



บทที่ 1

บทนำ

ปลาไหล เป็นปลาที่มีก้างใหญ่ขึ้นเดียวคือ ก้างกลางตัวซึ่งเป็นกระดูกสันหลัง ปลาไหลเป็นที่รู้จักและบริโภคกันอยู่ทั่วโลก โดยเฉพาะปลาไหลญี่ปุ่นแล้วนิยมบริโภคกันมาก เนื่องจากเนื้อนุ่มและมีรสหวาน สามารถหาซื้อได้ทั่วไปคือ ในลักษณะอาหารสำเร็จรูปจะมีขายตามร้านค้าใหญ่ ๆ หรือสั่งเป็นอาหารพิเศษได้ตามภัตตาคารจีนและญี่ปุ่น การปรุงอาหารนิยมทำเป็นสูตรรมควัน ย่าง ทำปลาดิบญี่ปุ่น และทำเป็นอาหารญี่ปุ่นที่นิยมแพร่หลายทั่วไปคือ ปลาไหลชุบน้ำซอสหวานย่าง ซึ่งรู้จักกันในชื่อว่า Kabayaki<sup>1</sup> ในหมู่ชาวจีนก็นิยมกินปลาไหลญี่ปุ่นเพราะเชื่อว่าเป็นยาบำรุงกำลัง แก้โรคลม ปวดเมื่อย เคล็ดยอก รับประทานแล้วจะทำให้ร่างกายอบอุ่น จึงเหมาะกับคนฟื้นจากไข้ และด้วยเหตุผลดังกล่าวจึงทำให้ปลาไหลญี่ปุ่นขายดีในฤดูหนาว แต่สำหรับคนไทยยังไม่ค่อยนิยมกินปลาไหลญี่ปุ่นเพราะราคาแพงกว่าปลาไหลนามาก

#### วัตถุประสงค์ของการศึกษา

ปลาไหลญี่ปุ่น เป็นสินค้าส่งออกชนิดหนึ่งของประเทศไทย ซึ่งนับว่าทำรายได้ที่เป็นเงินตราต่างประเทศให้กับประเทศไทยไม่น้อย โดยวิธีที่ซื้อลูกพันธุ์มาจากญี่ปุ่นและดำเนินการเพาะเลี้ยงในประเทศจนกระทั่งโตได้ขนาด แล้วส่งกลับไปขายยังญี่ปุ่นอีก วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ได้ทำการศึกษาด้านทุนการเลี้ยงปลาไหลญี่ปุ่น เพื่อให้ได้ต้นทุนในการเลี้ยงที่ใกล้เคียงความเป็นจริง เพื่อจะได้เป็นแนวทางในการพิจารณาราคาขายของตลาดสากลเมื่อจะส่งปลาออกไปขายด้วย เพราะถ้าในขณะที่ราคาขายในตลาดสากลต่ำเกินไป ฝ่ายบริหารอาจจะชะลอการขายไว้ก่อนจนกว่าราคาตลาดจะปรับตัวขึ้นมาอีกจนเป็นที่พอใจจึงจะขาย นอกจากนี้การทราบต้นทุนที่ใกล้เคียงความเป็นจริงยังอาจเป็นแนวทางในการพิจารณาลดต้นทุนบางประเภทลงได้ ในขณะที่จะไม่กระทบกระเทือนถึงปริมาณหรือระยะเวลาในการเลี้ยงปลาไหลญี่ปุ่นด้วย

---

<sup>1</sup>ดูวิธีการทำในภาคผนวก

## วิธีการศึกษา

ฟาร์มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาวิทยานิพนธ์ฉบับนี้คือ เอติเคฟาร์ม ซึ่งมีปริมาณการส่งออกกว่า 80%<sup>1</sup> ของปริมาณการส่งออกปลาไหลญี่ปุ่นเป็น ๆ ของประเทศ นอกจากนี้ยังเป็นฟาร์มเลี้ยงปลาไหลญี่ปุ่นแห่งแรกของประเทศไทยอีกด้วย และได้เริ่มดำเนินการมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2517

วิธีการที่ใช้ในการศึกษา คือ ในขั้นต้นเป็นการสอบถามเรื่องทั่ว ๆ ไปของปลาไหลญี่ปุ่น การเลี้ยงและการส่งออกนอกประเทศจากผู้จัดการฟาร์มและนักวิชาการประจำฟาร์ม เพื่อให้เกิดแนวทางในการศึกษาก่อน หลังจากนั้นเป็นการศึกษาจากวารสารการประมงและหนังสือต่าง ๆ เพื่อให้ทราบถึงการเลี้ยงปลาไหลญี่ปุ่นในประเทศต่าง ๆ รวมทั้งเทคนิคในการเลี้ยงซึ่งได้นำมาประยุกต์ใช้กับการเลี้ยงในประเทศไทย แล้วจึงเริ่มศึกษาถึงการดำเนินการเลี้ยงปลาไหลญี่ปุ่น โดยเริ่มตั้งแต่รับลูกพันธุ์ปลาไหลเข้ามาในฟาร์ม นำมาอนุบาลในบ่อในร่มจนกระทั่งลูกปลาแข็งแรงดีแล้วจึงนำไปปล่อยในบ่อกลางแจ้ง คัดขนาดปลาหมุนเวียนไปทุก ๆ บ่อ จนได้ขนาดที่ต้องการจึงบรรจุและส่งออกโดยทางเครื่องบิน

การวิเคราะห์ต้นทุนได้ศึกษาต้นทุนการเลี้ยงปลาไหลญี่ปุ่นรุ่นปี 2525 ซึ่งถือว่าเป็นปีแรกที่เทคนิคในการเลี้ยงได้ผลหลังจากที่มีการทดลองมาแล้วตั้งแต่เริ่มกิจการ ระยะเวลาในการเลี้ยงคือ 16 เดือน และขายปลาไหลได้หมดในเดือนที่ 23 แต่เมื่อถึงเดือนที่ 13 จะรับพันธุ์ปลาไหลรุ่นใหม่เข้ามาเลี้ยงคู่กันไปด้วย โดยแยกต้นทุนออกเป็น ต้นทุนคงที่ ต้นทุนผันแปร และค่าใช้จ่ายในการขายและการบริหาร แต่ไม่ได้คำนึงถึงต้นทุนทางด้านความรู้ทางเทคนิคในการผลิตและเทคนิคในการบริหารด้วยเนื่องจากไม่อาจรวบรวมข้อมูลในรายการนี้ได้ เฉลี่ยต้นทุนค่าพันธุ์ปลาให้กับจำนวนปลาไหลที่รอดชีวิตตลอดระยะเวลาในการเลี้ยง และเมื่อถึงเดือนที่ 13 รับพันธุ์ปลารุ่นใหม่เข้ามาเลี้ยง ดังนั้นค่าใช้จ่ายต่างๆจากเดือนที่ 13 ถึงเดือนที่ 23 จะต้องแบ่งกันโดยใช้จำนวนบ่อที่ใช้ในการเลี้ยงเป็นเกณฑ์ การวิเคราะห์ได้ตัวเลขเฉลี่ยสำหรับค่าใช้จ่ายจากเดือนที่ 13 ถึงเดือนที่ 23 คือ 50% ยกเว้นค่าพันธุ์ปลาและค่าอาหารซึ่งผันแปรโดยตรงกับจำนวนปลาไหลของแต่ละรุ่นโดยเฉพาะ

<sup>1</sup> ดูตารางที่ 1 และ 2 ประกอบ

ตารางที่ 1 ปริมาณการรับซื้อปลาไหลญี่ปุ่นของผู้นำเข้าจากประเทศต่าง ๆ  
(จำนวน เป็นกิโลกรัม)

ประเทศ	ปี				มค.-มิย. 2526
	2522	2523	2524	2525	
เกาหลี	4,408	6,170	4,755	10,000	-
จีน	11,389	91,640	296,566	418,063	145,431
ไต้หวัน	13,205,457	15,049,152	17,289,348	10,382,590	7,483,264
ฮ่องกง	1,000	1,400	28,289	46,377	110,943
ไทย	6,868	173,262	175,261	113,347	56,280
สหรัฐอเมริกา	17,114	6,902	4,287	907	-
นิวซีแลนด์	4,580	964	-	-	-
กวม	14,036	26,675	1,590	-	-
รวม	13,264,852	15,356,165	17,800,096	10,971,284	7,795,918

หมายเหตุ ข้อมูลได้จากสถิติปริมาณนำเข้าปลาไหลญี่ปุ่นของผู้นำเข้าจาก  
ชาวพาณิชย์ของสถานทูตญี่ปุ่น

ศูนย์วิจัยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 2 ปริมาณการส่งออกปลาไหลญี่ปุ่นของฟาร์มตัวอย่างในปี 2525

เดือน	ปริมาณปลาไหลญี่ปุ่น ที่ญี่ปุ่นรับซื้อจากไทย (กิโลกรัม)	ปริมาณการส่งออกของ ฟาร์มตัวอย่าง (กิโลกรัม)	คิด เป็นร้อยละของปริมาณส่ง ออกของประเทศจากตาราง ที่ 2
มกราคม	16,400	11,228	68
กุมภาพันธ์	16,610	11,410	69
มีนาคม	10,580	7,980	75
เมษายน	7,000	7,000	100
พฤษภาคม	10,497	10,264	98
มิถุนายน	5,100	5,100	100
กรกฎาคม	-	2,100	-
สิงหาคม	-	6,300	-
กันยายน	-	6,300	-
ตุลาคม	-	8,240	-
พฤศจิกายน	-	12,500	-
ธันวาคม	-	11,900	-
รวม	113,347 <sup>1</sup>	100,322 <sup>2</sup>	-

เฉลี่ยปริมาณการส่งออกของฟาร์มตัวอย่างทั้งปี 2525 เท่ากับ 88.50 %

- ไม่มีข้อมูลที่จะใช้คำนวณได้

- หมายเหตุ**
1. สถิติที่ใช้เผยแพร่ข่าวพาณิชย์ของสถานทูตญี่ปุ่น
  2. ปริมาณการส่งออกของฟาร์มตัวอย่าง

นอกจากนี้แล้วจะเห็นได้ว่าระยะเวลาในการเลี้ยงปลาไหลให้ได้ขนาดที่ตลาดต้องการ อยู่ในระยะเวลาการเลี้ยง 16 เดือน แต่ทางฟาร์มยังต้องเลี้ยงปลาไหลต่อไปอีกจนถึงเดือนที่ 23 จึงจะขายได้หมด จึงทำให้เกิดต้นทุนส่วนเพิ่มขึ้น ฝ่ายบริหารจะใช้ข้อมูลนี้ในการตัดสินใจที่จะขาย หรือเลี้ยงต่อไปจนกระทั่งได้ราคาตามที่ต้องการ นอกจากนี้ยังเป็นแนวทางในการกำหนดระยะเวลา การเลี้ยงและจำนวนปลาไหลที่จะเลี้ยงในรุ่นต่อไปด้วย

### ประโยชน์ที่ได้จากการศึกษา

การศึกษาด้านทุนการเลี้ยงปลาไหลญี่ปุ่นนี้ก็เพื่อเป็นแนวทางให้แก่ผู้ที่จะลงทุนในการทำ ฟาร์ม เลี้ยงปลาไหลจากลูกพันธุ์ที่สั่งซื้อเข้ามาจากญี่ปุ่น เนื่องจากพันธุ์ปลาไหลญี่ปุ่นนี้ได้จากแหล่ง ธรรมชาติซึ่งมนุษย์ยังไม่สามารถทำการเพาะขยายพันธุ์ได้เอง เมื่อเลี้ยงได้ขนาดตามที่ตลาดต้องการแล้วก็จะส่งไปขายยังญี่ปุ่น เป็นธุรกิจที่ต้องลงทุนสูงแต่ก็ได้ผลกำไรคุ้มค่าซึ่งทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความ สามารถของฝ่ายบริหารที่จะกำหนดระยะเวลาการเลี้ยง จำนวนที่จะเลี้ยง และพิจารณาราคาที่ จะตกลงขายในแต่ละคราวด้วย ซึ่งประเทศไทยได้เปรียบประเทศอื่น ๆ ในเรื่องระยะเวลาการ เลี้ยง เนื่องจากอากาศอบอุ่นกว่าทำให้ปลาโตเร็วและสามารถนำออกขายได้เร็วกว่า ทำให้ได้ ราคาดีในขณะที่ต้นทุนการเลี้ยงต่ำกว่าด้วย

นอกจากนี้การศึกษาวิเคราะห์ต้นทุนอย่างละเอียดจะทำให้ทราบถึงประสิทธิภาพในการ ผลิตรวมทั้งการพิจารณาหาวิธีลดต้นทุนโดยไม่ให้กระทบกระเทือนถึงผลผลิตอีกด้วย ซึ่งอาจทำให้ สามารถขยายตลาดในประเทศให้กว้างขึ้นได้ เพราะราคาขายจะไม่สูงเกินไปสำหรับผู้บริโภค ส่วนใหญ่

ศูนย์วิทยทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย