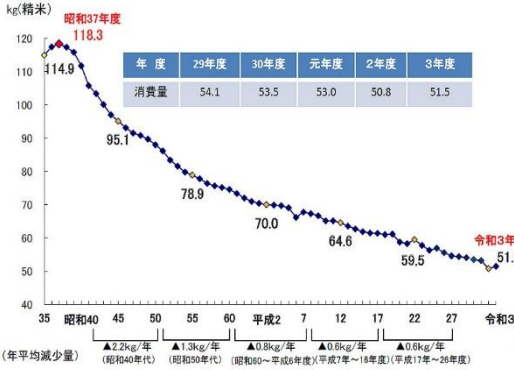




## ตลาดข้าวไทยในญี่ปุ่นและรูปแบบการจำหน่าย

หน่วย : กิโลกรัม

### 米の消費量の推移(1人1年あたり)



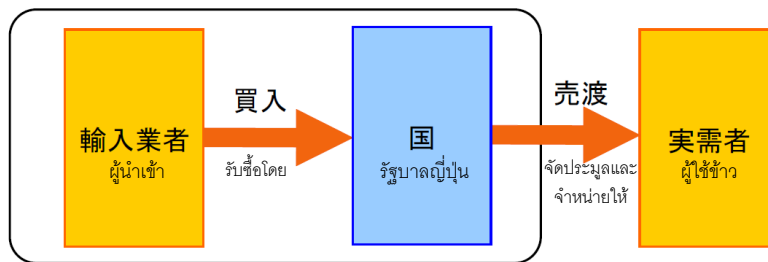
กราฟแสดงแนวโน้มการบริโภคข้าวของชาวญี่ปุ่น (ปริมาณบริโภคต่อคนต่อปี) ระหว่างปี 1960 ถึง ปี 2021

ชาวญี่ปุ่นส่วนใหญ่นิยมบริโภคข้าวพันธุ์เมลิ็ดสั้น (Japonica) ที่มีคุณภาพสูง โดยญี่ปุ่นรับประทานข้าวเป็นอาหารหลักของมือ นอกจากข้าวหุงสุกแล้วก็นิยมใช้ข้าวเป็นวัตถุดิบในการทำอาหาร และเครื่องดื่ม เช่น ข้าวปั้น ซูชิ โมจิ ขนมอบกรอบ และสาเก เป็นต้น อย่างไรก็ตาม จากอัตราการเกิดลดลงและสังคมผู้สูงวัยในญี่ปุ่นส่งผลให้อุปสงค์การบริโภคข้าวในครัวเรือนกลับมีแนวโน้มลดลงปีละกว่า 1 แสนตัน ในปี 1962 ปริมาณบริโภคข้าวของชาวญี่ปุ่นเฉลี่ยสูงสุดอยู่ที่ 118.3 ก.ก. ต่อคนต่อปี แต่ในปี 2022 หดตัวเหลือเพียง 50.9 ก.ก. ต่อคนต่อปี ในขณะที่ ญี่ปุ่นผลิตข้าวสำหรับบริโภคในครัวเรือนได้ 7.166 ล้านตันในปี 2023

### ระบบการนำเข้าและจำหน่ายข้าวต่างประเทศ

ญี่ปุ่นเปิดให้มีการนำเข้าข้าวภายใต้ระบบ Minimum Access (MA) ซึ่งเป็นระบบโควตาภาษี การนำเข้าภายใต้โควตาไม่ต้องเสียภาษี โดยกระทรวงเกษตร ป่าไม้ และประมงญี่ปุ่น (Ministry of Agriculture, Forest and Fisheries: MAFF) ทำการประมูลการนำเข้า ซึ่งกำหนดโควตานำเข้าไว้ปีละ 770,000 ตัน การนำเข้านอกโควตาต้องเสียภาษีมากที่สุด 341 เยนต่อกิโลกรัม (ปัจจุบันเสียภาษีอยู่ที่ 49 เยน/กก.) วิธีการประมูลนำเข้าข้าวแบ่งเป็น 2 ลักษณะ ดังนี้

#### ระบบ Ordinary Import



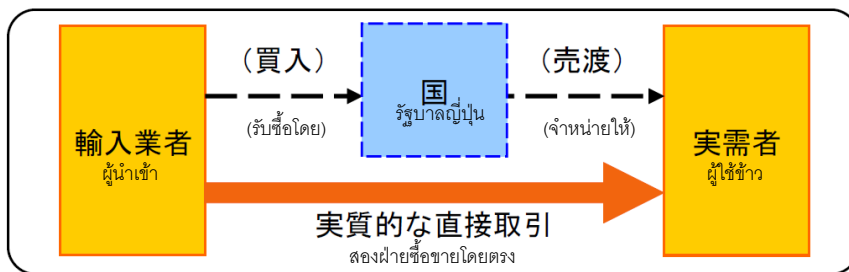
#### 買入委託契約

(สัญญาการมอบให้ผู้นำเข้าเป็นตัวแทนจัดซื้อ)

1) Ordinary Import - ระบบการนำเข้าข้าวเพื่อใช้ในการอุตสาหกรรม เช่น การแปรรูปและอาหารสัตว์ โดยหน่วยงานภายใต้กระทรวงเกษตรญี่ปุ่นเป็นผู้กำหนดปริมาณและชนิดของข้าวที่จะประมูลด้วยการสำรวจความต้องการของผู้ใช้ข้าวในอุตสาหกรรม เช่น การผลิตสาเก มิโซะ ขนมอบกรอบ ชิโอะโคจิ (เครื่องปรุงรสดั้งเดิมของญี่ปุ่นชนิดหนึ่งโดยมีข้าวมอลต์และเกลือเป็นส่วนประกอบในการผลิต) รวมทั้งใช้เป็นส่วนหนึ่งของข้าวสำรองและเก็บไว้เพื่อบริจาคข้าว รัฐบาลญี่ปุ่นกำหนดโควตานำเข้าข้าวภายใต้ระบบนี้ไว้ 670,000 ตันต่อปี



## ระบบ Simultaneous Buy & Sales



### 特別売買契約

(สัญญาการซื้อขายแบบพิเศษ)

2) Simultaneous Buy & Sale (SBS) – ระบบการนำเข้าข้าวเพื่อใช้ในการบริโภคครัวเรือนและร้านอาหาร (Table Use) ภายใต้ระบบนี้ผู้ที่ต้องการใช้ข้าวแจ้งความต้องการต่อผู้นำเข้าว่าประสงค์จะนำเข้าข้าวประเภทใด จากแหล่งใด และผู้ต้องการใช้ข้าวกับผู้นำเข้าร่วมกันประมูลขอนำเข้า คู่ที่ประมูลได้คือคู่ที่เสนอค่า mark up (ผลต่างของราคาที่เสนอขายให้กระทรวงเกษตรฯกับราคาซื้อคืน) สูงสุด ปริมาณการนำเข้าภายใต้ SBS กำหนดไว้ 100,000 ตันต่อปี

ทั้งนี้ ผู้ที่เข้าร่วมประมูลแต่ละแบบข้างต้นต้องเป็นผู้ได้รับการขึ้นทะเบียนไว้กับ Grain Trade Division (ชื่อเดิมคือ Food Agency : FA) ซึ่งเป็นหน่วยงานภายใต้ MAFF และมีใบอนุญาต (license) นำเข้าข้าวจำนวน 25 บริษัท ส่วนใหญ่เป็นบริษัท trading firm เช่น Itochu Corporation, Kanematsu Corporation เป็นต้น

### กฎระเบียบการนำเข้า / โควตา

รัฐบาลญี่ปุ่นเข้มงวดกับการควบคุมมาตรฐานและคุณภาพสินค้าอาหารรวมทั้งข้าว ก่อนการส่งออกข้าวไปญี่ปุ่นต้องผ่านการตรวจคุณภาพ โดยบริษัทตรวจสอบข้าวที่รับรองโดยรัฐบาลญี่ปุ่น คือOMIC หรือ Overseas Merchandise Inspection Co., Ltd. ซึ่งมีสาขาอยู่ที่ประเทศไทยด้วย



## สถิติการนำเข้า

วัตถุประสงค์การบริโภคข้าวนำเข้าจากต่างประเทศสามารถจำแนกเป็น 4 ประเภท ดังนี้

1) บริโภคในครัวเรือนและร้านอาหาร เฉลี่ยปีละราว 10,000 - 100,000 ตัน (ระบบ SBS)

2) นำมาแปรรูป เฉลี่ยปีละราว 150,000 - 300,000 ตัน

3) นำมาทำเป็นอาหารเลี้ยงสัตว์ เฉลี่ยปีละราว 300,000 - 400,000 ตัน

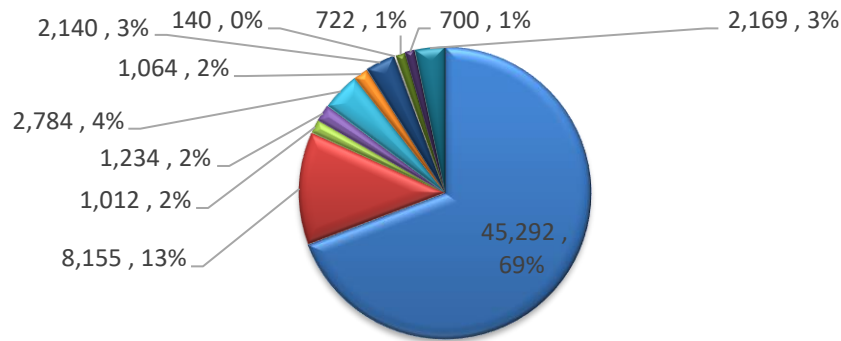
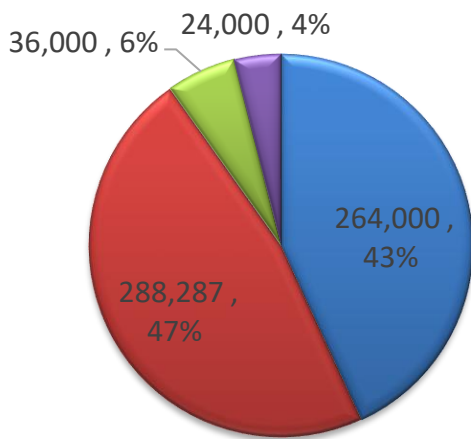
4) ข้าวสำหรับบริจาคเพื่อให้ความช่วยเหลือต่างประเทศ เฉลี่ยปีละราว 50,000 - 200,000 ตัน

โดยรัฐบาลญี่ปุ่นมีนโยบายสต็อกข้าวปีละ 210,000 ตัน โดยจะเก็บไว้เป็นเวลา 5 ปี หลังจากนั้นจะถูกระบายออกเพื่อนำไปจำหน่ายในท้องตลาด

ในปีงบประมาณญี่ปุ่น 2023 (1 เม.ย 66-31 มี.ค 67) ญี่ปุ่นมีสถิตินำเข้าข้าวจากประเทศต่างๆดังนี้

ปริมาณนำเข้าภายใต้ระบบ Ordinary Import (ตัน)

ปริมาณนำเข้าภายใต้ระบบ SBS (ตัน)



■ สหรัฐอเมริกา ■ ไทย ■ ออสเตรเลีย ■ จีน

■ สหรัฐอเมริกา ■ ไทย ■ ออสเตรเลีย ■ จีน  
■ อินเดีย ■ อาร์เจนตินา ■ เวียดนาม ■ กัมพูชา  
■ ศรีลังกา ■ ไต้หวัน ■ ปากีสถาน

ในแต่ละปีปริมาณนำเข้าข้าวสหรัฐฯ หรือออสเตรเลียไม่เสถียรเนื่องจากเป็นข้าวพันธุ์เมล็ดสั้นถึงกลาง ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อทดแทนการบริโภคข้าวญี่ปุ่น ต่างกับข้าวไทยโดยเฉพาะข้าวหอมมะลิมีเอกลักษณ์โดดเด่นและเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคกลุ่มชาวต่างชาติที่อาศัยอยู่ในญี่ปุ่นซึ่งนิยมบริโภคข้าวเมล็ดยาวมากกว่า สำหรับตลาดข้าวเมล็ดยาวนั้นข้าวไทยเป็นที่ต้องการมากที่สุด

ปริมาณการนำเข้าข้าวต่างประเทศในแต่ละปีมีความผันผวนเนื่องจากปัจจัยหลายด้าน เช่น 1) ปริมาณผลผลิตของข้าวญี่ปุ่น หากมีผลผลิตจำนวนมากจะทำให้ราคาข้าวญี่ปุ่นถูกลง ส่งผลให้ปริมาณนำเข้าข้าวต่างประเทศลดลงเช่นกัน 2) ภัยพิบัติอย่างเช่นแผ่นดินไหวครั้งใหญ่คันโตในปี 2011 ซึ่งส่งผลกระทบต่อปริมาณผลิตข้าวในญี่ปุ่นไม่เพียงพอต่อความต้องการ 3) ปัญหาประชากรญี่ปุ่นลดลงและสังคมผู้สูงอายุซึ่งส่งผลต่อปริมาณบริโภคทั้งข้าวญี่ปุ่นและข้าวต่างประเทศมีแนวโน้มลดลงในช่วงหลายปีที่ผ่านมา



## สถานการณ์ข้าวไทยในญี่ปุ่น

การบริโภคข้าวไทยสำหรับภาคครัวเรือน (table use) ในญี่ปุ่นนั้นยังคงจำกัดเพียงตามร้านอาหารไทยในญี่ปุ่นส่วนใหญ่และสินค้าเมนูอาหารไทยแปรรูปบางส่วน เนื่องจากผู้บริโภคญี่ปุ่นไม่นิยมซื้อข้าวสารไทยเพื่อหุงทานเองที่บ้าน โดยผู้บริโภคญี่ปุ่นนิยมข้าวพันธุ์ Japonica ที่มีลักษณะใกล้เคียงข้าวญี่ปุ่นมากกว่า อย่างเช่น ข้าวสหรัฐฯและข้าวออสเตรเลีย ซึ่งเป็นข้าวเมล็ดสั้นถึงกลางและสามารถตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภคญี่ปุ่นได้ดีกว่าข้าวหอมมะลิไทยซึ่งเป็นพันธุ์เมล็ดยาว (Indica) นอกจากนี้ ร้านอาหารญี่ปุ่นก็นิยมนำข้าวสหรัฐฯมาใช้เพื่อทดแทนข้าวญี่ปุ่นหรือนำมาผสมกันเพื่อลดต้นทุน

ตารางเปรียบเทียบสถานการณ์ข้าวญี่ปุ่นและไทย

	ญี่ปุ่น	ไทย
พันธุ์ข้าว	เมล็ดสั้น (Japonica)	เมล็ดยาว (Indica)
ปริมาณผลผลิตต่อปีโดยเฉลี่ย	7.8 - 9 ล้านตัน	20 - 22 ล้านตัน
ราคาขายปลีกข้าว/5 กก. ในซูเปอร์มาร์เก็ตญี่ปุ่น	530 - 980 บาท	532 - 840 บาท

สำหรับข้าวที่นำเข้าภายใต้ระบบ SBS นอกจากนำไปใช้บริโภคในครัวเรือน (table use) แล้วบางส่วนก็นำมาใช้ในอุตสาหกรรมแปรรูปเช่นเดียวกับข้าวที่นำเข้าในระบบ Ordinary Import ซึ่งส่วนใหญ่นำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตอาหารและเครื่องดื่มหลายประเภท อาทิ เหล้าสาเก เหล้าโซจู ข้าวอบกรอบ แป้งข้าว และชิโอะโคจิ เป็นต้น โดยพบว่าข้าวอบกรอบ (rice cracker) และมีโซะมีสมีส่วนการใช้ข้าวเป็นวัตถุดิบในการผลิตมากที่สุด บริษัทผู้ผลิตรายใหญ่หลายรายนำเข้าข้าวทั้งในระบบ Ordinary Import และ SBS โดยข้าว SBS จะมีราคาโดยเฉลี่ยสูงกว่าเนื่องจากเป็นข้าวที่ผู้นำเข้าและบริษัทผู้ผลิตเข้าร่วมประมูลด้วยกันโดยระบุประเภทสินค้าที่ต้องการในการประมูล ซึ่งนำมาใช้ในการผลิตสินค้าที่มีคุณภาพมากกว่า ทั้งนี้ ข้าวที่ใช้เป็นวัตถุดิบในขั้นตอนการผลิตมิโซะนั้นใช้เวลาการดูดซับน้ำระหว่างการนึ่งต่างกันตามพันธุ์ข้าว โดยข้าวไทยซึ่งเป็นข้าวเมล็ดยาวใช้เวลาดูดซับน้ำนานกว่าข้าวเมล็ดสั้นอย่างข้าวญี่ปุ่นหรือข้าวสหรัฐฯ ซึ่งเป็นข้อเสียเปรียบสำหรับข้าวไทยในด้านประสิทธิภาพการผลิต และส่งผลต่อความต้องการข้าวไทยน้อยกว่าสหรัฐฯในอุตสาหกรรมผลิตมิโซะ

แต่ในขณะเดียวกัน เนื่องด้วยสภาพภูมิอากาศที่ร้อนขึ้นกว่าปีที่ผ่านมา ทำให้ปี 2024 นี้ ผลผลิตทางการเกษตรซึ่งรวมถึงข้าวของญี่ปุ่นขาดแคลน ประกอบกับราคาข้าวสารญี่ปุ่นที่สูงขึ้นมาก (บทความจากหนังสือพิมพ์การเกษตรญี่ปุ่นฉบับวันที่ 20 พฤศจิกายน 2024 ตีพิมพ์ข้อมูลเกี่ยวกับปริมาณคลังข้าวสารของภาคเอกชนว่า ปริมาณ 1.8 ล้าน - 2 ล้านตันถือเป็นระดับมาตรฐาน แต่ปีนี้ปริมาณข้าวสารในคลังเพียง 1.53 ล้านตัน ซึ่งถือว่าต่ำสุดตั้งแต่มีการทำข้อมูลเก็บสถิติมาตั้งแต่ปี 1999) จึงเป็นโอกาสดีของข้าวไทยที่จะได้ขยายตลาดมายังญี่ปุ่น จากบทสัมภาษณ์ประธานกรรมการบริษัทผู้ผลิต จำหน่าย และส่งออกข้าวหอมมะลิรายใหญ่



ของไทยรายหนึ่ง กล่าวว่าข้าวหอมมะลิไทยมีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว ทั้งยังมีคุณค่าทางอาหารสูง เหมาะกับผู้ที่ใส่ใจดูแลสุขภาพ ซึ่งทางบริษัทเชื่อมั่นในศักยภาพของต้นที่จะสามารถตอบสนองความต้องการการบริโภคข้าวสารของคนญี่ปุ่นได้อย่างแน่นอนอนอีกทั้งข้าวเหนียวไทยยังเข้ากับอาหารญี่ปุ่นได้ดี ทางบริษัทจึงมองว่า ในสถานการณ์ปัจจุบันซึ่งญี่ปุ่นกำลังเผชิญปัญหาการขาดแคลนข้าวสาร และการปรับตัวสูงขึ้นของราคาข้าวสาร ญี่ปุ่น เป็นโอกาสทองที่จะเพิ่มยอดการส่งออกและยอดขายของข้าวสารและข้าวเหนียวไทยสู่ ตลาดญี่ปุ่น ข้าวไทยที่จำหน่ายตามร้านขายปลีกทั่วไป อาทิ ร้านสะดวกซื้อ ซูเปอร์มาร์เก็ต สามารถแบ่งเป็น 2 กลุ่มหลัก ได้แก่ ข้าวสารบรรจุถุง และข้าวแพ็คกล่องพร้อมทาน (rice pack)

## ข้าวสารบรรจุถุง

ข้าวสารที่นำเข้าจากไทยโดยทั่วไปบรรจุถุงปริมาณ 5 กก. มีราคาจำหน่ายระหว่าง 1,900 – 3,000 เยน สูงกว่าราคาข้าวญี่ปุ่นทั่วไปที่จำหน่ายระหว่าง 1,900 – 2,400 เยน ในขณะที่ข้าวญี่ปุ่นเกรดดีจะมีราคาจำหน่ายสูงกว่าตั้งแต่ 3,500 เยน ขึ้นไป นอกจากนี้ ข้าวสารญี่ปุ่นมีบรรจุภัณฑ์หลายรูปแบบ 2, 5 และ 10 กก. เพื่อรองรับความต้องการของลูกค้าที่แตกต่างกัน



ข้าวสารไทย 5 กิโลกรัมในซูเปอร์ญี่ปุ่น



ชั้นจำหน่ายแพ็คข้าวญี่ปุ่น 200 กรัม



ตัวอย่างแพ็คข้าวเหนียวไทย 200 กรัม  
ราคา 260 เยน



ตัวอย่างแพ็คข้าวหอมมะลิ 200 กรัม  
ราคา 290 เยน

## ข้าวแพ็คกล่องพร้อมทาน

Rice pack แบบอุ่นไม่โครเวฟเป็นที่นิยมในญี่ปุ่นเนื่องจากสามารถตอบโจทย์พฤติกรรมผู้บริโภคญี่ปุ่นในปัจจุบันที่ใช้ชีวิตเร่งรีบมากขึ้น โดยเฉพาะคนวัยทำงานที่ใช้เวลาไปกับที่ทำงานมากกว่าและปรุงอาหารเองที่บ้านน้อยลง Rice pack ที่จำหน่ายส่วนใหญ่มีปริมาณบรรจุ 200 กรัม โดยมีหลากหลายแบรนด์สินค้าให้เลือกกราคาตั้งแต่ 90 – 200 เยน ปัจจุบันมีผู้ผลิตญี่ปุ่นที่นำข้าวไทยเพื่อมาแปรรูปเป็น rice pack เช่นกัน ซึ่งมีทั้งข้าวหอมมะลิและข้าวเหนียวนี้จำหน่ายราคาตั้งแต่ 260 – 290 เยน



## ตัวอย่างสินค้าแปรรูปข้าวของญี่ปุ่น

เมื่อเดือนมีนาคม 2019 บริษัท Yokoo Daily Foods ได้ออกผลิตภัณฑ์ "ข้าวปั้นต้มได้" วางจำหน่ายให้กับผู้บริโภคทั่วไป โดยผลิตภัณฑ์นี้เป็นผลิตภัณฑ์บรรจุถุงพร้อมต้ม (ตามรูป) ได้รับเสียงตอบรับจากผู้บริโภคที่เกินคาดหมาย และด้วยเสียงเรียกร้องของผู้บริโภค บริษัทจึงได้ออกผลิตภัณฑ์ "ข้าวปั้นต้มได้" ชนิดลดเกลือ 75% ออกวางจำหน่ายตามมาเมื่อเดือนกันยายนที่ผ่านมา

บริษัทวิเคราะห์ปัจจัยที่ทำให้ผู้บริโภคตอบรับสินค้าชนิดนี้ว่าอาจเป็นเพราะที่ผ่านมามี "ข้าวปั้น" เป็นผลิตภัณฑ์ที่นำข้าวมาปั้นและมีลักษณะเป็นของแข็ง เมื่อบริษัทนำเสนอผลิตภัณฑ์ในรูปแบบที่แตกต่างออกไปจากเดิมจึงเป็นที่สนใจของผู้บริโภค นอกจากนี้ ผลิตภัณฑ์ที่บรรจุถุงพร้อมต้มลักษณะนี้ที่จำหน่ายในท้องตลาดมักมีรสชาติเดิมๆ การที่มีรสชาติ "ข้าวปั้น" ซึ่งเป็นรสชาติที่แปลก



ที่มา : เว็บไซต์บริษัท Yokoo Daily Foods

ใหม่ อีกทั้งยังรับประทานได้สะดวกและรวดเร็วจึงทำให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค "ข้าวปั้นต้มได้" 1 ถุงให้พลังงานเท่ากับ 200 กิโลแคลอรี และสามารถเก็บรักษาได้เป็นเวลา 1 ปี ทำให้เป็นที่ชื่นชอบของผู้บริโภคและผู้ซื้อในวงกว้าง ซึ่งมีความคิดเห็นต่อผลิตภัณฑ์ เช่น "สามารถกินได้ตอน ไม่มีเวลาหรือจะเก็บไว้เป็นอาหารสำหรับยามฉุกเฉินก็ได้" "เอาไว้สำหรับกินตอนไม่สบาย" "อยากได้ผลิตภัณฑ์บรรจุถุงลักษณะนี้ที่มีรสเค็มไม่โชรสหวานแบบเยลลี่ที่ขายอยู่ทั่วไป" เป็นต้น

ผลิตภัณฑ์ "ข้าวปั้นต้มได้" เคยเข้าชิงรางวัลประเภท "กับข้าวและอาหารกล่อง ปี 2019" ที่จัดขึ้นโดยหนังสือพิมพ์ The Japan Food Journal เป็นรางวัลสำหรับผลิตภัณฑ์ประเภทกับข้าวและข้าวกล่องที่มีความโดดเด่นของสินค้า รวมถึงความโดดเด่นด้านการจำหน่ายและไอเดียซึ่งคัดเลือกจากผลิตภัณฑ์ทั่วประเทศ การจำหน่าย "ข้าวปั้นต้มได้" ชนิดลดเกลือ 75% ซึ่งเป็นสินค้าออกใหม่ของบริษัทในครั้งนี้ได้รับการตอบรับอย่างดี โดยเฉพาะผู้บริโภคในกลุ่มพยาบาลและผู้ดูแล ด้วยผลิตภัณฑ์ที่ลดเกลือลง 75% และยังคงความอร่อย จำหน่ายในราคา 200 เยน (หรือประมาณ 55 บาท) (ไม่รวมภาษีบริโภค) ปริมาณ 130 กรัม

ผลิตภัณฑ์ "ข้าวปั้นต้มได้" นอกจากความแปลกใหม่แล้ว ยังมีฟังก์ชันอื่นๆ ที่ทำให้ผู้บริโภคยอมรับไม่ว่าจะเป็นความสะดวกรวดเร็วในการรับประทานที่ตอบโจทย์คนรุ่นใหม่และวัยทำงานที่ต้องใช้ชีวิตอย่างเร่งรีบ การที่ "ข้าวปั้นต้มได้" สามารถเป็นอาหารไว้สำหรับรับประทานในยามฉุกเฉินจึงยังได้รับการยอมรับในกลุ่มผู้บริโภคที่กว้างขึ้น เพราะประเทศญี่ปุ่นเป็นประเทศที่ต้องเผชิญกับภัยพิบัติแทบทุกปี นอกจากนี้ บริษัทยังออกผลิตภัณฑ์ชนิดลดเกลือ 75% เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคสูงอายุที่ต้องระวังเรื่องสุขภาพและผู้ดูแลผู้ป่วยต่างๆ เพื่อขยายกลุ่มเป้าหมายออกไปได้มากขึ้นอีกด้วย



## ตัวอย่างสินค้าแปรรูปข้าวของญี่ปุ่น (ต่อ)

นอกจากตัวอย่างสินค้าข้างต้นแล้ว ยังมีสินค้าแปรรูปข้าวอีกหนึ่งตัวอย่างที่น่าสนใจ คือ ผลิตภัณฑ์พลาสติกชีวภาพที่ทำจากข้าว โดยบริษัท Rice Resin ได้นำข้าวที่ภาครัฐเก็บสำรองไว้แต่ไม่ได้ถูกนำมาใช้เพื่อการค้า มาผสมกับเทคโนโลยีเฉพาะของทางบริษัท ออกแบบและผลิตผลิตภัณฑ์ให้แก่บริษัทและองค์กรต่างๆ ทำให้ข้าวเกิดเป็นผลิตภัณฑ์ขึ้นใหม่ที่มีความหลากหลาย ทั้งยังเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ไม่ว่าจะเป็นถุงพลาสติก อุปกรณ์ที่ใช้ในการรับประทานอาหาร บล็อกตัวต่อสำหรับเด็ก เป็นต้น โดยบล็อกตัวต่อสำหรับเด็ก เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับรางวัลยอดเยี่ยมจากการประกวดของเล่นเด็กแห่งญี่ปุ่นประจำปี 2022 ซึ่งทางบริษัทได้ผลิตบล็อกตัวต่อดังกล่าวภายใต้แบรนด์ diablock ซึ่งเป็นแบรนด์ของเล่นเด็กของบริษัท Kawada ซึ่งเป็นบริษัทขายส่งของเล่นรายใหญ่ในญี่ปุ่นและเป็นที่รู้จักดีมาอย่างยาวนาน



ที่มา : เว็บไซต์บริษัท Rice Resin



## ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะ

ข้าวที่นำเข้าภายใต้ระบบ SBS เป็นข้าวที่ผู้นำเข้ากำหนดมาตรฐานสินค้าที่ต้องการรวมถึงแหล่งผู้ผลิต ซึ่งต่างกับข้าวในระบบ Ordinary Import ที่ใช้ในอุตสาหกรรมแปรรูปและมีการแข่งขันในด้านราคาประมูลค่อนข้างสูง ปัจจุบันข้าวไทยที่นำเข้าภายใต้ระบบ SBS ยังมีสัดส่วนไม่สูง โดยยังเป็นรองประเทศคู่แข่งอย่างสหรัฐอเมริกาและออสเตรเลียอยู่มาก ซึ่งล้วนแต่เป็นประเทศผู้ส่งออกข้าวเมล็ดสั้นถึงกลางที่เหมาะสมกับการบริโภคของชาวญี่ปุ่น จึงนับเป็นโอกาสสำหรับผู้ประกอบการข้าวไทยในการนำเสนอข้าวที่สามารถตอบโจทย์การบริโภคในภาคครัวเรือนของชาวญี่ปุ่นได้ โดยผู้ส่งออกข้าวไทยอาจพิจารณากลยุทธ์ที่ต่างออกไปด้วยการนำเสนอข้าวเชื้อสายไทยที่ตรงกับพฤติกรรมผู้บริโภคญี่ปุ่น เช่น functional food ข้าวกล้องไรซ์เบอร์รี่ ข้าวออร์แกนิก เนื่องจากเทรนด์ผู้สูงวัยและผู้รักสุขภาพขยายตัวเพิ่มขึ้น รวมถึงการเพิ่มปริมาณผลผลิตข้าวเมล็ดสั้นเพื่อรองรับความต้องการของประเทศที่มีการบริโภคข้าวเมล็ดสั้นโดยเฉพาะประเทศญี่ปุ่น เป็นต้น

อย่างไรก็ดี ภาคเอกชนต้องสร้างความร่วมมือกับภาครัฐในการสร้างการรับรู้สินค้าใหม่ๆเป็นอันดับแรกเนื่องจากชาวญี่ปุ่นเปิดรับสินค้าใหม่ๆโดยเฉพาะสินค้าต่างประเทศค่อนข้างยากหากไม่มีการให้ความรู้แก่ผู้บริโภคก่อนในเบื้องต้น ช่องทางหลักในการประชาสัมพันธ์ข้าวไทย คือ ร้านอาหารไทย เนื่องจากชาวญี่ปุ่นนิยมทานอาหารไทยตามร้านอาหารมากกว่าและไม่นิยมซื้อข้าวไทยเพื่อมาหุงทานเองที่บ้าน นอกจากนี้ อาจพิจารณากลยุทธ์อื่นๆเพิ่มเติมในการสร้างแรงดึงดูดให้ชาวญี่ปุ่นหันมาสนใจบริโภคข้าวไทยมากขึ้นโดยการ

- 1) นำเสนอและประชาสัมพันธ์เมนูอาหารไทยใหม่ๆที่ประกอบด้วยข้าวไทยเป็นหลัก อาทิ ข้าวอบสับปะรด ข้าวคลุกกะปิ ตามงานนิทรรศการหรือซูเปอร์มาร์เก็ต เป็นต้น
- 2) นำเสนอข้าวพันธุ์ใหม่ๆรวมถึงวิธีนำมาใช้แปรรูปต่อผู้ผลิตหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับสินค้าข้าว
- 3) ส่งเสริมผู้นำเข้าหรือผู้ผลิตอาหารแปรรูปไทยให้พิจารณาใช้ข้าวเป็นส่วนผสมเพิ่มเติมในการผลิต โดยเฉพาะสินค้าแบบพร้อมทานเนื่องจากมีแนวโน้มขยายตัวเพิ่มขึ้นในญี่ปุ่นอย่างต่อเนื่อง

## ที่มาข้อมูล

- (1) รายงาน “米の消費拡大について”，กระทรวงเกษตร ป่าไม้ และ ประมงญี่ปุ่น (MAFF) สิงหาคม 2024
- (2) รายงาน “米をめぐる関係資料”，กระทรวงเกษตร ป่าไม้ และ ประมงญี่ปุ่น (MAFF) กรกฎาคม 2019
- (3) The Japan Food Journal วันที่ 7 ตุลาคม 2019
- (4) วิธีการนำเข้าข้าวของญี่ปุ่น โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงโตเกียว มกราคม 2012
- (5) สถิติผลการประมูลนำเข้าข้าว, กระทรวงเกษตร ป่าไม้ และประมงญี่ปุ่น (MAFF)
- (6) <http://www.yokoo-net.co.jp/>
- (7) บทวิเคราะห์ธุรกิจ/ อุตสาหกรรม ปี 2019-21, “อุตสาหกรรมข้าว” สิงหาคม 2019 โดย Krungsri Research
- (8) <https://www.moc.go.th/index.php/rice-iframe-8.html>
- (9) [https://www.maff.go.jp/j/tokei/kekka\\_gaiyou/sakumotu/sakyou\\_kome/suiriku/r5/syukaku/](https://www.maff.go.jp/j/tokei/kekka_gaiyou/sakumotu/sakyou_kome/suiriku/r5/syukaku/)
- (10) <https://www.maff.go.jp/j/council/seisaku/syokuryo/240827/attach/pdf/240827-3.pdf>
- (11) <https://www.wonnapob.com/ja/company-activity-detail/169.html>
- (12) The Japan Agricultural News วันที่ 20 พฤศจิกายน 2024