

บทที่ 6

ประเด็นปัญหาและข้อเสนอแนะ

สรุปประเด็นปัญหาของอุตสาหกรรมข้าวเม่า

เนื่องจากอาจจัดได้ว่าอุตสาหกรรมข้าวเม่าเป็นอุตสาหกรรมขนาดย่อมได้อย่างหนึ่ง กล่าวคือ "การกำหนดขนาดของอุตสาหกรรมขนาดย่อมนั้น อาจกำหนดได้จากขนาดของการจ้างงาน สิทธิทรัพย์สิน หรือเงินทุนจดทะเบียนก็ได้ ในกรณีของไทยนั้น สำนักงานธนกิจอุตสาหกรรมกำหนดไว้ว่าเป็นอุตสาหกรรมที่มีสินทรัพย์ถาวรไม่เกิน 5 ล้านบาท และแบ่งอุตสาหกรรมออกเป็น 4 ประเภทหรือโรงงาน บริษัท หัตถกรรม และอุตสาหกรรมในครอบครัว"^{1/} ปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นและเป็นอุปสรรคในการที่จะพัฒนาอุตสาหกรรมนี้ต่อไป ย่อมเชื่อมโยงไปสู่การพัฒนาเป็นอุตสาหกรรมขนาดใหญ่กว่า ปัญหาอุปสรรคในการดำเนินการมีอยู่หลายประการคือ

1. ปัญหาในด้านเงินทุน เนื่องจากเป็นอุตสาหกรรมภายในครอบครัว เจ้าของและผู้ดำเนินงานเป็นบุคคลคนเดียวกัน แหล่งที่มาของเงินทุนจึงจำกัดอยู่ในความสามารถของคน ๆ เดียว ผลจากข้อจำกัดนี้ย่อมทำให้กิจการมีสภาพคล่องต่ำ โดยจากการสัมภาษณ์พบว่า ร้อยละ 97.7 มีภาระหนี้สิน ซึ่งหมายถึงว่า คราวเรือนที่ประกอบการจะมีปัญหาสภาพคล่องของเงินทุนผู้ผลิตส่วนใหญ่จะซื้อเชื่อวัตถุดิบ เมื่อขายสินค้าได้แล้วจึงนำเงินมาชำระ ทำให้มีทุนหมุนเวียนน้อย ซึ่งทำให้ขาดแคลนเงินทุนที่จะขยายกิจการหรือปรับปรุงให้ทันสมัยขึ้น

2. ปัญหาในด้านประสิทธิภาพของเครื่องจักรเครื่องมือในการผลิต เนื่องมาจากการขาดแคลนเงินทุนอุตสาหกรรมในครัวเรือนชนิดนี้ จึงยังต้องใช้เครื่องมือเครื่องจักรที่ขาดประสิทธิภาพในการผลิต มีค่าใช้สอยสูง ใช้เทคโนโลยีล้าหลัง ซึ่งจะเห็นข้อเปรียบเทียบได้จากภาพที่ 3 และภาพที่ 7 ซึ่งแสดงการใช้เครื่องจักรเครื่องมือในหมู่บ้านตอนกลางกับภาพที่ 4 และภาพที่ 19 ซึ่งแสดงการใช้เครื่องมือในหมู่บ้านในจังหวัดราชบุรี จะเห็นได้ว่าในการผลิตสินค้าชนิดเดียวกันใน

^{1/} นวรัตน์ เลขกุล "อุตสาหกรรมขนาดย่อมกับเงินทุน" วารสารธุรกิจการค้า 9 (กันยายน 2527) : 46.

ช่วง เวลาเดียวกันระดับความทันสมัยความสะดวก สะดวกสบายในการผลิตก็ยังคงแตกต่างกันอยู่มาก และโดยที่เครื่องจักรที่ด้อยประสิทธิภาพกว่าย่อมมีราคาถูกกว่า กล่าวคือ การติดตั้งอุปกรณ์เพื่อทำการผลิตข้าวเม่าในหมู่บ้านตอนกลาง จะใช้เงินทุนประมาณไม่เกิน 5,000 บาท ในขณะที่การติดตั้งอุปกรณ์การผลิตข้าวเม่าในราชบุรีและสระบุรี จะใช้เงินทุนประมาณ 20,000 ถึง 25,000 บาท โดยให้สภาพแวดล้อมที่เจ็บกว่าและสะดวกสบายในการผลิตมากกว่าในหมู่บ้านตอนกลาง ซึ่งส่งผลถึงประสิทธิภาพในการผลิตที่ดีกว่า

3. ปัญหาในด้านมาตรฐานการผลิต จุดลำหกรรรมที่พัฒนาตัวเองขึ้นมาในระยะเริ่มแรก นอกจากจะประสบปัญหาด้านเงินทุนและเครื่องจักรเครื่องมือในการผลิตที่ขาดประสิทธิภาพแล้ว สิ่งเหล่านี้ยังส่งผลถึงมาตรฐานของผลผลิตอีกด้วย คือการควบคุมปริมาณคุณภาพ รสชาติของสินค้าให้อยู่ในระดับคงที่เสมอเป็นไปได้ยาก และไม่อาจผลิตได้ตามปริมาณและคุณภาพที่ตลาดต้องการได้ทันกำหนดเวลา ไม่อาจคัดแยกคุณภาพสินค้าด้วยเครื่องจักรได้ ยังต้องใช้ประสาทสัมผัสและความชำนาญของผู้ผลิตไม่อาจเพิ่มกำลังการผลิตได้ภายในระยะเวลาสั้น ๆ สิ่งเหล่านี้เป็นอุปสรรคต่อการกำหนดมาตรฐานสินค้าและจำกัดตลาดของสินค้าไปด้วย

4. ปัญหาในด้านการบริหารและการจัดการ เนื่องจากคนที่บุคคลคนเดียวเป็นเจ้าของและผู้ประกอบการ การขาดความรู้ เช่น เรื่องการตัดสินใจในการลงทุน การเลือกซื้อวัตถุดิบ การขาดความรู้ในเรื่องข่าวสารข้อมูลการตลาด การขนส่ง ขาดการแบ่งงานกันทำโดยชัดเจนในด้านการขาย การผลิต การตัดซื้อวัตถุดิบ ขาดการบันทึกข้อมูลทุกชนิดที่สามารถนำมาประกอบการพัฒนาวางแผนต่าง ๆ เหล่านี้ ทำให้จุดลำหกรรรมในครัวเรือนรวมทั้งจุดลำหกรรรมข้าวเม่ามีความเสี่ยงสูงในการขยายการประกอบการ

นอกจากนั้น ผู้ประกอบการผลิต มักจะขาดความรู้ในด้านกฎหมายต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ไม่ว่าจะเป็นข้อบังคับในการตั้งโรงงาน การใช้แรงงานเด็ก การปฏิบัติต่อลูกจ้างคนงาน (ถ้ามี) ก็อาจเป็นไปได้โดยไม่ถูกต้อง การดำเนินงานที่ขัดต่อกฎหมายเหล่านี้ อาจเป็นช่องทางให้ถูกฟ้องโดยถูกปรับหรือ เรียกร้องเอาทรัพย์สินได้

และเท่าที่ปรากฏอยู่ในปัจจุบัน จุดลำหกรรรมครัวเรือนมักจะขาดความสนับสนุนช่วยเหลือจากหน่วยงานของรัฐ คือผู้ผลิตมักจะไม่ทราบว่าสิทธิประโยชน์ที่ควรจะได้รับความช่วยเหลือนั้น ควรจะทำอย่างไร จึงจะได้มา หรือควรจะไปติดต่อหน่วยงานราชการอย่างไร ประกอบกับการติดต่อที่เป็นการใช้ขั้นตอนของทางราชการมักต้องมีระเบียบปฏิบัติเข้าใจยากและต้องใช้เวลารอคอย ซึ่งมักไม่เป็นไปตามความเหมาะสมพอดีของผู้ประกอบการผลิตนั้น ๆ อยู่เสมอ

สำหรับอุตสาหกรรมข้าวเม่าก็เช่นเดียวกัน จากการสอบถามอุตสาหกรรมจังหวัดสุพรรณบุรี เกี่ยวกับการให้การสนับสนุนและส่งเสริมอุตสาหกรรมดังกล่าว ได้รับคำตอบว่า ในขณะนี้ ยังไม่ได้มีการจดทะเบียนอุตสาหกรรมดังกล่าวอยู่ในรายชื่ออุตสาหกรรมที่ควรได้รับการส่งเสริมของจังหวัดสุพรรณบุรี^{2/} ทั้งนี้เนื่องจากว่า อุตสาหกรรมดังกล่าวได้พัฒนาขึ้นมาโดยความรู้และความชำนาญของชาวบ้านเอง การที่กรมส่งเสริมจะเข้าไปแนะนำหรือให้การสนับสนุนก็เป็นเรื่องที่ไม่ควรร้ายละเอียดอยู่แล้ว ประกอบกับการผลิตข้าวเม่าในจังหวัดสุพรรณบุรีมีอยู่ที่หมู่บ้านดอนเจดีย์ ต. ไร่หวาง แต่เพียงแห่งเดียวไม่มีปัญหาการแข่งขันด้านราคาสินค้าและไม่มีปัญหาด้านการตลาด ผู้ผลิตสามารถผลิตได้เต็มกำลังการผลิตของตน ตราบเท่าที่ยังมีอุปสงค์จากตลาดโดยเฉพาะวังของฤดูกาลผลิตนั้น ๆ

แต่อย่างไรก็ตาม ในสภาพความเป็นจริงนั้นผู้ผลิตส่วนใหญ่ประมาณร้อยละ 80 ผู้ผลิตทั้งหมดในหมู่บ้านก็ยังมีปัญหาทางด้านเงินทุน เนื่องจากมีการขายสินค้าเดิมอยู่ก่อนแล้ว การมีรายได้จากการตัดข้าวเม่าเป็นเพียงรายวันหรือรายสัปดาห์ ไม่ได้ให้ภาวะหนี้สินเลวลงเท่านั้น ฉะนั้น การได้รับการสนับสนุนจากแหล่งเงินทุนภายนอกหมู่บ้าน จึงมีความจำเป็นสำหรับผู้ผลิตเป็นอย่างมาก ยิ่งกว่านั้นเชื่อว่า อุตสาหกรรมนี้ได้รับการส่งเสริมทางด้านเทคโนโลยีและได้รับการสนับสนุนทางด้านเงินทุนอย่างพอเพียงแล้ว จะส่งผลถึงการพัฒนาโดยส่วนรวมของหมู่บ้านได้อย่างรวดเร็ว

5. ปัญหาการขยายการผลิตและการขยายการผลิตไปสู่อุตสาหกรรมสินค้าสำเร็จรูป
 ปัญหานี้เป็นกรณีของการมองอนาคตของการผลิตข้าวเม่าและการขยายวงกว้างของการผลิตเพื่อสนับสนุนให้รูปแบบของอุตสาหกรรมครัวเรือนยังคงมีอยู่ต่อไป จากการสำรวจพบว่า การที่อุตสาหกรรมข้าวเม่ามักจะกระจุกตัวรวมกันอยู่เฉพาะในหมู่บ้านหนึ่ง ๆ และมักจะไม่ขยายวงกว้างออกไปสู่หมู่บ้านอื่น ๆ ในบริเวณใกล้เคียงมีสาเหตุหลายประการพอสรุปได้ว่าการผลิตข้าวเม่าสัปดาห์ได้ว่าเป็นงานฝีมือชนิดหนึ่งที่ต้องอาศัยเวลาในการผลิตค่อนข้างมาก ต้องมีเงินทุนจำนวนหนึ่งสำหรับการติดตั้งอุปกรณ์และเครื่องจักร และต้องอาศัยปัจจัยที่เกี่ยวข้องที่จะทำให้ผลิตได้ เช่น เพื่อบ้านที่มีฝีมือในการติดตั้งเครื่องจักร (กรณีหมู่บ้านดอนกลาง) แหล่งข้อมูล ข่าวสารในการซื้อขายสินค้า และลักษณะอาชีพเดิมของตนที่จะเอื้อให้มีการใช้เวลาว่างสำหรับการผลิตข้าวเม่าได้ รวมทั้งปริมาณและแหล่งของวัตถุดิบที่เพียงพอสำหรับฤดูกาลผลิตหนึ่ง ๆ

^{2/} สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดสุพรรณบุรี, "ทำเนียบโรงงานอุตสาหกรรมจังหวัดสุพรรณบุรี พ.ศ. 2527", สำนักงานปลัดกระทรวง กระทรวงอุตสาหกรรม หน้า 1-118.

ปัจจัยต่าง ๆ เหล่านี้อาจเป็นอุปสรรคในการขยายการผลิตอุตสาหกรรมครัวเรือน ชนิดนี้ให้กว้างขวางต่อไป ปัญหาที่สำคัญที่สุดที่จะช่วยให้อุตสาหกรรมนี้คงมีอยู่ต่อไปได้คือการมีอุตสาหกรรมสินค้าสำเร็จรูปที่ทำจากข้าวเม่า เช่น ข้าวเม่าหมี ข้าวเม่ารางกระยาสาธ เป็นต้น ทั้งนี้ รวมถึงปัญหาการแนะนำและโฆษณาให้สินค้าเป็นที่รู้จักของตลาดมากขึ้นด้วย

ข้อเสนอแนะ

ในการสำรวจข้อมูลและการรายงานผลการวิจัยพบประเด็นที่น่าสนใจเสนอให้เป็นข้อคิด และเป็นแนวทางพัฒนาอุตสาหกรรมครอบครัวในโอกาสต่อไป โดยมีประเด็นต่าง ๆ ดังนี้

1. ผลผลิตต่อหน่วย

จากการสังเกตการณ์ ในการสัมภาษณ์และการนำข้อมูลมาวิเคราะห์ต้นทุนการผลิต ทำให้ทราบกำสัngerการผลิตของแต่ละครัวเรือนและทราบต้นทุนต่อหน่วยของการผลิตข้าวเม่า ดังนั้น การส่งเสริมและสนับสนุนให้มีการขยายกำสัngerการผลิตออกไปก็ไม่น่าจะทำได้ไม่ยากนัก เราพบว่าการผลิตข้าวเม่าข้าวหอมมะลิมีกำสัngerการผลิต 13-14 ตั้งแต่ 12 ชั่วโมง และข้าวเหนียวมีกำสัngerการผลิต ประมาณ 20-21 ตั้งแต่ 12 ชั่วโมง และการผลิตโดยใช้เครื่องบดจุดระหัดรัดน้ำในหมู่บ้านตอนกลางจะใช้ต้นทุนที่สูงกว่า เพราะต้องใช้น้ำมันเป็นเชื้อเพลิงในการผลิต ในขณะที่การผลิตข้าวเม่าข้าวเหนียวในจังหวัดราชบุรีและจังหวัดสระบุรี จะใช้ต้นทุนต่ำกว่า กล่าวคือ ในการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตข้าวเม่า เราพบว่าผู้ผลิตใช้น้ำมันโซล่า แลสียต้นทุนการผลิต 3.33 บาทต่อหนึ่งถังข้าวเม่า ในขณะที่การผลิตข้าวเม่าข้าวเหนียวจะเสียค่าไฟฟ้าถังละ 1.20 บาท

จึงเห็นได้ว่าถ้าหากมีการปรับเทคโนโลยีในการผลิตข้าวเม่าข้าวเหนียวให้มาใช้ ได้กับการผลิตข้าวเม่าข้าวหอมมะลิได้ ก็จะช่วยให้การผลิตข้าวเม่าในหมู่บ้านตอนกลางมีประสิทธิภาพสูงขึ้น คือลดต้นทุนต่อหน่วยลง และการเพิ่มกำสัngerการผลิตก็อาจทำได้ดีขึ้น ถ้าปรับวงรอบของการหมุนของเพลาล้อหมุนให้เร็วขึ้น ซึ่งเทคนิคการเปลี่ยนแปลงเครื่องจักรให้มีประสิทธิภาพการทำงานนี้ยังคงต้องมีการศึกษาให้ละเอียดลึกซึ้งยิ่งขึ้น โดยเฉพาะการวิเคราะห์ต้นทุนต่อหน่วยที่เปลี่ยนแปลงไปเมื่อเปลี่ยนเทคนิควิธีการผลิตเพื่อหาจุดที่เหมาะสมของผลผลิตต่อหน่วยของต้นทุนการผลิตได้

และถ้าหากการผลิตข้าวเม่าสามารถพัฒนาขึ้นเป็นอุตสาหกรรมขนาดย่อมที่มีการเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับการผลิตไว้ เป็นระบบได้แล้วก็จะสามารถวิเคราะห์ถึงผลกระทบของการเปลี่ยนแปลงเทคโนโลยีที่จะมีต่อกลุ่มผู้บริโภคในระดับรายได้ต่าง ๆ กันด้วย

2. คุณภาพและการเก็บรักษาและการขยายตลาดผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าวเม่า

ข้าวเม่าเป็นอาหารที่ไม่เน่าเสียง่าย แต่ก็มีอายุการบริโภคไม่มากนัก และส่วนมากผู้บริโภคที่ซื้อไปใช้ประกอบอาหารก็มักจะไม่ใช่ไปเก็บไว้นาน ๆ ข้าวเม่าเมื่อเก็บไว้นานเกินกว่าหนึ่งเดือนขึ้นไปจะมีกลิ่นเหม็นหืน เกิดเชื้อรา และรสชาติไม่กรอบ ไม่หอม จะเห็น เมื่อผู้บริโภคซื้อไปแล้วก็จะใช้บริโภคหรือใช้ประกอบอาหารทันที

ข้าวเม่าที่มีคุณภาพดี ไม่ได้พิจารณากันที่น้ำหนักบรรจุมากหรือน้อย แต่จะพิจารณากันที่ลักษณะเมล็ดลุ่มบุงไม่ปนหุงมาก ถ้าเป็นข้าวหอมมะลิก็ควรจะมีสีขาว มีกลิ่นหอม เมล็ดแบน กรอบไม่ฉิม และไม่มีสิ่งเจือปนมาก เช่น แกลบ รำข้าว และสิ่งเจือปนอื่น ๆ สำหรับข้าวเหนียวส่วนใหญ่ทำแบบข้าวกลม เพื่อนำไปคั่วเป็นข้าวพองอีกครั้งหนึ่ง แล้วจึงให้เมล็ดเป็นส่วนประกอบของกระยาสาร, คุณภาพสิ่งไม่คั่วสำคัญนัก นอกจากความสะอาดและใหม่

การเก็บรักษาข้าวเม่าในส่วนของผู้บริโภคแล้ว ไม่นิยมซื้อมาเก็บหรือกักตุนไว้บริโภคนาน ๆ จากเหตุผลที่กล่าวมาข้างต้น แต่สำหรับพ่อค้าคนกลางหรือพ่อค้าขายส่ง มีความจำเป็นต้องรับซื้อไว้ทีละมาก ๆ แล้วจึงขายส่งต่อไป การเก็บรักษาจึงต้องคอยดูแล ให้สินค้าปลอดภัยจากหนู แมลงสาบ ไม่เก็บในที่ชื้น และถูกลมแรงและพยายามใช้ช่วงการกักตุนสินค้าให้สั้นสุดเพื่อรักษาสินค้าให้คงคุณภาพเดิมไว้

ฉะนั้น เพื่อให้การเก็บรักษาคุณภาพของข้าวเม่าเป็นไปได้นาน จึงควรมีการส่งเสริมในด้านการนำข้าวเม่ามาผลิตเป็นอาหารประเภทต่าง ๆ ให้มากขึ้น และส่งเสริมตลาดของสินค้าเหล่านี้ให้มากขึ้น

เนื่องจากข้าวเม่าเป็นสินค้าชนิดหนึ่ง ซึ่งใช้ทำขนมต่าง ๆ ได้หลายชนิด เช่น กระยาสาร ข้าวเม่าคอก ข้าวเม่าหี ข้าวเม่าราจ ลักษณะอาหารดังที่กล่าวมาเป็นอาหารว่างและเป็นของแห้งเก็บรักษาได้นานหลายวัน ซึ่งถ้าได้มีการพัฒนารูปแบบการบรรจุ จึงมีการโฆษณา มีการตัดแปลงสินค้าให้มีลักษณะทันสมัย ก็จะสามารถจูงใจกลุ่มผู้บริโภคให้หันมาสนใจบริโภคมากขึ้นได้ และส่งเสริมให้เป็นสินค้าชนิดที่เป็นของฝาก ของที่ระลึกประจำจังหวัดต่าง ๆ ได้ด้วย ตัวอย่างเช่น กระยาสาร มีการตัดแปลงบรรจุเล็ก ๆ สดเป็นขั้นพอค้า จำหน่ายเป็นของฝากจากจังหวัด ฉะเชิงเทรา ข้าวเม่าหีมีการบรรจุถุงขาย จำหน่ายในท้องตลาดทั่วไป สินค้าเหล่านี้มีลักษณะที่จะขยายตลาดเป็นอุตสาหกรรมการผลิตอาหารแห่งประเภทของว่างได้เช่นเดียวกับข้าวโพดคั่วที่นำมาตัดแปลงเป็นขนมปังกรอบที่มีชื่อสินค้าแตกต่างกัน หรือแป้งลำไยที่นำมาตัดแปลงเป็นเส้นหมี่ชนิดต่าง ๆ เป็นต้น ซึ่งถ้าผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวเม่าได้รับการสนับสนุนลงทุนในการผลิตและการ

โฆษณา เช่นเดียวกับสินค้าตั้งที่กล่าวมาแล้ว ก็อาจขยายตลาดภายในประเทศและสามารถส่งออกไปยังตลาดต่างประเทศได้เช่นเดียวกัน

3. ผลพลอยได้ที่ได้จากการผลิตข้าวเม่า (By Product)

ในการผลิตใด ๆ ในอุตสาหกรรมหนึ่งย่อมจะเกิดผลผลิตส่วนเกิน หรือที่เรียกว่าผลพลอยได้จากการผลิตอยู่เสมอ ผลพลอยได้นั้น ๆ ถ้านำไปใช้ประโยชน์ได้ก็จะก่อให้เกิดรายได้เพิ่มขึ้นอีกส่วนหนึ่งด้วย เช่น ในการสีข้าว ผลพลอยได้ที่ได้จากการสีข้าวจะได้แก่ ปลายข้าว รำข้าว และแกลบ ซึ่งสามารถขายได้และมีราคาขึ้นลงตามความต้องการของอุปสงค์ อุปทานอีกด้วย

สำหรับการผลิตข้าวเม่าก็เช่นเดียวกัน ผลพลอยได้ที่สำคัญอย่างหนึ่งก็คือ รำข้าวเม่า จากการสัมภาษณ์ทราบว่าในการผลิตข้าวเม่าวันหนึ่ง ๆ จะมีผลพลอยได้เป็นรำข้าวเม่าประมาณ 1 กระสอบ สำหรับการตำข้าวเหนียว หรือ 1/2 กระสอบ สำหรับการตำข้าวหอมมะลิ จากการสัมภาษณ์ผู้ผลิตในจังหวัดสระบุรี จะขายรำให้แก่ผู้เลี้ยงสัตว์ ผู้ทำโรงสีข้าว ในราคากระสอบละ 30-50 บาท รำข้าวเม่าสามารถนำไปผสมอาหารสำหรับเลี้ยงไก่ เป็ดและหมูได้ ส่วนรำข้าวเม่า ในหมู่บ้านตอนกลางจะขายเป็นกิโลกรัม ราคา กิโลกรัมละประมาณ 5 บาท หรือลูกละประมาณ 35 บาท และราคาสูงสุดจะขายได้กระสอบละ 60 บาท ส่วนใหญ่ใช้เลี้ยงหมูและเปิดเนื้อหมูไม่ใช้เลี้ยงเป็ดไข่ เพราะรำฝรล่เค็ม มักจะกัดสาลีไหลตายได้ รำข้าวเม่า มักจะขายได้หมดและผู้ซื้อเนื่องจากราคาถูกกว่ารำข้าวจากโรงสีมาก

รำข้าวเม่านอกจากใช้ผสมอาหารสัตว์สำหรับเลี้ยงสัตว์โดยช่วยลดต้นทุน เนื่องจากมีราคาถูกกว่ารำข้าวจากโรงสีแล้ว รำข้าวเม่ายังไปประโยชน์สำหรับโรงสีในการรับซื้อเพื่อนำไปผสมกับรำข้าว เพื่อลดต้นทุนและขายได้ราคาสูงขึ้นอีกด้วย

4. อุตสาหกรรมต่อเนื่องที่เกิดขึ้นจากอุตสาหกรรมข้าวเม่าก่อให้เกิดการจ้างงาน

(Backward Linked Industry)

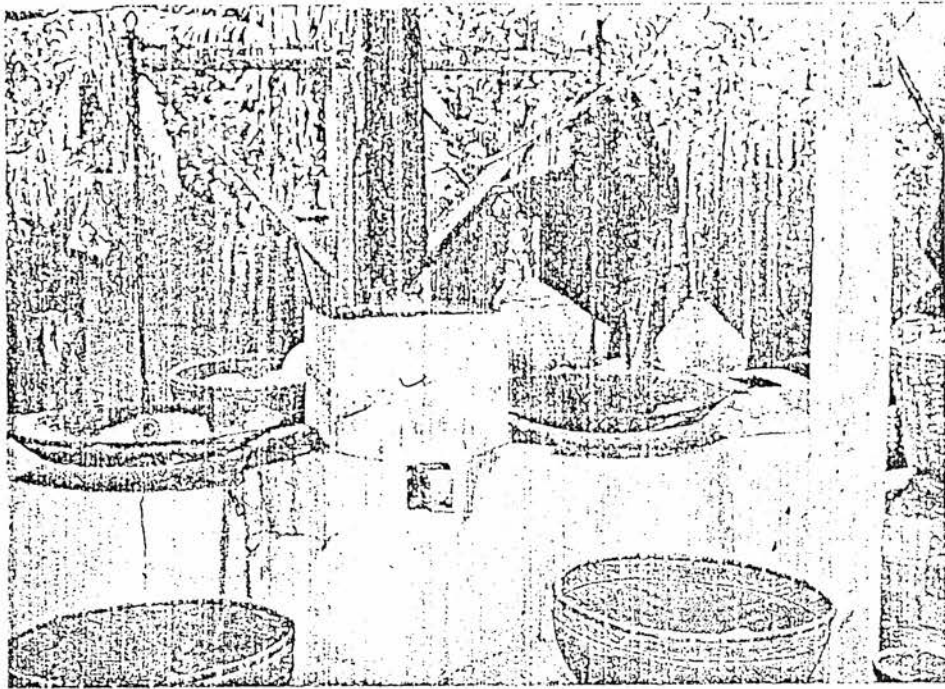
อุตสาหกรรมข้าวเม่าไม่เพียงแต่มีความสำคัญในตัวของมันเอง โดยทำประโยชน์ให้แก่ชาวบ้าน ซึ่งเป็นผู้ผลิตเท่านั้น ยังก่อให้เกิดอุตสาหกรรมต่อเนื่องเกิดขึ้นอีกด้วย อุตสาหกรรมดังกล่าวคือ อุตสาหกรรมการคั่วข้าวพอง จากการไปสัมภาษณ์ผู้ผลิตข้าวพอง ต.บ้านยาง อ.เส้าไห้ จังหวัดสระบุรี ทำให้ทราบว่า การผลิตข้าวเม่าในจังหวัดสระบุรี ส่วนใหญ่เป็นการผลิตเพื่อนำไปผลิตต่อ (Intermediated goods) คือทำเพื่อส่งให้กับโรงงานซึ่งผลิตข้าวพองอีกต่อหนึ่ง เมื่อ

โรงงานรับซื้อข้าวเม่าแล้วจะนำมาคั่วแล้วขายต่อ (ภาพที่ 15) ในลักษณะการบรรจุถุงขาย (ภาพที่ 16) ซึ่งสอดคล้องว่าข้าวเม่าได้ถูกนำมาเพิ่มมูลค่าเพิ่ม เพื่อโรงงานจะได้รับประโยชน์จากส่วนเหลือของราคาข้าวพองอีกส่วนหนึ่ง ข้าวเม่าเมื่อนำมาทำเป็นข้าวพองแล้ว จะขายในราคาที่สูงกว่า กล่าวคือ ข้าวเม่า 10 กิโลกรัม ราคา กิโลกรัมละ 7 บาท คั่วเป็นข้าวพองจะได้ประมาณ 9 กิโลกรัม ราคา กิโลกรัมละ 10 บาท โดยจะบรรจุถุงขาย ถุงละ 3 กิโลกรัม ราคาถุงละ 32 บาท

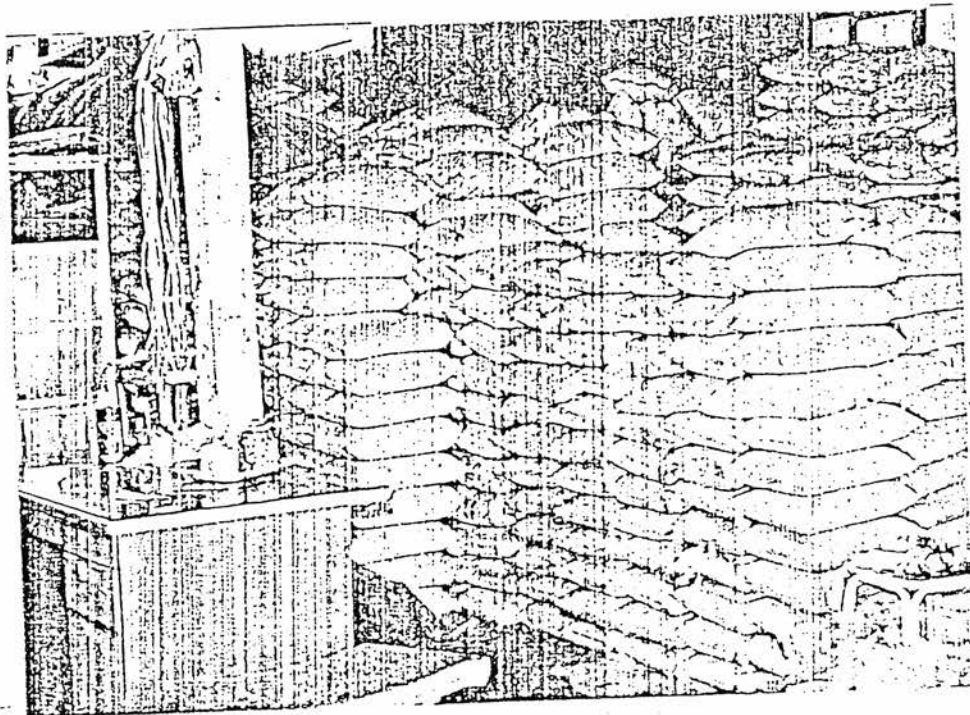
การที่อุตสาหกรรมข้าวเม่าก่อให้เกิดอุตสาหกรรมต่อเนื่องขึ้นเช่นนี้ นอกจากผู้ประกอบการซึ่ง เป็นเจ้าของโรงงานจะได้รับประโยชน์จากส่วนเหลือของมูลค่าเพิ่มที่เพิ่มขึ้นแล้ว ยังนับว่าเป็นการเพิ่มการจ้างงานให้กับคนงานอีกส่วนหนึ่งด้วย คนงานเหล่านี้จะมีรายได้ 50 บาทต่อคน ต่อวัน คนงานในจังหวัดราชบุรียังมีหน้าที่อื่น ๆ นอกเหนือจากการคั่วข้าวพอง คือการบรรจุข้าวเม่าใส่ถุง ในจังหวัดราชบุรี ผู้ประกอบการบางรายที่มีทุนหมุนเวียนสูงจะขยายการผลิตเป็นอุตสาหกรรมขนาดย่อม (ภาพที่ 17) มีการจ้างลูกจ้างประจำแต่ละครกสำหรับตำข้าวเม่า มีลูกจ้างคั่วข้าวพอง (ภาพที่ 18) มีลูกจ้างบรรจุถุงข้าวเม่า (ภาพที่ 10) คนเหล่านี้จะได้รับรายได้เท่ากันคือคนละ 50 บาทต่อวัน

นับได้ว่านอกจากอุตสาหกรรมข้าวเม่าจะก่อให้เกิดรายได้ในห่วงโซ่จากอุตสาหกรรมแล้ว ยังช่วยให้เกิดอาชีพใหม่สำหรับคนงานกลุ่มหนึ่งอีกด้วย คนงานในจังหวัดราชบุรีจะมีรูปแบบการจ้างแบบไปเช้า เย็นกลับ ไม่อาศัยอยู่กับนายจ้าง ได้รับค่าตอบแทนวันละ 50 บาท แต่คนงานในจังหวัดสระบุรีจะพักอาศัยอยู่กับนายจ้างด้วยและได้ค่าตอบแทนวันละ 30 บาท แต่อย่างไรก็ตามยังคงเป็นการจ้างเป็นรายวันตลอดช่วงระยะเวลาสั้น ๆ ตามฤดูกาลหนึ่ง ๆ ที่มีการซื้อขายและผลิตข้าวเม่าเท่านั้น ท้นจากฤดูกาลนี้ก็จะไม่มีการจ้างเช่นนี้อีกจนกว่าจะถึงปีต่อไป จึงจะมีการจ้างงานกันใหม่

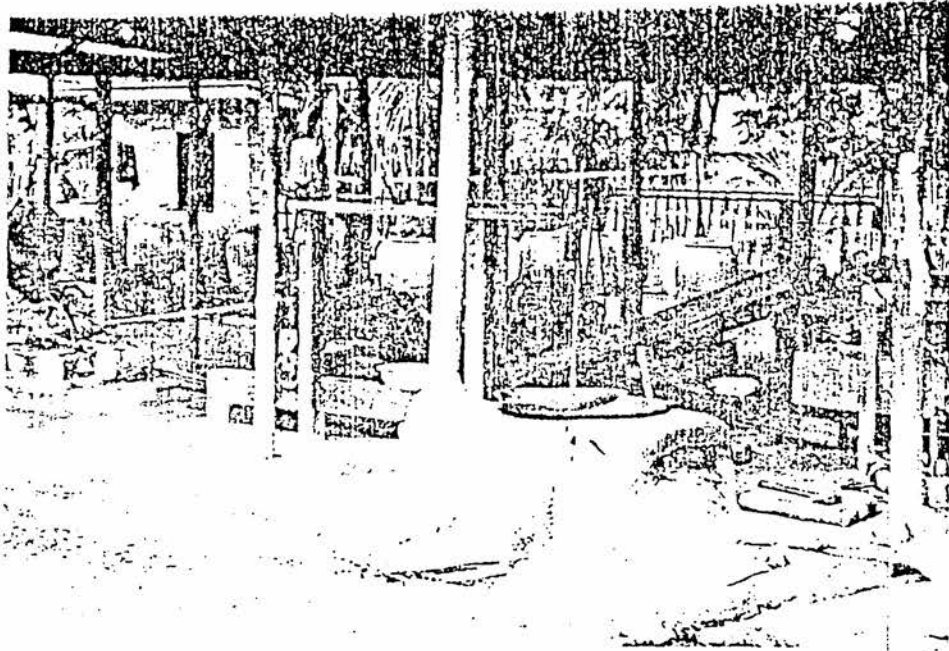
สำหรับการผลิตและการจ้างงานในหมู่บ้านตอนกลาง แตกต่างจากในจังหวัดราชบุรีและสระบุรีอย่างมาก ในหมู่บ้านไม่มีรูปแบบการจ้างแบบโรงงาน ไม่มีใครเป็น "ลูกครก" ให้กับนายทุนที่เข้ามาลงทุนให้ ต่างมีอิสระประกอบการผลิตด้วยตัวเอง ค่าตอบแทนในฤดูกาลหนึ่ง ๆ จึงพอจะเปรียบเทียบได้กับอาชีพรับจ้างในท้องถิ่นนั้น ได้แก่การรับจ้างเกี่ยวข้าว การรับจ้างเกี่ยวข้าวให้ค่าตอบแทนวันละ 35 บาท ในขณะที่เมื่อเฉลี่ยรายได้ต่อวันจากการตำข้าวเม่า จะได้รับวันละ 320.4 บาทแล้ว ก็นับว่าการตำข้าวเม่าในหมู่บ้านตอนกลางจะให้ผลดีเทียบที่คุ้มค่ากว่าการรับจ้างและผู้ผลิตก็มีอิสระ และมีความพอใจที่ได้รับจากการทำงานมากกว่าด้วย (ตารางที่ 43)



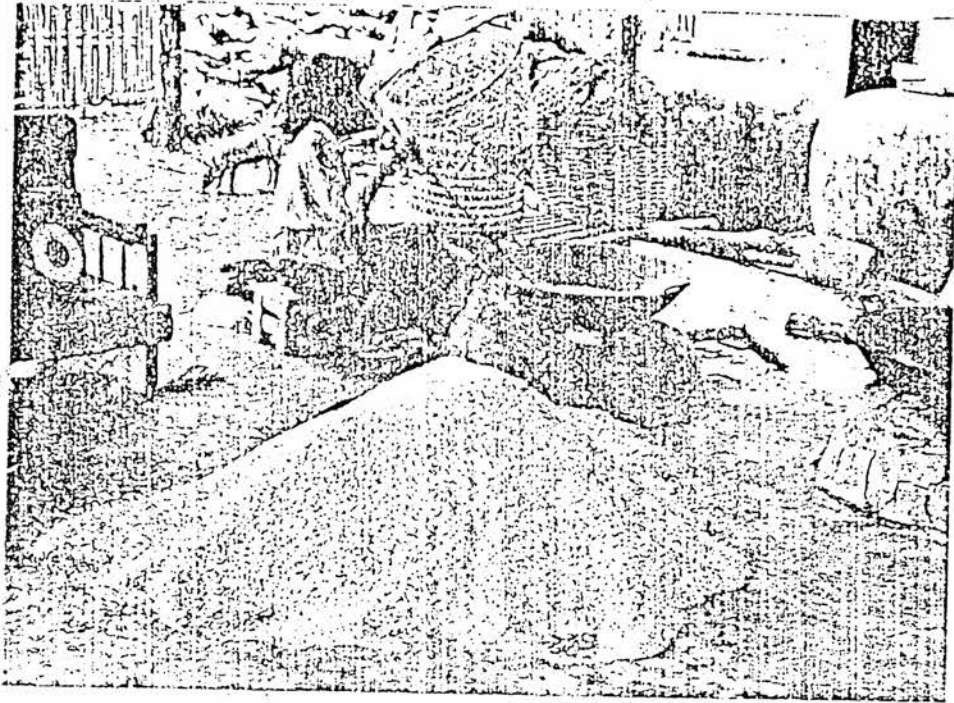
ภาพที่ 15 การคั่วข้าวพองในโรงงานจังหวัดสระบุรี



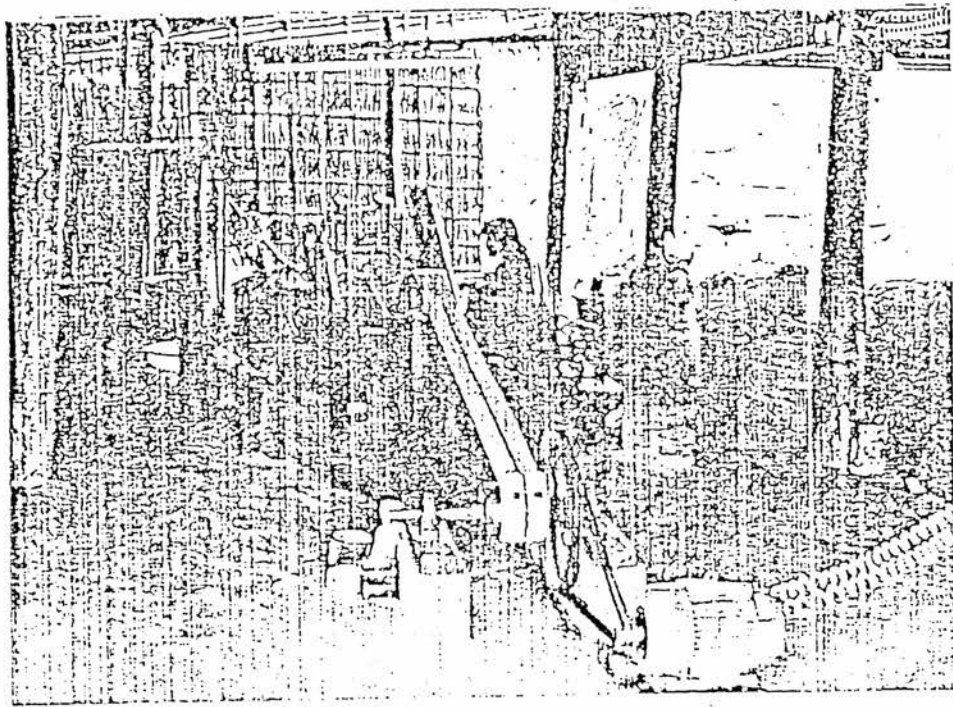
ภาพที่ 16 ข้าวพองที่บรรจุถุงเรียบร้อยแล้วในโรงงานผลิตข้าวพอง จังหวัดสระบุรี



ภาพที่ 17 โรงงานผลิตข้าวเม่าในจังหวัดราชบุรี



ภาพที่ 18 การคั่วข้าวพองในจังหวัดราชบุรี



ภาพที่ 19 แสดงลักษณะติดตั้งเครื่องจักรในจังหวัดราชบุรี จะเห็นว่าเป็นวิธีติดตั้ง
ง่าย ๆ ไม่ซับซ้อน สะดวกในการผลิต และดูแลอาตเรียบร้อย ให้เสียง
รบกวนน้อยกว่าการดำแบบเก่าในจังหวัดสุพรรณบุรี