

ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการดำเนินงานของอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการดำเนินงานของอุตสาหกรรมท่องเที่ยวไม่ว่าจะเป็นกิจการท่องเที่ยวประเภทใดก็ตามที่สำคัญคือ

๑. วัตถุดิบ
๒. ตลาดสินค้าเข้า-เงินเข้า-เงินออก

๑. วัตถุดิบ

วัตถุดิบที่ใช้ในกิจการท่องเที่ยว ได้แก่ สินค้าจำพวกสัตว์น้ำ เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก และพืชผักผลไม้ เป็นต้น แต่ที่มีปริมาณการใช้มากที่สุดและนับว่ามีความสำคัญต่อกิจการท่องเที่ยวทุกประเภทมากที่สุด คือ สินค้าสัตว์น้ำทะเล ซึ่งได้แก่ ปลา กุ้ง และปลาหมึก โดยกิจการท่องเที่ยวที่ส่งออกจะทำการจัดซื้อสินค้าสัตว์น้ำทะเลดังกล่าวมาผลิตเป็นสินค้าเข้า-เงินเข้า-เงินออกส่งจำหน่ายต่างประเทศ ส่วนกิจการท่องเที่ยวที่จำหน่ายในประเทศก็เช่นกัน ก็รับซื้อสินค้าสัตว์น้ำมาเก็บในท่องเที่ยวแล้วนำออกจำหน่ายให้พ่อค้าและประชาชนในประเทศ สำหรับกิจการท่องเที่ยวที่รับฝากแช่และให้เข้าสถานที่กับกิจการรถท่องเที่ยวนั้น แม้จะไม่ได้ทำกิจกรรมซื้อขายสินค้าสัตว์น้ำโดยตรง แต่ก็เกี่ยวข้องและอาศัยสินค้าสัตว์น้ำเช่นกัน โดยถ้าเกิดการขาดแคลนสินค้าสัตว์น้ำก็จะทำให้ปริมาณธุรกิจของกิจการเหล่านี้ลดลง

โดยปกติท่องเที่ยวเกือบทุกประเภทประสบกับปัญหาต้นทุนคงที่ (Fixed Cost) ที่สูงมากอยู่แล้ว เช่น ค่ากระแสไฟฟ้า น้ำมัน เชื้อเพลิง ค่าจ้างแรงงานและอื่น ๆ ซึ่งปัจจุบันมีราคาสูงขึ้นเรื่อย ๆ การขาดแคลนสินค้าสัตว์น้ำอาจมีผลทำให้เกิดภาวะขาดทุนขึ้นได้ นอกจากนี้ราคาและคุณภาพของวัตถุดิบก็มีผลต่อการดำเนินงานของกิจการท่องเที่ยว

ดังนั้น ในการพิจารณาเกี่ยวกับวัตถุดิบนั้น จึงควรพิจารณาหลาย ๆ ด้าน เช่น แหล่งผลิต วัตถุดิบ ลักษณะการผลิตและตลาดของวัตถุดิบ ปริมาณการผลิตตลอดจนราคาของวัตถุดิบ ด้วย ซึ่งสิ่งต่าง ๆ เหล่านี้มีความสำคัญต่ออุตสาหกรรมห้องเย็นมาก

๑.๑ แหล่งผลิตสินค้าสัตว์น้ำทะเล เลขของไทย

แหล่งประมงทะเล เลขของไทยที่นับว่ามีความสำคัญมาก แบ่งได้เป็น ๔

แหล่ง คือ

๑.๑.๑ อ่าวไทย เป็นแหล่งประมงดั้งเดิมและมีความสำคัญมาช้านาน อ่าวไทยมีพื้นที่ประมาณ ๒๐๐,๐๐๐ ตารางไมล์^๑ ตอนริมฝั่งค่อนข้างตื้นและค่อย ๆ ลาดลึกลงตามลำดับจนถึงกลางอ่าวไทยมีความลึกสุดประมาณ ๕๐ เมตร อ่าวไทยตอนบนในบริเวณปากแม่น้ำเจ้าพระยาติดต่อไปจนถึงจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ เป็นย่านเลี้ยงตัวของสัตว์น้ำวัยอ่อน

๑.๑.๒ ทะเลอันดามัน มีอาณาเขตตั้งแต่ปากแม่น้ำอิระวดีในอ่าวเมาะตะป็นในพม่าลงมาทางใต้ ลึนสุดที่เกาะป็นังของมาเลเซีย ทะเลอันดามันจากขอบฝั่งจนถึงระดับความลึกที่สามารถใช้อวนลากได้มีพื้นที่^๒ ประมาณ ๗๕,๐๐๐ ตารางไมล์ แต่ทะเลอันดามันที่อยู่ในเขตไทยและเหมาะแก่การทำประมงอวนลากมีพื้นที่ค่อนข้างแคบ ใหญ่หรือชัน บางแห่งเป็นหินปะการัง ทำให้ไม่สามารถใช้เครื่องมือประมงอวนลากได้

๑.๑.๓ มหาสมุทรอินเดียและอ่าวเบงกอล เป็นแหล่งประมงที่มีอัตราการผลิตสัตว์น้ำค่อนข้างสูง เมื่อเปรียบเทียบกับอ่าวไทยและทะเลอันดามัน

^๑ ธนาคารแห่งประเทศไทย, "ผลการประกาศใช้เขตเศรษฐกิจจำเพาะต่อการประมงของไทย," รายงานเศรษฐกิจรายเดือน ๑๗ (เมษายน ๒๕๒๐) : ๑๑๓.

^๒ เรื่องเดียวกัน, หน้า ๑๑๕.

๑.๑.๔ ทะเลจีนใต้บริเวณริมฝั่งเกาะบอร์เนียวและอ่าวซาราวัก เป็นแหล่งประมงที่มีความอุดมสมบูรณ์มากแหล่งหนึ่ง เพราะมีแม่น้ำหลายสายไหลมารวมกัน ทำให้มีอาหารสัตว์น้ำมาก

การประมงทะเลไทยได้เริ่มต้นในอาณาเขตจำกัดอยู่เฉพาะในอ่าวไทยและทะเลอันดามันอันเป็นเขตน่านน้ำไทย แต่การพัฒนาตัวเองของอุตสาหกรรมประมงทะเลไทยที่เป็นไปอย่างรวดเร็ว ประกอบกับความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรประมงในอ่าวไทยและทะเลอันดามันลดต่ำลงในเวลาต่อมา ทำให้เรือประมงไทยต้องเคลื่อนออกไปจับสัตว์น้ำในน่านน้ำสากลเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ ทั้งในทะเลจีนและมหาสมุทรอินเดีย

จังหวัดที่มีการประมงทะเลของไทย อยู่แถบชายทะเล ๒๓ จังหวัด คือ จังหวัดสมุทรสงคราม สมุทรสาคร สมุทรปราการ ฉะเชิงเทรา ชลบุรี ระยอง จันทบุรี ตราด เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ ชุมพร สุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช พัทลุง สงขลา บัตตานี นราธิวาส ระนอง พังงา กระบี่ ภูเก็ต ตรัง และสตูล จังหวัดที่มีการจับสัตว์น้ำทะเลได้มาก ได้แก่ จังหวัดสมุทรสาคร สมุทรปราการ ชลบุรี สงขลา และตรัง มีปริมาณการจับปีละกว่าแสนตันขึ้นไป สำหรับจังหวัดพัทลุง และนราธิวาสนั้นมีปริมาณการจับน้อย ปีหนึ่ง ๆ เพียง ๒ - ๓ พันตัน เท่านั้น

จะเห็นได้ว่าแหล่งผลิตสัตว์น้ำทะเลมีก่อกำตามจังหวัดแถบชายทะเลทั้งนั้น จึงปรากฏว่าห้องเย็นส่วนใหญ่จะตั้งอยู่บริเวณแหล่งผลิตที่มีปริมาณการจับสัตว์น้ำมาก แต่เนื่องจากความต้องการบริโภคสินค้าสัตว์น้ำทะเลมีกระจายอยู่ทุกจังหวัด ดังนั้นจึงมีการจัดตั้งห้องเย็นขึ้นในจังหวัดต่าง ๆ ที่อยู่ห่างไกลชายทะเล โดยทำหน้าที่เป็นหน่วยจำหน่ายสินค้าสัตว์น้ำทะเลให้ประชาชนในประเทศได้บริโภคอย่างทั่วถึง สำหรับกรุงเทพมหานครมีกิจการห้องเย็นเป็นจำนวน ๒๔ ราย และเป็นกิจการเพื่อส่งออกแทบทั้งสิ้น

อย่างไรก็ตามปรากฏว่าผู้ส่งออกได้เริ่มเคลื่อนย้ายการสร้างห้อง เย็นจากกรุงเทพมหานคร ไปยังจังหวัดต่าง ๆ ทางภาคใต้มากขึ้น ทั้งนี้เพราะใกล้ทั้งแหล่งผลิตและแหล่งรับซื้อ เช่น ประเทศมาเลเซียและสิงคโปร์ เป็นต้น

๑.๒ ลักษณะการผลิตและการตลาดของสินค้าสัตว์น้ำทะเล

๑.๒.๑ ลักษณะการผลิตสินค้าสัตว์น้ำทะเล การผลิตสินค้าสัตว์น้ำทะเลมีลักษณะการผลิตเป็นช่วงฤดู โดยฤดูทำการประมง คือ ประมาณเดือนตุลาคม - กุมภาพันธ์ ชาวประมงจะจับสัตว์น้ำได้มาก ส่วนในเดือนมีนาคม - กันยายน และในบางเดือนคือ ในช่วงเดือนมกราคม - มีนาคม ซึ่งเป็นช่วงฤดูวางไข่ของปลาทุ กกับช่วงเดือนมีนาคม - มิถุนายน อันเป็นช่วงที่ปลาทุ กยังมีขนาดเล็ก รัฐบาลได้ประกาศห้ามจับ ทำให้จับสัตว์น้ำได้น้อย ในฤดูการประมงดังกล่าวชาวประมงจะจับสัตว์น้ำได้มาก เฉพาะระยะข้างแรมเดือนละ ๒๐ วัน ดังนั้น ในระหว่างข้างแรมสัตว์น้ำมักจะล้มตลาด^๑ การที่ปริมาณสินค้าสัตว์น้ำเข้าสู่ตลาดมีจำนวนมากน้อยตามฤดูกาลนี้ ทำให้ราคาสินค้าสัตว์น้ำเคลื่อนไหวอยู่เสมอ ซึ่งเป็นผลต่อกิจการห้องเย็น ดังจะได้อธิบายต่อไป

ในการจับสัตว์น้ำนั้น ปัจจุบันชาวประมงใช้เครื่องมือประมงต่าง ๆ ที่ทันสมัยและมีประสิทธิภาพสูงขึ้นมา ซึ่งได้แก่ เครื่องมือประเภทอวนและโป๊ะ เป็นต้น เครื่องมือประเภทอวนที่สำคัญจำแนกได้เป็น ๓ ประเภท ดังนี้

(๑) อวนลาก มี ๓ ชนิดคือ อวนลากแผ่นตะเฆ่ อวนลากคู่ และอวนลากคานต่าง เครื่องมือเหล่านี้ใช้ในการจับสัตว์น้ำหน้าดิน^๒

^๑กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ กระทรวงพาณิชย์, "รายงานผลการศึกษาริวิจัย-สินค้าสัตว์น้ำทะเล" (กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์ข่าวพาณิชย์, ๒๕๒๐) หน้า ๔

^๒สัตว์น้ำหน้าดิน ได้แก่ กุ้ง ปลาหมึก ปลานวลจันทร์

(๒) อวนล้อมจับ ได้แก่ อวนคำ อวนดั่ง เก ซึ่งใช้ในการจับสัตว์น้ำผิวน้ำ^๑

(๓) อวนลอย เป็นอวนตามชนิดและขนาดของปลาที่จับ เช่น จับปล่าจาระเม็ด ขนาดของอวนจะใหญ่กว่าอวน ๒ ประเภทแรก

การใช้เครื่องมือประมงดังกล่าวปรากฏว่า ปริมาณสัตว์น้ำทะเลที่จับได้ประมาณร้อยละ ๖๐ - ๗๐ ได้มาจากการทำประมงอวนลากแผ่นตะเข้ เช่น ในปี พ.ศ. ๒๕๒๑ สัตว์น้ำทะเลที่จับได้ทั้งสิ้นมีปริมาณ ๑,๖๕๔,๒๐๓ ตัน เป็นสัตว์น้ำทะเลที่ได้จากการทำประมงอวนลากแผ่นตะเข้ ๑,๐๑๓,๘๕๔ ตัน หรือร้อยละ ๖๑.๒๘ ที่เหลือได้จากการทำประมงด้วยเครื่องมืออื่น ๆ ดังแสดงในตารางที่ ๓.๑

อย่างไรก็ตามการที่เครื่องมือในการทำประมงพัฒนาทันสมัย และมีประสิทธิภาพสูงขึ้นนั้นได้ก่อให้เกิดผลเสียที่สำคัญประการหนึ่ง คือ ทำให้มีการจับสัตว์น้ำทะเลเกินกำลังผลิตของทรัพยากร ซึ่งถ้าไม่มีการแก้ไขหรือควบคุมแล้วในอนาคตปริมาณสัตว์น้ำทะเลอาจจะลดลง

๑.๒.๒ การตลาดสินค้าสัตว์น้ำทะเล สินค้าสัตว์น้ำที่จับได้ ชาวประมงจะนำไปขึ้นที่แหล่งขึ้นปลา ซึ่งอาจจะแปปลาเอกชน ทำเทียบเรือประมง หรือสะพานปลาขององค์การสะพานปลา จากนั้นก็จะมีการซื้อขายกันเพื่อนำไปจำหน่ายยังตลาดย่อยในท้องถิ่นหรือต่างจังหวัด หรืออาจถูกส่งจำหน่ายแก่ห้องเย็นเพื่อส่งออกและจำหน่ายในประเทศต่อไป

วิธีนำสินค้าสัตว์น้ำขึ้นยังแปปลานั้น อาจทำได้ ๓ วิธีคือ

(๑) ชาวประมงนำมาขึ้นที่แปปลาเอง ส่วนมากได้แก่ชาวประมงซึ่งมีเรือขนาดใหญ่ สามารถจับสัตว์น้ำได้คราวละมาก ๆ แปปลาเหล่านี้มี

^๑ สัตว์น้ำผิวน้ำ ได้แก่ ปลาหู ปลาอินทรี ปลาสัง และปลาที่รวมกันเป็นฝูง เป็นต้น

ตารางที่ ๓.๑

ปริมาณและมูลค่าสัตว์น้ำทะเลที่จับได้จาก เครื่องมือประมงที่สำคัญ พ.ศ. ๒๕๑๙-๒๕๒๑

ปริมาณ : ตัน

มูลค่า : พันบาท

| รายชื่อ เครื่องมือ | พ.ศ. ๒๕๑๙ | | พ.ศ. ๒๕๒๐ | | พ.ศ. ๒๕๒๑ | |
|--------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | ปริมาณ | มูลค่า | ปริมาณ | มูลค่า | ปริมาณ | มูลค่า |
| ๑. อวนลากแผ่นตะเข้ | ๖๙๘,๐๐๐ | ๒,๓๙๓,๙๑๗ | ๙๘๖,๗๑๔ | ๔,๐๑๖,๕๖๙ | ๑,๐๑๓,๘๕๙ | ๕,๒๘๕,๙๘๘ |
| ๒. อวนลากคู่ | ๑๗๙,๗๔๓ | ๖๐๗,๑๙๔ | ๒๒๒,๓๗๙ | ๙๗๙,๕๙๒ | ๑๙๗,๐๖๙ | ๘๘๖,๙๖๕ |
| ๓. อวนลากคานถ่าง | ๔,๓๙๕ | ๓๕,๘๑๐ | ๑๐,๑๕๒ | ๖๕,๐๔๙ | ๖,๗๐๔ | ๕๘,๓๗๔ |
| ๔. อวนดำ-ฉลอม | ๙๗,๑๔๕ | ๕๕๕,๙๗๕ | ๕๒,๙๐๗ | ๑๙๕,๕๖๗ | ๓๕,๕๘๕ | ๒๑๒,๒๕๒ |
| ๕. อวนตั้ง เก | ๕,๙๕๖ | ๒๙,๘๖๖ | ๗,๕๐๔ | ๓๓,๙๒๗ | ๓,๗๒๑ | ๑๘,๒๕๘ |
| ๖. อวนจับปลากระตัก | ๕,๘๗๐ | ๒๐,๒๒๓ | ๒,๑๐๐ | ๘,๖๓๕ | ๔,๐๕๖ | ๑๓,๗๕๗ |
| ๗. อวนล้อมซีง | ๑๘๕,๔๓๒ | ๔๕๐,๓๓๙ | ๓๘๘,๖๓๓ | ๑,๒๕๓,๖๙๓ | ๓๑๙,๓๕๖ | ๑,๔๔๑,๓๘๗ |
| ๘. อวนลอยปลาอินทรี | ๖,๗๗๓ | ๖๑,๖๑๗ | ๑๐,๕๗๙ | ๑๐๘,๙๑๑ | ๖,๕๑๘ | ๖๘,๒๓๖ |
| ๙. อวนตีดปลาหู | ๑๙,๖๒๘ | ๑๒๑,๐๙๑ | ๓๕,๖๕๗ | ๑๖๒,๗๕๗ | ๓๒,๕๗๕ | ๒๙๗,๒๓๒ |
| ๑๐. อวนรุน | ๑๙,๖๐๔ | ๑๑๕,๖๐๕ | ๒๗,๗๖๔ | ๑๗๙,๑๘๖ | ๒๕,๔๑๕ | ๒๐๑,๑๘๑ |
| ๑๑. โป๊ะ | ๑๖,๘๖๗ | ๕๕,๑๘๕ | ๒๑,๐๘๘ | ๕๘,๙๕๖ | ๑๐,๕๖๕ | ๕๕,๕๕๑ |
| | ๑,๒๓๘,๔๑๒ | ๕,๓๓๕,๘๒๑ | ๑,๗๕๑,๕๗๘ | ๗,๐๖๑,๖๓๒ | ๑,๖๕๕,๒๐๓ | ๘,๕๓๙,๐๓๑ |

ที่มา : สถิติการประมงแห่งประเทศไทย ๒๕๒๑



บางส่วนที่ชาวประมงเป็นเจ้าของเอง จึงเป็นการนำสัตว์น้ำมาขึ้นที่แพปลาของตนเอง พร้อมทั้งรับขึ้นปลาจากชาวประมงอื่น ๆ ด้วย

(๒) ชาวประมงนำสัตว์น้ำมาขายให้ผู้รวบรวมปลา วิธีนี้มักเป็นวิธีการของชาวประมงรายย่อย ๆ ซึ่งจับสัตว์น้ำได้รายละไม่มาก

(๓) เรือผู้ซื้อออกไปรับซื้อในทะเล เป็นวิธีที่ผู้ซื้อจะจัดหา น้ำแข็งให้ชาวประมงพร้อมทั้งนำสัตว์น้ำมาขึ้นยังแพปลาให้ชาวประมงด้วย

สินค้าสัตว์น้ำที่ถูกนำมายังแหล่งขึ้นปลาต่าง ๆ นั้น จากสถิติการประมงขององค์การสะพานปลา ปรากฏว่าสินค้าดังกล่าวขึ้นท่าขององค์การสะพานปลาน้อยมาก เมื่อเทียบกับปริมาณสัตว์น้ำที่จับได้ทั้งหมด เช่น ในปี พ.ศ. ๒๕๒๑ สินค้าสัตว์น้ำทะเลที่ขึ้นท่าต่าง ๆ ขององค์การสะพานปลามีจำนวนเพียง ๔๖๘,๑๓๓ ตัน ในขณะที่สัตว์น้ำทะเลที่จับได้ทั้งหมดมีจำนวน ๑,๘๕๗,๗๘๕ ตัน คิดเป็นสัตว์น้ำทะเลที่ขึ้นท่าขององค์การสะพานปลาร้อยละ ๒๓.๘๖ เท่านั้น และในจำนวนนี้มีเพียงร้อยละ ๔.๘๑ ที่ขึ้นท่าสะพานปลากรุงเทพฯ เป็นตลาดกลางสินค้าสัตว์น้ำที่ใหญ่ที่สุดของประเทศ ซึ่งเป็นการแสดงให้เห็นว่าส่วนใหญ่ชาวประมงจะขึ้นปลาที่ทำของเอกชนมากกว่า ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากท่าเทียบเรือหรือแพปลาของเอกชนนั้นออกเงินทุนให้ชาวประมงใช้เพื่อการจับสัตว์น้ำก่อนทั้งในรูปแบบน้ำแข็ง น้ำมัน ค่าซ่อมแซมเรือ และอุปกรณ์ต่าง ๆ โดยมีสัญญาตกลงกันให้ชาวประมงเหล่านี้ นำสัตว์น้ำที่จับได้มาขึ้นเฉพาะที่ทำของตนเท่านั้น แล้วจึงหักหนี้สินจากราคาสัตว์น้ำที่ขายได้

ตารางที่ ๓.๒

ปริมาณสัตว์น้ำที่ขึ้นท่าต่าง ๆ ขององค์การสะพานปลา พ.ศ. ๒๕๒๐-๒๕๒๑

ปริมาณ : ตัน

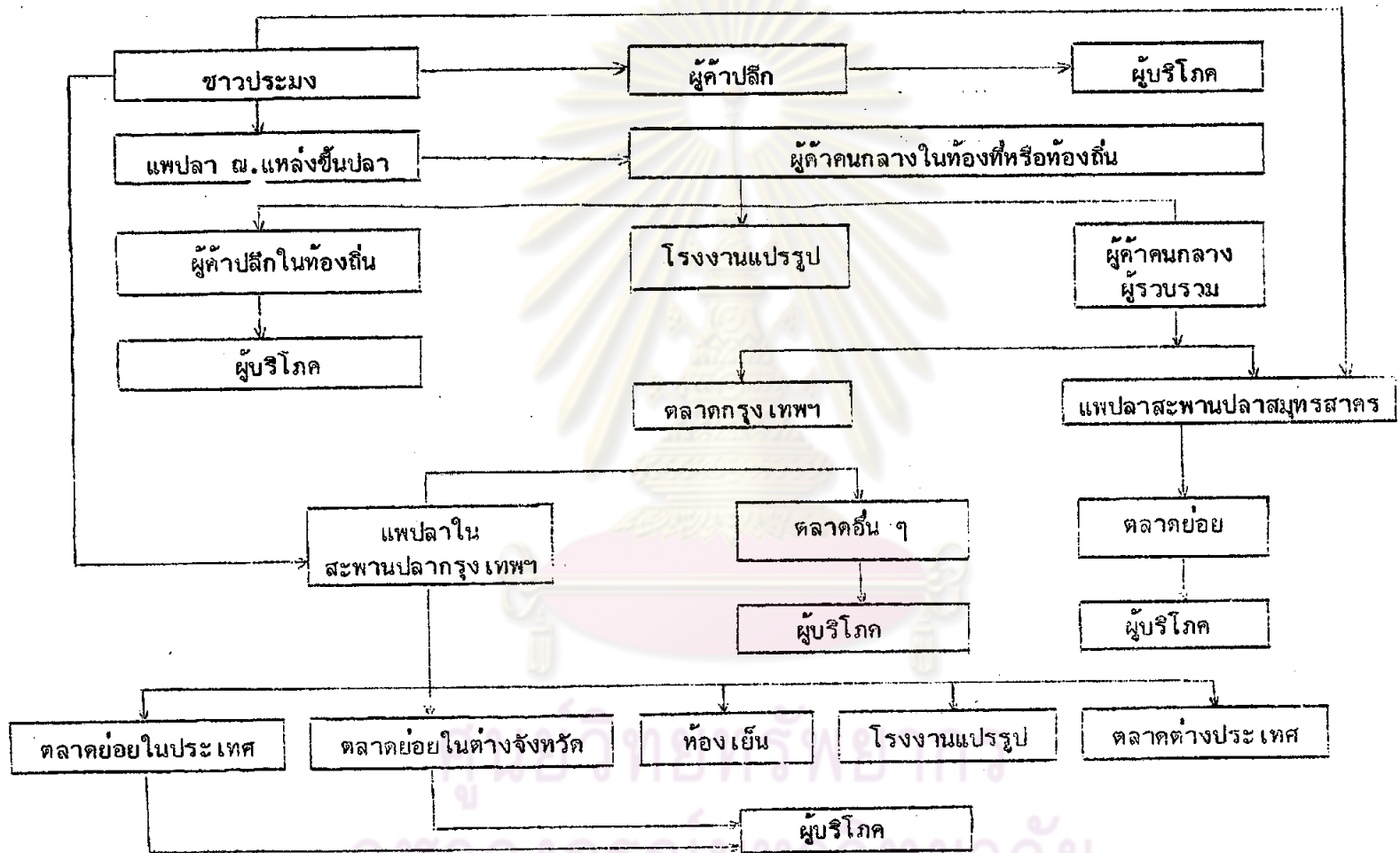
| ปี | ท่าเทียบเรือประมง ในต่างจังหวัด | ท่าเทียบเรือประมง | | | ปริมาณที่จับได้ ทั้งประเทศ | ปริมาณที่ขึ้นท่าของ องค์การสะพาน- ปลาคิดเป็นร้อยละ |
|------|------------------------------------|-------------------|-----------------|---------|-------------------------------|--|
| | | สะพานปลาสมุทรสาคร | สะพานปลากรุงเทพ | รวม | | |
| ๒๕๒๐ | ๒๕๘,๙๐๗ | ๘๒,๒๐๔ | ๑๐๓,๘๒๔ | ๔๕๔,๙๓๕ | ๒,๐๖๗,๕๓๓ | ๒๒.๐๐ |
| ๒๕๒๑ | ๒๘๐,๐๔๘ | ๙๕,๕๑๘ | ๙๔,๑๗๖ | ๕๖๙,๑๓๓ | ๑,๙๕๗,๗๘๕ | ๒๓.๙๖ |
| ๒๕๒๒ | ๓๑๑,๑๘๔ | ๑๐๕,๐๖๘ | ๑๑๐,๑๘๑ | ๕๒๕,๔๔๓ | ๑,๕๗๐,๐๐๐ | ๓๓.๕๖ |

ที่มา : สถิติการประมงแห่งประเทศไทย ๒๕๒๑ และจากการคำนวณ

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

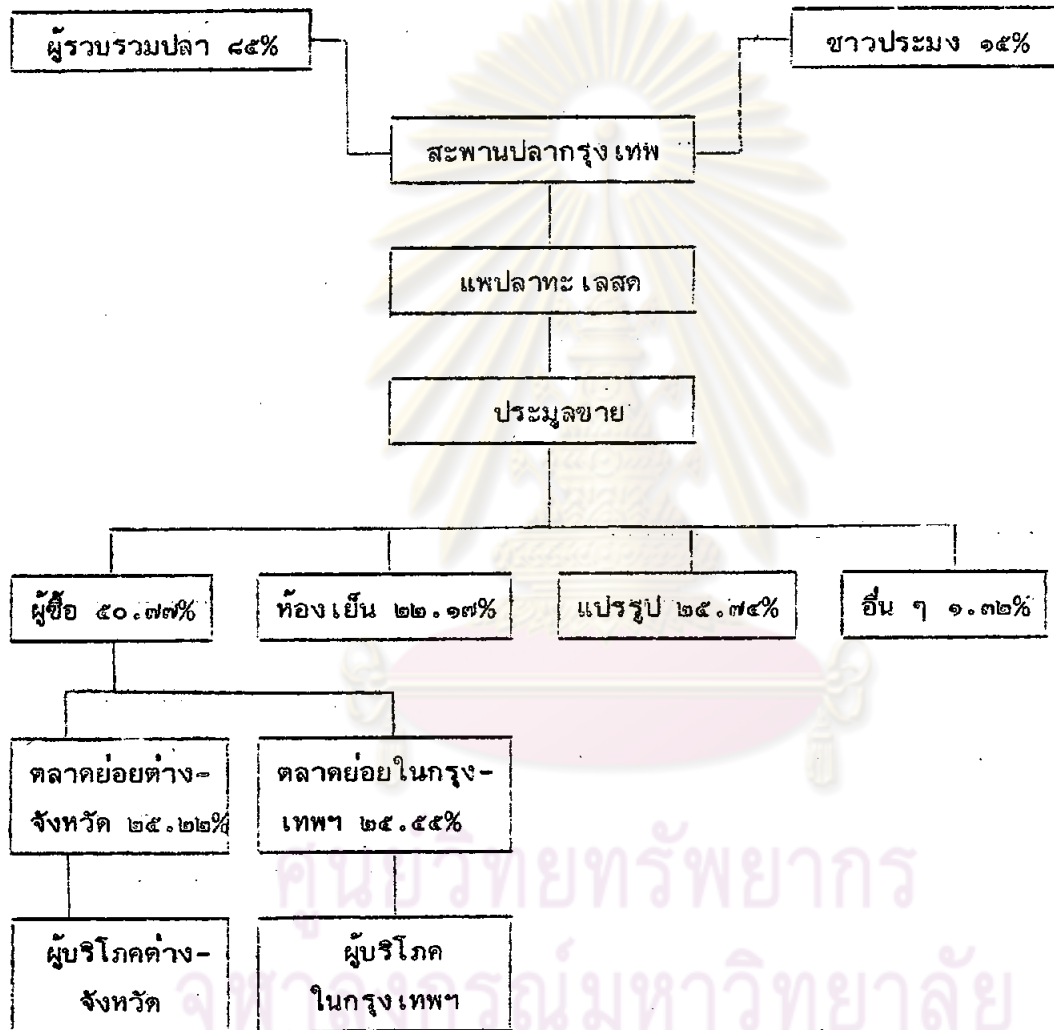
รูปที่ ๓.๑

วิธีการตลาดของสินค้าตัวน้ำทะเล



รูปที่ ๓.๒

ผังทางเดินสินค้าสัตว์น้ำทะเลสดของสะพานปลากรุงเทพ (พ.ศ. ๒๕๒๒)



๑.๓ ปริมาณการผลิตสินค้าสัตว์น้ำทะเล

นับตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๐๐ เป็นต้นมาอุตสาหกรรมประมงทะเลไทยได้พัฒนาอย่างรวดเร็ว ไม่เพียงแต่จำนวนเรือประมงจะเพิ่มมากขึ้นเท่านั้น ประสิทธิภาพของเรือประมงและเครื่องมือประมงต่าง ๆ ยังเพิ่มขึ้นด้วย ทำให้ปริมาณสัตว์น้ำทะเลที่จับได้เพิ่มขึ้นทุกปี ปัจจุบันปริมาณดังกล่าวเพิ่มขึ้นจากปี ๒๕๐๐ เกือบ ๑๐ เท่าตัว (ดูตารางที่ ๓.๓) ประเทศไทยจึงเป็นประเทศที่สามารถจับสัตว์น้ำได้มากเป็นอันดับ ๗ ของโลก และเป็นอันดับ ๓ ของเอเชียรองจากญี่ปุ่น และสาธารณรัฐประชาชนจีน

สัตว์น้ำทะเลที่จับได้ในแต่ละปีจะถูกนำไปใช้ประโยชน์ทางเศรษฐกิจในลักษณะต่าง ๆ กัน เช่น บริโภคสด ส่งออก ทำเค็ม นึ่งหรือย่าง ทำกะปิ ฯลฯ แต่ส่วนใหญ่แล้วมักใช้บริโภคภายในประเทศ กล่าวคือ ในปี ๒๕๒๑ ใช้บริโภคร้อยละ ๒๘.๔๙ ของปริมาณสัตว์น้ำทะเลที่จับได้ แซ่เหียนเพื่อส่งออกเพียงร้อยละ ๗.๗๐ ที่เหลือใช้ในการผลิตปลาแปรรูป ทำเค็ม และอื่น ๆ ดังตารางที่ ๓.๔

ในระยะหลังคือนับตั้งแต่ปี ๒๕๑๕ เป็นต้นมา ปรากฏว่าปริมาณสัตว์น้ำทะเลที่จับได้เริ่มลดลง ปี ๒๕๑๗ และ ๒๕๑๘ ปริมาณที่ลดลงคิดเป็นร้อยละ ๑๐.๗ ของปริมาณที่จับได้ในปี ๒๕๑๖ ทั้งนี้ เนื่องมาจากสาเหตุที่สำคัญ คือ วิกฤตการณ์น้ำมันในปี ๒๕๑๖ ทำให้ชาวประมงกว่าร้อยละ ๓๐ ต้องเลิกกิจการไป^๑ เพราะค่าใช้จ่ายต่อเที่ยว^๒ ของการออกเรือไปจับสัตว์น้ำสูงขึ้น นอกจากนี้ความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรประมงทะเลของไทยได้ลดต่ำลงมาก โดยเฉพาะในอ่าวไทยพบว่าอัตราการผลิตสัตว์น้ำหน้าดินได้ลดลงจาก ๑๔๐.๔๐ กิโลกรัมต่อชั่วโมง ในปี ๒๕๐๖ เหลือเพียง ๖๘.๓๓ กิโลกรัมต่อชั่วโมง ในปี ๒๕๑๘ (ดูตารางที่ ๓.๔) ซึ่งเป็นผลจาก

^๑ธนาคารกรุงเทพ, "ผลกระทบการขึ้นราคาน้ำมันปี ๒๕๒๐" (กรุงเทพมหานคร : ส่วนวิจัยเศรษฐกิจธนาคารกรุงเทพ, ๒๕๒๐), หน้า ๑๕.

^๒ดูรายละเอียดในภาคผนวกตารางที่ ก.๘

(๑) การจับสัตว์น้ำมากเกินกำลังผลิต ในแหล่งผลิตบริเวณอ่าวไทย และน่านน้ำไทยบริเวณทะเลอันดามัน นักวิทยาศาสตร์หลายท่านได้ประเมินกำลังผลิตสูงสุดต่อปีของทรัพยากรปลาผิวน้ำและปลาหน้าดินไว้ดังนี้^๑

| | ปลาหน้าดิน | ปลาผิวน้ำ | รวม |
|--------------|------------|-----------|-----------|
| อ่าวไทย | ๕๕๐,๐๐๐ | ๓๘๐,๐๐๐ | ๙๓๐,๐๐๐ |
| ทะเลอันดามัน | ๘๕,๐๐๐ | ๑๐๐,๐๐๐ | ๑๘๕,๐๐๐ |
| รวม | ๖๓๕,๐๐๐ | ๔๘๐,๐๐๐ | ๑,๑๑๕,๐๐๐ |

แต่เนื่องจากการประมงในปัจจุบันใช้เทคนิคและเครื่องมือที่มีประสิทธิภาพสูงขึ้น ผลผลิตภาพการผลิตของชาวประมงต่อคน ได้เพิ่มขึ้นกว่าเท่าตัว คือ^๒ เพิ่มขึ้นจาก ๑๐ ตันเศษ ในปี ๒๕๑๐ เป็น ๒๕ ตัน ในปี ๒๕๑๖ ส่วนอัตราการเจริญพันธุ์ของสัตว์น้ำทะเลเป็นไปอย่างเชื่องช้าไม่ทันกับประสิทธิภาพในการจับที่เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ทำให้เกิดการจับสัตว์น้ำมากเกินไปเกินกำลังผลิต นับตั้งแต่ปี ๒๕๑๖ เป็นต้นมา ปริมาณจับปลาหน้าดินโดยการประมงอวนลากนั้น สูงเกินกว่ากำลังการผลิตของทรัพยากรประมงถึงร้อยละ ๕๔ ส่วนการประมงปลาผิวน้ำนั้น เกือบเต็มกำลังการผลิตสูงสุดแล้ว คงเหลือพอจะเพิ่มผลผลิตของปลาผิวน้ำทุกชนิดในอ่าวไทยได้อีกราวร้อยละ ๒๕ หรือประมาณ ๑๐๐,๐๐๐ ตัน เท่านั้น

^๑ เทพ มานะเศวต, "ทรัพยากรประมงและการพัฒนาประมงของประเทศไทย." ข่าวประมง ๔ (กันยายน ๒๕๑๒) : ๑๗.

^๒ วีระวัฒน์ หงสกุล, "การบริหารการประมงทะเลของไทย," ข่าวประมง ๖ (มีนาคม ๒๕๒๓) : ๓๔ - ๓๕.

ตารางที่ ๓.๓

ปริมาณสัตว์น้ำทะเลที่จับได้ของประเทศไทยตั้งแต่ พ.ศ. ๒๕๐๐-๒๕๒๒

ปริมาณ : พันตัน

| ปี | ปริมาณ |
|------|--------|
| ๒๕๐๐ | ๑๗๑ |
| ๒๕๐๑ | ๑๔๕ |
| ๒๕๐๒ | ๑๔๘ |
| ๒๕๐๓ | ๑๕๖ |
| ๒๕๐๔ | ๒๒๓ |
| ๒๕๐๕ | ๒๗๐ |
| ๒๕๐๖ | ๓๒๓ |
| ๒๕๐๗ | ๔๘๔ |
| ๒๕๐๘ | ๕๒๘ |
| ๒๕๐๙ | ๖๓๕ |
| ๒๕๑๐ | ๗๖๒ |
| ๒๕๑๑ | ๑,๐๐๔ |
| ๒๕๑๒ | ๑,๑๗๘ |
| ๒๕๑๓ | ๑,๓๓๖ |
| ๒๕๑๔ | ๑,๔๗๐ |
| ๒๕๑๕ | ๑,๕๔๘ |
| ๒๕๑๖ | ๑,๕๓๘ |
| ๒๕๑๗ | ๑,๓๕๒ |
| ๒๕๑๘ | ๑,๓๙๕ |
| ๒๕๑๙ | ๑,๕๕๑ |
| ๒๕๒๐ | ๒,๐๖๗ |
| ๒๕๒๑ | ๑,๙๕๗ |
| ๒๕๒๒ | ๑,๕๗๐ |

ที่มา : กรมประมง, กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ตารางที่ ๓.๔

แสดงปริมาณสินค้าสัตว์น้ำทะเล เลที่จับได้จำแนกตามลักษณะการใช้ประโยชน์ พ.ศ. ๒๕๑๙-๒๕๒๑

ปริมาณ : ตัน

| ปี | ปริมาณที่จับได้ทั้งหมด | ขายสดหรือบริโภคสด | แช่เย็นเพื่อส่งออก | ทำเค็ม | ึ่งหรืออย่าง | ทำกะปิ | ทำกุ้งแห้ง | ทำปลาแห้ง | ทำอาหารสัตว์และทำปุ๋ย | ทำน้ำปลา | ทำปลากระป๋อง | อื่น ๆ |
|------|------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|------------------|------------------|------------------|--------------------|-----------------------|------------------|------------------|-------------------|
| ๒๕๑๙ | ๑,๕๕๑,๓๙๒ (๑๐๐.๐๐) | ๖๕๑,๕๖๑ (๔๑.๙๘) | ๓๐,๔๘๒ (๑.๙๗) | ๑๑๙,๔๒๑ (๗.๗๐) | ๑๒,๘๓๔ (๐.๘๓) | ๒๑,๕๖๔ (๑.๓๘) | ๒๒,๓๙๙ (๑.๔๔) | ๕๕๐,๑๘๑ (๓๕.๔๖) | ๙๖๖ (๐.๐๖) | ๔๑,๔๕๗ (๒.๖๗) | - | ๑๐๑,๐๒๖ (๖.๕๑) |
| ๒๕๒๐ | ๒,๐๖๗,๕๓๓ (๑๐๐.๐๐) | ๖๙๙,๗๐๖ (๓๓.๘๔) | ๙๖,๕๐๐ (๔.๖๗) | ๒๑๔,๑๙๒ (๑๐.๓๖) | ๑๔,๕๕๒ (๐.๗๐) | ๑๘,๕๖๖ (๐.๙๐) | ๒๙,๘๒๐ (๑.๕๔) | ๖๑๗,๗๐๒ (๒๙.๘๘) | ๒๘๙,๓๙๐ (๑๔.๐๐) | ๖๔,๕๕๐ (๓.๑๒) | ๖,๒๗๖ (๐.๓๐) | ๑๖,๓๘๙ (๑.๐๗๕) |
| ๒๕๒๑ | ๑,๙๕๗,๗๘๕ (๑๐๐.๐๐) | ๕๗๗,๘๔๑ (๒๘.๕๔) | ๑๕๐,๘๐๐ (๗.๗๐) | ๑๗๘,๑๓๑ (๙.๑๐) | ๒๔,๖๓๐ (๑.๒๖) | ๑๕,๗๓๗ (๐.๘๐) | ๓๒,๐๐๐ (๑.๖๔) | ๙๑๙,๗๒๐ (๔๖.๙๘) | - | ๕๑,๖๐๐ (๒.๖๔) | ๒๗,๑๐๐ (๑.๓๘) | ๒๒๖ (๐.๐๑) |

หมายเหตุ : ตัวเลขในวงเล็บหมายถึงจำนวนร้อยละ

ที่มา : สถิติการประมงแห่งประเทศไทย ๒๕๒๑

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ ๓.๕
อัตราการผลิตส่วนตัวน้ำหน้าดินในน่านน้ำไทย

ปริมาณ : ก.ก. ต่อ ซม.

| ปี | อ่าวไทย | ทะเลอันดามัน |
|------|---------|--------------|
| ๒๕๐๖ | ๑๔๐.๔๐ | na. |
| ๒๕๐๗ | ๑๔๔.๔๗ | na. |
| ๒๕๐๘ | ๑๐๙.๘๓ | ๔๑๗ |
| ๒๕๐๙ | ๑๔๔.๒๒ | ๖๖๕ |
| ๒๕๑๐ | ๒๑๓.๐๔ | ๔๗๑ |
| ๒๕๑๑ | ๙๕.๔๖ | na. |
| ๒๕๑๒ | ๗๔.๒๗ | na. |
| ๒๕๑๓ | ๘๖.๘๘ | ๓๐๕ |
| ๒๕๑๔ | ๕๒.๗๗ | ๑๙๔ |
| ๒๕๑๕ | ๑๐๘.๙๓ | ๒๐๓ |
| ๒๕๑๖ | ๖๓.๘๔ | ๑๕๓ |
| ๒๕๑๗ | ๗๖.๔๓ | ๑๐๓ |
| ๒๕๑๘ | ๖๘.๓๓ | na. |

หมายเหตุ : na. หมายถึงไม่มีข้อมูล

ที่มา : หน่วยสำรวจแหล่งประมง กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์



(๒) การทำลายสภาพทางนิเวศน์วิทยา ปัจจุบันสภาพทางนิเวศน์-
วิทยาทางทะเลถูกทำลายลง ซึ่งเป็นผลมาจากการพัฒนาอุตสาหกรรมโดยปราศจาก
ความระมัดระวังเท่าที่ควร สารเคมี ขยะและสิ่งปฏิกูลถูกระบายลงสู่ทะเล ทำให้น้ำ-
ทะเลเสียและเป็นพิษต่อสัตว์น้ำ โดยเฉพาะอ่าวไทยตอนบนอันเป็นเขตที่มีโรงงาน-
อุตสาหกรรมต่าง ๆ ตั้งอยู่มากนั้น เป็นเขตที่น้ำเสียมากที่สุด จากรายงาน "การสำ-
รวจน้ำสกปรกตลอดแนวฝั่งทะเลของจังหวัดชลบุรี"^๑ ซึ่งสถาบันเทคโนโลยีแห่งเอเชีย
จัดขึ้นในปี ๒๕๑๖ พบว่าเฉพาะจังหวัดชลบุรีเพียงจังหวัดเดียวมีการทิ้งขยะ สิ่งปฏิกูล
และน้ำโสโครกลงหาดทรายและทะเลมากกว่า ๑๕ ล้านกิโลกรัมในแต่ละปี

นอกจากนี้การทำลายแนวหินปะการังอัน เป็นแหล่งเพาะพันธุ์และ
เจริญเติบโตของสัตว์น้ำ การลอบใช้ระเบิดทำการประมงก็มีผลทำให้เกิดการสูญเสีย-
ทรัพยากรประมงที่มีคุณค่าทางเศรษฐกิจด้วย

(๓) การขาดประสิทธิภาพในการอนุรักษ์ทรัพยากรประมง

ในการวางมาตรการอนุรักษ์ทรัพยากรประมงนั้นยังขาดประสิทธิภาพ ชาวประมง
มักละเมิดกฎหมายอยู่เสมอ เช่น การจับสัตว์น้ำในฤดูห้ามจับ ใช้เครื่องมือประมง
ที่มีอันตรายต่อทรัพยากรประมง ซึ่งได้แก่ อวนที่มีความถี่ห่างผิดกฎหมาย และการใช้
ระเบิดในการประมง เป็นต้น นอกจากนี้ยังขาดการควบคุมปริมาณเรือประมงและขาด
การกำหนดฤดูและสถานที่ทำการประมงที่แน่นอน ทำให้ภาวะการเจริญพันธุ์ของสัตว์น้ำ
ได้รับความกระทบกระเทือน จึงควรมีการแก้ไขปรับปรุง การอนุรักษ์ทรัพยากรประมงให้
มีประสิทธิภาพดีขึ้น

^๑ ทัศนิวิสัย, "ปลาในอ่าวไทยลดลงเพราะว่าจับมากเกินไปหรือว่าน้ำเน่า,"

จากการที่ความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรประมงทะเลในท้องทะเลไทยลดลง
ดังกล่าว ทำให้เรือประมงไทยออกไปสู่น่านน้ำสากลที่มีความอุดมสมบูรณ์ของสัตว์น้ำที่มี
ค่าทางเศรษฐกิจ คือบริเวณอ่าวเบงกอล มหาสมุทรอินเดีย และทะเลจีนตอนใต้บริเวณ
ประเทศพม่า เวียดนาม มาเลเซีย อินโดนีเซีย อินเดีย และบังกลาเทศ จากสถิติในปี
๒๕๑๖^๑ ปรากฏว่าประมาณร้อยละ ๔๐ ของสัตว์น้ำทะเลที่จับได้มาจากอ่าวไทย
ร้อยละ ๓๐ มาจากน่านน้ำไทย ผังทะเลอันดามัน และอีกร้อยละ ๓๐ มาจากน่านน้ำสากล
สัดส่วนดังกล่าวนี้ได้เปลี่ยนแปลงไปในปี ๒๕๑๘^๒ คือ ปริมาณสัตว์น้ำทะเลจับได้จากน่าน-
น้ำสากลเพิ่มขึ้นเป็นร้อยละ ๔๐ อีกร้อยละ ๖๐ ได้จากน่านน้ำไทย

แต่เนื่องจากเมื่อเร็ว ๆ นี้ ประเทศต่าง ๆ ได้ประกาศเขตเศรษฐกิจ
จำเพาะ ๒๐๐ ไมล์ทะเล ซึ่งการกระทำดังกล่าวโดยเจตนาของประเทศเพื่อนบ้านไทย
คือ พม่า อินเดีย และบังกลาเทศ นั้น ทำให้อุตสาหกรรมประมงทะเลไทยต้องสูญเสีย
แหล่งประมงไปมาก และถ้าประเทศเพื่อนบ้านของไทยที่มีอาณาเขตทางทะเลต่อเนื่อง
กับไทยทั้งหมดพร้อมใจกันขยายเขตเศรษฐกิจจำเพาะเป็น ๒๐๐ ไมล์ทะเลแล้ว ไทยจะ
สูญเสียน่านน้ำที่เคยเป็นแหล่งประมงของไทยประมาณ ๓ แสนตารางไมล์^๓ ซึ่งจะทำให้
ปริมาณสัตว์น้ำที่ชาวประมงไทยจับได้จากน่านน้ำสากลปีหนึ่ง ๆ ร่วมร้อยละ ๔๐ ของ
ปริมาณสัตว์น้ำที่จับได้ทั้งหมดหรือประมาณปีละ ๖๖๐,๐๐๐ ตัน^๔ ขาดหายไป นอกจากนี้
ยังก่อให้เกิดปัญหาด้านสังคมและการเมือง เช่น ลูกเรือประมงไทยถูกประเทศเพื่อนบ้าน

^๑ เทพ เมนะเสวต, "การใช้ทรัพยากรประมงทะเลของไทย,"
ข่าวประมง ๓ (กุมภาพันธ์ - มีนาคม ๒๕๑๙) : ๒๒.

^๒ อังเกิล, "ข้อเสนอเกี่ยวกับการร่วมมือทางประมงของภาคีอาเซียน,"
ข่าวประมง ๓ (มิถุนายน ๒๕๑๙) : ๔.

^๓ อนาคตกรุงไทย, "เศรษฐกิจปริทัศน์," รายงานเศรษฐกิจ
๑๐ (มกราคม ๒๕๒๐) : ๑.

^๔ เรื่องเดียวกัน

จับไป ในปี ๒๕๒๐ เรือประมงไทยที่ออกไปทำการประมงในทะเลสาวกล ถูกเจ้าหน้าที่ต่างประเทศจับกุมดังนี้

| | | |
|----------------------|----|-----|
| ๑. ประเทศพม่า | ๖ | ราย |
| ๒. ประเทศเวียดนาม | ๑๒ | ราย |
| ๓. ประเทศเขมร | ๑๑ | ราย |
| ๔. ประเทศบังคลาเทศ | ๕ | ราย |
| ๕. ประเทศอินโดนีเซีย | ๑ | ราย |

อย่างไรก็ตาม เมื่อวันที่ ๒๒ กรกฎาคม ๒๕๒๓ ประเทศไทยก็ได้ประกาศขยายน่านน้ำทะเลไทยออกไปเป็นเขตเศรษฐกิจจำเพาะ ๒๐๐ ไมล์เช่นกัน โดยเหตุผลว่าเราไม่มีทางเลือก และเราเป็นประเทศสุดท้ายในภูมิภาคแถบนี้ที่ยังไม่ได้ประกาศเขตเศรษฐกิจดังกล่าว นอกจากนี้จะทำให้ได้ประโยชน์หลายประการ อาทิเช่น เราจะได้ทรัพยากรธรรมชาติในท้องทะเลเพิ่มขึ้น จะได้มีสิทธิในการสำรวจวิจัยทางวิทยาศาสตร์ทางทะเล และจะได้มีส่วนในการป้องกันมลภาวะในน่านน้ำของเราได้ดียิ่งขึ้น

ปริมาณสินค้าสัตว์น้ำทะเลที่จับได้มีผลต่อการดำเนินงานของกิจการห้องเย็นมาก กล่าวคือ ในช่วงที่จับสัตว์น้ำได้มาก สินค้าสัตว์น้ำล้นตลาด (Excess Supply) การดำเนินงานของกิจการห้องเย็นก็จะคึกคักขึ้น ในช่วงเวลาที่ผ่านไปซึ่งปริมาณสัตว์น้ำที่จับได้เพิ่มขึ้นนั้น ทำให้ความต้องการห้องเย็นมีมากขึ้น กิจการห้องเย็นจึงขยายตัวตามไปด้วย ดังนั้น ถ้าหากกิจการห้องเย็นมีน้อยจะมีผลทำให้ราคาสินค้าสัตว์น้ำถูกกดราคารับซื้อ ซึ่งกระทบกระเทือนต่อรายได้ของชาวประมง เพราะสินค้าสัตว์น้ำเน่าเสียง่าย ชาวประมงจำเป็นต้องขายแม้จะได้ราคาไม่ดีก็ตาม การเพิ่มห้องเย็นจะช่วยให้ลดความสูญเสียลงไปได้มาก แต่ในทางตรงกันข้ามถ้าปริมาณสัตว์น้ำที่จับได้น้อยลง ก็ย่อมมีผลให้กิจการห้องเย็นประสบกับการขาดทุนได้ เพราะไม่สามารถทนกับการขาดทุนต้นทุนคงที่ (Fixed Cost) ที่สูงมาก

จะเห็นได้ว่าการเปลี่ยนแปลงของปริมาณการผลิตสินค้าสัตว์น้ำทะเล มีผลกระทบต่อ การดำเนินงานของอุตสาหกรรมห้องเย็นโดยตรง

๑.๔ ราคาสินค้าสัตว์น้ำทะเล

จากที่กล่าวมาแล้วว่าการผลิตสินค้าสัตว์น้ำทะเลกระทำเป็นช่วงฤดู ดังนั้น ในช่วงที่ชาวประมงสามารถจับสัตว์น้ำได้มาก สินค้าสัตว์น้ำทะเลก็จะเข้าสู่ตลาดมาก เกิดภาวะสินค้าสัตว์น้ำล้นตลาด (Excess Supply) ราคาสินค้าสัตว์น้ำทะเลในช่วงนี้จึงมักต่ำ ซึ่งทำให้ความต้องการใช้ห้องเย็นเพิ่มสูงขึ้น เพราะโดยปกติในการซื้อสินค้าดังกล่าวพ่อค้ามักจะซื้อครั้งหนึ่ง ๆ เป็นปริมาณมาก เมื่อขายไม่หมดภายในวันนั้นก็จะนำไปเก็บไว้ในห้องเย็นเพื่อจะนำออกมาจำหน่ายในตลาดเมื่อมีราคาสูง

กิจการห้องเย็นไม่ว่าจะเป็นกิจการส่งออก จำหน่ายในประเทศ รับฝากแช่รวมทั้งรถห้องเย็น จะมีปริมาณธุรกิจมากในช่วงที่ราคาสินค้าสัตว์น้ำทะเลต่ำ เพราะเป็นช่วงที่สินค้าเข้าสู่ตลาดมาก โดยกิจการที่ส่งออกและจำหน่ายในประเทศซึ่งรับซื้อและจำหน่ายสินค้าสัตว์น้ำทะเลเองนั้น เมื่อซื้อได้ในราคาต่ำและจำหน่ายในราคาที่สูงซึ่งเป็นช่วงที่อุปทานสินค้าในตลาดมีน้อย ก็จะทำให้รายได้ของกิจการมากขึ้นสามารถดำเนินการต่อไปได้ ส่วนกิจการที่รับฝากแช่สินค้าสัตว์น้ำจากพ่อค้าก็เช่นกัน จะมีรายได้ก็ต่อเมื่อราคาสินค้าสัตว์น้ำขึ้นลงบ้าง ถ้าขึ้นลงมากและบ่อยครั้ง ผู้ประกอบการห้องเย็นก็จะมีรายได้มากขึ้น เพราะเมื่อราคาสินค้าสัตว์น้ำต่ำพ่อค้าจะซื้อมาเก็บไว้ ซึ่งถ้าไม่มีห้องเย็นของตนเองก็จะนำมาฝากแช่ห้องเย็นที่รับฝากแช่ รอจนสินค้าดังกล่าวมีราคาสูงขึ้น พ่อค้าจึงจะนำออกมาจำหน่าย ถ้าช่วงเวลาที่รอนั้นกินเวลานานก็จะทำให้รายได้ของผู้ประกอบการห้องเย็นมากขึ้น

ในช่วงปีหนึ่ง ๆ ราคาสินค้าสัตว์น้ำทะเลมักจะเคลื่อนไหวมาก เช่น ในรอบปี ๒๕๒๒ ช่วงต่ำของราคาสินค้าสัตว์น้ำทะเลที่จำหน่ายที่สะพานปลากรุงเทพฯมีตั้งแต่กิโลกรัมละ ๓-๑๕๑ บาท สัตว์น้ำที่มีช่วงต่ำของราคาจะหว่างกิโลกรัมละ ๓-๑๐ บาท

ได้แก่ ปลาหูขนาดกลาง เล็ก ปลาหางแข็ง ปลาทรายขาวและแดง ปลาปากคม ปลาหูแขก ปลาไหลทะเล ปลากระเบน ปลากดทะเล ปลาฉลาม ปลาตาโต ปลาสิ่กุนทอง หอยกะพง หอยลาย หอยแครง หอยแมลงภู่ ส่วนที่มีช่วงต่างระหว่างกิโลกรัมละ ๑๑-๒๐ บาท ได้แก่ ปลาหูใหญ่ ปลาลัง ปลาโอ ปลาสิ่กุน ปลาคาบเงิน ปลาน้ำดอกไม้ ปลาช่อนทะเล ปลาจวด ปลาลิ้นหมา สำหรับที่มีช่วงต่างระหว่างกิโลกรัมละ ๒๑-๕๐ บาท ได้แก่ ปลาอินทรี ปลากระบอก ปลาคาบขาว ปลาหางเหลือง ปลาจระเม็ด ปลากระพงแดง ปลาทุเลา ปลาเมียน ปลาเห็ดโคน ปลาแดง ปลาหมึก กุ้ง กุ้งทะเล กุ้งเล็ก และที่มีช่วงต่างของราคาตั้งแต่กิโลกรัมละ ๕๑ ขึ้นไป ได้แก่ ปลาใบขนุน ปลาจาละเม็ดขาว ปลากระพงขาว ปลาหมอตทะเล กุ้งใหญ่ กุ้งกลาง โดยเฉพาะปลาจระเม็ดขาวและกุ้งใหญ่นั้นมีช่วงต่างของราคาถึงกิโลกรัมละ ๑๑๕ และ ๑๔๑ บาท ตามลำดับ (ดูภาคผนวกตารางที่ ก.๔)

โดยทั่วไปราคาสินค้าสัตว์น้ำจะขึ้นอยู่กับปริมาณสินค้าสัตว์น้ำในท้องตลาด ความต้องการบริโภคภายในประเทศและต่างประเทศ คือ ถ้าปริมาณสินค้าสัตว์น้ำในท้องตลาดน้อยกว่าความต้องการของผู้บริโภค ราคาสินค้าสัตว์น้ำก็จะสูงขึ้น ในทางตรงกันข้าม ถ้าปริมาณมีมากกว่าความต้องการราคาก็จะลดต่ำลง สำหรับความต้องการของตลาดต่างประเทศในสินค้าสัตว์น้ำของไทยถ้าสูง ราคาสัตว์น้ำในประเทศจะสูงขึ้น แต่ถ้าต่างประเทศต้องการน้อยราคาก็จะต่ำ นอกจากนี้ถ้าคุณภาพของสัตว์น้ำสูง เป็นที่ต้องการของผู้ส่งออกก็จะทำให้ราคาสัตว์น้ำสูงขึ้น และถ้าคุณภาพของสัตว์น้ำต่ำ ราคาก็จะต่ำลงไปด้วย

การที่ราคาสินค้าสัตว์น้ำในตลาดขึ้นลง และบ่อยครั้งมากย่อมเป็นผลดีต่อผู้ประกอบการกิจการท่องเที่ยวดังกล่าว แต่ถ้าราคาสินค้าสัตว์น้ำสูงมาก จนทำให้พ่อค้าสินค้าสัตว์น้ำไม่สามารถซื้อสินค้าสัตว์น้ำมาเก็บรักษาไว้ในห้องเย็นได้แล้ว ผู้ประกอบการท่องเที่ยวก็จะขาดรายได้ โดยเฉพาะผู้ประกอบการท่องเที่ยวที่ให้บริการรับฝากแช่จะขาดรายได้อย่างมาก

๒. ตลาดสินค้าแช่เย็นและแช่แข็ง

ในขณะที่ปริมาณสินค้าสัตว์น้ำทะเลมีมากกว่าความต้องการ (Excess Supply) พ่อค้าจะนำสินค้าส่วนที่เกินความต้องการ เก็บไว้ในห้อง เย็นแล้วค่อยระบายออกจากห้อง-เย็นในยามที่เกิดภาวะขาดแคลนสินค้าในตลาด เช่น ในฤดูสงวนพันธุ์ปลา หรือช่วงเกิด-พายุ ซึ่งการจับสัตว์น้ำในช่วงนี้มีน้อย เป็นต้น ตลาดที่เป็นแหล่งระบายสินค้าสัตว์น้ำจากห้องเย็นมีทั้งตลาดในประเทศและตลาดต่างประเทศ ซึ่งถ้าเกิดปัญหาหรือการเปลี่ยนแปลงในตลาดทั้ง ๒ ดังกล่าวนั้น ก็จะมีผลกระทบต่ออุตสาหกรรมห้องเย็นในประเทศเป็นอย่างมาก

๒.๑ ตลาดในประเทศ

สินค้าแช่เย็นแช่แข็งที่ซื้อขายกันในประเทศส่วนใหญ่เป็นสัตว์น้ำทะเล สำหรับสัตว์บกและสัตว์น้ำจืดนั้น นิยมซื้อขายกันในรูปแบบที่มีชีวิตอยู่ เพราะปริมาณการซื้อขายสินค้าเหล่านี้ในครั้งหนึ่ง ๆ มีปริมาณไม่มากเท่าใดสามารถขนส่งในขณะที่สัตว์มีชีวิตอยู่ได้ ซึ่งต่างกับสัตว์น้ำทะเล สินค้าสัตว์น้ำทะเลที่มีการซื้อขายในรูปแบบสินค้าแช่เย็นแช่แข็งเพื่อบริโภคในประเทศส่วนใหญ่ ได้แก่ ปลาหู ปลาปลิง ปลาฉลาม ปลาเบญจพรรณ กุ้ง กุ้งปูลู หอย และปลาหมึก เป็นต้น สำหรับปลากระเบนนั้น แม้ว่าจะมีการซื้อขายในรูปแบบแช่เย็นบ้าง แต่ส่วนใหญ่ักจะซื้อขายในรูปแบบปลาหนึ่งหรืออย่าง การซื้อขายสัตว์น้ำแช่เย็นในประเทศในช่วงที่ผ่านมา พบว่าสินค้าบางชนิดมีอัตราการส่วนการขยาย เมื่อเทียบกับการผลิตเพิ่มขึ้น เช่น ปลาหู มีอัตราการส่วนการขยายในรูปแบบแช่เย็นเพื่อบริโภคในประเทศเทียบกับการผลิต เพิ่มขึ้นจากร้อยละ ๗๖.๕๗ ในปี ๒๕๑๔ เป็น ๘๖.๓๒ ในปี ๒๕๒๑ เป็นต้น ส่วนปลาปลิง ปลาฉลาม กุ้ง และปูลู ก็มีอัตราการส่วนนี้เพิ่มขึ้นด้วย แต่ในขณะที่เดียวกัน อัตราส่วนดังกล่าวของปลาเบญจพรรณ กุ้ง ปลาหมึก และหอยกลับลดลง โดยเฉพาะ กุ้งและปลาหมึก ซึ่งในระยะหลังนี้ต่างประเทศต้องการมาก พ่อค้าจึงส่งออกเป็นปริมาณเพิ่มขึ้น ทำให้ปริมาณสินค้าที่จำหน่ายในรูปแบบแช่เย็นเพื่อบริโภคภายในประเทศลดลง และเมื่อ

พิจารณาปริมาณการซื้อขายสินค้าแช่เย็นเพื่อบริโภคในประเทศรวมแล้วจะเห็นว่าแนวโน้มลดลง ซึ่งอัตราส่วนการซื้อขายเทียบกับการผลิตลดลงจากร้อยละ ๗๓.๔๔ ในปี ๒๕๑๙ เป็นร้อยละ ๖๒.๐๐ ในปี ๒๕๒๐ และร้อยละ ๕๔.๑๓ ในปี ๒๕๒๑ อย่างไรก็ตามตลาดในประเทศก็นับว่าเป็นตลาดสินค้าสัตว์น้ำทะเลแช่เย็นรายใหญ่ที่สุด เพราะมีปริมาณการซื้อขายสูงกว่าร้อยละ ๕๐ ของปริมาณการผลิตสินค้าเหล่านั้นทั้งหมด ดังตารางที่ ๓.๖

สำหรับความต้องการบริโภคสินค้าสัตว์น้ำทะเลในประเทศนั้น ขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายอย่าง ที่สำคัญได้แก่ จำนวนประชากร รายได้ของประชากร ราคาสินค้าสัตว์น้ำ และราคาสินค้าอื่นที่ใช้ทดแทนสินค้าสัตว์น้ำได้ โดยความต้องการบริโภคสินค้าสัตว์น้ำในประเทศจะเปลี่ยนแปลงไปในทิศทางเดียวกันกับการเปลี่ยนแปลงของจำนวนประชากร รายได้ และราคาสินค้าที่ใช้ทดแทนสินค้าสัตว์น้ำ แต่จะเป็นไปในทิศทางตรงข้ามกับราคาสินค้าสัตว์น้ำ

ในช่วงที่ผ่านมาจำนวนประชากรมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นทุกปี แต่อัตราการเพิ่มมีแนวโน้มลดลง ส่วนรายได้ประชากรนั้นไม่แน่นอนขึ้น ๆ ลง ๆ ตามสภาวะเศรษฐกิจ เช่น ในปี ๒๕๒๐ และ ๒๕๒๑ รายได้ต่อหัวลดลงจากปี ๒๕๑๙ มาก แต่ปี ๒๕๒๒ รายได้ต่อหัวกลับสูงขึ้นอีก ดังตารางที่ ๓.๗ การเปลี่ยนแปลงของจำนวนประชากรและรายได้ต่อหัวดังกล่าวจะมีผลทำให้ความต้องการบริโภคสินค้าสัตว์น้ำเพิ่มขึ้น

ส่วนราคาสินค้าสัตว์น้ำในช่วงปี ๒๕๑๖ - ๒๕๒๑ ปรากฏว่าสูงขึ้นเรื่อย ๆ ทุกชนิดดังตารางที่ ๓.๘ แต่เมื่อเปรียบเทียบกับราคาสินค้าอื่นที่ใช้ทดแทนสินค้าสัตว์น้ำได้ พบว่าราคาสินค้าสัตว์น้ำส่วนใหญ่ยังคงต่ำกว่า ยกเว้นสินค้าซึ่งมีการส่งออกมาก เช่น กุ้ง จะมีราคาค่อนข้างสูง ดังนั้น จึงคาดได้ว่าความต้องการบริโภคสินค้าสัตว์น้ำในประเทศจะยังคงเพิ่มขึ้น

แสดงปริมาณการผลิตสัตว์น้ำทะเล ปริมาณการซื้อขายสัตว์น้ำทะเลแช่เย็นเพื่อบริโภคภายในประเทศ
เปอร์เซ็นต์การซื้อขายเทียบกับการผลิตสัตว์น้ำทะเลจำแนกตามชนิดสัตว์น้ำ ปี ๒๕๑๙-๒๕๒๑

| ชนิดสัตว์น้ำ | ๒๕๑๙ | | | ๒๕๒๐ | | | ๒๕๒๑ | | |
|----------------|---------------------|------------------------|----------------------------|---------------------|------------------------|----------------------------|---------------------|------------------------|----------------------------|
| | ปริมาณผลิต (ตัน) | ปริมาณซื้อขาย (ตัน) | % ซื้อขาย ต่อปริมาณผลิต | ปริมาณผลิต (ตัน) | ปริมาณซื้อขาย (ตัน) | % ซื้อขาย ต่อปริมาณผลิต | ปริมาณผลิต (ตัน) | ปริมาณซื้อขาย (ตัน) | % ซื้อขาย ต่อปริมาณผลิต |
| ๑. ปลาหู | ๕๓,๓๗๑ | ๔๑,๑๗๑ | ๗๖.๕๗ | ๓๑,๒๕๐ | ๒๖,๙๕๒ | ๘๖.๓๒ | ๔๕,๒๗๑ | ๓๙,๐๘๑ | ๘๖.๓๒ |
| ๒. ปลาลัง | ๒๕,๘๘๕ | ๒๑,๖๘๓ | ๘๓.๗๗ | ๓๓,๓๖๘ | ๓๐,๑๓๒ | ๙๐.๓๐ | ๓๗,๐๐๔ | ๓๓,๔๑๕ | ๙๐.๖๙ |
| ๓. ปลาฉลาม | ๔,๗๐๕ | ๒,๖๔๕ | ๕๖.๒๑ | ๔,๘๑๖ | ๒,๘๖๗ | ๕๙.๕๓ | ๓,๗๘๒ | ๒,๒๕๒ | ๕๙.๕๔ |
| ๔. ปลากระเบน | ๖,๗๓๔ | ๒,๐๒๕ | ๓๐.๐๗ | ๗,๓๘๒ | ๑,๙๓๖ | ๒๖.๒๒ | ๕,๙๙๓ | ๑,๕๗๓ | ๒๖.๒๕ |
| ๕. ปลาเบญจพรรณ | ๔๔๕,๖๙๐ | ๓๒๒,๘๕๓ | ๗๒.๕๔ | ๖๖๐,๑๓๘ | ๓๙๓,๙๕๗ | ๕๙.๖๗ | ๕๙๒,๑๘๙ | ๒๙๓,๑๙๙ | ๕๑.๒๓ |
| ๖. กุ้ง | ๘๘,๖๗๖ | ๕๘,๑๐๖ | ๖๕.๕๓ | ๑๑๘,๙๕๖ | ๖๙,๘๖๒ | ๕๘.๗๓ | ๑๒๗,๕๐๕ | ๖๙,๙๐๔ | ๕๔.๐๘ |
| ๗. กุ้ง | ๑,๕๗๕ | ๑,๓๖๑ | ๘๖.๕๑ | ๒,๗๖๕ | ๒,๖๙๓ | ๙๗.๓๘ | ๒,๕๘๓ | ๒,๕๘๓ | ๑๐๐.๐๐ |
| ๘. ปู | ๒๖,๐๑๕ | ๒๓,๐๑๕ | ๘๘.๕๗ | ๒๗,๖๕๓ | ๒๖,๖๐๓ | ๙๖.๒๐ | ๓๑,๐๕๗ | ๒๘,๗๕๗ | ๙๒.๕๙ |
| ๙. หอย | ๑๖๘,๕๖๒ | ๑๔๐,๘๖๑ | ๘๓.๓๓ | ๑๕๘,๕๘๕ | ๑๑๖,๗๕๒ | ๗๓.๖๓ | ๑๑๑,๖๗๓ | ๗๙,๐๗๓ | ๗๐.๘๑ |
| ๑๐. ปลาหมึก | ๖๓,๙๕๒ | ๓๗,๐๘๐ | ๕๗.๙๒ | ๙๓,๖๗๙ | ๒๗,๙๖๒ | ๒๙.๘๔ | ๙๓,๖๘๔ | ๙,๑๕๔ | ๙.๗๗ |
| รวม | ๘๘๕,๕๖๐ | ๖๕๐,๓๖๐ | ๗๓.๕๔ | ๑,๑๒๘,๕๕๓ | ๖๙๙,๗๐๖ | ๖๒.๐๐ | ๑,๐๓๐,๕๗๑ | ๕๕๗,๘๕๑ | ๕๔.๑๓ |

หมายเหตุ : สำหรับปลาเบ็ด ซึ่งปริมาณการผลิตเป็นประมาทครั้งหนึ่งของการผลิตสัตว์น้ำทะเลทั้งหมดนั้น ถูกส่งไปทำปลาป่นทั้งหมด ส่วนเคย สาหร่ายทะเล บลิ่งทะเล และสัตว์น้ำอื่น ๆ จะถูกนำไปทำกะปิ อาหารสัตว์ และทำเค็ม ตามลำดับ สินค้าเหล่านี้แทบจะไม่ผ่านห้องเย็นเลย จึงไม่ได้นำมาพิจารณา

ที่มา : กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์การเกษตร

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ ๓.๗

แสดงจำนวนประชากร เพอร์เซนต์ประชากรที่เพิ่ม รายได้ต่อหัวของประชากร และ
เพอร์เซนต์การเปลี่ยนแปลงรายได้ต่อหัวในปี ๒๕๑๖-๒๕๒๒

| ปี | จำนวนประชากร (คน) | % การเปลี่ยนแปลงของ จำนวนประชากร | รายได้ต่อหัว (บาท : คน) | % การเปลี่ยนแปลง ของรายได้ต่อหัว |
|------|----------------------|-------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------|
| ๒๕๑๖ | ๓๙,๙๕๐,๓๐๖ | | ๕,๕๔๕ | |
| ๒๕๑๗ | ๔๑,๓๓๔,๑๕๒ | ๓.๕๖ | ๖,๖๔๐ | ๑๙.๗๔ |
| ๒๕๑๘ | ๔๒,๓๙๑,๔๕๔ | ๒.๕๕ | ๗,๐๗๔ | ๖.๖๑ |
| ๒๕๑๙ | ๔๓,๒๑๓,๗๑๑ | ๑.๙๔ | ๗,๗๑๓ | ๘.๙๕ |
| ๒๕๒๐ | ๔๔,๒๗๒,๖๙๓ | ๒.๔๕ | ๕,๓๓๔ | -๓๐.๘๔ |
| ๒๕๒๑ | ๔๕,๒๒๑,๖๒๕ | ๒.๑๔ | ๕,๘๕๕ | ๙.๗๖ |
| ๒๕๒๒ | ๔๖,๑๑๓,๗๕๖ | ๑.๙๗ | ๖,๐๕๔ | ๓.๓๙ |

ที่มา : สำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ ๓.๘
แสดงราคาสินค้าสัตว์น้ำทะเล เจลลี่^๑ และราคาสินค้าที่ใช้ทดแทนสินค้า-
สัตว์น้ำได้^๒ ตั้งแต่ปี ๒๕๑๖-๒๕๒๑

ราคาสัตว์น้ำทะเล (บาท : กก.)

| ชนิด | ๒๕๑๖ | ๒๕๑๗ | ๒๕๑๘ | ๒๕๑๙ | ๒๕๒๐ | ๒๕๒๑ |
|--------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| สินค้าน้ำทะเล | | | | | | |
| - ปลาหู | ๕.๐๐ | ๖.๒๙ | ๖.๔๐ | ๗.๙๑ | ๙.๑๔ | ๑๐.๙๗ |
| - ปลาลัง | ๔.๕๐ | ๕.๓๐ | ๕.๓๙ | ๕.๘๕ | ๕.๙๙ | ๗.๒๕ |
| - ปลาฉลาม | - | ๑.๘๑ | ๒.๔๖ | ๓.๑๔ | ๓.๖๑ | ๔.๒๓ |
| - ปลากระเบน | ๑.๓๐ | ๒.๓๑ | ๒.๔๓ | ๒.๗๕ | ๓.๐๙ | ๓.๑๙ |
| - ปลาเบญจพรรณ | - | ๓.๖๓ | - | - | ๔.๒๔ | ๕.๔๗ |
| - กุ้ง | - | ๑๔.๒๔ | ๑๗.๒๑ | ๒๒.๔๑ | ๒๓.๙๑ | ๓๓.๓๔ |
| - กุ้ง | - | ๑๗.๐๐ | ๑๗.๐๔ | ๒๐.๘๒ | ๒๒.๙๙ | ๓๓.๕๙ |
| - ปู | ๓.๕๐ | ๕.๐๓ | ๕.๖๗ | ๕.๑๖ | ๙.๐๒ | ๑๑.๐๖ |
| - หอย | - | ๑.๕๐ | ๑.๔๐ | - | ๑.๔๙ | ๓.๐๖ |
| - ปลาหมึก | - | ๕.๕๑ | ๖.๕๙ | ๘.๗๕ | ๘.๗๖ | ๑๒.๖๕ |
| สินค้าอื่นที่ใช้ทดแทน | | | | | | |
| สินค้าน้ำทะเลได้ | | | | | | |
| - เนื้อสุกรทั้งตัว (ก.ก.ละ) | ๑๑.๕๒ | ๑๗.๑๑ | ๑๗.๘๕ | ๑๗.๖๙ | ๒๐.๕๐ | ๑๗.๕๐ |
| - เนื้อโคทั้งตัว (ก.ก.ละ) | ๑๑.๗๑ | ๑๒.๑๗ | ๒๒.๗๒ | ๒๓.๗๗ | ๒๐.๙๖ | ๑๙.๙๖ |
| - เป็ด (ตัวละ) | ๑๔.๐๖ | ๑๙.๙๕ | ๒๐.๔๘ | ๑๗.๑๐ | ๑๖.๑๕ | ๑๘.๕๓ |
| - ไก่พื้นเมือง (ก.ก.ละ) | ๑๓.๐๐ | ๑๕.๙๘ | ๑๖.๑๙ | ๑๖.๔๔ | ๑๘.๗๐ | ๑๘.๓๓ |

ที่มา : ๑ กรมประมง

๒ เป็นราคาขายส่งที่ตลาดกรุงเทพฯ จากสถิติราคาสินค้าเกษตรกรรมปี ๒๕๑๖-๒๕๒๑ กองเศรษฐกิจการเกษตร สำนักงานปลัดกระทรวง เกษตรและสหกรณ์

จากการพิจารณาถึงจำนวนประชากร รายได้ต่อหัว ราคาสินค้าสัตว์น้ำ และ ราคาสินค้าอื่นที่ใช้ทดแทนสินค้าสัตว์น้ำได้ดังกล่าว คาดได้ว่าความต้องการบริโภคสินค้า สัตว์น้ำทะเลภายในประเทศจะมีแนวโน้มสูงขึ้น ซึ่งเป็นผลดีต่ออุตสาหกรรมท่องเที่ยว โดยเฉพาะกิจการท่องเที่ยวประเภทรับฝากแช่และจำหน่ายในประเทศ ยังสามารถขยาย ตัวได้อีก เพื่อรองรับความต้องการบริโภคที่เพิ่มขึ้น

ตลาดสินค้าแช่เย็นในประเทศอาจจำแนกได้เป็น ๓ ตลาดใหญ่ ๆ คือ

๒.๑.๑ ตลาดสินค้าในแหล่งผลิต การบริโภคสินค้าสัตว์น้ำทะเลแช่-เย็นในจังหวัดที่เป็นแหล่งผลิตนั้นมีไม่มาก โดยเฉพาะในช่วงฤดูการผลิต สินค้าสดมักเข้าสู่ตลาดแทบทุกวัน แต่สำหรับบางช่วงฤดู เช่น ฤดูสงวนพันธุ์ปลาหรือช่วงที่มีพายุมาก เรือประมงไม่สามารถทำการจับสัตว์น้ำได้ตามปกตินั้น พ่อค้าก็จะนำสินค้าที่เก็บไว้ในห้องเย็นทยอยส่งจำหน่ายในตลาดบ้าง แต่การจำหน่ายสินค้าแช่เย็นในแหล่งผลิตราคามีสู สติง พ่อค้าจึงรวบรวมสินค้าเก็บไว้ในห้องเย็นเพื่อจำหน่ายแก่ผู้ส่งออก หรือส่งเข้า จำหน่ายในตลาดกรุงเทพฯ ต่อไป สำหรับจำนวนห้องเย็นในแหล่งผลิตนั้นพบว่าจังหวัด ที่เป็นแหล่งผลิตเองหลายจังหวัดยังไม่มีกิจการห้องเย็น ซึ่งทำให้การค้าสินค้าแช่เย็น เพื่อบริโภคในตลาดที่เป็นแหล่งผลิตไม่คึกคักเท่าใดนัก

๒.๑.๒ ตลาดสินค้าในกรุงเทพฯ นับได้ว่าเป็นศูนย์กลางการค้าสัตว์-น้ำแช่เย็นของประเทศ กิจการห้องเย็นที่ตั้งในกรุงเทพฯ ส่วนใหญ่เป็นกิจการเพื่อส่งออก นอกจากนี้เป็นกิจการเพื่อจำหน่ายในประเทศ และให้บริการให้เข้าสถานที่และรับฝากแช่ ตั้งนั้น การค้าสินค้าแช่เย็นในกรุงเทพฯ จึงดูคึกคักโดยห้องเย็นที่ตั้งในกรุงเทพฯ จะทำ การรับซื้อสินค้าจากผู้รวบรวมปลาในแหล่งผลิตแล้วทำกาซึบรักษา แปรรูปส่งจำหน่ายใน ตลาดกรุงเทพฯ ตลาดในจังหวัดที่อยู่ใกล้เคียง ห้องเย็นในต่างจังหวัดที่อยู่ห่างไกล รวม หึ่งส่งออกไปจำหน่ายต่างประเทศ ทำให้ผู้บริโภคในกรุงเทพฯ และจังหวัดใกล้เคียง สามารถบริโภคสินค้าสัตว์น้ำทะเลในสภาพที่สด และราคาค่อนข้างสม่าเสมอได้

๒.๑.๓ ตลาดสินค้าที่ห่างไกลแหล่งผลิต การส่งสินค้าแช่เย็นจำหน่าย

ในท้องที่ที่มีแหล่งผลิตนั้นต้องคำนึงว่าในท้องที่นั้นมีห้องเย็นหรือไม่ ปัจจุบันจังหวัดที่ห่างไกลแหล่งผลิตที่มีกิจการห้องเย็นตั้งอยู่นั้นมีเพียง ๑๐ จังหวัดเท่านั้น คือ ลำพูน เชียงราย เชียงใหม่ ลำปาง พะเยา อุตรดิตถ์ นครปฐม นครพนม นครราชสีมา และสกลนคร ส่วนจังหวัดที่ไม่มีห้องเย็นอาจบริโภคสินค้าสัตว์น้ำทะเลได้จากการซื้อจากห้องเย็นในจังหวัดใกล้เคียง ซึ่งทำให้สินค้าไม่สดเท่าที่ควร ราคาก็ค่อนข้างสูง ประชาชนจึงไม่นิยมบริโภค ทำให้การค้าสัตว์น้ำในบริเวณที่ห่างไกลแหล่งผลิตค่อนข้างเงียบเหงา ดังนั้นถ้ามีการจัดตั้งห้องเย็นในบริเวณดังกล่าวก็คาดว่าจะทำให้การค้าสินค้าแช่เย็นก็คึกคักขึ้นได้

๒.๒ ตลาดต่างประเทศ

นับได้ว่าเป็นแหล่งระบายสินค้าสัตว์น้ำทะเลแช่เย็นแช่แข็งที่สำคัญยิ่งในช่วงปีที่ผ่านมา (๒๕๑๐ - ๒๕๒๑) ความต้องการสินค้าประเภทดังกล่าวของต่างประเทศมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นทุกปี จะเห็นจากสถิติการส่งออกที่เพิ่มขึ้นของปริมาณและมูลค่าสินค้าสัตว์น้ำแช่เย็นแช่แข็ง (ตารางที่ ๓.๔) ตลาดต่างประเทศที่สำคัญสำหรับสินค้าประเภทนี้ คือ ญี่ปุ่น ฮองกง สหรัฐอเมริกา และมาเลเซีย โดย ญี่ปุ่น ฮองกง และสหรัฐอเมริกา เป็นตลาดสำคัญสำหรับสินค้าประเภทกุ้งแช่แข็ง (ปริมาณกุ้งแช่แข็งที่ส่งออกไปยัง ๓ ประเทศรวมกันคิดเป็นร้อยละ ๔๐ ของปริมาณกุ้งแช่แข็งที่ส่งออกทั้งหมด) ส่วนตลาดปลาหมึกแช่แข็งที่สำคัญ คือ ญี่ปุ่น อิตาลี และฮองกง (ปริมาณที่ส่งไปยังประเทศทั้ง ๓ รวมเป็นร้อยละ ๘๐ ของปลาหมึกที่ส่งออกทั้งหมด) สำหรับปลาสดแช่แข็งมีมาเลเซียและญี่ปุ่นเป็นตลาดสำคัญ (ปริมาณที่ส่งออกไปทั้ง ๒ ประเทศ เป็น ๔๕% ของปลาสดแช่แข็งที่ส่งออกทั้งหมด) ดังนั้น ถ้าหากมีการเปลี่ยนแปลงใด ๆ ที่ทำให้ความต้องการสินค้าสัตว์น้ำทะเลของต่างประเทศเปลี่ยนแปลงไป ย่อมมีผลกระทบต่ออุตสาหกรรมห้องเย็นในประเทศไทยด้วยอย่างแน่นอน

โดยทั่วไปปัจจัยทาง เศรษฐกิจที่มีอิทธิพลต่อความต้องการของตลาดต่างประเทศสำหรับสินค้าสัตว์น้ำทะเลแช่เย็นแช่แข็ง คือ

(๑) ระดับราคาสินค้าสัตว์น้ำแช่เย็นแช่แข็งของไทยในสายตาของประเทศผู้นำเข้า ซึ่งจะมีความสัมพันธ์ในทางตรงกันข้ามกับปริมาณการส่งออก คือ เมื่อราคาสูงขึ้นปริมาณการนำเข้าของประเทศผู้นำเข้าจะลดลง หรือปริมาณการส่งออกของไทยจะลดลงนั่นเอง

(๒) ระดับรายได้ของประชากรของประเทศผู้นำเข้า ถ้าประชากรในประเทศผู้นำเข้ามีรายได้สูงขึ้น ย่อมทำให้ความต้องการในสินค้าสัตว์น้ำเพิ่มขึ้นด้วย นั่นคือ ความสัมพันธ์ระหว่างรายได้ของประชากรในประเทศผู้นำเข้า กับอุปสงค์ต่อสินค้าสัตว์น้ำทะเลส่งออกจากประเทศไทย เป็นไปในทิศทางเดียวกัน

(๓) จำนวนประชากรของประเทศผู้นำเข้า โดยทั่วไปความสัมพันธ์ระหว่างจำนวนประชากรของประเทศผู้นำเข้ากับอุปสงค์ต่อสินค้าสัตว์น้ำจะมีทิศทางเดียวกัน เพราะเมื่อประชากรมากขึ้น ความต้องการในสินค้าสัตว์น้ำย่อมเพิ่มขึ้นด้วย

(๔) ราคาอาหารของประเทศผู้นำเข้า เนื่องจากสินค้าสัตว์น้ำสามารถใช้ทดแทนสินค้าบริโภคชนิดอื่นได้ จึงทำให้ราคาอาหารหรือดัชนีราคาหมวดอาหารของประเทศผู้นำเข้ามีความสัมพันธ์ในทิศทางเดียวกันกับอุปสงค์ของสินค้าสัตว์น้ำจากประเทศไทย

(๕) ปริมาณการผลิตสินค้าสัตว์น้ำทะเลของประเทศผู้นำเข้า เปรียบเทียบกับความต้องการบริโภคของประชาชนในประเทศผู้นำเข้า จากการวิเคราะห์อุปสงค์ของสินค้าดังกล่าวพบว่า^๑ จำนวนประชากรและรายได้ต่อหัวจะมีอิทธิพลต่อการนำเข้าของประเทศนั้น ๆ จากประเทศไทย เป็นอย่างมาก สำหรับ-

^๑ กิตติ วิพทธิกุล, "แนวโน้มความต้องการใช้พื้นที่ห้องเย็นในการรักษาสินค้าสัตว์น้ำเพื่อการส่งออก" (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ, แผนกวิชาเศรษฐศาสตร์บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ๒๕๒๓), หน้า ๖๕.

ประเทศซึ่งเป็นตลาดสำคัญ สินค้าสัตว์น้ำทะเลส่งออกของไทยคือ ปลาสด แช่แข็ง ออ่งกิง อิตาลี และมาเลเซียนั้น ปรากฏว่ารายได้ประชาชาติต่อหัวและจำนวนประชากรในประเทศมีแนวโน้มสูงขึ้นทุกปี^๑ ดังนั้น จึงคาดคะเนได้ว่าปริมาณความต้องการของตลาดต่างประเทศสำหรับสินค้าสัตว์น้ำทะเลส่งออกของไทยในอนาคตนั้น จะมีแนวโน้มสูงขึ้นด้วย ซึ่งจากการใช้วิธีการของคณิตศาสตร์ สถิติ และ เศรษฐมิติ ในการคำนวณแบบจำลอง (Model) ความต้องการสินค้าดังกล่าวของต่างประเทศแล้ว สามารถคาดคะเนได้ดังตารางที่ ๓.๑๐

ตารางที่ ๓.๙

แสดงปริมาณและมูลค่าสินค้าสัตว์น้ำส่งออกของประเทศไทยตั้งแต่ พ.ศ. ๒๕๑๐-๒๕๒๑

| ปี พ.ศ. | สินค้าสัตว์น้ำส่งออก | |
|---------|----------------------|------------------|
| | ปริมาณ (ตัน) | มูลค่า (ล้านบาท) |
| ๒๕๑๐ | ๑๗,๓๘๐ | ๒๘๖,๕๕๓ |
| ๒๕๑๑ | ๑๖,๑๘๖ | ๓๐๙,๐๐๐ |
| ๒๕๑๒ | ๒๐,๗๕๘ | ๓๒๕,๑๐๕ |
| ๒๕๑๓ | ๔๔,๔๕๖ | ๓๖๙,๘๑๘ |
| ๒๕๑๔ | ๕๕,๑๑๑ | ๔๙๗,๕๕๘ |
| ๒๕๑๕ | ๘๒,๓๘๐ | ๘๐๗,๑๖๕ |
| ๒๕๑๖ | ๑๐๔,๑๓๓ | ๑,๖๔๙,๙๓๐ |
| ๒๕๑๗ | ๘๘,๒๒๑ | ๑,๕๔๘,๙๗๗ |
| ๒๕๑๘ | ๘๗,๔๙๔ | ๒,๑๐๖,๐๘๘ |
| ๒๕๑๙ | ๑๓๓,๔๕๔ | ๓,๐๘๗,๗๔๑ |
| ๒๕๒๐ | ๑๘๐,๓๓๑ | ๓,๕๙๐,๙๐๓ |
| ๒๕๒๑ | ๒๓๕,๑๔๑ | ๕,๐๑๘,๔๗๓ |

ที่มา : กรมประมง, กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ตารางที่ ๓.๑๐

ปริมาณความต้องการสินค้าสัตว์น้ำทะเลส่งออกของไทยสำหรับประเทศต่าง ๆ ระหว่าง พ.ศ.๒๕๒๒-๒๕๓๑

ปริมาณ : ตัน

| ปี | ประเทศญี่ปุ่น | | | สหรัฐอา | ฮ่องกง | | อิตาลี | มาเลเซีย |
|------|---------------|---------|--------|----------|----------|---------|---------|----------|
| | กุ้งทะเล | ปลาหมึก | ปลาสด | กุ้งทะเล | กุ้งทะเล | ปลาหมึก | ปลาหมึก | ปลาสด |
| ๒๕๒๒ | ๔,๓๑๒ | ๑๒,๓๕๒ | ๑,๕๓๗ | ๒,๓๔๔ | ๑,๒๓๔ | ๖๗๕ | ๑๑,๒๓๖ | ๔๐,๑๐๑ |
| ๒๕๒๓ | ๔,๕๕๖ | ๑๓,๕๔๒ | ๒,๒๕๒ | ๒,๕๒๕ | ๑,๕๖๒ | ๗๕๖ | ๑๑,๓๐๒ | ๔๑,๗๕๖ |
| ๒๕๒๔ | ๑๐,๖๒๐ | ๑๕,๕๑๒ | ๓,๗๒๕ | ๒,๕๐๐ | ๑,๖๕๐ | ๘๓๗ | ๑๑,๓๖๗ | ๔๓,๕๕๑ |
| ๒๕๒๕ | ๑๑,๒๕๕ | ๑๗,๐๗๒ | ๕,๑๕๔ | ๒,๕๗๖ | ๑,๕๑๘ | ๙๑๘ | ๑๑,๕๓๓ | ๔๕,๑๘๕ |
| ๒๕๒๖ | ๑๑,๕๕๕ | ๑๘,๖๓๒ | ๖,๖๗๒ | ๒,๖๕๒ | ๒,๑๕๖ | ๑,๐๐๐ | ๑๑,๕๕๕ | ๕๖,๘๘๐ |
| ๒๕๒๗ | ๑๒,๖๑๓ | ๒๐,๑๕๓ | ๘,๑๕๕ | ๒,๗๒๗ | ๒,๓๗๑ | ๑,๐๘๐ | ๑๑,๕๖๕ | ๕๘,๕๗๕ |
| ๒๕๒๘ | ๑๓,๒๗๗ | ๒๑,๗๕๒ | ๙,๖๑๘ | ๒,๘๐๓ | ๒,๕๕๕ | ๑,๑๖๑ | ๑๑,๖๓๑ | ๕๐,๒๗๐ |
| ๒๕๒๙ | ๑๓,๙๕๑ | ๒๓,๓๑๒ | ๑๑,๐๕๒ | ๒,๘๗๘ | ๒,๘๒๖ | ๑,๒๕๒ | ๑๑,๖๙๗ | ๕๑,๙๖๕ |
| ๒๕๓๐ | ๑๔,๖๐๖ | ๒๔,๘๗๖ | ๑๒,๕๖๕ | ๒,๙๕๔ | ๓,๐๕๔ | ๑,๓๒๓ | ๑๑,๗๖๒ | ๕๓,๖๕๕ |
| ๒๕๓๑ | ๑๕,๒๗๐ | ๒๖,๔๓๖ | ๑๔,๐๓๘ | ๓,๐๓๐ | ๓,๒๘๒ | ๑,๔๐๕ | ๑๑,๘๒๘ | ๕๕,๓๕๓ |
| รวม | ๑๒๒,๘๓๕ | ๑๙๔,๖๒๑ | ๗๕,๒๕๓ | ๒๖,๘๙๔ | ๒๒,๕๘๒ | ๑๐,๓๘๗ | ๑๑๕,๓๒๐ | ๔๗๗,๒๗๔ |

ที่มา : จากการศึกษาของ กิตติ วิรุฬหิกุล

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ ๓.๑๑

ปริมาณอุปสงค์รวมของสินค้าประเภท กุ้ง ปลาหมึก และปลาสดแช่แข็งส่งออกของไทย

ในช่วงปี พ.ศ. ๒๕๒๒ - ๒๕๓๑

| ปี | ปริมาณความต้องการรวมของสินค้าประเภทต่าง ๆ (ตัน) | | | |
|------|---|---------|--------|---------|
| | กุ้งทะเล | ปลาหมึก | ปลาสด | รวม |
| ๒๕๒๒ | ๑๒,๘๙๕ | ๒๔,๓๐๓ | ๔๒,๐๓๘ | ๗๙,๒๓๖ |
| ๒๕๒๓ | ๑๓,๘๔๓ | ๒๖,๑๐๑ | ๔๔,๐๔๘ | ๘๓,๙๙๒ |
| ๒๕๒๔ | ๑๔,๘๑๐ | ๒๗,๗๑๖ | ๔๗,๒๑๖ | ๘๙,๗๔๒ |
| ๒๕๒๕ | ๑๕,๗๘๙ | ๒๙,๔๒๓ | ๕๐,๓๘๔ | ๙๕,๕๙๖ |
| ๒๕๒๖ | ๑๖,๗๔๗ | ๓๑,๑๓๑ | ๕๓,๕๕๒ | ๑๐๑,๔๓๐ |
| ๒๕๒๗ | ๑๗,๗๑๑ | ๓๒,๘๓๘ | ๕๖,๗๒๐ | ๑๐๗,๒๖๙ |
| ๒๕๒๘ | ๑๘,๖๗๙ | ๓๔,๕๔๔ | ๕๙,๘๘๘ | ๑๑๓,๑๑๑ |
| ๒๕๒๙ | ๑๙,๖๔๕ | ๓๖,๒๕๑ | ๖๓,๐๕๖ | ๑๑๘,๙๕๒ |
| ๒๕๓๐ | ๒๐,๖๑๔ | ๓๗,๙๕๗ | ๖๖,๒๒๔ | ๑๒๔,๗๙๕ |
| ๒๕๓๑ | ๒๑,๕๘๒ | ๓๙,๖๖๕ | ๖๙,๓๙๑ | ๑๓๐,๖๓๘ |

ที่มา : จากการศึกษาของ กิตติ วิพทธิกุล

จากตารางที่ ๓.๑๑ จะเห็นว่าอุปสงค์ของตลาดต่างประเทศในสินค้าสัตว์น้ำทะเลแช่แข็งของไทย เพิ่มขึ้นโดยเฉลี่ยปีละ ๕,๐๐๐ ตัน ซึ่งอุปสงค์ดังกล่าวนี้จะทำให้ความต้องการใช้พื้นที่ห้องเย็นในเขตกรุงเทพมหานคร ในช่วงปี ๒๕๒๒ - ๒๕๓๑ เพิ่มขึ้นโดยเฉลี่ย ๕๐๐ ตันต่อปี^๑ ซึ่งแสดงว่าเส้นทางที่จะขยายตัวของอุตสาหกรรมห้องเย็นยังสามารถเป็นไปได้เพื่อรองรับการขยายตัวของการส่งออกสินค้าดังกล่าวในอนาคต

^๑ เรื่องเดียวกัน, หน้า ๖๕

ตารางที่ ๓.๑๒

การพยากรณ์ความต้องการใช้พื้นที่ห้องเย็นเพื่อเก็บรักษาสินค้าสัตว์น้ำ
ประเภทกุ้งทะเล ปลาหมึก และปลาสดแช่แข็ง เพื่อการส่งออกในอนาคต
ระหว่าง พ.ศ. ๒๕๒๒ - ๒๕๓๑

| ปี | ความต้องการใช้พื้นที่ห้องเย็นเพื่อการ- ส่งออก (ตัน) | อัตราการเพิ่ม (%) |
|------|--|-------------------|
| ๒๕๒๒ | ๕,๖๖๐ | - |
| ๒๕๒๓ | ๕,๙๙๓ | ๕.๙๐ |
| ๒๕๒๔ | ๖,๔๑๐ | ๖.๙๙ |
| ๒๕๒๕ | ๖,๘๒๙ | ๖.๕๔ |
| ๒๕๒๖ | ๗,๒๔๕ | ๖.๐๙ |
| ๒๕๒๗ | ๗,๖๖๒ | ๕.๗๖ |
| ๒๕๒๘ | ๘,๐๗๙ | ๕.๕๔ |
| ๒๕๒๙ | ๘,๔๙๗ | ๕.๑๗ |
| ๒๕๓๐ | ๘,๙๑๓ | ๕.๙๐ |
| ๒๕๓๑ | ๙,๓๓๑ | ๕.๖๙ |

ที่มา : จากการศึกษาของ กิตติ วิพทธิกุล