

## ปลานิล...ดาวรุ่งดวงใหม่สินค้าประมงส่งออกของไทย

ภายใต้สถานการณ์ปัจจุบันที่ผู้ส่งออกสินค้าประมง โดยเฉพาะกุ้งและปลาทูน่า ซึ่งเป็นสินค้าส่งออกหลักของไทยต่างเผชิญปัญหานานัปการ ทั้งการขาดแคลนวัตถุดิบ ราคาวัตถุดิบที่สูงขึ้นตามต้นทุนการทำประมง และเงินบาทที่แข็งค่าอย่างต่อเนื่อง ตลอดจนมาตรการทางการค้าที่เข้มงวดของประเทศคู่ค้า ส่งผลให้การส่งออกสินค้าประมงของไทยขยายตัวได้จำกัด ทางเลือกหนึ่งที่คาดว่าจะช่วยบรรเทาผลกระทบจากการพึ่งพาการส่งออกสินค้าประมงเพียงไม่กี่ชนิด คือ การหันมาขยายการส่งออกสินค้าประมงชนิดใหม่ ๆ โดยเฉพาะปลานิล ซึ่งคาดว่าจะกลายเป็นสินค้าประมงดาวรุ่งดวงใหม่ที่สามารถสร้างรายได้ให้แก่ประเทศไทยได้เช่นเดียวกับกุ้งและปลาทูน่า

**ปลานิล** เป็นปลาน้ำจืด มีลักษณะเด่นที่สามารถเพาะเลี้ยงได้ในเกือบทุกภูมิภาคของโลก เติบโตเร็ว และมีปัญหาเรื่องโรคน้อย ปัจจุบันความต้องการบริโภคปลานิลในตลาดโลก โดยเฉพาะในประเทศพัฒนาแล้ว มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างชัดเจน ส่วนหนึ่งเนื่องจากปลานิลเป็นปลาเนื้อขาว จึงเป็นที่ต้องการของกลุ่มผู้บริโภคที่ใส่ใจในสุขภาพ รวมถึงผู้สูงอายุซึ่งมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นมาก ประกอบกับเนื้อปลานิลมีรสชาติดี สามารถดัดแปลงไปเป็นวัตถุดิบประกอบอาหารของหลาย ๆ ชาติ และมีราคาถูกเมื่อเทียบกับปลาเนื้อขาวชนิดอื่น ๆ จึงเหมาะกับการนำมาเป็นวัตถุดิบในอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม ขณะเดียวกันผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปลานิลเริ่มได้รับความสนใจมากขึ้นจากตลาดโลก อาทิ เครื่องหนังต่าง ๆ เช่น รองเท้า และกระเป๋า ซึ่งทำจากหนังปลานิล พบว่ามีความเหนียวและยืดหยุ่นสูงกว่าหนังวัว ขณะที่เยลลีและคอลลาเจนซึ่งสกัดจากหนังปลานิลยังสามารถนำไปใช้ในอุตสาหกรรมเครื่องสำอาง

**สหรัฐฯ** เป็นผู้นำเข้าปลานิลรายใหญ่ที่สุดของโลกด้วยปริมาณนำเข้ากว่าร้อยละ 90 ของปริมาณนำเข้าปลานิลทั้งหมดของโลก ในช่วงปี 2542-2549 สหรัฐฯ นำเข้าปลานิลเพิ่มขึ้นกว่า 3 เท่าตัว จาก 37,600 ตัน ในปี 2542 เป็น 158,300 ตันในปี 2549 มีแหล่งนำเข้าสำคัญ คือ จีน (ครองส่วนแบ่งตลาดราวร้อยละ 80-90 ของปริมาณปลานิลทั้งหมดที่สหรัฐฯนำเข้า) ทั้งนี้ การขยายตลาดปลานิลในสหรัฐฯ ยังมีโอกาสอีกมาก เนื่องจากความต้องการบริโภคสัตว์น้ำ โดยเฉพาะปลาเนื้อขาวที่มีก้างน้อย และไม่คาว เช่น ปลานิล กำลังเป็นที่นิยมของผู้สูงอายุในสหรัฐฯ ที่มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น สำหรับตลาดปลานิลใน EU เป็นตลาดที่ทั้งผู้ส่งออกไทยและหลายประเทศต่างจับตามองเป็นพิเศษ แม้ปัจจุบันยังมีปริมาณบริโภคและนำเข้าไม่มากนัก แต่เริ่มมีแนวโน้มว่าชาวยุโรปบางส่วนจะหันมาบริโภคปลานิลและปลาเนื้อขาวชนิดอื่นเพิ่มขึ้นทดแทนปลากระพงและปลาค็อดซึ่งมีราคาแพงกว่า ทั้งนี้ พบว่าชาวยุโรปนิยมบริโภคปลานิลตัวใหญ่ โดยผู้ที่อาศัยอยู่ทางตอนเหนือนิยมเลือกซื้อปลานิลแบบแล่เนื้อ ขณะที่ผู้ที่อาศัยอยู่ทางใต้นิยมซื้อปลานิลทั้งตัว

ด้วยลู่ทางการตลาดที่มีทิศทางสดใสดังกล่าว ประกอบกับไทยเป็นประเทศหนึ่งที่มีศักยภาพในการเพาะเลี้ยงและแปรรูปสัตว์น้ำได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับในตลาดโลก หากได้รับการสนับสนุนอย่างจริงจัง คาดว่าไทยจะสามารถพัฒนาให้ปลานิลเป็นหนึ่งในสินค้าประมงส่งออกสำคัญที่สร้างรายได้ให้กับประเทศ จากที่มีมูลค่าส่งออกในช่วง 9 เดือนแรกของปี 2550 เพียง 14.7 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ ทั้งนี้ จำเป็นอย่างยิ่งที่ผู้ประกอบการไทยต้องศึกษาหาแนวทางลดต้นทุนการผลิตเพื่อเพิ่มโอกาสในการแข่งขันในตลาดส่งออก โดยดูตัวอย่างจีนซึ่งปัจจุบันครอง

ตลาดปลานิลโลกได้เกือบทั้งหมดด้วยจุดแข็งทั้งจากราคาที่ต่ำและความสามารถในการผลิตเนื้อปลาแล้วแช่แข็งให้มีขนาดและคุณภาพเดียวกันได้ทั้งหมดตรงตามความต้องการของธุรกิจร้านอาหารและอุตสาหกรรมอาหารแปรรูป นอกจากนี้ ผู้ประกอบการไทยควรเร่งพัฒนาคุณภาพสินค้าให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดโลก อาทิ การเพาะเลี้ยงปลาให้มีขนาดใหญ่ และเนื้อปลาปราศจากกลิ่นดินโคลน รวมถึงการเพาะเลี้ยงปลานิลอินทรีย์ซึ่งยังมีผู้ผลิตอยู่น้อยมากในปัจจุบัน ตลอดจนการแปรรูปปลานิลเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม

ส่วนวิเคราะห์ธุรกิจ ฝ่ายวิชาการ

เดือนธันวาคม 2550