

## แมลงกินได้ อีกหนึ่งอาหารอนาคตไกลในญี่ปุ่น

แมลงกินได้ ถือเป็นตลาดอาหารทางเลือกซึ่งได้รับความสนใจจากหลายอุตสาหกรรมในปัจจุบัน ภายใต้แนวคิดที่ว่า "อาหารจากแมลงมีคุณค่าทางโภชนาการ และเนื่องจากสามารถเพาะพันธุ์แมลงได้ในราคาที่ต่ำกว่าการเลี้ยงสัตว์อื่นๆ เช่น หมู วัว เป็นต้น ซึ่งถือว่าเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และสุขภาพของผู้คน" ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิด SDGs (Sustainable Development Goals) ที่ ผู้บริโภค ภาคเอกชน และภาครัฐให้ความสำคัญมากขึ้นเรื่อยๆ

ในญี่ปุ่นเอง ในบางท้องที่ก็มีวัฒนธรรมการทานแมลง เช่น ตั๊กแตน เป็นต้น แต่ก็ยังไม่ได้แพร่หลายมากนัก อย่างไรก็ตาม ก่อนหน้านี้ MUJI บริษัทจำหน่ายสินค้าไลฟ์สไตล์ชื่อดังของญี่ปุ่นได้มีเปิดตัวเซมเบ้ผสมผงทำจากจิ้งหรีด ซึ่งได้รับความนิยมมากในวันที่เริ่มจำหน่าย จนสินค้าหมดสต็อกตั้งแต่วันแรก แสดงให้เห็นถึงความสนใจในสินค้าจากแมลงของผู้บริโภคในญี่ปุ่นที่เพิ่มขึ้นมากกว่าแต่ก่อน



เซมเบ้ผสมผงทำจากจิ้งหรีดของ MUJI ที่ได้รับความนิยมมากตอนเริ่มวางจำหน่าย



เครื่องจำหน่ายแมลงกินได้ในสถานที่ตั้งแคมป์เมืองทากาโมริ จังหวัดนางาโนะ

นอกจากนี้ ในจังหวัดนางาโนะ ก็มีการติดตั้งเครื่องจำหน่ายแมลงกินได้ในสถานที่ตั้งแคมป์เมืองทากาโมริอีกด้วย โดยจำหน่ายเมนูหลากหลาย ซึ่งประกอบด้วยแมลงทอด 18 ชนิด เช่น จิ้งหรีด ตั๊กแตน เป็นต้น ทั้งนี้ สินค้าบางอย่างเป็นแบบโรยเกลือ ในขณะที่บางสินค้าก็เป็นรสซ็อกโกแลต ราคาที่จำหน่ายมีตั้งแต่ 1,000 - 2,600 เยน (ประมาณ 260 - 680 บาท) เดิมทีจังหวัดนางาโนะมีวัฒนธรรม

การบริโภคแมลง และแมลงกินได้ก็ได้กลายเป็นสินค้าที่ได้รับความนิยมในระดับสากลเนื่องจากเป็นแหล่งโปรตีนทางเลือก และยังแก้ไขปัญหาการขาดแคลนอาหารในอนาคตอีกด้วย

นโยบายภาครัฐ  เศรษฐกิจการลงทุน  แนวโน้มการตลาด  รายงานสินค้าและบริการ  อื่น ๆ

Call Center 1169  
www.ditp.go.th  
www.thaitrade.com

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ  
563 ถนนนนทบุรี ตำบลบางกระสอ  
อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี  
11000

Office of Commercial Affairs,  
Royal Thai Embassy, Tokyo JAPAN  
สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ  
ณ กรุงโตเกียว

TEL : +81-3-3221-9482  
FAX : +81-3-3221-9484  
E-Mail : thaitctokyo@thaitrade.jp  
Website : www.thaitrade.jp

### บทวิเคราะห์ (ผลกระทบต่อเศรษฐกิจไทย)

สินค้าอาหารทางเลือกเป็นตลาดที่ได้รับความสนใจมากในปัจจุบัน ไม่ว่าจะเป็ผลิถภัณท์ทดแทนเนื้อสัตว์จากพืช หรือแมลงกินได้ สำหรับผลิถภัณท์จากแมลงกินได้นั้น เป็นอีกกลุ่มสินค้าที่มีให้เห็นกันมากขึ้น ไม่ว่าจะเซมเบ้ผสมผงจากจิ้งหรีดของ MUJI หรือขนมขบเคี้ยวอีกหลายรายการ ด้วยแนวคิดว่าเป็นแหล่งโปรตีนทางเลือก ที่มีคุณภาพ และยังเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ผู้ผลิตหลายรายจึงให้ความสนใจมาก ไม่เพียงสำหรับนำมาผสมเป็นอาหารสัตว์ แต่สำหรับอาหารทางเลือกในอนาคต ก็เป็นอีกตลาดที่จะเติบโตขึ้นในอนาคตอันใกล้ด้วย ประเทศไทยเอง ก็มีผู้หันมาสนใจทำฟาร์มเลี้ยงแมลง เช่น จิ้งหรีดมากขึ้น การต่อยอด และพัฒนาผลิถภัณท์จึงเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับการทำให้ตลาดแมลงกินได้เติบโตอย่างต่อเนื่องต่อไป

### ข้อคิดเห็น/เสนอแนะของ สคต.

แมลงกินได้นั้น เดิมทีในญี่ปุ่นบางท้องที่ก็มีวัฒนธรรมการบริโภคเป็นทุนเดิมอยู่แล้ว แต่ก็ยังไม่เป็นที่นิยมในวงกว้างนัก ทั้งนี้การพัฒนาต่อยอดของผลิถภัณท์ และความพยายามของทั้งผู้ผลิต ภาครัฐที่สนับสนุนในหลายด้าน ทำให้ตลาดอาหารทดแทนจากแมลงกินได้นี้ ก็เป็นอีกหนึ่งตลาดที่น่าจับตามองในญี่ปุ่น ทางสคต. มีความเห็นว่า ผู้ประกอบการไทยควรศึกษาเทรนด์ความเป็นไปในญี่ปุ่น ประกอบกับพยายามต่อยอดสรรค์สร้างผลิถภัณท์ให้มีคุณภาพ และรสชาติที่ทานง่าย ภายใต้เงื่อนไขราคาที่ยอมรับได้สำหรับทุกฝ่าย ก็จะสามารถรุกตลาดในญี่ปุ่นได้ในอนาคตอันใกล้

อ้างอิง

1. สำนักข่าว NHK World Japan ฉบับลงวันที่ 16 มิถุนายน 2565
2. [https://www.kenko-media.com/health\\_idst/archives/16047](https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/16047)

ที่มาของรูปประกอบบทวิเคราะห์

1. สำนักข่าว NHK World Japan ฉบับลงวันที่ 16 มิถุนายน 2565
2. <https://www.muji.com/jp/ja/store/cmdty/detail/4550344162897>