

Series: สินค้าเกษตรแปรรูปของไทย ตอนที่ 1

ไทย ประเทศเกษตรกรรมที่ใช้จุดเด่นด้านภูมิประเทศในการผลิต ยกกระตือรือร้นมูลค่าเพิ่ม ส่งถึงมือผู้บริโภคชาวญี่ปุ่น
(จากวารสารประจำเดือนกรกฎาคม 2563 Mainichi Asia Business Institute)

ประเทศไทยมีสถานะเป็นหนึ่งในประเทศอุตสาหกรรมในอาเซียนซึ่งเป็นศูนย์กลางการผลิตรถยนต์ ฯลฯ ขณะเดียวกันจากสภาพภูมิประเทศที่อุดมสมบูรณ์ มีอาณาเขตติดทะเล ภาคเกษตรยังคงเป็นสาขาสำคัญสำหรับประเทศไทยเช่นกัน โดย GDP ภาคเกษตรคิดเป็นประมาณร้อยละ 10 ของ GDP รวม ปัจจุบันธุรกิจทางการเกษตร (Agribusiness) ที่แปรรูปและสร้างมูลค่าเพิ่มให้สินค้าขั้นต้นเติบโตมากขึ้น และสินค้าเกษตรแปรรูปส่วนใหญ่ส่งออกมายังประเทศญี่ปุ่น โดยผู้เขียนจะแนะนำสินค้าเกษตรแปรรูปของไทยที่ส่งถึงมือผู้บริโภคชาวญี่ปุ่นใน Series นี้ แบ่งออกเป็น 3 ตอน (Mr. Hideyuki NISHIO, Mainichi Asia Business Institute)

ไก่ทอดคาราเกะแช่แข็ง การผลิตล็อตใหญ่คุณภาพภายใต้มาตรฐานญี่ปุ่น

เราสามารถพบเห็นสินค้าแช่แข็งที่ผลิตจากเนื้อไก่ได้จำนวนมากในตู้แช่แข็งตามจุดจำหน่าย เช่น ไก่ทอดคาราเกะแช่แข็ง เนื้อไก่ชุบแป้งทอด ลูกชิ้นไก่ย่าง ฯลฯ Mr. Shuhei KOHATA ผู้จัดการแผนกควบคุมการผลิตต่างประเทศ บริษัท Nichirei Foods Inc. ซึ่งเป็นบริษัทอาหารแช่แข็งรายใหญ่ที่สุดของญี่ปุ่นเปิดเผยว่าสินค้าที่พบเห็นอยู่ในบริเวณนี้ทั้งหมดผลิตในโรงงานในประเทศไทย

สินค้าเนื้อไก่แปรรูปแช่แข็ง เช่น ไก่ทอดคาราเกะแช่แข็งที่ได้รับความนิยมในหมู่ผู้บริโภคญี่ปุ่นเป็นตัวแทนสินค้าเกษตรแปรรูปที่นำเข้าจากประเทศไทย โดยจากสถิติการค้าระหว่างประเทศพบว่า ในปี 2562 ญี่ปุ่นนำเข้าเนื้อไก่แปรรูป (ส่วนใหญ่เป็นสินค้าแช่แข็ง) มูลค่า 263,800 ล้านบาท ในจำนวนดังกล่าวเป็นเนื้อไก่แปรรูปนำเข้าจากไทยมูลค่า 170,100 ล้านบาท

Mr. KOHATA ระบุว่า ประเทศไทยมีปริมาณการผลิตเนื้อไก่ปีละ 3.3 ล้านตัน ในจำนวนนี้เป็นเนื้อไก่สำหรับส่งออกมาญี่ปุ่นประมาณ 440,000 ตัน และในจำนวนดังกล่าวเป็นเนื้อไก่สำหรับแปรรูปเป็นสินค้าแช่แข็งประมาณ 300,000 ตัน ที่เหลือจะถูกส่งออกมาญี่ปุ่นในรูปเนื้อไก่แช่แข็งที่ไม่ผ่านการแปรรูป

ประเทศไทยเลี้ยงไก่จำนวนมากเป็นลำดับที่ 8 ของโลก โดยจากการคำนวณพบว่า ในจำนวนไก่ทุกๆ 11 ตัว จะมี 1 ตัว ที่ถูกผ่านการแปรรูป แช่แข็ง และส่งออกมายังญี่ปุ่น เช่น ไก่ทอดคาราเกะ ทั้งนี้ บริษัทฯ ผลิตสินค้าแช่แข็ง 300,000 ตัน ในจำนวนนี้เป็นเนื้อไก่แปรรูปแช่แข็ง 57,000 ตัน ซึ่งเป็นอัตราส่วนที่สูงที่สุดเมื่อเทียบกับบริษัทอาหารแช่แข็งรายอื่น

บริษัท Nichirei Foods Inc. เริ่มผลิตสินค้าแช่แข็งในประเทศไทยสำหรับส่งออกมาญี่ปุ่นตั้งแต่ปี 2532 ในชื่อบริษัท สุรพลนิชิเรฟู้ดส์ จำกัด ซึ่งเป็นบริษัทร่วมทุนกับบริษัทของไทย และตั้งอยู่ในจังหวัดสมุทรปราการ จากนั้นได้เปิดโรงงานแห่งที่ 2 เมื่อปี 2537 แห่งที่ 3 ในอำเภอekinบุรี จังหวัดปราจีนบุรี เมื่อปี 2540 และเพิ่มโรงงานในพื้นที่อำเภอekinบุรีอีกเมื่อปี 2553 นอกจากนี้ในเดือนพฤศจิกายน 2553 ยังได้จัดตั้งบริษัทร่วมทุนอีก 1 บริษัท ชื่อ บริษัท จีเอฟพีที นิชิเร จำกัด ในจังหวัดชลบุรี ส่งผลให้มีการขยายการส่งออกสินค้าเนื้อไก่แปรรูปแช่แข็งมาญี่ปุ่น ที่สำคัญบริษัท จีเอฟพีที นิชิเร จำกัด เตรียมเปิดโรงงานแห่งที่ 2 ในช่วงฤดูใบไม้ร่วง (ประมาณเดือนตุลาคม) นี้

บริษัท สุรพลนิชิเรฟู้ดส์ จำกัด จะจัดซื้อเนื้อไก่แยกเป็นส่วน ขณะที่บริษัท จีเอฟพีที นิชิเร จำกัด จะจัดซื้อเนื้อไก่ทั้งตัว โดยบริษัท สุรพลนิชิเรฟู้ดส์ จำกัด ส่งออกสินค้าที่ผลิตเกือบทั้งหมดมายังประเทศญี่ปุ่น แต่บริษัท จีเอฟพีที นิชิเร จำกัด จะส่งออกเนื้อไก่ส่วนสะโพกที่เป็นที่นิยมของผู้บริโภคชาวญี่ปุ่นมายังญี่ปุ่น และส่งออกเนื้อไก่ส่วนอกไปยังสหภาพยุโรป เป็นการแบ่งตลาดตามความชื่นชอบของผู้บริโภคในแต่ละประเทศ โดยโครงไก่สำหรับทำน้ำซุปจะส่งขายในประเทศ เนื้อไก่จะผ่านการแปรรูปและนำไปผลิตเป็นอาหารสำหรับปลา บริษัทฯ จึงสามารถลดต้นทุนการผลิตได้เนื่องจากสามารถใช้ประโยชน์จากไก่ได้ทุกส่วน

ทักษะในการผลิตสินค้าตามเมนูที่คิดค้นในญี่ปุ่นได้อย่างสมจริง

Mr. KOHATA ให้ข้อมูลเพิ่มเติมว่า สินค้าเนื้อไก่แปรรูปแช่แข็งของบริษัทฯ ผลิตในไทย จีน และญี่ปุ่น แต่ส่วนใหญ่แล้วจะผลิตในไทยเป็นหลัก ในแง่ของต้นทุนการผลิตแล้ว การผลิตในจีนมีต้นทุนต่ำกว่าการผลิตในไทยในระดับหนึ่ง แต่การผลิตในจีนเป็นการจ้างโรงงานผลิต (OEM) แตกต่างจากการผลิตในไทยซึ่งผลิตโดยบริษัทในเครือ จึงทำให้การผลิตในจีน บริษัทฯ ไม่สามารถถ่ายทอดเทคโนโลยีในการผลิตได้ 100%

ว่ากันว่าผู้บริโภคชาวญี่ปุ่นเป็นผู้บริโภคที่มีความต้องการด้านคุณภาพสินค้าสูงที่สุดในโลก ซึ่งสำหรับประเทศไทยที่แนวคิดเรื่องการควบคุมคุณภาพการผลิตเป็นที่แพร่หลายแล้ว สามารถตอบโจทย์ดังกล่าวได้ บริษัทฯ มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์และเมนูในศูนย์วิจัยพัฒนาในประเทศญี่ปุ่น จากนั้นเจ้าหน้าที่ชาวญี่ปุ่นที่ประจำ ณ ประเทศไทย และเจ้าหน้าที่คนไทย จะร่วมกันประกอบสายการผลิต การจะขยายส่วนแบ่งตลาดสินค้าเนื้อไก่แปรรูปแช่แข็งในญี่ปุ่น จำเป็นที่จะต้องผลิตสินค้าให้เป็นไปตามสูตรที่ผ่านการคิดค้นมาอย่างดีแล้ว ไม่ว่าจะเป็นอัตราส่วนผสมหรือเวลาที่ใช้ในการทอด โดย Mr. KOHATA เน้นย้ำว่า โรงงานผลิตในประเทศไทยมีทักษะในการผลิตสินค้าได้เหมือนกับสูตรที่ได้รับการพัฒนาขึ้นในญี่ปุ่น

นอกจากนี้ เรื่องความปลอดภัยเป็นสิ่งสำคัญสำหรับการผลิตอาหาร โดยการผลิตในประเทศไทยผ่านกระบวนการตรวจสอบโดยหน่วยงานภายนอก ตลอดจนมีการส่งเจ้าหน้าที่จากสำนักงานใหญ่ในประเทศญี่ปุ่นไปประจำในโรงงานเพื่อตรวจสอบสายการผลิตทุกขั้นตอนตามบรรทัดฐานของชาวญี่ปุ่น

ยิ่งไปกว่านั้น ในการส่งออกสินค้าแช่แข็งที่ใช้เทคโนโลยีแช่แข็งอย่างรวดเร็ว (Rapid Freezing) ไปยังประเทศญี่ปุ่น จำเป็นต้องมีห่วงโซ่ความเย็นระดับสูงที่จะใช้ขนส่งสินค้าจากตู้แช่แข็งของโรงงานไปยังโกดังแช่แข็งในประเทศญี่ปุ่นโดยใช้ระบบแช่แข็งตลอดการขนส่ง ซึ่ง Mr. KOHATA ระบุว่า เรื่องดังกล่าวไม่ใช่เพียงบริษัทฯ จะทำได้ แต่จำเป็นต้องได้รับการสนับสนุนจากหลายภาคส่วนในระดับประเทศ

ถึงแม้ว่าประเทศไทยจะมีความเสี่ยงในเรื่องสภาพภูมิอากาศ เช่น อุทกภัยเมื่อปี 2553 และค่าแรงที่ปรับตัวเพิ่มขึ้น แต่การผลิตสินค้าเนื้อไก่แปรรูปแช่แข็งในประเทศไทยยังถือว่าได้เปรียบ Mr. KOHATA เปิดเผยว่า บริษัทฯ อยู่ระหว่างพิจารณาการผลิตในประเทศอื่นที่นอกเหนือจากไทยและจีน แต่เมื่อพูดถึงเรื่องความปลอดภัยอาหารและความไว้วางใจได้ของผู้บริโภค ประเทศไทยยังคงมีจุดแข็งในเรื่องดังกล่าวอย่างชัดเจน

กึ่งแช่แข็งของไทยที่เป็นอาหารหลักของชาวญี่ปุ่น การรับรองความปลอดภัยด้วยระบบตรวจสอบย้อนกลับสำหรับวัตถุดิบ

กึ่งเป็นวัตถุดิบที่ขาดไม่ได้สำหรับชาวญี่ปุ่นซึ่งนำไปประกอบอาหารเป็นกึ่งชุบแป้งทอด กึ่งเทมปุระ ข้าวปั้นหน้ากึ่ง ฯลฯ ในปีที่ผ่านมาญี่ปุ่นมีปริมาณการผลิตกึ่งในประเทศทั้งที่เป็นกึ่งตามธรรมชาติและกึ่งเลี้ยง

รวมประมาณ 15,000 ตัน ขณะที่นำเข้าจากต่างประเทศประมาณ 160,000 ตัน หรือคิดเป็น 10 เท่าของที่ผลิตในประเทศ โดยนำเข้าจากเวียดนาม อินเดีย และอินโดนีเซีย ตามลำดับ สำหรับกึ่งที่นำเข้าจากไทยมีจุดเด่น คือ มีระบบตรวจสอบย้อนกลับสำหรับวัตถุดิบ จึงมีความปลอดภัยสูง

บริษัท คิงฟิชเชอร์ โฮลดิ้งส์ จำกัด ซึ่งเป็นบริษัทร่วมทุนกับบริษัท Maruha Nichiro ที่เป็นบริษัทสินค้าประมงรายใหญ่ของญี่ปุ่น มีโรงงานผลิตสินค้าแช่แข็งจำนวน 2 แห่ง ในจังหวัดสมุทรสาครและสงขลา โดยรวบรวมกุ้งเพาะเลี้ยงจากเกษตรกรปีละมากกว่า 10,000 ตัน ในจำนวนดังกล่าวร้อยละ 40 ส่งออกมายังญี่ปุ่น

สินค้ากุ้งแช่แข็งของบริษัทฯ ที่เข้าสู่ตลาดญี่ปุ่น จะนำไปใช้สำหรับประกอบอาหารประเภทต่างๆ เช่น ข้าวปั้น สลัด พิซซ่า กุ้งชุบแป้งทอดที่จำหน่ายในร้านสะดวกซื้อ ข้าวอบชีสที่จำหน่ายตามซูเปอร์มาร์เก็ต ซอสพาสต้า ฯลฯ

ปัจจุบันกึ่งที่เลี้ยงอยู่ตามประเทศต่างๆ ทั่วโลก แบ่งออกเป็น 2 ชนิดหลัก ได้แก่ กุ้งกุลาดำและกุ้งขาวแวนนาไม โดยกุ้งกุลาดำมีน้ำหนักตัวละประมาณ 30 – 40 กรัม ขณะที่กุ้งขาวแวนนาไมจะมีตัวเล็กกว่า ในช่วงที่ประเทศผู้ผลิตกุ้งหลายประเทศเริ่มให้ความสำคัญกับการเลี้ยงกุ้งในช่วงปี 2523 ส่วนใหญ่เป็นการเลี้ยงกุ้งกุลาดำ จากนั้นต่อมาประสิทธิภาพในการเลี้ยงกุ้งขาวแวนนาไมได้รับการพัฒนา ประกอบกับลดภาระต่อสิ่งแวดล้อมได้มากกว่าการเลี้ยงกุ้งกุลาดำ จึงทำให้ปัจจุบันกว่าร้อยละ 85 ของกึ่งที่เลี้ยงอยู่ตามประเทศผู้ผลิตเป็นกุ้งขาวแวนนาไม

ตั้งเป้าการเลี้ยงที่คำนึงถึงความยั่งยืน (Sustainability)

บริษัท Maruha Nichiro ระบุว่า รัฐบาลไทยเป็นประเทศแรกที่หันมาให้ความสนใจกับข้อดีของการเลี้ยงกุ้งขาวแวนนาไม โดยให้การสนับสนุนการเพาะเลี้ยงอย่างเต็มที่ จนพูดได้ว่าประเทศไทยเป็นผู้บุกเบิกในการเพาะเลี้ยงกุ้งชนิดดังกล่าว ถึงแม้ว่าปัจจุบันจะมีการเพาะเลี้ยงกุ้งขาวแวนนาไมในหลายประเทศ แต่จุดเด่นของการเพาะเลี้ยงกุ้งขาวแวนนาไมในประเทศไทย คือ ความปลอดภัยเนื่องจากมีระบบตรวจสอบย้อนกลับวัตถุดิบที่เป็นความร่วมมือระหว่างภาครัฐและเอกชน

บริษัทฯ ให้ข้อมูลเพิ่มเติมว่า สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ว่ากุ้งที่รับซื้อจากเกษตรกรเพาะเลี้ยงที่ไหน ตลอดจนข้อมูลเกี่ยวกับเอกสารรับรองของเกษตรกรผู้เพาะเลี้ยง นอกจากนี้โครงสร้างการผลิตในประเทศไทยทำให้เกษตรกรมีความรับผิดชอบในการผลิตและส่งจำหน่าย ความเสี่ยงเกี่ยวกับการใช้ยาปฏิชีวนะหรือยาต้านเชื้อแบคทีเรียเกินมาตรฐานหรือใช้อย่างผิดกฎหมายจึงต่ำมากเมื่อเทียบกับประเทศอื่น

ยิ่งไปกว่านั้น ปัจจุบันการนำเข้ากุ้งจากประเทศไทยได้รับการยกเว้นการสั่งตรวจ หรือ Order Inspection สารเคมีตกค้างโดยด่านสาธารณสุขของญี่ปุ่น และเกษตรกรผู้เลี้ยงในประเทศไทยเองเริ่มขอรับการรับรองมาตรฐานการเพาะเลี้ยงกุ้งที่ตระหนักถึงความยั่งยืน การอนุรักษ์ธรรมชาติและระบบนิเวศ การไม่ใช้แรงงานเด็กผิดกฎหมาย ฯลฯ

ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีทรัพยากรทางทะเลอุดมสมบูรณ์เนื่องจากล้อมรอบด้วยอ่าวไทยและทะเลอันดามัน นอกเหนือจากกุ้งแล้ว บริษัท Maruha Nichiro มีการแปรรูปปลาที่จับได้ในทะเลอันดามันเป็นปลาหุบแช่แข็งและปลาทูน่าเล็กเป็นปลาหุบแช่แข็ง Tatsuta-age เพื่อส่งออกมาญี่ปุ่น โดยบริษัทฯ เน้นย้ำว่า ไม่เพียงแต่วัตถุดิบแล้ว ศักยภาพในการผลิตอาหารแปรรูปที่ต้องใช้เทคโนโลยีขั้นสูงยังเป็นข้อได้เปรียบของอุตสาหกรรมประมงไทย

ใช้ประโยชน์จากสภาพภูมิอากาศ ผลิตถั่วและถั่วป่นแช่แข็งส่งออก รักษาระดับความปลอดภัยอาหาร ด้วยการควบคุมการผลิตที่มีความเข้มงวด

ถั่วและถั่วป่นเป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้สำหรับผู้ดื่มเบียร์ โดยหากไปที่ซูเปอร์มาร์เก็ตในญี่ปุ่นแล้ว สามารถพบเห็นถั่วและถั่วป่นแช่แข็งที่ระบุว่าผลิตในประเทศไทย พื้นที่ในภาคเหนือของไทยมีสภาพภูมิประเทศเป็นภูเขา ลักษณะภูมิอากาศสงบ ไม่ค่อยได้รับผลกระทบจากพายุ จึงเป็นพื้นที่เหมาะสมในการปลูกพืชผักสำหรับแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์แช่แข็งส่งออกมายังญี่ปุ่น เช่น ถั่วและถั่วป่นและถั่วแขก

บริษัทเชียงใหม่ฟรozenฟู๊ดส์ จำกัด ซึ่งมีสำนักงานใหญ่อยู่ในกรุงเทพฯ ผลิตถั่วและถั่วป่น ถั่วแขก และข้าวโพดหวาน สำหรับส่งออกมายังญี่ปุ่น โดยรับซื้อวัตถุดิบจากเกษตรกรที่ทำเกษตรพันธสัญญา ประมาณ 6,000 – 8,000 ราย และนำไปแปรรูปเป็นสินค้าแช่แข็งในโรงงานจำนวน 2 แห่ง ในพื้นที่ละแวกจังหวัดเชียงใหม่ กว่าร้อยละ 85 – 90 ส่งจำหน่ายให้แก่ Trading Company บริษัทผู้ผลิตอาหารแปรรูป และผู้ประกอบการค้าปลีก ในส่วนที่เหลือจะจำหน่ายในประเทศและส่งออกไปยังสหภาพยุโรป

บริษัทฯ ร่วมทุนกับ Trading Company ของญี่ปุ่น และบริษัทของไต้หวัน เมื่อปี 2531 และเริ่มการผลิตตั้งแต่ช่วงปี 2533 เป็นต้นมา ซึ่งในขณะนั้นญี่ปุ่นนำเข้าถั่วและถั่วป่นและถั่วแขกแช่แข็งจากไต้หวันเป็นหลัก แต่บริษัทฯ ต้องการหาแหล่งผลิตเพิ่มเติมอีกแห่งหนึ่ง จึงได้เลือกประเทศไทยซึ่งสามารถผลิตถั่วและถั่วป่นแช่แข็งได้อย่างมีประสิทธิภาพภายใต้การควบคุมการผลิตอย่างเข้มงวด โดยบริษัทฯ ได้เข้าตลาดหลักทรัพย์เมื่อปี 2537 และในปี 2562 ที่ผ่านมามียอดจำหน่ายประมาณ 30 – 40 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ ซึ่งจัดว่าเป็นบริษัทผลิตผักแช่แข็งส่งออกรายใหญ่แห่งหนึ่ง

การตรวจสอบการเคมีทางการเกษตรตกค้างอย่างถี่ถ้วน

ปัจจุบันญี่ปุ่นนำเข้าถั่วและถั่วป่นจากไต้หวันมากที่สุด รองลงมาได้แก่ ไทยและจีน ตามลำดับ โดยปัจจัยสำคัญในการแข่งขันกับประเทศคู่แข่ง ได้แก่ คุณภาพและความปลอดภัยของสินค้า คุณองค์กร พลพิพัฒน์พงศ์ กรรมการผู้จัดการระบุว่า บริษัทฯ กำหนดมาตรฐานที่เข้มงวดสำหรับเกษตรกรพันธสัญญาเพื่อให้เป็นไปตามข้อกำหนดสารเคมีตกค้างของญี่ปุ่น โดยมีการตรวจสอบการเคมีตกค้างในช่วงก่อนการเก็บเกี่ยว ช่วงก่อนเข้าสู่กระบวนการผลิต ช่วงระหว่างกระบวนการผลิต และช่วงผลิตเป็นสินค้าแล้ว นอกจากนี้กระบวนการผลิตของบริษัทฯ ยังเป็นไปตามมาตรฐาน FSSC ซึ่งกำหนดเกี่ยวกับความปลอดภัยของกระบวนการผลิตอาหาร จึงทำให้สินค้ามีความปลอดภัยตามหลักมาตรฐานสากล

คุณองค์กร เน้นย้ำว่า บริษัทฯ รักษาคุณภาพระดับสูงสุดในทุกขั้นตอนการผลิต และมีการแลกเปลี่ยนข้อมูลกับลูกค้าในประเทศญี่ปุ่นอยู่ตลอดเวลาเพื่อรับทราบข้อมูลเกี่ยวกับการควบคุมกระบวนการผลิตและคุณภาพของสินค้าให้เป็นไปตามข้อกำหนดล่าสุดของทางการญี่ปุ่น และสินค้ายังได้รับกระแสนตอบรับที่ดีจากลูกค้าเช่นกัน

ทั้งนี้ คุณองค์กร ให้ความเห็นว่า อุตสาหกรรมสินค้าเกษตรแปรรูปของไทยในช่วง 10 – 15 ปีหลังนี้ มีการนำหลักการผลิตล่าสุดที่คำนึงถึงความปลอดภัยอาหารในระดับสากลเข้ามาใช้ ส่งผลให้มีการยกระดับมาตรฐานการผลิต ขณะเดียวกันภาคเกษตรของไทยเองมีการนำภูมิปัญญาของเกษตรกรมาผสมผสานเพื่อให้เกิดการผลิตเป็นไปตามมาตรฐานสากลเช่นกัน