

ตารางที่ 2.31 มูลค่าการส่งออกไก่สดแช่แข็งของโลกไปยังประเทศผู้นำเข้าที่สำคัญ($\sum X_{ijk}$)

มูลค่า : พันดอลลาร์

ปี	ญี่ปุ่น	เยอรมัน	อื่นๆ	รวม
2525	163,246	163,246	1,706,606	2,033,098
2526	153,613	153,613	1,497,877	1,805,103
2527	175,451	175,451	1,405,796	1,756,698
2528	155,078	341,164	1,197,340	1,693,582
2529	288,756	449,262	1,434,831	2,172,849
เฉลี่ย ปี2525-2529	187,228.8	256,547.2	1,448,490	1,892,266
2530	353,179	549,211	1,614,401	2,516,791
2531	476,522	611,348	1,755,811	2,843,681
2532	542,003	630,855	1,977,061	3,149,919
2533	596,295	855,416	2,504,760	3,956,471
2534	761,927	1,025,254	2,727,928	4,515,109
เฉลี่ย ปี2530-2534	545,985.2	734,416.8	2,115,992.2	3,396,394.2
2535	847,075	1,179,142	2,516,422	4,542,639
2536	751,533	896,476	3,369,323	5,017,332
เฉลี่ยปี 2535-2536	799,304	1,037,809	2,942,872.5	4,779,985.5

ที่มา : FAO Poultry Statistics, 1993

ตารางที่ 2-32 อัตราการขยายตัวการส่งออกของประเทศไทย อัตราการขยายการส่งออกของประเทศไทยในสินค้าโภคภัณฑ์และอัตราการค้าเสรีของประเทศไทย

โลกในสินค้าโภคภัณฑ์เป็นประเทศกำลังพัฒนาและตลาดอื่นๆ ในระหว่างปี 2525-2529 กับ 2530-2534 และปี 2535-2536

กับ 2535-2536

อัตราการขยายตัว	ช่วงเวลาเปรียบเทียบ	
	ปี 2525-2529 กับ 2530-2534	ปี 2530-2534 กับ 2535-2536
การส่งออกของประเทศไทย	0.627	0.251
$(g = G \cdot 1)$	$(G = 1.627)$	$(G = 1.251)$
การส่งออกของประเทศไทยในสินค้าโภคภัณฑ์เป็นประเทศกำลังพัฒนา	0.80	0.53
$(g_p = G_p \cdot 1)$	$(G_p = 1.80)$	$(G_p = 1.53)$
การส่งออกของประเทศไทยในสินค้าโภคภัณฑ์เป็นประเทศกำลังพัฒนาไปยังตลาดญี่ปุ่น	1.92	0.46
$(g_{jp} = G_{jp} \cdot 1)$, $j =$ ญี่ปุ่น	$(G_{jp} = 2.92, G_{jp} = 0.34)$	$(G_{jp} = 1.46, G_{jp} = 0.68)$
การส่งออกของประเทศไทยในสินค้าโภคภัณฑ์เป็นประเทศกำลังพัฒนาไปยังตลาดเยอรมนี	1.86	0.41
$(g_g = G_g \cdot 1)$, $j =$ เยอรมนี	$(G_g = 2.86, G_g = 0.35)$	$(G_g = 1.41, G_g = 0.71)$
การส่งออกของประเทศไทยในสินค้าโภคภัณฑ์เป็นประเทศกำลังพัฒนาไปยังตลาดอื่นๆ	0.46	0.39
$(g_o = G_o \cdot 1)$, $j =$ อื่นๆ	$(G_o = 1.46, G_o = 0.68)$	$(G_o = 1.39, G_o = 0.71)$

ที่มา : จากการคำนวณ

ตารางที่ 2.33 มูลค่าการส่งออกใกล้เคียงแห่งหนึ่งของไทยไปยังประเทศผู้นำเข้าที่สำคัญ(X_{ij})

มูลค่า : ล้านบาท

ปี	ญี่ปุ่น	เยอรมัน	อื่นๆ	รวม
2525	.	.	19	19
2526	.	.	99	99
2527	19.87	.	0	19.88
2528	228.53	5	9.89	243.42
2529	413.97	50	23.30	440.672
เฉลี่ย ปี2525-2529	220.79	27.5	37.8	140.815
2530	572.44	42	12.89	601.553
2531	4,869.89	65	0	4,934.89
2532	5,068.75	207	604.08	5,879.834
2533	5,941	608	1,037.03	7,586.028
2534	8,541	980	753.59	10,274.592
เฉลี่ย ปี2530-2534	4,998.55	380.4	481.52	5,842.379.6
2535	8,549	1,135	712.78	10,396.776
2536	6,878	1,034	973.11	8,885.112
เฉลี่ยปี 2535-2536	7,713.54	1,084.5	842.95	9,640.944

ที่มา : สถิติการค้าระหว่างประเทศของไทย กรมศุลกากร, 2525-2536

อย่างยิ่งข้าวโพดที่เป็นส่วนผสมหลักราคายังต่ำอยู่ พร้อมกับค่าแรงงานก็ยังต่ำอยู่เช่นกัน ในขณะเดียวกันการส่งออกของสินค้านี้ของประเทศไทยได้ส่งออกไปยังตลาดที่ขยายตัวอีกด้วยถึงแม้ว่าอัตราการขยายตัวของโลกโดยรวมในสินค้านี้ จะน้อยกว่าของตลาดหลักของประเทศไทยก็ตาม ซึ่งทำให้ผลจากการกระจายตัวของตลาดมีค่าเป็นบวก และเป็นบวกที่มากกว่าผลจากการขยายตัวของตลาดโลก

ช่วงปี 2530-2534 ไปสู่ช่วงปี 2535-2536 ช่วงนี้มูลค่าการส่งออกของไก่สดแช่เย็นแช่แข็งของประเทศไทยเพิ่มขึ้นน้อยกว่าช่วงก่อน และการที่มูลค่าการส่งออกเพิ่มขึ้นนี้ก็เนื่องมาจากการขยายตัวของตลาดโลกในสินค้านี้เป็นหลัก ซึ่งมูลค่าการส่งออกที่เนื่องมาจากผลด้านนี้มีถึง 3,096.46 ล้านบาทซึ่งคิดเป็นร้อยละ 81.5 ของมูลค่าการส่งออกที่เพิ่มขึ้นทั้งหมด ซึ่งเป็นผลจากปัจจัยภายนอก อย่างไรก็ตามความสามารถในการแข่งขันของประเทศไทยในสินค้านี้ในช่วงเวลานี้ก็ยังนับว่ามีผลพอสมควรถึงแม้ว่าจะน้อยกว่าช่วงก่อนก็ตาม (771.3 ล้านบาท) อาจจะเนื่องมาจากการส่งออกของไทยที่ยังคงเน้นตลาดเดิมซึ่งเป็นลูกค้าเก่าที่มีความสัมพันธ์ทางการค้ามาก่อน อย่างไรก็ตามผลจากการกระจายตัวของตลาดมีค่าออกมาเป็นลบ ซึ่งหมายความว่าเวลาที่ประเทศไทยยังคงเน้นที่ตลาดเดิมเป็นหลักนั้นส่งผลให้มูลค่าการส่งออกลดลง เนื่องจากอัตราการขยายตัวของการนำเข้าไก่จากทั่วโลกของตลาดดังกล่าวมีน้อยกว่าอัตราการขยายตัวของโลกในสินค้าตัวนี้

เป็นที่น่าสังเกตว่าการส่งออกไก่สดแช่เย็นแช่แข็งของประเทศไทย เริ่มสูญเสียความสามารถในการแข่งขัน ที่เป็นเช่นนี้เนื่องมาจากในช่วงเวลาหลังนั้น รัฐมีมาตรการควบคุมการนำเข้าวัตถุดิบอาหารสัตว์ คือ การเก็บค่าธรรมเนียมพิเศษ (surcharge) สำหรับข้าวโพด กากถั่วเหลืองและปลาป่น ซึ่งมีผลทำให้ราคาอาหารสัตว์สูงขึ้น จนทำให้ความสามารถในการแข่งขันของประเทศไทยลดลง

2.3.5 สัมประรดการส่งออก

จากตารางที่ 2.34 พบว่ามูลค่าเฉลี่ยการส่งออกสัมประรดการป้องกันของประเทศไทย จากช่วงเวลา 2525-2529 ไปสู่ช่วงเวลา 2530-2534 เพิ่มขึ้น 2,481.31 ล้านบาท และเพิ่มขึ้นอีก 2,614.35 ล้านบาท เมื่อมาถึงช่วงเวลา 2535-2536 และเมื่อนำข้อมูลการส่งออกสัมประรดการป้องกันในตารางที่ 2.35 มาคำนวณอัตราการขยายตัวของตลาดโลก และอัตราการขยายของตลาดที่สำคัญของไทย (g_k และ g_k^* ตามลำดับ) ซึ่งปรากฏตามตัวเลขในตารางที่ 2.36 ซึ่งนำไปคำนวณประกอบกับตัวเลขการส่งออกของไทยไปยังตลาดเหล่านี้ (ตารางที่ 2.37) ด้วยแบบจำลองส่วนแบ่งตลาดคงที่ จะได้ผลปรากฏในตารางที่ 2.21 ดังนี้คือ

ช่วงปี 2525-2529 ไปสู่ช่วงปี 2530-2534 มูลค่าการส่งออกสัมประรดการป้องกันที่เพิ่มขึ้นในช่วงนี้ เป็นผลเนื่องมาจากการขยายตัวของตลาดโลกในสินค้านี้เอื้ออำนวย ซึ่งทำให้มูลค่าการส่งออกเพิ่มขึ้นถึง 1,056.05 ล้านบาท คิดเป็นร้อยละ 42.56 ของมูลค่าการส่งออกที่เพิ่มขึ้นทั้งหมด

ตารางที่ 2.34 มูลค่าการส่งออกสับประรดกระป๋องของไทย ($\sum X_i$)

ปี	มูลค่าส่งออก (ล้านบาท)
2525	1,993.297
2526	1,871.322
2527	2,846.212
2528	3,290.961
2529	3,183.085
เฉลี่ยปี 2525-2529	2,636.98
2530	3,728.341
2531	4,675.434
2532	4,399.898
2533	5,523.507
2534	7,264.28
เฉลี่ยปี 2530-2534	5,118.29
2535	8,274.285
2536	7,190.555
เฉลี่ยปี 2535-2536	7,732.42

ที่มา : กรมศุลกากร 2525-2536

ตารางที่ 2.35 มูลค่าการส่งออกสัปดาห์ของโล่ไปยังประเทศผู้นำเข้าที่สำคัญ (X_{it})

มูลค่า : ล้านดอลลาร์

ปี	สหรัฐอเมริกา	เยอรมัน	ญี่ปุ่น	อื่นๆ
2525	2,855.4	1,203.1	393.4	4,594.0
2526	2,637.6	1,053.5	317.9	4,232.6
2527	2,847.6	1,036.6	451.5	5,099.8
2528	4,044.3	1,343.1	496.0	5,494.6
2529	4,149.9	1,361.3	474.0	5,275.9
เฉลี่ย ปี 2525-2529	3,306.96	1,199.52	426.56	4,939.38
2530	3,964.7	1,416.7	509.9	5,957.5
2531	3,876.1	1,536.3	563.8	7,062.0
2532	5,010.8	1,540.1	663.8	7,254.4
2533	4,416.0	3,497.5	1,228.9	6,715.4
2534	5,085.2	2,505.8	1,678.6	9,593.7
เฉลี่ย ปี 2530-2534	4,470.56	2,099.28	929.00	7,316.60
2535	6,434.9	2,427.1	1,571.3	11,014.5
2536	6,098.1	1,862.6	1,570.5	8,882.7
เฉลี่ยปี 2535-2536	6,266.50	2,144.85	1,570.9	9,948.6

ที่มา : FAO Trade Yearbook 1984-1993

ตารางที่ 2.36 อัตราการขยายตัวการส่งออกของของโลก อัตราการขยายการส่งออกของโลกละดับประเทศป้องกันและอัตราการขยายการส่งออกของโลก
 ในสินค้าอุปโภคบริโภคไปยังตลาดญี่ปุ่น เยอรมันและสหรัฐอเมริกาในช่วงปี 2525-2529 กับ 2530-2534 และปี 2535-2536

อัตราการขยายตัว	ช่วงเวลาเปรียบเทียบ	
	ปี 2525-2529 กับ 2530-2534	ปี 2530-2534 กับ 2535-2536
การส่งออกของโลก ($g = G \cdot 1$)	0.627 ($G = 1.627$)	0.251 ($G = 1.251$)
การส่งออกของโลกในสินค้าอุปโภคบริโภค(k) ($g_k = G_k \cdot 1$)	0.40 ($G_k = 1.40$)	0.259 ($G_k = 1.259$)
การส่งออกของโลกในสินค้าอุปโภคบริโภค(ไม่ไปยังตลาดญี่ปุ่น ($g_k = G_k \cdot 1$), $j =$ ญี่ปุ่น	1.17 ($G_k = 2.17, G'_k = 0.45$)	0.69 ($G_k = 1.69, G'_k = 0.59$)
การส่งออกของโลกในสินค้าอุปโภคบริโภค(ไม่ไปยังตลาดเยอรมัน ($g_k = G_k \cdot 1$), $j =$ เยอรมัน	0.75 ($G_k = 1.75, G'_k = 0.57$)	0.02 ($G_k = 1.02, G'_k = 0.98$)
การส่งออกของโลกในสินค้าอุปโภคบริโภค(ไม่ไปยังตลาดสหรัฐอเมริกา ($g_k = G_k \cdot 1$), $j =$ สหรัฐอเมริกา	0.35 ($G_k = 1.35, G'_k = 0.74$)	0.40 ($G_k = 1.40, G'_k = 0.71$)
การส่งออกของโลกในสินค้าอุปโภคบริโภค(ไม่ไปยังตลาดอื่นๆ ($g_k = G_k \cdot 1$), $j =$ อื่นๆ	0.48 ($G_k = 1.48, G'_k = 0.68$)	0.36 ($G_k = 1.36, G'_k = 0.73$)

ที่มา : จากการคำนวณ

ตารางที่ 2.37 มูลค่าการส่งออกสับประรดกระป๋องของไทยไปยังประเทศผู้นำเข้าที่สำคัญ (X_{ijk})

มูลค่า : ล้านดอลลาร์

ปี	สหรัฐอเมริกา	เยอรมัน	ญี่ปุ่น	อื่นๆ
2525	871.219	437.477	116.200	568.401
2526	909.737	319.415	87.809	554.361
2527	1,318.285	550.968	151.868	825.091
2528	1,744.585	397.419	124.552	1,024.405
2529	1,583.494	510.664	110.037	978.890
เฉลี่ย ปี 2525-2529	1,285.464	443.189	118.093	790.230
2530	1,829.475	484.999	169.426	1,244.441
2531	1,868.203	722.248	162.230	1,922.753
2532	1,814.198	511.287	205.664	1,868.749
2533	1,844.533	920.559	592.472	2,165.943
2534	2,334.566	992.198	754.496	3,183.020
เฉลี่ย ปี 2530-2534	1,938.195	726.258	376.858	2,076.981
2535	2,881.672	782.570	676.922	3,933.121
2536	2,451.200	729.332	838.657	3,171.366
เฉลี่ยปี 2535-2536	2,666.436	755.951	757.790	3,552.24

ที่มา : สถิติการค้าระหว่างประเทศของไทย กรมศุลกากร 2525-2536

(ตารางที่ 2.21) ในขณะเดียวกันประเทศไทยก็มีความสามารถในการแข่งขันด้วยเนื่องจากผลทางด้านการแข่งขันที่แท้จริงส่งผลให้การส่งออกสับปะรดกระป๋องของไทยเพิ่มขึ้นถึง 786.91 ล้านบาท คิดเป็นร้อยละ 31.7 ของมูลค่าการส่งออกที่เพิ่มขึ้น ส่วนผลอีก 2 ด้านที่เหลือก็ส่งผลให้การส่งออกเพิ่มขึ้นเช่นกัน นั้นหมายความว่าปัจจัยภายนอกและปัจจัยภายในได้เอื้ออำนวยให้ประเทศไทยส่งออกสับปะรดกระป๋องได้เพิ่มขึ้น

ช่วงปี 2530-2534 ไปสู่ช่วงปี 2535-2536 สับปะรดกระป๋องนับเป็นสินค้าที่ 2 ที่มูลค่าการส่งออกเพิ่มของช่วงนี้มีค่าสูงกว่ามูลค่าการส่งออกเพิ่มของช่วงก่อน ซึ่งกึ่งศตวรรษแห่งการแข่งขันสินค้าตัวแรกที่เป็นเช่นนั้น และมูลค่าการส่งออกของสับปะรดกระป๋องที่เพิ่มขึ้นนี้ ยังคงเป็นผลเนื่องมาจากการขยายตัวของโลกเอื้ออำนวยเป็นหลัก และตลาดหลักของประเทศไทยก็มีอัตราการนำเข้าที่สูงกว่าอัตราการขยายตัวของตลาดโลก โดยเฉพาะตลาดญี่ปุ่นและตลาดสหรัฐอเมริกา โดยเฉพาะอย่างยิ่งตลาดญี่ปุ่นที่ได้ทำการยกเลิกระบบโควตานำเข้า 1 ล้านหีบ มาเป็นระบบการเก็บภาษีนำเข้าร้อยละ 30 แทน ทำให้ในปีดังกล่าวมูลค่าการนำเข้าสับปะรดกระป๋องของญี่ปุ่นมีเพิ่มขึ้นประมาณเท่าตัวจากปี 2532 ถึงแม้ว่าตลาดเยอรมันอัตราการขยายตัวจะหดตัวลงก็ตาม แต่เมื่อเปรียบเทียบกับตลาดสหรัฐอเมริกาแล้ว ตลาดเยอรมันจะเล็กกว่ามาก สำหรับผลจากการแข่งขันที่แท้จริงนั้น ถึงแม้ว่าจะทำให้มูลค่าการส่งออกสินค้านี้เพิ่มขึ้นก็จริงแต่เพิ่มขึ้นน้อยกว่าช่วงก่อน อาจจะเนื่องมาจากในช่วงนี้ราคาหัวสับปะรดสดขึ้นลงอยู่ในช่วงกว้างมาก จนทำให้ต้นทุนการผลิตขึ้นลงในช่วงที่สูงมาก ซึ่งทำให้ประสิทธิภาพในการแข่งขันเริ่มลดลง อย่างไรก็ตามในช่วงนี้ตลาดหลักๆของประเทศไทยก็มีอัตราการขยายตัวของการนำเข้าสูงกว่าอัตราการขยายตัวของโลกด้วย จึงทำให้ผลจากการกระจายตัวของตลาดเพิ่มสูงขึ้นกว่าช่วงก่อน คือ 466.80 ล้านบาท

และเช่นเดียวกับช่วงเวลาก่อน คือทั้งปัจจัยภายนอกและปัจจัยภายในเอื้ออำนวยให้การส่งออกสับปะรดกระป๋องของไทยขยายตัว

2.3.6 น้ำสับปะรดเข้มข้น

เนื่องจากข้อมูลปีล่าสุดของมูลค่าการส่งออกน้ำสับปะรดเข้มข้นของโลกมีถึงแค่ปี 2534 เท่านั้น ดังนั้นการคำนวณผลกระทบด้านต่างๆด้วยแบบจำลองส่วนแบ่งตลาดคงที่จึงทำได้เฉพาะจากช่วงปี 2525-2529 ไปสู่ช่วงปี 2530-2534 เท่านั้น แต่เพื่อให้เห็นถึงการเปลี่ยนแปลงของข้อมูลปีล่าสุดจึงทำการคำนวณผลกระทบด้านต่างๆของเฉพาะปี 2533 ไปสู่ปี 2534 ไปด้วย

จากข้อมูลในตารางที่ 2.38 - 2.41 นำมาคำนวณผลกระทบด้านต่างๆด้วยแบบจำลองส่วนแบ่งตลาดคงที่ ซึ่งปรากฏผลดังตารางที่ 2.21 ดังนี้

ในช่วงเวลาดังกล่าว มูลค่าเฉลี่ยของการส่งออกน้ำสับปะรดเข้มข้นของประเทศไทยเพิ่มขึ้น 1,051.20 ล้านบาท (โดยประเทศไทยมีการผลิตน้ำสับปะรดเข้มข้นอย่างจริงจังในปี 2532 เนื่อง

ตารางที่ 2.38 มูลค่าการส่งออกน้ำสับปะรดเข้มข้นของไทย ($\sum_i X_{ijk}$)

ปี	มูลค่าส่งออก (ล้านบาท)
2525	90.633
2526	95.936
2527	122.096
2528	309.982
2529	361.125
เฉลี่ยปี 2525-2529	196.0
2530	447.674
2531	670.678
2532	883.149
2533	1,591.586
2534	2,642.728
เฉลี่ยปี 2530-2534	1,247.20
2535	2,002.743
2536	1,448.721
เฉลี่ยปี 2535-2536	1,725.73

ที่มา : กรมศุลกากร 2525-2536

ตารางที่ 2.39 มูลค่าการส่งออกน้ำสับปรตเพิ่มขึ้นของโลกไปยังประเทศผู้นำเข้าที่สำคัญ($\sum X_{ij}$)

มูลค่า : ล้านดอลลาร์

ปี	สหรัฐอเมริกา	เนเธอร์แลนด์	สเปน	สหราชอาณาจักร	อื่นๆ
2525	34,061	6,268	1,201	12,258	18,382
2526	26,899	8,441	2,048	13,717	19,195
2527	35,313	11,049	1,826	14,852	25,890
2528	53,353	9,679	2,181	14,724	25,623
2529	57,921	10,616	2,818	17,302	25,948
เฉลี่ย ปี 2525-2529	41,509	9,211	2,015	14,518	23,010
2530	51,957	13,804	5,8355	17,302	31,462
2531	50,817	16,555	12,235	16,111	52,942
2532	64,643	16,322	14,461	15,507	63,257
2533	78,108	21,665	24,146	16,650	88,971
2534	95,986	34,875	56,265	20,768	152,686
เฉลี่ย ปี 2530-2534	68,302	20,644	22,588	17,268	77,864
2535	.	.	.	.	.
2536	.	.	.	.	.
เฉลี่ยปี 2535-2536	.	.	.	.	.

ที่มา : World Trade Annual :Vol 1 1982-1991

ประเทศอื่นๆ มาจาก Comtrade Data Base of UNSO

ตารางที่ 2.41 มูลค่าการส่งออกน้ำส้มปรดเข้มข้นของไทยไปยังประเทศผู้นำเข้าที่สำคัญ(X_{ijk})

มูลค่า : ล้านบาท

ปี	สหรัฐอเมริกา	เนเธอร์แลนด์	สเปน	สหราชอาณาจักร	อื่นๆ
2525	78.863	2.213	-	2.229	7.328
2526	65.703	3.821	-	7.559	18.853
2527	100.227	4.680	0.312	3.023	13.854
2528	270.350	7.929	2.444	2.784	26.475
2529	291.139	17.655	5.901	1.720	44.710
เฉลี่ย ปี 2525-2529	161.256	7.260	2.886	3.463	22.244
2530	282.848	77.807	14.297	0.924	71.798
2531	330.246	138.181	63.656	2.950	135.645
2532	479.031	155.316	60.198	17.815	170.789
2533	688.673	285.283	140.257	23.181	454.192
2534	879.041	519.860	435.377	21.167	787.283
เฉลี่ย ปี 2530-2534	531.968	235.289	142.757	13.207	323.941
2535	939.656	315.601	291.354	1.982	454.150
2536	733.996	240.408	134.894	1.804	337.620
เฉลี่ยปี 2535-2536	759.340	278.00	213.124	1.893	395.885

ที่มา : สถิติการค้าระหว่างประเทศของไทย กรมศุลกากร, 2525-2536

จากได้รับการสนับสนุนการลงทุนจากรัฐบาล (ได้รับ BOI) ทำให้มูลค่าการส่งออกในปีดังกล่าวเพิ่มขึ้น และเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วในปีต่อมา) ซึ่งเป็นผลมาจากปัจจัยภายใน คือ ความสามารถในการแข่งขัน และการปรับตัวให้ถูกทิศทางของตลาด (351.84 และ 502.0 ล้านบาท ตามลำดับ) ซึ่งสอดคล้องกับการส่งออกสับปะรดกระป๋องในช่วงเวลาเดียวกัน แต่ผลจากการกระจายตัวของตลาดส่งผลให้การส่งออกสินค้าลดลง 55.41 ล้านบาท ที่เป็นเช่นนี้เนื่องมาจากอัตราการขยายตัวของตลาดหลักของประเทศไทยมีน้อยกว่าอัตราการขยายตัวของตลาดโลก (0.64 เปรียบเทียบกับ 1.29) ซึ่งในปี 2533 ไปสู่ปี 2534 ตลาดนี้ยังมีอัตราการขยายตัวที่ต่ำ (0.23) ถึงแม้ว่าอัตราการขยายตัวของตลาดอื่นเช่น สเปน จะมีสูงกว่าอัตราการขยายตัวของโลก (10.21 เปรียบเทียบกับ 1.29) แต่ตลาดสเปนเป็นตลาดที่เล็กเมื่อเทียบกับตลาดสหรัฐอเมริกา อย่างไรก็ตามการขยายตัวของตลาดโลกก็ยังเอื้ออำนวยให้การส่งออกสินค้าเพิ่มขึ้นได้ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงท้ายๆของช่วงปี 2530-2534 ที่ผลของการขยายตัวของตลาดโลกส่งผลอย่างมากต่อการส่งออกน้ำสับปะรดของประเทศไทย

2.3.7 ผักกระป๋องและแปรรูปส่งออก

จากตารางที่ 2.42 พบว่า มูลค่าเฉลี่ยของผักกระป๋องและแปรรูปส่งออกของประเทศไทยจากช่วงปี 2525-2529 ไปสู่ช่วงปี 2530-2534 นั้นเพิ่มขึ้น 2,099.11 ล้านบาท และเพิ่มขึ้นอีก 795.37 ล้านบาท เมื่อถึงช่วงปี 2535-2536 และจากตัวเลขมูลค่าการส่งออกในตารางที่ 2.43 และอัตราการขยายตัวของตลาดโลกและตลาดสำคัญของสินค้าในตารางที่ 2.44 นำมาคำนวณผลกระทบต่อการเปลี่ยนแปลงมูลค่าการส่งออกด้วยแบบจำลองส่วนแบ่งตลาดคงที่ ได้ค่าของผลกระทบด้านต่างๆปรากฏในตารางที่ 2.21 ดังนี้ คือ

ช่วงปี 2525-2529 ไปสู่ช่วงปี 2530-2534 การที่มูลค่าการส่งออกผักกระป๋องและแปรรูปของช่วงนี้เพิ่มสูงขึ้น เนื่องมาจากความสามารถในการแข่งขันของประเทศไทยเป็นสำคัญ ซึ่งผลจากการแข่งขันที่แท้จริงทำให้มูลค่าส่งออกเพิ่มขึ้นถึง 1,441.35 ล้านบาท คิดเป็นร้อยละ 68.66 ของมูลค่าการส่งออกที่เพิ่มขึ้น ตามมาด้วยผลจากทิศทางของการเข้าสู่ตลาด และผลจากการขยายตัวของตลาดโลก (314.74 และ 302.24 ล้านบาท ตามลำดับ) แต่สำหรับตลาดหลักของประเทศไทยเช่น สหรัฐอเมริกา พบว่ามีอัตราการขยายตัวของตลาดต่ำกว่าอัตราการขยายตัวของตลาดโลก อย่างไรก็ตามยังมีตลาดญี่ปุ่นที่ช่วยดึงให้การส่งออกสินค้าตัวนี้มีมูลค่าเพิ่มขึ้นได้

ช่วงปี 2530-2534 ไปสู่ช่วงปี 2535-2536 พบว่ามูลค่าเฉลี่ยของการส่งออกผักกระป๋องและแปรรูปเพิ่มขึ้นน้อยกว่าช่วงเวลาก่อน อย่างไรก็ตามมูลค่าเฉลี่ยของการส่งออกที่เพิ่มขึ้นยังคงมาจากความสามารถในการแข่งขันของประเทศไทยเป็นหลัก ซึ่งผลทางด้านนี้ทำให้มูลค่าการส่งออกเพิ่มขึ้น 666.02 ล้านบาท คิดเป็นร้อยละ 83.74 ของมูลค่าการส่งออกที่เพิ่มขึ้นของช่วงนี้ และในขณะเดียวกัน ตลาดโลกก็ขยายตัวด้วย จึงเอื้ออำนวยให้มีการส่งออกสินค้านี้ได้เพิ่มขึ้น แต่ประเทศไทยยังคงยึด

ตารางที่ 2.42 มูลค่าการส่งออกผักกระป๋องและแปรรูปของไทย ($\sum x_{ijk}$)

ปี	มูลค่าส่งออก (ล้านบาท)
2525	276.708
2526	422.557
2527	444.527
2528	545.922
2529	904.580
เฉลี่ยปี 2525-2529	518.859
2530	1,925.760
2531	1,923.300
2532	2,559.559
2533	2,652.674
2534	4,028.542
เฉลี่ยปี 2530-2534	2,617.967
2535	3,461.543
2536	3,365.125
เฉลี่ยปี 2535-2536	3,413.334

ที่มา : กรมศุลกากร 2525-2536

ตารางที่ 2.43 มูลค่าการส่งออกผักกระป๋องและแปรรูปของโลกไปยังประเทศผู้นำเข้าที่สำคัญ($\sum X_{ij}$)

มูลค่า : ล้านดอลลาร์

ปี	ญี่ปุ่น	สหรัฐอเมริกา	เยอรมัน	สหราชอาณาจักร	อื่นๆ	รวม
2525	104.043	496.018	676.196	220.519	1,198.222	2,848,771
2526	115.488	477.058	651.043	240.152	1,326.215	3,135,748
2527	144.580	600.958	661.996	248.995	1,207.744	3,111,485
2528	138.788	579.710	550.769	227.037	1,236.320	3,117,881
2529	158.888	583.479	722.151	288.558	1,449.165	4,328,171
เฉลี่ย ปี 2525-2529	132.357	547.445	652.431	245.052	1,283.533	3,308,411.2
2530	228.111	642.748	878.107	349.059	1,949.990	5,469,640
2531	207.832	678.227	746.324	171.183	1,956.278	6,088,474
2532	218.641	606.476	726.960	186.958	2,315.997	5,928,211
2533	167.972	617.179	2,007.128	233.167	1,842.449	6,362,145
2534	226.438	627.779	1,163.592	262.922	2,793.966	6,900,785
เฉลี่ย ปี 2530-2534	209.799	634.682	1,104.422	240.658	2,171.736	6,149,851
2535	219.487	659.943	1,206.663	303.843	2,971.710	6,884,752
2536	218.014	604.243	955.206	298.309	3,062.834	7,393,327
เฉลี่ยปี 2535-2536	218.751	632.093	1,080.935	301.076	3,0173.272	7,139,039.5

ที่มา : International Trade Statistics Yearbook :Vol2 1985-1993

ตารางที่ 2 44 อัตราการขยายตัวของการส่งออกของของโลก อัตราการขยายการส่งออกของประเทศและแปรรูปและอัตราการขยายการส่งออกของ
ของโลกในสินค้าผู้ส่งออกและแปรรูปไปยังตลาดญี่ปุ่น สหราชอาณาจักร สหรัฐอเมริกาและ เยอรมันในระหว่างปี 2525-2534 กับ 2530-2534
และปี 2530-2534 กับ 2535-2536

อัตราการขยายตัว	ช่วงเวลาเปรียบเทียบ	
	ปี 2525-2529 กับ 2530-2534	ปี 2530-2534 กับ 2535-2536
การส่งออกของโลก ($g = G \cdot 1$)	0.627 ($G = 1.627$)	0.251 ($G = 1.251$)
การส่งออกของโลกในสินค้าผู้ส่งออกและแปรรูป(k) ($g_k = G_k \cdot 1$)	0.58 ($G_k = 1.58$)	0.20 ($G_k = 1.20$)
การส่งออกของโลกในสินค้าผู้ส่งออกและแปรรูป(k)ไปยังตลาดญี่ปุ่น ($g_k = G_k \cdot 1$) ; j = ญี่ปุ่น	0.59 ($G_k = 1.59, G'_k = 0.63$)	0.04 ($G_k = 1.04, G'_k = 0.95$)
การส่งออกของโลกในสินค้าผู้ส่งออกและแปรรูป(k)ไปยังตลาดสหราชอาณาจักร ($g_k = G_k \cdot 1$) ; j = สหราชอาณาจักร	-0.02 ($G_k = 0.98, G'_k = 0.59$)	0.25 ($G_k = 1.25, G'_k = 0.79$)
การส่งออกของโลกในสินค้าผู้ส่งออกและแปรรูป(k)ไปยังตลาดสหรัฐฯ ($g_k = G_k \cdot 1$) ; j = สหรัฐฯ	0.16 ($G_k = 1.16, G'_k = 0.86$)	-0.01 ($G_k = 0.99, G'_k = 1.00$)
การส่งออกของโลกในสินค้าผู้ส่งออกและแปรรูป(k)ไปยังตลาดเยอรมัน ($g_k = G_k \cdot 1$) ; j = เยอรมัน	0.69 ($G_k = 1.69, G'_k = 0.59$)	-0.02 ($G_k = 0.98, G'_k = 1.02$)
การส่งออกของโลกในสินค้าผู้ส่งออกและแปรรูป(k)ไปยังตลาดอื่นๆ ($g_k = G_k \cdot 1$) ; j = อื่นๆ	0.69 ($G_k = 1.69, G'_k = 0.59$)	0.39 ($G_k = 1.39, G'_k = 0.72$)

ที่มา : จากการคำนวณ

ตารางที่ 2.45 มูลค่าการส่งออกสินค้าประเภทประมงและแปรรูปของไทยไปยังประเทศผู้นำเข้าที่สำคัญ(X_{ij})

มูลค่า : พันบาท

ปี	ญี่ปุ่น	สหรัฐอเมริกา	เยอรมัน	สหราชอาณาจักร	อื่นๆ
2525	147 769	39 691	17 391	0 699	89 248
2526	243 597	47 883	33 641	2 274	131 077
2527	240 913	62 926	33 904	1 097	140 688
2528	308 461	83 551	37 691	4 126	153 910
2529	492 187	186 611	35 730	21 371	225 782
เฉลี่ย ปี 2525-2529	286 585	84 132	31 671	5 913	148 141
2530	1 053 302	403 551	83 761	80 562	468 907
2531	908 739	494 263	61 193	84 068	520 298
2532	1 009 011	683 794	117 548	114 213	866 754
2533	1 003 520	769 376	99 250	90 761	879 778
2534	1 438 893	1 159 003	204 043	181 966	1 430 646
เฉลี่ย ปี 2530-2534	1 082 693	701 997	113 159	110 314	833 277
2535	1 153 389	973 175	184 658	120 048	1 334 979
2536	1 129 499	1 006 474	154 320	128 702	1 229 152
เฉลี่ยปี 2535-2536	1 141 444	989 825	169 489	124 375	1 282 066

ที่มา สถิติการค้าระหว่างประเทศของไทย กรมศุลกากร, 2525-2536

ติดกับตลาดเดิมๆอยู่ ซึ่งในช่วงเวลานี้พบว่าตลาดดังกล่าวมีอัตราการขยายตัวลดลงโดยเฉพาะอย่างยิ่งตลาดสหรัฐอเมริกา และตลาดเยอรมัน จึงทำให้ผลจากทิศทางของการเข้าสู่ตลาดมีค่าเป็นลบ อย่างไรก็ตามการขยายตัวของบางตลาดเช่น ตลาดสหราชอาณาจักรและตลาดอื่นๆได้มีการขยายตัวเพิ่มขึ้นและเพิ่มมากกว่าอัตราการขยายตัวของตลาดโลกในสินค้านี้ จึงช่วยทำให้ผลจากการกระจายตัวของตลาดมีค่าออกมาเป็นบวก

2.4 สรุปข้อค้นพบจากค่าผลกระทบด้านต่างๆที่มีต่อการเปลี่ยนแปลงมูลค่าการส่งออกของสินค้าที่ศึกษา ที่คำนวณจากแบบจำลองส่วนแบ่งตลาดคงที่

จากค่าของผลกระทบที่คำนวณได้ มีประเด็นที่น่าสนใจพอสรุปได้หลายประเด็นดังนี้ คือ

1) ถึงแม้ว่าแบบจำลองส่วนแบ่งการตลาดคงที่จะสามารถบอกได้ถึงปัจจัยที่กำหนดทิศทางของการเปลี่ยนแปลงมูลค่าการส่งออกของสินค้าที่ศึกษาได้ ซึ่งค่าดัชนีความได้เปรียบโดยเปรียบเทียบที่ปรากฏไม่สามารถบอกได้ แต่ข้อเสียของแบบจำลองนี้อยู่ตรงที่ข้อมูลที่จะนำมาใช้ในการคำนวณผลกระทบด้านต่างๆนั้นต้องใช้ข้อมูลการค้าระหว่างประเทศของประเทศต่างๆทั่วโลก ซึ่งความทันสมัยของข้อมูลดังกล่าวนั้นมีค่อนข้างจำกัด ทั้งนี้เพราะหน่วยงานหลักที่ดำเนินการเก็บข้อมูลดังกล่าวคือ FAO ซึ่งเป็นหน่วยงานระหว่างประเทศนั้น ต้องดำเนินการเก็บข้อมูลของทุกประเทศทั่วโลก ซึ่งต้องใช้เวลาพอสมควร ทำให้เกิดความล่าช้า(lag)ในข้อมูลอย่างน้อย 2 ปี และที่สำคัญอีกอย่างหนึ่งคือ ข้อมูลที่เก็บรวบรวมจะเป็นข้อมูลของสินค้าที่สำคัญๆในตลาดโลกเท่านั้น จึงทำให้สินค้าที่มีความสำคัญน้อยในตลาดโลก เช่น หน่อไม้ฝรั่งกระป๋อง หรือแม้แต่ข้าวโพดฝักอ่อนกระป๋องไม่สามารถใช้แบบจำลองนี้ได้

2) ถึงแม้ว่าข้อเสียของแบบจำลองนี้จะอยู่ที่ความทันสมัยของข้อมูลที่จะนำมาใช้ในการคำนวณ แต่ผลกระทบด้านต่างๆที่คำนวณด้วยแบบจำลองนี้ด้วยข้อมูลในอดีตจะชี้ให้เห็นถึงประสิทธิภาพของการส่งออกว่ามาจากปัจจัยภายในหรือปัจจัยภายนอกอย่างละเท่าใด โดยเฉพาะอย่างยิ่งปัจจัยภายนอกที่เกี่ยวกับการขยายตัวของตลาดโลก และการขยายตัวของตลาดที่สำคัญในแต่ละสินค้า ซึ่งอัตราการขยายตัวดังกล่าวบ่งชี้ให้ทราบอย่างหนึ่งว่า การวางแผนในการผลิตเพื่อการส่งออกนั้นอย่างน้อยที่สุดควรให้สอดคล้องกับอัตราการขยายตัวของตลาดโลก โดยเฉพาะอย่างยิ่งอัตราการขยายตัวของตลาดที่สำคัญของประเทศไทย ซึ่งจากการศึกษาพบว่าอัตราการขยายตัวของโลกในช่วงปี 2535-2536 เริ่มลดลงในเกือบทุกสินค้า ซึ่งมีผลทำให้การส่งออกของสินค้านี้มีแนวโน้มลดลง และคาดว่าอัตราการขยายตัวของตลาดโลกในปัจจุบันจะลดลงไปกว่าช่วงปี 2535-2536 อีก ดังนั้นการวางแผนการผลิตหรือการตั้งเป้าหมายส่งออกของสินค้าแต่ละชนิด ควรคำนึงถึงข้อเท็จจริงเหล่านี้ให้มาก

3) ข้อบกพร่องในเรื่องความทันสมัยของข้อมูลที่ใช้กับแบบจำลองส่วนแบ่งตลาดคงที่ สามารถชดเชยได้ด้วยการศึกษาถึงโครงสร้างตลาดของสินค้าที่ศึกษา เนื่องจากการศึกษาดังกล่าวจะให้ข้อมูล

ที่ทันสมัยกว่ามาก และข้อดีของการศึกษาถึงโครงสร้างตลาดก็คือ สามารถระบุลงไปรายละเอียดได้ว่าปัจจัยภายในและปัจจัยภายนอกตัวใดที่มีผลกระทบต่อการส่งออกของสินค้าที่ศึกษา และในบางครั้งสามารถประเมินผลกระทบดังกล่าวได้อีกด้วย

4) กุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งและผักกระป๋องและแปรรูป เป็นสินค้าที่ปัจจัยภายในมีผลมากที่สุดต่อการเพิ่มขึ้นของมูลค่าการส่งออก โดยในกรณีของกุ้งนั้น ความสามารถในการแข่งขันที่เนื่องมาจากปัจจัยภายในมีเพิ่มขึ้นด้วย ซึ่งพอสรุปในเบื้องต้นได้ว่าถ้าประเทศยังสามารถคงไว้ได้ซึ่งประสิทธิภาพในการจัดการกับปัจจัยภายในที่มีผลต่อต้นทุนการผลิตได้ในระดับที่เป็นอยู่ ประเทศไทยจะยังสามารถคงไว้ซึ่งขีดความสามารถในการส่งออกสินค้าตัวนี้

5) การขยายตัวของตลาดโลกในแต่ละสินค้ามีผลอย่างมากต่อการเพิ่มขึ้นของมูลค่าการส่งออกของแต่ละสินค้า แต่มีอยู่หลายสินค้าที่ประเทศไทยยังคงยึดติดกับตลาดหลักเดิมๆมากเกินไป จนบางครั้งทำให้มูลค่าการส่งออกลดลงในสินค้าหลายตัวเช่น กุ้งสดแช่เย็นแช่แข็ง ไก่สดแช่เย็นแช่แข็ง ปลาหมึกสดแช่เย็นแช่แข็ง และน้ำสับปะรดเข้มข้น เนื่องจากการขยายตัวของตลาดเหล่านี้ในสินค้านี้ดังกล่าวเริ่มลดลงจนต่ำกว่าอัตราการขยายตัวของตลาดโลก หรือพูดอีกอย่างหนึ่งคือการกระจายตลาดไม่ค่อยดี

6) ปลาทูน่ากระป๋อง เป็นเพียงสินค้าตัวเดียวที่ มูลค่าการส่งออกลดลงเพราะผลจากการแข่งขันที่แท้จริง ซึ่งส่วนหนึ่งมีสาเหตุมาจากการขึ้นลงของราคาวัตถุดิบนำเข้าที่อยู่ในช่วงที่กว้างเกินไป และอีกส่วนหนึ่งมาจากมาตรการของประเทศคู่ค้า เช่น มาตรการโควตานำเข้าของสหภาพยุโรป และการให้สิทธิพิเศษทางภาษีนำเข้ากับกลุ่มประเทศ ACP

7) มูลค่าการส่งออกที่เพิ่มขึ้นน้อยกว่าช่วงเวลาก่อนๆ สาเหตุส่วนหนึ่งเนื่องมาจากผลจากการแข่งขันในการส่งออกสินค้านี้ดังกล่าวดังกล่าวของประเทศไทยเริ่มลดลง ซึ่งส่วนใหญ่มาจากต้นทุนการผลิตที่สูงขึ้นนั่นเอง

บทที่ 3

โครงสร้างตลาดกุ้งสดและ ปลาหมึกสดแช่เย็นแช่แข็งส่งออกของไทย

จากการศึกษาคำดัชนีความได้เปรียบโดยเปรียบเทียบที่ปรากฏและการเปลี่ยนแปลงมูลค่าการส่งออกของกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งในช่วงปี 2525-2536 พบว่าประเทศไทยมีความได้เปรียบโดยเปรียบเทียบในการส่งออก และความได้เปรียบดังกล่าวเพิ่มขึ้นเป็นลำดับ และ ปัจจัยที่ทำให้มูลค่าการส่งออกเพิ่มขึ้น คือ ความสามารถในการแข่งขันของประเทศไทยเอง ซึ่งตัวแปรที่กำหนดความสามารถดังกล่าวคือตัวแปรภายในเป็นหลัก และในขณะเดียวกัน การขยายตัวของตลาดโลกก็เอื้ออำนวย สำหรับปลาหมึกสดแช่เย็นแช่แข็งนั้น พบว่าความได้เปรียบในการส่งออกของประเทศไทยในสินค้าตัวนี้เริ่มลดลง

สำหรับการศึกษาในบทนี้จะพิจารณาโครงสร้างตลาดของกุ้งสดและปลาหมึกสดแช่เย็นแช่แข็งของประเทศไทย เพื่อพิจารณานาปัจจัยทั้งภายในและภายนอกที่กำหนดขีดความสามารถในการส่งออกสินค้าทั้ง 2 ชนิดนี้ โดยจะเริ่มจากการปูพื้นฐานการวิเคราะห์ด้วยข้อมูลพื้นฐาน และตามด้วยการพิจารณาตัวแปรที่กำหนดโครงสร้างตลาด เช่น โครงสร้างผู้ผลิต ทั้งระดับเกษตรกรและระดับโรงงานแปรรูป ต้นทุนการผลิต และ ราคา รวมถึงการพิจารณาถึงมาตรการต่างๆที่เกี่ยวข้อง ทั้งมาตรการของประเทศไทย และ มาตรการของประเทศคู่ค้าที่สำคัญ ทั้งนี้ขอเริ่มต้นพิจารณาโครงสร้างตลาดกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งก่อน เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์หลักของโรงงานแปรรูป แล้วจึงตามด้วยโครงสร้างตลาดปลาหมึกสดแช่เย็นแช่แข็ง เพราะว่าเป็นสินค้ารองของโรงงานแปรรูป

3.1 กุ้ง

3.1.1 ผลผลิตกุ้งของโลก

ผลผลิตกุ้งของโลกได้มาจากสองแหล่ง คือ จากการจับตามธรรมชาติและจากการเพาะเลี้ยง ซึ่งปริมาณผลผลิตกุ้งส่วนใหญ่รวมทั้งโลกที่ผลิตได้มากกว่าร้อยละ 75 เป็นปริมาณกุ้งที่จับได้ตามธรรมชาติ และอีกประมาณร้อยละ 25 เป็นผลผลิตกุ้งที่ได้จากการเพาะเลี้ยง จากตารางที่ 3.1 ผลผลิตกุ้งทั้งโลกที่ผลิตได้มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นโดยในปี 2529 ผลผลิตกุ้งทั้งหมดเท่ากับ 2,218 พันตัน โดยร้อยละ 86.07 ได้จากการจับตามธรรมชาติและอีกร้อยละ 13.93 ได้จากการเพาะเลี้ยง ในปี พ.ศ. 2536 ผลผลิตกุ้งที่ได้จากการเพาะเลี้ยงเท่ากับ 610 พันตัน ขณะที่ผลผลิตกุ้งที่ได้จากการจับตามธรรมชาติได้ 2,100 พันตันทำให้สัดส่วนลดลงเหลือร้อยละ 77.49 ของผลผลิตกุ้งทั้งโลกที่ผลิตได้ทั้งหมด จากตารางที่ 3.1 จะเห็นได้ว่าการจับกุ้งจากธรรมชาติมีแนวโน้มลดลงอันเป็นผลเนื่องมาจากความอุดมสมบูรณ์ของ

ตารางที่ 3.1 ปริมาณผลผลิตกุ้งทะเลของโลก

ปี	ผลผลิตจากการเพาะเลี้ยง		ผลผลิตจับตามธรรมชาติ		รวม พันตัน
	พันตัน	%	พันตัน	%	
2529	309	13.93	1,909	86.07	2,218
2530	561	24.46	1,733	75.54	2,294
2531	604	23.99	1,914	76.01	2,518
2532	611	25.01	1,832	74.99	2,443
2533	633	24.91	1,908	75.09	2,541
2534	690	24.57	2,118	75.43	2,808
2535	721	24.76	2,191	75.24	2,912
2536	610	22.51	2,100	77.49	2,710
2537	733	-	-	-	-
2538	712	-	-	-	-

ที่มา : World Shrimp Farming , 1994

ทรัพยากรสัตว์น้ำเสื่อมโทรมลง ในขณะเดียวกัน ผลผลิตกุ้งที่ได้จากการเพาะเลี้ยงมีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้น ทั้งนี้เพราะความก้าวหน้าทางด้านเทคโนโลยีและเทคนิคในการเพาะเลี้ยงกุ้งมีการพัฒนามาโดยตลอด โดยปัจจุบันประเทศไทยเป็นประเทศที่ผลิตกุ้งจากการเพาะเลี้ยงได้มากที่สุดเป็นอันดับหนึ่งของโลกมาตั้งแต่ปี 2535 (ตารางที่ 3.2) ที่ผลผลิตกุ้งทะเลที่ประเทศไทยได้จากการเพาะเลี้ยงมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นจากปี 2533 ผลิตได้ 118.2 พันตัน เพิ่มเป็น 225 พันตัน ในปี 2537 ส่วนประเทศที่ผลิตได้มากเป็นอันดับสอง คือ ประเทศอินโดนีเซีย และ เอกวาดอร์ จากตารางที่ 3.2 จะเห็นได้ว่าในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา คือ ช่วงปี 2533 - 2537 เกือบทุกประเทศมีแนวโน้มที่ผลผลิตกุ้งจากการเพาะเลี้ยงลดลง โดยเฉพาะจีนและไต้หวัน มีแนวโน้มลดลงมาก เนื่องจากปัญหาโรคระบาดและสภาพแวดล้อมเสื่อมโทรม ส่วนประเทศอื่น ๆ ที่มีแนวโน้มการผลิตกุ้งจากการเพาะเลี้ยงเพิ่มมากขึ้น เช่น เวียดนามและอินเดีย เป็นต้น เนื่องจากเริ่มมีการพัฒนาอุตสาหกรรมการเพาะเลี้ยงกุ้งเพิ่มมากขึ้น

อย่างไรก็ตามถ้าหากพิจารณาถึงแหล่งเพาะเลี้ยงกุ้งทะเลของโลกแล้ว จากตารางที่ 3.3 จะเห็นได้ว่าผลผลิตส่วนใหญ่อยู่ในประเทศทางซีกโลกตะวันออก โดยในปี 2538 ผลผลิตกุ้งทะเลที่ผลิตได้ทั้งหมดร้อยละ 78.37 อยู่ในประเทศซีกโลกตะวันออก โดยประเทศไทยผลิตได้ผลผลิตมากที่สุด 220 พันตัน หรือคิดเป็นร้อยละ 30.90 ของผลผลิตกุ้งที่ได้จากการเพาะเลี้ยงทั้งโลก ที่ใช้เนื้อที่เพาะเลี้ยงเพียง 90 พันเฮกตาร์ แสดงให้เห็นว่าประเทศไทยมีศักยภาพผลิตได้ผลผลิตกุ้งต่อหน่วยพื้นที่สูงกว่าประเทศอื่น ๆ ประเทศที่ผลิตได้ผลผลิตกุ้งจากการเพาะเลี้ยงในปี 2538 มากรองลงมาได้แก่ประเทศ เอกวาดอร์ อินโดนีเซีย จีน อินเดีย และเวียดนาม เป็นต้น

3.1.2 การค้ากุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งทั่วโลก

3.1.2.1 การนำเข้า

การนำเข้ากุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งในตลาดโลกมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นทุกปีทั้งในรูปของมูลค่าและปริมาณ จากตารางที่ 3.4 ในปี 2527 ประเทศต่าง ๆ มีการนำเข้ารวมเป็นปริมาณ 485,528 ตัน มูลค่ารวม 3,111,433 พันดอลลาร์ และได้เพิ่มขึ้นเป็น 1,002,173 ตัน มูลค่า 7,393,327 พันดอลลาร์ ในปี 2536 ประเทศที่มีการนำเข้ากุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งมากที่สุดในโลก คือ ประเทศญี่ปุ่น โดยในปี 2536 มีการนำเข้า 301,069 ตัน หรือคิดเป็นร้อยละ 30.04 ของปริมาณนำเข้าทั้งหมดในตลาดโลก ประเทศที่นำเข้าเป็นปริมาณมากรองจากญี่ปุ่น คือประเทศสหรัฐอเมริกา โดยในปี 2536 นำเข้า 252,224 หรือคิดเป็นร้อยละ 25.17 ของปริมาณนำเข้าทั้งหมดในตลาดโลก จะเห็นว่าทั้งประเทศญี่ปุ่นและสหรัฐอเมริกา 2 ประเทศนี้นำเข้ารวมกัน คิดเป็นร้อยละ 55.21 ของปริมาณนำเข้าทั้งหมดในตลาดโลก ถ้ามองในด้านมูลค่าแล้ว 2 ประเทศนี้นำเข้าคิดเป็นมูลค่าร้อยละ 67.98 ของมูลค่านำเข้าทั้งหมดในตลาดโลกในปี 2536 จะเห็นได้ว่า 2 ประเทศนี้เป็นผู้นำเข้าที่สำคัญมาก ส่วนประเทศอื่น ๆ ที่นำเข้า เช่น สเปน ฝรั่งเศส เอลซัลวอดอร์ เดนมาร์ก อิตาลีและแคนาดา เป็นต้น

ตารางที่ 3.2 ปริมาณผลผลิตกุ้งทะเลจากการเพาะเลี้ยงของโลก

หน่วย : พันตัน

แหล่งผลิต	2533	2534	2535	2536	2537
จีน	105.0	145.0	140.0	50.0	35.0
ไทย	118.2	110.0	184.0	200.0	225.0
ไต้หวัน	80.0	30.0	30.0	25.0	25.0
อินโดนีเซีย	70.0	140.0	125.0	80.0	100.0
เอกวาดอร์	50.0	100.0	95.0	90.0	100.0
บังคลาเทศ	20.0	25.0	25.0	30.0	35.0
อินเดีย	20.0	35.0	44.0	60.0	70.0
ฟิลิปปินส์	20.0	30.0	24.0	25.0	30.0
เวียดนาม	10.0	30.0	32.0	40.0	50.0
เปรู	5.0	3.0	3.0	3.0	3.0
ญี่ปุ่น	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0
ปานามา	3.0	4.0	4.0	4.0	4.0
อื่น ๆ	129.8	36.0	13.0	1.0	54.0
รวมทั้งโลก	633.0	690.0	721.0	610.0	733.0

ที่มา : World Shrimp Farming ,1994

ตารางที่ 3.3 เนื้อที่และผลผลิตการเพาะเลี้ยงกุ้งทะเลของโลก ปี 2538

ประเทศ	จำนวนฟาร์ม (ราย)	จำนวนโรง เพาะฟัก	เนื้อที่ พันเฮกตาร์	ผลผลิต	
				พันตัน	%
โลกตะวันออก	48,032	4,638	975.37	558	78.37
ไทย	20,000	2,300	90.00	220	30.90
อินโดนีเซีย	4,000	150	300.00	80	11.24
จีน	6,000	1,200	130.00	70	9.83
อินเดีย	5,000	110	80.00	60	8.43
เวียดนาม	2,000	800	225.00	50	7.02
บังคลาเทศ	9,000	8	130.00	30	4.21
ออสเตรเลีย	32	10	0.37	2	0.28
อื่น ๆ	2,000	60	20.00	46	6.46
โลกตะวันตก	2,336	365	163.00	154	21.63
เอกวาดอร์	1,900	300	125.00	100	14.04
เม็กซิโก	250	18	14.00	12	1.69
โคลัมเบีย	30	20	3.00	11	1.54
ฮอนดูรัส	36	10	11.00	10	1.40
สหรัฐอเมริกา	20	7	0.30	1	0.14
อื่น ๆ	100	10	10.00	20	2.81
รวมทั้งโลก	50,368	5,003	1,138,670	712	100.00

ที่มา : กองเศรษฐกิจการประมง, จุลสารเศรษฐกิจการประมง ปีที่ 3 ฉบับที่ 1 มกราคม 2539

ตารางที่ 3.4 ปริมาณและมูลค่าการนำเข้ากุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งในตลาดโลก

ปริมาณ : ตัน ; มูลค่า : พันดอลลาร์

ประเทศ	2527	2528	2529	2530	2531	2532	2533	2534	2535	2536	สัดส่วนในตลาดโลกปี 2536 %
โลก											
ปริมาณ	485,528	524,093	616,723	728,931	813,236	851,123	905,898	936,884	948,052	1,002,173	100
มูลค่า	3,111,433	3,117,879	4,328,189	5,469,846	6,094,603	5,929,190	6,366,448	6,699,181	6,884,752	7,393,327	100
ญี่ปุ่น											
ปริมาณ	169,329	183,468	213,842	246,638	258,711	263,731	283,780	284,913	273,320	301,089	30.04
มูลค่า	1,272,172	1,330,416	1,836,600	2,324,817	2,559,286	2,259,498	2,490,637	2,633,436	2,487,657	2,946,250	39.86
สหรัฐอเมริกา											
ปริมาณ	136,690	140,693	160,521	193,684	206,512	214,423	210,722	226,883	252,988	232,324	23.17
มูลค่า	1,119,031	1,039,868	1,301,405	1,537,765	1,581,231	1,681,381	1,588,806	1,788,873	1,964,355	2,079,826	28.13
สเปน											
ปริมาณ	12,419	7,237	19,206	38,763	51,283	59,042	70,628	81,643	82,126	90,118	8.99
มูลค่า	54,019	31,184	11,003	232,571	299,674	352,718	449,238	542,224	556,979	517,046	6.99
ฝรั่งเศส											
ปริมาณ	21,056	24,194	27,384	28,437	31,884	33,839	40,717	43,806	47,136	61,417	6.13
มูลค่า	90,835	104,202	164,572	200,184	226,781	226,944	286,964	292,642	300,993	308,987	4.18
ฮ่องกง											
ปริมาณ	23,372	28,445	40,938	49,903	68,034	61,126	54,699	44,884	37,576	28,417	2.84
มูลค่า	117,173	131,169	194,595	246,745	354,279	275,480	271,739	230,480	176,748	146,566	1.98
เดนมาร์ก											
ปริมาณ	28,356	38,054	41,680	44,296	42,147	51,620	49,727	54,501	48,036	47,336	4.72
มูลค่า	67,912	89,189	134,817	197,712	198,866	212,822	214,770	224,989	176,694	156,716	2.12
อิตาลี											
ปริมาณ	12,485	15,346	17,005	16,990	19,318	20,943	23,476	24,708	28,104	20,771	2.07
มูลค่า	55,822	67,848	112,376	131,034	154,406	167,470	196,987	204,866	219,559	143,728	1.94
แคนาดา											
ปริมาณ	13,926	12,043	13,499	14,823	14,069	16,570	16,882	17,730	18,666	19,267	1.92
มูลค่า	93,309	84,035	116,624	122,908	117,964	132,930	144,681	153,686	164,989	167,324	2.26
สหราชอาณาจักร											
ปริมาณ	18,380	18,259	24,484	26,847	24,709	26,639	24,639	22,623	20,372	19,770	1.97
มูลค่า	79,345	76,837	127,856	156,148	149,644	144,011	146,723	137,666	114,736	118,131	1.60
สิงคโปร์											
ปริมาณ	17,333	16,671	19,823	20,751	22,444	22,270	34,236	21,966	21,814	22,781	2.27
มูลค่า	32,903	38,364	51,416	73,983	75,563	71,349	70,470	89,022	93,639	109,376	1.48
ไทย											
ปริมาณ	895	819	871	734	516	636	1,088	2,179	3,472	4,765	0.48
มูลค่า	4,221	2,352	2,401	3,226	789	2,697	6,272	13,574	17,056	27,902	0.38
อื่น ๆ											
ปริมาณ	31,289	37,864	37,970	48,176	73,809	82,384	96,306	111,148	114,424	134,248	13.40
มูลค่า	124,701	123,416	169,434	242,584	376,481	411,999	499,161	587,835	622,333	671,686	9.09

3.1.2.2 การส่งออก

การส่งออกกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งในตลาดโลกในรอบ 10 ปี ที่ผ่านมามีแนวโน้มเพิ่มขึ้นทุกปี จากตารางที่ 3.5 ในปี 2527 มีปริมาณส่งออกรวม 462,884 ตัน มีมูลค่า 2,806,357 พันดอลลาร์ได้เพิ่มขึ้นเป็น 972,863 ตันมีมูลค่า 6,883,114 พันดอลลาร์ในปี 2536 ประเทศผู้ส่งออกที่สำคัญของโลก คือ ประเทศไทยโดยตั้งแต่ปี 2534 เป็นต้นมาประเทศไทยส่งออกเป็นปริมาณมากเป็นอันดับหนึ่งของโลก โดยในปี 2536 คิดเป็นร้อยละ 14.57 ของปริมาณส่งออกทั้งหมดของโลก ประเทศที่ส่งออกมากเป็นอันดับสอง คือ ประเทศอินเดีย ในปี 2536 ส่งออกคิดเป็นร้อยละ 9.88 ของปริมาณส่งออกของตลาดโลก นอกจากนั้นประเทศผู้ส่งออกที่สำคัญก็มีอินโดนีเซีย เอกวาดอร์ เวียดนามและเดนมาร์ก เป็นต้น

3.1.3 โครงสร้างการผลิตและการตลาดกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งเพื่อการส่งออกของไทย

3.1.3.1 โครงสร้างการผลิตกุ้ง

ผลผลิตกุ้งทะเลของประเทศไทยที่นำมาแปรรูปเป็นกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็ง ได้มาจากสองแหล่ง คือ จากการทำประมงในแหล่งน้ำธรรมชาติและจากการเพาะเลี้ยง จากตารางที่ 3.6 ผลผลิตกุ้งทะเลที่จับจากธรรมชาติมีแนวโน้มลดลงทุกปีขณะเดียวกันผลผลิตกุ้งทะเลที่ได้จากการเพาะเลี้ยงกลับมีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้น โดยในปี 2524 ประเทศไทยจับกุ้งได้ผลผลิตรวม 133,435 ตัน เป็นกุ้งที่จับจากธรรมชาติร้อยละ 91.96 และจากการเพาะเลี้ยงเพียงร้อยละ 8.04 แต่ในปี 2538 ปริมาณกุ้งที่จับได้ตามธรรมชาติเหลือเพียง 93,000 ตัน หรือคิดเป็นร้อยละ 26.88 ของปริมาณกุ้งที่ผลิตได้ทั้งหมด ที่เหลือเป็นกุ้งที่ได้จากการเพาะเลี้ยงถึง 253,000 ตัน หรือคิดเป็นร้อยละ 73.12 โดยส่วนใหญ่เป็นกุ้งกุลาดำ โดยผลผลิตกุ้งกุลาดำในปี 2538 ทั้งสิ้น 245,230 ตัน โดยร้อยละ 99.91 เป็นผลผลิตที่ได้จากการเพาะเลี้ยง เนื่องจากประเทศไทย มีปัจจัยที่เอื้ออำนวยต่อการเพาะเลี้ยงกุ้ง เช่น สภาพอากาศที่เหมาะสม และพื้นที่ตามแนวชายฝั่งทะเลที่กว้างยาวถึง 2,615 กิโลเมตร

1) สภาพการเพาะเลี้ยงกุ้งของไทย

การเพาะเลี้ยงกุ้งกุลาดำของประเทศไทยในรอบปีการผลิตหนึ่ง ๆ จะมีการเลี้ยงได้ประมาณ 2 รุ่น โดยรุ่นแรกจะเริ่มปล่อยลูกกุ้งช่วงปลายปี ประมาณเดือนตุลาคม พฤศจิกายน และธันวาคม จะเริ่มขายเมื่อกุ้งอายุได้ 4 เดือน จากนั้นจะปล่อยลูกกุ้งอีกครั้งในช่วงกลางปีประมาณเดือนมิถุนายนและกรกฎาคม โดยมีการตากบ่อเลี้ยงกุ้งประมาณหนึ่งเดือนหลังจากการจับขายในแต่ละรุ่น โดยมีรูปแบบการเลี้ยง 3 รูปแบบ คือการเลี้ยงแบบธรรมชาติ (Extensive System) การเลี้ยงแบบกึ่งพัฒนา (Semi-Intensive System) ซึ่งเป็นการเลี้ยงที่มีการควบคุมปัจจัยการผลิตบางส่วน เช่นการปล่อยพันธุ์กุ้งและให้อาหารเสริม รูปแบบสุดท้าย คือการเลี้ยงแบบพัฒนา (Intensive System) ซึ่งเป็นวิธีการเลี้ยงแบบใหม่ที่ควบคุมปัจจัยการผลิตทุกชนิด เช่นการปล่อยพันธุ์กุ้ง การให้อาหาร การให้

ตารางที่ 3.5 ปริมาณและมูลค่าการส่งออกกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งในตลาดโลก

ปริมาณ : ตัน ; มูลค่า : พันดอลลาร์

ประเทศ	2527	2528	2529	2530	2531	2532	2533	2534	2535	2536 สิ้นสุดในตลาดโลกปี 2536	%	
โลก	ปริมาณ	462,884	500,398	609,280	730,047	794,126	807,995	870,130	930,990	957,980	972,883	100
	มูลค่า	2,806,357	2,842,847	4,072,279	5,091,690	5,563,695	5,339,332	5,901,551	6,391,248	6,548,029	6,883,114	100
ไทย	ปริมาณ	19,428	24,041	28,717	53,911	42,841	68,510	79,983	115,714	134,324	141,723	14.57
	มูลค่า	118,779	126,689	167,023	223,426	345,605	601,687	781,496	1,026,421	1,224,961	1,446,330	21.30
อินโดนีเซีย	ปริมาณ	26,171	27,798	33,931	40,794	53,002	67,568	85,315	85,180	82,265	85,232	8.76
	มูลค่า	190,782	193,348	280,273	342,139	485,662	515,471	643,928	715,909	687,791	789,006	11.46
จีน	ปริมาณ	13,500	10,000	32,000	63,971	105,984	94,970	118,843	86,028	90,097	64,460	6.63
	มูลค่า	95,719	66,916	226,794	377,458	591,550	534,086	707,658	513,384	550,081	370,250	5.38
เอกวาดอร์	ปริมาณ	19,073	20,172	30,683	48,912	49,746	46,894	58,050	79,761	84,022	71,204	7.32
	มูลค่า	146,670	158,900	284,729	385,730	341,324	334,556	372,783	493,754	516,126	445,004	6.47
อินเดีย	ปริมาณ	55,194	49,540	52,131	51,629	55,973	61,746	61,896	83,409	78,409	96,131	9.88
	มูลค่า	298,264	254,458	300,826	309,107	332,242	291,124	346,436	419,743	442,482	576,831	8.38
เวียดนาม	ปริมาณ	11,647	16,158	19,062	21,861	30,507	21,555	30,057	40,942	48,356	55,430	5.70
	มูลค่า	48,540	59,048	71,344	112,106	142,887	74,026	112,273	171,830	220,000	265,300	3.85
ฟิลิปปินส์	ปริมาณ	6,438	8,105	11,211	14,935	23,536	26,052	24,146	29,607	23,005	22,206	2.28
	มูลค่า	34,801	62,523	103,828	154,596	249,590	231,214	218,729	269,459	207,919	221,722	3.22
เดนมาร์ก	ปริมาณ	26,143	33,734	38,311	44,375	40,176	45,288	42,117	44,300	39,873	40,549	4.17
	มูลค่า	71,382	91,976	145,775	220,009	217,063	221,484	221,456	243,797	186,668	159,437	2.32
เม็กซิโก	ปริมาณ	33,666	30,411	31,694	35,425	21,071	25,900	17,682	17,446	17,127	23,794	2.45
	มูลค่า	401,745	326,119	353,837	434,759	277,066	337,840	202,397	222,519	172,679	295,436	4.29
อาร์เจนตินา	ปริมาณ	21,527	12,370	11,118	2,287	12,986	12,217	9,094	9,108	24,519	27,538	2.83
	มูลค่า	87,072	49,026	51,767	19,379	76,975	77,595	53,470	68,698	169,658	168,076	2.44
อื่น ๆ	ปริมาณ	230,097	268,069	320,422	351,947	358,304	337,295	342,947	339,495	335,985	344,596	35.42
	มูลค่า	1,321,603	1,453,834	2,086,083	2,512,981	2,503,631	2,120,249	2,240,925	2,245,734	2,169,664	2,125,722	30.88

ที่มา : FAO Fishery Statistics, 1993

ตารางที่ 3.6 ผลผลิตกุ้งทะเลทั้งหมดของประเทศไทย จำแนกเฉพาะกุ้งกุลาดำ ปี 2524-2538

ปริมาณ : ตัน

ปี	กุ้งทะเล			รวม	กุ้งกุลาดำ		
	จับจากธรรมชาติ	%	เพาะเลี้ยง		จับจากธรรมชาติ	%	เพาะเลี้ยง
2524	122,707	91.96	10,728	133,435	341	93.17	25
2525	156,523	93.94	10,091	166,614	259	72.96	96
2526	127,584	91.70	11,550	139,134	596	80.22	147
2527	104,394	88.32	13,007	117,401	522	75.43	170
2528	91,631	85.26	15,841	107,472	463	81.37	106
2529	102,527	85.15	17,886	120,413	282	23.92	897
2530	106,211	81.84	23,566	129,777	295	2.72	10,544
2531	85,870	60.68	55,633	141,503	426	1.03	40,774
2532	85,204	47.68	93,495	178,699	408	0.50	81,492
2533	83,012	41.25	118,227	201,239	331	0.30	107,969
2534	106,495	39.65	162,070	268,565	331	0.21	155,069
2535	91,616	33.13	184,884	276,500	262	0.15	173,358
2536	93,086	29.22	225,514	318,600	300	0.14	219,900
2537	94,000	27.33	250,000	344,000	250	0.11	242,000
2538	93,000	26.88	253,000	346,000	230	0.09	245,000

ที่มา : สถิติการประมงแห่งประเทศไทย กรมประมง, 2536

ปี 2537 ข้อมูลเบื้องต้น ปี 2538 คาคะเน

ยารักษาโรคและการควบคุมคุณภาพของน้ำ เป็นต้น จากการสำรวจของกรมประมงในปี 2535 พบว่า ผลผลิตกุ้งกุลาดำที่ได้จากการเลี้ยงแบบพัฒนามีมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 96.7 ของผลผลิตกุ้งกุลาดำทั้งหมด รองลงมาได้จากการเลี้ยงแบบกึ่งพัฒนาและแบบธรรมชาติ คิดเป็นร้อยละ 3.2 และ 0.1 ของผลผลิตกุ้งกุลาดำที่ได้จากการเพาะเลี้ยงทั้งหมด (ตารางที่ 3.7)

2) จำนวนผู้เลี้ยง เนื้อที่และผลผลิตจากการเลี้ยงกุ้งทะเล

ผู้เลี้ยงกุ้งเป็นเกษตรกรทั้งรายเล็ก รายใหญ่ ตลอดจนบริษัทเอกชนที่มีการเลี้ยงกุ้งแบบครบวงจร ซึ่งมีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้น จากตารางที่ 3.8 ในปี 2530 มีผู้เลี้ยงรวมทั้งประเทศ เท่ากับ 5,899 ราย มีเนื้อที่เลี้ยงรวม 279,812 ไร่ ได้ผลผลิตทั้งหมด 23,566.47 ตันหรือคิดเป็นผลผลิตเฉลี่ยต่อไร่เท่ากับ 84.22 กิโลกรัมซึ่งค่อนข้างต่ำ แต่ในปี 2538 มีผู้เลี้ยงเพิ่มขึ้นเป็น 20,000 ราย เพิ่มขึ้นจากปี 2530 ถึงร้อยละ 239.04 มีเนื้อที่เพาะเลี้ยงรวม 562,500 ไร่ เพิ่มขึ้นจากปี 2530 ถึงร้อยละ 101.03 และได้ผลผลิต 220,000 ตัน ซึ่งเพิ่มขึ้นจากปี 2530 เท่ากับร้อยละ 833.53 ได้ผลผลิตเฉลี่ยต่อไร่เท่ากับ 391.11 กิโลกรัม เพิ่มขึ้นจากปี 2530 เท่ากับร้อยละ 364.39

อย่างไรก็ตามอัตราการเพิ่มของเนื้อที่เพาะเลี้ยงกุ้งได้ชะลอตัวตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา โดยเหลือประมาณร้อยละ 6.8 ต่อปี ทั้งนี้เนื่องจากพื้นที่ที่เหมาะสมกับการเลี้ยงกุ้งมีค่อนข้างจำกัดและทางรัฐบาลได้มีมาตรการอนุรักษ์ป่าชายเลนโดยประกาศระงับการใช้ประโยชน์จากพื้นที่ป่าชายเลนอย่างเด็ดขาดตั้งแต่เดือน กรกฎาคม 2534 เป็นต้นไป

3) แหล่งเพาะเลี้ยงกุ้งทะเล

แหล่งเพาะเลี้ยงกุ้งทะเลที่สำคัญของประเทศไทยอยู่ในจังหวัดตามฝั่งทะเล จากตารางที่ 3.9 ในช่วงปี 2531 ถึงปี 2536 จังหวัดในภาคตะวันออกมีแนวโน้มผลิตกุ้งได้ผลผลิตรวมเพิ่มมากขึ้น โดยในปี 2531 ผลิตได้ผลผลิตรวม 11,887 ตัน หรือคิดเป็นผลผลิตร้อยละ 21.4 ของผลผลิตกุ้งจากการเพาะเลี้ยงทั้งหมดเพิ่มขึ้นเป็นร้อยละ 42.9 ในปี 2536 ส่วนภาคกลางมีแนวโน้มลดลงจากปี 2531 ผลิตได้ผลผลิตรวมร้อยละ 58.9 ลดลงเหลือร้อยละ 2.5 ในปี 2536 ส่วนภาคใต้มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นมากทั้งหมดในฝั่งทะเลตะวันออกและตะวันตก โดยในปี 2531 ผลิตได้คิดเป็นร้อยละ 19.7 ของผลผลิตทั้งหมด และเพิ่มขึ้นเป็นร้อยละ 54.6ของผลผลิตทั้งหมด ในปี 2536

เมื่อพิจารณาถึงจังหวัดที่มีศักยภาพในการเพาะเลี้ยงกุ้งทะเลแล้ว จากตารางที่ 3.10 จะเห็นว่าเป็นจังหวัดในภาคใต้แถบชายฝั่งทะเลตะวันตก ซึ่งได้ผลผลิตต่อไร่มากกว่าหนึ่งพันกิโลกรัม ยกเว้นจังหวัดสตูลเพียงจังหวัดที่ได้ผลผลิตต่ำกว่าหนึ่งพันกิโลกรัมต่อไร่ โดยจังหวัดกระบี่ได้ผลผลิตต่อไร่สูงสุด คือเฉลี่ยในปี 2536 ได้ 1,939 กิโลกรัม ส่วนจังหวัดในภาคใต้ฝั่งทะเลตะวันออกที่ได้ผลผลิตต่อไร่มากกว่าหนึ่งพันกิโลกรัมมีเพียงสองจังหวัด คือ จังหวัดปัตตานี โดยในปี 2536 ได้ 1,840 กิโลกรัม และจังหวัดพัทลุงได้ผลผลิตเฉลี่ยต่อไร่เท่ากับ 1,022 กิโลกรัม สำหรับจังหวัดในภาคตะวันออกที่ให้ผลผลิตต่อไร่มากกว่าหนึ่งพันกิโลกรัมมีเพียงจังหวัดเดียว คือ จังหวัดระยอง โดยใน

ตารางที่ 37 จำนวนผู้เลี้ยงกุ้ง เนื้อที่เพาะเลี้ยง และผลผลิตกุ้งของประเทศไทย ปี 2535 แยกตามประเภทวิธีการเลี้ยง

วิธีการเลี้ยง	จำนวนผู้เพาะเลี้ยง (ราย)	%	เนื้อที่เพาะเลี้ยง กุ้งทะเลทั้งหมด (ไร่)	%	ผลผลิตกุ้งทะเล ทั้งหมด (ตัน)	เนื้อที่เพาะเลี้ยง กุ้งกุลาดำ (ไร่)	%	ผลผลิต กุ้งกุลาดำ (ตัน)	%
ธรรมชาติ	3,006	15.49	149,995	32.97	5,534.80	145,512	32.97	8.00	0.10
กึ่งพัฒนา	1,629	8.40	77,868	17.11	5,808.16	75,540	17.11	5,808.16	3.20
พัฒนา	14,768	76.11	227,112	49.92	73,541	220,322	49.72	173,541.36	96.70
รวม	19,403	100.00	454,975	100.00	184,884.32	441,374	100.00	179,357.52	100.00

ที่มา สถิติการเพาะเลี้ยงกุ้งทะเล, กรมประมง

ตารางที่ 3.8 จำนวนผู้เลี้ยง เนื้อที่การเลี้ยงและผลผลิตที่ได้จากการเลี้ยงกุ้งทะเลของประเทศไทย

ปี	จำนวนผู้เลี้ยง (ราย)	เนื้อที่ (ไร่)	ผลผลิต (ตัน)	ผลผลิตเฉลี่ย (กก.ต่อไร่)
2530	5,899	279,812	23,566.47	84.22
2531	10,246	342,364	55,632.84	162.20
2532	12,545	444,785	93,494.50	210.20
2533	15,072	403,787	118,227.05	292.80
2534	18,998	470,826	162,069.69	344.22
2535	19,403	454,975	184,884.32	406.36
2536	20,027	449,292	225,514.30	501.93
2537	22,272	465,908	469,081.70	1,006.81
2538	20,000	562,500	220,000.00	391.11

ที่มา : กองเศรษฐกิจการประมง, กรมประมง

ตารางที่ 3.9 ผลผลิตกุ้งเพาะเลี้ยง แยกตามภาคและจังหวัด

ภาคและจังหวัด	2531		2532		2533		2534	
	(ตัน)	(%)	(ตัน)	(%)	(ตัน)	(%)	(ตัน)	(%)
ตะวันออกกลาง	11,887	21.4	22,431	24.0	34,810	29.4	96,698	42.9
ตราด	842	1.5	1,799	1.9	4,851	4.1	10,654	4.7
จันทบุรี	6,185	11.1	15,731	16.8	16,207	13.7	56,564	25.1
ระยอง	1,874	3.4	1,721	1.8	5,417	4.6	12,192	5.4
ชลบุรี	153	0.3	293	0.3	457	0.4	1,151	0.5
ฉะเชิงเทรา	2,834	5.1	2,887	3.1	7,878	6.7	14,569	6.5
ปราจีนบุรี	-	-	-	-	-	-	1,568	0.7
กลาง	32,767	58.9	37,872	40.5	24,999	23.7	5,684	2.5
สมุทรปราการ	3,094	5.6	6,331	6.8	4,243	3.6	753	0.3
กรุงเทพมหานคร	1,577	2.8	1,102	1.2	1,412	1.2	657	0.3
สมุทรสาคร	14,407	25.9	13,819	14.8	9,989	8.4	1,682	0.7
สมุทรสงคราม	12,333	22.2	11,064	11.8	7,957	6.7	596	0.3
ราชบุรี	3	0.0	-	-	-	-	-	-
เพชรบุรี	1,353	2.4	5,574	6.0	4,399	3.7	1,996	0.9
ใต้	10,979	19.7	33,191	35.5	55,418	46.9	123,133	54.6
- มุ่งตะวันออก	10,477	18.8	30,303	32.4	50,725	42.9	89,188	39.5
ประจวบคีรีขันธ์	1,082	1.9	1,510	1.6	2,090	1.8	2,716	1.2
ชุมพร	343	0.6	1,995	2.1	5,310	4.5	4,973	2.2
สุราษฎร์ธานี	3,269	5.9	9,829	10.5	14,400	12.2	25,361	11.2
นครศรีธรรมราช	5,730	10.3	9,394	10.0	21,808	18.4	29,831	13.2
สงขลา	27	0.0	3,362	3.6	4,140	3.5	17,345	7.7
พัทลุง	1	0.0	22	0.0	100	0.1	1,160	0.5
ปัตตานี	26	0.0	4,192	4.5	2,877	2.4	7,846	3.5
นราธิวาส	-	-	-	-	-	-	11	0.0
- มุ่งตะวันตก	502	0.9	2,888	3.1	4,692	4.0	33,945	15.1
ระนอง	43	0.1	214	0.2	700	0.6	2,658	1.2
พังงา	141	0.3	439	0.5	586	0.5	8,064	3.6
ภูเก็ต	129	0.2	1,388	1.5	1,440	1.2	3,320	1.5
กระบี่	38	0.1	184	0.2	297	0.3	5,201	2.3
ตรัง	4	0.0	133	0.1	628	0.5	7,342	3.3
สตูล	147	0.3	530	0.6	1,041	0.9	7,361	3.3
รวม	55,633	100.0	93,495	100.0	118,227	100.	225,514	100.
					0		0	

ที่มา : กลุ่มสถิติและสารสนเทศการประมง, กองเศรษฐกิจการประมง

ตารางที่ 3.10 จำนวนผู้เลี้ยง พื้นที่เพาะเลี้ยง ผลผลิตและผลผลิตต่อไร่ แยกตามภาค และ
จังหวัด ปี 2536

ภาคและจังหวัด	จำนวนผู้เลี้ยง ^{1/} (ราย)	เนื้อที่		ผลผลิต		ผลผลิตต่อไร่ (กก.)
		(ไร่)	%	(ตัน)	%	
ตะวันออกกลาง		131,971	29.4	96,698	42.9	733
ตราด	810	14,417	3.2	10,654	4.7	739
จันทบุรี	1,973	86,639	19.3	56,564	25.1	653
ระยอง	183	10,155	2.3	12,192	5.4	1,201
ชลบุรี	165	3,335	0.7	1,151	0.5	345
ฉะเชิงเทรา	1,958	15,747	3.5	14,569	6.5	925
ปราจีนบุรี	NS	1,678	0.4	1,568	0.7	934
กลาง		136,603	30.4	51,684	2.5	42
สมุทรปราการ	71	36,412	8.1	753	0.3	21
กรุงเทพมหานคร		18,651	4.2	657	0.3	35
สมุทรสาคร	1,068	45,100	10.0	1,682	0.7	37
สมุทรสงคราม	27	25,656	5.7	596	0.3	23
เพชรบุรี	118	10,784	2.4	1,996	0.9	185
ใต้		180,718	40.2	123,133	54.6	681
- ผังตะวันออก		154,266	34.3	89,188	39.5	578
ประจวบคีรีขันธ์	373	5,502	1.2	2,716	1.2	494
ชุมพร	546	12,765	2.8	4,973	2.2	390
สุราษฎร์ธานี	1,950	54,162	12.1	25,361	11.2	468
นครศรีธรรมราช	3,414	57,093	12.7	29,831	13.2	523
สงขลา	1,937	19,384	4.3	17,345	7.7	895
พัทลุง	NS	1,082	0.2	1,106	0.5	1,022
ปัตตานี	NS	4,263	0.9	7,846	3.5	1,840
นราธิวาส	NS	15	0.0	11	0.0	707
- ผังตะวันตก		26,452	5.9	33,945	15.1	1,283
ระนอง	62	1,960	0.4	2,658	1.2	1,351
พังงา	429	5,634	1.3	8,064	3.6	1,431
ภูเก็ต	87	1,900	0.4	3,320	1.5	1,747
กระบี่	537	2,682	0.6	5,201	2.3	1,939
ตรัง	NS	5,809	1.3	7,342	3.3	1,264
สตูล	316	8,467	1.9	7,361	3.3	869
รวม		449,292	100.0	225,514	100.0	502

ที่มา : กลุ่มสถิติและสารสนเทศการประมง, กองเศรษฐกิจการประมง

1/ จากสถิติการเพาะเลี้ยงกุ้งทะเล กรมประมง, 2530

ปี 2536 ได้ผลผลิตต่อไร่เท่ากับ 1,201 กิโลกรัม อย่างไรก็ตามเมื่อพิจารณาถึงจังหวัดที่มีศักยภาพต่ำสุดในการเพาะเลี้ยงกุ้งแล้ว พบว่าเป็นจังหวัดที่เลี้ยงกุ้งที่อยู่ในภาคกลางซึ่งโดยเฉลี่ยได้ผลผลิตต่อไร่ต่ำกว่า 50 กิโลกรัม ในปี 2536

เนื้อที่เพาะเลี้ยงมากกว่าร้อยละ 40 อยู่ในภาคใต้โดยเลี้ยงมากในจังหวัดนครศรีธรรมราช และสุราษฎร์ธานี ซึ่งมีเนื้อที่เพาะเลี้ยง คิดเป็นร้อยละ 12.7 และ 12.1 ของพื้นที่เพาะเลี้ยงทั่วประเทศในปี 2536 ภาคที่มีเนื้อที่เพาะเลี้ยงมากรองลงมา คือ ภาคตะวันออกมีจังหวัดจันทบุรี มีเนื้อที่เพาะเลี้ยงมากที่สุดในประเทศไทยโดยในปี 2536 มีเนื้อที่เลี้ยงกุ้ง 86,639 ไร่หรือคิดเป็นร้อยละ 19.3 ของเนื้อที่เลี้ยงทั่วประเทศ นอกจากนี้การเลี้ยงกุ้งในบางพื้นที่ของจังหวัดจะเชิงเทรา เป็นการเลี้ยงในพื้นที่น้ำจืด โดยการนำน้ำทะเลมาผสม ซึ่งปัจจุบันเป็นที่นิยมมากขึ้น และได้ขยายพื้นที่เลี้ยงแบบนี้ไปยังจังหวัดปราจีนบุรี

4) ต้นทุนและผลตอบแทนจากการเพาะเลี้ยงกุ้งทะเล

4.1) ต้นทุนการเพาะเลี้ยงกุ้งกุลาดำ

ต้นทุนการเพาะเลี้ยงกุ้งทะเลหรือกุ้งกุลาดำมีต้นทุนที่แตกต่างกันตามรูปแบบของการเพาะเลี้ยง เพราะรูปแบบที่เลี้ยงต่างกันทำให้การใช้ปัจจัยการผลิตแตกต่างกัน โดยการเลี้ยงแบบกึ่งพัฒนาและแบบพัฒนา จากตารางที่ 3.11 จะเห็นว่าอัตราการปล่อยลูกกุ้งแตกต่างกันโดยการเลี้ยงแบบพัฒนาปล่อยในอัตรา 39 ตัวต่อตารางเมตร แบบกึ่งพัฒนาปล่อยเพียง 6 ตัวต่อตารางเมตร แต่ถ้าเป็นการเลี้ยงแบบธรรมชาติจะไม่มีมีการปล่อยลูกกุ้งและไม่มีการให้อาหาร

ต้นทุนจากการเลี้ยงกุ้งแบบธรรมชาติในปี 2537 จากตารางที่ 3.12 มีต้นทุนโดยเฉลี่ยทั้งหมดเท่ากับ 1,986.95 บาท หรือเฉลี่ยต่อผลผลิตเท่ากับ 51.49 บาทต่อกิโลกรัม โดยร้อยละ 65.09 เป็นต้นทุนคงที่และร้อยละ 34.91 เป็นต้นทุนผันแปร ต้นทุนผันแปรที่สำคัญของการเลี้ยงกุ้งกุลาดำแบบธรรมชาติ คือ ค่าน้ำมันเชื้อเพลิงและหล่อลื่น ซึ่งเท่ากับไร่ละ 338.19 บาท หรือคิดเป็นร้อยละ 17.02 ของต้นทุนทั้งหมด

ส่วนต้นทุนการเลี้ยงกุ้งกุลาดำแบบกึ่งพัฒนาปี 2537 ตามตารางที่ 3.13 มีต้นทุนทั้งหมดโดยเฉลี่ยต่อไร่เท่ากับ 10,106.13 บาท หรือเฉลี่ยต่อผลผลิตเท่ากับ 118.78 บาทต่อกิโลกรัม โดยเป็นต้นทุนคงที่เพียงไร่ละ 1,595.12 บาท หรือคิดเป็นร้อยละ 15.78 ของต้นทุนทั้งหมด และเป็นต้นทุนผันแปรไร่ละ 8,511.01 บาทหรือคิดเป็นร้อยละ 84.22 ของต้นทุนทั้งหมด ต้นทุนผันแปรที่สำคัญของการเลี้ยงกุ้งแบบกึ่งพัฒนา คือ ค่าอาหารเท่ากับไร่ 3,943.28 บาท หรือร้อยละ 39.02 ปัจจัยสำคัญรองลงมา คือ ค่าพันธุ์กุ้งโดยเฉลี่ยเท่ากับไร่ละ 2,606.40 บาท หรือร้อยละ 25.79 ของต้นทุนทั้งหมด

สำหรับต้นทุนการเลี้ยงกุ้งกุลาดำแบบพัฒนาในปี 2537 จากตารางที่ 3.14 มีต้นทุนทั้งหมดโดยเฉลี่ยต่อไร่เท่ากับ 91,677.31 บาท หรือเฉลี่ยต่อผลผลิตเท่ากับ 117.08 บาท

ตารางที่ 3.11 เปรียบเทียบข้อมูลพื้นฐานการเลี้ยงกุ้งทะเลแบบกึ่งพัฒนาและแบบพัฒนา
เฉลี่ยทั่วประเทศ พ.ศ. 2533

รายการ	การเลี้ยงกุ้งทะเล	
	แบบกึ่งพัฒนา	แบบพัฒนา
เนื้อที่ฟาร์ม (ไร่)	24.0	13.1
เนื้อที่เลี้ยง (ไร่)	17.8	6.3
จำนวนบ่อเลี้ยงต่อฟาร์ม	12.	1.9
ขนาดบ่อเลี้ยง (ไร่)	15.0	4.0
จำนวนรุ่นที่เลี้ยงต่อปี	1.9	1.8
ระยะเวลาการเลี้ยงต่อรุ่น (เดือน)	3.7	3.7
อัตราการปล่อย (ตัว/ตร.เมตร)	6.0	39.0
อัตราการรอด (%)	43.0	51.0
ผลผลิตเฉลี่ยต่อไร่ต่อรุ่น (กก./ไร่)	94.0	855.0

ที่มา : สำนักงานสถิติแห่งชาติ

ตารางที่ 3.12 ต้นทุนและผลตอบแทนการเพาะเลี้ยงกุ้งกุลาดำแบบธรรมชาติ ปี 2537

หน่วย : บาท/ไร่

รายการ	เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	%
ต้นทุนผันแปร	644.13	49.53	693.66	34.61
ค่าพันธุ์	-	-	-	-
ค่าอนุบาล	-	-	-	-
ค่าอาหาร	-	-	-	-
ค่าแรงงาน	46.68	48.16	94.84	4.77
ค่ายาปฏิชีวนะและสารเคมี	3.61	-	3.61	0.18
ค่าน้ำมันเชื้อเพลิงและหล่อลื่น	338.19	-	338.19	17.02
ค่าไฟฟ้า	33.74	-	33.74	1.70
ค่าซ่อมแซมเครื่องมือและอุปกรณ์	130.68	-	130.68	6.58
ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ	2.25	-	2.25	0.11
ค่าดอกเบี้ย/ค่าเสียโอกาสเงินลงทุน	88.98	1.37	90.35	4.55
ต้นทุนคงที่	67.16	1,226.13	1,293.29	65.00
ค่าภาษี/ค่าเช่า/ค่าใช้จ่ายที่ดิน	64.99	38.66	103.65	5.22
ค่าเสื่อมบ่อ เครื่องมือและอุปกรณ์	-	1,101.86	1,101.86	55.45
ค่าเสียโอกาส บ่อ เครื่องมือและอุปกรณ์	-	85.61	85.61	4.31
ค่าอนุญาตจับ/ค่าสมาชิก	2.17	-	2.17	0.11
ต้นทุนทั้งหมด	711.29	1,275.66	1,986.95	100.00
ผลผลิตต่อไร่ (กก.)			38.59	
ต้นทุนทั้งหมดต่อกิโลกรัม (บาท)			51.49	
ราคาที่เกษตรกรผู้เลี้ยงขายได้ (บาท/กก.)			165.19	

ที่มา : ทวี จินตธรรม, เอกสารวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร เลขที่ 120/2538

ตารางที่ 3.13 ต้นทุนและผลตอบแทนการเพาะเลี้ยงกุ้งกุลาดำแบบกึ่งพัฒนา ปี 2537

หน่วย : บาท/ไร่

รายการ	เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	%
ต้นทุนผันแปร	8,403.38	170.63	8,511.01	84.22
ค่าพันธุ์	2,606.40	-	2,606.40	25.79
ค่าอนุบาล	186.94	-	186.94	1.85
ค่าอาหาร	3,943.28	-	3,943.28	39.02
ค่าแรงงาน	129.53	104.67	234.20	2.32
ค่ายาปฏิชีวนะและสารเคมี	24.70	-	24.70	0.24
ค่าน้ำมันเชื้อเพลิงและหล่อลื่น	640.20	-	640.20	6.33
ค่าไฟฟ้า	152.07	-	152.07	1.50
ค่าซ่อมแซมเครื่องมือและอุปกรณ์	369.84	-	369.84	3.66
ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ	14.29	-	14.29	0.14
ค่าดอกเบี้ย/ค่าเสียโอกาสเงินลงทุน	336.13	2.96	339.09	3.36
ต้นทุนคงที่	40.03	1,555.09	1,595.12	15.78
ค่าภาษี/ค่าเช่า/ค่าใช้ที่ดิน	36.20	22.28	58.48	0.58
ค่าเสื่อมบ่อ เครื่องมือและอุปกรณ์	-	1,338.89	1,338.89	13.25
ค่าเสียโอกาส บ่อ เครื่องมือและอุปกรณ์	-	193.92	193.92	1.92
ค่าอนุญาตจับ/ค่าสมาชิก	3.83	-	3.83	0.04
ต้นทุนทั้งหมด	8,443.43	1,662.72	10,106.13	100.00
ผลผลิตต่อไร่ (กก.)			85.08	
ต้นทุนทั้งหมดต่อกิโลกรัม (บาท)			118.78	
ราคาที่เกษตรกรผู้เลี้ยงขายได้ (บาท/กก.)			165.19	

ที่มา : ทวี จินตธรรม, เอกสารวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร เลขที่ 120/2538

ตารางที่ 3.14 ต้นทุนและผลตอบแทนการเพาะเลี้ยงกุ้งกุลาดำแบบพัฒนา ปี 2537

หน่วย : บาท/ไร่

รายการ	เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	%
ต้นทุนผันแปร	76,931.83	638.71	77,570.54	84.61
ค่าพันธุ์	9,231.00	-	9,231.00	10.07
ค่าอนุบาล	63.81	-	63.81	0.07
ค่าอาหาร	53,567.82	-	53,597.82	58.43
ค่าแรงงาน	1,008.59	621.11	1,629.70	1.78
ค่ายาปฏิชีวนะและสารเคมี	648.75	-	648.75	0.71
ค่าน้ำมันเชื้อเพลิงและหล่อลื่น	3,237.78	-	3,237.78	3.53
ค่าไฟฟ้า	2,154.31	-	2,154.31	2.35
ค่าซ่อมแซมเครื่องมือและอุปกรณ์	3,280.70	-	3,280.70	3.58
ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ	661.80	-	661.80	0.72
ค่าดอกเบี้ย/ค่าเสียโอกาสเงินลงทุน	3,077.27	17.60	3,094.87	3.38
ต้นทุนคงที่	730.74	13,376.03	14,106.77	15.39
ค่าภาษี/ค่าเช่า/ค่าใช้ที่ดิน	469.86	212.84	682.70	0.74
ค่าเสื่อมบ่อ เครื่องมือและอุปกรณ์	-	11,795.60	11,795.60	12.87
ค่าเสียโอกาส เครื่องมือและอุปกรณ์	-	1,367.59	1,367.59	1.49
ค่าอนุญาตจับ/ค่าสมาชิก	260.88	-	260.88	0.28
ต้นทุนทั้งหมด	77,662.57	14,014.74	91,677.31	100.00
ผลผลิตต่อไร่ (กก.)			783.00	
ต้นทุนทั้งหมดต่อกิโลกรัม (บาท)			117.08	
ราคาที่เกษตรกรผู้เลี้ยงขายได้ (บาท/กก.)			165.19	

ที่มา : ทวี-จินตธรรม, เอกสารวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร เลขที่ 120/2538

ต่อกิโลกรัม โดยแบ่งเป็นต้นทุนคงที่ 14,196.77 บาท หรือคิดเป็นร้อยละ 15.39 และเป็นต้นทุนผันแปร อีกไร่ละ 77,570.54 บาท หรือคิดเป็นร้อยละ 84.61 ของต้นทุนทั้งหมดโดยมีต้นทุนผันแปรที่สำคัญ คือ ค่าอาหารเฉลี่ยไร่ละ 53,597.82 บาท หรือคิดเป็นร้อยละ 58.43 และเป็นค่าพันธุ์กุ้งไร่ละ 9,231 บาท หรือคิดเป็นร้อยละ 10.07 ของต้นทุนทั้งหมด

จะเห็นได้ว่าการลงทุนเลี้ยงกุ้งแบบพัฒนาและกึ่งพัฒนามีต้นทุนค่าอาหารที่สูงมาก ทั้งนี้เพราะว่าในการเลี้ยงกุ้งให้ได้ 1 กิโลกรัมจะต้องใช้อาหารประมาณ 2 กิโลกรัม ซึ่งอาหารกุ้งกุลาดำในปัจจุบันค่อนข้างมีราคาแพง เพราะวัตถุดิบโดยเฉพาะปลาป่นและกากถั่วเหลือง ซึ่งสูตรในการผลิตอาหารกุ้งกุลาดำจะประกอบด้วยปลาป่นถึงร้อยละ 35 และกากถั่วเหลืองร้อยละ 10 ซึ่งวัตถุดิบปลาป่นและกากถั่วเหลืองต้องนำเข้า เนื่องจากผลผลิตภายในประเทศมีไม่เพียงพอต่อความต้องการ และรัฐมีมาตรการควบคุมการนำเข้าหลายลักษณะในช่วงระยะเวลาที่ผ่านมา เช่น มาตรการโควตานำเข้ากากถั่วเหลือง หรือมาตรการเก็บค่าธรรมเนียมพิเศษสำหรับการนำเข้ากากถั่วเหลืองและปลาป่น

4.2) ผลตอบแทนจากการเพาะเลี้ยงกุ้งกุลาดำ

ผลตอบแทนจากการเพาะเลี้ยงกุ้งกุลาดำ เกษตรกรผู้เลี้ยงกุ้งทุกแบบได้กำไรค่อนข้างสูงเนื่องจากขายได้ในราคาที่สูง จากตารางที่ 3.15 เกษตรกรขายได้ราคาโดยเฉลี่ย 165.19 บาทต่อกิโลกรัม โดยการเลี้ยงแบบธรรมชาติ แบบกึ่งพัฒนาและแบบพัฒนาได้ผลผลิตเฉลี่ยต่อไร่เท่ากับ 38.59 85.08 และ 783.00 กิโลกรัมตามลำดับ โดยได้กำไรสุทธิไร่ละ 4,387.73 3,948.24 และ 37,666.46 บาท ตามลำดับ จะเห็นได้ว่าการเลี้ยงแบบพัฒนาได้กำไรสูงสุด แม้ว่าจะต้องลงทุนมากที่สุด

3.1.3.2 โครงสร้างการผลิตกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็ง

1) จำนวนโรงงานผู้แปรรูป

การผลิตกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งของประเทศไทยเป็นการผลิตเพื่อการส่งออกโรงงานผู้ทำการแปรรูปได้มีการพัฒนาประสิทธิภาพในการแปรรูปและมีการขยายตัวอย่างต่อเนื่อง เพื่อรองรับอุตสาหกรรมนี้จากจำนวนโรงงานแปรรูป 34 โรงในปี 2524 ได้เพิ่มขึ้นเป็น 129 โรงในปี 2536 โดยมีกำลังการผลิตรวมในปี 2536 เท่ากับ 4,382 ตันต่อวัน ความจุรวมของห้องเย็นเท่ากับ 131,698 ตัน โดยโรงงานแปรรูปกระจายอยู่ตามจังหวัดต่าง ๆ ที่มีการเพาะเลี้ยงกุ้งและในจังหวัดใกล้เคียง กรุงเทพฯ เพื่อสะดวกในการส่งออก โรงงานอยู่ในภาคกลางและกรุงเทพฯ มากที่สุด รวม 76 โรง มีกำลังการผลิตรวม 1,962 ตันต่อวัน มีขนาดความจุของห้องเย็น 103,672 ตัน ซึ่งส่วนใหญ่อยู่ในจังหวัดสมุทรสาครและสมุทรปราการ ส่วนโรงงานแปรรูปในภาคใต้มีมากในจังหวัดสงขลามี 15 โรงงาน

ตารางที่ 3.15 ผลตอบแทนจากการเพาะเลี้ยงกุ้งกุลาดำ เฉลี่ยต่อไร่ ในปี 2537

รายการ	แบบธรรมชาติ	แบบกึ่งพัฒนา	แบบพัฒนา
1. ต้นทุนทั้งหมด (บาท)	1,986.95	10,106.13	91,677.31
1.1 ต้นทุนคงที่	1,293.29	1,595.12	14,106.77
1.2 ต้นทุนผันแปร	693.66	8,511.01	77,570.54
2. ต้นทุนที่เป็นเงินสดทั้งหมด (บาท)	711.29	8,443.43	77,662.57
3. ต้นทุนที่ไม่เป็นเงินสดทั้งหมด (บาท)	1,275.66	1,662.72	14,014.74
4. ผลผลิตต่อไร่ (กก.)	38.59	85.08	783.00
5. ต้นทุนเฉลี่ยต่อผลผลิต (บาท/กก.)	51.49	118.78	117.08
6. ราคาที่ขายได้ (บาท/กก.)	165.19	165.19	165.19
7. รายได้ทั้งหมด (บาท)	6,374.68	14,054.37	129,343.77
8. รายได้สุทธิ (บาท)	5,681.02	5,543.36	51,773.23
9. กำไรสุทธิ (บาท)	4,387.73	3,948.24	37,666.46
10. ผลตอบแทนเหนือต้นทุนที่เป็นเงินสด (บาท)	5,099.02	5,610.94	51,681.20

ที่มา : คำนวณจากตารางที่ 12 ถึง 14

ความสามารถในการแช่แข็งได้วันละรวม 702 ตัน ส่วนภาคตะวันออกโรงงานแปรรูปมีมากที่สุด ในจังหวัดระยองรวม 6 โรงงานมีกำลังการผลิตรวม 440 ตันต่อวัน (ตารางที่ 3.16)

2) รูปแบบของผลิตภัณฑ์กุ้งสดแช่เย็นแช่แข็ง

ลักษณะของกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็ง เพื่อการส่งออกมี 2 รูปแบบ คือ

2.1) กุ้งสดแช่แข็งเป็นก้อน (Block Frozen) เป็นการแปรรูปที่นำกุ้งสดที่ผ่านการล้าง คัดขนาดและลักษณะตามความต้องการของผู้ซื้อ แล้วนำมาเรียงใส่ในภาชนะที่มีขนาดบรรจุต่าง ๆ โดยมีหน่วยเป็นปอนด์หรือกิโลกรัมตามความต้องการของตลาด แล้วจึงมาผ่านกระบวนการแช่แข็งที่อุณหภูมิ -40 องศาเซลเซียส ซึ่งกุ้งสดแช่แข็งเป็นก้อนนี้ยังแบ่งออกได้ตามลักษณะการแปรรูปตัวกุ้งออกเป็น 6 ลักษณะ ดังนี้

(1) Whole of Head on Shell on (H/O) คือกุ้งทั้งตัวไม่เด็ดหัวไม่แกะเปลือก

(2) Headless Shell on (H/L) คือ กุ้งเด็ดหัว ไม่แกะเปลือก

(3) Peeled Divined (P/D) คือ กุ้งที่เด็ดหัว แกะเปลือก ไม่ไว้หางผ่าหลังเอาไว้

(4) Peeled Undefined (PUD) คือ กุ้งเด็ดหัว แกะเปลือก ไม่ไว้หางไม่ผ่าหลัง

(5) Peeled and Defined Tail on คือ กุ้งเด็ดหัว แกะเปลือก ไว้หางผ่าหลัง เอาไว้

(6) Peeled and Undeined Tail on (PUD Tail on) คือกุ้งเด็ดหัวแกะเปลือก ไว้หาง ไม่ผ่าหลัง

2.2) กุ้งสดแช่แข็งเป็นตัว ๆ (Individually Quick Frozen : I.Q.F.)

การแปรรูปกุ้งสดแช่แข็งในลักษณะนี้เป็นการแช่แข็งกุ้งในลักษณะเป็นตัว ๆ หรือเป็นชิ้นเดียว ๆ ที่อุณหภูมิ -40 องศาเซลเซียส ซึ่งกุ้งที่นำมาแช่แข็งในลักษณะนี้จะเป็นแบบกุ้งเด็ดหัว แกะเปลือก ผ่าหลัง เอาไว้ ซึ่งผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่พร้อมจะให้ผู้ซื้อนำไปปรุงเป็นอาหารได้ทันที

3) ขนาดมาตรฐานของกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็ง

กระทรวงอุตสาหกรรมได้กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมกุ้งสดแช่แข็งตามประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม ฉบับที่ 1109/2529 ไว้ พอสรุปได้ดังนี้คือกรณีผู้นำหนักมาตรฐานสุทธิ 1 กิโลกรัมเป็นเกณฑ์จะต้องระบุขนาดมาตรฐานของกุ้งสดแช่แข็งลงบนหีบห่อไว้ให้ชัดเจนดังนี้ คือขนาด 1/11 หมายถึงจำนวนกุ้งสดแช่แข็งอย่างน้อย 1 ตัว หรือสูงสุด 11 ตัว ต่อหีบห่อขนาดน้ำหนัก 1 กิโลกรัม โดยไม่ได้กำหนดน้ำหนักของกุ้งสดแช่แข็งแต่ละตัวไว้หรือถ้าผู้ผลิตใช้น้ำหนักมาตรฐาน

ตารางที่ 3.16 จำนวนโรงงานผลิตสัตว์น้ำแช่แข็ง ความสามารถในการแช่แข็ง
และความจุของห้องเย็น ปี2536

ที่ตั้ง	จำนวนโรงงาน		ความสามารถในการแช่แข็ง		ความจุของห้องเย็น	
	โรง	%	(ตัน/วัน)	%	(ตัน)	(%)
1. กรุงเทพฯ	14	10.85	431	9.84	20,900	15.87
2. ภาคกลาง	62	48.06	1,531	34.94	82,772	62.85
สมุทรสาคร	43	33.33	866	19.76	50,052	38.01
สมุทรปราการ	18	13.95	633	14.45	32,420	24.62
สมุทรสงคราม	1	0.78	32	0.73	300	0.23
3. ภาคใต้	42	32.56	1,678	38.29	18,266	13.87
ชุมพร	3	2.33	70	1.60	1,910	1.45
สุราษฎร์ธานี	4	3.10	51	1.16	2,200	1.67
นครศรีธรรมราช	4	3.10	45	1.03	1,660	1.26
สงขลา	15	11.63	707	16.13	4,980	3.78
ปัตตานี	3	2.33	360	8.22	2,400	1.82
ตรัง	4	3.10	150	3.42	1,400	1.06
ประจวบคีรีขันธ์	5	3.88	156	3.56	2,864	2.17
ภูเก็ต	2	1.55	9	0.21	202	0.15
สตูล	2	1.55	130	2.97	650	0.49
4. ภาคตะวันออก	11	8.53	742	16.93	9,760	7.41
ตราด	1	0.78	165	3.76	1,660	1.26
ระยอง	6	4.65	440	10.04	3,500	2.66
ชลบุรี	4	3.10	137	3.13	4,600	3.49
รวม	129	100.00	4,382	100.00	131,698	100.00

ที่มา : สถิติการประมงแห่งประเทศไทย กรมประมง, 2536

ฐานสุทธิ 1 ปอนด์เป็นเกณฑ์ ต้องระบุหน่วยมาตรฐานไว้ด้วย เช่น ขนาด 1/5 หมายถึงมีจำนวนกุ้งสดแช่แข็งอย่างน้อย 1 ตัว หรือสูงสุด 5 ตัว ต่อขนาดน้ำหนัก 1 ปอนด์ โดยไม่ได้กำหนดน้ำหนักกุ้งสดแช่แข็งแต่ละตัวไว้ดัง ตารางที่ 3.17

4) ปริมาณการผลิตกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็ง

ปริมาณการผลิตกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งของประเทศไทย จากตารางที่ 3.18 มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นทุกปีโดยในปี 2527 มีปริมาณการผลิตรวมทั้งหมด 26,228 ตัน เพิ่มขึ้นเป็น 141,709 ตันในปี 2536 เพิ่มขึ้นร้อยละ 440.30 ทั้งนี้เนื่องจากความต้องการบริโภคกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งในตลาดโลกเพิ่มมากขึ้นและประเทศไทยสามารถผลิตกุ้งจากการเพาะเลี้ยงได้เพิ่มมากขึ้นซึ่งมีผู้เข้ามาดำเนินในธุรกิจนี้เพิ่มขึ้นทั้งการเพาะเลี้ยง การแปรรูปและการส่งออกทำให้การผลิตกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งขยายตัว

5) ต้นทุนการแปรรูปกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็ง

ต้นทุนการแปรรูปกุ้งสดกุลาดำแช่แข็งแบบ Headless Shell-on 1 กิโลกรัมในปี 2537 โดยเฉลี่ยทุกขนาดโรงงานเท่ากับ 26.07 บาท ซึ่งยังไม่รวมต้นทุน วัตถุดิบกุ้งสดที่นำมาแปรรูป โดยต้นทุนส่วนนี้เป็นค่าแรงงานมากที่สุดถึง 7.83 บาทต่อกิโลกรัม หรือคิดเป็นร้อยละ 30.03 ของต้นทุนการแปรรูป นอกจากนี้ก็เป็นค่าไฟฟ้า น้ำมันเชื้อเพลิง ภาชนะบรรจุภัณฑ์และค่าเช่า เป็นต้น (ตารางที่ 3.19)

3.1.3.3 โครงสร้างการตลาดกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งของประเทศไทย

1) โครงสร้างการตลาดวัตถุดิบกุ้งสด

1.1) วิธีการซื้อขาย

การค้ากุ้งกุลาดำในปัจจุบันมีศูนย์การค้ากุ้งกุลาดำหรือตลาดกลางค้าส่งกุ้งกุลาดำ ที่จัดตั้งโดยเอกชนอยู่ที่อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร เพราะมีสิ่งอำนวยความสะดวกด้านการตลาดค่อนข้างสมบูรณ์ เช่น การคมนาคมขนส่ง สถาบันการเงิน การสื่อสาร และการขนส่งเครื่องย้ายกุ้งกุลาดำจากแหล่งเพาะเลี้ยงที่สมบูรณ์จากภาคกลาง ภาคใต้มายังตลาดกลางค้าส่งนี้ ทำให้สะดวกรวดเร็ว วิธีการซื้อขายของศูนย์นี้ คือใช้วิธีการประมูลที่มีนายหน้าหรือตัวแทนมาทำการซื้อขายโดยวิธีประมูลให้แก่พ่อค้าคนกลางอื่น ๆ โดยเฉพาะโรงงานอุตสาหกรรมแปรรูปกุ้งกุลาดำแช่แข็ง

สำหรับการซื้อขายที่ระดับฟาร์ม พ่อค้าคนกลางซื้อโดยวิธีการประมูลที่ปากบ่อกุ้ง ในกรณีที่พ่อค้าคนกลางที่ประมูลได้ จะจำหน่ายส่งต่อไปให้โรงงานอุตสาหกรรมแปรรูปกุ้งกุลาดำแช่แข็งเพื่อทำการส่งออกโดยตรง ถ้าหากผู้เลี้ยงกุ้งกุลาดำต้องการจำหน่ายผ่านศูนย์การ

ตารางที่ 3.17 ขนาดมาตรฐานกึ่งสคแซนนิ่ง

น้ำหนักสุทธิ 1 กก.			น้ำหนักสุทธิ 1 ปอนด์			น้ำหนักกึ่งแต่ละตัว	
จำนวนกึ่ง (ตัว)			จำนวนกึ่ง (ตัว)			(กรัม)	
ขนาด	ต่ำสุด	สูงสุด	ขนาด	ต่ำสุด	สูงสุด	ต่ำสุด	สูงสุด
1/11	1	11	1/5	1	5	90	-
1/15	1	15	1/7	1	7	64	-
1/22	1	22	1/10	1	10	45	-
1/33	1	33	1/15	1	15	30	-
16/25	16	25	8/12	8	12	27	56
26/33	26	33	13/15	13	15	30	34
24/45	24	45	11/20	11	20	22	41
34/45	34	45	16/20	16	20	22	29
46/56	46	56	21/25	21	25	18	22
46/66	46	66	21/30	21	30	15	21
57/66	57	66	26/30	26	30	15	18
67/77	67	77	31/35	31	35	13	15
71/90	71	90	31/40	31	40	11	14
78/90	78	90	36/40	36	40	11	13
91/111	91	111	41/50	41	50	9	11
112/142	112	142	51/60	51	60	7	9
122/166	112	166	51/70	51	70	6	9
143/166	143	166	61/70	61	70	6	7
167/200	167	200	71/90	71	90	5	6
201/250	201	250	91/100	91	100	4	5
251/333	251	333	111/130	111	130	3	4
211/400	221	400	100/200	100	200	-	-
411/660	441	660	200/300	200	300	-	-
611/1110	611	1110	300/500	300	500	-	-

ที่มา : กระทรวงอุตสาหกรรม, 2529

ตารางที่ 3.18 ปริมาณการผลิตกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งของไทย ปี 2527-2536

ปี	ปริมาณการผลิต (ตัน)	อัตราเพิ่ม (ร้อยละ)
2527	26,228	-
2528	32,457	23.75
2529	40,795	25.70
2530	33,909	-16.88
2531	65,091	91.96
2532	66,500	2.16
2533	85,000	27.82
2534	120,000	41.18
2535	124,399	3.67
2536	141,709	13.91

ที่มา : FAO Fishery Statistics, 1993

ตารางที่ 3.19 ต้นทุนการแปรรูปผลิตภัณฑ์กุ้งกุลาดำแช่เยือกแข็ง 1 กก.

แบบ Headless shell-on ปี 2537

ค่าใช้จ่าย	โรงงาน ขนาดเล็ก <500 ตัน/ปี บาท/กก.	โรงงาน ขนาด 500- 1,000 ตัน/ปี บาท/กก.	โรงงาน ขนาด >1000 ตัน/ปี บาท/กก.	รวมเฉลี่ย ทุกขนาด โรงงาน บาท/กก.	%
ค่าตัวแทนนายหน้า	2.47	2.14	2.11	2.21	8.48
ค่าแรงงาน	8.16	7.84	7.58	7.83	30.03
ค่าไฟฟ้า-ประปา	2.93	2.41	2.36	2.52	9.67
ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง	2.58	2.34	2.28	2.38	9.13
ค่าภาชนะบรรจุภัณฑ์	2.14	2.11	2.06	2.10	8.06
ค่าดอกเบี้ย	2.66	2.07	2.04	2.21	8.48
ค่าธรรมเนียมภาษี	1.04	1.03	1.01	1.02	3.91
ค่าเช่า	2.57	1.32	1.30	1.63	6.25
ค่าซ่อมแซม	2.24	1.16	1.12	1.39	5.33
ค่าใช้จ่ายในสำนักงาน	2.08	1.06	1.04	1.31	5.02
ค่าอื่น ๆ (ค่าเสื่อมฯเสียโอกาส ฯลฯ)	1.73	1.43	1.32	1.47	5.64
รวมเฉลี่ย	31.08	25.91	24.22	26.07	100.0

ผลพลอยได้ 1. กุ้งกุลาดำ 1 กก. ได้ตัวแบบ Headless shell-on เหลือ 0.79 กก. หรือ

ร้อยละ 79 เป็นส่วนตัว 0.21 กก. หรือร้อยละ 21

2. ส่วนหัว เปลือก หาง ขายโรงงานอาหารสัตว์ 2.98 บาท/กก.

ที่มา : ทวี จินตธรรม, เอกสารวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร เลขที่ 120/2538 สำนักงาน

เศรษฐกิจการเกษตร

ค้ากุ้งกุลาดำที่สมุทรสาคร ก็จะส่งกุ้งกุลาดำของตนไปให้ตัวแทนกุ้งกุลาดำ ซึ่งก็คือตัวแทนหรือนายหน้านั้นเองทำการขายให้ โดยมีค่านายหน้าเป็นผลตอบแทน

1.2) วิธีการตลาด

เมื่อพิจารณาถึงวิธีการตลาดของการค้ากุ้งสดกุลาดำภายในประเทศไทยแล้วสามารถแบ่งออกได้ 6 รูปแบบดังนี้

รูปแบบที่ 1 เริ่มจากผู้เลี้ยงกุ้งขายให้ผู้รวบรวมกุ้ง แล้วขายต่อให้แพกุ้งแล้วขายต่อให้ห้องเย็นหรือโรงงานแปรรูป กล่าวคือ ผู้รวบรวมกุ้งจะเข้าไปรับซื้อกุ้งจากผู้เลี้ยงที่ฟาร์มโดยการประมูลราคาตามขนาดกุ้งเฉลี่ยในบ่อแล้วทำการคัดน้ำหนักและแช่แข็ง เพื่อส่งไปขายที่ตลาดกลางโดยการขายผ่านแพกุ้งโดยวิธีการประมูล เพื่อนำไปแปรรูป

รูปแบบที่ 2 ผู้เลี้ยงกุ้งขายให้ผู้รวบรวมกุ้งและขายต่อให้ห้องเย็นหรือโรงงานแปรรูป กล่าวคือ ผู้รวบรวมกุ้งเมื่อเข้าไปรับซื้อกุ้งที่ฟาร์มแล้วส่งขายโดยตรงให้กับห้องเย็นหรือโรงงานแปรรูป

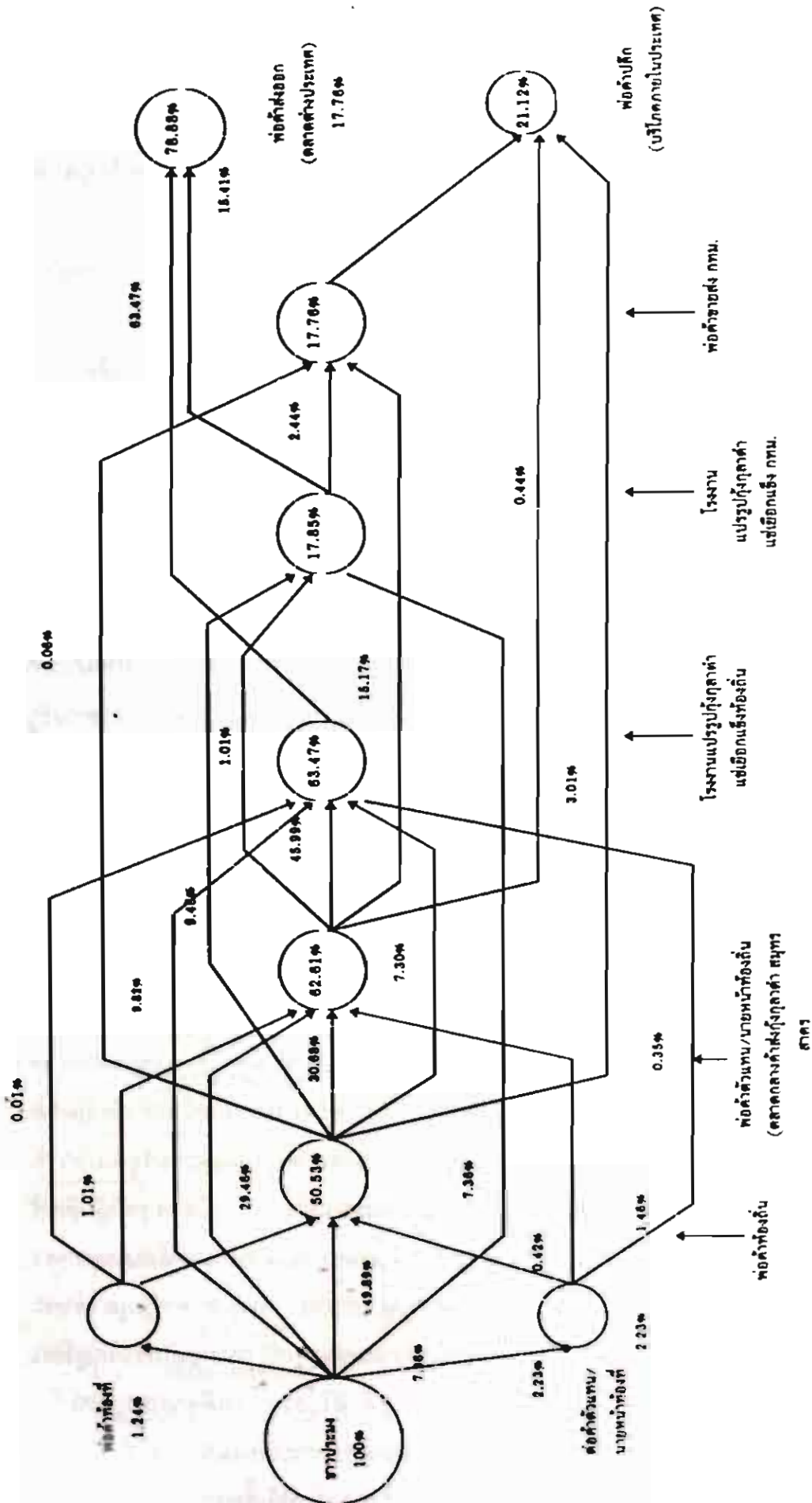
รูปแบบที่ 3 ผู้เลี้ยงกุ้งขายให้ห้องเย็นหรือโรงงานแปรรูปโดยตรง รูปแบบดังกล่าวนี้โรงงานหรือห้องเย็นจะอยู่ใกล้พื้นที่ที่มีการเพาะเลี้ยง

รูปแบบที่ 4 ผู้เลี้ยงขายให้ผู้รวบรวมและขายต่อให้ผู้ส่งออกพบเฉพาะในภาคใต้ในจังหวัดนครศรีธรรมราชและสงขลา โดยผู้รวบรวมมีการส่งออกกุ้งไปยังประเทศมาเลเซียหรือสิงคโปร์ อยู่ก่อนแล้วในรูปของกุ้งแช่เย็น

รูปแบบที่ 5 ผู้เลี้ยงขายให้ผู้รวบรวมแล้วขายต่อให้แพกุ้งหลังขายต่อให้ผู้ค้าส่งหรือผู้ค้าปลีกในประเทศ แม้ว่ากุ้งส่วนใหญ่จะนำไปแปรรูป เพื่อการส่งออกมีเพียงส่วนน้อยเพื่อใช้บริโภคภายในประเทศ ซึ่งเป็นกุ้งขนาดเล็กหรือเป็นขนาดหรือคุณภาพ ที่โรงงานแปรรูปไม่ต้องการ แต่ถ้าเป็นกุ้งขนาดที่โรงงานแปรรูปต้องการ ราคากุ้งจะสูงกว่าราคาที่ห้องเย็นหรือโรงงานแปรรูปรับซื้อ

รูปแบบที่ 6 ผู้เลี้ยงกุ้งขายให้แพกุ้งที่ตลาดกลางและขายต่อให้ห้องเย็นหรือโรงงานแปรรูปหรือผู้ค้าส่งเพื่อการบริโภคในประเทศ ส่วนมากแล้วจะเป็นผู้เลี้ยงที่อยู่ในภาคกลางหรือภาคตะวันออกที่อยู่ใกล้ตลาดกลาง ซึ่งสามารถนำเอาผลผลิตของตนเองมาขายโดยตรงที่ตลาดกลางโดยไม่ต้องผ่านผู้รวบรวม

จากภาพที่ 3.1 แสดงถึงสัดส่วนของผู้ที่เกี่ยวข้องกับการตลาดกุ้งกุลาดำตั้งแต่ผู้เลี้ยงถึงผู้ส่งออก โดยผู้เลี้ยงขายกุ้งให้พ่อค้าท้องถิ่นมากที่สุดถึงร้อยละ 49.89 รองลงมา คือขายผ่านพ่อค้าตัวแทนหรือนายหน้าท้องถิ่นร้อยละ 29.46 ขายให้โรงงานแปรรูปกุ้งแช่แข็งท้องถิ่นร้อยละ 9.82 โรงงานแปรรูปแช่แข็งกรุงเทพฯร้อยละ 7.36 ขายให้พ่อค้าตัวแทน(นายหน้า)ท้องถิ่นร้อยละ 2.23 และขายให้พ่อค้าท้องถิ่นร้อยละ 1.24



ภาพที่ 3.1 วิธีการตลาดกึ่งกลางของประเทศไทย ปี 2538 (พวิ,2538)

1.3) ระดับตลาด

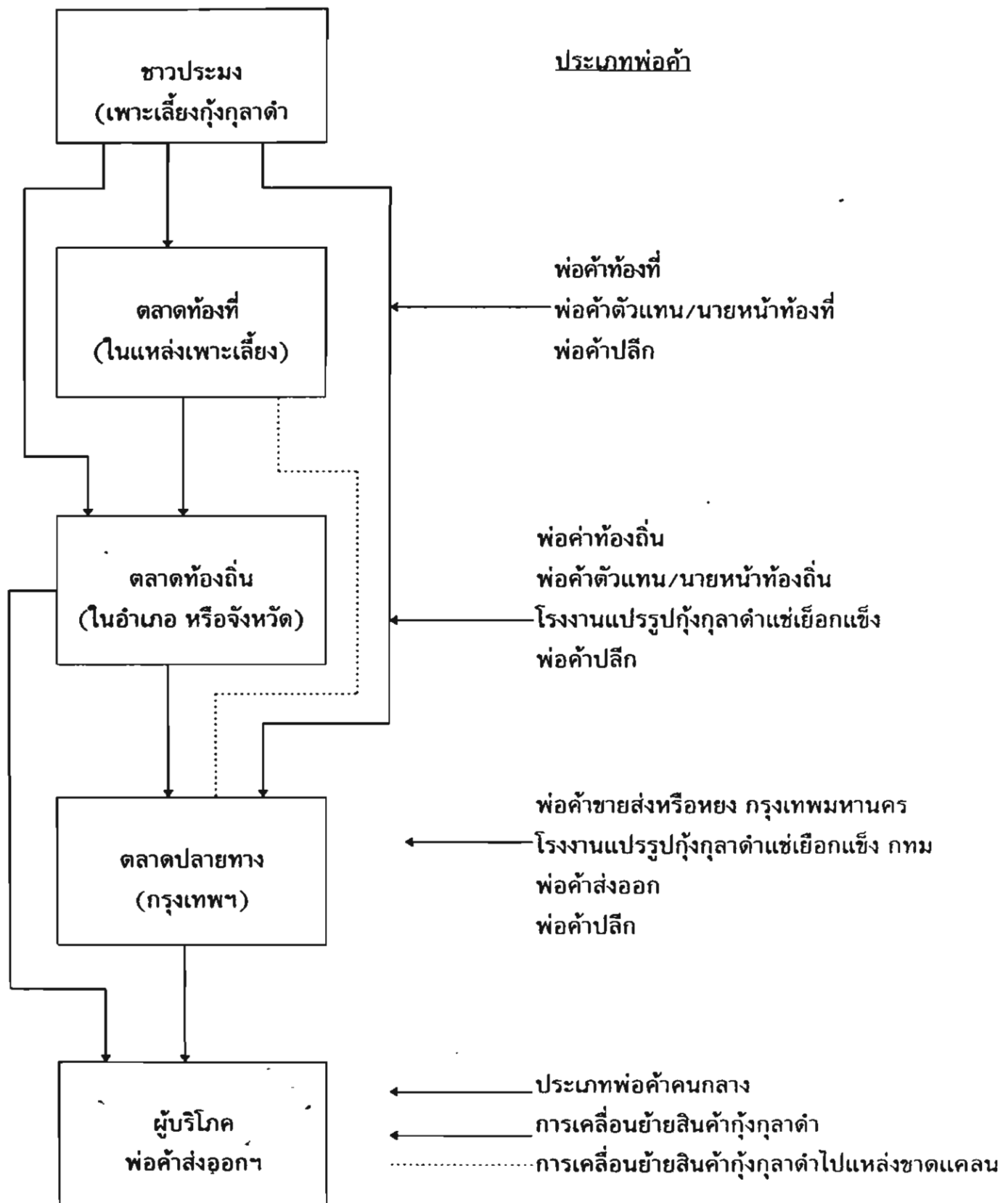
อย่างไรก็ตามถ้าพิจารณาถึงระดับตลาดของการตลาดกุ้งกุลาดำของประเทศไทยแล้ว สามารถแบ่งออกได้เป็น 3 ระดับ คือ (ภาพที่ 3.2)

- 1) ตลาดท้องถิ่น เป็นตลาดที่อยู่ในแหล่งผลิตหรือแหล่งเพาะเลี้ยง ทำหน้าที่รวบรวมกุ้งกุลาดำ
- 2) ตลาดท้องถิ่น เป็นตลาดที่อยู่ในเขตการค้าหรือศูนย์การค้าหรือตลาดกลางค้าส่งกุ้งกุลาดำของจังหวัดเป็นตลาดที่รวบรวมกุ้งกุลาดำหรือซื้อจากตลาดท้องถิ่นในแหล่งผลิต
- 3) ตลาดปลายทาง โดยทั่วไปหมายถึงตลาดกรุงเทพฯ ที่ทำหน้าที่ 2 ลักษณะ คือเป็นตลาดส่งออกผลิตภัณฑ์กุ้งกุลาดำและเป็นตลาดขายส่งกุ้งกุลาดำไปยังตลาดที่ขาดแคลนอื่น ๆ

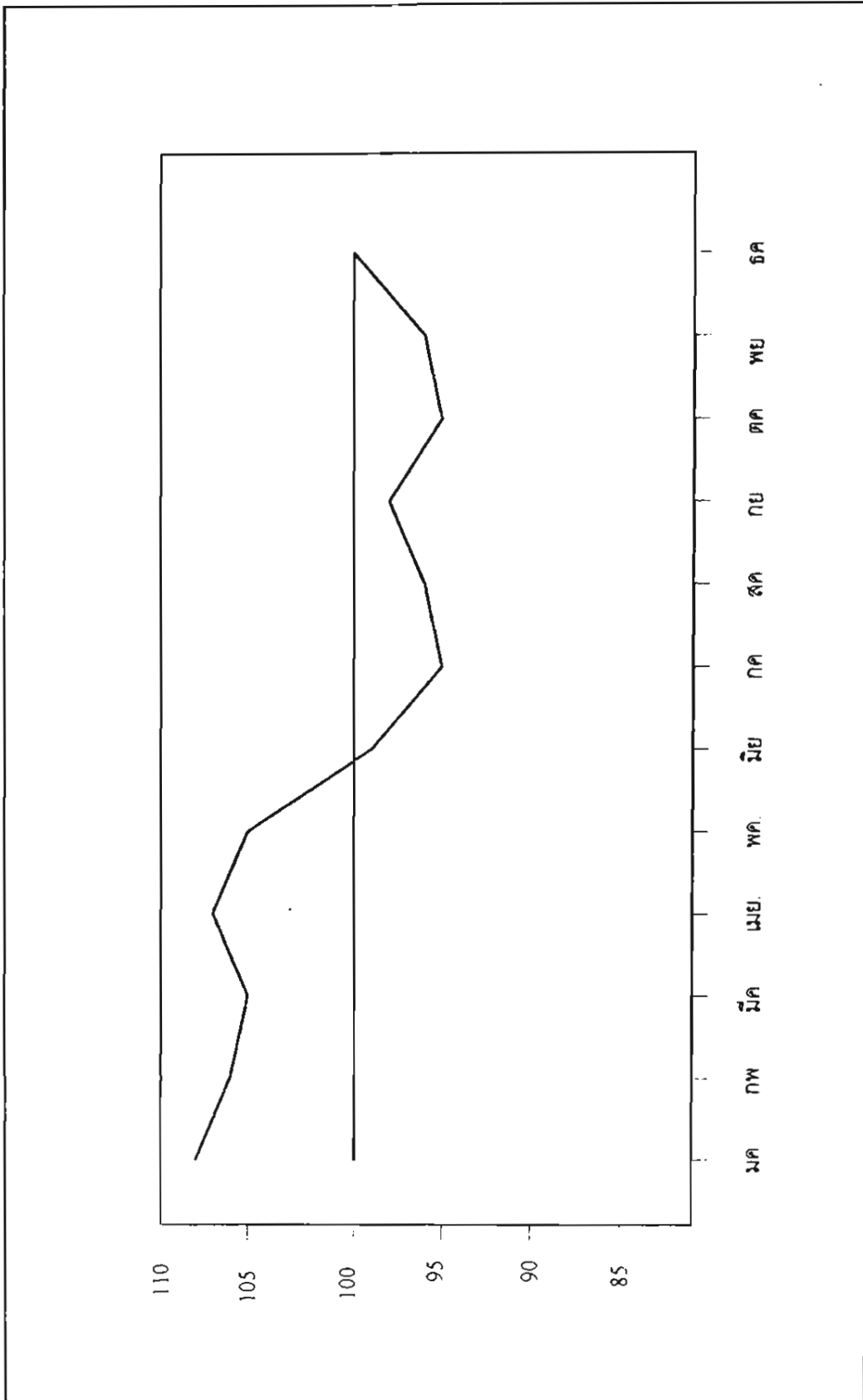
1.4) วิธีการกำหนดราคา

การกำหนดราคาซื้อขายกุ้งกุลาดำ เกิดจากระดับราคามูลภัณฑ์กุ้งกุลาดำแช่เย็นแช่แข็งในตลาดต่างประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในตลาดญี่ปุ่นและตลาดสหรัฐอเมริกาจะเป็นตัวกำหนดราคากุ้งกุลาดำภายในสำหรับประเทศไทย โดยเริ่มจากการกำหนดราคาส่งออก เอฟ.โอ.บี แล้วราคาส่งออก เอฟ.โอ.บี จะเป็นตัวกำหนดราคาในตลาดท้องถิ่น ตลาดท้องถิ่น ตลาดระดับฟาร์มหรือที่แหล่งเพาะเลี้ยงโดยหักค่าใช้จ่ายการตลาดและกำไรออก ซึ่งราคาที่กำหนดขึ้นนี้จะใช้ในการรับซื้อของโรงงานแปรรูป การกำหนดราคาประมูลในตลาดศูนย์กลางค้ากุ้งกุลาดำ ดังนั้นพ่อค้าคนกลางที่มีอิทธิพลในการกำหนดราคากุ้งกุลาดำภายในประเทศ คือโรงงานอุตสาหกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์กุ้งกุลาดำแช่เยือกแข็ง ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นผู้ส่งออกด้วย

อย่างไรก็ตามราคากุ้งกุลาดำมีความเคลื่อนไหวขึ้นลงตามฤดูกาล ขึ้นอยู่กับอุปสงค์และอุปทาน โดยเฉพาะอุปทานกุ้งกุลาดำของโลกและของประเทศไทยที่เป็นผู้ผลิตรายใหญ่สุดของโลก ส่วนด้านอุปสงค์ที่สำคัญ ก็คือ ความต้องการของตลาดญี่ปุ่นและสหรัฐอเมริกาที่กล่าวได้ว่าตลาดกุ้งกุลาดำของประเทศไทยยังคงมีลักษณะเป็นตลาดของผู้ซื้อ เนื่องจากมีผู้ผลิตที่สำคัญอยู่หลายประเทศ แต่ผู้ซื้อรายใหญ่ที่สำคัญมีอยู่เพียง 2 ประเทศเท่านั้น ความเคลื่อนไหวราคาตามฤดูกาลของราคากุ้งกุลาดำจากการศึกษาของ ทวี จินตธรรม (2538) พบว่าราคากุ้งกุลาดำจะเคลื่อนไหวอยู่ในระดับสูงกว่าปกติในช่วงเดือนมกราคมหรือพฤษภาคมของทุกปี เพราะเป็นช่วงฤดูร้อนมีกุ้งกุลาดำออกสู่ตลาดน้อยและจะเคลื่อนไหวอยู่ในระดับต่ำกว่าปกติในระหว่างเดือนกรกฎาคมถึงธันวาคมของทุกปี เนื่องจากเป็นช่วงฤดูฝน นอกจากมีผลผลิตกุ้งจากการเพาะเลี้ยงแล้ว ยังมีกุ้งที่จับได้ตามธรรมชาติออกสู่ตลาดด้วย (ภาพที่ 3.3) นอกจากนี้ราคาของกุ้งกุลาดำที่ผู้เลี้ยงขายได้ยังแตกต่างกันไปตามขนาดของกุ้งที่จับขาย คือขึ้นอยู่กับจำนวนตัวต่อกิโลกรัม จำนวนตัวต่อกิโลกรัมน้อยจะมีราคาสูงกว่า เพราะเหตุว่ากุ้งมีขนาดใหญ่กว่า จากตารางที่ 3.20 ราคาที่เกษตรกรขายได้ในปี 2538 กุ้ง



ภาพที่ 3.2 โครงสร้างตลาดกุ้งกุลาดำของประเทศไทย (ทวี, 2538)



ภาพที่ 3.3 การเคลื่อนไหวของราคาตามฤดูกาลของกรุงเทพมหานคร (ทวิ, 2538)

ตารางที่ 3.20 ราคาที่เกษตรกรได้รับ ราคาขายส่งและส่วนเหลือมการตลาดของกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็ง

ราคา : บาท/กก.

ปี	ขนาด 25 / 30 ตัว			ขนาด 31 / 40 ตัว			ขนาด 40 ตัวขึ้นไป		
	ราคาที่เกษตรกรขายได้	ราคาขายส่ง	ส่วนเหลือมการตลาด	ราคาที่เกษตรกรขายได้	ราคาขายส่ง	ส่วนเหลือมการตลาด	ราคาที่เกษตรกรขายได้	ราคาขายส่ง	ส่วนเหลือมการตลาด
2535	234.74	241.34	8.6	181.94	193.70	11.76	119.84	127.83	7.99
2536	225.03	239.29	14.26	174.39	189.90	15.51	134.45	143.29	8.84
2537	228.32	241.68	13.36	200.70	213.52	12.82	165.60	175.97	10.37
2538	231.71	247.69	15.98	197.58	210.11	12.53	161.19	171.43	10.24

ที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2539

ขนาด 25-30 ตัวต่อกิโลกรัมขายได้ราคาโดยเฉลี่ย 231.71 บาท ขนาด 31-40 ตัวต่อกิโลกรัมขายได้
กิโลกรัมละ 197.58 บาท และขนาด 40 ตัวต่อกิโลกรัมขึ้นไปขายได้กิโลกรัมละ 161.19 บาท

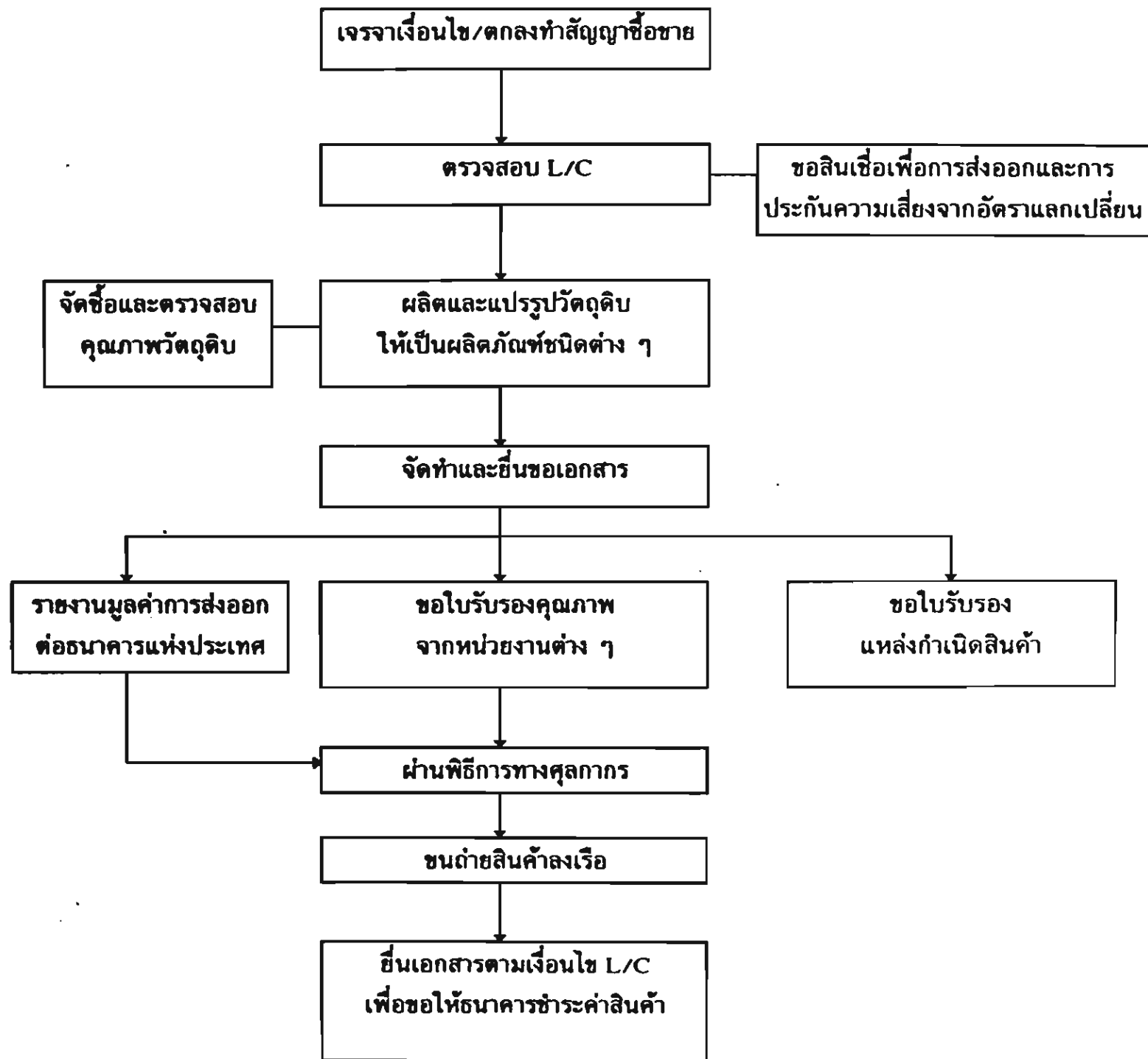
2) โครงสร้างการตลาดส่งออกกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็ง

2.1) ตลาดส่งออกกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็ง

บริษัทผลิตอาหารทะเลแช่แข็งที่ผลิตได้ตามมาตรฐานของตลาดต่างประเทศ ส่วนใหญ่จะผลิตเพื่อการส่งออกมาจากกว่าผลิตเพื่อขายภายในประเทศ เพราะตลาดต่างประเทศสามารถจำหน่ายได้ในปริมาณมาก นอกจากนี้ยังได้รับเงินอุดหนุนที่ โดยส่วนใหญ่ติดต่อผ่าน
ธนาคารในรูปของ LC เพื่อจัดส่งสินค้าตามคำสั่งซื้อ วิธีการหาตลาดต่างประเทศของบริษัททำการ
ผลิตอาหารทะเลแช่แข็ง เพื่อการส่งออกมีหลายรูปแบบ เช่น

- (1) บริษัทผู้ผลิตมีหน่วยงานหรือบริษัทในเครือเพื่อทำหน้าที่การค้า
ตลาดในต่างประเทศเพื่อรับผิดชอบในการหาลูกค้าให้กับบริษัทผู้ผลิตในประเทศไทยของตนเอง
- (2) บริษัทผู้ผลิตในประเทศที่มีผู้ถือหุ้นเป็นชาวต่างประเทศร่วมหุ้น
อยู่โดยมีบริษัทแม่ตั้งอยู่ในต่างประเทศและมีหน้าที่หาคำสั่งซื้อป้อนให้กับบริษัทที่ตั้งอยู่ในประเทศไทย
- (3) บริษัทผู้ผลิตอาหารทะเลแช่แข็งได้จากการเข้าร่วมงานแสดงสิน
ค้าในต่างประเทศ
- (4) ลูกค้าติดต่อผ่านตัวแทนหรือบริษัทที่ทำการค้าเกี่ยวกับการส่ง
ออกในประเทศไทยที่บริษัทส่งออกเหล่านี้ จะติดต่อกับบริษัทผู้ผลิตในประเทศเพื่อจัดการส่งออกให้
- (5) ลูกค้าติดต่อกับบริษัทแปรรูปอาหารทะเลแช่แข็งโดยตรง
- (6) ได้ลูกค้าจากการเข้าร่วมคณะผู้แทนการค้าในตลาดต่างประเทศ
ที่จัดโดยหน่วยงานของรัฐบาล เช่น กรมส่งเสริมการส่งออก เป็นต้น

สำหรับการส่งออกกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งไปขายยังต่างประเทศนั้น ทำการจัด
ส่งโดยทางเรือเป็นส่วนใหญ่ โดยจัดเก็บอยู่ในห้องเย็นของเรือเดินทะเล ส่วนในระยะเวลาเดินทางไป
สหรัฐอเมริกาและยุโรปใช้เวลาประมาณ 2 เดือน ไปญี่ปุ่นใช้เวลา 2 สัปดาห์ และไปฮ่องกงใช้เวลา 1
สัปดาห์ เมื่อสินค้ากุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งไปถึงแล้ว ยังต้องเก็บรักษาไว้ในห้องเย็นของคลังสินค้าในต่าง
ประเทศอีกคือ เพื่อรอจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค ดังนั้น จะเห็นได้ว่าประเทศที่ซื้อกุ้งแช่เย็นแช่แข็งของ
ประเทศไทยจะได้บริโภคของที่สดพอสมควรและคุณภาพยังคงเดิม เพราะวิธีการผลิตกุ้งสดแช่เย็นแช่
แข็งของไทยสามารถรักษาคุณภาพให้สดได้นานมากกว่า 1 ปี สำหรับช่องทางขายนั้น จะส่งออกโดย
ผ่านนายหน้าภายในประเทศเป็นหลักแต่ก็มีผู้ผลิตบางรายติดต่อกับผู้ซื้อโดยตรง ส่วนผู้นำเข้าอาจเป็น
นายหน้าหรือซูเปอร์มาร์เก็ตที่ขายให้กับผู้บริโภคโดยตรงหรืออาจเป็นกลุ่มพ่อค้าผู้นำเข้า นายหน้า
และอุตสาหกรรมแปรรูปก็ได้ ส่วนขั้นตอนการส่งออกของไทยมีขั้นตอนดังภาพที่ 3.4



ภาพที่ 3.4 ขั้นตอนการส่งออกผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำของไทย (มกราคม, 2538)

2.2) ปริมาณและมูลค่าของการส่งออกกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็ง

ปริมาณการส่งออกกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งของประเทศไทยได้เพิ่มขึ้นเป็นอย่างมากเนื่องจากการเพาะเลี้ยงกุ้งกุลาดำขยายตัว โดยในปี 2525 จากตารางที่ 3.21 ประเทศไทยส่งออกกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งได้เป็นปริมาณ 22,647 ตันและได้เพิ่มขึ้นเป็น 174,954 ตันในปี 2538 ที่เพิ่มขึ้นถึงร้อยละ 672.53 ของปี 2525 อย่างไรก็ตาม มีบางปีมีอัตราการขยายตัวลดลงเช่นปี 2526 2527 และปี 2538 เนื่องจากปริมาณผลผลิตกุ้งกุลาดำไม่แน่นอน บางปีมีโรคระบาดผลิตได้น้อย และบางปีมีปัญหาเรื่องกฎระเบียบของประเทศผู้นำเข้า อย่างไรก็ตามถ้าหากพิจารณาถึงมูลค่าการส่งออกแล้วมีอัตราการขยายตัวเพิ่มขึ้นตลอดยกเว้นปี 2527 มีอัตราการขยายตัวลดลงเพราะปริมาณการส่งออกลดลงมาก ในปี 2525 ประเทศไทยส่งออกกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งมีมูลค่ารวม 2,764 ล้านบาท เพิ่มขึ้นเป็น 50,274 ล้านบาท ในปี 2538 โดยเพิ่มขึ้นคิดเป็นร้อยละ 1,718.89 ของปี 2525

2.3) ตลาดส่งออกกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งของประเทศไทย

ตลาดส่งออกกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งของประเทศไทย แบ่งออกได้เป็น 3 ลักษณะ ดังนี้คือ

(1) ตลาดประจำ ได้แก่ประเทศผู้นำเข้ากุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งจากประเทศไทยทั้งปริมาณและมูลค่าสูงมาตลอด จากตารางที่ 3.22 และ 3.23 ประเทศไทยส่งกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งไปขายยังประเทศญี่ปุ่นและประเทศสหรัฐอเมริกา รวมกันเป็นปริมาณมากกว่าร้อยละ 50 ของปริมาณส่งออกของไทยทั้งหมดทุกปี โดยในปี 2536 นำเข้ารวมกันร้อยละ 67.02 และในปี 2538 นำเข้ารวมกันร้อยละ 54.37 ลดลงเล็กน้อย ส่วนมูลค่าส่งออกของไทยเป็นมูลค่าที่ได้จากการส่งไป 2 ประเทศนี้มากกว่าร้อยละ 60 ของมูลค่าส่งออกทั้งหมด โดยประเทศไทยส่งไปขายยังตลาดญี่ปุ่นมากที่สุดทั้งปริมาณและมูลค่าโดยเฉลี่ยประมาณร้อยละ 30 ของปริมาณและมูลค่าส่งออกทั้งหมด

(2) ตลาดใหม่ ได้แก่ตลาดสหภาพยุโรป สิงคโปร์ ไต้หวัน ฮองกง และออสเตรเลีย ซึ่งแต่เดิมมีการนำเข้าจากไทยน้อยมาก โดยในปี 2538 ประเทศกลุ่มสหภาพยุโรปมีปริมาณ และมูลค่านำเข้ารวมเท่ากับ 20,568 ตันมีมูลค่า 4,915 ล้านบาทหรือคิดเป็นร้อยละ 11.76 และร้อยละ 9.78 ของปริมาณและมูลค่าส่งออกทั้งหมดของประเทศไทย ตามลำดับ

(3) ตลาดอื่น ๆ ได้แก่ประเทศที่มีการนำเข้ากุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งจากประเทศไทยอยู่บ้างแต่มูลค่าไม่มาก เช่น จีน แคนาดา โดยเฉพาะจีนเริ่มมานำเข้าจากไทยมากขึ้นเนื่องจากการเลี้ยงกุ้งในจีนเสียหาย เนื่องจากโรคระบาด จากตารางที่ 3.22 และ 3.23 ในปี 2536 จีนนำเข้า 264 ตัน มูลค่า 46 ล้านบาท ต่อมาในปี 2538 จีนนำเข้าเพิ่มขึ้นเป็น 7,550 ตัน มูลค่า 1,585 ล้านบาท

2.4) ตลาดคู่ค้าที่สำคัญของไทย

(1) ตลาดญี่ปุ่น

ตารางที่ 3.21 ปริมาณและมูลค่าการส่งออกกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งของไทย

ปี	ปริมาณ (ตัน)	อัตราการขยายตัว (ร้อยละ)	มูลค่า (ล้านบาท)	อัตราการขยายตัว (ร้อยละ)
2525	22,647	20.71	2,764	29.40
2526	20,150	-11.03	3,164	14.47
2527	19,428	-3.58	2,799	-11.54
2528	24,041	23.74	3,439	22.87
2529	28,729	19.50	4,391	27.68
2530	33,909	18.03	5,749	30.93
2531	43,624	28.65	8,958	55.82
2532	68,506	57.04	15,462	72.60
2533	79,983	16.75	19,971	29.21
2534	115,714	44.67	26,190	31.09
2535	134,324	16.08	31,113	18.80
2536	148,886	10.84	37,124	19.32
2537	199,476	40.76	49,156	32.41
2538	174,954	-12.29	50,274	2.27

ที่มา : สถิติการประมงแห่งประเทศไทย ปี พ.ศ.2532 และ 2536 (เอกสารฉบับที่ 5/2534 และ 12/2538, กรมประมง)

ตารางที่ 3.22 ปริมาณการส่งออกกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งของไทย แยกเป็นรายประเทศ

ประเทศ	ปริมาณ (ตัน)		อัตราการขยายตัว (%)		สัดส่วน (%)	
	2536	2537	2538	2537	2536	2538
ญี่ปุ่น	53,783	78,490	50,738	45.93	36.12	29.00
สหรัฐอเมริกา	46,001	53,332	44,385	15.94	30.90	25.37
สิงคโปร์	9,732	11,672	13,912	19.93	6.54	7.95
ไต้หวัน	7,374	8,338	11,743	13.09	4.95	6.71
จีน	264	3,708	7,550	1,304.55	0.18	4.32
สหภาพยุโรป	15,027	17,377	20,568	15.64	10.09	11.76
-ฝรั่งเศส	4,693	5,867	6,695	25.02	3.15	3.83
-เยอรมัน	2,363	2,902	2,277	22.81	1.58	1.30
-สหราชอาณาจักร	2,722	2,363	8,947	-13.19	1.83	1.68
-อื่น ๆ	5,249	6,245	8,649	18.98	3.52	4.94
ฮ่องกง	4,476	8,829	10,669	97.25	3.00	6.10
แคนาดา	3,379	4,614	3,767	36.55	2.27	2.15
ออสเตรเลีย	2,576	4,736	4,405	83.85	1.73	2.51
ประเทศอื่น ๆ	6,913	8,380	7,217	21.22	4.64	4.13
รวม	148,886	199,476	174,954	40.76	100	100

ที่มา : สถิติการค้าระหว่างประเทศของไทย กรมศุลกากร, 2536-2538

ตารางที่ 3.23 มูลค่าการส่งออกสูงสุดห้าอันดับของไทย แยกเป็นรายประเทศ

ประเทศ	มูลค่า (ล้านบาท)		อัตราการขยายตัว (%)		สัดส่วน (%)	
	2536	2537	2538	2537	2536	2538
ญี่ปุ่น	16,360	18,207	18,595	11.29	44.07	37.00
สหรัฐฯ	11,832	15,813	13,541	33.65	31.87	26.93
สิงคโปร์	1,111	2,234	2,912	101.08	3.00	5.79
ไต้หวัน	1,335	2,086	2,266	56.25	3.60	4.51
จีน	46	827	1,585	1697.83	0.12	3.15
สหภาพยุโรป	3,120	4,060	4,915	30.13	8.40	9.78
-ฝรั่งเศส	937	1,322	1,620	41.09	2.52	3.22
-เยอรมัน	655	840	723	28.24	1.76	1.44
-สหราชอาณาจักร	564	607	768	7.62	1.52	1.53
-อื่น ๆ	964	1,291	1,804	33.92	2.60	3.59
ฮ่องกง	871	2,016	2,391	131.46	2.35	4.76
แคนาดา	1,184	1,531	1,089	29.30	3.19	2.17
ออสเตรเลีย	624	1,302	1,278	108.65	1.68	2.54
ประเทศอื่น ๆ	641	1,080	1,702	68.49	1.73	3.39
รวม	37,124	49,156	50,274	32.41	100	100

ที่มา : สถิติการค้าระหว่างประเทศของไทย กรมศุลกากร, 2536-2538

ประเทศญี่ปุ่นเป็นประเทศที่มีการนำเข้ากุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งเข้าประเทศมากเป็นอันดับหนึ่งของโลก โดยนำเข้าจากประเทศอินโดนีเซียมากที่สุด (ตารางที่ 3.24) ในปี 2538 โดยมีส่วนแบ่งการตลาดร้อยละ 21.94 และนำเข้าจากประเทศไทยมากเป็นอันดับสอง คิดคิดเป็นร้อยละ 16.57 นำเข้าจากอินเดียมากเป็นอันดับสาม คิดเป็นร้อยละ 15.56 อันดับสี่นำเข้าจากเวียดนาม คิดเป็นร้อยละ 9.73 โดยประเทศญี่ปุ่นนำเข้าจากประเทศไทยในปี 2537 และ 2538 ในอัตราการขยายตัวที่ลดลง ขณะเดียวกันญี่ปุ่นได้นำเข้าจากประเทศอินโดนีเซียและจากประเทศอินเดีย ในอัตราการขยายตัวเพิ่มมากขึ้นนับว่า 2 ประเทศนี้เป็นคู่แข่งที่สำคัญของประเทศไทย

ลักษณะกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งที่นิยมในตลาดประเทศญี่ปุ่นคือ กุ้งมีหัวส่วนมากใช้ในภัตตาคารแบบญี่ปุ่นและจีน เป็นต้น กุ้งเด็ดหัวออกมีถึงร้อยละ 70 ของกุ้งในท้องตลาดญี่ปุ่นและกุ้งแกะเปลือกไม่ผ่าหลัง (PUD) ลักษณะนี้ส่วนมากนำเข้าจากประเทศอินเดีย อย่างไรก็ตามปัจจุบันชาวญี่ปุ่นนิยมสินค้าที่พร้อมจะบริโภคได้เลย เช่น กุ้งชุบแป้ง เหมปูระ ดังนั้นกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งจึงจำเป็นต้องเปลี่ยนรูปแบบเป็นสินค้าสำเร็จรูปและทำให้มูลค่าเพิ่มขึ้นด้วย

สำหรับปัจจัยที่มีผลกระทบต่อความต้องการบริโภคกุ้งของญี่ปุ่น คือ ปัจจัยทางเศรษฐกิจ เนื่องจากกุ้งเป็นสินค้ามีคุณภาพ ราคาแพง ถ้าหากภาวะเศรษฐกิจในประเทศดี ประชากรมีรายได้เพิ่มขึ้น การนำเข้ากุ้งจะมีมากขึ้น นอกจากนี้ยังขึ้นอยู่กับราคาขายและการทดแทนกันระหว่างกุ้งต่างชนิดกัน เช่น กุ้งขาว กุ้งเขตนาวกับกุ้งกุลาดำ ตลอดจนเทศกาลต่าง ๆ ที่ประชาชนนิยมบริโภคกุ้งเป็นพิเศษ ได้แก่ เทศกาลคริสมาสต์ ปีใหม่ และช่วงสัปดาห์ทองระหว่าง 29 เม.ย ถึง 5 พฤษภาคม ของทุกปี ขณะเดียวกันในฤดูหนาวช่วงเดือน มกราคม ถึง มีนาคม จะนำเข้าน้อย เนื่องจากมีการบริโภคน้อยซึ่งจากการศึกษาของฐะปะนีย์ มะลิซ้อน (2539) ได้ทำการศึกษาค่าความยืดหยุ่นของอุปสงค์ต่อปัจจัยต่าง ๆ ที่มีผลกระทบต่อการนำเข้ากุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งจากประเทศไทย พบว่ารายได้ประชาชาติต่อหัวของญี่ปุ่นมีค่าความยืดหยุ่นเท่ากับ 7.1836 กล่าวคือถ้าหากประชากรของญี่ปุ่นมีรายได้ต่อหัวเพิ่มขึ้นร้อยละ 1 จะมีผลทำให้มีความต้องการนำเข้ากุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งจากประเทศไทยเพิ่มขึ้นถึงร้อยละ 7.1836 ปัจจัยที่มีค่าความยืดหยุ่นมากรองลงมาคือราคาของกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งของไทยไปญี่ปุ่นและปริมาณกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งนำเข้าจากประเทศอินเดียที่มีค่าเท่ากับ - 2.3662 และ - 1.4946 ตามลำดับ ปัจจัยนี้มีผลกระทบในทิศทางตรงกันข้ามกับอุปสงค์การนำเข้ากุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งจากไทย กล่าวคือ ถ้าหากราคาส่งออกกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งของไทยไปญี่ปุ่นเพิ่มขึ้นร้อยละหนึ่ง จะมีผลทำให้ความต้องการนำเข้ากุ้งจากไทยลดลงร้อยละ 2.3662 และถ้าหากญี่ปุ่นนำเข้าจากประเทศอินเดียเพิ่มขึ้นร้อยละหนึ่งก็จะทำให้มีความต้องการนำเข้าจากไทยลดลงร้อยละ 1.4946

(2) ตลาดสหรัฐอเมริกา

ประเทศสหรัฐอเมริกาเป็นประเทศที่นำเข้ากุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งมากเป็นอันดับสองของโลก โดยนำเข้าจากประเทศไทยมากที่สุดเป็นอันดับหนึ่ง ซึ่งไทยมีส่วนแบ่งในตลาด

ตารางที่ 3.24 ปริมาณนำเข้ากุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งของญี่ปุ่น ปี 2536-2538

ปริมาณ : ตัน

ประเทศ	2536			2537			2538		
	ปริมาณ	% ตลาด	อัตราการขยายตัว (%)	ปริมาณ	% ตลาด	อัตราการขยายตัว (%)	ปริมาณ	% ตลาด	อัตราการขยายตัว (%)
อินโดนีเซีย	60,055	19.99	11.05	63,666	21.01	6.01	64,265	21.94	0.94
ไทย	51,532	17.15	9.89	49,345	16.29	-4.24	48,524	16.57	-1.66
อินเดีย	36,810	12.25	12.29	44,113	14.56	19.84	45,590	15.56	3.35
เวียดนาม	28,796	9.58	24.60	32,979	10.89	14.53	28,493	9.73	-13.60
จีน	30,212	10.05	86.96	20,417	6.74	-32.42	15,699	5.36	-23.11
กัมพูชา	17,152	5.71	24.39	16,215	5.35	-5.46	13,357	4.56	-17.63
ฟิลิปปินส์	17,466	5.81	-5.03	16,916	5.58	-3.15	12,047	4.23	-26.66
แคนาดา	6,244	2.08	51.59	8,379	2.76	34.19	8,254	2.82	-1.49
ออสเตรเลีย	7,181	2.39	18.79	6,136	2.03	-14.55	7,727	2.64	25.93
บังกลาเทศ	4,409	1.47	56.45	4,000	1.32	-9.28	5,455	1.86	36.38
ไอร์แลนด์	4,158	1.38	-4.02	4,640	1.53	11.59	5,379	1.84	15.90
ไต้หวัน	4,225	1.41	-24.55	2,591	6.86	-38.67	2,179	0.74	-15.90
อื่น ๆ	32,249	10.37	23.75	33,578	11.08	4.12	35,580	12.15	5.96
รวม	300,489	100	10.17	302,975	100	0.83	292,909	100	-3.32

ที่มา : INFOFISH TRADE NEWS, 1996

สหรัฐอเมริกามากกว่าร้อยละ 20 ทุกปี จากตารางที่ 3.25 ในปี 2536 สหรัฐฯนำเข้ากุ้งแช่แข็งจากประเทศไทย 66,796 ตันคิดเป็นร้อยละ 24.50 ของปริมาณนำเข้าทั้งหมดและได้เพิ่มในปี 2538 โดยนำเข้าจากไทยเพิ่มขึ้นเป็น 77,955 ตันคิดเป็นร้อยละ 28.72 ของปริมาณนำเข้าทั้งหมด อย่างไรก็ตาม ปริมาณนำเข้าจากประเทศไทยในปี 2538 เมื่อเทียบกับปี 2537 มีอัตราการขยายตัวลดลงร้อยละ 3.51 ซึ่งสหรัฐอเมริกานำเข้าทั้งหมดลดลง มีเพียงบางประเทศเท่านั้นที่สหรัฐอเมริกานำเข้าเพิ่มมากขึ้น คือนำเข้าจากประเทศเอกวาดอร์ เม็กซิโกและปานามา ประเทศผู้ส่งออกไปยังตลาดสหรัฐอเมริกาที่เป็นคู่แข่งที่สำคัญ คือประเทศเอกวาดอร์และเม็กซิโกที่มีส่วนแบ่งการตลาดในปี 2538 เท่ากับร้อยละ 19.11 และ 12.22 ตามลำดับ นอกจากนี้ก็มีประเทศปานามาถึงแม้ว่ามีส่วนแบ่งการตลาดในปี 2538 เพียงร้อยละ 3.16 แต่สหรัฐอเมริกาก็นำเข้าจากประเทศนี้เพิ่มมากขึ้นทุกปี

ผู้บริโภคสหรัฐอเมริกานิยมบริโภคกุ้งที่มีเนื้อเหนียวและรสหวานซึ่งกุ้งประเภท Gulf White และ Acudorcan เป็นกุ้งเกรดดีราคาสูงซึ่งนำเข้าจากอเมริกาใต้ ส่วนกุ้งที่ส่งไปจากเอเชียเป็นกุ้ง Chinese White และกุ้งกุลาดำ เป็นกุ้งเกรดดีรองลงมา มีราคาต่ำกว่าแต่รสชาติใกล้เคียงกัน จึงเป็นที่นิยม รูปแบบกุ้งแปรรูปที่นำเข้าเป็นแบบกุ้งสดแช่แข็งเด็ดหัวไม่แกะเปลือกและติดหางโดยนำเข้าประมาณร้อยละ 63 ของมูลค่าการนำเข้า อีกร้อยละ 30 เป็นกุ้งแช่แข็งเด็ดหัวแกะเปลือกออกและตัดหาง ที่เหลืออีกร้อยละ 7 เป็นกุ้งต้มสุกที่กำลังเป็นที่นิยมมากขึ้นโดยสนใจขนาด 13/15 16/20 และ 41/56 ตัวต่อปอนด์

ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อความต้องการบริโภคกุ้งในสหรัฐอเมริกา คือ ภาวะเศรษฐกิจ รายได้ การศึกษาและอายุประชากรและในช่วงฤดูกาลต่าง ๆ ที่มีการบริโภคกุ้งมาก คือ เทศกาลคริสต์มาส ปีใหม่ ฤดูการแข่งขันซูเปอร์โบวล์และช่วงการถือศีลอดของชาวแคทอลิก คือ ช่วงปลายเดือนกุมภาพันธ์ถึงต้นเมษายนที่จะไม่บริโภคสัตว์ใหญ่ แต่จะบริโภคกุ้งลดลงในช่วงเทศกาล Thanks giving ของอเมริกาซึ่งนิยมบริโภคไก่ย่างมากกว่า นอกจากนี้ยังขึ้นอยู่กับราคาของกุ้งสดแช่แข็งและผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ซึ่งจากการศึกษาถึงปัจจัยที่มีผลกระทบต่ออุปสงค์การนำเข้ากุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งจากไทยของประเทศสหรัฐอเมริกาของ ฐะปะนีย์ มะลิซ้อน (2539) ถึงปัจจัยที่มีผลกระทบ คือ ราคาส่งออกกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งของไทยไปสหรัฐอเมริกาและรายได้ประชาชาติต่อหัวของประชากรสหรัฐอเมริกา โดยมีค่าความยืดหยุ่นเท่ากับ -0.83614 และ 7.1836 ตามลำดับ กล่าวคือ ถ้าหากราคาส่งออกกุ้งแช่เย็นแช่แข็งของไทยไปสหรัฐอเมริกาเปลี่ยนแปลงเพิ่มขึ้นร้อยละหนึ่งจะมีผลทำให้อุปสงค์การนำเข้ากุ้งแช่เย็นแช่แข็งจากไทยลดลงร้อยละ 0.83614 และถ้าหากประชากรชาวสหรัฐมีรายได้ประชาชาติต่อหัวเพิ่มขึ้นร้อยละหนึ่งจะมีผลทำให้อุปสงค์การนำเข้ากุ้งจากไทยเพิ่มมากขึ้นร้อยละ 7.1836

(3) ตลาดสหภาพยุโรป

ตลาดสหภาพยุโรปเป็นตลาดที่ประเทศไทยส่งออกกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งเข้าไปจำหน่ายมากเป็นอันดับสามรองจากตลาดญี่ปุ่นและสหรัฐอเมริกา ตลาดสหภาพยุโรปนับว่า

ตารางที่ 3.25 ปริมาณนำเข้ากุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งของสหรัฐอเมริกา ปี 2536-2538

ปริมาณ : ตัน

ประเทศ	2536			2537			2538		
	ปริมาณ	% ตลาด	อัตราการ ขยายตัว (%)	ปริมาณ	% ตลาด	อัตราการ ขยายตัว (%)	ปริมาณ	% ตลาด	อัตราการ ขยายตัว (%)
ไทย	66,796	24.50	24.02	80,789	28.36	20.95	77,955	28.72	-3.51
เอกวาดอร์	49,167	18.04	-10.12	48,107	16.89	-2.16	51,863	19.11	7.80
เม็กซิโก	20,385	7.84	49.20	22,941	8.05	12.54	33,182	12.22	44.64
อินเดีย	19,118	7.01	8.04	22,594	7.93	18.18	17,773	6.55	-21.34
จีน	30,984	11.37	-37.32	22,855	8.02	-26.24	14,682	5.41	-35.76
ปานามา	6,334	2.32	15.33	7,524	2.47	10.89	8,591	3.16	22.30
ฮอนดูรัส	9,512	3.49	24.83	9,048	3.18	-4.88	8,455	3.11	-6.55
อินโดนีเซีย	13,330	4.89	-2.84	11,002	3.86	-17.46	5,364	1.98	-51.24
บังคลาเทศ	9,554	3.50	14.50	8,627	3.03	-9.70	4,955	1.82	-42.56
บราซิล	4,453	1.63	-19.10	4,632	1.63	4.02	1,996	0.74	-56.91
อื่นๆ	42,969	15.76	7.26	47,217	16.58	9.88	46,638	17.18	-1.23
รวม	272,602	100	0.93	284,836	100	4.48	271,454	100	-4.70

ที่มา : INFOFISH TRADE NEWS, 1996

เป็นตลาดที่มีการขยายตัวอย่างต่อเนื่อง ประเทศส่งออกไปยังตลาดนี้เพิ่มขึ้นทั้งปริมาณและมูลค่าการส่งออกโดยในปี 2536 จากตารางที่ 3.22 และ 3.23 มีปริมาณนำเข้าจากไทย 15,027 ตันมูลค่า 3,120 ล้านบาท และได้เพิ่มขึ้นเป็น 20,568 ตันมูลค่า 4,915 ล้านบาท ในปี 2538 ไทยเพิ่มขึ้นร้อยละ 36.87 และร้อยละ 57.53 ของปริมาณและมูลค่าในปี 2536 ตามลำดับ โดยมีประเทศฝรั่งเศสนำเข้าจากไทยมากที่สุด รองลงมาคือประเทศเยอรมันและสหราชอาณาจักร โดยในปี 2538 ประเทศไทยส่งออกไปยัง 3 ประเทศนี้คิดเป็นร้อยละ 3.22 1.44 และ 1.53 ประเทศอื่น ๆ ในสหภาพยุโรปอีกร้อยละ 3.59 ของปริมาณส่งออกทั้งหมดของไทยตามลำดับ ประเทศในสหภาพยุโรปมีความต้องการบริโภคกุ้งประมาณปีละ 200,000 ตัน โดยมีปริมาณนำเข้าร้อยละ 30 ของผลผลิตกุ้งในกลุ่มสหภาพยุโรป ส่วนกุ้งที่นำเข้ามีทั้งกุ้งเขตหนาวที่นำเข้าจากกรีนแลนด์ เดนมาร์กและอาร์เจนตินาซึ่งเป็นกุ้งที่นิยมบริโภคมาก คือ กุ้งน้ำเย็นสีแดงตัวเล็ก นอกจากนี้ก็ยังมี การนำเข้ากุ้งเขตร้อนซึ่งมีราคาถูกกว่าโดยนำเข้าจากอินเดีย ไทย และบังคลาเทศ

2.5) ราคาส่งออกกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งของไทย

ราคาส่งออกกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งของประเทศไทย เอฟ.โอ.บี. ณ ท่าเรือกรุงเทพฯ มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นทุกปี เช่น จากตารางที่ 3.26 ราคาส่งออก เอฟ.โอ.บี. เฉลี่ยในปี 2535 เท่ากับ 231.36 บาทต่อกิโลกรัม และปี 2537 ได้เพิ่มขึ้นเป็น 269.52 บาทต่อกิโลกรัม

นอกจากนี้ราคาส่งออกยังแตกต่างกันตามขนาดและลักษณะการแปรรูปของตัวกุ้ง เช่น ตารางที่ 3.27 ในปี 2539 ราคาส่งออกของกุ้งแบบ Headless Shell on ขนาด 16-20 ตัวต่อกิโลกรัม ขายให้ญี่ปุ่นได้ในราคา 15.20 เหรียญสหรัฐต่อกิโลกรัม ขายให้สหรัฐอเมริกาต่อกิโลกรัมละ 14.11 เหรียญสหรัฐ ถ้าหากเป็นกุ้งสดแช่แข็งแบบ Head On Shell On ขนาด 30/40 ตัวต่อกิโลกรัม ขายให้ประเทศญี่ปุ่นได้ 8.59 เหรียญสหรัฐ ขายให้สหรัฐอเมริกาได้ 16.43 เหรียญสหรัฐ และขายให้ตลาดประชาคมยุโรปได้ราคา 8.59 เหรียญสหรัฐ

เมื่อเปรียบเทียบราคากุ้งกุลาดำแช่แข็งที่ตลาดญี่ปุ่นนำเข้าจากแต่ละประเทศแล้ว จากตารางที่ 3.28 จะเห็นว่าราคากุ้งกุลาดำแช่แข็งที่นำเข้าจากประเทศไทยสูงกว่าทุกประเทศ คือสูงกว่าอินเดีย อินโดนีเซีย และฟิลิปปินส์ เช่น ราคาในปี 2536 กุ้งสดแช่แข็งขนาด 16/20 ตัวต่อปอนด์ มีราคาโดยเฉลี่ยนำเข้าจากไทยเท่ากับ 377.56 บาทต่อกิโลกรัม นำเข้าจากอินเดีย 314.62 บาทต่อกิโลกรัม นำเข้าจากอินโดนีเซีย ราคาต่อกิโลกรัมละ 369.15 บาท และนำเข้าจากฟิลิปปินส์ ในราคาเฉลี่ยต่อกิโลกรัมละ 371.14 บาท จะเห็นว่ากุ้งสดแช่แข็งที่ญี่ปุ่นนำเข้าจากอินเดียมีราคาต่ำสุด

3.1.4 มาตรการทางการค้ากุ้งสดแช่แข็งของประเทศคู่ค้าที่สำคัญ

1) ประเทศญี่ปุ่น

(1) มาตรการด้านภาษี

ตารางที่ 3.26 ราคาส่งออกเฉลี่ยกึ่งสดแช่แข็งของไทย (F.O.B ณ ท่าเรือกรุงเทพฯ)

ราคา : บาท/กก.

ปี	มค.	กพ.	มีค.	เมย.	พค.	มิย	กค.	สค.	กย.	ตค.	พย.	ธค.	เฉลี่ย
2535	211.82	217.12	222.80	224.15	231.75	245.18	246.70	259.91	281.95	267.06	128.24	239.68	231.36
2536	244.22	239.51	231.93	243.39	247.54	253.53	259.57	251.92	275.75	262.99	259.99	255.89	252.19
2537	245.95	119.85	291.20	282.79	275.89	279.68	295.17	285.70	292.79	287.76	288.12	289.28	269.52

ที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2539

ตารางที่ 3.27 ราคาส่งออกกึ่งแช่แข็งไปยังตลาดคู่ค้าสำคัญ ประจำปี 2539

ราคา : เหรียญสหรัฐ/กิโลกรัม

ประเทศ	Headless Shell On			Head On Shell On			Cooked		
	16 / 20	21 / 25	26 / 30	20 / 30	30 / 40	41 / 50			
ญี่ปุ่น	15.20	13.28	12.25	9.83	8.59	.	.	.	.
สหรัฐฯ	14.11	13.45	.	.	16.43	15.34	35.28		
สหภาพยุโรป	.	.	.	9.63	8.59	.	.	.	.

ที่มา : สมาคมแช่เยือกแข็งไทย, 2539

ตารางที่ 3.28 เปรียบเทียบราคากุ้งกุลาดำแช่แข็งที่ตลาดญี่ปุ่นนำเข้าจากแต่ละประเทศ ปี 2533-2536

ราคา : บาท/กก.

ปี	ไทย		อินเดีย		อินโดนีเซีย		ฟิลิปปินส์	
	16/20	1/ 26/30	16/20	26/30	16/20	26/30	16/20	26/30
2533	387.84	270.46	368.58	259.52	279.96	258.42	383.67	264.66
2534	335.72	269.98	316.71	255.37	326.81	260.58	327.37	262.44
2535	361.64	268.59	309.80	233.19	351.87	258.67	350.03	255.47
2536	377.56	285.97	314.62	239.21	369.15	274.77	371.14	275.07
เฉลี่ยปี 2533-2536	365.69	273.75	327.43	246.82	356.95	263.11	358.05	264.41

หมายเหตุ 1/ คือ ขนาด (ตัว/ปอนด์)

ที่มา : INFOFISH TRADE NEWS, 1996

ประเทศญี่ปุ่นให้สิทธิพิเศษทางศุลกากรแก่ผลิตภัณฑ์กุ้งของไทย คือผลิตภัณฑ์ที่แช่เย็นได้แก่ รีอคลอบสเตอร์ กุ้งหัวโชน ลอบสเตอร์และกุ้ง ซึ่งปกติคิดอัตราภาษีร้อยละ 6 แต่เก็บจากประเทศไทยเพียงร้อยละ 4 สำหรับผลิตภัณฑ์แช่แข็งที่ญี่ปุ่นไม่ได้ให้ GSP แก่ไทย คือ รีอคลอบสเตอร์ กุ้งหัวโชนและกุ้งแต่ก็คิดอัตราภาษีต่ำกว่าปกติ คือคิดเพียงร้อยละ 3 และเมื่อเปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์ปรุงแต่งคือกุ้งรีอคลอบสเตอร์ที่ปรุงแต่งหรือทำไว้ไม่ให้เสีย ซึ่งปกติคิดอัตราภาษีร้อยละ 4.8 หรือ 7.5 สำหรับกุ้ง และ 7.5 สำหรับลอบสเตอร์ แต่ญี่ปุ่นให้ GSP แก่ไทยโดยคิดอัตราภาษีร้อยละ 3.2 หรือ 6 สำหรับกุ้ง และ 6 สำหรับลอบสเตอร์ ตามลำดับ ซึ่งอัตราภาษีดังกล่าวจะสูงกว่าผลิตภัณฑ์แช่เย็นแช่แข็ง โดยกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งเก็บในอัตราภาษีปกติร้อยละ 3 (ตารางที่ 3.29)

(2) มาตรการที่มีใช้ภาษี

ประเทศญี่ปุ่นมีกฎหมายเกี่ยวกับการนำเข้าอาหารที่ต้องเป็นไปตาม Food Samtany Law โดยห้ามนำเข้าสินค้าอาหารที่ไม่ถูกต้องตามหลักอนามัย นอกจากนี้ญี่ปุ่นยังได้ออกกฎหมายฉบับใหม่ คือ กฎหมายว่าด้วยความรับผิดชอบในผลิตภัณฑ์ (The Product Liability Law) ซึ่งมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 1 กรกฎาคม พ.ศ. 2538 เป็นต้นไป กฎหมายฉบับนี้กำหนดให้ผู้ผลิต ผู้นำเข้า และผู้จำหน่ายจะต้องรับผิดชอบต่อความเสียหายที่เกิดขึ้นแก่ชีวิตและทรัพย์สินของผู้บริโภค

2) ประเทศสหรัฐอเมริกา

(1) มาตรการด้านภาษี

ประเทศสหรัฐอเมริกาไม่มีการเก็บภาษีจากการนำเข้ากุ้งแปรรูป

(2) มาตรการที่มีใช้ภาษี

ประเทศสหรัฐอเมริกามีมาตรการอื่น ๆ ที่มีใช้ภาษี ดังต่อไปนี้

(2.1) มาตรการอนุรักษ์เต่าทะเล

สหรัฐอเมริกามีกฎหมายว่าด้วยการประมงกุ้งและการบังคับใช้เครื่องมือที่แยกเต่าทะเลออก (Turtle Excluder Device : TED) ซึ่งมีการบัญญัติให้มีการรับรองเป็นลายลักษณ์อักษรว่าจะใช้ TED ในเรือประมงกุ้งทุกลำภายในปี 2537 โดยกฎหมายนี้ใช้บังคับกับประเทศที่ทำการประมงกุ้งในน่านน้ำมหาสมุทรแอตแลนติกตะวันตก ทะเลแคริบเบียน และอ่าวเม็กซิโก มีทั้งหมด 12 ประเทศ ต่อมากลุ่มอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและธรรมชาติยื่นฟ้องต่อศาลการค้าระหว่างประเทศแห่งสหรัฐอเมริกาและต่อมาศาลได้มีคำสั่งพิพากษาเมื่อ 29 ธันวาคม 2538 ห้ามนำเข้ากุ้งจากประเทศต่าง ๆ รวม 56 ประเทศ ซึ่งมีประเทศไทยรวมอยู่ด้วยโดยเริ่มตั้งแต่ 1 พฤษภาคม 2539 เป็นต้นไป แต่ประเทศสหรัฐอเมริกายังอนุโลมให้นำเข้าได้ถ้าหากมีหนังสือรับรองว่าเป็นกุ้งที่มาจากการเพาะเลี้ยงหรือจับโดยไม่กระทบต่อเต่าทะเล เนื่องจากเห็นว่าหลายประเทศรวมทั้งประเทศไทยได้มีความพยายามในการแก้ปัญหาด้วยการติดตั้งเครื่องมือ TED จนทำให้กลุ่มอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและธรรมชาติ (เอิร์ธโอสแลนด์) ไม่พอใจและได้ยื่นฟ้องต่อศาลการค้าระหว่างประเทศแห่งสหรัฐอเมริกาอีกครั้งหนึ่ง

ตารางที่ 3.29 มาตรการด้านภาษีนำเข้าของประเทศผู้นำเข้า

พิกัดสินค้าที่สำคัญ	รายการ	อัตราภาษีนำเข้า						มาตรการภาษีอื่น ๆ
		ญี่ปุ่น		สหรัฐอเมริกา		ยุโรป		
		อัตราปกติ	GSP	อัตราปกติ	GSP	อัตราปกติ	GSP	
0306.11	ร็อค lobster และกุ้งหัวโซนแช่แข็ง	3	-	Free	-	25	7	
0306.12	lobster แช่เย็น	3	-	Free	-	8,16	4	
0306.13	กุ้งแช่เย็นแช่แข็ง	3	-	Free	-	12,18	4.. 4.5	
0306.21	ร็อค lobster และกุ้งหัวโซนสดแช่เย็น	6	4	Free	-	25	7	
0306.22	lobster แช่เย็น	6	4	Free	-	20	4	
0306.23	กุ้งแช่เย็นแช่แข็ง	6	4	Free	-	12,18	4., 4.5	
1605.20	กุ้งที่ปรุงแต่งหรือทำไวน์ให้เสีย	4.8.7.5	3.2.6	Free	-	20	6	
1605.30	lobster ที่ปรุงแต่งหรือทำไวน์ให้เสีย	7.5	6	Free	-	20	6	
EC-0306.13-10	กุ้งใน family Pandalidae							สหภาพยุโรป
EC-0306.13-30	กุ้งใน genus Crangon							1.มาตรการโควต้าภาษี
								สหภาพยุโรปกำหนดโควต้าภาษีในอัตราพิเศษสำหรับการนำเข้า
								นำเข้ากุ้ง (Pandalus borealis species) ที่เลือก สดแช่
								เย็น แช่แข็ง ปริมาณโควต่านำเข้า 6,000 ตัน ในอัตรา
EC-0306.13-90	กุ้งอื่น ๆ							ภาษีร้อยละ 6 จากปกติ อัตราร้อยละ 12, 18
JAPAN-1605.20	-กุ้งรมควัน, แช่เย็น, แช่แข็งแห้งใส่เกลือหรือน้ำเกลือ							
	-อื่น ๆ							
JAPAN-1605.30	-lobster รมควัน, ต้ม, แช่แข็ง แช่เย็นแห้งใส่เกลือหรือน้ำเกลือ							
	-อื่น ๆ							

ที่มา : รวบรวมโดยกองเศรษฐกิจการประมง (จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ปีที่ 2 ฉบับที่ 7 เดือนกรกฎาคม 2538)

เมื่อ 20 มิถุนายน 2539 และศาลได้มีคำสั่งเมื่อวันที่ 8 ตุลาคม 2539 ให้เจ้าหน้าที่ของสหรัฐอเมริกาสั่งห้ามนำเข้ากุ้งหรือผลิตภัณฑ์กุ้งทุกชนิดที่จับโดยประชาชนหรือเรือประมงจากประเทศที่ไม่ได้รับการรับรองการอนุรักษ์เต่าทะเลตามกฎหมายมหาชน 101-102 เข้าสหรัฐอเมริกา จากมาตรการนี้ทำให้มีผลกระทบต่ออุตสาหกรรมส่งออกกุ้งเป็นอย่างมากเพราะไทยส่งออกไปยังประเทศสหรัฐอเมริกาเป็นปริมาณมากรองจากตลาดญี่ปุ่น และประเทศสหรัฐอเมริกานำเข้ากุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งจากประเทศไทยมากที่สุด

(2.2) มาตรการด้านสุขอนามัย

สำหรับมาตรการด้านสุขอนามัยโดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาของประเทศสหรัฐอเมริกา (USFDA) จะเดินทางไปสำรวจโรงงานผลิตอาหารที่ส่งไปขายยังสหรัฐอเมริกาและจะต้องปฏิบัติตามเรื่องของ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) ว่าด้วยการควบคุม และตรวจสอบอย่างระมัดระวังในกระบวนการผลิต ณ จุดวิกฤต และนอกจากนั้นยังมีมาตรการกักกันสินค้าเมื่อทาง USFDA ตรวจพบว่าสินค้านั้นได้ละเมิดต่อกฎหมายอาหาร สินค้านั้นจะถูกกีดกัน และขณะนี้ประเทศสหรัฐอเมริกาเริ่มนำระบบการตรวจสอบโดยใช้ระบบประสาทสัมผัสด้วยวิธีดมกลิ่น ซึ่งก่อให้เกิดปัญหาในด้านความเชื่อถือของระบบนี้

3) ประเทศในสหภาพยุโรป (EU)

สหภาพยุโรปมีการรวมตัวกันเป็นตลาดเดียว (Single European Market) ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2536 โดยกำหนดมาตรฐานการนำเข้าเดียวกัน คือการใช้มาตรฐานอาหารของ Codex Alimentarius Commission : CODEX

(1) มาตรการด้านภาษี

สหภาพยุโรปได้ลดหย่อนหรือยกเว้นภาษีการนำเข้าแก่ประเทศผู้ได้รับสิทธิพิเศษตามระบบการให้สิทธิพิเศษทางศุลกากร (GSP) ที่เริ่มประกาศใช้ ตั้งแต่ปี 2514 เป็นต้นมา โดยให้ GSP สำหรับผลิตภัณฑ์กุ้งทุกชนิดแก่ประเทศไทย โดยคิดอัตราภาษีนำเข้าตั้งแต่ร้อยละ 4 ถึง 7 (ซึ่งปกติเก็บร้อยละ 8-25) ขึ้นอยู่ชนิดของผลิตภัณฑ์ นอกจากนี้ สหภาพยุโรปยังมีมาตรการโควตาภาษีในอัตราพิเศษสำหรับการนำเข้ากุ้ง *Pandalus borealis* species ทั้งเปลือก สดแช่เย็นแช่แข็ง ซึ่งในปี 2537 กำหนดปริมาณโควตานำเข้าเท่ากับ 6,000 ตัน ในอัตราภาษีย้อยละ 6 จากปกติเก็บอัตราภาษีย้อยละ 12, 18 (ตารางที่ 3.29)

อย่างไรก็ตามเมื่อวันที่ 20 มิถุนายน 2539 คณะมนตรียุโรปได้ให้ความเห็นชอบในร่างโครงการ GSP ใหม่สำหรับสินค้าเกษตรที่มีสาระสำคัญสรุปได้ดังนี้

(1) อายุโครงการ 3 ปี (1 กรกฎาคม 2539 -30 มิถุนายน 2542) แต่เนื่องจากเป็นระยะเวลาที่กระชั้นมากเกินไปในช่วงระหว่างเดือนกรกฎาคม ถึง ธันวาคม 2539 ทาง EU จึงยังคง

ให้สิทธิพิเศษ GSP ตามระบบเดิมไปพลางก่อน เพื่อให้เวลาในการปรับตัวก่อนเริ่มโครงการใหม่ ซึ่งจะเริ่มบังคับใช้ระบบใหม่ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2540 เป็นต้นไป

(2) ยกเลิกเขตแดนและโควต้า GSP

(3) ลดหย่อนภาษีนำเข้าจากอัตราปกติ ในอัตราที่ต่างกันตามความอ่อนไหวของสินค้า 4 กลุ่ม คือ

(3.1) กลุ่ม Very Sensitive (VS) ลดจากอัตราปกติ 15 %

(3.2) กลุ่ม Sensitive (S) ลดจากอัตราปกติ 30%

(3.3) กลุ่ม Semi Sensitive (SS) ลดจากอัตราปกติ 65%

(3.4) Non Sensitive (NS) ลดจากอัตราปกติ 100%

(4) กำหนดมาตรการถอนสิทธิ (Graduation) สินค้าประมาณ 15 กลุ่มสินค้าของ 21 ประเทศ ภายใต้กลไกต่าง ๆ ดังนี้

(4.1) ถอนสิทธิ GSP บางกลุ่มสินค้าของบางประเทศโดยพิจารณาจากระดับการพัฒนาและความสามารถในการแข่งขัน

(4.2) ถอนสิทธิ GSP ทั้งหมดหากพิจารณาได้ว่าประเทศผู้รับสิทธิพิเศษนี้ เป็น Most Advanced Beneficiary Country ซึ่งจะมีการกำหนดเงื่อนไขและคุณสมบัติประเทศที่จะถูกถอนสิทธิให้เสร็จสิ้นภายในวันที่ 1 มกราคม 2540 และประกาศผลในวันที่ 1 มกราคม 2541

(5) กำหนดมาตรการจูงใจโดยลดภาษีนำเข้ามากขึ้นแก่สินค้าที่มีแหล่งกำเนิดในประเทศที่ให้ความคุ้มครองสิทธิแรงงาน สิ่งแวดล้อมและปราบปรามยาเสพติด

เมื่อระบบ GSP ใหม่ของ EU เริ่มมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2540 เป็นต้นไป สินค้าไทยจะได้รับการลดหย่อนภาษีนำเข้าจากอัตราปกติ (Most Favor Nation : MFN) ตามระดับความอ่อนไหวของอุตสาหกรรมภายใน EU ที่ผลิตสินค้าประเภทเดียวกัน แต่เนื่องจาก EU ได้นำปัจจัยด้านฐานะทางเศรษฐกิจ ความสามารถในการแข่งขันทางการค้าและอื่นๆ มาพิจารณาประกอบด้วย ทำให้สินค้าเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรไทย 17 รายการ ต้องถูกตัดสิทธิลงร้อยละ 50 ก่อน และตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2542 เป็นต้นไป ประเทศไทยจะถูกตัด GSP นี้ทั้งหมด และจากการถูกตัดสิทธิ GSP ลงร้อยละ 50 นี้ จะทำให้อัตราภาษีนำเข้าสินค้าจากประเทศไทยในระบบ GSP ใหม่เพิ่มขึ้น โดยเฉพาะในกลุ่มสินค้าประมง ดังตารางที่ 3.30 สินค้ากุ้งแช่เย็นแช่แข็งจากประเทศไทย เมื่อถูกตัด GSP ลงร้อยละ 50 แล้วจะต้องเสียภาษีนำเข้าเพิ่มเป็นร้อยละ 8.1, 9.7 และตั้งแต่ 1 มกราคม 2542 เป็นต้นไปจะต้องเสียภาษีนำเข้าในอัตราปกติ คือร้อยละ 12, 14.4

นอกจากนี้ทาง EU ไม่เก็บภาษีนำเข้าจากประเทศที่พัฒนาน้อยที่สุด เช่น ประเทศมียูนามาร์ บังคลาเทศ กลุ่มประเทศ ACP (ประเทศอัฟริกา หมู่เกาะในแคริบเบียนและแปซิฟิก) และบางประเทศในกลุ่มแอนดิน คือ เอกวาดอร์ เปรู โบลิเวียและโคลัมเบีย

ตารางที่ 3.30 อัตราภาษีสินค้ากลุ่มประมงของประเทศไทยที่ถูก EU ตัดสิทธิ GSP

หน่วย : ร้อยละ

สินค้า	ภาษี MFN	ภาษี GSP ปัจจุบัน	ระบบ อัตราใหม่	GSP ใหม่ กลุ่มความอ่อนไหว	เมื่อถูกตัด สิทธิลง 50%
กลุ่มสินค้าประมง					
กุ้งแช่เย็น-แช่แข็ง	12,14.4	4,4.5	4,2.5	SS	8.1,9.7
ปูแช่เย็น-แช่แข็ง	10.5	4	3.7	SS	7.1
ปลาหมึกแช่เย็น-แช่แข็ง	6.8	4	4.2,3	SS	5.1,5.4
ปลาปรุงแต่ง	16.4	9	5.7	SS	11.1
ปูปรุงแต่ง	11.2	6	3.9	SS	7.6
กุ้งปรุงแต่ง	20	6	7	SS	13.5

ที่มา : แผนเศรษฐกิจธนาคารกรุงไทย ปีที่ 29 ฉบับที่ 8 เดือนสิงหาคม 2539

(2) มาตรการที่มีใช้ภายใน

สหภาพยุโรปได้กำหนดเงื่อนไขการนำเข้าพิเศษตั้งแต่วันที่ 1 สิงหาคม 2537 ให้การนำเข้าสินค้าประมงจากประเทศไทยจะต้องเป็นไปตามเงื่อนไข คือต้องมีใบรับรองสุขอนามัยที่ออกโดยกรมประมง โรงงานผลิตต้องผ่านการรับรองจากกรมประมงและหีบห่อของผลิตภัณฑ์จะต้องมีคำว่า "Thailand" และหมายเลขโรงงานที่ได้รับการรับรองจากกรมประมงแล้วปรากฏอยู่บนหีบห่อ และในวันที่ 1 มกราคม 2539 ได้ออกระเบียบการนำเข้าโดยนาระบบ HACCP มาใช้และมีการสำรวจโรงงานผลิตที่ส่งผลิตภัณฑ์ไปสหภาพยุโรปด้วย นอกจากนี้ในบางประเทศใน EU เช่น ฝรั่งเศส และอิตาลี กำหนดไม่ให้มีสาร EDTA ในการทำกุ้งให้สด ขณะที่ประเทศอื่น ๆ ยินยอมให้มีได้ไม่เกิน 250 ppm. นอกจากนี้ EU ยังมีการกำหนดโควตานำเข้ากุ้งจากเขตนาวอิกทั้งเตรียมนาระเบียบทางการค้าว่าด้วยการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมในรูปของ ISO 14000 มาใช้ซึ่งว่าด้วยการไม่สนับสนุนสินค้าที่อาศัยถิ่นกำเนิดหรือได้มาจากการทำลายทรัพยากรธรรมชาติที่หมายรวมถึงกุ้งเลี้ยงของไทยที่ถูกกล่าวอ้างว่ามีส่วนในการทำลายป่าชายเลน

3.1.5 มาตรการและนโยบายของประเทศไทย

ภาครัฐบาลได้ให้ความสำคัญกับอุตสาหกรรมกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งเป็นอย่างมาก เนื่องจากเป็นสินค้าที่สามารถส่งออกและทำรายได้เข้าสู่ประเทศเป็นจำนวนมาก ดังนั้นเพื่อให้การส่งเสริมอุตสาหกรรมนี้ จึงได้มีการวางมาตรการและนโยบายต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

1) มาตรการและนโยบายด้านการผลิต

1.1) เกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงกุ้งทุกชนิดจะต้องไปจดทะเบียน และขออนุญาตต่อพนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชกฤษฎีกากำหนดให้ผู้มีอาชีพในการทำประมง การค้าสินค้าสัตว์น้ำ และอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ มาจดทะเบียนตามพระราชบัญญัติการประมง พ.ศ. 2490 (ฉบับที่ 4) พ.ศ. 2534 เพื่อให้รัฐสามารถดูแลและป้องกันการบุกรุกพื้นที่ที่อยู่ในความดูแลของส่วนราชการและให้การสนับสนุนการเลี้ยงกุ้งให้ได้ผลผลิตตามมาตรฐาน อีกทั้งให้รัฐสามารถดูแลและควบคุมระบบจำกัดน้ำเสีย การใช้อาหารและสารเคมีในนาุ้งมิให้มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและผู้บริโภคตลอดจนเพื่อให้ได้ทราบข้อมูลการเลี้ยงกุ้งสำหรับนำมาใช้ในการวางแผนการเลี้ยง การผลิตและการตลาด

1.2) เพื่อเป็นการส่งเสริมการเพาะเลี้ยงกุ้งทะเล เพื่อทดแทนการผลิตตามธรรมชาติ ซึ่งมีแนวโน้มลดลงและคุ้มครองเกษตรกรผู้เลี้ยงกุ้งทะเลให้สามารถรับซื้อลูกกุ้งได้ในราคาที่เหมาะสม รัฐบาลจึงได้ออกประกาศกระทรวงพาณิชย์ ว่าด้วยการส่งสินค้าออกไปนอกราชอาณาจักร (ฉบับที่ 41) พ.ศ. 2530 กำหนดให้กุ้งกุลาดำมีชีวิตที่มีขนาดความยาวตั้งแต่ 7.5 นิ้ว หรือน้ำหนัก 70 กรัมขึ้นไป รวมถึงลูกกุ้งที่เกิดจากพ่อแม่พันธุ์กุ้งขนาดดังกล่าว เป็นสินค้าที่ต้องขออนุญาตในการส่งออกไปนอกราชอาณาจักร และจะอนุญาตให้ส่งออกได้เฉพาะกรณีที่จะส่งออกไปเพื่อเป็นตัวอย่าง เพื่อวิเคราะห์หรือเพื่อ

การศึกษาเท่าที่จำเป็น โดยจะต้องมีหนังสือรับรองจากกรมประมงไปแสดงต่อกระทรวงพาณิชย์ในการขออนุญาตส่งออก และผู้ส่งออกจะต้องมีหนังสือรับรองเกี่ยวกับขนาดหรือน้ำหนักของกรมประมงไปแสดงต่อเจ้าพนักงานศุลกากร

1.3) ตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 8 กรมประมงได้มีโครงการจัดการทรัพยากรชายฝั่ง ระยะเวลาปี พ.ศ. 2540 ถึง 2544 โดยมีเป้าหมายให้การพัฒนาการเลี้ยงกุ้งอย่างยั่งยืน เพื่อให้ได้ผลผลิตเพิ่มเป็น 2 ล้านตันต่อไร่ต่อปี โดยการจัดระบบส่งน้ำและระบบบำบัดน้ำเสียและพัฒนาเทคนิคการบำบัดน้ำเสีย ให้บริการทางวิชาการและอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงและวิชาการจัดการที่ถูกต้องและเหมาะสม ก่อสร้างระบบน้ำเค็มจำนวน 4 แห่ง คือ จัดสร้างในจังหวัดสุราษฎร์ธานี 1 แห่ง จังหวัดจันทบุรี 1 แห่ง และจังหวัดนครศรีธรรมราช 2 แห่ง จัดทำแผนที่แสดงพื้นที่การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำแต่ละชนิด และแบ่งเขตวางแผนขยายพื้นที่การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำชายฝั่งใน 7 จังหวัด ตลอดจนฟื้นฟูการเลี้ยงกุ้งในพื้นที่ก้นอ่าวไทยและพื้นที่ที่ทิ้งร้างด้วยการวิจัยพัฒนาและให้บริการทางวิชาการ

1.4) คณะรัฐมนตรีมีมติเมื่อวันที่ 10 กันยายน 2539 เห็นชอบให้แก้ไขกฎกระทรวงตามพระราชบัญญัติการประมง พ.ศ. 2490 แยกเรืออวนกุ้งออกจากเรืออวนปลา และกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้ออกประกาศเรื่องกำหนดให้เจ้าของเรืออวนลากกุ้งไปจดทะเบียนกำหนดให้ติดเครื่องมือแยกเต่าทะเล (TED) โดยประกาศทั้ง 2 ฉบับ ลงวันที่ 16 กันยายน 2539

1.5) ด้านการแปรรูป รัฐได้มีมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมกุ้งเยือกแข็งตาม มอก. 115-2529 โดยมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้ได้กำหนดชนิดและแบบขนาดส่วนประกอบคุณลักษณะที่ต้องการ วัตถุดิบ อาหาร สุขลักษณะ ภาชนะบรรจุ ปริมาณ เครื่องหมายและฉลาก การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน และการตรวจสอบและวิเคราะห์กุ้งเยือกแข็ง

2) นโยบายและมาตรการด้านการตลาด

2.1) นโยบายส่งเสริมการส่งออกรัฐได้ยกเว้นภาษีการส่งออก ภาษีการค้าและภาษีบำรุงเทศบาล โดยผู้ส่งออกต้องแจ้งความจำนงค์ต่อกรมการค้าต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์และอยู่ในบัญชีรายชื่อผู้ส่งออก เพื่อแจ้งให้กรมศุลกากรทราบ

2.2) นโยบายขยายตลาดและปกป้องตลาดการค้าต่างประเทศโดยกรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ กระทรวงการต่างประเทศเป็นผู้ดำเนินการ

2.3) มาตรการทางการค้าในการกำหนดเรื่องหนังสือรับรอง ที่ต้องแสดงต่อพนักงานศุลกากรในการส่งออกสินค้าไปนอกราชอาณาจักรโดยกระทรวงพาณิชย์ สำหรับการวิเคราะห์ตรวจสอบคุณภาพสินค้าโดยกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์และการรับรองสุขลักษณะของโรงงาน ซึ่งกรมประมงเป็นผู้รับผิดชอบ

2.4) มาตรการด้านภาษีรัฐกำหนดให้นำเข้ากุ้งได้โดยเสรีโดยเสียอากรขาเข้าร้อยละ 60 กรณีนำเข้ามาเพื่อเป็นวัตถุดิบในการผลิต เพื่อการส่งออกจะได้รับคืนเมื่อส่งออกแล้ว อีกทั้งไม่มีการเก็บภาษีศุลกากรจากกุ้งที่จับโดยเรือประมงไทยและที่จับโดยเรือประมงภายใต้สัญญาความร่วมมือทางการประมงระหว่างประเทศที่นำเข้ามาเพื่อการผลิตหรือการค้าส่งออก รัฐจะเก็บภาษีการค้าในอัตราร้อยละ 1-5 ของรายรับในการส่งออก

3.1.6 ปัญหาของอุตสาหกรรมกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งของไทย

1) ปัญหาด้านการเพาะเลี้ยงกุ้งกุลาดำ

ในปัจจุบันได้ประสบปัญหาโรคกุ้งตัวแดงดวงขาวแพร่ระบาด ตั้งแต่ปี 2538 ทำให้ผลผลิตเสียหายและเกิดผลกระทบ ทำให้เนื้อที่เพาะเลี้ยงลดอย่างมากในปี 2539 ก่อให้เกิดความเสียหายกระทบต่อธุรกิจที่เกี่ยวข้อง เช่น ธุรกิจการเพาะฟักลูกกุ้ง ผู้เลี้ยงกุ้ง ธุรกิจอาหารสัตว์ ธุรกิจห้องเย็น และธุรกิจส่งออก

ผู้เลี้ยงกุ้งนอกจากเจอปัญหาโรคกุ้งระบาดแล้วยังประสบกับอาหารที่ใช้เลี้ยงกุ้งมีราคาแพงขึ้น เนื่องจากวัตถุดิบในส่วนผสมอาหารกุ้งกุลาดำแพงขึ้น โดยเฉพาะปลาป่น และกากถั่วเหลือง

นอกจากนี้ผู้เลี้ยงกุ้งกุลาดำยังขาดแคลนสินเชื่อในการปรับปรุงฟาร์มกุ้ง เนื่องจากมติคณะรัฐมนตรี เมื่อ 23 กรกฎาคม 2534 ห้ามธนาคารพาณิชย์ปล่อยสินเชื่อเพื่อการเลี้ยงกุ้ง ผู้เลี้ยงกุ้งต้องไปกู้เงินจากแหล่งอื่นที่เสียดอกเบี้ยสูง ส่งผลให้ต้นทุนการผลิตสูงขึ้น

2) ปัญหาการกีดกันทางการค้าจากตลาดต่างประเทศ

เนื่องจากการแข่งขันการค้าทวีความรุนแรงขึ้น ทำให้เกิดการกีดกันการค้าในรูปแบบต่าง ๆ ทั้งด้านภาษีศุลกากรและด้านมาตรการอื่น ๆ ที่ไม่ใช่ภาษีศุลกากร เช่น การส่งออกกุ้งไปสหรัฐอเมริกาที่มีกฎหมายคุ้มครองเต่าทะเลของสหรัฐอเมริกาที่ห้ามนำเข้ากุ้งทะเลจากประเทศที่ทำการประมงโดยไม่ได้ติดตั้งเครื่องมือแยกเต่าทะเล (TED) นอกจากนี้ประเทศสหรัฐอเมริกายังจะใช้มาตรฐาน HACCP ซึ่งให้ความสำคัญในขบวนการผลิตสินค้าควบคู่กับการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและเน้นคุณภาพสินค้าในทุกขั้นตอนการผลิต สำหรับในตลาดสหภาพยุโรปได้มีการประกาศใช้มาตรฐาน ISO 14000 และ GSP สำหรับสินค้าประมงจากประเทศไทยเริ่มตั้งแต่ 1 มกราคม 2540 ซึ่งทำให้กุ้งแช่เย็นแช่แข็งจากประเทศไทยต้องเสียภาษีเพิ่มสูงขึ้นกว่าประเทศคู่แข่ง

นอกจากนี้การส่งออกยังมีปัญหาด้านการขนส่งที่ต้องอาศัยเรือจากต่างประเทศที่ไม่มีเพียงพอและมีการปรับขึ้นค่าระวางอยู่เสมอ ทำให้การส่งมอบลำช้าออกไปตลอดจนค่าขนส่งที่เพิ่มขึ้นซึ่งเป็นภาระของผู้ส่งออก ตลอดจนปัญหาด้านกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับและขั้นตอนต่าง ๆ ในการ

ส่งออกต้องผ่านหลายหน่วยงาน เช่น ขั้นตอนพิธีการศุลกากร การออกใบรับรองแหล่งกำเนิดสินค้า การตรวจสอบคุณภาพสินค้าบางครั้งเกิดความล่าช้าไม่ทันต่อความต้องการของตลาดต่างประเทศ

3.1.7 แนวทางในการแก้ปัญหาและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็งของไทย

1) ด้านการเพาะเลี้ยงกุ้งกุลาดำ

ผู้เพาะเลี้ยงกุ้งกุลาดำต้องศึกษาด้านวิชาการในการเลี้ยงกุ้งมากขึ้น พร้อมกับการพยายามนำเทคโนโลยีใหม่ ๆ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตให้สูงขึ้น ส่งเสริมให้มีการเลี้ยงกุ้งในระบบปิด ซึ่งเป็นการเลี้ยงที่ไม่มีการปล่อยน้ำออกสู่ภายนอกและเป็นการป้องกันโรคที่เกิดจากเชื้อไวรัส ตลอดจนนำเทคโนโลยีใหม่ ๆ มาใช้ เช่น การปูพื้นบ่อด้วยพลาสติก การใช้เทคโนโลยีชีวภาพเพื่อรักษาความสมดุลในบ่อเลี้ยงและการเพิ่มภูมิคุ้มกันโรค เป็นต้น

ส่วนปัญหาเรื่องการขาดแคลนอาร์ทีเมีย อาหารกุ้งมีราคาสูงและภาวะการตลาดขาดแคลนพันธุ์กุ้งต้องอาศัยความร่วมมือจากทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องโดยเฉพาะภาครัฐ เพื่อหาแนวทางที่ถูกต้องในการแก้ปัญหาวัตถุดิบ

2) ด้านการแก้ปัญหาเรื่องการให้เรือประมงกุ้งติดเครื่องแยกเต่าทะเล (TED)

ทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องต้องให้ความร่วมมือในการแก้ปัญหาเรื่องนี้เพื่อให้ทางสหรัฐอเมริกาเห็นว่าประเทศไทยมีความเอาใจใส่ในการอนุรักษ์เต่าทะเล เพื่อให้สหรัฐอเมริกาพิจารณาถอนชื่อประเทศไทยออกจากบัญชี การห้ามนำเข้ากุ้งและต้องพยายามเจรจาให้สหรัฐอเมริกาเข้าใจว่ากุ้งส่งออกของไทยประมาณร้อยละ 90 เป็นกุ้งจากการเพาะเลี้ยง ส่วนกุ้งที่ได้จากการจับมีประมาณร้อยละ 10 เท่านั้น จึงมีผลกระทบต่อเต่าทะเลน้อยมาก การเจรจาควรยกเหตุผลเพื่อการเลือกปฏิบัติมาอ้างเป็นการกีดกันทางการค้า มากกว่าต้องการอนุรักษ์เต่า

3) การแก้ปัญหาเรื่องกฎสหภาพยุโรปตัด GSP

การให้ GSP ของสหภาพยุโรปมีวัตถุประสงค์เพื่อช่วยให้ประเทศกำลังพัฒนาสามารถส่งออกได้เพิ่มขึ้น หากประเทศได้มีระดับการพัฒนาสูงขึ้นและมีการส่งออกที่แข็งแกร่งแล้วสหภาพยุโรปก็จะตัดสิทธิพิเศษดังกล่าว เพื่อเปิดโอกาสให้ประเทศที่มีระดับการพัฒนาดำกว่าสามารถส่งออกได้แทน แต่การตัดสิทธิพิเศษของไทยในระบบ GSP โครงการใหม่นี้มีลักษณะเข้าข่ายเลือกปฏิบัติเป็นการเจาะจงกีดกันทางการค้ามากกว่า เพราะเป็นการตัดสิทธิประเทศไทยเพียงประเทศเดียวในกลุ่มสินค้าประมงครั้งนี้ ประเทศไทยจึงควรดำเนินการแก้ไขปัญหาดังกล่าวโดยเร็ว โดยเจรจาขอให้ประเทศอยู่ในบัญชี

พิเศษ ประเทศที่มีการดำเนินการปราบปรามยาเสพติดหรือขอให้พิจารณาตัดสิทธิ GSP ในลักษณะค่อยเป็นค่อยไป เพราะเกษตรกรไทยยังมีความยากจน

อย่างไรก็ตามหน่วยงานทั้งภาครัฐและภาคเอกชนของไทย จะต้องร่วมมือกันอย่างจริงจังที่จะช่วยให้การส่งออกสินค้าประมงสามารถยืนหยัดอยู่ได้ด้วยพลังของตนเอง เพราะในระยะยาวแล้วการค้าในตลาดโลกจะเป็นการค้าแบบเสรี และสิทธิพิเศษจาก GSP จะต้องหมดไป

4) การให้ความสนใจในเรื่องความยั่งยืนของการเพาะเลี้ยงกุ้งของไทย

ด้วยการพิจารณาปัจจัยต่อไปนี้

4.1) พื้นที่เพาะเลี้ยง

ปัจจัยสำคัญที่ทำให้ผลผลิตและการส่งออกกุ้งเพิ่มขึ้นเป็นอย่างมาก คือการจัดการฟาร์มของผู้ประกอบการ และการขยายพื้นที่เพาะเลี้ยง แม้ว่า การขยายพื้นที่เพาะเลี้ยงทำได้ในขอบเขตที่จำกัด แต่ยังมีพื้นที่เพาะเลี้ยงกุ้งที่เหมาะสมที่จะขยายตัวได้อีกในภาคใต้ ด้านทะเลอันดามัน ได้แก่ จังหวัดระนอง ตรัง พังงา และสตูล โดยในจังหวัดระนองและตรังจะขยายตัวได้อีกประมาณร้อยละ 20-30 แม้จะมีมาตรการอนุรักษ์ป่าชายเลน และถ้าราคาสูงใจ อาจพัฒนาพื้นที่สวนยางบางส่วนในพังงาและสตูลเป็นบ่อเลี้ยงกุ้งได้ หรือแม้แต่ในจังหวัดตรังก็มีการนำพื้นที่สวนยางที่อยู่ใกล้ทะเลมาทำเป็นบ่อเลี้ยงกุ้งกันแล้ว

4.2) ผลผลิตกุ้ง

การเลี้ยงกุ้งกุลาดำแม้ว่าจะประสบกับปัญหาคุณภาพน้ำและโรคกุ้งระบาด แต่ระบบการจัดการฟาร์มที่ดีในแหล่งเพาะเลี้ยงหลัก ได้แก่ แหล่งเพาะเลี้ยงทางภาคใต้ชายฝั่งทะเลตะวันออก โดยมีจังหวัด สุราษฎร์ธานีและจังหวัดนครศรีธรรมราช สามารถเลี้ยงโดยมีอัตราการรอดของลูกกุ้งได้สูงถึงประมาณร้อยละ 40-50 ของลูกกุ้งที่ปล่อยทั้งหมด สำหรับในแหล่งเพาะเลี้ยงทางด้านทะเลอันดามัน คุณภาพน้ำยังอยู่ในเกณฑ์ดี เนื่องจากเป็นแหล่งเพาะเลี้ยงใหม่ประกอบกับผู้ประกอบการส่วนใหญ่มีการจัดการฟาร์มที่ดี ทำให้การเพาะเลี้ยงกุ้งยังมีแนวโน้มแจ่มใส ส่วนการเพาะเลี้ยงกุ้งกุลาดำในแหล่งน้ำจืดซึ่งมีเฉพาะในประเทศไทยเท่านั้น ซึ่งได้มีการเลี้ยงมาแล้ว 3 ปีที่ผ่านมา โดยมีการเลี้ยงกันมากในจังหวัด ฉะเชิงเทรา ปราจีนบุรี สมุทรปราการ นครนายกและนครปฐม เป็นต้น

4.3) การจัดการโรคระบาด

ความเสียหายที่เกิดจากโรคระบาดของประเทศผู้เลี้ยงกุ้งที่สำคัญในอดีตที่ผ่านมาจนถึงปัจจุบันมีสาเหตุสำคัญ เนื่องมาจากเชื้อไวรัสระบาดในบ่อกุ้ง สำหรับประเทศไทยโรคกุ้งตัวแดงดวงขาวที่ระบาดอยู่ในปัจจุบันมาจากเชื้อไวรัส เอส อี เอ็ม บี วี (Systemic Ectodermal and

Mesodermal Baculo virus) หลายฝ่ายได้ตระหนักถึงความรุนแรงของโรคนี้ที่เคยเกิดในประเทศไต้หวัน และประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน ซึ่งการผลิตกึ่งจากการเพาะเลี้ยงกึ่งในปัจจุบันยังไม่ฟื้นตัวทำให้ทั้งหน่วยงานราชการและเอกชนติดตามแก้ไขและหาทางป้องกันอย่างใกล้ชิดเสมอมา ซึ่งในระยะแรกของการแก้ไขได้อาศัยวิธีการจัดการฟาร์มเพื่อป้องกันการติดเชื้อและการระบาดของโรค ซึ่งได้ผลในระดับหนึ่งแต่เนื่องจากต้นเหตุของการระบาดและโรคมายังจากลูกกึ่งที่ติดเชื้อมาก่อนที่จะปล่อยลงบ่อเลี้ยงกึ่ง ดังนั้นธุรกิจการเพาะฟักลูกกึ่ง จึงให้ความร่วมมือกับหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง เช่น ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพ ศูนย์พัฒนาประมง จังหวัดภูเก็ต รวมถึงสมาคมอุตสาหกรรมอย่างเต็มที่ในการผลิตลูกกึ่งที่มีคุณภาพ ทำให้คาดว่าประเทศไทยสามารถผ่านพ้นวิกฤตเรื่องโรคระบาดไปได้

3.2 ปลาหมึก

3.2.1 โครงสร้างการผลิตและการตลาดปลาหมึกสดแช่เย็นแช่แข็ง

3.2.1.1 โครงสร้างการผลิตปลาหมึกสดแช่เย็นแช่แข็ง

1) โรงงานผู้แปรรูป

ผู้ผลิตปลาหมึกสดแช่เย็นแช่แข็ง คือกลุ่มเดียวกับผู้ผลิตกึ่งสดแช่เย็นแช่แข็ง เพราะโรงงานห้องเย็น ผู้แปรรูปมักจะแปรรูปสินค้าประมงหลายชนิด เช่น กุ้ง ปลาหมึก และปลาสดแช่เย็นแช่แข็ง เป็นต้น

2) วัตถุดิบ

ปลาหมึกสดที่นำมาแปรรูปเป็นปลาหมึกแช่เย็นแช่แข็งนั้นได้มาจาก 2 แหล่ง คือ ได้จากการทำการประมงภายในประเทศและได้จากการนำเข้า

2.1) ปริมาณปลาหมึกที่จับได้ภายในประเทศ

ปริมาณปลาหมึกที่จับได้ในแต่ละปีของประเทศไทยไม่สม่ำเสมอในช่วงปี 2528 ถึงปี 2536 อย่างไรก็ตามมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น โดยในปี 2528 จับปลาหมึกได้รวมทุกชนิด 116 ตัน เป็นปลาหมึกกล้วย 64 ตัน ปลาหมึกกระดอง 42.8 ตัน และปลาหมึกสายอีก 9.2 ตัน ต่อมาในปี 2536 จับได้รวม 153.3 ตัน โดยแบ่งเป็นปลาหมึกกล้วย 72.2 ตัน ปลาหมึกกระดอง 60.4 ตัน และปลาหมึกสายอีก 20.7 ตัน ปลาหมึกที่จับได้ในแต่ละปีเป็นปลาหมึกกล้วยมากที่สุด (ตารางที่ 3.31)

2.2) ปริมาณและมูลค่าการนำเข้าปลาหมึกแช่เย็นแช่แข็งของประเทศไทย

การนำเข้าปลาหมึกแช่เย็นแช่แข็งของประเทศไทยเป็นการนำเข้าเพื่อแปรรูปเป็นปลาหมึกแช่เย็นแช่แข็ง เพื่อการส่งออกอีกทอดหนึ่ง จากตารางที่ 3.32 ในปี 2536 ประเทศไทยมีการนำเข้าปลาหมึกทุกชนิดรวมกันเป็นปริมาณ 14,019 ตัน มูลค่า 571.486 ล้านบาท

ตารางที่ 3.31 ปริมาณปลาหมึกชนิดต่าง ๆ ที่จับได้ของประเทศไทย

หน่วย : พันตัน

ปี	หมึกกล้วย	หมึกกระดอง	หมึกสาย	รวม
2528	64.0	42.8	9.2	116.0
2529	71.3	51.6	12.0	134.9
2530	75.4	45.7	11.4	132.5
2531	67.2	45.3	11.7	124.2
2532	69.8	57.0	16.1	142.9
2533	64.4	52.2	18.5	135.1
2534	69.4	65.0	20.0	154.4
2535	64.8	65.0	20.5	150.3
2536	72.2	60.4	20.7	153.3

ที่มา : สถิติการประมงแห่งประเทศไทย ปี พ.ศ.2532 และ 2536 (เอกสารฉบับที่ 5/2534 และ 12/2538, กรมประมง)

ตารางที่ 3.32 ปริมาณและมูลค่าการนำเข้าปลาน้ำจืดเข้เงินจันแจ้งรของประเทศไทย
ในปี พ.ศ. 2536 แยกตามประเทศต้นทาง

ประเทศที่ไทยนำเข้า	ปริมาณ		มูลค่า	
	ตัน	%	ล้านบาท	%
อินโดนีเซีย	2,623	18.71	34.845	6.10
นิวซีแลนด์	918	6.55	20.290	3.55
สหรัฐอเมริกา	144	1.03	3.705	0.65
ญี่ปุ่น	174	1.24	19.399	3.39
มาเลเซีย	952	6.79	19.097	3.34
สวิตเซอร์แลนด์	141	1.01	5.189	0.91
สิงคโปร์	85	0.61	1.824	0.32
อิตาลี	13	0.09	1.068	0.19
เนเธอร์แลนด์	17	0.12	0.824	0.14
ออสเตรเลีย	97	0.69	0.764	0.13
อื่น ๆ	8,855	63.16	464.481	81.23
รวม	14,019	100.00	571.486	100.00

ที่มา : สถิติการประมงแห่งประเทศไทย ปี พ.ศ. 2536, กรมประมง
(เอกสารฉบับที่ 17/2538 กองเศรษฐกิจการประมง)

โดยนำเข้าจากประเทศอินโดนีเซียมากที่สุด จำนวน 2,623 ตัน หรือคิดเป็นร้อยละ 18.71 ของปริมาณนำเข้าทั้งหมด โดยมีมูลค่า 34.845 ล้านบาท คิดเป็นร้อยละ 6.10 ของมูลค่านำเข้าทั้งหมด ประเทศไทยที่ไทยนำเข้ามากรองลงมา คือ ประเทศมาเลเซีย และนิวซีแลนด์ ส่วนประเทศอื่น ๆ นำเข้าน้อยมากไม่ถึง 200 ตันต่อประเทศ

อย่างไรก็ตามประเทศไทยมีการนำเข้าทั้งปริมาณและมูลค่าเพิ่มขึ้นทุกปี ดังตารางที่ 3.33 โดยในปี 2533 มีการนำเข้า 2,462 ตัน มูลค่า 44.978 ต่อมาในปี 2537 นำเข้าเพิ่มขึ้นเป็น 36,901 ตันมีมูลค่านำเข้า 1,487.48 ล้านบาท เพิ่มขึ้นถึงร้อยละ 1,398.82 ของปริมาณนำเข้าในปี 2533 และเพิ่มขึ้นถึงร้อยละ 3,207.13 ของมูลค่านำเข้าในปี 2533

3) ลักษณะของปลาหมึกสดแช่เย็นแช่แข็ง

ปลาหมึกที่โรงงานแปรรูปนำมาแปรรูปมี 3 ชนิด คือ ปลาหมึกกล้วย (squids) ปลาหมึกกระดอง (Cuttlefish) และปลาหมึกสาย (octopus) โดยนำมาแปรรูปเป็นปลาหมึกสดแช่เย็นแช่แข็งในลักษณะต่าง ดังนี้

3.1) ปลาหมึกกระดองแช่แข็ง (frozen cuttlefish)

ปลาหมึกกระดองแช่แข็งที่ทำการแปรรูปมีลักษณะต่าง ๆ ได้แก่

- (1) ปลาหมึกทั้งตัว คือปลาหมึกที่มีอวัยวะครบทุกส่วนตามธรรมชาติซึ่งเอาเฉพาะงวงหมึกออก
- (2) ปลาหมึกชักไส้ คือปลาหมึกทั้งตัวที่ลอกหนังเอาตา ปาก และอวัยวะภายในออกหมด
- (3) ปลาหมึกเด็ดหัว คือปลาหมึกที่เอานวดออกเอาครีปไว้หรือไม่เอาครีปไว้
- (4) ปลาหมึกหันเป็นชิ้น คือปลาหมึกที่นำมาผ่าตามความยาวตลอดตัว แล้วหันเป็นชิ้น ๆ ตามขวางของลำตัว

3.2) ปลาหมึกกล้วยแช่แข็ง (frozen squids)

ปลาหมึกกล้วยแช่แข็งที่ทำการแปรรูปมีลักษณะต่าง ๆ ได้แก่

- (1) ปลาหมึกทั้งตัว คือปลาหมึกที่มีอวัยวะครบทุกส่วนครบตามธรรมชาติ
- (2) ปลาหมึกชักไส้ลอกหนังทั้งตัวติดหัว คือปลาหมึกทั้งตัวลอกหนังเอา ตา ปากและอวัยวะภายในออกทั้งหมดแล้วติดหัวเข้าไปแบ่งออกเป็นแบบติดปีกและไม่ติดปีก
- (3) ปลาหมึกหลอด คือปลาหมึกที่ชักไส้ลอกเอาหัวออก ลอกหนังทั้งตัว มักจะไม่ติดปีกหมึกไว้

ตารางที่ 3.33 ปริมาณและมูลค่าการนำเข้าปลาหมึกแช่เย็น แช่แข็งของประเทศไทย

ปี	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (ล้านบาท)
2533	2,462	44 987
2534	5,639	218.431
2535	10,281	344.341
2536	14,019	571 486
2537	36,901	1,487 480

ที่มา : ศูนย์สถิติการเกษตร, สถิติการเกษตรของประเทศไทย ปีเพาะปลูก 2537/38

เอกสารสถิติการเกษตร เลขที่ 6/2538

(4) ปลาหมึกวงแหวน คือปลาหมึกหลอดที่หันเป็นชั้น ๆ ตามขวางของลำตัว

(5) ปลาหมึกยัดข้าวเหนียว คือปลาหมึกชักไส้ไม่ลอกหนัง ไม่ติดหัว โดยยัดข้าวเหนียวเข้าไปในตัวปลาหมึก

(6) ปลาหมึกยัดชั้นปลาหมึก คือปลาหมึกชักไส้ไม่ลอกหนัง ไม่ติดหัวยัดด้วยชั้นปลาหมึกที่ไม่ลอกหนังที่ถูกหันเป็นชั้นบาง ๆ บางครั้งก็ยัดหนวดปลาหมึกเข้าไปด้วย

3.3) ปลาหมึกสายแช่เย็นแช่แข็ง (frozen octopus)

ปลาหมึกสายแช่แข็งมี 3 ลักษณะ คือ

(1) ปลาหมึกทั้งตัว คือปลาหมึกที่มีอวัยวะครบทุกส่วนตามธรรมชาติ

(2) ปลาหมึกทั้งตัวเอาหมึกออก คือ ปลาหมึกที่มีอวัยวะครบทุกส่วนครบตามธรรมชาติแต่เอาถุงหมึกออก

(3) ปลาหมึกชักไส้ คือปลาหมึกทั้งตัวผ่าท้องเอาไส้และหมึกออก ปลาหมึกทุกชนิดทุกลักษณะที่ส่งออกไปขายยังต่างประเทศได้ทำการแช่แข็งในสองรูปแบบ คือ

(1) แบบเป็นก้อน (block frozen) เป็นการนำปลาหมึกที่แปรรูปแล้วมาบรรจุใส่ถาดมีขนาดความจุแตกต่างกันไป เช่น ขนาด 5 ปอนด์ 1 กิโลกรัม 2 กิโลกรัม 3 กิโลกรัม 6 กิโลกรัม และ 10 กิโลกรัม เป็นต้นแล้วนำไปแช่แข็งแล้วเคาะออกมาจากภาชนะบรรจุจะได้ปลาหมึกเยือกแข็งเป็นก้อนน้ำแข็งมีรูปร่างตามถาดที่ใส่แล้วนำมาใส่ถุงพลาสติกบรรจุกล่องกระดาษเพื่อการส่งออกต่อไป

(2) แบบแช่แข็งเป็นชิ้นหรือเป็นตัว ๆ (individual quick frozen : I.Q.F.) เป็นการนำปลาหมึกที่แปรรูปแล้วมาแช่แข็งเป็นชิ้น ๆ หรือเป็นตัว ๆ จนแข็งแล้วนำมาใส่ถุงพลาสติกโดยเรียงเป็นชิ้น ๆ หรือเป็นตัว ๆ ตามน้ำหนักที่ต้องการของลูกค้าเช่น ถุงละ 1 กิโลกรัม บรรจุใส่กล่องกระดาษเพื่อการส่งออก

4) มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมปลาหมึกแช่เย็นแช่แข็ง

กระทรวงอุตสาหกรรมได้กำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมปลาหมึกแช่เยือกแข็งตาม มอก. 428-2525 จะสรุปเฉพาะส่วนที่เกี่ยวกับการกำหนดชนิดแบบและขนาดของปลาหมึกเยือกแข็ง ดังต่อไปนี้

4.1) ชนิดของปลาหมึกแช่เย็นแช่แข็ง

ได้แบ่งออกเป็น 7 ชนิด คือ

(1) ปลาหมึกทั้งตัว (whole round) ได้แก่ปลาหมึกที่มีอวัยวะทุกส่วนครบตามธรรมชาติหรือได้เอาเฉพาะงูหนึกออกแล้ว

(2) ปลาหมึกชักไส้ (whole cleaned, gutted) ได้แก่ปลาหมึกทั้งตัวที่ลอกหนังเอาตา ปากและอวัยวะภายในออกทั้งหมด

(3) ปลาหมึกหลอด (tube) ได้แก่ปลาหมึกชักไส้ที่เอาหัวออก

(4) ปลาหมึกวงแหวน (ring) ได้แก่ปลาหมึกหลอดที่หั่นเป็นชิ้นๆ ตามขวางของลำตัว

(5) ปลาหมึกแผ่น (fillet) ได้แก่ ปลาหมึกหลอดที่ผ่าตามความยาวตลอดลำตัว

(6) ปลาหมึกเส้น (slice) ได้แก่ปลาหมึกแผ่นที่นำมาหั่นเป็นชิ้น ๆ ตามขวางของลำตัว

(7) หนวดปลาหมึก (tentacle, leg, head) ได้แก่ส่วนหัวของปลาหมึกที่เอาตาและปากออกแล้ว

4.2) แบบของปลาหมึกแช่เย็นแช่แข็ง

ปลาหมึกเยือกแข็งแบ่งออกเป็น 2 แบบคือ

(1) แบบเป็นก้อน (block frozen)

(2) แบบแยกเป็นชิ้นหรือเป็นตัว (individreal quick frozen)

4.3) ขนาด

ขนาดของปลาหมึกคิดเป็นจำนวนตัวต่อน้ำหนักเนื้อ 1 กิโลกรัม ให้เป็นไปตามกำหนด ดังนี้

4.3.1) ปลาหมึกกล้วย

(1) ปลาหมึกทั้งตัวไม่เกิน 5

(2) ปลาหมึกชักไส้ไม่เกิน 10, 11/20 และ 21/40

(3) ปลาหมึกหลอดไม่เกิน 10, 11/20 และ 21/40

4.3.2) ปลาหมึกกระดอง

(1) ปลาหมึกชักไส้ไม่เกิน 10, 11/20, 21/40, 41/60 และเกิน 60 ขึ้นไป

(2) ปลาหมึกแผ่น 2/4, 5/7, 8/10, 11/20, 21/30, 31/40, 41/60, 61/80

และเกิน 80 ขึ้นไป

4.3.3) ปลาหมึกสาย

(1) ปลาหมึกทั้งตัว 5/15, 16/25, 26/40 และเกิน 40 ขึ้นไป

5) ต้นทุนการแปรรูปปลาหมึกสดแช่แข็ง

สำหรับต้นทุนการแปรรูปปลาหมึกสดแช่เย็นแช่แข็งนั้น สามารถพิจารณาได้จากโครงสร้างต้นทุนการผลิตกุ้งสดแช่เย็นแช่แข็ง เนื่องจากโรงงานแปรรูปจะเป็นโรงงานเดียวกัน

3.2.1.2 โครงสร้างการตลาดส่งออกปลาหมึกสดแช่เย็นแช่แข็ง

1) ปริมาณและมูลค่าการส่งออก

ปริมาณและมูลค่าการส่งออกปลาหมึกสดแช่เย็นแช่แข็งทุกชนิดปริมาณส่งออกมีแนวโน้มลดลงในช่วง 10 ปี ที่ผ่านมาโดยในปี 2529 ส่งออกเป็นปริมาณ 58,909 ตัน แต่ในปี 2538 ส่งออกได้เพียง 54,048 ตัน ลดลงร้อยละ 8.25 จากปี 2529 โดยส่งออกได้มากที่สุดในปี 2532 ส่งออกได้เท่ากับ 69,224 ตัน ส่วนมูลค่าการส่งออกมีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้นโดยในปี 2529 ส่งออกมีมูลค่า 3,706 ล้านบาทและในปี 2538 มูลค่าส่งออกเพิ่มขึ้นเป็น 6,940 ล้านบาท เพิ่มขึ้นเท่ากับร้อยละ 87.26 ของมูลค่าในปี 2529 (ตารางที่ 3.34)

2) ตลาดส่งออกที่สำคัญของประเทศไทย

2.1) ประเทศญี่ปุ่น

ประเทศที่ประเทศไทยส่งสินค้าปลาหมึกสดแช่เย็นแช่แข็งเข้าประเทศมากที่สุดทุกปีทั้งปริมาณและมูลค่า จากตารางที่ 3.35 และ 3.36 ในช่วงปี 2536 ถึง 2538 คือ ประเทศญี่ปุ่น โดยในปี 2536 ประเทศไทยส่งออกปลาหมึกแช่เย็นแช่แข็งไปประเทศญี่ปุ่นเป็นปริมาณ 27,012 ตันมูลค่า 4,001 ล้านบาท หรือคิดเป็นร้อยละ 46.11 และ 67.88 ของปริมาณและมูลค่าส่งออกปลาหมึกแช่เย็นแช่แข็งทั้งหมด และในปี 2538 ส่งออกลดลงเหลือ 26,366 ตัน แต่ยังเป็นร้อยละ 48.78 ของปริมาณส่งออกทั้งหมดซึ่งสูงสุด แต่มูลค่าเพิ่มมากขึ้นกว่าปี 2536 โดยส่งออกคิดเป็นมูลค่า 74.11 ของมูลค่าส่งออกปลาหมึกสดแช่เย็นแช่แข็งทั้งหมด จะเห็นได้ว่าประเทศญี่ปุ่นเป็นตลาดที่สำคัญที่สุด

นอกจากนี้ประเทศญี่ปุ่นยังเป็นประเทศนำเข้าปลาหมึกมากที่สุดในโลก โดยนำเข้าจากประเทศต่าง ๆ ประมาณ 35 ประเทศ แต่นำเข้าจากประเทศผู้ส่งออกที่สำคัญเพียง 5 ประเทศ คือ เกาหลีใต้ สเปน โปแลนด์ ไทย และมอรอคโค

2.2) ประเทศอิตาลี

ตลาดอิตาลีเป็นตลาดนำเข้าปลาหมึกแช่เย็นแช่แข็งที่สำคัญอีกประเทศหนึ่งของโลก และเป็นตลาดที่สำคัญรองจากตลาดญี่ปุ่น จากตารางที่ 3.35 และ 3.36 ในช่วงปี 2536-2538 ไทยส่งปลาหมึกแช่เย็นแช่แข็งเข้าเป็นอันดับสองทุกปีโดยในปี 2536 ไทยส่งไปขายยังตลาดอิตาลี 12,355 ตัน หรือคิดเป็นร้อยละ 21.09 มีมูลค่า 698 ล้านบาทหรือคิดเป็นร้อยละ 11.84 และในปี 2538 ไทยส่งเข้าตลาดอิตาลี 11,477 ตันคิดเป็นมูลค่า 685 ล้านบาท

ตารางที่ 3.34 ปริมาณและมูลค่าส่งออกปลาหมึกแช่เย็น แช่แข็งของประเทศไทย

ปี	ตัน	ล้านบาท
2529	58,909	3,706
2530	61,645	4,167
2531	58,869	3,896
2532	69,224	5,250
2533	62,389	4,577
2534	62,691	5,894
2535	63,689	5,675
2536	58,581	5,844
2537	60,544	7,084
2538	54,048	6,940

ที่มา : กรมศุลกากร

ตารางที่ 3.35 ปริมาณส่งออกปลาหมึกแช่เย็นแช่แข็งของประเทศไทยแยกตามประเทศ
ผู้นำเข้าในปี พ.ศ. 2536-2538

ประเทศผู้นำเข้า	2536		2537		2538	
	ตัน	%	ตัน	%	ตัน	%
ญี่ปุ่น	27,012	46.11	29,641	48.96	26,366	48.78
อิตาลี	12,355	21.09	12,464	20.59	11,477	21.23
สหรัฐอเมริกา	2,811	4.80	2,001	3.31	1,646	3.05
ออสเตรเลีย	2,500	4.27	2,683	4.43	2,094	3.87
สิงคโปร์	1,935	3.30	2,358	3.89	1,870	3.46
ฝรั่งเศส	1,795	3.06	1,937	3.20	1,889	3.50
ฮ่องกง	1,709	2.92	1,957	3.23	1,727	3.20
เยอรมัน	1,567	2.67	1,532	2.53	1,151	2.13
สเปน	602	1.03	808	1.33	1,156	2.14
มาเลเซีย	53	0.09	417	0.69	661	1.22
อื่น ๆ	6,242	10.66	4,746	7.84	4,011	7.42
รวม	58,581	100.00	60,544	100.00	54,048	100.00

ที่มา : กรมศุลกากร

ตารางที่ 3.36 มูลค่าการส่งออกปลาหมึกสดแช่เย็นแช่แข็งของประเทศไทยแยกตามประเทศผู้นำเข้า
ในปี พ.ศ. 2536-2538

ประเทศผู้นำเข้า	2536		2537		2538	
	ล้านบาท	%	ล้านบาท	%	ล้านบาท	%
ญี่ปุ่น	4,001	67.88	5,073	71.61	5,143	74.11
อิตาลี	698	11.84	781	11.02	685	9.87
สหรัฐอเมริกา	178	3.02	144	2.03	135	1.95
ออสเตรเลีย	139	2.36	155	2.19	115	1.66
สิงคโปร์	131	2.22	161	2.27	119	1.71
ฝรั่งเศส	90	1.53	114	1.61	122	1.76
ฮ่องกง	106	1.80	130	1.84	137	1.97
เยอรมัน	127	2.15	131	1.85	104	1.50
สเปน	27	0.46	44	0.62	56	0.81
มาเลเซีย	3	0.05	12	0.17	24	0.35
อื่น ๆ	394	6.68	339	4.79	300	4.32
รวม	5,894	100.00	7,084	100.00	6,940	100.00

ที่มา : กรมศุลกากร

2.3) ตลาดอื่น ๆ

ตลาดอื่น ๆ ที่ประเทศไทยส่งออก โดยส่วนแบ่งประเทศละประมาณ ร้อยละ 3 ของปริมาณส่งออกทั้งหมดในปี 2538 คือ สหรัฐอเมริกา ออสเตรเลีย สิงคโปร์ ฝรั่งเศส และฮ่องกง ส่วนประเทศที่ประเทศไทยส่งไปขายเป็นปริมาณประมาณร้อยละ 2 ของปริมาณส่งออกทั้งหมดในปี 2538 คือประเทศเยอรมันและสเปน นอกจากนี้ประเทศไทยยังส่งออกปลาหมึกสดแช่เย็นแช่แข็งไปขายยังประเทศอื่น ๆ ในปี 2538 เป็นปริมาณรวม 4,011 ตัน หรือร้อยละ 7.42 ของปริมาณส่งออกทั้งหมดมีมูลค่า 300 ล้านบาท หรือร้อยละ 4.32 ของมูลค่าส่งออกทั้งหมด (ตารางที่ 3.35 และ 3.36)

กล่าวโดยสรุปแล้วสถานการณ์ในปี 2538 ปลาหมึกสดปริมาณและมูลค่าลดลงจากปี 2537 ร้อยละ 10.7 และ 2.0 เหลือ 54,048 ตันและมูลค่าส่งออก 6,940 ล้านบาทตามลำดับ เพราะการส่งออกไปยังตลาดสำคัญอันดับหนึ่งลดลงร้อยละ 11 เหลือ 26,366 ตัน เพราะภาวะเศรษฐกิจของญี่ปุ่นซบเซาต่อเนื่อง อัตราการว่างงานในประเทศสูงถึงร้อยละ 32 ส่วนตลาดอิตาลีซึ่งเป็นตลาดสำคัญอันดับสองลดการนำเข้าลงร้อยละ 7.9 เหลือ 11,477 ตัน เพราะไปนำเข้าจากอินเดียที่ราคาส่งออกอยู่ในระดับต่ำกว่าไทย นอกจากนี้สหภาพยุโรปยังได้เข้มงวดในการบรรจุหีบห่อรวมถึงการขนส่งต้องเป็นไปตามระเบียบของทางการประกอบกับพ่อค้าสนใจนำเข้าผลิตภัณฑ์แปรรูปที่สำเร็จรูปเพิ่มขึ้นแทนการนำเข้าในรูปของปลาหมึกสดแช่เย็นแช่แข็ง

3.2.2. ปัญหาการส่งออกปลาหมึกสดแช่เย็นแช่แข็งของประเทศไทย

การส่งออกปลาหมึกแช่เย็นแช่แข็งได้เพิ่มมากขึ้นในช่วงแรกแล้วกลับมีแนวโน้มส่งออกลดลงในช่วง 2-3 ปีที่ผ่านมา เพราะมีปัญหาหลายประการที่เป็นอุปสรรคทำให้การส่งออกไม่ขยายตัวเท่าที่ควรเพราะมีปัญหาต่าง ๆ ดังนี้

1) ด้านวัตถุดิบ

วัตถุดิบปลาหมึกที่นำมาแปรรูปมีไม่เพียงพอและไม่สม่ำเสมออีกทั้งขนาดและคุณภาพไม่สอดคล้องกับความต้องการของอุตสาหกรรมห้องเย็นผู้แปรรูปอันเป็นมาจากการจับปลาหมึกได้น้อยลง เนื่องจากทำการประมงเกินศักยภาพการผลิตสัตว์น้ำตามธรรมชาติและผลจากประกาศเขตเศรษฐกิจ 200 ไมล์ทะเลของประเทศเพื่อนบ้านมีส่วนทำให้พื้นที่การทำประมงที่มีอยู่เดิมลดลง นอกจากนี้ยังเกิดจากโรงงานแปรรูปห้องเย็นได้เพิ่มขึ้นอย่างมากทำให้มีความต้องการวัตถุดิบปลาหมึกมากจึงทำให้มีการขาดแคลนวัตถุดิบในบางช่วง

2) ปัญหาคุณภาพของปลาหมึกสดแช่เย็นแช่แข็ง

การส่งออกปลาหมึกสดแช่แข็งไปยังประเทศแถบยุโรปมักจะมีปัญหาอยู่เสมอโดยเฉพาะการส่งไปอิตาลีที่มีความเข้มงวดเกี่ยวกับคุณภาพมากโดยทางอิตาลีกำหนดให้มีสาร

แคดเมียมเจือปนอยู่ในได้ไม่เกิน 1ppm ทำให้ปลาหมึกสดแช่แข็งจากไทยมีปัญหาอยู่ระยะหนึ่งต่อมาอิตาลีกำหนดให้มีได้ไม่เกิน 2 ppm ส่วนตลาดญี่ปุ่นได้เน้นนักเรื่องเกี่ยวกับเชื้ออหิวาต์หากตรวจพบปลาหมึกสดแช่แข็งที่ส่งไปจะถูกทำลายทันที ส่วนตลาดสหรัฐอเมริกามีการเข้มงวดเกี่ยวกับเชื้อ Samonella และสิ่งเจือปนอื่น ๆ ที่ปนอยู่ในสินค้า

โดยปกติปัญหาคุณภาพนี้สาเหตุใหญ่มาจากขั้นตอนการผลิตนับแต่การจับจากทะเลจนถึงการแปรรูปในโรงงานห้องเย็น ซึ่งชาวประมงจำนวนมากขาดความเอาใจใส่ในคุณภาพของปลาหมึกที่จับได้และบางครั้งขั้นตอนการแปรรูปควบคุมไม่ทั่วถึง

3) การตัด GSP จากสหภาพยุโรป

ปลาหมึกสดแช่เย็นแช่แข็งจากประเทศไทยเป็นสินค้ากลุ่มประมงที่จะถูกตัด GSP ลงร้อยละ 50 ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม พ.ศ. 2540 และจะถูกตัด GSP ร้อยละ 100 ตั้งแต่ 1 เมษายน พ.ศ. 2542 ซึ่งเป็นการเลือกปฏิบัติตัดสิทธิ GSP เฉพาะประเทศไทยทำให้ผู้นำเข้าจากไทยต้องเสียภาษีขาเข้าสูงกว่าผู้ส่งออกที่เป็นคู่แข่งของไทย

4) ปัญหาค่าขนส่ง

มีการขึ้นค่าธรรมเนียมเข้าตู้บรรจุสินค้าทำให้ต้นทุนการนำเข้าจากไทยสูงขึ้น เพราะผู้นำเข้าต้องจ่ายค่าธรรมเนียมเองทำให้ผู้นำเข้าหันไปนำเข้าจากประเทศอื่นที่มีต้นทุนถูกกว่าของไทย

3.2.3 ทิศทางแนวนโยบายปลาหมึกแช่เย็นแช่แข็งเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการส่งออก

ประเทศไทยมีตลาดหลักเพียง 2 ตลาด คือ ตลาดประเทศญี่ปุ่นและอิตาลี ถ้าหากจะขยายตลาดไปยังตลาดอื่น ๆ จำเป็นที่จะต้องให้ความสนใจในเรื่องของคุณภาพและสุขอนามัย เนื่องจากถ้าหากเป็นตลาดยุโรปตอนล่างการนำเข้าปลาหมึกจะเป็นปลาหมึกทั้งตัวซึ่งมีโอกาสพบสารแปลกปลอม เช่นการเจือปนของโลหะหนัก ซึ่งผลมอยุ่ในส่วนหัวหรือในน้ำหมึกที่เกิดจากปัญหาสภาพสิ่งแวดล้อมและคุณภาพน้ำในแหล่งประมงของไทย หากไม่มีปัญหาเรื่องนี้แล้ว การสนับสนุนเรื่องการขยายตลาดให้ตรงกับความต้องการของลูกค้าและการเจาะตลาดในประเทศแถบยุโรป ประเทศไทยยังมีโอกาสขยายตัวการส่งออกของสินค้าปลาหมึกแช่เย็นแช่แข็งได้

จะเห็นได้ว่าโอกาสการขยายตลาดปลาหมึกสดแช่เย็นแช่แข็งขึ้นอยู่กับผลผลิตปลาหมึกสดที่ได้ทั้งด้านปริมาณและคุณภาพ กรมประมงจึงได้มีมาตรการต่าง ๆ เพื่อสงวนพันธุ์ปลาหมึกในธรรมชาติและให้ปลาหมึกที่จับได้มีขนาดที่เหมาะสมโดยมีมาตรการกำหนดขนาดตาอวนของเรือโคหมึกให้มีขนาดใหญ่กว่า 3.2 เซนติเมตร และห้ามการใช้อวนลาก อวนล้อมจับที่มีขนาดเล็กกว่า 4.7 เซนติเมตรจับสัตว์น้ำในบริเวณบางจังหวัด และแนะนำให้ชาวประมงใช้ลอบหมึกที่เป็นเครื่องมือที่ไม่ทำลายพันธุ์ปลาหมึก ขณะเดียวกันชาวประมงและผู้ที่เกี่ยวข้องหลายฝ่ายพยายาม

ประชาสัมพันธ์ให้ตระหนักถึงผลดีของการรักษาสภาพความสดและความสะอาดของสัตว์น้ำหลังจาก
นำขึ้นจากทะเล ซึ่งมีผลโดยตรงต่อคุณภาพของปลาหมึกสดที่ได้ซึ่งจะส่งผลให้ผลิตภัณฑ์จาก
ปลาหมึกมีคุณภาพไปด้วย ทำให้ไม่มีปัญหาเรื่องคุณภาพในการส่งออก