

การวิเคราะห์ศักยภาพการผลิตของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปพื้นบ้าน รอบลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา

The Production Potential Analysis of Traditional Seafood Processing Industry around Songkhla Lake Basin

¹ชูลีรัตน์ คงเรือง ²จอมภพ แวศักดิ์
Chuleerat Kongruang¹ and Jompob Waewsak²

¹ สำนักวิชาการจัดการ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์

² หน่วยวิจัยพลังงานแสงอาทิตย์-ลม, คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ

¹ School of Management, Walailak University, E-mail: chuleerat.ko@wu.ac.th

² Solar and Wind Energy Research Unit, Faculty of Sciences, Thaksin University

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์ศักยภาพของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปพื้นบ้าน เก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้ผลิตจำนวน 296 ราย รอบลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา ภายหลังจากหาพื้นที่สำรวจข้อมูลอย่างเจาะจงแล้วจึงใช้วิธีการสัมภาษณ์ประชากรในพื้นที่เป้าหมาย อาศัยแบบสอบถามที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นและใช้ค่าสถิติพรรณนาอย่างง่ายในการประมวลผล ผลการวิจัยพบว่า ด้านพื้นที่การผลิตอำเภอสิงหนครและอำเภอเมือง จังหวัดสงขลาเป็นพื้นที่ที่มีศักยภาพในการผลิตสูงที่สุด ด้านผลิตภัณฑ์ พบว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีศักยภาพในการผลิตสูง ได้แก่ ปลากระตักตากแห้ง ปลาแห้ง และปลาหมึกแห้ง ด้านเทคโนโลยีการผลิต พบว่า ผู้แปรรูปอาหารทะเลพื้นบ้านรอบลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลายังคงใช้เทคโนโลยีการผลิตอย่างง่ายและไม่มีการควบคุมด้านสุขอนามัยในทุกกระบวนการผลิต ด้านต้นทุนการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีต้นทุนการผลิตค่อนข้างสูง ได้แก่ กุ้งแก้ว กุ้งแห้ง ปลาหมึกแห้ง และปลาทู โดยต้นทุนแปรผันมีสัดส่วนในต้นทุนรวมเกินกว่าร้อยละ 90 แทบทุกผลิตภัณฑ์ เมื่อเปรียบเทียบต้นทุนการผลิตเฉลี่ยกับราคาจำหน่ายของแต่ละผลิตภัณฑ์ พบว่า ผู้ผลิตยังคงมีกำไรจากการผลิตในทุกผลิตภัณฑ์ ด้านความพร้อมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ พบว่า ผู้ผลิตส่วนใหญ่มีได้สนใจที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ทั้งนี้เนื่องจากในปัจจุบันผู้ผลิตส่วนใหญ่ได้มีปัญหาในการจำหน่ายสินค้ามากขึ้น อีกทั้งเห็นว่าตนเป็นเพียงผู้ผลิตรายย่อยการลงทุนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จะทำให้สิ้นเปลืองค่าใช้จ่ายหรือเป็นการเพิ่มต้นทุนโดยมิจำเป็น อีกทั้งไม่มีความรู้ความเข้าใจว่าจะพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้อย่างไร

คำสำคัญ: ศักยภาพการผลิต อุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปพื้นบ้าน ลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา ต้นทุนการผลิต กำไร

Abstract

This study aimed to analyze the production potential of the traditional seafood processing industry around Songkhla Lake Basin. By applying the census method in the specific areas, the data were collected from 296 producers. Simple descriptive statistics, i.e. percentage, arithmetic mean and standard error were employed to analyze the raw data. The results of the production potential analysis of the traditional seafood processing industry could be classified into 5 categories and could be summarized as follows. First, in term of production site, it was found that Singhanakorn district and Muang district, Songkla Province were the most potential production areas of this industry. Second, in term of quantity of the products, we found that dried fish, dried squeeze, dried-sweet shrimp, shrimp paste and dried shrimp, respectively were the high potential products. Third, regarding the production technology, it was clear that most of the producers applied traditional simple technologies and inadequate sanitation production system. Forth, regarding the cost of production, it was found that the high cost products were dried-sweet shrimp, dried shrimp, dried squeeze and sweet fish products, respectively. For all products, it was clear that the variable cost shared more than 90% in the total cost. Comparing the average cost and selling price of the products, the producers could earn profit from all products. However, the profits varied according to the products. The products that gave



high profit/kg consisted of shrimp oil, dried-sweet shrimp, dried shrimp and dried squeeze, respectively. Fifth, regarding the desire and readiness to develop the products of the producers, it seemed that most of them did not intend to develop the products. This could be explained as follows. From the producers' perception, product development was unnecessary because it would increase production cost and led to low profit.

Keywords: Production Potential, Traditional Seafood Processing Industry, Songkhla Lake Basin, Production

1. บทนำ

ลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลาตั้งอยู่บนฝั่งทะเลด้านทิศตะวันออกของภาคใต้ในตำแหน่งละติจูดที่ 6 องศา 27 ลิปดาเหนือ ถึง ลองติจูดที่ 8 องศา 12 ลิปดาเหนือ และระหว่างลองติจูดที่ 99 องศา 44 ลิปดาตะวันออก ถึงลองติจูดที่ 100 องศา 41 ลิปดาตะวันออก มีเนื้อที่ 9,807 ตารางกิโลเมตร (6,129,375 ไร่) แบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ ส่วนที่เป็นพื้นดินมีเนื้อที่ประมาณ 8,761 ตารางกิโลเมตร และส่วนที่เป็นพื้นน้ำมีพื้นที่ประมาณ 1,046 ตารางกิโลเมตร มีความกว้างจากทิศตะวันตกไปทิศตะวันออกประมาณ 20 กิโลเมตร ส่วนความยาวจากทิศเหนือไปทิศใต้ประมาณ 75 กิโลเมตร ครอบคลุมพื้นที่ 3 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดสงขลา คือ อำเภอเมือง อำเภอหาดใหญ่ อำเภอสะเดา อำเภอรัตภูมิ อำเภอรอนดง อำเภอสะทิงพระ อำเภอกวนเนียบ อำเภอกระแสดินรุ้ง อำเภอนาหม่อม อำเภอบางกล่ำ อำเภอคลองหอยโข่ง จังหวัดพัทลุงทั้งหมด และจังหวัดนครศรีธรรมราช คือ อำเภอชะอวด และอำเภอหัวไทร

เนื่องจากลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลาตั้งอยู่ในบริเวณที่มีทั้งน้ำจืด น้ำกร่อย และน้ำเค็มอยู่ใกล้เคียงกัน จึงทำให้มีความหลากหลายทางชีวภาพ มีพันธุ์พืชและพันธุ์สัตว์น้ำหลากหลายชนิด ส่งผลให้อาชีพประมงและเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำมีความสำคัญต่อเศรษฐกิจของพื้นที่ดังกล่าว โดยในปี 2547 เฉพาะจังหวัดสงขลาเพียงจังหวัดเดียวมีมูลค่าผลผลิตจากประมงทะเล 4,427,385,600 ล้านบาท ในแต่ละวันพบว่า มีเรือประมงขึ้นเทียบท่า ณ ท่าเรือประมงสงขลา 44 ลำ มีปริมาณสัตว์น้ำวันละ 233.92 ตัน มูลค่า 11.74 ล้านบาท สัตว์น้ำที่จับได้นอกจากจะจำหน่ายเป็นอาหารสดแล้ว ส่วนหนึ่งมีการนำมาผ่านกระบวนการแปรรูปอย่างง่าย เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม เช่น แปรรูปเป็นปลาตากแห้ง ปลาร้า ปลาเค็ม กุ้งแห้ง กะปิ น้ำปลา เป็นต้น ซึ่งช่วยสร้างงานและรายได้ให้แก่ประชาชนในพื้นที่ได้หลายล้านบาท

สัตว์ทะเลที่นิยมนำมาแปรรูปอย่างง่าย ได้แก่ ปลา กุ้ง ปลาทูน่า ซึ่งการแปรรูปสัตว์น้ำดังกล่าวนี้พบได้ทั่วไปในทุกพื้นที่ โดยเฉพาะอย่างยิ่งบริเวณโดยรอบทะเลสาบสงขลา ซึ่งมีผู้ผลิตอยู่เป็นจำนวนมาก โดยการผลิตดังกล่าวจัดเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือน ที่มีขนาดเล็ก ใช้เทคนิคการผลิตและเทคโนโลยีอย่างง่ายพึ่งพาสภาพดินฟ้าอากาศและธรรมชาติเป็นหลัก ส่งผลให้มีการผลิตต่ำและปริมาณผลผลิตไม่แน่นอน ต้นทุนการผลิตสูง ผลผลิตมีคุณภาพไม่สม่ำเสมอ นอกจากนี้ยังพบว่าผู้ผลิตขาดการ

เอาใจใส่ด้านบรรจุภัณฑ์และการบรรจุหีบห่อ ตลอดจนการตรวจสอบด้านคุณภาพ สุขอนามัยและสารปนเปื้อนในผลผลิต ทำให้ไม่สามารถเก็บผลผลิตไว้ได้นาน ผู้บริโภคเกิดความไม่มั่นใจในคุณภาพและความปลอดภัยในการบริโภค จึงจำหน่ายได้ในราคาถูก และมีข้อจำกัดในการขยายตลาด ผู้ผลิตจึงมีรายได้น้อยและไม่แน่นอนตามไปด้วย

การศึกษาศักยภาพการผลิตของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปพื้นบ้านรอบลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์ศักยภาพการผลิตของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปพื้นบ้านรอบลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลาในด้านพื้นที่การผลิต ประเภทของผลิตภัณฑ์และปริมาณผลผลิต เทคโนโลยีการผลิต ต้นทุนการผลิต และด้านความพร้อมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพื่อนำผลการวิจัยไปกำหนดแนวทางในการพัฒนาศักยภาพการผลิตของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปพื้นบ้านรอบลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลาต่อไป

2. วิธีการวิจัย

การวิจัยเรื่องศักยภาพการผลิตของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปพื้นบ้านรอบลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา จัดเป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research) ผู้วิจัยทำการศึกษาค้นคว้าโดยอาศัยข้อมูลปฐมภูมิที่ได้จากการสำรวจเป็นหลัก โดยอาศัยแบบสอบถามซึ่งผู้วิจัยสร้างขึ้นเป็นเครื่องมือวิจัย ประชากรที่ใช้ในงานวิจัยคือ กลุ่มผู้ผลิตอาหารทะเลแปรรูปพื้นบ้านในบริเวณรอบลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา จำนวน 296 ราย เนื่องจากการวิจัยนี้ไม่ทราบจำนวนประชากรที่แน่นอน ผู้วิจัยจึงใช้วิธีการสุ่มแบบไม่ทราบจำนวนประชากรที่กำหนดพื้นที่อย่างเฉพาะเจาะจง ซึ่งมีแนวทางในการรวบรวมข้อมูลเป็นขั้นตอนดังต่อไปนี้

1. ติดต่อประสานงานกับพัฒนาการอำเภอและเกษตรอำเภอ เพื่อสอบถามข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับแหล่งผลิตอาหารทะเลแปรรูปพื้นบ้าน ทำให้สามารถกำหนดพื้นที่แหล่งผลิตในระดับตำบลและหมู่บ้านได้
2. สำรวจพื้นที่ในเบื้องต้นเพื่อนับจำนวนผู้ผลิตอย่างคร่าวๆ สำรวจประเภทของผลิตภัณฑ์และประสานกับผู้นำในท้องถิ่นเพื่อสอบถามข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับแหล่งผลิตและความร่วมมือในการอำนวยความสะดวกในการเก็บข้อมูล
3. ประชุมวางแผนเพื่อกำหนดพื้นที่และวันเดือนปีในการเก็บข้อมูล พร้อมทั้งจัดส่งทำเอกสารขอความอนุเคราะห์และ

อำนวยความสะดวกในการเก็บข้อมูลไปยังผู้นำชุมชน ในที่นี้คือนายกองการบริหารส่วนตำบล กำนันและผู้ใหญ่บ้าน

4. ลงพื้นที่เก็บข้อมูลโดยการเจาะจงพื้นที่ซึ่งได้กำหนดไว้ โดยใช้วิธีการสำมะโน นั่นคือเก็บข้อมูลของหน่วยผลิตทุกหน่วยในพื้นที่ซึ่งได้กำหนดไว้

ทั้งนี้พื้นที่ซึ่งเก็บข้อมูล ได้แก่ จังหวัดสงขลา ประกอบด้วยอำเภอเมือง สิงหนคร สทิงพระ ระโนด จะนะ และเทพา จังหวัดพัทลุง ประกอบด้วยอำเภอบางแก้ว ปากพะยูน เขาชัยสน ป่าพะยอม และอำเภอหัวไทร จังหวัดนครศรีธรรมราช ส่วนพื้นที่อื่นๆ พบว่า มีการแปรรูปอาหารทะเลพื้นบ้านน้อยมากและในบางพื้นที่ไม่มีการแปรรูปเลยสำหรับสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลประกอบด้วยสถิติพรรณนอย่างง่าย (Simple Descriptive Statistics) ซึ่งเป็นการอธิบายให้เห็นลักษณะทั่วไปของผู้บริโภคและผู้จำหน่ายอาหารทะเลแปรรูปพื้นบ้านซึ่งประกอบไปด้วย ค่าร้อยละ (Percentage) ค่าเฉลี่ยเลขคณิต (Arithmetic Mean) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation)

3. ผลการวิจัยและอภิปรายผล

ผลการวิเคราะห์ศักยภาพการผลิตของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปพื้นบ้านรอบลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา สามารถสรุปได้ดังนี้

1. จังหวัดสงขลาเป็นจังหวัดที่มีศักยภาพในการผลิตสูงที่สุด โดยมีผู้แปรรูปอาหารทะเลพื้นบ้าน จำนวน 255 ราย คิดเป็นร้อยละ 86.1 ของผู้ผลิตทั้งหมด โดยพื้นที่ที่มีศักยภาพการผลิตสูงสุด ได้แก่ อำเภอสิงหนคร และอำเภอเมือง เนื่องจากอยู่ใกล้แหล่งปัจจัยการผลิต โดยผู้ผลิตส่วนใหญ่เป็นชุมชนมุสลิม ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตมาจากบรรพบุรุษ และมีกำลังการผลิตค่อนข้างสูง โดยเฉพาะอย่างยิ่ง บริเวณชุมชนบ้านหัวเขา และชุมชนบ้านเล อำเภอสิงหนคร และบ้านเก่าเล้ง อำเภอเมือง

2. ด้านผลิตภัณฑ์ เมื่อพิจารณาจากปริมาณผลผลิตและจำนวนผู้ผลิต พบว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีศักยภาพในการผลิตสูง ได้แก่ ปลากระดี่ตากแห้ง ปลาแห้ง ปลาหมึกแห้ง กุ้งแก้ว กะปิแห้ง และกุ้งแห้ง ส่วนผลิตภัณฑ์อื่นๆ แม้จะมีการผลิตแต่ปริมาณผลผลิตมีไม่มากนัก อย่างไรก็ตามการที่ปริมาณผลผลิตของผลิตภัณฑ์บางประเภทไม่สูงมากนัก อาจเป็นผลมาจากความต้องการในสินค้าดังกล่าวมีไม่มากนักหรือมีข้อจำกัดด้านวัตถุดิบในการผลิต

3. ด้านเทคโนโลยีการผลิต พบว่า ผู้แปรรูปอาหารทะเลพื้นบ้านรอบลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา ยังคงใช้เทคโนโลยีการผลิตอย่างง่าย ไม่มีการควบคุมด้านสุขอนามัยในทุกกระบวนการผลิต เนื่องจากกระบวนการผลิตเป็นระบบเปิด และขาดแคลนเทคโนโลยีในการล้าง คัดแยกและอบแห้ง ทุกกระบวนการผลิตใช้แรงงานคนเป็นหลัก ทำให้ผลผลิตมีการปนเปื้อนเชื้อโรค และฝุ่นละออง ซึ่งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรเข้าไปดูแลและให้ความรู้แก่ผู้ผลิตเกี่ยวกับเทคโนโลยีการผลิตและกระบวนการผลิตที่ถูกสุขอนามัย อย่างไรก็ตามการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตให้กับผู้ผลิตนั้น

จะต้องให้มีความเหมาะสมกับกำลังการผลิตและไม่เป็นการเพิ่มภาระด้านต้นทุนและการดูแลรักษาแก่ผู้ผลิตมากเกินไป เนื่องจากผู้ผลิตส่วนใหญ่มีกำลังการผลิตค่อนข้างน้อย การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตให้แก่ผู้ผลิตแต่ละรายอาจจะไม่ได้รับความสนใจจากผู้ผลิตเนื่องจากภาระค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้นไม่คุ้มค่า จึงอาจส่งเสริมให้มีการรวมกลุ่มการผลิต และจัดสร้างและถ่ายทอดเทคโนโลยีให้แก่กลุ่มผู้ผลิตน่าจะก่อให้เกิดผลดีในแง่ของการใช้เทคโนโลยีได้อย่างคุ้มค่ามากกว่า ทั้งนี้จำเป็นต้องพิจารณาภูมิคุ้มกันการผลิตที่มีศักยภาพในการรวมกลุ่ม เช่น กลุ่มผู้ผลิตปลากระดี่ตากแห้ง บริเวณบ้านเล อำเภอสิงหนครซึ่งมีผู้ผลิตอยู่รวมกันเป็นจำนวนมาก

4. ด้านต้นทุนการผลิต ผลิตภัณฑ์ที่มีต้นทุนการผลิตค่อนข้างสูง ได้แก่ กุ้งแก้ว กุ้งแห้ง ปลาหมึกแห้ง และปลาหวาน โดยเมื่อพิจารณาองค์ประกอบของต้นทุนพบว่าต้นทุนแปรผันมีสัดส่วนในต้นทุนรวมเกินกว่าร้อยละ 90 แทบทุกผลิตภัณฑ์ เมื่อเปรียบเทียบต้นทุนการผลิตเฉลี่ยกับราคาจำหน่ายของแต่ละผลิตภัณฑ์ จะพบว่าผู้ผลิตยังคงมีกำไรจากการผลิตในทุกผลิตภัณฑ์ โดยที่ผู้ผลิตมั่นคงจะมีกำไรต่อโลกรัมสูงสุด รองลงมาคือกุ้งแก้ว และกุ้งแห้ง อย่างไรก็ตามพบว่า ผู้ผลิตกุ้งแก้วจะทำการผลิตกุ้งแห้งด้วยเสมอ อีกทั้งมันกุ้งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากส่วนเกินของการผลิตกุ้งแก้ว และกุ้งแห้ง นั่นคือส่วนของหัวกุ้งสามารถนำไปใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตมันกุ้งได้ ผู้ผลิตกุ้งแก้วและกุ้งแห้งจึงทำการผลิตมันกุ้งด้วย และไม่พบว่าผู้ผลิตเพียง 1 รายที่ผลิตเฉพาะมันกุ้ง กรณีที่ผู้ผลิตกุ้งแห้งกุ้งแก้วไม่ได้ผลิตมันกุ้งจะนำหัวกุ้งสดหรือบดหัวกุ้งแห้งไปจำหน่ายให้แก่ผู้เลี้ยงสัตว์ และโรงงานผลิตอาหารสัตว์

5. ด้านความพร้อมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ พบว่าผู้ผลิตส่วนใหญ่มีได้สนใจที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ทั้งนี้เนื่องจากในปัจจุบันผู้ผลิตส่วนใหญ่ได้มีปัญหในการจำหน่ายสินค้ามากนัก อีกทั้งเห็นว่าตนเป็นเพียงผู้ผลิตรายย่อยการลงทุนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จะทำให้สิ้นเปลืองค่าใช้จ่ายหรือเป็นการเพิ่มต้นทุนโดยมีจำเป็น อีกทั้งยังไม่มีความรู้ความเข้าใจว่าจะพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้อย่างไร อย่างไรก็ตามการที่ผู้ผลิตแสดงความคิดเห็นว่าการขาดแคลนความรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์มีปัญหระดับมากอาจตีความได้ว่าหากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเข้าไปช่วยเหลือแบบให้เปล่าในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ย่อมได้รับความสนใจจากผู้ผลิต โดยในการพัฒนาผลิตภัณฑ์นั้นควรมุ่งเน้นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลาย สร้างเอกลักษณ์เฉพาะ สร้างตราสินค้า หรือออกแบบผลิตภัณฑ์ที่สามารถช่วยในการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ไว้ได้นานขึ้นรวมทั้งถูกสุขอนามัย ทั้งนี้การพัฒนาผลิตภัณฑ์ดังกล่าวจะต้องไม่เพิ่มภาระค่าใช้จ่ายหรือต้นทุนการผลิตแก่ผู้ผลิตมากเกินไป มิฉะนั้นจะไม่ได้รับความสนใจ

4. สรุปและข้อเสนอแนะ

จากผลการวิจัยสามารถนำไปสู่ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนาศักยภาพการผลิตของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป

พื้นบ้านรอบลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา จำแนกเป็น 2 กรณี คือ ข้อเสนอแนะสำหรับผู้ผลิตและผู้สนใจทำการผลิต และข้อเสนอแนะสำหรับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

1. ข้อเสนอแนะสำหรับผู้ผลิตและผู้สนใจทำการผลิต

1) ผู้ผลิตที่มุ่งหวังกำไรการผลิตต่อหน่วยสูง ควรทำการผลิตผลิตภัณฑ์ประเภทกุ้งแห้ง กุ้งแก้ว มันกุ้ง และปลาหมึกแห้ง เนื่องจากผลการวิจัยพบว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวให้ผลกำไรต่อกิโลกรัมสูง อย่างไรก็ตามการผลิตผลิตภัณฑ์ต่างๆ จำเป็นต้องใช้เงินทุนค่อนข้างสูงจึงอาจจะไม่เหมาะสำหรับผู้ที่มีทุนน้อย ดังนั้นผู้ผลิตที่มีเงินทุนน้อยอาจทำการผลิตปลากรอบ ปลาเค็มและปลาแห้ง ซึ่งให้ผลตอบแทนสูงระดับปานกลางและใช้เงินทุนไม่สูงนัก

2) ผู้ผลิตควรขยายขอบเขตการผลิต นั่นคือ ผลิตสินค้าให้มีความหลากหลาย เนื่องจากปัจจัยการผลิตส่วนหนึ่งสามารถใช้ร่วมกันได้ และการกระทำดังกล่าวยังช่วยให้สามารถทำการผลิตสินค้าได้ตลอดปี เนื่องจากปริมาณผลผลิตสัตว์น้ำที่นำมาใช้เป็นวัตถุดิบมีความไม่แน่นอน ผันแปรไปตามฤดูกาล ทำให้ในบางช่วงผู้ผลิตต้องยุติการผลิต ส่งผลให้รายได้มีความไม่แน่นอน อีกทั้งเป็นการใช้ปัจจัยคงที่อย่างไม่มีประสิทธิภาพ การผลิตสินค้าหลากหลายชนิด จะช่วยให้ผู้ผลิตมีทางเลือกมากกว่า เช่น ในช่วงที่ไม่มีปลาหมึก ผู้ผลิตสามารถผลิตปลาแห้งได้แทน เป็นต้น

3) ผลการวิจัยพบว่าผู้ผลิตส่วนใหญ่เป็นผู้ผลิตรายย่อย ไม่มีการรวมกลุ่มทำการผลิต ทำให้ขาดอำนาจต่อรอง และขาดโอกาสในการได้รับความช่วยเหลือสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ ดังนั้นผู้ผลิตควรมีการรวมกลุ่มกันทำการผลิต เพื่อให้สามารถมีกำลังการผลิตมากเพียงพอที่จะขอความช่วยเหลือด้านการลงทุนในปัจจุบันที่บางประเภทที่ต้องใช้เงินทุนสูง เช่น โรงอบแห้ง นอกจากนี้ยังเป็นการเพิ่มอำนาจต่อรองกับผู้จำหน่ายสัตว์น้ำ และช่วยให้การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทำได้ดียิ่งขึ้น

4) ผลการวิจัยพบว่าผู้ผลิตไม่ได้ให้ความสำคัญในการพัฒนาผลิตภัณฑ์หรือสร้างมูลค่าเพิ่มแก่ผลผลิตของตน ทำให้ผลิตภัณฑ์ไม่มีเอกลักษณ์หรือความแตกต่าง จึงจำหน่ายได้ในราคาถูก ดังนั้นเพื่อเป็นผู้ผลิตที่ต้องการเพิ่มรายได้ควรให้ความสำคัญกับการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์ของตน เช่น กรณีปลากะตักตากแห้ง ผู้ผลิตอาจเพิ่มมูลค่าโดยการแปรรูปเป็นปลากรอบ และปลาสามรส หรือมีการกำหนดตราสัญลักษณ์ของตนเอง เพื่อให้เป็นที่จดจำแก่ผู้บริโภค โดยระบุแหล่งผลิตและวันเดือนปีที่ทำการผลิตตลอดจนวันหมดอายุอย่างชัดเจน เพื่อสร้างความมั่นใจแก่ผู้บริโภค

5) ผลการวิจัยพบว่ากระบวนการผลิตอาหารทะเลแปรรูปพื้นบ้านรอบลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา ใช้กระบวนการผลิตที่ไม่ถูกสุขอนามัย ซึ่งส่งผลให้ผลผลิตไม่สะอาด สีสันไม่น่ารับประทาน ผู้บริโภคเกิดความไม่มั่นใจ ดังนั้นผู้ผลิตจึงควรให้ความสำคัญกับกระบวนการผลิตที่มีความสะอาดปลอดภัย ได้มาตรฐานคุณภาพ

อาหาร เพื่อนำไปสู่การพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ที่เป็นที่ยอมรับและสามารถจำหน่ายได้ทั่วไป

2. ข้อเสนอแนะสำหรับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

1) ควรทำการสำรวจและจัดทำฐานข้อมูลเกี่ยวกับการผลิตอาหารทะเลพื้นบ้าน เพื่อใช้เป็นข้อมูลเบื้องต้นในการวางแผนพัฒนาการผลิตอย่างจริงจัง เช่น ข้อมูลเกี่ยวกับประเภทผลิตภัณฑ์ แหล่งผลิต จำนวนผู้ผลิต เป็นต้น ซึ่งที่ผ่านมายังไม่มีหน่วยงานหรือองค์กรใดให้ความสำคัญในการจัดเก็บข้อมูลดังกล่าว ส่งผลให้การพัฒนาศักยภาพของผู้ผลิตและอุตสาหกรรมดังกล่าวทำได้ยากเนื่องจากขาดข้อมูลเบื้องต้น

2) จากผลการวิจัยพบว่า การผลิตส่วนใหญ่เป็นการผลิตอย่างง่าย ขึ้นอยู่กับสภาพดินฟ้าอากาศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในกระบวนการทำแห้ง ส่งผลให้ไม่สามารถกำหนดปริมาณและคุณภาพของผลผลิตได้ ผลผลิตเกิดการเน่าเสีย หรือมีคุณภาพต่ำทำให้ขายได้ในราคาถูก หน่วยงานที่เกี่ยวข้องจึงควรเข้าไปให้คำแนะนำและช่วยเหลือในการพัฒนาเทคนิคการผลิต เช่น การพัฒนาอุปกรณ์ล้างทำความสะอาดวัตถุดิบ และเครื่องอบแห้งราคาถูก เป็นต้น

3) ผลการวิจัยพบว่ากระบวนการผลิตอาหารทะเลแปรรูปเกือบทั้งหมด เป็นระบบการผลิตแบบเปิดไม่ได้มีการควบคุมด้านสุขอนามัย โดยเฉพาะอย่างยิ่งในกระบวนการล้าง การทำแห้ง และการบรรจุผลผลิตเพื่อจำหน่าย ซึ่งพบว่าผู้ผลิตไม่ได้ให้ความสำคัญกับบรรจุภัณฑ์ ผลผลิตที่ได้บรรจุจำหน่ายในถุงพลาสติก ไม่มีตราสัญลักษณ์ หรือระบุแหล่งผลิต ส่งผลให้ผลผลิตมีการปนเปื้อนฝุ่นและเชื้อโรค ซึ่งอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค และยังส่งผลให้เก็บไว้ได้ไม่นาน อีกทั้งไม่ดึงดูดใจผู้บริโภค เพื่อแก้ปัญหาดังกล่าวภาครัฐหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรเข้ามาดูแลโดยการให้ความรู้เกี่ยวกับเทคนิคการผลิตที่ถูกสุขอนามัยอาหารและส่งเสริมให้ผู้ผลิตเห็นความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ ตลอดจนให้ความช่วยเหลือในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ ซึ่งจะเป็นการสร้างมูลค่าให้ผลิตภัณฑ์และเสริมสร้างรายได้แก่ผู้ผลิตต่อไป

4) จากผลการวิจัยพบว่าผู้ผลิตส่วนใหญ่เป็นผู้ผลิตรายย่อย มีปริมาณการผลิตน้อย ส่งผลให้ขาดแรงจูงใจในการที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องจึงควรเข้าไปสนับสนุนให้มีการรวมกลุ่มการผลิตเพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิต และง่ายต่อการจัดการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิต เนื่องจากผลการวิจัยพบว่าผลิตภัณฑ์บางประเภทผู้ผลิตมีการผลิตอยู่ในพื้นที่เดียวกัน เช่น กรณีปลากะตักตากแห้ง และปลาแห้ง ซึ่งง่ายต่อการส่งเสริมให้เกิดการรวมกลุ่มการผลิต

5. เอกสารอ้างอิง

ชูสิทธิ์ คณเรือง. 2551. "การวิเคราะห์การผลิตและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปพื้นบ้านในอำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา". วารสารสังคมศาสตร์มหาวิทยาลัยมหาสารคาม. 27 (1), 91-98.

อารี วิบูลย์พงศ์ ทรงศักดิ์ ศรีบุญจิตต์ ศรีณย์ อารยะรังษฤษฎ์ พัฒนา เจียรวิริยะพันธ์ กมล งามสมสุข เยาวเรศ เชาวพูนผล พิษิต ธาณี และนัยทัศน์ ภูศรีณย์. 2541. "ศักยภาพของการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารแปรรูปพื้นบ้าน". วารสารเศรษฐศาสตร์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 2(6), 58-75.

อารี วิบูลย์ และทรงศักดิ์ ศรีบุญจิตต์. 2543. "ศักยภาพกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนด้วยธุรกิจแปรรูปพื้นบ้าน. วารสารเศรษฐศาสตร์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. 4(3), 1-17.