

อุตสาหกรรมการผลิตเส้นกวยเตี๋ยว

*

ผศ. วินิจ วีรยางกูร

กวยเตี๋ยวเป็นอาหารหลักประเภทหนึ่งของคนไทยโดยมีอันคัมภร่งลงมาจากชาว โรงงานผลิตเส้นกวยเตี๋ยวมีอยู่โดยทั่วไปในทุกจังหวัด ผู้ผลิตส่วนใหญ่ เป็นคนจีนซึ่งเชื่อกันว่าผู้ผลิตเหล่านี้ นำเอาเทคโนโลยีมาจากแผ่นดินใหญ่นับเป็นเวลานานมาแล้ว

วัตถุประสงค์สำคัญของการศึกษาเรื่องนี้เพื่อศึกษาถึงลักษณะโครงสร้าง กรรมวิธีผลิต การตลาด และปัญหาอุปสรรคของอุตสาหกรรมประเภทนี้ โรงงานที่ทำการศึกษายู่ในเขตการวิจัยของโครงการสร้างงานในชนบท

อุตสาหกรรมที่มีลักษณะคล้ายคลึงกับอุตสาหกรรมการผลิตเส้นกวยเตี๋ยวมีหลายประเภท เช่น การผลิตเส้นหมี่ การผลิตขนมหมี่ การผลิตขนมจีน การผลิตเกี๊ยว และ ฯลฯ แต่ผู้วิจัยคิดว่า การศึกษาเรื่องนี้ ก็โดยที่เห็นว่าการบริโภคกวยเตี๋ยวของคนไทย เรานั้นเป็นไปอย่างกว้างขวางโดยประชาชนทุกกลุ่มอาชีพ เป็นอุตสาหกรรมหลักชนิดหนึ่งในเขตการวิจัย นอกจากนั้นการจ้างงานก็อยู่ในระดับสูงพอสมควร

ข้อมูลเกี่ยวกับการศึกษาเรื่องนี้ได้รวบรวมจากผู้ผลิตในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เช่น จังหวัดขอนแก่น และจังหวัดร้อยเอ็ด ภาคเหนือ ได้แก่จังหวัดเชียงใหม่ การเลือกตัวอย่างที่จะศึกษาใช้วิธีสุ่มตัวอย่างจากการศึกษาอุตสาหกรรมในเมืองของโครงการสร้างงานในชนบท นอกจากนั้นคณะผู้ทำการวิจัยยังได้ศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมจากบริษัทผู้ผลิตเครื่องทำเส้นกวยเตี๋ยวในกรุงเทพฯ พอคาดคะเนได้ว่าสายเส้นกวยเตี๋ยวและผู้ผลิตผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ที่มีลักษณะคล้ายกวยเตี๋ยว อุตสาหกรรม การผลิตเส้นกวยเตี๋ยวนี้ คณะผู้ทำการวิจัยยังไม่พบว่ามีผู้ใดทำการวิจัยมาก่อน การกระจายของตัวอย่างและจำนวนตัวอย่างปรากฏในตารางที่

*

วินิจ วีรยางกูร โครงการสร้างงานในชนบท ศูนย์วิจัยเศรษฐศาสตร์ประยุกต์ คณะเศรษฐศาสตร์และบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (19 มกราคม 2524).

ตารางที่ 1 การกระจายของตัวอย่างที่ทำการศึกษา

<u>สถานที่ตั้ง</u>	<u>ขนาดของตัวอย่าง</u> ^{1/} <u>ที่ทำการศึกษา</u>			<u>จำนวนผู้ผลิตทั้งหมด</u>
	<u>เล็ก</u>	<u>ใหญ่</u>	<u>รวม</u>	
<u>ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ</u>				
ขอนแก่น :				
อ. เมือง	2	1	3	3
อ. บ้านไผ่	1	1	2	3
ร้อยเอ็ด :				
อ. เมือง	4	1	5	5
<u>ภาคเหนือ</u>				
เชียงใหม่ :				
อ. เมือง	2	2	4	10
รวม	<u>9</u>	<u>5</u>	<u>14</u>	<u>21</u>

ประวัติ

คนจีนและอาหารจีนมีบทบาทที่สำคัญต่อเศรษฐกิจของประเทศไทยมาก เมื่อคนจีนอพยพเข้ามาอาศัยอยู่ในประเทศไทยก็ได้นำเอาอาหารประเภทต่าง ๆ เข้ามาย่อยแพร่ กวายเป็นอาหารชนิดหนึ่งในจำนวนอาหารต่าง ๆ เหล่านั้น ในระยะเริ่มแรกการผลิตเส้นกวยเตี๋ยวใช้กรรมวิธีในการผลิตอย่างง่าย ๆ และใช้แรงงานเป็นส่วนใหญ่ เมื่อคนรู้จักกวยเตี๋ยวมากขึ้น คนบริโภคมาก

^{1/} ผู้ผลิตขนาดเล็กคือผู้ผลิตเส้นกวยเตี๋ยวจึงน้อยกว่า 800 ก.ก. /วัน ผู้ผลิตขนาดใหญ่ คือ ผู้ผลิตที่ผลิตเส้นกวยเตี๋ยวได้มากกว่า 800 ก.ก. /วัน.

ขึ้น ตลาดกว้างขึ้น และ ฯลฯ การผลิตควมมือแบบธรรมดา ๆ ไม่อาจตอบสนองความต้องการได้
 ประจวบกับขณะนั้นมีการประดิษฐ์เครื่องจักรทากวยเตี่ยวขึ้น และเครื่องจักรเหล่านี้นักได้รับการพัฒนา
 เร็ว ๆ จนใช้งานได้ดี การผลิตเส้นกวยเตี่ยวจึงเริ่มใช้เครื่องจักรกันมากขึ้นเพราะสามารถผลิต
 ได้เร็ว สะอาดและเก็บไคนานกว่า ในปัจจุบันนี้ในเขตอำเภอเล็ก ๆ ที่อยู่ห่างไกลในชนบท การ
 ผลิตเส้นกวยเตี่ยวโดยวิธีแบบดั้งเดิมก็ยังมิให้เห็นโดยผู้ แต่ในเขตอำเภอใหญ่ ๆ ผู้ผลิตหันมาใช้
 เครื่องจักรกันหมดแล้ว เทาที่ใดศึกษาผู้ผลิตที่ใช้กรรมวิธีแบบดั้งเดิมก็ยังยืนยันว่าการผลิตเส้นกวย
 เตี่ยวโดยใช้เครื่องจักร กวยเตี่ยวมีรสชาติไม่อร่อยเหมือนผลิตตามกรรมวิธีดั้งเดิม เพราะกรรมวิธี
 เดิมนั้นเส้นกวยเตี่ยวเหนียวและนุ่มกว่า

ผู้ผลิตรายใหญ่รายหนึ่งในจังหวัดเชียงใหม่ได้เล่าถึงประสบการณ์ของตนว่า เริ่มผลิต
 เส้นกวยเตี่ยวมา 30 กว่าปีแล้วตั้งแต่พ่อแม่มิมีชีวิตอยู่ สมัยก่อนก็ผลิตแบบวิธีเก่า ๆ เพราะตลาด
 ยังแคบ ต่อมาเมื่อมีคนนิยมมากขึ้นก็ต้องผลิตทั้งวันทั้งคืนไม่ไหว อีกประการหนึ่งเมื่อผลิตเก็บไว้ล่วง
 นานาน ๆ กว่าจะนำไปขาย คุณภาพและกลิ่นก็ชักจะไม่ดี อยู่มาวันหนึ่งมีธุรกิจต้องเข้ากรุงเทพฯ
 ได้พบกับเพื่อนฝูงเก่า ๆ มีการพูดคุยแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเกี่ยวกับการผลิตเส้นกวยเตี่ยว ปัญหา
 และ ฯลฯ เพื่อนเลยเล่าให้ฟังว่าเคยเห็นผู้ผลิตในกรุงเทพฯ ใช้เครื่องจักรกันแล้ว พร้อมกันนั้นเพื่อนก็
 พาไปดู เมื่อพิจารณาแล้วเห็นว่าได้ผลก็เลยสั่งให้โรงงานผลิตให้ 1 เครื่อง เมื่อนำไปใช้ครั้งแรก
 ก็มีปัญหาลittle ๆ น้อย ๆ ก็ค่อย ๆ แก้ไขมาเรื่อย ๆ จนใช้ได้ดี จนถึงปัจจุบันนี้ก็นับเป็นเวลา 10 -
 15 ปีแล้วที่ใช้เครื่องจักร และยืนยันว่าการผลิตโดยใช้เครื่องจักรนั้นเส้นกวยเตี่ยวสะอาดกว่า รส
 ชาติดีกว่า เก็บไว้ไคนานกว่า และประหยัดเวลาไคมาก ฉะนั้นเมื่อเริ่มผลิตระหว่างที่ 3 หรือ ที่ 4
 ก็สามารถนำออกสู่ตลาดในช่วงตอนเช้าในสภาพที่สด แรงงานก็ใช้ไม่กี่คน เนื่องจากประสิทธิภาพ
 ของเครื่องจักรดีมากเขาจึงสั่งซื้อเครื่องจักรเพิ่มอีก 1 เครื่องและเครื่องอบขนาดใหญ่อีก 1 เครื่อง

ตัวเขาในตารางที่ 2 จะแสดงให้เห็นว่า ความต้องการบริโภคกวยเตี่ยวมีมากขึ้น
 ในเขตท้องที่ทำการวิจัย เพราะมีผู้ผลิตใหม่ ๆ เกิดขึ้นและมีการขยายกำลังผลิตเพิ่มขึ้นด้วย

ตารางที่ ๒ ระยะเวลาที่ธุรกิจผลิตเส้นกวยเตี๋ยวมาแล้ว

<u>สถานที่ตั้ง</u>	<u>ดำเนินธุรกิจมาแล้ว (ปี)</u>		
	<u>1 - 10</u>	<u>11 - 19</u>	<u>20</u>
<u>ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ</u>			
ขอนแก่น :			
อ. เมือง		1	
อ. บ้านไผ่			
ร้อยเอ็ด :			
อ. เมือง			1
<u>ภาคเหนือ</u>			
เชียงใหม่			
อ. เมือง	<u>2</u>	<u>1</u>	<u>1</u>
	<u>7</u>	<u>4</u>	<u>3</u>
<u>ลักษณะของผลิตภัณฑ์</u>			
<p>เส้นกวยเตี๋ยวสามารถแบ่งออกได้เป็น 3 ประเภทคือ เส้นใหญ่เปียก เส้นเล็กเปียก และเส้นเล็กแห้ง เส้นเล็กแห้งยังแบ่งออกได้เป็น 2 ชนิด คือ เส้นเล็กกึ่งแห้ง (มีความแห้ง 70-80 เปอร์เซ็นต์) และเส้นเล็กแห้ง (มีความแห้ง 100 เปอร์เซ็นต์ มีบางคนเรียกว่ากวยเตี๋ยวจันทร์) กวยเตี๋ยวแห้งมักจะบรรจุในถุงพลาสติกเก็บไว้ได้นาน และสามารถส่งออกไปขายต่างประเทศได้ สำหรับกวยเตี๋ยวเส้นใหญ่เปียก เส้นเล็กเปียก และเส้นเล็กกึ่งแห้ง เมื่อผลิตเสร็จแล้วจะทำการแช่เป็นมัด ๆ ห่อด้วยใบตองและนำออกขายในตลาดสด เส้นใหญ่และเส้นเล็กเปียกจะต้องขายให้หมดเป็นวัน ๆ ไปเหลือก็ต้องทิ้ง แต่สำหรับเส้นเล็กกึ่งแห้งสามารถเก็บไว้ได้นานถึง 2-3 วัน</p>			

ผู้ผลิตในภาคตะวันออกเฉียงเหนือจากการศึกษาพบว่ามีผู้ผลิตอยู่ 1 รายที่ผลิตกวยเตี๋ยวแห้ง แต่จะผลิตกวยเตี๋ยวเส้นเล็กกึ่งแห้งขายไม่หมดจึงนำไปตากแดดคอก เมื่อแห้งแล้วก็จะกลายเป็นกวยเตี๋ยวแห้งเพื่อจะเก็บไว้ขายในโอกาสหลัง แต่ผู้ผลิตในกรุงเทพฯ มักจะผลิตเส้นเล็กแห้งเพื่อการส่งออกโดยตรง

ความแตกต่างในลักษณะที่สำคัญของเส้นกวยเตี๋ยวในภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคเหนือก็คือ ในภาคเหนือกวยเตี๋ยวเส้นเปียกแบ่งออกเป็น 2 ชนิด คือ เส้นใหญ่เปียกและเส้นเล็กเปียก แต่ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีเส้นใหญ่เปียกอย่างเดียว เหตุผลที่แบ่งชนิดของผลิตภัณฑ์ต่างกันผู้ผลิตอ้างว่าเนื่องจากตลาดต้องการอย่างนั้น

วัตถุดิบ

วัตถุดิบที่สำคัญในการผลิตเส้นกวยเตี๋ยวได้แก่ข้าวหัก(บางคนเรียกว่าปลายข้าว ข้าวหอม าลา) น้ำมันถั่วลิสง เชื้อเพลิง (ฟืน เปลือกถั่วลิสง เปลือกมะพร้าว แกสและ าลา) และน้ำ ข้าวหักเป็นวัตถุดิบที่สำคัญที่สุด ข้าวหักจะต้องเป็นชนิดข้าวเจ้าหัก ข้าวหักที่สุดจะต้องเป็นข้าวที่ปลูกบริเวณที่ราบสูง ที่เชิงเขาและที่คันทราบาย เมื่อข้าวหักมีคุณภาพดี เส้นกวยเตี๋ยวจะมีลักษณะเหนียวไม่ขาดง่าย และเมื่อนำไปต้มหรือตากแดดจะแห้งเร็ว ผู้ผลิตในภาคตะวันออกเฉียงเหนือซื้อข้าวหักจากจังหวัดขอนแก่น กาฬสินธุ์ ชัยภูมิ สุรินทร์ และสระบุรี ส่วนผู้ผลิตในภาคเหนือซื้อข้าวหักจากจังหวัดพิจิตร นครสวรรค์และสระบุรี

วิธีการจัดซื้อข้าวหักแตกต่างกันแต่ละโรงงานแต่ละส่วนใหญ่ซื้อจากโรงสีหรือพ่อค้าคนกลาง ผู้ผลิตรายใหญ่ซื้อข้าวหักในระหว่างขั้นตอนการเก็บเกี่ยวไว้จำนวนมาก เพราะในช่วงนี้ราคาจะต่ำ ส่วนผู้ผลิตรายย่อยจะซื้อครั้งละจำนวนน้อย เพื่อใช้เพียงระยะเวลาสั้น ๆ เพราะขาดเงินทุน

น้ำมันถั่วลิสง ผู้ผลิตส่วนใหญ่สั่งซื้อจากโรงงานโดยตรง แต่ก็มีผู้ผลิตบางรายสั่งซื้อจากพ่อค้าขายส่งหรือพ่อค้ารายปลีก

เชื้อเพลิงที่ใช้ส่วนใหญ่ได้แก่ ฟืน เปลือกถั่วลิสง กระจา มะพร้าว กาบมะพร้าว และ าลา ซึ่งแล้วแต่จะหาได้และราคาพอสมควร ให้ความร้อนสูง ส่วนเชื้อเพลิงที่ใช้กับเครื่องอบได้แก่ฟืนและแกส

เครื่องจักรและอุปกรณ์

เครื่องจักร เครื่องมือ อุปกรณ์ ที่ใช้ในการผลิตเส้นทอเดี่ยว คือ เครื่องโม เครื่องผลิตทอเดี่ยว ซึ่งประกอบด้วยตุ้มและสายพาน และเครื่องตัด อุปกรณ์พิเศษซึ่งผู้ผลิตรายใหญ่ ๆ มักจะซื้อมาใช้คือเครื่องอบ

ผู้ผลิตส่วนใหญ่ชี้แจงว่า เครื่องผลิตทอเดี่ยวนั้นผลิตขึ้นในประเทศมีโรงงานผลิต 4-5 โรงงานในกรุงเทพฯ เพื่อให้การศึกษาเรื่องนี้สมบูรณ์ขึ้นคณะผู้วิจัยจึงได้ไปสัมภาษณ์ผู้ผลิตเครื่องจักรทอทอเดี่ยว เพื่อจะได้ข้อมูลที่แน่นอนเกี่ยวกับกำลังผลิตที่แท้จริงของเครื่องจักรแต่ละ

ขนาด

ตารางที่ 3 กำลังผลิตของเครื่องจักรทอทอเดี่ยว

<u>ความยาว</u>	<u>ความกว้าง</u>	<u>ผลผลิต/ชม.</u>
3 เมตร	} 28 ซม.	60 - 70
5		90 - 100
6.7 "	} 30 - 32	120 - 140
8		180 - 200

ผู้ผลิตเครื่องทอทอเดี่ยวชี้แจงว่า การผลิตมักจะทำตามคำสั่งซื้อของลูกค้า จากการสังเกตพบว่าวัตถุดิบคือแผ่นโลหะหรือแผ่นเหล็ก ที่ใช้ผลิตเครื่องทอทอเดี่ยวนั้นมี 2 อย่าง คือใช้โลหะใหม่ล้วน ๆ กับชนิดใช้โลหะเก่า ถ้าใช้โลหะเก่า ๆ ราคาจะถูกกว่า ซึ่งทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความต้องการของลูกค้า ใบจำนวนตัวอย่างที่ศึกษาพบว่าผู้ผลิตทอทอเดี่ยวใช้เครื่องจักรที่มีขนาดความยาว 5 เมตร เป็นส่วนใหญ่

ลักษณะที่แตกต่างกันของเครื่องจักรทอทอเดี่ยวที่สำคัญก็คือ ชิ้นส่วนที่เป็นสายพานซึ่งนำแปรงเข้าสู่เครื่องนี้สามารถใช้วัสดุที่เป็นแผ่นโลหะและผ้าใบ ถ้าใช้สายพานที่ทำด้วยผ้าใบจะประหยัดน้ำมันได้ถึง 50 เปอร์เซ็นต์ เมื่อเปรียบเทียบกับสายพานที่ทำด้วยแผ่นโลหะ

ปัจจุบันราคาเครื่องผลิตกวยเดี่ยวมีราคาอยู่ระหว่าง 300,000 – 1,000,000 บาท ซึ่งขึ้นอยู่กับเครื่องใหม่หรือใช้แล้วและรวมเครื่องอบกวยหรือไม่ ผู้ผลิตกวยเดี่ยวในเชียงใหม่ 3 รายใน 10 รายใช้เครื่องอบ แต่ผู้ผลิตในขอนแก่นและร้อยเอ็ดในท้องที่ที่ศึกษามีเพียง 1 รายเท่านั้นที่ใช้เครื่องอบ

เมื่ออัตราค่าแรงสูงขึ้น ผู้ผลิตก็นำแนวโน้มที่จะหันมาใช้เครื่องอบกันมากขึ้น เพราะเครื่องอบสามารถลดค่าใช้จ่ายประเภทค่าแรงและสามารถผลิตได้เร็วกว่า

แรงงานที่ใช้

แรงงานที่โรงงานแต่ละแห่งใช้ขึ้นอยู่กับชนิดของเส้นกวยเดี่ยว ปริมาณผลิต ขนาดของเครื่องจักรและความต้องการของตลาด ในทางปฏิบัติโรงงานที่ผลิตกวยเดี่ยวเส้นแห้งโดยไม่ใช้เครื่องอบใช้แรงงานมากกว่าโรงงานที่ผลิตกวยเดี่ยวเส้นเปียก เนื่องจากโรงงานส่วนใหญ่ที่ทำการศึกษามีการผลิตกวยเดี่ยวทั้งชนิดเส้นแห้งและเส้นเปียกจึงยากที่จะแยกปริมาณแรงงานที่ใช้แต่ละผลิตภัณฑ์อย่างชัดเจนได้

ผู้ผลิตส่วนใหญ่ใช้แรงงานในครอบครัวและแรงงานจ้างเพิ่มเติม โรงงานขนาดใหญ่ที่ทำการศึกษาใช้แรงงานในครอบครัว 3 คน และแรงงานจ้างเพิ่มเติมมีจำนวนถึง 10 คน ส่วนโรงงานขนาดเล็กใช้แรงงานในครอบครัว 3-4 คน บวกด้วยแรงงานจ้างอีกประมาณ 3-4 คน เนื่องจากโรงงานทำการผลิตทุกวัน แรงงานจ้างจึงต้องจ้างประจำ

แรงงานจ้างจ่ายค่าจ้างเป็นรายเดือน อัตราค่าจ้างอยู่ระหว่าง 600-12,000 บาท/เดือน โดยขึ้นอยู่กับนายจ้างเสร็จ โรงงานขนาดเล็กทำการผลิตวันละ 6-8 ชั่วโมงและทำการผลิตทุกวันตลอดอาทิตย์ไม่มีวันหยุด โรงงานขนาดใหญ่ที่เชียงใหม่โรงงานหนึ่งแจ้งว่าผลิตวันละ 2 กะ ๆ ละ 8 ชั่วโมง

ปัญหาที่สำคัญเกี่ยวกับแรงงานก็คือ อัตราการลาออกของแรงงานสูงมาก คนงานหายาก ในฤดูกาลทำนาและฤดูการเก็บเกี่ยว และคนงานไม่สู้งานชอหนึ่งงานหนัก ความรุนแรงของปัญหาแต่ละปัญหาคงได้ศึกษาในโอกาสต่อไป

กรรมวิธีการผลิต

กรรมวิธีในการผลิตกวยเตี๋ยวละชั้นมีขั้นตอนเหมือนกันมาก เว้นตอนท่าย ๆ ของกรรมวิธีการผลิต ตารางที่ 4 จะแสดงให้เห็นกรรมวิธีการผลิตแต่ละขั้นตอนโดยละเอียด

ขั้นตอนที่

ลักษณะของงาน

1. นำข้าวหักไปล้างและแช่น้ำไว้ประมาณ 2-3 ชั่วโมง แล้วตัดคุณภาพของข้าว

2. นำข้าวหักที่แช่น้ำไว้มานำมาผัดเครื่องผสมน้ำเพิ่มให้มีความเข้มข้นพอเหมาะ และใช้เครื่องปั่นน้ำปั่นให้ไหลไปตามท่อเข้าสู่เครื่องลำเลียง

3. นำแป้งจะกระจายอยู่บนสายพานลำเลียงที่ทำด้วยโลหะ หรือผ้าใบ ซึ่งจะลำเลียงแป้งเข้าสู่เครื่องอบด้วยไอน้ำ

4. ชั้นนี้และชั้น 5A นำแป้งที่กระจายอยู่บนเครื่องลำเลียงจะถูกอบด้วยไอน้ำ ในชั้น 4 จะมีการใส่น้ำมันถั่วลิสงลงไปเพื่อให้กวยเตี๋ยวล้นไม่ติดสายพานลำเลียง เมื่อผ่านเครื่องอบไอน้ำแล้ว แผ่นกวยเตี๋ยวล้วนจะถูกตัดออกเป็นแผ่น ๆ ขนาดใหญ่

6 A ในชั้นนี้แผ่นกวยเตี๋ยวล้วนขนาดใหญ่มาตัดเป็นเส้น ขนาดตามที่ต้องการ

A และ 8 A ในชั้นนี้แผ่นกวยเตี๋ยวล้วนขนาดใหญ่ไปตากผึ่งลมบนราวไม้ไผ่ประมาณ 4-6 ชั่วโมง แล้วนำมาตัดเป็นเส้น

- ในชั้นนี้ต้องใช้แรงงานและภาชนะสำหรับแช่ โรงงานขนาดใหญ่ใช้เครื่องล้างแช่ โรงงานขนาดเล็กใช้แรงงานคน
- ในชั้นนี้แรงงานที่เข้มข้นหรืออ่อนขึ้นอยู่กับกรรมวิธีระหว่าง 2 ขบวนการผลิตจะใช้เครื่องปั่นน้ำปั่นหรือใช้แรงงานคน

ในชั้นนี้เป็นการทำงานโดยอัตโนมัติ

ในชั้นนี้เป็นการทำงานโดยเครื่องจักรอัตโนมัติตลอด คนงานจะเข้ามาช่วยเฉพาะช่วงที่แผ่นกวยเตี๋ยวล้วนถูกตัดเป็นแผ่น ๆ โดยเครื่องจักร คนงานมีหน้าที่หยิบแผ่นกวยเตี๋ยวล้วนมาวางซ้อนกันเป็นตั่ง ๆ ไว้บนโต๊ะ

- ในชั้นนี้ใช้แรงงานคนบังคับเครื่องตัด
- ในชั้นนี้ทำงานด้วยมือเหมือนชั้นที่ 6 A

กรรมวิธีการผลิต (ต่อ)

ขั้นตอนที่ลักษณะของงาน

5B และ 6B ในชั้นแผ่นกวยเดี่ยว
จะถูกลำเลียงต่อไปเพื่อเข้าเครื่องอบและตัด
เป็นแผ่น

ในชั้นสายพานลำเลียง จะนำกวยเดี่ยว
เข้าสู่เครื่องอบ และแผ่นกวยเดี่ยวจะถูก
ตัดเป็นแผ่นขนาดใหญ่โดยอัตโนมัติ

7B และ 8B ในชั้นแผ่นกวยเดี่ยว
ขนาดใหญ่จะถูกตัดเป็นเส้น ๆ

ชั้นนี้ใช้แรงงานคนไล่เครื่องตัด

9B ในชั้นนำเส้นกวยเดี่ยวไปตากแดด

- ใช้แรงงานคนนำเส้นกวยเดี่ยวไปตาก
และเก็บเมื่อแห้งสนิท

เมื่อกวยเดี่ยวผ่านชั้น 6A, 8A, 7B และ 9B แล้ว เส้นกวยเดี่ยวก็พร้อมที่จะขาย
ได้

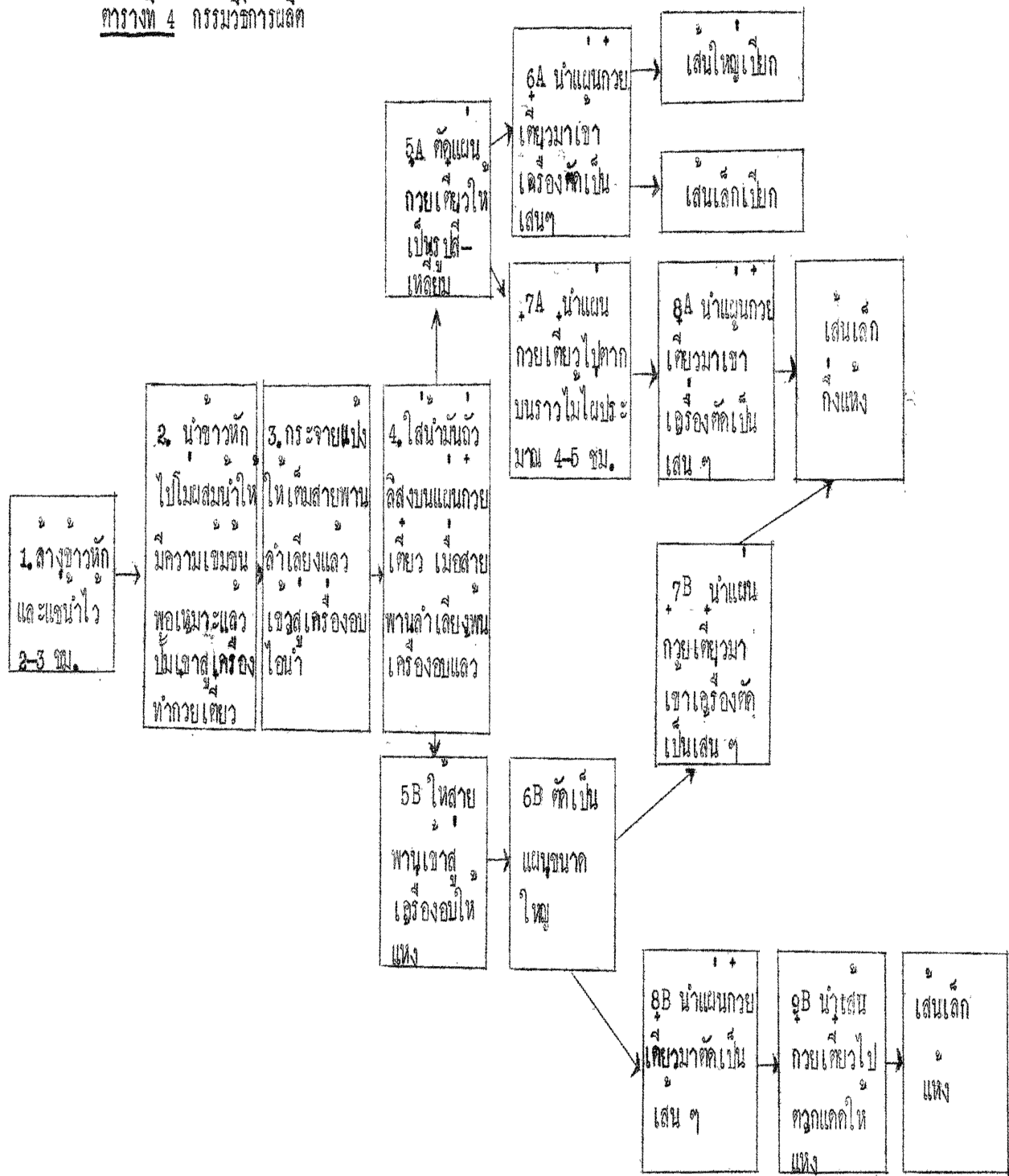
โคกลาวไวย่างแล้วว่าเครื่องลำเลียงหรือสายพานลำเลียงสามารถทำกวยวัสดุ 2
อย่าง คือทำกวยแผ่นโลหะหรือแผ่นผ้าใบ จากการศึกษพบว่า ถ้าสายพานลำเลียงทำกวยผ้าใบจะ
ใช้น้ำมันถั่วลิสงเพียง 5 กิโลกรัม ถ้าใช้แผ่นโลหะจะใช้น้ำมันถั่วลิสง 10 กิโลกรัม/ชั่วโมง 1 กระ-
สอยหรือ 100 กิโลกรัม น้ำมันถั่วลิสงราคาประมาณ 15-20 บาท/กิโลกรัม ฉะนั้นการประหยัดน้ำ-
มันถั่วลิสงได้เท่าตัว จึงเป็นสิ่งที่น่าสนใจเป็นพิเศษเมื่อใช้สายพานลำเลียงเช่นกัน

ผลผลิต

ชาวหัก 100 กิโลกรัม (3 กระสอย) สามารถผลิตเส้นกวยเดี่ยวได้ปริมาณแตกต่างกัน
บ้างเล็กน้อยในแต่ละโรงงาน คือถ้าผลิตเส้นใหญ่เปียกจะได้ 170-190 กิโลกรัม และถ้าผลิตเส้น
เล็กถึงแห้งจะได้ประมาณ 140-150 กิโลกรัม คุณภาพของกวยเดี่ยววัดได้จากสี (ปรกติสีขาวจะมี
คุณภาพดีกว่า) รสและความเหนียว

ขนาดของธุรกิจ วัดได้จากน้ำหนักของกวยเดี่ยวที่ผลิตได้แต่ละวัน หรือวัดได้จากการที่
ผู้ผลิตใช้เครื่องอบหรือไม่ใช้เครื่องอบ

ตารางที่ 4 กรรมวิธีการผลิต



การตลาด

ช่องทางการจำหน่ายกวยเตี๋ยวของผู้ผลิตเกือบจะคล้าย ๆ กัน ราคาเส้นกวยเตี๋ยวแตกต่างกัน แต่ละภาค แต่ละชนิดของเส้นกวยเตี๋ยว ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ผู้ผลิตรายงานว่า กวยเตี๋ยวเส้นใหญ่ราคาขายปลีกระหว่าง 4.00-4.50 บาท/กิโลกรัม และราคาขายส่ง 3.00-3.50 บาท/กิโลกรัม กวยเตี๋ยวเส้นเล็กกึ่งแห้ง ราคาขายปลีกอยู่ระหว่าง 5.50-6.00 บาท/กิโลกรัม และราคาขายส่งอยู่ระหว่าง 5.00-5.50 บาท/กิโลกรัม ในภาคเหนือกวยเตี๋ยวเส้นใหญ่ราคาขายปลีก 5.00 บาท/กิโลกรัม และราคาขายส่ง 4.00 บาท/กิโลกรัม ส่วนกวยเตี๋ยวเส้นเล็กกึ่งแห้ง ราคาขายปลีก 6.00 บาท/กิโลกรัม และราคาขายส่ง 5.00 บาท/กิโลกรัม

ปริมาณขายสูงสุดอยู่ในช่วงฤดูแล้ง ทั้งนี้เพราะในช่วงนี้ ชาวไร่ ชาวนา ห่างจากการทำงาน ประกอบกับมีเงินเพราะขายผลผลิตได้แล้ว ชาวไร่ ชาวนา เหล่านี้จึงมักจะเข้ามาเที่ยวซื้อของในเมือง กวยเตี๋ยวจึงขายดีในช่วงนี้ ในช่วงฤดูฝนกวยเตี๋ยวขายไม่ดีเพราะชาวไร่ ชาวนา มุ่งอยู่กับงาน ไม่มีเวลาออกมาจับจ่ายซื้อของ ผู้ซื้อส่วนใหญ่ในช่วงนี้จึงเป็นคนในเมืองเท่านั้น

เส้นกวยเตี๋ยวส่วนใหญ่วางขายในตลาดสด ผู้ผลิตก็จะให้ลูกชาย ลูกสาว หรือสมาชิกคนอื่น ๆ ในครอบครัวนำไปขายที่ตลาด บางโรงงานก็มีพวคนำซื้อที่โรงงานและบางส่วนนำไปขายที่ตลาด มีผู้ผลิตบางรายโฆษณาหรือใช้รถจักรยานไปส่งเส้นกวยเตี๋ยวให้พ่อค้าปลีกในตลาดขนาดเล็กที่อยู่ไกล เคียง หรือจะไปส่งตามร้านขายกวยเตี๋ยวตามจุดต่าง ๆ

ปัญหาและแนวโน้ม

ในการผลิตเส้นกวยเตี๋ยวนั้นผู้ผลิตส่วนใหญ่แจ้งว่ามีปัญหาที่สำคัญ คือ

1. การแข่งขันรุนแรงมาก ตลาดจำกัดและไม่สามารถเก็บไว้นาน ๆ
2. ราคาปัจจัยการผลิตที่สำคัญสูงขึ้นมาก เปลี่ยนแปลงบ่อย ๆ ราคามันแปรไปตามฤดูกาลโดยเฉพาะข้าวหัก ข้าวหักที่มีคุณภาพดี หายากในราคาที่ยุติธรรม
3. อัตราการลาออกของคนงานสูงมาก

4. กำลังการผลิตของเครื่องจักรใช้ไม่เต็มที่ทำให้ต้นทุนสูง

5. กฎหมายหรือ พ.ร.บ. ที่ออกมาบังคับโดยรัฐบาล บางกรณีก็เป็นช่องทางให้เจ้าหน้าที่แสวงหาประโยชน์โดยมิชอบ เป็นการบ่อนทำลายความคิดสร้างสรรค์ของผู้ประกอบการ

แม้ว่าการแข่งขันระหว่างผู้ผลิตจะรุนแรง ตลาดแคบ ผู้ผลิตที่มีอายุจำกัด ทำการผลิตต่ำกว่ากำลังการผลิต ความต้องการผันแปรไปตามฤดูกาล แต่ผู้ผลิตก็ยังมีความเชื่อว่าความต้องการมีแนวโน้มที่จะเพิ่มขึ้น ผู้ผลิตส่วนใหญ่จึงพยายามเพิ่มผลผลิตและหาตลาดที่อยู่ห่างไกลออกไป ผู้ผลิตขนาดใหญ่มักจะได้เปรียบในเรื่องนี้โดยใช้วิธีขยายตลาดไปสู่อำเภอ หรือจังหวัดที่ใกล้เคียง โดยนำไปส่งให้พ่อค้าคนกลาง หรือตัวแทนจำหน่ายในท้องถิ่น ๆ บางโรงงานก็มีความคิดที่จะเพิ่มผลผลิตโดยผลิตกวยเดี่ยวเส้นแห้ง บรรจุในถุงพลาสติกและนำไปขายในตลาดที่อยู่ห่างไกลออกไปเพราะกวยเดี่ยวชนิดนี้เก็บไว้ได้นานกว่า

การวิจัยที่จะดำเนินการต่อไป

เท่าที่ทำการศึกษาและวิจัยมาถึงจุดนี้ทำให้เราทราบถึงลักษณะที่สำคัญของผู้ประกอบการ การจัดซื้อปัจจัยการผลิต การตลาด ปัญหาและอุปสรรคและ ฯลฯ การวิจัยในขั้นต่อไปนี้จะพยายามศึกษาผู้ผลิตในตัวอย่างให้ลึกซึ้งยิ่งขึ้น ในขณะเดียวกันก็จะศึกษาผู้ผลิตอื่น ๆ ที่อยู่ในเขตอำเภอหรือจังหวัดใกล้เคียง ศึกษาลักษณะการจ้างแรงงาน ขอจำกัดในการขยายโรงงานหรือกำลังการผลิตกรณีในการนำเอาเทคโนโลยีใหม่ ๆ มาใช้แทนแรงงานและอื่น ๆ ทั้งนี้เพื่อจะได้เข้าใจอุตสาหกรรมประเภทนี้โดยละเอียด

เอกสารอ้างอิง

1. Vinich Veerayangkul and Merle Menegay "The Kuaytiane Processing Industries in Selected Areas of Chiang Mai, Khon Kaen and Roi Et Province, Center for Applied Economics Research Kasetsart University, November, 1980.