



บทที่ ๓

อุตสาหกรรมข้าวเกรียบงา

อุตสาหกรรมข้าวเกรียบงา จัดว่าเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือนอีกประเภทหนึ่ง ซึ่งเป็นอุตสาหกรรมสินค้าพื้นเมืองของจังหวัดเพชรบุรี ทำการแปรรูปสินค้าเกษตรประเภทอาหาร และมีการผลิตที่สืบเนื่องกันมา เดิมการผลิตเป็นเพียงอุตสาหกรรมในครัวเรือนเท่านั้น ต่อมา เนื่องจากความต้องการของตลาดเพิ่มมากขึ้น จึงมีการขยายตัวทางด้านการผลิต เริ่มมีการนำเอาเครื่องจักร เครื่องทุ่นแรงมาใช้ในการผลิตมากขึ้น อีกทั้งยังมีการเพิ่มจำนวนแรงงานมากขึ้น ด้วย การผลิตที่ขยายตัวเพิ่มขึ้นนี้ทำให้มีการจดทะเบียนเป็นโรงงานอุตสาหกรรมขนาดย่อม ตาม พ.ร.บ. โรงงาน พ.ศ. ๒๕๑๒ ของกรมโรงงาน กระทรวงอุตสาหกรรม^๑ ซึ่งกำหนดไว้ว่า กิจการใดก็ตามที่มีลักษณะดังต่อไปนี้จะต้องจดทะเบียนเป็นโรงงาน

"โรงงาน" หมายความว่า อาคารสถานที่ หรือยานพาหนะที่ใช้เครื่องจักรมีกำลังรวม ตั้งแต่สองแรงม้า หรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่สองแรงม้าขึ้นไป หรือใช้คนงานตั้งแต่เจ็ดคนขึ้นไป โดยใช้เครื่องจักรหรือไม่ก็ตาม เพื่อใช้สำหรับทำ ผลิต ประกอบ บรรจุ ซ่อม ซ่อมบำรุง ทดสอบ ปรับปรุง แปรสภาพ หรือทำลายสิ่งใด ๆ ทั้งนี้ตามประเภทหรือชนิดของโรงงานที่กำหนดในกฎกระทรวง

"เครื่องจักร" หมายความว่า สิ่งประกอบด้วยชิ้นส่วนหลายชิ้น สำหรับใช้ก่อกำเนิด พลังงาน เปลี่ยนหรือแปลงสภาพพลังงาน หรือส่งพลังงาน ทั้งนี้ด้วยกำลังน้ำ ไอน้ำ เชื้อเพลิง ลม ก๊าซ ไฟฟ้า หรือพลังงานอื่น ใดอย่างใดอย่างหนึ่ง หรือหลายอย่างรวมกัน และหมายความรวมถึง เครื่องอุปกรณ์ ไฟลวีล พูลเล สายพาน เพลา เกียร์ หรือสิ่งอื่นที่ทำงานสนองกัน

"คนงาน" หมายความว่า ผู้ซึ่งทำงานโรงงาน ทั้งนี้ไม่รวมถึง ซึ่งผู้ทำงานฝ่ายธุรการ การผลิตของอุตสาหกรรมที่เป็นโรงงานนี้ ส่วนมากมักจะตั้งอยู่ในเขตอำเภอเมือง ดังนั้นในการศึกษาเกี่ยวกับอุตสาหกรรมข้าวเกรียบงาจะแบ่งออกเป็น ๒ ระดับคือ ระดับที่มี

^๑สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุน "พระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ. ๒๕๑๒" ใน ประมวลกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมการลงทุน หน้า ๑๔-๑๕

การจดทะเบียนเป็นโรงงานอุตสาหกรรมขนาดย่อม และการผลิตในระดับครัวเรือน ซึ่งกระจาย
อยู่ตามอำเภอต่าง ๆ นอกเขตตัวเมือง

ลักษณะความแตกต่างของอุตสาหกรรมทั้งสองระดับจะสรุปได้ดังนี้คือ

๑. เครื่องมือเครื่องจักรบางชนิดที่ใช้ในการผลิต

- การผลิตในระดับโรงงานจะมีการใช้หม้อต้ม เป็นเครื่องจักรสำคัญที่ทำให้
ให้เกิดไอน้ำส่งผ่านไปตามท่อไปยังหม้อละ เลงข้าว เกรียบ

- การผลิตในระดับครัวเรือน จะใช้วิธีการละ เลงบนหม้อธรรมดาที่ใส่น้ำ
และตั้งอยู่บนเตา

๒. สถานที่ประกอบการ

- การผลิตในระดับโรงงานจะมีการปลูกสร้างอาคารที่เป็นสัดส่วนเพื่อการ
นี้โดยเฉพาะ

- การผลิตในระดับครัวเรือนจะใช้บริเวณใต้ถุนบ้านที่อยู่อาศัย

๓. ขนาดของผลผลิต

- ข้าวเกรียบงาของการผลิตในระดับโรงงานจะเป็นขนาดแผ่นเล็ก ราคา
จำหน่าย ก.ก. ละ ๑๔ บาท

- ข้าวเกรียบงาของการผลิตในระดับครัวเรือนเป็นขนาดแผ่นใหญ่ ราคา
จำหน่าย ร้อยแผ่นละ ๔๐ บาท

สาเหตุที่ขนาดของผลผลิตจะมีขนาดต่างกันเนื่องจากว่า ถ้าเป็นการผลิตที่มีขนาด
เดียวกับโรงงานแล้ว ต้นทุนของการผลิตในระดับโรงงานจะต่ำกว่าเนื่องจากมีการผลิตเป็นจำนวน
มาก และมีการผลิตที่มีประสิทธิภาพสูงกว่า ส่วนการผลิตในระดับครัวเรือนจะมีต้นทุนสูงกว่า
แต่ราคาจำหน่ายจะต้องเป็นราคาเดียวกัน ซึ่งจะทำให้ในระดับครัวเรือนเพื่อผลิตแล้วจะได้กำไร
น้อยกว่าหรือขาดทุนได้ นอกจากนี้ผลิตภัณฑ์จากโรงงานจะมีการหีบห่อ , มีชื่อเสียงรับรองคุณภาพ
ดังนั้นสินค้าก็จำหน่ายได้มากกว่า การผลิตในระดับครัวเรือนจึงต้องหันไปผลิตสินค้าที่มีขนาดใหญ่กว่า
เพื่อให้เกิดความแตกต่างจากระดับโรงงาน

เนื่องจากข้าวเกรียบงา เป็นสินค้าพื้นเมืองของจังหวัดเพชรบุรี ดังนั้นก่อนที่จะทำ
การศึกษาในรายละเอียดของอุตสาหกรรมดังกล่าว จะกล่าวถึงสภาพเศรษฐกิจโดยทั่ว ๆ ไปของ

จังหวัดเพชรบุรี ต่อจากนั้นในบทรนี้จะเป็นการกล่าวถึงภาพรวมของอุตสาหกรรมข้าว เกรียบงาทังหมด ทั้งการผลิตในระดับโรงงานและระดับครัวเรือน ซึ่งจะแยกพิจารณาได้ดังต่อไปนี้

- โครงสร้างของปัจจัยการผลิต อันได้แก่ ข้าว , งา , มะพร้าว , และน้ำตาล
- กรรมวิธีการผลิต
- ผู้ประกอบการ
- สัดส่วนของการใช้แรงงาน / ทน
- การตลาด

สภาพเศรษฐกิจและการประกอบอาชีพของประชากรในจังหวัดเพชรบุรี

จังหวัดเพชรบุรี เป็นจังหวัดที่มีฐานะปานกลางทางด้านเศรษฐกิจ รายได้เฉลี่ยต่อคนของประชากรสูงกว่าค่าเฉลี่ยรายได้ของประชากรทั่วประเทศ กล่าวคือในขณะที่รายได้เฉลี่ยต่อคนทั่วประเทศในปี พ.ศ. ๒๕๒๒ เป็น ๑๒,๐๖๗ บาทต่อปี รายได้เฉลี่ยต่อปีของเพชรบุรีมีค่าสูงถึง ๑๖,๒๗๒ บาทต่อปี สูงกว่ารายได้เฉลี่ยของคนทั่วประเทศแต่ต่ำกว่ารายได้ของประชากรในภาคกลาง ซึ่งเฉลี่ยปีละ ๑๗,๓๖๖ บาท ถ้าจะพิจารณาฐานะทางเศรษฐกิจในลักษณะกว้าง ๆ ของจังหวัดเพชรบุรีแล้วจะเห็นว่า เศรษฐกิจส่วนใหญ่ของเพชรบุรีขึ้นอยู่กับภาคเกษตร คล้ายกับจังหวัดในภาคอื่น ๆ แต่ต่างกันในชนิดของพืชที่ปลูก และอีกทั้งยังมีเรื่องของการประมงมาเกี่ยวข้องด้วย

ก) การกสิกรรม

นับเป็นอาชีพที่สำคัญที่สุดของเพชรบุรี โดยประชากรร้อยละ ๖๔ ประกอบอาชีพกสิกรรมในปี ๒๕๒๒ อาชีพกสิกรรมทำรายได้ ๑,๖๒๗ ล้านบาท คิดเป็น ๒๗.๔๖ % ของรายได้ทั้งหมดของจังหวัด จากจำนวนพื้นที่ถือครองทั้งหมด ๔๔๔,๔๔๗ ไร่ เป็นเนื้อที่เพาะปลูกข้าวเสีย ๓๖๔,๐๐๐ ไร่ ปลูกพืชผัก พืชไร่ ๑๒๔,๐๒๔ ไร่ ปลูกพืชยืนต้น ๖๐,๔๖๗ ไร่ หรือคิดเป็นร้อยละ ๔๔ ของพื้นที่ถือครอง จะเห็นว่าจำนวนพื้นที่ปลูกพืชไร่ ผักต่าง ๆ มีพื้นที่ค่อนข้างมากและมีแนวโน้มจะเพิ่มสูงขึ้นทุกปี ปีเป็นดังนี้เพราะการปลูกพืชไร่จะมีรายได้สูงกว่าการทำนา แต่การลงทุนสูงและมีปัญหาในเรื่องราคาของผลผลิต



ข้าว

เป็นพืชที่สำคัญที่สุด มีพื้นที่เพื่อเกษตรกรรมถึง ๓๖๘,๐๐๐ ไร่ มีประชากร ๒๐,๒๒๖ ครอบครัวที่มีอาชีพนี้ ลักษณะที่สำคัญของข้าวคือ ข้าวชอบพื้นที่ลุ่มเป็นดินตะกอนลุ่มแม่น้ำ น้ำสามารถขังได้ อุณหภูมิสูงปริมาณน้ำฝนไม่ต่ำกว่าปีละ ๗๐ นิ้ว แต่เพชรบุรีได้รับน้ำฝนโดยเฉลี่ยเพียง ๔๐ นิ้วต่อปีเท่านั้น ดังนั้นระบบชลประทานจำเป็นอย่างยิ่งต่อการปลูกข้าว มีการปลูกข้าวเจ้าร้อยละ ๔๕ และข้าวเหนียวร้อยละ ๑ ร้อยละ ๔๕ ทำการเพาะปลูกแบบนาดี^๑ สามารถผลิตข้าวได้ ๑๗๖,๘๒๐ เกวียน

การผลิตพืชไร่

พืชที่มีผลผลิตสูงที่สุดได้แก่ อ้อย และสับปะรด โดยเฉพาะสับปะรดในปี ๒๕๒๓ มีผลผลิตสูงมากที่สุดถึง ๔๗๘ ล้านกิโลกรัม ส่วนในปีเดียวกันอ้อยผลิตได้ ๒๓๕ ล้านกิโลกรัม รองลงมาคือ มันสำปะหลัง ข้าวโพด ผัก ข้าวไร่ มัน ถั่ว เป็นต้น บริเวณที่มีการเกษตรส่วนมากได้แก่ อำเภอท่ายาง รองลงไปได้แก่ อำเภอชะอำ กิ่งอำเภอหนองหญ้าปล้อง บริเวณดังกล่าวนี้มักอยู่นอกเขตชลประทาน ดังนั้นการเกษตรพืชไร่จึงอาศัยธรรมชาติเป็นส่วนใหญ่

การผลิตพืชผัก

เป็นพืชที่สำคัญอีกชนิดหนึ่งของจังหวัดเพชรบุรี แต่การผลิตพืชดังกล่าวต้องอาศัยปัจจัยหลายด้าน เช่น น้ำ ทุน ความรู้ และตลาด ปัญหาเรื่องน้ำเป็นปัจจัยที่สำคัญอย่างหนึ่ง ดังนั้นแหล่งปลูกพืชผักเรามักพบตามพื้นที่ริมคลองชลประทาน ที่มีน้ำอุดมสมบูรณ์ และแหล่งดังกล่าวอยู่ไม่ห่างไกลชุมชนมากนัก พืชผักบางชนิดที่มีการส่งกรุงเทพฯ เป็นประจำเช่น พริก ถั่ว กะหล่ำปลี เป็นต้น

^๑สำนักงานเกษตรจังหวัดเพชรบุรี, รายงานสำมะโนเกษตร จังหวัดเพชรบุรี (เพชรบุรี: กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, ๒๕๒๔) หน้า ๓๔

การปลูกไม้ผลและพืชยืนต้น

พืชยืนต้นและไม้ผล เป็นพืชที่สำคัญต่อเศรษฐกิจอย่างมาก พืชบางชนิดจัดเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญ เช่น มะนาว กล้วย ชมพู่ มะม่วง ละมุด ฯลฯ

มะนาวเป็นพืชที่ใช้พื้นที่เพาะปลูกถึง ๔๔,๒๑๖ ไร่ มีราษฎรประกอบอาชีพนี้เกือบ ๔,๐๐๐ รายในปี ๒๕๒๒ ทำรายได้ถึง ๒๒๔ ล้านบาท (ตารางที่ ๓.๑) ตามปกติลักษณะการปลูกมะนาวของชาวสวนจะมีการปลูกกล้วยสลบในพื้นที่ปลูกมะนาวด้วย รอจนมะนาวโตเต็มที่แล้วจึงตัดกล้วยทิ้ง ดังนั้นจึงทำให้การปลูกกล้วยเป็นที่นิยมมากในจังหวัดเพชรบุรีด้วย

พืชที่สำคัญรองลงไปคือ ชมพู่ และละมุด ชมพู่เป็นผลไม้ที่มีชื่อในด้านความหวานจนเป็นที่เลื่องลือไปทั่ว จากสถิติพื้นที่เพาะปลูก ๗๔๒ ไร่ แต่ทำรายได้ถึง ๓๒.๔ ล้านบาท เป็นพืชที่ทำรายได้ต่อไร่สูงที่สุดประมาณ ๔๐,๐๐๐ บาท

ละมุด เป็นพืชที่ทำรายได้รองลงมา พื้นที่เพาะปลูก ๔,๑๔๗ ไร่ มูลค่า ๒๖.๒๔ ล้านบาท พืชดังกล่าวนี้ นิยมปลูกกันมากในเขตพื้นที่ชลประทาน อำเภอบ้านลาด ส่วนใหญ่ปลูกในพื้นที่ประมาณครอบครัวละ ๒-๔ ไร่ มีประชากรประกอบอาชีพนี้ ๔๔๑ ครอบครัว

นอกจากนี้เพชรบุรียังมีพืชยืนต้นอื่น ๆ เช่น มะพร้าว มะม่วง มะขาม ฯลฯ จนได้ชื่อว่าเป็นจังหวัดหนึ่งที่มีผลไม้หลายชนิด

ข) การประมง

เป็นอาชีพที่สำคัญอย่างหนึ่งของจังหวัดเพชรบุรี ทำรายได้ประมาณปีละ ๓๐๐ ล้านบาท ที่เป็นเช่นนี้เนื่องจากจังหวัดเพชรบุรีมีแหล่งน้ำธรรมชาติอยู่มาก และชายฝั่งทะเลมีความยาวกว่า ๑๐๐ กิโลเมตร จึงมีอาหารทะเลค่อนข้างอุดมสมบูรณ์กว่าจังหวัดอื่น ประชากรที่ประกอบอาชีพประมงมีประมาณ ๔.๑% ของประชากรทั้งจังหวัด

ค) การอุตสาหกรรม

อุตสาหกรรมนับเป็นอาชีพที่สำคัญอย่างหนึ่ง เป็นอาชีพที่ช่วยให้การประกอบกิจกรรมทางเศรษฐกิจอื่น ๆ ดำเนินไปได้ด้วยดี ประเภทอุตสาหกรรมในจังหวัดเพชรบุรี ได้แก่ โรงสีข้าว โรงงานน้ำตาลทราย โรงงานสับปะรดกระป๋อง โรงงานปูนซีเมนต์ โรงงานข้าวเกรียบงา โรงงาน

เกลือป่น โรงงานมันเส้นและมันเม็ด ฯลฯ จำนวนโรงงานขนาดใหญ่มี ๔ โรง ทำให้เกิดการจ้างงาน ๒,๗๓๔ คน มีการลงทุน ๔๔๖ ล้านบาท โรงงานขนาดกลางมี ๒๑ โรงงาน ทำให้เกิดการจ้างงาน ๔๔๖ คน เงินทุนประมาณ ๓๔ ล้านบาท โรงงานอุตสาหกรรมขนาดย่อมมีจำนวน ๑๒๔ โรง เกิดการจ้างงาน ๓๗๔ คน วงเงินลงทุนประมาณ ๔๐ ล้านบาท นอกจากนี้ยังมีอุตสาหกรรมประเภทโรงสีข้าว ๒๔๐ โรง

อุตสาหกรรมในครอบครัวที่สำคัญ

- อุตสาหกรรมย้อมสีเสื้อผ้า
- อุตสาหกรรมทำ เป็ลญวนด้วยฝักตบชวา
- อุตสาหกรรมทำน้ำส้มสายชูจากสับปะรด
- อุตสาหกรรมทำสับปะรดกวน
- การปั้นโอ่งน้ำซีเมนต์
- อุตสาหกรรมทำน้ำตาลโตนด มีทุกอำเภอ

นอกจากนี้มีอุตสาหกรรมในครอบครัวอื่น ๆ อีกหลายอำเภอ เช่น ทำเครื่องใช้เฟอร์นิเจอร์ หอเสื้อก การสานเข่ง การจักสานไม้ไผ่ การทำพัดใบตาล การขนมหวาน เป็นต้น

โครงสร้างปัจจัยการผลิตของอุตสาหกรรมข้าวเกรียบงา

ในการผลิตอุตสาหกรรมข้าวเกรียบงานั้น มีการใช้ปัจจัยการผลิตที่เป็นสินค้าเกษตรอยู่ ๔ ชนิดคือ ข้าว, มะพร้าว, น้ำตาลโตนดหรือน้ำตาลมะพร้าว และงา ซึ่งปัจจัยการผลิตทั้งหมดมีอยู่ในจังหวัดเพชรบุรี แต่ถ้าการผลิตมีการขยายตัวมากขึ้น ความต้องการใช้ปัจจัยการผลิตเพิ่มมากขึ้นแล้ว ก็สามารถที่จะหาปัจจัยได้จากจังหวัดอื่น ๆ ได้เช่นกัน ซึ่งจะศึกษาในรายละเอียดของปัจจัยแต่ละชนิดดังนี้

๑) ข้าว

ข้าวเป็นอาหารหลักของคนไทย สิ่งจำเป็นอันดับหนึ่งในปัจจัยสี่อันได้แก่ อาหาร, เครื่องนุ่งห่ม ที่อยู่อาศัย และยารักษาโรค ในอดีตการเพาะปลูกข้าวหรือการทำนาส่วนใหญ่เพื่อ

ตารางที่ 3.1 จำนวนผลผลิตไม้ผลและไม้ยืนต้นปี 2522 (เพชรบุรี)

ชนิดพืช	พื้นที่เพาะปลูก (ไร่)	ผลผลิตทั้งสิ้น	มูลค่า(ล้านบาท)
มะพร้าว	36,665	18,134,450 ผล	84.60
มะม่วง	11,782	20,732,250 ผล	35.68
ชมชู่	792	1,294,212 ก.ก.	32.05
ละมุด	9,197	6,362,255 ก.ก.	26.29
ส้มเขียวหวาน	1,923	1,966,880 ก.ก.	9.98
มะขาม	5,730	475,630 ก.ก.	5.51
ฝรั่ง	4,622	9,732,550 ผล	4.87
น้อยหน่า	3,471	970,992 ก.ก.	4.74
ขนุน	1,896	34,760 ผล	1.74
ส้มโอ	2,737	375,350 ผล	1.72
ส้มเกลี้ยง	926	127,750 ก.ก.	1.18
ส้มตรา	1,239	248,270 ก.ก.	1.44
มะนาว	55,216	503,984,250 ผล	228.42
กล้วยน้ำว้า	50,269	6,752,035 ทวี	20.26
กล้วยไข่	51,426	8,888,135 ทวี	44.44
กล้วยหอม	4,356	577,042 ทวี	5.77
ปุ่น	4,373	229,924 ก.ก.	1.77

ที่มา: สำนักงานพาณิชย์จังหวัด เพชรบุรี

การบริโภค ส่วนที่เหลือจากการบริโภคจึงจะนำมาซื้อขายแลกเปลี่ยนกัน แต่ในปัจจุบันจะเป็นการผลิตเพื่อการค้าเป็นส่วนใหญ่ โดยเฉพาะภาคกลาง โดยทั่วไปการทำนาในประเทศไทยแบ่งออกเป็น ๒ ประเภทคือ การทำนาดำและนาหว่าน ซึ่งทั้งสองประเภทนี้ ทำการเพาะปลูกได้ทั้งข้าวเจ้าและข้าวเหนียว ข้าวเจ้านิยมปลูกกันมากบริเวณ ภาคกลาง ภาคเหนือตอนล่าง ภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง และภาคใต้ สำหรับภาคเหนือตอนบน และภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนบน นิยมปลูกข้าวเหนียวเป็นส่วนใหญ่

การผลิต

ในช่วงระยะเวลาที่ผ่านมา การเกษตรของไทยได้เปลี่ยนแปลงจากรูปแบบการพึ่งการผลิตข้าวเป็นพืชหลักเพียงอย่างเดียว มาเป็นการให้ความสำคัญกับพืชอื่น ๆ เช่น ยาง ข้าวโพด อ้อย มันสำปะหลัง และสับปะรดมากขึ้น ซึ่งเป็นสาเหตุให้มูลค่าการส่งออกข้าวลดลงจากร้อยละ ๕๓ ของมูลค่าการส่งออกสินค้าเกษตร โดยลดมาเป็นร้อยละ ๓๓ ในปี ๑๙๘๓ แต่ข้าวก็ยังคงเป็นพืชหลักในการส่งออกเช่นเดิม และพื้นที่เพาะปลูกข้าวก็ยังคงอยู่ในระดับสูงถึงร้อยละ ๖๐ ของพื้นที่เพาะปลูกสินค้าเกษตรโดยรวม

ในช่วงปี ๑๙๖๐-๑๙๗๔ ผลผลิตข้าวไทยเฉลี่ยเพิ่มขึ้นร้อยละ ๒.๔ ต่อปี ซึ่งเป็นเพราะมีการขยายพื้นที่เพาะปลูกเพิ่มขึ้น ในช่วงต้นปี ๑๙๗๐ ผลผลิตข้าวชะลอตัวลง เนื่องจากประสบปัญหาทางด้านประสิทธิภาพการผลิตเป็นสำคัญ ต่อมาในช่วงปลายปี ๑๙๗๐ มีการขยายและปรับปรุงระบบชลประทานในบริเวณภาคกลาง ทำให้มีการเพิ่มทั้งพื้นที่เพาะปลูกและผลผลิตต่อไร่ แต่อย่างไรก็ตาม การใช้พื้นที่เพาะปลูกที่ขาดแคลนน้ำฝนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ทำให้ผลผลิตต่อไร่ของภาคนี้อยู่ในระดับต่ำ และส่งผลกระทบต่อประเทศไทยถูกจัดอยู่ในกลุ่มประเทศที่มีผลผลิตต่อไร่ต่ำที่สุดในโลก

การมีปริมาณน้ำไม่เพียงพอ เป็นข้อจำกัดสำคัญในการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต เนื่องจากชาวนาใช้เมล็ดพันธุ์ที่ให้ผลผลิตสูงได้ ซึ่งเป็นเพราะการใช้เมล็ดพันธุ์ดังกล่าว จำเป็นต้องอาศัยน้ำเป็นจำนวนมาก ในปัจจุบันมีพื้นที่เพาะปลูกข้าวนาปีเพียง ๑/๔ เท่านั้นที่อยู่ในเขตชลประทาน สำหรับข้าวนาปรังนั้นมีพื้นที่เพาะปลูกอยู่ในเขตชลประทานสูงถึงร้อยละ ๗๔ ทำให้สามารถใช้เมล็ดพันธุ์ประเภทให้ผลผลิตสูง และใช้ปุ๋ยมากขึ้นในการเพาะปลูกข้าวนาปรังได้ ซึ่งเป็นสาเหตุให้ผลผลิตต่อไร่ของข้าวนาปรังสูงกว่าข้าวนาปีถึง ๒ เท่า โดยปกติแล้วผลผลิตข้าวของไทยมาจากข้าวนาปี แต่เนื่องจากผลผลิตต่อไร่ของข้าวนาปรังสูงขึ้นเรื่อยมา ทำให้สัดส่วน

ของข้าวนาปรังต่อผลผลิตข้าวโดยส่วนรวมสูงจากร้อยละ ๗ ในปี ๑๔๗๐ มาเป็นร้อยละ ๑๐ ในปัจจุบัน

สำหรับข้าวนาโดยทั่วไปแล้ว ปริมาณน้ำฝนในช่วงต้นฤดูจะเป็นปัจจัยสำคัญในการกำหนดพื้นที่เพาะปลูกข้าว ถึงแม้ว่าจะมีการกำหนดราคาพุงข้าว ในแต่ละฤดูการผลิตตลอดระยะเวลา ๑๐ ปีที่ผ่านมา แต่ก็ไม่ค่อยมีผลต่อการตัดสินใจในการเพาะปลูกข้าวของชาวนา ชาวนาส่วนใหญ่มักจะคำนึงถึงราคาสินค้าเกษตรโดยเปรียบเทียบระหว่าง ข้าว ข้าวโพด อ้อย ฯลฯ และระบบการชลประทานเป็นสำคัญ ทางด้านรัฐบาลได้พยายามที่จะเพิ่มผลผลิตข้าว โดยการสร้างสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ เช่น ถนน ระบบชลประทาน และการลงทุนในการค้นคว้าวิจัย ส่วนระบบการขนส่ง การจำแนกคุณภาพสินค้า การเก็บรักษา เครื่องจักรกล รัฐบาลปล่อยให้ภาคเอกชนเป็นผู้ดำเนินการเอง

ปริมาณการส่งออกข้าวของไทยมีแนวโน้มสูงขึ้นเรื่อย ๆ จนกระทั่งในปัจจุบันมีสัดส่วนการส่งออกอยู่ในระดับสูงเกินกว่าร้อยละ ๓๐ ของปริมาณการส่งออกของโลก ทั้งนี้เนื่องจากการปรับปรุงระบบชลประทานทำให้ผลผลิตต่อไร่เพิ่มขึ้น

แหล่งปลูกข้าวแหล่งใหญ่แห่งหนึ่งของประเทศ คือภาคตะวันออกเฉียงใต้ ตามการแบ่งภาคเศรษฐกิจตามแผนพัฒนาการ เกษตรของกระทรวง เกษตรและสหกรณ์ ซึ่งประกอบด้วยจังหวัดต่าง ๆ คือ ราชบุรี, เพชรบุรี, กาญจนบุรี, สุพรรณบุรี, นครปฐม, สมุทรสาคร, สมุทรสงคราม และประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดดังกล่าวนี้มีเนื้อที่เพาะปลูกข้าวในปี ๒๕๒๒/๒๕๒๓ รวมกันถึง ๒,๗๕๖,๐๔๑ ไร่ (ตารางที่ ๓.๒) ได้ผลผลิตรวมกัน ๖๔๓,๓๖๔ ตัน เป็นข้าวเจ้าทั้งหมด ผลผลิตเฉลี่ยต่อไร่ได้ ๒๔๔ กก./ไร่

จากตารางจะเห็นได้ว่าปริมาณการผลิตข้าวของประเทศไทย มีจำนวนมากจนสามารถส่งออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศปริมาณปีละมาก ๆ และจังหวัดเพชรบุรี ก็เป็นจังหวัดหนึ่งในแหล่งที่ปลูกข้าวจำนวนมากของประเทศ ดังนั้นถ้าอุตสาหกรรมข้าวเกรียบงามีการขยายตัวมากขึ้น และข้าวนี้จะเป็นปัจจัยหลักอย่างหนึ่งของอุตสาหกรรมชนิดนี้ ย่อมจะไม่มีปัญหาทางด้าน การขาดแคลนปัจจัยชนิดนี้ トラบใดที่ข้าวยังคงเป็นสินค้าหลักอย่างหนึ่งของประเทศไทย

๒) งา

งาเป็นพืชไร่จำพวกน้ำมัน ซึ่งมีน้ำมันอย่างต่ำ ๓๔% สูงสุดถึง ๔๗% มีโปรตีนร้อยละ ๒๐-๒๔ ประโยชน์ของงามีมากคือ ใช้ประกอบอาหารทั้ง คาว หวาน ตลอดจนสกัดน้ำมัน

ตารางที่ ๓.๒ เนื้อที่เพาะปลูก ผลผลิต และผลผลิต/ไร่ของการเพาะปลูกข้าวภาค

ตะวันตกปี ๒๕๒๒/๒๕๒๓

จังหวัด	เนื้อที่เพาะปลูก (ไร่)	ร้อยละ	ผลผลิต (ตัน)	ร้อยละ	ผลผลิต/ไร่ ก.ก.
นครปฐม	๒๑๔,๖๑๖	๗.๗๑	๗๔,๔๖๓	๑๐.๗๔	๓๔๔
สุพรรณบุรี	๑,๒๐๔,๖๖๔	๔๓.๑๒	๒๖๗,๐๔๔	๓๔.๕๒	๒๒๒
กาญจนบุรี	๓๔๖,๑๔๔	๑๔.๑๗	๗๐,๑๑๓	๑๐.๑๒	๑๗๗
ประจวบคีรีขันธ์	๖๔,๔๑๖	๒.๔๔	๒๒,๖๐๖	๓.๒๖	๓๖๖
เพชรบุรี	๒๔๑,๒๓๒	๑๐.๔๑	๔๔,๗๐๗	๕.๖๖	๓๒๔
ราชบุรี	๕๔๔,๑๔๓	๑๘.๔๖	๑๓๔,๔๖๖	๑๘.๔๗	๒๔๖
สมุทรสาคร	๖๔,๖๒๖	๒.๓๔	๒๔,๗๘๘	๔.๑๕	๔๓๔
สมุทรสงคราม	๘,๒๕๐	๐.๓๐	๖๐๐	๐.๐๘	๗๕
รวม	๒,๗๔๖,๐๔๑	๑๐๐.๐๐	๖๔๓,๓๖๘	๑๐๐.๐๐	๒๔๘

ที่มา: กองเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

หมายเหตุ: ไม่รวมข้าวนาปรัง

ศูนย์วิทยพัชกร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

เพื่อใช้ในวงการอุตสาหกรรมต่าง ๆ เช่น เครื่องสำอาง, เครื่องประหินผิว, น้ำอบ, น้ำหอม, สบู่, เนยเทียม ฯลฯ และยังเป็นสินค้าออกที่ทำรายได้เข้าประเทศโดยเฉลี่ยปีละประมาณ ๑๐๐ ล้านบาท และมีแนวโน้มสูงขึ้นคือ ใน พ.ศ. ๒๕๒๐ ไทยส่งเมล็ดงาออกไปจำหน่ายต่างประเทศ รวมทั้งสิ้น ๑๑,๗๔๘.๔ เมตริกตัน มูลค่า ๑๑๖.๖ ล้านบาท เมื่อเทียบกับปี พ.ศ. ๒๕๑๔ ซึ่งมีการส่งออก ๘,๔๒๔.๕ เมตริกตัน มูลค่า ๘๘.๑ ล้านบาท ทั้งปริมาณและมูลค่าเพิ่มขึ้นร้อยละ ๔๐.๑ และ ๓๒.๓ ตามลำดับ

ในอดีตที่ผ่านมาเกษตรกรส่วนใหญ่ การปลูกงาเป็นเพียงพืชหมุนเวียนสลับกับพืชไร่อื่น ๆ และปลูกกันเป็นแปลงเล็ก ๆ ขาดการบำรุงรักษาที่ดี ปีใดธรรมชาติอำนวย มีปริมาณน้ำฝนเพียงพอ ปีนั้นผลผลิตงาจะได้ดีมีปริมาณมาก แต่ถ้าปีใดธรรมชาติไม่อำนวย เกิดความแห้งแล้งฝนทิ้งช่วง ก็จะเป็นเหตุให้พืชไร่ต่าง ๆ รวมทั้งงาได้รับความเสียหาย ทั้งนี้เป็นผลให้ผลผลิตของไทยขาดเสถียรภาพ ราคาก็เคลื่อนไหวขึ้น ๆ ลง ๆ เสมอ เป็นปัญหาสำคัญเชื่อมโยงถึงการผลิต การบริโภคภายใน และการส่งออกด้วย เนื้อที่เพาะปลูกโดยเฉลี่ยประมาณปีละ ๒๐๐,๐๐๐ ไร่

การผลิต

แหล่งเพาะปลูกที่สำคัญในประเทศไทย ได้แก่ จังหวัดบุรีรัมย์, อุตรดิตถ์, สุโขทัย, อุตรดิตถ์, เชียงใหม่, ลำปาง, พิษณุโลก, พิจิตร, เพชรบูรณ์, นครสวรรค์, กำแพงเพชร, ตาก, ราชบุรี และกาญจนบุรี แหล่งเพาะปลูกงาเหล่านี้จะผลิตเมล็ดงาออกสู่ตลาดเป็น ๒ รุ่นด้วยกันคือ รุ่นแรก จะเป็นเมล็ดงาในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ได้แก่จังหวัดบุรีรัมย์ และจังหวัดใกล้เคียง เมล็ดงารุ่นที่ ๒ จะเป็นเมล็ดงาในภาคอื่น ๆ ซึ่งออกสู่ตลาดราวเดือนพฤศจิกายน ถึงเดือนธันวาคม

เมล็ดงาที่ทำการซื้อขายภายในประเทศแบ่งออกได้เป็น ๓ ชนิดคือ

๑. งาดำ เมล็ดค่อนข้างยาวรีมีเปลือกหุ้มสีดำ เป็นงาที่ได้รับความนิยมมากที่สุด ทั้งการใช้ภายในประเทศและการส่งออก

๒. งาขาวธรรมชาติ ลักษณะเหมือนกับงาดำ แต่มีเปลือกหุ้มสีขาว

๓. งาขาวขัด เป็นงาที่ได้จากงาดำ โดยนำงาดำไปแช่น้ำประมาณ ๑๒-๑๔ ชั่วโมง แล้วใส่ครกตำเพื่อกะเทาะเปลือกหุ้มสีดำออก แล้วนำไปล้างน้ำเพื่อแยกเมล็ดออกจากเปลือก เสร็จแล้วนำไปผึ่งแดดให้แห้ง แต่ในปัจจุบันมีโรงงานฟอกและขัดเมล็ดงา ซึ่งสะดวกและรวดเร็วกว่า

ตารางที่ 3.3 เนื้อที่เพาะปลูก และผลผลิตงา

พ.ศ.	เนื้อที่เพาะปลูก (ไร่)	ผลผลิต (เมตริกตัน)	ผลผลิตต่อไร่ (ก.ก)
2515/16	184,000	21,300	116
2516/17	217,957	23,502	108
2517/18	164,000	31,100	190
2518/19	161,033	17,400	108
2519/20	175,000	20,600	118
2520/21	219,415	24,135	110
2521/22	289,000	29,900	104
2522/23	228,000	21,700	95
2523/24	245,000	27,100	111
2524/25	264,474	26,345	101
2525/26	244,800	25,700	105
2526/27	194,800	16,300	84

ที่มา: สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

การส่งออก

ในปัจจุบันประเทศไทย ยังไม่มีการสกัดน้ำมันจากเมล็ดงาอย่างเป็นทางการเป็นลำเป็นสัน ทั้งนี้เนื่องจากผลผลิตเมล็ดงายังไม่สูงมากนัก และราคาเมล็ดงาค่อนข้างสูง เมื่อเทียบกับราคาของเมล็ดพืชน้ำมันอื่น ๆ ประกอบกับการใช้น้ำมันงาในประเทศยังไม่มีมากนัก ส่วนใหญ่ใช้ประกอบอาหารเพียงปรุงรสอาหารให้ดีขึ้น มิได้ใช้ทอดหรือผัดเช่นเดียวกับน้ำมันพืชอื่น ๆ ด้วยเหตุนี้การส่งเมล็ดงาออกไปจำหน่ายต่างประเทศ จึงอยู่ในรูปของสินค้าขั้นปฐมหรือวัตถุดิบแท้ ๆ ไม่ได้แปรรูปก่อน ตลาดเมล็ดงาที่สำคัญของไทย ได้แก่ ญี่ปุ่น, ไต้หวัน, มาเลเซีย, สิงคโปร์,ฮ่องกง, และออสเตรเลีย ญี่ปุ่นนับได้ว่าเป็นตลาดเมล็ดงาที่สำคัญของไทยเป็นอันดับหนึ่ง

๓) มะพร้าว

มะพร้าวเป็นพืชที่ปลูกได้แทบทุกภาคของประเทศไทย แต่จะขึ้นได้ดีเป็นพิเศษในแถบที่มีฝนตกชุก อากาศอบอุ่นและค่อนข้างร้อนและต้องการแสงแดดมาก เช่น ทางภาคใต้ของประเทศไทย ได้แก่ สุราษฎร์ธานี, ภูเก็ต, นราธิวาส, ชุมพร, ปัตตานี, ประจวบคีรีขันธ์, สงขลา ส่วนภาคเหนือ และภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีการปลูกกันบ้างประปราย และชายทะเลฝั่งตะวันออกแถบชลบุรี, ระยอง, จันทบุรี และตราด มะพร้าวขึ้นได้ดีในดินแทบทุกชนิด เช่น ดินร่วน ดินทราย และดินเหนียว แต่ต้องระบายน้ำได้ดีหรือมีทางระบายน้ำไม่ให้ขัง เช่น ดินที่ดีที่สุดสำหรับปลูกมะพร้าวคือ ดินร่วนตามชายฝั่งแม่น้ำ ลำคลอง ไม่ควรปลูกมะพร้าวในที่ที่มีหินโผล่อยู่ตามพื้นดินมาก หรือที่มีหินดินดานและดินดานอยู่ต้น เพราะเมื่อมะพร้าวโตรากจะฝังลงไปดินได้ไม่ลึก

การผลิต

แหล่งผลผลิตที่มีความสำคัญทางการตลาด

(๑) มะพร้าวทับสะแก เป็นมะพร้าวที่ได้จากจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ตลาดให้ความนิยมมาก สามารถจำหน่ายได้ราคาสูง เมื่อเทียบกับมะพร้าวจากแหล่งผลิตอื่น ๆ เนื่องจากมะพร้าวทับสะแกเป็นมะพร้าวที่มีผลใหญ่ เนื้อหนา และมีความมันมาก

(๒) มะพร้าวบางช้าง เป็นมะพร้าวที่ได้จากอำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม และจากอำเภอดำเนินสะดวก จังหวัดราชบุรี

(๓) มะพร้าวสมุย เป็นมะพร้าวที่ได้จาก เกาะสมุย สุราษฎร์ธานี ตลาดไม่นิยมบริโภค เนื่องจากผลเล็ก ส่วนใหญ่จะนำไปแปรรูปเป็นเนื้อมะพร้าวแห้ง

เมื่อมะพร้าวเริ่มให้ผลแล้วจะทยอยให้ผลตลอดทั้งปี โดยเกษตรกรจะทยอยเก็บมะพร้าวที่แก่จัดได้ขนาดเป็นรอบ รอบหนึ่ง ๆ จะมีระยะเวลาประมาณ ๓๐-๔๕ วัน ผลผลิตมะพร้าวจะออกสู่ตลาดมากในช่วงเดือนพฤษภาคมถึงเดือนสิงหาคม และผลผลิตจะมีปริมาณน้อยในช่วงเดือนตุลาคมถึงเดือนมกราคม

การใช้ประโยชน์

มะพร้าวเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญชนิดหนึ่ง ที่มีการนำมาใช้ประโยชน์อย่างกว้างขวางทั้งในด้านการบริโภคและเป็นวัตถุดิบในทางอุตสาหกรรม ทางด้านการบริโภคและเป็นวัตถุดิบในทางอุตสาหกรรม ทางด้านการบริโภคมะพร้าวเป็นพืชที่มีความสำคัญต่อชีวิตประจำวันของคนไทย โดยใช้ประกอบอาหาร ทั้งคาวและหวานที่คนไทยใช้รับประทานเป็นประจำทุกวัน นอกจากใช้มะพร้าวในการประกอบอาหารแล้ว ยังมีการใช้มะพร้าวซึ่งแปลกไปจากประเทศผู้ผลิตมะพร้าวอื่น ๆ คือ ผลิตน้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลสด และน้ำตาลเมา ส่วนมะพร้าวที่เหลือจากการบริโภคและส่งออกไปต่างประเทศแล้ว ส่วนใหญ่จะนำมาแปรรูปเป็นมะพร้าวแห้งเพื่อป้อนโรงงานอุตสาหกรรมน้ำมันพืชสำหรับใช้บริโภค และใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตลูกกวาด เนยเทียม สบู่ รวมทั้งเครื่องสำอางด้วยการสกัดน้ำมันมะพร้าวจะใช้เนื้อมะพร้าวแห้งเป็นวัตถุดิบ โดยนำมะพร้าวไปตากแดดทั้งกะลา หรือนำไปอบในเตาย่างมะพร้าวให้เนื้อร้อนออกจากกะลาได้โดยง่าย ซึ่งทำให้สามารถเก็บเนื้อมะพร้าวแห้งไว้ได้นาน ขณะเดียวกันได้มีการปรับปรุงกรรมวิธีการผลิตเนื้อมะพร้าวแห้งให้มีประสิทธิภาพโดยประหยัดแรงงาน และเชื้อเพลิง การผลิตเนื้อมะพร้าวแห้งเป็นสิ่งจำเป็น เพราะสามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน และค่าใช้จ่ายในการขนส่งถูกกว่ามะพร้าวผล

การใช้มะพร้าวของประเทศไทย โดยเฉลี่ยแล้วใช้ประมาณ ๘๐๐,๐๐๐ เมตริกตันต่อปี (ตารางที่ ๓.๔) และมักใช้ในรูปของการบริโภคสด โดยใช้ทำข้าวเกรียบ ขนมหวาน เช่น ขนมหม้อแกง ขนมสังขยา และอื่น ๆ ซึ่งใช้มะพร้าว ๒ ประเภทคือ ประเภทมะพร้าวปอกผิว และประเภทมะพร้าวที่กระเทาะกะลาออกแล้ว และปอกผิวค้ำที่ติดกะลาออก เพื่อให้ขนมมีสีขาวดูน่ารับประทาน ปริมาณการใช้มะพร้าวทั้ง ๒ ประเภทนี้โดยเฉลี่ย ใช้ประมาณวันละ ๑๕,๗๒๘.๕๗ ผล หรือประมาณปีละ ๕,๐๗๔,๕๑๓ ผล

การค้า

ด้วยเหตุที่ผลผลิตมะพร้าวภายในประเทศยังไม่เพียงพอกับความต้องการ ยังคงต้องมีการนำเข้าจากต่างประเทศทุกปี ปกติผลผลิตมะพร้าวภายในประเทศมีปีละ ๖๐๐-๘๐๐ ล้านผล

ตารางที่ ๓.๔ ปริมาณการใช้มะพร้าวในประเทศไทย (ในรูปมะพร้าวผล)

ปี	บริโภคในรูปมะพร้าวสด	สกัดเป็นน้ำมัน	รวม
๒๕๑๘	๖๘๓, ๘๕๑	๑๕๕, ๖๕๔	๘๓๘, ๕๐๕
๒๕๑๙	๗๔๗, ๓๘๐	๑๖๑, ๘๒๖	๙๐๘, ๒๐๖
๒๕๒๐	๗๖๓, ๕๒๔	๑๗๑, ๔๕๕	๙๓๔, ๙๗๙
๒๕๒๑	๗๐๓, ๔๗๔	๑๗๐, ๘๐๔	๘๗๔, ๑๒๗
๒๕๒๒	๕๕๕, ๒๕๒	๑๓๐, ๗๘๗	๖๘๖, ๐๓๙
๒๕๒๓	๖๓๗, ๕๔๗	๑๗๒, ๗๒๗	๘๑๐, ๒๗๔

หน่วย : เมตริกตัน

ที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ในขณะที่ความต้องการมีถึงปีละ ๔๕๐-๑,๐๐๐ ล้านผล ซึ่งแบ่งเป็นการบริโภคสตรี้อยละ ๗๕ และ อีกร้อยละ ๒๕ เป็นความต้องการเพื่อใช้ในอุตสาหกรรมผลิตน้ำมันมะพร้าว จากการสำรวจของ กระทรวงเกษตร คาดว่าในปี ๒๕๒๖/๒๗ จะผลิตมะพร้าวได้จำนวน ๔๗๕ ล้านผล เพราะจากปี ที่ผ่านมาซึ่งผลิตได้ ๔๖๑ ล้านผล เหตุที่ผลผลิตไม่เพียงพอกับความต้องการ เพราะพื้นที่เพาะปลูก มีจำกัด

ถึงแม้ว่ามะพร้าวจะเป็นพืชที่ปลูกได้ทั่วไปเกือบทุกจังหวัด แต่พื้นที่เหมาะสมในการ ปลูกมะพร้าวนั้นจะอยู่ในบริเวณที่มีฝนตกชุก ดินค่อนข้างดี และไม่มีน้ำขัง ซึ่งได้แก่พื้นที่ในเขต จังหวัดภาคใต้ และจังหวัดชายทะเล แต่ในเขตเหล่านี้มะพร้าวถูกจัดว่าเป็นพืชที่ให้รายได้ต่ำกว่า พืชอื่น ๆ เช่น ยางพารา น้ำมันปาล์ม ฯลฯ การขยายพื้นที่เพาะปลูกจึงทำได้ยาก และเมื่อราคา มะพร้าวจากนอกประเทศมีราคาถูกกว่าภายในประเทศ ก็จะมีมีการนำเข้าเพิ่มมากขึ้น ดังนั้นใน ปัจจุบัน ทางราชการจึงได้ประกาศควบคุมการนำเข้ามะพร้าวผล เนื้อมะพร้าวแห้ง และน้ำมัน มะพร้าว เพื่อเป็นการคุ้มครอง และช่วยเหลือเกษตรกรผู้ปลูกในประเทศ ซึ่งคาดว่าในอนาคต เมื่อมาตรการนี้ได้ผล ราคามะพร้าวที่ขึ้นปริมาณการเพาะปลูกจะเพิ่มมากขึ้น ปริมาณการนำเข้า จะลดลงหรืออาจจะไม่มีการนำเข้าเลย เมื่อเราสามารถผลิตได้เพียงพอกับความต้องการ

๔) น้ำตาลมะพร้าว

โดยปกติแล้วอุตสาหกรรมข้าว เกรียบงาในระยะที่ผ่านมา ใช้น้ำตาลโตนดเป็นวัตถุดิบ ซึ่งมีการผลิตแทบทุกอำเภอในจังหวัดเพชรบุรี การผลิตเป็นอุตสาหกรรมในครอบครัวซึ่งเป็น ผู้ผลิตรายย่อย ๆ กระจายอยู่ทั่วไป ดังนั้นจึงยังไม่มี การเก็บข้อมูลอย่างของหน่วยงานทางราชการ แต่จากการสัมภาษณ์ผู้ผลิตอุตสาหกรรมข้าว เกรียบงาแล้ว ปรากฏว่าในระยะที่ผ่านมา ไม่เคย ประสบกับปัญหาการขาดแคลนน้ำตาล เพราะปริมาณน้ำตาลมีอยู่เป็นจำนวนมากอยู่แล้ว ทั้งยัง สามารถใช้น้ำตาลมะพร้าวทดแทนได้ ซึ่งน้ำตาลมะพร้าวในจังหวัด เพชรบุรีก็มีการผลิตแต่ปริมาณ ยังไม่มากนัก เหมือนกับจังหวัดสมุทรสาคร และจังหวัดสมุทรสงคราม ซึ่งมีการผลิตเป็นจำนวนมาก และมีการส่งออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศ ถ้าอุตสาหกรรมมีการขยายตัวมากขึ้น ความต้องการ ใช้ปริมาณน้ำตาลก็จะมากขึ้นด้วย ก็ยังมีน้ำตาลมะพร้าวซึ่งสามารถใช้ทดแทนน้ำตาลโตนดได้

การผลิต

มะพร้าวมีปลูกอยู่ทั่วไปเกือบทุกจังหวัดของประเทศไทย แต่จังหวัดที่ปลูกมะพร้าว น้ำตาลเพื่อทำการผลิตน้ำตาลมะพร้าวโดย เฉพาะนั้นมักเป็นจังหวัดแถบชายทะเลคือ สมุทรปราการ

สมุทรสงคราม และสมุทรสาคร แต่ในปัจจุบันจังหวัดสมุทรปราการเลิกทำการผลิตไปแล้ว ทั้งนี้เนื่องจากนักลงทุนได้เข้าไปก่อสร้างโรงงานอุตสาหกรรมต่าง ๆ มากมาย

มะพร้าวพันธุ์น้ำตาลที่ปลูกกันส่วนใหญ่จะเริ่มทำน้ำตาลได้ตั้งแต่ปีที่ ๔-๕ หลังจากการปลูกและทำได้ต่อไปเรื่อย ๆ จนอายุประมาณ ๓๔-๔๐ ปี มะพร้าวที่มีอายุมาก ๆ ต้นมักสูงเกินไป ไม่เหมาะสำหรับทำน้ำตาล เพราะยากต่อการขึ้นไปเก็บน้ำตาล ตลอดจนเสียเวลาในการขึ้นลงมาก ฉะนั้นมะพร้าวต้นไหนที่สูงมาก ๆ และให้น้ำตาลน้อย ชาวสวนก็จะเก็บผลขายและปลูกแซมเมื่อต้นใหม่เริ่มให้น้ำตาลสดได้แล้วก็โค่นต้นเก่าทิ้ง แต่ถ้าต้นไหนที่สูงและยังสามารถให้น้ำตาลสดในปริมาณที่มาก ๆ แล้วชาวสวนจะเก็บไว้เป็นแม่พันธุ์ เพื่อนำผลไปขายซึ่งได้ราคาสูงถึงผลละ ๔๐-๕๐ บาท

กรรมวิธีในการผลิต เริ่มจากการที่เราเอากระบอกลไม้ไผ่ ซึ่งรองกันด้วยเปลือกไม้พยอม ไปรองรับน้ำตาลจากจั่นของต้นมะพร้าว เมื่อน้ำตาลสดเต็มกระบอกลก็นำมารองเอาเปลือกพยอมออกเสียก่อน เสร็จแล้วก็ตวงน้ำตาลสดที่ได้เป็นจำนวน ๒ ปีบ ใส่ลงในกะทะเคี้ยว เมื่อน้ำตาลเดือดฟองน้ำตาลจะล้นออกนอกกะทะ ก็หยคน้ำมันบัวลงไปในกะทะประมาณ ๒-๓ หยด ฟองน้ำตาลเมื่อถูกน้ำมันบัวก็จะยุบตัวลงทันที ไม่ล้นออกมานอกกะทะ น้ำตาลที่เคี้ยวจนงวด หากผู้ผลิตต้องการที่จะทำน้ำตาลเป็นสีแดงก็ไม่ต้องใส่ยาซักหรือผงฟอกสีลงไป แต่ถ้าต้องการให้มีสีขาวมากหรือน้อยก็ต้องใส่ผงฟอกสีลงไปตามส่วน เมื่อเคี้ยวน้ำตาลได้ที่แล้วก็ยกกลง ใช้ส้อมสปริงกระทุ้งและหมุนน้ำตาลไปรอบ ๆ กะทะประมาณ ๖-๑๐ นาที การกระทุ้งน้ำตาลก็เพื่อให้น้ำตาลแข็งตัวเร็วขึ้น เป็นการไล่น้ำออกจากน้ำตาลนั่นเอง

หากน้ำตาลนั้นมีไอน้ำอยู่มากก็เก็บไว้ไม่ได้นานจะแฉะเร็ว น้ำตาลที่มีเนื้อแห้ง ๆ มักขายได้ราคาดีกว่าที่เปียกชื้น เมื่อน้ำตาลจะเริ่มแข็งตัวแล้วก็ทำการบรรจุ ปีบ น้ำตาลที่เคี้ยวแล้วนี้ปีบหนึ่งจะต้องใช้น้ำตาลสดประมาณ ๔ กะทะ หรือน้ำตาลสด ๖-๘ ปีบ เมื่อบรรจุ น้ำตาลที่เคี้ยวแล้วลงปีบผู้ผลิตจะต้องเคี้ยวน้ำตาลชนิดดีที่มีสีสวย ๆ สำหรับปิดหรือแต่งหน้าอีกครั้งหนึ่งแล้วจึงส่งออกไปขาย น้ำตาลปีบหนึ่ง ๆ จะมีน้ำหนัก ๒๔-๓๐ กก. ส่วนน้ำตาลโตนดก็มีกรรมวิธีการผลิต เช่นเดียวกับน้ำตาลมะพร้าว แต่ต่างกันตรงที่เราจะได้น้ำตาลสดจากต้นตาลแทนที่จะเป็นต้นมะพร้าว

การส่งออกและการนำเข้า

ประเทศไทยมีการส่งออกน้ำตาลมะพร้าวมานานแล้ว โดยเริ่มต้นจากการส่งออกไปจำหน่ายยังประเทศเพื่อนบ้าน เช่น ลาว เขมร มาเลเซีย ฯลฯ โดยทำการส่งออกในลักษณะของการค้าชายแดนทั้งโดยวิธีถูกต้องและการลักลอบส่งออก ลักษณะก็ใช้ปีบเป็นภาชนะบรรจุ ในช่วง ๕ ปีที่ผ่านมาประเทศไทยส่งออกน้ำตาลมะพร้าวเฉลี่ยประมาณปีละ ๔๔ ตัน (ตารางที่ ๓.๕)

หรือประมาณร้อยละ ๐.๐๐๔ ของผลผลิตทั้งหมด โดยส่งออกไปยังประเทศคู่ค้าซึ่งเป็นตลาดส่งออกประจำคือ อเมริกา มาเลเซีย ฝรั่งเศส ออสเตรเลีย และอังกฤษ เป็นต้น สำหรับปี ๒๕๒๔ ประเทศไทยส่งออกน้ำตาลมะพร้าวจำนวน ๖๔ ตัน มูลค่า ๑.๒ ล้านบาท จากการสอบถามผู้ส่งออกสรุปได้ว่าน้ำตาลมะพร้าวที่ส่งออกในระยะ ๑๐ ปีที่ผ่านมาจะบรรจุขวดโดยระบบสุญญากาศ เพื่อให้เก็บรักษาไว้ได้นาน โดยขวดหนึ่งจะบรรจุ น้ำตาลประมาณ ๑๐๐-๒๐๐ กรัม ทั้งนี้เพื่อความสะดวกในการใช้ประกอบอาหารภายในครัวเรือน และผู้บริโภคมักจะเป็นคนไทยที่ไปตั้งถิ่นฐานทำธุรกิจ หรือศึกษาต่อในต่างประเทศ การขนส่งมักจะใช้ทางเรือ เนื่องจากค่าขนส่งถูกกว่าทางอากาศ และจะทำการส่งออกต่อเมื่อได้รับใบสั่งซื้อเท่านั้น

จากการตรวจสอบทางสถิติพบว่าประเทศไทยมีการนำเข้าน้ำตาลมะพร้าวเพียง ๒ ปีเท่านั้น คือในปี ๒๕๑๔ จากญี่ปุ่น จำนวน ๔,๐๐๐ กก. มูลค่า ๒๒,๒๔๔ บาท และปี ๒๕๒๔ จากฟิลิปปินส์ จำนวน ๑๖๑ กก. มูลค่า ๓,๓๔๔ บาท และเนื่องจากการนำเข้ามีปริมาณน้อยมาก จึงไม่มีการบันทึกรายละเอียดรายชื่อผู้นำเข้าไว้

กรรมวิธีการผลิตข้าวเกรียบงา

โดยปกติแล้วกรรมวิธีการผลิตของอุตสาหกรรมสินค้าพื้นเมือง หรืออุตสาหกรรมในครัวเรือน มักจะมีการใช้วิธีการผลิตที่ง่าย ๆ ไม่ซับซ้อนมากนัก รวมทั้งเครื่องมือที่ใช้ในการผลิตก็เช่นเดียวกัน อุตสาหกรรมข้าวเกรียบงาก็มีกรรมวิธีการผลิตในลักษณะดังกล่าว แม้ว่าการผลิตจะแบ่งออกเป็น ๒ ระดับคือ ระดับโรงงาน และระดับในครัวเรือน แต่กรรมวิธีการผลิตก็คล้ายคลึงกัน ต่างกันที่เครื่องมือบางชนิดที่ใช้ในการผลิต ซึ่งการผลิตในระดับครัวเรือนจะมีการใช้เครื่องมือการผลิตแบบที่มีมาแต่เดิม และราคาไม่สูงมากนัก นับว่าเป็นสาเหตุอย่างหนึ่งที่ทำให้การผลิตข้าวเกรียบงาในครัวเรือนขยายตัวได้มาก เนื่องจากไม่ต้องลงทุนสูงมากนัก

กรรมวิธีการผลิตจะแบ่งออกเป็นขั้นตอนต่าง ๆ ได้ดังต่อไปนี้

๑. เริ่มจากการไม่แป้ง โดยการนำข้าวกลองมาแช่น้ำ และไม่ให้เป็นแป้ง โดยใช้เครื่องไม่แป้งขูดมะพร้าวโดยใช้เครื่องซีกมะพร้าว แต่เป็นเครื่องซีกแบบหยาบ

๒. นำส่วนผสมอันได้แก่ ข้าวกลองที่ไม่แล้ว, มะพร้าว, น้ำตาล และงา มาผสมให้เข้ากัน โดยมีส่วนผสมคือ

ข้าวกลอง ๓ ปีบประมาณ ๔๔ กก.

มะพร้าวที่ซีกแล้ว ๔๐ ผล

๑ ข้าวราคา ก.ก. ละ ๔ บาท

๒ มะพร้าวผลละ ๗ บาท

ตารางที่ 3.5 ปริมาณและมูลค่าน้ำตาลมะพร้าวที่ส่งออก

ปริมาณ: ก.ก.

มูลค่า: บาท

ปี	ปริมาณ	มูลค่า
2520	22,703	220,189
2521	65,769	338,892
2522	40,831	294,072
2523	35,041	564,757
2524	66,588	1,592,090
2525	63,892	1,246,902
2526	64,566	832,868
(ม.ค.-ต.ค.)		

ที่มา: กรมศุลกากร กระทรวงการคลัง

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

น้ำตาลบีบประมาณ

๒๘ กก.

งา

๕ กก.

ซึ่งส่วนผสมดังกล่าวข้างต้นนี้จะทำให้ผลผลิตออกมาเป็นจำนวน ๑๓๕ กก.*

๓. เมื่อผสมเรียบร้อยแล้ว คนงานก็จะละเลงแป้งนั้นลงบนหม้อน้ำเดือด ที่ซึ่งปากหม้อด้วยผ้าขาวบางคล้ายๆ กับการทำข้าวเกรียบปากหม้อ แต่หม้อน้ำเหล่านั้นเป็นหม้อน้ำที่ตั้งอยู่บนท่อที่ต่อออกมาจากหม้อต้ม ซึ่งสิ่งทำเป็นพิเศษเพื่อการนี้โดยเฉพาะ ลักษณะของเตาคล้ายกับการใช้พลังไอน้ำจากหัวรถจักร คนงานที่ทำจะมีของวางอยู่รอบตัว ด้านข้างเป็นที่ใส่แป้ง ด้านหน้าเป็นหม้อน้ำเดือดที่ซึ่งผ้าขาวบาง ที่ใกล้กันนั้นมีถังแช่พายไว้สำหรับแช่แป้งข้าวเกรียบที่สุกแล้วขึ้นวางเรียงบนแผงตาก คนงานคนหนึ่งต้องดูแลเตา ๒ เตา เตาหนึ่ง ๆ เขาจะแบ่งละเลงได้ ๔ แผ่น โดยสลับกันเป็นวงกลม

การผลิตในระดับครัวเรือน จากที่กล่าวมาแล้วข้างต้นว่ามีความแตกต่างในเครื่องมือบางอย่างที่ใช้ในการผลิต นั่นคือ จะเป็นการละเลงบนหม้ออะลูมิเนียมทรงสูงคล้ายหม้อดิน และใช้ผ้าครอบปากหม้อ การละเลง ๑ ครั้งจะได้ ๑ แผ่น เส้นผ่าศูนย์กลางของข้าวเกรียบประมาณ ๖.๕ นิ้ว

๔. เมื่อข้าวเกรียบสุกก็จะแช่มาวางบนแผงตากที่ทำด้วยไม้ไผ่ เรียงจนเต็มแผงแล้วจะมีคนงานมายกไปฝั่งแดดกลางแจ้งนาน ๖-๗ ชั่วโมง เมื่อข้าวเกรียบแห้งแล้วก็เก็บลงจากแผงนำมาทำการหีบห่อ บรรจุห่อละประมาณ ๑๐๐ แผ่น น้ำหนัก ๑ กก.

ผู้ประกอบการ แรงงาน สัดส่วนแรงงาน/ทุน

อุตสาหกรรมสินค้าพื้นเมืองในชนบท ส่วนมากจะเป็นการจัดการภายในครอบครัว การตัดสินใจต่าง ๆ มักจะขึ้นอยู่กับหัวหน้าครอบครัว อุตสาหกรรมข้าวเกรียบงาก็เช่นเดียวกันไม่ว่าจะเป็นการผลิตในระดับโรงงานหรือการผลิตในครัวเรือน ซึ่งเจ้าของกิจการจากการสอบถามมักจะเป็นเจ้าของคนเดียว ดังนั้นผู้ประกอบการก็คือเจ้าของกิจการหรือคนในครอบครัว ซึ่งจะทำหน้าที่เกี่ยวกับทางด้านการเงิน และการบริหาร เช่น การซื้อปัจจัยการผลิต การกำหนดปริมาณการผลิต การจ่ายค่าจ้างแรงงาน และการจัดจำหน่าย ส่วนทางด้านการผลิตในระดับโรงงานจะมีการจ้างแรงงานในทุก ๆ หน้าที่ แต่การผลิตในระดับครัวเรือนจะมีการจ้างแรงงานน้อย ส่วนมากจะเป็นการแบ่งงานกันทำในครอบครัว นอกจากนี้ว่าครัวเรือนใดที่มีการผลิตเป็นจำนวนมาก และแรงงาน

* การที่ส่วนผสมออกมาในลักษณะเช่นนี้ เนื่องจากในทางปฏิบัติในการผสมวัตถุดิบแต่ละครั้งให้พอดีกับขนาดของถังที่มีอยู่จำเป็นต้องใช้ส่วนผสมดังกล่าวข้างต้น ส่วนต่างน้ำหนักนี้ระหว่างผลผลิตและวัตถุดิบเนื่องมาจากกระบวนการผลิต

ในครอบครัวไม่พอเพียง ก็จะมีการจ้างแรงงานในบริเวณใกล้เคียง แรงงานที่จ้างมักจะมีหน้าที่
 ละเอียดกว่า และอัตราค่าจ้างแรงงานจะต่างกับในระดับโรงงาน

แรงงานของอุตสาหกรรมข้าวเกรียบบางจำแนกตามหน้าที่จะแบ่งออกได้ดังนี้คือ

๑. คนงานไม้แป้งและใส่หินในหม้อต้ม
๒. คนงานปอก และซีกมะพร้าว
๓. คนงานละเอียดข้าวเกรียบ
๔. คนงานตากข้าวเกรียบและหีบห่อ

คนงานละเอียดข้าวเกรียบ เป็นหน้าที่ ๆ จะต้องมีความชำนาญคือต้องมีการฝึกฝนนาน
 พอสมควรจึงจะสามารถทำได้ ดังนั้นคนงานประเภทนี้จึงจัดว่าเป็นแรงงานที่มีฝีมือ อัตราค่าจ้าง
 ของคนงานประเภทนี้ในระดับโรงงานจะได้รับความสามารถในการละเอียดข้าวเกรียบต่อวัน โดย
 เฉลี่ยแล้วคนงาน ๑ คนจะละเอียดได้ประมาณวันละ ๓,๕๐๐-๔,๐๐๐ แผ่น อัตราค่าจ้าง ๑,๐๐๐
 แผ่น เป็นเงิน ๑๓ บาท ดังนั้นค่าจ้างแรงงานโดยเฉลี่ยของคนงานประเภทนี้วันละประมาณ ๔๔-
 ๕๐ บาท ส่วนในระดับครัวเรือนอัตราค่าจ้างประมาณวันละ ๓๐ บาท โดยผู้จ้างจะกำหนดให้
 ละเอียดประมาณ ๗.๕ กก. คนงานฝีมือบางคนเมื่อสามารถที่จะหาตลาดจำหน่ายได้ ก็จะไป
 ทำการผลิตและจำหน่ายเองที่บ้าน ซึ่งจะสามารถทำรายได้ให้ดีกว่าการเป็นแรงงานรับจ้างเพียง
 อย่างเดียว

คนงานในหน้าที่อื่น ๆ ไม่จำเป็นต้องมีการฝึกฝนมาก่อนก็สามารถที่จะปฏิบัติงานได้ คน
 งานประเภทนี้จัดว่าเป็นแรงงานประเภทไร้ฝีมือ ในสมัยก่อนคนงานประเภทนี้มักจะทำตามโรง
 งานข้าวเกรียบ เพื่อที่จะศึกษาถึงการละเอียดข้าวเกรียบไปด้วย จึงถือว่าเป็นการสอนวิธีละเอียด
 ข้าวเกรียบให้กับคนงานเหล่านี้ ดังนั้นจะไม่ได้รับค่าจ้าง แต่ในปัจจุบันคนงานจะมีการแบ่งหน้าที่
 กันไป และจะต้องมีการผลิตเป็นจำนวนมาก คนงานแต่ละคนจึงต้องทำงานกันทั้งวัน อัตราค่าจ้าง
 ของแรงงานในหน้าที่อื่น ๆ นี้จะตกประมาณวันละ ๓๔-๔๐ บาท แต่แรงงานไร้ฝีมือบางคนก็จะมี
 การฝึกฝนการละเอียดข้าวเกรียบด้วยตนเองได้ที่บ้าน เมื่อมีความชำนาญแล้ว ก็อาจจะเปลี่ยนหน้าที่
 มาทำการละเอียดข้าวเกรียบได้เช่นกัน

แรงงานส่วนมากในอุตสาหกรรมข้าวเกรียบบางมักเป็นแรงงานตามฤดูกาล เนื่องจาก
 ว่าแรงงานมักจะมีอาชีพหลักคือการทำนา ดังนั้นเมื่อถึงฤดูกาลทำนาหรือเก็บเกี่ยว แรงงานก็จะ
 กลับไปทำอาชีพเดิม เมื่อเสร็จจากการทำนาจึงจะมา เป็นแรงงานรับจ้างตามเดิม ซึ่งการเป็น

แรงงานรับจ้างนี้ก็จะเป็นการเพิ่มทุนรายได้ให้กับครอบครัวอีกทางหนึ่ง จึงนับได้ว่าอุตสาหกรรมข้าว เกรียบงาก็เป็นอีกอุตสาหกรรมหนึ่งที่จะสามารถก่อให้เกิดการจ้างงาน และเพิ่มทุนรายได้ให้กับประชาชนในท้องถิ่นได้อีกทางหนึ่ง

จากการสอบถามผู้ผลิตในโรงงานอุตสาหกรรม ปรากฏว่าในปี ๒๕๒๔-๒๕๒๗ โรงงานจำนวนทั้งหมด ๖ โรงงานมีคนงานรวมทั้งสิ้น โดยเป็นแรงงานฝีมือ ๔๔ คน แรงงานไร้ฝีมือ ๔๔๔ คน ซึ่งจัดว่าเป็นอุตสาหกรรมที่ใช้แรงงานค่อนข้างมาก เมื่อเปรียบเทียบกับทุนที่ใช้

เพื่อให้ทราบในอัตราส่วนความเข้มข้นของทุนในอุตสาหกรรมข้าว เกรียบงาว่ามีมากหรือน้อยเพียงใด จึงได้คำนวณหาอัตราส่วนระหว่างทุน และแรงงานซึ่งเป็นเครื่องชี้ความเข้มข้นของทุนของอุตสาหกรรมข้าว เกรียบงา โดยตัวเลขที่ใช้ในการคำนวณนี้เป็นตัวเลขที่ได้จากการสอบถามจากผู้ผลิตโดยตรงดังนี้

$$\text{ความเข้มข้นของทุน} = \frac{\text{ทุน}}{\text{แรงงาน}}$$

โดยทุนที่เริ่ม ๒ ตัวคือ K_1 และ K_2 หรือ แรงงานมีทั้ง L_1 และ L_2

เมื่อ K_1 = มูลค่าสินทรัพย์ถาวรทุกโรงงานตามบัญชี เมื่อ ๓๑ ธันวาคม ๒๕๒๔

K_2 = ค่าเสื่อมราคาสินทรัพย์ถาวรในปี ๒๕๒๔

L_1 = จำนวนแรงงานปี ๒๕๒๔

L_2 = ค่าจ้างแรงงานปี ๒๕๒๔

ผลที่ได้ในกรณีของอุตสาหกรรมข้าว เกรียบงา โดยการคำนวณจากการสอบถามคือ

$$K_1 = ๒,๖๐๔,๘๕๔$$

$$K_2 = ๑๗๔,๓๕๔^{\circ}$$

$$L_1 = ๑๔๓$$

$$L_2 = ๑,๓๔๐,๕๐๐$$

$$K_1/L_1 = \frac{๒,๖๐๔,๘๕๔}{๑๔๓} = ๑๘,๒๑๕.๘$$

$$K_1/L_2 = \frac{๒,๖๐๔,๘๕๔}{๑,๓๔๐,๕๐๐} = ๑.๙๔$$

^๑ K_2 คำนวณจากแบบสอบถามผู้ผลิต รายละเอียดตามตารางที่ ๒ ภาคผนวก

ตารางที่ ๓.๖ มูลค่าสินทรัพย์ถาวรของอุตสาหกรรมข้าว เกือบงาในปี ๒๕๒๔
หลังหักค่าเสื่อมราคา

ลำดับที่	มูลค่า (บาท)
โรงงานที่ ๑	๖๐๑,๓๗๔
โรงงานที่ ๒	๒๒๒,๗๐๘
โรงงานที่ ๓	๘๔๖,๕๕๒
โรงงานที่ ๔	๓๔๗,๓๕๒
โรงงานที่ ๕	๓๐๖,๕๖๘
โรงงานที่ ๖	๒๘๐,๓๐๕

ที่มา: การสอบถามจากผู้ผลิต รายละเอียดอยู่ในตารางที่ ๒ ภาคผนวก

ตารางที่ ๓.๗ ค่าเสื่อมราคาสินทรัพย์ถาวรของโรงงานข้าว เกือบงา ปี ๒๕๒๔

ลำดับที่	ค่าเสื่อมราคา (บาท)
โรงงานที่ ๑	๒๗,๕๖๕
โรงงานที่ ๒	๑๓,๘๘๖
โรงงานที่ ๓	๔๐,๒๘๒
โรงงานที่ ๔	๑๗,๔๗๒
โรงงานที่ ๕	๑๗,๖๑๖
โรงงานที่ ๖	๑๗,๕๓๓

ที่มา: การสอบถามจากผู้ผลิต รายละเอียดในตารางที่ ๒ ภาคผนวก

- หมายเหตุ:
๑. มูลค่าสินทรัพย์ถาวรของเครื่องจักรแต่ละโรงงานแตกต่างกันเนื่องจากระยะเวลาในการจัดซื้อที่แตกต่างกัน และจากการสอบถามผู้ผลิตเครื่องจักรในระยะหลังได้มีการพัฒนาให้มีคุณภาพดีขึ้นกว่าเครื่องจักรในระยะแรก จึงมีราคาสูงกว่า
 ๒. อายุการใช้งานของเครื่องจักรแต่ละชนิดไม่เท่ากัน ในกรณีของค่าเสื่อมราคาของโรงงานที่ ๔ และ ๕ นั้น เนื่องจากว่า ยานพาหนะที่นับเป็นมูลค่าสินทรัพย์ถาวรอย่างหนึ่ง ของโรงงานที่ ๔ ยานพาหนะมีอายุการใช้งานนาน ๑๐ ปี มูลค่า ๔๐,๐๐๐ ค่าเสื่อมราคาเป็น ๘,๐๐๐ บาท ขณะที่โรงงานที่ ๕ ยานพาหนะ มูลค่า ๑๐๐,๐๐๐ บาท อายุการใช้งาน ๑๕ ปี ค่าเสื่อมราคา ๖,๖๖๖ บาท ซึ่งต่ำกว่า ดังนั้นเมื่อรวมค่าเสื่อมราคาทั้งหมดของ ๒ โรงงานจึงปรากฏว่าโรงงานที่ ๕ จะมีค่าสูงกว่า โรงงานที่ ๔
 ๓. รายละเอียดเกี่ยวกับประเภทเครื่องมือในการผลิต และค่าเสื่อมราคา จะอยู่ในภาคผนวก

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

$$K_2/L_1 = \frac{๑๓๔,๓๕๔}{๑๔๓} = ๙๓๙.๕๓$$

$$K_2/L_2 = \frac{๑๓๔,๓๕๔}{๑,๓๕๐,๕๐๐} = ๐.๑๐$$

อย่างไรก็ตามเพื่อให้เห็นลักษณะและขนาดความเข้มข้นของทุน ในอุตสาหกรรมข้าว เปรียบ
งา เมื่อเทียบกับอุตสาหกรรมที่มีลักษณะคล้ายกัน จึงได้นำตัวเลขความเข้มข้นของทุนในอุตสาหกรรม
การเกษตรอื่น ๆ ในปีเดียวกันมาพิจารณาด้วยคือ

๑. อุตสาหกรรมการเก็บถนอมผักและผลไม้ด้วยวิธีต่าง ๆ แต่ไม่ใช้การทำผลไม้และ
ผักกระป๋อง

$$K_1 = ๔,๕๕๐,๐๐๐$$

$$K_2 = ๕๓,๐๐๐$$

$$L_1 = ๔๘$$

$$L_2 = ๓๕,๐๐๐$$

$$K_1/L_1 = \frac{๔,๕๕๐,๐๐๐}{๔๘} = ๑๐๓,๑๒๕$$

$$K_2/L_2 = \frac{๕,๕๕๐,๐๐๐}{๓๕,๐๐๐} = ๑๕๑.๔๒$$

$$K_2/L_1 = \frac{๕๓,๐๐๐}{๔๘} = ๑,๑๐๔.๑๖$$

$$K_2/L_2 = \frac{๕๓,๐๐๐}{๓๕,๐๐๐} = ๑.๕๑$$

๒. การผลิตน้ำปลา

$$K_1 = ๓๔,๕๗๘,๐๐๐$$

$$K_2 = ๔๕๓,๐๐๐$$

$$L_1 = ๑๕๖$$

$$L_2 = ๑,๗๗๕,๐๐๐$$

$$K_1/L_1 = \frac{๓๔,๕๗๘,๐๐๐}{๑๕๖} = ๒๒๓,๗๐๔$$

$$K_1/L_2 = \frac{๓๔,๕๗๘,๐๐๐}{๑,๗๗๕,๐๐๐} = ๒๒.๒๘$$

$$K_2/L_1 = \frac{๔๕๓,๐๐๐}{๑๕๖} = ๖,๑๐๙$$

$$K_2/L_2 = \frac{๔๕๓.๐๐๐}{๑,๗๗๕,๐๐๐} = ๐.๒๕$$

๓. การถนอมและการแปรรูปอาหารจำพวกปลาแห้งและอาหารอื่น ๆ

$$K_1 = ๓๒,๒๐๔,๐๐๐$$

$$K_2 = ๓,๔๕๐,๐๐๐$$

$$L_1 = ๖๔๓$$

$$L_2 = ๑๐,๘๘๘,๐๐๐$$

$$K_1/L_1 = \frac{๓๒,๒๐๔,๐๐๐}{๖๔๓} = ๕๐,๔๗๐$$

$$K_1/L_2 = \frac{๓๒,๒๐๔,๐๐๐}{๑๐,๘๘๘,๐๐๐} = ๒.๙๕$$

$$K_2/L_1 = \frac{๓,๔๕๐,๐๐๐}{๖๔๓} = ๕,๓๖๕.๓๕$$

$$K_2/L_2 = \frac{๓,๔๕๐,๐๐๐}{๑๐,๘๘๘,๐๐๐} = ๐.๓๒$$

๔. อุตสาหกรรมทำขนมปัง

$$K_1 = ๗,๓๘๐,๐๐๐$$

$$K_2 = ๑,๑๑๓,๐๐๐$$

$$L_1 = ๒๑๔$$

$$L_2 = ๒,๘๑๔,๐๐๐$$

$$K_1/L_1 = \frac{๗,๓๘๐,๐๐๐}{๒๑๔} = ๓๔,๖๘๘.๖$$

$$K_1/L_2 = \frac{๗,๓๘๐,๐๐๐}{๒,๘๑๔,๐๐๐} = ๒.๖๒$$

$$K_2/L_1 = \frac{๑,๑๑๓,๐๐๐}{๒๑๔} = ๕,๐๘๒.๒$$

$$K_2/L_2 = \frac{๑,๑๑๓,๐๐๐}{๒,๘๑๔,๐๐๐} = ๐.๓๙$$

๕. การผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยว, วั่นเส้น และผลิตภัณฑ์ที่คล้ายคลึงกัน

$$K_1 = ๑๘,๒๔๕,๐๐๐$$

$$K_2 = ๔๓๗,๐๐๐$$

$$L_1 = ๓๒๓$$

$$L_2 = ๔,๔๘๓,๐๐๐$$

$$K_1/L_1 = \frac{๑๔,๒๔๕,๐๐๐}{๓๒๓} = ๔๔,๕๘๒$$

$$K_1/L_2 = \frac{๑๔,๒๔๕,๐๐๐}{๔,๔๕๓,๐๐๐} = ๓.๘๕$$

$$K_2/L_1 = \frac{๔๓๗,๐๐๐}{๓๒๓} = ๒,๕๐๐$$

$$K_2/L_2 = \frac{๔๓๗,๐๐๐}{๔,๔๕๓,๐๐๐} = ๐.๑๔$$

๖. การผลิตน้ำมันและไขมัน

$$K_1 = ๗,๕๐๐,๐๐๐$$

$$K_2 = ๗๕๐,๐๐๐$$

$$L_1 = ๔๐$$

$$L_2 = ๒๕๓,๐๐๐$$

$$K_1/L_1 = \frac{๗,๕๐๐,๐๐๐}{๔๐} = ๑๘๗,๕๐๐$$

$$K_1/L_2 = \frac{๗,๕๐๐,๐๐๐}{๗๕๐,๐๐๐} = ๑๐.๐๐$$

$$K_2/L_1 = \frac{๗๕๐,๐๐๐}{๔๐} = ๑๘,๗๕๐$$

$$K_2/L_2 = \frac{๗๕๐,๐๐๐}{๑๘๗,๕๐๐} = ๒.๕๖$$

๗. การผลิตอาหารสัตว์สำเร็จรูป

$$K_1 = ๒๐,๔๒๑,๐๐๐$$

$$K_2 = ๒,๐๔๑,๐๐๐$$

$$L_1 = ๒๒๒$$

$$L_2 = ๔,๑๕๔,๐๐๐$$

$$K_1/L_1 = \frac{๒๐,๔๒๑,๐๐๐}{๒๒๒} = ๙๑,๙๘๖$$

$$K_1/L_2 = \frac{๒๐,๔๒๑,๐๐๐}{๔,๑๕๔,๐๐๐} = ๔.๙๑$$

$$K_2/L_1 = \frac{๒,๐๔๑,๐๐๐}{๒๒๒} = ๙,๑๙๓.๗$$

$$K_2/L_2 = \frac{๒,๐๔๑,๐๐๐}{๔,๑๕๔,๐๐๐} = ๐.๔๙$$

ตารางที่ ๓.๘ สัดส่วน ทุน/จำนวนแรงงาน, ทุน/ค่าจ้าง, ค่าเสื่อมราคา/จำนวน
แรงงาน, ค่าเสื่อมราคา/ค่าจ้าง

ประเภทอุตสาหกรรม	K_1/L_1	K_1/L_2	K_2/L_1	K_2/L_2
๑. การเก็บถนอมผักและผลไม้ด้วยวิธีต่าง ๆ	๑๐๔,๑๒๔	๑๔๑.๔๒	๑,๑๐๔.๑๖	๑.๔๑
๒. การผลิตน้ำปลา	๒๔๓,๗๐๔	๒๒.๒๔	๖,๑๐๔	๑.๔๓
๓. การเก็บถนอม, แปรรูปอาหารทะเล	๔๖,๔๗๐	๒.๔๔	๔,๔๗๘.๓๔	๐.๓๒
๔. การทำขนมปัง	๓๓,๖๔๘.๖	๒.๖๒	๔,๐๘๒.๒	๐.๓๔
๕. การผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยว, วนเส้น, ผลิตภัณฑ์ ที่คล้ายคลึงกัน	๕๔,๕๘๒	๓.๘๔	๒,๔๐๐	๐.๑๔
๖. การผลิตน้ำมันและไขมัน	๑๘๗,๕๐๐	๒๔.๖๔	๑๘,๗๕๐	๒.๕๖
๗. การผลิตอาหารสัตว์สำเร็จรูป	๔๑,๔๘๖	๔.๔๑	๔,๑๔๓.๗	๐.๔๔
๘. การผลิตข้าว เกรียบงา	๑๘,๒๑๕.๘	๑.๔๔	๔๓๔.๕๓	๐.๑๐

ที่มา: อุตสาหกรรม ๑-๗ สำนักงานสถิติแห่งชาติ

อุตสาหกรรมที่ ๘ แบบสอบถามผู้ผลิตอุตสาหกรรมข้าว เกรียบงา

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ ๓.๔ แสดงให้เห็นค่าความ เข้มของทุน ในอุตสาหกรรมต่าง ๆ เหล่านี้ รวมทั้งอุตสาหกรรมการผลิตข้าว เกรียบงา เมื่อ เปรียบ เทียบกันแล้ว เห็นได้ว่า อุตสาหกรรม ข้าว เกรียบงาจะมีค่าความ เข้มของทุน หรือสัดส่วนทุน/แรงงานต่ำกว่าอุตสาหกรรมอื่น ๆ ที่นำมา เปรียบเทียบกัน ไม่ว่าจะเปรียบเทียบในแง่ของจำนวนแรงงานหรือค่าจ้างแรงงาน โดย อุตสาหกรรมที่มีค่าความ เข้มของทุนค่อนข้างสูงคือ การ เก็บถนอมผักและผลไม้ด้วยวิธีต่าง ๆ การ ผลิตน้ำตาล และการผลิตน้ำมันและไขมัน ซึ่งกรรมวิธีการผลิตของอุตสาหกรรมเหล่านี้ อาจจะ มีการนำเทคโนโลยีที่ทันสมัยมีการนำ เครื่องจักรมาใช้ในการผลิตมากขึ้น ความต้องการแรงงาน จึงลดลง ในขณะที่ทุนเพิ่มสูงขึ้น ทำให้ค่าความ เข้มของทุนสูง

การที่ตัวเลขความ เข้มของทุนของอุตสาหกรรมข้าว เกรียบงายังต่ำ เมื่อ เปรียบ เทียบกับ อุตสาหกรรมอื่น แสดงว่าเป็นอุตสาหกรรมที่มีการใช้ทุนน้อย และใช้แรงงานมาก เมื่อ เปรียบ- เทียบกัน นั่นคือ เป็นอุตสาหกรรมที่มีการผลิตโดยใช้แรงงานค่อนข้างมากโดย เปรียบ เทียบ (Labour Intensive Industry) ดังนั้นจึง เป็นไปตามเป้าหมายหรือวัตถุประสงค์ของ อุตสาหกรรมนี้ที่จะก่อให้เกิดประโยชน์ต่อระบบ เศรษฐกิจของประเทศ คือมีการว่าจ้างแรงงาน เพิ่มขึ้น

(หมายเหตุ: การคำนวณค่าเสื่อมราคา ตามข้อมูลของสำนักงานสถิติแห่งชาติ อาจ จะไม่ได้ใช้วิธีการคำนวณแบบ เส้นตรง เช่นเดียวกับ อุตสาหกรรมข้าว เกรียบงา ซึ่งทำให้ค่า เสื่อมราคาในอุตสาหกรรมบางชนิด เช่นการ เก็บถนอมผักและผลไม้ด้วยวิธีต่าง ๆ และการผลิต น้ำตาลมีค่าต่ำ ดังนั้นการเปรียบเทียบความ เข้มของทุนจากค่า เสื่อมราคาระหว่างอุตสาหกรรม ต่าง ๆ นั้น อาจจะให้ผล ที่ไม่คั่น เนื่องจากวิธีการคำนวณไม่ได้อยู่บนพื้นฐานเดียวกัน)

การตลาด

ในสมัยก่อนที่การคมนาคมจะมีความสะดวก เป็นอย่างมากเหมือนเช่นในปัจจุบัน สินค้า หักเมืองมักจะมีการจำหน่ายอยู่แต่ เฉพาะภายในท้องถิ่นที่ทำการผลิตเท่านั้น เพื่อเป็นของที่ระลึก แก่ผู้ที่มาเที่ยวสถานที่แห่งนั้น แต่ในปัจจุบันเมื่อการคมนาคมสะดวกขึ้น การขยายตัวของตลาด สินค้าหักเมืองก็เจริญขึ้นตามไปด้วย เช่น สินค้าหักเมืองของจังหวัดขอนแก่น แร่เขตอาหารซึ่ง ได้แก่ แหนม, หมูยอ, ถั่วกระจก ฯลฯ ในกรุงเทพฯ ก็มีจำหน่ายอยู่ทั่วไป โดยผู้บริโภคไม่จำเป็นต้องเดินทางไปจังหวัดที่ผลิต

ข้าว เกรียบงาก็เช่นเดียวกัน เดิมจะผลิตจำหน่ายภายในท้องถิ่น เพื่อให้มีทัศนภาพ รือเข้ามาเป็นของฝากเท่านั้น แต่ในปัจจุบันสถานที่จำหน่ายไม่ได้จำกัดตัวอยู่ภายในเฉพาะจังหวัด เพชรบุรีเท่านั้น ยังมีการจำหน่ายออกไปยังจังหวัดต่าง ๆ เกือบจะทั่วประเทศไทย เช่น นครสวรรค์, พิษณุโลก, กรุงเทพฯ, ประจวบคีรีขันธ์, สุราษฎร์ธานี, ชุมพร ฯลฯ



ตารางที่ ๓.๕ ประเทศผู้นำเข้าข้าวเกรียบจากไทย และปริมาณการส่งออกของ
ข้าวเกรียบ ทุกชนิดที่ผลิตจาก ธัญพืช

ประเทศ	ปริมาณ(ก.ก.)		
	๒๕๒๕	๒๕๒๖	๒๕๒๗
บาหลีเรน	๓๔	๓๐๐	๖๑๕
ฮ่องกง	๒๔,๔๕๒	๒๔,๖๓๗	๑,๑๕๗
ญี่ปุ่น	๗๐๔,๒๔๕	๕๖๕,๓๗๕	๓๔๑,๐๐๐
ลาว	๓,๐๖๕	๑,๔๕๐	๖๖๕
มาเลเซีย	๒๖,๖๐๗	๘๑,๒๗๒	๕๕,๗๕๘
ฟิลิปปินส์	๘๑๒	-	-
ซาอุดีอาระเบีย	๑,๕๐๕	๒,๓๑๕	๒,๕๕๐
สิงคโปร์	๒๕๗,๘๑๘	๒๖๗,๐๒๕	๒๕๐,๕๘๕
ศรีลังกา	๑๗	-	-
ฝรั่งเศส	๑,๑๕๐	๑,๕๒๓	๓๑๕
เยอรมันตะวันตก	๓๐	๖๐	๗๕๐
เนเธอร์แลนด์	๖๐	๑๐,๒๗๐	-
สวีเดน	๗๕	-	๕๘
สวิสเซอร์แลนด์	๗๖๘	๓,๓๐๒	๓๐๐
อังกฤษ	๕๖๓	๖๕๐	๒๓๕
แคนาดา	๑๘๖	๕๖	๖,๓๘๕
อเมริกา	๒๕,๑๓๓	๓๓,๒๑๖	๓๑,๑๑๓
ออสเตรเลีย	๓,๕๕๘	๓,๘๑๘	๖,๒๕๗
นิวซีแลนด์	-	๕๖	๑๒๖
อูเวต	-	-	๑,๗๓๐
บรูไน	-	-	๑,๐๒๐
เบลเยียม	-	๒๐๕	-

ที่มา : Foreign Trade Statistics of Thailand 1982-1984, กรมศุลกากร กระทรวงการคลัง

สาเหตุที่ทำให้การตลาดของสินค้าชนิดนี้ขยายตัวมีหลายประการสรุปได้ดังนี้คือ

๑. เนื่องจากลักษณะของสินค้าที่แปรรูปมาจากสินค้าเกษตร เป็นสินค้าประเภทอาหารแห้ง ทำให้เกิดความสะดวกในการขนส่ง

๒. สามารถเก็บรักษาไว้ได้นานพอสมควร

๓. เป็นสินค้าประเภทอาหารที่ผู้บริโภคทุก ๆ ภาคสามารถจะบริโภคได้

นอกจากจะมีการขยายตัวไปตามจังหวัดต่าง ๆ ภายในประเทศไทยแล้ว จากการสัมภาษณ์ผู้ผลิต ปรากฏว่าสินค้าชนิดนี้ได้มีการส่งออกไปจำหน่ายต่างประเทศด้วย โดยราคาขายส่งระหว่างตลาดภายในประเทศและต่างประเทศจะแตกต่างกัน เนื่องจากว่าผู้ผลิตจะต้องตากข้าวเกรียบให้แห้งกว่าการขายตลาดภายในประเทศ ซึ่งจะเป็นการสูญเสียน้ำหนัก แต่จะเก็บรักษาไว้ได้นานกว่าที่มีความชื้นมาก และขนาดข้าวเกรียบก็จะมีขนาดแผ่นที่ใหญ่กว่า ดังนั้นราคาสินค้าที่จำหน่ายสำหรับตลาดต่างประเทศจึงสูงกว่าประเทศที่มีการส่งออกไปจำหน่าย เช่น สหรัฐอเมริกา, แคนาดา, ฮองกง ฯลฯ โดยเริ่มมีการส่งออกเป็นปีแรกในปี ๒๕๒๔

เนื่องจากว่าสินค้าประเภทนี้เพิ่งจะมีการส่งออกไปจำหน่ายในปริมาณที่ไม่มากนัก ดังนั้นจากสถิติกรมศุลกากรจึงยังไม่มีมีการแยกสถิติของข้าวเกรียบงาออกมาให้เห็นอย่างเด่นชัด สถิติจะเป็นตัวเลขรวมของข้าวเกรียบทุกชนิดที่ทำการผลิตจากธัญพืช ซึ่งจะแสดงได้ตามตารางที่ ๓.๔

จากตารางที่ ๓.๔ แม้จะไม่ได้แสดงให้เห็นอย่างชัดเจนว่า ข้าวเกรียบงาที่มีการส่งออกนั้นจะมีปริมาณของข้าวเกรียบงาเท่าไร แต่ก็ได้แสดงให้เห็นถึงตลาดของสินค้าแปรรูปสินค้าเกษตรอีกชนิดหนึ่ง ซึ่งมีการส่งออกไปยังประเทศต่าง ๆ ทั้งในเขตเอเชีย, ตะวันออกกลาง, ยุโรป, อเมริกา และออสเตรเลีย ประเทศที่มีการนำเข้าเพิ่มขึ้น ในช่วงปี ๒๕๒๔-๒๕๒๗ คือ บราซิล, ซาอุดีอาระเบีย, เยอรมันตะวันตก, ออสเตรเลีย และแคนาดา ทั้งนี้อาจจะเนื่องมาจากสภาพของสินค้าตามที่ได้กล่าวมาแล้ว และสาเหตุอีกอย่างอาจจะเกี่ยวกับการที่คนไทยได้ไปศึกษาหรือไปทำงานในประเทศเหล่านั้นเพิ่มขึ้น การบริโภคจึงเพิ่มขึ้น

นอกจากนี้ในปัจจุบัน เพชรบุรียังเป็นแหล่งที่ได้รับการส่งเสริมทางการท่องเที่ยวอีกแห่งหนึ่ง จะทำให้มีนักท่องเที่ยวเข้ามาเที่ยวกันมากขึ้น ซึ่งจะทำให้สินค้าพื้นเมืองมีปริมาณการจำหน่ายเพิ่มมากขึ้น การผลิตก็จะขยายตัวเพิ่มมากขึ้นตามลำดับ

ผลผลิตของอุตสาหกรรมข้าวเกรียบงา จะมีทั้งการจำหน่ายปลีกและส่ง ซึ่งมีอยู่ทั้งภายใน จังหวัดเพชรบุรีและจังหวัดอื่น ๆ นอกจากนี้ยังมีการผลิตเพื่อการส่งออก จากที่ได้กล่าวมาแล้ว ใน ระดับโรงงานจะมีการขายปลีกน้อยกว่าการขายส่ง หรือบางโรงงานจะไม่มีการขายปลีกเลย เนื่องจากจะผลิตตามคำสั่งซื้อของลูกค้า ส่วนการผลิตในครัวเรือนส่วนมากจะเป็นการขายปลีก ดังนั้น ช่องทางการจัดจำหน่ายจะแบ่งออกได้ดังต่อไปนี้คือ

๑. การขายส่งให้กับร้านค้าปลีกในจังหวัดเพชรบุรี หรือจังหวัดอื่น ๆ เช่น กรุงเทพฯ, พิษณุโลก, นครสวรรค์, ชุมพร, สงขลา ฯลฯ

๒. การขายส่งให้กับตัวแทนส่งออกไปจำหน่ายต่างประเทศ อันได้แก่ อเมริกา, ออสเตรเลีย และแคนาดา

๓. พ่อค้าคนกลางในหมู่บ้าน หรือคนกลางจากจังหวัดอื่น มารับซื้อจากชาวบ้านจำนวนมาก และไปขายส่งอีกทอดหนึ่ง

๔. การจำหน่ายปลีก โดยผู้ผลิตเองทั้งที่ตลาดภายในจังหวัด และจังหวัดใกล้เคียง นอกจากนี้ยังมีการนำไปจำหน่ายปลีกตามงานเทศกาลต่าง ๆ อีกด้วย

ช่วงที่มีการผลิตและจำหน่ายมากคือ นับตั้งแต่เดือนธันวาคม ถึงเดือนเมษายนของปีถัดไป ทั้งนี้สาเหตุหนึ่งอาจจะเนื่องมาจากในช่วงนี้มีงานเทศกาลต่าง ๆ มาก

ราคาจำหน่าย

ในระดับโรงงาน - ราคาขายส่งให้กับร้านค้าต่าง ๆ ในประเทศ กก. ละ ๑๔ บาท

- ราคาขายส่งให้กับตัวแทนจำหน่ายเพื่อการส่งออก กก. ละ

๒๒ บาท

ในระดับครัวเรือน - ราคาขายส่งให้กับพ่อค้าที่มาซื้อในอัตรา ๑๐๐ แผ่น ๔๐ บาท

- ราคาขายปลีกให้กับผู้บริโภคในอัตรา ๑๐๐ แผ่น ๔๔ บาท

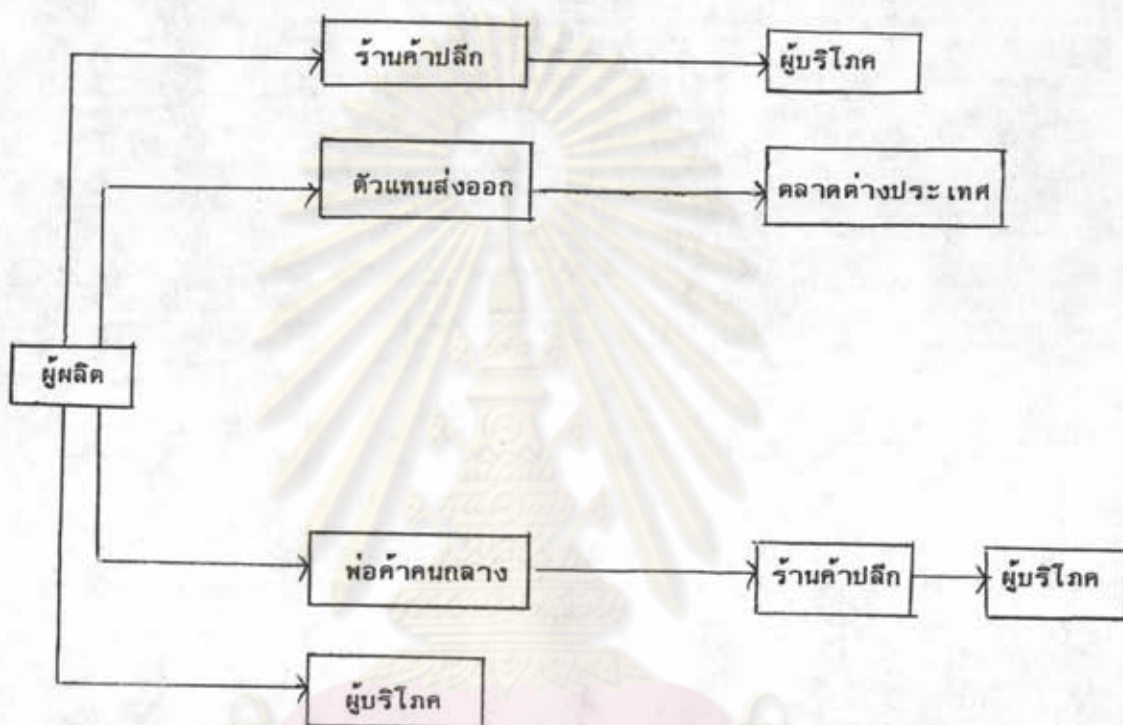
โดยสรุปจะเห็นว่า การผลิตข้าวเกรียบงาในจังหวัดเพชรบุรี นับว่ามีความสอดคล้องกับสภาพของจังหวัดที่มีผลผลิตส่วนมากเป็นสินค้าเกษตร โดยเฉพาะปัจจัยการผลิตต่าง ๆ ของอุตสาหกรรมข้าวเกรียบงา ก็นับว่ามีอยู่ทุกชนิดในจังหวัดเพชรบุรี และปัจจัยการผลิตที่สำคัญก็คือน้ำตาลโตนดก็มีการทำกันอยู่ทุกอำเภอ หรือถึงแม้ว่าถ้าเกิดการขาดแคลนปัจจัยการผลิตภายในจังหวัด ก็ยังสามารถที่จะหาทดแทนได้จากจังหวัดอื่น ๆ ในบริเวณใกล้เคียงได้เช่นกัน กรรมวิธีการผลิตนับว่าเป็นวิธีการผลิตที่ง่ายและไม่ซับซ้อนมากนัก มีการใช้แรงงานในการผลิตเป็นส่วนมาก โดยเฉพาะแรงงานสตรี ซึ่งแสดงให้เห็นได้จากสัดส่วนของทุน/แรงงาน เมื่อเปรียบเทียบกับอุตสาหกรรมอื่น ๆ นอกจากนี้การตลาดในปัจจุบันของสินค้าดังกล่าว แม้ว่าจากลักษณะของสินค้าจะสามารถทดแทนกันได้ แต่ก็มีการผลิตเพียงจังหวัดเดียวในประเทศไทย ดังนั้นการตลาดจึงมีการขยายตัวออกไปสู่จังหวัดอื่น ๆ ในประเทศไทย และเริ่มมีการส่งออกในบางส่วน จากการผลิตในระดับโรงงาน และเนื่องจากอุตสาหกรรมข้าวเกรียบงามีการผลิตเป็น ๒ ระดับ คือ การผลิตในระดับโรงงาน และการผลิตในระดับครัวเรือน ซึ่งจะมีความแตกต่างกันบ้างในบางลักษณะ การศึกษาในบทต่อไปจะเป็นการเปรียบเทียบการผลิตทั้งสองระดับของอุตสาหกรรมนี้



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

รูปที่ 3.1

แผนผังแสดงการจัดจำหน่ายของอุตสาหกรรมข้าว เกรียงงา



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย