

4.3.1 ปริมาณและมูลค่าของหนังสือและกระป๋องภายในประเทศ ในช่วงปี 2535 ถึง 2544

1) ปริมาณ จากผลการสัมภาษณ์บุคคลในวงการหนังสือหลายราย ได้ข้อมูลที่สอดคล้องกันว่า สัดส่วนของจำนวนโคและกระป๋องที่แท้จริงเพื่อบริโภคภายในประเทศมีจำนวนมากกว่าข้อมูลที่กรมปลัดวธอนุญาตให้มา ตามอาชญาบัตร (กรมปลัดวธ. 2544) 5 เท่า ดังนั้น ปริมาณหนังสือและกระป๋องที่ผลิตได้ภายในประเทศแต่ละปีจึงคำนวณจากจำนวนที่ได้รับอนุญาตให้มาคูณ 5 และคูณด้วยน้ำหนักเฉลี่ยต่อผืนของหนังสือ คือ 22 กก. และ 40 กก. ซึ่งเป็นน้ำหนักจากซากโคและกระป๋องโตเต็มวัย ผลประมาณการได้แสดงไว้ในตารางที่ 1 ปริมาณหนังสือโดยรวมผันแปรอยู่ที่ 52 ถึง 101 ล้านกก. ต่อปี โดยในปี 2535 ปริมาณรวมของหนังสือและกระป๋องมี 76 ล้านกก. แต่ในปี 2544 ปริมาณลดน้อยลงเหลือ 73 ล้านกก. จรินทร์ เจริญศรี วัฒนกุล (2539) รายงานการผลิตหนังสือและกระป๋องภายในประเทศว่ามีปริมาณ 60 ล้านกก. ในปี พ.ศ. 2535 ซึ่งน้อยกว่าปริมาณที่ได้จากการศึกษานี้

ตารางที่ 4.3 แสดงปริมาณและมูลค่าของหนังสือ กระป๋องดิบในปี พ.ศ. 2535 - 2544

ปี	ปริมาณ (กก.)			มูลค่า (ล้านบาท)		
	โค	กระป๋อง	รวม	โค	กระป๋อง	รวม
2535	46,153,910	30,391,600	76,545,510	876.92	516.66	1,293.58
2536	51,584,720	29,831,800	81,416,520	1,289.62	656.30	1,945.92
2537	59,823,500	30,206,800	90,030,000	1,495.59	664.55	2,160.14
2538	68,925,560	31,761,000	100,686,560	1,723.14	698.74	2,421.88
2539	65,730,280	31,703,400	97,433,680	1,643.26	697.47	2,340.73
2540	48,483,160	24,975,000	73,458,160	1,212.08	624.38	1,836.45
2541	31,823,330	19,798,600	51,621,930	795.58	534.56	1,330.15
2542	39,343,150	20,820,200	60,163,350	1,101.61	624.61	1,726.21
2543	36,951,530	22,039,800	58,991,330	1,034.64	661.19	1,695.84
2544	47,399,220	26,150,400	73,549,620	2,369.96	1,019.87	3,389.83

ที่มา : กรมปลัดวธ (2543)

2) มูลค่า แม้ว่าราคาซื้อขายหนังสือในแต่ละท้องที่แตกต่างกันออกไป การประมาณมูลค่าหนังสือของการศึกษาได้ใช้ราคาของหนังสือที่ผู้ค้านำรายหนึ่งในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งได้มีการจัดบันทึกไว้ ดังนี้

ตารางที่ 4.4 ราคาซื้อขายหนังสือระหว่าง 2535-2544

หนังสือ (บาท/กก.)	ปี 2535	ปี 2536	ปี 2537	ปี 2538	ปี 2539	ปี 2540	ปี 2541	ปี 2542	ปี 2543	ปี 2544
โค	19	25	25	25	25	25	25	28	28	30
กระบือ	17	22	22	22	22	25	27	30	30	39

ที่มา : กรมปศุสัตว์ (2543)

มูลค่าของหนังสือจากการประมาณได้แสดงไว้ในตารางที่ 22 ซึ่งพบว่ามูลค่ารวมของหนังสือกระบือภายในประเทศทั้งหมดในทศวรรษที่ศึกษา มีค่าตั้งแต่ 1,293.58 ล้านบาท และผันแปรขึ้นลงเป็นช่วงๆ โดยมีมูลค่าสูงสุดในปี 2544 คือ 3,389.83 ล้านบาท ในภาพรวม หนังสือโคและกระบือภายในประเทศมีมูลค่าค่อนข้างอยู่มากถึงประมาณกว่า 1 ถึง 3 พันล้านบาท ในแต่ละปีสำหรับในปี พ.ศ. 2544 มีมูลค่าสูงถึง 3,389.83 ล้านบาท

อย่างไรก็ตาม สมาคมอุตสาหกรรมฟอกหนังได้ให้ข้อมูลว่าหนังสือกระบือในประเทศได้ป้อนอุตสาหกรรมฟอกหนังเพียงร้อยละ 20 เท่านั้น ดังนั้น หนังสือที่ใช้ในอุตสาหกรรมฟอกหนังจึงเป็นหนังสือนำเข้าส่วนใหญ่ ประเทศไทยนำเข้าหนังสือโคมากเป็น 5 อันดับแรก ได้แก่ ออสเตรเลีย อเมริกา อินโดนีเซีย แคนาดา และญี่ปุ่น ส่วนหนังสือกระบือ ได้แก่ จีน เวียดนาม ฮองกง ออสเตรเลีย และลาว (กรมปศุสัตว์, 2543)

4.3.2 ระบบและกลไกตลาดหนังสือกระบือ

หนังสือกระบือเป็นผลผลิตปลายทางของการเลี้ยงกระบือ ก่อให้เกิดอุตสาหกรรมต่อเนื่องหลายประเภท กลไกตลาดหนังสือจึงมีจุดเริ่มต้น ณ โรงฆ่าสัตว์ ไปสู่อุตสาหกรรมและธุรกิจต่างๆ ตามวิถีตลาดที่แสดงไว้ในรูปที่ 20 ซึ่งลักษณะหนังสือที่ซื้อขายมี 2 รูปแบบคือ หนังสือและหนังสือเค็ม

ก) ผู้ค้าหนังสือ ในภาพรวม ผู้ค้าหนังสือตามท้องที่ต่างๆ มีการซื้อและขายหนังสือเป็นทอดๆ จากแหล่งหนังสือต้นทาง มีกลุ่มบุคคลที่ติดต่อซื้อขายกันเป็นธุรกิจประจำ หรืออาจเรียกว่า "สายหนังสือ" สายหนังสือเหล่านี้มีอยู่มากมายทั่วประเทศ ผู้ค้าในแต่ละสายหนังสืออาจทำหน้าที่ขายหรือซื้ออย่างเดียว หรือเป็นทั้งผู้ซื้อและผู้ขายในขณะเดียวกัน จำแนกได้เป็น 4 ประเภทใหญ่ๆ ดังต่อไปนี้

(1) ผู้ค้าหนังสือต้นทาง ส่วนใหญ่เป็นผู้ขายหนังสืออย่างเดียว มีธุรกิจซึ่งต้องให้บริการของโรงฆ่าสัตว์ หนังสือเป็นผลพลอยได้หรือธุรกิจต่อเนื่อง กลุ่มหนึ่งเป็นผู้ขายหนังสือที่มีธุรกิจเนื้อเป็นหลัก ส่วนหนังสือที่ได้หลังจากฆ่าชำแหละที่โรงฆ่าสัตว์ขายให้กับผู้รับซื้อ ณ โรงฆ่าสัตว์นั่นเอง และอีกกลุ่มหนึ่งคือ ผู้ขายหนังสือที่เป็นเจ้าของโรงฆ่าสัตว์ขนาดเล็ก เป็นกิจการภายในครัวเรือน มีการดำเนิน

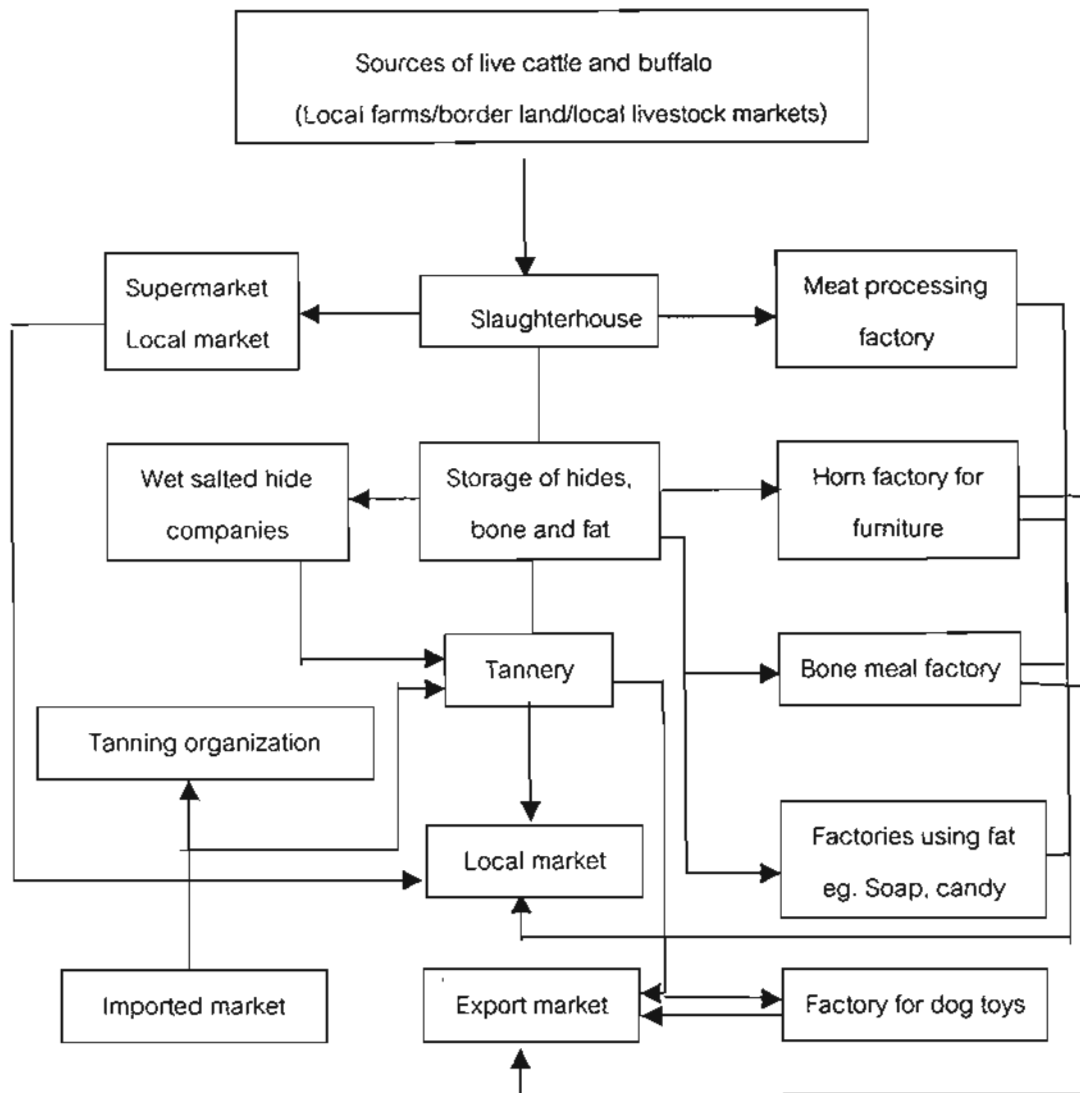
งานแบบเบ็ดเสร็จ คือ มีฟาร์มเลี้ยงโคกระบือป้อนโรงฆ่าของตน และมีเชียงขายเนื้อสดในตลาดตลอดจนมีปอหมักหนังเค็มไว้สำหรับรองรับหนังเพื่อรวบรวมไว้ขายต่อไป

(2) ผู้ค้ำหนังระดับท้องถิ่น เป็นผู้รับซื้อหนังเลือดจากโรงฆ่าสัตว์ในท้องที่ใกล้เคียงกับบริเวณที่ดินมีถิ่นพำนักอยู่ และมีได้ให้บริการอื่นๆ และรับซื้อหนังเค็มจากผู้ค้าต้นทางที่เป็นชาประจำ ส่งให้ผู้ค้ำหนังรายใหญ่กว่า

(3) ผู้ค้ำหนังระดับจังหวัด ในแต่ละจังหวัดจะมีผู้ค้ำหนังรายใหญ่น้อยที่สุด 1 ราย รวบรวมหนังเค็มในปริมาณมากหรือไม่ต่ำกว่า 15 ตัน ต่อเดือนขึ้นไป มีผู้ค้ำหนังในระดับท้องถิ่นเป็นสมาชิกของสายหนังอยู่มาก และพื้นที่รับหนังมีอาณาบริเวณครอบคลุมหลายจังหวัด

(4) ผู้ค้ำหนังปลายทาง เป็นผู้รวบรวมหนังรายใหญ่ มีทั้งหมดประมาณ 4-5 ราย โดยทั่วไป ดำเนินการในรูปแบบบริษัทหรือบริษัทจำกัด พ่อค้าประเภทนี้มีแหล่งรับหนังอยู่ในกรุงเทพฯ และจังหวัดสมุทรปราการเป็นส่วนใหญ่ มีสมาชิกสายหนังในจังหวัดต่างๆ มาก รับซื้อหนังจากพ่อค้าระดับจังหวัด มีโกดังเก็บหนังเค็มขนาดใหญ่ เพื่อจัดจำหน่ายหนังให้แก่โรงฟอก โดยคัดลักษณะหนังตามข้อกำหนดที่โรงฟอกระบุความต้องการ

ข) การซื้อขายหนัง ก่อนสองทศวรรษที่ผ่านมา ขณะที่โคกระบือในประเทศยังมีจำนวนมาก ผู้รวบรวมรับซื้อหนังอยู่ในเครือข่ายของกลุ่มบุคคลเพียงไม่กี่ตระกูล ประกอบกับเทคโนโลยีการสื่อสารยังไม่รวดเร็ว ผู้ขายหนังไม่สามารถรับรู้ข่าวสารหรือการเข้าถึงตลาดของผู้รับซื้อหนังในวงกว้าง ผู้ประกอบการรับซื้อหนังจึงผูกขาดราคารับซื้อได้ ปัจจุบันผู้รวบรวมหนังโคกระบือมีมากขึ้น เทคโนโลยีการสื่อสารรวดเร็วขึ้น ระบบการค้าหนังจึงค่อยๆ ปรับเปลี่ยนไป ผู้รับซื้อหนังรายใหม่ที่ต้นทางจึงต้องใช้กลยุทธ์ในการผูกใจ สร้างความเชื่อถือ และความมั่นใจแก่ผู้ขายเป็นหลักด้วยวิธีปฏิบัติต่างๆ อาทิ เสนอราคารับซื้อสูงกว่าผู้รับซื้อเดิมเล็กน้อย วางเงินมัดจำ จ่ายเงินค่าซื้อหนังตรงตามเวลาและราคา สำหรับผู้ค้ำหนังปลายทางนั้น จะมีสายหนังซึ่งเป็นคู่ค้าอยู่ตามจังหวัดต่างๆ นำส่งหนังให้ตามข้อตกลงที่กระทำไว้ต่อกัน เมื่อหนังถึงจุดหมายปลายทาง ผู้รับซื้อจะจ่ายเงินให้อย่างรวดเร็วภายใน 3 วัน โดยการโอนเงินหรือส่งจ่ายเช็คล่วงหน้า ส่วนตลาดของผู้ค้ำหนังปลายทางนั้นส่วนใหญ่คือโรงฟอกหนัง



ภาพที่ 4.1 Diagram for ways of hide marketing from slaughterhouse to continuing industry

(1) เกณฑ์รับซื้อ การซื้อขายหนังสดและหนังเค็มนั้น ไม่มีข้อกำหนดที่เป็นมาตรฐานกลางของประเทศ ขึ้นอยู่กับผู้ซื้อแต่ละรายโดยทั่วไปผู้รับซื้อจะพิจารณาขนาดหนังและคุณภาพประกอบกันไป ราคารับซื้อจะบอกเป็นราคาต่อหนัง 1 กก. ตามน้ำหนัก 3 ขนาด คือ ขนาดเล็ก กลาง และใหญ่ ซึ่งแตกต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่น

ข้อมูลจากผู้รับซื้อหนังบางราย ในภาคเหนือและภาคกลาง สำหรับโค เกณฑ์รับซื้อหนังสดขนาดเล็กมีน้ำหนัก 11-15 กก. กลาง 16-24 กก. และใหญ่ 25 กก. ขึ้นไป หนังเค็มขนาดเล็กน้ำหนักน้อยกว่า 15 กก. กลาง 15-18 กก. และใหญ่ 18 กก. ขึ้นไป ภาคตะวันตก ขนาดเล็ก 8-12 กก. กลาง 13-22 กก. ใหญ่ 23 กก. ขึ้นไป ส่วนกระบี่นั้น พบว่ามีซื้อขายกันเฉพาะขนาดเล็กและขนาดใหญ่เท่านั้นในภาคเหนือและภาคกลาง เกณฑ์รับซื้อของหนังสดขนาดเล็กมีน้ำหนักน้อยกว่า 28

กก. และใหญ่ 28 กก.ขึ้นไป ภาคตะวันตก ขนาดเล็กน้ำหนักน้อยกว่า 35 กก. และขนาดใหญ่ 35 กก.ขึ้นไป และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ขนาดเล็ก 25 กก. และใหญ่ 25 กก.ขึ้นไป ส่วนหนังเค็ม ขนาดเล็กน้อยกว่า 30 กก. และใหญ่ 30 กก.ขึ้นไป

ราคาน้ำที่สำรวจใน 21 จังหวัด มีแตกต่างกันไปในแต่ละท้องที่ สำหรับโค หนังสดขนาดเล็กมีราคาในช่วง 15-30 บาท กลาง 27-31 บาท และใหญ่ 20-33 บาท คละขนาด 15-31 บาท หนังเค็มขนาดเล็กราคาอยู่ในช่วง 19-40 บาท กลาง 32-43 บาท ใหญ่ 30-46 บาท คละขนาด 30-40 บาท ส่วนหนังกระบือหนัง มีราคาต่ำกว่าหนังโค หนังกระบือสดขนาดเล็กราคาอยู่ที่ 15-20 บาท ใหญ่ 22-28 บาท คละขนาด 20-24 บาท หนังเค็มขนาดเล็ก 20-27 บาท ใหญ่ 30-40 บาท คละขนาด 20-35 บาท นอกจากนี้ หนังที่มีรอยขาดขีดข่วนเป็นรูบริเวณกลางแผ่นหนัง หรือหนังเน่าเสีย ราคาลดลงถึงร้อยละ 50-60

(2) เทคนิคการซื้อขาย ในวงการค้า ผู้ขายต้องการขายให้ได้ราคาดี ส่วนผู้ซื้อก็ต้องการซื้อในราคาถูก ดังนั้น ผู้ค้ำหนังจึงมีวิธีการของแต่ละคนในการซื้อขาย ดังตัวอย่างที่สำรวจพบ เช่นผู้ขายหนังเลือดบางรายมักแช่หนังไว้ในน้ำจนกว่าผู้รับซื้อจะมาถึงเพื่อให้น้ำหนักเพิ่มขึ้น หรือกรรมวิธีเฉพาะในการเพิ่มน้ำหนักหนังเค็มก่อนขาย เป็นต้น อย่างไรก็ตาม ทั้งผู้ขายและผู้ซื้อต่างรู้เทคนิคซึ่งกันและกัน จึงพยายามหาวิธีการในทางปฏิบัติมิให้ได้เปรียบกันจนเกินไป โดยมิให้เกิดความบาดหมางใจกัน

3) กลไกในการกำหนดราคาน้ำ ผลการศึกษาพบว่า ราคาน้ำถูกควบคุมด้วยผู้ค้ำหนังรายใหญ่ปลายทาง ผู้ซึ่งรวบรวมหนังก่อนจำหน่ายให้แก่โรงฟอก ดำเนินกิจการในรูปแบบบริษัทหรือบริษัทจำกัด อย่างไรก็ตาม สำหรับสมาคมอุตสาหกรรมฟอกหนังเองนั้น ได้ตั้งบริษัทสหอุตสาหกรรมค้ำหนังสัตว์จำกัด เพื่อป้องกันการผูกขาดของหนังดิบที่ป้อนเข้าสู่โรงฟอกและถ่วงดุลราคาน้ำดิบของพ่อค้ารายใหญ่ปลายทางเช่นกัน เมื่อพ่อค้าหนังปลายทางหรือโรงฟอกหนังต้องการเปลี่ยนแปลงราคาซื้อขายหนังเค็ม ไม่ว่าด้วยเหตุผลใดก็ตาม จะแจ้งผู้ค้ำหนังในระดับล่างไปจนถึงผู้ขายต้นทางของสายหนังที่เป็นคู่ค้าเป็นลำดับให้ทราบก่อนประมาณ 5-7 วัน ทั้งนี้เพื่อไม่ให้เกิดความเสียหายทางธุรกิจ เมื่อราคาน้ำเค็มเปลี่ยนแปลงก็จะมีผลกระทบต่อราคาซื้อขายหนังสดเช่นกัน ราคาน้ำหน้าโรงฟอกย้อนวิถึตลาดไปยังผู้ขายต้นทาง (ดูไดอะแกรมในรูป) จึงลดหลั่นไปตามลำดับ

4) การขนส่งหนัง ในการรวบรวมหนังโคกระบือและขนส่งข้ามจังหวัดนั้น ภาครัฐมีระเบียบควบคุมการเคลื่อนย้ายซากเช่นเดียวกับการเคลื่อนย้ายตัวสัตว์ ระเบียบนี้เป็น ระเบียบกรมปศุสัตว์ว่าด้วยการอนุญาตการตรวจโรคและการทำลายเชื้อโรคในการเคลื่อนย้ายสัตว์หรือซากสัตว์ภายในราชอาณาจักร พ.ศ. 2544 ซึ่งผู้เคลื่อนย้ายหนังจำเป็นต้องทราบและถือปฏิบัติ

4.3.3 ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อราคานั่งโคและกระบือ

ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อราคานั่งโคกระบือภายในประเทศมีทั้งทางตรงและทางอ้อม กรณีนั่งโคกระบือมีราคาตกต่ำ จึงต้องพิจารณาสาเหตุปัจจัยและวิเคราะห์สถานการณ์อย่างละเอียดในแต่ละกรณี

- (1) ถ้าปริมาณการนำเข้านั่งโคกระบือมีมาก นั่งภายในประเทศจะมีราคาต่ำลง
- (2) คุณภาพของนั่งไม่ดีราคารับซื้อจะต่ำ
- (3) ระยะทางระหว่างผู้ซื้อและผู้ขายมีผลต่อราคารับซื้อ แหล่งขายนั่งสดหรือนั่งเค็มที่มีระยะทางห่างจากที่อยู่อาศัยของผู้รับซื้อ ราคารับซื้อนั่งจะต่ำกว่าแหล่งที่อยู่ใกล้ เนื่องจากค่าใช้จ่ายในการขนส่งเพิ่มขึ้น
- (4) จำนวนผู้รับซื้อนั่งโคกระบือในวิถีสตลาด ท้องที่ใดมีจำนวนผู้รับซื้อนั่งน้อย ราคานั่งจะต่ำ ในทางตรงกันข้าม ท้องที่ที่มีผู้รับซื้อนั่งหลายราย ราคาซื้อขายนั่งจะสูงขึ้นเล็กน้อย
- (5) ค่าของเงินบาทมีผลกระทบโดยทางอ้อมต่อราคานั่งโคและกระบือภายในประเทศ เนื่องจากอุตสาหกรรมฟอกหนังต้องนำเข้าหนังร้อยละ 80 ของหนังผืนที่ผลิต เมื่อค่าเงินบาทอ่อน ราคานั่งนำเข้าจะเพิ่มสูงขึ้น ส่งผลให้ราคานั่งภายในประเทศสูงขึ้นด้วย ในทางกลับกัน ราคานั่งภายในประเทศจะต่ำเมื่อค่าเงินบาทแข็ง
- (6) การเปิดการค้าเสรี จะส่งผลกระทบต่อตลาดของสินค้าที่ผลิตจากอุตสาหกรรมฟอกหนัง การลดหย่อนภาษีทางการค้าทำให้ประเทศที่มีศักยภาพในการผลิตสูง เนื่องจากมีทรัพยากรภายในประเทศมาก มีข้อได้เปรียบทางการค้า ซึ่งมีผลกระทบต่อตลาดสินค้าหนังผืนและผลิตภัณฑ์หนังของประเทศไทยและทำให้ราคานั่งเค็มภายในประเทศตกต่ำลงตามไปด้วยได้ในอนาคต
- (7) นโยบายของภาครัฐบาลที่อนุญาตให้นำเข้าวัตถุดิบหนังเค็มโดยไม่ต้องเสียภาษี มีผลให้ราคานั่งภายในประเทศมีราคาตกต่ำลง เพราะอุตสาหกรรมฟอกหนังหันไปพึ่งพาหนังนำเข้าเป็นหลัก

4.4 บทวิเคราะห์แนวโน้มของสถานการณ์ตลาดนั่งโคกระบือในอนาคต

วิถีสตลาดนั่งโคกระบือภายในประเทศมีกลไกซึ่งจำกัดอยู่ในกลุ่มบุคคลจำเพาะ อาชีพการค้าหนังไม่ค่อยเป็นที่รู้จักของคนส่วนใหญ่ภายในประเทศ แต่ผู้ประกอบการก็สร้างรายได้จากการดำเนินการค้าหนังได้มาก

- (1) อุปสงค์และอุปทานของนั่งโคกระบือ ข้อสังเกตจากการศึกษาบ่งชี้ว่า ความต้องการใช้ประโยชน์ของนั่งโคกระบือภายในประเทศยังมีอยู่สูงมาก ด้วยเหตุที่หนังโคและกระบือภายในประเทศสามารถป้อนให้แก่อุตสาหกรรมต่อเนื่องได้เพียงไม่เกินร้อยละ 20 ส่วนที่เหลือได้จากการ

นำเข้าจากต่างประเทศ จำนวนพ่อค้าในตลาดหนังเพิ่มขึ้น การร่วมลงทุนของบริษัทต่างชาติในการฟอกหนังและทำเฟอร์นิเจอร์เครื่องหนังเพิ่มขึ้น

(2) ปริมาณและคุณภาพของหนังโคกระบือภายในประเทศ ขึ้นอยู่กับอนาคตของการเพิ่มจำนวนโค และกระบือตามนโยบายของรัฐ ซึ่งจะได้รับผลกระทบจากการเปิดเสรีทางการค้าที่เปิดโอกาสให้มีการนำเข้าเนื้อโคราคาถูก มาตรการการควบคุมการนำเข้าสัตว์และซากสัตว์ชายแดน คาดว่าจะเข้มงวดมากขึ้น อาจส่งผลต่อไปถึงราคาหนังต้นทางให้มีแนวโน้มสูงขึ้น ผู้ค้าหนังจะให้ความสำคัญต่อคุณภาพของหนังมากขึ้น โรงงานฟอกหนังขนาดใหญ่จะไม่พึ่งพาหนังโคกระบือภายในประเทศ จะมีเพียงแต่โรงฟอกขนาดกลางและขนาดเล็กเท่านั้น

4.5 ประเด็นที่เป็นข้อสังเกตและข้อเสนอแนะ

1. งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีหนังสัตว์ต้องเริ่มให้ความสนใจนับตั้งแต่เริ่ม การตรวจสอบคุณภาพของหนังสดและหนังเค็ม ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพหนัง เทคโนโลยีในการเก็บรักษาหนัง เทคโนโลยีการฟอกและย้อมสีหนัง

จากอดีตที่ผ่านมาจนถึงปัจจุบันงานวิจัยด้านนี้ไม่ก้าวหน้าเนื่องจากปริมาณการฆ่าโคกระบือ ของประเทศยังมีน้อย และกระจุกกระจายกัน ไม่มีโรงฆ่าขนาดใหญ่ โรงฆ่าเป็นขนาดเล็กและอาจเป็นโรงฆ่าเถื่อน ต้องอาศัยพ่อค้าคนกลางรวบรวมซื้อหนังเพื่อส่งขายต่อยังโรงงานฟอกหนัง

2. หนังโคมีน้ำหนักประมาณ 10-12 % ของน้ำหนักโคมีชีวิต ดังนั้นโดยทั่วไปโคที่เข้าโรงฆ่าเฉลี่ยมีน้ำหนักประมาณ 350 กิโลกรัม จะมีน้ำหนักหนังประมาณ 35 กิโลกรัม ราคาหนังสด กิโลกรัมละเฉลี่ย 28 บาท ดังนั้นโคหนึ่งตัว โรงฆ่าจะขายหนังได้ประมาณ 1,000 บาท

หากมีโรงฆ่าเถื่อนมากหรือโรงฆ่าขนาดเล็กมากๆ ดังที่เป็นอยู่ในปัจจุบัน จะทำให้พ่อค้ารวบรวมหนังเพื่อขายต่อยังโรงฟอกหนัง จะมีรายได้ที่ต่ำมาก ต่ำกว่าผู้เลี้ยงโคเป็นอย่างมาก

3. การทำให้โรงฆ่าโคได้มาตรฐานและถูกต้องตามกฎหมาย และมีการบริหารจัดการโรงฆ่าอย่างเป็นระบบ อาจทำให้ไม่ต้องพึ่งพ่อค้าคนกลาง ที่รวบรวมหนังสดไปขายต่อและพ่อค้าไม่สามารถกดราคาได้

4. ควรได้มีการศึกษาจัดค้ำทุ้มทุนของการดำเนินการฆ่าหรือผลิตซากโค (ซากเย็น) ของโรงฆ่าโคมาตรฐานขนาดเล็กที่มีการให้บริการรับจ้างฆ่าโคขายซาก และขึ้นส่วนจากการตัดแต่ง เพื่อให้ทราบถึงต้นทุนของการผลิตเนื้อโคคุณภาพอย่างครบวงจร

บทที่ 5

ตลาดและคุณภาพเนื้อโคของประเทศไทย

ความสำเร็จในการประกอบการทำธุรกิจผลิตสินค้าใด ๆ ก็ตามสิ่งสำคัญที่สุดคือ จะต้องมีความต้องการของผู้บริโภค และสินค้าที่ผลิตขึ้นได้นั้นจะต้องตรงตามความต้องการของผู้บริโภคด้วย ทั้งนี้ความต้องการของผู้บริโภคหรือความพึงพอใจของผู้บริโภคในตัวสินค้าไม่ได้ขึ้นอยู่กับคุณภาพของสินค้าที่ผลิตขึ้นได้ว่ามีคุณภาพสูง ผ่านกระบวนการผลิตที่ดีและถูกต้องเท่านั้น แต่ยังขึ้นอยู่กับความเหมาะสมของราคาและการจะนำสินค้านั้นไปใช้ประโยชน์เพื่ออะไรอีกด้วย ซึ่งประเด็นหลังสุดนี้คือ กลุ่มผู้บริโภคหรือตลาด หลายกลุ่มหรือหลายระดับ การตลาดเนื้อโคก็เช่นเดียวกันที่ขึ้นอยู่กับความต้องการของผู้บริโภคซึ่งมีอยู่หลายระดับ

5.1 ตลาดและผู้บริโภคเนื้อโค

ผู้บริโภคเนื้อโคในประเทศ แบ่งได้เป็น 2 กลุ่มใหญ่ ตามลักษณะของการนำไปใช้ประโยชน์หลัก กล่าวคือ

1. ผู้บริโภคเนื้อสด (fresh consumer) คือผู้บริโภคที่ซื้อเนื้อ เพื่อไปประกอบทำเป็นอาหารสำหรับการบริโภค ได้แก่ การใช้ประโยชน์จากเนื้อในการประกอบอาหารในครัวเรือน ภัตตาคาร โรงแรม ร้านอาหาร

2. ผู้แปรรูปเนื้อสัตว์ (transformation consumer) คือผู้ที่ซื้อเนื้อเพื่อไปประกอบทำเป็นผลิตภัณฑ์เนื้อเพื่อการบริโภค ได้แก่ ผู้แปรรูปทำลูกชิ้น ไส้กรอก ทั้งนี้ในธุรกิจเนื้อโคของประเทศไทย การแปรรูปเกือบทั้งหมดคือการทำลูกชิ้น

ตลาดเนื้อสดหรือผู้บริโภคเนื้อสด สามารถแบ่งเป็น 3 กลุ่ม คือ

1. ตลาดระดับล่าง

ผู้บริโภคคือ ผู้ที่ซื้อเนื้อจากตลาดสด หรือเขียงเนื้อในตลาดสดทั่วไป เนื้อโคที่นำมาขาย เป็นเนื้อโคทั่ว ๆ ไป มาจากโคที่เลี้ยงด้วยหญ้า ได้แก่ โคพื้นเมือง โคแก่ นอกจากนี้อาจเป็นโคที่อายุมากและได้รับการขุนด้วยอาหารข้นและอาหารหยาบ เป็นระยะเวลาสั้น ๆ ก่อนส่งโรงฆ่าประมาณ 3 – 4 เดือน ที่เรียกว่าโคมัน ถ้าไม่ต้องการมันหุ้มซากมากก็จะขุนเป็นระยะเวลา 2 – 3 เดือน เพื่อให้โคได้มีการสร้างกล้ามเนื้อขึ้นมาบ้าง ซึ่งเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคชาวมุสลิม และโคขุนลักษณะเช่นนี้เป็นที่ต้องการของตลาดทางภาคใต้ รวมทั้งมีการส่งออกไปยังประเทศมาเลเซียอีกด้วย ผู้บริโภคกลุ่มนี้จะซื้อเนื้อที่ไม่ผ่านการแช่เย็น และเป็นเนื้อสดที่ได้มาจากโคที่เข้าฆ่าในวันเดียวกับวันที่จำหน่ายในตลาดและเนื้อที่ซื้อจะถูกนำไปประกอบอาหารแบบไทย

2. ตลาดระดับกลาง

ผู้บริโภครีคือ ผู้ที่ซื้อเนื้อจากตลาดสดขนาดใหญ่ เช่นตลาด อตก. ตลาดบางกะปิ จนถึงตลาด supermarket หรือ modern trade ซึ่งเป็นเนื้อโคจากโคลูกผสมเลือดบราห์มันเป็นส่วนใหญ่ และมีบางส่วนเป็นลูกผสมเลือดชาโรเลส์ ถูกนำมาขุนโดยใช้อาหารข้นและอาหารหยาบ ซึ่งส่วนใหญ่จะใช้อาหารหยาบที่เป็นวัสดุเหลือจากโรงงานส่งออกสับปะรด และข้าวโพดอ่อนในกระป๋อง ได้แก่ เปลือกสับปะรดหมัก หรือต้นข้าวโพดหมัก โดยจะขุนโคประมาณ 3 – 4 เดือน ผู้เลี้ยงโคขุนชนิดนี้จะเป็นเกษตรกรที่มีเงินทุนสูงและมีเครือข่ายที่ดีกับพ่อค้ารับซื้อโคเข้าโรงฆ่า ซึ่งจะเป็นผู้ทำการตลาดเนื้อโค และโรงฆ่าที่พ่อค้าซื้อนำไปฆ่า ปัจจุบันเป็นโรงฆ่าที่ไม่ได้มาตรฐานเกือบทั้งหมด

ผู้บริโภครีกลุ่มนี้จะซื้อเนื้อไปประกอบอาหารแบบไทยจนถึงแบบตะวันตก ขึ้นอยู่กับรูปแบบการตัดแต่งเป็นชิ้นส่วนย่อย การยอมรับเนื้อที่ผ่านการแช่เย็นจะมีมากขึ้น แต่คุณภาพของเนื้อโคอาจจะไม่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคได้ โดยเฉพาะถ้าหากผู้บริโภคซื้อไปเพื่อทำอาหารประเภทสเต็ก เนื่องจากเนื้อโคส่วนใหญ่ที่ขายอยู่ จะใช้ระยะเวลาในการบ่มที่ไม่แน่นอน และส่วนใหญ่จะบ่มเนื้อไม่เกิน 3 วัน ซึ่งเนื้อจะยังคงเหนียวอยู่

3. ตลาดระดับสูง

ผู้บริโภครีคือ ผู้ที่ซื้อเนื้อที่มีคุณภาพสูงเพื่อนำไปทำอาหารประเภทสเต็ก ซึ่งเน้นความนุ่มของเนื้อเป็นสำคัญ ผู้บริโภครีมีตั้งแต่คนไทยที่รู้จักวิธีประกอบอาหารจากเนื้อแบบตะวันตก คนต่างชาติที่อยู่ในประเทศ โรงแรม ภัตตาคาร ร้านอาหาร supermarket ขึ้นมา

เนื้อโคคุณภาพสูงได้มาจากโคลูกผสมเลือดชาโรเลส์ ที่เลี้ยงด้วยอาหารข้นและอาหารหยาบเป็นเวลาถึง 12 เดือน เป็นเนื้อโคที่เน้นไขมันแทรก และผ่านการบ่มเนื้อในห้องเย็น 0 – 4 องศาเซลเซียส เป็นเวลาอย่างน้อย 7 วัน ได้แก่เนื้อโคขุนสหกรณ์โพยงคำและเนื้อโคขุนสหกรณ์กำแพงแสน ซึ่งไม่เน้นไขมันแทรกมากเท่าเนื้อโคขุนโพยงคำ ใช้ระยะเวลาในการขุน 8 – 10 เดือน แต่เน้นที่ความนุ่มของโคขุนอายุน้อย (2 – 2.5 ปี)

5.2 ปริมาณการบริโภคเนื้อโคของประเทศ

โดยทั่วไปแล้ว ปริมาณการบริโภคเนื้อโคของประเทศ จะหามาได้จากข้อมูลจำนวนโคที่เข้าโรงฆ่า น้ำหนักซากโค ซึ่งมีประมาณ 50 - 55 % ของน้ำหนักโคมีชีวิต ปริมาณเนื้อแดงที่ได้จากการชำแหละตัดแต่งจะเท่ากับ 55 - 60 % ของน้ำหนักซาก ทั้งนี้เปอร์เซ็นต์ซากและเปอร์เซ็นต์เนื้อแดงที่ได้จากการตัดแต่งจะมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับประเภทของโคที่เข้าฆ่า ดังนั้นเมื่อทราบปริมาณเนื้อแดงที่ผลิตได้ทั้งปี ก็ย่อมคำนวณหาปริมาณการบริโภคเนื้อโคของประเทศได้

แต่เนื่องจากประเทศไทยมีโรงฆ่าที่ไม่ถูกต้องตามกฎหมายอยู่มาก ประกอบกับจำนวนโคที่แจ้งขออนุญาตฆ่าหรือมีใบอนุญาตบัตรการฆ่า น้อยกว่าที่ถูกฆ่าจริง ทั้งนี้มีรายงานว่าจำนวนที่ฆ่าจริงสูงกว่าการขออนุญาตฆ่าประมาณ 3 เท่า ดังนั้น จากจำนวนโคที่ขออนุญาตฆ่า 343,143 ตัว ในปี 2541 จะเป็นจำนวนโคที่ฆ่าจริง 1.03 ล้านตัว แต่จากรายงานที่ใช้ข้อมูลจำนวนหนึ่งโคและกระบือสดที่เข้าโรงฟอกหนังภายในประเทศ พบว่า จำนวนโคที่ถูกฆ่าจริงจะมีประมาณ 5 เท่าของจำนวนที่ขออนุญาต อย่างไรก็ตาม หากใช้ข้อมูลจำนวนโคที่ฆ่าจริง 1.03 ล้านตัว คนไทยจะบริโภคเนื้อโคประมาณ 2.5 กก./คน/ปี ซึ่งมีปริมาณน้อยมากเมื่อเทียบกับประเทศอื่นๆ แม้แต่ในเอเชียด้วยกัน สาเหตุที่เป็นเช่นนี้อาจเนื่องมาจาก ประเทศไทยมีเนื้อสัตว์ชนิดอื่นๆ ให้เลือกบริโภคได้ และราคาไม่แพง หรืออาจเป็นเพราะความเชื่อเรื่องศาสนา เนื้อโคเหนียวและมีกลิ่นแรง ซึ่งประเด็นหลังสุดนี้มีความเป็นไปได้สูงมาก เนื่องจากเมื่อวิเคราะห์จากประเภทของโคที่บริโภคภายในประเทศที่เข้าโรงฆ่า 1.03 ล้านตัว และมีโคนำเข้าจากชายแดนประเทศเพื่อนบ้านอีก 0.3 ล้านตัว สามารถจำแนกปริมาณความต้องการบริโภคตามประเภทโคมีชีวิต ดังนี้

1. เนื้อโคระดับล่าง สำหรับตลาดระดับล่างและโรงงานลูกชิ้น มาจากโคพื้นเมือง 0.62 ล้านตัว (ผลิตเนื้อแดง 80 กิโลกรัม/ตัว เท่ากับ 49.60 ล้านกิโลกรัม) แม่โคนมปลดระวาง 0.019 ล้านตัว (ผลิตเนื้อแดง 137 กิโลกรัม/ตัว เท่ากับ 2.20 ล้านกิโลกรัม) โคนำเข้าจากชายแดน 0.1 ล้านตัว (ผลิตเนื้อแดง 106 กิโลกรัม/ตัว เท่ากับ 10.6 ล้านกิโลกรัม) รวมปริมาณเนื้อระดับล่าง 62.4 ล้านกิโลกรัม

2. เนื้อโคระดับปานกลาง ได้แก่โคมัน และโคขุนระยะสั้น ซึ่งส่วนใหญ่เป็นโคลูกผสมบราห์มัน โดยมาจากโคลูกผสมในประเทศ 0.41 ล้านตัว (ผลิตเนื้อแดง 143 กิโลกรัม/ตัว เท่ากับ 58.63 ล้านกิโลกรัม) และโคลูกผสมนำเข้าจากชายแดน 0.2 ล้านตัว (ผลิตเนื้อแดง 154 กิโลกรัม/ตัว เท่ากับ 30.8 ล้านกิโลกรัม) โคนมเพศผู้ขุน 0.02 ล้านตัว (ผลิตเนื้อแดง 137 กิโลกรัม/ตัว เท่ากับ 2.74 ล้านกิโลกรัม) รวมเนื้อโคระดับปานกลาง 92.17 ล้านกิโลกรัม

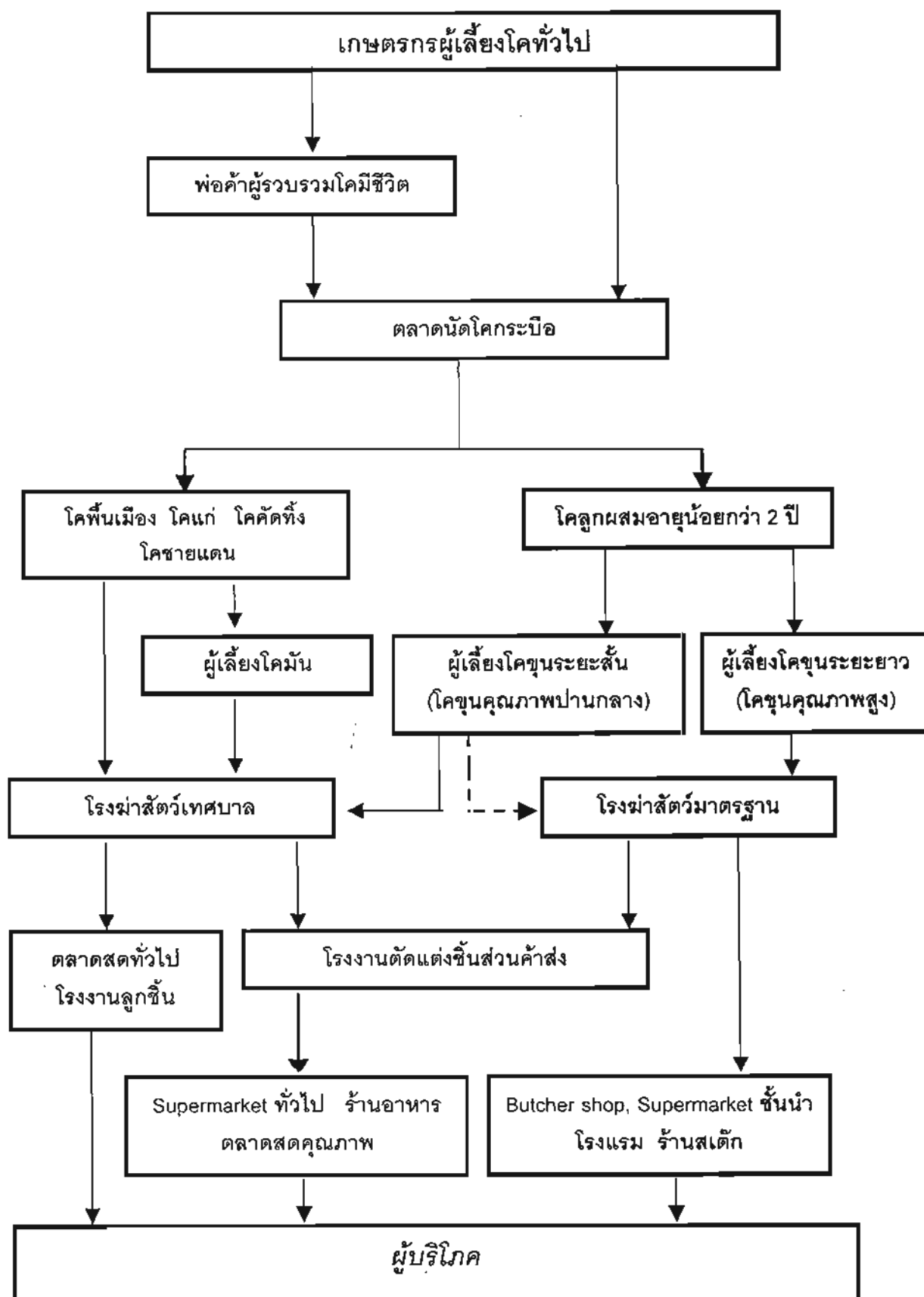
3. เนื้อโคระดับสูง ได้แก่โคขุนระยะยาว ซึ่งมาจากโคขุนสหกรณ์โพนยางคำ (Thai - French) 3,000 ตัว/ปี (ผลิตเนื้อแดง 260 กิโลกรัม/ตัว เท่ากับ 0.78 ล้านกิโลกรัม) โคขุนฟาร์มลุงเขว (Beef Pro) 7,000 ตัว/ปี (ผลิตเนื้อแดง 145 กิโลกรัม/ตัว เท่ากับ 1.01 ล้านกิโลกรัม) รวมเนื้อโคระดับสูงที่ผลิตได้ในประเทศ 1.79 ล้านกิโลกรัม

4. เนื้อโคแช่แข็งนำเข้าจากต่างประเทศ เฉลี่ยปีละ 0.89 ล้านกิโลกรัม

รวมปริมาณเนื้อโคที่บริโภคในประเทศเท่ากับ 157.25 ล้านกิโลกรัมต่อปี เฉลี่ย 2.52 กิโลกรัม/คน/ปี ทั้งนี้ปริมาณการบริโภคโคภายในประเทศ ถ้าคิดจากปริมาณหนึ่งสดที่เข้าโรงฟอกหนัง จะมีถึง 1.71 ล้านตัว ซึ่งแน่นอนว่าจำนวนโคที่บริโภคเพิ่มขึ้นจะเป็นเนื้อโคระดับล่าง และเนื้อโคระดับปานกลาง ซึ่งน่าจะเป็นโคลักลอบนำเข้าจากชายแดน

จะเห็นได้ว่าตลาดหรือความต้องการของผู้บริโภคภายในประเทศคือ เนื้อโคระดับปานกลาง และเนื้อโคระดับล่างเพื่อบริโภคภายในครัวเรือน และส่งโรงงานลูกชิ้น ที่มาจากโคพื้นเมือง โคลูกผสมพื้นเมืองและบราห์มัน ซึ่งเป็นเนื้อโคที่มีความเหมาะสมในการผลิต เป็นที่ต้องการของผู้บริโภคส่วนใหญ่ของประเทศ ดังนั้นในการที่พัฒนาและปรับปรุงสายพันธุ์โคที่จะใช้เลี้ยงในประเทศ เพื่อเพิ่มผลผลิต โดยใช้สายพันธุ์ยุโรปเพิ่มมากขึ้น เพื่อการเพิ่มการผลิตเนื้อโคคุณภาพสูง ควรระมัดระวังค่อยเป็นค่อยไป เพราะตลาดของผู้บริโภคส่วนใหญ่ของประเทศยังไม่รู้จักกับเนื้อโคคุณภาพสูง นอกจากนี้ การเลี้ยงโคขุนลูกผสมเลือดยุโรป (ชาโรเลส์) อาจจะมีปัญหาด้านอื่น ๆ ตามมา นับตั้งแต่การเลี้ยง ต้นทุนค่าอาหารเพิ่มขึ้น ไปจนถึงการตลาด

หากจะพัฒนาและปรับปรุงพันธุ์เพื่อเพิ่มผลผลิตและทดแทนโคมีชีวิตนำเข้าจากประเทศเพื่อนบ้านและตรงตามความต้องการของผู้บริโภคส่วนใหญ่ คงต้องพิจารณาโคลูกผสมบราห์มัน เพราะสามารถทนต่อสภาวะการขาดแคลนอาหารในบางฤดูกาล หากเกษตรกรประสบปัญหาเลี้ยงไม่โต ก็ยังมีตลาดล่างรองรับ หากเกษตรกรเลี้ยงได้ดีก็สามารถที่จะพัฒนาไปสู่ระบบการเลี้ยงโคขุน ลูกผสมบราห์มันคุณภาพสูงได้ โอกาสที่จะเสี่ยงต่อการขาดทุนมีน้อยกว่าการเลี้ยงโคขุนลูกผสมชาโรเลส์ ซึ่งตลาดยังแคบ ถึงแม้จะมีโอกาสขยายตลาดเพิ่มขึ้นได้อีกก็ยังคงเป็นตลาดของผู้เลี้ยงที่มีความรู้ ประสบการณ์มีการรวมกลุ่ม มีเครือข่าย และมีตลาดที่แน่นอน



ภาพที่ 5.1 วิธีตลาดเนื้อโคของประเทศ

5.3 วิถีตลาดเนื้อโคของประเทศ

จากสภาพแสดงวิถีตลาดเนื้อโคของประเทศ สรุปได้ว่าเนื้อโคขุนคุณภาพสูงของประเทศ ปัจจุบันนี้จะได้มาจากโคขุนมีชีวิตที่เข้าโรงฆ่าโคมาตรฐาน ซึ่งปัจจุบันมีเพียง 3 แห่ง คือ

- 1) โรงฆ่าสหกรณ์ผู้เลี้ยงโคไพนยางคำ ซึ่งผลิตเนื้อโคไพนยางคำ (Thai – French Beef)
- 2) โรงฆ่าบริษัท บีพีพร จำกัดซึ่งผลิตเนื้อโคที่เลี้ยงมาจากฟาร์มลุงเชาวน์ (Beefpro Beef)
- 3) โรงฆ่ามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ซึ่งผลิตเนื้อโคจากกลุ่มฟาร์มสหกรณ์ผู้เลี้ยงโคพันธุ์กำแพงแสน (KU – Beef)

ทั้งนี้คุณภาพสูงในที่นี้หมายความว่า ได้มาตรฐานคุณภาพเนื้อและมาตรฐานในการผลิต นับตั้งแต่ฟาร์มจนถึงโรงฆ่าและการจัดจำหน่าย

ตลาดเนื้อโคคุณภาพปานกลาง ซึ่งส่วนใหญ่จะเลี้ยงโคขุนลูกผสมบราห์มัน สามารถที่จะปรับปรุงและพัฒนาเข้าสู่เนื้อโคขุนคุณภาพสูง (ที่ไม่เน้นไขมันแทรก) ได้ หากส่งเข้าโรงฆ่าที่ได้มาตรฐาน ดังนั้นการปรับปรุงโรงฆ่าให้ได้มาตรฐานโดยเร็วจะมีส่วนช่วยยกระดับมาตรฐานเนื้อโคขุนของประเทศไทยได้อีก นอกจากนี้ โรงงานตัดแต่งเนื้อโคก็เช่นเดียวกัน ต้องพัฒนาให้ได้มาตรฐาน ซึ่งรวมไปถึงการนำวัตถุดิบที่เข้ามาตัดแต่ง คือซากโคขุนต้องมาจากโรงฆ่าที่ได้มาตรฐานด้วย

ตลาดเนื้อโคทั่วไปหรือเนื้อโคตลาดล่าง ซึ่งเป็นตลาดส่วนใหญ่ของประเทศ และมีปริมาณการบริโภคสูงที่สุด โดยเฉพาะอย่างยิ่งคือคัตทิ้ง โคที่นำเข้าจากชายแดน ซึ่งเนื้อมีความเหนียวมากจะถูกส่งเข้าโรงงานลูกชิ้น ซึ่งในอนาคตอันใกล้ โรงฆ่าโคขนาดเล็กที่มีอยู่ทั่วประเทศก็ควรได้รับการพัฒนาปรับปรุงให้ได้มาตรฐาน และโรงงานลูกชิ้นที่ได้มาตรฐานต้องรับรองการนำเข้าวัตถุดิบเนื้อโคที่นำมาแปรรูปที่ได้จากโรงฆ่าที่ได้มาตรฐานอีกด้วย

ในอนาคต หากการพัฒนาการผลิตโคเนื้อออกนอกประเทศเพิ่มจำนวนได้มาก อย่างน้อยจะทดแทนการนำเข้าโคมีชีวิตจากชายแดนได้ คนไทยทั่วประเทศจะได้บริโภคเนื้อที่มีความปลอดภัยด้านอาหารและจะมีวัตถุดิบเนื้อโคที่ส่งเข้าโรงงานลูกชิ้นที่มีคุณภาพ ซึ่งนอกจากจะเป็นการพัฒนาคุณภาพลูกชิ้นที่ผลิตขึ้นให้ได้มาตรฐานแล้ว ยังเป็นการยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนคนไทยอีกด้วย

5.4 น้ำหนักซากและราคาตามประเภทของโคขุน

โคขุนในประเทศสามารถแบ่งได้เป็น 2 กลุ่มใหญ่ๆ ตามที่มีการเลี้ยงกันเป็นส่วนใหญ่ของประเทศ คือ

1. โคขุนคุณภาพสูง แบ่งได้เป็น 2 กลุ่ม
 - 1.1 โคขุนลูกผสมซาโรเลส์ ระยะการขุน 8 – 12 เดือน เน้นไขมันแทรกในเนื้อ

- 1.2 โคขุนลูกผสมบราห์มัน ระยะการขุน 5 – 6 เดือน ไม่เน้นไขมันแทรก แต่เน้นอายุน้อย (ต่ำกว่า 2 ปี)
2. โคขุนคุณภาพปานกลาง แบ่งได้เป็น 2 กลุ่ม
 - 2.1 โคมัน ส่วนใหญ่ใช้โคลูกผสมบราห์มัน ระยะการขุน 3 – 4 เดือน อายุมากกว่า 3 ปี น้ำหนักสูง
 - 2.2 โคขุนทั่วไป ส่วนใหญ่ใช้โคลูกผสมบราห์มัน ระยะการขุน 3 – 4 เดือน เลี้ยงด้วยเปลือกสับปะรดหมักเป็นแหล่งของอาหารหยาบ

ตารางที่ 5.1 เปรียบเทียบราคาและน้ำหนักซากตามประเภทของโคขุนในประเทศ

	โคขุนคุณภาพปานกลาง โคมัน / โคขุนระยะสั้น	โคขุนคุณภาพสูง	
		ลูกผสมบราห์มัน	ลูกผสมชาโรเลส์
น้ำหนักโคมีชีวิต ก.ก.	480 – 550	400 – 450	550 – 600
ราคาโคมีชีวิต บาท/ก.ก.	45 – 46	47 – 48	50 – 52
น้ำหนักซาก ก.ก.	265 – 300	225 – 255	320 – 350
ราคาซาก บาท/ก.ก.	85 – 90	90 – 95	110 – 140

5.5 คุณภาพซากและราคาเนื้อโคของประเทศ

คุณภาพเป็นตัวกำหนดราคาของซาก ซึ่งการที่จะใช้คุณภาพเป็นตัวกำหนดราคาได้ ก็จะต้องมีตัวชี้วัดคุณภาพ และเกณฑ์ในการวัด ซึ่งจะทำได้ระดับคุณภาพซากที่แตกต่างกัน ซึ่งจะกำหนดราคาที่แตกต่างกัน หรือเรียกว่าการซื้อขายตามเกรดของคุณภาพซาก

ตามหลักสากล จะแบ่งเกรดคุณภาพซากโคเป็น 2 แบบ คือ เกรดคุณภาพ (Quality Grade) ซึ่งเน้นความสำคัญของคุณภาพเนื้อด้านไขมันแทรก และเกรดผลผลิต (Yield Grade) ที่เน้นในด้านปริมาณเนื้อแดงในซาก

1. เกรดคุณภาพ

เป็นเกรดที่อาศัยดัชนีชี้วัด ได้แก่ ระดับไขมันแทรกในเนื้อ (Marbling) อายุสัตว์ (Maturity) และตึกกรของการสร้างกล้ามเนื้อที่สำคัญ (Conformation) ทั้งนี้ระดับของไขมันแทรกแบ่งออกได้ถึง 9 ระดับ และอายุของสัตว์ไม่ควรเกิน 2 ปีครึ่ง

ในประเทศไทย คุณภาพซากโคขุนที่สามารถจัดอยู่ในเกรดคุณภาพ ได้แก่ โคขุนสหกรณ์โพยงคำ (Thai – French) ซึ่งแบ่งระดับไขมันแทรกไว้ 5 ระดับ ส่วนอายุโคเฉลี่ยประมาณ 3 ปี

2. เกรดผลผลิต

เป็นเกรดที่กำหนดขึ้นโดยใช้ปริมาณเนื้อแดงจาก 4 ชิ้นส่วนลำตัวของซาก (4 primal cuts) ได้แก่ ส่วนสะโพก (round) สันหลังตอนปลาย (loin) สันหลังตอนหน้า (rib) และส่วนไหล่ (chuck)

เกรดผลผลิตจะแบ่งเป็น 5 เกรด แต่ละเกรดควรมีเปอร์เซ็นต์เนื้อแดงที่เทียบจากน้ำหนักซาก ดังนี้

ระดับเกรดผลผลิต	% เนื้อแดง
1	53.5 หรือมากกว่า
2	51.2 – 53.4
3	49.0 – 51.1
4	47.0 – 48.9
5	45.0 และต่ำกว่า

ในประเทศไทย คุณภาพซากโคขุนที่สามารถจัดอยู่ในเกรดผลผลิต ได้แก่ โคขุนลูกผสมบราห์มันเลือดสูง เช่น โคขุนจากฟาร์มลุงเชาว์ (beefpro) ซึ่งมีรายงานจากการวิจัยพบว่า คุณภาพซากจะอยู่ประมาณระดับเกรด 4 ทั้งนี้อาจจะเนื่องมาจากสายพันธุ์ และน้ำหนักมีชีวิตที่ส่งเข้ามาต่ำ เฉลี่ยอยู่ที่ 430.0 กก. หากได้มีการพัฒนาปรับปรุงสายพันธุ์บราห์มัน การเจริญเติบโตจะดีขึ้น และน้ำหนักมีชีวิตที่ส่งเข้าโรงฆ่าอาจจะสูงขึ้นได้ถึง 500 กก. โดยที่โคอายุยังน้อย (ไม่เกิน 2 ปี)

ราคาเนื้อโคขุนในประเทศไทย

เนื้อโคขุนคุณภาพปานกลาง ได้แก่ โคมัน และโคขุนทั่วไปที่ใช้ระยะเวลาในการขุนช่วงสั้น และส่วนใหญ่ขายในตลาดสดจะมีราคาขายของเนื้อทุกชิ้นส่วนใกล้เคียงกันหมด คือประมาณ กิโลกรัมละ 100 – 120 บาท ต่างจากเนื้อโคขุนคุณภาพสูง ซึ่งนอกจากซากจะต้องผ่านกระบวนการบ่ม (ageing) อย่างน้อย 3 วัน และบางชิ้นส่วนที่ต้องการความนุ่มสูง เช่น loin, rib และ round อาจจะต้องบ่มต่ออีกอย่างน้อย 7 – 14 วันก่อนจะนำมาตัดแต่งและจำหน่ายปลีกให้แก่ผู้บริโภค เนื้อโคคุณภาพสูงจะมีการตัดแต่งแยกชิ้นส่วนตามความเหมาะสมของการใช้ประโยชน์ ซึ่งราคาก็จะแตกต่างกัน เช่น โคขุนโพนยางคำ ราคาเนื้อที่ขายมีตั้งแต่ 105 บาท ไปจนถึงสูงสุด 750 บาท ทั้งนี้ยังไม่รวมเศษเนื้อที่มีราคาขายเพียง 75 บาท / กก. ราคาเนื้อโคขุนกำแพงแสนมีตั้งแต่ 105 บาทไปจนถึงสูงสุด 600 บาท

ทั้งนี้ราคาเนื้อโคขุนโพนยางคำจากชิ้นส่วนที่มีคุณภาพสูงเหมาะสมในการนำไปประกอบอาหารประเภทสเต็ก เช่น strip loin (สันนอก) และ T – bone มีราคา 590 และ 439 บาท / กก. ตามลำดับ ในขณะที่เนื้อโคขุนกำแพงแสน ราคาของ strip loin ประมาณ 410 บาท / กก. และราคา T – bone ประมาณ 330 บาท / กก.

เหตุผลที่เนื้อโพนยางคำมีราคาสูงกว่าเนื้อโคขุนกำแพงแสนทั้งๆ ที่เป็นโคขุนที่มีเลือดขาวโรเล่ส์สูงเช่นเดียวกันก็ตาม แต่ระบบการเลี้ยงจะต่างกัน โดยโคขุนโพนยางคำจะใช้ระยะเวลาขุนที่นานกว่า และน้ำหนักโคและอายุโคที่เริ่มเข้าขุนสูงกว่า ประกอบกับน้ำหนักส่งเข้าโรงฆ่าสูงกว่าถึงเกือบ 100 กิโลกรัม ทั้งนี้เพราะโคขุนโพนยางคำเน้นคุณภาพเนื้อด้านไขมันแทรก โดยที่เกษตรกรที่เลี้ยงโคขุนจะได้ราคาซากสูงขึ้นตามระดับไขมันแทรกเพิ่มขึ้น เช่น เกษตรกรที่เลี้ยงโคขุนได้ระดับไขมันแทรกถึงระดับ 5, 4.5, 3.5, 3 และ 2.5 จะได้ราคาซากโคเพิ่มขึ้นอีก 35.5, 30.5, 25.5, 20.5, 14.5 และ 2 บาทต่อกิโลกรัม ทั้งนี้ ถ้าน้ำหนักซากอยู่ในช่วง 280 – 300 กก. จะได้ราคาซากเท่ากับ 86 บาท / กก. ซึ่งถ้าเลี้ยงโคได้ระดับไขมันแทรก 2 และ 1 จะถูกตัดราคาซากลง 3 และ 5 บาท / กก. ซาก ตามลำดับ ในขณะที่ กลุ่มสหกรณ์โคเนื้อกำแพงแสนไม่มีการให้พรีเมียมตามระดับไขมันแทรกที่ทำได้ ทั้งนี้เพราะเน้นความนุ่มของเนื้อโคขุนคุณภาพที่อายุน้อย

5.6 การใช้ประโยชน์จากเนื้อโคของประเทศ

ความพึงพอใจของผู้บริโภคซึ่งนอกจากจะคำนึงถึงตัวคุณภาพของเนื้อและมาตรฐานของการผลิตแล้ว ยังคำนึงถึงความเหมาะสมในการนำไปใช้ประโยชน์ หากจะจัดแบ่งคุณภาพเนื้อโคที่ผลิตได้ในประเทศตามลักษณะของการนำไปใช้ประโยชน์ โดยไม่คำนึงถึงคุณภาพที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยด้านอาหาร ซึ่งจะมีเรื่องของมาตรฐานฟาร์ม และมาตรฐานของโรงฆ่าเข้ามาเกี่ยวข้องสามารถจัดได้ดังนี้

5.6.1 เนื้อโคที่เหมาะสมในการนำไปแปรรูป

ความสำเร็จของธุรกิจการแปรรูปเนื้อที่สำคัญประการหนึ่งคือ การใช้เนื้อที่มีมูลค่าต่ำ หรือเนื้อที่เป็นผลพลอยได้จากวัตถุประสงค์หลักมาเพิ่มมูลค่าให้สูงขึ้นและเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคด้วย ในประเทศไทยเนื่องจากโคที่มีอายุมาก โคคัดทิ้ง เป็นผลพลอยได้ของการปลดระวาง โคหรือกระบือที่ใช้แรงงานในการทำนา เนื้อโคที่ได้จึงคุณภาพต่ำ เหนียว ไม่เหมาะที่จะนำมาบริโภคเพื่อประกอบอาหาร เนื่องจากเนื้อมามีปริมาณเอ็นและพังผืดสูง มีไขมันปนน้อยมาก หากจะนำไปบริโภคเป็นเนื้อสดก็จะบริโภคได้เป็นบางชิ้นส่วน เช่น สันนอก เนื้อสะโพก ชิ้นส่วนที่เหลือก็จะนำไปเป็นวัตถุดิบในการผลิตลูกชิ้น

ในต่างประเทศเนื้อที่ถือว่าเป็นผลพลอยได้ นอกจากจะเป็นโคอายุมาก หรือโคปลดระวางแล้ว เนื้อจากชิ้นส่วนรองที่ไม่นิยมนำไปประกอบอาหารประเภทสเต็ก เช่นเนื้อจากส่วนพื้นนอก

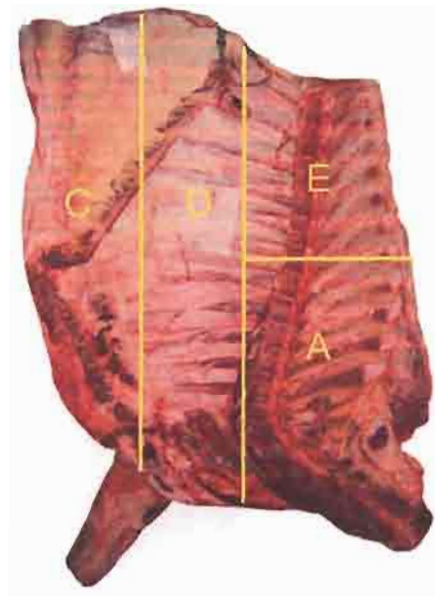
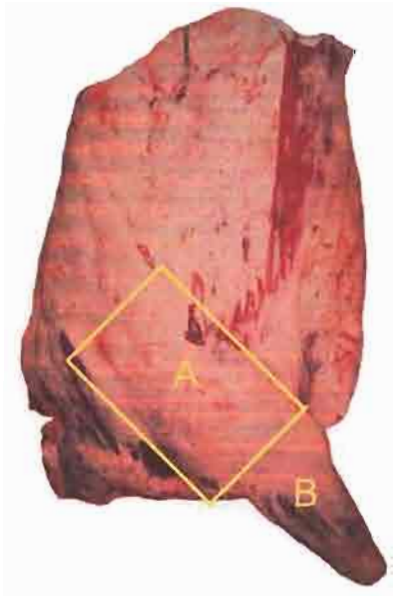
พื้นที่ของหัวไหล่ของโคขุนซึ่งจะมีไขมันปนอยู่มาก จะถูกนำไปเป็นวัตถุดิบในการผลิตไส้กรอก และแฮมเบอร์เกอร์ แต่บ้านเราดูแลหรือความต้องการไส้กรอกและแฮมเบอร์เกอร์จากเนื้อโคมีน้อยมาก เพราะการแปรรูปเกือบทั้งหมดคือการทำลูกชิ้น และเนื่องจากดังที่กล่าวมาจะเหมาะสมทั้งในด้านราคาและคุณภาพ ซึ่งเนื้อที่จะนำมาผลิตลูกชิ้นต้องเป็นเนื้อที่ไม่ติดมันและไม่จ้ำน้ำ ซึ่งจะตรงกับเนื้อจากโคอายุมาก

5.6.2 เนื้อโคที่เหมาะสมในการนำไปประกอบอาหาร

ในประเทศเราผู้บริโภคที่ซื้อเนื้อไปประกอบอาหาร จะมีตั้งแต่แม่ค้า แม่บ้าน (แม่บ้านสมัยใหม่นิยมอาหารตะวันตก แม่บ้านทั่วไปที่นิยมทำอาหารไทย) กู้โรงแรม กู้ร้านอาหาร ภัตตาคาร ซึ่งจะเลือกซื้อเนื้อให้ตรงกับความต้องการที่จะนำไปประกอบอาหาร

โดยทั่วไปแล้วผู้บริโภคที่มีรายได้สูง และซื้อเนื้อเพื่อไปประกอบอาหารรับประทานเอง หรือโรงแรม ร้านอาหารประเภทสติก จะให้ความสำคัญกับความนุ่มของเนื้อโค นั้นหมายถึงเนื้อที่มาจากโคขุน อายุน้อย มีไขมันแทรกในเนื้อ เนื้อต้องผ่านการบ่ม (ageing) ซึ่งเหมาะสมกับเนื้อโคขุนคุณภาพสูง ดังนั้นการจะเพิ่มปริมาณการผลิตเนื้อโคขุนคุณภาพสูงจะต้องมีผู้บริโภคกลุ่มนี้เพิ่มมากขึ้นด้วย ซึ่งคงต้องอาศัยเวลาและต้องมีการประชาสัมพันธ์ให้ความรู้และแนะนำการนำเนื้อไปใช้ประโยชน์อย่างถูกต้องให้แก่ผู้บริโภค

เนื้อโคที่มีโอกาสที่จะเพิ่มปริมาณการผลิตให้สอดคล้องต่อชีวิตความเป็นอยู่ นิัยการบริโภคของประชากรส่วนใหญ่ และความเหมาะสมของการนำไปใช้ประโยชน์ ตลอดจนเพิ่มคุณภาพชีวิตของประชาชนคนไทยให้มีโอกาสได้บริโภคเนื้อโคขุนคุณภาพที่มีราคาเหมาะสม คือเนื้อโคขุนคุณภาพปานกลาง ไปจนถึงเนื้อโคขุนคุณภาพสูงชนิด ที่ไม่เน้นปริมาณไขมันแทรกในเนื้อ ซึ่งส่วนใหญ่มาจากโคขุนลูกผสมบรรพบุรุษมันนั่นเอง ทั้งนี้เพราะสามารถใช้ประโยชน์จากทุกชิ้นส่วนของซากโค ชิ้นส่วนที่ไม่เป็นที่นิยมของผู้บริโภคนำไปประกอบอาหาร ก็สามารถจะส่งโรงแปรรูปผลิตลูกชิ้นได้ เพราะเนื้อที่มีไขมันปนไม่มากต่างจากชิ้นส่วนรองของเนื้อโคคุณภาพสูงที่เป็นไขมันแทรกจะมีไขมันปนมาก ปัญหาในการนำชิ้นส่วนรองไปใช้ประโยชน์ เพราะชิ้นส่วนดังกล่าวไม่เป็นที่ต้องการของโรงงานผลิตลูกชิ้น ดังนั้นต้องมีการวิจัยและพัฒนาการใช้ประโยชน์จากชิ้นส่วนรองของโคขุนคุณภาพสูงควบคู่ไปด้วย



A - False filet A - Chuck tender



A - Chuck tender



A - Chuck



E - Rib set



B - Shank

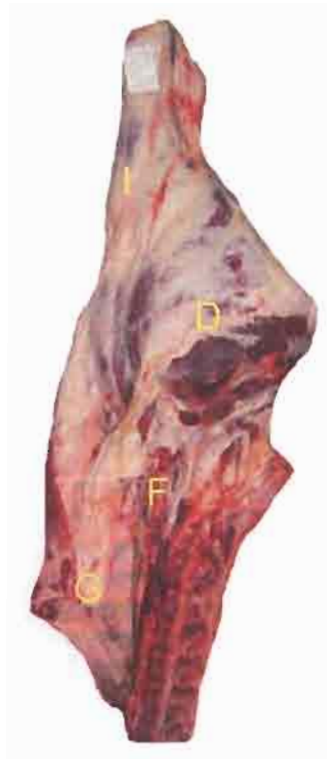
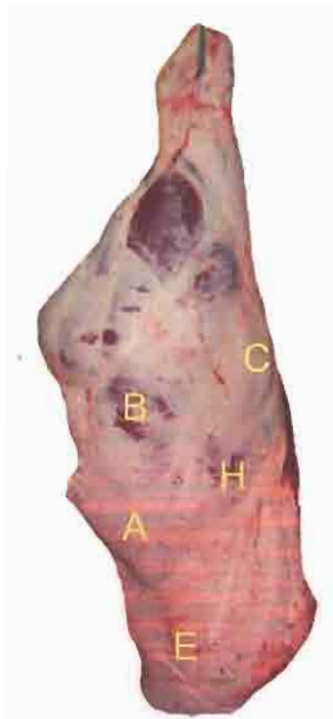


C - Brisket



D - Short rib

Thai - French Wholesale Cuts of Fore Quarter



A - Rump



B - Bottom round



C - Knuckle



D - Top round



E - Loin F- Filet



G - Flank

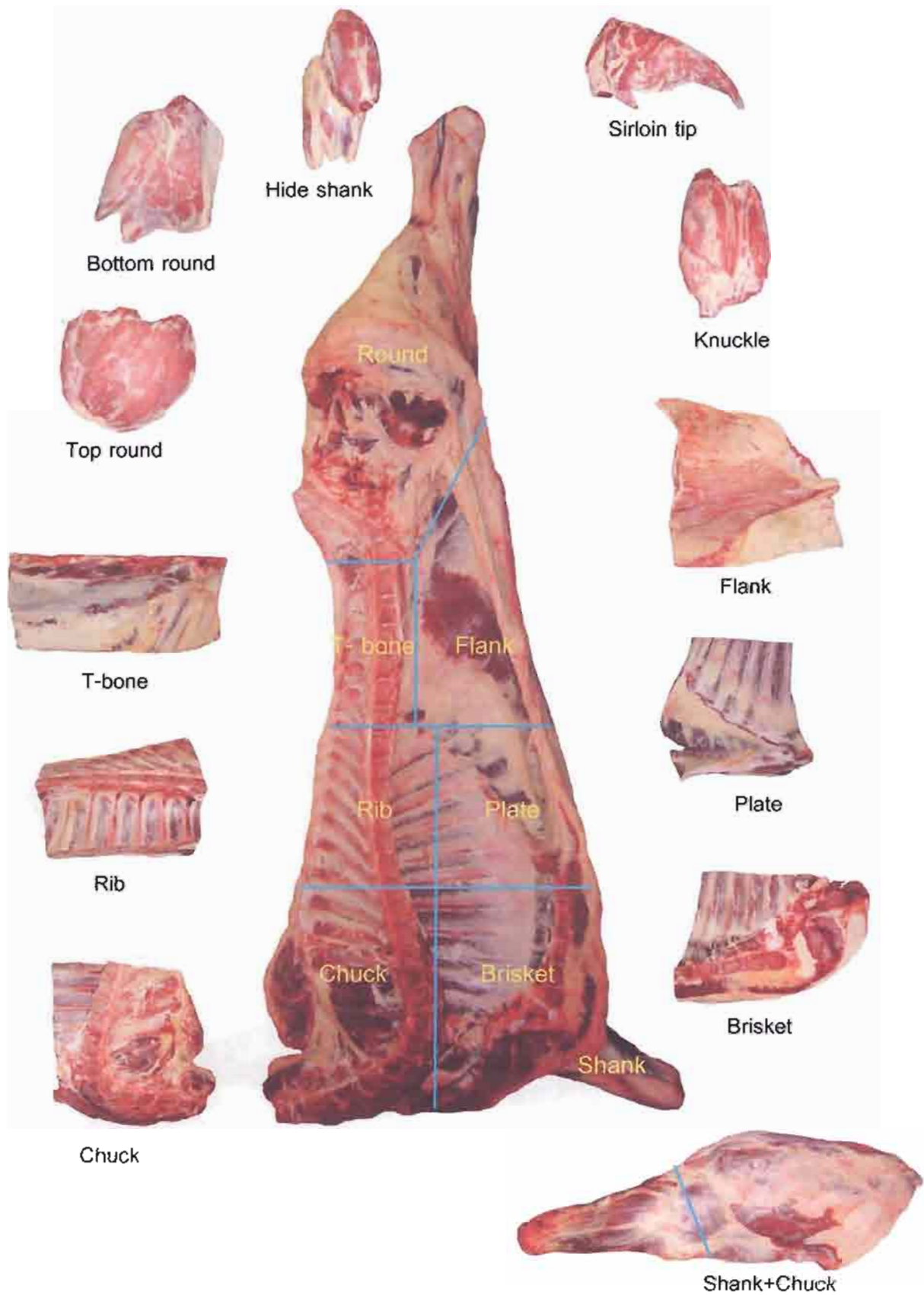


H - Sirloin tip

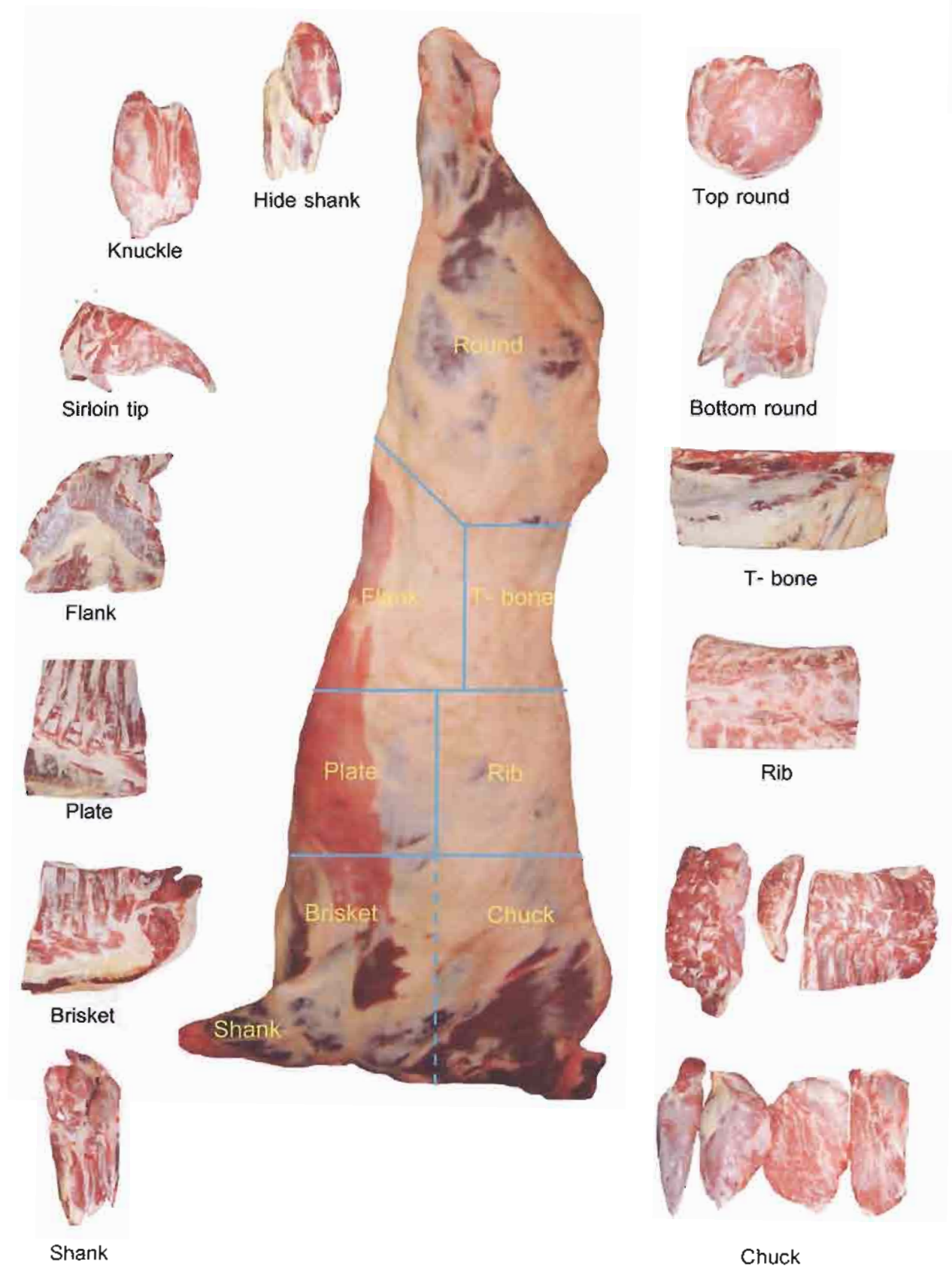


I - Shank

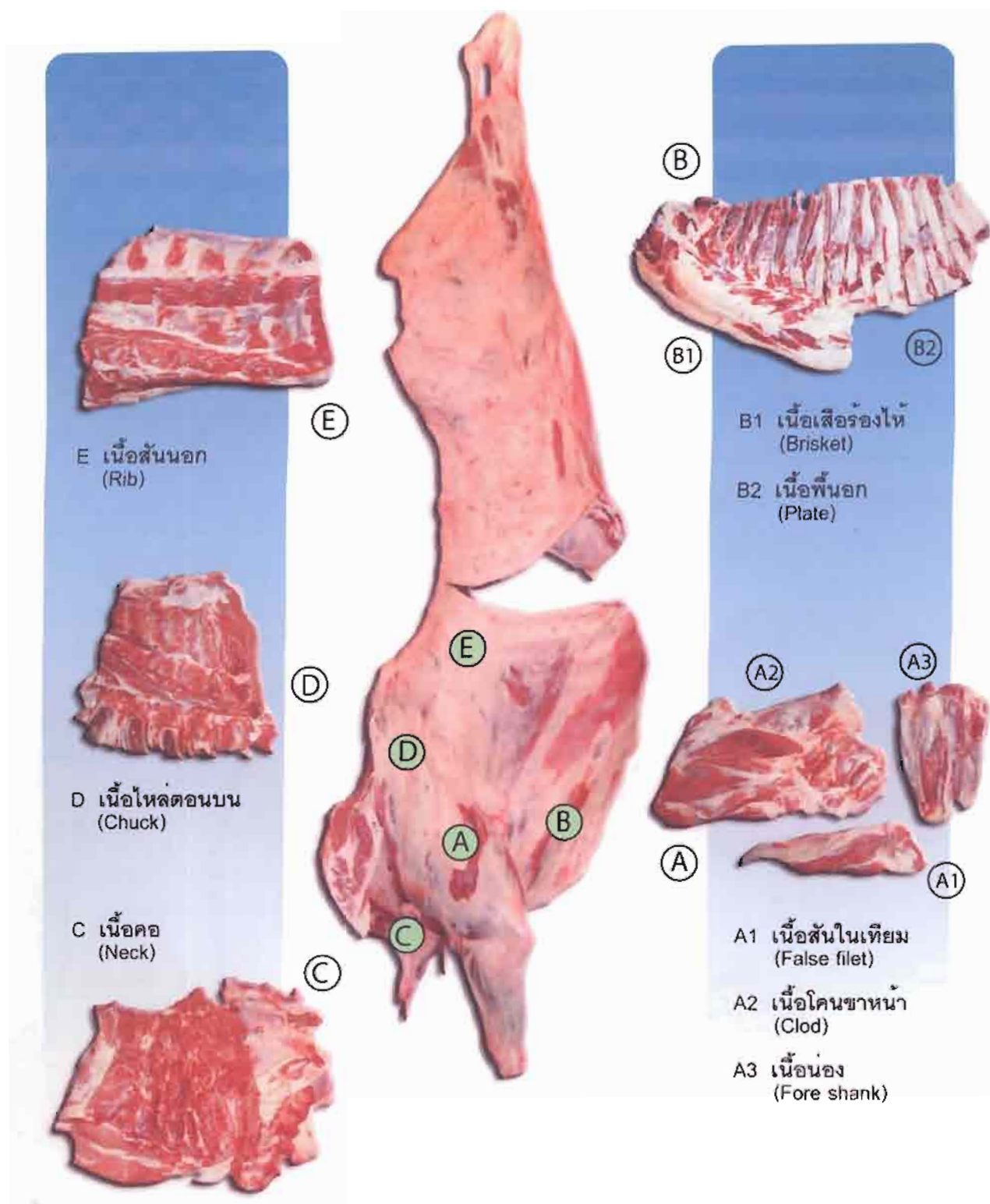
Thai - French Wholesale Cuts of Hide Quarter



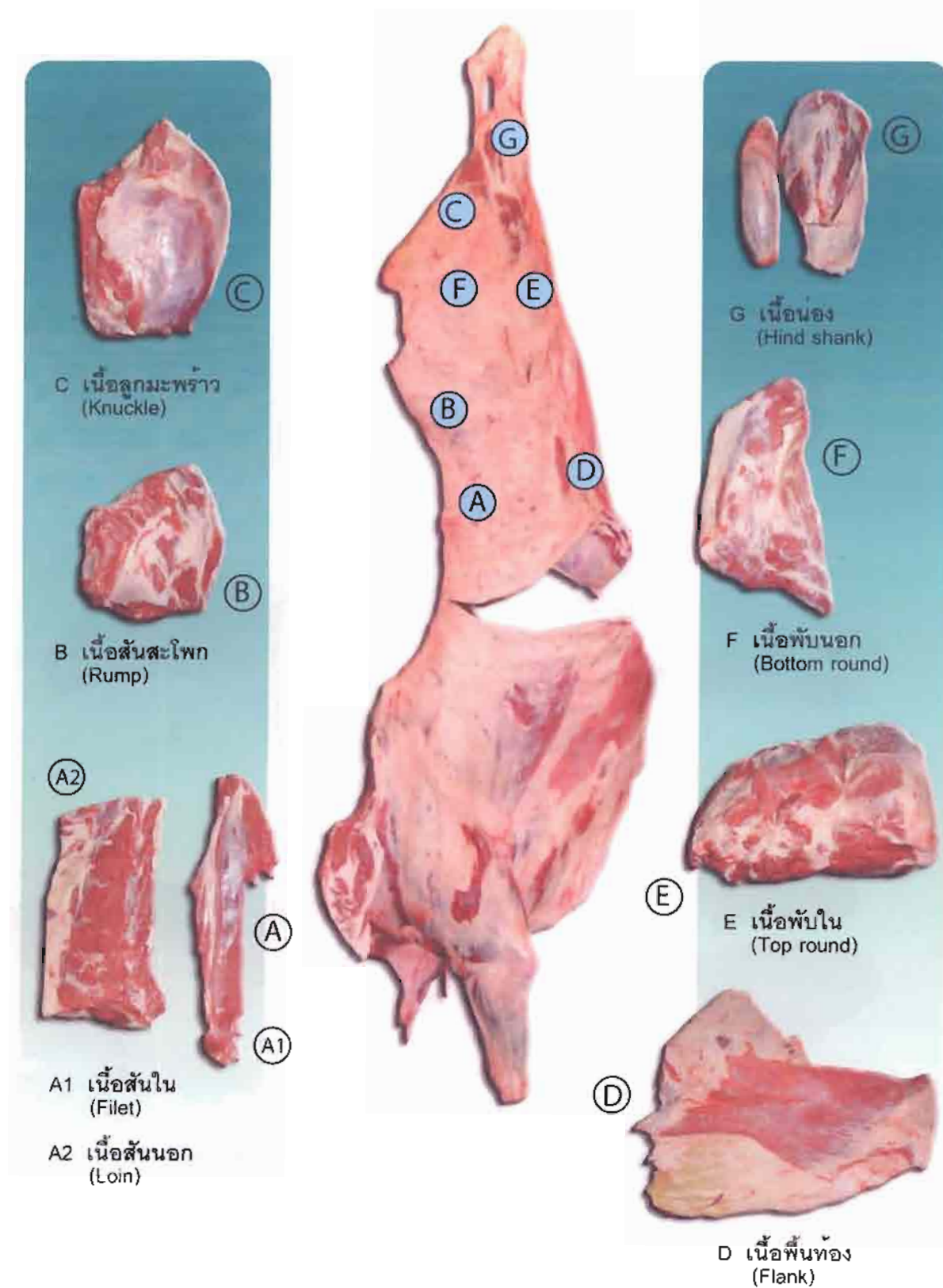
Kamphaengsaen Wholesale Cuts



Kamphaengsaen Wholesale Cuts



Beefpro Wholesale Cuts : Fore Quarter



Beefpro Wholesale Cuts : Hide Quarter

Retail Cuts of Beef in Thailand



A

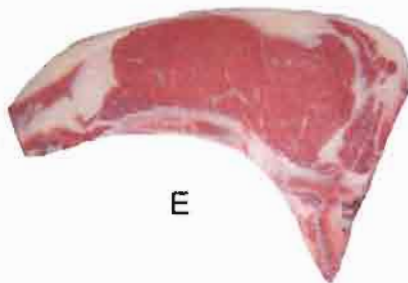
B



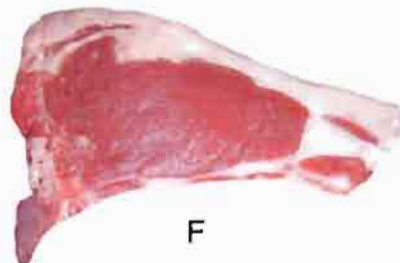
C



D



E



F



G



H



I

A – Rib Steak เกรด 5 โคขุนไทย-เฟรนช์ (แอ่งเชิง)*

B – Rib Steak เกรด 3 โคขุนไทย-เฟรนช์*

C – Knuckle โคขุนไทย-เฟรนช์ เกรด 5*

D – Blade Steak โคขุนไทย-เฟรนช์ เกรด 5*

E – Rib Steak โคขุนพันธุ์กำแพงแสน

F – Rib Steak โคขุนลุงเชาว์ฟาร์ม**

G – Rump Steak โคขุนนอร์เอดินฟาร์ม**

H – Bottom Round โคขุนด้วยเปลือกสับปะรด**

I – เนื้อสะโพกโคพื้นเมืองอายุน้อย จ.ประจวบคีรีขันธ์

* โคลูกผสมพันธุ์ชาร์โลเลส์ ** โคลูกผสมพันธุ์บราห์มัน

บทที่ 6

ผลกระทบจากข้อตกลงเขตการค้าเสรี

เขตการค้าเสรี (Free Trade Area, FTA) หมายถึงการรวมกลุ่มเศรษฐกิจโดยมีเป้าหมายเพื่อลดภาษีศุลกากรระหว่างกันภายในกลุ่มลงให้เหลือน้อยที่สุด หรือเป็น 0 % และใช้อัตราภาษีปกติที่สูงกว่ากับประเทศนอกกลุ่ม การทำเขตการค้าเสรีนั้นจะเปิดเสรีด้านสินค้า (goods) ด้านบริการ (services) และด้านการลงทุน เนื่องจากการเจรจาการค้าพหุภาคีใน WTO มีความล่าช้า และไม่มีทีท่าจะสรุปได้ ทำให้หลายประเทศหันมาจับคู่เปิดการค้าเสรี 2 ฝ่ายมากขึ้นจนเป็นกระแสไปทั่วโลก

เป้าหมายของการจัดทำ FTA ของไทยในตลาดโลก

- Competitiveness รักษาความสามารถในการแข่งขันในตลาดคู่ค้าเดิมซึ่งมีความได้เปรียบให้ลดลง เสริมสร้างและขยายตลาดใหม่
- Investment hub เพื่อดึงดูดการค้าการลงทุนจากต่างชาติให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางการค้าและการลงทุนในภูมิภาคเอเชีย
- Economic prosperity and population well-being เพื่อขยายสู่ทางการค้าการส่งออกของไทย ในการเพิ่มรายได้ มีการจ้างงานและประชาชนกินดีอยู่ดี

รัฐบาลโดยกระทรวงพาณิชย์ได้กำหนดให้การจัดทำเขตการค้าเสรีเป็นยุทธศาสตร์เชิงรุกของการค้าระหว่างประเทศ เพื่อสร้างพันธมิตรทางการค้า เพิ่มโอกาสในการขยายการค้าและการลงทุน รวมทั้งให้ประเทศคู่เจรจาเป็นประตูการค้าเข้าสู่ประเทศต่างๆ ในบริเวณใกล้เคียง และขยายการส่งออกไปสู่ตลาดใหม่ที่มีศักยภาพ ประเทศไทยได้เจรจาจัดทำเขตการค้าเสรีกับ 8 ประเทศได้แก่ จีน บังคลาเทศ อินเดีย ปากีสถาน ฟิลิปปินส์ ไทย ภูฏานและเนปาล โดยมีความก้าวหน้าดังนี้คือ

- ได้เจรจากับออสเตรเลียเสร็จสิ้นและมีผลบังคับใช้เมื่อ 1 มกราคม 2548
- ได้ลงนามในกรอบความตกลงแล้ว 4 ประเทศได้แก่จีน บังคลาเทศ อินเดีย ปากีสถาน
- เร่งเจรจาให้เสร็จสิ้นภายในปี 2548 ได้แก่ สหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่นและนิวซีแลนด์

จากรายงานผลการวิจัยศึกษาผลกระทบการจัดทำข้อตกลงการค้าเสรีไทย – ออสเตรเลีย โดย ศิริมา บุญนาคและณัฐพงษ์ ฐีเชื้อ (2547) ซึ่งได้วิเคราะห์ผลกระทบของเอฟทีเอต่ออุตสาหกรรมโคนมของประเทศไทยไว้ดังนี้

6.1 มาตรการทางด้านภาษีและมีใช้ภาษีจากการจัดทำเขตการค้าเสรีไทย – ออสเตรเลีย

ประเทศสมาชิกขององค์การการค้าโลก (WTO) มีข้อผูกพันในการลดอัตราภาษีและยกเลิกการกีดกันการค้าที่มีใช้ภาษีศุลกากรไทยจึงมีพันธกรณี / ข้อผูกพัน ในการปฏิบัติตามกฎระเบียบระหว่างประเทศ และได้รับประโยชน์จากการปฏิบัติตามพันธกรณี / ข้อผูกพัน ของประเทศสมาชิกอื่นๆ ด้วยเช่นกัน ความตกลงที่มีผลต่อการปฏิวัติของไทย ได้แก่ ความตกลงเกษตร ซึ่งเกี่ยวข้องกับ การลดอัตราภาษี การปรับเปลี่ยนมาตรการกีดกันการค้าเป็นมาตรการภาษี และความตกลงว่าด้วยการใช้มาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (SPS) ซึ่งเกี่ยวข้องกับการใช้มาตรการสุขอนามัย (SPS) ด้านความปลอดภัยของชีวิตและสุขภาพของมนุษย์ สัตว์ และพืช ซึ่งจะต้องสอดคล้องกับมาตรฐานระหว่างประเทศและ / หรืออยู่บนหลักฐานทางวิทยาศาสตร์

หลังจากที่ได้มีการเจรจาเปิดเสรีการค้าระหว่างไทยกับออสเตรเลีย ทำให้มีผลต่อการลดภาษีในอุตสาหกรรมเนื้อโค ซึ่งจัดอยู่ในประเทศที่สาม คือ สิ้นค้าอ่อนไหว โดยลดภาษีเหลือร้อยละ 0 ในปี 2563 และเนื่องจากสินค้าเนื้อโคเป็นกรณีของสินค้าอ่อนไหวที่ไม่มีโควตา จึงได้กำหนดมาตรการการปกป้องพิเศษ (Special sale guard) โดยหากสินค้าที่เข้ามาเกินกว่าปริมาณที่กำหนด ภาษีจะถูกเก็บที่อัตราปกติ ซึ่งปริมาณที่กำหนดในหมวดนี้เท่ากับ 776 ตัน ซึ่งปริมาณจะเพิ่มขึ้นร้อยละ 6 ในแต่ละปี จนกระทั่งถึงปี 2563 จะมีกำหนดปริมาณเนื้อโคแช่เย็นและเนื้อโคแช่แข็งนำเข้าเท่ากับ 1,613.25 ตัน และหลังจากปี 2563 ก็จะยกเลิกข้อกำหนดนี้

ผลของการลดภาษีจากการจัดทำเขตการค้าเสรีไทย – ออสเตรเลีย จะเป็นผลให้ภาชนำเข้าจากโคมีชีวิตและเนื้อโคแช่เย็นและแช่แข็งของไทยจากออสเตรเลียลดลงจากอัตราภาษีในปัจจุบัน คือ ร้อยละ 10 และ 51 เป็นร้อยละ 6 และ 40 ในปี 2548 ตามลำดับ และทยอยลดลงไปเรื่อยๆ ในปีถัดไป

ระยะเวลาในการปรับลดภาษีจนเหลือร้อยละ 0 ในปี 2563 คือ 15 ปี หลังจากปี 2563 ข้อกำหนดมาตรการปกป้องพิเศษก็จะยกเลิก

6.2 ผลกระทบจากการกำหนดเขตการค้าเสรี

การจัดทำความตกลงเขตการค้าเสรี (FTA) กับประเทศออสเตรเลีย จะมีผลกระทบโดยตรงต่อการแข่งขันราคาโคเนื้อในประเทศ เนื่องจากการลดภาษีให้เหลือน้อยที่สุด หรือเป็นร้อยละ 0 ตั้งแต่ปี 2548 – 2563 และจะมีผลกระทบต่อธุรกิจโคเนื้อของไทยอย่างยิ่ง จากการรวบรวมข้อมูลจากเอกสาร งานวิจัยต่างๆ ที่ผ่านมา และจัดการประชุมสัมมนาทำให้ได้ข้อสรุปผลกระทบในหลายประเด็นดังต่อไปนี้

6.2.1 ผลกระทบต่อโคมีชีวิต

โคสำหรับใช้ทำพันธุ์ (Breeding)

รัฐบาลประเทศไทยมีนโยบายส่งเสริมแก่เกษตรกรเลี้ยงโคเนื้อ โดยเน้นการใช้โคพันธุ์ต่างประเทศสูงขึ้น เนื่องจากความก้าวหน้าในการพัฒนาและปรับปรุงพันธุ์ในประเทศยังด้อยกว่าหลายๆ ประเทศที่เป็นผู้ผลิตโคเนื้อรายใหญ่ของโลก และเพื่อให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพ ดังนั้นประเทศไทยจึงจัดเก็บภาษีนำเข้าสำหรับโคพันธุ์อยู่ในระดับ 0% อยู่แล้ว ดังนั้น ถ้าหากมีการลดภาษีเหลือร้อยละ 0 ผลกระทบในด้านของโคพันธุ์ไม่มีปัญหา เพราะขณะนี้รัฐบาลไม่ได้เก็บภาษีโคพันธุ์อยู่แล้ว

โคสำหรับเลี้ยงขุน

การนำเข้าโคมีชีวิตสำหรับประเทศเพื่อนบ้าน ได้แก่ พม่า ลาว เขมร ขณะนี้รัฐบาลไทยได้เก็บภาษีตัวละ 200 บาท สำหรับโคมีชีวิตที่นำเข้าจากประเทศออสเตรเลียหรือประเทศอื่นๆ รัฐบาลไทยเก็บภาษี 10% และลดลงเหลือ 6% ในปี 2548 – 2551 และลดเหลือ 0% ตั้งแต่ปี 2522 ผลกระทบต่อโคมีชีวิตที่คาดว่าจะจะเป็นผลกระทบด้านลบและเป็นปัญหาใหญ่ คือ ถ้าผลจากการลดภาษีทำให้ราคานำเข้าโคมีชีวิตเพื่อที่จะนำมาขุนในประเทศไทยจากประเทศออสเตรเลียนี้อาจใกล้เคียงหรือแตกต่างกันในระดับที่ยอมรับได้ กับราคาโคมีชีวิตที่นำมาขุนในประเทศ จะส่งผลทำให้ฟาร์มขนาดใหญ่ที่ได้มาตรฐานหรือที่เป็นผู้ผลิตโคเนื้อรายใหญ่ออกสู่ตลาด หันไปนำเข้าจากออสเตรเลียแทนที่จะรับซื้อจากเกษตรกรในประเทศ เนื่องจากคุณภาพสายพันธุ์ของโคได้มาตรฐาน เจริญเติบโตไวและดีกว่า สายพันธุ์ที่เกิดจากการผสมพันธุ์ในประเทศ ซึ่งจะส่งผลกระทบอย่างมากต่อเกษตรกรในประเทศ ทำให้ราคาโคมีชีวิตในประเทศถูกลงกว่าเดิม ก่อให้เกิดการขาดทุนได้

6.2.2 ผลกระทบต่อตลาดเนื้อโคในประเทศไทย

เนื้อโคที่ออสเตรเลียผลิตส่งออกมีอยู่ 2 ชนิด คือ เนื้อโคที่ขุนด้วยหญ้า กับเนื้อโคที่ขุนด้วยอาหารข้นและหยาบ เนื้อที่ขุนด้วยหญ้าจะมีราคาถูกกว่าเนื้อที่ขุนด้วยอาหารข้นและอาหารหยาบมาก และเนื้อส่วนใหญ่ที่ส่งมาขายที่ประเทศไทยส่วนใหญ่ในปัจจุบันจะเป็นเนื้อโคที่ขุนด้วยหญ้า ส่วนเนื้อที่ขุนด้วยอาหารข้นและหยาบจะส่งไปขายที่อเมริกา แคนาดา ญี่ปุ่นหรือเกาหลีใต้ ไม่ส่งเข้ามาขายในไทยหรือส่งเข้ามาน้อย เนื่องจากผู้บริโภคในไทยมีกำลังซื้อต่ำ ดังนั้นผลกระทบที่คาดว่าจะเกิดขึ้นกับตลาดโคเนื้อในประเทศไทยจะมาจากเนื้อโคออสเตรเลียที่ขุนด้วยหญ้าเป็นหลัก ซึ่งจะมีผลต่อเนื้อโคคุณภาพสูงน้อยมากเนื่องมาจากโคลูกผสมเลือดยุโรปที่ขุนด้วยอาหารข้นและหยาบต้นทุนอาหารในไทยยังถูกกว่ามาก เมื่อเทียบกับต้นทุนค่าอาหารในออสเตรเลียแม้จะมีการปรับภาวาลลง นอกจากนี้คุณภาพของเนื้อโคขุนที่เน้นระดับไขมันแทรกจะดีกว่าโคขุนออสเตรเลียที่เลี้ยงด้วยหญ้า ซึ่งจะมีความได้เปรียบที่เป็นเนื้อโคขุนนำเข้ามาจากต่างประเทศ ที่ผู้บริโภคคนไทยและชาวต่างชาติที่อยู่ในประเทศให้ความเชื่อมั่นทางด้านคุณภาพ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเรื่องที่เกี่ยวกับความปลอดภัย

ภัยด้านอาหาร (Food safety) ดังนั้นประเทศไทยจะต้องพัฒนามาตรฐานการผลิตตั้งแต่การเลี้ยงในฟาร์มจนมาถึงมือผู้บริโภค โดยเฉพาะทางด้านมาตรฐานโรงฆ่าและการดูแลจัดการเนื้ออย่างถูกต้องก่อนการจำหน่าย การวิเคราะห์ผลกระทบที่จะเกิดกับตลาดโคเนื้อจะแบ่งตามลักษณะตลาดของโคเนื้อดังต่อไปนี้

(1) ตลาดระดับสูง คือ เนื้อโคที่นำเข้าเป็นเนื้อเฉพาะส่วนที่มีการตัดแต่งเสร็จเรียบร้อยเป็นชิ้นส่วนที่นิยมใช้ทำสเต็ก (prime cuts) โดยส่วนมากเนื้อที่นำเข้าจะใช้สำหรับการบริการกลุ่มนักท่องเที่ยวต่างชาติที่มีรายได้สูง ภัตตาคารห้องอาหาร โรงแรมต่าง ๆ เป็นต้น ซึ่งกลุ่มผู้บริโภคมีรายได้สูง เน้นเรื่องคุณภาพของเนื้อเป็นสำคัญ และเนื้อคุณภาพดีที่ประเทศไทยผลิตได้ คือ เนื้อโคขุนที่มาจากลูกผสมเลือดชาโรเลส์ หรือลูกผสมเลือดบราห์มันระดับสูงที่เลี้ยงด้วยอาหารชั้นและอาหารหยาบ ซึ่งคุณภาพเนื้อด้านรสชาติและความอร่อยเป็นที่ยอมรับและสามารถแข่งขันได้ แต่คุณภาพการผลิตและมาตรฐานระบบการป้องกันโรคระบาดต่าง ๆ มาตรฐานของโรงฆ่า การดูแลรักษาเนื้อและการจัดจำหน่ายยังอาจไม่ได้รับการยอมรับ และนอกจากนี้ คนไทยมีค่านิยมในการบริโภคเนื้อที่นำเข้าจากต่างประเทศมีมากกว่าเนื้อที่ผลิตในประเทศ เป็นต้น เพราะฉะนั้นการเปิดตลาดเสรีให้มีการนำเข้าเนื้อโคขุนซึ่งแม้ว่าจะเป็นโคขุนทุ่งหญ้าจากออสเตรเลีย อาจจะส่งผลให้ปริมาณการนำเข้าเพิ่มมากขึ้น

ด้านโคขุนเลือดชาโรเลส์ คาดว่าจะสามารถแข่งขันกับเนื้อโคนำเข้าจากออสเตรเลียที่เลี้ยงด้วยอาหารหยาบได้ เนื่องจากเนื้อโคที่มีคุณภาพดีกว่าเพราะเลี้ยงด้วยอาหารชั้น และเนื้อโคที่มีไขมันแทรก ด้านราคาเนื้อโคขุนคุณภาพสูงเลือดบราห์มัน แม้ว่าจะมีการลดภาษีเหลือ 0 % ราคาเนื้อโคนำเข้าก็ยังสูงกว่า จึงคาดว่าจะไม่มีผลต่อตลาดเนื้อโคระดับสูง เรื่องที่จะต้องได้รับการปรับปรุงแก้ไขอย่างเร่งด่วนคือ มาตรการควบคุมระบบการผลิตจากฟาร์มจนถึงผู้บริโภคจะต้องถูกนำมาใช้เพื่อสร้างการยอมรับต่อคุณภาพการผลิตของเนื้อโคคุณภาพของประเทศไทย

(2) ตลาดระดับกลางและล่าง ตลาดระดับกลาง เช่น ตลาดซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านอาหารทั่วไป ระดับรองลงมา ตลาดสดหรือตลาดเนื้อเชียง เป็นต้น ส่วนตลาดระดับล่าง ได้แก่ ตลาดลูกชิ้น ตลาดระดับกลางและล่างนี้เป็นตลาดหรือช่องทางการจำหน่ายส่วนใหญ่ของโคเนื้อในประเทศไทย ต้นทุนการเลี้ยงโคเนื้อคุณภาพปานกลางหรือต่ำของออสเตรเลียอยู่ในระดับที่ต่ำมากเนื่องมาจากการเลี้ยงในระบบฟาร์มที่เป็นแบบ mass production มีการเลี้ยงปริมาณมาก มีทุ่งหญ้าอาหารโคที่อุดมสมบูรณ์และเหมาะสมกับการเจริญเติบโต และมีระบบการช่วยเหลือจากรัฐบาลทั้งทางตรงและทางอ้อมในหลายแนวทาง ซึ่งโดยเฉลี่ยแล้ว ราคาเนื้อของออสเตรเลียคุณภาพต่ำอยู่ที่ 95 – 104 บาท/กิโลกรัม เมื่อเทียบกับประเทศไทยถือว่าถูกกว่ามาก เนื่องจากราคาเนื้อโคในประเทศสำหรับตลาดระดับกลางและระดับล่าง ซึ่งเป็นโคพื้นเมืองหรือโคลูกผสมบราห์มันอายุมากที่เลี้ยงด้วยหญ้าหรืออาหารหยาบอย่างเดียว หรืออาจเป็นโคที่เลี้ยงด้วยอาหารชั้นในระยะเวลาน้อยกว่า

2 – 3 เดือนก่อนส่งฆ่า ได้แก่โคมัน ซึ่งราคาเนื้อโคกิโลกรัมในประเทศไทยขณะนี้จะอยู่ที่ 110 – 120 บาท ถ้ามีการเปิดเขตการค้าเสรีจะมีผลกระทบต่อเกษตรกรในอุตสาหกรรมโคเนื้ออย่างกว้างขวาง เนื่องจากตลาดระดับกลางและล่างเป็นตลาดที่เป็นส่วนใหญ่ของอุตสาหกรรมโคเนื้อในประเทศไทย

ตารางที่ 6.1 เปรียบเทียบราคาเนื้อโคขุนคุณภาพสูงลูกผสมชาโรเลส์เลือดสูงและลูกผสมบราห์มันเลือดสูงของไทยกับเนื้อโคขุนทุ่งหญ้านำเข้าจากออสเตรเลีย

บาท / กก.

ประเภทเนื้อ	เนื้อโคขุนคุณภาพสูงของประเทศไทย		โคขุนนำเข้าจากออสเตรเลีย (เลี้ยงทุ่งหญ้า)	
	ลูกผสมบราห์มัน ²⁾	ลูกผสมชาโรเลส์ ¹⁾	ภาษี 51 % ¹⁾	ภาษี 0 % ¹⁾
สันใน	280	650 - 725	1,250	827
สันนอก	250	450 - 580	870	576
ทีโบน	310	360 - 434	735	487
พับใน	155	193 - 210	480	317

ที่มา : ¹⁾ ยุทธศาสตร์โคเนื้อ กรมปศุสัตว์

²⁾ ธนินทร์ ศุภกิจจานนท์ (2547)

แต่การนำเข้าเนื้อคุณภาพปานกลางหรือต่ำของออสเตรเลีย อาจไม่เป็นที่นิยมของผู้บริโภคตลาดระดับกลางและล่างของประเทศ หากทัศนคติและค่านิยมของผู้บริโภคในตลาดสดนี้ยังนิยมบริโภคเนื้อสดที่ไม่ผ่านการแช่เย็น ที่น่าเป็นห่วงคือ การที่จะมีการนำเข้าเนื้อดังกล่าวมาตัดแต่งบรรจุภาตจำหน่ายใน supermarket ระดับกลางและ modern trade แข่งกับเนื้อโคขุนที่ผลิตในประเทศไทย ทั้งนี้เนื้อโคนำเข้ามีความได้เปรียบที่เป็นเนื้อนำเข้าจากต่างประเทศ ซึ่งผู้บริโภคคนไทยมีค่านิยมที่คิดว่าจะต้องดีกว่าของที่ผลิตได้ในประเทศ

6.2.3 ผลกระทบต่อเกษตรกรรายย่อย

เกษตรกรรายย่อยถือว่าเป็นคนส่วนใหญ่ในอุตสาหกรรมโคเนื้อในประเทศไทยที่จะได้รับผลกระทบอย่างมากจากการเปิดเขตการค้าเสรี ซึ่งผลกระทบจะมีมากหรือน้อยจะขึ้นอยู่กับ 2 ปัจจัย คือ

(1) ต้นทุนนำเข้าโคมีชีวิตที่จะนำมาขุนจากออสเตรเลียเป็นอย่างไร มีราคาลดลงมากหรือไม่ เพราะจะเป็นผลต่อการตัดสินใจรับซื้อโคจากเกษตรกรรายย่อยมาขุนของผู้ประกอบการหรือเจ้าของฟาร์มรายใหญ่ที่ได้มาตรฐาน และเป็นผู้ผลิตเนื้อโคเข้าสู่ตลาด ถ้าราคานำเข้าโคมีชีวิตที่นำมาขุนจากออสเตรเลียมียาต่ำกว่า หรือใกล้เคียงกันกับราคาโคเนื้อในไทย จะมีผลทำให้ราคาโคเนื้อในไทยต้องปรับตัวลดลงเพื่อแข่งขัน

(2) ปัจจัยที่สองขึ้นอยู่กับเนื้อโคแช่เย็นและแช่แข็งโดยเฉพาะเนื้อโคคุณภาพต่ำของออสเตรเลียที่นำเข้ามาจะแย่งส่วนแบ่งตลาดโคเนื้อในไทยได้มากน้อยแค่ไหน ซึ่งผลกระทบแรกจะทำให้เจ้าของฟาร์มรายใหญ่ผลิตเนื้อโคเข้าสู่ตลาดได้น้อยลง เมื่อมีตลาดจำหน่ายเนื้อลดลงทำให้ต้องลดการผลิตลง เป็นผลทำให้รับซื้อโคเนื้อที่นำมาขุนจากเกษตรกรลดลง หรือรับซื้อในราคาที่ถูกลง ซึ่งจะมีผลทำให้เกษตรกรรายย่อยมีรายได้ลดลง

6.2.4 ผลกระทบต่อผู้ประกอบการรายใหญ่

ผู้ประกอบการรายใหญ่หรือเจ้าของฟาร์มที่มีระบบบริหาร จัดการที่ได้มาตรฐาน และเป็นผู้ผลิตเนื้อโคคุณภาพเข้าสู่ตลาดเนื้อโดยตรงจะได้รับผลกระทบในแง่ดีในกรณีของโคมีชีวิตที่นำเข้ามาขุนจากออสเตรเลียมีราคาถูกลง หรือราคาใกล้เคียงกับโคเนื้อในประเทศ ผู้ประกอบการก็จะเปลี่ยนจากที่รับซื้อจากเกษตรกรรายย่อยในประเทศมานำเข้าจากออสเตรเลียแทน ซึ่งทำให้โคมีชีวิตที่สายพันธุ์ดีกว่า เจริญเติบโตเร็วกว่า ทำให้อลดต้นทุนค่าอาหารหยาบและชั้นที่ใช้ในการขุนโคลงได้ กำไรก็จะเพิ่มมากขึ้น

ผลกระทบในด้านลบจะเกิดขึ้นในกรณีที่ขึ้นส่วนของเนื้อที่นำเข้าเพิ่มมากขึ้น โดยเฉพาะขึ้นส่วนที่เป็นที่ต้องการของโรงแรม ภัตตาคาร ได้แก่ ชิ้นส่วนที่นำมาประกอบอาหารประเภท steak ซึ่งตลาดต่างประเทศสามารถจะจัดหาให้ได้ตลอด ไม่มีปัญหาสินค้าขาด เนื่องจากปริมาณการเลี้ยงโคในออสเตรเลียสูงมาก ทำให้มาแย่งส่วนแบ่งตลาดโคเนื้อในประเทศ นอกจากนี้ ต่างประเทศยังมีความได้เปรียบในเรื่องอำนาจการต่อรอง ซึ่งผู้ประกอบการเนื้อโคขุนของประเทศไทยแข่งขันไม่ได้ และถ้ากระแสความนิยมบริโภคเนื้อของคนในประเทศหันไปนิยมบริโภคเนื้อที่นำเข้ามาจากออสเตรเลียแทนที่เนื้อที่ผลิตได้ในประเทศ ผู้ประกอบการด้านโรงแรม ห้องอาหาร ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ตต่าง ๆ ก็จะหันไปนำเข้าเนื้อจากออสเตรเลียแทน ก็ยิ่งจะทำให้ผู้ประกอบการหรือเจ้าของฟาร์มโคเนื้อรายใหญ่ได้รับผลกระทบมากยิ่งขึ้น

6.2.5 ผลกระทบต่อธุรกิจอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

ถ้าหากว่าธุรกิจหรืออุตสาหกรรมโคเนื้อในประเทศไทยต้องปิดตัวลงเนื่องมาจากความสามารถในการแข่งขันในอุตสาหกรรมโคเนื้อสู้กับประเทศออสเตรเลียไม่ได้ นอกจากเกษตรกรผู้เลี้ยงจะได้รับผลกระทบแล้วธุรกิจอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการอุตสาหกรรมโคเนื้อก็จะได้รับผลกระทบตามมา คือ ผู้ประกอบการอาหารสัตว์ อาหารเสริมต่าง ๆ เช่น กากอ้อย กากน้ำตาล กากรำ เปลือกสับปะรด มันสำปะหลัง ข้าวโพด เป็นต้น ผู้ประกอบการด้านยาป้องกันโรคและวัคซีน ผู้ให้บริการด้านการผสมเทียม แรงงานที่ถือว่าจ้างทำงานในฟาร์มหรือในไร่ โรงฆ่าสัตว์ พ่อค้าปลีกและพ่อค้าส่งเนื้อโคชำแหละ เป็นต้น

สรุปวิเคราะห์ผลกระทบอุตสาหกรรมโคเนื้อจากการทำข้อตกลงเขตการค้าเสรี ไทย – ออสเตรเลีย

ผลกระทบที่มีต่อโคเนื้อนั้น จากการศึกษาพบว่าส่งผลกระทบต่ออุตสาหกรรมโคเนื้อในด้านการส่งออกไม่มากนัก คือ ไม่กระทบต่อผู้ส่งออกโคเนื้อ แต่จะไปกระทบต่อผู้เลี้ยงโคที่มุ่งขายตลาดภายในประเทศมากกว่า เพราะปกติก็ส่งออกนอกประเทศในปริมาณที่น้อยมากหรือแทบส่งออกไม่ได้อยู่แล้ว เนื่องจากมีปัญหาในเรื่องโรคปากและเท้าเปื่อย คุณภาพเนื้อและความสะอาดของเนื้อที่ไม่ได้มาตรฐานสากล ทำให้ตลาดส่วนใหญ่เป็นตลาดภายในประเทศและตลาดประเทศเพื่อนบ้านใกล้เคียงเท่านั้น และปกติแล้วประเทศออสเตรเลียซึ่งเป็นผู้นำเข้าในการเลี้ยงและส่งออกโคเนื้อ ก็สามารถผลิตเนื้อที่มีคุณภาพหลายระดับบริโภคภายในประเทศได้อย่างเพียงพอ จึงทำให้ออสเตรเลียไม่มีความจำเป็นต้องนำเข้าเนื้อจากไทย ถึงออสเตรเลียลดภาษีนำเข้าปศุสัตว์ต่าง ๆ ให้เหลือ 0% ไทยก็ไม่ได้ประโยชน์แต่อย่างใด

ถ้าพิจารณากันให้ดีจะพบว่า ก่อนหน้าการเปิดตลาด เอฟ ที เอ อุตสาหกรรมโคเนื้อของไทยไม่ใช่อุตสาหกรรมที่มีความเข้มแข็งยิ่งเต็มไปด้วยปัญหามากมาย เป็นตัวบั่นทอนหรือทำลายความเข้มแข็งของเกษตรกรและความสามารถในการแข่งขันของผลิตภัณฑ์โคเนื้อ ไม่ว่าจะเป็นปัญหาการขาดแคลนเงินทุน ขาดแคลนความรู้และเทคโนโลยี ขาดการส่งเสริมและสนับสนุนช่วยเหลือจากภาครัฐอย่างจริงจัง ค่านิยมการบริโภคเนื้อของคนไทย ปัญหาโรคระบาด การพัฒนาสายพันธุ์โค การขาดแคลนอาหารและพื้นที่ในการเลี้ยง ทั้งหมดนี้ทำให้การผลิตโคเนื้อของไทยมีต้นทุนที่สูงกว่าออสเตรเลีย ทำให้โคเนื้อของไทยขาดความได้เปรียบโดยเปรียบเทียบ (Comparative Advantage) โดยเฉพาะ เสียเปรียบในเรื่องคุณภาพของเนื้อทางด้านความปลอดภัยด้านอาหาร เนื่องจากมาตรฐานของโรงฆ่าและมาตรฐานของการเลี้ยง ทำให้เนื้อของประเทศไทยไม่ค่อยได้รับความนิยมจากชาวต่างชาติ ดังนั้นเมื่อเปิดการค้าเสรีกับออสเตรเลีย ซึ่งมีความได้เปรียบเหนือกว่าไทยมากในทุกด้านในเรื่องของโคเนื้อ ทำให้อุตสาหกรรมโคเนื้อของไทยที่อ่อนแออยู่แล้วถูกซ้ำเติมให้แย่งชิงไปกว่าเดิมและประสบกับภาวะความลำบากในการแข่งขันกับเนื้อออสเตรเลีย ซึ่งตอนที่ยังไม่ทำ เอฟ ที เอ มีกำแพงภาษีคุ้มกันถึง 51% ไทยก็มีการนำเข้าเนื้อจากออสเตรเลียพวกเนื้อโคแช่เย็นและแช่แข็งจากออสเตรเลียมากอยู่แล้ว เมื่อมีการลดอัตราภาษีลงไปเรื่อย ๆ จนถึงขั้นไม่มีเลยก็จะต้องทำให้เนื้อโคจากออสเตรเลียมีราคาถูกลงจากผลของการลดภาษีนำเข้าของไทยและเป็นเนื้อที่มีคุณภาพดีกว่ามาแย่งชิงส่วนแบ่งการตลาดของอุตสาหกรรมโคเนื้อในประเทศไทย ทำให้ผู้ผลิตและเกษตรกรของไทยที่มีต้นทุนสูงกว่า ขายสินค้าไม่ได้ก็ต้องลดราคาลงจนขาดทุน ในที่สุดก็ต้องเลิกกิจการไป ซึ่งจากจุดนี้เองทำให้เกิดความวิตกกังวล จนนำไปสู่การเรียกร้องของสมาคมโคเนื้อให้ในข้อตกลง เอฟ ที เอ ได้ให้ระยะเวลา 15 ปี ในการปรับลดภาษีลงเรื่อย ๆ จนถึง 0% และการกำหนดมาตรการ Special Safeguard ทำให้เกษตรกรได้มีโอกาสในการปรับปรุงคุณภาพมาตรฐานในการเลี้ยงให้อยู่ในระดับที่

สามารถแข่งขันได้ ถึงแม้จะได้มาซึ่งข้อเรียกร้องดังกล่าว แต่เมื่อถึงตอนนั้นจะมีหลักประกันอันใดว่าเกษตรกรจะสามารถปรับตัว หรือมีความเข้มแข็งพอที่จะแข่งขันได้ และการใช้มาตรการ Special Safeguard ก็มีกำหนดระยะเวลา ไม่ได้คุ้มครองตลอดไป

ถ้าผลกระทบดังกล่าวเกิดขึ้นจริง จะส่งผลให้เกิดความเดือดร้อนแก่บุคคลอื่นจำนวนมาก โดยเฉพาะผู้เลี้ยงโคโดยตรง เกษตรกรที่เลี้ยงโคเนื้อ 991,000 ราย (ปี 2546) และอุตสาหกรรมอื่นที่เกี่ยวข้อง อุตสาหกรรมผลิตอาหารสัตว์ วัคซีน ยารักษาโรค โรงฆ่าสัตว์ พ่อค้าปลีกและพ่อค้าส่งเนื้อโคชำแหละ แรงงานรับจ้างภายในฟาร์ม เป็นต้น ซึ่งเมื่อคิดถึงผลกระทบในเชิงปริมาณหรือตัวเลขแล้วมีจำนวนผู้ได้รับผลกระทบไม่ต่ำกว่าล้านครัวเรือน และยังไม่นับรวมถึงผลกระทบทางสังคมที่จะเกิดขึ้นจากการที่บุคคลจำนวนมากพวกนี้ต้องขาดอาชีพ ขาดรายได้ ซึ่งจะส่งผลให้เกิดความวุ่นวาย การประท้วง การเรียกร้องของผู้ที่ได้รับผลกระทบในสังคม และเมื่อไม่ได้รับการช่วยเหลือหรือตอบสนองจากรัฐ ก็อาจทำให้คนที่ได้รับผลกระทบ ส่วนหนึ่งอาจหันไปมีพฤติกรรมที่เบี่ยงเบนไปจากกฎระเบียบของสังคม เช่น ปัญหาอาชญากรรมอาจสูงขึ้น ซึ่งจะไปก่อปัญหาหรือผลกระทบให้กับผู้คนในส่วนอื่นของสังคมพลอยได้รับผลกระทบไปด้วย ซึ่งปัญหาทั้งหมดนี้อาจจะป้องกันหรือบรรเทาได้ ถ้ารัฐมีมาตรการรองรับผลกระทบที่จะเกิดกับกลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้ออย่างรอบคอบโดยมาตรการเหล่านั้นต้องไม่ได้มาจากการริเริ่มของภาครัฐแต่เพียงฝ่ายเดียว ควรเปิดโอกาสให้กลุ่มผู้ที่ได้รับผลกระทบจากการเลี้ยงโคเนื้อเข้ามามีส่วนร่วมด้วยในการให้ข้อเสนอแนะหรือคำแนะนำ

6.3 ข้อเสนอแนะและแนวทางในการปรับตัว

ก่อนที่จะมีการเปิดเขตการค้าเสรีอย่างเต็มตัวในอีก 15 ปีข้างหน้า การปรับตัวของเกษตรกรและความช่วยเหลือจากทางภาครัฐในอุตสาหกรรมโคเนื้อเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่งสำหรับการอยู่รอดจากผลกระทบที่จะเกิดขึ้นต่ออุตสาหกรรมโคเนื้อในประเทศไทย จากการศึกษาทำให้ได้มาซึ่งข้อเสนอแนะและแนวทางในการปรับตัว โดยคณะผู้วิจัยได้จัดเรียงลำดับความสำคัญดังนี้

6.3.1 ข้อเสนอแนะแก่ภาครัฐหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

1) เพิ่มงบประมาณหรือหาแนวทางในการประชาสัมพันธ์รณรงค์ส่งเสริมให้คนในประเทศหันมานิยมบริโภคเนื้อโคมากขึ้น พร้อมทั้งประชาสัมพันธ์ถึงคุณภาพเนื้อโคขุนที่ผลิตได้ในประเทศ

2) ดำเนินการพัฒนาโรงฆ่าโคให้ได้มาตรฐานตามหลักสากล พร้อมทั้งมีเครื่องหมายรองรับคุณภาพผลผลิตเพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค

3) ส่งเสริมการเรียนรู้ร่วมกันและการรวมกลุ่มของเกษตรกรให้จริงจังมากขึ้น จากการที่เกษตรกรรายย่อยส่วนใหญ่มีความรู้ต่ำ และขาดการรวมกลุ่มอย่างจริงจัง ทำให้การเลี้ยงดูโคและการจัดการฟาร์มไม่ถูกต้อง รวมถึงการขาดความรู้ที่ถูกต้องเกี่ยวกับการป้องกันและจัด

การกับโรคระบาด อีกทั้งที่ผ่าน ๆ มาทางภาครัฐยังขาดการให้ความสำคัญหรือให้ความสำคัญน้อยกับการให้ความรู้แก่เกษตรกรในด้านต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการเลี้ยงโค เมื่อเกษตรกรขาดความรู้และการรวมกลุ่มกัน ทำให้การเลี้ยงโคเป็นไปอย่างไม่มีประสิทธิภาพ อำนาจในการต่อรองต่ำ การควบคุมดูแลจึงกระทำได้ยาก

4) ภาครัฐ เอกชนผู้ประกอบการ และตัวแทนเกษตรกร ควรกำหนดรูปแบบฟาร์มมาตรฐานขึ้นมา เพื่อเป็นแนวทางในการปรับตัวของเกษตรกรที่อยู่ในอุตสาหกรรมโคเนื้อ และเกษตรกรที่กำลังจะเข้าสู่อุตสาหกรรมโคเนื้อ การมีรูปแบบของฟาร์มที่ได้มาตรฐานจะส่งเสริมให้การเลี้ยงโคเนื้อ มีประสิทธิภาพเพิ่มมากขึ้น ง่ายแก่การควบคุมดูแลให้ทั่วถึง เพราะอยู่ในระบบเดียวกัน แม้จะต้องลงทุนมากในช่วงแรก แต่ในระยะยาวแล้วต้นทุนก็จะลดลง

5) เพิ่มประสิทธิภาพการปรับปรุงพันธุ์โคของเกษตรกร โดยวิธีการผสมเทียม โดยให้เอกชนร่วมดำเนินการและวิธีใช้โคพ่อพันธุ์เพื่อจะเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตโคเนื้อ ซึ่งจะมีผลทำให้โคมีชีวิตก่อนเข้าขุนถูกลง

6) การจัดหาแหล่งน้ำเพื่อการเพาะปลูกหญ้าสำหรับเป็นอาหารโค สิ่งสำคัญที่จะส่งเสริมให้โคเนื้อที่เกษตรกรเลี้ยงมีความอุดมสมบูรณ์ สุขภาพดี มีการเจริญเติบโตที่สม่ำเสมอ อัตราการผสมติดสูง อัตราการตายต่ำ และอัตราการให้ลูกเพิ่มขึ้น คือ อาหารที่โคกินก็คือหญ้า แต่เกษตรกรโดยทั่วไปมักจะไม่ได้ให้ความสำคัญกับหญ้าที่ใช้เลี้ยงโค เพราะถ้าโคเนื้อได้กินหญ้าที่เหมาะสม มีแร่ธาตุครบถ้วน เช่น หญ้าที่ไม่อ่อนหรือแก่จนเกินไป และไม่ใช้หญ้าแห้ง จะช่วยส่งเสริมต่อการเจริญเติบโต การผสมพันธุ์ ลดอัตราการตาย และเพิ่มอัตราการให้ลูกของโคเป็นอย่างมาก เมื่อผลผลิตดีขึ้น ต้นทุนก็จะลดลง แต่ในประเทศไทย นอกจากจะขาดแคลนทุ่งหญ้าเลี้ยงโคแล้ว แหล่งน้ำที่ใช้เพาะปลูกหญ้าก็ขาดแคลน โดยเฉพาะในช่วงหน้าแล้ง หน่วยงานของรัฐที่เกี่ยวข้องทางด้านการจัดการทรัพยากรน้ำจึงควรเข้าไปให้ความช่วยเหลือ

7) ควรจัดหาแหล่งเงินกู้หรือเงินลงทุนดอกเบี้ยต่ำให้กับเกษตรกรในรูปแบบของการตรวจสอบแบบเข้ม เพื่อป้องกันการนำเงินที่ได้ไปใช้ผิดวัตถุประสงค์ เช่น เกษตรกรที่ต้องการเงินกู้เพื่อนำไปซื้อพ่อพันธุ์ที่มีคุณภาพมาเลี้ยง ควรเป็นไปในลักษณะให้เกษตรกรคัดเลือกพ่อพันธุ์ที่ต้องการเองแล้วทางรัฐหรือหน่วยงานที่เข้ามาจัดการเข้าไปซื้อให้ แล้วให้เกษตรกรผ่อนชำระหนี้ ไม่ควรเป็นลักษณะจัดหาพ่อพันธุ์ให้กับเกษตรกรโดยตรง เพราะจะทำให้ได้พ่อพันธุ์ที่ไม่มีคุณภาพและมีราคาแพง

8) จัดตั้งศูนย์สารสนเทศโคเนื้อ เพื่อเป็นแหล่งรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับโคเนื้อ ตั้งแต่ระบบการผลิต การตลาด เพื่อใช้เป็นฐานข้อมูลในการพัฒนาโคเนื้อ

9) ศึกษาวิจัยการสร้างพันธุ์โคเนื้อที่เหมาะสมกับประเทศไทย ศึกษาวิจัยอาหารสัตว์ การใช้วัตถุดิบต่าง ๆ มาใช้เป็นอาหารสัตว์เพื่อลดต้นทุนการผลิต ศึกษาวิจัยระบบการผลิต การตลาด การแปรรูปเนื้อโคเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม

10) สนับสนุนในการจัดตั้งคณะกรรมการพัฒนาโคเนื้อแห่งชาติ (Beef Board) เพื่อเป็นตัวแทนของเกษตรกรในอุตสาหกรรมโคเนื้อ ในการดำเนินงานหรือเสนอแนะปัญหาข้อเรียกร้องต่าง ๆ ให้ชัดเจนยิ่งขึ้น เช่นเดียวกับเกษตรกรในอุตสาหกรรมอื่น ๆ เช่น Pig, Egg Board เป็นต้น

6.3.2 ข้อเสนอแนะแก่เกษตรกร

ในการปรับตัวของเกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อเพื่อเตรียมรับการแข่งขันจากการเปิดเขตการค้าเสรีทั้งในด้านราคาและคุณภาพของผลผลิตเนื้อโคที่ได้ นั้น มีข้อเสนอแนะแก่เกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อ ดังนี้

6.3.2.1 การแข่งขันทางด้านราคาของโคเนื้อ มีแนวทางในการปรับตัวอยู่ 2 ทาง คือ ลดต้นทุน และเพิ่มผลผลิต

1) แนวทางการลดต้นทุน

- ในการลดต้นทุน เกษตรกรควรเลี้ยงโคเนื้อในจำนวนที่เหมาะสม คือ อยู่ในระดับที่ไม่มากหรือน้อยจนเกินไป เพราะถ้าเลี้ยงโคน้อยจนเกินไป ต้นทุนที่เกิดจากการเลี้ยงโดยรวมทั้งค่าเสียโอกาสในพื้นที่ที่ใช้เลี้ยง และค่าเสียเวลาในการดูแลก็จะสูง เป็นการให้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าเท่าที่ควรจะเป็น และถ้าเลี้ยงมากเกินไปศักยภาพที่ตัวเองจะจัดการได้ก็จะไม่เหมาะสม แต่ทั้งนี้ จำนวนการเลี้ยงโคเนื้อที่เหมาะสมก็ขึ้นอยู่กับศักยภาพของเกษตรกรทั้งในด้านพื้นที่ เงินทุน และแรงงาน

- การลดต้นทุนค่าเคมีชีวิตที่เข้าขุน เกษตรกรควรหาแม่พันธุ์ที่ดี รู้จักนำวิธีการผสมเทียมมาใช้เพื่อเพิ่มอัตราการผสมติด

- การลดต้นทุนค่าอาหารที่ใช้ในการเลี้ยงโค เกษตรกรควรรหาความรู้ในด้านการแปรรูปอาหาร หรือในการนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในชุมชนหรือท้องถิ่นนั้นมาจัดทำอาหารเลี้ยงโค ซึ่งจะช่วยลดต้นทุนและเพิ่มคุณค่าของสารอาหารให้กับโคอีกด้วย

- มูลของโคเนื้อสามารถนำมาแปรรูปเป็นปุ๋ยอินทรีย์ที่ใช้ในการเพาะปลูก เพื่อจำหน่ายได้ แต่เกษตรกรต้องมีความรู้ในด้านการทำมากพอสมควร จึงจะสามารถผลิตปุ๋ยอินทรีย์ที่มีคุณภาพและเป็นที่ต้องการของเกษตรกรที่เพาะปลูกพืช

2) แนวทางการเพิ่มผลผลิต

- ส่วนการจะเพิ่มผลผลิตให้มากขึ้นนั้น เกษตรกรควรให้ความสำคัญกับหญ้าหรืออาหารที่ให้โคเนื้อกิน เพราะการได้รับอาหารและสารอาหารที่ครบถ้วน จะนำมาซึ่งความสมบูรณ์ของโค จะทำให้อัตราการผสมติดสูงขึ้น อัตราการตายต่ำลง และอัตราการให้ลูกเพิ่มสูงขึ้น

6.3.2.2 การแข่งขันด้านคุณภาพของเนื้อโค สิ่งที่เกี่ยวข้องจะต้องให้ความสำคัญประกอบด้วย สายพันธุ์ของโคเนื้อ อาหารที่ใช้เลี้ยงโค สุขภาพอนามัยและการป้องกันโรคระบาดของโค

- การหาตลาดเนื้อโคคุณภาพให้เพิ่มมากขึ้น ซึ่งเกษตรกรจะต้องรวมกลุ่มกัน
- สายพันธุ์ของโคเนื้อ เป็นสิ่งสำคัญเพราะว่าลักษณะและคุณภาพของเนื้อที่ได้จากโคเนื้อแต่ละพันธุ์ รวมทั้งอัตราการเจริญเติบโต ขนาดและรูปร่างจะมีความแตกต่างกันไป ในประเทศไทยมีการพัฒนาและปรับปรุงพันธุ์โคลูกผสมสายพันธุ์ดีหลาย ๆ พันธุ์ เช่น โคพันธุ์กำแพงแสน โคพันธุ์ตาก เป็นต้น ซึ่งมีโครงสร้างการเจริญเติบโตที่ดี และเข้ากับภูมิอากาศเขตร้อนได้ดี ดังนั้น เพื่อให้ได้สายพันธุ์ที่ดี และสามารถตอบสนองความต้องการของตลาดได้ เกษตรกรจึงจำเป็นต้องพิจารณาสายพันธุ์ที่จะเลี้ยงด้วย

- อาหารที่ใช้เลี้ยงโค เป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่งที่เกษตรกรควรให้ความสำคัญ โดยทั่วไปเกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อในประเทศไทยให้ความสำคัญกับอาหารที่ใช้เลี้ยงค่อนข้างน้อย รูปแบบการเลี้ยงจะปล่อยให้หากินตามทุ่งหญ้า ป่าเขา หรือริมคลองทั่วไป ทำให้โคไม่ได้รับอาหารและสารอาหารที่ครบถ้วน และบางครั้งได้รับสารพิษเข้าไปด้วย ซึ่งเป็นผลโดยตรงต่อการเจริญเติบโตและคุณภาพของเนื้อโคที่ได้

- ส่วนด้านสุขภาพอนามัยและการป้องกันโรคระบาด เป็นสิ่งสำคัญ เพราะผู้บริโภคให้ความสำคัญมากที่สุด จากการที่ผู้เลี้ยงโคเนื้อส่วนใหญ่ในประเทศไทยเป็นเกษตรกรรายย่อย ไม่มีระบบการเลี้ยงที่ได้มาตรฐาน เป็นผลทำให้การควบคุมโรคและโรคระบาดไม่ได้รับการยอมรับเท่าที่ควรทั้งในและต่างประเทศ ดังนั้นเพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคเนื้อ การดูแลและป้องกันโรคจึงเป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่ง

นอกจากนี้ประเทศกำลังเร่งเจรจากับสหรัฐอเมริกาและนิวซีแลนด์ ซึ่งเป็นประเทศที่ไทยนำเข้าเนื้อแช่เย็นแช่แข็งเป็นอันดับต้นๆ เช่นเดียวกับออสเตรเลีย จึงมีแนวโน้มจะมีกรอบความตกลงคล้ายกัน และส่งผลกระทบต่ออุตสาหกรรมโคเนื้อของประเทศไทยในทำนองเดียวกับออสเตรเลีย

ในกรณีนิวซีแลนด์ การลงนามความตกลงการค้าเสรีไทย-นิวซีแลนด์ ระหว่างรัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์และรัฐมนตรีการค้าของนิวซีแลนด์ จะมีขึ้นในช่วงปลายเดือนเมษายน 2548 และคาดว่าจะความตกลงฯ จะเริ่มมีผลบังคับใช้ในวันที่ 1 กรกฎาคม 2548 โดยเนื้อและผลิตภัณฑ์เนื้อเป็นสินค้าอ่อนไหวจะใช้เวลาในการลดภาษีเป็น 0% ภายในเวลา 10-20 ปี ทำให้ไทยต้องเตรียมมาตรการรองรับผลกระทบเช่นเดียวกันส่วนประเทศอินเดียนั้น การเปิดเจรจากับการค้าสินค้าเริ่มต้นตั้งแต่เดือน มกราคม 2547 และ

ให้แล้วเสร็จภายในเดือนมีนาคม 2548 ซึ่งกำหนดให้เปิดเสรีภายในปี 2553 โดยสินค้าประเภทผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์อื่นๆ อินเดียจะได้รับประโยชน์จากการลดระดับอัตราภาษีที่ไทยใช้ภาษีของไทยในอัตราร้อยละ 98.67 ทำให้การส่งออกของอินเดียโดยรวมเพิ่มขึ้นร้อยละ 19.25 โดยมีมูลค่าส่งออก

ไปยังไทยเพิ่มขึ้นร้อยละ 872.73 ทำให้ปริมาณการผลิตของอินเดียเพิ่มขึ้นร้อยละ 16.63 อุปสงค์การส่งออกที่สูงขึ้นทำให้ราคาภายในประเทศสูงขึ้นร้อยละ 0.18 ดุลการค้าของอินเดียจะเพิ่มขึ้น 2.38 ล้านเหรียญสหรัฐฯ

บทที่ 7

ปัญหาและอุปสรรคของอุตสาหกรรมโคเนื้อในประเทศไทย

จากการศึกษาครั้งนี้ จะเห็นว่าประเทศไทยยังคงประสบปัญหาและอุปสรรคในหลายด้าน ไม่ว่าจะเป็นด้านการตลาด การเลี้ยงดูภายในฟาร์มจนถึงการจัดการโรงฆ่าและหลังการฆ่า รวมทั้งนโยบายของภาครัฐ ซึ่งส่งผลกระทบต่อ การส่งเสริมและพัฒนาอุตสาหกรรมโคเนื้อ

7.1 ด้านการตลาด

7.1.1 ตลาดเนื้อคุณภาพสูง

กลุ่มผู้บริโภคเนื้อโคคุณภาพสูง มีอยู่ในวงจำกัดได้แก่คนไทย ซึ่งที่มีรายได้ระดับสูง หรือรายได้ระดับปานกลาง แต่มีการศึกษาหรือเคยผ่านการศึกษาในต่างประเทศ จะชอบบริโภคเนื้อโคแบบตะวันตก ชาวต่างประเทศที่อาศัยอยู่ในประเทศไทยและนักท่องเที่ยวต่างชาติ นอกจากนี้ปัญหาการขาดเนื้อโคคุณภาพสูงยังมีเพิ่มขึ้นอีก ในช่วงฤดูกาลท่องเที่ยวคือตั้งแต่เดือนธันวาคมถึงเดือนกุมภาพันธ์อีกด้วย

แม้ว่าผู้บริโภคมีจำนวนจำกัด แต่ความต้องการชิ้นเนื้อที่ใช้ทำสเต็ก ได้แก่ T-bone Tenderloin Striploin Sirloin Rib eye ยังคงมีมากกว่าการผลิตเนื้อได้ภายในประเทศ ซึ่งชิ้นส่วนที่ใช้ทำสเต็กดังกล่าว มีสัดส่วนเพียง 20 % ของชิ้นส่วนที่ได้จากการตัดแต่ง เป็นเหตุให้ประเทศไทยจำเป็นต้องนำเข้าเนื้อแช่เย็นแช่แข็งจากต่างประเทศที่มีคุณภาพไม่เทียบเท่ากับเนื้อโคคุณภาพสูงภายในประเทศก็ตาม ชิ้นส่วนจากการตัดแต่งที่เหลืออีก 40% ซึ่งได้จากชิ้นส่วน round และ chuck สามารถใช้ประกอบอาหารประเภทสเต็กได้เช่นเดียวกัน แต่อาจจะไม่เป็นที่นิยมของภัตตาคารและโรงแรม ได้แก่วัสดุจากเนื้อสะโพก เช่น Round steak ซึ่งอาจมีชื่อเรียกอีกมากมายตามชื่อของกล้ามเนื้อต่างๆ ของสะโพกเช่น Top round steak, eye round steak, silver side steak และจากเนื้อไหล่ chuck steak และ blade steak, false filet steak เป็นต้น ซึ่งเรื่องนี้มีปัญหาคือจะต้องมีการประชาสัมพันธ์แนะนำให้ผู้ประกอบการร้านอาหารรู้จักเลือกให้ชิ้นส่วนเนื้อในการทำสเต็ก

เมื่อคำนวณสัดส่วนของชิ้นส่วนเนื้อที่ได้จากการตัดแต่งจะมีประมาณ 75 % ของน้ำหนักซาก ซึ่งคิดเป็นชิ้นส่วนที่ใช้ทำสเต็ก มีสัดส่วนเพียง 20 % ของชิ้นส่วนที่ได้จากการตัดแต่ง round และ chuck ซึ่งคิดเป็น 40 % และชิ้นส่วนรองที่มีสัดส่วนประมาณ 40 % ของชิ้นส่วนที่ได้จากการตัดแต่ง

ปัญหาค้นส่วนรองที่ไม่เหมาะสมที่จะนำไปประกอบอาหารประเภทเด็กได้มีปริมาณมากเกินความต้องการ ทำให้เป็นข้อจำกัดในการขยายการผลิตโคเนื้อคุณภาพสูง โดยมีสัดส่วนประมาณ 40 % ของชิ้นส่วนที่ได้จากการตัดแต่ง ซึ่งในต่างประเทศ ชิ้นส่วนเหล่านี้ถูกนำไปทำเนือบดเพื่อใช้ทำแฮมเบอร์เกอร์ ไส้กรอก ประกอบอาหารอิตาเลียนพอกสเปกเก็ตตี้ ลาซอเนีย ส่วนประเทศไทยนิยมแปรรูปโดยทำลูกชิ้นเป็นส่วนใหญ่ ซึ่งชิ้นส่วนดังกล่าวจากเนื้อโคคุณภาพสูงไม่เหมาะสมในการทำลูกชิ้นเนื่องจากมีปริมาณไขมันมากและมีราคาแพง นอกจากนี้ยังมีปัญหาการแข่งขันในตลาดลูกชิ้น ซึ่งลูกชิ้นประเภทอื่นมีต้นทุนการผลิตต่ำกว่าลูกชิ้นเนื้อโค ส่วนการผลิตไส้กรอกเนื้อโคอาจมีปัญหาด้านการตลาดเพราะต้องแข่งขันด้านราคากับไส้กรอกราคาถูกที่ได้มาจากวัสดุเหลือจากโรงงานแปรรูปไก่เนื้อเพื่อการส่งออก

อย่างก็ตามยังพบว่าผู้บริโภคส่วนมากไม่มีความรู้เกี่ยวกับเนื้อและไม่รู้จักเลือกซื้อชิ้นเนื้อให้เหมาะกับการประกอบอาหาร รวมทั้งผู้ประกอบการและผู้ค้าเนื้อไม่มีความรู้ด้านเนื้อจึงไม่สามารถแนะนำการใช้ชิ้นเนื้อแก่ผู้บริโภคได้

การนำเข้าเนื้อโคแช่เย็นแช่แข็งจากต่างประเทศ ในปริมาณ 900 พันตันต่อปี หรือคิดเป็นตัวโคคุณภาพสูงประมาณ 12,700 ตัว ถ้าหากภาครัฐเร่งการส่งเสริมการผลิตโคเนื้อคุณภาพสูง จะทำให้เกิดปัญหาค้นส่วนรองมีปริมาณมากขึ้นกว่าเดิมอีกเป็นเท่าตัว ซึ่งปัจจุบันผู้ประกอบการก็ประสบปัญหากับการตลาดที่มีความต้องการชิ้นส่วนร่อนน้อยมาก เมื่อเทียบกับความต้องการชิ้นส่วนเด็ก

แนวทางแก้ไข

- พัฒนาการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากชิ้นส่วนรองจากโคขุนคุณภาพสูง เช่น ลูกชิ้นคุณภาพจากเนื้อโคขุน
- แนะนำและเผยแพร่การใช้ประโยชน์จากเนื้อโคแต่ละชิ้นส่วนในการประกอบอาหารให้เหมาะสมกับประเภทของอาหารให้แก่ผู้ประกอบการและผู้บริโภค เช่น ชิ้นส่วนรองมีความเหมาะสมที่จะทำเนื้อแดดเดียว เนื้อสวรรค์เช่นเดียวกัน

การส่งออกเนื้อโค ในสภาพปัจจุบันยังไม่มีความเป็นไปได้ เนื่องจากปัญหาโรคปากและเท้าเปื่อย รวมทั้งยังไม่มีมาตรฐานการผลิตและมาตรฐานโรงฆ่า ซึ่งภาครัฐยังไม่มียุทธศาสตร์ชัดเจน อย่างไรก็ตามมีแนวคิดของรัฐมนตรีที่จะผลิตเนื้อโคคุณภาพเพื่อส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่นและเกาหลีใต้ ซึ่งยากในการแข่งขันกับประเทศที่ส่งออกอยู่แล้วได้แก่ประเทศสหรัฐอเมริกาและออสเตรเลีย ที่มีการผลิตเนื้อโคและส่งออกเนื้อโคคุณภาพสูงที่มีไขมันแทรกสูงสู่ตลาดญี่ปุ่นและเกาหลีใต้

แนวทางแก้ไข

- ควรพัฒนาอาหารประเภทพร้อมบริโภค (ready to eat) ซึ่งประเทศไทยมีจุดแข็งคืออาหารไทยเป็นที่รู้จักแพร่หลายในต่างประเทศอยู่แล้ว ทำให้มีความได้เปรียบในการแข่งขันในตลาดส่งออก
- ควรเน้นการผลิตเนื้อโคคุณภาพสูงจากโคลูกผสมบราห์มันเลือดสูงและผลิตอาหารฮาลาล เพื่อส่งไปขายในประเทศมุสลิมในแถบตะวันออกกลาง ซึ่งไม่นิยมบริโภคเนื้อโคที่มีไขมันแทรกมาก ทำให้เหมาะกับการผลิตโคเนื้อของประเทศไทย
- รัฐบาลควรหาทางเปิดตลาดเนื้อโคขุนจากโคลูกผสมบราห์มันเลือดสูง (yield grade) เพื่อส่งออกไปยังประเทศมุสลิม
- พัฒนาหรือส่งเสริมในการส่งโคมีชีวิตไปยังประเทศมาเลเซียเพิ่มขึ้น ซึ่งประเทศไทยยังคงได้เปรียบด้านต้นทุนค่าขนส่งเมื่อเทียบกับประเทศออสเตรเลีย
- สร้าง new brand จากเนื้อโคพื้นเมือง ซึ่งมีจุดเด่นพิเศษเช่น เส้นใยกล้ามเนื้อละเอียด มีไขมันต่ำ เป็นเนื้อโคของไทยซึ่งชาวต่างชาติอาจต้องการชิมรสชาติของเนื้อ
- สร้าง Grass beef หรือ Organic beef จากโคกินหญ้าซึ่งมีต้นทุนต่ำ โดยใช้โคพื้นเมืองของประเทศ โดยเน้นระบบการผลิตแบบเศรษฐกิจพอเพียง

7.1.2 ตลาดเนื้อคุณภาพปานกลาง

ปัจจุบันส่วนใหญ่เป็นเนื้อมาจากโคลูกผสมพื้นเมืองบราห์มัน ซึ่งสามารถยกระดับเป็นเนื้อโคคุณภาพสูง (yield grade) ได้ ถ้าหากมีการปรับปรุงในเรื่อง มาตรฐานการเลี้ยง มาตรฐานโรงฆ่า การจัดการหลังการฆ่าเช่นการเก็บรักษา การบ่มเนื้อก่อนจำหน่าย เป็นต้น และรูปแบบในการจัดจำหน่าย ให้มีความปลอดภัยด้านอาหาร (food safety)

แนวทางแก้ไข

- พัฒนาโรงฆ่าขนาดเล็กให้ได้มาตรฐาน มีความสะอาดและถูกสุขอนามัย
- ปรับปรุงรูปแบบการจำหน่ายเนื้อในตลาดสด โดยกำหนดให้เก็บรักษาเนื้อสัตว์ในตู้เย็นเพื่อการจำหน่าย
- รณรงค์ให้ความรู้แก่ผู้บริโภคในการเลือกซื้อเนื้อที่สะอาด และปลอดภัยจากรุนโรย
- จัดให้มีการเตรียมมาตรการรองรับโดยการจัดให้มีการรองรับคุณภาพสินค้าของผู้ประกอบการที่มีมาตรฐานการผลิตและมาตรฐานโรงฆ่า
- พัฒนาลาดโคมีชีวิต ให้มีระบบสืบย้อนกลับได้ ว่ามีประวัติมาจากที่ไหน และสามารถควบคุมสถานการณ์ได้ ถ้าหากเกิดโรคระบาด (Traceability)

7.1.3 ตลาดเนื้อคุณภาพต่ำ

ปัญหาเกิดจากจำนวนโคมีชีวิตเข้าโรงฆ่าไม่พอเพียงกับความต้องการในการทำลูกชิ้น ได้แก่โคนมคัดทิ้ง โกงานแก่ ทำให้มีการนำโคมาจากประเทศเพื่อนบ้านตามแนวชายแดนไทย – พม่า ทั้งถูกต้องตามกฎหมายและลักลอบ จึงต้องเร่งการผลิตโคประเภทนี้ภายในประเทศ ได้แก่ การผลิตโคลูกผสมพื้นเมืองและบราห์มันที่สามารถทนต่อสภาพการขาดแคลนอาหารในบางฤดูกาลได้ และเกษตรกรระดับยากจนสามารถยึดเป็นอาชีพหลักได้ เพื่อทดแทนการนำเข้าโคที่ไม่ทราบประวัติชัดเจน หากภาครัฐละเลยการผลิตโคกลุ่มนี้ก็จะทำให้เกิดการขาดแคลนโคที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการทำลูกชิ้น อาจเป็นผลให้มีการนำเข้าโคจากประเทศอินเดียและโคคัดทิ้งจากประเทศออสเตรเลีย

นอกจากนี้ปริมาณการบริโภคเนื้อโคคุณภาพต่ำยังผันแปรตามฤดูกาล ทำให้การซื้อขายโคมีชีวิตลดน้อยลงในช่วงฤดูเช่นในฤดูฝน ซึ่งอาจเป็นไปได้ว่าจะมีอาหารทดแทนราคาถูกตามธรรมชาติเช่นปลา กุ้ง หอย กบ เป็นต้น ทำให้ผู้บริโภคมีทางเลือกเพิ่มขึ้น

แนวทางแก้ไข

- ควรส่งเสริมให้เกษตรกรรายย่อยเลี้ยงโคประเภทนี้ ซึ่งมีต้นทุนต่ำ เพื่อส่งเข้าโรงงานทำลูกชิ้น เป็นการป้องกันโรคปากเท้าเปื่อยที่ผ่านมาจากชายแดน
- ควรเร่งพัฒนาด้านประสิทธิภาพการสืบพันธุ์ โดยเฉพาะอัตราผสมติด
- ควรมีการศึกษาวงจรตลาดของโคเนื้อในรอบปี เพื่อผลิตให้สอดคล้องกับความต้องการ

7.2 ด้านการผลิตในฟาร์ม

7.2.1 ต้นทุนการผลิตโคขุน

ต้นทุนการผลิตเนื้อโคนั้นคิดเป็นต้นทุนทางด้านค่าตัวโคถึง 45 เปอร์เซ็นต์ (ราคา ณ โคมีชีวิต น้ำหนักประมาณ 250 กิโลกรัมเท่ากับ 43 บาทต่อกิโลกรัม) และพบว่าราคาโคมีชีวิตเพิ่มขึ้นอย่างมากตั้งแต่ราคา 45 บาทต่อกิโลกรัมในปี พ.ศ. 2546 เป็นประมาณ 48 บาทต่อกิโลกรัมหรือประมาณ 12,000 บาทต่อตัว ในปี พ.ศ. 2547 และในปี พ.ศ. 2548 โคมีชีวิตยังมีแนวโน้มราคาสูงขึ้นอีก เป็นผลเนื่องมาจากมีความต้องการในการซื้อโคมาขุนเพิ่มขึ้น ความสามารถในการผลิตโคสำหรับขุนไม่พอเพียง จึงทำให้ราคาโคมีชีวิตสูงขึ้นอย่างเห็นได้ชัด แต่ถ้า ณ เวลาส่งเข้าโรงฆ่าราคาโคขุนไม่สูงขึ้นตามหรือไม่สามารถลดต้นทุนผันแปรทางด้านอื่นลงได้ ก็จะทำให้ผู้เลี้ยงขาดทุนได้อย่างแน่นอน ส่วนการเพิ่มราคาเนื้อโคขุนคงเป็นไปได้ยาก เพราะปัจจุบันราคาเนื้อโคขุนก็มีราคาสูงอยู่แล้ว

จากการศึกษาผลตอบแทนโคขุนคุณภาพสูงโดยสมาชิกสหกรณ์การเลี้ยงปศุสัตว์ กรป. กลาง โพนยางคำ จำกัดพบว่ามีกำไรจากการขุนโค 1 ตัวประมาณ 12,000 บาทภายในระยะเวลา 1 ปีซึ่งใกล้เคียงกับสมาชิกสหกรณ์โคเนื้อมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน จำกัด ซึ่งได้รับกำไรประมาณ 10,000 บาทภายในระยะเวลา 10 เดือน หรือคิดเป็นเงิน 1,000 บาทต่อเดือน โดยไม่ได้คิดค่าแรงงานและค่าน้ำค่าไฟฟ้า ส่วนในฟาร์มเอกชนขนาดใหญ่เช่นลุงเชาว์ฟาร์ม จะได้กำไรตัวละ 3,000 บาทภายในระยะเวลา 150 วัน โดยคิดค่าแรงงาน ค่าน้ำค่าไฟฟ้าและเวชภัณฑ์แบบเหมารายตัวแล้ว ซึ่งราคาโคมีชีวิตประมาณ 43 บาทต่อกิโลกรัมและมีต้นทุนการผลิตประมาณ 39 – 40 บาทต่อกิโลกรัม ดังนั้นถ้าหากราคาโคเข้าขุนสูงขึ้นจาก 43 เป็น 48 บาทก็ทำให้เหลือกำไร 1,715 บาทต่อตัวเท่านั้น

แนวทางแก้ไข

- ควรเพิ่มจำนวนแม่พันธุ์โคเนื้อให้มากขึ้น
- ควรปรับปรุงเพิ่มประสิทธิภาพการสืบพันธุ์ โดยเฉพาะอัตราการผสมติด

7.2.2 ราคาอาหาร

ราคาอาหารมีแนวโน้มสูงขึ้นโดยเฉพาะอาหารข้น โดยเฉพาะวัตถุดิบอาหารสัตว์ประเภทโปรตีน นอกจากนี้ยังมีความต้องการแหล่งอาหารหยาบมากขึ้น ทั้งหญ้าสดและผลพลอยได้จากการเกษตรและโรงงานอุตสาหกรรม เช่นฟางข้าว เปลือกสับประรด เปลือกและต้นข้าวโพด ทำให้มีราคาสูงขึ้น อันเนื่องมาจากจำนวนผู้เลี้ยงเพิ่มสูงขึ้น รวมทั้งน้ำมันเชื้อเพลิงประเภทดีเซลมีแนวโน้มสูงขึ้น (รัฐบาลจะปล่อยให้ราคาลอยตัวตามราคาตลาดโลกเหมือนกับน้ำมันเบนซิน) ซึ่งจะมีผลให้ต้นทุนการผลิตโคขุนสูงขึ้น โดยเฉพาะกลุ่มโคคุณภาพสูง ซึ่งค่าอาหารคิดเป็น 45 เปอร์เซ็นต์ของต้นทุนการผลิต

แนวทางแก้ไข

- ควรคำนึงถึงความคุ้มค่าเชิงธุรกิจ โดยพิจารณาความต้องการของตลาดเป็นหลัก ก่อนที่จะวางแผนการผลิตโคให้สอดคล้องกับระดับของตลาด ไม่ว่าจะเป็นเกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อหรือภาครัฐที่มีนโยบายส่งเสริมการเลี้ยง
- ควรส่งเสริมการเลี้ยงโคเนื้อตามศักยภาพของผู้เลี้ยง หากเป็นเกษตรกรรายย่อยที่มีทุนทรัพย์น้อยและ/ หรือมีความรู้น้อย ควรเลี้ยงโคประเภทตะกอ (ขึ้นโครงสร้าง) ไม่จำเป็นต้องให้อาหารข้นหรือการดูแลเป็นพิเศษ ส่วนเอกชนรายใหญ่ควรทำการขุนโคเพื่อผลิตเนื้อโคคุณภาพสูงซึ่งมีทั้งทุนทรัพย์ ความชำนาญและความสามารถในการหาตลาด

7.2.3 พันธุ์โคเนื้อ

การผลิตโคขุนคุณภาพสูง จำเป็นจะต้องใช้โคลูกผสมที่มีระดับเลือดยุโรปมากกว่า 50 เปอร์เซนต์ หรือระดับเลือดบราห์มันมากกว่า 75 เปอร์เซนต์ ซึ่งมีความสามารถในการเจริญเติบโตเร็ว ประสิทธิภาพการเปลี่ยนอาหารดี และมีคุณภาพเนื้อสูง ถ้าหากจะเร่งผลิตเนื้อคุณภาพดี ก็จำเป็นต้องมีสายพันธุ์โคที่ดีและมีจำนวนมากพอเพียง แต่อย่างก็ตามต้องคำนึงถึงความต้องการของตลาดเป็นปัจจัยสำคัญที่สุด

แนวทางแก้ไข

- ภาครัฐควรปรับปรุงพันธุ์โคเนื้อพร้อมเพิ่มจำนวนแม่พันธุ์ให้มากขึ้น โดยอาจดำเนินการภายในศูนย์หรือสถานีของกรมปศุสัตว์ หรืออาจลงทุนผ่านฟาร์มเอกชนที่มีศักยภาพก็ได้
- ภาครัฐไม่ควรเร่งส่งเสริมการเลี้ยงโคขุนคุณภาพสูง โดยเฉพาะเกษตรกรรายย่อย เว้นแต่จะมีสหกรณ์ที่เข้มแข็งหรือผ่านระบบการจัดการตลาดของฟาร์มเอกชนขนาดใหญ่
- ควรส่งเสริมให้เลี้ยงโคพันธุ์บราห์มันสำหรับเกษตรกรรายย่อย ซึ่งเป็นพันธุ์ที่สามารถปรับตัวได้ดี และมีความยืดหยุ่นในการรองรับตลาดได้หลายระดับ ขึ้นอยู่กับศักยภาพของผู้เลี้ยง ทุนทรัพย์และระบบตลาด

7.2.4 แหล่งอาหารหยาบ

แหล่งอาหารหยาบมีค่อนข้างจำกัด ซึ่งนอกจากจะใช้เป็นอาหารสำหรับโคเนื้อแล้วยังใช้สำหรับสัตว์เคี้ยวเอื้องประเภทอื่นเช่นโคนม กระบือ แพะแกะ เป็นต้น พื้นที่สาธารณะที่มีหญ้าธรรมชาติลดน้อยลงประกอบกับการใช้ที่ดินในกิจการอื่นๆ เช่นสร้างที่อยู่อาศัย โรงแรม รีสอร์ท โรงงาน ทำให้การลงทุนในการปลูกสร้างทุ่งหญ้ามีราคาแพงขึ้น ถึงแม้ว่ากรมปศุสัตว์จะมีโครงการนาหญ้าเพื่อผลิตหญ้าอาหารสัตว์ก็ตาม แต่ราคาของหญ้าจะต้องเหมาะสม ไม่แพงเกินไป ผู้เลี้ยงโคจึงจะสนใจซื้อ การเร่งส่งเสริมโคขุนจะทำให้ขาดแคลนอาหารหยาบมากยิ่งขึ้น และมีราคาสูงขึ้นเป็นผลให้ต้นทุนการผลิตโคขุนสูงตามไปด้วย

แนวทางแก้ไข

- ควรจัดแบ่งเขตการผลิต (Raising Zone) ให้ชัดเจน เพื่อสะดวกในการจัดการด้านอาหารหยาบและป้องกันการรุกร้าจากกลุ่มผู้ประกอบการประเภทอุตสาหกรรมที่ไม่เกี่ยวกับการเกษตร
- ส่งเสริมการผลิตพืชอาหารสัตว์ราคาเหมาะสมสำหรับการเลี้ยงโคเนื้อ

7.2.5 เกษตรกร

เกษตรกรรายย่อยส่วนใหญ่มีพื้นฐานอาชีพเกษตรกรกรรม ซึ่งเลี้ยงโคเพื่อใช้แรงงานเป็นหลัก ทำให้ขาดความรู้และประสบการณ์ในการขุนโค รวมทั้งมีความเข้าใจผิดในการจัดการให้

อาหาร เช่นคิดทำให้อาหารหยวนอย่างเดียวหรือปริมาณมากกว่าอาหารชั้นก็พอเพียงต่อการเจริญเติบโตแล้ว ให้อาหารชั้นแบบประหยัด เป็นต้น เป็นเหตุให้โคเจริญเติบโตไม่ดีเท่าที่ควร และทำให้ขาดทุนในที่สุด

แนวทางแก้ไข

- ต้องอบรมให้ความรู้แก่เกษตรกรในการเลี้ยงโคขุนคุณภาพสูง โดยเฉพาะอย่างยิ่งความเข้าใจในเชิงธุรกิจ สามารถบันทึกรายรับรายจ่าย คิดคำนวณต้นทุนการผลิต กำไรขาดทุน การวางแผนการลงทุนว่าควรมีเงินทุนหมุนเวียนมากน้อยเพียงใดในการขุนโคในระยะเวลา 10-12 เดือน

7.3 โรงฆ่าและการจัดการภายหลังการฆ่า

ปัญหาที่สำคัญคือโรงฆ่าไม่ได้มาตรฐานตามหลักสุขอนามัย ไม่ควรเน้นการสร้างโรงฆ่ามาตรฐานสากลขนาดใหญ่ ซึ่งไม่เหมาะสมกับสภาพการเลี้ยงโคเนื้อในประเทศไทยที่มีการกระจายอยู่ทั่วไป โดยการเลี้ยงของเกษตรกรรายย่อย ที่มีการฆ่าโคเนื้อเพื่อการบริโภคแบบวันต่อวัน ไม่มีการเก็บรักษาในอุณหภูมิต่ำ ปัจจุบันซื้อขายในรูปซากหรือเนื้อร้อน ซึ่งไม่มีความสะอาดและปลอดภัยต่อผู้บริโภค

แนวทางแก้ไข

- ควรส่งเสริมการสร้างโรงฆ่าขนาดเล็ก (วันละไม่เกิน 10 ตัว) ที่มีมาตรฐานด้านสะอาด ถูกสุขอนามัยและปลอดภัย ซึ่งควรกระจายไปตามแหล่งที่เลี้ยง เนื่องจากโรงฆ่าขนาดใหญ่จะต้องลงทุนสูง มีค่าใช้จ่ายในด้านดำเนินการสูง และเพิ่มค่าขนส่งในกรณีผู้เลี้ยงอยู่ห่างไกลออกไป
- ควรมีการศึกษาวิเคราะห์ต้นทุนในการฆ่าโค 1 ตัวในโรงฆ่ามาตรฐาน ซึ่งจะมีค่าดำเนินการเพิ่มขึ้นเช่นกรณีของสุกร ค่าบริการเพิ่มขึ้นจาก 80 เป็น 120 - 140 บาทต่อตัว
- ควรเตรียมบุคลากรที่มีความรู้ทางด้านเทคโนโลยีการฆ่าและชำแหละ รวมทั้งการจัดการเนื้อภายหลังการฆ่า ได้แก่รูปแบบการเก็บรักษาเนื้อ การบ่มเนื้อที่เหมาะสม เป็นต้น
- ศึกษาการใช้ประโยชน์จากชิ้นส่วนต่างๆ ที่เกิดจากการตัดแต่งแบบสากล
- ศึกษารูปแบบตลาดจำหน่ายที่เหมาะสม เช่นการขายเนื้อในตู้เย็น

7.4 นโยบายของภาครัฐ

ภาครัฐกำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาโคเนื้อ ระยะเวลา 5 ปี เพื่อผลิตเนื้อโคคุณภาพดีให้เพียงพอับความต้องการการบริโภคภายในประเทศ ลดการนำเข้าและเหลือเพื่อส่งออก รวมทั้งสร้างอาชีพเพิ่มรายได้แก่เกษตรกร มีการกำหนดโครงการต่างๆ ภายใต้ยุทธศาสตร์ 5 ด้านซึ่งมุ่งเน้นการผลิตโคเนื้อคุณภาพสูง โดยเฉพาะการบริการผสมเทียมใช้งบประมาณถึง 5,490 ล้านบาทจาก 13,970 ล้านบาท ซึ่งคิดเป็น 39% ของงบประมาณทั้งหมดหรือ 81% ของงบดำเนินการตลอด 5 ปี

ผลจากการดำเนินการจะทำให้มีโคเนื้อคุณภาพดียุโรปจำนวนมาก ซึ่งจำเป็นต้องเลี้ยงเพื่อผลิตเนื้อคุณภาพสูงที่ต้องลงทุนสูงและมีตลาดรองรับอย่างเป็นรูปธรรม ดังนั้นหน่วยงานของรัฐควรกำหนดทิศทางการผสมเทียมให้ได้พันธุ์ที่สอดคล้องกับการเลี้ยงและการตลาด

นโยบายที่มุ่งเน้นเฉพาะเรื่องพันธุ์เป็นหลักเพื่อทดแทนการนำเข้าเนื้อโคคุณภาพสูงจากต่างประเทศนั้น ประเด็นสำคัญที่ไม่ควรละเลยคือจะต้องทำการปรับปรุงมาตรฐานการผลิตตั้งแต่ต้นทางจนถึงโรงฆ่าและจุดจำหน่าย โดยเฉพาะถ้าต้องการผลิตเพื่อส่งออก ซึ่งในยุทธศาสตร์การพัฒนาตลาด รัฐเน้นการให้กู้ยืมในการพัฒนาโรงฆ่าให้ได้มาตรฐาน ความจริงแล้วสมควรให้ความช่วยเหลือด้านมาตรการอื่น ๆ อาทิเช่น ภาครัฐและเอกชนลงทุนฝ่ายละ 50 % เพื่อกระตุ้นการลงทุนปรับปรุงโรงฆ่าขนาดเล็ก จัดทำโรงฆ่าต้นแบบขนาดเล็ก มีมาตรการพิเศษด้านโควตา เป็นต้น อย่างไรก็ตามหน่วยงานรัฐยังควรศึกษาปรับปรุงพันธุ์เพื่อผลิตพ่อแม่พันธุ์ที่ดีสำหรับเกษตรกรต่อไป

รัฐควรพยายามลดต้นทุนการผลิตโคเนื้อของเกษตรกร โดยการส่งเสริมให้เลี้ยงพันธุ์ที่เหมาะสมคือสามารถปรับตัวได้ดี เลี้ยงได้ง่าย สามารถรองรับได้ตลาดขึ้นอยู่กับทุนทรัพย์และศักยภาพของผู้เลี้ยง ได้แก่ โคลูกผสมบราห์มัน ส่วนเกษตรกรที่ไม่ทุนมากพอที่จะขุนโค ควรส่งเสริมให้เลี้ยงโคพื้นเมือง ซึ่งมีขนาดเล็ก ทนทานต่อสภาพอากาศร้อนชื้น สามารถเจริญเติบโตได้ในสภาพเลี้ยงปล่อยแทะเล็มในทุ่งหญ้าธรรมชาติ แต่ภาครัฐไม่ควรบริการผสมเทียมฟรีด้วยน้ำเชื้อพันธุ์ยุโรป ภาครัฐควรจัดทำโครงการผลิตเนื้อโคพื้นเมืองกินหญ้า ซึ่งจัดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ (new brand) ในชื่อ Natural beef or Green beef คล้ายกับประเทศนิวซีแลนด์ที่ผลิต Organic beef

นอกจากนี้รัฐยังมีปัญหาเรื่องนโยบายการผลิตและจำหน่ายวัคซีนป้องกันโรคระบาดที่สำคัญ เช่น โรคปากเท้าเปื่อย โรคไข้สามวัน โรคแท้งติดต่อ เป็นต้น ซึ่งผู้เลี้ยงโคเนื้อไม่สามารถหาซื้อวัคซีนได้ในเวลาที่เวลาที่เหมาะสม

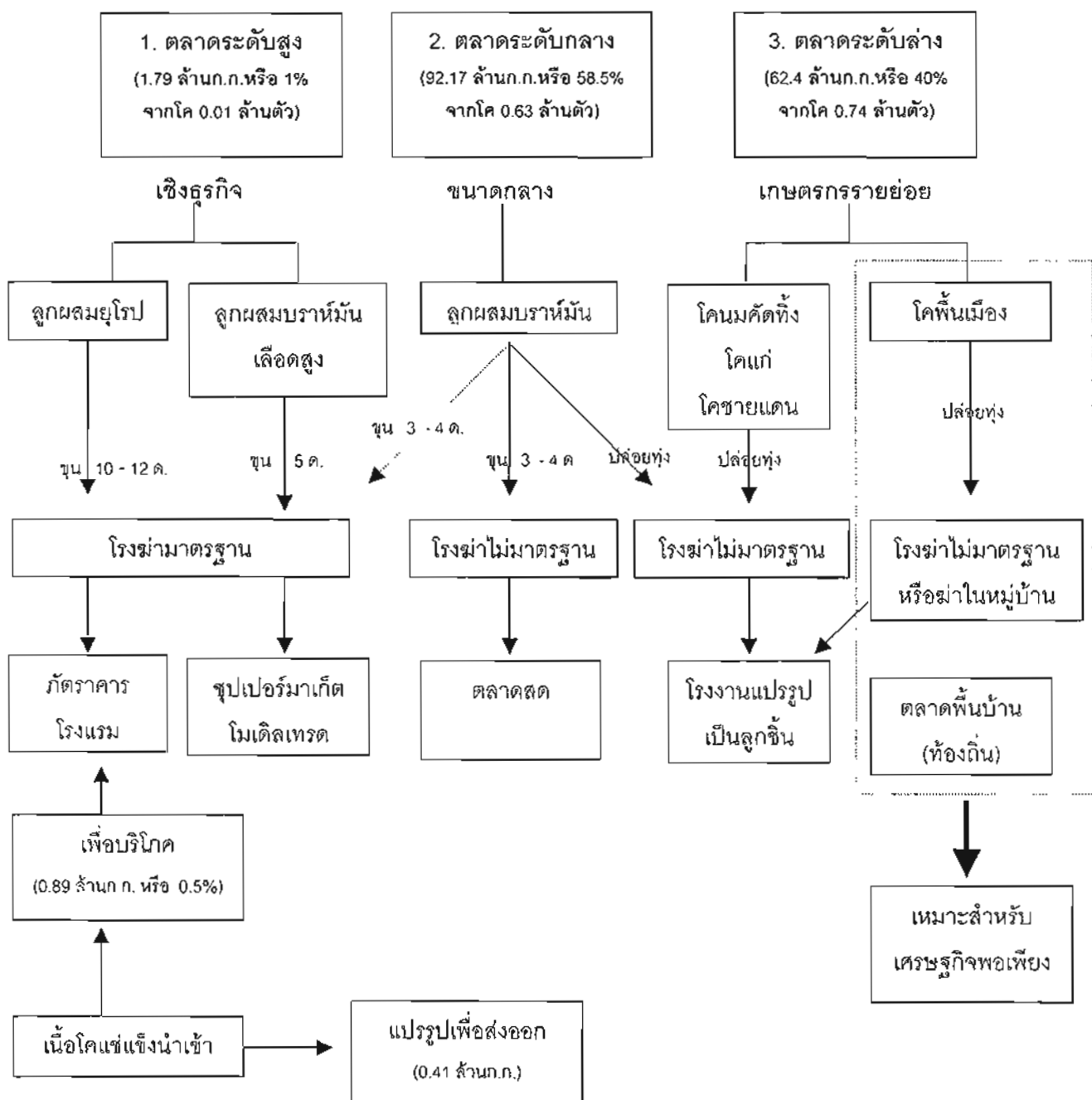
แนวทางแก้ไข

- ภาครัฐควรทำการขยายพันธุ์พ่อแม่พันธุ์ดีเพื่อจำหน่ายแก่เกษตรกรในราคาเหมาะสม
- ภาครัฐส่งเสริมการเลี้ยงโคเนื้อให้เหมาะสมกับระดับของตลาด โดยมีการบริหารจัดการอย่างเป็นระบบ เช่น ผ่านทางสหกรณ์หรือกลุ่ม บริษัทเอกชนในรูปแบบเครือข่าย
- ศึกษาวิจัยคุณภาพเนื้อโคพื้นเมือง พร้อมส่งเสริมการขายในรูปแบบของผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพ

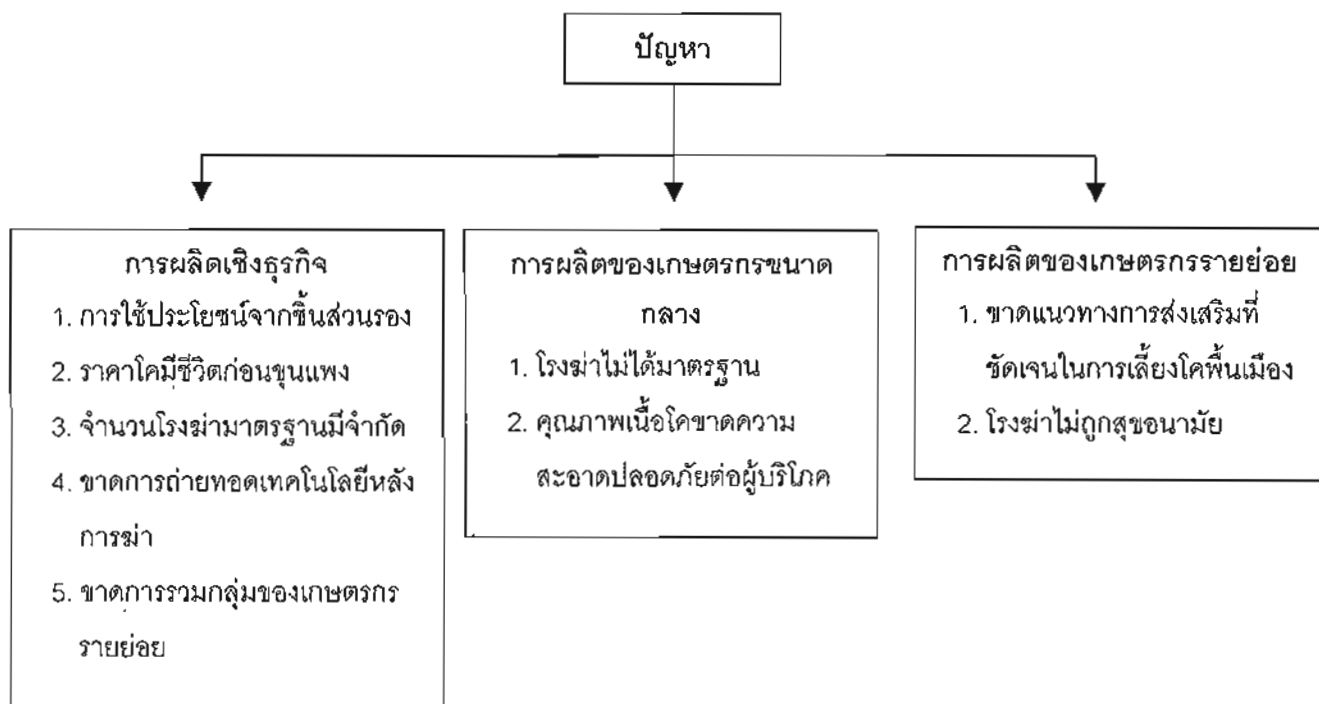
บทที่ 8

สรุปและข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาครั้งนี้ คณะผู้วิจัยได้สำรวจสภาพการเลี้ยงโคเนื้อในประเทศไทย รวมทั้งสัมภาษณ์ผู้ที่เกี่ยวข้องตั้งแต่เกษตรกรรายย่อย เกษตรกรรายใหญ่ พ่อค้าคนกลาง ผู้ประกอบการ ทั้งโรงฆ่าและจัดจำหน่ายเนื้อโคในตลาดระดับบน ระดับกลางและระดับล่าง สามารถสรุปสถานการณ์ภาพของอุตสาหกรรมโคเนื้อของประเทศไทยได้ซึ่งแสดงในแผนภูมิดังนี้



► หมายถึง มีความเป็นไปได้ในอนาคต



จากผลการศึกษา คณะผู้วิจัยได้วิเคราะห์จุดอ่อน จุดแข็ง โอกาสและภัยคุกคาม (SWOT Analysis) ในการผลิตและการตลาดเนื้อโคของประเทศไทยได้ดังนี้คือ

จุดแข็ง

1. มีแหล่งอาหารหยาบที่มีปริมาณมากและราคาถูกจากผลพลอยได้จากการเกษตรและโรงงานอุตสาหกรรมเกษตร ได้แก่ ฟางข้าว ต้นและเปลือกข้าวโพด เปลือกสับปะรด ต้นถั่วหลังการเก็บเกี่ยว เศษเหลือจากโรงงานผลไม้กระป๋องประเภทอื่น
2. ปลอดภัยจากโรควัวบ้า (BSE) เนื่องจากไม่ได้ใช้วัตถุดิบอาหารสัตว์ประเภทเนื้อและเลือดปนซึ่งส่วนใหญ่ใช้เป็นวัตถุดิบในการผสมอาหารสำหรับสัตว์ปีกและสุกร
3. มีระบบการเลี้ยงที่สอดคล้องกับศักยภาพของเกษตรกร เพื่อผลิตเนื้อโคให้ตรงกับความต้องการของตลาด เช่นเกษตรกรที่ยากจน จะเลี้ยงโคด้วยทุนธรรมชาติเพื่อให้ได้น้ำหนักจำหน่ายเข้าขุนหรือเลี้ยงโคพื้นเมืองแบบปล่อยแทะเล็มตามทุ่งหญ้าสาธารณะ กลุ่มที่มีทุนพอสมควร ก็จะเลี้ยงโคมัน ซึ่งใช้ระยะเวลาสั้น ส่วนกลุ่มที่มีเงินทุนหรือมีระบบสหกรณ์ก็สามารถเลี้ยงโคขุนคุณภาพได้

จุดอ่อน

1. มีปัญหาโรคปากเท้าเปื่อยระบาดอยู่ในประเทศ ซึ่งยังไม่สามารถกำจัดหรือควบคุมได้ 100 % ทำให้ไม่สามารถส่งออกเนื้อโคได้
2. โรงฆ่ามากกว่า 90 % ไม่ได้มาตรฐาน
3. ขาดแคลนพื้นที่ที่มีระบบชลประทานสำหรับปลูกพืชอาหารสัตว์

4. ขาดแคลนแม่พันธุ์สำหรับผลิตลูกโคเพื่อเข้าขุน ทำให้โคเข้าขุนมีราคาสูง
5. การบริการผสมเทียมของภาครัฐยังไม่ทั่วถึง
6. วัคซีนสำหรับป้องกันโรคระบาดไม่พอเพียง เนื่องจากภาครัฐไม่เปิดโอกาสให้มีการจำหน่ายวัคซีนอย่างเสรี เช่น วัคซีนป้องกันโรคปากเท้าเปื่อย โรคไข้สามวัน โรคคอบวม โรคแท้งติดต่อ
7. ระเบียบกฎหมายยังล้าหลังโดยเฉพาะด้านการขนย้ายโคมีชีวิตและเนื้อโค
8. ยังไม่มีการจัดแบ่งเกรดคุณภาพเนื้อโค
9. เกษตรกรรายย่อยยังขาดความรู้ความเข้าใจในเรื่องการเลี้ยงโคขุนและการจัดการเชิงธุรกิจ
10. การพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์ยังมีน้อย ส่วนใหญ่ทำลูกชิ้น หรือนิยมบริโภคในรูปเนื้อสด
11. ระบบการซื้อขายในตลาดโคมีชีวิตยังไม่มีเกณฑ์มาตรฐานเช่นไม่ชั่งน้ำหนักตัว การขนย้ายสัตว์ การป้องกันโรค
12. ผู้ประกอบการขาดความรู้ในด้านการจัดการหลังการฆ่าเช่น การเก็บรักษา การตัดแต่ง แยกชิ้นส่วนตามการใช้ประโยชน์ การบ่มเนื้อ

โอกาส

1. ไม่มีข้อขัดแย้งทางการเมืองกับกลุ่มประเทศมุสลิม ทำให้มีโอกาสส่งออกเนื้อโค
2. ชื่อเสียงด้านอาหารไทยที่รู้จักไปทั่วโลก ทำให้มีโอกาสพัฒนาเนื้อโคเพื่อการส่งออกประเภท ready to eat
3. สามารถสร้างเอกลักษณ์ของเนื้อโคไทย (New brand) เช่นเนื้อจากโคพื้นเมืองที่มีขนาดเล็ก โคได้ดีในสภาพปล่อยเลี้ยงตามธรรมชาติ อาจจัดเป็น organic beef ได้
4. มีระบบการผลิตเนื้อโคคุณภาพสูงอย่างเป็นรูปธรรม โดยมีคุณภาพเทียบเท่ากับเนื้อโคที่ผลิตได้ในต่างประเทศ (grain fed beef)
5. การเกิดโรคไข้หวัดนกระบาดในสัตว์ปีก ทำให้ผู้บริโภคหันมาบริโภคเนื้อโคมากขึ้น

อุปสรรค/ ภัยคุกคาม

1. การยอมรับของผู้บริโภคต่อเนื้อโค ยังอยู่ในระดับต่ำ โดยมีทัศนคติว่าเนื้อโคเหนียวและมีกลิ่นเหม็น ศาสนาและความเชื่อในเจ้าแม่กวนอิมทำให้ไม่บริโภคเนื้อโค ไม่ยอมรับในคุณภาพของเนื้อโคไทย ทำให้เลือกกินเนื้อโคนำเข้าจากต่างประเทศ
2. คนไทยมีโอกาสนในการเลือกบริโภคเนื้อประเภทอื่นซึ่งมีราคาถูกกว่าเช่นเนื้อไก่ เนื้อสุกร รวมทั้งอาหารตามธรรมชาติเช่นปลา กุ้งหอย กบเขียด เป็นต้น
3. คนไทยยังนิยมบริโภคเนื้อสดซึ่งจำหน่ายทันทีหลังการฆ่าโดยไม่ผ่านการแช่เย็น (เนื้อร้อน)

4. การลงทุนข้ามชาติของประเทศพัฒนาแล้วเช่นประเทศออสเตรเลียลงทุนในประเทศมาเลเซียและอินโดนีเซีย เพื่อเลี้ยงโคขุนโดยมีต้นทุนการผลิตต่ำ ทำให้เกิดการแข่งขันสูงในตลาดส่งออกของประเทศไทย โดยเฉพาะในแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้และตะวันออกกลาง

5. การเปิดการค้าเสรี (FTA) จะทำให้ประเทศไม่สามารถกำหนดภาษีศุลกากรเพื่อป้องกันนำเข้าเนื้อโคจากต่างประเทศ โดยเฉพาะออสเตรเลีย นิวซีแลนด์ และอินเดีย ที่มีต้นทุนการผลิตต่ำกว่า

ข้อเสนอแนะในการวิจัย

การผลิต

1. ศึกษากระบวนการผลิตโคเนื้อให้เหมาะสมกับตลาดในแต่ละระดับ โดยคำนึงถึงพันธุ์ การเลี้ยงดู การให้อาหาร และการจัดการ
2. ศึกษาความเป็นไปได้ของการผลิตโคขุนแบบแบ่งเป็นช่วงๆ สำหรับเกษตรกรรายย่อย ตั้งแต่ลูกโคหย่านจนถึงส่งโรงฆ่าว่าคุ้มค่าทางเศรษฐกิจหรือไม่
3. วิจัยทางด้านเศรษฐกิจ สังคมและสภาพแวดล้อมของผู้เลี้ยงโคเนื้อ รวมทั้งความเข้มแข็งของกลุ่มเกษตรกรหรือสหกรณ์

เทคโนโลยีหลังการฆ่า

1. วิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์และแปรรูปชิ้นส่วนรองจากซากโคขุนคุณภาพสูง
2. วิจัยรูปแบบการจำหน่ายเนื้อในตลาดสด โดยคำนึงถึงความปลอดภัยด้านอาหาร
3. วิจัยเทคโนโลยีการจัดการเนื้อหลังการฆ่า เช่นการบ่มเนื้อที่เหมาะสม รูปแบบการเก็บรักษาเนื้อ
4. ศึกษาการใช้ประโยชน์จากชิ้นส่วนต่างๆ ที่เกิดจากการตัดแต่งแบบสากล

การตลาดและ

1. ศึกษาพฤติกรรม ทักษะและความรู้เกี่ยวกับเนื้อโคของผู้บริโภคแต่ละภูมิภาค เพื่อกำหนดรูปแบบการกระจายเนื้อโคสู่ตลาด
2. ศึกษาวงจรตลาดเนื้อโคในรอบปี เพื่อวางแผนการผลิตเนื้อโคที่ถูกต้องตามระดับตลาดหรือเกรด
3. วิจัยสร้างเอกลักษณ์ของเนื้อโคไทย โดยศึกษาหาจุดเด่นหรือคุณลักษณะ
4. วิจัยระบบการซื้อขายโคมีชีวิต ให้มีระบบสืบย้อนกลับได้ (Traceability)
5. วิจัยเพื่อสร้างระบบการจัดเกรดซากตาม carcass grade หรือ yield grade หรือระบบ

อื่นๆ

นโยบาย

1. วิจัยเชิงนโยบายเพื่อติดตามและประเมินผลกระทบจากโครงการส่งเสริมการเลี้ยงโคเนื้อของภาครัฐ ไม่ว่าจะเป็นระดับรัฐบาล กระทรวง และจังหวัด รวมทั้งการเปิดเขตการค้าเสรีกับต่างประเทศ
2. วิจัยรูปแบบมาตรฐานโรงฆ่าขนาดเล็กที่เหมาะสมในประเทศไทย โดยเฉพาะด้านความสะดวกและถูกสุขอนามัย รวมทั้งรูปแบบการช่วยเหลือจากภาครัฐ เช่น เงินกู้ปลอดดอกเบี้ย
3. วิจัยรูปแบบการช่วยเหลือผู้ประกอบการด้านผลิตโคขุน โรงงานแปรรูป ร้านค้าในตลาดสด เช่นระบบเงินชดเชย (subsidize)

บรรณานุกรม

กรมปศุสัตว์. 2547. ยุทธศาสตร์โคเนื้อ พ.ศ. 2548 - 2552. กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและ
สหกรณ์

ธนันท์ ศุภกิจจานนท์. 2547. คุณภาพซากและผลตอบแทนในการผลิตเนื้อโคคุณภาพสูงจากโค
ลูกผสมเลือดบราห์มัน. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบัน
เทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

ยอดชาย ทองไทยนันท์และมณฑิชา พุทธาคำ 2545 การจัดการการผลิตโคเนื้อคุณภาพดี ใน
เอกสารการจัดการการผลิตสัตว์เคี้ยวเอื้อง มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช สาขาวิชาส่งเสริม
การเกษตรและสหกรณ์

ศิริมา บุญนาค และณัฐพงศ์ ฐีเชื้อ. 2547. รายงานโครงการศึกษาผลกระทบการจัดทำเขตการค้า
เสรีไทย - ออสเตรเลีย ฉบับที่ 5 อุตสาหกรรมนมและผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเนื้อโค
อุตสาหกรรมวิสกี้และไวน์ เสนอกรมเจรจาการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์.
คณะเศรษฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

<http://www.dtn.moc.go.th>

<http://www.dld.go.th>

<http://www.fas.usda.gov>

<http://www.ftawatch.org>

ภาคผนวก ก

กำหนดการประชุม
ประชุมระดมความคิดเห็นเรื่อง
สถานภาพการผลิตและการตลาดเนื้อโคของประเทศไทย
วันที่ 15 ธันวาคม 2547
ณ โรงแรมเอเชีย กรุงเทพมหานคร

เวลา 8.30 – 9.00 น.	ลงทะเบียน
เวลา 9.00 – 9.15 น.	ความเป็นมาและวัตถุประสงค์ของการประชุม โดย ผศ.ดร. ญาณิน โอภาสพัฒนกิจ
เวลา 9.15 – 10.30 น.	นำเสนอผลการศึกษาเรื่อง “สถานภาพการผลิตและการตลาดเนื้อโคของประเทศไทย” โดย - ผศ. ดร. ญาณิน โอภาสพัฒนกิจ - รศ. ดร. จุฑารัตน์ เศรษฐกุล
เวลา 10.30 – 11.00 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
เวลา 11.00 – 12.00 น.	ประชุมกลุ่มย่อย 3 กลุ่ม กลุ่มที่ 1 ยุทธศาสตร์ของภาครัฐ/ผลกระทบจากการค้าเสรี ประธานกลุ่ม – รศ. ดร. ศรเทพ อัมวาสร กลุ่มที่ 2 การผลิตโคเนื้อ (ระบบการเลี้ยงและการรวมกลุ่มเกษตรกร) ประธานกลุ่ม – คุณผกาพรรณ สกุลม้น กลุ่มที่ 3 การตลาดและคุณภาพของเนื้อโค ประธานกลุ่ม – พ.อ. หญิง มัทนา ไสยหงษ์
เวลา 12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
เวลา 13.00 – 14.30 น.	ประชุมกลุ่มย่อย (ต่อ)
เวลา 14.30 – 15.00 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
เวลา 15.00 – 16.00 น.	นำเสนอผลการประชุมการประชุมกลุ่มย่อย
เวลา 16.00 – 16.30 น.	สรุปผลการประชุมโดย รศ. ดร. จันทรจิรัส ธีรเวชชะ

รายชื่อผู้เข้าร่วมประชุม
 “สถานภาพการผลิตและการตลาดเนื้อโคของประเทศไทย”
 วันที่ 15 ธันวาคม 2547

โรงแรมเอเชีย กรุงเทพมหานคร

ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงาน
รศ.ดร.จันทร์จรัส เรียวเดชะ	ผู้อำนวยการฝ่ายการเกษตร สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
รศ.ดร.จุฑารัตน์ เศรษฐกุล	คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า(สจล.)
ผศ.ดร.ญานิน โอภาสพัฒนกิจ	คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า(สจล.)
รศ.ดร.พรณิภา ศิวะพิรุณหิ์	คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า(สจล.)
ดร.ธำรงค์ เมฆนโหร	คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า(สจล.)
รศ.ดร.กุลกัญญา ณ ป้อมเพ็ชร	คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า(สจล.)
ผศ.ดร.วินัย พุทธิกุล	คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน
รศ.ดร.ศรเทพ อัมวาสาร	คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน
นางสาวลักษณ์ ผ่องอำเจียก	คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน
นางสาวปิยะดา ทวีศรี	คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน
คุณผกาพรรณ สกุลมัน	ศูนย์วิจัยและพัฒนากระบือและโค มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ดร.พิพัฒน์ สมภาร	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์(รังสิต)
ดร.สัญญาชัย จตุรสีทา	คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ผศ.ดร.เกรียงไกร โชประการ	คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี
ผศ.ดร.สมชัย สวัสดิพันธ์	คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี
รศ.ดร.ฉลอง วชิราปราการ	คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น
รศ.ดร.สิทธิพงศ์ อริยะพงศ์สรรค์	คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น
รศ.ดร.ปราโมช ศีตะโกเศศ	คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้
ดร.กอร์ปพร วัฒนภูติ	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตปทุมธานี
อ.นสพ.ชาตรี คติวเรช	คณะสัตวแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
นางสาวศิริพร ผิวนิล	คณะแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
นายสิทธิพร บุรณัญ	สหกรณ์โคนมกำแพงแสน
พ.อ.หญิงมัทนา ไสยหงส์	สหกรณ์โคนมโพธิ์ยางคำ
นางสาวมาลัย จงเจริญ	สหกรณ์โคนมโพธิ์ยางคำ
นางจินดา สนิทวงศ์ ณ อยุธยา	กองอาหารสัตว์ กรมปศุสัตว์
นางจินตนา อินทรมงคล	กองบำรุงพันธุ์สัตว์ กรมปศุสัตว์
นายศิริวัฒน์ อินทรมงคล	กองบำรุงพันธุ์สัตว์ กรมปศุสัตว์

ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงาน
จ.อ.เทพดนัย ทองคำดี	กองสนับสนุนและขยายพันธุ์สัตว์ สำนักงานทหารพัฒนา
พ.ญ.สุทธาทิพย์ พันธุ์เอี่ยม	กองสนับสนุนและขยายพันธุ์สัตว์ สำนักงานทหารพัฒนา
นายยอดชาย ทองไทยนันท์	ศูนย์วิจัยและบำรุงพันธุ์สัตว์ตาก
นายวิรัตน์ พรหมเปิด	บริษัท โซคชัยอินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด
นายพงษ์ชัย ภูพิพัฒนา	บริษัท นอร์ทเทิร์นฟาร์ม (1996) จำกัด
นายสุนทร ฤทธิ์วิวัฒน์	Chateau Interfood Co., Ltd.
นางสาวพรรณทิพา ธงทอง	บริษัท แลป อินเตอร์ จำกัด
นายพิพัฒน์ สมบูรณ์ฐานะ	บริษัท เบทาโกร
นายไพศาล ตัญญาพันธุ์	บริษัท ฟู้ด อีคิว จำกัด
นายเรวัติ วัชรไทย	ลุงเชาว์ฟาร์ม จ.สุพรรณบุรี
นายวิบูลย์ ไวยสุระสิงห์	สุระสิงห์ฟาร์ม จ.ระยอง
นายสุรสิงห์ สกลธนาคร	สุมิตรฟาร์ม
นางสาวมาเรีย เผ่าประธาน	ฟาร์มโคเนื้อ อ.ทับสะแก จ.ประจวบคีรีขันธ์
นายสมัย เดวามัด	สมาคมการค้าโคกระบือและเนื้อชำแหละ
นางสาวบุษยา เดวามัด	สมาคมการค้าโคกระบือและเนื้อชำแหละ
นางสาววิไลพร เดวามัด	สมาคมการค้าโคกระบือและเนื้อชำแหละ
นายสุพจน์ บินบุซุบ	ชมรมโคเนื้อ วังน้ำเย็น
นายพงศ์ธร งามรัตน์	นิตยสารสัตว์เศรษฐกิจ
นางสาวอรอนงค์ เชษฐบุตร	สำนักพิมพ์โลกปศุสัตว์และสุกร
นายสุนทร สุตสวาท	นิตยสารสัตว์บก

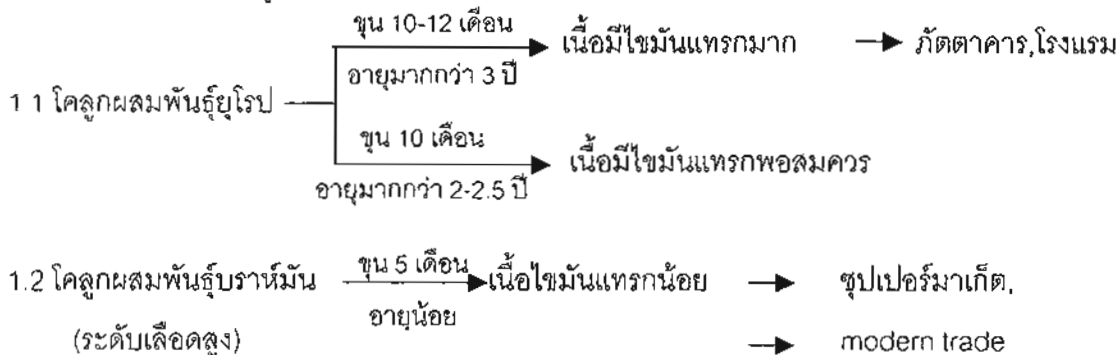
บทสรุปสำหรับผู้บริหาร

อุตสาหกรรมโคเนื้อของประเทศไทย เป็นอุตสาหกรรมที่มีความสำคัญประเภทหนึ่ง ซึ่งเกี่ยวข้องตั้งแต่การผลิตฟาร์มจนออกสู่ตลาดเนื้อสดและผลิตภัณฑ์เนื้อ โดยมีผู้เกี่ยวข้อง (Stakeholders) หลายส่วนนับตั้งแต่เกษตรกรรายย่อย เกษตรกรรายใหญ่ บริษัทเอกชน หน่วยงานของภาครัฐ ตลอดจนผู้บริโภค นอกจากนี้ยังมีอุตสาหกรรมต่อเนื่องและเกี่ยวข้องอีกมากมาย อาทิเช่น อุตสาหกรรมอาหารสัตว์ อุตสาหกรรมเรื่องหนัง อุตสาหกรรมยาและเวชภัณฑ์ อุตสาหกรรมอาหาร รวมทั้งอุตสาหกรรมท่องเที่ยวด้วย

อุตสาหกรรมโคเนื้อมีความเกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอื่นที่กล่าวมาแล้ว การผลิตโคเนื้อและการตลาดโคเนื้อเป็นเริ่มต้นและมีความสัมพันธ์ต่อกันอย่างมาก โดยโคเนื้อพันธุ์พื้นเมืองและลูกผสมจำนวนมาก อยู่ในระบบการเลี้ยงแบบปล่อยทุ่งหญ้าธรรมชาติ ภายใต้การเลี้ยงดูของเกษตรกรรายย่อย 1 ล้านครอบครัว ซึ่งจะเห็นว่าการเลี้ยงโคเนื้อยังคงเป็นอาชีพสร้างรายได้ให้แก่ประชาชนระดับรากหญ้า (ในเขตชนบท) โดยมีการลงทุนต่ำ ซึ่งใช้แรงงานในครอบครัวดูแลโคที่แพะหญ้าในพื้นที่สาธารณะและพื้นที่ว่างเปล่า บริเวณที่ไม่ได้ใช้ประโยชน์ ตามริมถนน ท้องนา ชายป่า สวนผลไม้ บนภูเขา

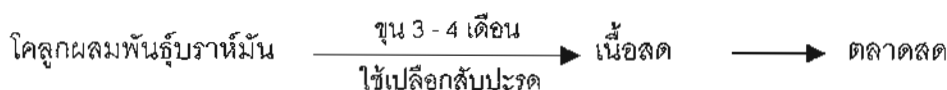
อย่างไรก็ตามการผลิตโคเนื้อหลายระบบการเลี้ยง ขึ้นอยู่กับทุนทรัพย์และศักยภาพของผู้เลี้ยง โดยมีตลาดเป้าหมายที่สำคัญในการกำหนดรูปแบบการเลี้ยงโคเนื้อ ซึ่งตลาดเนื้อโคแบ่งได้เป็น 3 ระดับ คือ

1. ตลาดระดับสูง



กลุ่มการผลิตเนื้อโคประเภทนี้มีศักยภาพในการผลิตและการแข่งขันกับต่างประเทศได้สูง เนื่องจากสามารถผลิตโคคุณภาพเทียบเท่ากับต่างประเทศ (grain fed beef) แต่ราคาถูกกว่าเนื้อแช่เย็น แช่แข็งที่นำเข้า ถึงแม้ว่าจะมีการเปิดการค้าเสรี ปัญหา/อุปสรรคที่พบ คือ การส่งเสริมเรื่องแหล่งตัวโคที่มีราคาเหมาะสมและการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อจากชิ้นส่วน ซึ่งปริมาณเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะเมื่อภาครัฐส่งเสริมการเลี้ยงโคคุณภาพสูงเพิ่มขึ้น

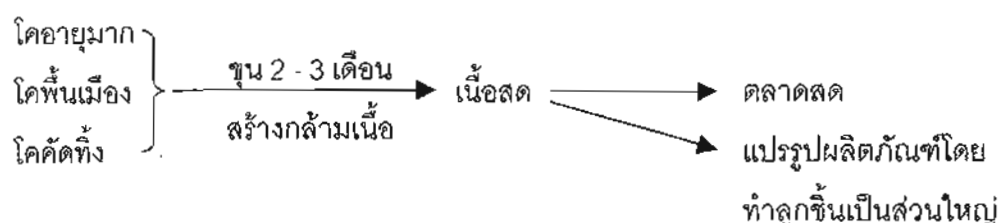
2. ตลาดระดับกลาง



กลุ่มการผลิตกลุ่มนี้มีความได้เปรียบทางด้านแหล่งอาหารหยาบราคาถูกคือ เปลือกสับประรด ระยะเวลาการขุนเหมาะสมสำหรับเกษตรกรที่มีความรู้ในการขุนโคและมีทุนทรัพย์พอควร ซึ่งปัญหาที่พบ คือ โรงฆ่าไม่ได้มาตรฐาน ราคาโคมีชีวิตก่อนขุนมีแนวโน้มสูงขึ้น หากขุนโคลูกผสมบราห์มันอายุน้อยก็สามารถผลิตเนื้อโคคุณภาพที่สามารถส่งขายในซูเปอร์

มาเกิดได้ ถ้ามีการปรับปรุงโรงฆ่าให้มีมาตรฐานด้านความสะอาดและถูกสุขอนามัย ปัจจุบันมีบริษัทเอกชนให้ความสนใจในตลาดเนื้อโคระดับกลาง ทำให้ตลาดกลุ่มนี้มีแนวโน้มที่จะพัฒนาจากตลาดสดปกติสู่ซูเปอร์มาเก็ต รวมทั้งมีความยืดหยุ่นสูงในการผลิต ในกรณีนี้ผู้เลี้ยงไม่สามารถเลี้ยงต่อไปได้ ก็สามารถขายไปยังตลาดระดับล่างได้

3. ตลาดระดับล่าง



กลุ่มการผลิตกลุ่มนี้ เป็นกลุ่มที่มีความหลากหลายทางด้านแหล่งที่มาของโคมีชีวิต ตั้งแต่โคพื้นเมือง โคใช้งานอายุมาก โคนมคัดทิ้งและโคผ่านมาทางขายแดนพม่า ซึ่งผู้เลี้ยงสามารถเลี้ยงได้โดยใช้ต้นทุนการผลิตต่ำ ส่วนใหญ่จะปล่อยเลี้ยงตามธรรมชาติ อาจมีการเสริมอาหารบ้างเล็กน้อย เพื่อให้โคมีการพัฒนากล้ามเนื้อขึ้น สำหรับขาในตลาดสดและโรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อ การพัฒนายกระดับตลาดของกลุ่มนี้ คือ สร้างเอกลักษณ์จากเนื้อโคพื้นเมืองที่กินหญ้าธรรมชาติและเกษตรกรรายย่อยในชนบท สามารถเลี้ยงดูได้โดยไม่ต้องเสียค่าใช้จ่าย

จากสถานการณ์การผลิตและการตลาดเนื้อโค สามารถกำหนดประเด็นวิจัยได้ดังต่อไปนี้

ผลการประชุมย่อยเพื่อเสนอประเด็นวิจัย

กลุ่มนโยบาย การตลาดและการค้าเสรี

1. ศึกษารูปแบบและระบบโรงงานแปรรูปเนื้อโคให้เหมาะสมกับระบบการผลิตของชุมชนไทย
2. ศึกษารูปแบบการจัดการเนื้อโคหลังการแปรรูปสู่โดยเน้นคุณภาพและความปลอดภัยด้านอาหาร
3. ศึกษาโครงสร้างตลาดเนื้อสัตว์ทุกระบบทุกภาค
4. ศึกษากระบวนการและรูปแบบการผลิตโคเนื้อที่เป็นบูรณาการเครือข่ายครบวงจร

กลุ่มการผลิต

1. วิเคราะห์เชิงนโยบายในเรื่องการขาดแคลนพันธุ์หรือจำนวน
2. การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต การสืบพันธุ์ การให้บริการผสมเทียม
3. วิจัยการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการผลิตโคเนื้อในเชิงเปรียบเทียบว่าเหมาะสมและคุ้มค่าหรือไม่ อย่างไร
4. วิจัยด้านสายพันธุ์ โดยเฉพาะพันธุ์พื้นเมือง
5. วิจัยข้อมูลเปรียบเทียบเชิงเศรษฐกิจ (พันธุ์โคนม ยินดูบราซิล)
6. วิจัยการใช้ประโยชน์ของเศษเหลือทางการเกษตรและอุตสาหกรรม

7. วิจัยเชิงเศรษฐกิจและสังคมในการพัฒนาระบบการเลี้ยงโคเนื้อ
8. วิจัยและพัฒนาประสิทธิภาพการผลิตและการใช้ประโยชน์จากวัชพืช
9. วิจัยศึกษาผลตอบแทนของการผลิตเนื้อโคนมเพศผู้
10. พัฒนาเครื่องจักรเกษตรที่เหมาะสมในการเลี้ยงโคเนื้อ โดยคำนึงถึงราคาและประสิทธิภาพ

ภาพการประชุม



Խ ԱՇԽԱՏԱԼ

ประมาณการ : รายรับ – รายจ่ายจากการเลี้ยงแม่โคเนื้อพันธุ์พื้นเมืองเพื่อผลิตลูกจำหน่าย

ข้อกำหนด		กรณีที่ 1	กรณีที่ 2	กรณีที่ 3
เป็นโคสาวหรือแม่โคน้ำหนัก	กก.	200.00	200.00	200.00
ช่วงระยะเวลาการให้ลูก	วัน/ตัว	369.00	369.00	369.00
ขายลูกโค อายุ 1 ปี น้ำหนัก	กก.	140.00	140.00	140.00
กินอาหารข้น	กก./ตัว/วัน	0.50	0	0
ราคาอาหารข้น	บาท/กก.	4.00	0	0
กินอาหารหยาบ (หญ้าสด)	กก./ตัว/วัน	20.00	25.00	0
ราคาอาหารหยาบ (ทำแปลงหญ้า)	บาท/กก.	0.30	0.30	0
ค่าเวชภัณฑ์ (ยาบำรุง ยารักษาโรค ยาถ่ายพยาธิ)	บาท/ตัว/ปี	100.00	100.00	100.00
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ (น้ำ ไฟฟ้า เสริมราคาคอก)	บาท/ตัว/วัน	1.00	1.00	1.00
ค่าเสื่อมสภาพพันธุ์แม่โค	บาท/การให้ลูก 1 ตัว	750.00	750.00	750.00
ค่าแรงไล่ต้อนเลี้ยงโค (150 บาท/30 แม)	บาท/ตัว/วัน	0	0	5.00
ค่าผสมพันธุ์	บาท/ตัว	100.00	100.00	100.00
อัตราดอกเบี้ยเงินกู้เพื่อการลงทุน	%	11.50	11.50	11.50
แม่โค 1 ตัว ให้มูลโค (น้ำหนักแห้ง)	กก./ตัว/วัน	3.20	3.20	3.20
ราคามูลโค	บาท/กก.	1.00	1.00	1.00
ผลลัพธ์		(เลี้ยงด้วยอาหารข้น + หญ้าสด)	(เลี้ยงด้วยหญ้าสด)	(เลี้ยงไล่ต้อน)
รายจ่าย				
ค่าแม่พันธุ์โค	บาท	8,000.00	8,000.00	8,000.00
ค่าอาหารสำหรับแม่โค	บาท	3,012.00	2,827.50	60.00
- ค่าอาหารแร่ธาตุ	บาท	60.00	60.00	60.00
- ค่าอาหารข้น	บาท	738.00	0	0
- ค่าอาหารหยาบ	บาท	2,214.00	2,767.00	0
ค่าเวชภัณฑ์	บาท	100.00	100.00	100.00
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ	บาท	369.00	369.00	369.00
ค่าคอกเบียด (ค่าพันธุ์ + ค่าใช้จ่าย)	บาท	1,120.00	1,109.00	944.67
ค่าเสื่อมสภาพแม่พันธุ์โค	บาท	750.00	750.00	750.00
ค่าแรงไล่ต้อนเลี้ยงโค	บาท	0	0	1,955.00
ค่าผสมพันธุ์	บาท	100.00	100.00	100.00
รวมรายจ่ายต่อการผลิตลูกโค 1 ตัว	บาท	5,451.00	5,256.00	4,278.67
รายรับ				
ค่าขายลูกโค	บาท	4,200.00	4,005.00	3,653.67
ค่าขายมูลโค	บาท	1,251.00	1,251.00	625.00
รวมรายรับ	บาท	5,451.00	5,256.00	4,278.67
กำไร/ตัว	บาท	0	0	0
ต้นทุนการผลิต	บาท/กก.	30	28.60	26.10
ต้นทุนการผลิต	บาท/กก.	30	28.60	26.10
ต้นทุนการผลิต	บาท/กก.	30	28.60	26.10

ที่มา : กลุ่มงานส่งเสริมโคเนื้อและกระบือ กองส่งเสริมการปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

ประมาณการ : รายรับ – รายจ่ายจากการเลี้ยงแม่โคเนื้อพันธุ์ลูกผสมเพื่อผลิตลูกจำหน่าย

ข้อกำหนด		กรณีที่ 1	กรณีที่ 2	กรณีที่ 3
เป็นโคสาวหรือแม่โคนานัก	กก.	300.00	300.00	300.00
ช่วงระยะเวลาการให้ลูก	วัน/ตัว	469.00	469.00	469.00
ขายลูกโค อายุ 1 ปี นัก	กก.	200.00	200.00	200.00
กินอาหารข้น	กก./ตัว/วัน	1.50	0	0
ราคาอาหารข้น	บาท/กก.	4.00	0	0
กินอาหารหยาบ (หญ้าสด)	กก./ตัว/วัน	35.00	45.00	0
ราคาอาหารหยาบ (ค่าแปลงหญ้า)	บาท/กก.	0.30	0.30	0
ค่าเวชภัณฑ์ (ยาบำรุง ยารักษาโรค ยาถ่ายพยาธิ)	บาท/ตัว/ปี	200.00	200.00	200.00
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ (น้ำ ไฟฟ้า เสื่อมราคาคอก)	บาท/ตัว/วัน	1.00	1.00	1.00
ค่าเสื่อมสภาพพันธุ์แม่โค	บาท/การให้ลูก 1 ตัว	1,000.00	1,000.00	1,000.00
ค่าแรงไล่ต้อนเลี้ยงโค (150 บาท/20 แม่)	บาท/ตัว/วัน	0	0	7.50
ค่าผสมพันธุ์	บาท/ตัว	200.00	200.00	200.00
อัตราดอกเบี้ยเงินกู้เพื่อการลงทุน	%	11.50	11.50	11.50
แม่โค 1 ตัว ให้มูลโค (น้ำหนักแห้ง)	กก./ตัว/วัน	5.00	5.00	5.00
ราคามูลโค	บาท/กก.	1.00	1.00	1.00
ผลลัพธ์		(เลี้ยงด้วยอาหารข้น + หญ้าสด)	(เลี้ยงด้วยหญ้าสด)	(เลี้ยงไล่ต้อน)
รายจ่าย				
ค่าแม่พันธุ์โค	บาท	13,000.00	13,000.00	13,000.00
ค่าอาหารสำหรับแม่โค	บาท	7,938.50	6,531.50	200.00
- ค่าอาหารแร้วดู	บาท	200.00	200.00	200.00
- ค่าอาหารข้น	บาท	2,814.00	0	0
- ค่าอาหารหยาบ	บาท	4,924.50	6,331.50	0
ค่าเวชภัณฑ์	บาท	200.00	200.00	200.00
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ	บาท	469.00	469.00	469.00
ค่าคอกเบี้ย (ค่าพันธุ์ + ค่าใช้จ่าย)	บาท	2,555.50	2,451.60	1,984.16
ค่าเสื่อมสภาพแม่พันธุ์โค	บาท	1,000.00	1,000.00	1,000.00
ค่าแรงไล่ต้อนเลี้ยงโค	บาท	0	0	3,517.50
ค่าผสมพันธุ์	บาท	200.00	200.00	200.00
รวมรายจ่ายต่อการผลิตลูกโค 1 ตัว	บาท	12,363.00	10,852.10	7,570.56
รายรับ				
ค่าขายลูกโค	บาท	10,018.00	8,507.10	6,400.00
ค่าขายมูลโค	บาท	2,345.00	2,345.00	1,170.00
รวมรายรับ	บาท	12,363.00	10,852.10	7,570.56
กำไร/ตัว	บาท	0	0	0
ต้นทุนการผลิต	บาท/กก.	50.09	42.54	32.00
ต้นทุนการผลิต	บาท/กก.	50.09	42.54	32.00

ที่มา : กลุ่มงานโคเนื้อ กองส่งเสริมการปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

ประมาณการ : รายรับ – รายจ่ายการเลี้ยงโคขุนประเภทต่างๆ

ประมาณการ : ต้นทุนการเลี้ยงโคขุนประเภทต่างๆ

ข้อกำหนด	หน่วย	โคบาลห่มัน			โคมัน		ชาร์โรเลส์	โคพื้นเมือง
		กรณีที่ 1	กรณีที่ 2	กรณีที่ 3	กรณีที่ 1	กรณีที่ 2		
นมโคเนื้อเข้าขุน	กก	200.00	200.00	250.00	350.00	350.00	250.00	120.00
ราคาโค ซื้อโคเข้าขุน	บาท/กก.	43.00	43.00	45.00	45.00	45.00	55.00	55.00
นมโคส่งตลาด	กก.	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	500.00	300.00
ระยะเวลาเลี้ยงขุน	วัน	278.00	250.00	200.00	111.00	100.00	210.00	360.00
อัตราการใช้ยาปฏิชีวนะ	กก./วัน	0.90	1.00	1.00	0.90	1.00	1.20	0.50
กินอาหารข้น	กก./ตัว/วัน	5.50	5.50	6.50	7.00	7.00	7.00	2.00
ราคาอาหารข้น	บาท/กก	4.20	4.20	4.20	4.20	4.20	4.20	4.20
กินอาหารหยาบ	กก./ตัว/วัน	16.00	16.00	16.00	16.00	16.00	16.00	12.00
ราคาอาหารหยาบ	บาท/กก.	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50
ค่าแรงงาน	บาท/ตัว/วัน	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00
ค่าเวชภัณฑ์ (พยาธิ ออร์โมน)	บาท/ตัว	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	100.00
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ (น้ำ ไฟ เสียมคอก)	บาท/ตัว/วัน	1.00	1.00	1.10	1.10	1.10	1.00	1.00
ค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการขนส่ง	บาท/ตัว	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	200.00
ค่าดอกเบี้ยเงินกู้	%	11.50	11.50	10.00	10.00	11.50	11.50	11.50
ราคาขายมูลโค	บาท/กก.	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00
โคขุนให้มูลแห้ง	กก./ตัว/วัน	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	3.00
"รายจ่าย"								
ค่าตัวโคที่ซื้อเข้าขุน	บาท	8,600.00	8,600.00	11,250.00	15,750.00	15,750.00	13,750.00	4,800.00
ค่าอาหารข้น	บาท	6,421.80	5,775.00	5,460.00	3,263.40	2,940.00	6,615.00	2,520.00
ค่าอาหารหยาบ	บาท	2,224.00	2,000.00	1,600.00	888.00	800.00	1,680.00	2,160.00
ค่าเวชภัณฑ์ (พยาธิ ออร์โมน)	บาท	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00
ค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการขนส่ง	บาท	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	200.00
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ (น้ำ ไฟ เสียมคอก)	บาท	278.00	250.00	220.00	122.00	110.00	231.00	360.00
ดอกเบี้ย	บาท	1,051.93	938.28	825.00	507.00	497.00	1,085.00	859.00
ค่าแรงงาน	บาท	834.00	750.00	600.00	333.00	300.00	630.00	1,080.00
รวมรายจ่าย	บาท	19,039.43	18,095.00	20,655.00	21,565.00	21,094.00	24,751.00	12,079.00
ต้นทุนการผลิต	บาท/กก.	39.84	38.00	45.90	47.92	46.87	49.50	36.70

ที่มา : กลุ่มงานส่งเสริมโคเนื้อและกระบือ กองส่งเสริมการปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

ประมาณการ : ต้นทุนการเลี้ยงโคขุนประเภทต่างๆ

ข้อกำหนด	หน่วย	โคปราน้ำมัน			โคมัน		ชาร์โรเลส์		โคพื้นเมือง
		กรณีที่ 1	กรณีที่ 2	กรณีที่ 3	กรณีที่ 1	กรณีที่ 2	กรณีที่ 1	กรณีที่ 2	
นมโคเนื้อเข้าขุน	กก.	250.00	300.00	300.00	350.00	350.00	250.00	250.00	120.00
ราคาโค หรือโคเข้าขุน	บาท/กก.	45.00	45.00	45.00	45.00	45.00	55.00	55.00	40.00
นมโคสดตลาด	กก.	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	500.00	500.00	300.00
ระยะเวลาเลี้ยงขุน	วัน	200.00	150.00	170.00	111.00	100.00	210.00	250.00	360.00
อัตราการเจริญเติบโต	กก./วัน	1.00	1.00	0.90	0.90	1.00	1.20	1.00	0.50
กินอาหารชั้น	กก./ตัว/วัน	6.50	7.00	7.00	7.00	7.00	7.50	7.50	7.50
ราคาอาหารชั้น	บาท/กก.	4.20	4.20	4.20	4.20	4.20	4.20	4.20	4.20
กินอาหารหยาบ	กก./ตัว/วัน	16.00	16.00	16.00	16.00	16.00	16.00	16.00	12.00
ราคาอาหารหยาบ	บาท/กก.	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50
ค่าแรงงาน	บาท/ตัว/วัน	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00
ค่าเวชภัณฑ์ (พยาธิ ฮอริโมน)	บาท/ตัว	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	100.00
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ (น้ำ ไฟ เชื้อโรค)	บาท/ตัว/วัน	1.10	1.10	1.10	1.10	1.10	1.10	1.10	1.00
ค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการขนส่ง	บาท/ตัว	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	3.00
ค่าดอกเบี้ยเงินกู้	%	10.00	10.00	10.00	10.00	11.50	10.00	10.00	11.50
ราคาขายมูลโค	บาท/กก.	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00
โคขุนให้มูลแห้ง	กก./ตัว/วัน	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	3.00
"รายจ่าย"									
ค่าตัวโคหรือโคเข้าขุน	บาท	11,250.00	13,500.00	13,500.00	15,750.00	15,750.00	13,750.00	13,750.00	4,800.00
ค่าอาหารชั้น	บาท	5,460.00	4,410.00	4,998.00	3,263.00	2,940.00	6,615.00	7,875.00	2,520.00
ค่าอาหารหยาบ	บาท	1,600.00	1,200.00	1,360.00	888.00	800.00	1,680.00	2,000.00	2,160.00
ค่าเวชภัณฑ์ (พยาธิ ฮอริโมน)	บาท	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	100.00
ค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการขนส่ง	บาท	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	200.00
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ (น้ำ ไฟ เชื้อโรค)	บาท	220.00	150.00	187.00	122.00	110.00	231.00	275.00	360.00
ดอกเบี้ย	บาท	825.00	761.00	797.50	507.00	497.00	1,036.00	1,312.00	859.00
ค่าแรงงาน	บาท	600.00	450.00	510.00	333.00	300.00	630.00	750.00	1,080.00
รวมรายจ่าย	บาท	20,655.00	21,171.00	22,052.50	21,565.00	21,094.00	24,642.00	26,662.00	12,079.00
ต้นทุนการผลิต	บาท/กก.	45.90	47.05	49.00	47.92	46.87	49.28	53.32	36.70

ประมาณการ : รายรับ - รายจ่ายจากการเลี้ยงโคเพื่อผลิตโคขุนต้องจำหน่าย ต่อโค 1 ตัว

ข้อกำหนด		โคพื้นเมือง	โคบราห์มันลูกผสม	
			กรณีที่ 1	กรณีที่ 2
ซื้อโคสาวอายุ	เดือน	8.00	12.00	12.00
นน โคสาว	กก.	118.00	200.00	200.00
ราคาซื้อโค	บาท/กก.	35.00	50.00	45.00
ได้รับการผสมพันธุ์เมื่ออายุ	เดือน	17.00	21.00	21.00
จำหน่ายโคสาวขุนต้อง 3 เดือน	บาท/ตัว	8,355.38	15,673.96	14,558.96
ระยะเวลาการเลี้ยงดู	วัน	365.00	365.00	365.00
กินอาหารข้น	กก./วัน	0.50	1.00	1.00
ราคาอาหารข้น	บาท/กก.	4.00	4.00	4.00
กินอาหารหยาบ	กก./วัน	18.00	22.00	22.00
ราคาอาหารหยาบ	บาท/กก.	0.30	0.30	0.30
ค่าเวชภัณฑ์ (ยาบำรุง ยารักษาโรค ยาถ่ายพยาธิ)	บาท/ตัว	100.00	100.00	100.00
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ (น้ำ ไฟฟ้า ค่าเสื่อมราคาคอก)	บาท/ตัว/วัน	1.00	1.00	1.00
อัตราดอกเบี้ยเงินกู้การลงทุน	%	11.50	11.50	11.50
ค่าแรงงาน (1 คนเลี้ยงโค 50 ตัว)	บาท/ตัว/วัน	3.00	3.00	3.00
ค่าผสมพันธุ์	บาท/ตัว	100.00	200.00	200.00
โคให้ผลผลิตเป็น น.น. แห่ง	กก./ตัว/วัน	2.80	4.00	4.00
ราคามูลโค	บาท/กก.	1.00	1.00	1.00
ผลลัพธ์				
รายจ่าย				
ค่าพันธุ์โค	บาท	4,130.00	10,000.00	9,000.00
ค่าอาหารร่ธาตุ	บาท	50.00	100.00	100.00
ค่าอาหารข้น	บาท	730.00	1,460.00	1,460.00
ค่าอาหารหยาบ	บาท	1,971.00	2,409.00	2,409.00
ค่าเวชภัณฑ์	บาท	100.00	100.00	100.00
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ	บาท	365.00	365.00	365.00
ค่าดอกเบี้ย	บาท	836.38	1,404.96	1,289.96
ค่าแรงงาน	บาท	1,095.00	1,095.00	1,095.00
ค่าผสมพันธุ์	บาท	100.00	200.00	200.00
รวมรายจ่ายทั้งหมด	บาท/ตัว	9,377.38	17,133.96	16,018.96
รายรับ				
ค่าขายโคขุนต้อง	บาท	8,355.38	15,673.96	14,558.96
ค่าขายมูลโค	บาท	1,022.00	1,400.00	1,460.00
รวมรายรับทั้งหมด	บาท/ตัว	9,377.38	17,133.96	16,018.96
กำไร/พอการเลี้ยงโค 1 ตัว	บาท	0	0	0
ต้นทุนการผลิต	บาท/ตัว	8,355.38	15,673.96	14,558.96

ที่มา : กลุ่มงานส่งเสริมโคเนื้อและกระบือ กองส่งเสริมการปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์

รายละเอียดงบประมาณ
โครงการรองรับยุทธศาสตร์การพัฒนาโคเนื้อรองรับผลกระทบ FTA

ชื่อโครงการ	งบเงิน กู้ยืม	งบ อุดหนุน	งบ ดำเนินงาน	รวม
1. ฝึกอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการผลิตโคเนื้อ	-	-	300	300
2. ผลิตเนื้อโคคุณภาพโดยวิธีผสมเทียม	-	-	5,490	5,490
3. ผลิตเนื้อโคคุณภาพโดยวิธีใช้โคพ่อพันธุ์	-	-	125	125
4. ผลิตเนื้อโคจากลูกโคนมเพศผู้	-	190	10	200
5. ผลิตพืชอาหารสัตว์จำหน่ายโดยเกษตรกร	-	180	5	185
6. จัดหาแหล่งน้ำสนับสนุนกลุ่มเกษตรกรโคเนื้อ	30	36	4	70
7. ควบคุมป้องกันโรคระบาด	-	-	26	26
8. กำแพงเศรษฐกิจแนวชายแดน	-	-	37	37
9. พัฒนารังฆ่าสัตว์	1,660	-	5	1,665
10. พัฒนาโรงฆ่าสัตว์	-	-	60	60
11. ประชาสัมพันธ์การพัฒนาและการบริโภคเนื้อโคคุณภาพ	-	-	25	25
12. ส่งเสริมตลาดต่างประเทศ	-	-	600	600
13. วิจัยโคพันธุ์โคเนื้อ	-	-	10	10
14. วิจัยโคพันธุ์โคเนื้อ	-	-	15	15
15. วิจัยการแปรรูปเนื้อโค	-	-	10	10
16. วิจัยด้านอาหารสัตว์	-	-	20	20
17. วิจัยระบบการผลิตและระบบการตลาดโคเนื้อ	-	-	10	10
18. วิจัยเทคโนโลยีชีวภาพการพัฒนาโคเนื้อ	5,000	90	10	5,100
19. จัดตั้งคณะกรรมการโคเนื้อ	-	-	20	20
20. ส่งเสริมสนับสนุนสถาบันเกษตรกร	-	-	2	2
21. จัดตั้งศูนย์สารสนเทศโคเนื้อ	-	-		
22. แก้ไขระเบียบ กฎหมาย	-	-		
รวม	6,690	496	6,784	13,970

รายละเอียดแผนการใช้จ่ายงบประมาณ
โครงการรองรับยุทธศาสตร์การพัฒนาโคเนื้อรองรับผลกระทบ FTA

หน่วย : ล้านบาท

ชื่อโครงการ	2548	2549	2550	2551	2552	รวม
1. ฝึกอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการผลิตโคเนื้อ	60	60	60	60	60	300
2. ผลิตเนื้อโคคุณภาพโดยวิธีผสมเทียม	1,280	920	990	1,100	1,200	5,490
3. ผลิตเนื้อโคคุณภาพโดยวิธีใช้โคพ่อพันธุ์	25	25	25	25	25	125
4. ผลิตเนื้อโคจากลูกโคนมเพศผู้	192	2	2	2	2	200
5. ผลิตพืชอาหารสัตว์จำหน่ายโดยเกษตรกร	185	-	-	-	-	185
6. จัดหาแหล่งน้ำสนับสนุนกลุ่มเกษตรกรโคเนื้อ	68	2	-	-	-	70
7. จัดหาแหล่งน้ำสนับสนุนกลุ่มเกษตรกรโคเนื้อ	26	-	-	-	-	26
7. ควบคุมป้องกันโรคระบาด	17	20	-	-	-	37
8. กำแพงเศรษฐกิจแนวชายแดน	333	333	333	333	333	1,665
9. พัฒนาโรงฆ่าสัตว์						
10. ประชาสัมพันธ์การพัฒนาและการบริโภคเนื้อโคคุณภาพ	20	10	10	10	10	60
	5	5	5	5	5	25
	200	200	100	50	50	600
11. ส่งเสริมตลาดต่างประเทศ	2	2	2	2	2	10
12. วิจัยโคพันธุ์โคเนื้อ	3	3	3	3	3	15
13. วิจัยการแปรรูปเนื้อโค	2	2	2	2	2	10
14. วิจัยด้านอาหารสัตว์	4	4	4	4	4	20
15. วิจัยระบบการผลิตและระบบการตลาดโคเนื้อ	2	2	2	2	2	10
16. วิจัยเทคโนโลยีชีวภาพการพัฒนาโคเนื้อ	3,052	2,042	2	2	2	5,100
17. จัดตั้งคณะกรรมการโคเนื้อ	10	10	-	-	-	20
	1	1	-	-	-	2
18. ส่งเสริมสนับสนุนสถาบันเกษตรกร						
19. จัดตั้งศูนย์สารสนเทศโคเนื้อ						
20. แก้ไขระเบียบ กฎหมาย						
รวม	5,847	3,643	1,540	1,600	1,700	13,970

การศึกษาวិเคราะห์ศักยภาพการผลิตโคเนื้อของประเทศไทย จากการศึกษาวิเคราะห์ดังนี้

การศึกษาวิเคราะห์ Cluster Analysis

Cluster Analysis

ต้นน้ำ	กลางน้ำ	ปลายน้ำ
1. โคเนื้อในประเทศทั้งหมด 5.9 ล้านตัว 1.1 เพศผู้ 1.58 ล้านตัว เพศเมีย 4.32 ล้านตัว 1.2 เพศเมียวัยเจริญพันธุ์ 2.37 ล้านตัว ผลិតลูก ได้ 1.3 ล้านตัว - พันธุ์ลูกผสม 0.52 ล้านตัว - พันธุ์พื้นเมือง 0.78 ล้านตัว 2. โคนำเข้า 0.30 ล้านตัว 2.1 ขุนเป็นโคมัน 0.2 ล้านตัว (70%) 2.2 ส่งโรงฆ่า 0.1 ล้านตัว (30%) 3. โครีดนม 0.19 ล้านตัว 3.1 แม่โคปลดระวาง 0.019 ล้านตัว (10%) 3.2 ลูกโคเพศผู้ 0.09 ล้านตัว - เลี้ยงเป็นโคขุน 0.02 ล้านตัว (25%) - จำหน่ายเนื้อลูกโค 0.07 ล้านตัว (75%) 4. เนื้อโคแช่แข็งนำเข้า 1.3 ล้านกก.	ตลาดนัดค้าสัตว์ 104 แห่ง - ราชการ 4 แห่ง - เอกชน 100 แห่ง โรงฆ่าสัตว์ 405 แห่ง - ได้มาตรฐาน 6 แห่ง - ไม่ได้มาตรฐาน 399 แห่ง โรงงานแปรรูป 10 แห่ง	1. โคเนื้อในประเทศ 1.1 ผลิตโคเพิ่มขึ้นในประเทศ 0.27 ล้านตัว/ปี (พันธุ์ลูกผสม 0.11 ล้านตัว พันธุ์พื้นเมือง 0.16 ล้านตัว) 1.2 ผลิตเนื้อโคเพื่อบริโภคภายในประเทศ จำนวน 110.05 ล้านกก. 1.2.1 โคขุนคุณภาพสูง 7.000 ตัว ผลิตเนื้อแดงได้ตัวละ 260 กก. คิดเป็นเนื้อแดง 1.82 ล้านกก. 1.2.2 โคพันธุ์ลูกผสม 0.41 ล้านตัว ผลิตเนื้อแดงได้ตัวละ 143 กก. คิดเป็นเนื้อแดง 58 ล้านกก. 1.2.3 โคพันธุ์พื้นเมือง 0.62 ล้านตัว ผลิตเนื้อแดงได้ตัวละ 80 กก. คิดเป็นเนื้อแดง 49.6 ล้านกก. 1.3 ส่งโคมีชีวิตจำหน่ายต่างประเทศเฉลี่ย 3,500 ตัว/ปี 2. โคนำเข้า ผลิตเนื้อเพื่อบริโภคภายในประเทศ 41.4 ล้านกก. 2.1 จำนวน 0.2 ล้านตัว เลี้ยงขุนเป็นโคมัน ผลิตเนื้อได้ตัวละ 154 กก. คิดเป็นเนื้อโค 30.8 ล้าน กก. 2.2 จำนวน 0.1 ล้านตัว ส่งเข้าโรงฆ่าผลิตเนื้อได้ตัวละ 106 กก. คิดเป็นเนื้อโค 10.6 ล้านกก. 3. โคนม ผลิตเนื้อเพื่อบริโภคภายในประเทศ 5.64 ล้านกก. 3.1 แม่โคปลดระวาง 0.019 ล้านตัว ผลิตเนื้อได้ตัวละ 116 กก. คิดเป็นเนื้อโค 2.2 ล้านกก. 3.2 ลูกโคนมเพศผู้ขุน 0.02 ล้านตัว ผลิตเนื้อโคตัวละ 137 กก. คิดเป็นเนื้อโค 2.74 ล้านกก. 3.3 ลูกโคนม 0.07 ล้านตัว ถูกจำหน่ายเป็นโคย่าง ผลิตเนื้อได้ตัวละ 10 กก. คิดเป็น 0.7 ล้านกก. 4. เนื้อโคแช่แข็ง บริโภคในประเทศ 0.89 ล้านกก. ทำเป็นเนื้อโคสุกส่งออก 0.41 ล้านกก. รวมบริโภคเนื้อโค 157.98 ล้านกก./ปี หรือเฉลี่ย 2.52 กก./คน/ปี

ภาคผนวก ค

รายชื่อผู้ให้ข้อมูลทางด้านการผลิตและการตลาดเนื้อโค

ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงาน
นายสุนทร นิคมรัตน์	นายกสมาคมโคเนื้อแห่งประเทศไทย
นายสิทธิพร บุรณัญญ	ผู้จัดการสหกรณ์โคเนื้อกำแพงแสน
พ.อ.หญิง มัทนา ไสยหงษ์	ผู้อำนวยการฝ่ายการตลาดสหกรณ์โคเนื้อโพธิ์ยางคำ
นายไพโรจน์ ศิริสม	ศูนย์วิจัยและบำรุงพันธุ์สัตว์ตาก
นายเรวัติ วัชรไทย	ลุงเขวาร์ฟาร์ม จ.สุพรรณบุรี
นายวิบูลย์ ไวยสุระสิงห์	สุระสิงห์ฟาร์ม จ.ระยอง
นายระบิล แสงสว่าง	แสงสว่างฟาร์ม จ.นครปฐม
นายขันธชัย ไทยรัตน์	บริษัท บีฟโปร จำกัด
นางอรุณี ไทยรัตน์	บริษัท บีฟโปร จำกัด
นายพงษ์ชัย ภูพิพัฒนา	บริษัท นอร์ทเทิร์นฟาร์ม (1996) จำกัด
นายประกอบ ทรัพย์เย็น	บริษัท ประกอบบีฟโปรดักส์ จำกัด
นายปรีชา ไพรรัมย์	บริษัท 505 โภคภัณฑ์ จำกัด
นายปฏิเดช ชักเข็ด	บริษัท รักเศรษฐกิจ จำกัด
นายลมัย เดวนหมัด	สมาคมการค้าโคกระบือและเนื้อชำแหละ
นายรังสรรค์ บินกำชัน	
นายเมธา ชักเข็ด	บริษัท อัล-อิสลาม จำกัด
นายธวัชชัย พิลชาติ	สำนักงานสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม จ.อุดรธานี
นายบัวขาว ลัจจาพันธุ์	สำนักงานสาธารณสุขศาสตร์ เขต 9 จ.สงขลา
นายโอบม เล่าปี่	เจ้าของตลาดนัดโคกระบือบ้านวังประจบ จ.ตาก
กำนันลวลดี ยะสูงเนิน	เจ้าของตลาดนัดโคกระบือหนองบัวน้อย จ.นครราชสีมา
นางวลัยพร สุขเกษม	เจ้าของตลาดนัดโคกระบือ อ.บ้านผือ จ.อุดรธานี
นายบุญเสริม อุบลระวงษ์	ฟาร์มโคเนื้อ อ.ปราณบุรี จ.ประจวบคีรีขันธ์
นางลาวมาเรีย เผ่าประธาน	ฟาร์มโคเนื้อ อ.ทับสะแก จ.ประจวบคีรีขันธ์
นายนิธิภัทร แหมมงาม	ฟาร์มโคเนื้อ อ.กุยบุรี จ.ประจวบคีรีขันธ์
นายวิรัช จันทร์ทวี	เกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อ อ.ทับสะแก จ.ประจวบคีรีขันธ์
นายเลียง แซ่ลิ่ม	เกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อ อ.เมือง จ.นครปฐม
นายละไม เทพหนู	สหกรณ์โคเนื้อศรีบรรพต อ.ควนขนุน จ.พัทลุง
นายธัมพันธ์ เทพหนู	สหกรณ์โคเนื้อดอนทราย อ.ควนขนุน จ.พัทลุง

ชื่อ - นามสกุล	หน่วยงาน
นายบัญชา เจียมสวัสดิ์	นักวิชาการสหกรณ์จังหวัดพัทลุง
นายศรีศักดิ์ วงศ์วัฒนดิลก	นักวิชาการสหกรณ์จังหวัดลำพูน
นายไพศาล	นักวิชาการสหกรณ์จังหวัดลำพูน
นายสมบุญ สุกาไผ่	เกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อสหกรณ์ปศุสัตว์แม่ทา จ.ลำพูน
นายสะอาด พุ่มเชื้อ	เกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อสหกรณ์ปศุสัตว์แม่ทา จ.ลำพูน
นายนิรันทร เย็นพนศักดิ์	เกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อสหกรณ์ปศุสัตว์แม่ทา จ.ลำพูน
นายสุขลันต์ กันทิมา	เกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อสหกรณ์ปศุสัตว์แม่ทา จ.ลำพูน
นายเลว วงคม	เกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อสหกรณ์ปศุสัตว์แม่ทา จ.ลำพูน
ผู้อำนวยการกรมโรงงาน	กระทรวงอุตสาหกรรม