

ปัญหาพิเศษ

เรื่อง

ความต้องการบริโภคหอยหวานของประชากรในเขตเทศบาลเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี
 Whelk Shell Demanding within Mueng Municipality Population , Chonburi Province.



ร.พ.
 ๑๕๑๔๑
 ๒๕๔๘

เลขหมู่.....
 เลขทะเบียน..... ๑๕๐๔๗
 วันเดือนปี..... ๑ 5๖๗ ๒๕๕๓

เลขขอ

ภาควิชาเทคนิคเกษตร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง กทม.

เพื่อความสมบูรณ์แห่งปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (พัฒนการเกษตร)

พ.ศ. ๒๕๔๘

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้องสมุดคณะเทคโนโลยีการเกษตร
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าฯ ลาดกระบัง

ใบรับรองปัญหาพิเศษ

ภาควิชาเทคนิคเกษตร

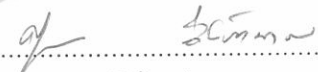
คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าฯ เจ้าคุณทหารลาดกระบัง กทม.

เรื่อง
ความต้องการบริโภคหอยหวานของประชากรในเขตเทศบาลเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี
Whelk Shell Demanding within Mueng Municipality Population , Chonburi Province.

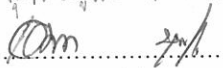


โดย
นายจิรพงษ์ นาคครุฑ
ได้รับการตรวจสอบและอนุมัติให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาลักสูตร
วท.บ. (พัฒนาการเกษตร)
เมื่อวันที่ 23 เดือน ๖ พ.ศ. ๒๕๔๘

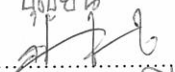
ประธานกรรมการปัญหาพิเศษ


(ผศ. สุกสมบุรณ์ ชिरัตนากุล)

กรรมการปัญหาพิเศษ


(อ. แอสนา บุญยชน)

หัวหน้าภาควิชาฯ


(อ. สุขุมวอรณ์ ชัยสิทธิ์)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทคัดย่อ

ชื่อเรื่อง : ความต้องการบริโภคหอยหวานของประชากรในเขตเทศบาลเมืองชลบุรี
จังหวัดชลบุรี

โดย : นายจิรพงษ์ นาคครุฑ

ชื่อปริญญา : วิทยาศาสตร์บัณฑิต(พัฒนการเกษตร)

สาขาเอก : พัฒนาการเกษตร

ประธานกรรมการปัญหาพิเศษ :

(ผศ. ศุภสมบุรณ์ อังรัตนกร)

..... 23 / 1 / 2558

วัตถุประสงค์ของการศึกษาในครั้งนี้ มุ่งศึกษาความต้องการบริโภคหอยหวานของประชากรในเขตเทศบาลเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี โดยทำการศึกษาผู้ประกอบการค้าหอยหวานจำนวน 5 คน และผู้บริโภคหอยหวานจำนวน 20 คน ซึ่งได้ผลดังนี้

ผู้ประกอบการค้าหอยหวาน ส่วนมากมีการศึกษาระดับประถมศึกษา ส่วนใหญ่มีอายุ 31-40 ปี และมีรายได้อยู่ในช่วง 10,001 บาท/เดือน ปริมาณหอยหวานที่มีจำหน่ายในร้านในแต่ละวัน ต่ำกว่า 50 กิโลกรัม โดยที่ปริมาณการจำหน่ายหอยหวานได้ในแต่ละวัน ต่ำกว่า 50 กิโลกรัม ในระดับราคา 150-250 บาท/กิโลกรัม โดยที่คิดว่าจะระดับราคาที่เหมาะสมสมควรคือ 150-250 บาท/กิโลกรัม และลูกค้าส่วนมากที่มาซื้อเป็นประชาชนทั่วไป

ผู้บริโภคหอยหวาน ส่วนมากมีการศึกษาระดับประถมศึกษา มีอายุอยู่ในช่วง 31-40 ปี ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพรับจ้างทั่วไป และมีรายได้น้อยกว่า 5,000 บาท/เดือน ซื้อหอยหวานเพราะมีรสชาติอร่อย โดยที่นิยมซื้อหอยหวานสด โดยซื้อเดือนละ 1-2 ครั้ง ในระดับราคา 100-200 บาท/กิโลกรัม แต่ต้องการซื้อในระดับราคาต่ำกว่า 100 บาท/กิโลกรัม โดยซื้อหอยหวานที่ตลาดใหม่ เพราะมีความสะดวกในการซื้อ โดยที่ซื้อเพื่อนำไปประกอบอาหารรับประทานเอง โดยซื้อครั้งละ 1-2 กิโลกรัม โดยคิดว่าจะระดับราคานั้นเหมาะสม และจะยังซื้ออยู่ถ้าราคาสูงขึ้น

คำนิยม

ปัญหาพิเศษฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี เนื่องจากได้รับการสนับสนุนและความช่วยเหลือจากหลายๆท่านด้วยกัน โดยเฉพาะ ผศ. ศุภสมบุรณ์ อังรัตนากร ซึ่งเป็นประธานกรรมการปัญหาพิเศษ และอาจารย์เอนก บุญยีน กรรมการปัญหาพิเศษ โดยให้คำแนะนำต่างๆและคอยกระตุ้นการทำงานเรื่อยมาจนผลงานออกมาเป็นที่น่าพอใจ

ขอบคุณเพื่อนๆที่คอยบอกว่าอาจารย์ให้ไปหาแล้ว และขอบคุณน้องหญิงที่กรุณาช่วยทำการวิเคราะห์ข้อมูล

ท้ายที่สุดขอขอบคุณทุกแรงกำลังที่มีให้ตลอดมา และที่สำคัญที่สุดคือ น้องแอนที่ไปช่วยกันเก็บข้อมูลกันตั้งแต่ตี 2 จนแล้วเสร็จ

ขอขอบคุณทุกท่านด้วยความซาบซึ้งใจอย่างล้นเหลือ

จิรพงษ์ นาคครุฑ

มีนาคม 2548

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	(ก)
คำนิยม	(ข)
สารบัญตาราง	(ค)
สารบัญภาพ	(ง)
บทที่ 1 บทนำ	1
ความสำคัญปัญหา	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	2
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
ขอบเขตและข้อจำกัดของการศึกษา	2
นิยามศัพท์ปฏิบัติการ	2
บทที่ 2 การตรวจเอกสารที่เกี่ยวข้อง	4
คำจำกัดความของความต้อการและทฤษฎีต่างๆเกี่ยวกับความต้อการ	4
คำจำกัดความของการบริโภค	6
ข้อมูลเกี่ยวกับหอยหวาน	7
ข้อมูลเกี่ยวกับเขตเทศบาลเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี	16
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	17
บทที่ 3 วิธีการวิจัย	19
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	19
เครื่องมือและวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล	19
ระยะเวลาที่ทำการวิจัย	20
งบประมาณที่ใช้ในการวิจัย	21
บทที่ 4 ผลการวิจัยและวิจารณ์ผล	22
สภาพทั่วไปของผู้ประกอบการค้าหอยหวาน	22
ความต้องการบริโภคหอยหวานของผู้ประกอบการค้าหอยหวาน	23
สภาพทั่วไปของผู้บริโภคหอยหวาน	25
ความต้องการบริโภคหอยหวานของผู้บริโภค	27
วิจารณ์ผล	31

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ	32
สรุปผลการวิจัย	32
ข้อเสนอแนะ	33
เอกสารอ้างอิง	35
ภาคผนวก	37



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1. ระยะเวลาที่ทำการวิจัย	21
2. สภาพทั่วไปของผู้ประกอบการค้าหอยหวาน	22
3. ความต้องการบริโภคหอยหวานของผู้ประกอบการค้าหอยหวาน	24
4. สภาพทั่วไปของผู้บริโภคหอยหวาน	26
5. ความต้องการบริโภคหอยหวานของผู้บริโภค	29



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญญภาพ

ภาพที่	หน้า
1. ลักษณะของหอยหวาน	7
2. แผนที่ ที่ตั้งเทศบาลเมืองชลบุรี	17



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1

บทนำ (Introduction)

ความสำคัญปัญหา

ทรัพยากรสัตว์น้ำประเภทหอยเป็นทรัพยากรที่มีค่าสำหรับการบริโภค และการนำมาใช้ในกิจกรรมต่างๆของมนุษย์มานานนับพันปี ปัจจุบันทรัพยากรหอยประเภทต่างๆไม่ว่าจะเป็นหอยสองฝา หอยฝาเดียว หรือปลาหมึกจากแหล่งธรรมชาติ เริ่มลดจำนวนลงและมีแนวโน้มว่าจะมีราคาสูงขึ้น สถานการณ์ดังกล่าวที่เกิดขึ้นทั่วโลกได้ไปสู่การพัฒนาเทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงหอย เพื่อเป็นการเสริมปริมาณทรัพยากรที่ได้จากการจับในธรรมชาติ ทั้งนี้การเพาะเลี้ยงหอยถึงแม้จะมีมานานตั้งแต่ยุคกรีก และโรมัน แต่โดยมากก็ยังอาศัยลูกพันธุ์จากธรรมชาติ โดยเฉพาะในประเทศกำลังพัฒนา เทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงลูกหอยจากพ่อแม่พันธุ์ในโรงเพาะเลี้ยงเป็นเทคโนโลยีใหม่ ที่เกิดขึ้นเมื่อประมาณหลังสงครามโลกครั้งที่สองเล็กน้อย และมีการพัฒนาอย่างรวดเร็วทั้งในยุโรป อเมริกา และประเทศญี่ปุ่น โดยเฉพาะในช่วงนับตั้งแต่ปีพุทธศักราช 2495 เป็นต้นมา ทำให้ปริมาณหอยที่ผลิตโดยวิธีเพาะในโรงเลี้ยงนี้เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ คนไทยเป็นชนชาติที่นิยมการบริโภคหอยชนิดต่างๆมานาน โดยเฉพาะคนในชุมชนที่ไม่ห่างไกลจากแหล่งหอยธรรมชาติบริเวณชายฝั่งทะเล ในบริเวณนี้มีทั้งการเก็บหอย หรือทำการประมงหอยจากแหล่งธรรมชาติ และยังมี การเพาะเลี้ยงหลายรูปแบบที่ให้ผลผลิตในปริมาณพอสมควร ปัจจุบันการคมนาคมขนส่งที่เจริญขึ้น เป็นสาเหตุสำคัญที่คนไทยในทุกภูมิภาคได้บริโภคและใช้ประโยชน์จากหอยเพิ่มขึ้นตามลำดับ เช่นเดียวกับหอยหวาน หอยชนิดนี้มีอยู่ทั่วไปตามท้องทะเลของประเทศไทย เดิมทีหอยหวานเป็นหอยที่พบเห็นอยู่ทั่วไปในตลาดและเป็นที่ยอมรับในการบริโภคในรูปของหอยเผาหรือหอยลวก โดยพบในร้านอาหารแทบทุกร้านบริเวณบางแสน หนองมน และอ่างศิลา โดยเฉพาะในช่วงปีพุทธศักราช 2535 – 2542 แต่ราคาก็แพงขึ้นเรื่อยๆเพราะหอยจากธรรมชาติเริ่มขาดแคลน การเพาะเลี้ยงหอยหวานจึงได้มีผู้เลี้ยงกันมากขึ้นเพราะมีผลกำไรที่น่าลงทุน

ความต้องการสินค้าและบริการของผู้บริโภคนั้นมีความสอดคล้องต่อการผลิต เพราะเมื่อผู้บริโภคต้องการสินค้าอย่างใดมาก ก็จะเป็นเหตุจูงใจให้ผู้สนใจลงทุนขยายการผลิตเพิ่มขึ้น (จวี แวนอินทร์และคณะ, 2535:42) ดังนั้นการที่จะเพิ่มปริมาณการเพาะเลี้ยงหอยหวานจึงจำเป็นต้องมีการศึกษาความต้องการบริโภคหอยหวานในพื้นที่นั้นเสียก่อน ข้อมูลที่ได้จากการ

ศึกษาความต้องการบริโภคหอยหวานนั้น สามารถนำไปใช้เป็นแนวทางในการวางแผนการผลิต นอกจากนี้ยังทำให้ทราบความต้องการของกลุ่มผู้บริโภคอีกด้วย

เทศบาลเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี เป็นสถานที่ที่เหมาะสมแก่การศึกษาในครั้งนี้ เนื่องจากเป็นจังหวัดที่มีแหล่งท่องเที่ยวมาก การคมนาคมสะดวก อยู่ใกล้ทะเล และอยู่ใกล้แหล่งเพาะเลี้ยงหอยหวาน ซึ่งผลจากการศึกษาครั้งนี้ อาจจะเป็นประโยชน์ทั้งทางตรงและทางอ้อม เช่น เป็นแนวทางในการตัดสินใจว่าควรจะเพิ่มปริมาณการผลิตหอยหวานหรือไม่ เป็นข้อมูลในการวางแผนส่งเสริมการเพาะเลี้ยงหอยหวาน เป็นต้น

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาสถานภาพทั่วไปของผู้บริโภคหอยหวาน
2. เพื่อศึกษาความต้องการบริโภคหอยหวานในเขตเทศบาลเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบถึงสถานภาพทั่วไปของผู้บริโภคหอยหวาน
2. ทำให้ทราบถึงความต้องการในการบริโภคหอยหวานในเขตเทศบาลเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี
3. เพื่อให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องใช้เป็นข้อมูลเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค

ขอบเขตและข้อจำกัดของการศึกษา

ในการทำการศึกษานี้ได้ทำการกำหนดขอบเขตในการศึกษาดังนี้คือ จะทำการเก็บข้อมูลทางด้านเศรษฐกิจและสังคม ความต้องการบริโภคหอยหวาน ระดับราคา และการนำไปประกอบอาหาร โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการเก็บข้อมูลของผู้บริโภคและผู้ประกอบการค้าหอยหวาน ซึ่งจะทำการเก็บข้อมูลในเขตเทศบาลเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี ช่วงเดือนมกราคม ถึงเดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ.2548

นิยามศัพท์ปฏิบัติการ

หอยหวาน หมายถึง หอยฝาเดียวที่มีแต่มีสีน้ำตาลบนพื้นขาวส้มหรือเหลือง มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Babylonia areolata* ที่มีการเลี้ยงและการจำหน่ายอยู่ในปัจจุบัน
ความต้องการหอยหวาน หมายถึง ความอยากได้หอยหวาน ความต้องการใช้หอยหวานของผู้บริโภคหอยหวาน ในเขตเทศบาลเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การบริโภคหอยหวาน หมายถึง การซื้อหอยหวานหรือใช้หอยหวานของผู้บริโภค
หอยหวาน ในเขตเทศบาลเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี

ผู้บริโภคหอยหวาน หมายถึง ผู้ที่ใช้หอยหวานหรือมีความต้องการที่จะซื้อหอยหวานใน
เขตเทศบาลเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี

ความต้องการบริโภคหอยหวาน หมายถึง ความต้องการซื้อหอยหวาน ความอยากซื้อ
หอยหวาน ของผู้บริโภคหอยหวานในเขตเทศบาลเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 2

การตรวจเอกสารที่เกี่ยวข้อง (Review of Related Literature)

ในการศึกษาเรื่องความต้องการบริโภคหอยหวานของประชากรในเขตเทศบาลเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี ผู้วิจัยได้ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องและได้นำเสนอตามหัวข้อต่อไปนี้

1. คำจำกัดความของความต้องการและทฤษฎีต่างๆที่เกี่ยวข้องกับความต้องการ
2. คำจำกัดความของการบริโภค
3. ข้อมูลเกี่ยวกับหอยหวาน
4. ข้อมูลเกี่ยวกับเขตเทศบาลเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี
5. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

1. คำจำกัดความของความต้องการและทฤษฎีต่างๆที่เกี่ยวข้องกับความต้องการ

1.1 คำจำกัดความของความต้องการ

คำจำกัดความของความต้องการในพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน (2526 : 323) กล่าวถึงไว้ว่า ความต้องการ หมายถึง ความอยากได้ ใครได้หรือประสงค์จะได้ และเมื่อเกิดความรู้สึกดังกล่าวจะทำให้ร่างกายเกิดการขาดความสมดุลเนื่องมาจากมีสิ่งเร้ามากระตุ้น มีแรงขับภายในเกิดขึ้น ทำให้ร่างกายไม่อาจอยู่นิ่งต้องพยายามดิ้นรน และแสวงหาเพื่อตอบสนองความต้องการนั้นๆ เมื่อร่างกายได้รับการตอบสนองแล้ว ร่างกายมนุษย์ก็จะกลับสู่ภาวะสมดุลอีกครั้งและก็จะเกิดความต้องการใหม่ๆเกิดขึ้นมาทดแทนวนเวียนไม่มีที่สิ้นสุด

จรินทร์ เทศวานิช (2531 : 11) ความต้องการ หมายถึง ความปรารถนาที่จะได้มาซึ่งบางสิ่งบางอย่างที่มีอยู่ไม่เพียงพอ มนุษย์มักจะมีความต้องการอย่างไม่จำกัด และความต้องการสิ่งหนึ่งมักจะก่อให้เกิดความต้องการสิ่งของใหม่ๆที่เกิดขึ้นภายหลัง

ศุภร เสรีรัตน์ (2544 : 14) ให้ความหมายของความต้องการไว้ว่า ความต้องการ คือ การขาดในบางสิ่งบางอย่างที่มีประโยชน์ที่จำเป็นต้องมี หรือที่ปรารถนาที่อยากได้ด้วยเหตุผลใดๆก็ตามหรือกล่าวได้ว่า ความต้องการเป็นเงื่อนไขที่จำเป็นต้องได้รับการบำบัด

เศรษฐศาสตร์และธุรกิจเบื้องต้น (2546 : 56) ให้ความหมายไว้ว่า ความต้องการ คือ สิ่งที่เราต้องการในเวลาใดเวลาหนึ่ง อันเป็นผลมาจากบุคลิกภาพและประสบการณ์

สรกฤต ศุภมงคล (2544 : 45) ให้คำจำกัดความ การความต้องการไว้ดังนี้ ถ้าสินค้าชนิดหนึ่งขึ้นราคา อุปสงค์ของความต้องการสินค้าชนิดนั้นจะลดลง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากคำจำกัดความข้างต้น ทำให้พอสรุปความหมายของความ ต้องการได้ว่าความต้องการ หมายถึง ความอยากได้ ความปรารถนาที่จะได้มาซึ่งบางสิ่งบางอย่างเมื่อเกิดความรู้สึกดังกล่าว ร่างกายจะพยายามแสวงหา เพื่อตอบสนองความต้องการนั้นๆ ความต้องการสิ่งหนึ่งมักจะ ก่อให้เกิดความต้องการสิ่งของใหม่ๆ ที่เกิดขึ้นภายหลัง

ดังนั้นความต้องการบริโภคหยอยหวาน หมายถึง ความอยากได้หยอยหวาน ความต้องการ ใช้หยอยหวานเพื่อสนองตอบความต้องการของตนเอง

1.2 ทฤษฎีที่เกี่ยวกับความต้องการ

จวี แวนอินทร์และคณะ (2535 : 47) ได้กล่าวถึงทฤษฎีความต้องการซื้อสินค้าของผู้บริโภคว่าด้วยอรรถประโยชน์ ไว้ว่ามีทฤษฎีและกฎทางเศรษฐศาสตร์ ให้เลือกกว่าควรจะเป็นบริโภค อย่างไรให้เกิดประโยชน์สูงสุด พอใจที่สุด เป็นเครื่องตัดสินใจในการใช้จ่ายอันมีอยู่จำกัด ดังต่อไปนี้ คือ

ทฤษฎีอรรถประโยชน์ที่เพิ่มเข้ามา (Marginal Utility) หรือ กฎว่าด้วยความพอใจ (Law of Satiation) มีว่าในการบริโภค “ความพอใจที่เกิดจากการบริโภคหน่วยหลังๆ ย่อมลดน้อยลงเรื่อยๆ”

กฎว่าด้วยการจัดลำดับในการบริโภค (Law of Economic Order of Consumption) มีว่ามนุษย์พยายามจะแบ่งสรรค่าใช้จ่ายเพื่อซื้อสินค้าต่างๆ ไปในทางที่ทำให้ได้บริโภคมากที่สุด คือ จะจัดลำดับความจำเป็นก่อนหลัง จากจำเป็นมากที่สุดไปหาจำเป็นน้อยที่สุด ถ้ามีเงินเหลือก็ จะจัดลำดับต่อไปให้เกิดความพอใจมากที่สุดไปหาน้อยที่สุด

กฎว่าด้วยความพอใจที่จะได้บริโภคของหลายอย่าง (Law of Variety) มีว่า “ความพอใจเพิ่มขึ้นหากได้บริโภคของหลายอย่างแตกต่างกัน ”

กฎว่าด้วยความพอใจจะบริโภคสิ่งๆ ที่ประกอบรวมกัน (Law of Harmony) มีว่า “มนุษย์จะพอใจมากขึ้นหากได้บริโภคของที่รวมผสมกันไว้แทนที่จะบริโภคของนั้นๆ ที่ละอย่าง ”

กฎของเอนเกล (Engle's Law) มีว่า “ถ้ารายได้ของครอบครัวหนึ่งเพิ่มขึ้นเขาจะจ่ายเป็น ค่าอาหารลดลง จะจ่ายค่าเสื้อผ้า ค่าเช่า ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง และแสงสว่างคงเดิม ส่วนค่าความต้องการทางวัฒนธรรม การศึกษา ค่าหมอและค่ารักษาพยาบาล ค่าพักผ่อนหย่อนใจจะเพิ่มขึ้น”

กฎของเซย์ (Say's Law) มีว่า “สินค้าที่มีผู้เสนอขายทั้งหมดจะมีผู้ต้องการซื้อสินค้านั้น ทั้งหมด” กล่าวคือความต้องการของคนไม่มีที่สิ้นสุด สินค้าที่ผลิตขึ้นมามากเท่าใดก็ยังคงเป็นที่ ต้องการอีกมาก เพราะสินค้าอย่างหนึ่งผลิตขึ้นมาเพื่อแลกเปลี่ยนกับอีกสินค้านึง โดยมีเงิน

เป็นสื่อกลางของการแลกเปลี่ยน สินค้าทั้งหมดที่ผลิตขึ้นมา ก็เพราะมีผู้ต้องการบริโภค ถ้าไม่มีผู้ต้องการบริโภค ผู้ผลิตก็จะไม่ผลิตอีกต่อไป

อรรถประโยชน์ (Utility) คือ ความสามารถที่จะสนองความต้องการของมนุษย์ได้ หรือความพอใจที่บุคคลได้รับจากการบริโภคสินค้า อรรถประโยชน์ที่ผู้บริโภคได้รับจะมากน้อยเพียงใดขึ้นอยู่กับคุณสมบัติของสินค้าและบริการนั้นๆ ในการบำบัดความต้องการแต่ละคน

2. คำจำกัดความของการบริโภค

กุลวดี สายศรีหยุด (2532 : 6) ให้ความหมายการบริโภคไว้ว่า การบริโภค หมายถึง การนำสินค้าและบริการมาใช้บำบัดความต้องการของตนเอง ของคนในครอบครัว เพื่อนฝูงญาติสนิทมิตรสหาย รวมถึงสัตว์เลี้ยงชนิดต่างๆ ด้วย

จรินทร์ เทศวานิช (2531 : 63) การบริโภค หมายถึง การใช้ประโยชน์จากสิ่งของและบริการเพื่อสนองตอบความต้องการของมนุษย์โดยตรง

ฉวี แว่นอินทร์ (2535 : 42) การบริโภค หมายถึง การใช้เอาประโยชน์จากสิ่งของสินค้าและบริการ เพื่อสนองตอบความต้องการและเพื่อผลิตสิ่งของ สินค้าอย่างอื่น

เดช กาญจนางกูร (2539 : 25) การบริโภค หมายถึง การนำเอาสินค้าและบริการมาบำบัดหรือมาสนองความต้องการ ซึ่งจะทำให้สินค้าและบริการนั้นๆ สูญสิ้นไปหรือเสื่อมค่าลงตามระยะเวลาของการบริโภค

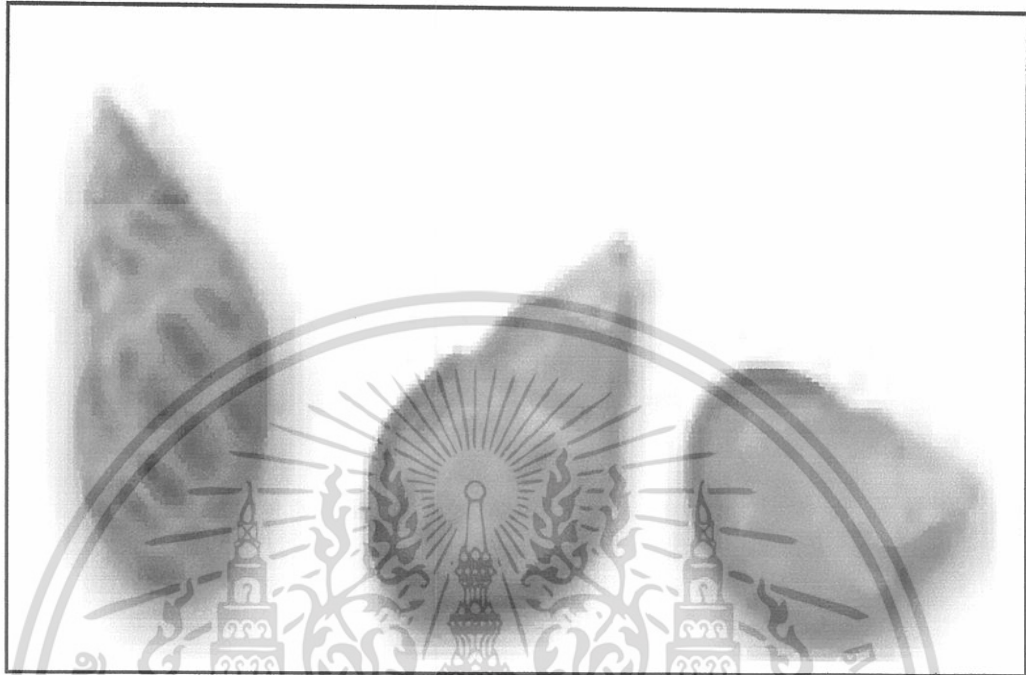
จากบทความเรื่อง ความรู้เบื้องต้นทางเศรษฐศาสตร์ (2546 : 1) มีผู้ให้ความหมายของการบริโภคไว้ว่า การบริโภค หมายถึง การใช้ประโยชน์จากสินค้าและบริการเพื่อสนองความต้องการของมนุษย์

จากบทความของการบริโภค (2546 : 1) มีผู้ให้ความหมายการบริโภคไว้ว่า การบริโภค หมายถึง การกินหรือการใช้สินค้าหรือบริการเพื่อสนองความต้องการของมนุษย์โดยตรง เช่น การรับประทานอาหาร การใช้บริการช่างตัดผม บริการของแพทย์ การใช้บริการรถประจำทาง เป็นต้น

จากคำจำกัดความข้างต้น ทำให้พอสรุปการบริโภคได้ว่าการบริโภค หมายถึง การใช้ประโยชน์จากสิ่งของ สินค้าและ บริการเพื่อสนองความต้องการของมนุษย์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. ข้อมูลเกี่ยวกับหอยหวาน



ภาพที่ 1 ลักษณะของหอยหวาน

3.1 ชีววิทยาของหอยหวาน

ซึ่งในที่นี้จะขอล่าวถึงแต่ *Babylonia areolata* หอยหวานเป็นหอยที่กินเนื้อเป็นอาหาร มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Babylonia areolata* จัดอยู่ใน

Phylum Mollusca

Class Gastropoda

Order Neogastropoda

Family Buccinidae

เป็นหอยฝาเดียวที่มีเปลือกค่อนข้างหนา ผิวเรียบ และมีแฉกสีน้ำตาลบนพื้นขาว ส้ม หรือเหลือง มีเทนตาเคิล 1 คู่ และตา 1 คู่ มีโพรบอสซิล ซึ่งส่วนปลาย มีปาก และแผงฟัน ในการกินอาหาร ความสูงของเปลือกเต็มที่ประมาณ 6.5 เซนติเมตร ขนาดเฉลี่ยที่นิยมบริโภค ประมาณ 5 เซนติเมตร และอาศัยอยู่บนพื้นทะเลที่เป็นดินปนทราย

การผสมพันธุ์ของหอยหวานเป็นแบบภายใน ก่อนการผสมพันธุ์จะมีการจับคู่ระหว่าง หอยเพศผู้และเพศเมีย หอยเพศผู้ใช้อวัยวะสืบพันธุ์สอดลงไปในห้องเปิดของเพศเมีย ไข่จะได้รับ

การผสมพันธุ์ของหอยหวานเป็นแบบภายใน ก่อนการผสมพันธุ์จะมีการจับคู่ระหว่าง หอยเพศผู้และเพศเมีย หอยเพศผู้ใช้อวัยวะสืบพันธุ์สอดลงไปในช่วงเปิดของเพศเมีย ไข่จะได้รับการผสมในท่อนำไข่ และถูกหุ้มด้วยปลอกก่อนถูกปล่อยออกสู่ภายนอกเป็นฝักไข่ ตัวเมียจะมีต่อมผลิตเมือกที่เท้า ทำหน้าที่ผลิตเมือกสำหรับใช้ยึดฝักไข่ติดกับวัตถุ หอยหวานเป็นสัตว์ทะเลที่มีความอร่อย มีรสชาติดี

3.2 คุณค่าทางอาหารของหอยหวาน

หอยหวานเป็นอาหารที่มีผู้นิยมบริโภคเพิ่มมากขึ้น และมีราคาสูง ราคาประมาณ 160 – 250 บาทต่อกิโลกรัม มีความสำคัญต่อเศรษฐกิจ มีการเพาะเลี้ยงเป็นอาชีพทำให้ได้รายได้ดี และยังมีคุณค่าทางอาหารที่สูงโดยที่ นิลนาจ ชัยธนาวิสุทธิ (2546 : 46) ได้กล่าวในเรื่องนี้ไว้ว่า หอยหวานเป็นสัตว์น้ำที่มีโปรตีนสูงถึง 16.3 กรัม รองจากหอยเชลล์ที่มีโปรตีนมากที่สุด 22.3 กรัม เมื่อเทียบเฉพาะในพวกรวม จากเนื้อหอย 100 กรัม

3.3 ข้อมูลในการเลี้ยงหอยหวาน

ในอดีตหอยหวานมีความชุกชุม การเดินเก็บหอยหวานตามชายหาดทรายหรือหาดโคลนในช่วงน้ำลงสามารถนำไปปรุงอาหารอันโอชะโดยไม่ต้องซื้อหาแต่อย่างใด นับว่าเป็นวิถีแบบพอเพียงที่แสนสุขหาไม่ได้อีกแล้วในปัจจุบัน ซึ่งสภาพแวดล้อมเปลี่ยนไป คนมากขึ้น อาหารการกินก็หายาก

หอยหวานจึงกลายเป็นหอยที่มีคุณค่าทางเศรษฐกิจ มีราคาไปด้วย เมื่อตลาดมีความต้องการก็ย่อมมีผู้แสวงหามาเพื่อสนองความต้องการของตลาด การที่จะเที่ยวเดินเก็บตามชายหาดในช่วงน้ำลงอย่างที่เคยทำในอดีตก็คงเป็นไปได้ยากแล้ว จึงจำเป็นต้องหาวิธีที่จะจับหอยหวานให้ได้ครั้งละมาก ๆ ในเวลาอันรวดเร็วทำให้เกิดมีอาชีพประมงหอยหวานขึ้นในกลุ่มของชาวประมงพื้นบ้าน และได้มีการพัฒนาเครื่องมือจับหอยหวานขึ้น เป็นเครื่องมือง่าย ๆ ที่ได้นำภูมิปัญญาพื้นบ้านและความเข้าใจในวิถีชีวิตและพฤติกรรมการกินอาหารของหอยหวานมาประยุกต์เข้าด้วยกันอย่างชาญฉลาดสามารถนำไปใช้ดักหอยหวานได้อย่างมีประสิทธิภาพ และเกิดอาชีพประมงหอยหวานอย่างที่เห็นในปัจจุบัน ปัจจุบันหอยหวานสามารถเพาะเลี้ยงได้ในบ่อโดยใช้เทคนิคในการเลี้ยงไม่ซับซ้อน และมีตลาดรองรับผลผลิตเพียงพอ การเพาะเลี้ยงหอยหวานในเชิงพาณิชย์เป็นธุรกิจที่น่าสนใจ มีความเสี่ยงน้อยได้ผลตอบแทนเร็ว การลงทุนไม่สูงมากเป็นธุรกิจที่สามารถทำได้ในระบบครบวงจรคือผลิต ลูกหอยวัยอ่อนไปจนถึงเลี้ยงหอยจนได้ขนาด การจะทำการเลี้ยงหอยหวานเราต้องศึกษาข้อมูลต่างๆดังต่อไปนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.3.1 ต้นทุนในการเลี้ยงหอยหวาน ในการที่จะทำการเลี้ยงหอยหวานนั้นจะต้องมีการลงทุนในขั้นเริ่มต้นก่อน โดยในเรื่องของต้นทุนการผลิตนั้น นิลนาจ ชัยธนาวิสุทธิ(2546 : 50) ได้กล่าวเอาไว้ว่า ต้นทุนการเลี้ยงหอยหวานประกอบด้วยต้นทุนคงที่ประมาณ 263,000 บาท และต้นทุนผันแปรประมาณ 76,500 บาท ดังนี้

3.3.1.1 ต้นทุนคงที่ ในการเลี้ยงหอยหวานนั้นมีองค์ประกอบของต้นทุนคงที่ดังนี้

-โรงเลี้ยงหอยแบบอาคารโปร่ง พื้นที่ 250 ตารางเมตร	
ประกอบด้วย บ่อเลี้ยงหอยขนาด 3.0 x 4.5 x 0.5 เมตร	
จำนวน 16 บ่อ อายุการใช้งานมากกว่า 5 ปี	250,000 บาท
-เครื่องสูบน้ำทะเลแบบหอยโข่ง ขนาดท่อน้ำออก 1.5 นิ้ว	
อายุการใช้งาน 2 ปี (สามารถใช้กับบ่อเลี้ยงหอยประมาณ 15 – 20 บ่อ)	3,000 บาท
-ท่อน้ำและอุปกรณ์โรงเพาะฟัก อายุการใช้งาน 5 ปี	10,000 บาท
ต้นทุนคงที่รวม	263,000 บาท

3.3.1.2 ต้นทุนผันแปร ในการเลี้ยงหอยหวานนั้นมีต้นทุนผันแปรดังนี้

-ค่าลูกหอยหวานขนาด 1 เซนติเมตร จำนวน 88,000 ตัวๆละ 0.30 บาท	26,000บาท
-ค่าอาหารลูกหอย จำนวน 16 บ่อๆละประมาณ 11.9 กิโลกรัมต่อเดือน	17,200บาท
-ค่าไฟฟ้าเครื่องสูบน้ำทะเลประมาณ 3,000 บาทต่อเดือน	18,000 บาท
-ค่าแรงงาน 1 คน อัตรา 5,000 บาทต่อเดือน (สามารถเลี้ยงหอยได้ประมาณ 15 – 20 บ่อ)	30,000 บาท
รวมต้นทุนผันแปร	91,500 บาท

จากข้อมูลข้างต้นจะเห็นได้ว่า ต้นทุนในการเลี้ยงหอยหวานนั้นมีต้นทุนที่สูงอยู่ แต่ถ้าเราลองมาเปรียบเทียบระหว่างต้นทุน และรายได้ก็จะเห็นว่าการเลี้ยงหอยหวานเป็นธุรกิจที่น่าสนใจอีกธุรกิจหนึ่ง

3.3.2 รายได้ ในการลงทุนทำการเลี้ยงหอยหวานนั้นจัดว่าเป็นรายได้ที่สูงทีเดียว ในเรื่องของรายได้นั้นได้มี นิลนาจ ชัยธนาวิสุทธิ(2546 : 62) ได้ศึกษาไว้ว่าการเลี้ยงลูกหอยหวานขนาดความยาวเปลือก 1.0 เซนติเมตร จำนวน 88,000 ตัว ในบ่อเลี้ยงระบบน้ำทะเลแบบไหลผ่านตลอดจนได้ขนาดที่ตลาดต้องการ พบว่า ได้ผลผลิตหอยหวานที่สามารถจำหน่ายได้ในเดือนที่ 7 หลังจากเริ่มดำเนินการประมาณ 744.0 กิโลกรัม ซึ่งสามารถประเมินรายได้ประมาณ 119,040 – 186,000 บาทต่อครั้ง เมื่อราคาขายตามท้องตลาดปัจจุบันประมาณ 160 – 250 บาท ต่อกิโลกรัม หรือคิดเป็นรายได้ประมาณ 238,080 – 372,000 บาทต่อปีตามลำดับ(สามารถเลี้ยงหอยได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2 ครั้งต่อปี) พบว่ามีกำไรสุทธิในเดือนที่ 7 หลังจากเริ่มดำเนินการ(หักต้นทุนผันแปรรวม 91,500 บาท)ประมาณ 27,540 – 94,500 บาทต่อครั้ง เมื่อราคาขายตามท้องตลาดปัจจุบันประมาณ 160 – 250 บาทต่อกิโลกรัมตามลำดับ หรือคิดเป็นกำไรสุทธิประมาณ 55,080–189,00 บาท ต่อปี

การทำการเลี้ยงหอยหวานนั้นได้มีผู้เลี้ยงและทำกันมาซึ่งสามารถผลิตได้เป็นอย่างมากทำการเลี้ยงกันเป็นระบบ

3.3.3 วิธีการเลี้ยงหอยหวาน การเลี้ยงหอยหวานนั้นจะทำการเลี้ยงได้ 2 วิธี คือ การเลี้ยงหอยหวานบริเวณชายฝั่ง และการเลี้ยงหอยหวานในกระชังในทะเล ซึ่งแต่ละวิธีจะมีรายละเอียดที่แตกต่างกันออกไป ดังที่แยกออกมาให้เห็นดังนี้

3.3.3.1 การเลี้ยงหอยหวานบริเวณชายฝั่ง

ก่อนที่จะทำการเลี้ยงหอยหวานก่อนอื่นต้องจัดเตรียมความพร้อมของวัสดุอุปกรณ์ต่างๆ ให้พร้อมเพื่อการเพาะพันธุ์หอยหวานอย่างสะดวก

3.3.3.1ก. การคัดเลือกสถานที่เลี้ยงหอยหวาน การคัดเลือกสถานที่เป็นสิ่งจำเป็นในการเลี้ยงหอยหวานเพื่อให้ได้สถานที่ที่เหมาะสม ในการเลี้ยงหอยหวาน เราจะต้องคำนึงถึงดังต่อไปนี้ซึ่ง รัตนา มั่นประเสริฐและประวิม วุฒิสสิทธิ์ (2532 : 43) ได้ให้ข้อมูลไว้ถึงหลักในการเลือกสถานที่มีดังนี้

ก. พื้นที่ที่เหมาะสม ควรเป็นพื้นที่ที่ติดกับทะเล หรือเป็นเกาะอยู่ห่างจากทะเล ไม่มากนัก สามารถที่จะนำน้ำทะเลมาใช้ได้สะดวกและเพียงพอ ต้นทุนน้ำจะได้ไม่แพงมากนัก ไม่ควรที่จะอยู่ใกล้ปากน้ำหรือคลองขนาดใหญ่ ที่มีน้ำจืดไหลลงมา จำนวนมากในช่วงฤดูฝน เพราะจะทำให้เกิดปัญหาความเค็มของน้ำลดลงเร็ว ซึ่งจะมีผลต่ออัตราการตายของหอย

ข. น้ำทะเลที่จะใช้เลี้ยงหอยหวาน ควรจะมีความเค็มอยู่ในช่วง 28 – 32 ppt. หากน้ำมีความเค็มต่ำกว่า 28 ppt. หอยหวานอาจจะเจริญเติบโตช้าและหากความเค็มต่ำกว่า 28 ppt. หอยบางส่วนจะเริ่มตายลง

ค. สถานที่ที่ใช้เลี้ยงหอยหวาน ควรตั้งอยู่ใกล้ภัตตาคารโรงแรม และร้านอาหารประเภทต่างๆ หากอยู่ใกล้แหล่งท่องเที่ยวก็ยิ่งดี เพราะจะได้จำหน่ายผลผลิตหอยหวานได้สะดวกยิ่งขึ้น

ง. สถานที่สำหรับใช้เลี้ยงหอยหวาน ไม่ควรตั้งอยู่ใกล้โรงงานหรือแหล่งมลพิษต่างๆ ที่จะเป็นสาเหตุทำให้น้ำทะเลที่จะนำมาใช้เลี้ยงหอยหวานเกิดความสกปรก น้ำไม่ใสสะอาดเท่าที่ควร อาจมีเชื้อโรคหรือสารพิษปนเปื้อน หอยที่เลี้ยงไว้เกิดโรคต่างๆตายได้

จ. แหล่งเลี้ยงหอยหวาน ควรอยู่ใกล้แหล่งอาหารที่จะใช้เลี้ยงหอยหวาน เช่น เนื้อหอยแมลงภู่ เนื้อปลาที่ทำให้ต้นทุนอาหารมีราคาถูกลง ไม่เสียค่าขนส่งแพงมีอาหารให้หอยหวานกินอย่างเพียงพอและสม่ำเสมอ

3.3.3.1ข. การเตรียมบ่อหรือภาชนะที่ใช้เลี้ยง การเตรียมบ่อหรือภาชนะก็เป็นสิ่งที่สำคัญอีกอย่างหนึ่งเพื่อลดปัญหาระหว่างการเลี้ยงโดยที่ ศุภชัย นิลวานิช (2544 : 32) ได้กล่าวไว้ว่าบ่อหรือภาชนะที่ใช้เลี้ยงหอยหวานนั้นมีหลายรูปแบบ เป็นเหลี่ยมหรือรูปร่างกลมก็ได้แต่ต้องมีระบบที่จะทำให้สามารถถ่ายเทได้สะดวก อาจเป็นบ่อคอนกรีต บ่อผ้าใบ หรือถังไฟเบอร์กลาสที่มีรูปร่างทรงกลมมีท่อน้ำล้น และทางน้ำเข้าออกสะดวก มีระบบให้อากาศในปริมาณที่เพียงพอ พื้นก้นบ่อหรือก้นถังดังกล่าวควรจัดให้มีทรายรองพื้นภาชนะ เริ่มจากการใช้ทรายละเอียด หากลูกหอยมีขนาดเล็ก ปริมาณทรายที่ใช้ไม่จำเป็นต้องมากนัก ให้ทรายมีความหนาพอท่วมตัวหอยที่เลี้ยงก็เป็นการใช้ได้แล้ว ในกรณีที่ผู้เลี้ยงไม่ประสงค์ใช้ทรายรองพื้นก้นบ่อหรือภาชนะที่ใช้เลี้ยงก็สามารถทำได้ โดยผู้เลี้ยงจะต้องหมั่นเช็คดูพื้นผิวบ่อหรือภาชนะที่ใช้เลี้ยงให้สม่ำเสมอมากยิ่งขึ้น ทั้งนี้เพื่อเป็นการกำจัดเมือกและสิ่งสกปรกจากมูลหอย รวมทั้งอาหารหอยที่เหลือตกค้าง ซึ่งมักจะเกิดขึ้นเสมอ นอกจากนี้แล้วผู้เลี้ยงยังควรตรวจวัดปริมาณออกซิเจน ค่าแอมโมเนีย ไนโตรเจน และไนเตรต เป็นประจำอย่างสม่ำเสมอ

บ่อภาชนะที่ใช้เลี้ยงไม่ควรมีขนาดใหญ่มากนัก ควรเป็นขนาดที่สะดวกกับการระมัดระวังดูแลความสะอาด บ่อที่มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ขนาด 1 เมตร ก็น่าจะใช้ได้ดี แต่ต้องมีพื้นผิวภาชนะที่ราบเรียบไม่ขรุขระซึ่งอาจเป็นที่สะสมของเชื้อโรคต่างๆได้ ควรพรางแสง เพื่อไม่ให้แสงสว่างส่องตัวหอยมากนัก แสงสว่างที่มากเกินไป นอกจากจะเป็นการรบกวนหอยที่เลี้ยงแล้วยังอาจเป็นสาเหตุให้น้ำเสีย และเปลือกหอยที่เลี้ยงก็จะมีสีน้ำตาลและสิ่งปนเปื้อนเกาะติด ทำให้ดูสกปรกไม่สะอาดเป็นแหล่งสะสมของเชื้อโรคได้

น้ำที่ใช้เลี้ยงหอยหวานในบ่อหรือภาชนะจะต้องเป็นน้ำที่ใสสะอาด ไม่มีตะกอนแขวนลอย หากมีอยู่มากน้ำจะขุ่น ตะกอนขนาดเล็กเหล่านี้ ไปเกาะที่เหงือกภายในตัวหอย ทำให้หอยตายได้และน้ำที่ใช้เลี้ยงหอยก็ควรมีความเค็มในรอบปี ไม่แตกต่างกันมากนัก ขนาดความลึกของน้ำในบ่อหรือภาชนะที่ใช้เลี้ยงไม่จำเป็นต้องลึกมากนัก ขนาดความลึกประมาณ 40 เซนติเมตรก็ใช้ได้แล้วทั้งนี้ขึ้นอยู่กับขนาดและความหนาแน่นของหอยที่นำมาเลี้ยงด้วย

3.3.3.1ค. ขนาดและอัตราการปล่อย ขนาดและอัตราการปล่อยนั้น สถาบันวิจัยทรัพยากรทางน้ำจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (2543 : 52) ได้ทำการศึกษาและเผยแพร่ข้อมูลมาไว้ดังนี้ ขนาดของลูกหอยหวานที่เหมาะสมจะนำไปเลี้ยง ควรมีความยาวเปลือก 0.5 เซนติเมตร

ขึ้นไป แต่ถ้าลูกหอยมีขนาดใหญ่เท่าใด อัตราการรอดก็จะสูงขึ้น และระยะเวลาการเลี้ยงก็จะสั้นลงด้วย ถ้าจะให้อัตราการรอดสูงควรปล่อยลูกหอยที่มีขนาด 1-1.5 เซนติเมตร ปล่อยประมาณ 300-500 ตัว ต่อพื้นที่ก้นบ่อ 1 ตารางเมตรอย่างไรก็ตาม อัตราการปล่อยจะมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับการจัดการ หากมีการจัดการเรื่องการเลี้ยงและการดูแลรักษาที่ดี ผู้เลี้ยงก็จะสามารถปล่อยลูกหอยลงเลี้ยงในบ่อได้หนาแน่นเพิ่มขึ้น

3.3.3.1ง. อาหารและการให้อาหาร การให้อาหารหอยหวานนั้นสุเมธ ลุ่งใหญ่ (2545 : 32) ได้กล่าวไว้ว่า การให้อาหารขึ้นอยู่กับชนิดของอาหารที่จะให้และขนาดของลูกหอยหวานที่เลี้ยง ควรใช้เนื้อปลาที่มีราคาไม่แพงนัก เช่น เนื้อปลาข้างเหลืองหรือปลาเบญจพรรณอื่น ๆ ทำการแล่เฉพาะเนื้อปลา สับเป็นชิ้น ๆ ใหญ่เล็กตามขนาดของหอยที่เลี้ยง หากใช้เนื้อหอยแมลงภู่มิควรซื้อหอยแมลงภู่น้ำจืดหรือที่ชาวบ้านเรียกว่าหอยเป็ดมีขนาดความยาวเปลือกไม่เกิน 3 เซนติเมตร ซึ่งชาวประมงผู้เลี้ยงหอยแมลงภู่มิจะนำหอยขนาดเล็กนี้จำหน่ายในราคาถูก จะทำให้ต้นทุนค่าอาหารต่ำลง หอยแมลงภู่มิและเนื้อปลาที่ใช้ควรมีความสดสะอาด หากเป็นหอยแมลงภู่มิก็ทำการผ่าตัวหอยแล้วแกะให้ฝายหอยทั้งสองข้างอำออก หอยหวานจะสามารถเข้ามาดูดกินเนื้อหอยแมลงภู่มิได้สะดวก หากใช้อาหารชนิดอื่น ๆ นอกจากที่กล่าวมาแล้วก็จำเป็นต้องดัดแปลงวิธีการให้อาหารให้เหมาะสมเป็นชนิดไปปริมาณอาหารที่ใช้เนื้อปลาเลี้ยงควรให้ 2-10 เปอร์เซ็นต์ ของน้ำหนักตัวหอยหวานทั้งหมดที่เลี้ยงหากใช้เนื้อหอยแมลงภู่มิควรใช้ 5-30 เปอร์เซ็นต์ ของน้ำหนักตัวหอยหวานทั้งหมดที่เลี้ยง ทั้งนี้ทั้งนั้นก็ขึ้นอยู่กับปัจจัยอื่นๆ จึงจำเป็นต้องปรับปริมาณอาหารที่ให้เป็นประจำอย่างสม่ำเสมอ เพื่อป้องกันไม่ให้อาหารที่ใช้เลี้ยงเหลือมากเกินไปหรือไม่เพียงพอ ปกติแล้วจะให้อาหารวันละ 2 ครั้ง ในช่วงเวลาเดียวกันทุกวัน โดยให้ครั้งละ 2-3 ชั่วโมง หลังให้อาหารแล้วเก็บอาหารส่วนที่เหลือออกให้หมด

3.3.3.1จ. การจัดการระหว่างเลี้ยง การจัดการระหว่างการเลี้ยงนั้น คเชนทร เฉลิมวัฒน์(2544 : 46) ได้กล่าวไว้ว่า ผู้เลี้ยงต้องหมั่นทำความสะอาดทรายรองพื้น เป็นประจำ 3 วันครั้งหรือ สัปดาห์ละ 1 ครั้ง ขึ้นอยู่กับน้ำที่ใช้เลี้ยง และสภาพพื้นทรายว่ามีสีดำและสกปรกมากน้อยเพียงใดหากพื้นทรายที่หอยอาศัยอยู่เกิดมีลักษณะเป็นคราบสีดำแผ่กว้างออกมากขึ้น จำเป็นต้องจัดการทำความสะอาดที่รองพื้นดังกล่าว

หอยหวานเป็นสัตว์ที่จะฝังตัวในทรายแต่เมื่อฝังตัวแล้ว ความสูงของทรายจะต้องเท่ากับครึ่งหนึ่งของเปลือกหอย ถ้าใส่ทรายลงไปใบบ่อมาก จะทำให้เราทำความสะอาดบ่อยากเนื่องจากปริมาณทรายที่มาก และของเสียรวมทั้งพวกเศษอาหารนั้นจะฝังอยู่ใต้ทราย ฉะนั้นวิธีล้างทรายคือการกวนน้ำให้ขุ่น โดยใช้ไม้กวนเพื่อให้ของเสียเกิดการแขวนลอยในน้ำ แล้วหลังจากกวนน้ำ

แล้วจะปล่อยน้ำสกปรกทิ้งไปหลังจากนั้นจะใช้น้ำทะเลฉีดบ่ออีกครั้งหนึ่ง การกวนน้ำนี้ให้สังเกตว่าทรายเน่าหรือไม่ สังเกตได้จากน้ำทรายมาดมว่ามีกลิ่นเหม็นหรือไม่ ถ้าทรายเน่าทรายจะมีสีดำเนื่องจากเกิดการสะสมของไฮโดรเจนซัลไฟด์ ถ้าทรายสกปรกมากๆ หอยหวานจะฝังตัวอยู่ในทรายไม่ได้ หอยหวานจะขึ้นมาอนบนผิวทราย

ทรายเน่าเกิดจากการทิ้งทรายไว้ในบ่อนานจนเกิดการสะสมของเศษอาหาร เราจึงต้องทำการล้างหรือเปลี่ยนน้ำในบ่อเลี้ยงใหม่ หรือทำการปรับระบบน้ำที่ใช้เลี้ยงให้มีการไหลถ่ายเทมากขึ้น ซึ่งมีการศึกษาว่า หากเลี้ยงในระบบที่มี พื้นทรายและน้ำไหลผ่านตลอดในอัตราประมาณ 10 ลิตรต่อนาที จะได้ผลการเลี้ยงที่ดีกว่าระบบน้ำนิ่ง

ผู้เลี้ยงควรเก็บอาหารที่ใช้เลี้ยงที่เหลือออกทุกครั้ง ควรทำการตรวจสอบประจำวันเกี่ยวกับระบบน้ำ ระบบอากาศ และสภาพการเปลี่ยนแปลงความเค็มของน้ำในช่วงเวลาใดเวลาหนึ่ง หากมีการเปลี่ยนแปลงเกิดขึ้นกะทันหันจะต้องเร่งแก้ไขทันที โดยเฉพาะในฤดูฝนหากมี ฝนตกมาก น้ำบริเวณชายฝั่งจะมีความเค็มลดลงมาก หากนำน้ำดังกล่าวมาใช้ในการเลี้ยงจะส่งผลกระทบต่อการกินอาหารของหอย หอยโตช้า หรือตาย การตรวจสอบการเจริญเติบโตของหอยหวานในบ่อที่เลี้ยง ควรดำเนินการอย่างน้อยเดือนละครั้ง รวบรวมข้อสังเกตต่างๆ นำมาวิเคราะห์ พิจารณาหาสาเหตุและแนวทางแก้ไข จะช่วยให้การเลี้ยงมีการพัฒนาและประสบผลสำเร็จมากยิ่งขึ้น

3.3.3.2 การเลี้ยงหอยหวานในกระชังในทะเล

ในการเลี้ยงหอยหวานในกระชังในทะเลนั้นนิรนาม(2547 : 16)ได้กล่าวไว้ว่า การเลี้ยงหอยหวานในกระชังในทะเลนั้น จะมีต้นทุนต่ำกว่าการเลี้ยงหอยหวาน บนบกบริเวณชายฝั่ง เพราะไม่ต้องเสียค่าไฟฟ้า หรือค่าน้ำมันในการถ่ายเทน้ำ เนื่องจากน้ำทะเลมีการเคลื่อนตัวไหลผ่านกระชังอยู่ตลอดเวลาและยังทำให้หอยหวานโตเร็วกว่าอีกด้วย แต่มีข้อจำกัดเลือกสถานที่วางกระชังให้เหมาะสม คือความเค็มของน้ำไม่ต่ำกว่า 20 ส่วนในพันส่วน และไม่มีคลื่นลมรุนแรงให้มีเกาะหรือสิ่งก่อสร้างก้ำกั๊งคลื่นลม

3.3.3.2ก. การเลือกสถานที่ การคัดเลือกสถานที่เป็นสิ่งจำเป็นในการเลี้ยงหอยหวานเพื่อให้ได้สถานที่ที่เหมาะสมในการเลี้ยงหอยหวาน เราจะต้องคำนึงถึงสิ่งต่อไปนี้ ต้องอยู่ห่างจากปากแม่น้ำใหญ่ หรือคลองน้ำจืดขนาดใหญ่โดยมีความเค็มของน้ำต่ำสุดในรอบปีไม่ต่ำกว่า 20 ppt น้ำใสไม่มีตะกอนขุ่น ไม่มีน้ำเสียจากโรงงานอุตสาหกรรม และมีแหล่งอาหารของหอย เช่น เนื้อปลา, หอยแมลงภู่อยู่เพียงพอ

3.3.3.2 ข. การสร้างกระชัง ใช้โครงเหล็กที่แข็งแรงเป็นโครงกระชัง และใช้ถัง 200 ลิตร เป็นท่อนลอย โดยอาจใช้ไม้ไผ่เป็นทางเดินสำหรับให้อาหาร และการจัดการดูแลขนาดของกระชังประมาณ 2x2 ตารางเมตร หรือ 3x3 ตารางเมตร ลึก 1.2 เมตร ที่ก้นกระชัง มีกะบะใส่ทรายอาจทำด้วยผ้าอย่างหนาสูง 25 เซนติเมตร และใส่ทรายหยาบสูง 15 เซนติเมตร ใช้สแลนสีดำปิด เพื่อตัด แสงแดดที่จะส่องโดยตรงถึงพื้นทรายเพื่อป้องกันการรบกวนลูกหอยและเกิดสาหร่ายเน่าตามมา

3.3.3.2 ค. อัตราการปล่อย ปล่อยลูกหอยหวานขนาด 1 ซม. ลงเลี้ยงในอัตรา 600 -1,000 ตัวต่อตารางเมตร การให้อาหาร ให้เนื้อปลาข้างเหลือง โดยบั้งด้านข้างทั้ง 2 ด้าน หรือเนื้อหอยแมลงภู่ วันละ 1 ครั้ง ตอนกลางวัน และเก็บอาหารเหลือออกตอนเช้า

3.3.3.2 ง. การดูแลจัดการ ใช้น้ำฉีดล้างทราย 7-10 วันต่อครั้ง ในเรื่องของผลผลิตและผลตอบแทนแล้วนิรนาม(2547 : 18)ได้กล่าวไว้ว่า ผลผลิต อัตราการรอดประมาณ 90-95% ได้ขนาด 100 ตัว/กก. ในเวลา 4-5 เดือน ต้นทุนและผลตอบแทนอยู่ระหว่างเก็บข้อมูลแต่คาดว่าผลตอบแทนจะดีกว่าเลี้ยงบนบกเพราะการเจริญเติบโตดีกว่าและปล่อยได้ในอัตราที่หนาแน่นกว่า

ในการทำอะไรก็ตามแต่ย่อมมีอุปสรรคและข้อจำกัดเช่นเดียวกับการเลี้ยงหอยหวานก็ย่อมมีข้อจำกัดเช่นกัน

3.3.4 ข้อจำกัดบางประการของการเลี้ยงหอยหวาน

ข้อจำกัดในการเลี้ยงหอยหวานได้มีผู้ศึกษาและได้กล่าวไว้โดย สุเมธ ลิ่งใหญ่(2545 : 21) โดยกล่าวไว้ว่า หอยหวานมักมีปัญหาในเรื่องคุณภาพของน้ำที่ไม่ค่อยคงที่ในรอบปีก็มักจะเจอปัญหานี้บ้าง เช่น ช่วงที่ฝนตกแล้วมีการชะล้างยาฆ่าแมลงจากดินลงสู่ทะเล การแก้ปัญหาที่กล่าวมาแล้วนี้ คือ เราต้องนำน้ำมาทำความสะอาดโดยการฆ่าเชื้อบ้าง แต่โดยปกติแล้วถ้าคุณภาพน้ำดีเราก็แทบจะไม่ต้องทำอะไรเลยจึงนับว่าหอยหวานเป็นหอยที่เลี้ยงง่ายอีกชนิดหนึ่ง โดยเฉพาะช่วงการเลี้ยงเป็นหอยเนื้อ คือจากระยะหอยเซนต์ถึงการจำหน่าย หอยหวานค่อนข้างมีความทนต่อสภาพแวดล้อมมาก เพราะจะมีอัตราการรอดถึง 95 เปอร์เซ็นต์ เรื่องโรคก็ไม่ค่อยพบ น้ำที่นำมาเลี้ยงหอยเซนต์เองก็เป็นน้ำทะเลจากธรรมชาติ มีข้อจำกัดเพียงอย่างเดียวคือ น้ำทะเลที่สูบเข้ามาต้องสะอาด โดยเฉพาะในหอยหวานวัยอ่อน น้ำที่นำมาใช้ต้องสะอาด ดังนั้นจึงต้องมีการกรองน้ำก่อนนำมาใช้ โดยการกรองผ่านชั้นทราย

การเลี้ยงหอยหวานเพื่อให้ได้ขนาดตลาดจะใช้เวลา 7 – 11 เดือน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับขนาดที่เริ่มเลี้ยงและจับขาย โดยช่วงแรกลูกหอยหวานจะโตช้าลูกหอยขนาด 1 เซนติเมตร จะเจริญเติบโตจนมีน้ำหนักประมาณ ตัวละ 10 กรัม ภายใน 7 เดือน เมื่อเลี้ยงต่ออีก 2 เดือนจะมีขนาดตัวละประมาณ 15 กรัม และเมื่อเลี้ยงครบ 11 เดือน จะมีน้ำหนักเฉลี่ยตัวละ 20 กรัม คิดจากความหนาแน่นจะอยู่ระหว่าง 200 – 400 ตัวต่อตารางเมตร

3.4 การตลาดหอยหวาน

ในการที่จะผลิตหอยหวานออกมานั้น ต้องศึกษาตลาดเสียก่อนเพื่อง่ายต่อการขายผลผลิตเข้าสู่ตลาด โดย นิลนาจ ชัยธนาวิสุทธิ (2546 : 63) ได้ทำการศึกษาและกล่าวไว้ว่า ประเทศไทยเหมาะสมกับการเลี้ยงหอยหวานเพราะตลาดมีความต้องการบริโภคในอัตราที่สูงแล้วราคาต่อกิโลกรัมก็สูงด้วย ตลาดการบริโภคนี้นี้หมายถึงทั้งตลาดในประเทศและต่างประเทศ ถ้าเป็นการบริโภคในประเทศ จะเป็นหอยย่างกับหอยปิ้ง แต่ในต่างประเทศไม่มีการบริโภคแบบเดียวกับเรา เพราะสินค้าในต่างประเทศ มีทั้งหอยหวานน้ำแดง หอยหวานกระป๋อง หอยหวานดองหรือแม้กระทั่งหอยหวานเป็นตัวจืดใส่จานเป็นอาหารญี่ปุ่น

การเลี้ยงหอยหวานนี้ ตลาดไม่แคบเหมือนการเลี้ยงตะพาบน้ำ เนื่องจากตลาดตะพาบน้ำเป็นตลาดคนเพียงกลุ่มเดียวที่สามารถกำหนดราคาได้ แต่หอยหวานนี้แค่มองตลาดในประเทศไทย ยังไม่เพียงพอต่อความต้องการบริโภคเพราะมีข้อมูลมาจากพ่อค้าที่รับซื้อหอยหวานที่ได้ปริมาณและขนาดเล็กลงการแก้ปัญหาของพ่อค้าแม่ค้า คือ การลงทุนกับชาวประมง โดยการซื้อลอบหรือเรือประมงให้ถึงขั้นนี้ก็ยังมีปริมาณไม่พอกับความต้องการขาย สำหรับชาวต่างชาติ หอยหวานก็เป็นที่รู้จักของคนจีน เกาหลี และญี่ปุ่น ดังนั้นประเทศที่เป็นลูกค้าหอยหวานของไทยที่สำคัญได้แก่ สาธารณรัฐประชาชนจีน ญี่ปุ่น ไต้หวัน ฮองกง และสิงคโปร์ ปัจจุบันประเทศเหล่านั้นมีความต้องการหอยหวานเพื่อการบริโภคไม่ต่ำกว่าเดือนละ 30 – 60 ตัน

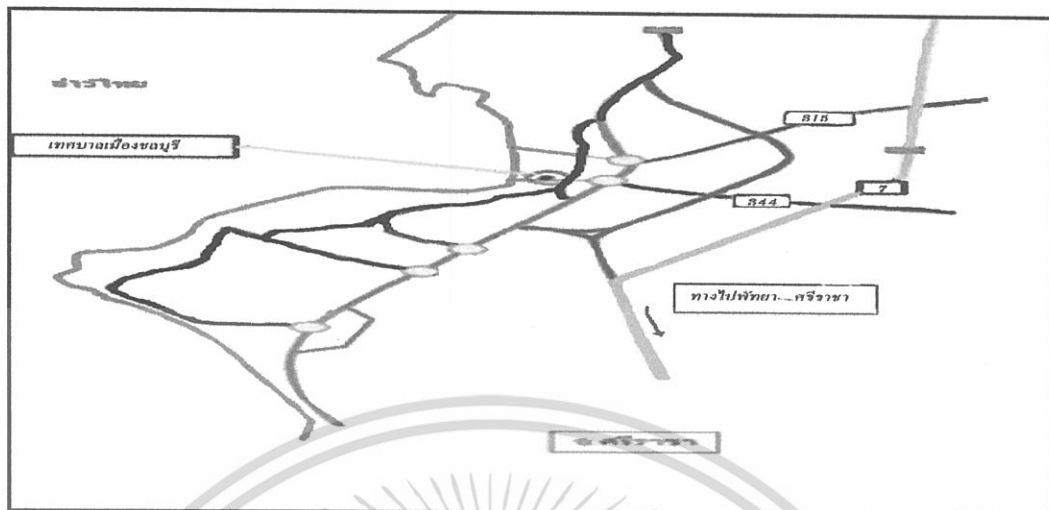
การขนส่งตลาดภายในประเทศ จะนำขึ้นหลังรถแล้วแช่ในถังพลาสติก ส่งตามร้านอาหารได้เลย เพราะสามารถขนส่งโดยไม่ใช้ช็อกซิเจนได้นานถึง 12 ชั่วโมง ถ้าเป็นการส่งออกเพื่อจำหน่ายในตลาดต่างประเทศ จะแพ็คใส่ลังโฟม ลังหนึ่งประมาณ 30 – 40 กิโลกรัม ทำแบบแห้งโดยไม่ต้องใส่น้ำลงไปในลังแต่การส่งออกนี้เราต้องทำให้รวดเร็วที่สุด

3.5 แหล่งผลิตหอยหวานที่สำคัญ

หอยหวานในประเทศไทยเรานั้นมีนั่นเรานั้นมีแหล่งที่สำคัญอยู่ 2 แหล่ง คือ ทางฝั่งอ่าวไทย ที่จังหวัดระยอง ตราด จันทบุรี เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ สุราษฎร์ธานี และ นครศรีธรรมราช เป็นต้นมีลักษณะเด่นที่บ่งชี้คือรอยต่อของช่วงวงเปลือกจะเป็นปกติไม่ตัดตรง และไม่เว้าเข้าด้านในมีชื่อสามัญคือ Spotted Babylon ชื่อวิทยาศาสตร์ *Babylonia areolata* และฝั่งทะเลอันดามันพบมากที่จังหวัดระนองลักษณะภายนอกที่บ่งชี้ คือรอยต่อระหว่าง ช่วงวงเปลือกจะต่างจากชนิดแรกคือ จะตัดตรงและเว้าเข้าด้านในเล็กน้อย บางคนเรียกหอยชนิดนี้ว่าหอยหมากมีชื่อสามัญคือ Spiral Babylon ชื่อวิทยาศาสตร์ *Babylonia spirata* การประมง หอยหวานในอ่าวไทย มีแหล่งสำคัญอยู่ที่ภาคใต้ ฝั่งอ่าวไทยที่จังหวัดชุมพร สุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช สงขลา และนราธิวาส โดยชาวประมงใช้ลอบที่มีเหยื่อดักจากพื้นทะเลที่เป็น โคลนปนทราย ที่ระดับความลึกตั้งแต่ 10 – 30 เมตร นอกจากหอยหวานที่มีอยู่ตามธรรมชาติ แล้ว ยังมีแหล่งที่ทำการเลี้ยงที่สำคัญที่ควรรู้จักอยู่คือ บางแสนบาบิโลนฟาร์ม ฟาร์มหอยหวาน ชันเช็ด ฟาร์มหอยหวานเกาะล้าน จังหวัดชลบุรี ฟาร์มหอยหวานสุชาติ ฟาร์มหอยหวานเพชรบุรี จังหวัดเพชรบุรี ดิงหอยหวานฟาร์ม นุ-ม่อน หอยหวานฟาร์ม จังหวัดระยอง ส.นาวินฟาร์ม จังหวัดนครศรีธรรมราช และพันไมล์ฟาร์มหอยหวาน จังหวัดจันทบุรี

4. ข้อมูลเกี่ยวกับเขตเทศบาลเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี

พื้นที่ทั้งหมด มี 189.320 ตารางกิโลเมตร (118.325 ไร่) พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบ พื้นที่ด้านทิศตะวันตกจดชายฝั่งทะเลตลอดแนว โดยทั่วไปประชากรประกอบอาชีพทางการเกษตร ประมาณ 81.475 ไร่ การประมงมีการทำทั้งสิ้น ประมาณ 45,000 ไร่ การทำไร่มีเนื้อที่เพาะปลูก ประมาณ 13,700 ไร่ พื้นที่ส่วนใหญ่เหมาะแก่การเพาะปลูก สภาพดินฟ้าอากาศเอื้ออำนวย ฝนตก ถูกต้องตามฤดูกาลจึงทำให้ผลิตผลทางการเกษตรอยู่ในขั้นดีพอสมควร



ภาพที่ 2 แผนที่ที่ตั้งเทศบาลเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี

5. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

นิลนาจ ชัยธนาวิสุทธิและอนุตร กฤษณะพันธุ์ (2545 : 53) ทำการวิจัยเรื่อง วิธีเลี้ยงลูกหอยหวาน ผลการวิจัยพบว่า ระบบน้ำทะเลแบบไหลผ่านตลอด การเลี้ยงลูกหอยหวานระยะวัยรุ่นเป็นเวลา 6 เดือน พบว่าลูกหอยมีการเจริญเติบโตอย่างรวดเร็วในช่วง 4 เดือนแรก และลูกหอยมีอัตราการเจริญเติบโตช้าลงหลังจากเดือนที่ 6 จากการศึกษาพบว่าลูกหอยมีความยาวเปลือก 35.00 มิลลิเมตร และน้ำหนักตัว 8.60 กรัม โดยมีอัตราการเจริญเติบโตหรือความยาวเปลือก 3.53 มิลลิเมตรต่อเดือน อัตราการเจริญเติบโตหรือน้ำหนักตัว 1.38 กรัมต่อเดือน อัตราการเปลี่ยนอาหารเป็นเนื้อ 1.8 และอัตราการรอดตายสูง 96%

ระบบน้ำทะเลแบบหมุนเวียน การเลี้ยงลูกหอยหวานระยะวัยรุ่นเป็นเวลา 6 เดือน พบว่าลูกหอยมีแนวโน้มการเจริญเติบโตเช่นเดียวกับระบบน้ำทะเลแบบไหลผ่านตลอด จากการศึกษาพบว่าหอยมีความยาวเปลือก 31.63 มิลลิเมตร และน้ำหนักตัว 5.98 กรัม โดยหอยมีอัตราการเจริญเติบโตหรือความยาวเปลือก 3.27 มิลลิเมตรต่อเดือน อัตราการเจริญเติบโตหรือน้ำหนักตัว 0.95 กรัมต่อเดือน อัตราการเปลี่ยนอาหารเป็นเนื้อ 2.0 และอัตราการรอดตาย 95.4%

ผลผลิตหอยหวาน จากการศึกษาเลี้ยงหอยหวานเป็นเวลา 6 เดือน พบว่าบ่อระบบน้ำทะเลแบบไหลผ่านตลอดและระบบน้ำทะเลหมุนเวียนได้ผลผลิตเฉลี่ยเท่ากับ 42.5 กิโลกรัมต่อบ่อ (7,650 บาทต่อบ่อ) และ 38.0 กิโลกรัมต่อบ่อ (6,840 บาทต่อบ่อ) ตามลำดับ โดยคำนวณจาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ราคาขายหอยขนาดเล็กจากชาวประมง ณ ปัจจุบันประมาณ 180 บาทต่อกิโลกรัม เมื่อพิจารณาถึงความเป็นไปได้ในการเลี้ยงหอยหวานเชิงพาณิชย์ พบว่าการเลี้ยงลูกหอยหวาน จนถึงขนาดที่ตลาดต้องการ (หอยขนาด 100 ตัวต่อกิโลกรัม) ด้วยการใช้ระบบน้ำทะเลแบบไหล ผ่านตลอดและแบบน้ำทะเลหมุนใช้เวลาในการเลี้ยงประมาณ 6-7 เดือน ถ้าใช้ระยะเวลาในการ เลี้ยงมากกว่านี้จะไม่คุ้มค่าต่อการลงทุน เนื่องจากหอยมีการเจริญเติบโตช้า ลิ่นเปลืองค่าอาหาร และค่าใช้จ่ายด้านต่างๆ

อัญชลี พรหมประไพ (2545 : 160) ทำการศึกษาเรื่องพฤติกรรมและความต้องการในการ บริโภคผักของผู้บริโภคในซูเปอร์มาร์เก็ต ผลการวิจัยพบว่า กลุ่มตัวอย่างผู้บริโภคเป็นเพศหญิง มีอายุเฉลี่ย 25-44 ปี ส่วนใหญ่จบการศึกษาระดับปริญญาตรีและประกอบอาชีพธุรกิจเอกชน ผู้บริโภคและครอบครัวมีรายได้ไม่เกิน 20,000 บาทต่อเดือน ผู้บริโภคและครอบครัวมีรายจ่าย ค่าอาหารต่อเดือนไม่เกิน 6,000 บาทต่อเดือน โดยมีค่าใช้จ่ายค่าอาหารต่อเดือนเฉลี่ยคนละ 1,639.95 บาทต่อเดือน ความต้องการผักของผู้บริโภคต้องการผักสดและมีความสะอาด

สุกฤตา สีหมอก (2546 : 44) ทำการศึกษาเรื่องการศึกษาความต้องการในการบริโภค กกล้วยไม้ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดแพร่ ปี 2546 ผลการศึกษาพบว่ากลุ่มตัวอย่างมีการศึกษาอยู่ ในระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช. ผู้บริโภคส่วนมากเป็นแม่บ้าน มีรายได้น้อยกว่า 5,000 บาท/เดือน สาเหตุที่ชอบบริโภคกล้วยไม้เพราะมีความสวยงาม ระดับราคาที่ซื้ออยู่ในช่วง 100-200 บาท โดยซื้อปีละ 1-3 ครั้ง ส่วนสีของกล้วยไม้เป็นสิ่งที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญมากที่สุด สถานที่ที่นิยมซื้อกล้วยไม้คือ ตลาดกาดน้ำทอง เพราะสะดวกในการซื้อ

บทที่ 3

วิธีการวิจัย (Research Methodologies)

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร

ในการทำการวิจัยในครั้งนี้ ผู้วิจัยได้กำหนดประชากร คือ ผู้ประกอบการค้าและผู้บริโภคที่มีความต้องการบริโภคหอยหวานในเขตเทศบาลเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี

กลุ่มตัวอย่าง

คือ ผู้ประกอบการค้าหอยหวานในตลาดใหม่เขตเทศบาลเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี จำนวน 5 คน และผู้บริโภคที่มีความต้องการบริโภคหอยหวานในเขตเทศบาลเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี จำนวน 20 คน

เครื่องมือและวิธีการเก็บข้อมูล

เครื่องมือ ที่ใช้ในการเก็บข้อมูลครั้งนี้ ใช้แบบสอบถามในการสอบถามผู้ประกอบการขายหอยหวานในตลาดใหม่ เขตเทศบาลเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี และแบบสอบถามผู้บริโภคที่มีความต้องการบริโภคหอยหวานในเขตเทศบาลเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี โดยแบ่งแบบสอบถามออกเป็น 2 ชุด แต่ละชุดแบ่งเป็น 2 ส่วน ดังนี้

ชุดที่ 1 แบบสอบถามผู้ประกอบการขายหอยหวานในตลาดใหม่ เขตเทศบาลเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี

ส่วนที่ 1 ศึกษาข้อมูลสถานภาพทั่วไปของผู้ประกอบการของหอยหวาน อันได้แก่ เพศ อายุ การศึกษา รายได้

ส่วนที่ 2 ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับปริมาณการขายในแต่ละวัน ระดับราคา เหตุผลในการขายหอยหวานราคาหอยหวานที่ต้องการขาย

ชุดที่ 2 แบบสอบถามผู้บริโภคหอยหวานในเขตเทศบาลเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี

ส่วนที่ 1 ศึกษาข้อมูลสถานภาพทั่วไปของผู้บริโภคที่ต้องการบริโภคหอยหวาน อันได้แก่ เพศ อายุ การศึกษา อาชีพ รายได้

ส่วนที่ 2 ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับความต้องการบริโภคหอยหวาน ได้แก่ เหตุผลในการซื้อหอยหวาน ระดับราคา que เลือกซื้อ ปริมาณที่ต้องการซื้อในแต่ละครั้ง การนำไปประกอบอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

1. ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยแบบสอบถาม ซึ่งทำการเก็บข้อมูลจากผู้ประกอบการค้า หอยหวานในตลาดใหม่เขตเทศบาลเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี
2. ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยแบบสอบถาม ซึ่งทำการเก็บข้อมูลจากผู้บริโภคที่มีความต้องการในการบริโภคหอยหวานในตลาดใหม่เขตเทศบาลเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี

วิธีทดสอบเครื่องมือ

ทำการทดสอบเครื่องมือโดยการทดลองทำแบบสอบถามเป็นจำนวน 10 ชุด โดยผู้บริโภค หอยหวาน และนำเสนอคณะกรรมการทำการตรวจสอบความเที่ยงตรงของเนื้อหาจำนวน 2 ชุด

วิธีวิเคราะห์ข้อมูล นำข้อมูลที่เก็บรวบรวมมาได้ มาทำการวิเคราะห์เชิงปริมาณ โดยนำ ข้อมูลที่ได้จากการทำแบบสอบถามมาวิเคราะห์โดยใช้ค่าสถิติ คือร้อยละ และทำการวิเคราะห์ โดยคำนวณค่าทางสถิติดังนี้

$$\text{ค่าร้อยละ} = \frac{X \times 100}{N}$$

กำหนดให้ X = จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามหรือจำนวนคำตอบที่มีผู้ตอบแบบสอบถาม

N = จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามทั้งหมดหรือจำนวนคำตอบทั้งหมด

แล้วนำผลการวิเคราะห์ที่ได้มาอธิบายเชิงพรรณนา

ระยะเวลาที่ทำการวิจัย

การทำวิจัยครั้งนี้ จะทำการศึกษาข้อมูล สร้างเครื่องมือ เก็บรวบรวมข้อมูล และ วิเคราะห์ข้อมูลของประชากรในเขตเทศบาลเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี โดยเริ่มตั้งแต่เดือนตุลาคม 2547 ถึงเดือนมีนาคม 2548 รวมเวลา 6 เดือน

ตารางที่ 1 ระยะเวลาที่ทำการวิจัย

การปฏิบัติงาน	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.
ศึกษาและเก็บรวบรวมข้อมูล						
สร้างเครื่องมือ						
ทดสอบเครื่องมือ						
วิเคราะห์ข้อมูล						
สรุปผล						
จัดพิมพ์รูปเล่ม						

งบประมาณที่ใช้ในการวิจัย

1. ค่าถ่ายเอกสาร	1,500	บาท
2. ค่าพิมพ์งาน	3,000	บาท
3. ค่ารูปเล่มรายงาน	1,000	บาท
4. ค่ายานพาหนะ	3,000	บาท
รวม	8,500	บาท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับผู้ใช้รวมเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาสาระต้องอ้างอิงถึงที่มาของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าฯ ลาดกระบัง

บทที่ 4

ผลการวิจัยและวิจารณ์ผล (Finding and Result)

การศึกษาความต้องการบริโภคหอยหวานของประชากรในเขตเทศบาลเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี นำเสนอการวิจัยตามวัตถุประสงค์ดังต่อไปนี้

ตอนที่ 1 สภาพทั่วไปและความต้องการบริโภคหอยหวานของผู้ประกอบการค้าหอยหวานในเขตเทศบาลเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี

1.1 สภาพทั่วไปของผู้ประกอบการค้าหอยหวาน

จากการสำรวจผู้ประกอบการค้าหอยหวาน เป็นเพศหญิง ร้อยละ 80 และเพศชาย ร้อยละ 20 ด้านอายุพบว่าผู้ประกอบการค้าหอยหวานมีอายุอยู่ในช่วง 31 – 40 ปี ร้อยละ 60 และอายุ 41 – 50 ปี ร้อยละ 40 ด้านการศึกษาพบว่ามีการศึกษาระดับประถมศึกษา ร้อยละ 60 และระดับมัธยมศึกษาตอนต้น ร้อยละ 40 ด้านรายได้จากการสำรวจพบว่าผู้ประกอบการค้าหอยหวานมีรายได้ 10,001 – 15,000 บาท/เดือน ร้อยละ 100 ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 สภาพทั่วไปของผู้ประกอบการค้าหอยหวาน

สภาพทั่วไป	จำนวน (คน) (N=5)	ร้อยละ
1. เพศ		
ชาย	1	20
หญิง	4	80
2. อายุ		
31-40 ปี	3	60
41-50 ปี	2	40

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2 (ต่อ)

สภาพทั่วไป	จำนวน (คน) (N=5)	ร้อยละ
3. ระดับการศึกษา		
ประถมศึกษา	3	60
มัธยมศึกษาตอนต้น	2	40
4. รายได้		
10,001 – 15,000 บาท	5	100

1.2 ความต้องการบริโภคหอยหวานของผู้ประกอบการค้าหอยหวาน
ความต้องการบริโภคหอยหวานของผู้ประกอบการค้าหอยหวานได้ทำการศึกษาที่มีผลการศึกษามีผลดังตารางที่ 3

ปริมาณหอยหวานที่มีจำหน่ายในร้าน
ร้านค้าที่จำหน่ายหอยหวานมีปริมาณหอยหวานในแต่ละร้าน ต่ำกว่า 50 กิโลกรัม
คิดเป็นร้อยละ 100

ปริมาณหอยหวานที่จำหน่ายได้ในแต่ละวัน
ปริมาณหอยหวานที่ร้านค้าจำหน่ายได้ในแต่ละวัน คือ ต่ำกว่า 50 กิโลกรัม
คิดเป็น ร้อยละ 100

ราคาจำหน่ายของหอยหวานต่อกิโลกรัม
ราคาจำหน่ายของหอยหวานต่อกิโลกรัมอยู่ในช่วงราคา 150-250 บาท/กิโลกรัม
คิดเป็นร้อยละ 100

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ระดับราคาจำหน่ายของหวานต่อกิโลกรัมที่เหมาะสม

ระดับราคาจำหน่ายของหวานต่อกิโลกรัมที่เหมาะสมมากที่สุดอยู่ในช่วง 150-250 บาท/กิโลกรัม คิดเป็นร้อยละ 80 และอยู่ในช่วง 251-350 บาท/กิโลกรัม คิดเป็นร้อยละ 20

ประเภทของลูกค้าที่มาซื้อของหวาน

ลูกค้าที่มาซื้อของหวานมากที่สุด คือ ประชาชนทั่วไป คิดเป็นร้อยละ 80 และเป็นเจ้าของร้านอาหารคิดเป็นร้อยละ 20

ปริมาณที่จำหน่ายให้ลูกค้าในแต่ละครั้ง

ปริมาณที่จำหน่ายให้ลูกค้าในแต่ละครั้งมากที่สุด คือ ต่ำกว่า 5 กิโลกรัม ร้อยละ 80 และอยู่ในช่วง 5-10 กิโลกรัม ร้อยละ 20

ตารางที่ 3 ความต้องการบริโภคของหวานของผู้ประกอบการค้าของหวาน

ความต้องการบริโภค	จำนวน (คน) (N=5)	ร้อยละ
1. ปริมาณของหวานที่มีจำหน่ายในร้าน ต่ำกว่า 50 กิโลกรัม	5	100
2. ปริมาณของหวานที่จำหน่ายได้ในแต่ละวัน ต่ำกว่า 50 กิโลกรัม	5	100
3. ราคาจำหน่ายของหวานต่อกิโลกรัม 150 – 250 บาท	5	100
4. ระดับราคาจำหน่ายของหวานต่อกิโลกรัมที่เหมาะสม		
150 – 250 บาท	4	80
251 – 350 บาท	1	20
5. ประเภทของลูกค้าที่มาซื้อของหวาน		
ประชาชนทั่วไป	4	80
เจ้าของร้านอาหาร	1	20

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3 (ต่อ)

ความต้องการบริโภค	จำนวน (คน) (N=5)	ร้อยละ
6. ปริมาณที่จำหน่ายให้ลูกค้าในแต่ละครั้ง		
ต่ำกว่า 5 กิโลกรัม	4	80
5 – 10 กิโลกรัม	1	20

ตอนที่ 2 สภาพทั่วไปของผู้บริโภคหยอยหวานในเขตเทศบาลเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี

2.1 สภาพทั่วไปของผู้บริโภคหยอยหวาน

จากการสำรวจผู้บริโภคเป็นเพศหญิง ร้อยละ 20 และเพศชาย ร้อยละ 20 ด้านอายุ พบว่าผู้บริโภคมีอายุอยู่ในช่วง 31 - 40 ปี ร้อยละ 45 รองลงมาคือ อายุ 41 - 50 ปี ร้อยละ 25 มีเพียงอายุ 21 - 30 ปี อายุ 51 - 60 ปี และอายุ 60 ปีขึ้นไป ร้อยละ 10 เท่ากัน ด้านการศึกษาพบว่ามีการศึกษาในระดับประถมศึกษา ร้อยละ 45 รองลงมาคือ ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น ร้อยละ 25 ส่วนระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช. ระดับอนุปริญญา/ปวส. และระดับปริญญาตรี ร้อยละ 10 เท่ากัน ด้านอาชีพพบว่าผู้บริโภคที่ทำอาชีพรับจ้างทั่วไปมากที่สุด ร้อยละ 30 รองลงมาคือ อาชีพแม่บ้าน ร้อยละ 25 ถัดมาคืออาชีพพนักงานบริษัทเอกชน ร้อยละ 15 ต่อมาคือนักเรียน/นักศึกษา ร้อยละ 10 ส่วนพนักงานรัฐวิสาหกิจ ค้าขาย เกษตรกร และไม่มีอาชีพ/เกษียณ ร้อยละ 5 เท่ากัน ด้านรายได้พบว่าผู้บริโภคมีรายได้น้อยกว่า 5,000 บาท/เดือน ร้อยละ 60 รองลงมาคือ 5,001 - 10,000 บาท/เดือน ร้อยละ 25 และรายได้ในช่วง 10,001 - 15,000 บาท/เดือน 15,001 - 20,000 บาท/เดือน และไม่มีรายได้มีเพียงร้อยละ 5 เท่ากัน ดังตารางที่ 4

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4 สภาพทั่วไปของผู้บริโภคหอยหวาน

สภาพทั่วไป	จำนวน (คน) (N=20)	ร้อยละ
1. เพศ		
ชาย	4	20
หญิง	16	80
2. อายุ		
21-30 ปี	2	20
31-40 ปี	9	45
41-50 ปี	5	25
51-60 ปี	2	10
มากกว่า 60 ปี	2	10
3. การศึกษา		
ประถมศึกษา	9	45
มัธยมศึกษาตอนต้น	5	25
มัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช.	2	10
อนุปริญญา/ปวส.	2	10
ปริญญาตรี	2	10
4. อาชีพ		
นักเรียน/นักศึกษา	2	10
พนักงานรัฐวิสาหกิจ	1	5
พนักงานบริษัทเอกชน	3	15
รับจ้างทั่วไป	6	30
ค้าขาย	1	5
แม่บ้าน	5	25
เกษตรกร	1	5
ไม่มีอาชีพ/เกษียณ	1	5

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปเผยแพร่บนสื่อออนไลน์ การค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4 (ต่อ)

สภาพทั่วไป	จำนวน (คน) (N=20)	ร้อยละ
------------	----------------------	--------

5. รายได้

น้อยกว่า 5,000 บาท	12	60
5,001 – 10,000 บาท	5	25
10,001 – 15,000 บาท	1	5
15,001 – 20,000 บาท	1	5

2.2 ความต้องการบริโภคหอยหวานของผู้บริโภค

ความต้องการบริโภคหอยหวานของผู้บริโภคในเขตเทศบาลเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี มีผลการศึกษาดังตารางที่ 5

เหตุผลที่เลือกบริโภคหอยหวาน

สาเหตุที่ผู้บริโภคนิยมบริโภคหอยหวานเนื่องจากมีรสชาติอร่อยมากที่สุด ร้อยละ 95 และเพราะมีคุณค่าทางด้านโภชนาการ ร้อยละ 5

รูปแบบของหอยหวานที่ผู้บริโภคร้องการซื้อ

รูปแบบของหอยหวานที่ผู้บริโภคร้องการซื้อมากที่สุด คือ หอยหวานสด ร้อยละ 80 รองลงมาคือหอยหวานปิ้ง ร้อยละ 15 และน้อยที่สุดคือหอยหวานเผา ร้อยละ 5

ความถี่ในการซื้อหอยหวาน

ความถี่ในการซื้อหอยหวานของผู้บริโภคอันดับหนึ่งคือ เดือนละ 1-2 ครั้ง ร้อยละ 90 และอาทิตย์ละ 4-6 ครั้งและอาทิตย์ละ 1-2 ครั้ง ร้อยละ 5 เท่ากัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ระดับราคาหอยหวานที่ผู้บริโภคซื้อในปัจจุบัน

ระดับราคาหอยหวานที่ผู้บริโภคซื้อในปัจจุบันอยู่ในช่วงราคา 100-200 บาท/กิโลกรัม คิดเป็นร้อยละ 100

ระดับราคาหอยหวานที่ผู้บริโภคต้องการซื้อ

ระดับราคาหอยหวานที่ผู้บริโภคต้องการซื้อมากที่สุดอยู่ในช่วงราคาน้อยกว่า 100 บาท ร้อยละ 80 และอยู่ในช่วงราคา 100-200 บาท ร้อยละ 20

สถานที่ที่ผู้บริโภคนิยมซื้อหอยหวาน

สถานที่ที่ผู้บริโภคนิยมซื้อหอยหวานคือ ตลาดใหม่ คิดเป็นร้อยละ 100

เหตุผลที่เลือกซื้อหอยหวานจากสถานที่ดังกล่าว

สาเหตุที่ผู้บริโภคนิยมซื้อหอยหวานจากสถานที่ดังกล่าวเนื่องจาก สะดวกในการซื้อมากที่สุด ร้อยละ 70 รองลงมาคือ ซื้อหอยหวานจากสถานที่ดังกล่าวเป็นประจำ ร้อยละ 20 และน้อยที่สุดคือ ซื้อได้ในราคาถูก ร้อยละ 10

กรณีที่ผู้บริโภคเลือกซื้อหอยหวาน

กรณีที่ผู้บริโภคเลือกซื้อหอยหวานเนื่องจาก นำไปประกอบอาหารรับประทานเอง ร้อยละ 95 และซื้อเพื่อนำไปขายต่อ ร้อยละ 5

ปริมาณหอยหวานที่ผู้บริโภคซื้อต่อครั้ง

ปริมาณหอยหวานที่ผู้บริโภคซื้อต่อครั้งอยู่ที่ระดับ 1-2 กิโลกรัม/ครั้ง ร้อยละ 90 และ 2.1-3 กิโลกรัม/ครั้งและ 5 กิโลกรัมขึ้นไป/ครั้ง ร้อยละ 5 เท่ากัน

ราคามีความเหมาะสมหรือไม่

เหมาะสม	11 คน	คิดเป็นร้อยละ	55
แพง	9 คน	คิดเป็นร้อยละ	45

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ถ้าระดับราคาหอยหวานสูงขึ้นจะยังซื้ออยู่หรือไม่

ซื้อ 17 คน คิดเป็นร้อยละ 85

ไม่ซื้อ 3 คน คิดเป็นร้อยละ 15

ตารางที่ 5 ความต้องการบริโภคหอยหวานของผู้บริโภค

ความต้องการบริโภค	จำนวน (คน) (N=20)	ร้อยละ
1. เหตุผลที่เลือกบริโภคหอยหวาน		
มีรสชาติอร่อย	19	95
มีคุณค่าทางด้านโภชนาการ	1	5
2. รูปแบบของหอยหวานที่ผู้บริโภคต้องการซื้อ		
หอยหวานเผา	1	5
หอยหวานสด	16	80
หอยหวานปิ้ง	3	15
3. ความถี่ในการซื้อหอยหวาน		
อาทิตย์ละ 1-2 ครั้ง	1	5
อาทิตย์ละ 4-6 ครั้ง	1	5
เดือนละ 1-2 ครั้ง	18	90
4. ระดับราคาหอยหวานที่ผู้บริโภคซื้อในปัจจุบัน		
100-200 บาท	20	100
5. ระดับราคาหอยหวานที่ผู้บริโภคต้องการซื้อ		
น้อยกว่า 100 บาท/กิโลกรัม	16	80
100-200 บาท	4	20
6. สถานที่ที่ผู้บริโภคนิยมซื้อหอยหวาน		
ตลาดใหม่	20	100

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 5 (ต่อ)

จำนวน (คน)	จำนวน (คน) (N=20)	ร้อยละ
7. เหตุผลที่เลือกซื้อหอยหวานจากสถานที่ดังกล่าว		
สะดวกในการซื้อ	14	70
ซื้อได้ในราคาถูก	2	10
ซื้ออยู่เป็นประจำ	4	20
8. กรณีที่ผู้บริโภคเลือกซื้อหอยหวาน		
นำไปจัดงานเลี้ยง	1	5
ประกอบอาหารรับประทานเอง	19	95
9. ปริมาณหอยหวานที่ผู้บริโภคซื้อต่อครั้ง		
1-2 กิโลกรัม	18	90
2.1-3 กิโลกรัม	1	5
5 กิโลกรัมขึ้นไป	1	5
10. ราคามีความเหมาะสมหรือไม่		
เหมาะสม	11	55
แพง	9	45
11. ถ้าระดับราคาหอยหวานสูงขึ้นจะยังซื้ออยู่หรือไม่		
ซื้อ	17	85
ไม่ซื้อ	3	15

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิจารณ์ผล

จากการศึกษาครั้งนี้พบว่าผู้บริโภคให้ความสำคัญกับรสชาติของหอยหวานเป็นสำคัญโดยให้ความสำคัญทางด้านคุณค่าทางโภชนาการน้อยมากและความต้องการในการบริโภคหอยหวานสดจะสอดคล้องกับงานวิจัยของอัญชลี พรหมประไพ (2545 : 165) และจากผลการศึกษายังพบว่าหากระดับราคาของหอยหวานสูงขึ้น ผู้บริโภคก็ยังคงต้องการบริโภคหอยหวานอยู่เป็นจำนวนมาก ถึงร้อยละ 85 จะเห็นได้ว่า ผลการการศึกษานี้ขัดแย้งกับทฤษฎีความต้องการของสรกฤต ศุภมมงคล (2544 : 45) ที่กล่าวไว้ว่า ถ้าสินค้าชนิดหนึ่งขึ้นราคา อุปสงค์ของความต้องการสินค้าชนิดนั้นจะลดลง ในทำนองเดียวกันผลงานวิจัยพบว่าเหตุผลที่เลือกซื้อหอยหวานยังคงให้ความสำคัญกับความสะอาดในการซื้อเป็นสำคัญซึ่งจะสอดคล้องกับงานวิจัยของสุกฤตา สีหมอก (2546 : 44) ที่ได้ทำการศึกษาไว้และมีผลว่าสถานที่ที่ได้รับความนิยมในการเข้าไปจับจ่ายนั้นต้องสะอาด



บทที่ 5

สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ (Conclusion and Recommendations)

จากการศึกษาสามารถสรุปผลการวิจัยได้ดังต่อไปนี้

สรุปผลการวิจัย

การศึกษาความต้องการบริโภคหอยหวานของประชากรในเขตเทศบาลเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี ครั้งนี้ผู้ศึกษามีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความต้องการของผู้บริโภค อันเป็นแนวทางให้ผู้ที่เกี่ยวข้องได้มีโอกาสใช้ข้อมูลดังกล่าวให้เกิดประโยชน์ในด้านต่างๆต่อไป

ตัวอย่างที่ใช้วิเคราะห์และศึกษาข้อมูลในครั้งนี้ คือประกอบการค้าหอยหวาน จำนวน 5 คน และผู้บริโภคหอยหวาน จำนวน 20 คน วิธีการสุ่มตัวอย่างเป็นการสุ่มแบบบังเอิญ การเก็บรวบรวมข้อมูลใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือและวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้วิธีทางสถิติวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณซึ่งผลการศึกษารูปได้ดังนี้

ตอนที่ 1 สภาพทั่วไปและความต้องการบริโภคหอยหวานของผู้ประกอบการค้าหอยหวานในตลาดใหม่เขตเทศบาลเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี

1.1 สภาพทั่วไปของผู้ประกอบการค้าหอยหวาน

ผู้ประกอบการค้าหอยหวานส่วนมากมีการศึกษาระดับประถมศึกษา ร้อยละ 60 ส่วนใหญ่มีอายุอยู่ในช่วง 31 – 40 ปี ร้อยละ 60 และมีรายได้ในช่วง 10,001 – 15,000 บาท/เดือน

1.2 ความต้องการบริโภคหอยหวานของผู้ประกอบการค้าหอยหวาน

ปริมาณหอยหวานที่มีจำหน่ายในร้านในแต่ละวัน ต่ำกว่า 50 กิโลกรัม ร้อยละ 100 โดยที่ปริมาณการจำหน่ายหอยหวานได้ในแต่ละวัน ต่ำกว่า 50 กิโลกรัม ร้อยละ 100 ในระดับราคา 150 – 250 บาท/กิโลกรัม ร้อยละ 100 โดยที่คิดว่าจะระดับราคาที่เหมาะสมควรอยู่ในช่วง 150 – 250 บาท/กิโลกรัม ร้อยละ 100 และลูกค้าส่วนมากที่มาซื้อเป็นประชาชนทั่วไป ร้อยละ 80

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตอนที่ 2 สภาพทั่วไปและความต้องการบริโภคหอยหวานของผู้บริโภคในเขตเทศบาลเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี

2.1 สภาพทั่วไปของผู้บริโภคหอยหวาน

ผู้บริโภคหอยหวาน ส่วนมากมีการศึกษาระดับประถมศึกษา ร้อยละ 45 มีอายุอยู่ในช่วง 31 – 40 ปี ร้อยละ 45 ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพรับจ้างทั่วไป ร้อยละ 30 และมีรายได้น้อยกว่า 5,000 บาท/เดือน ร้อยละ 60

2.2 ความต้องการบริโภคหอยหวานของผู้บริโภค

ผู้บริโภคหอยหวานซื้อหอยหวานเพราะมีรสชาติอร่อย ร้อยละ 95 โดยที่นิยมซื้อหอยหวานสด ร้อยละ 80 โดยซื้อเดือนละ 1-2 ครั้ง ร้อยละ 90 ในระดับราคา 100 - 200 บาท/กิโลกรัม ร้อยละ 100 แต่ต้องการซื้อในระดับราคาต่ำกว่า 100 บาท/กิโลกรัม ร้อยละ 80 โดยซื้อหอยหวานที่ตลาดใหม่ ร้อยละ 100 เพราะมีความสะดวกในการซื้อ ร้อยละ 70 โดยที่ซื้อเพื่อนำไปประกอบอาหารรับประทานเอง ร้อยละ 95 โดยซื้อครั้งละ 1-2 กิโลกรัม ร้อยละ 90 โดยคิดว่าระดับราคานั้นเหมาะสม ร้อยละ 90 และจะยังซื้ออยู่ถ้าราคาสูงขึ้น ร้อยละ 85

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะจากผลการวิจัย

1. เนื่องจากผู้บริโภคส่วนใหญ่ เป็นผู้ที่มีรายได้ต่ำกว่า 5,000 บาท/เดือน ดังนั้นจึงควรจำหน่ายหอยหวานในราคาถูกลง เพื่อเพิ่มปริมาณความต้องการบริโภคหอยหวาน
2. ผู้บริโภคส่วนใหญ่ซื้อหอยหวานมาบริโภคเนื่องจากรสชาติอร่อย แต่ยังไม่รู้ถึงเรื่องคุณค่าทางด้านโภชนาการดังนั้นจึงควรให้ความรู้เรื่องคุณค่าทางด้านโภชนาการของหอยหวานแก่ประชาชนทั่วไป
3. ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีความต้องการบริโภคหอยหวานมาก เนื่องจากการขึ้นราคาของหอยหวานไม่มีผลต่อความต้องการบริโภคเพราะยังคงมีความต้องการบริโภคหอยหวานอยู่ จึงควรมีการส่งเสริมการเพาะเลี้ยงหอยหวานเพื่อเป็นอาชีพ

ข้อเสนอแนะจากการดำเนินงานวิจัย

1. ควรมีการศึกษาเรื่องฤดูกาลของผลผลิตหอยหวานก่อนที่จะลงไปเก็บข้อมูล เพื่อได้วันและเวลา ที่แน่นอนในการลงไปเก็บข้อมูล
2. สถานที่ที่เหมาะสมในการเก็บข้อมูลของหอยหวาน คือ ตลาดอ่างศิลา เพราะเป็นตลาดหอยหวานแหล่งใหญ่
3. ควรศึกษาข้อมูลการเปิด/ปิดตลาดให้รอบคอบ เนื่องจากการลงไปเก็บข้อมูลที่ตลาดในครั้งนี้ได้เกิดข้อผิดพลาดขึ้นมาคือ ตลาดปิดเร็ว เวลาปิด คือ 08.00 น. ทำให้ไม่ได้ข้อมูลมากเท่าที่ควร
4. ควรทำการวิจัยเรื่องความต้องการบริโภคหอยหวาน โดยทำการเก็บข้อมูลที่ตลาดอ่างศิลา เพราะเป็นตลาดที่ทำการค้าหอยหวานเป็นแหล่งใหญ่



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เอกสารอ้างอิง

- “การบริโภค”2546. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก : <http://www.school.net.th/library/crwateweb/1000/sociology10000-5602.html>.
- “กิจกรรมทางเศรษฐกิจและกลไกราคา”2546. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก : <http://www.ent2u.com/knowledge/6SOCAIL/konkliraka.htm>.
- กุลวดี สายศรีหยุด.2532.เศรษฐศาสตร์ผู้บริโภค.กรุงเทพมหานคร.โครงการตำราคณะ
เศรษฐศาสตร์อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.
- คเชนทร เจลิมวัฒน์.2544.การเพาะเลี้ยงหอย.ชลบุรี: สำนักพิมพ์วิวเขียว.
- “ความรู้เบื้องต้นทางเศรษฐศาสตร์”2546. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก : <http://mcu.rip.ac.th/mcu/mcu22/16/pem01.html>.
- ค้วน ขาวหนู.2522.โภชนาศาสตร์.กรุงเทพมหานคร: อักษรบัณฑิต.
- จรินทร์ เทศวานิช.2531.หลักเศรษฐศาสตร์เบื้องต้น.กรุงเทพมหานคร: โอ เอส พรีนติ้ง เฮ้าส์.
- ฉวี แฉ่นอินทร์และคณะ.2535.มนุษย์กับเศรษฐกิจ.กรุงเทพมหานคร: อักษรบัณฑิต.
- เดช กาญจนางกูร.2539.จุลเศรษฐศาสตร์เบื้องต้น.กรุงเทพมหานคร: โอ เอส พรีนติ้ง เฮ้าส์.
- “นิรนาม”2547. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก : <http://www.bitong.i8.com/pramong4htm>.
- นิลนาจ ชัยธนาวิสุทธิ.2544.“การเลี้ยงพ่อแม่พันธุ์และการเพาะหอยหวาน”.ประมงธุรกิจ.
2(23): 77-81.
- _____. 2546. 7 สัตว์น้ำเค็มที่นำลงทุน.กรุงเทพมหานคร: สาระสร้างสรรค์.
- พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน.2526.กรุงเทพมหานคร: อักษรเจริญทัศน์.
- รัตนา มั่นประเสริฐ และประวิม วุฒิสมนธ์.2532.การศึกษาเบื้องต้นในการเลี้ยงหอยหวาน.
ศูนย์พัฒนาประมงทะเลฝั่งตะวันออก กรมประมง.
- ศุภชัย นิลวานิช.2544.“การเลี้ยงหอยหวานให้เป็นสัตว์เศรษฐกิจ”.เทคโนโลยีชาวบ้าน.
13(262): 82-83
- สุภร เสรีรัตน์.2544.พฤติกรรมผู้บริโภค.กรุงเทพมหานคร: เอ อาร์ บีทีเนส เพรส.
- “เศรษฐศาสตร์และธุรกิจเบื้องต้น”2546. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก : <http://www.bus.ubu.ac.th/mak.html>.
- สถาบันวิจัยทรัพยากรทางน้ำจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.2543.ทำเนียบธุรกิจสัตว์น้ำ อาหาร
สัตว์น้ำ และอุปกรณ์สำหรับสัตว์น้ำ.กรุงเทพมหานคร:โรงพิมพ์พี.เค.พรีนติ้ง.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เอกสารอ้างอิง (ต่อ)

สมใจ พัทรินทร์.2545."หอยหวานกับอนาคตที่สดใส". **ประมงธุรกิจ**.3(34): 55-61.

สรกฤต ศุภมงคล.2544.**เศรษฐศาสตร์เบื้องต้น**.กรุงเทพมหานคร : เอ็น เอส การพิมพ์.

"สรุปเศรษฐศาสตร์จุลภาค 1"2546. [ออนไลน์] เข้าถึงได้จาก : <http://www.sheetram.com/ec111.asp>.

สุกฤตา สีสหมอก. 2546.**การศึกษาความต้องการบริโภคหอยหวานในเขตอำเภอเมืองจังหวัดแพร่ ปี2546. ปัญหาพิเศษระดับปริญญาตรี สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง.**

สุเมธ ลุ่งใหญ่.2545."การเลี้ยงหอยหวาน". **เทคโนโลยีชาวบ้าน**.14(285): 104-105.

อัญชลี พรหมประไพ.2545.**พฤติกรรมและความต้องการในการบริโภคผักของผู้บริโภคในซูเปอร์มาร์เก็ต. วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาโท มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพมหานคร**

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาคผนวก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แบบสอบถามความต้องการบริโภคหอยหวานของผู้ประกอบการค้าหอยหวานในตลาดใหม่ เขตเทศบาลเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี

คำชี้แจง กรุณาเติมเครื่องหมาย × ลงในช่องว่างให้ตรงกับข้อเท็จจริงของตัวท่านมากที่สุด

แบบสอบถามตอนที่ 1 สถานภาพทั่วไปของผู้ประกอบการค้าหอยหวานในเขตเทศบาลเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี

1. เพศ

ชาย

หญิง

2. อายุ

10-20 ปี

21-30 ปี

31-40 ปี

41-50 ปี

51-60 ปี

มากกว่า 60 ปี

3. ระดับการศึกษา

ประถม

มัธยมต้น

มัธยมปลาย/ปวช.

อนุปริญญา/ปวส.

ปริญญาตรี

สูงกว่าปริญญาตรี

อื่นๆ ระบุ.....

4. รายได้เฉลี่ยต่อเดือน

น้อยกว่า 5,000 บาท

5,001 – 10,000 บาท

10,001 – 15,000 บาท

15,001 – 20,000 บาท

20,001 – 25,000 บาท

มากกว่า 25,000 บาท

ไม่มีรายได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แบบสอบถามตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับความต้องการบริโภคหอยหวานของผู้ประกอบการค้า
หอยหวานในตลาดใหม่เขตเทศบาลเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี

1. ท่านรับหอยหวานมาจำหน่ายวันละเท่าใด(กิโลกรัม)

<input type="checkbox"/> ต่ำกว่า 50 กิโลกรัม	<input type="checkbox"/> 50-100 กิโลกรัม
<input type="checkbox"/> 100-150 กิโลกรัม	<input type="checkbox"/> มากกว่า 150 กิโลกรัม

2. จำนวนหอยหวานที่ท่านจำหน่ายได้ในแต่ละวัน

<input type="checkbox"/> ต่ำกว่า 50 กิโลกรัม	<input type="checkbox"/> 50-100 กิโลกรัม
<input type="checkbox"/> 100-150 กิโลกรัม	<input type="checkbox"/> มากกว่า 150 กิโลกรัม

3. ระดับราคาที่ท่านจำหน่ายหอยหวานต่อหนึ่งหน่วยกิโลกรัม

<input type="checkbox"/> ต่ำกว่า 150 บาท	<input type="checkbox"/> 150-250 บาท
<input type="checkbox"/> 251-350 บาท	<input type="checkbox"/> มากกว่า 350 บาท

4. ท่านคิดว่าราคาหอยหวานระดับใดที่เหมาะสมในการจำหน่าย

<input type="checkbox"/> ต่ำกว่า 150 บาท	<input type="checkbox"/> 150-250 บาท
<input type="checkbox"/> 251-350 บาท	<input type="checkbox"/> มากกว่า 350 บาท

5. ลูกค้าที่มาซื้อหอยหวานส่วนใหญ่เป็นบุคคลกลุ่มใด

<input type="checkbox"/> ประชาชนทั่วไป	<input type="checkbox"/> เจ้าของร้านอาหาร
<input type="checkbox"/> ผู้ประกอบการโรงแรมหรือภัตตาคาร	<input type="checkbox"/> อื่นๆ ระบุ.....

6. ปริมาณหอยหวานที่ลูกค้าซื้อในแต่ละครั้ง(กิโลกรัม)

<input type="checkbox"/> ต่ำกว่า 5 กิโลกรัม	<input type="checkbox"/> 5-10 กิโลกรัม
<input type="checkbox"/> 11-50 กิโลกรัม	<input type="checkbox"/> 51-100 กิโลกรัม
<input type="checkbox"/> อื่นๆ ระบุ.....	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แบบสอบถามความต้องการบริโภคหยอหวานของผู้บริโภคหยอหวานในเขตเทศบาลเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี

คำชี้แจง กรุณาเติมเครื่องหมาย × ลงในช่องว่างให้ตรงกับข้อเท็จจริงของตัวท่านมากที่สุด

แบบสอบถามตอนที่ 1 สถานภาพทั่วไปของผู้บริโภคหยอหวานในเขตเทศบาลเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี

1. เพศ

ชาย

หญิง

2. อายุ

10-20 ปี

21-30 ปี

31-40 ปี

41-50 ปี

51-60 ปี

มากกว่า 60 ปี

3. ระดับการศึกษา

ประถม

มัธยมต้น

มัธยมปลาย/ปวช.

อนุปริญญา/ปวส.

ปริญญาตรี

สูงกว่าปริญญาตรี

อื่นๆ ระบุ.....

4. อาชีพ

นักเรียน/นักศึกษา

รับราชการ

รัฐวิสาหกิจ

พนักงานบริษัทเอกชน

รับจ้างทั่วไป

ค้าขาย

แม่บ้าน

เกษตรกร

ไม่มีอาชีพ/เกษียณ

อื่นๆ ระบุ.....

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. รายได้เฉลี่ยต่อเดือน

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> น้อยกว่า 5,000 บาท | <input type="checkbox"/> 5,001 – 10,000 บาท |
| <input type="checkbox"/> 10,001 – 15,000 บาท | <input type="checkbox"/> 15,001 – 20,000 บาท |
| <input type="checkbox"/> 20,001 – 25,000 บาท | <input type="checkbox"/> มากกว่า 25,000 บาท |
| <input type="checkbox"/> ไม่มีรายได้ | |

แบบสอบถามตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับความต้องการบริโภคหอยหวานในเขตเทศบาลเมืองชลบุรี
จังหวัดชลบุรี

1. ท่านต้องการซื้อหอยหวานเพราะเหตุใด(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- | | |
|--|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> มีรสชาติอร่อย | <input type="checkbox"/> ราคาถูก |
| <input type="checkbox"/> มีคุณค่าทางด้านโภชนาการ | <input type="checkbox"/> กระแสนิยม |
| <input type="checkbox"/> อื่นๆ ระบุ | |

2. รูปแบบหอยหวานที่ท่านต้องการซื้อ

- | | |
|--------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> หอยหวานลวก | <input type="checkbox"/> หอยหวานเผา |
| <input type="checkbox"/> หอยหวานสด | <input type="checkbox"/> หอยหวานที่ปรุงสำเร็จ |
| <input type="checkbox"/> หอยหวานบั้ง | <input type="checkbox"/> อื่นๆ ระบุ..... |

3. ท่านซื้อหอยหวานรับประทานบ่อยเพียงใด

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> อาทิตย์ละ 1-2 ครั้ง | <input type="checkbox"/> อาทิตย์ละ 4-6 ครั้ง |
| <input type="checkbox"/> เดือนละ 1-2 ครั้ง | <input type="checkbox"/> เดือนละ 4-6 ครั้ง |
| <input type="checkbox"/> มากกว่า เดือนละ 8 ครั้ง | <input type="checkbox"/> อื่นๆ ระบุ..... |

4. ระดับราคาของหอยหวานต่อหนึ่งกิโลกรัมที่ท่านซื้อ

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> น้อยกว่า 100 บาท/กิโลกรัม | <input type="checkbox"/> 100 –200 บาท |
| <input type="checkbox"/> 200 –300 บาท | <input type="checkbox"/> 300 –500 บาท |
| <input type="checkbox"/> มากกว่า 500 บาท | <input type="checkbox"/> อื่นๆ ระบุ..... |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. ระดับราคาหอยหวานต่อหนึ่งกิโลกรัมที่ระดับราคาเท่าใดที่ท่านต้องการซื้อ

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> น้อยกว่า 100 บาท/กิโลกรัม | <input type="checkbox"/> 100 –200 บาท |
| <input type="checkbox"/> 200 –300 บาท | <input type="checkbox"/> 300 –500 บาท |
| <input type="checkbox"/> มากกว่า 500 บาท | <input type="checkbox"/> อื่นๆ ระบุ..... |

6. สถานที่ที่ท่านซื้อหอยหวาน คือ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> ตลาดใหม่ | <input type="checkbox"/> ร้านค้าใกล้บ้าน |
| <input type="checkbox"/> รถเร่ขาย(รถพุ่มพวง) | <input type="checkbox"/> อื่นๆ ระบุ |

7. เหตุใดท่านจึงเลือกซื้อหอยหวานจากสถานที่ ดังกล่าว (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> สะดวกในการซื้อ | <input type="checkbox"/> ซื้อได้ในราคาถูก |
| <input type="checkbox"/> ซื้ออยู่เป็นประจำ | <input type="checkbox"/> มีร้านค้าให้เลือกมากมาย |
| <input type="checkbox"/> อื่นๆ ระบุ..... | |

8. ท่านซื้อหอยหวานในกรณีใดบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> นำไปจัดงานเลี้ยง | <input type="checkbox"/> ประกอบอาหารรับประทาน |
| <input type="checkbox"/> นำไปขายต่อ | <input type="checkbox"/> อื่นๆ ระบุ..... |

9. ท่านซื้อหอยหวานต่อครั้งในปริมาณเท่าไร

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> ต่ำกว่า 1 กิโลกรัม | <input type="checkbox"/> 1 –2 กิโลกรัม |
| <input type="checkbox"/> 2.1 –3 กิโลกรัม | <input type="checkbox"/> 3.1 –4 กิโลกรัม |
| <input type="checkbox"/> 4.1 - 5 กิโลกรัม | <input type="checkbox"/> 5 กิโลกรัมขึ้นไป |

10. ท่านคิดว่าระดับราคาหอยหวานที่ท่านซื้อมาบริโภคนั้นเหมาะสมหรือไม่

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> เหมาะสม | <input type="checkbox"/> ไม่เหมาะสม |
| <input type="checkbox"/> ถูก | |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

11. หากระดับราคาหอยหวานสูงขึ้น ท่านจะยังซื้อมาบริโภคหอยหวานหรือไม่

ใช่

ไม่ใช่



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้