



ระบบการผลิต ระบบการตลาด ต้นทุนและผลตอบแทนจากการทำประมงหอยไฟไหม้
กรณีศึกษา: ชาวประมง อ่าวบ้านดอน จังหวัดสุราษฎร์ธานี
Production System, Marketing System,
Cost and Returns of Oriental Hard Clam
Case study: Fishermen in Bandon Bay, Surat Thani Province

สงบ สิงสันจิตร์*

สาขาวิชาการบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

*e-mail: Singsunjit@gmail.com

Sa_ngob Singsunjit

Business Administration, Suratthani Rajabhat University

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาระบบการผลิตหอยไฟไหม้ ระบบการตลาดของหอยไฟไหม้ ต้นทุนและผลตอบแทนจากการทำประมงหอยไฟไหม้ กรณีศึกษาชาวประมง อ่าวบ้านดอน จังหวัดสุราษฎร์ธานี กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ ผู้ที่ทำประมงหอยไฟไหม้ตามธรรมชาติในพื้นที่อ่าวบ้านดอน จังหวัดสุราษฎร์ธานี จำนวน 20 ราย เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสัมภาษณ์ วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติความถี่ ร้อยละ และค่าเฉลี่ย

การทำประมงหอยไฟไหม้ มีปัจจัยนำเข้าได้แก่ เรือประมง เครื่องยนต์ น้ำมันเชื้อเพลิง แรงงานในครัวเรือน ใช้เวลาในการทำประมงประมาณวันละ 8-10 ชั่วโมง ได้ผลผลิตครั้งละประมาณ 21-30 กิโลกรัมต่อราย มีการจำหน่ายผลผลิต 4 ช่องทาง คือ จำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคโดยตรง จำหน่ายให้แก่ร้านอาหารไปสู่อำเภอบริโภค จำหน่ายผ่านผู้ค้าปลีกไปสู่อำเภอบริโภค จำหน่ายผ่านผู้ค้าส่งสู่อำเภอบริโภคทั้งในพื้นที่และนอกพื้นที่ ชาวประมงมีต้นทุนและกำไรจากการดำเนินงานแตกต่างกันตามรูปแบบของการใช้ยานพาหนะที่ใช้ในการทำประมง ได้แก่ ผู้ที่เป็นเจ้าของเรือประมงมีต้นทุนรวม 134,455 (78.56%) บาทต่อปี มีกำไรจากการดำเนินงาน 36,690 (21.44%) บาทต่อปี ผู้ที่เช่าเรือประมงมีต้นทุนรวม 48,986 (73.01%) บาทต่อปี มีกำไรจากการดำเนินงาน 18,107 (26.99%) บาทต่อปี และผู้ที่ใช้บริการเรือประมงของผู้ค้าส่งมีต้นทุนรวม 36,609 (63.40%) บาทต่อปี กำไรจากการดำเนินงาน 21,133 (36.60%) บาทต่อปี

คำสำคัญ: ต้นทุน ผลตอบแทน ประมง การตลาด



Abstract

The objectives of this research were to study (1) the oriental hard clam production system, (2) the system of marketing in the oriental hard clam, and (3) the costs and returns for oriental hard clam fishery of fishermen in Bandon Bay, Surat Thani Province. As a case the sample consisted of 20 fishermen, who were doing natural oriental hard clam fishery in Bandon Bay, Surat Thani Province. Data were collected using a questionnaire and analyzed using frequency, percentage, and mean.

The inputs for oriental hard clam fishery included fishing vessels, engines, fuel, and household labors. The sample spent 8–10 hours per day and yielded 21–30 kilograms per person. The oriental hard clams caught were sold through 4 channels of distribution: selling directly to consumers, selling to restaurants for consumers, selling through retailers for consumers, and selling through wholesalers to retailers for consumers both inside and outside the area. The cost and operating profit margin from oriental hard clam fishery varied according to types of vehicle used: the sample who used motorized long-tailed boats had the cost for operating was 134,455 baht per year (78.56%) and earned 36,690 baht per year (21.44%), and the sample who hired fishing vessels had the cost for operating was 48,986 baht a year (73.01%) and earned 18,107 baht per year (26.99%), the sample who used fishing boats of wholesalers had the cost for operating was 36,609 baht per year (63.40%) and earned 21,133 baht per year (36.60%).

Key words: Costs; Returns; Fishery; Marketing

บทนำ

หอยไฟไหม้ (Oriental Hard Clam) มีชื่อวิทยาศาสตร์ *Meretrix meretrix* Linnaeus, 1758 เป็นหอยสองฝาที่ฝาทั้งสองมีขนาดเท่ากัน รูปร่างคล้ายรูปสามเหลี่ยม ตรงกลางนูนออก เปลือกหนา ผิวเปลือกด้านนอกมีลักษณะมันวาว และมีลายเล็กน้อยเป็นสีน้ำตาลอ่อน ด้านในเปลือกจะมีสีขาวพบตามชายหาดหรือปากแม่น้ำที่เป็นหาดทราย บริเวณปลายแหลมกลัด (ตราด) อ่าวคุ้งกระเบน (จันทบุรี) อ่าวมะนาว (ประจวบคีรีขันธ์) ชายฝั่งอำเภอไชยา อำเภอดอนสัก (สุราษฎร์ธานี) กินอาหารขนาดเล็ก ได้แก่ แพลงก์ตอนพืช แพลงก์ตอนสัตว์ ซากพืชและซากสัตว์ที่เน่าเปื่อยมีขนาดความยาวประมาณ 1.8-8 เซนติเมตร ประโยชน์ใช้เพื่อประกอบอาหารประเภทลวกจิ้มและผัด ส่วนเปลือกใช้ทำเครื่องประดับต่าง ๆ

การทำประมงหอยไฟไหม้ เป็นอาชีพที่มีความสำคัญต่อชุมชนในอ่าวบ้านดอน เนื่องจากเป็นแหล่งรายได้ที่สำคัญของชุมชน หอยไฟไหม้เป็นวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่ขึ้นชื่อของจังหวัดสุราษฎร์ธานี เป็นที่นิยมรับประทานของนักท่องเที่ยว อย่างไรก็ตามสถานการณ์ความเสื่อมโทรมของป่าชายเลนและการใช้ทรัพยากรที่ไม่ได้คำนึงถึงความยั่งยืนนำไปสู่การลดจำนวนและคุณภาพของทรัพยากรหอยไฟไหม้ตามธรรมชาติ ส่งผลต่อรายได้ที่ลดลงและความไม่มั่นคงในอาชีพชาวประมงพื้นบ้านที่เคยหาเลี้ยงชีพจากทรัพยากรใน

แหล่งน้ำได้รับความเดือดร้อน จากการสัมภาษณ์ชาวประมงพบว่าในอดีตประมาณปี พ.ศ. 2535–2545 ชาวประมงเคยจับหอยไฟไหม้ประมาณครั้งละ 150–200 กิโลกรัมต่อครั้ง ใช้เวลาครั้งละประมาณ 5 ชั่วโมง (จรินทร์ เฉยเชยชม, 2556) แต่ในปัจจุบันจับได้ประมาณ 31–40 กิโลกรัมและใช้เวลาประมาณ 8–10 ชั่วโมง จากการลดลงของทรัพยากรทำให้คนที่ทำประมงส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุ (มีอายุ 61 ปีขึ้นไป) ส่วนคนหนุ่มสาวในหมู่บ้านชาวประมงหันไปประกอบอาชีพอื่น ในขณะที่เดียวกันชาวประมงก็จำเป็นต้องหารายได้เพิ่มเพื่อให้เพียงพอต่อการครองชีพ โดยการประกอบอาชีพเสริมอื่น ๆ เช่น รับจ้างทำงานก่อสร้าง รับจ้างทั่วไป ทำสวน (สงบ สิงสันจิตร และ พงศกร ศยามล, 2557) ซึ่งสภาวะการทำมาหากินดังกล่าวแสดงให้เห็นว่าชาวประมงเริ่มมีการทิ้งถิ่น จะส่งผลกระทบต่อคุณภาพชีวิตของชาวประมงลดลงทั้งด้านครอบครัว สุขภาพจิต และสภาพเศรษฐกิจ แนวทางการสร้างความยั่งยืนในอาชีพนั้นสามารถทำได้หลายวิธีด้วยกัน เช่น การอนุรักษ์แหล่งน้ำให้มีความอุดมสมบูรณ์ การเพิ่มจำนวนสัตว์น้ำโดยการเพาะเลี้ยง การใช้วิธีการทำประมงโดยใช้เครื่องมือที่เหมาะสม แต่วิธีการหนึ่งที่สามารถทำได้ควบคู่ไปกับวิธีการต่าง ๆ คือ การลดต้นทุนเพื่อเพิ่มผลตอบแทนในการทำประมงให้สูงขึ้น ดังนั้นผู้วิจัยจึงได้ศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนจากการทำประมงหอยไฟไหม้ของชาวประมงในอ่าวบ้านดอน จังหวัดสุราษฎร์ธานี



เพื่อเป็นแนวทางลดต้นทุนและเพิ่มผลตอบแทนในการทำประมงหอยไฟไหม้ ซึ่งเป็นการอนุรักษ์อาชีพการประมงหอยไฟไหม้ให้เป็นฐานเศรษฐกิจที่ยั่งยืนของจังหวัดต่อไป

วัตถุประสงค์

1. ศึกษากระบวนการผลิตหอยไฟไหม้
2. ศึกษากระบวนการตลาดหอยไฟไหม้
3. ศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนจากการทำประมงหอยไฟไหม้

วิธีการศึกษา

1. ประชากรกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ คือชาวประมงที่ทำประมงหอยไฟไหม้ในอำเภอดอน จังหวัดสุราษฎร์ธานี ซึ่งจากการสำรวจข้อมูลปฐมภูมิ โดยการสอบถามจากชาวประมงในพื้นที่พบว่า มีจำนวนชาวประมงที่ทำประมงหอยไฟไหม้ 20 ราย ใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบลูกโซ่ เข้าถึงกลุ่มตัวอย่างตามการแนะนำของตัวอย่างที่ได้เก็บข้อมูลไปแล้ว โดยเข้าสู่เบื้องต้นจากคุณจริทร์ เฉยเขยชม ชาวประมงในหมู่บ้านพุมเรียง ตำบลพุมเรียง อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี

2. เครื่องมือที่ใช้คือแบบสัมภาษณ์ ประกอบด้วยคำถามที่มีลักษณะปลายปิดและคำถามที่มีลักษณะปลายเปิด โดยแบ่งเป็น 3 ตอน คือ (1) ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสัมภาษณ์เป็นคำถามเกี่ยวกับลักษณะทางประชากรศาสตร์ ประกอบด้วย เพศ อายุ ศาสนา ระดับการศึกษา จังหวัดที่เกิดจำนวนปีที่อยู่ในจังหวัดสุราษฎร์ธานี อาชีพหลักและอาชีพรอง (2) การศึกษาระบบการผลิตเป็นคำถามเกี่ยวกับประสบการณ์ในการทำประมง กระบวนการทำประมง เครื่องมือที่ใช้ในการทำประมง ยานพาหนะ ระยะเวลาในการทำประมง ความถี่ในการทำประมง ปริมาณผลผลิตที่ได้ต่อปี รูปแบบของผลผลิตและสถานที่จำหน่ายผลผลิต ผู้ซื้อผลผลิต การกำหนดราคาผลผลิต ราคาขายผลผลิต (3) ศึกษากระบวนการตลาด เป็นข้อคำถามเกี่ยวกับช่องทางในการจำหน่ายรูปแบบการจำหน่าย ปริมาณ ราคาหอยไฟไหม้ โดยสอบถามข้อมูลจากแพปลา ผู้ค้าส่งที่ชาวประมงนำผลผลิตไปจำหน่าย และสอบถามจากผู้ค้าปลีกและร้านอาหารตามที่มีผู้ค้าส่งและชาวประมงให้ข้อมูล และ (4) การศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนการทำประมง เป็นคำถามเกี่ยวกับการลงทุนในด้านเครื่องมือการประมง ค่าใช้จ่ายในการทำประมง และผลตอบแทนจากการทำประมงต่อไป

3. การวิเคราะห์ข้อมูล (1) วิเคราะห์ข้อมูลระบบการผลิตหอยไฟไหม้ โดยใช้สถิติเชิงพรรณนาประกอบด้วย ความถี่และร้อยละ และนำเสนอข้อมูลโดยการบรรยายและใช้แผนภาพประกอบ (2) การวิเคราะห์ระบบการตลาด โดย

การบรรยายและใช้แผนภาพประกอบ และ (3) วิเคราะห์ผลตอบแทน โดยการหาค่าเฉลี่ย และจัดทำงบกำไรขาดทุนที่จำแนกค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ตามลักษณะพฤติกรรมของต้นทุน คือ ต้นทุนผันแปรและต้นทุนคงที่ ผลตอบแทนจากการทำประมง คำนวณจากการนำยอดขายหักด้วยต้นทุนคงที่และต้นทุนผันแปร

ผลการวิจัย

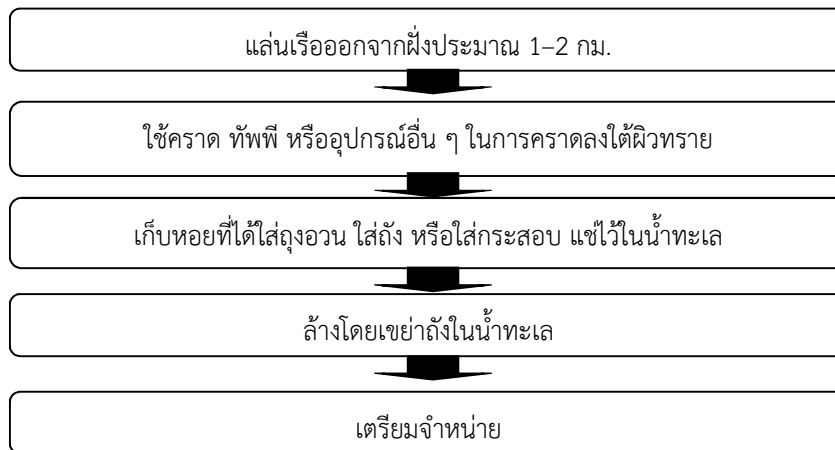
ผู้ตอบแบบสอบถาม ชาวประมงส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง (ร้อยละ 66.00) อายุ 41-50 ปี (ร้อยละ 37.00) นับถือศาสนาพุทธ (ร้อยละ 96.00) มีการศึกษาระดับประถมศึกษา (ร้อยละ 74.00) สถานที่กำเนิดส่วนใหญ่ในจังหวัดสุราษฎร์ธานี (ร้อยละ 92.00) อาศัยอยู่บ้านเดี่ยวชั้นเดียว (ร้อยละ 81.00) สภาพบ้านกึ่งไม้กึ่งปูน (ร้อยละ 44.00) และส่วนใหญ่เป็นบ้านที่มีบริเวณ (ร้อยละ 80.00) ด้านอาชีพของผู้ทำประมง ส่วนใหญ่มีอาชีพหลักคือการทำประมง (ร้อยละ 47.00) รองลงมาคืออาชีพรับจ้าง (ร้อยละ 28) ผลการศึกษาระบบการผลิต ระบบการตลาด ต้นทุนและผลตอบแทนจากการทำประมง สามารถสรุปผลดังนี้

1. ระบบการผลิตหอยไฟไหม้การทำประมงหอยไฟไหม้จัดเป็นกระบวนการผลิตประเภทหนึ่ง ที่มีองค์ประกอบคือ ปัจจัยนำเข้าในการผลิต กระบวนการผลิตและผลผลิตจากการศึกษาพบว่า (1.1) ปัจจัยนำเข้าในการผลิตประกอบด้วยปัจจัยการผลิตผันแปร (Variable Inputs) ได้แก่ น้ำมันเชื้อเพลิง วัสดุ (คราด ท้าพี ค้อน ถูมือ ถูอวน ถัง) แรงงานการทำประมง คือ แรงงานในครัวเรือนปัจจัยคงที่ (Fixed Inputs) ได้แก่ เรือประมง เครื่องยนต์ปัจจัยที่ควบคุมไม่ได้ (Random Inputs) ได้แก่ ฤดูกาล มรสุม ที่ส่งผลกระทบต่อความถี่ในการทำประมงและปริมาณผลผลิต และ (1.2) กระบวนการผลิต หรือเรียกว่าการทำประมง ชาวประมงส่วนใหญ่ทำประมงในช่วงเดือนเมษายนถึงเดือนมิถุนายน ความถี่ในการทำประมงสัปดาห์ละ 5-6 ครั้ง ยานพาหนะที่ใช้คือเรือหางยาวที่มีขนาดความยาวประมาณ 7 เมตร ใช้เครื่องยนต์ขนาด 13 แรงม้า เพื่อออกจากฝั่งไปหาหอยในบริเวณดอนทรายชายฝั่ง ตำบลพุมเรียง อำเภอไชยา และตำบลดอนสัก อำเภอดอนสัก ซึ่งน้ำทะเลลึกประมาณ 50 เซนติเมตร หลังจากนั้นจึงคราดหาหอย (การคราด คือ การกดเครื่องมือให้จมลงในพื้นทรายใต้ท้องน้ำแล้วลากให้เครื่องมือกระทบกับสิ่งที่ต้องการจะหา) ด้วยคราดมือ หรืออาจใช้อุปกรณ์อื่น ๆ ที่ทำได้ทั่วไป เช่น ท้าพี หรือค้อนโดยเก็บหอยที่ได้ใส่ถุงอวนหรือถัง แช่ไว้ในน้ำทะเลเพื่อรักษาความสด แล้วล้างโดยการเขย่าถุงในน้ำทะเล กลับขึ้นฝั่งเตรียมจำหน่าย ระยะเวลาที่ใช้ในการออกไปเก็บหอยแต่ละ



ครั้งใช้เวลาประมาณ 8-10 ชั่วโมง หรือมาก/น้อยกว่าปกติ อยู่ที่คลื่นลมปริมาณหอยไฟไหม้ที่จับได้ประมาณครั้งละ 31-40 กิโลกรัม ขนาดของหอยไฟไหม้ที่จับได้ส่วนใหญ่มีขนาด 16-20 ตัว/กิโลกรัม (ร้อยละ 56.29) รองลงมาคือขนาด 10-15 ตัว/กิโลกรัม (ร้อยละ 43.81) หลังจากที่ได้หอยมาแล้วส่วนหนึ่งจะนำมาบริโภคในครัวเรือน และ

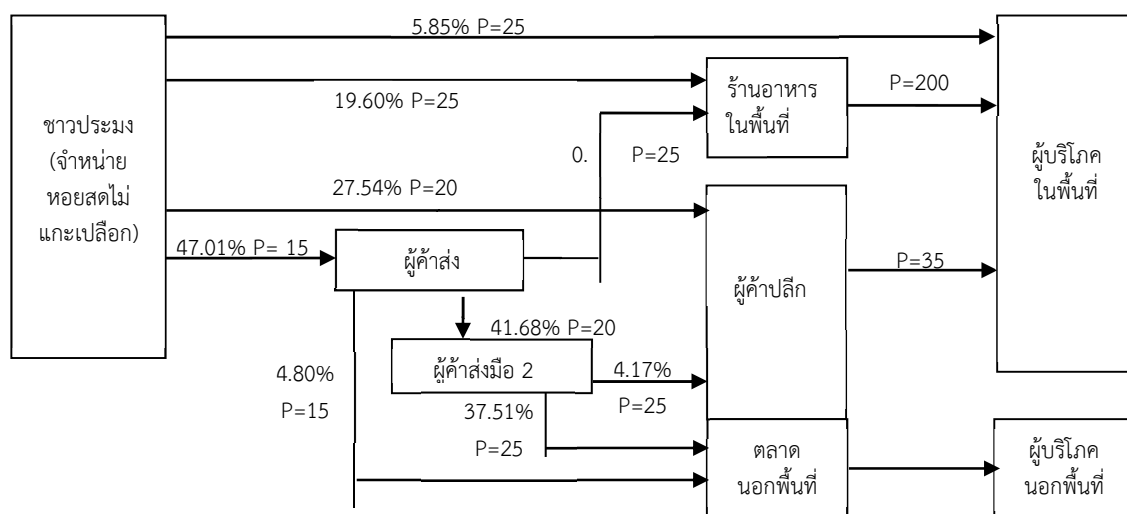
ส่วนใหญ่ จะนำมาขายให้กับแพเอกชนและผู้ค้าส่งซึ่งเป็นผู้ซื้อหอยดังกล่าวเพื่อนำไปส่งให้ลูกค้าที่เป็นผู้ค้าส่งร้านอาหาร ในจังหวัดสุราษฎร์ธานีตลอดจนลูกค้าในจังหวัดอื่น ๆ เช่น สตูล กรุงเทพฯ หรือจังหวัดใกล้เคียง กระบวนการผลิตอธิบายได้ (รูปที่ 1)



รูปที่ 1 กระบวนการผลิตหอยไฟไหม้

2. ระบบการตลาดของหอยไฟไหม้พบว่า การกำหนดราคาผลผลิตส่วนใหญ่ผู้ซื้อ (พ่อค้าคนกลาง) เป็นผู้กำหนด วิธีการขายส่วนใหญ่ขายแบบเสรีไม่มีข้อผูกมัด โดยส่วนใหญ่ชำระเงินเป็นเงินสด ชาวประมงจำหน่ายหอยไฟไหม้มีชีวิตได้ 4 ช่องทางคือ (1) จำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคโดยตรง (2) จำหน่ายให้แก่ร้านอาหารไปสู่ผู้บริโภค (3) จำหน่ายผ่านผู้ค้าปลีกไปสู่ผู้บริโภค และ (4) จำหน่ายผ่านผู้ค้าส่ง ผู้ค้าปลีก ไปยังผู้บริโภคทั้งในพื้นที่และนอกพื้นที่ โดยชาวประมงจำหน่ายหอยไฟไหม้ให้แก่ผู้ค้าส่งมากที่สุด (47.01%) ราคา กิโลกรัมละ 15 บาท รองลงมาคือจำหน่าย

ให้แก่ผู้ค้าปลีก (27.54%) ราคา กิโลกรัมละ 20 บาท จำหน่ายให้แก่ร้านอาหาร (19.60%) ราคา กิโลกรัมละ 25 บาท และจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคในพื้นที่ (5.85%) ราคา กิโลกรัมละ 25 บาท มีผู้เกี่ยวข้องในระบบตลาด ดังนี้ ชาวประมง กลางน้ำประกอบด้วยผู้ค้าส่ง ผู้ค้าส่งมือสอง ปลายน้ำประกอบด้วยร้านอาหาร ผู้ค้าปลีก และตลาดนอกพื้นที่ ส่วนผู้บริโภคประกอบด้วยผู้บริโภคในพื้นที่ (ในหมู่บ้านและในจังหวัดสุราษฎร์ธานี) และผู้บริโภคนอกพื้นที่ (นอกจังหวัดสุราษฎร์ธานี) (รูปที่ 2)



รูปที่ 2 ระบบการตลาดหอยไฟไหม้ (P=ราคาขาย บาท/กิโลกรัม)



3. ต้นทุนและผลตอบแทนจากการทำประมง ผลการวิจัยพบว่าชาวประมงมีต้นทุนและผลตอบแทนจากการทำการประมงที่แตกต่างกันตามรูปแบบของการใช้ยานพาหนะในการทำประมงต่อรายต่อปีดังนี้ (3.1) ชาวประมงที่เป็นเจ้าของยานพาหนะได้รับผลตอบแทนจากการจำหน่ายหอยไฟไหม้ 170,953 บาท (ร้อยละ 99.89) และการนำไปบริโภคในครัวเรือน 192 บาท (ร้อยละ .11) รวมได้รับผลตอบแทนทางเศรษฐกิจสุทธิ 171,145 บาท มีต้นทุนในการทำประมงประกอบด้วย ต้นทุนผันแปร ได้แก่ ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง 43,499 บาท (ร้อยละ 25.42) ค่าซ่อมแซมเรือ 7,606 บาท (ร้อยละ 4.44) ค่าซ่อมแซมเครื่องยนต์ 6,381 บาท (ร้อยละ 3.73) ค่าวัสดุ 515 บาท (ร้อยละ .30) ค่าแรงงาน ในครัวเรือน 72,585 บาท (ร้อยละ 42.41) ค่าเสียโอกาสในค่าใช้จ่ายผันแปร 435 บาท (ร้อยละ .25) รวมต้นทุนผันแปร 131,021 บาท (ร้อยละ 76.56) มีกำไรส่วนเกิน 40,124 บาท (ร้อยละ 23.44) ต้นทุนคงที่ ได้แก่ ค่าเสื่อมราคาเรือประมง 1,974 บาท (ร้อยละ 1.15) ค่าเสื่อมราคาเครื่องยนต์ 1,190 บาท (ร้อยละ .70) ค่าเสียโอกาสในสินทรัพย์ลงทุน 270 บาท (ร้อยละ .16) รวมต้นทุนคงที่ 3,434 บาท (ร้อยละ 2.00) ต้นทุนการผลิตรวม 134,455 บาท (ร้อยละ 78.56) มีกำไรจากการดำเนินงาน 36,690 บาท (ร้อยละ 21.44) (3.2) ชาวประมงที่เช่าเรือประมง ได้รับผลตอบแทนจากการจำหน่ายหอย

ไฟไหม้ 66,260 บาท (ร้อยละ 99) และการนำไปบริโภคในครัวเรือน 833 บาท (ร้อยละ .01) รวมได้รับผลตอบแทนทางเศรษฐกิจ 67,093 บาท มีต้นทุนในการทำประมงประกอบด้วย ต้นทุนผันแปร ได้แก่ ค่าเช่าเรือประมง 4,445 บาท (ร้อยละ 6.63) ค่าวัสดุ 52 บาท (ร้อยละ .08) ค่าแรงงานในครัวเรือน 44,455 บาท (ร้อยละ 66.26) ค่าเสียโอกาสในค่าใช้จ่ายผันแปร 34 บาท (ร้อยละ .05) รวมต้นทุนผันแปร 48,986 บาท (ร้อยละ 73.01) มีกำไรส่วนเกิน 18,107 บาท (ร้อยละ 26.99) ต้นทุนคงที่ไม่มีต้นทุนการผลิตรวม 48,986 บาท (ร้อยละ 73.01) มีกำไรจากการดำเนินงานจาก 18,107 บาท (ร้อยละ 26.99) (3) ชาวประมงใช้บริการยานพาหนะของผู้ค้าส่งได้รับผลตอบแทนจากการจำหน่ายหอยไฟไหม้ 57,475 บาท (ร้อยละ 99.54) และการนำไปบริโภคในครัวเรือน 267 บาท (ร้อยละ 46) รวมได้รับผลตอบแทนทางเศรษฐกิจ 57,742 บาท มีต้นทุนในการทำประมงประกอบด้วยต้นทุนผันแปร ได้แก่ ค่าวัสดุ 802 บาท (ร้อยละ 1.39) ค่าแรงงานในครัวเรือน 35,801 บาท (ร้อยละ 62) ค่าเสียโอกาสในค่าใช้จ่ายผันแปร 6 บาท (ร้อยละ .01) รวมต้นทุนผันแปร 36,609 บาท (ร้อยละ 63.40) มีกำไรส่วนเกิน 21,133 บาท (ร้อยละ 36.60) ต้นทุนคงที่ไม่มีต้นทุนในการผลิตรวม 21,133 บาท (ร้อยละ 36.60) มีกำไรจากการดำเนินงาน 21,133 บาท (ร้อยละ 36.60) (ตารางที่ 1)

ตารางที่ 1 ต้นทุนและผลตอบแทนจากการทำประมงหอยไฟไหม้ต่อรายต่อปีตามรูปแบบต่าง ๆ ของการใช้ยานพาหนะ

หน่วย:บาท/ราย/ปี

รายการ	รูปแบบของการใช้ยานพาหนะ		
	เป็นเจ้าของ	เช่า	ใช้บริการของผู้ค้าส่ง
ผลตอบแทนจากการขายหอยไฟไหม้	170,953 (99.89%)	66,260 (99%)	57,475 (99.54%)
ผลตอบแทนจากการบริโภคในครัวเรือน	192 (.11%)	833 (.01%)	267 (.46%)
ผลตอบแทนทางเศรษฐกิจสุทธิ	171,145 (100%)	67,093 (100%)	57,742 (100%)
ต้นทุนผันแปร			
ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง	43,499 (25.42%)	-	-
ค่าซ่อมแซมเรือ	7,606 (4.44%)	-	-
ค่าซ่อมแซมเครื่องยนต์	6,381 (3.73%)	-	-
ค่าเช่าเรือประมง	-	4,445 (6.63%)	-
ค่าวัสดุ (คราด ท็อป ค้อน ถังมือ ถังอวน ถัง)	515 (.30%)	52 (.08%)	802 (1.39%)
ค่าแรงงานในครัวเรือน	72,585 (42.41%)	44,455 (66.26%)	35,801 (62%)
ค่าเสียโอกาสในค่าใช้จ่ายผันแปร	435 (.25%)	34 (.05)	6 (.01)
รวมต้นทุนผันแปร	131,021 (76.56%)	48,986 (73.01%)	36,609 (63.40%)
กำไรส่วนเกิน	40,124 (23.44%)	18,107 (26.99%)	21,133 (36.60%)



ต้นทุนคงที่			
ค่าเสื่อมราคาเรือประมง	1,974 (1.15%)	-	-
ค่าเสื่อมราคาเครื่องยนต์	1,190 (.70%)	-	-
ค่าเสียโอกาสในสินทรัพย์ลงทุน	270 (.16%)	-	-
รวมต้นทุนคงที่	3,434 (2.00%)	- (0%)	- (0%)
กำไรจากการดำเนินงาน	36,690 (21.44%)	18,107 (26.99%)	21,133 (36.60%)

อภิปรายผลการวิจัย

จากผลการศึกษาระบบการผลิตหอยไฟไหม้พบว่าด้านปัจจัยนำเข้าในการผลิตมีความสอดคล้องกับแนวคิดของบรรลุ พุฒิกร และคณะ (2549) ซึ่งกล่าวว่า ปัจจัยนำเข้าในการผลิต ประกอบด้วย (1) ปัจจัยการผลิตผันแปร (Variable Inputs) คือ ปัจจัยการผลิตที่สามารถเปลี่ยนแปลงตามปริมาณการใช้ในช่วงระยะเวลาของการผลิตได้ (2) ปัจจัยคงที่ (Fixed Inputs) คือ ปัจจัยที่ผู้ผลิตกำหนดให้คงที่หรือไม่สามารถเปลี่ยนแปลงปริมาณการใช้ได้ในช่วงระยะเวลาของการผลิต และ (3) ปัจจัยที่ควบคุมไม่ได้ (Random Inputs) ปัจจัยประเภทนี้มักจะเกี่ยวข้องกับธรรมชาติแต่ปัจจัยส่วนหนึ่งเป็นผลมาจากพลังทางเศรษฐกิจต่าง ๆ ภายนอกซึ่งไม่สามารถควบคุมได้ เช่น ฤดูกาลผลิตในแต่ละปีแตกต่างกัน ไม่สามารถจะควบคุมให้คงที่เหมือนกันทุก ๆ ปีได้ แม้จะสามารถควบคุมปัจจัยอื่น ๆ ได้ส่วนด้านกระบวนการผลิตนั้นมีความสอดคล้องกับแนวคิดเกี่ยวกับกระบวนการผลิตของธนูฉิม พิมพิทักษ์ (2556) ซึ่งกล่าวว่าการผลิตเป็นกระบวนการเปลี่ยนแปลงปัจจัยการผลิตต่าง ๆ ให้เป็นผลผลิต อาจอยู่ในรูปของสินค้าหรือบริการ การผลิตของธุรกิจอาจอยู่ในรูปของกระบวนการผลิต กระบวนการจัดจำหน่าย และกระบวนการให้บริการ นอกจากนี้จะเห็นได้ว่ารูปแบบการทำประมงหอยไฟไหม้มีลักษณะที่ไม่ซับซ้อน ไม่มีการกำหนดมาตรฐานการผลิต ไม่มีการควบคุมคุณภาพในการผลิต มีการใช้เครื่องมือในการจับหอยไฟไหม้ที่ได้จากการผลิตเองหรือดัดแปลงจากวัสดุที่หาได้ง่ายและราคาประหยัด เช่น คราด ทับพี ค้อน ถังมือ ถังอวน ถัง และใช้แรงงานคนในการทำประมง ซึ่งทำให้ใช้เวลาในการทำประมงนานแต่ผลผลิตที่ได้ น้อยกว่าการใช้เครื่องจักร ไม่คุ้มค่าในการใช้แรงงานและการลงทุนอันจะส่งผลต่อความยั่งยืนในการประกอบอาชีพของชาวประมง แต่จะเป็นผลดีต่อการอนุรักษ์ทรัพยากรหอยไฟไหม้ตามธรรมชาติ ทำให้อัตราเกิดของหอยมีมากกว่าการบริโภค และพบว่ามีความสอดคล้องกับอิทธิกริช สงรักษ์ (2548) พบว่า สภาวะการประมงหอยตลับ

ในบริเวณชุมชนบ้านแหลมและบ้านท่าเรือ ในตำบลวังวน อำเภอกันตัง จังหวัดตรัง ชาวประมงส่วนใหญ่ประกอบอาชีพประมงหอยตลับเป็นอาชีพหลัก โดยใช้เรือหางยาว เครื่องมือประมงที่ใช้ ได้แก่ คราดมือและคราดลากเครื่อง และผลการศึกษาระบบการตลาด พบว่า มีความสอดคล้องกับนิธนา เอี่ยมสะอาด และ สนิหนาท โชคดีเกิง (2558) ซึ่งได้ศึกษาวิถีตลาดของปลากระบอก พบว่า มีวิถีตลาดคือ (1) ชาวประมงจำหน่ายผลผลิตให้แก่ร้านอาหาร ผู้รับจัดงานเลี้ยงต่าง ๆ ผ่านไปยังผู้บริโภคในอำเภอบ้านดอน (2) ชาวประมงจำหน่ายผลผลิตให้แก่แพเอกชนรายย่อย ผ่านไปยังแพเอกชนรายใหญ่ เพื่อกระจายผลผลิตไปยังร้านอาหาร ผู้รับจัดงานเลี้ยงต่าง ๆ ตลาดสดในอำเภอบ้านดอน ผู้บริโภคในอำเภอบ้านดอน (3) ชาวประมงจำหน่ายผลผลิตแก่แพเอกชนรายใหญ่โดยตรงเพื่อกระจายผลผลิตไปยังร้านอาหาร ผู้รับจัดงานเลี้ยงต่าง ๆ ตลาดสด ตลาดนัดทั้งในอำเภอบ้านดอนและนอกอำเภอบ้านดอน ผู้บริโภค (4) ชาวประมงจำหน่ายผลผลิตแก่พ่อค้าในท้องถิ่น เพื่อกระจายผลผลิตไปยังแพเอกชนรายใหญ่ ตลาดสด ตลาดนัดทั้งในอำเภอบ้านดอนและนอกอำเภอบ้านดอน ผู้บริโภค และ (5) ชาวประมงจำหน่ายผลผลิตแก่ผู้บริโภคในอำเภอบ้านดอนโดยตรง เมื่อพิจารณารูปแบบของตลาดพบว่าระบบการตลาดของหอยไฟไหม้เป็นระบบที่มีผู้ขายน้อยราย สอดคล้องกับแนวคิดของรัตนาศายคณิต (2548) ซึ่งกล่าวว่าตลาดผู้ขายน้อยรายเป็นตลาดที่มีผู้ขายจำนวนน้อย ผลิตสินค้าออกมาขายในตลาดที่มีผู้ซื้อจำนวนมาก สินค้าของผู้ผลิตแต่ละรายอาจมีลักษณะเหมือนกันทุกประการ หรือมีความแตกต่างกันบ้างในทัศนะของผู้ซื้อก็ได้ การเข้าหรือออกจากตลาดของผู้ผลิตรายใหม่อาจทำได้ยากเพราะมีปัจจัยบางอย่างที่เป็นอุปสรรคการกำหนดราคาและปริมาณการผลิต ไม่สามารถดำเนินมาตรการหรือไม่สามารถกำหนดราคาขายได้อย่างอิสระ แต่เมื่อพิจารณาจากการกำหนดราคาขายนั้น พบว่า ไม่เป็นไปตามแนวคิดของการตลาดที่มีผู้ขายน้อยราย เนื่องจากหอยไฟไหม้เป็นสินค้าที่เน่าเสีย

หรือเสื่อมคุณภาพได้ง่ายจึงจำเป็นต้องจัดส่งให้ถึงผู้บริโภคคนสุดท้ายให้เร็วที่สุด ดังนั้นจึงไม่สามารถกำหนดราคาได้โดยอิสระ พบว่าผู้กำหนดราคาคือพ่อค้าส่ง นอกจากนี้เมื่อพิจารณาจากความหลากหลายของช่องทางการจัดจำหน่ายแล้ว อาจกล่าวได้ว่าผลผลิตจากหอยไฟไหม้ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคอย่างแพร่หลาย ทั้งนี้เนื่องจากเมื่อนำไปปรุงอาหารแล้วมีราคาสูงกว่าต้นทุนการซื้อถึง 7 เท่า และสามารถสร้างรายได้ให้แก่ผู้ที่เกี่ยวข้องในระบบตลาดในระดับที่ดี และเมื่อพิจารณาความแตกต่างระหว่างราคาที่ชาวประมงได้รับพบว่า ชาวประมงจำหน่ายได้ในราคาที่เพิ่มขึ้นตามช่องทางที่เลือก ตั้งแต่ 15 บาท ถึง 25 บาท นอกจากนี้ยังพบว่าไม่มีการแปรรูปหอยไฟไหม้ อาจเนื่องจากปริมาณหอยที่จับได้ยังไม่เพียงพอต่อการบริโภค

ส่วนผลการศึกษาด้านทุนและผลตอบแทนจากการทำประมงหอยไฟไหม้ แสดงให้เห็นว่าชาวประมงที่มีรูปแบบของการใช้ยานพาหนะที่ต่างกันได้รับผลตอบแทนจากการทำประมงต่อรายต่อปีแตกต่างกัน กล่าวคือ ชาวประมงที่เป็นเจ้าของเรือได้รับผลตอบแทนทางเศรษฐกิจสูงสุด 171,145 บาท รองลงมาคือชาวประมงที่เช่าเรือได้รับผลตอบแทนทางเศรษฐกิจสุทธิ 67,093 บาท และชาวประมงที่ใช้บริการของผู้ค้าส่งได้รับผลตอบแทนทางเศรษฐกิจสุทธิ 57,742 บาท เนื่องจากชาวประมงที่เป็นเจ้าของเรือมีความถี่ในการออกไปทำประมงมากกว่าและสามารถเคลื่อนย้ายพื้นที่ทำประมงในแต่ละครั้งได้โดยอิสระและใช้จำนวนแรงงานในการทำประมงมากกว่าชาวประมงที่เช่าเรือและชาวประมงที่ใช้บริการยานพาหนะของผู้ค้าส่ง แต่เมื่อพิจารณาจากอัตราส่วนของกำไรจากการดำเนินงานพบว่า ชาวประมงที่ใช้บริการเรือของผู้ค้าส่งมีอัตรากำไรจากการดำเนินงานมากที่สุด (36.60%) รองลงมาคือชาวประมงที่เช่าเรือ (26.00%) และชาวประมงที่เป็นเจ้าของเรือ (21.44%) เนื่องจากชาวประมงที่ใช้บริการเรือมีต้นทุนผันแปรเฉพาะค่าวัสดุ ค่าแรงงานในคร่าวเรือ และค่าเสียโอกาสในต้นทุนผันแปร และไม่มีต้นทุนคงที่ที่เกิดจากค่าเสื่อมราคาเรือประมง ค่าเสื่อมราคาเครื่องยนต์และค่าเสียโอกาสในสินทรัพย์ลงทุน ส่วนชาวประมงที่เช่าเรือประมงนั้น มีต้นทุนโครงสร้างต้นทุนเช่นเดียวกันกับชาวประมงที่ใช้บริการยานพาหนะของผู้ค้าส่ง แตกต่างกันเฉพาะส่วนของค่าเช่าเรือประมงเมื่อพิจารณาสัดส่วนของต้นทุนต่อการผลตอบแทนทางเศรษฐกิจสุทธิพบว่า ต้นทุนที่สูงที่สุดในการทำประมงคือค่าแรงงานในคร่าวเรือ เมื่อพิจารณาแยกตามรูปแบบของการใช้ยานพาหนะพบว่า ที่เป็นเจ้าของยานพาหนะมีต้นทุนค่าแรงงานในคร่าวเรือมากที่สุด (ร้อยละ 42.42) รองลงมาคือค่าน้ำมันเชื้อเพลิง (ร้อยละ 25)

ชาวประมงที่เช่ายานพาหนะมีต้นทุนค่าแรงงานในคร่าวเรือมากที่สุด (ร้อยละ 66.26) รองลงมาคือ ค่าเช่าเรือประมง (ร้อยละ 6.63) ชาวประมงที่ใช้บริการยานพาหนะของผู้ค้าส่งมีต้นทุนค่าแรงงานในคร่าวเรือมากที่สุด (ร้อยละ 62) รองลงมาคือค่าวัสดุ (ร้อยละ 1.39) มีความสอดคล้องกับผลการวิจัยของนรินทร์ เนียมนุษ (2557) ซึ่งได้ศึกษาห่วงโซ่อุปทานสัตว์น้ำอ่าวบ้านดอน กรณีศึกษาปูม้า ปูทะเล และปูแสมและพบว่าต้นทุนการทำประมงปูของชาวประมงในพื้นที่อ่าวบ้านดอน จังหวัดสุราษฎร์ธานีแตกต่างกันตามชนิดของปูที่จับและประเภทของเครื่องมือในการจับ โดยการทำประมงปูแสมมีต้นทุนที่สูงที่สุด คือ ค่าจ้างแรงงาน ทั้งนี้เนื่องจากการทำประมงปูแสมไม่ต้องออกเรือไปในทะเล แต่ต้องใช้แรงงานในการเดินจับปูแสมตามพื้นที่ต่าง ๆ ส่วนการทำประมงปูม้าด้วยลอบปู วนปู และการทำประมงปูทะเล มีต้นทุนที่สูงที่สุดคือต้นทุนค่าวัสดุ เช่น ลอบปู วนปู เป็นต้น

สรุป

จากการศึกษาระบบการผลิต ระบบการตลาด ต้นทุนและผลตอบแทนจากการทำประมงหอยไฟไหม้ พบว่าชาวประมงมีปัจจัยนำเข้าในการผลิตได้แก่ เรือประมง เครื่องยนต์ น้ำมันเชื้อเพลิง แรงงานในคร่าวเรือ ใช้เวลาในการทำประมงประมาณวันละ 8-10 ชั่วโมง ได้ผลผลิตครั้งละประมาณ 21-30 กิโลกรัมต่อรายมีการจำหน่ายผลผลิต 4 ช่องทาง คือ จำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคโดยตรง จำหน่ายให้แก่ร้านอาหารไปส่งผู้บริโภคจำหน่ายผ่านผู้ค้าปลีกไปส่งผู้บริโภค จำหน่ายผ่านผู้ค้าส่งสู่ผู้ค้าปลีกไปยังผู้บริโภคทั้งในพื้นที่และนอกพื้นที่ ชาวประมงมีต้นทุนและกำไรจากการดำเนินงานแตกต่างกันตามรูปแบบของการใช้ยานพาหนะที่ใช้ในการทำประมง ได้แก่ ผู้ที่เป็นเจ้าของยานพาหนะมีต้นทุนรวม 134,455 (78.56%) มีกำไรจากการดำเนินงาน 36,690 (21.44%) บาทต่อปี และผู้ที่เช่าเรือประมงมีต้นทุนรวม 48,986 (73.01%) บาทต่อปี มีกำไรจากการดำเนินงาน 18,107 (26.99%) บาทต่อปี ผู้ที่ใช้บริการเรือประมงของผู้ค้าส่งมีต้นทุนรวม 36,609 (63.40%) บาทต่อปี กำไรจากการดำเนินงาน 21,133 (36.60%) บาทต่อปี ต้นทุนที่มีสัดส่วนของต้นทุนต่อผลตอบแทนทางเศรษฐกิจสุทธิที่สูงที่สุดคือ ค่าแรงงานในคร่าวเรือ ส่วนต้นทุนที่มีสัดส่วนรองลงมาของผู้ที่เป็นเจ้าของยานพาหนะคือ ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง สำหรับผู้ที่เช่ายานพาหนะมีต้นทุนที่มีสัดส่วนรองลงมาคือ ค่าเช่าเรือประมง และผู้ใช้บริการยานพาหนะของผู้ค้าส่งมีต้นทุนที่มีสัดส่วนรองลงมาคือ ค่าวัสดุ



ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการนำผลการวิจัยไปใช้

1. ควรส่งเสริมให้มีการเพิ่มผลผลิตจากการทำประมงให้มากขึ้นโดยการพัฒนาเครื่องมือในการทำประมงแทนการใช้คราด ท่พีพี หรือค้อนเพื่อลดสัดส่วนของต้นทุนค่าแรงงานต่อผลตอบแทนสุทธิ
2. ควรส่งเสริมให้ชาวประมงที่เป็นเจ้าของยานพาหนะลดต้นทุนในการผลิตโดยใช้ยานพาหนะร่วมกันหลายรายเพื่อให้ต้นทุนค่าน้ำมันเชื้อเพลิงลดลง
3. ควรส่งเสริมให้ชาวประมงมีบทบาทในการกำหนดราคามากขึ้นแทนการกำหนดราคาโดยพ่อค้าคนกลาง เช่น ให้มีการรวมตัวกันเพื่อบริหารช่องทางการจัดจำหน่ายหรือให้มีการติดตามข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับราคา
4. ควรส่งเสริมให้ชาวประมงมีการติดตามข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับราคาสินค้าเกษตรเพื่อการวางแผนการผลิตและการจำหน่าย

ข้อเสนอแนะเพื่อในการวิจัยครั้งต่อไป

1. การเก็บรวบรวมข้อมูลด้านรายได้ รายจ่าย ในครัวเรือน รายได้และผลตอบแทนจากการทำประมง ควรดำเนินการโดยให้กลุ่มตัวอย่างบันทึกรายละเอียดตามฤดูกาล เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ใกล้เคียงความเป็นจริงมากที่สุด
2. ควรศึกษาแนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลผลิตหอยไฟไหม้
3. ควรศึกษาเรื่องแนวทางการพัฒนาเครื่องมือในการทำประมงหอยไฟไหม้

เอกสารอ้างอิง

- จิรินทร์ ฉေးเชยชม. (ผู้ให้สัมภาษณ์). สงบ สิงสันจิตร์ (ผู้สัมภาษณ์). ที่ 95/1 หมู่ที่ 5 ตำบลพุมเรียง อำเภอยะยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี. เมื่อวันที่ 4 มิถุนายน 2556.
- ธนวุฒิ พิมพ์กี. (2556). *การเป็นผู้ประกอบการทางธุรกิจ*. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- นรินทร์ เนียมนุษ และ รัฐธรรม ภูริสัมพันธ์. (2557). *ห่วงโซ่อุปทานสัตว์น้ำอ่าวบ้านดอน กรณีศึกษาปูม้า ปูทะเล และปูแสม*. สุราษฎร์ธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี.
- นินนา เอี่ยมสะอาด และ สนิหนาท โชคดีเกิง. (2558). *ห่วงโซ่อุปทานสัตว์น้ำอ่าวบ้านดอน จังหวัดสุราษฎร์ธานี: กลุ่มปลาและหมึก*. สุราษฎร์ธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี.

- บรรลุ พุฒิก, ศานิต เก้าเอี้ยน และ เอื้อ สิริจินดา. (2549). *เศรษฐศาสตร์การผลิตทางการเกษตร*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- รัตน สายสนิท. (2548). *เศรษฐศาสตร์เพื่อการจัดการ*. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สงบ สิงสันจิตร์ และ พงศกร ศยามล. (2557). *ห่วงโซ่อุปทานของสัตว์น้ำอ่าวบ้านดอน จังหวัดสุราษฎร์ธานี กรณีศึกษาหอยลาย หอยตลับลาย หอยขาว หอยไฟไหม้ และหอยก้น*. สุราษฎร์ธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี.
- อภิรักษ์ สงรักษ์. (2550). *สมภาวะการประมงหอยตลับในชุมชนตำบลวังวน อำเภอกันตัง จังหวัดตรัง*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

Translated Thai References

- Choe Choe Chom, J. (interviewee). Singsunjit, S. (Interviewer). 95/1 Mu 5, Phumrieng Subdistrict, Chaiya District, SuratThani Province, June 4, 2013. [in Thai]
- Iamsa-ard, N., & Chokdamkeang, S. (2015). *The Supply Chain of Aquatic Animals in the Gulf of Bandon Surat Thani Province: Case Study Fish and Squid*. Surat Thani: Suratthani Rajabhat University. [in Thai]
- Neamnut, N., & Purisumpan, R. (2014). *Supply Chain of Aquatic Animals from Ao Ban Don (Ban Don Bay): Case Study of Blue Crab, Black Crab and Mangrove Crab*. Surat Thani: Suratthani Rajabhat University. [in Thai]
- Pimki, T. (2013). *Entrepreneur*. Bangkok: Odean Store. [in Thai]
- Phthigorn, B., Kaoian, S., & Sirichinda, U. (2007). *Agricultural Production Economics*. Bangkok: Kasetsart University. [in Thai]
- Saisanit, R. (2006). *Managerial Economics*. Bangkok: Chulalongkorn University. [in Thai]
- Singsunjit, S., & Sayamol, P., (2014). *Supply Chain Management of Aquatic Animals in Ao Bandon: The Case Study for Clams in Surat Thani Province*. Surat Thani: Suratthani Rajabhat University. [in Thai]
- Songrak, A. (2007). *Fishery Status of Hard Clam (Meretrix meretrix) in Wang Won Subdistrict, Kantang District, Trang Province*. Bangkok: Kasetsart University. [in Thai]

