



สรุปข่าวด้านการเกษตรที่สำคัญของญี่ปุ่น ระหว่างวันที่ 10 - 16 ธันวาคม 2565

MAFF ยืนยันตัวเลขดัชนีการเพาะปลูกข้าวปีการผลิต 2565 (10 ธันวาคม 2565)

เมื่อวันที่ 9 ธันวาคมที่ผ่านมา กระทรวงเกษตร ป่าไม้ และประมงญี่ปุ่น (MAFF) เปิดเผยดัชนีการเพาะปลูกข้าวทั่วประเทศปีการผลิต 2565 โดยคิดเป็น 100 หรือเทียบเท่าปีปกติ และเป็นตัวเลขเดียวกับการสำรวจครั้งก่อนเมื่อวันที่ 25 ตุลาคม 2565 ปริมาณเก็บเกี่ยวข้าวสำหรับการบริโภค (Table Rice) คาดการณ์มีจำนวน 6.701 ล้านตัน ลดลงร้อยละ 4 เมื่อเทียบกับปีก่อนหน้า และลดลง 1,000 ตัน จากการสำรวจครั้งก่อน ในส่วนของปริมาณผลผลิตที่เหมาะสมปีการผลิต 2566 คิดเป็น 6.69 ล้านตัน ตัวเลขเดิมกับการประกาศครั้งก่อน

ปริมาณเก็บเกี่ยวข้าวสำหรับการบริโภคลดลงจากการสำรวจครั้งก่อนเนื่องจากปริมาณผลผลิตข้าวในจังหวัด Gunma และ Okayama ซึ่งเป็นแหล่งที่เกี่ยวข้องข้าวชา ลดลงเล็กน้อย ผลผลิตต่อพื้นที่ทั่วประเทศเฉลี่ย 536 กิโลกรัมต่อพื้นที่ 10 ฮาร์ (หรือคิดเป็น 857.6 กิโลกรัมต่อไร่) ลดลงจากการสำรวจครั้งก่อน 1 กิโลกรัม

ดัชนีการเพาะปลูกข้าวจำแนกตามพื้นที่พบว่า ดัชนีของภูมิภาค Tokai คิดเป็น 101 เพิ่มขึ้นจาก 100 หรือเทียบเท่าปีปกติ Okinawa คิดเป็น 101 (เทียบเท่าปีปกติ) เพิ่มขึ้นจาก 96 (ไม่ค่อยดี) Hokkaido คิดเป็น 106 (ดี) Tohoku คิดเป็น 98 (ไม่ค่อยดี) Kanto และ Higashiyama คิดเป็น 99 (เทียบเท่าปีปกติ) Hokuriku คิดเป็น 100 (เทียบเท่าปีปกติ) Kinki คิดเป็น 102 (ค่อนข้างดี) Shikoku คิดเป็น 103 (ค่อนข้างดี) Chugoku คิดเป็น 101 (เทียบเท่าปีปกติ) และ Kyushu คิดเป็น 98 (ไม่ค่อยดี)

ในส่วนของผลผลิตต่อพื้นที่แยกตามภูมิภาค Okinawa คิดเป็น 313 กิโลกรัมต่อพื้นที่ 10 ฮาร์ (หรือคิดเป็น 500.8 กิโลกรัมต่อไร่) เพิ่มขึ้นจากการสำรวจครั้งก่อน 16 กิโลกรัม ส่วนภูมิภาคอื่นๆ ไม่มีการเปลี่ยนแปลงจากการสำรวจครั้งก่อน

แหล่งที่มา: หนังสือพิมพ์ Japan Agricultural News

มหาวิทยาลัยในญี่ปุ่นเดินทางวิจัยพัฒนาเพื่อส่งเสริมการผลิตจังหวัดเพื่อการบริโภค (12 ธันวาคม 2565)

ญี่ปุ่นอยู่ระหว่างวิจัยพัฒนาเพื่อส่งเสริมจังหวัดเพื่อการบริโภคซึ่งคาดว่าจะแหล่งโปรตีนแห่งใหม่ โดยมหาวิทยาลัย Tokushima ตั้งเป้าวิจัยปรับปรุงจีโนม (Genome Editing) จังหวัดให้เป็นสีขาวเพื่อทำให้ผงจังหวัดสามารถนำไปเป็นวัตถุดิบประกอบอาหารได้ง่ายขึ้น ขณะเดียวกัน มหาวิทยาลัย Tokyo University of Agriculture and Technology ตั้งเป้าพัฒนาวีธีการเลี้ยงจังหวัดแบบหมุนเวียนโดยใช้เศษและชิ้นส่วนเหลือทิ้งของพืช นอกจากนี้ ยังมีแนวคิดที่จะผลิตจังหวัดในอวกาศในปี 2593 อีกด้วย

อาหารจากแมลงได้รับความสนใจเนื่องจากเป็นสิ่งที่ช่วยแก้ไข “วิกฤตขาดแคลนโปรตีน” เนื่องจากการพึ่งพาโปรตีนจากปศุสัตว์เพียงอย่างเดียวอาจไม่เพียงพอต่อการหล่อเลี้ยงประชากรโลกในอนาคต โดยเมื่อปี 2556 องค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ (Food and Agriculture Organization of the United Nations หรือ FAO) รายงานว่า การเลี้ยงจังหวัดสร้างภาระต่อสิ่งแวดล้อมน้อยกว่าเมื่อเทียบกับ



การเลี้ยงปศุสัตว์ชนิดอื่น เช่น โคและสุกร เนื่องจากการเลี้ยงจึงหรือใช้พื้นที่เลี้ยงน้อยกว่า ใช้อาหารสัตว์และน้ำน้อยกว่า และปล่อยก๊าซเรือนกระจกเพียงร้อยละ 0.07 – 0.7 เท่านั้น

Mr. Takahito WATANABE จากมหาวิทยาลัย Tokushima และเป็นผู้บริหารบริษัท Gryllus (ตั้งอยู่ ณ เมือง Naruto จังหวัด Tokushima) ซึ่งเป็นบริษัทที่พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากจิ้งหรีดระบุว่า อาหารจากแมลงยังเป็นเพียงแพชชั่นสำหรับคนบางส่วนเท่านั้น โดยจากผลการสำรวจโดย Japan Trend Research เมื่อปี 2565 พบว่า ร้อยละ 69.9 ยังไม่เคยรับประทานอาหารจากแมลง ในจำนวนดังกล่าว ร้อยละ 90.9 ระบุว่าในอนาคตก็ไม่คิดอยากจะรับประทานอาหารจากแมลง

Mr. WATANABE ระบุว่าสาเหตุหนึ่งของการไม่ยอมรับประทานอาหารจากแมลงเนื่องจากสีของผลิตภัณฑ์ จึงได้ดำเนินการศึกษาวิจัยการปรับปรุงพันธุ์ โดยจิ้งหรีดที่มีสีน้ำตาลไหม้ถึงแม้ทำเป็นผงแล้วก็ยังทำให้ผู้บริโภคถึงแมลง และเมื่อนำไปผสมกับวัตถุดิบอื่นแล้ว สีน้ำตาลก็ยังคงโดดเด่นอยู่ ดังนั้น หากสามารถทำให้เป็นสีขาวได้ ก็จะสามารถทดแทนโปรตีนผงได้ หรือสามารถนำมาผสมกับแป้งสาลีเพื่อทำอาหารได้หลากหลาย

Mr. WATANABE จึงได้เริ่มพัฒนาจิ้งหรีดเผือก (Albino) ซึ่งเปลือกผิวภายนอกเป็นสีขาวจากการกลายพันธุ์ และอยู่ระหว่างพัฒนาวิธีทำให้โครงสร้างของจิ้งหรีดเป็นสีขาวด้วยโดยการแก้ไขจีโนมให้ขัดขวางการทำงานของเอนไซม์ โดยตั้งเป้าพัฒนาจิ้งหรีดสีขาวภายในปีงบประมาณ 2566 (เมษายน 2566 – มีนาคม 2567) นอกจากนี้โรงพยาบาลในสังกัดมหาวิทยาลัย Tokushima ได้เริ่มค้นคว้าทดลองการใช้จิ้งหรีดเพื่อส่งเสริมสุขภาพ โดยการวิเคราะห์หาประโยชน์ของโปรตีน แร่ธาตุและวิตามินที่ได้จากการรับประทานทั้งตัว ไฟเบอร์ ฯลฯ

ขณะเดียวกัน Mr. Takeshi SUZUKI รองศาสตราจารย์จากมหาวิทยาลัย Tokyo University of Agriculture and Technology ตั้งเป้าพัฒนาระบบการเลี้ยงจิ้งหรีดแบบหมุนเวียนโดยใช้เศษหรือชิ้นส่วนเหลือทิ้งของพืชเป็นอาหารเลี้ยง และนำมูลจิ้งหรีดกลับไปใช้เป็นปุ๋ยสำหรับปลูกพืช เพื่อยกระดับมูลค่าเพิ่มในแง่ของการลดภาระต่อสิ่งแวดล้อมควบคู่ไปกับการลดต้นทุนการผลิต

Mr. SUZUKI ให้ข้อมูลว่า ในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ซึ่งเป็นแหล่งผลิตจิ้งหรีดสำหรับรับประทานมีการใช้ปลาป่นเป็นอาหารสำหรับเลี้ยงจิ้งหรีด หนึ่งในนั้นคือปลาซาร์ดีนซึ่งมีความเสี่ยงเนื่องจากจำนวนลดลงอย่างต่อเนื่อง เป็นผลให้ผงจิ้งหรีดราคากิโลกรัมละ 2,000 – 3,000 เยน

สำหรับระบบการเลี้ยงแบบหมุนเวียนที่อยู่ระหว่างการวิจัยพัฒนาจะช่วยลดต้นทุนการผลิตเหลือเพียง 1 ใน 10 ซึ่งได้ทดลองใช้เศษและชิ้นส่วนของพืชกว่า 20 ชนิด และพบว่ามี 1 ชนิด ที่ให้ผลการเจริญเติบโตในระดับที่ใกล้เคียงกับการใช้อาหารเลี้ยงตามปกติ ในอนาคตจะศึกษาผลกระทบต่อรสชาติและการเจริญเติบโตของพืช

งานวิจัยของทั้ง 2 มหาวิทยาลัย เป็นส่วนหนึ่งภายใต้โครงการ Moon Shot Research and Development Program ของรัฐบาลญี่ปุ่น เป้าหมายสุดท้ายคือการผลิตผงจิ้งหรีดเพื่อการรับประทานในอวกาศ โดย Mr. Kei YURA ศาสตราจารย์ประจำมหาวิทยาลัย Ochanomizu ผู้จัดการโครงการฯ ระบุว่าผงจิ้งหรีดเพื่อรับประทานมีต้นทุนค่าขนส่งต่ำกว่าผลิตภัณฑ์จากปศุสัตว์ ใช้อากาศและน้ำน้อย เป็นวัตถุดิบที่เหมาะสมในการรับประทานในอวกาศ



สรุปเป้าหมายและความเคลื่อนไหวเกี่ยวกับการวิจัยพัฒนาอาหารจากแมลง

ปี	เป้าหมาย/ความเคลื่อนไหว
ปี 2556	FAO เผยแพร่รายงานเกี่ยวกับอาหารจากแมลง ส่งผลให้เกิดความสนใจในอาหารจากแมลงทั่วโลก
ปี 2562	มหาวิทยาลัย Tokushima ได้จัดตั้งธุรกิจสตาร์ทอัพ Gryllus เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากแมลง
ปี 2563	ได้รับเลือกเข้าโครงการ Moon Shot Research and Development Program ของรัฐบาลญี่ปุ่น
ช่วงปี 2568	จำหน่ายอาหารสัตว์สำหรับไก่และปลาที่จำจากแมลง เช่น ปลวก Black Soldier Fly ฯลฯ
ช่วงปี 2573 – 2578	เริ่มมีการนำอาหารจากแมลง เช่น ผงจิ้งหรีดเพื่อการรับประทาน ฯลฯ มาเป็นเมนูประจำครัวเรือน
ช่วงปี 2583	มีโรงงานขนาดใหญ่ผลิตอาหารจากแมลงแบบหมุนเวียน
ช่วงปี 2593	พัฒนาระบบการผลิตในอวกาศ

Mr. YURA ระบุเพิ่มเติมว่า ญี่ปุ่นมีข้อได้เปรียบในการวิจัยเกี่ยวกับอาหารจากแมลง เนื่องจากในพื้นที่ที่ไม่ติดกับทะเลและไม่สามารถจับปลาได้ เช่น จังหวัด Nagano และ Gifu มีวัฒนธรรมการกินต๊กแตน (Inago) และตัวอ่อนของผึ้ง โดย Mr. YURA อธิบายว่า ในบรรดาประเทศที่พัฒนาแล้วมีเพียงประเทศญี่ปุ่นเท่านั้นที่มีวัฒนธรรมการกินแมลง นอกจากนี้ เสียงร้องของจิ้งหรีดยังเป็นสัญลักษณ์ของการเปลี่ยนจากฤดูร้อนเป็นฤดูใบไม้ร่วง แสดงให้เห็นว่าญี่ปุ่นมีวัฒนธรรมเฉพาะตัวที่บ่งบอกถึงความผูกพันกับแมลง เช่น การแต่งบทกลอน Waka ตั้งแต่สมัยญี่ปุ่นโบราณ

นอกจากนี้ ญี่ปุ่นยังมีบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญด้านการวิจัย โดยมหาวิทยาลัย Tokushima ซึ่งอยู่ระหว่างวิจัยจิ้งหรีดเผือกถือว่าเป็นศูนย์กลางการวิจัยจิ้งหรีดในระดับโลก อีกทั้ง Mr. Sumihare NOJI ผู้ได้รับขนานนามว่าเป็น “ด็อกเตอร์จิ้งหรีด” และเป็นผู้ก่อตั้งกลุ่มการศึกษาจิ้งหรีดนานาชาติเมื่อปี 2555 ก็ได้ดำรงตำแหน่งอธิการบดีของมหาวิทยาลัย Tokushima จนถึงปีงบประมาณ 2564 ปัจจุบันกลุ่มนักวิจัยที่เป็นลูกศิษย์ Mr. NOJI อยู่ระหว่างทำวิจัย ณ มหาวิทยาลัย Tokushima และมหาวิทยาลัยอื่นๆ ทั่วประเทศ

ขณะเดียวกัน แท้จริงแล้วประเทศญี่ปุ่นมีพื้นที่ขนาดใหญ่ที่เหมาะสมแก่การเลี้ยงปลุสตัวจำกัด หากสามารถพัฒนาการเลี้ยงแมลงเพื่อผลิตอาหาร เช่น จิ้งหรีด ได้ ก็จะส่งผลดีต่อความมั่นคงด้านอาหารของประเทศ

แหล่งที่มา: หนังสือพิมพ์ Japan Nikkei News

ตลาดอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งของญี่ปุ่นเติบโตต่อเนื่อง (13 ธันวาคม 2565)

ตลาดอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งมีแนวโน้มเติบโตอย่างต่อเนื่อง โดยผลการสำรวจโดยบริษัท Fuji Keisai พบว่า ตลาดอาหารสำเร็จรูปแช่แข็งในปี 2565 มีมูลค่า 702,000 ล้านบาท เติบโตขึ้นร้อยละ 1.9 เมื่อเทียบกับ



ปีก่อนหน้า นอกจากนี้ ยังคาดการณ์ว่า ตลาดในปี 2566 จะขยายตัวต่อเนื่อง เนื่องจากความต้องการอาหาร
แช่แข็งสำหรับผู้ประกอบการอาหารจะฟื้นตัวและการวางจำหน่ายผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าเพิ่มหลายรายการ

ความต้องการอาหารแช่แข็งสำหรับผู้บริโภคอยู่ระหว่างฟื้นตัวภายหลังการผ่อนปรนมาตรการขอความ
ร่วมมือออกจากบ้าน ขณะที่ ความต้องการอาหารแช่แข็งสำหรับผู้บริโภคทั่วไป พบว่ามีการวางจำหน่าย
ผลิตภัณฑ์อย่างหลากหลาย เช่น แฮมเบอร์เกอร์ ไก่ทอดคาราอาเกะ เกียวซ่า พิซซาญี่ปุ่น ฯลฯ และยอด
จำหน่ายเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะอย่างยิ่งผลิตภัณฑ์ที่ใช้เนื้อสัตว์ เช่น ขนมจีบ

ทั้งนี้ คาดการณ์ว่า ความต้องการของผู้ประกอบการร้านอาหารที่ฟื้นตัวต่อเนื่องจะส่งผลให้ตลาดในปี
2566 มีมูลค่า 713,600 ล้านบาท ขยายตัวร้อยละ 1.7 เมื่อเทียบกับปีก่อนหน้า เนื่องจากสินค้าที่สะดวกต่อ
การบริโภค สินค้าที่สามารถอุ้มน้ำรับประทานได้ด้วยไมโครเวฟ และสินค้าที่มีรสชาติเหมือนปรุงเสร็จใหม่ๆ ได้รับความ
นิยมนิยม

ขณะที่ ตลาดอาหารแช่แข็งในปี 2565 มีขนาดเล็กลงเล็กน้อยเนื่องจากราคาวัตถุดิบปรับตัวสูงขึ้น
ความถี่ในการจัดกิจกรรมส่งเสริมการจำหน่ายลดลง และผู้บริโภคชะลอการซื้อ

แหล่งที่มา: หนังสือพิมพ์ Japan Agricultural News

**เกษตรกรฟาร์มเลี้ยงไก่ปฏิบัติตามมาตรฐานสุขอนามัยในการเลี้ยงดีขึ้นกว่าเดือนที่ผ่านมา (15
ธันวาคม 2565)**

กระทรวงเกษตร ป่าไม้ และประมงญี่ปุ่น (MAFF) เผยผลการสำรวจการปฏิบัติตามมาตรฐาน
สุขอนามัยในการเลี้ยงไก่ของฟาร์มเลี้ยงไก่ทั่วประเทศเมื่อเดือนพฤศจิกายนที่ผ่านมา ซึ่งเป็นการสำรวจครั้งที่ 2
ของฤดูกาลนี้ โดยพบว่าระดับการปฏิบัติตามมาตรฐาน 7 ข้อ ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญในการป้องกันการแพร่ระบาดของ
โรคไข้หวัดนกชนิดก่อโรครุนแรง (HPAI) เพิ่มขึ้นร้อยละ 1.2 – 1.8 เมื่อเทียบกับเดือนตุลาคม 2565 และเพิ่มขึ้น
ร้อยละ 0.6 – 1.3 เมื่อเทียบกับช่วงเดียวกันของปีที่ผ่านมา แต่ต่ำกว่าผลการสำรวจเมื่อเดือนมีนาคม 2565
โดย MAFF ได้เรียกร้องให้เกษตรกรปรับปรุงการปฏิบัติให้เป็นไปตามมาตรฐานฯ อย่างเคร่งครัด

ในบรรดามาตรฐานทั้ง 7 ข้อ รายการที่มีอัตราการปฏิบัติตามสูงสุด ได้แก่ “การล้างมือฆ่าเชื้อก่อนเข้าเขต
อนามัย” ร้อยละ 99.4 ขณะที่ รายการต่ำสุด ได้แก่ “การติดตั้งตาข่ายเพื่อป้องกันนกป่าบุกกรุก” ร้อยละ 97.8

จากข้อมูลในช่วงที่ผ่านมาพบว่า เกษตรกรมีแนวโน้มจะปฏิบัติตามมาตรฐานเพิ่มขึ้นเมื่อเข้าสู่ช่วงปลาย
ฤดูกาล โดยในการสำรวจครั้งที่ 6 ของฤดูกาลที่ผ่านมา มีอัตราการปฏิบัติตามมาตรฐานฯ มากกว่าร้อยละ 99.3
ในทุกรายการ

MAFF ระบุว่า อัตราการปฏิบัติตามสูงกว่าช่วงเดียวกันของปีที่ผ่านมา แต่ยังคงไม่เพียงพอ และตั้งเป้า
ให้เกษตรกรปฏิบัติตามมาตรฐานฯ ร้อยละ 100 ทั้งนี้ เนื่องจากมีการตรวจพบโรค HPAI อย่างต่อเนื่อง MAFF
จะกระตุ้นให้มีการตรวจสอบการปฏิบัติอย่างเคร่งครัดถึงแม้ว่าจะระบุว่าได้ปฏิบัติตามมาตรฐานฯ แล้วก็ตาม
MAFF จัดให้มีการสำรวจฯ ตั้งแต่ปี 2563 ที่ตรวจพบการระบาดของ HPAI จำนวนมาก โดยกลุ่มเป้าหมาย
ได้แก่เกษตรกรที่เลี้ยงสัตว์ปีกมากกว่า 100 ตัว

แหล่งที่มา: หนังสือพิมพ์ Japan Agricultural News



แบรนด์ของสินค้าข้าวเป็นปัจจัยสำคัญที่สุดในการเลือกซื้อข้าว (16 ธันวาคม 2565)

จากการสำรวจโดย Japanese Consumers' Co-operative Union (Co-op) พบว่า มากกว่าครึ่งของผู้บริโภคเลือกซื้อข้าวจากแบรนด์สินค้าข้าว นอกจากนี้ แหล่งผลิตและรสชาติยังเป็นอีกปัจจัยสำคัญในการเลือกซื้อ ขณะเดียวกัน ความต้องการข้าวมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นจากการเลือกรับของขวัญจากโครงการ Hometown Tax Donation ทั้งนี้ การสำรวจดังกล่าวใช้แบบสอบถามออนไลน์บนเว็บไซต์ โดยสำรวจสมาชิก Co-op ในช่วงวันที่ 27 กันยายน – 2 ตุลาคมที่ผ่านมา มีผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 3,862 คน

ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกซื้อข้าวมากที่สุด ได้แก่ แบรนด์สินค้าข้าว ร้อยละ 49 รองลงมาได้แก่ แหล่งผลิต ร้อยละ 43 และความขึ้นช่อในรสชาติ ร้อยละ 38

สำหรับการสอบถามความถี่ในการบริโภคข้าวในครัวเรือนพบว่า ร้อยละ 51 รับประทานข้าววันละ 2 ครั้ง รองลงมา ร้อยละ 27 รับประทานข้าววันละ 1 ครั้ง ขณะที่ มีเพียงร้อยละ 17 ที่รับประทานข้าววันละ 3 ครั้งขึ้นไป ดังนั้น อาจกล่าวได้ว่า ในภาพรวมร้อยละ 90 ของผู้บริโภครับประทานข้าวอย่างน้อยวันละ 1 ครั้ง สำหรับเหตุผลที่เลือกรับประทานข้าว อันดับ 1 ได้แก่ รับประทานข้าวเป็นธรรมเนียมปฏิบัติ ร้อยละ 59

ขณะเดียวกัน ในช่วง 1 ปีที่ผ่านมา มีผู้เลือกรับของขวัญตอบแทนจากโครงการ Hometown Tax Donation ร้อยละ 31 ในจำนวนดังกล่าว มีผู้เลือกของขวัญตอบแทนเป็นสินค้าข้าว ร้อยละ 33 ด้าน Co-op วิเคราะห์ว่า การประกาศขึ้นราคาข้าวในรอบ 3 ปี อาจส่งผลให้มีผู้เลือกสินค้าข้าวเป็นของขวัญตอบแทนเพิ่มขึ้น แหล่งที่มา: หนังสือพิมพ์ Japan Agricultural News

สรุปสถานการณ์การตรวจพบโรคไข้หวัดนกชนิดก่อโรครุนแรงของญี่ปุ่นกรณีที่ 32 - 37 (10 - 16 ธันวาคม 2565)

ระหว่างวันที่ 10 - 16 ธันวาคม 2565 ญี่ปุ่นตรวจพบไก่และเป็ดต้องสงสัยติดโรคไข้หวัดนกชนิดก่อโรครุนแรง (HPAI) รวม 6 กรณี ใน 5 จังหวัด รายละเอียดดังนี้

กรณีที่ 32 ไก่ไข่จากฟาร์มเลี้ยงในเมือง Izumi จังหวัด Kagoshima เลี้ยงไก่รวม 220,000 ตัว (10 ธันวาคม 2565)

กรณีที่ 33 ไก่ไข่จากฟาร์มเลี้ยงในเมือง Mitoyo จังหวัด Kagawa เลี้ยงไก่รวม 80,000 ตัว (11 ธันวาคม 2565)

กรณีที่ 34 ไก่ไข่จากฟาร์มเลี้ยงในเมือง Izumi จังหวัด Kagoshima เลี้ยงไก่รวม 22,000 ตัว (11 ธันวาคม 2565)

กรณีที่ 35 ไก่ไข่จากฟาร์มเลี้ยงในเมือง Misawa จังหวัด Aomori เลี้ยงไก่รวม 1,370,000 ตัว (16 ธันวาคม 2565)

กรณีที่ 36 ไก่ไข่จากฟาร์มเลี้ยงในเมือง Sera จังหวัด Hiroshima เลี้ยงไก่รวม 120,000 ตัว (16 ธันวาคม 2565)

กรณีที่ 37 ไก่ไข่จากฟาร์มเลี้ยงในเมือง Kin จังหวัด Okinawa เลี้ยงไก่รวม 45,000 ตัว (16 ธันวาคม 2565)



ทั้งนี้ แต่ละจังหวัดที่มีการตรวจพบ HPAI ได้ดำเนินกระบวนการกำจัดโรคซึ่งรวมถึงการกำจัดสัตว์ปีกที่เลี้ยงไว้ในฟาร์ม และการกำหนดพื้นที่จำกัดการเคลื่อนย้าย (พื้นที่ภายในรัศมี 3 กิโลเมตร) และพื้นที่จำกัดการขนย้ายออก (พื้นที่ภายในรัศมี 3 - 10 กิโลเมตร)

แหล่งที่มา: หนังสือพิมพ์ Japan Agricultural News

จัดทำโดย

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ

ประจำกรุงโตเกียว