

บทที่ 1

บทนำ

หลักการและเหตุผล

งาเป็นพืชไร่ น้ำมันที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจพืชหนึ่งของประเทศไทย และมีแนวโน้มที่จะทวีความสำคัญมากขึ้นทุกปี เนื่องจากเป็นพืชที่มีศักยภาพในการผลิตและการตลาดสูง เป็นพืชเสริมรายได้ให้แก่เกษตรกร เนื่องจากสามารถปลูกขึ้นง่ายและลงทุนน้อย จึงทำให้เกษตรกรมีรายได้เพิ่มขึ้นนอกจากรายได้จากการปลูกพืชหลัก งาเป็นพืชที่ทนต่อสภาพแห้งแล้งได้ดี เกษตรกรส่วนใหญ่จึงนิยมปลูกงาก่อนและหลังปลูกพืชหลัก เมล็ดงาและน้ำมันงามีคุณค่าทางโภชนาการสูง ประกอบด้วย โปรตีน คาร์โบไฮเดรต วิตามิน แร่ธาตุต่างๆ ที่จำเป็นหลายชนิด และที่สำคัญคือ มีกรดไขมันไม่อิ่มตัวสูงถึงร้อยละ 85 ซึ่งกรดไขมันดังกล่าวมีคุณสมบัติช่วยควบคุมระดับโคเลสเตอรอลในเส้นเลือด ป้องกันการอุดตันในเส้นเลือด ซึ่งเป็นสาเหตุหนึ่งของโรคหัวใจขาดเลือด งาจึงถูกนำมาใช้เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ นอกจากนี้ น้ำมันงายังนำมาใช้เป็นยารักษาโรค ทำเครื่องสำอาง สี เป็นต้น

ปัจจุบันประชากรทั่วโลกเริ่มตื่นตัวและเอาใจใส่ในเรื่องสุขภาพมากขึ้น งาเป็นพืชน้ำมันที่ทั่วโลกรู้จัก และนิยมบริโภคกันมานานนับพันปี โดยเฉพาะชาวจีนและชาวญี่ปุ่น จะมีการนำงาไปบริโภคหลายรูปแบบ ประเทศที่มีการบริโภคงานอกจากประเทศจีนและญี่ปุ่นแล้ว ยังมีประเทศเกาหลี ประเทศในแถบตะวันออก ประชาคมยุโรป และสหรัฐอเมริกา เป็นต้น

ประเทศไทยมีการปลูกงาและรู้จักการใช้เมล็ดงาเป็นอาหารมานานแล้ว และเป็นประเทศที่มีการผลิตเมล็ดงาออกจำหน่ายในตลาดโลก แหล่งปลูกสำคัญกระจายอยู่เกือบทุกภาคของประเทศ ประเทศไทยมีพื้นที่ปลูกงาปีละ 360,000 - 400,000 ไร่ ผลผลิตประมาณ 27,000 - 39,000 ตัน ผลผลิตประมาณร้อยละ 65 ส่งเป็นสินค้าออก คิดเป็นมูลค่าปีละ 700-900 ล้านบาท (สำนักส่งเสริมและจัดการสินค้าเกษตร กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ, 2551) ตลาดเมล็ดงาที่สำคัญของไทย ได้แก่ ไต้หวัน ญี่ปุ่น สิงคโปร์ มาเลเซีย ออสเตรเลีย ในขณะที่ตลาดโลก โดยเฉพาะยุโรป และอเมริกายังมีความต้องการงาอีกมาก ส่วนผลผลิตที่เหลือ ถูกนำมาใช้ภายในประเทศทั้งในรูปแบบเมล็ดและน้ำมัน โดยนำมาใช้บริโภคในรูปแบบต่างๆ (สุธานี คำดี และคณะ, 2547)

จังหวัดแม่ฮ่องสอนมีพื้นที่การปลูกงาอยู่โดยประมาณ 6,500 ไร่ การจำแนกชนิดของงาจำแนกโดยใช้สีผิวของเปลือกเมล็ดเป็นเกณฑ์ ซึ่งมีอยู่ 4 ชนิด ได้แก่ งาดำ งาขาว งาแดง และงาดำ

แดง มีการปลูกงากันมากในเขตอำเภอเมืองและอำเภอปางมะผ้า ซึ่งจะทำการเพาะปลูกหลังจากเก็บเกี่ยวแล้วเหลือและกระเทียมแล้วในช่วงเดือนพฤษภาคม-มิถุนายน พันธุ์ที่เกษตรกรนิยมปลูกเป็นเมล็ดพันธุ์พื้นเมือง คือ งาดำ ปลูกมากในอำเภอเมือง และงาขาว ปลูกมากในอำเภอปางมะผ้า ซึ่งการปลูกงาจะปลูกตามที่ราบใกล้ลุ่มน้ำ หรือบริเวณที่เป็นเนินเขา

งาผูกพันในวิถีชีวิตชุมชนชนชาวไทยใหญ่จังหวัดแม่ฮ่องสอน ทั้งในแง่วัฒนธรรม การกินและการรักษาโรค งาเป็นส่วนประกอบของอาหารที่ค่อนข้างมันและให้พลังงานสูง แต่ชาวไทยใหญ่ในอดีต ไม่มีปัญหาเรื่องสุขภาพ เพราะใช้น้ำมันงาในการปรุงอาหาร ทั้งนี้ เกิดจากคุณค่าของงาที่ช่วยสร้างเสริมสุขภาพ ปัจจุบันคนส่วนใหญ่นิยมบริโภคงาจากอาหารหลากหลายรูปแบบ เช่น บั้วลอย น้ำจิง งาน้ำจิง ซุปงาดำ ครีมงาดำ ขนมปังโฮลวีทผสมงา คุกกี้งา ขนมงา เป็นต้น จึงดูเหมือนว่างากำลังก้าวไปสู่เมล็ดชัยพืชมแห่งวัฒนธรรมการดูแลสุขภาพของสังคมไทยอย่างแท้จริงในอนาคตอันใกล้ (กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเมืองสามหมอก, 2550)

ผลิตภัณฑ์อาหารจากงา เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นชื่อของจังหวัดแม่ฮ่องสอน ทำจากเมล็ดงาน้ำอ้อย และน้ำผึ้ง คุณประโยชน์ของเมล็ดงามีมากมาย เป็นอาหารเสริมเพื่อสุขภาพ ให้คุณค่าทางอาหารสูง มีประโยชน์แก่ร่างกาย ผู้ประกอบการซึ่งเป็นกลุ่มต้นตำรับ ได้นำภูมิปัญญาดั้งเดิมของชาวไทยใหญ่นำเมล็ดงาที่ปลูกได้ในท้องถิ่นมาผลิตเป็นผลิตภัณฑ์อาหารจากงา ซึ่งพบว่าหลังจากที่ผลิตภัณฑ์อาหารจากงาได้รับการคัดเลือกเป็นสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของจังหวัดแม่ฮ่องสอน ทำให้มีกลุ่มผู้ประกอบการรายใหม่เพิ่มมากขึ้น ส่งผลต่อความแตกต่างของผลิตภัณฑ์อาหารจากงา ทั้งทางด้านผลิตภัณฑ์ ด้านราคา ด้านการจัดจำหน่าย และด้านการส่งเสริมการตลาดทำให้เกิดการแข่งขันที่สูงขึ้น (พันธิพา ปีติวุฒิ, 2550. สัมภาษณ์) ดังนั้น ผู้ศึกษาจึงต้องการทราบแนวทางสำหรับการกำหนดกลยุทธ์ที่มุ่งเน้นแนวทางการตลาดให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค รวมทั้งทราบปัญหาต่างๆ ที่เกิดขึ้นในการเลือกซื้อ เพื่อสนองความต้องการและความพึงพอใจของลูกค้าได้อย่างมีประสิทธิภาพ จึงสนใจที่จะศึกษาปัจจัยส่วนประสมการตลาดในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารจากงาของผู้บริโภคในอำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

เพื่อศึกษาถึงปัจจัยส่วนประสมการตลาดในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารจากงาของผู้บริโภคในอำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน

ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา

1. ทำให้ทราบถึงปัจจัยส่วนประสมการตลาดในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารจากงาของผู้บริโภคในอำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน
2. สามารถนำข้อมูลจากการศึกษา ไปประยุกต์ใช้ในการกำหนดกลยุทธ์ทางการตลาดของผลิตภัณฑ์อาหารจากงา เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค

นิยามศัพท์

ปัจจัยส่วนประสมการตลาด หมายถึง เครื่องมือที่ต้องใช้ร่วมกันเพื่อสนองความต้องการของตลาดเป้าหมายให้เกิดความพึงพอใจของผู้บริโภค ประกอบด้วย ส่วนประสมการตลาดผลิตภัณฑ์อาหารจากงา ได้แก่ ด้านผลิตภัณฑ์ (Product) ด้านราคา (Price) ด้านการจัดจำหน่าย (Place) และด้านการส่งเสริมการตลาด (Promotion)

ผู้บริโภค หมายถึง ผู้ที่ซื้อผลิตภัณฑ์อาหารจากงาประเภทต่าง ๆ ทั้งที่อาศัยอยู่ในพื้นที่อำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน และผู้ซื้อจากต่างจังหวัดที่มามีเลือกซื้อจากร้านค้าที่จำหน่ายในอำเภอเมืองแม่ฮ่องสอน

ผลิตภัณฑ์อาหารจากงา หมายถึง ขนมขบเคี้ยวที่ทำจากงาดำ หรือ งาขาว ได้แก่ งาโห้ว น้ำผึ้ง งาโห้วขิง งาโห้วตะไคร้ งาโห้วมะกรูด งาโห้วกระเทียม ข้าวพองงา น้ำผึ้ง งาชาเขียว งาข้าวกล้อง งาแครอท และงา น้ำอ้อย

งาโห้วน้ำผึ้ง หมายถึง เมล็ดงาดำหรืองาขาว นำมาคั่วให้สุก จากนั้นนำไปคลุกกับน้ำอ้อย น้ำผึ้ง และเกลือ ที่เคี้ยวได้ที่แล้ว จากนั้นจึงนำไปใส่แม่พิมพ์

งาโห้วขิง หมายถึง เมล็ดงาดำหรืองาขาว นำมาคั่วให้สุก จากนั้นนำไปคลุกกับ น้ำอ้อย น้ำผึ้ง ขิง และเกลือ ที่เคี้ยวได้ที่แล้ว จากนั้นจึงนำไปใส่แม่พิมพ์

งาโห้วตะไคร้ หมายถึง เมล็ดงาดำหรืองาขาว นำมาคั่วให้สุก จากนั้นนำไปคลุกกับน้ำอ้อย น้ำผึ้ง ตะไคร้ และเกลือ ที่เคี้ยวได้ที่แล้ว จากนั้นจึงนำไปใส่แม่พิมพ์

งาโห้วมะกรูด หมายถึง เมล็ดงาดำหรืองาขาว นำมาคั่วให้สุก จากนั้นนำไปคลุกกับน้ำอ้อย น้ำผึ้ง มะกรูด และเกลือ ที่เคี้ยวได้ที่แล้ว จากนั้นจึงนำไปใส่แม่พิมพ์

งาโห้วกระเทียม หมายถึง เมล็ดงาดำหรืองาขาว นำมาคั่วให้สุก จากนั้นนำไปคลุกกับ น้ำผึ้ง น้ำอ้อย กระเทียม และเกลือ ที่เคี้ยวได้ที่แล้ว จากนั้นจึงนำไปใส่แม่พิมพ์

ข้าวพองงา น้ำผึ้ง เมล็ดงาดำหรืองาขาว นำมาคั่วให้สุก จากนั้นนำไปคลุกกับข้าวพอง น้ำผึ้ง น้ำอ้อย และเกลือ ที่เคี้ยวได้ที่แล้ว จากนั้นจึงนำไปใส่แม่พิมพ์

งาขาเขียว หมายถึง เมล็ดงาคำหรืองาขาว นำมาคั่วให้สุก จากนั้นนำไปคลุกกับน้ำอ้อย น้ำผึ้ง ชาเขียว และเกลือ ที่เคี้ยวได้ที่แล้ว จากนั้นจึงนำไปใส่แม่พิมพ์

งาข้าวกล้อง หมายถึง เมล็ดงาคำหรืองาขาว นำมาคั่วให้สุก จากนั้นนำไปคลุกกับ น้ำอ้อย น้ำผึ้ง ข้าวกล้อง และเกลือ ที่เคี้ยวได้ที่แล้ว จากนั้นจึงนำไปใส่แม่พิมพ์

งาแครอท หมายถึง เมล็ดงาคำหรืองาขาว นำมาคั่วให้สุก จากนั้นนำไปคลุกกับน้ำอ้อย น้ำผึ้ง แครอท และเกลือ ที่เคี้ยวได้ที่แล้ว จากนั้นจึงนำไปใส่แม่พิมพ์

งาน้ำอ้อย หมายถึง เมล็ดงาคำหรืองาขาว นำมาคั่วให้สุก จากนั้นนำไปคลุกกับน้ำอ้อย น้ำผึ้ง และเกลือ ที่เคี้ยวได้ที่แล้ว จากนั้นจึงนำไปใส่แม่พิมพ์

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved