



## รายงานผลการวิจัย

เรื่อง ความเป็นไปได้เชิงเศรษฐกิจในการผลิตผักพื้นบ้านในจังหวัดเชียงใหม่  
Economic feasibility in local vegetable production in Chiang Mai

ได้รับการจัดสรรงบประมาณวิจัย ประจำปี 2560  
จำนวน 297,000 บาท

หัวหน้าโครงการ      รองศาสตราจารย์ ดร.อารีย์ เชื้อเมืองพาน  
ผู้ร่วมโครงการ      นายอัศวิน เผ่าอำนวยวิทย์

งานวิจัยเสร็จสิ้นสมบูรณ์

21/09/2560

## กิตติกรรมประกาศ

รายงานการวิจัยเรื่อง ความเป็นไปได้เชิงเศรษฐกิจในการผลิตผักพื้นบ้านในจังหวัดเชียงใหม่  
นี้ คณะวิจัยต้องขอขอบพระคุณผู้มีส่วนเกี่ยวข้องดังนี้

เกษตรกรผู้ปลูกผักพื้นบ้านในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่ ที่ได้ให้ข้อมูลด้านการผลิตผักพื้นบ้าน  
และให้ความร่วมมืออันเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อการศึกษาวิจัย

ผู้บริหารวิเทศศึกษาในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่ ที่ได้ให้ข้อมูลด้านการบริหารวิเทศศึกษา  
นำไปสู่การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางการตลาดซึ่งเป็นปัจจัยหลักของการศึกษา

ผู้จำหน่ายผักพื้นบ้านในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่ ที่ได้ให้ข้อมูลด้านการตลาดและการจำหน่าย  
ผักพื้นบ้านซึ่งนำไปสู่ความเชื่อมโยงระหว่างผู้ผลิตและผู้บริโภคได้

ผู้ประสานงานระหว่างทีมวิจัยและเกษตรกรในแต่ละพื้นที่เพื่อให้ทีมวิจัยได้เข้าไปติดต่อ  
สอบถามขอข้อมูลอันเป็นประโยชน์ต่อการศึกษาวิจัย

เจ้าหน้าที่ของหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชน คณาจารย์ นักศึกษาที่ให้ความสะดวกในการ  
วิจัย

นอกจากนี้ งานวิจัยนี้ยังได้รับการสนับสนุนจากสำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการการเกษตร  
มหาวิทยาลัยแม่โจ้ จึงทำให้การศึกษาสามารถสำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี จนกระทั่งสามารถทำให้เกิด  
องค์ความรู้ต่างๆ และนำมาเสนอเพื่อนำไปใช้ประโยชน์ต่อไปในอนาคต

อารีย์ เชื้อเมืองพาน และคณะ

กันยายน 2560

## ความเป็นไปได้เชิงเศรษฐกิจในการผลิตผักพื้นบ้านในจังหวัดเชียงใหม่

### Economic feasibility in local vegetable production in Chiang Mai

อารีย์ เชื้อเมืองพาน<sup>1</sup> และ อัสวิน เผ่าอำนวยวิทย์<sup>2</sup>

Aree Cheamuangphan<sup>1</sup>, and Aussawin Phaoumnuaywit<sup>2</sup>

<sup>1</sup>คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ จังหวัดเชียงใหม่ 50290

<sup>2</sup>คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่ 50200

#### บทคัดย่อ

ในการศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เพื่อศึกษาถึงความเป็นไปได้ในการผลิตประกอบไปด้วยลักษณะการผลิต ต้นทุนและผลตอบแทนทางการผลิตผักพื้นบ้าน และ 2) เพื่อศึกษาโครงสร้างตลาดของผักพื้นบ้านและพฤติกรรมในการบริโภคผักพื้นบ้าน รวมถึงปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกบริโภคผักพื้นบ้านของผู้บริโภค โดยใช้การวิเคราะห์ความคุ้มทุนในการวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนการผลิต และใช้แบบจำลอง Ordered Probit ในการวิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อผักพื้นบ้าน ตลอดจนสถิติเชิงพรรณนาในการอธิบายข้อมูลด้านต่างๆ ซึ่งจากการศึกษาพบว่า ต้นทุนการผลิตพืชผักส่วนใหญ่เป็นต้นทุนด้านกล้าพันธุ์และต้นทุนแรงงาน ส่วนปุ๋ยชีวภาพและยาปราบวัชพืชและศัตรูพืชเกษตรกรจะผลิตขึ้นเองซึ่งมีต้นทุนที่ค่อนข้างต่ำ ซึ่งจากการวิเคราะห์ผลตอบแทนทำให้ทราบว่าชะพลูและผักคาวตองสามารถให้ผลตอบแทนสุทธิสูงสุด ส่วนผักที่ให้ผลตอบแทนสุทธิต่ำสุดคือผักเสี้ยว ผู้บริโภคส่วนใหญ่นิยมนำส่วนของยอดตำลึง ผักปลั่ง ผักเชียงดา ผักกูด ชะอม ผักเห็ด ผักหวานป่า ผักหวานบ้าน ผักเสี้ยว มารับประทาน และจะนำส่วนของใบผักคาวตอง ผักไผ่ ชะพลู มารับประทาน นอกจากนี้ยังทานดอกแค ผลของสะแล และมะเขว่น เมื่อพิจารณาจากปริมาณการบริโภค พบว่า ผู้บริโภคนิยมบริโภคผักเห็ด ตำลึง และชะอม สูงสุดตามลำดับ ทั้งนี้ตำลึงจะมีส่วนเหลือมทางการตลาดสูงสุด รองลงมาคือผักปลั่ง และดอกแคตามลำดับ

ในการสำรวจพฤติกรรมผู้บริโภค พบว่า ด้านการเลือกซื้อนั้น ผู้บริโภคมักเลือกซื้อผักในช่วงเวลาเย็นมากกว่าช่วงเวลาเช้า จะซื้อเพียงแค่พอทานเท่านั้น ไม่นิยมซื้อเก็บกักตุนไว้ ตลาดใกล้บ้านเป็นทางเลือกในการเลือกซื้อที่ดีที่สุด และจะเลือกบริโภคผักตามฤดูกาลเนื่องจากราคาไม่สูง

มากนักและจะซื้อจากผู้จำหน่ายที่รู้จักเพราะเกิดความมั่นใจในสินค้า ส่วนด้านการประกอบอาหาร ผู้บริโภคจะเลือกใช้ผักประเภทใบมากกว่าประเภทดอก ไม่นิยมปรุงอาหารที่ใช้ผักพื้นบ้านร่วมกับ ส่วนประกอบสมัยใหม่เท่าใดนัก และด้านการบริโภค จะเลือกบริโภคผักสดมากที่สุดและนิยมปรุงอาหารเองมากกว่าซื้ออาหารสำเร็จรูปจากตลาดแม้ว่าจะเป็นอาหารที่ประกอบขึ้นจากผักพื้นบ้านก็ตาม สำหรับปัญหาทางด้านสินค้า ด้านราคา สถานที่จำหน่าย และบริการถือว่าอยู่ในระดับต่ำ ส่วนปัจจัยที่มีผลต่อระดับการตัดสินใจซื้อผักพื้นบ้านพบว่ามีเพียงเพศและเหตุผลในการเลือกซื้อเพราะรักษาสิ่งแวดล้อมเท่านั้นที่มีผลต่อระดับการตัดสินใจซื้อผักพื้นบ้านอย่างมีนัยสำคัญ ดังนั้นเกษตรกรควรหันมาปลูกพืชแบบผสมผสานเนื่องจากการให้ผลตอบแทนได้ค่อนข้างสูงเมื่อเปรียบเทียบกับต้นทุนการผลิตที่ต้องเสียไป และควรเน้นการผลิตที่ใส่ใจสิ่งแวดล้อมเนื่องจาก ผู้บริโภคจะให้ความสำคัญกับสุขภาพและการรักษาสิ่งแวดล้อม

คำสำคัญ of โครงการวิจัย 1) การผลิต 2) ผักพื้นบ้าน 3) ความเป็นไปได้เชิงเศรษฐกิจ

## Abstract

This study aims to 1) To study the feasibility of production, including production characteristics, costs and returns of local vegetables, and 2) To study market structure of vegetables, and behavior in consuming local vegetables, including factors affecting consumers' consumption of local vegetable, by use cost analysis to analyze production costs and returns, and "Ordered Probit" model for analysis of factors affecting the decision to buy local vegetables, as well as descriptive statistics in describing various aspects. From production cost study found that, most vegetable production costs are seed cost and labor cost. Biotech and herbicide and farmer pests are self-produced at relatively low cost. From production return found that Wildbetal Leafbush, Plu Kaow can yield the highest net return. The lowest net yield was the butterfly tree. Most consumers favor bring Ivy Gourd, Ceylon Spinach, Gymnema Sylvestre, Paco Fern, Climbing Wattle, Spicy Spinach Starve, Melientha Suavis Pierre, Star gooseberry, Orchid Tree for eat. In addition they've eaten Sesban, Broussonetia kurzii Corner, and Zan-Thoxylum Limonella Alstion. Considering the amount of consumption found that consumers consumed Spicy Spinach starve (1), Lvy Gourd (2), and Climbing Wattle (3) respectively. Lvy Gourd has the highest marketing margin. The second is Ceylon Spinach and Sesban, respectively.

In the survey of consumer behavior, it was found that the purchase. Consumers are more likely to buy vegetables during the evening than in the morning. To buy just eat only, not to buy store hoard. The near market is the best choice, and choose seasonal vegetables because of the low price and will buy from reputable suppliers because of the confidence in the product. For cooking. Consumers will opt for leaf vegetables rather than flowering. It is not popular to cook with local vegetables and modern ingredients, and consumption. They choose to consume the most fresh vegetables and cook their own food rather than buy ready-made food from the market, even if it is made from local vegetables. The problem of production, product's price, place for sell production, and service was low. Factor affecting for the level of decision to buy local vegetables was found to be only sex and reason for purchase because the environment only affected the level of decision to buy local vegetables. Therefore, farmers should turn to hybrid crops because of the

high returns compared to the cost of production. And focus on environmentally conscious production, as consumers value health and the environment.

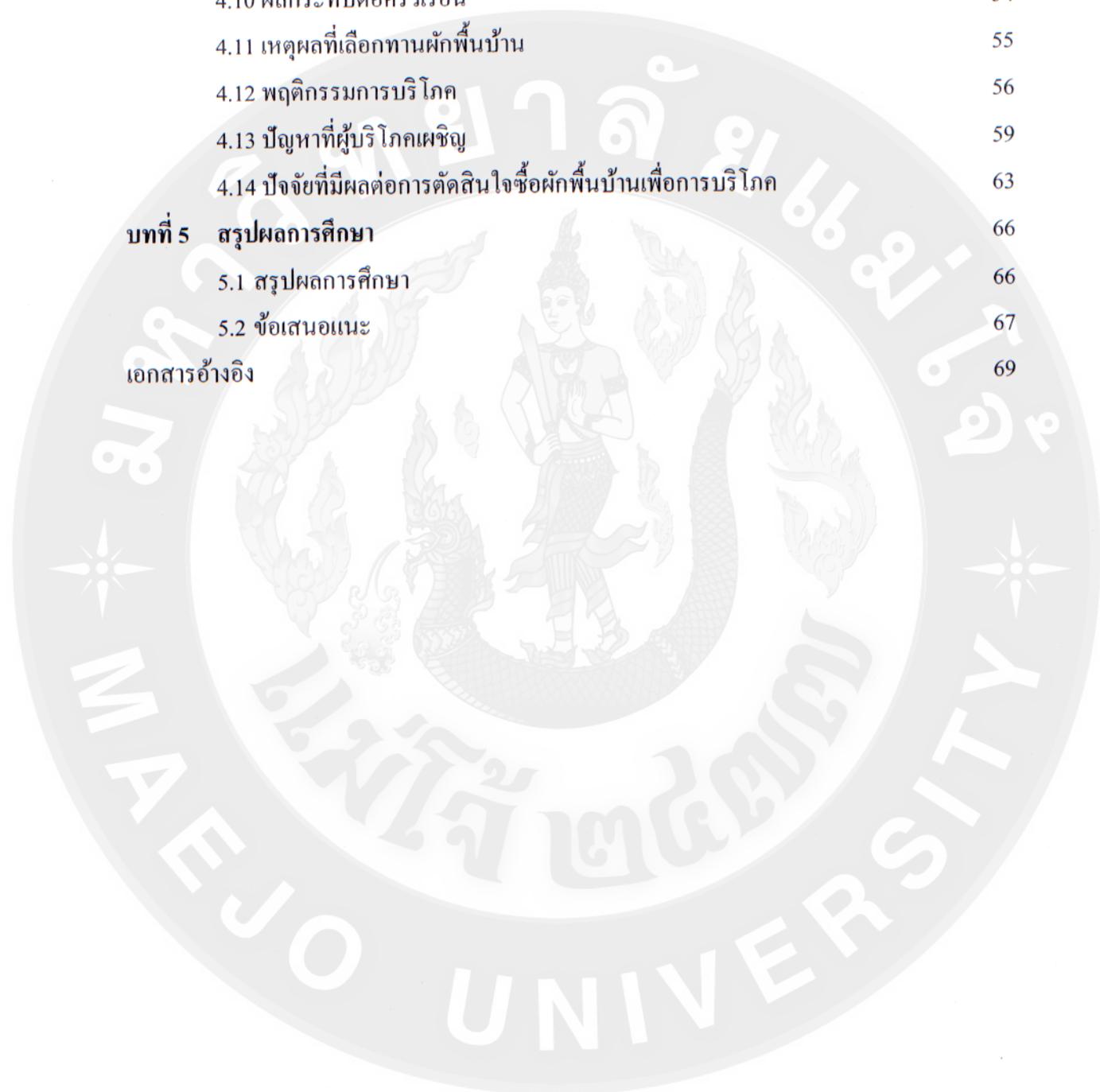
**Keywords:** 1) Production 2) Local Vegetable 3) Economic Feasibility



## สารบัญ

	หน้า
สารบัญ	น
สารบัญตาราง	ช
สารบัญรูปภาพ	ณ
<b>บทที่ 1 บทนำ</b>	<b>1</b>
1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์	3
1.3 ผลที่คาดว่าจะได้รับ	3
1.4 ขอบเขตของการวิจัย	4
<b>บทที่ 2 การตรวจเอกสาร</b>	<b>5</b>
2.1 ทฤษฎีอุปสงค์ (Demand Theory)	5
2.2 แนวคิดเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภค	5
2.3 แบบจำลองทางเลือกเรียงลำดับ (Ordered – Probit Model)	9
2.4 แนวคิดเกี่ยวกับต้นทุนและผลตอบแทนทางเศรษฐกิจ	10
2.5 งานวิจัยและเอกสารที่เกี่ยวข้อง	12
<b>บทที่ 3 วิธีการวิจัย</b>	<b>18</b>
3.1 กรอบแนวคิดของการวิจัย	18
3.2 ข้อมูลที่ใช้ในการศึกษา	18
3.3 วิธีการดำเนินการวิจัย	19
<b>บทที่ 4 ผลการศึกษา</b>	<b>24</b>
4.1 ข้อมูลเชิงวิทยาศาสตร์ของผักพื้นบ้าน	24
4.2 ลักษณะการบริโภคผักพื้นบ้าน	38
4.3 ข้อมูลเชิงโภชนาการของผักพื้นบ้าน	40
4.4 ต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตผักพื้นบ้าน	43
4.5 ข้อมูลทั่วไปของผู้บริโภค	46
4.6 การนำส่วนของผักพื้นบ้านมารับประทาน	48
4.7 ระดับการบริโภคและส่วนเหลือมทางการตลาด	51
4.8 สถานที่ซื้อผักพื้นบ้าน	53

4.9 แนวโน้มการบริโภคผักพื้นบ้านในอนาคต	54
4.10 ผลกระทบต่อครัวเรือน	54
4.11 เหตุผลที่เลือกทานผักพื้นบ้าน	55
4.12 พฤติกรรมการบริโภค	56
4.13 ปัญหาที่ผู้บริโภคเผชิญ	59
4.14 ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อผักพื้นบ้านเพื่อการบริโภค	63
<b>บทที่ 5 สรุปผลการศึกษา</b>	66
5.1 สรุปผลการศึกษา	66
5.2 ข้อเสนอแนะ	67
เอกสารอ้างอิง	69



## สารบัญตาราง

		หน้า
ตารางที่	4.1 ลักษณะการบริโภคผักพื้นบ้าน	38
ตารางที่	4.2 คุณค่าทางอาหารของพืชผักพื้นบ้านที่ได้รับความนิยมบริโภคใน จังหวัดเชียงใหม่	42
ตารางที่	4.3 ต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตผักพื้นบ้าน (บาท/ไร่/เดือน)	45
ตารางที่	4.4 เพศของผู้บริโภค	46
ตารางที่	4.5 ระดับการศึกษาของผู้บริโภค	46
ตารางที่	4.6 อาชีพของผู้บริโภค	47
ตารางที่	4.7 รายได้ของผู้บริโภค (หน่วย: บาทต่อเดือน)	47
ตารางที่	4.8 การมีโรคประจำตัว	48
ตารางที่	4.9 ส่วนของผักพื้นบ้านที่ผู้บริโภคนำมารับประทาน	50
ตารางที่	4.10 ระดับการบริโภคและส่วนเหลือมทางการตลาด	53
ตารางที่	4.11 สถานที่ที่เลือกซื้อผักพื้นบ้าน	54
ตารางที่	4.12 แนวโน้มการบริโภคผักพื้นบ้านในอนาคต	54
ตารางที่	4.13 ผลจากการบริโภคผักพื้นบ้านที่มีต่อคนในครัวเรือน	55
ตารางที่	4.14 เหตุผลที่เลือกทานผักพื้นบ้าน	55
ตารางที่	4.15 รูปแบบพฤติกรรมการเลือกซื้อผักพื้นบ้าน	57
ตารางที่	4.16 รูปแบบพฤติกรรมการประกอบอาหารจากผักพื้นบ้าน	58
ตารางที่	4.17 รูปแบบพฤติกรรมการบริโภคผักพื้นบ้าน	59
ตารางที่	4.18 ปัญหาที่ผู้บริโภคเผชิญ	62
ตารางที่	4.19 ผลการประมาณค่าปัจจัยที่ส่งผลต่อการปรับใช้เทคโนโลยีของ เกษตรกรโดยแบบจำลองทางเลือกเรียงลำดับ	65

## สารบัญรูปภาพ

			หน้า
ภาพที่	2.1	รูปแบบพฤติกรรมผู้บริโภคพื้นฐาน	6
ภาพที่	3.1	กรอบแนวคิดในการวิจัย	18
ภาพที่	4.1	ตำลึง	24
ภาพที่	4.2	ผักปลัง	25
ภาพที่	4.3	ผักเชียงดา	26
ภาพที่	4.4	ผักคาวตอง	26
ภาพที่	4.5	ผักไผ่	27
ภาพที่	4.6	ชะพลู	28
ภาพที่	4.7	ผักกูด	29
ภาพที่	4.8	ชะอม	30
ภาพที่	4.9	สะเดา	31
ภาพที่	4.10	มะเขว่น	32
ภาพที่	4.11	ดอกแคบ้าน	33
ภาพที่	4.12	ผักเหือด	34
ภาพที่	4.13	ผักหวานป่า	35
ภาพที่	4.14	ผักหวานบ้าน	36
ภาพที่	4.15	ผักเสี้ยว	37

# บทที่ 1

## บทนำ

### 1.1 ที่มาและความสำคัญ

ผักเป็นสินค้าเกษตรที่สำคัญต่อชีวิตของคนไทยทั้งด้านเศรษฐกิจและคุณภาพชีวิตของผู้ผลิต ผู้บริโภคและผู้ค้า รวมถึงสิ่งแวดล้อม การบริโภคผักของคนไทยนั้นนิยมใช้เป็นผักเคียงหรือกับแก้มอาหารหลัก ในรูปผักสด หนึ่ง ลวก ต้มหรือปรุงรส บางชนิดใช้เป็นเครื่องต้ม ซึ่งคุณประโยชน์ของผักมีต่อร่างกายมากมายเช่น กากใยที่ช่วยในการขับถ่าย นอกจากนี้ยังมีสารอาหารที่จำเป็นต่อร่างกายเช่น วิตามิน แร่ธาตุต่างๆ และช่วยป้องกันการเกิดมะเร็งและโรคต่างๆ (กมล และคณะ, 2544)

ผักพื้นบ้านก็เป็นผักอีกชนิดหนึ่งที่มีความสำคัญและมีประโยชน์ต่อผู้บริโภค แต่ในปัจจุบันได้รับความนิยมน้อยเมื่อเทียบกับผักชนิดอื่น โดยเฉพาะคนรุ่นใหม่ไม่ค่อยรู้จักคุณประโยชน์ของผักเหล่านี้มากเท่าใดนัก ทั้งนี้เนื่องจากพฤติกรรมการบริโภคในปัจจุบันเปลี่ยนตะวันตกมากขึ้น และที่สำคัญคือสื่อโฆษณาได้มามีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการบริโภคมากขึ้น กอปรกับคนในยุคนี้มีภาระการทำงานจนไม่มีเวลาใส่ใจเรื่องอาหารและสุขภาพเท่าที่ควร จึงเน้นความสะดวกรวดเร็วมากกว่าประโยชน์ที่ร่างกายจะได้รับ โดยเฉพาะการรับประทานอาหารจานด่วนที่มักจะมีปริมาณพลังงานและไขมันในสัดส่วนที่สูงเกินความต้องการของร่างกายจึงทำให้เกิดโรคร้ายไข้เจ็บตามมาได้ง่าย โดยเฉพาะโรคมะเร็งรวมถึงโรคต่อมไร้ท่อเช่น เบาหวาน ไขมันในเลือดและความดันสูง ดังนั้นจะเห็นได้ว่าพฤติกรรมการบริโภคในยุคปัจจุบันก่อให้เกิดปัญหาเกี่ยวกับสุขภาพมากมาย และยังส่งผลต่อประสิทธิภาพการทำงานและต้องเสียค่าใช้จ่ายในการรักษาเพิ่มสูงขึ้น ปัญหาทั้งหมดก็เกิดจากพฤติกรรมการบริโภคที่เปลี่ยนไปจากอดีต ดังนั้นทางเลือกที่น่าจะเป็นทางออกที่ดีที่สุดคือ การเลือกบริโภคอาหารที่ใช้กระบวนการผลิตทางธรรมชาติ (ประหยัด, 2547)

การเลือกบริโภคผักพื้นบ้านก็เป็นอีกแนวทางหนึ่งที่จะหลีกเลี่ยงโรคร้ายไข้เจ็บอันเนื่องมาจากการบริโภค ดังจะเห็นได้จากสุขภาพคนไทยในอดีตมีสุขภาพแข็งแรง ไม่ป่วยเป็นโรคมะเร็งหรือโรคอื่นๆ ที่คนในยุคปัจจุบันเป็น เพราะพฤติกรรมการบริโภคอาหารของคนไทยในอดีตจะสอดคล้องกับธรรมชาติ เน้นการบริโภคพืชผักที่ปลูกหรือเกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ โดยเฉพาะอาหารจำพวกพืชผักพื้นบ้านที่นอกจากจะเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงแล้ว ยังมีสรรพคุณเป็นยาอีกด้วย

ผักพื้นบ้านหรือผักพื้นเมือง หมายถึง พันธุ์พืชผักพื้นบ้านหรือไม้พื้นเมืองในท้องถิ่นที่ชาวบ้านนำมาบริโภคเป็นผักตามวัฒนธรรมการบริโภคของแต่ละท้องถิ่น ผักพื้นบ้านเหล่านี้บาง

ชนิดอาจเป็นพืชผักดั้งเดิมที่เจริญงอกงามแพร่พันธุ์ในท้องถิ่นนั้นมาแต่โบราณ หรือบางชนิดอาจเป็นพันธุ์ที่นำมาจากแหล่งอื่นและได้ปลูกไว้หลายชั่วอายุคนจนสามารถปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมของท้องถิ่นนั้นได้ และที่สำคัญก็คือแต่ละฤดูกาลจะมีผลผลิตผักพื้นบ้านให้นำมาใช้เป็นอาหารตลอดทั้งปี เช่น ถั่วฝักยาวมียอดตำลึง ดอกกระเจียวแดง ผักแพ้ว ถั่วหนามมียอดผักปลัง ผักเห็ด ช่วงฤดูร้อนมีข่าอ่อน ใบหูเสือ ผักหวานป่า เป็นต้น ผักพื้นบ้านเหล่านี้สามารถนำมาปรุงและประกอบอาหารได้หลากหลายไปตามชนิดของผัก นอกจากนี้จะใช้ผักพื้นบ้านเป็นอาหารแล้วบางชนิดยังใช้เป็นสมุนไพรและใช้เป็นอาหารเสริมในการบำรุงร่างกายได้ด้วย นอกจากนี้การบริโภคพืชบางชนิดจะเชื่อมโยงเกี่ยวกับวัฒนธรรม ประเพณี และความเชื่อของคนในท้องถิ่น เช่น ในพิธีรดน้ำดำหัวของคนภาคเหนือก็จะใช้ส้มป่อยเผาแช่น้ำพร้อมดอกมะลิ ซึ่งถือว่าเป็นพืชมงคล รวมถึงใช้ส้มป่อยในการสระผม ส่วนยอดของส้มป่อยก็ใช้ต้มหรือแกงปรุงเป็นอาหารสำหรับคนที่ป่วยไข้ เพื่อกระตุ้นความอยากอาหารของคนไข้ได้ด้วย คุณประโยชน์ที่มีมากมายของผักพื้นบ้านจึงได้รับการยอมรับอย่างมากในทางการแพทย์แผนปัจจุบันและการแพทย์แผนไทย ทั้งในด้านการส่งเสริมสุขภาพ การป้องกันโรค เช่น มะเร็ง ไปจนถึงการรักษาโรคต่างๆมากมาย ผักพื้นบ้านจึงถูกนำมาใช้เป็นอาหารและ เป็นยาในการรักษาโรค (สถาบันการแพทย์แผนไทย,2542)

จากความสำคัญของผักพื้นบ้านดังกล่าวมาแล้วข้างต้น จึงทำให้คนไทยมีความตื่นตัวเรื่องการดูแลสุขภาพโดยการบริโภคผักพื้นบ้านกันมากขึ้น ทางภาครัฐโดยกรมส่งเสริมการเกษตรได้จัดทำโครงการส่งเสริมการปลูกผักเชิงการค้า และโครงการส่งเสริมอนุรักษ์และปลูกผักพื้นบ้านเพื่อบริโภคในครัวเรือนขึ้นมามีตั้งแต่ปี 2542 ในลักษณะโครงการนำร่องตามความต้องการของชุมชนที่เสนอขอขึ้นมา โดยดำเนินการผ่านศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรประจำตำบล รวมทั้งได้ดำเนินโครงการอุทยานผักพื้นบ้าน เพื่อรวบรวมพันธุ์ผัก ด้วยเหตุนี้ทางศูนย์วิจัยพืชสวนแพร่จึงได้รวบรวมและศึกษาพันธุ์พืชผักพื้นเมืองในเขตภาคเหนือตั้งแต่ปี 2540-2544 โดยปลูกผักพื้นเมืองหรือผักพื้นบ้านจำนวน 150 ชนิดลงบนพื้นที่ 2 ไร่ เพื่อศึกษาลักษณะลำต้น ใบ ดอก ผล เมล็ด ช่วงการออกดอก การเก็บเกี่ยว ลักษณะการปลูกและการบริโภคในท้องถิ่น รวมทั้งวิธีการดูแลรักษาตลอดจนวิธีการขยายพันธุ์ (กรมส่งเสริมการเกษตร, 2545)

จังหวัดเชียงใหม่ก็เป็นอีกพื้นที่หนึ่งที่มีความอุดมสมบูรณ์ของพืชพันธุ์ธรรมชาติต่างๆ รวมทั้งความหลากหลายของผักพื้นบ้านนานาชนิด เช่น ผักเชียงดา ผักฮ้วน ผักเห็ด สะแล มะห่วย ผักหวาน ผักเสี้ยว ผักปลัง ผักกูด ใบทองหลวง เป็นต้น ในอดีตผักเหล่านี้มีความสำคัญต่อการดำรงชีวิตของคนเป็นอย่างมาก แต่ในปัจจุบันมีผู้รู้จักและนำไปบริโภคโดยบุคคลบางกลุ่มเท่านั้น ผู้ที่รู้จักและเข้าใจผักพื้นบ้านในท้องถิ่นเป็นอย่างดีส่วนมากจะเป็นชาวชนบทที่อาศัยอยู่กับธรรมชาติมานาน โดยเชื่อว่าผักพื้นบ้านในท้องถิ่นของตนนั้นเป็นผักที่หาง่าย ปลอดภัย และสามารถ

นำมาใช้เป็นยาสมุนไพรได้อีกด้วย (เยาวภา, 2540) การปลูกผักพื้นบ้านส่วนมากจะปลูกไว้บริโภคเฉพาะภายในครอบครัวเท่านั้น หรือเป็นพืชป่าหรือขึ้นเองตามที่สาธารณะ มีการนำมาวางขายในตลาดผักปริมาณไม่มากพอกับความต้องการของผู้บริโภค และมีวางขายในบางช่วงของรอบปีเท่านั้น จึงทำให้มีราคาแพงกว่าผักเศรษฐกิจเพราะผักเศรษฐกิจ มีการปลูกกันอย่างแพร่หลายและเป็นสวนผักขนาดใหญ่ ในขณะที่ผักพื้นบ้านเป็นสวนผักขนาดเล็กและนิยมปลูกในบริเวณที่ว่างของบ้าน และผักพื้นเมืองหรือผักพื้นบ้านเป็นผักที่ได้รับการคัดเลือกโดยธรรมชาติแล้วว่าเหมาะสมที่จะเจริญอยู่ในท้องถิ่นต่างๆ ได้ ดังนั้น การบริโภคผักพื้นเมืองจึงน่าจะปลอดภัยจากสารเคมีตกค้างมากกว่าการบริโภคผักเศรษฐกิจที่มีขายกัน โดยทั่วไป (จันทรา, 2534)

ด้วยเหตุนี้จึงเป็นประเด็นคำถามที่ว่า หากจะทำการผลิตผักพื้นบ้านในเชิงเศรษฐกิจแล้วจะมีความเป็นไปได้มากน้อยเพียงใด โดยการศึกษาในครั้งนี้จะมุ่งที่จะศึกษาความเป็นไปได้ในการผลิตการตลาด รวมถึงพฤติกรรมและความต้องการในการบริโภคผักพื้นบ้านทางภาคเหนือที่นิยมบริโภคในเขตจังหวัดเชียงใหม่ ทั้งผักพื้นบ้านประเภทผักสวนครัวและเครื่องปรุงจำนวน 15 ชนิด ได้แก่ ผักตำลึง ผักปลั่ง ผักเชียงดา ผักคาวตอง ตำลึง ผักไผ่ สะพลู ผักกูด ชะอม สะแล มะแขว่น ดอกแค ผักเหือด ผักหวานป่า ผักหวานบ้าน เพื่อใช้เป็นแนวทางในการส่งเสริมการผลิตผักพื้นบ้านที่มีศักยภาพเพียงพอที่จะส่งเสริมให้เป็นพืชเชิงเศรษฐกิจ โดยทำการสำรวจทั้งในส่วนของผู้ผลิตในจังหวัดเชียงใหม่ที่ทำการเพาะปลูกผักพื้นบ้านเพื่อจำหน่าย และส่วนของผู้บริโภคซึ่งจะทำการสำรวจและสุ่มตัวอย่างจากตลาดสดประจำอำเภอและประจำจังหวัด

## 1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 เพื่อศึกษาถึงความเป็นไปได้ในการผลิตประกอบไปด้วยลักษณะการผลิต ต้นทุนและผลตอบแทนทางการผลิตผักพื้นบ้าน

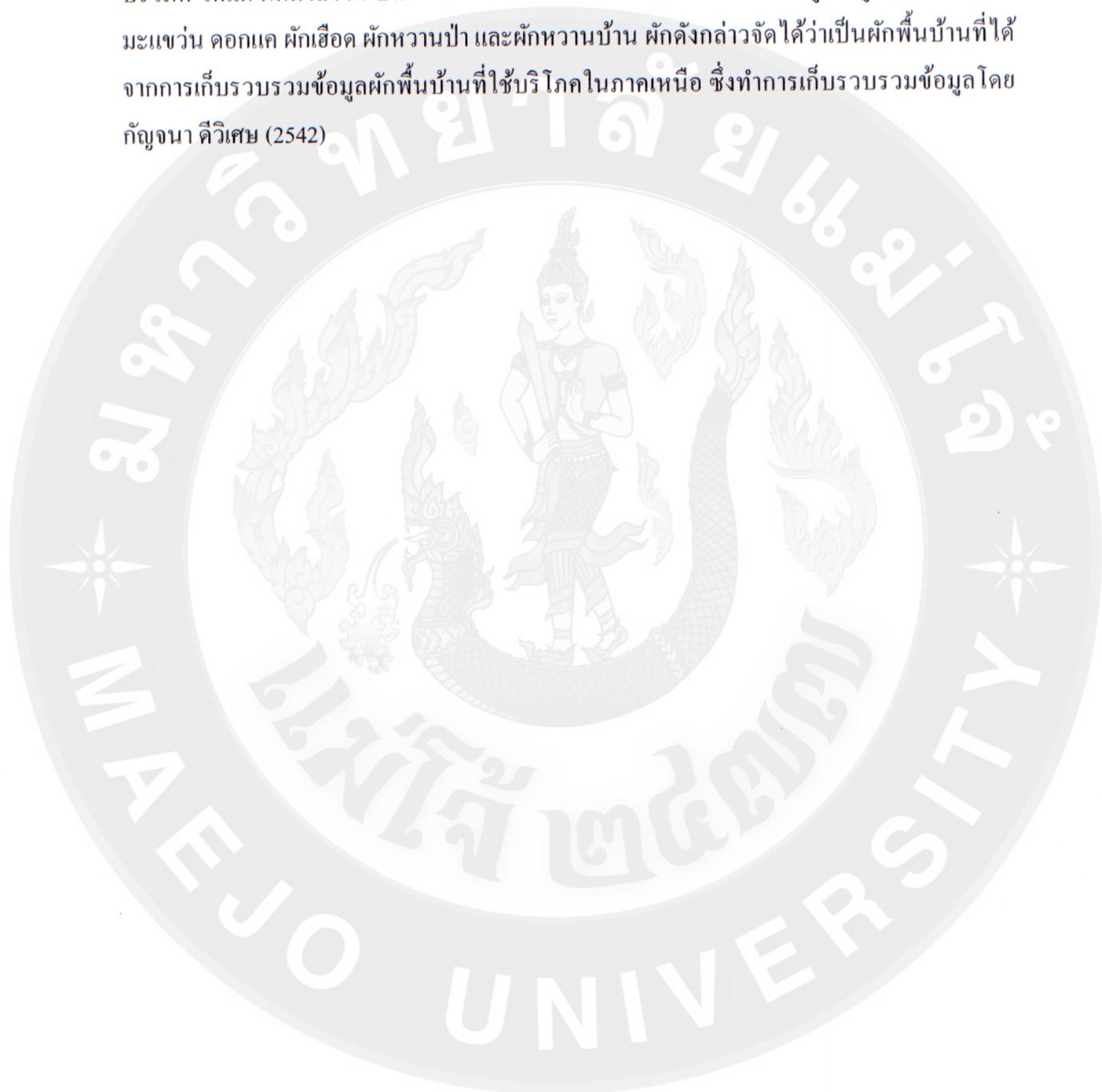
1.2.2 เพื่อศึกษาโครงสร้างตลาดของผักพื้นบ้านและพฤติกรรมในการบริโภคผักพื้นบ้าน รวมถึงปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกบริโภคผักพื้นบ้านของผู้บริโภค

## 1.3 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

การศึกษาเรื่องนี้จะประโยชน์สำหรับหน่วยงานหรือองค์กรที่เกี่ยวข้อง เช่น เกษตรอำเภอ/จังหวัด พัฒนาชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตร เป็นต้น เพื่อใช้ในการวางแผนนโยบายหรือแนวทางการส่งเสริมการผลิตผักพื้นบ้านทางภาคเหนือในเชิงเศรษฐกิจเพื่อนำไปสู่การผลิตเชิงพาณิชย์ อีกทั้งยังเป็นการให้ความรู้ความเข้าใจแก่ประชาชนทั่วไปเกี่ยวกับการบริโภคและการใช้ประโยชน์จากผักพื้นบ้านทางภาคเหนือ เพื่อให้เกิดการอนุรักษ์พันธุ์พืชผักพื้นเมืองให้คงอยู่ต่อไป

#### 1.4 ขอบเขตของการวิจัย

พืชผักพื้นบ้านที่ทำการสำรวจจะเน้นเฉพาะผักพื้นบ้านที่พบบ่อยในตลาดและเป็นที่ยอมรับบริโภค ได้แก่ ผักตำลึง ผักปลั่ง ผักเชียงดา ผักคาวตอง ตำลึง ผักไผ่ ชะพลู ผักกูด ชะอม สะแลมะแขว่น ดอกแค ผักเหือด ผักหวานป่า และผักหวานบ้าน ผักดังกล่าวจัดได้ว่าเป็นผักพื้นบ้านที่ได้จากการเก็บรวบรวมข้อมูลผักพื้นบ้านที่ใช้บริโภคในภาคเหนือ ซึ่งทำการเก็บรวบรวมข้อมูลโดย กัญจนนา ดีวิเศษ (2542)



## บทที่ 2

### การทบทวนวรรณกรรม

#### 2.1 ทฤษฎีอุปสงค์ (Demand Theory)

อุปสงค์ (Demand) หมายถึง ความต้องการซื้อสินค้าหรือบริการชนิดใดชนิดหนึ่งของผู้บริโภค ร่วมกับความสามารถในการสนองความต้องการดังกล่าว หรือกล่าวอีกนัยหนึ่ง อุปสงค์หมายถึง ความต้องการ (Want) และอำนาจซื้อ (Purchasing Power) ถ้าเป็นความต้องการเกินกว่าอำนาจซื้อจะไม่เรียกว่าเป็นอุปสงค์ กฎของอุปสงค์ (Law of Demand) กล่าวว่า ปริมาณสินค้าและบริการชนิดใดชนิดหนึ่งที่ผู้บริโภคต้องการซื้อย่อมแปรผกผัน (Inverse Relation) กับระดับราคาสินค้าและบริการนั้นเสมอ การที่ปริมาณซื้อแปรผกผันกับราคาสินค้าและบริการนั้นเกิดจากสาเหตุ 2 ประการ คือ

**ประการแรก :** ผลทางรายได้ (Income Effect) เมื่อราคาสินค้าสูงขึ้นแต่รายได้ที่เป็นตัวเงินของผู้บริโภคคงที่ ทำให้ผู้บริโภคสามารถซื้อสินค้าได้ปริมาณน้อยลง นั่นคือ อำนาจซื้อหรือรายได้ที่แท้จริงของผู้บริโภคลดลง

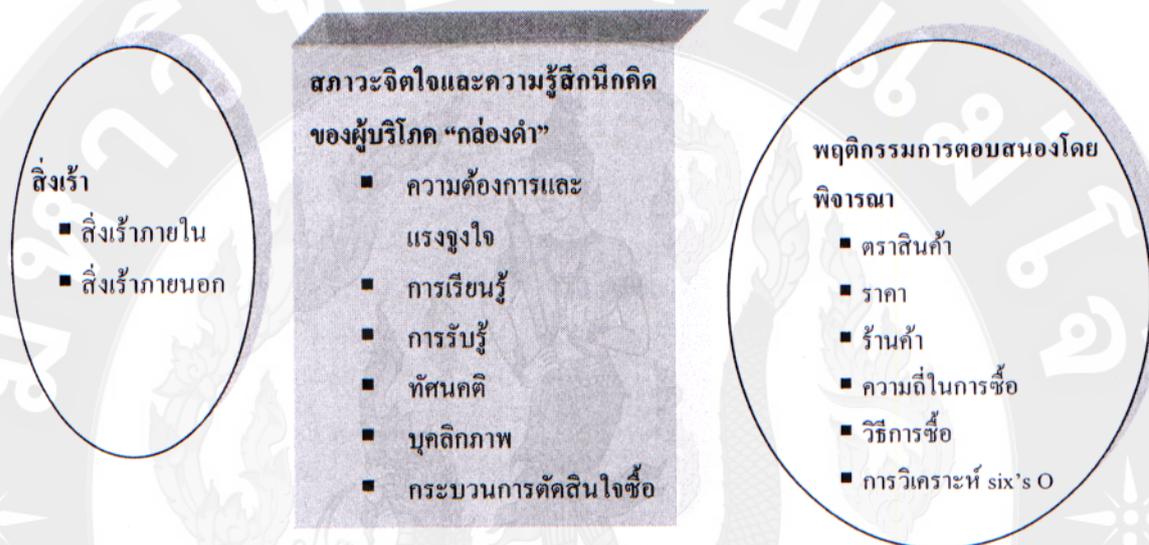
**ประการที่สอง:** ผลของการทดแทน (Substitution Effect) เมื่อราคาสินค้าชนิดหนึ่งสูงขึ้นในขณะที่สินค้าชนิดอื่นที่ทดแทนสินค้านี้ได้มีราคาคงที่ ผู้บริโภคจะรู้สึกว่าการที่ราคาสินค้านี้แพงขึ้นจึงซื้อสินค้านี้ในปริมาณที่น้อยลง และหันไปซื้อสินค้าอื่นเพื่อใช้ทดแทนสินค้านั้น ในทางตรงข้ามเมื่อราคาสินค้านี้ลดลง ผู้บริโภคจะซื้อสินค้าชนิดอื่นน้อยลงและหันมาซื้อสินค้านี้เพิ่มขึ้น

ส่วนปัจจัยต่างๆ ที่มีอิทธิพลต่อปริมาณการซื้อเล็กน้อยไม่เท่ากัน ขึ้นอยู่กับพฤติกรรมของผู้บริโภคแต่ละคนและกาลเวลา ปัจจัยเหล่านี้มีหลายอย่างเช่น ราคาสินค้า ปริมาณที่จะซื้อ รสนิยมของผู้บริโภคซึ่ง สิ่งที่กำหนดรสนิยมของผู้บริโภค ได้แก่ อายุ เพศ ความเชื่อ ค่านิยม การศึกษา และอิทธิพลของโฆษณา เป็นต้น

#### 2.2 แนวคิดเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภค

พฤติกรรมผู้บริโภคเป็นการแสดงออกของกระบวนการตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคตามจุดมุ่งหมาย เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์มาครอบครองหรือเกิดความพึงพอใจในการบริโภค ผลิตภัณฑ์นั้นๆ การศึกษาเรื่องพฤติกรรมผู้บริโภคนั้นมุ่งที่จะศึกษาสาเหตุของการมีพฤติกรรมผู้บริโภคและการซื้อของผู้บริโภคว่าเกิดจากสาเหตุใด ได้แก่ สาเหตุด้านเหตุผล สาเหตุด้านจิตใจหรืออารมณ์ พฤติกรรมที่แสดงออกเพื่อตอบสนองความต้องการเป็นอย่างไร เช่น ใครเป็นผู้ซื้อ ผู้ใช้ มีการซื้ออย่างไร ที่ไหน มากน้อยเพียงใด เป็นต้น และหาวิธีปรับเปลี่ยนหรือแก้ปัญหาขัดข้องที่เกิด

จากการแสดงออกที่เป็นพฤติกรรมที่ไม่พึงประสงค์ของผู้บริโภค เช่น ความไม่ชอบ การต่อต้าน การวางแผนต่อการเสนอขายผลิตภัณฑ์ เป็นต้น ให้หันมาแสดงพฤติกรรมที่พึงประสงค์ เช่น หันมาชอบสนใจในผลิตภัณฑ์ โดยอาศัยการใช้ข้อมูลข่าวสาร การติดต่อสื่อสารทางการตลาดที่มีประสิทธิภาพ ได้แก่ กลยุทธ์ส่งเสริมการตลาดด้านการโฆษณา ประชาสัมพันธ์ การส่งเสริมการขาย และการใช้พนักงานขายอย่างมีการผสมผสานและสอดคล้องกันในการสร้างอำนาจในการโน้มน้าวหรือชักจูงเพื่อนำไปสู่พฤติกรรมการซื้อของผู้บริโภค (ภาพที่ 2.1)



ภาพที่ 2.1 รูปแบบพฤติกรรมผู้บริโภคพื้นฐาน

ที่มา : Kotler, Philip, Marketing Management, p.23 อ้างโดย วุฒิชชาติ (2547)

### 2.2.1 รูปแบบพฤติกรรมของผู้บริโภค มีส่วนประกอบสำคัญ 3 ส่วนคือ

● **สิ่งเร้า (Stimulus)** คือ สิ่งที่กระตุ้นให้ผู้บริโภคมีการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรม ได้แก่ เหตุการณ์ต่างๆ การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของผู้อื่น ตลอดจนการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพของบุคคลที่จะทำหน้าที่กระตุ้นให้บุคคลรับรู้ เรียนรู้หรือแสดงออกซึ่งพฤติกรรมตอบสนองภายใต้สภาวะการณ์ใดสภาวะการณ์หนึ่ง ในแง่พฤติกรรมผู้บริโภคจะแบ่งสิ่งเร้าที่มีผลต่อผู้บริโภคออกเป็น 2 ประเภท คือ (1) **สิ่งเร้าภายใน** เช่น ความหิว ความต้องการทางกายภาพ เป็นต้น สิ่งเร้าภายในนี้จะ เป็นปัจจัยที่กระตุ้นให้ผู้บริโภคแสดงพฤติกรรมต่างๆภายในสภาวะแวดล้อมหนึ่งๆ จากการศึกษาพบว่า ยิ่งผู้บริโภคได้เรียนรู้มากขึ้น การตอบสนองสิ่งเร้าภายในได้จะมีอิทธิพลลดลง โดยมีกรอบและเงื่อนไขทางสังคมเป็นสิ่งที่กำหนดขอบเขตการแสดงพฤติกรรมตอบสนองมากขึ้น (2) **สิ่งเร้าภายนอก** คือ สิ่งเร้าที่เกิดจากสภาวะแวดล้อมที่มีผลกระตุ้นต่อประสาทสัมผัสทั้ง 5 ด้าน ได้แก่ หู ตา คอ จมูก และสัมผัส ซึ่งสิ่งเร้าภายนอกนี้ ประกอบด้วยสภาวะแวดล้อมภายนอกที่ควบคุมได้ มักเกิดจากการดำเนินกลยุทธ์การตลาดของกิจการผ่านส่วนประสมการตลาดอันเป็นปัจจัยทางการตลาดในด้าน

ผลิตภัณฑ์ ราคา การจัดจำหน่าย และการส่งเสริมการตลาด รวมทั้งอาจเกิดจากสภาวะแวดล้อมที่ควบคุมไม่ได้ เช่น สภาวะทางการเมือง เศรษฐกิจ กฎหมาย วัฒนธรรมที่จะมีอิทธิพลต่อการเรียนรู้ของผู้บริโภคจากสภาวะแวดล้อมนั้น

**2.2.2 สภาวะจิตใจและความรู้สึกนึกคิดของผู้บริโภค (Buyer's Black Box)** โดยปกตินักการตลาดมักไม่เข้าใจในจิตใจและความรู้สึกนึกคิดของผู้บริโภคแต่ละคนในทุกๆอย่างว่าผู้บริโภคต้องการผลิตภัณฑ์อะไร อย่างไร ทำให้มีการเปรียบเทียบสภาวะจิตใจและความรู้สึกนึกคิดของผู้บริโภคว่าเป็นกล่องดำ ซึ่งยากที่จะเข้าใจอย่างแน่ชัด อย่างไรก็ตาม นักการตลาดจะต้องพยายามเปิดกล่องดำนี้ ดังนั้น นักการตลาดจึงต้องคาดการณ์ว่าภายในกล่องดำนั้นบรรจุอะไรไว้บ้าง เพื่อที่จะเสนอผลิตภัณฑ์ที่จะสนองความต้องการตามสภาวะจิตใจและความรู้สึกนึกคิดของผู้บริโภคได้อย่างแท้จริง กล่องดำนี้ประกอบด้วยปัจจัยเกี่ยวกับผู้บริโภคแต่ละคน รวมถึงสภาวะแวดล้อมที่ส่งผลกระทบต่อความรู้สึกนึกคิด ตลอดจนพฤติกรรมและการตอบสนองด้วย ปัจจัยดังกล่าว ได้แก่

- **ปัจจัยภายในตัวผู้บริโภค** เป็นปัจจัยเกี่ยวกับจิตใจของผู้บริโภคเองที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ในครั้งหนึ่งๆ ปัจจัยภายในนี้มีผลโดยตรงต่อกระบวนการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภค กล่าวคือ เมื่อผู้บริโภคพิจารณาหรือได้รับอิทธิพลจากปัจจัยภายนอกตัวผู้บริโภค เช่น ครอบครัวมีผลต่อการหาข้อมูลข่าวสารและประเมินทางเลือก เป็นต้น ปัจจัยภายในที่มีอิทธิพลต่อทุกๆขั้นในกระบวนการตัดสินใจซื้อ ได้แก่ ความต้องการและแรงจูงใจของผู้บริโภค การรับรู้และการเรียนรู้ของผู้บริโภค บุคลิกภาพ ตลอดจนทัศนคติของผู้บริโภค ซึ่งปัจจัยภายในเหล่านี้จะส่งผลโดยตรงต่อกระบวนการแสวงหาข่าวสารของผู้บริโภคเอง ตลอดจนแนวโน้มความเชื่อถือในแหล่งข่าวสารที่ได้รับด้วย

- **ปัจจัยภายนอกตัวผู้บริโภค** เป็นปัจจัยที่มีผลต่อกระบวนการตัดสินใจซื้อทางอ้อม โดยมีลักษณะเป็นสิ่งป้อนเข้า เริ่มต้นที่ผู้บริโภคสามารถใช้ในการพิจารณาเพื่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ในครั้งหนึ่งๆ ปัจจัยภายนอกที่มีผลต่อกระบวนการตัดสินใจซื้อคือ (1) **ปัจจัยด้านสังคมและวัฒนธรรมของผู้บริโภค** เกิดจากอิทธิพลของสังคมและกลุ่มสังคม กลุ่มอ้างอิง และครอบครัวที่ผู้บริโภคผู้นั้นเป็นสมาชิกอยู่ ตลอดจนวัฒนธรรมและวัฒนธรรมย่อยที่มีส่วนหล่อหลอมความนึกคิดทัศนคติของผู้บริโภค ปัจจัยแต่ละปัจจัยเหล่านี้จะส่งผลในระดับมากน้อยเพียงใดต่อผู้บริโภคขึ้นอยู่กับระดับความใกล้ชิดของกลุ่ม อำนาจของคนในกลุ่ม รวมทั้งระดับการรวมกลุ่มว่ามีความแข็งแกร่งแน่นแฟ้นมากน้อยเพียงใด (2) **ปัจจัยด้านความพยายามทางการตลาดของกิจการ** ประกอบด้วยปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ ด้านราคา ด้านการจัดจำหน่าย และด้านการส่งเสริมการตลาด ปัจจัยเหล่านี้อาจเรียกได้ว่าเป็นการใช้ส่วนประสมการตลาดของกิจการเพื่อก่อให้เกิดประโยชน์ต่อผู้บริโภคทั้งทางตรงและทางอ้อม และจะส่งผลกระทบต่อแนวโน้มไปยังกระบวนการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภคด้วย

โดยเฉพาะการปรับใช้กลยุทธ์การตลาดที่เหมาะสมสอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค จะทำให้ผู้บริโภคลดเวลาในการแสวงหาข้อมูลและมีข้อมูลในการประเมินทางเลือกเพื่อตัดสินใจซื้อได้รวดเร็วมากขึ้น

**2.2.3 กระบวนการตัดสินใจซื้อ (Buying Decision Process)** ก่อนที่ผู้บริโภคจะซื้อผลิตภัณฑ์ใดๆก็ตามจะมีขั้นตอนในการพิจารณาความถูกต้องเหมาะสมของทางเลือกต่างๆที่ผู้บริโภคมี โดยอาจเกิดจากการแสวงหาข้อมูลข่าวสารของผู้บริโภคเอง หรือจากการเสนอขายและคำแนะนำของพนักงานขาย จากทางเลือกต่างๆเหล่านี้ทำให้ผู้บริโภคต้องกำหนดวิธีการหรือเกณฑ์ในการบริโภคผลิตภัณฑ์นั้น ณ เวลาใดเวลาหนึ่ง เมื่อมีการบริโภคผลิตภัณฑ์นั้นแล้ว ย่อมก่อให้เกิดความรู้สึกหรือมีพฤติกรรมต่อผลิตภัณฑ์นั้นในลักษณะต่างๆ กล่าวคือ เกิดความชอบ ไม่ชอบ เฉยๆ หรือบอกต่อ เป็นต้น

**2.2.4 พฤติกรรมการตอบสนอง** เป็นการแสดงออกของผู้บริโภคเพื่อตอบสนองสิ่งเร้าและสภาวะจิตใจและความรู้สึกนึกคิดของผู้บริโภค เพื่อตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์โดยพิจารณาประเภทผลิตภัณฑ์ จำนวนหรือปริมาณ เลือกตราสินค้า พิจารณาด้านราคา ด้านการเลือกร้านค้า ตลอดจนพิจารณาเกี่ยวกับความถี่ในการซื้อซึ่งเรียกโดยนัยว่า “พฤติกรรมการซื้อ” ทั้งนี้ในมุมมองของนักการตลาดจากการวิเคราะห์พฤติกรรมการซื้อของผู้บริโภคด้วยการประเมินสถานการณ์ในการซื้อและการใช้

### 2.2.5 ปัจจัยเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคอาหาร

แบบแผนการบริโภคอาหารของครอบครัวไทยในอดีต จะสอดคล้องกับแนวอาหารธรรมชาติ โดยเฉพาะข้าวกล้องกับผักจิ้มน้ำพริก อาหารพืชผักพื้นบ้านนอกจากจะเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงแล้วยังเป็นอาหารที่มีกากใยมากและเป็นยาสมุนไพรในตัวอีกด้วย คนไทยในอดีตจึงมีสุขภาพร่างกายที่แข็งแรงไม่ต้องประสบกับโรคภัยไข้เจ็บแบบแปลกๆ แต่ปัจจุบันกระแสผู้บริโภคถูกกำหนดโดยแนวทางการพัฒนาที่มองสังคมเป็นระบบที่มีกลไกแยกส่วนจากกัน และอาศัยสมมติฐานที่ตายตัวเป็นพื้นฐานนิยามของ “คุณภาพชีวิต” เป็นสิ่งซึ่งถูกกำหนดให้เป็นรูปธรรมเสียจนละเลยความเข้าใจและตระหนักถึงธรรมชาติของชีวิตที่มีหลายมิติ ผู้บริโภคถูกยอมรับโดยคชภูมิจึงคือ ธรรมชาติอันมีความต้องการไม่จำกัดที่จะต้องตอบสนองรสนิยมเป็นปัจจัยที่สำคัญยิ่งไปกว่าความเหมาะสมและความจำเป็น (วิไลต, 2537 อ้างโดยยาวภา, 2540)

มีปัจจัยหลายประการที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการบริโภคของประชาชนและเป็นตัวบ่งชี้ภาวะโภชนาการได้แก่ ปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมทางกายภาพ เช่น สภาพของดิน น้ำ ภูมิอากาศ ซึ่งมีอิทธิพลต่อการเพาะปลูกอันเป็นที่มาของอาหารให้แก่มนุษย์ ปัจจัยด้านเศรษฐกิจ เช่น รายได้ของครอบครัว รายจ่ายอาหาร เทคโนโลยีการผลิต ตลอดจนราคาอาหาร และปัจจัยทางด้านสังคม วัฒนธรรม เช่น

การศึกษา อาชีพ ขนาดของครอบครัว สภาพสังคม ขนบธรรมเนียมประเพณี ศาสนา ข้อห้าม ความเชื่อ บริโภคนิสัย ตลอดจนประสบการณ์ในอดีต ปัจจัยเหล่านี้มีอิทธิพลต่อการเลือก การปรุง การกิน และการเก็บถนอมอาหาร ทำให้ประชาชนในแต่ละชุมชนมีพฤติกรรมการบริโภคต่างกัน (Foster and Anderson, 1978) นอกจากนี้ เขตที่อยู่อาศัย อาชีพ อายุ ภูมิลำเนาเดิม ความถี่ในการประกอบอาหารต่อวัน และแหล่งความรู้ เป็นปัจจัยที่มีผลต่อความรู้ ทักษะคิด และการปฏิบัติเมื่อบริโภคผัก ส่วนปัจจัยที่ทำให้เกิดปัญหาในการบริโภคโดยภาพรวมมีหลายปัจจัยคือ ระบบทุนนิยม ระบบการศึกษา สถานภาพและบทบาทที่เปลี่ยนแปลงไป วิถีชีวิตที่เปลี่ยนแปลงห่างเหินจากธรรมชาติ และการบริโภคตามกระแสสังคม ค่านิยม และรสนิยมที่เปลี่ยนแปลง ทำให้เกิดผลกระทบโดยรวมที่เกิดขึ้นจากการบริโภคในกระแสสังคมปัจจุบันที่เกิดขึ้นต่อชีวิตของคนในสังคมได้ 3 ส่วนใหญ่ๆคือ ผลกระทบที่เกิดขึ้นกับสิ่งแวดล้อม ผลกระทบที่เกิดขึ้นต่อสุขภาพ และผลกระทบที่เกิดขึ้นต่อสังคม (ประสงค์, 2539 อ้างโดย เขาวภา, 2540)

### 2.3 แบบจำลองทางเลือกรียงลำดับ (Ordered – Probit Model)

สมมติให้มีทางเลือกอยู่ทั้งสิ้น  $m$  ทางเลือกหรือมีเหตุการณ์ที่นับได้เป็นลำดับ ชื่อผักปลอดสารเคมีในสัดส่วน 0, 1, 2, 3, 4 เมื่อ 1 = 1–24% ของผักที่บริโภคทั้งหมด, 2 = 25–49% .... ตามลำดับ หรืออีกตัวอย่างหนึ่งในปัญหาตลาดเกษตร คือ “แบบจำลองลักษณะของวัวที่จะตอบสนองต่อความต้องการของผู้ซื้อแต่ละกลุ่มเป้าหมาย” จะมีคุณสมบัติของวัวตามที่คุณซื้อต้องการเป็นส่วนผสมของคุณลักษณะหลายๆ ประการ เมื่อกำหนดหลักเกณฑ์ในด้านคุณสมบัติมาได้แล้ว สามารถแบ่งวัวออกเป็นกลุ่มตามคุณภาพที่ผู้ซื้อจะเลือกซื้อ เป็นต้น (กมลวรรณ, 2553)

ตัวแปรทางเลือก ( $y_i$ ) ที่สังเกตได้คือ ผลจากการตัดสินใจแล้วของผู้ซื้อซึ่ง  $y_i$  มีค่า 1, 2, ...,  $m$  โดยที่ในความเป็นจริงแล้วการที่  $y_i$  จะมีค่าเป็น 1 หรือ 2 หรือ  $m$  นั้นมีโอกาสที่จะเกิดขึ้นด้วยความน่าจะเป็น (Probability) ค่าหนึ่ง ดังนั้นแบบจำลองที่แท้จริงจึงมีตัวแปรตามเป็นตัวแปรแฝง (Latent) ที่สังเกตไม่ได้ อาจกล่าวได้ว่าสำหรับหน่วยสังเกต  $i$  ใดๆ

$$y_i \quad (1)$$

$$y_i = j \text{ ถ้า } \mu_{j-1} < y_i^* \leq \mu_j \quad (2)$$

สำหรับ  $\mu_j$  ที่ไม่รู้ค่าด้วย  $\mu_0 = -\infty$   $\mu_m = \infty$  ผลที่ตามมาคือ ค่าความน่าจะเป็นที่ทางเลือก  $j$  จะถูกเลือกคือความน่าจะเป็นที่ตัวแปรแฝง  $y_i^*$  อยู่ระหว่างช่วงเขต  $\mu_{j-1}$  และ  $\mu_j$

สมมติว่า  $\mu_i$  มีการแจกแจงแบบปกติมาตรฐานเหมือนกันทุก  $i$  และเป็นอิสระต่อกัน (*iid*) แบบจำลองที่จะใช้คือ Ordered-Probit ถ้าการแจกแจงอยู่ในรูป Logistic แบบจำลองที่ได้คือ Ordered-Logit เมื่อใดที่  $m = 2$  แบบจำลองจะกลับไปสู่แบบจำลองสองทางเลือกดั้งเดิม

แบบจำลองที่จะใช้คือ Ordered-Probit มี 6 ทางเลือก เราสามารถเขียนแบบจำลองตามลำดับได้ดังนี้

$$y_i^* = \beta'x_i + u_i \quad (3)$$

$$\begin{aligned} y_i &= 0 && \text{ถ้า } y_i^* \leq 0 \\ &= 1 && \text{ถ้า } 0 < y_i^* \leq \mu_1 \\ &= 2 && \text{ถ้า } \mu_1 < y_i^* \leq \mu_2 \\ &= 3 && \text{ถ้า } \mu_2 < y_i^* \leq \mu_3 \\ &= 4 && \text{ถ้า } \mu_3 < y_i^* \leq \mu_4 \\ &= 5 && \text{ถ้า } \mu_4 < y_i^* \leq \mu_5 \end{aligned} \quad (4)$$

เมื่อ  $y_i^*$  แปลความว่าเป็นอันดับความพอใจในการบริโภคผักปลอดเคมี สมการ (4) ถูกกำหนดค่าขั้นต่ำไว้ที่ 0 นั่นคือให้  $y_i^* \leq 0$  นอกจากนี้ยังจำเป็นที่จะต้องกำหนดกรอบให้กับค่า  $y_i^*$  ด้วย (Normalized Scale ของ  $y_i^*$ ) ดังนั้น ถ้า  $u_i$  มีการแจกแจงปกติมาตรฐาน  $u_i \sim iid N(0,1)$  และเพื่อให้ความน่าจะเป็นมีค่าเป็นบวก เราจะต้องมีเงื่อนไขว่า

$$0 < \mu_1 < \mu_2 < \dots < \mu_{j-1}$$

เมื่อ  $\mu$  เป็นพารามิเตอร์ที่ไม่รู้ค่าและจะถูกประมาณค่าพร้อมกับ  $\beta$  ด้วยวิธี Maximum Likelihood ค่าสัมประสิทธิ์  $\beta$  คือค่าที่อยู่ในแบบจำลอง  $y_i^*$  นั่นคือ เป็นค่าที่แสดงความสัมพันธ์กับตัวแปรแฝง (หรือความน่าจะเป็น) เช่นเดียวกันกับที่อยู่ในแบบจำลองสองทางเลือก สมมติว่า  $\beta_k$  มีเครื่องหมายบวก แสดงว่าเมื่อค่าตัวแปร  $x_{ik}$  เพิ่มขึ้น จะทำให้ค่า  $y_i^*$  เพิ่มสูงขึ้นด้วย ผลที่ตามมาจะกระทบต่อ  $y_i^*$  ในกลุ่มอื่น เช่น ความน่าจะเป็นที่  $y_i = 2$  จะเพิ่มขึ้นเมื่อเพิ่มความน่าจะเป็น  $y_i = 0$  ลดลง แต่เป็นที่สังเกตว่าผลกระทบต่อกลุ่มที่อยู่ตรงกลางจะตีความหมายไม่ชัดเจน นั่นคือ ความน่าจะเป็นที่  $y_i = 1$  อาจเพิ่มขึ้นหรือลดลงก็ได้

## 2.4 แนวคิดเกี่ยวกับต้นทุนและผลตอบแทนทางเศรษฐกิจ

### 2.4.1 แนวคิดเกี่ยวกับต้นทุนการผลิต

การวิเคราะห์เกี่ยวกับต้นทุนการผลิตนับว่าเป็นรากฐานที่สำคัญที่ช่วยให้ผู้ผลิตทราบถึงปริมาณการผลิตที่เหมาะสม การศึกษาเกี่ยวกับต้นทุนการผลิตประกอบด้วยต้นทุนการผลิต 2 ประเภทคือ ต้นทุนการผลิตระยะสั้น และต้นทุนการผลิตระยะยาว ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

- **ต้นทุนคงที่รวม** (Total Fixed Cost: TFC) หมายถึง ค่าใช้จ่ายที่ไม่เปลี่ยนแปลงตามปริมาณการผลิต กล่าวคือ ต้นทุนประเภทนี้จะมีจำนวนคงที่เสมอ ไม่ว่าปริมาณการผลิตจะมากหรือ

น้อย หรือแม้จะยังไม่ทำการผลิตเลย ผู้ผลิตก็จะต้องเสียต้นทุนคงที่จำนวนหนึ่ง ทั้งนี้เพราะเป็นค่าใช้จ่ายที่ผู้ผลิตจำเป็นต้องจ่ายไม่ว่าจะทำการผลิตหรือไม่ก็ตาม เช่น ค่าเช่าที่ดิน ค่าเครื่องจักร ค่าอุปกรณ์การผลิต เป็นต้น

- **ต้นทุนผันแปรรวม** (Total Variable Cost: TVC) หมายถึง ต้นทุนที่เปลี่ยนแปลงไปตามปริมาณการผลิต กล่าวคือ ถ้าผลิตมากก็จะต้องเสียต้นทุนประเภทนี้มาก แต่ถ้าหากทำการผลิตน้อยก็จะเสียต้นทุนชนิดนี้น้อยลง หรือถ้าหากไม่มีการผลิตเลยก็ไม่จำเป็นต้องเสียต้นทุนประเภทนี้ ต้นทุนผันแปร เช่น ค่าวัตถุดิบ ค่าน้ำ ค่าปุ๋ย ค่าจ้างแรงงาน เป็นต้น

- **ต้นทุนรวม** (Total Cost: TC) คือ ผลรวมของต้นทุนคงที่รวมและต้นทุนผันแปรรวม ซึ่งสามารถเขียนได้ในรูปสมการ ดังนี้

$$TC = TFC + TVC$$

#### 2.4.2 แนวคิดเกี่ยวกับรายรับการผลิต

รายรับจากการผลิต หมายถึง รายได้ที่ผู้ผลิตได้รับจากการขายผลผลิต หาได้จากการนำราคาผลผลิตต่อหน่วยคูณกับปริมาณผลผลิตที่ขายได้ การวิเคราะห์เกี่ยวกับรายรับจากการผลิต จะแบ่งออกได้เป็น 3 ประเภทคือ

- **รายรับรวม** (Total Revenue: TR) หมายถึง รายรับทั้งหมดที่ได้จากการนำราคาต่อหน่วยของผลผลิตคูณด้วยปริมาณขายทั้งหมด

$$TR = P \times Q$$

- **รายรับเฉลี่ย** (Average Revenue: AR) หมายถึง การนำรายรับรวมทั้งหมดหารด้วยปริมาณขาย

$$AR = \frac{TR}{Q}$$

- **รายรับเพิ่ม** (Marginal Revenue: MR) หมายถึง ส่วนเปลี่ยนแปลงของรายรับรวมอันเนื่องมาจากปริมาณขายเปลี่ยนแปลงไปหนึ่งหน่วย

$$MR = \frac{\Delta TR}{\Delta Q}$$

#### 2.4.3 แนวคิดการวิเคราะห์เกี่ยวกับจุดคุ้มทุน (Break-even Point)

การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน เป็นเทคนิคการวางแผนการลงทุนที่วิเคราะห์ถึงความสัมพันธ์ของต้นทุนคงที่ ต้นทุนผันแปรของกิจการเพื่อจะได้ทราบว่ากิจการจะต้องใช้ต้นทุนคงที่และต้นทุนผันแปรในการดำเนินกิจการแตกต่างกันอย่างไร จึงจะทำให้กิจการมีกำไรตามที่คาดเอาไว้ โดยทั่วไปการวิเคราะห์จุดคุ้มทุนจะเริ่มที่ระดับของการมีรายได้ ณ จุดที่จะทำให้กิจการมีรายได้เท่ากับค่าใช้จ่ายรวมพอดี นั่นคือ กิจการดำเนินการไปแล้วไม่มีกำไรแต่ก็ไม่ขาดทุน หรืออีกนัยหนึ่งคือ กำไรทางเศรษฐศาสตร์ (economic profit) เท่ากับศูนย์ แต่ถ้ารายได้ของกิจการสูงกว่าระดับจุดคุ้มทุนกิจการก็จะมีกำไร และในทางตรงข้าม ถ้ากิจการมีรายได้น้อยกว่าระดับจุดคุ้มทุน ผลขาดทุนก็จะเกิดขึ้น ดังนั้นจุดคุ้มทุน คือ จุด ณ ระดับการดำเนินงานของกิจการที่ปริมาณการมีรายได้เท่ากับค่าใช้จ่ายรวมทั้งสิ้นพอดี โดยทั่วไปค่าใช้จ่ายรวมทั้งสิ้นจะประกอบด้วยค่าใช้จ่ายผันแปรและค่าใช้จ่ายคงที่

## 2.5 งานวิจัยและเอกสารที่เกี่ยวข้อง

### 2.5.1 การผลิต การตลาด และพฤติกรรมกรรมการบริโภคผัก

อารีวรรณ, สวัสดิ์ และ Abigail (2539) ได้ทำการศึกษาเรื่อง สภาพการผลิตและการตลาดพืชผักในภาคใต้ โดยทำการศึกษาพืชผักที่มีพื้นที่ปลูกมากในภาคใต้ 8 ชนิด ได้แก่ ผักคะน้า กวางตุ้ง ผักบุ้งจีน พริก ถั่วฝักยาว แตงกวา แตงร้าน และฟักทอง ใน 9 จังหวัด 15 อำเภอ 29 ตำบล โดยจะทำการศึกษาประเด็นต่างๆคือ สภาพทั่วไป สภาพการผลิตพืชผัก โดยเน้นการปฏิบัติดูแลรักษา และต้นทุนการผลิต สภาพการตลาดของเกษตรกร การศึกษาพบว่า เกษตรกรส่วนใหญ่มีที่ดินเป็นของตนเอง ส่วนใหญ่มีพื้นที่น้อยกว่า 1 ไร่ และใช้ใช้เงินทุนของตนเอง ต้นทุนส่วนใหญ่เป็นค่าวัสดุ ยกเว้นพริก จะมีต้นทุนค่าวัสดุใกล้เคียงกับค่าจ้างแรงงาน และต้นทุนในการปลูกพริกก็มีค่าสูงสุดและให้ผลตอบแทนที่สูงสุดเช่นกัน ฟักทองมีต้นทุนการผลิตต่ำที่สุด ผักบุ้งจีนให้รายได้ต่ำที่สุด เกษตรกรจะขายผลผลิตในลักษณะขายส่ง ซึ่งจะมีพ่อค้าไปรับซื้อถึงสวน ส่วนใหญ่เป็นพ่อค้าท้องถิ่น นอกจากนี้ยังพบว่า เกษตรกรไม่ค่อยมีความรู้ด้านเมล็ดพันธุ์ และมักมองข้ามความสำคัญของการคัดเลือกเมล็ดพันธุ์ มีการใช้ปุ๋ยอินทรีย์น้อย มีความรู้เกี่ยวกับสารเคมีกำจัดโรคและแมลงน้อย แต่ตลาดมีความต้องการผักที่มีความสมบูรณ์ ซึ่งทำให้เกษตรกรต้องใช้สารเคมีในการป้องกัน โรคพืชและแมลงมาก สิ่งต่างๆเหล่านี้ ภาครัฐควรทำสร้างความเข้าใจร่วมกันระหว่างผู้ผลิตและผู้บริโภค เพื่อให้ได้ผลผลิตสูง และปลอดภัยต่อทั้งผู้ผลิตและผู้บริโภคในทุกขั้นตอน

ณัฐพล (2543) ได้ทำการศึกษาเรื่องความเป็นไปได้ของร้านจำหน่ายผักและระบบการตลาดผักปลอดภัยจากสารพิษ เพื่อพัฒนาไปสู่การส่งเสริมด้านการผลิต การตลาด และการจำหน่าย โดยทำการสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างประชากรที่อยู่ในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑลจำนวน

ทั้งสิ้น 400 ตัวอย่าง ผลการศึกษาพบว่า การดำเนินงานด้านการตลาดที่ผ่านมาไม่ประสบความสำเร็จเท่าที่ควรเพราะราคาผักปลอดสารพิษค่อนข้างสูง มีแหล่งจำหน่ายน้อย ชนิดและปริมาณผักไม่มาก ผู้ประกอบเป็นผู้บริโภคเองก็ไม่ตระหนักถึงการบริโภคผักปลอดสารพิษ นอกจากนี้ ผลการศึกษายังพบว่า ผู้ประกอบการใช้ผักปลอดสารพิษเป็นวัตถุดิบเพียงร้อยละ 10.5 แต่ถ้าราคาผักปลอดสารพิษลดลง 10-20% ผู้ประกอบธุรกิจประมาณ 2 ใน 3 จะใช้ผักปลอดสารพิษมากขึ้น ดังนั้นในการแก้ไขการผลิตและการตลาด หน่วยงานราชการจะต้องร่วมมือกันตรวจสอบคุณภาพและสร้างความเชื่อมั่นให้ประชาชนตระหนักถึงคุณภาพของผักปลอดสารพิษ สำหรับทางด้านการตลาดควรจัดตั้งตลาดกลางค้าส่ง สร้างตลาดผักปลอดสารพิษในชุมชนและท้องถิ่นที่เกิดจากการรวมกลุ่มผู้ผลิตด้วยตนเอง รวมทั้งให้ข้อมูลแก่ผู้ผลิตและผู้บริโภคเพื่อเป็นแนวทางในการจัดตั้งบริษัทดำเนินธุรกิจผักปลอดสารพิษ

**บังอร (2544)** ได้ทำการศึกษาเรื่อง การรับรู้และความต้องการผักปลอดภัยจากสารพิษของประชาชนในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่ ในประเด็นต่างๆดังนี้ (1) การรับรู้และปัญหาเกี่ยวกับการรับรู้เกี่ยวกับผักปลอดภัยจากสารพิษของประชาชนในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่ (2) ศึกษาความต้องการผักปลอดภัยจากสารพิษของประชาชนในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่ (3) ศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อผักปลอดภัยจากสารพิษของประชาชนในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่ โดยทำการเก็บรวบรวมข้อมูลจากประชาชนในเขตเทศบาลทั้งหมด 14 ตำบล จำนวน 400 ตัวอย่าง ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เคยซื้อผักปลอดภัยจากสารพิษมีจำนวน 209 คนจากจำนวนกลุ่มตัวอย่างทั้งสิ้น 400 คน ปัญหาการรับรู้เกี่ยวกับผักปลอดสารพิษของประชาชนในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่ ได้แก่ การขาดการประชาสัมพันธ์จากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง รองลงมาคือ การขาดการรณรงค์และส่งเสริมให้ผู้บริโภคหันมาบริโภคผักปลอดสารพิษ อันดับที่สามคือ มีการโฆษณาผ่านสื่อต่างๆน้อยลง สำหรับปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อผักปลอดสารพิษ พบว่า ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์และปัจจัยด้านราคาเป็นปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อผักปลอดสารพิษเป็นอย่างมาก ส่วนปัจจัยช่องทางการจัดจำหน่าย ปัจจัยด้านส่งเสริมการตลาด ปัจจัยด้านเศรษฐกิจ ปัจจัยด้านวัฒนธรรม และภาวะการแข่งขันเป็นปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อผักปลอดสารพิษในระดับกลาง ปัจจัยที่มีผลต่อการไม่ซื้อผักปลอดสารพิษของกลุ่มตัวอย่างที่ไม่เคยซื้อผักปลอดสารพิษจำนวน 98 คนพบว่า ปัจจัยด้านช่องทางการจัดจำหน่าย ปัจจัยด้านเศรษฐกิจ และปัจจัยภาวะการแข่งขันเป็นปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อผักปลอดสารพิษในระดับมาก ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยส่วนบุคคลกับความต้องการผักปลอดสารพิษพบว่า เพศ อายุ อาชีพ ระดับการศึกษา สถานภาพทางครอบครัว มีความสัมพันธ์กับความต้องการผักปลอดสารพิษ ส่วนตัวแปรด้านรายได้เฉลี่ยของครัวเรือนต่อเดือน และจำนวนสมาชิกในครัวเรือนพบว่าไม่มีความสัมพันธ์กับความ

ต้องการผักปลอดสารพิษ ด้านความสัมพันธ์ระหว่างการรับรู้กับความต้องการผักปลอดสารพิษ พบว่า ความเข้าใจในการเลือกสรรมีความสัมพันธ์กัน ส่วนการเปิดรับการเลือกสรร การตั้งใจรับ การเลือกสรร และการเก็บรักษาการเลือกสรรไม่มีความสัมพันธ์กับความต้องการผักปลอดสารพิษ

**สุทธิจิตต์ (2547)** ได้ทำการวิจัยเรื่องโครงการเศรษฐกิจการผลิตและการตลาดผักปลอดภัยจากสารพิษ จังหวัดสุราษฎร์ธานี โดยได้แบ่งการศึกษาออกเป็น 3 ส่วนด้วยกันคือ 1) ส่วนของต้นทุนและผลตอบแทน 2) ลักษณะการตลาด วิถีตลาด ต้นทุนทางการตลาด และ 3) แนวทางการส่งเสริมพัฒนาการผลิตผักปลอดสารพิษในเชิงการค้า พื้นที่ที่ทำการศึกษาคือ อำเภอดอนสัก และอำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี เนื่องจากเป็นพื้นที่การผลิตที่มีการบันทึกต้นทุนการผลิตอย่างต่อเนื่อง การเก็บข้อมูลจะใช้วิธีการสำรวจพื้นที่และสัมภาษณ์เกษตรกร การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงพรรณนาจะอธิบายถึงสภาพทั่วไปของพื้นที่ที่ทำการศึกษา และรูปแบบระบบการปลูกผักปลอดสารพิษ จุดแข็ง จุดอ่อนของธุรกิจ กลยุทธ์ในการประสบความสำเร็จ ส่วนการวิเคราะห์เชิงปริมาณ จะอธิบายถึงต้นทุนและผลตอบแทนเฉลี่ยต่อไร่ และเฉลี่ยต่อกิโลกรัม ผลผลิตค้ำคูณ ระดับราคาค้ำคูณ ปริมาณผลผลิตที่เคลื่อนย้ายไปในแต่ละตลาด มูลค่าส่วนเหลือการตลาด ผลการศึกษาพบว่า เกษตรกรส่วนใหญ่ปลูกผักปลอดสารพิษเป็นอาชีพเสริมจากการปลูกยางพาราโดยใช้วิธีการเกษตรผสมผสานตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่การเกษตร ผักที่นิยมปลูกได้แก่ ถั่วฝักยาว แตงกวา บวบหอม ผักกาดขาวปลี กระบี่ กวางตุ้ง และมะระ ซึ่งจากการคำนวณต้นทุนการผลิตผักทั้ง 7 ชนิดพบว่า ต้นทุนหลักในการผลิตผักปลอดสารพิษเป็นต้นทุนผันแปร ได้แก่ ต้นทุนแรงงานในครัวเรือน โดยเฉลี่ยผักปลอดสารพิษมีต้นทุนเฉลี่ยกิโลกรัมละ 6.26 บาท กำไรจากการผลิตผักเฉลี่ยกิโลกรัมละ 1.33 บาท ผักกาดขาวปลีเป็นผักที่มีกำไรต่อกิโลกรัมสูงสุด ในขณะที่การผลิตผักกวางตุ้งจะทำให้เกษตรกรขาดทุน ผักปลอดภัยจากสารพิษที่เกษตรกรผลิตได้มากกว่า 98 เปอร์เซ็นต์จะถูกขายให้พ่อค้าคนกลาง สำหรับราคาที่เกษตรกรได้รับเป็นราคาที่ถูกลงโดยตลาดขายส่งผักในพื้นที่ โดยเกษตรกรจะได้รับส่วนแบ่ง 46% ส่วนเหลือการตลาดคิดเป็นร้อยละ 54 ของราคาขายปลีก โดยเฉลี่ยเกษตรกรจะได้รับส่วนแบ่งสูงกว่าการขายในรูปแบบผักทั่วไปประมาณ 15% ปัญหาหลักของการผลิตผักปลอดสารพิษคือปัญหาด้านการตลาด เนื่องจากผลผลิตของเกษตรกรถูกขายไปในตลาดในรูปแบบของผักทั่วไป เพราะไม่มีตลาดจำหน่ายที่ชัดเจน ทำให้ราคาผักที่ได้รับต่ำและไม่แน่นอน ส่วนปัญหาหลักทางการผลิตคือ ปริมาณการผลิตไม่ต่อเนื่องและไม่สม่ำเสมอ และชนิดผักไม่มีความหลากหลาย แนวทางการแก้ไขคือ ควรมุ่งส่งเสริมให้เกษตรกรได้มีโอกาสขายผักที่ผลิตได้ในรูปของผักปลอดภัยจากสารพิษ โดยการจัดการแหล่งจำหน่ายที่ชัดเจน การอบรมความรู้ด้านการตลาดควบคู่กับการผลิต

## 2.5.2 การศึกษาวิจัยเกี่ยวกับผักพื้นบ้านในจังหวัดเชียงใหม่

**จันทรา (2534)** ได้ทำการศึกษาเรื่องคุณค่าทางโภชนาการและดัชนีการเก็บเกี่ยวผักพื้นเมืองที่มีแนวโน้มเป็นผักเศรษฐกิจของเชียงใหม่ โดยมีจุดประสงค์เพื่อที่จะทราบคุณค่าทางโภชนาการบางอย่างที่สำคัญของผักและเพื่อให้ทราบโครงสร้างทางสัณฐานวิทยา การเจริญเติบโตในรอบปีสำหรับการเก็บเกี่ยวผักพื้นเมืองของเชียงใหม่ ซึ่งข้อมูลที่ได้จากการศึกษาจะเป็นแนวทางสำหรับแนะนำให้ผู้บริโภคเข้าใจคุณค่าทางโภชนาการของผักที่เขาได้เลือกรับประทาน และข้อมูลทางสัณฐานวิทยาที่ได้อาจจะใช้ในการปรับปรุงพันธุ์ผักพื้นเมืองและใช้เป็นดัชนีการเก็บเกี่ยวผักพื้นเมืองเพื่อจะได้รับการส่งเสริมให้เป็นผักเศรษฐกิจต่อไป ผู้ทำการศึกษาได้เลือกผักพื้นเมืองเพื่อหาคุณค่าทางโภชนาการและคาดว่าจะเป็ผักเศรษฐกิจจำนวน 6 ชนิด ได้แก่ ผักเชียงดา ผักฮ้วน ผักหวาน ผักเสี้ยวผักเหือด และสะแล ผักเหล่านี้ไม่มีการปลูกในเชิงการค้าอย่างเป็นทางการเป็นกิจจะลักษณะ มีการนำมาขายในตลาดผักตามฤดูกาลที่ผักแตกยอดปีละครั้ง ซึ่งทำให้ผักแต่ละชนิดมีมากในตลาดแตกต่างกันไปตามระยะเวลาแตกยอดและมีราคาแพงกว่าผักเศรษฐกิจหลายชนิด ในส่วนคุณค่าโภชนาการพบว่า มีปริมาณสารอาหารที่ให้พลังงานและวิตามินหลายชนิดสูงกว่าผักที่บริโภคโดยทั่วไป ผักที่ควรส่งเสริมให้มีการขยายพันธุ์เพื่อปลูกเป็นอันดับแรกคือ สะแล เพราะขยายพันธุ์ได้ง่าย ให้ผลผลิตต่อต้นสูง ในขณะที่ผักฮ้วน ผักเชียงดาเป็นพันธุ์ไม้เลื้อย ไม่เปลืองที่ และให้ผลผลิตสูง ผักเสี้ยวมีลักษณะเป็นพุ่มให้ผลผลิตเร็วควรปลูกริมรั้วและตัดแต่งให้คงที่ ส่วนผักเหือดและผักหวานเป็น ไม้ยืนต้น ผักเหือดที่มีการตัดแต่งพุ่มหลายครั้งก็จะทำให้เก็บเกี่ยวผลผลิตได้หลายครั้ง ส่วนผักหวานแม้จะโตช้าแต่ให้ผลผลิตสูง และที่สำคัญคือมีรสชาติดีที่สุดในบรรดาผักที่นำมาศึกษา ทั้ง 6 ชนิด ควรส่งเสริมให้ปลูกเป็นพืชเศรษฐกิจต่อไป

**เยาวภา (2540)** ได้ทำการศึกษาเรื่อง ความรู้เกี่ยวกับการบริโภคผักพื้นบ้านของผู้บริโภคในตลาดสดเขตเทศบาลนครเชียงใหม่ โดยทำการสัมภาษณ์ผู้บริโภคผักพื้นบ้านในตลาดสดเขตเทศบาลนครเชียงใหม่จำนวน 120 คน พบว่าผู้ให้ข้อมูลส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงอายุระหว่าง 31-40 ปี แหล่งข้อมูลความรู้ข่าวสารเกี่ยวกับผักพื้นบ้านพบว่า ส่วนมากเกษตรกรได้รับข้อมูลจากโทรทัศน์ รองลงมาคือเอกสารต่างๆ เช่น วารสาร หนังสือพิมพ์ นอกจากนี้ผู้บริโภคจะได้รับข่าวสารจากเพื่อนบ้านหรือญาติพี่น้องบ้าง ซึ่งมีบทบาทค่อนข้างน้อยสำหรับคนเมือง ผู้บริโภคส่วนมากจะประกอบอาหารเพื่อรับประทานเองในชีวิตประจำวัน โดยมีการบริโภคผักทุกวัน และจากการศึกษาผักพื้นบ้านที่มีแนวโน้มหายากในอนาคตจำนวนทั้ง 22 ชนิดนี้ พบว่าส่วนต่างๆของผักพื้นบ้านที่ผู้บริโภคนำมาบริโภคส่วนใหญ่นิยมผักที่มีส่วนของยอดอ่อน และวิธีการบริโภคของผู้บริโภคส่วนใหญ่มากกว่าครึ่งนิยมนำมาแกง สำหรับผลการศึกษาเกี่ยวกับความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับผักพื้นบ้านของผู้บริโภคพบว่า ส่วนมากมีความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับผักพื้นบ้านในเรื่องต่างๆ เช่นความรู้เรื่องการบริโภค

ผักพื้นบ้าน ความรู้ด้านการนำผักพื้นบ้านมาทำเป็นยา ฯลฯ อยู่ในระดับปานกลาง โดยผู้ที่มีความรู้เรื่องนี้มากเป็นผู้ที่อยู่ในชนบทและอยู่กับธรรมชาติมานาน สำหรับปัญหาและข้อเสนอแนะคือ ผู้บริโภคส่วนมากต้องการให้มีแหล่งเผยแพร่ความรู้เรื่องผักพื้นบ้านแก่ประชาชนทั่วไป เพราะต้องการได้รับข้อมูลที่ถูกต้องสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ ต้องการให้โรงเรียนส่งเสริมการปลูกผักพื้นบ้านเพื่อเป็นการปลูกฝังวัฒนธรรมการบริโภคแก่เยาวชน เป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรม ลดค่าใช้จ่าย และผักพื้นบ้านก็ปลอดภัยจากสารเคมี นอกจากนี้ รัฐบาลควรให้การสนับสนุนหน่วยงานราชการหรือเอกชนในการศึกษาค้นคว้าวิจัยเพื่อพัฒนาการปลูกผักพื้นบ้านให้เพียงพอกับความ ต้องการ และมีการนำมาใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆอย่างแพร่หลายมากกว่านี้

อุเทน (2546) ได้ทำการศึกษาเรื่องการผลิตและการบริโภคผักพื้นบ้านของเกษตรกรในเขตอำเภอแม่แตง จังหวัดเชียงใหม่ ประชากรที่ใช้ในการศึกษาคั้งนี้คือ เกษตรกรที่อยู่ในเขตอำเภอแม่แตง จังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 206 ราย โดยการสุ่มตัวอย่างแบบหลายขั้นตอน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยคือ แบบสัมภาษณ์เพื่อรวบรวมข้อมูล ประเด็นในการศึกษาคือ การผลิตผักพื้นบ้านของเกษตรกรเพื่อบริโภคและจำหน่าย และหาความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรอิสระและตัวแปรตามที่มีผลต่อการผลิตผักพื้นบ้านของเกษตรกร ตลอดจนอุปสรรคและปัญหาในการผลิตผักพื้นบ้านของเกษตรกร ผลการศึกษาพบว่า เกษตรกรปลูกผักด้วยตัวเองไว้บริโภค โดยมากเป็นผักที่เป็นเครื่องปรุงประเภทใช้ลำต้นและหัว การปลูกนิยมปลูกในบ้านของตนเอง ไม่นิยมปลูกในพื้นที่สวนหรือพื้นที่ป่าที่ไม่มีเจ้าของ มีการใช้สารเคมีในการผลิตบ้างบางส่วน ส่วนใหญ่ใช้แรงงานครัวเรือนในการผลิต มีการจ้างแรงงานเพื่อช่วยในการผลิตเพียงเล็กน้อย สำหรับผักที่เกษตรกรนิยมบริโภคมากที่สุดคือ ตำลึง รองลงมาคือ ชะอม สำหรับเครื่องเทศหรือเครื่องปรุง ข่าและขิง ได้รับความนิยมากที่สุด เกษตรกรส่วนใหญ่ได้ผักมาบริโภคเองจากธรรมชาติและจากการที่ปลูกรับประทาน การบริโภคผักสดและผักที่ปรุงให้สุกมีอัตราส่วนที่ใกล้เคียงกัน สำหรับเหตุผลที่เกษตรกรรับประทานผักพื้นบ้านเป็นอาหารคือ วัฒนธรรมการบริโภคตามบรรพบุรุษ และเกษตรกรมีแนวโน้มที่จะบริโภคผักพื้นบ้านมากขึ้น ผลการศึกษาค้นคว้าวิจัยที่มีความสัมพันธ์กับการผลิตผักพื้นบ้านของเกษตรกรพบว่า ระยะทางและลักษณะพื้นที่ที่อยู่อาศัยมีความสัมพันธ์กับการผลิตผักพื้นบ้านของเกษตรกร ระยะทางและลักษณะพื้นที่ที่อยู่อาศัยมีความสัมพันธ์กับการบริโภคผักพื้นบ้านของเกษตรกร และอายุของเกษตรกรมีความสัมพันธ์กับรับสนิมความชอบหรือไม่ชอบรับประทานผักพื้นบ้าน ในส่วนของปัญหาและอุปสรรคในการผลิตผักพื้นบ้าน ได้แก่ ความไม่แน่ใจในตลาดผักพื้นบ้านเนื่องจากยังไม่มีตลาดรองรับแน่นอน เกษตรกรไม่ทราบเทคโนโลยีเกี่ยวกับการป้องกันโรคและแมลงที่จะเกิดขึ้นกับผักพื้นบ้าน ตลอดจนขาดความรู้ด้านการผลิตและการตลาดผักพื้นบ้านเท่าที่ควร รัฐบาลควรที่จะมีการให้ความรู้เรื่องการผลิตผักพื้นบ้านเพื่อให้เกิดความคุ้มทุนและ

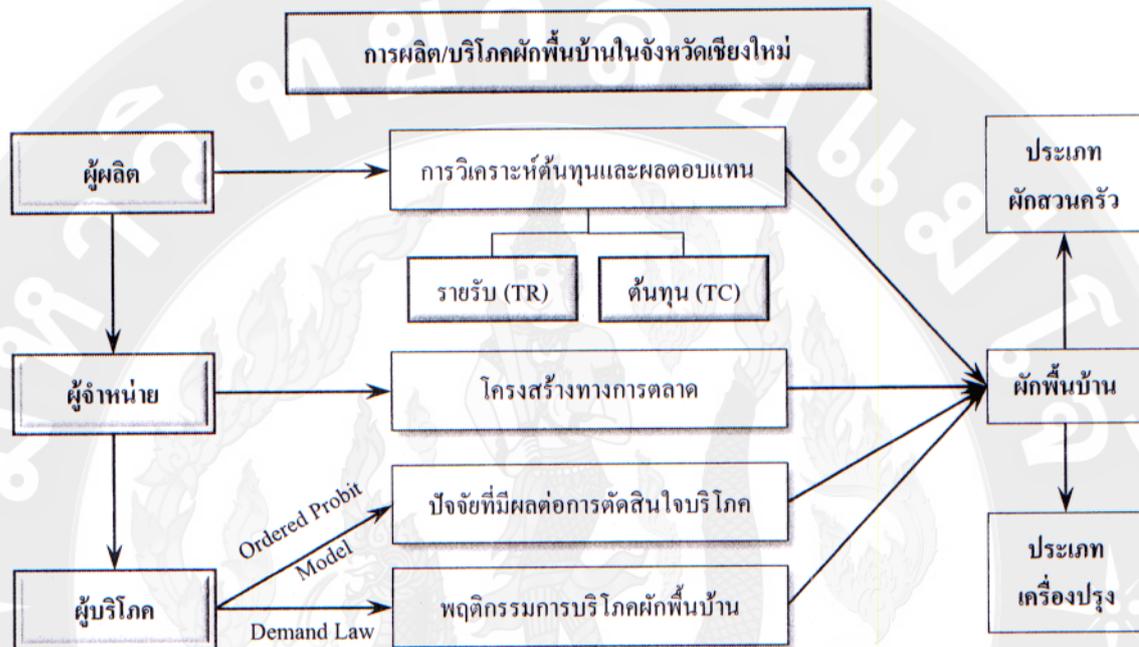
ปลอดภัย ตลอดจนคุณประโยชน์ของผักพื้นบ้านแก่ชาวชนเพื่อที่จะให้เกิดจิตสำนึกในการอนุรักษ์  
และการใช้ประโยชน์จากผักพื้นบ้านในท้องถิ่น



### บทที่ 3

#### ระเบียบวิธีการศึกษา

##### 3.1 กรอบแนวความคิดของการวิจัย



ภาพที่ 3.1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

##### 3.2 ข้อมูลที่ใช้ในการศึกษา

3.2.1 ข้อมูลปฐมภูมิ เป็นข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์เกษตรกรในจังหวัดเชียงใหม่ ลำพูน เชียงราย โดยใช้แบบสอบถาม โดยประสานความร่วมมือกับเกษตรอำเภอและเกษตรจังหวัดในแต่ละพื้นที่ ที่ลงเก็บข้อมูล สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล คือ ร้อยละ ค่าเฉลี่ยเลขคณิต ( $\bar{X}$ ) ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) และค่าสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์ (Correlation) โดยเก็บข้อมูลจากชาวนาในพื้นที่ 8 จังหวัดภาคเหนือตอนบน สำหรับการเลือกพื้นที่อำเภอ ตำบล และหมู่บ้าน จะใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบหลายขั้นตอน (Multi - Stage Random Sampling) ทั้งนี้ประชากรที่ใช้ในการศึกษาคั้งนี้ครอบคลุมพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่ โดยกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษามีดังนี้

- ผู้ปลูกผักพื้นบ้าน : จะทำการเก็บรวบรวมข้อมูลด้านการผลิตจากเกษตรกรผู้ปลูกจำนวน 200 ราย โดยกระจายครอบคลุมทุกอำเภอ ทั้งนี้จะทำการเก็บรวบรวมข้อมูลแบบย้อนกลับ โดยสอบถามผู้ผลิตจากผู้จำหน่ายผักพื้นบ้านและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น สำนักงานเกษตรอำเภอ และสำนักงานเกษตรจังหวัด และจะทำการคัดเลือกกลุ่มเกษตรกรผู้ผลิตผักพื้นบ้านรายสำคัญ เพื่อทำการศึกษาข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับสภาพทางเศรษฐกิจและสังคมของผู้ผลิตและข้อมูล

ทางการผลิต ได้แก่ สภาพการผลิตและต้นทุนการผลิตผักพื้นบ้านแต่ละชนิดที่ปลูกของผู้ผลิตแต่ละราย

● **ผู้จำหน่าย** : จะทำการเก็บรวบรวมข้อมูลผู้จำหน่ายผักพื้นบ้านจำนวน 200 ราย แหล่งจำหน่ายผักพื้นบ้านที่มีการซื้อขายกันในจังหวัดเชียงใหม่ ได้แก่ ตลาดประจำอำเภอหางดง ตลาดประจำอำเภอสันป่าตอง ตลาดประจำอำเภอจอมทอง ตลาดประจำอำเภอสันกำแพง ตลาดประจำอำเภอสันทราย ตลาดประจำอำเภอดอยสะเก็ด ตลาดประจำอำเภอแมริ่ม ตลาดประจำอำเภอแม่แตง และตลาดประจำอำเภอพร้าว และในตลาดสดเขตเทศบาลนครเชียงใหม่ ได้แก่ ตลาดเทศบาลเมืองเชียงใหม่ ตลาด วโรรส ตลาดเมืองใหม่ ตลาดสันป่าข่อย ตลาดสมเพชร และตลาดต้นพะยอม ข้อมูลที่ต้องการสำรวจประกอบไปด้วยลักษณะการซื้อขาย การขนส่ง การกำหนดราคาค่าใช้จ่ายเพื่อนำผลผลิตจาก

● **ผู้บริโภค** : จะทำการเก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้บริโภคกระจายตามแหล่งจำหน่ายผักพื้นบ้านดังที่กล่าวมาแล้วข้างต้น โดยจะรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มผู้บริโภคจำนวน 500 ราย โดยจะทำการสอบถามข้อมูลทั่วไปของผู้บริโภค และข้อมูลเกี่ยวกับการเลือกบริโภคผักพื้นบ้าน

ทั้งนี้จะใช้รวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์โดยใช้แบบสอบถาม

3.2.2 ข้อมูลทุติยภูมิ เป็นข้อมูลที่รวบรวมได้จากหน่วยงานต่างๆ เกี่ยวข้อง เช่น กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ สำนักงานเกษตรจังหวัด สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กระทรวงพาณิชย์ สำนักงานพาณิชย์จังหวัด เป็นต้น ซึ่งข้อมูลมาใช้ อาทิ จำนวนเกษตรกร ปริมาณและมูลค่าการส่งออก เนื่องจากการเพาะปลูก ปริมาณผลผลิต เป็นต้น

### 3.3 วิธีการดำเนินการวิจัย

3.3.1 เพื่อบรรลุวัตถุประสงค์การศึกษาข้อที่ 1 เพื่อศึกษาถึงความเป็นไปได้ในการผลิต ประกอบไปด้วยลักษณะการผลิต ต้นทุนและผลตอบแทนทางการผลิตผักพื้นบ้าน มีวิธีการศึกษาดังนี้

การคำนวณหาต้นทุนและผลตอบแทนทางเศรษฐกิจ กำไรและจุดคุ้มทุนจากการผลิตผักพื้นบ้านแต่ละชนิด โดยมีหลักเกณฑ์ในการคำนวณ ดังนี้

① **การวิเคราะห์ต้นทุนการผลิต** จะทำการพิจารณาด้านทุนทั้งหมดในการผลิตทั้งในรูปแบบที่เป็นตัวเงินและไม่เป็นตัวเงิน ต้นทุนที่เป็นตัวเงิน คือ ต้นทุนที่เกษตรกรได้จ่ายออกไปจริงๆ จากการลงทุนเพาะปลูกผักพื้นบ้าน และต้นทุนที่ไม่เป็นตัวเงิน คือ ต้นทุนที่เกษตรกรไม่ได้จ่ายออกไปเป็นตัวเงินจริงๆ แต่เกิดจากการเสียโอกาสที่จะนำปัจจัยการผลิตที่มีอยู่นั้นไปใช้ประโยชน์ทางอื่น โดยโครงสร้างของต้นทุนการผลิตจะแบ่งออกเป็น 2 ประเภทคือ

- (1) ต้นทุนคงที่ (FC) ได้แก่ ค่าเช่าที่ดิน ภาษี ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การเกษตร
- (2) ต้นทุนผันแปร (VC) ได้แก่ ค่าแรงงาน ค่าวัสดุอุปกรณ์การเกษตร เช่น ค่าเมล็ดพันธุ์ ค่าปุ๋ยเคมี ปุ๋ยอินทรีย์ สารกำจัดศัตรูพืช ฯลฯ โดยนำปริมาณที่ใช้ทั้งหมดในการปลูกผักพื้นบ้านแต่ละชนิดต่อฤดูกาลเพาะปลูกคูณกับราคาซื้อในท้องถิ่นนั้น ได้เป็นค่าวัสดุการเกษตรต่อพืช แต่ถ้าเกษตรกรมีการปลูกผักพื้นบ้านร่วมกับผักอื่นๆอีกหลายชนิดในพื้นที่เดียวกัน ก็จะทำการหาปริมาณที่ใช้ทั้งหมดในการปลูกพืชทุกชนิดคูณกับราคาซื้อ และนำมาคูณกับสัดส่วนของการเพาะปลูกผักพื้นบ้านชนิดนั้นๆต่อผักทั้งหมด ก็จะได้ค่าวัสดุการเกษตรต่อผักพื้นบ้านชนิดนั้น ส่วนกรณีของค่าวัสดุการเกษตร เช่น ปุ๋ยอินทรีย์ก็คำนวณ โดยใช้ราคาต่อหน่วยที่ซื้อขายกันในท้องถิ่นคูณกับปริมาณที่เกษตรกรนำมาใช้ในการปลูกผัก

ดังนั้น ต้นทุนทั้งหมดจึงประกอบด้วยต้นทุนคงที่ทั้งหมดและต้นทุนผันแปรทั้งหมด โดยจะคิดเฉลี่ยเป็นต้นทุนการผลิตต่อไร่ (AC/Rai) และต้นทุนการผลิตต่อกิโลกรัม (AC/Kg)

$$AC/Rai = \frac{TFC + TVC}{\text{Total Area (Rai)}}$$

$$AC/Kg = \frac{TFC + TVC}{\text{Total Product (Kg)}}$$

## ๒ การวิเคราะห์ผลตอบแทนจากการผลิต ประกอบด้วย

(1) รายได้ทั้งหมดของผักแต่ละชนิด คิดจากปริมาณผลผลิตที่ได้ในแต่ละฤดูกาลเพาะปลูกคูณกับราคาผลผลิตเฉลี่ยต่อกิโลกรัมที่เกษตรกรขายได้

$$\text{รายได้ทั้งหมด} = \text{ปริมาณผลผลิต} \times \text{ราคาผลผลิตที่เกษตรกรขายได้}$$

(2) ต้นทุนทั้งหมดของผักแต่ละชนิด คิดจากผลรวมระหว่างต้นทุนคงที่ทั้งหมดและต้นทุนผันแปรทั้งหมด

$$\text{ต้นทุนทั้งหมด} = \text{ต้นทุนผันแปรทั้งหมด} + \text{ต้นทุนคงที่ทั้งหมด}$$

(3) กำไรทั้งหมด คิดจากผลต่างระหว่างรายได้ทั้งหมดและต้นทุนทั้งหมด

$$\text{ผลตอบแทนทั้งหมด} = \text{รายได้ทั้งหมด} - \text{ต้นทุนทั้งหมด}$$

(4) กำไรต่อไร่ ได้จากการนำกำไรทั้งหมดหารด้วยพื้นที่เพาะปลูก

$$\text{ผลตอบแทนต่อไร่} = \frac{\text{ผลตอบแทนทั้งหมด}}{\text{พื้นที่เพาะปลูก}}$$

(5) กำไรต่อกิโลกรัม ได้จากการนำกำไรทั้งหมดหารด้วยผลผลิตทั้งหมด

$$\text{ผลตอบแทนต่อกิโลกรัม} = \frac{\text{ผลตอบแทนทั้งหมด}}{\text{ผลผลิตทั้งหมด}}$$

๓ การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน เป็นระดับที่เกษตรกรทำการผลิตไปแล้วเท่าทุน คือ ไม่มีกำไรหรือขาดทุน หรืออีกนัยหนึ่งก็คือ เกษตรกรมีกำไรทางเศรษฐศาสตร์ (Economic Profit) เท่ากับศูนย์ แต่ถ้ารายได้รวมสูงกว่าระดับจุดคุ้มทุน เกษตรกรก็จะมีกำไร ในทางตรงข้ามถ้ารายได้รวมต่ำกว่าระดับจุดคุ้มทุน เกษตรกรก็จะขาดทุน การวิจัยในครั้งนี้จะทำการวิเคราะห์หาระดับผลผลิตเฉลี่ยต่อไร่คุ้มทุน และระดับราคาคุ้มทุน

(1) ระดับผลผลิตคุ้มทุน (Break-even yield) เป็นระดับผลผลิตเฉลี่ยต่อไร่ที่ทำให้เกษตรกรมีรายได้เท่ากับต้นทุน ณ ระดับราคาที่เกษตรกรขายพืชผักชนิดนั้นได้ ถ้าหากเกษตรกรสามารถผลิตได้สูงกว่าผลผลิตคุ้มทุน เกษตรกรก็จะมีกำไร แต่หากมีผลผลิตเฉลี่ยต่อไร่ต่ำกว่า เกษตรกรก็จะขาดทุน ระดับผลผลิตคุ้มทุนนี้จะเปลี่ยนแปลงเมื่อระดับราคาผลผลิตที่เกษตรกรขายได้เปลี่ยนแปลง

$$\text{ระดับผลผลิตคุ้มทุน} = \frac{\text{ต้นทุนการผลิตเฉลี่ยบาทต่อไร่}}{\text{ราคาผลผลิตบาทต่อกิโลกรัม}}$$

ระดับราคาคุ้มทุน (Break-even price) เป็นระดับราคาที่ทำให้เกษตรกรมีรายได้เท่ากับค่าใช้จ่าย ณ ระดับผลผลิตเฉลี่ยต่อไร่ เมื่อนำมาเปรียบเทียบกับระดับราคาที่ได้รับก็จะทราบได้ว่าได้รับกำไรหรือขาดทุนเท่าใด ณ ระดับราคาตลาดที่เป็นอยู่

$$\text{ระดับราคาคุ้มทุน} = \frac{\text{ต้นทุนการผลิตเฉลี่ยต่อไร่}}{\text{ผลผลิตเฉลี่ยกิโลกรัมต่อไร่}}$$

3.3.2 เพื่อบรรลุวัตถุประสงค์การศึกษาข้อที่ 2 เพื่อศึกษาโครงสร้างตลาดของผักพื้นบ้านและพฤติกรรมในการบริโภคผักพื้นบ้าน รวมถึงปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกบริโภคผักพื้นบ้านของผู้บริโภค จะมีขั้นตอนการศึกษาดังนี้

สำหรับการวิเคราะห์เชิงปริมาณทางการตลาดนั้น จะเป็นการวิเคราะห์เกี่ยวกับวิถีตลาด ต้นทุนการตลาดของผักพื้นบ้านทั้ง 15 ชนิดที่ทำการศึกษา โดยใช้สถิติเชิงพรรณนา เช่น ร้อยละ ความถี่ ค่าเฉลี่ยเลขคณิต ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน โดยมีรายละเอียดดังนี้

๑ วิถีการตลาด ศึกษาการเคลื่อนย้ายของผักพื้นบ้านจากเกษตรกรไปสู่ผู้บริโภคผ่านผู้ทำหน้าที่การตลาดประเภทอะไร หรือจำนวนเท่าไรในแต่ละระดับ เพื่อหาค่าร้อยละของแต่ละช่องทางการจัดจำหน่าย

② ต้นทุนการตลาด หมายถึง ต้นทุนที่เกิดขึ้นเนื่องจากผู้ค้าแต่ละระดับได้ใช้จ่ายออกไปเพื่อทำการเคลื่อนย้ายผักพื้นบ้านจากเกษตรกรไปสู่มือผู้บริโภคคนสุดท้าย ซึ่งประกอบด้วย ค่าใช้จ่ายที่เป็นตัวเงินสด ค่าแรงงาน ค่าขนส่ง ค่าวัสดุ และค่าใช้จ่ายที่ไม่เป็นเงินสด เช่น ค่าจ้างแรงงานในครอบครัว

③ ส่วนเหลือการตลาด คือ ความแตกต่างระหว่างราคาที่ผู้บริโภคจ่ายซื้อกับราคาที่เกษตรกรได้รับ ซึ่งจะเท่ากับต้นทุนการตลาดบวกกำไรของผู้จำหน่าย จะแสดงส่วนเหลือการตลาดในรูปร้อยละของราคาที่ผู้บริโภคซื้อ

$$\text{ส่วนเหลือการตลาด} = \frac{\text{ราคาที่ผู้บริโภคจ่าย} - \text{ราคาที่เกษตรกรได้รับ}}{\text{ราคาที่ผู้บริโภคจ่ายซื้อ}} \times 100$$

#### ④ การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค

สำหรับการวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภคนั้นจะทำการศึกษา 2 ส่วนคือ

(1) พฤติกรรมโดยทั่วไปอันประกอบไปด้วย ความถี่ของการบริโภค ลักษณะการทำไปใช้ในการบริโภค รวมถึงปริมาณที่ซื้อในแต่ละครั้ง ซึ่งการวิเคราะห์จะใช้สถิติเชิงพรรณนา เช่น ร้อยละ ความถี่ ค่าเฉลี่ยเลขคณิต ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน

(2) ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกบริโภคผักพื้นบ้านของผู้บริโภคในเขตจังหวัดเชียงใหม่ โดยจำแนกปัจจัยออกเป็น 3 ด้าน คือ

- ด้านคุณลักษณะของผักพื้นบ้าน ประกอบ คุณประโยชน์เช่น รักษาโรค สารอาหารที่ได้รับ ,รสชาติ ,สี สัน เป็นต้น
- ด้านราคา และด้านความสะดวกในการซื้อ เช่น ความหาง่ายหรือมีการวางจำหน่ายอยู่ทั่วไป เป็นต้น

ทั้งนี้จะใช้แบบจำลองทางเลือกเรียงลำดับ (Ordered – Probit Model) เป็นตัววัดถึงระดับปัจจัยที่มีผลต่อตัดสินใจบริโภคผักพื้นบ้าน ดังสมการต่อไปนี้

$$y_i^* = \beta'x_i + u_i$$

ตัวแปรตาม :  $y$  หมายถึง การตัดสินใจเลือกบริโภคผักพื้นบ้าน

$y_i = 0$	ไม่มีผลต่อการตัดสินใจเลย	ค่าเฉลี่ยระหว่าง	0.00 - 0.49
=1	มีผลต่อการตัดสินใจน้อยที่สุด	ค่าเฉลี่ยระหว่าง	0.50 - 1.49
=2	มีผลต่อการตัดสินใจน้อย	ค่าเฉลี่ยระหว่าง	1.50 - 2.49
=3	มีผลต่อการตัดสินใจปานกลาง	ค่าเฉลี่ยระหว่าง	2.50 - 3.49
=4	มีผลต่อการตัดสินใจมาก	ค่าเฉลี่ยระหว่าง	3.50 - 4.49
=5	มีผลต่อการตัดสินใจมากที่สุด	ค่าเฉลี่ยระหว่าง	4.50 - 5.00

ตัวแปรอิสระ:

GENDER หมายถึง เพศ

DISEASE หมายถึง โรคประจำตัว

REASON1 หมายถึง คำนึงถึงคุณค่าทางอาหารในการเลือกซื้อ

REASON2 หมายถึง มีความชอบในการรับประทาน

REASON3 หมายถึง เลือกทานผักเพราะห่วงสุขภาพ

REASON4 หมายถึง เลือกทานผักเพราะห่วงสิ่งแวดล้อม

REASON5 หมายถึง เลือกทานผักเพราะต้องการส่งเสริมรายได้

## บทที่ 4

### ความเป็นไปได้ในการผลิตพืชผักพื้นบ้านในจังหวัดเชียงใหม่

#### 4.1 ข้อมูลเชิงวิทยาศาสตร์ของผักพื้นบ้าน

จากการสำรวจข้อมูลเกี่ยวกับพืชผักพื้นบ้านในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่ พบว่า

##### 4.1.1 ตำลึง



ภาพที่ 4.1 ตำลึง

ชื่อวิทยาศาสตร์ :

*Coccinia grandis* Voigt.

ชื่อวงศ์ :

CUCURBITACEAE

ชื่อสามัญ :

Ivy Gourd

ประเภทไม้ :

ไม้เถาเลื้อยลูก

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ :

**ต้น** เป็นไม้เถาเลื้อยอายุหลายปี เถาแก่ของตำลึงใหญ่และแข็งแรง เถากลมสีเขียวตามข้อมีหนวดหรือมือจับไว้ยึดเกาะหลักและต้นไม้อื่น

**ใบ** เป็นใบเดี่ยวออกแบบสลับ ใบรูปร่างคล้าย 5 เหลี่ยม ขอบใบเว้าเข้าเล็กน้อยหรือเว้าลึก ใบสีเขียวเรียบไม่มีขน

**ดอก** เป็นดอกเดี่ยวออกจากบริเวณซอกใบ ดอกแยกเพศกันอยู่คนละดอก กลีบเลี้ยงสีเขียว โคนกลีบเชื่อมติดกันปลายแยกออกเป็น 5 แฉก กลีบดอกสีขาว โคนกลีบติดกันเป็นถ้วยปลายแยกเป็น 5 แฉก เกสรตัวผู้มี 3 อัน เกสรตัวเมียมี 1 อัน

**ผล** รูปร่างกลมรีคล้ายแตงกวาแต่มีขนาดเล็กกว่า ผลอ่อนมีสีเขียวลายขาวเมื่อแก่มีสีแดงสด

การขยายพันธุ์ :

ใช้เมล็ดหรือใช้วิธีปักชำเถาแก่

## 4.1.2 ผักปลั่ง



ภาพที่ 4.2 ผักปลั่ง

ชื่อวิทยาศาสตร์ :

*Basella alba* Linn.

ชื่อวงศ์ :

BASELLACEA

ชื่อสามัญ :

Vinespin/Ach, Malabar nightshade

ประเภทไม้ :

ไม้เถาล้มลุก

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ :

**ต้น** เป็น ไม้เลื้อยพันต้น ไม้อื่น ลำต้นกลมอวบน้ำสีเขียวอ่อน ผิวเรียบเป็นมันไม่มีขน แตกกิ่งก้านสาขาได้มากลำต้น เป็นสีเขียว หรือสีม่วงแดง ถ้าลำต้นสีแดงเรียกผักปลั่งแดง

**ใบ** เป็นใบเดี่ยวเรียงสลับ รูปร่างเป็นรูปไข่ รูปหัวใจหรือรูปไข่แกมขอบขนานของใบเรียบแผ่นใบอวบน้ำ เป็นมันวาวไม่มีขน หากขยี้ดูจะเป็นเมือกเหนียวใบสีเขียวอ่อน ใบกว้าง 2-6 ซม. ยาว 2.5-7.5 ซม.

**ดอก** เป็นดอกช่อออกตามซอกใบ มีดอกติดอยู่ที่ก้าน และใบประดับ 2 ใบเล็กๆ ติดอยู่โคนของกลีบดอกกลีบดอกมีฐานติดกัน ปลายแยกออกเป็น 5 แฉก ดอกสีขาว

**ผล** มีรูปร่างกลม เส้นผ่าศูนย์กลาง 5-6 มม. ผลอ่อนสีเขียว ผลสุกสีม่วงอมดำ เนื้อนุ่มภายในผลมีน้ำสีม่วงดำหรือขาว

**เมล็ด** ทรงกลม สีน้ำตาลเปลือกแข็ง

การขยายพันธุ์ :

ใช้เมล็ดหรือวิธีปักชำเถาแก่

## 4.1.3 ผักเชียงดา



ภาพที่ 4.3 ผักเชียงดา

ชื่อวิทยาศาสตร์ :

*Gymnema inodorum* (Lour.) Decne.

ชื่อวงศ์ :

ASCLEPIADACEAE

ชื่อสามัญ :

-

ประเภทไม้ :

ไม้เลื้อย

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ :

**ต้น** ไม้เถาเลื้อย ความยาวของเถาเลื้อยไปได้ไกลขึ้นกับอายุของไม้นั้น ลำต้นสีเขียว ทุกส่วนของต้นที่อยู่เหนือดินมียางสีขาว ขนาดของลำต้นมีเส้นผ่าศูนย์กลาง 0.5-5 ซม.

**ใบ** เป็นใบเดี่ยวสีเขียวเข้ม ออกจากข้อเรียงเป็นคู่ตรงข้ามกัน หน้าใบเขียวเข้มมากกว่าหลังใบ ขอบใบเรียบและเป็นคลื่นเล็กน้อย ใบมีรูปร่าง กลมรี ปลายเรียวแหลมฐานใบมน ใบกว้าง 9-11 ซม. ยาว 14.5-18.5 ซม. ผิวใบเรียบ ไม่มีขน ก้านใบยาว 3.5-6 ซม.

การขยายพันธุ์ :

ใช้วิธีปักชำ

## 4.1.4 ผักคาวตอง



ภาพที่ 4.4 ผักคาวตอง

ชื่อวิทยาศาสตร์ :	<i>Houttuynia cordata</i> Thunb.
ชื่อวงศ์ :	SAURURACEAE
ชื่อสามัญ :	-
ประเภทไม้ :	ไม้ล้มลุก
ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ :	<p><b>ต้น</b> พืชล้มลุกหลายปี สูงประมาณ 15-40 ซม. ลำต้นเลื้อยทอดไปตามดิน จะมีรากแตกออกตามข้อ ข้อลำต้นสีเขียวอมม่วงมีกลิ่นคาว คล้ายกลิ่นคาวปลาซ่อน</p> <p><b>ใบ</b> ใบเดี่ยวเรียงสลับรูปไข่หรือรูปหัวใจ สีเขียวตองอ่อนหรือสีเขียวอมม่วง ใบหนากว้าง 4-6 ซม. ยาว 3-8 ซม. ปลายใบแหลม ฐานใบเว้าเป็นรูปหัวใจ ขอบใบเรียบ ก้านใบยาว 1-3.5 ซม. ก้านใบส่วนโคนแผ่เป็นกาบหุ้มลำต้นมีหูใบติดอยู่กับก้านใบ</p> <p><b>ดอก</b> ออกเป็นช่อตรงปลายยอด มีใบประดับสีขาว 4 ใบที่โคนช่อ ช่อดอกมีดอกย่อยขนาดเล็กมากมายอัดกันแน่นเป็นแท่งทรงกระบอกสีเหลืองหรือสีขาวออกเหลือง ไม่มีกลีบดอกและก้านดอก</p> <p><b>ผล</b> ผลกลมรีตรงปลายผลแยกออกเป็น 3 แฉก จะออกรวมตัวเรียงกันยาวเป็นรูปทรงกระบอก เมล็ดรูปมนรี</p>
การขยายพันธุ์ :	ใช้วิธีปักชำด้วยกิ่ง แยกต้น แยกหน่อ

#### 4.1.5 ผักไผ่



ภาพที่ 4.5 ผักไผ่

ชื่อวิทยาศาสตร์ :	<i>Polygonum odoratum</i> Lour.
ชื่อวงศ์ :	POLYGON/ACEAE
ชื่อสามัญ :	-
ประเภทไม้ :	ไม้ล้มลุก
ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ :	<p><b>ต้น</b> เป็นไม้ล้มลุกปีเดียว สูง 30 - 35 ซม. ลำต้นตั้งตรง บนลำต้นมีข้อเป็นระยะๆ บริเวณข้อมักมีรากงอกออกมา หรือลำต้นทอดเลื้อยไปตามพื้นดิน และมีรากงอกออกมาตามส่วนที่สัมผัสกับดิน</p> <p><b>ใบ</b> เป็นใบเดี่ยวออกแบบสลับ รูปร่างของใบเป็นรูปหอกหรือรูปหอกแกมรูปไข่ ขอบใบเรียวปลายใบแหลมฐานใบรูปลิ้ม ใบกว้าง 2.5 - 3 ซม. ยาว 5.5 - 8 ซม. ก้านใบสั้น มีหูใบลักษณะเป็นปลอกหุ้มรอบลำต้น บริเวณเหนือข้อ</p> <p><b>ดอก</b> เป็นช่อ ช่อดอกมีดอกย่อยขนาดเล็กสีขาวนวลหรือสีชมพูม่วง</p> <p><b>ผล</b> ขนาดเล็กมาก</p>
การขยายพันธุ์ :	ใช้เมล็ดหรือใช้วิธีปักชำเถาแก่

#### 4.1.6 ชะพลู



ภาพที่ 4.6 ชะพลู

ชื่อวิทยาศาสตร์ :	<i>Piper sarmentosum</i> Roxb.ex Hunter
ชื่อวงศ์ :	PIPERACEAE
ชื่อสามัญ :	-
ประเภทไม้ :	ไม้ล้มลุก ทอดเลื้อยไปตามดิน

- ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ : **ต้น** พืชล้มลุกทอดไปตามพื้นดิน ชูลำต้นสูงประมาณ 40 ซม. ลำต้นเป็นสีเขียว
- ใบ** เป็นรูปหัวใจคล้ายใบชูพลู ใบเล็กมีขนาด 3-4.5 ซม. กว้าง 2-3 ซม. ใบใหญ่มีขนาดกว้าง 15 ซม. ยาว 17 ซม. ก้านใบยาว 1-5 ซม.
- ดอก** เป็นช่อรูปทรงกระบอกสีขาวคล้ายดอกพลู และค่อยๆ เปลี่ยนเป็นสีเขียวเมื่อดอกแก่เต็มที่
- ผล** เป็นผลกลุ่ม
- การขยายพันธุ์ : ปักชำเหง้าหรือต้น

#### 4.1.7 ผักกูด



ภาพที่ 4.7 ผักกูด

- ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Dryopteris amboinensis* Ktze. F
- ชื่อวงศ์ : DRYOPTERIDACEAE
- ชื่อสามัญ : Oak fern
- ประเภทไม้ : เฟิน
- ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ : **ต้น** เป็นไม้ต้นเดี่ยวพวกเดียวกับเฟิน ความสูง 6-18 ซม. โคนต้นพองออกมีขนสีน้ำตาลแดงโดยรอบ
- ใบ** ใบประกอบแบบขนนกสองหรือสามชั้น ยาว 1.8-4.5 เมตร ใบย่อยรูปขอบขนานกว้าง 1-4 ซม. ยาว 10-30 ซม. ปลายใบแหลมขอบใบเรียบเป็นหยักเล็กน้อย อับสปอร์แตกตามยาวอยู่ใต้ใบ

การขยายพันธุ์ : หัว เป็นเหง้า  
ใช้เหง้าหรือสปอร์

#### 4.1.8 ชะอม



ภาพที่ 4.8 ชะอม

ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Acacia pennata* Wild. ssp. *insuavis* Nielsen  
 ชื่อวงศ์ : LEGUMINOSAE  
 ชื่อสามัญ : -  
 ประเภทไม้ : ไม้พุ่ม  
 ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ : ต้น เป็นไม้พุ่มขนาดย่อมกิ่งเลื้อย ลำต้นและกิ่งก้านมีหนามแหลมอยู่ทั่วไป ลำต้นเลื้อย  
ใบ เป็นใบประกอบมีก้านใบแยกออกเป็นใบอยู่ 2 ทาง มีลักษณะคล้ายใบส้มป่อยหรือใบกระถิน ใบอ่อนมีกลิ่นจุน ใบเรียงสลับ ใบย่อยอยู่ตรงข้ามกันมี 13-18 คู่  
ดอก เป็นช่อออกดอกที่ซอกใบสีขาวนวลหรือขาว ดอกขนาดเล็กเห็นได้ชัดเจนเฉพาะเกสรตัวผู้เป็นเส้นฝอย  
 การขยายพันธุ์ : ใช้วิธีตอนกิ่ง ปักชำ เพาะเมล็ด

## 4.1.9 สะแล



ภาพที่ 4.9 สะแล

ชื่อวิทยาศาสตร์ :

*Broussonetia kurzii* Corner

ชื่อวงศ์ :

MORACEAE

ชื่อสามัญ :

-

ประเภทไม้ :

ไม้รอเลื้อย

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ :

**ต้น** เป็นไม้รอเลื้อย

**ใบ** เป็นใบเดี่ยวออกจากกิ่งออกตรงข้ามกันใบสีเขียว ด้านหลังใบสีเขียวอ่อนกว่าหน้าใบเล็กน้อย ขอบใบเรียบหรือเป็นหยักเล็กๆ โดยเฉพาะปลายใบมักมีหยักเล็กน้อย ใบรูปไข่ ปลายใบแหลม โคนใบแหลม ก้านใบยาว 1-1.3 ซม. ใบกว้าง 4.5-5.8 ซม. ยาว 8.5-12.7 ซม.

**ดอก** ดอกมีรูปร่างทรงกลมจะออกตามกิ่งดอกมีสีเขียว ก้านดอกสั้น เส้นผ่าศูนย์กลางดอก 5-7 มม. ก้านหนึ่งอาจมีผลเดียวหรือหลายผล

การขยายพันธุ์ :

ใช้วิธีปักชำ

## 4.1.10 มะแขว่น



ภาพที่ 4.10 มะแขว่น

ชื่อวิทยาศาสตร์ :

*Zanthoxylum limonella* Alston

ชื่อวงศ์ :

Rutaceae

ชื่อสามัญ :

Indian ivy-rue

ประเภทไม้ :

พืชมดก

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ :

**ต้น** ไม้ต้นขนาดกลางถึงใหญ่สูง 10-20 เมตร ผลัดใบ มีหนามเป็นรูปกรวยหรือรูปโค้งตามลำต้นและกิ่ง

**ใบ** ใบประกอบแบบขนนก ปลายคี่หรือคู่ เรียงเวียนสลับ ใบย่อยเรียงตรงข้ามมี 5-8 คู่ ใบย่อยรูปไข่หรือรูปรี กว้าง 3-6 เซนติเมตร ยาว 5-14 เซนติเมตร ปลายใบแหลม ฐานใบสอบและเบี้ยว ใบเกลี้ยง ขอบใบเรียบหรือหยักห่างๆ เส้นแขนงใบข้างละ 8-15 เส้น

**ดอก** ดอกสีขาวอมเขียว ออกเป็นช่อแยกแขนงขนาดใหญ่ตามปลายกิ่ง ดอกแยกเพศอยู่ต่างต้น กลีบเลี้ยง 4 กลีบ กลีบดอก 4 กลีบ ออกดอกเดือนมีนาคมถึงเมษายน

**ผล** ผลแห้งแตก ทรงกลม เมื่อแก่จะแตกตามรอยประสานด้านบน เมล็ดแก่กลมดำเป็นมัน มีหลายเมล็ดต่อผล เป็นผลเดือนพฤษภาคมถึงมิถุนายน เปลือกสีขาวหรือเทาอมน้ำตาล

การขยายพันธุ์ :

ใช้วิธีเพาะเมล็ดหรือปักชำ

## 4.1.11 ดอกแคบ้าน



ภาพที่ 4.11 ดอกแคบ้าน

ชื่อวิทยาศาสตร์ :

*Sesbania grandiflora* Desv.

ชื่อวงศ์ :

PAPILION/ACEAE

ชื่อสามัญ :

Sesban Agasta

ประเภทไม้ :

ไม้ยืนต้นขนาดเล็ก

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ :

**ต้น** ไม้ยืนต้นขนาดเล็ก สูง 3-5 เมตร โคนกิ่งมีก้านสาขามาก เปลือกเป็นสีน้ำตาลมีรอยขรุขระหนา เปลือกในที่ที่มีสีชมพูมีรสฝาด

**ใบ** เป็นใบประกอบแบบขนนก ใบย่อยมีขนาดเล็กเรียงเป็นคู่ ใบย่อยมี 30-50 ใบ

**ดอก** มีสีขาวหรือสีแดงคล้ายดอกถั่วเป็นช่อและออกที่ซอกใบ แต่ละช่อมี 2-4 ดอก ยาว 6-10 ซม. กลีบเลี้ยงเป็นรูปประฆังหรือถ้วย

**ผล** เป็นฝักแบนยาวประมาณ 8-15 ซม. ฝักเมื่อแก่จะแตกออกเป็น 2 ซีก มีเมล็ดเรียงอยู่กลางแถวเดียว คล้ายเมล็ดถั่วขนาดเล็กประมาณ 5 มม. ลักษณะแข็งกลมแบนสีน้ำตาลอ่อนหนึ่งผลมีหลายเมล็ด

การขยายพันธุ์ :

ใช้วิธีเพาะเมล็ด

## 4.1.12 ผักเฮือด



ภาพที่ 4.12 ผักเฮือด

ชื่อวิทยาศาสตร์ :

*Ficus lacor* Buch.

ชื่อวงศ์ :

MORACEAE

ชื่อสามัญ :

-

ประเภทไม้ :

ไม้ยืนต้น

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ :

**ต้น** เป็น ไม้ยืนต้นขนาดกลางและเป็นไม้ผลัดใบ ลำต้นสูง 8-15 เมตร

**ใบ** เป็นใบเดี่ยวออกแบบสลับสีเขียว รูปรีหรือรูปไข่ปนขอบขนาน ปลายใบมนทู่ ขอบใบเรียบ ผิวใบมันกว้าง 6-7 ซม. ยาว 7-18 ซม. มีหูใบขนาดเล็ก ใบอ่อนสีชมพูหรือชมพูอมเขียว ใบอ่อนแลดูใสแวววาวไปทั้งต้นและมีปลอกหุ้มใบในระยะเริ่มแรก พอเจริญเต็มที่ใบอ่อนกลายเป็นใบแก่

**ดอก** เป็นช่อเส้นผ่าศูนย์กลางของดอก 4-6 มม. ก้านใบสั้นออกจากซอกใบ

**ผล** ผลอ่อนสีเขียวและเปลี่ยนเป็นสีชมพูแดงม่วงหรือดำ เมื่อแก่เต็มที่ เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 2 ซม.

การขยายพันธุ์ :

ใช้วิธีเพาะเมล็ด

## 4.1.13 ผักหวานป่า



ภาพที่ 4.13 ผักหวานป่า

ชื่อวิทยาศาสตร์ :

*Melientha suavis* Pierre

ชื่อวงศ์ :

OPILIACEAE

ชื่อสามัญ :

-

ประเภทไม้ :

ไม้พุ่ม

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ :

**ต้น** เป็น ไม้พุ่มยืนต้น สูง 5-10 เมตร อายุหลายปีกิ่งและลำต้น

มีใบประดับขนาดเล็ก ลำต้นมีสีน้ำตาลอ่อน ผิวขรุขระ

**ใบ**

เป็นใบเดี่ยวสีเขียวเข้มหนา ใบรูปร่างเป็นรูปไข่หรือรูปรี ขอบใบเรียบปลายเรียวแหลมหรือป้านกลมและมนรีรอยเว้าแหลมตื้นๆ หรือมีลักษณะเป็นติ่งเล็กๆ ขึ้นออกไปฐานใบเป็นรูปปลีมใบยาว 6-12 ซม. กว้าง 2.5-5 ซม. ก้านใบยาว 1-3 มม.

**ดอก**

เป็นกลุ่มมีดอกสีเขียวออกตรงซอกใบ กิ่งและที่ลำต้นมีใบประดับขนาดเล็ก

**ผล**

ออกเป็นพวงลักษณะกลมรีสีเหลืองอมน้ำตาล ผลกว้างประมาณ 1.5-1.7 ซม. ยาวประมาณ 2.3-3 ซม.

**เมล็ด**

ลักษณะคล้ายผลพุทรา

การขยายพันธุ์ :

ใช้วิธีเพาะเมล็ด ตัดชำราก และตอนกิ่ง

## 4.1.14 ผักหวานบ้าน



ภาพที่ 4.14 ผักหวานบ้าน

ชื่อวิทยาศาสตร์ :

*Sauropus androgynus* Merr.

ชื่อวงศ์ :

EUPHORBIACEAE

ชื่อสามัญ :

-

ประเภทไม้ :

ไม้พุ่ม

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ :

**ต้น** เป็นไม้พุ่มขนาดกลาง สูงประมาณ 2-3 เมตร กิ่งก้านค่อนข้างเล็กสีเขียวปนเทา เรียงออกไปมาเล็กน้อยตามข้อ

**ใบ** เป็นใบเดี่ยวเรียงสลับ ก้านใบสั้นประมาณ 2-4 มม. ใบรูปรีแกมรูปขอบขนาน รูปไข่ หรือค่อนข้างเป็นสี่เหลี่ยม ขนมีปีกกุ่ม ใบกว้าง 2-3.2 ซม. ปลายใบแหลมขอบเรียบ ออกเป็นคู่ตรงข้ามกันคู่คล้ายใบประกอบ โคนใบมนมีหูใบเล็กๆ ที่โคนก้านใบด้านบนสีเขียวเข้ม ด้านล่างสีเขียวอ่อน

**ดอก** เป็นดอกเดี่ยวออกตรงซอกใบเรียงตามก้านใบ โดยมีใบปกอยู่ด้านบนขนาดเล็กคล้ายดอกพุทรา มี 2 ชนิด ดอกสีเขียวอมเหลืองและดอกสีม่วงแดง หรือแดงเข้มถึงดอกสีน้ำตาลแดง กลุ่มละ 2-4 ดอก ดอกตัวผู้และดอกตัวเมียแยกเพศกัน

**ผล** ทรงกลมรูปรีแกมรูปรีคล้ายผลมะขม เรียงกันอยู่ใต้ใบผลมี 3 พู สีขาวนวลและออกสีเขียวเล็กน้อย เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 1.0-1.5 ซม. เมื่อแก่เต็มที่มีสีเขียวอมเหลือง ภายในผลแบ่งเป็น 6 พู ๆ ละ 1 เมล็ด

**เมล็ด** เป็นรูปสามเหลี่ยมขนาดเล็กหรือรูปครึ่งวงกลม เปลือก  
เมล็ดสีน้ำตาลเข้มหนาและแข็ง  
การใช้เพาะเมล็ด และปักชำกิ่ง

การขยายพันธุ์ :

#### 4.1.15 ผักเสี้ยว



ภาพที่ 4.15 ผักเสี้ยว

ชื่อวิทยาศาสตร์ :

*Bauhinia purpurea* Linn.

ชื่อวงศ์ :

CAESALPINIACEAE

ชื่อสามัญ :

Orchid Tree, Purple Bauhinia.

ประเภทไม้ :

ไม้ยืนต้น

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ :

**ต้น** ไม้ยืนต้นขนาดกลาง สูงประมาณ 7-12 เมตร

**ใบ** ใบเดี่ยว ปลายใบเว้าลึกเข้าหากัน ฐานใบโค้งเข้าหากัน คล้ายรูปไตสองอันติดกัน ใบกว้าง 3 นิ้ว ยาว 4.5 นิ้ว ขอบใบเรียบ

**ดอก** ออกเป็นช่อออกด้านข้างหรือปลายกิ่ง 6-10 ดอก มีกลีบดอก 5 กลีบ สีชมพูถึงม่วงเข้ม รูปรีกว้างตรงส่วนกลาง เมื่อบานวัดเส้นผ่าศูนย์กลาง 6-8 ซม. ดอกมีกลิ่นหอมอ่อน ๆ ลักษณะของดอกคล้ายดอกกล้วยไม้ เกสร เกสรตัวผู้ จะเป็นเส้นงอนยาวยื่นออกมาตรงกลางดอก 3 อัน ส่วนเกสรตัวเมียจะอยู่ตรงกลางดอกอีก 1 เส้น รังไข่มีขน

**ผล** เป็นฝักคล้ายฝักถั่ว ยาว 20-25 ซม. เมื่อแก่แตกเป็น 2 ซีก

**เมล็ด** รูปร่างกลมมีประมาณ 10 เมล็ด

การขยายพันธุ์ :

การใช้เพาะเมล็ด และปักชำกิ่ง

## 4.2 ลักษณะการบริโภคผักพื้นบ้าน

การบริโภคผักพื้นบ้านแต่ละชนิดในจังหวัดเชียงใหม่มีความแตกต่างกันออกไปตามคุณลักษณะเด่นของหรือสรรพคุณทางยา ชาวบ้านโดยส่วนมากจะรับประทานส่วนของใบอ่อนหรือยอดอ่อนเป็นหลัก ยกเว้นผักบางชนิดที่นำผลหรือดอกมารับประทาน นอกจากนี้ผักบางชนิดยังสามารถทานสดได้ทันที ขณะที่บางชนิดควรปรุงสุกหรือควรมีความพิถีพิถันในการปรุงอาหาร ซึ่งสามารถสรุปได้ดังตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 ลักษณะการบริโภคผักแต่ละชนิด

ชนิดผัก	ส่วนที่ใช้ทาน	วิธีประกอบอาหาร	สรรพคุณ
ผักปลัง	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ยอดอ่อน</li> <li>• ใบอ่อน</li> <li>• ดอกอ่อน</li> <li>• ผลอ่อน</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• นำมาลวกหรือต้มให้สุก รับประทานเป็นผักร่วมกับ น้ำพริก นำไปประกอบอาหาร เช่น แกงส้ม แกงแค แกงใส่อ่อม หอย ผัด</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>แก้ขัดเบา</li> <li>แก้ท้องผูก</li> <li>เป็นยาระบาย</li> <li>ลดไข้ แก้ฝีดาษ</li> <li>แก้ใส่ตั้งอักเสบ</li> </ul>
ผักเซียงดา	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ยอดอ่อน</li> <li>• ใบอ่อน</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• รับประทานเป็นผักสดร่วมกับ ลาบ ส้มตำ น้ำพริก หรือนำไปปรุงอาหาร เช่น แกงปลาแห้ง แกงแค</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ซ่อมแซมระบบไต</li> <li>ควบคุมความดันโลหิต</li> <li>ควบคุมไขมัน</li> <li>ช่วยให้หลับสบาย</li> <li>บรรเทาอาการภูมิแพ้</li> <li>บรรเทาปวดข้อ</li> </ul>
ผักกวาดอง	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ยอดอ่อน</li> <li>• ใบอ่อน</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• รับประทานเป็นผักสดร่วมกับ น้ำพริก ลาบ ก้อย ขนมหิน ช่วยดับกลิ่นคาวได้ดี</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>รักษาโรคมะเร็ง</li> <li>รักษาโรคผิวหนัง</li> <li>รักษาโรคเลือดทวาร</li> <li>รักษาอาการอักเสบ</li> </ul>
ตำลึง	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ยอดอ่อน</li> <li>• ใบอ่อน</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ทานเป็นผักสด</li> <li>• ลวกทานกับน้ำพริก</li> <li>• ใส่แกงแค</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ดับพิษร้อน</li> <li>ลดน้ำตาลในเลือด</li> </ul>
ผักไผ่	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ใบ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ทานใบสด</li> <li>• แกง</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ดับคาว</li> <li>ขับลม</li> <li>ช่วยให้เจริญอาหาร</li> </ul>

ตารางที่ 4.1 ลักษณะการบริโภคผักแต่ละชนิด (ต่อ)

ชนิดผัก	ส่วนที่ใช้ทาน	วิธีประกอบอาหาร	สรรพคุณ
ชะพลู	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ยอดอ่อน</li> <li>• ใบอ่อน</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• นำมาแกงกะทิกับกุ้ง ปลา หรือ หอยบางชนิด รับประทานสด หรือลวกเป็นผักจิ้มน้ำพริก และ ใบอ่อนคั้นใช้ห่อเป็นเมี่ยงคำ ผัก ปรุงเป็นข้าวขำ แกงแค</li> </ul>	ช่วยให้เสมหะแห้ง ขับลมในลำไส้
ผักกูด	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ยอดอ่อน</li> <li>• ใบอ่อน</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• นำมาลวกหรือต้มให้สุก เป็นผัก ร่วมกับน้ำพริก หรือนำไปปรุง เป็นอาหาร เช่น ยำ ผัด ต้มกะทิ แกงจืด แกงเลียง แกงส้ม</li> </ul>	ลดไข้ บำรุงเลือด ลดอาการดวงตาเสื่อม
ชะอม	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ยอดอ่อน</li> <li>• ใบอ่อน</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ลวกหรือต้มให้สุกเป็นผักจิ้มกับ น้ำพริก นำไปชุปกับไข่ทอด รับประทานร่วมกับน้ำพริกกะปิ ชาวเหนือรับประทานร่วมกับตำ มะม่วง ตำส้มโอ แกงแค ชาว อีสานนำไปแกงอ่อม แกงลาว</li> </ul>	บำรุงสายตา แก้ท้องผูก แก้ปวดท้อง
สะเล	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ดอกอ่อน</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ใช้ปรุงเป็นแกงส้ม</li> </ul>	ลดการบวมจากโรคไต แก้อาการหัวใจพิการ เสริมแคลเซียม
ดอกแคบ้าน	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ยอดอ่อน</li> <li>• ใบอ่อน</li> <li>• ดอก</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ลวกทานกับน้ำพริก</li> <li>• แกงแคหรือแกงส้ม</li> </ul>	ช่วยขับพิษร้อน
ผักเสียด	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ยอดอ่อน</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• แกง</li> <li>• ทานสด</li> </ul>	ช่วยระบาย
ผักหวานป่า	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ยอดอ่อน</li> <li>• ใบอ่อน</li> <li>• ดอกอ่อน</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• นำมานึ่ง ลวก ต้ม ให้สุกและ รับประทานร่วมกับน้ำพริก ลาบ นำไป ประกอบอาหาร เช่น ผัด แกงปลา แกงเลียง แกงอ่อม แกง กับไข่ต้มแดง แกงกะทิสด</li> </ul>	ลดเลือดออกตามไรฟัน แก้กระหายน้ำ ลดอาการไข้

ตารางที่ 4.1 ลักษณะการบริโภคผักแต่ละชนิด (ต่อ)

ชนิดผัก	ส่วนที่ใช้ทาน	วิธีประกอบอาหาร	สรรพคุณ
ผักหวานบ้าน	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ยอดอ่อน</li> <li>• ใบอ่อน</li> <li>• ราก</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ลวกทานเป็นผักจิ้มหรือปรุงอาหาร</li> <li>• คั้นน้ำเพื่อปรุงยา</li> </ul>	แก้ปัสสาวะขัด แกตาอักเสบ
ผักเสี้ยว	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ยอดอ่อน</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• แกง</li> <li>• นำมาลวกจิ้มน้ำพริก</li> </ul>	ดีมกินรักษาอาการไอ ผสมกับสมุนไพรอื่นๆ เป็นเครื่องยารักษาไข้ ดับพิษไข้ หรือเป็นยาระบาย

ที่มา: สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง, 2550.

#### 4.3 ข้อมูลเชิงโภชนาการของผักพื้นบ้าน

จากการสำรวจข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการของผักพื้นบ้านที่มีความนิยมในการบริโภคของชาวบ้านในภาคเหนือตอนบน โดยพิจารณาจากสารอาหาร เช่น โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต กากใย วิตามิน เป็นต้น (ตารางที่ 4.2) พบว่า

ผักที่ให้พลังงาน (Cal Unit) สูงสุดสามอันดับแรก คือ ชะพลูที่มีพลังงานสูงถึง 101 แคลลอรี่ รองลงมาคือ สะแล และผักเชียงดา มีพลังงานเท่ากับ 79 และ 60 แคลลอรี่ ตามลำดับ

ผักที่มีความชื้น (Moisture) สูงสุดสามอันดับแรก คือ ผักกูด ผักปลัง และคำลิ่ง มีค่าความชื้นเท่ากับร้อยละ 93.70, 93.70 และ 90.70 ตามลำดับ

ผักที่ให้โปรตีน (Protein) สูงสุดสามอันดับแรก คือ ชะอมที่สูงถึง 9.50 กรัม รองลงมาคือ สะแลมีโปรตีน 6.00 กรัม ผักเชียงดาและชะพลูมีโปรตีนเท่ากันคือ 5.40 กรัม

ผักที่ให้ไขมัน (Fat) สูงสุดสามอันดับแรก คือ ชะพลูมีค่าไขมัน 2.50 กรัม รองลงมาคือ สะแลมีค่าไขมัน 1.60 กรัม ผักเชียงดาและผักเสี้ยวให้ไขมันเท่ากันคือ 1.50 กรัม

ผักที่ให้คาร์โบไฮเดรต (CHO) สูงสุดสามอันดับแรก คือ ชะพลู สะแล และผักหวานบ้าน โดยมีค่าคาร์โบไฮเดรตเท่ากับ 14.20, 10.20 และ 8.30 กรัม ตามลำดับ

ผักที่ให้กากใย (Fibre) สูงสุดสามอันดับแรก คือ ชะอม ชะพลู และผักเชียงดา โดยมีปริมาณกากใยเท่ากับ 5.70, 4.60 และ 2.50 กรัม ตามลำดับ

ผักที่มีเถ้า (Ash) สูงสุดสามอันดับแรก คือ ชะพลูมีกากใย 3.80 กรัม สะแลมีกากใย 2.30 กรัม ผักไผ่ ผักหวานป่า และผักหวานบ้าน มีกากใยในปริมาณเท่ากันคือ 1.80 กรัม

ผักที่มีธาตุแคลเซียม (Ca) สูงสุดสามอันดับแรก คือ ชะพลู สะแล และตำลึง โดยมีค่าแคลเซียมเท่ากับ 601, 349 และ 126 มิลลิกรัม ตามลำดับ

ผักที่มีธาตุโพแทสเซียม (P) สูงสุดสามอันดับแรก คือ ผักไผ่ ผักเชียงดา และผักเสียด โดยมีค่าโพแทสเซียมเท่ากับ 272, 98 และ 84 มิลลิกรัม ตามลำดับ

ผักที่มีธาตุเหล็ก (Fe) สูงสุดสามอันดับแรก คือ ชะพลู ตำลึง และชะอม โดยมีค่าธาตุเหล็กเท่ากับ 7.60, 4.60 และ 4.10 มิลลิกรัม ตามลำดับ

ผักที่ให้ด้วยวิตามินสำคัญสูงสุดสามอันดับแรก คือ ชะอม ผักปลังขาว และชะพลู โดยมีด้วยวิตามินสำคัญเท่ากับ 10006, 9316 และ 8824 A.I.U

ผักที่ให้วิตามิน B1 สูงสุดคือ ผักเชียงดา โดยมีวิตามิน B1 เท่ากับ 981.00 มิลลิกรัม ส่วนผักชนิดอื่นมีปริมาณวิตามิน B1 ไม่ถึง 1 มิลลิกรัม

ผักที่ให้วิตามิน B2 สูงสุด คือ ผักหวานป่าและผักหวานบ้าน มีปริมาณวิตามิน B2 ที่เท่ากันคือ 1.65 มิลลิกรัม

ผักที่ให้วิตามิน B3 (Niacin) สูงสุดสามอันดับแรก คือ ชะพลู ชะอม และตำลึง โดยมีปริมาณวิตามิน B3 เท่ากับ 16.20, 8.50 และ 3.80 มิลลิกรัม ตามลำดับ

ผักที่ให้วิตามิน C สูงสุดสามอันดับแรก คือ ผักหวานป่า ผักเชียงดา และผักปลังแดง โดยมีปริมาณวิตามิน C เท่ากับ 168, 153 และ 86 มิลลิกรัม ตามลำดับ

ตารางที่ 4.2 คุณค่าทางอาหารใน 100 กรัม ของพืชผักพื้นบ้านที่ได้รับความนิยมบริโภคในจังหวัดเชียงใหม่

	ชื่อผัก	ส่วนที่ตรวจพบ	Cal Unit	Moisture (%)	Protein (Gm.)	Fat (Gm.)	CHO (Gm.)	Fibre (Gm.)	Ash (Gm.)	Ca (mg.)	P (mg.)	Fe (mg.)	Vitamins				
													A.I.U	B1	B2	Niacin	C
														(mg.)	(mg.)	(mg.)	(mg.)
1	ผักปลังแดง	ยอดอ่อน	19	93.40	1.60	0.30	3.50	0.60	0.00	106	39	1.60	5817	0.06	0.17	0.60	86
2	ผักปลังขาว	ยอดอ่อน	20	93.40	2.00	0.20	2.60	0.80	0.90	4	50	1.50	9316	0.07	0.20	1.10	22
3	ผักเชียงดา	ใบ	60	82.90	5.40	1.50	6.20	2.50	1.60	78	98	2.30	5905	981.00	0.32	1.00	153
4	คำลิง	ใบ, ยอดอ่อน	35	90.70	3.30	0.40	4.50	1.00	0.10	126	30	4.60	8608	0.17	0.13	3.80	34
5	ผักไผ่	ใบ	54	83.40	4.70	0.50	7.70	1.90	1.80	79	272	2.90	8112	0.05	0.59	1.70	77
6	ชะพลู	ใบ	101	69.50	5.40	2.50	14.20	4.60	3.80	601	30	7.60	8824	0.13	0.11	16.20	10
7	ผักกูด	ยอด	22	93.70	1.70	0.40	2.90	1.40	0.60	5	35	3.63	7167	0.34	0.08	0.52	15
8	ชะอม	ยอด	57	79.70	9.50	0.50	3.50	5.70	1.00	58	80	4.10	10066	0.35	0.24	8.50	58
9	สะแล	ดอก	79	78.10	6.00	1.60	10.20	1.60	2.30	349	4	1.20	N/A	0.11	0.54	N/A	15
10	ผักเหือด	ยอด	39	88.50	3.50	1.50	5.10	1.50	1.00	55	84	2.10	6375	0.01	0.10	0.80	1
11	ผักหวานป่า	ยอด	39	87.10	0.10	0.60	N/A	2.10	1.80	24	68	1.30	8500	0.12	1.65	3.60	168
12	ผักหวานบ้าน	ยอด	39	87.10	0.10	0.60	8.30	2.10	1.80	24	68	1.30	8500	0.12	1.65	3.60	32

ที่มา: สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง, 2550.

#### 4.4 ต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตผักพื้นบ้าน

จากการสำรวจต้นทุนและผลตอบแทนของผักพื้นบ้าน โดยประมาณการผลิตที่สามารถเก็บเกี่ยวได้ในระยะเวลา 1 เดือน ค่าการปลูกพืชผักทั้ง 15 ชนิดในพื้นที่ 1 ไร่ พบว่า เกษตรกรผู้ปลูกผักพื้นบ้านส่วนใหญ่จะไม่มีต้นทุนผันแปร ได้แก่ ปุ๋ยชีวภาพ ยาปราบวัชพืช และยาปราบศัตรูพืช เนื่องจากผักพื้นบ้านเป็นพืชที่ดูแลง่ายและเกษตรกรยังสามารถผลิตขึ้นใช้เองโดยใช้ต้นทุนต่ำ อีกทั้งยังสามารถขยายพันธุ์ได้ง่ายจึงสามารถช็อกกล้าพันธุ์เพียงเล็กน้อยแล้วใช้วิธีการขยายพันธุ์ด้วยตนเอง ซึ่งผักพื้นบ้านแต่ละชนิดมีรายละเอียดต้นทุนและผลตอบแทนดังนี้ (ตารางที่ 4.3)

- 1) ผักคำลิง ไม่มีต้นทุนด้านกล้าพันธุ์ที่ใช้ปลูก มีต้นทุนรวม 435.00 บาท ซึ่งสามารถเก็บผลผลิตได้โดยเฉลี่ย 28.33 กิโลกรัม และขายได้ราคาเฉลี่ย 40.83 บาทต่อกิโลกรัม ทำให้ได้ผลตอบแทนสุทธิ 721.71 บาท
- 2) ผักปลั่ง มีต้นทุนรวม 585.00 บาท ซึ่งสามารถเก็บผลผลิตได้โดยเฉลี่ย 25.00 กิโลกรัม และขายได้ราคาเฉลี่ย 40.63 บาทต่อกิโลกรัม ทำให้ได้ผลตอบแทนสุทธิ 430.75 บาท
- 3) ผักเชียงดา มีต้นทุนรวม 335.00 บาท ซึ่งสามารถเก็บผลผลิตได้โดยเฉลี่ย 8.50 กิโลกรัม และขายได้ราคาเฉลี่ย 82.00 บาทต่อกิโลกรัม ทำให้ได้ผลตอบแทนสุทธิ 362.00 บาท
- 4) ผักลาวตอง มีต้นทุนรวม 385.00 บาท ซึ่งสามารถเก็บผลผลิตได้โดยเฉลี่ย 20.00 กิโลกรัม และขายได้ราคาเฉลี่ย 70.00 บาทต่อกิโลกรัม ทำให้ได้ผลตอบแทนสุทธิ 1,015.00 บาท
- 5) ผักไผ่ มีต้นทุนรวม 385 บาท ซึ่งสามารถเก็บผลผลิตได้โดยเฉลี่ย 15.00 กิโลกรัม และขายได้ราคาเฉลี่ย 38.82 บาทต่อกิโลกรัม ทำให้ได้ผลตอบแทนสุทธิ 197.30 บาท
- 6) ชะพลู มีต้นทุนรวม 485.00 บาท ซึ่งสามารถเก็บผลผลิตได้โดยเฉลี่ย 21.25 กิโลกรัม และขายได้ราคาเฉลี่ย 87.14 บาทต่อกิโลกรัม ทำให้ได้ผลตอบแทนสุทธิ 1,366.73 บาท
- 7) ผักกูด มีต้นทุนรวม 235.00 บาท ซึ่งสามารถเก็บผลผลิตได้โดยเฉลี่ย 7.00 กิโลกรัม และขายได้ราคาเฉลี่ย 55.71 บาทต่อกิโลกรัม ทำให้ได้ผลตอบแทนสุทธิ 154.97 บาท
- 8) ผักกูด มีต้นทุนรวม 335.00 บาท ซึ่งสามารถเก็บผลผลิตได้โดยเฉลี่ย 18.75 กิโลกรัม และขายได้ราคาเฉลี่ย 51.82 บาทต่อกิโลกรัม ทำให้ได้ผลตอบแทนสุทธิ 636.63 บาท
- 9) สะแล มีต้นทุนรวม 425.00 บาท ซึ่งสามารถเก็บผลผลิตได้โดยเฉลี่ย 10.00 กิโลกรัม และขายได้ราคาเฉลี่ย 72.00 บาทต่อกิโลกรัม ทำให้ได้ผลตอบแทนสุทธิ 295.00 บาท
- 10) มะแขว่น มีต้นทุนรวม 435.00 บาท ซึ่งสามารถเก็บผลผลิตได้โดยเฉลี่ย 7.00 กิโลกรัม และขายได้ราคาเฉลี่ย 82.50 บาทต่อกิโลกรัม ทำให้ได้ผลตอบแทนสุทธิ 142.50 บาท
- 11) แคน มีต้นทุนรวม 325.0 บาท ซึ่งสามารถเก็บผลผลิตได้โดยเฉลี่ย 15.00 กิโลกรัม และขายได้ราคาเฉลี่ย 47.50 บาทต่อกิโลกรัม ทำให้ได้ผลตอบแทนสุทธิ 387.50 บาท

12) ผักเห็ด มีต้นทุนรวม 425.00 บาท ซึ่งสามารถเก็บผลผลิตได้โดยเฉลี่ย 10.00 กิโลกรัม และขายได้ราคาเฉลี่ย 72.00 บาทต่อกิโลกรัม ทำให้ได้ผลตอบแทนสุทธิ 295.00 บาท

13) ผักหวานป่า มีต้นทุนรวม 435.00 บาท ซึ่งสามารถเก็บผลผลิตได้โดยเฉลี่ย 6.50 กิโลกรัม และขายได้ราคาเฉลี่ย 140.00 บาทต่อกิโลกรัม ทำให้ได้ผลตอบแทนสุทธิ 475.00 บาท

14) ผักหวานบ้าน มีต้นทุนรวม 435.00 บาท ซึ่งสามารถเก็บผลผลิตได้โดยเฉลี่ย 4.00 กิโลกรัม และขายได้ราคาเฉลี่ย 143.33 บาทต่อกิโลกรัม ทำให้ได้ผลตอบแทนสุทธิ 138.32 บาท

15) ผักเสี้ยว มีต้นทุนรวม 235.00 บาท ซึ่งสามารถเก็บผลผลิตได้โดยเฉลี่ย 3.00 กิโลกรัม และขายได้ราคาเฉลี่ย 88.33 บาทต่อกิโลกรัม ทำให้ได้ผลตอบแทนสุทธิ 29.99 บาท

จะเห็นได้ว่าหากเกษตรกรปลูกพืชทั้ง 15 ชนิด ในพื้นที่ 1 ไร่ จะมีต้นทุนรวมทั้งสิ้น 5,895.00 บาทต่อไร่ จะได้ผลตอบแทนเท่ากับ 12,543.39 บาท และได้รับผลตอบแทนสุทธิเท่ากับ 6,648.39 บาทต่อไร่ต่อเดือนโดยประมาณ

ตารางที่ 4.3 ต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตผักพื้นบ้าน (บาท/ไร่/เดือน)

ชนิดผักพื้นบ้าน	กล้าพันธุ์	ปุ๋ย ชีวภาพ	ยาปราบวัชพืช/ ศัตรูพืช	ค่าจ้าง แรงงาน	ค่าใช้จ่ายอื่นๆ	ต้นทุนรวม	ปริมาณผลผลิต	ราคาผลผลิต (บาท/กก.)	ผลตอบแทน	ผลตอบแทน สุทธิ
1. ผักตำลึง	-	5	30.00	150	250	435.00	28.33	40.83	1,156.71	721.71
2. ผักปลั่ง	200	5	30.00	150	200	585.00	25.00	40.63	1,015.75	430.75
3. ผักเชียงดา	200	5	30.00	100	-	335.00	8.50	82.00	697.00	362.00
4. ผักคาวตอง	150	5	30.00	200	-	385.00	20.00	70.00	1,400.00	1,015.00
5. ผักไผ่	150	5	30.00	200	-	385.00	15.00	38.82	582.30	197.30
6. ชะพลู	100	5	30.00	350	-	485.00	21.25	87.14	1,851.73	1,366.73
7. ผักกูด	100	5	30.00	100	-	235.00	7.00	55.71	389.97	154.97
8. ชะอม	150	5	30.00	150	-	335.00	18.75	51.82	971.63	636.63
9. สะแล	240	5	30.00	150	-	425.00	10.00	72.00	720.00	295.00
10. มะแขว่น	300	5	30.00	100	-	435.00	7.00	82.50	577.50	142.50
11. ดอกแค	90	5	30.00	200	-	325.00	15.00	47.50	712.50	387.50
12. ผักเหือด	240	5	30.00	150	-	425.00	10.00	72.00	720.00	295.00
13. ผักหวานป่า	200	5	30.00	200	-	435.00	6.50	140.00	910.00	475.00
14. ผักหวานบ้าน	200	5	30.00	200	-	435.00	4.00	143.33	573.32	138.32
15. ผักเสี้ยว	100	5	30.00	100	-	235.00	3.00	88.33	264.99	29.99
<b>รวม</b>	<b>2,420.00</b>	<b>75.00</b>	<b>450.00</b>	<b>2,500.00</b>	<b>450.00</b>	<b>5,895.00</b>			<b>12,543.39</b>	<b>6,648.39</b>

ที่มา: จากการสำรวจและการคำนวณ

## 4.5 ข้อมูลทั่วไปของผู้บริโภค

### 4.5.1 เพศและการศึกษาของผู้บริโภค

จากการสำรวจ พบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงจำนวน 355 คน คิดเป็นร้อยละ 71.00 และเป็นเพศชายจำนวน 145 คน คิดเป็นร้อยละ 29.00 (ตารางที่ 4.4) ส่วนใหญ่จบการศึกษา ระดับชั้นประถมศึกษาจำนวน 210 คน คิดเป็นร้อยละ 42.00 รองลงมาคือจบการศึกษาระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายและมัธยมศึกษาตอนต้นในสัดส่วนใกล้เคียงกัน คือคิดเป็นร้อยละ 15.00 และ 14.40 ตามลำดับ (ตารางที่ 4.5) ทั้งนี้ กลุ่มผู้บริโภคส่วนใหญ่จะเป็นกลุ่มวัยทำงานหรือสูงวัย เนื่องจากอายุเฉลี่ยของผู้บริโภคเท่ากับ 51.09 ปี

ตารางที่ 4.4 เพศของผู้บริโภค

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ชาย	145	29.00
หญิง	355	71.00
<b>รวม</b>	<b>500</b>	<b>100.00</b>

ที่มา: จากการสำรวจ

ตารางที่ 4.5 ระดับการศึกษาของผู้บริโภค

ระดับการศึกษา	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ไม่ได้รับการศึกษา	21	4.20
ประถมศึกษา	210	42.00
มัธยมศึกษาตอนต้น	72	14.40
มัธยมศึกษาตอนปลาย	75	15.00
อนุปริญญา	37	7.40
ปริญญาตรี	60	12.00
สูงกว่าปริญญาตรี	25	5.00
<b>รวม</b>	<b>500</b>	<b>100.00</b>

ที่มา: จากการสำรวจ

### 4.5.2 อาชีพของผู้บริโภค

จากการสำรวจ พบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่เป็นกลุ่มที่ประกอบอาชีพค้าขายและรับจ้างทั่วไปจำนวน 185 และ 117 คน คิดเป็นร้อยละ 37.00 และ 23.40 ตามลำดับ ขณะที่กลุ่มอาชีพรับ

ราชการ รัฐวิสาหกิจ และพนักงานเอกชน มีเพียง 52 และ 33 คน คิดเป็นร้อยละ 10.40 และ 6.60 เท่านั้น (ตารางที่ 4.6)

ตารางที่ 4.6 อาชีพของผู้บริโภค

อาชีพหลัก	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ค้าขาย/อาชีพอิสระ	185	37.00
รับจ้างทั่วไป	117	23.40
รับราชการ/รัฐวิสาหกิจ	52	10.40
เกษตรกร	50	10.00
แม่บ้าน	45	9.00
พนักงาน/ลูกจ้างเอกชน	33	6.60
นักเรียน/นักศึกษา	5	1.00
อื่นๆ	13	2.60
<b>รวม</b>	<b>500</b>	<b>100.00</b>

ที่มา: จากการสำรวจ

#### 4.5.3 รายได้ของผู้บริโภค

จากการสำรวจ พบว่า ผู้บริโภคมีไม่เกิน 10,000 บาทต่อเดือน จำนวน 295 คน คิดเป็นร้อยละ 59.00 รองลงมาคือ ผู้บริโภคมีรายได้ตั้งแต่ 10,001 – 20,000 บาทต่อเดือน จำนวน 143 คน คิดเป็นร้อยละ 28.60 ส่วนที่เหลืออีกร้อยละ 12.40 เป็นกลุ่มผู้บริโภคที่มีรายได้ตั้งแต่ 20,001 บาทขึ้นไป (ตารางที่ 4.7)

ตารางที่ 4.7 รายได้ของผู้บริโภค (หน่วย: บาทต่อเดือน)

รายได้	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ไม่เกิน 10,000	295	59.00
10,001 – 20,000	143	28.60
20,001 – 30,000	32	6.40
30,001 – 40,000	17	3.40
มากกว่า 40,000	13	2.60
<b>รวม</b>	<b>500</b>	<b>100.00</b>

ที่มา: จากการสำรวจ

#### 4.5.4 โรคประจำตัว

จากการสำรวจโรคประจำตัวของผู้บริโภครักษาฟันที่บ้านในจังหวัดเชียงใหม่ พบว่าผู้บริโภคนับจำนวน 308 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 61.60 ไม่มีโรคประจำตัว ส่วนที่เหลืออีก 192 คน ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 38.40 กล่าวว่าตนมีโรคประจำตัว โดยโรคส่วนใหญ่ที่เผชิญ เช่น โรคความดันโลหิตสูง และโรคเบาหวาน นอกจากนี้ยังมีโรคมะเร็งและความจำเสื่อมอีกด้วย โดยผู้บริโภครักษาฟันที่ไม่มีโรคประจำตัวกล่าวว่าเกิดจากการรับประทานผักพื้นบ้านเป็นประจำจึงช่วยป้องกันโรคต่างๆ ได้ (ตารางที่ 4.8)

ตารางที่ 4.8 การมีโรคประจำตัว

โรคประจำตัว	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ไม่มีโรคประจำตัว	308	61.60
มีโรคประจำตัว	192	38.40
รวม	500	100.00

ที่มา: จากการสำรวจ

#### 4.6 การนำส่วนของผักพื้นบ้านมารับประทาน

จากการสำรวจการนำส่วนของผักพื้นบ้านส่วนใหญ่มารับประทานจากผักจำนวน 15 ชนิด (ตารางที่ 4.9) พบว่า

- 1) ตำลึง มีผู้บริโภคนำส่วนยอดมารับประทานจำนวน 462 คน คิดเป็นร้อยละ 92.40 ของผู้กลุ่มตัวอย่างทั้งหมด รองลงมาคือทานใบจำนวน 337 คน คิดเป็นร้อยละ 67.40 ของผู้กลุ่มตัวอย่างทั้งหมด
- 2) ผักปลัง มีผู้บริโภคนำส่วนยอดมารับประทานจำนวน 400 คน คิดเป็นร้อยละ 80.00 ของผู้กลุ่มตัวอย่างทั้งหมด รองลงมาคือทานใบจำนวน 265 คน คิดเป็นร้อยละ 53.00 ของผู้กลุ่มตัวอย่างทั้งหมด
- 3) ผักเชียงดา มีผู้บริโภคนำส่วนยอดมารับประทานจำนวน 337 คน คิดเป็นร้อยละ 67.40 ของผู้กลุ่มตัวอย่างทั้งหมด รองลงมาคือทานใบจำนวน 212 คน คิดเป็นร้อยละ 42.40 ของผู้กลุ่มตัวอย่างทั้งหมด
- 4) ผักคาวตอง มีผู้บริโภคนำส่วนใบมารับประทานจำนวน 293 คน คิดเป็นร้อยละ 58.60 ของผู้กลุ่มตัวอย่างทั้งหมด รองลงมาคือทานยอดจำนวน 147 คน คิดเป็นร้อยละ 29.40 ของผู้กลุ่มตัวอย่างทั้งหมด

5) ผักไผ่ มีผู้บริโภคนำส่วนใบมารับประทานจำนวน 365 คน คิดเป็นร้อยละ 73.00 ของผู้  
กลุ่มตัวอย่างทั้งหมด รองลงมาคือทานยอดจำนวน 225 คน คิดเป็นร้อยละ 45.00 ของผู้กลุ่มตัวอย่าง  
ทั้งหมด

6) สะพลู มีผู้บริโภคนำส่วนใบมารับประทานจำนวน 385 คน คิดเป็นร้อยละ 77.00 ของผู้  
กลุ่มตัวอย่างทั้งหมด รองลงมาคือทานยอดจำนวน 83 คน คิดเป็นร้อยละ 16.60 ของผู้กลุ่มตัวอย่าง  
ทั้งหมด

7) ผักกูด มีผู้บริโภคนำส่วนยอดมารับประทานจำนวน 376 คน คิดเป็นร้อยละ 73.40 ของผู้  
กลุ่มตัวอย่างทั้งหมด รองลงมาคือทานใบจำนวน 203 คน คิดเป็นร้อยละ 40.60 ของผู้กลุ่มตัวอย่าง  
ทั้งหมด

8) ผักกูด มีผู้บริโภคนำส่วนยอดมารับประทานจำนวน 468 คน คิดเป็นร้อยละ 93.60 ของผู้  
กลุ่มตัวอย่างทั้งหมด รองลงมาคือทานใบจำนวน 187 คน คิดเป็นร้อยละ 37.40 ของผู้กลุ่มตัวอย่าง  
ทั้งหมด

9) สะแล มีผู้บริโภคนำส่วนผลมารับประทานจำนวน 252 คน คิดเป็นร้อยละ 50.40 ของผู้  
กลุ่มตัวอย่างทั้งหมด รองลงมาคือทานดอกจำนวน 137 คน คิดเป็นร้อยละ 27.40 ของผู้กลุ่มตัวอย่าง  
ทั้งหมด

10) มะแขว่น มีผู้บริโภคนำส่วนผลมารับประทานจำนวน 358 คน คิดเป็นร้อยละ 71.60 ของผู้  
กลุ่มตัวอย่างทั้งหมด รองลงมาคือทานดอกจำนวน 25 คน คิดเป็นร้อยละ 5.00 ของผู้กลุ่มตัวอย่าง  
ทั้งหมด

11) แคน มีผู้บริโภคนำส่วนดอกมารับประทานจำนวน 465 คน คิดเป็นร้อยละ 93.00 ของผู้กลุ่ม  
ตัวอย่างทั้งหมด รองลงมาคือทานยอดจำนวน 32 คน คิดเป็นร้อยละ 6.40 ของผู้กลุ่มตัวอย่างทั้งหมด

12) ผักเหือด มีผู้บริโภคนำส่วนยอดมารับประทานจำนวน 345 คน คิดเป็นร้อยละ 69.00 ของ  
ผู้กลุ่มตัวอย่างทั้งหมด รองลงมาคือทานใบจำนวน 213 คน คิดเป็นร้อยละ 42.60 ของผู้กลุ่มตัวอย่าง  
ทั้งหมด

13) ผักหวานป่า มีผู้บริโภคนำส่วนยอดมารับประทานจำนวน 395 คน คิดเป็นร้อยละ 79.00  
ของผู้กลุ่มตัวอย่างทั้งหมด รองลงมาคือทานใบจำนวน 255 คน คิดเป็นร้อยละ 51.00 ของผู้กลุ่ม  
ตัวอย่างทั้งหมด

ตารางที่ 4.9 ส่วนของผักพื้นบ้านที่ผู้บริโภคนำมารับประทาน

ชนิดผักพื้นบ้าน	ส่วนที่ใช้บริโภค									
	ยอด		ใบ		ดอก		ผล		อื่นๆ	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. คำลิ่ง	462	92.40	337	67.40	3	0.60	-	-	33	6.60
2. ผักปลั่ง	400	80.00	265	53.00	88	17.60	10	2.00	33	6.60
3. ผักเชียงดา	337	67.40	212	42.40	2	0.40	-	-	33	6.60
4. ผักลาวทอง	147	29.40	293	58.60	3	0.60	-	-	35	7.00
5. ผักไผ่	225	45.00	365	73.00	-	-	-	-	33	6.60
6. ชะพลู	83	16.60	385	77.00	2	0.40	5	1.00	35	7.00
7. ผักกูด	367	73.40	203	40.60	7	1.40	-	-	35	7.00
8. ชะอม	468	93.60	187	37.40	2	0.40	-	-	38	7.60
9. สะแล	77	15.40	40	8.00	137	27.40	252	50.40	35	7.00
10. มะแขว่น	8	1.60	2	0.40	25	5.00	358	71.60	42	8.40
11. ดอกแค	32	6.40	18	3.60	465	93.00	3	0.60	35	7.00
12. ผักเหือด	345	69.00	213	42.60	8	1.60	-	-	33	6.60
13. ผักหวานป่า	395	79.00	255	51.00	3	0.60	-	-	33	6.60
14. ผักหวานบ้าน	368	73.60	238	47.60	2	0.40	-	-	33	6.60
15. ผักเสี้ยว	322	64.40	193	38.60	-	-	-	-	33	6.60

ที่มา: จากการสำรวจ

หมายเหตุ: ผักแต่ละชนิดสามารถนำส่วนต่างๆ มาบริโภคได้มากกว่า 1 ส่วน

14) ผักหวานบ้าน มีผู้บริโภคนำส่วนยอดมารับประทานจำนวน 368 คน คิดเป็นร้อยละ 73.60 ของผู้กลุ่มตัวอย่างทั้งหมด รองลงมาคือทานใบจำนวน 238 คน คิดเป็นร้อยละ 47.60 ของผู้กลุ่มตัวอย่างทั้งหมด

15) ผักเสี้ยว มีผู้บริโภคนำส่วนยอดมารับประทานจำนวน 322 คน คิดเป็นร้อยละ 64.40 ของผู้กลุ่มตัวอย่างทั้งหมด รองลงมาคือทานใบจำนวน 193 คน คิดเป็นร้อยละ 38.60 ของผู้กลุ่มตัวอย่างทั้งหมด

#### 4.7 ระดับการบริโภคและส่วนเหลือทางการตลาด

จากการสำรวจการบริโภคผักพื้นบ้านของกลุ่มตัวอย่างจำนวน 500 คน (ตารางที่ 4.10) พบว่า ปริมาณการบริโภคและราคาซื้อโดยเฉลี่ยเป็นดังนี้

1) ปริมาณการบริโภคตำลึง 144.20 กิโลกรัมต่อเดือน ราคาซื้อเฉลี่ย 102.20 บาทต่อกิโลกรัม ราคาที่เกษตรกรได้รับเฉลี่ยเท่ากับ 40.83 บาทต่อกิโลกรัม ทำให้มีส่วนเหลือการตลาดร้อยละ 60.05

2) ปริมาณการบริโภคผักปลัง 118.67 กิโลกรัมต่อเดือน ราคาซื้อเฉลี่ย 86.00 บาทต่อกิโลกรัม ราคาที่เกษตรกรได้รับเฉลี่ยเท่ากับ 40.63 บาทต่อกิโลกรัม ทำให้มีส่วนเหลือการตลาดร้อยละ 52.76

3) ปริมาณการบริโภคผักเชียงดา 101.97 กิโลกรัมต่อเดือน ราคาซื้อเฉลี่ย 98.40 บาทต่อกิโลกรัม ราคาที่เกษตรกรได้รับเฉลี่ยเท่ากับ 82.00 บาทต่อกิโลกรัม ทำให้มีส่วนเหลือการตลาดร้อยละ 16.67

4) ปริมาณการบริโภคผักคาวตอง 60.88 กิโลกรัมต่อเดือน ราคาซื้อเฉลี่ย 98.60 บาทต่อกิโลกรัม ราคาที่เกษตรกรได้รับเฉลี่ยเท่ากับ 70.00 บาทต่อกิโลกรัม ทำให้มีส่วนเหลือการตลาดร้อยละ 29.01

5) ปริมาณการบริโภคผักไผ่ 63.43 กิโลกรัมต่อเดือน ราคาซื้อเฉลี่ย 79.80 บาทต่อกิโลกรัม ราคาที่เกษตรกรได้รับเฉลี่ยเท่ากับ 38.82 บาทต่อกิโลกรัม ทำให้มีส่วนเหลือการตลาดร้อยละ 51.36

6) ปริมาณการบริโภคชะพลู 58.33 กิโลกรัมต่อเดือน ราคาซื้อเฉลี่ย 93.80 บาทต่อกิโลกรัม ราคาที่เกษตรกรได้รับเฉลี่ยเท่ากับ 87.14 บาทต่อกิโลกรัม ทำให้มีส่วนเหลือการตลาดร้อยละ 7.10

7) ปริมาณการบริโภคผักกูด 107.18 กิโลกรัมต่อเดือน ราคาซื้อเฉลี่ย 97.20 บาทต่อกิโลกรัม ราคาที่เกษตรกรได้รับเฉลี่ยเท่ากับ 55.71 บาทต่อกิโลกรัม ทำให้มีส่วนเหลือการตลาดร้อยละ 42.68

8) ปริมาณการบริโภคชะอม 190.10 กิโลกรัมต่อเดือน ราคาซื้อเฉลี่ย 102.20 บาทต่อกิโลกรัม ราคาที่เกษตรกรได้รับเฉลี่ยเท่ากับ 51.82 บาทต่อกิโลกรัม ทำให้มีส่วนเหลือจากการตลาดร้อยละ 49.30

9) ปริมาณการบริโภคสะแล 108.53 กิโลกรัมต่อเดือน ราคาซื้อเฉลี่ย 147.80 บาทต่อกิโลกรัม ราคาที่เกษตรกรได้รับเฉลี่ยเท่ากับ 72.00 บาทต่อกิโลกรัม ทำให้มีส่วนเหลือจากการตลาดร้อยละ 42.68

10) ปริมาณการบริโภคมะแขว่น 61.77 กิโลกรัมต่อเดือน ราคาซื้อเฉลี่ย 99.20 บาทต่อกิโลกรัม ราคาที่เกษตรกรได้รับเฉลี่ยเท่ากับ 82.50 บาทต่อกิโลกรัม ทำให้มีส่วนเหลือจากการตลาดร้อยละ 16.83

11) ปริมาณการบริโภคดอกแค 122.90 กิโลกรัมต่อเดือน ราคาซื้อเฉลี่ย 99.40 บาทต่อกิโลกรัม ราคาที่เกษตรกรได้รับเฉลี่ยเท่ากับ 47.50 บาทต่อกิโลกรัม ทำให้มีส่วนเหลือจากการตลาดร้อยละ 52.21

12) ปริมาณการบริโภคผักเหือด 141.13 กิโลกรัมต่อเดือน ราคาซื้อเฉลี่ย 126.00 บาทต่อกิโลกรัม ราคาที่เกษตรกรได้รับเฉลี่ยเท่ากับ 72.00 บาทต่อกิโลกรัม ทำให้มีส่วนเหลือจากการตลาดร้อยละ 42.86

13) ปริมาณการบริโภคผักหวานป่า 130.47 กิโลกรัมต่อเดือน ราคาซื้อเฉลี่ย 219.10 บาทต่อกิโลกรัม ราคาที่เกษตรกรได้รับเฉลี่ยเท่ากับ 140.00 บาทต่อกิโลกรัม ทำให้มีส่วนเหลือจากการตลาดร้อยละ 36.10

14) ปริมาณการบริโภคผักหวานบ้าน 105.45 กิโลกรัมต่อเดือน ราคาซื้อเฉลี่ย 161.10 บาทต่อกิโลกรัม ราคาที่เกษตรกรได้รับเฉลี่ยเท่ากับ 143.33 บาทต่อกิโลกรัม ทำให้มีส่วนเหลือจากการตลาดร้อยละ 11.03

15) ปริมาณการบริโภคผักเสี้ยว 99.20 กิโลกรัมต่อเดือน ราคาซื้อเฉลี่ย 120.60 บาทต่อกิโลกรัม ราคาที่เกษตรกรได้รับเฉลี่ยเท่ากับ 88.33 บาทต่อกิโลกรัม ทำให้มีส่วนเหลือจากการตลาดร้อยละ 26.76

ตารางที่ 4.10 ระดับการบริโภคและส่วนเหลือมทางการตลาด

ชนิดผักพื้นบ้าน	ปริมาณการบริโภค (กิโลกรัมต่อเดือน)	ราคาซื้อเฉลี่ย (บาทต่อกิโลกรัม)	ราคาที่เหมาะสม ที่ได้รับเฉลี่ย (บาทต่อกิโลกรัม)	ส่วนเหลือม การตลาด (%)
1. ตำลึง**	144.20	102.20	40.83	60.05
2. ผักปลัง	118.67	86.00	40.63	52.76
3. ผักเชียงดา	101.97	98.40	82.00	16.67
4. ผักคาวตอง	60.88	98.60	70.00	29.01
5. ผักไผ่	63.43	79.80	38.82	51.36
6. ชะพลู	58.33	93.80	87.14	7.10
7. ผักกูด	107.18	97.20	55.71	42.68
8. ชะอม***	190.10	102.20	51.82	49.30
9. สะเล	108.53	147.80	72.00	51.29
10. มะเขว่น	61.77	99.20	82.50	16.83
11. ดอกแค	122.90	99.40	47.50	52.21
12. ผักเหือด*	141.13	126.00	72.00	42.86
13. ผักหวานป่า	130.47	219.10	140.00	36.10
14. ผักหวานบ้าน	105.45	161.10	143.33	11.03
15. ผักเสี้ยว	99.20	120.60	88.33	26.76

ที่มา: จากการสำรวจและการคำนวณ

หมายเหตุ: \*\*\* หมายถึง ปริมาณการบริโภคสูงเป็นอันดับ 1

\*\* หมายถึง ปริมาณการบริโภคสูงเป็นอันดับ 2

\* หมายถึง ปริมาณการบริโภคสูงเป็นอันดับ 3

#### 4.8 สถานที่ซื้อผักพื้นบ้าน

จากการสำรวจสถานที่ซื้อผักพื้นบ้านของผู้บริโภค พบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่ซื้อผักพื้นบ้านจากตลาดจำนวน 423 คน คิดเป็นร้อยละ 84.60 ของกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด รองลงมาคือซื้อจากสวนของผู้ผลิตใกล้บ้านจำนวน 135 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 27.00 และมีผู้บริโภคจำนวน 10 คนที่ซื้อผักพื้นบ้านจากห้างสรรพสินค้า คิดเป็นร้อยละ 2.00 นอกจากนี้ ผู้บริโภคยังสามารถเลือกซื้อผักพื้นบ้าน

จากแหล่งอื่น ได้อีก อาทิ ร้านค้าใกล้บ้าน ร้านขายของชำและอาหารสด ร้านอาหารสำเร็จรูป ตลาดนัด (ตารางที่ 4.11)

ตารางที่ 4.11 สถานที่ที่เลือกซื้อผักพื้นบ้าน

สถานที่ซื้อผักพื้นบ้าน	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ตลาด	423	84.60
สวนผู้ผลิต	135	27.00
ห้าง	10	2.00
อื่นๆ	68	13.60

ที่มา: จากการสำรวจ

หมายเหตุ: ผู้บริโภคสามารถเลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

#### 4.9 แนวโน้มการบริโภคผักพื้นบ้านในอนาคต

จากการสำรวจแนวโน้มการบริโภคผักพื้นบ้าน พบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีแนวโน้มที่จะบริโภคผักพื้นบ้านเพิ่มขึ้นจำนวน 280 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 56.00 มีผู้บริโภคที่คาดว่าจะบริโภคในปริมาณคงที่จำนวน 172 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 34.40 ส่วนที่เหลืออีก 48 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 9.60 คาดว่าจะบริโภคผักพื้นบ้านลดลง (ตารางที่ 4.12)

ตารางที่ 4.12 แนวโน้มการบริโภคผักพื้นบ้านในอนาคต

แนวโน้มการบริโภคในอนาคต	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เพิ่มขึ้น	280	56.00
คงที่	172	34.40
ลดลง	48	9.60
รวม	500	100.00

ที่มา: จากการสำรวจ

#### 4.10 ผลกระทบต่อครัวเรือน

จากการสำรวจผลกระทบที่มีต่อครัวเรือนในการบริโภคผักพื้นบ้าน โดยแบ่งออกเป็น 2 ด้าน คือ ด้านเศรษฐกิจ พบว่า ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับการลดรายจ่ายเป็นสำคัญ คิดเป็นร้อยละ 69.00 และการบริโภคผักพื้นบ้านสามารถหาซื้อได้ง่าย คิดเป็นร้อยละ 59.00 ส่วนอีกด้านคือ ด้านสุขภาพ พบว่า ผู้บริโภคให้ความสำคัญในเรื่องของการป้องกันโรคร้ายไข้เจ็บเป็นสำคัญ คิดเป็นร้อยละ 73.00 รองลงมาคือการบริโภคผักพื้นบ้านจะช่วยให้ระบบย่อยอาหารดีขึ้น คิดเป็นร้อยละ 65.60 และมี

ผู้บริโภคนับจำนวน 92 ราย หรือคิดเป็นร้อยละ 18.40 ที่กล่าวการบริโภคผักพื้นบ้านนั้นช่วยให้บำรุงผิวพรรณเนื่องจากผักพื้นบ้านส่วนใหญ่เป็นผักปลอดสารพิษ (ตารางที่ 4.13)

ตารางที่ 4.13 ผลจากการบริโภคผักพื้นบ้านที่มีต่อคนในครัวเรือน

ผลที่เกิดขึ้น	จำนวน (คน)	ร้อยละ
<b>ด้านเศรษฐกิจ (N=500)</b>	<b>413</b>	<b>82.60</b>
- ลดรายจ่าย	345	69.00
- สะดวกซื้อ	295	59.00
<b>ด้านสุขภาพ (N=500)</b>	<b>415</b>	<b>83.00</b>
- ป้องกันโรคร้ายไข้เจ็บ	365	73.00
- ช่วยระบบย่อยอาหาร	328	65.60
- บำรุงผิวพรรณ	92	18.40
- อื่นๆ	52	10.40

ที่มา: จากการสำรวจ

#### 4.11 เหตุผลที่เลือกทานผักพื้นบ้าน

สำหรับเหตุผลในการเลือกบริโภคผักพื้นบ้านอันดับหนึ่งคือคำนึงถึงคุณค่าทางอาหาร คิดเป็นร้อยละ 81.60 ของผู้บริโภคกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด อันดับสองคือผู้บริโภคมองว่ามีความชอบส่วนตัว คิดเป็นร้อยละ 75.60 ของผู้บริโภคกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด อันดับสามคือต้องการบริโภคเพื่อรักษาสุขภาพไว้ คิดเป็นร้อยละ 54.60 ของผู้บริโภคกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด (ตารางที่ 4.14)

ตารางที่ 4.14 เหตุผลที่เลือกทานผักพื้นบ้าน

เหตุผลที่เลือกทานผักพื้นบ้าน	จำนวน (คน)	ร้อยละ
คุณค่าทางอาหาร	408	81.60
ความชอบ	378	75.60
ห่วงสุขภาพ	273	54.60
ส่งเสริมรายได้	132	26.40
ห่วงสิ่งแวดล้อม	63	12.60
อื่นๆ (ระบุ)	40	8.00

ที่มา: จากการสำรวจ

หมายเหตุ: ผู้บริโภคสามารถเลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

## 4.12 พฤติกรรมการบริโภค

จากการสำรวจพฤติกรรมผู้บริโภคผักพื้นบ้าน โดยแบ่งออกเป็น 3 ด้าน คือ การเลือกซื้อ การประกอบอาหาร และการบริโภค ทำให้ได้รายละเอียดดังนี้ (ตารางที่ 4.15-4.17)

### 4.12.1 การเลือกซื้อ

การเลือกซื้อของผู้บริโภคในช่วงเวลาเช้า ส่วนใหญ่อยู่ในระดับมากที่สุดถึงร้อยละ 35.60 มีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 1.6373 มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.258 การเลือกซื้อผักพื้นบ้านในช่วงเวลาเช้าจึงอยู่ในระดับปานกลาง

การเลือกซื้อของผู้บริโภคในช่วงเวลาเย็น ส่วนใหญ่อยู่ในระดับมากที่สุดถึงร้อยละ 35.20 รองลงมาคือระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 23.60 มีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 1.5501 มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.474 การเลือกซื้อผักพื้นบ้านในช่วงเวลาเย็นจึงอยู่ในระดับมาก

ปริมาณการซื้อแต่ละครั้ง ส่วนใหญ่จะซื้อเท่าที่ความต้องการทานอยู่ในระดับมากที่สุดถึงร้อยละ 38.40 รองลงมาคือระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 26.60 ขณะที่ผู้บริโภคบางรายจะซื้อมากกว่าที่ความต้องการในครั้งนั้น คิดเป็นร้อยละ 7.40 โดยจะใช้วิธีการเก็บแช่เย็นไว้มีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 1.1842 มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.868 นั่นคือ ผู้บริโภคจึงซื้อผักพื้นบ้านในปริมาณที่เพียงพอต่อความต้องการในครั้งนั้นๆ อยู่ในระดับมาก

การเลือกซื้อผักบ้านของผู้บริโภค พบว่า ผู้บริโภคจะเลือกซื้อจากตลาดใกล้บ้านในระดับมากที่สุดถึงร้อยละ 66.00 รองลงมาคือระดับมากคิดเป็นร้อยละ 20.60 โดยการเลือกซื้อผักพื้นบ้านของผู้บริโภคมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.420 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเท่ากับ 1.0442 นั่นคือ ผู้บริโภคจึงเลือกซื้อผักใกล้บ้านอยู่ในระดับมากที่สุด

การเลือกซื้อผักแบบสลัดชนิดในแต่ละช่วงเวลา พบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่เลือกซื้อผักแบบสลัดชนิดในระดับมากที่สุดถึงร้อยละ 26.60 และ 41.40 ตามลำดับ และซื้อผักแบบสลัดชนิดในระดับปานกลางร้อยละ 23.00 โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.924 มีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 1.2073 นั่นคือ ผู้บริโภคจึงเลือกซื้อผักแบบสลัดชนิดในแต่ละช่วงเวลาอยู่ในระดับมาก

การเลือกซื้อผักตามฤดูกาลเพราะราคาไม่แพง พบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่เลือกซื้อผักตามฤดูกาลในระดับมากที่สุดถึงร้อยละ 54.20 ในระดับมากร้อยละ 24.40 และซื้อผักตามฤดูกาลในระดับปานกลางร้อยละ 14.00 โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.174 มีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 1.1855 นั่นคือ ผู้บริโภคจึงเลือกซื้อผักตามฤดูกาลอยู่ในระดับมาก

การเลือกซื้อผักจากผู้จำหน่ายที่รู้จักเพราะมั่นใจในสินค้า พบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่เลือกซื้อผักจากผู้จำหน่ายที่ตนรู้จักในระดับมากที่สุดถึงร้อยละ 37.40 ในระดับมากร้อยละ 25.40 และซื้อผัก

จากผู้ที่ตนรู้จักในระดับปานกลางร้อยละ 20.60 โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.722 มีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 1.3348 นั่นคือ ผู้บริโภคมักเลือกซื้อผักจากผู้จำหน่ายที่ตนรู้จักอยู่ในระดับมากที่สุด ตารางที่ 4.15 รูปแบบพฤติกรรมกรรมการเลือกซื้อผักพื้นบ้าน

รูปแบบการเลือกซื้อ	ระดับความสอดคล้อง (N=500)						ค่าเฉลี่ย [S.D.]	ความหมาย
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	ไม่สอดคล้อง		
● มักซื้อในช่วงเวลาเช้า	178 (35.60)	65 (13.00)	88 (17.60)	78 (15.60)	59 (11.80)	32 (6.40)	3.258 [1.6373]	ปานกลาง
● มักซื้อในช่วงเวลาเย็น	176 (35.20)	118 (23.60)	77 (15.40)	52 (10.40)	50 (10.00)	27 (5.40)	3.474 [1.5501]	มาก
● ปริมาณการซื้อแต่ละครั้งจะซื้อเท่าที่ต้องการทาน	192 (38.40)	133 (26.60)	125 (25.00)	30 (6.00)	7 (1.40)	13 (2.60)	3.868 [1.1842]	มาก
● เลือกซื้อในตลาดใกล้บ้าน	330 (66.00)	103 (20.60)	42 (8.40)	7 (1.40)	8 (1.60)	10 (2.00)	4.420 [1.0442]	มากที่สุด
● เลือกซื้อผักแบบสลัษชนิดในแต่ละช่วงเวลา	207 (41.40)	133 (26.60)	115 (23.00)	20 (4.00)	10 (2.00)	15 (3.00)	3.924 [1.2073]	มาก
● เลือกซื้อผักตามฤดูกาลเพราะราคาไม่แพง	271 (54.20)	122 (24.40)	70 (14.00)	12 (2.40)	10 (2.00)	15 (3.00)	4.174 [1.1855]	มาก
● เลือกซื้อจากผู้จำหน่ายที่รู้จักเพราะมั่นใจในสินค้า	187 (37.40)	127 (25.40)	103 (20.60)	38 (7.60)	33 (6.60)	12 (2.40)	3.722 [1.3348]	มาก

ที่มา: จากการสำรวจและการคำนวณ

หมายเหตุ: ค่าภายใน ( ) หมายถึง ร้อยละ และ ค่าภายใน [ ] หมายถึง ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

#### 4.12.2 การประกอบอาหาร

การใช้ผักประเภทใบมาประกอบอาหาร พบว่า ผู้บริโภคร้อยละส่วนใหญ่เลือกใช้ผักประเภทใบในระดับมากที่สุดร้อยละ 48.40 ในระดับมากร้อยละ 34.60 และใช้ผักประเภทใบประกอบอาหารในระดับปานกลางร้อยละ 14.60 ขณะที่ไม่มีผู้ใดเลยไม่เลือกใช้ผักประเภทใบมาประกอบอาหาร โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.276 มีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.8447 นั่นคือ ผู้บริโภคมักเลือกใช้ผักประเภทใบมาประกอบอาหารอยู่ในระดับมากที่สุด

การใช้ผักประเภทดอกมาประกอบอาหาร พบว่า ผู้บริโภคร้อยละส่วนใหญ่เลือกใช้ผักประเภทดอกในระดับปานกลางร้อยละ 39.00 ในระดับมากร้อยละ 31.60 และใช้ผักประเภทดอกประกอบอาหารในระดับน้อยร้อยละ 20.40 โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.906 มีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 1.0976 นั่นคือ ผู้บริโภคมักเลือกใช้ผักประเภทดอกมาประกอบอาหารอยู่ในระดับปานกลาง

การนำผักมาปรุงอาหารร่วมกับส่วนประกอบสมัยใหม่ พบว่า ผู้บริโภคร้อยละ 28.60 ในระดับมากและมากที่สุดใกล้เคียงกันคือ ร้อยละ 22.60 และ 23.80 ตามลำดับ โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.298 มีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 1.3767 นั่นคือ ผู้บริโภคมักนำผักมาปรุงอาหารร่วมกับส่วนประกอบสมัยใหม่อยู่ในระดับปานกลาง

ตารางที่ 4.16 รูปแบบพฤติกรรมการประกอบอาหารจากผักพื้นบ้าน

รูปแบบการประกอบอาหาร	ระดับความสอดคล้อง (N=500)						ค่าเฉลี่ย [S.D.]	ความหมาย
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	ไม่สอดคล้อง		
● ใช้ผักประเภทใบมาประกอบอาหาร	242 (48.40)	173 (34.60)	73 (14.60)	5 (1.00)	7 (1.40)	0 (0.00)	4.276 [0.8447]	มากที่สุด
● ใช้ผักประเภทดอกมาประกอบอาหาร	35 (7.00)	108 (21.60)	195 (39.00)	102 (20.40)	57 (11.40)	3 (0.60)	2.906 [1.0976]	ปานกลาง
● มักนำมาปรุงร่วมกับส่วนประกอบสมัยใหม่	119 (23.80)	113 (22.60)	143 (28.60)	73 (14.60)	27 (5.40)	25 (5.00)	3.298 [1.3767]	ปานกลาง

ที่มา: จากการสำรวจและการคำนวณ

หมายเหตุ: ค่าภายใน ( ) หมายถึง ร้อยละ และ ค่าภายใน [ ] หมายถึง ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

#### 4.12.3 การบริโภค

การเลือกบริโภคผักสดเป็นหลัก พบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่เลือกบริโภคผักสดในระดับมากที่สุดร้อยละ 54.20 เลือกบริโภคในระดับมากร้อยละ 24.60 และเลือกบริโภคผักสดในระดับปานกลางร้อยละ 14.40 โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.246 มีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.9996 นั่นคือ ผู้บริโภคมักเลือกบริโภคผักสดเป็นหลักอยู่ในระดับมากที่สุด

การทานอาหารสำเร็จรูปจากตลาดที่ทำจากผักพื้นบ้าน พบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่เลือกทานอาหารสำเร็จรูปจากตลาดในระดับน้อยที่สุดร้อยละ 23.40 ในระดับน้อยและมากที่สุดใกล้เคียงกัน คือ ร้อยละ 17.60 และ 16.00 ตามลำดับ ทั้งนี้มีผู้บริโภคที่ไม่นิยมทานอาหารสำเร็จรูปจากตลาดถึงร้อยละ 15.00 โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.350 มีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 1.6736 นั่นคือ ผู้บริโภคจะเลือกทานอาหารสำเร็จรูปจากตลาดที่ทำจากผักพื้นบ้านอยู่ในระดับน้อย

การทานผักตามฤดูกาล พบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่เลือกทานผักตามฤดูกาลในระดับมากที่สุดร้อยละ 59.60 ในระดับมากร้อยละ 25.40 และเลือกรับประทานผักตามฤดูกาลในระดับปานกลางร้อยละ 12.40 ขณะที่ไม่มีผู้ใดเลยไม่เลือกทานผักตามฤดูกาล โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.414 มีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.8302 นั่นคือ ผู้บริโภคมักเลือกทานผักตามฤดูกาลอยู่ในระดับมากที่สุด

การเลือกบริโภคอาหารที่ประกอบจากผักด้วยเมนูเดิมๆ พบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่เลือกบริโภคอาหารเมนูเดิมๆ ในระดับปานกลางร้อยละ 35.00 เลือกบริโภคในระดับมากร้อยละ 22.40 และเลือกบริโภคอาหารเมนูเดิมในระดับมากที่สุดร้อยละ 17.60 โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.178 มีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 1.2853 นั่นคือ ผู้บริโภคมักเลือกบริโภคอาหารที่ประกอบจากผักด้วยเมนูเดิมๆ อยู่ในระดับปานกลาง

ตารางที่ 4.17 รูปแบบพฤติกรรมการบริโภคผักพื้นบ้าน

รูปแบบการบริโภค	ระดับความสอดคล้อง (N=500)						ค่าเฉลี่ย [S.D.]	ความหมาย
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	ไม่สอดคล้อง		
● เลือกบริโภคผักสดเป็นหลัก	271 (54.20)	123 (24.60)	72 (14.40)	25 (5.00)	7 (1.40)	2 (0.40)	4.240 [0.9996]	มากที่สุด
● ทานอาหารสำเร็จรูปจากตลาดที่ทำด้วยผักพื้นบ้าน	80 (16.00)	62 (12.40)	78 (15.60)	88 (17.60)	117 (23.40)	75 (15.00)	2.350 [1.6736]	น้อย
● มักเลือกทานผักตามฤดูกาล	298 (59.60)	127 (25.40)	62 (12.40)	10 (2.00)	3 (0.60)	0 (0.00)	4.414 [0.8302]	มากที่สุด
● มักทานอาหารที่ประกอบจากผักด้วยเมนูเดิมๆ	88 (17.60)	112 (22.40)	175 (35.00)	64 (12.80)	48 (9.60)	13 (2.60)	3.178 [1.2853]	ปานกลาง

ที่มา: จากการสำรวจและการคำนวณ

หมายเหตุ: ค่าภายใน ( ) หมายถึง ร้อยละ และ ค่าภายใน [ ] หมายถึง ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

#### 4.13 ปัญหาที่ผู้บริโภคเผชิญ

จากการสำรวจปัญหาที่ผู้บริโภคผักพื้นบ้านเผชิญได้แบ่งออกเป็น 4 ด้าน คือ ด้านสินค้า ด้านราคา ด้านสถานที่จัดจำหน่าย และด้านการบริการ ซึ่งผลการศึกษาสามารถอธิบายได้ดังนี้ (ตารางที่ 4.18)

##### 4.13.1 ด้านสินค้า

ความสดใหม่ของผักพื้นบ้านที่บริโภค พบว่า ผักพื้นบ้านที่ผู้บริโภครับประทานส่วนใหญ่มีความสดใหม่ในระดับมากที่สุดร้อยละ 55.60 ในระดับมากร้อยละ 30.00 และผักที่รับประทานมีความสดใหม่ในระดับปานกลางร้อยละ 11.40 โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.360 มีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.8889 นั่นคือ ผักพื้นบ้านที่ผู้บริโภครับประทานมีความสดใหม่อยู่ในระดับมากที่สุด

ผักที่วางขายมีความสะอาดน่ารับประทาน พบว่า ผักพื้นบ้านที่วางขายส่วนใหญ่มีความสะอาดในระดับมากถึงร้อยละ 37.40 ในระดับมากที่สุดร้อยละ 33.20 และผักที่วางขายมีความ

สะอาดในระดับปานกลางร้อยละ 22.00 โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.918 มีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 1.0521 นั่นคือ ผักพื้นบ้านที่วางขายนั้นมีความสะอาดและน่ารับประทานอยู่ในระดับมาก

กลิ่นสารเคมีในผักพื้นบ้านที่รับประทาน พบว่า ผักที่นำมารับประทานส่วนใหญ่มีกลิ่นสารเคมีในระดับน้อยที่สุด ระดับน้อย และไม่มีปัญหา ใกล้เคียงกัน คือ ร้อยละ 23.40 22.40 และ 22.60 ตามลำดับ ในระดับปานกลางร้อยละ 19.00 และผักที่นำมารับประทานมีกลิ่นสารเคมีในระดับมากที่สุดร้อยละ 7.00 โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 1.826 มีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 1.4685 นั่นคือ ผักพื้นบ้านที่รับประทานมีกลิ่นสารเคมีอยู่ในระดับน้อย

#### 4.13.2 ด้านราคา

ราคาผักพื้นบ้านค่อนข้างแพง พบว่า ราคาผักพื้นบ้านที่ผู้บริโภครซื้อส่วนใหญ่มีราคาแพงนั้นจะอยู่ในระดับน้อยร้อยละ 28.40 ในระดับน้อยร้อยละ 25.60 และผักที่ซื้อมีราคาแพงอยู่ในระดับปานกลางร้อยละ 20.60 โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 1.778 มีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 1.2597 นั่นคือ ผักพื้นบ้านที่ผู้บริโภครซื้อมีราคาแพงอยู่ในระดับน้อย

ความแตกต่างของราคาในตลาดแห่งเดียวกัน พบว่า ราคาผักพื้นบ้านในตลาดแห่งเดียวกันมีความแตกต่างกันมากในระดับน้อยร้อยละ 26.40 ในระดับปานกลางร้อยละ 24.00 และราคาในตลาดเดียวกันแตกต่างกันมากอยู่ในระดับน้อยที่สุดร้อยละ 21.60 โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.190 มีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 1.3754 นั่นคือ ราคาผักพื้นบ้านในตลาดเดียวกันมีความแตกต่างกันมากอยู่ในระดับน้อย

ความแตกต่างของราคาในตลาดแต่ละแห่ง พบว่า ราคาผักพื้นบ้านในแต่ละตลาดมีความแตกต่างกันมากในระดับน้อยถึงปานกลางในร้อยละที่เท่ากันคือ 26.60 ในระดับน้อยที่สุดร้อยละ 17.60 และราคาในแต่ละตลาดแตกต่างกันมากอยู่ในระดับมากถึงมากที่สุดร้อยละ 11.60 และ 8.80 ตามลำดับ โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.410 มีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 1.3670 นั่นคือ ราคาผักพื้นบ้านในตลาดแต่ละแห่งมีความแตกต่างกันมากอยู่ในระดับน้อย

ความสามารถในการต่อรอง พบว่า ผู้บริโภครสามารถต่อรองราคาได้ในระดับมากถึงมากที่สุดในร้อยละที่เท่ากันคือ 25.60 ในระดับปานกลางร้อยละ 20.00 และสามารถต่อรองราคาได้ในระดับน้อยร้อยละ 16.00 โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.298 มีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 1.4576 นั่นคือ ผู้บริโภครสามารถต่อรองราคาได้อยู่ในระดับปานกลาง

#### 4.13.3 ด้านสถานที่จำหน่าย

ความสะอาดของสถานที่โดยรวม พบว่า สถานที่โดยรวมส่วนใหญ่มีความสะอาดอยู่ในระดับมากที่สุดร้อยละ 35.00 ในระดับมากร้อยละ 30.60 และสถานที่โดยรวมมีความสะอาดอยู่ในระดับปานกลางร้อยละ 28.00 โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.900 มีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 1.0599 นั่นคือ สถานที่โดยรวมมีความสะอาดอยู่ในระดับมาก

ความสะอาดของร้านจำหน่าย พบว่า ร้านค้าส่วนใหญ่มีความสะอาดอยู่ในระดับปานกลางร้อยละ 32.40 ในระดับมากร้อยละ 31.00 และร้านจำหน่ายมีความสะอาดอยู่ในระดับมากที่สุดร้อยละ 30.20 โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.808 มีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 1.0353 นั่นคือ ร้านค้าจำหน่ายผักพื้นบ้านแต่ละร้านมีความสะอาดอยู่ในระดับมาก

การเลือกจัดเรียงผักและการแบ่งโซนขายผัก พบว่า ผู้บริโภคสามารถเดินเลือกซื้อผักได้ค่อนข้างสะดวกอยู่ในระดับมากร้อยละ 33.60 ในระดับมากที่สุดร้อยละ 33.00 และมีความสะดวกต่อการเดินเลือกซื้ออยู่ในระดับปานกลางร้อยละ 24.40 โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.834 มีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 1.1445 นั่นคือ มีการจัดเรียงผักและการแบ่งโซนขายผักพื้นบ้านให้สะดวกต่อการเดินเลือกซื้ออยู่ในระดับมาก

#### 4.13.4 ด้านการบริการ

อรรถาศัยของผู้จำหน่าย พบว่า ผู้จำหน่ายผักพื้นบ้านมีอรรถาศัยอยู่ในระดับมากที่สุดร้อยละ 52.20 ในระดับมากร้อยละ 26.60 และผู้จำหน่ายมีอรรถาศัยอยู่ในระดับปานกลางร้อยละ 12.60 โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.150 มีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 1.1666 นั่นคือ ผู้จำหน่ายมีอรรถาศัยอยู่ในระดับมาก

การบริการด้วยใบหน้าที่ยิ้มแย้ม พบว่า ผู้จำหน่ายผักพื้นบ้านแสดงใบหน้าที่ยิ้มแย้มอยู่ในระดับมากที่สุดร้อยละ 50.40 ในระดับมากร้อยละ 31.00 และผู้จำหน่ายแสดงใบหน้าที่ยิ้มแย้มอยู่ในระดับปานกลางร้อยละ 11.00 โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.180 มีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 1.1220 นั่นคือ ผู้จำหน่ายแสดงใบหน้าที่ยิ้มแย้มต่อลูกค้าอยู่ในระดับมาก

การไม่โกงตาชั่ง พบว่า ผู้จำหน่ายผักพื้นบ้านไม่โกงตาชั่งอยู่ในระดับมากที่สุดร้อยละ 57.60 ในระดับมากร้อยละ 31.00 และผู้จำหน่ายไม่โกงตาชั่งอยู่ในระดับปานกลางร้อยละ 18.60 โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.874 มีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 1.1810 นั่นคือ ผู้จำหน่ายไม่โกงตาชั่งต่อลูกค้าอยู่ในระดับมาก

การใช้บรรจุภัณฑ์จากธรรมชาติ พบว่า ผู้จำหน่ายผักพื้นบ้านเลือกใช้วัสดุจากธรรมชาติในการบรรจุภัณฑ์อยู่ในระดับมากที่สุดร้อยละ 25.00 ในระดับปานกลางร้อยละ 19.40

และผู้จำหน่ายเลือกใช้วัสดุจากธรรมชาติในการบรรจุภัณฑ์อยู่ในระดับมากที่สุด 18.40 โดยมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.960 มีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 1.6698 นั่นคือ ผู้จำหน่ายผักพื้นบ้านเลือกใช้วัสดุจากธรรมชาติในการบรรจุภัณฑ์อยู่ในระดับปานกลาง

#### ตารางที่ 4.18 ปัญหาที่ผู้บริโภคเผชิญ

ประเด็นปัญหา	ระดับความรุนแรงของปัญหา						ค่าเฉลี่ย [S.D.]	ความหมาย
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	ไม่มีผล		
<b>1. สินค้า</b>								
● ความสดใหม่ของผัก	278 (55.60)	150 (30.00)	57 (11.40)	7 (1.40)	5 (1.00)	3 (0.60)	4.360 [0.889]	มากที่สุด
● ผักที่วางขายมีความสะอาด น่ารับประทาน	166 (33.20)	187 (37.40)	110 (22.00)	22 (4.40)	7 (1.40)	8 (1.60)	3.918 [1.0521]	มาก
● มีกลิ่นสารเคมี	35 (7.00)	28 (5.60)	95 (19.00)	112 (22.40)	117 (23.40)	113 (22.60)	1.826 [1.4685]	น้อย
<b>2. ราคา</b>								
● ราคาค่อนข้างแพง	14 (2.80)	28 (5.60)	103 (20.60)	128 (25.60)	142 (28.40)	85 (17.00)	1.778 [1.2597]	น้อย
● ราคาในตลาดแห่งเดียวกัน มีความแตกต่างกันมาก	35 (7.00)	47 (9.40)	120 (24.00)	132 (26.40)	108 (21.60)	58 (11.60)	2.190 [1.3754]	น้อย
● ราคาในตลาดแต่ละแห่งมี ความแตกต่างกันมาก	44 (8.80)	58 (11.60)	133 (26.60)	133 (26.60)	88 (17.60)	44 (8.80)	2.410 [1.367]	น้อย
● สามารถต่อรองราคากันได้	128 (25.60)	128 (25.60)	100 (20.00)	80 (16.00)	37 (7.40)	27 (5.40)	3.298 [1.4576]	ปานกลาง
<b>3. สถานที่จำหน่าย</b>								
● สถานที่โดยรวมมีความ สะอาด	175 (35.00)	153 (30.60)	140 (28.00)	19 (3.80)	5 (1.00)	8 (1.60)	3.900 [1.0599]	มาก
● ร้านจำหน่ายผักพื้นบ้านมี ความสะอาด	151 (30.20)	155 (31.00)	162 (32.40)	18 (3.60)	7 (1.40)	7 (1.40)	3.808 [1.0353]	มาก
● การเดินเลือกซื้อค่อนข้าง สะดวก	165 (33.00)	168 (33.60)	122 (24.40)	23 (4.60)	8 (1.60)	14 (2.80)	3.834 [1.1445]	มาก

ตารางที่ 4.18 ปัญหาที่ผู้บริโภคนิยม (ต่อ)

ประเด็นปัญหา	ระดับความรุนแรงของปัญหา						ค่าเฉลี่ย [S.D.]	ความหมาย
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	ไม่มีผล		
<b>4. การบริการ</b>								
● ผู้ขายมีอัธยาศัยดี	261 (52.20)	133 (26.60)	63 (12.60)	20 (4.00)	9 (1.80)	14 (2.80)	4.150 [1.1666]	มาก
● บริการด้วยใบหน้าที่ยิ้มแย้ม	252 (50.40)	155 (31.00)	55 (11.00)	20 (4.00)	5 (1.00)	13 (2.60)	4.180 [1.122]	มาก
● ไม่โกงค่าชั่ง	188 (37.60)	155 (31.00)	93 (18.60)	44 (8.80)	10 (2.00)	10 (2.00)	3.874 [1.181]	มาก
● เลือกใช้วัสดุธรรมชาติในการบรรจุสินค้า เช่น ใบตอง	125 (25.00)	92 (18.40)	97 (19.40)	53 (10.60)	90 (18.00)	43 (8.60)	2.960 [1.6698]	ปานกลาง

ที่มา: จากการสำรวจและการคำนวณ

หมายเหตุ: ค่าภายใน ( ) หมายถึง ร้อยละ และ ค่าภายใน [ ] หมายถึง ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

#### 4.14 ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อผักพื้นบ้านเพื่อการบริโภค

ผลจากการศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อการเลือกบริโภคผักพื้นบ้านของผู้บริโภค พบว่า ค่า Log likelihood function เท่ากับ -329.0243 ค่า Restricted log likelihood เท่ากับ -338.2390 ค่า Chi squared เท่ากับ 18.42942 และปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกบริโภคผักพื้นบ้านของผู้บริโภคอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ที่ระดับความเชื่อมั่น 95% ได้แก่ เพศ (GENDER) และเหตุผลในการตัดสินใจซื้อ (REASON4) ดังตารางที่ 4.19

เหตุผลด้านการรักษาสีและรสชาติต่อการตัดสินใจซื้อ (REASON4) เป็นปัจจัยที่มีความสำคัญ และส่งผลกระทบต่อมากที่สุดต่อการตัดสินใจซื้อผักพื้นบ้านอย่างมีนัยสำคัญ โดยมีค่าสัมประสิทธิ์เท่ากับ 0.4516 ซึ่งสามารถอธิบายได้ว่าผู้บริโภคที่คำนึงถึงการรักษาสีและรสชาติเป็นหลักจะตัดสินใจซื้อผักพื้นบ้านมากกว่าผู้ที่ไม่ได้คำนึงถึงเหตุผลด้านการรักษาสีและรสชาติ เมื่อพิจารณาถึงอิทธิพลของตัวแปรนี้จากค่า Marginal effect ที่ระดับการตัดสินใจซื้อในระดับมากที่สุด (Y = 05) มีค่าสัมประสิทธิ์เท่ากับ 0.1635 ซึ่งเป็นค่าที่สูงที่สุด หมายความว่า ผู้บริโภคที่ให้ความสำคัญกับการรักษาสีและรสชาติจะมีโอกาสในการตัดสินใจซื้อในระดับมากที่สุดเพิ่มขึ้นร้อยละ 16.35 เมื่อเทียบกับผู้ที่ไม่ได้ให้ความสำคัญด้านการรักษาสีและรสชาติ

เพศ (SEX) เป็นปัจจัยที่มีความสำคัญและส่งผลกระทบต่อมากที่สุดต่อการตัดสินใจซื้อผักพื้นบ้านเพื่อการบริโภคอย่างมีนัยสำคัญ ที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 โดยมีค่าสัมประสิทธิ์เท่ากับ 0.2918

ซึ่งสามารถอธิบายได้ว่า เพศนั้นส่งผลต่อการตัดสินใจซื้อผักพื้นบ้านเพื่อการบริโภค โดยที่เพศหญิงจะมีระดับการตัดสินใจซื้อสูงกว่าเพศชาย เนื่องจากเพศหญิงมีบทบาทที่สำคัญต่อครัวเรือน ทางด้านการเตรียมอาหารมากกว่าจึงสามารถตัดสินใจได้ดีกว่าเพศชาย เมื่อพิจารณาถึงอิทธิพลของตัวแปรนี้จากค่า Marginal effect ที่ระดับการตัดสินใจซื้อในระดับมากที่สุด ( $Y = 05$ ) มีค่าสัมประสิทธิ์เท่ากับ 0.0938 ซึ่งเป็นค่าที่สูงสุด หมายความว่าเพศหญิงมีโอกาสในการตัดสินใจซื้อผักพื้นบ้านเพิ่มขึ้นมากกว่าเพศชายในระดับมากที่สุดร้อยละ 9.38



ตารางที่ 4.19 ผลการประมาณค่าปัจจัยที่ส่งผลต่อการปรับใช้เทคโนโลยีของเกษตรกร โดยแบบจำลองทางเลือกเรียงลำดับ

ตัวแปร	ค่าสัมประสิทธิ์ ( $\beta$ )	Z-Ratio	Marginal effect					
			Y = 00	Y = 01	Y = 02	Y = 03	Y = 04	Y = 05
Constant	2.3805	10.199						
GENDER	0.2918**	2.065	- 0.0052	- 0.0064	- 0.0116	- 0.0552	- 0.0154	0.0938*
DISEASE	- 0.2122	- 1.601	0.0034***	0.0043***	0.0080	0.0394	0.0147	- 0.0699
REASON1	- 0.1509	- 0.897	0.0020***	0.0027***	- 0.0051***	0.0268	0.0153	- 0.0519
REASON2	- 0.0083	- 0.055	0.0001	0.0002	0.0003	0.0015	0.0007	- 0.0028
REASON3	0.1124	0.844	- 0.0017	- 0.0022	- 0.0041	- 0.0207	- 0.0088***	0.0375
REASON4	0.4516**	2.071	- 0.0046*	- 0.0064	- 0.0126	- 0.0730	- 0.0669***	0.1635***
REASON5	0.2471	1.573	- 0.0032	- 0.0043	- 0.0082	- 0.0436	- 0.0260***	0.0853

ที่มา: จากการคำนวณ

หมายเหตุ	* ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.10	Log likelihood function	- 329.0243
	** ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.05	Restricted log likelihood	- 338.2390
	*** ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.01	Chi squared	18.42942
		Degrees of freedom	7

## บทที่ 5

### สรุปผลการศึกษา

#### 5.1 สรุปผลการศึกษา

จากการสำรวจข้อมูลเชิงวิทยาศาสตร์ของผักพื้นบ้านที่ชาวบ้านในจังหวัดเชียงใหม่นำมาปรุงอาหารเพื่อรับประทานในครัวเรือนจำนวน 15 ชนิด ประกอบด้วย ตำลึงผักปลั่ง ผักเชียงดา ผักกวาดอง ผักไผ่ ชะพลู ผักกูด ชะอม สะแล มะแขว่น ดอกแค ผักเหือด ผักหวานป่า ผักหวานบ้าน และผักเสี้ยว พบว่า ผักดังกล่าวบางชนิดสามารถรับประทานได้เฉพาะใบอ่อนหรือยอดอ่อนเพียงอย่างเดียว ขณะที่ผักบางชนิดสามารถนำดอกและ/หรือผลมารับประทานได้ด้วย อย่างไรก็ตาม โดยส่วนมากแล้วจะนำใบอ่อนมารับประทานมากกว่า จากการทดสอบทางวิทยาศาสตร์ยังพบอีกว่าผักพื้นบ้านมีปริมาณความชื้นในผักสดค่อนข้างสูง ให้โปรตีนและคาร์โบไฮเดรตมากกว่าไขมันหลายเท่าตัว โดยเฉพาะชะพลูที่ให้แคลเซียมสูงที่สุด และยังพบวิตามินอีกหลายชนิดในผักดังกล่าว โดยผักที่ให้พลังงานและแคลเซียมสูงที่สุดคือชะพลู ผักที่ให้วิตามินบีสูงที่สุดคือผักเชียงดา

การสำรวจต้นทุนและผลตอบแทน พบว่า ต้นทุนการผลิตพืชผักส่วนใหญ่เป็นต้นทุนด้านกล้าพันธุ์และต้นทุนแรงงาน ส่วนปุ๋ยชีวภาพและยาปราบวัชพืชและศัตรูพืชเกษตรกรจะผลิตขึ้นเองซึ่งมีต้นทุนที่ค่อนข้างต่ำ ซึ่งจากการวิเคราะห์ผลตอบแทนทำให้ทราบว่าชะพลูและผักกวาดองสามารถให้ผลตอบแทนสุทธิสูงสุด ส่วนผักที่ให้ผลตอบแทนสุทธิต่ำสุดคือผักเสี้ยว อย่างไรก็ตามเกษตรกรจะสามารถเก็บผลผลิตได้หมุนเวียนตลอดปีและมีต้นทุนการผลิตที่ต่ำมาก

สำหรับการสำรวจการบริโภคผักพื้นบ้านของผู้บริโภคในจังหวัดเชียงใหม่ พบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีระดับการศึกษาชั้นประถมศึกษา ประกอบอาชีพค้าขายและรับจ้างทั่วไปเป็นหลัก มีรายได้ไม่เกิน 10,000 บาทต่อเดือน และส่วนใหญ่ไม่มีโรคประจำตัว จากการสำรวจการบริโภคผักพื้นบ้าน พบว่า ผู้บริโภคนิยมนำส่วนของยอดตำลึง ผักปลั่ง ผักเชียงดา ผักกูด ชะอม ผักเหือด ผักหวานป่า ผักหวานบ้าน ผักเสี้ยว มารับประทาน และจะนำส่วนของใบผักกวาดอง ผักไผ่ ชะพลู มารับประทาน นอกจากนี้ยังทานดอกแค ผลของสะแล และมะแขว่น เมื่อพิจารณาจากปริมาณการบริโภค พบว่า ผู้บริโภคนิยมนำบริโภคผักเหือด ตำลึง และชะอม สูงสุดตามลำดับ ทั้งนี้ ตำลึงจะมีส่วนเหลือมทางการตลาดสูงสุด รองลงมาคือผักปลั่ง และดอกแค ตามลำดับ โดยผู้บริโภคจะซื้อผักพื้นบ้านจากตลาดเป็นส่วนใหญ่และในอนาคตมีแนวโน้มที่จะบริโภคผักพื้นบ้านเพิ่มสูงขึ้นอีกด้วย ส่วนการเลือกบริโภคผักพื้นบ้านนั้นมีผลต่อด้านเศรษฐกิจของครอบครัวและด้านสุขภาพของคนในครอบครัว โดยเฉพาะการป้องกันโรคมะเร็งไข้เจ็บและการลดรายจ่าย ทั้งนี้ เหตุผลที่เลือก

รับประทานผักพื้นบ้านนั้นเนื่องจากผักพื้นบ้านมีคุณค่าทางอาหารและเกิดจากความชอบผักพื้นบ้านอยู่แล้ว

ในการสำรวจพฤติกรรมผู้บริโภค โดยพิจารณาจากการเลือกซื้อ การประกอบอาหาร การบริโภค พบว่า ด้านการเลือกซื้อนั้น ผู้บริโภคมักเลือกซื้อผักในช่วงเวลาเย็นมากกว่าช่วงเวลาเช้า จะซื้อเพียงแค่พอทานเท่านั้น ไม่นิยมซื้อเก็บกักตุนไว้ ตลาดใกล้บ้านเป็นทางเลือกในการเลือกซื้อที่ดีที่สุด และจะเลือกบริโภคผักตามฤดูกาลเนื่องจากราคาไม่สูงมากนักและจะซื้อจากผู้จำหน่ายที่รู้จัก เพราะเกิดความมั่นใจในสินค้า ส่วนด้านการประกอบอาหาร ผู้บริโภคจะเลือกใช้ผักประเภทใบมากกว่าประเภทดอก แต่ไม่นิยมปรุงอาหารที่ใช้ผักพื้นบ้านร่วมกับส่วนประกอบสมัยใหม่เท่าใดนัก และด้านการบริโภค จะเลือกบริโภคผักสดมากที่สุดและนิยมปรุงอาหารเองมากกว่าซื้ออาหารสำเร็จรูปจากตลาดแม้ว่าจะเป็นอาหารที่ประกอบขึ้นจากผักพื้นบ้านก็ตาม

ในการบริโภคผักพื้นบ้านเป็นสิ่งที่ผู้บริโภคมักมีความคุ้นเคยเป็นอย่างดีทำให้ปัญหาที่ผู้บริโภคเผชิญนั้นค่อนข้างอยู่ในระดับต่ำ ซึ่งจากการสำรวจปัญหาที่ผู้บริโภคเผชิญ พบว่า ด้านตัวสินค้ามีปัญหาในระดับน้อย กล่าวคือ ผักที่เลือกซื้อค่อนข้างมีความสดใหม่ สะอาดน่ารับประทาน ไม่ค่อยมีกลิ่นสารเคมี ทางด้านราคาก็มีราคาที่ไม่สูงมากนัก ความแตกต่างราคาในแต่ละร้านไม่ว่าจะในตลาดแห่งเดียวกันหรือต่างแห่งกันมีความแตกต่างทางด้านราคาค่อนข้างน้อย อีกทั้งผู้บริโภคยังสามารถต่อรองราคากับผู้จำหน่ายได้บ้าง ส่วนปัจจัยที่มีผลต่อระดับการตัดสินใจซื้อผักพื้นบ้านพบว่ามีเพียงเพศและเหตุผลในการเลือกซื้อเพราะรักษาสิ่งแวดล้อมเท่านั้นที่มีผลต่อระดับการตัดสินใจซื้อผักพื้นบ้านอย่างมีนัยสำคัญ

## 5.2 ข้อเสนอแนะเชิงนโยบายและในการศึกษาครั้งต่อไป

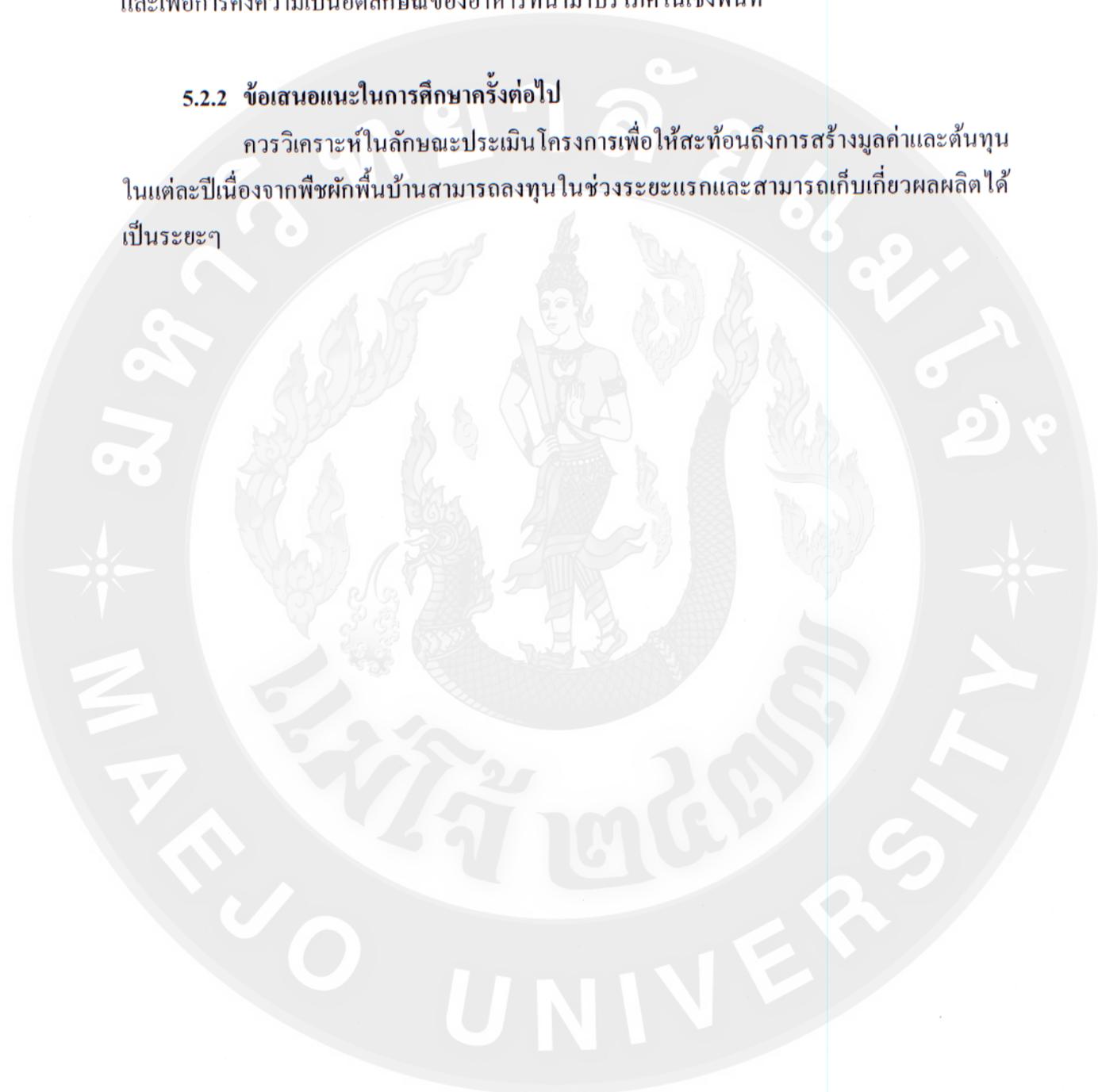
### 5.2.1 ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

- 1) เกษตรกรควรหันมาปลูกพืชแบบผสมผสานเนื่องจากการให้ผลตอบแทนได้ค่อนข้างสูงเมื่อเปรียบเทียบกับต้นทุนการผลิตที่ต้องเสียไป
- 2) เกษตรกรควรเน้นการผลิตที่ใส่ใจสิ่งแวดล้อมเนื่องจากผู้บริโภคจะให้ความสำคัญกับสุขภาพและการรักษาสิ่งแวดล้อม
- 3) หน่วยงานภาครัฐทางด้านการเกษตร เช่น สำนักงานเกษตรจังหวัด สำนักงานเกษตรอำเภอ ควรให้ความสำคัญในการส่งเสริมการผลิตเนื่องจากผลตอบแทนที่ได้ค่อนข้างสูง
- 4) หน่วยงานภาครัฐทางด้านพาณิชย์ เช่น สำนักงานพาณิชย์จังหวัด ควรส่งเสริมนโยบายทางการตลาดให้คนหันมาบริโภคผักพื้นบ้านมากขึ้นเพื่อสร้างโอกาสทางรายได้ให้เกษตรกร และช่วยให้ประชาชนห่วงใยสุขภาพมากขึ้น

4) หน่วยงานท้องถิ่น เช่น องค์การบริหารส่วนตำบล/เทศบาล องค์การบริหารส่วนจังหวัด ควรเข้ามาสนับสนุนให้ประชาชนบริโภคผักพื้นบ้านเพื่อให้ตระหนักถึงการดูแลสุขภาพและเพื่อการคงความเป็นอัตลักษณ์ของอาหารที่นำมาบริโภคในเชิงพื้นที่

### 5.2.2 ข้อเสนอแนะในการศึกษาครั้งต่อไป

ควรวิเคราะห์ในลักษณะประเมินโครงการเพื่อให้สะท้อนถึงการสร้างมูลค่าและต้นทุนในแต่ละปีเนื่องจากพืชผักพื้นบ้านสามารถลงทุนในช่วงระยะแรกและสามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้เป็นระยะๆ



## เอกสารอ้างอิง

- กมล เลิศรัตน์, อรสา ดิสดาพร, สุชีลา เตชะวงศ์เสถียร และวีระ ภาคอุทัย. 2544. รายงานการประมวลองค์ความรู้เรื่องผักในประเทศไทย: สถานภาพของการผลิต การตลาด และการวิจัย. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- กมลวรรณ ชุ่มส่องแสง. 2553. การวิเคราะห์ความเสี่ยงและอัตราผลตอบแทนของดัชนีราคาหมวดหลักทรัพย์บางหมวด โดยใช้แบบจำลองทางเลือกเรียงลำดับ. เศรษฐศาสตร์มหาบัณฑิต: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- กรมส่งเสริมการเกษตร. 2545. โครงการส่งเสริมอนุรักษ์และปลูกผักพื้นบ้านเพื่อบริโภคในครัวเรือน.
- กัญญา ดิวิเศษ. 2542. ผักพื้นบ้านภาคเหนือ. กรุงเทพฯ: องค์การส่งเสริมการค้าผ่านศึก.
- จันทร์ เล็กเก็ม. 2534. คุณค่าทางโภชนาการและดัชนีการเก็บเกี่ยวผักพื้นเมืองที่มีแนวโน้มเป็นผักเศรษฐกิจของเชียงใหม่. การค้นคว้าอิสระวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาการสอนชีววิทยา มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ฉัฐพล ลีลาวัฒนานันท์และคณะ. 2543. รายงานการศึกษาเรื่อง ความเป็นไปได้ของร้านจำหน่ายผักและระบบการตลาดผักปลอดภัยจากสารพิษ เพื่อพัฒนาไปสู่การส่งเสริมด้านการผลิต การตลาด และการจัดจำหน่าย. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- บั้งอร สุขจันทร์. 2544. การรับรู้และความต้องการผักปลอดภัยจากสารพิษของประชาชนในเขตเทศบาลนครเชียงใหม่. วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยแม่โจ้
- ประหยัด สายวิเชียร. 2547. อาหาร วัฒนธรรม และสุขภาพ. เชียงใหม่ : นนทบุรีการพิมพ์
- พจน์ เกิดชัย. 2546. การผลิตและผลตอบแทนทางเศรษฐกิจของแก้วมังกรในจังหวัดเชียงใหม่และเชียงราย. การค้นคว้าแบบอิสระวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) (สาขาวิชาส่งเสริมการเกษตร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เขวภา บุญญาภาพ. 2540. ความรู้เกี่ยวกับการบริโภคผักพื้นบ้านของผู้บริโภคในตลาดสดเขตเทศบาลนครเชียงใหม่. วิทยานิพนธ์: วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาวิชาส่งเสริมการเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- วุฒิชชาติ สุนทรสมัย. 2547. พฤติกรรมการซื้อและกระบวนการยอมรับผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสมุนไพรของผู้บริโภคในเขตภาคตะวันออกเฉียงใต้: ศึกษากรณีจังหวัดชลบุรี ระยอง ปราจีนบุรี

และฉะเชิงเทรา. วารสารวิชาการมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา. 12: 15.  
ม.ค.-มิ.ย. 2547. หน้า 121-146.

สถาบันการแพทย์แผนไทย กรมการแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข. 2542. ผักพื้นบ้านภาคเหนือ.  
สุทธิจิตต์ เชียงทอง. 2547. โครงการเศรษฐกิจการผลิตและการตลาดผักปลอดภัยจากสารพิษ  
จังหวัดสุราษฎร์ธานี. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.

อารีวรรณ ใจเพชร, สวัสดิ์ พนมธารีรักษ์ และ Abigail Mulhall. 2539. สภาพการผลิตและการตลาด  
พืชผักในภาคใต้. รายงานการวิจัย: มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่.

อุเทน สีลาเม. 2546. การผลิต และบริโภคผักพื้นบ้านของเกษตรกรในเขตอำเภอแม่แตง จังหวัด  
เชียงใหม่. การค้นคว้าอิสระวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) สาขาส่งเสริม  
การเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

FOSTER, GEORGE M., and BARBARA GALLATIN ANDERSON. 1978. **Medical  
Anthropology**. New York: John Wiley and Sons.