ใบรับรองวิทยานิพนธ์

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (ธุรกิจการเกษตร)

ปริญญา

ธุรกิจการเกษตร | เศรษฐศาสตร์เกษตรและทรัพยากร

สาขา | **ภาควิชา**

เรื่อง การวิเคราะห์ความได้เปรียบเชิงแข่งขันในผลิตภัณฑ์ปลานิลแช่แข็งในประเทศไทย

An Analysis of Competitive Advantage of Thailand's Frozen Tilapia Products

นามผู้วิจัย นางสาวสุภาวินี ทัศนสุวรรณ

ได้พิจารณาเห็นชอบโดย

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ .....

(รองศาสตราจารย์วินัย พุทธกูล, Ph.D.)

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ .....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิชาต ดะลุณเพธย์, Ph.D.)

หัวหน้าภาควิชา .....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิศิษฐ์ ลิ้มสมบุญชัย, Ph.D.)

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์รับรองแล้ว

.....

(รองศาสตราจารย์กัญจนา ธีระกุล, D.Agr.)

คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย

วัน ..... **เดือน** ..... **พ.ศ.** .....

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วิทยานิพนธ์

เรื่อง

การวิเคราะห์ความได้เปรียบเชิงแข่งขันในผลิตภัณฑ์ปลานิลแช่แข็งของประเทศไทย

An Analysis of Competitive Advantage of Thailand's Frozen Tilapia Products

โดย

นางสาวสุภาวินี ทัศนสุวรรณ

เสนอ

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
เพื่อความสมบูรณ์แห่งปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (ธุรกิจการเกษตร)
พ.ศ. 2557

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สุภาวินี ทัศนสุวรรณ 2557: การวิเคราะห์ความได้เปรียบเชิงแข่งขันในผลิตภัณฑ์ปลานิลแช่แข็งของประเทศไทย ปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (ธุรกิจการเกษตร)
สาขาธุรกิจการเกษตร ภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตรและทรัพยากร
อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก: รองศาสตราจารย์วินัย พุทธกูล, Ph.D. 161 หน้า

การวิเคราะห์ความได้เปรียบเชิงแข่งขันในผลิตภัณฑ์ปลานิลแช่แข็งของประเทศไทย มีวัตถุประสงค์ 3 ข้อ คือ ข้อแรกศึกษาระบบธุรกิจอุตสาหกรรมปลานิลของประเทศไทย โดยใช้แนวคิดระบบธุรกิจการเกษตร ข้อสองวิเคราะห์ความได้เปรียบเชิงแข่งขันในผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งของประเทศไทย โดยใช้แนวคิดความได้เปรียบเชิงแข่งขันของ Michael E. Porter และข้อสุดท้ายเพื่อศึกษา และพัฒนากลยุทธ์อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งของประเทศไทย โดยใช้ TOWS Matrix งานวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยเก็บรวมรวบข้อมูลปฐมภูมิจากการสัมภาษณ์ผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิต ผลิตภัณฑ์ดังกล่าว และข้อมูลทุติยภูมิจากบทความ และเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ผลการศึกษาพบว่า ระบบย่อยปัจจัยการผลิตมีปัญหาในเรื่องของต้นทุนการผลิตสูง โดยเฉพาะค่าอาหาร ระบบย่อยการผลิต ปลานิลที่เลี้ยงในบ่อดิน มีปัญหาเรื่องของกลิ่นโคลน ระบบย่อยการรวบรวมและการจัดหา พ่อค้าคนกลางจะเป็นผู้กำหนดราคารวมทั้งปริมาณการซื้อจากเกษตรกร ส่วนการศึกษาความได้เปรียบเชิงแข่งขันในผลิตภัณฑ์เนื้อปลานิลแบบฟิลเล่แช่แข็งนั้น ประเทศไทยมีความได้เปรียบเชิงแข่งขันในผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่มากกว่าประเทศเวียดนามมีความได้เปรียบอยู่ในระดับน้อยมาก (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 0.5) ส่วนการวิเคราะห์กลยุทธ์มีข้อเสนอแนะผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์เนื้อปลานิลแบบฟิลเล่แช่แข็ง คือ การสร้างความแตกต่างให้กับผลิตภัณฑ์ และหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชนให้ข้อมูลข่าวสารแก่ผู้ประกอบการรวมทั้งช่วยเหลือปัญหาต่าง ๆ เกี่ยวกับการส่งออก

_____ _____ ___ / ___ / ___

ลายมือชื่อนิสิต ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

Supawinee Thasanasuwan 2014: Analysis of Competitive Advantage of Thailand's Frozen Tilapia Products. Master of Arts (Agribusiness), Major Field: Agribusiness, Department of Agricultural and Resource Economics. Thesis Advisor: Associate Professor Winai Puttakul, Ph.D. 161 pages.

An Analysis of Competitive Advantage of Thailand's Frozen Tilapia Fillet Product. The objectives of this research are to study agribusiness system, to analyze the competitive advantage of Thailand's frozen Tilapia fillet product and to develop strategic plan for the product. The qualitative analysis research was conducted by studying the agribusiness system in conjunction with studying the competitive advantage theory of Michael E. Porter and primary data from expert persons of related product, secondary data were gathered from related articles and research documents.

The input sub sector of tilapia business faces many issues, which include high production cost due to hight feed price, mud smell for fishes raised in mud pond, and procurement price and volume fixation by middleman. When compared with Vietnam, Thailand has minimal advantage in the competitive advantage our Vietman (average = 0.5) to export tilapia to USA. The recommendation from this study were that Thailand should increase production yield and diversity and create the network of related organizations for sharing knowledge and assisting in the export of tilapia fillet product.

_____ _____ __ / __ / __

Student's signature Thesis Advisor's signature

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบพระคุณรองศาสตราจารย์ ดร.วินัย พุทธกูล อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก ที่ได้กรุณาให้คำปรึกษา ชี้แนะแนวทางต่างๆ ตลอดจนแก้ไขปัญหาข้อบกพร่องในการทำวิทยานิพนธ์มาโดยตลอด และขอขอบคุณ ผศ.ดร.อภิชาต ดะลุณเพชย์ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม และรองศาสตราจารย์นงนุช อังยุรีกุล ที่ได้กรุณาให้คำแนะนำเพิ่มเติมเนื้อหาในส่วนที่เป็นประโยชน์เพื่อความสมบูรณ์ยิ่งขึ้นของการทำวิทยานิพนธ์ จนการจัดทำวิทยานิพนธ์สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

ขอขอบพระคุณเจ้าหน้าที่บริษัทส่งออกผลิตภัณฑ์ปลานิลแช่แข็งทุกท่าน และคุณปิยะ อาจสัญจร ที่ได้กรุณาอนุเคราะห์ข้อมูลและประสานงานติดต่อบริษัทผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่เกี่ยวข้อง และสละเวลาช่วยเหลือทางด้านการจัดเก็บข้อมูลที่นำมาใช้ในการศึกษาครั้งนี้

ท้ายสุดนี้ขอกราบขอบพระคุณของบิดา มารดา ขอขอบคุณญาติ ๆ และเพื่อน ๆ รวมถึงผู้มีพระคุณที่มิได้เอ่ยนาม ณ ที่นี้ทุกท่าน สำหรับความห่วงใย ความเข้าใจ ให้การสนับสนุนและให้กำลังใจตลอดมาจนสำเร็จการศึกษา ทำให้ผู้เขียนมีความมานะอดทน ตั้งใจในการทำเอกสารฉบับนี้ให้ลุล่วงสำเร็จไปได้ด้วยดี

สุภาวินี ทัศนสุวรรณ

มิถุนายน 2557

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สารบัญ

หน้า

สารบัญตาราง (3)

สารบัญภาพ (6)

บทที่ 1 บทนำ 1

ความสำคัญของปัญหา 1

วัตถุประสงค์การศึกษา 7

ขอบเขตการศึกษา 7

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ 8

นิยามศัพท์ 8

วิธีการศึกษา 8

บทที่ 2 การตรวจเอกสาร 13

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง 13

แนวคิดที่ใช้ในการศึกษา 19

กรอบแนวคิดในการศึกษา 33

บทที่ 3 ประวัติความเป็นมาของปลานิลในประเทศไทย และข้อมูลพื้นฐานผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งของประเทศไทย 34

ประวัติความเป็นมาของปลานิลในประเทศไทย 34

ข้อมูลพื้นฐานผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งในประเทศไทย 35

บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ 41

ส่วนที่ 1 ระบบธุรกิจอุตสาหกรรมปลานิลของประเทศไทย 42

ส่วนที่ 2 การศึกษาความได้เปรียบเชิงแข่งขันของผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งของประเทศไทยเปรียบเทียบกับประเทศเวียดนาม 86

ส่วนที่ 3 การศึกษาและพัฒนากลยุทธ์ในอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็ง 125

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

บทที่ 5 สรุปและข้อเสนอแนะ 132

สรุป 132

ข้อเสนอแนะที่ได้จากการศึกษา 136

แนวทางในการศึกษาครั้งต่อไป 138

เอกสารและสิ่งอ้างอิง 139

ภาคผนวก 145

ภาคผนวก ก ต้นทุนและผลตอบแทนการเลี้ยงปลานิลในประเทศ 146

ภาคผนวก ข แบบสัมภาษณ์ความได้เปรียบเชิงแข่งขันของผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งในประเทศไทย 150

ภาคผนวก ค แบบประเมินการให้คะแนนความได้เปรียบเชิงแข่งขันของผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งของประเทศไทย 157

ภาคผนวก ง ข้อมูลผู้ปฏิบัติงานด้านการผลิต ผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็ง 159

ประวัติการศึกษา และการทำงาน 161

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	ปริมาณการส่งออกเนื้อปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งของประเทศไทยแยกตามประเทศผู้นำเข้าช่วงปี พ.ศ. 2550-2553	2
2	ปริมาณการนำเข้าเนื้อปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งของสหรัฐอเมริกาจากประเทศต่าง ๆ ปี 2548-2553	4
3	มูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งของประเทศไทยไปยังสหรัฐอเมริกาในปี พ.ศ.2547-2553	5
4	มูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งของประเทศเวียดนามไปยังสหรัฐอเมริกาในปี พ.ศ.2547-2553	6
5	ตารางการวิเคราะห์ TOWS MATRIX	31
6	ผลผลิตของฟาร์มเลี้ยงปลานิลทั้งประเทศ (เฉพาะรายที่มีผลผลิต) ในภาคต่าง ๆ ปี 2549-2552	36
7	สถานที่ตั้งบริษัทที่มีการส่งออกผลิตภัณฑ์ปลานิลแช่แข็งของประเทศไทย	39
8	รายละเอียดทางโภชนาการอาหารเลี้ยงปลานิลชนิดเม็ดลอยน้ำ	47
9	รายละเอียดทางโภชนาการอาหารเลี้ยงปลานิลชนิดเม็ดจมน้ำ	47
10	ต้นทุนการสร้างกระชังลอยน้ำขนาด 5x5x2 เมตร	58
11	ข้อดี ข้อเสีย ของการเพาะเลี้ยงปลานิลในกระชัง	68

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
12	ข้อดี ข้อเสีย ของการเพาะเลี้ยงปลานิลในบ่อดิน	68
13	ราคาเฉลี่ยที่เกษตรกรขายได้ ภาคกลาง ปี พ.ศ. 2550 – 2555	73
14	ราคาเฉลี่ยขายส่ง ณ ตลาดไท จังหวัดปทุมธานี ปี พ.ศ. 2550 – 2555	73
15	ราคาขายปลีก ณ ตลาดกรุงเทพมหานคร ปี พ.ศ. 2550 – 2555	73
16	รูปแบบปลานิลและผลิตภัณฑ์ที่ประเทศไทยส่งออก ในปี พ.ศ. 2555	76
17	รูปแบบปลานิลและผลิตภัณฑ์ที่ไทยนำเข้า ในปี พ.ศ.2555	77
18	ปริมาณการนำเข้าปลานิลและผลิตภัณฑ์ปลานิล ของสหรัฐอเมริกา ปี 2548-2555	79
19	ปริมาณและมูลค่าการส่งออกปลานิลของประเทศจีน	81
20	ปริมาณและมูลค่าสัตว์น้ำจืดที่สำคัญทางเศรษฐกิจ ปี 2553	88
21	อัตราค่าจ้างขั้นต่ำรายเดือนแยกตามรายภาคของประเทศไทย ในปี พ.ศ. 2549-2554	91
22	อัตราค่าจ้างขั้นต่ำรายเดือนของประเทศเวียดนามแยกตามพื้นที่ ในปี พ.ศ. 2549 – 2554	103

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
23	ตารางเปรียบเทียบความได้เปรียบและเสียเปรียบเชิงแข่งขันในผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลแล่แช่แข็งของประเทศไทยกับประเทศเวียดนาม	113
24	การเปรียบเทียบอัตราการเติบโตของประเทศไทยและประเทศเวียดนามในปี พ.ศ. 2549-2554	119
25	TOWS Matrix อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ปลานิลแบบฟิลเล่แช่แข็ง	128
ตารางผนวกที่		
1	ต้นทุนการเลี้ยงปลานิลในบ่อดินด้วยการใช้วัตถุดิบท้องถิ่น ขนาด 1 ไร่	147
2	ต้นทุนการเลี้ยงปลานิลในบ่อดินด้วยอาหารเม็ดสำเร็จรูป ขนาด 1 ไร่	148
3	ต้นทุนการเลี้ยงปลานิลในกระชังด้วยอาหารเม็ดสำเร็จรูป ขนาด 1 ไร่	149

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	ความสัมพันธ์ระหว่างระบบย่อยต่าง ๆ ในโครงสร้างระบบธุรกิจการเกษตรตามแนวคิด ของ D.K. Desai	22
2	แบบจำลองเพชรที่สมบูรณ์	27
3	กรอบแนวคิดในการศึกษา	33
4	กระบวนการผลิตปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็ง	37
5	กระบวนการผลิตปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็ง (ต่อ)	38
6	ลักษณะบ่อดิน	55
7	กระชังแบบผูกติดกับที่	57
8	กระชังแบบทุนลอย	58
9	กรวยฟักไข่ปลานิล	63
10	ถาดอนุบาล	63
11	ระบบกรองน้ำ	63
12	กระเป๋าสะพายหนังปลานิล	70
13	กระเป๋าสตางค์หนังปลานิล	70

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่		หน้า
14	พวงกุญแจหนังปลานิล	71
15	วิถีการตลาดปลานิล	75
16	การนำเข้าสินค้าประมง อาทิเช่น ปลาสด เนื้อปลาสดแช่เย็นแช่แข็ง กุ้งแช่เย็นแช่ แข็ง เป็นต้น และอื่น ๆ ได้แก่ เนื้อปูแช่เย็นแช่แข็ง ปลาหมึกสด เป็นต้น	89
17	ผลิตภาพแรงงานจำแนกตามอุตสาหกรรม ปี พ.ศ. 2549-2554	90
18	อัตราการว่างงานของประเทศไทยปี พ.ศ. 2549 – 2554	91
19	แผนภาพแสดงปัจจัยที่สร้างความได้เปรียบและเสียเปรียบ เชิงแข่งขันของประเทศไทย	99
20	มูลค่าการนำเข้าสินค้าประมง อาทิเช่น ปลาสด เนื้อปลาสดแช่เย็น แช่แข็ง กุ้งแช่เย็นแช่ แข็ง เป็นต้น และอื่น ๆ ได้แก่ เนื้อปูแช่เย็นแช่แข็ง ปลาหมึกสด เป็นต้น	101
21	อัตราการว่างงานของประเทศเวียดนามปี พ.ศ. 2549 – 2554	102
22	แผนภาพแสดงปัจจัยที่สร้างความได้เปรียบละเสียเปรียบเชิงแข่งขัน ของประเทศเวียดนาม	112

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

บทที่ 1

บทนำ

ความสำคัญของปัญหา

การประมงเป็นสาขาเกษตรกรรมมีความสำคัญต่อเศรษฐกิจของประเทศมาก เพราะกิจการประมงทำให้อุตสาหกรรมใกล้เคียงเจริญขึ้นและให้อาหารโปรตีนที่มีคุณภาพสูง มีราคาถูกแก่ประชาชนภายในประเทศ คนไทยนิยมบริโภคสินค้าประมงกันเกือบทุกวันยิ่งกว่านั้นสินค้าประมงนับเป็นสินค้าเศรษฐกิจที่มีการผลิตเพื่อส่งออกซึ่งผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่แข็งของประเทศไทยถือได้ว่าเป็นที่นิยมของตลาดต่างประเทศเป็นอย่างมาก โดยการจัดส่งผลิตภัณฑ์ประมงต่าง ๆ ไปจำหน่ายในตลาดต่างประเทศเป็นการช่วยแก้ไขปัญหาดุลการค้าระหว่างประเทศทางหนึ่ง สินค้าประมงของไทยที่ทำรายได้หลัก ได้แก่ สินค้ากลุ่มกุ้ง ผลิตภัณฑ์ทูน่ากระป๋อง และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่แข็งในรูปแบบต่าง ๆ เป็นต้น ภายใต้สถานการณ์ปัจจุบันผู้ส่งออกสินค้าหลักอย่างสินค้าประมงโดยเฉพาะกุ้งและปลาทูน่าของไทยต้องเผชิญปัญหานานัปการ ทั้งวัตถุดิบขาดแคลน ราคาวัตถุดิบสูงขึ้นตามต้นทุนการทำประมง และแนวโน้มเงินบาทแข็งค่า ตลอดจนมาตรการทางการค้าของประเทศคู่ค้ามีความเข้มงวด ส่งผลให้การส่งออกสินค้าประมงของไทยขยายตัวได้จำกัด ทางเลือกหนึ่งที่คาดว่าจะช่วยบรรเทาผลกระทบจากการพึ่งพาการส่งออกสินค้าประมงเพียงไม่กี่ชนิดคือ การหันมาขยายการส่งออกสินค้าประมงชนิดใหม่ๆ โดยเฉพาะปลานิล ซึ่งคาดว่าจะกลายเป็นสินค้าประมงที่สามารถสร้างรายได้ให้แก่ประเทศไทยได้มากเช่นเดียวกับกุ้งและปลาทูน่า (สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2551)

ประเทศไทยมีการส่งออกผลิตภัณฑ์เนื้อปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งไปยังประเทศสหรัฐอเมริกามากที่สุด รองลงมา คือ สหภาพยุโรป และกลุ่มประเทศตะวันออกกลาง ดังตารางที่ 1 การส่งออกผลิตภัณฑ์ดังกล่าวในปี 2550-2553 พบว่าสหรัฐอเมริการนั้นอัตราเพิ่มเฉลี่ยของมูลค่าการส่งออกเท่ากับ 16.74 ในขณะที่อัตราเพิ่มเฉลี่ยในด้านมูลค่าของสหภาพยุโรปและกลุ่มประเทศตะวันออกกลางมีแนวโน้มลดลง สหรัฐอเมริกาจึงเป็นประเทศคู่ค้าหลักในการส่งออกผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งของประเทศไทยที่ควรให้ความสำคัญ

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ตารางที่ 1 ปริมาณการส่งออกเนื้อปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งของประเทศไทยแยกตามประเทศผู้นำเข้าช่วงปี 2550-2553

ประเทศ	2550		2551		2552		2553		อัตราเพิ่มเฉลี่ย	
	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (ล้านบาท)	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (ล้าน)	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (ล้านบาท)	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (ล้านบาท)	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (ล้านบาท)
ญี่ปุ่น	21.84	2.92	3.59	0.36	1.27	0.17	0.00	0.00	-28.73	-40.15
ไต้หวัน	4.98	0.57	6.11	1.25	0.29	0.02	2.1	0.1	10.86	14.30
ซาอุดิอาระเบีย	456.84	17.65	252.89	9.05	115.18	3.74	13.21	0.55	-62.54	-64.23
สาธารณรัฐอาหรับเอมิเรต	113.23	4.76	0.00	0.00	11.7	0.44	9	0.39	-61.54	-55.68
สหรัฐอเมริกา	844.44	166.02	1,036.00	157.18	435.8	75.25	796.05	156.27	15.80	16.74
แคนาดา	19.65	2.29	30.65	3.7	0.00	0.00	0.00	0.00	-22.01	-19.21
เบลเยี่ยม	124.27	9.64	42.28	2.1	83.62	4.92	0.01	0.00	-22.73	-14.64
ฝรั่งเศส	531.83	32.37	131.65	7.19	0.00	0.00	0.00	0.00	-87.62	-88.89
เยอรมัน	106.01	23.15	29.62	7.19	28.25	8.95	23.46	8.04	-31.21	-18.21
อิตาลี	370.51	38.32	195.34	21.3	172.36	19.37	35.75	4.88	-46.10	-42.76
เนเธอร์แลนด์	45.77	3.48	42.73	3.06	43.62	2.57	0.00	0.00	-34.85	-42.69
สหราชอาณาจักร	138.94	12.5	104.79	5.45	103.76	6	0.00	0.00	-41.85	-48.77
อื่น ๆ	49.44	2.38	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
รวม	**2827.75**	**316.05**	**1,875.65**	**217.83**	**995.85**	**121.43**	**879.55**	**170.32**	**-412.52**	**-404.19**

ที่มา: กรมประมง (2555)

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สำหรับผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งนั้นเป็นหนึ่งในอุตสาหกรรมสินค้าประมงแช่แข็งที่สร้างรายได้ และถือได้ว่าเป็นแหล่งจ้างงานที่สำคัญ ทั้งนี้เพราะขั้นตอนในการผลิตจำเป็นต้องใช้แรงงานในการผลิตเป็นจำนวนมาก รวมทั้งยังปีนอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอื่น ๆ ในลักษณะการเชื่อมโยง อาทิเช่น ธุรกิจเกี่ยวกับการแปรรูป ห้องเย็น เป็นต้น นอกจากนี้ภาครัฐให้การส่งเสริม สนับสนุน และมีแผนผลักดันปลานิลเป็นสัตว์น้ำจืดเศรษฐกิจตัวใหม่อย่างชัดเจน มีการจัดทำยุทธศาสตร์การพัฒนาปลานิล เพื่อให้สามารถเพิ่มผลผลิตให้เพียงพอต่อความต้องการของตลาดต่างประเทศ รวมถึงการตรวจสอบและรับรองมาตรฐานโรงงาน และผลิตภัณฑ์ปลานิลแช่แข็งโดยการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety) จากประเทศนำเข้าที่สำคัญ และบางโรงงานมีการนำมาตรการการควบคุมการผลิตมาใช้ เช่น GMP (Good Manufacturing Practice) และ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) เป็นต้น ซึ่งการพัฒนาดังที่กล่าวมานั้นส่งผลให้อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แช่แข็งของประเทศไทยมีการพัฒนาในตัวผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐานและเป็นที่ยอมรับแก่ตลาดโลกเพิ่มขึ้น (กรมประมง, 2553)

สหรัฐอเมริกาเป็นประเทศที่มีการนำเข้าและบริโภคปลานิลเป็นอันดับหนึ่งของโลก วงการตลาดสัตว์น้ำในสหรัฐอเมริกาได้ขนานนามปลานิลว่า “Fish of the 90’s” ในปี พ.ศ.2536 การบริโภคปลานิลในสหรัฐอเมริกามีปริมาณเพียง 0.08 กิโลกรัมต่อคนต่อปี แต่ในปี พ.ศ.2538 เป็นต้นมาอัตราการบริโภคปลานิลในสหรัฐอเมริกาเพิ่มขึ้นประมาณร้อยละ 20 ต่อคนต่อปี ปลานิลเป็นปลาน้ำจืดที่มีผู้นิยมบริโภคเป็นอันดับที่ 5 ของอาหารจำพวกปลาในประเทศสหรัฐอเมริกา (ประพันธ์ โนระดี, 2550) ประเทศสหรัฐอเมริกานำเข้าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวจากประเทศในภูมิภาคเดียวกับประเทศไทย ตารางที่ 2 อาทิเช่น จีน อินโดนีเซีย ไต้หวัน และเวียดนาม ซึ่งประเทศจีนนั้นถือได้ว่าเป็นผู้ส่งออกผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งรายใหญ่ในภูมิภาคเอเชีย แต่ทว่าประเทศจีนก็มีข้อจำกัดในการเลี้ยงคือ สภาพอากาศซึ่งช่วงฤดูหนาวประเทศจีนต้องหยุดการเลี้ยงปลานิล ทำให้สหรัฐอเมริกามีการนำเข้าผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งจากประเทศอื่น ๆ ร่วมด้วย

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ตารางที่ 2 ปริมาณการนำเข้าเนื้อปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งของสหรัฐอเมริกาจากประเทศต่าง ๆ ปี 2548-2553

(หน่วย: พันตัน)

ประเทศ	2548	2549	2550	2551	2552	2553	อัตราเพิ่มเฉลี่ย
จีน	44.1	63.3	87.5	90.28	100	104	0.20
อินโดนีเซีย	6.4	7.1	8.6	9.6	8.7	9	0.07
ไต้หวัน	3.1	3.1	2.6	2	2.3	2.5	0.03
ไทย	0.9	0.2	0.1	0.4	0.3	0.2	0.23
เอกวาดอร์	0.3	0.2	0.4	0.4	1.1	0.9	0.45
เวียดนาม	0.1	0	0.1	0.1	0.2	0.2	0.60
อื่น ๆ	0.8	0.5	1.5	0.9	1.3	1.5	0.36
รวม	**55.7**	**74.5**	**100.7**	**103.6**	**114.2**	**141**	**1.94**

ที่มา: Globefish (2012)

ถึงแม้ว่าปริมาณการนำเข้าผลิตภัณฑ์ปลานิลปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งจากประเทศเวียดนามจะไม่สูงมาก แต่ทว่าปริมาณการนำเข้าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวนั้นแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง เมื่อพิจารณาอัตราเพิ่มเฉลี่ย พบว่า ประเทศเวียดนามมีอัตราการเพิ่มเฉลี่ยเท่ากับ 0.60 มากกว่าอัตราเพิ่มเฉลี่ยของประเทศไทยที่มีค่าเท่ากับ 0.23 ซึ่งนับว่าประเทศเวียดนามเป็นประเทศคู่แข่งที่ควรให้ความสนใจอีกประเทศหนึ่งก็ว่าได้เพราะอยู่ในภูมิภาคเดียวกับประเทศไทยและสภาพแวดล้อมของภูมิประเทศคล้ายกัน ด้านมูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แช่แข็งของประเทศไทยไปยังสหรัฐอเมริกา ในช่วงปี พ.ศ.2547-2553 จากตารางที่ 3 พบว่า การส่งออกผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งของประเทศไทยมีแนวโน้มการส่งออกลดลง ดังจะเห็นได้ว่าในปี พ.ศ. 2548 มีมูลค่าการส่งออกเป็น 8.25 ล้านดอลล่าร์สหรัฐ และลดลงในปี พ.ศ. 2549 เป็น 6.65 ล้านดอลล่าร์สหรัฐ และมีแนวโน้มอัตราการเพิ่มที่ลดลง ทั้งนี้อาจเป็นเพราะความเข้มงวดของประเทศผู้นำเข้าในเรื่องมาตรฐาน อาทิเช่น HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), GMP (Good Manufacturing Practice), GAP (Good Agricultural Practice) และระบบตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability) คือ ต้องสามารถตรวจสอบได้ว่าผลิตภัณฑ์นั้น ๆ ได้มาจากแหล่งใดและใช้ปัจจัยการผลิตจากที่ใดบ้าง เป็นต้น รวมทั้งสภาวะการแข่งขันในอุตสาหกรรมดังกล่าวที่เพิ่มขึ้น อัน

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

เนื่องมาจากประเทศคู่แข่งหลักในที่นี้คือ ประเทศเวียดนาม ซึ่งเป็นประเทศที่อยู่ในภูมิภาคเดียวกับประเทศไทย ได้ใช้มาตรการส่งเสริมและสนับสนุนการส่งออกในรูปแบบต่าง ๆ ซึ่งส่งผลต่อการส่งออกผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งของประเทศไทยที่ส่งออกไปยังตลาดโลกและตลาดส่งออกที่สำคัญ

ตารางที่ 3 มูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งของประเทศไทยไปยังสหรัฐอเมริกาในปี พ.ศ.2547-2553

ปี พ.ศ.	มูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็ง (ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ)	อัตราเพิ่มเฉลี่ย
2547	1.75	-
2548	8.25	3.71
2549	6.65	-0.19
2550	4.12	-0.38
2551	6.08	0.48
2552	4.99	-0.18
2553	4.86	-0.03
รวม	**36.7**	**3.41**

ที่มา: กรมศุลกากร (2555)

สำหรับประเทศเวียดนามเป็นประเทศในกลุ่มอาเซียนที่มีอัตราการขยายตัวทางเศรษฐกิจอย่างต่อเนื่อง ส่วนหนึ่งเป็นผลมาจากการลงทุนจากต่างประเทศ และการส่งออกที่มีมูลค่าเพิ่มสูงขึ้น โดยปัจจัยเอื้อหนุนที่ทำให้เกิดการลงทุนในประเทศเวียดนาม ได้แก่ ความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากร ค่าจ้างแรงงานที่มีราคาต่ำและจำนวนแรงงานที่มากเพียงพอ ทำให้ต้นทุนของปัจจัยการผลิตต่ำลง นอกจากนี้ลักษณะภูมิประเทศและภูมิอากาศยังเหมาะสมแก่การทำการประมงเนื่องจากประเทศเวียดนามมีชายฝั่งทะเลยาวถึง 3,260 กิโลเมตร ส่งผลให้การลงทุนในประเทศเวียดนามเพิ่มมากขึ้น ภาคการผลิตมีการขยายตัวสูงขึ้น และเกิดการผลิตเพื่อการส่งออกเพิ่มมาก (กรมส่งเสริมการส่งออก กระทรวงพาณิชย์, 2552) ด้านมูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งของ

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ประเทศเวียดนามไปยังสหรัฐอเมริกา ในช่วงปี พ.ศ.2547-2553 จากตารางที่ 4 พบว่า การส่งออกผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งของประเทศเวียดนามมีแนวโน้มการส่งออกเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้อาจเป็นเพราะความสมบูรณ์ของทรัพยากร ประกอบกับรัฐบาลของประเทศเวียดนามมีนโยบายสนับสนุนการทำประมงน้ำจืดเพิ่มขึ้น โดยสัตว์น้ำจืดเศรษฐกิจที่สำคัญของประเทศเวียดนาม ได้แก่ ปลาสวาย ปลานิล และปลาตะเพียน เป็นต้น จากข้อมูล มูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งแสดงให้เห็นว่าประเทศเวียดนามเป็นประเทศคู่แข่งที่น่าจับตามองเช่นกัน สำหรับผลิตภัณฑ์ดังกล่าว

ตารางที่ 4 มูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งของประเทศเวียดนามไปยังสหรัฐอเมริกาในปี พ.ศ.2547-2553

ปี พ.ศ.	มูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็ง (ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ)	อัตราเพิ่มเฉลี่ย
2547	0.06	-
2548	0.12	1
2549	0.23	0.92
2550	0.26	0.13
2551	0.31	0.19
2552	0.37	0.19
2553	0.46	0.24
รวม	**1.81**	**2.68**

ที่มา: United Nation Commodity Trade Statistics Database (2555)

แม้ว่าปริมาณ และมูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งของประเทศเวียดนามยังไม่มาก แต่ทว่าประเทศเวียดนามก็เป็นทางเลือกในการส่งออกผลิตภัณฑ์ฯอีกทางหนึ่งจากสหรัฐอเมริกา ประกอบกับประเทศเวียดนามมีสภาพแวดล้อม ภูมิประเทศ ที่ใกล้เคียงกับประเทศไทย ดังนั้นผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะทำการวิเคราะห์ความได้เปรียบเชิงแข่งขันของผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่ฟิลเล่แช่แข็งในประเทศไทย โดยจะศึกษาเฉพาะผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิล

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

เล่แช่แข็ง เพื่อให้ทราบถึงปัจจัยต่าง ๆ ที่เป็นตัวกำหนดความได้เปรียบเชิงแข่งขันเทียบระหว่างประเทศไทยกับประเทศเวียดนาม ร่วมกับศึกษาภาพรวมของระบบธุรกิจอุตสาหกรรมปลานิลในปัจจุบันประกอบด้วย เพื่อให้ทราบถึงขั้นตอนการดำเนินการในแต่ละระบบธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับวัตถุดิบหลักของผลิตภัณฑ์ และจัดทำกลยุทธ์ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมสินค้าดังกล่าวควบคู่ไปด้วย และการศึกษาดังข้างต้นที่กล่าวมานั้นสามารถใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งของประเทศไทยให้ได้มาตรฐานตามที่ประเทศคู่ค้าต้องการ และสามารถแข่งขันในตลาดโลกได้อย่างยั่งยืนและมีเสถียรภาพ

วัตถุประสงค์การศึกษา

1. เพื่อศึกษาระบบธุรกิจอุตสาหกรรมปลานิลของประเทศไทยในปัจจุบัน

2. เพื่อวิเคราะห์ความได้เปรียบเชิงแข่งขันของผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งของประเทศไทยในปัจจุบัน

3. เพื่อศึกษา และพัฒนากลยุทธ์ของอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งของประเทศไทย

ขอบเขตการศึกษา

การศึกษาระบบธุรกิจอุตสาหกรรมปลานิล ทำการศึกษาทั้งหมด 6 ระบบ และการวิเคราะห์ความได้เปรียบเชิงแข่งขันของผลิตภัณฑ์ปลานิลแช่แข็งในประเทศไทย จะทำการศึกษาเฉพาะผลิตภัณฑ์เนื้อปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งเท่านั้น โดยวิเคราะห์ปัจจัยที่เป็นบ่อเกิดของความได้เปรียบเชิงแข่งขัน ของผลิตภัณฑ์เนื้อปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็ง ซึ่งผลิตภัณฑ์ดังกล่าวได้ถูกรวบรวบรวมเป็นส่วนหนึ่งในพิกัดอัตราศุลกากรระบบฮาร์โมไนซ์ (The Harmonized Commodity Description and Coding System: HS) ของกรมศุลกากร คือ 03046100000 โดยทำการศึกษาความได้เปรียบเชิงแข่งขันเทียบกับประเทศคู่แข่ง คือ ประเทศเวียดนาม ซึ่งตลาดส่งออกที่สำคัญในผลิตภัณฑ์นี้ คือ ประเทศสหรัฐอเมริกา

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผู้ประกอบการทราบถึงปัจจัยต่าง ๆ ที่เป็นบ่อเกิดแห่งความได้เปรียบเชิงแข่งขันของผลิตภัณฑ์ปลานิลแช่แข็ง เพื่อเพิ่มความสามารถในการแข่งขัน และมีโอกาสในการส่งออกสินค้าเพิ่มมากขึ้น

2. ผู้ประกอบการทราบถึงปัญหาและอุปสรรคในอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งของประเทศไทย เพื่อใช้เป็นแนวทางในการดำเนินการปรับปรุง แก้ไข และกำหนดกลยุทธ์

3. ภาครัฐบาลหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องสามารถใช้เป็นแนวทางการกำหนดนโยบายในการสนับสนุน ป้องกัน และแก้ปัญหาเกี่ยวกับการส่งออกเบื้องต้นของผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งของประเทศไทยในอนาคต

นิยามศัพท์

ปลานิลหรือปลานิลดำ หมายถึง ปลาน้ำจืดลักษณะคล้ายกับปลาหมอเทศ ลำตัวสั้น แบนข้าง แต่ลักษณะพิเศษของปลานิลคือ ริมฝีปากบนสั้นกว่าริมฝีปากล่าง ลำตัวมีสีดำอ่อนจนถึงสีเขียวดำ และมีลายพาดขวางประมาณ 9-10 แถบ ซึ่งสีจะเปลี่ยนตามลักษณะสภาพแวดล้อม ท้องสีขาว

เนื้อปลานิลแล่แบบฟิลเล่ หมายถึง ปลาที่นำมาแล่เป็นแผ่นหรือแล่แบบผีเสื้อ พิกัดอัตราศุลกากรระบบฮาร์โมไนซ์ (The Harmonized Commodity Description and Coding System: HS) ของกรมศุลกากร คือ 03046100000

วิธีการศึกษา

วิธีการวิเคราะห์ความได้เปรียบเชิงแข่งขันของผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งของประเทศไทยนั้นแบ่งเป็น 2 ส่วน คือ การเก็บรวมรวบข้อมูล และการวิเคราะห์ข้อมูล ซึ่งมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

การเก็บรวบรวมข้อมูล

ในการเก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อใช้ในการศึกษานั้นประกอบด้วยข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) และข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) เป็นข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ปฏิบัติงานด้านการผลิตในโรงงานผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็ง นักวิชาการผู้ที่ปฏิบัติงานด้านการตรวจสอบการควบคุมมาตรฐานผลิตภัณฑ์สินค้าปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็ง และแบบประเมินให้คะแนนความได้เปรียบเชิงแข่งขัน สำหรับข้อมูลที่สัมภาษณ์ผู้ปฏิบัติงานด้านการผลิตประกอบด้วยข้อมูลดังนี้

1. ปัจจัยด้านการผลิต

2. ปัจจัยด้านอุปสงค์

3. ปัจจัยสนับสนุนหรือความพร้อมของอุตสาหกรรมสนับสนุนและอุตสาหกรรมเกี่ยวเนื่อง

4. ปัจจัยด้านกลยุทธ์ โครงสร้าง และสภาพการแข่งขัน

5. เหตุสุดวิสัยที่อาจมีผลกระทบต่ออุตสาหกรรม

6. นโยบายรัฐบาล

นอกจากนี้การสัมภาษณ์ (รายละเอียดแบบสัมภาษณ์ดังภาคผนวก ข) ผู้ปฏิบัติงานด้านการผลิตประกอบด้วย ผู้ปฏิบัติงานด้านการผลิตจำนวน 5 ท่าน จากโรงงานผลิตภัณฑ์ปลานิลแช่แข็ง จำนวน 5 โรงงาน และนักวิชาการผู้ที่ปฏิบัติงานด้านการตรวจสอบควบคุมมาตรฐานผลิตภัณฑ์ดังกล่าว จำนวน 1 ท่าน จากหน่วยงานภาครัฐบาล และแบบประเมินให้คะแนนความได้เปรียบเชิงแข่งขัน ประเมินโดยผู้ปฏิบัติงานด้านการผลิต จำนวน 3 ท่าน จากโรงงานผลิตภัณฑ์ปลานิลแช่แข็ง 3 โรงงาน (รายละเอียดแบบประเมินดังภาคผนวก ค) และนำข้อมูลมาประกอบการวิเคราะห์ความ

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ได้เปรียบเชิงแข่งขันในผลิตภัณฑ์ปลานิลแช่แข็งของประเทศไทย ตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 ของการศึกษาในครั้งนี้

ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) ได้จากการรวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวกับสภาวการณ์ของผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งส่งออก วิถีทางการตลาด การส่งออก นโยบายมาตรการทางการค้า และข้อกำหนดต่างๆ ตลอดจนข้อมูลเกี่ยวกับปัญหา และอุปสรรคต่างๆในการส่งออกผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็ง มาใช้ในการวิเคราะห์เชิงพรรณนา จากการรวบรวมข้อมูลจากหน่วยงานต่างๆ รวมถึงข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการผลิต ปริมาณการส่งออกปลานิลไปยังประเทศคู่ค้าที่สำคัญคือ สหรัฐอเมริกา และมูลค่าการส่งออก ข้อมูลเชิงคุณภาพ โดยรวบรวมจากเอกสาร รายงานการศึกษา งานวิจัย บทความต่าง ๆ ตลอดจนสถิติจากหน่วยงานราชการที่ได้รวบรวมเอาไว้ อาทิ กรมประมง สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กรมศุลกากร และสมาคมแช่เยือกแข็งแห่งประเทศไทย เป็นต้น

การวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษาจะเป็นทั้งเชิงพรรณนาเพื่อให้ครอบคลุมขอบเขตและวัตถุประสงค์ของการศึกษาที่กำหนดไว้ ดังต่อไปนี้

1. เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 การศึกษาระบบธุรกิจอุตสาหกรรมปลานิลในประเทศไทย โดยได้จากการศึกษาระบบธุรกิจอุตสาหกรรมปลานิลในประเทศไทยทั้ง 6 ระบบที่เกี่ยวข้องประกอบด้วย

1.1 ระบบย่อยปัจจัยการผลิต ได้แก่ ที่ดิน แหล่งน้ำ อาหาร สายพันธุ์ปลา สารเคมีและการกำจัดโรค โรคและศัตรูปลา ฯลฯ

1.2 ระบบย่อยการผลิต ได้แก่ การเลี้ยงปลานิลในรูปแบบต่าง ๆ และวิธีการขยายพันธุ์ปลานิล ฯลฯ

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

1.3 ระบบย่อยการรวบรวมและจัดหา ได้แก่ วิธีการรวบรวม และผู้รวบรวม ฯลฯ

1.4 ระบบย่อยการแปรรูป ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ปลานิลแปรรูปในแบบต่าง ๆ และความแตกต่างของผลิตภัณฑ์ ฯลฯ

1.5 ระบบย่อยการจัดจำหน่าย ได้แก่ ช่องทางการจัดจำหน่ายทั้งภายในประเทศและภายนอกประเทศ ฯลฯ

1.6 ระบบย่อยการส่งออก ได้แก่ จำนวนผู้ส่งออก และประเทศผู้นำเข้า ฯลฯ

ซึ่งเป็นข้อมูลทุติยภูมิ โดยเป็นการรวบรวมข้อมูล ข้อเท็จจริงต่าง ๆ ที่ได้รับมา จากเอกสารค้นคว้าต่าง ๆ เช่น กรมประมง สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กรมศุลกากร และสมาคมแช่เยือกแข็งแห่งประเทศไทย เป็นต้น

2. เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 การวิเคราะห์ความได้เปรียบเชิงแข่งขันของผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งของประเทศไทย โดยใช้แนวคิดความได้เปรียบเชิงแข่งขันของ Michael E. Porter ซึ่งจำแนกบ่อเกิดแห่งความได้เปรียบเชิงแข่งขันไว้ 4 ปัจจัย คือ

2.1 ปัจจัยการผลิตในประเทศ

2.2 อุปสงค์ในประเทศ

2.3 อุตสาหกรรมสนับสนุน และเกี่ยวเนื่องในประเทศ

2.4 กลยุทธ์ โครงสร้าง และสภาพการแข่งขันภายในประเทศ

นอกจากตัวกำหนดความได้เปรียบเชิงแข่งขันทั้ง 4 ปัจจัยที่กล่าวข้างต้นแล้วนั้น Michael E. Porter ยังให้ความสำคัญกับอีก 2 ตัว ที่มีบทบาทสำคัญและส่งอิทธิพลต่อการกำหนดความได้เปรียบเชิงแข่งขันของประเทศ ได้แก่ เหตุสุดวิสัย และรัฐบาล จากปัจจัยทั้งหมดที่กล่าวมานั้นสามารถ

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

อธิบายความสัมพันธ์ได้ในรูปของแบบจำลองเพชร (Diamond Model) ซึ่งอธิบายความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยทั้ง 4 ปัจจัยกับบทบาทของรัฐบาลและเหตุสุดวิสัยซึ่งใช้ข้อมูลปฐมภูมิและทุติยภูมิประกอบการวิเคราะห์

ทั้งนี้การวิเคราะห์ความได้เปรียบเชิงแข่งขันในผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แช่แข็งของประเทศไทย ได้เปรียบเทียบความสามารถในการแข่งขันระหว่างประเทศไทย และประเทศเวียดนามด้วย โดยพิจารณาปัจจัยทั้ง 6 ปัจจัยข้างต้นเป็นตัวเทียบกัน

3. เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 เพื่อศึกษาและพัฒนากลยุทธ์ของอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ปลานิลแช่แข็งของประเทศไทย โดยการวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค และกำหนดกลยุทธ์โดยใช้ตารางที่เรียกว่า TOWS Matrix ซึ่งการวิเคราะห์ TOWS Matrix นั้นสามารถกำหนดกลยุทธ์ออกมาในรูปแบบต่างๆได้

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

บทที่ 2

การตรวจเอกสาร

ในการศึกษาความได้เปรียบเชิงแข่งขันในผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งของประเทศไทย ผู้วิจัยได้ทำการค้นคว้ารวบรวมเอกสารวิจัยและแนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องโดยได้แบ่งการตรวจเอกสารเป็น 2 ส่วน คือ

1. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2. แนวคิดที่ใช้ในการศึกษา

2.1 แนวคิดระบบธุรกิจเกษตร

2.2 แนวคิดความได้เปรียบเชิงแข่งขันของ Michael E. Porter

2.3 แนวคิดการวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค

2.4 แนวคิดการกำหนดกลยุทธ์โดยใช้ TOWS Matrix

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ดรุณพร จิรกิจอนุสรณ์ (2547) ได้ศึกษาการผลิตและการส่งออกผลิตภัณฑ์เนื้อจระเข้ของประเทศไทย โดยวิธีการศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลปฐมภูมิ ซึ่งได้จากการสอบถามผู้ประกอบการในอุตสาหกรรม และจากข้อมูลทุติยภูมิ ซึ่งได้จากการศึกษาเอกสาร รายงานต่าง ๆ ในหน่วยงานที่เกี่ยวข้องตลอดจนวิเคราะห์ความได้เปรียบเชิงแข่งขัน โดยใช้ทฤษฎีความได้เปรียบเชิงแข่งขันของ Michael E. Porter ซึ่งมุ่งศึกษาเพื่อหาบ่อเกิดแห่งความได้เปรียบเชิงแข่งขันของอุตสาหกรรม จากสภาวะปัจจัยการผลิตในประเทศ สภาวะอุปสงค์ในประเทศ โครงสร้างอุตสาหกรรมสนับสนุนและเกี่ยวเนื่องในประเทศ โครงสร้างบริษัทและสภาพการแข่งขันในประเทศของอุตสาหกรรม นโยบาย

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รัฐบาลและเหตุสุดวิสัย ตลอดจนปัญหาและอุปสรรคในการผลิตและส่งออกผลิตภัณฑ์เนื้อจระเข้ในประเทศไทย

ผลการศึกษาพบว่าผลิตภัณฑ์เนื้อจระเข้ของประเทศไทยเป็นผลิตภัณฑ์ขั้นรองจากอุตสาหกรรมหนังจระเข้ โดยเนื้อจระเข้แช่แข็งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีสัดส่วนการส่งออกมากที่สุด ด้านความต้องการภายในประเทศมีน้อย ประกอบกับตลาดต่างประเทศยังมีอยู่จำกัด เป็นสาเหตุที่ทำให้ผู้ประกอบการภายในประเทศมีการแข่งขันรุนแรงและในปัจจุบัน มาตรการการค้าโลกด้านความปลอดภัยในอาหารที่มีความเข้มงวดขึ้น เป็นอุปสรรคที่สำคัญอย่างหนึ่งสำหรับผู้ประกอบการส่งออก ซึ่งเป็นผลมาจากการเกิดโรคระบาดในแถบเอเชีย

จากการวิเคราะห์ความได้เปรียบเชิงแข่งขัน พบว่าประเทศไทยมีความได้เปรียบด้านสภาวะปัจจัยการผลิตในประเทศ อุตสาหกรรมสนับสนุนที่เกี่ยวเนื่องในประเทศด้านคุณภาพหนังจระเข้ของไทยและเหตุสุดวิสัยบางประการ แต่ประเทศไทยถือได้ว่ายังไม่มีความได้เปรียบเชิงแข่งขันผลิตภัณฑ์เนื้อจระเข้เนื่องจากมีอุปสรรคต่อความได้เปรียบในด้านอุปสงค์ในประเทศ อุตสาหกรรมสนับสนุนและเกี่ยวเนื่องในประเทศในด้านการนำเข้าหนังทดแทนจากต่างประเทศ โครงสร้างบริษัทและสภาพการแข่งขันในประเทศของอุตสาหกรรม นโยบายรัฐบาลและเหตุสุดวิสัยบางประการ ดังนั้น จึงควรส่งเสริม ให้ความรู้ ความเข้าใจกับผู้บริโภคคนไทย เพื่อให้เกิดการบริโภคผลิตภัณฑ์จากจระเข้ทั้งในส่วนเนื้อและหนัง ภายในประเทศเพิ่มขึ้น ตลอดจนผู้ประกอบการที่ควรหันมาร่วมมือเพื่อสร้างความแข็งแกร่งให้มากขึ้นในอุตสาหกรรมและภาครัฐบาลในการส่งเสริมด้านมาตรการการส่งออก และสนับสนุนให้ผู้ประกอบการสามารถผลิตสินค้าให้ได้มาตรฐานในการส่งออกอาหาร และสนับสนุนให้ผู้ประกอบการสามารถผลิตสินค้าให้ได้มาตรฐานในการส่งออก เพื่อเป็นการสร้างความได้เปรียบเชิงแข่งขันในผลิตภัณฑ์เนื้อจระเข้ของประเทศไทยให้ดียิ่งขึ้น

รัชนีกร วุฒิเศรษฐไพบูลย์ (2547) ได้ศึกษาความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมเครื่องประดับเงินในจังหวัดเชียงใหม่ เพื่อศึกษาโครงสร้างการผลิต การตลาดและการส่งออกโดยใช้ทฤษฎีเศรษฐศาสตร์อุตสาหกรรม และทำการวิเคราะห์ความสามารถในการแข่งขันโดยใช้แนวคิด Diamond Model ของ Michael E. Porter รวมทั้งใช้แนวคิด จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาสและอุปสรรค (SWOT Analysis) นอกจากนี้ทำการวิเคราะห์โอกาสในการส่งออกและเพิ่มความสามารถในการแข่งขันโดยแนวทางเครือข่ายวิสาหกิจ (Cluster) รวมทั้งพัฒนาแผนกลยุทธ์สำหรับหัตถกรรมอุตสาหกรรมเครื่องประดับเงิน

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ผลของการวิเคราะห์ความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมโดยใช้ Diamond Model พบว่าด้านปัจจัยการผลิตมีข้อได้เปรียบ คือ แรงงานมีฝีมือ มีรากฐานทางวัฒนธรรม ข้อด้อยคือพึ่งพิงวัตถุดิบจากต่างชาติ ขาดเทคโนโลยีที่ทันสมัย แรงงานมีระดับการศึกษาต่ำ ขาดนักออกแบบที่มีคุณภาพ ด้านปัจจัยสนับสนุนมีข้อได้เปรียบ คือ มีธุรกิจปลายน้ำอยู่ในพื้นที่ มีสถาบันส่งเริมสนับสนุนพร้อม มีข้อด้อยคือ ความร่วมมือระหว่างผู้ผลิตและสถาบันส่งเสริมสนับสนุนมีค่อนข้างน้อย ด้านปัจจัยอุปสงค์มีข้อด้อยคือ ลูกค้ามีความรู้เรื่องอุตสาหกรรมเครื่องประดับเงินน้อย ส่วนด้านกลยุทธ์โครงสร้างขององค์กรและสภาวะการแข่งขัน มีข้อได้เปรียบคือ มีกลยุทธ์การผลิต มีกลยุทธ์ระบบพาณิชย์อิเล็คทรอนิค และมีการแข่งขันสูงด้านรูปแบบและคุณภาพ แต่มีข้อด้อยคือขาดความรู้ทางด้านการตลาดและการส่งเสริมการตลาดรวมทั้งขาดทัศนคติในการพัฒนาตนเองและธุรกิจจากการสำรวจข้อมูลพบว่ามีโรงงานหัตถอุตสาหกรรมเครื่องประดับเงินในจังหวัดเชียงใหม่ประมาณ 19 แห่ง ในการศึกษาครั้งนี้ได้เก็บรวบรวมข้อมูลทั้งสิ้น 17 แห่ง เป็นโรงงานขนาดเล็กทั้งหมด โดยมีโรงงานที่ผลิตหัตถอุตสาหกรรมเครื่องประดับเงินอย่างเดียว 3 ราย ที่เหลือ 14 ราย ผลิตเครื่องประดับเงินร่วมกับเครื่องเงินประเภทอื่น

จากการศึกษาพบว่าหัตถกรรมอุตสาหกรรมเครื่องประดับเงินในจังหวัดเชียงใหม่ไม่ได้เป็นเครือข่ายวิสาหกิจเป็นเพียงแหล่งธุรกิจที่มีการก่อตั้งภายในพื้นที่เดียวกัน แต่ลักษณะดังกล่าวเป็นปัจจัยเบื้องต้นของการเป็นเครือข่ายวิสาหกิจยังไม่พัฒนา ซึ่งขาดความเชื่อมโยงและความร่วมมือกัน อย่างไรก็ตามสามารถพัฒนาเป็นเครือข่ายวิสาหกิจที่พัฒนาและยั่งยืนได้ถ้าหากได้รับการสนับสนุนในด้านต่าง ๆ เช่น การสร้างกิจกรรมระหว่างผู้ประกอบการมีผู้ประสานงาน รวมทั้งจัดทำระบบติดตามและประเมินผล เป็นต้น

ดาราวรรณ วิรุฬผล (2549) ได้ศึกษาเพื่อคาดคะเนผลกระทบความตกลงการค้าเสรีทวิภาคี (FTA) ไทยและสหรัฐอเมริกาที่มีต่อการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันอุตสาหกรรมรถยนต์ค่ายญี่ปุ่นของประเทศไทย เป็นโครงการวิจัยที่จัดทำขึ้นเพื่อวัตถุประสงค์ (1) เพื่อศึกษาผลกระทบของ FTA ไทย- สหรัฐอเมริกา ที่มีต่อความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมค่ายรถญี่ปุ่นในประเทศไทยระดับมหภาค และอุตสาหกรรม (2) เพื่อศึกษา จุดอ่อน จุดแข็ง โอกาส และอุปสรรคของอุตสาหกรรมรถยนต์ค่ายญี่ปุ่นในประเทศไทย เมื่อมีข้อตกลง FTA ไทย สหรัฐอเมริกา โดยใช้กรอบแนวคิดเชิงทฤษฎีความได้เปรียบเชิงแข่งขันของ Michael E. Porter และ (3) นำเสนอยุทธศาสตร์/มาตรการรองรับ การศึกษา FTA ไทย-สหรัฐอเมริกา นั้นได้ทำการศึกษาผ่านวิธีการสำรวจประสบการณ์

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

และทำการสุ่มตัวอย่างแบบ Snow Ball Sampling ซึ่งไม่มีการเปิดเผยรายนามผู้ให้ข้อมูล ทั้งนี้เพราะถือเป็นมุมมองความคิดเห็นส่วนตัว ไม่ใช่ฐานะของตัวแทนสถาบันที่สังกัดอยู่

ผลการศึกษาพบว่าการเปิดการค้าเสรีระหว่าง 2 ประเทศ ไม่สามารถผลักดันให้อุตสาหกรรมรถยนต์ค่ายญี่ปุ่นในประเทศไทย ทำการส่งออกไปยังตลาดสหรัฐอเมริกาได้ เนื่องจาก (1) สมมุติฐานที่ว่าประเทศสหรัฐอเมริกา จะกำหนดให้รายการรถยนต์นั่งส่วนบุคคลทั้งหมด อยู่ใน Negative Listซึ่งไม่เปิดเจรจาการค้า (2) ในส่วนของรถปิ๊กอัพ ซึ่งเป็นรถบรรทุกเชิงพาณิชย์อันเป็นรายการสินค้าที่ประเทศไทยต้องการผลักดันให้มีการส่งออกมากที่สุด ทั้งนี้เพราะบริษัทผู้ผลิตค่ายญี่ปุ่นบางรายได้ย้ายฐานการผลิตมาอยู่ที่ประเทศไทยทั้งหมด จะเห็นได้ว่าประเทศสหรัฐอเมริกาได้กำหนดอัตราภาษีนำเข้าเป็นร้อยละ 25 และกำหนดให้เป็นสินค้าที่อยู่ในกล่องที่จะลดภาษีเป็นศูนย์ ในระยะเวลาที่มากกว่า 10 ปีขึ้นไป (3) ประเทศไทยยังมีข้อเสียเปรียบอีกหลายๆด้านในเรื่องของอุตสาหกรรมรถยนต์ โดยเฉพาะ ระยะทางไกลระหว่างประเทศทั้ง 2 เมื่อเปรียบเทียบกับประเทศคู่แข่งของไทยอันได้แก่ จีน และ ไต้หวัน และ (4) วัฒนธรรมองค์กรของบริษัทรถยนต์ค่ายญี่ปุ่น ที่จะไม่ทำการแข่งขันกันเองระหว่างผู้ผลิตในค่ายของบริษัทแม่อันเดียวกันที่ตั้งโรงงานผลิตรถยนต์อยู่ในประเทศสหรัฐอเมริกา

ผลการศึกษา นำไปสู่ข้อเสนอแนะในเชิงนโยบาย ที่ให้รัฐบาลทำการหาตลาดใหม่ เช่นในกลุ่มประเทศแอฟริกาใต้ และทำการขยายตลาดในกลุ่มอาเซียน อันจะส่งผลให้อุตสาหกรรมนี้สามารถพัฒนาขีดความสามารถในการผลิตได้ในอนาคต

วีระพล บุญสมภพ (2551) ได้ศึกษาจุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค ของอุตสาหกรรมน้ำตาลในประเทศไทย ภายใต้กรอบทฤษฎี Diamond Model ของ Michael E. Porter ผลจากการศึกษาโครงสร้างการผลิต โครงสร้างการตลาด และการส่งออก พบว่า ปัจจัยที่ส่งผลกระทบด้านลบต่ออุตสาหกรรมน้ำตาลส่วนใหญ่มักจะมีปัญหาสืบเนื่องมาจากอ้อยซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักในการผลิตของอุตสาหกรรม อันจะส่งผลกระทบโดยตรงต่อต้นทุนในการผลิตของโรงงานน้ำตาล ในขณะที่ผลกระทบจากการแข็งค่าขึ้นของเงินบาท และความไม่มีเสถียรภาพของราคาน้ำตาลในตลาดโลก ก็ถือเป็นอุปสรรคที่สำคัญที่ส่งผลต่อการส่งออกน้ำตาลของประเทศ อย่างไรก็ตามอุตสาหกรรมน้ำตาลในประเทศไทยยังคงมีจุดแข็งจากการที่รัฐบาลให้การคุ้มครองอุตสาหกรรมนี้ผ่าน พระราชบัญญัติอ้อยและน้ำตาลทราย พ.ศ.2527 ร่วมทั้งผลของการทำข้อตกลงทางการค้าภายใต้ GATT, WTO และ JTEPA ก็เป็นส่วนช่วยสร้างข้อได้เปรียบจากสิทธิพิเศษทางภาษี รวมทั้งโอกาสที่จะได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีจากประเทศที่

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

พัฒนาแล้ว ในขณะที่ผลจากการเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องของราคาน้ำมันในตลาดโลกก็เป็นส่วนช่วยในการสร้างโอกาสให้มีการพัฒนาอุตสาหกรรมน้ำตาลไปสู่การผลิตเอทานอลเพื่อใช้เป็นพลังงานทดแทน

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร (2552) ได้ทำการศึกษา พบว่า ต้นทุนการผลิตของปลานิลรวมทั้งหมด ของการเลี้ยงในกระชังเฉลี่ย 24,713.38 บาท/กระชัง และมีกำไรทั้งหมด 6,129.33 บาท/กระชัง หรือกำไร 8.34 บาท/กิโลกรัม สำหรับการเลี้ยงในบ่อดิน ต้นทุนการผลิตรวมทั้งหมดเฉลี่ย 20,975.60 บาท/ไร่ และมีกำไรทั้งหมด 4,228.94 บาท/ไร่หรือกำไร 5.26 บาท/กิโลกรัม จะพบได้ว่าต้นทุนส่วนใหญ่จะเป็นค่าอาหารมากที่สุดถึงร้อยละ 78.02 และ 55.12 ของต้นทุนทั้งหมด ของการเลี้ยงในกระชังและในบ่อดิน วิถีการตลาดปลานิล พบว่า ผลผลิตปลานิลจะถูกใช้ภายในประเทศ ร้อยละ 90 ที่เหลืออีกร้อยละ 10 จะส่งออกไปยังตลาดต่างประเทศ การศึกษาส่วนเหลื่อมการตลาด พบว่า การเลี้ยงปลานิลในกระชัง ราคาที่เกษตรกรขายได้กับราคาที่พ่อค้าขายส่งได้รับ มีส่วนเหลื่อมการตลาดเท่ากับ 5.02 บาท/กิโลกรัม ราคาที่พ่อค้าขายส่งได้รับกับราคาที่พ่อค้าขายปลีกได้รับ มีส่วนเหลื่อมการตลาดเท่ากับ 5.36 บาท/กิโลกรัม ส่วนการเลี้ยงปลานิลในบ่อดิน ราคาที่เกษตรกรขายได้กับราคาที่พ่อค้าขายส่งได้รับ มีส่วนเหลื่อมการตลาดเท่ากับ 5.72 บาท/กิโลกรัม และส่วนเหลื่อมการตลาดระหว่างราคาที่พ่อค้าขายส่งได้รับกับราคาที่พ่อค้าขายปลีกได้รับเท่ากับ 5.94 บาท/กิโลกรัม

จากการศึกษา SWOT ANALYSIS ของตลาดปลานิล พบว่า มีศักยภาพในการผลิต คือ เลี้ยงง่าย มีอัตราการเจริญเติบโตสูงขยายพันธุ์ได้เร็วพ่อแม่พันธุ์ได้รับการพัฒนามาแล้ว และมีปริมาณเพียงพอโอกาส มีตลาดรองรับกว้างขวางทั้งในยุโรป สหรัฐอเมริกา ตะวันออกกลาง ออสเตรเลีย และเอเชีย ประเทศผู้ผลิตรายใหญ่ เช่น จีน ผลิตสินค้าไม่ได้มาตรฐาน ทำให้ประเทศคู่ค้าไม่มั่นใจในคุณภาพ จึงเป็นโอกาสของไทยที่จะได้ส่วนแบ่งการตลาดมากขึ้น แต่อย่างไรก็ตาม ยังมีจุดอ่อน คือ ต้นทุนการผลิตสูง มีปัญหาในเรื่องของกลิ่นโคลน ปัญหาด้านการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว ขาดการรวมกลุ่มผู้เลี้ยงปลาในรูปของสหกรณ์ และพ่อค้าคนกลางเป็นผู้กำหนดราคา อุปสรรค คือประเทศคู่แข่งโดยเฉพาะจีน มีต้นทุนการผลิตที่ต่ำกว่าและมีศักยภาพในการผลิตที่มากกว่าประเทศผู้ผลิตแถบลาตินอเมริกา เช่น เอกวาดอร์ ซึ่งอยู่ใกล้ตลาดใหญ่ทั้งยุโรปและอเมริกา จะได้เปรียบด้านต้นทุนการขนส่ง สำหรับปัญหาปลานิล ด้านการผลิต อาหารมีราคาแพง เกษตรกรขาดแคลนเงินทุน มีปัญหาเรื่องน้ำเสีย และขาดแคลนพันธุ์ปลาในบางช่วง ด้านการตลาด ราคาที่เกษตรกรขายได้ต่ำในช่วงที่ปลาในท้องตลาดมีมากพ่อค้าจะมารับซื้อปลาช้า ทำให้สิ้นเปลืองค่าใช้จ่ายของเกษตรกรเพิ่มขึ้น

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

พัชรดา ชูจิต (2550) อุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋องและแปรรูปของประเทศเวียดนาม การศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความได้เปรียบเชิงแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋องและแปรรูปของประเทศเวียดนาม และเปรียบเทียบประเทศคู่แข่งหลัก โดยใช้แนวคิดทฤษฎีความได้เปรียบเชิงแข่งขันของ Michael E. Porter และการวิเคราะห์ SWOT รวมทั้งศึกษาความได้เปรียบโดยเปรียบเทียบที่ปรากฏในการส่งออกอุตสาหกรรมดังกล่าวของประเทศเวียดนามที่ส่งออกไปตลาดโลก และตลาดส่งออกที่สำคัญ โดยเปรียบเทียบประเทศคู่แข่งหลัก ในระหว่างปี พ.ศ.2547-2551 โดยใช้ดัชนีความได้เปรียบโดยเปรียบเทียบที่ปรากฏ (RCA)

ผลการศึกษาความได้เปรียบเชิงแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋องและแปรรูปของประเทศเวียดนาม พบว่า ประเทศเวียดนามมีความได้เปรียบเชิงแข่งขันในอุตสาหกรรมดังกล่าว ทั้งนี้เพราะมีปัจจัยที่ส่งเสริมให้เกิดความได้เปรียบเชิงแข่งขัน ได้แก่ ความอุดมสมบูรณ์ของสัตว์น้ำ อัตราค่าจ้างแรงงานอยู่ในระดับต่ำ โครงสร้างพื้นฐานเอื้อต่อการค้าและการลงทุน การได้รับสิทธิพิเศษด้านภาษีจากประเทศคู่ค้า และการเข้าร่วมกลุ่มเศรษฐกิจการค้า ตลอดจนนโยบายที่ดีในการส่งเสริมอุตสาหกรรมดังกล่าวทั้งทางตรงและทางอ้อม ส่วนปัจจัยที่ทำให้เกิดความเสียเปรียบในการแข่งขัน คือ ปัญหาความปลอดภัยของอาหาร เทคโนโลยีการผลิตที่ไม่ทันสมัย อุปสงค์ภายในประเทศอยู่ในระดับต่ำ และมาตรการการกีดกันทางการค้าจากประเทศผู้นำเข้า เมื่อศึกษาเปรียบเทียบกับประเทศคู่แข่งขันหลัก ได้แก่ ประเทศไทย พบว่าประเทศเวียดนามมีความเสียเปรียบในปัจจัยที่เป็นตัวกำหนดความได้เปรียบเชิงแข่งขันทั้งหลายประการทั้ง อุปสงค์ภายในประเทศไม่ทำให้เกิดการพัฒนาสินค้า อุตสาหกรรมสนับสนุนและเกี่ยวเนื่องอยู่ในระดับต่ำกว่าประเทศไทย และได้รับผลกระทบจากมาตรการต่าง ๆ จากประเทศคู่ค้ามากกว่าประเทศไทย ส่วนการศึกษาความได้เปรียบโดยเปรียบเทียบที่ปรากฏ พบว่าความได้เปรียบโดยเปรียบเทียบที่ปรากฏ พบว่าทั้งสองประเทศมีความได้เปรียบโดยเปรียบเทียบในการส่งออกสินค้าดังกล่าวไปยังตลาดโลกและตลาดส่งออกที่สำคัญ ได้แก่ ประเทศญี่ปุ่นและสหรัฐอเมริกา โดยประเทศเวียดนามมีแนวโน้มความได้เปรียบโดยเปรียบเทียบเพิ่มขึ้นทุกตลาด ส่วนประเทศไทยมีแนวโน้มความได้เปรียบโดยเปรียบเทียบเพิ่มขึ้นในประเทศญี่ปุ่นและสหรัฐอเมริกา แต่ในตลาดโลกมีแนวโน้มความได้เปรียบลดลง

จากการตรวจเอกสารงานวิจัยของ ดรุณพร จิรกิจอนุสรณ์ ดาราวรรณ วิรุฬผล รัชนีกร วุฒิเศรษฐไพบูลย์ และวีระพล บุญสมภพ ให้กรอบแนวคิดในเรื่องการศึกษาความได้เปรียบในการแข่งขัน (Competitive Advantage) ภายใต้ทฤษฎี Diamond Model ของ Michael E. Porter มาใช้เป็นแนวทางในการศึกษาความได้เปรียบเชิงแข่งขันในผลิตภัณฑ์เนื้อปลานิลแบบฟิลเล่แช่แข็งในประเทศไทย

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

โดยกรอบแนวคิดทฤษฎี Diamond Model มีแนวคิดที่ว่าปัจจัยที่จะกำหนดความได้เปรียบเชิงแข่งขันในสินค้าชนิดใดชนิดหนึ่งของประเทศมีอยู่ 4 ปัจจัยหลัก คือ ปัจจัยการผลิตหรือปัจจัยด้านอุปทาน ปัจจัยด้านความต้องการหรือปัจจัยด้านอุปสงค์ ปัจจัยสนับสนุนหรือความพร้อมของอุตสาหกรรมสนับสนุนและอุตสาหกรรมเกี่ยวเนื่อง และสุดท้ายคือปัจจัยด้านกลยุทธ์โครงสร้างขององค์กรและสภาพการแข่งขันของผู้ผลิต ซึ่งนอกจาก 4 ปัจจัยข้างต้นที่มีผลต่อความสามารถในการแข่งขันแล้ว ยังมีปัจจัยเสริมที่เกี่ยวข้องอีก 2 ปัจจัยคือ ปัจจัยด้านรัฐบาล และปัจจัยด้านโอกาสหรือเหตุสุดวิสัย ซึ่งเราสามารถนำแนวคิดดังที่กล่าวมาข้างต้น มาใช้ในการศึกษา และวิเคราะห์เกี่ยวกับความสามารถในการแข่งขันในเรื่องเกี่ยวกับอุตสาหกรรมน้ำตาลของประเทศไทยได้เป็นอย่างดี

นอกจากนี้ยังให้กรอบแนวคิดเพิ่มเติมในเรื่องของการวิเคราะห์ จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาสและอุปสรรค (SWOT Analysis) ซึ่งเป็นการวิเคราะห์ภาพรวมของสถานการณ์ต่างๆทั้งภายในและภายนอก โดยที่การวิเคราะห์ SWOT จะเป็นการนำเอาข้อมูลที่ได้มาช่วยในการจัดสรรทรัพยากรที่มีอยู่ เพื่อเพิ่มความสามารถในการแข่งขันขององค์กรให้สูงขึ้น

สำหรับส่วนงานวิจัยของสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตรได้ให้ความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับศักยภาพการผลิต และการตลาดปลานิล เพื่อศึกษาสถานการณ์การผลิตต้นทุน และผลตอบแทนการผลิต ศึกษาด้านการตลาดวิถีการตลาดและส่วนเหลื่อมการตลาด และวิเคราะห์ จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค (SWOT Analysis) ของการผลิตและการตลาดปลานิล ในประเทศไทย

แนวคิดที่ใช้ในการศึกษา

แนวคิดที่นำมาใช้ในการศึกษา และวิเคราะห์ความได้เปรียบเชิงแข่งขันของผลิตภัณฑ์ปลานิลแช่แข็งของประเทศไทยครั้งนี้ จะนำแนวคิดทางเศรษฐศาสตร์มาใช้ในการวิเคราะห์ ดังนี้

1. แนวคิดระบบธุรกิจเกษตร

จากความหมายของธุรกิจเกษตร อาจกล่าวได้ว่าธุรกิจการเกษตรเป็นการดำเนินงานที่ต้องมีระบบ (System) คำว่า ระบบ ถ้ากล่าวอย่างกว้าง ๆ ก็คือ การรวมตัวกันของหลายสิ่งในลักษณะที่เป็นรูปแบบที่มีความสัมพันธ์กันและพึ่งพาอาศัยกันและกัน ระบบอาจมีความแตกต่างกันตั้งแต่ระบบขนาดใหญ่ ซึ่งมีส่วนประกอบเป็นระบบย่อยมากมายที่มีขนาดใหญ่ที่มีความซับซ้อน

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

จนถึงระบบย่อยที่มีขนาดเล็กนักวิชาการของประเทศไทย และ D.K. Desai รองศาสตราจารย์อาคันตุกะของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้ทำการศึกษาและวิจัยระบบธุรกิจการเกษตรในประเทศไทย เมื่อปี 2517 และเสนอว่าเป็นระบบธุรกิจขนาดใหญ่ที่มีความซับซ้อนประกอบด้วย 6 ระบบย่อย ดังนี้ (สมคิด ทักษิณาวิสุทธิ์, 2543)

1.1 ระบบย่อยปัจจัยการผลิตสินค้าเกษตร

ปัจจัยการผลิตทั้งหลายที่เกษตรกรจำเป็นต้องนำมาใช้ในการผลิต เช่น ที่ดิน แรงงาน ทุน เครื่องจักรกล เมล็ดพันธุ์พืช พันธุ์สัตว์ เคมีเกษตร อันได้แก่ ยาปราบศัตรูพืช ยาปฏิชีวนะในการเลี้ยงสัตว์ ปุ๋ยเคมี อาหารสัตว์ เป็นต้น การผลิตสินค้าเกษตรปัจจุบันนี้เป็นการผลิตที่อยู่ในรูปแบบเพื่อวัตถุประสงค์ทางการค้าเป็นหลัก ไม่ใช่การผลิตเพื่อยังชีพอย่างเช่นแต่ก่อน ปัจจัยการผลิตจึงมีความจำเป็นต้องจัดหามากขึ้น ในอดีตปัจจัยการผลิตเหล่านี้ยังไม่มีการพัฒนาเกษตรกรยังใช้พันธุ์พืชเมืองที่มีอยู่โดยการเก็บรักษาและคัดพันธุ์เอง ซึ่งเครื่องมือในการเกษตรก็มีลักษณะเป็นแบบง่าย ๆ เช่น มีด จอบ และเสียม ซึ่งผลิตขึ้นมาใช้เอง เพราะยังเป็นการเกษตรเพื่อการยังชีพ แต่ในปัจจุบันการเกษตรเป็นแบบการค้า ปัจจัยการผลิตหลายอย่างเกษตรกรต้องซื้อมาใช้เพื่อให้การผลิตมีประสิทธิภาพและได้ผลต้องกับลักษณะที่ตลาดต้องการ จึงมีการใช้ปัจจัยต้นทุน (เครื่องจักรกลการเกษตร) แทนแรงงานมากขึ้น ยิ่งกว่านั้น ปัจจัยการผลิตแต่ละชนิดมีคุณสมบัติและวิธีการจำหน่ายที่แตกต่างกัน จึงทำให้มีการจ้างแรงงานในการผลิตและการจำหน่ายปัจจัยการผลิตมากขึ้น

1.2 ระบบย่อยการผลิตสินค้าเกษตร

กระบวนการที่เกษตรกรนำปัจจัยการผลิตต่าง ๆ มาผลิตพืชและสัตว์เพื่อสนองความต้องการของผู้บริโภค การผลิตการเกษตรในปัจจุบันเป็นแบบการค้าเนื่องมาจากการวิวัฒนาการทางเทคโนโลยีและการแบ่งงานกันทำ ทำให้เกษตรผลิตและจำหน่ายสินค้าเกษตรที่ผลิตได้ในตลาดมากขึ้น จนบางอย่างต้องส่งออก

1.3 ระบบย่อยการจัดหาสินค้าเกษตร

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

การรวบรวมและการให้บริการของคนกลุ่มหนึ่งที่ทำหน้าที่รวบรวมสินค้าเกษตรจากแหล่งผลิตต่าง ๆ เช่น ตลาดท้องที่ ตลาดท้องถิ่น และตลาดปลายทาง เพื่อให้คนกลางประเภทผู้ค้าส่ง โรงงานแปรรูปหรือผู้ส่งออกดำเนินงานขั้นต่อไป ตลอดจนสุดท้ายก็เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค

1.4 ระบบย่อยการแปรรูปสินค้าเกษตร

เป็นระบบย่อยที่ทำหน้าที่แปรรูปสินค้าเกษตรให้อยู่ในลักษณะที่เป็นความต้องการของตลาดทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ ซึ่งเป็นระบบย่อยที่รองรับระบบย่อยการตลาดอีกต่อหนึ่ง สินค้าเกษตรเป็นสินค้าที่มีความท้าทายต่อการแปรรูปมาก และระบบย่อยการแปรรูปที่มีส่วนสำคัญต่อธุรกิจการเกษตรโดยส่วนรวม ซึ่งก่อให้เกิดอุตสาหกรรมเกษตรหลาย ๆ ประเภทภายในประเทศ และก่อให้เกิดธุรกิจต่อเนื่องที่มาจากการแปรรูปสินค้าเกษตร เช่น วัตถุดิบประกอบในการแปรรูป บรรจุภัณฑ์และการขนส่ง เป็นต้น

1.5 ระบบย่อยการจัดจำหน่ายสินค้าเกษตร

การขายส่งและขายปลีกสินค้าเกษตรให้แก่ผู้บริโภค คนกลางที่ทำหน้าที่ในระบบย่อยนี้ประกอบด้วย ผู้แทนการขายหรือตัวแทนจำหน่าย ตัวแทน ผู้ค้าส่งและผู้ค้าปลีก และมีจำนวนมากที่สุดโดยเฉพาะผู้ค้าปลีก สินค้าเกษตรบางชนิดที่เคลื่อนย้ายได้ยาก เนื่องจากการคมนาคมไม่สะดวกหรือผลิตได้จำนวนน้อยมากหรือผลิตเพื่อการบริโภคในท้องที่ ผู้ผลิตและผู้ค้าปลีกอาจเป็นคนเดียวกัน

ในปัจจุบันวิธีการจัดจำหน่ายสินค้าเกษตรได้เปลี่ยนแปลงไปมาก เนื่องจากผู้จัดจำหน่ายพยายามชักจูงผู้บริโภคให้สนใจในผลิตภัณฑ์ใหม่ของตน และเกิดจากการเปลี่ยนแปลงการบริโภคของผู้บริโภค อันเนื่องมาจากรายได้และความเป็นอยู่ที่เปลี่ยนแปลงไปในทางที่ดีขึ้น ผู้บริโภคไม่ต้องการสินค้าในด้านปริมาณเท่านั้น ยังคำนึงถึงด้านคุณภาพและบริการต่าง ๆ ที่ติดมากับตัวสินค้าด้วย ผู้จัดจำหน่ายจำเป็นต้องปรับเปลี่ยนและพัฒนาสินค้าให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไปตลอดเวลา เช่น การจัดการคุณภาพและมาตรฐานสินค้าเพื่อตอบสนองผู้บริโภคที่มีต่อรายได้ในระดับต่าง ๆ ที่แตกต่างกัน การบรรจุภัณฑ์สินค้าเพื่อให้อยู่ในลักษณะจูงใจเป็นที่สนใจของผู้บริโภค การโฆษณาและการส่งเสริมการขายเพื่อให้ผู้บริโภคได้ทราบถึงยี่ห้อของ

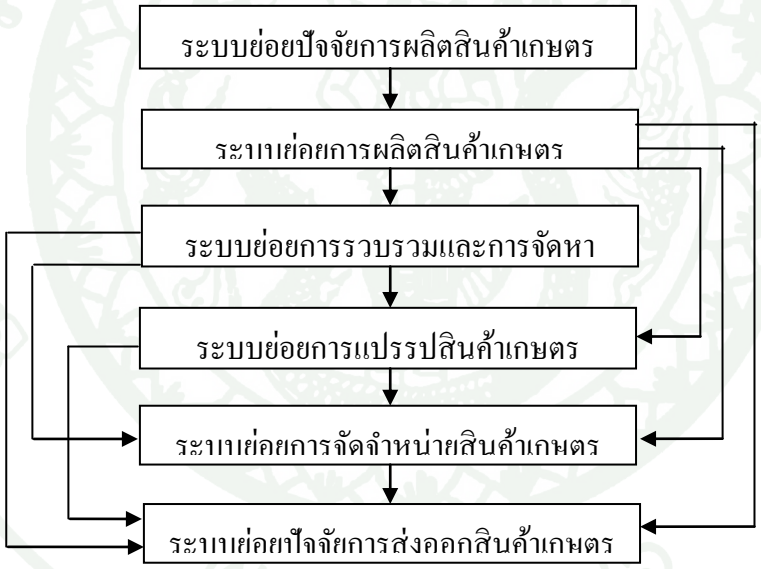
ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ตัวสินค้าและเกิดความสนใจในผลิตภัณฑ์ ตลอดจนการจัดวางสินค้าเพื่อการจำหน่ายและการแสดงสินค้าเพื่อให้เป็นที่รู้จักและเป็นที่สนใจแก่บุคคลทั่วไปด้วย

1.6 ระบบย่อยการส่งออกสินค้าเกษตร

การส่งสินค้าเกษตรไปจำหน่ายต่างประเทศ ระบบย่อยนี้ประกอบด้วยผู้ส่งออกสินค้าเกษตรประเทศต่าง ๆ ที่มีการแปรรูปขั้นต้นและสำเร็จรูป ปัจจุบันแนวโน้มการส่งออกสินค้าเกษตรสำเร็จรูปมีมากขึ้น เพราะการแปรรูปสินค้าเกษตรมีการพัฒนามากขึ้นนั่นเอง

จะเห็นได้ว่าการประกอบธุรกิจการเกษตรมีความเกี่ยวพันกันหลายด้าน แต่ละฝ่ายต้องการความรู้ความชำนาญในการดำเนินธุรกิจการเกษตรแบบครบวงจร ซึ่งแสดงความสัมพันธ์ได้ ดังภาพที่ 1



ภาพที่ 1 ความสัมพันธ์ระหว่างระบบย่อยต่าง ๆ ในโครงสร้างระบบธุรกิจการเกษตรตามแนวคิดของ D.K. Desai

ที่มา: สมคิด ทักษิณาวิสุทธิ์ (2543)

2. แนวคิดความได้เปรียบเชิงแข่งขันของ Michael E. Porter

Michael E. Porter ได้ศึกษาความสามารถในการแข่งขันระดับประเทศไว้ในหนังสือ “The Competitive Advantage of Nations” ว่าสิ่งสำคัญในการแข่งขัน คือ ความสามารถที่จะผลิต

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สินค้าและบริการใหม่ที่ดีขึ้นอย่างมีประสิทธิภาพและต่อเนื่อง ผลผลิตที่มีประสิทธิภาพ (Productivity) เป็นกุญแจสำคัญในการแข่งขันของเศรษฐกิจโลกในปัจจุบัน ซึ่ง Porter ได้นำเสนอสิ่งที่เรียกว่า Diamond ที่เกี่ยวพันในการสร้างความสามารถในการแข่งขันของประเทศ รวมทั้งอธิบายความสัมพันธ์ระหว่างองค์ประกอบทั้งสี่ กับบทบาทของรัฐบาลหรือนโยบายที่มีผลต่อธุรกิจ รวมทั้งโอกาสหรือสิ่งที่ไม่คาดฝันที่อาจเกิดขึ้นได้ โดยองค์ประกอบหลักทั้งสี่ มีดังนี้

1. สภาวะปัจจัยการผลิตในประเทศ

ไม่เพียงแต่จะพิจารณาเฉพาะปัจจัยการผลิตที่มีอยู่เท่านั้น แต่จะพิจารณาความสามารถในการเพิ่มจำนวนปัจจัยการผลิตรวมทั้งการพัฒนาเพื่อเพิ่มขีดความสามารถของปัจจัยการผลิตเพื่อผลิตภาพ (Productivity) ที่สูงขึ้น ปัจจัยการผลิตสามารถแบ่งเป็น 5 ประเภท ได้แก่

1.1 ทรัพยากรมนุษย์ หมายถึง ปริมาณ คุณภาพ และราคา (เงินเดือน ค่าแรง ผลประโยชน์ และสวัสดิการทั้งหมด) ของบุคลากรทุกระดับตั้งแต่ล่างสุดไปจนถึงสูงสุดของทุกสาขาอาชีพ

1.2 ทรัพยากรธรรมชาติ หมายถึง ทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ในประเทศ เช่น ที่ดิน น้ำ แร่ ไม้ แหล่งไฟฟ้าพลังน้ำ พื้นที่เลี้ยงปลา ภูมิประเทศ ภูมิอากาศ ตำแหน่งที่ตั้งของประเทศ เวลาของประเทศ เป็นต้น

1.3 ทรัพยากรความรู้ แหล่งทรัพยากรความรู้ของประเทศ ได้แก่ สถาบันการศึกษา สถาบันวิจัย สำนักงานสถิติ มูลนิธิ และสมาคมต่าง ๆ เป็นต้น

1.4 ทรัพยากรทุน หมายถึง เงินทุน และเงินออมในทุกรูปแบบ

1.5 โครงสร้างพื้นฐาน เช่น ระบบการขนส่ง ระบบโทรคมนาคม ระบบไปรษณีย์ และระบบสาธารณสุข เป็นต้น

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

2. สภาวะอุปสงค์ในประเทศ

อุปสงค์หรือความต้องการภายในประเทศนั้น (Local Demand) ซึ่งจะมีส่วนส่งเสริมความได้เปรียบในการแข่งขัน กล่าวคือ ลักษณะของอุปสงค์ในประเทศที่แตกต่างกันจะก่อให้เกิดข้อแตกต่างระหว่างประเทศในด้านความได้เปรียบเชิงแข่งขันของประเทศได้ โดยปกติคนมันเข้าใจว่าการส่งออกหรือการตลาดระหว่างประเทศนั้นมีผลทำให้อุปสงค์ในประเทศมีความสำคัญลดน้อยลงต่อการเสริมสร้างความได้เปรียบเชิงแข่งขันของประเทศความเป็นจริงแล้ว อุปสงค์ในประเทศมีผลต่อการเสริมสร้างความได้เปรียบเชิงแข่งขันของประเทศสูงกว่า อุปสงค์ในต่างประเทศ เนื่องจากบริษัทจะมีความเข้าใจในความต้องการของผู้ซื้อในประเทศได้ชัดเจนกว่าความต้องการของผู้ซื้อต่างประเทศมาก ซึ่งแสดงให้เห็นความสำคัญของการอยู่ใกล้กับ ผู้ซื้อรายสำคัญที่มีอิทธิพลต่อการเสริมสร้างความได้เปรียบเชิงแข่งขันของบริษัทและของประเทศ อุปสงค์ในประเทศที่มีอิทธิพลต่อความได้เปรียบเชิงแข่งขันของประเทศสามารถแบ่งออกได้ 4 ลักษณะ ดังนี้

2.1 ขนาดของตลาดในประเทศ ถ้าตลาดในประเทศมีขนาดใหญ่ ก็แสดงว่าตลาดในประเทศนั้นมีอุปสงค์เพียงพอสามารถรองรับการผลิตได้ และทำให้เกิดการประหยัดหรือสามารถลดต้นทุนจากขนาดการผลิตจำนวนมาก มีการผลิตสินค้าขายในประเทศมากจนเกิดความชำนาญในการผลิตมีการปรับปรุงประสิทธิภาพการผลิตให้ดีขึ้น ทำให้การผลิตในประเทศมีประสิทธิภาพ อันเป็นการเสริมสร้างความได้เปรียบและความสามารถในการแข่งขันในตลาดโลก

2.2 ส่วนผสมของอุปสงค์ในประเทศอุตสาหกรรมใดที่มีอุปสงค์ในประเทศบางส่วนที่คล้ายคลึงกับอุปสงค์ในตลาดโลก หรืออุปสงค์ระหว่างประเทศจะมีความได้เปรียบเชิงแข่งขันระหว่างประเทศ เนื่องจากผู้ประกอบการมีความเข้าใจในความต้องการของผู้บริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศ

2.3 ผู้ซื้อที่รู้จริง ผู้บริโภคขั้นสุดท้าย ช่องทางการจำหน่ายและผู้ซื้อที่เป็นบริษัท สถาบัน องค์กร และโรงงานต่างๆ พฤติกรรมของผู้ซื้อในประเทศมีส่วนสำคัญในการสร้างความได้เปรียบในการแข่งขัน ถ้าผู้ซื้อที่รู้จริงในสินค้าหรือบริการใดก็จะตั้งมาตรฐานในการเลือกซื้อสินค้าไว้สูง เท่ากับเป็นการกระตุ้นและสร้างแรงกดดันให้บริษัทต้องมีการปรับปรุงและพัฒนาสินค้าและบริการเพื่อยกระดับมาตรฐานของตนเอง และรักษาความได้เปรียบในการแข่งขันดังนั้นประเทศใดมีผู้ซื้อที่รู้จริงมากจะมีความได้เปรียบเชิงแข่งขันมากขึ้น

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

2.4 อุปสงค์ในประเทศเกิดขึ้นก่อนประเทศอื่น อุตสาหกรรมที่เกิดขึ้นเพื่อสนองอุปสงค์ในประเทศจะได้เปรียบด้านการแข่งขันระหว่างประเทศ หากอุปสงค์นั้นเกิดขึ้นก่อนแล้วจึงเกิดอุปสงค์ระหว่างประเทศขึ้นในประเทศอื่นๆภายหลัง เนื่องจากผู้ประกอบการจะมีการพัฒนาไปพร้อมๆ กับการเติบโตของอุตสาหกรรมในประเทศ

3. อุตสาหกรรมสนับสนุน และเกี่ยวเนื่องในประเทศ

การที่อุตสาหกรรมหนึ่ง ๆ ในประเทศมีอุตสาหกรรมสนับสนุนที่มีความได้เปรียบเชิงแข่งขันระหว่างประเทศย่อมทำให้อุตสาหกรรมนั้นมีวัตถุดิบที่มีคุณภาพอีกทั้งยังช่วยลดต้นทุนในการผลิต ซึ่งมักส่งผลให้ความสามารถในการผลิตสินค้าที่มีคุณภาพและความได้เปรียบเชิงแข่งขันระหว่างประเทศได้ในที่สุด ทั้งนี้ความได้เปรียบเชิงแข่งขันระหว่างประเทศที่เกิดขึ้นนั้นมีสาเหตุเนื่องมาจากปัจจัย 3 ประการ ดังนี้

3.1 ช่องทางที่รวดเร็ว มีประสิทธิภาพ และบางครั้งมีสิทธิพิเศษในการเข้าถึงวัตถุดิบในส่วนที่ดีที่สุดมากกว่าผู้ผลิตรายอื่นในประเทศ

3.2 ความร่วมมือกันอยู่ระหว่างผู้ประกอบการและหน่วยงานภาครัฐหรือภาคเอกชน หรือความร่วมมือกันอยู่ตลอดเวลาระหว่างบริษัทผู้ใช้กับบริษัทผู้ผลิตวัตถุดิบ ชิ้นส่วนหรือเครื่องจักรทำให้เกิดความได้เปรียบเชิงแข่งขัน และถ้าบริษัทผู้ผลิตปัจจัยการผลิตอยู่ในประเทศเดียวกันจะร่วมมือกันได้สะดวกและรวดเร็ว

3.3 ความร่วมมือในกระบวนการนวัตกรรมและกระบวนการยกระดับเพื่อเพิ่มจำนวนบ่อเกิดแห่งความได้เปรียบเชิงแข่งขันระหว่างประเทศ

4. กลยุทธ์ โครงสร้าง และสภาพการแข่งขันในประเทศของบริษัท

เป็นตัวกำหนดสุดท้ายแห่งความได้เปรียบเชิงแข่งขันในระบบเพชร ซึ่งถ้าประเทศใดมีตัวกำหนดนี้สอดคล้องความได้เปรียบอุตสาหกรรมใดในประเทศนั้น ตัวกำหนดนี้จะช่วยส่งเสริมให้ประเทศมีความได้เปรียบเชิงแข่งขันในอุตสาหกรรมนั้นได้ ซึ่งพิจารณาแยกกำหนดนี้เป็น 2 ส่วน คือ

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

4.1 กลยุทธ์โครงสร้างอุตสาหกรรม ประเทศที่การกำหนดกลยุทธ์ โครงสร้างอุตสาหกรรมที่สอดคล้องกับลักษณะเฉพาะทางวัฒนธรรมของประเทศนั้นจะมีความได้เปรียบเชิงแข่งขัน และกลยุทธ์โครงสร้างอุตสาหกรรมจะเป็นผลสะท้อนของโครงสร้างผู้ถือหุ้น วิธีการตอบแทนผลประโยชน์แก่ฝ่ายบริหารและพนักงาน พื้นฐานฝ่ายบริหาร ซึ่งปัจจัยเหล่านี้จะส่งผลถึงความได้เปรียบเชิงแข่งขัน

4.2 สภาพการแข่งขันในประเทศ เป็นปัจจัยหนึ่งในระบบเพชรที่มีความสำคัญมากต่อการกำหนดความได้เปรียบ ถ้าประเทศใดมีการแข่งขันอย่างรุนแรงจะเป็นแรงผลักดันให้ผู้ผลิตต้องพัฒนานวัตกรรมและกลยุทธ์ในการผลิต การแข่งขันที่รุนแรงมากมักจะกดดันให้เกิดการส่งออกเพื่อแสวงหาตลาดเพิ่ม และการแข่งขันจะมีประโยชน์มากขึ้นถ้าผู้แข่งขันในอุตสาหกรรมเดียวกันไม่อยู่กระจายไปทั่วประเทศแต่กระจุกตัวอยู่ในเมืองเดียวกัน เนื่องจากข้อมูลข่าวสารจะกระจายอย่างรวดเร็วและกระตุ้นให้ผู้แข่งขันพัฒนาตัวเองตลอดเวลา

นอกเหนือจากตัวกำหนดทั้งสี่ที่เป็นปัจจัยภายในอุตสาหกรรมที่เป็นบ่อเกิดแห่งความได้เปรียบเชิงแข่งขันของประเทศแล้ว Michael E. Porter ยังให้ความสำคัญกับตัวแปรอีก 2 ตัวที่มีบทบาทสำคัญและส่งอิทธิพลต่อการกำหนดความได้เปรียบเชิงแข่งขันของประเทศ ซึ่งได้แก่

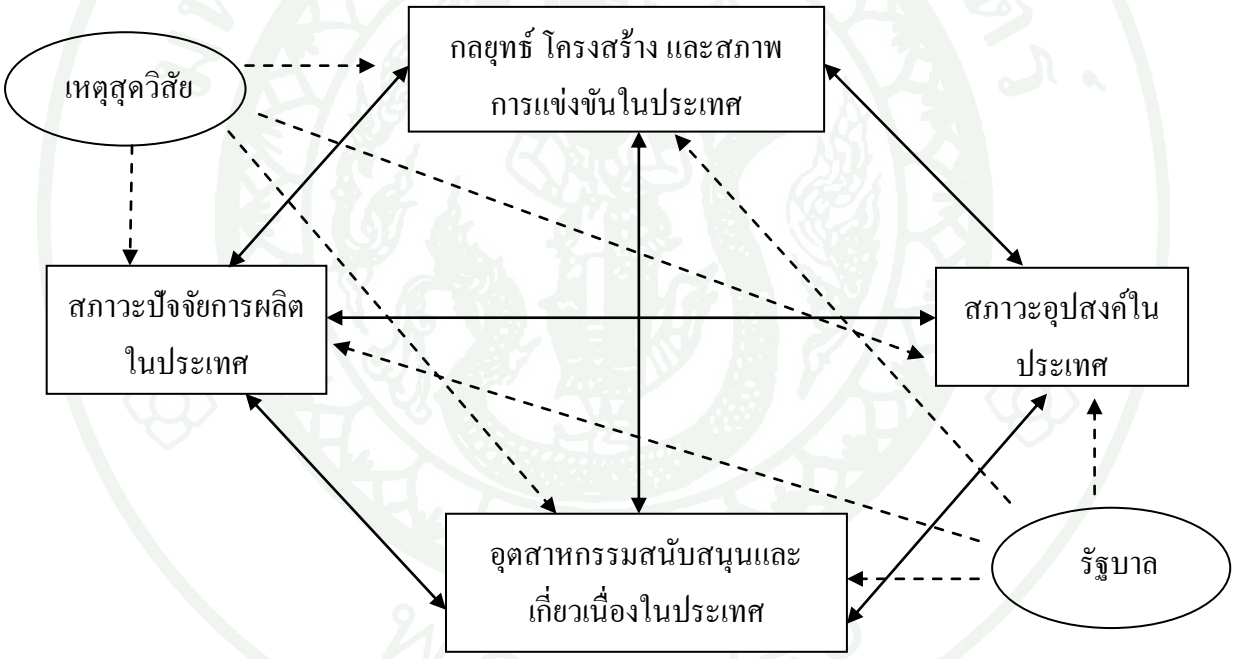
โอกาสหรือเหตุสุดวิสัย หมายถึง การเปลี่ยนแปลงครั้งสำคัญที่อยู่นอกเหนือการควบคุมของบริษัทต่าง ๆ ในอุตสาหกรรม และอาจอยู่เหนือการควบคุมรัฐบาลของประเทศนั้น ๆ ด้วย แต่อาจจะอยู่ในการควบคุมของรัฐบาลประเทศอื่น ๆ เช่น การเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยีครั้งสำคัญ การเปลี่ยนแปลงราคาปัจจัยการผลิตครั้งสำคัญ การเปลี่ยนแปลงของตลาดการเงินโลกหรืออัตราแลกเปลี่ยนครั้งสำคัญ การเพิ่มสูงขึ้นหรือลดลงอย่างกะทันหันของอุปสงค์โลกในแถบหนึ่งของโลก เป็นต้น เหตุสุดวิสัยมีความสำคัญต่อการกำหนดความได้เปรียบเชิงแข่งขันของประเทศเนื่องจากเหตุสุดวิสัยก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในโครงสร้างอุตสาหกรรมในระบบเพชร เหตุสุดวิสัยอาจจะลบล้างความได้เปรียบเชิงแข่งขันที่มีอยู่เดิมของผู้แข่งขัน ในทางกลับกัน เหตุสุดวิสัยอาจส่งเสริมให้ผู้ที่เคยเสียเปรียบเชิงแข่งขันให้กลับมามีความได้เปรียบเชิงแข่งขันได้เช่นกัน

รัฐบาล เป็นตัวแปรที่มีผลกระทบต่อตัวกำหนดความได้เปรียบเชิงแข่งขันทั้ง 4 ปัจจัยข้างต้น โดยรัฐบาลสามารถส่งเสริมหรือขัดขวางการเสริมสร้างความได้เปรียบเชิงแข่งขันของประเทศ แต่รัฐบาลไม่มีความสามารถที่จะสร้างความได้เปรียบเชิงแข่งขันได้โดยตรง แต่จะต้อง

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

กระทำผ่านการดำเนินนโยบายต่าง ๆ ที่มีผลกระทบต่อบริษัทในอุตสาหกรรม และผลกระทบที่เกิดขึ้นนั้นมีทั้งผลทางบวกและผลทางด้านลบ โดยปัจจัยการผลิตในประเทศจะได้รับผลกระทบจากนโยบานด้านมาตรฐานสินค้าและด้านอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับความต้องการของผู้บริโภค รวมทั้งรัฐบาลยังเป็นผู้ซื้อรายใหญ่ของสินค้าและบริการหลาย ๆ ชนิดด้วย อุตสาหกรรมสนับสนุนและเกี่ยวเนื่องในประเทศจะได้รับผลกระทบจากนโยบายด้านการโฆษณาและด้านอื่น ๆ ส่วนกลยุทธ์ โครงสร้างและสภาพการแข่งขันในประเทศของบริษัทจะได้รับผลกระทบจากนโยบานด้านภาษี และด้านการป้องกั้นการผูกขาด เป็นต้น

ดังนั้นเมื่อนำตัวแปรที่มีอิทธิพลทั้งสองเข้ามาประกอบการพิจารณาร่วมกับตัวกำหนดที่เป็นบ่อเกิดแห่งความได้เปรียบเชิงแข่งขันทั้ง 4 ปัจจัยข้างต้นจะทำให้เกิดแบบจำลองเพชรที่สมบูรณ์ ดังภาพที่ 2



ภาพที่ 2 แบบจำลองเพชรที่สมบูรณ์
ที่มา: สุพานี สฤษฎ์วานิช (2553)

โดยภาพรวมแล้ว Porter ได้รวบรวมแนวคิดเกี่ยวกับความสามารถในการแข่งขัน และปัจจัยที่กำหนดความสามารถในการแข่งขันไว้อย่างเป็นระบบ ตลอดจนได้สร้างแนวคิดและทฤษฎีเพื่ออธิบายความสามารถในการแข่งขันของประเทศ ซึ่งในการวิเคราะห์ความสามารถในการแข่งขันทั้งในระดับประเทศและในระดับอุตสาหกรรมนั้น ควรที่จำนำปัจจัยต่าง ๆ ที่อาจส่งผลกระทบต่อ

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ความสามารถในการแข่งขันทั้งหมดมาใช้ในการพิจารณา ไม่ว่าจะเป็นปัจจัยภายนอก และปัจจัยภายในรวมทั้งกลยุทธ์ต่าง ๆ ที่ได้มีการนำไปใช้เพื่อเพิ่มความสามารถในการแข่งขัน โดยแนวคิดและวิธีการศึกษาที่นิยมนำมาใช้ ได้แก่ แนวคิดจุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค (SWOT Analysis)

3. แนวคิดในการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ

การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจโดยทั่วไปที่นิยมในการใช้วิเคราะห์นั้น คือ การวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค (SWOT Analysis) การวิเคราะห์ SWOT เป็นการวิเคราะห์ภาพรวมของสถานการณ์ต่างๆ ทั้งภายในและภายนอกองค์กร เพื่อวิเคราะห์ถึงปัจจัยต่างๆ ที่มีผลกระทบต่อผลการดำเนินงานขององค์กรซึ่งมีความสำคัญต่อการประเมินตำแหน่งทางการแข่งขันในอุตสาหกรรม การเปรียบเทียบการทำงานของธุรกิจในช่วงเวลาที่แตกต่างกัน การเปรียบเทียบกับคู่แข่ง และการระบุความสำคัญของการเปลี่ยนจุดแข็งและจุดอ่อนเป็นข้อได้เปรียบทางการแข่งขัน อันนำไปสู่การสร้างกลยุทธ์ในการแข่งขันโดยเน้นว่ากลยุทธ์ที่สร้างขึ้นจะต้องก่อให้เกิดความเหมาะสมระหว่างสถานการณ์ภายในและสถานการณ์ภายนอก ซึ่งในการวิเคราะห์สถานการณ์ด้านต่างๆสามารถแบ่งได้ดังนี้

3.1 การวิเคราะห์สถานการณ์ภายในหรือปัจจัยภายใน คือ การตรวจสอบความสามารถและความพร้อมของกิจการในด้านต่างๆ ที่มีอยู่ภายในองค์กร เพื่อนำไปใช้ในการวิเคราะห์ในส่วนที่เป็นจุดแข็ง (Strengths) และจุดอ่อน (Weaknesses) ของกิจการ

3.2 การวิเคราะห์สถานการณ์ภายนอกหรือปัจจัยภายนอก คือ การประเมินสภาพแวดล้อมในการดำเนินธุรกิจ ที่ผู้ประกอบการไม่สามารถควบคุมหรือเปลี่ยนแปลงได้ ดังนั้นจึงต้องพยายามทำความเข้าใจในสถานการณ์ปัจจุบัน และแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงในอนาคตของสภาพแวดล้อมดังกล่าว โดยมีลักษณะที่เป็น โอกาส (Opportunities) และอุปสรรค์ (Threats) ในการดำเนินธุรกิจ

การตรวจสอบสภาพแวดล้อมภายในจะทำให้ทราบถึงจุดแข็ง และจุดอ่อน ซึ่งจะช่วยให้องค์กรสามารถใช้ประโยชน์จากโอกาสและหลบหลีกจากข้อจำกัดที่เกิดจากสภาพแวดล้อมภายนอกได้ โดยที่องค์กรธุรกิจจะต้องสามารถระบุปัจจัยภายในองค์กรที่เป็นจุดแข็งได้ เนื่องจากจุดแข็งจะ

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

นำไปสู่การสร้างความได้เปรียบในการแข่งขัน ซึ่งการวิเคราะห์ SWOT จะเป็นการนำเอาข้อมูลที่ได้มาช่วยในการจัดสรรทรัพยากรภายใต้ความสามารถที่มีอยู่ขององค์กร

การวิเคราะห์ SWOT เป็นการทำการวิเคราะห์ปัจจัยภายใน และปัจจัยภายนอก สามารถอธิบายได้ ดังนี้ (นันทิยา หุตานุวัตร และ ณรงค์ หุตานุวัตร, 2545)

ปัจจัยภายใน

การศึกษาวิเคราะห์สถานการณ์ภายในองค์กรประกอบด้วย การศึกษาภารกิจและวัตถุประสงค์ขององค์กร การประเมินประสิทธิภาพและกลยุทธ์การบริหารจัดการในด้านต่างๆอันได้แก่ ด้านบุคคล ด้านการเงิน ด้านการผลิต และด้านการตลาด ซึ่งในการพิจารณาจุดแข็งจุดอ่อนสามารถเปรียบเทียบได้กับปัจจัย 3 ประการ คือ 1. ผลการดำเนินงานที่ผ่านมาขององค์กรในอดีต 2. คู่แข่งที่สำคัญทั้งในประเทศคู่ค้าและในระดับโลก 3.อุตสาหกรรมทั้งหมดพิจารณาจากค่าเฉลี่ยของอุตสาหกรรม โดยจะมีการพิจารณาดังนี้

จุดแข็ง (Strength: S) จุดได้เปรียบของผลิตภัณฑ์ในการแข่งขัน เป็นสิ่งที่มีอยู่หรือสามารถทำได้ดีกว่าคู่แข่ง เป็นการใช้ทรัพยากรธรรมชาติและความสามารถในการผลิตขององค์กรซึ่งเป็นพื้นฐานในการพัฒนาความได้เปรียบในการแข่งขัน เช่น การได้รับความคุ้มครองจากสิทธิบัตรการมีตราสินค้าที่ดีและมีชื่อเสียง การได้เปรียบจากเทคโนโลยีต่างๆ คุณภาพของสินค้าและบริการที่ดีกว่าคู่แข่ง เป็นต้น

จุดอ่อน (Weaknesses: W) จุดเสียเปรียบของผลิตภัณฑ์ในการแข่งขัน เป็นปัจจัยที่องค์กรขาดหรือทำได้แย่กว่าคู่แข่ง รวมถึงการขาดหายไปของส่วนที่ควรเป็นจุดแข็งก็เป็นการแสดงจุดอ่อนที่เกิดขึ้นขององค์กร เช่น การไม่ได้รับการคุ้มครองจากสิทธิบัตร การมีตราสินค้าที่มีชื่อเสียงไม่ดีและไม่เป็นที่รู้จัก การเสียเปรียบจากความล้าหลังทางเทคโนโลยีและมีปัญหาจากการบกพร่องของการวิจัยและพัฒนาต่างๆ คุณภาพของสินค้าที่บกพร่อง ต้นทุนต่อหน่วยสูงกว่าคู่แข่ง เป็นต้น

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ปัจจัยภายนอก

การเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อมภายนอก ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อองค์กรแต่ละแห่งแตกต่างกัน การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นอาจก่อให้เกิดโอกาสสำหรับบางองค์กร และอาจกลายเป็นข้อจำกัดขององค์กรอื่นได้เช่นเดียวกัน ในการวิเคราะห์ปัจจัยภายนอกสามารถแบ่งการวิเคราะห์ได้เป็น 9 ปัจจัย คือ การเมือง เศรษฐกิจ นิเวศวิทยา สภาพการแข่งขัน กฎหมาย โครงสร้างพื้นฐานสังคม เทคโนโลยี และประชากร

โอกาส (Opportunities: O) โอกาสทางการตลาด และความเป็นไปได้ของผลิตภัณฑ์เป็นการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายนอกที่สามารถแสดงให้เห็นถึงโอกาสใหม่ๆ สำหรับการเติบโตและการทำกำไรขององค์กร เช่น ความต้องการลูกค้าใหม่และยังไม่สามารถเป็นจริง การเกิดขึ้นและเข้ามาใหม่ของเทคโนโลยี การผ่อนผันกฎเกณฑ์ทางการค้าต่างๆที่เกี่ยวข้อง ความสามรถให้บริการกลุ่มลูกค้าใหม่ๆ ได้มากขึ้น หรือการขยายเข้าสู่ตลาดทางภูมิศาสตร์ใหม่ เป็นต้น

อุปสรรค (Threat: T) อุปสรรคที่ทำให้สูญเสียโอกาสทางการแข่งขัน เป็นการเปลี่ยนแปลงไปของสภาวะแวดล้อมภายนอกที่ก่อให้เกิดอุปสรรค ซึ่งเป็นอุปสรรค์ที่เกิดขึ้นได้ภายในองค์กร เช่นการเปลี่ยนแปลงในรสนิยมของผู้บริโภค การปรากฏตัวของสินค้าทดแทน การมีกฎเกณฑ์และข้อบังคับใหม่ๆ ทางการค้าเกิดขึ้น การหดตัวลงของตลาด และการเข้ามาของคู่แข่งขันรายใหม่ที่มีศักยภาพ เป็นต้น

การวิเคราะห์ SWOT เป็นส่วนหนึ่งขององค์ประกอบพื้นฐานของกระบวนการจัดการเชิงกลยุทธ์ในส่วนของการวิเคราะห์สภาวะแวดล้อม (Environmental Analysis) โดยที่สามารถนำผลการวิเคราะห์ที่ได้ไปใช้ในการพัฒนากลยุทธ์และนโยบายขององค์กร เพื่อใช้เป็นข้อมูลประกอบการตัดสินใจขององค์กร โดยการวิเคราะห์ SWOT เป็นการมองความเป็นไปได้ในอนาคตขององค์กรภายใต้ความไม่แน่นอนในการแข่งขัน โดยจะเป็นการมองภาพขององค์กรทั้งในด้านบวกและด้านลบโดยมีมุมมองทั้งจากภายในองค์กร และจากภายนอกองค์กร ทั้งนี้ก็เพื่อเป็นการสร้างจุดแข็งให้เพิ่มขึ้นในขณะที่ต้องจัดการกับจุดอ่อนขององค์กรให้ลดลงไปพร้อมกันด้วย รวมทั้งยังต้องสามารถฉกฉวยโอกาสและพยายามลดอุปสรรค์อันเป็นอุปสรรคที่มีต่อองค์กร เพื่อเพิ่มความสามารถในการแข่งขันขององค์กรให้เพิ่มขึ้น อย่างไรก็ตามการที่เราจะสามารถวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจได้อย่างมี

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ประสิทธิภาพนั้นจำเป็นต้องมีความยืดหยุ่น และสม่ำเสมอในการวิเคราะห์ เนื่องจากสภาวะแวดล้อมทางธุรกิจจะมีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา

4. การกำหนดกลยุทธ์โดยใช้ TOWS Matrix

การประเมินสภาพแวดล้อมโดยการวิเคราะห์ให้เห็นถึงจุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค ก็จะนำมาข้อมูลทั้งหมดมาวิเคราะห์ในรูปแบบความสัมพันธ์แบบเมตริกซ์โดยใช้ตารางที่เรียกว่า TOWS Matrix โดย TOWS Matrix เป็นตารางการวิเคราะห์ที่นำข้อมูลที่ได้จากการวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค มาวิเคราะห์เพื่อกำหนดออกมาเป็นกลยุทธ์ประเภทต่าง ๆ ดังตารางที่ 5

ตารางที่ 5 TOWS Matrix

ปัจจัยภายใน / ปัจจัยภายนอก	จุดแข็ง (S)	จุดอ่อน (W)
โอกาส (O)	กลยุทธ์เชิงรุก (SO)	กลยุทธ์แก้ไข (WO)
อุปสรรค (T)	กลยุทธ์เชิงป้องกัน (ST)	กลยุทธ์เชิงรับ (WT)

ที่มา: สาโรจน์ โอพิทักษ์ชีวิน (2553)

ในการนำเทคนิคที่เรียกว่า TOWS Matrix มาใช้ในการวิเคราะห์เพื่อกำหนดกลยุทธ์นั้นจะมีขั้นตอนการดำเนินการที่สำคัญ 2 ขั้นตอน ดังนี้

4.1 การกำหนดจุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค โดยที่การประเมินสภาพแวดล้อมที่เป็นการระบุให้เห็นถึงจุดแข็งและจุดอ่อนจะเป็นการประเมินภายในองค์กร ส่วนการประเมินสภาพแวดล้อมที่เป็นโอกาส และอุปสรรคจะเป็นการประเมินภายนอกองค์กร

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

4.2 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างจุดแข็งกับโอกาส จุดแข็งกับอุปสรรค จุดอ่อนกับโอกาส และจุดอ่อนกับอุปสรรค ซึ่งผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ในข้อมูลแต่ละคู่ดังกล่าว ทำให้เกิดกลยุทธ์สามารถแบ่งออกได้เป็น 4 ประเภท

4.2.1 กลยุทธ์เชิงรุก (SO Strategy) ได้มาจากการนำข้อมูลการประเมินสภาพแวดล้อมที่เป็นจุดแข็งและโอกาสมาพิจารณาร่วมกัน เพื่อที่จะนำมากำหนดเป็นกลยุทธ์ในเชิงลึก

4.2.2 กลยุทธ์เชิงป้องกัน (ST Strategy) ได้มาจากการนำข้อมูลการประเมินสภาพแวดล้อมที่เป็นจุดแข็งและอุปสรรคมาพิจารณาร่วมกัน เพื่อที่จะนำมากำหนดเป็นกลยุทธ์ในเชิงป้องกัน ทั้งนี้เนื่องจากองค์กรมีจุดแข็ง ขณะเดียวกันองค์กรก็เจอกับสภาพแวดล้อมที่เป็นอุปสรรคจากภายนอกองค์กรที่ควบคุมไม่ได้ แต่องค์กรสามารถใช้จุดแข็งที่มีอยู่ในการป้องกันข้อจำกัดจากภายนอกองค์กรที่ควบคุมไม่ได้

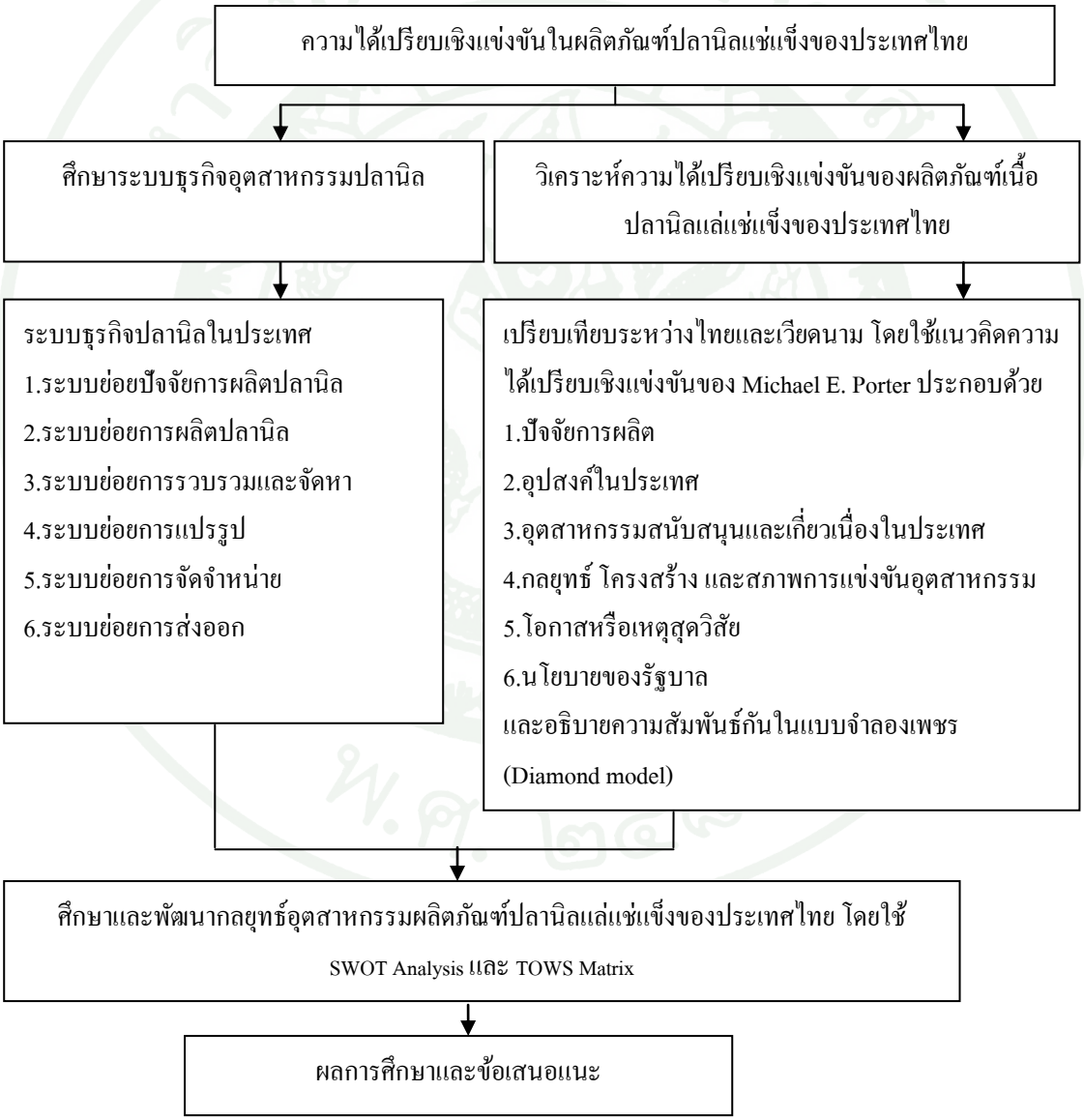
4.2.3 กลยุทธ์เชิงแก้ไข (WO Strategy) ได้จากการนำข้อมูลการประเมินสภาพแวดล้อมที่เป็นจุดอ่อนและโอกาสมาพิจารณาร่วมกัน เพื่อที่จะนำมาเป็นกลยุทธ์ในเชิงแก้ไข ทั้งนี้เนื่องจากองค์กรมีโอกาสที่จะนำแนวคิดหรือวิธีใหม่ ๆ มาใช้ในการแก้ไขจุดอ่อนที่องค์กรมีอยู่ได้

4.2.4 กลยุทธ์เชิงรับ (WT Strategy) ได้มาจากการนำข้อมูลการประเมินสภาพแวดล้อมที่เป็นจุดอ่อนและอุปสรรคมาพิจารณาร่วมกัน เพื่อที่จะนำมากำหนดเป็นกลยุทธ์ในเชิงรับ ทั้งนี้เนื่องจากองค์กรต้องเผชิญกับทั้งจุดอ่อนและอุปสรรคภายนอกองค์กรไม่สามารถควบคุมได้

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

กรอบแนวคิดในการศึกษา

จากความสำคัญของปัญหาที่กล่าวไว้ข้างต้นถึงปริมาณการส่งออกผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งมีปริมาณการส่งออกลดลง กรอบแนวคิดในการศึกษาครั้งนี้ประกอบด้วย การศึกษาระบบธุรกิจอุตสาหกรรมปลานิลในประเทศไทย รวมทั้งทำการศึกษาความได้เปรียบเชิงแข่งขันของผลิตภัณฑ์เนื้อปลานิลแล่แช่แข็งของประเทศไทยเปรียบเทียบกับประเทศคู่แข่ง คือ เวียดนาม โดยประเทศคู่ค้าที่ใช้ประกอบการพิจารณา คือ สหรัฐอเมริกา และจัดทำกลยุทธ์เสนอแนะควบคู่ไปด้วย ดังภาพที่ 3



ภาพที่ 3 กรอบแนวคิดในการศึกษา

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

บทที่ 3

ประวัติความเป็นมาของปลานิลในประเทศไทย และข้อมูลพื้นฐานผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งในประเทศไทย

การศึกษาในบทนี้เป็นการนำเสนอข้อมูลทุติยภูมิ โดยนำเสนอเชิงพรรณนาเพื่อให้เห็นถึงประวัติความเป็นมาของปลานิลในประเทศไทย และข้อมูลพื้นฐานของผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งของประเทศไทย ซึ่งนำเสนอในหัวข้อดังนี้

ประวัติความเป็นมาของปลานิลในประเทศไทย

ปลานิลได้นำเข้ามาในประเทศไทยครั้งแรก เมื่อวันที่ 25 มีนาคม 2508 สมเด็จพระจักรพรรดิอากิฮิโตแห่งประเทศญี่ปุ่น เมื่อครั้งดำรงพระอิสริยยศมกุฎราชกุมารในขณะนั้นได้น้อมเกล้าฯ ถวายปลาน้ำจืดในตระกูลทิลาเนีย จำนวน 50 ตัว แด่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ในระยะแรกพระบาทสมเด็จ พระเจ้าอยู่หัวทรงกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้นำปลาดังกล่าวไปเลี้ยงในบ่อซีเมนต์ บริเวณพระตำหนักสวนจิตรลดา พระราชวังดุสิต ต่อมาได้ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้ปล่อยปลาลงเลี้ยงในบ่อดิน และต่อมาในเวลาประมาณ 5 เดือนเศษ ปรากฏว่าในบ่อที่เลี้ยงมีลูกปลาเกิดขึ้นเป็นจำนวนมาก พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวจึงทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้ขุดบ่อดินเพิ่มเป็น 6 บ่อ เมื่อวันที่ 1 กันยายน 2508 ได้ทรงปล่อยปลาลงเลี้ยงในบ่อเหล่านั้นด้วยพระองค์เอง และได้ทรงกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้เจ้าหน้าที่กรมประมง ทำการตรวจสอบการเจริญเติบโตของปลาทุกเดือน ซึ่งผลการตรวจสอบพบว่า ปลาชนิดนี้เจริญเติบโตได้เร็วมาก มีขนาดเฉลี่ยถึง 178.8 กรัมในระยะเวลา 6 เดือน

ในวันที่ 17 มีนาคม 2509 พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ พระราชทานลูกปลาดังกล่าว ขนาดความยาว 3 – 5 เซนติเมตร จำนวนทั้งหมด 10,000 ตัว จากบ่อดินในบริเวณพระตำหนักสวนจิตรลดา แก่กรมประมงเพื่อนำไปขยายพันธุ์ ณ แผนกทดลอง และเลี้ยงในบริเวณเกษตรกลางบางเขนจังหวัดพระนคร และสถานีประมงต่างๆ 15 แห่ง ทั่วราชอาณาจักร เพื่อให้ดำเนินการขยายพันธุ์พร้อมกันและได้พระราชทานชื่อปลาชนิดนี้ว่า “ปลานิล” เมื่อปลานิลแพร่ขยายพันธุ์ออกไปได้มากเพียงพอแล้วกรมประมงจึงได้แจกจ่ายพันธุ์ปลานิลให้แก่ราษฎร เพื่อนำไปเพาะเลี้ยง

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ตามความต้องการ และกรมประมงได้กำหนดให้วันที่ 17 สิงหาคม 2510 ซึ่งเป็นวันครบกำหนดระยะเวลา 1 ปี 5 เดือน นับแต่กรมประมงได้รับพระราชทานปลานิลมาเป็นวันแจก“ปลานิลพระราชทาน” ให้แก่ราษฎรโดยวันที่ 17 สิงหาคา 2510 ถึงเดือนกันยายน 2513 รวมระยะเวลาประมาณ 3 ปี กรมประมงได้แจกปลานิลไปเป็นจำนวนทั้งสิ้น 5,093,900 ตัว

อนึ่งพันธุ์ปลานิลที่แจกจ่ายแก่ราษฎรยังไม่เพียงพอแก่ความต้องการ ที่ต้องการนำพันธุ์ปลานี้ไปเลี้ยงโดยเฉพาะแผนกทดลองและเพาะเลี้ยงในบริเวณเกษตรกลางบางเขน ได้มีราษฎรมาติดต่อขอรับพันธุ์ปลานิลเดือนละไม่น้อยกว่า 100,000 ตัว ความทราบถึงใต้ฝ่าละอองธุลีพระบาท จึงได้กรุณาโปรดเกล้าฯ ให้ขุดบ่อขนาดใหญ่ในสวนจิตรลดาเพิ่มขึ้นอีก 1 บ่อ เพื่อช่วยเร่งผลิตพันธุ์ปลาให้เพียงพอแก่ความต้องการของพสกนิกรของพระองค์ต่อไป ต่อมาปี 2527 ได้ทำการปรับปรุงบ่อให้มีขนาดใหญ่ขึ้น แต่จำนวนลดลงเหลือเพียง 7 บ่อ และได้ใช้ในด้านการผลิตพันธุ์ปลานิล ซึ่งนับว่าเป็นปลานิลสายพันธุ์หนึ่ง ซึ่งเป็นที่ยอมรับกันทั่วโลกในนามว่า “ปลานิลสายพันธุ์จิตรลดา”

ข้อมูลพื้นฐานผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งในประเทศไทย

ผลิตภัณฑ์ปลานิลแช่แข็งของประเทศไทยมีการขยายตัวอย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี พ.ศ. 2517 จนถึงปัจจุบัน ทั้งนี้เนื่องจากแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมฉบับที่ 4 (พ.ศ. 2520-2524) มีแผนเร่งรัดส่งเสริมการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำและพัฒนาประมงน้ำจืด เพื่อเพิ่มผลผลิต และพัฒนาอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ จึงมีการปรับโครงสร้างภาคเศรษฐกิจและแรงงานให้พร้อมเพื่อรองรับการขยายตัว ทั้งยังมีการปรับปรุงอุปกรณ์ เครื่องมือให้ทันสมัย รวมไปถึงการเพิ่มประสิทธิภาพและความสามารถในการแข่งขัน รวมถึงการขยายการค้าระหว่างประเทศ ซึ่งอุตสาหกรรมสัตว์น้ำแช่แข็งก็เป็นส่วนหนึ่งในอุตสาหกรรมอาหาร ในปัจจุบันประเทศไทยมีโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำที่ขึ้นทะเบียนเป็นสมาชิกสมาคมแช่เยือกแข็งทั้งหมดประมาณ 230 โรงงาน

วัตถุปลานิลของประเทศไทยได้มาจากการเพาะเลี้ยงเป็นหลัก ผลผลิตปลานิลในประเทศไทยมีแนวโน้มเพิ่ม โดยส่วนใหญ่เป็นการเลี้ยงเพื่อบริโภคในประเทศการเพาะเลี้ยงปลานิลในไทยได้ขยายพื้นที่ไปทั่วประเทศ ทำให้ปลานิลกลายเป็นปลาน้ำจืดที่มีมูลค่าทางเศรษฐกิจเป็นอันดับ 1 ของไทย โดยมีปริมาณผลผลิตกว่า 210,000 ตัน ซึ่งในปี 2552 สามารถตอบสนองความต้องการของตลาดทั้งในและต่างประเทศได้เป็นอย่างดี ปลานิลเป็นปลาที่ตลาดผู้บริโภคยังให้ความต้องการสูงขึ้นเรื่อย ๆ เนื่องจากประชากรมีอัตราการเจริญเติบโตสูงจึงส่งผลต่อแนวโน้มการเลี้ยงปลาชนิดนี้

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

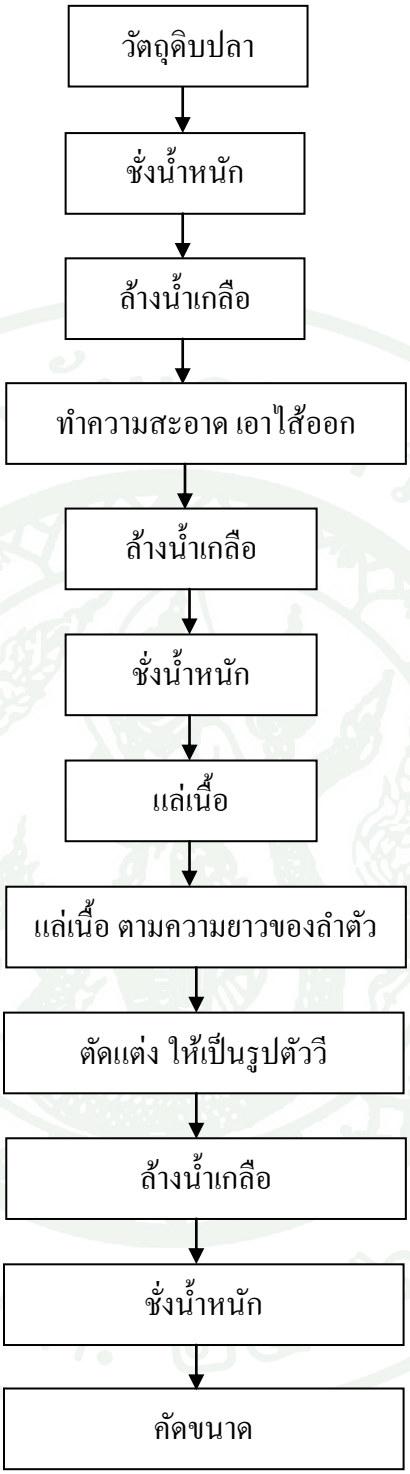
การผลิต ปลานิลในประเทศไทยมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นมาโดยตลอด โดยส่วนใหญ่เป็นการเลี้ยงเพื่อบริโภคภายในประเทศ ในปี 2552 มีปริมาณผลผลิตที่ได้จากการเพาะเลี้ยงทั้งสิ้น 221,043 ตัน เพิ่มขึ้นจากปี 2551 ร้อยละ 2 ซึ่งมีมูลค่าผลผลิตปลานิลที่ได้จากการเพาะเลี้ยงมากถึง 8,391.07 ล้านบาท เพิ่มขึ้นจากปี 2551 ร้อยละ 4 ภูมิภาคที่มีผลผลิตปลานิลมากที่สุดในปี 2552 คือภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มีผลผลิตทั้งหมด 55,366 ตัน คิดเป็นร้อยละ 25 ของผลผลิตปลานิลทั้งประเทศเนื่องจากเป็นภูมิภาคที่มีพื้นที่ราบเป็นส่วนใหญ่ มีแม่น้ำไหลผ่านหลายสาย รองลงมาคือภาคเหนือ และภาคตะวันตก มีผลผลิตทั้งหมด 51,800 ตัน และ 43,500 ตัน คิดเป็นร้อยละ 23 และ 20 ของผลผลิตทั้งประเทศ (ดังตารางที่6) ปัจจุบันผลิตภัณฑ์ปลานิลแปรรูปในแบบต่าง ๆ อาทิ ผลิตภัณฑ์ปลานิลทั้งตัวช่เย็น/แช่แข็ง ผลิตภัณฑ์เนื้อปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่เย็น/แช่แข็ง และปลาแห้ง เป็นต้น โดยภาพที่ 4-5 เป็นกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็ง

ตารางที่ 6 ผลผลิตของฟาร์มเลี้ยงปลานิลทั้งประเทศ (เฉพาะรายที่มีผลผลิต) ในภาคต่าง ๆ ปี 2549-2552

รายภาค	2549	2550	2551	2552	อัตราเพิ่มเฉลี่ย
ภาคเหนือ	42,605.27	43,632.76	45,996.12	51,797.97	6.81
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	49,301.90	58,809.62	55,852.54	55,365.66	4.46
ภาคกลาง	23,117.10	26,530.32	24,672.83	24,005.16	1.69
ภาคตะวันออก	35,759.44	37,896.29	40,055.76	43,497.30	6.76
ภาคตะวันตก	43,631.73	35,499.13	36,017.61	34,044.17	-7.55
ภาคใต้	10,911.08	11,443.73	14,650.78	12,332.40	5.69
รวมทั้งประเทศ	**205,326.52**	**213,811.85**	**217,245.64**	**221,042.66**	**17.86**

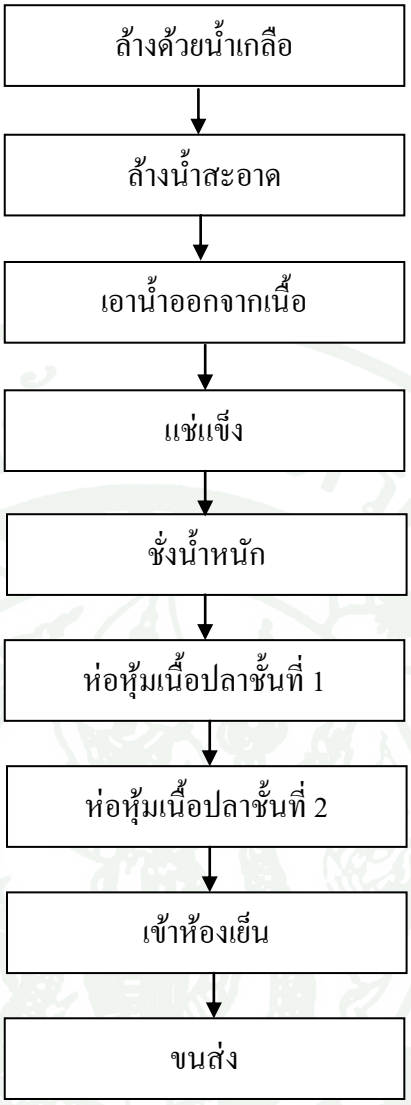
ที่มา: กรมประมง (2553)

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



ภาพที่ 4 กระบวนการผลิตปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็ง
ที่มา: บริษัท โกรเบสท์ คอร์โพเรชั่น จำกัด (2549)

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



ภาพที่ 5 กระบวนการผลิตปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็ง (ต่อ)
ที่มา: บริษัท โกรเบสท์ คอร์โพเรชั่น จำกัด (2549)

อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ปลานิลแช่แข็งของไทย มักจะเป็นผู้ผลิตเอกชนเป็นส่วนมาก ในด้านจำนวนผู้ผลิตส่วนใหญ่จะเป็นโรงงานขนาดเล็ก โดยผู้ผลิตเหล่านี้จะผลิตสินค้าอื่น ๆ ที่ใช้วัตถุดิบควบคู่ไปด้วย เช่น กุ้ง ปลาหมึก ปู ควบคู่กับการผลิตสินค้าปลานิลแช่แข็ง ปัจจุบันผลิตภัณฑ์ปลานิลนั้นมีหลากหลายรูปแบบ อาทิ ผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็ง/แช่เย็น ปลานิลทั้งตัวแช่แข็ง เนื้อปลานิลบดแช่แข็ง/แช่เย็น และปลานิลแห้ง โรงงานแปรรูปและส่งออกผลิตภัณฑ์สินค้าประมงในประเทศไทยนั้นจะต้องจดทะเบียนเป็นสมาชิกของสมาคมแช่เยือกแข็งแห่งประเทศไทยมีด้วยกันทั้งสิ้น 230 บริษัทโดยประมาณ แต่มีเพียง 9 บริษัท (ดังตารางที่ 7) ที่มีส่งออกผลิตภัณฑ์ปลา

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

นิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็ง ทั้งได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP/HACCP จากกองตรวจสอบรับรองมาตรฐานคุณภาพสัตว์น้ำและผลผลิตสัตว์น้ำ กรมประมง

ตารางที่ 7 สถานที่ตั้งบริษัทที่มีการส่งออกผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลแล่แช่แข็งของประเทศไทย

รายชื่อบริษัท	**จังหวัด**
บริษัทฟอร์จูน โฟรเซ่นฟูดส์ (ประเทศไทย) จำกัด	สงขลา
บริษัทซีเวลท์ โฟรเซ่น ฟู้ด จำกัด	สงขลา
บริษัทเซียนหนิง ซีฟู้ด จำกัด	เพชรบุรี
บริษัทโชคสมุทรมารีน จำกัด	สมุทรสาคร
บริษัทก้องภพโฟรเซ่นฟู้ดส์ จำกัด	สมุทรสาคร
บริษัทเศรษฐชล จำกัด	สมุทรปราการ
บริษัทไทยเอ็กซ์เซลฟู้ดส์ จำกัด	สมุทรปราการ
บริษัททิพย์วันชัย ฟู้ด จำกัด	ชลบุรี
บริษัทโกรเบสท์ อาหารแช่แข็ง จำกัด	นครพนม

ที่มา: กรมประมง (2552)

กฎระเบียบและมาตรการการนำเข้าผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งของประเทศสหรัฐอเมริกาสำหรับมาตรการการนำเข้าสินค้าของสหรัฐฯนั้น อยู่ในความรับผิดชอบของ U.S. FDA(U.S. Food and Drug Administration)ı และ U.S. DC (U.S. Department of Commerce) โดยหน่วยงานแรกจะดูแลด้านความปลอดภัยด้านโภชนาการของสินค้านำเข้า ส่วนหน่วยงานหลังดูแลด้านมาตรการภาษีนำเข้า และปญั หาในการนำเข้าสินค้าเป็นหลัก

มาตรการการตรวจสอบของ U.S.FDA นั้น รู้จักกันในชื่อ “Automatic Detention” โดยมีขั้นตอนคือ U.S.FDA จะตรวจอาหารที่นำเข้าทั้งหมด 5 ครั้ง โดยเป็นการสุ่มตรวจ หากสินค้านำ เข้าที่ได้รับการตรวจสามารถผ่านเกณฑ์ได้ทั้ง 5 ครั้ง ผู้ส่งออกจะสามารถผ่านขั้นตอน Automatic Detention โดยจะได้รับ Green Ticket เป็นเครื่องยืนยันว่าได้ผ่านขัน้ ตอนดังกล่าวแล้วอย่างไรก็ตาม หากในการสุ่มตรวจทงั้ 5 ครงั้ มีครงั้ ใดครงั้ หนึ่งที่สิ่งเจือปนในอาหารเกินเกณฑ์ของ U.S.FDA ผู้ส่งออกจะถูกบังคับให้ผ่านขั้นตอนการสุ่มตรวจใหม่อีกครั้ง และแม้ผู้ส่งออกจะได้รับ Green Ticket

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

แล้วก็ตาม แต่หากพบว่าสินค้าอาหารมีสิ่งเจือปนเกินมาตรฐาน ผู้ส่งออกจะต้องกลับไปผ่านมาตรการ Automatic Detention อีกครั้ง

นอกจากนี้ จากกฎหมาย Nutrition Labeling and Education ACT of 1990 ของสหรัฐฯที่มีจุดประสงค์เพื่อโภชนาการที่ดีของผู้บริโภค ได้บังคับให้สินค้านำเข้าต้องติดฉลากสินค้าที่มีรายงานด้าน ส่วนผสมของผลิตภัณฑ์ ข้อมูลทางโภชนาการ อย่างเช่น จำนวนคาร์โบไฮเดรต ไขมัน โปรตีน คอเลสเตอรอล เป็นต้น สำหรับสินค้าประมงสหรัฐฯ ได้กำหนดให้ใช้มาตรการ Hazard Analysis and Critical Control Point System (HACCP) ซึ่งเป็นระบบที่มีขบวนการเก็บรวบรวมข้อมูลระบุประเมินอันตรายต่างๆ เพื่อนำมากำหนดหาวิธีควบคุมลดหรือขจัดอันตราย รวมทั้งเงื่อนไขที่จะนำไปสู่อันตรายในอาหารตลอดช่วงของวงจรการผลิตอาหาร เพื่อเป็นมาตรฐานของสินค้าประมงนำเข้า (กรมเจรจาการค้าระหว่างประเทศ, 2553)

จากการศึกษาถึงความเป็นมาของปลานิลในประเทศไทย และข้อมูลพื้นฐานผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งของประเทศไทยสามารถสรุปได้ว่า ปลานิลถือได้ว่าเป็นปลาที่นิยมเลี้ยงมาเป็นเวลานาน สามารถเลี้ยงได้ทั่วทุกภูมิภาคในประเทศไทย จนปัจจุบันนับได้ว่าปลานิลเป็นปลาน้ำจืดที่มีความสำคัญต่อประเทศเป็นอย่างมาก อีกทั้งการพัฒนาปรับปรุงสายพันธุ์ปลานิลก็มีการพัฒนาอย่าง ด้านอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งในประเทศไทยส่วนมากเป็นผู้ผลิตภาคเอกชน จากการศึกษาในบทนี้จะนำข้อมูลบางส่วนไปใช้ร่วมในการศึกษาปัจจัยที่เป็นตัวกำหนดความได้เปรียบเชิงแข่งขัน ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งในการศึกษาความได้เปรียบเชิงแข่งขันของผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งในบทต่อไป

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์

การวิเคราะห์ความได้เปรียบเชิงแข่งขันในผลิตภัณฑ์ปลานิลแช่แข็งของประเทศไทยแบ่งการศึกษาออกเป็น 3 ส่วนที่สำคัญ ดังนี้

ส่วนที่ 1 การศึกษาระบบธุรกิจอุตสาหกรรมปลานิลของประเทศไทยในปัจจุบัน โดยทำการศึกษาระบบธุรกิจปลานิลทั้ง 6 ระบบประกอบด้วย ระบบย่อยปัจจัยการผลิต ระบบย่อยการผลิต ระบบย่อยการรวบรวมและจัดหา ระบบย่อยการแปรรูป ระบบย่อยการจัดจำหน่าย และระบบย่อยการส่งออก

ส่วนที่ 2 การศึกษาความได้เปรียบเชิงแข่งขันของผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งในประเทศไทย โดยเปรียบเทียบกับประเทศคู่แข่ง คือ ประเทศเวียดนาม ทำการศึกษาโดยใช้แนวคิดระบบเพชรเป็นกรอบในการวิเคราะห์เพื่อหาปัจจัยที่เป็นตัวกำหนดความได้เปรียบเชิงแข่งขันระหว่างประเทศไทยกับประเทศเวียดนาม เพื่อให้ทราบว่าปัจจัยที่มีความได้เปรียบเชิงแข่งขันการศึกษาครั้งนี้ได้วิเคราะห์องค์ประกอบทั้ง 6 ปัจจัย ได้แก่ สภาวะปัจจัยการผลิตในประเทศ อุปสงค์ภายในประเทศ อุตสาหกรรมสนับสนุนเกี่ยวเนื่องในประเทศ โครงสร้างสภาพการแข่งขันของอุตสาหกรรม โอกาสหรือเหตุสุดวิสัย และรัฐบาล ตามกรอบแนวคิดความเปรียบเชิงแข่งขันของ Michael E. Porter โดยอธิบายความสัมพันธ์ในรูปของแบบจำลองเพชร (Diamond Model)

ส่วนที่ 3 การศึกษาและพัฒนากลยุทธ์ในอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็ง ทำการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจโดยการวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค (SWOT Analysis) จากนั้นวิเคราะห์ความสัมพันธ์แบบเมตริกซ์โดยใช้ตารางที่เรียกว่า TOWS Matrix เพื่อกำหนดออกมาเป็นกลยุทธ์ประเภทต่าง

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ส่วนที่ 1 การศึกษาระบบธุรกิจปลานิลของประเทศไทยในปัจจุบัน

การศึกษาระบบธุรกิจปลานิลของประเทศไทย โดยพิจารณาตามระบบย่อยธุรกิจ 6 ระบบ ได้แก่ ระบบย่อยปัจจัยการผลิต ระบบย่อยการผลิต ระบบย่อยการรวบรวมและการจัดหา ระบบย่อยการแปรรูป ระบบย่อยการจัดจำหน่าย และระบบย่อยการส่งออก มีรายละเอียดผลการศึกษาดังต่อไปนี้

1. ระบบย่อยปัจจัยการผลิต

ระบบย่อยปัจจัยการผลิตมีหน้าที่ในการพัฒนาการผลิต และจัดหาปัจจัยการผลิตต่าง ๆ ให้แก่ เกษตรกร ซึ่งจากการรวบรวมจากเอกสาร งานวิจัย และผลงานทางวิชาการที่เกี่ยวข้อง พบว่าปัจจัยการผลิตที่เกี่ยวข้องกับการเพาะเลี้ยงปลานิล ได้แก่ ที่ดิน แหล่งน้ำ อาหารปลา สารเคมีป้องกันและกำจัดโรค และพันธุ์ปลานิล อันจะนำไปสู่การผลิตที่มีประสิทธิภาพ

1.1 ที่ดิน

การเลือกสถานที่ที่จะทำบ่อเลี้ยงปลา ถือได้ว่าเป็นสิ่งแรกที่จะต้องพิจารณาให้รอบคอบ และตัดสินใจให้ถูกต้อง ถ้าหากเลือกสถานที่ไม่เหมาะสม อาจก่อปัญหาตามมาอีกมาก ปัจจัยที่ควรนำมาพิจารณาในการเลือกสถานที่ทำบ่อเลี้ยงปลา และการออกแบบบ่อเลี้ยงปลาจึงเป็นข้อมูลพื้นฐานสำหรับผู้ที่สนใจประกอบธุรกิจการเลี้ยงปลานิลมีดังนี้

1.1.1 ปัจจัยที่ควรนำมาพิจารณาในการเลือกสถานที่ทำบ่อเลี้ยงปลา

1) สถานที่ ต้องสามารถจัดหาแหล่งน้ำใช้ที่มีคุณภาพ และมีปริมาณเพียงพอตลอดเวลา รวมทั้งสามารถจัดระบบให้น้ำเข้า – ออกได้อย่างดี สถานที่จึงไม่ควรเป็นที่ลุ่มหรือดอนจนเกินไป

2) สภาพดิน มีผลต่อสภาพน้ำโดยตรง ควรจะเป็นดินเหนียว ที่มีความเป็นกรดเป็นด่างไม่ต่ำกว่า 6 เพราะดินเหนียวสามารถทำเป็นคันบ่อเก็บกักน้ำได้ดี การรั่วซึมและการ

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ทรุดตัวมีน้อย คันบ่อไม่พังทลายง่าย การดูแลรักษาคันบ่อทำได้ง่าย และต้นทุนการก่อสร้างจะต่ำกว่าดินชนิดอื่น ๆ หากเป็นดินประเภทอื่น ๆ น้ำจะรั่วซึมลงโดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อมีการใส่ปุ๋ยอินทรีย์ลงในคันบ่อ ยกเว้นพื้นที่ที่เป็นทรายจัดอาจไม่ได้ผล

3) สาธารณูปโภค ควรอยู่ใกล้เส้นทางคมนาคม รถยนต์สามารถเข้าถึงได้เพื่อความสะดวกในการขนส่งลูกปลา อาหาร และการจับปลาขาย นอกจากนี้ถ้ามีไฟฟ้าเข้าถึงก็จะช่วยให้ทำงานสะดวก และประหยัดค่าใช้จ่ายในฟาร์มได้

4) สภาพแวดล้อมอื่น ๆ เช่น วัสดุอุปกรณ์ อยู่ใกล้แหล่งพันธุ์ปลา แหล่งจำหน่ายอาหาร ยา สารเคมี และใกล้ตลาด ถ้าสิ่งเหล่านี้หาได้สะดวก ก็จะช่วยในการเลี้ยงปลาให้สะดวกยิ่งขึ้น

1.1.2 การออกแบบบ่อเลี้ยงปลา

1) สำรวจพื้นที่ เพื่อกำหนดและวางตำแหน่งขนาดบ่อ พื้นที่ก้นบ่อ ประตูน้ำเข้า ประตูน้ำออก จำนวนบ่อ และคลองส่งน้ำเพื่อที่จะได้นำมาใช้ประกอบการวางแผนการจัดการต่อไป

2) กำหนดรูปแบบ บ่อเลี้ยงปลาควรมีลักษณะเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า เพื่อความสะดวกในการตีอวนปลาหรือแม้แต่เมื่อจับ โดยการระบายน้ำออกหมดปลาก็จะไปรวมกันได้ดีกว่าบ่อที่เป็นสี่เหลี่ยมจตุรัส ขนาดของบ่อไม่ควรใหญ่มากเกินไป เพราะจะดูแลยาก เช่นการให้อาหารอาจทำได้ไม่ทั่วถึงเมื่อเกิดปัญหาโรคพยาธิ การลงยาจะสิ้นเปลืองมาก เมื่อน้ำเสียการถ่ายเทไม่สามารถทำได้ทันที ต้องใช้เวลานาน นอกจากนี้การจับปลาขายต้องใช้เวลานานมาก บางครั้งอาจจับหลายวันทำให้ปลาช้ำ แต่ถ้าบ่อเล็กเกินไปก็จะเสียพื้นที่คันบ่อมากขึ้นโดยไม่จำเป็น ดังนั้นขนาดบ่อที่เหมาะสมคือ 200-800 ตารางเมตร อย่างไรก็ตามควรพิจารณาจากสภาพพื้นที่ที่เป็นหลักว่าควรใช้บ่อขนาดใด

3) ระบบน้ำ กำหนดบริเวณที่วางท่อระบายน้ำเข้า ท่อระบายน้ำออกให้แยกจากกันเด็ดขาด ขนาดของทางน้ำเข้าควรอยู่สูงกว่าระดับน้ำในบ่อ พื้นที่บ่อมีความลาดเอียงไปทาง

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ประตูน้ำออก โดยทางเข้าควรลึก 145 เซนติเมตร และทางน้ำออกควรลึก 150 เซนติเมตร เพื่อเพิ่มความสามารถในการขจัดของเสียได้มากขึ้น และง่ายต่อการตากบ่อให้แห้ง

4) คันบ่อ ขณะขุดดิน เมื่อกลบคันบ่อ ได้ทุก ๆ 20 ชั่วโมง ก็ควรราดน้ำอัดดินให้แน่นเพื่อทำให้คันบ่อแข็งแรงขึ้น คันบ่อควรอยู่สูงจากระดับพื้นดินอย่างน้อย 50 เซนติเมตร หรือต้นสูงพอที่จะป้องกันปลาหนี คันบ่อต้องมีส่วนลาดเอียงอย่างน้อย 1:2 ที่ด้านในบ่อ และ 1:1 ที่ด้านนอกบ่อ แต่ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทของดินด้วย ถ้าไม่ใช่ดินเหนียวความลาดเอียงของบ่อควรมากกว่านี้ ส่วนความกว้างของคันบ่อ ควรกว้างอย่างน้อย 1.5 เมตร แต่ถ้ากว้างกว่านี้ จะสดวกต่อการทำงานมากขึ้น โดยเฉพาะบ่อขนาดใหญ่ ควรมีคันบ่อกว้างอย่างน้อย 3 เมตร บนคันบ่อ ควรปลูกหญ้าเพื่อยึดดิน โดยใช้หญ้าที่มีรากตื้น ๆ จะช่วยพังทลายลงได้

5) ระดับน้ำในบ่อ ระดับน้ำในบ่อควรอยู่ที่ 80-100 เซนติเมตร ควรมีไม้วัดระดับน้ำในบ่อ เพื่อประโยชน์ในการคำนวณปริมาณน้ำ เวลาจะใช้ยาห รือสารเคมีในบ่อ

6) สะพานให้อาหารปลากลางบ่อ ในกรณีที่เป็นบ่อขนาดใหญ่ สะพานจะช่วยให้การหว่านอาหารทำได้ทั่วถึงมากขึ้น

1.2 แหล่งน้ำ

น้ำเป็นปัจจัยหนึ่งที่สำคัญมากในการเลี้ยงปลาเพราะมีผลต่อปลาโดยตรง เช่น คุณภาพน้ำที่เหมาะสมจะทำให้ปลาเจริญเติบโตเร็ว ปลาไม่เกิดความเครียด สุขภาพดี แข็งแรงมีความต้านทานต่อโรคได้ดี น้ำที่ใช้ในการเพาะเลี้ยงปลานิลที่ได้จากแหล่งต่าง ๆ ย่อมมีคุณสมบัติต่างกัน ดังนั้นการเลือกแหล่งน้ำและคุณสมบัติน้ำเป็นปัจจัยต้น ๆ น้ำที่ใช้เลี้ยงปลานิล ส่วนมากเกษตรกรผู้เลี้ยงปลานิลนิยมใช้น้ำจากแม่น้ำ หรือลำคลอง ใกล้พื้นที่เลี้ยงมาใช้ แต่คุณสมบัติของน้ำที่ใช้เลี้ยงปลานิลจะต้องประกอบไปด้วย องค์ประกอบดังต่อไปนี้

1.2.1 อุณหภูมิ อุณหภูมิของน้ำจะมีผลต่อกระบวนการต่าง ๆ ภายในร่างกายของปลาเป็นอย่างมาก ปลานิลสามารถทนระดับอุณหภูมิได้ในช่วงกว้างคือ ตั้งแต่ 21.1-42.0

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

อาศาเซลเซียส แต่ถ้าอุณหภูมิของน้ำต่ำกว่า 10 องศาเซลเซียสหรือสูงหว่า 42 องศาเซลเซียสปลานิลอาจตายได้ ดังนั้นอุณหภูมิที่เหมาะสมในการเจริญเติบโตอยู่ระหว่าง 19-28 องศาเซลเซียส

1.2.2 ความเป็นกรดเป็นด่าง (pH) น้ำที่มีค่าความเป็นกรดเป็นด่างที่เหมาะแก่การเลี้ยงปลามากที่สุดอยู่ระหว่าง 6.5-8.5 ส่วนในช่วง ความเป็นกรดเป็นด่าง 4-6 และ 9-11 ปลาจะเจริญเติบโตช้า

1.2.3 ปริมาณออกซิเจนในน้ำ ปริมาณออกซิเจนในน้ำที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของปลานิลมีค่าตั้งแต่ 3 ppm. ขึ้นไป หากในน้ำมีออกซิเจนต่ำเกินไปปลาก็จะลอยหัวขึ้นมาใช้ออกซิเจนจากผิวน้ำและอากาศ

1.2.4 ความขุ่นของน้ำ ความขุ่นของน้ำในที่นี้หมายถึง ความขุ่นของน้ำที่เกิดจากตะกอนของดินซึ่งเป็นตัวขัดขวางไม่ให้แสงสว่างส่องลงไปถึงก้นบ่อ ความขุ่นของน้ำเป็นอันตรายต่อปลาซึ่งอาจสามารถทำให้ปลาตายได้ วิธีกำจัดความขุ่นของน้ำคือ การใช้สารส้ม อัตราส่วนที่ใช้คือ 25-30 มิลลิกรัมต่อน้ำ 1 ลิตร การใช้ควรละลายในน้ำก่อนแล้วฉีดพ่นไปรอบ ๆ ทั่วผิวน้ำในบ่อ

1.3 อาหาร

อาหารปลานิลได้มาจาก 2 แหล่งด้วยกันคือ อาหารธรรมชาติ และอาหารสมทบ

1.3.1 อาหารธรรมชาติ สามารถจำแนกออกเป็น 5 ประเภท ดังนี้

1) แพลงก์ตอนพืช พบได้ทั่วไปในบ่อขยายพันธ์ปลานิล แพงก์ตอนพืชสามารถขยายพันธ์และโตได้ดีในบ่อที่มีแสงแดดส่องผ่าน

2) แพลงก์ตอนสัตว์ พบว่ายและลอยอยู่ในน้ำ เช่น ตัวอ่อนของปู

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

3) ชีวอินทรีย์ที่เป็นสัตว์ เช่น ลูกน้ำ แมลงปอ ลูกหอย แมลงน้ำ

4) สัตว์น้ำก้นบ่อ พบฝังตัวอยู่ในก้นบ่อ เช่น หนอนแดง ไส้เดือน

5) พืชน้ำ เช่น จอก แหน สาหร่าย ผักบุ้ง ผักกะเฉด ตะไคร่น้ำ

1.3.2 อาหารสมทบหรืออาหารผสม คือ อาหารเม็ดที่ทำขึ้นเพื่อใช้เลี้ยงสัตว์น้ำ ส่วนประกอบของอาหารจะต้องประกอบด้วยสารอาหารที่จำเป็นต่อการเจริญเติบโต ซึ่งต้องประกอบไปด้วย โปรตีน และไขมัน เป็นต้น ทั้งนี้ยังมีความแตกกต่างของขนาดเม็ดอาหารสำหรับให้ปลานิลแต่ละช่วงอายุ ดังตารางที่ 8 และตารางที่ 9 ซึ่งกลุ่มอาหารสมทบสำหรับที่ใช้เลี้ยงปลานิลนั้น จำแนกได้ 2 ประเภท คือชนิดเม็ดลอยน้ำ และชนิดเม็ดจมน้ำ อาหารสมทบที่ใช้เลี้ยงปลานิลทั้งชนิดเม็ดจม และชนิดเม็ดลอยนั้นสามารถหาซื้อได้ที่ตัวแทนจำหน่ายของยี่ห้อสินค้า ซึ่งเกษตรกรตกลงซื้อขายกับตัวแทนจำหน่ายไว้แล้ว หรือร้านค้าที่จำหน่ายอุปกรณ์ทางการเกษตรที่ใกล้พื้นที่เลี้ยงปลานิลซึ่งจะมีหลากหลายยี่ห้อของสินค้าแตกต่างกันไป จากการรวมรวบข้อมูลยี่ห้ออาหารสมทบที่ให้ปลานิลสามารถสรุปได้ ดังนี้

1) กลุ่มอาหารเลี้ยงปลานิลชนิดเม็ดลอยน้ำที่เกษตรกรนิยมนำมาให้ปลานิลมี 4 ยี่ห้อ ได้แก่ ยี่ห้อโกรเบสท์ (GB) ยี่ห้อลีดเดอร์ (LD) ยี่ห้อโซน่า (Sonar) และยี่ห้อจี-แมกซ์ (G-MAX)

2) กลุ่มอาหารเลี้ยงปลานิลชนิดเม็ดจมน้ำที่เกษตรกรนิยมนำมาให้ปลานิลมี 3 ยี่ห้อ ได้แก่ ยี่ห้อโกรเบสท์ (GB) ยี่ห้อลีดเดอร์ (LD) และยี่ห้อคองคอด (CC)

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ตารางที่ 8 รายละเอียดทางโภชนาการอาหารเลี้ยงปลานิลชนิดเม็ดลอยน้ำ

เบอร์อาหาร	เหมาะสำหรับ	% โปรตีน ไม่น้อยกว่า	% ไขมัน ไม่น้อยกว่า	% กาก ไม่มากกว่า	% ความชื้น ไม่มากกว่า	ลักษณะอาหาร	ขนาดบรรจุ (กก.)	จำนวนมื้อ (ต่อวัน)
8901	ปลานิลขนาด 5 ซม. – 30 วัน	32	3	8	12	เม็ดลอยน้ำ	20	5-6
8902	ปลานิลขนาด 30 วัน – 90 วัน	30	3	8	12	เม็ดลอยน้ำ	20	3-4
8903	ปลานิลขนาด 90 วัน – จับขาย	25	3	8	12	เม็ดลอยน้ำ	20	2-3

ที่มา: บริษัทโกรเบสท์ (2549)

ตารางที่ 9 รายละเอียดทางโภชนาการอาหารเลี้ยงปลานิลชนิดเม็ดจมน้ำ

เบอร์อาหาร	เหมาะสำหรับ	% โปรตีน ไม่น้อยกว่า	% ไขมัน ไม่น้อยกว่า	% กาก ไม่มากกว่า	% ความชื้น ไม่มากกว่า	ลักษณะอาหาร	ขนาดบรรจุ (กก.)	จำนวนมื้อ (ต่อวัน)
801	ปลานิลขนาด 3 – 150 กรัม	28	3	8	12	เกล็ดโตจมน้ำ	25	4-5
802	ปลานิลขนาด 150 – 250 กรัม	25	3	8	12	เม็ดจมน้ำ	25	3-4
803	ปลานิลขนาด 250 – 500 กรัม	20	3	8	12	เม็ดจมน้ำ	25	2-3
804	ปลานิลขนาด 500 กรัมขึ้นไป	20	3	8	12	เม็ดจมน้ำ	25	2-3

ที่มา: บริษัทโกรเบสท์ (2549)

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

1.4 สายพันธุ์ปลานิล

ปัจจุบันปลานิลไทย ได้รับการพัฒนาและปรับปรุงพันธุ์จากหน่วยงานของรัฐ และบริษัทเอกชน ทำให้เกิดเป็นปลานิลสายพันธุ์ใหม่ๆ ประมาณ 7 สายพันธุ์ ดังนี้

1.4.1 สายพันธุ์จิตรลดา เป็นปลานิลที่เจ้าชายอากิฮิโตมกุฎราชกุมารแห่งราชอาณาจักรญี่ปุ่นทูลเกล้าถวายแด่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช ซึ่งพระกรุณาโปรดเกล้าให้เลี้ยงไว้ที่ตำหนักจิตรลดารโหฐาน พร้อมกับพระราชทานชื่อว่า “ปลานิล” ต่อมาทรงพระราชทานปลานิลให้กรมประมงนำไปเพาะพันธุ์ขยายให้แก่เกษตรกรทั่วประเทศ

1.4.2. สายพันธุ์จิตรลดา 1 เป็นสายพันธุ์ปลาที่กรมประมงทำการปรับปรุงพันธุ์ด้วยวิธีการคัดพันธุ์จากปลานิลในพระตำหนักจิตรลดารโหฐาน ประมาณ 7 ชั่วอายุ ทำให้ได้ปลาสายพันธุ์ใหม่ที่มีการเจริญเติบโตเร็วกว่าสายพันธุ์เดิม ประมาณ 22%

1.4.3. สายพันธุ์จิตรลดา 2 (Genefically Male Tilapia; GMT) เป็นปลาได้จากพันธุกรรม ในปลานิล สายพันธุ์อียิปต์ให้พ่อพันธุ์มีโครโมโซมเพศเป็น YY ที่เรียกว่า YY – male หรือพ่อพันธุ์ซุปเปอร์เมล (YY) ซึ่งเมื่อนำไปผสมกับแม่พันธุ์ปกติจะได้ลูกปลานิลเพศผู้ทั้งหมด

1.4.4. สายพันธุ์จิตรลดา 3 (Genefically Improved Farmel Tilapis Line; GIFT) เป็นปลานิลปรับปรุงพันธุ์ด้วยการคัดพันธุ์ปลานิล 8 สายพันธุ์ ประมาณ 5 ชั่วอายุ (F5) ซึ่งกรมประมงนำเข้ามาจากประเทศฟิลิปปินส์ แล้วทำการคัดพันธ์ต่อประมาณ 2 ชั่วอายุ ได้ปลานิลที่มีหัวเล็ก ตัวกว้าง เนื้อหนาเจริญเติบโตเร็วได้ขนาด 3-4 ตัวต่อกิโลกรัม ภายใน 6-8 เดือน ผลผลิตสูงกว่าปลาทั่วไป 40% อัตรารอดสูงกว่าปลานิลปกติ 24% สายพันธุ์ปลานิลจิตรลดา 3 จึงเป็นพันธุ์ที่กรมประมงส่งเสริมให้เกษตรกรเลี้ยงในปัจจุบัน

1.4.5. สายพันธุ์ CP เป็นปลานิลสีดำลูกผสมจากปลานิล 3 ชนิด คือ *Oreochromis Niloticus*, *Oreochromis mosamlicus*, *Oreochromis ausres* ของบริษัทเจริญโภคภัณฑ์อาหารสัตว์จำกัด (มหาชน) ปลานิลนี้ถูกพัฒนาด้วยการคัดพันธุ์ต่อมาเรื่อยๆ จนได้ปลานิลลูกผสมที่

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

มีลำตัวกว้าง เนื้อหนา สามารถทนความเค็มได้ในช่วงกว้าง จึงถูกนำไปเลี้ยงแทนที่กุ้งกุลาดำระบบปิด เพื่อทำให้ที่ควบคุมปริมาณพรรณไม้น้ำ

1.4.6. สายพันธุ์นิลแดง จากการตรวจสอบโดยมหาวิทยาลัยสเตอร์ลิ่งและมหาวิทยาลัยฟิลิปปินส์ด้วยวิธี Electorphoresis พบว่า ปลานิลสีแดงสายพันธุ์ไทยในปัจจุบันเป็นลูกผสมระหว่างปลานิล *Oreochromis Niloticus* และปลาหมอเทศ *Oreochromis mosamlicus* มีรูปร่างเหมือนปลานิล มีสีแดง สีแดงส้ม สีขาว สีส้ม สามารถเลี้ยงได้ทั้งในน้ำจืด น้ำกร่อย และทะเล เนื่องจากมีความทนต่อการเปลี่ยนแปลงสภาพแวดล้อมได้ดีสามารถอยู่ในน้ำที่มีความเค็มระหว่าง 11-35 ppt

1.4.7. นิลแดงสายพันธุ์ทับทิม เป็นปลานิลสีแดงที่คัดพันธุ์มาจากปลานิล 3 ชนิด คือ *Oreochromis Niloticus*, *Oreochromis mosamlicus* ของบริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร สัตว์ จำกัด (มหาชน) ปลานิลนี้ถูกพัฒนาด้วยการคัดพันธุ์ต่อมาเรื่อยๆ จนได้พันธุ์ปลาที่มีความสามารถในการกินสูง จึงโตเร็ว สามารถทนความเค็มได้ถึง 30 ppt เป็นปลาที่มีเนื้อขาว ให้ผลผลิตสูงถึง 25 กิโลกรัมต่อลูกบาศก์เมตร ภายในเวลา 3 เดือน

1.5 ปัจจัยและการกำจัดโรค

ปัจจัยที่เป็นเหตุให้ปลานิลอ่อนแอนั้นมีด้วยกันหลายปัจจัยด้วยกัน ในเบื้องต้นพบว่าปัจจัยที่เป็นเหตุทำให้ปลานิลอ่อนแอนั้น ได้แก่ น้ำในบ่อเลี้ยงปลานิลไม่ได้ตามมาตรฐานการเลี้ยง ความบอบช้ำที่เกิดจากการขนย้ายหรือระหว่างการจับ อาหาร และความหนาแน่นของปลาในบ่อเลี้ยง นอกจากเหนือจากปัจจัยที่กล่าวข้างต้นแล้วนั้น เชื้อแบคทีเรีย เช่น *Flexibacter sp.* เป็นต้น และปรสิต เช่น เห็บปลา หนอนสมอ เป็นต้น ต่างเป็นสาเหตุที่ก่อให้เกิดโรคอีกเช่นกัน ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1.5.1 น้ำ น้ำที่เป็นสาเหตุให้ปลาเกิดโรคคือน้ำเสีย เช่น น้ำมีกลิ่นเหม็นมีออกซิเจนน้อยไม่พอกับความต้องการของปลา หรือน้ำมีคาร์บอนไดออกไซด์มากเกินไป สาเหตุที่ทำให้น้ำเสียอาจจากการปล่อยปลาลงเลี้ยงในบ่อแน่นเกินไป ให้อาหารมากเกินไป หรืออาจจะเกิดจากของเสียที่ปลาถ่ายออกมาแล้วสะสมอยู่มาก ๆ เนื่องจากไม่มีการถ่ายน้ำในบ่อจนทำให้เกิดเน่า

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

เสียนอกจากนี้น้ำที่มีความเป็นกรดเป็นด่างมากเกินไปก็มีส่วนทำให้ลูกปลาตายได้เช่นกัน หรืออาจทำให้ลูกปลาเป็นโรคที่เกิดจากเชื้อแบคทีเรียหรือการเติบโตของปลาอาจไม่เป็นปกติ

1.5.2 ความบอบช้ำ ความบอบช้ำนี้อาจเกิดจากบาดแผลที่เกิดขึ้นระหว่างการจับหรือการขนย้าย ซึ่งจะทำให้ปลาอ่อนแอรับเอาเชื้อแบคทีเรียและเชื้อราได้ง่าย โดยเฉพาะลูกปลาที่ต้องขนย้ายในระยะทางไกล ๆ โดยใช้ถุงพลาสติกหรือถัง ไม่ควรใส่ปลาจนแน่นเกินไป ดังนั้นในขณะลำเลียงควรใส่เกลือในปริมาณ 0.1-0.2 เปอร์เซ็นต์ หรือใส่ยาเหลืองเข้มข้น 1-3 ppm. อาจช่วยลดอัตราการตายให้น้อยลงได้ และที่สำคัญก่อนปล่อยปลาลงบ่อควรระวังอุณหภูมิในถุงกับน้ำในบ่อไม่ควรแตกต่างกันมาก

1.5.3 อาหาร อาหารที่ใช้เลี้ยงปลาควรมีคุณค่าทางอาหารสูงซึ่งประกอบด้วยแร่ธาตุต่าง ๆ และวิตามินที่จำเป็นครบถ้วน หากอาหารมีคุณค่าไม่เพียงพออาจทำให้ปลาเป็นโรคได้ง่าย เช่น ขาดวิตามินซี ทำให้ปลามีอาการลำตัวคดงอ ตกเลือดตามครีบ และผิวหนังมีสีคล้ำขึ้น นอกจากนี้ความสดของอาหารทำให้ปลามีความต้านทางโรคที่ดีขึ้น

1.5.4 ความหนาแน่นของปลา การปล่อยปลาในปริมาณที่หนาแน่นมากนั้นอาจจะยังไม่มีปัญหาในระยะที่ปลายังเล็กอยู่ แต่เมื่อปลามีขนาดใหญ่ขึ้นความหนาแน่นก็เพิ่มขึ้น ทำให้ออกซิเจนไม่เพียงพอต่อความต้องการ น้ำเสียได้ง่าย ซึ่งเมื่อมีปลาจำนวนมากของเสียที่ถ่ายออกมาก็มากตามไปด้วย เมื่อสภาพแวดล้อมไม่ดี ปลาก็จะไม่กินอาหารหรือกินอาหารน้อยลง การเจริญเติบโตไม่ดี และยังทำให้ปลาไม่ค่อยแข็งแรง เกิดโรคง่าย ดังนั้นจึงควรปล่อยปลาในอัตราที่เหมาะสมเพื่อลดปัญหาในเรื่องดังกล่าว

1.5.5 ปรสิต ปรสิตที่เกิดกับปลามีอยู่หลายชนิด ซึ่งจะเกาะตามตัวปลา พบได้ทั้งภายนอกและภายใน บางชนิดก็ทำให้ปลาตายโดยตรง บางชนิดก็ทำให้ปลามีบาดแผลอ่อนแอ เสียการทรงตัว และมีบางชนิดถ้าเกิดขึ้นมากจะทำให้ปลาไม่เจริญเติบโต ตัวปรสิตที่พบบ่อยและทำให้เกิดปัญหาการเลี้ยงปลานิล เช่น เห็บปลา เห็บระฆัง ปลิงใส หนอนสมอ เป็นต้น

1.5.6 เชื้อรา พวกเชื้อราเกิดขึ้นเฉพาะปลาที่ได้รับความบอบช้ำมาก่อน เช่น ปลามีบาดแผลหรือรอยช้ำแดง ครีบฉีกขาด หรือได้รับความบอบช้ำจากการขนส่ง

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

1.5.7 แบคทีเรีย เป็นสาเหตุที่ทำให้ปลาเป็นโรคมากที่สุดและร้ายแรงที่สุด เช่น ทำให้เกิดโรคตัวด่าง เป็นต้น การป้องกันโรค ปกติเชื้อแบคทีเรียมีอยู่ภายในบ่อเลี้ยงแล้ว ปลาตัวที่แข็งแรงจะมีความต้านทานต่อเชื้อโรคดังกล่าวได้เป็นอย่างดี โรคที่เกิดขึ้นนั้นการรักษามักไม่ค่อยได้ผล อาจจะเป็นเพราะว่าเมื่อปลาเกิดโรคแล้วไม่ค่อยกินอาหาร ดังนั้นการใช้ยาผสมกับอาหารให้ปลากินจึงไม่ค่อยได้ผลมากเท่าที่ควร วิธีที่ดีที่สุดที่จะไม่ให้ปลาเกิดโรคคือการป้องกัน ได้แก่ การกำจัดสาเหตุต่าง ๆ ดังที่ได้กล่าวมาแล้วข้างต้น

1.6 โรคและศัตรูปลา

สำหรับโรคและศัตรูที่เกิดขึ้นกับปลานิลมีดังนี้

1.6.1 โรคจุดขาวหรือโรคอิ๊ค โรคนี้มักเกิดขึ้นได้กับปลาน้ำจืดทั่วไป รวมทั้งปลานิลด้วย เกิดจากเชื้อโปรโตซัว *Ichthyopthirrias multifilis* ตัวอ่อนของอิ๊คที่อยู่ในระยะว่ายน้ำอิสระถ้าเข้าไปเกาะตัวปลาจะเจาะแทงผ่านผิวหนังชั้นนอกหรือบริเวณเหงือกเข้าไปได้อย่างรวดเร็ว เมื่อมีสิ่งแปลกปลอมเข้าไปใต้ผิวหนังของปลาก็จะสร้างเซลล์ห่อหุ้ม จนทำให้ตัวอ่อนของอิ๊คอยู่ภายใต้ผิวหนังและเกิดจุดขาวบริเวณนั้น ตัวอ่อนของอิ๊คจะเจริญเติบโต ปลาที่เป็นโรคอิ๊คจะมีลักษณะอาการคือ บริเวณลำตัว ครีบ หรือเหงือก จะเกิดเป็นจุดขาว ๆ ขนาดประมาณ 0.5-1 มิลลิเมตรกระจายอยู่ทั่วไป

การป้องกันรักษา ใช้ฟอร์มาลินความเข้มข้น 150-200 ppm. แช่นาน 1 ชั่วโมง หรือใช้มาลาไคท์กรีนความเข้มข้น 1.0-1.25 ppm. ชานาน 30 นาที และถ้ามีบ่อปลาเพียงพอใช้วิธีเปลี่ยนบ่อทุก ๆ 2 หรือ 4 วัน

1.6.2 ปลิงใส ปลิงใสมี 2 ชนิดคือ *Gyrodactylus sp.* และ *Dactylogyrus sp.* เป็นพวกหนอนตัวแบน เป็นปรสิตภายนอก *Gyrodactylus sp.* มีชื่อเรียกทั่วไปว่า Skin flukes จะเกาะอยู่ตามครีบเหงือกและลำตัวของปลา ถ้าปลาถูกปลิงใสชนิดนี้เกาะติดเป็นจำนวนมาก ๆ จะทำให้เกิดแผลเล็ก ๆ ขึ้นที่ผิวหนังหรือเหงือกเนื่องจากขอหนามหรือหนามเล็ก ๆ ซึ่งเป็นสาเหตุให้เชื้อแบคทีเรีย เชื้อรา เข้าแทรกทำลายผิวหนังปลาหรือเหงือกต่อไปจนเกิดบาดแผลลุกลามมากขึ้นได้ *Dactylogyrus sp.* มีชื่อเรียกทั่วไปว่า Gill flukes จะเกาะอยู่ตามผิวหนังและเหงือกของปลา ลูกปลาขนาดเล็กที่ถูกปลิงใสชนิดนี้เกาะตามบริเวณเหงือกเป็นจำนวนมากจะทำให้เหงือกเป็นแผลและขาด

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

กร่อน ปลาเกิดอาการเพลีย อ่อนแอ เครียด และไม่กินอาหาร อาจทำให้ปลาตายได้ ปลิงใสชนิดนี้ไม่เป็นอันตรายมากนักสำหรับปลาขนาดใหญ่ นอกจากจะทำให้เกิดบาดแผลตามบริเวณผิวหนังและเหงือกซึ่งเป็นโอกาสให้เชื้อแบคทีเรียและเชื้อราแทรกเข้าไปทำให้ปลาป่วยในเวลาต่อมา

การป้องกันรักษา ใช้ฟอร์มาลินความเข้มข้น 30-50 ppm. หรือใช้ดิพเทอร์เรค (Dipterex) ความเข้มข้น 0.25-0.5 ppm. แช่ปลาตลอด

1.6.3 เห็บปลา เห็บปลาเป็นปรสิตของปลาน้ำจืดที่มีเกล็ดเกือบทุกชนิด มีขนาดประมาณ 5-10 มิลลิเมตร มองเห็นด้วยตาเปล่า ลำตัวมีสีเขียวปนเหลืองหรือสีน้ำตาล ส่วนปากเป็นอวัยวะที่ใช้สำหรับเกาะดูด ตัวอ่อนว่ายน้ำเป็นอิสระ แล้วจะเข้าไปเกาะปลา ปลาที่ถูกเห็บปลาเกาะเป็นจำนวนมาก ๆ จะถูกดูดกินเลือดและของเหลวในเนื้อเยื่อ และเห็บปลายังปล่อยสารพิษออกมาอีกด้วย ปลาจะว่ายน้ำทุรนทุราย พยายามถูตัวเองกับข้างบ่อ ทำให้ปลาอ่อนเพลีย ไม่กินอาหารและเจริญเติบโตช้า

การป้องกันรักษา แช่ปลาในสารละลายดิพเทอร์เรคในอัตราส่วน 0.5-0.75 กรัมต่อน้ำ 1,000 ลิตร นาน 24 ชั่วโมง หรือแช่ปลาในสารละลายด่างทับทิมในอัตราส่วน 1 กรัมต่อน้ำ 10 ลิตร นานประมาณ 15-30 นาที แล้วจึงค่อยย้ายปลาไปในน้ำสะอาด ส่วนการกำจัดเห็บปลาที่เกิดขึ้นในบ่อทำได้โดยการตากบ่อให้แห้งแล้วโรยปูนขาวให้ทั่วบ่อ

1.6.4 หนอนสมอ มีชื่อเรียกทั่วไปว่า anchor worm มีลักษณะยาวคล้ายหนอน ส่วนหัวมีอวัยวะสำหรับยึดเกาะกับผิวหนังปลาซึ่งมีรูปร่างคล้ายสมอเรือ หนอสมอสามารถเกาะบนลำตัวปลาได้แทบทุกส่วน เช่น โคนครีบ ลำตัว ช่องปาก รอบๆตา เป็นต้น โดยหนอนสมอจะฝังส่วนหัวเข้าไปใต้ผิวหนังเพื่อดูดกินเลือดและของเหลวในเนื้อเยื่อของปลา บริเวณรอบ ๆ จุดที่มีหนอนสมอเกาะจะมีอาการตกเลือด เป็นรอยช้ำ เกล็ดหลุดและเกิดบาดแผล เมื่อโตเต็มวัยหนอนสมอจะหลุดออกไปจะเกิดบาดแผลบริเวณนั้นเป็นสาเหตุให้เชื้อแบคทีเรียและเชื้อราเข้าแทรก ทำให้แผลลุกลามขยายมากขึ้น ปลาที่ถูกหนอนสมอเกาะมาก ๆ จะมีอาการว่ายน้ำอย่างเชื่องช้าอยู่ตามผิวน้ำ เอาข้างตัวที่มีหนอนสมอเกาะถูกับข้างบ่อ

การป้องกันรักษา แช่ปลาในสารละลายดิพทอร์เรคในอัตราส่วน 0.5 กรัมต่อน้ำ 1,000 ลิตร แช่นานประมาณ 24 ชั่วโมง แล้วเปลี่ยนน้ำ เว้นระยะไป 5-7 วันจึงทำการแช่ยาซ้ำ

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

อีก 2-3 ครั้ง ส่วนการกำจัดหนอนสมอในบ่อที่ไม่มีปลาแล้วสามารถกำจัดให้หมดไปได้โดยการละลายดิพเทอร์เรค 2 กรัม ต่อน้ำ 1,000 ลิตร แล้วสาดลงไปในบ่อให้ทั่ว ทิ้งไว้ 1-2 สัปดาห์ แล้วจึงนำปลากลับมาเลี้ยงตามเดิมได้

1.6.5 โรคตัวด่าง เกิดจาก *Flexibacter columnaris* และ *F. maritimus* โรคนี้มักพบในช่วงอากาศมีการเปลี่ยนแปลงกะทันหัน ในช่วงอากาศเย็น ในช่วงฝนตกหนักและการขนย้ายปลา ปลาจะมีอาการตัวด่างเป็นแผลสีเทา บริเวณหลังมีลักษณะลึกลงแบบอานม้า ลำตัวคล้ำ ครีบหลังเน่า ว่ายน้ำช้าลงและมักตายในเวลาอันรวดเร็ว ถ้าไม่รีบทำการรักษาทันทีปลาจะตายหมดบ่อ ภายใน 24-48 ชั่วโมง

การรักษา โดยใช้ยาเหลือง acriflavin แช่ในอัตราความเข้มข้น 1-3 ppm. ถ้าลูกปลาที่อนุบาลในบ่อซีเมนต์หรือถังไฟเบอร์อาจใช้ด่างทับทิมในอัตราความเข้มข้น 2-4 ppm. แช่ตลอด

1.6.6 โรคติดเชื้อ *Aeromonas hydrophila* ในสภาวะปกติเชื้อแบคทีเรียชนิดนี้ไม่เกิดปัญหากับปลา แต่เมื่อใดที่ปลาเกิดความเครียดเนื่องจากสภาพแวดล้อมเปลี่ยนแปลง แบคทีเรียชนิดนี้สามารถทำให้ปลาเกิดโรคได้ เชื้อจะเข้าสู่ร่างกายของปลาได้โดยทางปาก ทางผิวหนังหรือเหงือกที่มีบาดแผล เชื้อแบคทีเรียจะเพิ่มจำนวนมากขึ้นในลำไส้หรือบริเวณที่เข้าไปแล้วแพร่กระจายไปตามกระแสเลือดทั่วร่างกาย ปลาจะมีบาดแผลบนลำตัว ครีบกร่อน มีเลือดซึมออกมาจากบริเวณแผล ท้องบวม ตับไตและม้ามบวมโตกว่าปกติ อวัยวะภายในตกเลือด ปลาจะว่ายน้ำแบบเสียการทรงตัว เนื่องจากอวัยวะที่สำคัญต่าง ๆ โดนสารพิษจากแบคทีเรียทำลาย

การป้องกันรักษา ป้องกันโดยพยายามลดความบอบช้ำของปลาจากการขนส่งและการจับให้มากที่สุด รักษาคุณภาพของน้ำในบ่อไม่ให้เน่าเสียส่วนการรักษาโดยการใช้ยาปฏิชีวนะผสมอาหารในอัตรา 3-5 กรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัมให้ปลากินนาน 5-7 วัน

1.6.7 โรคติดเชื้อ *Streptococcus sp.* ปลาที่ติดเชื้อชนิดจะมีอาการตาขุ่นตาบอด หรือตกเลือดภายในลูกตา บางครั้งพบว่าใต้คางหรือช่องขับถ่ายมีอาการบวมแดง มีน้ำเลือดภายในช่องท้อง โรคนี้จะเป็นลักษณะของโรคที่เรื้อรังคือปลาจะแสดงอาการของโรคช้าและเป็นระยะเวลานานกว่าปลาจะตาย

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

การรักษา โดยใช้ยาปฏิชีวนะผสมอาหารในอัตรา 3-5 กรัมต่ออาหาร 1 กิโลกรัมให้ลปลากินนาน 5-7 วัน

2. ระบบย่อยการผลิต

การศึกษาระบบย่อยการผลิต เป็นการศึกษาเกี่ยวกับกระบวนการที่เกษตรกรนำปัจจัยการผลิตต่าง ๆ ข้างต้นมาใช้ในการเพาะเลี้ยงปลานิล เพื่อที่จะให้ได้ผลผลิตปลานิลตรงตามกับความต้องการของตลาด โดยศึกษาเกี่ยวกับรูปแบบการเลี้ยง และวิธีการเพาะเลี้ยง ซึ่งรวบรวมข้อมูลจากเอกสาร และผลงานวิชาการที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

2.1 รูปแบบการเลี้ยงปลานิล

ปลานิลเป็นปลาที่เลี้ยงง่าย เจริญเติบโตเร็ว มีความอดทนและปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมได้ดี กินอาหารง่าย กินทั้งแพลงก์ตอนพืช และแพลงก์ตอนสัตว์ สัตว์หน้าดินเล็กๆ และซากเน่าเปื่อย และปลานิลสามารถแพร่ขยายพันธุ์ได้เองในบ่อเลี้ยง ตลาดมีความต้องการสูง ดังนั้นจึงมีผู้นิยมเลี้ยงปลานิลกันอย่างแพร่หลาย ทั้งเลี้ยงไว้บริโภคภายในครัวเรือน ถึงเลี้ยงเชิงพาณิชย์ การเลี้ยงปลานิลในประเทศไทย มี 2 รูปแบบ ได้แก่ เลี้ยงในบ่อดิน และเลี้ยงในกระชัง

2.1.1 การเลี้ยงปลานิลในบ่อดิน

เป็นวิธีการที่นิยมมาเป็นเวลานาน และปัจจุบันยังเลี้ยงอยู่ เนื่องจากบ่อดินสามารถดูแลรักษาง่าย และมีอายุการใช้งานนาน ตลอดจนผู้เลี้ยงสามารถสร้างอาหารตามธรรมชาติให้เกิดขึ้นในบ่อได้ง่าย จึงมีความเหมาะสมสำหรับการเลี้ยงปลานิล (ภาพที่ 6) การเลี้ยงปลานิลสามารถจำแนกได้ 3 ลักษณะ ได้แก่

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ภาพที่ 6 ลักษณะบ่อดิน

1) การเลี้ยงปลานิลแบบยังชีพ เป็นการเลี้ยงที่มีวัตถุประสงค์เพื่อการบริโภคในครัวเรือนเป็นหลัก ผู้เลี้ยงเพียงซื้อพันธุ์ปลามาปล่อยในบ่อดิน โดยไม่มีการเตรียมบ่อ อาหารที่ให้ส่วนใหญ่เป็นวัสดุเหลือใช้ ประกอบกับการใส่มูลสัตว์ฉะนั้นการเลี้ยงปลานิลแบบนี้ ควรปล่อยลูกปลาที่มีขนาดใหญ่ และไม่ควรปล่อยปลาหนาแน่นเพราะอาจทำให้อาหารไม่เพียงพอควรปล่อยลูกปลาประมาณ 2,000-3,000 ตัว/ไร่

2) การเลี้ยงแบบพื้นบ้านหรือแบบกึ่งพัฒนา เป็นการเลี้ยงที่มีวัตถุประสงค์เพื่อการบริโภคและส่วนที่เหลือจากการบริโภค จะนำไปจำหน่าย ผู้เลี้ยงแบบกึ่งพัฒนาจะให้ความสำคัญทางการเลี้ยงมากขึ้น มีการเตรียมบ่อ มีการใส่ปุ๋ย เพื่อเพิ่มอาหารธรรมชาติ และบางครั้งก็มีการใช้อาหารเสริมเพื่อเร่งการเจริญเติบโต การเลี้ยงแบบนี้เกษตรกรมักจะใช้เวลาเลี้ยงในแต่ละรุ่นค่อนข้างนาน เพื่อให้ได้ปลาขนาดใหญ่ ผลผลิตสูงและจำหน่ายได้ราคา นอกจากการเลี้ยงปลาแล้ว เกษตรกรมักจะทำการเกษตรอย่างอื่นประกอบ ในลักษณะของการทำการเกษตรแบบผสมผสาน

3) การเลี้ยงปลานิลเชิงพาณิชย์หรือการเลี้ยงแบบพัฒนา เป็นการเลี้ยงที่มีวัตถุประสงค์จำหน่าย ผลผลิตต้องมีขนาดตามความต้องการของตลาด การเลี้ยงแบบเชิงพาณิชย์เป็นการเลี้ยงที่มุ่งให้ได้ผลผลิตสูง เพื่อให้ได้ค่าตอบแทนที่สูงที่สุด ดังนั้นการเลี้ยงแบบนี้มักจะปล่อยปลาหนาแน่น มีการจัดการที่ดี เพื่อให้ได้ต้นทุนการผลิตที่ต่ำที่สุด และระยะเวลาการเลี้ยงที่สั้นที่สุด การเลี้ยงปลานิลในบ่อดินเชิงพาณิชย์จะมี 2 ลักษณะ การเลี้ยงผสมผสานร่วมกับการเลี้ยงสัตว์ เป็น

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

การเลี้ยงที่มุ่งเน้นเพื่อลดต้นทุนต่ออาหารปลา โดยให้ปลานิลกินเศษอาหารสัตว์ ที่ตกลงไปในบ่อ และอาหารตามธรรมชาติที่เกิดจากมูลสัตว์ที่เลี้ยง และการเลี้ยงแบบเดียวโดยการใช้อาหารเม็ดสำเร็จรูป การเลี้ยงปลานิลเชิงพาณิชย์ หรือแบบการค้า โดยใช้ปลานิลแปลงเพศนั้น มีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตปลานิลให้ได้ผลผลิตสูง มีขนาดสม่ำเสมอและเป็นขนาดที่มีราคาสูง และมีปริมาณเพียงพอต่อความต้องการของตลาด คือมีน้ำหนักประมาณ 300-500 กรัม การเลี้ยงปลาภายใต้วัตถุประสงค์ข้างต้น ควรเป็นการเลี้ยงปลานิลแปลงเพศแบบเลี้ยงเดี่ยว (Monoculture) มีการเตรียมบ่อที่ดี กำจัดศัตรู ใส่ปูนขาว เช่นเดียวกับการเลี้ยงปลานิลในบ่อดิน การเลี้ยงควรดำเนินการเลี้ยงเป็น 2 ขั้นตอน คือ การเลี้ยงลูกปลาขนาดเล็กเป็นปลารุ่นขนาด 30-60 กรัม และการเลี้ยงปลารุ่นจนถึงขนาดตลาดหรือประมาณ 300-500 กรัม

2.1.2 การเลี้ยงปลานิลในกระชัง

การเลี้ยงปลาในกระชัง หมายถึง การเลี้ยงปลาในแหล่งน้ำน้ำเปิดภายในวงกั้นของที่กักขัง ตั้งแต่ระยะลูกปลาไปจนถึงปลาขนาดใหญ่ น้ำสามารถถ่ายเทได้รอบด้านของที่กักขัง การเลี้ยงปลาในกระชังเป็นรูปแบบการเลี้ยงที่ให้ผลผลิตสูง สามารถลดการใช้ประโยชน์ที่ดินที่ขาดแคลนน้ำ นอกจากนี้ยังสะดวกในการดูแลจัดการ การเคลื่อนย้าย และการเก็บเกี่ยวผลผลิต มีการลงทุนต่ำกว่าการเลี้ยงรูปแบบอื่น ๆ ในขณะที่ผลตอบแทนต่อพื้นที่สูง และสำหรับการเลี้ยงปลานิลในกระชังยังมีข้อดีคือ สามารถเลี้ยงปลานิลแบบแปลงเพศหรือรวมเพศก็ได้โดยไม่มีปัญหาเรื่องการแพร่ขยายพันธุ์ เพราะเมื่อปลานิลวางไข่ไข่ก็จะหลุดลอดตากระชังออกไป

1) ทำเลที่เหมาะสม ทำเลที่จะทำการเลี้ยงปลาในกระชังจะต้องมีคุณภาพสิ่งแวดล้อมอยู่ในเกณฑ์ดี เนื่องจากการเลี้ยงปลาในกระชังเป็นการเลี้ยงแบบพัฒนา ซึ่งเน้นการจัดการการเลี้ยงโดยใช้อาหารเป็นหลัก โดยปกติแหล่งน้ำที่ใช้เลี้ยงปลาในกระชังควรเป็นแหล่งน้ำที่มีความสมบูรณ์ ซึ่งมีหลักเกณฑ์ในการพิจารณาทำเลที่เหมาะสม ได้แก่ การถ่ายเทของกระแสน้ำ บริเวณที่เลี้ยงปลานิลในกระชังควรมีกระแสน้ำและลมเพื่อช่วยให้มีการหมุนเวียนของน้ำภายในกระชัง แต่จะต้องไม่เบาหรือแรง ลักษณะพื้นท้องน้ำและความลึกของน้ำ เมื่อกางกระชังแล้วระดับพื้นกระชังควรจะห่างจากพื้นท้องน้ำไม่น้อยกว่า 50 เซนติเมตร คุณภาพของน้ำ แหล่งน้ำสะอาด มีออกซิเจนสูง มีน้ำไหลถ่ายเทดี ห่างไกลจากสิ่งรบกวน บริเวณที่ตั้งกระชังควรห่างไกลจากแหล่งชุมชน

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

2) รูปร่างและขนาดของกระชังกระชังเลี้ยงปลานิลมีรูปทรงต่าง ๆ เช่น รูปสี่เหลี่ยมจตุรัส รูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า และรูปกลม เป็นต้น รูปร่างของกระชังก็มีผลต่อการไหลวียนของน้ำด้วย ต้นทุนค่าสร้างกระชังต่อปริมาตรจะลดลงเมื่อขนาดของกระชังใหญ่ขึ้น ขนาดตาอวนที่ใช้ในการทำกระชังจะต้องเหมาะสมกับขนาดปลาที่เลี้ยงเพื่อป้องกันไม่ให้ปลาหนีลอดไปได้ ขนาดตาอวนที่ใช้ไม่ควรเล็กกว่า 1.5 x 1.5 เซนติเมตร เพื่อไม่ให้ขัดขวางการหมุนเวียนของกระแสน้ำ กระชังควรมีฝาปิดซึ่งอาจทำจากเนื้ออวนชนิดเดียวกันกับที่ใช้ทำกระชังหรือวัสดุอื่นที่เหมาะสมแทน ทั้งนี้เพื่อป้องกันปลาจากภายนอกกรธโดเข้า และป้องกันนกมากินปลาการแขวนกระชังควรแขวนให้ห่างกันไม่น้อยกว่า 3 เมตร สำหรับการติดตั้งกระชังสามารถทำได้ 2 รูปแบบ คือ กระชังแบบผู้ติดกับที่ สร้างโดยไม้ไผ่ทั้งลำปักลงในแม่น้ำ ควรมีไม้ไผ่ผูกเป็นแนวนอนใต้หรือเสมอผิวน้ำที่ระดับประมาณ 1- 2 เมตร เพื่อยึดลำไม้ไผ่ที่ปักลงในดินให้แน่น กระชังตอนบนและล่างควรร้อยเชือกคร่าวเพื่อใช้ยึดตัวกระชังให้ขึงตึง โดยเว้นระยะให้ห่างกันให้น้ำไหลผ่านได้สะดวก อวนที่ใช้ทำกระชังเป็นไนล่อนช่องตาแตกต่างกันตามขนาดของปลานิลที่จะเลี้ยงคือขนาดช่องตา ¼ นิ้ว ขนาด ½ นิ้ว และอวนตาถี่สำหรับเพาะและเลี้ยงลูกปลาวัยอ่อน (ภาพที่ 7) กระชังแบบลอย ลักษณะของกระชังก็เหมือนกับกระชังโดยทั่วไปแต่จะไม่มีเสาปักยึดอยู่กับที่ ส่วนบนของกระชังผูกติดทุ่นลอยโดยใช้ไม้ไผ่หรือแท่งโฟม มุมทั้ง 4 ด้านล่างใช้แท่นปูนซีเมนต์หรือก้อนหินผูกกับเชือกคร่าวถ่วงให้กระชังจม ถ้าเลี้ยงปลาหลายกระชังใช้เชือกผูกโยงติดกันไว้เป็นกลุ่ม (ภาพที่ 8)

ภาพที่ 7 กระชังแบบผูกติดกับที่

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ภาพที่ 8 กระชังแบบทุนลอย

ต้นทุนการสร้างกระชังลอยน้ำขนาด 5x5x2 เมตรการทำกระชังจะลดลงเมื่อกระชังมีขนาดใหญ่ขึ้น เพราะส่วนของโครงกระชังและทุ่นลอยเมื่อจัดวางกระชังให้เหมาะสมสามารถใช้ร่วมกันได้ ที่ผนังของกระชังทั้ง 4 ด้าน ควรทำที่กันอาหารเล็ดลอดออกนอกกระชังด้วยมุ้งเขียว กว้าง 90 เซนติเมตร และทำฝาปิดด้วยเนื้ออวนเช่นเดียวกับกระชังเพื่อป้องกันนกกินปลาและป้องกันการกระโดดออกนอกกระชังหรือปลาภายนอกกระโดดเข้ามาในกระชัง ตารางที่ 10

ตารางที่ 10 ต้นทุนการสร้างกระชังลอยน้ำขนาด 5x5x2 เมตร

อุปกรณ์ที่ใช้	ราคา (บาท)	จำนวน	รวม (บาท)
ถังพลาสติกขนาด 200 ลิตร	550	8 ถัง	4,400
ท่อเหล็กอาบสังกะสีขนาด 1 นิ้ว	400	10 เส้น	4,000
เชือก 2 หุน	600	1 ม้วน	600
*กระชังตาห่างขนาด 5x5x2 เมตร	3,500	1 กระชัง	3,500
*กระชังมุ้งฟ้าขนาด 5x5x2 เมตร	1,200	1 กระชัง	1,200
รวมเป็นเงินทั้งหมด			13,700

หมายเหตุ: โครงเหล็กและทุ่นลอยมีอายุการใช้งาน 3-5 ปี

* อายุการใช้งาน 1 ปี

ที่มา: กรมประมง (2552)

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

2.2 วิธีการเพาะขยายพันธุ์ปลานิล

ปลานิลเป็นปลาน้ำจืดที่จัดว่าเพาะขยายพันธุ์ได้ง่ายชนิดหนึ่ง เมื่อถึงวัยเจริญพันธุ์อายุประมาณ 6 เดือน สามารถแพร่ขยายพันธุ์ได้ ไม่ว่าจะเลี้ยงในบ่อดิน บ่อซีเมนต์ กระชัง จนบางครั้งพบว่าลูกปลานิลเกิดขึ้นเองในบ่อจนเกินความต้องการ ดังนั้น การเพาะขยายพันธุ์ปลานิลจึงมีหลายรูปแบบ มีทั้งการเพาะแบบธรรมชาติ และการเพาะแบบพัฒนา โดยแต่ละวิธีมีข้อได้เปรียบและเสียเปรียบ ดังต่อไปนี้

2.2.1 การเพาะแบบธรรมชาติ

การเพาะพันธุ์แบบธรรมชาติ ใช้วิธีการปล่อยให้พ่อแม่ปลาผสมพันธุ์และวางไข่ ในสถานที่ที่จัดเตรียมไว้ เมื่อปลาวางไขแล้ว ปล่อยให้แม่ปลาเลี้ยงดูลูกปลาวัยอ่อนระยะหนึ่งจึงทำการรวบรวมลูกปลาไปอนุบาลต่อ การเพาะพันธุ์แบบธรรมชาติ มีรูปแบบการเพาะพันธุ์ 3 รูปแบบได้แก่

1) การเพาะขยายพันธุ์ปลานิลในบ่อดิน เป็นวิธีการง่ายๆ ที่เกษตรกรรายย่อยทำกันมานาน เมื่อปลานิลมีอายุและความสมบูรณ์พร้อมที่จะขยายพันธุ์เกษตรกรจะเตรียมบ่อดินให้มีสภาพที่เหมาะสมต่อการดำรงชีวิตของปลา โดยกำจัดศัตรูปลาและสร้างอาหารธรรมชาติในบ่อด้วยการเติมปุ๋ย จากนั้น คัดพ่อแม่ปลานิลที่สมบูรณ์และพร้อมวางไข่ลงในบ่อดิน ในอัตรา 800-1,000 ตัวต่อไร่ อัตราส่วน เพศเมียตั้งแต่ 2-5 ตัวต่อปลานิลเพศผู้ 1 ตัว โดยปกติปลานิลเพศผู้จะทำหลุมกลมเหมือนกระทะบริเวณชานหรือก้นบ่อแม่ปลาจะมาทำความสะอาดอีกครั้งแล้ววางไข่ ตัวผู้จะปล่อยน้ำเชื้อเข้ามาผสมกับไข่ แม่ปลาจะอมไข่ที่ผสมแล้วหรือยังไม่ได้ผสมไว้ในปาก ในกรณีที่ไข่ยังไม่ได้รับการผสมน้ำเชื้อก็อาจจะผสมกับน้ำเชื้อที่ในปากอีกครั้งหนึ่ง ไข่จะฟักเป็นตัวจนลูกปลาสามารถช่วยเหลือตัวเองได้ไม่กลับเข้าไปหลบศัตรูในปากแม่ปลา ซึ่งใช้เวลาประมาณ 10 วัน หลังจากปล่อยพ่อแม่พันธุ์ลงในบ่อเพาะประมาณ 45-60 วัน จะได้ลูกปลาขนาด 2-3 เซนติเมตร ผลผลิตจากการเพาะปลานิลในบ่อดิน พบว่ามีผลผลิตไม่แน่นอน มีความผันแปรสูง ขนาดลูกปลาที่ได้จะแตกต่างกัน โดยมีผลผลิตประมาณ 5,000-60,000 ตัวต่อไร่ มีรายงานการทดลองเพาะพันธุ์ปลานิลในบ่อดินขนาดประมาณ 1 ไร่ และปล่อยพ่อแม่ปลานิลอย่างละ 317 ตัว และทำการรวบรวมลูกปลาทุกวันๆ ละ 3-6 ครั้ง ระยะเวลาเพาะพันธุ์ 105-106 วัน สามารถรวบรวมลูกปลาได้ ประมาณ 280,000-450,000 ตัวหรือคิดเป็น 2,500-4,000 ตัวต่อไร่ต่อวันปัญหาของการเพาะปลานิลในบ่อดิน

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

คือ ผลผลิตลูกปลาที่ได้ไม่สม่ำเสมอและมีขนาดไม่เท่ากัน บ่อขนาดใหญ่มีการจัดการค่อนข้างยาก และเสียเวลาในการรวบรวมลูกปลามาก

2) การเพาะขยายพันธุ์ปลานิลในบ่อซีเมนต์ การเพาะขยายพันธุ์ปลานิลในบ่อซีเมนต์ เป็นวิธีที่ค่อนข้างง่ายในการจัดการ เหมาะสำหรับผู้เลี้ยงปลารายย่อย หรือที่มีเนื้อที่จำกัด แต่มีข้อเสียคือการลงทุนที่ค่อนข้างสูง ลักษณะบ่อโดยทั่วไปเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าขนาด 50 ตารางเมตร ความลึกประมาณ 70 เซนติเมตร หรืออาจสร้างให้มีขนาดใหญ่กว่านี้ก็ได้ บ่อเพาะควรตั้งอยู่กลางแจ้งมีหลังคาคลุมบางส่วน โดยใช้วัสดุพรางแสงประมาณ 30-50% ขึ้นอยู่กับทำเลที่ตั้งว่าที่แสงแดดส่องมากน้อยเพียงใด ทั้งนี้พบว่าปลานิลสามารถวางไข่ได้ดีในน้ำที่มีอุณหภูมิระหว่าง 25-29 องซาเซลเซียส และการผสมพันธุ์วางไข่จะลดลงอย่างมากหากมีอุณหภูมิน้ำต่ำกว่า 20 องศาเซลเซียส นอกจากนี้ บ่อที่อยู่ในร่มมักมีปัญหาในเรื่องของโรคพยาธิมากกว่าบ่อกลางแจ้ง เนื่องจากอุณหภูมิต่ำและไม่ได้รับแสงแดดโดยตรงอัตราการปล่อยปลานิลสำหรับการเพาะพันธุ์ 1 ตัวต่อ 1 ตารางเมตร อัตราส่วนเพศผู้ต่อเพศเมีย เท่ากับ 1:2-5 หลังจากการปล่อยพ่อแม่พันธุ์ลงบ่อเพาะแล้วประมาณ 20 วัน จะได้ลูกปลาขนาด 1.5 เซนติเมตร หรืออาจจะเก็บเกี่ยวลูกปลาทุกๆ 10 วัน แล้วย้ายไปอนุบาลในบ่อดิน ในกระชังหรือในบ่อซีเมนต์ต่อไปอีกประมาณ 15-20 วัน จะได้ปลาขนาด 2-3 เซนติเมตร การเพาะขยายพันธุ์โดยวิธีนี้สามารถผลิตลูกปลาได้ประมาณ 500-1,000 ตัวต่อพื้นที่ 1 ตารางเมตรต่อเดือน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับการจัดการพ่อ-แม่พันธุ์ คุณภาพของพ่อแม่พันธุ์และความถี่ในการเก็บรวบรวมลูกปลา การเตรียมพ่อแม่ปลาต้องเป็นพ่อแม่ที่มีความสมบูรณ์พร้อมจะวางไข่ โดยไปขังไว้ในน้ำเย็นที่อุณหภูมิประมาณ 22 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลาประมาณ 2-3 ชั่วโมง จึงนำไปเพาะพันธุ์เป็นการช่วยกระตุ้นให้แม่ปลาวางไข่ได้พร้อมกันมากขึ้น

3) การเพาะขยายพันธุ์ปลานิลในกระชัง การเพาะพันธุ์ปลานิลในกระชังนิยมใช้กระชังที่ทำจากอวนตาถี่ ขนาดตาอวนไม่ควรเกินกว่า 18 ตาต่อนิ้ว กระชังควรมีขนาด 5x8x0.9 เมตร อาจแขวนในแหล่งน้ำเปิดหรือในบ่อดินที่ผ่านการเตรียมบ่อโดยการใส่ปุ๋ย ให้กระชังจมอยู่ในน้ำลึกประมาณ 60 เซนติเมตร ภายหลังเตรียมกระชังเรียบร้อย ปล่อยพ่อแม่ปลาในอัตราส่วนพ่อปลา 30 ตัวต่อแม่ปลา 60 ตัวต่อกระชัง เลี้ยงด้วยอาหารโปรตีนประมาณ 30% เป็นเวลา 7-20 วันขึ้นกับอุณหภูมิน้ำจึงจะสามารถรวบรวมลูกปลาได้ ลูกปลาที่ได้มีขนาดประมาณ 1 เซนติเมตร แล้วจึงนำลูกปลาไปอนุบาลต่อในบ่อดิน บ่อซีเมนต์หรือกระชัง จนได้ขนาดที่ต้องการ การเพาะพันธุ์ปลานิลในกระชัง ควรมีการบำรุงพ่อแม่พันธุ์โดยการขุนแบบแยกเพศ อัตราปล่อยกระชังละ 300 ตัว ทำการบำรุงเป็นเวลา 15-20 วัน หลังจากนั้นจึงย้ายพ่อแม่พันธุ์ปลาที่บำรุงแล้ว

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ปล่อยลงกระชังเพาะต่อไป ขนาดพ่อแม่พันธุ์ที่เหมาะสมคือ 150-200 กรัม เนื่องจากแม่ปลาที่เล็กเกินไป จะให้ไข่ขนาดเล็ก และปริมาณไข่น้อย สำหรับแม่ปลาที่มีขนาดใหญ่ แม้ว่าจะให้ไข่จำนวนมากและคุณภาพไข่ดี แต่เนื่องจากมีนิสัยเกเร จึงอาจรบกวนพ่อแม่พันธุ์ตัวอื่นๆ อย่างไรก็ตาม พบว่ากระชังเพาะพันธุ์ปลานิลที่ทำจากเนื้ออวนตาถี่ทั้งหมด มักจะมีปัญหาการอุดตันของสาหร่าย หรือตะไคร่น้ำ ทำให้การหมุนเวียนของน้ำในกระชังไม่ดีเท่าที่ควร ทำให้ผลผลิตของไข่และลูกปลาลดลง จึงได้มีการศึกษารูปแบบของกระชังเพาะพันธุ์ปลานิลแบบใหม่ โดยใช้กระชังที่มีพื้นและผนังด้านล่างเพียงด้านเดียงที่ทำด้วยเนื้ออวนตาถี่ เพื่อใช้เป็นที่ให้แม่ปลาวางไข่และรวบรวมไข่จากแม่ปลา ส่วนผนังด้านยาวและด้านกว้างใช้เนื้ออวนไนล่อนขนาดช่องตา 1 นิ้ว เพื่อช่วยในการถ่ายเทน้ำ ซึ่งพบว่าการใช้กระชังดังกล่าวนี้สามารถลดการใช้แรงงานในการทำความสะอาดกระชังได้

2.2.2 การเพาะแบบพัฒนา

ปัญหาที่พบในการเพาะพันธุ์แบบธรรมชาติคือ ปลานิลจะวางไข่ไม่พร้อมกันทำให้ได้ลูกปลาที่มีขนาดต่างกัน ตลอดจนไม่สามารถกำหนดจำนวนลูกปลาที่แน่นอนได้ ดังนั้นการผลิตที่มุ่งเน้นให้ได้ลูกปลาที่ขนาดสม่ำเสมอ จำนวนมากตามที่ต้องการ และสามารถกำหนดปริมาณการผลิตได้ภายใต้แผนการผลิต จึงจำเป็นต้องอาศัยระบบการเพาะพันธุ์ปลานิลแบบพัฒนา ซึ่งประกอบด้วยระบบการเพาะพันธุ์ปลานิลในกระชัง ร่วมกับระบบการฟักไข่ในโรงเพาะฟักไข่ปลานิล โดยระบบฟักไข่ประกอบด้วยอุปกรณ์ที่จำเป็นดังนี้

1) กรวยฟักไข่ปลานิล กรวยฟักไข่ปลานิลดัดแปลงจากขวดน้ำอัดลมขนาด 2 ลิตร ทำได้โดยตัดบริเวณคอขวดออกในแนวตั้งตรง เจาะรูขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 1 เซนติเมตร สำหรับสวมท่อให้น้ำล้นออกมา ต่ำกว่าปากกรวยประมาณ 2 เซนติเมตร ด้านบนมีท่อยาวสำหรับปล่อยน้ำลง ปรับความแรงของน้ำได้เพื่อให้ไข่มีการหมุนเวียนไม่กองทับกันที่ก้นกรวย กรวยจุน้ำได้ 1.5 ลิตร สามารถฟักไข่ได้ประมาณ 5,000 – 10,000 ฟอง (ภาพที่ 9)

2) ถาดอนุบาล ใช้สำหรับอนุบาลลูกปลาวัยอ่อนที่ฟักเป็นตัวและยังมีถุงไข่แดงติดอยู่ ประมาณ 3-5 วันก่อนย้ายลงอนุบาลในกระชัง หรือจนกว่าลูกปลาสามารถว่ายน้ำได้ดี และเริ่มรับอาหาร ถาดอนุบาลนิยมใช้ถาดอลูมิเนียมหรือถาดพลาสติก กว้าง 25-30 เซนติเมตร ยาว 40 เซนติเมตร ลึก 8 เมตร ใส่น้ำที่ระดับลึก 3-5 เซนติเมตร เจาะรูด้านข้างเพื่อให้น้ำไหลออก ปริมาตรกักเก็บน้ำประมาณ 2.5 ลิตร สามารถอนุบาลลูกปลาได้ประมาณ 5,000-10,000 ตัว (ภาพที่ 10)

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

3) ระบบกรองน้ำ น้ำที่ใช้ในโรงเพาะฟักควรเป็นน้ำที่ใสสะอาด มีคุณภาพดีและมีปริมาณที่เพียงพอ การนำระบบกรองน้ำมาใช้ในโรงเพาะฟัก จึงช่วยปรับปรุงให้น้ำมีคุณภาพดีขึ้น เพราะเป็นการหมุนเวียนนำน้ำเก่ามาใช้ใหม่ (ภาพที่ 11)

- บ่อตกตะกอน เป็นบ่อเปล่ารับน้ำจากกรวยฟักไข่และถาดอนุบาล

- บ่อกรอง เป็นบ่อที่บรรจุหินกรวดซึ่งวางบนตะแกรงที่ยกสูงขึ้นจากพื้น เกิดช่องว่างด้านล้าง เพื่อให้น้ำด้านล่าง กรองผ่านช่องตะแกรง และชั้นหินกรวด ล้นออกช่องด้านบน อาจจะใช้พันธุ์ไม้น้ำปลูกในระบบกรองเพื่อดูดซับธาตุอาหารและสารที่อาจเป็นพิษต่อลูกปลา ภายในระบบกรองจะมีบ่อตะกอนสลับบ่อกรอง 3 ชุด โดยหินกรวดในบ่อกรองถัดไปจะมีขนาดเล็กลงตามลำดับ

- บ่อพักน้ำ เป็นบ่อเปล่าที่รับน้ำได้จากการกรอง จะมีเครื่องสูบน้ำสูบขึ้นไปยังถังเก็บน้ำ

- ถังเก็บน้ำบนหอสูง เป็นถังเก็บน้ำเพื่อกระจายสู่ส่วนต่าง ๆ ภายในระบบเพาะฟัก

4) กระชังอนุบาลลูกปลา วัสดุทำกระชังอนุบาล นิยมใช้เนื้ออวนไนล่อนตาถี่สีเขียวควรใช้เบอร์ 20 เพื่อป้องกันไม่ให้ลูกปลาลอดช่องตาข่าย ขนาดกระชังอนุบาลที่นิยมใช้คือ 2x5x0.9 เมตร ในการอนุบาลควรจะมีการทำความสะอาดทุกครั้งภายหลังอนุบาลลูกปลาเสร็จเพื่อป้องกันตากระชังอุดตัน

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ภาพที่ 9 กรวยฟักไข่ปลานิล

ที่มา: กรมประมง (2550)

ภาพที่ 10 ถาดอนุบาล

ที่มา: กรมประมง (2550)

ภาพที่ 11 ระบบกรองน้ำ

ที่มา: กรมประมง (2550)

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

2.2.3 การเพาะพันธุ์ปลานิลในบ่อดิน

ในการเพาะพันธุ์ปลานิลให้ได้ผลดีและมีประสิทธิภาพนั้น จะต้องได้รับการเอาใจใส่และมีการปฏิบัติดูแลในด้านต่าง ๆ ที่ดี เช่น การเตรียมบ่อ การเลี้ยงพ่อแม่พันธุ์ การเพาะพันธุ์ การตรวจสอบและรวบรวมลูกปลา เป็นต้น

1) การเตรียมบ่อเพาะพันธุ์ การเตรียมบ่อก็เพื่อให้บ่อมีสภาพเหมาะสมต่อการดำรงชีวิตของปลา โดยกำจัดศัตรูของปลาและสร้างอาหารธรรมชาติในบ่อด้วยการเติมปุ๋ย บ่อที่ใช้เพาะปลานิลจะใหญ่หรือเล็กก็สามารถเพาะได้ดีเช่นเดียวกัน แต่บ่อที่ใช้เพาะปลานิลควรเป็นบ่อรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า ซึ่งเหมาะแก่การรวบรวมลูกปลา มีเนื้อที่ตั้งแต่ 50 – 1,600 ตารางเมตร สามารถเก็บกักน้ำได้สูง 1 เมตร บ่อควรมีเชิงลาดเพื่อป้องกันดินพังทลาย และมีชานบ่อกว้าง 1-2 เมตรถ้าเป็นบ่อเก่าก็ควรวิดน้ำและสาดเลนขึ้น ตกแต่งดินภายในบ่อให้แน่น ใส่โล่ติ๊นกำจัดศัตรูของปลาในอัตราส่วนโล่ติ๊นแห้ง 1 กิโลกรัม/ปริมาตรของน้ำ 100 ลูกบาศก์เมตร โรยปูนขาวให้ทั่วบ่อในอัตรา 1 กิโลกรัม/พื้นที่บ่อ 10 ตารางเมตร ใส่ปุ๋ยคอกแห้ง 300 กิโลกรัม/ไร่ ตากบ่อทิ้งไว้ประมาณ 2-3 วันจึงเปิดหรือสูบน้ำเข้าบ่อผ่านผ้ากรองหรือตะแกรงตาถี่ให้มีระดับสูงประมาณ 30-50 เซนติเมตร ให้คงที่อยู่เสมอ

2) การคัดเลือกพ่อแม่พันธุ์ การคัดเลือกพอแม่พันธุ์เป็นขั้นตอนที่สำคัญมากในการเพาะพันธุ์ปลา การเลือกพ่อแม่พันธุ์ปลานิลโดยสังเกตได้จากลักษณะภายนอกของปลาที่สมบูรณ์แข็งแรง ปราศจากเชื้อโรคและบาดแผล ขนาดของปลาตัวผู้และตัวเมียที่คัดเลือกไว้ทำเป็นพ่อแม่พันธุ์นั้นควรมีขนาดไล่เลี่ยกันคือมีความยาวตั้งแต่ 15-25 เซนติเมตร มีน้ำหนักตั้งแต่ 150-2 กรัม มีอายุระหว่าง 6 เดือน ถึง 2 ปี

3) การเลี้ยงพ่อแม่พันธุ์ การเลี้ยงพ่อแม่พันธุ์นั้นควรทำการเลี้ยงแยกกันเพื่อไม่ให้ปลานิลผสมพันธุ์กันเอง แล้วทำการเลี้ยงดูพ่อพันธุ์และแม่พันธุ์ด้วยอาหารที่มีโปรตีน วิตามิน และเกลือแร่ในปริมาณสูง การให้อาหารจะต้องไม่มากจนเกินไป เพราะถ้าปลาอ้วนจะไข่ออกมาน้อย ให้ทำการขุนประมาณ 10-20 วัน

4) อัตราส่วนการปล่อยพ่อแม่พันธุ์ พ่อแม่พันธุ์ปลานิลที่จะปล่อยลงบ่อจะต้องนำมาจากบ่อขุนพ่อแม่พันธุ์ที่ทำการขุนพ่อแม่พันธุ์ด้วยอาหารที่มีโปรตีนสูง ปริมาณพ่อ

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

แม่พันธุ์ที่จะนำไปปล่อยในบ่อเพาะคือ 1 ตัวต่อ 4 ตารางเมตร หรือ 400 ตัวต่อไร่ การเพาะพันธุ์ปลานิลในบ่อดินควรปล่อยในอัตราส่วนพ่อพันธุ์ 2 ตัวต่อแม่พันธุ์ 3 ตัว

5) การให้อาหารปุ๋ยในบ่อเพาะพันธุ์ การเลี้ยงปลานิลมีความจำเป็นจะต้องให้อาหารสมทบหรืออาหารผสม ได้แก่ ปลายข้าว สาหร่าย รำละเอียด ในอัตราส่วน 1:2:3 โดยให้อาหารดังกล่าวแก่พ่อแม่พันธุ์ปลานิลประมาณ 2 เปอร์เซ็นต์ของน้ำหนักตัว ทั้งนี้เพื่อให้ปลานิลใช้เป็นพลังงานซึ่งต้องใช้มากในช่วงการผสมพันธุ์ ให้วันละ 1 ครั้งในตอนบ่าย ส่วนปุ๋ยคอกแห้งก็ต้องใส่ในอัตราส่วนประมาณ 100-200 กิโลกรัม/ไร่/เดือน หรือตามความเหมาะสม ทั้งนี้เพื่อเพิ่มปริมาณอาหารธรรมชาติในบ่อ เช่น พืชน้ำขนาดเล็ก ๆ ไรน้ำและตัวอ่อน อันจะเป็นประโยชน์ต่อลูกปลานิลวัยอ่อนภายหลังที่ถุงอาหารยุบตัวลง และจะต้องดำรงชีวิตในบ่อเพาะดังกล่าวอีกประมาณ 1 สัปดาห์ก่อนย้ายไปเลี้ยงในบ่ออนุบาล ถ้าในบ่อขาดอาหารธรรมชาติดังกล่าวผลผลิตลูกปลานิลจะได้น้อยเพราะขาดอาหารที่จำเป็นเบื้องต้น

6) การตรวจสอบและรวบรวมลูกปลา หลังจากปล่อยพ่อแม่พันธุ์ลงเพาะในบ่อประมาณ 15 วัน จะสังเกตเห็นลูกปลานิลเป็นฝูงตามขอบบ่อในเวลาเช้าตรู่ก่อนพระอาทิตขึ้น การรวบรวมต้องใช้อวนตาถี่ พื้นก้นอวนควรกรุด้วยผ้าขาวบางหรือผ้าป่าน การช้องต้องทำด้วยความรวดเร็วตามบริเวณขอบบ่อ หลังจากรวบรวมลูกปลาได้แล้วให้นำไปคัดขนาดโดยใช้ตะแกรงคัดปลารูปทรงกระบอก เส้นผ่าศูนย์กลาง 50, 70, 90, 120 และ 150 เซนติเมตร วางซ้อนกัน ตาอวนควรมีขนาด 1.5, 1.2, 0.9, 0.6 และ 0.3 เซนติเมตร ตามลำดับ แล้วนำลูกปลาที่คัดขนาดแล้วไปเลี้ยงในบ่ออนุบาลต่อไป

2.2.4 การเพาะพันธุ์ปลานิลในบ่อซีเมนต์

การเพาะพันธุ์ด้วยวิธีนี้เป็นที่นิยมกันทั่วไป โดยหลักการและวิธีการเพาะเช่นเดียวกับการเพาะในบ่อดินแต่สะดวกและควบคุมผลผลิตได้ดีกว่า โดยเฉพาะในการเพาะพันธุ์เพื่อจะนำลูกปลามาเปลี่ยนเพศ จะสามารถจับลูกปลาได้ง่ายกว่าการเพาะในบ่อดินมากแต่ข้อจำกัดของการเพาะพันธุ์ในบ่อซีเมนต์คือต้องให้อาหารอย่างทั่วถึง เพราะปลาจะไม่ได้รับอาหารจากธรรมชาติเลย และราคาค่าก่อสร้างบ่อซีเมนต์สูงกว่าบ่อดิน

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

1) การเตรียมบ่อ บ่อซีเมนต์ที่ใช้เพาะปลานิลเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าหรือบ่อทรงกลมก็ได้ มีความลึกประมาณ 1 เมตร บ่อขนาด 50 ตารางเมตรจะง่ายต่อการจัดการมากกว่าบ่อเพาะขนาดใหญ่ ทำความสะอาดบ่อและเติมน้ำซึ่งกรองด้วยผ้าไนล่อนหรือมุ้งลวดตาถี่ให้มีระดับสูงประมาณ 80 เซนติเมตร บ่อเพาะควรตั้งอยู่ในที่กลางแจ้ง มีหลังคาคลุมบางส่วน โดยทั่วไปมักใช้วัสดุลดแสงประมาณ 30-50 เปอร์เซ็นต์ ขึ้นอยู่กับทำเลที่ตั้งว่าจะมีแสงแดดส่องผ่านมากน้อยเพียงใด

2) การคัดเลือกพ่อแม่พันธุ์ ในการคัดเลือกปลานิลมาใช้เป็นพ่อแม่พันธุ์เพื่อเพาะในบ่อซีเมนต์นั้นจะใช้หลักการเดียวกันกับการคัดเลือกพ่อแม่พันธุ์บ่อดินคือ ควรเป็นปลาที่มีความสมบูรณ์เต็มที่ ส่วนอัตราการปล่อยปลานิลสำหรับเพาะพันธุ์ในบ่อซีเมนต์คือ 1 ตัว/1 ตารางเมตร และใช้อัตราส่วนเพศผู้ต่อเพศเมียเท่ากับ 1:2-5

3) การให้อาหาร ให้อาหารเม็ดปริมาณโปรตีน 18 เปอร์เซ็นต์ และรำละเอียดในอัตรา 3-5 เปอร์เซ็นต์ของน้ำหนักพ่อแม่พันธุ์ ทั้งนี้เพราะในบ่อซีเมนต์ปลาไม่สามารถจะหาอาหารธรรมชาติกินเองได้ นอกจากอาหารที่ให้เท่านั้นโดยในช่วง 2-3 สัปดาห์ หลังให้รำละเอียดสมทบกับอาหารเม็ด สำหรับเป็นอาหารลูกปลา

4) การรวบรวมลูกปลา หลังจากปล่อยพ่อแม่พันธุ์ลงบ่อเพาะแล้วประมาณ 20 วัน จะได้ลูกปลาขนาดประมาณ 1.5 เซนติเมตร จึงทำการรวบรวมลูกปลา หรืออาจรวบรวมปลาทุก ๆ 10 วันแล้วย้ายไปอนุบาลต่ออีกประมาณ 15-20 วัน จะได้ปลาขนาด 2-3 เซนติเมตร วิธีการรวบรวมลูกปลาโดยใช้อวนช่องตาห่างจับพ่อแม่พันธุ์ออกเลียก่อน แล้วลดน้ำในบ่อลงให้เหลือประมาณ 20 เซนติเมตร หลังจากนั้นจึงใช้อวนตาถี่รวบรวมลูกปลาออกจนหมด ละเตรียมทำความสะอาดบ่อเพื่อทำการเพาะพันธุ์ต่อไป การเพาะพันธุ์ปลานิลในบ่อซีเมนต์สามารถผลิตลูกปลาได้ประมาณ 500-1000 ตัวต่อพื้นที่ 1 ตารางเมตรต่อเดือน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับวิธีการจัดการพ่อแม่พันธุ์ คุณภาพของพ่อแม่พันธุ์ และความถี่ในการเก็บรวบรวมลูกปลา

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

2.2.5 การเพาะพันธุ์ปลานิลในกระชัง

การเพาะพันธุ์ปลานิลในกระชังมีความเหมาะสมที่จะผลิตลูกปลาในกรณีที่เกษตรกรไม่มีพื้นที่สำหรับสร้างบ่อ ซึ่งวิธีนี้เป็นที่นิยมของเกษตรกร เพราะใช้แรงงานน้อย และลงทุนต่ำ สามารถรวบรวมลูกปลาและไข่ได้ง่าย ตายน้อย จับแม่พันธุ์และเอาไข่ไปฟักได้ทันที

การเพาะในกระชังสามารถทำได้เช่นเดียวกับการเพาะพันธุ์ในบ่อดินและบ่อซีเมนต์ โดยนิยมใช้กระชังที่ทำจากไนล่อนตาถี่ ขนาดตาไนล่อนไม่ควรมากกว่า 18 ตาต่อนิ้ว ขนาดของกระชังที่ใช้ประมาณ 5 x 5 x 2 เมตร อาจแขวนกระชังในแหล่งน้ำ โดยวางพื้นกระชังอยู่ต่ำกว่าระดับน้ำประมาณ 1 เมตร ใช้หลักไม้ 4 หลักผูกตรงมุม 4 มุม ยึดปากกับพื้นกระชังให้น่น เพื่อให้กระชังขึงตึง

การเพาะพันธุ์ปลานิลในกระชังควรมีการแยกขุนพ่อ-แม่พันธุ์ โดยการคัดเลือกปลาขนาด 150-200 กรัม ซึ่งเป็นขนาดที่เหมาะสม การเพาะพันธุ์ปลานิลในกระชังปล่อยปลาในอัตราส่วน 6 ตัว/ตารางเมตร โดยใช้ตัวผู้ 1 ตัว/ตัวเมีย 3-5 ตัว เลี้ยงด้วยอาหารโปรตีนประมาณ 30 เปอร์เซ็นต์ เป็นเวลา 7-10 วัน จึงจะสามารถรวบรวมลูกปลาได้

จากข้อมูลพบว่า การเลี้ยงปลานิลของประเทศไทยมีต้นทุนแตกต่างกันตามรูปแบบการเลี้ยง ได้แก่ การเลี้ยงปลานิลในบ่อดินด้วยการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นมีต้นทุนประมาณ 23-33 บาท/กิโลกรัม ตารางผนวกที่ 1 การเลี้ยงปลานิลในบ่อดินด้วยอาหารเม็ดสำเร็จรูปมีต้นทุนประมาณ 37-42 บาท/กิโลกรัม ตารางผนวกที่ 2 ส่วนการเลี้ยงปลานิลในกระชังมีต้นทุนประมาณ 33-44 บาท/กิโลกรัม ตารางผนวกที่ 3 (จากการสำรวจกรมประมง, 2552) ทั้งนี้กว่าร้อยละ 70-80 ของต้นทุนเป็นค่าอาหาร อย่างไรก็ตาม ต้นทุนปลานิล ขึ้นอยู่กับการเลี้ยงของเกษตรกร เช่น อัตราการปล่อย ขนาดของลูกปลาที่ปล่อย อัตราการรอดของปลา ประเภทอาหารที่ใช้เลี้ยงปลา ราคาขายที่ปากบ่อของแต่ละพื้นที่ ขนาดผลผลิตที่ขาย นอกจากนี้การเลี้ยงปลานิลในรูปแบบของบ่อดินและกระชังนั้น จากการศึกษาข้อมูลข้างต้นพบว่าต่างก็มีข้อดี ข้อเสีย แตกต่างกัน ตารางที่ 11-12 ดังนี้

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ตารางที่ 11 ข้อดี ข้อเสีย ของการเพาะเลี้ยงปลานิลในกระชัง

ข้อดี	ข้อเสีย
1. เหมาะสำหรับพื้นที่การเลี้ยงจำกัด	1. การควบคุมคุณภาพน้ำทำได้ยากหรืออาจจะควบคุมไม่ได้เลย
2. น้ำไหลเวียนดี และไม่มีของเสียสะสมจากปลา	2. ถ้าการดูแลไม่ดีเสี่ยงต่อการสูญเสีย เช่น กระชังขาด การติดโรคจากแหล่งน้ำ เป็นต้น
3. การเลี้ยงปลาในกระชังใช้เงินในการลงทุนน้อยกว่าการขุดบ่อเลี้ยง	3. ในกรณีการเกิดภัยธรรมชาติ การเลี้ยงปลาในกระชังจะได้รับผลกระทบโดยตรง
4. สะดวกต่อการจับผลผลิต	4. อาจสิ้นเปลืองค่าอาหารมาก เพราะอาหารส่วนหนึ่งจะลอดตากระชังออกไปข้างนอก
5. ระยะเวลาการเลี้ยงน้อย	5. ปลาจะเป็นโรคติดต่อกันง่าย
6. ปลานิลไม่มีกลิ่นโคลน	

ที่มา: จากการวิเคราะห์

ตารางที่ 12 ข้อดี ข้อเสีย ของการเพาะเลี้ยงปลานิลในบ่อดิน

ข้อดี	ข้อเสีย
1 .ควบคุมคุณภาพน้ำได้ในเบื้องต้น	1. ใช้พื้นที่มาก
2. สามารถควบคุมการเกิดโรคได้	2. การไหลเวียนน้ำไม่ดี
3. ปลาได้รับอาหารอย่างทั่วถึง	3. มีของเสียสะสมในบ่อจนกว่าจะจับปลาขาย
	4. ใช้เงินลงทุนในการขุดบ่อ
	5. ปลานิลที่เลี้ยงจะมีกลิ่นโคลน

ที่มา: จากการวิเคราะห์

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

3. ระบบย่อยการรวบรวมและการจัดหา

จากการศึกษาพบว่าการรวบรวมปลานิลนั้นจะเริ่มตั้งแต่การนำผลผลิตปลานิลจากเกษตรกรไปสู่ผู้บริโภคและผู้ส่งออกปลานิล ซึ่งจะต้องผ่านผู้ประกอบการค้าในตลาดแต่ละระดับเกี่ยวเนื่องกันเป็นลูกโซ่ ซึ่งจากการรวบรวมข้อมูล พบว่า เกษตรกรส่วนใหญ่เมื่อเลี้ยงปลาได้ขนาดตามที่ตลาดมีความต้องการแล้ว คือ ขนาดใหญ่ 1-2 ตัว/กิโลกรัม ขนาดกลาง 3-4 ตัว/กิโลกรัม และขนาดเล็ก 5 ตัวขึ้นไป/กิโลกรัม (โดยประมาณ) ซึ่งจะมีพ่อค้ามารับซื้อที่ฟาร์มของเกษตรกร จะมีทั้งพ่อค้ารวบรวมท้องที่ พ่อค้ารวบรวมท้องถิ่น และพ่อค้าขายส่ง

พ่อค้าที่มารับซื้อนั้นจะซื้อในลักษณะของปลาอ๊อค และปลานอนส่วนใหญ่ปลาที่เลี้ยงในกระชังจะซื้อเป็นปลาอ๊อคโดยจะมีถังออกซิเจนติดรถอยู่ด้วยเพื่อไม่ให้ปลาตาย ส่วนปลานอนนั้นพ่อค้าที่รับซื้อ จะเทปลาใส่ในรถบรรทุกโดยไม่มีออกซิเจน

พ่อค้าขายส่งจะทำหน้าที่รวบรวมปลานิลที่รับซื้อมาจากเกษตรกร และจำหน่ายให้โรงงานห้องเย็นซึ่งทางโรงงานห้องเย็นจะรับซื้อปลานิลที่ขนาด 400 กรัมขึ้นไป เพื่อแช่แข็งส่งออกทั้งตัว และรับซื้อปลาขนาด 100-400 กรัมเพื่อแล่เฉพาะเนื้อแช่แข็ง หรือนำไปแปรรูปเพื่อส่งออก (สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2552)

สำหรับตลาดในต่างจังหวัดมีความต้องการปลาขนาดเล็กเพื่อบริโภค ซึ่งตรงข้ามกับตลาดในเมืองมีความต้องการปลาขนาดใหญ่ ราคาของปลาจึงแตกต่างขึ้นอยู่กับขนาดของปลา ความเคลื่อนไหวของราคาที่เกษตรกรขายได้และราคาขายส่งเป็นไปในลักษณะทิศทางเดียวกันและขึ้นอยู่กับฤดูกาล ผลผลิตปลาจะผ่านภัตตาคารร้านอาหารมากที่สุดประมาณร้อยละ 65 ที่เหลือจะถูกส่งไปที่พ่อค้าขายปลีก และพ่อค้าขายส่ง ผลผลิตจะถูกใช้บริโภคภายในประเทศร้อยละ 90 อีกร้อยละ 10 จะส่งออกไปยังต่างประเทศ โดยส่งออกในรูปของปลามีชีวิต ปลาแช่เย็นแช่แข็ง หรือปลาสดแช่เย็น ปลาแบบฟิลเล่แช่เย็นจนแข็ง ปลาแบบอื่น ๆ แช่แข็ง และปลาแห้ง โดยส่งออกไปทางท่าเรือแหลมฉะบัง ในรูปแบบแพคเก็จ (สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, 2552)

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

4. ระบบย่อยการแปรรูป

ผลิตภัณฑ์แปรรูปที่ได้จากปลานิลจากการรวบรวมข้อมูลพบว่า ปลานิลสามารถนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ได้ดังนี้ ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากหนังปลานิล (ภาพที่ 12-14) เช่น กระเป๋าสะพาย กระป๋าสตางค์ พวงกุญแจ เป็นต้น ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเนื้อปลานิล เช่น ปลาหยอง และเนื้อปลานิลรมควัน เป็นต้น

ภาพที่ 12 กระเป๋าสะพายหนังปลานิล
ที่มา: บริษัท จีราด้า เลเธอร์ แอนด์ โปรดักส์ จำกัด (2553)

ภาพที่ 13 กระเป๋าสตางค์หนังปลานิล
ที่มา: บริษัท จีราด้า เลเธอร์ แอนด์ โปรดักส์ จำกัด (2553)

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ภาพที่ 14 พวงกุญแจหนังปลานิล
ที่มา: บริษัท จีราด้า เลเธอร์ แอนด์ โปรดักส์ จำกัด (2553)

5. ระบบย่อยการจัดจำหน่าย

ตลาดการจัดจำหน่ายปลานิล สามารถแบ่งออกได้เป็น 2 ตลาด คือ ตลาดภายในประเทศ และตลาดภายนอกประเทศ

5.1 ตลาดปลานิลในประเทศ

ช่องทางการจัดจำหน่าย

ตลาดภายในประเทศของปลานิล ศูนย์กลางซื้อขายปลาน้ำจืดส่วนใหญ่จะอยู่ภาคกลางของไทย เช่น ตลาดสะพานปลากรุงเทพฯ (ครอบคลุมพื้นที่ กรุงเทพฯ สมุทรปราการ ฉะเชิงเทรา) ตลาดไท (ปทุมธานี) ตลาดคลอง 3 (ปทุมธานี) ตลาดบางเลน (นครปฐม) ศูนย์รวมปลาน้ำจืดภาคตะวันออก (ฉะเชิงเทรา) ตลาดมะขามล้ม (สุพรรณบุรี) และตลาดเกษตรสุวพันธุ์ (อ่างทอง) ซึ่งผลผลิตปลานิลส่วนใหญ่จะบริโภคภายในประเทศเป็นรูปสด 89% ในการแปรรูปทำเค็ม ตากแห้ง 5% ย่าง 3% และที่เหลือในรูปอื่นๆ สำหรับปลานิลทั้งตัวและแล่เนื้อในรูปแช่แข็งก็มีจำหน่ายในประเทศ โดยผู้ผลิตคือโรงงานและจำหน่ายให้ภัตตาคารหรือร้านอาหาร

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ประเภทของผู้ประกอบการ

เกษตรกร เป็นผู้ผลิตหรือผู้เลี้ยงปลานิลจะขายผลผลิตให้กับพ่อค้าคนกลางเป็นผู้รวบรวม หรือขายสินค้าให้แก่ผู้บริโภคโดยตรงในตลาดภูมิภาค

พ่อค้าคนกลาง เป็นพ่อค้าที่เกษตรกรผู้เลี้ยงปลานิลขายปลานิลให้โดยตรง อาทิ พ่อค้ารวบรวมท้องที่ พ่อค้ารวบรวมท้องถิ่น และพ่อค้าขายส่ง และจะทำการรวบรวมสินค้าเพื่อขายต่อไปยังภัตตาคาร ร้านอาหาร และโรงงานแปรรูป เพื่อจัดจำหน่ายต่อไป

ด้านราคา

ราคาที่เกษตรกรขายได้ในภาคกลาง ในปี พ.ศ. 2555 ปลานิลขนาดเล็กอยู่ที่ระดับ 22.85 บาท/กิโลกรัม ปลานิลขนาดกลาง 34.02 บาท/กิโลกรัม และปลานิลขนาดใหญ่ 45.45 บาท/กิโลกรัม ปลานิลขนาดใหญ่มีการปรับตัวเพิ่มขึ้นร้อยละ 0.6 ขณะที่ขนาดกลางและขนาดเล็กลดลงร้อยละ 0.5-5.5 ดังตารางที่ 13

ราคาขายส่ง ณ ตลาดไท จังหวัดปทุมธานี ในปี พ.ศ. 2555 ปลานิลขนาดเล็กอยู่ที่ระดับ 33.43 บาท/กิโลกรัม ปลานิลขนาดกลาง 42.02 บาท/กิโลกรัม และปลานิลขนาดใหญ่ 52.13 บาท/กิโลกรัม ปลานิลทุกขนาดมีการปรับตัวลดลงร้อยละ 5-11 หรือ 2-6 บาท/กิโลกรัม ดังตารางที่ 14

ราคาขายปลีก ณ ตลาดกรุงเทพมหานคร ในปี พ.ศ. 2555 ปลานิลขนาดกลางอยู่ที่ระดับ 52.29 บาท/กิโลกรัม และปลานิลขนาดใหญ่อยู่ที่ระดับ 63.66 บาท/กิโลกรัม ปลานิลทุกขนาดมีการปรับตัวเพิ่มขึ้นร้อยละ 2-3 ดังตารางที่ 8 ราคาที่ผู้ซื้อมีการปรับตัวเพิ่มขึ้น 1-2 บาท/กิโลกรัม ในขณะที่ราคาที่เกษตรกรขายได้หน้าฟาร์มมีการปรับตัวลดลงในขนาดกลาง 2 บาท/กิโลกรัม และขนาดเล็ก 0.2 บาท/กิโลกรัม รวมทั้งราคาขายส่งก็มีการปรับลดลงทุกขนาด 2-6 บาท/กิโลกรัม ดังตารางที่ 15

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ตารางที่ 13 ราคาเฉลี่ยที่เกษตรกรขายได้ ภาคกลาง ปี พ.ศ. 2550 – 2555

(หน่วย: บาท/กิโลกรัม)

ขนาดปลา	2550	2551	2552	2553	2554	2555	ร้อยละการเปลี่ยนแปลง ปี 55 เทียบกับปี 54
ขนาดเล็ก	19.37	20.51	21.2	19.65	22.71	22.85	0.62
ขนาดกลาง	28.04	29.3	32.33	32.02	36.01	34.02	-5.53
ขนาดใหญ่	39.34	38.48	45.31	44.7	45.66	45.45	-0.46

ที่มา: สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร (2555)

ตารางที่ 14 ราคาเฉลี่ยขายส่ง ณ ตลาดไท จังหวัดปทุมธานี ปี พ.ศ. 2550 – 2555

(หน่วย: บาท/กิโลกรัม)

ขนาดปลา	2550	2551	2552	2553	2554	2555	ร้อยการเปลี่ยนแปลง ปี 55 เทียบกับปี 54
ขนาดเล็ก	23.67	27.1	31.16	31.72	35.16	33.43	-4.92
ขนาดกลาง	30.39	35.15	40.33	41.24	46.81	42.02	-10.24
ขนาดใหญ่	35.99	42.54	49.01	50.68	58.43	52.13	-10.79

ที่มา: ตลาดกลางสินค้าเกษตรแห่งประเทศไทย (2555)

ตารางที่ 15 ราคาเฉลี่ยขายปลีก ณ ตลาดกรุงเทพมหานคร ปี พ.ศ. 2550 – 2555

(หน่วย: บาท/กิโลกรัม)

ขนาดปลา	2550	2551	2552	2553	2554	2555	ร้อยละการเปลี่ยนแปลง ปี 55 เทียบกับปี 54
ขนาดกลาง	33.22	38.9	43.83	47.08	51.38	52.29	1.78
ขนาดใหญ่	44.48	48.66	55.56	57.55	61.58	63.66	3.38

ที่มา: สำนักดัชนีเศรษฐกิจการค้า (2555)

หมายเหตุ: ขนาดใหญ่ 1-2 ตัว/กิโลกรัม ขนาดกลาง 3-4 ตัว/กิโลกรัม และขนาดเล็ก 5 ตัวขึ้นไป/กิโลกรัม

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

5.1.2 ตลาดปลานิลต่างประเทศ

ช่องทางการจัดจำหน่าย

โรงงานห้องเย็นจะรับซื้อรับซื้อปลานิลจากพ่อค้าขายส่ง โดยปลานิลที่รับซื้อต้องมีขนาด 400 กรัมขึ้นไป เพื่อแช่แข็งส่งออกทั้งตัว และรับซื้อปลานิลขนาด 100-400 กรัมขึ้นไป เพื่อแล่เฉพาะเนื้อแช่แข็งหรือนำไปแปรรูปเพื่อการส่งออกต่อไป ซึ่งโรงงานห้องเย็นต่าง ๆ ต้องได้รับมาตรฐานการรับรองคุณภาพในการผลิตด้วย โดยตลาดส่งออกที่สำคัญในปัจจุบันได้แก่ สหรัฐอเมริกา สหภาพยุโรป อิตาลี ฝรั่งเศส ออสเตรเลีย และตะวันออกกลาง โดยส่งออกไปทางท่าเรือแหลมฉะบัง ในรูปแบบแพคเก็จ

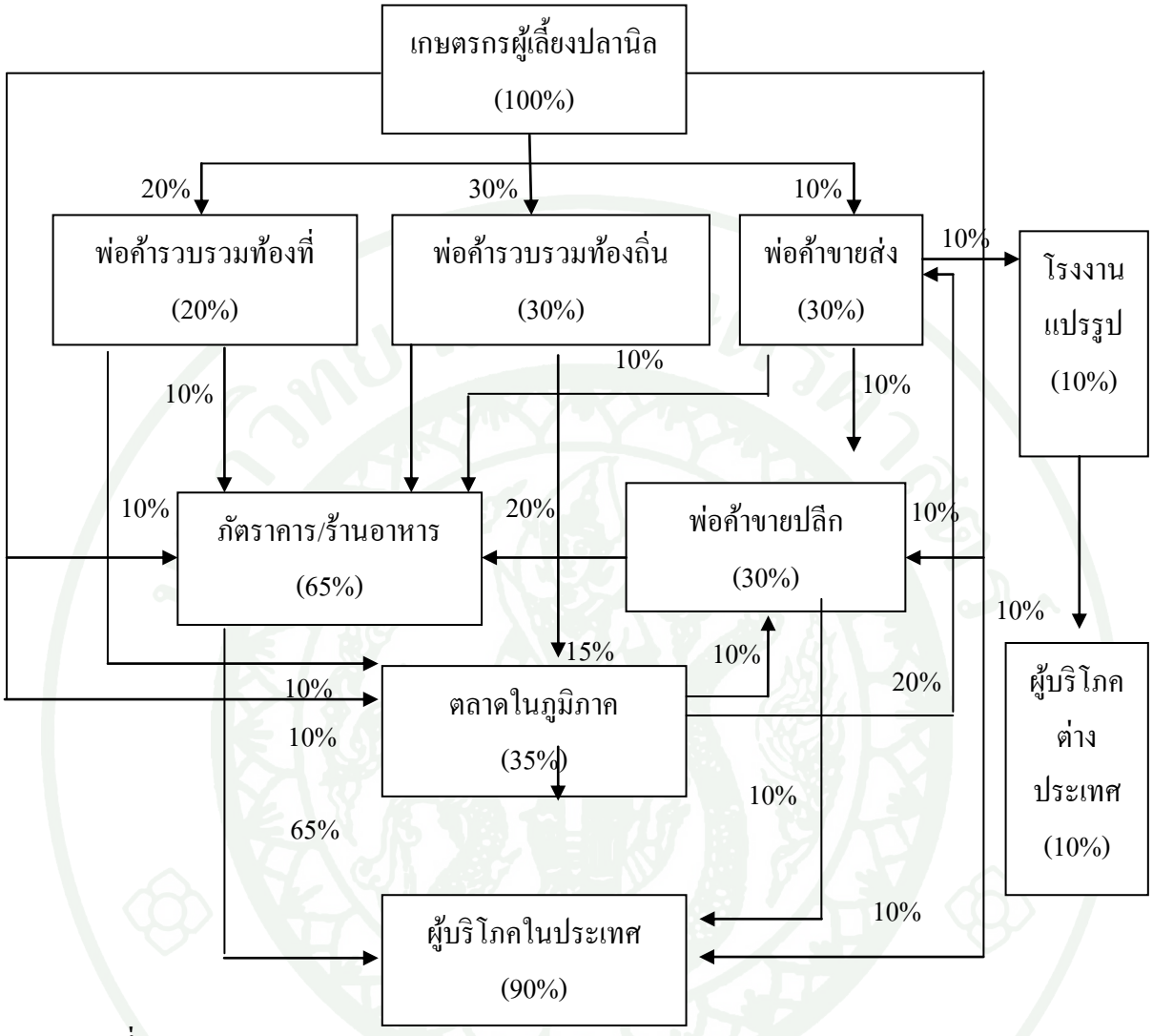
ด้านราคา

ราคาส่งออกนั้นขึ้นอยู่กับปริมาณและความต้องการปลานิลของตลาดโลก โดยเฉลี่ยราคาปลานิลแล่เฉพาะเนื้อมีราคาอยู่ระหว่าง 75-80 บาท/กิโลกรัม และสำหรับปลานิลแช่แข็งทั้งตัวราคาอยู่ระหว่าง 35-45 บาท/กิโลกรัม ซึ่งปัจจุบันไทยส่งออกปลานิลทั้งในรูปแช่แข็งและในรูปแล่เนื้อประมาณ 10,000 ตัน มูลค่า 800 ล้านบาท (กรมประมง, 2555)

สรุปภาพรวมวิถีการตลาด

วิถีการตลาดปลานิล จะเริ่มขบวนการตลาดตั้งแต่การนำผลผลิตปลานิลจากเกษตรกรไปสู่ผู้บริโภคและผู้ส่งออกปลานิล ซึ่งจะต้องผ่านผู้ประกอบการค้าในตลาดแต่ละระดับที่เกี่ยวเนื่องกันเป็นลูกโซ่ ซึ่งจากการรวบรวมข้อมูลวิถีการตลาดปลานิล ดังภาพที่ 15 พบว่าเกษตรกรส่วนใหญ่เมื่อเลี้ยงปลาได้ขนาดตามที่ตลาดมีความต้องการแล้ว ก็จะมีพ่อค้ามารับซื้อที่ฟาร์มของเกษตรกร จะมีทั้งพ่อค้ารวบรวมท้องที่ พ่อค้ารวบรวมท้องถิ่น และพ่อค้าขายส่ง โดยผลผลิตปลานิลจะผ่านภัตตาคาร ร้านอาหารประมาณร้อยละ 65 ที่เหลือจะถูกส่งไปที่พ่อค้าขายปลีกและพ่อค้าขายส่ง ผลผลิตจะถูกใช้บริโภคภายในประเทศ และจะส่งออกไปยังตลาดต่างประเทศในรูปของผลิตภัณฑ์ปลานิลแช่แข็งในรูปแบบต่าง ๆ เช่น ปลานิลแช่เย็น แช่แข็ง ปลานิลแบบฟิลเล่แช่แข็ง เป็นต้น

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



ภาพที่ 15 วิถีการตลาดปลานิล
ที่มา: สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร (2552)

6. ระบบย่อยการส่งออก

ปริมาณการส่งออกปลานิลของไทยในปี พ.ศ. 2555 มีจำนวน 9,515.9 ตัน คิดเป็นมูลค่า 691.6 ล้านบาท ปริมาณและมูลค่าการส่งออกลดลง -20.3% และ -7.7% เมื่อเทียบกับปีก่อน ตลาดส่งออกหลักของไทย คือ กลุ่มประเทศตะวันออกกลาง 50% สหรัฐอเมริกา 23% กลุ่มประเทศสหภาพยุโรป 15% กลุ่มประเทศอาเซียน 3% และอื่น ๆ 9%

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

รูปแบบผลิตภัณฑ์ปลานิลที่ไทยส่งออกมากที่สุด คือ ปลานิลทั้งตัวแช่แข็ง จำนวน 6,867.8 ตัน มูลค่า 264.9 ล้านบาท คิดเป็นสัดส่วนปริมาณและมูลค่า 72.2% และ 38.3% ของปริมาณและมูลค่าการส่งออกปลานิลทั้งหมด รองลงมา คือ เนื้อปลานิลสด แช่เย็น ปริมาณ 2,120.1 ตัน มูลค่า 396.1 ล้านบาท คิดสัดส่วนปริมาณและมูลค่า 22.3% และ 57.3% เนื้อปลานิลสด แช่แข็ง จำนวน 386.2 ตัน มูลค่า 23.6 ล้านบาท คิดเป็นสัดส่วนปริมาณและมูลค่า 4.1% และ 3.4% และรูปแบบอื่น ๆ คิดเป็นสัดส่วนปริมาณและมูลค่า 1.4% และ 1.0% ตามลำดับดังตารางที่ 16

ตารางที่ 16 รูปแบบปลานิลและผลิตภัณฑ์ที่ประเทศไทยส่งออก ในปี พ.ศ. 2555

ลำดับที่	รูปแบบ ผลิตภัณฑ์ปลานิล	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (ล้านบาท)	ร้อยละ (ปริมาณ)	ร้อยละ (มูลค่า)
1	ปลานิลทั้งตัวแช่แข็ง	6,867.8	264.9	72.2	38.3
2	เนื้อปลานิลสด แช่เย็น	2,120.1	369.1	22.3	57.3
3	เนื้อปลาสด แช่แข็ง	386.2	23.6	4.1	3.4
4	ปลานิลสด แช่เย็น	110.9	3.0	1.1	0.4
5	ปลานิลแห้งไม่รมควัน	19.2	3.4	0.2	0.5
6	ปลานิลมีชีวิต	11.7	0.6	0.1	0.1
	รวม	**9,515.9**	**691.6**	**100**	**100**

ที่มา: กรมประมง (2555)

การนำเข้า ปริมาณการนำเข้าปลานิลและผลิตภัณฑ์รวมในปีพ.ศ.2555 จำนวน 492.1 ตัน คิดเป็นมูลค่า 28.2 ล้านบาท ปริมาณเพิ่มขึ้น 65% แต่มูลค่าลดลง -33.6% เมื่อเทียบกับปีก่อน โดยส่วนใหญ่เป็นการนำเข้าจากจีนมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 76% รองมาเป็นกลุ่ม EFTA 14% และกลุ่มประเทศอาเซียน 10%

สำหรับรูปแบบปลานิลและผลิตภัณฑ์ที่ไทยนำเข้ามากที่สุด คือ เนื้อปลานิลสดแช่เย็น จำนวน 358.8 ตัน มูลค่า 23.4 ล้านบาท คิดเป็นสัดส่วนปริมาณและมูลค่า 78.4% และ 82.8% ของปริมาณและมูลค่านำเข้าทั้งหมด รองลงมา คือ ปลานิลทั้งตัวแช่แข็ง จำนวน 102.3 ตัน มูลค่า 0.2 ล้านบาท คิดเป็นสัดส่วนปริมาณและมูลค่า 0.8% และ 0.8% ตามลำดับ ตารางที่ 17

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ตารางที่ 17 รูปแบบปลานิลและผลิตภัณฑ์ที่ไทยนำเข้า ในปี พ.ศ.2555

ลำดับที่	รูปแบบผลิตภัณฑ์ปลานิล	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (ล้านบาท)	ร้อยละ (ปริมาณ)	ร้อยละ (มูลค่า)
1	เนื้อปลานิลสด แช่เย็น	385.8	23.4	78.4	82.8
2	ปลานิลทั้งตัวแช่แข็ง	102.3	4.6	20.8	16.4
3	ปลานิลมีชีวิต	4.0	0.2	0.8	0.8
	รวม	**492.1**	**28.2**	**100.0**	**100.0**

ที่มา: กรมประมง (2555)

ประเทศคู่ค้าที่สำคัญ

สหรัฐอเมริกา

สหรัฐอเมริกาเป็นผู้นำเข้าปลานิลรายใหญ่ของโลก ในปี พ.ศ. 2555 มีการนำเข้าผลิตภัณฑ์ปลานิล จำนวน 227.4 พันตัน มูลค่า 969.0 ล้านเหรียญสหรัฐ ปริมาณและมูลค่าเพิ่มขึ้น 17.9% 15.6% ตามลำดับ เมื่อเทียบกับปีที่ผ่านมา โดยมีรูปแบบผลิตภัณฑ์นำเข้าดังนี้ (ดังตารางที่ 18)

เนื้อปลานิลฟิลเล่แช่แข็ง จำนวน 168.3 พันตัน (คิดเป็น 74%) มูลค่า 733.3 ล้านเหรียญสหรัฐนำเข้าจากจีนเป็นหลัก จำนวน 149.9 พันตัน (คิดเป็น 89%) อินโดนีเซีย จำนวน 11.9 พันตัน (คิดเป็น 7.1%) ไทย จำนวน 2.4 พันตัน (คิดเป็น 1.4%) ไต้หวัน จำนวน 1.7 พันตัน (คิดเป็น 1%) และอื่นๆ จำนวน 2.4 พันตัน (คิดเป็น 1.5%) สำหรับราคาในปี พ.ศ. 2555 ที่สหรัฐอเมริกานำเข้าเฉลี่ย 4.36 เหรียญสหรัฐ/กิโลกรัม ราคาลดลง -5.37% เมื่อเทียบกับปี พ.ศ. 2554 ราคาอยู่ที่ 4.60 เหรียญสหรัฐ/กิโลกรัม

สหรัฐอเมริกานำเข้าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวจากประเทศไทยมากเป็นอันดับที่ 3 จำนวน 2.4 พันตัน (คิดเป็น 1.4 %) มูลค่า 14.5 ล้านเหรียญสหรัฐ ปริมาณและมูลค่าเพิ่มขึ้น 84.3% และ 90.5 % ตามลำดับเมื่อเทียบกับปีที่ผ่านมา ราคาเฉลี่ยที่สหรัฐอเมริกาซื้อจากประเทศไทยอยู่ที่ 5.97 เหรียญสหรัฐ/กิโลกรัม ราคาค่อนข้างสูงเมื่อเทียบกับคู่แข่งอย่างจีนที่ขายกิโลกรัมละ 4.08 เหรียญสหรัฐ

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ปลานิลทั้งตัวแช่แข็ง จำนวน 35.3 พันตัน (คิดเป็น 16%) มูลค่า 66 ล้านเหรียญสหรัฐ นำเข้าจากจีนเป็นหลัก จำนวน 23.3 พันตัน (คิดเป็น 66 %) ไต้หวัน จำนวน 10.4 พันตัน (คิดเป็น 30%) และอื่นๆ จำนวน 1.6 พันตัน (คิดเป็น 4%) สำหรับราคาในปี พ.ศ. 2555 ที่สหรัฐอเมริกานำเข้าเฉลี่ย 1.87 เหรียญสหรัฐ/กิโลกรัม ราคาลดลง -7.13% เมื่อเทียบกับปีก่อน ราคาอยู่ที่ 2.01 เหรียญสหรัฐ/กิโลกรัม

ทั้งนี้สหรัฐอเมริกานำเข้าจากประเทศไทยมากเป็นอันดับที่ 3 จำนวน 0.5 พันตัน (คิดเป็น 1.4%) มูลค่า 1 ล้านเหรียญสหรัฐ ปริมาณและมูลค่าลดลง -13% และ -22% ตามลำดับ เมื่อเทียบกับปีที่ผ่านมา

เนื้อปลานิลฟิลเล่แช่เย็น จำนวน 20.7 (คิดเป็น 9%) มูลค่า 147.3 ล้านเหรียญสหรัฐ นำเข้าจากเอกวาดอร์มากที่สุด จำนวน 6.6 พันตัน (คิดเป็น 32%) รองลงมา คือ ฮอนดูรัส จำนวน 6.3 พันตัน (คิดเป็น 30%) คอสตาริกา จำนวน 4.2 พันตัน (คิดเป็น 20 %) โคลัมเบีย จำนวน 2.6 พันตัน (คิดเป็น 13%) และอื่นๆ จำนวน 1.0 พันตัน (คิดเป็น 5%) อื่น ๆ ได้แก่ เนื้อปลานิลแช่เย็น เนื้อปลานิลบด รวมจำนวน 3.1 พันตัน (คิดเป็น 1%) มูลค่า 22.4 ล้านเหรียญสหรัฐ

สหรัฐฯไม่มีการนำเข้าเนื้อปลานิลฟิลเล่แช่เย็นจากประเทศไทย เนื่องจากระยะทางขนส่งจากไทยไปยังสหรัฐฯไกลกว่าทางกลุ่มอเมริกาใต้ ซึ่งมีผลต่อต้นทุนค่าขนส่งและคุณภาพเนื้อปลา/ความสดของปลา

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ตารางที่ 18 ปริมาณการนำเข้าปลานิลและผลิตภัณฑ์ปลานิลของสหรัฐอเมริกา ปี 2548 – 2555

(หน่วย: พันตัน)

รูปแบบผลิตภัณฑ์ ปี พ.ศ.	ปลานิลทั้งตัว แช่แข็ง	เนื้อปลานิล แช่แข็ง	เนื้อปลานิล แช่เย็น	อื่น ๆ	รวม
2548	56.50	55.60	22.70	-	134.80
2549	60.80	74.40	23.10	-	158.30
2550	46.90	100.60	26.20	-	173.70
2551	49.60	100.60	29.20	-	179.40
2552	44.17	114.76	24.36	-	183.29
2553	10.89	150.77	23.72	-	215.38
2554	39.65	132.49	20.76	-	192.90
2555	35.26	168.30	20.71	3.17	227.44
% การเปลี่ยนแปลง ปี พ.ศ. 2555/2554	**-11.07**	**27.03**	**-0.24**	**-**	**17.91**

ที่มา: กรมประมง (2555)

อัตราการบริโภคปลานิลต่อหัวของประชากรในสหรัฐอเมริกาลดลง ส่งผลให้ความนิยมบริโภคปลานิลของชาวอเมริกาลดอันดับลงจากอันดับที่ 4 มาเป็นอันดับที่ 5 ซึ่งรองจากกุ้ง ปลาทูน่า กระป๋อง และปลาแซลมอน สาเหตุหลักที่ผู้บริโภคลดลงอาจเนื่องจากเศรษฐกิจของสหรัฐอเมริกายังไม่ฟื้นตัว ประกอบกับราคาปลานิลมีมูลค่าสูงขึ้นผู้บริโภคจึงลดการบริโภคปลานิลลง แต่หันกลับไปบริโภคปลาชนิดอื่นแทน (Globefish Highlight 2012)

สหภาพยุโรป

กลุ่มสหภาพยุโรปนำเข้าปลานิลช่วงครึ่งปีแรก พ.ศ.2555 จำนวน 2,430 ตัน ลดลง -20% เมื่อเทียบกับช่วงเดียวกันของปีที่ผ่านมา ปลาสวายเป็นปลาที่นิยมบริโภคมากกว่าปลานิลในกลุ่มสหภาพยุโรป ปลานิลในกลุ่มประเทศ EU มีการนำเข้าจากประเทศจีน และอินโดนีเซียเป็นหลัก แต่สำหรับในครึ่งปีแรกนี้พบว่าการนำเข้าจากทั้งสองประเทศดังกล่าวลดลง แต่ให้ความสนใจนำเข้าปลานิลในกลุ่มประเทศ EU ด้วยกัน เช่น นำเข้าจากประเทศเบลเยี่ยมเพิ่มขึ้น 20% เยอรมนี 16% อังกฤษ 44% นอกจากนี้ยังมีการนำเข้าจากประเทศมาเลเซียเพิ่มขึ้นในรูปผลิตภัณฑ์เนื้อปลานิลฟิลเล่ แม้ว่าก่อนหน้านี้เคยถูกกลุ่มประเทศ EU ห้ามส่งปลานิลเข้าไปยังกลุ่ม EU

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ประเทศที่นำเข้าปลานิลเป็นหลักในกลุ่ม EU ได้แก่ ประเทศโปแลนด์ สเปน เยอรมนี และเนเธอร์แลนด์ แต่สำหรับในครึ่งปีแรก 2555 ประเทศเหล่านี้มีการนำเข้าลดลงเมื่อเทียบกับปีที่ผ่านมา (Globefish Hightlight, 2012)

ประเทศคู่แข่งขันในภูมิภาคเอเชีย

แนวโน้มความนิยมการบริโภคปลานิลซึ่งเป็นปลาเนื้อขาวมีการขยายตัวเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ทั้งในตลาดสหรัฐอเมริกา และสหภาพยุโรป ประเทศคู่แข่งขันในภูมิภาคเอเชีย อาทิ ประเทศจีน ไต้หวัน และประเทศเวียดนาม เนื่องจากเนื่องจากอยู่ในภูมิภาคเดียวกันสภาพภูมิอากาศ สภาพภูมิประเทศ มีความใกล้เคียงกัน ทำให้สามารถเพาะเลี้ยงปลานิลเพื่อการส่งออกเช่นกัน นอกจากนี้ประเทศในแถบอเมริกาใต้ให้ความสนใจขยายตลาดการส่งออกปลานิลไปยังสหรัฐอเมริกา ซึ่งกลุ่มประเทศเหล่านี้ก็เป็นประเทศคู่แข่งขันที่น่าสนใจเป็นอย่างยิ่ง เพราะกลุ่มประเทศดังกล่าวมีความได้เปรียบในระบบการขนส่ง ทั้งด้านระยะทาง ระเบียบและกระบวนการนำเข้าสินค้าผ่านประเทศ ทำให้สามารถส่งเนื้อปลานิลแบบฟิลแล่แช่เย็น (Fresh tilapia fillets) ซึ่งมีมูลค่าทางเศรษฐกิจสูงกว่าเนื้อปลานิลแช่แข็ง (Frozen tilapia fillets) ไปยังสหรัฐอเมริกา

ประเทศจีน

ผลผลิตปลานิลของจีนในปี พ.ศ.2553 คาดว่าอยู่ที่ 1.1 – 1.2 ล้านตัน ลดลงร้อยละ -33 เมื่อเทียบกับปีที่ผ่านมา เนื่องจากสภาพอากาศหนาวเย็นช่วงต้นปี และการเกิดโรคระบาดของแบคทีเรีย Steptococcus (Globefish Hightlights Jauary 2011) ผลผลิตปลานิลของจีนส่วนใหญ่ร้อยละ 90 อยู่ทางภาคใต้ของประเทศอยู่บริเวณ Guangdong, Fujian, Guangxi และ Hainan และผลผลิตปลานิลจีนบริโภคภายในประเทศ 46 % และส่งออก 54% (Tilapia, 2010)

ทั้งนี้จีนมีการนำเข้าวัตถุดิบ และทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลานิลรูปแบบต่าง ๆ เพื่อส่งออกไปยังตลาดโลก ในปี พ.ศ. 2553 จำนวน 321,885 ตัน เพิ่มขึ้น 25% เมื่อเทียบกับปีที่ผ่านมา โดยส่งออกในรูปเนื้อปลานิลฟิลเล่ (ชุบเกล็ดขนมปัง) มากถึงร้อยละ 76 รองลงมาเป็นปลานิลทั้งตัว มีตลาดหลัก คือ สหรัฐอเมริกา (จัดเป็นประเทศที่มีการนำเข้ามากที่สุดในโลก ประมาณ 200,000 ตัน/ปี ซึ่งเป็นการนำเข้ามาจากจีน 75%) สำหรับราคาปลานิลทั้งตัวแช่แข็ง และรูปแบบอื่น ๆ ต่อหน่วยกิโลกรัมในแต่ละปีเฉลี่ยเพิ่มขึ้น 11.8% และ 7.2% ตามลำดับ ดังตารางที่ 19

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ตารางที่ 19 ปริมาณและมูลค่าการส่งออกปลานิลของประเทศจีน

(หน่วย: พันตัน)

ปี	2548	2549	2550	2551	2552	2553
ปลานิลทั้งตัวแช่แข็ง	40.5	46.9	14.0	12.7	33.1	57.7
อื่น ๆ	71.2	133.9	201.2	211.7	226.0	264.1
รวม	**111.7**	**180.8**	**215.2**	**224.4**	**259.1**	**321.8**

(หน่วย: ล้านดอลล่าร์สหรัฐ)

ปี	2548	2549	2550	2551	2552	2553
ปลานิลทั้งตัวแช่แข็ง	41.9	50.0	16.3	20.0	48.2	125.9
อื่น ๆ	198.8	353.5	474.6	713.6	662.0	878.3
รวม	**240.7**	**403.5**	**490.9**	**733.6**	**710.2**	**1,004.2**

(หน่วย: ดอลล่าร์สหรัฐ/กก.)

ปี	2548	2549	2550	2551	2552	2553
ปลานิลทั้งตัวแช่แข็ง	1.0	1.1	1.2	1.6	1.5	1.7
อื่น ๆ	2.8	2.6	2.4	3.4	2.9	3.6
รวม	**2.2**	**2.2**	**2.3**	**3.3**	**2.7**	**3.1**

ที่มา: FAO Globefish (2554)

ไต้หวัน

ประเทศไต้หวันมีการส่งออกปลานิลจำนวน 38,000 ตัน/ปี โดยมีตลาดส่งออกหลัก คือ สหรัฐอเมริกา ซาอุดิอาระเบีย เกาหลี และแคนาดา สำหรับปลานิลที่เลี้ยงในพื้นที่น้ำกร่อยของไต้หวันจะส่งออกไปยังตลาดซาซิมิของญี่ปุ่น ที่รู้จักในนาม “izumidae” โดยมีราคานำเข้าอยู่ที่ 9-9.5 เหรียญสหรัฐ/กิโลกรัม (Globefish Highlights April, 2012)

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ประเทศเวียดนาม

ประเทศเวียดนามในปี พ.ศ. 2546 มีผลผลิตปลานิลอยู่ระหว่าง 15,000 – 20,000 ตัน จากโรงเพาะฟักเพียง 10 โรง ปริมาณการส่งออกมีค่า 458,496 ตัน มูลค่า 2.2 พันล้านเหรียญสหรัฐฯ ตลาดส่งออกที่สำคัญได้แก่ สหรัฐอเมริกา และญี่ปุ่น คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 35 และ 26 ของการส่งออกสินค้าประมงทั้งประเทศตามลำดับ แต่ในปี พ.ศ. 2553 ผลผลิตปลานิลในประเทศเวียดนามมีค่าเท่ากับ 200,000 ตัน สามารถส่งออก 100,000 ตัน มีมูลค่าเป็น 160 ล้านเหรียญสหรัฐฯ (กรมประมง, 2553)

ประเทศคู่แข่งขันในแถบอเมริกาใต้

ประเทศเอกวาดอร์

การเลี้ยงปลานิลในประเทศเอกวาดอร์มีการขยายตัวอย่างมาก ในปี 2549 บริษัทผู้ผลิตในเอกวาดอร์รายใหญ่ 4 รายที่สามารถส่งออกปลานิลได้กว่าร้อยละ 90 ของการส่งออกปลานิลทั้งหมด ลงทุนขยายพื้นที่การเลี้ยงปลานิล ซึ่งส่งผลให้เอกวาดอร์สามารถขยายการส่งออกปลานิลได้เพิ่มขึ้นในปี 2550 นอกจากนี้เอกวาดอร์ถือเป็นประเทศกลุ่มแรกในกลุ่มละตินอเมริกาที่สามารถส่งออกเนื้อปลานิลมากกว่า 1,000 ตันไปยังตลาดสหภาพยุโรป

ประเทศฮอนดูรัส

ต้องการเป็นอันดับหนึ่งแทนที่เอกวาดอร์ ซึ่งเป็นผู้นำด้านการส่งออกเนื้อปลานิลแช่เย็นไปจำหน่ายยังสหรัฐฯ ปัจจุบันปลานิลนับว่าเป็นสินค้าที่มีความสำคัญเป็นอันดับ 6 ของฮอนดูรัสรองจากกาแฟ กล้วย กุ้ง ทองและสังกะสี อย่างไรก็ตามปลานิลถือว่าเป็นสินค้าใหม่ (Non-traditional Trade)ในกลุ่มสินค้าอุตสาหกรรมเกษตรที่การส่งออกมีการขยายตัวมากที่สุด รัฐบาลฮอนดูรัสคาดว่าฮอนดูรัสจะก้าวขึ้นเป็นผู้ส่งออกเนื้อปลานิลสดแช่เย็นอันดับหนึ่งในตลาดสหรัฐฯได้ภายใน 2 ปีข้างหน้า บริษัทผู้ผลิตปลานิลรายใหญ่ของฮอนดูรัสคือ Aqua Finca Saint Peter Fish ซึ่งมีกำลังการผลิตปลานิล 30 ตันต่อวัน และได้รับการรับรองการเลี้ยงปลานิลอินทรีย์จากหน่วยงาน Naturland ของเยอรมนีและ BioSwiss รวมทั้งยังมีการผลิตปลาป่นและน้ำมันไบโอดีเซลที่ใช้ปลานิลเป็นวัตถุดิบอีกด้วย โดยในปี 2550 บริษัทนี้มีการลงทุนถึง 43.3 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯในการขยายการ

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

เลี้ยงปลานิลในฮอนดูรัส นอกจากการขยายการส่งออกปลานิลไปยังตลาดสหรัฐฯแล้ว เป้าหมายต่อไปของฮอนดูรัส คือ การขยายส่งออกปลานิลไปยังสหภาพยุโรป

ประเทศคอสตาริกา

มีการเจริญเติบโตของอุตสาหกรรมผลิตปลานิลอย่างต่อเนื่อง มีบริษัท ACI ซึ่งเป็นบริษัทหลักในการส่งออกปลานิล สามารถส่งออกปลานิลได้ในวันละปริมาณ 30 ตันรวมทั้งมีระบบการจัดการและระบบการขนส่งที่มีประสิทธิภาพ โดยปลานิลที่จับได้ในคอสตาริกาวันนี้จะสามารถถูกจัดส่งให้แก่ลูกค้าในสหรัฐฯ ได้ในวันรุ่งขึ้น ปัจจุบันมีผู้เลี้ยงปลานิลรายย่อยถึง 815 รายในคอสตาริกา อย่างไรก็ตามคอสตาริกาเคยประสบปัญหาโรคระบาดที่สร้างความเสียหายให้กับอุตสาหกรรมการผลิตปลานิลเกือบทั้งหมดในช่วงปลายปี 2548 อย่างไรก็ตามในปี 2550 คอสตาริกาเริ่มกลับเข้ามาเป็นผู้ส่งออกเนื้อปลานิลสดไปยังสหรัฐฯ โดยปัจจุบันการส่งออกปลานิลของคอสตาริกาอยู่ในระดับเดียวกับเมื่อ 6 ปีก่อน ประเด็นที่น่าสนใจคือ คอสตาริกาส่งออกหนังปลานิลปริมาณ 412 ตัน มูลค่า 289,000ดอลลาร์สหรัฐฯ โดยตลาดส่งออกสำคัญคือ สหภาพยุโรป ซึ่งนำไปสกัดเยลลี่และคอลลาเจนเพื่อเป็นวัตถุดิบสำหรับอุตสาหกรรมเครื่องสำอาง

ประเทศปานามา

นักลงทุนเข้าไปขยายกิจการเลี้ยงปลานิลในกระชัง โดยเฉพาะพื้นที่ทะเลสาปบายาโน ซึ่งจะส่งผลให้การส่งออกเนื้อปลานิลของปานามาเพิ่มขึ้น 20,000 ตันต่อปี มูลค่า 50 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ เมื่อเทียบกับการส่งออกเนื้อปลานิลของปานามาในปัจจุบันที่มีอยู่เพียง 5,500 ตัน หรือเพิ่มขึ้นถึง 3 เท่าตัว

ประเทศโคลัมเบีย

บริษัทรายใหญ่ผู้ผลิตปลานิลเพียง 1 ราย สามารถผลิตปลานิลได้ 3,000 ตันต่อปีเพื่อการส่งออกและเพื่อการบริโภคภายในประเทศ ปลานิลเป็นสินค้าที่ได้รับความนิยมบริโภคในโคลัมเบียและมีราคาสูง ส่งผลกำไรให้แก่ประเทศผู้ผลิตเพื่อนบ้านที่ส่งปลานิลเข้าไปจำหน่ายในโคลัมเบียด้วยเช่นกัน

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ประเทศบราซิล

การผลิตเพาะเลี้ยงปลานิลอย่างแพร่หลาย โดยในช่วงกลางปี 2550 นี้บราซิลมีแผนที่จะเปิดโรงงานผลิตปลานิลที่สามารถผลิตปลานิลได้ 10,000 ล้านตันต่อปี ณ เมือง Pernambuco

จากการศึกษารวบรวมข้อมูลจากเอกสารงานวิจัย บทความ วารสาร ที่เกี่ยวข้องกับระบบธุรกิจอุตสาหกรรมปลานิลในประเทศไทยจากที่กล่าวดังข้างต้นนั้น สามารถสรุปได้ ดังนี้

ระบบย่อยปัจจัยการผลิต ลักษณะของที่ดินที่ใช้สำหรับการเพาะเลี้ยงต้องมีพื้นที่ที่สะดวกต่อการคมนาคม แหล่งน้ำคุณภาพน้ำก็ต้องมีความเหมาะสมมีคุณภาพที่ดี ได้มาตรฐานการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ อาหารปลานิลได้มาจาก 2 แหล่ง คือ อาหารธรรมชาติ และอาหารสมทบ สายพันธุ์ปลานิลที่เป็นที่นิยมเลี้ยง ได้แก่ ปลานิลสายพันธุ์จิตรลดา 3 เพราะเนื้อเยอะ และเจริญเติบโตได้ดี และสายพันธุ์ CP เพราะเนื้อมาก และมีความทนต่อสภาพแวดล้อมได้ดี โรคที่มักเกิดกับปลานิลนั้นส่วนมากมีสาเหตุมาจากการเกิดเชื้อโปรโตซัว และศัตรูปลาส่วนมากจะเป็นพวกปรสิตภายนอก เช่น เห็บปลา หนอนสมอ

ระบบย่อยการผลิต จากการศึกษาพบว่า รูปแบบการเลี้ยงปลานิลของเกษตรกรนั้น มีด้วยกัน 2 รูปแบบ คือ การเลี้ยงปลานิลในบ่อดิน และการเลี้ยงปลานิลในกระชัง ซึ่งการเลี้ยงปลานิลในกระชังเป็นที่นิยมมากกว่า เนื่องจากต้นทุนในการเลี้ยงไม่นัก และเหมาะสำหรับพื้นที่ที่จำกัด แต่การเลี้ยงปลานิลในบ่อดินยังประสบปัญหากลิ่นโคลน

ระบบย่อยการรวบรวมและจัดหา จากการศึกษาพบว่า การรวบรวมปลานิลจะต้องผ่านผู้ประกอบการค้าในตลาดแต่ละระดับเกี่ยวเนื่องกันเป็นลูกโซ่ คือ เมื่อเกษตรกรส่วนใหญ่เลี้ยงปลาได้ขนาดตามที่ตลาดต้องการ จะมีพ่อค้ามารับซื้อปลานิลที่ฟาร์มของเกษตรกร ซึ่งพ่อค้าที่มารับซื้อสามารถแบ่งออกได้เป็น 3 กลุ่ม คือ พ่อค้ารวบรวมท้องที่ พ่อค้ารวบรวมท้องถิ่น และพ่อค้าขายส่ง

ระบบย่อยการแปรรูปจากการศึกษาพบว่า ปลานิลสามารถนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ได้ดังนี้ ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากหนังปลานิล เช่น กระเป๋าสะพาย กระเป๋าสตางค์ พวงกุญแจ เป็นต้น ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากเนื้อปลานิล เช่น ปลาหยอง และเนื้อปลานิลรมควัน เป็นต้น

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ระบบย่อยการจัดจำหน่าย การจัดจำหน่ายปลานิลมีทั้งตลาดในประเทศและต่างประเทศ ตลาดปลานิลในประเทศจากการศึกษาพบว่า บริโภคภายในประเทศเป็นรูปสด 89% ในการแปรรูปทำเค็ม ตากแห้ง 5% ย่าง 3% และที่เหลือในรูปอื่นๆ ราคาที่เกษตรกรขายได้ในภาคกลางโดยเฉลี่ย ปลานิลขนาดเล็กอยู่ที่ระดับ 25 บาท/กิโลกรัม ปลานิลขนาดกลาง 40 บาท/กิโลกรัม และปลานิลขนาดใหญ่ 50 บาท/กิโลกรัม ตลาดปลานิลต่างประเทศกษตรกรผู้เลี้ยงปลานิลจำหน่ายปลาให้แก่พ่อค้าขายส่ง ที่องค์การสะพานปลาและโรงงานห้องเย็นจะรับซื้อรับซื้อปลานิลขนาด 40 กรัมขึ้นไป เพื่อแช่แข็งส่งออกทั้งตัว และรับซื้อปลาขนาด 100-400 กรัมขึ้นไป เพื่อแล่เฉพาะเนื้อแช่แข็งหรือนำไปแปรรูปเพื่อการส่งออกต่อไปโดยเฉลี่ยราคาปลานิลแล่เฉพาะเนื้อมีราคาอยู่ระหว่าง 75-80 บาท/กิโลกรัม และสำหรับปลานิลแช่แข็งทั้งตัวราคาอยู่ระหว่าง 30-35 บาท/กิโลกรัม

ระบบย่อยการส่งออกจากการศึกษาพบว่า ตลาดส่งออกของไทย ได้แก่ สหรัฐอเมริกา กลุ่มประเทศตะวันออกกลาง กลุ่มประเทศอาเซียน กลุ่มประเทศยุโรป กลุ่มประเทศแอฟริกา และอื่น ๆ รูปแบบผลิตภัณฑ์ปลานิลที่ไทยส่งออกมากที่สุด คือ ปลานิลทั้งตัวแช่แข็ง จำนวน 977 ตัน มูลค่า 33.1 ล้านบาท คิดเป็นสัดส่วนปริมาณกับมูลค่า 86.9% และ 75.9% ของปริมาณและมูลค่าการส่งออกปลานิลทั้งหมด รองลงมา คือ เนื้อปลานิลแล่แบบฟิลเล่ ปริมาณ 126.6 ตัน มูลค่า 9.8 ล้านบาท คิดเป็นสัดส่วนปริมาณและมูลค่า 11.2% และ 22.4% และปลาสดแช่เย็น จำนวน12.4 ตัน มูลค่า 0.3 ล้านบาท คิดเป็นสัดส่วนปริมาณและมูลค่า 1.1% และ 0.8% และรูปแบบอื่น ๆ คิดเป็นสัดส่วนปริมาณและมูลค่า 0.8% และ 0.9% ตามลำดับ

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ส่วนที่ 2 การศึกษาความได้เปรียบเชิงแข่งขันของผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งในประเทศไทยเปรียบเทียบกับประเทศเวียดนาม

จากการศึกษาความได้เปรียบเชิงแข่งขันของผลิตภัณฑ์ปลานิลแช่แข็งในประเทศไทย ปัจจัยที่เป็นตัวกำหนดความได้เปรียบเชิงแข่งขังในผลิตภัณฑ์ดังกล่าวนั้น ในส่วนที่ 2 นี้ จะทำการวิเคราะห์ความได้เปรียบเชิงแข่งขันของประเทศไทยเปรียบเทียบกับประเทศเวียดนาม จากการที่ค้นคว้าข้อมูลการส่งออกผลิตภัณฑ์เนื้อปลานิลแล่แช่แข็งของประเทศไทย และประเทศเวียดนามอยู่ในระดับใกล้เคียงกัน ประกอบกับประเทศไทยและประเทศเวียดนามอยู่ในภูมิภาคเดียวกัน สภาพแวดล้อมในการเลี้ยงคล้ายคลึงกัน ดังนั้นผู้วิจัยจึงเลือกเอาประเทศเวียดนามมาเป็นคู่เปรียบเทียบด้วย ประกอบกับปริมาณการส่งออกผลิตภัณฑ์เนื้อปลานิลแล่แช่แข็งของประเทศเวียดนามที่ส่งออกไปยังสหรัฐอเมริกานั้น มีแนวโน้มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง เมื่อเทียบกับประเทศไทย

การศึกษาความได้เปรียบเชิงแข่งขันของผลิตภัณฑ์ดังกล่าวได้อาศัยปัจจัยในการพิจารณาความได้เปรียบเชิงแข่งขันกันโดยใช้แนวคิดของ Michael E. Porter ซึ่งศึกษาความสัมพันธ์ของทั้ง 4 ปัจจัย และอธิบายความสัมพันธ์กันในแบบของแบบจำลองเพชร (Daimon Model) คือ

1. ปัจจัยการผลิตภายในประเทศ

2. อุปสงค์ภายในประเทศ

3. อุตสาหกรรมสนับสนุน และเกี่ยวเนื่องในประเทศ

4. กลยุทธ์ โครงสร้าง และสภาพการแข่งขันในประเทศ

นอกจากตัวกำหนดความได้เปรียบเชิงแข่งขันทั้ง 4 ปัจจัยที่กล่าวข้างต้นแล้วนั้น Michael E. Porter ยังให้ความสำคัญกับอีก 2 ตัว ที่มีบทบาทสำคัญและส่งอิทธิพลต่อการกำหนดความได้เปรียบเชิงแข่งขันของประเทศ ได้แก่ โอกาสหรือเหตุสุดวิสัย และรัฐบาล

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

การศึกษาความได้เปรียบเชิงแข่งขันของผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งในประเทศไทย

1. ปัจจัยการผลิต

ปัจจัยการผลิตในประเทศนับได้ว่าเป็นปัจจัยที่สำคัญ ซึ่งถือได้ว่าเป็นปัจจัยที่สามารถสร้างความได้เปรียบของแต่ละประเทศ กล่าวได้ว่าถ้าประเทศใดมีปัจจัยการผลิตที่สมบูรณ์ประเทศนั้นก็สามารถผลิตปัจจัยการผลิตที่ได้คุณภาพและราคาถูก ย่อมก่อให้เกิดผลดีกับอุตสาหกรรมที่ใช้ปัจจัยการผลิตชนิดนั้น ซึ่งในที่นี้ความสมบูรณ์ของปัจจัยการผลิตจะพิจารณาความสมบูรณ์ของปัจจัยการผลิตระบบโครงสร้างพื้นฐานและเทคโนโลยี โดยมีรายละเอียดดังนี้

1.1 ความสมบูรณ์ของปัจจัยการผลิต ได้แก่ ปริมาณสัตว์น้ำจืด และแรงงาน

ผลผลิตการเลี้ยงสัตว์น้ำจืดทั่วประเทศปี 2553 จำนวนรวมทั้งสิ้น 488,303 ตัน คิดเป็นมูลค่า 23,133 ล้านบาท ลดลงจากปี 2552 ร้อยละ 4.84 เป็นผลผลิตที่ได้จากการเลี้ยงในบ่อ 429,523 ตัน คิดเป็นร้อยละ 86.49 ของผลผลิตทั้งหมดมูลค่าประมาณ 20,229.6 ล้านบาท ซึ่งเป็นร้อยละ 85.92 ของมูลค่ารวม เป็นผลที่ได้จากการเลี้ยงในนา คิดเป็นร้อยละ 4.22 (20,923 ตัน) มีมูลค่าประมาณ 892.1 ล้านบาท คิดเป็นร้อยละ 3.79 ของมูลค่าทั้งหมด เป็นผลผลิตที่ได้จากการลี้ยงในร่องสวนร้อยละ 1.27 (6,319 ตัน) มีมูลค่าประมาณ 233.1 ล้านบาท คิดเป็นร้อยละ 0.99 ของมูลค่าทั้งหมด และเป็นผลผลิตที่ได้จากการเลี้ยงในกระชัง ร้อยละ 8.02 (39,834 ตัน) มีมูลค่า 2,190.1 ล้านบาท คิดเป็นร้อยละ 9.30 ของมูลค่าทั้งหมด จังหวัดที่มีผลผลิตจากการลี้ยงสัตว์น้ำจืดมากที่สุด คือ จังหวัดนครสวรรค์ ผลผลิตได้ 38,383 ตัน คิดเป็นร้อยละ 7.73 ของปริมาณการผลิตทั้งประเทศ รองลงมา คือ จังหวัดสมุทรปราการผลิตได้ 30,547 ตัน หรือร้อยละ 6.15 ของปริมาณการผลิตทั้งหมด อันดับสาม คือ จังหวัดนครศรีธรรมราช ผลิตได้ 26,590 ตัน หรือ ร้อยละ 5.35 ของปริมาณการผลิตทั้งประเทศ

ปริมาณสัตว์น้ำจืดที่ผลิตได้ในปี 2553 ปริมาณ 488,303 ตัน มูลค่ารวม 23,133 ล้านบาท เมื่อจำแนกเป็นชนิดของสัตว์น้ำที่เลี้ยง พบว่าปลานิลเป็นสัตว์น้ำจืดที่ผลิตได้มากที่สุดมีจำนวนรวมทั้งสิ้นถึง 204,680 ตัน หรือร้อยละ 41.22 ของปริมาณผลผลิตทั้งหมด คิดเป็นมูลค่า 8,317.1 ล้านบาท รองลงมา คือ ปลาดุก (รวมทั้งดุกบิ๊กอุยด้วย) 140,763 ตัน หรือร้อยละ 28.35 ของปริมาณการผลิตทั้งหมด มูลค่า 6,062.4 ล้านบาท อันดับสาม คือ ปลาตะเพียนผลิตได้ 42,049 ตัน หรือร้อย

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ละ 8.47 ของปริมาณการผลิตทั้งหมด มีมูลค่าประมาณ 1,509.2 ล้านบาท ส่วนสัตว์น้ำอื่น ๆ ที่มีความสำคัญรองลงมาตามลำดับไปนั้น ดังตารางที่ 20

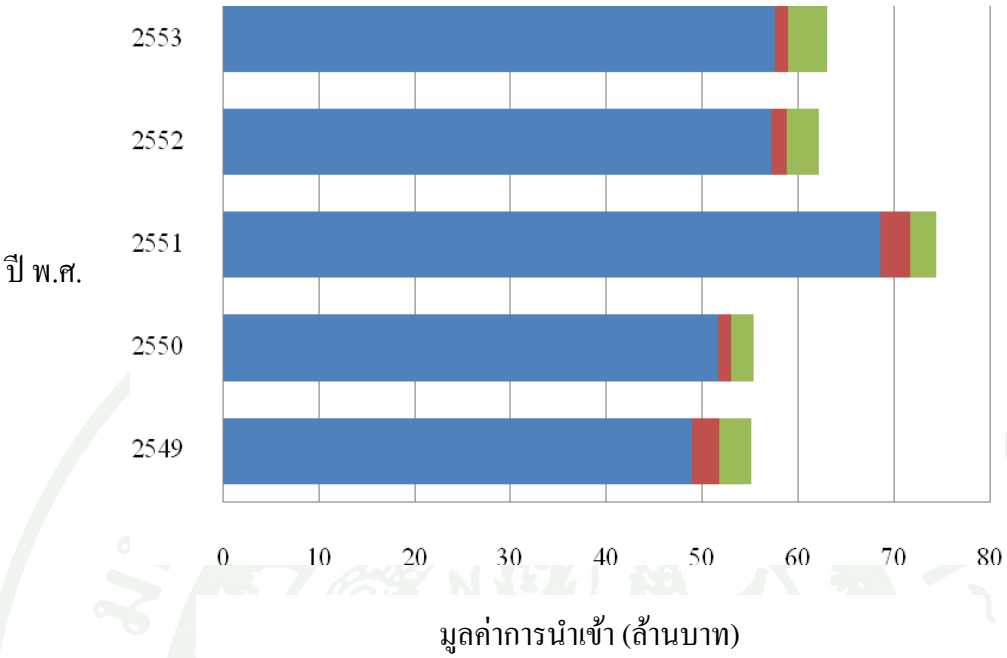
แม้ว่าปริมาณผลผลิตสัตว์น้ำจืดที่สำคัญทางเศรษฐกิจของประเทศไทยจะเพิ่มขึ้นทุกปี แต่การเพิ่มขึ้นดังกล่าวนั้นไม่เพียงพอต่อความต้องการในอุตสาหกรรมแปรรูป ส่งผลให้ประเทศไทยต้องมีการนำเข้าผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากต่างประเทศอย่างต่อเนื่อง โดยในปี พ.ศ.2549 มีการนำเข้าผลิตภัณฑ์ปลา เท่ากับ 3.36 ล้านบาท และเพิ่มขึ้นเป็น 4.07 ล้านบาท ในปี พ.ศ. 2553 ขณะที่มูลค่าการนำเข้ากุ้ง และสินค้าประมงชนิดอื่นลดลงตามลำดับ โดยแหล่งนำเข้าสินค้าประมงที่สำคัญได้แก่ ประเทศจีน ประเทศไต้หวัน และประเทศอินโดนีเซีย ซึ่งเป็นแหล่งนำเข้าปลาสด เนื้อปลาสดแช่เย็นแช่แข็ง ส่วนผลิตภัณฑ์ประเภทกุ้งแช่แข็งแช่เย็น นำเข้าจากประเทศแคนาดา ประเทศอินเดีย และประเทศมาเลเซีย เป็นต้น ภาพที่ 16

ตารางที่ 20 ปริมาณและมูลค่าสัตว์น้ำจืดที่สำคัญทางเศรษฐกิจของประเทศไทย ปี 2553

ชนิดสัตว์น้ำ	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (ล้านบาท)
ปลานิล	204,680	8,317
ปลาดุก (รวมดุกบิ๊กอุยด้วย)	140,763	6,062
ปลาตะเพียน	42,049	1,509
ปลาสลิด	34,419	1,673
ปลาสวาย	27,026	769
กุ้งก้ามกราม	22,350	3,437
ปลาอื่น ๆ	5,298	161
ปลาแรด	4,533	305
ปลาช่อน	4,340	328
ตะพาบน้ำ	2,845	572
รวม	**488,303**	**23,133**

ที่มา: กรมประมง (2555)

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



	2549	2550	2551	2552	2553
ปลา	48.9	51.67	68.65	57.2	57.63
กุ้ง	2.86	1.38	3.01	1.58	1.33
อื่น ๆ	3.36	2.37	2.82	3.45	4.07

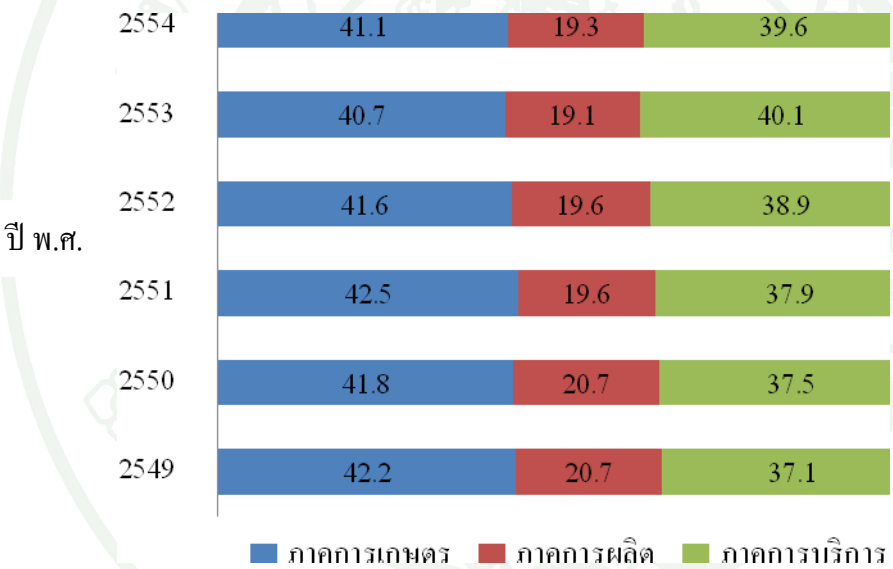
ภาพที่ 16 มูลค่าการนำเข้าสินค้าประมง อาทิเช่น ปลาสด เนื้อปลาสดแช่เย็นแช่แข็ง กุ้งแช่เย็นแช่แข็ง เป็นต้น และอื่น ๆ ได้แก่ เนื้อปูแช่เย็นแช่แข็ง ปลาหมึกสด เป็นต้น

ที่มา: กรมศุลกากร (2555)

ด้านแรงงานประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรมแรงงานส่วนใหญ่ของประเทศเกือบครึ่งหนึ่งทำงานในภาคการเกษตร แรงงานในปี พ.ศ. 2554 คิดเป็นร้อยละ 41.1 จากภาพที่ 17 จะเห็นได้ว่าผลิตภาพแรงงานของไทยซึ่งจำแนกตามอุตสาหกรรมพบว่า ในปี พ.ศ. 2554 ภาคการเกษตร มีผลิตภาพแรงงานร้อยละ 41.1 มากเป็นอันดับแรก ภาคการบริการ มีผลิตภาพแรงงานร้อยละ 39.6 เป็นอันดับที่สอง และภาคการผลิต มีผลิตภาพร้อยละ 19.3 ด้านอัตราค่าจ้างขั้นต่ำของประเทศไทยในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล(เมืองหลวง) ประมาณ 5,520 บาทต่อเดือน หรือประมาณ 184 ดอลล่าร์สหรัฐฯ ต่อเดือน และปี พ.ศ.2550-2554 เพิ่มขึ้นเป็น 5,730, 5,820, 5,950,

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

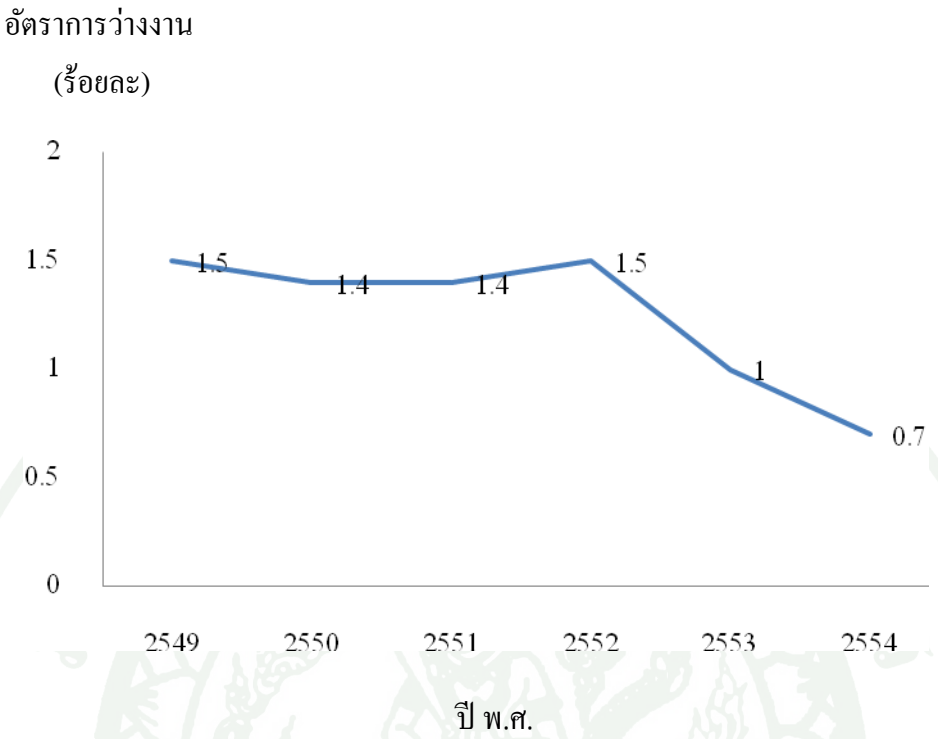
6,180 และ 6,450 บาทต่อเดือน หรือประมาณ 163, 183, 165, 186 และ 203 ดอลล่าร์สหรัฐฯต่อเดือน ตามลำดับ (อัตราแลกเปลี่ยนเงินตราระหว่างประเทศของประเทศไทยมีดังนี้ ปี พ.ศ. 2549 เท่ากับ 39.07 บาทต่อดอลลาร์สหรัฐฯ ปีพ.ศ. 2550 เท่ากับ 35.15 บาทต่อดอลลาร์สหรัฐฯ ปี พ.ศ. 2551 เท่ากับ 31.61 บาทต่อดอลลาร์สหรัฐฯ ปี พ.ศ. 2552 เท่ากับ 35.95 บาทต่อดอลลาร์สหรัฐฯ ปี พ.ศ. 2553 เท่ากับ 33.19 บาทต่อดอลลาร์สหรัฐฯ และ ปี พ.ศ. 2554 เท่ากับ 31.68 บาทต่อดอลลาร์สหรัฐฯ , ธนาคารแห่งประเทศไทย (2556) มีค่าสูงเพิ่มขึ้นทุกปีในแต่ละภาค ดังแสดงในตารางที่ 21 และอัตราการว่างงานของประเทศไทยในปี พ.ศ. 2549 – 2554 ก็มีแนวโน้มลดลง เมื่อเทียบอัตราการว่างงานในปี พ.ศ. 2553 คิดเป็นร้อยละ 1 แต่ในปี พ.ศ. 2554 คิดเป็นร้อยละ 0.7 มีอัตราการว่างงานลดลงคิดเป็นร้อยละ 30 แสดงให้เห็นว่าอัตราการว่างงานในประเทศไทศไทยมีแนวโน้มที่ลดลง ดังภาพที่ 18



ภาพที่ 17 ผลิตภาพแรงงานจำแนกตามอุตสาหกรรม ปี พ.ศ. 2549-2554

ที่มา: สำนักงานสถิติแห่งชาติ (2555)

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



ภาพที่ 18 อัตราการว่างงานของประเทศไทยปี พ.ศ. 2549 - 2554

ที่มา: กระทรวงแรงงาน (2555)

ตารางที่ 21 อัตราค่าจ้างขั้นต่ำรายเดือนแยกตามรายภาคของประเทศไทย ปี พ.ศ. 2549-2554

(หน่วย: บาท)

รายการ	ปี พ.ศ.					
	2549	**2550**	**2551**	**2552**	**2553**	**2554**
กรุงเทพมหานครและปริมณฑล	5,520	5,730	5,820	5,950	6,180	6,450
ภาคกลาง	4,530	4,665	4,760	5,820	6,090	6,390
ภาคเหนือ	4,295	4,414	4,539	4,770	4,800	5,310
ภาคใต้	4,468	4,603	4,667	4,860	5,100	5,370
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	4,304	4,429	4,467	4,440	4,650	5,100
ภาคตะวันออก	4,523	4,688	4,774	5,250	5,310	5,400
ภาคตะวันตก	4,450	4,600	4,645	4,800	4,950	5,310

ที่มา: กระทรวงแรงงาน (2555)

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

1.2 โครงสร้างพื้นฐานและเทคโนโลยี

การคมนาคมทางบก การขนส่งโดยรถยนต์ ประเทศไทยมีทางหลวงแผ่นดินยาวประมาณ 64,600 กิโลเมตร มีเส้นทางสายหลักได้แก่ ถนนพหลโยธิน (ทางหลวงหมายเลข 1) ถนนมิตรภาพ (ทางหลวงหมายเลข 2) ถนนสุขุมวิท (ทางหลวงหมายเลข 3) และถนนเพชรเกษม (ทางหลวงหมายเลข 4) นอกจากนี้มีทางหลวงพิเศษอีก 2 เส้นทางคือ มอเตอร์เวย์กรุงเทพฯ-ชลบุรี (ทางหลวงหมายเลข 7) และถนนกาญจนภิเษก (วงแหวนรอบนอกกรุงเทพมหานคร-ทางหลวงหมายเลข 9) การเดินทางโดยใช้เส้นทางมอเตอร์เวย์จะช่วยลดระยะในการเดินทางลดลงเหลือเพียง 1 ใน 3 ของระยะเวลาการดินทางโดยใช้เส้นทางปกติ อีกทั้งยังมีโครงการทางด่วนสายใหม่เชื่อมโยงภาคตะวันออกและภาคตะวันตก โดยเชื่อมระหว่างทะเลจีนใต้กับอ่าวเบงกอล และเชื่อมโยงระหว่างคุนหมิงกับสิงคโปร์ ทางตอนเหนือและตอนใต้ การขนส่งทางรถยนต์ของประเทศไทยได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก เนื่องจากสะดวก เข้าถึงทุกพื้นที่ และมีความคล่องตัวสูง (พัชรดา ชูจิต, 2550)

การคมนาคมทางน้ำประเทศไทยมีชายฝั่งทะเลยาวโดยประมาณมากกว่า 3,000 กิโลเมตร มีเส้นทางการเดินเรือมากกว่า 4,000 กิโลเมตร โดยประเทศไทยมีท่าเรือทางทะเลอยู่ทั้งหมดประมาณ 122 ท่าเรือ ซึ่งท่าเรือที่ใช้ในการนำเข้า-ส่งออกสินค้าที่สำคัญประกอบด้วย ท่าเรือกรุงเทพฯ ท่าเรือแหลมฉบัง ท่าเรือสงขลา ท่าเรือภูเก็ต ท่าเรือมาบตาพุด ท่าเรือศรีราชา และท่าเรือสัตหีบ ท่าเรือคอนเทรนเนอร์ที่สำคัญได้แก่ ท่าเรือกรุงเทพฯ และท่าเรือแหลมฉบัง ส่วนท่าเรือที่นำเข้า-ส่งออกสินค้าเกษตรได้แก่ ท่าเรือมาบตาพุด และท่าเรืออุตสาหกรรมสำหรับนำเข้า-ส่งออกอุตสาหกรรมปิโตรเลียมได้แก่ ท่าเรือมาบตาพุด

การคมนาคมทางอากาศ ปัจจุบันประเทศไทยมีจำนวนท่าอากาศยานโดยประมาณ 106 แห่ง เป็นท่าอากาศยานสากล 11 แห่ง ได้แก่ ท่าอากาศยานนานาชาติสุวรรณภูมิ ท่าอากาศยานนานาชาติดอนเมือง ท่าอากาศยานนานาชาติเชียงใหม่ ท่าอากาศยานนานาชาติแม่ฟ้าหลวงเชียงราย ท่าอากาศยานนานาชาติหาดใหญ่ ท่าอากาศยานนานาชาติภูเก็ต ท่าอากาศยานนานาชาติกระบี่ ท่าอากาศยานนานาชาติสมุย ท่าอากาศยานนานาชาติสุราษฎร์ธานี ท่าอากาศยานนานาชาติอุดรธานี และท่าอากาศยานนานาชาติอู่ตะเภา เป็นต้น

ด้านรถไฟ ในประเทศไทยมีรางรถไฟทั่วประเทศ 6 สาย ความยาวรวม 4,070 กิโลเมตร ประกอบด้วย 632 ปลายทาง กรุงเทพมหานครเป็นเมืองเดียวที่มีระบบรถไฟฟ้า

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ประกอบด้วยรถไฟฟ้าบนดิน และรถไฟฟ้าใต้ดิน รวมความยาวทั้งสิ้น 1.6 กิโลเมตรโดยประมาณ โดยตัดผ่านพื้นที่ย่านธุรกิจ (พัชรดา ชูจิต, 2550)

การไฟฟ้าและประปาอัตราค่าไฟฟ้าเพื่อใช้ในอุตสาหกรรมของประเทศไทยอยู่ที่ประมาณ 0.063 ดอลลาร์สหรัฐฯต่อกิโลวัตต์ชั่วโมง และอัตราค่าน้ำประปาเพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอยู่ที่ประมาณ 0.5 ดอลลาร์สหรัฐฯต่อลูกบาศก์เมตร ณ อัตราแลกเปลี่ยนต่างประเทศใน พ.ศ. 2553 เท่ากับ 34 บาทโดยประมาณ ต่อดอลลาร์สหรัฐ (ธนาคารเพื่อการส่งออกและนำเข้าแห่งประเทศไทย, 2553)

ด้านเทคโนโลยี โรงงานแปรรูปสินค้าประมงแช่แข็ง และโรงงานสัตว์น้ำแช่แข็งของประเทศไทยส่วนใหญ่มีการนำเทคโนโลยีขนาดกลางตลอดจนถึงขนาดสูงเข้ามาให้ในกระบวนการผลิตเพื่อให้ทันสมัยมากยิ่งขึ้นในด้านอุปกรณ์และเครื่องจักร นอกจากนี้ผู้ประกอบการโรงงานดังกล่าวหลายๆโรงงานได้รับการรับรองด้านความปลอดภัยในอาหารร้อยละ 80 ของโรงงานสัตว์น้ำแช่แข็งทั้งหมด ได้นำมาตรฐานกรควบคุม ได้แก่ HACCP และGMP เป็นต้น การเข้าถึงวัตถุดิบสามารถทำได้อย่างรวดเร็วเนื่องจากโรงงานสินค้าประมงแช่แข็งส่วนใหญ่จะอยู่ใกล้กับแหล่งวัตถุดิบ อย่างไรก็ตามผู้ผลิตขนาดกลางและขนาดย่อมในบางส่วนยังไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานการตรวจสอบการควบคุมการผลิตในบางเรื่อง อาทิ HACCP และ GMP เป็นต้น อาจเป็นสาเหตุเนื่องมากจากต้นทุนที่สูงหรืออาจไม่คุ้มกับความเสี่ยง และปัญหาวัตถุดิบ ปลานิล ที่รับจากฟาร์มเลี้ยงบางฟาร์มไม่ได้มาตรฐานตามที่กำหนด

2. สภาวะอุปสงค์

สภาวะอุปสงค์ภายในประเทศ และภายนอกประเทศของผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งสำหรับสภาวะอุปสงค์ภายในประเทศนั้น พบว่าผู้บริโภคในปัจจุบันให้ความสำคัญกับสุขภาพร่างกายมากยิ่งขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งการหันมารับประทานปลา ทั้งนี้เพราะเนื้อปลาให้สารโปรตีนในปริมาณที่สูงมีคุณภาพ และปลาน้ำจืดอย่างปลานิลก็เป็นที่นิยมรับประทานของคนไทยในปัจจุบัน ปัจจุบันประเทศไทยผลิตปลานิลได้ประมาณ 200,000 ตันต่อปีโดยประมาณ ผลผลิตปลานิลส่วนใหญ่กว่าร้อยละ 70 เป็นการบริโภคภายในประเทศ นอกจากนี้ยังมีการจำหน่ายปลานิลทั้งตัวในรูปแบบแช่แข็งเพื่อจำหน่ายในภัตตาคารหรือร้านอาหารโดยตรง การบริโภคปลานิลในปี พ.ศ. 2552 มีประมาณ 181,947 เพิ่มขึ้นจากปี 2549 ร้อยละ 8.91 ทั้งนี้ความต้องการนิยมบริโภคปลานิลจะมีความแตกต่างกันในแต่ละตลาด โดยตลาดชนบทมีความต้องการปลาขนาดเล็ก ขณะที่ตลาด

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ในเมืองมีความต้องการปลาขนาดใหญ่ กล่าวคือปลานิลเป็นปลาที่ตลาดผู้บริโภคภายในประเทศยังมีความต้องการสูงเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง สำหรับประเทศไทยนิยมบริโภคปลานิลสดประมาณร้อยละ 90 ส่วนการบริโภคผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งประมาณร้อยละ 10 (เบญจมาศ เอื้อพิพัฒน์, 2552)

สำหรับสภาวะอุปสงค์นอกประเทศนั้นพบว่า ในปี พ.ศ. 2555 มีจำนวนการส่งออกปลานิลในรูปแบบผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ มีจำนวน 9,515.9 ตัน คิดเป็นมูลค่า 691.3 ล้านบาท ปริมาณและมูลค่าลดลงคิดเป็นร้อยละ -20.3 และ -7.7 เมื่อเทียบกับปีก่อน ตลาดส่งออกหลักของไทย ได้แก่ กลุ่มประเทศตะวันออกกลางคิดเป็นร้อยละ 50 สหรัฐอเมริกาคิดเป็นร้อยละ 23 กลุ่มประเทศสหภาพยุโรปคิดเป็นร้อยละ 15 กลุ่มประเทศอาเซียน และอื่น ๆ คิดเป็นร้อยละ 9 (กรมประมง, 2555)

รูปแบบผลิตภัณฑ์ที่ไทยส่งออก ได้แก่ ปลานิลทั้งตัวแช่แข็งปลานิลทั้งตัวแช่แข็ง จำนวน 6,867.8 ตัน มูลค่า 264.9 ล้านบาท คิดเป็นสัดส่วนปริมาณและมูลค่าร้อยละ 72.2 และ 38.3 ของปริมาณและมูลค่าการส่งออกปลานิลทั้งหมด รองลงมา คือ เนื้อปลานิลสด แช่เย็น ปริมาณ 2,120.1 ตัน มูลค่า 396.1 ล้านบาท คิดสัดส่วนปริมาณและมูลค่าร้อยละ 22.3 และ 57.3 เนื้อปลานิลสด แช่แข็ง จำนวน 386.2 ตัน มูลค่า 23.6 ล้านบาท คิดเป็นสัดส่วนปริมาณและมูลค่าร้อยละ 4.1 และ 3.4 และรูปแบบอื่น ๆ คิดเป็นสัดส่วนปริมาณและมูลค่าร้อยละ 1.4 และ 1.0 (กรมประมง, 2555)

3. อุตสาหกรรมสนับสนุนและเกี่ยวเนื่องในประเทศ

อุตสาหกรรมสนับสนุนที่เกี่ยวเนื่องของอุตสาหกรรมปลานิลแช่แข็งของประเทศไทย ได้แก่ อุตสาหกรรมสินค้าประมงแช่แข็ง ซึ่งจะศึกษาในด้านอัตราภาษีการนำเข้าวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต และช่องทางในการเข้าถึงวัตถุดิบ ดังนี้

อุตสาหกรรมปลานิลในประเทศไทยมีการนำเข้าปลานิลจากประเทศที่มีการตกลงทางการค้า เช่น ประเทศจีน ประเทศกัมพูชา ประเทศมาเลเซีย เป็นต้น ผู้นำเข้าวัตถุดิบจึงเสียภาษีในอัตราไม่สูงมากโดยประมาณร้อยละ 5 โดยอัตราภาษีนำเข้าทั่วไปเท่ากับร้อยละ 60 นอกจากนี้ประเทศไทยมีช่องทางการจัดจำหน่ายและช่องทางในการขนส่งวัตถุดิบและสินค้าที่พัฒนามาเป็นเวลานาน จนสามารถพัฒนาประสิทธิภาพในการเชื่อมโยงเครือข่ายในการจัดจำหน่ายและการขนส่งโดยเฉพาะจนเกิดความประหยัดต่อขนาด (Economics of scale) และประหยัดจากขอบเขตของธุรกิจ

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

(Economic of scope) เนื่องจากสินค้าและบริการหลายชนิดที่ใช้ปัจจัยในการผลิตร่วมกัน ทำให้ต้นทุนเฉลี่ยลดลง นอกจากนี้ประเทศไทยยังมีความพร้อมด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีพื้นฐานมีความสามารถในการปรับตัว และมีความเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการจากหลากหลายภาคส่วนมาเป็นเวลานานจนเกิดความร่วมมือในการพัฒนา และผลิตเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในฟาร์มเพาะเลี้ยงมีราคาถูกกว่าเครื่องจักรนำเข้า อาทิ เครื่องสูบน้ำ เครื่องยนต์ และอุปกรณ์ตีน้ำ ตลอดจนได้นำเครื่องจักรที่มีราคาถูกที่มีประสิทธิภาพสูงมากใช้กับกิจการ ซึ่งจะสามารถช่วยลดต้นทุนในการผลิต และทำให้ผู้ประกอบการที่มีเงินลงทุนน้อยสามารถเข้าถึงเทคโนโลยีที่มีประสิทธิภาพและต้นทุนต่ำได้

4. กลยุทธ์ โครงสร้างตลาดและสภาพการแข่งขันในประเทศอุตสาหกรรม

ประเทศไทยมีจำนวนโรงงานสัตว์น้ำหรือผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำแช่เยือกแข็งทั้งหมดประมาณ 230 โรงงาน ซึ่งเป็นสมาชิกในสมาคมแช่เยือกแข็งแห่งประเทศไทย โดยพิจารณาปัจจัย 5 ประการ ดังต่อไปนี้

4.1 ข้อจำกัดในการเข้าสู่อุตสาหกรรมของคู่แข่งขันใหม่ สำหรับอุตสาหกรรมต้นน้ำ และอุตสาหกรรมปลายน้ำผู้ประกอบการรายใหม่สามารถเข้ามาลงทุนได้ง่าย เนื่องจากต้นทุนในการลงทุนด้านการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำเทคโนโลยีไม่สูงมากนัก แม้อุตสาหกรรมปลายน้ำจะมีต้นทุนด้านเทคโนโลยีขั้นสูง แต่ถ้ามีแหล่งเงินทุนหรือการร่วมทุนจากต่างประเทศ ก็สามารถเข้าสู่อุตสาหกรรมดังกล่าวได้

4.2 การต่อรองกับผู้ซื้อ ลักษณะการซื้อขายผลิตภัณฑ์ปลานิลแช่แข็งเป็นระบบการสั่งซื้อจำนวนมาก ส่วนใหญ่เป็นการผลิตตามสั่ง และตรายี่ห้อของผู้นำเข้าสินค้า/ผู้สั่งซื้อ ซึ่งความแตกต่างของสินค้าก็แล้วแต่ที่ผู้นำเข้าว่าจะสั่งผลิตภัณฑ์ในรูปแบบใด อาทิ ปลานิลทั้งตัวแช่แข็ง หรือผลิตภัณฑ์เนื้อปลานิลแล่แช่แข็ง ส่วนใหญ่สินค้าจากแต่ละโรงงานไม่ต่างกันมากนักเพราะตามประเทศผู้นำเข้ามีการกำหนดมาตรฐานน้ำหนักของสินค้าไว้ตามเกณฑ์อยู่แล้ว ดังนั้นผู้ซื้อสามารถเลือกสั่งสินค้าจากผู้ผลิตรายใดก็ได้ นอกจากนี้ยังมีข้อจำกัดในการขึ้นราคาสินค้า เนื่องจากมีการแข่งขันที่สูงขึ้น

4.3 อำนาจต่อรองของผู้ขายวัตถุดิบและปัจจัยการผลิต โรงงานแช่เยือกแข็งเป็นที่ซื้อวัตถุดิบขนาดใหญ่ ใช้เงินลงทุนสูง จึงมักเป็นผู้มีอำนาจต่อรองเหนือเกษตรกรประกอบกับผู้ขาย

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ผลิตผลที่มีอยู่มีหลากหลายฟาร์ม และสินค้าที่ไม่แตกต่างกัน โรงงานจึงเป็นผู้กำหนดราคาซื้อขายวัตถุดิบในการขึ้นราคาสินค้าได้

4.4 ภัยคุกคามจากสินค้าทดแทน ผลิตภัณฑ์ปลานิลแช่เยือกแข็งมีสินค้าทดแทนค่อนข้างมาก เนื่องจากผู้บริโภคนิยมบริโภคปลาเนื้อขาว ผลิตภัณฑ์ปลาเนื้อขาวแช่แข็งนอกเหนือจากปลานิลก็มีเพิ่มมากขึ้น

4.5 ความรุนแรงของการแข่งขันภายในอุตสาหกรรม การแข่งขันในอุตสาหกรรมแช่เยือกแข็งเพื่อการส่งออกของไทยค่อนข้างสูง ในขณะที่อุปสงค์เติบโตอย่างต่อเนื่อง หรืออาจลดลงในบางปี ผู้ประกอบการจึงมักแข่งขันกันในด้านคุณภาพ

จากจำนวนโรงงานสัตว์น้ำแช่เยือกแข็งทั้งหมด 230 โรงงานโดยประมาณ (โรงงานอาหารสำเร็จรูปพร้อมทานแช่แข็ง จำนวน 100 โรงงานโดยประมาณ โรงงานอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง และโรงงานผลิตภัณฑ์ปลานิลแช่แข็ง จำนวน 130 โรงงานโดยประมาณ) (สมาคมแช่เยือกแข็งแห่งประเทศไทย, 2553) จากการวิเคราะห์ได้ว่าอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ปลานิลแบบฟิลเล่แช่แข็งมีโครงสร้างตลาดเป็นกึ่งแข่งขันกึ่งผูกขาด เนื่องจากการเข้าสู่อุตสาหกรรมทำได้ไม่ยาก ลักษณะของสินค้าก็ไม่แตกต่างกัน ไม่มีอำนาจในการตั้งราคาเนื่องจากการแข่งขันค่อนข้างมากของตลาดในประเทศ และมีสินค้าทดแทนค่อนข้างมาก ทั้งนี้ผู้ประกอบการมักมีการแข่งขันด้านคุณภาพอีกด้วย

5. เหตุสุดวิสัย

เหตุสุดวิสัยจะศึกษาถึง มาตรการกีดกันทางการค้าด้านภาษี และมิใช่ภาษี ซึ่งเป็นปัจจัยใจภายนอกที่ส่งผลกระทบต่อความได้เปรียบเชิงแข่งขันของผลิตภัณฑ์ปลานิลแช่แข็ง ที่รัฐบาลและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องไม่สามารถควบคุมได้ รายละเอียดดังนี้

มาตรการทางการค้าของประเทศคู่ค้า

ประเทศสหรัฐอเมริกา

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

มาตรการที่มิใช่ภาษี มาตรการตอบโต้การทุ่มตลาด (Anti – Dumping Duty: AD) และมาตรการสุขอนามัย (Sanitary and Phytosanitary Standard: SPS) ซึ่งการใช้มาตรการตอบโต้การทุ่มตลาด (Anti – Dumping Duty: AD) ส่งผลกระทบต่อสินค้ากลุ่มประมงและสินค้าประมงแปรรูปถึงร้อยละ 31.65 (รวมผลิตภัณฑ์เนื้อปลานิลแล่แช่แข็งด้วย) ทำให้ราคาที่ส่งออกนั้นต่ำกว่ามูลค่าปกติของสินค้าชนิดเดียวกันที่จำหน่ายเพื่อการบริโภคในประเทศผู้ส่งออก รวมทั้งมาตรการอุปสรรคมาตรการสุขอนามัย (Sanitary and Phytosanitary Standard: SPS) ส่งผลกระทบต่อสินค้ากลุ่มประมงและสินค้าประมงแปรรูปถึงร้อยละ 44.81 (รวมผลิตภัณฑ์เนื้อปลานิลแล่แช่แข็งด้วย) ซึ่งทั้งสองมาตรการนี้ส่งผลให้การลดลงของมูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์ปลานิลแช่แข็งและผลิตภัณฑ์เนื้อปลานิลเล่แช่แข็งลดลงร้อยละ 7.42 และต้นทุนการผลิตเพิ่มขึ้นประมาณร้อยละ 8.08 (ศูนย์ปฏิบัติการเศรษฐกิจอุตสาหกรรม, 2555)

นอกจากนี้ผู้ซื้อสินค้ารายใหญ่ในสหรัฐอเมริกากำหนดให้ผู้ส่งออกสินค้าต้องปฏิบัติตามดังนี้ (เป็นระเบียบที่กำหนดขึ้นโดยภาคเอกชน)สินค้าต้องผ่านกระบวนการตรวจสอบมาตรฐานการผลิตของ ACC (Aquaculture Certification Council, Inc) และบังคับให้โรงงานแปรรูป/ห้องเย็น ต้องมีตรา BMP (Best Management Practice) ซึ่งออกโดย ACC เพื่อสร้างความมั่นใจให้ลูกค้าว่ามีความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อมตลอดสายการผลิต (Social and Environment Responsibility) มีความปลอดภัยด้านอาหารสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ (ศูนย์ปฏิบัติการเศรษฐกิจอุตสาหกรรม, 2555)

6. รัฐบาล

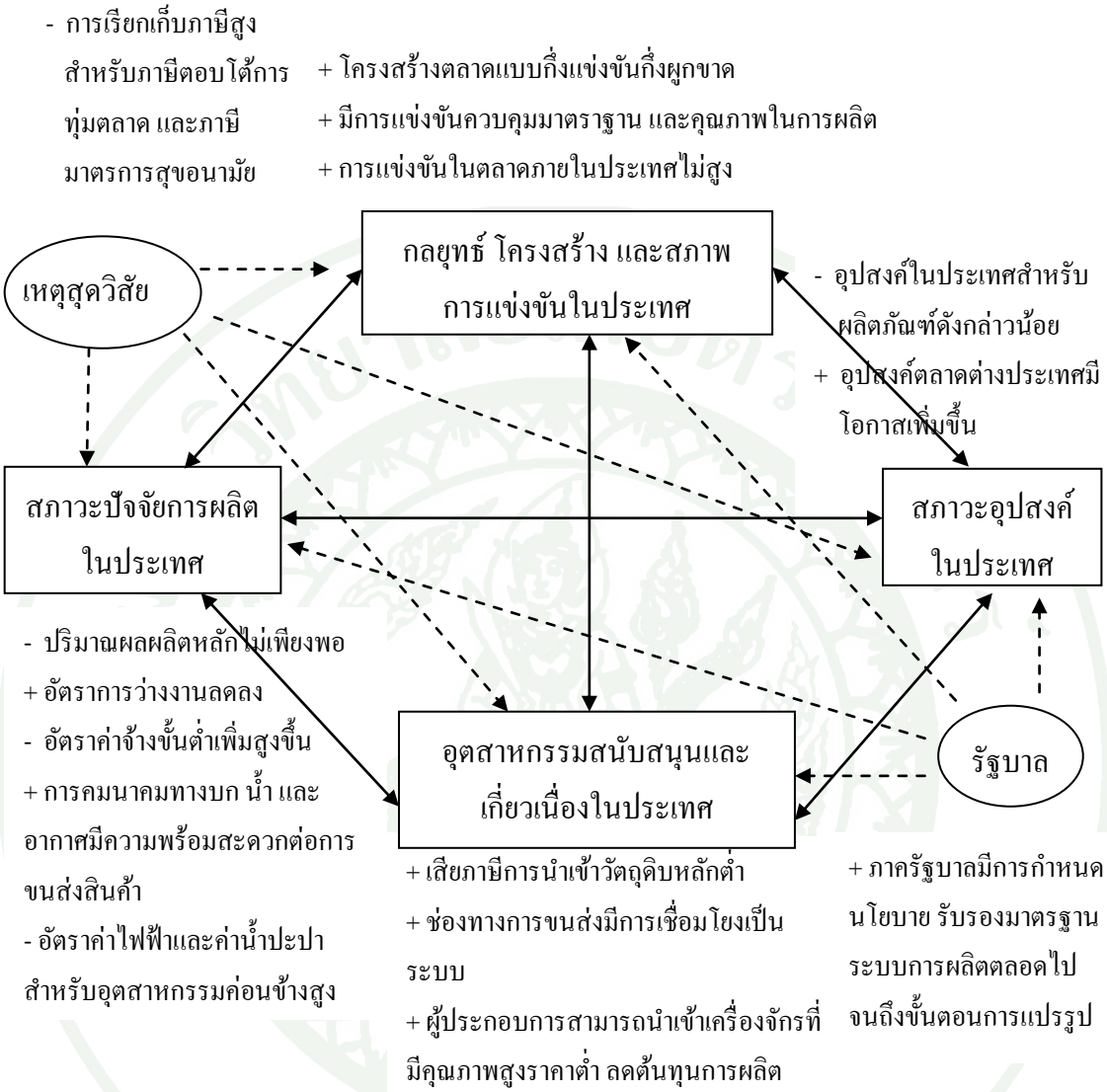
รัฐบาลไทยมีการส่งเสริมอุตสาหกรรมปลานิล โดยมีแผนพัฒนาการประมง นอกจากนี้ยังมีแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาปลานิล เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิต (รายละเอียดดังภาคผนวก ข) และการตลาดควบคู่กับการลดอุปสรรคในการส่งออกปลานิล มีการประกันคุณภาพปลานิลเพื่อให้สามารถแข่งขันและเป็นที่ยอมรับของตลาดโลก จึงได้กำหนดนโยบายรับรองมาตรฐานคุณภาพระบบการผลิต และมาตรฐานการรับรองปลานิลของประเทศไทย ซึ่งมีการกำหนดมาตรฐานฟาร์มเลี้ยงปลานิลทั่วทั้งประเทศต้องผ่านเกณฑ์การรับรองตามมาตรฐานสากล อาทิ GAP และ HACCP เป็นต้น นอกจากนี้ยังมียุทธศาสตร์เร่งรัดการผลิตสินค้าปลา ซึ่งเน้นการพัฒนาเพิ่มผลผลิต การพัฒนาระบบการผลิตโดยการควบคุมมาตรฐานการผลิต และการเพิ่มศักยภาพด้านตลาด นอกจากนี้มีการส่งเสริมนวัตกรรมทางการผลิต การให้ตรวจสอบสารตกค้างเพื่อการส่งออก ซึ่งรัฐบาลได้ให้กรมประมงเร่งส่งเสริม สนับสนุนเพื่อเพิ่มผลผลิตปลานิลให้เพียงพอต่อความต้องการทั้ง

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ภายในประเทศ และภายนอกประเทศ โดยให้การสนับสนุนในด้านต่าง ๆ คือ การเพิ่มผลผลิต โดยวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงและปรับปรุงพันธุ์ โดยการส่งเจ้าหน้าที่จากกรมประมงไปตรวจสุขภาพสัตว์น้ำตามฟาร์มเลี้ยงปลานิลทั่วประเทศ และมีการวิจัยปรับปรุงพัฒนาสายพันธุ์ปลานิลให้ได้มาตรฐานตามที่ตลาดต่างประเทศต้องการ และส่งเสริมการเลี้ยงให้ผลผลิตสูงต้นทุนต่ำ

จากการศึกษาในข้างต้น ทำให้ทราบถึงปัจจัยที่เป็นตัวกำหนดความได้เปรียบเชิงแข่งขันของผลิตภัณฑ์ปลานิลแช่แข็งของประเทศไทยทั้งที่เป็นปัจจัยที่ส่งเสริมให้เกิดความได้เปรียบในการแข่งขันและปัจจัยที่ทำให้เกิดความเสียเปรียบในการแข่งขันแล้ว สามารถอธิบายความสัมพันธ์ในรูปแบบของระบบเพชรดังภาพที่ 19

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



ภาพที่ 19 แผนภาพแสดงปัจจัยที่สร้างความได้เปรียบและเสียเปรียบเชิงแข่งขันของประเทศไทย
ที่มา: จากการวิเคราะห์

การศึกษาความได้เปรียบเชิงแข่งขันของผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งในประเทศเวียดนาม

1. ปัจจัยการผลิตในประเทศ

ปัจจัยการผลิตในประเทศนับได้ว่าเป็นปัจจัยที่สำคัญ ซึ่งถือได้ว่าเป็นปัจจัยที่สามารถสร้างความได้เปรียบของแต่ละประเทศ กล่าวได้ว่าถ้าประเทศใดมีปัจจัยการผลิตที่สมบูรณ์ประเทศนั้นก็สามารถผลิตปัจจัยการผลิตที่ได้คุณภาพและราคาถูก ย่อมก่อให้เกิดผลดีกับอุตสาหกรรมที่ใช้ปัจจัยการ

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ผลิตชนิดนั้น ซึ่งในที่นี้ความสมบูรณ์ของปัจจัยการผลิตจะพิจารณาความสมบูรณ์ของปัจจัยการผลิต ระบบโครงสร้างพื้นฐานและเทคโนโลยี โดยมีรายละเอียดดังนี้

1.1 ความสมบูรณ์ของปัจจัยการผลิต ได้แก่ ปริมาณสัตว์น้ำ และแรงงาน

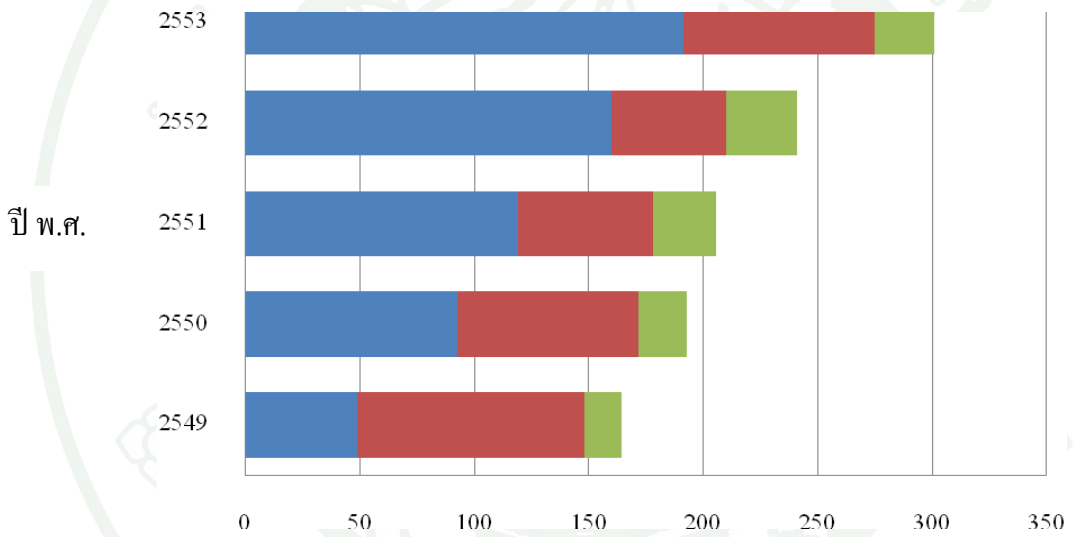
ปริมาณสัตว์น้ำประเทศเวียดนามเป็นผู้ผลิตสัตว์น้ำรายใหญ่อันดับ 8 ของโลก ทั้งนี้เนื่องจากมีทรัพยากรชายฝั่งทะเลที่ทอดยาวตั้งแต่ภาคเหนือจรดภาคใต้ยาวประมาณ 3,260 กิโลเมตร โดยทรัพยากรสัตว์น้ำที่พบมากที่สุด คือ ปลา มีแหล่งจับสัตว์น้ำที่สำคัญอยู่บริเวณเมืองฝูเยน (Phu Yen) และบริเวณตอนกลางของประเทศ แหล่งจับปลาที่สำคัญของประเทศเวียดนามคือ บริเวณสามเหลี่ยมปากแม่น้ำโขงทางตอนใต้ ซึ่งเป็นเขตที่ใช้จับปลาได้ผลผลิตสูง โดยมีพื้นที่ประมาณ 40,000 ตารางกิโลเมตร เขตสามเหลี่ยมปากแม่น้ำแดงทางภาคเหนือ และยังมีพื้นที่ของแม่น้ำ และยังมีพื้นที่ของแม่น้ำ ทะเลสาบ และแหล่งน้ำอื่น ๆ ในแผ่นดินอีก 4,200 ตารางกิโลเมตร ซึ่งพื้นที่เหล่านี้จะเพิ่มขึ้นเป็น 60,000 ตารางกิโลเมตรในช่วงน้ำท่วมตามฤดูกาล

การจับสัตว์น้ำตามธรรมชาติของเวียดนาม การทำประมงน้ำจืดของเวียดนามสามารถจับได้ประมาณ 200,000 – 250,000 ตันต่อปี ส่วนใหญ่เป็นการบริโภคในประเทศ โดยเป็นการจับสัตว์น้ำในทะเลสาบประมาณ 9,000 ตันต่อปี ส่วนที่เหลือเป็นการประมงในแม่น้ำ รวมทั้งบริเวณน้ำท่วมในช่วงฤดูฝน โดยเฉพาะบริเวณสามเหลี่ยมปากแม่น้ำโขงจะจับปลาได้ไม่ต่ำกว่า 30,000 ตันต่อปีการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำมีการเติบโตอย่างมากในช่วง 2 – 3 ปีที่ผ่านมา โดยมีสัดส่วนของผลผลิตสัตว์น้ำเพิ่มจากร้อยละ 26.2 ในปี พ.ศ. 2543 เป็นร้อยละ 50.3 ในปี พ.ศ. 2553 ซึ่งเป็นผลจากการพัฒนาทั้งด้านเทคนิคการผลิตและการขยายพื้นที่เพาะเลี้ยงการเลี้ยงจะมีทั้งในทะเล น้ำจืด และน้ำกร่อย โดยในปี พ.ศ. 2553 มีพื้นที่ใช้เพาะเลี้ยงถึง 1,050 พันเฮคต้าร์ ซึ่งเพิ่มขึ้นร้อยละ 64 จากปี พ.ศ. 2543 ซึ่งมีเพียง 641.9 พันเฮกตาร์ ปลา Catfish (ตระกูลปลาหนัง เช่น ปลาดุก ปลาสวาย เป็นต้น) เป็นปลาที่นิยมเลี้ยงในน้ำจืดมากที่สุด โดยเพิ่มการผลิตอย่างรวดเร็วตามความต้องการของตลาดต่างประเทศ ผลผลิตต่อปีเพิ่มจาก 400,000 เมตริกตัน ในปี พ.ศ. 2547 เป็น 600,000 และ 800,000 เมตริกตัน ในปี พ.ศ. 2548 และ ปี พ.ศ. 2549 ตามลำดับและผลผลิตในปี พ.ศ. 2553 ผลผลิตเพิ่มมากขึ้นถึง 1 ล้านเมตริกตัน สัตว์น้ำจืดเศรษฐกิจที่มีผลผลิตรองลงมา ได้แก่ ปลานิล ผลผลิตปลานิลในปีพ.ศ. 2553เท่ากับ 400,000 ตัน และกำหนดเป้าหมายการส่งออกปลานิล 200,000 ตัน มูลค่า 320 ล้านเหรียญสหรัฐฯ สำหรับสายพันธุ์ปลาเวียดนามต้องการนำเข้าพันธุ์

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ปลาจากอิสราเอล ไต้หวัน จีน และสหรัฐฯ และร่วมมือกับไทย นอร์เวย์ และอังกฤษ ในด้านเทคโนโลยีการส่งออกสินค้าประมงทั้งหมด

แม้ว่าปริมาณสัตว์น้ำของประเทศเวียดนามจะมีการเพิ่มปริมาณขึ้นทุกปี แต่การเพิ่มขึ้นของปริมาณสัตว์น้ำดังกล่าวก็ยังไม่เพียงพอต่อความต้องการในอุตสาหกรรมสัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง ทั้งนี้อาจเนื่องมากจากผลผลิตสัตว์น้ำในประเทศเวียดนามมีอัตราการเติบโตถึงร้อยละ 25 แต่ในด้านของอุตสาหกรรมสัตว์น้ำแช่แข็งมีอัตราการเจริญมากถึงร้อยละ 50 ส่งผลให้ประเทศเวียดนามต้องมีการนำเข้าผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจากต่างประเทศเข้ามาด้วย ดังภาพที่ 20



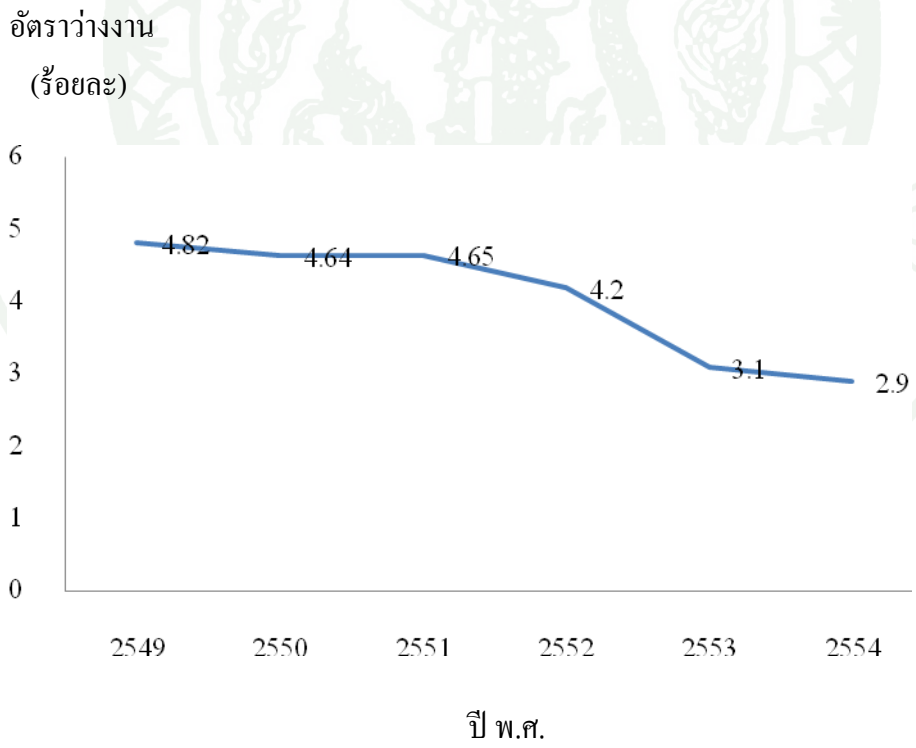
	2549	2550	2551	2552	2553
ปลา	48.72	92.75	119.33	160.1	191.5
กุ้ง	99.23	78.75	58.76	49.91	83.4
อื่น ๆ	16.51	21.4	27.68	30.99	26.15

ภาพที่ 20 มูลค่าการนำเข้าสินค้าประมง อาทิเช่น ปลาสด เนื้อปลาสดแช่เย็นแช่แข็ง กุ้งแช่เย็นแช่แข็ง เป็นต้น และอื่น ๆ ได้แก่ เนื้อปูแช่เย็นแช่แข็ง ปลาหมึกสด เป็นต้น

ที่มา: กรมศุลกากร (2555)

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ด้านแรงงานประเทศเวียดนาม ในปี พ.ศ. 2554 ประเทศเวียดนามมีประชาการประมาณ 86.9 ล้านคน แรงงานส่วนใหญ่ของประเทศ ในจำนวนนี้ร้อยละ 50.6 เป็นหญิง และร้อยละ 49.4 เป็นชาย อยู่ในวัยแรงงาน (15 – 59 ปี) ร้อยละ 50.5 แรงงานภาคเกษตรกรรมลดลงร้อยละ 3.7 ส่วนแรงงานภาคอุตสาหกรรมและภาคบริการ เพิ่มขึ้นร้อยละ 0.8 และร้อยละ 2.9 ตามลำดับ อัตราการว่างงานลดลงคิดเป็นร้อยละ 6.45 แสดงให้เห็นว่าอัตราการว่างงานในประเทศเวียดนามไทยมีแนวโน้มที่ลดลง ดังภาพที่ 21 ในปี พ.ศ. 2550 ด้านอัตราค่าจ้างขั้นต่ำของประเทศเวียดนามในกรุงฮานอยและนครโฮจินมินห์ประมาณ 55 ดอลลาร์สหรัฐฯ ต่อเดือน และปี พ.ศ.2551-2554 เพิ่มขึ้นเป็นประมาณ 60, 66.9 และ 70.8 ดอลล่าร์สหรัฐฯต่อเดือน ตามลำดับ ซึ่งมีค่าสูงเพิ่มขึ้นทุกปีในแต่ละภาค ดังแสดงในตารางที่ 22 และอัตราการว่างงานของประเทศเวียดนามในปี พ.ศ. 2549 – 2554 ก็มีแนวโน้มลดลง เมื่อเทียบอัตราการว่างงานในปี พ.ศ. 2553 คิดเป็นร้อยละ 3.1 แต่ในปี พ.ศ. 2554 คิดเป็นร้อยละ 2.9



ภาพที่ 21 อัตราการว่างงานของประเทศเวียดนามปี พ.ศ. 2549 - 2554

ที่มา: General Statistics Office of Vietnam (2555)

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ตารางที่ 22 อัตราค่าจ้างขั้นต่ำรายเดือนของประเทศเวียดนามแยกตามพื้นที่ ในปี พ.ศ. 2549 – 2554

(หน่วย: ดอลลาร์สหรัฐฯ)

รายการ	ปี พ.ศ.			
	2549 - 2550	2551 - 2552	2553	2554
อัตราค่าจ้างขั้นต่ำในกรุงฮานอย และนครโฮจินมินท์	55	60	66.9	70.8
อัตราค่าจ้างขั้นต่ำสำหรับเมืองใหญ่ ในเขตรอบนอก อาทิ จังหวัดดานัง จังหวัดไฮฟอง จังหวัดบะเหรี่ย และจังหวัดกว๋างนิง	50	55	60.2	62.9
อัตราค่าจ้างขั้นต่ำพื้นที่อื่น ๆ ที่อยู่ห่างไกล	45	50	51.3	52.8

ที่มา: ธนาคารแห่งประเทศไทย (2555)

1.2 โครงสร้างพื้นฐานและเทคโนโลยี

โครงสร้างพื้นฐานของประเทศจัดได้ว่ามีความสำคัญอย่างมากต่อการพัฒนาอุตสาหกรรมถ้าในประเทศมีโครงสร้างพื้นฐานที่เหมาะสมจะส่งผลให้อุตสาหกรรมในประเทศมีการพัฒนาอย่างเหมาะสมเช่นกัน สำหรับโครงสร้าพื้นฐานและเทคโนโลบีของประเทศเวียดนามมีรายละเอียดดังนี้

1.2.1 การคมนาคมทางบก เวียดนามมีทางหลวงแผ่นดินยาวประมาณ 93,300 กิโลเมตร โดยมีเส้นทางสายหลักอยู่ด้วยกันทั้งสิ้น 7 สาย ได้แก่

1) เส้นทางหมายเลข 1 เป็นเส้นทางสายหลักของประเทศที่มีความยาวที่สุด จากเหนือสุดติดชายแดนจีนจาก Lang Son เชื่อมถึง ฮานอย (Ha Noi) – ดานัง (Da Nang) – โฮจิน

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

มินห์ ซิตี้ (Ho Chi Minh City) ไปจรดใต้สุดที่จังหวัด Minh Hai รวมความยาวทั้งสิ้น 2,289 กิโลเมตร

2) เส้นทางหมายเลข 2 ระหว่าง ฮานอย (Ha Noi) – ฮาเกียง (Ha Giang) ขึ้นไปทางเหนือติดชายแดนที่มณฑลยูนนาน ความยาว 319 กิโลเมตร

3) เส้นทางหมายเลข 3 ระหว่าง ฮานอย (Ha Noi) – โควบัง (Cao Bang) ติดชายแดนจีนทางมณฑลยูนนานเช่นกัน ความยาว 218 กิโลเมตร

4) เส้นทางหมายเลข 5 ระหว่าง ฮานอย (Ha Noi) – ไฮฟอง (Hai Phong) ความยาว 105 กิโลเมตร

5) เส้นทางหมายเลข 8 ฮาทินห์ (Ha Tinh) – วินห์ (Vinh) และมีเส้นทางถนนต่อไปถึงชายแดนติดกับจังหวัดบอลิคำไซของลาว ความยาวประมาณ 90 กิโลเมตร

6) เส้นทางหมายเลข 9 ระหว่าง ดานัง (Da Nang) – ฮุยส์ (Hue) – ควังไต (Quang Tri) ไปจนถึงชายแดนติดกับจังหวัดสะหวันนะเขตของลาว ยาวประมาณ 250 กิโลเมตร

7) เส้นทางหมายเลข 51 ระหว่าง โฮจินมินห์ (Ho Chi Minh) – หวุงเต่า (Vung Tau) ยาวประมาณ 75 กิโลเมตร เวียดนามมีการปรับปรุงส้นทางคมนาคมเชื่อมต่อกับไทย ลาว และกัมพูชาอีก 5 เส้นทาง

1.2.2 การคมนาคมทางน้ำ ประเทศเวียดนามมีท่าเรือพาณิชย์ 17 แห่ง รองรับสินค้าได้ 15 ล้านตันต่อวัน และสามารถรับเรือขนาด 1 หมื่นตันได้ ท่าเรือที่สำคัญ ได้แก่ ท่าเรือไฮฟอง ท่าเรือดานัง ท่าเรือไซ่ง่อน ท่าเรือคามรานห์ ท่าเรือฮาลอง ท่าเรือวินห์ ท่าเรือหวุงเต่า เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีการทดลองสร้างท่าเรือนอกชายฝั่งของจ่าวินห์ สกจาง เบนแจ๋ และเกียนยาง เพื่อกระจายปริมาณสินค้าจากท่าเรือไซ่ง่อน โดยท่าเรือหลักหลักที่นิยมใช้ขนส่งระหว่างประเทศได้แก่ ท่าเรือไฮฟอง สามารถขนถ่ายสินค้าได้ 12-13 ล้านตันต่อปี

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

1) ท่าเรือดิงห์หวู ปริมาณผ่านท่าเรือปีละประมาณ 2-7 ล้านตัน สามารถรับเรือระวางบรรทุก 10,000-30,000 ตัน

2) ท่าเรือก๋ายเลย ปริมาณสินค้าผ่านท่าเรือนี้ประมาณ 3-2 ล้านตันต่อปี

3) ท่าเรือเกื๋อโอง ปริมาณสินค้าผ่านท่าเรือนี้ 2-5 ล้านตันต่อปี

4) ท่าเรือเดี่ยนก๋อง เป็นท่าเรือสำหรับสินค้าถ่านหิน

5) ท่าเรือดานัง ปริมาณสินค้าผ่านท่าเรือนี้ 2.5 ล้านตันต่อปี

6) ท่าเรือไซ่ง่อน เป็นท่าเรือที่ใหญ่ที่สุดของประเทศ

1.2.3 การคมนาคมทางอากาศ เวียดนามมีท่าอากาศยานรวม 22 แห่ง แต่เป็นท่าอากาศยานสากล 3 แห่ง ได้แก่ โฮจิมินห์ ฮานอย และดานัง บริษัทลงทุนใหญ่จากสหรัฐอเมริกาได้เสนอต่อรัฐบาลเวียดนามขอเป็นผู้ลงทุนก่อสร้างสนามบินลองแท็ง (Long Thanh) ซึ่งไม่เพียงแต่จะเป็นท่าอากาศยานที่ใหญ่ที่สุดในประเทศ แต่ยังจะเป็นสนามบินขนาดใหญ่ที่สุดอีกแห่งหนึ่งในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ เพื่อทำให้เวียดนามเป็นศูนย์กลางการบินและการขนส่งทางอากาศอีกแห่งในภูมิภาค จะใช้เงินลงทุนไม่ต่ำกว่า 6,000 ล้านดอลลาร์ (หรือประมาณ 210,000 ล้านบาท) โครงการก่อสร้างท่าอากาศยานลองแท็ง ยังเป็นหนึ่งในแผนพัฒนาการยกระดับขีดความสามารถของท่าอากาศยานในประเทศเพิ่มขึ้นเป็น 4 เท่าภายในปี 2563

1.2.4 ด้านรถไฟประเทศเวียดนามมีรางรถไฟทั้งหมด 6 สาย ความยาวโดยรวมประมาณ 2,515 กิโลเมตร เส้นทางที่ยาวที่สุดและมีความสำคัญมาก ได้แก่ ฮานอย-โฮจินมินห์ ซิตี้ (Ha Noi – Ho Chi Minh City) มีความยาวโดยรวมประมาณ 1,730 กิโลเมตร

1.2.5 การไฟฟ้าและการประปา ของประเทศเวียดนามสามารถเพิ่มขึ้นร้อยละ 15-16 ต่อปีโดยประมาณ ซึ่งกระแสไฟส่วนใหญ่ได้มาจากพลังงานน้ำและพลังงานความร้อนที่ใช้ก๊าซธรรมชาติเป็นเชื้อเพลิง ส่วนที่เหลือได้จากถ่านหิน โดยที่ผ่านมาประสบการณ์ขาดแคลนไฟฟ้าถึงขั้นวิกฤต เนื่องจากปัญหาภัยแล้งน้ำในเขื่อนที่ใช้ผลิตไฟฟ้ามีไม่เพียงพอ แต่ความต้องการไฟฟ้า

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ทำให้รัฐบาลเวียดนามเข้ามาแก้ไขโดยการให้นักลงทุนเข้ามาลงทุนในลักษณะ Build Operate and Transfer (BOT) ในโรงไฟฟ้าประเภทต่าง ๆ เพื่อรองรับความต้องการที่สูงขึ้น และได้มีการสร้างโรงไฟฟ้านิวเคลียร์อีกจำนวน 3 แห่ง อัตราค่าไฟฟ้าเพื่อใช้ในการอุตสาหกรรมของประเทศเวียดนามแบ่งออกเป็น 4 อัตรา คือ ไฟฟ้า 110 กิโลวัตต์ขึ้นไป ไฟฟ้าต่ำกว่า 110 กิโลวัตต์ ไฟฟ้าต่ำกว่า 22 กิโลวัตต์ และไฟฟ้าต่ำกว่า 6 กิโลวัตต์ (พัชรดา ชูจิต, 2550)

1.2.6 ด้านเทคโนโลยีอุตสาหกรรมด้านอาหารของประเทศเวียดนามใช้เงินในการลงทุนเป็นอย่างมากที่จะพัฒนาในด้านต่าง ๆ ในเรื่องของด้านเทคโนโลยีและการค้ากับต่างประเทศ โรงงานในประเทศที่เป็นโรงงานขนาดใหญ่ได้ผ่านการรับรองด้านความปลอดภัยของอาหารจากประเทศที่นำเข้าที่สำคัญ และบางโรงงานก็นำมาตรฐานการควบคุมการผลิตด้านคุณภาพ เช่น GMP HACCP และ SSOP เป็นต้นมาใช้ ประเทศเวียดนามมีโรงงานโดยประมาณ 246 แห่ง หรือคิดเป็นร้อยละ 53.48 ของโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำทั้งหมด ที่ผ่านการตรวจสอบมาตรฐานการผลิตดังกล่าว มีบางโรงงานที่ประสบปัญหาในเรื่องความปลอดภัยของอาหาร มลภาวะต่อสิ่งแวดล้อม และขาดเทคโนโลยีการแปรรูปที่ทันสมัย อาจเป็นเพราะเกษตรกรส่วนใหญ่เป็นเกษตรกรรายย่อยจึงทำให้การ contract farming กับเกษตรกรเป็นไปได้ยาก

2. สภาวะอุปสงค์

ประชาชนเวียดนามนิยมบริโภคอาหารทะเลมากกว่าเนื้อสัตว์ชนิดอื่น ๆ เนื่องจากเป็นอาหารที่ดีต่อสุขภาพ มีราคาถูกและสามารถหาซื้อได้ โดยนิยมบริโภคปลาทะเลสดมากกว่าปลาน้ำจืด ปัจจุบันประเทศเวียดนามมีผลผลิตปลานิลเท่ากับ 30,000 ตันโดยประมาณ ทำให้ต้องนำเข้าพันธุ์ปลานิลจากประเทศจีน ไต้หวัน เป็นต้น อาจเป็นเพราะภูมิประเทศของเวียดนามมีพื้นที่ติดกับทะเลเป็นส่วนมากจึงทำให้การเพาะเลี้ยงปลาน้ำจืดในประเทศค่อนข้างใช้เงินในการลงทุนสูง ประกอบกับทั้งผลผลิตที่ได้ก็ยังไม่เพียงพอต่อการส่งออกมากนัก รวมไปถึงการบริโภคปลานิลในประเทศก็มีการบริโภคน้อยลงตามไปด้วย (พัชรดา ชูจิต, 2550)

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

3. อุตสาหกรรมสนับสนุนและเกี่ยวเนื่องในประเทศ

อุตสาหกรรมสนับสนุนและเกี่ยวเนื่องของอุตสาหกรรมปลานิลภายในประเทศเวียดนาม ได้แก่ อุตสาหกรรมประมง ซึ่งจะศึกษาในส่วนของอัตราภาษีการนำเข้าวัตถุดิบที่ใช้ และช่องทางการเข้าถึงวัตถุดิบ

การเก็บภาษีนำเข้าปลาของประเทศเวียดนาม ซึ่งวัตถุดิบในการนำเข้าผลิตภัณฑ์มีมูลค่าสูง โดยอัตราภาษีทั่วไปที่นำเข้าจากต่างประเทศที่มิได้ทำข้อตกลงกับประเทศเวียดนาม มีอัตราภาษีนำเข้าร้อยละ 30 นอกจากนี้มีอัตราภาษีนำเข้าที่พิเศษใช้กับสินค้านำเข้าที่มีข้อตกลงกับประเทศเวียดนามโดยเฉพาะในกลุ่มอาเซียน ซึ่งมีการเก็บภาษีนำเข้าเพียงร้อยละ 5

จำนวนโรงงานอุตสาหกรรมปลานิลมีประมาณ 20 โรงงานมีจำนวนน้อย และรูปแบบผลิตภัณฑ์ก็มีเพียงไม่กี่แบบ คือ ปลานิลทั้งตัวแช่แข็ง และเนื้อปลานิลแล่เนื้อแช่แข็ง โดยส่วนมากประเทศเวียดนามจะส่งออกในรูปแบบลักษณะปลานิลทั้งตัวแช่แข็ง ซึ่งผลผลิตที่ได้มีจำนวนน้อยต้องอาศัยการนำเข้าปลานิลจากประเทศในกลุ่มอาเซียนเป็นหลัก

4. กลยุทธ์ โครงสร้าง และสภาพการแข่งขันอุตสาหกรรมในประเทศ

เวียดนามมีโรงงานแปรรูปอาหารถึง 470 แห่ง ซึ่งสามารถแบ่งออกได้เป็น โรงงานผลิตอาหารทะเลแช่แข็ง 296 แห่ง โรงงานถนอมอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแห้ง 32 แห่ง โรงงานปลาป่นสำหรับอุตสาหกรรมสัตว์ 17 แห่ง และโรงงานปลานิลแช่แข็งประมาณ 20 โรงงาน (พัชรดา ชูจิต, 2550) โดยพิจารณาปัจจัย 5 ประการ ดังนี้

4.1 ข้อจำกัดในการเข้าสู่อุตสาหกรรมของคู่แข่งรายใหม่

อุตสาหกรรมต้นน้ำ การเพาะเลี้ยงปลานิลในประเทศเวียดนามนั้นมีข้อจำกัดในการเข้ามาของคู่แข่งรายใหม่ต่ำ เนื่องจากต้นทุนการเพาะเลี้ยงไม่สูงมากนัก ซึ่งเกษตรกรก็มีที่ดินเป็นของตัวเองซึ่งก็เป็นต้นทุนหลักอยู่แล้ว แต่ก็ต้องลงทุนปรับพื้นที่หน้าดินให้เหมาะสมในการเลี้ยง และซื้อเครื่องจักรการเกษตรที่ใช้ในการเลี้ยง ทั้งนี้เงินลงทุนในการเพาะเลี้ยงไม่สูงมากนัก ทำให้สามารถเข้าสู่อุตสาหกรรมได้ง่าย

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

อุตสาหกรรมปลายน้ำ ผู้ประกอบการรายใหม่สามารถเข้ามาได้ไม่ยาก ถึงแม้ว่าโรงงานจะต้องใช้เทคโนโลยีขั้นสูง ซึ่งต้องใช้เงินลงทุนในจำนวนมาก แต่ถ้าได้รับเงินสนับสนุนหรือการร่วมทุนจากต่างประเทศการเข้าสู่อุตสาหกรรมนี้ก็เกิดขึ้นได้ อีกทั้งรัฐบาลเวียดนามให้การสนับสนุนและส่งเสริมในเรื่องของการลงทุนเพื่อการส่งออก ดังนั้นเรื่องความเสี่ยงของอุตสาหกรรมจะเน้นไปในเรื่องการตลาดมากกว่า.

4.2 อำนาจต่อรองของผู้ซื้อ การซื้อขายผลิตภัณฑ์เนื้อปลานิลแล่แช่แข็งนั้นเป็นระบบการสั่งซื้อจำนวนมาก ส่วนใหญ่เป็นการรับจ้างผลิต และตรายี่ห้อของผู้นำเข้าสินค้า/ผู้สั่งซื้อ ซึ่งความแตกต่างของสินค้าก็แล้วแต่ที่ผู้นำเข้าว่าจะสั่งผลิตภัณฑ์ในรูปแบบใด อาทิ ปลานิลทั้งตัวแช่แข็ง หรือผลิตภัณฑ์เนื้อปลานิลแล่แช่แข็ง ส่วนใหญ่สินค้าจากแต่ละโรงงานไม่ต่างกันมากนักเพราะตามประเทศผู้นำเข้ามีการกำหนดมาตรฐานน้ำหนักของสินค้าไว้ตามเกณฑ์อยู่แล้ว ดังนั้นผู้ซื้อสามารถเลือกสั่งสินค้าจากผู้ผลิตรายใดก็ได้

4.3 อำนานต่อรองของผู้ขายวัตถุดิบและปัจจัยการผลิต โรงงานแช่เยือกแข็งเป็นที่ซื้อวัตถุดิบขนาดใหญ่ ใช้เงินลงทุนสูง จึงมักเป็นผู้มีอำนาจต่อรองเหนือเกษตรกรประกอบกับผู้ขายผลิตผลที่มีอยู่มีหลากหลายฟาร์ม และสินค้าที่ไม่แตกต่างกัน โรงงานจึงเป็นผู้กำหนดราคาซื้อขายวัตถุดิบในการขึ้นราคาสินค้าได้

4.4 ภัยคุกคามจากสินค้าทดแทน ผลิตภัณฑ์ปลานิลแช่เยือกแข็งมีสินค้าทดแทนค่อนข้างมาก เนื่องจากผู้บริโภคนิยมบริโภคปลาเนื้อขาว ผลิตภัณฑ์ปลาเนื้อขาวแช่แข็งนอกเหนือจากปลานิลก็มีเพิ่มมากขึ้น

4.5 ความรุนแรงของการแข่งขันภายในอุตสาหกรรม การแข่งขันในอุตสาหกรรมปลานิลในด้านคุณภาพของวัตถุดิบ ผู้ผลิตรายใหญ่มีการทำ Contract farming กับเกษตรกรและดูแลขั้นตอนการเลี้ยงปลานิลเพื่อให้ได้มาตรฐานตามที่ตลาดต้องการ อีกทั้งยังมีการควบคุมคุณภาพลูกพันธุ์ให้ปลอดโรคและได้มาตรฐาน ซึ่งได้เปรียบกว่าผู้ผลิตรายย่อยที่ซื้อวัตถุดิบจากเกษตรกร

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

5. เหตุสุดวิสัย

เหตุสุดวิสัยเป็นปัจจัยภายนอกที่ส่งผลกระทบต่อความได้เปรียบเชิงแข่งขันของอุตสาหกรรมนี้ ได้แก่ มาตรการกีดกันทางการค้าด้านภาษีและมิใช่ภาษี และข้อตกลงธุรกิจการค้าซึ่งรัฐบาลไม่สามารถควบคุมได้ ดังนี้

มาตรการกีดกันทางการค้าของประเทศคู่ค้าที่สำคัญ

ประเทศสหรัฐอเมริกา

มาตรการที่มิใช่ภาษี มาตรการตอบโต้การทุ่มตลาด (Anti – Dumping Duty: AD) โดยเรียกเก็บอัตราภาษีดังต่อไปนี้ ผู้ส่งออกรายใหญ่ของประเทศเวียดนามถูกเรียกเก็บภาษีตอบโต้การทุ่มตลาดร้อยละ 4.30 -25.76 และร้อยละ 4.57 ในบริษัทที่ไม่ถูกรัฐบาลควบคุม บริษัทอื่น ๆ มีการเรียกเก็บภาษีร้อยละ 25.76

นอกจากนี้ผู้ซื้อสินค้ารายใหญ่ในสหรัฐอเมริกากำหนดให้ผู้ส่งออกสินค้าต้องปฏิบัติตามดังนี้ (เป็นระเบียบที่กำหนดขึ้นโดยภาคเอกชน)

1) สินค้าต้องผ่านกระบวนการตรวจสอบมาตรฐานการผลิตของ ACC (Aquaculture Certification Council, Inc)

2) บังคับให้โรงงานแปรรูป/ห้องเย็น ต้องมีตรา BMP (Best Management Practice) ซึ่งออกโดย ACC เพื่อสร้างความมั่นใจให้ลูกค้าว่ามีความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อมตลอดสายการผลิต (Social and Environment Responsibility) มีความปลอดภัยด้านอาหารสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

การเข้าเป็นสมาชิก WTO ส่งผลดีต่อประเทศเวียดนามในด้านการส่งออก เนื่องจากไม่ถูกจำกัดโควตาการนำเข้าประเทศคู่ค้ารวมทั้งจะได้รับสิทธิประโยชน์ในการเสียภาษีนำเข้าในอัตราที่ต่ำลง ซึ่งส่งผลในด้านการส่งออกของประเทศเวียดนามมีการขยายตัวสูงขึ้น และมีส่วนแบ่งตลาดในประเทศคู่ค้ามากขึ้น นอกจากนี้การเข้าเป็นสมาชิก WTO จะทำให้นักลงทุนชาวต่างชาติมีความ

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

เชื่อมั่นมากขึ้นในการเข้าไปลงทุนประเทศเวียดนาม แต่ประเทศเวียดนามต้องมีการปรับลดอัตราภาษีนำเข้าสินค้าจำนวน 3,800 รายการ จากทั้งหมด 10,600 รายการ ซึ่งลดอัตราภาษีนำเข้าจะส่งผลกระทบต่อการนำเข้าและผู้ผลิตภายในประเทศ

6. รัฐบาล

ประเทศเวียดนามปกครองด้วยระบบสังคมนิยมคอมมิวนิสต์ โดยมีพรรคคอมมิวนิสต์เวียดนาม (Communist Party Vietnam: CPV) เป็นพรรคการเมืองเดียวในประเทศจึงทำให้สถานะการณ์ด้านการเมืองของเวียดนามมีความมั่นคง และรัฐบาลมีบทบาทอย่างมากในการกำหนดแนวทางในการบริหารประเทศในทุกด้าน อาทิเช่น การวางนโยบาย ออกกฎ และบังคับใช้ซึ่งสามารถใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ได้แก่ นโยบายส่งเสริมการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ โดยการจัดโซนนิ่งต่าง ๆ การพยายามยกระดับมาตรฐานการผลิต เป็นต้น ซึ่งรัฐบาลเวียดนามได้ให้การส่งเสริมในด้านการประมงอย่างจริงจัง โดยมีการกำหนดแผนแม่บทในการพัฒนาสาขาประมงซึ่งจะใช้ถึงปี 2553 ส่งเสริมให้อุตสาหกรรมประมงและการแปรรูป รวมทั้งเปิดโอกาสให้ภาคเอกชนจัดตั้งนิคมอุตสาหกรรมการแปรรูปสัตว์น้ำในเขตเศรษฐกิจพิเศษ ซึ่งตั้งเรียงรายบริเวณเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำครอบคลุมพื้นที่ประมาณล้านตารางกิโลเมตร และมีเป้าหมายการเติบโตเฉลี่ยร้อยละ 3.8 ต่อปี ซึ่งจะมีผลผลิตสัตว์น้ำประมาณ 3.5-4.0 ล้านเมตริกตันต่อปี ละมีอัตราการเติบโตของมูลค่าการส่งออกเป็นร้อยละ 10.63 ต่อปี โดยมีรายได้จากการส่งออกผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ 4.0-4.5 พันล้านดอลลาร์สหรัฐฯ และมีนโยบายส่งเสริมให้ผู้ส่งออกแปรรูปสัตว์น้ำ โดยเน้นสินค้าให้มีความปราณีต มีคุณภาพสูงมีความหลากหลายมากขึ้น เพื่อขยายการส่งออกไปยังตลาดหลักและตลาดส่งออกอื่น ๆ มีการส่งเสริมการทำฟาร์มอย่างยั่งยืนและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม นอกจากนี้รัฐบาลเวียดนามยังมีการส่งเสริมการลงทุน ดังเช่น เจ้าหน้าที่ในแต่ละจังหวัดมีอำนาจอนุญาตให้ชาวต่างชาติตั้งโรงงานได้โดยไม่ต้องผ่านรัฐบาลกลาง และแต่ละจังหวัดสามารถให้ข้อเสนอและแรงจูงใจแก่นักลงทุนต่างชาติแต่ละรายได้เอง

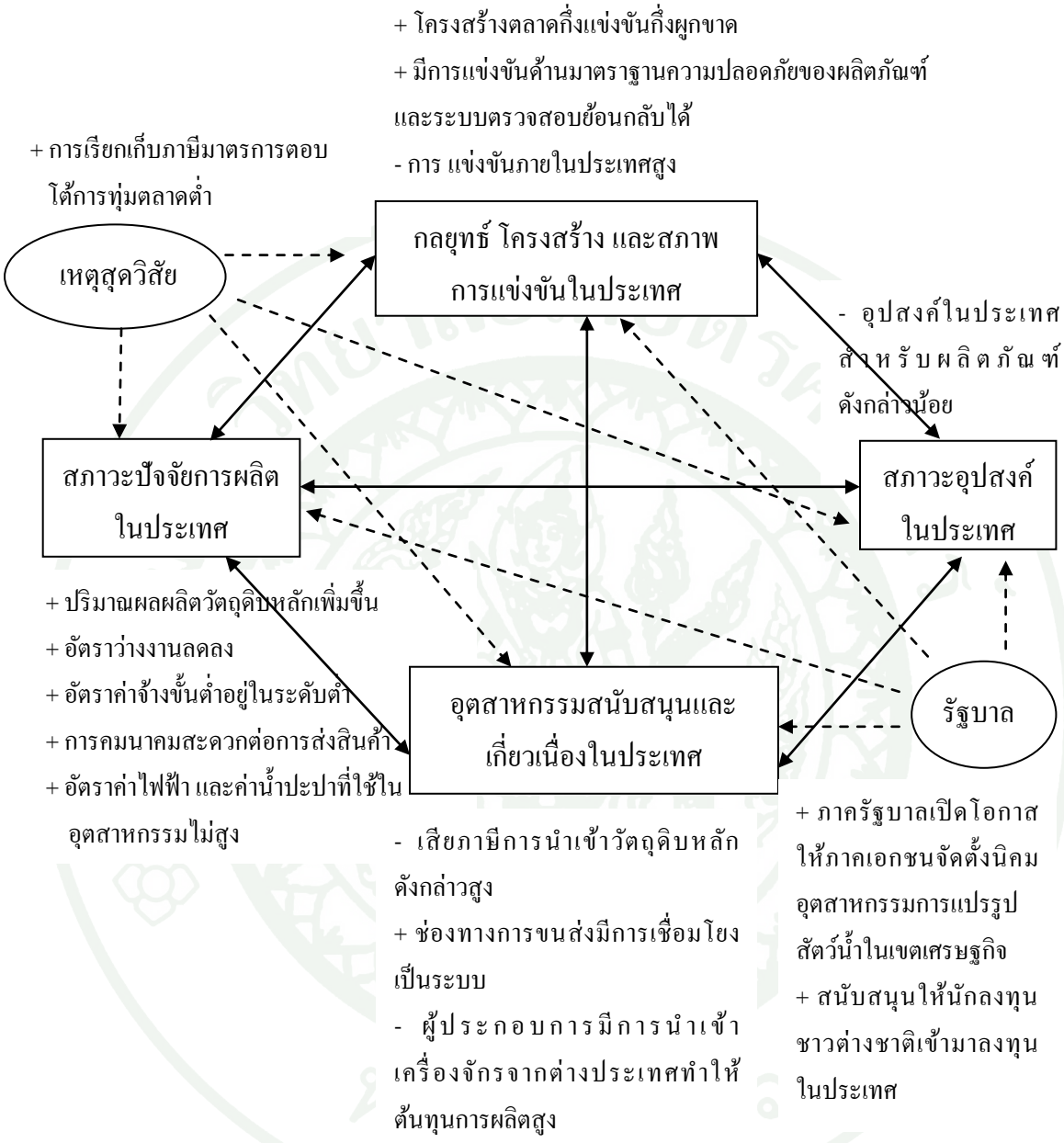
มาตรการด้านภาษีที่เป็นนโยบายส่งเสริมการลงทุนของประเทศเวียดนาม ได้แก่ การยกเว้นภาษีนำเข้าเกี่ยวข้องในด้านการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ รวมถึงเทคโนโลยี อาทิเช่น ยกเว้นภาษีนำเข้ามาเพื่อจัดนิทรรศการงานแสดงสินค้า เครื่องจักรและอุปกรณ์ต่าง ๆ รวมถึงอุปกรณ์ที่นำเข้ามาชั่วคราวเพื่อใช้ในงานประชุม งานวิจัย งานแข่งขันกีฬาระดับชาติ งานสัมมนาเชิงวิชาการต่าง ๆ โดยมีการช่วยเหลือผู้ผลิตที่มีฐานการผลิตในประเทศเวียดนาม โดยการยกเว้นภาษีสินค้าที่

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

นำเข้ามาเพื่อทำการผลิตส่งออกไปยังบริษัทที่อยู่ในต่างประเทศ ตามข้อสัญญาที่ตกลงกันไว้ ซึ่งประเภทของสินค้ามักจะได้แก่ วัตถุดิบเพื่อทำการผลิต สินค้าตัวอย่าง เครื่องจักรหรืออุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต เป็นต้น นอกจากนี้มีการยกเว้นภาษีในโครงการที่ได้ Build Operate and Transfer (BOT), Build Transfer and Operate (BTO), หรือ Built and Transfer (BT) โดยสินค้านำเข้าเหล่านี้มักจะได้แก่ เครื่องจักร วัสดุชิ้นส่วนอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่นำเข้ามาเพื่อทำการผลิตสินค้า เป็นต้น มาตรการยกเว้นภาษีส่งออก ได้แก่ ยกเว้นภาษีขนส่งทางเรือสำหรับสินค้าที่ทำการส่งออกสินค้าไปยังต่างประเทศ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการส่งออกจะจัดหาข้อมูลสนับสนุนด้านอัตราดอกเบี้ยด้านการเงินโดยตรงให้แก่ผู้ส่งออกครั้งแรกหรือการส่งออกไปยังตลาดใหม่หรือสินค้าที่มีความผันผวนด้านราคาสูง

จากการศึกษาในข้างต้น ทำให้ทราบถึงปัจจัยที่เป็นตัวกำหนดความได้เปรียบเชิงแข่งขันของผลิตภัณฑ์ปลานิลแช่แข็งของประเทศเวียดนามทั้งที่เป็นปัจจัยที่ส่งเสริมให้เกิดความได้เปรียบในการแข่งขันและปัจจัยที่ทำให้เกิดความเสียเปรียบในการแข่งขันแล้ว สามารถอธิบายความสัมพันธ์ในรูปแบบของระบบเพชรดังภาพที่ 22

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



ภาพที่ 22 แผนภาพแสดงปัจจัยที่สร้างความได้เปรียบและเสียเปรียบเชิงแข่งขันของประเทศเวียดนาม
ที่มา: จากการวิเคราะห์

เมื่อทราบถึงปัจจัยที่เป็นตัวกำหนดความได้เปรียบเชิงแข่งขันของประเทศไทยแล้วต่อไปจะทำการศึกษาปัจจัยที่เป็นตัวกำหนดความได้เปรียบเชิงแข่งขันของประเทศไทยเปรียบเทียบกับประเทศเวียดนาม ตารางที่ 23

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ตารางที่ 23 ตารางเปรียบเทียบความได้เปรียบและเสียเปรียบเชิงแข่งขันในผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลแล่แช่แข็งของประเทศไทยกับประเทศเวียดนาม

ปัจจัย	ปัจจัยที่ประเทศไทยได้เปรียบ	ปัจจัยที่ประเทศไทยเสียเปรียบ	ปัจจัยที่ประเทศเวียดนามได้เปรียบ	ปัจจัยที่ประเทศเวียดนามเสียเปรียบ	คะแนนความได้เปรียบ (+) และเสียเปรียบ (-) ของประเทศไทย*
1. ปัจจัยการผลิตในประเทศ	ไม่มี	การนำเข้าปลานิล มีปริมาณคิดเป็นร้อยละ -2.12 และมูลค่าการนำเข้าเฉลี่ยร้อยละ 26.49 ดังตารางที่ 24	การนำเข้าปลานิลมีปริมาณคิดเป็นร้อยละ 14.15 และมูลค่าการนำเข้าเฉลี่ยร้อยละ 43.20 ดังตารางที่ 24	ไม่มี	- 3
	ด้านอัตราการว่างงานพบว่าอัตราการว่างงานในประเทศลดลง ในปี พ.ศ. 2549 มีอัตราการว่างงานร้อยละ 1.5 แต่ในปี พ.ศ. 2553 พบว่าอัตราการว่างงานร้อยละ 1 ซึ่งลดลงจากปีที่ผ่านมา โดยเฉลี่ยอัตราการว่างงานตั้งแต่ปี	ไม่มี	ด้านอัตราการว่างงานพบว่าอัตราการว่างงานในประเทศลดลง ในปี พ.ศ. 2549 มีอัตราการว่างงานร้อยละ 4.82 แต่ในปี พ.ศ. 2553 พบว่าอัตราการว่างงานร้อยละ 3.1 ซึ่งลดลงจากปีที่ผ่านมา โดยเฉลี่ยอัตราการว่างงาน	ไม่มี	

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

	พ.ศ. 2549 ถึงปี พ.ศ. 2553 โดยเฉลี่ยคิดเป็นร้อยละ 1.06 ดังตารางที่24		ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2549 ถึง ปี พ.ศ. 2553 โดยเฉลี่ยคิดเป็นร้อยละ 4.7 ดังตารางที่ 24		
	ไม่มี	อัตราค่าจ้างขั้นต่ำรายเดือนในปี พ.ศ. 2549 – 2550 เท่ากับ 163 ดอลลาร์สหรัฐฯ ในปี พ.ศ. 2551 – 2552 เท่ากับ 183 ดอลลาร์สหรัฐฯ ในปี พ.ศ. 2553 เท่ากับ 185 ดอลลาร์สหรัฐฯ และในปี พ.ศ. 2554 เท่ากับ 201 ดอลลาร์สหรัฐฯ อัตราค่าจ้างมีการปรับเพิ่มขึ้นทุกปี สำหรับอัตราค่าจ้างโดยเฉลี่ยคิดเป็นร้อยละ 16.68 ดังตารางที่ 24	อัตราค่าจ้างขั้นต่ำรายเดือนในปี พ.ศ. 2549 และปีพ.ศ. 2550 เท่ากับ 55 ดอลลาร์สหรัฐฯ ในปี พ.ศ. 2551 และปีพ.ศ. 2552- 2553 เท่ากับ 60 ดอลลาร์สหรัฐฯ และในปี พ.ศ. 2554 เท่ากับ 70.8 ดอลลาร์สหรัฐฯ อัตราค่าจ้างมีการปรับเพิ่มขึ้นทุกปี สำหรับอัตราค่าจ้างโดยเฉลี่ยคิดเป็นร้อยละ 8.81 ดังตารางที่ 24	ไม่มี	
2. สภาวะอุปสงค์	การคมนาคมทางบก ถนนสายหลักมีทั้งสิ้น 4 สาย	ไม่มี	การคมนาคมทางบก ถนน 7 สายหลัก ท่าอากาศยาน	ไม่มี	+ 3

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

	และมีทางหลวงพิเศษ 2 สาย สนามบิน มีท่าอากาศยาน 106 แห่ง เป็นท่าอากาศยานสากล 11 แห่ง ท่าเรือ มีท่าเรือพาณิชย์น้ำลึก 7 แห่ง		44 แห่ง ท่าเรือ มีท่าเรือพาณิชย์ทั้งหมด 17 แห่ง		
3. อุตสาหกรรมสนับสนุนและเกี่ยวเนื่องในประเทศ	ผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งมีโอกาสขยายตลาดต่างประเทศ ในกลุ่มประเทศสหภาพยุโรป และตะวันออกกลางเพิ่มขึ้น นอกเหนือจากประเทศคู่ค้าหลักอย่างสหรัฐอเมริกา	ผู้บริโภคภายในประเทศมีความต้องการน้อยส่วนมาก นิยมบริโภคปลาสดที่ยังไม่ผ่านการแปรรูป	ไม่มี	ผู้บริโภคภายในประเทศมีความต้องการน้อยและพฤติกรรมการบริโภคไม่หลากหลาย	+4
	มีการนำเข้าวัตถุดิบหลักในการผลิตโดยเฉพาะปลานิล และต้องเสียภาษีการนำเข้าไม่สูงคือประมาณ ร้อยละ 5	ไม่มี	ไม่มี	มีการนำเข้าวัตถุดิบหลักในการผลิตโดยเฉพาะปลานิล และต้องเสียภาษีการนำเข้า	

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

				ค่อนข้างสูงคือประมาณร้อยละ 30	
4. โครงสร้าง และสภาพการแข่งขันอุตสาหกรรมในประเทศ	ไม่มี	ผู้ประกอบการสามารถผลิตเครื่องมืออุปกรณ์ใช้ในฟาร์มเพาะเลี้ยงแต่ต้องมีการนำเข้าเครื่องจักรที่ใช้ในอุตสาหกรรมจากต่างประเทศทำให้ต้นทุนการผลิตค่อนข้างสูง	ไม่มี	เครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการเกษตรต้องนำเข้า จากต่างประเทศ ทำให้ต้นทุนในการผลิตค่อนข้างสูง	+ 3
	โครงสร้างตลาดแบบกึ่งแข่งขันกึ่งผูกขาด มีการแข่งขันในการควบคุมมาตรฐาน และคุณภาพในการผลิต และการแข่งขันภายในประเทศไม่สูงมาก	ไม่มี	โครงสร้างตลาดแบบกึ่งแข่งขันกึ่ง ผูกขาด ความสามารถในการเข้าสู่ตลาดใหม่ จากนักลงทุนต่างประเทศมาก	มีการแข่งขันในตลาดภายในประเทศค่อนข้างสูง	

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

5. เหตุสุดวิสัย	ไม่มี	มาตรการภาษีที่มิใช่ภาษีของประเทศสหรัฐอเมริกา ได้แก่ มาตรการตอบโต้การทุ่มตลาด มีการกำหนดการเรียกเก็บภาษีร้อยละ 31 และมาตรการสุขอนามัย มีการกำหนดการเรียกเก็บภาษี ร้อยละ 44.8 ทำให้การส่งออกผลิตภัณฑ์ลดลงถึง ร้อยละ 7.42	มาตรการภาษีที่มิใช่ภาษีของประเทศสหรัฐอเมริกา ได้แก่ มาตรการตอบโต้การทุ่มตลาดมีการกำหนดการเรียกเก็บภาษี ร้อยละ 25.76	ไม่มี	- 4
6. รัฐบาล	ยุทธศาสตร์เร่งรัดการผลิตสินค้าปลานิล ซึ่งเน้นการพัฒนาเพิ่มผลผลิต การพัฒนาระบบการผลิต และการเพิ่มศักยภาพด้านตลาด โดยการกำหนดนโยบายรับรองมาตรฐานคุณภาพระบบการผลิต และมาตรฐานการรับรองผลิตภัณฑ์ปลานิลของประเทศไทย ซึ่งมีการ	ไม่มี	นโยบายส่งเสริมการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ โดยการจัดโซนนิ่งต่าง ๆ ยกระดับมาตรฐานการผลิต และกำหนดแผนแม่บทในการพัฒนาประมงส่งเสริมให้อุตสาหกรรมประมงและการแปรรูป รวมทั้งเปิดโอกาสให้ภาคเอกชนจัดตั้งนิคมอุตสาหกรรมการแปรรูปสัตว์น้ำในเขต	ไม่มี	0

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

	กำหนดมาตรฐานฟาร์มเลี้ยงปลานิลทั่วทั้งประเทศต้องผ่านเกณฑ์การรับรองตามมาตรฐานสากล	เศรษฐกิจพิเศษ	
		คะแนนรวมทั้งหมด	+ 3

หมายเหตุ: *คะแนนเฉลี่ย ประเมินจากผู้ปฏิบัติงานด้านการผลิต ผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็ง

ที่มา: จากการวิเคราะห์

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ตารางที่ 24 การเปรียบเทียบอัตราการเติบโตของประเทศไทยและประเทศเวียดนาม ในปี พ.ศ. 2549-2554

(หน่วย: ร้อยละ)

รายการ	อัตราการเจริญเติบโตของประเทศไทย (ปี พ.ศ.)							อัตราการเจริญเติบโตของประเทศเวียดนาม (ปี พ.ศ.)						
	2549	**2550**	**2551**	**2552**	**2553**	**2554**	**เฉลี่ย**	**2549**	**2550**	**2551**	**2552**	**2553**	**2554**	**เฉลี่ย**
ปริมาณสัตว์น้ำ	0.78	4.13	1.61	1.74	-18.91	-	**-2.12**	-	0.66	24.36	27.15	4.81	-	**14.25**
มูลค่าการนำเข้า	4.48	5.66	32.86	- 16.67	0.75	-	**26.49**	-	90.37	28.66	34.16	19.61	-	**43.20**
กำลังแรงงาน	-	-0.95	1.67	-2.12	-2.16	0.98	**-3.35**	1.73	0.48	2.17	-1.18	1.44	0.94	**4.79**
ค่าจ้างแรงงานขั้นต่ำ	0.00	2.82	12.26	0.00	1.10	8.64	**16.68**	0.00	0.00	9.09	0.00	11.67	5.67	**8.81**
อัตราการว่างงาน	1.5	1.4	1.4	1.5	1	-	**1.06**	4.82	4.64	4.65	4.2	3.1	-	**4.7**

ที่มา: จากการคำนวณ

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

จากตารางที่ 23 แสดงถึงปัจจัยที่เป็นตัวกำหนดความได้เปรียบเชิงแข่งขันของประเทศไทยและประเทศเวียดนาม ซึ่งสามารถสรุปได้ดังนี้

1. สภาวะปัจจัยการผลิตภายในประเทศ

เมื่อพิจารณาถึงความอุดมสมบูรณ์ของสัตว์น้ำในช่วงปี พ.ศ.2549-2554 พบว่าประเทศไทยมีอัตราการเจริญเติบโตของปริมาณการนำเข้าปลานิลเฉลี่ยร้อยละ -2.12 และมีอัตราการเจริญเติบโตมูลค่าการนำเข้าปลานิลเฉลี่ย 26.49 ส่วนประเทศเวียดนามที่มีอัตราการนำเข้าปลานิลเฉลี่ยร้อยละ 14.25 และมีอัตราการเจริญเติบโตมูลค่าการนำเข้าปลานิลเฉลี่ย 43.20 ดังนั้นเมื่อเปรียบเทียบกันแล้วประเทศเวียดนามจึงมีความอุดมสมบูรณ์สัตว์น้ำมากกว่าประเทศไทย

ด้านแรงงานพบว่าประเทศไทยมีอัตราการเจริญเติบโตของกำลังแรงงานและค่าจ้างขั้นต่ำเท่ากับร้อยละ -3.35 และ 16.68 ตามลำดับ ส่วนประเทศเวียดนามที่มีอัตราการเจริญเติบโตของกำลังแรงงานและค่าจ้างขั้นต่ำร้อยละ 4.79 และ 8.81 ตามลำดับ ในอัตราค่าจ้างขั้นต่ำของประเทศเวียดนามต่ำกว่าประเทศไทยอยู่มาก ดังนั้นเมื่อเปรียบเทียบกันแล้วถือว่าแรงงานของประเทศเวียดนามมีความพร้อมด้านแรงงานและมีค่าจ้างอัตราขั้นต่ำอยู่ในระดับต่ำกว่าประเทศไทย

โครงสร้างพื้นฐานของประเทศไทยและประเทศเวียดนามมีความพร้อมในทุก ๆ ด้าน และมีความเชื่อมโยงตั้งแต่ภาคเหนือจรดภาคใต้ นอกจากนี้ยังมีการปรับปรุงเพิ่มเติมในโครงสร้างพื้นฐานส่วนต่าง ๆ ส่งผลให้การขนส่งของทั้งสองประเทศมีการพัฒนาอย่างทั่วถึงมากขึ้น แต่เมื่อเปรียบเทียบในแต่ละด้านการคมนาคมทางบกประเทศไทยมีถนนสายหลักทั้งสิ้น 4 สายหลัก ขณะที่ประเทศเวียดนามมีถึง 7 สายหลัก ท่าอากาศยานสากลของประเทศไทยมี 11 แห่ง ขณะที่ประเทศเวียดนามมีท่าอากาศยานสากล 3 แห่ง และด้านท่าเรือซึ่งเป็นเส้นทางที่ใช้ขนส่งสินค้าระหว่างประเทศประเทศไทยมีท่าเรือพาณิชย์น้ำลึกทั้งหมด 7 แห่ง ขณะที่ประเทศเวียดนามมีทั้งสิ้น 17 แห่ง โดยรวมด้านการคมนาคมประเทศเวียดนามมีความพร้อมมากกว่าประเทศไทย สำหรับค่าไฟฟ้าและค่าน้ำประปาที่ใช้ในโรงงานอุตสาหกรรมของประเทศเวียดนามนั้นยังอยู่ในระดับที่ต่ำกว่าประเทศไทย ดังนั้นประเทศเวียดนามจึงมีความได้เปรียบทางโครงสร้างพื้นฐานมากกว่าประเทศไทย

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ด้านเทคโนโลยีโรงงานแปรรูปสินค้าปลานิลแช่แข็งของประเทศไทยนั้นในโรงงานอุตสาหกรรมมีการนำเทคโนโลยีขนาดกลางจนถึงขนาดสูงเข้ามาใช้ในกระบวนการผลิต นอกจากนี้โรงงานยังได้รับการรับรองมาตรฐานในด้านต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิต คิดเป็นร้อยละ 80 ของโรงงานสัตว์น้ำแช่แข็งทั้งหมดแต่ประเทศไทยผู้ผลิตขนาดกลางและขนาดย่อมในบางส่วนยังไม่ผ่านเกณฑ์การตรวจสอบการควบคุมการผลิตในบางเรื่อง ขณะที่โรงงานแปรรูปสัตว์น้ำแช่แข็งของประเทศเวียดนามมีการใช้มาตรฐานการควบคุมการผลิตเพียงร้อยละ 54 ของโรงงานสัตว์น้ำแช่แข็งทั้งหมด และมีโรงงานแปรรูปบางส่วนประสบปัญหาเรื่องความปลอดภัยของอาหาร ดังนั้นเมื่อเปรียบเทียบแล้วประเทศไทยมีความได้เปรียบในด้านดังกล่าว

2. สภาวะอุปสงค์

เนื่องจากความต้องการบริโภคผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งของประเทศเวียดนามมีจำนวนน้อย ประชาชนเวียดนามนิยมบริโภคปลาทะเลมากกว่าปลาน้ำจืด และพฤติกรรมการบริโภคที่ไม่หลากหลาย ส่งผลให้ประเทศเวียดนามเสียเปรียบ เมื่อเปรียบเทียบกับประเทศไทยผู้บริโภคมีความต้องการบริโภคผลิตภัณฑ์ปลานิลเป็นจำนวนมากคิดเป็นร้อยละ 70 เป็นการบริโภคปลานิลสด และมีพฤติกรรมการบริโภคที่หลากหลาย จึงทำให้เกิดการพัฒนาในผลิตภัณฑ์ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค ซึ่งทำให้เกิดความหลากหลายในผลิตภัณฑ์

3. อุตสาหกรรมสนับสนุนและเกี่ยวเนื่องภายในประเทศ

ประเทศเวียดนามมีการนำเข้าวัตถุดิบหลักโดยเฉพาะปลานิล ซึ่งส่วนใหญ่จะนำเข้าจากประเทศจีน และอินโดนีเซีย เนื่องจากเป็นประเทศที่มีผลผลิตมากที่สุดในภูมิเอเชีย รวมทั้งเก็บอัตราภาษีนำเข้าสัตว์น้ำในอัตราที่สูงคือร้อยละ 30 ส่งผลให้ต้นทุนการผลิตของประเทศเวียดนามค่อนข้างสูง ขณะที่ประเทศไทยอัตราภาษีการนำเข้าสัตว์น้ำอยู่ที่ร้อยละ 5 อีกทั้งผู้ประกอบการมีการผลิตเครื่องมืออุปกรณ์ที่มีราคาไม่สูงมากใช้ในฟาร์มเพาะเลี้ยง และช่องทางการขนส่งวัตถุดิบและสินค้าที่พัฒนามาเป็นเวลานาน จนสามารถพัฒนาประสิทธิภาพในการเชื่อมโยงเครือข่ายในการจัดจำหน่ายและการขนส่งจนเกิดความประหยัดต่อขนาด ทำให้ต้นทุนเฉลี่ยลดลง จึงทำให้ประเทศเวียดนามเสียเปรียบในด้านอุตสาหกรรมสนับสนุนและเกี่ยวเนื่องในประเทศเมื่อเทียบกับประเทศไทย

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

4. โครงสร้าง และสภาพการแข่งขันอุตสาหกรรมภายในประเทศ

ประเทศไทยและประเทศเวียดนามมีโครงสร้างตลาดแบบกึ่งแข่งขันกึ่งผูกขาด แต่การแข่งขันภายในอุตสาหกรรมนั้นแตกต่างกัน กล่าวคือประเทศไทยมีการแข่งขันในเรื่องของมาตรฐานและคุณภาพในการผลิต ส่วนประเทศเวียดนามนั้นมีการแข่งขันในด้านการเข้าสู้ตลาดใหม่ ประเทศไทยมีความได้เปรียบในการส่งเสริมให้เกิดการพัฒนาเทคโนโลยีและคุณภาพผลิตภัณฑ์ ขณะที่ประเทศเวียดนามได้เปรียบในด้านการค้าตลาดใหม่ ๆ ดังนั้นทั้งประเทศไทยและประเทศเวียดนามจึงมีความได้เปรียบในระดับที่ใกล้เคียงกัน

5. เหตุสุดวิสัย

ประเทศสหรัฐอเมริกามีการนำเข้าผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แช่แข็งจากประเทศเวียดนามและประเทศไทย มีกำหนดการเรียกเก็บภาษีการทุ่มตลาดร้อยละ 25.76 จากประเทศเวียดนาม และร้อยละ 31 จากประเทศไทย นอกจากนี้ประเทศไทยยังได้รับผลกระทบจากมาตรการภาษีที่มิใช่ภาษีจากสหรัฐอเมริกา คือ มาตรการสุขอนามัยของสัตว์น้ำร้อยละ 44.8 ทำให้การส่งออกผลิตภัณฑ์ดังกล่าวลดลง ซึ่งส่งผลกระทบต่อสินค้าค่อนข้างมาก ดังนั้นประเทศเวียดนามจึงมีความได้เปรียบในมาตรการดังกล่าวของสหรัฐอเมริกา เมื่อเปรียบเทียบกับประเทศไทย

6. รัฐบาล

รัฐบาลของประเทศไทยมีการส่งเสริมทั้งอุตสาหกรรม โดยกำหนดแผนพัฒนาเศรษฐกิจเกี่ยวข้องกับอุตสหกรรมปลานิล ซึ่งเน้นการพัฒนาระบบการผลิตโดยการควบคุมมาตรฐานการผลิตและการเพิ่มศักยภาพด้านการตลาด ขณะที่รัฐบาลของประเทศเวียดนามก็มีนโยบายส่งเสริมการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำจืดโดยการจัดโซนนิ่งเพื่อพยายามยกระดับมาตรฐานการผลิต ร่วมกับส่งเสริมด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ดังกล่าวให้มีคุณภาพมากขึ้น ดังนั้นประเทศไทยและประเทศเวียดนามจึงมีความได้เปรียบในระดับที่เท่าเทียมกัน

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ข้อมูลเบื้องต้นในตารางที่ 23 การเปรียบเทียบปัจจัยทั้ง 6 ปัจจัย ผู้ปฏิบัติงานด้านการผลิตผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งจำนวน 3 ท่าน ได้ประเมินคะแนนความได้เปรียบ และเสียเปรียบเชิงแข่งขันในปัจจัยดังกล่าว ดังนี้

ตารางที่ 25 คะแนนเฉลี่ยปัจจัยความได้เปรียบเชิงแข่งขันผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งของประเทศไทยเทียบกับประเทศเวียดนาม ประเมินโดยผู้ปฏิบัติงานด้านการผลิต 3 ท่าน

ปัจจัย	**คะแนนความได้เปรียบ (+) และ เสียเปรียบ (-) ระหว่างประเทศไทยกับประเทศเวียดนาม***
1.ปัจจัยการผลิตในประเทศ	-3
2.อุปสงค์ในประเทศ	+3
3.อุตสาหกรรมสนับสนุน และเกี่ยวเนื่องในประเทศ	+4
4.กลยุทธ์ โครงสร้าง และสภาพการแข่งขันในประเทศ	+3
5.เหตุสุดวิสัย	-4
6.รัฐบาล	0
รวมคะแนน	**+3**
คะแนนเฉลี่ย	**0.5****
ระดับความได้เปรียบ	**น้อยมาก**

หมายเหตุ: * การคิดคะแนนเฉลี่ยซึ่งปัดทศนิยมแล้ว จากผลประเมินของผู้ปฏิบัติงานฯ ทั้ง 3 ท่าน

**เกณฑ์การประเมินคะแนนเฉลี่ย

0.00	ระดับความได้เปรีย และเสียเปรียบเท่ากัน
0.01 – 0.80	ระดับความได้เปรียบน้อยมาก
0.81 – 1.60	ระดับความได้เปรียบน้อย
1.61 – 2.40	ระดับความได้เปรียบปานกลาง
2.41 – 3.20	ระดับความได้เปรียบสูง
3.21 – 4.00	ระดับความได้เปรียบสูงมาก

ที่มา: จากการคำนวณ

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

จากการวิเคราะห์ความสามารถในการแข่งขันทั้ง 6 ปัจจัย คือ ปัจจัยการผลิตภายในประเทศ อุปสงค์ในประเทศ อุตสาหกรรมสนับสนุน และเกี่ยวเนื่องในประเทศ กลยุทธ์ โครงสร้าง และสภาพการแข่งขันในประเทศ เหตุสุดวิสัย และการสนับสนุนจากรัฐบาล โดยการประเมินจากผู้ปฏิบัติงานด้านการผลิต ผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็ง พบว่า คะแนนความได้เปรียบ และเสียเปรียบเชิงแข่งขันของประเทศไทยเทียบกับประเทศเวียดนาม จากตารางที่ 25 สามารถสรุปได้ว่า ประเทศไทยมีความได้เปรียบเชิงแข่งขันในผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งมากกว่าประเทศเวียดนามอยู่ในระดับน้อยมาก (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 0.5) กล่าวคือ ปัจจัยความได้เปรียบและเสียเปรียบระหว่างประเทศไทยกับประเทศเวียดนาม ปัจจัยที่ประเทศไทยได้เปรียบมากที่สุด คือ ปัจจัยอุตสาหกรรมสนับสนุน และเกี่ยวเนื่องในประเทศ รองลงมา คือ ปัจจัยอุปสงค์ในประเทศ และปัจจัยกลยุทธ์ โครงสร้าง และสภาพการแข่งขันในประเทศ ส่วนปัจจัยที่ประเทศไทยเสียเปรียบประเทศเวียดนามมากที่สุด คือ เหตุสุดวิสัย ปัจจัยรองลงมา คือ ปัจจัยการผลิตในประเทศ

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ส่วนที่ 3 การศึกษาและพัฒนากลยุทธ์ในอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็ง

จากการศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับจุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค ในอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งของไทย เพื่อประโยชน์ใช้เป็นแนวทางในการพัฒนากลยุทธ์ของอุตสาหกรรมต่อไป ที่จะทำให้ผลิตภัณฑ์นี้สามารถแข่งขันกับคู่แข่งได้ ซึ่งกลยุทธ์ที่จะกำหนดนั้นสามารถทำได้โดยการวิเคราะห์ในรูปแบบความสัมพันธ์แบบเมตริกซ์โดยใช้ตารางที่เรียกว่า TOWS Matrix จากการวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค ของอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็ง พบว่า

จุดแข็ง (STRENGTHS)

1. ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งมีความชำนาญในการผลิตและการใช้เทคโนโลยีที่ดีกว่าประเทศคู่แข่ง ทำให้สามารถผลิตสินค้าได้ตามความต้องการของผู้ซื้อได้รวดเร็ว

2. ภาครัฐได้ให้ส่วนราชการที่เกี่ยวข้องคอยกำกับควบคุม และตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐานตามที่ประเทศคู่ค้ากำหนด คือ คุณภาพ ขนาดวัตถุดิบ และการตกค้างของสารเคมีในตัวผลิตภัณฑ์ เป็นต้น

3. อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งของประเทศไทย ได้รับการพัฒนาจนกระทั่งมีศักยภาพในการผลิตและมีความสามารถในการแข่งขันในตลาดโลก โรงงานแปรรูปครบวงจร และส่วนใหญ่จะมีห้องปฏิบัติการ โดยมีเครื่องมืออุปกรณ์ และนักวิชาการสำหรับตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ ทั้งด้านจุลชีวะและสารตกค้าง เช่น ยาปฏิชีวนะ ตามมาตรฐานสากลและเป็นที่ยอมรับของประเทศผู้นำเข้า

4. ผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งของประเทศไทยมีศักยภาพในการหาตลาดใหม่เพิ่มได้ในอนาคต เนื่องจากสินค้ามีคุณภาพเป็นที่ยอมรับตามมาตรฐาน

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

จุดอ่อน (WEAKNESSES)

1. การพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีของอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แช่แข็งยังมีน้อย ซึ่งกระบวนการแปรรูปยังไม่ได้ประสิทธิภาพที่เพียงพอ ทำให้ต้นทุนการผลิตสูงและคุณภาพไม่สอดคล้องกับความต้องการของผู้ซื้อ

2. เกษตรกรและผู้ประกอบการขาดข้อมูลการตลาดและกฎระเบียบที่จำเป็นต้องรู้ โดยข้อมูลที่สำคัญต่อการพัฒนาอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็ง เช่น ความต้องการวัตถุดิบ ปริมาณการผลิตวัตถุดิบ เทคโนโลยีการแปรรูป คุณภาพมาตรฐานสินค้า กฎระเบียบ ข้อมูลการตลาด ตลอดจนผลงานวิจัยต่าง ๆ มีหลายหน่วยงานจัดทำแต่กระจัดกระจายไม่มีการจัดการที่ดี ทำให้ผู้ที่เกี่ยวข้องไม่สามารถใช้ประโยชน์จากข้อมูลได้อย่างเต็มที่ และการเผยแพร่ข้อมูลเพื่อผู้ประกอบการรายย่อยหรือเกษตรกรยังไม่ทั่วถึง

3. การขาดระบบเชื่อมโยงและการรับช่วงการผลิต การตลาด คือ การขาดความเชื่อมโยงที่เหมาะสมระหว่างภาครัฐ ผู้ผลิตวัตถุดิบ (เกษตรกร) ผู้แปรรูป และผู้ส่งออก

4. ปัญหาคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ โดยผู้ประกอบการอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งส่วนใหญ่ ยังไม่ได้จัดระบบสุขลักษณะและสิ่งแวดล้อมโรงงานตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสากล เนื่องจากไม่เข้าใจระเบียบ หรือขาดข้อมูลเกี่ยวกับกฎระเบียบด้านสุขอนามัย และคุณภาพผลิตภัณฑ์ระดับสากล

5. ขาดหน่วยงานที่รับผิดชอบที่ชัดเจน หรือหน่วยงานที่มีอยู่มีอำนาจหน้าที่ซ้ำซ้อนกัน ขาดหน่วยประสานงานที่ทำหน้าที่ในการขับเคลื่อนและบริหารจัดการอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ดังกล่าวทั้งระบบ ขาดการประสานงานระหว่างหน่วยงาน และการสนับสนุนจากภาครัฐในการแก้ไขปัญหาต่าง ๆ เช่น ปัญหาการกีดกันทางการค้า การเจรจาต่อรองทางการค้า ปัญหาสุขอนามัยและคุณภาพของอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์สินค้าปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็ง เป็นต้น

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

6. การพัฒนาบุคลากรไม่เพียงพอ การพัฒนาความรู้ของบุคลากรภาคอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์สินค้าประมงแช่แข็งยังไม่ทั่วถึงและเพียงพอ โดยเฉพาะการพัฒนาความรู้ด้านระบบการจัดการ เช่น ISO 9000 หรือ HACCP ยังมีน้อยมาก

โอกาส (OPPORTUNITIES)

1. ตลาดต่างประเทศมีความต้องการบริโภคผลิตภัณฑ์ประเภทปลาเพิ่มมากขึ้น โดยเฉพาะกลุ่มผลิตภัณฑ์ปลาเนื้อขาว

2. ภาคอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แช่แข็งสามารถจัดหาและใช้วัตถุดิบจากต่างประเทศ มาแปรรูปให้เกิดมูลค่าเพิ่มโดยเฉพาะวัตถุดิบปลานิลจากประเทศในภูมิภาคเอเชียด้วยกัน

3. ลูกค้าต่างประเทศให้การยอมรับในเรื่องของการส่งมอบสินค้าผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็ง และความรับผิดชอบต่อสินค้า รวมถึงผลิตภัณฑ์มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับของตลาดต่างประเทศ

อุปสรรค (THREATS)

1. การเปลี่ยนแปลงกฎระเบียบการนำเข้าด้านสุขอนามัยเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว ทำให้ผู้ประกอบการปรับตัวไม่ทัน

2. ปัญหาด้านอุปสรรคทางเทคนิคต่อการค้า ซึ่งประเทศผู้นำเข้านำมาใช้เป็นเงื่อนไขทางการค้า เช่น การใช้ข้อกำหนดทางเทคนิคเกี่ยวกับคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์ การติดฉลาก ทำให้ต้นทุนการผลิตสินค้าสูงขึ้น

3. ประเทศสมาชิก WTO เริ่มมีมาตรการต่อต้านการทุ่มตลาดมาใช้มากขึ้น ทำให้สินค้าไทยที่นำเข้าถูกเก็บภาษีตอบโต้สูงขึ้น

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ตารางที่ 26 TOWS Matrix อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ปลานิลแบบฟิลเล่แช่แข็ง

	จุดแข็ง (STRENGTHS)	**จุดอ่อน (WEAKNESSES)**
	1. ผู้ประกอบการมีความชำนาญในการผลิต และการใช้เทคโนโลยี 2. ภาครัฐได้ให้ส่วนราชการที่เกี่ยวข้องดูแล และตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐานตามที่ประเทศคู่ค้าต้องการ 3. อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ดังกล่าวได้รับการพัฒนาจนกระทั่งมีศักยภาพในการผลิต และมีความสามารถในการแข่งขันในตลาดโลก 4. ผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งของประเทศไทยมีศักยภาพในการหาตลาดใหม่เพิ่มได้ในอนาคต เนื่องจากสินค้ามีคุณภาพเป็นที่ยอมรับตามมาตรฐาน	1. การพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีของอุตสาหกรรมฯ ยังมีน้อย ซึ่งกระบวนการแปรรูปยังไม่ได้ประสิทธิภาพพอ 2. เกษตรกรและผู้ประกอบการขาดข้อมูลการตลาด และกฎระเบียบจำเป็นที่จะต้องรู้ 3. การขาดระบบเชื่อมโยงและการรับช่วงการผลิต การตลาด 4. ปัญหาคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ 5.ขาดหน่วยงานรับผิดชอบที่ชัดเจน 6. การพัฒนาบุคลากรไม่เพียงพอ
โอกาส (OPPORTUNITIES)	**กลยุทธ์เชิงรุก (SO)**	**กลยุทธ์แก้ไข (WO)**
1. ตลาดต่างประเทศมีความต้องการบริโภคผลิตภัณฑ์ปลาเนื้อขาวเพิ่มมากขึ้น 2. ภาคอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ฯสามารถจัดหาและใช้วัตถุดิบจากต่างประเทศมาแปรรูปได้ 3. ลูกค้าต่างประเทศให้การยอมรับในเรื่องการส่งมอบสินค้า	กลยุทธ์สร้างความแตกต่างให้กับผลิตภัณฑ์ (S4, O1) กลยุทธ์สร้างความเชื่อมั่นให้กับประเทศคู่ค้า (S1, S2, O2)	กลยุทธ์เพิ่มทักษะเพื่อเกษตรกรระดับฟาร์ม (W1, W2, O1) กลยุทธ์การจัดการอย่างเป็นระบบ (W3, W4, O2)
อุปสรรค (THREATS)	**กลยุทธ์เชิงป้องกัน (ST)**	**กลยุทธ์เชิงรับ (WT)**
1. การเปลี่ยนแปลงกฎระเบียบการนำเข้าด้านสุขอนามัยเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว ทำให้ผู้ประกอบการปรับตัวไม่ทัน 2. ปัญหาด้านอุปสรรคทางเทคนิคต่อการค้า ซึ่งประเทศผู้นำเข้านำมาใช้เป็นเงื่อนไขทางการค้า 3. ประเทศสมาชิก WTO เริ่มมีมาตรการต่อต้านการทุ่มตลาดมาใช้มากขึ้น	กลยุทธ์การเตรียมพร้อมสำหรับผู้ประกอบการ (S1, T1) กลยุทธ์มาตรฐานความปลอดภัยในผลิตภัณฑ์ (S2, T2)	กลยุทธ์การถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อเกษตรกร (W1, W2, T3) กลยุทธ์เพิ่มพูนทักษะการจัดการ การผลิตในโรงงาน (W3, T2)

ที่มา: จากการวิเคราะห์

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

จากกลยุทธ์ในตารางที่ 26 สามารถอธิบายได้ดังนี้ คือ

1. กลยุทธ์ SO (SO STRATEGIES) ใช้จุดแข็งฉวยประโยชน์จากโอกาส

1.1 กลยุทธ์สร้างความแตกต่างให้กับผลิตภัณฑ์ คือ สร้างความหลากหลายให้แก่ผลิตภัณฑ์ กล่าวคือ ประเทศคู่ค้านิยมนำเข้าผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งจากประเทศไทย ดังนั้นการสร้างความแตกต่างให้แก่ผลิตภัณฑ์ในที่นี้คือ การทำผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่เพิ่มขึ้น เช่น ผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่ชุบเกล็ดขนมปัง ผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่รมควัน เป็นต้น เพื่อสร้างทางเลือกให้แก่ผู้บริโภคเพิ่มมากขึ้น (S4, O1)

1.2 กลยุทธ์สร้างความเชื่อมั่นให้กับประเทศคู่ค้า คือ ส่งเสริมการตลาดผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งที่ส่งออกไปยังต่างประเทศ โดยการสร้างความเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ดังกล่าวแก่ตลาดต่างประเทศ สนับสนุนให้ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ได้มีโอกาสแลกเปลี่ยนประสบการณ์จากผู้ส่งออกสินค้าแบบเดียวกัน และสร้างความแตกต่างให้กับผลิตภัณฑ์โดยเน้นมาตรฐานด้านใดด้านหนึ่งที่ชัดเจน เช่น เน้นด้านคุณภาพ ปลอดภัยไร้สารตกค้าง และมีระบบการผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เป็นต้น (S1, S2, O2)

2. กลยุทธ์ WO (WO STRATEGIES) ปรับปรุงจุดอ่อนและฉวยประโยชน์จากโอกาส

2.1 กลยุทธ์เพิ่มทักษะเพื่อเกษตรกรระดับฟาร์ม คือ กรมประมงหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและภาคเอกชนให้การสนับสนุนโดยการจัดการอบรม ให้ความรู้เพื่อจัดการปัญหากลิ่นโคลนในตังผลิตภัณฑ์ และคำแนะนำเพื่อพัฒนาศักยภาพของเกษตรกรให้เกิดความรู้ความชำนาญด้านการผลิตสินค้าปลานิลให้ได้มาตรฐาน และผลผลิตเพียงพอเพื่อการส่งออก (W1, W2, O1)

2.2 กลยุทธ์การจัดการอย่างเป็นระบบ คือ สร้างความเชื่อมโยงระหว่างผู้ประกอบการกับหน่วยงานภาครัฐหรือภาคเอกชนที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้เพื่อการจัดส่งวัตถุดิบในแต่ละช่วงการผลิตจะได้มีความต่อเนื่องกัน ทั้งนี้เพื่อความสะดวกในด้านของการผลิต และการตลาด และเพื่อให้เกิด

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ความสะดวกในการขนส่งผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งไปยังประเทศคู่ค้าได้อย่างมีประสิทธิภาพ (W3, W4, O2)

3. กลยุทธ์ ST (ST STRATEGIES) ใช้จุดแข็งป้องกันอุปสรรค

3.1 กลยุทธ์การเตรียมพร้อมสำหรับผู้ประกอบการ คือ จัดตั้งหน่วยงานหรือมีศูนย์ให้คำปรึกษาสำหรับแจ้งข้อมูล ข่าวสารการส่งออกผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งเพื่อผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็ง จะได้ทราบข้อมูลข่าวสารการเปลี่ยนแปลงกฎระเบียบการนำเข้าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวจากประเทศคู่ค้า ทั้งนี้เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถรองรับการเปลี่ยนแปลงที่จะเกิดขึ้นได้อย่างมีประสิทธิภาพ และไม่ก่อให้เกิดการเสียหายต่อผลิตภัณฑ์ (S1, T1)

3.2 กลยุทธ์มาตรฐานความปลอดภัยในผลิตภัณฑ์ คือ ภาครัฐบาลหรือหน่วยงานภาคเอกชนที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งนั้น ให้การตรวจสอบ รับรองมาตรฐานความปลอดภัยในตัวผลิตภัณฑ์ เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ประเทศผู้นำเข้าทั้งนี้ประเทศไทยจะได้ส่งออกผลิตภัณฑ์ให้ได้ตามมาตรฐานที่ประเทศคู่ค้ากำหนดได้ (S2, T2)

4. กลยุทธ์ WT (WT STRATEGIES) ขจัดจุดอ่อนป้องกันอุปสรรค

4.1 กลยุทธ์การถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อเกษตรกร คือ กรมประมงหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและภาคเอกชนให้การสนับสนุนโดยการจัดการอบรม ให้ความรู้ และคำแนะนำเพื่อพัฒนาศักยภาพของเกษตรกรให้เกิดความรู้ ความชำนาญด้านการผลิตวัตถุดิบหลักอย่างปลานิลให้ได้มาตรฐาน รวมทั้งถ่ายทอดเทคโนโลยี และมาตรฐานที่เกี่ยวข้องเพื่อให้ได้ผลผลิตวัตถุดิบหลักเพิ่มขึ้นแก่เกษตรกรระดับฟาร์มควบคู่ไปด้วย (W1, W2, T3)

4.2 กลยุทธ์เพิ่มพูนทักษะการจัดการ การผลิตในโรงงาน คือ หน่วยงานภาครัฐบาลหรือภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องมีการจัดอบรมให้ผู้ประกอบการ และผู้ที่เกี่ยวข้องกับสายงานการผลิต โดยให้ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรม อาทิ ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Point)

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ระบบการจัดการด้านความปลอดภัยของอาหาร (ISO: Food Safety Management System) ระบบการจัดการสุขลักษณะที่ดีในสถานประกอบการ (GMP: Good Manufacturing Practice) เป็นต้น (W3, T2)

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

บทที่ 5

สรุปและข้อเสนอแนะ

สรุป

การศึกษาความได้เปรียบเชิงแข่งขันในผลิตภัณฑ์ปลานิลแช่แข็งของประเทศไทย มีวัตถุประสงค์ 3 ข้อ ข้อแรกศึกษาระบบธุรกิจอุตสาหกรรมปลานิลในประเทศไทย ข้อที่สองวิเคราะห์ความได้เปรียบเชิงแข่งขันของผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งของประเทศไทย และข้อสุดท้ายศึกษาพัฒนากลยุทธ์ของอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งของประเทศไทย การศึกษาระบบธุรกิจอุตสาหกรรมปลานิลของประเทศไทย ใช้ข้อมูลทุติยภูมิ จากการค้นคว้าเอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง การวิเคราะห์ความได้เปรียบเชิงแข่งขันของผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็ง ใช้ข้อมูลปฐมภูมิจากการสัมภาษณ์ผู้ที่ปฏิบัติงานเกี่ยวกับด้านการผลิต ผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ร่วมกับเปรียบเทียบความได้เปรียบเชิงแข่งขันของผลิตภัณฑ์ปลานิลฯระหว่างประเทศไทยและประเทศเวียดนาม ภายใต้กรอบแนวคิดของ Michael E. Porter และจัดทำกลยุทธ์เพื่อพัฒนาอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งด้วย ซึ่งผลการศึกษาสามารถสรุปได้ดังนี้

ส่วนที่ 1 การศึกษาระบบธุรกิจอุตสาหกรรมปลานิลในประเทศไทย

ระบบธุรกิจการเพาะเลี้ยงปลานิลภายในประเทศพบว่า ระบบย่อยปัจจัยการผลิต สายพันธุ์ปลานิลมีการพัฒนาปรับปรุงสายพันธุ์อย่างต่อเนื่อง ซึ่งปัจจุบันมีถึง 7 สายพันธุ์ด้วยกัน ทั้งนี้การพัฒนาสายพันธุ์นั้นเพื่อให้ปลานิลสามารถทนต่อสภาพแวดล้อมได้มากขึ้น แต่การเกิดโรคในสัตว์น้ำของปลานิลนั้น มักจะส่งผลต่อคุณภาพของผลผลิตให้ขนาดปลาไม่ได้มาตรฐานตามที่ตลาดต้องการ และการเลี้ยงปลานั้นต้องอาศัยปัจจัยสภาพสิ่งแวดล้อม อาทิ แหล่งน้ำ อุณหภูมิ เป็นต้น รวมด้วยระบบย่อยการผลิตการเลี้ยงปลานิลในบ่อดินยังประสบปัญหากลิ่นโคลน ระบบย่อยการรวบรวมและจัดหาเกษตรกรผู้เลี้ยงปลานิลขาดการรวมกลุ่มกัน ทำให้ราคาปลานิลถูกกำหนดโดยพ่อค้าคนกลาง ระบบย่อยการแปรรูป ผลิตภัณฑ์ปลานิลสามารถนำมาแปรรูปให้เกิดความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ที่ทำจากหนังปลานิลนั้น อาทิ กระเป๋า รองเท้า พวงกุญแจ เป็นต้น ระบบย่อยการส่งออกประเทศไทยมีการส่งออกผลิตภัณฑ์ปลานิลในรูปแบบต่าง ๆ อาทิ ปลานิลทั้งตัวแช่แข็ง

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

เนื้อปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็ง เนื้อปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่เย็น เป็นต้น ซึ่งตลาดส่งออกที่สำคัญของประเทศไทย ได้แก่ สหรัฐอเมริกา สหภาพยุโรป และตะวันออกกลาง โดยมีประเทศคู่แข่งขัน อาทิ จีน ไต้หวัน อินโดนีเซีย และเวียดนาม เป็นต้น

ส่วนที่ 2 การศึกษาความได้เปรียบเชิงแข่งในผลิตภัณฑ์ปลานิลแบบฟิลเล่แช่แข็งของประเทศไทย

จากการศึกษาความได้เปรียบเชิงแข่งขันในปัจจัยต่าง ๆ ประกอบด้วยกันทั้งหมด 4 ปัจจัย คือ ปัจจัยการผลิตในประเทศ ปัจจัยด้านอุปสงค์ ปัจจัยสนับสนุนหรือความพร้อมอุตสาหกรรม และปัจจัยด้านกลยุทธ์โครงสร้างขององค์กรและสภาพการแข่งขันของผู้ผลิตซึ่งนอกจาก 4 ปัจจัยข้างต้นที่มีผลต่อความสามารถในการแข่งขันแล้ว ยังมีปัจจัยเสริมที่เกี่ยวข้องอีก 2 ปัจจัยคือ ปัจจัยด้านรัฐบาล และปัจจัยด้านโอกาสหรือเหตุสุดวิสัย

1. สภาวะปัจจัยการผลิตภายในประเทศ ประกอบด้วย ความสมบูณ์ของปัจจัยการผลิต ได้แก่ ปริมาณผลผลิตสัตว์น้ำหรือวัตถุดิบหลัก คือ ปลานิล แรงงาน เป็นต้น โครงสร้างพื้นฐาน และเทคโนโลยี ได้แก่ เส้นทางการคมนาคม เป็นต้น

2. สภาวะอุปสงค์ภายในประเทศ ปริมาณความต้องการบริโภคปลานิลภายในประเทศมีปริมาณเพิ่มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง จึงทำให้เกิดการแข่งขันและพัฒนาผลผลิตดังกล่าวให้เพียงพอต่ออุปสงค์ที่เพิ่มขึ้น อีกทั้งยังเป็นการดึงดูดให้ผู้ประกอบการรายใหม่เข้าสู่ตลาดเพิ่มมากขึ้น แต่สำหรับผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งการบริโภคประเทศเป็นที่นิยมน้อย

3. อุตสาหกรรมสนับสนุนและเกี่ยวเนื่องภายในประเทศ โดยอัตราภาษีนำเข้าปลานิล ในกลุ่มประเทศที่มีการตกลงทางการค้าจะได้รับอัตราภาษีพิเศษสุดคือ อัตราภาษีนำเข้าสัตว์น้ำเท่ากับร้อยละ 5 ส่วนของห้องเย็นและโรงงานผลิตภัณฑ์เนื้อปลานิลแบบฟิลเล่แช่แข็งในประเทศไทยมีจำนวนโดยประมาณ 30 โรงงาน แต่โรงงานที่ได้รับรองมาตรฐานการจากกรมประมงมีทั้งสิ้น 9 โรงงาน นอกจากนี้อุตสาหกรรมดังกล่าวมีความเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการหลายภาคส่วน ทำให้สามารถผลิต เครื่องมืออุปกรณ์ใช้ในฟาร์มเพาะเลี้ยงตลอดจนนำเข้าเครื่องจักรที่มีราคาถูกประสิทธิภาพดีใช้ในกิจการ ทำให้ผลิตภัณฑ์ได้คุณภาพและเป็นที่ต้องการของตลาด

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

4. กลยุทธ์ โครงสร้างและสภาพการแข่งขันในประเทศของอุตสาหกรรม จากจำนวนโรงงานผลิตภัณฑ์ปลานิลแช่แข็งของประเทศไทยโดยประมาณ 9 โรงงาน สามารถวิเคราะห์ได้ว่าอุตสาหกรรมปลานิลแช่แข็งมีโครงสร้างตลาดเป็นแบบกึ่งแข่งขันกึ่งผูกขาด เนื่องจากคู่แข่งขันรายใหม่สามารถเข้าสู่อุตสาหกรรมได้ง่าย รวมทั้งสินค้าก็มีลักษณะไม่แตกต่างกัน นอกจากนี้ยังมีสินค้าทดแทนผลิตภัณฑ์ดังกล่าวเป็นจำนวนมาก และการแข่งขันภายในประเทศเป็นการแข่งขันในเรื่องของการควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบ ซึ่งเป็นผลดีต่ออุตสาหกรรมดังกล่าว เพราะจะทำให้เกิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ

5. เหตุสุดวิสัย ประเทศสหรัฐอเมริกา มาตรการที่มิใช่ภาษี มาตรการตอบโต้การทุ่มตลาด และ มาตรการสุขอนามัย ซึ่งการใช้มาตรการตอบโต้การทุ่มตลาด ส่งผลกระทบต่อสินค้ากลุ่มประมงและสินค้าประมงแปรรูปถึงร้อยละ 31 รวมทั้งมาตรการอุปสรรคมาตรการสุขอนามัย ส่งผลกระทบต่อสินค้ากลุ่มประมงและสินค้าประมงแปรรูปถึงร้อยละ 44.81 (รวมผลิตภัณฑ์เนื้อปลานิลแล่แช่แข็งด้วย) ซึ่งทั้งสองมาตรการนี้ส่งผลให้การลดลงของมูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์เนื้อปลานิลแบบฟิลเล่แช่แข็งและผลิตภัณฑ์เนื้อปลานิลเล่แช่แข็งลดลงร้อยละ 7.42 และต้นทุนการผลิตเพิ่มขึ้นประมาณร้อยละ 8.08 ประเทศญี่ปุ่นมาตรการทางด้านภาษี ประเทศไทยจึงได้รับการยกเว้นอัตราภาษีนำเข้าผลิตภัณฑ์เนื้อปลานิลแบบฟิลเล่แช่แข็ง มาตรการภาษีมิใช่ภาษี มาตรการอุปสรรคทางการค้าด้านเทคนิค นอกจากนี้มาตรตอบโต้การทุ่มตลาดถือเป็นอุปสรรคที่สำคัญในการส่งออกผลิตภัณฑ์เนื้อปลานิลแบบฟิลเล่แช่แข็งของประเทศไทย

6. รัฐบาล รัฐบาลภายในประเทศมีบทบาทในด้านการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำอาทิเช่น มีนโยบายส่งเสริมการเพาะเลี้ยงปลานิลให้ได้มาตรฐานคุณภาพตามที่ประเทศคู่ค้าต้องการ รัฐบาลไทยมีการส่งเสริมอุตสาหกรรมปลานิล โดยมีแผนพัฒนาการประมง นอกจากนี้ยังมีแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาปลานิล เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิต และการตลาดควบคู่กับการลดอุปสรรคในการส่งออกปลานิล นอกจากนี้ยังมียุทธศาสตร์เร่งรัดการผลิตสินค้าปลา ซึ่งเน้นการพัฒนาเพิ่มผลผลิต การพัฒนาระบบการผลิตโดยการควบคุมมาตรฐานการผลิต และการเพิ่มศักยภาพด้านตลาด นอกจากนี้มีการส่งเสริมนวัตกรรมทางการผลิต การให้ตรวจสอบสารตกค้างเพื่อการส่งออก ซึ่งรัฐบาลได้ให้กรมประมงเร่งส่งเสริม สนับสนุนเพื่อเพิ่มผลผลิตปลานิลให้เพียงพอต่อความต้องการทั้งภายในประเทศ และภายนอกประเทศ

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ในการวิเคราะห์ความได้เปรียบเชิงแข่งขันในผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งของประเทศไทย โดยเปรียบเทียบประเทศคู่แข่งขันหลัก คือ ประเทศเวียดนาม พบว่า จากการวิเคราะห์ความสามารถในการแข่งขันทั้ง 6 ปัจจัยข้างต้น โดยพิจารณาภาพรวมของปัจจัยที่เป็นบวก (ปัจจัยที่ได้เปรียบ) และปัจจัยที่เป็นลบ (ปัจจัยที่เสียเปรียบ) โดยการให้คะแนนความได้เปรียบ เสียเปรียบจากผู้ปฏิบัติงานด้านการผลิต ผลิตภัณฑ์ดังกล่าว พบว่าประเทศไทยมีความได้เปรียบเชิงแข่งขันมากกว่าประเทศเวียดนามที่ระดับความได้เปรียบน้อยมาก (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 0.5)

ส่วนที่ 3 การศึกษาและพัฒนากลยุทธ์ของอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์เนื้อปลานิลแบบฟิลเล่แช่แข็ง

การวิเคราะห์จุดแข็งสรุปได้ว่า ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งมีความชำนาญในการผลิตและการใช้เทคโนโลยีที่ดีกว่าประเทศคู่แข่ง ทำให้สามารถผลิตสินค้าได้ตามความต้องการของผู้ซื้อได้รวดเร็ว อีกทั้งภาครัฐได้ให้ส่วนราชการที่เกี่ยวข้องคอยกำกับควบคุม และตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐานตามที่ประเทศคู่ค้ากำหนด คือ คุณภาพ ขนาดวัตถุดิบ และการตกค้างของสารเคมีในตัวผลิตภัณฑ์ เป็นต้น และอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งของประเทศไทย ได้รับการพัฒนาจนกระทั่งมีศักยภาพในการผลิตและมีความสามารถในการแข่งขันในตลาดโลก โรงงานแปรรูปครบวงจร และส่วนใหญ่จะมีห้องปฏิบัติการ โดยมีเครื่องมืออุปกรณ์ และนักวิชาการสำหรับตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ ทั้งด้านจุลชีวะและสารตกค้าง เช่น ยาปฏิชีวนะ ตามมาตรฐานสากลและเป็นที่ยอมรับของประเทศผู้นำเข้า

การวิเคราะห์จุดอ่อน สรุปได้ว่าการพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีของอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แช่แข็งยังมีน้อย ซึ่งกระบวนการแปรรูปยังไม่ได้ประสิทธิภาพที่เพียงพอ ทำให้ต้นทุนการผลิตสูงและคุณภาพไม่สอดคล้องกับความต้องการของผู้ซื้อ นอกจากนี้เกษตรกรและผู้ประกอบการขาดข้อมูลการตลาดและกฎระเบียบที่จำเป็นต้องรู้ โดยข้อมูลที่สำคัญต่อการพัฒนาอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็ง เช่น ความต้องการวัตถุดิบ ปริมาณการผลิตวัตถุดิบ เทคโนโลยีการแปรรูป คุณภาพมาตรฐานสินค้า กฎระเบียบ ข้อมูลการตลาด ตลอดจนผลงานวิจัยต่าง ๆ มีหลายหน่วยงานจัดทำแต่กระจัดกระจายไม่มีการจัดการที่ดี ทำให้ผู้ที่เกี่ยวข้องไม่สามารถใช้ประโยชน์จากข้อมูลได้อย่างเต็มที่ และการเผยแพร่ข้อมูลเพื่อผู้ประกอบการรายย่อยหรือเกษตรกรยังไม่ทั่วถึง

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

การวิเคราะห์โอกาส สรุปได้ว่าตลาดต่างประเทศมีความต้องการบริโภคผลิตภัณฑ์ประเภทปลาเพิ่มมากขึ้น โดยเฉพาะกลุ่มผลิตภัณฑ์ปลาเนื้อขาว รวมทั้งภาคอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แช่แข็งสามารถจัดหาและใช้วัตถุดิบจากต่างประเทศ มาแปรรูปให้เกิดมูลค่าเพิ่มโดยเฉพาะวัตถุดิบปลานิลจากประเทศในภูมิภาคเอเชียด้วยกัน และลูกค้าต่างประเทศให้การยอมรับในเรื่องของการส่งมอบสินค้าผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็ง และความรับผิดชอบต่อสินค้า รวมถึงผลิตภัณฑ์มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับของตลาดต่างประเทศ

การวิเคราะห์อุปสรรค สรุปได้ว่าการเปลี่ยนแปลงกฎระเบียบการนำเข้าด้านสุขอนามัยเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว ทำให้ผู้ประกอบการปรับตัวไม่ทัน บวกกับปัญหาด้านอุปสรรคทางเทคนิคต่อการค้า ซึ่งประเทศผู้นำเข้านำมาใช้เป็นเงื่อนไขทางการค้า เช่น การใช้ข้อกำหนดทางเทคนิคเกี่ยวกับคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์ การติดฉลาก ทำให้ต้นทุนการผลิตสินค้าสูงขึ้น นอกจากนี้ประเทศสมาชิก WTO เริ่มมีมาตรการต่อต้านการทุ่มตลาดมาใช้มากขึ้น ทำให้สินค้าไทยที่นำเข้าถูกเก็บภาษีตอบโต้สูงขึ้น

ผลการวิเคราะห์หากลยุทธ์ของอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์เนื้อปลานิลแบบฟิลเล่แช่แข็ง โดยการใช้ TOWS Matrix ซึ่งเป็นการจัดทำกลยุทธ์ ซึ่งสามารถพัฒนากลยุทธ์ ได้แก่ การใช้กลยุทธ์เชิงรุก เป็นการนำจุดแข็งและโอกาสมาพิจารณาร่วมกัน ได้แก่ กลยุทธ์สร้างความแตกต่างให้กับผลิตภัณฑ์ และกลยุทธ์สร้างความเชื่อมั่นให้กับประเทศคู่ค้า การใช้กลยุทธ์แก้ไข เป็นการนำจุดอ่อนและโอกาสมาพิจารณาร่วมกัน ได้แก่ กลยุทธ์เพิ่มทักษะเพื่อเกษตรกรระดับฟาร์ม และกลยุทธ์การจัดการอย่างเป็นระบบ กลยุทธ์เชิงป้องกัน เป็นการนำจุดแข็งและอุปสรรคมาพิจารณาร่วมกัน ได้แก่ กลยุทธ์การเตรียมพร้อมสำหรับผู้ประกอบการ และกลยุทธ์มาตรฐานความปลอดภัยในผลิตภัณฑ์ กลยุทธ์เชิงรับ เป็นการนำจุดอ่อนและอุปสรรคมาพิจารณาร่วมกัน ได้แก่ กลยุทธ์การถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อเกษตรกร และกลยุทธ์เพิ่มพูนทักษะการจัดการ การผลิตในโรงงาน

ข้อเสนอแนะที่ได้จากการศึกษา

จากการศึกษาและวิเคราะห์ถึงจุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส ลอุปสรรค ทำให้ได้ข้อเสนอแนะโดยเสนอเป็นกลยุทธ์ต่าง ๆ ซึ่งเป็นแนวทางและประโยชน์แก่ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งหรือผู้ที่สนใจ และหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องตลอดจนผู้ทำการศึกษา ดังนี้

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

1. สร้างความเชื่อมโยงระหว่างภาครัฐบาลหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และผู้ประกอบการ ทั้งนี้เพื่อการจัดส่งวัตถุดิบในแต่ละช่วงการผลิตจะได้มีความต่อเนื่องกัน ทั้งนี้เพื่อความสะดวกในด้านของการผลิต และการตลาดเพื่อให้เกิดความสะดวกในการขนส่งผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งไปยังประเทศคู่ค้าได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2. ผู้ประกอบการส่งเสริมการตลาดผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งที่ส่งออกไปยังตลาดต่างประเทศ โดยการสร้างความเชื่อมมั่นในผลิตภัณฑ์ให้แก่ประเทศคู่ค้า โดยการสร้างความร่วมมือร่วมกันระหว่างผู้ประกอบการอุตสาหกรรมเดียวกันเพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์และพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้ประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

3. จัดตั้งหน่วยงานหรือศูนย์ให้คำปรึกษาสำหรับแจ้งข้อมูล ข่าวสารการส่งออกผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งเพื่อผู้ประกอบการจะได้รับทราบข้อมูลข่าวสารการเปลี่ยนแปลงกฎระเบียบการนำเข้าของผลิตภัณฑ์ดังกล่าวจากประเทศคู่ค้า ทั้งนี้เพื่อให้ผู้ประกอบการเตรียมพร้อมสำหรับการเปลี่ยนแปลง

4. ภาครัฐบาลหรือภาคเอกชนที่มีส่วนเกี่ยวข้องให้การควบคุมดูแล ตรวจสอบ และรับรองมาตรฐานความปลอดภัยในตัวผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐานตามที่ประเทศคู่ค้ากำหนด

5. กรมประมงหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและภาคเอกชนให้การสนับสนุนโดยการจัดการอบรม ให้ความรู้ และคำแนะนำเพื่อพัฒนาศักยภาพของเกษตรกรให้เกิดความรู้ ความชำนาญด้านการผลิตวัตถุดิบหลักอย่างปลานิลให้ได้มาตรฐาน รวมทั้งถ่ายทอดเทคโนโลยี และมาตรฐานที่เกี่ยวข้องเพื่อให้ได้ผลผลิตวัตถุดิบหลักเพิ่มขึ้นแก่เกษตรกรระดับฟาร์มควบคู่ไปด้วย

6. หน่วยงานภาครัฐบาลหรือภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องมีการจัดอบรมให้ผู้ประกอบการ และผู้ที่เกี่ยวข้องกับสายงานการผลิต โดยให้ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาทิ ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Point) ระบบการจัดการด้านความปลอดภัยของอาหาร (ISO: Food Safety Management System) ระบบการจัดการสุขลักษณะที่ดีในสถานประกอบการ (GMP: Good Manufacturing Practice) เป็นต้น

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

แนวทางในการศึกษาครั้งต่อไป

การศึกษาความได้เปรียบเชิงแข่งขันในผลิตภัณฑ์ปลานิลแบบฟิลเล่แช่แข็งของประเทศไทยครั้งนี้ ตลาดส่งออกที่ใช้ในการศึกษา คือ สหรัฐอเมริกา และทำการเปรียบเทียบความได้เปรียบเชิงแข่งขันผลิตภัณฑ์ดังกล่าว กับประเทศคู่แข่งขันอย่าง เวียดนาม ดังนั้นการศึกษาครั้งต่อไปควรมีการศึกษาตลาดส่งออกในกลุ่มตะวันออกกลาง และสหภาพยุโรป เพราะประเทศไทยไทยมีแนวโน้มการค้าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวกับประเทศในกลุ่มตะวันออกกลาง และสหภาพยุโรปเพิ่มขึ้น ทั้งนี้เพื่อเป็นแนวทางให้แก่ผู้ประกอบการ และหน่วยงานภาครัฐในการขยายตลาดการส่งออกผลิตภัณฑ์ดังกล่าวต่อไปในอนาคต

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

เอกสารและสิ่งอ้างอิง

กระทรวงแรงงาน. 2555. **อัตราค่าจ้างขั้นต่ำ** (Online). http://www.mol.go.th/employee/interesting_information/4131, 30 กรกฎาคม 2555.

กรมเจรจาการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์. 2553ก. **มาตรการตอบโต้การทุ่มตลาด** (Online). http://thaifta.com, 22 กุมภาพันธ์ 2555.

_____. 2553ข. **มาตรการมิใช่ภาษี** (Online). http://thaifta.com, 22 กุมภาพันธ์ 2555.

กรมประมง. 2548. **คู่มือการดูแลรักษาสัตว์น้ำที่สะพานปลา แพปลา ท่าเทียบเรือและตลาดกลาง**. กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

กรมประมง. 2549. **ปลานิลพระราชทานเพื่อปวงชนชาวไทย.** กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

กรมประมง. 2550ก. **ปลานิลจิตรลดาสายสัมพันธ์พระราชวงศ์ไทย – ญี่ปุ่น.** กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

_____. 2550ข. **เอกสารประกอบการสัมมนา การเพิ่มศักยภาพการผลิตปลานิลเพื่อการส่งออก.** กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

_____. 2552ก. **ปริมาณและมูลค่าการนำเข้าสินค้าประมงรวมทั้งหมดของไทย.** กลุ่มวิเคราะห์การค้าสินค้าประมงระหว่างประเทศ, กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

_____. 2552ข. **การเลี้ยงปลานิลในกระชัง.** ฝ่ายเผยแพร่กองส่งเสริมการประมง, กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

กรมประมง. 2553ก. **สถิติปริมาณผลผลิตและมูลค่าปลานิล ปี พ.ศ. 2517-2553.** ศูนย์สารสนเทศ กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

_____. 2553ข. **สถิติการส่งออกและนำเข้าปลานิลและผลิตภัณฑ์ ปี พ.ศ. 2545-2553.** กองประมงต่างประเทศ, กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

_____. 2553ค. **รายงานสถานการณ์สินค้าปลานิล และผลิตภัณฑ์ในปี พ.ศ.2553.** ส่วนเศรษฐกิจการประมง, กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

_____. 2553ง. **สถิติสัตว์น้ำจืดที่จับได้ จำแนกเป็นรายชนิด** (Online). http://www.fisheries.go.th/it-stat/yearbook/data_2553/Yearbook/yearbook2010-1.10.pdf, 1 ตุลาคม 2554.

_____. 2555ก. **รายงานสถานการณ์สินค้าปลานิล และผลิตภัณฑ์ในปี พ.ศ.2555** (Online). http://fishco.fisheries.go.th/fisheconomic/Doc/Tilapia4_55.pdf, 26 มีนาคม 2556.

_____. 2555ข. **สถิติการประมงแห่งประเทศไทย พ.ศ.2553**. ศูนย์สารสนเทศ, กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

กรมศุลกากร. 2555ก. **มูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แช่แข็งของประเทศไทย** (Online). http://www.customs.go.th, 15 มีนาคม 2555.

_____. 2555ข. **มูลค่าการนำเข้าสินค้าประมง** (Online). http://www.customs.go.th, 15 มีนาคม 2555.

ชนงกรณ์ กุณฑลบุตร. 2548. **การบริหารธุรกิจระหว่างประเทศ.** กรุงเทพมหานคร: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ณักษ์ กุลิสร์. 2554. **ธุรกิจระหว่างประเทศ.** พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ดาราวรรณ วิรุฬหผล. 2549. **การศึกษาเพื่อคาดคะเนผลกระทบความตกลงการค้าเสรีทวิภาคีไทย และ สหรัฐอเมริกาที่มีต่อการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันอุตสาหกรรมรถยนต์ค่ายญี่ปุ่นของประเทศไทย.** ด้วยทุนสนับสนุนสนับสนุนการวิจัยภาควิชาเศรษฐศาสตร์ คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ดรุณพร จิรกิจอนุสรณ์. 2547. **การผลิตและการส่งออกผลิตภัณฑ์เนื้อจระเข้ของประเทศไทย.** วิทยานิพนธ์เศรษฐศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเศรษฐศาสตร์, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ตลาดกลางสินค้าเกษตรแห่งประเทศไทย. 2555. **ราคาปลานิลขายส่ง ณ ตลาดไท** (Online). http://www.talaadthai.com/price, 30 ธันวาคม 2555.

ถนอมศักดิ์ จิรายุสวัสดิ์. 2554. **การตลาดลุงโฮ**. พิมพ์ครั้งแรก. กรุงเทพมหานคร: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ธนาคารเพื่อการส่งออกและนำเข้าแห่งประเทศไทย. 2554. **อุตสาหกรรมสัตว์น้ำแปรรูปในเวียดนาม** (Online). http://www.exim.go.th, 20 มกราคม 2555.

ธนาคารเพื่อการส่งออกและนำเข้าแห่งประเทศไทย. 2555. **Country Basic Information Vietnam** (Online). http://www.exim.go.th, 20 ธันวาคม 2555.

ธนาคารแห่งประเทศไทย. 2555. **รายงานภาวะเศรษฐกิจการเงินสาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนามปี 2553 และแนวโน้มปี 2554**. สำนักงานภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ธนาคารแห่งประเทศไทย.

นันทิยา หุตานุวัตร และ ณรงค์ หุตานุวัตร. 2545. **SWOT การวางแผนกลยุทธ์ ธุรกิจชุมชน.** สถาบันชุมชนท้องถิ่นพัฒนา คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี.

นิรชา วงษ์จินดา และคณะ. 2548. **คู่มือการดูแลรักษาสัตว์น้ำที่สถานแปรรูปเบื้องต้น**. กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

บริษัท โกรเบสท์ คอร์โพเรชั่น จำกัด. 2549. **การเลี้ยงปลานิลเพื่อการส่งออก** ฝ่ายวิชาการ บริษัท โกรเบสท์คอร์โพเรชั่น จำกัด.

บริษัท จีราด้า เลเธอร์ แอนด์ โปรดักส์ จำกัด. 2553. **ผลิตภัณฑ์จากหนังปลานิล** (Online). http://www.kuiburi.olxthailand.com/iid-88732944, 5 สิงหาคม 2554.

บริษัท ไทยลักซ์ เอ็นเตอร์ไพรส์ จำกัด (มหาชน). 2554. **คู่มือการเลี้ยงปลาน้ำจืด** (Online). http://www.thailuxe.com/userfiles/download/catfish.pdf, 10 เมษายน 2555.

พัชรดา ชูจิต. 2550. **ความได้เปรียบเชิงแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋องและแปรรูปของประเทศเวียดนาม.** วิทยานิพนธ์เศรษฐศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเศรษฐศาสตร์ธุรกิจ, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

พูลทรัพย์ วิรุฬหกุล. 2547. **การจัดการผลผลิตสัตว์น้ำเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค**. กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

มหาวิทยาลัยบูรพา. 2552. **ข้อมูลพื้นฐานสาธารณรัฐสังคมนิยมเวียดนาม. พิมพ์ครั้งที่ 2**: ศูนย์อินโดจีนศึกษา วิทยาลัยการบริหารรัฐกิจ มหาวิทยาลัยบูรพา.

มัทนา แสงจินดาวงษ์. 2549. **ผลิตภัณฑ์ประมงของไทย**. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

รัชนีกร วุฒิเศรษฐไพบูลย์. 2547. **ความสามารถในการแข่งขันของหัตถอุตสาหกรรมเครื่องประดับเงินในจังหวัดเชียงใหม่.** วิทยานิพนธ์เศรษฐศาสตรมหาบัณฑิตสาขาเศรษฐศาสตร์, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

วีระพล บุญสมภพ. 2551. **การวิเคราะห์ SWOT ของอุตสาหกรรมน้ำตาลทรายในประเทศไทย.** วิทยานิพนธ์เศรษฐศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเศรษฐศาสตร์ธุรกิจ, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ศูนย์วิจัยกสิกรไทย. 2553. **ปลานิลไทย: ตลาดขยายตัวทั้งในประเทศและส่งออก** (Online). http://www.positioningmag.com/prnews, 18 กันยายน 2554.

สมคิด ทักษิณาวิสุทธิ์. 2543. **ธุรกิจการเกษตรเบื้องต้น**. กรุงเทพมหานคร: ภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตรและทรัพยากร คณะเศรษฐศาตร์, มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. อ้างถึง David, J. and Goldberg, **A Conception of Agribusiness**. Boston: Harvard University.

สาโรจน์ โอพิทักชีวิน. 2553. **การบริหารเชิงกลยุทธ์.** กรุงเทพมหานคร: ห้างหุ้นส่วนจำกัดน่ำกังการพิมพ์. แปลจาก Fred R. David. 2009. Strategic Management Concept and Cases. Person Education Indochina, Inc.

สุพานี สฤษฎ์วานิช. 2553. **การบริหารเชิงกลยุทธ์ แนวคิด และทฤษฎี.** พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

สำนักงานดัชนีเศรษฐกิจการค้า. 2555. **ราคาปลานิลขายปลีก ณ ตลาดกรุงเทพมหานคร (Online).** http://www.price.moc.go.th, 28 ธันวาคม 2555.

สำนักงานสถิติแห่งชาติ. 2555. **รายการสถิติแรงงานจำแนกตามอุตสาหกรรม (Online).** http://service.nso.go.th/nso/nsopublish/themes/themes.html, 30 ธันวาคม 2555.

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครโฮจิมินห์. 2555. **การแปรรูปสัตว์น้ำและอาหารทะเลของเวียดนาม** (Online). http://depthai.go.th, 21 มกราคม 2556.

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร. 2552. **ศักยภาพการผลิตปลานิลและการตลาด.** สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

_____. 2555. **ราคาปลานิลที่เกษตรกรขายได้หน้าฟาร์ม.** สำนักเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สำนักนโยบายและยุทธศาสตร์การค้า. 2555. **โครงการพัฒนาและปรับปรุงข้อมูลด้านเศรษฐกิจการค้าการลงทุน** (Online). http://www.moc.go.th, 30 กันยายน 2555.

สำนักยุทธศาสตร์การพาณิชย์. 2555. **อัตราภาษีและมาตรฐานการลงทุน (Online).** http://otp.moc.go.th, 25 มกราคม 2555.

อัจฉรา จันทร์ฉาย. 2549. **สู่ความเป็นเลิศทางธุรกิจคู่มือการวางแผนกลยุทธ์และจัดทำ BSC.** พิมพ์ครั้งที่ 9. กรุงเทพมหานคร: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

อุดม เรืองนพคุณ. 2550. **การเพาะพันธุ์และการเลี้ยงปลานิล.** พิมพ์ครั้งแรก. กรุงเทพมหานคร: อักษรสยามการพิมพ์.

FAO Globefish. 2012. **Market Report Tilapia 2012** (Online). http://www.globefish.org/tilapia-july-2012.html, 20 July 2012.

_____. 2012. **Imports Frozen Tilapia Fillets** (Online). http://www.globefish.org/upl/Publications/files/GSH_April_2012.pdf, 30 June 2012.

General Statistics Office of Vietnam. 2012. **Statistic Yearbook of Vietnam** (Online). http://www.gso.gov.vn, 20 July 2012.

Porter, M. E. 1990. **The Competitive advantage of nations.** New York: Free Press.

United Nation Commodity Trade Statistics Database. 2012. (Online). http://comtrade.un.org , 26 December 2012.

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ภาคผนวก ก

ต้นทุนและผลตอบแทนการเลี้ยงปลานิลในประเทศ

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ตารางผนวกที่ 1 ต้นทุนการเลี้ยงปลานิลในบ่อดินด้วยการใช้วัตถุดิบท้องถิ่น ขนาด 1 ไร่

(หน่วย: บาท/ไร่/รุ่น)

รายการ	เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	ร้อยละ
1.ต้นทุนคงที่	**750.00**	**487.30**	**1,237.30**	**4.71**
-ค่าใช้ประโยชน์จากที่ดิน	750.00	-	750.00	2.86
-ค่าเสื่อมบ่อดินและอุปกรณ์	-	482.68	482.68	1.84
-ค่าเสียโอกาสเงินลงทุนคงที่ (อัตราดอกเบี้ย 0.75%)	-	4.62	4.62	0.02
2.ต้นทุนผันแปร	**24,071.05**	**942.90**	**25,013.95**	**95.29**
-ค่าพันธุ์ปลา	6,000.00	-	6,000.00	22.86
-ค่าอาหาร	12,250.00	-	12,250.00	46.66
-ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง	1,950.00	-	1,950.00	7.43
-ค่ายาและสารเคมี	525.00	-	525.00	2.00
-ค่าแรงงานในครัวเรือน	-	852.63	852.63	3.25
-ค่าแรงงานตอนจับปลา	1,800.00	-	1,800.00	6.86
-ค่าปรับปรุงบ่อและซ่อมแซมอุปกรณ์	1,546.05	-	1,546.05	5.89
-ค่าเสียโอกาสเงินลงทุนแปรผัน (อัตราดอกเบี้ย 0.75%)	-	90.27	90.27	0.34
3.ต้นทุนทั้งหมด	**24,821.05**	**1,430.20**	**26,251.25**	**100.00**
ประเภทการเลี้ยง				**รำ**
อัตราการปล่อย (ตัว/ไร่)				**2,000.00**
ขนาดลูกปลา (เซนติเมตร/ตัว)				**6.00**
ผลผลิตเฉลี่ย/ไร่ (กก.)				**900.00**
ขนาดผลผลิต (กรัม/ตัว)				**400-600**
ราคาผลผลิตที่เกษตรกรขาย (บาท/กก.)				**38.00**
รายได้ทั้งหมด/ไร่ (บาท)				**34,200.00**
ต้นทุน/ไร่ (บาท)				**26,251.25**
กำไร/ไร่ (บาท)				**7,948.75**
ต้นทุน/กก. (บาท)				**29.17**
กำไร/กก. (บาท)				**8.83**
ระยะเวลาการลี้ยง (เดือน)				**6.00**
อัตรารอด (ร้อยละ)				**90.00**
อัตราแลกเนื้อ (FCR)				**1.94**
อัตราผลตอบแทนจากการลงทุน (ร้อยละ)				**30.28**

ที่มา: กรมประมง (2552)

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ตารางผนวกที่ 2 ต้นทุนการเลี้ยงปลานิลในบ่อดินด้วยอาหารเม็ดสำเร็จรูป ขนาด 1 ไร่

(หน่วย: บาท/ไร่/รุ่น)

รายการ	เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	ร้อยละ
1.ต้นทุนคงที่	**625.00**	**527.72**	**1,152.72**	**1.71**
-ค่าใช้ประโยชน์จากที่ดิน	625.00	-	625.00	0.93
-ค่าเสื่อมบ่อดินและอุปกรณ์	-	524.13	524.13	0.78
-ค่าเสียโอกาสเงินลงทุนคงที่ (อัตราดอกเบี้ย 0.75%)	-	3.59	3.59	0.01
2.ต้นทุนผันแปร	**65,461.46**	**879.57**	**66,341.03**	**98.29**
-ค่าพันธุ์ปลา	2,500.00	-	2,500.00	3.70
-ค่าอาหาร	56,000.00	-	56,000.00	82.97
-ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง	1,950.00	-	1,950.00	2.89
-ค่ายาและสารเคมี	525.00	-	525.00	0.78
-ค่าแรงงานในครัวเรือน	-	675.00	675.00	1.00
-ค่าแรงงานตอนจับปลา	3,200.00	-	3,200.00	4.74
-ค่าปรับปรุงบ่อและซ่อมแซมอุปกรณ์	1,286.46	-	1,286.46	1.91
-ค่าเสียโอกาสเงินลงทุนแปรผัน (อัตราดอกเบี้ย 0.75%)	-	204.57	204.57	0.30
3.ต้นทุนทั้งหมด	**66,086.46**	**1,407.29**	**67,493.75**	**100.00**
ประเภทการเลี้ยง			**อาหารเม็ดสำเร็จรูป**	
อัตราการปล่อย (ตัว/ไร่)			**5,000.00**	
ขนาดลูกปลา (เซนติเมตร/ตัว)			**2.50**	
ผลผลิตเฉลี่ย/ไร่ (กก.)			**1,600.00**	
ขนาดผลผลิต (กรัม/ตัว)			**400.00**	
ราคาผลผลิตที่เกษตรกรขาย (บาท/กก.)			**45.00**	
รายได้ทั้งหมด/ไร่ (บาท)			**72,000.00**	
ต้นทุน/ไร่ (บาท)			**67,493.75**	
กำไร/ไร่ (บาท)			**4,506.25**	
ต้นทุน/กก. (บาท)			**42.18**	
กำไร/กก. (บาท)			**2.82**	
ระยะเวลาการลี้ยง (เดือน)			**5.00**	
อัตรารอด (ร้อยละ)			**80.00**	
อัตราแลกเนื้อ (FCR)			**1.40**	
อัตราผลตอบแทนจากการลงทุน (ร้อยละ)			**6.68**	

ที่มา: กรมประมง (2552)

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ตารางผนวกที่ 3 ต้นทุนการเลี้ยงปลานิลในกระชังด้วยอาหารเม็ดสำเร็จรูป ขนาด 1 ไร่

(หน่วย: บาท/ไร่/รุ่น)

รายการ	เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	ร้อยละ
1.ต้นทุนคงที่	**-**	**26.46**	**26.46**	20.00
-ค่าใช้ประโยชน์จากที่ดิน	-	14.08	14.08	1.06
-ค่าเสื่อมบ่อดินและอุปกรณ์	-	12.31	12.31	0.93
-ค่าเสียโอกาสเงินลงทุนคงที่ (อัตราดอกเบี้ย 0.75%)	-	0.07	0.07	0.00
2.ต้นทุนผันแปร	**1,257.22**	39.14	**1,296.37**	**98.00**
-ค่าพันธุ์ปลา	150.00	-	150.00	11.34
-ค่าอาหาร	1,050.00	-	1,050.00	79.38
-ค่าไฟฟ้า	1.00	-	1.00	0.08
-ค่ายาและสารเคมี	16.67	-	16.67	1.26
-ค่าแรงงานในครัวเรือน	-	36.00	36.00	2.72
-ค่าแรงงานตอนจับปลา	13.33	-	13.33	1.01
-ค่าซ่อมแซมกระชังและอุปกรณ์	26.22	-	26.22	1.98
-ค่าเสียโอกาสเงินลงทุนแปรผัน (อัตราดอกเบี้ย 0.75%)	-	3.14	3.14	0.24
3.ต้นทุนทั้งหมด	**1,257.22**	**65.61**	**1,322.83**	**100.00**
ประเภทการเลี้ยง			**อาหารเม็ดสำเร็จรูป**	
ขนาดกระชัง (ลบ.ม.)			**1.00**	
อัตราการปล่อย (ลบ.ม.)			**50.00**	
ขนาดลูกปลา (เซนติเมตร/ตัว)			**6.00**	
ผลผลิตเฉลี่ย/ลบ.ม. (กก.)			**30.00**	
ขนาดผลผลิต (กรัม/ตัว)			**700-800**	
ราคาผลผลิตที่เกษตรกรขาย (บาท/กก.)			**60.00**	
รายได้ทั้งหมด/ลบ.ม. (บาท)			**1,800.00**	
ต้นทุน/ลบ.ม. (บาท)			**1,322.83**	
กำไร/ลบ.ม. (บาท)			**477.17**	
ต้นทุน/กก. (บาท)			**44.09**	
กำไร/กก. (บาท)			**15.91**	
ระยะเวลาการลี้ยง (เดือน)			**4.00**	
อัตรารอด (ร้อยละ)			**80.00**	
อัตราแลกเนื้อ (FCR)			**1.40**	
อัตราผลตอบแทนจากการลงทุน (ร้อยละ)			**36.07**	

ที่มา: กรมประมง (2552)

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ภาคผนวก ข

แบบสัมภาษณ์ ความได้เปรียบเชิงแข่งขันของผลิตภัณฑ์

ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งในประเทศไทย

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

แบบสัมภาษณ์ที่ใช้ในการทำวิทยานิพนธ์เรื่อง

ความได้เปรียบเชิงแข่งขันของผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งในประเทศไทย

1. ปัจจัยการผลิตหรือปัจจัยด้านอุปทาน

1.1 วัตถุดิบ

- แหล่งวัตถุดิบ.....
- คุณภาพวัตถุดิบ.....
- วิธีการจัดซื้อ.....
- ราคาวัตถุดิบ.....

1.2 ปัญหาด้านวัตถุดิบ

.....

1.3 เครื่องจักร/เครื่องมือ ที่ใช้ในการผลิต

- แหล่งที่มา.....
- อายุการใช้งานโดยเฉลี่ย (ปี).....
- การซ่อมแซม.....
- ปัญหาด้านเครื่องจักร/เครื่องมือ

  .....

  .....

1.4 ทรัพยากรมนุษย์

- การพัฒนา/การฝึกอบรม

  .....

  สถานที่คนงานไปฝึกอบรม

  .....

1.5 เทคโนโลยีในการผลิต

- เครื่องจักร/เครื่องมือเน้นเทคโนโลยีสมัยใหม่

  .....

- เน้นใช้แรงงานคน หรือเครื่องจักร/เครื่องมือ

  .....

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

- การเรียนรู้หรือรับเทคโนโลยีการผลิตใหม่ๆ เข้ามา (ถ้ามี จากแหล่งใด)

  .....

- ในช่วงที่ผ่านมามีการพัฒนาเทคโนโลยีด้านใดบ้าง

  .....

- การวิจัยและพัฒนา (ที่ผ่านมาและใน 2-3 ปีข้างหน้า)…….....
  - วัตถุดิบ……
  - กระบวนการผลิต……....
  - เครื่องมือ/เครื่องจักร…….....

1.6 ทรัพยากรทุน

- การลงทุน และสินเชื่อ (กู้ยืม)
  - วิธี

    .....
  - แหล่ง

    .....

- ปัญหาด้านทรัพยากรทุน

  …….....

  .....

1.7 โครงสร้างพื้นฐาน (ขนส่ง สื่อสาร สาธารณูปโภค)

- ความเห็นเกี่ยวกับการเข้าถึง และคุณภาพของโครงสร้างพื้นฐาน

	พอใจมากที่สุด	พอใจมาก	พอใจปานกลาง	พอใจ	ไม่พอใจ
ระบบการขนส่ง					
ระบบการสื่อสาร					
สาธารณูปโภค (ไฟฟ้า ประปา)					
ด้านพลังงาน					
อื่นๆ (ระบุ)					

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

1.8 การควบคุมคุณภาพ

- มาตรฐานที่ใช้…….....
- หน่วยงานที่รับรอง.....
- แรงจูงใจในการควบคุม.....

1.9 ความหลากหลายของสินค้า

.....

1.10 ปัญหาเกี่ยวกับด้านการผลิต

.....

2. ปัจจัยด้านความต้องการหรือปัจจัยด้านอุปสงค์

2.1 ขนาดของตลาด

- ขนาดของตลาดในประเทศขึ้นอยู่กับ

  .....
- ขนาดของตลาดต่างประเทศขึ้นอยู่กับ

  .....

  .....

2.2 ความต้องการของผู้ซื้อ (อุตสาหกรรม/ผู้บริโภครายย่อย)

- ความต้องการของผู้ซื้อในประเทศ

  .....

  .....
- ความต้องการของผู้ซื้อต่างประเทศ

  .....

  .....

2.3 ความรู้ของผู้ซื้อ (ในประเทศ/ต่างประเทศ)

- ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์

  .....

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

- ความรู้เกี่ยวกับราคา

.....

2.4 ปัญหาด้านอุปสงค์

.....

3. ปัจจัยสนับสนุนหรือความพร้อมของอุตสาหกรรมสนับสนุนและอุตสาหกรรมที่เกี่ยวเนื่อง

3.1 อุตสาหกรรมต้นน้ำ และปลายน้ำ

.....

.....

3.2 สถาบันวิจัยที่เกี่ยวข้อง

.....

.....

3.3 ความร่วมมือของผู้ประกอบการและฝ่ายต่าง ๆ

- มีการรวมกลุ่ม สมาคมหรือไม่ อะไรบ้าง.....
- มีการแลกเปลี่ยนข้อมูลข่าวสารอย่างไรบ้าง.....
- การติดต่อและร่วมมือกันตั้งแต่ต้นน้ำและปลายน้ำ

.....

.....

3.4 ปัญหาด้านปัจจัยสนับสนุน

.....

.....

4. กลยุทธ์ โครงสร้าง และสภาพการแข่งขันในประเทศ

4.1 การบริหารจัดการ (มีการแบ่งแยกการบริหารจัดการอย่างชัดเจนหรือไม่)

.....

.....

4.2 กลยุทธ์ด้านการผลิต

.....

.....

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

4.3 กลยุทธ์ด้านการตลาด (4 P)

- ผลิตภัณฑ์ (ความหลาหลายของสินค้า).....
- ราคา (การตั้งราคาขายในประเทศ/ต่างประเทศ).....
- ช่องทางการจัดจำหน่าย (ขายเองโดยตรง/ขายผ่านพ่อค้าคนกลาง)

  .....
- การส่งเสริมการขาย (การโฆษณา/ประชาสัมพันธ์)

  .....

4.4 การแข่งขันของอุตสาหกรรม

- คู่แข่งขันในประเทศ
  - จำนวนคู่แข่งขัน

    .....
  - คู่แข่งที่สำคัญ

    .....
  - กลยุทธ์ทางการตลาด

    .....
  - อื่นๆ

    .....
- รูปแบบการแข่งขัน
  - การแข่งขันด้านราคา (มีการแข่งขันกันด้านราคาหรือไม่ อย่างไร)

    .....

    .....
  - การแข่งขันที่มิใช่ราคา (คุณภาพ ชื่อเสียง และความหลากหลายของสินค้า เป็นต้น)

    .....

    .....
- การกีดกัน (ความยากง่ายในการเข้า/ออกจากตลาด กฎหรือระเบียบต่างๆ และเงินลงทุน)

  .....

  .....

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

5. นโยบายรัฐบาล

    - บทบาทของรัฐบาลที่มีต่ออุตสาหกรรม

      .....

      .....

      .....

      .....

6. เหตุสุดวิสัยที่อาจจะมีผลกระทบต่ออุตสาหกรรม

   .....

   .....

   .....

   .....

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ภาคผนวก ค

แบบประเมินการให้คะแนนความได้เปรียบเชิงแข่งขันของผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็ง
ระหว่างประเทศไทย และประเทศเวียดนาม

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

แบบประเมินการให้คะแนนความได้เปรียบเชิงแข่งขันของผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็ง ระหว่างประเทศไทย และประเทศเวียดนาม

คำแนะนำ: ให้ผู้ปฏิบัติงานด้านการผลิต ผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็งทำการประเมินปัจจัยความได้เปรียบ และเสียเปรียบระหว่างประเทศไทยกับประเทศเวียดนาม โดยพิจารณาคะแนนตามระดับความสำคัญที่กำหนดให้ใต้ตาราง ดังนี้

ปัจจัย	ระดับความได้เปรียบ				เท่ากัน	ระดับความเสียเปรียบ			
	+4	+3	+2	+1	0	-1	-2	-3	-4
1.ปัจจัยการผลิตในประเทศ									
2.อุปสงค์ในประเทศ									
3.อุตสาหกรรมสนับสนุนและเกี่ยวเนื่อง									
4.กลยุทธ์ โครงสร้างและสภาพการแข่งขัน									
5.เหตุสุดวิสัย									
6.รัฐบาล									

ระดับความสำคัญ: +4 หมายถึง ระดับความได้เปรียบมากที่สุด
+3 หมายถึง ระดับความได้เปรียบมาก
+2 หมายถึง ระดับความได้เปรียบปานกลาง
+1 หมายถึง ระดับความได้เปรียบน้อย
0 หมายถึง ระดับความได้เปรียบเท่ากัน
-1 หมายถึง ระดับความเสียเปรียบน้อย
-2 หมายถึง ระดับความเสียเปรียบปานกลาง
-3 หมายถึง ระดับความเสียเปรียบมาก
-4 หมายถึง ระดับความเสียเปรียบมากที่สุด

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ภาคผนวก ง

ข้อมูลผู้ปฏิบัติงานด้านการผลิต ผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็ง

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ข้อมูลผู้ปฏิบัติงานด้านการผลิต ผลิตภัณฑ์ปลานิลแล่แบบฟิลเล่แช่แข็ง ดังนี้

คุณรัชนี เอี่ยมพันธ์ ตำแหน่ง รองผู้จัดการโรงงานโกรเบสท์ จังหวัดนครพนม
บริษัท โกรเบสท์คอร์โพเรชั่น จำกัด
เลขที่ 99 หมู่ 1 ตำบลเวินพระบาท อำเภอท่าอุเทน จังหวัดนครพนม
โทรศัพท์ 042-593046

คุณอริสา ศรีหมากสุก ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่ควบคุมการผลิต ผลิตภัณฑ์ฯ
บริษัท ไทยยูเนี่ยน โฟรเซ่น จำกัด (มหาชน)
เลขที่ 1259 ถนนวิเชียรโชฎก อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร
โทรศัพท์ 034-820629, 034-11081, 034-22024

คุณคุณัญญา ฤทธิ์นิ่ม ตำแหน่ง เจ้าหน้าควบคุมการผลิต ผลิตภัณฑ์ฯ
บริษัท เซียนหนิง ซีฟู้ด จำกัด
254 หมู่ 7 ตำบลบ้านแหลม อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี
โทรศัพท์ 032-450335-6, 032-483357

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ประวัติการศึกษา และการทำงาน

ชื่อ – นามสกุล	นางสาวสุภาวินี ทัศนสุวรรณ
วัน เดือน ปี ที่เกิด	วันที่ 25 มิถุนายน พ.ศ. 2531
สถานที่เกิด	จังหวัดกรุงเทพมหานคร
ประวัติการศึกษา	วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาชีววิทยาประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์