

บทที่ 1

บทนำ

1.1 หลักการและเหตุผล

ประเทศไทยจัดเป็นประเทศที่เหมาะสมแก่การเกษตรกรรม เนื่องจากมีปัจจัยทางธรรมชาติ ทั้งภูมิประเทศ และภูมิอากาศที่เหมาะสมต่อการเพาะปลูกพืชชนิดต่างๆ เป็นอย่างยิ่ง และลำไย จัดเป็นผลไม้เศรษฐกิจที่สำคัญชนิดหนึ่งของประเทศไทยโดยเฉพาะอย่างยิ่งในพื้นที่ภาคเหนือ ตอนบน โดยประเทศไทยมียอดการส่งออกลำไยสด และลำไยอบแห้งเป็นอันดับ 1 ของโลก ซึ่งจัดได้ว่าอุตสาหกรรมส่งออกลำไยมีความสำคัญกับการเพิ่มรายได้ให้กับประเทศไทยเป็นอย่างมาก (กรมส่งเสริมการส่งออก, 2546) โดยตลาดส่งออกลำไยที่สำคัญในปี 2548 คือ ประเทศจีน สหภาพ พม่า อินโดนีเซีย ฮองกง ลาว มาเลเซีย สิงคโปร์ อเมริกา แคนาดา และเนเธอร์แลนด์ ทั้งนี้ เนื่องจากลำไยเป็นผลไม้ที่นิยมบริโภคกันอย่างแพร่หลายทั้งชาวไทย และชาวต่างประเทศ โดยเฉพาะในด้านคุณสมบัติประโยชน์ที่ร่างกายได้รับจากการบริโภคลำไยที่ได้รับการศึกษาจาก สถาบันวิจัยต่างๆ ว่าลำไยสดมีคุณสมบัติที่เป็นประโยชน์มากมายไม่ว่าจะเป็นเนื้อลำไยสดที่มี คุณสมบัติทางยา คือ สามารถรักษาโรคนอนไม่หลับ บำรุงโรคประสาท อาการอ่อนเพลีย ส่วนเนื้อ ลำไยแห้งก็มีเกลือแร่ ธาตุเหล็ก สังกะสี เป็นต้น (สถาบันอาหาร, 2541) อีกทั้งความเชื่อที่แตกต่าง กันของผู้บริโภค อย่างเช่น ประเทศจีนถือว่า ลำไยเป็นพืช ที่มีคุณสมบัติ 3 อย่าง คือ (1) ให้ความ ร้อน (2) เป็นพืชสมุนไพรและ (3) เป็นผลไม้บำรุงน้ำใจ (ที่เรียกว่าตามังกร) ประเทศเกาหลี นิยมนำลำไย มาเป็นส่วนผสมของยาต่างๆ และประเทศมาเลเซีย อินโดนีเซีย จะนิยมดื่มน้ำลำไยกันอย่าง แพร่หลาย

ลำไยได้กลายเป็นผลไม้เศรษฐกิจของประเทศไทยที่มีความสำคัญมากขึ้นเรื่อยๆ สร้าง รายได้ให้แก่เกษตรกรอย่างต่อเนื่อง และลำไยมีอัตราการเพิ่มของผลผลิตและนำรายได้เข้าสู่ ประเทศไทยอยู่ในระดับที่น่าพอใจมาโดยตลอด โดยเห็นได้จากการที่เกษตรกรขยายพื้นที่การ เพาะปลูกอย่างต่อเนื่อง โดยพื้นที่ในการผลิตลำไยปี 2547 มี 688,281 ไร่ ซึ่งเพิ่มขึ้นจากปี 2546 ถึง ร้อยละ 56 (สำนักงานนโยบายเศรษฐกิจการพาณิชย์, 2547) และในปี 2547 ประเทศไทยมีผลผลิตลำไย ประมาณ 350,000 ตัน เมื่อมองย้อนกลับไปในปี 2540 พบว่ามีผลผลิตลำไยรวมเพียง 195,700 ตัน จะเห็นว่าผลผลิตลำไยได้เพิ่มขึ้นจากอดีตมากพอสมควร ทั้งนี้เนื่องจากในอดีตที่ผ่านมาลำไย

สามารถผลิตได้เฉพาะในฤดูคือ ช่วงเดือนกรกฎาคมถึงสิงหาคม ของทุกปีเท่านั้น แต่ด้วยเทคโนโลยีที่ก้าวหน้าทำให้มีการคิดค้นสารเคมี คือ สารโพแทสเซียม และ โซเดียมคลอไรด์ ทำให้มีผลผลิตลำไยออกสู่ตลาดได้ตลอดทั้งปี การส่งออกลำไยของประเทศไทยทำได้ทั้งในลักษณะลำไยสด ลำไยแห้ง ลำไยกระป๋องสด ลำไยกระป๋องอบแห้ง โดยมีโอกาสที่จะส่งออกได้ จากความต้องการของตลาดทั้งในและต่างประเทศที่มีอย่างต่อเนื่อง สำหรับตลาดลำไยสดภายในประเทศมีร้อยละ 30 ของผลผลิตทั้งหมด ตลาดที่เป็นศูนย์กลางการซื้อขายภายในประเทศคือ ตลาดสี่มุมเมือง ตลาดมหานาค ปากคลอง และตลาดเร่ การส่งออกลำไยของประเทศไทย แบ่งเป็นหลายประเภท คือ ลำไยสด และแช่แข็งร้อยละ 53 ลำไยอบแห้งร้อยละ 36 ลำไยกระป๋องร้อยละ 11

ตารางที่ 1.1 ปริมาณและมูลค่าการส่งออกลำไยของประเทศไทยไปยังตลาดต่างประเทศที่สำคัญในปี 2548

(ปริมาณ : ตัน มูลค่า : ล้านบาท)

ที่	ประเทศ	ลำไยแห้ง		ลำไยกระป๋อง		ลำไยสดและแช่แข็ง		รวมมูลค่า
		ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	
1	จีน	45,430	1,073,256	8	271	65,545	1,056,810	2,130,337
2	พม่า	34,921	846,451	15	460	58	573	847,484
3	อินโดนีเซีย	10	157	1,002	36,895	37,854	571,980	609,032
4	ฮ่องกง	800	82,924	186	8,275	20,288	319,051	410,250
5	ลาว	12,499	282,829	52	17	6	112	282,958
6	มาเลเซีย	60	4,889	5,313	168,706	1,598	18,495	192,090
7	สิงคโปร์	126	17,432	2,775	95,166	2,868	37,943	150,541
8	สหรัฐอเมริกา	101	16,582	1,611	65,449	277	12,455	94,486
9	แคนาดา	27	3,901	106	4,611	2,126	63,391	71,903
10	เนเธอร์แลนด์	10	1,266	118	4,665	574	28,511	34,442

ที่มา: สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร โดยความร่วมมือของ กรมศุลกากร (2550)

ตารางที่ 1.2 ปริมาณและมูลค่าการส่งออกลำไยสดและผลิตภัณฑ์ของประเทศไทย

(ปริมาณ : ตัน มูลค่า : ล้านบาท)

มูลค่าปี	ลำไยสดและแช่แข็ง		ลำไยกระป๋อง		ลำไยอบแห้ง		รวม
	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	มูลค่า
2543	102,927	2,160.55	55,904	2,414.87	11,715	476.32	2,636.87
2544	102,903	1,974.96	26,838	1,309.96	8,971	367.16	3,652.08
2545	114,403	1,986.82	29,916	1,326.12	11,507	412.70	3,725.64
2546	82,731	1,718.29	59,157	2,511.63	13,542	495.70	4,725.62
2547	116,188	2,193.23	71,563	1,541.06	11,320	403.30	4,137.59
2548	134,433	2,198.03	94,773	2,350.84	12,669	443.44	4,992.31
2549	119,785	2,137.35	78,391	1,606.63	11,205	400.06	4,144.04

ที่มา: สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร โดยความร่วมมือของ กรมศุลกากร (2550)

จากตารางที่ 1.2 จะเห็นได้ว่าลำไยสดและแช่แข็งมีส่วนสำคัญในการส่งออกลำไยของประเทศไทย แต่ในปัจจุบันการส่งออกลำไยไทยมีแนวโน้มที่จะประสบปัญหาต่างๆ หลายประการ โดยเฉพาะการส่งออกไปยังประเทศจีนซึ่งเป็นตลาดหลักสำคัญของไทย เนื่องจากประเทศจีนผลิตลำไยได้เองและมีการพัฒนาพันธุ์มาโดยตลอด ประกอบกับตลาดสินค้าผลไม้ไทยกำลังสูญเสียตลาดให้แก่ประเทศเวียดนาม ทั้งนี้เนื่องจากอิทธิพลการค้าตามกรอบที่กำหนดขององค์การการค้าโลก และนโยบายการเปิดเสรีทางการค้าของประเทศต่างๆ ทำให้สินค้าทางการเกษตรที่ส่งออกของไทยต้องแข่งขันกับประเทศต่างๆ มากยิ่งขึ้น รวมถึงปัญหาด้านกฎระเบียบและมาตรการด้านสุขอนามัยในการตรวจสอบสารเคมีตกค้างของประเทศคู่ค้าที่เข้มงวด ในขณะที่ประเทศไทยยังไม่มีมาตรการที่เข้มงวดทั้งด้านสุขอนามัยและการตรวจสอบพืชและสารตกค้าง เช่น ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีนซึ่งเป็นประเทศที่มีความสำคัญที่สุดของไทยได้ทำข้อตกลงพิเศษทางการค้า (FTA) โดยลดภาษี เป็น 0% ทำให้โอกาสส่งออกของไทยมีมากขึ้น แต่ก็มีปัญหาด้านต่างๆ มากมายที่ไทยอาจเสียเปรียบเช่น การเก็บภาษีระหว่างเมือง การขนส่งทางเรือทางแม่น้ำโขงเป็นการทวนน้ำทำให้เสียเวลา

จากความสำคัญของลำไยที่มีต่อเศรษฐกิจของประเทศไทย และปัญหาต่างๆ ที่เกิดขึ้นตามที่กล่าวในข้างต้น ดังนั้นการศึกษาในครั้งนี้จึงมีความสนใจการพยากรณ์มูลค่าการส่งออกลำไย

สด แชนจ์ของประเทศไทยว่าจะเป็นอย่างไรในอนาคต ทั้งนี้การพยากรณ์มูลค่าของการส่งออก ลำไยสดและแช่แข็งค่อนข้างยากที่จะพยากรณ์ได้ว่ามูลค่าส่งออก ในแต่ละช่วงเวลาควรเป็นอย่างไร การจัดสรรทรัพยากรเพื่อให้สอดคล้องกับมูลค่าควรจะไปในทิศทางไหน โดยอนาคตในการส่งออก ไทยต้องทำข้อตกลงพิเศษกับหลายๆประเทศ จึงควรมีการใช้การพยากรณ์ข้อมูลในหลายๆด้าน ดังนั้นในการศึกษารั้งนี้ จึงทำการพยากรณ์มูลค่าการส่งออกลำไยสดและแช่แข็ง โดยวิธีอาร์มา ซึ่งเป็นการพยากรณ์ในช่วงเวลาสั้นที่เหมาะสม และแม่นยำ โดยมูลค่าการส่งออกที่พยากรณ์ได้นั้น จะช่วยในการตัดสินใจในการวางแผนการผลิตของเกษตรกรผู้ปลูก ผู้ส่งออก และหน่วยงานของรัฐ ซึ่งในการศึกษารั้งนี้พิจารณาการเคลื่อนไหวของมูลค่าการส่งออกลำไยสดและแช่แข็ง เพื่อนำไปสู่ การพยากรณ์มูลค่าการส่งออกลำไยสดและแช่แข็งในอนาคตช่วงเวลาสั้นได้

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

เพื่อพยากรณ์มูลค่าการส่งออกรายเดือนของลำไยสดและแช่แข็งของประเทศไทย วิเคราะห์โดยแบบจำลอง ARIMA

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการศึกษา

1.3.1 เพื่อสามารถหาแนวโน้มและพยากรณ์มูลค่าการส่งออกรายเดือนของลำไยสดและแช่แข็งในอนาคตด้วยแบบจำลอง ARIMA

1.3.2 เพื่อเป็นแนวทางในการตัดสินใจ วางแผนการผลิตและการส่งออก สำหรับเกษตรกรและผู้ส่งออกลำไยสดและแช่แข็งให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาด

1.4 ขอบเขตการศึกษา

ในการศึกษารั้งนี้พิจารณามูลค่าการส่งออกลำไยสดและแช่แข็งของประเทศไทย โดยใช้ข้อมูลทุติยภูมิมูลค่าการส่งออกลำไยสดและแช่แข็ง รายเดือน ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2543 - 2549

1.5 นิยามศัพท์

ลำไย เป็นพืชยืนต้นที่มีลำต้นสูงขนาดกลางจนถึงขนาดใหญ่ จัดเป็นพืชใน Family Sapinda ceae มีชื่อเรียกทางพฤกษศาสตร์ว่า Euporia Longana Lamk ถิ่นกำเนิดดั้งเดิมสันนิษฐานว่าอยู่ในแถบประเทศจีนตอนใต้ เนื่องจากมีการปลูกกันมานานหลายพันปี

ลำไยแช่แข็ง คือ ลำไยสดที่ผ่านการแปรรูปโดยเทคโนโลยีการผลิตซึ่งโดยส่วนใหญ่มีขั้นตอนดังนี้

1. นำลำไยมาตัดผลออกจากขั้ว แล้วทำการคัดเลือกลูกที่เสียหรือมีแมลงทิ้งไป
2. ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง
3. เตรียมน้ำคลอรีน 50 ส่วนในล้านส่วน โดยใช้สารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรด์ 7% โดยชั่งสาร 0.7 กรัมละลายในน้ำ 1 กิโลกรัม
4. ล้างด้วยคลอรีน 20 ส่วนในล้านส่วน โดยใช้สารละลายโซเดียมไฮโปคลอไรด์ 7% โดยการชั่งสาร 0.3 กรัมละลายในน้ำ 1 กิโลกรัม
5. เตรียมสารละลายโพแทสเซียมเมตาไบซัลไฟท์ 1,000 ส่วนในล้าน คือใช้สาร 1 กรัมในน้ำ 1 กิโลกรัม
6. แช่ลำไยในสารละลายที่เตรียมได้จากข้อ 5 นาน 20 นาที
7. นำลำไยไปเรียงในถาด แล้วแช่เยือกแข็งในตู้ IQF โดยใช้เทอร์โมคอบเบิล วัคซีนหภูมิให้ได้ -18 องศาเซลเซียส
8. บรรจุใส่ถุงพลาสติก Nylon/PE ในระบบสุญญากาศ
9. เก็บไว้ที่อุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียสได้ไม่น้อยกว่า 6 เดือน

มูลค่าการส่งออกลำไย คือ ราคาลำไยส่งออกคูณด้วยปริมาณลำไยส่งออกไปยังประเทศ

นั้นๆ