



บทที่ ๔

ความต้องการใช้พื้นที่ห้อง เย็นในการ เก็บรักษาสินค้าสัตว์น้ำแช่แข็งส่งออกของไทย

ผลจากการวิเคราะห์อุปสงค์ต่อสินค้าประเภท กุ้งทะเล ปลาหมึก และปลาสดแช่แข็งส่งออกของไทยในบทที่ ๓ ทำให้ทราบถึงปริมาณความต้องการสินค้าสัตว์น้ำทะเลประเภทดังกล่าวที่ประเทศไทยส่งออกในอนาคต ตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๒๒-๒๕๓๑ และก่อนที่สินค้าประเภทดังกล่าวจะถูกส่งออกไปยังหน่วยยังต่างประเทศนั้น จำเป็นที่จะต้องผ่านขบวนการแช่แข็งจากห้องเย็น เพื่อรักษาคุณภาพของอาหารไว้ในระยะเวลาหนึ่ง ขณะที่การค้าสินค้าสัตว์น้ำของไทยกับต่างประเทศกำลังขยายตัวออกไป ดังนั้นอุตสาหกรรมห้องเย็นควรที่จะขยายพื้นที่การเก็บรักษาสินค้า เพื่อเป็นการรองรับการขยายตัวของการส่งออกสินค้าสัตว์น้ำประเภทดังกล่าว เพราะนอกจากจะนำเงินตราต่างประเทศเข้ามาภายในประเทศไม่ต่ำกว่า ๒,๐๐๐ ล้านบาทในแต่ละปีแล้ว ยังก่อให้เกิดผลดีทางเศรษฐกิจอีกด้วย เช่น การพัฒนาการประมงน้ำเค็ม อุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำ, การจ้างงาน และเกิดผลกระทบเชื่อมโยงไปข้างหน้า-ข้างหลัง (Forward-Back ward linkage) ต่าง ๆ อีกมากมาย

๔.๑ ปริมาณอุปสงค์รวมของสินค้าสัตว์น้ำประเภทกุ้งทะเล ปลาหมึก ปลาสดแช่แข็งส่งออกของไทย ที่ได้จากการพยากรณ์ในช่วง พ.ศ. ๒๕๒๒-๒๕๓๑

ในจำนวนประเทศลูกค้าหรือตลาดสินค้าสัตว์น้ำประเภทกุ้งทะเล ปลาหมึก และปลาสดแช่แข็งส่งออกของไทยนั้น ประเทศญี่ปุ่นจะเป็นตลาดกุ้งทะเลและปลาหมึกแช่แข็งที่สำคัญที่สุดของไทย ขณะที่ประเทศฮ่องกง, สหรัฐอเมริกา และอิตาลีจะมีความสำคัญรองลงไป ส่วนประเทศมาเลเซียนั้นก็จะเป็นตลาดปลาสดแช่แข็งที่สำคัญของไทย เช่นกัน เมื่อพิจารณาจากการนำเข้าไปในแต่ละปี ในตารางที่ ซึ่งปรากฏอยู่ในบทที่ ๓ ซึ่งปริมาณอุปสงค์รวมที่ได้จากการพยากรณ์ในช่วง ๑๐ ปี คือ ตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๒๒-๒๕๓๑ ของสินค้าสัตว์น้ำส่งออกของไทยทั้ง ๓ ชนิด ปรากฏในตารางที่ ดังนี้

ตารางที่ ๔.๑ ปริมาณอุปสงค์รวมของสินค้าประเภทกุ้ง ปลาหมึก และปลาสดแช่แข็งส่งออกของไทยในช่วง ๑๐ ปี ข้างหน้า

ปี	ปริมาณความต้องการรวมของสินค้าประเภทต่าง ๆ (ตัน)			
	กุ้งทะเล	ปลาหมึก	ปลาสด	รวม
๒๕๒๒	๑๒, ๘๘๕	๒๔, ๓๐๓	๔๒, ๐๓๘	๗๘, ๒๓๖
๒๕๒๓	๑๓, ๘๔๓	๒๖, ๐๑๐	๔๔, ๐๔๘	๘๓, ๙๐๑
๒๕๒๔	๑๔, ๘๑๐	๒๗, ๗๑๖	๔๗, ๒๑๖	๘๙, ๗๔๒
๒๕๒๕	๑๕, ๗๘๙	๒๘, ๔๒๓	๕๐, ๓๘๔	๙๔, ๕๙๖
๒๕๒๖	๑๖, ๗๔๗	๓๑, ๑๓๑	๕๓, ๕๕๒	๑๐๑, ๔๓๐
๒๕๒๗	๑๗, ๗๑๑	๓๒, ๘๓๘	๕๖, ๗๒๐	๑๐๗, ๒๖๙
๒๕๒๘	๑๘, ๖๗๙	๓๔, ๕๔๔	๕๙, ๘๘๘	๑๑๓, ๑๑๑
๒๕๒๙	๑๙, ๖๔๕	๓๖, ๒๕๑	๖๓, ๐๕๖	๑๑๘, ๙๕๒
๒๕๓๐	๒๐, ๖๑๔	๓๗, ๙๕๗	๖๖, ๒๒๔	๑๒๔, ๗๙๕
๒๕๓๑	๒๑, ๕๘๒	๓๙, ๖๖๕	๖๙, ๓๙๑	๑๓๐, ๖๓๘

ที่มา คัดจากตารางที่ ๓.๑๖, ๓.๑๗ และ ๓.๑๘

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

๔.๒ จำนวนวันโดยเฉลี่ยที่สินค้าสัตว์ประเภทดังกล่าวต้องเก็บรักษาอยู่ในห้องเย็น  
ก่อนการส่งออกไปยังประเทศลูกค้า

ปัจจุบันเป็นที่ทราบกันแล้วว่าการค้าสินค้าสัตว์น้ำกับต่างประเทศของไทย ได้ขยายตัวออกไปอย่างมากนับตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๑๖ เป็นต้นมา ทั้งนี้เนื่องจาก ผลตอบแทนการลงทุนที่ได้รับจากการส่งสินค้าสัตว์น้ำออกสูงนั่นเอง จึงทำให้นักธุรกิจและบรรดาพ่อค้าที่เคยทำธุรกิจภายในประเทศ เริ่มหันมาประกอบการค้าด้านส่งออกแทน ขณะเดียวกันผู้ประกอบการอุตสาหกรรมห้องเย็นเริ่มหันมาประกอบการส่งออกด้วย โดยจะไม่รับฝากสินค้าจากบุคคลภายนอกเลย หรือบางแห่งจะมีการให้เช่าพื้นที่ห้องเย็นเพื่อการส่งออกควบคู่กันไป

ผู้ประกอบการส่งสินค้าสัตว์น้ำประเภทกุ้งทะเล ปลาหมึก และปลาสดแช่แข็งในประเทศไทยนี้มีอยู่มากมาย ผู้ส่งออกที่สำคัญ ๆ ได้แก่ บริษัทห้องเย็นไทยเสรี จำกัด, บริษัทห้องเย็นเจ้าพระยาจำกัด, บริษัทห้องเย็นไทยเอ็กพอร์ตเตอร์จำกัด, บริษัทห้องเย็นชินฮู และบริษัทต่าง ๆ อีกที่ปรากฏในตารางที่ ๔.๒ ๔.๓ และ ๔.๔ ซึ่งแสดงสัดส่วนการส่งสินค้าสัตว์น้ำประเภท กุ้งทะเล ปลาหมึก และปลาสดแช่แข็ง ในปี พ.ศ. ๒๕๒๐ ออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศต่างลำดับดังนี้

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ ๔.๒ สัดส่วนปริมาณสูงสุดแข่งขันส่งออกของบริษัทผู้ส่งออก ในปี พ.ศ.

๒๕๒๐

<u>บริษัทผู้ส่งออก</u>	<u>ร้อยละ</u>
บริษัทห้องเย็นไทยเอ็กพอร์ตเตอร์จำกัด	๑๔.๒๐
บริษัทห้องเย็นไทยเสรีจำกัด	๑๔.๑๐
นางจุก แซ่โค้ว	๑๒.๗๐
บริษัทสหพลห้องเย็นจำกัด	๕.๘๐
นายช้อย วันฑูร	๔.๕๐
บริษัทห้องเย็นเอเชียจำกัด	๒.๕๐
บริษัทรุฬหสินเอ็นเตอร์ไพร์สจำกัด	๒.๐๐
บริษัท ไอ ซี พี กรุงเทพฯ จำกัด	๒.๐๐
บริษัทแองโกล-ไซแอม ซีฟูคส์	๑.๘๐
ห้างยงไทย เด็นเตอร์ไพร์สจำกัด	๑.๕๐
บริษัทบัวง่วนเทรคตั้งจำกัด	๑.๔๐
บริษัทไทยมาริน ฟูคส์	๑.๔๐
อื่น ๆ	๓๖.๑๐

ที่มา กระทรวงพาณิชย์

ตารางที่ ๔.๓ สัดส่วนปริมาณพลาสติกแข็งส่งออกของบริษัทผู้ส่งออกใน ปี พ.ศ.  
๒๕๒๐

<u>บริษัทผู้ส่งออก</u>	<u>ร้อยละ</u>
บริษัทห่องเย็นไทยเสรีจำกัด	๒๕.๕๐
บริษัทห่องเย็นเจ้าพระยาจำกัด	๑๖.๔๐
บริษัทห่องเย็นชินธุจำกัด	๙.๐๐
บริษัทเศรษฐผลไทยจำกัด	๕.๐๐
บริษัทสยามโกชนาการจำกัด	๔.๘๐
อื่น ๆ	๓๙.๓๐

ที่มา กระทรวงพาณิชย์

ตารางที่ ๔.๔ สัดส่วนปริมาณพลาสติกแข็งส่งออกของบริษัทผู้ส่งออกในปี  
พ.ศ. ๒๕๒๐

<u>บริษัทผู้ส่งออก</u>	<u>ร้อยละ</u>
นายอ้วน สุพรรณรัตน์ (สมุทรปราการ)	๒๖.๖๐
หจก.ไทยเทรตติ้ง เอ็กซ์พอร์ต	๑๐.๗๐
หจก.หาดใหญ่ไทยดี	๘.๒๐
นายศักดิ์ดา ธีรโรจนวงศ์ (หาดใหญ่)	๗.๗๐
หจก.ปลาทะเลหาดใหญ่	๔.๑๐
หจก.สหประมงสงขลา	๓.๗๐
หจก.ธนกิติ	๑.๓๐
บริษัท ไอ ซี พี กรุงเทพฯ จำกัด	๑.๑๐
อื่น ๆ	๓๖.๖๐

ที่มา กระทรวงพาณิชย์

จากตารางดังกล่าวข้างต้นจะพบว่าบริษัทผู้ทำการส่งสินค้าสัตว์น้ำประเภท กุ้งทะเล ปลาหมึก และปลาสดแช่แข็งส่งออกของไทยนั้น มักจะเป็นผู้ประกอบการ อุตสาหกรรมห้องเย็น เกือบทั้งสิ้น นอกจากนี้ก็อาจจะมีผู้ส่งออกรายเล็ก ๆ ไปเข้า พื้นที่ห้องเย็น เพื่อเก็บรักษาสินค้าของตนก่อนการส่งออก เนื่องจากไม่มีความสามารถ สร้างห้องเย็นเป็นของตนเอง เป็นที่น่าสังเกตว่า บริษัทผู้ส่งออกเป็นจำนวนมาก มักจะประกอบธุรกิจส่งกุ้งทะเลแช่แข็งออก ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากมีตลาดรับซื้อที่ใหญ่ มาก และได้รับผลตอบแทนสูงนั่นเอง ส่วนผู้ที่ส่งปลาหมึกแช่แข็งออกนั้นมักจะเป็น บริษัทผู้ส่งออกที่มีขนาดใหญ่ ทั้งนี้เพราะต้องใช้เงินลงทุนที่สูง เนื่องจากปลาหมึก เป็นสินค้าที่เน่าเสียง่าย ถ้าไม่มีห้องเย็นเป็นของตนเองแล้วจะทำให้ยากต่อการ เก็บรักษาก่อนการส่งออกเป็นอย่างยิ่ง และอีกประการหนึ่งจะพบว่าบริษัทผู้ส่งปลา สดแช่แข็งออกส่วนใหญ่ก็นั้นมักจะไปค้าเนื้กิจการหรือสร้างห้องเย็นของตนเองที่จังหวัด สงขลา เพื่อส่งปลาสดแช่แข็งไปยังประเทศมาเลเซีย ซึ่งเป็นลูกค้ารายใหญ่ของ ไทย ทั้งนี้เพราะมีเขตแดนที่ติดกับไทย ทำให้เกิดความสะดวกในการขนส่งดังกล่าว มาแล้ว และที่สำคัญคือ จังหวัดทางภาคใต้เป็นแหล่งจับปลาทะเลที่ชุมชุมด้วย

ในการออกแบบสอบถามเพื่อต้องการทราบถึงจำนวนวันที่สินค้าสัตว์น้ำประ-  
 เภทกุ้งทะเล ปลาหมึก และปลาสดแช่แข็งเก็บรักษาไว้ในห้องเย็นก่อนที่จะมีการส่ง  
 ออก โดยข้อมูลเบื้องต้น (Primary Data) นี้ได้จากบริษัทผู้ส่งออก ห้องเย็น  
 ต่าง ๆ และหน่วยงานทั้งเอกชนและของรัฐบาลที่เกี่ยวข้อง ซึ่งพอที่จะประมาณได้  
 ว่าก่อนที่สินค้าดังกล่าว จะถูกส่งไปยังประเทศลูกค้านั้น จะถูกเก็บรักษาไว้ในห้อง  
 เย็นก่อนประมาณ ๒๐ - ๒๕ วัน กล่าวคือ จำนวนวันที่ดังกล่าวเริ่มคิดจากการที่ผู้  
 ส่งออกเริ่มทยอยซื้อสินค้าสัตว์น้ำเข้ามาเก็บไว้ในห้องเย็น ซึ่งในแต่ละวันจะมี  
 จำนวนมากน้อยไม่เท่ากัน เมื่อมีปริมาณครบตามจำนวนที่กำหนดไว้ในใบสั่งซื้อ  
 (Order) แล้ว จึงจะลำเลียงส่งออกเป็นงวด ๆ ไปตามวันเวลาที่กำหนดไว้  
 โดยปริมาณการส่งออกอยู่ระหว่าง ๑ - ๑๒๐ ตัน สิ่งสำคัญประการหนึ่งคือ น้ำหนัก

ของสินค้าสัตว์น้ำทั้ง ๓ ชนิด ที่กล่าวมาจะค่อย ๆ ลดลงถ้าเก็บไว้ในห้องเย็นนานจนเกินไป จึงเป็นเหตุผลข้อหนึ่งที่ทำให้ผู้ส่งออกต้องรีบหาตลาดเพื่อที่จะระบายสินค้าของตนออกให้เร็วที่สุด เพราะมีฉะนั้นแล้วจะทำให้เขาประสบกับการขาดทุน โดยเฉพาะอย่างยิ่งกุ้งทะเลจะมีราคาแพงกว่าสินค้าสัตว์น้ำชนิดอื่น ๆ

๔.๓ การพยากรณ์ความต้องการใช้พื้นที่ห้องเย็นในการ เก็บรักษาสินค้าสัตว์น้ำประเภท กุ้งทะเล ปลาหมึก และปลาสดแช่แข็ง เพื่อการส่งออกในอนาคตระหว่าง พ.ศ.๒๕๒๑-๒๕๓๑

ขั้นตอนในการส่งสินค้าสัตว์น้ำประเภทดังกล่าวออกไปยังต่างประเทศ มีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องผ่านขบวนการห้องเย็น เพื่อรักษาคุณภาพของอาหารมิให้เกิดการเน่าเสีย ขณะที่ความต้องการสินค้าสัตว์น้ำประเภท กุ้งทะเล ปลาหมึก และปลาสดแช่แข็งส่งออกของไทยในตลาดต่างประเทศมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นในอนาคต ดังนั้น จึงควรที่จะมีการวางแผนขยายพื้นที่ห้องเย็นในการ เก็บรักษาสินค้าสัตว์น้ำประเภทดังกล่าว เพื่อการส่งออกในอนาคตระหว่างปี พ.ศ. ๒๕๒๒ - ๒๕๓๑ จะปรากฏในตารางที่ ๔.๕ จากตารางดังกล่าวจะพบว่า ความต้องการใช้พื้นที่ห้องเย็นเพื่อการส่งออกสินค้าสัตว์น้ำประเภทดังกล่าวออกนั้น เพิ่มขึ้นทุกปี แต่การเพิ่มจะเป็นไปในอัตราที่เพิ่มขึ้นแล้วจึงลดลง คือ จาก ๕.๙๐ % ในปี พ.ศ. ๒๕๒๓ เป็น ๖.๐๙ % ในปี พ.ศ.๒๕๒๖ และจะลดลงเหลือเพียง ๔.๙๗ % ในปี พ.ศ.๒๕๓๑ ซึ่งอาจมีสาเหตุมาจากภายนอกและภายใน กล่าวคือ สาเหตุภายนอกเกิดจากการที่ประเทศผู้นำเข้าเหล่านั้นพยายามส่งเสริมให้ภายในประเทศมีการเพาะเลี้ยง และทำการประมงจับสัตว์น้ำมากขึ้น เมื่อต่างประเทศลดการนำเข้าสินค้าสัตว์น้ำ พื้นที่ห้องเย็นที่ใช้ก่อนการส่งออกในประเทศไทยย่อมน้อยลงไปด้วยในอนาคต ส่วนสาเหตุภายในนั้นอาจเกิดจากการที่แต่เดิมห้องเย็นในเขตกรุงเทพมหานคร ประกอบธุรกิจส่งออกสินค้าสัตว์น้ำประเภทกุ้งทะเล ปลาหมึก และปลาสดแช่แข็ง เป็นส่วนใหญ่ แต่ในปัจจุบันได้มีห้องเย็นบางแห่งเคลื่อนย้ายไปสร้างในจังหวัดภาคใต้ของไทยที่ใกล้กับประเทศ

มาเลเซีย เช่นจังหวัดสงขลา, ตรัง, ภูเก็ต, ปัตตานี และจังหวัดอื่น ๆ อีก เพื่อส่งสินค้าสัตว์น้ำต่าง ๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งปลาสดแช่แข็ง, ปลาหมึกแช่แข็ง, และกุ้งทะเลแช่แข็ง ไปยังประเทศมาเลเซียและประเทศใกล้เคียง จึงทำให้อัตราการเพิ่มของพื้นที่ห้องเย็นในเขตกรุงเทพมหานครที่ใช้ในการส่งสินค้าประเภทดังกล่าวออกลดลงในภายหลัง อย่างไรก็ตามห้องเย็นที่อยู่ในเขตกรุงเทพมหานครยังมีความต้องการใช้เพิ่มขึ้น เนื่องจากในอนาคตความต้องการสินค้าสัตว์น้ำส่งออกของไทยในตลาดต่างประเทศมีแนวโน้มสูงขึ้น

จากการที่ผู้ส่งออกเริ่มเคลื่อนย้ายไปสร้างห้องเย็นในแหล่งทางจังหวัดภาคใต้ นั้น จะทำให้ผู้ส่งออกได้รับประโยชน์จากการประหยัดภายในและการประหยัดภายนอก (Internal and External Economy) เช่น รับซื้อปลาจากแหล่งจับปลาในราคาถูก, ค่าขนส่งต่อหน่วยจะต่ำลงสำหรับบรรทุกสินค้าทะเลไปยังประเทศมาเลเซียและประเทศอื่น ๆ ที่ใกล้เคียง และอื่น ๆ อีก เป็นต้น ทั้งนี้ อาจพิจารณาจากตารางที่ ๔.๒, ๔.๓ และ ๔.๔ จะพบว่า บริษัทผู้ส่งออกส่วนใหญ่ที่ทำกิจการห้องเย็นเพื่อการส่งออกสินค้าประเภทกุ้งทะเล ปลาหมึก และปลาสดแช่แข็งนั้นมักจะไปตั้งอยู่ที่จังหวัดสงขลา และจังหวัดตรัง และแนวโน้มการเคลื่อนย้ายดังกล่าวอาจสูงขึ้น เพราะขณะนี้รัฐบาลไทยได้พยายามติดต่อขอทำสัญญาร่วมมือกับประเทศอินโดนีเซีย มาเลเซีย, ปากีสถาน, พม่า และอินเดีย เพื่อขอให้ชาวประมงไทยเข้าไปจับปลาในน่านน้ำทะเลหลวงของประเทศนั้น ๆ ถ้าโครงการดังกล่าวเป็นผลสำเร็จ จะทำให้ปริมาณสัตว์น้ำทะเลที่จับได้ของไทยเพิ่มขึ้นอย่างมาก เนื่องจากแถบทะเลอันดามัน และทะเลทางประเทศอินโดนีเซียเป็นแหล่งปลาชุมด้วย



ตารางที่ ๔.๕ การพยากรณ์ความต้องการใช้พื้นที่ห้องเย็นเพื่อเก็บรักษาสินค้า  
สัตว์น้ำประเภทกุ้งทะเล ปลาหมึก และปลาสดแช่แข็งเพื่อการ  
ส่งออกในอนาคต ระหว่าง พ.ศ. ๒๕๒๒ - ๒๕๓๑

ปี	ความต้องการใช้พื้นที่ห้องเย็นเพื่อการส่งออก(ตัน)	อัตราเพิ่ม (%)
๒๕๒๒	๕,๖๖๐	-
๒๕๒๓	๕,๙๙๓	๕.๙๐
๒๕๒๔	๖,๔๑๐	๖.๙๙
๒๕๒๕	๖,๘๒๙	๖.๕๔
๒๕๒๖	๗,๒๔๕	๖.๐๙
๒๕๒๗	๗,๖๖๒	๕.๗๖
๒๕๒๘	๘,๐๗๙	๕.๔๔
๒๕๒๙	๘,๔๙๗	๕.๑๗
๒๕๓๐	๘,๙๑๓	๔.๙๐
๒๕๓๑	๙,๓๓๑	๔.๖๙

ศูนย์วิจัยทรัพยากร

ที่มา : คำนวณมาจากตารางที่ ๔.๑

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย