

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

1. ด้านการผลิตหอยนางรม พบปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานผลิต ได้แก่ ผลจากน้ำเสียจากแหล่งต่าง ๆ น้ำกร่อยที่เกิดขึ้นโดยธรรมชาติ การลักลอบขโมยหอย ค่าจ้างแรงงานสูง พันธุ์หอยราคาแพง

2. ด้านการตลาดหอยนางรม ส่วนใหญ่ไม่มีปัญหาและอุปสรรคในด้านการตลาด แต่ก็มีบางส่วนที่มีปัญหาและอุปสรรคเกี่ยวกับการตลาดหอยนางรม ได้แก่ ระดับปีนุหารราคาหอยนางรมตกต่ำ ระบบการตลาดเป็นแบบมุ่งการแข่งขัน เกษตรกรจัดจำหน่ายให้กับผู้ค้าคนกลางด้วยตนเอง และมีการส่งเสริมการตลาดน้อยมาก

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

4. ด้านการกำหนดราคาขายของเกษตรกร เป็นแบบอาศัยผู้รวบรวมที่จะรับซื้อหอยนางรมเป็นผู้กำหนดราคา ขนาดหอยและปริมาณการรับซื้อในแต่ละครั้ง

5. ด้านการจัดจำหน่ายนั้นเกษตรกรจะขายหอยเปลือกให้กับผู้รวบรวมท้องที่ ผู้ค้าส่งกรุงเทพมหานคร และผู้ค้าส่งในจังหวัดสุราษฎร์ธานี เนื่องจากผู้ค้าคนกลางเหล่านี้จะเดินทางมารับซื้อหอยนางรมและมีโรงคัดแยกและบรรจุเป็นของตนเองอีกด้วย ทำให้เกษตรกรไม่ต้องมีการจัดการด้านขนส่ง สิ่งที่น่าสนใจจากการทำวิจัยในครั้งนี้พบว่า ไม่มีฟาร์มใดนำหอยนางรมมาทำความสะอาดเพื่อกำจัดหรือลดปริมาณสิ่งปนเปื้อนจำพวกแบคทีเรียให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัยต่อการบริโภคก่อนจำหน่ายเลย เกษตรกรจึงควรนำหอยนางรมมาผ่านกระบวนการทำความสะอาด เพื่อลดอันตรายจากแบคทีเรียก่อนนำไปจำหน่าย ทั้งนี้เพราะการบริโภคหอยนางรมนั้นนิยมบริโภคสด ด้วยเหตุนี้จึงอาจเป็นจุดกำเนิดของธุรกิจอีกรูปแบบหนึ่ง คือ ธุรกิจการทำความสะอาดหอยนางรม ซึ่งเป็นการเพิ่มคุณค่าของผลิตภัณฑ์อีกทางหนึ่ง

A research of "A Study of marketing situation and trends of oyster shells in coast area of Tamboon Tartong, Amphur Karnjanadit, Surat Thani Province" aimed to study marketing situation and trends of oyster, demands of oyster market by size and quality, and to make database of oyster farmers in Tamboon Tartong, Amphur Karnjanadit, Surat Thani Province. The sampling group was oyster producers, oyster merchants and consumers. The research methodology were questionnaires and in-depth interview. The data was analyzed by descriptive analysis statistical method. The study found that :

1. In an aspect of oyster production, problems and threats during production process, such as impacts of water pollution, natural brackish water, oyster shell robbery, high labor cost, and expensive oyster shell seed.

2. In an aspect of oyster shell marketing, there were only few problems and threats about marketing, such as the decrease of oyster shell price, competitive-based market, direct sale from farmers to middle-traders, and less marketing promotion.

3. In an aspect of oyster shell products, farmers sold just only one type which was in-shell. The shells were classified by size. However, restaurants in Sarat Thani Province rarely sold in-shell oyster because raw-meat oyster's price was higher. It was probably caused by recent oyster farm business which became larger. It resulted to the improvement of administration that divided into product collecting business and off-shell oyster business.

4. In an aspect of sale pricing by farmers, the price was set by oyster shell collectors and buyer, as well as oyster size and quantity per purchase.

5. In and aspect of distribution, farmer sold in-shell oyster to rural collectors, Bangkokian tranders, and Surat Thanian traders, because the purchasers would come to buy oyster shells at farms. They also had their own classifying and packaging. Therefore, the farmer did not involve transporting.

The significant notice of this research was that no farm had cleaning process of oyster in order to eliminate or reduce bacteria to safety level for consuming before sale In fact, farmers should put oyster shells through cleaning process before distributing, because consumer often consumed raw-meat oysters. Hence, oyster cleaning business is suggested in order to add value to the products.