



บทที่ 6

สรุป ปัญหาและขอเสนอแนะ

การทำปลาสดเค็มที่จังหวัดสมุทรปราการแบ่งออกเป็น 3 วิธีคือ วิธีธรรมชาติโดยการตากแดดเดี่ยวและตากสองแดด วิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้าซึ่งแบ่งเป็นกรณีที่มีเครื่องอบของตนเองและกรณีที่มีเครื่องอบของตนเอง และวิธีการรมควัน

รายได้จากการขายปลาสดเค็มต่อวัน วิธีการรมควันมีรายได้จากการขายปลาสดเค็มสูงที่สุดจำนวน 40,325 บาท และวิธีธรรมชาติโดยการตากแดดเดี่ยวมีรายได้จากการขายปลาสดเค็มต่ำที่สุดเพียง 20,335.60 บาท ในขณะที่การทำปลาสดเค็มวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้ากรณีมีเครื่องอบของตนเองมีต้นทุนรวมหลังหักต้นทุนลดลงต่ำที่สุดจำนวน 17,510.34 บาท ส่วนวิธีที่มีต้นทุนรวมหลังหักต้นทุนลดลงสูงที่สุดคือวิธีการรมควันจำนวน 37,712.60 บาท แต่วิธีที่กำไร (ขาดทุน) ต่อวันสูงที่สุดคือวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้ากรณีมีเครื่องอบของตนเองจำนวน 3,221.66 บาท ส่วนวิธีธรรมชาติโดยการตากแดดเดี่ยวมีกำไร (ขาดทุน) ต่อวันต่ำที่สุดจำนวน 1,800.46 บาท อัตราผลตอบแทนต่อต้นทุนการทำปลาสดเค็มสูงที่สุดคือวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้ากรณีมีเครื่องอบของตนเอง วิธีที่มีอัตราผลตอบแทนต่อต้นทุนการทำปลาสดเค็มต่ำที่สุดคือวิธีการรมควัน ในขณะที่เดียวกับวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้ากรณีมีเครื่องอบของตนเองมีกำไรส่วนเกินและอัตรากำไรส่วนเกินต่อต้นทุนการทำปลาสดเค็มสูงที่สุด ส่วนวิธีธรรมชาติโดยการตากแดดเดี่ยวมีกำไรส่วนเกินต่ำที่สุดแต่วิธีการรมควันมีอัตรากำไรส่วนเกินต่อต้นทุนการทำปลาสดเค็มต่ำที่สุด

ตามองในแง่ของรายได้และค่าใช้จ่ายในการลงทุนทำปลาสดเค็ม วิธีที่กำไรที่เป็นเงินสดและอัตรากำไรที่เป็นเงินสดต่อค่าใช้จ่ายที่เป็นเงินสดสูงที่สุดคือวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้ากรณีมีเครื่องอบของตนเอง ส่วนวิธีธรรมชาติโดยการตากแดดเดี่ยวมีกำไรที่เป็นเงินสดต่ำที่สุด และวิธีการรมควันมีอัตรากำไรส่วนเกินที่เป็นเงินสดต่อค่าใช้จ่ายที่เป็นเงินสดต่ำที่สุด

ส่วนกำไรที่ถือเสมือนว่าว่างงานและอัตรากำไรที่ถือเสมือนว่าว่างงานสูงที่สุดคือวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้ากรณีมีเครื่องอบของตนเอง วิธีที่กำไรที่ถือเสมือนว่าว่างงานต่ำที่สุดคือวิธีธรรมชาติโดยการตากแดดเดี่ยวและอัตรากำไรที่ถือเสมือนว่าว่างงานต่ำที่สุดคือวิธีการรมควัน

วิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้ากรณีไม่มีเครื่องอบของตนเองมีค่าขาย ณ จุดเสมอตัวต่ำที่สุด และวิธีราระดับปลอดภัยสูงที่สุด ส่วนวิธีการรวมถ่วงมีค่าขาย ณ จุดเสมอตัวสูงที่สุด และวิธีธรรมชาติโดยการตากแดดด้วยวิธีราระดับปลอดภัยต่ำที่สุด

สำหรับปริมาณผลผลิตที่ได้จากวิธีการรวมถ่วงมีน้ำหนักผลผลิตสูงที่สุดในขณะที่วิธีธรรมชาติโดยการตากแดดส่องแดดมีน้ำหนักผลผลิตต่ำที่สุด แต่มีรายได้จากการขายพลาสติกเก็บตอกโลกรวมสูงที่สุด

ผลจากการวิเคราะห์ในลักษณะต่าง ๆ สามารถสรุปได้ว่า การทำพลาสติกเก็บวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้าให้ผลตอบแทนดีกว่าการทำพลาสติกเก็บด้วยวิธีธรรมชาติโดยการตากแดดเดี่ยวตากส่องแดดและวิธีการรวมถ่วงซึ่งคำนึงถึงสมมติฐานที่ว่า การทำพลาสติกเก็บวิธีธรรมชาติจะให้ผลตอบแทนสูงที่สุด แต่ดาวเองในแง่วิธีที่อุปถัมภ์กันซึ่งใช้วิธีธรรมชาติและวิธีการรวมถ่วงจะเห็นว่าวิธีการทำพลาสติกเก็บที่ใหญ่ผลตอบแทนสูงที่สุดคือวิธีธรรมชาติโดยการตากส่องแดด สำหรับวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้านั้น ในกรณีที่ไม่มีเครื่องอบของตนเองจะให้ผลตอบแทนสูงที่สุด แต่การทำพลาสติกเก็บต้องลงทุนซื้อเครื่องอบไฟฟ้าในราคาประมาณ 200,000 บาท และมีค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการใช้เครื่องอบไฟฟ้าเพิ่มขึ้นอีกประมาณวันละ 167.06 บาท ส่วนการทดลองใช้เครื่องอบไฟฟ้าโดยจ่ายค่าอบพลาสติกโลกรวมละ 50 สตางค์ จะมีปัญหาเรื่องปริมาณเครื่องอบไฟฟ้าซึ่งมีไม่พอกับปริมาณปลาที่จะอบ เพราะขณะมีเครื่องอบเพียงเครื่องเดียวและการจัดหาเครื่องอบไฟฟ้าเพิ่มขึ้นเป็นเรื่องค่อนข้างยุ่งยากและใช้เวลานานเกี่ยวกับขั้นตอนการขอยืมประมาณ อย่างไรก็ตามก็ศึกษาพลาสติกเก็บโดยใช้วิธีธรรมชาติด้วยการตากส่องแดดจะได้รับผลตอบแทนมากกว่าวิธีอบด้วยเครื่องไฟฟ้ากรณีมีเครื่องอบของตนเองประมาณวันละ 191.29 บาท

ปัญหา อุปสรรค และแนวทางแก้ไข ปัญหาและอุปสรรคในการทำพลาสติกเก็บ

1. ขนาดพลาสติกเก็บ จากการศึกษาค้นคว้าและวิเคราะห์ผลตอบแทนจากการทำพลาสติกเก็บขนาดต่าง ๆ (ภาคผนวก) จะเห็นว่าผลขาดทุนจากการลงทุนทำพลาสติกเก็บส่วนใหญ่เกิดจากพลาสติกเก็บขนาดเล็กและขนาดจั่ว อันเป็นผลจากวัตถุดิบที่ใช้คือพลาสติกเก็บมีขนาดเล็ก สาเหตุเนื่องจากจำนวนปลาผลิตขาดความรู้เกี่ยวกับการเพาะเลี้ยงและการจัดระบบบ่อ ตลอดจนระยะเวลาที่ใช้เลี้ยงอาจน้อยกว่า 8 เดือน เนื่องจากจำนวนปลาผลิตจำเป็นต้องขายผลผลิตของตนก่อน เพราะขาดเงินทุนหมุนเวียนและเพื่อนำเงินไปชำระหนี้แก่เจ้าหนี้ นอกจากนี้ยังมีผลจากต้นทุนปลา

ที่ใช้เป็นเทอแทนด์และแบกแทนด์ควย สาเหตุดังกล่าวทำให้โกลาสลิดเค็มมีขนาดเล็กไม่เป็นที่นิยม (ขนาดที่เป็นที่นิยมจะมีความยาวจากหัวถึงปลายหาง 16 - 21 เซนติเมตร และมีน้ำหนักตัว โมงน้อยกว่า 120 กรัม) แต่คนซื้อปลาสดสด ผู้หาปลาสดสดไม่สามารถจะเลือกขนาดของปลา โดตองซื้อคละกันไป ถ้าโกลาขนาดเล็กรมากกว่าปลาขนาดใหญ่ ผู้หาปลาสดเค็มจะโดกัไวโรนอย หรือชาตุน

แนวทางแก้ไข หน่วยงานราชการโดยกรมประมงควรจัดทำแปลงสาธิตการเลี้ยง ปลาสดเค็มใหม่และจัดการอบรมเพื่อแนะนำให้ชาวนาปลาสดปรับปรุงวิธีการเลี้ยงให้เหมาะสม กับสภาพการณ์ปัจจุบันที่เปลี่ยนแปลงไป ควรมีการคัดเลือกพันธุ์ปลาเพื่อให้ได้พันธุ์ปลาสดที่โตเร็ว มาให้ชาวนาปลาสดเลี้ยง ในขณะที่เดียวกันก็จัดหาแหล่งเงินกู้ที่เสี่ยคอกเบี้ยค่าให้แก่ชาวนา ปลาสด เพื่อจะได้มีเงินทุนหมุนเวียนเพื่อที่จะใช้เลี้ยงปลาสดจนโตได้ขนาดจึงขายหรือคัดเลือก เฉพาะปลาตัวใหญ่ขายก่อนโดยไม่จำเป็นต้องขายปลาทั้งหมดที่มีอยู่

2. ปริมาณปลาสดสด ชาวนาปลาสดส่วนใหญ่เข้าใจว่าปลาสดจะวางไข่ปีละครั้ง เหมือนปลาน้ำจืดทั่วไป ซึ่งจากการที่ขาค้นคว้าของกรมประมงรายงานว่า ปลาสดที่เลี้ยงในบ่อ ไม่มีฤดูการวางไข่โดยเฉพาะอาจวางไข่ตลอดปี กล่าวคือปลาสดพันธุ์ ปลาสดจะวางไข่ ได้มากกว่าปีละ 2 ครั้ง แต่ชาวนาปลาสดแถบบางห่อและบางบ่อสามารถเพาะปลากปลาได้ตั้งแต่ เดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนพฤศจิกายน โดยมีช่วงชุกอยู่ระหว่างเดือนพฤษภาคมถึงเดือนสิงหาคม ทำให้โกลาสลิดในจังหวัดสมุทรปราการมีมากในช่วงเดือนตุลาคมถึงเมษายนของปีถัดไป มีผลทำให้ การทำปลาสดเค็มมีมากในช่วงนี้และหลังจากนั้นจะไม่มีการทำปลาสดเค็มเพราะไม่มีปลาสดสด เป็นเหตุให้ไม่สามารถทำการผลิตได้ตลอดทั้งปี ปัญห่ออีกประการหนึ่งคือการเพาะปลากไม่คิดหรือ คิดแล้วแต่เลี้ยงไม่โต

แนวทางแก้ไข อาจทำได้โดยการให้ความรู้เกี่ยวกับการเพาะเลี้ยงปลาสด สมัยใหม่ที่ถูกต้องแก่ชาวนาปลาสด เริ่มตั้งแต่การจึกระบบบ่อ การให้อาหารเสริมแก่พ่อแมกัันธุ์ ในขณะที่แหววปลา การป้องกันศัตรูปลาใหม่เพาะกันธุ์เพื่อสามารถทำให้สัตว์การออชรอด ของลูกปลาสูงขึ้น ผลผลิตปลาสดเมื่อจับก็จะมีสูงขึ้ควย และการจึกระบบบ่อที่จึจะสามารถ มีปลาโตตลอดปี

3. กระบวนการทำเคมี เกลือแห้งที่ใช้ในการทำเคมีไม่มีสารกัมมาควรรังสีเกี่ยวกับคุณสมบัติและผลึกของเกลือแห้งที่ใช้ ทำให้ผลผลิตที่ได้มีคุณภาพไม่ดีขึ้น การทำเคมีโดยใช้เกลือแห้งเหมาะสมสำหรับปลาที่มีไขมันต่ำคือมีปริมาณไขมันไม่เกินร้อยละ 2 ของน้ำหนักปลา 100 กรัม ดังนั้นเกลือแห้งจึงไม่เหมาะสมกับปลาสดซึ่งเป็นปลาที่มีไขมันสูง เพราะจะทำให้ผลึกกัมมาควรรังสีที่มีคุณภาพไม่ดีทำให้ปลาเสียโครงสร้างโดยใช้เกลือน้อยไป แต่การใช้เกลือมากเกินไปปลาจะมีรสขม

แนวทางแก้ไข จากการศึกษาค้นคว้าพบว่าขนาดของผลึกเกลือที่เหมาะสมสำหรับวิธีการทำเคมีโดยใช้เกลือแห้งในเขตร้อน ควรจะมีขนาดผลึกที่ผ่านรูตะแกรงมาตรฐานขนาด 3.5 มิลลิเมตร และควรใช้ผสมกับเกลือในอัตราส่วน 2 : 1 สำหรับปลาสดซึ่งเป็นปลาที่มีไขมันเกินกว่าร้อยละ 2 ของน้ำหนักปลา 100 กรัม ควรทำเคมีโดยการใช้น้ำเกลืออิ่มตัวเป็นเวลา 2 ชั่วโมง นอกจากนั้นการใช้น้ำเกลือจะช่วยป้องกันปลาจากการปนเปื้อนของแบคทีเรียและป้องกันการเพิ่มออกซิเจนในไขมันระหว่างกระบวนการทำเคมีด้วย

4. ความสะอาด การทำปลาสดเคมีที่ปฏิบัติกันในปัจจุบันไม่ค่อยคำนึงถึงความสะอาดเริ่มตั้งแต่การทำเคมีด้วยการตองเกลือปกติจะเกล็ดเกลือบนที่ที่ใช้เป็นทางเดิน น้ำที่ใช้ล้างปลา ก่อนนำขึ้นตากหรือทำให้ปลาตายจะใช้น้ำที่สูบน้ำจากคลองที่อยู่ในบริเวณนั้น สถานที่ตากปลาจะอยู่ริมหาดสาธารณะ การตากปลาจะตากโดยไม่มียุงยุงเพื่อป้องกันยุงละออง ที่ใช้คลุมปลาเพื่อไม่ให้ปลากลายความร้อนจะใช้วัสดุที่เหลือใช้ที่มีอยู่ในครัวเรือน เช่น เสื้อเก่า ๆ ที่ใช้ไม่ได้แล้ว ถุงปุ๋ย กระสอบเก่าและถุงเกลือ จึงเป็นสิ่งที่ไม่สามารถหลีกเลี่ยงจากจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนกับปลาสดเคมีได้

แนวทางแก้ไข ควรยกที่ที่ใช้เคลือบปลาด้วยเกลือให้สูงจากทางเดินและน้ำที่ใช้ล้างปลาคือเป็นน้ำที่สะอาดโดยการใช้น้ำบาดาลหรือน้ำประปา สำหรับกระบวนการทำเคมีกรรมประมงใช้ทำการแก้ไขโดยนำเครื่องอบไฟฟ้ามาหุ้มหลอดไฟ ซึ่งจากการวิเคราะห์เกี่ยวกับต้นทุนและรายได้เกี่ยวกับการใช้เครื่องอบไฟฟ้ากรณีที่มีเครื่องอบของตนเองและกรณีไม่มีเครื่องอบของตนเองต่ำกว่าวิธีธรรมชาติโดยการตากแดดส่องแดดจำนวน 180.99 บาท และ 13.05 บาท ตามลำดับ ในขณะที่เดียวกันก็ให้อุณหภูมิของแดดที่สูงกว่าร้อยละ 1.27 และ 0.14 ตามลำดับสิ่งที่กรรมประมงกองจัดทำต่อไปคือพยายามเพิ่มปริมาณตู้อบไฟฟ้าให้มากขึ้น ปัจจุบันมีเพียงเครื่องเดียวซึ่งถ้าทุกคนที่มาใช้เครื่องอบไฟฟ้าย่อมไม่ก่อให้เกิดความต้องการ การใช้เครื่องอบไฟฟ้ายังทำให้ผลผลิตที่ได้สะอาดถูกต้องตามหลักโภชนาการด้วย

5. ราคาปลาสดเค็ม ราคาปลาสดเค็มส่วนใหญ่ผู้ซื้อจะเป็นผู้กำหนดราคาเพราะผู้ทำปลาสดเค็มส่วนใหญ่จะเป็นผู้ผลิตรายย่อย ผู้ซื้อสามารถซื้อปลาได้โดยไม่จำกัดจำนวนในราคาที่ตนกำหนด อำนาจการต่อรองจึงเป็นของผู้ซื้อมากกว่าผู้ขาย

แนวทางแก้ไข ทานิชย์จังหวัดและประมงจังหวัดต้องร่วมมือกันชี้แนะให้ผู้ทำปลาสดเค็มเห็นถึงประโยชน์ในการจัดตั้งสหกรณ์หรือชมรมผู้ทำปลาสดเค็มเพื่อประโยชน์ของสมาชิกเกี่ยวกับอำนาจในการต่อรองราคา โดยผู้ทำปลาสดเค็มจะกำหนดราคามาตรฐานขึ้นและทุกคนต้องขายในราคาเดียวกัน ในขณะที่ช่วงที่ทานิชย์จังหวัดทำหน้าที่ในการขยายตลาดโดยแนะนำแหล่งซื้อขายให้ผู้ทำปลาสดเค็มหรือจัดงานวันปลาสดเค็มเพื่อแนะนำปลาสดเค็มพร้อมกับจัดให้มีการประกวดปลาสดเค็มและออกใบรับรองให้แก่ผู้ชนะการประกวด รวมทั้งการกำหนดมาตรฐานของปลาสดเค็มที่ทำในจังหวัดสมุทรปราการ เกี่ยวกับขนาดของตัวปลา ความเค็มและความชื้นของตัวปลาควย



ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย