

แนวโน้มตลาดอาหารทะเลในจีน

แม้ว่าปัจจุบันจีนเป็นผู้เพาะเลี้ยงสตอร์น้ำ (ทั้งน้ำจืดและน้ำเค็ม) รายใหญ่อันดับ 1 ของโลก โดยในปี 2550 จีนสามารถผลิตสตอร์น้ำได้มากถึง 54.7 ล้านตัน แต่ก็ยังไม่เพียงพอต่อความต้องการบริโภคของประชากรจีน ที่มีจำนวนกว่า 1,300 ล้านคน ประกอบกับเศรษฐกิจจีนที่ขยายตัวในระดับสูงอย่างต่อเนื่อง ทำให้ชาวจีนต้องมีกำลังซื้อเพิ่มขึ้น จึงมีความต้องการบริโภคและนำเข้าสตอร์น้ำ โดยเฉพาะอาหารทะเลเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องตามไปด้วย นับเป็นโอกาสของไทยในการขยายการส่งออกอาหารทะเลไปจีนได้อีกมาก

ข้อมูลที่น่าสนใจเกี่ยวกับตลาดอาหารทะเลในจีน มีดังนี้

- **ลักษณะตลาด** ชาวจีนส่วนใหญ่นิยมบริโภคอาหารทะเลประเภทปลาชนิดต่าง ๆ โดยเฉพาะปลาทะเลมีชีวิต ซึ่งจะนำมาเนื้อทั้งตัว (ไม่ตัดหัวและหาง) ทั้งนี้ ผู้บริโภคชาวจีนแบ่งเป็น 2 กลุ่มใหญ่ ได้แก่ ผู้บริโภคในพื้นที่ แบบขายผึ้งทะเล อาทิ ผู้เจริญ เซียงไช เจ้อเจียง เป็นต้น (เป็นพื้นที่ที่มีการใช้จ่ายเพื่อบริโภคสตอร์น้ำมากที่สุด ในประเทศไทยในปี 2549 ตามลำดับ) ผู้บริโภคแบบนี้นิยมรับประทานอาหารทะเลที่มีคุณภาพและราคาสูง อาทิ ปลาแซลมอน ปลาเก้า กระดูกอสเตรล หอยนางรม ปลาร้า ปลาหมึก และปู เนื่องจากประชากรมีกำลังซื้อสูง และให้ความสำคัญกับการวิเคราะห์สภาพ จึงนิยมบริโภคอาหารทะเล โดยเฉพาะปลาทะเล ซึ่งจัดเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงกว่าเนื้อสตอร์ปะทะอื่น ผู้บริโภคในพื้นที่ชานบท (ราว 740 ล้านคน ในปี 2549) ส่วนใหญ่ อายุบริเวณตอนในของประเทศไทย ซึ่งไม่มีพื้นที่ติดทะเล ผู้บริโภคกลุ่มนี้มีรายได้ค่อนข้างต่ำ ขณะที่ราคากาแฟทะเล ค่อนข้างแพง เพราะมีต้นทุนค่าขนส่งและต้นทุนในการวิเคราะห์อาหารทะเลให้คงความสดตัวยรถห้องเย็นอยู่ในระดับสูง จึงนิยมบริโภคปลาหน้าจีดแทน อย่างไรก็ตาม มีหลายเมืองใหญ่ของพื้นที่ทางตอนในของประเทศไทย อาทิ เชียงใหม่ หนองคาย หนองบัว เป็นต้น ซึ่งผู้บริโภคมีรายได้ปานกลางถึงสูง เป็นกลุ่มที่นิยมบริโภคอาหารทะเล

- **แนวโน้มตลาดและโอกาสของสินค้าไทย** กระทรวงเกษตรของจีนคาดว่าปริมาณการบริโภคสตอร์น้ำ รวมถึงอาหารทะเลของผู้บริโภคชาวจีนจะขยายตัวอย่างต่อเนื่องจาก 9 กิโลกรัม/คน/ปี ในปี 2549 เป็นราว 12 กิโลกรัม/คน/ปี ในปี 2553 ตามรายได้ของชาวจีนที่เพิ่มขึ้น โดยเฉพาะในพื้นที่ชานบท ตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจฯ ฉบับที่ 11 ของจีน (ปี 2549-2553) ที่มุ่งพัฒนาและกระจายความเจริญไปยังพื้นที่ชานบททางตอนในของประเทศไทย

เป็นที่น่าสังเกตว่า ปัจจุบันชาวจีนยังคงให้หันมาบริโภคอาหารทะเลปูส่วนมากอีกด้วย ทำให้ อาหารทะเลจะเป็นที่นิยมเพิ่มขึ้น เนื่องจากสะดวกและประหยัดเวลา ซึ่งสอดคล้องกับรูปแบบ การดำเนินชีวิตของชาวจีนที่เร่งรีบมากขึ้นและลักษณะครอบครัวที่มีขนาดเล็กลง อีกทั้งชาวจีนยังคงให้ความสนใจอาหารทะเลและอาหารของต่างชาติมากขึ้น จึงเป็นโอกาสที่ผู้ส่งออกอาหารทะเลแปรรูปของไทย ในการขยายตลาดสู่จีน โดยอาศัยความเชี่ยวชาญในการเป็นผู้ผลิตที่มีคุณภาพและมาตรฐานเป็นที่ยอมรับ อย่างกว้างขวางไปทั่วโลก รวมทั้งเรื่องของการผลิตสินค้าที่หลากหลาย ทั้งด้านรสชาติ ขนาดบรรจุ และรูปแบบ บรรจุภัณฑ์

- **ช่องทางการจำหน่าย** อาหารทะเลที่จีนนำเข้าส่วนใหญ่จำหน่ายในห้างสรรพสินค้าขนาดใหญ่ (Hypermarket) เช่น คาร์ฟูร์ โลตัส วอลมาร์ท อิเซตัน เป็นต้น ผู้ประกอบการที่สนใจส่งออกอาหารทะเลไปจีน สามารถติดต่อผ่านสำนักงานจัดซื้อรวมของแต่ละห้าง อาทิ คาร์ฟูร์และโลตัส มีสำนักงานจัดซื้อรวมที่เชียงไช

วุฒิมาศ์ทมีสำนักงานจัดซื้อรวมที่เมืองเชียงใหม่ ในมณฑลกาฬสินธุ์ เป็นต้น นอกจากนี้ ยังอาจติดต่อผ่านผู้นำเข้าชั้นนำของสินค้าให้แก่ผู้ค้าส่งและผู้ค้าปลีก รวมถึงร้านอาหาร หรืออาจจำหน่ายต่อไปยังผู้ผลิตอาหารปรุงสุกในประเทศไทย

ส่วนเศรษฐกิจต่างประเทศ ฝ่ายวิชาการ

มกราคม 2551