

รายงานพิเศษ: การสำรวจตลาดซีฟู้ดที่ Dampa Seaside

อาหารทะเลหรือที่นิยมเรียกกันติดปากว่า “ซีฟู้ด” ที่รวมเอาของอร่อยจากท้องทะเลหลากชนิด ไม่ว่าจะเป็นกุ้ง หอย ปู ปลา และปลาหมึก ซึ่งหลายคนหลงใหลติดใจในรสชาติ ประเทศฟิลิปปินส์นับว่าเป็นแหล่งวัตถุดิบอาหารทะเลชั้นยอดที่อุดมสมบูรณ์และมีความหลากหลายแห่งหนึ่ง ด้วยความที่มีสภาพภูมิประเทศเป็นเกาะ แก่งที่รวมๆกันแล้วมีมากกว่า 7,000 เกาะ ทำให้อาหารทะเลของฟิลิปปินส์นี้มีความสด และราคาถูก



เชื่อว่าทุกที่ที่ขายอาหารทะเลจะมีคุณภาพสดใหม่ อย่งที่เซพระดับภัตตาคาร โรมแรม 5 ดาว กล่าวถึงความลับของแหล่งวัตถุดิบ ว่ามักจะไปซื้อวัตถุดิบที่ SM Supermarket Makati (โซนอาหารทะเลจะเปิดให้บริการตั้งแต่ช่วงเวลาก่อนเช้า) ซึ่งที่นี่ยังมีปลาหลากหลายชนิดเช่น ปลา Lapu Lapu, alumahan และ pompano (จาก Iloilo) ปลaspada, tulingan และdorado (จาก Quezon และ Batangus) ปลา talakitok และ samara (จาก Palawan) bisugo, pusit และปู (จาก Samar) gindara, malasugue และ marlin (จาก Zambales) และปลา tanigue, labahita(จาก Bicol) นอกจากนี้ยังมีกุ้ง ปลาตุ๊ก และมีปลาบางส่วนที่นำเข้ามาจากต่างประเทศ ได้แก่ ปลาแซลมอน ที่นำเข้ามาจากนอเวย์ ปลาcream dory ที่นำเข้ามาจากเวียดนาม อย่างไรก็ตามแหล่งวัตถุดิบอาหารทะเลไม่ได้มีแค่ที่ SM Supermarket Makati เท่านั้น ยังมีอีกหลายๆที่ ที่ขึ้นชื่อในคุณภาพและวัตถุดิบเช่นกัน

เมื่อวันที่ 11 พฤศจิกายน 2559 สดต.มะนิลาได้เดินทางไปสำรวจอาหารทะเลที่ตลาด Dampa Seaside ที่แห่งนี้แหล่งวัตถุดิบอาหารทะเลชั้นยอดของเหล่านักช้อป ชิมทั้งชาวต่างชาติและชาวฟิลิปปินส์ นอกจากจะสามารถซื้อวัตถุดิบกลับไปทำทานเองที่บ้านได้แล้ว ที่นี่ยังมีร้านอาหารมากมายที่พร้อมบริการ โดยการซื้อวัตถุดิบจากตลาดแล้วนำไปที่ร้านอาหารพร้อมกับสั่งเมนู ที่ร้านอาหารจะทำการซังกิโและนำวัตถุดิบนั้นไปประกอบอาหารตามที่สั่ง เพียงเท่านั้น ลูกค้ำก็จะได้เมนูซีฟู้ดที่ทั้งสด ใหม่และแสนอร่อย

จากการสำรวจ พบรายละเอียดดังนี้

1. อาหารทะเลที่ตลาดแห่งนี้ จะมีการนำเข้ามาขายแบบวันต่อวัน เพื่อความสดใหม่ ในช่วงเช้าของทุกวัน โดยแหล่งที่มาหลักๆ คือ Bataan, Bulacan, Roxas และCapiz ของฟิลิปปินส์
2. อาหารทะเลที่พบส่วนใหญ่จะเป็นอาหารทะเลแบบทั่วไป เช่น กุ้ง ปลาหมึก หอย ปู ปลา และกั้ง จะไม่พบอาหารทะเลแปลกๆเช่น หอยเม่น ปลิงทะเล เป็นต้น
3. ปลาที่มีมากมาย หลากหลายชนิดให้เลือกสรร ปลาที่พบเห็นในทุกๆร้าน ได้แก่

- ปลาเก๋า (Lapu Lapu หรือ Grouper) เป็นปลาที่ขายดีที่สุดของทุกๆร้าน เนื่องจากมีความนุ่ม ปรุงอาหารอร่อย มีราคาประมาณ 650 บาทขึ้นไป

- ปลานวลจันทร์ (Bangus) เป็นปลาอีกหนึ่งชนิดที่ยอดนิยม ราคา 220 บาท/กิโลกรัม

- ปลากระโทง (Blumarlin) ราคา 650 บาท/กิโลกรัม

- ปลากระพงแดง (Maya May) เป็นปลาที่มีราคาค่อนข้างสูง 580 บาท/กิโลกรัม

- ปลาแมกคาเรล (Tanigue) ราคา 650 บาท/กิโลกรัม

- ปลาแซลมอน (Salmon) ราคา 680 บาท/กิโลกรัม

- ปลาทูน่า (Tuna) ราคา 650 บาท/กิโลกรัม



นอกจากนี้ยังพบปลาอื่นๆอีกเช่น ปลา pompano เหมือนปลาจาระเม็ดของเมืองไทย และยังมี การขาดแยกส่วนแบบ ขายหัวหัวปลา ขายพุงปลาทูน่า แซลมอน เป็นต้น และที่น่าสนใจคือ พบว่าตลาดแห่งนี้ แทบจะทุกร้านที่ขายปลาจะมี ปลานกแก้ว(ซึ่งเป็นปลา ชนิดที่ประเทศไทยรณรงค์ไม่ให้จับ เนื่องจากอาจจะเป็น การทำลายแนวปะการัง ระบบนิเวศของท้องทะเล)

4. กุ้ง พบ 2 ประเภทหลักๆ คือ กุ้งทะเล และกุ้งเพาะเลี้ยงหรือกุ้งฟาร์ม ซึ่งกุ้งเพาะเลี้ยงที่พบเห็นจะเป็น กุ้งกุลาดำ ขายทั้งแบบเป็น ตักจากตู้สดๆและแบบน็อกน้ำแล้ว จากการสอบถามได้ความว่า กุ้งทะเลจะขายดีและ ได้รับความนิยมมากกว่า กุ้งฟาร์ม ราคาเริ่มตั้งแต่ 550 บาท/กิโลกรัมขึ้นไป ราคาจะขึ้นอยู่กับขนาด และยังพบ ลีอบสเตอร์ บ้างประปราย





5. กุ้ง ที่ตลาดแห่งนี้จะพบว่า มีการนำกุ้งใส่ในขวด เนื่องจาก เป็นการป้องกันไม่ให้กุ้งกัดกันเอง



6. หอย มีมากมาย หลายชนิด อย่างเช่น หอยกาบ หอบนางรม หอยแมลงภู่ หอยเชลล์ หอยลาย และหอยนางฟ้า เป็นต้น จะสังเกตได้ว่าหอยที่นี่มีความสดมาก (เนื่องจากหอยมีการพ่นน้ำกันอยู่ตลอด) ตามร้านขายหอยจะเห็นได้ว่าจะมีสาหร่ายขายอยู่ด้วย(สาหร่ายพวงองุ่น)



8. ปลาหมึก พบเฉพาะหมึกทะเล และปลาหมึกกระดอง

7. ปูทะเล ที่นี่จะแบ่งปูตัวเมียกับปูตัวผู้อย่างชัดเจน ราคาของแต่ละร้านก็จะไม่ต่างกันมาก จะมีป้ายบอกราคาชัดเจน นอกจากปูทะเลแล้วก็มีปูจิ้งจก (Red Frog Crab, Spanner Crab)



8. จากการสำรวจทำให้พบว่า ด้านสินค้า อาหารทะเลที่วางขายนั้นไม่ค่อยต่างกับที่มีขายในประเทศไทยมากนัก และในด้านราคาทุกๆร้านที่ขายวัตถุดิบประเภทเดียวกัน จะตั้งราคาขายต่างกันไม่มาก บางอย่างก็เท่ากัน แสดงให้เห็นว่าการแข่งขันค่อนข้างสูง

ข้อคิดเห็นสำนักงาน

1. ราคาอาหารทะเลไม่แตกต่างกัน แต่มีวิธีนำเสนอที่แตกต่างกัน โดยที่ตลาดแห่งนี้ลูกค้าจะต้องไปเลือกซื้อวัตถุดิบ แล้วสามารถนำมาให้ทางร้านอาหารปรุง โดยที่ทางแต่ละร้านจะมีชื่อเมนูบอก ลูกค้าเพียงแค่เลือกว่าวัตถุดิบที่ซื้อมานั้นจะนำไปปรุงเป็นเมนูอะไร ซึ่งวิธีนำเสนอรูปแบบนี้ เป็นจุดเด่นและเป็นที่ยอมรับของลูกค้าชาวต่างชาติ และที่สำคัญการขายในรูปแบบนี้ยังไม่พบเห็นในประเทศไทย ดังนั้นผู้ประกอบการไทยสามารถนำไปปรับใช้ได้

2. อาหารทะเลที่นี่เหมือนกับอาหารทะเลของประเทศไทยทุกอย่าง และสำหรับสาหร่ายพวงองุ่นที่พบนั้น ในประเทศไทยเพิ่งเป็นที่นิยมนำมารับประทานเมื่อไม่นานมานี้ ทั้งหมดนี้แสดงให้เห็นว่ารสนิยมในการรับประทานอาหารทะเลของชาวฟิลิปปินส์กับไทยนั้นมีความคล้ายคลึงกัน

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุง มะนิลา

พฤศจิกายน 2559