

## บทที่ 4

### อาหารฮาลาล การผลิต การตลาด ไก่สดแช่เย็นแช่แข็งฮาลาล

การส่งออกสินค้าปศุสัตว์คิดเป็นสัดส่วนถึงร้อยละ 10 ของมูลค่าการส่งออกอาหารของไทย ซึ่งประกอบไปด้วย เนื้อไก่ เนื้อเป็ด เนื้อสุกร และไข่ไก่ โดยในปี 2545 ก่อนเกิดวิกฤติการณ์โรคไข้หวัดนก(Avian influenza) เนื้อไก่มีสัดส่วนถึงร้อยละ 95 ของการส่งออกสินค้าปศุสัตว์ดังกล่าว ประเทศไทยเป็นประเทศที่สามารถผลิตเนื้อไก่ได้พอเพียงต่อการบริโภคภายในประเทศ และยังมีศักยภาพในการผลิตเพื่อส่งออก ทำให้ประเทศไทยสามารถเป็นผู้ส่งออกอันดับ 5 ของโลก ทั้งในด้านปริมาณและมูลค่าซึ่งถือว่ามีศักยภาพอยู่ในระดับที่สูงมากในช่วง 10 ปีที่ผ่านมา และการผลิตอยู่ในระดับแนวหน้า สามารถที่จะแข่งขันกับประเทศผู้ส่งออกรายอื่น ๆ ได้ โดยในบทนี้จะได้กล่าวถึงความหมายและหลักการทั่วไปของอาหารฮาลาลตามบทบัญญัติ สถานภาพทั่วไปเกี่ยวกับการผลิต การตลาด ขั้นตอนและมาตรการทางการค้าที่มีผลต่อการส่งออกไก่สดแช่เย็นแช่แข็งฮาลาลของไทยในกลุ่มประเทศตะวันออกกลาง

#### 4.1 ความหมายและหลักการของอาหารฮาลาล

ฮาลาล (Halal) เป็นคำในภาษาอาหรับ แปลว่า ถูกต้องตามกฎหมาย (Lawful) หรืออนุญาต (Permit) ซึ่งตรงข้ามกับคำว่า ฮะรอม (Haram) ซึ่งแปลว่าผิดกฎหมาย (Unlawful) หรือ ต้องห้าม (Prohibit) โดยในการที่จะระบุให้ชัดเจนลงไปว่า อาหารใดเป็นสิ่งที่อนุญาต หรือ อาหารใดเป็นสิ่งที่ต้องห้ามนั้น ได้มีหลักการทางศาสนาอิสลามที่ใช้เป็นแนวทางในการพิจารณา คือ บทบัญญัติของอัลเลาะห์ (ซบ.) ที่ประทานลงมาในคัมภีร์อัลกุรอาน โดยมีใจความดังนี้ (อัลกุรอาน, มปป.)

“...จงกล่าวเถิด (มุฮัมมัด) ว่าฉันไม่พบในสิ่งที่ถูกให้เป็นโองการแก่ฉันนั้น มีสิ่งต้องห้ามแก่ผู้บริโภคนั้น นอกจากสิ่งนั้นเป็นสัตว์ที่ตายเอง หรือเลือดที่ไหลหรือเนื้อสุกร แท้จริงมันเป็นสิ่งสกปรกหรือเป็นสิ่งละเมิด ซึ่งถูกกล่าวนามอื่นจากอัลลอฮ์ที่มัน ถ้าผู้ใดได้รับความคับขันโดยมิใช่ผู้แสวงหา และมีไม่ใช่ละเมิดแล้วไซ้ แท้จริงพระผู้อภิบาลของเจ้าฉันนั้น เป็นผู้ทรงอภัยโทษ ผู้ทรงเมตตาเสมอ...” (อัลกุรอาน บทอัล-อันอาม วรรคที่ 145)

ดังนั้น อาหารฮาลาล (Halal Food) จึงหมายถึง อาหารหรือผลิตภัณฑ์อาหารซึ่งอนุมัติตามบทบัญญัติศาสนาอิสลามให้มุสลิมบริโภค หรือใช้ประโยชน์ได้

อาหารฮาลาล เป็นสิ่งที่จำเป็นสำหรับมุสลิมในการบริโภค ส่วนผู้ที่มีไม่มุสลิม หากบริโภคอาหารฮาลาลก็จะได้ประโยชน์ต่อสุขภาพเช่นเดียวกัน เพราะอาหารฮาลาลจะต้องมีกระบวนการผลิตที่ถูกต้องตามบทบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม ปราศจากสิ่งต้องห้าม (ฮารอม) และมีคุณค่าทางอาหาร (ตอยยิบ)

จากข้อความ (อายะห์) หรือ โองการข้างต้น จึงได้มีข้อกำหนดในเรื่องอาหารว่าสิ่งใดเป็นสิ่งที่ศาสนาอิสลามอนุญาต และสิ่งใดเป็นสิ่งต้องห้าม โดยได้มีการรวบรวมบทบัญญัติต่าง ที่ปรากฏในคัมภีร์อัลกุรอาน และอัลหะดีษ เป็นหลักการและบทบัญญัติของศาสนาอิสลามเกี่ยวกับอาหารฮาลาล ซึ่งจะนำมากล่าวไว้แต่เพียงบางส่วนเกี่ยวกับวิธีการเชือดหรือฆ่าสัตว์ตามหลักการศาสนาอิสลาม โดยที่ไก่สดแช่เย็นแช่แข็งที่ได้รับเครื่องหมายฮาลาลและไก่สดแช่เย็นแช่แข็งธรรมดานั้น มีความแตกต่างกันเพียงขั้นตอนการฆ่าฆ่าเหล่านั้น กล่าวคือ

ในการเชือดสัตว์ตามหลักการของศาสนาอิสลามนั้น ต้องมีการเชือดที่ถูกต้องตามบทบัญญัติของศาสนา และสัตว์ที่ถูกเชือดต้องเป็นสัตว์ที่รับประทานได้ตามบัญญัติของศาสนาด้วย โดยในการเชือดมีเงื่อนไขซึ่งเป็นสิ่งจำเป็นที่ต้องมีและปฏิบัติ สามารถแบ่งออกได้ดังนี้

1. เงื่อนไขเกี่ยวกับตัวผู้เชือด
2. เงื่อนไขเกี่ยวข้องกับสัตว์ที่ถูกเชือด
3. เงื่อนไขเกี่ยวกับเครื่องมือที่ใช้เชือด

#### 1. เงื่อนไขเกี่ยวกับตัวผู้เชือด

1.1 ผู้เชือดต้องเป็นมุสลิมหรือเป็นผู้ศรัทธาในคัมภีร์ (หมายถึง พวกชาวยิวและผู้นับถือศาสนาคริสต์แต่ดั้งเดิม) หากผู้เชือดไม่ได้เป็นมุสลิม และไม่ได้เป็นผู้ศรัทธาในคัมภีร์ สัตว์ที่เขาเชือดไม่อนุญาตให้รับประทานได้

1.2 ผู้เชือดจะต้องเป็นผู้นับถือศาสนาคริสต์หรือยิวตั้งแต่ดั้งเดิม ถือเป็นบรรพบุรุษที่นับถือศาสนาตั้งกล่าวมาตั้งแต่เริ่มแรก โดยไม่ใช่เป็นผู้ที่เปลี่ยนเข้ามานับถือใหม่

1.3 ผู้เชือดจะต้องไม่เชือดสัตว์เพื่อสิ่งอื่นนอกจากอัลเลาะห์ (ซบ.) หรือเอ่ยนามอื่นนอกจากนามของอัลเลาะห์ (ซบ.)

เมื่อผู้เชือดมีเงื่อนไขครบทั้ง 3 ประการ สัตว์ที่ผู้เชือดนั้นทำการเชือด อนุญาตให้รับประทานได้ โดยไม่ข้อแตกต่างระหว่างผู้เชือดที่เป็นชายหรือหญิง ผู้ใหญ่หรือเด็ก ทราบใดที่ผู้เชือดมีความสามารถที่จะเชือดได้ และมีเจตนาที่จะเชือด

## 2. เจ็บใจที่เกี่ยวกับสัตว์ที่ถูกเชือด

- 2.1 สัตว์ที่จะถูกเชือดนั้น ต้องอยู่ในสภาพที่มีชีวิตอยู่อย่างมั่นคง (สัตว์นั้นมีการดิ้นรุนแรงขณะลงมือเชือด ไม่ใช่มีลักษณะที่อ่อนเปลี้ยเหมือนสัตว์ใกล้ตาย) ถ้าหากทำการเชือดสัตว์ที่อยู่ในสภาพอ่อนเปลี้ยเหมือนสัตว์ใกล้ตาย ไม่ถือว่าเป็นการเชือดที่ถูกต้องตามบทบัญญัติศาสนา และไม่อนุญาตให้รับประทาน(อัลหะดิษ รายงานโดยบุคคลอริ (หุ้นส่วน-บท-การแบ่งแพะ))
- 2.2 ต้องตัดหลอดเลือดและหลอดอาหารให้ขาด ถ้าหากตัดหลอดเลือดและหลอดอาหารไม่ขาด สัตว์ตัวนั้นก็ยังไม่อนุญาตให้รับประทาน
- 2.3 ต้องรีบตัดหลอดเลือดและหลอดลมให้ขาดเพียงครั้งเดียว โดยถ้าหากผู้เชือดทำการเชือดอย่างช้า ๆ จนสัตว์ที่ถูกเชือดอยู่ในสภาพอ่อนเปลี้ยใกล้ตาย ก่อนที่จะตัดหลอดเลือดและหลอดอาหารจนขาดหมด สัตว์ที่ถูกเชือดนั้น ไม่อนุญาตให้รับประทานได้ ทั้งนี้ การที่จะทราบว่าสัตว์ที่ถูกเชือดอยู่ในสภาพที่มีชีวิตอยู่อย่างมั่นคง หรือสัตว์ที่อ่อนเปลี้ยใกล้ตาย คือ สัตว์ที่มีชีวิตอย่างมั่นคงภายหลังที่ถูกเชือดแล้ว จะมีการดิ้นอย่างรุนแรง ส่วนสัตว์ที่มีสภาพอ่อนเปลี้ยนั้น คือ เมื่อสัตว์ถูกเชือดแล้วปรากฏว่าสัตว์ไม่สามารถดิ้นได้

## 3. เจ็บใจที่เกี่ยวกับเครื่องมือที่ใช้เชือด

- 3.1 เครื่องมือที่ใช้เชือดต้องทำให้เกิดบาดแผลด้วยคมของเครื่องมือที่ใช้ไม่ว่าเครื่องมือนั้นจะเป็นเหล็ก ทองแดง ตะกั่ว หรือสิ่งใดก็ตาม ดังนั้น การทาบสัตว์ให้ตายโดยใช้ก้อนหินหรือสิ่งอื่นใดที่ไม่มีคม ไม่ถือว่าเป็นการเชือดที่ถูกต้องตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม
- 3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการเชือดจะต้องไม่ใช่เป็นฟันและเล็บ (โดยกระดูกทุกชนิดของมนุษย์และสัตว์รวมอยู่ในคำว่าฟันและเล็บด้วย) ดังนั้น จึงนำมาเป็นเครื่องมือในการเชือดไม่ได้

นอกจากหลักการเชือดดังกล่าวข้างต้นแล้ว มีหลักบางประการที่ผู้เชือดจะกระทำหรือไม่กระทำก็ได้ ซึ่งมีบัญญัติว่าถ้าผู้ใดกระทำจะได้รับผลบุญเพิ่มขึ้น ถ้าไม่ปฏิบัติไม่ถือว่ามีความผิดใด ๆ ดังนี้

1. การกล่าวนามของอัลเลาะห์ (ซบ.) ผู้ยิ่งใหญ่ โดยกล่าวว่า “บิสมิลลาห์”
2. การตัดเส้นเอ็นข้างลำคอที่หุ้มกระดูกทั้งสองเส้นขณะเชือด เนื่องจากเส้นเอ็นดังกล่าวเมื่อตัดขาดจะทำให้สัตว์ตายเร็วยิ่งขึ้น

3. ผู้ทำการเชือดมีดที่ใช้เชือดให้คม เพราะจะทำให้สัตว์ที่ถูกเชือดนั้นทรมาณน้อยที่สุด
4. ให้สัตว์นอนทับสี่ข้างด้านซ้าย และปล่อยเท้าขวาด้านในได้อย่างอิสระหลังจากถูกเชือด
5. ขณะทำการเชือดให้ผู้เชือดจับสัตว์ที่จะเชือดหันหน้าไปทางทิศกิบละห์โดยผู้เชือดก็หันหน้าไปด้วยเช่นกัน ซึ่งทิศกิบละห์ คือ ทิศที่กะบะห์ตั้งอยู่

นอกจากหลักการและบทบัญญัติที่กล่าวมาข้างต้นแล้ว ในการผลิตและการประกอบอาหารฮาลาลจะต้องเป็นไปตามหลักการที่ถูกต้องตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลามซึ่งมีหลักเกณฑ์ และวิธีการปฏิบัติดังนี้

การผลิตอาหารฮาลาล จะต้องแยกสถานที่ผลิต กระบวนการผลิต สถานที่เก็บรักษาให้เป็นคนละส่วนกับการผลิตอาหารที่ไม่ฮาลาล ทั้งนี้เพื่อเป็นข้อกำหนดสำหรับในการป้องกันไม่ให้เกิดการปนหรือมีการสัมผัสใด ๆ ระหว่างอาหารฮาลาลและอาหารไม่ฮาลาล

ขั้นตอนการเตรียมการผลิต ในกระบวนการผลิต การขนส่ง และการเก็บรักษาอาหารที่ฮาลาลนั้น จะต้องมีการตรวจสอบอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ในการผลิตทุกขั้นตอน ทั้งนี้เพื่อให้เป็นไปตามข้อกำหนดในเรื่องของความสะอาดตามหลักการของอิสลาม

ดังนั้น การผลิตอาหารให้ถูกต้องตามบทบัญญัติของศาสนาอิสลาม หรือที่เรียกว่าอาหารฮาลาลนั้นเป็นสิ่งที่ไม่ยาก หากผู้ผลิตมีความเข้าใจถึงหลักการและบทบัญญัติของศาสนาในเรื่องต่าง ๆ ดังที่กล่าวมา และสำหรับการผลิตอาหารฮาลาลสำหรับมุสลิมเพื่อการส่งออกไปจำหน่ายยังตลาดต่างประเทศโดยเฉพาะประเทศที่มีประชากรนับถือศาสนาอิสลามสามารถเพิ่มมูลค่าการส่งออกของไทยได้อีกแนวทางหนึ่ง เนื่องจากในปัจจุบันตลาดส่งออกอาหารมุสลิมนับได้ว่าเป็นตลาดที่สำคัญสำหรับการส่งออก เนื่องจากเป็นตลาดที่ประกอบด้วยประเทศต่าง ๆ ที่นับถือศาสนาอิสลามกว่าร้อยประเทศ และมีประชากรมุสลิมอยู่เป็นจำนวนมาก โดยตลาดมุสลิมในหลายประเทศเป็นตลาดที่มีศักยภาพในการซื้อและมีความต้องการบริโภคอย่างสูง อาทิ ประเทศในตะวันออกกลาง กลุ่ม GCC (Gulf council community) เช่น ประเทศซาอุดีอาระเบีย คูเวต โอมาน กาตาร์ บาห์เรน และสาธารณรัฐอาหรับเอมิเรตส์ เป็นต้น นอกจากนี้ประเทศต่าง ๆ ในทวีปแอฟริกา ประเทศในกลุ่มอาเซียนนับได้ว่าเป็นประเทศที่มีประชากรมุสลิมอยู่เป็นจำนวนมากเช่นกัน โดยประเทศต่าง ๆ เหล่านี้ถือเป็นตลาดใหม่ที่มีศักยภาพที่ควรให้ความสำคัญอย่างยิ่ง เพราะในปัจจุบันการส่งออกของประเทศไทยไม่สามารถพึ่งพาเฉพาะในกลุ่มประเทศในทวีปอเมริกาเหนือ อย่างเช่น สหรัฐอเมริกา แคนาดา หรือประเทศในกลุ่มยุโรป รวมทั้งในประเทศญี่ปุ่นอีกต่อไป เนื่องจากนับวันประเทศต่าง ๆ เหล่านี้มีมาตรการกีดกันทางการค้าที่เพิ่มมากขึ้น เช่น มาตรการทางด้านสิ่งแวดล้อม มาตรการเกี่ยวกับการใช้แรงงานเด็ก โดยเฉพาะข้อกีดกันทางด้านคุณภาพสินค้าที่ส่งไปจำหน่ายที่

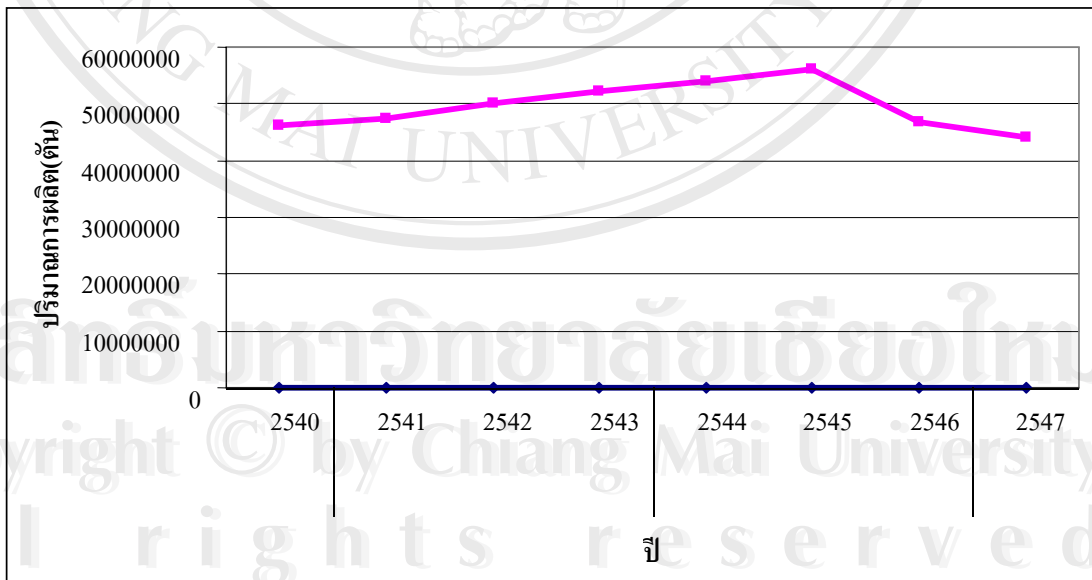
ผู้นำเข้ามีการกำหนดมาตรฐานคุณภาพสินค้านำเข้าให้อยู่ในระดับสูง เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคในประเทศของตน แต่ในทางตรงกันข้ามกลับส่งผลต่อผู้ส่งออกทำให้มีต้นทุนการผลิตที่สูงขึ้น และกระทบต่อความสามารถในการแข่งขันกันที่สุดในที่สุด

## 4.2 การผลิต

### 4.2.1 ปริมาณการผลิตไก่เนื้อของโลก

ปริมาณการผลิตไก่เนื้อของโลกมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นโดยตลอดที่ประมาณร้อยละ 3-4 ต่อปี (แผนภาพที่ 4.1 และตารางที่ 4.1) ทั้งนี้เป็นเพราะปริมาณความต้องการบริโภคของโลกที่เพิ่มขึ้นอันเป็นผลจากการเพิ่มขึ้นของประชากร รายได้ และ รสนิยมการบริโภคที่เปลี่ยนไป กล่าวคือประชากรโลกหันมาบริโภคเนื้อไก่ซึ่งถือเป็นเนื้อขาว (White meat) แทนเนื้อแดง (Red meat) มากขึ้น เนื่องจากความกังวลทางด้านสุขภาพที่เพิ่มมากขึ้น ประกอบกับการแพร่ระบาดของโรคในเนื้อวัว ในช่วงปี พ.ศ. 2538-2542 แต่ปริมาณการผลิตไก่เนื้อของโลกกลับประสบกับภาวะผันผวนนับตั้งแต่เกิดวิกฤตการณ์ใช้หวัดนกในประเทศแถบเอเชียในปี พ.ศ. 2546-2548 โดยเฉพาะในกลุ่มประเทศเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ซึ่งหมายรวมถึงประเทศไทยด้วยเช่นเดียวกัน ทำให้ปริมาณการผลิตโดยรวมลดลง

แผนภาพที่ 4.1 แสดงปริมาณการผลิตเนื้อไก่ของโลก



ที่มา : Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2548

สหรัฐอเมริกาเป็นผู้ผลิตรายใหญ่ของโลก โดยมีสัดส่วนในการผลิตเนื้อไก่เฉลี่ยประมาณร้อยละ 25 (ตารางที่ 4.1) โดยมีสาธารณรัฐประชาชนจีนเป็นผู้ผลิตอันดับสองของโลกมีสัดส่วน

เฉลี่ยประมาณร้อยละ 15 สหภาพยุโรปเป็นผู้ผลิตอันดับ 3 ของโลก ติดตามด้วยบราซิลซึ่งมีสัดส่วนในการผลิตใกล้เคียงกัน และอาเซียนเป็นผู้ผลิตอันดับ 5 ของโลก ตามด้วยเม็กซิโกและญี่ปุ่น ทั้ง 2 ประเทศมีปริมาณการผลิตมากกว่า 1 ล้านตันต่อปี หรือร้อยละ 3 ของการผลิตของโลก

ตารางที่ 4.1 ปริมาณการผลิตเนื้อไก่ของโลก

หน่วย : ตัน

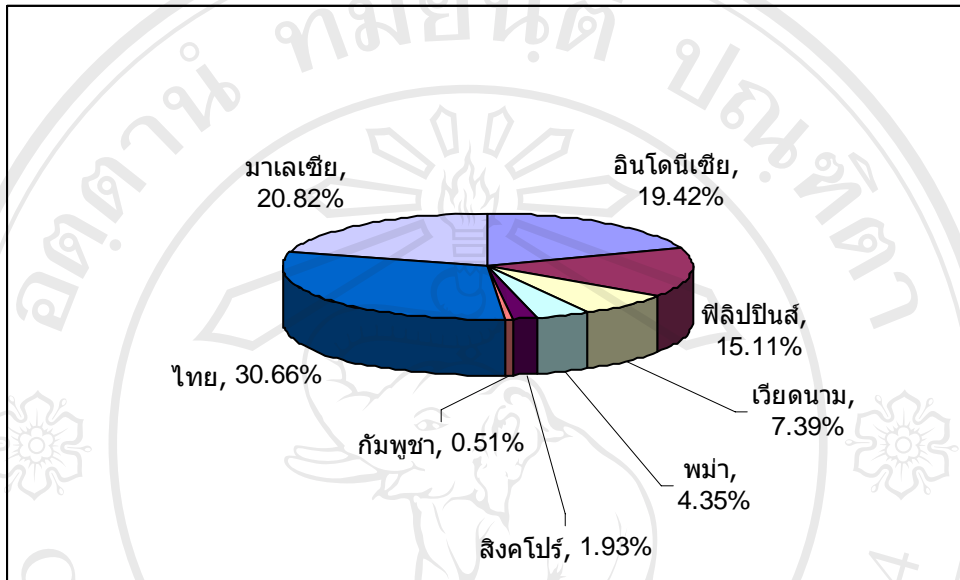
ประเทศ/ปีพ.ศ.	2540	2541	2542	2543	2544	2545	2546	2547
โลก	46,277,580	47,468,890	49,988,643	52,061,311	54,072,368	56,094,413	46,712,908	44,228,934
สหรัฐอเมริกา	11,486,000	12,072,000	12,497,000	12,763,000	13,600,008	14,200,003	14,700,000	14,800,934
จีน	6,002,313	6,104,715	7,106,000	8,071,000	8,142,000	8,144,683	6,002,000	6,362,980
สหภาพยุโรป	6,052,224	6,343,582	6,312,008	6,409,489	6,372,444	6,382,476	6,432,864	6,331,489
บราซิล	4,050,000	4,052,000	4,461,000	4,498,000	5,154,000	5,342,114	5,423,114	5,556,213
เม็กซิโก	1,435,000	1,478,000	1,493,000	1,587,000	1,783,000	1,776,000	1,465,312	1,553,413
ญี่ปุ่น	1,267,000	1,236,000	1,118,000	1,221,000	1,190,000	1,157,554	1,112,331	1,321,321
ไทย	910,000	934,000	945,000	1,076,000	1,087,000	1,102,000	778,248	1,452,131
มาเลเซีย	660,737	678,000	717,000	738,000	738,000	740,115	621,002	601,221
อินโดนีเซีย	875,700	926,545	885,818	605,000	682,000	681,664	642,001	632,041
ออสเตรเลีย	466,551	480,544	496,414	550,461	573,444	587,312	589,523	588,441
ฟิลิปปินส์	399,557	455,096	496,686	491,230	535,560	532,006	342,812	312,332
เวียดนาม	124,000	142,000	153,000	160,000	261,808	283,221	112,331	98,332
พม่า	98,963	111,306	123,725	132,914	154,143	n/a	n/a	n/a
สิงคโปร์	60,000	60,000	68,400	68,400	68,400	64,312	31,123	28,104
ฮ่องกง	50,200	49,940	52,000	53,000	65,000	55,123	23,403	20,001
กัมพูชา	15,000	17,000	18,000	18,000	18,000	n/a	n/a	n/a
ลาว	9,064	9,320	9,520	9,680	10,160	8,118	7,131	6,543
บรูไน	4,213	4,197	5,525	5,525	5,525	5,321	4,331	3,112

ที่มา : Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2548

เมื่อพิจารณาเฉพาะการผลิตในอาเซียนพบว่า ปริมาณการผลิตของอาเซียนโดยรวมคิดเป็นร้อยละ 6 ของปริมาณการผลิตของโลก โดยที่ไทยเป็นผู้ผลิตรายใหญ่ของอาเซียนมีสัดส่วนประมาณ

ร้อยละ 30.66 ในปี 2545 อินโดนีเซีย ฟิลิปปินส์ มีสัดส่วนที่รองลงไปประมาณร้อยละ 20.82, 19.24 และ 15.11 ตามลำดับ (แผนภาพที่ 4.2)

แผนภาพที่ 4.2 แสดงสัดส่วนการผลิตเนื้อไก่ของประเทศสมาชิกอาเซียน



ที่มา : Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2547

#### 4.2.2 สถานการณ์การผลิตของไทย

แม้ว่าอุตสาหกรรมการผลิตเนื้อไก่ของไทยจะเป็นอุตสาหกรรมที่มีสัดส่วนการส่งออกสูงที่สุดในอุตสาหกรรมเกษตรปศุสัตว์ แต่เมื่อเปรียบเทียบทางด้านมูลค่าเพิ่มในการผลิตแล้ว อุตสาหกรรมเนื้อไก่มีความสำคัญเป็นอันดับ 2 รองจากสุกร โดยคิดเป็นสัดส่วนประมาณร้อยละ 20 ของสินค้าปศุสัตว์ทั้งหมด ทั้งนี้เป็นเพราะว่ามูลค่าการบริโภคเนื้อสุกรของไทยค่อนข้างสูง ประกอบกับมาตรฐานการผลิตสุกรเพื่อการส่งออกของไทยยังอยู่ในระดับที่ไม่สูงมากนักเมื่อเปรียบเทียบกับกรณีการผลิตเนื้อไก่เพื่อการส่งออกซึ่งอยู่ในระดับมาตรฐานโลก ส่งผลให้การผลิตเนื้อไก่เพื่อการส่งออกมีต้นทุนการผลิตที่สูงขึ้น

ประเทศไทยมีการผลิตเนื้อไก่เฉลี่ยประมาณ 746 พันล้านตันต่อปี ในช่วงปี 2540-2547 และมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ โดยการผลิตดังกล่าวเป็นไปเพื่อการบริโภคภายในประเทศในสัดส่วนร้อยละ 73 และส่งออกร้อยละ 27 อย่างไรก็ตามเมื่อพิจารณาแนวโน้มพบว่าตั้งแต่ปี 2540 เป็นต้นมา สัดส่วนการส่งออกมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้น (ตารางที่ 4.2) ก่อนที่จะเริ่มลดลงในปี 2546 อันเป็นผลสืบเนื่องมาจากวิกฤติไข้หวัดนกในแถบเอเชีย ทำให้สัดส่วนการบริโภคภายในประเทศสูงขึ้นถึงร้อยละ 86 และส่งออกร้อยละ 14 เท่านั้น

ตารางที่ 4.2 ปริมาณความต้องการของตลาดภายในประเทศและตลาดส่งออกเนื้อไก่ของไทย

ปี	ไกมีชีวิต (ล้านตัว)	เนื้อไก่ (ตัน)		
		รวม	บริโภคในประเทศ	ส่งออก
2540	751.05	758,410	580,369	178,041
2541	717.84	724,874	558,289	166,585
2542	646.54	652,877	484,220	168,657
2543	661.00	667,477	491,267	176,210
2544	705.00	711,909	543,139	168,770
2545	765.00	772,497	580,497	192,419
2546	528.00	536,114	436,114	100,000
2547	636.47	644,835	574,835	170,000
เฉลี่ย	738.86	746,124	546,716	199,408

ที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร และกรมศุลกากร, 2547

หมายเหตุ : ไก่มีชีวิต 1 ตัว ซ้ำและให้เนื้อปริมาณ 0.561 กก.

การเลี้ยงไก่เนื้อของไทยได้มีการเปลี่ยนแปลงจากการเลี้ยงแบบพื้นบ้านด้วยวิธีการเลี้ยงแบบปล่อยได้ลูกบ้าน มาเป็นการเลี้ยงไก่พันธุ์เนื้อในโรงเรือนที่มีวัสดุอุปกรณ์ที่ทันสมัย ซึ่งเป็นการเลี้ยงแบบธุรกิจการค้า โดยผู้เลี้ยงไก่เนื้อได้มีการนำเทคโนโลยีใหม่ ๆ ในด้านพันธุ์ไก่เนื้อ ด้านอาหาร และด้านโรงเรือนมาใช้ ซึ่งการเลี้ยงไก่เนื้อในประเทศไทยมีอยู่ทุกภาค โดยในปี พ.ศ. 2545 เป็นต้นมาพบว่า จำนวนการเลี้ยงไก่เนื้อและไก่ไข่มีปริมาณการเลี้ยงสูงมากในจังหวัดต่าง ๆ โดยแหล่งเลี้ยงที่สำคัญมีอยู่บริเวณภาคกลางรอบ ๆ กรุงเทพมหานคร ได้แก่ จังหวัดฉะเชิงเทรา ชลบุรี นครปฐม ราชบุรี ปทุมธานี ปราจีนบุรี และนครนายก โดยในจังหวัดเหล่านี้ส่วนใหญ่จะมีการเลี้ยงไก่เนื้อและไก่ไข่รวมกันมีปริมาณมากกว่า 3 ล้านตัวขึ้นไป (ตารางที่ 4.3) เนื่องจากอยู่ใกล้ตลาดรับซื้อ โดยเฉพาะโรงฆ่าชำแหละไก่เกือบจะทั้งหมดอยู่ในภาคกลาง ซึ่งทำให้เป็นการประหยัดค่าขนส่ง

All rights reserved



ตารางที่ 4.3 จำนวนไก่เนื้อและไก่ไข่ที่เลี้ยงในจังหวัดต่าง ๆ ตั้งแต่ 3 ล้านตัวขึ้นไปในปี พ.ศ. 2547

หน่วย : ตัว

จังหวัด	ไก่เนื้อ	ไก่ไข่	รวม
ชลบุรี	7,386,532	1,942,673	9,329,205
ฉะเชิงเทรา	2,732,359	83,133,737	11,048,096
กรุงเทพฯ	2,588,012	317,675	2,905,687
สระบุรี	3,885,739	920,458	4,806,197
ปราจีนบุรี	4,829,807	1,005,040	5,834,847
ลพบุรี	3,882,444	328,176	4,200,620
นครราชสีมา	3,885,739	920,458	4,806,197
อยุธยา	2,728,493	934,647	3,663,140
เชียงใหม่	1,759,350	1,311,148	3,070,498
นครปฐม	3,596,570	224,960	3,821,530

ที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร

โดยรูปแบบการเลี้ยงไก่สามารถแบ่งได้เป็น 2 ประเภทใหญ่ ๆ คือ กลุ่มที่มีการเลี้ยงแบบประกันราคาและรับจ้างเลี้ยงไก่ภายใต้สัญญา (Contract farming) กับบริษัทผู้ประกอบการวงจร นับตั้งแต่การนำเข้าพันธุ์ ผลิตลูกไก่เอง ผลิตและจำหน่ายอาหารสัตว์ โรงชำแหละ โรงงานแปรรูป และผู้ส่งออก ส่วนนี้ประกอบด้วยฟาร์มขนาดใหญ่จำนวนมาก และคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 60 ของปริมาณการเลี้ยงไก่ทั้งหมดในประเทศไทย ส่วนกลุ่มที่ 2 เป็นการเลี้ยงแบบอิสระ ซึ่งส่วนใหญ่เป็นเกษตรกรรายย่อย และในประเทศไทยสามารถจำแนกรูปแบบย่อยของการผลิตไก่เนื้อได้เป็น 5 รูปแบบ ดังนี้ คือ

1. การเลี้ยงแบบประกันราคารับซื้อ (Contract-to-buy raisers) วิธีการเลี้ยงรูปแบบนี้เริ่มขึ้นตั้งแต่ปี พ.ศ. 2542 โดยมีการทำสัญญารับซื้อไว้ล่วงหน้าระหว่างผู้เลี้ยงกับบริษัทผู้ผลิตไก่เนื้อ ซึ่งเงื่อนไขของราคาประกันรับซื้อจะถูกกำหนดล่วงหน้าตามภาวะตลาด และราคาปัจจัยการผลิตก่อนการเลี้ยง โดยเกษตรกรผู้เลี้ยงจะต้องมีข้อมูลพื้นที่ที่จะซื้อปัจจัยการผลิตซึ่งได้แก่ ลูกไก่ อาหารสัตว์ เวชภัณฑ์ จากผู้ประกันราคารับซื้อเท่านั้น และเกษตรกรผู้เลี้ยงต้องรับผิดชอบในด้านการลงทุนเอง ในด้านที่ดิน โรงเรือน ตลอดจนค่าน้ำ ค่าไฟ ค่าแรงงาน ซึ่งมีเงื่อนไขแตกต่างกันไปตามแต่ละบริษัท สำหรับราคารับซื้อตามสัญญาจะตกลงกันเป็นช่วง ๆ ไปตามการเปลี่ยนแปลงของราคาอาหารและ

ลูกไก่ การเลี้ยงประเภทนี้มีความเสี่ยงน้อย รายได้ไม่มากแต่แน่นอน ซึ่งขึ้นอยู่กับอัตราการรอดของสัตว์ที่เลี้ยงและอัตราแลกเนื้อ

2. การรับจ้างเลี้ยง (Contract raisers) เป็นลักษณะการเลี้ยงที่ผู้เลี้ยงต้องรับภาระการลงทุนด้านที่ดิน โรงเรือน อุปกรณ์ ตลอดจนค่าน้ำ ค่าไฟ ดอกเบี้ย และค่าแรงงาน สำหรับทางด้านค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับอาหารสัตว์ ลูกไก่ และเวชภัณฑ์ ผู้จ้างจะจัดหาและลงทุนให้ทั้งหมด โดยที่ผลตอบแทนที่ผู้เลี้ยงประเภทนี้จะได้รับขึ้นอยู่กับจำนวนไก่ที่รอดตายที่สามารถนำส่งขายตลาดได้ โดยผู้จ้างจะให้ค่าตอบแทนประมาณ 1.00-2.50 บาทต่อกิโลกรัม หรืออาจคิดค่าตอบแทนในลักษณะการจ้างเลี้ยงแบบมัดอัตราแลกเนื้อ ดังนั้นการเปลี่ยนแปลงราคาปัจจัยการผลิตและราคาไก่ไม่ว่าจะเพิ่มขึ้นหรือลดลง จะไม่ส่งผลให้ผู้เลี้ยงประเภทนี้เดือดร้อน การรับจ้างเลี้ยงนี้ทำทั้งธุรกิจต่อเนื่องและธุรกิจอิสระ โดยที่ผู้เลี้ยงอิสระจะทำการหาลูกไก่เอง

3. การเลี้ยงโดยการเปิดบัญชี เป็นลักษณะการเลี้ยงที่ผู้เลี้ยงมีภาระผูกพันกับพ่อค้าหรือตัวแทนบริษัทผู้เลี้ยงไก่เนื้อ นั่นคือ ผู้เลี้ยงจะทำการเปิดบัญชีเงินเชื่อในการซื้อลูกไก่ และยากับพ่อค้าหรือตัวแทนบริษัทผู้ผลิตไก่เนื้อ โดยวิธีนี้ผู้เลี้ยงต้องจัดทำโรงเรือน ลงทุนในที่ดิน อุปกรณ์การเลี้ยงไก่ รวมทั้งแรงงานในการเลี้ยงเอง สำหรับการขายไคนั้นจะต้องขายผ่านพ่อค้าหรือตัวแทนของบริษัทผู้ผลิตไก่เนื้อดังกล่าว เมื่อตกลงซื้อขายไก่แล้วก็จะทำการหักบัญชี โดยถ้ารายไ้มากกว่ารายจ่ายทางพ่อค้าหรือตัวแทนบริษัทจะทำการคืนกำไรให้ผู้เลี้ยง แต่ถ้ารายจ่ายมากกว่ารายรับจะนำไปรวมไว้กับการเลี้ยงครั้งต่อไป

4. การเลี้ยงแบบอิสระ (Independent raisers) การเลี้ยงประเภทนี้เป็นลักษณะการเลี้ยงโดยการใช้เงินลงทุนของตัวเอง เป็นการเลี้ยงที่ไม่มีข้อผูกพันใด ๆ กับบริษัทผู้ผลิตลูกไก่ อาหารสัตว์ และยา ผู้เลี้ยงไก่ประเภทนี้ส่วนใหญ่จะเป็นผู้มีความชำนาญ และมีประสบการณ์ในการเลี้ยงไก่เป็นอย่างดี ผู้เลี้ยงมีอิสระในการเลือกซื้อปัจจัยการผลิตได้ตามความพอใจ รวมทั้งมีอิสระในการเลือกตลาดแต่ผู้ผลิตต้องรับภาระความเสี่ยงจากผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงของราคาปัจจัยการผลิตและราคาไก่เนื้อในกรณีที่ราคาไก่เนื้อสูงผู้เลี้ยงจะได้รับกำไรมาก แต่ในช่วงที่ราคาไก่เนื้อตกต่ำผู้เลี้ยงรายย่อยและขนาดกลางจะประสบกับปัญหาการขาดทุน จนอาจต้องเลิกกิจการได้ เหลือเพียงผู้เลี้ยงรายใหญ่ที่สามารถประกอบกิจการได้ เนื่องจากมีเงินทุนที่สูงกว่าและปริมาณการเลี้ยงที่มากกว่า สำหรับในอนาคตจะมีผู้เลี้ยงประเภทนี้น้อยลงเพราะความเสี่ยงในการประกอบการสูง

5. การผลิตลักษณะธุรกิจครบวงจร การผลิตประเภทนี้บริษัทจะนำเข้าพันธุ์ปุ๊-ย่า และพ่อ-แม่พันธุ์เอง รวมทั้งทำการผลิตลูกไก่เอง โดยมีโรงงานผลิตอาหารสัตว์ มีโรงงานชำแหละ มีโรงงานแปรรูปมีการจัดจำหน่ายอาหารสัตว์ ผลิตภัณฑ์สัตว์ และบางรายทำหน้าที่เป็นผู้ส่งออกด้วย นอกจากการเลี้ยงไก่เนื้อแล้วในบางบริษัทจะมีการเลี้ยงไก่ไข่ และสุกรด้วย

จากรูปแบบการผลิตไก่เนื้อในรูปแบบข้างต้นสามารถแสดงถึงข้อดีและข้อเสียโดยสรุปได้ ดังนี้คือ

### 1. การเลี้ยงแบบประกันราคา

#### ข้อดี

ผู้เลี้ยง	ผู้ประกันราคารับซื้อ
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. มีความเสี่ยงน้อยแม้ราคาไก่ในท้องตลาดจะต่ำกว่าราคาประกันผู้เลี้ยงยังคงได้รับในราคาเท่านั้น</li> <li>2. ผู้เลี้ยงไม่ประสบปัญหาเรื่องตลาดรับซื้อ</li> <li>3. ผู้เลี้ยงจะได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีจากผู้ประกันราคา</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ได้รับสินค้าตามเป้าหมาย</li> <li>2. ไม่ต้องลงทุนด้านโรงเรือน ซึ่งต้องใช้เงินลงทุนมาก</li> </ol>

#### ข้อเสีย

ผู้เลี้ยง	ผู้ประกันราคารับซื้อ
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. การประกันราคาลูกไก่ ยา อาหารสัตว์มีราคาที่คงที่และราคารับซื้อคืนไก่มีชีวิตของบริษัทที่คงที่ ถ้าราคาปัจจัยการผลิตสูงขึ้น ผู้เลี้ยงจะประสบปัญหาขาดทุนได้</li> <li>2. กรณีที่ราคาไก่ใหญ่สูง และลูกไก่มีราคาถูกผู้เลี้ยงจะสูญเสียโอกาสในการทำกำไร</li> <li>3. โดยทั่วไปราคาประกันมักจะกำหนดไว้ต่ำกว่าราคาตลาดทำให้ผู้เลี้ยงมีกำไรน้อย</li> <li>4. ผู้เลี้ยงจะต้องซื้อปัจจัยการผลิตจากผู้ประกันราคา ซึ่งได้รับส่วนลดน้อยหรือขาดอิสระในการเลือกซื้อปัจจัยการผลิต</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ประสบปัญหาเกี่ยวกับผู้เลี้ยงขาดความซื่อสัตย์</li> <li>2. ผู้เลี้ยงจะทิ้งสัญญาถ้าราคาปัจจัยการผลิตสูงขึ้นมาก หรือถ้าราคาไก่เนื้อสูงกว่าราคาประกัน ผู้เลี้ยงจะทิ้งสัญญาเช่นกัน</li> <li>3. ถ้าราคาไก่มีชีวิตราคาต่ำ โอกาสที่จะทำการรับซื้อไก่อิสระทำไม่ได้</li> </ol>

2. การรับจ้างเลี้ยงและการเลี้ยงโดยการเปิดบัญชี จะมีลักษณะคล้ายกัน โดยสามารถสรุปข้อดี และข้อเสีย ได้ดังนี้

## ข้อดี

ผู้เลี้ยง	ผู้ประกันราคารับซื้อ
1. ถ้าราคาปัจจัยการผลิตมีการเปลี่ยนแปลงสูงขึ้น เช่น ราคาอาหารสูงขึ้น ผู้เลี้ยงจะไม่ได้รับผลกระทบกระเทือน 2. ผู้เลี้ยงไม่จำเป็นต้องมีเงินทุนหมุนเวียนที่ใช้ในการดำเนินงาน เพื่อซื้อลูกไก่ อาหารสัตว์ และเวชภัณฑ์ 3. ผู้เลี้ยงได้รับคำปรึกษาแนะนำจากผู้จ้าง	1. ไม่ต้องลงทุนเป็นจำนวนมากในการซื้อที่ดินและสร้างโรงเรือน 2. ทำให้ประหยัดแรงงาน ไม่มีปัญหาด้านแรงงาน ทำให้สามารถแก้ปัญหาการขาดแคลนบุคลากรได้ 3. สามารถขายปัจจัยการผลิตได้

## ข้อเสีย

ผู้เลี้ยง	ผู้ประกันราคารับซื้อ
1. ผู้เลี้ยงจะได้รับผลตอบแทนที่ต่ำ 2. ผู้เลี้ยงต้องใช้จ่ายเงินลงทุนในการสร้างโรงเรือนและอุปกรณ์การเลี้ยง 3. ผู้เลี้ยงไม่มีอำนาจในการตัดสินใจเลือกใช้ปัจจัยการผลิต	1. ถ้าผู้เลี้ยงไม่ซื้อสัตว์ จะทำให้ประสบปัญหาผลตอบแทนที่ต่ำ 2. ถ้าผู้เลี้ยงจัดการไม่ดี ผลประโยชน์ที่ได้รับจะลดลง

3. การเลี้ยงแบบอิสระ โดยผู้เลี้ยงสามารถเลือกผู้ซื้อได้ โดยไม่มีข้อจำกัด ซึ่งพอจะสรุปข้อดี ข้อเสีย ได้ดังนี้

ข้อดี ผู้เลี้ยง	ข้อเสีย ผู้เลี้ยง
1. ทำให้ผู้เลี้ยงมีอิสระในการดำเนินงานและการตัดสินใจ 2. เหมาะสำหรับผู้ที่ทำการผลิตมาเป็นเวลานานและมีความชำนาญ มีทรัพย์สิน โดยเฉพาะที่ดินจำนวนมาก รวมทั้งมีเงินทุนสูง 3. สามารถทำกำไรให้กับผู้เลี้ยงได้มาก ถ้ามีร้อยละของการตายที่ต่ำ	1. ถ้าเป็นเกษตรกรรายเล็กต้องประสบกับปัญหาความเสี่ยงมาก หากขาดทุนติดต่อกันหลายครั้ง และมีหนี้สินจำนวนมาก อาจต้องล้มเลิกกิจการไป 2. ในช่วงฤดูร้อนนั้นต้องประสบกับปัญหาเกี่ยวกับความเสี่ยงในการที่ไก่ตายมาก เนื่องจากมีการจัดการไม่ดีพอ

4. การผลิตในธุรกิจครบวงจร โดยผู้เลี้ยงสามารถเลือกผู้ซื้อได้ โดยไม่มีข้อจำกัด ซึ่งพอจะสรุปข้อดี ข้อเสีย ได้ดังนี้

ข้อดี	ข้อเสีย
ผู้เลี้ยง	ผู้เลี้ยง
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. มีความมั่นคง เนื่องจากมีหลายกิจการซึ่งสามารถนำมาชดเชยกันได้</li> <li>2. สามารถลดความเสี่ยง เพราะเจ้าของธุรกิจสามารถควบคุมการผลิตให้สอดคล้องกับความต้องการบริโภคได้ค่อนข้างแน่นอนอน ซึ่งส่งผลให้ระดับราคามีเสถียรภาพมากขึ้น</li> <li>3. เจ้าของธุรกิจสามารถนำเอาเทคโนโลยีที่สูง และ จัดหาบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถร่วมทำงานได้ รวมทั้งสามารถระดมทุนได้มาก หากเป็นธุรกิจขนาดใหญ่ที่มีความมั่นคง</li> <li>4. การผลิตในลักษณะนี้สามารถก่อให้เกิดการจ้างงานและพัฒนาการผลิตและการกระจายรายได้ในธุรกิจที่เกี่ยวข้อง</li> <li>5. ทำให้เกษตรกรได้รับการฝึกอบรมจนมีความชำนาญเฉพาะทางมากขึ้น</li> <li>6. มีอำนาจต่อรองทางการค้าสูงขึ้น</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ต้องลงทุนในการใช้ทรัพยากรมาก ทำให้ทรัพยากรถูกนำมาใช้มากและก่อให้เกิดปัญหาการจัดการสรรทรัพยากรได้</li> <li>2. ก่อให้เกิดปัญหา มลพิษต่อสิ่งแวดล้อม เนื่องจากเป็นธุรกิจขนาดใหญ่อาจทำให้มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมสูง หากมีการจัดการที่ไม่เหมาะสม</li> <li>3. ทำให้ธุรกิจขนาดเล็กมีจำนวนน้อยลง ซึ่งเป็นปัญหาต่อสังคมและเศรษฐกิจของประเทศ หากการเจริญเติบโตของธุรกิจขนาดใหญ่และขนาดเล็กไม่สามารถเดินทางไปในทิศทางเดียวกันอย่างเหมาะสม</li> </ol>

อย่างไรก็ตามเนื่องจากแรงกดดันทางด้านการแข่งขัน ประกอบกับความเข้มงวดและมาตรฐานในการนำเข้าไก่แช่แข็งของประเทศผู้นำเข้าสูงเพิ่มมากขึ้นในช่วง 6-8 ปีที่ผ่านมา (ปี พ.ศ. 2538-2545) โรงงานฆ่าชำแหละไก่เพื่อการส่งออกได้ปรับเปลี่ยนรูปแบบธุรกิจจากการรับซื้อจากเกษตรกรรายย่อยเป็นการดำเนินธุรกิจครบวงจรมากขึ้น กล่าวคือมีการขยายการผลิตของบริษัทตนเองออกไปสู่การเลี้ยงไก่ของตนเองมากขึ้นและลดการรับซื้อจากผู้เลี้ยงนอกสังกัดลงเรื่อย ๆ เนื่องจากว่าประเทศผู้นำเข้าจะมีการกำหนดมาตรฐานตั้งแต่ฟาร์มไก่ อาหารไก่เรื่อยมาจนถึงการชำแหละเพื่อ

การส่งออก การดำเนินธุรกิจครบวงจรจะทำให้ผู้ส่งออกสามารถควบคุมมาตรฐานและต้นทุนการผลิตได้เพิ่มมากขึ้น

ข้อจำกัดของอุตสาหกรรมปศุสัตว์ที่สำคัญประการหนึ่งก็คือ มาตรฐานของอุตสาหกรรมไม่ได้ขึ้นกับฟาร์มที่เลี้ยงเพียงอย่างเดียว แต่จะขึ้นกับมาตรฐานโดยรวมของอุตสาหกรรม ทั้งนี้เป็นเพราะว่าการแพร่ระบาดของโรคในอุตสาหกรรมเป็นไปได้ง่าย และขณะเดียวกันประเทศผู้นำเข้ามักจะแสดงความกังวลค่อนข้างมากกว่าจะมีการปนของสัตว์จากฟาร์มที่ไม่ได้มาตรฐานเข้ามาสู่โรงงานชำแหละไก่เพื่อการส่งออก ซึ่งโดยทั่วไปถ้ามีปัญหาการแพร่ระบาดในฟาร์มใดฟาร์มหนึ่งแล้ว ผู้นำเข้าจะควบคุมการนำเข้าจากประเทศที่มีปัญหาโดยรวมทันที ดังนั้นภาพโดยรวมแล้วการยกมาตรฐานการผลิตในระดับประเทศเป็นเรื่องจำเป็นอย่างมากในอุตสาหกรรมปศุสัตว์

ถึงแม้ว่าอุตสาหกรรมไก่เนื้อเริ่มพัฒนาเข้าสู่การทำธุรกิจครบวงจรมากขึ้น นั่นแสดงว่าขนาดของบริษัทที่ประกอบการในธุรกิจนี้มีแนวโน้มใหญ่ขึ้น ผู้ประกอบการรายย่อยมีแนวโน้มต้องออกจากวงจรธุรกิจมากขึ้น แต่กระบวนการดังกล่าวไม่ได้ดำเนินการไปอย่างรวดเร็วมากนัก เมื่อพิจารณาสภาพการแข่งขันตามขั้นตอนการผลิตไก่เนื้อพบว่า อุตสาหกรรมการผลิตอาหารสัตว์และลูกไก่มีลักษณะเป็นตลาดผู้แข่งขันน้อยราย โรงฆ่าสัตว์และชำแหละไก่ซึ่งยังคงมีผู้ประกอบการจำนวนมาก แต่สภาพการแข่งขันเพิ่มสูงขึ้นเป็นลำดับ ส่วนฟาร์มเลี้ยงไก่ยังคงประกอบด้วยผู้เลี้ยงไก่จำนวนมาก แต่สภาพการแข่งขันเพิ่มสูงขึ้นเป็นลำดับ ส่วนฟาร์มเลี้ยงไก่ยังคงประกอบด้วยผู้เลี้ยงไก่จำนวนมาก การที่ผู้ประกอบการรายย่อยจำนวนมากยังคงดำรงอยู่ได้เป็นเพราะว่า ตลาดของอุตสาหกรรมนี้โดยส่วนใหญ่ (มากกว่าร้อยละ 70) ยังเป็นการบริโภคภายในประเทศ แต่สำหรับการส่งออกแล้ว ตลาดเป็นของผู้ประกอบการรายใหญ่เท่านั้น

การผลิตลูกไก่ในประเทศไทยทั้งหมดเป็นสายพันธุ์นำเข้าจากต่างประเทศ ผู้ผลิตลูกไก่ขายจึงเป็นเพียงผู้เลี้ยงไก่พ่อแม่พันธุ์เท่านั้น โดยที่ผ่านมามีการนำเข้าไก่ปู่-ย่าพันธุ์ (Grand parent stock) เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องโดยตลอด จากประมาณ 1 แสนตัวในปี 2538 เป็นประมาณกว่า 3 แสนตัว ตั้งแต่ปี 2540 เป็นต้นมา ไก่ปู่-ย่าพันธุ์สามารถให้ไก่พ่อ-แม่พันธุ์ประมาณ 40 ตัว สำหรับการนำเข้าไก่พ่อ-แม่พันธุ์ (Parent stock) มีความผันผวนมากกว่า โดยประเทศไทยเคยนำเข้าไก่พ่อ-แม่พันธุ์สูงสุดในปี 2531 ที่ประมาณ 2 ล้านตัว และหลังจากนั้นค่อย ๆ ลดลงมาอยู่ที่ระดับเฉลี่ยประมาณล้านกว่าตัว การลดลงเป็นเพราะการผลิตพ่อ-แม่พันธุ์ที่เพิ่มขึ้นในประเทศและความผันผวนในอุตสาหกรรมไก่เนื้อไทย ไก่พ่อ-แม่พันธุ์สามารถให้ลูกไก่ประมาณ 135 ตัว (ตารางประกอบที่ 4.4)

ตารางที่ 4.4 ปริมาณการนำเข้าไก่ปู่-ย่าพันธุ์ และไก่พ่อ-แม่พันธุ์ของไทย

ประเภทของไก่	2540-2541		2542-2543		2544-2545	
	ปริมาณ(ตัว)	ราคาเฉลี่ยต่อตัว (บาท)	ปริมาณ(ตัว)	ราคาเฉลี่ยต่อตัว (บาท)	ปริมาณ(ตัว)	ราคาเฉลี่ยต่อ ตัว(บาท)
ไก่ปู่-ย่าพันธุ์	344,089	540.9	362,114	557.7	413,466	545.8
ไก่พ่อ-แม่พันธุ์	1,284,579	68.8	1,191,233	70.0	1,291,976	88.9

ที่มา : สำนักการศึกษาเสถียรภาพราคาสินค้าเกษตร กรมการค้าภายในและกรมปศุสัตว์,2546

ประเทศที่เป็นแหล่งผลิตไก่ปู่-ย่าและพ่อ-แม่พันธุ์รายใหญ่ที่สุดของโลกคือ สหรัฐอเมริกา รองลงมาคือ สหราชอาณาจักร ฝรั่งเศส และเนเธอร์แลนด์ ซึ่งมีการส่งไปจำหน่ายในประเทศต่าง ๆ ทั่วโลก สำหรับประเทศไทย ไก่พันธุ์ที่นิยมเลี้ยงกันได้แก่พันธุ์อาเบอร์ เอเคอร์ (Arbor acres) ซึ่งสหรัฐอเมริกาเป็นแหล่งผลิตรายใหญ่

#### 4.2.3 พันธุ์ไก่เนื้อ

พันธุ์ไก่เนื้อที่นิยมเลี้ยงส่วนใหญ่ คือ พันธุ์อาเบอร์ เอเคอร์ (Arber acders) พันธุ์เอเวียน (Avian) พันธุ์ฮับบาร์ด (Hubbard) พันธุ์ไฮโบร (Hybro) และพันธุ์รอสวิน (Rossone) เป็นต้น โดยเป็นพันธุ์ลูกผสมที่ให้อัตราการเจริญเติบโตที่รวดเร็ว ให้เนื้อมาก เลี้ยงง่าย กินอาหารน้อย มีอัตราแลกเนื้อต่ำ และทนทานโรค ซึ่งพันธุ์ไก่ดังกล่าวนี้มีการสั่งเข้าจากประเภทแถบยุโรปและสหรัฐอเมริกา โดยพันธุ์ไก่ที่นำเข้ามาจะเป็นไก่รุ่นปู่-ย่าพันธุ์ (Grand parent stock) และไก่พ่อ-แม่พันธุ์ (Parent stock)

การผลิตไก่เนื้อนั้นสามารถผลิตได้จากพันธุ์ไก่เนื้อ 2 ระดับ คือ

4.2.3.1 ปู่-ย่าพันธุ์ (Grand parent stock) อายุ 1 วัน ซึ่งได้นำเข้ามาจากต่างประเทศเพื่อเป็น

ปู่-ย่าพันธุ์ ใช้ระยะเวลาในการเลี้ยง 5-6 เดือน ไก่ย่าพันธุ์จะเริ่มให้ไข่เป็นเวลา 9 เดือน จึงจะปลดไขมีเชื้อนำไปฟักประมาณ 21 วัน จะได้ลูกไก่พ่อ-แม่พันธุ์(Parent stock) จากนั้นเลี้ยงพ่อแม่พันธุ์อีกประมาณ 5-6 เดือน จึงจะเริ่มให้ไข่เป็นระยะเวลา 9 เดือน จึงปลดออก นำไข่ไปฟักอีก 21 วัน จึงจะได้ลูกไก่เนื้อ (Broiler) หลังจากนั้นเลี้ยงลูกไก่เนื้ออีก 6-7 สัปดาห์ จะสามารถนำออกขายได้ รวมระยะเวลาตั้งแต่นำลูกไก่ปู่-ย่าพันธุ์จากต่างประเทศเข้ามาจนเป็นไก่เนื้อใช้เวลาประมาณ 15-16 เดือน โดยที่ย่าพันธุ์ไก่เนื้อ 1 ตัว จะให้แม่พันธุ์ไก่เนื้อประมาณ 40 ตัว และแม่พันธุ์ไก่เนื้อ 1 ตัวจะให้ลูกไก่เนื้อประมาณ 135 ตัว



4.2.3.2 พ่อแม่พันธุ์ (Parent stock) เป็นลูกไก่อายุ 1 วัน ที่นำเข้ามาจากต่างประเทศหรือที่ผลิตจากปู่-ย่าพันธุ์ ที่นำเข้ามาจากต่างประเทศ ใช้เวลาเลี้ยงประมาณ 5-6 เดือน แม่ไก่จะเริ่มให้ไข่ และจำให้ไข่เป็นระยะเวลา 9 เดือน จึงปลดออกแล้วนำไข่ไปฟักประมาณ 21 วัน จะได้ลูกไก่เนื้อ เลี้ยงลูกไก่อีก 42-49 วัน จึงนำออกขายได้

#### 4.2.4 ต้นทุนการผลิตไก่เนื้อ

ในการคำนวณต้นทุนการผลิตไก่เนื้อนั้น หมายถึง ค่าใช้จ่ายในการเลี้ยงไก่เนื้อตั้งแต่ไก่อายุ 1 วัน จนส่งตลาด ซึ่งมีระยะเวลาเลี้ยงประมาณ 8 สัปดาห์ โดยต้นทุนการเลี้ยงไก่ทั้งหมดประกอบด้วย ค่าใช้จ่ายที่จ่ายจริงเป็นเงินสด และค่าใช้จ่ายที่ประเมินขึ้นในการเลี้ยงจนได้น้ำหนักตามที่กำหนด ซึ่งในปี พ.ศ. 2545 ต้นทุนการเลี้ยงประเภทประกันราคามีต้นทุนทั้งหมดเท่ากับ 20.7 บาทต่อการเลี้ยงไก่ให้ได้น้ำหนัก 1 กิโลกรัม โดยน้ำหนักไก่ 1 ตัวที่เกษตรกรขายเฉลี่ยตัวละ 1.89 กิโลกรัม สามารถแบ่งออกเป็นต้นทุนผันแปรและต้นทุนคงที่ โดยต้นทุนผันแปรคิดเป็นร้อยละ 82 ของต้นทุนในการผลิตทั้งหมด ทั้งนี้ต้นทุนผันแปรที่สำคัญได้แก่ ค่าอาหารสัตว์ซึ่งมีสัดส่วนถึงร้อยละ 70 ของต้นทุนผันแปร ตามด้วยค่าใช้จ่ายในการซื้อลูกไก่ซึ่งมีสัดส่วนในต้นทุนผันแปรอยู่ที่ประมาณร้อยละ 19 และค่าเวชภัณฑ์และวัคซีนอยู่ที่ประมาณร้อยละ 5 ของต้นทุนผันแปร โดยต้นทุนคงที่ประกอบด้วย ค่าเสียโอกาสของโรงเรือนและอุปกรณ์ ค่าเสื่อมโรงเรือนและค่าใช้จ่ายที่ดิน ซึ่งค่าเสียโอกาสของโรงเรือนและอุปกรณ์เป็นต้นทุนที่สำคัญของต้นทุนคงที่ มีสัดส่วนร้อยละ 0.94 ของต้นทุนการผลิตทั้งหมดต่อตัว (ตารางที่ 4.5) ต้นทุนการผลิตดังกล่าวนี้จะรวมต้นทุนที่เป็นเงินสด และไม่ใช้เงินสดเข้าด้วยกัน ต้นทุนในการผลิตไก่เนื้อของไทยเมื่อเปรียบเทียบกับประเทศอื่น เช่น สาธารณรัฐประชาชนจีนอยู่ในระดับสูงกว่ากันมาก

ตารางที่ 4.5 ต้นทุนเฉลี่ยการเลี้ยงไก่เนื้อ (ประเภทประกันราคา) ปี พ.ศ. 2545

หน่วย : บาท/ตัว

รายการ	ต้นทุน	ร้อยละของต้นทุน
<b>ต้นทุนผันแปร</b>	<b>37.29</b>	<b>98.27</b>
ค่าอาหารสัตว์	28.24	74/43
ค่าพันธุ์สัตว์	6.01	15.84
ค่าแรงงาน	0.47	1.24
ค่ายาป้องกันโรคต่าง ๆ	1.19	3.13
ค่าน้ำ ไฟฟ้า ค่าขนส่ง และอื่นๆ	0.52	1.37
ค่าอุปกรณ์	0.12	0.32
ค่าซ่อมแซมโรงเรือน เครื่องมือ	0.10	0.26
ค่าเสียโอกาสเงินลงทุน10.50%	0.64	1.69
<b>ต้นทุนคงที่</b>	<b>0.65</b>	<b>1.71</b>
ค่าใช้ที่ดิน	0.03	0.08
ค่าเสื่อมราคาโรงเรือนและอุปกรณ์	0.26	0.69
ค่าเสียโอกาสโรงเรือนและอุปกรณ์	0.36	0.94
<b>รวมต้นทุนการผลิตทั้งหมดต่อตัว</b>	<b>37.94</b>	<b>100.0</b>
<b>ต้นทุนทั้งหมดต่อไก่ 1 กก.</b>	<b>20.07</b>	<b>52.90</b>
<b>ต้นทุนผันแปรต่อน้ำหนักไก่ 1 กก.</b>	<b>19.73</b>	<b>51.96</b>

ที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2545

หมายเหตุ : ไก่ 1 ตัวมีน้ำหนักเฉลี่ย 1.80 กิโลกรัม

ถึงแม้ว่าอาหารสัตว์เป็นต้นทุนที่สำคัญในการเลี้ยงไก่เนื้อในประเทศไทย การที่จะทำให้อาหารสัตว์มีราคาที่ถูกลงมีความเป็นไปได้ค่อนข้างยาก ทั้งนี้เพราะว่าวัตถุดิบบางประเภทต้องมีการนำเข้าเนื่องจากการผลิตในประเทศไม่เพียงพอ โดยเฉพาะอย่างยิ่งกากถั่วเหลืองและปลาป่น และขณะเดียวกันรัฐบาลได้ใช้นโยบายปกป้องผู้ผลิตวัตถุดิบดังกล่าวในประเทศจึงมีการตั้งกำแพงภาษีในอัตราสูง โดยผ่านการกำหนดค่าธรรมเนียมพิเศษ (Surcharge) จึงส่งผลให้ราคาอาหารสัตว์ในประเทศไทยมีราคาที่สูง และทำให้ต้นทุนการผลิตไก่เนื้อมีระดับที่สูงกว่าประเทศอื่นที่ผลิตไก่เนื้อออกสู่ตลาดโลก จึงทำให้ขาดความสามารถในการแข่งขันของไทยมีอยู่จำกัด และในการนำเข้ดังกล่าวจะต้องมีการขออนุญาตในการนำเข้าด้วย โดยวัตถุดิบที่สำคัญของอาหารได้แก่ ข้าวโพด

กากถั่วเหลือง เมล็ดถั่วเหลือง และปลาป่น และกากถั่วเหลือง มีสัดส่วนในอาหารไก่ถึงร้อยละ 65 และ 24 ตามลำดับ (ตารางที่ 4.6)

ตารางที่ 4.6 ปริมาณผลผลิตภายในประเทศและการนำเข้าวัตถุดิบอาหารไก่เนื้อในปี 2545

หน่วย : ล้านตัน

วัตถุดิบ	ปริมาณผลผลิตภายในประเทศ	ปริมาณการนำเข้า
ข้าวโพด	3.832	0.051
เมล็ดถั่วเหลือง	0.338	0.957
กากถั่วเหลือง	0.557	1.032
ปลาป่น	0.576	0.253

ที่มา : สมาคมผู้ผลิตอาหารสัตว์ไทย, 2547

ส่วนประกอบที่สำคัญของอาหารไก่เนื้อ ได้แก่ ข้าวโพด กากถั่วเหลือง และปลาป่น โดยมีสัดส่วนของ ข้าวโพด : กากถั่วเหลือง : ปลาป่น ประมาณ 65 : 15 : 10 ซึ่งกากถั่วเหลืองและปลาป่น นั้นปริมาณการผลิตภายในประเทศมีค่าต่ำกว่าความต้องการอยู่มาก ดังนั้นจึงต้องมีการนำเข้าแต่เนื่องจากรัฐบาลต้องการปกป้องเกษตรกรผู้ปลูกข้าวโพด ถั่วเหลือง และข้าวประมง จึงทำให้มีการเรียกเก็บค่าธรรมเนียมพิเศษ เพิ่มขึ้นนอกเหนือจากอากรขาเข้าปกติ

ดังนั้น จึงจะเห็นได้ว่ารายได้ของผู้เลี้ยงไก่ (ยกเว้นการรับจ้างเลี้ยง) จะมากหรือน้อย นอกจากจะขึ้นกับราคาไก่ที่ผู้เลี้ยงขายได้แล้ว ต้นทุนการผลิตนับเป็นส่วนหนึ่งที่สำคัญมาก โดยผู้เลี้ยงไก่แบบการค้าส่วนใหญ่จะประเมินค่าใช้จ่ายในการผลิตไก่เนื้อ 1 ตัว ในฟาร์มของตนเองได้ สำหรับพ่อค้าหรือโรงฆ่าไก่ซึ่งผู้ซื้อไก่เนื้อจากผู้เลี้ยงแม้ทราบว่าการผลิตไก่เนื้อ 1 ตัว จะต้องเสียค่าใช้จ่ายมากน้อยเท่าใด แต่ในการกำหนดราคาซื้อขายไม่ได้กำหนดตามการเปลี่ยนแปลงของต้นทุน แต่จะกำหนดจากปริมาณไก่ที่ออกสู่ตลาดเป็นหลัก และจะมีการนำราคาไก่เนื้อจากตลาดต่างประเทศมาพิจารณาสำหรับโรงฆ่าไก่ที่เป็นธุรกิจส่งออกด้วย

แหล่งผลิตข้าวโพดเลี้ยงสัตว์ที่สำคัญคือ สหรัฐอเมริกา จีนและบราซิล โดยระยะที่ผ่านมา ไทยจะนำเข้าจากจีนเป็นส่วนใหญ่เพราะราคาถูกและประหยัดค่าขนส่ง สำหรับกากถั่วเหลืองมีแหล่งผลิตที่สำคัญคือสหรัฐอเมริกา บราซิล อาร์เจนตินา และจีน ส่วนปลาป่นมีแหล่งผลิตที่สำคัญคือประเทศชิลี

จากข้อมูลดังกล่าวข้างต้นจึงมีผลให้ประเทศไทยอยู่ในฐานะที่ค่อนข้างเสียเปรียบประเทศคู่แข่งที่สำคัญของไทย เช่น สหรัฐอเมริกา จีน และบราซิล โดยเฉพาะสหรัฐอเมริกาซึ่งสามารถควบคุมการผลิตในอุตสาหกรรมไก่ได้ครบวงจร ตั้งแต่การผลิตพันธุ์และอาหารไก่ ซึ่งเป็นต้นทุนส่วนที่สำคัญที่สุดในอุตสาหกรรมการเลี้ยงไก่ กรณีจีนและบราซิล ถึงแม้ว่าจะต้องมีการนำเข้าพันธุ์ไก่ แต่ความได้เปรียบในด้านวัตถุดิบอาหารไก่ก็มีผลให้ต้นทุนในการผลิตไก่ของประเทศเหล่านี้ต่ำกว่าไทย

สำหรับนโยบายและมาตรการการนำเข้าวัตถุดิบอาหารสัตว์ในปี 2545 มีการจำกัดปริมาณการนำเข้าข้าวโพด และช่วงเวลาที่นำเข้า ซึ่งมีผลให้ผู้ผลิตอาหารไก่จะต้องซื้อข้าวโพดจากตลาดภายในประเทศ สำหรับกากถั่วเหลืองและปลาป่น ไม่มีการจำกัดปริมาณการนำเข้า (ตารางประกอบที่ 4.7)

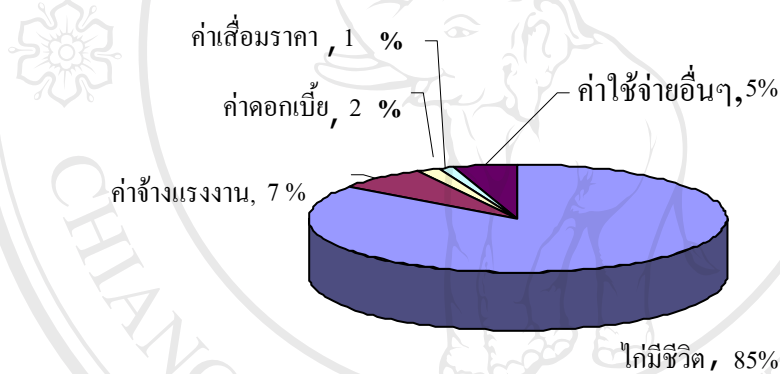
ตารางที่ 4.7 นโยบายและมาตรการนำเข้าวัตถุดิบอาหารสัตว์ในปี 2545

ประเภทวัตถุดิบ	อัตราภาษี	ปริมาณนำเข้า (ตัน)	ช่วงเวลา	มาตรการ
ข้าวโพด	20%	53,543	1 มี.ค.-30 มิ.ย. 45	
เมล็ดถั่วเหลือง	6%	ไม่จำกัด แต่ต้องขออนุญาตจากกระทรวงพาณิชย์	ไม่จำกัด	รับซื้อภายในทั้งหมด ในราคา 10.00 บาท/กก. ณ. ไร่นา
กากถั่วเหลือง	5% และค่าธรรมนิยมพิเศษอีกตันละ 2,519 บาท	ไม่จำกัด	ไม่จำกัด	รับซื้อจากจากเมล็ด ในราคา 9.50 บาท/กก.
ปลาป่น	15%	ไม่จำกัด	ไม่จำกัด	เฉพาะปลาป่นโปรตีน 60% ขึ้นไป

- หมายเหตุ :
- 1.เป็นการนำเข้าข้าวโพด เมล็ดถั่วเหลือง และกากถั่วเหลืองจากประเทศในภาคีองค์การการค้าโลก (WTO)
  - 2.ในกรณีนำเข้าปลาป่นที่มีใบรับรองถิ่นกำเนิดจากประเภทภาคีอาเซียน ภาษีนำเข้าร้อยละ 5 (ตามข้อผูกพันภายใต้เขตการค้าเสรีอาเซียน)

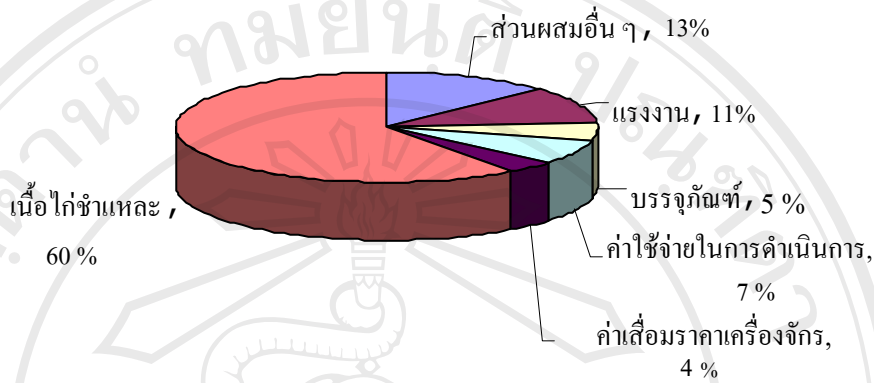
ข้อได้เปรียบของไทยในอุตสาหกรรมไก่แช่แข็งและไก่แปรรูปก็คือความสามารถในการชำแหละ ตัดแต่ง และการแปรรูปที่ได้คุณภาพด้วยต้นทุนที่ต่ำ ทั้งนี้เป็นเพราะว่าแรงงานไทยในอุตสาหกรรมดังกล่าวเป็นแรงงานฝีมือที่มีประสิทธิภาพสูง โดยในอุตสาหกรรมการผลิตไก่แช่แข็ง ไก่มีชีวิตมีสัดส่วนของต้นทุนที่ประมาณร้อยละ 85 รองลงมาได้แก่ต้นทุนค่าจ้างแรงงานที่ร้อยละ 7 (แผนภาพที่ 4.3) ส่วนต้นทุนในการแปรรูปนั้นจะเป็นสัดส่วนของไก่ชำแหละที่ประมาณ ร้อยละ 60 (แผนภาพที่ 4.4) ซึ่งแสดงให้เห็นว่ายิ่งไทยสามารถเพิ่มมูลค่าเพิ่มในการผลิตในอุตสาหกรรมได้มากเพียงใด ความสามารถในการแข่งขันของไทยจะยิ่งเพิ่มขึ้น และข้อจำกัดของไทยในเรื่องความเสียเปรียบในต้นทุนการเลี้ยงไก่จะลดลง

แผนภาพที่ 4.3 แสดงต้นทุนการผลิตไก่สดแช่เย็นแช่แข็ง



ที่มา : ผลการสำรวจข้อมูลจากผู้ผลิต, 2546

แผนภาพที่ 4.4 สัดส่วนต้นทุนการผลิตไก่แปรรูปในปี 2545



ที่มา : ผลการสำรวจข้อมูลจากผู้ผลิต, 2546

#### 4.2.5 ต้นทุนในการผลิตเปรียบเทียบของไทย จีน และ สหรัฐอเมริกา

เมื่อพิจารณาเปรียบเทียบโครงสร้างการผลิตของไทย กับสหรัฐอเมริกา และจีน ซึ่งเป็นคู่แข่งที่สำคัญ (อย่างไรก็ตามไทยได้พยายามที่จะไม่แข่งกับประเทศเหล่านี้โดยตรงด้วยการที่จะเพิ่มกระบวนการแปรรูปให้มากขึ้น) พบว่า ถึงแม้ค่าจ้างแรงงานของไทยจะแพงกว่าจีนแต่ก็ถูกกว่าสหรัฐอเมริกาค่อนข้างมาก แต่ทว่าทักษะของแรงงานในอุตสาหกรรมไก่แช่เย็นแช่แข็งของไทยสูงกว่าทั้งของจีนและสหรัฐอเมริกา สำหรับต้นทุนในการผลิตของประเทศไทยสูงกว่าทั้ง 2 ประเทศดังกล่าวมาแล้วข้างต้น และกระบวนการแปรรูปสำหรับไก่แช่เย็นแช่แข็งจากไก่มีชีวิตยังมีค่อนข้างน้อย จึงทำให้โดยรวมแล้วต้นทุนในการผลิตของไทยจึงสูงกว่าทั้ง 2 ประเทศ (ตารางที่ 4.8)

นอกจากนั้นแล้วการสนับสนุนของภาครัฐในประเทศไทยยังค่อนข้างต่ำ ซึ่งเห็นได้จากนโยบายที่ให้ความคุ้มครองผู้ผลิตวัตถุดิบสำหรับอาหารไก่ในประเทศไทย ซึ่งมีผลให้ต้นทุนการผลิตอาหารไก่ในประเทศไทยค่อนข้างแพง เนื่องจากไทยเป็นตลาดเล็กและถึงแม้จะสามารถผลิตเนื้อไก่เป็นอันดับที่ 8 ของโลก แต่ปริมาณการผลิตก็ยิ่งแตกต่างจากจีนและสหรัฐอเมริกาค่อนข้างมาก อำนาจในการต่อรองในตลาดจึงอยู่ในระดับต่ำ (ตารางที่ 4.8) อย่างไรก็ตามเมื่อรวมปริมาณการผลิตในอาเซียนพบว่าสัดส่วนในการผลิตของอาเซียนจะอยู่ใกล้สหภาพยุโรปและต่ำกว่าจีนเพียงเล็กน้อยเท่านั้น

ข้อได้เปรียบที่สำคัญประการหนึ่งที่เพิ่มความสามารถในการแข่งขันของไทย ได้แก่ ความสามารถในการจัดการที่จะตอบสนองต่อตลาดต่าง ๆ ได้ยืดหยุ่นมากกว่าทั้งจีนและ

สหรัฐอเมริกา โดยเฉพาะอย่างยิ่งในกรณีของสหรัฐอเมริกาไม่สามารถผลิตในปริมาณน้อยได้ จึงไม่สามารถตอบสนองต่อประเทศที่มีปริมาณการสั่งซื้อในแต่ละครั้งน้อย สำหรับคุณภาพของผลผลิตนั้น ทั้งไทยและสหรัฐอเมริกาส่งออกได้ในคุณภาพที่สูงกว่าของจีน (ตารางที่ 4.8)

ตารางที่ 4.8 โครงสร้างและกระบวนการผลิตไก่สดแช่เย็นแช่แข็ง ของประเทศไทย จีนและสหรัฐอเมริกา

ปัจจัยการผลิต	ประเทศไทย	ประเทศจีน	ประเทศสหรัฐฯ
ค่าแรง (US\$/วัน)	3.24	1.92	52
ความชำนาญของแรงงาน	ดีมาก	ปานกลาง	ปานกลาง
ต้นทุนการผลิต	สูงกว่าจีนและสหรัฐฯ	สูงกว่าสหรัฐฯ	ต่ำ
พ่อแม่พันธุ์	ผลิตเองไม่ได้	ผลิตเองไม่ได้	ผลิตเองได้
ระยะทางไปยังตลาดอาเซียน	สั้น	สั้น	ยาว
ความช่วยเหลือจากรัฐฯ	ต่ำ	สูง	สูงกว่าจีน
อำนาจการต่อรอง	ต่ำ	สูง	สูงที่สุด
มาตรฐานสินค้าและคุณภาพ	สูง	ต่ำ	สูง
ประสิทธิภาพการผลิต	ดี	ปานกลาง	ไม่สามารถผลิตในปริมาณที่เล็กได้
ตลาดในประเทศ	เล็ก	ใหญ่	ใหญ่
ประชากร(ล้านคน)	60	1,215	270

ที่มา : Thai Broilers Processing Exporters Association, 2546

#### 4.2.6 อุตสาหกรรมการเลี้ยงไก่เนื้อของประเทศไทย

อุตสาหกรรมการผลิตไก่เนื้อของประเทศไทยในปัจจุบัน ประกอบด้วยธุรกิจสำคัญที่เกี่ยวข้องเกี่ยวข้องโดยตรง 3 ประเภท ได้แก่ ธุรกิจการผลิตลูกไก่ ธุรกิจการผลิตไก่เนื้อ และ ธุรกิจการฆ่าชำแหละและแปรรูป นอกจากนี้ยังมีธุรกิจที่เกี่ยวข้องในทางอ้อมที่สำคัญ คือ ธุรกิจการผลิตอาหารสัตว์ และการผลิตวัตถุดิบอาหารสัตว์ โดยธุรกิจต่าง ๆ เหล่านี้จะประกอบกันเป็นกระบวนการ

ต่อเนื่องครบวงจร ซึ่งในแต่ละประเภทธุรกิจนอกจากจะเป็นเอกเทศโดยตัวของมันเองแล้ว ยังมี ความสัมพันธ์ต่อเนื่องกับธุรกิจอื่นๆ อีกด้วย หากธุรกิจใดขาดประสิทธิภาพหรือไม่มีคุณภาพ จะ ส่งผลกระทบถึงกระบวนการอื่นด้วย

#### 4.2.6.1 ธุรกิจการผลิตลูกไก่

การผลิตไก่เนื้อในแต่ละปีจะมีปริมาณมากหรือน้อยนั้นขึ้นอยู่กับปริมาณการผลิต ลูกไก่ในปีนั้น ซึ่งการผลิตลูกไก่ของประเทศไทยนั้นจะต้องมีการนำเข้าปุ๋ย-ยาพันธุ์ หรือพ่อ-แม่พันธุ์ ไก่เนื้อมาจากต่างประเทศ โดยพันธุ์ไก่เนื้อที่ประเทศไทยนำเข้ามานั้นมาจากบริษัทในสหรัฐอเมริกา และยุโรป ซึ่งเป็นพันธุ์ไก่ที่มีอัตราการเจริญเติบโตสูง เลี้ยงง่าย และทนทานต่อโรค โดยทั่วไปมัก นิยมนำเข้าไก่พ่อ-แม่พันธุ์ เนื่องจากสามารถผลิตลูกไก่ได้รวดเร็วกว่าไก่ปุ๋ย-ยาพันธุ์

โดยปกติธุรกิจการผลิตลูกไก่เนื้อ จะมีการผลิตลูกไก่สู่ตลาดประมาณ 10-15 ล้านตัวต่อ สัปดาห์ หรือประมาณ 625-780 ล้านตัวต่อปี โดยร้อยละ 70-75 ของผลผลิตมาจากธุรกิจการเลี้ยงไก่ ครอบวงจร และที่เหลือร้อยละ 25-30 มาจากผู้เลี้ยงอิสระ

ธุรกิจผู้ผลิตลูกไก่เนื้อมีการจัดแบ่งกลุ่มผู้ผลิตได้เป็น 3 กลุ่ม ดังนี้คือ

1. กลุ่มผู้ผลิตขนาดใหญ่ เป็นกลุ่มธุรกิจที่สามารถผลิตลูกไก่ได้เกิน 5 แสนตัว/สัปดาห์ มีประมาณ 3-4 ราย โดยมีกำลังการผลิตรวมกันประมาณร้อยละ 66.4 ของกำลังการผลิตลูกไก่เนื้อของประเทศไทย หรือประมาณ 7.1 ล้านตัว/สัปดาห์(ตารางที่ 4.9) ผู้ผลิต ในกลุ่มนี้มักทำธุรกิจในลักษณะครบวงจร
2. กลุ่มผู้ผลิตขนาดกลาง เป็นกลุ่มผู้ผลิตลูกไก่ตั้งแต่สัปดาห์ละ 1 แสนตัวแต่ไม่ถึง 5 แสนตัว โดยมีกำลังการผลิตรวมกันร้อยละ 29.6 ของกำลังการผลิตลูกไก่เนื้อของ ประเทศไทย หรือประมาณ 3.18 ล้านตัว/สัปดาห์ ซึ่งผู้ผลิตในกลุ่มนี้เป็นกลุ่มธุรกิจการ ผลิตไก่ครบวงจร และฟาร์มภาคีของบริษัทใหญ่ ๆ เช่น ภาคีของบริษัทเจริญโภค ภัณฑ์ จำกัด ภาคีของบริษัทเบทาโกร เป็นต้น รวมทั้งมีผู้ประกอบการอิสระรายใหญ่ บางรายรวมอยู่ด้วย
3. กลุ่มผู้ผลิตขนาดเล็ก เป็นกลุ่มผู้ผลิตลูกไก่ที่มีขนาดการผลิตต่ำกว่า 1 แสนตัวต่อ สัปดาห์ โดยมีกำลังการผลิตรวมกันร้อยละ 4.3 ของกำลังการผลิตรวมหรือประมาณ 460,000 ตัวต่อสัปดาห์ผู้ประกอบการธุรกิจในกลุ่มนี้ส่วนใหญ่เป็นผู้ประกอบการอิสระ และฟาร์มขนาดเล็กของธุรกิจครบวงจร

จากสามกลุ่มดังกล่าวข้างต้น กลุ่มที่มีอิทธิพลสามารถกำหนดราคาลูกไก่ได้ คือ กลุ่มผู้ผลิต ลูกไก่ขนาดใหญ่ และในปัจจุบันกลุ่มผู้ผลิตลูกไก่ได้มีการรวมตัวกัน ควบคุมปริมาณลูกไก่และราคา ลูกไก่ รวมถึงราคาไก่ใหญ่ด้วย ซึ่งการกำหนดปริมาณลูกไก่และราคาลูกไก่ทำให้ส่งผลกระทบต่อ



การส่งไก่สดแช่แข็งไปจำหน่ายยังต่างประเทศด้วย กล่าวคือ เมื่อราคาลูกไก่สูงย่อมส่งผลให้ต้นทุนการผลิตไก่เนื้อสูงขึ้นทำให้ไม่สามารถแข่งขันกับตลาดโลกได้



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright © by Chiang Mai University  
All rights reserved

ตารางที่ 4.9 ธุรกิจการเลี้ยงไก่ฟ่อ-แม่พันธุ์ไก่เนื้อ ปี พ.ศ. 2545

บริษัท	แม่พันธุ์(ตัว)	ลูกไก่เนื้อ (ตัว/สัปดาห์)
ซี.พี.	2,368,400	4,500,000
แหลมทอง	526,300	1,000,000
สหฟาร์ม	368,400	700,000
เบทาโกร	210,500	400,000
เซนทาโกร	210,500	400,000
ยูไนเต็ด	168,400	320,000
คาร์กิล	157,900	300,000
ชโลธรฟาร์ม	131,600	250,000
ชัยอารีย์ฟาร์ม	131,600	250,000
ศรีไทยปศุสัตว์	105,200	200,000
ท็อปธุรกิจ	105,200	200,000
เกษตรพงษ์	84,200	160,000
ที.เจ.	52,600	100,000
สองพี่น้อง	52,600	100,000
โกเดินพราวทรี	52,600	100,000
ยู่อ่ง	52,600	100,000
ชลบุรีเกษตร	42,100	80,000
ก้าวหน้า	42,100	80,000
เจ.เค.ฟาร์ม	31,600	60,000
เกียรติอนันต์	26,300	50,000
จำลองมิตร	26,300	50,000
สุปริมส์	26,300	50,000
แผ่ตระกูล	15,800	30,000
ชนะพันธ์	15,800	30,000
ยูเนียนพราวทรี	15,800	30,000
รวม	5,651,200	10,740,000

ที่มา : สมาคมผู้เลี้ยงไก่แห่งประเทศไทย, 2545

#### 4.2.6.2 ธุรกิจการเลี้ยงไก่เนื้อ

ธุรกิจการเลี้ยงไก่เนื้อได้มีการจำแนกตามลักษณะและวิธีการดำเนินธุรกิจได้ 5 ประเภทที่สำคัญ คือ

1. การเลี้ยงแบบอิสระ
2. การเลี้ยงแบบประกันราคาซื้อขาย
3. การเลี้ยงแบบรับจ้างเลี้ยง
4. การเลี้ยงโดยการเปิดบัญชี
5. การเลี้ยงโดยการทำธุรกิจครบวงจร

ซึ่งรายละเอียดต่างๆ ได้มีการกล่าวไว้แล้วข้างต้น

ในปัจจุบันผู้เลี้ยงอิสระคงเหลืออยู่เฉพาะรายใหญ่ ๆ เท่านั้น ซึ่งมีส่วนแบ่งการตลาดเพียงร้อยละ 5 และมีแนวโน้มที่จะลดจำนวนลงเรื่อย ๆ เนื่องจากขาดทุน โดยส่วนแบ่งการผลิตส่วนใหญ่จะตกอยู่กับธุรกิจครบวงจร ประมาณร้อยละ 95 และยังมีแนวโน้มที่สูงขึ้น เพราะมีความได้เปรียบทางด้านจัดการ และเงินทุนหมุนเวียน

#### 4.2.6.3 ธุรกิจการฆ่าชำแหละและแปรรูป

ในส่วนของธุรกิจการฆ่าและชำแหละนี้ เป็นขั้นตอนที่เกี่ยวข้องกับการผลิตไก่สดแช่แข็งที่ได้รับเครื่องหมายฮาลาล ซึ่งต้องมีขั้นตอนและกระบวนการตามหลักการของศาสนาอิสลามดังที่ได้ไว้แล้วในตอนต้น โดยในปี พ.ศ. 2545 โรงฆ่าชำแหละไก่ตามหลักการศาสนาอิสลามที่ได้รับรองเครื่องหมายฮาลาลจากสำนักจุฬาราชมนตรีมีอยู่ 23 โรงงาน ได้แก่

1. บริษัท ชันแนกฟูดส์
2. บริษัท โกลเด้นท์ ฟูดส์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด
3. บริษัท ศรีไทย ฟู้ดแอนด์เบฟเวอเรจ
4. บริษัท ไก่สดเซนทาโกร จำกัด
5. บริษัท จี เอฟ พี ที จำกัด
6. บริษัท สหฟาร์ม จำกัด
7. บริษัท อาหารเบทเทอร์ จำกัด
8. บริษัท กรุงเทพค้าสัตว์ จำกัด
9. บริษัท อีบรอฮีม ฮาลาลฟูดส์ โปรดักส์ จำกัด
10. บริษัท เอส แอนด์ เจ อินเตอร์เนชั่นแนล
11. บริษัท ชันแวลเลย์(ไทยแลนด์) จำกัด
12. บริษัท แหลมทองผลิตภัณฑ์อาหาร จำกัด

13. บริษัท แหลมทองโปรตีนฟูคส์ จำกัด
14. บริษัท กรุงเทพโปรตีนวิสต์ จำกัด (มหาชน)
15. บริษัท บางกอกแรนซ์ จำกัด (มหาชน)
16. บริษัท บี. ฟูคส์ โปรตีน อินเทอร์เน็ต เนชั่นแนล จำกัด
17. บริษัท ฟาร์มกรุงเทพ จำกัด
18. บริษัท บางกอกฮาลาลฟูคส์ จำกัด
19. บริษัท สตาร์มาร์เก็ตติ้ง
20. บริษัท ซี.พี. อุตสาหกรรมอาหารส่งออก จำกัด
21. บริษัท แหลมทองโพลทรี จำกัด
22. บริษัท ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ จำกัด
23. บริษัท เซ็นทรัลมีท แอนด์ ฟูคส์ จำกัด

และในการส่งออกไก่สดแช่เย็นแช่แข็งไปยังประเทศมุสลิมจะต้องมีการขอใบรับรองฮาลาลทุกครั้งที่มีการส่งออก ซึ่งโรงงานเหล่านี้ส่วนใหญ่เป็นโรงงานของกลุ่มธุรกิจเลี้ยงไก่ครบวงจร มีลักษณะการประกอบธุรกิจเป็นแบบ Vertical integration โดยไก่ที่นำมาฆ่าและชำแหละนั้นมักใช้ไก่ในฟาร์มของตนเอง หรือจากเกษตรกรที่มีสัญญาผูกพัน หรือที่รับจ้างเลี้ยง เนื่องจากในระหว่างเลี้ยงได้มีการตรวจสอบควบคุม โรคไก่และสารเคมีต่าง ๆ ทำให้คุณภาพของไก่อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานของต่างประเทศ และสามารถลดความเสี่ยงในการถูกส่งกลับจากประเทศผู้รับซื้อ

#### 4.2.7 กรรมวิธีการผลิตไก่สดแช่แข็งที่ได้รับเครื่องหมายฮาลาล

โรงงานชำแหละไก่แต่ละโรงมีขั้นตอนการผลิตที่คล้ายคลึงกัน แต่จะแตกต่างกันบ้างในด้านเทคนิคในการผลิต ประสิทธิภาพของเครื่องจักรและคนงาน

ขั้นตอนในการฆ่าชำแหละไก่มีดังนี้

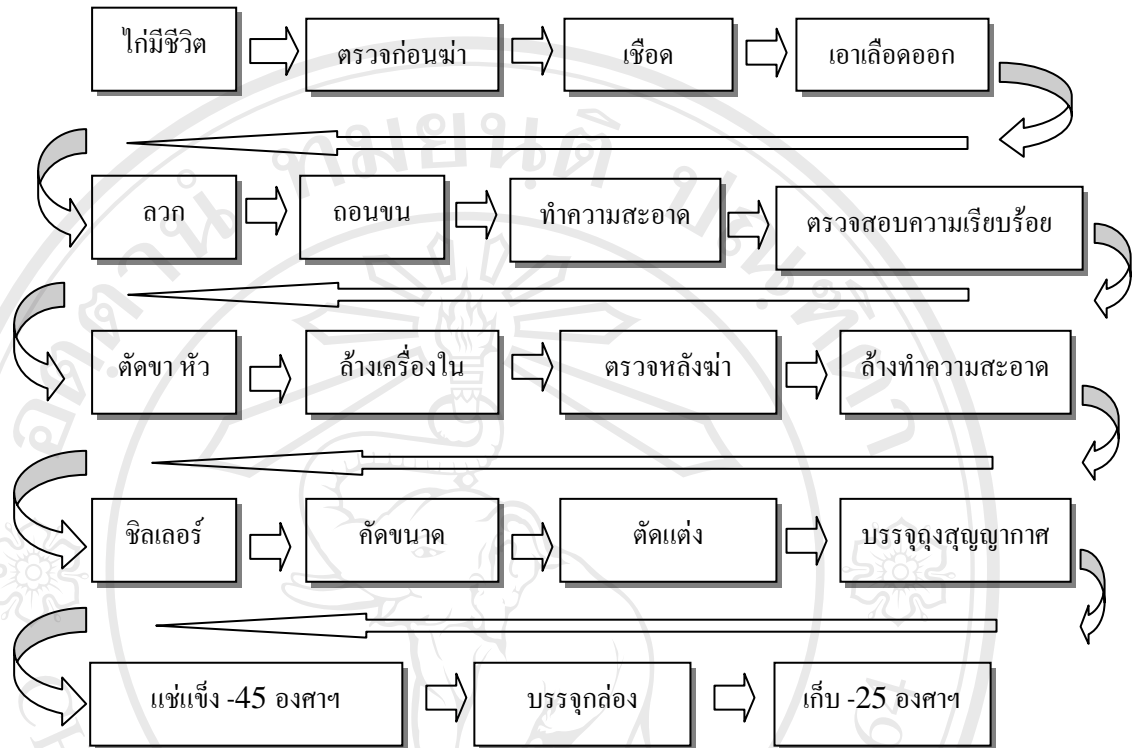
1. นำไก่เนื้อที่มีชีวิตมาตรวจโรคและตรวจสอบคุณภาพไก่ของโรงงานก่อนซึ่งนำหนัก
2. นำไก่ที่คัดเลือกแล้วเทลงบนสายพาน และนำมาแขวนราวให้ห้อยหัวลง
3. ราวแขวนไก่เคลื่อนที่ด้วยความเร็วโดยเฉลี่ยประมาณ 80 ตัวต่อนาที
4. เชือดโดยผู้เชือดที่เป็นมุสลิม โดยวิธีตามหลักการที่ได้กล่าวไว้แล้ว
5. ลวกไก่ในน้ำร้อน อุณหภูมิ 58 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 นาที
6. เข้าเครื่องถอนขนอัตโนมัติ
7. ทำความสะอาดและตรวจความเรียบร้อยของตัวไก่
8. คนงานกลับตัวไก่ แขนงคอดขึ้นเอาขาห้อยลง นำไปผ่านน้ำร้อนเพื่อลวกขาและเข้าเครื่องถลกหนังขา

9. เคลื่อนที่ผ่านน้ำเย็น เพื่อลดความร้อนของตัวไก่
10. เข้าเครื่องตัดหัวและดึงหลอดลม
11. คนงานกลับตัวไก่อีกครั้ง แล้วเอาขาห้อยขึ้นเข้าเครื่องเจาะก้นเอาเครื่องในออก
12. สัตว์แพทย์ทำการตรวจโรคหลังฆ่า โดยสังเกตจากสีผิวของตัวไก่และลักษณะของเครื่องใน
13. ไก่ที่มีคุณภาพดีจะนำไปล้างทำความสะอาดและส่งเข้าห้องชำแหละ
14. ปลดไก่ลงในถังบรรจุน้ำเย็นผสมน้ำแข็ง (Chilled) ถึงที่ 1 อุณหภูมิประมาณ 7 องศาเซลเซียส
15. ผ่านเข้าถังที่ 2 อุณหภูมิประมาณ 0-4 องศาเซลเซียส
16. ขึ้นราวแขวน ฟันสเปรย์น้ำเย็นผสมคลอรีนเพื่อฆ่าเชื้อโรค
17. นำมาคัดขนาดและชำแหละไก่เป็นชิ้นส่วนต่าง ๆ เช่น ขา ออก น่อง สะโพก ปีก
18. เนื้อส่วนต่าง ๆ เหล่านี้จะผ่านเข้าเครื่องซั่งแยกเกรดชิ้นส่วน แล้วบรรจุถุงสุญญากาศ
19. ส่งเนื้อไก่เข้าห้องแช่เย็นอุณหภูมิประมาณ 0 องศาเซลเซียส แล้วเข้าห้องแช่แข็ง อุณหภูมิประมาณ -45 องศาเซลเซียส ประมาณ 8 ชั่วโมงจนแข็ง
20. นำไปบรรจุกล่องและเก็บไว้ในห้องเย็นอุณหภูมิประมาณ -25 องศาเซลเซียสเพื่อรอส่งจำหน่ายต่างประเทศ (ภาพประกอบที่ 4.5)

สำหรับการผลิตไก่สดแช่แข็งที่ได้รับเครื่องหมายฮาลาลนั้น ในขั้นตอนการเชือดถือเป็นขั้นตอนสำคัญที่ต้องถือปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักการของศาสนา ดังที่ได้กล่าวไว้ในตอนต้น

ไก่ที่ผ่านเข้าในกระบวนการผลิต จะแบ่งได้เป็น 2 ส่วนคือ ส่วนที่ขายส่งทั้งตัว หลังจากถอนขนแล้วโดยที่ยังไม่มีการนำเครื่องในออก ผู้ค้าส่งจะส่งขายให้ผู้ค้าปลีกในตลาดสดและผู้ค้าปลีกจะนำเอาเครื่องในออกขายทั้งตัวส่วนหนึ่ง ซึ่งผู้บริโภคนิยมที่จะซื้อไก่ทั้งตัวมาชำแหละเอง สำหรับอีกส่วนหนึ่งจะมีการแยกชำแหละเป็นชิ้นส่วนขาย

แผนภาพที่ 4.5 ขั้นตอนการผลิตไก่สดแช่แข็ง



ส่วนในกรณีไก่ที่ส่งออกนั้น จะต้องผ่านขั้นตอนทางสุขอนามัยก่อนแล้วจึงทำการชำและแยกชิ้นส่วน ตามความต้องการของตลาด แล้วนำไปบรรจุภัณฑ์เก็บเข้าห้องเย็นเพื่อรอการส่งออกต่อไป ซึ่งชิ้นส่วนที่นิยมในตลาดต่างประเทศคือ ขา อกที่ถอดกระดูก เนื้อสันและโคนปีก แต่สำหรับในประเทศในกลุ่มตะวันออกกลางจะนิยมบริโภคไก่แช่เย็นแช่แข็งทั้งตัว

ปี พ.ศ. 2545 กำลังการผลิตทั้งหมดของประเทศไทยประมาณ 1,091,000-1,335,000 ตัว/วัน ซึ่งสามารถแบ่งส่วนแบ่งการชำและไก่ได้ดังนี้ คือ ซี.พี. ซึ่งมีโรงงานชำและอยู่ 3 โรงงาน มีกำลังการผลิต 300,000-390,000 ตัว/วัน หรือร้อยละ 29.20 ของกำลังการผลิตทั้งหมด สหฟาร์มมี 2 โรงงานโดยมีกำลังการผลิต 125,000-160,000 ตัว/วัน หรือร้อยละ 11.98 กรุงเทพฯ GFPT มีกำลังการผลิตชำและ 100,000-120,000 ตัว/วัน หรือร้อยละ 8.98 ศรีไทยมีกำลังการผลิต 65,000-70,000 ตัว/วัน หรือร้อยละ 5.24 แหลมทองมีการผลิต 50,000-60,000 ตัว/วัน หรือร้อยละ 4.49 ซึ่งเท่ากับโรงชำและไก่เบทเบอร์ฟู๊ดส์ของเบทาโกรเป็นต้น (ตารางที่ 4.10) ซึ่งจากโรงชำและชำและไก่ที่กล่าวมาเป็นโรงงานที่ได้รับเครื่องหมายรับรองฮาลาล ซึ่งแสดงให้เห็นว่ากลุ่มผู้ผลิตเหล่านี้ได้ตระหนักถึงตลาดเป้าหมายในกลุ่มผู้บริโภคที่เป็นมุสลิมซึ่งมีอยู่เป็นจำนวนมาก นั่นคือ เมื่อมี

กรรมวิธีการผลิตที่ถูกตามหลักศาสนาอิสลาม ไก่สดแช่เย็นแช่แข็งที่ผลิตออกมาสามารถที่จะจำหน่ายได้ทั้งกลุ่มผู้บริโภคที่เป็นมุสลิมและไม่ใช่มุสลิม

ตารางที่ 4.10 กำลังการผลิตไก่สดแช่เย็นแช่แข็งปี พ.ศ. 2545

ตัว : ปี

บริษัท	ปริมาณการผลิต/ปี
บริษัท อาหารเบทเทอร์ จำกัด	23,500,000
บริษัท บี.ฟูดส์โปรดักส์อินเตอร์เนชันแนล	30,500,000
บริษัท กรุงเทพโปรดิวส์ จำกัด	37,500,000
บริษัท ไก่สดเซนทาโก จำกัด	15,600,000
บริษัท จีเอฟพีที จำกัด (มหาชน)	37,440,000
บริษัท โกลเดนโพลทรี จำกัด	37,440,000
บริษัท เจริญศักดิ์ฟาร์ม จำกัด	5,620,000
บริษัท แหลมทองผลิตภัณฑ์อาหารสัตว์	21,840,000
บริษัท สหฟาร์ม จำกัด	20,000,000
บริษัท สหโปรเซสซิ่ง จำกัด	33,000,000
บริษัท ไก่สดศรีไทย จำกัด(มหาชน)	12,500,000
บริษัท ซัลเวลเลย์ (ไทยแลนด์) จำกัด	28,100,000
บริษัท ทีเจ.ฟูดส์ อุตสาหกรรม จำกัด	15,600,000
บริษัท ยูส่งอุตสาหกรรม จำกัด	7,800,000

ที่มา : สมาคมผู้เลี้ยงไก่แห่งประเทศไทย, 2545

#### 4.2.8 ต้นทุนการฆ่า การแปรรูป และการบรรจุหีบห่อ

ต้นทุนในส่วนนี้เป็นต้นทุนของธุรกิจต่อเนื่อง ซึ่งได้นำต้นทุนการผลิตไก่ของธุรกิจครบวงจรของปี พ.ศ. 2545 มาคำนวณ โดยนำราคาไก่มีชีวิตหน้าฟาร์ม คือ กิโลกรัมละ 25.03 มาคำนวณสำหรับต้นทุนในการแปรรูปนั้นประกอบด้วยค่าขนส่งสู่โรงงานกิโลกรัมละ 1 บาท ค่าแรงงาน 2.9 บาทต่อกิโลกรัม ซึ่งคิดรวมเป็นต้นทุนแปรรูปที่หน้าโรงงานกิโลกรัมละ 21.43 บาท ทั้งนี้ได้หักผลพลอยได้ คือ ปีก โคจรกระดูก เครื่องใน กิโลกรัมละ 23.86 บาท (ส่วนผลพลอยได้ต่าง ๆ ที่กล่าวไม่ได้ส่งขายต่างประเทศแต่จะส่งขายในประเทศ) สำหรับต้นทุนเนื้อไก่ที่ส่งออกประกอบด้วย

ต้นทุนเนื้อไก่เพื่อการส่งออก กิโลกรัมละ 68.77 บาท ค่าบรรจุหีบห่อกิโลกรัมละ 1.26 ค่าดำเนินการตรวจสอบคุณภาพกิโลกรัมละ 4.50 บาท ดังนั้นรวมต้นทุนเนื้อไก่เพื่อการส่งออกราคากิโลกรัมละ 74.53 บาท (ตารางที่ 4.11)

ตารางที่ 4.11 ต้นทุนการฆ่าแปรรูป และบรรจุหีบห่อไก่เนื้อ ณ หน้าโรงงาน พ.ศ. 2545

รายการ	บาท ต่อ กิโลกรัม
ราคาไก่มีชีวิต ณ หน้าฟาร์ม	25.03
ค่าแรงงาน	2.9
ค่าขนส่งไก่จากฟาร์ม-โรงงาน	1.00
<b>รวมต้นทุน</b>	<b>28.93</b>
จำหน่ายผลพลอยได้จากกาคัดแต่งไก่	7.50
<b>รวมต้นทุนหักผลพลอยได้</b>	<b>21.43</b>
ต้นทุนเนื้อเพื่อส่งออก(31.16%)	68.77
ค่าบรรจุหีบห่อ	1.26
ค่าดำเนินการบริหารรวมทั้งปฏิบัติการ	4.50
<b>รวมต้นทุนเนื้อไก่ส่งออก</b>	<b>74.53</b>

ที่มา : กรมปศุสัตว์, 2545

### 4.3 การตลาด

#### 4.3.1 ปริมาณการบริโภคและการค้าในอุตสาหกรรมไก่ในตลาดโลก

##### 4.3.1.1 การบริโภคของโลก

ถึงแม้ว่าจีนจะเป็นประเทศที่มีประชากรมากที่สุดในโลกที่ประมาณมากกว่า 1,200 ล้านคน ปริมาณการบริโภคเนื้อไก่อยู่อันดับที่ 2 รองจากสหรัฐอเมริกาซึ่งมีปริมาณการบริโภคเนื้อไก่อยู่ในปริมาณที่สูงมากถึงปีละกว่า 10 ล้านตัน ขณะที่ปริมาณการบริโภคของจีนอยู่ที่ปริมาณปีละ 5-6 ล้านตันในช่วงปี 2541-2545 บราซิลเป็นประเทศที่มีการบริโภคเนื้อไก่เป็นอันดับ 3 ที่ประมาณปีละ 3-4 ล้านตันทั้งที่มีประชากรในประเทศประมาณ 170 ล้านคน สำหรับการบริโภคของญี่ปุ่นและเม็กซิโกอยู่ที่ระดับใกล้เคียงกันที่ประมาณปีละ 1.5-1.8 ล้านตัน สหราชอาณาจักรเป็นอีกประเทศหนึ่งที่มีปริมาณการบริโภคเนื้อไก่ที่สูงกว่าปีละ 1 ล้านตัน และสำหรับประเทศไทยมีปริมาณการบริโภคเนื้อไก่ประมาณปีละ 6 แสนตันเท่านั้น (ตารางที่ 4.12)



ตารางที่ 4.12 แสดงปริมาณการบริโภคเนื้อไก่ของบางประเทศ ระหว่างปี พ.ศ. 2541-2545

หน่วย : พันตัน

ประเทศ	2541	2542	2543	2544	2545
สหรัฐอเมริกา	9,810	10,168	10,359	11,216	11,905
จีน	5,259	5,600	5,765	5,905	6,040
บราซิล	3,483	3,811	3,886	4,200	4,466
เม็กซิโก	1,581	1,606	1,710	1,808	1,860
ญี่ปุ่น	1,670	1,639	1,597	1,595	1,595
สหราชอาณาจักร	1,149	1,173	1,290	1,325	1,340
แอฟริกาใต้	749	755	891	970	1,000
อาร์เจนตินา	687	803	896	901	875
สเปน	885	894	883	880	889
ไทย	629	674	609	643	692
อื่น ๆ	8,546	8,937	8,784	8,706	8,893
รวม	34,448	36,060	36,663	38,150	39,555

ที่มา : FAS post reports, 2545

ตัวเลขการบริโภคเนื้อไก่ต่อประชากรในประเทศพบว่า สหราชอาณาจักรบริโภคเนื้อไก่ต่อหัวประชากรสูงที่สุดที่ประมาณ 51.7 กิโลกรัมในปี 2545 รองลงมาได้แก่ คุเวตที่ระดับ 46.6 กิโลกรัม ตามด้วยสหรัฐอเมริกาที่ประมาณ 43.3 กิโลกรัม อันดับสี่คือซาอุดีอาระเบียตามด้วยสหรัฐอเมริกาหรับเมเรตส์ โดยมีการบริโภคเนื้อไก่ต่อประชากรที่ประมาณ 32 และ 33.5 กิโลกรัมตามลำดับ ประเทศที่มีการบริโภคเนื้อไก่ต่อประชากรที่ระดับ 20-29 กิโลกรัม ประกอบด้วยแคนาดา สิงคโปร์ ใต้หวัน และ ออสเตรเลีย ส่วนประเทศไทยบริโภคเนื้อไก่ประมาณ 11 กิโลกรัมต่อประชากรต่อปี (ตารางที่ 4.13) อาเซียนมีการบริโภคโดยเฉลี่ยต่อหัวประมาณ 6-7 กิโลกรัมต่อปี โดยที่ลาว กัมพูชา และเวียดนามมีการบริโภคเนื้อไก่ต่อหัวน้อยกว่า 2 กิโลกรัมต่อปี

ตารางที่ 4.13 ปริมาณการบริโภคเนื้อไก่ต่อคนต่อปีของบางประเทศ ปี พ.ศ. 2541-2545

หน่วย : กิโลกรัม/คน/ปี

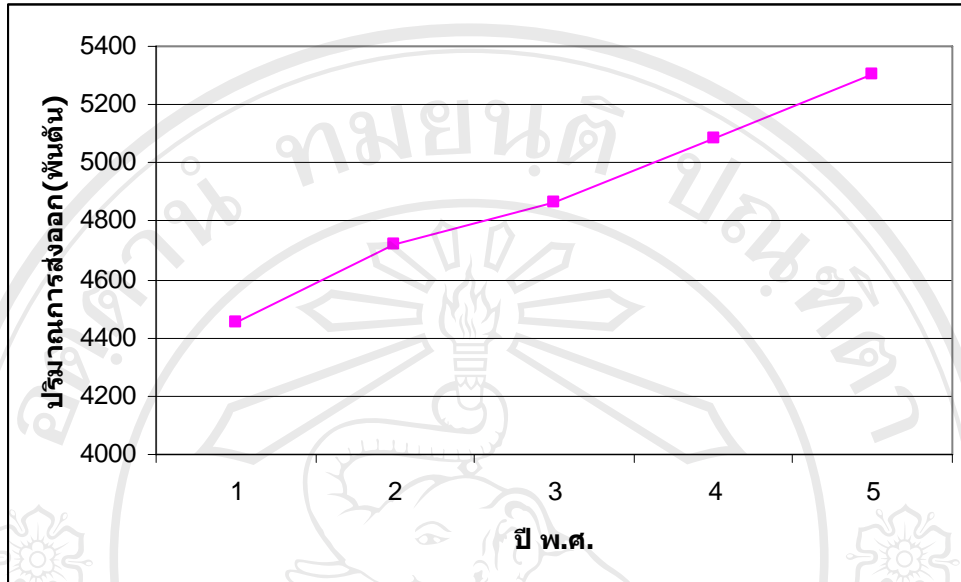
ประเทศ	2541	2542	2543	2544	2545
ฮ่องกง	42.5	44.8	52.5	51.7	51.5
คูเวต	41.6	40.3	40.8	41.7	42.6
สหรัฐอเมริกา	37.0	38.0	38.3	41.1	43.3
ซาอุดีอาระเบีย	31.3	35.0	34.3	33.0	32.1
สหรัฐอเมริกาฯ	32.0	31.8	34.3	32.4	33.5
ไต้หวัน	25.4	28.2	28.2	28.8	28.5
ออสเตรเลีย	24.4	25.6	27.6	28.3	29.2
แคนาดา	24.9	25.2	25.8	27.3	28.5
สิงคโปร์	24.9	24.5	25.0	27.2	26.8
ไทย	11.2	11.8	10.8	11.1	11.4

ที่มา : FAS post reports, 2545

#### 4.3.1.2 การส่งออกของโลก

การส่งออกไก่แช่เย็นแช่แข็งในตลาดโลกมีปริมาณถึง 4-5 ล้านตันต่อปีในช่วงปี 2542-2545 โดยอัตราการเจริญเติบโตที่ประมาณร้อยละ 4 ต่อปี (แผนภาพที่ 4.6) สหรัฐอเมริกามีสัดส่วนการส่งออกไก่แช่เย็นแช่แข็งสูงที่สุดที่ประมาณร้อยละ 40 โดยมีปริมาณการส่งออกปีละประมาณ 2 ล้านตันในช่วง ปี พ.ศ.2542-2545 บราซิลเป็นผู้ส่งออกรายใหญ่อันดับ 2 โดยมีสัดส่วนในตลาดประมาณร้อยละ 14 และมีปริมาณการส่งออกประมาณ 6-7 แสนตันต่อปีในช่วงเวลาเดียวกัน สำหรับสัดส่วนการส่งออกไก่แช่เย็นแช่แข็งของจีนและฝรั่งเศสในตลาดโลกอยู่ที่ระดับใกล้เคียงกันที่ประมาณร้อยละ 6-7 ไทยเป็นผู้ส่งออกที่อยู่ในอันดับที่ 5 ของโลกมีสัดส่วนในตลาดประมาณร้อยละ 5 เนเธอร์แลนด์เป็นอีกประเทศหนึ่งที่มีการส่งออกไก่แช่เย็นแช่แข็งในปริมาณที่มากกว่า 1 แสนตันต่อปี และมีสัดส่วนในตลาดที่ประมาณร้อยละ 3 ในการจัดอันดับผู้ส่งออกไม่นับรวมฮ่องกงซึ่งมีปริมาณการส่งออกถึงประมาณปีละ 5-7 แสนตันต่อปีในช่วง 2542-2545 ทั้งที่มีปริมาณการผลิตอยู่ที่ระดับ 6 หมื่นตันต่อปีเท่านั้นซึ่งแสดงว่าตัวเลขการส่งออกดังกล่าวสะท้อนถึงการ re-export จากประเทศดังกล่าว (ตารางที่ 4.14)

แผนภาพที่ 4.6 ปริมาณการส่งออกไก่แช่เย็นแช่แข็งในตลาดโลก พ.ศ. 2541-2545



ที่มา : FAS post reports, 2545

ตารางที่ 4.14 แสดงปริมาณการส่งออกเนื้อไก่ที่สำคัญของโลกรายประเทศ ปี พ.ศ. 2542-2545

หน่วย : พันตัน

ประเทศ	2541	2542	2543	2544	2545
สหรัฐอเมริกา	2,005	2,116	2,120	2,089	2,121
ฮ่องกง	544	557	572	774	865
บราซิล	569	650	612	700	814
จีน	351	350	340	375	380
ฝรั่งเศส	344	321	373	335	300
ไทย	169	192	274	274	270
เนเธอร์แลนด์	157	168	165	165	168
อื่นๆ	316	358	399	371	383
รวม	4,451	4,718	4,863	5,082	5,301

ที่มา : FAS post reports, official statistics, and inter-agency analysis

#### 4.3.1.3 การนำเข้าของโลก

ประเทศที่มีการนำเข้าเนื้อไก่เป็นปริมาณสูงสุดคือ สหราชอาณาจักร โดยมีการนำเข้าที่ระดับประมาณ 1 ล้านตันในปี 2545 แต่การนำเข้าของสหราชอาณาจักรจะมีการส่งกลับ (re-export) ออกไปยังประเทศที่ 3 ในระดับที่สูงด้วย จีนมีปริมาณการนำเข้ารองลงมาที่ประมาณ 8.2 แสนตันในปี 2545 โดยการนำเข้าของจีนจะประกอบด้วยเครื่องในไก่เป็นสัดส่วนที่สูง ญี่ปุ่นและรัสเซียมีปริมาณการนำเข้าในปี 2545 ที่ระดับใกล้เคียงกันที่ประมาณ 5 แสนตัน เมื่อพิจารณาข้อมูลการนำเข้าย้อนหลังของรัสเซียพบว่า รัสเซียเคยมีปริมาณการนำเข้าไก่สูงสุดถึง 1 ล้านตันในปี 2541 หลังจากนั้นปริมาณการนำเข้าลดลงโดยตลอดเพราะรัฐบาลได้เข้ามาควบคุมการนำเข้า การลดลงในปริมาณการนำเข้าของรัสเซียเกิดจากผลกระทบของวิกฤติเศรษฐกิจในเอเชียซึ่งได้ลุกลามไปถึงรัสเซียด้วย กลุ่มประเทศตะวันออกกลางเป็นกลุ่มที่มีการนำเข้าเนื้อไก่ในระดับที่สูงเช่นเดียวกัน โดยเฉพาะในประเทศซาอุดีอาระเบียและสหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ โดยในปี 2545 มีการนำเข้า 2.6 และ 1.1 แสนตันตามลำดับ (ตารางที่ 4.15)

ตารางที่ 4.15 ปริมาณการนำเข้าเนื้อไก่ของประเทศผู้นำเข้าที่สำคัญของโลก พ.ศ. 2541-2545

หน่วย : พันตัน

ประเทศ	2541	2542	2543	2544	2545
สหราชอาณาจักร	746	815	839	1062	1159
จีน	610	750	755	780	820
ญี่ปุ่น	547	496	497	530	530
รัสเซีย	983	1105	705	500	500
ซาอุดีอาระเบีย	286	294	279	265	260
เม็กซิโก	103	113	123	128	130
สหรัฐอาหรับฯ	105	112	119	102	110
อื่น ๆ	606	630	699	662	679
รวม	3,986	4,315	4,094	4,664	4,884

ที่มา : FAS post reports, 2545

#### 4.3.2 ตลาดส่งออกไก่สดแช่เย็นและแช่แข็ง

มูลค่าการส่งออกไก่สดแช่เย็นแช่แข็งของไทยในช่วง 2539-2545 มีความผันผวนเล็กน้อย กล่าวคือมีมูลค่าการส่งออกที่ประมาณ 352 ล้านดอลลาร์สหรัฐในปี 2540 และการส่งออกเพิ่มขึ้นมาที่

ระดับเฉลี่ย 390 ล้านเหรียญสหรัฐในปี 2540-2542 หลังจากนั้นการส่งออกหดตัวไปอยู่ที่ระดับเฉลี่ย 358 ล้านเหรียญสหรัฐในช่วงปี 2542-2543 และขยายตัวเพิ่มขึ้นอีกครั้งหนึ่งในช่วงปี 2544-2545 มาอยู่ที่ระดับ 404 ล้านเหรียญสหรัฐ (ตารางที่ 4.16) โดยมีตลาดส่งออกที่สำคัญคือตลาดญี่ปุ่น ซึ่งมีส่วนแบ่งการตลาดสูงสุดที่ประมาณร้อยละ 61 ในปี 2545 ตลาดสหภาพยุโรปโดยเฉพาะอย่างยิ่งเยอรมนี สหราชอาณาจักร และเนเธอร์แลนด์ ซึ่งมีสัดส่วนรวมกันทั้ง 3 ประเทศประมาณร้อยละ 28 ส่วนตลาดในอาเซียนยังมีขนาดค่อนข้างเล็กโดยมีการส่งออกไปยังประเทศสิงคโปร์และมาเลเซีย มีสัดส่วนรวมกันยังน้อยกว่าร้อยละ 5 ของตลาดรวม ส่วนตลาดในตะวันออกกลางยังมีขนาดเล็กลงไปอีก ทั้งนี้เป็นเพราะว่าประเทศในกลุ่มนี้นิยมการนำเข้าเนื้อไก่แช่เย็นแช่แข็งทั้งตัว ซึ่งไทยมีต้นทุนการผลิตโดยเปรียบเทียบกับ สหรัฐอเมริกา บราซิล จีน และฝรั่งเศส สูงกว่ามากดังกล่าวมาแล้วในตอนต้น

ตารางที่ 4.16 มูลค่าการส่งออกไก่สดแช่เย็นแช่แข็ง ในตลาดสำคัญของไทย พ.ศ. 2536-2542

หน่วย: เหรียญสหรัฐ

ประเทศ	2536	2537	2538	2539	2540	2541	2542
ญี่ปุ่น	272,874,856	302,475,675	305,450,172	267,215,741	213,281,645	247,890,332	245,939,711
เยอรมนี	41,010,832	47,288,177	34,142,841	36,562,836	47,917,277	60,770,165	56,401,954
สหราชอาณาจักร	0	0	1,680,774	13,334,806	11,845,168	18,726,278	29,095,520
เนเธอร์แลนด์	12,557,339	14,846,354	10,654,944	20,429,496	44,636,532	37,301,386	28,929,411
สิงคโปร์	9,747,060	11,918,245	13,469,689	10,424,655	13,168,438	13,307,049	12,955,005
เกาหลีใต้	540,499	0	277,107	1,138,630	3,753,087	4,294,414	9,614,287
ฮ่องกง	3,867,797	2,813,917	3,933,795	1,213,027	1,711,467	4,168,854	5,075,418
มาเลเซีย	0	0	1,268,794	4,158,201	5,856,256	3,541,748	4,419,084
จีน	2,286,407	2,730,467	2,972,905	1,321,557	1,631,097	4,924,400	3,162,211
ฝรั่งเศส	89,784	0	111,800	53,260	5,579,611	2,294,433	1,533,340
คูเวต	2,269,380	856,234	2,293,353	1,610,284	1,644,542	1,772,059	1,396,837
เดนมาร์ก	0	303,839	0	33,286	345,552	612,307	1,310,231
โรมาเนีย	0	0	0	0	0	0	1,096,367
ไอร์แลนด์	0	0	0	0	410,845	278,857	997,189
เบลเยียม	1,021,931	598,956	417,023	401,657	1,285,365	611,044	373,044
อื่นๆ	6,223,375	9,842,779	12,914,651	2,232,495	2,283,091	4,602,334	1,246,580
รวม	352,489,260	393,674,643	389,587,848	360,129,931	355,34,973	405,095,660	403,546,189

ที่มา: ศูนย์สารสนเทศเศรษฐกิจการค้า กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ โดยความร่วมมือของกรมศุลกากร, 2542

ตารางที่ 4.17 สัดส่วนตลาดส่งออกไก่สดแช่เย็นแช่แข็งที่สำคัญของไทย พ.ศ. 2537-2542

หน่วย: ร้อยละ

ประเทศ	2537	2538	2539	2540	2541	2542
ญี่ปุ่น	76.83	78.40	74.20	60.02	61.19	60.94
เยอรมนี	12.01	8.76	10.15	13.48	15.00	13.98
สหราชอาณาจักร	0.00	0.43	3.70	3.33	4.62	7.21
เนเธอร์แลนด์	3.77	2.73	5.67	12.56	9.21	7.17
สิงคโปร์	3.03	3.46	2.89	3.71	3.28	3.21
เกาหลีใต้	0.00	0.07	0.32	1.06	1.06	2.38
ฮ่องกง	0.71	1.01	0.34	0.48	1.03	1.26
มาเลเซีย	0.00	0.33	1.15	1.65	0.87	1.10
จีน	0.69	0.76	0.37	0.46	1.22	0.78
ฝรั่งเศส	0.00	0.03	0.01	1.57	0.57	0.38
คูเวต	0.22	0.59	0.45	0.46	0.44	0.35
เดนมาร์ก	0.08	0.00	0.01	0.10	0.15	0.32
โรมาเนีย	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.27
ไอร์แลนด์	0.00	0.00	0.00	0.12	0.07	0.25
เบลเยียม	0.15	0.11	0.11	0.36	0.15	0.09
อื่นๆ	2.50	3.31	0.62	0.64	1.14	0.31
รวม	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00

ที่มา: ศูนย์สารสนเทศเศรษฐกิจการค้า กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ โดยความร่วมมือของกรมศุลกากร  
,2542

เมื่อพิจารณาพลวัตในแต่ละตลาดพบว่า การกระจุกตัวในตลาดญี่ปุ่นซึ่งอยู่ในระดับสูงมีแนวโน้มที่ลดลงโดยตลอดจากร้อยละกว่า 70 ลงมาอยู่ที่ระดับร้อยละ 60 การลดลงของการกระจุกตัวดังกล่าวเกิดจากการขยายตัวของตลาดโดยรวมและการลดลงในมูลค่าการส่งออกไปญี่ปุ่น ซึ่งสาเหตุสำคัญเกิดจากการเข้ามามีบทบาทเพิ่มขึ้นของประเทศคู่แข่งซึ่งได้แก่จีนและ บราซิล

สรุปภาพรวมการส่งออกในตลาดสำคัญของไทยพบว่า

### ตลาดญี่ปุ่น

ตลาดไก่สดแช่เย็นแช่แข็ง สามารถแบ่งออกได้เป็น 2 ประเภท คือ ทั้งตัว และประเภทชิ้น โดยคู่แข่งสำคัญประเภททั้งตัวไทยไม่สามารถสู้คู่แข่งจีน สหรัฐอเมริกา และบราซิล ส่วนประเภทชิ้นไทยยังมีความสามารถในการแข่งขันในระดับใกล้เคียงกับคู่แข่งและสามารถรักษาส่วนแบ่งทางการตลาดในญี่ปุ่นไว้ได้และสามารถขยายตลาดได้เพิ่มมากขึ้นในช่วงปี พ.ศ. 2544-2545 จากประมาณร้อยละ 18 ในปี พ.ศ. 2542-2543 ขึ้นมามาอยู่ที่ระดับร้อยละ 24 จีนมีส่วนแบ่งทางการตลาดอยู่ที่ระดับร้อยละ 40 สหรัฐอเมริกา มีสัดส่วนร้อยละ 20 ในขณะที่บราซิลสูญเสียส่วนแบ่งทางการตลาดจากร้อยละ 20 ในปี 2542-2543 เหลือเพียงร้อยละ 14.15 ในปี พ.ศ. 2544-2545 (ตารางที่ 4.18)

ตารางที่ 4.18 สัดส่วนการนำเข้าไก่สดแช่เย็นแช่แข็งประเภทชิ้นของญี่ปุ่นจากประเทศต่างๆ ปี 2538-2542

หน่วย: ร้อยละ

ปี	จีน	ไทย	สหรัฐอเมริกา	บราซิล	อื่นๆ
2538	37.98	21.22	21.14	17.45	0.82
2539	37.59	17.57	23.54	20.60	0.67
2540	40.59	17.79	20.18	19.79	0.66
2541	40.34	24.10	20.57	14.13	0.87
2542	39.92	24.20	19.82	15.10	0.96

ที่มา: สมาคมผู้ผลิตไก่เพื่อการส่งออกไทย, 2543

### ตลาดเยอรมนี

เฉพาะไก่แช่เย็นแช่แข็งประเภทชิ้น เยอรมนีนำเข้าจากประเทศสหภาพยุโรปด้วยกันเป็นหลัก โดยเฉพาะอย่างยิ่งจากเนเธอร์แลนด์ เดนมาร์ก ฝรั่งเศส และฮังการี ซึ่งมีส่วนแบ่งในตลาดรวมกันในปี 2545 ที่ประมาณร้อยละ 67 ส่วนไทยมีส่วนแบ่งทางการตลาดประมาณร้อยละ 17 และบราซิลมีส่วนแบ่งทางการตลาดเพียงร้อยละ 8 ในขณะที่ส่วนแบ่งทางการตลาดของจีนไม่ถึงร้อยละ 1 (คณะเศรษฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย , 2545)

### ตลาดสหราชอาณาจักร

ตลาดไก่แช่เย็นแช่แข็งประเภทชินพบว่า ส่วนใหญ่เป็นการนำเข้าจากประเทศในสหภาพยุโรปด้วยกันเกือบทั้งหมด แต่อย่างไรก็ตามไทยสามารถเข้าไปมีส่วนแบ่งทางการตลาดที่ระดับร้อยละ 5 (คณะเศรษฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย , 2545)

#### 4.3.3 ตลาดในกลุ่มประเทศตะวันออกกลาง

สำหรับตลาดส่งออกไก่สดแช่แข็งในตะวันออกกลาง ซึ่งเป็นประเทศมุสลิมส่วนใหญ่ถือได้ว่าเป็นกลุ่มเป้าหมายที่สำคัญของไทยในการที่จะขยายการส่งออก ซึ่งเมื่อพิจารณาปริมาณการผลิตและการบริโภคแล้ว พบว่าปริมาณการผลิตของกลุ่มประเทศนี้ยังไม่เพียงพอต่อความต้องการบริโภค เนื่องจากมีภูมิประเทศที่ร้อนจัด ไม่เอื้ออำนวยต่อภาวะการผลิต รวมทั้งต้องพึ่งพาวัตถุดิบจากต่างประเทศเป็นสำคัญ ทำให้ต้นทุนการผลิตสูงมาก ประกอบกับภาวะสงครามระหว่างประเทศทำให้ประเทศในกลุ่มประเทศตะวันออกกลางมีปริมาณการผลิตไม่เพียงพอต่อความต้องการภายในประเทศซึ่งมีอยู่มาก จึงทำให้มีการนำเข้าจากต่างประเทศเป็นจำนวนมาก โดยมีการนำเข้าจากบราซิล ฝรั่งเศส สหรัฐอเมริกา และประเทศไทย เป็นต้น

ประเทศที่นำเข้าไก่สดแช่เย็นแช่แข็งจากประเทศไทย ได้แก่ บาห์เรน อิหร่าน อิรัก จอร์แดน คูเวต เลบานอน โอมาน ซาอุดีอาระเบีย ซีเรีย และสาธารณรัฐอาหรับเอมิเรตส์ ในจำนวนนี้ประเทศที่มีการนำเข้าไก่สดแช่แข็งจากประเทศไทยที่สำคัญ ได้แก่ ประเทศคูเวต ซาอุดีอาระเบีย สาธารณรัฐอาหรับเอมิเรตส์ โดยที่ประเทศคูเวตได้เริ่มนำเข้าในปี พ.ศ. 2524 เป็นปริมาณ 98 ตัน มูลค่า 4.90 ล้านบาท และมีปริมาณเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ จนกระทั่งปี พ.ศ. 2536 มีการนำเข้า 1,168 ตัน มูลค่า 57.28 ล้านบาท สำหรับประเทศซาอุดีอาระเบีย และสาธารณรัฐอาหรับเอมิเรตส์ ได้มีการเริ่มนำเข้าในปี พ.ศ. 2524 และ 2525 ตามลำดับ โดยนำเข้าเป็นปริมาณ 0.15 ตัน มูลค่า 0.10 ล้านบาท และ 12 ตัน มูลค่า 0.62 ล้านบาท ตามลำดับ และมีการนำเข้าเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ ต่อมา แต่มีการขยายตัวไม่มากนัก รวมทั้งส่วนแบ่งตลาดไก่สดแช่เย็นแช่แข็งของประเทศไทยในทั้ง 3 ประเทศ มีปริมาณไม่มากเมื่อเทียบกับประเทศคู่แข่งอื่นๆ ในระหว่างปี พ.ศ. 2540-2545 ปริมาณการส่งออกไก่สดแช่เย็นแช่แข็งของประเทศไทยไปยังตลาดทั้ง 3 ประเทศ มีสัดส่วนการส่งออกในแต่ละประเทศต่อปริมาณการส่งออกไก่สดแช่เย็นแช่แข็งทั้งหมดไม่เกินร้อยละ 1 ซึ่งเป็นสัดส่วนที่น้อยเมื่อเทียบกับการส่งออกทั้งหมด (สุดาพร, 2544)

การที่ไก่สดแช่เย็นแช่แข็งของไทยมีสัดส่วนต่ำนั้นมีสาเหตุเนื่องจาก ไก่สดแช่แข็งที่ประเทศไทยส่งออกเป็นประเภทลดกระดุก ซึ่งไม่เป็นที่นิยมของประเทศในกลุ่มตะวันออกกลาง ซึ่งมีความนิยมไก่สดแช่แข็งทั้งตัว นอกจากนี้ ประเทศไทยไม่สามารถแข่งขันด้านราคากับประเทศคู่แข่ง



แข่งขันได้ เนื่องจากต้นทุนการผลิตของประเทศไทยสูงกว่าคู่แข่ง โดยเฉพาะในกลุ่มประชาคมยุโรป ซึ่งได้รับเงินช่วยเหลือจากรัฐบาลเพื่อชดเชยการส่งออก และให้สินเชื่อในอัตราดอกเบี้ยต่ำแก่เกษตรกรผู้ผลิต ในส่วนของประเทศสหรัฐอเมริกา จะได้เปรียบในด้านเทคโนโลยีการผลิตที่ดีกว่า รวมทั้งต้องประสบกับต้นทุนค่าขนส่งของไทยที่สูงมาก เพราะเรือห้องเย็นที่ไปยังกลุ่มประเทศตะวันออกกลางมีน้อยมากโดยจะมีลักษณะการค้าเป็นระบบการขนส่งเที่ยวเดียว (One Way Trade) คือ ไม่มีสินค้าที่ใช้ห้องเย็นส่งกลับมายังประเทศไทย ผู้ส่งออกในกลุ่มประเทศนี้ของไทยขาดประสบการณ์ และมีข้อมูลทางการตลาดไม่เพียงพอ จากปัญหาต่าง ๆ จึงทำให้ส่วนแบ่งตลาดไก่สดแช่แข็งของประเทศไทยในทั้ง 3 ประเทศมีส่วนแบ่งตลาดที่น้อย เมื่อเปรียบเทียบกับประเทศคู่แข่ง โดยสามารถพิจารณาส่วนแบ่งตลาดไก่สดแช่แข็งแช่แข็งของประเทศไทยใน 3 ประเทศได้ดังนี้(สุคตพร, 2544)

#### **ประเทศสาธารณรัฐอาหรับเอมิเรตส์**

ส่วนแบ่งตลาดไก่สดแช่แข็งแช่แข็งของประเทศไทยในประเทศสาธารณรัฐอาหรับเอมิเรตส์ มีปริมาณน้อยเมื่อเทียบกับประเทศคู่แข่งในบางประเทศ เช่น ประเทศฝรั่งเศส เดนมาร์ก และสหรัฐอเมริกา โดยส่วนแบ่งตลาดไก่สดแช่แข็งแช่แข็งของประเทศไทยในตลาดสาธารณรัฐอาหรับเอมิเรตส์มีสัดส่วนของส่วนแบ่งตลาดไม่ถึงร้อยละ 1 ซึ่งเป็นสัดส่วนน้อยมากเมื่อเทียบกับประเทศคู่แข่งที่กล่าวข้างต้น แต่เมื่อพิจารณาส่วนแบ่งตลาดในแต่ละปี พบว่า ส่วนแบ่งตลาดไก่สดแช่แข็งแช่แข็งของประเทศไทยมีทั้งลดลงและเพิ่มขึ้น แต่มีความแตกต่างกันไม่มากนัก จะมีเฉพาะในช่วง ปี พ.ศ. 2544 ส่วนแบ่งการตลาดลดลงจากปี พ.ศ. 2543 มากคือ จากส่วนแบ่งตลาดร้อยละ 0.843 ในปี พ.ศ. 2543 ลดลงเหลือร้อยละ 0.241 ในปี พ.ศ. 2544 แต่ในปี พ.ศ. 2545 ส่วนแบ่งตลาดเพิ่มขึ้นเป็นร้อยละ 0.596 ซึ่งแสดงว่าการส่งออกไก่สดแช่แข็งแช่แข็งของประเทศไทยในประเทศนี้ยังไม่มีความแน่นอน แต่มีปริมาณการนำเข้าทุกปี ซึ่งถ้าประเทศไทยมีนโยบายส่งเสริมที่ดี ก็จะสามารถเพิ่มส่วนแบ่งตลาดในประเทศนี้ได้

#### **ประเทศซาอุดีอาระเบีย**

ส่วนแบ่งตลาดไก่สดแช่แข็งแช่แข็งของประเทศไทยในประเทศซาอุดีอาระเบีย มีปริมาณส่วนแบ่งตลาดน้อยมากเมื่อเทียบกับประเทศคู่แข่งอื่น ๆ เช่น ประเทศฝรั่งเศส สหรัฐอเมริกา เนเธอร์แลนด์ เป็นต้น โดยพบว่าส่วนแบ่งตลาดไก่สดแช่แข็งแช่แข็งของประเทศไทยในประเทศซาอุดีอาระเบียมีสัดส่วนไม่ถึงร้อยละ 1 เช่นเดียวกับประเทศสาธารณรัฐอาหรับเอมิเรตส์ แต่ส่วนแบ่งตลาดไก่สดแช่แข็งของประเทศไทยยังมากกว่าประเทศคู่แข่งในบางประเทศ เช่น สเปน

ออสเตรเลีย เป็นต้น ทั้งนี้เมื่อพิจารณาส่วนแบ่งตลาดไก่สดแช่เย็นแช่แข็งของประเทศไทยในแต่ละปี พบว่ามีสัดส่วนเพิ่มขึ้นตลอด มีเพียงในปี พ.ศ. 2541 ที่ส่วนแบ่งตลาดไก่สดแช่เย็นแช่แข็งลดลง โดยลดลงจากปี พ.ศ. 2540 จากส่วนแบ่งตลาดไก่สดแช่เย็นแช่แข็งของไทยร้อยละ 0.131 เป็นร้อยละ 0.055 ในปี พ.ศ. 2541 จากส่วนแบ่งตลาดที่เพิ่มขึ้นในตลาดประเทศซาอุดีอาระเบีย แสดงถึงความสามารถของประเทศไทยในการขยายตลาดในประเทศนี้

### ประเทศคูเวต

ส่วนแบ่งตลาดไก่สดแช่เย็นแช่แข็งของไทยในประเทศคูเวต พบว่า ส่วนแบ่งตลาดไก่สดแช่เย็นแช่แข็งของประเทศไทยในประเทศคูเวต มีปริมาณน้อยกว่าประเทศคู่แข่งอื่นในบางประเทศ เช่น ประเทศฝรั่งเศส เดนมาร์ก เป็นต้น โดยส่วนแบ่งตลาดไก่สดแช่เย็นแช่แข็งของประเทศไทยในประเทศคูเวต มีปริมาณส่วนแบ่งตลาดมากกว่า 2 ประเทศที่นำเข้าข้างต้น โดยในช่วงปี พ.ศ. 2540-2545 ส่วนแบ่งตลาดไก่สดแช่แข็งของประเทศไทยในประเทศคูเวตมีสัดส่วนของส่วนแบ่งการตลาดสูงสุดร้อยละ 2.329 ในปี พ.ศ. 2543 และมีส่วนแบ่งตลาดต่ำสุดร้อยละ 0.627 ในปี พ.ศ. 2541 ซึ่งการนำเข้าไก่สดแช่แข็งของประเทศคูเวตยังมีปริมาณนำเข้าในแต่ละปีไม่แน่นอน โดยในบางปีมีปริมาณการนำเข้ามาก บางปีมีปริมาณการนำเข้าน้อยลง