

บทที่ 3

ความสัมพันธ์ทางกายภาพระหว่างตลาดผลิตภัณฑ์ลำไย

ก่อนที่จะแสดงความสัมพันธ์ทางกายภาพระหว่างตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยนั้น เนื้อหาในบทนี้ ได้แสดงข้อมูลพื้นฐานในด้านการผลิตและการตลาดลำไย โดยข้อมูลในด้านการผลิตลำไยจะแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับ พื้นที่ปลูก สายพันธุ์ที่ปลูก ปริมาณผลผลิต ส่วนลำไยแปรรูปจะกล่าวถึง ชนิดของลำไยแปรรูป กระบวนการผลิตลำไยแปรรูป ผู้ผลิตลำไยแปรรูป ฯลฯ และข้อมูลพื้นฐานในด้านการตลาดจะแสดงถึงกระบวนการ จัดจำหน่ายลำไยสดและลำไยแปรรูป หลังจากนั้นจะกล่าวถึง ความสัมพันธ์ทางกายภาพระหว่างตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยชนิดต่าง ๆ อันประกอบด้วย ลักษณะ การติดต่อซื้อขายระหว่างกลุ่มผลิตภัณฑ์ลำไย ตลอดจนช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์

3.1 ลักษณะการผลิตและโครงสร้างการผลิตผลิตภัณฑ์ลำไย

3.1.1 โครงสร้างการผลิตลำไยสด

ลำไยเป็นไม้ผลที่มีการปลูกทั่วทุกภาคของประเทศไทย โดยผลไม้นี้มีมีการปลูกมากในภาคเหนือของประเทศ สำหรับพื้นที่ปลูกในภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคตะวันออก ภาคกลาง ภาคตะวันตก และภาคใต้ ในปี พ.ศ. 2542/43 เท่ากับ 523,633 , 68,398 , 15,023 , 5,820 , 2,291 และ 780 ไร่ ตามลำดับ (ตารางที่ 3.1)

ในอดีตลำไยมีการปลูกเฉพาะในภาคเหนือและในเขตพื้นที่หนาวเย็น เนื่องจากลำไยเป็นพืชที่ต้องการอากาศที่หนาวเย็นในการพัฒนาตาดอกจึงทำให้การปลูกลำไยในสภาพอากาศหนาวเย็นไม่เพียงพอที่จะไม่ให้ผลผลิต แต่ในปัจจุบันชาวสวนลำไยสามารถใช้สาร โปแตสเซียมคลอเรต (KClO₃) เพื่อกระตุ้นการออกดอกของลำไยโดยไม่ต้องอาศัยสภาพอากาศที่หนาวเย็นเหมือนในอดีตทำให้มีลำไยสามารถให้ผลผลิตได้กันทั่วทุกภาคของประเทศไทย แม้ว่าสภาพพื้นที่ปลูกนั้นมีอากาศไม่หนาวเย็นก็ตาม

สายพันธุ์ลำไยที่เกษตรกรปลูกมากที่สุดในปี พ.ศ. 2542 ได้แก่ ลำไยพันธุ์ดอ พันธุ์สีชมพู พันธุ์แก้ว และเบี้ยวเขียวตามลำดับ โดยมีสัดส่วนพื้นที่ปลูกประมาณร้อยละ 87, 4, 3 และ 3 ตามลำดับ ลำไยมีการปลูกมากในจังหวัดเชียงใหม่ ลำพูน และเชียงราย โดยมีสัดส่วนพื้นที่ปลูกรวมทุกสายพันธุ์ประมาณร้อยละ 28, 27 และ 11 ตามลำดับ (ตารางที่ 3.2) เมื่อรวมพื้นที่ปลูก

ทั้ง 3 จังหวัดนี้ลำไยมีสัดส่วนพื้นที่ปลูกรวมกันสูงถึงประมาณร้อยละ 66 ของพื้นที่ปลูกลำไยทั้งประเทศ รายละเอียดพื้นที่ปลูกในจังหวัดอื่น ๆ ได้แสดงไว้ในตารางที่ 3.2

ตารางที่ 3.1 รายชื่อจังหวัดในแต่ละภาคที่มีการปลูกลำไยและพื้นที่ปลูกรายภาคที่มีการเพาะปลูกลำไยปี พ.ศ. 2542

| ภาคต่าง ๆ | พื้นที่ปลูก (ไร่) | รายชื่อจังหวัด |
|------------------------------------|-------------------|--|
| เหนือ (15 จังหวัด) | 523,633 | ลำพูน เชียงใหม่ เชียงราย น่าน พะเยา แพร่ ตาก ลำปาง สุโขทัย พิชัยโลก กำแพงเพชร แม่ฮ่องสอน เพชรบูรณ์ พิจิตร อุตรดิตถ์ |
| ตะวันออกเฉียงเหนือ (16 จังหวัด) | 68,398 | เลย ขอนแก่น มุกดาหาร นครพนม ศรีสะเกษ หนองคาย อุบลราชธานี สกลนคร นครราชสีมา อุรธานี ร้อยเอ็ด หนองบัวลำภู อำนาจเจริญ ยโสธร บุรีรัมย์ กาฬสินธุ์ ชัยภูมิ |
| ตะวันออก (3 จังหวัด) | 15,023 | จันทบุรี สระแก้ว ปราจีนบุรี |
| กลาง (8 จังหวัด) | 5,820 | สุพรรณบุรี อุทัยธานี นนทบุรี สระบุรี สิงห์บุรี ราชบุรี สมุทรสาคร นครปฐม |
| ตะวันตก (3 จังหวัด) | 2,291 | กาญจนบุรี เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ |
| ใต้ (8 จังหวัด) | 780 | สงขลา ยะลา กระบี่ นราธิวาส ปัตตานี ระนอง สุราษฎร์ธานี พัทลุง |

ที่มา : กรมส่งเสริมการเกษตร (2544)

ในปี พ.ศ. 2542 จังหวัดลำพูนมีปริมาณผลผลิตลำไยพันธุ์ดอมากที่สุด โดยมีผลผลิตรวมเท่ากับ 61,763 ตัน และจังหวัดเชียงใหม่มีผลผลิตรวมลำไยพันธุ์ดอมากเป็นลำดับที่ 2 โดยมีผลผลิตรวมเท่ากับ 54,829 ตัน เมื่อรวมผลผลิตพันธุ์ดอทั้งจังหวัดลำพูนและเชียงใหม่เข้าด้วยกันแล้วผลผลิตของลำไยสดทั้ง 2 จังหวัดนี้มีสัดส่วนเป็นผลผลิตรวมประมาณร้อยละ 65 ของผลผลิตลำไยพันธุ์ดอทั้งประเทศ (ตารางที่ 3.3) จังหวัดลำพูนและเชียงใหม่นอกจากมีผลผลิตรวมลำไยพันธุ์ดอมากแล้วพื้นที่ปลูกลำไยใหม่ที่ยังไม่ได้เก็บเกี่ยวผลผลิตในทั้ง 2 จังหวัดนี้ยังคงมีอีกมากด้วย

ตารางที่ 3.2 ขนาดพื้นที่ปลูกพืชไร่ของประเทศไทยและร้อยละของค่าใช้จําแนกตามพันธุ์ต่างๆ ปี พ.ศ. 2542

| จังหวัด | พันธุ์ดอ | | พันธุ์เขียวเขียว | | พันธุ์แก้ว | | พันธุ์สีชมพู | | พันธุ์อื่นๆ | | รวมทุกพันธุ์ | |
|---------------|----------|--------|------------------|--------|------------|--------|--------------|--------|-------------|--------|--------------|--------|
| | พื้นที่ | ร้อยละ | พื้นที่ | ร้อยละ | พื้นที่ | ร้อยละ | พื้นที่ | ร้อยละ | พื้นที่ | ร้อยละ | พื้นที่ | ร้อยละ |
| รวมทุกจังหวัด | 536,591 | 87.12 | 16,260 | 2.64 | 19,566 | 3.18 | 26,832 | 4.36 | 16,696 | 2.71 | 615,945 | 100.00 |
| ภาคเหนือ | | | | | | | | | | | | |
| เชียงใหม่ | 156,832 | 25.46 | 5,983 | 0.97 | 4,685 | 0.76 | 3,448 | 0.56 | 3,298 | 0.54 | 174,246 | 28.29 |
| ลำพูน | 156,032 | 25.33 | 2,604 | 0.42 | 5,382 | 0.87 | 2,868 | 0.47 | 213 | 0.03 | 167,099 | 27.13 |
| เชียงใหม่ | 60,093 | 9.76 | 1,446 | 0.23 | 1,900 | 0.31 | 3,594 | 0.58 | 86 | 0.01 | 67,119 | 10.90 |
| พะเยา | 23,224 | 3.77 | 393 | 0.06 | 556 | 0.09 | 1,646 | 0.27 | 86 | 0.01 | 25,905 | 4.21 |
| น่าน | 9,563 | 1.55 | 318 | 0.05 | 4,433 | 0.72 | 6,309 | 1.02 | 690 | 0.11 | 21,313 | 3.46 |
| พิษณุโลก | 14,625 | 2.37 | 2 | 0.00 | - | - | - | - | 150 | 0.02 | 14,777 | 2.40 |
| ตาก | 11,868 | 1.93 | - | - | - | - | 2 | 0.00 | - | - | 11,870 | 1.93 |
| แพร่ | 6,877 | 1.12 | 1,657 | 0.27 | 537 | 0.09 | 1,918 | 0.31 | - | - | 10,989 | 1.78 |
| ลำปาง | 8,564 | 1.39 | 712 | 0.12 | 327 | 0.05 | 548 | 0.09 | 678 | 0.11 | 10,829 | 1.76 |
| อุตรดิตถ์ | 6,846 | 1.11 | 60 | 0.01 | - | - | 67 | 0.01 | - | - | 6,973 | 1.13 |
| กำแพงเพชร | 3,760 | 0.61 | - | - | - | - | - | - | 713 | 0.12 | 4,473 | 0.73 |
| สุโขทัย | 1,447 | 0.23 | 692 | 0.11 | 587 | 0.10 | 238 | 0.04 | 206 | 0.03 | 3,170 | 0.51 |
| เพชรบูรณ์ | 1,846 | 0.30 | 42 | 0.01 | 29 | 0.00 | 481 | 0.08 | 74 | 0.01 | 2,472 | 0.40 |
| แม่ฮ่องสอน | 2,177 | 0.35 | 25 | 0.00 | 10 | 0.00 | 17 | 0.00 | 56 | 0.01 | 2,285 | 0.37 |
| พิจิตร | 30 | 0.00 | - | - | - | - | - | - | 83 | 0.01 | 113 | 0.02 |
| รวม | 463,784 | 75.30 | 13,934 | 2.26 | 18,446 | 2.99 | 21,136 | 3.43 | 6,333 | 1.03 | 523,633 | 85.01 |

ตารางที่ 3.2 (ต่อ)

| จังหวัด | พันธุ์คอ | | พันธุ์เขียวเขียว | | พันธุ์แก้ว | | พันธุ์สีชมพู | | พันธุ์อื่น ๆ | | รวมทุกพันธุ์ | |
|-------------|----------|--------|------------------|--------|------------|--------|--------------|--------|--------------|--------|--------------|--------|
| | พื้นที่ | ร้อยละ | พื้นที่ | ร้อยละ | พื้นที่ | ร้อยละ | พื้นที่ | ร้อยละ | พื้นที่ | ร้อยละ | พื้นที่ | ร้อยละ |
| เลข | 18,671 | 3.03 | 342 | 0.06 | 677 | 0.11 | 1,500 | 0.24 | 1,151 | 0.19 | 22,341 | 3.63 |
| ขอนแก่น | 8,386 | 1.36 | 67 | 0.01 | - | - | 70 | 0.01 | 54 | 0.01 | 8,577 | 1.39 |
| อุดรธานี | 6,867 | 1.11 | - | - | - | - | 528 | 0.09 | 45 | 0.01 | 7,440 | 1.21 |
| สกลนคร | 3,699 | 0.60 | 326 | 0.05 | 12 | 0.00 | 311 | 0.05 | 168 | 0.03 | 4,516 | 0.73 |
| มุกดาหาร | 2,143 | 0.35 | 8 | 0.00 | - | - | 297 | 0.05 | 1,925 | 0.31 | 4,373 | 0.71 |
| หนองคาย | 2,485 | 0.40 | 30 | 0.00 | - | - | 800 | 0.13 | 1,031 | 0.17 | 4,346 | 0.71 |
| ชัยภูมิ | 1,874 | 0.30 | 450 | 0.07 | 350 | 0.06 | 461 | 0.07 | 26 | 0.00 | 3,161 | 0.51 |
| หนองบัวลำภู | 2,530 | 0.41 | 67 | 0.01 | - | - | 247 | 0.04 | - | - | 2,844 | 0.46 |
| อุบลราชธานี | 1,583 | 0.26 | - | - | - | - | 5 | 0.00 | 1,043 | 0.17 | 2,631 | 0.43 |
| นครพนม | 1,527 | 0.25 | 21 | 0.00 | - | - | 177 | 0.03 | 854 | 0.14 | 2,579 | 0.42 |
| ศรีสะเกษ | 1,615 | 0.26 | 349 | 0.06 | - | - | 27 | 0.00 | 10 | 0.00 | 2,001 | 0.32 |
| นครราชสีมา | 535 | 0.09 | 464 | 0.08 | 17 | 0.00 | 242 | 0.04 | - | - | 1,258 | 0.20 |
| บุรีรัมย์ | 787 | 0.13 | - | - | - | - | 10 | 0.00 | 13 | 0.00 | 810 | 0.13 |
| กาฬสินธุ์ | 730 | 0.12 | 22 | 0.00 | - | - | - | - | 4 | 0.00 | 756 | 0.12 |
| ยโสธร | 159 | 0.03 | - | - | 37 | 0.01 | 49 | 0.01 | 64 | 0.01 | 309 | 0.05 |
| อำนาจเจริญ | 214 | 0.03 | - | - | - | - | 62 | 0.01 | - | - | 276 | 0.04 |
| ร้อยเอ็ด | 90 | 0.01 | - | - | - | - | 90 | 0.01 | - | - | 180 | 0.03 |
| รวม | 53,895 | 8.75 | 2146 | 0.35 | 1093 | 0.18 | 4,876 | 0.79 | 6,388 | 1.04 | 68,398 | 11.10 |

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

ตารางที่ 3.2 (ต่อ)

| จังหวัด | พื้นที่ต่อ | | พื้นที่เขียวเขียว | | พื้นที่หัว | | พื้นที่ตามพ | | พื้นที่อื่น ๆ | | รวมทุกพื้นที่ | |
|-----------------|------------|--------|-------------------|--------|------------|--------|-------------|--------|---------------|--------|---------------|--------|
| | พื้นที่ | ร้อยละ | พื้นที่ | ร้อยละ | พื้นที่ | ร้อยละ | พื้นที่ | ร้อยละ | พื้นที่ | ร้อยละ | พื้นที่ | ร้อยละ |
| จันทบุรี | 13,423 | 2.18 | 130 | 0.02 | - | - | 497 | 0.08 | 70 | 0.01 | 14,120 | 2.29 |
| สระแก้ว | 688 | 0.11 | - | - | - | - | 85 | 0.01 | - | - | 773 | 0.13 |
| ประจักษ์บุรี | 10 | 0.00 | 20 | 0.00 | - | - | 100 | 0.02 | - | - | 130 | 0.02 |
| รวม | 14,121 | 2.29 | 150 | 0.02 | - | - | 682 | 0.11 | 70 | 0.01 | 15,023 | 2.44 |
| ภาคกลาง | | | | | | | | | | | | |
| ราชบุรี | 1,552 | 0.25 | - | - | - | - | 17 | 0.00 | 103 | 0.02 | 1,672 | 0.27 |
| อุทัยธานี | 1,221 | 0.20 | - | - | - | - | 61 | 0.01 | - | - | 1,282 | 0.21 |
| สุพรรณบุรี | 0 | - | - | - | - | - | - | - | 1,152 | 0.19 | 1,152 | 0.19 |
| สมุทรสาคร | 0 | - | - | - | - | - | - | - | 1,100 | 0.18 | 1,100 | 0.18 |
| นครปฐม | 349 | 0.06 | - | - | - | - | - | - | 100 | 0.02 | 449 | 0.07 |
| นนทบุรี | 0 | - | - | - | - | - | - | - | 83 | 0.01 | 83 | 0.01 |
| สระบุรี | 0 | - | - | - | - | - | - | - | 50 | 0.01 | 50 | 0.01 |
| สิงห์บุรี | 0 | - | - | - | - | - | - | - | 32 | 0.01 | 32 | 0.01 |
| รวม | 3,122 | 0.51 | - | - | - | - | 78 | 0.01 | 2,620 | 0.43 | 5,820 | 0.94 |
| ภาคตะวันออก | | | | | | | | | | | | |
| กาญจนบุรี | 1,195 | 0.19 | 5 | 0.00 | - | - | - | - | 965 | 0.16 | 2,165 | 0.35 |
| เพชรบุรี | 60 | 0.01 | - | - | - | - | - | - | 15 | 0.00 | 75 | 0.01 |
| ประจวบคีรีขันธ์ | 0 | - | 25 | 0.00 | - | - | - | - | 26 | 0.00 | 51 | 0.01 |
| รวม | 1,255 | 0.20 | 30 | 0.00 | - | - | - | - | 1,006 | 0.16 | 2,291 | 0.37 |

ตารางที่ 3.2 (ต่อ)

| จังหวัด | พื้นที่ดอ | | พื้นที่เขียวเขียว | | พื้นที่เหี่ยว | | พื้นที่สีชมพู | | พื้นที่อื่นๆ | | รวมทุกพื้นที่ | |
|--------------|-----------|--------|-------------------|--------|---------------|--------|---------------|--------|--------------|--------|---------------|--------|
| | พื้นที่ | ร้อยละ | พื้นที่ | ร้อยละ | พื้นที่ | ร้อยละ | พื้นที่ | ร้อยละ | พื้นที่ | ร้อยละ | พื้นที่ | ร้อยละ |
| สงขลา | 414 | 0.07 | - | - | 27 | 0.00 | 30 | 0.00 | 29 | 0.00 | 500 | 0.08 |
| พัทลุง | - | - | - | - | - | - | - | - | 79 | 0.01 | 79 | 0.01 |
| ยะลา | - | - | - | - | - | - | 30 | 0.00 | 20 | 0.00 | 50 | 0.01 |
| นราธิวาส | 0 | - | - | - | - | - | - | - | 50 | 0.01 | 50 | 0.01 |
| สุราษฎร์ธานี | 0 | - | - | - | - | - | - | - | 42 | 0.01 | 42 | 0.01 |
| กระบี่ | 0 | - | - | - | - | - | - | - | 25 | 0.00 | 25 | 0.00 |
| ระนอง | 0 | - | - | - | - | - | - | - | 22 | 0.00 | 22 | 0.00 |
| ปัตตานี | 0 | - | - | - | - | - | - | - | 12 | 0.00 | 12 | 0.00 |
| รวม | 414 | 0.07 | - | - | 27 | 0.00 | 60 | 0.01 | 279 | 0.05 | 780 | 0.13 |

ภาคใต้

ที่มา : กรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ (2544)

ตารางที่ 3.3 พื้นที่ปลูกรวม พื้นที่เก็บเกี่ยว ผลผลิตเฉลี่ย ผลผลิตรวม และร้อยละของผลผลิต เป็น
รายจังหวัดของลำไยพันธุ์ดอ ปี พ.ศ. 2542

| จังหวัด | พื้นที่เพาะปลูก รวม (ไร่) | พื้นที่เก็บเกี่ยว (ไร่) | ผลผลิตเฉลี่ย (กก./ไร่) | ผลผลิตรวม (ตัน) | ร้อยละ ของผลผลิต ลำไยพันธุ์ดอ |
|-------------|---------------------------------|----------------------------|---------------------------|--------------------|-------------------------------------|
| ลำพูน | 156,032 | 53,692 | 1,150 | 61,763 | 34.17 |
| เชียงใหม่ | 156,832 | 100,156 | 547 | 54,829 | 30.33 |
| เชียงราย | 60,093 | 25,152 | 629 | 15,833 | 8.76 |
| จันทบุรี | 13,423 | 10,040 | 1,151 | 11,560 | 6.40 |
| พะเยา | 23,224 | 10,014 | 754 | 7,553 | 4.18 |
| เลย | 18,671 | 5,828 | 1,050 | 6,122 | 3.39 |
| น่าน | 9,563 | 4,456 | 1,197 | 5,334 | 2.95 |
| ตาก | 11,868 | 2,969 | 1,539 | 4,570 | 2.53 |
| แพร่ | 6,877 | 4,067 | 1,095 | 4,453 | 2.46 |
| อุดรดิต์ | 6,846 | 1,945 | 970 | 1,888 | 1.04 |
| ลำปาง | 8,564 | 1,024 | 1,529 | 1,566 | 0.87 |
| เพชรบูรณ์ | 1,846 | 1,292 | 753 | 973 | 0.54 |
| พิษณุโลก | 14,625 | 1,400 | 453 | 635 | 0.35 |
| กำแพงเพชร | 3,760 | 1,469 | 429 | 630 | 0.35 |
| ศรีสะเกษ | 1,615 | 345 | 1,136 | 392 | 0.22 |
| หนองคาย | 2,485 | 769 | 483 | 372 | 0.21 |
| นครราชสีมา | 535 | 243 | 1,242 | 302 | 0.17 |
| กาญจนบุรี | 1,195 | 335 | 754 | 253 | 0.14 |
| อุบลราชธานี | 1,583 | 100 | 2,438 | 244 | 0.13 |
| สระแก้ว | 688 | 287 | 851 | 244 | 0.13 |
| สกลนคร | 3,699 | 572 | 349 | 200 | 0.11 |
| อุดรธานี | 6,867 | 272 | 677 | 184 | 0.10 |
| หนองบัวลำภู | 2,530 | 264 | 563 | 159 | 0.09 |
| สงขลา | 414 | 40 | 3,200 | 128 | 0.07 |

ตารางที่ 3.3 (ต่อ)

| จังหวัด | พื้นที่เพาะปลูก รวม (ไร่) | พื้นที่เก็บเกี่ยว (ไร่) | ผลผลิตเฉลี่ย (กก./ไร่) | ผลผลิตรวม (ตัน) | ร้อยละ ของผลผลิต ลำไยพันธุ์ดอ |
|------------|---------------------------------|----------------------------|---------------------------|--------------------|-------------------------------------|
| ราชบุรี | 1,552 | 190 | 662 | 126 | 0.07 |
| มุกดาหาร | 2,143 | 158 | 790 | 125 | 0.07 |
| กาฬสินธุ์ | 730 | 112 | 775 | 87 | 0.05 |
| แม่ฮ่องสอน | 2,177 | 328 | 236 | 77 | 0.04 |
| ชัยภูมิ | 1,874 | 139 | 353 | 49 | 0.03 |
| ยโสธร | 159 | 29 | 1,131 | 33 | 0.02 |
| อำนาจเจริญ | 214 | 54 | 599 | 32 | 0.02 |
| ขอนแก่น | 8,386 | 70 | 236 | 17 | 0.01 |
| บุรีรัมย์ | 787 | 32 | 334 | 11 | 0.01 |
| อุทัยธานี | 1,221 | 45 | 891 | 10 | 0.01 |
| นครพนม | 1,527 | 89 | 26 | 2 | 0.00 |
| พิจิตร | 30 | - | - | - | - |
| สุโขทัย | 1,447 | - | - | - | - |
| ร้อยเอ็ด | 90 | - | - | - | - |
| ปราจีนบุรี | 10 | - | - | - | - |
| นครปฐม | 349 | - | - | - | - |
| เพชรบุรี | 60 | - | - | - | - |
| รวม | 536,591 | 227,977 | 30,972 | 180,756 | 100.00 |

ที่มา : กรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ (2544)

ต้นทุนรวมเฉลี่ยการผลิตลำไยของจังหวัดเชียงใหม่และลำพูนในช่วงก่อนการให้ผลผลิตหรือในช่วงการปลูก 3 ปีแรก เท่ากับ 2,952.0, 3,075.5 และ 4,040.0 บาทต่อไร่ (พงษ์ศักดิ์และคณะ, 2542) สำหรับรายละเอียดต้นทุนเฉลี่ยทุกประเภทโดยละเอียดในช่วงอายุการปลูก 10 ปี ได้แสดงไว้ใน ตารางที่ 3.4 จากตารางนี้แสดงให้เห็นทราบว่าลำไยเป็นพืชที่เริ่มให้ผลผลิตในปีที่ 4 หลังจากการปลูกและเริ่มมีรายรับมากกว่าต้นทุนรายปีในปีที่ 5 ณ. ที่ราคาประมาณ 20 บาทต่อกก. สำหรับรายได้เฉลี่ยต่อไร่และผลตอบแทนสุทธิเฉลี่ยต่อไร่ได้แสดงในตารางที่ 3.4 เช่นเดียวกัน

ตารางที่ 3.4 ต้นทุนและผลตอบแทน การปลูกกล้วยเฉลี่ยต่อไร่ในจังหวัดเชียงใหม่และลำพูน

| ต้นทุน - ผลตอบแทน | ปีที่ / ไร่ (บาท) | | | | | | | | | |
|---|-------------------|----------|----------|----------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| ต้นทุนรวม | 2,952.0 | 3,075.5 | 4,040.0 | 5,398.0 | 5,934.5 | 6,708.5 | 5,789.5 | 8,337.5 | 8,427.0 | 8,427.5 |
| 1) ต้นทุนผันแปร | 2,532.0 | 2,522.0 | 3,120.0 | 4,752.0 | 5,458.5 | 6,232.5 | 5,313.5 | 7,861.5 | 7,951.0 | 7,951.5 |
| 1 ค่าวัสดุ | | | | | | | | | | |
| - ค่าดินพันธุ์ | 321.5 | | | | | | | | | |
| - ค่าไม้ค้ำยัน | - | - | 121.5 | 186.0 | 325.5 | 253.5 | 300.5 | 283.0 | 313.0 | 277.0 |
| - ค่าปุ๋ยคอก | 111.5 | 102.5 | 181.0 | 132.5 | 164.5 | 179.0 | 186.5 | 191.0 | 220.5 | 214.5 |
| - ค่าปุ๋ยเคมี | 125.0 | 119.5 | 146.0 | 191.0 | 188.5 | 199.0 | 226.0 | 237.0 | 248.5 | 278.5 |
| - ค่าสารเคมีป้องกันและกำจัดศัตรูพืช | 91.0 | 89.0 | 108.0 | 109.0 | 106.0 | 110.5 | 148.5 | 127.0 | 139.5 | 146.5 |
| 2 ค่าแรงงานจ้าง | | | | | | | | | | |
| - ค่าเตรียมดินและค่าปลูก | 490.5 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| - ค่าใส่ปุ๋ย | 71.5 | 79.0 | 88.0 | 97.0 | 109.0 | 105.5 | 106.5 | 103.0 | 127.0 | 125.5 |
| - ค่าเก็บเกี่ยว | - | - | - | 1,200.0 | 2,207.0 | 3,14.0 | 2,918.0 | 4,470.0 | 4,470.0 | 4,470.0 |
| - ค่าขนส่งสารเคมี | 111.5 | 122.5 | 143.5 | 137.0 | 90.0 | 103.5 | 96.0 | 92.0 | 105.5 | 108.5 |
| - ค่าสารกำจัดวัชพืชและพรวนดิน | 204.5 | 172.5 | 130.0 | 133.5 | 131.0 | 128.5 | 132.5 | 130.0 | 127.0 | 125.5 |
| 3 ค่าแรงงานในครอบครัวปลูก ดูแลรักษา และเก็บเกี่ยว | 741.0 | 1,623.0 | 1,783.0 | 2,083.0 | 1,463.0 | 1,165.0 | 624.0 | 1319.0 | 1619.0 | 1319.0 |
| 4 อื่น ๆ | | | | | | | | | | |
| - ค่าซ่อมอุปกรณ์ | 31.0 | 33.0 | 193.0 | 110.0 | 200.0 | 26.0 | 26.0 | 250.0 | 250.0 | 250.0 |
| - ค่าดอกเบี้ย/ค่าเสียโอกาส | 233.0 | 182.0 | 226.0 | 353.0 | 474.0 | 548.0 | 558.0 | 659.0 | 659.0 | 659.0 |
| 2) ต้นทุนคงที่ | 420.5 | 553.0 | 920.06 | 646.0 | 476.0 | 476.0 | 476.0 | 476.0 | 476.0 | 476.0 |
| - ค่าใช้ที่ดิน | 70.0 | 203.0 | 570.0 | 296.0 | 126.0 | 126.0 | 126.0 | 126.0 | 126.0 | 126.0 |
| รายได้ | | | | | | | | | | |
| 1) ผลผลิตต่อไร่ (กก.) | - | - | - | 150.0 | 351.0 | 400.0 | 476.0 | 650.0 | 650.0 | 650.0 |
| 2) ราคาผลผลิตต่อกก. | - | - | - | 19.83 | 19.83 | 19.82 | 19.83 | 19.80 | 19.80 | 19.80 |
| ผลตอบแทน | | | | | | | | | | |
| 1) รายได้สุทธิ* | -2,952.0 | -3,075.5 | -4,040.0 | -1,777.5 | 1,521.5 | 1,695.5 | 4,125.5 | 5,008.5 | 4,919.0 | 4,918.5 |
| 2) ผลตอบแทนสุทธิ** | -2,952.0 | -3,075.5 | -4,010.0 | -2,423.5 | 1,045.5 | 1,219.5 | 3,649.5 | 4,532.5 | 4,443.0 | 4,442.5 |

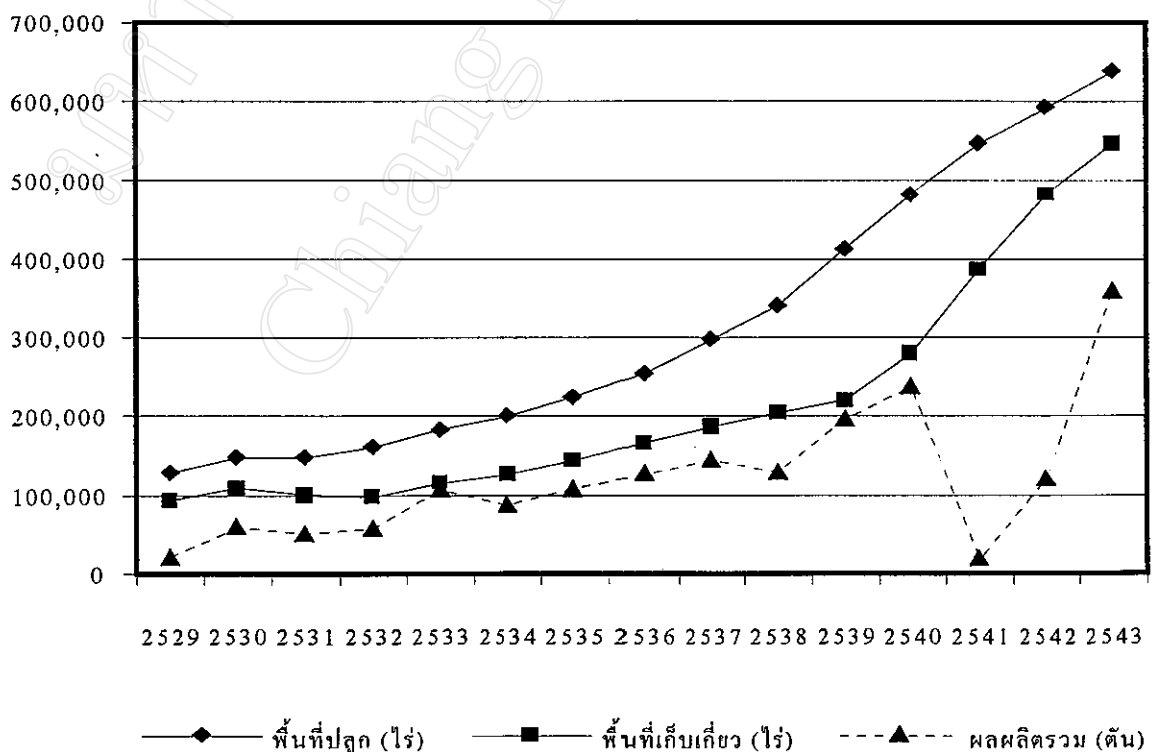
หมายเหตุ : * รายได้สุทธิต่อไร่ = รายได้ต่อไร่ - ต้นทุนผันแปรต่อไร่

** ผลตอบแทนสุทธิต่อไร่ = รายได้สุทธิต่อไร่

ที่มา : พงษ์ศักดิ์และคณะ (2542)

จากแผนภาพที่ 3.1 พื้นที่ปลูกลำไยมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน และเริ่มมีการเพิ่มขึ้นในอัตราที่สูงในช่วงหลังปี พ.ศ. 2535 เป็นต้นมา โดยมีการเพิ่มขึ้นมากกว่า 30,000 ไร่ต่อปี แต่พื้นที่เก็บเกี่ยวลำไยเริ่มมีการเพิ่มขึ้นในอัตราที่สูงหลังจากปี พ.ศ. 2539 เป็นต้นมา โดยมีการเพิ่มพื้นที่การเก็บเกี่ยวผลผลิตมากกว่า 60,000 ไร่ต่อปี เนื่องจากลำไยใช้ระยะเวลาตั้งแต่ปลูกจนสามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้ประมาณ 4 ปี เมื่อพิจารณาผลผลิตของลำไยในแผนภาพที่ 3.1 ทราบได้ว่าก่อนปี พ.ศ. 2542 ลำไยเป็นผลไม้ที่ให้ผลผลิตที่ไม่แน่นอนทั้งที่พื้นที่เก็บเกี่ยวมีการเพิ่มขึ้นแต่ผลผลิตรวมของลำไยนั้นยังคงมีการเพิ่มขึ้นและลดลงไม่แน่นอน ที่เป็นเช่นนี้เนื่องจากการออกดอกและการติดผลของลำไยต้องการสภาพอากาศที่หนาวเย็น ถ้าหากปีใดสภาพอากาศที่ไม่เหมาะสมการติดดอกและการติดผลก็จะมีน้อยทำให้ผลผลิตในปีนั้นๆ น้อยตามไปด้วย อย่างไรก็ตามการจัดการดูแลสวนที่ดีขึ้นของชาวสวนลำไยและการใช้สารโปแตสเซียมคลอเรต ($KClO_3$) กันอย่างแพร่หลายโดยเฉพาะในช่วงหลังปี พ.ศ. 2542 เป็นต้นมาก็มีส่วนช่วยให้ผลผลิตลำไยมีความผันแปรลดลง

แผนภาพที่ 3.1 พื้นที่ปลูก พื้นที่เก็บเกี่ยว และปริมาณผลผลิตรวมของลำไยในประเทศไทย ระหว่างปี พ.ศ. 2529 - 2543



ในช่วงปี พ.ศ. 2540 - 2544 ผลผลิตลำไยสดส่วนใหญ่ประมาณร้อยละ 60 ใช้เพื่อการแปรรูปเป็นลำไยอบแห้งและลำไยกระป๋อง อย่างเช่นในปี พ.ศ. 2543 ได้มีการใช้ผลิตภัณฑ์ลำไยสดเพื่อแปรรูปเป็นลำไยอบแห้งประมาณ 171,400 ตัน และแปรรูปเป็นลำไยกระป๋องประมาณ 33,500 ตัน (ตารางที่ 3.5) ความต้องการผลผลิตลำไยสดรองลงมาจากการแปรรูป ได้แก่ ความต้องการเพื่อการส่งออกลำไยสด โดยในปี พ.ศ. 2543 มีการส่งออกลำไยสดประมาณ 99,000 ตัน และปริมาณความต้องการที่สำคัญลำดับสุดท้ายได้แก่ ความต้องการเพื่อการบริโภคภายในประเทศ สำหรับความต้องการบริโภคภายในประเทศในปี พ.ศ. 2543 ได้มีการใช้ผลผลิตประมาณ 33,500 ตัน นอกจากนี้ตารางที่ 3.5 ได้แสดงให้เห็นว่าในช่วงปี พ.ศ. 2540 - 2543 มีการใช้ผลผลิตเพื่อบริโภคภายในประเทศอยู่ในช่วงประมาณ 13,300 - 43,000 ตัน

ตารางที่ 3.5 ปริมาณการใช้และสัดส่วนโดยประมาณ ผลผลิตลำไยระหว่างปี พ.ศ. 2540 - 2543

ปริมาณ : ตัน

| การใช้ผลผลิต | 2540 | 2541 | 2542 | 2543 |
|------------------|---------|--------|---------|---------|
| ผลผลิตทั้งประเทศ | 100% | 100% | 100% | 100% |
| | 271,000 | 32,800 | 135,000 | 336,500 |
| การบริโภค | 10% | 40% | 32% | 10% |
| | 27,700 | 13,300 | 43,000 | 32,600 |
| การแปรรูป | 60% | 50% | 35% | 60% |
| ลำไยแปรรูปรวม | 161,700 | 16,900 | 48,000 | 204,900 |
| - ลำไยอบแห้ง | 116,000 | 3,000 | 23,000 | 171,400 |
| - ลำไยกระป๋อง | 45,700 | 13,900 | 25,000 | 33,500 |
| ส่งออกสด | 30% | 10% | 33% | 30% |
| | 81,600 | 2,600 | 44,000 | 99,000 |

ที่มา : สำนักงานรักษาเสถียรภาพสินค้าเกษตร กรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์ (2544)

3.1.2 โครงสร้างการผลิตลำไยแปรรูป

นอกจากผลิตภัณฑ์ลำไยสดแล้ว ผลิตภัณฑ์ลำไยแปรรูปก็จัดเป็นผลิตภัณฑ์ลำไยที่มีความสำคัญยิ่งต่อการส่งออกของไทย จากบทที่ 1 แสดงให้เห็นว่าผลิตภัณฑ์ลำไยแปรรูปที่สำคัญมี 2 ประเภท คือ ผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งและผลิตภัณฑ์ลำไยกระป๋อง สำหรับโครงสร้างการผลิตลำไยแปรรูปทั้ง 2 ผลิตภัณฑ์มีดังนี้

3.1.2.1 โครงสร้างการผลิตผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง

ผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งที่ผลิตเพื่อจำหน่ายในท้องตลาดและเป็นที่ต้องการของตลาดต่างประเทศมี 2 ประเภท คือ ลำไยอบแห้งทั้งเปลือกและลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อ ในปี พ.ศ. 2539 จังหวัดเชียงใหม่และลำพูน มีโรงงานอุตสาหกรรมที่ดำเนินการอบแห้งด้วยตนเองและส่งเสริมให้เกษตรกรดำเนินการผลิตลำไยอบแห้งตามรายงานสำนักงานอุตสาหกรรมเชียงใหม่และจังหวัดลำพูนจำนวน 74 โรงงาน แยกเป็นที่ตั้งอยู่ในจังหวัดเชียงใหม่ 38 โรงงานและในจังหวัดลำพูนจำนวน 36 โรงงาน (ตารางภาคผนวกที่ ก.1 และ ก.2) นอกจากนี้ยังมีโรงงานที่ดำเนินการผลิตลำไยแปรรูป แต่ไม่ได้จดทะเบียนและระบุเป็นอุตสาหกรรมแปรรูปผลผลิตลำไยทำให้ไม่ปรากฏในชื่อในทำเนียบโรงงานอุตสาหกรรมแปรรูปผลผลิตลำไยของจังหวัดเชียงใหม่และลำพูนอีกจำนวนหนึ่ง เนื่องจากบริษัทเหล่านี้ได้ใช้ชื่อธุรกิจที่เคยทำมาก่อน ๆ และยังคงดำเนินการอยู่ตามปกติโดยที่บริษัทลักษณะนี้มีด้วยกันจำนวน 4 โรงงาน ส่วนการทำซื้อ/ขายหรือผลิตลำไยอบแห้งจะทำในฤดูกาลเท่านั้น โดยตั้งอยู่ในจังหวัดเชียงใหม่ 3 โรงงานและลำพูนจำนวน 1 โรงงาน โดยรายชื่อผู้ประกอบการลำไยอบแห้งที่ไม่ได้จดทะเบียนในอุตสาหกรรมจังหวัดเชียงใหม่และลำพูนแสดงในตารางภาคผนวกที่ ก.3

1) กระบวนการแปรรูปลำไยอบแห้ง ลำไยอบแห้งสามารถจำแนกเป็น 2 ชนิด คือ ลำไยอบแห้งทั้งเปลือกและลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อ กระบวนการผลิตลำไยและต้นทุนการผลิตลำไยทั้ง 2 ชนิดมีความแตกต่างจึงแสดงผลิตภัณฑ์ลำไยแปรรูปทั้ง 2 แยกออกเป็นหัวข้อ 1.1) และ 1.2) ดังต่อไปนี้

1.1) ลำไยอบแห้งทั้งเปลือก

ก) กระบวนการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือก การผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกนั้น การผลิตลำไยอบแห้งของเกษตรกรและโรงงานลำไยอบแห้งยังมีกรรมวิธีหลายวิธีด้วยกัน อย่างไรก็ตาม รัตนา (2541) ได้แบ่งกรรมวิธีการผลิตลำไยอบแห้งออกเป็น 4 กรรมวิธีที่แตกต่างกันโดยอาศัยเวลาเหมาะสมและจำนวนชั้นของตะแกรงที่ใช้ในการอบลำไยจึงทำให้กรรมวิธีการผลิตลำไยอบ

แห้งทั้งเปลือกทั้งสี่กรรมวิธีจึงมีความแตกต่างกันทั้งอุณหภูมิและเวลาที่ใช้ในการอบลำไย สำหรับกรรมวิธีการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกนั้นได้แสดงไว้ในแผนภาพที่ 3.2

หลังจากที่ได้มีทำการอบลำไยอบแห้งทั้งเปลือกแล้วจะมีการคัดเกรดลำไยอบแห้งโดยการนำมาแยกด้วยเครื่องร่อนเพื่อทำการคัดเกรดลำไยออกเป็น 4 เกรด ดังนี้

- เกรดเอเอ คัดลำไยอบแห้งที่มีขนาดผลมีเส้นผ่านศูนย์กลางมากกว่า 24 มิลลิเมตรขึ้นไป
- เกรดเอ คัดลำไยอบแห้งที่มีขนาดผลมีเส้นผ่านศูนย์กลางระหว่าง 21 – 23 มิลลิเมตร
- เกรดบี คัดลำไยอบแห้งที่มีขนาดผลมีเส้นผ่านศูนย์กลางระหว่าง 17 – 20 มิลลิเมตร
- เกรดซี คัดลำไยอบแห้งที่มีขนาดผลมีเส้นผ่านศูนย์กลางต่ำกว่า 17 มิลลิเมตรลงมา

ปกติลำไยอบแห้งทั้งเปลือกนั้นจะจำหน่ายโดยตรงให้กับผู้ค้าลำไยอบแห้ง แต่สำหรับลำไยอบแห้งทั้งเปลือกเกรดซีบางส่วนอาจจะนำมาแกะเปลือกและเมล็ดออกเอาเฉพาะเนื้อเพื่อนำไปเป็นส่วนประกอบการทำยาจีนหรือใช้ทำน้ำลำไย เนื้อลำไยเกรดซี เหล่านี้จะลักษณะมีสีน้ำตาลแดงจนถึงดำ หลังจากแกะเปลือกและเมล็ดออกนั้นจะนำเนื้อลำไยไปตากแดดให้แห้งอีกประมาณ 1 แดดแล้วบรรจุถุงพลาสติกที่ปิดสนิท เก็บไว้ในที่มืดเพื่อป้องกันการเปลี่ยนสีเพราะถูกแสงและอากาศแล้วรอจำหน่ายต่อไป

แผนภาพที่ 3.2 กรรมวิธีการทำลำไยอบแห้งทั้งเปลือกในปี 2539 ที่ใช้กับเตาอบกะบะแบบได้ห้วนและเตาอบกะบะแบบใช้แก๊สหุงต้ม

| วิธีที่ 1 | วิธีที่ 2 | วิธีที่ 3 | วิธีที่ 4 |
|--|---|--|--|
| ลำไยทั้งเปลือกคัดแยกขนาด ↓ ใส่บนตะแกรงโปร่งตามลำดับ เกรด 1 (เอ) บนสุด เกรด 2 (บี) ตรงกลาง เกรด 3 (ซี) ล่างสุด ↓ อบที่ 80°ซ. เป็นเวลา 12 ชม. ↓ กลับลำไย เรียงเกรด 1 ดังสุด เกรด 2 ตรงกลาง เกรด 3 บนสุด ↓ อบที่ 90°ซ. เป็นเวลา 12 ชม. ↓ กลับลำไย เกรด 2 ดังสุด เกรด 1 ตรงกลาง เกรด 3 บนสุด ↓ อบที่ 70°ซ. เป็นเวลา 12 ชม. ↓ อบที่ 60°ซ. เป็นเวลา 12 ชม. จนลำไยแห้ง ↓ ปล่อยให้เย็น ↓ บรรจุถุง | ลำไยทั้งเปลือก ↓ ใส่บนตะแกรงโปร่ง ↓ อบที่ 80°ซ. เป็นเวลา 24 ชม. ↓ กลับลำไยบนลงล่าง ↓ อบที่ 65°ซ. เป็นเวลา 24 ชม. ↓ กลับลำไยบนลงล่าง ↓ อบที่ 60°ซ. จนลำไยแห้งเป็น เวลา 4-6 ชม. ↓ ปล่อยให้เย็น ↓ บรรจุถุง | ลำไยทั้งเปลือกคัดขนาดอบ เฉพาะผลใหญ่หรือผลเล็ก ↓ ใส่บนตะแกรงโปร่ง ↓ อบที่ 90°ซ. เป็นเวลา 11 ชม. ↓ กลับลำไยล่างขึ้นบน บนลงล่าง ↓ อบที่ 80°ซ. เป็นเวลา 12 ชม. ↓ กลับลำไยล่างขึ้นบน บนลงล่าง ↓ อบที่ 70°ซ. เป็นเวลา 12 ชม. ↓ อบที่ 60°ซ. จนลำไยแห้ง ถ้า เป็นผลใหญ่ 7 ชม. ถ้าเป็นผลเล็ก 2 ชม. ↓ ปล่อยให้เย็น ↓ บรรจุถุง | ลำไยทั้งเปลือกคัดขนาด เฉพาะใหญ่เล็ก ↓ ใส่บนตะแกรงโปร่งเล็กบน ใหญ่ล่าง ↓ อบที่ 100°ซ. เป็นเวลา 4-5 ชม. ↓ กลับลำไยสลับใหญ่บนเล็ก ล่าง ↓ อบที่ 80°ซ. เป็นเวลา 15 ชม. ↓ กลับลำไยสลับใหญ่ล่างเล็ก บน ↓ อบที่ 70°ซ. เป็นเวลา 15 ชม. ↓ อบที่ 60°ซ. จนลำไยแห้ง ↓ ปล่อยให้เย็น ↓ บรรจุถุง |

ที่มา : รัตนาและคณะ (2541)

ข) ต้นทุนการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ต้นทุนลำไยอบแห้งทั้งเปลือกที่จำแนกตามชนิดของเตาอบลำไยได้ 3 ประเภท คือ เตาอบกะบะแก๊ส เตาอบกะบะโซลาร์ และเตาอบลำไยทั้ง 2 ประเภท ซึ่งต้นทุนรวมของลำไยอบแห้งเปลือกโดยใช้เตาอบทั้ง 3 ประเภทดังกล่าวนี้มีค่าเท่ากับ 54.86, 57.59 และ 53.97 บาทต่อกิโลกรัม และเมื่อรวมเฉลี่ยจากเตาอบทุกประเภท ต้นทุนการ

ผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกจะมีค่าเท่ากับ 55.48 บาทต่อกิโลกรัม โดยที่ต้นทุนเฉลี่ยของคาบไล้ทุกประเภทส่วนใหญ่เป็นค่าวัตถุดิบถึงร้อยละ 84.57 และเป็นค่าเชื้อเพลิงถึงร้อยละ 5.68 (ตารางที่ 3.6)

ตารางที่ 3.6 ต้นทุนเฉลี่ยของผู้ผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือกจำหน่ายตามโครงสร้างต้นทุนและชนิดของเตา

| โครงสร้างต้นทุน | เตากระบะแก๊ส | | เตากระบะโซล่า | | เตาทั้ง 2 แบบ | | เฉลี่ย | |
|------------------------------|--------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|--------------|---------------|
| | บาท/ กก. | ร้อยละ | บาท/ กก. | ร้อยละ | บาท/ กก. | ร้อยละ | บาท/ กก. | ร้อยละ |
| 1. ค่าวัตถุดิบ (ลำไยสด) | 46.26 | 84.32 | 50.14 | 87.06 | 44.35 | 82.18 | 46.92 | 84.57 |
| 2. ค่าแรงงาน | 1.12 | 2.04 | 0.82 | 1.42 | 1.72 | 3.19 | 1.22 | 2.20 |
| 3. ค่าเชื้อเพลิง | 2.93 | 5.34 | 2.75 | 4.77 | 3.77 | 6.99 | 3.15 | 5.68 |
| 4. ค่าไฟฟ้า | 0.23 | 0.42 | 0.13 | 0.23 | 0.31 | 0.57 | 0.22 | 0.40 |
| 5. ค่าคิดเกรด | 0.02 | 0.04 | 0.12 | 0.21 | 0.00 | 0.00 | 0.04 | 0.07 |
| 6. ค่าบรรจุหีบห่อ | 0.23 | 0.42 | 0.58 | 1.01 | 0.76 | 1.41 | 0.53 | 0.96 |
| 7. ค่าขนส่ง | 0.06 | 0.11 | 0.11 | 0.19 | 0.08 | 0.15 | 0.08 | 0.14 |
| 8. ค่าดอกเบี้ยเงินกู้ | 0.22 | 0.40 | 0.15 | 0.26 | 0.27 | 0.50 | 0.21 | 0.38 |
| 9. ค่าใช้จ่ายอื่นๆ | 0.06 | 0.11 | 0.05 | 0.09 | 0.35 | 0.65 | 0.16 | 0.29 |
| ต้นทุนเงินสด (ต่อกก.) | 51.13 | 93.19 | 54.85 | 95.24 | 51.61 | 95.63 | 52.53 | 94.69 |
| 10. ค่าแรงงานไม่เป็นตัวเงิน | 0.82 | 1.49 | 0.62 | 1.08 | 0.08 | 0.15 | 0.51 | 0.92 |
| 11. ค่าเสื่อมราคาเตาอบ | 1.70 | 3.10 | 0.82 | 1.42 | 1.05 | 1.95 | 1.19 | 2.15 |
| 12. ค่าเสียโอกาสเงินทุน | 1.21 | 2.21 | 1.30 | 2.26 | 1.23 | 2.27 | 1.25 | 2.25 |
| ต้นทุนรวม (ต่อกก.) | 54.86 | 100.00 | 57.59 | 100.00 | 53.97 | 100.00 | 55.48 | 100.00 |

ที่มา : รัตนาและคณะ (2541)

2) โครงสร้างผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อ

ก) กระบวนการผลิตลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อ กระบวนการผลิตลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อจะเป็นการนำลำไยสดเกรดเอเอถึงเกรดบีหรือเป็นการใช้ลำไยร่วงผลใหญ่พันธุ์คอและพันธุ์แก้วโดยที่ผลิตภัณฑ์อบแห้งเฉพาะเนื้อมีส่วนการแปรสภาพ ลำไยสด : ลำไยอบแห้ง ประมาณ 10 : 1 สำหรับกระบวนการผลิตลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อมีกระบวนการผลิตแตกต่างกันหลายกรรมวิธี รัตนาและคณะ (2541) ได้จำแนกกระบวนการผลิตที่แตกต่างกันออกเป็น 4 กรรมวิธีดังแสดงในแผนภาพที่ 3.3

แผนภาพที่ 3.3 กรรมวิธีการทำลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อในปี 2539

| วิธีที่ 1 | วิธีที่ 2 | วิธีที่ 3 | วิธีที่ 4 |
|--------------------|---|--------------------|---|
| ลำไยสด | ลำไยสด | ลำไยสด | ลำไยสด |
| ↓ | ↓ | ↓ | ↓ |
| คว้านเมล็ด | คว้านเมล็ด | คว้านเมล็ด | คว้านเมล็ด |
| ↓ | ↓ | ↓ | ↓ |
| แกะเปลือก | แกะเปลือก | แกะเปลือก | แกะเปลือก |
| ↓ | ↓ | ↓ | ↓ |
| ล้างน้ำ | แช่สารส้ม 100 กรัม/น้ำ 20 ลิตร เป็นเวลา 5 นาที | ล้างในน้ำปูนใส | ล้างน้ำ |
| ↓ | ↓ | ↓ | ↓ |
| เรียงบนตะแกรงโปร่ง | แช่แคลเซียมคลอไรด์ 1/2 ช้อนชา/น้ำ 20 ลิตร เป็นเวลา 5 นาที | ซ้อนขึ้นให้สะเด็ด | แช่สารโปดัสเซียมเมตาไบซัลไฟท์ 30 กรัม/น้ำ 10 ลิตร ต่อเนื้อลำไย 10 กก. เป็นเวลา 3-5 นาที |
| ↓ | ↓ | ↓ | ↓ |
| อบจนแห้ง | เรียงบนตะแกรงโปร่ง | เรียงบนตะแกรงโปร่ง | ซ้อนขึ้นให้สะเด็ด |
| ↓ | ↓ | ↓ | ↓ |
| ปล่อยให้เย็น | อบจนแห้ง | อบจนแห้ง | เรียงบนตะแกรงโปร่ง |
| ↓ | ↓ | ↓ | ↓ |
| บรรจุถุง | ปล่อยให้เย็น | ปล่อยให้เย็น | อบจนแห้ง |
| | ↓ | ↓ | ↓ |
| | บรรจุถุง | บรรจุถุง | ปล่อยให้เย็น |
| | | | ↓ |
| | | | บรรจุถุง |

ที่มา : รัตนาและคณะ (2541)

รัตนและคณะ (2541) ได้จำแนกลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อสามารถสามารถแบ่งคุณภาพดีและลักษณะของเนื้อลำไยออกเป็น 2 ลักษณะ คือลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อสีทองและลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อสีน้ำตาล รายละเอียดของของแครกลำไยต่างๆ เป็นดังนี้

1) ลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง แบ่งคุณภาพออกตามสีและลักษณะของเนื้อลำไยและขนาดเป็นเกรดเอและเกรดคละ

1.1) เกรดเอ หมายถึง ลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อที่ทำจากลำไยสดร่วงคัดหรือเกรดบี นำมาคว้านเอาเฉพาะเนื้อผ่านการแช่สารละลายโปแตสเซียมเมตาซัลไฟท์และอบจนแห้งมีความชื้นไม่เกิน 18% ลำไยเกรดเอมีสีเหลืองทองมีขนาดผลสม่ำเสมอไม่ฝักขาด ไม่มีสิ่งเจือปน ใช้บริโภคได้ทันทีเหมือนผลไม้แห้งอื่นๆ

1.2) เกรดคละ หมายถึง ลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อที่ทำจากลำไยร่วงมาคว้านเอาเฉพาะเนื้อ ผ่านการแช่สารละลายโปแตสเซียมเมตาซัลไฟท์นำไปอบจนแห้งและมีความชื้นไม่เกิน 18% เนื้อลำไยเกรดคละมีสีทอง มีขนาดผลไม่สม่ำเสมอฝักขาดบ้างเล็กน้อย ไม่มีสิ่งเจือปน ใช้บริโภคได้ทันทีเหมือนผลไม้แห้งอื่นๆ

2) ลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อสีน้ำตาล แบ่งคุณภาพตามสีและลักษณะเนื้อลำไยเป็นเกรดคัดและเกรดรวม

2.1) เกรดคัด หมายถึง ลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อที่ทำจากเนื้อลำไยจากลำไยอบแห้งทั้งเปลือกที่เกือบแห้งหรืออบด้วยเตาฟืน ลักษณะลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อเกรดคัดจะมีสีน้ำตาลทองและน้ำตาลแดงลักษณะยังเป็นผล อาจจะมีฝักขาดบ้างเล็กน้อย เนื้อแห้งความชื้นไม่เกิน 18% ใช้ประกอบทำน้ำลำไยหรือส่วนผสมของยาจีน

2.2) เกรดรวม หมายถึง ลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อที่ทำจากการแกะเนื้อลำไยจากลำไยอบแห้งทั้งเปลือกหรืออบด้วยเตาฟืน ลักษณะลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อเกรดรวมมี 2 สีด้วยกัน คือ สีน้ำตาลแดงและสีน้ำตาลดำ ลักษณะไม่เป็นผลสมบูรณ์ มีสิ่งเจือปน ใช้ประกอบทำน้ำลำไยหรือส่วนผสมของยาจีน

อย่างไรก็ตาม สำหรับการปฏิบัติการซื้อ/ขายในท้องตลาดอาจมีลักษณะที่แตกต่างออกไปได้อีก เช่น มนตรี (2543) รายงานว่า ลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อมีการแบ่งเกรดสีเนื้อ ได้เป็น 3 เกรด ดังนี้

1. สีเหลืองทอง เป็นเนื้อลำไยที่ได้จากลำไยผลใหญ่ ขนาดผลสม่ำเสมอ มาตรฐานเอาเนื้อไปอบ เนื้อลำไยไม่ฉีกขาดหรือฉีกขาดเล็กน้อย ไม่มีสิ่งเจือปน ส่วนใหญ่นิยมใช้บริโภคทันที
2. สีน้ำตาลทอง เป็นเนื้อลำไยที่ได้จากการแกะเนื้อลำไยที่ผ่านการอบแห้งทั้งเปลือก เนื้ออาจฉีกขาดและมีสิ่งเจือปนบ้างเล็กน้อย นิยมไปทำน้ำลำไยหรือส่วนผสมของยาจีน
3. สีน้ำตาลแดงหรือสีน้ำตาลดำ เป็นเนื้อลำไยร่วงที่ได้จากแกะเนื้อลำไยอบแห้งทั้งเปลือกหรือรวมเศษเนื้อลำไยจากเกรดอื่น ๆ ที่ผลแตกถูกคัดออกและมีสิ่งเจือปนมาก การจำหน่ายจะอัดเป็นก้อนหรือแท่งนิยมใช้ทำน้ำลำไยหรือส่วนผสมของยาจีนมากกว่านำไปบริโภคโดยตรง

ข) ต้นทุนการผลิตลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อ รัตนาและคณะ (2541) ได้รายงานต้นทุนลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อซึ่งแตกต่างกันตามชนิดเตาอบลำไยที่ใช้ซึ่งมี 3 ประเภท คือ เตาบ่ม เตาตู้และ เตาทั้งแบบหรือทั้ง 2 ประเภท ต้นทุนรวมลำไยอบแห้งต่อกิโลกรัม ของเตาอบลำไยทั้ง 3 ประเภทเท่ากับ 179.53, 212.35 และ 166 บาท และเฉลี่ยทุกชนิดของเตาเท่ากับ 186.07 บาทต่อกก. โดยที่ต้นทุนลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อของลำไยทุกประเภทส่วนใหญ่ขึ้นอยู่กับ ค่าวัตถุดิบ (ลำไยสด) ถึงประมาณร้อยละ 70, 71 และ 73 ตามลำดับ ส่วนต้นทุนลำดับที่ 2 ได้แก่ ค่าควันซึ่งคิดเป็นประมาณร้อยละ 12, 9 และ 11 ตามลำดับ สำหรับรายละเอียดต้นทุนอื่นๆ ในกระบวนการแปรรูปลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อได้แสดงไว้ในตารางที่ 3.7

ตารางที่ 3.7 ต้นทุนการผลิตลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อจันเนกตามโครงสร้างต้นทุนและชนิดของเตา

| โครงสร้างต้นทุน | เตาบ่ม | | เตาตุ้ | | เตาทั้ง 2 แบบ | | เฉลี่ย | |
|------------------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| | บาท/ กก. | ร้อยละ | บาท/ กก. | ร้อยละ | บาท/ กก. | ร้อยละ | บาท/ กก. | ร้อยละ |
| 1. ค่าวัตถุดิบ (ลำไยสด) | 126.47 | 70.44 | 151.17 | 71.19 | 127.50 | 76.66 | 135.05 | 72.58 |
| 2. ค่าแรงงาน | 3.96 | 2.21 | 9.64 | 4.54 | 4.17 | 2.51 | 5.92 | 3.18 |
| 3. ค่าคว้าน | 21.18 | 11.80 | 19.35 | 9.11 | 20.50 | 12.33 | 20.34 | 10.93 |
| 4. ค่าเชื้อเพลิง | 8.97 | 5.00 | 8.02 | 3.78 | 3.74 | 2.25 | 6.91 | 3.71 |
| 5. ค่าไฟฟ้า | 0.24 | 0.13 | 1.29 | 0.61 | 0.26 | 0.16 | 0.60 | 0.32 |
| 6. ค่าน้ำ | 0.04 | 0.02 | 0.03 | 0.01 | 0.01 | 0.01 | 0.03 | 0.02 |
| 7. ค่าวัสดุเคมี | 0.04 | 0.02 | 0.16 | 0.08 | 0.24 | 0.14 | 0.15 | 0.08 |
| 8. ค่าบรรจุหีบห่อ | 0.34 | 0.19 | 0.39 | 0.18 | 0.21 | 0.13 | 0.31 | 0.17 |
| 9. ค่าขนส่ง | 0.03 | 0.02 | 0.01 | 0.00 | 0.00 | 0.00 | 0.01 | 0.01 |
| 10. ค่าดอกเบี้ยเงินกู้ | 0.62 | 0.35 | 1.56 | 0.73 | 0.00 | 0.00 | 0.73 | 0.39 |
| 11. ค่าใช้จ่ายอื่นๆ | 0.28 | 0.16 | 1.18 | 0.56 | 0.99 | 0.60 | 0.82 | 0.44 |
| ต้นทุนเงินสด (ต่อกก.) | 162.17 | 90.33 | 192.80 | 90.79 | 157.62 | 94.77 | 170.87 | 91.83 |
| 12. ค่าแรงงานไม่เป็นตัวเงิน | 12.80 | 7.13 | 6.57 | 3.09 | 3.07 | 1.85 | 7.48 | 4.02 |
| 13. ค่าเสื่อมราคาเตาอบ | 0.71 | 0.40 | 8.40 | 3.96 | 1.88 | 1.13 | 3.66 | 1.97 |
| 14. ค่าเสียโอกาสเงินทุน | 3.85 | 2.15 | 4.58 | 2.16 | 3.74 | 2.25 | 4.06 | 2.18 |
| ต้นทุนรวม (ต่อกก.) | 179.53 | 100.00 | 212.35 | 100.00 | 166.31 | 100.00 | 186.07 | 100.00 |

ที่มา : รัตนาและคณะ (2541)

3.1.2.2 โครงสร้างการผลิตผลิตภัณฑ์ลำไยกระป๋อง

โครงสร้างของอุตสาหกรรมลำไยกระป๋องในภาคเหนือตอนบนในปี พ.ศ. 2544 มีผู้ผลิตลำไยกระป๋องทั้งสิ้น 24 โรงงาน โดยแยกเป็นโรงงานที่อยู่ใน จ.เชียงใหม่ 18 โรงงาน จ.ลำพูน 3 โรงงาน จ.เชียงราย 2 โรงงาน และ จ.ลำปาง 1 โรงงาน สถานประกอบการลำไยกระป๋องทั้ง 24 แสดงในตารางภาคผนวกที่ ก.4 นอกจากนี้ผู้ผลิตลำไยกระป๋องจะทำการผลิตลำไยกระป๋องแล้วผู้ผลิตยังทำการผลิตสินค้าเกษตรบรรจุกระป๋องชนิดอื่นๆ เช่น ลิ้นจี่ ข้าวโพดฝักอ่อน ข้าวโพดหวาน มะเขือเทศ ฯลฯ หรือแม้กระทั่งการทำผลิตภัณฑ์บรรจุกระป๋องอื่นๆ เช่น น้ำพริก เพื่อให้มีการผลิตครบตลอดทั้งปี

การผลิตลำไยกระป๋องเริ่มต้นโดยการซื้อลำไยของโรงงานมีทั้งการรับซื้อจากเกษตรกรโดยตรงและมีการรับซื้อต่อจากผู้ค้าคนกลาง การรับซื้อลำไยของโรงงานกระป๋องมี 2 แบบ คือแบบแรกเป็นการรับซื้อลำไยสดชนิดช่อ ส่วนการซื้อแบบที่ 2 เป็นการรับซื้อเนื้อลำไยที่แกะเปลือกแล้ว ลำไยสดที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตเป็นลำไยกระป๋องเป็นการใช้เฉพาะลำไยพันธุ์คอโดยที่ลำไยสดชนิดช่อหรือรูดรวงที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตเป็นลำไยกระป๋องเป็นการใช้ลำไยเกรดเอเป็นส่วนมากแต่ในการรับซื้ออาจมีลำไยเกรดเอหรือเกรดบีติดมาในขั้นตอนการรับซื้อ รัตนาและคณะ (2541) ได้รายงานว่าเนื้อลำไยที่โรงงานรับซื้อเพื่อใช้ในการผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ลำไยกระป๋องจะมีแบ่งเกรดเนื้อลำไยเป็น 2 เกรด คือ เกรดเอ มีจำนวนผลน้อยกว่า 160 ผลต่อกิโลกรัม และเกรดบี มีจำนวนผลอยู่ระหว่าง 161 - 228 ผลต่อกิโลกรัม สำหรับอัตราการแปรสภาพของลำไยสดเพื่อเป็นลำไยกระป๋องนั้นลำไยสด 2 กิโลกรัมสามารถผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ลำไยกระป๋องขนาด 250 กรัมได้จำนวน 3 กระป๋อง

ต้นทุนการเฉลี่ยการผลิตลำไยกระป๋องเท่ากับ 21.46 บาท/กระป๋องโดยส่วนใหญ่เป็นค่าวัตถุดิบ ค่าบรรจุภัณฑ์ และค่าแรงงานโดยต้นทุนทั้งสามชนิดมีค่ารวมกันเท่ากับ 10.23, 5.73 และ 2.29 บาทต่อกระป๋องตามลำดับหรือคิดเป็นร้อยละ 47.43, 26.77 และ 10.73 ตามลำดับ (จากตารางที่ 3.8)

ตารางที่ 3.8 ต้นทุนและร้อยละเฉลี่ยต่อกระป๋องของผลิตภัณฑ์ลำไยกระป๋องเกรดเอถึงเกรดซี

จำนวนเงิน : บาท

| ประเภทต้นทุน | จำนวนเงิน | ร้อยละ |
|--------------------|-----------|--------|
| ค่าวัตถุดิบ | 10.23 | 47.43 |
| ค่าแรงงาน | 2.29 | 10.73 |
| ค่าเชื้อเพลิง | 0.45 | 2.13 |
| ค่าวัสดุและสารเคมี | 1.38 | 6.47 |
| ค่าบรรจุหีบห่อ | 5.73 | 26.77 |
| ค่าใช้จ่ายอื่นๆ | 1.38 | 6.47 |
| รวม | 21.46 | 100.00 |

ที่มา : คัดแปลงจากรัตนาและคณะ (2541)

การแปรรูปลำไยกระป๋องนั้นประกอบด้วยหลายขั้นตอนที่สำคัญเพื่อให้เกิดความเข้าใจสามารถดูกระบวนการแปรรูปลำไยกระป๋องจากแผนภาพที่ 3.4 ประกอบการคำอธิบายวิธีการแปรรูปลำไยกระป๋อง

1. การแปรรูปลำไยกระป๋องเริ่มต้นด้วยการรับซื้อลำไยสดหรือเนื้อลำไยที่แกะเปลือกแล้วตามปริมาณและคุณภาพที่ต้องการ
2. เมื่อได้ลำไยสดมาแล้ว ลำไยสดจะต้องแกะเปลือกและคว้านเมล็ดลำไยออกด้วยอุปกรณ์ที่เรียกว่า ตู๊ดตู๋ การคว้านเมล็ดลำไยนี้ต้องพยายามไม่ให้เนื้อลำไยไม่ฉีกขาด เพราะถ้าฉีกขาดจะทำให้เป็นกลายเป็นลำไยกระป๋องคุณภาพต่ำ
3. หลังจากแกะเปลือกแล้วจะทำการแช่สารละลายแคลเซียมคลอไรด์เพื่อเพิ่มความกรอบให้แก่เนื้อลำไย และสารละลาย กรดมะนาวเพื่อเพิ่มความเป็นกรดให้แก่เนื้อลำไย ขั้นตอนนี้ จะมีความสำคัญต่อคุณภาพของลำไยมาก จากนั้นต้องนำเนื้อลำไยมาล้างน้ำ เพื่อชะล้างสารเคมีที่อาจติดมากเกินไปออกให้หมดเพื่อจะมีผลทำให้รสชาติและความใสของน้ำเชื่อมของลำไยกระป๋องเป็นไปตามมาตรฐาน
4. หลังจากล้างสารเคมีออกแล้วจะนำเนื้อลำไยที่ได้มาตัดขนาดและตำหนิโดยการแบ่งเกรดลำไยเป็นเกรดต่าง ๆ ได้แก่ เกรดเอเอ เกรดเอ เกรดบี เกรดซี และ broken โดยที่ลำไยเกรด เอเอ ถึงเกรดซีนั้นเนื้อลำไยจะต้องไม่แตกหรือฉีกขาดและมีน้ำหนักของผลแตกต่างกัน กล่าวคือ เกรดเอเอมากกว่า 8.8 กรัม/ผล เกรดเอมีน้ำหนักกระหว่าง 6.5 - 8.8 กรัม/ผล เกรดบี มีน้ำหนักกระหว่าง 5.0 - 6.4 กรัม/ผล เกรดซี มีน้ำหนักกระหว่าง 3.7 - 4.9 กรัม/ผล และ broken เป็นลำไยผลแตกหรือฉีกขาด

5. หลังจากที่ได้คชขนาดลำไยแล้วก็จะเข้าสู่ขั้นตอนการบรรจุลำไยลงกระป๋องโดยนำโดยให้มีน้ำหนักของเนื้อลำไยและจำนวนผลลำไยและขนาดของผลตรงตามความต้องการของลูกค้าโดยทั่วไปลำไยกระป๋องที่นิยมผลิตได้แก่ ขนาดกระป๋อง 20 ออนซ์ โดยน้ำหนักรวมทั้งกระป๋องเท่ากับ 605 กรัม โดยที่ปริมาณน้ำหนักของเนื้อลำไยจะขึ้นอยู่กับความต้องการของลูกค้าโดยมีน้ำหนักอยู่ระหว่าง 230 - 250 กรัม โดยที่จำนวนผลของเนื้อลำไยของลำไยกระป๋องเกรดต่างๆ (รัตนและคณะ (2541) ได้แสดงไว้ดังนี้

- เกรดเอเอ มีจำนวนผลเนื้อลำไยน้อยกว่า 35 ผลต่อกระป๋อง
- เกรดเอ มีจำนวนผลเนื้อลำไยอยู่ระหว่าง 36 - 45 ผลต่อกระป๋อง
- เกรดบี มีจำนวนผลเนื้อลำไยอยู่ระหว่าง 46 - 55 ผลต่อกระป๋อง
- เกรดซี มีจำนวนผลเนื้อลำไยอยู่มากกว่า 56 ผลต่อกระป๋องขึ้นไป
- เกรด broken เป็นลำไยกระป๋องที่เนื้อของผลลำไยมีลักษณะฉีกขาด

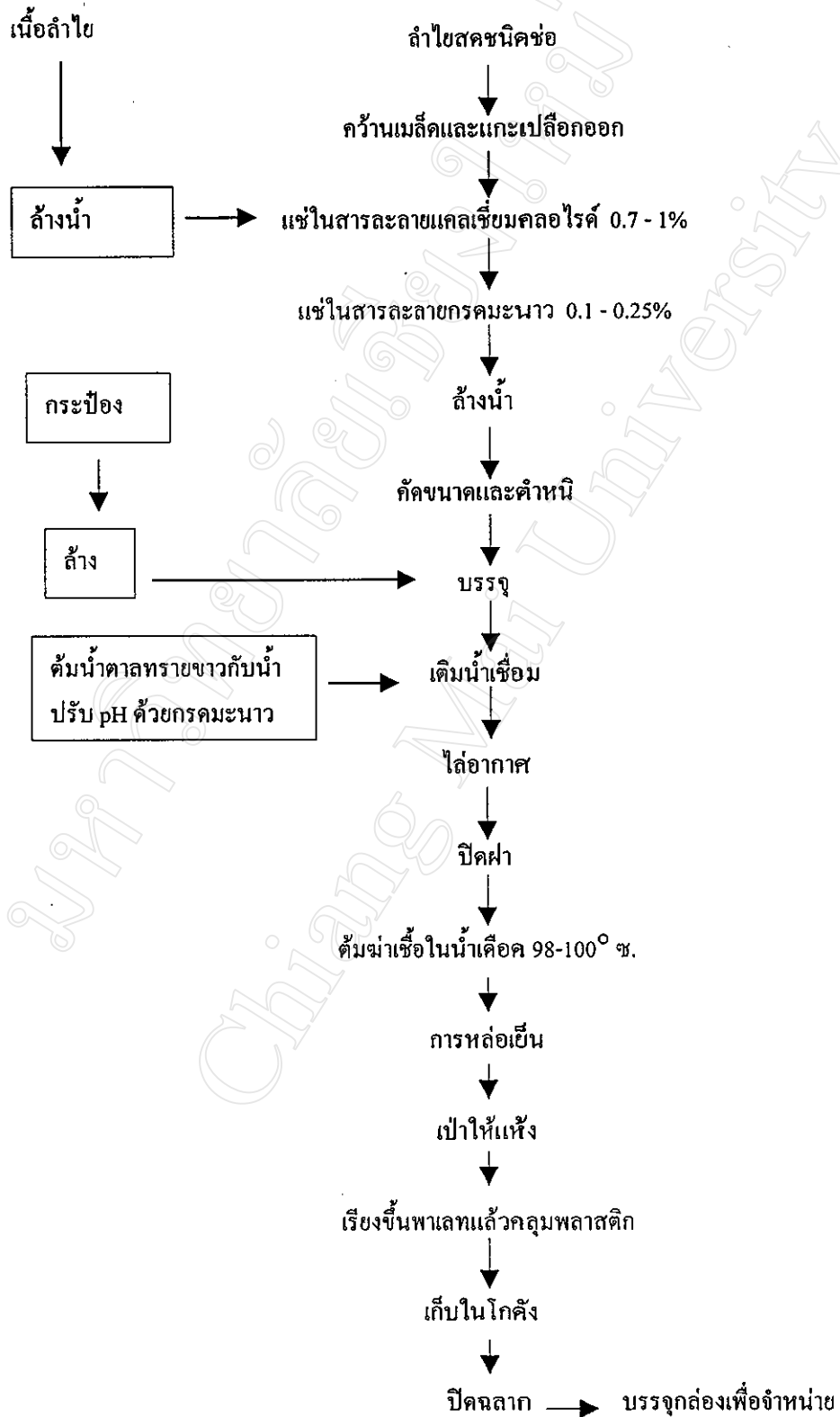
หลังจากบรรจุลำไยลงกระป๋องได้ตามจำนวนแล้วก็เข้าสู่ขั้นตอนเติมน้ำเชื่อมลงในกระป๋อง

6. เมื่อเติมน้ำเชื่อมที่ใส่กรรมนาวแล้วก็นำลำไยกระป๋องไปใส่อากาศและปิดฝากระป๋องและนำไปต้มค่าเชื้อที่อุณหภูมิประมาณ 80 - 90 องศาเซลเซียส

7. ลำไยกระป๋องที่ต้มแล้วจะนำมาลดอุณหภูมิให้เย็นที่อุณหภูมิ 35 - 40 องศาเซลเซียสเพื่อให้เนื้อลำไยไม่นิ่มเกินไปแล้วนำมาสู่การเป่าลมให้กระป๋องแห้งแล้วนำเรียงเก็บขึ้นพาเลทเพื่อเก็บไว้ในโกดัง

8. เมื่อมีลูกค้าสั่งมาก็จะนำมาเปิดฉลากและบรรจุลำไยกระป๋องใส่กล่องแล้วส่งไปจำหน่าย

แผนภาพที่ 3.4 กรรมวิธีการผลิตลำไยกระป๋อง



ที่มา : คัดแปลงจากรัตนาและคณะ (2541)

3.2 ลักษณะโครงสร้างการตลาดผลิตภัณฑ์ลำไย

โครงสร้างการตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยที่สำคัญมี 2 ประเภท คือ โครงสร้างการตลาดลำไยสดและโครงสร้างการตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยแปรรูป ในส่วนนี้เป็นการรวบรวมงานเขียนของผู้วิจัยต่างๆ โดยมีสาระรายละเอียดดังต่อไปนี้

3.2.1 โครงสร้างตลาดลำไยสด

โครงสร้างตลาดลำไยสดในการศึกษานี้แบ่งโครงสร้างการตลาดบริโภคสดภายในประเทศและตลาดบริโภคสดต่างประเทศดังต่อไปนี้

3.2.1.1 ตลาดบริโภคสดภายในประเทศ

ตลาดบริโภคสดภายในประเทศจัดเป็นตลาดที่สำคัญอีกตลาดหนึ่งของการใช้ผลผลิตทั้งหมด การบริโภคสดภายในประเทศจะขึ้นผลผลิตของลำไยในปีนั้น ๆ หากปีใดมีผลผลิตลำไยมากการบริโภคภายในประเทศก็จะมีมากซึ่งความต้องการบริโภคภายในประเทศ มนตรี (2543) ได้กล่าวไว้ว่าปริมาณความต้องการใช้เพื่อการบริโภคภายในประเทศน่าจะอยู่ที่ 35,000 ถึง 40,000 ตัน โดยตลาดต่างๆ ภายในประเทศที่รองรับผลผลิตประกอบด้วย ตลาดมหานาค สะพานขาว ปากคลองตลาด และตอนเมืองพัฒนา รองรับผลผลิตได้รวมกันประมาณร้อยละ 35 ของการบริโภคภายในประเทศตลาดไท และตลาดสี่มุมเมือง รองรับผลผลิตได้ประมาณร้อยละ 50 ของการบริโภคภายในประเทศ โดยเฉพาะตลาดไทรองรับได้วันละ ประมาณ 300 ตัน

สำนักงานวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร (2541) รายงานว่าราคาลำไยที่เกษตรกรขายได้มีแนวโน้มลดลง ราคาลำไยสดชนิดคลงจากกิโลกรัมละ 28.97 บาทในปี พ.ศ. 2534 เหลือกิโลกรัมละ 17.70 บาทในปี พ.ศ. 2540 หรือลดลงในอัตราเฉลี่ย 5.2 ต่อปี อย่างไรก็ตามเมื่อพิจารณาความเคลื่อนไหวของราคารายปี ปรากฏว่าราคาจะเคลื่อนไหวขึ้นลงตามปริมาณผลผลิตในทิศทางตรงกันข้าม กล่าวคือ ถ้าปีใดผลผลิตน้อย ราคาจะสูงขึ้น และช่วงไหนที่ผลผลิตลำไยมากขึ้นราคาก็จะลดลง หรือกล่าวได้ว่าราคาที่เกษตรกรขายได้ขึ้นของอุปสงค์และอุปทานของลำไย

การรับซื้อลำไยจากเกษตรกรปรกติผู้ค้าห้องที่หรือห้องถิ่นจะรับซื้อลำไยจากเกษตรกรโดยวิธีการขายแบบเหมาสวน ขายละเกรด และขายแบบคัดเกรด สำหรับการขายเหมาสวนชาวสวนเป็นคนกำหนดราคาแล้วให้ผู้ค้าต่อรองราคา มีทั้งการซื้อตั้งแต่ระยะออกดอกจนกระทั่งคิดผลใหญ่หรือการขายเหมาแบบซึ่งเป็นกิโลกรัมที่สวน เหตุที่เกษตรกรขายแบบเหมาสวนเป็นเพราะมีปัญหาเรื่องขาดแคลนแรงงาน การจัดการ และตลาด การขายแบบเหมาสวนจึงเป็นการลดภาระให้กับผู้ซื้อซึ่งเป็นพ่อค้าห้องที่หรือพ่อค้าห้องถิ่น ส่วนในกรณีที่ชาวสวนลำไยขายผลผลิตลำไยด้วยตนเอง เกษตรกรจะนำไปวางขายเองที่ตลาดหรือนำไปขายให้กับพ่อค้าที่จู่รับซื้อในผู้

ค้าระดับต่างๆ ซึ่งการขายในลักษณะนี้มีทั้งการขายแบบคละเกรดและการขายแบบคัดเกรด ในปัจจุบันการขายแบบคัดเกรดเริ่มมีความสำคัญมากขึ้นเนื่องจากการขายในลักษณะนี้สามารถสร้างรายได้เพิ่มให้กับเกษตรกร หลังจากที่ผู้ค้าท้องถิ่นหรือท้องถิ่นรับซื้อผลผลิตลำไยสดจากเกษตรกรแล้วจะจำหน่ายผลผลิตลำไยสดนี้ให้กับผู้ค้าในกรุงเทพฯ ที่ตลาดลาดปากคลองตลาด ตลาดดอนเมืองพัฒนา ตลาดสี่มุมเมือง ตลาดมหานาคสะพานขาว และตลาดไท ฯลฯ ซึ่งการขายลำไยสดในกรุงเทพฯ เป็นระบบฝากขาย (consignment) โดยผู้ค้าในกรุงเทพฯ หรือทยจะคิดค่าฝากขายร้อยละ 10 ของราคาขาย โดยราคาขายจะขึ้นอุปสงค์ อุปทาน คุณภาพและเกรดของลำไย และชื่อเสียงของผู้ค้าท้องถิ่น การชำระเงินของผู้ค้าในกรุงเทพฯ ผู้ค้าจะนำเงินให้กับตัวแทนผู้ค้าไปให้กับผู้รวบรวมในภาคเหนือหรือเกษตรกร โดยการขายลำไยนั้น ผู้ค้าในกรุงเทพฯ จะนำไปจำหน่ายชนิดวันต่อวันให้กับผู้ค้าปลีก โรงงานและผู้ส่ง

นอกจากขายในกรุงเทพฯ ยังมีการขายแบบรถเร่ โดยผู้รับซื้อรับซื้อลำไยจากแหล่งผลิต และนำไปเร่ขายตามจังหวัดหรือสถานที่ต่าง ๆ และการขายตามข้างถนนสายต่าง ๆ เช่น ถนนทางหลวงสายเชียงใหม่-ลำปาง ไกล่ค้อยติ จังหวัดลำพูน ขายบริเวณตลาดหนองหอย ถนนสายเชียงใหม่ - ลำพูน และการขายบริเวณหกแยกอำเภอพาน จังหวัดเชียงราย สำหรับการขายในลักษณะนี้ มนตรี (2543) ได้กล่าวว่าสามารถรองรับผลผลิตได้ประมาณร้อยละ 15 ของการบริโภคภายในประเทศ

3.2.1.2 ตลาดลำไยสดในต่างประเทศ

ในปี พ.ศ. 2543 ประเทศไทยได้มีการส่งออกลำไยสดไปยังต่างประเทศประมาณ 98,998 ตัน คิดเป็นมูลค่า 2,042 ล้านบาท (ตารางที่ 3.9) ปริมาณการส่งออกลำไยสดมีขึ้นอยู่กับการผลิตของประเทศไทยในปีนั้น ๆ สภาพเศรษฐกิจ กำลังซื้อในแต่ละปี ความร่วมมือทางการค้าระหว่างประเทศเกี่ยวกับอัตราภาษีขาเข้าของประเทศผู้นำเข้า ข้อตกลงด้านสุขอนามัยพืช และข้อตกลงอุปสรรคทางเทคนิคต่อการค้าและสิ่งแวดล้อม ฯลฯ ซึ่งจากองค์ประกอบต่างๆ เหล่านี้ทำให้แต่ละประเทศมีปริมาณการนำเข้าลำไยสดในปริมาณที่แตกต่างกัน สำหรับปริมาณและมูลค่าการส่งออกไปยังประเทศที่สำคัญแสดงไว้ในตารางที่ 3.9

ตลาดส่งออกลำไยสดต่างประเทศสามารถจำแนกได้เป็น 2 กลุ่มใหญ่ ๆ คือ ตลาดส่งออกเก่าและตลาดตลาดส่งออกใหม่ โดยที่มนตรี (2543) ได้สรุปไว้ดังนี้

1) ตลาดส่งออกเก่า ได้แก่ ฮองกง จีน มาเลเซีย สิงคโปร์ อินโดนีเซีย บรูไน เป็นตลาดดั้งเดิม โดยฮองกงเป็นฐานการการส่งออกไปยังประเทศจีน (re - export) และประเทศสิงคโปร์เป็นฐานการส่งออกไปยังประเทศ บรูไน และอินโดนีเซีย ลักษณะการขายในตลาดนี้มีการขายผลไม้อ่อนเนื้อทั้งปี สำหรับลำไยสดเป็นจัดเป็นผลไม้ที่สำคัญของการค้าผลไม้ใน

ตลาดกลุ่มนี้ การขายในตลาดนี้เป็นระบบตลาดฝากขาย (consignment) เป็นตลาดที่ราคามีความผันผวนตามปริมาณสินค้า โดยผู้ค้าใช้ราคาเป็นตัวปรับความสมดุลของอุปสงค์และอุปทาน แต่ตลาดนี้มีความคล่องตัวในการระบายผลผลิตได้ดีและสามารถรองรับผลผลิตได้เป็นจำนวนมาก

ตารางที่ 3.9 ปริมาณและมูลค่าการส่งออกลำไยสดของประเทศไทยไปยังประเทศที่สำคัญระหว่างปี พ.ศ. 2540 - 2543

ปริมาณ : ตัน
มูลค่า : ล้านบาท

| ประเทศ | 2540 | | 2541 | | 2542 | | 2543 | |
|----------------|--------|---------|--------|--------|--------|---------|--------|---------|
| | ปริมาณ | มูลค่า | ปริมาณ | มูลค่า | ปริมาณ | มูลค่า | ปริมาณ | มูลค่า |
| ทั่วโลก | 81,632 | 2,119.9 | 2,579 | 149.4 | 44,022 | 1,147.3 | 98,998 | 2,042.1 |
| 1. ฮังการี | 63,529 | 1,597.9 | 2,150 | 112.8 | 20,914 | 501.5 | 52,282 | 958.0 |
| 2. อินโดนีเซีย | 6,922 | 151.9 | 0 | 0 | 6,960 | 182.2 | 18,937 | 387.2 |
| 3. จีน | 1,263 | 40.9 | 2 | 0.2 | 2,932 | 44.4 | 9,931 | 218.9 |
| 4. มาเลเซีย | 4,126 | 163.5 | 0 | 0 | 4,915 | 185.3 | 5,734 | 195.4 |
| 5. แคนาดา | 1,404 | 69.1 | 364 | 32.3 | 2,128 | 104.3 | 2,667 | 87.3 |
| 6. สิงคโปร์ | 3,233 | 57.8 | 6 | 0.2 | 4,888 | 92.9 | 4,735 | 77.6 |
| 7. ไต้หวัน | 2 | 0 | 0 | 0 | 13 | 0.4 | 2,429 | 44.7 |
| 8. อินเดีย | 198 | 4.1 | 0 | 0 | 23 | 1.2 | 500 | 16.0 |
| 9. บรูไน | 61 | 2.2 | 0 | 0 | 118 | 3.7 | 322 | 9.3 |
| 10. อเมริกา | 0 | 0 | 0 | 0 | 42 | 1.1 | 200 | 8.7 |
| 11. อื่น ๆ | 894 | 33 | 57 | 4 | 1,089 | 30 | 1,261 | 39.0 |

ที่มา : กรมศุลกากร (2544)

2) ตลาดส่งออกใหม่ ตลาดส่งออกใหม่ ได้แก่ แคนาดา (ซึ่งมีการ re - export เข้าสู่ประเทศอเมริกา) การขนส่งในตลาดนี้เป็นบรรทุกทางเรือและใช้เวลาเดินทางถึงประเทศแคนาดา 21 วัน จึงเข้าสู่ตลาดแคนาดาและส่งต่อ (re - export) เข้าสู่อเมริกา นอกจากประเทศแคนาดาแล้วตลาดทางยุโรป เช่น ฝรั่งเศสและ อังกฤษก็เป็นตลาดใหม่ที่ต้องการลำไยคุณภาพสูง ผู้บริโภคส่วนใหญ่ยังเป็นกลุ่มคนจีนที่อพยพเข้าไปอยู่และกลุ่มคนเอเชียที่อาศัยอยู่ในประเทศต่าง ๆ เหล่านี้เนื่องจากตลาดนี้เป็นตลาดกลุ่มประเทศที่พัฒนาแล้ว ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีระดับรายสูง ระบบการตลาดจึงเป็นไปตามวัฒนธรรมการตลาดประเทศที่พัฒนาแล้ว คือ เป็นการซื้อขายตามคำสั่งซื้อ (order) ทำให้รองรับผลผลิตได้จำกัดตามที่ระบุไว้ตามคำสั่งซื้อเท่านั้น แต่ผู้ส่งออกจะจำหน่ายได้

ราคาดี และมีเสถียรภาพ อย่างไรก็ตาม ปริมาณการนำเข้าลำไยสดในปัจจุบันของตลาดยุโรปนี้ยังคงมีการนำเข้าในปริมาณน้อยอยู่

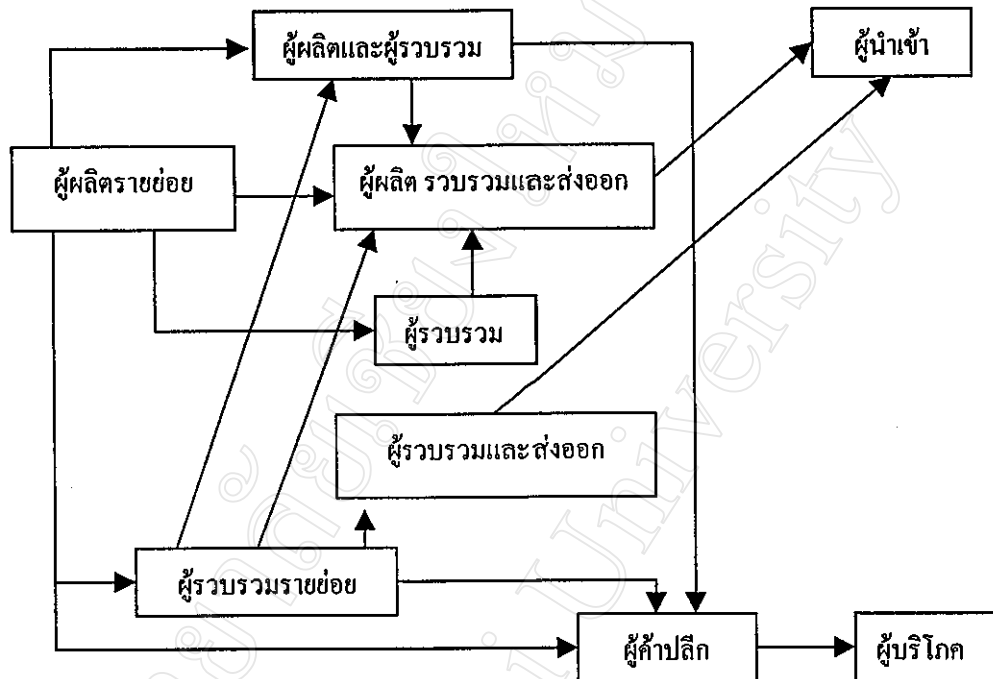
3.2.2 โครงสร้างตลาดลำไยแปรรูป

ผลิตภัณฑ์ลำไยแปรรูปที่สำคัญทางเศรษฐกิจมีด้วยกัน 2 ชนิด ดังได้กล่าวไว้ในบทที่หนึ่งแล้ว ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งและผลิตภัณฑ์ลำไยกระป๋อง ทำให้โครงสร้างการตลาดลำไยแปรรูปที่สำคัญได้แก่ โครงสร้างการตลาดลำไยอบแห้งและโครงสร้างตลาดลำไยกระป๋อง

3.2.2.1 โครงสร้างตลาดลำไยอบแห้ง

ลำไยอบแห้งเริ่มมีการพัฒนาในเชิงอุตสาหกรรมโดยบริษัทโอเจ็ทในช่วงระหว่างปี พ.ศ. 2530 - 2531 ในช่วงนั้นโดยเป็นการใช้ลำไยร่วงเป็นวัตถุดิบเพื่อแปรรูปเป็นลำไยอบแห้ง ปัจจุบันนอกจากมีการใช้ลำไยร่วงเพื่อผลิตเป็นลำไยอบแห้งแล้วยังมีการใช้ลำไยสุกร่วงเพื่อแปรรูปเป็นลำไยอบแห้ง โดยรูปแบบการผลิตลำไยอบแห้งมีสามารถจำแนกผู้ผลิตเป็น 3 ประเภทตามกิจกรรมทางการตลาดได้เป็น เกษตรกรรายย่อย ผู้ผลิตและรวบรวม และผู้ผลิต รวบรวมและส่งออก ลักษณะการจำหน่ายลำไยอบแห้งสามารถจำแนกเป็นได้ 2 ช่องทางใหญ่ได้เป็น การจำหน่ายให้กับผู้บริโภครายย่อยในประเทศและการส่งออกไปยังต่างประเทศ สำหรับการบริโภคผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งภายในประเทศผู้ค้าปลีกสามารถรับซื้อผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งได้จาก ผู้ผลิตรายย่อย ผู้ผลิตและรวบรวม หรือผู้รวบรวมรายย่อย เพื่อนำมาขายต่อให้กับผู้บริโภค ส่วนการส่งออกผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งไปยังต่างประเทศนั้นผู้ที่ส่งออกผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งอาจเป็นผู้ผลิต รวบรวม และส่งออก หรืออาจเป็นผู้รวบรวมและส่งออก สำหรับช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งมีลักษณะที่ค่อนข้างซับซ้อน รายละเอียดช่องทางการจัดจำหน่ายดูได้จากแผนภาพที่ 3.5

แผนภาพที่ 3.5 ช่องทางการจำหน่ายลำไยอบแห้งในประเทศไทย



ที่มา : คัดแปลงจากรัตนาและคณะ (2541)

การรวบรวมรับซื้อลำไยอบแห้ง รัตนาและคณะ (2541) พบว่า ผู้รวบรวมรายใหญ่ ๆ มักมีสำนักงานรับซื้อผลผลิตที่เป็นหลักแหล่งแน่นอนซึ่งอาจเป็นบ้านพัก อาคารพาณิชย์ชั่วคราว หรือถาวร หากเป็นผู้ประกอบการค้าที่เป็นโรงงานแหล่งรับซื้อจะเป็นโรงงานนั่นเอง แหล่งรับซื้อของผู้ประกอบการมักตั้งอยู่ในแหล่งที่มีการคมนาคมสะดวกซึ่งมักเป็นถนนสายหลัก ผู้ผลิตรายย่อยที่ต้องการขายผลผลิตจะต้องนำผลผลิตมาจำหน่ายที่แหล่งรับซื้อ ซึ่งอาจเป็นการนำตัวอย่างมาให้ผู้ประกอบการค้าพิจารณาก่อนเมื่อพอใจจึงนำผลผลิตมาขายหรืออาจนำผลผลิตมาขายโดยไม่ต้องพิจารณาก่อนก็ได้ ในกรณีหลังนี้ผู้ขายผลผลิตมักจะสืบราคาก่อนเป็นการล่วงหน้าว่าผู้ค้ารายใดให้ราคาที่ดี เมื่อตัดสินใจได้ก็นำไปจำหน่ายให้แหล่งรับซื้อโดยตรง

เมื่อผู้รับซื้อผลผลิตได้เห็นสินค้าจะพิจารณารับซื้อ ซึ่งส่วนใหญ่การรับซื้อลำไยอบแห้ง เฉพาะเนื้อจะเป็นการพิจารณามากรดของผลผลิตโดยการประเมินแบบคร่าว ๆ ด้วยสายตาจากสีและลักษณะเนื้อของผลผลิต ส่วนลำไยอบแห้งทั้งเปลือกจะพิจารณามากรดซึ่งผู้ขายอาจคิดมาก่อนแล้ว หรือผู้ซื้อมีเครื่องคัดเกรดซึ่งบริการให้ฟรี เมื่อได้รู้เกรดแล้วจึงพิจารณา ผู้ประกอบการบางรายอาจรับซื้อผลผลิตในลักษณะเกรดคละแล้วนำมาแยกเกรดในภายหลัง การต่อรองราคามักเกิดขึ้นโดย

เฉพาะกับลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อซึ่งสุดท้ายผู้รับซื้อจะเป็นผู้กำหนดราคา ผู้ขาย (ผู้ผลิตรายย่อย) อาจได้ราคาเพิ่มขึ้นบ้างหากผลผลิตมีคุณภาพดีหรือเป็นที่รู้จักคุ้นเคยกันเป็นอย่างดีกับผู้รับซื้อ

การกำหนดราคาซื้อ/ขายลำไยอบแห้งของผู้ประกอบการจะยึดเอาราคาที่ตนจำหน่ายได้เป็นเกณฑ์ เมื่อหักลบค่าใช้จ่ายให้เหลือกำไรประมาณกิโลกรัมละ 4 - 35 บาท สำหรับลำไยอบแห้งทั้งเปลือก และประมาณ 28 - 80 สำหรับลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อ การกำหนดราคาขึ้นอยู่กับระดับของผู้รับซื้อ และความคุ้นเคยหรือการเคยเป็นลูกค้ากันมาก่อน หากลำไยอบแห้งมีคุณภาพต่ำกว่ามาตรฐานของแต่ละเกรดก็จะลดราคาซื้อลงตามส่วน

การค้าลำไยอบแห้ง ผู้ประกอบการค้าจะกำหนดราคาซื้อ/ขายโดยดูจากอุปสงค์และอุปทานในแต่ละวันจึงทำให้ราคาซื้อมีความผันผวนมาก โดยในช่วงกลางฤดูที่ลำไยอบแห้งออกสู่ตลาดราคาจะต่ำและเพิ่มสูงขึ้นในปลายฤดูกาลผลิต การจำหน่ายลำไยอบแห้งของผู้ประกอบการค้าจะกำหนดราคาตามคุณภาพของลำไยอบแห้งเป็นสำคัญ โดยเฉพาะกรณีลำไยอบแห้งทั้งเปลือกนั้นผู้ประกอบการค้าทุกรายจะจำหน่ายผลผลิตที่คัดเกรดแล้วเท่านั้น โดยในการซื้อ/ขายแต่ละครั้งนั้น มักมีการต่อรองราคาเกิดขึ้นเสมอ ยกเว้นผู้ประกอบการค้ารายเล็กมักไม่มีอำนาจในการต่อรองขาย ทำให้ผู้รับซื้อรายใหญ่มีอำนาจในการต่อรองสูงกว่าและเป็นผู้กำหนดราคาในขั้นสุดท้าย

ลำไยอบแห้งที่ผลิตขึ้นส่วนใหญ่เป็นการผลิตเพื่อส่งออกไปยังต่างประเทศ ที่เหลือเพียงส่วนน้อยที่ใช้สำหรับการบริโภคภายในประเทศ จากตารางที่ 3.10 จะทราบได้ว่าปี พ.ศ. 2543 ประเทศไทยมีการส่งออกลำไยอบแห้งประมาณ 55,904 ตัน คิดเป็นมูลค่าการส่งออกเท่ากับ 2,414.9 ล้านบาท ประเทศที่นำเข้าลำไยอบแห้งจากไทยที่สำคัญได้แก่ เวียดนาม จีน ฮองกง โดยมีมูลค่าการนำเข้าเท่ากับ 1,512.6, 498.4, และ 174.0 ล้านบาท ตามลำดับ แต่เป็นที่น่าสังเกตว่าประเทศเวียดนามเป็นประเทศที่เริ่มนำเข้าลำไยอบแห้งจากไทยในปี พ.ศ. 2542 แต่มีมูลค่าการนำเข้ามากที่สุดในปี พ.ศ. 2543 สาเหตุที่ประเทศเวียดนามมีการนำเข้าลำไยไทยของประเทศไทยมากที่สุด เนื่องจากการนำเข้าลำไยอบแห้งของประเทศเวียดนามเป็นการนำเข้าเพื่อส่งต่อ (re export) ไปยังประเทศจีนจากการผูกคูกับท่าเรือไทยประจำประเทศเวียดนาม

ตารางที่ 3.10 ปริมาณและมูลค่าการส่งออกลำไยอบแห้งของประเทศไทยไปยังประเทศที่สำคัญ
ระหว่างปี พ.ศ. 2540 - 2543

ปริมาณ : ตัน
มูลค่า : ล้านบาท

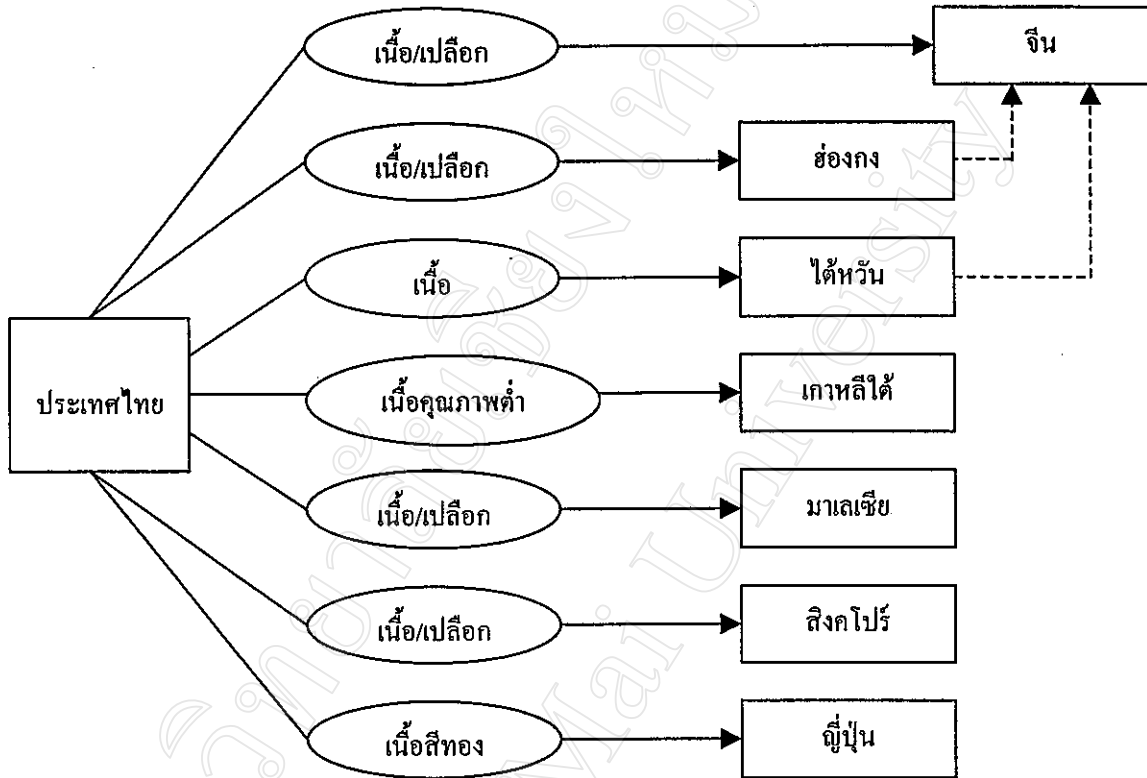
| ประเทศ | 2540 | | 2541 | | 2542 | | 2543 | |
|----------------|--------|---------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|
| | ปริมาณ | มูลค่า | ปริมาณ | มูลค่า | ปริมาณ | มูลค่า | ปริมาณ | มูลค่า |
| ทั่วโลก | 38,075 | 2,142.9 | 945 | 85.4 | 6,770 | 436.7 | 55,904 | 2,414.9 |
| 1. เวียดนาม | 0 | 0 | 0 | 0 | 513 | 28.9 | 37,700 | 1,512.6 |
| 2. จีน | 15,508 | 815.0 | 674 | 38.9 | 4,862 | 213.4 | 11,439 | 498.4 |
| 3. ฮองกง | 20,924 | 1,140.4 | 60 | 19.6 | 1,100 | 133.0 | 3,116 | 174.0 |
| 4. ลาว | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2,360 | 88.9 |
| 5. สิงคโปร์ | 221 | 50.2 | 38 | 8.9 | 125 | 31.0 | 241 | 51.2 |
| 6. เกาหลีใต้ | 316 | 42.0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 599 | 46.4 |
| 7. แคนาดา | 13 | 4.9 | 2 | 0.7 | 62 | 9.5 | 34 | 17.2 |
| 8. อเมริกา | 40 | 15.2 | 15 | 2.1 | 27 | 8.4 | 221 | 13.4 |
| 9. มาเลเซีย | 96 | 12.3 | 15 | 3.9 | 34 | 5.1 | 84 | 3.9 |
| 10. ออสเตรเลีย | 15 | 5.1 | 8 | 2.1 | 14 | 4.5 | 20 | 3.3 |
| 11. อื่น ๆ | 942 | 58 | 133 | 9 | 33 | 3 | 90 | 5.6 |

ที่มา : กรมศุลกากร (2544)

ประเทศจีนเป็นตลาดส่งออกลำไยอบแห้งที่สำคัญที่สุดของไทย เนื่องจากชาวจีนมีความเชื่อว่าเป็นผลไม้มงคลและเรียกลำไยว่า “ตามังกร” จึงนิยมใช้ประกอบพิธีกรรมต่าง ๆ นอกจากประเทศจีนมีการนำเข้าลำไยอบแห้งโดยตรงแล้วยังมีการนำเข้าโดยผ่านประเทศฮ่องกงและไต้หวัน สำหรับประเทศสิงคโปร์ เกาหลีใต้ มาเลเซีย และประเทศญี่ปุ่นก็นำเข้าลำไยอบแห้งจากประเทศไทยด้วย โดยประเทศเกาหลีใต้นั้นจะนำเข้าลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อคุณภาพต่ำ (เกรดสีดำ) เพื่อนำไปใช้เป็นส่วนประกอบยา ส่วนประเทศญี่ปุ่น สิงคโปร์ และมาเลเซียจะนำเข้าลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อคุณภาพดีโดยเฉพาะประเทศญี่ปุ่นนั้นจะนำเข้าเฉพาะลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อเกรดสีทองคัดพิเศษ โดยช่องทางการกระจายตัวของลำไยอบแห้งเกรดต่าง ๆ ที่ส่งออกจากประเทศไทยได้แสดงไว้ดังแผนภาพที่ 3.6

แผนภาพที่ 3.6 การกระจายผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งของไทยไปยังประเทศต่างๆ ระหว่างปี

พ.ศ. 2539 - 2540



ที่มา : รัตนาและคณะ (2541)

3.2.2.2 โครงสร้างตลาดลำไยกระป๋อง

ผลิตภัณฑ์ลำไยกระป๋องที่ผลิตในประเทศไทยส่วนใหญ่ (ร้อยละ 85 - 90) เป็นการผลิตเพื่อจำหน่ายให้แก่ผู้นำเข้ารายใหญ่จากต่างประเทศ ที่เหลือประมาณ 10 - 15 เป็นการจำหน่ายเพื่อใช้บริโภคภายในประเทศ ลำไยกระป๋องใช้วัตถุดิบในการผลิตเป็นลำไยสดผลใหญ่ โดยเกรดที่ต้องการมากได้แก่ เกรดเอและเกรดบี ส่วนเกรดซีมีความต้องการน้อยและเป็นการจำหน่ายภายในประเทศเป็นส่วนใหญ่ การซื้อ/ขายลำไยบางส่วนมีทั้งการกำหนดราคาล่วงหน้าก่อนฤดูกาลผลิต โดยทางโรงงานผู้แปรรูปจะคาดคะเนราคาและทำการตกลงกับผู้นำเข้า แต่อย่างไรก็ตามส่วนมากการซื้อ/ขายลำไยกระป๋องก็จะตกลงราคากันในช่วงหลังฤดูกาลเก็บเกี่ยวลำไยสดเนื่องจากโรงงานผู้แปรรูปสามารถคำนวณต้นทุนการผลิตได้อย่างถูกต้อง

มูลค่าการส่งออกลำไยกระป๋อง ปี พ.ศ. 2543 ของประเทศไทยมีการส่งออกลำไยกระป๋องไปยังประเทศสิงคโปร์และมาเลเซียเท่ากับ 159.9 และ 132.5 ล้านบาท ตามลำดับ สำหรับตลาดที่มูลค่าการนำเข้าลำไยกระป๋องจากไทยรองลงมาได้แก่ สหรัฐอเมริกาและอินโดนีเซีย โดย

ทั้งสองประเทศนี้มีมูลค่าการนำเข้าลำไยกระป๋องจากประเทศไทยเท่ากับ 83.2 และ 28.3 ล้านบาท เมื่อเปรียบเทียบมูลค่าการนำเข้าของตลาดสิงคโปร์และมาเลเซียกับตลาดสหรัฐอเมริกาและอินโดนีเซียแล้ว ตลาดสิงคโปร์และมาเลเซียมีมูลค่าการนำเข้าผลิตภัณฑ์ลำไยกระป๋องมากกว่าตลาดสหรัฐอเมริกาและอินโดนีเซียอยู่มาก สำหรับรายละเอียดมูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์ลำไยกระป๋องของประเทศต่างๆ ที่สำคัญได้แสดงไว้ในตารางที่ 3.11

ตารางที่ 3.11 ปริมาณและมูลค่าการส่งออกลำไยกระป๋องของประเทศไทยไปยังประเทศที่สำคัญ ระหว่างปี พ.ศ. 2540 - 2543

| ประเทศ | 2540 | | 2541 | | 2542 | | 2543 | |
|-----------------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| | ปริมาณ | มูลค่า | ปริมาณ | มูลค่า | ปริมาณ | มูลค่า | ปริมาณ | มูลค่า |
| ทั่วโลก | 15,973 | 753.1 | 4,861 | 272.6 | 8,822 | 468.9 | 11,715 | 476.3 |
| 1. สิงคโปร์ | 4,080 | 196.7 | 1,179 | 67.4 | 2,442 | 133.6 | 3,906 | 159.9 |
| 2. มาเลเซีย | 5,495 | 222.9 | 1,036 | 37.0 | 2,804 | 123.7 | 3,993 | 132.5 |
| 3. สหรัฐอเมริกา | 1,276 | 68.8 | 935 | 58.7 | 1,465 | 89.8 | 1,490 | 82.3 |
| 4. อินโดนีเซีย | 1,092 | 57.5 | 0 | 0 | 459 | 24.2 | 736 | 28.3 |
| 5. ฝรั่งเศส | 292 | 16.6 | 121 | 9.1 | 247 | 13.5 | 222 | 11.2 |
| 6. แคนาดา | 51 | 2.6 | 64 | 5.3 | 123 | 7.6 | 298 | 11.0 |
| 7. จีน | 277 | 13.2 | 68 | 4.6 | 51 | 3.0 | 199 | 8.0 |
| 8. ออสเตรเลีย | 167 | 9.3 | 139 | 8.4 | 159 | 9.9 | 129 | 6.5 |
| 9. อิตาลี | 62 | 3.7 | 67 | 4.5 | 155 | 9.3 | 120 | 6.0 |
| 10. ญี่ปุ่น | 96 | 5.3 | 103 | 7.1 | 83 | 5.9 | 80 | 4.9 |
| 11. อื่น ๆ | 3,085 | 157 | 1,149 | 71 | 834 | 48 | 542 | 25.7 |

ปริมาณ : ตัน
มูลค่า : ล้านบาท

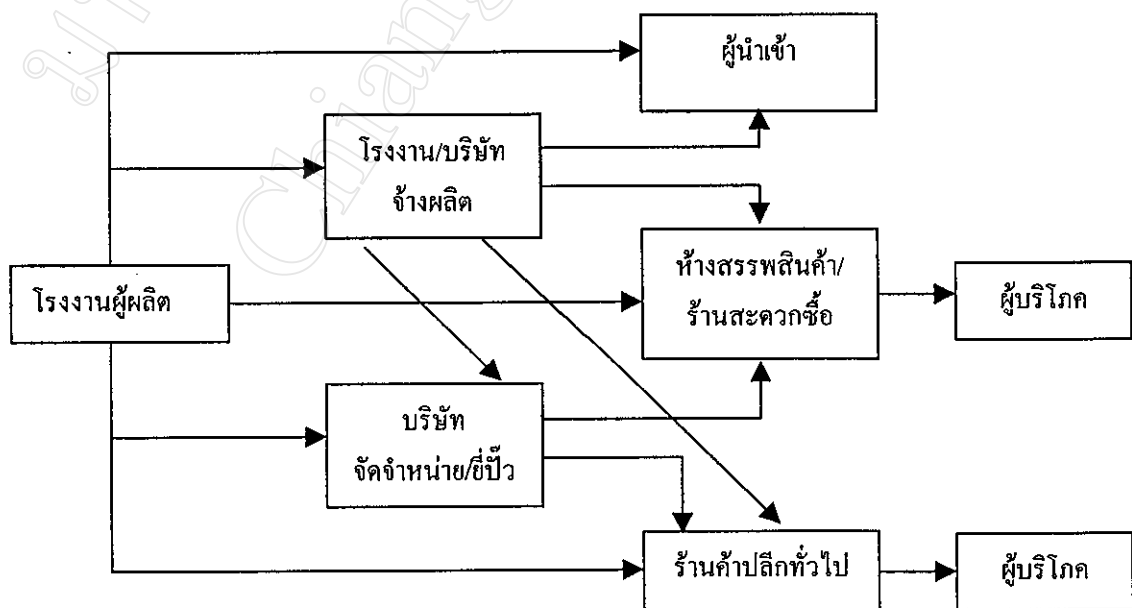
ที่มา : กรมศุลกากร (2544)

การจำหน่ายลำไยกระป๋อง รัตนและคณะ (2541) พบว่า ส่วนมากผู้นำเข้ามักกำหนดให้ใช้ตราหรือยี่ห้อของผู้นำเข้าเอง อย่างไรก็ตามมีผู้นำเข้าบางรายอนุญาตให้พิมพ์คำว่า “Product of Thailand” ลงบนฉลาก ผลิตภัณฑ์ลำไยกระป๋องอาจแบ่งเป็น 4 เกรด ได้แก่ เกรดคัดพิเศษ เกรด A เกรด B และเกรด C โดยมีปริมาณการผลิตของทุกโรงงานจะมีสัดส่วนร้อยละ 10, 51, 25 และ 14 ตามลำดับ โดยทั่วไปการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ลำไยกระป๋องเป็นผู้นำเข้าในต่างประเทศ ผู้ขายมักตกลงปริมาณการซื้อ/ขายก่อนที่จะเข้าถึงฤดูกาล 1 – 2 เดือน ส่วนราคาการซื้อ/ขายลำไย

กระป๋องยังไม่ตกลงในขณะนั้น แต่จะรอดูภาวะการซื้อ/ขายในตลาด ณ เวลาที่มีการส่งมอบสินค้ากัน ผู้นำเข้ากลางรายอาจเปิด L/C มาให้โรงงานก่อนถึงฤดูกาลผลิตเป็นการจ่ายล่วงหน้า และเมื่อมีการส่งมอบสินค้าและตกลงราคากันเมื่อใดจึงค่อยหักลบค่าใช้จ่ายซึ่งกันและกัน

การค้าปลีกผลไม้กระป๋องในประเทศ ส่วนใหญ่เป็นการค้าปลีกผลไม้กระป๋องในส่วนที่เหลือจากการส่งออกหรือส่งออกไม่ได้เนื่องจากผลผลิตไม่ได้มาตรฐาน เช่น กระป๋องบวม เบี้ยว ผลิตเกินกำลังไร่ไร่กรีและฝักขาด หรือผลผลิตมากกว่าคำสั่งซื้อหรือปริมาณที่คาดว่าจะส่งออกได้ ผลผลิตจะระบายออกโดยผ่านห้างสรรพสินค้า ร้านสะดวกซื้อ หรือร้านค้าทั่วไป ผู้ค้าปลีกเหล่านี้มีส่วนเหลือมการตลาดประมาณร้อยละ 10 - 20 ของราคาขาย ส่วนบริษัทตัวแทนหรือยี่ปั้วจะคิดค่าตอบแทนประมาณร้อยละ 10 - 30 ของราคาขายขึ้นอยู่กับทุนการส่งเสริมการขาย เมื่อห้างสรรพสินค้า ร้านสะดวกซื้อ และร้านค้าปลีกทั่วไปปรับซื้อผลไม้กระป๋องไปจำหน่ายอาจมีการให้ส่วนลดลูกค้าได้อีกส่วนหนึ่ง (ประมาณ 2 - 3 บาทต่อกระป๋อง) นอกจากนี้ในบางโอกาสที่ผลไม้กระป๋องมีเหลือค้างสต็อกมาก โรงงานผู้ผลิต ห้างสรรพสินค้าอาจนำมาลดราคา หรืออาจมีผู้ค้าจรทั่วไปมารับซื้อไปจำหน่ายในงานแสดงสินค้าหรือตลาดนัดทั่ว ๆ ไป โดยตั้งเป็นร้านลดราคา (discount store) หรือแผงจำหน่ายลดราคา (booth sale) ของโรงงานผู้ผลิต สำหรับช่องทางการตลาดผลไม้กระป๋อง รัตนและคณะ (2541) ได้แสดงรายละเอียดช่องทางจำหน่ายผลไม้กระป๋องในประเทศไทยไว้ดังแผนภาพที่ 3.7

แผนภาพที่ 3.7 ช่องทางการจำหน่ายผลไม้กระป๋องในประเทศไทย



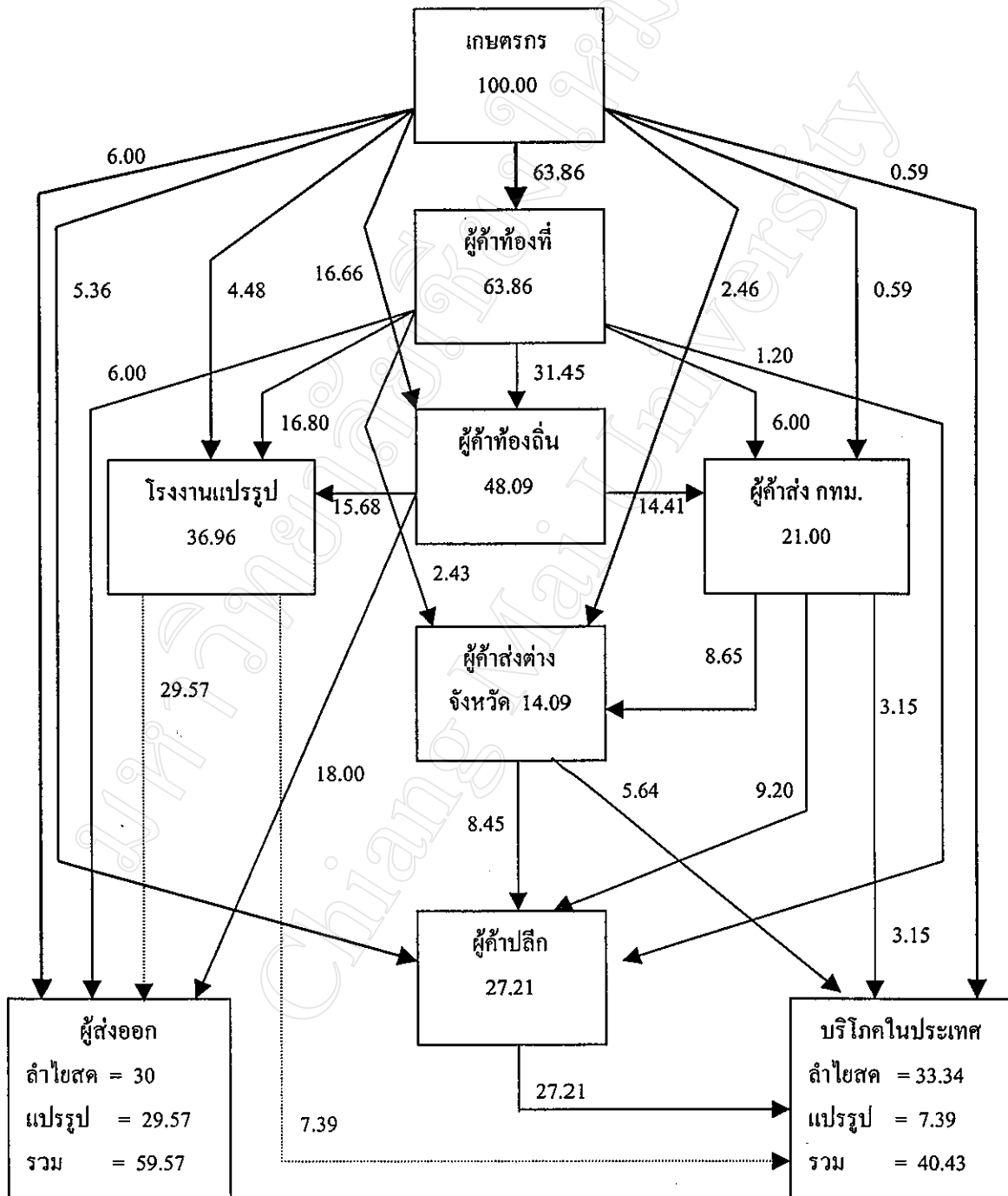
ที่มา : รัตนและคณะ (2541)

3.2.3 วิธีการตลาดลำไยสดและลำไยแปรรูป

วิธีการตลาดลำไยนั้นได้มีงานเขียนต่างๆ ของภาครัฐออกมาหลายหน่วยงานด้วยกัน โดยแต่ละหน่วยงานนั้นก็จะมีภาระเน้นแสดงลักษณะสำคัญที่แตกต่างกันออกไป สำหรับวิธีการตลาดลำไยในส่วนนี้จะเป็นการรวบรวมงานเขียนจาก 3 หน่วยงาน ได้แก่ สำนักวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร (2538) รัตนาและคณะ (2541) และสำนักงานรักษาเสถียรภาพสินค้าเกษตร (2543) รายละเอียดมีดังนี้

วิธีการตลาดลำไยในปี พ.ศ. 2538 ของสำนักวิจัยเศรษฐกิจการเกษตรได้แสดงในแผนภาพที่ 3.8 วิธีการตลาดของสำนักวิจัยเศรษฐกิจการเกษตรนี้มีลักษณะที่สำคัญที่แตกต่างจากวิธีการตลาดอื่น ๆ คือ มีการแสดงให้เห็นทราบถึงสัดส่วนร้อยละในแต่ละช่องทาง นอกจากนั้นแผนภาพนี้ยังแสดงให้เห็นทราบถึงวิธีการตลาดลำไยสดที่ละเอียด จากวิธีการตลาดแผนภาพนี้ทราบได้ว่าชาวสวนจำหน่ายผลผลิตลำไยสดให้แก่ผู้ค้าท้องถิ่นมากที่สุดถึงประมาณร้อยละ 64 รองลงมาได้จำหน่ายแก่ผู้ค้าท้องถิ่นประมาณร้อยละ 17 นอกจากนั้นเป็นการจำหน่ายผลผลิตลำไยสดแก่ ผู้ส่งออกลำไยสด ร้อยละ 6 จำหน่ายเข้าโรงงานแปรรูปประมาณร้อยละ 5 และจำหน่ายให้ผู้ค้าอื่น ๆ อีกประมาณร้อยละ 8 หลังจากผู้ค้าท้องถิ่นที่รับซื้อลำไยสดจากเกษตรกรแล้วส่วนมากจะจำหน่ายส่งต่อไปยังผู้ค้าท้องถิ่น จำหน่ายเข้าโรงงานแปรรูป ผู้ค้าขายส่งในกรุงเทพฯ และผู้ส่งออกลำไยสด ร้อยละ 31, 17, 6 และ 6 ตามลำดับ (แผนภาพที่ 3.8) เมื่อผู้ค้าท้องถิ่นได้รับซื้อลำไยก็จำหน่ายส่งต่อไปยัง ผู้ส่งออกลำไยสด โรงงานแปรรูป และผู้ค้าขายส่งในกรุงเทพฯ ประมาณร้อยละ 18, 16 และ 14 ตามลำดับ โดยสรุปแล้วสามารถแบ่งกลุ่มผู้บริโภคเป็น 2 กลุ่ม กลุ่มผู้บริโภคต่างประเทศหรือส่งออก และผู้บริโภคภายในประเทศ โดยกลุ่มผู้บริโภคภายในประเทศมีการบริโภคลำไยสดเท่ากับประมาณร้อยละ 33 และลำไยแปรรูปเพื่อใช้บริโภคภายในประเทศประมาณร้อยละ 7 และกลุ่มผู้ส่งออกเราสามารถส่งออกลำไยสดประมาณร้อยละ 30 และส่งออกลำไยแปรรูปร้อยละ 30 เช่นกัน

แผนภาพที่ 3.8 วิธีการตลาดลำไยในประเทศไทย พ.ศ. 2538



หมายเหตุ : ————> วิธีการตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยสด

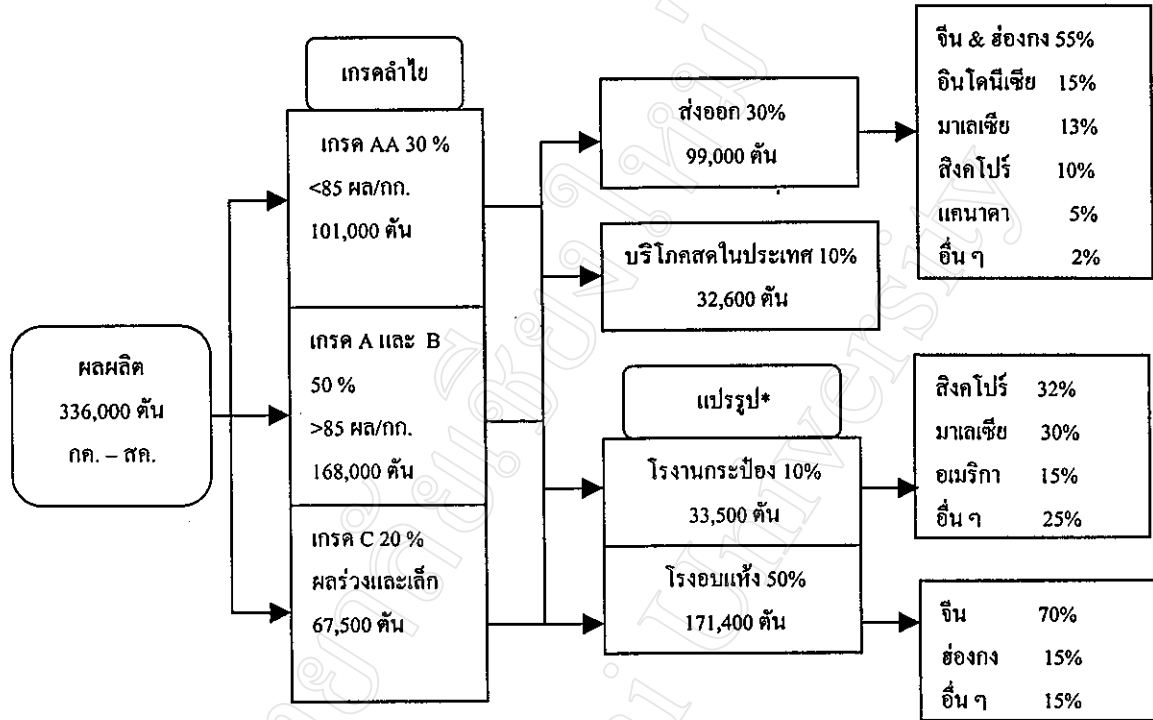
 - - - - -> วิธีการตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยแปรรูป

ที่มา : สำนักงานวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร (2538)

วิธีการตลาดลำไยของรัตนและคณะ (2541) เป็นวิธีการตลาดลำไยที่แตกต่างกับสำนักวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร โดยที่รัตนและคณะ (2541) ได้แสดงให้เห็นถึงวิธีการตลาดทั้งลำไยสดและผลิตภัณฑ์ ซึ่งก่อนหน้านี้สำนักวิจัยเศรษฐกิจการเกษตรไม่ได้แสดงแยกให้เห็นถึงความเชื่อมโยงของตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยสดกับตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยแปรรูปประเภทต่างๆ ที่ชัดเจน สำหรับวิธีการตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยแปรรูปนั้นรัตนและคณะ (2541) ได้แสดงวิธีการตลาดลำไยแปรรูปที่สำคัญซึ่งประกอบไปด้วย ผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง ผลิตภัณฑ์ลำไยกระป๋อง และผลิตภัณฑ์ลำไยแช่แข็ง จากผลการศึกษาของรัตนและคณะ (2541) ได้แสดงให้เห็นว่าผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งได้มีทั้งที่ ชาวสวนทำการอบแห้งด้วยตนเองและชาวสวนขายผลผลิตลำไยสดให้กับ โรงงานแปรรูปลำไยอบแห้ง เพื่อใช้เป็นวัตถุดิบในการแปรรูป ส่วนผลิตภัณฑ์ลำไยกระป๋องและผลิตภัณฑ์ลำไยแช่แข็งนั้นผู้รวบรวมลำไยสดเป็นผู้จำหน่ายผลผลิตลำไยให้กับ โรงงานผู้แปรรูปลำไยกระป๋อง รายละเอียดวิธีการตลาดของรัตนและคณะ (2541) ได้แสดงในแผนภาพที่ 3.9

สำนักงานรักษาเสถียรภาพสินค้าเกษตร (2543) ได้แสดงวิธีการตลาดดังแสดงในแผนภาพที่ 3.10 จากลักษณะที่สำคัญของแผนภาพนี้ซึ่งแตกต่างจากวิธีการตลาดของสองหน่วยงานวิจัยที่ได้กล่าวมาแล้ว กล่าวคือ แผนภาพของสำนักงานรักษาเสถียรภาพเกษตรได้แสดงให้เห็นปริมาณและสัดส่วนการใช้ผลผลิตลำไยในปีนั้นๆ และนอกจากนั้นวิธีการตลาดของสำนักงานรักษาเสถียรภาพสินค้านี้ยังแสดงให้เห็นถึงประเทศที่มีการนำเข้าลำไยสดและผลิตภัณฑ์ว่าแต่ละประเทศมีการนำเข้าปริมาณเท่าใด ขณะที่หน่วยงานวิจัยทั้งสองก่อนหน้านี้ไม่ได้เน้นแสดงทราบถึงสัดส่วนและปริมาณการส่งออก จากแผนภาพนี้แสดงให้เห็นว่าในปี พ.ศ. 2543 ผลผลิตลำไยสดส่วนใหญ่เป็นผลิตภัณฑ์ลำไยสดเกรดเอและบีประมาณร้อยละ 50 เป็นผลิตภัณฑ์ลำไยสดเกรดเอประมาณร้อยละ 30 และเป็นผลิตภัณฑ์ลำไยสดเกรดซีประมาณร้อยละ 20 นอกจากนี้วิธีการตลาดนี้แสดงให้เห็นว่าผลิตภัณฑ์ลำไยสดถูกใช้เพื่อการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งประมาณร้อยละ 50 ถูกใช้เพื่อการส่งออกประมาณร้อยละ 30 และถูกใช้เพื่อการบริโภคสดและแปรรูปเป็นลำไยกระป๋องประมาณร้อยละ 10 รายละเอียดอื่นๆ สามารถดูได้จากแผนภาพที่ 3.10

แผนภาพที่ 3.10 วิธีการตลาดลำไยปี พ.ศ. 2543



หมายเหตุ * ได้รวบรวมการบริโภคภายในประเทศประมาณ 30% ของผลิตภัณฑ์ไว้ด้วยแล้ว

ที่มา : สำนักงานรักษาสถียรภาพราคาสินค้าเกษตร กรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์ (2544)

3.3 การจำแนกตลาดผลิตภัณฑ์ลำไย

จากงานเขียนต่าง ๆ ที่ได้กล่าวมาแล้วในหัวข้อ 3.1 และ 3.2 เราสามารถแบ่งตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยโดยใช้รูปลักษณะของผลิตภัณฑ์และระยะทางหรือเขตพื้นที่การจำหน่ายได้ดังนี้

3.3.1 การแบ่งตลาดเชิงรูปลักษณะของผลิตภัณฑ์ลำไย

ผลิตภัณฑ์ลำไยสามารถแบ่งย่อยผลิตภัณฑ์ด้วยรูปลักษณะของผลิตภัณฑ์ได้หลายชนิดด้วยกัน เช่น ผลิตภัณฑ์ลำไยสด ผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง ผลิตภัณฑ์ลำไยกระป๋อง ผลิตภัณฑ์ลำไยแช่แข็ง และผลิตภัณฑ์ลำไยอื่น ๆ สำหรับผลิตภัณฑ์ลำไยที่สำคัญต่อมูลค่าการส่งออกมี 3 ผลิตภัณฑ์ดังได้กล่าวไว้ในบทที่ 1 ในตารางที่ 1.3 ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ลำไยสด ผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง และผลิตภัณฑ์ลำไยกระป๋อง ดังนั้นในการศึกษานี้จะจำแนกผลิตภัณฑ์ลำไยเฉพาะผลิตภัณฑ์ลำไยทั้ง 3 ประเภทที่มีความสำคัญนี้เท่านั้น

1) ผลิตภัณฑ์ลำไยสด หมายถึง ลำไยสดที่ได้จากการเก็บเกี่ยวผลผลิตลำไยโดยที่ผลิตภัณฑ์นี้สามารถนำไปบริโภคสดได้โดยตรงหรือนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ลำไยแปรรูปต่างๆ ดังที่กล่าวมาแล้ว สำหรับเกรดของผลิตภัณฑ์ลำไยสด กรมวิชาการเกษตร (2542) ได้แบ่งเกรดสำหรับผลิตภัณฑ์ลำไยสดชั่งตามจำนวนผลลำไยออกเป็น 5 เกรดดังนี้

- ลำไยสดเกรดเอเอ มีจำนวนผลลำไยสดน้อยกว่า 85 ผลต่อกิโลกรัม
- ลำไยสดเกรดเอ มีจำนวนผลอยู่ระหว่าง 85 ถึง 94 ผลต่อกิโลกรัม
- ลำไยสดเกรดบี มีจำนวนผลอยู่ระหว่าง 95 ถึง 104 ผลต่อกิโลกรัม
- ลำไยสดเกรดซี มีจำนวนผลอยู่ระหว่าง 105 ถึง 114 ผลต่อกิโลกรัม
- ลำไยสดเกรดดี มีจำนวนผลอยู่มากกว่า 115 ขึ้นไป

2) ผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ลำไยสดที่ได้ผ่านกรรมวิธีการแปรรูปด้วยการอบด้วยความร้อนจนแห้ง ผลิตภัณฑ์ลำไยสดสามารถแบ่งด้วยลักษณะของเนื้อหรือผลของลำไยด้วยรูปลักษณะได้เป็น 2 ประเภท ดังนี้

2.1) ผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งทั้งเปลือก หมายถึง ผลิตภัณฑ์ลำไยสดที่ได้ผ่านกรรมวิธีการแปรรูปด้วยการอบด้วยความร้อนจนแห้ง โดยที่ไม่ได้มีการแกะเปลือกและเมล็ดของลำไยออก เราสามารถแบ่งเกรดของลำไยอบแห้งทั้งเปลือกด้วยขนาดเส้นผ่านกลางของผลออกเป็น 4 เกรดด้วยกัน ดังนี้

- เกรดเอเอ มีเส้นผ่านศูนย์กลางมากกว่า 25 มิลลิเมตรขึ้นไป
- เกรดเอ มีเส้นผ่านศูนย์กลางระหว่าง 22 – 24 มิลลิเมตร
- เกรดบี มีเส้นผ่านศูนย์กลางระหว่าง 18 – 21 มิลลิเมตร

- เกรดซี มีเส้นผ่าศูนย์กลางระหว่าง 16 - 17 มิลลิเมตรลงมา

2.2) ผลិតภัณฑ์ลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อ หมายถึง ผลิตภัณฑ์ลำไยสดที่แกะเปลือกออกเอาเฉพาะเนื้อลำไยมาแปรรูปด้วยการอบด้วยความร้อนจนแห้งหรือผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งทั้งเปลือกที่แกะเอาเฉพาะเนื้อออก รัตนาและคณะ (2541) ได้แบ่งเกรดผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อออกเป็น 2 กลุ่มใหญ่ ตามกระบวนการผลิตและลักษณะของสีเนื้อออกเป็น ผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งเนื้อทองซึ่งประกอบไปด้วยเกรดเอและเกรดคละ และผลิตภัณฑ์ลำไยเนื้อสีน้ำตาลทองซึ่งประกอบไปด้วยเกรดคัดและเกรดรวม ดังที่ได้แสดงไว้ในโครงสร้างผลิตภัณฑ์ลำไยแปรรูปหัวข้อ 3.1.2 หัวข้อย่อยที่ 2

ในการศึกษานี้จะจำกัดการศึกษาเฉพาะลำไยอบแห้งทั้งเปลือก เนื่องจากลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อมีส่วนการผลิตน้อยมากเมื่อเปรียบเทียบกับลำไยอบแห้งทั้งเปลือก นอกจากผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งทั้งเปลือกนี้ยังเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการช่วยเหลือจาก คชก. ด้วยโครงการรับจำนำไยอบแห้ง ในปีที่ผลผลิตราคาลำไยสดประสบปัญหาเรื่องราคา

3) ผลิตภัณฑ์ลำไยกระป๋อง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ลำไยสดที่ผ่านกรรมวิธีการแปรรูปด้วยวิธีการบรรจุกระป๋องในน้ำเชื่อมเข้มข้น สำหรับผลิตภัณฑ์ลำไยกระป๋องนี้ รัตนาและคณะ (2541) ได้แสดงขนาดมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ลำไยกระป๋องขนาด 20 ออนซ์ไว้ 5 เกรดตามจำนวนผลที่ใช้ในการบรรจุกระป๋องขนาด 20 ออนซ์และการนิยามของเนื้อลำไย คือ เกรดเอ เกรดเอ เกรดบี เกรดซี และ broken ดังที่ได้แสดงไว้ในส่วนของโครงสร้างผลิตภัณฑ์ลำไยแปรรูปหัวข้อ 3.1.2

3.3.2 การแบ่งตลาดลำไยด้วยเขตพื้นที่การจำหน่าย

การศึกษานี้นอกจากเราได้แบ่งตลาดลำไยด้วยรูปลักษณะของผลิตภัณฑ์ลำไยแล้วยังได้จำแนกตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยโดยอาศัยการแบ่งเขตพื้นที่จำหน่ายลำไยได้เป็น 4 ระดับด้วยกัน คือ ระดับสวน ระดับขายส่งที่เชียงใหม่ ระดับขายส่งที่กรุงเทพฯ และส่งออกที่กรุงเทพฯ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1) ตลาดระดับสวน หมายถึง ตลาดลำไยที่มีการซื้อขายกัน ณ. หน้าสวนซึ่งทั้งหมดเป็นการซื้อขายผลผลิตลำไยในแหล่งผลิตหรือบริเวณใกล้เคียงให้กับผู้รวบรวมลำไยในท้องถิ่นๆ แล้วหลังจากนั้นผู้รวบรวมลำไยนี้จะนำผลิตภัณฑ์ลำไยไปขายต่อให้กับผู้ค้าท้องถิ่นอีกครั้งหนึ่ง

2) ตลาดระดับขายส่งที่เชียงใหม่ หมายถึง ตลาดลำไยสดและผลผลิตภัณฑ์ที่ผู้รวบรวมในท้องถิ่นหรือท้องถิ่นได้รับซื้อผลผลิตลำไยจากชาวสวนลำไย ผู้รวบรวมผลผลิตลำไย หรือ ผู้แปรรูปรายย่อยในเขตท้องที่จังหวัดเชียงใหม่และลำพูน โดยที่หลังจากที่รับซื้อผลผลิตลำไยสดแล้ว

ผู้ค้าระดับนี้จะนำผลผลิตลำไยสดและผลิตภัณฑ์เหล่านั้นไปจำหน่ายต่อให้กับผู้ค้าต่างจังหวัด ผู้ค้าส่งที่กรุงเทพฯ หรือผู้ค้าส่งออก

3) ตลาดระดับขายส่งที่กรุงเทพฯ หมายถึง ตลาดลำไยที่ผู้ค้าส่งผลไม้ที่กรุงเทพฯ ได้รับซื้อลำไยสดหรือผลิตภัณฑ์จากผู้ค้าลำไยและผลิตภัณฑ์ที่ตลาดระดับต่างๆ เพื่อนำไปจำหน่ายให้กับผู้ค้าปลีกที่กรุงเทพฯ หรือจำหน่ายต่อให้กับผู้ค้าส่งออกที่กรุงเทพฯ

4) ตลาดระดับส่งออกที่กรุงเทพฯ หมายถึง ตลาดลำไยที่ผู้ส่งออกลำไยได้รับซื้อลำไยสดและผลิตภัณฑ์จากผู้ค้าที่ตลาดระดับต่างๆ หรืออาจแปรรูปด้วยตนเองเพื่อนำลำไยสดและผลิตภัณฑ์ส่งออกไปยังต่างประเทศที่ทำเรือคลองเคียวหรือท่าเรือแหลมฉบัง

3.3.3 การแบ่งตลาดลำไยด้วยรูปลักษณะและพื้นที่การจำหน่าย

เมื่อนำลักษณะการแบ่งตลาดลำไยทั้ง 2 ประเภทดังกล่าวมาแล้วในหัวข้อ 3.1.1 และ 3.1.2 มารวมกันทำให้เราสามารถแบ่งย่อยตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยออกเป็น 12 ตลาดผลิตภัณฑ์ลำไย (ตารางที่ 3.12) แต่อย่างไรก็ตามบางตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยไม่ได้มีอยู่จริงหรือมีอยู่อย่างชัดเจน เพียง 9 ตลาดผลิตภัณฑ์และนอกจากนั้นตลาดขายส่งผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งที่กรุงเทพฯ และลำไยขายส่งกระป๋องที่กรุงเทพฯ ไม่สามารถหาข้อมูลราคาเพื่อใช้ในการศึกษา ดังนั้นเมื่อพิจารณาจากรูปลักษณะและพื้นที่การจำหน่ายร่วมกันจึงทำให้เหลือตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยที่สำคัญเพียง 7 ตลาดผลิตภัณฑ์ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1) ตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยสดที่ระดับสวน หมายถึง ตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยสดที่มีการซื้อขายกัน ณ. หน้าสวนซึ่งทั้งหมดเป็นการซื้อขายผลผลิตลำไยสดในแหล่งผลิตหรือบริเวณใกล้เคียงให้กับผู้รวบรวมลำไยสดในท้องถิ่นๆ แล้วหลังจากนั้นผู้รวบรวมลำไยนี้จะนำผลผลิตลำไยสดไปขายต่อให้กับผู้ค้าท้องถิ่นอีกครั้งหนึ่ง

2) ตลาดขายส่งผลิตภัณฑ์ลำไยสดที่เชียงใหม่ หมายถึง ตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยสดที่ผู้รวบรวมในท้องถิ่นหรือท้องถิ่นได้รับซื้อผลผลิตลำไยจากชาวสวนลำไยหรือผู้รวบรวมผลผลิตลำไยสดรายย่อยในเขตท้องที่จังหวัดเชียงใหม่และลำพูน โดยที่หลังจากที่รับซื้อผลผลิตลำไยสดแล้วผู้ค้าระดับนี้จะนำผลผลิตลำไยสดเหล่านั้นไปจำหน่ายต่อให้กับผู้ค้าต่างจังหวัด ผู้ค้าส่งที่กรุงเทพฯ หรือผู้ค้าส่งออก

3) ตลาดขายส่งผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งที่เชียงใหม่ หมายถึง ตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งที่ผู้รวบรวมในท้องถิ่นหรือในท้องถิ่นได้รับซื้อผลผลิตลำไยสดจากผู้แปรรูปรายย่อย หรือเป็น

การแปรรูปลำไยอบแห้งด้วยตนเอง โดยที่หลังจากรับโดยที่หลังจากที่รับซื้อผลผลิตลำไยอบแห้ง หรือแปรรูปด้วยตนเองแล้วผู้ค้าระดับนี้จะนำผลผลิตลำไยอบแห้งเหล่านั้น ไปจำหน่ายต่อให้กับผู้ค้าต่างจังหวัด ผู้ค้าส่งที่กรุงเทพฯ หรือผู้ค้าส่งออก

4) ตลาดขายส่งผลิตภัณฑ์ลำไยสดที่กรุงเทพฯ หมายถึง ตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยสดที่ผู้ค้าส่งผลไม้ที่กรุงเทพฯ ได้รับซื้อผลิตภัณฑ์ลำไยสดจากผู้ค้าระดับต่างๆ เพื่อนำมาจำหน่ายให้กับผู้ค้าปลีกที่กรุงเทพฯ หรือจำหน่ายต่อให้กับผู้ค้าส่งออกที่กรุงเทพฯ

5) ตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยสดส่งออกที่กรุงเทพฯ หมายถึง ตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยสดที่ผู้ส่งออกลำไยได้รับซื้อผลิตภัณฑ์ลำไยสดจากผู้ค้าที่ตลาดระดับต่างๆ เพื่อนำผลิตภัณฑ์ลำไยสดส่งออกไปยังต่างประเทศที่ทำเรือคลองเตยหรือท่าเรือแหลมฉบัง

6) ตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งส่งออกที่กรุงเทพฯ หมายถึง ตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งที่ผู้ส่งออกลำไยอบแห้งได้รับซื้อผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งจากผู้ค้าที่ตลาดระดับต่างๆ หรืออาจแปรรูปด้วยตนเองเพื่อนำผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งส่งออกไปยังต่างประเทศที่ทำเรือคลองเตยหรือท่าเรือแหลมฉบัง

7) ตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยกระป๋องส่งออกที่กรุงเทพฯ หมายถึง ตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยกระป๋องที่โรงงานแปรรูปผักและผลไม้กระป๋องหรือผู้ส่งออกลำไยกระป๋องได้นำผลิตภัณฑ์ลำไยกระป๋องส่งออกไปยังต่างประเทศที่ทำเรือคลองเตยหรือท่าเรือแหลมฉบัง

ตารางที่ 3.12 การแบ่งย่อยตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยด้วยรูปลักษณะของผลิตภัณฑ์และเขตพื้นที่การจำหน่าย

| พื้นที่ | รูปลักษณะของผลิตภัณฑ์ลำไย | | |
|----------------------------|---------------------------------------|---|---|
| | ลำไยสด | ลำไยอบแห้ง | ลำไยกระป๋อง |
| 1. ระดับสวน | ตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยสดที่ระดับสวน | | |
| 2. ระดับขายส่งที่เชียงใหม่ | ตลาดขายส่งผลิตภัณฑ์ลำไยสดที่เชียงใหม่ | ตลาดขายส่งผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งที่เชียงใหม่ | |
| 3. ระดับขายส่งที่กรุงเทพฯ | ตลาดขายส่งผลิตภัณฑ์ลำไยสดที่กรุงเทพฯ | | |
| 4. ระดับส่งออกที่กรุงเทพฯ | ตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยสดส่งออกที่กรุงเทพฯ | ตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งส่งออกที่กรุงเทพฯ | ตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยกระป๋องส่งออกที่กรุงเทพฯ |

3.4 ความสัมพันธ์ทางกายภาพของตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยประเภทต่าง ๆ

หลังจากที่ทราบถึงตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยระดับต่างๆ แล้วในส่วนนี้เราสามารถแสดงให้ทราบถึงความเชื่อมโยงหรือความสัมพันธ์ของตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยต่างๆ โดยจะแยกแสดงความสัมพันธ์ออกเป็น 3 ผลิตภัณฑ์ซึ่งประกอบไปด้วย ตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยสด ตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง และตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยกระป๋อง โดยพิจารณาความสัมพันธ์ทางกายภาพตามลักษณะการเคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์ลำไยและการติดต่อข่าวสารทางการตลาดของตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยทั้งสาม สำหรับเนื้อหาในส่วนนี้ส่วนใหญ่ได้จากการสอบถามผู้ค้าผลิตภัณฑ์ลำไยในแต่ละระดับ อย่างไรก็ตามเนื่องจากตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยนั้นมีลักษณะตลาดที่ซับซ้อนและปัจจุบันไม่ได้มีผู้วิจัยศึกษาการใช้ผลผลิตที่แท้จริงในแต่ละตลาด นอกจากนั้นแต่ละปีสัดส่วนการใช้ผลผลิตก็มีการเปลี่ยนแปลง ดังนั้นเนื้อหาในส่วนนี้ไม่อาจจะระบุเป็นร้อยละของผลิตภัณฑ์ที่แน่นอนในแต่ละตลาด สำหรับการแสดงความสัมพันธ์ทางกายภาพในตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยทั้ง 3 ประเภทนี้จะแบ่งแสดงความสัมพันธ์ออกเป็น 2 ส่วนได้แก่ ความสัมพันธ์ทางกายภาพในตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยสดและความสัมพันธ์ทางกายภาพในตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยสดและผลิตภัณฑ์ลำไยแปรรูปโดยมีความสัมพันธ์ดังต่อไปนี้

3.4.1 ความสัมพันธ์ทางกายภาพในตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยสด

1) การเคลื่อนย้ายลำไยสด ผลิตภัณฑ์ลำไยสดถูกผลิตขึ้นที่ตลาดระดับสวนโดยที่การเคลื่อนย้ายผลผลิตลำไยสดเริ่มจากชาวสวนลำไยได้จำหน่ายผลผลิตลำไยสดให้กับผู้ค้าในตลาดขายส่งผลิตภัณฑ์ลำไยสดที่เชียงใหม่ ผู้ค้าในตลาดขายส่งผลิตภัณฑ์ลำไยสดที่กรุงเทพฯ ในบางครั้งชาวสวนลำไยเป็นผู้ส่งออกด้วยตนเองหรือมีพ่อค้าส่งออกมารับซื้อโดยตรงที่ระดับสวน ถ้าหากชาวสวนลำไยจำหน่ายผลผลิตลำไยสดให้กับผู้ค้าส่งที่เชียงใหม่ ผู้ค้าส่งที่เชียงใหม่ที่บางรายอาจนำส่งออกด้วยตนเองหรืออาจจำหน่ายต่อให้กับผู้ค้าส่งที่ลำไยสดที่ระดับกรุงเทพฯ แล้วหลังจากนั้นผู้ค้าส่งที่กรุงเทพฯ อาจจำหน่ายไปยังผู้ค้าปลีกหรืออาจส่งออกไปยังต่างประเทศ รายละเอียดทิศทางการเคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์ลำไยสดสามารถดูได้จากแผนภาพที่ 3.11

ในกรณีที่ชาวสวนได้ขายผลผลิตให้กับผู้รวบรวมหรือผู้ค้าส่งด้วยวิธีการแบบเหมาสวนหรือการเก็บขายที่สวน ผู้ค้าจะนำรถสี่ล้อหรือรถหกล้อเข้าไปรับซื้อผลผลิตลำไยสดที่สวนโดยเก็บผลผลิตลำไยสดใส่ตระกร้าพลาสติก ในช่วงที่ผลผลิตลำไยมีผลผลิตจำนวนมาก เช่น ในช่วงฤดูกาลผลิต โดยส่วนมากชาวสวนลำไยจะต้องนำผลผลิตลำไยสดมาจำหน่ายเองให้กับผู้ค้าที่จุ่มรับ

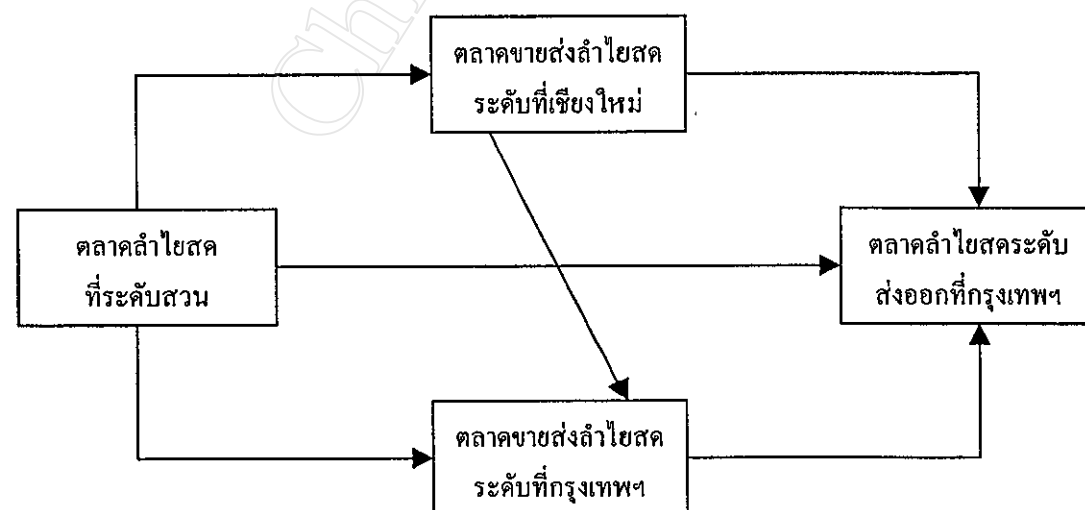
ซื้อในท้องที่ การจำหน่ายในลักษณะนี้ชาวสวนลำไยจะเลือกจำหน่ายลำไยสดให้กับผู้รับซื้อที่ให้ราคาที่ดีที่สุด

ผลิตภัณฑ์ลำไยสดที่จำหน่ายเข้าโรงงานแปรรูปโดยส่วนมากจะบรรจุใส่ตะกร้า โดยมีน้ำหนักของลำไยสด ตะกร้าละ 25 - 30 กก. ส่วนผลิตภัณฑ์ลำไยสดที่ใช้จำหน่ายเพื่อการส่งออกต่างประเทศจะบรรจุตะกร้าพลาสติกโดยมีน้ำหนักลำไยสด ตะกร้าละ 11 กก. โดยส่วนมากลำไยสดที่จำหน่ายออกไปยังต่างประเทศเป็นการใช้ลำไยสดเกรดเอ เอ และเกรดบี

วิธีการขนส่งลำไยสดสามารถจำแนกเป็นการขนส่งเพื่อการจำหน่ายภายในประเทศ และการขนส่งเพื่อการจำหน่ายไปยังส่งออกต่างประเทศ สำหรับวิธีการขนส่งเพื่อจำหน่ายภายในประเทศนั้นเป็นการบรรทุกใส่รถสิบล้อที่คลุมด้วยผ้าใบ ซึ่งการขนส่งลำไยสดเพื่อเข้าสู่กรุงเทพฯ นั้นจะใช้ระยะเวลาประมาณ 9 - 10 ชั่วโมง ส่วนการขนส่งลำไยสดไปยังต่างประเทศนั้นจากการสำรวจพบว่าเป็นการขนส่งด้วยตู้คอนเทนเนอร์ (รถตู้คอนเทนเนอร์นี้สามารถบรรทุกได้ประมาณ 22 - 24 คัน) จากตลาดขายส่งที่เชียงใหม่หรือจุดรับซื้อของผู้ส่งออกเข้าสู่ตลาดส่งออกที่ทำเรือคลองเตยที่กรุงเทพฯ หรือทำเรือแหลมฉบังโดยตรง หลังจากนั้นก็จะถูกขนส่งทางเรือบรรทุกสินค้าต่อไปยังประเทศผู้นำเข้าต่อไป

เกรดของผลิตภัณฑ์ลำไยสดที่ใช้เพื่อการบริโภคภายในประเทศส่วนใหญ่เป็นลำไยสดเอถึงเกรดบี ซึ่งสามารถจัดได้ว่าเป็นลำไยสดคุณภาพรอง ส่วนผลิตภัณฑ์ลำไยสดที่ใช้เพื่อการส่งออกส่วนมากเป็นลำไยสดเกรดเอถึงเกรดบี ซึ่งจัดว่าเป็นลำไยสดที่มีคุณภาพสูง แต่อย่างไรก็ตามจากการสำรวจพบว่าบางประเทศนิยมนำเข้าลำไยเกรดซีซึ่งจัดเป็นลำไยสดคุณภาพต่ำ เช่น มาเลเซีย และอินโดนีเซีย เป็นต้น

แผนภาพที่ 3.11 การเคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์ลำไยสด



หมายเหตุ : → ทิศทางการเคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์ลำไยสด

2) ข้อมูลข่าวสารการตลาด วิธีที่ใช้ในการติดต่อซื้อ/ขายลำไยสดของพ่อค้าและเกษตรกร (ชาวสวนลำไย) เป็นการติดต่อกันผ่านโทรศัพท์ติดตามบ้าน โทรศัพท์มือถือ และการติดต่อสอบถามด้วยตนเอง ณ.จุดรับซื้อของพ่อค้า โดยมีความถี่ที่ใช้ในการติดต่อกันระหว่างผู้ค้าในตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยสดระดับต่างๆ นั้นจะมีการติดต่อกันทุกวัน อย่างน้อยวันละหนึ่งถึงสองครั้ง โดยผู้จำหน่ายผลิตภัณฑ์ลำไยสดในระดับต่างๆ จะสอบถามเรื่องราคากับผู้ขายทุกระดับ ส่วนผู้ซื้อผลิตภัณฑ์ลำไยสดในทุกระดับจะสอบถามเรื่องปริมาณผลผลิตจากผู้จำหน่ายผลผลิต

ลำไยสดจะถูกกำหนดราคาจากผู้ส่งออกลำไยสด โดยราคาจากผู้ส่งออกกำหนดนี้จะอิงจากอุปสงค์จากต่างประเทศและอุปทานภายในประเทศ หลังจากที่ผู้ค้าส่งออกกำหนดราคาส่งออกแล้วราคาเหล่านี้จะเป็นเกณฑ์ในการตั้งราคาในระดับต่างๆ ต่อไปกันเป็นทอดๆ ไปยังผู้ค้าส่งลำไยสดที่เชียงใหม่ และชาวสวนลำไย ตามลำดับ โดยทิศทางของการเคลื่อนย้ายของข้อมูลราคานั้นจะเป็นทิศทางตรงกันข้ามกับทิศทางของการเคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์ลำไยสด กล่าวคือ ผู้จำหน่ายจะสอบถามเรื่องราคาจากผู้ขายในตลาดทุกระดับ

การจ่ายเงินในตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยสดทุกระดับเป็นการจ่ายเงินสดทันที ยกเว้นการขายผลผลิตลำไยสดให้กับทางโรงงานแปรรูปจะได้รับเงินตามงวดการจ่ายเงินของบริษัทที่แต่ละบริษัทได้กำหนดไว้ ลักษณะการจำหน่ายลำไยสดเพื่อส่งออกนั้นมีทั้งเป็นการขายฝากและการขายเงินสด การขายฝากนั้นผู้ส่งจะได้รับเงินหลังจากที่ผู้ค้าส่งในประเทศผู้นำเข้าได้ขายลำไยสดให้กับผู้ค้าปลีกในประเทศผู้นำเข้า

3.4.2 ความสัมพันธ์ทางกายภาพในตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยสดและผลิตภัณฑ์ลำไยแปรรูป

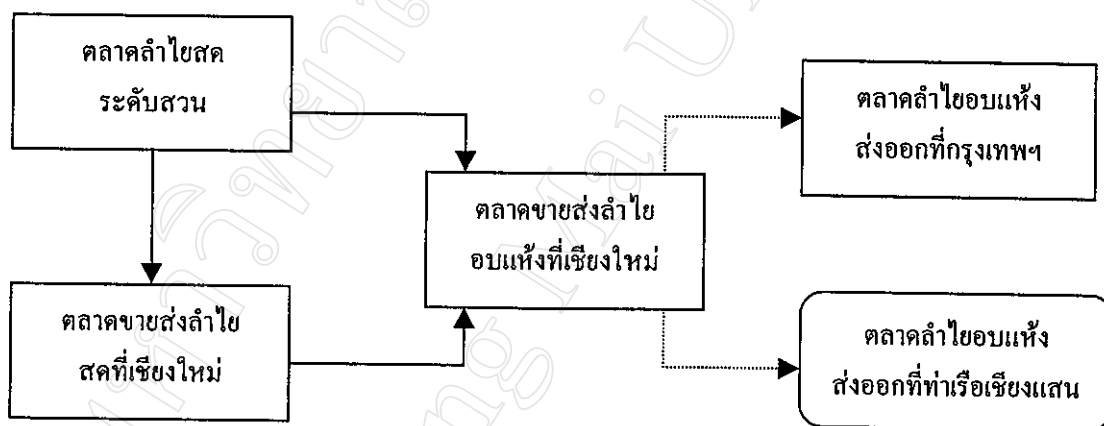
ผลิตภัณฑ์ลำไยแปรรูปที่ใช้ในการศึกษานี้มี 2 ผลิตภัณฑ์ คือผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งและผลิตภัณฑ์ลำไยกระป๋อง ความสัมพันธ์ทางกายภาพผลิตภัณฑ์ลำไยแปรรูปทั้งกับผลิตภัณฑ์ลำไยสดมีดังนี้

3.4.2.1 ความสัมพันธ์ทางกายภาพระหว่างผลิตภัณฑ์ลำไยสดกับผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง

ลำไยอบแห้งนั้นมีทั้งที่ชาวสวนแปรรูปด้วยตนเอง ผู้รวบรวมลำไยสด และโรงงานลำไยอบแห้งเป็นผู้แปรรูป โดยส่วนมากแล้วผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งถูกแปรรูปในท้องที่จังหวัดเชียงใหม่ และลำพูนแล้วต่อจากนั้นจึงจำหน่ายไปที่สถานที่ต่างๆ เราสามารถแสดงลักษณะการเคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งได้ดังนี้

1) การเคลื่อนย้ายลำไยอบแห้ง การเคลื่อนย้ายสินค้าระหว่างตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยสดกับตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยแปรรูปนั้นเริ่มจาก ชาวสวนลำไยนำผลผลิตลำไยสดมาจำหน่ายผู้ค้าส่งลำไยสดที่เชียงใหม่ หรือผู้แปรรูปลำไยอบแห้งซึ่งอาจเป็น สถาบันเกษตรกร หรือโรงงานแปรรูปลำไยอบแห้ง หรือชาวสวนบางรายก็แปรรูปเป็นลำไยอบแห้งด้วยตนเองแล้วหลังจากนั้นผลผลิตลำไยก็ถูกนำไปจำหน่ายให้กับผู้ค้าส่งลำไยอบแห้งที่เชียงใหม่หรือในโรงงานลำไยอบแห้งที่เชียงใหม่บางรายซึ่งเป็นผู้ส่งออกโดยตรง หลังจากนั้นผลผลิตส่วนใหญ่ก็จะถูกส่งออกที่กรุงเทพฯ เราสามารถแสดงทิศทางการเคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์ลำไยสดไปยังผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง ได้ดังแผนภาพที่ 3.12

แผนภาพที่ 3.12 การเคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์ลำไยสดไปยังผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง



หมายเหตุ : —> ทิศทางการเคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์ลำไยสด
 - - -> ทิศทางการเคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง

ยานพาหนะที่ใช้ในการบรรทุกเพื่อขนย้ายลำไยอบแห้งจากผู้แปรรูปรายย่อยไปจำหน่ายให้กับผู้ค้าในตลาดระดับต่างๆ ภายในประเทศ ส่วนมากเป็นการบรรทุกด้วยรถสี่ล้อหรือรถหกล้อ หลังจากนั้นผู้ค้าลำไยอบแห้งแล้วก็จะจำหน่ายลำไยอบแห้งต่อให้กับผู้ค้าส่งออกหรืออาจทำการส่งออกลำไยอบแห้งด้วยตนเอง การขนส่งลำไยอบแห้งจากเชียงใหม่ไปที่ท่าเรือเป็นการบรรทุกด้วยรถสิบล้อคลุมผ้าใบ สำหรับการขนส่งลำไยอบแห้งไปที่ท่าเรือเชียงแสน จังหวัดเชียงรายจะใช้ระยะเวลาประมาณ 4 ชั่วโมง แล้วจะบรรทุกเรือด้วยเรือสินค้าขนาดเล็กไปยังประเทศจีน ส่วนการขนส่งลำไยอบแห้งไปที่ท่าเรือคลองเตยนั้นใช้บรรทุกด้วยรถสิบล้อ โดยใช้ระยะเวลาในการขนส่งประมาณ 10 ชั่วโมงแล้วบรรทุกสินค้าด้วยเรือบรรทุกสินค้าขนาดใหญ่ไปยังประเทศผู้นำเข้าจากประเทศต่างๆ ต่อไป

2) ข้อมูลข่าวสารการตลาด อุปกรณ์ที่ใช้การติดต่อสื่อสารระหว่างตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งทุกตลาดระดับนั้นเป็นการติดต่อสื่อสารผ่านทางโทรศัพท์และนอกจากนั้นยังมีการติดต่อสอบถามด้วยตนเอง การเคลื่อนไหวของราคาลำไยอบแห้งในฤดูกาลการผลิตนั้นจะมีการเคลื่อนไหวขึ้นลงทุกวัน แต่สำหรับการเคลื่อนไหวของราคานอกฤดูกาลการผลิตนั้นจะมีการเปลี่ยนแปลงราคาทุก 3 - 5 วัน

การจำหน่ายลำไยอบแห้งของผู้ค้าส่งลำไยอบแห้งในตลาดระดับต่างๆ นั้นมีทั้งการจำหน่ายทันทีหลังจากได้รับซื้อผลผลิตลำไยอบแห้งหรืออาจมีการเก็บรักษาจนกระทั่งได้ราคาที่สูงแล้วจึงค่อยนำออกมาจำหน่าย เนื่องจากลำไยอบแห้งสามารถเก็บไว้ได้นานหลายเดือนและบางฤดูกาลลำไยอบแห้งจะมีราคาสูง

ราคาของลำไยอบแห้งนั้นได้ถูกกำหนดจากประเทศผู้นำเข้า เนื่องจากผลผลิตลำไยส่วนมากเป็นการผลิตเพื่อส่งออกราคาของลำไยอบแห้งจะมีการเคลื่อนไหวขึ้นลงตามอุปสงค์จากประเทศผู้นำเข้าจะส่งผ่านราคาเป็นทอดๆ มายังผู้ส่งออกลำไยอบแห้ง ผู้ค้าส่งลำไยอบแห้งที่เชียงใหม่ และผู้แปรรูปลำไยอบแห้งรายย่อยตามลำดับ หรือทิศทางตรงกันข้ามกับการเคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง

วิธีการจ่ายเงินในตลาดผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งทุกระดับภายในประเทศเป็นจ่ายเงินสดทันทีหลังจากที่ผู้ค้าได้รับซื้อผลผลิต ส่วนการส่งออกต่างประเทศวิธีการจ่ายเงินนั้นขึ้นอยู่กับการตกลงระหว่างผู้ส่งออกและผู้นำเข้าโดยวิธีการจ่ายเงินมีทั้งที่การจ่ายเงินสดทันทีหลังจากเริ่มขนส่งลำไยอบแห้ง ไปให้หรือการจ่ายเงินหลังจากที่ผู้ค้าในประเทศผู้นำเข้าได้รับสินค้า

3.4.2.2 ความสัมพันธ์ทางกายภาพระหว่างผลิตภัณฑ์ลำไยสดกับผลิตภัณฑ์ลำไยกระป๋อง

ผลิตภัณฑ์ลำไยกระป๋องมีช่องทางการเคลื่อนย้ายระหว่างตลาดที่ไม่ซับซ้อนเมื่อเปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้ง เนื่องจากการแปรรูปลำไยกระป๋องผู้แปรรูปมีเฉพาะโรงงานแปรรูปฝักและผลไม้มักระป๋องเท่านั้น สำหรับทิศทางการเคลื่อนย้ายสินค้าและข้อมูลข่าวสารการตลาดในผลิตภัณฑ์ลำไยกระป๋องมีดังนี้

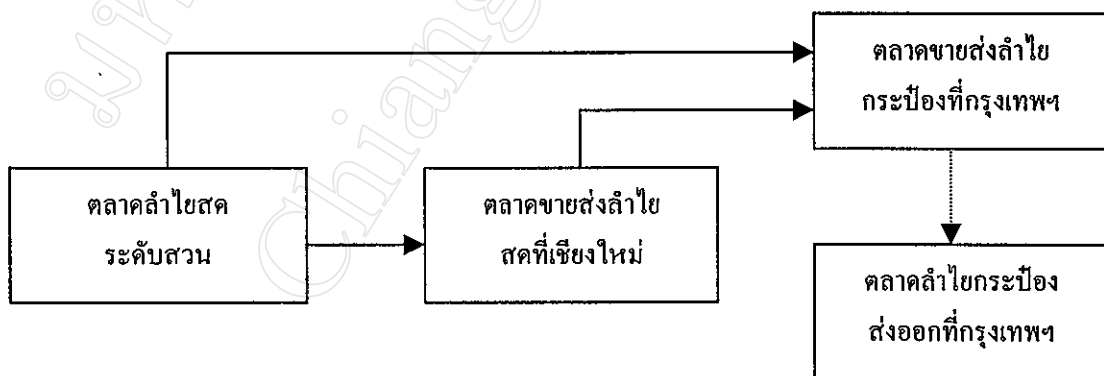
1) การเคลื่อนย้ายลำไยกระป๋อง การเคลื่อนย้ายระหว่างผลิตภัณฑ์ลำไยสดเพื่อแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ลำไยกระป๋องนั้นเริ่มจาก ชาวสวนลำไยได้จำหน่ายผลผลิตลำไยสดให้กับพ่อค้าในท้องถิ่นหรือผู้ค้าส่งลำไยสดที่เชียงใหม่แล้วหลังจากนั้นผู้ค้าส่งที่เชียงใหม่จะนำผลผลิตลำไยสดไปจำหน่ายให้กับโรงงานแปรรูปลำไยกระป๋อง หรือชาวสวนรายใหญ่อาจขายลำไยสดให้โรงงานแปรรูปฝักและผลไม้มักระป๋องโดยตรง หลังจากที่ผ่านมากรรมวิธีการแปรรูปจนได้เป็นผลิตภัณฑ์ลำไยกระป๋องแล้ว ผลิตภัณฑ์ลำไยกระป๋องส่วนใหญ่จะถูกจำหน่ายไปยังผู้นำเข้าจากประเทศต่างๆ

หรืออาจจำหน่ายให้กับบริษัทตัวแทนเพื่อจำหน่ายไปยังต่างประเทศหรือนำมาจำหน่ายให้กับผู้บริโภคภายในประเทศ (แผนภาพที่ 3.13)

การรับซื้อผลิตภัณฑ์ลำไยสดของโรงงานแปรรูปลำไยกระป๋อง เป็นการรับซื้อลำไยสดจากผู้ค้าส่งลำไยสดที่เชียงใหม่ ลำไยสดที่ส่งเข้าโรงงานแปรรูปลำไยกระป๋องจะถูกบรรจุใส่ตะกร้าพลาสติก โดยมีน้ำหนักของลำไยสด ตะกร้าละ 25 - 30 กก. การขนส่งจะบรรทุกด้วย รถสี่ล้อ รถหกล้อ หรือรถสิบล้อ (ขึ้นกับปริมาณของผลผลิต) เข้าสู่โรงงาน เกรดของผลิตภัณฑ์ลำไยสดที่ใช้ในการแปรรูปลำไยกระป๋องมีตั้งแต่เกรดเอถึงเกรดบี แต่ส่วนใหญ่การแปรรูปจะใช้ผลิตภัณฑ์ลำไยสดเกรดเอกับเกรดบีประมาณร้อยละ 80 - 90

การขนส่งผลิตภัณฑ์ลำไยกระป๋องจากโรงงานลำไยกระป๋องเพื่อเข้ากรุงเทพฯ เป็นการขนส่งด้วยรถบรรทุกสิบล้อหรือรถตู้คอนเทนเนอร์ แต่อาจมีการขนส่งด้วยรถไฟ โดยการขนส่งด้วยรถบรรทุกสิบล้อหรือรถตู้คอนเทนเนอร์นั้นจะใช้ระยะเวลาประมาณ 10 ชั่วโมง ส่วนขนส่งด้วยรถไฟเพื่อเข้าสู่กรุงเทพฯ นั้นจะใช้ระยะเวลาประมาณ 15 ชั่วโมง ส่วนการส่งออกไปยังต่างประเทศนั้นลำไยกระป๋องจะถูกบรรทุกจากแหล่งโรงงานแปรรูปเพื่อเข้ามาในกรุงเทพฯ ก่อนแล้วจึงบรรทุกต่อด้วยเรือบรรทุกสินค้าที่ทำเรือคลองเตย ไปยังประเทศผู้นำเข้า สำหรับรายละเอียดการเคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์สด ไปยังผลิตภัณฑ์ลำไยกระป๋อง ได้แสดงไว้ในแผนภาพที่ 3.13

แผนภาพที่ 3.13 การเคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์ลำไยสดไปยังผลิตภัณฑ์ลำไยกระป๋อง



หมายเหตุ : → ทิศทางการเคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์ลำไยสด

-----> ทิศทางการเคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์ลำไยกระป๋อง

2) ข้อมูลข่าวสารการตลาด การติดต่อสื่อสารในตลาดผลิตภัณฑ์ลำไย ผู้รวบรวมลำไยสดในท้องที่จะเป็นคนที่สอบถามเรื่องปริมาณความต้องการผลผลิตและราคาจากทางโรงงานผู้แปรรูปลำไยกระป๋อง โรงงานลำไยกระป๋องจะตั้งราคาซื้อโดยอิงจากราคาตลาดลำไยสดใน

ท้องถิ่นนั้นๆ การเปลี่ยนแปลงราคาลำไยสดจะมีการเปลี่ยนแปลงราคาทุก 2 - 3 วัน ในช่วงฤดูกาลเก็บเกี่ยว สำหรับรูปแบบการตกลงซื้อ/ขายลำไยกระป๋องของโรงงานแปรรูปกับผู้ค้าส่งลำไยกระป๋องที่กรุงเทพฯ หรือผู้นำเข้าจากต่างประเทศ มี 2 รูปแบบด้วยกัน คือ การการตกลงซื้อ/ขายก่อนฤดูกาลเก็บเกี่ยวผลผลิตลำไยสดและการตกลงซื้อ/ขายหลังช่วงฤดูกาลเก็บเกี่ยวผลผลิตลำไยสดจากการสัมภาษณ์โรงงานแปรรูปลำไยกระป๋อง 4 - 5 รายทำให้ทราบว่า การตกลงซื้อ/ขายก่อนฤดูกาลเก็บเกี่ยวนั้นคิดเป็นร้อยละ 30 ของปริมาณที่โรงงานลำไยกระป๋องที่โรงงานผลิตได้ การจำหน่ายด้วยวิธีนี้ทางโรงงานลำไยกระป๋องจะตั้งราคาโดยการคาดคะเนจากราคาจากปริมาณผลผลิตลำไยสดในปีนั้นๆ และราคาลำไยกระป๋องจากปีก่อนๆ แล้วจึงทำสัญญาซื้อ/ขายกับผู้ค้าส่งลำไยกระป๋องภายในประเทศหรือผู้นำเข้าลำไยกระป๋องจากต่างประเทศ สำหรับการตกลงซื้อ/ขายหลังช่วงฤดูกาลเก็บเกี่ยวผลผลิตลำไยสดนี้จัดว่าสำคัญกว่าการตกลงซื้อ/ขายในช่วงก่อนฤดูกาลเก็บเกี่ยวผลผลิตลำไยสด เนื่องจากการจำหน่ายโดยวิธีนี้มีปริมาณการซื้อ/ขายถึงร้อยละ 70 ของปริมาณลำไยกระป๋องที่ผลิตได้ การจำหน่ายในช่วงหลังฤดูกาลให้ผลผลิตลำไยสดนี้ทางโรงงานแปรรูปจะเกิดภาวะความเสี่ยงต่อการขาดทุนลดลง เนื่องจากโรงงานลำไยกระป๋องสามารถทราบถึงต้นทุนในการผลิตลำไยกระป๋องที่แน่นอนซึ่งเป็นผลให้สามารถตั้งราคาจำหน่ายลำไยกระป๋องได้อย่างเหมาะสม

อุปกรณ์ที่ใช้ในการติดต่อสื่อสารระหว่างผู้ค้าส่งลำไยสดที่เชียงใหม่กับทางโรงงานลำไยแปรรูปเป็นการติดต่อผ่านทางโทรศัพท์โดยมีทั้งโทรศัพท์ติดตามบ้านและโทรศัพท์มือถือและการติดต่อด้วยตนเอง ณ. โรงงานแปรรูปลำไย สำหรับอุปกรณ์สื่อสารที่ทางโรงงานลำไยกระป๋องติดต่อกับผู้นำเข้าจากต่างประเทศนั้นมีทั้งการติดต่อสื่อสารผ่านทางโทรศัพท์ติดตามบ้าน โทรสาร และการติดต่อสื่อสารผ่านทาง internet ส่วนมากการติดต่อสื่อสารกับผู้นำเข้าจากต่างประเทศนั้นนิยมสื่อสารทาง internet และโทรสารมากกว่าการใช้โทรศัพท์ เนื่องจากเป็นการประหยัดค่าใช้จ่ายในการติดต่อ

วิธีการจ่ายเงินของโรงงานลำไยกระป๋องให้กับผู้รวบรวมลำไยสดให้กับโรงงานนั้นทางโรงงานลำไยกระป๋องจะจ่ายเงินให้ตามงวดของการจ่ายเงินของโรงงาน อาจเป็นทุก 7 วัน หรือ 15 วัน แล้วแต่วงวดการจ่ายเงินของแต่ละโรงงานลำไยกระป๋อง ส่วนการจ่ายเงินของผู้ประเทศผู้นำเข้าลำไยกระป๋อง วิธีการจ่ายเงินของผู้นำเข้าให้แก่โรงงานลำไยกระป๋องนั้นจะขึ้นกับสัญญาการซื้อ/ขายที่ทั้งสองฝ่ายได้ทำการตกลงกันได้ เช่น อาจเป็นการจ่ายบางส่วนก่อนในกรณีที่เป็นลูกค้ารายใหม่หรืออาจเป็นการจ่ายเงินทั้งหมดหลังจากได้รับสินค้าในกรณีที่เป็นลูกค้าประจำ นอกจากนี้ยังมีการเปิด L/C มาให้โรงงานก่อนถึงช่วงฤดูกาลผลิต