ชื่อเรื่องการค้นคว้าแบบอิสระ

กระบวนการผลิตลำ ใยอบแห้งส่งออกของกลุ่มทำสวน ตำบลมะเขือแจ้ อำเภอเมืองลำพูน จังหวัดลำพูน

ผู้เขียน

นายจักรพงศ์ ริมแจ่ม

ปริญญา

ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (เศรษฐศาสตร์การเมือง)

คณะกรรมการที่ปรึกษาการค้นคว้าแบบอิสระ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ คร.นิสิต พันธมิตร

ประธานกรรมการ

รองศาสตราจารย์ธเนศ ศรีวิชัยลำพันธ์

กรรมการ

อาจารย์ คร.ไพรัช กาญจนการุณ

กรรมการ

บทคัดย่อ

การศึกษาเรื่องกระบวนการผลิตลำไยอบแห้งส่งออกของกลุ่มทำสวนตำบลมะเขือแจ้ อำเภอเมืองลำพูน จังหวัดลำพูน มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาโครงสร้างกระบวนการผลิตลำไยสดที่มี คุณภาพ กระบวนการผลิตลำไยอบแห้งเฉพาะเนื้อเพื่อการส่งออก ตลอคจนปัญหาและอุปสรรคของ การผลิตและแปรรูปลำไยอบแห้ง ซึ่งได้สัมภาษณ์และสอบถามกลุ่มเกษตรกรทำสวนที่มีพื้นที่ เพาะปลูกลำไยในเขตพื้นที่ตำบลมะเขือแจ้ สมาชิกชาวสวน และกลุ่มผู้ผลิต/แปรรูปลำไยแห้งเฉพาะ เนื้อลำไย จำนวน 155 คน

ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศชาย ร้อยละ 65.8 มีการศึกษาในระดับ ประถมศึกษา มากลึงร้อยละ 85.8 ใช้ภาษาไทยในการติดต่อสื่อสารค้าขายเป็นหลัก มีเพียงร้อยละ 0.6 ที่ใช้ภาษาไทยและอังกฤษ นอกจากนี้ ยังพบว่าส่วนใหญ่มีการคำเนินกิจการอบลำไยในรูปแบบ ตัวใครตัวมันมากที่สุดถึงร้อยละ 76.8 ปัญหาและอุปสรรคของการผลิต และแปรรูปลำไยอบแห้ง ของไทยในมิติของชาวสวนพบว่าปัญหาในเรื่องของต้นทุนในการซื้อลำไยสคร่วงสำหรับเข้าเตาอบ มีรากาสูง วิธีการจำหน่ายภายในประเทศของลำไยอบแห้งไปยังผู้ซื้อทั้งในฤดูและนอกฤดู ส่วนใหญ่ จะใช้การจำหน่ายผ่านตัวแทนหรือนายหน้าถึงร้อยละ 71.8 และ 76.4 ด้านตลาดส่งออกต่างประเทศ ของลำไยอบแห้ง การแปรรูปลำไยอบแห้งส่วนใหญ่เป็นลำไขอบแห้งเฉพาะเนื้อ ร้อยละ 76.7 ส่วนที่ เป็นลำไขอบแห้งทั้งเปลือก คิดเป็นร้อยละ 76.1 กลุ่มตัวอย่างที่ต้องการส่งออกลำไขอบแห้งไปยัง ประเทศจีนมากที่สุด ราคาขายส่งลำไขอบแห้งเนื้อโดยเฉลี่ย เกรด AAA 162.56 บาท/กิโลกรัม เกรด AA 141.03 บาท/กิโลกรัม และเกรด A 121.65 บาท/กิโลกรัม

การรับรู้ข้อมูลตลาดภายในและต่างประเทศมีประโยชน์ในเรื่องของการเพิ่มรายได้ใน การอบลำไยแห้งมากที่สุด และรู้ถึงสรรพกุณของการบริโภกลำไยอบแห้งซึ่งเป็นประโยชน์ในแง่ ของการเพิ่มช่องทางและปริมาณการจำหน่ายลำไยอบแห้ง ตามลำดับ สำหรับกระบวนการแปรรูป ลำไยอบแห้งในปัจจุบัน กลุ่มตัวอย่างพอใจในกระบวนการแปรรูปลำไยอบแห้งของตนเองมากที่สุด โดยส่วนใหญ่ ร้อยละ 50.7 มีความเห็นว่า ราคาลำไยอบแห้งจะมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นในอนาคต และ มีความคิดเห็นเกี่ยวกับนโยบายการแก้ไขปัญหาลำไยของรัฐในปัจจุบันว่าจะสามารถแก้ไขปัญหาได้ โดยเฉพาะในเรื่องของปริมาณการจัดจำหน่ายและการส่งออก ร้อยละ 67.7 เห็นว่าการช่วยเหลือ ของรัฐทำให้ระดับของปัญหาลดลง ร้อยละ 68.4 เห็นว่าการช่วยเหลือของรัฐทำให้มีความสะดวก มากขึ้น ส่วนการให้ความช่วยเหลือของรัฐในการแก้ไขปัญหาลดลงแต่อย่างใด

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ Copyright[©] by Chiang Mai University , All rights reserved

Independent Study Title

Production Process of Dried Longan for Export of Tambon

Makhuea Chae Farm Group, Mueang Lamphun District

Lamphun Province

Author

Mr. Chakkrapong Rimchaem

Degree

Master of Arts (Political Economy)

Independent Study Advisory Committee

Assistant Professor Dr. Nisit Panthamit

Chairperson

Associate Professor Thanes Sriwichailamphan Member

Lecturer Dr. Pirat Karnjanakaroon

Member

ABSTRACT

The independent study entitled, "Production Process of Dried Longan for Export of Tambon Makhuea Chae Farm Group, Mueang Lamphun District, Lamphun Province", aimed to explore the structures of production process of fresh qualified Longan, production process of dried Longan's flesh for export, and problems and obstacles found through the production process and processing process of dried Longan. The study was conducted by the interview with 155 people dividing into a group of farmers, who owned Longan farms in Tambon Makhuea Chae, a group of general farmers, and a group of dried Longan's flesh manufacturer or processing manufacturers.

According to the studying results, 65.8 percent of respondents were male and 85.8 percent of them graduated at the primary school level of education. The findings pointed out that Thai language was the major language used for business communication; however, there were only 0.6 percent of respondents used both Thai and English languages for their business. The study also found out that 76.8 percent of dried Longan businesses were individually run. In the dimension of farmers, problems and obstacles of dried Longan production and processing process were found through the high price of falling fresh Longan to be dried. The studying results pointed out that for the domestic distribution of dried Longan to customers in in-and out-Longan seasons, there were 71.8 percent of respondents distributed them through representatives or agents, and 76.4 percent for the dried Longan distribution to international market. 76.7 Percent of

Longan processing would be done with dried Longan's flesh. For the dried Longan with peel, it was found that 76.1 percent of respondents distributed them mostly to China. The average wholesale price for AAA grade of dried Longan's flesh was 162.56 baht/kilogram, AA grade was 141.03 baht/kilogram, and A grade was 121.65 baht/kilogram.

The cognition of domestic and international marketing information gained more advantages. The highest one was mentioned to the increment of income from dried Longan distribution. Moreover, according to the acknowledgement of benefits from the consumption of dried Longan, it helped expanding markets and increasing the amount of dried Longan selling. In term of satisfaction towards dried Longan processing process in the recent days, the respondents mostly paid satisfaction towards their own products. The findings also revealed that 50.7 percent of respondents agreed that the price of dried Longan was supposed to be increased in the near future. Regarding opinions towards the government policy for solving the price decrement of Longan, the respondents agreed that this policy was effective enough to solve problems, especially for the numbers limited for distributions and exports. Furthermore, 67.7 percent of respondents agreed that the assistance of government helped decreasing problems, while 68.4 percent noted that it helped facilitating things. However, they disagreed that the assistance from government in relation to the solution for dried Longan processing process could decrease the problems.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ Copyright[©] by Chiang Mai University All rights reserved