

วารสารการบัญชีและการจัดการ, 2 (30), 127-143.

อุปสงค์และอุปทานปลาสดตามช่วงฤดูกาลในเขตเทศบาลจังหวัดยโสธร

Seasonal Demand and Supply for Fresh Fish in the Municipality Area of Yasothon Province

นิติพงษ์ สงครีโรจน์¹

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอุปสงค์และอุปทานของปลาสดตามช่วงฤดูกาล ในจังหวัดยโสธร และเพื่อศึกษาห่วงโซ่มูลค่าของปลาในจังหวัดยโสธร ช่วงปี พ.ศ. 2552-2553 สำหรับการศึกษาอุปทาน ประชากรที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ ผู้ค้าปลาสดในตลาดเช้า ตลาดเย็น และตลาดบ้านตาดทอง จำนวน 26 ราย โดยสุ่มตัวอย่างจำนวน 12 ราย เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลเป็นแบบสอบถาม และจัดเก็บแบบสอบถามโดยการสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างในพื้นที่ โดยจัดเก็บหลายครั้งตามช่วงฤดูกาล ได้แก่ ฤดูหนาว ฤดูร้อน และฤดูฝน สำหรับการศึกษาอุปสงค์ ประชากรที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ ครครัวเรือนในเขตเทศบาลจังหวัดยโสธร จำนวน 7,645 ครัวเรือน โดยสุ่มตัวอย่างแบบง่าย จำนวน 100 ครัวเรือน การวิเคราะห์ข้อมูลใช้สถิติเชิงพรรณนา ผลการวิจัยพบว่า ปลาที่ยังไม่เพียงพอต่อความต้องการ หากมีการเลี้ยงทดแทนปลาที่เลี้ยงในกระชังของบริษัทเอกชนก็จะทำให้เกษตรกรผู้เลี้ยงปลามีรายได้เพิ่มขึ้น คือ การเลี้ยงปลาหลุม-ปลาบ่อซึ่งเป็นการเลี้ยงในบ่อในที่นาของเกษตรกร ชนิดปลาที่เลี้ยง คือ ปลาช่อน และปลาดุก

คำสำคัญ: อุปสงค์ อุปทาน ห่วงโซ่มูลค่า

Abstract

The objectives of this research are to study the demand, supply and the value chain of fresh fish in the period of season in Yasothon province during 2552-2553. For the study of demand, the data is randomly collected from 26 fresh fish traders of the morning market, evening market and Ban Tat Thong market. The samples are 12 traders. The tools that are used for collecting data are questionnaires by using several interviews in each season, namely: cold season, hot season, and rainy season. For the study of supply, the data is randomly collected from 7,645 households in Yasothon municipality area by simple random sampling of 100 households. Data analysis is descriptive statistics. The results appears that the demand of fish is insufficient; if there is a feeding to compensate the fish feeding in cages of the private company then the farmers will increase their income by feeding in marsh of the farmers. The kinds of fish that can be fed are snake-head fish and catfish.

¹ อาจารย์ ดร. คณะการบัญชีและการจัดการ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม (nitiphong.s@acc.msu.ac.th)

Keywords: Demand, Supply, Value Chain

1. บทนำ

จังหวัดยโสธรตั้งอยู่ทางตอนล่างของกลุ่มแม่น้ำชีประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทางด้านเกษตรกรรม มีแม่น้ำชีไหลผ่าน เดิมประชาชนที่อาศัยในเขตใกล้ริมฝั่งแม่น้ำสายนี้ประกอบอาชีพเพาะปลูกและประมงพื้นบ้านจากแม่น้ำชีและแม่น้ำสาขาเป็นหลัก ธวัช แกมสโว อายุ 66 ปี ชาวบ้านหนองหอย หมู่ 8 ตำบลเชียงคำ อำเภอเมือง จังหวัดยโสธร (สัมภาษณ์, 31 มกราคม พ.ศ. 2552) เล่าให้ฟังว่า “เดิมบ้านอยู่ที่อำเภอพนมไพรแล้วมาแต่งงานมีครอบครัวและทำมาหากินอยู่ที่บ้านหนองหอย มาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2505 และประกอบอาชีพทำนาร่วมกับการจับปลาขาย เดิมมีที่นา 20 กว่าไร่ ในฤดูทำนาก็ปักดำและเก็บเกี่ยว ในช่วงกลางคืนก็จะลงจับปลาในแม่น้ำชี จากนั้นก็จะเดินทางด้วยเท้าประมาณ 8 กิโลเมตรไปขายปลาที่ตลาดหลักเมือง (ตลาดเก่าปัจจุบันได้ก่อสร้างศาลเจ้าพ่อหลักเมืองแล้ว) ซึ่งแต่ละวันสามารถจับปลาได้ 4-5 กิโลกรัม ขายได้เงินวันละประมาณ 20 บาท (ในสมัยนั้น) นอกจากนี้หลังฤดูเก็บเกี่ยวข้าวก็จะปลูกผักกิมฝั่งแม่น้ำชีเช่น พริก แตงและผักชนิดต่างๆ และประกอบอาชีพดังกล่าวเรื่อยมา จนกระทั่งในปี พ.ศ. 2535 รัฐบาลมีโครงการโขง ชี มูล ขึ้น โดยโครงการดังกล่าวได้มีการสร้างฝายกั้นแม่น้ำชีที่บริเวณบ้านหนองหอยและที่นาของครอบครัวก็ถูกเวนคืนที่ดินโดยรัฐจ่ายค่าเวนคืนไร่ละ 16,000 บาท (กรณีมีโฉนด) 7,000 บาท กรณีมี สค.1 ซึ่งเดิมนั้นมีที่นา 20 กว่าไร่ ปัจจุบันเหลือที่ดินทำกิน 6 ไร่ เนื่องจากถูกเวนคืน อย่างไรก็ตามที่นาที่เหลืออยู่ก็ถูกน้ำท่วมทำนาไม่ได้ผล เนื่องจากฝั่งตรงข้ามของแม่น้ำชีสร้างพนังกั้นน้ำเมื่อน้ำในแม่น้ำชีสูงขึ้นน้ำจะไหลบ่ามาท่วมที่นา จึงจำเป็นต้องมาจับปลาขายเป็นอาชีพหลักแทน”

หลังจากการสร้างฝายกั้นลำแม่น้ำชีในโครงการ โขง ชี มูล ขึ้นในเขตจังหวัดยโสธรแล้วโครงการดังกล่าวจึงมีชื่อเรียกโดยทั่วไปว่า โครงการฝายยโสธร เมื่อทำการปิดฝายมีผลทำให้ ระดับน้ำในแม่น้ำชีมีระดับสูงเกือบตลอดทั้งปี ต่อมาบริษัทเอกชนเข้ามาส่งเสริมการเลี้ยงปลาในกระชังในลักษณะ contract farming โดยผู้เลี้ยงจะเป็นผู้ลงทุนระบบโครงสร้าง (โครงเหล็ก ทุ่นลอย ตาข่ายและวัสดุจากบริษัท ประมาณ 200,000 บาท/คน) นอกจากนี้ผู้เลี้ยงยังต้องซื้อลูกปลา อาหาร วัสดุ ทุกอย่างจากบริษัท (โดยใช้เครดิตและเกษตรกรผู้เลี้ยงต้องซื้อด้วยเงินสดบางส่วน) เมื่อครบกำหนดการเลี้ยงทางบริษัท จะมารับซื้อปลาและส่งไปจำหน่ายตามเครือข่ายในจังหวัดต่างๆ โดยทั่วไปการเลี้ยงปลานิลในกระชังจะเลี้ยงในบ่อขนาด $3 \times 6 \text{ ม}^2 = 1500-1800$ ตัว; ขนาดบ่อ $3 \times 3 \text{ ม}^2 = 700-800$ ตัว 1 บ่อจะต้องเลี้ยงด้วยอาหาร 1 ตัน (ราว 65-70 กระสอบ) ถ้าเลี้ยงรอดเต็มที่ 1 กระชัง จะได้น้ำหนักประมาณ 1,000 กิโลกรัม (แต่ทุกวันนี้ได้ประมาณ 400-600 กิโลกรัม) ปลาตายเฉลี่ย 40-50% (ถ้าหากปลาตายช่วงอายุยังน้อยจะไม่ขาดทุนมาก แต่ถ้ามาตายก่อนส่งตลาดอาจไม่ได้กำไรเลยหรือขาดทุน) ตอนนี้เป็นหนี้ 100,000-200,000 บาท (บริษัทยังช่วยและให้เครดิตอยู่) (ปลอด สุรพันธ์, 23 ธันวาคม 2551; สัมภาษณ์)

ในช่วงระหว่างปี พ.ศ. 2549-2551 ได้เกิดปัญหาปลานิลที่เลี้ยงในกระชังของเกษตรกรในเขตอำเภอเมือง จังหวัดยโสธรตายลงเป็นจำนวนมาก ทำให้เกษตรกรประสบปัญหาขาดทุนจากการเลี้ยงปลาชนิดดังกล่าวนี้ จึงได้มีการจัดระดมความคิดซึ่งทุกภาคส่วนได้เข้ามามีส่วนร่วม ในการแสดงความคิดเห็น ณ ศาลากลางจังหวัดยโสธร จากการ

ระดมความคิดเห็นได้พบประเด็นปัญหาใหม่ ซึ่งเดิมมีความเห็นว่าการตายของปลาเกิดจากการเปลี่ยนแปลงของระดับน้ำในแม่น้ำซีแบบเฉียบพลัน เนื่องจากการเปิด-ปิด ฝายกั้นแม่น้ำซีในโครงการโขง ชี มูล ที่ไม่เหมาะสมส่งผลทำให้ปลานิลที่เลี้ยงในกระชังปรับตัวไม่ทันและตายเป็นจำนวนมาก นอกจากนี้ในช่วงฤดูแล้งระดับน้ำในแม่น้ำซีลดลงมาก แต่การเลี้ยงปลานิลในกระชังยังทำกันอย่างหนาแน่น ทำให้เกิดมลภาวะทางน้ำและระดับออกซิเจนในน้ำลดลง ส่งผลทำให้ปลาตายเช่นเดียวกัน ดังนั้นโดยสรุปแล้วปัญหาปลานิลที่เลี้ยงในกระชังตายเป็นจำนวนมาก เกิดขึ้นเนื่องจากการจัดการน้ำในแม่น้ำซีนั่นเอง

การแก้ปัญหาปลานิลในกระชังตายนั้นเป็นการแก้ปัญหาที่ปลายเหตุ ถึงแม้ว่าจะสามารถแก้ปัญหาปลานิลในกระชังตายได้แต่ปัญหาที่แท้จริงกลับอยู่ที่ระบบการเลี้ยง การตลาดและหนี้สินที่เกิดขึ้นกับเกษตรกรผู้เลี้ยงปลานิลในกระชัง โจทย์วิจัยจึงอยู่ที่การสร้างทางเลือกให้แก่เกษตรกร ปลานิลชนิดใดที่เกษตรกรควรที่จะเลี้ยง การจะเลี้ยงปลานิลใดจำเป็นต้องทราบถึงอุปสงค์และอุปทานของปลาในตลาดว่าปลานิลชนิดใดที่ยังไม่เพียงพอกับความต้องการและห่วงโซ่มูลค่าของปลานิลชนิดใดที่มีมูลค่าสูง ดังนั้น วัตถุประสงค์ของการวิจัยครั้งนี้ คือ เพื่อศึกษาอุปสงค์และอุปทานของปลาตามช่วงฤดูกาล ในจังหวัดยโสธร และเพื่อศึกษาห่วงโซ่มูลค่าของปลาในจังหวัดยโสธร ช่วงปี พ.ศ. 2552-2553

2. เอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้องและกรอบแนวคิดที่ใช้ในการวิจัย

2.1 เครือข่ายปลาที่ผ่านกลไกตลาด: กรณีศึกษาตลาดสดเทศบาลเมืองมหาสารคาม

ตลาดสดของอำเภอเมืองมหาสารคามก่อนที่จะมีการตั้งเป็นตลาดของเทศบาลในปี พ.ศ. 2499 นั้นจะเป็นตลาดที่เกิดขึ้นจากการรวมตัวของกลุ่มแม่ค้า โดยในช่วงแรกจะไม่มี การจองพื้นที่ขายที่ชัดเจน เมื่อใครมาถึงตลาดก่อนก็จะจองและนั่งขายไปพอขายหมดก็กลับบ้าน แต่เมื่อมาขายบ่อยๆ ครั้งในกลุ่มคนที่มาขายด้วยกันก็จะตกลงกันได้เองว่าที่ขายสินค้าแต่ละที่นั้นใครเป็นเจ้าของและอยู่ตรงไหน อย่างไรก็ตามก็ได้มีข้อขัดแย้งกัน ต่อมาเมื่อเทศบาลเป็นผู้เข้าดูแลและจัดเก็บภาษีโดยในช่วงเริ่มแรกนั้นจะเก็บค่าวางขายเพียงวันละ 2 - 3 บาท ซึ่งต่อมาในปี พ.ศ. 2499 ทางเทศบาลจึงได้จัดสร้างเป็นตลาดเทศบาลเมืองมหาสารคามขึ้น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นการจัดบริการสาธารณะและให้เป็นตลาดที่ถูกหลักสุขาภิบาล และตอบสนองความต้องการพื้นฐานของประชาชน ดังนั้นพื้นที่ของตลาดเทศบาลเมืองมหาสารคามจึงเป็น พื้นที่ที่อยู่ใจกลางเมือง ติดกับสถานีขนส่งเดิม ที่ทำการไปรษณีย์ และสถานีตำรวจ

2.2 การขายปลาในตลาดสดเทศบาลเมืองมหาสารคามยุคเริ่มแรก (พ.ศ. 2500 – 2520)

การซื้อขายปลาในยุคแรกของตลาดสดเทศบาลเมืองมหาสารคาม จะเป็นการซื้อขายปลาภายในเครือข่ายที่ไม่กว้างมากนัก เพราะปริมาณของผู้บริโภคยังมีไม่มากนักและส่วนใหญ่เป็นปลาที่ได้มาจากแหล่งน้ำธรรมชาติ ซึ่งแหล่งที่มาของปลาจะได้จากบ่อชาวบ้าน แม่น้ำชี น้ำป่า และอาจมาจากน้ำมูลก็มี แต่ส่วนมากมีมากการซื้อขายปลา

อยู่ภายในเครือข่ายจังหวัดใกล้เคียงกันเท่านั้น การซื้อขายปลาส่วนใหญ่ในช่วงนี้จะเป็นปลาที่ได้จากแหล่งน้ำมากกว่า ปลาที่ได้จากการเลี้ยง

สุราง ทับโยธา ซึ่งเดิมเป็นแม่ค้าส่งปลารายใหญ่ของจังหวัดมหาสารคามเล่าให้ฟังว่า “ในช่วงเริ่มแรก ประมาณปี พ.ศ. 2500 เครือข่ายการซื้อขายปลาของจังหวัดมหาสารคามนั้น จะมีพ่อค้าแม่ค้ารายใหญ่ที่รับซื้อปลาและขนปลามาขายในแต่ละจังหวัดเพียง 1 – 2 รายเท่านั้น สำหรับพ่อค้าปลาที่นำปลามาขายที่ตลาดสดเทศบาลเมืองมหาสารคามนั้นส่วนใหญ่จะไปรับปลามาจากท่าปลาภาคพินธุ ท่าปลาสี่แยกสมเด็จ ซึ่งที่ท่าปลาจะมีพ่อค้าจากจังหวัดอื่น ๆ มารับซื้อปลาที่ท่าปลาด้วย โดยพ่อค้าที่รับปลาแล้วนำไปส่งที่ตลาดจังหวัดของตนเองประมาณ 1,500 – 2,000 กิโลกรัมต่อวัน โดยแบ่งเป็น ปลาเนื้ออ่อน 150 – 200 กิโลกรัมต่อวัน (กิโลกรัมละ 25 – 30 บาท คิดเป็นเงิน 6,000 บาท) ในส่วนปลาเกล็ด ปริมาณที่ส่งต่อวัน 1,000 กิโลกรัม (กิโลกรัมละ 10 – 15 บาท คิดเป็นเงิน 15,000 บาท) เมื่อได้ปลาครบแล้วก็จะนำมาส่งให้กับแม่ค้าที่ขายปลาในตลาดอีกต่อหนึ่ง โดยจะส่งให้แม่ค้ารายย่อยประมาณคนละ 1 ถึง หรือประมาณ 30 กิโลกรัม ปลาที่ส่งได้แก่ ปลาดุก (กิโลกรัมละ 15 – 20 บาท) ปลาช่อน (กิโลกรัมละ 20 – 30 บาท) ปริมาณปลาดุกและปลาช่อนรวมกัน 300 – 400 กิโลกรัมต่อวัน ปลาเกล็ดทุกชนิดราคาที่ยกส่งในตอนนั้น 10 – 15 บาท และแม่ค้าจะขายปลีกในราคา 20 บาท ส่วนปลาชนิดอื่น ๆ ก็ขายเอากำไรกิโลกรัมละ 5 – 10 บาท นอกจากนี้จะส่งปลาในตลาดเมืองมหาสารคามแล้วยังไปส่งที่ตลาด อำเภอต่างๆด้วย เช่น ตลาดอำเภอเชียงยืน จังหวัดมหาสารคาม ตลาดอำเภอยางตลาด จังหวัดกาฬสินธุ์ และตลาดอำเภอกระนวน จังหวัดขอนแก่น เป็นต้น ในการขายปลา ในตอนนั้นพ่อค้าที่รับซื้อปลามาขายยังตลาดจะเข้ามาตกลงกับแม่ค้าที่รับซื้อปลา ในตลาดเองว่าต้องการปลาชนิดไหน จำนวนเท่าไร การซื้อขายปลาในตลาดระหว่างพ่อค้ารายใหญ่และแม่ค้ารายย่อย จะเป็นการขายปลาก่อนค่อยกลับมาเก็บเงินหลังขายเสร็จเรียบร้อยแล้ว เนื่องจากความจำกัดในเรื่องของเวลา คือคนส่งก็ต้องรีบไปส่งลูกค้ารายอื่นต่อส่วนแม่ค้าเองก็ต้องรีบเตรียมตัวขาย ซึ่งแม่ค้ารายย่อยที่รับซื้อปลาในตลาดก็ต้องเสียค่าที่ให้กับทางเทศบาลวันละ 1 - 2 บาทต่อวัน”

2.3 การขายปลาในตลาดสดเทศบาลเมืองมหาสารคามช่วงกลาง (พ.ศ. 2521 - 2540)

ในช่วงนี้ตลาดเริ่มขยายตัวเพิ่มมากขึ้น เนื่องจากแม่ค้าจร (หมายถึงแม่ค้าปลาที่ไม่ได้ขายปลาประจำในตลาด) จากหมู่บ้านต่าง ๆ เริ่มเข้ามามีบทบาทมากขึ้นในการขายปลาในตลาดสดเทศบาลเมืองมหาสารคามเพิ่มมากขึ้น โดยแม่ค้าจรเหล่านี้จะรับปลามาจากชาวประมงใน หมู่บ้านของตนเอง รวมทั้งปลาที่จับเองแล้วนำมาขายที่ตลาดมีผลทำให้ปลาที่เข้าสู่ตลาดเพิ่มมากขึ้นเรื่อย ๆ และมีการแข่งขันกันในส่วนองราคาเพิ่มมากขึ้น ส่วนใหญ่แม่ค้าจรจะได้ปลามาขายประมาณ 50 – 60 กิโลกรัมต่อวัน โดยจะเสียค่าพื้นที่นั่งขายวันละ 1 – 2 บาท นอกจากนี้ยังมีแม่ค้าจรจากหมู่บ้าน ที่เดินทางเข้ามายังตลาดในตอนเช้าหรือเย็นและมารับซื้อปลาจากพ่อค้าขายส่งปลา ซึ่งนำปลามาส่งยังตลาดมานั่งขายเองด้วย ปลาที่พ่อค้าคนกลางรับมาส่งนั้นมีทั้งนำมาจากจังหวัดนครราชสีมา และเขื่อนอุบลรัตน์ ซึ่งปลาที่ได้จากจังหวัดนครราชสีมาจะเป็น ปลาดุก ปลาช่อน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นปลาที่เลี้ยง ถ้าเป็นปลาเขื่อนอุบลรัตน์ส่วนใหญ่จะ

เป็นพวกปลาเนื้ออ่อน ปลาตุก (ราคาประมาณกิโลกรัมละ 30 บาท) ปลาสวาย (ราคากิโลกรัมละ 20 บาท) ซึ่งรับมาจากจังหวัดเพชรบูรณ์ ปลาช่อน (กิโลกรัมละ 40 – 45 บาท) ปลาเนื้ออ่อน (ราคากิโลกรัมละ 60 – 80 บาท) ในช่วงนี้ปลาที่นำมาขายส่วนใหญ่จะเป็นปลาที่ได้จากการเลี้ยง โดยเฉพาะปลาตุกและปลาช่อน

ในช่วงปี พ.ศ. 2535 – 2540 แม้ค่าปลาในตลาดสดเทศบาลเมืองมหาสารคามจะเพิ่มขึ้น ทั้งนี้เนื่องจากเกิดปัญหาเศรษฐกิจตกต่ำทำให้คนหันมาขายของที่ตลาดเพิ่มมากขึ้น โดยเฉพาะกลุ่มข้าราชการและนักเรียนนักศึกษาบางส่วน ที่ใช้เวลาว่างในช่วงเย็นมาเป็นแม่ค้าขายปลาหรือขายสินค้าอย่างอื่นในตลาดเพิ่มมากขึ้น ทำให้ตลาดปลาของตลาดสดของเทศบาลมหาสารคามขยายกว้างมากขึ้น และมีการรับซื้อปลาจากต่างจังหวัดซึ่งส่วนใหญ่เป็นปลาเลี้ยง แต่ในทางตรงข้ามปลาที่ได้จากธรรมชาติจะลดลง พบว่าจำนวนแม่ค้าในช่วงนี้มีประมาณ 20 – 25 ราย แบ่งเป็นขายปลาเนื้ออ่อน 3 – 4 ราย ซึ่งแต่ละรายก็จะมีปลาเนื้ออ่อน 40 – 50 กิโลกรัม ซึ่งก็แล้วแต่ว่าพ่อค้าที่เดินรถมาส่งปลาเหล่านี้จะสามารถหาซื้อได้จากเครือข่ายได้มากน้อย เพียงใด เพราะเป็นปลาที่ได้จากธรรมชาติช่วงที่ได้ปลาเนื้ออ่อนมากคือ พฤษภาคม – มิถุนายน ในส่วนปลาชนิดอื่น ๆ เช่น ปลาตุก ปลาช่อน ปลาเกล็ดชนิดต่าง ๆ จะมีคนขายมากโดยเฉลี่ยคนละประมาณ 80 – 120 กิโลกรัม รวมการบริโภคปลาต่อวันของตลาดสดเทศบาลเมืองมหาสารคามประมาณ 2 – 3 ตันต่อวัน คิดเป็นเงิน 100,000 บาท

2.4 การขายปลาในตลาดสดเทศบาลเมืองมหาสารคามระหว่าง พ.ศ. 2541 – ปัจจุบัน

การซื้อขายปลาในช่วงนี้จะเป็นการซื้อขายปลาที่มีเครือข่ายปลาจากหลายแหล่ง เนื่องจากปลาที่มีอยู่ในพื้นที่ไม่เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภค และจำนวนแม่ค้ารายใหม่ที่เพิ่มมากขึ้น ดังนั้นแหล่งที่มาของปลาในตลาดสดเทศบาลเมืองมหาสารคามจึงเพิ่มขึ้นด้วย นอกจากพ่อค้าในพื้นที่แล้ว ก็จะมีพ่อค้าปลาเร่เข้ามาขายส่งให้แก่แม่ค้าปลีกในตลาดเพิ่มเติม โดยจะนำปลามาจากหลายจังหวัด เช่น กาฬสินธุ์ ยโสธร อุบลราชธานี นครพนม และนครราชสีมา แต่ส่วนใหญ่พ่อค้าปลาเร่จากต่างจังหวัดเหล่านี้จะมาส่งปลาไม่ค่อยแน่นอนเหมือนกับพ่อค้าที่อยู่ในพื้นที่เอง ในปัจจุบันราคาปลาธรรมชาติในตลาดเริ่มสูงขึ้น ซึ่งเป็นผลมาจากจำนวนปลาที่ลดลง โดยเฉพาะในกลุ่มปลาเนื้ออ่อน เช่น ปลาเขียม ปลาหนู ปลายอน ปลาบั้ง เป็นต้น ส่วนใหญ่กลุ่มที่บริโภคปลาเนื้ออ่อนจะเป็นคนมีฐานะดี และร้านอาหารเท่านั้นที่เป็นลูกค้าประจำ แต่ในส่วนของปลาเลี้ยงในบ่อจะมีราคาไม่สูงมากนัก ปัจจุบันปลาเลี้ยงที่มีการนำเข้ามาขายในตลาดสดเทศบาลเมืองมหาสารคามเป็นจำนวนมาก คือ ปลานิล ปลาทับทิม ปลาตุก ปลาช่อน ปลาสวาย ซึ่งปลาเหล่านี้สามารถกำหนดปริมาณที่แน่นอนได้ เนื่องจากมีการเลี้ยงในปริมาณมากและเป็นระบบสำหรับตลาดสดเทศบาลเมืองมหาสารคามนั้น ปลาในกลุ่มนี้จะนำมาส่งลูกค้าโดยรถเดินปลาประมาณวันละ 8 – 10 ตัน นอกจากนี้รถส่งปลาเหล่านี้จะนำปลาออกไปส่งตามอำเภอต่าง ๆ ภายนอกด้วย

ปลานิลและปลาทับทิมที่ถูกลำเลียงเข้ามาขายยังตลาดสดเทศบาลเมืองมหาสารคามนั้น ส่วนใหญ่ได้มาจากกลุ่มชาวประมงที่เลี้ยงปลานิลและปลาทับทิมบริเวณริมฝั่งแม่น้ำชี บริเวณบ้านดินดำ บ้านวังยาว ตำบลเก็ง อำเภอเมือง

จังหวัดมหาสารคาม ซึ่งอยู่ไม่ไกลจากตลาดมากนักประมาณ 5 กิโลเมตร โดยกลุ่มที่เลี้ยงปลาเหล่านี้จะมีแม่ค้าภายในหมู่บ้าน มารับซื้อปลานิลหรือปลาทับทิมที่เลี้ยงในกระชัง แล้วมาขายที่ตลาด ทำให้การขายปลามีการแข่งขันกันสูงมาก

คำพลอย โสมคำจันทร์ แม่ค้าในตลาดสดเทศบาลเมืองมหาสารคามเล่าให้ฟังว่า “ปัจจุบันการขายปลาหรือติดต่อกันระหว่างคนเดินรถรับส่งปลา กับแม่ค้าขายมากขึ้น เพราะใช้โทรศัพท์ติดต่อกันระหว่างเครือข่ายปลาได้สะดวกและรวดเร็ว เนื่องจากถ้าปลาถูกขายหมดในช่วงค่ำก็ยังสามารถโทรสั่งปลาเพิ่มได้ทันที ซึ่งต่างจากเมื่อก่อนมาก กล่าวคือเคยส่งให้เท่าไรก็จะส่งให้เท่านั้น และนอกจากนี้ยังมีพ่อค้าปลามาจากหลายจังหวัดเข้ามาส่งปลาในตลาด แต่มาไม่ประจำเป็นแค่ผ่านมาและปล่อยสินค้าคือปลาที่เหลือเท่านั้น ซึ่งแม่ค้าส่วนใหญ่จะรับซื้อเฉพาะที่เคยซื้อขายกันมาเท่านั้น ปัจจุบันมีแม่ค้าขายปลาในตลาดสดเทศบาลเมืองมหาสารคามประมาณ 28 ราย โดยแบ่งเป็นขายปลาเนื้ออ่อน 2 – 3 รายเท่านั้น (รายละ 20 - 40 กิโลกรัม) ซึ่งเนื่องจากปริมาณปลาที่มีในธรรมชาติลดลง ส่วนปลาที่มีมากขึ้นคือปลานิลและปลาทับทิม ซึ่งแม่ค้าจะขายปลานิลคนละตั้งแต่ 100 – 200 กิโลกรัมต่อวัน ในส่วนปลาตุกและปลาช่อน มีประมาณ 10 ราย แต่ละรายจะขายประมาณ 50 – 60 กิโลกรัม ต่อวัน รวมมูลค่าการขายปลาในตลาดสดเทศบาลเมืองมหาสารคามต่อวันประมาณ 150,000 บาท” ซึ่งราคาปลาในปัจจุบัน (พ.ศ. 2545) แบ่งได้ดังนี้ ปลาตุก ราคาขายส่ง กิโลกรัมละ 30 บาท (ขาย 35 บาท) ปลาช่อนราคาขายส่ง กิโลกรัมละ 80 บาท (ขาย 90 บาท) ปลาเนื้ออ่อนราคาขายส่งกิโลกรัมละ 120 – 130 บาท (ขาย 140 – 150 บาท) ปลานิลซีพีราคาขายส่งกิโลกรัมละ 35 – 38 บาท (ขาย 40 – 45 บาท) ปลาทับทิมราคาขายส่งกิโลกรัมละ 50 – 60 บาท (ขาย 55 – 75 บาท)

2.5 เครือข่ายการซื้อขายปลาของตลาดสดเทศบาลเมืองมหาสารคาม

เครือข่ายการซื้อขายปลาจากแหล่งน้ำ สำหรับบ่อนปลาเข้าสู่ตลาดสดเทศบาลเมืองมหาสารคามนั้น ประกอบด้วยพ่อค้าคนกลาง 2 - 3 ลำดับ ซึ่งแม่ค้าในตลาดสดเทศบาลเมืองมหาสารคามได้เล่าถึงเครือข่ายปลาของตลาดว่า “แม่ค้าคนกลางลำดับที่ 1 ซึ่งส่วนใหญ่จะอยู่ใกล้แหล่งน้ำจะเป็นคนรวบรวมปลาจากชาวประมงที่อยู่ในเครือข่ายของตน ซึ่งชาวประมงเหล่านี้จะเป็นกลุ่มที่อาศัยอยู่ใกล้แหล่งน้ำ และมีอาชีพหาปลาขาย แม่ค้าคนกลางคนลำดับที่ 1 นี้ จะมีชาวประมงที่อยู่ในเครือข่ายของตนในหลายหมู่บ้าน ซึ่งเมื่อจับปลาได้แล้วก็จะนำปลามาขายและรวมกันที่ ท่าปลา ของ แม่ค้าคนกลางลำดับที่ 1 อาจจะเป็นที่รู้จักกันดีของชาวประมงในพื้นที่ ซึ่งมีฐานะดีกว่า ชาวประมงโดยทั่วไป ชาวประมงเมื่อหาปลามาได้ก็จะนำปลาของตนมาขายให้โดยเฉลี่ยประมาณวันละ 10 – 20 กิโลกรัมต่อคน ขึ้นอยู่กับอุปกรณ์ที่ใช้จับ เช่น เบ็ด ข่าย หลุม ตุ่ม ลอบ และอุปกรณ์ที่ใช้จับ และฤดูกาลซึ่งแต่ละคนก็จะจับได้ไม่เท่ากัน แต่ช่วงไหนที่ ชาวประมงหรือชาวบ้านจับปลาจากเขาระหรือเฮอะ หรือวิดน้ำเอาปลาจากบ่อ ในช่วงเดือน ธันวาคม – มกราคม และ เดือนมีนาคม – เมษายน ช่วงนี้จะทำให้ปลาที่ท่าปลามีมากและมี ราคาถูก นอกจากนี้ยังมีให้เลือกมากมายหลายชนิด และจากนั้น แม่ค้าคนกลางลำดับที่ 2 ซึ่งส่วนใหญ่ก็จะเป็นพ่อค้าปลารายใหญ่ของตลาด จะเดินรถมารับปลาจากท่าปลาเหล่านี้ ก่อนที่จะบรรทุกปลาที่ซื้อแล้วนั้นกลับมาขายให้แก่แม่ค้าในตลาดที่อยู่ในเครือข่ายของตน ซึ่งเป็น แม่ค้าคนกลางลำดับที่ 3 และแม่ค้าที่อยู่ในตลาดสด นอกจากจะทำการขายปลีกแก่ผู้มา

จับจ่ายตลาดในตอนเช้าและเย็นแล้ว แม่ค้าคนกลางลำดับที่ 3 ก็จะมีเครือข่ายของตนและโดยอาจมีลูกค้าซึ่งเป็นเจ้าของร้านอาหารต่างมารับซื้อตามลำดับ”

2.6 ลักษณะเครือข่ายปลาของแม่ค้าคนกลางลำดับที่ 1

แม่ค้าคนกลางลำดับที่ 1 หรือแม่ค้ารับซื้อปลาที่ทำปลา ส่วนใหญ่จะเป็นคนที่ รวบรวมปลาจากชาวประมงในชุมชนที่อยู่ในเครือข่ายของตน ซึ่ง แม่ค้าคนกลางลำดับที่ 1 นี้ จะเป็นคนกำหนดราคาของปลาแต่ละชนิดเป็นคนแรก แม่ค้าที่ทำปลาส่วนใหญ่จะรับซื้อปลาได้ในปริมาณที่ไม่จำกัดเพราะมีเครือข่ายของรถรับซื้อปลาจากต่างจังหวัด ซึ่งเป็นลูกค้าประจำมารับตามโควตาของตนบางครั้ง แม่ค้าปลาลำดับที่ 1 และ แม่ค้าปลาลำดับที่ 2 จะอาศัยซึ่งกันและกันโดยแม่ค้าปลาลำดับที่ 1 ที่ทำปลาอาจต้องการปลาชนิดอื่นที่ไม่มีในเขตลุ่มน้ำของตนมา หรือมีแต่น้อยไม่เพียงพอต่อความต้องการ ก็จะทำให้ แม่ค้าปลาลำดับที่ 2 ซึ่งเดินทางมารับซื้อปลาจากท่าปลาของตนนำปลามาบรรทุกใส่รถมาให้ด้วยก็มี ส่วนใหญ่ แม่ค้าปลาลำดับที่ 1 จะรู้จักกับ แม่ค้าปลาลำดับที่ 2 ที่เดินรถรับซื้อปลาเป็นอย่างดี

แม่ค้าปลาลำดับที่ 2 ที่เดินรถซื้อปลาจะมาจากหลายจังหวัดๆ ละ 1 - 2 ราย เมื่อ แม่ค้าปลาลำดับที่ 2 รับซื้อปลาจากท่าปลาประมาณ 1 – 2 ตันแล้วก็จะนำไปแจกจ่ายให้กับเครือข่ายของตน ดังนั้นจะเห็นได้ว่า แม่ค้าปลาลำดับที่ 1 จะเป็นทั้งคนที่ส่งปลาจากท้องถิ่นตนเองสู่ชุมชนอื่น และในขณะเดียวกันยังเป็นคนรับปลาจากชุมชนอื่นเข้าสู่ชุมชนของตนเองโดยอาศัย แม่ค้าปลาลำดับที่ 2 เป็นคนขนส่งปลาและเคลื่อนย้ายปลา

ตัวอย่างเช่น สุราง ทับโยธา ที่เคยเป็น แม่ค้าปลาลำดับที่ 2 ก็จะมีเครือข่ายที่ต้องไปส่งปลาให้ เช่น ตลาดเมืองมหาสารคาม ตลาดอำเภอเชียงยืน ตลาดอำเภอกันทรวิชัย เป็นต้น โดยเครือข่ายของนางสุราง ทับโยธา จะเป็นท่าปลาในหลายเขตพื้นที่ต่างๆ เช่น ท่าปลาอำเภอสตึก จังหวัดบุรีรัมย์ ท่าปลาพองหนีบบริเวณเขื่อนอุบลรัตน์ จังหวัดขอนแก่น และท่าปลาสี่แยกศรีสมเด็จ จังหวัดกาฬสินธุ์ เป็นต้น

2.7 ความสัมพันธ์ของแม่ค้าปลาลำดับที่ 2 และลำดับที่ 3

ความสัมพันธ์ แม่ค้าปลาลำดับที่ 2 ซึ่งเป็นคนเดินรถกับแม่ค้าในตลาดที่เป็น แม่ค้าปลาลำดับที่ 3 ซึ่ง แม่ค้าปลาลำดับที่ 2 จะมี แม่ค้าปลาลำดับที่ 3 ที่เป็นเครือข่ายของตนประมาณ 15 – 20 รายและยังขึ้นอยู่กับชนิดของปลาด้วย เช่นในกลุ่มปลาเนื้ออ่อน ได้แก่ ปลานาง ปลาเข็ม ซึ่งเป็นปลาเนื้ออ่อนที่หายากและมีราคาแพง อาจส่งให้ แม่ค้าปลาลำดับ ที่ 3 ได้แค่ 2 – 3 ราย และได้คนละ 20 – 30 กิโลเท่านั้น ส่วนปลาช่อน ปลาดุก ปลาสวาย ปลาตะเพียน และ ปลาเกล็ดชนิดอื่น ๆ อาจส่งให้ แม่ค้าปลาลำดับที่ 3 ได้ 15 – 20 ราย แม่ค้าปลาลำดับที่ 2 ต้องเดินทางออกซื้อปลาที่ทำปลาโดยต้องไปตั้งแต่เวลา 14.00 น. โดยต้องรีบไปให้ถึงท่าปลาเพื่อที่จะคัดเลือกปลาตามที่ แม่ค้าปลาลำดับที่ 3 ได้สั่งมาและกว่าจะซื้อและเลือกปลาเสร็จก็ประมาณ 20.00 น. จากนั้นก็เริ่มส่งปลาให้กับลูกค้าที่อยู่ใน

ขายปลาของตน ซึ่งขายปลาอยู่ในตลาด โดยจะเริ่มนำปลาไปส่งให้กับลูกค้าที่เป็น แม่ค้าปลาลำดับที่ 3 ซึ่งจะนั่งขายปลาในตลาดสำหรับราคาขายปลาในปัจจุบัน (พ.ศ. 2545) ปลาช่อนขายส่งกิโลกรัมละ 60 บาท (ขายปลีก 70 – 75 บาท) ปลาชุกขายส่งกิโลกรัมละ 30 บาท (ขายปลีก 40 บาท) ปลาเนื้ออ่อนขายส่งกิโลกรัมละ 120 – 140 บาท (ขายปลีก 130 – 150 บาท) ปัจจุบันกลุ่มปลาเนื้ออ่อนที่หาได้จากธรรมชาติจะมีปริมาณลดลงมีราคาสูง นอกจากนั้นปลาที่ขายในตลาดเทศบาลเมืองมหาสารคามจะเป็นปลาเลี้ยงทั้งหมด เช่น ปลาช่อน ปลาชุก ปลานิล นอกจากจะเป็นฤดูที่มีการจับปลาหรือวิดปลาจากบ่อจริงๆ ถึงจะมีปลาที่ได้จากธรรมชาติ

สุราง ทับโยธา เล่าให้ฟังว่า “ตั้งแต่ปี 2500 การซื้อขายปลาในตลาดยังมีแม่ค้าไม่มากและปลาที่นำมาขายจะเป็นปลาที่ได้จากธรรมชาติเป็นส่วนใหญ่ ซึ่งจะมีเป็นจำนวนมากสามารถจับได้เป็นคันรถ ในตอนนั้นการซื้อขายปลากิโลกรัมละ 7 – 10 บาทในกลุ่มปลาเกล็ดทั่วไป ส่วนในกลุ่มปลาชุกกิโลกรัมละ 10 บาท ปลาช่อนกิโลกรัมละ 15 บาท ปลาเนื้ออ่อนกิโลกรัมละ 20 บาท การเป็นแม่ค้าคนกลางลำดับที่ 2 จะต้องออก เดินทางเพื่อไปรับปลาที่ทำปลาโดยทำปลาที่ไปคือ ทำปลากาฬสินธุ์ ทำปลาศรีสมเด็จ ทำปลาที่ยโสธร ทำปลาอำเภอสตึก โดยจะหมุนเวียนการเดินทางไปรับปลาจากทำปลารว่าวันไหนจะไปทำไหน การเดินทางจะต้องเดินทางเพื่อไปถึงทำปลาตอน 14.00 น. เพื่อที่จะเตรียมตัวที่จะคัดเลือกปลาตามที่แม่ค้าปลาในตลาดต้องการและในตอนกลางคืน 24.00 น. ต้องเตรียมตัวส่งปลาให้กับลูกค้าขายปลาในตลาดเช้าโดยลูกค้าปลาที่อยู่ตลาดเช้าของมหาสารคามที่อยู่ในเครือข่าย 7 – 10 ราย และต้องไปส่งที่ตลาดเขียงเย็น ตลาดอำเภอกระนวน จังหวัดขอนแก่น กว่าที่จะส่งครบลูกค้าทุกรายก็เกือบ 10.00 น. และเตรียมตัวกับไปรับปลาที่ทำปลาแห่งใหม่หมุนเวียนไปเรื่อย ๆ ปลาที่รับมาในช่วงนั้นประมาณ 1 – 2 ตัน และส่งให้แม่ค้าในตลาดรายละประมาณ 30 – 50 กิโลกรัมซึ่งจะหมุนเวียนเช่นนี้เป็นประจำ”

2.8 ความสัมพันธ์ระหว่างแหล่งน้ำ ชนิดของปลา ธรรมชาติ และ ราคาปลา

ทำปลาเป็นแหล่งศูนย์รวมปลาจากแหล่งน้ำในแต่ละพื้นที่ โดยมีกลุ่มชาวประมงที่อยู่ในชุมชนหลายแห่งที่อยู่ในพื้นที่ของแหล่งน้ำเดียวกันออกจับปลา เมื่อได้ปลาก็จะนำปลาเหล่านั้นมาขายให้แก่แม่ค้าปลาที่ทำปลาของแหล่งน้ำนั้น เพื่อที่จะส่งให้กับแม่ค้าที่มารับซื้อปลาจากแหล่งน้ำนั้น ๆ ยกตัวอย่างเช่น ทำปลาพองหนีบ บริเวณเขื่อนอุบลรัตน์จะเป็นศูนย์รวมปลาเนื้ออ่อนชนิดต่าง ๆ เช่น ปลาเซียม ปลานาง ปลาหนู ปลาเค้ ปลาเค็ง เป็นต้น นอกจากปลาเนื้ออ่อนแล้วยังมีปลาเกล็ด เช่น ปลาขาวเก ปลาข้างเหยียบ ปลาสุด ปลาตอง เป็นต้น ทำปลากาฬสินธุ์ ซึ่งจับปลามาจากเขื่อนลำปาว ทำปลาที่ยโสธร และอุบลราชธานี ส่วนใหญ่ก็จะเป็นปลาในกลุ่มเดียวกันนี้

อย่างไรก็ตาม ปลาที่ได้จากแหล่งน้ำเหล่านี้โดยทั่วไปพบว่าปลาที่จับได้จากแหล่งน้ำไหลโดยเฉพาะปลาจากแม่น้ำชี จะขายได้ราคาดีกว่าปลาที่อยู่ในแหล่งน้ำนิ่งเช่น หนองน้ำ และเขื่อน ทั้งนี้เนื่องจากผู้บริโภคนั้นเมื่อได้บริโภคปลาจากแหล่งน้ำที่ต่างกันแล้ว ส่วนใหญ่จะให้คะแนนความอร่อยแก่ปลาจากน้ำไหลมากกว่าปลาที่จับจากแหล่งน้ำนิ่ง คำพลอย โสมคำจันทร์ ซึ่งเป็นแม่ค้าปลาในตลาดสดเทศบาลเมืองมหาสารคามเล่าให้ฟังว่า “ปลาที่มีในแหล่งน้ำธรรมชาติโดยเฉพาะปลาแม่น้ำจะมีรสชาติที่ดี และเป็นที่นิยมของผู้บริโภคแล้วยังมีราคาที่สูงกว่าปลาเลี้ยง 2 – 3 เท่า

ยกตัวอย่างท่าปลาที่ใคร่หาส่วนใหญ่จะมี ปลาช่อน ปลาดุก ปลาชววย ซึ่งปลาเหล่านี้เป็นปลาเลี้ยง ทำให้มีราคาต่ำกว่าปลารธรรมชาติโดยสังเกตได้จากสีผิว ขนาดหรือถามจาก แม่ค้าที่เป็นเครือข่ายกันหรือเป็นแม่ค้า - ลูกค้าประจำ ซึ่งจะบอกได้ว่าปลาแต่ละชนิดมาจากแหล่งน้ำแหล่งใด ในส่วนของปลาดุก ปลาช่อน ปลาหมอ ปลาหลด ที่มาจากธรรมชาติและมีขายในตลาดสดเทศบาลเมืองมหาสารคามนั้น ส่วนใหญ่แม่ค้าปลาจะนำมาจาก ท่าปลาอำเภอ สดัก จังหวัดบุรีรัมย์ ซึ่งจะเป็นแหล่งรวบรวมปลาจากทุ่งกุลาร้องไห้และปลาจากบ่อในที่นา ในส่วนปลาชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลาน้ำจืดในชุมชนลุ่มแม่น้ำชี เช่น ปลาหู ซึ่งเป็นปลาทะเลนั้นและมีขายในตลาดสดเทศบาลเมืองมหาสารคามนั้น พบว่ามีเครือข่ายมาจาก จังหวัดนครนายก แล้วถูกส่งมาที่จังหวัดขอนแก่น จากนั้นแม่ค้าปลาจากขอนแก่นก็จะบรรทุกปลาในรูปปลาหูสดแช่แข็ง ส่งมาที่ตลาดสดจังหวัดมหาสารคามนอกจากนี้ยังกระจายไปจังหวัดอื่น ๆ อีกด้วย ในขณะที่เดียวกันแม่ค้าปลาที่นำปลามาส่งที่ขอนแก่นก็จะนำปลาที่มีในลุ่มน้ำชีไปขายยังแหล่งอื่นด้วย เช่น ปลาขาวเก ปลาเซียม ปลานาง ปลาเค้า เป็นต้น ทำให้เครือข่ายปลากว้างออกไปเพิ่ม มากขึ้น อย่างไรก็ตามราคาของปลาหูก็ถูกกว่าปลาน้ำจืดพอสมควร และก็มีคนนิยมเช่นเดียวกับปลาชนิดอื่น”

2.9 แม่ค้าจร : แม่ค้าที่สร้างสีสันให้กับตลาดปลา

แม่ค้าจร คือ แม่ค้าที่มาขายในลักษณะไม่มาขายเป็นประจำ ซึ่งอาจจะมาขายเฉพาะช่วงใดช่วงหนึ่ง เช่น เข้าหรือเย็น โดยมากแม่ค้าปลาเหล่านี้ส่วนใหญ่จะรวบรวมปลามาจาก ชาวประมงในชุมชนหรือหมู่บ้านต่าง ๆ ที่มีการจับปลาและมีแม่ค้าจรบางรายเมื่อขายไปเรื่อย ๆ หากพอมีที่ว่างก็สามารถจับจองและขายประจำได้ แม่ค้าจรในตลาดสดเทศบาลเมืองมหาสารคามมีประมาณ 20 – 30 ราย แต่ส่วนใหญ่จะพยายามไม่ขายปลาซ้ำกัน โดยกลุ่มแม่ค้าจรที่มาวางขายปลาจะเสียค่าธรรมเนียมการวางขายเป็นรายวัน ๆ ละ 10 บาท ปลาที่แม่ค้าจรส่วนใหญ่นำมาขายจะเป็นปลาที่ได้จากที่นา บ่อปลา หรือแหล่งน้ำธรรมชาติ เป็นต้น โดยส่วนใหญ่ไม่ผ่าน แม่ค้าคนกลางลำดับที่ 2 แต่มีบางครั้งที่ยากขายปลาแต่ไม่มีปลาจากรธรรมชาติ ก็จะมาขอแบ่งจาก แม่ค้าคนกลางลำดับที่ 2 ไปขาย จำนวนปลาที่ขายก็จะไม่มาก ประมาณ 20 – 30 กิโลกรัมต่อวัน แต่ส่วนใหญ่ปลาที่ขายจะมีราคาสูงและขายได้ง่ายกว่าปลาที่ได้มาจากแหล่งอื่น โดยเฉพาะปลาเลี้ยงเพราะส่วนใหญ่เป็นปลารธรรมชาติ เพราะปลาที่มาจากแหล่งอื่น ผู้บริโภคที่มาซื้อปลาจะให้ความสำคัญน้อยกว่าปลาที่มีอยู่ในพื้นที่ ดังนั้นแม่ค้าจรจึงกลายเป็นส่วนหนึ่งที่มีผลต่อการกำหนดราคาและทิศทางของผู้บริโภค เป็นกลุ่มที่ทำให้มีการแข่งขันกันเกิดขึ้นระหว่างปลาจากท้องถิ่น ที่แม่ค้าจรเหล่านี้ไปรวบรวมมาจากชุมชนกับปลาที่นำมาจากแหล่งอื่น เช่น ปลาจากจังหวัดอุบลราชธานี จังหวัดยโสธร จังหวัดกาฬสินธุ์ ซึ่ง แม่ค้าคนกลางลำดับที่ 2 นำมาขายให้แก่แม่ค้าขายปลีกในตลาด ช่วงที่มีแม่ค้าจรนำปลามาขายที่ตลาดเทศบาลเมืองมหาสารคามมากคือ เดือน ธันวาคม – มกราคม เนื่องจากชาวประมงมีการจับปลาในแม่น้ำได้มาก และ เดือนเมษายน – พฤษภาคม เพราะเป็นช่วงที่ชาวบ้านวิดน้ำออกจากบ่อปลาในที่นาเพื่อจับปลามาขาย ส่วนใหญ่ปลาที่นำมาขาย ได้แก่ ปลาช่อน ปลาดุก ปลาหมอ ซึ่งเป็นปลาจากบ่อน้ำธรรมชาติและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค เมื่อปลามีมาก มีผลทำให้ราคาของปลาในตลาดลดลง

2.10 รูปแบบการจัดการของบริษัทเอกชนในการส่งเสริมการเลี้ยงปลานิลและปลาตะปิม

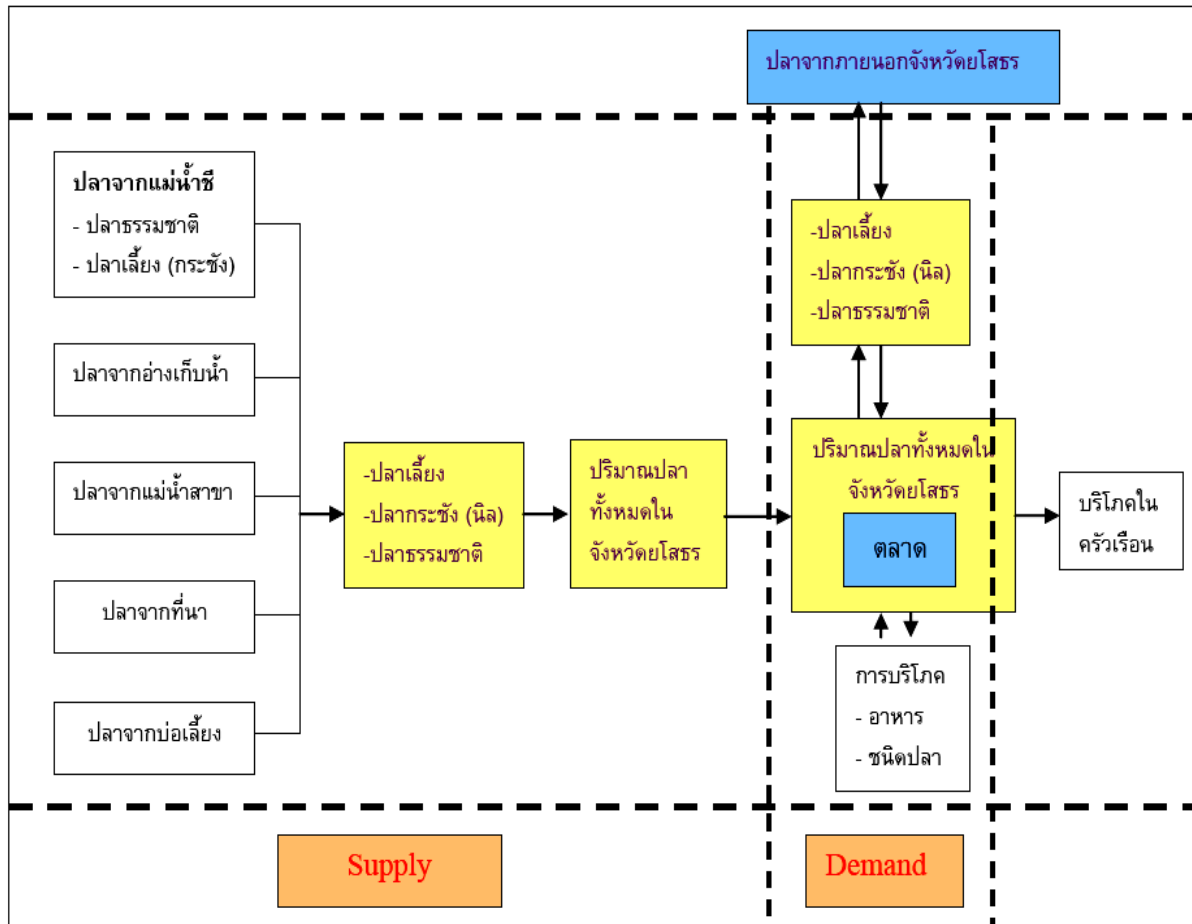
ในปัจจุบันได้มีบริษัทเอกชนแห่งหนึ่ง ได้เข้ามาลงทุนส่งเสริมการเลี้ยงปลาในภาคอีสานโดยเฉพาะในเขตลุ่มน้ำชีและลุ่มน้ำมูล ส่งผลทำให้มีการผลิตปลาที่ได้จากการเลี้ยงถูกนำเข้าสู่ระบบตลาดปลา นอกเหนือจากปลาเลี้ยงตามปกติของเกษตรกรในบ่อปลา และปลาจากแหล่งน้ำตามธรรมชาติ ดังนั้นระบบตลาดปลาจึงมีอีกระบบหนึ่งแทรกเข้ามาเพิ่มเติมจากระบบดั้งเดิมนั้น คือ ระบบตลาดที่ถูกควบคุมด้วยระบบการค้าแบบเชิงเดี่ยวที่มีการผูกขาดตลาดทั้งระบบ ปลาที่บริษัทดังกล่าวส่งเสริมให้เกษตรกรเลี้ยงมีอยู่ 2 ชนิด คือปลานิลแปลงเพศและปลาตะปิม ซึ่งทั้ง 2 ชนิดนี้เป็นสายพันธุ์ปลานิลเช่นเดียวกัน แต่ถูกปรับปรุงพันธุ์เพื่อผลิตในเชิงการค้าทำให้มีรูปร่างลักษณะแตกต่างกัน

แม่น้ำชีที่ไหลผ่านจังหวัดมหาสารคาม ถือได้ว่าเป็นแหล่งผลิตปลาทั้งสองชนิดนี้ได้มากที่สุด โดยบริษัทเอกชนแห่งนี้จะมีฐานการผลิตลูกปลาที่เขื่อนลำปาว จังหวัดกาฬสินธุ์ และจังหวัดสมุทรสาคร จากนั้นลูกปลาจะถูกส่งไปอนุบาลจนได้ขนาดที่สามารถนำไปให้เกษตรกรเลี้ยงได้ ซึ่งบริษัทดังกล่าวได้เริ่มเข้ามาสนับสนุนให้เกษตรกรเลี้ยงปลาทั้งสองชนิดนี้ในปี พ.ศ. 2541 ขั้นตอนการดำเนินงานของบริษัทเอกชนแห่งนี้คือ จะตั้งบริษัทขึ้นมาเพื่อขายสินค้าที่จำเป็นสำหรับเลี้ยงปลาทั้งสองชนิดนี้ ได้แก่ พันธุ์ปลา อาหาร กระชัง และวัคซีน โดยจะส่งสินค้าเหล่านี้ให้แก่ร้านขายอาหารสัตว์ที่เป็นตัวแทน และหาตลาดให้แก่ผู้เลี้ยง ซึ่งเกษตรกรจะต้องซื้อสินค้าเหล่านี้ผ่านร้านตัวแทนจำหน่ายของบริษัท นอกจากนี้บริษัทแห่งนี้จะส่งพนักงานส่งเสริมและพนักงานวิชาการของบริษัท มาให้คำแนะนำชาวบ้านเป็นประจำแล้วให้ชาวบ้านทดลองเลี้ยงโดยการรวมกลุ่มกันเลี้ยงก่อน 4 – 5 คนต่อกลุ่ม โดยให้ซื้อกระชังปลาขนาดกว้าง 3 เมตร ยาว 3 เมตร และลึกลับ 2 เมตร จำนวนปลาที่เลี้ยงต่อ 1 บ่อ ประมาณ 1,100 – 1,200 ตัว ระยะเวลาในการเลี้ยง 4 เดือนก่อนจับขายต้องงดให้อาหาร 2 วัน เมื่อครบกำหนดทางบริษัทก็จะมาจับปลาและนำไปส่งตามตลาดในพื้นที่ต่อไป

การเลี้ยงปลาชนิดนี้สามารถเลี้ยงได้ดีในสภาพน้ำไหล แหล่งน้ำมีน้ำตลอดปีและน้ำต้องมีคุณภาพดี ในเขตลุ่มน้ำชีซึ่งได้แก่จังหวัดชัยภูมิ ขอนแก่น มหาสารคาม กาฬสินธุ์ ร้อยเอ็ด ยโสธร และอุบลราชธานี ซึ่งพบว่าตลอดลำน้ำชีที่ไหลผ่านแต่ละจังหวัดก็จะมีส่งเสริมให้มีการเลี้ยงปลาดังกล่าว ปลาที่ผลิตได้จะถูกนำไปขายส่งให้แก่ แม่ค้าในตลาดสด ร้านอาหาร โรงแรม และภัตตาคาร โดยกระบวนการขายและกระจายปลานั้นบริษัทแห่งนี้จะเป็นผู้ดำเนินการทั้งหมด โดยพนักงานส่งเสริมการขายจะเป็นผู้กำหนดราคาปลาให้แก่ผู้เลี้ยงและผู้ซื้อ จากนั้นเมื่อทำการจับปลาที่โตเต็มที่แล้วก็ขนส่งปลาไปยังลูกค้าโดยแบ่งการจัดการออกเป็น 2 กลุ่มคือ กลุ่มที่บริษัทนำปลาจากเกษตรกรมาขายเองโดยตรง และให้รถเร่ขนส่งปลามารับซื้อแล้วขนส่งไปขายยังลูกค้าในเครือข่ายของตนซึ่งผู้เลี้ยงไม่มีสิทธิ์ขายปลาเหล่านี้เองโดยจะมีเครือข่ายในทุกจังหวัดและทุกอำเภอ และหลังจากการดำเนินงานมาเป็นเวลา 4 ปี (ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2541–2545) พบว่าในทุกจังหวัดและทุกอำเภอเริ่มรู้จักปลานิลและปลาตะปิม และคาดว่าตลาดของปลาชนิดนี้จะอิมตัวไปอีก 5 ปีข้างหน้า (พ.ศ. 2550) ซึ่งทางบริษัทผู้ผลิตจะดำเนินการต่อโดยนำปลาชนิดอื่นเข้ามาส่งเสริมการผลิตต่อไป (วรพล เองวานิชและคณะ, 2546) กรอบแนวคิดที่ใช้ในการวิจัย ดังแสดงด้วย รูปภาพประกอบ 1

รูปภาพประกอบ 1

กรอบแนวคิดที่ใช้ในการวิจัย



3. วิธีดำเนินการวิจัย

3.1 กระบวนการและวิธีการเลือกกลุ่มตัวอย่าง

กรณีอุปทาน ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ ผู้จับปลาฝายบ้านหนองหอย ผู้ค้าปลาสดในตลาดเช้า ตลาดเย็น และตลาดบ้านตลาดทอง (ผู้ค้าปลาจากแม่น้ำชี ปลาหลุม และปลาซีพี) จังหวัดยโสธร ดังแสดงในตาราง 1 เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลเป็นแบบสอบถาม และจัดเก็บแบบสอบถามโดยการสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างในพื้นที่ โดยจัดเก็บหลายครั้งตามช่วงฤดูกาล ได้แก่ ช่วงปลายฤดูหนาว (กุมภาพันธ์-มีนาคม 2552) ช่วงฤดูร้อน (เมษายน-พฤษภาคม 2552) ช่วงต้นฤดูฝน (มิถุนายน-กันยายน 2552: ฤดูวางไข่) ช่วงปลายฤดูฝน (ตุลาคม 2552-มกราคม 2553)

กรณีอุปสงค์ ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ ครัวเรือนในเขตเทศบาลจังหวัดยโสธร จำนวน 100 ครัว จากจำนวน 7,645 ครัวเรือน (สถิติเทศบาลเมืองยโสธร, 2552)

ตาราง 1 จำนวนประชากรและกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามช่วงฤดูกาล

ผู้ตอบ แบบสอบถาม	จำนวน ประชากร (คน)	จำนวน กลุ่ม ตัวอย่าง (คน)	การเก็บรวบรวมข้อมูลตามฤดูกาล (ครั้ง/คน)					การเก็บ ข้อมูลทุก ฤดูกาล (ครั้ง)
			ช่วงปลาย ฤดูหนาว (2 เดือน)	ช่วงฤดูร้อน (2 เดือน)	ช่วงต้น ฤดูฝน (4 เดือน)	ช่วงปลาย ฤดูฝน (4 เดือน)	รวม ทุกฤดู (ครั้ง)	
ผู้ค้าปลาสด	26	12	8	8	16	16	48	134

3.2 สถิติที่ใช้ในการวิจัย

สถิติสำหรับการวิเคราะห์ที่ใช้สถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ค่าเฉลี่ย เพื่อหาปริมาณการผลิตปลาและราคาของปลา โดยเฉลี่ยในแต่ละช่วงฤดู ได้แก่ ช่วงฤดูหนาว ช่วงฤดูร้อน และช่วงฤดูฝน

4. ผลลัพธ์การวิจัยและการอภิปรายผล

4.1 อุปสงค์ปลาสด

ความต้องการปลาสดในจังหวัดยโสธรมีความแตกต่างกันในแต่ละฤดู พบว่าความต้องการปลาสดมีมากที่สุด ในฤดูฝน โดยประชากรในเขตเทศบาลเมืองยโสธรจำนวน 7,645 ครัวเรือน (สถิติเทศบาลเมืองยโสธร, 2552) มีปริมาณความต้องการในฤดูฝนเท่ากับ 164,215 กิโลกรัม ขณะที่ฤดูหนาวและฤดูร้อนมีปริมาณความต้องการเท่ากับ 68,346 และ 41,742 ตามลำดับ โดยในแต่ละฤดูกาลจะมีความต้องการปลาหลุม (ปลาช่อนและปลาดุก) มากที่สุด ในขณะที่ปลาที่เลี้ยงในกระชัง (ปลาทับทิมและปลานิล) ปลาธรรมชาติจากแม่น้ำชี และปลาจากแหล่งน้ำอื่นๆ มีความต้องการต่ำกว่า ซึ่งผู้บริโภคจะให้ความสำคัญกับความพึงพอใจในด้านคุณภาพและรสชาติของปลาเป็นลำดับแรก รองลงมาได้แก่ ความพึงพอใจด้านปริมาณและราคา ตามลำดับ ดังนั้น อุปสงค์ของการบริโภคปลาสด ขึ้นอยู่กับรสนิยมของผู้บริโภค โดยเฉพาะในด้านรสชาติ ชนิด และคุณภาพปลา ผู้บริโภคส่วนใหญ่ต้องการปลาช่อนและปลาดุกที่มีคุณภาพดี สิ้นค้าทดแทนปลาสดเมื่อปลาสดมีราคาสูงขึ้นได้แก่ เนื้อสุกร เนื้อไก่ พืชผักและเนื้อโค ตามลำดับ พบว่าในฤดูร้อนปริมาณของปลาสดหลายชนิดลดลง ทำให้ราคาปลาสดชนิดต่างๆ เพิ่มขึ้น ผู้บริโภคมีทางเลือกในการซื้อปลาสดชนิดต่างๆ ลดลง และเป็นไปได้ว่าผู้บริโภคอาจเลือกซื้อสินค้าชนิดอื่น (เนื้อสุกร เนื้อไก่ พืชผักและเนื้อโค) ทดแทน อย่างไรก็ตาม แม้ว่าปลาช่อนและปลาดุกจะมีปริมาณลดลงและมีราคาสูงในบางฤดูกาล แต่ยังคงได้รับความนิยมมากกว่าปลาชนิดอื่นๆ ทุกๆฤดูกาล นอกจากนี้เป็นที่สังเกตว่าในช่วงต้นฤดูฝน ปลาสดจากแม่น้ำชีและแม่น้ำสาขาจะมีปริมาณมากขึ้นและมีราคาลดลง ทำให้ปลาสดจากแหล่งแม่น้ำชีได้รับความนิยมเพิ่มขึ้น ส่งผลให้ภาพรวมของอุปสงค์ของปลาสดในฤดูฝน

เพิ่มขึ้นอีกด้วย ส่วนปลาเลี้ยง (ปลาทบทิมและปลานิล) นั้น จะมีความต้องการมากกว่าปลาสดจากแม่น้ำชีและแม่น้ำสาขาในช่วงฤดูหนาวและร้อน แต่เมื่อความต้องการปลาจากแม่น้ำชีและแม่น้ำสาขาเพิ่มสูงขึ้นในฤดูฝน พบว่าความต้องการปลาทบทิมและปลานิลจะลดลง ผลการศึกษาครั้งนี้ชี้ให้เห็นว่า ปริมาณปลาหลุม (ปลาช่อนและปลาดุก) รวมทั้งปลาจากแม่น้ำชีและแม่น้ำสาขา มีส่วนสำคัญในการทำให้แต่ละฤดูกาลมีความต้องการชนิดปลาที่แตกต่างกัน และทำให้เกิดการเคลื่อนไหวตามฤดูกาลของอุปสงค์หรือปริมาณรวมของปลาสดทั้งหมดที่ผู้บริโภคต้องการ

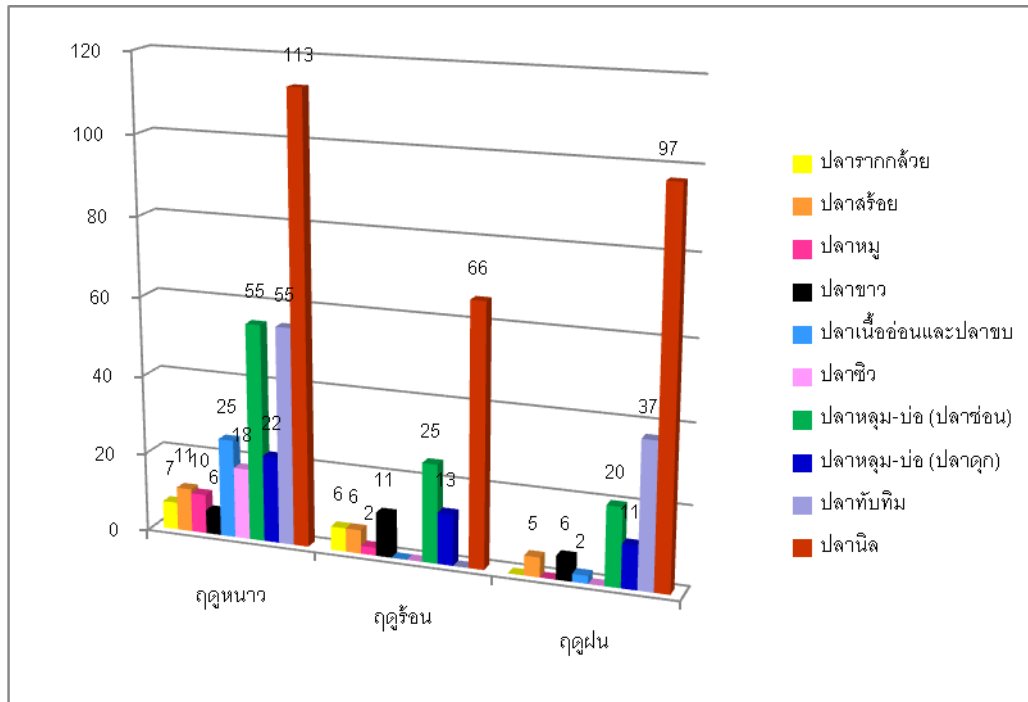
4.2 อุปทานปลาสด

บริเวณฝายโยธธ ในช่วงปลายฤดูหนาวปริมาณปลาที่จับได้ลดลง ชนิดปลาที่จับได้มากที่สุด คือ ปลาชบ ปลาชิว ปลาสร้อย ปลารากกล้วย ปลาหมูและปลาขาว ในช่วงฤดูร้อน ชนิดและปริมาณปลามีจำนวนลดลง ส่วนในช่วงต้นฤดูฝนเป็นช่วงที่ปลากำลังวางไข่และช่วงปลายฤดูฝนพบว่าปริมาณปลามีจำนวนลดลงแต่ปลาที่ยังสามารถพบได้ในช่วงนี้ คือ ปลาสร้อยและปลาขาว

สำหรับปลาสดในช่วงปลายฤดูหนาว ปริมาณปลาจากแม่น้ำชีที่มีการค้าขายมาก มีปริมาณการขายตั้งแต่ 10-20 กิโลกรัมต่อวัน ราคาขายอยู่ระหว่าง 80-96 บาทต่อกิโลกรัม สำหรับปลาหลุม-ปลาบ่อ มีจำหน่ายมาก คือ ปลาช่อนและปลาดุก มีปริมาณการขาย 21-51 กิโลกรัมต่อวัน ราคาขายอยู่ระหว่าง 76-89 บาทต่อกิโลกรัม ช่วงฤดูร้อน ช่วงต้นฤดูฝนและช่วงปลายฤดูฝนมีชนิดปลาที่จำหน่ายลดลง ยกเว้นปลาชบ ปลานางและปลาเค้า ที่มีจำหน่ายเพิ่มขึ้น ในช่วงต้นและปลายฤดูฝน ปลาเลี้ยงในกระชังได้แก่ ปลานิลและปลาทบทิม มีปริมาณการจำหน่าย 35-88 กิโลกรัมต่อวัน สำหรับช่วงฤดูร้อนปริมาณที่นำมาจำหน่ายลดลง ส่วนช่วงต้นและปลายฤดูฝนมีปริมาณการจำหน่ายเพิ่มขึ้นไม่มาก และราคาไม่แตกต่างกันในแต่ละช่วงฤดู ปลาส้มในช่วงปลายฤดูหนาว มีการจำหน่ายมาก คือ ปลาตะเพียน ปลาสรวยและปลาสร้อย ราคาขายประมาณ 60-68 บาทต่อกิโลกรัม ในช่วงฤดูร้อนปริมาณการจำหน่ายและราคาไม่เปลี่ยนแปลงมากนัก ส่วนช่วงต้นและปลายฤดูฝนมียอดขายเพิ่มขึ้นไม่มากและราคาเปลี่ยนแปลงไม่มาก ปลาร้าที่มีจำหน่ายในช่วงปลายฤดูหนาวที่มีจำหน่ายมาก ได้แก่ ปลาขาว ปลาหมอและปลากะดี่ ปริมาณขายวันละ 8-23 กิโลกรัมต่อวัน ราคาประมาณ 30-70 บาทต่อกิโลกรัม สำหรับในช่วงฤดูร้อนปริมาณการจำหน่ายปลาร้าในภาพรวมลดลง โดยราคาขายไม่เปลี่ยนแปลงมากนัก ส่วนในช่วงต้นและปลายฤดูฝนยอดขายปลาร้าเพิ่มขึ้นบางชนิดและราคาเปลี่ยนแปลงไม่มาก สำหรับปลาแห้งที่มีการจำหน่ายในช่วงปลายฤดูหนาว ได้แก่ ปลาช่อน ปลาหมอ ปลาปึกไก่และปลาหลด ปริมาณขาย 2-5 กิโลกรัมต่อวัน ราคาเฉลี่ย 194-300 บาทต่อกิโลกรัม สำหรับช่วงฤดูร้อนปลาแห้งบางชนิดไม่มีจำหน่าย ส่วนใหญ่เป็นปลาช่อนซึ่งปริมาณการจำหน่ายและราคาไม่เปลี่ยนแปลงมากนัก ในช่วงต้นและปลายฤดูฝนจะมีเพียงปลาช่อนตากแห้งซึ่งยอดขายเปลี่ยนแปลงไม่มากส่วนราคาเพิ่มขึ้นเล็กน้อยเมื่อเทียบกับช่วงฤดูร้อน อุทานปลาแต่ละชนิดดังแดงด้วยรูปภาพประกอบ 2 เมื่อพิจารณาอุปสงค์และอุปทานปลาสดจำแนกตามฤดูกาลในภาพรวม ดังแสดงในตาราง 2 และภาพประกอบ 3

รูปภาพประกอบ 2

อุทยานปลาแต่ละชนิดจำแนกตามฤดูกาล



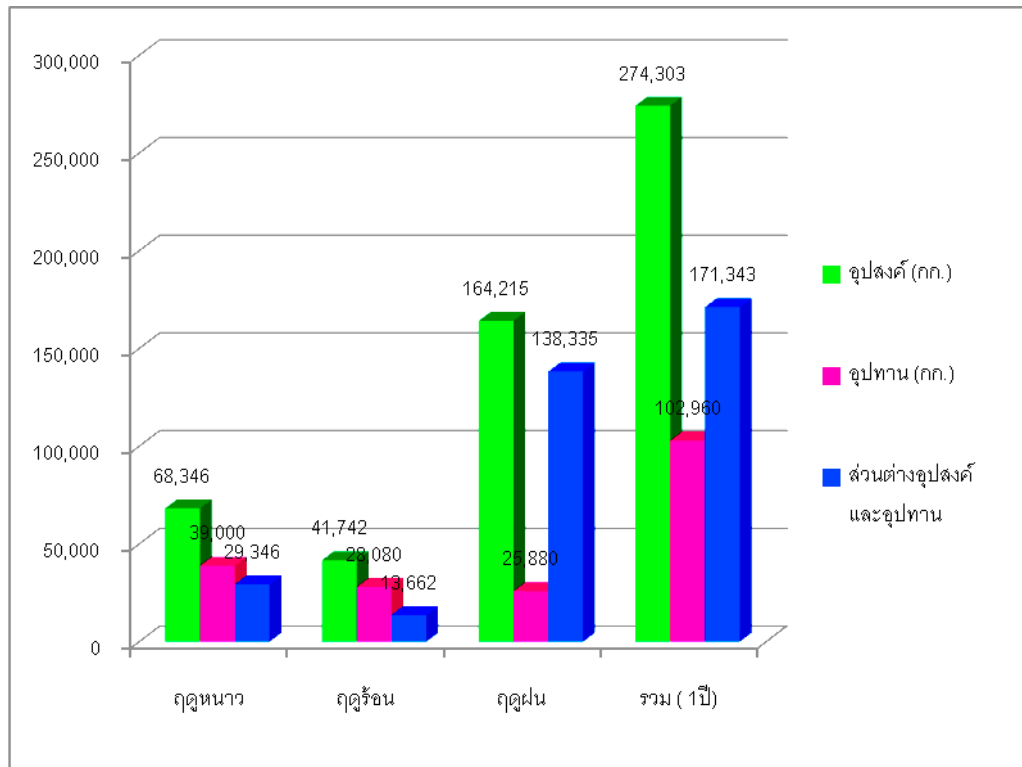
ตาราง 2 อุปสงค์และอุปทานปลาสดจำแนกตามฤดูกาล

	ฤดูหนาว	ฤดูร้อน	ฤดูฝน	รวม (1ปี)
อุปสงค์ (กก.)	68,346	41,742	164,215	274,303
อุปทาน (กก.)	39,000	28,080	25,880	102,960

หมายเหตุ: คำนวณจากประชากรในเขตเทศบาลเมืองยโสธรจำนวน 7,645 ครัวเรือน (สถิติเทศบาลเมืองยโสธร, 2552)

รูปภาพประกอบ 3

อุปทานพลาสติกในภาพรวมจำแนกตามฤดูกาล



4.3 ห่วงโซ่มูลค่าพลาสติก

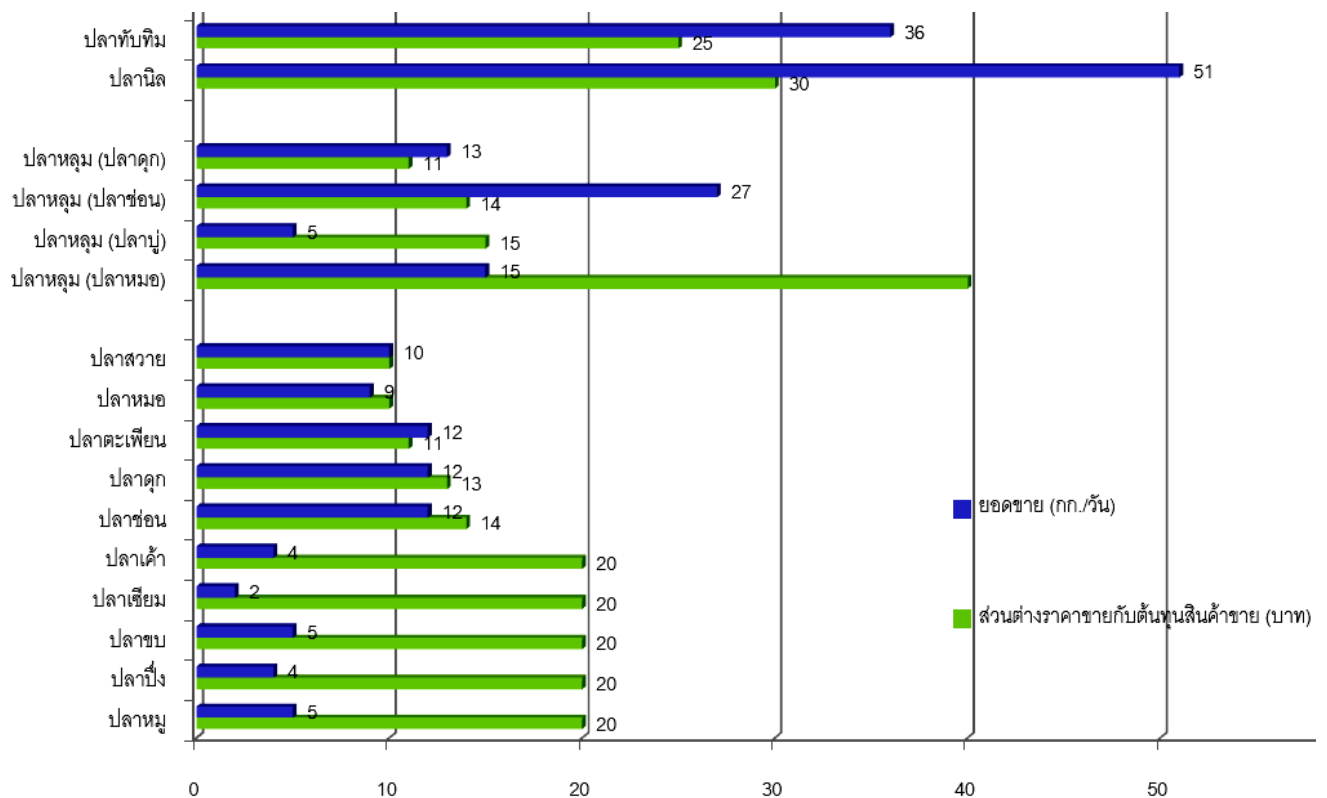
ปลาที่จับได้จากแม่น้ำชี มีส่วนต่างหรือกำไรจากการขาย เท่ากับ 17 บาทต่อกิโลกรัม และมียอดขายเฉลี่ย 7 กิโลกรัมต่อวัน กำไรเฉลี่ยจากการขายเท่ากับ 100 บาทต่อวัน รายได้ยังไม่รวมค่าใช้จ่ายอย่างอื่นประมาณ 3,000 บาทต่อเดือน สำหรับปลาหลุมมีส่วนต่างของราคาที่ได้รับมาจำหน่ายกับราคาต้นทุนเท่ากับ 20 บาทต่อกิโลกรัม มียอดขายเฉลี่ย 15 กิโลกรัมต่อวัน กำไรเฉลี่ยจากการขาย เท่ากับ 293 บาทต่อวัน หรือมีรายได้ยังไม่หักค่าใช้จ่ายอย่างอื่นประมาณ 8,790 บาทต่อเดือน ส่วนปลานิลและปลาทับทิมมีส่วนต่างเท่ากับ 9 บาทต่อกิโลกรัม มียอดขายเฉลี่ย 47 กิโลกรัมต่อวัน หรือมีรายได้ยังไม่หักค่าใช้จ่ายอย่างอื่นประมาณ 12,600 บาท หากพิจารณาส่วนต่างเฉพาะปลาแม่น้ำชีจะพบว่าปลาให้ผลตอบแทนส่วนต่างมากที่สุดคือ ปลานาง ปลาเค้า ปลาบั้ง ปลาเขียม ปลาขบ ปลาหมู ปลาช่อน ปลาดุก ปลาสวาย ปลาหมอ และปลาตะเพียน ตามลำดับ นอกจากนี้ยังพบว่า ปลาที่มียอดขายต่อวันมากที่สุด คือ ปลาช่อน ปลาดุก และปลาตะเพียน

เมื่อพิจารณาส่วนต่างจากพลาสติก ทั้ง 3 ประเภทแล้ว เห็นได้ว่าปลาแม่น้ำชีและปลาหลุมสามารถสร้างรายได้ให้กับผู้จำหน่ายปลามากกว่าปลานิลหรือปลาทับทิม ถ้าหากผู้จำหน่ายปลาแม่น้ำชีหรือปลาหลุม มียอดขายที่ใกล้เคียงกับยอดขายปลานิลและปลาทับทิม เพราะส่วนต่างที่ได้จากปลาปลานิลและปลาทับทิมนั้นไม่มาก แต่ปลา

ปลานิลและปลาทับทิมมีข้อได้เปรียบคือ มีปลาขายได้ตลอดช่วงฤดูซึ่งนำมาทดแทนในช่วงที่ปลาแม่น้ำหรือปลาลุมนมีจำนวนน้อยในช่วงต้นและปลายฤดูฝน ดังนั้นหากมีปริมาณปลาแม่น้ำหรือปลาลุมนเพิ่มขึ้น ก็จะทำให้ผู้ค้าปลา มีรายได้เพิ่มขึ้น เพราะความต้องการบริโภคปลาจากแม่น้ำหรือปลาลุมนโดยเฉพาะปลาช่อนมีความต้องการสูง ยอดขายและส่วนต่างราคากับต้นทุนสินค้าขายจำแนกตามชนิดปลา ดังแสดงในรูปภาพประกอบ 4

รูปภาพประกอบ 4

ยอดขายและส่วนต่างราคากับต้นทุนสินค้าขายจำแนกตามชนิดปลา



5. สรุปผลการวิจัย

ผลการวิจัยชี้ให้เห็นว่า ปลาที่ยังไม่เพียงพอต่อความต้องการ หากมีการเลี้ยงทดแทนปลาที่เลี้ยงในกระชังของบริษัทเอกชนก็จะทำให้เกษตรกรผู้เลี้ยงปลา มีรายได้เพิ่มขึ้น คือ การเลี้ยงปลาลุมน-ปลาบ่อซึ่งเป็น การเลี้ยงในบ่อใน ที่นาของเกษตรกร ชนิดปลาที่เลี้ยงในปลาลุมน-บ่อ คือ ปลาช่อน ปลาดุก และปลาสองชนิดดังกล่าวยังเป็น ที่ต้องการของ ผู้บริโภคอีกด้วย

6. ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยในอนาคตและประโยชน์ของงานวิจัย

6.1 ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยในอนาคต

งานวิจัยครั้งนี้ได้พบว่ารูปแบบการเลี้ยงปลาหลุม-ปลาบ่อ โดยมีปลาที่เลี้ยง คือ ปลาช่อนและปลาดุก นั้นสามารถช่วยสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรเพิ่มขึ้นได้ แต่อย่างไรก็ตามการพัฒนา รูปแบบการเลี้ยงเป็นไปในรูปแบบใดนั้น จะต้องได้รับการวิจัยเพิ่มเติม หากจะต้องมีการขุดบ่อในที่นาของเกษตรกรเพื่อเลี้ยงปลาบ่อนั้นมีความเป็นไปได้มากน้อยเพียงไร และพื้นที่ใดที่ควรจะได้รับ การสนับสนุนก่อน นอกจากนั้นสิ่งหลีกเลี่ยงไม่ได้ คือ เมื่อมีปลาออกมาแล้วระบบการจำหน่ายจ่ายแจกไปสู่ตลาดและการจัดการตลาดในเรื่องนี้ต้องดำเนินการในรูปแบบใด สำหรับงานวิจัยชิ้นนี้เป็นเพียงโมเดลที่ใช้กับกรณีจังหวัดยโสธร หากจะนำไปใช้เป็นต้นแบบการวิจัยในพื้นที่อื่นควรจะได้พิจารณาบริบทของพื้นที่ที่มีความแตกต่างกัน

6.2 ประโยชน์ของการวิจัย

ข้อสรุบทะกษจากการวิจัยสามารถนำไปวางแผนและกำหนดทิศทางการพัฒนายุทธศาสตร์ของจังหวัดยโสธร เพื่อเพิ่มรายได้ให้เกษตรกร และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร ประมงจังหวัด เกษตรจังหวัด องค์การบริหารส่วนตำบล เป็นต้น สามารถนำผลการวิจัยชนิดปลาที่จะสร้างรายได้เพิ่มให้แก่เกษตรกร ได้แก่ ปลาช่อน และปลาดุกนั้น ด้วยการสนับสนุนเงินทุนและระบบบริหารจัดการ

เอกสารอ้างอิง

วรพล เองวานิช และคณะ. (2546). *วัฒนธรรมปลาและอาชีพประมงในชุมชนลุ่มแม่น้ำชี*.

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (อัครสํานา).

สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา 1 และ 2. (ม.ป.ป.) *ภูมิปัญญาท้องถิ่นจังหวัดยโสธร*. เอกสารอิเล็กทรอนิกส์.

สำนักงานสถิติจังหวัดยโสธร. (2552). *สถิติเทศบาลเมืองยโสธร*. ค้นเมื่อ 1 มกราคม 2553 จาก

<http://yasothon.nso.go.th/>.