

สารบัญ

หน้า

สารบัญตาราง (4)

สารบัญภาพ (7)

บทที่ 1 บทนำ 1

 ความสำคัญของปัญหา 1

 วัตถุประสงค์ของการศึกษา 7

 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ 8

 ขอบเขตของการศึกษา 8

 วิธีการศึกษา 9

 การเก็บรวบรวมข้อมูล 9

 การวิเคราะห์ข้อมูล 9

บทที่ 2 โครงร่างทางทฤษฎี 10

 การตรวจสอบเอกสาร 10

 การตรวจสอบเอกสารที่เกี่ยวกับอาหารทะเลแช่แข็ง 10

 การตรวจสอบเอกสารที่เกี่ยวกับ AIDS Model 17

 ทฤษฎีที่ใช้ในการวิเคราะห์ 21

 ทฤษฎีอุปสงค์ 21

 แบบจำลอง The Almost Ideal demand System (AIDS) 26

 การวัดค่าความยืดหยุ่นของอุปสงค์ 29

 ความยืดหยุ่นของอุปสงค์ต่อราคา 29

 ความยืดหยุ่นของอุปสงค์ต่อค่าใช้จ่าย 31

 แบบจำลองที่ใช้ในการศึกษา 33

 การวัดความสมบูรณ์ของแบบจำลอง 39

บทที่ 3 สภาพทั่วไปของอาหารทะเลแช่แข็งในประเทศญี่ปุ่น 41

 สภาพทั่วไปของการนำเข้าอาหารทะเลแช่แข็งในประเทศญี่ปุ่น 41

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

การนำเข้ากุ้งอื่น ๆ แช่แข็งในประเทศญี่ปุ่น	42
การนำเข้าปลาหมึกกระดองและปลาหมึกกล้วยแช่แข็งในประเทศญี่ปุ่น	45
การนำเข้าปูม้าแช่แข็งในประเทศญี่ปุ่น	48
มาตรฐานอาหารทะเลแช่แข็งในประเทศญี่ปุ่น	51
มาตรฐานกุ้งแช่แข็ง	51
มาตรฐานปลาหมึกแช่แข็ง	55
มาตรฐานปูม้าแช่แข็ง	59
มาตรการการนำเข้าอาหารทะเลแช่แข็งในประเทศญี่ปุ่น	63
มาตรการทางด้านภาษี	63
มาตรการที่มีใช้ภาษี	64
แนวทางเกี่ยวกับฉลากผลิตภัณฑ์	70
ระบบช่องทางการจัดจำหน่ายอาหารทะเลในประเทศญี่ปุ่น	71
กลยุทธ์ในการเจาะตลาดประเทศญี่ปุ่น	73
ปัญหาและอุปสรรคการส่งออกอาหารทะเลแช่แข็งของประเทศไทยใน ประเทศญี่ปุ่น	73
บทที่ 4 ผลการศึกษา	76
ระบบสมการสัดส่วนมูลค่าการนำเข้ากุ้งแช่แข็งของประเทศญี่ปุ่น	76
ระบบสมการสัดส่วนมูลค่าการนำเข้าปลาหมึกแช่แข็งของประเทศญี่ปุ่น	81
ระบบสมการสัดส่วนมูลค่าการนำเข้าปูม้าแช่แข็งของประเทศญี่ปุ่น	84
ความยืดหยุ่นอุปสงค์การนำเข้ากุ้งแช่แข็งจากประเทศส่งออกที่สำคัญ	89
ความยืดหยุ่นอุปสงค์การนำเข้าปลาหมึกแช่แข็งจากประเทศส่งออกที่สำคัญ	94
ความยืดหยุ่นอุปสงค์การนำเข้าปูม้าแช่แข็งจากประเทศส่งออกที่ สำคัญ	98
บทที่ 5 สรุปและข้อเสนอแนะ	103
สรุป	103
ข้อเสนอแนะ	105

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ข้อเสนอแนะจากการศึกษา	105
ข้อเสนอแนะในการศึกษาครั้งต่อไป	106
เอกสารและสิ่งอ้างอิง	107
ภาคผนวก	111