

ข่าวจากหนังสือพิมพ์ ไทยรัฐ

ฉบับวันจันทร์ที่ 19 เมษายน พ.ศ.2564

ข้าวไทยยุคโควิด ส่งออกสู่ครัวโลก



สถานการณ์การระบาดไวรัสร้าย “โควิด-19” ไปทั่วทุกมุมโลก ตัวเลขผู้ติดเชื้อ ณ วันที่ 16 เมษายน 2564 พุ่งทะยานไปแล้วเกือบ 140 ล้านราย...กำลังรักษาตัว 56.9 ล้านคน...รักษาหายแล้ว 79.2 ล้านคน และมีผู้เสียชีวิตเกือบ 3 ล้านคน หลากหลายธุรกิจ แทบจะทุกสาขาอาชีพได้รับ

ผลกระทบอย่างหนัก เหลียวมอง “ประเทศไทย” ในมิติ “ทิศทางการส่งออกข้าวไทยปี’64” ในฐานะเมืองอยู่ข้าวอยู่น้ำ...ท่ามกลางวิกฤตินี้จะเป็นเช่นใด

ย้อนไปเมื่อต้นปี นายจุรินทร์ ลักษณวิศิษฐ์ รองนายกรัฐมนตรี และรัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์ ได้ประชุมกำหนดนโยบายร่วมกันทั้งภาครัฐและเอกชนทั้งหมด เป็นองค์การสำคัญ โดย สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศกระทรวงพาณิชย์ 17 แห่งที่มีตลาดส่งออกข้าวไทย และ สำนักงานพาณิชย์จังหวัด 20 แห่ง ...เป็นแหล่งปลูกข้าวสำคัญ ร่วมประชุม รับฟังแลกเปลี่ยนความเห็น พร้อมทั้งสะท้อนปัญหา ก่อนที่จะเคาะมติเดินหน้า “ฝ่าวิกฤติโควิด-19” ดันการส่งออกข้าวไทยปี 2564 ซึ่งเป็นสินค้าหลักของประเทศไปทั่วโลก ผ่านมาถึงวันนี้มีความคืบหน้า...มีโอกาส...มีความหวัง มากน้อยแค่ไหนอย่างไร?



มัลลิกา บุญมีตระกูล มหาสุข ที่ปรึกษารัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์ สะท้อนตัวเลขบอกว่า เป้าส่งออกปี 64 อยู่ที่ 6 ล้านตันเพิ่มจากปีที่แล้ว 4.9% ที่ 5.7 ล้านตัน...แบ่งเป็นตลาดพรีเมียม ตลาดทั่วไป ตลาดเฉพาะ “ตลาดทั่วไป”...จะเน้นการทำตลาดแบบ G to G เช่น อิรัก ซึ่งขณะนี้เอ็มโอยูอยู่ระหว่างการพิจารณาอยู่

อีกตัวอย่างความสำเร็จที่โตรอนโต เมืองที่ใหญ่ที่สุดในประเทศแคนาดาศูนย์กลางทางเศรษฐกิจ ที่นั่นเราสามารถเพิ่มยอดส่งออกจาก 8.7 หมื่นตันเป็น 1.1 แสนตัน ขยายตัว 21% จากการเพิ่มขึ้นของผู้อพยพชาวเอเชียที่สูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยมีการขยายตัวของ...ข้าวกล้อง และ...ข้าวสี สำหรับผู้รักสุขภาพ

ในปี 64 นี้เราก็จะเน้นทำตลาดในกลุ่มชาวแคนาดาเชื้อสายจีนและมีเอเชีย 3 ล้านคนในจำนวน 38 ล้านคน และจะเพิ่มขึ้นประมาณปีละ 3 แสนคน ยุทธศาสตร์คือที่นั่นใช้วิธีโดยชาวแคนาดาที่พูดฝรั่งเศสและทำกิจกรรมกับโรงเรียนสอนทำอาหาร อาทิ กอร์ดองเบลอ พร้อมทำ

แผนประชาสัมพันธ์ว่า “ข้าวไทย” สามารถประยุกต์ใช้กับอาหารหลากหลายประเภทและทำง่าย เน้นทำตลาดข้าว กข43 ผ่านความร่วมมือกับเซลส์แมนจังหวัด นำตัวอย่างข้าว กข43 เข้ามาทำตลาด

ทั้งหมดเหล่านี้มีเป้าหมาย...รักษาอัตราการส่งออกข้าวในแคนาดา 1 แสนตันไว้สอดคล้องกับนโยบายเจ้ากระทรวง...พื้นที่เป้าหมายตลาดข้าว ต้องศึกษาการเปลี่ยนแปลงประชากรประชาสัมพันธ์คุณภาพข้าว รวมทั้งแผนกลยุทธ์ที่จะใช้ “ข้าว” ประยุกต์เป็น “อาหาร” ในรูปแบบต่างๆได้ ภายใต้วิสัยทัศน์ “ไทยเป็นผู้นำการผลิตการตลาดข้าวและผลิตภัณฑ์ข้าวคุณภาพของโลก” ยุทธศาสตร์ คือ “ตลาดนำการผลิต” หัวใจสำคัญวันนี้...แม้จะมีสถานการณ์โรคระบาดโควิด-19 แต่ประชากร “ทุกประเทศ” ก็ต้อง “กิน” ดังนั้นยุทธวิธีของเราคือไม่ให้สถานการณ์ใดเป็นอุปสรรคสำหรับการค้าขาย

“ความจริงเรามีแผนกิจกรรมตั้งแต่เดือนมกราคมถึงมิถุนายน ตัวอย่างเช่น กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในสหรัฐอเมริกา มะนิลา แวนคูเวอร์ ไตรอนโต เฮก เจดดาห์ ก็มีจัดการส่งเสริมการขายในห้างสรรพสินค้าในซูเปอร์มาร์เกตที่นั่นต่อเนื่อง”

ขณะเดียวกันที่สหรัฐอเมริกา มะนิลา คุณหมิง มาดริด มิลาน เฮก และดูไบ ก็จัดประชาสัมพันธ์ข้าวไทยบนแพลตฟอร์มออนไลน์ของที่นี่...ส่วนที่เจดดาห์ คุณหมิง ไตรอนโต บูดาเปสต์ มาดริด มิลาน เฮก ก็จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์เพื่อส่งเสริมภาพลักษณ์ข้าวไทย



ส่วนกรมการค้าต่างประเทศก็มีจัดประกวดเมนูข้าวไทยผ่านสื่อโซเชียลมีเดีย และผู้บริหารกรมที่เกี่ยวข้องในกระทรวงพาณิชย์ก็ได้มีความสม่ำเสมอในการใช้วิดีโอคอนเฟอเรนซ์ร่วมกับสมาคมผู้นำเข้าข้าวไทยในแต่ละประเทศ...ยังไม่แน่วที่ข้าวไทยจะต้องเข้าร่วมงานแสดงสินค้าสำคัญของโลกต่างๆ ในวิกฤติก็มีโอกาส แต่ในโอกาสก็ยังมีปัญหา

โดยเฉพาะปัญหาการส่งออกข้าว?

มัลลิกา มองว่า ข้าวขavnน่าจะขยายตัวได้ที่อิรักที่ยอมรับให้นำข้าวไทย ไปประมูลแล้วแต่ยังมีปัญหาเรื่องมาตรฐานข้าว ซึ่งทางไทยต้องให้เทรดเดอร์ เป็นผู้ประมูลแทน รวมทั้งการสร้าง ความเข้าใจกับทางการอิรักว่า...การกำหนดประเภทข้าวเพื่อเปรียบเทียบข้อมูลราคามีปัญหา

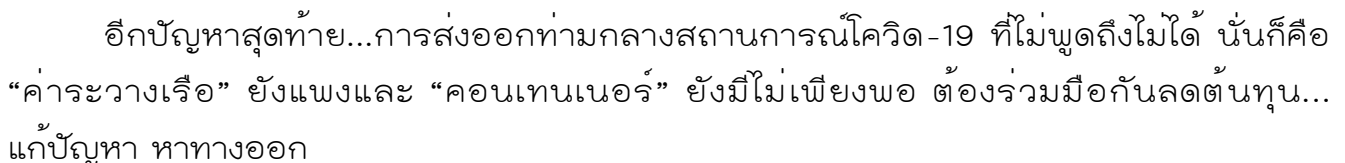
“อิรักเข้าใจว่าข้าวร้อยละแปดสิบของไทยคือข้าว 5% ทำให้ราคาที่ไทยเสนอนั้นดูแพง ซึ่งปัจจุบันมีการหารือกับกรมการค้าต่างประเทศแล้ว ผู้ใหญ่ท่านให้ความสำคัญกับเรื่องนี้มาก”

นอกจากนี้มาตรฐานข้าวหอมมะลิไทย ก็มีการเสนอว่าควรแก้ไขให้จดทะเบียนเครื่องหมายรับรองสีเขียวก (แบบสมัครใจ) มีค่าใช้จ่ายลดลง ควรเปลี่ยนเป็นเครื่องหมายการค้าจะได้ลดค่าใช้จ่าย

“สถาบันตรวจสอบข้าว” มีอยู่ที่เดียวที่กำแพงแสน จ.นครปฐมของมหาวิทยาลัยเกษตรฯ เขว่ามีค่าใช้จ่ายสูงและใช้เวลานานเกือบ 2 อาทิตย์เพื่อการตรวจสอบดีเอ็นเอ กรณีนี้เป็นปัญหาทางเทคนิค

เรื่องอื่นๆก็มีการจัดประกวด “ข้าวพันธุ์ใหม่” ปัจจุบันที่การประกวดโดยกระทรวงพาณิชย์ และกรมการค้าขายเป็นการชิมรสชาติแล้วจบไป แต่ตอนนี้จะเน้นการประกวดได้ข้าวพันธุ์ใหม่ที่เน้น

“เน้นประชาสัมพันธ์ภาพลักษณ์...ข้าวไทย อยากขอให้มีการประเมินผลการทำงานด้วย เช่น ที่ฮ่องกง ทำให้การนำเข้าข้าวไทยเพิ่มขึ้นและจากเวียดนามตกลงในปีที่ผ่านมา และ ลอสแอนเจลิสอเมริกาก็มีการนำเข้าข้าวไทยเพิ่มขึ้นโดยเน้นการใช้...อินฟลูเอนเซอร์บนสื่อออนไลน์ และดรามาทำตลาดคนรุ่นใหม่”



ความตอนหนึ่งในพระราชดำรัสของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 9 เมื่อครั้งเสด็จพระราชดำเนินไปทอดพระเนตรโครงการพัฒนาพื้นที่บ้านโคกภูแวอันเนื่องมาจากพระราชดำริ จังหวัดนราธิวาส พ.ศ.2536 ตอกย้ำ “ประเทศไทย”...จำเป็นต้องก้าวให้ทันกระแสเศรษฐกิจโลกที่เปลี่ยนแปลง

นอกจากไม่ทิ้งวิถีชีวิตชาวนา เกษตรกรนับเนื่องจากในอดีตที่สืบทอดกันมาแต่โบราณแล้ว ยังต้องสานต่อไม่ให้แปรเปลี่ยน จบหายไป หรือ...พ่ายแพ้ชาติใดในโลก ในวิกฤติเช่นนี้ อนาคต “ข้าวไทย” ถือเป็นโอกาสสำคัญ ทุกฝ่ายต้องร่วมด้วยช่วยกันผลักดันตั้งแต่...ต้นน้ำ...กลางน้ำ...ปลายน้ำ ให้ข้าวไทยได้ไปอยู่ในทุก “ครัวโลก” ให้ได้

คอลัมน์หน้ามองฟ้า เท้าหยั่งดิน : ทูเรียนระวังโรคใบไหม้



ระยะนี้สภาพอากาศร้อนแล้ง มีฝนตกเข้าผสมโรง กรมวิชาการเกษตร เตือนเกษตรกรชาวสวนทุเรียนให้เฝ้าระวังการระบาดของ โรคใบไหม้ หรือ โรคใบติด ที่เกิดจากเชื้อราไรซอกโทเนีย (Rhizoctonia sp.) พบได้ทั้งในระยะพัฒนาผลไปจนถึงระยะเก็บเกี่ยว

อาการเริ่มแรกจะพบบนใบมีแผลคล้ายถูกน้ำร้อนลวก ต่อมาแผลจะขยายตัวและเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล มีขนาดและรูปร่างไม่แน่นอน จากนั้นจะลุกลามไปยังใบปกติข้างเคียง

กรณีที่มีความชื้นสูงเชื้อราสาเหตุโรคจะสร้างเส้นใยคล้ายใยแมงมุมยึดใบให้ติดกัน ใบที่เป็นโรคจะไหม้แห้ง หลุดร่วงไปสัมผัสกับใบด้านล่าง ทำให้โรคระบาดลุกลามจนเห็นใบไหม้เกิดเป็นหย่อมๆ ใบแห้งติดกันเป็นกระจุกแขวนค้างตามกิ่ง ต่อมาใบจะร่วงจนเหลือแต่กิ่ง และกิ่งแห้งในที่สุด ทำให้ต้นทุเรียนเสียรูปทรง

แนวทางในการป้องกัน เกษตรกรควรหมั่นตรวจแปลงปลูกอย่างสม่ำเสมอ หากพบการระบาดของโรคให้ตัดส่วนและเก็บเศษพืชที่เป็นโรคและใบที่ร่วงหล่นนำไปทำลายนอกแปลงปลูก เพื่อลดปริมาณเชื้อสะสมของเชื้อราในแปลง

จากนั้นให้ฉีดพ่นสารกำจัดเชื้อราที่ใบให้ทั่วทั้งต้นด้วย คอปเปอร์ไฮดรอกไซด์ 77% ดับเบิ้ลยูพี หรือ คอปเปอร์ออกซีคลอไรด์ 85% ดับเบิ้ลยูพี หรือ คอปเปอร์ออกซีคลอไรด์ 65.2% ดับเบิ้ลยูจี หรือ คิวปริคไฮดรอกไซด์ 86.2% ดับเบิ้ลยูจี หรือ คอปเปอร์ออกซีคลอไรด์+คอปเปอร์ไฮดรอกไซด์ 24.6% (14% copper metal) +22.9% (14% copper metal) ดับเบิ้ลยูจี หรือ เฮกซะโคนาโซล 5% เอสซี หรือ เพนทิโอไธแรด 20% เอสซี หรือ ฟลูไทรอะพอล 12.5% เอสซี หรือ ทีบูโคนาโซล+ไตรฟลอกซีสโตรบิน 50%+25% ดับเบิ้ลยูจี หรือ โทลโคลฟอสเมทิล 50% ดับเบิ้ลยูพี ผสมน้ำในอัตราส่วนตามที่ระบุไว้ในฉลากคำแนะนำ...ฉีดพ่นทุก 7 วัน

สำหรับในแปลงปลูกที่มีความชื้นสูงและมีการระบาดของโรคเป็นประจำ ให้หลีกเลี่ยงการใส่ปุ๋ยที่มีไนโตรเจนสูง เพื่อลดการแตกใบของต้นทุเรียน จากนั้นให้ตัดแต่งทรงพุ่มให้โปร่งและกำจัดวัชพืชในแปลงปลูก เพื่อให้ต้นทุเรียนได้รับแสงแดด อากาศถ่ายเทสะดวก ทำให้สภาพแวดล้อมไม่เหมาะต่อการระบาดของเชื้อรา อีกทั้งควรทำความสะอาดอุปกรณ์การเกษตรเมื่อใช้กับต้นที่เป็นโรคก่อนนำกลับมาใช้ใหม่ทุกครั้ง

พื้นมะม่วงหิมพานต์ไทย ทดแทนการนำเข้า ลดเขาหัวโล้น



ปี 2541 ไทยส่งออกมะม่วงหิมพานต์ 329,684 ตัน ถือเป็นอันดับ 6 ของโลก แคมในยุคอีสานเขียว รัฐส่งเสริมเกษตรกรในภาคอีสานให้ปลูกเพื่อเพิ่มพื้นที่สีเขียว เพราะเป็นพืชทนแล้ง ปลูกแล้วเสมือนปล่อยให้เทวดาดูแลได้ แต่ด้วยขาดความต่อเนื่อง การพัฒนาสายพันธุ์แทบไม่ได้รับการส่งเสริมใดจาก

ภาครัฐ ทำให้ได้ผลผลิตค่อนข้างต่ำ...เกษตรกรหันไปปลูกพืชเศรษฐกิจชนิดอื่นทดแทน

ช่วงที่ผ่านมามะม่วงหิมพานต์ไทยจึงค่อยๆ ถอยออกจากสารบบส่งออก ขณะที่เวียดนามยังไม่มีชื่อติดอันดับใดๆ แต่ปัจจุบันเวียดนามก้าวมาเป็นผู้ส่งออกเบอร์ 1 ของโลก ทั้งที่พื้นที่ปลูกมีเล็กน้อย และไทยเรายังเป็นหนึ่งในลูกค้าหลักของเวียดนาม นำเข้าปีละไม่น้อยกว่า 3,000 ล้านบาท ปี 2563 เรานำเข้าเมล็ดมะม่วงหิมพานต์กะเทาะเปลือก 10,656 ตัน นำเข้าทั้งเมล็ดอีก 25.6 ตัน

“8 ปีที่แล้ว มีโอกาสไปทำงานที่เวียดนามในอุตสาหกรรมอาหาร ภารกิจหลักคือรวบรวมเมล็ดมะม่วงหิมพานต์จากไทยไปกะเทาะเปลือกที่เวียดนาม จากนั้นจึงเริ่มศึกษาหาความรู้ จุดเด่นจุดด้อยของผลผลิตเรา ตั้งปฏิญาณต่อตัวเอง ของบ้านเราจะไม่แปรรูปโดยคนไทย ทำไมเรามีเพชรที่งาม แต่ต้องส่งไปเจียรไนที่อื่น เมื่อรู้ทั้งเรื่องการตลาด สายพันธุ์ และแทบจะทุกเรื่องของมะม่วง หิมพานต์ จึงตัดสินใจลุยตลาดเอง และพัฒนาสายพันธุ์ของตัวเอง ให้ตอบโจทย์การตลาด จนได้สายพันธุ์ใหม่ลูกผสมเมื่อปี 2558”



ขจร บัณวงศ์ เกษตรกรวัย 33 ปี เจ้าของแคชชีว นัท ริช กรุ๊ป ต.กลางเวียง อ.เวียงสา จ.น่าน ผู้บุกเบิกให้เกษตรกรไทยหันกลับมาปลูกมะม่วงหิมพานต์ให้เป็นพืชเศรษฐกิจอีกครั้ง ขณะเดียวกันยังช่วยลดพื้นที่เขาหัวโล้น จากการปลูกข้าวโพด เล่าถึงที่มาของมะม่วงหิมพานต์สายพันธุ์ใหม่...ไม่ต่างจากสายพันธุ์ดั้งเดิมมากนัก เป็นไม้ยืนต้นไม่ผลัดใบ ทนแล้ง ชอบน้ำน้อย ทนต่อสภาพแวดล้อมได้ดีในทุกภูมิภาค

ของไทย แต่สายพันธุ์นี้ให้ผลผลิตสูงกว่าเดิม เมล็ดใหญ่ขึ้น โดยเริ่มให้ผลผลิตตั้งแต่ปีแรกที่ปลูก แต่ยังไม่มาก กระทั่งการปลูกปีที่ 3 ให้ผลผลิตต้นละ 20 กก. จนปีที่ 5 ผลผลิตจะเพิ่มเป็นต้นละ 100-200 กก. เมล็ดใหญ่ขึ้น เป็น 120-150 เมล็ดต่อ 1 กก. จากพันธุ์ดั้งเดิมต้อง 200 เมล็ดถึงจะได้ 1 กก.

ข้อดีของมะม่วงหิมพานต์...ปลูกง่าย ต้นทุนต่ำ ไม่ต้องเดินระบบน้ำเหมือนพืชชนิดอื่นไม่ชอบสารเคมี ผลผลิตแทบทุกส่วนทำเงินได้ทั้งสิ้น ผลต้องรอให้ตกลงจากต้นเอง จึงจะทำให้เมล็ดเต็ม ไม่ต้องใช้แรงงานสอย รับประทานราคาเกรดเอ และจัมโบ้ กก.ละ 40 บาทขึ้น เกรดต่ำลงมา กก.ละ 29 บาท โรคแมลงน้อย เราก็นำให้เลี้ยงมดแดงป้องกันเพลี้ย และแมลงเจาะ ก็ได้ไข่มดแดงเป็นของแถม ที่สำคัญปลูกครั้งเดียวให้ผลผลิตได้นับร้อยปี

เมล็ด นอกจากสารพัดสรรพคุณทางยา ยังใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร สกัดน้ำมัน...เปลือกกะเทาะจากเมล็ด นำมาสกัดทำเครื่องสำอาง ครีมกันแดด ผ้าเบรก แผ่นคลัตช์ ฉนวนป้องกันไฟฟ้า

ผล นำมาทำน้ำผลไม้ ช่วยกระตุ้นสมองและความจำ แก้อาเจียน รักษาแผลในปาก ขับเหงื่อ ...ยอดอ่อน มีสารต้านอนุมูลอิสระ ยับยั้งการทำลายเซลล์ร่างกาย ช่วยให้ผ่อนคลาย มีวิตามินซี วิตามินอี เบต้าแคโรทีน ลูทีน ช่วยบำรุงสายตา มีฤทธิ์ต้านการอักเสบ ช่วยลดความเสี่ยงมะเร็ง โรคหัวใจ และต่อกระเจก

ปัจจุบันมีเกษตรกรปลูกมะม่วงหิมพานต์สายพันธุ์ใหม่ไปแล้วประมาณ 1,000 ไร่ ตั้งเป้าหมายในอนาคตที่ 5,000 ไร่ เพื่อตอบสนองความต้องการของตลาดทั้งในและต่างประเทศ ที่มีทั้งการส่งให้กับโรงงานโดยตรง และการนำมาแปรรูปเป็นมะม่วงหิมพานต์ คั่วเกลือสินเธาว์ อ.บ่อเกลือ จ.น่าน เพื่อเพิ่มมูลค่า และมีแผนเตรียมสร้างมะม่วง หิมพานต์ให้เป็นพืชเกษตรอัตลักษณ์ที่สำคัญอีกชนิดหนึ่งของจังหวัดน่าน สอบถามรายละเอียดได้ที่ 06-5460-9950



กรวัฒน์ วีนิล