

สรุปผลการประชุมเชิงปฏิบัติการ
เรื่อง “ความต้องการใช้ระหว่างกระเทียมไทยและกระเทียมจีน
ในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่ แม่ฮ่องสอน และลำพูน”
ภายใต้โครงการศึกษาวิจัยเศรษฐกิจการเกษตรเพื่อสนับสนุนแผนพัฒนาระดับจังหวัด
โดยสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตรที่ ๑
วันพุธที่ ๒๖ มิถุนายน ๒๕๖๒
ณ ห้องประชุมดาวเรือง โรงแรมเดอะวินเพลส จังหวัดเชียงใหม่

การประชุมเชิงปฏิบัติการนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและร่วมหาแนวทางการบริหารจัดการกระเทียมที่เหมาะสม ร่วมกับผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง เพื่อให้มีผลผลิตและคุณภาพสอดคล้องกับความต้องการของผู้ประกอบการไทย มีผู้เข้าร่วมประชุมรวมทั้งสิ้น จำนวน ๓๗ ราย ประกอบด้วย รองผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงใหม่ เจ้าหน้าที่ สศท.๑ ตัวแทนสำนักวิจัยเศรษฐกิจการเกษตร ตัวแทนเกษตรกรจังหวัดเชียงใหม่และลำพูน ตัวแทนพาณิชย์จังหวัดเชียงใหม่ แม่ฮ่องสอน และลำพูน ตัวแทนผู้ค้าและวิสาหกิจชุมชนผู้รวบรวมกระเทียมในพื้นที่ ตัวแทนร้านอาหารและภัตตาคาร อาจารย์ผู้เชี่ยวชาญด้านกระเทียมจากคณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ รวมทั้งเกษตรกรผู้ปลูกกระเทียมจังหวัดเชียงใหม่ ขอเข้าร่วมสังเกตการณ์ ผลการประชุมเชิงปฏิบัติการสรุปสาระสำคัญได้ดังนี้

๑. สถานการณ์สินค้ากระเทียม พื้นที่จังหวัดเชียงใหม่ แม่ฮ่องสอน และลำพูน

๑.๑ ปี ๒๕๖๑ พื้นที่เพาะปลูกรวม ๓ จังหวัด ๖๑,๑๘๓ ไร่ คิดเป็นร้อยละ ๗๑.๒๑ ของพื้นที่เพาะปลูกกระเทียมทั้งประเทศ ผลผลิตรวม ๓ จังหวัด ๗๑,๕๔๗ ตัน คิดเป็นร้อยละ ๗๘.๖๔ ของผลผลิตกระเทียมทั้งประเทศ โดยผลผลิตออกสู่ตลาดในช่วงเดือนมกราคม-มีนาคม

๑.๒ ปี ๒๕๖๒ จังหวัดแม่ฮ่องสอน มีพื้นที่เพาะปลูก ๒๒,๘๖๙ ไร่ ลดลงจากปีที่ผ่านมา ร้อยละ ๓.๕๘ ปลูกมากในอำเภอปาย เมืองแม่ฮ่องสอน ปางมะผ้า และแม่ลาน้อย คิดเป็นร้อยละ ๘๓.๒๗ ของพื้นที่ปลูกทั้งจังหวัด ผลผลิต ๒๕,๒๑๖ ตัน ลดลงจากปีที่ผ่านมา ร้อยละ ๘.๔๙ จังหวัดลำพูน มีพื้นที่ปลูก ๕,๐๗๓ ไร่ เพิ่มขึ้นจากปีที่ผ่านมา ร้อยละ ๔.๐๖ ปลูกมากในอำเภอฝาง คิดเป็นร้อยละ ๗๘.๑๖ ของพื้นที่ปลูกทั้งจังหวัด ผลผลิต ๔,๙๗๒ ตัน เพิ่มขึ้นจากปีที่ผ่านมา ร้อยละ ๔.๒๓ และจังหวัดเชียงใหม่ มีพื้นที่เพาะปลูก ๓๑,๘๗๖ ไร่ ลดลงจากปีที่ผ่านมา ร้อยละ ๒.๑๙ ปลูกมากในอำเภอเวียงแหง เชียงดาว ฝาง และไชยปราการ คิดเป็นร้อยละ ๗๓.๕๔ ของพื้นที่ปลูกทั้งจังหวัด ผลผลิต ๓๗,๒๘๓ ตัน ลดลงจากปีที่ผ่านมา ร้อยละ ๔.๙๔

๑.๓ ราคากระเทียมแห้งใหญ่คณะที่เกษตรกรขายได้ที่ไร่นา จะมีการเคลื่อนไหวตามรอบวัฏจักร โดยราคาเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี ๒๕๕๙ จนถึงปี ๒๕๖๐ ราคากระเทียมสูงที่สุดถึงกิโลกรัมละ ๘๑.๖๕ บาท ต่อมาในปี ๒๕๖๑ ราคาจึงลดลงเหลือกิโลกรัมละ ๕๗.๘๑ บาท ตามรอบวัฏจักร เนื่องจากเกษตรกรขยายพื้นที่เพาะปลูก ตามราคาที่เพิ่มขึ้นจากปีที่ผ่านมา ทำให้ผลผลิตกระเทียมออกสู่ตลาดเพิ่มขึ้น ราคากระเทียมจึงลดลง สอดคล้องกับราคากระเทียมของจังหวัดแม่ฮ่องสอน ลำพูน และเชียงใหม่ ปี ๒๕๕๙/๖๐ ราคา กิโลกรัมละ ๗๕-๑๐๐ บาท ลดลงเหลือกิโลกรัมละ ๑๕-๓๐ บาท ในปี ๒๕๖๐/๖๑

๑.๔ ผลผลิตและความต้องการใช้สินค้ากระเทียม ปี ๒๕๕๗-๒๕๖๑ ผลผลิตในประเทศ ๗๒,๑๐๙ ตัน ในปี ๒๕๕๗ เพิ่มขึ้นเป็น ๙๐,๙๘๒ ในปี ๒๕๖๑ หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ ๔.๑๑ ต่อปี นำเข้า ๖๖,๓๔๙ ตัน ในปี ๒๕๕๗ เพิ่มขึ้นเป็น ๙๖,๓๖๗ ในปี ๒๕๖๑ หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ ๒.๗๑ ต่อปี ส่งออก ๑,๑๙๗ ตัน ในปี ๒๕๕๗ ลดลงเป็น ๘๗๖ ตัน ในปี ๒๕๖๑ หรือลดลงร้อยละ ๗.๒๔ ต่อปี เมื่อนำผลผลิตในประเทศ หักส่งออก รวมนำเข้า จะได้ความต้องการใช้กระเทียม ๑๓๗,๒๖๑ ตัน ในปี ๒๕๕๗ เพิ่มขึ้นเป็น ๑๘๖,๔๗๓ ตัน ในปี ๒๕๖๑ หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ ๓.๔๒ ต่อปี

๒. การเปิดตลาดสินค้ากระเทียม ปี ๒๕๓๘ ภายใต้กรอบองค์การการค้าโลก (World Trade Organization : WTO) ซึ่งรัฐบาลจะต้องดำเนินการเปิดเสรี โดยมีเงื่อนไขว่าจะต้องลดภาษีการนำเข้า และลดการอุดหนุนทั้งในด้านการผลิตและการส่งออก กระเทียมจัดเป็นสินค้าใน ๒๓ รายการที่มีพันธะผูกพันตามความตกลงทางการเกษตร (Agreement on Agriculture) ต่อมาปี ๒๕๔๕ จีนเข้าเป็นสมาชิกองค์การการค้าโลก (WTO) ปริมาณการนำเข้ากระเทียมจีนเริ่มเพิ่มสูงขึ้น โดยปริมาณนำเข้า ๖๕.๐๕ ตัน ในปี ๒๕๔๔ เพิ่มขึ้นเป็น ๑๔,๘๐๖.๖๓ ตัน ในปี ๒๕๔๕ หรือเพิ่มขึ้น ๒๒๗.๖๒ เท่า ต่อมาไทยได้ทำความตกลงภายใต้เขตการค้าเสรีอาเซียน-จีน (ASEAN-China Free Trade Agreement : ACFTA) กำหนดปริมาณเปิดตลาดในโควตา ๖๕ ตัน อัตราภาษีในโควตาร้อยละ ๐ อัตราภาษีนอกโควตาร้อยละ ๕๗ ส่งผลให้ราคากระเทียมแห้งใหญ่ชนิดลดลงจากกิโลกรัมละ ๒๗.๔๑ บาท หลังเปิดเสรีราคาลดลงเหลือกิโลกรัมละ ๑๙.๔๐ บาท หรือลดลงร้อยละ ๒๙.๒๒

๓. ขอบเขตการศึกษาและวิธีการศึกษาวิจัย

๓.๑ กลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ๑) ผู้ประกอบการเกี่ยวกับสินค้ากระเทียม ประกอบด้วย ผู้รวบรวม ผู้ค้าส่ง ผู้ค้าปลีก ผู้ประกอบการร้านอาหาร อุตสาหกรรมแปรรูป และห้างสรรพสินค้า ๒) หน่วยงานภาครัฐที่มีส่วนเกี่ยวข้อง ประกอบด้วย สำนักงานพาณิชย์จังหวัด และสำนักงานเกษตรจังหวัด

๓.๒ พื้นที่การศึกษา ได้แก่ จังหวัดเชียงใหม่ ลำพูน และแม่ฮ่องสอน

๓.๓ ระยะเวลา ใช้ข้อมูลการรับซื้อกระเทียมปี ๒๕๖๐/๖๑

๓.๔ เก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้รวบรวม ผู้ค้าส่ง ผู้ค้าปลีก ผู้ประกอบการร้านอาหาร อุตสาหกรรมแปรรูป และห้างสรรพสินค้า โดยวิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth interview) และจัดการประชุมเชิงปฏิบัติการ ใช้วิธีการวิเคราะห์เชิงคุณภาพ (Qualitative Analysis)

๔. ผลการสำรวจเบื้องต้น จากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการจำนวน ๑๖ ราย โดย สศท.๑

๔.๑ ภาพรวมการรับซื้อและจำหน่ายกระเทียม ส่วนใหญ่จะรับซื้อกระเทียมไทย คิดเป็นร้อยละ ๙๓.๕๗ และรับซื้อกระเทียมจีนคิดเป็นร้อยละ ๖.๔๓ สำหรับการรับซื้อกระเทียมไทย แบ่งเป็นกระเทียมสดร้อยละ ๔๕ กระเทียมแห้งร้อยละ ๕๕ การจำหน่ายกระเทียมไทย แบ่งเป็นกระเทียมสดร้อยละ ๑๗.๙๓ เนื่องจากส่วนหนึ่งนำไปทำพันธุ์และส่งออกอุตสาหกรรมกระเทียมดอง กระเทียมแห้งร้อยละ ๘๒.๐๗ ส่วนใหญ่นำมาแกะกลีบ แล้วส่งต่อไปยังผู้รวบรวมรายใหญ่ทางภาคกลาง ศูนย์กระจายสินค้าของห้างสรรพสินค้า ตลาดไท ตลาดสี่มุมเมือง เพื่อจำหน่ายให้กับผู้บริโภค และโรงงานอุตสาหกรรมอาหารเพื่อแปรรูปต่อไป สำหรับกระเทียมจีนจะรับซื้อและจำหน่ายเป็นกระเทียมแห้งทั้งหมด

๔.๒ ภาพรวมแนวโน้มการเลือกซื้อกระเทียม ทั้งผู้บริโภคและอุตสาหกรรมจะเลือกซื้อกระเทียมไทยร้อยละ ๒๕ กระเทียมจีนร้อยละ ๗๕ หากพิจารณาเฉพาะผู้บริโภคจะซื้อกระเทียมไทยและกระเทียมจีนในสัดส่วนที่เท่ากัน อย่างไรก็ตาม ผู้ประกอบการส่วนใหญ่มองว่า กระเทียมจีนยังไม่สามารถใช้ทดแทนกระเทียมไทยได้ทั้งหมด ยังคงใช้ควบคู่กัน ซึ่งปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อการเลือกซื้อของผู้บริโภคและอุตสาหกรรม ในมุมมองของผู้ค้าคือราคา สำหรับในมุมมองของผู้ใช้คือราคาควบคู่กับคุณลักษณะการใช้ประโยชน์ และความสะดวกในการบริหารจัดการ เนื่องจากกระเทียมจีนนำเข้ามาในรูปแบบตัดลอนหรือหัวเดี่ยว แกะกลีบง่าย แต่กระเทียมไทยจะนำมาขายในลักษณะมัดจุกแบบไม่ได้ตัดแต่ง ผู้ใช้ต้องจ้างแรงงานตัดลอนและแกะกลีบ ทำให้ต้นทุนของกิจการสูงขึ้นและขยะในสถานประกอบการเพิ่มขึ้น

๔.๓ ข้อค้นพบ

๑) ปัญหาการรับซื้อจากเกษตรกร ได้แก่ กลีบฝ่อเร็ว เนื่องจากเกษตรกรต้องการเพิ่มน้ำหนักหัว จึงให้ปุ๋ยเคมีในปริมาณมากเกินไป ประกอบกับเก็บเกี่ยวอายุไม่ถึง ๑๒๐ วัน ซึ่งเป็นช่วงเวลาที่เหมาะสม นอกจากนี้เกษตรกรนิยมขายแบบเหมายกสวนเพื่อนำเงินไปใช้หมุนเวียนในครัวเรือน โดยจะขาย

ในราคาเดียวกับแปลงใกล้เคียง ผู้รับซื้อต้องตีราคาซื้อเป็นเกรดคละ เพื่อลดความขัดแย้งของเกษตรกรภายในพื้นที่ เกษตรกรที่ทำคุณภาพได้ดีกว่าจึงไม่มีแรงจูงใจในการพัฒนาคุณภาพ

๒) ปัญหาการเก็บรักษา กระเทียมไทยกลีบบางไม่สามารถเก็บในห้องเย็นได้ จะมีลำต้นเขียวงอกจากกลีบ ทำให้การบริหารจัดการค่อนข้างยาก มีผลผลิตออกสู่ตลาดในช่วงระยะเวลาหนึ่ง นอกจากนี้ยังมีปัญหากลีบผ่อเร็ว ทำให้กระเทียมแห้งไม่สามารถเก็บไว้ใช้ได้ตลอดทั้งปี ในขณะที่กระเทียมจีนสามารถเก็บในห้องเย็นได้ จึงมีผลผลิตส่งมอบให้โรงงานได้ตลอดทั้งปี ทั้งนี้ ห้างค้าปลีกให้ข้อมูลว่ากระเทียมจีนมีปัญหาในการเก็บรักษาเช่นกัน หากนำออกมาเก็บไว้ในห้องเย็นที่อุณหภูมิที่สูงกว่า จะมีลำต้นเขียวงอกจากกลีบเช่นกัน จึงต้องนำมาขายในราคาถูกเพื่อระบายสินค้าไม่มีคุณภาพ

๓) ปัญหาการจำหน่าย ผู้ค้าส่งมองว่า กระเทียมจีนเข้ามาตีตลาดทำให้กระเทียมไทยขายยากขึ้นและราคาถูกลง ในช่วงที่ภาครัฐขอความร่วมมือผู้รวบรวมให้รับซื้อกระเทียมจากเกษตรกรในราคาที่สูงกว่าราคาตลาด ส่งผลให้ผู้รวบรวมถูกคู่ค้ากดราคาซื้อ นอกจากนี้ยังขาดการสนับสนุนให้แปรรูปสร้างมูลค่าเพิ่ม แทนการขายแกลบส่งให้กับโรงงาน สำหรับผู้ค้าปลีกมองว่า ต้องการนำกระเทียมไทยขายควบคู่กับกระเทียมจีน เพื่อเพิ่มทางเลือกให้กับผู้ค้าปลีกในตลาดชุมชนและร้านอาหาร โดยทางร้านจะรับซื้อกระเทียมจีนตามปริมาณที่ลูกค้าต้องการ ไม่เก็บสต็อกไว้เพื่อเก็งกำไร

๔) ความคิดเห็นต่อมาตรการในปัจจุบัน พบว่า มาตรการในปัจจุบัน บางนโยบายเหมาะสม แต่ขาดความจริงจังและความเข้มข้นในการปฏิบัติงาน ไม่สามารถแก้ไขปัญหาสินค้ากระเทียมได้อย่างยั่งยืน

๕. การเสริมสร้างศักยภาพของกระเทียมไทยและแนวโน้มการปลูกกระเทียมพันธุ์จีน ในพื้นที่ภาคเหนือตอนบน โดย อ.ดร.ชูชาติ สันธทรัพย์ และ ผศ.ดร.จุฑามาส คุ่มชัย คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

๕.๑ การเสริมสร้างศักยภาพของกระเทียมไทย ปัญหาหลักคือด้านการตลาด หากทราบปริมาณและประเภทกระเทียมที่ผู้ประกอบการต้องการใช้ จากนั้นจัดสรรพื้นที่เพาะปลูกให้เหมาะสมตามศักยภาพของแต่ละพื้นที่ เริ่มตั้งแต่การผลิตพันธุ์ให้กับเกษตรกรผู้ปลูกในพื้นที่อื่น ผลิตกระเทียมเพื่อแปรรูปเป็นกระเทียมดอง ยกระดับเป็นผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพ (Functional Foods) เป็นต้น นอกจากนี้ทางมหาวิทยาลัยยังมีผลงานวิจัย ได้แก่ ระบบการผลิตกระเทียมที่มีประสิทธิภาพ สารออกฤทธิ์ของกระเทียมไทย และสามารถต่อยอดไปยังการพัฒนาเครื่องแกลบ เพื่อช่วยสนับสนุนการทำงานทุกภาคส่วน คาดว่าเกษตรกรมีศักยภาพสามารถปรับตัวให้ผลิตและพัฒนาคุณภาพตามความต้องการของตลาดได้ ส่งผลให้ผู้ประกอบการได้ผลผลิตกระเทียมที่สอดคล้องกับความต้องการใช้ เกษตรกรได้รับราคาขายที่เป็นธรรม ทั้งนี้ผู้ประกอบการไม่ควรกดราคาซื้อผลผลิตจากเกษตรกร เพราะจะส่งผลไปยังผู้บริโภคปลายทาง และผู้ประกอบการร้านอาหาร ควรช่วยประชาสัมพันธ์อีกช่องทางหนึ่ง เพื่อให้กระเทียมไทยเป็นที่รู้จักของผู้บริโภคมากขึ้น สำหรับด้านการผลิตมีงานวิจัยที่ทางคณะฯ ศึกษา ร่วมกับภาคเอกชน พบว่า เทคนิคการปลูกส่งผลต่อผลผลิตกระเทียม และเทคโนโลยีที่ทางคณะฯ มีอยู่ สามารถเพิ่มผลผลิตกระเทียมได้มากกว่าร้อยละ ๓๐ นอกจากนี้ ควรควบคุมการใช้ปุ๋ยเคมี หากให้ปุ๋ยเคมีในปริมาณมากเกินไป ทำให้น้ำหนักกระเทียมลดลงร้อยละ ๔๐ ภายใน ๑ สัปดาห์ จึงไม่สามารถเก็บไว้ใช้ได้นาน

๕.๒ แนวโน้มการปลูกกระเทียมพันธุ์จีนในพื้นที่ภาคเหนือตอนบน ปัจจุบันพันธุ์กระเทียมในไทย นำเข้ามาจากเมียนมาร์และใช้กลีบขยายพันธุ์ หมุนเวียนเพาะปลูกในหลายพื้นที่ จนไม่สามารถระบุพันธุ์ได้ เนื่องจากยังไม่มีกรยืนยันโดยใช้ DNA และไม่สามารถผสมพันธุ์จากดอกเหมือนต่างประเทศที่มีการปรับปรุงพันธุ์มาตลอดและสามารถระบุพันธุ์ได้ เนื่องจากกระเทียมจะออกดอกในอุณหภูมิที่ต่ำประมาณ ๒-๕

องศาเซลเซียส ซึ่งอุณหภูมิของไทยสูงกว่า สำหรับกระเทียมพันธุ์จีนที่นำมาปลูกแล้วประสบความสำเร็จใน อ.แม่แตง จ.เชียงใหม่ คาดว่าน่าจะเป็นกระเทียมพันธุ์จีน-ไต้หวัน มาจากทางตอนใต้ของไต้หวันซึ่งมีสภาพแวดล้อมใกล้เคียงกับประเทศไทย ระยะเวลาเพาะปลูก ๕-๖ เดือน อุณหภูมิเฉลี่ยประมาณ ๑๒-๒๔ องศาเซลเซียส หากพิจารณาถึงความเป็นไปได้ในการเพาะปลูกกระเทียมพันธุ์จีน-ไต้หวัน คาดว่าสามารถปลูกได้ แต่ขนาดหัวจะเล็กกว่าและไม่คุ้มทุน ดังนั้นควรพัฒนาศักยภาพและคุณภาพของกระเทียมไทยให้มีมาตรฐาน ซึ่งทางคณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ อยู่ในระหว่างการศึกษาวิจัย “กระเทียมโทน” ที่มีลักษณะหัวเดี่ยว ไม่มีกลีบ สารอาหารมากกว่า เป็นทางเลือกที่น่าสนใจของเกษตรกร นอกจากนี้ ที่ผ่านมามีวิจัยรับรองพันธุ์หอมแดง จ.ลำพูน เป็นพันธุ์เชียงใหม่ ๑ และเชียงใหม่ ๒ จึงมีความยินดีเป็นอย่างยิ่งที่จะร่วมทำการศึกษาวิจัย ทั้งการทดสอบพันธุ์กระเทียมไทยและพันธุ์กระเทียมจีน เพื่อสนับสนุนการทำงานต่อไป

๖. ผลการระดมความคิดเห็นของผู้เข้าร่วมประชุม

๖.๑ เกษตรกรควรพัฒนาคุณภาพผลผลิต เพื่อแก้ปัญหากลีบผ่อและสามารถเก็บไว้ใช้ได้นาน โดยเกษตรกรควรให้ปุ๋ยเคมีในปริมาณที่เหมาะสม เก็บเกี่ยวในระยะเวลาที่เหมาะสม เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถนำไปแกะกลีบส่งขายให้กับโรงงานอุตสาหกรรมอาหารและใช้เป็นวัตถุดิบประกอบอาหาร มั่นใจในคุณภาพกระเทียมในพื้นที่ ต่อไปเกษตรกรควรปรับเปลี่ยนมาผลิตกระเทียม GAP และพัฒนาเป็นกระเทียมอินทรีย์ เนื่องจากมีตลาดรองรับแน่นอนและให้ราคาสูง โดยภาครัฐและผู้ประกอบการควรมีบทบาทในการสร้างแรงจูงใจเพื่อให้เกษตรกรปรับเปลี่ยนวิธีการผลิต เช่น ตรวจสอบใบรับรองคุณภาพ เพิ่มราคารับซื้อให้แตกต่างจากการผลิตแบบใช้สารเคมี เป็นต้น พร้อมทั้งเพิ่มบุคลากรที่ตรวจรับรองแหล่งผลิตพืชอินทรีย์ (Organic Thailand) เนื่องจากเจ้าหน้าที่จากกรมวิชาการเกษตรยังไม่เพียงพอ ทำให้การออกใบรับรองล่าช้า

๖.๒ เข้มงวด กวดขัน การนำเข้าทั้งกระเทียมพันธุ์และกระเทียมบริโภคอย่างจริงจังและดำเนินการอย่างต่อเนื่อง นอกจากนี้ควรควบคุมการส่งออกกระเทียมพันธุ์ของไทย เพื่ออนุรักษ์กระเทียมไทยให้เป็นเอกลักษณ์

๖.๓ สำรวจความต้องการใช้กระเทียมแต่ละประเภทของผู้ประกอบการใน ๓ จังหวัด เช่น นำไปทำพันธุ์ หัวใหญ่เพื่อนำไปทำกระเทียมดอง กลีบใหญ่สีขาวเพื่อส่งโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร กลีบเล็กสีขาวอมชมพูเพื่อส่งไปยังตลาดผู้บริโภค เป็นต้น โดยให้พาณิชย์จังหวัดหรือสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตรเป็นคนกลางในการประสานงาน ในลักษณะประชุมเพื่อทำข้อตกลงระหว่างผู้ประกอบการกับเกษตรกร ควรกำหนดราคากลางในการขายและรับซื้อที่เป็นธรรมต่อเกษตรกรและผู้ประกอบการ พร้อมกับสำรวจพื้นที่เพาะปลูกที่เหมาะสมกับการปลูกกระเทียมในแต่ละประเภท คาดว่าเกษตรกรจะสามารถจัดสรรพื้นที่เพาะปลูกและทำคุณภาพได้ตามที่กำหนด และให้องค์การปกครองส่วนท้องถิ่นที่มีศักยภาพ เป็นผู้รวบรวมผลผลิตจากเกษตรกร ส่งไปยังผู้ประกอบการ

๖.๔ ผู้ค้าปลีกและห้างสรรพสินค้า ต้องการนำเข้าทั้งกระเทียมไทยและกระเทียมจีนมาขายควบคู่กัน เพื่อรักษารฐานลูกค้า เนื่องจากยังมีความต้องการใช้กระเทียมทั้งสองแบบ สาเหตุที่ใช้กระเทียมจีนคือราคาถูกกว่าบริหารจัดการง่าย สินค้าที่มาในรูปแบบตัดลอนหรือหัวเดี่ยวจะใช้แรงงานในการเตรียมวัตถุดิบน้อย ทั้งนี้ผู้แทนจากร้านอาหารยินดีเพิ่มปริมาณการรับซื้อกระเทียมไทยมากขึ้น และขอความร่วมมือให้เกษตรกรควบคุมคุณภาพให้ดี สามารถเก็บไว้ใช้ได้นาน

๖.๕ ส่งเสริมให้เกษตรกรพัฒนาตนเองเป็นผู้ประกอบการ นอกเหนือจากบทบาทผู้ปลูก เพื่อจะได้วางแผนการผลิตให้สอดคล้องกับความต้องการตลาดได้

๖.๖ ประชาสัมพันธ์ผู้บริโภคให้หันมาบริโภคกระเทียมไทยมากขึ้น โดยชี้แจงถึงข้อดีของกระเทียมไทยเมื่อเทียบกับกระเทียมจากต่างประเทศ นอกจากนี้ทั้ง ๓ จังหวัด ยังเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ

ของภาคเหนือ ควรประชาสัมพันธ์ข้อดีกระเทียมควบคู่กับการท่องเที่ยว เช่น โรงแรม ร้านอาหาร ที่ใช้กระเทียมจากการรับซื้อผลผลิตจากเกษตรกร สร้างแรงจูงใจให้กับนักท่องเที่ยวในการเป็นส่วนหนึ่งที่ช่วยเหลือเกษตรกร

๖.๗ ข้อเสนอแนะ

๑) ผู้ค้า จ.ลำปาง รับซื้อกระเทียมมัดजूกที่ยังไม่ได้ตัดแต่งจากเกษตรกรหรือผู้ค้าใน ๓ จังหวัด แล้วนำมามัดजूกตัดแต่งขายได้ราคาดีกว่า ซึ่งเกษตรกรหรือกลุ่มเกษตรกรใน ๓ จังหวัด ควรสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตโดยขายแบบมัดजूกตัดแต่ง แทนการขายเหมายกสวน

๒) พฤติกรรมของเกษตรกรคือมักจะผลิตและขายตามเกษตรกรรายอื่น ในการผลิตจะเน้นปริมาณเพื่อหารายได้ให้เพียงพอกับการใช้จ่ายในครัวเรือน โดยไม่คำนึงถึงภาวะตลาด ซึ่งภาครัฐจะต้องหาวิธีการสร้างความตระหนักให้แก่ผู้ปลูกกระเทียมได้เข้าใจถึงความต้องการของผู้ใช้และพฤติกรรมของผู้บริโภค

๓) ความเป็นไปได้ในการผลิตกระเทียมไทยหัวใหญ่ เนื่องจากโรงงานอุตสาหกรรมอาหารนำกระเทียมจีนที่มีกลีบขนาดใหญ่มาใช้เป็นส่วนผสมเพื่อเพิ่มปริมาณให้มากขึ้น ถึงแม้ว่าคุณภาพจะไม่ดีเท่ากระเทียมไทยก็ตาม นอกจากนี้ กระเทียมกลีบใหญ่สามารถใช้เครื่องจักรในการแกะกลีบได้ แต่กระเทียมกลีบเล็กต้องใช้แรงงานคนในการแกะ ทำให้ต้นทุนสูงขึ้น หากสามารถพัฒนากระเทียมไทยให้มีขนาดหัวใหญ่ได้จะช่วยลดต้นทุนของผู้ค้าแกะกลีบได้อีกช่องทางหนึ่ง