

บทที่ 1

บทนำ

หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันรสนิยมในการดื่มไวน์ ได้แพร่หลายเข้ามาสู่ประเทศไทยเป็นจำนวนมาก โดยเฉพาะกลุ่มคนที่มีฐานะดี จะนิยมดื่มวิสกี้ บรั่นดี แชมเปญและไวน์จากต่างประเทศ ในช่วงเวลา 10 ปี ที่ผ่านมาปริมาณการนำเข้าไวน์จากต่างประเทศมีอัตราสูงขึ้น ในปี 2543 มีการนำเข้าไวน์เข้ามาขายในประเทศสูงถึง 6.7 ล้านลิตรหรือคิดเป็นมูลค่า 356 ล้านบาท ซึ่งเติบโตประมาณร้อยละ 12 (www.custom.go.th/cgi-bin/statistic/normal.cgi, 26 กันยายน 2545) อย่างไรก็ตามในระยะหลังได้มีคนไทยบางกลุ่มหันมานิยมดื่มไวน์กันมากขึ้น เนื่องจากผลการศึกษาทางการแพทย์ยอมรับว่า การดื่มไวน์ในปริมาณที่เหมาะสม จะช่วยลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคหัวใจและไขมันในเส้นเลือดอุดตัน มีผลดีต่อระบบขับถ่าย ทำให้ผู้ที่เคยดื่มเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ประเภทอื่นหันมาดื่มไวน์แทน มีการตั้งโรงงานผลิตไวน์ในประเทศ หลังจากที่ผู้คนหันมาสนใจดื่มไวน์และมีการแข่งขันการผลิตไวน์ในหลายพื้นที่ โดยเฉพาะการนำเข้าเอาผลผลิตทางการเกษตรพื้นบ้านมาเป็นวัตถุดิบในการผลิตไวน์ เช่น ลิ้นจี่ ลูกหว้า กระจ่างดำ ลำไย เป็นต้น

จังหวัดลำพูนเป็นอีกพื้นที่หนึ่งที่มีผลไม้มัประจำถิ่นคือ ลำไย เป็นจำนวนมาก สาเหตุเนื่องมาจากกลุ่มเกษตรกรเร่งการออกดอกของลำไยโดยใช้สารโปตัสเซียมคลอไรด์ ทำให้สามารถผลิตลำไยได้ตลอดปี ผลพวงดังกล่าวทำให้มีปริมาณลำไยในท้องตลาดเพิ่มมากขึ้นจาก 38,265 ตัน ในปี พ.ศ. 2542 เป็น 93,847 ตัน ในปี พ.ศ. 2543 (สำนักงานเกษตรจังหวัดลำพูน, 2545) และที่สำคัญลำไยดังกล่าวมีราคาถูก ข้อมูลจากสำนักงานการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์ ปีพ.ศ. 2545 พบว่าบางปีผลผลิตลำไยในฤดูกาลผลิตมีราคาโลกรั่มละ 5-10 บาท

พื้นที่ตำบลอุโมงค์ ได้ชื่อว่าเป็นแหล่งเพาะปลูกลำไยที่สำคัญของจังหวัดลำพูน เกษตรกรเกือบทุกครัวเรือนจะมีสวนลำไยเป็นของตนเอง และจากผลผลิตที่มีมากในท้องตลาดทำให้กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเทศบาลตำบลอุโมงค์ นำเอาผลผลิตลำไยมาแปรรูปทำไวน์ โดยได้รับการสนับสนุนจากเทศบาลตำบลอุโมงค์ และคณะกรรมการร่วมภาครัฐและเอกชนเพื่อแก้ไขและพัฒนา

www.dailymail.com

www.dailymail.com / col / col / 9589
col (unit) = 1520'

เศรษฐกิจจังหวัดลำพูน ดำเนินการผลิตไวน์ลำไยและผลไม้ตามฤดูกาล กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรผู้ผลิตไวน์ได้ทำการจดทะเบียนจากกรมส่งเสริมการเกษตรเป็น “สหกรณ์ไวน์อุโมงค์ลำพูน จำกัด” ในปี พ.ศ. 2544 ซึ่งนับเป็นสหกรณ์ไวน์แห่งแรกของประเทศไทย เพื่อให้เป็นองค์กรผลิตไวน์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย ปัจจุบันมีสมาชิกทั้งสิ้น 110 คน ทุนดำเนินการ 377,000 บาท โดยนำหุ้นออกจำหน่ายแก่สมาชิกราคาหุ้นละ 10 บาท ลักษณะการดำเนินการจัดตั้งในรูปคณะกรรมการ มีหมู่บ้านเข้าร่วมทั้งสิ้น 11 หมู่บ้าน (สหกรณ์ไวน์อุโมงค์ลำพูน จำกัด, 2546, หน้า 13) ความก้าวหน้าของสหกรณ์ฯ ในปีพ.ศ. 2544 มีกำไรสุทธิประมาณ 80,000 บาท และในปี 2545 ได้วางแผนด้านยอดขายจำนวน 60,000 ขวด ผลการจำหน่ายตั้งแต่เดือนมกราคม - กันยายน จำหน่ายไปทั้งสิ้น 30,000 ขวด สหกรณ์ไวน์อุโมงค์จึงเป็นองค์กรหนึ่งที่สามารถช่วยเหลือเกษตรกรและทำให้ผลไม้ของไทยมีคุณค่ามากขึ้น อีกทั้งยังช่วยให้ประชากรในท้องถิ่นมีงานทำ ถือเป็นการสร้างอาชีพ สร้างรายได้เพื่อช่วยเหลือครอบครัวและสร้างชื่อเสียงให้กับตำบลอุโมงค์ ให้เป็นที่รู้จักของบุคคลทั่วไปทั้งชาวไทยและต่างชาติ เป็นการสนองนโยบายหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของรัฐบาล จนได้รับรางวัลชนะเลิศการประกวดผลิตภัณฑ์ดีเด่นจังหวัดลำพูนปี พ.ศ. 2545 นอกจากนี้ยังเป็นการสร้างวัฒนธรรมการบริโภคให้ถูกต้องตามกฎหมาย

ผู้ทำการศึกษาจึงสนใจที่จะทำการวิเคราะห์หาต้นทุนและอัตราผลตอบแทน การทำไวน์ลำไย กรณีศึกษาสหกรณ์ไวน์อุโมงค์ลำพูน จำกัด เพื่อเป็นข้อมูลแก่สหกรณ์และผู้สนใจในการทำธุรกิจไวน์ผลไม้ชนิดต่างๆ ตลอดจนศึกษาปัญหาและอุปสรรคที่อาจเกิดขึ้นนำมาใช้ประกอบการตัดสินใจลงทุนในธุรกิจการทำไวน์ผลไม้ชนิดต่าง ๆ ต่อไป

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาต้นทุนการทำไวน์ลำไยของสหกรณ์ไวน์อุโมงค์ลำพูน จำกัด
2. เพื่อศึกษาอัตราผลตอบแทนจากการทำไวน์ลำไย ของ สหกรณ์ไวน์อุโมงค์ลำพูน

จำกัด

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการศึกษา

1. ทำให้ทราบต้นทุนและอัตราผลตอบแทนการทำไวน์ลำไย ตลอดจนปัญหาและอุปสรรค
2. นำไปใช้ในการวางแผนของสหกรณ์ และเป็นข้อมูลสำหรับผู้สนใจในธุรกิจการทำไวน์ผลไม้ชนิดอื่น ๆ ใช้ประกอบการตัดสินใจลงทุน

นียมศัพท์

เพื่อให้การศึกษาเป็นไปตามแนวทางที่กำหนด จึงมีคำนิยามศัพท์ที่ใช้ในการศึกษาดังนี้

1. ไวน์ลำไย หมายถึง ไวน์ผลไม้ที่ใช้ลำไยเป็นวัตถุดิบ
2. ต้นทุน หมายถึง ต้นทุนการทำไวน์ลำไย ประกอบด้วยค่าใช้จ่ายในการลงทุนและค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน
3. ผลตอบแทน หมายถึง ผลตอบแทนจากการทำไวน์ลำไย
4. ระยะเวลาคืนทุน หมายถึง จำนวนปีที่กิจการจะได้รับเงินลงทุนเริ่มแรกกลับคืนมา
5. อัตรากำไรสุทธิต่อยอดขาย หมายถึง กำไรสุทธิเปรียบเทียบกับยอดขาย

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved