

บทที่ 5

สรุปผล อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

การศึกษาห่วงโซ่คุณค่าประมงพื้นบ้านจันทบุรีและตราด เชื่อมโยงการสร้างเครือข่ายตลาดเชิงพาณิชย์เพื่อการแข่งขันบนพื้นฐานการพึ่งพาตนเอง ในครั้งนี้ ผู้วิจัยได้เสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลตามวัตถุประสงค์ในการทำวิจัยดังนี้ เป็นเป็นงานวิจัยแบบผสมผสานเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ โดยคณะวิจัยได้มุ่งเน้นรูปแบบกระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research : PAR) สามารถสรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะได้ดังนี้

5.1 สรุปผลการวิจัย

5.1.1 วัตถุประสงค์ของการวิจัย มีดังนี้

- 1) เพื่อศึกษาสถานะของการทำประมงพื้นบ้านและตลาดสินค้าประมงในจังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด
- 2) เพื่อวิเคราะห์ห่วงโซ่คุณค่าและปัจจัยที่มีผลต่อการดำเนินงานของห่วงโซ่ของสินค้าประมงพื้นบ้านในจังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด
- 3) ศึกษาความเป็นไปได้และนำเสนอแนวทางการยกระดับของห่วงโซ่คุณค่าของธุรกิจการค้าประมงในจังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด

5.1.2 วิธีดำเนินการวิจัย มีดังนี้

ประชากร คือ ประชากรที่ประกอบอาชีพประมงพื้นบ้านในชุมชนการศึกษาห่วงโซ่อุปทานประมงพื้นบ้านเชื่อมโยงการสร้างเครือข่ายตลาดเชิงพาณิชย์ สินค้าอาหารทะเลให้มีประสิทธิภาพเพื่อการแข่งขันบนพื้นฐานการพึ่งพาตนเอง ครั้งนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อการศึกษาสถานะของการประมงพื้นบ้านเชิงการค้าในจังหวัดจันทบุรีและจังหวัดตราด และศึกษาห่วงโซ่มูลค่าอาหารทะเลเชิงการค้าในจังหวัดจันทบุรีและจังหวัดตราด

กลุ่มตัวอย่าง คือ กลุ่มตัวอย่างที่เกษตรกรทำประมงพื้นบ้านเชิงการค้าในจังหวัดจันทบุรีและจังหวัดตราด รวมไปถึงการรวมกลุ่มในรูปแบบของกลุ่มเครือข่ายประมงพื้นบ้าน และ/หรือสหกรณ์ประมง ได้แก่ กลุ่มประมงพื้นบ้านตำบลบางชัน กลุ่มประมงพื้นบ้านปากน้ำกระแจะ กลุ่มประมงพื้นบ้านเกาะแก้ว กลุ่มประมงพื้นบ้านท่าแฉลบ กลุ่มประมงพื้นบ้านจำหวลาว จังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด ได้แก่ กลุ่มประมงพื้นบ้านตำบลไม้รูด กลุ่มประมงพื้นบ้านบ้านท้ายเขา กลุ่มประมงพื้นบ้านหัวถนนหมู่ 1 ตำบลน้ำเชี่ยว กลุ่มประมงพื้นบ้านบ้านหัวถนน หมู่ 3 ตำบลน้ำเชี่ยว และกลุ่มประมงพื้นบ้านบ้านแหลมโป๊ะ หมู่ 1 จังหวัดตราด

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ประกอบด้วย แบบสัมภาษณ์ การสังเกต การสนทนา การจดบันทึก และการจัดทำโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ สถิติที่ใช้ คือ การวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) การวิเคราะห์สถิติร้อยละ ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล เป็น 5 ระยะ ดังนี้

1. ระยะที่ 1 การเก็บข้อมูลจากห่วงโซ่ต้นน้ำ การศึกษาห่วงโซ่อุปทานประมงพื้นบ้านเชื่อมโยงการสร้างเครือข่ายตลาดเชิงพาณิชย์สินค้าอาหารทะเลให้มีประสิทธิภาพเพื่อการแข่งขันบนพื้นฐานการพึ่งพาตนเอง นั้นใช้ข้อมูลจากแหล่งข้อมูล 2 ประเภท คือ

1) ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) ได้จากการเก็บรวบรวมข้อมูลเบื้องต้นจากตัวอย่างโดยมีรูปแบบการเก็บข้อมูลของการดำเนินงานของเกษตรกรผู้ทำประมงพื้นบ้านที่เป็นสมาชิกกลุ่มเครือข่ายประมงพื้นบ้านเชิงการค้าในจังหวัดจันทบุรีและจังหวัดตราด ในรูปแบบการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) เน้นการมีส่วนร่วมในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เป็นการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบสัมภาษณ์ทำการเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยเลือกเทคนิคที่ใช้ในการเก็บข้อมูลปฐมภูมิคือ

- การสังเกต (Observation) ผู้วิจัยใช้เทคนิคนี้ในการสำรวจรูปแบบการดำเนินงานเบื้องต้น ของการทำประมงพื้นบ้านเชิงการค้า ในประเด็นการบริหารจัดการการเก็บเกี่ยว (การจับ) การขนส่ง การกระจายสินค้า การตลาด และการขายจำหน่ายอาหารทะเลให้แก่ผู้บริโภคทั้งในรูปแบบอาหารทะเลสดและการแปรรูป และร้านอาหารที่จำหน่ายเมนูอาหารทะเล ทั้งนี้การสังเกตจะทำให้ทราบถึงข้อมูลที่จำเป็นสำหรับการระบุกิจกรรมที่สำคัญที่มีคุณค่าเพิ่ม กิจกรรมที่ไม่มีคุณค่าเพิ่ม และกิจกรรมที่จำเป็นแต่ไม่มีคุณค่าเพิ่ม โดยการเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์และจดบันทึก นอกจากนี้ข้อมูลบางส่วนจะถูกนำไปใช้สำหรับการตั้งคำถามในเครื่องมือวิจัยต่อไป

- การศึกษาโดยใช้วิธีการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (In-depth interview) เป็นการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยผู้วิจัยจะป้อนคำถามตามแนวคำถามที่ได้กำหนดไว้ เพื่อเก็บข้อมูลจากผู้ให้ข้อมูลที่สำคัญ (Key informant) ภายใต้บรรยายการของการมีปฏิสัมพันธ์อันดีระหว่างผู้ให้ข้อมูลที่สำคัญและผู้วิจัย

- การศึกษาโดยการจัดสนทนากลุ่ม (Focus group) เป็นการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยนักวิจัยจะป้อนคำถามให้แก่ที่ประชุมกลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญที่ได้เชิญมา เพื่อให้ที่ประชุมได้ร่วมกันให้ข้อมูล ข้อคิดเห็นและร่วมกันอภิปรายในประเด็นสำคัญที่นักวิจัยได้ป้อนเข้าสู่ที่ประชุม

- การศึกษาโดยวิธีการสังเกตการณ์ (Observation) เป็นการเข้าไปสังเกตการณ์ในการดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับการประกอบอาชีพประมงของครอบครัวที่อยู่ในชุมชน เช่นการประชุม การปฏิบัติหน้าที่ของบุคลากรที่เกี่ยวข้อง เป็นต้น โดยวิธีการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม (Non-participant observation) เพื่อสร้างความเข้าใจที่ถูกต้องและสมบูรณ์สนับสนุนการเก็บรวบรวมใน 2 วิธีแรก ซึ่งการเข้าไปร่วมสังเกตการณ์แต่ละครั้งผู้วิจัยจะขออนุญาตจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่รับผิดชอบในการดำเนินกิจกรรม

- การเก็บข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-Depth Interview) ในการสัมภาษณ์เชิงลึกจะดำเนินสัมภาษณ์จากตัวอย่างที่ศึกษา อย่างแบบเจาะจง (Purposing Sampling) ร่วมกับการสุ่มตัวอย่างแบบลูกโซ่ หรือเชิงก้อนหิมะ (Snowball Sampling) โดยที่จะได้ดำเนินการสร้างเครื่องมือวิจัยที่ผ่านการตรวจความเที่ยงตรงจากผู้เชี่ยวชาญขึ้นมาก่อนจากลงพื้นที่สังเกตในเบื้องต้นและเป็นข้อคำถามในประเด็นการดำเนินงานและกิจกรรมต่าง ๆ ในแต่ละห่วงโซ่อุปทาน รวมถึงปัญหาและอุปสรรคที่เกิดขึ้นของผู้ผลิต ผู้จำหน่าย และผู้บริโภค ผู้วิจัยจะใช้วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลจากการจดบันทึกและอัดเสียง

2) ข้อมูลทุติยภูมิ (secondary data) เป็นการเก็บรวบรวมข้อมูลต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับสถานการณ์การทำประมงพื้นบ้านและสถานการณ์การทำประมงในเขตจังหวัดจันทบุรีและจังหวัดตราด รวมถึงทฤษฎีและแนวคิดเกี่ยวกับโซ่คุณค่าที่เกี่ยวข้องจากหนังสือ วารสาร วิทยานิพนธ์ รายงานการวิจัย บทความ และ Website ที่เกี่ยวข้อง เช่น สำนักงานงานเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ สถิติการประมง กรมวิชาการประมง เป็นต้น

2. ระยะที่ 2 การเก็บข้อมูลจากห่วงโซ่ต้นน้ำและกลางน้ำ ผู้วิจัยได้ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยแบ่งออกเป็น 2 ส่วนคือ ส่วนแรกเป็นสถานการณ์การค้าและการทำประมงพื้นบ้านของไทยและของจังหวัดจันทบุรีและจังหวัดตราด ส่วนที่ 2 เป็นการเก็บรวบรวมข้อมูลจากเกษตรกรผู้ทำการประมงพื้นบ้าน กลุ่มเครือข่ายประมงพื้นบ้าน ผู้รวบรวมผลผลิตและกระจายสินค้า อาหารทะเล ในเขตจังหวัดจันทบุรีและจังหวัดตราด เขตภาคตะวันออก สะพานปลาและร้านอาหารทะเล ตลาดค้าส่ง ตลาดค้าปลีกทั้งในรูปแบบจำหน่ายสดและแปรรูปสินค้า รวมทั้งแปรรูปเป็นอาหารโดยใช้แบบสัมภาษณ์ซึ่งแบ่งออกเป็น 2 ชุดคือ ชุดสำหรับเกษตรกรทำการประมงพื้นบ้าน และผู้รวบรวมอาหารทะเล โดยแบบสัมภาษณ์นี้สร้างขึ้นมาจากพื้นฐานแนวคิดห่วงโซ่คุณค่าของ Porter ประกอบไปด้วยข้อคำถาม 9 ตอน คือ ข้อมูลทั่วไปของผู้สัมภาษณ์ ข้อมูลเกี่ยวกับการเก็บเกี่ยว (การจับ) การประมงพื้นบ้าน โลจิสติกส์ขาเข้า (Inbound Logistics) การดำเนินงาน (Operations) โลจิสติกส์ขาออก (Outbound Logistics) การตลาดและการขาย (Marketing and Sales) การบริการ (Service) กิจกรรมสนับสนุน (Support Activities) และการวิเคราะห์ SWOT ประกอบไปด้วย การวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และปัญหาอุปสรรค

3) ระยะที่ 3 การเก็บข้อมูลด้านผู้บริโภค ทำการเก็บข้อมูลพฤติกรรมความต้องการอาหารทะเลในจังหวัดจันทบุรีและจังหวัดตราด ครั้งนี้จะทำการศึกษาถึงห่วงโซ่คุณค่ากลางน้ำและปลายน้ำ ของธุรกิจอาหารทะเลในจังหวัดจันทบุรีและจังหวัดตราด เป็นการวิเคราะห์และสรุปความต้องการอาหารทะเล ของผู้ซื้อและผู้บริโภคของกลุ่มลูกค้าหลักของธุรกิจอาหารทะเลในจังหวัดจันทบุรีและจังหวัดตราด ประชากรที่ใช้ในการศึกษา คือ ธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหารทะเลของจังหวัดจันทบุรีและจังหวัดตราด สำหรับกลุ่มตัวอย่าง คือ เป็นพฤติกรรมความต้องการอาหารทะเลในจังหวัดจันทบุรีและจังหวัดตราด แบ่งออกเป็น 8 ตอน คือ ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ข้อมูลพื้นฐานต่อการตัดสินใจในการบริโภค ปัจจัยนำเข้า (Inbound Logistics) การผลิต (Operations) การส่งมอบแก่ลูกค้า (Outbound Logistics) การตลาดและการขาย (Marketing and Sales) การบริการ (Service) โดยทำการสุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญจำนวนทั้งสิ้น 20 ราย ในแต่ละจังหวัด และผู้บริโภคที่บริโภคอาหารทะเล จำนวน 100 ราย ในแต่ละจังหวัด ส่วนขั้นตอนการเก็บข้อมูล ผู้วิจัยจะสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูลประชากรกลุ่มตัวอย่างที่จะทำการศึกษาคั้งนี้ เป็นแบบสอบถาม โดยได้กำหนดประเด็นของคำถามในแบบสอบถามแบ่งออกเป็น 8 ตอน คือ ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ข้อมูลพื้นฐานต่อการตัดสินใจในการบริโภค ปัจจัยนำเข้า (Inbound Logistics) การผลิต (Operations) การส่งมอบแก่ลูกค้า (Outbound Logistics) การตลาดและการขาย (Marketing and Sales) การบริการ (Service)

4) ระยะที่ 4 ประเมินผลและสรุปโครงการวิจัย

คณะผู้วิจัยดำเนินการประเมินผลและสรุปโครงการวิจัยเพื่อทำรูปเล่ม

5.1.3 สรุปผลการวิจัย สรุปได้ดังนี้

1) ผลการศึกษาสถานการณ์การค้าและการทำประมงพื้นบ้านของจังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด

1.1) ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้สัมภาษณ์

พบว่า กลุ่มตัวอย่างประมงพื้นบ้านที่ได้ให้ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ของงานวิจัยส่วนใหญ่เป็นกลุ่มประมงพื้นบ้านบ้านในน้ำเขียว หมู่ 1 คิดเป็นร้อยละ 14.40 เป็นเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 68.8 มีอายุอยู่ระหว่าง 41-50 ปี คิดเป็นร้อยละ 29.83 ระดับการศึกษาอยู่ในระดับประถมศึกษา คิดเป็นร้อยละ 70.53 มีสถานภาพสมรส คิดเป็นร้อยละ 58.60 รายได้เฉลี่ยต่อปีน้อยกว่า 100,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 64.21 รายจ่ายเฉลี่ยต่อปีน้อยกว่า 100,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 43.1 จำนวนสมาชิกในครอบครัวมีสมาชิกจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 28.07 การเป็นสมาชิกกลุ่มเครือข่ายประมงพื้นบ้านมีการเข้าร่วมเป็นสมาชิกกลุ่มประมงพื้นบ้าน คิดเป็นร้อยละ 69.47 ซึ่งกลุ่มเครือข่ายประมงพื้นบ้านที่มีสมาชิกประมงพื้นบ้านเข้าร่วมเป็นสมาชิกคือกลุ่มประมงเรือเล็กบ้านท้ายเขา คิดเป็นร้อยละ 16.84 และจำนวนสมาชิกกลุ่มเครือข่ายประมงพื้นบ้านส่วนใหญ่ชาวประมงพื้นบ้านไม่ได้เข้าร่วมเป็นสมาชิกกลุ่ม คิดเป็นร้อยละ 33.68

2) การทำประมงพื้นบ้านเกี่ยวข้องกับกิจกรรมหลัก เกี่ยวกับด้านการนำเข้าวัตถุดิบในการผลิต กระบวนการผลิตสินค้า การเคลื่อนย้ายสินค้าออกจำหน่าย การตลาดและการขาย และการบริการ

พบว่า การคัดเลือกผู้ขายวัตถุดิบ/แหล่งจับในการทำประมงพื้นบ้านจากแหล่งร้านค้าที่ประมงพื้นบ้านทำการซื้อวน/อุปกรณ์การทำประมงประมงพื้นบ้านซื้อจากร้านค้าทั่วไป คิดเป็นร้อยละ 19.30 ประเภทวนที่ใช้ในการทำประมงใช้วนขนาด 9-10 เซนติเมตร คิดเป็นร้อยละ 26.33 ประเภทเรือที่ใช้ในการทำประมงพื้นบ้านมีการใช้เรือทำการประมงประเภทเรือมาส คิดเป็นร้อยละ 18.94 จำนวนแรงม้ามีกำลัง 13 แรงม้า คิดเป็นร้อยละ 31.22 เรือที่ประมงพื้นบ้านมีการจดทะเบียนตามกฎหมาย คิดเป็นร้อยละ 89.12 ประเภทร้านที่ซื้อน้ำแข็งซื้อจากร้านค้าชุมชนโดยซื้อเป็นเงินสด คิดเป็นร้อยละ 40.35 ซื้อน้ำมันมาใช้ในกิจการซื้อมาจากปั้มของหมู่บ้าน คิดเป็นร้อยละ 21.05 เครื่องมืออุปกรณ์ในการทำประมงเป็นประเภทวน/หอก, วนกระชัง, วนครอบ, วนไต้หมึก, วนปู, ลอบปู, วนปลา, วนปู, วนปลากระบอก, วนกุ้ง, ลอบปู, วนลอย และวนหลักรอ แหล่งที่ซื้อส่วนใหญ่มาจากร้านค้าตลาด ร้านค้าชุมชน และสหกรณ์ บริเวณที่ทำการประมงไม่ได้ระบุสถานที่ทำประมงที่ชัดเจน คิดเป็นร้อยละ 17.89 ประเภทสัตว์น้ำที่ชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดจันทบุรีและตราด จับส่วนใหญ่จะเป็นประเภท กุ้ง ปลา ปู หอย ปลาเห็ดโคลน ปูม้า ปลาหมึก ปลากระตัก ปลาทุเร้า ปลาอินทรี ปูทะเล ปูดำ หมึกหอม การรับสินค้า ปริมาณสัตว์น้ำที่จับได้ต่อครั้งของประมงพื้นบ้านจังหวัดจันทบุรีและตราดจับได้ปริมาณไม่แน่นอน คิดเป็นร้อยละ 25.61 การรวบรวมเพื่อขายส่งให้ร้านอาหาร คิดเป็นร้อยละ 29.47 รายได้จากการจำหน่ายสินค้าที่ทำประมงพื้นบ้านแต่ละครั้งมีรายได้อยู่ระหว่าง 500 – 1,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 46.67 การจัดเก็บวัตถุดิบสินค้าประมงพื้นบ้าน วิธีการจัดเก็บวัตถุดิบสินค้าประมงพื้นบ้านจังหวัดจันทบุรีและตราดที่นิยมกันได้แก่เก็บกันเองเก็บไว้ในกระชัง ชั่งกระชังรอ

จับมาแล้วขายเลยเชือกฟางมัดปู กุ้งใส่ใต้ท้องเรือ แข่งแข็ง แข่งน้ำขังไว้ แข่งน้ำแข็ง แข่งใส่กล่องโฟม
 ดองน้ำแข็ง ใส่ตู้แช่ ใส่ถังแช่น้ำแข็ง ปูขังใส่ถุง / ปลาแช่น้ำแข็งโฟม ใส่ตู้เย็นเก็บรักษา ใส่ตะกร้า
 ใส่ตู้แช่น้ำแข็ง ใส่ถังน้ำแข็งเพื่อน็อกปลา ใส่ถุงและเอาน้ำแข็งกลบในกล่องโฟม และใส่ตู้ห้องเย็น

การขนส่งลำเรียงวัตถุดิบสินค้าประมง ลักษณะการขนส่งลำเรียงวัตถุดิบสินค้าประมงของประมง
 พื้นบ้านจังหวัดจันทบุรีและตราด หลังจากออกเรือทำการประมงจับสินค้าได้แล้วก็จะมีการลำเรียงโดย
 เรือเป็นส่วนใหญ่เข้าเทียบท่าที่บ้านและท่าเทียบเรือชุมชน การเก็บสินค้าใส่พาชนะที่เตรียมไว้เช่น ถัง
 กล่องโฟม โดยทำการขนส่งต่อกับลูกค้าโดยตรง พ่อค้าคนกลาง และนำส่งร้านอาหาร ร้านค้า
 ตลาดชุมชน ที่อยู่ใกล้โดยใช้พาหนะรถยนต์ จักรยานยนต์ ซาล้าง และจักรยานยนต์**กระบวนการผลิต**
สินค้า การเลี้ยงสัตว์น้ำประมงพื้นบ้านส่วนใหญ่ไม่ได้เลี้ยงโดยใช้วิธีการจับจากทะเล คิดเป็นร้อยละ
 68.42 วิธีการเลี้ยงสัตว์น้ำไม่ได้เลี้ยงใช้วิธีการจับจากทะเล คิดเป็นร้อยละ 68.42 ช่วงฤดูกาลการจับสัตว์
 น้ำจะจับในช่วงไม่ใช้หน้ามรสุม คิดเป็นร้อยละ 30.88 **วิธีการรักษาเครื่องมือการทำประมง** วิธีการ
 รักษาเครื่องมือการทำประมงของประมงพื้นบ้าน 1 ปี ทำการปรับปรุง 1 ครั้งแล้วเก็บรักษาให้
 เรียบร้อย เก็บบอวนขึ้นมาทำความสะอาด คอยดูแลเอาขึ้นมาซ่อม จำงคนซ่อม
 เช็ด ล้าง ใช้การหว่านบอวน ซ่อมแซมเวลาบอวนขาด ซื่อบอวนใหม่ เมื่อหมดสภาพดูแลอย่างดี ตรวจสอบ
 เครื่องมือบ่อย ๆ ต้องดูแลเองทุกวันถึงเวลาก็เปลี่ยน ถึงเวลาประมาณ การซ่อมบำรุงรักษาเครื่องมือ
 ด้วยความรู้ภูมิปัญญาชาวบ้านของชาวประมงมีการดูแลรักษาโดยการซ่อมเองโดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น
 คิดเป็นร้อยละ 64.21 **การเคลื่อนย้ายสินค้าออกจำหน่าย** ส่วนใหญ่จะจับเสร็จนำมาขายสด ๆ มี
 ส่วนน้อยที่นำสินค้ามาทำการแปรรูปสัตว์น้ำที่จับชาวประมงพื้นบ้านได้มีการทำการปรุงและแปรรูป
 เพื่อเพิ่มมูลค่าเพิ่มประเภทปลาเค็ม กุ้งแห้ง เริ่มต้นจากการนำสินค้ามาทำแช่แข็งไว้เพื่อรักษาคุณภาพ
 แช่ถ้งน้ำแข็ง ต้มแล้วตาก ทำการตากปลา แล้วนำมาทำการแปรรูปเป็นปลาเค็ม กะปิ
 กุ้งแห้ง ปลาแดดเดียว หมักซอส ซึ่งทำให้มีรายได้จากการขายปลาเค็มได้ตัวละตัวละ 100 บาท
 รายได้จากการขายกุ้งแห้ง ขายได้ในราคากิโลกรัมละ 800-1200 บาท สินค้าที่นำแปรรูปหลัก ๆ คือ
 กุ้ง ปลา และเคย โดยนำมาแปรรูปเป็นสินค้าประเภท ปลาเค็ม กุ้งแห้ง กะปิ **การตลาดและ**
การขาย สินค้าที่เป็นอาหารทะเลสดที่ชาวประมงพื้นบ้านจับได้เป็นประเภท กุ้ง ปู ปลา คิดเป็นร้อย
 ละ 20.35 อาหารทะเลแปรรูปมีการแปรรูปก่อนขายในการสร้างมูลค่าเพิ่มได้แก่ กุ้งตากแห้ง ปลาเค็ม
 คิดเป็นร้อยละ 19.30 ราคาอาหารทะเลสดประเภทหลัก ๆ มีดังนี้ หมึก ราคาที่ชาวประมงขาย
 200-300 บาท/กก ปลาเห็ดโคลน300-400 บาท/กก. กุ้งตามขนาด 150- 300 บาท/กก.ปลากระบอก
 60-120 บาท / กก . ปู มีมา 150-200 บาท / กก . ปลา เห็ด โคลน 300-400 บาท / กก .
 ราคาอาหารทะเลแปรรูป ปลาเค็มราคาที่ชาวประมงขาย 200 บาท/กกขายเป็นตัว ๆ ละ 100 บาท
 กุ้งแห้ง 800-1,300 บาท/กก.ปูแกะเนื้อ 800 บาท/กก. การตั้งราคาขายสินค้าอาหารทะเลของ
 ชาวประมงพื้นบ้านจะเป็นพ่อค้าคนกลางเป็นผู้กำหนด คิดเป็นร้อยละ 71.23 แหล่งจำหน่ายสินค้า
 อาหารทะเลชาวประมงพื้นบ้านขายให้ธุรกิจชุมชนในหมู่บ้าน คิดเป็นร้อยละ 47.37 เปอร์เซนต์
 สัดส่วนการขายจำหน่ายสินค้าให้กับแหล่งธุรกิจชุมชนนำสินค้าไปจำหน่ายให้กับร้านอาหารในชุมชน
 คิดเป็นร้อยละ 36.30 การส่งเสริมการขายสินค้าจะลดราคาโดยการตัดเศษเงิน คิดเป็นร้อยละ 31.58
 และ**การบริการ**โดยการใช้เทคโนโลยีในการสื่อสารการทำการค้าของประมงพื้นบ้านโดยใช้
 โทรศัพท์มือถือ คิดเป็นร้อยละ 38.25 วิธีการบริการส่งสินค้าด้วยตนเอง คิดเป็นร้อยละ 54.04
 การบริการการขายให้ผู้มารับสินค้ามีการรวบรวมสินค้าให้พร้อมเพื่อให้พ่อค้าคนกลางมารับ

คิดเป็นร้อยละ 38.25 การบริการหลังการขายและการรับประกันสินค้าของประมงพื้นบ้าน มีการรับประกันความสดของสินค้า คิดเป็นร้อยละ 60.35

3) การทำประมงพื้นบ้านเกี่ยวข้องกับกิจกรรมสนับสนุนด้านโครงสร้างพื้นฐาน ธุรกิจ การจัดการทรัพยากรมนุษย์ เทคโนโลยี และการจัดซื้อ

พบว่า โครงสร้างพื้นฐานธุรกิจ มีท่าเทียบเรือเป็นของตัวเอง คิดเป็นร้อยละ 38.60 มีโป๊ะที่แข็งแรง ปลอดภัยต่อชีวิตและการประกอบอาชีพเป็นของตนเอง คิดเป็นร้อยละ 70.88 มีสถานที่เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ ห้องรวบรวมจัดเก็บ สถานที่การแปรรูป ที่มีความพร้อม คิดเป็นร้อยละ 63.51 การบัญชี/การเงิน ไม่ได้จัดทำบัญชีครัวเรือน คิดเป็นร้อยละ 56.49 การใช้เงินส่วนตัว ในการประกอบอาชีพในการทำประมงพื้นบ้าน 100% คิดเป็นร้อยละ 30.53 ส่วนการกู้ยืมเงินจาก กองทุนชุมชน สถาบันการเงิน หนี้นอกระบบ มาประกอบอาชีพส่วนใหญ่ไม่ได้กู้ การจัดการทรัพยากร มนุษย์ จำนวนแรงงานในการทำประมงพื้นบ้านมีแรงงานจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 47.72 การจ้างแรงงานคนไทย และแรงงานต่างด้าวในการทำประมงส่วนใหญ่ไม่ได้ มีการจ้าง ถ้ามีการจ้างก็จะทำตามกฎหมายกำหนด ไม่มีการฝึกอบรมแรงงาน คิดเป็นร้อยละ 76.84 มีการจ่ายค่าแรงงานขั้นต่ำที่ 300 บาท/วัน รายเดือนอยู่ระหว่าง 6,000 -10,000 บาท รายเที่ยวอยู่ ระหว่าง 700-2,000 บาท เทคโนโลยีในการทำประมงพื้นบ้าน องค์ความรู้/อุปกรณ์/ระบบเทคโนโลยี ในการทำการประกอบอาชีพประมงพื้นบ้านมีการนำเทคโนโลยีมาใช้ คิดเป็นร้อยละ 66.67 มีอุปกรณ์ และระบบเทคโนโลยีโทรศัพท์มือถือ GPS ซาวเตอร์ เสาสัญญาณและวิทยุสื่อสาร การจัดซื้อ การจัดซื้อ/จัดหาในการทำการประกอบอาชีพประมงพื้นบ้านมีสินค้าที่มีคุณสมบัติเหมาะสมกับความ ต้องการของผู้บริโภคและตลาด คิดเป็นร้อยละ 66.67 ช่วงเวลาในการนำสินค้าออกจำหน่ายเป็นเวลา ช่วงเวลาเช้า คิดเป็นร้อยละ 44.56 ปริมาณที่หามาได้มีปริมาณเพียงพอในครอบครัว คิดเป็นร้อยละ 56.49 ปริมาณที่ขายให้กับคนในชุมชนมีปริมาณเพียงพอ คิดเป็นร้อยละ 47.02 ส่งขายให้ตลาดสดใน ชุมชน/ตำบล/อำเภอ มีปริมาณเพียงพอ คิดเป็นร้อยละ 37.89 ส่งขายตลาดนัดชุมชนมีปริมาณ เพียงพอ คิดเป็นร้อยละ 41.75 ส่งขายให้ร้านอาหาร มีปริมาณเพียงพอ คิดเป็นร้อยละ 24.21 ส่งขายธุรกิจโฮมสเตย์มีปริมาณเพียงพอ คิดเป็นร้อยละ 43.51 และส่งขายให้พ่อค้าคนกลางที่มารับซื้อ มีปริมาณเพียงพอ คิดเป็นร้อยละ 61.05

4) รูปแบบการวิเคราะห์หาสภาพจุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค (SWOT) ของโซ่คุณค่าด้านปริมาณ มูลค่าผลผลิต การทำประมงพื้นบ้าน และการพัฒนาศักยภาพในการ แข่งขันและการพึ่งพาตนเองด้านการทำประมงพื้นบ้าน ในด้านผลประกอบการจากการทำประมง พื้นบ้าน มูลค่าหรือราคาสินค้าของผู้ผลิต (Suppliers) ที่ได้รับ ของแต่ละผู้ผลิต การเพิ่มมูลค่า (Value Chain) หรือราคาสินค้าผู้ผลิต (Suppliers) ที่ได้รับของแต่ละห่วงโซ่อุปทานและ ความสามารถแข่งขันได้และยั่งยืนเชิงเศรษฐกิจและภูมิปัญญาท้องถิ่น

พบว่า การจัดการห่วงโซ่อุปทานและห่วงโซ่คุณค่าประมงพื้นบ้านชุมชน ในจังหวัดจันทบุรี จะอยู่ในช่วงที่มีจุดแข็ง และมีโอกาส (SO) ซึ่งถือว่าการทำประมงพื้นบ้านชุมชนใน จังหวัดจันทบุรีนั้นมีจุดแข็งจากปัจจัยภายในและมีโอกาสที่เกิดจากปัจจัยภายนอก สะท้อนให้เห็นว่า ชุมชนมีอาหารทะเลสดที่มีคุณภาพดี สดเป็นที่ต้องการของตลาด เป็นปัจจัยหลักที่มีผลต่อคะแนนโดย การประเมินในภาพรวม และในการจัดการห่วงโซ่อุปทานและห่วงโซ่คุณค่าประมงพื้นบ้านชุมชนในจังหวัด

ตราด จะอยู่ในช่วงที่มีจุดแข็ง และมีโอกาส (SO) ซึ่งถือว่าการทำประมงพื้นบ้านชุมชนในจังหวัดตราด นั้นมีจุดแข็งจากปัจจัยภายในและมีโอกาสที่เกิดจากปัจจัยภายนอก สะท้อนให้เห็นว่า ชุมชนมีอาหารทะเลสดที่มีคุณภาพดี สดเป็นที่ต้องการของตลาดและมีแหล่งจับสัตว์น้ำอุดมสมบูรณ์ที่สามารถจับได้ตลอดทั้งปีที่ทำให้ประมงพื้นบ้านสร้างรายได้และเลี้ยงครอบครัวได้อย่างยั่งยืน เป็นปัจจัยหลักที่มีผลต่อคะแนนโดยการประเมินในภาพรวม ส่งผลให้เกิดผลประกอบการจากการทำประมงพื้นบ้านจากการประกอบอาชีพการทำประมงสามารถเป็นอาชีพที่สามารถถ่ายทอดสู่ลูกหลานและเป็นอาชีพที่มั่นคงและยั่งยืน คิดเป็นร้อยละ 59.30 สามารถสร้างรายได้และพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน คิดเป็นร้อยละ 35.79 และสามารถถ่ายทอดสู่ลูกหลานทำให้เกิดเป็นอาชีพที่มั่นคงและยั่งยืนได้ คิดเป็นร้อยละ 58.95

5) การวิเคราะห์ห่วงโซ่อุปทานของห่วงโซ่คุณค่าประมงพื้นบ้านจันทบุรีและตราด เชื่อมโยงการสร้างเครือข่ายตลาดเชิงพาณิชย์เพื่อการแข่งขันบนพื้นฐานการพึ่งพาตนเอง

พบว่ารูปแบบห่วงโซ่อุปทานของห่วงโซ่คุณค่าประมงพื้นบ้านจันทบุรีและจังหวัดตราด มีการดำเนินการทางการทำประมงพื้นบ้านตลอดห่วงโซ่อุปทาน **กิจกรรมต้นน้ำ** ได้มีการจับสัตว์น้ำประเภทปลากระบอก ปลาโคก ปลาหู ปลากระบอก ปลากระพง ปูเนื้อ ปูดำ ปูไข่ ปูม้า หอยแมลงภู่ หอยแครง กุ้ง หอยนางรม ปลาอินทรี กุ้ง เคย ปูแป้น และปูแสม จากแหล่งจับสัตว์น้ำที่เป็นทรัพยากรธรรมชาติจากทะเลอ่าวไทย แม่น้ำ ลำคลอง ปากน้ำใกล้ชุมชน และเกิดจากการเลี้ยงในบ่อเลี้ยงของตนเอง รวมถึงการรวมกลุ่มกันเลี้ยงเป็นส่วนกลางในลักษณะที่เป็นธนาคารปู ธนาคารปลา และนำมาเลี้ยงในกระชังเป็นของตนเอง ในส่วนการจัดซื้อจัดหาในกิจกรรมโลจิสติกส์มีจัดซื้อจัดหาด้านการเครื่องมือ/อุปกรณ์ (อวน แห เบ็ด อะไหล่เรือ ฯลฯ) จากร้านค้าชุมชน ร้านค้าในเมือง สหกรณ์ของชุมชน กลุ่มประมงพื้นบ้าน ด้านพลังงานซื้อจากปั๊มปตท. ปั๊มหลอดชุมชน สหกรณ์และเรือจำหน่ายน้ำมันในอ่าวไทย ด้านแรงงาน มีการใช้แรงงานจากคนในครอบครัวและมีการจ้างแรงงานเป็นคนไทยและแรงงานต่างด้าว **กิจกรรมกลางน้ำ** ได้มีระบบการลำเลียงสัตว์น้ำจากเรือของตนเอง ขึ้นมาเทียบท่าที่เป็นท่าเทียบเรือหรือโปะของตนเอง ท่าเทียบเรือของเอกชน ท่าเทียบเรือของชุมชน และแพปลา เป็นการขนส่งนำเข้าอาหารทะเลสดมาคัดแยกรวบรวม จัดเก็บ ถนอมอาหารทะเลสดและแปรรูป ไว้ที่บ้านของตนเอง กลุ่มประมง เพื่อทำเป็นสินค้าของตนเองและของกลุ่มเพื่อจัดจำหน่าย **กิจกรรมปลายน้ำ** ได้ตรวจสอบคุณภาพความสดใหม่ คัดขนาด ของสินค้าที่เป็นอาหารทะเลสดส่วนใหญ่เป็นประเภทสินค้าคือ ปลากระบอก ปลาโคก ปลาหู ปลากระบอก ปลากระพง ปูเนื้อ ปูดำ ปูไข่ ปูม้า หอยแมลงภู่หอยแครง กุ้ง หอยนางรม สินค้าอาหารทะเลแปรรูปส่วนใหญ่จะเป็นปลาอินทรีเค็ม กุ้งแห้ง กะปิ(เคย) ปูแป้นดองเค็ม ปูแสมดองเค็ม ปลาเค็ม และมีการกระจายสินค้าไปขายให้ผู้บริโภคคนสุดท้าย ขายให้เครือข่ายตลาดเชิงพาณิชย์ โดยพิจารณาจาก% สัดส่วนการขาย ให้แก่ร้านค้าชุมชน คิดเป็นร้อยละ 5.93 ตลาดสดชุมชน คิดเป็นร้อยละ 23.70 ขายให้โฮมสเตย์/รีสอร์ท/โรงแรม คิดเป็นร้อยละ 34.07 และร้านอาหารในชุมชนร้อยละ 36.30

5.3.2 ผลการศึกษาพฤติกรรมความต้องการอาหารทะเลในจังหวัดจันทบุรีและจังหวัด

ตราด

1) ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้สัมภาษณ์ พบว่าสถานะผู้ให้สัมภาษณ์ส่วนใหญ่เป็นผู้บริโภคอาหารทะเล คิดเป็นร้อยละ 90.91 รองลงมาคือเป็นเจ้าของกิจการร้านอาหาร พ่อค้าส่งอาหารทะเล พ่อค้า/แม่ค้าในตลาดสด และเจ้าของกิจการโฮมสเตย์ มีอายุอยู่ระหว่าง 41-50 ปี คิดเป็นร้อยละ 51.36 ระดับการศึกษาปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 44.09 มีรายได้ต่อเดือนอยู่ระหว่าง 20,001 – 30,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 45.00 อาศัยอยู่ในเขตจังหวัดในเขตภาคตะวันออก คิดเป็นร้อยละ 62.27

2) พฤติกรรมความต้องการการบริโภคอาหารทะเล พบว่า แหล่งซื้ออาหารทะเลบ่อยที่สุดของผู้บริโภคส่วนใหญ่เป็นร้านอาหารซีฟู้ดส์ คิดเป็นร้อยละ 50.91 ประเภทอาหารทะเลทั่วไปที่ลูกค้าเลือกซื้อและบริโภคเป็นอาหารทะเลพร้อมรับประทาน คิดเป็นร้อยละ 81.36 ความถี่ในการเลือกบริโภคอาหารทะเลเฉลี่ยต่อเดือนมีการซื้อมาบริโภค 2-3 ครั้งต่อสัปดาห์ คิดเป็นร้อยละ 38.64 มูลค่าในการซื้ออาหารทะเลในการบริโภคต่อครั้งซื้อสินค้าด้วยมูลค่าต่ำกว่า 1,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 47.73 การซื้อประเภทอาหารทะเลเพื่อการบริโภคเป็นการเลือกซื้อประเภทอาหารสำเร็จรูปเพื่อบริโภคเอง คิดเป็นร้อยละ 80.91 สถานที่ที่ซื้อและการบริการบริโภคอาหารทะเลเป็นร้านอาหารในชุมชน คิดเป็นร้อยละ 62.27

3) ปัจจัยที่มีต่อความต้องการเลือกซื้อและบริโภคอาหารทะเลในห่วงโซ่คุณค่าของการทำประมงพื้นบ้าน พบว่า **ด้านกิจกรรมปัจจัยนำเข้า (Inbound Logistics)** ความต้องการของผู้ซื้อและผู้บริโภค มีระดับความต้องการในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.18 ส่วนกิจกรรมรายด้านพบว่าความสะดวกในการเดินเข้าถึงแหล่งซื้อขาย มีความต้องการในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ย 4.60 **การผลิต (Operations)** ความต้องการของผู้ซื้อและผู้บริโภคอยู่ในระดับมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.36 ส่วนกิจกรรมรายด้านพบว่าประมง พ่อค้าขายส่ง และพ่อค้า/แม่ค้ามีการคัดแยกขนาดสินค้าเพื่อให้ผู้ซื้อเลือกได้ ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.59 **การส่งมอบแก่ลูกค้า (Outbound Logistics)** ความต้องการของผู้ซื้อและผู้บริโภคอยู่ในระดับมากที่สุดโดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.44 ส่วนกิจกรรมรายด้านพบว่าการส่งอาหารทะเลให้ร้านอาหารที่สดใหม่ทุกวัน ในระดับมากที่สุดค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.70 **การตลาดและการขาย (Marketing and Sale)** ความต้องการของผู้ซื้อและผู้บริโภคอยู่ในระดับมากที่สุดโดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.36 ส่วนกิจกรรมรายด้านพบว่ามีการตั้งราคาที่เหมาะสมกับคุณภาพอาหารทะเลที่ขาย ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.68 และ **การบริการ (Service)** ความต้องการของผู้ซื้อและผู้บริโภคอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.39 ส่วนกิจกรรมรายด้านพบว่ามีการรับประกันสินค้าด้านความสดสะอาดในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.49

5.2 อภิปรายผล

5.2.1 การศึกษาห้วงโซ่คุณค่าประมงพื้นบ้านจันทบุรีและตราด เชื่อมโยงการสร้างเครือข่ายตลาดเชิงพาณิชย์เพื่อการแข่งขันบนพื้นฐานการพึ่งพาตนเอง สภาวะของการทำประมงพื้นบ้านและตลาดสินค้าประมงในจังหวัดจันทบุรีและจังหวัดตราด พบว่า เป็นเพศชาย อายุระหว่าง 41-50 ปี มีการศึกษาอยู่ในระดับประถมศึกษา สถานภาพสมรส ผลลัพธ์จากการทำประมงพื้นบ้านทำให้ครอบครัวเกิดรายได้และรายจ่ายเฉลี่ยต่อปีน้อยกว่า 100,000 บาท สมาชิกในครอบครัวมีอาชีพหลักคือการทำประมงพื้นบ้าน และส่วนใหญ่ไม่ได้เข้าร่วมเป็นสมาชิกกลุ่มเครือข่ายประมงพื้นบ้าน ส่วนการทำประมงพื้นบ้านเกี่ยวข้องกับกิจกรรมหลักด้านการนำเข้าวัตถุดิบในการผลิตซื้ออวน อุปกรณ์การทำประมงประมงพื้นบ้านจากร้านค้าทั่วไปที่อยู่นอกชุมชน การจับสัตว์น้ำจับได้ปริมาณไม่แน่นอน วิธีการจับสัตว์น้ำโดยการใช้มือจับเองไว้ในกระชังและบ่อพักที่บ้านของตนเอง ลักษณะการขนส่งลำเรียงวัตถุดิบสินค้าประมงจะมีการลำเรียงโดยเรือส่วนตัวเข้าเทียบท่าที่บ้านและท่าเทียบเรือชุมชน วิธีการจับสัตว์น้ำจะทำการจับจากทะเลตามทรัพยากรธรรมชาติบริเวณในชุมชน จับเสร็จนำมาขายสด ๆ และบางส่วนมีการนำมาปรุงและแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าเพิ่มเป็นปลาเค็ม กุ้งแห้ง ปลาแดดเดียว หมักซอส การเพิ่มมูลค่าจากการแปรรูปเป็นปลาเค็มสามารถขายได้ตัวละ 100 บาท กุ้งแห้ง กิโลกรัมละ 800-1200 บาท สินค้าอาหารทะเลสดที่จับได้ได้นำมาแปรรูปหลัก ๆ คือ กุ้ง ปลา และเคย โดยนำมาแปรรูปเป็นสินค้าประเภท ปลาเค็ม กุ้งแห้ง กะปิ ด้านการตลาดและการขาย สินค้าที่เป็นอาหารทะเลสดที่ชาวประมงพื้นบ้านจับเป็นประเภท กุ้ง ปู ปลา มีการทำการแปรรูปก่อนขายในการสร้างมูลค่าเพิ่มได้แก่ กุ้งตากแห้ง ปลาเค็ม การกำหนดราคาที่ชาวประมงขายประเภทอาหารทะเลสด หมึก ราคา 200 - 300 บาทต่อกิโลกรัม ปลาเห็ดโคลน 300 - 400 บาทต่อกิโลกรัม กุ้งขายตามขนาดราคาอยู่ระหว่าง 150 - 300 บาทต่อกิโลกรัม ปลากระบอก 60 - 120 บาทต่อกิโลกรัม ปูม้า 150 - 200 บาทต่อกิโลกรัม อาหารทะเลแปรรูป ปลาเค็มขาย 200 บาทต่อกิโลกรัม ถ้าขายเป็นตัว ๆ ละ 100 บาท กุ้งแห้ง 800 - 1,300 บาทต่อกิโลกรัม ปูแกะเนื้อ 800 บาทต่อกิโลกรัม การตั้งราคาขายสินค้าอาหารทะเลพ่อค้าคนกลางเป็นผู้กำหนดราคา แหล่งจำหน่ายสินค้าอาหารทะเลชาวประมงพื้นบ้านขายให้ธุรกิจชุมชนในหมู่บ้านที่เป็นร้านอาหารในชุมชนของตนเอง และด้านการบริการมีการใช้โทรศัพท์ในการสื่อสารการทำการค้าส่งสินค้าด้วยตนเอง ทำการรวบรวมสินค้าให้พร้อมเพื่อให้พ่อค้าคนกลางมารับ และมีการรับประกันสินค้าของตนเองหลังการขายด้านความสดของสินค้า จากผลการศึกษาห้วงโซ่คุณค่าประมงพื้นบ้านจันทบุรีและตราด ช่างต้นประมงพื้นบ้านทั้งสองจังหวัดได้ดำเนินการจัดห้วงโซ่อุปทานในการประกอบอาชีพการทำประมงพื้นบ้านโดยได้ทำให้เกิดมูลค่าเพิ่มภายในห้วงคุณค่าเชื่อมโยงการสร้างเครือข่ายตลาดเชิงพาณิชย์เพื่อการแข่งขันบนพื้นฐานการพึ่งพาตนเองสอดคล้องกับแนวคิดทฤษฎีของแนวคิดห้วงโซ่คุณค่า (USAID, 2006)

5.2.2 การศึกษาห้วงโซ่คุณค่าและปัจจัยที่มีผลต่อการดำเนินงานของห้วงโซ่ของสินค้าประมงพื้นบ้านในจังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด พบว่าห้วงโซ่คุณค่าและปัจจัยที่มีผลต่อการดำเนินงานของห้วงโซ่ของสินค้าประมงพื้นบ้านในจังหวัดจันทบุรีและจังหวัดตราด นั้นชาวประมงพื้นบ้านมีการจัดการห้วงโซ่อุปทานตั้งแต่กิจกรรมต้นน้ำให้สัมพันธ์กับกิจกรรมกลางน้ำและกิจกรรมปลายน้ำโดยเริ่มต้นตั้งแต่การจับสัตว์น้ำที่สดใหม่ มีการลำเรียงมาเก็บคัดแยก ถนอมอาหารเป็นอาหารทะเลสดและอาหารทะเลแปรรูปแล้วกระจายสินค้าไปขายให้กับเครือข่ายตลาดเชิงพาณิชย์ที่เป็น

ผู้ประกอบการคนสุดท้าย ร้านค้าชุมชน ตลาดสดชุมชน เจ้าของกิจการธุรกิจโฮมสเตย์/รีสอร์ท/ โรงแรม รวมถึงร้านอาหารในชุมชน ด้วยวิธีการจัดการห่วงโซ่อุปทานแบบการใช้ภูมิปัญญาการทำ ประมงพื้นบ้านของตนเองและกลุ่มประมงที่มีการช่วยเหลือซึ่งกันและกัน ส่งผลให้เกิดกิจการประมง พื้นบ้านที่มีรายได้เพิ่มขึ้นจากการนำสินค้าไปขายให้กับความต้องการของผู้บริโภคตามปัจจัยที่มี อิทธิพลต่อความต้องการเลือกซื้อและบริโภคอาหารทะเลในห่วงโซ่คุณค่าของการทำประมงพื้นบ้าน ตั้งแต่ปัจจัยกิจกรรมด้านกิจกรรมปัจจัยนำเข้า (Inbound Logistics) ด้านการผลิต (Operations) ด้านการส่งมอบแก่ลูกค้า (Outbound Logistics) ด้านการตลาดและการขาย (Marketing and Sale) และด้านการบริการ (Service) เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าเพิ่มให้กับครอบครัวและจะเป็นการ พัฒนาและยกระดับของห่วงโซ่คุณค่าของธุรกิจการค้าประมงพื้นบ้านในจังหวัดจันทบุรีและจังหวัด ตราด ให้เกิดความเข้มแข็งพึ่งตนเองได้อย่างยั่งยืนและสามารถแข่งขันได้ในอนาคต

5.2.3 การศึกษาความเป็นไปได้และนำเสนอแนวทางการยกระดับของห่วงโซ่คุณค่าของ ธุรกิจการค้าประมงพื้นบ้านในจังหวัดจันทบุรี และจังหวัดตราด พบว่า ผู้บริโภคมีพฤติกรรมการ ความต้องการการบริโภคอาหารทะเลในระดับมาก แหล่งซื้ออาหารทะเลบ่อยที่สุดเป็นร้านอาหารซีฟู้ดส์ ประเภทอาหารเป็นอาหารทะเลพร้อมปรุงในการรับประทาน ความถี่ในการเลือกบริโภค 2-3 ครั้งต่อ สัปดาห์ ในการซื้ออาหารทะเลต่อครั้งๆละ 1,000 บาท ส่วนการเลือกซื้อประเภทอาหารสำเร็จรูปเพื่อ บริโภคเอง โดยทำการซื้อจากร้านอาหารในชุมชน ในส่วนของปัจจัยที่มีต่อความต้องการเลือกซื้อและ บริโภคอาหารทะเลในห่วงโซ่คุณค่าของการทำประมงพื้นบ้านพบว่า ด้านกิจกรรมปัจจัยนำเข้า (Inbound ความสะดวกในการเดินทางเข้าถึงแหล่งซื้อขาย มีความต้องการในระดับมากที่สุด แต่การทำ ประมงพื้นบ้านทั้งสองจังหวัดมีการจับสัตว์ตามฤดูกาลที่มีปริมาณที่จับได้ไม่แน่นอนทำให้เป็นข้อจำกัด ต่อการพัฒนาและยกระดับของห่วงโซ่คุณค่าของธุรกิจการค้าประมงพื้นบ้าน การผลิต (Operations) การทำการประมงพื้นบ้านทั้งสองจังหวัดมีจุดแข็งในส่วนของต้นทุนทรัพยากรธรรมชาติที่เป็นแหล่งจับ สัตว์น้ำอุดมสมบูรณ์ที่สามารถจับได้ตลอดทั้งปี ทำให้เกิดชุมชนที่มีอาหารทะเลสดที่มีคุณภาพดี เป็น ที่ต้องการของตลาดทำให้ประมงพื้นบ้านสร้างรายได้และเลี้ยงครอบครัวได้อย่างยั่งยืน สัมพันธ์กับกับ ความต้องการของผู้ซื้อและผู้บริโภค ที่มีความต้องการอยู่ในระดับมากที่สุด การส่งมอบแก่ลูกค้า (Outbound Logistics) การทำประมงพื้นบ้านทั้งสองจังหวัดมีการนำผลิตอาหารทะเลสดใหม่จาก ชุมชนทำให้ผู้บริโภคเกิดความต้องการของผู้ซื้อและผู้บริโภคอยู่ในระดับมากที่สุด การตลาดและ การขาย (Marketing and Sale) การทำประมงพื้นบ้านทั้งสองจังหวัดได้นำสินค้าที่เป็นอาหารทะเล สดที่ชาวประมงพื้นบ้านจับได้เป็นประเภท กุ้ง ปู ปลา ราคาสินค้าเหมาะสมกับคุณภาพอาหารทะเลที่ ขาย ซึ่งเป็นที่ความต้องการของผู้ซื้อและผู้บริโภคอยู่ในระดับมากที่สุด การบริการ (Service) ชาวประมง พื้นบ้านมีการรับประกันความสดของสินค้าที่ส่งขายให้ร้านอาหารชุมชนส่งผลให้ผู้ซื้อและผู้บริโภคที่มา บริโภคกับร้านอาหาร มีต้องการอยู่ในระดับมาก ในด้านคุณภาพสินค้าที่มีความสดสะอาดปลอดภัย ซึ่งจะเห็นได้ว่าแนวทางการยกระดับของห่วงโซ่คุณค่าของธุรกิจการค้าประมงในจังหวัดจันทบุรีและ จังหวัดตราด สามารถที่จะพัฒนาและยกระดับให้เป็นต้นแบบในการทำประมงพื้นบ้านให้เกิดความ เข้มแข็งพึ่งตนเองได้อย่างยั่งยืนและสามารถแข่งขันได้ในอนาคต โดยให้สมาชิกประมงพื้นบ้านใน ชุมชนมีการรวมกลุ่มชุมชนที่เป็นทางการอย่างเข้มแข็งและมีการสร้างจิตสำนึกรักบ้านเกิดชุมชนเน้น การมีส่วนร่วมตลอดห่วงโซ่อุปทาน ตั้งแต่การดูแลรักษาความอุดมสมบูรณ์ต้นทุนทรัพยากรธรรมชาติ ที่เป็นแหล่งจับสัตว์น้ำ ให้เกิดการรวมกลุ่มการผลิตโดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น การรวมกลุ่มการแปรรูป และสร้างคลัสเตอร์เครือข่ายร่วมกับหน่วยงานภาครัฐ สถาบันการศึกษา และเอกชนในการเพิ่มองค์

ความรู้นำไปสู่แนวทางการเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าประมงพื้นบ้านให้เกิดความยั่งยืนที่จะสามารถยกระดับของห่วงโซ่คุณค่าของธุรกิจการค้าประมงพื้นบ้านของทั้งสองจังหวัด

5.3 ข้อเสนอแนะ

การวิจัยครั้งนี้คณะผู้วิจัยได้จำแนกข้อเสนอแนะไว้ 2 ลักษณะ ดังนี้

5.3.1 ข้อเสนอแนะเพื่อการนำผลการวิจัยไปใช้

1) เป็นข้อมูลให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องของจังหวัดจันทบุรีและจังหวัดตราดนำไปใช้เป็นแนวทางการจัดการห่วงโซ่คุณค่าให้กับประมงพื้นบ้านจันทบุรีและตราดเชื่อมโยงการสร้างเครือข่ายตลาดเชิงพาณิชย์เพื่อการแข่งขันบนพื้นฐานการพึ่งพาตนเอง

2) การรักษาคุณภาพของอาหารทะเลสดและอาหารทะเลแปรรูป จากการทำประมงพื้นบ้าน โดยเฉพาะคุณภาพ ความสดใหม่ กลิ่น สี รส และความสะอาด คือหัวใจสำคัญในการที่จะทำอาชีพประมงที่ทำให้เป็นไปตามความต้องการของตลาด

3) ควรมีการส่งเสริมและรักษาแหล่งทรัพยากรธรรมชาติให้อุดมสมบูรณ์เพื่ออนุรักษ์สัตว์น้ำทางทะเลทั้งนี้เพื่อรักษาปริมาณสัตว์น้ำในทะเลที่จับได้ให้มีความสม่ำเสมอ ผลผลิตภัณฑ์แปรรูปจากอาหารทะเลควรมีการสร้างการบรรจุภัณฑ์ให้มีเอกลักษณ์เป็นของประมงหรือของชุมชนมากยิ่งขึ้น ทั้งเพื่อสร้างความมั่นใจสำหรับผู้ซื้อ

4) นำผลการวิจัยไปพัฒนากลุ่มชาวประมงที่ทำประมงพื้นบ้านและกลุ่มวิสาหกิจชุมชนประมงข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไป

5.3.2 ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

1) การพัฒนาระบบห่วงโซ่คุณค่าตลอดห่วงโซ่อุปทานประมงพื้นบ้านเพื่อให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุดจำเป็นต้องได้รับความร่วมมือจากทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง ห่วงโซ่อุปทานต้นน้ำ เรื่องการรักษาทรัพยากรธรรมชาติให้สมบูรณ์ต้องให้สมาชิกชุมชนประมงพื้นบ้านทุกคนเข้ามามีบทบาทและมีส่วนร่วมในการปลูกป่าชายเลน การทำซั้งเชือก การทำแนวเขตอนุรักษ์ การร่วมกันตรวจสอบดูการทำประมงที่ทำลายล้างสูงของสมาชิกในชุมชน ประมงนอกพื้นที่และประมงพาณิชย์ เพื่อทำให้เกิดสมดุลในระบบนิเวศของชุมชน

2) การพัฒนาระบบห่วงโซ่คุณค่าตลอดห่วงโซ่อุปทานประมงพื้นบ้านในห่วงโซ่อุปทานกลางน้ำและปลายน้ำ ในด้านการแปรรูป การถนอมอาหาร การทำบรรจุภัณฑ์ สมาชิกในชุมชนประมงพื้นบ้านต้องมีส่วนร่วมในการจัดตั้งชุมชนประมงพื้นบ้านของกลุ่มเองให้เข้มแข็งแล้วทำการสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับภาคีเครือข่ายกับหน่วยงานภาครัฐ สถาบันการศึกษา และภาคเอกชนในการทำการขับเคลื่อนในกิจกรรมการทำประมงพื้นบ้านให้เกิดความเข้มแข็งและพึ่งตนเองได้ในส่วนของราคาอาหารทะเลสด หน่วยงานภาครัฐต้องเข้าไปมีบทบาทในการกำหนดราคาพื้นฐานของราคาอาหารทะเลสดแต่ละชนิด การให้ความรู้ในการเพิ่มประสิทธิภาพในการเพิ่มผลิตภัณ์อาหารทะเลแปรรูป โดยอาศัยความร่วมมือจากหน่วยงานรัฐบาลที่ให้ความร่วมมือชาวประมงพื้นบ้านจังหวัดจันทบุรีและจังหวัดตราด

3) หน่วยงานภาครัฐในชุมชนและส่วนกลางควรมีการส่งเสริมความร่วมมือและการสนับสนุนลงทุนในการปรับปรุงและสร้างโครงสร้างพื้นฐานโลจิสติกส์ เพื่อส่งเสริมและพัฒนาในการที่จะช่วยให้ชาวประมงพื้นบ้านลดต้นทุนค่าใช้จ่ายด้านต่าง ๆ

4) ภาครัฐอาจมีการส่งเสริมการบริโภคอาหารทะเลสดและอาหารทะเลแปรรูป โดยอาจจัดเป็นลักษณะการประชาสัมพันธ์ตามโครงการการท่องเที่ยวเชื่อมโยงวิถีประมงพื้นบ้าน

5) ส่งเสริมธุรกิจประเภทโฮมสเตย์ รีสอร์ท ในชุมชนและเชื่อมโยงเครือข่ายเจ้าของกิจการกับชาวประมงพื้นบ้านให้สามารถยกระดับเศรษฐกิจฐานรากชุมชนให้เข้มแข็งและสามารถพึ่งพาตนเองได้

5.3.3 ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

1) ในการศึกษาวิจัยครั้งต่อไป ควรมีการศึกษาพื้นที่ที่ครอบคลุมมากขึ้นโดยเพิ่มการศึกษาจังหวัดที่ติดทะเลอ่าวไทย เพื่อการศึกษาจะมีความชัดเจนมากยิ่งขึ้น

2) ควรมีการศึกษาแนวทางที่จะยกระดับคุณภาพและบรรจุกัญช์ของอาหารทะเลสดและอาหารทะเลแปรรูป

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี