

## สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง

ปัญหาพิเศษ

เรื่อง

การศึกษาภาวะการผลิตและการตลาดของปลาหมึกแห้ง  
ในเขตจังหวัดระยองA Study on Dried-Squid Production and Marketing  
in Rayong

โดย

นางสาวกฤตชญา ศรีใส



T097697

ร.พ.

ก274ก

2540

เลขหมู่.....

เสนอ

เลขทะเบียน.....97697

วัน,เดือน,ปี.....

ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เพื่อความสมบูรณ์แห่งปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (บริหารธุรกิจเกษตร)

พ.ศ. 2540

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ใบรับรองปัญหาพิเศษ  
ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร  
คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เรื่อง

การศึกษาภาวะการผลิตและการตลาดของปลาหมึกแห้ง  
ในเขตจังหวัดระยอง

A Study on Dried-Squid Production and Marketing  
in Rayong

ของ

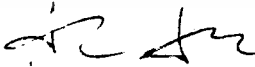
นางสาวกฤตชญา ศรีใส

ได้รับการตรวจสอบและอนุมัติให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาหลักสูตร  
วท.บ. (บริหารธุรกิจเกษตร)  
เมื่อวันที่ 25 เมษายน พ.ศ. 2540

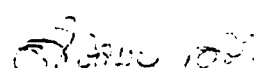
อาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ

  
..... 25 / ๒๕๔ / ๒๕๐  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์นิตยา สิทธิโชค)

กรรมการปัญหาพิเศษ

  
..... 25 / ๒๕๔ / ๒๕๐  
(อาจารย์เสาวคนธ์ เลือดกาญจนะ)

หัวหน้าภาคฯ

  
..... 25 / ๒๕๔ / ๒๕๐  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศิริจรรยา เครือวิริยะพันธ์)

๗๗.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้ทำซ้ำโดยไม่ขออนุญาตจาก  
14810 ๓๒๗๔๗  
21 ส.ค. 2543 ๒๕๔๐  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ปลาหมึกแห้งแก้วมี 3 ขนาด (ขนาดใหญ่ ขนาดกลาง ขนาดเล็ก) ปลาหมึกแห้งหนังมี 3 ขนาด (ขนาดใหญ่ ขนาดกลาง ขนาดเล็ก) ส่วนการตลาดปลาหมึกแห้งของผู้ค้าปลีก พบว่า ผู้ค้าปลีกส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุเฉลี่ยอยู่ในช่วง 30-39 ปี และได้รับการศึกษาระดับประถมศึกษา โดยผู้ค้าปลีกมีการจำหน่ายปลาหมึกแห้งแก้วและปลาหมึกแห้งหนังภายในร้านเป็นส่วนใหญ่ ซึ่งมีรายได้จากการจำหน่ายปลาหมึกแห้งเดือนละ 10,000-30,000 บาท โดยผู้ค้าปลีกได้รับซื้อปลาหมึกแห้งจากผู้ผลิตภายในจังหวัดระยอง ซึ่งผู้ผลิตจะนำปลาหมึกแห้งมาส่งให้กับผู้ค้าปลีกและกำหนดราคาในการรับซื้อด้วย โดยส่วนใหญ่ผู้ค้าปลีกได้จำหน่ายปลาหมึกแห้งให้กับนักท่องเที่ยวในราคาที่แตกต่างกันขึ้นอยู่กับคุณภาพ ขนาดและช่วงเวลา เช่น ปลาหมึกแห้งหนังที่ผู้ค้าปลีกจำหน่ายมีอยู่ 3 ขนาดคือ ขนาดเล็ก (ความยาวน้อยกว่า 5 นิ้ว) ขนาดกลาง (ความยาว 6-7 นิ้ว) ขนาดใหญ่ (ความยาวมากกว่า 6 นิ้ว) และปลาหมึกแห้งแก้วมี 3 ขนาดคือ ขนาดเล็ก (ความยาวน้อยกว่า 4 นิ้ว) ขนาดกลาง (ความยาว 4-5.5 นิ้ว) ขนาดใหญ่ (ความยาว 5.5-6.5 นิ้ว) ส่วนปลาหมึกสอ กมีขนาดความยาวมากกว่า 12 นิ้ว สำหรับปัญหาในด้านการผลิตและการตลาดได้ทำการศึกษาจากผู้ผลิตและผู้ค้าปลีก โดยปัญหาด้านการผลิตและการตลาดของผู้ผลิต ส่วนใหญ่ประสบปัญหาด้านราคามีการขึ้นลงไม่แน่นอน คือ ราคาปลาหมึกสดสูงขึ้นเมื่อภาวะขาดแคลนและราคาปลาหมึกสดถูกลงเมื่อภาวะปลาหมึกสดมีปริมาณมาก อีกทั้งปลาหมึกสดที่ได้ยังไม่ได้มาตรฐานตามต้องการ และในช่วงฤดูฝนมักประสบปัญหาแดดที่ใช้ในการตากปลาหมึกมีไม่เพียงพอ ส่วนปัญหาทางด้านการตลาดของผู้ผลิต ส่วนใหญ่ประสบปัญหาในช่วงที่ราคาปลาหมึกแห้งต่ำ พ่อค้าคนกลางกดราคา และปัญหาในด้านการตลาดของผู้ค้าปลีก คือ ตลาดปลาหมึกแห้งค่อนข้างแคบ มีผู้รู้จักและคุ้นเคยน้อยเมื่อเทียบกับอาหารทะเลประเภทอื่น ๆ และปลาหมึกแห้งมักขึ้นราเมื่อมีความชื้น โดยเฉพาะในฤดูฝน รวมทั้งการต่อรองราคาของผู้บริโภคที่มีมากขึ้น

จากการศึกษาเรื่องนี้ มีข้อเสนอแนะคือ รัฐบาลควรมีการสนับสนุนอาชีพเสริมไว้เพื่อรองรับในช่วงฤดูฝนและหามาตรการแก้ไขในเวลาที่ขาดแคลนปลาหมึกสดในบางช่วง และควรมีการผลิตปลาหมึกแห้งให้มีคุณภาพ จัดเกรด แยกขนาด เมื่อจำหน่ายราคาจะดีขึ้น และมีการแนะนำเครื่องมือในการทำประมงให้มีผลกระทบต่อสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติและผู้ค้าปลีกควรจำหน่ายปลาหมึกแห้งให้กับผู้บริโภคในราคาที่ยุติธรรม ส่วนในช่วงเทศกาลที่สำคัญ ๆ ผู้ผลิตควรเพิ่มกำลังการผลิตให้มากขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## คำนิยาม

ในการจัดทำปัญหาพิเศษครั้งนี้สามารถสำเร็จลุล่วงสมบูรณ์ได้ด้วยดี เนื่องจากความร่วมมือของเพื่อน ๆ และโดยเฉพาะอย่างยิ่งความกรุณาของอาจารย์นิตยา สิริโชค อาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษและอาจารย์เสาวคนธ์ เลือดกาญจนะ กรรมการปัญหาพิเศษ ผู้จัดทำจึงได้ขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงที่กรุณาให้คำปรึกษา แนะนำ ตลอดจนช่วยตรวจทานและแก้ไขปัญหาพิเศษจนเสร็จสมบูรณ์ และขอขอบคุณเพื่อน ๆ ทุกคนที่ส่งกำลังใจมาให้ทุกวันและนุ้ยที่มาช่วยสัมภาษณ์ในครั้งนี้ อีกทั้งขอขอบคุณพ่อแม่ พี่ที่ช่วยเป็นกำลังใจและกระตุ้นให้งานสำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี รวมทั้งผู้ที่ให้ความร่วมมือในการให้การสัมภาษณ์ซึ่งประกอบด้วยผู้ผลิตในเขตตำบลเพ ตำบลปากน้ำและผู้ค้าปลีกปลาหมึกแห้งในเขตตำบลเพ ตำบลท่าประดู่ ที่ให้ข้อมูลซึ่งเป็นประโยชน์เพื่อเป็นแนวทางในการศึกษาครั้งนี้

ผู้จัดทำหวังว่าปัญหาพิเศษฉบับนี้คงจะเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่มีความสนใจและหากมีข้อผิดพลาดประการใด จักต้องขออภัยมา ณ ที่นี้ด้วย

กฤตชญา ศรีใส

เมษายน 2540

## สารบัญ

	หน้า
สารบัญตาราง	(3)
สารบัญภาพ	(5)
บทที่ 1 บทนำ	1
ความสำคัญและปัญหาของการศึกษา	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	4
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	4
ขอบเขตการศึกษา	4
นิยามศัพท์	5
ตรวจเอกสาร	6
วิธีการศึกษา	10
บทที่ 2 สภาพทั่วไปของจังหวัดระยองและสภาพทั่วไปของการผลิต-การตลาดปลาหมึกแห้ง	12
สภาพทั่วไปของจังหวัดระยอง	12
สภาพทั่วไปของการผลิตปลาหมึกแห้ง	18
สภาพทั่วไปทางการตลาดปลาหมึกแห้ง	25
บทที่ 3 ผลการศึกษา	30
ผู้ผลิตปลาหมึกแห้ง	30
สถานภาพทางเศรษฐกิจและสังคมของผู้ผลิต	30
การผลิตปลาหมึกแห้งในจังหวัดระยอง	36
การตลาดปลาหมึกแห้งของผู้ผลิต	40
ปัญหาและอุปสรรคในการผลิตและการตลาดปลาหมึกแห้งของผู้ผลิต	43
ผู้ค้าปลีกปลาหมึกแห้ง	44
สถานภาพทางเศรษฐกิจและสังคมของผู้ค้าปลีก	44
การตลาดปลาหมึกแห้งของผู้ค้าปลีก	48
ปัญหาและอุปสรรคในการผลิตและการตลาดปลาหมึกแห้งของผู้ค้าปลีก	52

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 สรุปและขอเสนอแนะ	54
สรุปผลการศึกษา	54
ขอเสนอแนะ	56
เอกสารอ้างอิง	57
ภาคผนวก	59



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	ปริมาณปลาหมึกสดที่ใช้ในการผลิตปลาหมึกแห้งรายจังหวัดปี พ.ศ. 2532-2536	3
2	พื้นที่เขตการปกครอง ประชากร และความหนาแน่นของจังหวัดระยองปี พ.ศ. 2537	18
3	เพศของผู้ผลิตปลาหมึกแห้ง	30
4	อายุของผู้ผลิตปลาหมึกแห้ง	31
5	สถานภาพสมรสของผู้ผลิตปลาหมึกแห้ง	32
6	จำนวนสมาชิกในครอบครัวของผู้ผลิตปลาหมึกแห้ง	33
7	จำนวนสมาชิกในครอบครัวของผู้ผลิตปลาหมึกแห้งที่ทำการผลิตได้	33
8	จำนวนคนงานในการผลิตปลาหมึกแห้ง	34
9	ค่าแรงงานในการผลิตปลาหมึกแห้ง	35
10	รายได้ของผู้ผลิตปลาหมึกแห้ง	35
11	วิธีการรับซื้อปลาหมึกสด	36
12	ชนิดของปลาหมึกแห้งที่ทำการผลิต	37
13	ช่วงเดือนที่ทำการผลิตปลาหมึกแห้ง	38
14	ระยะเวลาในการตากปลาหมึก	39
15	วิธีการตากปลาหมึก	39
16	ระยะเวลาอบ	40
17	แหล่งจำหน่ายปลาหมึกแห้ง	41
18	ลักษณะการขายปลาหมึกแห้ง	42
19	รูปแบบการจำหน่ายปลาหมึกแห้ง	42
20	ราคาขายปลีกและขายส่งปลาหมึกแห้งแต่ละชนิด	43
21	เพศของผู้ค้าปลีกปลาหมึกแห้ง	45
22	อายุของผู้ค้าปลีกปลาหมึกแห้ง	45
23	สถานภาพสมรสของผู้ค้าปลีกปลาหมึกแห้ง	46
24	ระดับการศึกษาของผู้ค้าปลีก	46

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
25	ชนิดของปลาหมึกแห้งที่มีจำหน่ายในร้าน	47
26	รายได้จากการจำหน่ายปลาหมึกแห้ง	48
27	แหล่งในการรับซื้อปลาหมึกแห้ง	49
28	วิธีการรับซื้อปลาหมึกแห้ง	50
29	การกำหนดราคาซื้อปลาหมึกแห้ง	50
30	การจำหน่ายปลาหมึกแห้ง	51
31	ตัวแปรในการกำหนดราคาปลาหมึกแห้ง	51
32	ราคาขายปลีกปลาหมึกแห้งแต่ละชนิดของผู้ค้าปลีก	52

## สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	แผนที่จังหวัดระยอง	13
2	ขั้นตอนการแปรรูปปลาหมึกแห้ง	21
3	การตากปลาหมึกบนแผงตาก	22
4	วิธีในการตากปลาหมึกแขวนบนราวตากในโรงอบ	22
5	โรงอบปลาหมึก	23
6	การตลาดปลาหมึกแห้งที่ผู้ค้าปลีกวางจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค	26
7	วิธีการตลาดปลาหมึกแห้งในภาคตะวันออก	29



บทที่ 1

บทนำ

### ความสำคัญและปัญหาของการศึกษา

การประมงเป็นอาชีพที่สำคัญของคนไทยมาตั้งแต่โบราณ โดยในปัจจุบันเป็นอาชีพที่เข้ามามีบทบาทสำคัญต่อระบบเศรษฐกิจของไทยเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ เนื่องจากประเทศไทยมีอาณาเขตติดต่อกับทะเลจึงเอื้ออำนวยต่อการประกอบอาชีพประมงน้ำจืดและประมงน้ำเค็ม ซึ่งจำแนกเป็น 4 ภาค คือ ภาคใต้ ภาคกลาง ภาคตะวันออก และภาคตะวันตก โดยแต่ละภาคมีภูมิประเทศและความอุดมสมบูรณ์ของแหล่งน้ำชายฝั่งที่แตกต่างกันทำให้ปริมาณสัตว์น้ำที่จับได้ในแต่ละพื้นที่มีปริมาณที่แตกต่างกัน ซึ่งจากการสำรวจของกรมประมงพบว่า ในบรรดาสัตว์น้ำที่ชาวประมงไทยจับได้เป็นปลาหมึกประมาณรวมปีละ 1.2-1.3 แสนเมตริกตัน ประกอบด้วย ปลาหมึกกล้วย (Squid) ร้อยละ 59 ปลาหมึกกระดอง (Cuttle Fish) ร้อยละ 36 และปลาหมึกสาย (Octopus) ร้อยละ 6 โดยปลาหมึกสดที่จับได้ร้อยละ 44 จะนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ได้หลายชนิดได้แก่ ปลาหมึกสดแช่แข็ง ปลาหมึกแห้งและปลาหมึกแปรรูป เป็นต้น ในประเทศไทยการผลิตปลาหมึกแห้งนับได้ว่าเป็นผลิตภัณฑ์ประมงชนิดหนึ่งที่สามารถทำรายได้ให้แก่ประเทศปีละหลายร้อยล้านบาท และจากการสำรวจของกรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ พบว่าในระหว่างปี พ.ศ. 2521-2525 มีการผลิตเฉลี่ยปีละ 23,877 เมตริกตัน มีอัตราเพิ่มขึ้นเฉลี่ยปีละ 4.63 ซึ่งปลาหมึกแห้งที่ผลิตได้ในแต่ละปีจะนำมาจำหน่ายเพื่อบริโภคภายในประเทศประมาณร้อยละ 60 โดยปลาหมึกแห้งที่ผลิตได้ ได้แก่ ปลาหมึกกระดองแห้ง ปลาหมึกสายแห้งมักเป็นที่นิยมบริโภคในตลาดต่างประเทศ และปลาหมึกกล้วยแห้งมักเป็นที่นิยมบริโภคภายในประเทศและการผลิตปลาหมึกแห้งของไทยส่วนใหญ่มักจะดำเนินการในลักษณะของอุตสาหกรรมในครัวเรือนหรืออุตสาหกรรมขนาดเล็กในจังหวัดต่าง ๆ ตามบริเวณชายฝั่งทะเลรวมประมาณ 19 จังหวัด โดยจังหวัดที่สำคัญ ได้แก่ จังหวัดระยอง รองลงมา ได้แก่ จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดสมุทรสาคร และจังหวัดชุมพร

เนื่องจากจังหวัดระยองเป็นจังหวัดที่มีความสำคัญในด้านการประมงของไทย โดยจัดอยู่ในอันดับ 1 ใน 15 จังหวัดแรกของประเทศ โดยปริมาณปลาหมึกสดที่จับได้ในจังหวัด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปี พ.ศ. 2536 และปี พ.ศ. 2537 มีปริมาณ 1,816,200 ตัน คิดเป็นมูลค่าประมาณ 5.45 ล้านบาท เท่ากันทั้ง 2 ปี (กระทรวงพาณิชย์, 2536) ดังนั้นจังหวัดระยองจึงเป็นจังหวัดที่มีความสำคัญและมีชื่อเสียงในด้านการผลิตปลาหมึกแห้ง ซึ่งนักท่องเที่ยวนิยมซื้อเป็นของฝากเพราะราคาถูก รสชาติอร่อย เก็บไว้ได้นาน ปรุงอาหารได้หลายชนิด จึงนับได้ว่าการผลิตปลาหมึกแห้งเป็นอุตสาหกรรมที่ทำรายได้เป็นอย่างมาก โดยในการผลิตปลาหมึกแห้งทางจังหวัดจะต้องใช้ปริมาณปลาหมึกสดเป็นจำนวนมากเพื่อแปรรูปเป็นปลาหมึกแห้ง โดยในปี พ.ศ. 2536 จังหวัดระยองต้องใช้ปริมาณปลาหมึกสดเพื่อแปรรูปเป็นปลาหมึกแห้งจำนวน 7,518.00 ตัน ซึ่งรองลงมาจากจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ที่ใช้ปริมาณปลาหมึกสดเพื่อแปรรูปเป็นปลาหมึกแห้งจำนวน 10,776.41 ตัน (ตารางที่ 1) ซึ่งผลิตภัณฑ์ปลาหมึกสำเร็จรูปในจังหวัดระยองแปรรูปมาจากปลาหมึกสดและมีความสำคัญต่ออุตสาหกรรมปลาหมึกเพื่อการส่งออก คือ ปลาหมึกตากแห้งในรูปของปลาหมึกพอลโลและปลาหมึกแก้ว และเพื่อบริโภคภายในประเทศ เช่น ปลาหมึกกลม ปลาหมึกหยอง ปลาหมึกแห้ง เป็นต้น ซึ่งมีแหล่งแปรรูปอย่างหนาแน่นที่ตำบลเพและตำบลท่าประดู่ โดยในเขตตำบลเพผู้แปรรูปที่บ้านจะทำปลาหมึกแห้งลอกหนังพวกปลาหมึกพอลโลและปลาหมึกแก้ว โดยจะนำไปขายให้กับโรงงานปลาหมึกแห้งในเขตตำบลเพเพื่อคัดเลือกให้ได้มาตรฐานและทำการส่งออกต่อไป ส่วนปลาหมึกแห้งที่ไม่ได้มาตรฐานนั้นผู้แปรรูปที่บ้านจะนำไปขายให้ลูกค้าในจังหวัดและต่างจังหวัดหรือนำไปขายปลีกให้แก่นักท่องเที่ยว ส่วนในเขตตำบลท่าประดู่ผู้แปรรูปที่บ้านจะทำการตากแห้งปลาหมึกพอลโลและปลาหมึกแก้วเป็นส่วนใหญ่ แล้วจึงนำไปขายให้กับโรงงานในเขตตำบลท่าประดู่เพื่อคัดเลือกขนาดและส่งต่อยังลูกค้าส่งที่ตลาดเยาวราช ในกรุงเทพฯ

ดังนั้นจึงเห็นได้ว่าอาชีพการแปรรูปปลาหมึกแห้งของจังหวัดระยองเป็นอาชีพที่ทำรายได้ให้กับชาวประมงเป็นอย่างมากและปลาหมึกแห้งจัดว่าเป็นสินค้าพื้นเมืองของจังหวัดระยอง ซึ่งนักท่องเที่ยวนิยมซื้อไปเป็นของฝากหรือซื้อไปบริโภคเองและขั้นตอนในการผลิตปลาหมึกแห้งไม่ยุ่งยากและน่าสนใจ ในการศึกษาครั้งนี้จึงได้เน้นการศึกษาสภาพทั่วไปในการผลิตและการตลาดปลาหมึกแห้งของชาวประมงในจังหวัดระยองรวมทั้งศึกษาปัญหาที่เกิดขึ้นและอุปสรรคต่าง ๆ ของผู้ผลิต เพื่อจะได้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพการทำปลาหมึกแห้งให้มีความก้าวหน้ามั่นคงและสร้างภาพพจน์ที่ดีต่อนักท่องเที่ยวหรือผู้บริโภคปลาหมึกแห้งของจังหวัดระยองและปรับปรุงคุณภาพของปลาหมึกแห้งให้ดียิ่งขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 1 ปริมาณปลาหมึกสดที่ใช้ในการผลิตปลาหมึกแห้งรายจังหวัดปี พ.ศ. 2532-2536

(ปริมาณ : ตัน)

จังหวัด	ปี พ.ศ.				
	2532	2533	2534	2535	2536
จันทบุรี	70.00	72.00	74.00	214.20	201.60
ระยอง	7,455.60	3,201.16	7,110.00	7,380.00	7,518.00
ชลบุรี	1,708.33	1,465.33	1,545.60	1,405.09	1,717.33
สมุทรสาคร	3,960.00	4,277.00	5,700.00	5,541.66	6,000.00
สมุทรสงคราม	953.00	863.00	776.70	840.00	702.00
เพชรบุรี	1,243.20	1,103.90	1,162.80	1,042.20	972.00
ประจวบคีรีขันธ์	11,220.00	10,242.50	11,257.60	11,575.60	10,776.41
ชุมพร	3,286.80	2,950.67	2,938.33	2,736.00	2,814.50
สุราษฎร์ธานี	1,773.84	1,883.42	1,731.98	1,881.00	1,719.30
นครศรีธรรมราช	234.00	258.00	313.33	371.88	267.86
สงขลา	980.10	882.10	793.89	714.50	571.60
ปัตตานี	297.27	255.00	162.00	231.43	200.00
ระนอง	205.92	205.92	246.00	330.38	370.50
พังงา	335.40	350.00	301.65	332.94	312.48
รวม	33,520.96	28,010.00	34,113.88	34,382.68	34,143.58

ที่มา : (กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ , 2537 : 38)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาถึงสภาพทั่วไปของการผลิตปลาหมึกแห้งในเขตจังหวัดระยอง
2. เพื่อศึกษาภาวะการตลาดปลาหมึกแห้งในเขตจังหวัดระยอง
3. เพื่อศึกษาปัญหาและอุปสรรคต่าง ๆ พร้อมเสนอแนวทางแก้ไขในด้านการผลิตและการตลาดปลาหมึกแห้งในเขตจังหวัดระยอง

### ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบถึงสภาพทั่วไปของการผลิตปลาหมึกแห้งในเขตจังหวัดระยอง เช่น เพศ อายุ ระดับการศึกษา สถานภาพสมรส จำนวนสมาชิกในครัวเรือน การจ้างแรงงานและรายได้จากการผลิตปลาหมึกแห้งของผู้ผลิต
2. ทำให้ทราบถึงภาวะการตลาดปลาหมึกแห้งในเขตจังหวัดระยอง เช่น รูปแบบในการขาย ราคาขายปลีกและราคาขายส่งของผู้ผลิตรวมถึงภาวะการตลาดของผู้ค้าปลีก
3. ทำให้ทราบถึงแนวทางในการแก้ไขปัญหา อุปสรรคต่าง ๆ และขอเสนอแนะของการผลิตและการตลาดปลาหมึกแห้งในเขตจังหวัดระยอง

### ขอบเขตของการศึกษา

ในการศึกษาสภาพทั่วไปของการผลิตและการตลาดปลาหมึกแห้งจะศึกษาเฉพาะเขตพื้นที่ตำบลเพ ตำบลท่าประดู่ และตำบลปากน้ำในอำเภอเมือง จังหวัดระยอง เนื่องจากในเขตพื้นที่ดังกล่าวของจังหวัดระยอง มีชื่อเสียงทางด้านการผลิตปลาหมึกแห้งและเป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยว ซึ่งจะศึกษาโดยออกแบบสอบถามจำนวน 40 ราย โดยแบ่งทำการสัมภาษณ์ผู้ผลิตที่บ้านจำนวน 10 รายและผู้ค้าปลีกจำนวน 30 ราย

## นิยามศัพท์

ปลาหมึกแห้ง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากปลาหมึกสดที่เอาเครื่องใน ตาและปากออก แล้วนำมาอบหลังจากตากแห้ง

ปลาหมึกเสีย หมายถึง ปลาหมึกที่ไม่ได้มาตรฐานเพื่อการส่งออก มีลักษณะรูปร่างบิดงอ สีน้ำตาลแดง ขนาดไม่ครบ 10 เส้น

ปลาหมึกแขวน (ปลาหมึกอพอลโลหรือหมึกจรวด) หมายถึง ปลาหมึกกล้วยที่ผ่าเอาเครื่องใน ถุงหมึก และตาออก มีการลอกหนังออกตรงส่วนปลายแหลมของลำตัวที่เรียกว่า ครีบริบหรือปีก จะตัดให้มีลักษณะเหลือปลายรูปสามเหลี่ยมคล้ายหัวธนูและมีหนังติดอยู่

ปลาหมึกแก้ว หมายถึง ปลาหมึกกล้วยที่ผ่าเอาเครื่องใน ถุงหมึก และตาออก มีการลอกหนังออกและดึงส่วนครีบริบออกหมด

ปลาหมึกหนัง หมายถึง ปลาหมึกกล้วยที่ผ่าเอาเครื่องใน ถุงหมึกและตาออกไม่ต้องลอกหนังและไม่ต้องดึงส่วนครีบริบออก ซึ่งปลาหมึกหนังแบ่งได้เป็น 2 ชนิด ชนิดแรกเป็นปลาหมึกหนังแขวนครึ่งหรือปลาหมึกกระเรียงซึ่งเป็นปลาหมึกหนังที่ตากแห้งโดยทำการแขวนบนราวตาก ชนิดที่สองเป็นหมึกหนังแห้งที่ตากแห้งบนแผงตาก

ปลาหมึกกลม หมายถึง ปลาหมึกกล้วยลำที่มีขนาดเล็กทำแห้งทั้งตัวไม่ต้องลอกหนังไม่ต้องผ่าเอาเครื่องในและถุงหมึกออก อาจทำแห้งได้ 2 แบบ คือ แบบแรกตากแห้งเป็นตัว ๆ แบบที่สองตากแห้งโดยเรียงตัวติดกันเป็นแถว ๆ

ปลาหมึกวง หมายถึง ปลาหมึกกล้วยลอกหนัง แต่ไม่ผ่าตัว นำมาหั่นทั้งตัวโดยหั่นตามขวางของลำตัวเป็นวง ๆ แล้วลวกให้สุกก่อนตากแห้ง หรือจะตากแห้งเลยก็ได้

ปลาหมึกแห้งแก้ว หมายถึง ปลาหมึกแห้งที่ทำมาจากปลาหมึกกล้วย ผ่าลำตัว ลอกหนังออกคัดขนาดตามที่ตลาดต้องการโดยทั่วไปมี 3 ขนาด คือ ขนาดใหญ่ ขนาดกลาง ขนาดเล็ก

ปลาหมึกแห้งหนัง หมายถึง ปลาหมึกแห้งที่ทำมาจากปลาหมึกกล้วยผ่าลำตัว แต่ไม่ลอกหนัง แบ่งได้เป็น 2 ประเภท คือ ชนิดผ่าลำตัวจะคัดตามขนาดที่ตลาดต้องการ โดยทั่วไป มี 3 ขนาด คือ ขนาดใหญ่ ขนาดกลาง ขนาดเล็กและชนิดไม่ผ่าลำตัวคัดจากหมึกกระดองขนาดไม่ใหญ่มากนัก จึงไม่นิยมแยกขนาดเป็นชนิดละ

#### การตรวจเอกสาร

กอบแก้ว (2520) กล่าวไว้ในเรื่องกรรมวิธีการทำปลาหมึกแห้งของชาวบ้านแถบ หัวหิน โดยสรุปว่าการทำปลาหมึกแห้งในเมืองไทยมีอยู่หลายแบบ และชาวบ้านแถบ หัวหินมีวิธีการทำปลาหมึกแห้ง คือ นำปลาหมึกสดมาล้างและชำระโดยผ่าตรงกลางตัวออกไม่ให้ขาด แต่ต้องไม่ให้หนวดหลุดแล้วเอาเครื่องใน ถูหมึก และตาออก ขูดเปลือกดำ ๆ (หนัง) ที่ติดอยู่ออกให้หมดจนขาวสะอาด แล้วนำไปแช่ในน้ำเกลือที่มีสีขาวขุ่น ๆ มีส่วนผสมของผงชูรส น้ำตาล ยาล้างเชื้อ แล้วจึงนำไปตากแดด โดยใช้ลวดแขวนไว้เป็นตัว ๆ หรือตาก โดยใช้ตะแกรงแผ่นใหญ่ที่ทำด้วยลวดพันกันมีขนาด  $2 \times 1$  เมตร ใช้เวลาตาก 2 วัน สำหรับในฤดูฝนจะทำแห้งโดยใช้เครื่องอบปลาหมึกแบบพื้นบ้านโดยอบให้แห้งใช้เวลาเพียง 6 ชั่วโมง เครื่องอบนี้จะมีมอเตอร์ขนาด 1.5 แรงม้า เป็นเครื่องจุดพลมที่มีอยู่ 2 ตัว ให้กระจายลมร้อนไปยังตะแกรงที่ตากปลาหมึกอยู่ในห้องขนาด  $2.5 \times 10$  เมตร ใช้น้ำมันโซลาเป็นเชื้อเพลิง

กระทรวงพาณิชย์ (2525) ได้ทำการศึกษาเรื่องวิถีทางการส่งออกปลาหมึกแห้ง โดยสรุปว่าปลาหมึกแห้งเป็นผลิตภัณฑ์ประมงชนิดหนึ่งที่สามารถส่งออกทำรายได้ให้กับประเทศปีละหลายร้อยล้านบาท โดยในระหว่างปี พ.ศ. 2521-2525 มีการผลิตเฉลี่ยปีละ 23,877 เมตริกตัน มีอัตราเพิ่มเฉลี่ยปีละ 4.63 ปลาหมึกแห้งที่ผลิตได้ประมาณร้อยละ 88 จะใช้บริโภคภายในประเทศ และปลาหมึกแห้งที่ผลิตได้ประมาณร้อยละ 12 จะส่งออกไปยังจำหน่ายต่างประเทศ โดยคาดว่าในปี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พ.ศ. 2526 จะผลิตปลาหมึกแห้งได้ 29,000 เมตริกตัน โดยเพิ่มขึ้นจากการผลิตในปี พ.ศ. 2525 ประมาณร้อยละ 3.57 โดยปลาหมึกแห้งที่ผลิตได้ คือ ปลาหมึกกระดองแห้ง ปลาหมึกสายแห้ง มักเป็นที่นิยมในตลาดต่างประเทศและปลาหมึกกล้วยแห้ง ซึ่งเป็นที่นิยมบริโภคภายในประเทศ

ประเสริฐ (2527) เรื่องกรรมวิธีการทำปลาหมึกแห้ง สรุปว่าในการทำปลาหมึกแห้ง จะต้องนำปลาหมึกสดมาผ่าหัว ผ่าตา เอาตา ปาก กระดอง และเครื่องในออก ล้างน้ำให้สะอาด นำมาแขวนหรือวางบนเสื่อหรือแผ่นกระดาน ตากแดด ถ้าวางบนเสื่อหรือแผ่นกระดานจะต้องคอยกลับปลาหมึกเพื่อให้แห้งทั่วกันทั้ง 2 ด้าน การทำแห้งจะมี 2 ระยะ ระยะแรกใช้เวลาเพียง 20-30 ชั่วโมง ถ้าครีမ်เมฆต้องใช้เวลา 48-72 ชั่วโมง นำปลาหมึกหลังทำแห้งระยะแรกแล้วมาวางซ้อนกัน ไซ้ผ้าใบหรือผ้าพลาสติกคลุมไว้หน้าเอาของหนัก ๆ วางทับข้างบนทิ้งไว้ 2-3 วัน ปลาหมึกจะมีลักษณะยืดหยุ่นมากขึ้น เนื่องจากมีการแพร่กระจายของความชื้นภายในเนื้อเยื่อขึ้นมาใหม่ แล้วจึงนำมตากแดดให้แห้ง ใช้เวลาประมาณ 1-2 วัน

เรืองโร และคณะ (2528) เรื่องมาตรฐานปลาหมึกแห้งของไทย โดยสรุปได้ว่าผลิตภัณฑ์ปลาหมึกแห้งที่ผลิตในประเทศไทยมีหลายชนิดมีทั้งที่ทำมาจากปลาหมึกกล้วย ปลาหมึกกระดอง ปลาหมึกสาย โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์ปลาหมึกกล้วยตากแห้งของไทย แบ่งเป็น 5 ชนิดใหญ่ ๆ คือ ปลาหมึกแขวนหรือปลาหมึกพอลโลหรือหมึกจรวด ปลาหมึกแก้ว ปลาหมึกหนัง ปลาหมึกกลม ปลาหมึกวง นอกจากผลิตภัณฑ์ทั้ง 5 ชนิดข้างต้นแล้วยังมีการนำปลาหมึกกล้วยตากแห้งมาทำเป็นปลาหมึกแห้งปรุงรส ซึ่งมีหลายแบบต่างกันที่เครื่องปรุงรส ลักษณะผลิตภัณฑ์และกรรมวิธีในการผลิต ซึ่งสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมของไทยยังไม่ได้มีการจัดมาตรฐานของปลาหมึกแห้งแต่ปลาหมึกแห้งที่จะส่งออกไปจำหน่ายต่างประเทศจะต้องมีมาตรฐานตามที่ประเทศผู้สั่งซื้อต้องการและปลาหมึกกล้วยแห้งที่ส่งออกไปจำหน่ายต่างประเทศส่วนใหญ่ คือ ปลาหมึกพอลโลหรือปลาหมึกแขวนและปลาหมึกแก้ว ส่วนปลาหมึกหนังได้มีการส่งออกเช่นเดียวกัน แต่มีปริมาณน้อยกว่า 2 ประเภทแรก ซึ่งญี่ปุ่นเป็นประเทศที่สั่งซื้อปลาหมึกกล้วยตากแห้งจากไทยมากที่สุด คุณลักษณะของปลาหมึกแห้งที่ได้มาตรฐานในการส่งออกไปจำหน่ายยังประเทศญี่ปุ่นจะพิจารณาจากคุณภาพ ความชื้น และรูปร่างที่สมบุรณ์ ลำตัวตรง เรียบ สองข้างสมมาตรกัน (symmetry) ตรงเส้นกึ่งกลางลำตัวที่เป็นกระดองใสเรียบ ตรง ไม่หักงอ สีของตัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปลาหมึกแห้งค่อนข้างขาวไม่ขึ้นราไม่มีสีแดงหรือสีน้ำตาล หนวดปลาหมึกจะต้องมีครบ 10 เส้น ซึ่งลักษณะของปลาหมึกแห้งที่กล่าวมาทั้งหมดเรียกว่า หมึกสวย เป็นที่ต้องการของตลาดญี่ปุ่นและมีราคาสูง ส่วนปลาหมึกเสียจะถูกคัดทิ้งจำหน่ายภายในประเทศหรืออาจจำหน่ายไปยังต่างประเทศ แต่จะต้องลดเกรด ราคาจะต่ำกว่าปลาหมึกสวยมาก ในญี่ปุ่นจะแบ่งปลาหมึกกล้วยแห้งออกได้เป็น 3 ขนาด คือ ขนาดใหญ่ มีความยาวลำตัวตั้งแต่ 9 นิ้ว ขนาดกลาง มีความยาวลำตัว 5-9 นิ้ว และขนาดเล็กมีความยาวลำตัวไม่เกิน 5 นิ้ว

กัลยารัตน์ ฤทธิแก้ว (2529) ได้ศึกษาถึงการวิเคราะห์ระบบตลาดปลาหมึกกล้วยในประเทศไทยว่า ปลาหมึกกล้วยมีความสำคัญในฐานะที่เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้บริโภคภายในประเทศและส่งออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศ โดยภายในประเทศประชาชนจะนิยมบริโภคในรูปของปลาหมึกกล้วยสด ส่วนการส่งออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศนิยมส่งออกในรูปของปลาหมึกกล้วยแช่แข็งและปลาหมึกกล้วยตากแห้ง โดยลักษณะการใช้ประโยชน์ของปลาหมึกกล้วยที่แตกต่างกันดังกล่าวจำเป็นต้องผ่านผู้ที่ทำหน้าที่ทางการตลาดในหลายระดับรวมทั้งการทำหน้าที่ทางการตลาดในด้านต่าง ๆ เช่น การซื้อขาย การขนส่ง การแปรรูป การเก็บรักษาที่แตกต่างกัน เพื่อให้การเคลื่อนย้ายปลาหมึกกล้วยในแต่ละลักษณะจากผู้ผลิตไปยังผู้บริโภคอย่างมีประสิทธิภาพ ดังนั้น การศึกษาถึงระบบการตลาดของปลาหมึกกล้วยจึงเป็นเรื่องที่น่าสนใจเรื่องหนึ่ง เพราะทำให้คนเราทราบถึงลักษณะของตลาดที่เป็นอยู่ว่ามีประสิทธิภาพมากน้อยเพียงใดอันจะเป็นแนวทางในการเสนอแนะปรับปรุงให้การดำเนินงานทางการตลาดมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

มนตรี อัมพะเสวต (2530) กล่าวว่าการผลิตปลาหมึกแห้งของไทย ส่วนใหญ่ดำเนินการในลักษณะของอุตสาหกรรมในครัวเรือนหรืออุตสาหกรรมขนาดเล็ก โดยจังหวัดต่าง ๆ ตามแนวชายฝั่งทะเลรวมประมาณ 19 จังหวัดที่สำคัญ คือ จังหวัดระยอง จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ จังหวัดสมุทรปราการ จังหวัดชุมพร โดยในการผลิตปลาหมึกแห้งนั้นสามารถใช้ปลาหมึกสดได้ทุกชนิดไม่ว่าจะเป็นปลาหมึกกล้วย ปลาหมึกสาย ปลาหมึกกระดอง สำหรับอัตราส่วนของปลาหมึกสดที่ใช้เป็นวัตถุดิบกับปลาหมึกแห้งที่ได้รับนั้นจะแตกต่างกันไปตามชนิดและขนาดของปลาหมึก โดยเฉลี่ยแล้วปลาหมึกสด 3.5-4.5 กิโลกรัม จะได้ปลาหมึกแห้ง 1 กิโลกรัม และปลาหมึกแห้งที่ผลิตได้ในแต่ละปีจะนำมาจำหน่ายเพื่อบริโภคภายในประเทศร้อยละ 60 ส่วนปัญหา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ในด้านการตลาด คือ ตลาดปลาหมึกแห้งค่อนข้างแคบกว่าอาหารทะเลประเภทอื่น ๆ แต่มีแนวทางที่จะแก้ไขโดยการส่งเสริมการจำหน่ายปลาหมึกแห้งในตลาดใหม่ ๆ ได้ ด้วยการแนะนำวิธีการปรุงอาหารด้วยปลาหมึกแห้งในงานแสดงสินค้าประเภทอาหาร

สายใย เลิศศุภกุล (2531) กล่าวว่าปลาหมึกกล้วยแห้งชนิดที่มีการผ่าเอาเครื่องในตาและถุงหมึกออกที่จำหน่ายในตลาดประเทศจีน แบ่งเป็น 2 เกรด คือ เกรด A และเกรด B โดยเกรด A มีคุณภาพดี มีเนื้อหนาและแน่น มีรูปร่างสมมาตรและสมบูรณ์ไม่เสียหาย ลำตัว หนวด และส่วนปลายของลำตัวมีสีขาวเหลือง (yellowish-white) หรือสีน้ำตาลเหลือง (yellowish-brown) เกรด B มีคุณภาพรองลงมา มีเนื้อบางและนิ่ม รูปร่างค่อนข้างสมมาตร บิดงอได้เล็กน้อย หนวดปุ่มตุบ และเนื้ออาจเสียหายได้บ้าง แต่ต้องไม่เสียรูปร่าง ลำตัว หนวด และส่วนปลายของลำตัวมีสีเทาดำหรือสีเหลืองเข้ม (dark-yellow) และปลาหมึกกล้วยแห้งต้องมี water activity ( $a_w$ ) < 0.75 และยังได้กล่าวไว้ในเรื่องการเก็บรักษาปลาหมึกสด โดยสรุปได้ว่าปลาหมึกกล้วยที่เหมาะสมที่สุดในการทำปลาหมึกแห้ง คือ ปลาหมึกกล้วยหลังจากจับได้ 6-8 ชั่วโมง ที่มีการนำเครื่องในและถุงหมึกออกตั้งแต่จับได้บนเรือและควรเก็บรักษาในน้ำแข็งหรือถ้าหากไม่มีการนำเอาเครื่องในและถุงหมึกออกตั้งแต่อยู่บนเรือ ก็ควรเก็บรักษาไว้ในน้ำทะเลผสมน้ำแข็ง (ice seawater) เพราะถ้าเก็บในน้ำแข็งปลาหมึกชั้นล่างที่ได้รับแรงกดมากเกินไปอาจจะทำให้ถุงหมึกแตกออกมีผลทำให้ปลาหมึกมีสีดำ

นิรนาม (2535) ได้เขียนบทความเรื่องผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปของไทย สรุปความได้ว่า ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปเป็นสินค้าที่ประเทศไทยมีศักยภาพในการผลิตและการส่งออกสูงเนื่องจากได้เปรียบทางด้านวัตถุดิบซึ่งใช้ภายในประเทศเกือบทั้งหมดมีแรงงานที่มีคุณภาพและค่าแรงถูกจำนวนมากและมีโรงงานผลิตเพื่อส่งออกจำนวนมากนับพันรายตั้งอยู่ใกล้แหล่งวัตถุดิบบริเวณชายฝั่งทะเลของประเทศทำการผลิตสินค้าทั้งภายใต้เครื่องหมายการค้าของตนเองและของต่างประเทศที่มีชื่อเสียง เช่น Geisha , Bumble bee , Princes Migros , Pataya และ Unicorn เป็นต้น อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปได้รับการส่งเสริมทางการส่งออกและการลงทุนโดยหน่วยงานของรัฐบาลและภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องจะร่วมมือกันพัฒนาการผลิตและการปรับปรุงคุณภาพสินค้าให้ได้ตามมาตรฐานของตลาดและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคในตลาด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ต่างประเทศ พร้อมทั้งยังพยายามรักษามาตรฐานดังกล่าวไว้อย่างสม่ำเสมอ และต่อเนื่องจนสามารถขยายตลาดส่งออกได้อย่างกว้างขวางและมีมูลค่าส่งออกเพิ่มสูงขึ้นทุกปี

## วิธีการศึกษา

### การเก็บรวบรวมข้อมูล

1. ข้อมูลปฐมภูมิ (primary data) เป็นการเก็บข้อมูลที่ได้จากการสอบถามและสัมภาษณ์จากกลุ่มตัวอย่าง 40 ราย โดยใช้แบบสอบถามออกเป็น 2 ชุด

ชุดที่ 1 แบบสอบถามและสัมภาษณ์ผู้ผลิตพื้นบ้านจำนวน 10 ราย ซึ่งจำแนกออกได้เป็นเขตพื้นที่ตำบลเพจำนวน 5 รายและตำบลปากน้ำจำนวน 5 ราย ในอำเภอเมืองจังหวัดระยอง โดยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบง่ายจากจำนวนผู้ผลิตทั้งหมด 15 ราย ด้วยการจับฉลาก เพื่อให้ทราบถึงสภาพทางการผลิต การตลาด ราคาจำหน่าย และปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นของผู้ผลิต

ชุดที่ 2 แบบสอบถามและสัมภาษณ์ผู้ค้าปลีกปลาหมึกแห้งจำนวน 30 ราย ซึ่งจำแนกออกได้เป็นเขตพื้นที่ตำบลเพจำนวน 15 ราย และตำบลท่าประดู่จำนวน 15 ราย ในอำเภอเมือง จังหวัดระยอง โดยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบง่ายจากจำนวนผู้ค้าปลีกทั้งหมด 50 ราย ด้วยการจับฉลาก เพื่อให้ทราบสภาพทางการตลาด ราคาจำหน่าย และปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นของผู้ค้าปลีก

2. ข้อมูลทุติยภูมิ (secondary data) เป็นข้อมูลที่ได้จากการศึกษาค้นคว้าใน วารสารต่าง ๆ จากส่วนราชการที่เกี่ยวข้อง เช่น กรมประมง สำนักงานประมงจังหวัดระยอง กรมเศรษฐกิจ การพาณิชย์ วิทยานิพนธ์ งานวิจัย รวมถึงตำราวิชาการจากห้องสมุดคณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ห้องสมุดมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

### วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล

1. สภาพทั่วไปทางด้านการผลิตปลาหมึกแห้งของผู้ผลิตพื้นบ้านในเขตพื้นที่ตำบลปากน้ำและตำบลเพ ในอำเภอเมือง จังหวัดระยอง โดยการสัมภาษณ์และนำเสนอข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ โดยการบรรยายพร้อมทั้งหาค่าร้อยละ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. สภาพทั่วไปทางด้านการตลาดปลาหมึกแห้งของผู้ค้าปลีก ในเขตพื้นที่ตำบลเพ ตำบลท่าประดู่ ตำบลปากน้ำ ในอำเภอเมือง จังหวัดระยอง โดยการสัมภาษณ์และนำเสนอข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ โดยการบรรยายพร้อมทั้งหาค่าร้อยละ

3. ข้อมูลที่ได้จากการสอบถามเกี่ยวกับปัญหาและอุปสรรคในการผลิตปลาหมึกแห้ง และการรับซื้อปลาหมึกแห้งพร้อมทั้งข้อมูลจากหนังสือวิชาการที่เกี่ยวข้อง บรรยายสรุปปัญหาและอุปสรรคของผู้ผลิตที่บ้านและผู้ค้าปลีกเพื่อเสนอแนะแนวทางแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

4. การหาค่าร้อยละของตัวแปรในข้อมูลทั่วไปของผู้ผลิตที่บ้าน เช่น เพศ อายุ การศึกษา สถานภาพสมรส รายได้จากการผลิตปลาหมึกแห้ง เป็นต้น การหาค่าร้อยละของตัวแปรในข้อมูลด้านการผลิตปลาหมึกแห้ง เช่น ชนิดของปลาหมึกสดที่ใช้ในการผลิตปลาหมึกแห้งและชนิดของปลาหมึกแห้งที่ทำการผลิต เป็นต้น และการหาค่าร้อยละของตัวแปรในข้อมูลการตลาดของผู้ผลิต เช่น รูปแบบในการขายปลาหมึกแห้ง แหล่งที่จำหน่ายปลาหมึก เป็นต้น

5. การหาค่าร้อยละของตัวแปรในข้อมูลทั่วไปของผู้ค้าปลีก เช่น เพศ อายุ การศึกษา สถานภาพสมรส รายได้จากการจำหน่ายปลาหมึกแห้ง ชนิดของปลาหมึกแห้งที่มีจำหน่ายในร้าน เป็นต้น การหาค่าร้อยละของตัวแปรในข้อมูลด้านการรับซื้อและการจำหน่าย เช่น แหล่งที่รับซื้อปลาหมึกแห้ง วิธีการรับซื้อปลาหมึกแห้ง การกำหนดราคาปลาหมึกแห้ง

$$\text{การหาค่าร้อยละ} = \frac{n}{N} \times 100$$

N

n = จำนวนตัวอย่างที่ทำการศึกษา

N = จำนวนตัวอย่างทั้งหมดที่ทำการศึกษา

## บทที่ 2

### สภาพทั่วไปของจังหวัดระยองและสภาพทั่วไปของการผลิต-การตลาดปลาหมึกแห้ง

#### สภาพทั่วไปของจังหวัดระยอง

##### ประวัติความเป็นมา

จังหวัดระยองเริ่มมีชื่อปรากฏในพงศาวดารเมื่อปี พ.ศ. 2113 ในรัชสมัยของสมเด็จพระมหาธรรมราชาแห่งกรุงศรีอยุธยา ส่วนประวัติดั้งเดิมเป็นเพียงข้อมูลสันนิษฐานว่า จังหวัดระยองน่าจะเป็นเมืองที่ก่อสร้างขึ้นในสมัยขอม โดยมีเมืองจันทบุรีในปัจจุบันเป็นเมืองหน้าด่านเมืองแรกที่ขอมสร้างและนำเอาอารยธรรมของขอมเข้ามาสู่แคว้นทวารวดีนักโบราณคดีได้สันนิษฐานที่ค้นพบคือซากหินสลักรูปต่าง ๆ ที่ปรากฏอยู่ที่บ้านคอน บ้านหนองเตา ตำบลเชิงเนิน คูค่ายและซากศิลาแลงบ้านคลองยายล้ำ ตำบลบ้านค่าย อำเภอบ้านค่าย ซึ่งเป็นศิลปะการก่อสร้างแบบขอม ทำให้สันนิษฐานว่า ระยองน่าจะเป็นเมืองที่ก่อสร้างขึ้นในสมัยขอมแน่นอน

##### สถานที่ตั้ง

จังหวัดระยองตั้งอยู่ทางทิศตะวันออกเฉียงของประเทศไทยระหว่างเส้นรุ้งที่ 12-13 องศาเหนือและเส้นแวงที่ 101-102 องศาตะวันออก เนื้อที่ประมาณ 3,552 ตารางกิโลเมตร หรือประมาณ 2,220,000 ไร่ อยู่ห่างจากกรุงเทพฯ ไปทางทิศตะวันออกเฉียงตามทางหลวงแผ่นดินสายบางนา-ตราด (สายใหม่) ระยะทาง 182 กิโลเมตร มีอาณาเขตติดต่อกับจังหวัดใกล้เคียง คือ (ภาพที่ 1)

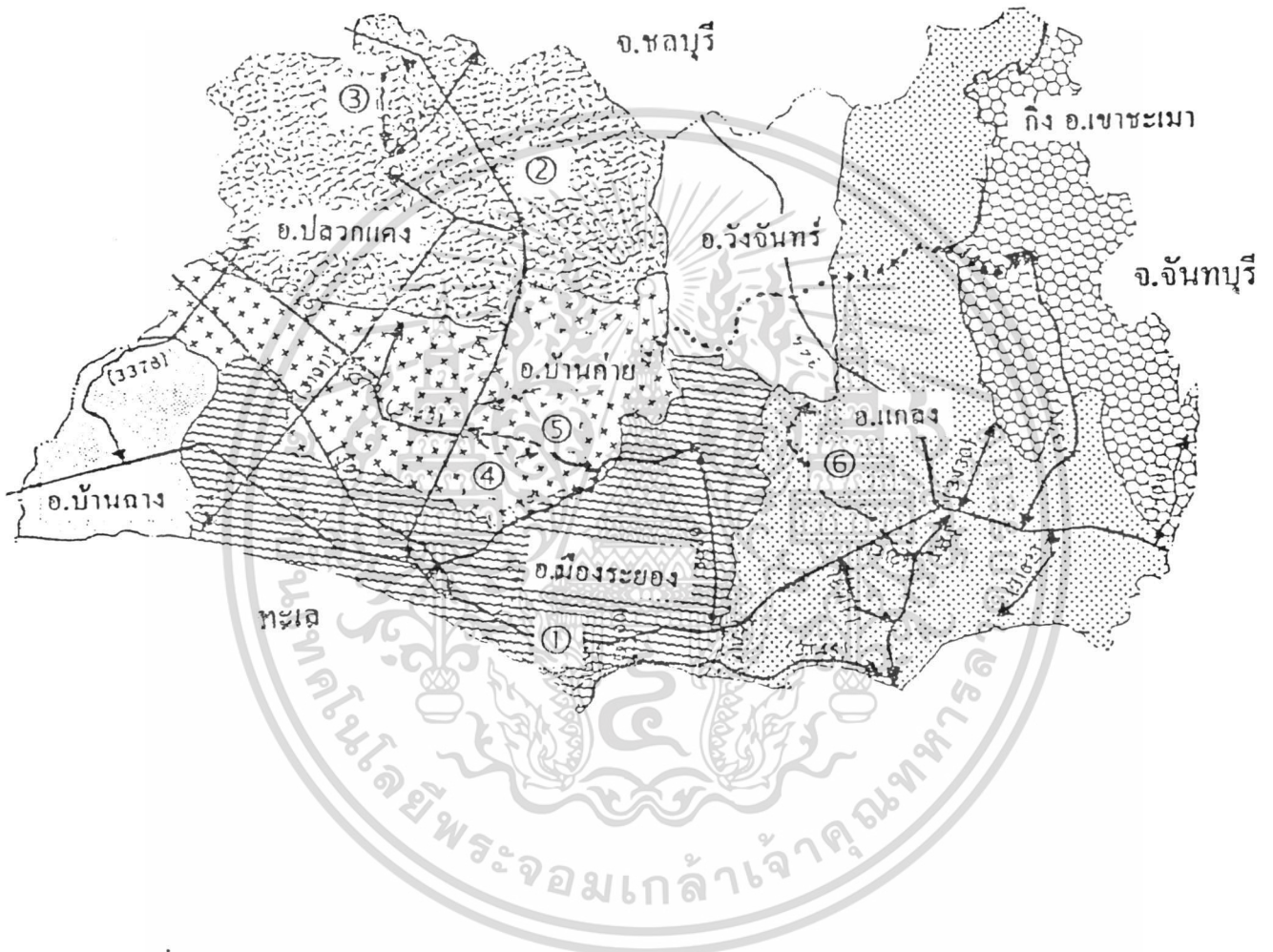
ทิศเหนือ ติดต่อเขตอำเภอหนองใหญ่ อำเภอบ่อทอง อำเภอบ้านบึง และ  
อำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี

ทิศใต้ จดอ่าวไทย (มีชายฝั่งทะเลยาวประมาณ 100 กิโลเมตร)

ทิศตะวันออก ติดต่อเขตอำเภอท่าใหม่ จังหวัดจันทบุรี

ทิศตะวันตก ติดต่ออำเภอสัตหีบ อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



แผนที่แสดงระบบคมนาคมทางบกของจังหวัดระยอง

สัญลักษณ์ของหน่วยงานต่าง ๆ

มาตราส่วน 1 : 500,000

————— กรมทางหลวง

----- กรมโยธาธิการ

..... รพช

ภาพที่ 1 แผนที่จังหวัดระยอง

ที่มา : (กระทรวงพาณิชย์ , 2537)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ลักษณะภูมิประเทศ

ประกอบด้วยภูเขาเตี้ย ๆ เป็นลูกคลื่น ลอนเตี้ย ค้านเหนือและค้านตะวันออกเป็นภูเขาสูงและป่าไม้เบญจพรรณลาดลงสู่อ่าวไทย ทางทิศใต้ดินร่วนปนทรายระบายน้ำได้ดีความอุดมสมบูรณ์ในดินค่อนข้างต่ำ มีแม่น้ำ 2 สาย คือ

1. แม่น้ำระยอง ชาวบ้านเรียกว่า “คลองใหญ่” มีความยาวประมาณ 50 กิโลเมตร ไหลผ่านพื้นที่อำเภอปลวกแดง อำเภอบ้านค่าย ผ่านตำบลท่าประดู่ ลงสู่ทะเลที่ตำบลปากน้ำ อำเภอเมืองระยอง

2. แม่น้ำประแสร์ มีต้นกำเนิดจากทิวเขาจันทบุรี ยาวประมาณ 26 กิโลเมตรไหลผ่านตำบลต่าง ๆ ในเขตอำเภอแกลงลงสู่ทะเลที่ตำบลปากน้ำประแสร์ อำเภอแกลง

ลักษณะดินเป็นดินร่วนและดินปนทรายระบายน้ำได้ดีแต่มีความอุดมสมบูรณ์อยู่ในระดับต่ำและมีภูเขาเตี้ย ๆ เป็นจำนวนมากที่สำคัญ ได้แก่

1. เขาชะเมา ในเขตอำเภอแกลง สูงประมาณ 1,035 เมตร
2. เขาขุนอิน เขาจอมเท เขาวังช้าง ในเขตอำเภอบ้านค่าย
3. เขาท่าจุค เขาชายคา เขาตะเกาคว่า ในเขตอำเภอเมืองระยอง

## ลักษณะภูมิอากาศ

มีลักษณะภูมิอากาศแบบมรสุมร้อน ลมทะเลพัดผ่านตลอดปีอากาศอบอุ่นไม่ร้อนจัด บริเวณชายฝั่งทะเลเย็นสบาย แบ่งได้ 3 ฤดูกาล คือ

1. ฤดูร้อน เริ่มตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนเมษายน
2. ฤดูฝน เริ่มตั้งแต่เดือนพฤษภาคมถึงเดือนตุลาคม
3. ฤดูหนาว เริ่มตั้งแต่เดือนพฤศจิกายนถึงเดือนมกราคม

อุณหภูมิอยู่ในเกณฑ์เฉลี่ย 28.20 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ประมาณร้อยละ 76.6 ปริมาณน้ำฝนอยู่ในเกณฑ์ 1,360 มิลลิเมตรต่อปี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ทรัพยากรธรรมชาติ

1. ทรัพยากรดิน : จังหวัดระยองมีพื้นที่ทั้งหมด 2,220,000 ไร่ ในปี พ.ศ. 2534 พื้นที่ส่วนใหญ่ประมาณร้อยละ 35.30 ใช้ประโยชน์ในการปลูกไม้ผลและไม้ยืนต้น อีกร้อยละ 24.91 เป็นพื้นที่ปลูกพืชไร่ และอีกร้อยละ 24.51 เป็นพื้นที่ที่ยังไม่ได้จำแนก สำหรับพื้นที่ป่าไม่มีเพียงร้อยละ 6.23 และอีกร้อยละ 5.13 เป็นพื้นที่ที่เป็นประโยชน์ในการทำนา ส่วนที่เหลืออีกร้อยละ 3.92 ใช้ประโยชน์ในด้านอื่น ๆ

2. ทรัพยากรน้ำ : มีทั้งแหล่งน้ำธรรมชาติและแหล่งน้ำจากการชลประทาน ซึ่งมีแหล่งน้ำธรรมชาติที่สำคัญได้แก่ แม่น้ำระยอง มีความยาว 50 กิโลเมตร พื้นที่ลุ่มน้ำ 2,300 ตารางกิโลเมตร ไหลลงทะเลที่ตำบลปากน้ำ อำเภอเมืองระยอง และแม่น้ำประแสร์ มีความยาวประมาณ 126 กิโลเมตร พื้นที่ลุ่มแม่น้ำประมาณ 2,975 กิโลเมตร ไหลลงทะเลที่บ้านปากน้ำ ตำบลประแสร์ อำเภอแกลง นอกจากนี้ยังมีคลองต่าง ๆ ที่มีน้ำใช้ตลอดปี จำนวน 170 คลองที่สำคัญ คือ

- 2.1 คลองดอกทราย ความยาว 45 กิโลเมตร
- 2.2 คลองหนองปลาไหล ความยาว 42 กิโลเมตร
- 2.3 คลองโพธิ์ ความยาว 38 กิโลเมตร
- 2.4 คลองทับมา ความยาว 12 กิโลเมตร
- 2.5 คลองละอ็อก ความยาว 10 กิโลเมตร

รวมทั้งมีแหล่งน้ำใต้ดินคุณภาพปานกลางถึงคุณภาพดี ครอบคลุมพื้นที่อำเภอเมือง จังหวัดระยอง อำเภอแกลง อำเภอบ้านค่าย อำเภอปลวกแดง อำเภอบ้านฉางและอำเภอวังจันทร์

สำหรับแหล่งน้ำชลประทานในปี พ.ศ. 2535 มีโครงการชลประทานหลายโครงการ โดยเฉพาะโครงการชลประทานขนาดใหญ่มี 3 โครงการ คือ โครงการอ่างเก็บน้ำดอกกราย และโครงการอ่างเก็บน้ำคลองละอ็อกมีความจุรวม 255.20 ล้านลูกบาศก์เมตร เมื่อโครงการอ่างเก็บน้ำประแสร์ดำเนินการเสร็จสมบูรณ์ก็จะมีอ่างเก็บน้ำเพิ่มขึ้นอีกประมาณ 203.30 ล้านลูกบาศก์เมตร ซึ่งโครงการที่มีอยู่ในปัจจุบันสามารถสนับสนุนน้ำใช้เพื่อการเกษตรได้ 143,870 ไร่ สนับสนุนน้ำเพื่อ

การประปาปีละ 10.80 ล้านลูกบาศก์เมตร สนับสนุนน้ำเพื่อการผลิตในภาคอุตสาหกรรมปีละ 33.60 ล้านลูกบาศก์เมตร และช่วยป้องกันน้ำเค็มรวมทั้งอุทกภัยต่าง ๆ ครอบคลุมพื้นที่ 48,000 ไร่

3. ป่าไม้ : พื้นที่ป่าส่วนใหญ่ของจังหวัดเป็นป่าดิบแล้ง นอกจากนี้ยังมีป่าชายเลน ป่าเบญจพรรณ และป่าละเมาะ ซึ่งในปี พ.ศ. 2537 มีการจำแนกประเภทที่ดินให้เป็นเขตป่าไม้ถาวร จำนวน 665,668 ไร่ แต่ปรากฏว่าพื้นที่ป่าไม้จริง ๆ เพียง 131,500 ไร่ แสดงว่าพื้นที่ป่าไม้ของ จังหวัดถูกทำลายมากต้องเร่งอนุรักษ์และฟื้นฟู โดยกำหนดเขตป่าที่ชัดเจนมีแนวกันชนป้องกันการบุกรุกทำลายเพิ่มเติมและรณรงค์การปลูกป่าชดเชยอย่างต่อเนื่อง

4. แร่ธาตุ : มีการสำรวจพบแร่ธาตุหลายชนิด แต่ปริมาณการผลิตแร่แต่ละชนิด มีปริมาณลดน้อยลง เนื่องจากปัญหาต่าง ๆ เช่น แร่พลวงในปัจจุบันได้หยุดทำการผลิตเนื่องจาก เปรอร์เซ็นต์แร่ต่ำส่วนแร่ดีบุกปรากฏว่ามีแหล่งใหญ่อยู่ในเขตของโรงงานแยกก๊าซที่ตำบลมาบตาพุด ซึ่งอยู่ในเขตรับผิดชอบของการปิโตรเลียมแห่งประเทศไทย ทำให้ต้องยกเลิกประทานบัตรแหล่งแร่ ดีบุกดังกล่าว สำหรับแร่สำคัญที่มีการผลิตอย่างต่อเนื่องจนถึงปัจจุบัน คือ ก๊าซธรรมชาติและแร่ ทราชแก้ว โดยในปี พ.ศ. 2536 มีการขุดเจาะก๊าซธรรมชาติ จำนวน 298,827 ล้านลูกบาศก์ฟุต และ มีการผลิตแร่ทราชแก้วจำนวน 417,495 ตัน คาดว่ามีแหล่งแร่ทราชแก้วสำรองอยู่ในจังหวัดนี้อีก ประมาณ 5-8 ล้านตัน

5. ทรัพยากรทางทะเล : จังหวัดระยองมีชายฝั่งทะเลยาวประมาณ 100 กิโลเมตร พื้นที่ทำการประมงประมาณ 6,225,000 ไร่ พื้นที่ทำการประมงน้ำจืด (ห้วย หนอง คลอง บึง) ประมาณ 179,105 ไร่ ผู้ประกอบอาชีพประมง 41,569 ราย จำนวนครัวเรือนประมง 7,276 ครัว เรือน มีเรือประมง 1,684 ลำ และพื้นที่เลี้ยงกุ้งกุลาดำ 9,472 ไร่ มีสมาคมประมง 5 สมาคม กลุ่มเกษตรกรทำการประมง 3 กลุ่ม และสหกรณ์ประมง 2 สหกรณ์

### โครงสร้างประชากร

จังหวัดระยองมีประชากรทั้งสิ้นจำนวน 485,706 คน ชาย 236,372 คน หญิง 230,987 คน อัตราความหนาแน่นของประชากรต่อพื้นที่ 136.70 คนต่อตารางกิโลเมตร อำเภอที่มี ประชากรมากที่สุด คือ อำเภอเมืองระยองมีจำนวนประชากร 179,878 คน ส่วนอำเภอที่มีประชากร น้อยที่สุด คือ อำเภอวังจันทร์ มีประชากรจำนวน 18,181 คน และอำเภอที่มีความหนาแน่นของ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประชากรมากที่สุดคือ อำเภอเมืองระยอง 349.59 คนต่อตารางกิโลเมตร อำเภอที่มีความหนาแน่นของประชากรน้อยที่สุด คือ อำเภอวังจันทร์ 50.90 คนต่อตารางกิโลเมตร

การกระจายตัวของประชากรจะสังเกตได้ว่าพื้นที่ที่มีความหนาแน่นสูงส่วนมากเป็นพื้นที่ที่เลียบฝั่งทะเล โดยมีการกระจายตัวอยู่ในพื้นที่ของอำเภอเมืองระยอง อำเภอบ้านฉางและอำเภอแกลง พื้นที่ที่มีความหนาแน่นปานกลางจะอยู่ในเขตอำเภอบ้านค่ายและกิ่งอำเภอเขาชะเมา ส่วนพื้นที่ทางตอนบนของจังหวัด ได้แก่ อำเภอปลวกแดงและอำเภอวังจันทร์ ประชากรอาศัยอยู่ค่อนข้างเบาบาง

### การจ้างงาน

จังหวัดระยองเป็นจังหวัดที่มีการผลิตที่สำคัญ 5 สาขา คือ กสิกรรม การท่องเที่ยว อุตสาหกรรม การค้าส่งและการค้าปลีก ดังนั้นจำนวนแรงงานจึงกระจายไปยังการผลิตสาขาต่าง ๆ คือ แรงงานในภาคเกษตรกรรม แรงงานในภาคอุตสาหกรรม พาณิชยกรรม ขนส่ง และบริการ

### การประมง

การประมงเป็นอาชีพหลักอย่างหนึ่งของจังหวัดระยองได้มีการประกอบอาชีพการประมงทั้งน้ำจืด น้ำกร่อย และน้ำเค็มด้วยการใช้เครื่องมือนาชาติ (อวนลาก อวนล้อมจับ อวนไคร้หมึก ลอยหมึก) ออกไปจับสัตว์น้ำตลอดปี ซึ่งสามารถจับสัตว์น้ำได้เป็นจำนวนมาก จังหวัดหนึ่ง นอกจากนี้ยังมีการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำกันอย่างแพร่หลายโดยภาพรวมแล้วจังหวัดระยองมีกิจกรรมด้านการประมงที่ครบวงจร คือ มีการประมงน้ำจืด น้ำกร่อย น้ำเค็มรวมทั้งผลิตภัณฑ์และการแปรรูปสัตว์น้ำโดยเฉพาะการแปรรูปปลาหมึกแห่งภายในจังหวัดระยอง

ตารางที่ 2 พื้นที่เขตการปกครอง ประชากร และความหนาแน่นของจังหวัดระยอง ปี พ.ศ. 2537

อำเภอ/กิ่งอำเภอ	เนื้อที่ (ตร.ม.)	ประชากร (คน)	ความหนาแน่น (คน/ตร.กม.)
อำเภอเมืองระยอง	514.55	179,878	349.59
อำเภอแกลง	788.46	103,513	131.28
อำเภอบ้านค่าย	727.09	78,665	108.19
อำเภอปลวกแดง	618.34	28,896	64.73
อำเภอบ้านฉาง	238.37	46,545	194.88
อำเภอวังจันทร์	395.24	20,119	50.90
อำเภอเขาชะเมา	269.95	18,181	67.35
รวม	3,551.99	485,706	136.70

ที่มา : (กระทรวงมหาดไทย , 2537)

สภาพทั่วไปของการผลิตปลาหมึกแห้ง

ในการผลิตปลาหมึกแห้ง ผู้ผลิตจะต้องใช้ปลาหมึกสดในการแปรรูป ซึ่งส่วนใหญ่แปรรูปมาจากปลาหมึกกล้วย ปลาหมึกกระดอง ปลาหมึกสาย โดยเป็นสัตว์น้ำในวงศ์ (family) โอลิจินิดี ซึ่งมีชื่อสามัญว่า ปลาหมึกกล้วย และออกโตโพซิดี ซึ่งมีชื่อสามัญว่า ปลาหมึกสาย และที่นิยมนำมาแปรรูปมากที่สุด คือ ปลาหมึกกล้วย เนื่องจากสามารถจับได้มากที่สุด โดยมีทำขึ้นปลาหมึกที่สำคัญคือ ทำขึ้นปลาบริเวณชายฝั่งตะวันออกของอ่าวไทย ทำขึ้นปลาหมึก อำเภอเมืองจังหวัดระยอง ซึ่งเป็นแหล่งที่สำคัญของทำขึ้นปลาหมึกบริเวณนี้ เนื่องจากเป็นแหล่งที่มีการทำประมงปลาหมึกและมีการแปรรูปปลาหมึกแห้งมากที่สุดของประเทศ

## ผลิตภัณฑ์ปลาหมึกกล้วยตากแห้ง

ผลิตภัณฑ์ปลาหมึกตากแห้งในประเทศไทยมีหลายชนิด โดยเฉพาะปลาหมึกกล้วยตากแห้งของไทย แบ่งออกได้เป็น 5 ชนิดใหญ่ ๆ คือ

1. ปลาหมึกแฉวน (ปลาหมึกอพอลโลหรือหมึกจรวด) เป็นปลาหมึกกล้วยที่ผ่าเอาเครื่องใน ถุงหมึก และตาออก มีการลอกหนังออก ตรงส่วนปลายแหลมของลำตัวที่ เรียกว่า ครีบหรือปีก จะตัดให้มีลักษณะเหลือปลายรูปสามเหลี่ยมคล้ายหัวธนู และมีหนังติดอยู่

2. ปลาหมึกแก้ว เป็นปลาหมึกกล้วยที่ผ่าเอาเครื่องใน ถุงหมึก และตาออก มีการลอกหนังออกและดึงส่วนครีบออกหมด

3. ปลาหมึกหนัง เป็นปลาหมึกกล้วยที่ผ่าเอาเครื่องใน ถุงหมึก และตาออก ไม่ต้องลอกหนังและไม่ต้องดึงส่วนครีบออก ซึ่งปลาหมึกหนังแบ่งได้เป็น 2 ชนิด ชนิดแรกเป็นปลาหมึกหนังแฉวนครึ่งหรือปลาหมึกกระเรียงเป็นปลาหมึกหนังที่ตากแห้ง โดยการแฉวนบนราวตาก ชนิดที่สองเป็นหมึกหนังแห้งที่ตากแห้งบนแผงตาก

4. ปลาหมึกกลม เป็นปลาหมึกกล้วยดำที่มีขนาดเล็กทำแห้งทั้งตัว ไม่ต้องลอกหนังไม่ต้องผ่าเอาเครื่องในและถุงหมึกออก ทำแห้งได้ 2 แบบ แบบแรกตากแห้งเป็นตัว ๆ แบบที่สองตากแห้งโดยเรียงตัวติดกันเป็นแถว ๆ

5. ปลาหมึกวง เป็นปลาหมึกกล้วยลอกหนัง แต่ไม่ผ่าตัว นำมาหั่นทั้งตัวโดยหั่นตามขวางของลำตัวเป็นวง ๆ แล้วลวกให้สุกก่อนตากแห้ง หรือจะตากแห้งเลยก็ได้

## อุปกรณ์ที่สำคัญในการแปรรูปปลาหมึกแห้ง

1. แผงตาก เป็นแผงสี่เหลี่ยมผืนผ้าขยอวน
2. ราวไม้ไผ่ ใช้สำหรับวางแผงตาก
3. เตาแก๊ส ใช้สำหรับอบในโรงหมึก
4. แก๊ส เป็นเชื้อเพลิงทำให้เกิดความร้อน
5. พัดลม กระจายความร้อนในช่วงการอบแห้ง
6. มีด ใช้สำหรับผ่าลำตัวปลาหมึกสด

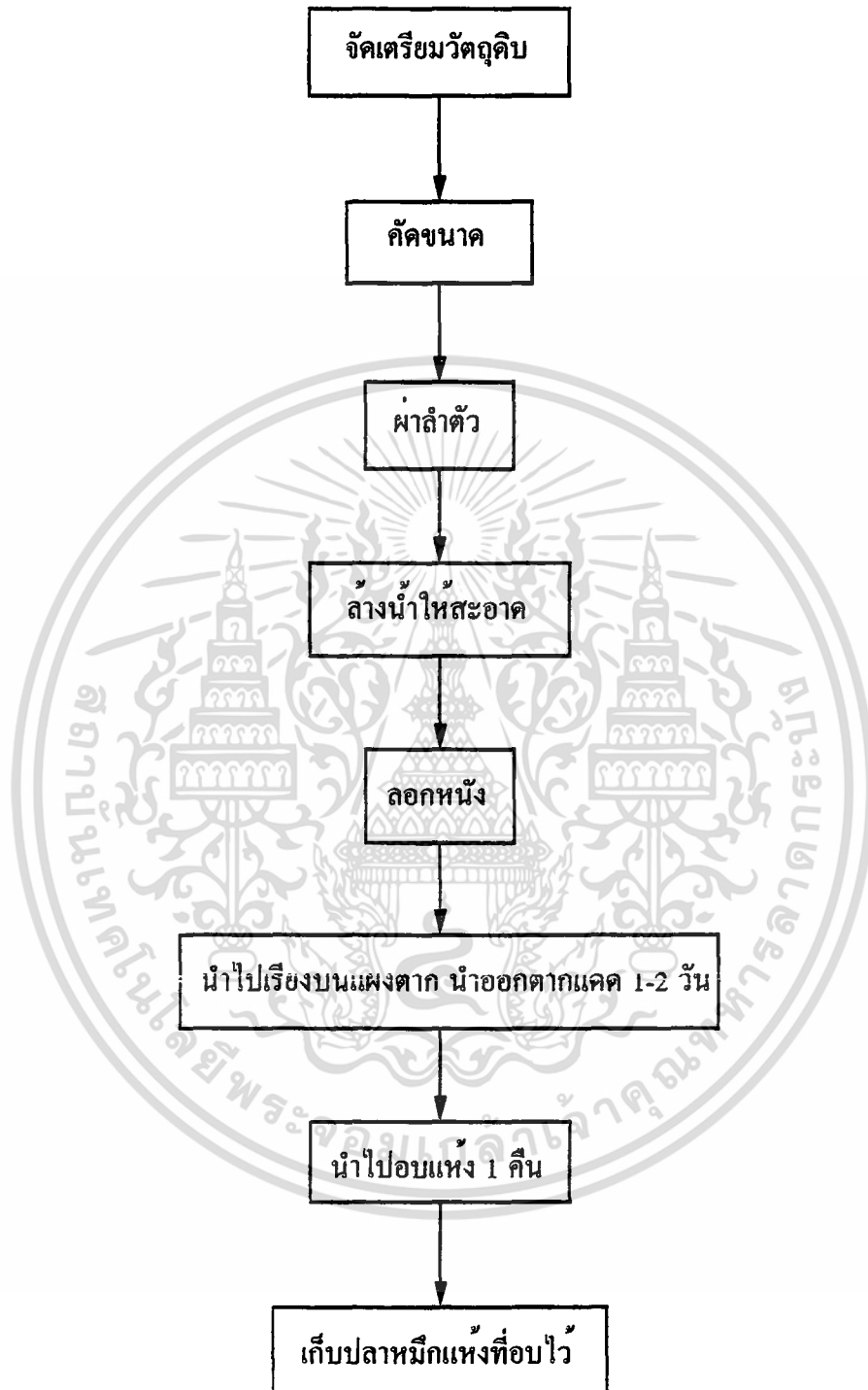
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

7. กะละมัง ภาชนะสำหรับล้างปลาหมึกสด
8. เข่งไม้ไผ่ ใช้สำหรับเก็บปลาหมึกที่แห้งแล้ว

### วิธีในการแปรรูปปลาหมึกแห้ง

การทำปลาหมึกแห้ง มีวิธีการจัดทำอย่างง่ายขั้นตอนไม่ยุ่งยากซับซ้อน โดยมีขั้นตอนในการทำดังนี้ คือ (ภาพที่ 2)

1. จัดเตรียมวัตถุดิบ (ปลาหมึกสด)
2. นำปลาหมึกสดที่ได้จัดเตรียมไว้แล้วมาแยกขนาดตามความต้องการของตลาด เช่น ขนาดใหญ่ ขนาดกลาง ขนาดเล็ก
3. นำปลาหมึกสดที่คัดขนาดแล้วนำมาผ่าลำตัวเอาถุงหมึกและสิ่งสกปรกออกให้หมด (บางชนิดไม่ต้องผ่า)
4. นำปลาหมึกสดที่ผ่าลำตัวแล้ว ลงน้ำให้สะอาด
5. นำปลาหมึกสดที่ผ่าลำตัวแล้ว พร้อมลงน้ำให้สะอาด นำมาลวกหนึ่ง (บางชนิดไม่ต้องลวกหนึ่ง)
6. ขั้นตอนต่อไป นำปลาหมึกสดที่ผ่าลงน้ำให้สะอาดลวกหนึ่งออก นำมาเรียงบนแผงตาก พร้อมนำออกตากแดด (ภาพที่ 3) ใช้ระยะเวลา 1 วัน (ถ้าตากแดด 2 วัน โดยไม่ต้องนำเข้าห้องอบ)
7. ขั้นตอนต่อไป นำปลาหมึกที่ตากแดดแล้วเข้าห้องอบทั้งแผง โดยใช้เตาแก๊สเป็นเครื่องให้ความร้อน และพัดลมเป็นตัวกระจายความร้อน (ภาพที่ 5) ซึ่งใช้ระยะเวลาอบ 1 คืน เพื่อให้ปลาหมึกแห้งที่มีคุณภาพ ถ้าเป็นปลาหมึกเขavnต้องใช้ไม้ไผ่อันเล็ก ๆ เหลาปลายแหลมเสียบขวางลำตัว ตรงกลางลำตัวปลาหมึก เพื่อมิให้ปลาหมึกบิด งอ ขณะอบในโรงอบหมึก (ภาพที่ 4)
8. นำปลาหมึกแห้งที่อบแล้วมารีดด้วยขวด เพื่อให้ปลาหมึกแห้งที่ได้มีลักษณะเรียบ ไม่บิดงอ โดยก่อนรีดต้องทำการจัดหนวคปลาหมึกแห้งให้อยู่ในลักษณะที่สวยงามเสียก่อน แล้วจึงทำการคัดขนาดตามที่ตลาดต้องการ



## ภาพที่ 2 ขั้นตอนการแปรรูปปลาหมึกแห้ง

ที่มา : (กระทรวงพาณิชย์ , 2539)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกหรือเผยแพร่เอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลิขสิทธิ์สงวนไว้โดยกรมการค้า  
ระหว่างประเทศในชื่อกรมการค้า  
ระหว่างประเทศ



ภาพที่ 3 การตากปลาหมึกบนแผงตาก



ภาพที่ 4 วิธีในการตากปลาหมึกแขวนบนราวตากในโรงอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5 โรงอบปลาหมึก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ชนิดของปลาหมึกแห้ง

การผลิตปลาหมึกแห้งซึ่งเป็นที่รู้จักกันทั่ว ๆ ไปของผู้บริโภคในจังหวัดระยอง มีอยู่ 5 ชนิด คือ

1. ปลาหมึกแห้งแก้ว
2. ปลาหมึกแห้งหนัง
3. ปลาหมึกกล้วยกลม
4. ปลาหมึกแฉวน
5. ปลาหมึกวง

## แหล่งผลิต

แหล่งผลิตปลาหมึกแห้งของจังหวัดระยองส่วนใหญ่เป็นหมู่บ้านที่ตั้งอยู่แถบชายทะเล คือ ตำบลเพ ตำบลปากน้ำ ในอำเภอเมือง ซึ่งทั้ง 2 ตำบลเป็นแหล่งที่สำคัญในการแปรรูปปลาหมึกแห้ง ดังนี้

1. ตำบลปากน้ำ อำเภอเมือง พบว่ามีทำขึ้นปลาของเอกชน 2 ทำ เรือที่มาเทียบทำเป็นเรือโคหมึกทั้งหมด ทำเรือดังกล่าวนี้ยังทำหน้าที่เป็นแพปลาด้วย โดยมีการประมูลปลาหมึกแบบการต่อรองราคา ผู้มาแปรรูปปลาหมึกร้อยละ 90 เป็นผู้แปรรูปที่บ้านทำปลาหมึกตากแห้งเพื่อการส่งออกและบางส่วนเพื่อบริโภคภายในประเทศ ที่เหลือร้อยละ 10 เป็นผู้รวบรวมและผู้ค้าในตลาดสด โดยผู้รวบรวมปลาหมึกสดนั้นจะรวบรวมปลาหมึกสดส่งต่อไปยังห้องเย็น ส่วนผู้ค้าในตลาดสดจะนำไปจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคและร้านอาหารภายในจังหวัดและต่างจังหวัดต่อไป อนึ่งผู้แปรรูปที่บ้านบางรายรับซื้อปลาหมึกจากอำเภอแหลมสิงห์ จังหวัดจันทบุรี ในราคาใกล้เคียงกับราคาที่ซื้อขายกันในจังหวัดระยอง เพื่อที่จะได้วัตถุดิบที่เพียงพอเข้ามาแปรรูปได้อย่างสม่ำเสมอ ซึ่งผู้แปรรูปที่บ้านแหล่งนี้ทำการตากแห้งปลาหมึกพอลโลและปลาหมึกแก้วเป็นส่วนใหญ่และขายให้แก่โรงงานที่ตั้งอยู่ในตำบลท่าประดู่เพื่อนำมาคัดเลือกขนาดอีกครั้งหนึ่งให้เป็นไปตามขนาดและมาตรฐานการส่งออกต่อไป โดยปลาหมึกหนังและปลาหมึกบดที่ผู้รวบรวมรับซื้อมาจากผู้แปรรูป

พื้นบ้านนี้จะส่งต่อไปให้ผู้ค้าส่งที่ตลาดเขาวราช กรุงเทพฯ นอกจากนี้ผู้ค้าส่งและผู้ค้าปลีกยังซื้อปลาหมึกเสียบจากผู้แปรรูปพื้นบ้านมาขายหน้าร้านเอง และ/หรือขายให้แก่ผู้ค้าต่างจังหวัดอื่น ๆ ด้วย

2. ตำบลเพ อำเภอเมือง เป็นศูนย์กลางของปลาหมึกกล้วยตากแห้งและเป็นศูนย์กลางในการรับซื้อขายปลาหมึกกล้วยสดที่จับได้โดยเรือโคหมึกและเรืออวนลากคู่โดยการซื้อขายปลาหมึกสด ณ ศูนย์กลางแห่งนี้กระทำโดยแพปลาโดยวิธีประมูลราคา โดยแพปลาตั้งราคาสูงสุดโดยดูจากขนาดและคุณภาพของปลาหมึก แล้วผู้ซื้อจะตะโกนบอกราคา ใครให้ราคาสูงสุดก็จะได้ปลาหมึกสดไป แพปลาคิดค่านายหน้าร้อยละ 5 ของมูลค่าขายจากชาวประมงที่ทำธุรกิจด้วย ผู้ซื้อปลาหมึกสดจากแพปลาส่วนมากเป็นผู้แปรรูปพื้นบ้านคิดเป็นร้อยละ 90-95 นอกนั้นเป็นผู้รวบรวมผู้ค้าส่งและผู้ค้าปลีก คิดเป็นร้อยละ 5-10 ของผู้ซื้อปลาหมึกสดทั้งหมด โดยผู้รวบรวมปลาหมึกสดจะรวบรวมปลาหมึกสดส่งต่อไปยังห้องเย็น ส่วนผู้ค้าในตลาดสดจะนำไปขายให้แก่ผู้บริโภคและร้านอาหารภัตตาคารภายในจังหวัดหรือจังหวัดใกล้เคียงต่อไป โดยผู้แปรรูปพื้นบ้านส่วนมากจะทำปลาหมึกตากแห้งลอกหนังพวกปลาหมึกออฟโกลและปลาหมึกแก้วและขายให้แก่โรงงานปลาหมึกแห้งซึ่งมีอยู่ในตำบลเพประมาณ 4-5 โรง โดยโรงงานเป็นผู้กำหนดราคาซื้อปลาหมึกออฟโกลและปลาหมึกแก้วเอง นอกจากนี้ผู้แปรรูปพื้นบ้านยังได้ขายปลาหมึกแห้งที่ไม่ได้ขนาดหรือปลาหมึกแห้งที่โรงงานไม่รับซื้อให้แก่ผู้ค้าส่งและผู้ค้าปลีกในตำบลเพ ซึ่งนำไปขายให้แก่ผู้ค้าในจังหวัดและต่างจังหวัดหรือนำไปขายหน้าร้านให้แก่นักท่องเที่ยวต่อไป (ภาพที่ 6)

#### สภาพทั่วไปทางการตลาดปลาหมึกแห้ง

การตลาดปลาหมึกแห้งมีความสำคัญต่อการผลิต และการจำหน่ายปลาหมึกแห้งเป็นอันมากเนื่องจากเป็นกิจกรรมที่ทำให้สินค้าเคลื่อนย้ายจากผู้ผลิตไปสู่ผู้บริโภคในรูปร่าง เวลา และสถานที่ซื้อ ผู้บริโภคซื้อหาได้ โดยผ่านกระบวนการต่าง ๆ ซึ่งช่องทางการจำหน่ายปลาหมึกแห้งมีลักษณะทั้งการจำหน่ายปลีก และจำหน่ายส่ง ซึ่งประกอบไปด้วยผู้ผลิต ผู้จำหน่ายซึ่งเป็นพ่อค้าคนกลางและผู้บริโภค



ภาพที่ 6 การตลาดปลาหมึกแห้งที่ผู้ค้าปลีกรวบรวมจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค  
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## วิธีการตลาด

วิธีการตลาดปลาหมึกกล้วยตากแห้งประกอบด้วย ผู้แปรรูปพื้นบ้าน ผู้รวบรวม ปลาหมึกแห้ง ผู้ค้าส่งมือที่หนึ่ง ผู้ค้าส่งมือที่สอง ผู้ค้าปลีกและโรงงานปลาหมึกแห้ง (ภาพที่ 7) โดยผู้ค้าปลาหมึกแห้งเหล่านี้จะไม่เกี่ยวข้องกับปลาหมึกสด ยกเว้นผู้แปรรูปพื้นบ้านเท่านั้นที่จำเป็นต้องซื้อปลาหมึกสดมาเพื่อแปรรูปให้เป็นปลาหมึกแห้ง โดยวิธีการตลาดปลาหมึกกล้วยตากแห้ง จะเริ่มจากผู้แปรรูปพื้นบ้าน ทำการซื้อปลาหมึกสดจากชาวประมง แพปลาเอกชน และผู้รวบรวม แล้วนำมาแปรรูปในลักษณะที่ต้องการ ซึ่งผู้แปรรูปพื้นบ้านนับได้ว่าเป็นผู้ค้าที่สำคัญที่สุดสำหรับการแปรรูปปลาหมึกแห้ง เมื่อแปรรูปเรียบร้อยแล้วก็จะกระจายให้ผู้ค้าปลาหมึกแห้งทุกประเภท

ผู้รวบรวมปลาหมึกแห้ง ปกติพบในหมู่บ้านที่มีการแปรรูปปลาหมึกแห้ง และไม่มีโรงงานปลาหมึกแห้งตั้งอยู่ ผู้รวบรวมปลาหมึกแห้งจะรับซื้อจากผู้แปรรูปพื้นบ้านรายย่อยเท่านั้น เมื่อรวบรวมได้แล้วก็จะส่งให้กับโรงงาน ที่เหลือส่งให้กับผู้ค้าปลาหมึกแห้งมือที่ 1 และผู้ค้าปลีก

โรงงานปลาหมึกแห้ง เป็นผู้ส่งออกปลาหมึกแห้ง เมื่อได้รับสินค้ามาแล้วจะคัดแยกคุณภาพ ขนาด และบรรจุหีบห่อและเก็บรักษาไว้ในห้องเย็น สินค้าที่ไม่ได้คุณภาพจะส่งให้กับผู้ค้าปลาหมึกแห้งภายในประเทศ สินค้าที่ได้คุณภาพจะส่งออกทั้งหมด

ผู้ค้าส่งปลาหมึกแห้งมือที่หนึ่ง เป็นผู้ค้าที่อยู่ในตลาดเก่าเยาวราชในกรุงเทพฯ ได้รับปลาหมึกแห้งจากผู้แปรรูปพื้นบ้านรายใหญ่และผู้รวบรวมในแหล่งผลิต และบางส่วนจากโรงงานปลาหมึกแห้ง จึงนับได้ว่าเป็นผู้ค้าที่สำคัญที่สองรองจากผู้แปรรูปพื้นบ้าน ผู้ค้าประเภทนี้นอกจากกระจายสินค้าไปยังแหล่งบริโภคต่าง ๆ ภายในประเทศ โดยผ่านผู้ค้าส่งมือที่สอง ผู้ค้าปลีกและผู้บริโภคโดยตรงแล้วยังส่งออกอีกด้วย

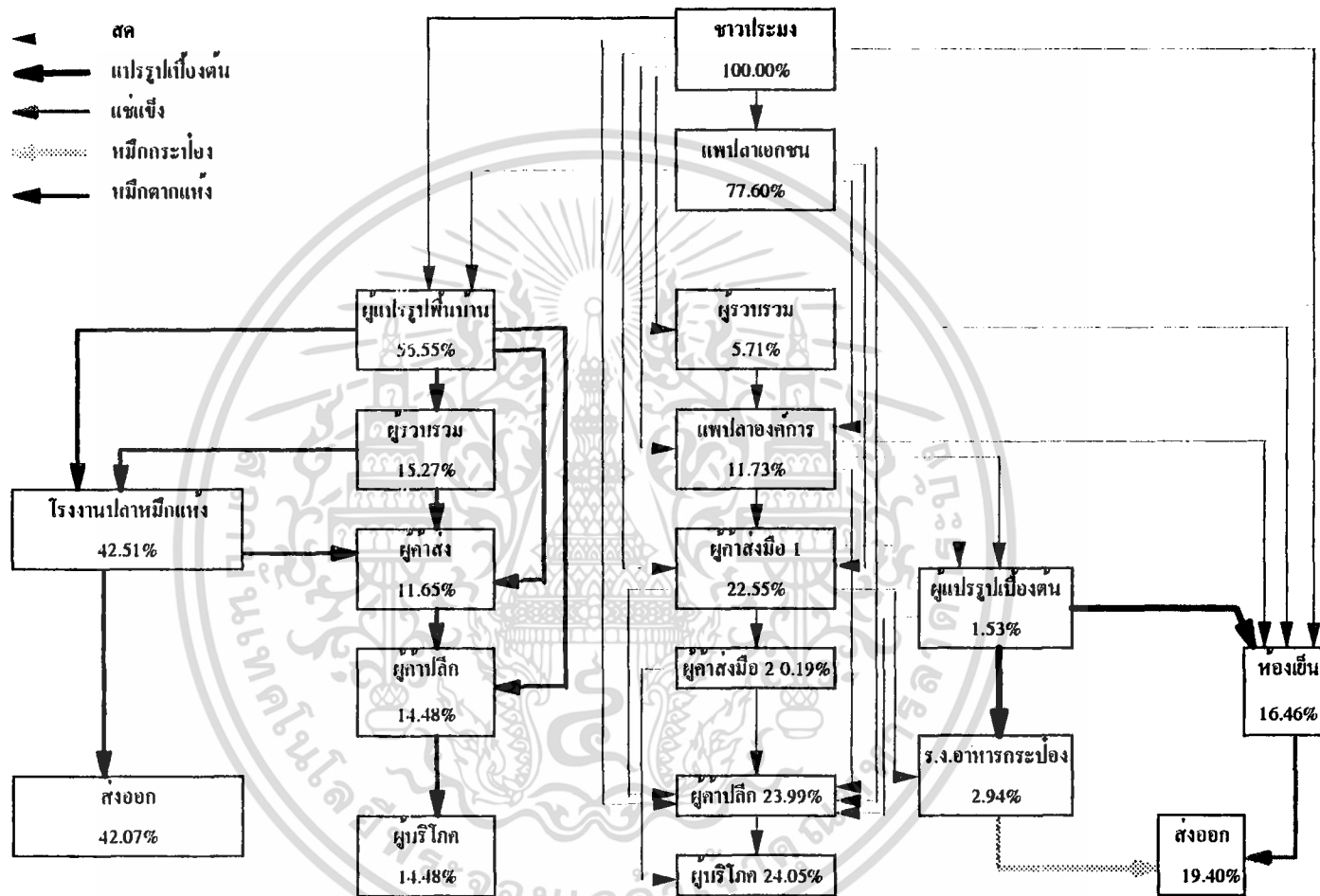
ผู้ค้าส่งมือที่สอง ส่วนมากเป็นผู้ค้าในต่างจังหวัดที่ไม่ได้อยู่ในแหล่งผลิต รับซื้อจากผู้ค้าส่งมือที่หนึ่ง เพื่อขายส่งให้กับผู้ค้าปลีกเองด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้ค้าปลีกปลาหมึกแห้ง มักเป็นผู้ค้าสินค้าสดตัวน้ำแปรรูปทุกชนิด พบทั้งในแหล่งผลิต และที่ไม่ใช่แหล่งผลิต ในแหล่งผลิตผู้ค้าประเภทนี้จะรับซื้อจากผู้แปรรูปพื้นบ้านโดยตรง ผู้แปรรูปพื้นบ้านบางรายอาจจะเป็นผู้ค้าปลีกเองก็มี ผู้ค้าปลีกในแหล่งผลิตบางรายอาจจะซื้อปลาหมึกแห้งจากผู้ค้าส่งมือที่ 1 เนื่องจากลักษณะสินค้าแปรรูปชนิดนั้นไม่มีในท้องที่ เช่น ในจังหวัดสมุทรสาครมีการแปรรูปปลาหมึกแห้งกลม ผู้ค้าปลีกจึงต้องซื้อปลาหมึกแห้งจากผู้ค้าส่งมือที่ 1 ในกรุงเทพฯ ไปจำหน่าย ส่วนผู้ค้าปลีกที่ไม่ได้อยู่ในแหล่งผลิตจำเป็นต้องซื้อจากแหล่งใดแหล่งหนึ่งหรือหลายแหล่งจากผู้ค้าทั้ง 4 ประเภทดังกล่าว



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 7 วิธีการตลาดปลาหมึกแห้งในภาคตะวันออก

ที่มา : (เรืองโร และคณะ , 2528 : 102)

บทที่ 3  
ผลการศึกษา

ผู้ผลิตปลาหมึกแห้ง

สถานภาพทางเศรษฐกิจและสังคมของผู้ผลิต

สภาพทั่วไปของผู้ผลิตปลาหมึกแห้งในเขตตำบลเพและตำบลปากน้ำในอำเภอเมืองจังหวัดระยอง จากการสำรวจพบว่า ลักษณะในการดำเนินการผลิตปลาหมึกแห้งของผู้ผลิตมีการดำเนินการแบบอุตสาหกรรมในครัวเรือน โดยมีการจ้างแรงงานนอกเหนือจากการใช้แรงงานในครอบครัว เพื่อให้เพียงพอต่อปริมาณการผลิตที่มีการผลิตตลอดทั้งปี ทั้งนี้ในการสำรวจครั้งนี้ได้ทำการศึกษาถึงรายละเอียดเกี่ยวกับประวัติส่วนตัว สภาพทั่วไปทางด้านการผลิตและการตลาด ซึ่งได้นำมาเสนอในรูปแบบของตารางไว้ดังนี้

1. เพศ ในการผลิตปลาหมึกแห้งจากผู้ผลิตจำนวน 10 ราย พบว่า ผู้ที่ทำการผลิตปลาหมึกแห้งเป็นเพศหญิงจำนวน 8 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 80 และเป็นผู้ผลิตเพศชายจำนวน 2 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 20 (ตารางที่ 3)

ตารางที่ 3 เพศของผู้ผลิตปลาหมึกแห้ง

เพศ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
หญิง	8	80.00
ชาย	2	20.00
รวม	10	100.00

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. อายุ จะเห็นได้ว่า ผู้ผลิตที่ทำการผลิตปลาหมึกแห้งส่วนใหญ่ จะมีอายุอยู่ในช่วง 40-49 ปี ซึ่งมีจำนวน 4 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 40 รองลงมาคือมีอายุอยู่ในช่วง 30-39 ปี และอายุมากกว่า 49 ปี ซึ่งมีจำนวนเท่ากัน คือ ช่วงละ 3 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 30 (สำหรับแต่ละช่วงอายุ) (ตารางที่ 4)

สำหรับระดับการศึกษาของผู้ผลิตที่ทำการผลิตปลาหมึกแห้ง พบว่า ผู้ผลิตทั้งหมดจำนวน 10 ราย ได้จบการศึกษาระดับประถมศึกษา ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 100

ตารางที่ 4 อายุของผู้ผลิตปลาหมึกแห้ง

อายุ (ปี)	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
30 - 39	3	30.00
40 - 49	4	40.00
มากกว่า 49	3	30.00
รวม	10	100.00

3. สถานภาพสมรส พบว่า ผู้ผลิตที่ทำการผลิตปลาหมึกแห้ง ส่วนใหญ่แต่งงานแล้วจำนวน 8 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 80 รองลงมาร้อยละ 20 หรือจำนวน 2 รายที่เป็นโสด (ตารางที่ 5)

ตารางที่ 5 สถานภาพสมรสของผู้ผลิตปลาหมึกแห้ง

สถานภาพสมรส	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
แต่งงาน	8	80.00
โสด	2	20.00
รวม	10	100.00

4. จำนวนสมาชิกในครอบครัว พบว่า ผู้ผลิตปลาหมึกแห้ง ส่วนใหญ่เป็นครอบครัวขนาดกลาง คือ มีจำนวนสมาชิกในครอบครัวอยู่ในช่วง 5-6 คน จำนวน 6 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 60 รองลงมา มีจำนวนสมาชิกในครอบครัวอยู่ในช่วง 7-8 คน มีจำนวน 2 ราย คิดเป็นร้อยละ 20 และมีจำนวนสมาชิกในครอบครัวต่ำกว่า 5 คน มีจำนวน 1 ราย และมีจำนวนสมาชิกในครอบครัวมากกว่า 8 คน จำนวน 1 รายเท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 10 (สำหรับจำนวนสมาชิกในแต่ละครอบครัว) (ตารางที่ 6) โดยจำนวนสมาชิกในครอบครัวของผู้ผลิตที่สามารถทำการผลิตได้ ส่วนใหญ่จำนวนสมาชิกในครอบครัวที่สามารถทำการผลิตได้อยู่ในช่วง 4-5 คนมีจำนวน 6 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 60 รองลงมาจำนวนสมาชิกในครอบครัวที่สามารถทำการผลิตได้อยู่ในช่วง 6-7 คน มีจำนวน 3 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 30 และจำนวนสมาชิกในครอบครัวที่สามารถทำการผลิตได้ต่ำกว่า 4 คน มีจำนวน 1 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 10 (ตารางที่ 7)

**ตารางที่ 6 จำนวนสมาชิกในครอบครัวของผู้ผลิตปลาหมึกแห้ง**

จำนวนสมาชิกในครอบครัว	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
ต่ำกว่า 5	1	10.00
5 - 6	6	60.00
7 - 8	2	20.00
มากกว่า 8	1	10.00
<b>รวม</b>	<b>10</b>	<b>100.00</b>

**ตารางที่ 7 จำนวนสมาชิกในครอบครัวของผู้ผลิตปลาหมึกแห้งที่ทำการผลิตได้**

จำนวนสมาชิกที่ทำการผลิตได้	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
ต่ำกว่า 4	1	10.00
4 - 5	6	60.00
6 - 7	3	30.00
<b>รวม</b>	<b>10</b>	<b>100.00</b>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. การจ้างแรงงาน จะเห็นได้ว่า นอกจากการผลิตที่ใช้แรงงานในครอบครัวของผู้ผลิตเองแล้ว ผู้ผลิตจำนวนทั้งหมด 10 ราย ยังได้มีการจ้างแรงงานเพื่อทำการผลิตปลาหมึกแห้งอีก ซึ่งมีการจ้างแรงงานคิดเป็นร้อยละ 100 โดยส่วนใหญ่มีการจ้างคนงานอยู่ในช่วง 4-6 คน มีจำนวน 6 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 60 รองลงมา มีการจ้างคนงานอยู่ในช่วง 7-9 คน มีจำนวน 2 ราย และมีการจ้างแรงงานต่ำกว่า 4 คน มีจำนวน 2 รายเท่ากัน หรือคิดเป็นร้อยละ 20 (สำหรับแต่ละจำนวนคนงานที่จ้าง) (ตารางที่ 8)

สำหรับค่าแรงที่ผู้ผลิตทำการจ้าง ส่วนใหญ่มีค่าแรงงานวันละ 120-130 บาทต่อคน มีจำนวน 5 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 50 รองลงมามีค่าแรงงานวันละ 141-150 บาทต่อคน มีจำนวน 3 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 30 และมีค่าแรงงานวันละ 131-140 บาทต่อคน มีจำนวน 2 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 20 (ตารางที่ 9)

ตารางที่ 8 จำนวนคนงานในการผลิตปลาหมึกแห้ง

จำนวนคนงาน (คน)	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
ต่ำกว่า 4	2	20.00
4 - 6	6	60.00
7 - 9	2	20.00
รวม	10	100.00

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**ตารางที่ 9** ค่าแรงงานในการผลิตปลาหมึกแห้ง

ค่าแรงงาน (บาท/คน/วัน)	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
120 - 130	5	50.00
131 - 140	2	20.00
141 - 150	3	30.00
<b>รวม</b>	<b>10</b>	<b>100.00</b>

6. รายได้ จะเห็นได้ว่า ผู้ผลิตที่ทำการผลิตปลาหมึกแห้งส่วนใหญ่มีรายได้เดือนละ 9,501-10,000 บาท มีจำนวน 5 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 50 รองลงมาเป็นผู้ผลิตที่มีรายได้เดือนละ 8,500-9,500 บาท มีจำนวน 3 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 30 และผู้ผลิตที่มีรายได้เดือนละมากกว่า 10,000 บาท มีจำนวน 2 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 20 (ตารางที่ 10)

**ตารางที่ 10** รายได้ของผู้ผลิตปลาหมึกแห้ง

รายได้ (บาท/เดือน)	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
8,500 - 9,500	3	30.00
9,501 - 10,000	5	50.00
มากกว่า 10,000	2	20.00
<b>รวม</b>	<b>10</b>	<b>100.00</b>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## การผลิตปลาหมึกแห้งในจังหวัดระยอง

จากการศึกษาการผลิตปลาหมึกแห้งของผู้ผลิตในเขตตำบลปากน้ำและตำบลเพในอำเภอเมืองจังหวัดระยอง พบว่าผู้ผลิตได้มีการทำการผลิตปลาหมึกแห้งตลอดทั้งปี โดยมีลักษณะกิจการแบบอุตสาหกรรมในครอบครัว และได้ทำการผลิตปลาหมึกแห้งแก้ว ปลาหมึกแห้งหนัง ปลาหมึกกล้วยกลม ซึ่งจะใช้ทั้งวิธีการตากปลาหมึก และอบในโรงอบปลาหมึกโดยมีเตาแก๊สเป็นเครื่องให้ความร้อน และมีพัดลมเป็นตัวกระจายความร้อนให้ทั่วตัวหมึกในขณะที่อบ ซึ่งจะนำมาเสนอในรูปแบบของตารางได้ดังนี้

1. ลักษณะกิจการการผลิตปลาหมึกแห้ง ผู้ผลิตปลาหมึกแห้งทั้งหมดจำนวน 10 ราย มีการประกอบการในลักษณะอุตสาหกรรมในครัวเรือน คิดเป็นร้อยละ 100 โดยส่วนใหญ่ผู้ผลิต จะทำการรับซื้อปลาหมึกสดจากแพปลา มีจำนวน 6 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 60 รองลงมาผู้ผลิต จะทำการรับซื้อจากชาวประมง มีจำนวน 4 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 40 (ตารางที่ 11)

### ตารางที่ 11 วิธีการรับซื้อปลาหมึกสด

วิธีการรับซื้อปลาหมึกสด	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
แพปลา	6	60.00
ชาวประมง	4	40.00
รวม	10	100.00

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ชนิดของปลาหมึกแห้งที่ทำการผลิต ส่วนใหญ่ผู้ผลิตจะทำการผลิตปลาหมึกแห้ง แก้ว มีจำนวน 10 ราย ปลาหมึกกล้วยกลม มีจำนวน 10 ราย ปลาหมึกแห้งหนัง มีจำนวน 10 ราย เท่ากันหรือคิดเป็นร้อยละ 29.41 (สำหรับแต่ละชนิดของการผลิตปลาหมึกแห้ง) ที่เหลือทำการผลิต ปลาหมึกสกอก ปลาหมึกวง ปลาหมึกแฉวน ไข่ปลาหมึก มีจำนวน 4 ราย คิดเป็นร้อยละ 11.77 (ตารางที่ 12)

ตารางที่ 12 ชนิดของปลาหมึกแห้งที่ทำการผลิต 1/

ชนิดของปลาหมึกที่ผลิต	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
ปลาหมึกแห้งแก้ว	10	29.41
ปลาหมึกกล้วยกลม	10	29.41
ปลาหมึกแห้งหนัง	10	29.41
อื่น ๆ	4	11.77

หมายเหตุ 1/ ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ

3. ช่วงเดือนที่ทำการผลิต ส่วนใหญ่ผู้ผลิตปลาหมึกแห้งได้ทำการผลิตปลาหมึกแห้งตลอดทั้งปี มีจำนวน 6 รายคิดเป็นร้อยละ 24 รองลงมาได้ทำการผลิตปลาหมึกแห้งในช่วงเดือนมกราคม-เมษายน มีจำนวน 3 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 27.27 ที่เหลือได้ทำการผลิตปลาหมึกแห้งในช่วงเดือนพฤษภาคม-สิงหาคม มีจำนวน 1 ราย และได้ทำการผลิตปลาหมึกแห้งในช่วงเดือนกันยายน-ธันวาคม มีจำนวน 1 รายเท่ากัน หรือคิดเป็นร้อยละ 9.09 (สำหรับแต่ละช่วงการผลิตปลาหมึกแห้ง) (ตารางที่ 13) โดยการผลิตในช่วงเดือนพฤษภาคม-สิงหาคม และการผลิตในช่วงเดือนกันยายน-ธันวาคม มีผู้ผลิตทำการผลิตเพียง 2 รายเท่านั้น เนื่องจากช่วงเดือนทั้งสองนี้เป็นช่วงฤดูมรสุม มีการทำการประมงได้ไม่เต็มที่ ดังนั้นราคาปลาหมึกแห้งในช่วงนี้จะมีราคาแพงขึ้น และมีการผลิตปลาหมึกแห้งที่แตกต่างกันขึ้นอยู่กับฤดูกาลต่าง ๆ เช่น ในฤดูฝนผู้ผลิตทั้งหมดจำนวน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

10 ราย ได้ทำการผลิตปลาหมึกแห้งด้วยวิธีการอบด้วยเครื่อง (เตาแก๊ส) เป็นเครื่องให้ความร้อนเพียงอย่างเดียวในโรงอบปลาหมึก เนื่องจากมีแสงแดดไม่เพียงพอ ส่วนในฤดูอื่น ๆ ผู้ผลิตได้ทำการผลิตปลาหมึกแห้งด้วยวิธีตากแดด และอบในโรงอบ

ตารางที่ 13 ช่วงเดือนที่ทำการผลิตปลาหมึกแห้ง 1/

ช่วงเดือนที่ทำการผลิต	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
มกราคม - เมษายน	3	27.27
พฤษภาคม - สิงหาคม	1	9.09
กันยายน - ธันวาคม	1	9.09
ตลอดทั้งปี	6	24.00

หมายเหตุ 1/ ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ

4. ระยะเวลาในการตากปลาหมึก จะเห็นได้ว่า ผู้ผลิตที่ทำการผลิตปลาหมึกแห้งส่วนใหญ่ร้อยละ 90 หรือจำนวน 9 ราย ใช้ระยะเวลาในการตากปลาหมึก 1-2 วัน ที่เหลือร้อยละ 10 หรือจำนวน 1 ราย ใช้ระยะเวลาในการตากปลาหมึกต่ำกว่า 1 วัน โดยใช้ระยะเวลาตากประมาณ 12 ชั่วโมง (ตารางที่ 14) โดยผู้ผลิตที่ทำการผลิตปลาหมึกแห้ง ส่วนใหญ่ใช้วิธีการตากปลาหมึกแบบแขวนและวางบนแผงตาก มีจำนวน 7 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 70 รองลงมาใช้วิธีการตากปลาหมึกแบบวางบนแผงตาก มีจำนวน 3 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 30 (ตารางที่ 15)

ตารางที่ 14 ระยะเวลาในการตากปลาหมึก

ระยะเวลา (วัน)	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
ต่ำกว่า 1	1	10.00
1 - 2	9	90.00
รวม	10	100.00

ตารางที่ 15 วิธีการตากปลาหมึก

วิธีการตากปลาหมึก	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
ทั้งแบบแขวนและวางบนแผง	7	70.00
แบบวางบนแผงตาก	3	30.00
รวม	10	100.00

5. ระยะเวลาอบ ผู้ผลิตปลาหมึกแห้ง ส่วนใหญ่ใช้ระยะเวลาในการอบแห้งปลาหมึกมากกว่า 9 ชั่วโมง มีจำนวน 6 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 60 รองลงมาผู้ผลิตปลาหมึกแห้งใช้ระยะเวลาในการอบแห้งปลาหมึกน้อยกว่า 6 ชั่วโมง มีจำนวน 2 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 20 และใช้ระยะเวลาในอบแห้งปลาหมึกในช่วง 6-7 ชั่วโมง มีจำนวน 1 ราย และใช้ระยะเวลาในการอบแห้ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปลาหมึกในช่วง 8-9 ชั่วโมง มีจำนวน 1 รายเท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 10 (แต่ละระยะเวลาในการอบ)  
(ตารางที่ 16)

ตารางที่ 16 ระยะเวลาอบ

ระยะเวลาอบ (ชั่วโมง)	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
น้อยกว่า 6	2	20.00
6 - 7	1	10.00
8 - 9	1	10.00
มากกว่า 9	6	60.00
รวม	10	100.00

#### การตลาดปลาหมึกแห้งของผู้ผลิต

การตลาดปลาหมึกแห้งที่ได้ทำการศึกษา แบ่งออกได้เป็น 2 กลุ่ม คือ การตลาดปลาหมึกแห้งของผู้ผลิตและการตลาดปลาหมึกแห้งของผู้ค้าปลีกโดยจะกล่าวถึงการตลาดปลาหมึกแห้งของผู้ผลิตก่อน ส่วนการตลาดปลาหมึกแห้งของผู้ค้าปลีกจะกล่าวถึงในส่วนของผู้ค้าปลีกในด้านการตลาดปลาหมึกแห้งของผู้ผลิต จากการสำรวจพบว่า ผู้ผลิตที่ได้ทำการผลิตปลาหมึกแห้งแล้วจะทำการส่งไปยังพ่อค้าคนกลางภายในจังหวัดระยองและในจังหวัดใกล้เคียง โดยผู้ผลิตจะเป็นผู้กำหนดราคาในการซื้อ-ขาย ซึ่งจะมีรายละเอียดดังแสดงในตารางต่อไปนี้

1. การขายปลาหมึกแห้ง ผู้ผลิตปลาหมึกแห้ง ส่วนใหญ่ได้ขายปลาหมึกแห้งให้แก่พ่อค้าคนกลางในจังหวัดระยอง มีจำนวน 7 ราย และทำการขายปลาหมึกแห้งให้กับพ่อค้าคนกลางในจังหวัดใกล้เคียงมีจำนวน 7 รายเท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 26.92 (สำหรับแต่ละสถานที่จำหน่าย)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รองลงมาได้ขายปลาหมึกแห้งให้กับโรงงานปลาหมึกแห้งจำนวน 6 ราย คิดเป็นร้อยละ 23.08 ที่เหลือผู้ผลิตได้ทำการขายปลาหมึกแห้งให้กับพ่อค้าคนกลางในกรุงเทพฯ มีจำนวน 2 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 15.38 (ตารางที่ 17) ซึ่งส่วนใหญ่พ่อค้าคนกลางมารับที่บ้านของผู้ผลิตมีจำนวน 9 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 36 รองลงมาผู้ผลิตจะนำไปขายส่งยังพ่อค้าคนกลาง (เจ้าประจำ) มีจำนวน 6 ราย และผู้ผลิตจะนำไปขายส่งยังพ่อค้าคนกลาง (ทั่วไป) มีจำนวน 6 รายเท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 24 (แต่ละลักษณะการขาย) ที่เหลือผู้ผลิตทำการขายหน้าร้านโดยตรงต่อผู้บริโภคมีจำนวน 4 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 16 (ตารางที่ 18)

#### ตารางที่ 17 แหล่งจำหน่ายปลาหมึกแห้ง 1/

แหล่งจำหน่าย	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
พ่อค้าคนกลางในจังหวัด	7	26.92
พ่อค้าคนกลางในจังหวัดใกล้เคียง	7	26.92
โรงงานปลาหมึกแห้ง	6	23.08
ขายปลีกให้กับผู้บริโภคโดยตรง	4	15.38
พ่อค้าคนกลางในกรุงเทพฯ	2	7.69

หมายเหตุ 1/ ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ

2. การกำหนดราคาขาย ในการกำหนดราคาขายปลาหมึกแห้งของผู้ผลิต พบว่าผู้ผลิตที่ทำการผลิตปลาหมึกแห้งทั้งหมดมีจำนวน 10 รายจะเป็นผู้กำหนดราคาเอง หรือคิดเป็นร้อยละ 100 โดยมีรูปแบบในการจำหน่ายปลาหมึกแห้งที่แตกต่างกัน ซึ่งส่วนใหญ่ผู้ผลิตปลาหมึกแห้งจะมีรูปแบบในการจำหน่ายส่งเพียงอย่างเดียว มีจำนวน 6 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 60 ที่เหลืออีกร้อยละ 40 ผู้ผลิตปลาหมึกแห้งจะมีรูปแบบในการจำหน่ายทั้งปลีกและส่ง มีจำนวน 4 ราย (ตารางที่ 19)

ตารางที่ 18 ลักษณะการขายปลาหมึกแห้ง 1/

ลักษณะการขาย	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
มีพ่อค้าคนกลางมารับที่บ้าน	9	36.00
นำไปขายส่งยังพ่อค้าคนกลาง (เจ้าประจำ)	6	24.00
นำไปขายส่งยังพ่อค้าคนกลาง (ทั่วไป)	6	24.00
ขายหน้าร้าน โดยตรงต่อผู้บริโภค	4	16.00
พ่อค้าคนกลางในกรุงเทพฯ	2	7.69
หมายเหตุ 1/ ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ		
ตารางที่ 19 รูปแบบการจำหน่ายปลาหมึกแห้ง		
รูปแบบการจำหน่าย	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
ขายส่งอย่างเดียว	6	60.00
ทั้งขายปลีกและขายส่ง	4	40.00
รวม	10	100.00

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 20 ราคาขายปลีกและขายส่งปลาหมึกแห้งแต่ละชนิด

ชนิดของปลาหมึกแห้ง	ความยาวลำตัว (นิ้ว)	ราคาขายปลีก	ราคาขายส่ง
ปลาหมึกแห้งแก้ว	ใหญ่	5.50 - 6.50	240 - 600
	กลาง	4.00 - 5.50	220 - 230
	เล็ก	< 4.00	200 - 450
ปลาหมึกกล้วยกลม	-	150 - 170	120 - 160
ปลาหมึกเจาะตา	-	250 - 270	200 - 220
ปลาหมึกศอก	> 12.00	400 - 600	500 - 900
ปลาหมึกวง	-	300 - 330	290 - 310
ปลาหมึกแห้งหนัง	ใหญ่	> 6.00	270 - 350
	กลาง	6.00 - 7.00	260 - 300
	เล็ก	< 5.00	220 - 280

ปัญหาและอุปสรรคในการผลิตและการตลาดปลาหมึกแห้งของผู้ผลิต

สำหรับปัญหาและอุปสรรคในด้านการผลิตปลาหมึกแห้งของผู้ผลิตมีอยู่หลายข้อด้วยกันและการตลาดปลาหมึกแห้งจากการสำรวจมีทั้งการตลาดปลาหมึกแห้งของผู้ผลิตและการตลาดปลาหมึกแห้งของผู้ค้าปลีกซึ่งจะกล่าวถึงปัญหาทางด้านการตลาดปลาหมึกแห้งของผู้ผลิตก่อนพบว่า ปัญหาทางด้านการตลาดของผู้ผลิต ส่วนใหญ่ไม่มีปัญหาเนื่องจากปลาหมึกแห้งที่ทำการผลิตจำหน่ายได้หมด เพียงแต่บางช่วงราคาปลาหมึกแห้งต่ำ พ่อค้าคนกลางกดราคา

ปัญหาของผู้ผลิต จากการสัมภาษณ์ผู้ผลิตในเขตตำบลเพและตำบลปากน้ำ จำนวน 10 ราย และจากการหาข้อมูลในหนังสือจากห้องสมุดต่าง ๆ มีดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. การเคลื่อนไหวของราคา ราคามีการขึ้นลงไม่แน่นอน ราคาปลาหมึกสดสูง
2. ปลาหมึกสดที่ได้ยังมีคุณภาพไม่ได้มาตรฐาน คือ ขนาดของปลาหมึกสดมีขนาดเล็กเกินไปและปลาหมึกสดที่ได้บางครั้งไม่สดพอ เนื่องจากต้องอยู่ค้างคืนกว่าจะมาถึงผู้ผลิต
3. ช่วงฤดูฝน แดดที่ใช้ในการตากปลาหมึกมีไม่เพียงพอ
4. ในช่วงที่เกิดฤดูมรสุม ทำการประมงได้ไม่เต็มที่ ทำให้ปลาหมึกสดมีไม่เพียงพอ
5. ในการอบปลาหมึกในโรงอบจะต้องใช้เตาแก๊สและพัดลมให้ความร้อนซึ่งสิ้นเปลืองเชื้อเพลิง และค่าไฟฟ้า ทำให้ต้นทุนในการผลิตสูงขึ้น
6. ในช่วงเวลาที่ไฟฟ้าดับ การอบปลาหมึกต้องหยุดชะงัก ทำให้กำลังในการผลิตลดน้อยลง

### ผู้ค้าปลีกปลาหมึกแห้ง

#### สถานภาพทางเศรษฐกิจและสังคมของผู้ค้าปลีก

สภาพทั่วไปของผู้ค้าปลีกปลาหมึกแห้งในเขตตำบลเพและตำบลท่าประดู่ ในอำเภอเมือง จังหวัดระยอง จากการสำรวจพบว่า ผู้ค้าปลีกปลาหมึกแห้งส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงและมีการศึกษาระดับประถมศึกษา โดยผู้ผลิตปลาหมึกแห้งในจังหวัดระยองจะเป็นผู้นำปลาหมึกแห้งมาส่งให้กับผู้ค้าปลีกทำให้ผู้ค้าปลีกไม่ต้องกังวลเกี่ยวกับพาหนะในการขนส่ง เนื่องจากผู้ผลิตจะเป็นผู้รับผิดชอบในเรื่องนี้เอง ในการสำรวจครั้งนี้ได้ทำการศึกษาถึงรายละเอียดเกี่ยวกับประวัติส่วนตัวของผู้ค้าปลีก การรับซื้อปลาหมึกแห้งและการตลาดปลาหมึกแห้งของผู้ผลิต รวมทั้งปัญหาด้านการตลาดของผู้ค้าปลีก ซึ่งได้นำมาเสนอในรูปของตารางไว้ดังนี้

1. เพศ จากการสำรวจพบว่า ผู้ค้าปลีกปลาหมึกแห้ง ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 19 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 63.33 ที่เหลือเป็นเพศชาย จำนวน 11 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 36.67 (ตารางที่ 21)

ตารางที่ 21 เพศของผู้ค้าปลีกปลาหมึกแห้ง

เพศ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
หญิง	19	63.33
ชาย	11	36.67
รวม	30	100.00

2. อายุ ผู้ค้าปลีกปลาหมึกแห้ง ส่วนใหญ่มีอายุอยู่ในช่วง 30-39 ปี มีจำนวน 14 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 46.67 รองลงมาร้อยละ 33.33 มีจำนวน 10 รายเป็นผู้ผลิตที่มีอายุต่ำกว่า 30 ปี ที่เหลือเป็นผู้ผลิตที่มีอายุอยู่ในช่วง 40-49 ปี มีจำนวน 4 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 13.33 และร้อยละ 6.67 เป็นผู้ผลิตที่มีอายุมากกว่า 49 ปี มีจำนวน 2 ราย (ตารางที่ 22)

ตารางที่ 22 อายุของผู้ค้าปลีกปลาหมึกแห้ง

อายุ (ปี)	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
ต่ำกว่า 30	10	33.33
30 - 39	14	46.67
40 - 49	4	13.33
มากกว่า 49	2	6.67
รวม	30	100.00

3. สถานภาพสมรส ผู้ค้าปลีกปลาหมึกแห้ง ส่วนใหญ่แต่งงานแล้ว มีจำนวน 17 ราย คิดเป็นร้อยละ 56.67 รองลงมาเป็นโสดจำนวน 13 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 43.33 (ตารางที่ 23)

ตารางที่ 23 สถานภาพสมรสของผู้ค้าปลีกปลาหมึกแห้ง

สถานภาพสมรส	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
แต่งงาน	17	56.67
โสด	13	43.33
รวม	30	100.00

ตารางที่ 24 ระดับการศึกษาของผู้ค้าปลีก

ระดับการศึกษา	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
ประถมศึกษา	19	63.33
มัธยมต้น	6	20.00
มัธยมปลาย,ปวช.	3	10.00
อนุปริญญา,ปวส.	2	6.67
รวม	30	100.00

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. ระดับการศึกษา ผู้ค้าปลีกปลาหมึกแห่งส่วนใหญ่จบการศึกษาระดับประถมศึกษา มีจำนวน 19 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 63.33 รองลงมาเป็นผู้ค้าปลีกที่จบการศึกษาระดับมัธยมศึกษา ตอนต้น ร้อยละ 20 มีจำนวน 6 ราย ที่เหลือร้อยละ 10 เป็นผู้ค้าปลีกที่จบการศึกษามัธยมศึกษา ตอนปลายหรือปวช. มีจำนวน 3 ราย และร้อยละ 6.67 เป็นผู้ที่จบการศึกษาระดับอนุปริญญาหรือ ปวส. มีจำนวน 2 ราย (ตารางที่ 24)

5. ชนิดของปลาหมึกแห่งที่มีจำหน่ายในร้าน ส่วนใหญ่ผู้ค้าปลีกจำหน่ายปลาหมึก แห่งหนึ่งและปลาหมึกแห่งแก้ว มีจำนวน 27 รายเท่ากัน หรือคิดเป็นร้อยละ 19.85 (สำหรับแต่ละ ชนิดของปลาหมึกแห่งที่มีจำหน่ายในร้าน) รองลงมาได้จำหน่ายปลาหมึกวง มีจำนวน 25 ราย คิด เป็นร้อยละ 18.39 ที่เหลือได้จำหน่ายปลาหมึกกล้วยกลม มีจำนวน 21 รายและได้จำหน่ายปลาหมึก สอกจำนวน 21 รายเท่ากันหรือคิดเป็นร้อยละ 15.44 (สำหรับแต่ละสำหรับแต่ละชนิดของปลาหมึก แห่งที่มีจำหน่ายในร้าน) และผู้ค้าปลีกยังได้มีการจำหน่ายปลาหมึกแห่งประเภทอื่น ๆ คือ หนวด ปลาหมึก ปลาหมึกเจาะตา คิดเป็นร้อยละ 11.03 ซึ่งมีจำนวน 15 ราย (ตารางที่ 25)

ตารางที่ 25 ชนิดของปลาหมึกแห่งที่มีจำหน่ายในร้าน 1/

ชนิดของปลาหมึกแห่งที่มีจำหน่าย	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
ปลาหมึกแห่งแก้ว	27	19.85
ปลาหมึกแห่งหนึ่ง	27	19.85
ปลาหมึกวง	25	18.39
ปลาหมึกสอก	21	15.44
ปลาหมึกกล้วยกลม	21	15.44
อื่น ๆ	15	11.03

หมายเหตุ 1/ ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6. รายได้จากการจำหน่ายปลาหมึกแห้งของผู้ค้าปลีกปลาหมึกแห้ง พบว่าส่วนใหญ่ผู้ค้าปลีกมีรายได้เดือนละ 10,000-30,000 บาท มีจำนวน 11 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 36.67 รองลงมาเป็นผู้ค้าปลีกที่มีรายได้เดือนละต่ำกว่า 10,000 บาท มีจำนวน 8 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 26.67 และผู้ค้าปลีกที่มีรายได้เดือนละ 30,001-50,000 บาท มีจำนวน 7 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 23.33 ที่เหลือเป็นผู้ค้าปลีกที่มีรายได้เดือนละ 50,001-70,000 บาท มีจำนวน 3 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 10 และเป็นผู้ค้าปลีกที่มีรายได้เดือนละมากกว่า 70,000 บาท มีจำนวน 1 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 3.33 (ตารางที่ 26)

ตารางที่ 26 รายได้จากการจำหน่ายปลาหมึกแห้ง

รายได้ (บาท/เดือน)	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
ต่ำกว่า 10,000	8	26.67
10,000 - 30,000	11	36.67
30,001 - 50,000	7	23.33
50,001 - 70,000	3	10.00
มากกว่า 70,000	1	3.33
รวม	30	100.00

#### การตลาดปลาหมึกแห้งของผู้ค้าปลีก

ในตอนต้นได้กล่าวถึงการตลาดปลาหมึกแห้งของผู้ผลิตไปแล้ว ในส่วนนี้จะกล่าวถึงการตลาดปลาหมึกแห้งของผู้ค้าปลีก ซึ่งจากการสำรวจพบว่า ผู้ค้าปลีกได้รับซื้อปลาหมึกแห้ง

จากผู้ผลิตในจังหวัดระยองเป็นส่วนใหญ่ โดยผู้ผลิตเป็นผู้นำปลาหมึกแห้งมาส่งยังผู้ค้าปลีกเอง ซึ่งจะได้นำเสนอในรูปแบบของตารางดังนี้

1. แหล่งในการรับซื้อปลาหมึกแห้ง ส่วนใหญ่ร้อยละ 93.75 หรือจำนวน 30 ราย ผู้ค้าปลีกปลาหมึกแห้งได้รับซื้อปลาหมึกแห้งจากภายในจังหวัดระยอง ที่เหลือร้อยละ 6.25 ได้รับซื้อปลาหมึกแห้งจากในจังหวัดใกล้เคียง (ตารางที่ 27)

ตารางที่ 27 แหล่งในการรับซื้อปลาหมึกแห้ง 1/

แหล่งในการรับซื้อ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
ภายในจังหวัดระยอง	30	93.75
จังหวัดใกล้เคียง	2	6.25

หมายเหตุ 1/ ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ

2. วิธีการรับซื้อปลาหมึกแห้ง ส่วนใหญ่ผู้ผลิตจะนำปลาหมึกแห้งมาส่งเอง มีจำนวน 30 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 96.77 รองลงมาผู้ค้าปลีกจะไปรับซื้อจากพ่อค้ารายย่อย มีจำนวน 1 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 3.23 (ตารางที่ 28)

3. การกำหนดราคาซื้อปลาหมึกแห้ง ในการรับซื้อปลาหมึกแห้งของผู้ค้าปลีกนั้น ส่วนใหญ่ผู้ผลิตเป็นผู้กำหนดราคาเอง มีจำนวน 26 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 86.67 ที่เหลืออีก ร้อยละ 13.33 ผู้ขายกำหนดราคาเองโดยมีการต่อรองราคาซื้อ มีจำนวน 4 ราย (ตารางที่ 29)

ตารางที่ 28 วิธีการรับซื้อปลาหมึกแห้ง 1/

วิธีการรับซื้อปลาหมึกแห้ง	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
ผู้ผลิตมาส่งเอง	30	96.77
ไปรับซื้อจากพ่อค้ารายย่อย	1	3.23

หมายเหตุ 1/ ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ

ตารางที่ 29 การกำหนดราคาซื้อปลาหมึกแห้ง

การกำหนดราคาซื้อ	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
ผู้ผลิตเป็นผู้กำหนดราคาเอง	26	86.67
ผู้ขายกำหนดราคาเองโดยมีการต่อรองราคา	4	13.33
รวม	30	100.00

4. การจำหน่ายปลาหมึกแห้ง ส่วนใหญ่ผู้ค้าปลีกได้จำหน่ายปลาหมึกแห้ง ให้กับนักท่องเที่ยวคิดเป็นร้อยละ 60 มีจำนวน 18 ราย รองลงมาได้จำหน่ายปลาหมึกแห้งให้กับผู้บริโภคทั่วไป มีจำนวน 12 ราย คิดเป็นร้อยละ 40 (ตารางที่ 30)

ตารางที่ 30 การจำหน่ายปลาหมึกแห้ง 1/

การจำหน่ายปลาหมึกแห้ง	จำนวน (ราย)	ร้อยละ
นักท่องเที่ยว	18	60.00
ผู้บริโภครทั่วไป	12	40.00

หมายเหตุ 1/ ตอบเพียงข้อเดียว

5. ตัวแปรในการกำหนดราคาจำหน่ายของผู้ค้าปลีกปลาหมึกแห้ง ส่วนใหญ่ขึ้นอยู่กับขนาดของปลาหมึกแห้งมีจำนวน 26 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 33.71 รองลงมาขึ้นอยู่กับชนิดของปลาหมึกแห้งคิดเป็นร้อยละ 29.21 มีจำนวน 26 ราย และขึ้นอยู่กับปริมาณปลาหมึกสดร้อยละ 17.98 จำนวน 16 ราย และขึ้นอยู่กับสีของปลาหมึกแห้งร้อยละ 3.37 มีจำนวน 3 ราย (ตารางที่ 31)

ตารางที่ 31 ตัวแปรในการกำหนดราคาปลาหมึกแห้ง 1/

ตัวแปรในการกำหนดราคา	จำนวน (ตัวอย่าง)	ร้อยละ
ขนาด	30	33.71
ชนิดของปลาหมึกแห้ง	26	29.21
ปริมาณปลาหมึกสด	16	17.98
ช่วงเทศกาล	14	15.73
สีของปลาหมึก	3	3.37

หมายเหตุ 1/ ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 31 ราคาขายปลีกปลาหมึกแห้งแต่ละชนิดของผู้ค้าปลีก

ชนิดของปลาหมึกแห้ง	ความยาวลำตัว (นิ้ว)	ราคาขายปลีก
ปลาหมึกกล้วยกลม		
- จับโดยใช้การไถร์	-	220 - 290
- จับโดยใช้อวนลาก	-	150 - 200
ปลาหมึกวง	-	300 - 340
ปลาหมึกสอก	3L ขนาด > 12	350 - 800
หมวดปลาหมึก	-	200 - 250
หมึกเจาะตา	-	240 - 270
ปลาหมึกแห้งหนัง	ใหญ่ > 6.00	280 - 600
	กลาง 6.00 - 7.00	260 - 500
	เล็ก < 5.00	240 - 350
ปลาหมึกแห้งแก้ว	ใหญ่ 5.50 - 6.50	260 - 460
	กลาง 4.00 - 5.50	240 - 480
	เล็ก < 4.00	220 - 380

ปัญหาและอุปสรรคทางการตลาดปลาหมึกแห้งของผู้ค้าปลีก

ปัญหาการตลาดปลาหมึกแห้งของผู้ค้าปลีก ปลาหมึกแห้งมีลักษณะเช่นเดียวกับผลิตภัณฑ์ประมงประเภทต่าง ๆ กล่าวคือ มีผู้รู้จัก ค่อนข้างน้อย ดังนั้น โดยเปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์ประมงชนิดอื่น ๆ แล้ว ตลาดปลาหมึกแห้งจึงค่อนข้างแคบกว่าอาหารทะเลประเภทอื่น ๆ อีกทั้งปลาหมึกแห้งประสบปัญหาด้านตัวผลิตภัณฑ์ปลาหมึกแห้ง คือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. ปลาหมึกแห้งมักขึ้นราได้ง่ายในช่วงหน้าฝน เนื่องจากมีความชื้น
2. ผู้บริโภคต้องระวังราคาแพงเกินไป
3. เมื่อนานไปน้ำหนักตัวของปลาหมึกแห้งจะลดลง เมื่อนำไปตากแดดทำให้ปริมาณปลาหมึกที่ขายต่อ 1 กิโลกรัมต้องเพิ่มขึ้น แต่ราคาที่ขายอยู่เท่าเดิม ทำให้ผู้ค้าปลีกมีกำไรลดลง
4. บางครั้งปลาหมึกแห้งที่ผู้ผลิตส่งมีราคาแพงเมื่อจำหน่ายไปยังผู้บริโภคทำให้ราคาแพงตาม เป็นผลให้ปลาหมึกแห้งจำหน่ายได้ยากขึ้น
5. บางช่วงปลาหมึกแห้งที่ผู้ผลิตส่งมายังผู้ค้าปลีกนั้นมีจำนวนน้อยจึงไม่เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภค เป็นผลให้ปลาหมึกแห้งมีราคาที่สูงขึ้นในขณะที่ปริมาณปลาหมึกแห้งมีน้อย



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 4

### สรุปและข้อเสนอแนะ

#### สรุปผลการศึกษา

จากการศึกษาสภาพการผลิตปลาหมึกแห้งของผู้ผลิต จำนวน 10 ราย และสภาวะทางด้านการตลาดของผู้ค้าปลีก จำนวน 30 ราย ในเขตตำบลเพ ตำบลท่าประดู่และตำบลปากน้ำ อำเภอเมือง จังหวัดระยอง สามารถสรุปผลการศึกษา ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

#### สภาพทั่วไปของการผลิตปลาหมึกแห้ง

ผู้ผลิตที่ทำการผลิตปลาหมึกแห้ง ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงร้อยละ 80 มีอายุอยู่ในช่วง 40-49 ปี คิดเป็นร้อยละ 40 ซึ่งมีสถานภาพสมรสที่แต่งงานร้อยละ 20 จบการศึกษาระดับประถมศึกษา คิดเป็นร้อยละ 100 มีสมาชิกในครอบครัวอยู่ในช่วง 5-6 คน คิดเป็นร้อยละ 60 และมีสมาชิกที่สามารถทำการผลิตได้อยู่ในช่วง 4-5 คนและนอกเหนือจากการใช้แรงงานในครอบครัวแล้ว ผู้ผลิตปลาหมึกแห้งได้มีการจ้างแรงงานจ้างเพิ่มขึ้นเป็นจำนวน 4-6 คน คิดเป็นร้อยละ 60 มีค่าแรงงานจ้างวันละ 120-130 บาทต่อคน คิดเป็นร้อยละ 50 มีรายได้จากการผลิตเดือนละ 9,501-10,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 40 ซึ่งผู้ผลิตปลาหมึกแห้งทั้งหมดมีการประกอบการในลักษณะอุตสาหกรรมในครัวเรือนร้อยละ 100 โดยผู้ผลิตจะทำการรับซื้อปลาหมึกสดจากแพปลาร้อยละ 60 เพื่อทำการผลิตปลาหมึกแห้งแก้ว ปลาหมึกกล้วยกลม ปลาหมึกแห้งหน้าง ซึ่งจะทำการผลิตตลอดทั้งปี และใช้ระยะเวลาในการตากปลาหมึก 1-2 วัน คิดเป็นร้อยละ 90 โดยวิธีทั้งตากและแขวน คิดเป็นร้อยละ 70 ส่วนระยะเวลาอบแห้งมากกว่า 9 ชั่วโมง คิดเป็นร้อยละ 60 และในฤดูฝนผู้ผลิตปลาหมึกแห้งประสบปัญหาคือมีแดดไม่เพียงพอต่อการตากปลาหมึกจึงได้ทำการผลิตปลาหมึกแห้งด้วยวิธีอบด้วยเครื่องเพียงอย่างเดียว (ใช้แก๊สให้ความร้อนและมีพัดลมในการกระจายความร้อนในโรงอบปลาหมึก) คิดเป็นร้อยละ 100

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## การตลาดปลาหมึกแห้ง

การตลาดปลาหมึกแห้งสามารถแบ่งออกได้เป็น 2 กลุ่ม คือ การตลาดปลาหมึกแห้งของผู้ผลิตและการตลาดปลาหมึกแห้งของผู้ค้าปลีก มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

1. การตลาดปลาหมึกแห้งของผู้ผลิต ในการจำหน่ายปลาหมึกแห้งผู้ผลิตจะจำหน่ายปลาหมึกแห้งให้แก่พ่อค้าคนกลางในจังหวัดและพ่อค้าคนกลางในจังหวัดใกล้เคียง คิดเป็นร้อยละ 26.92 เท่ากัน โดยมีพ่อค้าคนกลางมารับบ้าน คิดเป็นร้อยละ 36 และผู้ผลิตได้กำหนดราคาขายเองโดยมีรูปแบบการจำหน่ายปลาหมึกแห้งแบบขายส่งเพียงอย่างเดียว คิดเป็นร้อยละ 60

2. การตลาดปลาหมึกแห้งของผู้ค้าปลีก โดยส่วนใหญ่ผู้ค้าปลีกเป็นเพศหญิง ร้อยละ 63.33 มีอายุอยู่ในช่วง 30-39 ปี และแต่งงานแล้ว คิดเป็นร้อยละ 56.67 ส่วนใหญ่จบการศึกษา ระดับประถมศึกษา คิดเป็นร้อยละ 63.33 ซึ่งภายในร้านจะจำหน่ายปลาหมึกแห้งหนึ่ง ปลาหมึกแห้งแก้วเป็นส่วนใหญ่ คิดเป็นร้อยละ 19.85 เท่ากัน ที่เหลือจะจำหน่ายปลาหมึกวง ปลาหมึกสอก ปลาหมึกกล้วยกลม ปลาหมึกเงาะตา หนวดปลาหมึก และมีรายได้จากการจำหน่ายปลาหมึกแห้งเดือนละประมาณ 10,000-30,000 บาท สำหรับการรับซื้อปลาหมึกแห้งนั้นผู้ค้าปลีกมีแหล่งในการรับซื้ออยู่ภายในจังหวัดระยองคิดเป็นร้อยละ 93.75 และรับซื้อจากจังหวัดใกล้เคียงร้อยละ 6.25 โดยผู้ผลิตจะนำปลาหมึกแห้งที่ส่งไว้มาส่งเอง คิดเป็นร้อยละ 96.77 และทำการกำหนดราคาซื้อแก่ผู้ค้าปลีกปลาหมึกแห้งเองคิดเป็นร้อยละ 86.67 ในการจำหน่ายปลาหมึกแห้งส่วนใหญ่ผู้ค้าปลีกจำหน่ายปลาหมึกแห้งให้กับนักท่องเที่ยวถึงร้อยละ 60 ที่เหลือจะจำหน่ายให้กับผู้บริโภคทั่วไป คิดเป็นร้อยละ 40 และราคาผู้ค้าปลีกจำหน่ายจะแตกต่างกันขึ้นอยู่กับขนาดของปลาหมึกแห้งเป็นส่วนใหญ่ คิดเป็นร้อยละ 33.71 โดยปลาหมึกแห้งที่จำหน่ายแต่ละชนิดมีขนาดแตกต่างกัน คือ ปลาหมึกแห้งหนึ่งมี 3 ขนาด (ขนาดเล็ก ขนาดกลาง ขนาดใหญ่) และปลาหมึกแห้งแก้วมี 3 ขนาด (ขนาดเล็ก ขนาดกลาง ขนาดใหญ่) ส่วนปลาหมึกสอกมี 1 ขนาด คือ มีความยาวมากกว่า 12 นิ้ว

## ปัญหาและข้อเสนอแนะ

1. ปัญหาที่เกิดขึ้นกับผู้ผลิต ส่วนใหญ่ประสบปัญหาด้านการผลิต คือการเคลื่อนไหวของราคาไม่แน่นอน บางช่วงราคาปลาหมึกสดลง บางช่วงราคาปลาหมึกสดสูง คุณภาพ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปลาน้ำจืดยังไม่ได้มาตรฐาน คือมีขนาดเล็กเกินไป ช่วงฤดูฝนแดดที่โชติช่วงปลาน้ำจืดมีไม่เพียงพอ ในช่วงมรสุมมีการทำประมงไม่เต็มที่ทำให้ปลาน้ำจืดที่ได้นั้นมีไม่เพียงพอ และในช่วงที่ไฟฟ้าดับไม่สามารถทำการอบปลาน้ำจืดในโรงอบได้ สำหรับปัญหาทางด้านการตลาดของผู้ผลิตส่วนใหญ่ไม่มี เนื่องจากปลาน้ำจืดแห่งที่ทำการผลิตจะจำหน่ายได้หมด เพียงแต่ในบางช่วงเท่านั้นที่ราคาปลาน้ำจืดแห่งต่ำ ทำให้พ่อค้าคนกลางกดราคา

2. ปัญหาที่เกิดขึ้นกับผู้ค้าปลีก จากการสำรวจ พบว่าตลาดปลาน้ำจืดแห่งค่อนข้างแคบกว่าอาหารทะเลประเภทอื่น ๆ และในช่วงหน้าฝนจะมีความชื้นมาก ทำให้ปลาน้ำจืดแห่งขึ้นราได้ง่าย เมื่อระยะเวลาผ่านไป ปลาน้ำจืดแห่งจะมีน้ำหนักตัวลดลง เป็นผลให้ปริมาณปลาน้ำจืดแห่งต่อ 1 กิโลกรัมต้องเพิ่มขึ้นในขณะที่ราคาขายเท่าเดิม ทำให้ผู้ค้าปลีกมีกำไรลดลง และในบางครั้งราคาขายที่ผู้ผลิตจำหน่ายให้มีราคาแพง ทำให้ราคาที่จะจำหน่ายให้กับผู้บริโภคมีราคาสูงขึ้นด้วย เป็นผลให้ผู้บริโภคต้องจ่ายราคาแพงเกินไปและการจำหน่ายเป็นไปได้ยากขึ้น

#### ข้อเสนอแนะ

1. รัฐบาลจัดหาแหล่งเงินทุนให้ชาวประมงผู้ผลิตได้กู้ยืมในอัตราดอกเบี้ยต่ำ พร้อมลดขั้นตอนในการกู้ยืม
2. รัฐบาลต้องจัดหาน้ำมันราคาถูกให้ชาวประมงเพื่อเป็นการลดต้นทุนการผลิต
3. รัฐบาลควรหามาตรการแก้ไขในยามที่ขาดแคลนปลาน้ำจืดในบางช่วง
4. รัฐบาลควรส่งเสริมอาชีพการผลิตปลาน้ำจืดแห่งและการจำหน่ายปลาน้ำจืดแห่งให้กว้างกว่านี้
5. รัฐบาลควรจำกัดขนาดของปลาน้ำจืดที่จับมาในการแปรรูปปลาน้ำจืดแห่งเพื่อให้ได้ขนาดมาตรฐานตามที่ตลาดต้องการ
6. ผู้ผลิตควรจำหน่ายปลาน้ำจืดแห่งให้กับผู้จำหน่ายในราคาที่ยุติธรรม
7. ในช่วงเทศกาลที่สำคัญ ๆ ผู้ผลิตควรเพิ่มกำลังการผลิตให้มากขึ้น
8. ผู้ค้าปลีกควรจำหน่ายปลาน้ำจืดแห่งให้กับผู้บริโภคในราคาที่ยุติธรรมและอย่างขึ้นราคาในช่วงเทศกาลซึ่งจะเป็นการเอารัดเอาเปรียบผู้บริโภคมากเกินไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### เอกสารอ้างอิง

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ . 2537 . สถิติหน่วยธุรกิจการประมงปี 2536 . กรุงเทพมหานคร .  
น . 38 . (อัครา)

กระทรวงมหาดไทย . 2537 . ข้อมูลเขตการปกครองในจังหวัดระยอง . ระยอง . (อัครา)

กระทรวงพาณิชย์ . 2525 . วิถีทางการส่งออกปลาหมึกแห้งปี 2526 และแนวโน้มปี 2527 .  
กรุงเทพมหานคร . (อัครา)

\_\_\_\_\_ . 2532 . ภาวะการผลิตและส่งออกปลาหมึกแห้งปี 2529 และประมาณการปี 2530 .  
กรุงเทพมหานคร . (อัครา)

\_\_\_\_\_ . 2536 . ข้อมูลด้านการประมงสัตว์น้ำจังหวัดระยองปี 2536 . ระยอง . (อัครา)

\_\_\_\_\_ . 2537 . ข้อมูลการตลาดจังหวัดระยองปี 2537 . ระยอง . (อัครา)

\_\_\_\_\_ . 2539 . ข้อมูลการตลาดจังหวัดระยองปี 2539 . ระยอง . (อัครา)

กัลยารัตน์ ฤทธิแก้ว . 2529 . การวิเคราะห์ระบบตลาดปลาหมึกกล้วยในประเทศไทยปี 2527 .  
กรุงเทพมหานคร : วิทยาลัยปริญาโท , มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ .

กอบแก้ว จรรย์านิต์ . 2520 . “ของดีที่หัวหิน” . อุตสาหกรรมสาร . 20(1) : น . 48-51 .

นิรนาม . 2535 . “ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปของประเทศไทย” . ผู้ส่งออก . 5(114) :  
น . 10-112 .

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประเสริฐ สายสิทธิ์ . 2527 . กรรมวิธีอุตสาหกรรมประมง ตอนที่ 3 . สถาบันคั้นคว้าและพัฒนา  
ผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ . กรุงเทพมหานคร . (อัคราเนา)

มนตรี อัมพะเสวต . 2530 . สถานการณ์การส่งออกสินค้าเกษตร ประมงและอุตสาหกรรมเกษตร  
ปี 2531 และแนวโน้มปี 2532 . กรุงเทพมหานคร . (ไม่ระบุสำนักพิมพ์)

เรืองโร โตกฤษณะ และคณะ . 2528 . ผลการวิจัยเรื่องระบบตลาดสินค้าปลาหมึกสดใน  
ประเทศไทย . ภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตร คณะเศรษฐศาสตร์และบริหารธุรกิจ  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ .

สายไข เลิศศุกกุล . 2531 . การปรับปรุงคุณภาพปลาหมึกแห้ง . กรุงเทพมหานคร : วิทยานิพนธ์  
ปริญญาโท , มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ .



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาคผนวก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เขต .....

**แบบสอบถามปัญหาพิเศษ**  
**เรื่อง การผลิตปลาหมึกแห้งของผู้ผลิตในจังหวัดระยอง**  
**ชุดที่ 1 สำหรับผู้ผลิตปลาหมึกแห้ง**  
**กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ หน้าคำตอบที่ท่านต้องการและเติมข้อความในช่องว่างที่กำหนดให้**

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ผลิต

1. เพศ

- ( ) 1. ชาย ( ) 2. หญิง

2. อายุ

- ( ) 1. ต่ำกว่า 30 ปี ( ) 2. 30-39 ปี  
 ( ) 3. 40-49 ปี ( ) 4. มากกว่า 49 ปี

3. สถานภาพสมรส

- ( ) 1. โสด ( ) 2. แต่งงาน ( ) 3. หม้ายหรือหย่าร้าง

4. ระดับการศึกษาสูงสุด

- ( ) 1. ประถมศึกษา ( ) 2. มัธยมศึกษาตอนต้น  
 ( ) 3. มัธยมศึกษาตอนปลาย , ปวช. ( ) 4. อนุปริญญา , ปวส.  
 ( ) 5. ปริญญาตรี ( ) 6. สูงกว่าปริญญาตรี  
 ( ) 7. อื่น ๆ ระบุ.....

5. จำนวนสมาชิกในครอบครัวทั้งหมด.....คน (รวมผู้ให้สัมภาษณ์)

6. จำนวนสมาชิกในครอบครัวที่สามารถทำการผลิตได้มี.....คน

7. ท่านมีการจ้างแรงงานหรือไม่

- ( ) 1. จ้าง ( ) 2. ไม่จ้าง

8. ในกรณีที่จ้าง

- ( ) 1. จ้างประจำ.....คน ค่าแรง.....บาท/คน/เดือน  
 ( ) 2. จ้างรายวัน.....คน ค่าแรง.....บาท/คน/วัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

9. รายได้จากการขายปลาหมึกแห้ง.....บาท/เดือน

ตอนที่ 2 ข้อมูลด้านการผลิตและการตลาดปลาหมึกแห้ง

1. ลักษณะของกิจการปลาหมึกแห้งของท่าน

( ) 1. อุตสาหกรรมในครัวเรือน(ข้ามไปถามข้อ 3)

( ) 2. อุตสาหกรรมขนาดใหญ่

2. ในกรณีที่เป็นอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ ท่านมีเครื่องจักรในการผลิตด้วยหรือไม่

( ) 1. มี

( ) 2. ไม่มี

3. ท่านรับซื้อปลาหมึกสดจาก

( ) 1. แพปลา

( ) 2. ชาวประมง

( ) 3. สุรารวม

( ) 4. อื่น ๆ ระบุ.....

4. ชนิดของปลาหมึกแห้งที่ท่านทำการผลิตอยู่ในขณะนี้ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

( ) 1. ปลาหมึกแห้งแฉว

( ) 2. ปลาหมึกกล้วยกลม

( ) 3. ปลาหมึกแห้งหนัง

( ) 4. อื่น ๆ ระบุ.....

5. ในฤดูฝน ท่านผลิตปลาหมึกแห้งด้วยวิธี

( ) 1. ตากแดดเพียงอย่างเดียว

( ) 2. อบด้วยเครื่องเพียงอย่างเดียว

( ) 3. ทั้งตากและอบด้วยเครื่อง

( ) 4. อื่น ๆ ระบุ.....

6. ระยะเวลาในการตากปลาหมึกด้วยแดด.....วัน

7. ระยะเวลาในการอบแห้ง.....ชม.

8. วิธีการตากปลาหมึกแห้งที่ท่านใช้อยู่

- ( ) 1. แบบแขวน
- ( ) 2. แบบวางบนแผงตาก
- ( ) 3. ทั้งแบบแขวนและวางบนแผงตาก

9. ท่านทำการผลิตปลาหมึกแห้งช่วงเดือน (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ( ) 1. มกราคม-เมษายน
- ( ) 2. พฤษภาคม-สิงหาคม
- ( ) 3. กันยายน-ธันวาคม
- ( ) 4. ตลอดทั้งปี

10. ท่านขายปลาหมึกแห้งให้แก่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ( ) 1. พ่อค้าคนกลางในจังหวัด
- ( ) 2. พ่อค้าคนกลางในจังหวัดใกล้เคียง
- ( ) 3. พ่อค้าคนกลางในกรุงเทพฯ
- ( ) 4. โรงงานปลาหมึกแห้ง
- ( ) 5. ขายปลีกให้กับผู้บริโภคโดยตรง
- ( ) 6. อื่น ๆ ระบุ.....

11. ลักษณะการขายปลาหมึกแห้งของท่าน (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ( ) 1. ขายที่บ้าน โดยมีพ่อค้าคนกลางมารับ
- ( ) 2. ขายหน้าร้าน โดยตรงต่อผู้บริโภค
- ( ) 3. นำไปขายส่งยังพ่อค้าคนกลาง (เจ้าประจำ)
- ( ) 4. นำไปขายส่งยังพ่อค้าคนกลาง (ทั่วไป)
- ( ) 5. อื่น ๆ ระบุ.....

12. การกำหนดราคาขายปลาหมึกแห้งของท่าน

- ( ) 1. ตกลงตามราคาตลาด
- ( ) 2. ผู้ผลิตกำหนดราคาเอง
- ( ) 3. ผู้ซื้อกำหนดเอง
- ( ) 4. อื่น ๆ ระบุ.....

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 13. ท่านทำการจำหน่ายปลาหมึกแห้งแบบใด

- ( ) 1. ขายปลีกอย่างเดียว (ตอบคำถามข้อ 14)
- ( ) 2. ขายส่งอย่างเดียว (ตอบคำถามข้อ 15)
- ( ) 3. ทั้งขายปลีกและขายส่ง

## 14. ราคาขายปลีกปลาหมึกแห้งแต่ละชนิดที่ท่านจำหน่าย

- ( ) 1. ปลาหมึกแห้งหนึ่ง
  - ( ) ขนาดใหญ่.....บาท/กก.
  - ( ) ขนาดกลาง.....บาท/กก.
  - ( ) ขนาดเล็ก.....บาท/กก.
- ( ) 2. ปลาหมึกแห้งแก้ว
  - ( ) ขนาดใหญ่.....บาท/กก.
  - ( ) ขนาดกลาง.....บาท/กก.
  - ( ) ขนาดเล็ก.....บาท/กก.
- ( ) 3. ปลาหมึกกล้วยกลม.....บาท/กก.
- ( ) 4. ปลาหมึกเขว่น.....บาท/กก.
- ( ) 5. ปลาหมึกสอก.....บาท/กก.
- ( ) 6. ปลาหมึกวง.....บาท/กก.
- ( ) 7. ปลาหมึกเจาะตา.....บาท/กก.

## 15. ราคาขายส่งปลาหมึกแห้งแต่ละชนิดที่ท่านจำหน่าย

- ( ) 1. ปลาหมึกแห้งหนึ่ง
  - ( ) ขนาดใหญ่.....บาท/กก.
  - ( ) ขนาดกลาง.....บาท/กก.
  - ( ) ขนาดเล็ก.....บาท/กก.
- ( ) 2. ปลาหมึกแห้งแก้ว
  - ( ) ขนาดใหญ่.....บาท/กก.
  - ( ) ขนาดกลาง.....บาท/กก.
  - ( ) ขนาดเล็ก.....บาท/กก.
- ( ) 3. ปลาหมึกกล้วยกลม.....บาท/กก.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ( ) 4. ปลาหมึกแฉวน.....บาท/กก.
- ( ) 5. ปลาหมึกศอก.....บาท/กก.
- ( ) 6. ปลาหมึกวง.....บาท/กก.
- ( ) 7. ปลาหมึกเจาะตา.....บาท/กก.

### ตอนที่ 3 ปัญหาและอุปสรรคในการผลิตและการตลาดปลาหมึกแห้ง

1. ปัญหาของผู้ผลิต.....

.....

.....

2. ข้อเสนอแนะ.....

.....

.....

ขอขอบคุณที่ให้ความร่วมมือ

เขต .....

**แบบสอบถามปัญหาพิเศษ**  
**เรื่อง การตลาดปลาหมึกแห้งในจังหวัดระยอง**  
**ชุดที่ 2 สำหรับผู้ค้าปลีกปลาหมึกแห้ง**  
**กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ หน้าคำตอบที่ท่านต้องการและเติมข้อความในช่องว่างที่กำหนดให้**

**ตอนที่ 1** ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ค้าปลีก

1. เพศ

- ( ) 1. ชาย ( ) 2. หญิง

2. อายุ

- ( ) 1. ต่ำกว่า 30 ปี ( ) 2. 30-39 ปี  
 ( ) 3. 40-49 ปี ( ) 4. มากกว่า 49 ปี

3. สถานภาพสมรส

- ( ) 1. โสด ( ) 2. แต่งงาน ( ) 3. หม้ายหรือหย่าร้าง

4. ระดับการศึกษาสูงสุด

- ( ) 1. ประถมศึกษา ( ) 2. มัธยมศึกษาตอนต้น  
 ( ) 3. มัธยมศึกษาตอนปลาย , ปวช. ( ) 4. อนุปริญญา , ปวส.  
 ( ) 5. ปริญญาตรี ( ) 6. สูงกว่าปริญญาตรี  
 ( ) 7. อื่น ๆ ระบุ.....

5. ชนิดของปลาหมึกแห้งที่มีจำหน่ายในร้านของท่าน (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ( ) 1. ปลาหมึกกล้วยกลม  
 ( ) 2. ปลาหมึกวง  
 ( ) 3. ปลาหมึกแห้งหน้ง  
 ( ) 4. ปลาหมึกแห้งแก้ว  
 ( ) 5. ปลาหมึกสอก  
 ( ) 6. อื่น ๆ ระบุ.....

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6. รายได้จากกิจการจำหน่ายปลาหมึกแห้งของท่าน.....บาท/เดือน

ตอนที่ 2 การรับซื้อและการจำหน่ายปลาหมึกแห้ง

1. ท่านรับซื้อปลาหมึกแห้งจากที่ใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ( ) 1. จังหวัดใกล้เคียง
- ( ) 2. ภายในจังหวัดระยอง
- ( ) 3. อื่น ๆ ระบุ.....

2. วิธีการรับซื้อปลาหมึกแห้งของท่าน (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ( ) 1. ไปรับซื้อจากผู้ผลิตเอง
- ( ) 2. ผู้ผลิตมาส่งเอง
- ( ) 3. ไปรับซื้อจากพ่อค้ารายย่อย
- ( ) 4. พ่อค้ารายย่อยมาส่งเอง
- ( ) 5. อื่น ๆ ระบุ.....

3. การกำหนดราคารับซื้อปลาหมึกแห้งของท่าน

- ( ) 1. ผู้ขายกำหนดราคาเองโดยไม่มีการต่อรองราคา
- ( ) 2. ผู้ขายกำหนดราคาเองโดยมีการต่อรองราคา
- ( ) 3. ผู้ผลิตเป็นผู้กำหนดราคาเอง
- ( ) 4. อื่น ๆ ระบุ.....

4. ส่วนใหญ่ท่านจำหน่ายปลาหมึกแห้งให้แก่ (ตอบเพียงข้อเดียว)

- ( ) 1. นักท่องเที่ยว
- ( ) 2. ผู้บริโภคทั่วไป
- ( ) 3. ร้านอาหาร
- ( ) 4. อื่น ๆ ระบุ.....

5. ราคาปลาหมึกแห้งที่ท่านจำหน่ายขึ้นอยู่กับตัวแปรใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ( ) 1. ชนิดของปลาหมึกแห้ง
- ( ) 2. ขนาด
- ( ) 3. ปริมาณปลาหมึกสด
- ( ) 4. สีของปลาหมึก
- ( ) 5. ช่วงเทศกาล

6. ราคาขายปลีกปลาหมึกแห้งแต่ละชนิดที่ท่านจำหน่ายแก่ผู้บริโภค

- ( ) 1. ปลาหมึกกล้วยกลม.....บาท/กก.
- ( ) 2. ปลาหมึกวง.....บาท/กก.
- ( ) 3. ปลาหมึกศอก.....บาท/กก.
- ( ) 4. ปลาหมึกแห้งแห้ง
  - ( ) ขนาดใหญ่.....บาท/กก.
  - ( ) ขนาดกลาง.....บาท/กก.
  - ( ) ขนาดเล็ก.....บาท/กก.
- ( ) 5. ปลาหมึกแห้งแฉว
  - ( ) ขนาดใหญ่.....บาท/กก.
  - ( ) ขนาดกลาง.....บาท/กก.
  - ( ) ขนาดเล็ก.....บาท/กก.
- ( ) 6. อื่น ๆ ระบุ.....

ตอนที่ 3 ปัญหาและอุปสรรคของผู้ค้าปลีกปลาหมึกแห้ง

1. ปัญหาของผู้จำหน่าย.....

.....

2. ข้อเสนอแนะ.....

.....

ขอขอบคุณที่ให้ความร่วมมือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้