

## จับตาส่งออกไทย! เมื่อจีนสามารถผสมพันธุ์ไก่เนื้อขนขาวได้เองแล้ว



ปัจจุบันจีนถือเป็นประเทศที่บริโภคเนื้อสัตว์ปีกในปริมาณที่มากเป็นอันดับหนึ่งของโลก โดยเฉพาะเนื้อไก่ที่มีการบริโภคภายในประเทศมากเป็นอันดับสองรองจากเนื้อหมู ซึ่งไก่เนื้อขนขาวที่วางจำหน่ายในตลาดจีนเป็นสายพันธุ์ไก่ที่ถูกควบคุมโดยบริษัทต่างชาติในกลุ่มประเทศตะวันตกเพียงไม่กี่บริษัท จนกระทั่งเมื่อไม่นานมานี้ จีนได้ผสมพันธุ์ไก่เนื้อขนขาวขึ้นมาเป็นครั้งแรก จนทำให้ได้รับการอนุมัติจากรัฐบาลจีนให้สามารถเพาะพันธุ์ไก่เนื้อขนขาวได้ทั้งหมด 3 สายพันธุ์ ทั้งนี้ ความสำเร็จในการผสมพันธุ์ไก่เนื้อขนขาวของจีนถือเป็นทำลายการผูกขาดของไก่เนื้อขนขาวของต่างประเทศที่ผูกขาดตลาดจีนมาเป็นเวลานานหลายสิบปี ซึ่งนอกจากจะทำให้จีนลดการพึ่งพาการนำเข้าจากต่างประเทศแล้ว ยังสามารถสร้างความปลอดภัย และความมั่นคงด้านอาหารให้กับประชาชนชาวจีนได้เป็นอย่างดี

เมื่อพิจารณาปริมาณการบริโภคเนื้อไก่ของจีน พบว่าจีนบริโภคไก่ 7,000 ล้านตัวต่อปี โดยเนื้อไก่ขนขาวครองสัดส่วนในตลาดจีนเกือบครึ่งหนึ่ง ซึ่งต้นทุนของเนื้อไก่ขนขาวมาจากการที่จีนนำเข้าไก่เข้ามาผสมพันธุ์ในขั้นแรกเรียกว่าไก่รุ่นปู่ย่าพันธุ์ และเลี้ยงเพื่อให้เกิดเป็นไก่พ่อแม่พันธุ์ จากนั้นจึงกำเนิดไก่ในรุ่นที่ 3 ที่นำออกจำหน่ายในท้องตลาด โดยในปี ค.ศ. 2020 จีนนำเข้าไก่รุ่นปู่ย่าพันธุ์จำนวน 1,002,800 ชุด (1 ชุด มีตัวเมีย 10 ตัว ตัวผู้ 1 ตัว) ซึ่งจีนมีการนำเข้าไก่ปู่ย่าพันธุ์ถึง 100,000 – 1,000,000 ชุดต่อปี ในราคา 37 เหรียญสหรัฐต่อตัว หรือประมาณ 1,258 บาทต่อตัว คิดเป็นมูลค่าทั้งหมดกว่า 10 ล้านเหรียญสหรัฐต่อปี หรือประมาณ 340 ล้านบาทต่อปี จึงจะสามารถนำไก่ปู่ย่าพันธุ์มาผสมพันธุ์ และให้กำเนิดลูกไก่ได้ (1 เหรียญสหรัฐ เท่ากับ 34 บาท) แสดงให้เห็นถึงต้นทุนในการผลิตไก่เนื้อขนขาวของจีนที่สูงมาก และคาดว่าจะมีแนวโน้มที่สูงขึ้นเนื่องจากความต้องการในการบริโภคไก่เนื้อขนขาวของชาวจีนที่เพิ่มมากขึ้นทุกปี

การที่จีนริเริ่มแนวคิดในการผสมพันธุ์ไก่เนื้อขนขาวสายพันธุ์จีนเพื่อใช้ในการบริโภคภายในประเทศด้วยตนเองนั้นมีสาเหตุมาจากการตระหนักถึงความเสี่ยงของปัญหาในการผูกขาดการนำเข้าพันธุ์ไก่ขนขาวจากต่างประเทศ โดยเริ่มต้นในปี ค.ศ. 2014 ซึ่งประเทศสหรัฐอเมริกาที่เป็นแหล่งนำเข้าพันธุ์

- นโยบายภาครัฐ
  เศรษฐกิจการลงทุน
  แนวโน้มการตลาด
  รายงานสินค้าและบริการ
  อื่นๆ



ไก่ชนขาวหลักของจีนได้ประสบกับปัญหาการแพร่ระบาดของโรคไข้หวัดนก ทำให้จีนหันไปพึ่งพาการนำเข้าไก่ชนขาวปู่ย่าพันธุ์จากประเทศฝรั่งเศส แต่อย่างไรก็ดี ต่อมาประเทศฝรั่งเศสก็ประสบกับปัญหาการแพร่ระบาดของโรคไข้หวัดนกเช่นเดียวกัน ทำให้ด่านศุลกากรปิดรับการนำเข้าจากต่างประเทศ ส่งผลต่อปริมาณการนำเข้าพันธุ์ไก่ชนขาวจากต่างประเทศที่ลดลงจำนวนมาก ซึ่งได้ส่งผลกระทบต่อปริมาณการบริโภคที่ลดลงด้วยเช่นกัน

ต่อมาในปี ค.ศ. 2015 – 2018 ปริมาณไก่ชนขาวปู่ย่าพันธุ์ในจีนมีจำนวนต่ำกว่า 800,000 ชุด ซึ่งไม่เพียงพอต่อการผลิตเนื้อไก่ชนขาวสำหรับการบริโภคภายในประเทศ ทำให้จีนมีความจำเป็นต้องนำเข้าเนื้อไก่จากต่างประเทศ รวมทั้งนำเข้าไก่ปู่ย่าพันธุ์เข้ามามากขึ้น พร้อมกับเผชิญต่อความเสี่ยงที่จะได้รับพันธุ์ไก่ที่มีปัญหาหรือไม่มีความปลอดภัยด้านสุขอนามัย ซึ่งทำยที่สุดแล้วการนำเข้าไก่จากต่างประเทศก็นำมาซึ่งไก่ที่ติดโรคและแพร่ระบาดภายในประเทศ และส่งผลกระทบต่อการผลิตที่ก่อให้เกิดความสูญเสียต่อระบบปศุสัตว์ของจีนเป็นอย่างมาก ดังนั้น เพื่อแก้ไขปัญหาดังกล่าว ประกอบกับป้องกันผลกระทบที่จะเกิดขึ้นต่อความต้องการบริโภคอาหารที่ปลอดภัยและความมั่นคงด้านอาหารของจีน กระทรวงเกษตรจีนจึงได้ประกาศแผนการปรับปรุงพันธุกรรมไก่เนื้อแห่งชาติ ปี ค.ศ. 2014 – 2025 เพื่อให้จีนสามารถมีสายพันธุ์ไก่เนื้อเป็นของตนเอง และยังมีต้นทุนต่ำกว่าการนำเข้าสายพันธุ์ไก่ชนขาวจากต่างประเทศอีกด้วย โดยการผสมพันธุ์ไก่ชนขาวของจีนก่อให้เกิดประโยชน์ที่สำคัญ 2 ประการ ได้แก่ (1) สามารถแก้ปัญหาคาความไม่มั่นคง และไม่ปลอดภัยของอุปทานพันธุ์ไก่ชนขาวจากต่างประเทศ และ (2) สามารถผลิตอาหารเพื่อตอบสนองความต้องการในการบริโภคภายในประเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ

**ผลกระทบด้านเศรษฐกิจต่อประเทศไทย และแนวทางการปรับตัวของภาครัฐ ภาคเอกชน และผู้ประกอบการไทย**

เนื้อไก่เป็นแหล่งโปรตีนราคาถูกเมื่อเทียบกับเนื้อวัวและเนื้อปลา ทำให้ในแต่ละปีประชาชนทั่วโลกเลือกที่จะบริโภคเนื้อไก่โดยมีปริมาณมากถึง 5 หมื่นล้านตัว ในขณะที่ชาวจีนบริโภคไก่ 7,000 ล้านตัวต่อปี คิดเป็นร้อยละ 14 ของการบริโภคไก่ทั่วโลก โดยเฉพาะไก่เนื้อชนขาว ซึ่งมีการคาดการณ์ว่าในปี ค.ศ. 2023 จีนจะมีปริมาณการบริโภคไก่เนื้อชนขาวถึง 8,700,000 ตัน คิดเป็นมูลค่าถึง 129,300 ล้านบาท หรือประมาณ 685,290 ล้านบาท (อัตราแลกเปลี่ยน 1 หยวน เท่ากับ 5.3 บาท) และช่องทางการบริโภคไก่เนื้อชนขาวในจีนส่วนใหญ่มาจากธุรกิจ Group Meal ร้อยละ 35 ธุรกิจฟาสต์ฟู้ด ร้อยละ 33 ธุรกิจค้าปลีก ร้อยละ 18 และธุรกิจแปรรูปอาหาร ร้อยละ 14 ตามลำดับ ซึ่งล้วนแต่เป็นช่องทางธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการบริโภคหลักของชาวจีน ดังนั้น ตลาดเนื้อไก่จึงเป็นตลาดที่น่าจับตามองสำหรับผู้ประกอบการไทย โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อพิจารณาข้อมูลการนำเข้าของจีนในช่วง 11 เดือนแรกของปีนี้พบว่า จีนนำเข้าไก่แช่แข็งและชิ้นส่วน (HS Code: 020714) จากประเทศไทยมากเป็นอันดับที่ 3 รองจากประเทศบราซิล และสหรัฐอเมริกา แต่อย่างไรก็ดี การที่จีนสามารถผสมพันธุ์ไก่เนื้อชนขาวได้เองอาจจะส่งผลกระทบต่อ การนำเข้าทั้งพันธุ์ไก่ชนขาว และเนื้อไก่จากต่างประเทศที่ลดลงอย่างต่อเนื่องในอนาคต เพื่อเป็นการควบคุมต้นทุนการผลิตไก่เนื้อชนขาว และราคาเนื้อไก่ภายในประเทศ ซึ่งผู้ประกอบการไทยและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรติดตามสถานการณ์ในอุตสาหกรรม การผลิตเนื้อไก่ของจีนอย่างใกล้ชิด เนื่องจากอาจส่งผลกระทบต่อความต้องการเนื้อไก่ของไทยในระยะยาว

พร้อมกันนี้ จะได้พิจารณาปรับกลยุทธ์ในการพัฒนาเนื้อไก่ของไทยให้มีคุณภาพสูง และตรงกับความต้องการของผู้บริโภคชาวจีนให้มากขึ้น รวมทั้งแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป หรือของทานเล่นต่างๆ ที่อาจจะมีโอกาสในการเจาะตลาดอาหารของจีนมากขึ้นในอนาคต

แหล่งที่มา: [https://www.sohu.com/a/509504695\\_121123726](https://www.sohu.com/a/509504695_121123726)  
สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ เมืองชิงเต่า

- นโยบายภาครัฐ
- เศรษฐกิจการลงทุน
- แนวโน้มการตลาด
- รายงานสินค้าและบริการ
- อื่นๆ

