

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ไม้ผลเป็นสินค้าเกษตรกรรมส่งออกของไทยมาเป็นเวลาช้านาน แต่การส่งออกเพิ่งจะได้รับการส่งเสริมอย่างจริงจัง เมื่อประมาณเกือบ 20 ปีมานี้เอง (เริ่มปี พ.ศ. 2521) หรือในช่วงแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 4 (พ.ศ. 2520- พ.ศ. 2524) โดยกรมส่งเสริมการส่งออก และสำนักงานที่ปรึกษาการพาณิชย์ประจำประเทศต่าง ๆ ของกระทรวงพาณิชย์ เป็นหน่วยงานที่มีบทบาทในการเผยแพร่โฆษณาผ่านสื่อมวลชนในต่างประเทศ จนกระทั่ง การส่งออกประสบผลสำเร็จพอสมควร ทั้งในรูปผลไม้สดและผลไม้แปรรูป (วารสารการเงินการธนาคาร, 2530)

ไม้ผลเป็นพืชที่มีเฉพาะแห่งเนื่องจากสภาพภูมิอากาศเป็นปัจจัยจำกัด นอกจากนั้นยังเป็นสินค้าซึ่งมีศักยภาพในการขยายการผลิตและการตลาดสูง ในปัจจุบันนี้มีเพียงไม่กี่ประเทศที่สามารถผลิตไม้ผลในปริมาณที่มากพอที่จะส่งออกสู่ตลาดโลกได้ ฉะนั้น เส้นทางที่ประเทศไทยจะขยายการผลิตและการตลาดจนถึงระดับการส่งออกนั้นมีมาก อีกทั้งยังก่อให้เกิดการจ้างงานสูง มีโอกาสที่จะก่อให้เกิดอุตสาหกรรมต่อเนื่อง และการกระจายการผลิตในภูมิภาคต่างๆ ที่มีผลต่อการกระจายรายได้ดีต่อไป (ประดับ, 2538 : 1)

แผนพัฒนาพืชในช่วงแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม ฉบับที่ 7 (2535-2539) ได้กำหนดแผนพัฒนาไม้ผลไว้ 11 ชนิด ที่เป็นไม้ผลที่ส่งเสริมมาแต่เดิม 5 ชนิด คือ กล้วย มะม่วง ส้มโอ ลำไย และลิ้นจี่ และชนิดที่เพิ่มใหม่ คือ เงาะ สับปะรด ทูเรียน มังคุด ฝรั่ง และมะละกอ

สำหรับลำไยมีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Euphoria longana* Lamk. มีถิ่นกำเนิดแถบ พม่า อินเดียตอนใต้และจีนซึ่งปลูกมากในมณฑลฟูเจียน กวางตุ้ง และเสฉวน นับว่าเป็นไม้ผลที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจของประเทศ ที่มีการส่งออกปริมาณมากถึงร้อยละ 70 ของผลผลิตทั้งหมด และสามารถนำเงินตราเข้าประเทศปีละหลายล้านบาท ตามตารางที่ 1.1 (กรมศุลกากร, 2540) กล่าวคือ ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2535 - 2540 ส่งออกปริมาณ 21,796 ตัน มูลค่า 725.5 ล้านบาท ในปี 2535 และปริมาณ 375,816 ตัน มูลค่า 13,585.4 ล้านบาท ในปี พ.ศ. 2540 การส่งออกมีทั้งผลสดและแปรรูป ในรูปของลำไยอบแห้ง ลำไยกระป๋อง และลำไยแช่แข็ง

พื้นที่ปลูกลำไยที่สำคัญอยู่ในเขตภาคเหนือ ได้แก่ เชียงใหม่ ลำพูน เชียงราย แพร่ น่าน พะเยา ตาก และลำปาง และปัจจุบันได้มีการขยายพื้นที่ปลูกสู่ภาคกลาง ภาคตะวันออก ภาค ตะวันออกเฉียงเหนือและภาคใต้ ตามตารางที่ 1 (ภาคผนวก ก) ซึ่งรวมทั้งสิ้น 423,618 ไร่ โดยแบ่งเป็นพื้นที่ที่ให้ผลแล้ว 234,071 ไร่ และยังไม่ให้ผล 187,243 ไร่ ส่วนจังหวัดที่มีการ ปลูกลำไยมากที่สุด ได้แก่ ลำพูนและเชียงใหม่ ตามตารางที่ 2,3 (ภาคผนวก ข และ ค) พื้นที่ ปลูกเพิ่มขึ้นเป็น 145,340 ไร่ และ 117,228 ไร่ ตามลำดับในปี พ.ศ. 2539 ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 71.04 ของพื้นที่ทั้งประเทศ

จากการขยายพื้นที่ปลูกและการที่ลำไยเป็นพืชที่ให้ผลผลิตไม่สม่ำเสมอทุกปี ซึ่งเรียกว่า พวง Alternate bearing (ประภิต, 2531 : 31) ปีใดที่ดินฟ้าอากาศเอื้ออำนวย ผลผลิตจะมี ปริมาณมากจนเกิดภาวะล้นตลาด และราคาตกต่ำ เกษตรกรจำหน่ายผลผลิตไม่ได้ราคา

ปัจจุบันตลาดลำไยแปรรูป นับว่ามีบทบาทและมีความสำคัญมากในการรองรับผลผลิตโดย สามารถรองรับได้ปริมาณ 40,000 - 45,000 ตัน คิดเป็นร้อยละ 40 ของผลผลิตทั้งหมด (กรมการค้าภายใน, 2539 : 1)

การส่งออกลำไยแปรรูปมีปริมาณสูงขึ้นทุกปี โดยเฉพาะลำไยอบแห้งซึ่งมีการขยายตัวสูง ขึ้นอย่างมาก กล่าวคือในปี พ.ศ. 2535 ส่งออกประมาณ 724 ตัน และเพิ่มเป็น 114,226 ตัน ในปี พ.ศ. 2540 ตามตารางที่ 1.1 ตลาดหลักที่สำคัญได้แก่ จีน ฮองกง สิงคโปร์ และเกาหลีใต้

การผลิตลำไยดั้งเดิมเป็นลักษณะการผลิตภายในครัวเรือนจนในปีพ.ศ. 2533 (สำนักงาน เกษตรภาคเหนือ, 2533 : 26) และปี พ.ศ. 2539 ภาครัฐโดยกระทรวงพาณิชย์และกระทรวง เกษตรและสหกรณ์ได้มีนโยบายช่วยเหลือเกษตรกรในการระบายผลผลิตที่ล้นตลาดและราคาตก ต่ำ ได้แก่การสนับสนุนการผลิตลำไยอบแห้งในปริมาณมาก ๆ โดยได้จัดซื้อเตาอบ การให้กู้ยืม เงินแก่เกษตรกรและผู้ประกอบการแปรรูปลำไยอบแห้ง วงเงิน 90 ล้านบาท

จังหวัดเชียงใหม่และจังหวัดลำพูนเป็นแหล่งผลิตลำไยที่สำคัญที่สุดโดยผลิตได้ 91,941 ตัน และ 71,766 ตัน ตามลำดับตามตารางที่ 1.2 และเป็นแหล่งที่ตั้งของโรงงานแปรรูปลำไย ด้วยการอบแห้งซึ่งตั้งแต่ปี พ.ศ. 2539 ได้มีการขยายตัวเพิ่มขึ้นจำนวนมาก นอกจากนี้จังหวัด เชียงใหม่ยังเป็นศูนย์กลางบริการส่งออกทำให้สะดวกต่อการส่งออกไปสู่ต่างประเทศอีกทั้งมีช่อง ทางการจำหน่ายที่สะดวกโดยการขนส่งผ่านด่านตรวจพืชทำอากาศยานเชียงใหม่ สู่ท่าเรือ แหลมฉมัง และด่านเชียงแสนทางแม่น้ำโขง

การแปรรูปลำไยด้วยกระบวนการอบแห้งด้วยเตาอบในปริมาณมาก ๆ พบปัญหาต่าง ๆ อีก มากเช่น พันธุ์ลำไยที่ใช้ออบ การควบคุมอุณหภูมิ ระยะเวลาในการอบ ชนิดของเตาอบ ขั้นตอน ในการอบตลอดจนการจัดชั้นคุณภาพที่ไม่ได้มาตรฐาน ซึ่งมีผลต่อการส่งออกก่อให้เกิดปัญหา การกีดกันการนำเข้าจากต่างประเทศคู่ค้า และส่งผลกระทบต่ออุตสาหกรรมแปรรูปลำไยอบแห้ง และเกษตรกรในอนาคต

จากสภาพปัญหาดังกล่าวผู้วิจัยเห็นว่ากระบวนการอบลำไยแห้งเพื่อการส่งออกเป็นประเด็นที่สำคัญและการศึกษาค้างครั้งนี้จะได้นำข้อมูลมาเป็นแนวทางในการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตลำไยอบแห้ง ให้มีคุณภาพตรงตามมาตรฐานที่ตลาดต่างประเทศต้องการ

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษากระบวนการแปรรูปลำไยอบแห้งเพื่อการส่งออก
2. เพื่อศึกษาปริมาณผลผลิตที่ใช้ในการแปรรูปตลอดจนการรับซื้อผลผลิต
3. เพื่อศึกษาการส่งออกลำไยอบแห้ง ด้านปริมาณ คุณภาพและตลาด
4. เพื่อศึกษาสภาพปัญหาอุปสรรคในการแปรรูปและการส่งออก

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

งานวิจัยครั้งนี้จะได้ทราบถึงขั้นตอนของกระบวนการแปรรูปผลผลิตลำไยอบแห้งเพื่อการส่งออก ตลอดจนปัญหาอุปสรรคข้อเสนอนี้ต่าง ๆ เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาการแปรรูปลำไยอบแห้งเพื่อให้ได้คุณภาพตามที่ตลาดต่างประเทศต้องการ และเป็นแนวทางให้หน่วยงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องได้นำไปศึกษาและพัฒนาส่งเสริมการปลูกลำไยต่อไปตลอดจนสามารถสร้างรายได้ให้แก่ประเทศและเกษตรกร

ขอบเขตของการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้มุ่งศึกษาเฉพาะผู้ส่งออกที่มาส่งออกผ่านด่านตรวจพืชและวัสดุการเกษตรท่าอากาศยานเชียงใหม่ และดำเนินกิจการในจังหวัดเชียงใหม่และจังหวัดลำพูน เท่านั้น

นิยามศัพท์

การแปรรูปผลผลิตลำไยโดยการอบแห้ง หมายถึง การนำผลผลิตลำไยสดทั้งเปลือกมาทำเป็นผลผลิตลำไยแห้งโดยวิธีการอบด้วยความร้อนจากเครื่องอบหรือเตาอบ

กระบวนการ หมายถึง ขั้นตอนวิธีการในการแปรรูปผลผลิตลำไยโดยเริ่มจากการนำผลผลิตลำไยสดมาทำการอบด้วยเครื่องอบจนผลผลิตลำไยสดแห้งทั้งเปลือก คัดขนาดและบรรจุในภาชนะ เช่น กล่องกระดาษ เพื่อทำการส่งออก

**การส่งออก หมายถึง การส่งออกผ่านด่านตรวจพืชและวัสดุการเกษตรท่าอากาศยาน
เชียงใหม่**

**อุณหภูมิ หมายถึง ระดับของความร้อนที่ใช้ในการอบลำไยโดยใช้หน่วยวัดเป็นองศา
เซลเซียส**

ระยะเวลาในการอบ หมายถึง ระยะเวลาที่ใช้ในการอบลำไยโดยใช้หน่วยวัดเป็นชั่วโมง

**ชนิดของเตาอบ หมายถึง เตาอบลำไยแบบกระบอกที่ใช้เชื้อเพลิงต่างกัน เช่น เตาอบที่ใช้
น้ำมันโซลาร์กับไฟฟ้า และเตาอบที่ใช้แก๊สกับไฟฟ้า**

**ผู้ส่งออก หมายถึง ผู้ประกอบการส่งออกลำไยอบแห้งที่ส่งออกผ่านด่านตรวจพืชและวัสดุ
การเกษตรท่าอากาศยานเชียงใหม่**

**คุณภาพ หมายถึง คุณภาพของลำไยอบแห้งที่เกี่ยวข้องกับขนาดของลำไยอบแห้งทั้ง
เปลือก ความชื้น สีและรสชาติของลำไยอบแห้ง**

**ลำไยอบแห้ง หมายถึง ผลไม้ที่นำจากลำไยสดทั้งเปลือก โดยวิธีการอบแห้งด้วยเตา
กระบอก**

ตลาดส่งออก หมายถึง ตลาดต่างประเทศที่นำเข้าลำไยอบแห้ง

ตารางที่ 1.1 แสดงปริมาณและมูลค่าการส่งออกลำไยประเภทต่าง ๆ ปี พ.ศ. 2535 - 2540

ปริมาณ : ตัน มูลค่า : ล้านบาท

ปี พ.ศ.	ลำไยสด		ลำไยอบแห้ง		ลำไยกระป๋อง		ลำไยแช่แข็ง		รวม	
	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า
2535	12,811	297.7	724	117.7	7,973	291.7	288	18.4	21,796	725.50
2536	21,310	398.1	879	96.1	8,390	338.4	159	9.9	30,738	842.50
2537	32,628	756.4	3,335	248.2	10,105	373.9	140.44	8.6	46,208.44	1,387.10
2538	31,710	881.9	3,650	194.1	10,511	414.6	160.33	9.4	46,031.33	1,500.00
2539	61,052	1,286.3	26,849	1,046.1	16,131	609.3	231.07	12.5	104,263.07	2,954.20
2540	244,894	6,359.5	114,226	6,428.5	15,974	753.1	722	44.3	375,816	13,585.40

ที่มา : กรมศุลกากร, 2540

ตารางที่ 1.2 จำนวนผลผลิตลำไยในจังหวัดสำคัญ ในช่วงปี พ.ศ. 2535-2540

จังหวัด	ผลผลิตลำไยปี 2535-2540 (ตัน)					
	2535	2536	2537	2538	2539	2540
เชียงใหม่	41,500	44,000	40,000	40,000	60,000	91,941
ลำพูน	33,000	41,000	30,000	33,000	75,500	71,766
เชียงราย	11,000	11,700	8,500	11,500	17,000	10,704
พะเยา	4,000	4,000	8,500	4,700	9,400	8,094
ลำปาง	5,000	10,500	5,000	5,200	10,500	5,366
น่าน	2,300	2,000	4,500	8,200	9,400	6,613
แพร่	800	2,700	8,500	2,900	2,700	8,315
จันทบุรี	0	100	3,000	2,800	5,600	3,848
รวม	97,600	116,000	108,000	108,300	190,100	206,647

ที่มา : กรมส่งเสริมการเกษตร, 2540