

## บทคัดย่อ

งานวิจัยเรื่อง “การศึกษาสถานการณ์และแนวโน้มทางการตลาดของหอยนางรมในพื้นที่ชายฝั่งตำบลท่าทอง อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี” นี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสถานการณ์และแนวโน้มทางการตลาดของหอยนางรม ความต้องการของตลาดหอยนางรมในเรื่องของขนาดและคุณภาพ และจัดทำฐานข้อมูลของผู้เลี้ยงหอยนางรมในตำบลท่าทอง อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ ผู้ผลิตหอยนางรม ผู้ค้าหอยนางรม และผู้บริโภค ใช้แบบสัมภาษณ์เป็นเครื่องมือการวิจัย โดยวิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก แล้ววิเคราะห์ข้อมูลใช้สถิติการวิเคราะห์เชิงพรรณนา (Descriptive Analysis) ผลการวิจัยพบว่า

1. ด้านการผลิตหอยนางรม พบปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานผลิต ได้แก่ ผลจากน้ำเสียจากแหล่งต่าง ๆ น้ำกร่อยที่เกิดขึ้นโดยธรรมชาติ การลักลอบขโมยหอย ค่าจ้างแรงงานสูง พันธุ์หอยราคาแพง

2. ด้านการตลาดหอยนางรม ส่วนใหญ่ไม่มีปัญหาและอุปสรรคในด้านการตลาด แต่ก็มีบางส่วนที่มีปัญหาและอุปสรรคเกี่ยวกับการตลาดหอยนางรม ได้แก่ ระดับปัญหาหอยนางรมตกต่ำ ระบบการตลาดเป็นแบบมุ่งการแข่งขัน เกษตรกรจัดจำหน่ายให้กับผู้ค้าคนกลางด้วยตนเอง และมีการส่งเสริมการตลาดน้อยมาก

3. ด้านผลิตภัณฑ์หอยนางรม เกษตรกรจำหน่ายเพียงลักษณะเดียว คือ หอยเปลือก มีการแบ่งชั้นคุณภาพตามขนาดของหอย แต่ร้านอาหารในจังหวัดสุราษฎร์ธานีไม่นิยมการจำหน่ายหอยเปลือก เนื่องจากเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สามารถจำหน่ายหอยแคะสดได้ราคามากกว่า ทั้งนี้คาดว่า มีสาเหตุมาจากการดำเนินธุรกิจเลี้ยงหอยนางรมในปัจจุบันมีขนาดธุรกิจใหญ่ขึ้น ทำให้เกิดการพัฒนาปรับรูปแบบการดำเนินงานแยกออกเป็นธุรกิจการรวบรวมผลผลิตและแคะเปลือกหอยนางรมขึ้นมาอีกรูปแบบธุรกิจหนึ่ง

4. ด้านการกำหนดราคาขายของเกษตรกร เป็นแบบอาศัยผู้รวบรวมที่จะรับซื้อหอยนางรมเป็นผู้กำหนดราคา ขนาดหอยและปริมาณการรับซื้อในแต่ละครั้ง

5. ด้านการจัดจำหน่ายนั้นเกษตรกรจะขายหอยเปลือกให้กับผู้รวบรวมท้องที่ ผู้ค้าส่งกรุงเทพมหานคร และผู้ค้าส่งในจังหวัดสุราษฎร์ธานี เนื่องจากผู้ค้าคนกลางเหล่านี้จะเดินทางมารับซื้อหอยนางรมและมีโรงคัดแยกและบรรจุเป็นของตนเองอีกด้วย ทำให้เกษตรกรไม่ต้องมีการจัดการด้านขนส่ง

สิ่งที่น่าสังเกตจากการทำวิจัยในครั้งนี้พบว่า ไม่มีฟาร์มใดนำหอยนางรมมาทำความสะอาดเพื่อกำจัดหรือลดปริมาณสิ่งปนเปื้อนจำพวกแบคทีเรียให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัยต่อการบริโภคก่อนจำหน่ายเลย เกษตรกรจึงควรนำหอยนางรมมาผ่านกระบวนการทำความสะอาด เพื่อลดอันตรายจากแบคทีเรียก่อนนำไปจำหน่าย ทั้งนี้เพราะการบริโภคหอยนางรมนั้นนิยมบริโภค

สด ด้วยเหตุนี้จึงอาจเป็นจุดกำเนิดของธุรกิจอีกรูปแบบหนึ่ง คือ ธุรกิจการทำความสะดวกสบาย  
นางรม ซึ่งเป็นการเพิ่มคุณค่าของผลิตภัณฑ์อีกทางหนึ่ง