

สินค้าเกษตรกรรมไทย ในญี่ปุ่น :

กรณีมะม่วงไทยในตลาดญี่ปุ่น

หลังสงครามโลกครั้งที่สอง การค้าของประเทศไทยโดยเฉพาะ การค้ากับต่างประเทศได้ขยายตัว ออกไปอย่างมาก แต่เดิมสินค้าออก ของไทยขึ้นอยู่กับข้าว ยาง ดีบุก และไม้สัก สินค้าใหม่ที่เข้ามามีบทบาทในวงการค้าของประเทศได้แก่ ปอ ข้าวโพด ข้าวฟ่าง เมล็ดละหุ่ง มันสำปะหลัง (ป่นและแห้ง) ไม้สัก แปรรูป ถั่วต่าง ๆ พืชผลและผลิตภัณฑ์ และเนื้อสัตว์ แม้ว่าประเทศไทยจะมีสินค้าส่งออกหลายชนิด มีการกำหนดมาตรฐานสินค้าขาออก ไว้หลายชนิดตามพระราชบัญญัติ มาตรฐานสินค้าขาส่งออก พ.ศ. 2503 แต่ปัญหาเรื่องคุณภาพของ สินค้าเหล่านี้มักจะถูกกล่าวหาว่าส่ง สินค้าไม่ได้มาตรฐานออกไปจำหน่าย มีการปลอมปนสินค้าจนทำให้สินค้าเสื่อมคุณภาพ เป็นเหตุให้ตลาดการค้าต่างประเทศของไทยแคบเข้า มีผลกระทบต่อรายได้ ของเกษตรกรและประเทศชาติเป็นอย่างมาก

บงกชรัตน์ สมิตานนท์
วินัย ปิตยนต์

สำหรับการค้าระหว่างประเทศไทยกับประเทศ
ญี่ปุ่นก็ประสบปัญหาดังกล่าวนี้นเช่นกัน กอปรกับญี่ปุ่น
เองได้ตั้งมาตรฐานคุณภาพสินค้าไว้สูงเกินปกติ สินค้า
เกษตรกรรมของไทยหลายชนิดจึงไม่สามารถเข้าสู่ตลาด
ญี่ปุ่นได้ แต่ในขณะเดียวกันสินค้าเกษตรกรรมของญี่ปุ่น
เริ่มเข้ามาแพร่หลายในตลาดไทย (ดูตารางที่ 1 และ 2)

ตารางที่ 1

สินค้าเข้าเกษตรกรรมจากประเทศไทย ระหว่างปี พ.ศ. 2527 - 2529

ปริมาณ : ตัน

มูลค่า : เยน/กก.

สินค้า	พ.ศ. 2527		พ.ศ. 2528		พ.ศ. 2529	
	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า
ผลไม้						
ส้ม			5(0.05) ¹	497	29(0.02)	101
มะพร้าว			42(2.29)	98	105(6.28)	96
มะม่วง			1	593		
สตรอเบอร์รี่						
ทุเรียน	16(85.01)		26(91.95)		40(91.26)	
เบอร์รี่			1(0.06)	1,623		
องุ่น	28(1.50)	672	37(1.76)	706	39(0.79)	546
หมาก			5(83.33)	204		
ผลไม้อื่น ๆ	14(1.05)	1,328	21(1.35)	1,083	28(1.72)	385
พืชสวนผัก						
ขิง	16,710 (45.01)		21,451 (54.87)	99	20,577 (55.96)	104
กระเทียมสด			20(1.57)	124	211(99.53)	
ตะไคร้			48(67.61)			
หอมเล็ก			4(1.38)	604		
หอมใหญ่	235(0.15)	135	600(0.98)	101	879(1.66)	64
กระเจียบ	82(32.17)		81(15.39)		153(37.75)	
ข้าวโพด	1(35.66)		0.23(0.12)		23(1.29)	
ผักอื่น ๆ	73(0.10)	617	85(0.14)	693	120(0.14)	543

¹ ตัวเลขในเครื่องหมายวงเล็บเป็นค่าร้อยละของปริมาณสินค้านำเข้าจากประเทศไทย เทียบกับปริมาณสินค้าประเภทเดียวกันทั้งหมดที่นำเข้าญี่ปุ่น

ตารางที่ 2

สินค้าเข้าเกษตรกรรมจากประเทศญี่ปุ่น ระหว่างปี พ.ศ. 2525 - 2529

ปริมาณ : ตัน

มูลค่า : เยน/กก.

สินค้า	พ.ศ. 2525		พ.ศ. 2526		พ.ศ. 2527		พ.ศ. 2528		พ.ศ. 2529	
	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า
อุ่น			4	1,475	1	1,423	2	1,133	1	1,179
แอปเปิ้ล	35	712	86	469	106	454	78	573	98	443
แพร์	643	319	558	307	441	340	499	355	463	297
พลับ							309	382	421	310
ผลไม้อื่น ๆ	140	383	306	385	306	403				

ซึ่งจะเห็นได้ว่าปริมาณและมูลค่าของสินค้าเกษตรกรรมไทยที่ญี่ปุ่นนำเข้ายังอยู่ในเกณฑ์ที่ต่ำมาก และไม่สามารถแข่งขันกับสินค้าจากประเทศผู้ส่งออกอื่น ๆ ได้ ทั้งนี้ไม่รวมถึงสินค้าเกษตรกรรมชนิดอื่น ๆ ที่ญี่ปุ่นนำเข้าจากประเทศต่าง ๆ

ปัจจุบัน เนื่องจากค่าเงินดอลลาร์สหรัฐลดลง ขณะค่าเงินเยนแข็งขึ้นเป็นเหตุให้ตลาดญี่ปุ่นมีการแข่งขันเกี่ยวกับการนำสินค้าเกษตรกรรมจากประเทศต่าง ๆ มาสู่ผู้บริโภคในประเทศญี่ปุ่นเป็นปริมาณสูงขึ้น จากการสำรวจตลาดญี่ปุ่นจะพบผลิตผลทางการเกษตรต่าง ๆ เช่น ลิ้นจี่ เงาะ มังคุด มะพร้าว ละมุด ลิ้ม ทูเรียน มะนาว กล้วยหอม น้อยหน่า มะละกอ อะโวคาโด และอื่น ๆ ทั้งในสภาพผลไม้สด แช่แข็งและผลิตภัณฑ์ ส่วนผลิตผลทางการเกษตรและปศุสัตว์ของไทยก็มีหลายอย่างที่สำคัญเช่นไก่ทอดกระดุก กุ้งไม่มีหัวแช่แข็ง ผักปรุงแต่งโดยเฉพาะขิงดอง เครื่องเทศ พืชสวนผัก และผลิตภัณฑ์อาหารอื่น ๆ

ในด้านผลไม้ไทย สินค้าเกษตรกรรมใหม่ที่เพิ่งปรากฏแก่สายตาคนญี่ปุ่นและคนไทยในญี่ปุ่นประมาณ

ปลายเดือนพฤษภาคมก็คือ ทูเรียนและมะม่วงไทย โดยเฉพาะมะม่วงไทยมีฉลากระบุชื่อประเทศและรับรองคุณภาพติดไว้อย่างเด่นชัดติดกับสินค้าประเทศอื่น เป็นที่น่าชื่นชมและยินดีอย่างยิ่งต่อคนไทยในประเทศญี่ปุ่น ที่ได้เห็นผลไม้หรือสินค้าไทยในต่างประเทศ นับเป็นเวลาเกือบสิบปีที่รัฐบาลไทยพยายามเจรจาตกลงกับรัฐบาลญี่ปุ่นเพื่อให้ญี่ปุ่นรับซื้อมะม่วงไทย ในที่สุดรัฐบาลญี่ปุ่นได้ตกลงในหลักการรับซื้อมะม่วงพันธุ์หนึ่งกลางวันจากประเทศไทย โดยมีข้อแม้ว่าฝ่ายไทยจะต้องศึกษาวิจัยการกำจัดแมลงวันผลไม้บนผลมะม่วงให้หมดก่อนการส่งออก ในการนี้มีนักวิจัยไทยจากกรมวิชาการเกษตรไปรับการฝึกอบรมจากประเทศญี่ปุ่น และรัฐบาลญี่ปุ่นก็ได้จัดส่งเครื่องมืออุปกรณ์และผู้เชี่ยวชาญมาประเทศไทย ตามโครงการวิจัยกำจัดแมลงวันผลไม้เพื่อการส่งออก โดยผ่านหน่วยงานไจก้า (JICA) ของญี่ปุ่นการทดลองใช้วิธีอบไอน้ำร้อน (Vapor treatment) เพื่อกำจัดแมลงวันผลไม้ในมะม่วงที่อุณหภูมิ 40 - 50 องศาเซลเซียส นับว่าได้ผลดี ไม่ก่อให้เกิดผลเสียหลายต่ออย่างกับมะม่วงและหลังจากผ่านวิธีใช้ไอน้ำร้อนอบแล้ว มะม่วงสุกตามปกติ

ปัญหาของมะม่วงไทยพันธุ์หนึ่งกลางวันเปรียบเทียบกับมะม่วงฟิลิปปินพันธุ์คาราบาว โดยผ่านวิธีอบไอน้ำร้อน พอจะสรุปได้ดังนี้

พันธุ์หนึ่งกลางวัน	พันธุ์คาราบาว
1. ลูกโตขนาด 15 × 6 ซม. 2. ผิวเหลืองนวล เหลืองซีด เหลืองปนเขียว 3. กลิ่นไม่หอม และ กลิ่นดิบ 4. รสค่อนข้างจืด 5. เนื้อละเอียด เรียบ 6. มีจุดดำปรากฏที่ผิวและชั่วเน้าหลังนำเข้าญี่ปุ่นประมาณ 5 - 6 วัน 7. ราคาลูกโต สวย ลูกละประมาณ 450 - 600 เยน ลูกเล็กขนาดไม่สม่ำเสมอ ปรากฏจุดดำที่ผิว 3 ลูก ประมาณ 1000 เยน	1. ลูกโตขนาดครึ่งหนึ่งของพันธุ์หนึ่งกลางวัน 2. ผิวเหลืองเข้ม 3. กลิ่นหอมเหมือนมะม่วงอกร่อง 4. รสหวาน 5. เนื้อภายในส่วนที่ติดเมล็ดมีลักษณะฟาม และคล้ายฟองน้ำเนื่องจากผลวิธอบไอน้ำร้อน 6. มีจุดดำปรากฏที่ผิวหลังนำเข้าช้ากว่ามะม่วงไทยและไม่ค่อยตรวจพบ 7. ราคาลูกโต สวย ลูกละประมาณ 250 - 350 เยน ผลไม่สวย 3 ลูก ประมาณ 500 - 600 เยน

นอกจากจะพบมะม่วงไทย ฟิลิปปินส์ในตลาดญี่ปุ่นปัจจุบันแล้ว ก็ยังพบมะม่วงจากประเทศเม็กซิโก ลักษณะผลกลมสีแดงอีกด้วย อย่างไรก็ตาม เมื่อเปรียบเทียบกันแล้ว มะม่วงฟิลิปปินส์ดูจะเป็นคู่แข่งที่สำคัญมากกว่า เนื่องจากมีความคล้ายคลึงกับมะม่วงไทยมากในด้านรูปร่าง สีสรรวิธีการผลิต แต่มะม่วงไทยอาจจะได้เปรียบในด้านขนาดความสวยงาม เนื้อไม่ฟามและ ในขณะที่ด้านราคากลิ่น สี รสชาติของมะม่วงฟิลิปปินส์ดูจะได้เปรียบมากกว่ามะม่วงไทยมาก นอกจากนี้ปัญหาอื่นที่พบก็คือเมื่อมะม่วงสุกหรือหลังจากที่นำเข้าญี่ปุ่นประมาณ 5 วัน โดยผ่านการตรวจควบคุมจากทางรัฐบาลญี่ปุ่นแล้ว มะม่วงไทยจะมีบางส่วนเริ่มปรากฏจุดดำขึ้นตามผิวมะม่วง โดยเฉพาะที่ชั่วผลมะม่วง ซึ่งจากการตรวจสอบโดย Prof. Dr. Shigemasa Nakamura, Professor of Phytopathology, Tokyo University of Agriculture พบว่ามะม่วงเป็นโรคแอนแทรคโนส (Antracnose)

เป็นผลให้คุณภาพมะม่วงไทยลดลงและอาจนำไปสู่ปัญหาการลดการนำเข้าได้ในอนาคต รัฐบาลไทยควรที่จะเร่งรีบดำเนินการแก้ไขให้ทันต่อเหตุการณ์ ซึ่งวิธีการแก้ไขต่าง ๆ ควรที่จะพิจารณาถึง

1. นอกจากจะคำนึงถึงวิธีการใช้ไอน้ำร้อนอบเพื่อกำจัดตัวอ่อนแมลงวันผลไม้ในมะม่วงตามข้อตกลงดังกล่าวแล้ว ควรจะคำนึงถึงปัญหาโรคแอนแทรคโนสด้วย เพราะตามปกติที่อุณหภูมิสูงขนาดนั้นจะสามารถทำลายเชื้อราที่เป็นสาเหตุทำให้เกิดโรคแอนแทรคโนสได้แต่ในกรณีนี้ไม่ได้เป็นเช่นนั้น ดังนั้นเพื่อป้องกันโรคดังกล่าวควรที่จะฉีดพ่นยากำจัดเชื้อราในระยะมะม่วงออกดอก (flower season) และศึกษาผลการทดลองนั้น ๆ เมื่อผลไม้สุก นอกจากนี้ควรคำนึงถึงรสชาติ กลิ่น และปัญหาโรคแทรกซ้อนอื่น ๆ ที่อาจเกิดตามมาด้วย

2. ปัญหาที่สำคัญอีกประการหนึ่งคือ ทำอย่างไร

ที่จะทำให้ผู้บริโภคในญี่ปุ่นประทับใจ และซื้อสินค้าไทยให้มากขึ้น การแก้ปัญหานี้ต้องคำนึงถึงคุณภาพสินค้า ตลอดจนรสนิยมของผู้บริโภคเป็นหลัก ซึ่งนับว่าเป็นปัญหาค่อนข้างยุ่งยาก ต้องได้รับความร่วมมือจากหลายฝ่ายทั้งทางด้านรัฐบาลและเอกชน (ผู้ส่งออก) ผู้ที่มีบทบาทสำคัญในด้านนี้น่าจะได้แก่ กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงพาณิชย์ กระทรวงการต่างประเทศ ในขณะเดียวกัน เจ้าหน้าที่ของสถานทูตไทยในญี่ปุ่นก็อาจช่วยเหลือในด้านการประชาสัมพันธ์สินค้าในรูปแบบต่าง ๆ กัน และให้ความสำคัญกับสินค้าประเภทนี้ในตลาดญี่ปุ่น ตลอดจนศึกษาหาข้อมูลสำรวจรสนิยมของผู้บริโภค ทั้งนี้ทางเจ้าหน้าที่สถานทูตไทยอาจติดต่อประสานงานกับเจ้าหน้าที่ทางภาครัฐบาลและเอกชน (ผู้นำเข้า) ญี่ปุ่นในการที่จะช่วยกันส่งเสริมให้สินค้ามะม่วงเข้าสู่ตลาดญี่ปุ่นได้

เนื่องจากปี 2530 เป็นปีครบรอบ 100 ปีความสัมพันธ์ไทย - ญี่ปุ่น และเป็นปีแรกที่ประเทศญี่ปุ่นได้เริ่มนำเข้าสินค้าเกษตรกรรมประเภทผลไม้ คือมะม่วงไทยอย่างเป็นทางการ จึงนับว่าปีนี้เป็นปีที่สำคัญอย่างยิ่งของวงการผลไม้ไทยที่จะได้เริ่มต้นตัวในการพยายามนำ

สินค้าไทยที่มีคุณภาพเข้าไปแข่งขันในตลาดญี่ปุ่นทั้งในรูปแบบผลไม้และผลิตภัณฑ์เป็นการขยายตลาดจำหน่ายผลไม้ไทยในต่างประเทศให้กว้างขึ้น อันจะเป็นผลดีต่อรายได้ของเกษตรกรและประเทศชาติในที่สุด แต่ทั้งนี้ในกรณีที่เป็นสินค้าใหม่ นอกจากจะต้องทำการประชาสัมพันธ์ที่ดีแล้ว บางครั้งอาจจะต้องยอมลงทุนในการประชาสัมพันธ์สินค้าค้านั้น ๆ ด้วย นอกจากนี้ สิ่งสำคัญที่ควรจะต้องคำนึงถึงอีกประการหนึ่งคือความต้องการของตลาดและรสนิยมของคนญี่ปุ่นในการบริโภค รูปร่าง กลิ่น สี ขนาด และรสชาติของผลไม้ก็เป็นตัวแปรสำคัญของราคาสินค้าในตลาด ควรเลือกสินค้าขนาดกลาง ๆ มีลักษณะน่าบริโภค มากกว่าสินค้าขนาดใหญ่แต่ราคาค่อนข้างสูง ปัจจุบันคนญี่ปุ่นมีฐานะทางเศรษฐกิจค่อนข้างดี และมีลักษณะนิสัยชอบทดลองสินค้าแปลกใหม่ แนวโน้มของคนญี่ปุ่นเรื่องการบริโภคจะเน้นในด้านคุณค่าอาหารมากขึ้น มีการส่งเสริมการบริโภคพืชสวนผักและผลไม้ คนญี่ปุ่นว่าซื้อผลไม้ 1 ผลราคา 100 - 200 เยน ดีกว่าซื้อเค้ก 1 ชิ้นราคา 200 - 300 เยน แต่ถ้าผลไม้ 1 ผลราคามากกว่า 300 เยน คนญี่ปุ่นก็คงเลือกซื้อเค้กมากกว่าผลไม้เป็นแน่นอน

เอกสารอ้างอิง

Anonymous. 1987. *Statistics of Imported Fruits and Vegetables*. Japan Association for Promotion of Safety Imported-Fruits and Vegetables (NISSEAKYO). Tokyo, Japan: pp. 4 - 69. (In Japanese)