

รายงานสถานการณ์เศรษฐกิจการค้าระหว่างประเทศ

เดือนธันวาคม 2559

สถานการณ์การส่งออกลำไยไทยไปยังจีน



ภาพรวมการส่งออกลำไย

ลำไยเป็นผลไม้เศรษฐกิจสำคัญที่สร้างรายได้ให้กับไทยอย่างมหาศาล โดยไทยเป็นผู้ผลิตและส่งออกลำไย (ผลสด แช่แข็งและอบแห้ง) รายใหญ่ของโลก โดยปี 2556 ส่งออกลำไย (ผลสด แช่แข็ง และอบแห้ง) ประมาณ 553.631 ล้านกิโลกรัม มูลค่า 409.175

ล้านเหรียญสหรัฐ โดยระหว่างปี 2556 - 2558 มูลค่าการส่งออกลำไยเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง และคาดว่าในปี 2259 มูลค่าการส่งออกลำไยจะเพิ่มขึ้นกว่าปี 2558

สถิติการส่งออกลำไย ปี 2556 - 2559

รายการ	2556	2557	2558	2559 (ม.ค.-พ.ย.)
ลำไยสด-แช่เย็น (0810.90.10)				
มูลค่า (ล้าน USD)	278.633	246.659	287.233	225.698
ปริมาณ (ล้าน Kg)	413.399	357.206	431.121	304.956
ลำไยอบแห้ง (0813.40.10)				
มูลค่า (ล้าน USD)	130.542	172.549	156.063	216.476
ปริมาณ (ล้าน Kg)	140.232	196.666	110.729	113.120
รวมการส่งออกลำไย สด แช่แข็ง และลำไยอบแห้ง				
มูลค่า(ล้าน USD)	409.175	419.208	443.296	442.174
รวม ปริมาณ (ล้าน Kg)	553.631	553.872	541.850	417.716

ที่มา : ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร สำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์ โดยความร่วมมือจากกรมศุลกากร

ปี 2556 - 2559 ตลาดหลักของการส่งออกลำไยไทย ได้แก่ จีน เวียดนาม ฮองกง มาเลเซีย สิงคโปร์  
พม่า โดยปี 2556 - 2557 ไทยส่งออกลำไยไปจีนมีมูลค่าสูงที่สุด คิดเป็นร้อยละ 70 ของมูลค่าการส่งออก  
ทั้งหมด รองลงมาคือเวียดนาม ต่อมา ปี 2558 - ปัจจุบัน ไทยส่งออกลำไยไปเวียดนามมีมูลค่าสูงที่สุด  
รองลงมาคือ จีน

สถิติมูลค่าการส่งออกลำไย (สด แช่แข็ง และอบแห้ง) ปี 2556 - 2559 ไปยังจีน และ เวียดนาม

หน่วย ล้านเหรียญสหรัฐ

ประเทศ	2556	2557	2558	2559 (ม.ค.-พ.ย.)
1.จีน	216.472	128.452	130.138	97.714
2.เวียดนาม	82.348	177.534	214.376	257.395

ที่มา : ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร สำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์ โดยความร่วมมือจากกรมศุลกากร

สถานการณ์การนำเข้าลำไยของจีน

จีนมีพื้นที่เพาะปลูกลำไยในมณฑลต่างๆ เช่น มณฑลกว่างตุง กวางซี ผู้เจี้ยน หยุนหนาน ไหนาน  
โดยมณฑลผู้เจี้ยนมีพื้นที่ปลูกลำไยมากที่สุด โดยทั่วไปเก็บเกี่ยวผลผลิตในช่วงเดือนกรกฎาคม - กันยายน  
(ไทยเก็บผลผลิตช่วงเดือน2มิถุนายน - สิงหาคม) แม้ว่าจะสามารถผลิตลำไยได้ในประเทศ แต่ไม่เพียงพอกับ  
ความต้องการในประเทศ

ข้อมูลจาก ศุลกากรระบุว่า ปี 2556 – ปัจจุบัน ในภาพรวมจีนนำเข้าลำไยสดลดลง แต่มูลค่าการ  
นำเข้าลำไยจากไทยยังคงมีมูลค่ามากที่สุด รองลงมาคือ เวียดนาม แต่นำเข้าจากไทยมีมูลค่าลดลงอย่าง  
ต่อเนื่อง ในขณะที่มูลค่าการนำเข้าจากเวียดนามมีสัดส่วนเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยในปี 2559 ช่วงเดือน  
มกราคม – พฤศจิกายน 2559 นำเข้าลำไยสดจากประเทศไทยมีมูลค่า 125.156 ล้านเหรียญสหรัฐ (ลดลงจาก  
ช่วงเวลาเดียวกันในปีที่ผ่านมาคิดเป็นร้อยละ 28) ในขณะที่ นำเข้าจากเวียดนาม มีมูลค่า 105.758 ล้านเหรียญ  
สหรัฐ (เพิ่มขึ้นจากช่วงเวลาเดียวกัน ในปีที่ผ่านมาคิดเป็นร้อยละ 4) เวียดนามจึงนับว่าเป็นคู่แข่งที่สำคัญ  
กับไทยในการส่งออกลำไยสดไปยังจีน

อย่างไรก็ตาม จากการสอบถามผู้นำเข้าลำไยชาวจีนในมณฑลฝูเจี้ยน ทำให้ทราบข้อมูลว่า ปัจจุบันเวียดนามนำเข้าลำไยสดจากไทยจำนวนมากแล้วส่งขายต่อไปยังจีนต่อไป เนื่องจากความได้เปรียบด้านต้นทุนอันเป็นผลมาจากการที่เวียดนามมีพรมแดนติดกับจีน และเวียดนามได้รับสิทธิประโยชน์จากนโยบายผ่อนปรนที่จีนได้ทำข้อตกลงกับประเทศที่มีพรมแดนติดกัน



สำหรับการนำเข้าลำไยอบแห้ง ช่วงปี 2556 – ปัจจุบัน จีนยังคงนำเข้าจากไทยมีมูลค่ามากที่สุด รองลงมาคือเมียนมาร์ โดยในปี 2559 ช่วงเดือนมกราคม – พฤศจิกายน 2559 จีนนำเข้าจากประเทศไทยมีมูลค่าสูงถึง 48.319 ล้านดอลลาร์สหรัฐ (เพิ่มขึ้นจากช่วงเวลาเดียวกันในปีที่ผ่านมาคิดเป็นร้อยละ 175.35)

โดยมูลค่าการนำเข้าลำไยอบแห้งจากไทยคิดเป็นร้อยละ 90.65 ของมูลค่าการนำเข้าลำไยอบแห้งทั้งหมดของจีน แสดงว่าให้เห็นว่า ตลาดลำไยอบแห้งในจีนยังคงมีแนวโน้มสดใสสำหรับผู้ส่งออกไทย

ปัจจุบัน ลำไยสด และลำไยอบแห้งเป็นสินค้าที่ได้รับประโยชน์จากข้อตกลง FTA อาเซียน – จีน (ฟอร์ม E) แต่ต้องเสียภาษีมูลค่าเพิ่มในจีนอัตราร้อยละ 13 (สินค้าเกษตร) ส่วนลำไยกระป๋องได้รับสิทธิประโยชน์จากข้อตกลง FTA อาเซียน – จีน เช่นกัน แต่ต้องเสียภาษีมูลค่าเพิ่มในประเทศจีนสูงถึงอัตราร้อยละ 17 เนื่องจากถูกจัดกลุ่มเป็นสินค้าอุตสาหกรรม

#### พฤติกรรมผู้บริโภคลำไยของชาวจีน

ลำไยเป็นที่รู้จักและนิยมบริโภคเป็นอย่างมาก ชาวจีนนิยมบริโภคลำไยทั้งผลสดและอบแห้ง โดยมีความเชื่อว่าลำไยเป็นพืชสมุนไพร เป็นผลไม้ดวงตามังกร เมื่อบริโภคแล้วจะเสริมสร้างความเป็นสิริมงคลให้กับชีวิตได้ นอกจากนั้นการแพทย์แผนโบราณของจีนได้กล่าวถึงสรรพคุณของลำไยมากมาย เช่น บำรุงร่างกาย บำรุงเลือด บำรุงสมอง ช่วยบำรุงกำลังรักษาโรคเบื่ออาหาร บำรุงประสาทตา

ผู้บริโภคชาวเงินเลือกซื้อลำไยสดโดยพิจารณาจากราคา ขนาด และคุณภาพ ซึ่งสีของเปลือกต้องสีเหลืองอ่อนดูสะอาด เนื้อหนาไม่ติดเมล็ด ผลโต มีรสหวาน และเนื้อแห้ง



ส่วนลำไยอบแห้งชาวเงินนิยมซื้อแบบอบแห้งทั้งเปลือกมากกว่าแบบแกะเนื้อ โดยเนื้อต้องมีสีทอง เมล็ดแห้งรับประทานแล้วหอม

อนึ่ง การบริโภคลำไยอบแห้งซึ่งมีความหวานจะทำให้เจ็บคอหรือเกิดร้อนในได้ เพื่อเลี่ยงผลกระทบต่อสุขภาพ มีผู้ผลิตลำไยอบแห้งรายหนึ่งในมณฑลฝูเจี้ยน ได้คิดค้นนวัตกรรมการผลิตลำไยอบแห้งให้มีรสชาติหวานน้อยลงโดยการเติมเกลือในขั้นตอนการปลุกลำไยและในขั้นตอนการอบลำไย ซึ่งลำไยอบแห้งชนิดเค็มเริ่มเป็นที่รู้จักในมณฑลฝูเจี้ยน แต่ด้วยราคาที่สูงกว่าลำไยอบแห้งทั่วไป ความต้องการซื้อจึงยังไม่เพิ่มมากนัก

นอกจากจะบริโภคลำไยเป็นผลไม้และเป็นของทานเล่นแล้ว ยังนำไปใช้ประกอบอาหารหลายประเภท เช่น ต้มกับเครื่องยาจีน นึ่งรวมกับไข่และข้าว เป็นอาหารบำรุงช่วงฤดูหนาว รวมทั้งแปรรูปเป็นชาลำไย เป็นส่วนผสมในเครื่องสำอาง ได้อีกด้วย

#### ข้อกำหนดการนำเข้าลำไยของจีน

กระทรวงควบคุมคุณภาพตรวจสอบและกักกันโรคแห่งสาธารณรัฐประชาชนจีน (The General Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine AQSIQ) มีหน้าที่สุ่มตรวจสินค้านำเข้า โดยลำไยสดที่นำเข้าจีน ต้องมีก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ตกค้างในเนื้อลำไยไม่เกิน 50 มิลลิกรัม/กิโลกรัม (เกษตรกรใช้ก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์รมลำไยสดเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาลำไย รวมทั้งเพื่อให้สีผิวเปลือกเป็นสีทองสวยงาม) หากพบว่ามีการดังกล่าวเกินมาตรฐานสินค้าจะถูกตี นอกจากนั้นแล้วกำหนดให้อาหารที่อยู่ในรูปบรรจุภัณฑ์จะต้องติดฉลากเป็นภาษาอังกฤษและต้องพิมพ์เป็นภาษาจีนตัวเท่าภาษาอังกฤษหรือใหญ่กว่า ดังนั้น ผู้ส่งออกชาวไทยต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดดังกล่าวอย่างเคร่งครัดเพื่อป้องกันการตีกลับสินค้า

บทสรุป : โอกาสของการส่งออกลำไยสดและลำไยอบแห้งยังมีอีกมากในตลาดจีน เนื่องจากลำไยของไทย เป็นผลผลิตทางการเกษตรที่โดดเด่นจากสภาพทางภูมิศาสตร์และภูมิอากาศของไทยที่เป็นเอกลักษณ์ รวมไปถึงเทคโนโลยีในการปลูกพืช ประกอบกับความต้องการบริโภคลำไยในตลาดจีนมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริมและสนับสนุนเศรษฐกิจไทยให้เติบโตอย่างต่อเนื่อง รองรับความต้องการของ ตลาดที่เพิ่มมากขึ้น และเพื่อให้สามารถแข่งขันกับคู่แข่งได้อย่างยั่งยืน หน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และ เกษตรกรที่เกี่ยวข้องต้องร่วมกันบูรณาการงานอย่างเป็นรูปธรรมเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและประสิทธิผล ในการผลิต อำนวยความสะดวกทางการค้าให้แก่ผู้ผลิตและผู้ส่งออกลำไย

---

แหล่งที่มา:

สัมภาษณ์สมาชิกสมาคมผลไม้เมืองเชียงใหม่

[https://infocenter.git.or.th/Content\\_View.aspx?id=2156&mail=1](https://infocenter.git.or.th/Content_View.aspx?id=2156&mail=1)

<http://th.mofcom.gov.cn/article/jmxw/201309/20130900283420.shtml>

<http://news.foodqs.cn/gjspzs01/2016101716335988.htm>

<http://info.gotomanager.com/news/details.aspx?id=94093>

ประมวลและเรียบเรียงโดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ เมืองเชียงใหม่

ธันวาคม 2559