

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

จังหวัดเพชรบูรณ์เป็นจังหวัดที่อยู่ในเขตภาคเหนือตอนล่างของประเทศไทย ซึ่งมีสภาพเศรษฐกิจโดยรวม ดังนี้ ผลิตภัณฑ์มวลรวม (Gross Provincial Products : GPP) ของจังหวัดเพชรบูรณ์ตามราคาประจำปี 2545 มีมูลค่า 30,966.91 ล้านบาท โดยแยกตามภาคการเกษตร 10,650.16 ล้านบาท คิดเป็น 34.39% และนอกภาคการเกษตร 20,316.75 ล้านบาท คิดเป็น 65.61% มีอัตราการขยายตัวทางเศรษฐกิจ 0.92% รายได้เฉลี่ยต่อหัว 33,406 บาท/คน/ปี เป็นลำดับที่ 12 ของภาคและลำดับที่ 53 ของประเทศ ค่าใช้จ่ายต่อครัวเรือนเฉลี่ยเดือนละ 6,184.97 บาท ขณะที่รายได้ต่อครัวเรือนเฉลี่ยเดือนละ 9,547.52 บาท (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2546) ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรมประมาณร้อยละ 85 ของประชากรทั้งจังหวัด มีพื้นที่ทำการเกษตรประมาณ 4.67 ล้านไร่ มะขามหวานเป็นไม้ผลเศรษฐกิจที่สำคัญของจังหวัด โดยมีพื้นที่เพาะปลูก 101,554 ไร่ โดยมีพื้นที่เก็บเกี่ยว (ให้ผล) 86,042 ไร่ มีผลผลิตเฉลี่ย 142 – 887 กิโลกรัมต่อไร่ รวมทั้งสิ้น 37,026 ตัน (สำนักงานเกษตรจังหวัดเพชรบูรณ์, 2546)

มะขามหวานเป็นผลไม้ที่มีรสชาติหวานอร่อย รับประทานง่าย และเป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยวในการจะนำติดไม้ติดมือไปเป็นของฝากหรือของขวัญปีใหม่ โดยพันธุ์ที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักและนิยม ได้แก่ สีทอง ศรีชมภู หมื่นจง ชันดี น้ำผึ้ง อินทผลัมและประกายทอง ซึ่งมะขามแต่ละพันธุ์ก็จะมีราคาจำหน่ายที่แตกต่างกันไปตามแต่ความนิยมและคุณภาพของมะขามหวานแต่ละชนิด ตลอดจนปริมาณมะขามหวานในตลาดขณะนั้นว่ามีจำนวนมากน้อยกับความต้องการของตลาด

ในอดีต มีจำนวนเกษตรกรที่ปลูกมะขามหวานน้อย ทำให้มะขามหวานมีราคาสูง ส่งผลให้เกษตรกรหลายรายในจังหวัดเพชรบูรณ์หันมาปลูกมะขามหวานเพิ่มขึ้น จนกระทั่งมีผลผลิตมากเกินไปเกินความต้องการของตลาด ราคาของมะขามหวานจึงลดต่ำลง ก่อให้เกิดความเสียหายแก่เกษตรกรเป็นอย่างมากเนื่องจากมีรายได้จากการขายลดลง และหากจะเก็บผลผลิตไว้เพื่อรอให้ราคาสูงขึ้นก็ไม่สามารถทำได้เพราะมะขามหวานจะขึ้นรา ด้วยเหตุนี้จึงเกิดการคิดค้นกรรมวิธีต่างๆ เพื่อให้สามารถเก็บรักษามะขามหวานไว้ได้นานยิ่งขึ้น และมีหลากหลายรูปแบบให้ผู้บริโภคได้เลือกซื้อ

ประชาชนในจังหวัดเพชรบูรณ์มีการรวมกลุ่มผลิตผลิตภัณฑ์มะขามหวานแปรรูปมานานกว่า 10 ปี เนื่องจากต้องการสร้างงาน สร้างรายได้นอกเหนือจากฤดูกาลที่เพาะปลูกมะขาม และเพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าเพิ่มให้กับมะขามหวาน ประกอบกับเมื่อรัฐบาลเข้ามาส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยการจัดตั้งโครงการ “หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์” รวมถึงมีสถานที่แนะนำและให้คำปรึกษาในการประกอบธุรกิจ จึงเกิดการรวมกลุ่มระหว่างเกษตรกรและชาวบ้านในการผลิตมะขามหวานแปรรูปขึ้น โดยมะขามแปรรูปที่เป็นที่นิยม ได้แก่ มะขามคลุก มะขามแก้ว มะขามกวน มะขามแช่อิ่ม เป็นต้น

สำหรับในเขตอำเภอหล่มเก่า จังหวัดเพชรบูรณ์ ก็เป็นอีกพื้นที่หนึ่งที่มีการปลูกมะขามหวานเป็นจำนวนมาก จึงได้มีการรวมกลุ่มระหว่างเกษตรกรและชาวบ้านเพื่อผลิตผลิตภัณฑ์มะขามหวานแปรรูปด้วยกันกว่า 10 กลุ่ม ซึ่งจากข้อมูลของเว็บไซต์ไทยตำบลในปี พ.ศ.2548 พบว่าในเขตอำเภอหล่มเก่า จังหวัดเพชรบูรณ์ มีการรวมกลุ่มระหว่างเกษตรกรและชาวบ้านเพื่อผลิตผลิตภัณฑ์มะขามหวานแปรรูปที่ได้รับการสนับสนุนจากโครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ มีอยู่เพียง 2 กลุ่มๆ คือ กลุ่ม 102 สร้างสรรค์และกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรร่วมใจ และเนื่องมาจากทั้ง 2 กลุ่มๆ ดังกล่าวมีผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการคัดสรรตามโครงการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ไทยที่แตกต่างกัน กล่าวคือ ผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม 102 สร้างสรรค์ที่ได้รับการคัดสรร คือ มะขามกวน และผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรร่วมใจที่ได้รับการคัดสรร คือ มะขามแช่อิ่ม โดยผลิตภัณฑ์ของทั้ง 2 กลุ่มๆ ได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ระดับสามดาว ในระดับประเทศ ในปี พ.ศ.2547 แต่อย่างไรก็ตามยังไม่มีการศึกษาที่แสดงให้เห็นถึงภาพรวมของการประกอบธุรกิจมะขามหวานแปรรูปในเขตอำเภอหล่มเก่า จังหวัดเพชรบูรณ์เลย

ดังนั้น ในการศึกษาครั้งนี้จึงเป็นการศึกษาถึงโครงสร้างการผลิต การตลาด รายได้ ต้นทุน และผลตอบแทน ตลอดจนจุดแข็ง จุดอ่อน โอกาสและอุปสรรค (SWOT analysis) ของธุรกิจแปรรูปผลิตภัณฑ์มะขามหวานในเขตอำเภอหล่มเก่า จังหวัดเพชรบูรณ์ 2 กลุ่มๆ คือ กลุ่ม 102 สร้างสรรค์ และกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรร่วมใจ ซึ่งผลการศึกษาสามารถใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาและปรับปรุงการดำเนินงานต่อไป

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

การศึกษาการวิเคราะห์รายได้และการตลาดของธุรกิจแปรรูปผลิตภัณฑ์มะขามหวาน ในเขตอำเภอหล่มเก่า จังหวัดเพชรบูรณ์ มีวัตถุประสงค์ดังนี้ คือ

1.2.1 ศึกษาถึงการดำเนินธุรกิจแปรรูปผลิตภัณฑ์มะขามหวานของกลุ่ม 102 สร้างสรรค์และกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรร่วมใจ ซึ่งประกอบด้วย ประวัติความเป็นมา รูปแบบการดำเนินงาน การจัดองค์กร กระบวนการผลิตและเทคโนโลยีที่ใช้ การใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น รายได้และการจ้างงาน การบริหารการตลาด โครงสร้างต้นทุน และความเชื่อมโยงภายในและระหว่างธุรกิจแปรรูปผลิตภัณฑ์มะขามหวานทั้ง 2 กลุ่มฯ ในเขตอำเภอหล่มเก่า จังหวัดเพชรบูรณ์

1.2.2 เพื่อศึกษาถึงจุดแข็งและจุดอ่อน โอกาสและอุปสรรค (SWOT analysis) ในการดำเนินงานของธุรกิจแปรรูปผลิตภัณฑ์มะขามหวานของกลุ่ม 102 สร้างสรรค์และกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรร่วมใจ ในเขตอำเภอหล่มเก่า จังหวัดเพชรบูรณ์

1.3 ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา

1.3.1 ทำให้ทราบโครงสร้างของธุรกิจแปรรูปผลิตภัณฑ์มะขามหวาน ซึ่งได้แก่ ประวัติความเป็นมา รูปแบบการดำเนินงาน การจัดองค์กร กระบวนการผลิตและเทคโนโลยีที่ใช้ การใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น รายได้และการจ้างงาน การบริหารการตลาด โครงสร้างต้นทุน และความเชื่อมโยงภายในระหว่างธุรกิจแปรรูปผลิตภัณฑ์มะขามหวานในเขตอำเภอหล่มเก่า จังหวัดเพชรบูรณ์

1.3.2 ทำให้ทราบถึงปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงาน เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาและปรับปรุงการดำเนินงานของธุรกิจแปรรูปผลิตภัณฑ์มะขามหวานในเขตอำเภอหล่มเก่า จังหวัดเพชรบูรณ์ ให้มีศักยภาพยิ่งขึ้น

1.4 ขอบเขตของการศึกษา

การศึกษานี้ มีขอบเขตในการศึกษาเฉพาะกลุ่มผู้ผลิตผลิตภัณฑ์มะขามหวานแปรรูปในเขตอำเภอหล่มเก่า จังหวัดเพชรบูรณ์ 2 กลุ่มฯ คือ กลุ่ม 102 สร้างสรรค์และกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรร่วมใจ