

บทที่ 1

บทนำ

หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันประเทศไทยได้รับการยอมรับว่าเป็นประเทศหนึ่งที่เป็นผู้ผลิตอาหารที่สำคัญของโลก โดยเฉพาะอย่างยิ่งผลิตภัณฑ์อาหารทะเลเนื่องจากข้อได้เปรียบททางด้านภูมิศาสตร์ที่ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีอาณาเขตติดกับทะเลและมีทรัพยากรสัตว์น้ำที่ใช้เป็นวัตถุดินสำคัญในการผลิต ในแต่ละปีมีสัตว์น้ำที่ได้จากการทำประมงจำนวนมากทำให้ประเทศไทยมีศักยภาพในด้านวัตถุดิน ประกอบกับผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารทะเลของประเทศไทยมีการพัฒนาทางด้านการผลิตและการตลาดอย่างต่อเนื่องมาเป็นเวลานาน ส่งผลให้อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์อาหารทะเลของประเทศไทยเป็นตัวขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศไทยอย่างต่อเนื่อง (นิติเวท เพิ่มพูนโขคคนา, 2543: 1)

ปลาลิ้นหมา (Largescale Tongue Sole Cynoglossus Macrolepidotus) ลักษณะทั่วไปเป็นปลาที่เรียกว่า “ปลาซีกเดียว” มีรูปร่างยาวเรียว ตัวแบน ซีกขวาลำตัวมีลักษณะชี้ขึ้น ตาหันด้านซ้ายอยู่ทางด้านซ้ายของลำตัวและอยู่ชิดกันมาก หัวก่อนข้างแหลมปักโคงงมีลักษณะคล้ายตะขอ เกล็ดมีขนาดใหญ่ด้านซีกซ้ายมีเกล็ดแบบมีขอบเป็นหนาม ด้านซีกขวาไม่มีเกล็ดแบบมีขอบเรียง เส้นข้างลำตัวทั้งสองเส้นอยู่ซีกซ้าย ครีบหลังและครีบก้นเชื่อมติดกับครีบหางไม่มีครีบหูลำตัวซีกซ้ายมีลักษณะต่ำและมีรอยแตกตัวอยู่บนกระพุ้งเก้ม (ปลาลิ้นหมา, 2550 : อ่อน ไกด์)

ปลาลิ้นหมาอาศัยอยู่บริเวณพื้นทะเลหรือพื้นน้ำ ออกหากินเวลากลางคืน มักใช้วิธีพรางตัวเพื่อจับเหยื่อ อาจมีความสามารถในการปรับสีผิวให้เข้ากับสภาพแวดล้อม บางชนิดเกาะอยู่ตามท้องเรือหรือเสาใต้น้ำ เป็นปลา กินเนื้อ อาหารของปลาลิ้นหมาได้แก่ สัตว์น้ำดินขนาดเล็ก ลูกกุ้ง ลูกปู ลูกปลา หมึกและหอยไม่มีฝา โดยมากพบในทะเล มีไม่กี่ชนิดที่พบในน้ำจืดหรือน้ำกร่อย มีความแตกต่างของสายพันธุ์และขนาดมาก ขนาดใหญ่ที่สุดคือสายพันธุ์ที่พบในทะเลเขตหนาว และขนาดเล็กกว่า แอลิบัท (Halibuts) มีขนาดใหญ่ได้ถึง 2 เมตร หนักถึง 325 กิโลกรัม คือแอลิบันติก แอลิบัท (Hippoglossus hippoglossus) และเล็กสุดเพียง 10 เซนติเมตร โดยมากเป็นปลาเศรษฐกิจใช้บริโภค ในประเทศไทยส่วนใหญ่จับได้มากในแบบภาคตะวันออกได้แก่จังหวัด ตราด ระยอง ภาคกลางได้แก่จังหวัด สมุทรปราการ สมุทรสาคร ภาคใต้ได้แก่จังหวัด ประจวบคีรีขันธ์

ชุมพร นครศรีธรรมราช สงขลา ปัตตานี ระนอง พังงา ภูเก็ตและสตูล (นิติเวท เพิ่มพูนโฉคณฯ, 2543: 27) และในต่างประเทศส่วนใหญ่จึงได้มากในแถบประเทศไทย จีน มาเลเซีย อินโดนีเซีย ศรีลังกา โอมาน ปาปัวนิวกินี ออสเตรเลีย และโซมาเลีย ปลายลิ้นหมาที่ซื้อขายในปัจจุบันแบ่งเป็น 2 ประเภท คือ ปลายลิ้นหมาแห้งแข็ง สินค้าปลายลิ้นหมาส่วนใหญ่จะได้มาจากการนำเข้าจากน่าน้ำต่างประเทศ จึงจำเป็นต้องทำเป็นปลาแห้งแข็งที่ระดับอุณหภูมิ -35 ถึง -40 องศาเซลเซียล เพื่อลดการสูญเสียสารอาหารต่างๆของปลา (เสถียร เงินอนก, ป.พริกชี้ฟู: สัมภាយณ์) และปลายลิ้นหมาแห้งน้ำแข็ง ซึ่งส่วนใหญ่จะได้มาจากการแหล่งต่างๆ ภายในประเทศและนำมาแห้งน้ำแข็งเพื่อรักษาคุณภาพความสดของปลาก่อนส่งให้ลูกค้าและผู้บริโภค

เนื่องจากปลายลิ้นหมาเป็นปลาชนิดหลักในการผลิตลูกชิ้นปลาซึ่งได้รับความนิยมในการบริโภคสูงมีปริมาณการผลิตและจำหน่ายประมาณปีละ 10.9 พันตัน(จำนวน ยี่มลัมบี้. ลูกชิ้นปลา 5 ดาว: สัมภាយณ์) จึงควรส่งเสริมและพัฒนาระบบการตลาดปลายลิ้นหมา เพื่อให้มีการกระจายสินค้าอย่างมีประสิทธิภาพ จังหวัดสมุทรสาครเป็นจังหวัดที่มีการเจริญเติบโตทางด้านเศรษฐกิจเป็นอันดับต้นๆของประเทศไทย โดยเฉพาะผู้ประกอบธุรกิจอาหารทะเลต่างๆ เช่น อาหารทะเลเผา อาหารทะเลสด ลูกชิ้นปลา บูดี้ เกี๊ยวปลา กะปิ น้ำปลา เป็นต้น จังหวัดสมุทรสาครเป็นจังหวัดที่มีพื้นที่ส่วนใหญ่อยู่ติดกับอ่าวไทยตอนบน ตั้งอยู่ปากแม่น้ำท่าจีน อาชีพหลักของประชากรส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพทำการประมงทะเล และประกอบธุรกิจที่เกี่ยวเนื่องกับการประมง

ดังนั้นผู้ศึกษาจึงต้องการศึกษาระบบการตลาดปลายลิ้นหมาในจังหวัดสมุทรสาคร เพื่อทราบถึงโครงสร้างการตลาด และวิธีการดำเนินการทางการตลาดและปัญหาที่เกิดขึ้นในระบบตลาดของสินค้าปลายลิ้นหมาในจังหวัดสมุทรสาคร เพื่อเป็นแนวทางในการเสนอแนะระบบการกระจายสินค้าปลายลิ้นหมาและปรับปรุงการดำเนินงานทางการตลาดให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น และธุรกิจผลิตลูกชิ้นปลา สามารถทราบช่องทางและวิธีการในการรับซื้อวัตถุดิบได้ในราคาย่อมเยา ไม่แพงในเชิงการแบ่งขั้น

วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาระบบการตลาดและโครงสร้างตลาดปลายลิ้นหมาในจังหวัดสมุทรสาคร

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบถึงระบบการตลาดและโครงสร้างตลาดปลาลินหมายในจังหวัดสมุทรสาคร
2. สามารถนำข้อมูลไปใช้ในการวางแผนการตลาด และประกอบการตัดสินใจของผู้ที่ดำเนินธุรกิจเกี่ยวกับปลาลินหมาย

นิยามศัพท์

ระบบการตลาด หมายถึง กิจกรรมทางการตลาดที่เกิดขึ้นและกระทำโดยผู้ที่เกี่ยวข้องในการนำส่งสินค้าจากผู้ผลิตไปยังผู้บริโภค

โครงสร้างตลาด หมายถึง ลักษณะการกระจายของหน่วยผลิตหรือผู้ผลิตและผู้นำห่วงในตลาด ซึ่งมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมและการดำเนินงานของตลาด

ปลาลินหมาย หมายถึง ปลาที่นำหานายมี 2 ลักษณะ คือ

ปลาลินหมายแข็ง หมายถึง ปลาลินหมายที่นำเข้าจากน้ำต่างประเทศมีลักษณะเป็นก้อนที่นำมาจัดเรียงซ้อนกันในกล่องแม่แบบ โดยจะต้องมีพลาสติกห่อหุ้มที่ระดับอุณหภูมิ -35 ถึง -40 องศาเซลเซียสเพื่อรักษาคุณภาพความสดของปลา

ปลาลินหมายน้ำแข็ง หมายถึง ปลาลินหมายที่ได้จากน้ำน้ำภายในประเทศไทยและนำมาแช่น้ำแข็ง เพื่อรักษาคุณภาพความสดของปลา

แฟปลา หมายถึง ตัวแทนระหว่างชาวประมงกับผู้บริโภค หรือชาวประมงกับโรงงานอุตสาหกรรมต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับทรัพยากระบบที่แทนชาวประมงในรูปแบบต่างๆ เช่น การซื้อ-ขายสินค้าสัตว์น้ำจากชาวประมง การให้บริการสถานที่ขนถ่ายสินค้าตลอดจนอำนวยความสะดวกให้แก่ชาวประมงด้านต่างๆ

พ่อค้าส่งมือที่ 1 หมายถึง พ่อค้าที่รับซื้อปลาจากแฟปลา ทั้งที่เป็นปลาแข็งและปลาแช่น้ำแข็ง เช่น โรงงานอุตสาหกรรม โรงงานแปรรูป เป็นต้น

พ่อค้าส่งมือที่ 2 หมายถึง พ่อค้าที่รับซื้อปลาจากพ่อค้าส่งมือที่ 1 แล้วนำมายังให้กับพ่อค้าปลีกและอาจจะขายปลีกเองก็ได้ เช่น ผู้แปรรูปขนาดเล็ก โรงงานผลิตลูกชิ้น เป็นต้น

พ่อค้าปลีก หมายถึง พ่อค้าที่รับซื้อปลาจากแฟปลา พ่อค้าส่งมือที่ 1 หรือพ่อค้าส่งมือที่ 2 เพื่อขายให้ผู้บริโภค

ส่วนแหล่งการตลาด หมายถึง ความแตกต่างระหว่างราคาน้ำลี่ที่พ่อค้าได้รับกับดันทุนเฉลี่ยที่ซื้อสินค้ามา