

ตลาดทุเรียนในจีน

ท่านทราบหรือไม่ว่า ทุเรียนเป็นผลไม้เมืองร้อนชนิดหนึ่งที่ชาวจีนนิยมรับประทานมากในปัจจุบัน ชาวจีนมองว่าทุเรียนเป็นผลไม้ราคาแพงเหมาะต่อการนำไปเป็นของฝากแก่ญาติมิตร ประกอบกับเป็นผลไม้ที่มีรสชาติหวานมัน อร่อย มีกลิ่นหอม และเป็นผลไม้ที่ให้พลังงานสูงจึงเหมาะต่อการรับประทานในช่วงอากาศหนาวเย็น การบริโภคทุเรียนในจีนจึงแพร่หลายมากขึ้นและมีโอกาสขยายตัวได้อีกมากในหลายมณฑล อาทิ มณฑลในภาคกลาง และภาคเหนือของจีน นอกเหนือจากมณฑลหลักอย่าง **มณฑลเจ้อเจียง มณฑลอานฮุย และมณฑลเจียงซู** ซึ่งบริโภคทุเรียนสูงถึงมณฑลละ 3,000-4,000 ตันต่อปี จึงเป็นโอกาสดีของไทยในฐานะผู้ผลิตและผู้ส่งออกทุเรียนรายใหญ่เพียงรายเดียวในจีนในขณะนี้ที่จะเร่งขยายตลาดและยึดหัวหาดตลาดทุเรียนในจีนก่อนที่ประเทศเพื่อนบ้านของไทยหลายประเทศ เช่น เวียดนาม และกัมพูชา จะสามารถขยายการเพาะปลูกทุเรียนในเชิงพาณิชย์เข้ามาแข่งขันกับไทยในอนาคต ทั้งนี้ จีนเป็นตลาดที่มีศักยภาพในการรองรับผลผลิตทุเรียนไทย สืบเนื่องจากการที่จีนนำเข้าทุเรียนจากไทยรวม 105,700 ตัน ในปี 2550 เพิ่มขึ้นร้อยละ 32 เทียบกับปี 2549 สำหรับข้อมูลที่น่าสนใจของตลาดทุเรียนในจีนมีดังนี้

- **รสนิยม** ชาวจีนนิยมรับประทานทุเรียนตลอดทั้งปี แต่นิยมรับประทานมากเป็นพิเศษในช่วงฤดูหนาว (แต่ละมณฑลมีฤดูหนาวแตกต่างกันไป อาทิ เมืองกวางโจว มณฑลกวางตุ้ง ฤดูหนาวอยู่ระหว่างเดือนธันวาคม-กุมภาพันธ์ของทุกปี) เนื่องจากช่วงดังกล่าวผลไม้ของจีนออกสู่ตลาดน้อย ประกอบกับทุเรียนเป็นผลไม้ที่ให้พลังงานสูง จึงช่วยเพิ่มความอบอุ่นให้แก่ร่างกายได้เป็นอย่างดี ชาวจีนนิยมรับประทานทุเรียนที่สุกมาก เนื้อนุ่มและมีกลิ่นหอม ทุเรียนที่ชาวจีนชื่นชอบ คือ **พันธุ์หมอนทอง** เนื่องจากเปลือกบาง เนื้อแน่น เมล็ดดีรสดี รสชาติหวานมัน ทั้งนี้ ปัจจุบันผู้ส่งออกทุเรียนของไทยทดลองส่งออกทุเรียนพันธุ์ก้านยาวไปจีน แต่ได้รับการตอบรับไม่ดีเท่าที่ควร

- **ช่องทางจำหน่าย** ปัจจุบันการขนส่งทุเรียนจากไทยไปจีนนิยมใช้เส้นทางจากท่าเรือแหลมฉบัง ไปยังท่าเรือเมืองกวางโจว มณฑลกวางตุ้ง ใช้เวลาขนส่งราว 7 วัน เนื่องจากกวางโจวเป็นศูนย์กลางการกระจายผลไม้ไทยที่ใหญ่ที่สุดในจีนตอนใต้ สามารถเข้าถึงผู้ค้าส่งและผู้ค้าปลีกชาวจีนได้ง่าย ก่อนที่จะส่งจำหน่ายในตลาด **Guandong Li Shu Fresh Fruit Market** (ตลาดผลไม้ใหญ่ที่สุดในจีน ราวร้อยละ 80 ของปริมาณผลไม้ส่งออกของไทยส่งมาจำหน่ายในตลาดนี้) หลังจากนั้นทุเรียนจะถูกส่งไปจำหน่ายยังตลาดค้าส่งและตลาดค้าปลีกในหลายมณฑลของจีน ทั้งนี้ ปัจจุบันค่าขนส่งเส้นทางเดินเรือระหว่างท่าเรือแหลมฉบังไปยังท่าเรือกวางโจวมีอัตรา 2,200 ดอลลาร์สหรัฐต่อตู้ 40 ฟุต

- **คู่แข่ง** ปัจจุบันการส่งออกทุเรียนไปจีนไม่มีคู่แข่ง เนื่องจากประเทศที่ปลูกทุเรียนหมอนทองได้ เช่น เวียดนาม และกัมพูชา ยังมีผลผลิตไม่ได้มาตรฐาน อาทิ มีขนาดผลเล็ก เมล็ดโต เมื่อสุกแล้วเนื้อและไม่น่ารับประทาน จึงคาดว่าจะต้องใช้ระยะเวลาในการพัฒนาปรับปรุงพันธุ์และคุณภาพอีกนานก่อนที่จะสามารถก้าวขึ้นมาเทียบชั้นกับทุเรียนหมอนทองส่งออกของไทย

- **อัตราภาษีนำเข้าและมาตรการทางการค้า** ปัจจุบันประเทศไทยได้ประโยชน์ด้านภาษีจากข้อตกลงการค้าเสรีไทย-จีน ครอบคลุมสินค้าประเภทผักและผลไม้ (HS 07-08) ซึ่งมีผลบังคับให้จีนต้องปรับลดอัตราภาษีนำเข้า

ทุเรียนลงเหลือร้อยละ 0 (จากเดิมเรียกเก็บในอัตราร้อยละ 20) อย่างไรก็ตาม จีนยังเรียกเก็บภาษีมูลค่าเพิ่มในอัตราร้อยละ 13 ของมูลค่าทุเรียนนำเข้า นอกจากนี้ นับตั้งแต่ 1 พฤษภาคม 2550 จีนยังกำหนดให้ทุเรียนนำเข้าต้องผ่านการตรวจสอบคุณภาพตามหลักการทำการเกษตรที่ดี GAP (Good Agriculture Practice) จากกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ของไทย มีข้อบังคับสำคัญ อาทิ มีการจัดการสวนที่ดี ปลอดภัยจากสารพิษตกค้าง และสามารถรับประกันได้ปลอดภัย ทั้งนี้ ปัจจุบันมีสวนทุเรียนไทยที่ผ่านการตรวจสอบมาตรฐาน GAP จำนวน 94,000 สวน จากจำนวนสวนทุเรียนทั้งหมดราว 120,000 สวน ทั่วประเทศ

- **การชำระเงิน** ผู้ส่งออกทุเรียนของไทยนิยมให้เครดิตการชำระเงินแก่คู่ค้าชาวจีน โดยมีระยะเวลาชำระเงินประมาณ 15-30 วัน ทั้งนี้ วงเงินเครดิตและระยะเวลาการชำระเงินของผู้นำเข้าทุเรียนแต่ละรายจะแตกต่างกันขึ้นอยู่กับความน่าเชื่อถือ ประวัติการชำระเงิน และมูลค่านำเข้าเป็นสำคัญ

นอกจากนี้ หัวใจสำคัญของการส่งออกทุเรียนไปจีนที่ควรทราบ คือ ผู้ส่งออกทุเรียนโดยเฉพาะทุเรียนสดควรทราบวิธีการบริหารความสดและความสุขของทุเรียนให้พอดีเมื่อถึงมือผู้บริโภค มีรายละเอียด ดังนี้

- **ความชำนาญในการคัดเลือกทุเรียน** ผู้ส่งออกทุเรียนมักใช้เกษตรกรชาวสวนทุเรียนในพื้นที่ซึ่งคลุกคลีกับทุเรียนมานาน เป็นผู้คัดเลือกทุเรียนส่งออก โดยคัดแยกทุเรียนที่มีคุณภาพใกล้เคียงกัน ทั้งขนาดของผล และความสุขของผลทุเรียน ซึ่งพิจารณาจากกลิ่น และช่องว่างของหนามทุเรียน (ช่องห่างมาก แสดงว่าใกล้สุก) ทั้งนี้ ปกติผู้ส่งออกจะเลือกทุเรียนที่สุกราวร้อยละ 75 เป็นทุเรียนที่เหมาะสมในการส่งออกในเส้นทางจากท่าเรือแหลมฉบังไปยังท่าเรือกวางโจว ซึ่งใช้ระยะเวลาขนส่งราว 7 วัน

- **การบ่มทุเรียนให้สุกทั่วทั้งผล** ผู้ส่งออกทุเรียนจะมีวิธีการบ่มทุเรียนด้วยน้ำยาสูตรพิเศษ เพื่อให้ทุเรียนสุกพร้อมกันทั่วทั้งผล ทั้งนี้ น้ำยาบ่มสุก และกรรมวิธีการบ่มถือเป็นสูตรลับของแต่ละบริษัท

- **การควบคุมอุณหภูมิตู้คอนเทนเนอร์** ผู้ส่งออกทุเรียนต้องควบคุมอุณหภูมิตู้คอนเทนเนอร์ให้เหมาะสม โดยพิจารณาจากความสุกของผลทุเรียนที่เตรียมส่งออก ระยะทางและระยะเวลาการขนส่ง เพื่อให้ทุเรียนส่งออกสุกพอดีเมื่อถึงมือผู้บริโภคชาวจีน (การขนส่งทุเรียนจากท่าเรือแหลมฉบังไปยังท่าเรือกวางโจว อุณหภูมิของตู้คอนเทนเนอร์เฉลี่ย 15 องศาเซลเซียส) ทั้งนี้ หากอุณหภูมิของตู้คอนเทนเนอร์เย็นเกินไปอาจทำให้ทุเรียนเน่าเสียก่อนถึงปลายทาง นอกจากนี้ หากอุณหภูมิตู้คอนเทนเนอร์เย็นเกินไปจะทำให้ทุเรียนไม่สุกเมื่อถึงปลายทาง

ส่วนวิเคราะห์ธุรกิจ ฝ่ายวิชาการ

พฤษภาคม 2551