

เอกสารวิชาการ

เรื่องที่ 2

การศึกษาความต้องการบริโภคไก่เบตงในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9

โดย

นายชูศักดิ์ ทองแดง

นายจิรศักดิ์ บำรุงศักดิ์

นางกมลทิพย์ ดำคงเพชร

เลขทะเบียนวิชาการที่

62(2)-0211-134

สถานที่ดำเนินการ

กองส่งเสริมและพัฒนากิจการปศุสัตว์

เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร

ระยะเวลาดำเนินการ

ธันวาคม 2561 - มีนาคม 2562

การเผยแพร่

ทางเว็บไซต์ของกองส่งเสริมและพัฒนากิจการปศุสัตว์

(<http://extension.dld.go.th> ลงวันที่ 20 ธันวาคม 2562)

## กิตติกรรมประกาศ

การศึกษาวิจัยครั้งนี้สำเร็จลุล่วงได้ด้วยความกรุณาจากคณะกรรมการวิจัยกองส่งเสริมและพัฒนาศาสตร์ ที่ได้ให้ข้อเสนอแนะ แนวคิด ตลอดจนแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ มาโดยตลอด ผู้ศึกษาวิจัยต้องขอขอบคุณปศุสัตว์จังหวัดนครราชสีมา ปีตธานี ยะลา สงขลา และสตูล ตลอดจนเจ้าหน้าที่ปศุสัตว์อำเภอในพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการจัดเก็บข้อมูลในครั้งนี้

ขอขอบคุณผู้บังคับบัญชาที่ให้งานที่ท้าทาย และเพื่อนร่วมงานที่ช่วยให้คำแนะนำ ปรัชญาที่ดีในการศึกษาวิจัยในครั้งนี้จนสำเร็จได้ด้วยดี

ผู้วิจัยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าผลงานวิจัยฯ ฉบับนี้จะเกิดประโยชน์ต่อการส่งเสริมและพัฒนาศาสตร์ให้แก่ต่งสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้เกี่ยวข้อง ตลอดจนเกษตรกรหรือผู้สนใจทั่วไป ได้นำไปใช้เป็นแนวทางในการวางแผนตัดสินใจประกอบอาชีพ หากงานวิจัยฉบับนี้จะเป็นประโยชน์ต่อการศึกษาวิจัยของเกษตรกรผู้ประกอบการ นักเรียน นักศึกษา ประชาชน และผู้สนใจทั่วไป ผู้วิจัยขออุทิศกุศลที่บังเกิดขึ้นแต่คุณพ่อคุณแม่ และบุพการี ครูอาจารย์ผู้ประสิทธิ์ประสาทวิชาความรู้ และผู้มีพระคุณทุกท่านด้วย เทอญ

คณะผู้วิจัย

ธันวาคม 2562

การศึกษาความต้องการบริโภคไก่เบตงในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9<sup>1/</sup>  
 ชูศักดิ์ ทองแดง<sup>2/</sup>, จีรศักดิ์ บำรุงศักดิ์<sup>3/</sup> และกมลทิพย์ คำคงเพชร<sup>4/</sup>

บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์ของงานวิจัยในครั้งนี้เพื่อให้ทราบถึงความต้องการทั้งเชิงปริมาณและคุณภาพของการบริโภคไก่เบตงในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9 โดยใช้แบบสัมภาษณ์ฟาร์มเกษตรกรผู้เลี้ยงไก่เบตง 25 ราย พ่อค้าผู้รวบรวม 5 ราย ผู้ประกอบการร้านอาหาร 20 ราย และประชาชนผู้บริโภคไก่เบตง จำนวน 200 ราย ผลการศึกษาพบว่า เกษตรกรเลี้ยงไก่เบตงแบบขังคอกและมีลานปล่อยเสริมเมล็ดธัญญาพืชและพืชอาหารสัตว์ มีการเลี้ยงแบบแยกเพศไก่ (ร้อยละ 72) และเลี้ยงแบบรวมเพศ (ร้อยละ 28) ใช้อาหารสำเร็จรูปเสริมด้วยข้าวสุก (ร้อยละ 88) มีเพียงส่วนน้อยที่เลี้ยงด้วยอาหารสำเร็จรูปเพียงอย่างเดียว (ร้อยละ 12) เกษตรกรเลี้ยงไก่เบตงแบบต่อเนื่องตลอดทั้งปี (ร้อยละ 80) เลี้ยงไก่เบตงเพื่อจำหน่ายในช่วงเทศกาลเป็น (ร้อยละ 20) จำนวนไก่ที่เลี้ยง มากกว่า 300 ตัว/รุ่น มีระยะเวลาการเลี้ยง 4.5-5 เดือน (ร้อยละ 80) น้ำหนักไก่เฉลี่ยอยู่ในช่วง 1.6 - 1.8 กิโลกรัม และระยะเวลาการเลี้ยง 6-7 เดือน (ร้อยละ 20) น้ำหนักไก่เฉลี่ยอยู่ในช่วง 1.9 - 2.2 กิโลกรัม จำหน่ายไก่เบตงขุนราคาน้อยกว่า 150 บาท/กิโลกรัม (ร้อยละ 80) โดยจำหน่ายให้ผู้รวบรวมไก่แบบมีพันธสัญญา (ร้อยละ 72) ปัญหาอุปสรรคของการเลี้ยงไก่เบตง ได้แก่ อาหารมีราคาสูง (ร้อยละ 35) ลูกไก่มีราคาแพง (ร้อยละ 30) ราคาและตลาดไม่แน่นอน (ร้อยละ 20) และโรคระบาดสัตว์ปีก (ร้อยละ 15)

ผู้รวบรวมไก่เบตงส่วนใหญ่ประกอบอาชีพหลัก (ร้อยละ 80) และทำเป็นอาชีพเสริม (ร้อยละ 20) มีการรับซื้อไก่เบตงต่อเนื่องตลอดทั้งปี (ร้อยละ 20) โดยรับซื้อไก่เบตง อายุ 4.5 - 5 เดือน ราคารับซื้อ กิโลกรัมละ 110 บาท จำหน่ายไก่เบตงชำแหละกิโลกรัมละ 200 บาท และกลุ่มที่มีการรับซื้อไก่เบตงเฉพาะช่วงเทศกาล (ร้อยละ 80) โดยราคารับซื้อไก่เบตง อายุ 5-6 เดือน ราคารับซื้อ กิโลกรัมละ 180 บาท จำหน่ายไก่เบตงชำแหละ กิโลกรัมละ 250 บาท ส่วนตลาดหลักในการจำหน่ายไก่เบตงอยู่ที่อำเภอเบตง จังหวัดยะลา (ร้อยละ 80) และจำหน่ายไก่เบตงในพื้นที่อื่นๆ (ร้อยละ 20) สำหรับผู้ประกอบการร้านอาหารมีความต้องการไก่เบตงต่อเนื่องตลอดทั้งปี (ร้อยละ 45) ความต้องการไก่เบตงเฉพาะช่วงเทศกาล (ร้อยละ 55) ต้องการไก่เบตง 100-300 ตัว/เดือน (ร้อยละ 60) โดยช่วงเดือนที่ต้องการใช้ไก่เบตง มากที่สุด ตั้งแต่ มกราคม-พฤษภาคม ปัจจัยที่มีผลต่อการรับซื้อไก่เบตง ได้แก่ ราคา ความมั่นใจในสายพันธุ์ไก่เบตงแท้ คุณภาพซาก ทั้งนี้หากไก่เบตงไม่เพียงพอผู้ประกอบการจะใช้ไก่พื้นเมือง หรือไก่ลูกผสมทางการค้าทดแทน (ร้อยละ 95)

ประชาชนผู้บริโภครู้จักไก่เบตง (ร้อยละ 60) แต่ไม่เคยบริโภค (ร้อยละ 75) เมนูอาหารที่เคยบริโภคเป็นข้าวมันไก่เบตง (ร้อยละ 80) และไก่เบตงสับ (ร้อยละ 20) โดยปัจจัยที่มีผลต่อการบริโภค ได้แก่ ราคา ความเชื่อมั่นในตัวสินค้า และกรรมวิธีถูกต้องตามหลักศาสนา(ฮาลาล)

คำสำคัญ: ความต้องการบริโภค, ไก่เบตง, พื้นที่ปศุสัตว์เขต 9

<sup>1/</sup> เลขทะเบียนวิจัย : 62(2)-0211-134

<sup>2/</sup> กองส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์ ถนนพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400

<sup>3/</sup> ศูนย์วิจัยและบำรุงพันธุ์สัตว์วนราริवास อำเภอตากใบ จังหวัดนราธิวาส 96110

<sup>4/</sup> สำนักงานปศุสัตว์เขต 9 อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา 90000

# Study of the needs of Betong chicken in the 9<sup>th</sup> area of livestock <sup>1</sup>

## Abstract

Choosak Thongdeang<sup>2/</sup>, Cherasak Bomrungsak<sup>3/</sup>, Kamolthip Dumkongpet<sup>4/</sup>

The purpose of this research is to be aware of both quantitative and qualitative market situations. Of Betong chicken consumption in the 9 area by using the interview form of 25 Betong Chicken Farmers, Betong chicken collector, 5 people, Chicken rice shop, restaurant and hotel that sells or wants to sell food made from Betong chicken, 20 people, The shop selling curry and chopping boards, selling 20 chicken meats. And 200 consumers of Betong Chicken It was found that Betong chicken farming had a stable cage culture and had a yard to release seeds, crops and forage crops. There is a separate sex culture for chickens 72% and raising sex 28% with the use of ready-made food supplemented with cooked rice 88 % and fed with ready-made food only 12%. Farmers raise Betong chicken continuously throughout the year 80%. Betong chickens for sale during the festival season 20%. The number of chickens of greater than 300/model with a duration of 4.5-5 months 80% the average chicken weight is 1.6 - 1.8 kg and the culture period of 6-7 months 20% the average chicken weight is 1.9 - 2.2 kg. Pricing Betong chicken feed at least 150 baht/kg of 80% and the price of Betong Khun Kai more than 150 baht/kg of 20%.The selling Betong Chicken to contracted chicken collectors 72 % and selling Betong Chicken To general collectors 28%. For the problems of Betong chicken raising, it was found that food costs are high 35%. The chicks are expensive 30%. Epidemic disease in Betong chicken 15% and lack of confidence about the market of Betong chicken 20%

Market of chicken Betong found that Betong chicken collectors are associated with Betong farming and processing 80%. Is a collection of Betong Chicken and other occupations 20% There is a continuous purchase of Betong chicken throughout the year 20% by purchasing Betong Chicken aged 4.5-5 months the purchase price is 110 baht per kilogram. Betong chicken sold, dissected 200 baht per kilogram. And groups that have bought Betong chicken only during the festival 80% by the price of buying Betong Chicken aged 5-6 months the purchase price is 180 baht per kilogram. Betong chicken sold, dissected 250 baht per kilogram. The main market for selling Betong chicken is in Betong district, Yala province 80% and selling Betong chicken in other areas 20%. For shops selling chicken rice, restaurants and hotels that sell or want to sell food made from chicken Betong found that there is a demand for Betong chicken continuously throughout the year 45%. Demand for Betong Chicken only during the festival 55%. Need less than 100-300 Betong chicken/month of 60%. During the month of using the most Betong chicken from January to May. Conditions that affect the purchase of Betong Chicken are Betong chicken price. Confidence in Betong chicken species. Betong chicken carcass



60% of consumer know Betong chicken while the other 40% don't know. 75% have never tried Betong chicken while the other 25% have eaten Betong chicken. The popular menus are Hainanese Betong chicken rice (80%) and Betong chicken minced (20 %). The factors affected consumption are price, Betong chicken quality confidence and proper method of cooking according to the religious belief (halal)

**Keyword:** Consumer demand, Betong Chicken, Livestock area 9

---

<sup>1/</sup> Research Paper Number:62(2)-0211-134

<sup>2/</sup> Division of Livestock Extension and Development, Bangkok 10400

<sup>3/</sup> Narathiwat Livestock Research and Breeding Center, Tak Bai, Narathiwat 96110.

<sup>4/</sup> Office of Regional Livestock 9, Muang, Songkhla 90000.

## สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ข
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ค
สารบัญ	จ
สารบัญตาราง	ฉ
สารบัญภาพ	ช
บทที่ 1 บทนำ	
ความสำคัญและที่มาของปัญหา	1
วัตถุประสงค์	1
ขอบเขตของการศึกษาวิจัย	1
ทฤษฎี สมมติฐาน และกรอบแนวคิดของการศึกษา	1
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	4
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	11
อุปกรณ์ เครื่องมือ และวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล	11
การวิเคราะห์และแปรผลข้อมูล	12
บทที่ 4 ผลและการวิจารณ์ผล	
ข้อมูลพื้นฐานทางสังคม เศรษฐกิจ การผลิต และการตลาดไก่เบตงของเกษตรกร	13
ข้อมูลพื้นฐานทางสังคม เศรษฐกิจ และรูปแบบการซื้อขายไก่เบตงของพ่อค้าผู้รวบรวมไก่เบตง	15
ข้อมูลพื้นฐานทางสังคม เศรษฐกิจ และรูปแบบการซื้อขายไก่เบตงของผู้ประกอบการร้านอาหาร	17
ทัศนคติและความต้องการบริโภคไก่เบตงของประชาชนในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9	18
โครงสร้าง พฤติกรรม และวิถีการตลาดไก่เบตงในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9	18
บทที่ 5 สรุปและข้อเสนอแนะ	21
บรรณานุกรม	23
ภาคผนวก ก: แบบสอบถาม	24
ภาคผนวก ข: ประวัติผู้วิจัย	29

## สารบัญตาราง

		หน้า
ตารางที่ 1	ข้อมูลพื้นฐานด้านพื้นที่ จำนวนครัวเรือน และจำนวนประชากรในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9	4
ตารางที่ 2	ข้อมูลเกษตรกรผู้เลี้ยงไก่เบตงและจำนวนประชากรไก่เบตงในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9	5
ตารางที่ 3	ปริมาณอาหารที่กินเฉลี่ยของไก่เคยูเบตง (กรัม/ตัว/วัน)	7
ตารางที่ 4	จำนวนประชากรและกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามจังหวัดๆในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9	11
ตารางที่ 5	ข้อมูลพื้นฐานทางสังคม เศรษฐกิจ การผลิต การตลาด ปัญหา และอุปสรรคของเกษตรกรผู้เลี้ยงไก่เบตงในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9	14
ตารางที่ 6	ข้อมูลพื้นฐานทางสังคม รูปแบบการซื้อขาย และราคาการจำหน่ายของพ่อค้าหรือผู้รวบรวมไก่เบตงในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9	16
ตารางที่ 7	ข้อมูลรูปแบบการจำหน่ายเมนูอาหารจากไก่เบตงของผู้ประกอบการร้านอาหารในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9	17
ตารางที่ 8	ทัศนคติและความต้องการบริโภคไก่เบตงของประชาชนในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9	18

สารบัญภาพ

		หน้า
ภาพที่ 1	กรอบแนวคิดการศึกษาความต้องการบริโภคไก่เบตงในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9	2
ภาพที่ 2	วิถีตลาดไก่พื้นเมืองสายพันธุ์เบตงในพื้นที่จังหวัดยะลา (ธานี ภาคอุทัย, 2546)	9
ภาพที่ 3	วิธีการตลาดไก่เบตงในพื้นที่ปศุสัตว์ เขต 9	20

# บทที่ 1

## บทนำ

### 1. ความสำคัญและที่มาของปัญหา

ไก่เบตง (Betong Chicken) เป็นพันธุ์ไก่พื้นเมืองที่สำคัญทางภาคใต้ มีแหล่งกำเนิดมาจากไก่พันธุ์แลงชาน (Langshan) ของประเทศจีน ถูกนำมาเลี้ยงในประเทศไทยโดยคนจีนที่อพยพมาจากเมืองกวางไส จั๋งนิมเลี้ยงทางภาคใต้ตอนล่างของประเทศไทย ซึ่งพบมากใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ คือ ยะลา ปัตตานี และนราธิวาส (นิรัตน์ กองรัตนานันท์ และรัตนา โชติสังภาศ, 2539) เรื่องของเนื้อไก่เบตงที่มีความนุ่มรสชาติดี หอมหวาน รวมทั้งผิวหนังที่มีความกรอบและเหลือง (ปิ่น จันจุฬา และคณะ, 2543; ดำรัสชาติรีวงศ์ และวินัย วารี, 2549) เมื่อนำไปประกอบเมนูอาหารตามตำหรับของคนจีน จึงเป็นที่นิยมของผู้บริโภคโดยเฉพาะนักท่องเที่ยวเชื้อสายจีนที่เข้ามาเที่ยวในอำเภอเบตง จังหวัดยะลา และอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ทำให้มีราคาแพงกว่าไก่พื้นเมืองทั่วไป ทำให้ปัจจุบันมีการเลี้ยงเพิ่มมากขึ้น ซึ่งทางหน่วยงานของภาครัฐ โดยเฉพาะจากกรมปศุสัตว์ ซึ่งมีหน่วยงานในพื้นที่ ประกอบด้วยสำนักงานปศุสัตว์เขต 9 ปศุสัตว์จังหวัด ปศุสัตว์อำเภอ และหน่วยงานด้านเทคนิค เช่น ศูนย์วิจัยบำรุงพันธุ์สัตว์ และศูนย์วิจัยและพัฒนาการปศุสัตว์เขต 9 ได้ให้การส่งเสริมและสนับสนุนการเลี้ยง ในรูปของเครือข่ายเกษตรกรอย่างครบวงจร โดยมีเป้าหมาย จัดตั้งเป็นสหกรณ์ผู้เลี้ยงไก่เบตงในพื้นที่เขต 9 ปัจจุบันมีสมาชิกเกษตรกรที่เข้าร่วมเครือข่ายแล้วจำนวน 25 ราย สามารถผลิตไก่ที่ส่งตลาดได้เดือนละ 1,000 – 1,200 ตัว และมีแนวโน้มที่จะขยายการผลิตเพิ่มมากขึ้น

ดังนั้นการศึกษาค้นคว้าความต้องการบริโภคไก่เบตงในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9 จะทำให้ทราบความต้องการบริโภคไก่เบตงของประชาชนในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9 และพื้นที่ใกล้เคียง ตลอดจนได้ข้อมูลรูปแบบการผลิตและปริมาณการผลิตไก่เบตงของเกษตรกรเพื่อนำไปใช้ในการกำหนดแผนการผลิตและการตลาดไก่เบตงให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดของเกษตรกรและผู้สนใจต่อไป

### 2. วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐานด้านสังคมและเศรษฐกิจบางประการของเกษตรกร ผู้รวบรวม ผู้ประกอบการร้านค้า และผู้บริโภคไก่เบตงในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9
2. เพื่อศึกษาค้นคว้าความต้องการบริโภคไก่เบตงของประชาชนในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9
3. เพื่อศึกษาปัญหาและข้อเสนอแนะที่มีต่อการบริโภคไก่เบตงในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9

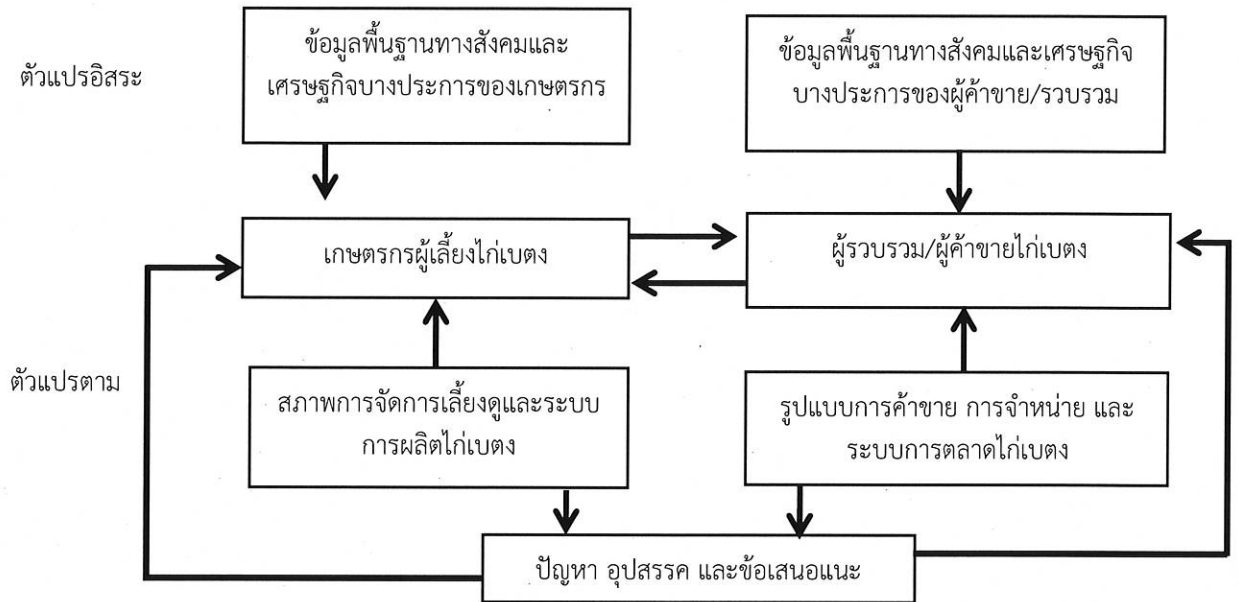
### 3. ขอบเขตการศึกษาวิจัย

ดำเนินการศึกษาและเก็บรวบรวมข้อมูลจากแบบสอบถามเกษตรกรผู้เลี้ยงไก่เบตง ผู้รวบรวม ผู้ประกอบการค้าขายไก่เบตง และประชาชนทั่วไปในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9 จำนวน 5 จังหวัด ได้แก่ สตูล สงขลา ยะลา ปัตตานี และนราธิวาส

### 4. ทฤษฎี สมมติฐาน และกรอบแนวคิดของการศึกษา

การศึกษาค้นคว้านี้ กำหนดกรอบแนวคิดที่จะวางแผนส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเลี้ยงไก่เบตงของเกษตรกรในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9 ให้ประสบผลสำเร็จ โดยมุ่งทำการศึกษาค้นคว้าข้อมูลพื้นฐานทางสังคม และเศรษฐกิจบางประการ สภาพการเลี้ยง การรวบรวม และการจำหน่ายไก่เบตงของเกษตรกร ผู้ค้าหรือ

ผู้รวบรวม ผู้ประกอบการร้านอาหาร และความต้องการของผู้บริโภค การศึกษาจะทำให้ได้ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับระบบการผลิตและการตลาดไก่พื้นเมือง (ภาพที่ 1) ตลอดจนได้ข้อเสนอแนะที่เป็นประโยชน์ต่อการวางแผนส่งเสริมและพัฒนาอาชีพเกษตรกรผู้เลี้ยงไก่พื้นเมืองได้อย่างถูกต้อง และสนองต่อความต้องการของตลาดผู้บริโภค ต่อไป



ภาพที่ 1 แสดงกรอบแนวคิดการศึกษาความต้องการบริโภคไก่เบตงในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9

#### นิยามศัพท์เฉพาะ

**ไก่เบตง** หมายถึง เป็นพันธุ์ไก่พื้นเมืองภาคใต้ มีแหล่งกำเนิดมาจากไก่พันธุ์แลงชาน (Langshan) ของประเทศจีนถูกนำมาเลี้ยงในประเทศไทยโดยคนจีนที่อพยพมาจากเมืองกวางไส จึงนิยมเลี้ยงทางภาคใต้ 3 จังหวัดชายแดน ได้แก่ ยะลา ปัตตานี และนราธิวาส

**ระบบการผลิต** หมายถึง สภาพการเลี้ยงและกระบวนการผลิตไก่เบตงของเกษตรกรในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9 จำนวน 3 จังหวัด ได้แก่ ปัตตานี ยะลา และนราธิวาส

**ระบบการตลาด** หมายถึง ผลการดำเนินกิจกรรมต่างๆทางธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการเคลื่อนย้ายสินค้าและบริการ จากจุดเริ่มต้นของการผลิตไก่เบตงมีชีวิต ณ หน้าฟาร์ม จนกระทั่งถึงมือผู้บริโภคคนสุดท้าย

**วิธีการตลาด** หมายถึง การไหลเวียนหรือหรือเคลื่อนย้ายผลผลิต (ไก่เบตง) จากเกษตรกรผู้เลี้ยงผ่านคนกลางระดับต่างๆ ภายในจังหวัดและต่างจังหวัดก่อนถึงผู้บริโภค

**ผู้รวบรวมไก่เบตง** หมายถึง พ่อค้าคนกลางที่ทำหน้าที่รับซื้อไก่เบตงมีชีวิตจากเกษตรกรเพื่อนำไปจำหน่ายให้กับคนกลางประเภทอื่นๆหรือผู้บริโภค ต่อไป

**ความต้องการของผู้บริโภค** หมายถึง ความรู้สึกนึกคิดของประชาชนทั่วไปในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9 จำนวน 5 จังหวัด ประกอบด้วย ปัตตานี ยะลา นราธิวาส สตูล และสงขลา ที่มีต่อสิ่งใดสิ่งหนึ่งเกี่ยวกับความรู้ ความรู้สึก และพฤติกรรมที่แสดงออกมาซึ่งมีผลต่อการยอมรับและตัดสินใจซื้ออาหารที่ทำจากเนื้อไก่เบตง

**พฤติกรรมการซื้อ** หมายถึง การกระทำใดๆ ของผู้บริโภคที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับการใช้ การจับจ่าย สินค้าและบริการ รวมทั้งกระบวนการตัดสินใจซื้อ ที่เป็นตัวนำและกำหนดการกระทำ ดังกล่าวนั้น

## 5. ประโยชน์ที่ได้รับ

- 5.1 ทราบข้อมูลความต้องการบริโภคไก่เบตงในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9
- 5.2 นักส่งเสริมการปศุสัตว์สามารถนำข้อมูลจากการศึกษาไปใช้วางแผนพัฒนาอาชีพการเลี้ยงไก่เบตงสำหรับเกษตรกรทั่วไป
- 5.3 เกษตรกรสามารถนำข้อมูลที่ได้จากการศึกษาไปพัฒนาการผลิตเพื่อเพิ่มศักยภาพการแข่งขัน
- 5.4 ผู้ค้าหรือผู้ประกอบการสามารถนำข้อมูลที่ได้จากการศึกษาไปวางแผนการพัฒนาสินค้าและผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มโอกาสในการแข่งขัน

ตรวจเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ข้อมูลพื้นฐานทั่วไปของพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9

พื้นที่ปศุสัตว์เขต 9 ประกอบด้วย 5 จังหวัด ได้แก่ นราธิวาส ปัตตานี ยะลา สตูล และสงขลา ซึ่งตั้งอยู่ตอนล่างของประเทศไทยระหว่างเส้นรุ้งที่ 5 องศา 30 ลิปดาเหนือ ถึง 8 องศาเหนือ และเส้นแวงที่ 99 องศาตะวันออก ถึง 105 องศา 15 ลิปดาตะวันออก ห่างจากกรุงเทพฯ โดยทางรถไฟ ประมาณ 937 กิโลเมตร โดยทางรถยนต์ 1,200 กิโลเมตร ทางทะเล 725 กิโลเมตร ติดต่อทะเลอ่าวไทย ด้านทิศตะวันออกระยะทาง 330 กิโลเมตร ติดต่อกับทะเลอันดามัน ด้านทิศตะวันตก ระยะทาง 144.3 กิโลเมตร ส่วนด้านทิศใต้ติดต่อกับประเทศมาเลเซียระยะทาง 500 กิโลเมตรพื้นที่รวมทั้งหมด 20,807.730 ตารางกิโลเมตร หรือ ประมาณ 12.97 ล้านไร่ โดยสงขลาเป็นจังหวัดที่มีพื้นที่มากที่สุด และจังหวัดปัตตานีมีพื้นที่น้อยที่สุด ทั้งนี้มีประชากร รวมจำนวนทั้งสิ้น 3,807,079 คน ซึ่งแยกเป็น ประชากรชาย 1,876,123 คน และประชากรหญิง 1,930,956 คน ภูมิอากาศ (ตารางที่ 1) ทั้งนี้มีสภาพภูมิอากาศแบ่งออกเป็น 2 บริเวณ คือ ฝั่งตะวันออก และฝั่งตะวันตก โดยฝั่งตะวันออกจัดอยู่ในภูมิอากาศเขตร้อนและชื้น (Tropical wet or Tropical Rainforest) เนื่องจากมีฝนตลอดทั้งปี ไม่เว้นฤดูแล้ง เว้นแต่ในบางเดือน เช่น ในเดือนกุมภาพันธ์และมีนาคมซึ่งมีฝนน้อยกว่าเดือนอื่นๆ ส่วนฝั่งตะวันตกจัดอยู่ในภูมิอากาศเขตฝนมรสุม (Monsoon Rainforest) ซึ่งมีฤดูแล้งระยะสั้นๆ แต่ในฤดูมรสุมจะมีฝนตกหนัก ปริมาณฝนเฉลี่ยตลอดปีมากกว่าฝั่งตะวันออกของคาบสมุทระ จึงทำให้ป่าทางฝั่งตะวันตกมีต้นไม้หน่แน่นกว่าฝั่งตะวันออก อุณหภูมิเฉลี่ย 27.1 – 27.9 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ยร้อยละ 75 – 82 มีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 2,180.30 มิลลิเมตรต่อปี (สำนักบริหารยุทธศาสตร์กลุ่มจังหวัดภาคใต้ชายแดน. มปป.)

ตารางที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานด้านพื้นที่ จำนวนครัวเรือน และจำนวนประชากรในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9

ที่	จังหวัด	พื้นที่ (ตร.กม.)	จำนวนประชากร			ครัวเรือน
			ชาย	หญิง	รวม	
1	สงขลา	7,393.889	698,905	733,723	1,432,628	508,600
2	สตูล	2,478.977	159,766	161,808	321,574	101,646
3	ปัตตานี	1,940.356	355,424	362,653	718,077	171,621
4	นราธิวาส	4,475.430	397,100	405,374	802,474	177,735
5	ยะลา	4,521.078	264,928	267,398	532,326	160,377
	รวม 5 จังหวัด	20,809.730	1,876,123	1,930,956	3,807,079	1,119,979

อย่างไรก็ตาม จากการสำรวจฐานข้อมูลการเลี้ยงปศุสัตว์ในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9 พบว่า มีเกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อทั้งหมด 87,594 ราย จำนวนโคเนื้อ 377,951 ตัว เกษตรกรผู้เลี้ยงโคนมทั้งหมด 11 ราย จำนวนโคนม 120 ตัว เกษตรกรผู้เลี้ยงสุกรทั้งหมด 2,443 ราย จำนวนสุกร 181,541 ตัว เกษตรกรผู้เลี้ยงแพะทั้งหมด 43,758 ราย จำนวนสุกร 250,958 ตัว เกษตรกรผู้เลี้ยงแกะทั้งหมด 5,229 ราย จำนวนสุกร 24,356 ตัว เกษตรกรผู้เลี้ยงเป็ดทั้งหมด 78,006 ราย จำนวนเป็ด 1,759,922 ตัว เกษตรกรผู้เลี้ยงไก่ทั้งหมด 189,311 ราย จำนวนไก่ 9,145,637 ตัว (ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร กรมปศุสัตว์, 2562) ทั้งนี้จากการสำรวจข้อมูลของสำนักงานปศุสัตว์เขต 9 พบว่ามีเกษตรกรผู้เลี้ยงไก่เบตงในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9 ทั้งหมด 3 จังหวัด ได้แก่ ยะลา ปัตตานี และ นราธิวาส จำนวน 214 ราย ไก่เบตงจำนวน 33,930 ตัว (สำนักงานปศุสัตว์เขต 9, 2562)



ตารางที่ 2 ข้อมูลเกษตรกรผู้เลี้ยงไก่เบตงและจำนวนประชากรไก่เบตงในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9

ที่	จังหวัด	เกษตรกร (ราย)	จำนวนไก่(ตัว)					
			พ่อพันธุ์	แม่พันธุ์	ไก่ขุน	ไก่อุ่น (8-16 สัปดาห์)	ลูกไก่ (0-8 สัปดาห์)	รวม
1.	นราธิวาส	19	128	1,046	10	4,347	776	6,307
2.	ยะลา	171	2,241	6,633	255	2,007	3,449	14,585
3.	ปัตตานี	24	8	31	6,949	2,831	3,222	13,038
	รวม	214	2,377	7,710	7,214	9,185	7,447	33,930

ที่มา : สำนักงานปศุสัตว์เขต 9 (2562)

### พันธุ์ และลักษณะประจำพันธุ์ไก่เบตง

ไก่เบตงเป็นไก่พื้นเมืองที่นิยมเลี้ยงกันอย่างแพร่หลายในภาคใต้ตอนล่างของประเทศไทย โดยพัฒนา  
มาจากพันธุ์แลงซาน ที่มีถิ่นกำเนิดจากมณฑลกวางตุ้ง ประเทศจีน โดยชาวจีนที่อพยพเข้ามาเข้ามาเลี้ยงใน  
ประเทศไทยที่อำเภอเบตง จังหวัดยะลา จนเป็นไก่ประจำถิ่นของชาวภาคใต้ นิยมเลี้ยงปล่อยตามธรรมชาติ  
ในสวนยาง ให้หากินเอง และเลี้ยงเป็นระยะเวลานานประมาณ 7 - 8 เดือน เนื้อไก่เบตงเป็นที่นิยมของผู้บริโภค  
และมีราคาแพง ทั้งนี้ จากรายงานของ ธาณี ภาคอุทัย (2546) กล่าวว่า ไก่พื้นเมืองสายพันธุ์เบตงเลี้ยงหนาแน่น  
ในเขตอำเภอเมือง เบตง ธารโต และบันนังสตาของจังหวัดยะลา เป็นไก่ที่ชอบหากินเป็นฝูง มีลักษณะหงอนใหญ่  
แบบหงอนจักรสีแดง จงอยปากงุ้มแข็งแรงและมีสีเหลืองทอง ปีกและขนปีกสั้น ตัวผู้ขนหางสั้นย้อยเป็นภู เพศเมีย  
มีขนหางปุยเป็นพุ่ม ไม่มีขนแข็ง ผิวหนังมีสีเหลือง ขา แข็ง นิ้ว เล็บสีเหลือง ลูกไก่อายุเมื่อแรกเกิดจนถึง  
4 เดือน จะมีขนน้อยหรือแทบไม่มีขนเลย หลังจากนั้นจะมีขนสีเหลืองทองหรือเหลืองอ่อนตลอดตัว ขนที่ขึ้นจะ  
เป็นขนอ่อนและสั้น จึงทำให้มองดูมีลักษณะปีกและหางสั้น ลักษณะทำยืนสง่าหน้าตั้งดิ่ง ไม่ขนานกับพื้น ยืนยึดอก  
ทั้งตัวตั้งแต่หัวจรดเท้าไม่มีขนสีดำแม้แต่เส้นเดียว น้ำหนักตัวผู้ประมาณ 2 - 3 กิโลกรัม ตัวเมียหนักประมาณ  
2 - 2.50 กิโลกรัม ไก่จะโตเป็นหนุ่มสาวเต็มตัวเมื่ออายุอายุ 4 - 5 เดือน สอดคล้องกับรายงานของ ปิ่น จันจุฬา  
และคณะ (2547) ที่กล่าวว่าไก่เบตงมีมีขนปกคลุมสีเหลืองอ่อน ขนงอกช้าในช่วง 0- 4 สัปดาห์ ที่บริเวณปีก  
และหางมีขนประเภท Primary feather และ secondary feather น้อยมาก และมีลักษณะสั้นแคบกว่า  
ไก่พื้นเมือง เมื่อโตเป็นหนุ่มสาวไม่มีการพัฒนาของขนหาง มีเฉพาะขนปีกรอง 4 - 8 ขน เพศผู้จะมีขนสร้อยสี  
เหลืองแดง เพศเมียมีสีเหลืองอ่อน ผิวหนังค่อนข้างเหลือง และหงอนจักร

ในขณะที่ พรรณวดี โสพรรณรัตน์ และ ชัยภูมิ บัญชาศักดิ์ (2558) ทำการศึกษาและคัดเลือกสาย  
พันธุ์ไก่เบตงเพื่อมุ่งเน้นปรับปรุงการเจริญเติบโตและคงลักษณะประจำพันธุ์ในส่วนรูปร่างลักษณะภายนอก  
ของไก่เบตงดั้งเดิม และใช้ชื่อเรียกว่า “ไก่เคยูเบตง” ซึ่งมีลักษณะประจำพันธุ์ ได้แก่ ลักษณะหงอนเป็นหงอน  
จักร สีแดง หลังจากขนเลี้ยงร่วงขนจริงงอกช้า มีการพัฒนาของขนปีกและขนหางน้อย ออกใหญ่ ลำตัวกว้างลึก  
ปากและแข้งมีสีเหลือง ดุ่มหุ้มสีแดง สำหรับสีขนได้พัฒนาออกเป็น 2 สี คือสีเหลืองทอง และสีขาว ให้ไข่  
ประมาณ 60 ฟอง/ปี ไก่เบตงสายเคยูที่ได้รับการเลี้ยงดูในสภาวะการจัดการด้านอาหารและสิ่งแวดล้อมที่ดี  
เพศผู้สามารถขายออกสู่ตลาดได้เมื่ออายุ 3 เดือน น้ำหนักตัวมีชีวิต 1.7 กิโลกรัม อายุ 4 เดือน น้ำหนักตัวมีชีวิต  
2.3 กิโลกรัม แต่เพศเมียเจริญเติบโตช้ากว่าจึงใช้ระยะเวลาในการเลี้ยงนานกว่า โดยสามารถขายได้เมื่ออายุ  
ประมาณ 4 เดือน น้ำหนักมีชีวิต 1.6 กิโลกรัม และเมื่ออายุ 5 เดือน น้ำหนักมีชีวิต 1.9 กิโลกรัม

การจัดการเลี้ยงดูไก่เบตงระยะต่างๆ โดย พรรณวดี โสพรรณรัตน์ และ ชัยภูมิ บัญชาศักดิ์  
(2558) รายงานการจัดการเลี้ยงดูไก่เบตง หรือไก่เคยูเบตง ระยะต่างๆ ดังนี้

### 1) การเลี้ยงลูกไก่อายุแรกเกิด ถึง 1 เดือน

การเลี้ยงไก่เบตงเพื่อให้มีการเจริญเติบโตตามที่กำหนดต้องมีการจัดเตรียมโรงเรือนหรือเล้าไก่ การจัดการให้อาหาร และมีการทำวัคซีนตามโปรแกรมที่กำหนด ก่อนนำลูกไก่เล็กเข้าคอกโรงเรือนและอุปกรณ์ ควรมีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ และถ้าโรงเรือนมีการใช้อย่างต่อเนื่องต้องมีการเว้นระยะอย่างน้อย 7-14 วัน เพื่อตัดวงจรของเชื้อโรค มีม่านสำหรับกันลมโกรก มีที่ให้อาหาร (ถาดอาหาร) ที่ให้น้ำ (ขวดน้ำ) อุปกรณ์กก และหลอดไฟให้แสงสว่าง พื้นมีการปูวัสดุรองพื้น เช่น ขี้เลื่อย หรือ แกลบ หนาประมาณ 7-10 เซนติเมตร เพื่อดูดซับความชื้นจากขี้ไก่ และควรมีการตรวจสอบความชื้นของวัสดุรองพื้น ถ้ามีความชื้นมากควรเปลี่ยนหรือนำวัสดุมากลบเพิ่ม ทั้งนี้การกกลูกไก่เป็นการให้ความอบอุ่นแก่ร่างกาย เนื่องจากลูกไก่ไม่สามารถควบคุม อุณหภูมิของร่างกาย โดยจะกกตั้งแต่อายุแรกเกิด จนถึงอายุประมาณ 3-4 สัปดาห์ โดยในช่วงสัปดาห์แรกนั้น ควรกกลูกไก่โดยจัดให้มีอุณหภูมิอยู่ที่ประมาณ 32 องศาเซลเซียส และค่อยๆ ลดลงสัปดาห์ละ 2-3 องศาเซลเซียส จนกระทั่งในสัปดาห์ที่ 4 ถ้าอุณหภูมิในโรงเรือนสูงกว่า 25 องศาเซลเซียส ก็ไม่จำเป็นต้องกกลูกไก่ เกษตรกรสามารถสังเกตพฤติกรรมของลูกไก่ได้ว่าอุณหภูมิเหมาะสมหรือไม่ โดยสังเกตจากการกระจายตัวหรือ รวมกลุ่มสุมกันของลูกไก่ ถ้าอุณหภูมิเหมาะสมลูกไก่จะกระจายตัวทั่วบริเวณ แต่ถ้าลูกไกรวมกลุ่มสุมกันแน่น แสดงว่าอุณหภูมิต่ำเกินไป หรืออาจมีลมโกรกทางใดทางหนึ่ง และถ้าลูกไก่อยู่ห่างจากกกและหอบ แสดงว่า อุณหภูมิสูงเกินไป ลูกไกร้อน และลูกไก่จะกินน้ำมากขึ้น สำหรับการให้อาหาร ถ้าเป็นเกษตรกรรายย่อย การผสมอาหารใช้เองนั้นอาจทำให้ต้นทุนสูงขึ้นและไม่สะดวกต่อการปฏิบัติ สามารถซื้ออาหารสำเร็จรูป เช่น อาหารไก่พื้นเมืองหรือไก่ไข่ระยะเล็กได้ โดยในช่วง 1 เดือนแรกควรให้อาหารที่มีโปรตีนประมาณ 18-20% และระดับพลังงาน 2,800-3,000 กิโลแคลลอรี่ ลูกไก่ในระยะเดือนแรกจะกินอาหารเฉลี่ยประมาณ 20-25 กรัม/ตัว/วัน และให้ปรับลดหรือเพิ่มตามอายุของลูกไก่ และปริมาณอาหารที่เหลือในถาด การให้อาหารปริมาณ น้อยแต่บ่อยครั้งจะช่วยกระตุ้นการกิน และอาหารจะใหม่อยู่เสมอ ให้น้ำสะอาดอย่างเต็มที่ และในช่วง 3 วัน แรกควรให้น้ำผสมวิตามินและสารอิเล็กโทรไลต์ และเมื่อลูกไก่อายุ 1-2 สัปดาห์ ควรตัดปากไก่เพื่อลดการจิกตี กัน และลดการสูญเสียของอาหาร และลูกไก่สามารถแยกเพศได้จากขนาดของหงอน โดยตัวผู้จะมีขนาดหงอนที่ ใหญ่และสีแดงเข้มกว่าตัวเมีย

### 2) การเลี้ยงไก่อายุ 1- 4 เดือน

ในช่วงนี้สามารถแยกเพศได้จากขนาดของหงอน สามารถเลี้ยงแยกเพศหรือรวมกันก็ได้ แต่แนะนำให้แยกเพศเพื่อความสะดวกในการจัดการหรือเมื่อจับขาย เพราะไก่เบตงยังคงมีการจัดลำดับทาง สังคมอยู่ การทยอยจับขายก็จะมีการจัดลำดับใหม่ ซึ่งส่งผลกระทบต่อการใช้เจริญเติบโต เมื่อไก่อายุมากขึ้น มีขนาดใหญ่ขึ้นต้องการพื้นที่มากขึ้น จึงต้องมีการเปลี่ยนหรือขยายขนาดคอก และเพื่อสะดวกต่อการทำความสะอาด สามารถนำไก่มาอยู่ในคอกที่ปูพื้นสแลทได้แล้ว การให้แสงในช่วงนี้แสงตามธรรมชาติก็เพียงพอ แต่การ เลี้ยงขุนเนื้อต้องการให้มีการเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว การเพิ่มแสงในช่วงกลางวันเพื่อให้มองเห็นน้ำและอาหาร จะสามารถกระตุ้นให้ไก่กินอาหารได้มากขึ้นก็จะมีเจริญเติบโตเร็วขึ้น ในช่วงนี้สามารถให้อาหารที่มีโปรตีน ประมาณ 16-18 เปอร์เซ็นต์ และระดับพลังงาน 2,800 - 3,000 กิโลแคลลอรี่ จะมีการเจริญเติบโตดีที่สุด และสามารถจับขายได้ตามขนาดและระยะเวลาที่กำหนด และต้องเปลี่ยนการให้อาหารจากถาดมาเป็นการแขวงถึง อาหารให้กินเต็มที่ แต่ไม่ควรให้อาหารจนเหลือไว้ในถังปริมาณมาก เพราะอาหารจะไม่สดใหม่ การให้น้ำ สามารถให้จากขวดที่มีขนาดใหญ่ขึ้นหรือให้จากระบบท่อน้ำสำหรับการให้น้ำไก่ สำหรับปริมาณอาหารเฉลี่ยที่ กินของไก่ในช่วงอายุต่างๆ แสดงในตารางที่ 3

ตารางที่ 3 ปริมาณอาหารที่กินเฉลี่ยของไก่เคยุเบตง (กรัม/ตัว/วัน)

อายุ	เพศผู้	เพศเมีย
1 - 2 เดือน	45 - 50	35 - 40
2 - 3 เดือน	70 - 75	55 - 60
3 - 4 เดือน	80 - 85	60 - 65
4 - 5 เดือน	-	70 - 75

ที่มา: พรรณวดี โสพรรณรัตน์ และ ชัยภูมิ บัญชาศักดิ์ (2558)

จากการศึกษาการเลี้ยงไก่เบตงในหมู่บ้าน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทยของ ปิ่น จันจุฬา และคณะ (2543) พบว่า เกษตรกรส่วนใหญ่เป็นเพศชาย อายุเฉลี่ย 40.2 ปี จบการศึกษาระดับประถมและมัธยมศึกษา มีความสามารถอ่านออกเขียนได้สองในสามนับถือศาสนาพุทธ ประกอบอาชีพทำสวนยางพาราเป็นหลัก ก่อนเลี้ยงไก่เบตงเคยมีประสบการณ์เลี้ยงไก่พื้นเมือง ไก่กระทง และไก่ค้อล่อนมาก่อน มีวัตถุประสงค์เพื่อบริโภค การค้า และความชอบ โดยมีการจำหน่ายไก่ให้กับพ่อค้าในท้องถิ่นและเพื่อนบ้านในราคาที่เป็นธรรมและพึงพอใจ มีรูปแบบการผสมอาหารใช้เองร่วมกับการใช้วัสดุเหลือใช้ในครัวเรือน ทั้งนี้เกษตรกรประสบปัญหาขาดความรู้ด้านโรคและการป้องกันโรค การคัดเลือกและการผสมพันธุ์ ต้นทุนค่าอาหารสัตว์และโรงเรือนสูง และความไม่แน่นอนของตลาด

จากรายงานของ ธานี ภาคอุทัย (2546) กล่าวว่า รูปแบบการเลี้ยงดูไก่พื้นเมืองสายพันธุ์เบตงของเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดยะลามี 3 รูปแบบ ได้แก่

- 1) การเลี้ยงแบบปล่อยตามธรรมชาติ ให้หากินเองตามลานบ้าน สวนผลไม้ หรือสวนยางพารา ทั้งนี้ อาจจะมีการให้อาหารเสริม ได้แก่ ปลายข้าว รำ และข้าวเปลือก ฯลฯ วันละครั้ง โดยทำคอกให้อนตอนกลางคืน
- 2) การเลี้ยงแบบขังกรงตลอดเวลา เป็นการเลี้ยงขุนโดยให้อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน รวมทั้งมีน้ำที่สะอาดตั้งไว้ให้กินตลอดเวลา
- 3) การเลี้ยงแบบกักบริเวณ เป็นวิธีการเลี้ยงไก่ที่มีอายุ 1 เดือนขึ้นไป โดยใช้ตาข่ายล้อมรอบบริเวณเพื่อปล่อยให้ไก่หากินเองตามธรรมชาติในอัตราส่วนพื้นที่ 2 งาน - 1 ไร่ ต่อ จำนวนไก่ประมาณ 60 - 80 ตัว และมีการจัดหาอาหารประเภทอาหารสำเร็จรูปไก่ใหญ่หรืออาหารที่เกษตรกรผสมเอง ให้ไก่กินวันละ 2 ครั้ง เช้า - เย็น พร้อมกับมีน้ำไว้ให้กินตลอดวัน

โรงเรือนที่ใช้เลี้ยงไก่ของเกษตรกรส่วนใหญ่สร้างจากวัสดุที่หาได้ในพื้นที่ เช่น ไม้ไผ่ และ หลังคามุงจาก เป็นต้น ขนาดของเล้าโดยทั่วไปมีความกว้างประมาณ 3 เมตร ยาว 4 เมตร สูง 2 เมตร สามารถเลี้ยงไก่ขนาดใหญ่ได้ประมาณ 30 - 40 ตัว ภายในเล้าจะมีอุปกรณ์สำหรับให้น้ำและอาหาร รวมทั้งรังไข่ซึ่งมีจำนวนเท่ากับแม่ไก่ที่ฟัก เพื่อป้องกันไม่ให้แม่ไก่แย่งรังกันเอง ขนาดของรังไข่มีความกว้างเพียงพอสำหรับไก่นอนฟักไข่ได้อย่างสบาย ส่วนใหญ่เกษตรกรจะใช้รังไข่ที่ทำด้วยลึงไม้เก่าๆ ตะกร้าไม้ไผ่หรือเข่ง แล้วปูด้วยหญ้าหรือฟางแห้ง รังไข่จะไม่วางไว้ในที่สูงเกินไป เนื่องจากไก่พันธุ์นี้บินได้ไม่สูง สำหรับพื้นที่ที่มีมุงหรือสัตว์เลื้อยคลานที่ชอบกินไข่ไก่ชุกชุม จะวางรังไข่ไว้ในที่สูงและวางไม้กระดานทอดยาวไว้สำหรับให้แม่ไก่เดินขึ้นไปฟักไข่ได้ โดยวางไข่ให้อยู่ในที่มีมืดซิดไม่ร้อนเกินไป ฝนสาดไม่ถึง และแม่ไก่สามารถเดินเข้าออกได้สะดวก

เกษตรกรผู้เลี้ยงไก่เบตงในพื้นที่จังหวัดยะลามีการให้อาหารสำเร็จรูปไก่เล็กสำหรับลูกไก่แรกเกิดจนถึงอายุ 1 เดือน หลังจากนั้นจะใช้อาหารสำเร็จรูปไก่ใหญ่ หรืออาหารผสมซึ่งประกอบด้วยวัสดุที่หาได้ในท้องถิ่น เช่น ปลายข้าว รำ ข้าวโพดป่น และอาหารสำเร็จรูป เป็นต้น ให้อาหารวันละ 2 ครั้ง เช้า - เย็น พร้อมกับให้หญ้าสด ใบกระถิน ผักสด ต้นสาคุ หรือวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรที่หาได้ในสวน เมื่อไก่โตเต็มที่เกษตรกรจะทำ

การตัดไก่เพศเมียไว้ทำพันธุ์ ในอัตราส่วนพ่อพันธุ์ 1 ตัว ต่อ แม่พันธุ์ 4 – 7 ตัว ไก่สาวจะเริ่มผสมพันธุ์และออกไข่เมื่ออายุประมาณ 6 - 8 เดือน เกษตรกรใช้แม่ไก่ทำพันธุ์จนกระทั่งไข่ลดลงหรือไม่ให้ผลผลิตแล้วจึงปลดออก ในขณะที่พ่อพันธุ์มีอายุการใช้งาน 3 - 5 ปี แม่ให้ไข่เฉลี่ยประมาณปีละ 4 ชุด ๆ ละ 10 – 15 ฟอง ไข่ลูกไม่ต่ำกว่าชุดละ 8 ตัว โดยให้แม่ไก่ฟักไข่เอง ทั้งนี้แม่ไก่จะนอนกกไข่ตลอดทั้งคืนและออกหากินในเวลาเช้า ตอนกลางวันแม่ไก่จะขึ้นกกเป็นระยะสลับกับการออกหากิน แม่ไก่ใช้เวลาฟักไข่จนลูกไก่ออกเป็นตัวประมาณ 21 วัน นอกจากนี้พบว่า มีเกษตรกรบางรายที่ต้องการผลผลิตจำนวนมากให้วิธีการกกไข่แบบใช้ตู้ฟัก ขนาดตู้ฟักระหว่าง 120 – 360 ฟอง เป็นผู้ที่มีความรู้ในการใช้ตู้ฟักและได้ผลผลิตดี เมื่อลูกไก่ฟักออกจากไข่หมดแล้วเกษตรกรจะให้แม่ไก่เลี้ยงลูกเอง ด้วยการย้ายทั้งแม่ไก่และลูกไก่ลงมาขังในสุมหรือกรงบนพื้นดินที่แห้ง โดยมีอาหารสำหรับอาหารสำเร็จรูปไก่เล็ก และมีถั่วหรืออ่างน้ำตื้นๆ ใส่ น้ำสะอาดให้ไก่กินตลอดเวลา เมื่อลูกไก่อายุประมาณ 2 อาทิตย์ จึงปล่อยให้ลูกไก่ไปหากินกับแม่ไก่ตามธรรมชาติ โดยปกติแล้วแม่ไก่จะเลี้ยงลูกประมาณ 1 - 2 เดือน แล้วจึงแยกจากลูกเพื่อผสมพันธุ์และวางไข่ใหม่ การแยกลูกไก่อายุ 2 สัปดาห์ ออกจากแม่ เพื่อให้แม่ไก่ฟักตัวสำหรับเตรียมตัวไข่รุ่นต่อไปเร็วขึ้น สำหรับการเลี้ยงไก่รุ่นหรือไก่ใหญ่เกษตรกรจะเลี้ยงแบบกักบริเวณเพื่อป้องกันอันตราย เมื่อหญ้าในบริเวณนั้นถูกแทะเล็มจนหมดแล้วจึงขยายอวนหรือตาข่ายให้มีพื้นที่เพิ่มมากขึ้น หรือเปลี่ยนพื้นที่การเลี้ยงต่อไปเพื่อให้หญ้าในพื้นที่เดิมเจริญเติบโต นอกจากนี้ยังมีการให้อาหารสำเร็จรูปหรืออาหารผสมเองเสริมให้ไก่กินในช่วงเช้าและเย็น โดยใช้ระยะเวลาในการเลี้ยงตั้งแต่อายุ 1 – 6 เดือน หรือไก่มีน้ำหนักประมาณ 1.8 – 2 กิโลกรัม ต้นทุนการผลิตลูกไก่พันธุ์เบตงอายุ 30 วัน ตัวละ 27.58 บาท และไก่รุ่นอายุ 180 วัน ตัวละ 165.08 บาท ค่าใช้จ่ายส่วนใหญ่เป็นด้านอาหารสัตว์ โดยเฉพาะในการเลี้ยงขุนมีค่าใช้จ่ายด้านอาหารสัตว์สูงถึงประมาณร้อยละ 80.24 ทั้งนี้ปัญหาที่พบได้แก่

- 1) ขาดแคลนพ่อแม่พันธุ์ไก่เบตงสายพันธุ์แท้
- 2) เกิดการผสมเลือดชิดและการผสมข้ามสายพันธุ์กับไก่ไข่หรือไก่พื้นเมืองลูกผสม เนื่องจากระบบการเลี้ยงปล่อยตามธรรมชาติ
- 3) เกษตรกรขาดความรู้ในการผสมอาหารที่ถูกต้องตามความต้องการโภชนาการของไก่เบตง
- 4) ขาดแคลนอาหารในช่วงฤดูร้อน หรือมีจำนวนอาหารตามธรรมชาติไม่เพียงพอกับจำนวนไก่ที่เพิ่มมากขึ้นในบางฤดูกาล
- 5) อัตราการตายสูง เนื่องจากในฟาร์มมีฝูงหรือแมลงรบกวนมาก ตลอดจนสภาพภูมิอากาศชื้นและฝนตกชุกจึงทำให้ลูกไก่ป่วยเป็นหวัดหน้าบวม เป็นต้น
- 6) เกษตรกรขาดการรวมกลุ่มเพื่อการบริหารจัดการ เช่น การวางแผนการผลิต การวางแผนการตลาด หรือการเชื่อมโยงเครือข่าย เป็นต้น

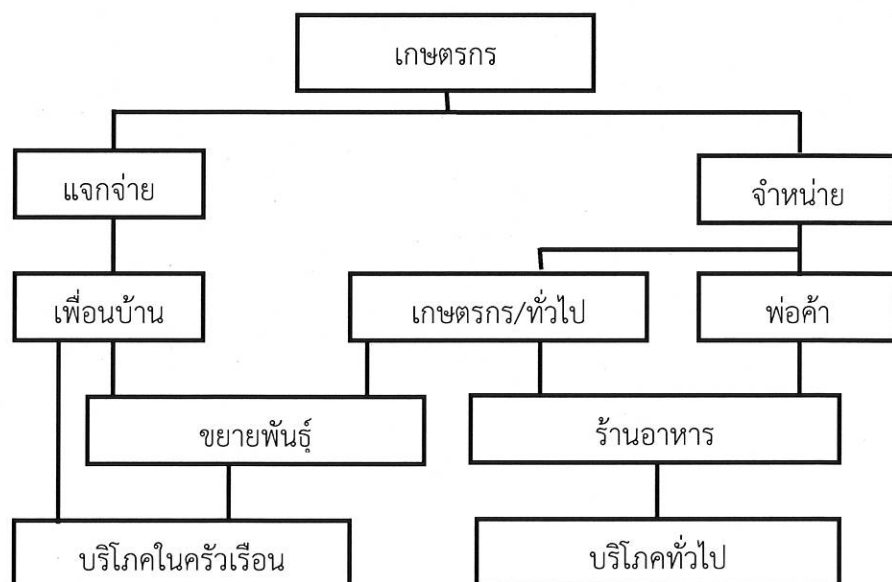
จากรายงานของ ครวญ บัวศิริ และคณะ (2558) ที่ทำการศึกษาการพัฒนาการผลิตไก่เบตงในเชิงพาณิชย์ของเกษตรกรในพื้นที่อำเภอคลองหอยโข่ง จังหวัดสงขลา เปรียบเทียบกับการจัดการเลี้ยงดูอย่างดีภายในฟาร์มของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา พบว่า น้ำหนักสุดท้าย อัตราการเจริญเติบโต ปริมาณอาหารที่กิน และประสิทธิภาพการใช้อาหารของไก่เบตงที่เลี้ยงในสภาพการจัดการของเกษตรกรมีค่าเฉลี่ยต่ำกว่าการจัดการอย่างดีภายในฟาร์มของมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลาในทุกช่วงอายุของการเลี้ยง (7 – 60, 60 – 120 และ 7 – 120 วัน) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P < 0.05$ ) ซึ่งชี้ให้เห็นว่าไก่เบตงที่เลี้ยงในสภาพเกษตรกรยังมีสมรรถภาพการผลิตได้ไม่เต็มศักยภาพ ดังนั้นควรมีการจัดการหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้นในด้านอาหาร และการจัดการให้อาหาร การจัดการฟาร์ม ทั้งนี้พบว่า มีอาหารสูญเสียจากการตกหล่นเป็นจำนวนมาก นอกจากการส่งเสริมการเลี้ยงไก่เบตงสำหรับเกษตรกรแล้วควรสร้างการรับรู้ไก่เบตงให้กับผู้บริโภคและประชาชนทั่วไปเพื่อขยายตลาดให้เป็นที่รู้จักแพร่หลายมากขึ้นในพื้นที่จังหวัดสงขลาด้วย

### คุณภาพซากของไก่เบตง

จากรายงานของ พรรณวดี โสพรรณรัตน์ และ ชัยภูมิ บัญชาศักดิ์ (2558) พบว่า ไก่เบตงโตเต็มที อายุ 16 สัปดาห์ เมื่อนำมาชำแหละ พบว่ามีเปอร์เซ็นต์ซากเย็นโดยเฉลี่ยร้อยละ 81 – 82 เนื้อมีรสชาติอร่อย เนื้อนุ่มแต่ไม่เหลวละ หนังมีสีเหลือง ไขมันใต้หนังมีน้อย เป็นที่ชื่นชอบของผู้บริโภค มีสัดส่วนของน่อง สะโพก และปีกขนาดใหญ่ คิดเป็นร้อยละประมาณ 41 – 43 ของน้ำหนักซากเย็น แต่จะมีเนื้อออกรวมเพียง ร้อยละ 18 ของน้ำหนักซากเย็นเท่านั้น ในขณะที่ ปิ่น จันจุฬา และคณะ (2547) พบว่า ไก่เบตงมีน้ำหนักตัวเพิ่มขึ้นมาก ในช่วง 8 – 16 สัปดาห์ โดยเพศผู้เมื่อโตเต็มทีมีน้ำหนักเฉลี่ย 2.11 - 2.35 กิโลกรัม/ตัว เพอร์เซ็นต์ซากอุ่นร้อยละ 82.07 เพศเมียน้ำหนักเฉลี่ย 1.69 – 1.78 กิโลกรัม/ตัว เพอร์เซ็นต์ซากอุ่นร้อยละ 78.77 เพศเมียเริ่มให้ไข่ ฟองแรกเมื่ออายุ 23 สัปดาห์ ให้ไข่เฉลี่ย 13 ฟอง/ชุด น้ำหนักไข่ฟองแรก และน้ำหนักไข่เฉลี่ย 38.50 และ 47.77 กรัม/ฟอง ตามลำดับ มีค่าคะแนนสีของไข่แดง (ค่าสีพีดีโรซ) เฉลี่ย 9.53 และความหนาเปลือกไข่เฉลี่ย 0.33 มิลลิเมตร

### โครงสร้างการตลาดไก่พื้นเมืองสายพันธุ์เบตง

จากการศึกษาโครงสร้างการตลาดไก่เบตงในพื้นที่จังหวัดยะลาของ ธาณี ภาคอุทัย (2546) พบว่าเป็น การตลาดที่มีผู้ขายน้อยรายทั้งที่เป็นเกษตรกร ร้านค้า และ พ่อค้า โดยผู้ซื้อจะพิจารณาลักษณะทางพันธุกรรม อายุของลูกไก่ ระบบการป้องกันน้กษาโรค และชื่อเสียงของผู้ขายเป็นหลักสำคัญ ในขณะที่ผู้บริโภคพิจารณา จากต้องเป็นเนื้อไก่เบตงสายพันธุ์แท้ และรสชาติ โดยผู้ซื้อต้องเดินทางเข้าไปซื้อกับเกษตรกรภายในฟาร์ม และ เกษตรกรจำหน่ายไก่เบตงมีชีวิตที่น้ำหนักตัวละ 1.8 กิโลกรัม จะได้รับส่วนแบ่งการตลาดร้อยละ 40.17 ของราคาผู้บริโภคในขณะที่ผู้ประกอบการร้านอาหารได้รับส่วนแบ่งการตลาดร้อยละ 59.83 สำหรับ ปัญหา และอุปสรรคการเข้าสู่ตลาด ได้แก่ ขาดแคลนไก่เบตงสายพันธุ์แท้ ต้นทุนสูง และตลาดไม่แน่นอน สำหรับวิถี การตลาดไก่เบตงแสดงในภาพที่ 2



ภาพที่ 2 วิถีการตลาดไก่พื้นเมืองพันธุ์เบตงในพื้นที่จังหวัดยะลา (ธาณี ภาคอุทัย, 2546)



อย่างไรก็ตาม เนื่องจากไก่เบตงมีชื่อเสียงและเป็นอัตลักษณ์เฉพาะถิ่นของอำเภอเบตง จึงจัดเป็นไก่พื้นเมืองที่มีตลาดเฉพาะ ด้วยคุณภาพเนื้อและหนังที่โดดเด่นเหมาะสำหรับเป็นสินค้าคุณภาพดีหรือใช้ในข่วงวาระพิเศษที่ต้องการใช้ไก่คุณภาพดี เช่น เทศกาลตรุษจีน หรือ สารทจีน เป็นต้น ด้วยความจำเพาะของตลาดราคาไก่เบตงจึงยังไม่ถูกกำหนด หรือ มีราคาอ้างอิงอย่างชัดเจน ขึ้นกับการสร้างตลาดและเทศกาล แต่ด้วยคุณภาพของเนื้อไก่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ไก่เบตงชำแหละทั้งตัวที่มีน้ำหนักมีชีวิต 1.5 - 2.0 กิโลกรัม อายุ 16 - 18 สัปดาห์ ราคาไม่ควรต่ำกว่ากิโลกรัมละ 150 บาท และหากนำไปแปรรูปสามารถขายได้ในราคา กิโลกรัมละ 250 บาท (พรพนวดี โสพรรณรัตน์ และ ชัยภูมิ บัญชาศักดิ์, 2558)

ครวญ บัวศิริ และคณะ (2558) รายงานว่า การตัดสินใจเลือกซื้อข้าวมันไก่เบตงของผู้บริโภคในพื้นที่จังหวัดสงขลาให้ความสำคัญมากที่สุดกับกับรสชาติและความอร่อย รองลงมาให้ความสำคัญกับความสะอาด ความน่ารับประทาน และความมีชื่อเสียง ตามลำดับ ผู้บริโภคมีค่าใช้จ่ายในการบริโภคข้าวมันไก่เบตงแต่ละครั้งเฉลี่ย 48.31 บาท ผู้บริโภคในพื้นที่จังหวัดสงขลาส่วนใหญ่ยังไม่รู้จักไก่เบตง แต่ยอมรับได้หากจะมีราคาสูงกว่าข้าวมันไก่ที่ทำจากเนื้อไก่ชนิดอื่น ในขณะที่ผู้ประกอบการร้านข้าวมันไก่ส่วนใหญ่ใช้ไก่พื้นเมือง โดยน้ำหนักที่ต้องการเฉลี่ย 2.79 กิโลกรัม ปริมาณความต้องการต่อร้านเฉลี่ย 9.10 ตัว/วัน ทั้งนี้ผู้ประกอบการร้านข้าวมันไก่ยังไม่รู้จักไก่เบตง แต่ยอมรับได้หากไก่เบตงมีราคาสูงกว่าไก่ทั่วไป

### บทที่ 3

#### วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาครั้งนี้เป็นการศึกษาทั้งเชิงปริมาณและคุณภาพ (Quantitative and Qualitative) โดยใช้ข้อมูลเชิงปริมาณช่วยสนับสนุนข้อมูลเชิงคุณภาพ อันได้แก่ ค่าความถี่ และค่าเฉลี่ยร้อยละ ข้อมูลทฤษฎีภูมิ และข้อมูลปฐมภูมิ ใช้การสัมภาษณ์เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ถูกต้อง ชัดเจน และครอบคลุมวัตถุประสงค์ โดยมีขั้นตอนและวิธีการศึกษาดังต่อไปนี้

#### 1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

1.1 เกษตรกรผู้เลี้ยงไก่เบตงในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9 จำนวน 3 จังหวัด ได้แก่ ปัตตานี ยะลา และ นราธิวาส รวมจำนวน 25 คน โดยการกำหนดสัดส่วนจากประชากร (N) แล้วเลือกสุ่มเก็บข้อมูลตัวอย่างแบบมีจุดมุ่งหมาย (Purposive sampling) ดังแสดงในตารางที่ 4 ดังนี้

ตารางที่ 4 จำนวนประชากรและกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามจังหวัดๆในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9

ที่	อำเภอ	จำนวนประชากร (ราย)	จำนวนกลุ่มตัวอย่าง (ราย)
1	ปัตตานี	24	3
2	ยะลา	171	20
3	นราธิวาส	19	2
รวม		214	25

1.2 ผู้รวบรวม และพ่อค้าคนกลาง ใช้วิธีสุ่มตัวอย่างแบบลูกโซ่ (Snowball Technique) โดยอาศัยการแนะนำจากเกษตรกรกลุ่มตัวอย่าง และคนกลางที่แนะนำต่อกันมาเป็นทอดๆ จำนวน 5 คน

1.3 ผู้ประกอบการร้านค้าจำหน่ายอาหาร ใช้วิธีสุ่มตัวอย่างแบบลูกโซ่ (Snowball Technique) โดยอาศัยการแนะนำจากเกษตรกรกลุ่มตัวอย่างผู้รวบรวมและคนกลางที่แนะนำต่อกันมาเป็นทอดๆ จำนวน 20 ราย

1.4 ผู้บริโภค ใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบตามความสะดวก (Convenience Selection) จากผู้บริโภคทั่วไปในพื้นที่ 5 จังหวัดในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9 ได้แก่ จังหวัดปัตตานี ยะลา นราธิวาส สตูล และสงขลา รวมจำนวน 400 คน ซึ่งได้จากตารางสำเร็จ ซึ่งเป็นตารางที่ได้คำนวณมาจากสูตรของยามาเนในกรณีที่ประชากร (N) มีจำนวนมาก ( $\alpha$ ) (Yamane, 1967)

#### 2. อุปกรณ์ เครื่องมือ และวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

เก็บบันทึกข้อมูลจากการสัมภาษณ์เกษตรกร ผู้รวบรวม ผู้ประกอบการร้านอาหาร และผู้บริโภค โดยใช้แบบสอบถามปลายเปิดและปลายปิด ได้แก่

##### 2.1 เกษตรกร แบ่งแบบสอบถามข้อมูลออกเป็น 3 ส่วน ได้แก่

ส่วนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานทางสังคมและเศรษฐกิจบางประการ ได้แก่ เพศ อายุ ศาสนา และอาชีพ และประสบการณ์

ส่วนที่ 2 ข้อมูลการผลิตและการตลาดไก่เบตง ได้แก่ รูปแบบและระบบการผลิต ขนาดการผลิต การจัดการเลี้ยงดู การให้อาหาร และการจำหน่ายไก่เบตงของเกษตรกร

ส่วนที่ 3 ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะในการเลี้ยงไก่เบตง

- 2.2 พ่อค้าคนกลาง/ผู้รวบรวม แบ่งแบบสอบถามข้อมูลออกเป็น 3 ส่วน ได้แก่
- ส่วนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานทางสังคมและเศรษฐกิจบางประการ ได้แก่ เพศ อายุ และอาชีพหลัก
  - ส่วนที่ 2 ความต้องการปริมาณไก่เบตง ราคารับซื้อ ราคาจำหน่ายและการแปรรูปไก่เบตง
  - ส่วนที่ 3 ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะในการเลี้ยงไก่เบตง
- 2.3 ผู้ประกอบการร้านอาหาร แบ่งแบบสอบถามข้อมูลออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่
- ส่วนที่ 1 ความต้องการ ราคารับซื้อ ราคาจำหน่าย และเมนูอาหารแปรรูปจากไก่เบตง
  - ส่วนที่ 2 ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะในการเลี้ยงไก่เบตง
- 2.4 ผู้บริโภค แบ่งแบบสอบถามข้อมูลออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่
- ส่วนที่ 1 ความต้องการ ราคารับซื้อ ราคาจำหน่าย และเมนูอาหารแปรรูปจากไก่เบตง
  - ส่วนที่ 2 ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะในการเลี้ยงไก่เบตง

### 3. การวิเคราะห์และประมวลผลข้อมูล

นำข้อมูลที่ได้จากการศึกษา ได้แก่ ข้อมูลพื้นฐานทางเศรษฐกิจและสังคมของเกษตรกร พ่อค้าผู้รวบรวม ผู้ประกอบการร้านอาหาร และผู้บริโภค ข้อมูลสภาพการผลิต การจำหน่ายไก่เบตง และปัญหาอุปสรรค ใช้สถิติการแจกแจงความถี่ และค่าร้อยละ



## บทที่ 4

### ผลและการวิจารณ์ผล

ผลและการวิจารณ์ผลการศึกษาความต้องการบริโภคไก่เบตงในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9 แบ่งออกเป็น 4 ส่วน ตามวัตถุประสงค์ ได้แก่

#### 1. ข้อมูลพื้นฐานทางสังคม เศรษฐกิจ การผลิต และการตลาดไก่เบตงของเกษตรกร

จากการสำรวจข้อมูลพื้นฐานด้านเศรษฐกิจและสังคมของเกษตรกรผู้เลี้ยงไก่เบตงในพื้นที่จังหวัดยะลา ปัตตานี และนราธิวาส จำนวน 25 ราย พบว่า เกษตรกรส่วนใหญ่เป็นเพศชาย ร้อยละ 80 มีอายุต่ำกว่า 60 ปี ร้อยละ 60 และอายุมากกว่า 60 ปี ร้อยละ 40 นับถือศาสนาพุทธ ร้อยละ 83.33 นับถือศาสนาอิสลาม ร้อยละ 16.67 ประกอบอาชีพเกษตรกรรมเป็นอาชีพหลักร้อยละ 80 รองลงมาเป็นอาชีพค้าขาย และอาชีพรับราชการ ร้อยละ 12 และ ร้อยละ 8 ตามลำดับ แสดงให้เห็นว่าเกษตรกรผู้เลี้ยงไก่เบตงอยู่ในช่วงวัยทำงาน โดยเฉพาะเพศชายหรือผู้นำครอบครัว ซึ่งส่วนใหญ่มีอาชีพเกษตรกรรมโดยมุ่งหวังสร้างรายได้เสริมให้แก่ครัวเรือน นอกจากนี้ยังพบว่าเกษตรกรมีประสบการณ์ในการเลี้ยงไก่เบตงตั้งแต่ 1-10 ปี ร้อยละ 60 สำหรับรูปแบบการเลี้ยงไก่เบตงมีการเลี้ยงแบบขังคอกและมีลานปล่อยเสริมด้วยเมล็ดธัญญาพืชและพืชอาหารสัตว์ ทั้งนี้เนื่องจากไก่เบตงทนต่อสภาพอากาศร้อน โรคและแมลงได้ดี เป็นไก่ประเภทปล่อยเลี้ยง ชอบคุ้ยเขี่ยอาหารจากธรรมชาติ มีความสามารถพิเศษในการหาอาหารเองตามธรรมชาติ ชอบหากินอิสระบริเวณลานบ้าน ในสวนยางพารา อาหารของไก่เบตง ได้แก่ มด แมลง ไล่เดือน ตัวปลวก ผักต่างๆ หญ้าสด ปลายข้าวโพด ข้าวเปลือก และอาหารสำเร็จรูป (ปิ่น จันจุฬา และคณะ , 2547) สอดคล้องกับรายงานของ ปราโมทย์ ธนสวัสดิ์ (2551) ที่รายงานว่ารูปแบบการเลี้ยงไก่พื้นเมืองไทย มีหลากหลายรูปแบบทั้งเลี้ยงแบบปล่อย กึ่งขังกึ่งปล่อย และเลี้ยงแบบขังคอกภายในโรงเรือน ซึ่งแต่ละรูปแบบมีการจัดการที่แตกต่างกันออกไป มีการใช้อาหารสำเร็จรูปเสริมด้วยข้าวสุก ร้อยละ 88 และเลี้ยงด้วยอาหารสำเร็จรูปเพียงอย่างเดียว ร้อยละ 12 ซึ่งชี้ให้เห็นว่าเกษตรกรรู้จักพฤติกรรมและคุ้นเคยกับการเลี้ยงไก่เบตง เกษตรกรเลี้ยงแบบแยกเพศ ร้อยละ 72 และเลี้ยงแบบคละเพศ ร้อยละ 28 เกษตรกรเลี้ยงไก่เบตงแบบต่อเนื่องตลอดทั้งปี ร้อยละ 80 การเลี้ยงไก่เบตงเพื่อจำหน่ายในช่วงเทศกาล ร้อยละ 20 โดยพบว่าจำนวนไก่ที่เลี้ยง มากกว่า 300 ตัว/รุ่น มีระยะเวลาการเลี้ยง 4.5-5 เดือน ร้อยละ 80 และระยะเวลาการเลี้ยง 6-7 เดือน ร้อยละ 20 จำหน่ายไก่มีชีวิตที่น้ำหนักเฉลี่ยอยู่ในช่วง 1.6 - 1.8 กิโลกรัม ร้อยละ 80 ส่วนที่เหลือร้อยละ 20 จำหน่ายที่น้ำหนักเฉลี่ยอยู่ในช่วง 1.8 - 2.2 กิโลกรัม สอดคล้องกับรายงานของ สุณีย์ ตรีมณี และคณะ (2556) พบว่า ไก่เบตงสามารถส่งขายตลาดและชำแหละที่อายุ 6 เดือนขึ้นไป โดยมีน้ำหนักตัวประมาณ 1.5 - 2.0 กิโลกรัม สำหรับราคาจำหน่ายไก่เบตงขุน น้อยกว่า 150 บาท/กิโลกรัม ร้อยละ 80 และราคาจำหน่ายไก่เบตงขุน มากกว่า 150 บาท/กิโลกรัม ร้อยละ 20 โดยส่วนใหญ่จำหน่ายไก่เบตงให้แก่ผู้รวบรวม ร้อยละ 96 ในรูปแบบการทำสัญญา ร้อยละ 72 และจำหน่ายไก่เบตงให้แก่ผู้รวบรวมทั่วไป ร้อยละ 28 สำหรับปัญหาอุปสรรคของการเลี้ยงไก่เบตง พบว่า ด้านต้นทุนค่าอาหารมีราคาสูง ร้อยละ 92 ด้านลูกไก่มีราคาแพง ร้อยละ 80 ด้านโรคระบาดสัตว์ปีก ร้อยละ 40 และการขาดความเชื่อมั่นด้านราคาและการตลาด ร้อยละ 52 (ตารางที่ 5) อย่างไรก็ตาม เนื่องจากเกษตรกรส่วนใหญ่เลี้ยงไก่แบบคละเพศซึ่งไก่เพศผู้ในช่วงปลายของการเลี้ยงดูเริ่มมีนิสัยดุร้ายและอบจิกตีไก่ตัวอื่นทำให้ไก่ในฝูงได้กินอาหารไม่ทั่วถึง ส่งผลทำให้ไก่มีขนาดไม่เท่ากันและผิวหนังเป็นแผล ซึ่งส่งผลต่อคุณภาพซากและการรับซื้อที่ต้องการน้ำหนักเฉลี่ยตัวละไม่น้อยกว่า 1.5 กิโลกรัม โดยจากการศึกษาครั้งนี้พบว่าไก่เบตงของเกษตรกรมีขนาดและน้ำหนัก ไม่ถึงเกณฑ์ที่พ่อค้ากำหนดประมาณ 20 - 30 % ของฝูง ทำให้ระยะเวลา

การเลี้ยงดูไก่ที่ยาวนานขึ้นและมีต้นทุนการผลิตเพิ่มขึ้น นอกจากนี้ไก่ยังไม่ได้ขนาดไม่สามารถจำหน่ายได้เกษตรกรต้องจำหน่ายในชุมชนหรือพ่อค้าที่จับไก่พื้นเมืองซึ่งให้ราคาถูกกว่า 10 - 20 % ดังนั้นเกษตรกรควรจัดระบบการจัดการเลี้ยงดูไก่เบตงที่ดี และการปรับปรุงพันธุ์ไก่เบตงเพื่อให้มีคุณภาพตามความต้องการของตลาด สอดคล้องกับรายงานของ ครวญ บัวศิริ และคณะ (2558) ที่พบว่าการผลิตไก่เบตงในเชิงพาณิชย์ของเกษตรกรในพื้นที่อำเภอคลองหอยโข่ง จังหวัดสงขลา ยังมีสมรรถภาพได้ไม่เต็มศักยภาพ การจัดฝึกอบรมหลักสูตรเฉพาะระยะสั้นทั้งในด้านอาหาร การจัดการให้อาหาร และการจัดการฟาร์มสามารถทำให้สมรรถนะการผลิตเพิ่มขึ้น ทั้งนี้ควรสร้างการรับรู้ถึงคุณค่าของไก่เบตงให้กับผู้บริโภคและประชาชนทั่วไปเพื่อขยายตลาดให้เป็นที่รู้จักแพร่หลายมากขึ้นจะทำให้การส่งเสริมอาชีพสู่เกษตรกรมีความยั่งยืน

ตารางที่ 5 ข้อมูลพื้นฐานทางสังคม เศรษฐกิจ การผลิต การตลาด ปัญหา และอุปสรรคของเกษตรกรผู้เลี้ยงไก่เบตงในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9

รายการ	จำนวนเกษตรกร	
	n=25	ร้อยละ
1. เพศ		
ชาย	20	80
หญิง	5	20
2. อายุ		
น้อยกว่า 60 ปี	15	60
มากกว่า 60 ปี ขึ้นไป	10	40
3. ศาสนา		
พุทธ	20	80
อิสลาม	5	20
4. อาชีพหลัก		
เกษตรกรรวม	20	80
ค้าขาย	3	12
รับราชการ/รัฐวิสาหกิจ	2	8
5. ประสบการณ์ในการเลี้ยงไก่เบตง		
ไม่มีประสบการณ์	5	20
1-10 ปี	15	60
มากกว่า 10 ปี	5	20
6. รูปแบบการเลี้ยงไก่เบตง		
เลี้ยงขังคอกและมีลานปล่อยเสริมด้วยหญ้าพืช	25	100
7. ระบบการจัดการฝูงไก่เบตง		
เลี้ยงแบบคละเพศ	18	72
เลี้ยงแบบแยกเพศ	7	28

ตารางที่ 5 ข้อมูลพื้นฐานทางสังคม เศรษฐกิจ การผลิต การตลาด ปัญหา และอุปสรรคของเกษตรกรผู้เลี้ยงไก่เบตงในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9 (ต่อ)

รายการ	จำนวนเกษตรกร	
	n=25	ร้อยละ
8. การให้อาหารไก่เบตง		
อาหารสำเร็จรูปเพียงอย่างเดียว	3	22
อาหารสำเร็จรูปคลุกด้วยข้าวสุก	22	88
9. ลักษณะการผลิตไก่เบตงจำหน่าย		
เลี้ยงเพื่อจำหน่ายในช่วงเทศกาล	5	20
เลี้ยงต่อเนื่องตลอดทั้งปี	20	80
10. ปริมาณการเลี้ยงไก่เบตงต่อรุ่น		
น้อยกว่า 300 ตัว/รุ่น	5	20
มากกว่า 300 ตัว/รุ่น	20	80
11. ระยะเวลาในการเลี้ยงไก่เบตง		
น้อยกว่า 5 เดือน	20	80
มากกว่า 5 เดือน	5	20
12. น้ำหนักไก่เบตงที่เกษตรกรจำหน่าย		
น้ำหนักเฉลี่ย 1.6-1.8 กิโลกรัม	20	80
น้ำหนักเฉลี่ย 1.9-2.2 กิโลกรัม	5	20
13. ราคาไก่เบตงขุนที่เกษตรกรจำหน่าย		
น้อยกว่า 150 บาท/กิโลกรัม	20	80
มากกว่า 150 บาท/กิโลกรัม	5	20
14. เกษตรกรจำหน่ายไก่เบตงให้กับผู้ใดเป็นหลัก*		
ผู้บริโภคทั่วไปในชุมชน	1	4
พ่อค้า/ผู้รวบรวม	25	96
15. รูปแบบการจำหน่ายไก่เบตงให้พ่อค้าของเกษตรกร		
จำหน่ายให้พ่อค้า/ผู้รวบรวมทั่วไปแบบไม่มีพันธสัญญา	7	28
จำหน่ายให้พ่อค้า/ผู้รวบรวมแบบมีพันธสัญญา	18	72
16. ปัญหาและอุปสรรคการเลี้ยงไก่เบตงของเกษตรกร*		
อาหารสัตว์มีราคาแพง	23	35
ลูกไก่มีราคาแพง	20	30
โรคระบาดสัตว์ปีก	10	15
ขาดความเชื่อมั่นด้านราคาและการตลาดไก่เบตง	13	20

หมายเหตุ: \*ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ

## 2. ข้อมูลพื้นฐานทางสังคม เศรษฐกิจ และรูปแบบการซื้อขายไก่เบตงของพ่อค้าผู้รวบรวมไก่เบตง

จากการเก็บข้อมูลพ่อค้าผู้รวบรวมไก่เบตง จำนวน 5 ราย ในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9 พบว่า ผู้รวบรวมไก่เบตงเป็นเพศชายทั้งหมด อายุต่ำกว่า 60 ปี เป็นผู้รวบรวม แปรรูปและผู้เลี้ยงไก่เบตง ร้อยละ 80 เป็นผู้

รวบรวมไก่เบตงและประกอบอาชีพอื่นร้อยละ 20 มีการรับซื้อไก่เบตงต่อเนื่องตลอดทั้งปี ร้อยละ 20 รับซื้อไก่เบตง อายุ 4.5 - 5 เดือน ราคารับซื้อ กิโลกรัมละ 110 บาท จำหน่ายไก่เบตงชำแหละกิโลกรัมละ 200 บาท และมีการรับซื้อไก่เบตงเฉพาะช่วงเทศกาล ร้อยละ 80 ราคารับซื้อไก่เบตงอายุ 5-6 เดือน ราคารับซื้อกิโลกรัมละ 180 บาท จำหน่ายไก่เบตงชำแหละกิโลกรัมละ 250 บาท ตลาดจำหน่ายไก่เบตงในพื้นที่อำเภอเบตง จังหวัดยะลา ร้อยละ 80 และตลาดจำหน่ายไก่เบตงในพื้นที่อื่นๆ ร้อยละ 20 (ตาราง 6) ซึ่งจากการผลการศึกษาแสดงให้เห็นว่าผู้รวบรวมไก่เบตงเป็นกลุ่มเดียวกับผู้แปรรูปและผู้เลี้ยงไก่เบตง โดยทำเป็นอาชีพหลักและมีสัญญาตกลงซื้อขายและการประกันราคาไว้กับเกษตรกร สำหรับตลาดจำหน่ายไก่เบตงชำแหละส่วนใหญ่อยู่ที่อำเภอเบตง จังหวัดยะลา เนื่องจากเป็นแหล่งกำเนิดของไก่เบตงตั้งแต่อดีตถึงที่ปัจจุบัน สอดคล้องกับรายงานของ พรรณวดี โสพรรณรัตน์ และ ชัยภูมิ บัญชาศักดิ์ (2558) ที่กล่าวว่าไก่เบตงมีชื่อเสียงและเป็นอัตลักษณ์เฉพาะถิ่นของอำเภอเบตง โดยจัดเป็นไก่พื้นเมืองที่มีตลาดเฉพาะ ด้วยคุณภาพเนื้อและหนังที่โดดเด่นเหมาะสำหรับเป็นสินค้าคุณภาพดีหรือใช้ในช่วงวาระพิเศษที่ต้องการใช้ไก่คุณภาพดี เช่น เทศกาลตรุษจีน หรือ สารทจีน เป็นต้น อย่างไรก็ตามด้วยความจำเพาะของตลาด ราคาไก่เบตงจึงยังไม่ถูกกำหนด หรือ มีราคาอ้างอิงอย่างชัดเจน ขึ้นกับการสร้างตลาดและเทศกาล แต่ด้วยคุณภาพของเนื้อไก่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ไก่เบตงชำแหละทั้งตัวที่มีน้ำหนักมีชีวิต 1.5 - 2.0 กิโลกรัม อายุ 16 - 18 สัปดาห์ ราคาไม่ควรต่ำกว่ากิโลกรัมละ 150 บาท และหากนำไปแปรรูปสามารถขายได้ในราคากิโลกรัมละ 250 บาท

**ตารางที่ 6** ข้อมูลพื้นฐานทางสังคม รูปแบบการซื้อขาย และราคาการจำหน่ายของพ่อค้าหรือผู้รวบรวมไก่เบตงในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9

รายการ	ผู้รวบรวม	ร้อยละ
	n=5	
1. เพศ		
ชาย	5	100
2. อายุ		
น้อยกว่า 60 ปี	5	100
3. ลักษณะการประกอบอาชีพผู้รวบรวมไก่เบตง		
เป็นอาชีพเสริม	1	20
เป็นอาชีพหลัก	4	80
4. รูปแบบการรับซื้อไก่เบตงของท่านเป็นอย่างไร		
รับซื้อเฉพาะช่วงเทศกาล	4	80
รับซื้อตลอดทั้งปี	1	20
5. อายุไก่เบตงที่ท่านรับซื้อ		
อายุ 4.5 - 5 เดือน	4	80
อายุ 5 - 6 เดือน	1	20
6. ท่านรับซื้อไก่เบตงมีชีวิตจากเกษตรกรราคาเท่าไร		
ราคาต่ำกว่า 150 บาท/กิโลกรัม	4	80
ราคามากกว่า 150 บาท/กิโลกรัม	1	20
7. ท่านจำหน่ายไก่เบตงชำแหละสดราคาเท่าไร		
ราคา 190 - 200 บาท/กิโลกรัม	4	80
ราคา 200 - 250 บาท/กิโลกรัม	1	20

### 3. ข้อมูลพื้นฐานทางสังคม เศรษฐกิจ และรูปแบบการซื้อขायไก่เบตงของผู้ประกอบการร้านอาหารที่จำหน่ายหรือต้องการจำหน่ายอาหารที่ทำจากไก่เบตงในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9

จากการเก็บข้อมูล ร้านจำหน่ายข้าวมันไก่ ภัตตาคาร และโรงแรม ที่จำหน่ายอาหารที่ทำจากไก่เบตงจำนวน 20 ราย ในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9 พบว่า จำหน่ายเมนูอาหารไก่เบตงสับ ร้อยละ 60 เมนูอาหารข้าวมันไก่เบตงเพียงอย่างเดียว ร้อยละ 20 เมนูอาหารไก่เบตงสับและข้าวมันไก่เบตง ร้อยละ 20 ความ ต้องการไก่เบตงต่อเนื่องตลอดทั้งปี ร้อยละ 45 ความต้องการไก่เบตงเฉพาะช่วงเทศกาล ร้อยละ 55 ปริมาณความต้องการไก่เบตง 100 – 300 ตัว/เดือน ร้อยละ 60 ปริมาณความต้องการไก่เบตง 301 - 600 ตัว/เดือน และ ความต้องการมากกว่า 601 ตัวขึ้นไป ร้อยละ 20 เงื่อนไขที่มีผลต่อการรับซื้อไก่เบตง ได้แก่ ราคาไก่เบตง ความมั่นใจในสายพันธุ์ไก่เบตง คุณภาพซากไก่เบตง และหากขาดแคลนไก่เบตงผู้ประกอบการร้านอาหารจะหยุดจำหน่ายเมนูอาหารจากไก่เบตง ร้อยละ 5 และใช้ไก่พื้นเมืองหรือไก่ลูกผสมทางการค้าทดแทน ร้อยละ 95 (ตารางที่ 7) ในขณะที่ ครัวเรือน บัวศิริ และคณะ (2558) รายงานว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารที่จำหน่ายข้าวมันไก่ในจังหวัดยะลายอมรับได้หากไก่เบตงมีราคาสูงกว่าไก่ทั่วไป โดยน้ำหนักไก่มีชีวิตที่ต้องการเฉลี่ยตัวละ 2.79 กิโลกรัม ปริมาณความต้องการต่อร้านเฉลี่ย 9.10 ตัว/วัน

ตารางที่ 7 ข้อมูลรูปแบบการจำหน่ายเมนูอาหารจากไก่เบตงของผู้ประกอบการร้านอาหารในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9

รายการ	จำนวนผู้ประกอบการ	
	ร้านอาหาร	ร้อยละ
	n=20	
1. ประเภทเมนูอาหารจากไก่เบตงที่จำหน่าย		
จำหน่ายเฉพาะไก่สับเบตงเพียงอย่างเดียว	12	60
จำหน่ายเฉพาะข้าวมันไก่เบตงอย่างเดียว	4	20
จำหน่ายทั้งไก่สับและข้าวมันไก่เบตง	4	20
2. ความต้องการใช้ไก่เบตง		
ต้องการใช้ไก่เบตงเฉพาะช่วงเทศกาล	11	55
ต้องการใช้ไก่เบตงตลอดทั้งปี	9	45
3. ปริมาณความต้องการไก่เบตง		
100 - 300 ตัว/เดือน	12	60
301 - 600 ตัว/เดือน	4	20
มากกว่า 601 ตัว/เดือน	4	20
4. ปัจจัยที่มีผลต่อการรับซื้อไก่เบตง*		
ราคา	20	36
คุณภาพซาก	20	36
ความมั่นใจในสายพันธุ์ไก่เบตง	15	28
5. หากไก่เบตงไม่เพียงพอต่อความต้องการท่านแก้ไขปัญหอย่างไร		
หยุดจำหน่ายเมนูอาหารจากไก่เบตง	11	5
ใช้ไก่พื้นเมืองหรือไก่ลูกผสมทางการค้าทดแทน	19	95

หมายเหตุ: \*ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ

#### 4. ทักษะและความต้องการบริโภคไก่เบตงของประชาชนในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9

จากการสำรวจข้อมูลประชาชนผู้บริโภคทั่วไปในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9 จำนวน 400 ราย พบว่า รู้จักไก่เบตง ร้อยละ 60 ไม่รู้จักไก่เบตงร้อยละ 40 เคยบริโภคไก่เบตง ร้อยละ 25 ไม่เคยบริโภคไก่เบตง ร้อยละ 75 เมนูอาหารที่บริโภคเป็นข้าวมันไก่เบตง ร้อยละ 80 เมนูไก่เบตงสับ ร้อยละ 20 โดยปัจจัยที่มีผลต่อการบริโภคเมนูอาหารจากไก่เบตง ได้แก่ ราคาจำหน่าย ความเชื่อมั่นในตัวสินค้า และกรรมวิธีถูกต้องตามหลักศาสนา (ฮาลาล) (ตารางที่ 8) ในขณะที่ ครัวญ บัวคีรี และคณะ (2558) รายงานว่า การตัดสินใจเลือกซื้อข้าวมันไก่เบตงของผู้บริโภคในพื้นที่จังหวัดสงขลาให้ความสำคัญมากที่สุดกับกับรสชาติและความอร่อย รองลงมาให้ความสำคัญกับความสะอาด ความน่ารับประทาน และความมีชื่อเสียงของร้านตามลำดับ ทั้งนี้ผู้บริโภคยอมรับได้หากข้าวมันไก่เบตงจะมีราคาสูงกว่าข้าวมันไก่ที่ทำจากเนื้อไก่ชนิดอื่นๆ

ตารางที่ 8 ทักษะและความต้องการบริโภคไก่เบตงของประชาชนในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9

รายการ	จำนวนผู้บริโภค	ร้อยละ
	n=400	
1. ประชาชนผู้บริโภครู้จักไก่เบตงหรือไม่		
รู้จัก	240	60
ไม่รู้จัก	160	40
2. เคยบริโภคไก่เบตงมาก่อนหรือไม่		
ไม่เคยบริโภค	300	75
เคยบริโภค	100	25
3. ประเภทเมนูอาหารจากไก่เบตงที่เคยบริโภค*		
ข้าวมันไก่เบตง	80	80
ไก่สับเบตง	20	20
4. ปัจจัยที่มีผลต่อการการรับซื้อไก่เบตง*		
ราคา	300	47
คุณภาพซาก	180	28
ความมั่นใจในสายพันธุ์ไก่เบตง	160	25

หมายเหตุ: ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ

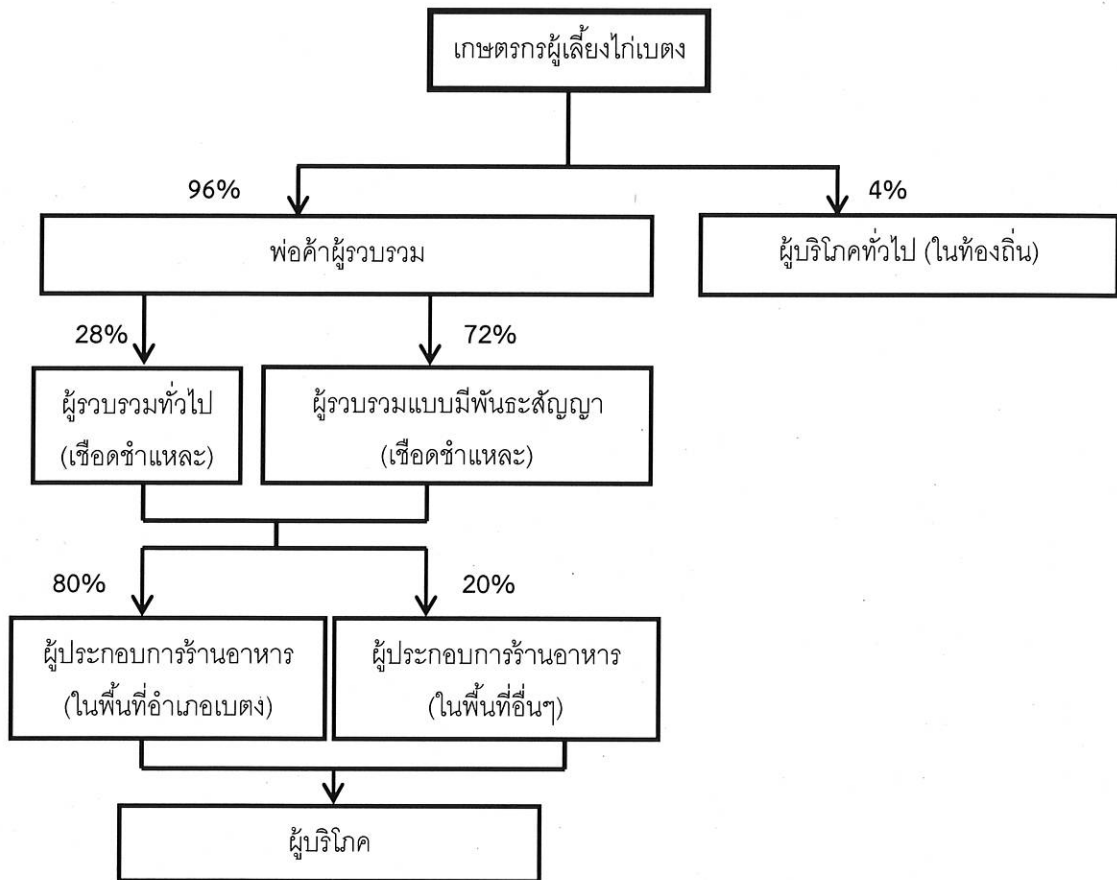
#### 5. โครงสร้าง พฤติกรรม และวิธีการตลาดไก่เบตงในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9

5.1 โครงสร้างและพฤติกรรมการตลาดไก่เบตงในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9 ซึ่งได้จากการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่าง เกษตรกรผู้ผลิต พ่อค้ารวบรวม ผู้ประกอบการร้านอาหาร และผู้บริโภคไก่เบตง พบว่าผู้ผลิตเป็นเกษตรกรที่เลี้ยงไก่เบตงมีรูปแบบการเลี้ยงที่ต่อเนื่องเป้นรุ่นตลอดทั้งปี โดยการเลี้ยงไก่ปีละ 2 รุ่นๆละ 200 - 300 ตัว ใช้ระยะเวลาการเลี้ยง 4.5 - 5 เดือน จนกระทั่งได้น้ำหนักมีชีวิตเฉลี่ย 1.8 กิโลกรัม จึงทำการจำหน่ายให้กับพ่อค้าผู้รวบรวมที่มีการพูดคุยพันธสัญญากันไว้ในราคากิโลกรัมละ 110 บาท ซึ่งเกษตรกรมีต้นทุนการผลิตกิโลกรัมละ 80 บาท โดยในช่วงเทศกาลตรุษจีนที่มีการรณรงค์ให้มีการบริโภค โดยหน่วยงานภาครัฐซึ่งกำหนดจัดขึ้นในเดือนมกราคมถึงกุมภาพันธ์ของทุกปี ทั้งนี้พ่อค้าผู้รวบรวมมีการปรับราคาเป็นกิโลกรัมละ 130

บาท นอกจากนี้ผู้รวบรวมไก่จะติดตามดูแลและช่วยแก้ไขปัญหาการผลิตภายในฟาร์มของเกษตรกรและเข้าไปรับซื้อไก่เบตง 2-3 ครั้ง เนื่องจากไก่เบตงที่เกษตรกรเลี้ยงในแต่ละรุ่นมีขนาดไม่เท่ากัน จากนั้นผู้รวบรวมนำไปเชือดและชำแหละซากส่งให้ผู้ประกอบการร้านอาหารซึ่งส่วนใหญ่อยู่ในพื้นที่อำเภอเบตง จังหวัดยะลา เป็นแหล่งบริโภคและกระจายสินค้าไก่เบตงไปสู่ภูมิภาคอื่นๆ ของประเทศ โดยไก่เบตงที่ผู้ประกอบการร้านอาหารต้องเป็นพันธุ์แท้คุณภาพซากดี ผ่านโรงเชือดที่ได้มาตรฐาน ตัวโต หงอนใหญ่ ผิวหนังสวย และปริมาณการจัดส่งต้องสม่ำเสมอและต่อเนื่อง โดยรับซื้อในราคาซากไก่สดชำแหละ 180-200 บาท/กิโลกรัม ทั้งนี้ผู้ประกอบการร้านอาหาร ภัตตาคาร โรงแรมส่วนใหญ่เป็นคนไทยเชื้อสายจีนที่มีเมนูอาหารจากไก่เบตงเป็นสูตรลับเฉพาะของตนเอง และมีราคาจำหน่ายที่ต่างกัน อาทิเช่น ไก่เบตงสับจำหน่ายในราคาจานละ 450 - 1,200 บาท หรือตัวละ 900 - 2,400 บาท ข้าวมันไก่เบตง จานละ 50 - 120 บาท ส่วนการบริโภคเมนูอาหารจากไก่เบตงในพื้นที่อื่นยังไม่เป็นที่นิยมแพร่หลาย เนื่องจากร้านอาหารที่จำหน่ายไก่เบตงมีค่อนข้างน้อย และราคาค่อนข้างสูง เนื่องจากปริมาณการผลิตยังไม่เพียงพอต่อความต้องการของตลาด จึงทำให้มีการบริโภคในกลุ่มตลาดเฉพาะ ประกอบกับความไม่สงบในพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้ทำให้นักท่องเที่ยววันน้อยลง และความไม่เชื่อมั่นในตัวสินค้าว่าเป็นไก่เบตงแท้ดั้งเดิมหรือไม่ อย่างไรก็ตามไก่เบตงเป็นสัตว์เศรษฐกิจที่มีอัตลักษณ์เฉพาะ ประกอบกับเรื่องราวที่มาที่น่าสนใจ จึงมีแนวโน้มที่ทำให้เป็นที่ต้องการของตลาดหากมีการประชาสัมพันธ์ สร้างการรับรู้ และส่งเสริมบรรยากาศการท่องเที่ยวในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9 และพื้นที่ใกล้เคียง

5.2 วิถีตลาดไก่เบตงในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9 เป็นการแสดงการเคลื่อนไหวของสินค้าจากผู้ผลิตผ่านพ่อค้าคนกลางประเภทใดบ้าง จำนวนเท่าใดก่อนถึงมือผู้บริโภค โดยผลการศึกษาพบว่าเกษตรกรผู้เลี้ยงไก่เบตงทำการผลิตเพื่อจำหน่ายเป็นไก่มีชีวิตให้กับผู้บริโภคทั่วไปในชุมชนเพียงร้อยละ 4 และที่เหลืออีกร้อยละ 96 จำหน่ายให้พ่อค้าผู้รวบรวม ซึ่งเป็นผู้รวบรวมแบบมีพันธสัญญาร้อยละ 72 และผู้รวบรวมทั่วไปร้อยละ 28 นำไปเชือดเป็นไก่ชำแหละสดจำหน่ายให้ผู้ประกอบการร้านอาหารในชุมชนร้อยละ 20 และผู้ประกอบการร้านอาหารในพื้นที่อำเภอเบตง จังหวัดยะลา ร้อยละ 80 ซึ่งวิถีการตลาดไก่เบตงในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9 ตั้งแต่เกษตรกรผู้ผลิตจนกระทั่งถึงมือผู้บริโภค แสดงรายละเอียดตามภาพที่ 3 สอดคล้องกับการศึกษาโครงสร้างการตลาดไก่เบตงในพื้นที่จังหวัดยะลาของ ธานี ภาคอุทัย (2546) ที่พบว่าเป็นการตลาดที่มีผู้ขายน้อยราย ทั้งที่เป็นเกษตรกร ร้านค้า และ พ่อค้า โดยผู้ซื้อจะพิจารณาลักษณะทางพันธุกรรม อายุของลูกไก่ ระบบการป้องกันรักษาโรค และชื่อเสียงของผู้ขายเป็นหลักสำคัญ ในขณะที่ผู้บริโภคพิจารณาจากความป็นเนื้อไก่เบตงสายพันธุ์แท้และรสชาติที่อร่อย





ภาพที่ 3 วิธีการตลาดไก่เบตงในพื้นที่ปศุสัตว์ เขต 9



## บทที่ 5

### สรุปและข้อเสนอแนะ

จากการศึกษาความต้องการบริโภคไก่เบตงในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9 โดยใช้แบบสอบถามเกษตรกรผู้เลี้ยงพ่อค้าผู้รวบรวม ผู้ประกอบการร้านอาหาร และประชาชนผู้บริโภคทั่วไป พบว่า

1. เกษตรกรผู้เลี้ยงไก่เบตง มีรูปแบบการเลี้ยงแบบขังคอกและมีลานปล่อยเสริมเมล็ดธัญพืชและพืชอาหารสัตว์ มีการเลี้ยงแบบแยกเพศ ร้อยละ 72 และเลี้ยงแบบคละเพศ ร้อยละ 28 ใช้อาหารสำเร็จรูปเสริมด้วยข้าวสาลี ร้อยละ 88 และเลี้ยงด้วยอาหารสำเร็จรูปเพียงอย่างเดียว ร้อยละ 12 เกษตรกรเลี้ยงไก่เบตงเป็นรุ่นต่อเนื่องตลอดทั้งปี ร้อยละ 80 และที่เหลือน้อยละ 20 เลี้ยงเพื่อจำหน่ายเฉพาะในช่วงเทศกาล เท่านั้น โดยมีการเลี้ยงมากกว่า 300 ตัว/รุ่น ส่วนใหญ่ร้อยละ 80 ใช้ระยะเวลาในการเลี้ยงนาน 4.5 - 5 เดือน น้ำหนักไก่มีชีวิตเฉลี่ยอยู่ในช่วง 1.6 - 1.8 กิโลกรัม ส่วนราคาจำหน่ายไก่เบตงขุน น้อยกว่า 150 บาท/กิโลกรัม และมีเพียงร้อยละ 20 ที่จำหน่ายไก่เบตงขุนในราคาที่สูงกว่า 150 บาท/กิโลกรัม ทั้งนี้เกษตรกรจำหน่ายไก่เบตงให้กับผู้รวบรวมร้อยละ 96 ในรูปแบบการทำพันธะสัญญาตกลงซื้อขาย ร้อยละ 72 และจำหน่ายให้แก่ผู้รวบรวมทั่วไป ร้อยละ 28 ปัญหาอุปสรรคของเกษตรกร ได้แก่ อาหารสัตว์มีราคาสูง ลูกไก่ราคาแพง ราคาและตลาดที่ไม่แน่นอน และโรคระบาดสัตว์ปีก

2. พ่อค้าผู้รวบรวม ส่วนใหญ่ร้อยละ 80 เป็นผู้รวบรวมและเชือดชำแหละ ซึ่งทำการรับซื้อเฉพาะช่วงเทศกาลร้อยละ 80 ส่วนใหญ่ต้องการซื้อไก่เบตง อายุ 4.5-5 เดือน ราคาน้ำหนักมีชีวิตกิโลกรัมละ 110 บาท แล้วนำมาเชือดชำแหละจำหน่ายไก่ชำแหละสดกิโลกรัมละ 200 บาท ส่วนไก่เบตง อายุ 5-6 เดือน รับซื้อในราคา กิโลกรัมละ 180 บาท จำหน่ายเป็นไก่ชำแหละกิโลกรัมละ 250 บาท โดยจำหน่ายให้ผู้ประกอบการร้านอาหารในพื้นที่อำเภอเบตง จังหวัดยะลาร้อยละ

3. ผู้ประกอบการร้านอาหารส่วนใหญ่จำหน่ายเมนูอาหารไก่เบตงสับ ร้อยละ 60 มีความต้องการไก่เบตงเฉพาะช่วงเทศกาล ร้อยละ 55 ปริมาณความต้องการ 100-300 ตัว/เดือน ในช่วงเดือนมกราคมถึงพฤษภาคม ปัจจัยที่มีผลต่อการรับซื้อไก่เบตง ได้แก่ ราคา ความมั่นใจในสายพันธุ์ไก่เบตงแท้ คุณภาพซาก ทั้งนี้หากปริมาณไก่เบตงไม่เพียงพอสำหรับจำหน่ายผู้ประกอบการร้านอาหารจะใช้ไก่พื้นเมืองหรือไก่ลูกผสมทางการค้าทดแทน

4. ประชาชนผู้บริโภคไก่เบตง ส่วนใหญ่ร้อยละ 60 รู้จักไก่เบตง แต่ไม่เคยบริโภค ร้อยละ 75 เมนูอาหารที่นิยมบริโภค ได้แก่ ข้าวมันไก่เบตง และไก่เบตงสับ โดยปัจจัยที่มีผลต่อการบริโภคเมนูอาหารจากไก่เบตง ได้แก่ ราคา ความเชื่อมั่นในตัวสินค้า และกรรมวิธีถูกต้องตามหลักศาสนา (ฮาลาล)

### ข้อเสนอแนะ

1. ไก่เบตงเป็นไก่ที่มีตลาดเฉพาะ การส่งเสริมการเลี้ยงสำหรับเกษตรกรจำเป็นต้องหาตลาดมารับ โดยเฉพาะพ่อค้าผู้รวบรวมจะต้องสร้างความเชื่อมั่นในการรับซื้อให้แก่เกษตรกรผู้เลี้ยงจึงจะทำให้เกิดแรงจูงใจในการเลี้ยงที่สม่ำเสมอ และต่อเนื่องครบวงจร

2. เกษตรกรควรต้องวางแผนการผลิตให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาด และพัฒนาระบบการเลี้ยงไก่เบตงให้มีคุณภาพและมาตรฐานเพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค

3. เกษตรกรควรศึกษาหาความรู้เพื่อลดต้นทุนการผลิตโดยเฉพาะค่าอาหารสัตว์

4. หน่วยงานภาครัฐ สถาบันการศึกษาควรให้ความสนใจและพัฒนาสายพันธุ์ไก่เบตงให้ตรงตามมาตรฐานสายพันธุ์ และมีสมรรถนะการผลิตที่สูงเหมาะสมสำหรับการนำไปผลิตในเชิงการค้า สร้างอาชีพให้แก่เกษตรกร และสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภค

5. ตลาดไก่เบตงส่วนใหญ่จะอยู่ที่อำเภอเบตง จังหวัดยะลา ซึ่งเปรียบเสมือนคอกขวด หากมีการผลิตที่มากเกินไปเกินความต้องการ หรือเหตุการณ์ไม่สงบเกิดขึ้นในพื้นที่ก็จะกระทบกับตลาดไก่เบตงทันที จึงควรหาตลาดหรือช่องทางการจำหน่ายอื่นนอกพื้นที่เพื่อให้สอดคล้องกับปริมาณการผลิตของเกษตรกร

6. ประชาชนผู้บริโภคนอกเขตอำเภอเบตง จังหวัดยะลา ส่วนใหญ่ยังไม่รู้จักไก่เบตง จึงจำเป็นต้องประชาสัมพันธ์ สร้างการรับรู้ และการทดสอบตลาดอย่างต่อเนื่อง เพื่อเพิ่มฐานตลาดระดับกลางในพื้นที่ ซึ่งเป็นผู้บริโภคกลุ่มใหญ่

7. ทิศทางการส่งเสริมไก่เบตงในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9 โดยภาครัฐ สถาบันการศึกษา และภาคเอกชน ภายใต้โครงการประรัฐ ในการพัฒนาและส่งเสริมอาชีพด้านการเลี้ยงไก่เบตงแบบครบวงจร โดยใช้ตลาดนำการผลิต มีการสร้างเครือข่ายผู้ผลิตและเครือข่ายการตลาดในพื้นที่ ให้มีกลุ่มผลิตลูกไก่เบตงที่มีคุณภาพ ต้นทุนต่ำ กลุ่มผู้เลี้ยงไก่เบตงรุ่นที่เข้มแข็งและการเลี้ยงต่อเนื่อง เครือข่ายผู้รวบรวมที่มีคุณธรรม สร้างโรงแปรรูปที่ได้มาตรฐานกรมปศุสัตว์และมาตรฐานฮาลาล ส่งเสริมให้เกิดการแปรรูปเมนูอาหารที่หลากหลาย เป็นเอกลักษณ์ของไก่เบตง รวมทั้งการประชาสัมพันธ์ และการเพิ่มช่องทางการตลาดใหม่

## บรรณานุกรม

- ครวญ บัวศรี, มงคล เทพรัตน์ และธัญจิรา เทพรัตน์. 2558. โครงการ การพัฒนาการผลิตไก่เบตงในเชิงพาณิชย์ของเกษตรกรในอำเภอคลองหอยโข่ง จังหวัดสงขลา. มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา. 37 หน้า.
- ดำรัส ชาตรีวงศ์ และวินัย วารี. 2549. อายุและน้ำหนักที่เหมาะสมเมื่อส่งตลาดของไก่เบตง. วารสารสงขลานครินทร์ วทท. 28(2): 319-322.
- นิรัตน์ กองรัตนานันท์ และ รัตนา โชติสังกาศ. 2539. การศึกษาการเจริญเติบโตและผลผลิตซากของไก่เบตงเปรียบเทียบกับไก่พื้นเมืองและลูกผสมเบตงพื้นเมือง. วารสารวิทยาศาสตร์เกษตรศาสตร์. 30(3): 312-321.
- ปิ่น จันจุฬา, เกรียงศักดิ์ ปัทมเรขา, วรวิทย์ วนิชากิชาติ, อารัง ทองจำรูญ, สมควร ทองปราง และสมศักดิ์ เหล่าเจริญสุข. 2543. การเลี้ยงไก่เบตงในหมู่บ้าน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย. ภาควิชาเทคโนโลยีและการอุตสาหกรรม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. -116 หน้า.
- ปิ่น จันจุฬา, วรวิทย์ วนิชากิชาติ, อารัง ทองจำรูญ และสมศักดิ์ เหล่าเจริญสุข. 2547. การเลี้ยงไก่เบตงในหมู่บ้าน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ของประเทศไทย: การศึกษาลักษณะปรากฏการเจริญเติบโตเปอร์เซ็นต์ซาก และลักษณะการผลิตไข่ของไก่เบตง. วารสารเกษตรศาสตร์ 20 (3): 278-288.
- ปราโมทย์ ธนสวัสดิ์. 2551. คู่มือการเลี้ยงไก่พื้นเมือง. สำนักพิมพ์เกษตรสยาม. กรุงเทพฯ
- พรรณวดี โสพรรณรัตน์ และ ชัยภูมิ บัญชาศักดิ์. 2558. ไก่เบตง (สายเคยู) หรือ ไก่เคยูเบตง. (cited 2019, Oct 15). Available from. [https://kukr.lib.ku.ac.th/journal/ETO/search\\_detail/result/353838](https://kukr.lib.ku.ac.th/journal/ETO/search_detail/result/353838).
- ธานี ภาคอุทัย. 2546. ระบบการตลาดไก่พื้นเมืองสายพันธุ์เบตง จังหวัดยะลา. ทะเบียนวิชาการเลขที่ 46(4)-1011-074. 35 หน้า.
- สุนีย์ ตริมนิ, พนม สุขราชภูร์, ชัยวุฒิ อักษรรัตน์, และ ชีรชัย ช่อไม้. 2556. การเจริญเติบโตและผลตอบแทนทางเศรษฐกิจ และคุณภาพซากและเนื้อของไก่เบตง. น.757-763. ใน: ประชุมวิชาการปศุสัตว์แห่งชาติ 2-4 พฤษภาคม 2556.อาคารอิมแพ็ค ฟอรั่ม เมืองทองธานี, นนทบุรี
- สำนักบริหารยุทธศาสตร์กลุ่มจังหวัดภาคใต้ชายแดน. มปป. แผนพัฒนากลุ่มจังหวัดภาคใต้ชายแดน พ.ศ. 2557 – 2560 (ฉบับทบทวน). (cited 2019, Oct 19). Available from. [http://www.planning.psu.ac.th/documents/south\\_border/south\\_border57-60.pdf](http://www.planning.psu.ac.th/documents/south_border/south_border57-60.pdf)
- ส่วนส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์ สำนักงานปศุสัตว์เขต 9. 2562. เอกสารประกอบการประชุมคณะทำงานขับเคลื่อนยุทธศาสตร์รายชนิดสัตว์ของสำนักงานปศุสัตว์เขต 9 (อัดสำเนา). 10 หน้า.
- ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร กรมปศุสัตว์. 2562. (cited 2019, Oct 20). Available from. <http://ict.dld.go.th/webnew/index.php/th/service-ict/report/323-report-thailand-livestock/reportservey2562/1371-2562-country>
- Yamane, Taro. 1967. Statistics, An Introductory Analysis, 2nd Ed., New York: Harper and Row.

ภาคผนวก: ก

แบบสำรวจการศึกษาความต้องการบริโภคไก่เบตงในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9  
(เกษตรกรผู้เลี้ยง)

ชื่อ-สกุล ผู้ตอบแบบสอบถาม .....  
ที่อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....หมู่บ้าน.....ตำบล.....  
อำเภอ.....จังหวัด.....เบอร์โทรศัพท์ติดต่อ.....

**คำชี้แจง**

1. แบบสอบถามฉบับนี้เป็นแบบสำรวจการศึกษาความต้องการบริโภคไก่เบตงในพื้นที่ปศุสัตว์ เขต 9 โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อให้ทราบถึงความต้องการบริโภคไก่เบตงทั้งเชิงปริมาณและคุณภาพในพื้นที่ปศุสัตว์ เขต 9 แบบสอบถามประกอบด้วย 3 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานด้านสังคม และเศรษฐกิจทั่วไปของเกษตรกร

ส่วนที่ 2 ข้อมูลการผลิตและการตลาดไก่เบตง

ส่วนที่ 3 ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ

2. ก่อนกรอกแบบสอบถามให้ท่านกรอกข้อมูลพื้นฐานทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม  
3. โปรดทำเครื่องหมาย  ลงใน  หน้าข้อความที่ต้องการ

**ส่วนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม**

1. อายุของท่าน  1. อายุน้อยกว่า 60 ปี  2. อายุมากกว่า 60 ปี ขึ้นไป  
2. เพศ  1. ชาย  2. หญิง  
3. ศาสนา  
 1. พุทธ  2. อิสลาม  
 3. คริสต์  4. อื่นๆ (ระบุ) .....

4. ท่านประกอบอาชีพหลัก  1. การเกษตร  2. ค้าขาย  
 3. รับจ้าง  4. รับราชการ/รัฐวิสาหกิจ  
 5. นักการเมือง  6. พ่อบ้าน/แม่บ้าน  
 7. อื่นๆ (ระบุ).....

5. ประสบการณ์เลี้ยงไก่เบตง  1. ไม่มีประสบการณ์  
 2. ประสบการณ์ 1-10 ปี  
 3. ประสบการณ์มากกว่า 10 ปี

**ส่วนที่ 2 ข้อมูลการผลิตและการตลาดไก่เบตงของเกษตรกร**

6. การจัดการเลี้ยงดูไก่เบตงของท่านเป็นอย่างไร  
 1. เลี้ยงขังคอกในโรงเรือน  
 2. เลี้ยงขังในโรงเรือน และมีลานปล่อย เสริมด้วยธัญพืชและพืชอาหารสัตว์  
 3. เลี้ยงปล่อยหากินเองตามธรรมชาติ  
 4. เลี้ยงแบบกรงตับ  
 5. เลี้ยงแบบอื่นๆ (ระบุ) .....

7. รูปแบบการเลี้ยงไก่เบตงขุนของท่านเป็นอย่างไร
1. เลี้ยงไก่คละเพศ
2. เลี้ยงแบบคัดแยกเพศ
8. ลักษณะการเลี้ยงขุนไก่เบตงของท่านเป็นอย่างไร
1. เลี้ยงขุนเฉพาะช่วงเทศกาล
2. เลี้ยงขุนต่อเนื่องตลอดทั้งปี
9. การจัดการให้อาหารไก่เบตงของท่านเป็นอย่างไร
1. ให้อาหารสำเร็จรูปเพียงอย่างเดียว
2. ให้อาหารสำเร็จรูปคลุกด้วยข้าวสุก
10. จำนวนไก่เบตงที่เลี้ยงในแต่ละรุ่นของท่านเป็นอย่างไร
1. น้อยกว่า 300 ตัว/รุ่น
2. มากกว่า 300 ตัว/รุ่น
11. ระยะเวลาในการเลี้ยงขุนไก่เบตงแต่ละรุ่นของท่านเป็นอย่างไร
1. น้อยกว่า 5 เดือน
2. มากกว่า 5 เดือน
12. น้ำหนักไก่เบตงที่ท่านจำหน่ายเป็นอย่างไร
1. น้ำหนักเฉลี่ย 1.6-1.8 กิโลกรัม
2. น้ำหนักเฉลี่ย 1.9-2.2 กิโลกรัม
13. ท่านจำหน่ายไก่เบตงราคาเท่าไร
1. น้อยกว่า 150 บาท/กิโลกรัม
2. มากกว่า 150 บาท/กิโลกรัม
14. เกษตรกรจำหน่ายไก่เบตงให้กับใคร (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)
1. จำหน่ายให้ผู้บริโภคทั่วไปในชุมชน
2. จำหน่ายให้ผู้รวบรวม
15. รูปแบบการจำหน่ายไก่เบตงของท่านเป็นอย่างไร
1. จำหน่ายให้ผู้รวบรวมทั่วไป
2. จำหน่ายให้ผู้รวบรวมแบบมีพันธสัญญา

### ส่วนที่ 3 ปัญหา อุปสรรค และ ข้อเสนอแนะ

16. ปัญหา อุปสรรคในการเลี้ยงไก่เบตงของท่านมีอะไรบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
1. อาหารสัตว์ราคาแพง
2. ลูกไก่ราคาแพง
3. ราคาและตลาดไม่แน่นอน
4. โรคระบาดสัตว์ปีก
5. อื่นๆ (ระบุ).....
16. ข้อเสนอแนะอื่นๆ (ถ้ามี)
- .....
- .....

ชื่อผู้สัมภาษณ์.....วัน/เดือน/ปี ที่สัมภาษณ์.....

**แบบสำรวจการศึกษาความต้องการบริโภคไก่เบตงในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9  
(พ่อค้าผู้รวบรวม)**

ชื่อ-สกุล ผู้ตอบแบบสอบถาม .....

ที่อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....หมู่บ้าน.....ตำบล.....

อำเภอ.....จังหวัด.....เบอร์โทรติดต่อ.....

**คำชี้แจง**

1. แบบสอบถามฉบับนี้เป็นแบบสำรวจการศึกษาความต้องการบริโภคไก่เบตงในพื้นที่ปศุสัตว์ เขต 9 โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อให้ทราบถึงความต้องการบริโภคไก่เบตงทั้งเชิงปริมาณและคุณภาพในพื้นที่ปศุสัตว์ เขต 9

แบบสอบถามประกอบด้วย 2 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานทั่วไปของผู้รวบรวมไก่เบตง

ส่วนที่ 2 ความต้องการปริมาณไก่เบตง ราคารับซื้อ รูปแบบและราคาการจำหน่ายไก่เบตง

ส่วนที่ 3 ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ

2. โปรดทำเครื่องหมาย  ลงใน  หน้าข้อความที่ต้องการ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานทั่วไปของผู้รวบรวมไก่เบตง

1. อายุของท่าน  1. อายุต่ำกว่า 60 ปี  2. อายุมากกว่า 60 ปี ขึ้นไป

2. เพศ  1. ชาย  2. หญิง

ส่วนที่ 2 ความต้องการปริมาณไก่เบตง ราคารับซื้อ ราคาจำหน่ายและการแปรรูปไก่เบตง

3. ลักษณะการประกอบอาชีพผู้รวบรวมไก่เบตงของท่านเป็นอย่างไร

1. เป็นอาชีพเสริม

2. เป็นอาชีพหลัก

4. รูปแบบการรับซื้อไก่เบตงของท่านเป็นอย่างไร

1. รับซื้อเฉพาะช่วงเทศกาล

2. รับซื้อต่อเนื่องตลอดทั้งปี

5. ท่านต้องการรับซื้อไก่เบตงที่อายุเท่าไร

1. อายุ 4.5 – 5 เดือน

2. อายุ 5 – 6 เดือน

6. ท่านรับซื้อไก่เบตงกับเกษตรกรราคาเท่าไร

1. น้อยกว่า 150 บาท/กิโลกรัม

2. มากกว่า 150 บาท/กิโลกรัม

7. ท่านจำหน่ายไก่เบตงชำแหละสดราคาเท่าไร

1. น้อยกว่า 200 บาท/กิโลกรัม

2. มากกว่า 200 บาท/กิโลกรัม

ส่วนที่ 3 ปัญหา อุปสรรค และ ข้อเสนอแนะ (ถ้ามี)

.....

.....

ชื่อผู้สัมภาษณ์.....วัน/เดือน/ปี ที่สัมภาษณ์.....

**แบบสำรวจการศึกษาความต้องการบริโภคไก่เบตงในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9  
(ผู้ประกอบการร้านอาหาร)**

ชื่อ-สกุล ผู้ตอบแบบสอบถาม .....

ที่อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....หมู่บ้าน.....ตำบล.....

อำเภอ.....จังหวัด.....เบอร์โทรติดต่อ.....

**คำชี้แจง**

1. แบบสอบถามฉบับนี้เป็นแบบสำรวจการศึกษาความต้องการบริโภคไก่เบตงในพื้นที่ปศุสัตว์ เขต 9 โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อให้ทราบถึงความต้องการบริโภคไก่เบตงทั้งเชิงปริมาณและคุณภาพในพื้นที่ปศุสัตว์ เขต 9

2. แบบสอบถามประกอบด้วย 2 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ความต้องการ ราคารับซื้อ ราคาจำหน่าย และเมนูอาหารแปรรูปจากไก่เบตง

ส่วนที่ 2 ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ

3. โปรดทำเครื่องหมาย  ลงใน  หน้าข้อความที่ต้องการ

ส่วนที่ 1 ความต้องการ ราคารับซื้อ ราคาจำหน่าย และเมนูอาหารแปรรูปจากไก่เบตง

1. ลักษณะเมนูอาหารจากไก่เบตงที่ท่านจำหน่ายเป็นอย่างไร

1. จำหน่ายไก่สับเบตงอย่างเดียว

2. จำหน่ายข้าวมันไก่เบตงอย่างเดียว

3. จำหน่ายทั้งไก่สับเบตงและข้าวมันไก่เบตง

2. ความต้องการใช้ไก่เบตงภายในร้านท่านเป็นอย่างไร

1. ต้องการเฉพาะช่วงเทศกาล

2. ต้องการต่อเนื่องตลอดทั้งปี

3. ปริมาณความต้องการใช้ไก่เบตงของท่านเป็นเท่าไร

1. 100 - 300 ตัว/เดือน

2. 301 - 600 ตัว/เดือน

3. 601 ตัว/เดือน ขึ้นไป

4. ปัจจัยที่มีผลต่อการรับซื้อไก่เบตงของท่านมีอะไรบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

1. ราคา

2. คุณภาพซาก

3. ความเชื่อมั่นว่าเป็นไก่เบตงพันธุ์แท้

4. อื่นๆ (ระบุ).....

5. หากไก่เบตงไม่เพียงพอต่อความต้องการท่านแก้ไขปัญหอย่างไร

1. หยุดขาย

2. ใช้ไก่พื้นเมือง หรือ ไก่ลูกผสมทางการค้าทดแทน

3. อื่นๆ (ระบุ).....

ส่วนที่ 2 ปัญหา อุปสรรค และ ข้อเสนอแนะ (ถ้ามี)

.....

.....

ชื่อผู้สัมภาษณ์.....วัน/เดือน/ปี ที่สัมภาษณ์.....



**แบบสำรวจการศึกษาความต้องการบริโภคไก่เบตงในพื้นที่ปศุสัตว์เขต 9  
(ประชาชนผู้บริโภคทั่วไป)**

ชื่อ-สกุล ผู้ตอบแบบสอบถาม .....

ที่อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....หมู่บ้าน.....ตำบล.....

อำเภอ.....จังหวัด.....เบอร์โทรติดต่อ.....

**คำชี้แจง**

1. แบบสอบถามฉบับนี้เป็นแบบสำรวจการศึกษาความต้องการบริโภคไก่เบตงในพื้นที่ปศุสัตว์ เขต 9 โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อให้ทราบถึงความต้องการบริโภคไก่เบตงทั้งเชิงปริมาณและคุณภาพในพื้นที่ปศุสัตว์ เขต 9

แบบสอบถามประกอบด้วย 1 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ทศนคติ และพฤติกรรมการบริโภคไก่เบตงของประชาชนทั่วไป

ส่วนที่ 2 ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ

2. โปรดทำเครื่องหมาย  ลงใน  หน้าข้อความที่ต้องการ

ส่วนที่ 1 ทศนคติ และพฤติกรรมการบริโภคไก่เบตงของประชาชนทั่วไป

1. ท่านรู้จัก “ไก่เบตง” หรือไม่

1. ไม่รู้จัก

2. รู้จัก

2. เคยบริโภคไก่เบตงมาก่อนหรือไม่

1. ไม่เคย

2. เคย

3. กรณีที่เคย เมนูอาหารจากไก่เบตงที่ท่านเคยบริโภคมืออะไรบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

1. ข้าวมันไก่เบตง

2. ไก่สับเบตง

3. อื่นๆ (ระบุ).....

4. ปัจจัยที่มีผลต่อการบริโภคไก่เบตงของท่านมีอะไรบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

1. ราคา

2. ความเชื่อมั่นว่าเป็นไก่เบตงพันธุ์แท้

3. กรรมวิธีถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลาม (ฮาลาล)

4. อื่นๆ (ระบุ).....

ส่วนที่ 2 ปัญหา อุปสรรค และ ข้อเสนอแนะ (ถ้ามี)

.....

.....

.....

.....

ชื่อผู้สัมภาษณ์.....วัน/เดือน/ปี ที่สัมภาษณ์.....

ภาคผนวก ข: ประวัติย่อนักวิจัย

- ชื่อ (ภาษาไทย) นายชูศักดิ์ ทองแดง
- ชื่อ (ภาษาอังกฤษ) MR.CHOOSAK THONGDEANG
- หมายเลขบัตรประจำตัวประชาชน 3 9603 00228 29 7
- รหัสประจำตัวนักวิจัยแห่งชาติ ไม่มี
- ตำแหน่งปัจจุบัน นักวิชาการสัตวบาลปฏิบัติการ
- ที่อยู่ กองส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์ กรมปศุสัตว์ เลขที่ 69 ถนนพญาไท แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ รหัสไปรษณีย์ 10400 โทรศัพท์ 0 2653 4444 ต่อ 3315 โทรสาร 0 2653 4928
- ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ choosakdld@gmail.com

8. ประวัติการศึกษา

ปีที่จบ	ระดับปริญญา	อักษรย่อปริญญา	สาขาวิชา	ชื่อสถาบันการศึกษา	ประเทศ
2539	ปริญญาตรี	วท.บ. (วิทยาศาสตร์บัณฑิต)	สัตวศาสตร์	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล	ไทย

- สาขาวิชาการที่มีความชำนาญเป็นพิเศษ (แตกต่างจากคุณวุฒิการศึกษา) ระบุสาขาวิชา  
ไม่มี
- ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและนอกประเทศ ระบุสถานภาพในการทำวิจัยว่าเป็นผู้อำนวยการแผนงานวิจัย หัวหน้าโครงการ หรือผู้ร่วมวิจัย

ชื่อผลงานวิจัย	ปีที่พิมพ์	ปฏิบัติงานในฐานะ	การเผยแพร่	แหล่งทุน
ความพึงพอใจของเกษตรกรต่อการดำเนินงานโครงการส่งเสริมอาชีพด้านการเกษตรในจังหวัดชายแดนภาคใต้ พ.ศ. 2560 (อาชีพการเลี้ยงแพะ) ทะเบียนวิชาการเลขที่ 62(2)-0211-037	2562	หัวหน้าโครงการวิจัย	เว็บไซต์กองส่งเสริมและพัฒนาการปศุสัตว์ <a href="http://extension.dld.go.th/">http://extension.dld.go.th/</a>	กรมปศุสัตว์

- ชื่อ (ภาษาไทย) นายจรัสศักดิ์ บำรุงศักดิ์
- ชื่อ (ภาษาอังกฤษ) Mr.Ceerasak Bamrungsak
- หมายเลขบัตรประจำตัวประชาชน 3 9602 00087 32 7
- รหัสประจำตัวนักวิจัยแห่งชาติ ไม่มี
- ตำแหน่งปัจจุบัน นักวิชาการสัตวบาลชำนาญการพิเศษ
- ที่อยู่ ศูนย์วิจัยและบำรุงพันธุ์สัตว์นราธิวาส หมู่ที่ 6 ตำบลไพรวัน อำเภอตากใบ จังหวัดนราธิวาส รหัสไปรษณีย์ 96110 โทรศัพท์ 0 7353 0892 โทรสาร 0 7353 0892
- ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ ok.jirasak18@gmail.com
- ประวัติการศึกษา

ปีที่จบ	ระดับปริญญา	อักษรย่อปริญญา	สาขาวิชา	วิชาเอก	ชื่อสถาบันการศึกษา	ประเทศ
2538	ปริญญาตรี	วท.บ. (วิทยาศาสตร์บัณฑิต)	เกษตรศาสตร์	สัตวศาสตร์	มหาวิทยาลัยขอนแก่น	ไทย

9. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญเป็นพิเศษ (แตกต่างจากคุณวุฒิการศึกษา) ระบุสาขาวิชา  
ไม่มี
10. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและนอกประเทศ ระบุสถานภาพในการ  
ทำวิจัยว่าเป็นผู้อำนวยการแผนงานวิจัย หัวหน้าโครงการ หรือผู้ร่วมวิจัย

ชื่อผลงานวิจัย	ปีที่พิมพ์	ปฏิบัติงานในฐานะ	การเผยแพร่	แหล่งทุน
1. การศึกษาทิศทางและการพัฒนา สถานภาพการเลี้ยงแกะในระบบ เศรษฐกิจพอเพียง พื้นที่ภาคใต้ ตอนล่าง	2554	ผู้ร่วมโครงการ วิจัย		กรมปศุสัตว์
2. การศึกษาทิศทางและการพัฒนา สถานภาพการเลี้ยงแพะในระบบ เศรษฐกิจพอเพียง พื้นที่ภาคใต้ ตอนล่าง	2554	ผู้ร่วมโครงการ วิจัย		กรมปศุสัตว์

- ชื่อ (ภาษาไทย) นางกมลทิพย์ คำคงเพชร
- ชื่อ (ภาษาอังกฤษ) Mrs.Kamonthip Dumkongpech
- หมายเลขบัตรประจำตัวประชาชน 3 9001 00061 06 7
- รหัสประจำตัวนักวิจัยแห่งชาติ ไม่มี
- ตำแหน่งปัจจุบัน นักวิชาการสัตวบาลชำนาญ
- ที่อยู่ สำนักงานปศุสัตว์เขต 9 อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา 90000
- ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ rg09\_szk@dld.go.th
- ประวัติการศึกษา

ปีที่จบ	ระดับ ปริญญา	อักษรย่อ ปริญญา	สาขาวิชา	วิชาเอก	ชื่อ สถาบันการศึกษา	ประเทศ
2536	ตรี	ทช.บ. (เทคโนโลยีการเกษตร บัณฑิต)	สัตวศาสตร์	เทคโนโลยี การผลิตสุกร	สถาบัน เทคโนโลยีการเกษตร แม่โจ้	ไทย

11. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญเป็นพิเศษ (แตกต่างจากคุณวุฒิการศึกษา) ระบุสาขาวิชา  
ไม่มี
12. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและนอกประเทศ ระบุสถานภาพในการ  
ทำวิจัยว่าเป็นผู้อำนวยการแผนงานวิจัย หัวหน้าโครงการ หรือผู้ร่วมวิจัย

ชื่อผลงานวิจัย	ปีที่พิมพ์	ปฏิบัติงานใน ฐานะ	การเผยแพร่	แหล่งทุน
1. การตอบสนองต่อปุ๋ยคอกและปุ๋ย ไนโตรเจนของหญ้าชิกแนลเลี้ยง	2543	ผู้ร่วม โครงการวิจัย	รายงานผลงานวิจัย ประจำปี 2543 กองอาหารสัตว์	กรมปศุสัตว์
2. การศึกษาความเป็นไปได้ทาง เศรษฐกิจ สังคม ของเกษตรกร ผู้เลี้ยงกระบือรายย่อยในจังหวัด สตูล	2547	หัวหน้า โครงการวิจัย	วารสารวิชาการ สสอ.3 ปีที่ 9 ฉบับที่ 2 มิถุนายน – กันยายน 2547	กรมปศุสัตว์
3. การศึกษาการถ่ายทอดเทคโนโลยี	2549	ผู้ร่วม	วารสารวิชาการ สสอ.9	กรมปศุสัตว์

ชื่อผลงานวิจัย	ปีที่พิมพ์	ปฏิบัติงานใน ฐานะ	การเผยแพร่	แหล่งทุน
ด้านอาหารสัตว์สำหรับเปิดเทศใน จังหวัดนราธิวาส		โครงการวิจัย	ปีที่ 3 ฉบับที่ 11 กุมภาพันธ์ - พฤษภาคม 2549	
4. การศึกษาการใช้เทคโนโลยีใน ระบบฟาร์มโคเนื้อของกลุ่ม เกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อ คปร. จังหวัดพัทลุง	2549	ผู้ร่วม โครงการวิจัย	วารสารวิชาการ สสอ.9 ปีที่ 3 ฉบับที่ 11 กุมภาพันธ์ - พฤษภาคม 2549	กรมปศุสัตว์
5. การศึกษาความพอใจของเกษตรกร ในจังหวัดนราธิวาสต่อโครงการ ส่งเสริมการเลี้ยงปศุสัตว์ในพื้นที่ จังหวัดชายแดนภาคใต้	2550	หัวหน้า โครงการวิจัย	วารสารวิชาการ สสอ.9 ปีที่ 5 ฉบับที่ 15 มิถุนายน - กันยายน 2549	กรมปศุสัตว์
6. การยอมรับเทคโนโลยีการเลี้ยง แพะของเกษตรกรในจังหวัดสตูล	2550	ผู้ร่วม โครงการวิจัย	วารสารวิชาการ สสอ.9 ปีที่ 5 ฉบับที่ 15 มิถุนายน - กันยายน 2549	กรมปศุสัตว์
7. การศึกษาทิศทางและการพัฒนา สถานภาพการเลี้ยงแกะในระบบ เศรษฐกิจพอเพียง พื้นที่ภาคใต้ ตอนล่าง	2554	ผู้ร่วม โครงการวิจัย		กรมปศุสัตว์
8. การศึกษาทิศทางและการพัฒนา สถานภาพการเลี้ยงแพะในระบบ เศรษฐกิจพอเพียง พื้นที่ภาคใต้ ตอนล่าง	2554	ผู้ร่วม โครงการวิจัย		กรมปศุสัตว์