

บทที่ 1

บทนำ

หลักการและเหตุผล

ลำไยเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญชนิดหนึ่งที่มีพื้นที่เพาะปลูกส่วนใหญ่อยู่ทางภาคเหนือของประเทศไทย จังหวัดที่ผลิตลำไยในเชิงพาณิชย์มี 11 จังหวัด ได้แก่ เชียงใหม่ ลำพูน เชียงราย พะเยา ลำปาง แพร่ น่าน อุตรดิตถ์ ตาก แม่ฮ่องสอนและจันทบุรี จังหวัดเชียงใหม่เป็นจังหวัดที่มีพื้นที่ปลูกลำไยมากที่สุดของประเทศ โดยในปี 2547 มีพื้นที่ปลูกรวมประมาณ 296,377 ไร่ และมีผลผลิตลำไยรวมประมาณ 208,814 ตัน (สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงใหม่, 2547 อ้างถึงใน พัชรา ตันติประภา และเรนัส เสริมบุญสร้าง, 2548) และมีพื้นที่ปลูกทั่วทั้งจังหวัดที่สำคัญ ได้แก่ อำเภอฮอด อำเภอสารภี อำเภอสันป่าตอง อำเภอหางดง อำเภอสันทราย และอำเภอดอยสะเก็ด (เจ้าหน้าที่สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงใหม่, 2549: สัมภาษณ์) พันธุ์ลำไยที่นิยมปลูกมากที่สุดคือพันธุ์ฮีดอ ฤดูกาลเก็บเกี่ยวผลผลิตจะอยู่ในช่วงเดือนกรกฎาคมถึงสิงหาคม (พัชรา ตันติประภา และเรนัส เสริมบุญสร้าง, 2548) แต่ปัจจุบันเกษตรกรผู้ผลิตลำไยสามารถปรับปรุงการผลิตและเก็บเกี่ยวลำไยได้ทั้งในและนอกฤดู ทำให้ปริมาณพื้นที่ปลูกมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นทุกปี ในปี 2548 ทั่วประเทศมีพื้นที่ปลูกรวมประมาณ 740,851 ไร่ ซึ่งเพิ่มขึ้นเป็นปีแรกจากปี 2547 คิดเป็นร้อยละ 8.90 ส่งผลให้ปริมาณผลผลิตลำไยรวมเพิ่มขึ้นเป็น 705,534 ตัน และเพิ่มขึ้นคิดเป็นร้อยละ 18.13 (หนังสือพิมพ์สยามธุรกิจ, 2548: ออนไลน์) ในแต่ละปีประเทศจะมีรายได้จากการส่งออกผลผลิตลำไยไปยังตลาดต่างประเทศและการจำหน่ายในตลาดภายในประเทศกว่า 3,000 ล้านบาท โดยสัดส่วนการส่งออกจะมากกว่าร้อยละ 50 ของผลผลิตทั้งหมด (พัชรา ตันติประภา และเรนัส เสริมบุญสร้าง, 2548) ซึ่งแบ่งเป็นลำไยแช่แข็งและลำไยสด ร้อยละ 53 ลำไยอบแห้ง ร้อยละ 36 และลำไยกระป๋อง ร้อยละ 11 ตลาดต่างประเทศที่สำคัญ ได้แก่ สาธารณรัฐประชาชนจีน ฮองกง อินโดนีเซีย และไต้หวัน (หนังสือพิมพ์สยามธุรกิจ, 2548: ออนไลน์) และมีแนวโน้มที่จะขยายตัวมากยิ่งขึ้น เนื่องจากในปี 2546 รัฐบาลไทยได้ขยายตลาดโดยการเปิดเขตการค้าเสรี (Free Trade Area: FTA) กับอีกหลายประเทศ โดยเฉพาะกับจีนซึ่งถือว่าเป็นคู่ค้าลำไยรายใหญ่ของไทย (พัชรา ตันติประภา และเรนัส เสริมบุญสร้าง, 2548) ส่วนตลาดภายในประเทศจะเป็นการจำหน่ายผลผลิตที่เหลือจากการส่งออกโดยจะแบ่งเป็นตลาดในกรุงเทพมหานคร และตลาดในจังหวัดส่วนภูมิภาค

(หนังสือพิมพ์สยามธุรกิจ, 2548: ออนไลน์) และนอกจากนี้ลำไยยังเป็นผลไม้ที่เป็นที่นิยมในกลุ่มผู้บริโภคคนไทยเชื้อสายจีน เนื่องจากมีความเชื่อว่าลำไยเป็นผลไม้ที่หมายถึงการเกิดและความสำเร็จ และตามตำราแพทย์แผนจีนโบราณพบว่าในเนื้อลำไยมีสารอาหารที่เป็นประโยชน์หลายชนิด โดยมีสรรพคุณช่วยบำรุงอวัยวะภายใน ได้แก่ ม้าม หัวใจ เลือด ประสาท เพิ่มกำลังและสติปัญญา รวมทั้งช่วยทำให้เจริญอาหาร (พัชรา ตันติประภา และเรนัส เสริมบุญสร้าง, 2548)

ลำไยอบแห้งเป็นการนำลำไยสดมาผ่านกระบวนการอบแห้ง ซึ่งเป็นหนึ่งในวิธีการยืดอายุการเก็บรักษาและแปรรูปลำไยสด โดยแบ่งออกเป็น 2 วิธี คือ การอบแห้งลำไยทั้งเปลือก โดยจะใช้อุณหภูมิในการอบแห้งประมาณ 70 - 80 องศาเซลเซียส นานประมาณ 15 ชั่วโมง เรียกว่าลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ซึ่งเป็นสินค้าส่งออกที่สำคัญที่ทำรายได้เป็นอย่างมากในตลาดต่างประเทศ (จารุพรรณ ปัญญาเทพ, 2548) และการอบแห้งลำไยเฉพาะเนื้อ ที่จะใช้อุณหภูมิในการอบแห้งประมาณ 60 - 70 องศาเซลเซียส นานประมาณ 5 ชั่วโมง (รัตนา อัดตปัญญา, 2543) เรียกว่าลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อ ซึ่งสามารถบริโภคได้ทันที (จิตติมาพร บัลลังค์แก้ว, 2548) และสามารถนำไปตัดแปดเป็นผลิตภัณฑ์อื่นๆ เพื่อจำหน่ายได้ เช่น น้ำลำไย ลำไยกวน และแยมลำไย เป็นต้น (พัชรา ตันติประภา และเรนัส เสริมบุญสร้าง, 2548) การแปรรูปลำไยสดทั้ง 2 วิธีนี้เป็นแนวทางและมาตรการหนึ่งของรัฐบาลในการช่วยแก้ไขปัญหาของเกษตรกรในด้านราคาลำไยที่ตกต่ำในช่วงหลายปีที่ผ่านมา (จารุพรรณ ปัญญาเทพ, 2548) นอกจากนี้นักวิจัย รศ. ดร. อุบลีย วิณิชเขตคานวน และคณะ จากภาควิชาชีวเคมี คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ได้ศึกษาและวิจัยพบว่าในเนื้อลำไยอบแห้งมีสารที่มีฤทธิ์ในการต้านพิษในสารก่อมะเร็ง (มหาวิทยาลัยเชียงใหม่: ออนไลน์) และกำลังจะมีการพัฒนาสารสกัดมาตรฐานนี้ต่อไป (ภาควิชาชีวเคมี คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่: ออนไลน์) ดังนั้นลำไยอบแห้งน่าจะเป็นสินค้าทางการเกษตรภายในประเทศที่ควรส่งเสริมให้มีการบริโภคมากยิ่งขึ้น ซึ่งเป็นมาตรการหนึ่งที่เกี่ยวข้องกับการตลาดของรัฐบาลในการบริหารจัดการลำไยในปี 2548 (กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, 2548: ออนไลน์)

จังหวัดเชียงใหม่เป็นจังหวัดที่มีศูนย์กลางทางการคมนาคมที่สำคัญทั้งภาคอากาศ ได้แก่ ท่าอากาศยานเชียงใหม่ ซึ่งให้บริการเส้นทางการคมนาคมทั้งในและนอกประเทศ และภาคพื้นดิน ได้แก่ รถโดยสาร รถไฟ จึงทำให้มีนักท่องเที่ยวและนักธุรกิจหรือนักลงทุนทั้งในและนอกประเทศเข้ามาพักผ่อนและปฏิบัติภารกิจต่างๆ ในจังหวัดเชียงใหม่เป็นจำนวนมาก ซึ่งในปีพุทธศักราช 2547 มีนักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามาจำนวน 3,623,395 คน ซึ่งแบ่งเป็นกลุ่มนักท่องเที่ยวที่เป็นคนไทยจำนวน 1,877,194 คน และกลุ่มนักท่องเที่ยวที่เป็นคนต่างชาติจำนวน 1,746,201 คน นอกจากนี้อำเภอเมืองเชียงใหม่ยังเป็นอำเภอที่มีจำนวนประชากรมากที่สุดของจังหวัดเชียงใหม่และในปี 2547 มีประชากรทั้งหมด 248,340 คน (จังหวัดเชียงใหม่: ออนไลน์) ลำไยอบแห้งที่วางจำหน่ายก็ถือว่าเป็นสินค้าที่สามารถนำไปเป็นของฝากหรือรับประทานเองได้ (ไทยด้าบลอดอคอม: ออนไลน์)

ดังนั้นการศึกษาถึงพฤติกรรม การเลือกซื้อลำไยอบแห้งของผู้บริโภค ในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ทำให้ทราบถึงลักษณะความต้องการ พฤติกรรม การซื้อและการใช้ หรือ การบริโภคลำไยอบแห้งของผู้บริโภค ซึ่งอาจจะสามารถนำไปเป็นข้อมูลหรือส่วนหนึ่งในการวางแผนการตลาด ของหน่วยงานภาครัฐ เอกชน หรือผู้ที่สนใจอื่นๆ เพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งต่อไป

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

เพื่อศึกษาพฤติกรรม การซื้อลำไยอบแห้งของผู้บริโภค ในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่

ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา

1. ทำให้ทราบถึงพฤติกรรม การซื้อลำไยอบแห้งของผู้บริโภค ในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่
2. เพื่อที่จะนำไปเป็นข้อมูลในการวางแผนการตลาด ของหน่วยงานภาครัฐ เอกชน หรือผู้ที่สนใจอื่นๆ เพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งต่อไป

นิยามศัพท์

พฤติกรรมการซื้อลำไยอบแห้ง หมายถึง ลักษณะความต้องการ พฤติกรรมการซื้อและการใช้หรือการบริโภคลำไยอบแห้งของกลุ่มผู้บริโภค ประกอบด้วย ใครอยู่ในตลาดเป้าหมาย ผู้บริโภคซื้ออะไร ทำไมผู้บริโภคจึงซื้อ ผู้บริโภคซื้อเมื่อใด ใครมีส่วนร่วมในการตัดสินใจซื้อ ผู้บริโภคซื้อที่ไหน และผู้บริโภคซื้ออย่างไร

ลำไยอบแห้ง หมายถึง ลำไยสดที่ผ่านกระบวนการอบแห้ง ซึ่งรวมถึงการอบแห้งทั้งเปลือก และการอบแห้งเฉพาะเนื้อ

ลำไยอบแห้งทั้งเปลือก หมายถึง ลำไยสดที่ผ่านการเด็ดออกจากขั้วแล้วนำไปผ่านกระบวนการอบแห้ง จะได้ลักษณะสีของเนื้อลำไยเป็นสีน้ำตาลแดง หรือน้ำตาลดำ

ลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อ หมายถึง ลำไยสดที่ผ่านการแกะเปลือกและคว้านเอาเมล็ดออกแล้วนำไปผ่านกระบวนการอบแห้งที่ต่างจากการผลิตลำไยอบแห้งทั้งเปลือก และจะได้ลักษณะสีของเนื้อลำไยเป็นสีเหลืองทอง หรือน้ำตาลทอง

ผู้บริโภค หมายถึง ผู้บริโภคที่เคยซื้อลำไยอบแห้ง ในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ เพื่อนำไปเป็นของฝากหรือรับประทานเอง

อย. หมายถึง เครื่องหมายรับรองมาตรฐานและคุณภาพให้กับผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่มีภาชนะบรรจุสุญญากาศที่กำหนดในท้องตลาด ซึ่งจะต้องผ่านการตรวจสอบดูแลคุณภาพมาตรฐานและความปลอดภัยจากพนักงานหรือเจ้าหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

มผช. หมายถึง เครื่องหมายรับรองมาตรฐานและการพัฒนาคุณภาพให้กับผลิตภัณฑ์ชุมชนหรือระดับพื้นที่ซึ่งยังไม่ได้รับการพัฒนาเท่าที่ควร รับผิดชอบโดยสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม

OTOP (One Tambon One Product) หมายถึง โครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ซึ่งเป็นโครงการที่เป็นหนึ่งในนโยบายสำคัญเร่งด่วนของรัฐบาล ที่แถลงต่อรัฐบาลไทย มีเป้าหมายมุ่งเน้นให้แต่ละชุมชนได้นำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในการพัฒนาสินค้า

OPC (OTOP Product Champion) หมายถึง การคัดสรรสุดยอดสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย ซึ่งจะทำการคัดสรรและจัดระดับ โดยการให้คะแนนและกำหนดระดับสินค้า (Product Level) ออกเป็น 5 ระดับตามจำนวนของดาวให้กับสินค้าของจังหวัด ภาค และประเทศ และสินค้านั้นจะต้องได้รับรองมาตรฐานที่กำหนด ซึ่งได้แก่ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มพช.) เป็นสำคัญ โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม ซึ่งจากคะแนนรวมทั้งหมด 100 คะแนน จะนำมากำหนดเป็นระดับของดาวดังนี้

ระดับ 5 ดาว ได้คะแนนตั้งแต่ 90 คะแนนขึ้นไป เป็นสินค้าที่มีคุณภาพมาตรฐาน หรือมีศักยภาพในการส่งออก

ระดับ 4 ดาว ได้คะแนนระหว่าง 89-90 คะแนน เป็นสินค้าที่มีศักยภาพ เป็นที่ยอมรับระดับประเทศ และสามารถพัฒนาสู่สากลได้

ระดับ 3 ดาว ได้คะแนนระหว่าง 70-79 คะแนน เป็นสินค้านี้อาจพัฒนาสู่ระดับ 4 ดาว

ระดับ 2 ดาว ได้คะแนนระหว่าง 60-69 คะแนน เป็นสินค้าสามารถพัฒนาสู่ระดับ 3 ดาว มีการประเมินศักยภาพเป็นระยะ

ระดับ 1 ดาว ได้คะแนนต่ำกว่า 60 คะแนน เป็นสินค้าที่ไม่สามารถพัฒนาสู่ระดับ 2 ดาวได้ เนื่องจากมีจุดอ่อนมาก และยากต่อการพัฒนา

GMP (Good Manufacturing Practice) หมายถึง หลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการผลิตอาหาร ซึ่งเป็นเกณฑ์หรือข้อกำหนดขั้นพื้นฐานที่จำเป็นในการผลิตและควบคุมเพื่อให้ผู้ผลิตปฏิบัติตาม และทำให้สามารถผลิตอาหารได้อย่างปลอดภัย โดยเน้นการป้องกันและขจัดความเสี่ยงใดๆ ที่จะทำให้อาหารเป็นพิษเป็นอันตรายหรือเกิดความไม่ปลอดภัยแก่ผู้บริโภค