

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการดำเนินการผลิตหอยนางรม ระบบการตลาดหอยนางรม ในจังหวัดชลบุรี ตลอดจนเพื่อศึกษาปัญหาและอุปสรรคในการผลิตและการตลาดหอยนางรม ดำเนินการวิจัยโดยสัมภาษณ์จากผู้ที่ทำธุรกิจเกี่ยวกับหอยนางรมในจังหวัดชลบุรี ประกอบด้วยเกษตรกรผู้ผลิต จำนวน 55 ฟาร์ม และผู้ค้า จำนวน 56 ราย ใช้แบบสัมภาษณ์ที่ตรวจสอบคุณภาพแล้วสำหรับเก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อนำมาวิเคราะห์หาค่าเฉลี่ยและค่าร้อยละ

ผลการวิจัยพบว่า เกษตรกรใช้หอยนางรมพันธุ์เล็กจากจังหวัดระยอง แต่ละฟาร์มมีพื้นที่เฉลี่ย 35.26 ไร่ ซึ่งจดทะเบียน 20.10 ไร่ ไม่ได้จดทะเบียน 14.51 ไร่ และเช่า 0.65 ไร่ ใช้แรงงานเฉลี่ย 6 คน เป็นแรงงานในครัวเรือนหญิง 1 คน ชาย 1 คน และแรงงานจ้างหญิง 2 คน จ้างแบบชั่วคราว ชาย 2 คน จ้างแบบชั่วคราวและตลอดปี เกษตรกรใช้เงินทุนของตนเอง ใช้วิธีเลี้ยงแบบพวงอุบะแขวน ใช้เรือเป็นพาหนะเก็บเกี่ยวเมื่อหอยมีอายุเฉลี่ย 10.7 เดือน เก็บเกี่ยวมากในเดือนตุลาคม ถึงพฤษภาคม ช่วงน้ำลงหรือเวลากลางวัน

ด้านการตลาด เกษตรกรนำหอยไปล้างน้ำและบรรจุกระสอบเพื่อขายโดยมิได้ผ่านกระบวนการทำความสะอาด ไม่จัดชั้นคุณภาพ ไม่มีตราสินค้า ฉลากสินค้า บริการ รับประกัน และคืนสินค้า กำหนดราคาแบบเท่ากับคู่แข่ง ไม่ทำรายการราคา ไม่ให้ส่วนลดและส่วนยอมให้ รับชำระด้วยเงินสด เกษตรกรขายหอยเปลือกให้ผู้รวบรวม ผู้ค้าส่งกรุงเทพมหานคร ผู้ค้าส่งชลบุรี ร้านอาหาร และผู้ค้าปลีก ร้อยละ 50.86 35.09 11.02 1.65 และ 1.38 ตามลำดับ โดยไม่มีการขนส่ง คลังสินค้า และการส่งเสริมการตลาด ผู้ค้าหอยนางรมไม่จัดชั้นคุณภาพร้อยละ 62.96 ที่เหลือจัดชั้นคุณภาพโดยประเมินขนาดด้วยสายตา ขายหอยในรูปหอยแกละสดแช่น้ำ บรรจุถุงพลาสติกขายตลาดผู้บริโภคและส่งไปกรุงเทพมหานคร หอยแกละสดไม่แช่น้ำ บรรจุกระป๋องโลหะขายตลาดอุตสาหกรรม หอยคองผลิตเมื่อเหลือจากการขายปกติ บรรจุขวดแก้วใสทรงแบน ไม่มีการบริการ รับประกัน ตราสินค้า และฉลากสินค้า กำหนดราคาแบบเท่ากับคู่แข่ง ไม่ทำรายการราคา ไม่ให้ส่วนลดและส่วนยอมให้ รับชำระด้วยเงินสด ผู้รวบรวมขายหอยเปลือกให้ผู้ค้าปลีกร้อยละ 22.28 ที่เหลือร้อยละ 28.59 จะจ้างแรงงานแกละเปลือกขายผู้ค้าส่งกรุงเทพมหานคร ร้านอาหาร โรงงานแปรรูป ผู้บริโภค และผู้ค้าส่งชลบุรี ร้อยละ 22.17 3.82 1.40 0.79 และ 0.40 ตามลำดับ มีบริการขนส่งสินค้า ไม่มีคลังสินค้า และการส่งเสริมการตลาด การผลิตหอยนางรมพบปัญหาน้ำเสีย น้ำกร่อย ขโมย ค่าจ้างแรงงาน และราคาพันธุ์หอย เกษตรกรและผู้ค้าส่วนใหญ่ไม่พบปัญหาด้านการตลาด ปัญหาที่พบบ้างคือ ราคาขายหอยต่ำ และคุณภาพหอยไม่ดี

The objectives of the research are to study oyster production and oyster marketing system in Chonburi province, including the production problems and marketing problems of oyster. 55 oyster farmers who has his own oyster farm and 56 merchants who concern in marketing system of oyster in Chonburi were interviewed by using the quality-tested interview form. Then analyze the percentage and arithmetic mean.

The results showed that farmers use small variety seed oyster bought from Rayong. Each oyster farm area is 35.26 rai, including 20.10 rai registered area, 14.15 rai non-registered area and 0.65 rai rent area. Each farm needs 6 labors, including 1 in-home woman, 1 in-home man, 2 temporary employed women and 2 employed men. 2 employed men are both temporary and all year employed. The farmers use personal cost. They culture oyster by rack method. 10.7 month-cultured oysters are collected between October to May when sea water level is low or at daytime.

The oyster is cleaned by water before packing in sacks without depuration, grading, brand, label, service, warranty and return. The farmers select the pricing to meet competition without price list, discount and allowance. They sell overall oyster to rural merchants, Bangkok wholesales, Chonburi wholesales, restaurants and retails for 50.86, 35.09, 11.02, 1.65 and 1.38%, respectively, without transportation, warehousing and promotion. 62.96% oyster merchants sell their product without grading. The rest grade oyster body by size. They sell oyster body soaked in water in plastic bags to consumer markets and Bangkok wholesales. The oyster body with no water is packed in metal boxes and sold to industrial markets. Oyster in fish sauce, which produced when the fresh oyster cannot be sold, is packed in flat glass bottles. The merchants sell all oyster products without service, warranty, brand, label, price list, discount and return. They select the pricing to meet competition. The rural merchants sell 22.28% overall oyster to retails and 28.59% oyster is shelled to get oyster body to sell to Bangkok wholesales, restaurants, manufacturers, consumers and Chonburi wholesales for 22.17, 3.82, 1.40, 0.79 and 0.40%, respectively, with transportation service but no warehousing and promotion. The production problems of oyster are low quality water, brackish water, thieves, high labor price and high seed oyster price. The most of farmers and merchants have no marketing problem but some have problems of low oyster price and low oyster quality.