

Series: สินค้าเกษตรแปรรูปของไทย ตอนที่ 3

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

**“บริษัท Mitsubishi Shokuhin” ร่วมมือกับบริษัทท้องถิ่นผลิตสับปะรดกระป๋องส่งออกญี่ปุ่น
กว่าครึ่งศตวรรษ**

ประเทศไทยเป็นประเทศผู้ผลิตสับปะรดรายใหญ่ที่สุดในโลก โดยเก็บเกี่ยวสูงสุดปีละ 2 ล้านตัน ส่วนใหญ่นำไปแปรรูปเป็นสับปะรดกระป๋อง น้ำสับปะรด และสับปะรดอบแห้ง ส่งออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศ บริษัท Mitsubishi Shokuhin (สำนักงานใหญ่ตั้งอยู่ในเขต Bunkyo กรุงโตเกียว มี Mr. Toru MORIYAMA เป็นประธานบริษัท) ซึ่งเป็นบริษัท Trading Company สินค้าอาหาร ในเครือบริษัท Mitsubishi Corporation ร่วมกับบริษัทท้องถิ่นทำการผลิตสับปะรดกระป๋องและจำหน่ายให้แก่ประเทศญี่ปุ่นกว่าครึ่งศตวรรษที่ผ่านมา

สับปะรดกระป๋องสำหรับทั้งรับประทานและดื่มในกระป๋องเดียวกัน

เมื่อเปิดกระป๋องแบบฝาตึงซึ่งไม่จำเป็นต้องใช้ที่เปิดกระป๋อง จะได้กลิ่นหอมหวาน ผลิตภัณฑ์ “Lily Casual Pine Slice with 100% Juice E03 Can” ซึ่งบริษัทฯ วางจำหน่ายเมื่อเดือนกุมภาพันธ์ที่ผ่านมา เป็นสับปะรดหั่นเป็นแว่นแช่ในน้ำสับปะรดแทนที่จะแช่ในน้ำเชื่อม ไม่มีการใช้น้ำตาล ผู้บริโภคจึงสามารถดื่มเป็นน้ำสับปะรดได้ด้วย โดยเป็นน้ำสับปะรดสด 100% ที่ไม่หวานจนเกินไปและได้รสชาติสดชื่น ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวจึงเป็นทั้งผลิตภัณฑ์สำหรับรับประทานและเครื่องดื่มในคราวเดียวกัน

“Lily” เป็นยี่ห้อผลไม้กระป๋องดั้งเดิมของบริษัท Mitsubishi Shokuhin ซึ่งตามมาด้วยยี่ห้อ “Casual” ภายใต้แนวคิดคุณภาพเท่าเดิมแต่ราคาย่อมเยา ทั้งนี้ บริษัทฯ มีผลิตภัณฑ์สับปะรดกระป๋องแช่ในน้ำเชื่อมภายใต้ยี่ห้อ Lily และ Casual อยู่เดิมแล้วอย่างละ 1 ผลิตภัณฑ์ จึงทำให้บริษัทฯ มีผลิตภัณฑ์สับปะรดกระป๋องรวมทั้งสิ้น 3 ผลิตภัณฑ์

แปรรูปสับปะรดปีละ 400,000 ตัน ในโรงงาน 2 แห่ง

บริษัทที่ผลิตได้แก่ บริษัทอุตสาหกรรมสับปะรดกระป๋องไทย (TPC) ซึ่งเป็นบริษัทที่ใหญ่ที่สุดในประเทศไทยและเป็นผู้ผลิตรายใหญ่อันดับ 4 ของโลก เดิมทีก่อตั้งขึ้นเมื่อปี 2510 จากนั้นมีการร่วมทุนกับบริษัท Mitsubishi Corporation เมื่อปี 2515 จึงเกิดเป็นบริษัท TPC และในปี 2545 มีการควบรวมบริษัทสยามอุตสาหกรรมเกษตรอาหาร (SAICO) เป็นบริษัทลูก ดังนั้น บริษัทฯ จึงมีโรงงานการผลิตฝั่งตะวันตกที่อำเภอหัวหินของบริษัท TPC และโรงงานการผลิตฝั่งตะวันออกที่จังหวัดระยองของบริษัท SAICO โดยเมื่อปี 2561 บริษัท Mitsubishi Shokuhin ได้ดำเนินการซื้อหุ้นในส่วนของ Mitsubishi Corporation ถือไว้ทั้งหมด

Mr. Hiroaki MORIKAWA ผู้จัดการฝ่ายพัฒนาผลิตภัณฑ์ของบริษัท Mitsubishi Shokuhin และดำรงตำแหน่งผู้บริหารของบริษัท TPC ระบุว่า การมีโรงงานการผลิต 2 แห่ง ได้แก่ โรงงาน TPC ทางตะวันตกของกรุงเทพฯ และโรงงาน SAICO ทางตะวันออกของกรุงเทพฯ ส่งผลให้สามารถจัดหาวัตถุดิบได้อย่างมีประสิทธิภาพ แปรรูปสับปะรดรวมปีละ 400,000 ตัน โดยร้อยละ 5 – 10 ส่งจำหน่ายประเทศญี่ปุ่น ที่เหลือเป็นการส่งออกไปยังประเทศอื่นๆ ทั่วโลก เช่น สหภาพยุโรปและสหรัฐอเมริกา

ในส่วนของสับปรดซึ่งเป็นวัตถุดิบในการผลิต ร้อยละ 10 เป็นผลผลิตจากไร่ของบริษัทฯ ส่วนที่เหลือเป็นผลผลิตจากเกษตรกรที่ทำเกษตรพันธสัญญาและอยู่บริเวณใกล้เคียงกับโรงงาน ทั้งนี้ เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบจะมีการตรวจเยี่ยมเกษตรกรเป็นระยะเพื่อตรวจสอบการเจริญเติบโตและการใช้สารเคมีทางการเกษตร โดยบริษัทให้ความสำคัญกับการสื่อสารกับตัวเกษตรกร รวมถึงมีระบบประกันราคาซื้อเพื่อให้เกษตรกรสามารถดำรงชีวิตได้

นอกจากมาตรการด้านความปลอดภัยและความไว้วางใจได้ เช่น ระบบตรวจสอบย้อนกลับของวัตถุดิบ และการตรวจสอบการตกค้างของสารเคมีทางการเกษตรแล้ว บริษัทฯ ยังมีระบบล้างทำความสะอาดสับปรดสองครั้งและการตรวจหาสิ่งปลอมปน เช่น โลหะและแม่เหล็ก นอกจากนี้ ยังใช้วิธีการเคาะกระป๋องตรวจสอบความผิดปกติ ซึ่งเป็นแนวทางการตรวจสอบของญี่ปุ่น โดยเลือกใช้มาตรฐานผู้บริโภคนญี่ปุ่นซึ่งมีความเข้มงวดกว่าเมื่อเทียบกับตลาดยุโรปและสหรัฐอเมริกา ซึ่งหากพบว่ากระป๋องมีรอยบุบแม้แต่นิดเดียวก็จะส่งคืน ทั้งนี้ Mr. MORIKAWA ระบุว่า แม้กระทั้งตลาดญี่ปุ่นเอง ก็แทบจะไม่พบการแจ้งปัญหาของลูกค้า

COVID-19 ส่งผลให้ความต้องการสับปรดกระป๋องขยายตัวอย่างเห็นได้ชัด

ตั้งแต่เดือนมีนาคมที่ผ่านมา การระบาดของ COVID-19 ส่งผลให้โรงเรียนหยุดการเรียนการสอน เด็กใช้เวลาอยู่ที่บ้านมากขึ้น สับปรดกระป๋องจึงเป็นที่ต้องการไม่เพียงแต่ใช้รับประทานเป็นขนมหวานเท่านั้น แต่ยังมีความต้องการใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับทำขนม เช่น แพนเค้ก อีกด้วย ประกอบกับในช่วงเดือนสิงหาคมที่ผ่านมา สภาพอากาศที่ร้อนจัดส่งผลให้ยอดจำหน่ายผลไม้กระป๋องในภาพรวมอยู่ในเกณฑ์ดี

อย่างไรก็ตาม ประเทศไทยประสบปัญหาฝนตกไม่เพียงพอเนื่องจากปรากฏการณ์เอลนีโญและภาวะโลกร้อน ส่งผลให้สับปรดได้ผลผลิตไม่ดีเป็นประวัติการณ์ นอกจากนี้ เกษตรกรบางส่วนหันไปปลูกมันสำปะหลังและยางพาราทดแทนการปลูกสับปรด บริษัทฯ จึงประสบความยากลำบากในการจัดหาวัตถุดิบให้เพียงพอกับความต้องการ โดยได้มีการปรับปริมาณการส่งจำหน่ายสินค้าในช่วงเดือนพฤษภาคม – กรกฎาคมที่ผ่านมา นอกจากนี้ ยังมีความจำเป็นต้องนำเข้าสับปรดจากประเทศอื่นนอกเหนือจากประเทศไทยเพื่อให้เพียงพอต่อปริมาณความต้องการ

เมื่อครั้ง Mr. MORIKAWA เข้ารับตำแหน่งเมื่อ 5 ปีก่อน ได้เสนอแนวคิดการผลิตสับปรดอบแห้ง เพื่อเพิ่มความหลากหลายของสินค้าแปรรูป บริษัทฯ จึงได้เริ่มผลิตสับปรดอบแห้ง มะม่วงอบแห้ง มะละกออบแห้ง ฯลฯ เมื่อ 3 ปีที่แล้ว โดยปัจจุบันมีวางจำหน่ายในร้านสะดวกซื้อในประเทศญี่ปุ่น

Mr. MORIKAWA ระบุเพิ่มเติมว่า บริษัทฯ ถือหุ้นในบริษัท TPC ประมาณร้อยละ 20 อย่างไรก็ตาม เดิมทีบริษัท TPC ก่อตั้งโดยความร่วมมือของผู้บริหารชาวไทยกับบริษัท Mitsubishi Corporation จึงมีความผูกพันกับบริษัทฯ อย่างแน่นแฟ้น ซึ่งทางบริษัทฯ เอง ไม่เพียงแต่ต้องการนำสินค้าไทยไปจำหน่ายยังญี่ปุ่น แต่ยังต้องการเป็นบริษัทหนึ่งที่มีถิ่นฐานในประเทศไทย และผลิตสินค้าในประเทศไทย

“บริษัท Kameda Seika” ผู้ผลิตขนมข้าวอบกรอบ Arare และ Sembei จากข้าวไทย จับมือกับบริษัทสิงห์คอร์เปอเรชั่น วางยุทธศาสตร์ส่งจำหน่ายทั่วโลก

ขนมข้าวอบกรอบ เช่น Arare และ Sembei ซึ่งทำจากข้าวเป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้สำหรับชาวญี่ปุ่น บริษัท Kameda Seika (สำนักงานใหญ่อยู่ในเมือง Niigata มี Mr. Isamu SATO เป็นประธานบริษัทและ COO) ซึ่งมีส่วนแบ่งตลาดมากที่สุดในญี่ปุ่น ได้ขยายธุรกิจไปยังประเทศไทยซึ่งเป็นประเทศผู้ผลิตข้าว โดยเป็นส่วนหนึ่งของยุทธศาสตร์ต่างประเทศ มีการใช้ข้าวไทยผลิตขนมข้าวอบกรอบส่งจำหน่ายประเทศญี่ปุ่น ตลาดยุโรป และสหรัฐอเมริกา

บริษัทฯ ก่อตั้งครั้งแรกเป็นสถานที่แปรรูปและแช่ของสหกรณ์การเกษตร Kameda เมื่อปี 2489 ต่อมา มีการผลิตผลิตภัณฑ์ Kaki no Tane with Peanuts (ขนมข้าวอบกรอบกับถั่วลิสง) เมื่อปี 2509 ผลิตภัณฑ์ Salad Usuyaki (ขนมข้าวอบกรอบชนิดบาง) เมื่อปี 2510 ผลิตภัณฑ์ Happy Turn (ขนมข้าวอบกรอบ) เมื่อปี 2519 และผลิตภัณฑ์ Potapota Yaki (ขนมข้าวอบกรอบ) เมื่อปี 2529 ซึ่งทุกผลิตภัณฑ์เป็นสินค้าที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคทั่วไปและยังมีวางจำหน่ายจนถึงปัจจุบัน บริษัทฯ จึงเป็นบริษัทขนมข้าวอบกรอบชั้นนำของญี่ปุ่น

ขณะเดียวกัน เพื่อเป็นการขยายช่องทางการจำหน่ายไปยังตลาดยุโรป สหรัฐอเมริกา และเอเชีย บริษัทฯ จึงขยายธุรกิจและแหล่งผลิตไปยังต่างประเทศ โดยในช่วงปี 2533 เริ่มผลิตและจำหน่ายในสหรัฐอเมริกา จากนั้นเมื่อเข้าสู่ช่วงปี 2543 จึงขยายฐานการผลิตไปยังจีน ไทย เวียดนาม อินเดีย และกัมพูชา ในบรรดาแหล่งผลิตข้างต้น โรงงานในจีน ไทย และกัมพูชา ผลิตเพื่อจำหน่ายตลาดญี่ปุ่น ยุโรป สหรัฐอเมริกา และออสเตรเลีย ส่วนโรงงานในอินเดียและเวียดนามผลิตเพื่อจำหน่ายในประเทศเป็นหลักเนื่องจากเดิมที่ตลาดมีการบริโภคขนมอบกรอบที่ทำจากข้าวอยู่แล้ว

ในส่วนของการผลิตในประเทศไทย มีการลงทุนในบริษัทท้องถิ่น โดยมีการควบรวมเป็นบริษัทลูกเมื่อปี 2556 ใช้ชื่อ “บริษัท Thai Kameda” Mr. Shinnosuke KANDA ผู้จัดการฝ่ายธุรกิจต่างประเทศระบุว่า ประเทศไทยผลิตข้าวมากกว่าญี่ปุ่นเท่าตัว บริษัทฯ จึงสามารถจัดหาวัตถุดิบคุณภาพดีได้ บริษัทฯ ตระหนักว่าไทยเป็นฐานการผลิตและตลาดที่มีความสำคัญ

โรงงานของบริษัท Thai Kameda ก่อสร้างเมื่อปี 2533 ซึ่งผ่านไปแล้วประมาณ 30 ปี ส่งผลให้โรงงานมีความเก่าและมีต้นทุนในการผลิตสูงขึ้น บริษัท Kameda Seika จึงร่วมกับบริษัทสิงห์คอร์เปอเรชั่น จัดตั้งบริษัท Singha Kameda Thailand เมื่อเดือนมิถุนายนที่ผ่านมา และมีกำหนดจะย้ายการผลิตจากบริษัท Thai Kameda ภายในปีนี้

การจับมือกับบริษัทสิงห์คอร์เปอเรชั่นซึ่งเป็นที่รู้จักกันดีในประเทศไทย นอกจากจะเป็นการยกระดับประสิทธิภาพการผลิตแล้ว ยังเป็นการขยายตลาดอาหารสุขภาพซึ่งรวมถึงขนมข้าวอบกรอบด้วย Mr. KANDA ระบุว่า ในอดีตบริษัทฯ มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์สำหรับจำหน่ายในประเทศไทยเช่นกัน แต่ในขณะนั้นตลาดยังมีขนาดเล็ก อย่างไรก็ตาม จากนี้ไปตลาดอาเซียนกลายเป็นตลาดที่มีอนาคต ทางบริษัทฯ จึงเลือกที่จะร่วมมือกับบริษัทสิงห์คอร์เปอเรชั่นที่มีความเป็นเลิศด้านการตลาดและการพัฒนาผลิตภัณฑ์

นอกจากนี้ บริษัทสิงห์คอร์เปอเรชันยังมีเครือข่ายที่เข้มแข็งในต่างประเทศจากการส่งออกผลิตภัณฑ์ไปยังตลาดยุโรป จึงคาดหวังว่าบริษัทฯ จะสามารถใช้ประโยชน์จากเครือข่ายดังกล่าวในการส่งออกผลิตภัณฑ์ไปยังเอเชียและยุโรปได้เช่นกัน

ใช้ข้าวไทยในการผลิตความอร่อยแบบเรียบง่าย

บริษัทฯ Kameda Seika ซื้อข้าวไทยที่รัฐบาลญี่ปุ่นนำเข้าภายใต้ข้อตกลง WTO โรงงานของบริษัทฯ ในญี่ปุ่นก็ใช้ข้าวไทยเป็นวัตถุดิบในการผลิตขนมข้าวอบกรอบเช่นกัน ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ข้าวไทยเป็นวัตถุดิบทั้งหมด ได้แก่ โมจิทอดกรอบไส้พุดดิ้ง “Katabutsu” โดยผลิตภัณฑ์ดังกล่าวเป็นขนมข้าวอบกรอบที่มีความกรอบมากกว่าผลิตภัณฑ์อื่น ได้แนวคิดจากการนำโมจิที่ใช้ประดับในช่วงปีใหม่มาทอดเป็นขนม Arare Mr. Shigeki WATANABE ผู้จัดการฝ่ายยุทธศาสตร์การตลาดเปิดเผยว่า หากใช้ข้าวของญี่ปุ่นนำมาทำเป็นผลิตภัณฑ์ดังกล่าว จะทำให้ขนมที่ได้มีความนิ่ม ข้าวไทยมีความเหมาะสมและสามารถทำออกมาได้กรอบมากกว่า มีความเลี่ยนน้อย สามารถจำลองความอร่อยของโมจิแบบเรียบง่ายได้

บริษัท Kameda Seika บริษัท Thai Kameda และบริษัท Singha Kameda Thailand ใช้ข้าวไทยประมาณปีละ 7,000 ตัน โดยโรงงานในญี่ปุ่นใช้ข้าว 4,300 ตัน นอกจากนี้ ร้อยละ 20 ของสินค้าที่ผลิตในโรงงานในประเทศไทยจะถูกบรรจุถุง Bulk และส่งมายังโรงงานในญี่ปุ่นเพื่อเป็นวัตถุดิบในการผลิตเป็น Sembei ห่อสาหร่ายและ Arare

ขณะที่อีกร้อยละ 80 จะผลิตเพื่อส่งออกไปยังตลาดยุโรปและสหรัฐฯ โดยบริษัทฯ กำหนดเป้าหมายยอดขายจำหน่ายในต่างประเทศเพิ่มขึ้นร้อยละ 30 ภายในปี 2566 จึงคาดว่าจะเป็โอกาสที่จะเผยแพร่ขนมข้าวอบกรอบ Sembei และ Arare ที่ผลิตจากข้าวไทยในตลาดโลก

ขนมข้าวอบกรอบเป็นผลิตภัณฑ์ปราศจากกลูเตนที่ไม่ใช้ข้าวสาลี Mr. KANDA ระบุว่า คำว่า Gluten Free เป็นคำที่ได้รับความนิยมในตลาดยุโรปและสหรัฐฯ ตั้งแต่ช่วง 5 – 6 ปีที่แล้ว ปัจจุบัน สินค้าปราศจากกลูเตนกลายเป็นเรื่องธรรมดา ขณะเดียวกัน ผู้บริโภคให้ความสนใจสินค้าสุขภาพที่ไม่ใช้สารปรุงแต่งมากขึ้น บริษัทฯ จึงต้องการใช้โอกาสนี้ในการเผยแพร่ขนมข้าวอบกรอบ

“บริษัท Inaba Foods” ผลิตปลาทูน่ากระป๋องด้วยวัตถุดิบชั้นเลิศจากสายการผลิตของบริษัท ในประเทศไทย

ปลาทูน่ากระป๋องเป็นอาหารที่ขาดไม่ได้สำหรับผู้บริโภคชาวญี่ปุ่น ประเทศไทยเป็นประเทศผู้ผลิตและส่งออกปลาทูน่ากระป๋องลำดับต้นๆ ของโลก โดยเราสามารถพบเห็นปลาทูน่ากระป๋องที่ผลิตในประเทศไทยได้ทั่วไปในชั้นวางจำหน่ายของซูเปอร์มาร์เก็ตในญี่ปุ่น ผู้เขียนได้สัมภาษณ์บริษัท Inaba Foods ซึ่งมีการผลิตปลาทูน่ากระป๋องในประเทศไทยเป็นเวลา 14 ปี

ระบบสาธารณสุขโรคและเทคโนโลยีการผลิตที่เป็นพื้นฐานในการผลิต

ปลาทูน่ากระป๋องทำจากปลา Maguro หรือ Katsuo นำไปแช่น้ำมันหรือต้มจากนั้นบรรจุในกระป๋อง ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีข้อจำกัดด้านศาสนาในการบริโภคต่างจากเนื้อสุกรและเนื้อโค ได้รับความนิยมในการบริโภคทั่วโลก โดยจากข้อมูลขององค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) พบว่า ทั่วโลกมีการผลิตปลาทูน่ากระป๋องมากกว่า 2 ล้านตัน ในจำนวนดังกล่าว 1 ใน 4 เป็นปลาทูน่ากระป๋องผลิตในประเทศไทย ฝ่ายการตลาดของบริษัท Inaba Foods ระบุว่า แหล่งจับปลา Maguro และ Katsuo อยู่บริเวณใกล้เส้นศูนย์สูตรของมหาสมุทรแปซิฟิกและมหาสมุทรอินเดีย การที่ประเทศไทยกลายเป็นประเทศผู้ผลิตปลาทูน่ากระป๋องรายใหญ่เนื่องจากมีภูมิศาสตร์อยู่ใกล้แหล่งดังกล่าว ซึ่งบริษัทฯ ไม่มีตัวเลือกอื่นที่เหมาะสมกว่านี้ จึงเริ่มการผลิตในประเทศไทย

ยิ่งไปกว่านั้น ในการผลิตอย่างมีประสิทธิภาพจำเป็นต้องมีพลังงานไฟฟ้าและระบบสาธารณสุขที่ทั่วถึง เพราะตู้แช่แข็งและตู้แช่เย็นเป็นสิ่งที่ไม่ได้ในการผลิตปลาทูน่ากระป๋อง หากไฟดับจะทำให้วัตถุดิบเกิดความเสียหาย ซึ่งในภูมิภาคอาเซียนยังมีบางประเทศที่ประสบปัญหาไฟฟ้างดับเป็นเรื่องปกติ ขณะที่ ประเทศไทยมีพลังงานไฟฟ้าที่เพียงพอ จึงเป็นอีกปัจจัยหนึ่งที่ทำให้ไทยกลายเป็นประเทศผู้ผลิตรายใหญ่ นอกจากนี้ ฝ่ายการตลาดฯ ระบุเพิ่มเติมว่า เทคโนโลยีจากญี่ปุ่นควบคู่ไปกับเทคโนโลยีการผลิตขั้นสูงที่เกิดจากการสั่งสมของแรงงานเป็นอีกปัจจัยหนึ่งในการส่งเสริมอุตสาหกรรมปลาทูน่ากระป๋องในประเทศไทย

บริษัท Inaba Foods (ประธานบริษัท ได้แก่ Mr. Atsuhiko INABA) มีประวัติตั้งแต่สมัย Edo ในปี 2348 โดย Mr. Yoshizou INABA เริ่มผลิตปลาโอแห้ง (Katsuobushi) โดยใช้ปลาที่ขึ้นที่ท่า Yaizu จังหวัด Shizuoka

ในช่วงปลายสมัย Edo จนถึงสมัย Meiji มีการขยายธุรกิจการผลิต Katsuobushi ควบคู่ไปกับการส่งออกไปยังประเทศแคนาดา ต่อมาเมื่อปี 2479 Mr. Sakutarō INABA ซึ่งเป็นรุ่นปู่ของประธานบริษัท คนปัจจุบัน ได้จัดตั้ง สถานประกอบการอาหารกระป๋อง Inaba ขึ้น ณ ตำบล Yui อำเภอ Shimizu เมือง Shizuoka และเริ่มธุรกิจอาหารทะเลกระป๋อง จากนั้นในปี 2491 ช่วงหลังสงครามโลกจึงได้กลายเป็นบริษัท Inaba Foods จนถึงปัจจุบัน

ในปี 2514 บริษัทฯ เริ่มใช้ปลา Yellowfin tuna ซึ่งติดมากับปลา Katsuo และในสมัยนั้นยังไม่มีใครนำมาแปรรูป ผลิตและจำหน่ายเป็น “Inaba Light Tuna” ซึ่งนอกจากจะเป็นการใช้ประโยชน์ปลา Yellowfin tuna ซึ่งไม่เคยมีใครใช้มาก่อนแล้ว ยังมีการแปรรูปเป็นเนื้อปลาป่น และการใช้ระบบบรรจุกระป๋องเพื่อผลิตจำนวนมาก นับเป็นสินค้าที่มีความล้ำหน้าในยุคดังกล่าว

ผลิตภัณฑ์ของบริษัทฯ ผลิตในประเทศญี่ปุ่นมาโดยตลอด อย่างไรก็ตาม เพื่อเป็นการกระจายความเสี่ยงจากเหตุแผ่นดินไหวและการลดต้นทุนในการผลิต จึงเริ่มพิจารณาการย้ายการผลิตบางส่วนไปยังต่างประเทศ

โดยเมื่อประมาณปี 2543 บริษัทฯ เริ่มผลิตปลาทุ่นำกระป๋องในประเทศไทยซึ่งขณะนั้นประเทศไทยเป็นประเทศผู้ผลิตปลาทุ่นำกระป๋องรายใหญ่ของโลกแล้ว

บริษัทฯ เลือกติดตั้งสายการผลิตในบริษัทท้องถิ่นผู้ผลิตอาหารทะเลรายใหญ่ โดยในการผลิตใช้เจ้าหน้าที่คนไทยของบริษัทท้องถิ่น เหตุผลที่บริษัทฯ ติดตั้งสายการผลิตของตัวเองเนื่องจากต้องการรักษาระดับความสดของปลาทุ่นำที่ใช้เป็นวัตถุดิบ ซึ่งในเวลาที่เจ้าหน้าที่ท้องถิ่นผลิตสินค้าของบริษัทฯ จะมีการใส่หมวก Inaba Foods เพื่อเป็นสัญลักษณ์

ประเทศไทยมีการควบคุมคุณภาพที่ทั่วถึง แต่ความรู้สึกด้านความสดของวัตถุดิบอาจแตกต่างจากชาวญี่ปุ่นที่มีวัฒนธรรมรับประทานปลาดิบอยู่เดิม นอกจากนี้ บริษัทฯ มีการจัดส่งเจ้าหน้าที่ไปยังโรงงานเพื่อตรวจสอบความสดของวัตถุดิบด้วยเช่นกัน โดยจะเลือกใช้วัตถุดิบที่ผ่านการตรวจสอบโดยพนักงานของบริษัทฯ ผลิตและควบคุมด้วยมาตรฐานของ Inaba Foods

ปัจจุบัน ร้อยละ 20 – 30 ของยอดจำหน่ายปลาทุ่นำกระป๋องของบริษัทฯ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตในประเทศไทย ผลิตภัณฑ์หลักยังคงผลิตในประเทศญี่ปุ่น แต่รสชาติไม่ค่อยแตกต่างกับผลิตภัณฑ์ที่ผลิตในประเทศไทยซึ่งมีราคาจำหน่ายถูกกว่าเนื่องจากต้นทุนค่าแรงงาน ฯลฯ

ปลาทุ่นำกระป๋องรสแกงกะหรี่ได้รับความนิยมอย่างมาก

หนึ่งในผลิตภัณฑ์ของบริษัทฯ ที่เติบโตต่อเนื่อง ได้แก่ ปลาทุ่นำกระป๋องรสแกงกะหรี่ที่ผลิตในประเทศไทย โดยในปี 2554 บริษัทฯ พยายามพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ จึงได้เป็นปลาทุ่นำกระป๋องรสแกงเขียวหวาน ราคาจำหน่ายประมาณกระป๋องละ 100 เยน ซึ่งมีราคาถูกแต่รสชาติเหมือนรับประทานในประเทศไทย ส่งผลให้ได้รับความนิยมจากผู้บริโภค ต่อมาจึงได้พัฒนาเป็นปลาทุ่นำกระป๋องรสต่างๆ เช่น แกงเหลือง แกงแดง แกงกะหรี่อินเดีย และรสกะเพราซึ่งเป็นเมนูที่ได้รับความนิยมของร้านอาหารในประเทศญี่ปุ่น

ปลาทุ่นำกระป๋องรสแกงกะหรี่ผลิตในโรงงานของบริษัทฯ ในจังหวัดสระบุรีตั้งแต่ปี 2556 บริษัทฯ ระบุว่ามีการใช้เครื่องเทศสด ดังนั้นเมื่อเปิดกระป๋องออกมาจะได้กลิ่นเครื่องเทศเหมือนรับประทานที่ประเทศไทย สมุนไพรและเครื่องเทศที่ใช้ผลิตโดยเกษตรกรพันธสัญญาซึ่งปฏิบัติตามมาตรฐานการใช้สารเคมีทางการเกษตร

ขณะเดียวกัน นอกเหนือจากการผลิตอาหารซึ่งมีประวัติกว่าครึ่งศตวรรษ ปัจจุบันยังมีการผลิตอาหารสัตว์เลี้ยงด้วย โดยใช้เนื้อไก่และส่วนของปลาทุ่นำที่เหลือจากการทำปลาทุ่นำกระป๋อง มีการก่อสร้างโรงงานผลิตอาหารสัตว์แห่งใหม่ขึ้นที่จังหวัดสระบุรีเมื่อปี 2557 ปัจจุบันมีพนักงาน 1,000 คน และเริ่มกลายเป็นสินค้าสำคัญของบริษัทฯ เช่นกัน

“บริษัท Kitoku Shinryo” ผู้บุกเบิกการนำเข้าข้าวหอมมะลิ นำข้าวชั้นเลิศของโลกสู่โต๊ะอาหารของชาวญี่ปุ่น

ข้าวที่เป็นอาหารหลักของชาวญี่ปุ่นเป็นข้าวสายพันธุ์ Japonica ที่มีความเหนียว อย่างไรก็ตาม ข้าวที่ส่วนใหญ่ประเทศต่างๆ บริโภค เป็นข้าวสายพันธุ์ Indica ที่มีเมล็ดเรียวยาวและมีความเหนียวน้อยกว่า บริษัทผู้ค้าข้าวรายใหญ่ Kitoku Shinryo (สำนักงานใหญ่ ณ กรุงโตเกียว มี Mr. Makoto HIRAYAMA เป็นประธานบริษัท) เป็นผู้บุกเบิกในการนำเข้าข้าวหอมมะลิจากประเทศไทยมาแนะนำให้เป็นรู้จักของผู้บริโภคชาวญี่ปุ่น สถานการณ์การระบาดของ COVID-19 ส่งผลให้ ยอดจำหน่ายข้าวหอมมะลิของไทยให้แก่ผู้บริโภคทั่วไปขยายตัวอย่างเห็นได้ชัด

กลิ่นที่หอมจนรู้สึกเหมือนอยู่ที่กรุงเทพฯ

เมื่อเปิดข้าวหอมมะลิของไทยที่ผ่านการอุ่นด้วยไมโครเวฟจะได้กลิ่นหอมอบอวล และเมื่อลองรับประทานดูแล้วจะพบว่าข้าวไม่ได้ร้อนเหมือนข้าวทั่วไปและมีความหวาน ยิ่งไปกว่านั้น หากรับประทานพร้อมกับแกงกะหรี่สำเร็จรูปของไทยหรือผัดกะเพราจะยิ่งทำให้รู้สึกเหมือนอยู่ที่กรุงเทพฯ แม้ตัวจะอยู่ที่ญี่ปุ่นก็ตาม

ข้าวหอมมะลิของไทยเป็นข้าวที่มีคุณภาพชั้นเลิศในระดับโลก และมักได้รับรางวัลข้าวที่ดีที่สุดอยู่เสมอ ในการประกวดข้าวเช่นเดียวกับข้าวของกัมพูชา ข้าวหอมมะลิมีราคาแพงกว่าข้าวทั่วไปของไทยประมาณ 3 เท่า และร้อยละ 80 ส่งออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศ

บริษัทเจียแม็งซึ่งตั้งอยู่ ณ จังหวัดนครราชสีมา เป็นโรงสีข้าวชั้นนำ โดยร้อยละ 90 เป็นข้าวหอมมะลิภายใต้แบรนด์ข้าวหงส์ทอง ซึ่งมีจำหน่ายทั้งในและต่างประเทศ

บริษัท Kitoku Shinryo ทำสัญญากับบริษัทเจียแม็ง เป็นผู้นำเข้าและจำหน่ายข้าวหอมมะลิหงส์ทอง แต่เพียงผู้เดียวในประเทศญี่ปุ่น โดยบรรจุถุง 450 กรัม จำหน่ายตามร้านต่างๆ เช่น ร้าน Kaldi Coffee Farm ซึ่งเป็นร้านจำหน่ายอาหารนำเข้าและมีสาขาทั่วประเทศ นอกจากนี้ ยังมีวางจำหน่ายในซูเปอร์มาร์เก็ตชั้นนำ เช่น Meidiya และ Kinokuniya

บริษัทฯ ประสบปัญหาในการจำหน่ายในช่วงแรก

บริษัทฯ เริ่มนำเข้าข้าวหอมมะลิจากไทยครั้งแรกในช่วงปี 2539 แต่ในขณะนั้นประสบปัญหาในการจำหน่าย

ในปี 2536 ประเทศญี่ปุ่นประสบปัญหาผลผลิตข้าวในประเทศไม่เพียงพอเนื่องจากฤดูร้อนมีอากาศเย็นผิดปกติ รัฐบาลเปลี่ยนท่าทีจากเดิมที่ปกป้องเกษตรกรในประเทศและไม่อนุญาตให้นำเข้าข้าวจากต่างประเทศ เป็นการนำเข้าแบบเร่งด่วนจากประเทศจีน สหรัฐอเมริกา และไทย ซึ่งในขณะนั้นข้าวที่นำเข้าจากไทยเป็นข้าวสายพันธุ์ Indica ธรรมดา ซึ่งชาวญี่ปุ่นไม่มีความคุ้นเคย จึงรู้สึกว่าข้าวมีความร้อนมากจนกินไป ไม่ได้รับความนิยมนิยม และจำหน่ายเหลือจำนวนมาก สุดท้ายจึงจำเป็นต้องทำลายทิ้ง และสร้างความไม่พอใจให้แก่ฝ่ายไทย

บริษัทฯ เริ่มนำเข้าข้าวหอมมะลิจากประเทศไทยภายหลังการใช้ Minimum Access จากการเจรจารอบอุรุกวัยเมื่อปี 2538 Mr. OMORI ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายธุรกิจต่างประเทศระบุว่า ข้าวหอมมะลิเป็นคนละพันธุ์กับข้าวของไทยเมื่อครั้งนำเข้าเร่งด่วน โดยมีความนุ่มและไม่ร้อนจนเกินไป เป็นรสชาติที่คนญี่ปุ่นชื่นชอบ แต่ชาวญี่ปุ่นหลายคนยังคงมีภาพลักษณ์ที่ไม่ดีต่อข้าวไทย จึงทำให้บริษัทฯ ใช้เวลาหลายปีจึงจะจำหน่ายข้าวไทยล็อตแรกที่นำเข้ามาประมาณ 20 – 30 ตัน ได้หมด

บริษัทฯ เข้าร่วมเทศกาลไทยที่จัดขึ้นในญี่ปุ่นทุกปี โดยจัดกิจกรรมเชิญชิมข้าวไทยกับแกงกะหรี่ของบริษัท Yamamori อย่างต่อเนื่อง เพื่อกระตุ้นความต้องการของตลาด ซึ่งยอดจำหน่ายเริ่มขยายตัว ปริมาณการนำเข้าในปีที่ผ่านมาจำนวน 2,000 ตัน เพิ่มขึ้นเท่าตัวเมื่อเทียบกับ 10 ปีที่ผ่านมา

ความต้องการบริโภคในครัวเรือนส่งผลให้ยอดจำหน่ายเพิ่มขึ้นอย่างเห็นได้ชัด

ในช่วงที่ผ่านมา บริษัทฯ จำหน่ายข้าวร้อยละ 80 ให้แก่ผู้ประกอบการร้านอาหาร ฯลฯ เป็นหลัก และจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคทั่วไปประมาณร้อยละ 20 แต่ในช่วงนี้ที่ความต้องการบริโภคในครัวเรือนขยายตัวส่งผลให้ผู้บริโภคต้องการรับประทานอาหารเพื่อเปลี่ยนบรรยากาศ จึงมีผู้บริโภคเริ่มรับประทานข้าวไทยที่บ้านเพิ่มขึ้น โดยพบว่ายอดจำหน่ายสำหรับผู้บริโภคทั่วไปเพิ่มขึ้นประมาณร้อยละ 200 นอกจากนี้ บริษัทฯ เริ่มจำหน่ายข้าวหอมมะลิแพ็คเกจกล่องอุ่นไมโครเวฟพร้อมรับประทาน กล่องละ 180 กรัม ซึ่งสะท้อนความคิดเห็นของผู้บริโภคในการแจกชิมในงานเทศกาลไทยที่ต้องการรับประทานข้าวหอมมะลิของไทยให้สะดวกมากขึ้น

ข้าวหอมมะลิของบริษัทเจียเม้งส่วนใหญ่ผลิตโดยเกษตรกรพันธสัญญาในที่ราบสูงโคราชทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทยซึ่งมีสภาพภูมิอากาศที่แห้งแล้ง ด้าน Ms. Joice เจ้าหน้าที่คนไทยฝ่ายธุรกิจต่างประเทศของบริษัทฯ ระบุว่า ข้าวหอมมะลิเหมาะกับการปลูกในพื้นที่ที่ดินมีส่วนผสมของเกลือ เช่น ที่ราบสูงโคราช โดยนอกจากการตรวจสอบสารเคมีทางการเกษตรทั่วไปแล้ว ทางบริษัทฯ มีการควบคุมคุณภาพข้าวที่ส่งออกมาญี่ปุ่นเป็นพิเศษ

Ms. Joice ให้ข้อมูลว่า สถานการณ์การระบาดของ COVID-19 ส่งผลให้ยอดจำหน่ายในประเทศไทยซึ่งรวมถึงการจำหน่ายออนไลน์ เพิ่มขึ้นเช่นกัน บริษัท Kitoku Shinryo ซึ่งก่อตั้งเมื่อปี 2425 และบริษัทเจียเม้งที่ก่อตั้งเมื่อปี 2480 และเป็นบริษัทที่เก่าแก่ทั้งสองแห่ง จะร่วมมือกันเผยแพร่รสชาติที่ดีที่สุดของไทยต่อไป

ที่ดินทางการเกษตรที่มีพื้นที่มากกว่าร้อยละ 40 ของประเทศ ทรัพยากรประมงที่อุดมสมบูรณ์ เทคโนโลยีที่ส่งเสริมการส่งออกอาหาร ระบบสาธารณสุข โภชนา นโยบายส่งเสริมของรัฐบาล

ผู้เขียนได้แนะนำสินค้าเกษตรแปรรูปของไทยที่วางจำหน่ายในญี่ปุ่นมาทั้งหมด 3 ครั้ง และในครั้งนี้ ซึ่งเป็นครั้งสุดท้าย ได้สัมภาษณ์นายชลธิศักดิ์ ชาวปากน้ำ อัครราชทูตที่ปรึกษา (ฝ่ายเกษตร) ผู้อำนวยการสำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงโตเกียว เกี่ยวกับจุดเด่นของภาคเกษตรและอุตสาหกรรมแปรรูป นโยบายส่งเสริมของรัฐบาล และมาตรการด้านความปลอดภัยและความไว้วางใจได้

ความสามารถในการผลิตอาหารเลี้ยงตนเองและกำลังการผลิต

คำถาม : ประเทศไทยมีสภาพภูมิประเทศที่อุดมสมบูรณ์ มีอาณาเขตติดทะเล มีการทำการเกษตรอย่างแพร่หลาย กรุณาบอกจุดเด่นของภาคเกษตรของไทย นอกจากนี้ ประเทศไทยยังมีอุตสาหกรรมผลิตอาหารจำนวนมาก มีการส่งออกอาหารแปรรูปไปอย่างต่างประเทศอย่างแพร่หลาย กรุณาบอกเหตุผลที่ไทยเป็นแหล่งรวมของอุตสาหกรรมผลิตอาหาร

ผอ. สปช. โตเกียว : ประเทศไทยมีพื้นที่ประมาณ 321 ล้านไร่ หรือประมาณ 513,000 ตารางกิโลเมตร โดยมีพื้นที่สำหรับการเกษตร ประมาณ 138 ล้านไร่ (ร้อยละ 43) และรายได้ของภาคเกษตรคิดเป็นร้อยละ 10 ของ GDP ทั้งหมด ภาคเกษตรของประเทศไทยมีความหลากหลาย พืชผักผลไม้หลายชนิดที่ออกผลผลิตให้มีรับประทานได้ทั้งปี สัตว์น้ำของประเทศไทยก็มีปลา กุ้ง ปู หลายชนิด ทั้งในทะเล และในแม่น้ำ รวมทั้งปศุสัตว์ก็สามารถเลี้ยงสัตว์ได้หลายชนิด สุกร ไก่ เป็ด ห่าน โค แพะ ซึ่งการปลูกพืช เลี้ยงปลา เลี้ยงสัตว์ ในประเทศไทยสามารถทำได้เกือบทั่วประเทศ จึงทำให้ประเทศไทยผลิตอาหารได้อย่างอุดมสมบูรณ์มีเพียงพอสำหรับเลี้ยงประชากรในประเทศ และส่งออกต่างประเทศได้

จากจุดเด่นดังกล่าว ทำให้ประเทศไทยมีแหล่งวัตถุดิบสำหรับการผลิตอาหารจำนวนมาก จึงสามารถผลิตอาหารแปรรูปส่งออกไปต่างประเทศได้อย่างแพร่หลาย โดยมีสัดส่วนสินค้าเกษตรยังไม่แปรรูปกับสินค้าที่แปรรูป ร้อยละ 56 และร้อยละ 44 ตามลำดับ

นอกจากนี้ ประเทศไทยยังมีทรัพยากรแรงงานที่มีคุณภาพ มีทักษะและประสบการณ์ ประกอบกับมีโครงสร้างพื้นฐานในการผลิตที่พร้อม ไม่ว่าจะเป็นระบบขนส่ง (ทางบก ทางอากาศ และทางเรือ) นิคมอุตสาหกรรม และหน่วยงานวิจัย ขณะเดียวกัน รัฐบาลมีนโยบายส่งเสริมการลงทุนเพื่ออำนวยความสะดวกอุตสาหกรรมในสาขาต่างๆ รวมถึงอุตสาหกรรมผลิตอาหารด้วย

คำถาม : รัฐบาลไทยมีนโยบายส่งเสริมการเกษตรในประเทศ รวมถึงอุตสาหกรรมแปรรูปสินค้าเกษตรอย่างไร และมีนโยบายสำหรับอนาคตอย่างไร

ผอ. สปช. โตเกียว : รัฐบาลไทยส่งเสริมการผลิตสินค้าเกษตรในประเทศที่ให้ความสำคัญกับการบริหารจัดการการผลิตสินค้าเกษตรโดยใช้ระบบการเกษตรที่ปลอดภัยสิ่งแวดล้อม และให้ผลผลิตที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค โดยผลักดันมาตรฐานเกษตรปลอดภัยและระบบการรับรองอินทรีย์ ส่งเสริมให้เกษตรกรผลิตสินค้าที่ได้รับการรับรองมาตรฐานเกษตรปลอดภัย ครอบคลุมทั้งในและต่างประเทศมากขึ้น

สำหรับอุตสาหกรรมแปรรูปสินค้าเกษตร สนับสนุนการแปรรูปสินค้าเกษตรตามความต้องการของผู้บริโภค พัฒนารูปแบบสินค้าและบรรจุภัณฑ์ให้ตรงความต้องการของตลาด มีการใช้เทคโนโลยีแปรรูปในการพัฒนาเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต ส่งเสริมสินค้ามีคุณภาพและความปลอดภัยสูงสุด เช่น การใช้ Automation ในการผลิต

เพื่อลดการใช้แรงงานในโรงงานอุตสาหกรรม ลดการสัมผัสอาหารโดยตรงจากบุคคลกับอาหาร เพิ่มความแม่นยำ และประสิทธิภาพในการควบคุมการผลิต หรือ การใช้ AI ด้านการตลาดในการเก็บข้อมูลของผู้บริโภคเพื่อนำมา ประมวลผลเพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้ดียิ่งขึ้น

นอกจากนี้ภาคส่วนเอกชน เช่น สมาคมการค้าฯ สภาหอการค้าฯ สมาอุตสาหกรรมฯ มีการส่งเสริม การพัฒนาผู้ประกอบการขนาดเล็ก เช่น การจัดหลักสูตรเพื่อพัฒนาผู้ประกอบการ ทั้งด้านพัฒนาองค์กร และพัฒนานำผลิตภัณฑ์ ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์และสามารถส่งออกตลาด ต่างประเทศได้ โดยมีผู้ประกอบการขนาดใหญ่ที่มีประสบการณ์และประสบความสำเร็จในตลาดต่างประเทศ เป็นพี่เลี้ยงให้กับผู้ประกอบการรายย่อย เป็นต้น

ภาครัฐสนับสนุนมาตรการด้านความปลอดภัยและความไว้วางใจได้

คำถาม : หลายประเทศรวมถึงประเทศไทยให้ความสนใจกับความปลอดภัยอาหาร ประเทศไทยมี การดูแลความปลอดภัยในสินค้าเกษตรและอาหารแปรรูปอย่างไร

ผอ. สปช. โตเกียว : รัฐบาลไทยมีนโยบายขยายตลาดสินค้าเกษตรเพื่อให้ไทยเป็นครัวของโลก โดยให้ความสำคัญเรื่องความปลอดภัยอาหารของประเทศอย่างชัดเจน เพื่อให้ผลิตภัณฑ์อาหารมีมาตรฐานและ สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ กฎหมายที่ใช้ในการควบคุมผลิตภัณฑ์อาหาร ของประเทศไทย คือ พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ซึ่งมีการควบคุมอาหารก่อนนำออกสู่ตลาด (Pre-Marketing Control) เป็นการควบคุมสถานที่ผลิตก่อนออกสู่ผู้บริโภคโดยมีการขออนุญาต การควบคุม ในเรื่องส่วนประกอบ การแสดงฉลากอาหาร และการควบคุมหลังนำอาหารออกจำหน่าย (Post-Marketing Control) เป็นการติดตาม ตรวจสอบ เพื่อให้เกิดความมั่นใจว่าอาหารที่ผลิตมีความปลอดภัย มีคุณภาพ มาตรฐาน และไม่มีการหลอกลวงผู้บริโภค โดยมีหน่วยงานที่กำกับดูแลมาตรฐานและความปลอดภัยอาหาร ของประเทศไทย คือ

1. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (Food and Drug Administration: FDA) มีภารกิจเกี่ยวกับการปกป้องและคุ้มครองสุขภาพประชาชนให้ได้บริโภคผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพมาตรฐานและปลอดภัย
2. สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค (Office of The Consumer Protection Board) มีอำนาจหน้าที่ในการกำกับดูแลไม่ให้มีการประกอบธุรกิจที่เป็นการละเมิดสิทธิและให้การคุ้มครองผู้บริโภค โดยผู้บริโภคสามารถใช้สิทธิร้องเรียน เพื่อขอรับการชดเชย ความเสียหายเมื่อถูกละเมิดสิทธิ
3. สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (The National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards) หน่วยงานภายใต้กระทรวงเกษตรและสหกรณ์เป็นหน่วยงานกลาง ด้านมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารเพื่อปรับปรุงและยกระดับคุณภาพ สินค้าเกษตรและอาหารของไทยให้มี คุณภาพและความปลอดภัยตามมาตรฐานสากล

การส่งออกญี่ปุ่น คาดว่าจากนี้ก็จะเติบโตต่อเนื่อง

คำถาม : คิดเห็นอย่างไรกับประเทศญี่ปุ่นในฐานะแหล่งส่งออกสินค้าเกษตรแปรรูป

ผอ. สปช. โตเกียว : ประเทศญี่ปุ่นเป็นประเทศคู่ค้าหลักที่สำคัญของประเทศไทยโดยเฉพาะสินค้าเกษตร แปรรูป จากข้อมูลของคุณวิศิษฐ์ ลิ้มลือชา นายกสมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป ปัจจุบันประเทศไทยส่งออก สินค้าเกษตรแปรรูปไปยังประเทศญี่ปุ่นประมาณร้อยละ 10 ของการส่งออกสินค้าเกษตรแปรรูปทั้งหมด

โดยสินค้าเกษตรแปรรูปที่ส่งออกไป 5 อันดับแรก ได้แก่ อาหารทะเลกระป๋องและแปรรูป (ร้อยละ 36) อาหารสัตว์เลี้ยง (ร้อยละ 18) เนื้อสัตว์และของปรุงแต่งที่ทำจากเนื้อสัตว์ (ร้อยละ 11) ผักกระป๋องและผักแปรรูป (ร้อยละ 6) และผลิตภัณฑ์ข้าวสาลีและอาหารสำเร็จรูปอื่นๆ (ร้อยละ 6) นอกจากนี้ สินค้าเกษตรแปรรูปหลายชนิดยังสามารถเติบโตได้อย่างต่อเนื่อง เช่น อาหารสัตว์เลี้ยงที่สามารถขยายตัวได้ปีละประมาณร้อยละ 2 - 3 รวมถึงสินค้าผักกระป๋องและผักแปรรูป ผลไม้กระป๋องและแปรรูป และสิ่งปรุงรสอาหาร

คำถาม : หลายประเทศไม่เพียงแต่เผชิญกับประสบปัญหาผู้บริโภครับประทานอาหารนอกบ้านลดลง เนื่องจากการแพร่ระบาดของ COVID-19 และมีการบริโภคอาหารในครัวเรือนมากขึ้น อุตสาหกรรมผลิตสินค้าเกษตรแปรรูปมีมาตรการรับมืออย่างไร

ผอ. สปช. โตเกียว : พฤติกรรมผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไปหลังการแพร่ระบาดของ COVID-19 ที่มีการรับประทานอาหารนอกบ้านลดลงแล้วนั้น จากข้อมูลของคณะวิชิษฐ์ ลิมลือชา นายกสมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป ยังมีพฤติกรรมอื่นๆ อีก เช่น ผู้บริโภคเลือกรับประทานอาหารเพื่อสุขภาพมากขึ้น มีการตัดสินใจเลือกสินค้าบริโภคด้วย Quality และ Efficacy มากขึ้น และมีพฤติกรรมการใช้ Food Delivery และ Online Shopping เพิ่มขึ้น สินค้าที่เป็น Local Brand ได้รับความนิยมเพิ่มขึ้น และมีความเข้าใจเรื่องการกักตุนอาหารและยอมรับการบริโภคอาหารสำเร็จรูปมากขึ้น

จากพฤติกรรมข้างต้น อุตสาหกรรมผลิตสินค้าเกษตรแปรรูปมีการเตรียมพร้อมและรับมือโดย

1. มีการวางมาตรการป้องกันในด้านความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารและกระบวนการผลิตในโรงงาน เน้นหลักความสะอาดปลอดภัยตามมาตรการอย่างเข้มงวด เพื่อเป็นการสร้างความเชื่อมั่นและความไว้วางใจของผู้บริโภคในการเลือกสรรผลิตภัณฑ์อาหาร
2. สำหรับผู้ประกอบการค้าปลีก ควรเพิ่มช่องจำหน่ายทาง Online หรือบริการ Delivery สำหรับผู้ประกอบการร้านอาหารควรเพิ่มช่องทางการขายอาหารประเภทที่สามารถซื้อกลับบ้านได้ (Take away) หรือมีบริการจัดส่ง (Food Delivery)
3. การปรับขนาดของบรรจุภัณฑ์ จากขนาดใหญ่สำหรับส่งร้านอาหารให้เป็นขนาดที่เล็กลงเหมาะสำหรับการบริโภคในครัวเรือนมากขึ้น
4. การพัฒนาเมนูใหม่ๆ เพื่อดึงดูดผู้บริโภค รวมถึงการใช้ช่องทางการตลาดที่มีประสิทธิผล การออก Campaign การตลาดที่สร้างสรรค์ และเสนอเมนูอาหารที่มีราคาไม่แพงและคุ้มค่าสอดคล้องกับสถานการณ์ด้านกำลังซื้อที่ลดลง

นายชลธิศศักดิ์ ขาวปากน้ำ อัครราชทูตที่ปรึกษา (ฝ่ายเกษตร) ผู้อำนวยการสำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงโตเกียว (สปช. โตเกียว)

สำเร็จการศึกษาปริญญาตรี วิทยาศาสตร์บัณฑิต (วาริชศาสตร์) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ปริญญาโท วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วิทยาศาสตร์การประมง)

นักวิชาการประมง ศูนย์พัฒนาประมงน้ำจืดชลบุรี กองประมงน้ำจืด กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ระหว่างปี 2532 – 2545 หัวหน้าสถานีประมงน้ำจืดจังหวัดสระบุรี ระหว่างปี 2546 – 2550 นักวิชาการประมงชำนาญการ กลุ่มวิชาการ สำนักวิจัยและพัฒนาประมงน้ำจืด ระหว่างปี 2551 – 2555 กงสุล (ฝ่ายเกษตร) สถานกงสุลใหญ่ ณ นครเชียงใหม่ สาธารณรัฐประชาชนจีน ระหว่างปี 2556 – 2558 และตำแหน่งปัจจุบันตั้งแต่ปี 2558