

ชื่อเรื่องการค้นคว้าแบบอิสระ การเปรียบเทียบการผลิตและการตลาดของลำไย  
ในสาธารณรัฐประชาชนจีน และประเทศไทย

ชื่อผู้เขียน นาย มนตรี คำนไพบูลย์

วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาส่งเสริมการเกษตร

คณะกรรมการสอบการค้นคว้าแบบอิสระ :

รองศาสตราจารย์ ดร.พงษ์ศักดิ์	อังกสิทธิ์	ประธานกรรมการ
รองศาสตราจารย์ ดร.ตระกูล	ตันสุวรรณ	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ คุษฎี	ฉ ล้ำปาง	กรรมการ
นายพงษ์พันธ์	นันทขว้าง	กรรมการ

บทคัดย่อ

การวิจัยเรื่องนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาเปรียบเทียบการผลิตและการตลาดของลำไยในสาธารณรัฐประชาชนจีนกับประเทศไทย และศึกษาวิเคราะห์ผลกระทบการปลูกและการผลิตลำไยในสาธารณรัฐประชาชนจีนต่อประเทศไทย

การศึกษาวิจัย ดำเนินการโดยวิธีการวิเคราะห์และการบรรยายเชิงพรรณนา จากข้อมูลปฐมภูมิ ที่ได้จากการสังเกตการณ์จากการเดินทางศึกษาดูงานที่สาธารณรัฐประชาชนจีน 2 ครั้ง ครั้งที่ 1 วันที่ 24 – 29 สิงหาคม 2541 ที่มณฑลกว๋างดุงและกว๋างสี ครั้งที่ 2 วันที่ 17 – 21 ตุลาคม พ.ศ.2542 ที่มณฑลฟูเจี้ยน การสัมภาษณ์บุคคลและกลุ่มบุคคลที่เกี่ยวข้อง และจากข้อมูลทุติยภูมิที่เป็นเอกสาร วารสาร วิทยานิพนธ์ การค้นคว้าแบบอิสระ ฯลฯ

ผลการวิจัยพบว่า

สภาพการผลิตลำไยของสาธารณรัฐประชาชนจีน

ในปี พ.ศ.2540 มีพื้นที่เพาะปลูกลำไยเป็น 2,777,500 ไร่ ผลผลิต 495,800 ตัน การพัฒนาการผลิตในอนาคตถึงปี พ.ศ.2547 จะมีพื้นที่เพาะปลูกลำไยประมาณ 4,449,959 ไร่ โดยเป็นพื้นที่ที่ให้ผลผลิตแล้ว 3,111,995 ไร่ ปีที่ให้ผลผลิตมาก (On Year) จะให้ผลผลิตปริมาณมากถึง 1,649,357 ตัน ในปี พ.ศ.2542 ผลผลิตลำไยสูงสุดเป็นประวัติการณ์ จากพื้นที่เพาะปลูก 3,446,486 ไร่ และพื้นที่ให้ผลผลิต 1,664,566 ไร่ และมีปริมาณผลผลิต 882,219.98 ตัน

พันธุ์ลำไยมี 2 พันธุ์ ที่มีศักยภาพสูงคือ พันธุ์หูเหลียง และพันธุ์สี่เสียบ

สภาพภูมิอากาศ สาธารณรัฐประชาชนจีนมีความเสี่ยงในความเสี่ยงหายจากอุณหภูมิที่ต่ำมาก ระดับต่ำกว่า  $0^{\circ}\text{C}$  การออกดอกและติดผลของลำไยเกิดผลกระทบเช่นในปี พ.ศ.2498 , 2520 , 2535 และ 2543 เป็นต้น

ในส่วนของการใช้สารโปแตสเซียมคลอไรด์ เพื่อเร่งกระตุ้นการออกดอกและติดผลของลำไย ยังไม่มีรายงานการดำเนินการแต่อย่างใด ทราบว่ากำลังจะมีการทดลองการใช้สารโปแตสเซียมคลอไรด์กับลำไย โดยภาคเอกชนในมณฑลกว่างสี แต่สาธารณรัฐประชาชนจีนมีนโยบายผลักดันการผลิตอาหารที่ปลอดภัย (Green Food หรือ Green Fruit)

#### สถานการณ์การผลิตลำไยของประเทศไทย

ในปี พ.ศ.2541 มีพื้นที่เพาะปลูก 546,103 ไร่ มีผลผลิตเพียง 17,555 ตัน นับเป็นปีให้ผลผลิตน้อย (Off Year) ซึ่งในปีให้ผลผลิตมาก (On Year) จะให้ผลผลิต 288,705 ตัน แนวโน้มในอนาคตถึงปี พ.ศ.2547 จึงพบว่าจะมีพื้นที่เพาะปลูกลำไยรวมประมาณ 818,081 ไร่ เป็นพื้นที่ให้ผลผลิต 727,415 ไร่ หากเป็นปีให้ผลผลิตมาก (On Year) จะให้ผลผลิตจำนวนถึง 509,191 ตัน ในปี พ.ศ.2543 เป็นปีที่ประเทศไทยมีผลผลิตลำไยสูงสุดเป็นประวัติการณ์ มีปริมาณผลผลิตถึง 358,420 ตัน จากพื้นที่เพาะปลูก 636,749 ไร่ และพื้นที่ให้ผลผลิต 546,083 ไร่

พันธุ์ลำไยของประเทศไทยที่มีการปลูกมากกว่าร้อยละ 80 เป็นพันธุ์ที่มีคุณสมบัติที่ดีที่สุดของไทย ทั้งตลาดบริโภคสด ทำลำไยกระป๋อง และลำไยแห้งคือพันธุ์อีตอง

สภาพภูมิอากาศของไทย มีอุณหภูมิที่พอเหมาะกับการออกดอกและติดผลลำไย โดยเฉพาะภาคเหนือตอนบนแหล่งปลูกสำคัญที่จังหวัดเชียงใหม่และลำพูน ซึ่งคิดเป็นพื้นที่เพาะปลูกประมาณร้อยละ 70 ของพื้นที่ทั้งประเทศ จะมีอุณหภูมิในฤดูหนาวช่วงกลางเดือนธันวาคม ถึงเดือนมกราคม พอเหมาะกับการออกดอกและติดผลลำไย ประเทศไทยไม่เคยประสบปัญหาอุณหภูมิต่ำจนกระทั่งเป็นอันตรายต่อลำไยมาก่อนแต่อย่างใด

ส่วนการใช้สารโปแตสเซียมคลอไรด์กับลำไยสามารถชักนำการออกดอกนอกฤดูปกติได้ เป็นการค้นพบที่ยิ่งใหญ่ของวงการชาวสวนลำไยเป็นอย่างมาก มีการค้นคว้าและพัฒนาการใช้สารกลุ่มคลอไรด์กับการทำลำไยนอกฤดูไปอย่างรวดเร็วและกว้างขวาง

#### สถานการณ์ตลาดลำไยของสาธารณรัฐประชาชนจีนกับประเทศไทยเมื่อเปรียบเทียบได้ ดังนี้

การตลาดลำไยของสาธารณรัฐประชาชนจีน : ตลาดการบริโภคลำไยสดในสาธารณรัฐประชาชนจีน ในแต่ละปีคาดว่าจะมีประมาณ 200,000 – 250,000 ตัน ในขณะที่ลำไยอบแห้งจะมีการบริโภคประมาณ 50,000 ตัน ต่อปี ตลาดขายส่งลำไยสดจะมีแหล่งตลาดใหญ่อยู่ที่มณฑลกว่างตง 2 แห่ง คือ ตลาดหนานไห่หลี่ซุ่ย และตลาดฟาตู แล้วส่งกระจายไปทั่วประเทศทางรถบรรทุก ใน 3 มณฑล

หลักที่เป็นแหล่งผลิตคือ กวางตุ้ง กวางสี และ พูเจี้ยน ถิ่นนี้ถือว่าเป็นแหล่งบริโภคลำไยมากด้วยเช่นกัน ตลาดขายส่งลำไยแห่งร้อยละ 80 ของปริมาณการค้าจะอยู่ที่อำเภอฝิ่งถิง เมืองพูเจี้ยน มณฑลฟูเจี้ยน ลำไยสดและแห้งของจีนมีการส่งไปขายที่ตลาด ฮองกงด้วย

**การตลาดลำไยของประเทศไทย :** ประเทศไทยต้องพึ่งพาการส่งออกลำไยไปต่างประเทศสูงมาก ในปี พ.ศ.2540 ส่งออกคิดเป็นร้อยละ 87.3 ของปริมาณส่งออกลำไยทั้งหมด คิดเป็นปริมาณ 228,049 ตัน ลำไยสด โดยคิดเป็นปริมาณลำไยสดส่งออก 81,673 ตัน ลำไยแห้งส่งออก 114,231 ตันลำไยสด กระจ่าง 31,946 ตันลำไยสด และลำไยแช่แข็ง 239 ตันลำไยสด มีมูลค่าถึง 5,030.7 ล้านบาท ในขณะที่บริโภคภายในประเทศมีประมาณ 40,000 ตันต่อปี ฮองกงและสาธารณรัฐประชาชนจีนเป็นตลาดที่สำคัญสูงสุด ในการนำเข้าลำไยจากประเทศไทยทั้งปริมาณและมูลค่าโดยในปี พ.ศ.2540 ปริมาณการส่งออกคิดเป็น ร้อยละ 78 ของปริมาณการส่งออกลำไยทั้งหมดของประเทศไทย หรือประมาณ 178,967 ตันลำไยสด มูลค่า 3,719.3 ล้านบาท

ผลการวิเคราะห์ในเชิงเปรียบเทียบทางการตลาดลำไยของสาธารณรัฐประชาชนจีนกับประเทศไทยพบว่า สภาพการตลาดลำไยของประเทศไทย ต้องพึ่งพาดตลาดในการส่งออกไปยังฮองกง และสาธารณรัฐประชาชนจีนเป็นอย่างสูงทั้งปริมาณและมูลค่า ส่วนประเทศจีนจะมีตลาดในประเทศเป็นส่วนใหญ่ ทั้งลำไยสด และอบแห้ง มีการส่งออกลำไยสดไปยังตลาดฮองกงบ้าง

**ข้อเสนอแนะจากผลการวิจัย :** กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ควร

1. ขยายตลาดเดิม เช่น จีน , ฮองกง , มาเลเซีย , สิงคโปร์ ฯลฯ และเพิ่มตลาดใหม่ เช่น ยุโรป , เอเชียใต้ และตะวันออกกลาง การพัฒนารูปแบบการบรรจุหีบห่อ การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปลำไยให้หลากหลายยิ่งขึ้น
2. จัดตั้งกองทุนลำไย และพัฒนาองค์กรประสานงานกลางการผลิต และการตลาดลำไยแห่งประเทศไทย ให้มีขีดความสามารถในการดูแลการตลาดลำไยให้มีเสถียรภาพ
3. พิจารณาให้ส่งเสริมการผลิต การตลาดควรเป็นหน่วยงานเดียวกัน และควรมีเจ้าหน้าที่ ( Product Manager ) ที่รับผิดชอบกลุ่มสินค้าหรือรายสินค้าที่มีศักยภาพ หรือสินค้าเกษตรยอดเยี่ยม ( Product Champion ) เช่น ลำไย ฯลฯ
4. ผลักดันการส่งออกลำไยเข้าสู่ประเทศสหรัฐอเมริกาโดยตรง โดยการพัฒนาสินค้าลำไยตามมาตรฐานของ Codex และการวิจัยการกำจัดแมลงวันผลไม้ โรคแมลงที่ติดไปกับผลไม้ตามมาตรฐานของสหรัฐอเมริกาให้ได้โดยเร็ว

**Independent Study Title**      Comparison of Longan Production and Marketing  
in the People Republic of China and Thailand

**Author**                              Mr.Montri Danphaiboon

**M.S. ( Agriculture )**              Agricultural Extension

**Examining Committee :**

Assoc. Prof. Dr. Pongsak	Angkasith	Chairman
Assoc. Prof. Dr. Tragool	Tunsuwan	Member
Asst. Prof. Dusdee	Nalampang	Member
Mr.Pongphun	Nunta-kwang	Member

#### Abstract

The objectives of this research were to study a comparison of longan production and marketing in the People Republic of China and Thailand and to analyse its effects on production and marketing.

Descriptive statistics were used to analyse the data. Primary data were collected by observing and interviewing some of exporter, businessmen, canning investors and lecturers in the People Republic of China for two times. That was in August 24 – 29,1998 and October 17-21,1999. Second data were from documents, journals, thesis, and independent studies.

From research finding, it was found that the area of longan plantation in the People Republic of China in 1997 were 2,777,500 rai with the production of 495,800 tons. In 2004 it is anticipated that the plantation area will be about 4,449,959 rai with the productive area of 3,11,995 rai. If it is an On Year it will produce about 1,649,357 tons. In 1999 it was the highest production year with the area of plantation about 3,446,486 rai and the productive area of 1,664,566 rai with the production about 882,219.98 tons.

The popular variety of longan in the People Republic of China are Chu Liang and Shi Xia. Flower and fruitset of longan in 1955,1977,1992 and 2000 were damaged by low temperature (below 0°C).

Untill now there is no report on the Potassium chlorate ( KClO<sub>3</sub> ) used for activating longan But some private company carried out some experiments in Guang Xi Prefecture but the government has a policy on supporting Green Food or Green Fruit.

The production of longan in Thailand in 1998 the area of longan plantation were 546,103 rai with the production of 17,555 tons ( Off Year). If it was an On Year, the production should be 288,709 tons. In 2004 it is anticipated that the plantation area will be about 818,081 rai with the productive area of 724,415 rai. If that year is On Year, the production should be about 509,191 tons.

In 2000 Thailand produces the highest yield of longan production about 358,420 tons.

The best variety and quality for fresh, dried and canned consuming is E – Dor. The suitable temperature for longan in winter is about 7 - 15°C. In 1999 Potassium chlorate were widely applied to the longan by the farmers to activated the fruit setting which shown the success.

**The comparative analysis of longan marketing in the People Republic of China and Thailand.**

The marketing in the People Republic of China : The consumption of fresh longan was about 200,000 – 250,000 tons per year. The consumption of dried longan was about 50,000 tons per year. This will be increased about 20 – 30 % if the price is lower.

The marketing in Thailand : The consumption of fresh longan was about 40,000 tons per year. Hong Kong and the People Republic of China were the major importers from Thailand (78 percent of total export) which was about 178,967 tons fresh longan or 3,719.3 million Baht.

Thai longan product depends heavily on Hong Kong and the People Republic of China markets both in quantity and cost. The People Republic of China itself has also produced longan for their own consumption both as fresh and dried longan. Some fresh longan may export to Hong Kong.

**Suggestions from research result : Ministry of Agriculture and Cooperatives should**

1. promote the old markets such as the People Republic of China , Hong Kong , Malaysia and Singapore etc. and seek the new markets such as EU , South Asia and Middle East etc. countries by developing packing and processing of longan.
2. raise “longan fund” and develop the organization for coordinating the production, marketing and research sectors to increase its potential.
3. corporate extension and marketing units to be one division and should have one product manager to be responsible for high potential product i.e.,longan.
4. develop longan products under the Codex standard and carry out the research on plant protection specifically fruitfly.