

การตลาดเพื่อการส่งออกผลผลิตประมงของไทย

ความต้องการผลผลิตประมงของตลาดโลก

จากการวิเคราะห์ดัชนีปริมาณการส่งเข้าผลผลิตประมง (Indices of Volume of Import of Fishery Products) ในระหว่างปี พ.ศ. ๒๕๑๑ - พ.ศ. ๒๕๒๑ ของ FAO โดยกำหนดให้ค่าเฉลี่ยของปริมาณส่งเข้าในปี พ.ศ. ๒๕๑๒ - ๒๕๑๔ เป็นปีฐาน พบว่าค่าเฉลี่ยรายปีของการเปลี่ยนแปลง (Annual Rate of Change) ในการส่งเข้าของตลาดโลกเพิ่มขึ้นร้อยละ ๔.๑๕ ต่อปี ประเทศที่มีอัตราการส่งเข้าเพิ่มสูงขึ้น ได้แก่ ประเทศที่กำลังพัฒนาในแถบตะวันออกกลาง (เช่น ประเทศอิหร่าน อิรัก ซาอุดี-อาระเบีย ฯลฯ) โดยมีอัตราการเปลี่ยนแปลงรายปีเพิ่มขึ้นร้อยละ ๑๔.๖๒ รองลงมา เป็นประเทศในกลุ่มอาเซียน และประเทศกำลังพัฒนาในแถบแอฟริกา ได้แก่ มอร็อกโค ซีเนกัล แองโกล เป็นต้น สำหรับประเทศพัฒนาแล้วทั้งในยุโรป เอเชีย อเมริกา ตลอดจนออสเตรเลียมีอัตราการเปลี่ยนแปลงเพิ่มขึ้นร้อยละ ๒ - ๔ ต่อปี ส่วนประเทศที่มีอัตราการส่งเข้าลดลง ได้แก่ ประเทศซึ่งเป็นผู้ผลิตสัตว์น้ำที่สำคัญของโลกในแถบละตินอเมริกา ได้แก่ ประเทศเปรู ชิลี บราซิล อาร์เจนตินา เม็กซิโก นอกจากนี้ก็มีประเทศในยุโรปตะวันออก ได้แก่ โปแลนด์ ฮังการี รัมเนีย เช็กโกสโลวาเกีย ยูโกสโลวาเกีย และบัลแกเรีย สำหรับประเทศกำลังพัฒนาทางตะวันออกไกล อาทิเช่น เกาหลีใต้ มีอัตราการส่งเข้าผลผลิตประมง เพิ่มขึ้นเพียงเล็กน้อยเท่านั้น ประมาณร้อยละ ๑.๐๕ - ๑.๑๖

ถึงแม้ว่าปริมาณความต้องการผลผลิตประมงของตลาดโลกเมื่อมองในลักษณะผลผลิตรวม (Total fishery products) จะมีแนวโน้มที่เพิ่มสูงขึ้นเป็นส่วนใหญ่ แต่โดยที่ผลผลิตประมงสามารถแบ่งเป็นประเภทต่าง ๆ ได้หลายประเภทตามลักษณะการแปรรูปสินค้า ซึ่งตามการแบ่งประเภทขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ ได้แบ่งสินค้าประมงไว้ในสถิติการประมงรายปี (Yearbook of Fishery Statistics) เป็น ๓ ประเภท การพิจารณาถึงการเพิ่มขึ้นหรือลดลงของปริมาณการส่งเข้าของสินค้า

ตารางที่ ๒๔ คณิตการนำเข้าผลผลิตประมงของโลก (Indices of Volume of Import of Fishery Products)
(๒๕๑๒ - ๒๕๑๘ = ๑๐๐)

	๒๕๑๑	๒๕๑๒	๒๕๑๓	๒๕๑๔	๒๕๑๕	๒๕๑๖	๒๕๑๗	๒๕๑๘	๒๕๑๙	๒๕๒๐	๒๕๒๑	อัตราการเปลี่ยนแปลงรายปี
โลก	๘๖	๘๕	๑๐๐	๑๐๕	๑๑๖	๑๑๖	๑๑๘	๑๒๐	๑๒๙	๑๓๒	๑๔๒	๘.๑๕
ประเทศพัฒนาแล้ว	๘๗	๘๕	๑๐๐	๑๐๘	๑๑๗	๑๑๗	๑๑๗	๑๑๘	๑๒๘	๑๓๒	๑๔๒	๘.๑๐
ยุโรปตะวันตก	๑๐๐	๘๘	๘๘	๑๐๓	๑๑๑	๑๐๘	๑๐๘	๑๐๗	๑๑๓	๑๑๕	๑๒๘	๒.๑๖
สหภาพโซเวียตและยุโรปตะวันออก	๘๑	๘๖	๑๐๖	๑๐๘	๘๘	๗๕	๘๖	๑๑๓	๑๑๓	๘๘	๘๘	๑.๐๕
อเมริกาเหนือ	๑๐๕	๘๘	๑๐๘	๘๘	๑๒๒	๑๑๘	๑๑๗	๑๐๓	๑๒๐	๑๑๙	๑๒๐	๒.๐๐
ประเทศพัฒนาแล้วแถบโอเชียเนีย	๘๘	๘๕	๘๘	๑๑๕	๑๐๑	๘๖	๑๒๘	๑๑๖	๑๑๗	๑๓๙	๑๓๑	๘.๐๖
ประเทศกำลังพัฒนา	๘๘	๘๘	๘๘	๑๐๗	๑๑๐	๑๐๘	๑๑๒	๑๒๘	๑๒๘	๑๒๘	๑๓๘	๓.๗๖
แอฟริกา	๘๓	๘๘	๑๐๗	๑๐๘	๑๒๖	๑๓๗	๑๕๗	๑๕๒	๑๘๕	๑๘๖	๑๘๖	๘.๕๒
ละตินอเมริกา	๘๘	๘๗	๘๘	๑๐๖	๘๖	๗๘	๘๐	๘๘	๘๓	๘๘	๘๑	-๑.๖๘
เอเชียตะวันออกไกล	๘๒	๘๕	๑๐๘	๑๑๐	๑๒๖	๑๕๙	๒๐๘	๒๘๒	๓๕๗	๓๘๘	๓๖๑	๑๘.๖๒
เอเชียตะวันออกไกล	๘๘	๘๕	๘๘	๑๐๖	๑๑๐	๑๐๕	๑๐๘	๑๑๒	๑๑๐	๑๐๓	๑๑๑	๑.๑๖
อาเซียน	๘๑	๑๑๕	๘๑	๑๐๓	๑๒๘	๖๘	๑๑๘	๑๙๓	๒๒๘	๒๘๑	๒๘๐	๑๓.๗๘

ที่มา : Food and Agriculture Organization of the United Nations

ประมงแต่ละประเภทในช่วงระยะเวลาหนึ่ง จะทำให้ทราบถึงสภาพความเปลี่ยนแปลงใน ความต้องการสินค้าประมงแต่ละประเภทในแต่ละส่วนของตลาด (Market Segmentation) ได้

ก. ความต้องการผลผลิตประมงจำแนกตามประเภทของผลผลิต

ประเภทที่ ๑ ปลาสดแช่แข็ง (FISH FRESH, CHILLED OR FROZEN)

ผลิตภัณฑ์ปลาสดแช่แข็งมีแนวโน้มที่เป็นที่ความต้องการของตลาดโลกเพิ่มขึ้นตลอด ช่วงเวลาที่ผ่านมาก (ระหว่างปี พ.ศ.๒๕๑๓ - ๒๕๒๑) โดยมีปริมาณการสั่งเข้าเพิ่มขึ้นจาก ๑,๘๖๑,๕๐๐ ตัน ในปี พ.ศ.๒๕๑๓ เพิ่มขึ้นเป็น ๓,๒๓๔,๐๐๕ ตัน ในปี พ.ศ.๒๕๒๑ โดย ประเทศในแถบอเมริกาเหนือที่คงความเป็นผู้สั่งเข้าอันดับหนึ่งได้แก่ สหรัฐอเมริกาได้สั่ง เข้าเพิ่มขึ้นจาก ๕๑๖,๑๐๐ ตัน เป็น ๗๖๐,๒๕๑ ตัน ส่วนแคนาดาปริมาณสั่งเข้าเพิ่มขึ้นเพียง เล็กน้อย แต่สำหรับประเทศคิวบา ปริมาณสั่งเข้าค่อนข้างคงที่ รองจากอเมริกาเหนือได้แก่ ประเทศในแถบเอเชีย จากปริมาณ ๒๓๐,๗๐๐ ตัน ในปี พ.ศ.๒๕๑๓ เพิ่มขึ้นเป็น ๕๗๔,๔๖๔ ตัน ในปี พ.ศ.๒๕๒๑ ประเทศที่มีอัตราการสั่งเข้าและปริมาณสั่งเข้าสูงสุดคือประเทศญี่ปุ่น อัตราการเพิ่มเฉลี่ยร้อยละ ๑๕ ต่อปี ปริมาณสั่งเข้าคิดเป็นร้อยละ ๖๐ ของปริมาณสั่งเข้า รวมของเอเชีย ประเทศสำคัญรองลงมาได้แก่ มาเลเซีย สิงคโปร์ และฮ่องกง ปริมาณสั่ง เข้าแต่ละประเทศประมาณร้อยละ ๑๐ ของปริมาณสั่งเข้ารวมของเอเชีย นอกจากนี้ทวีป อัฟริกาก็เป็นตลาดสั่งเข้าปลาสดแช่แข็งอีกแห่งที่น่าสนใจเนื่องจากปริมาณความต้องการได้ เพิ่มขึ้นถึง ๒๐๐ กว่าเปอร์เซ็นต์ในระยะ ๘ ปี ประเทศสำคัญ ๆ ที่มีปริมาณสั่งเข้าสูง ได้แก่ ไอออร์โคสต์ คานา อียิปต์ และไนจีเรีย สำหรับยุโรป ปริมาณการสั่งเข้าจำนวนล้าน กว่าตันไม่มีความเปลี่ยนแปลงมากนัก เช่นเดียวกับโอเชียเนียซึ่งมีปริมาณสั่งเข้าเพียง ๓ หมื่นกว่าตัน

ประเภทที่ ๒ ปลาเค็มตากแห้งหรือรมควัน (FISH, DRIED, SALTED OR SMOKED)

ผลิตภัณฑ์ประมงประเภทนี้มีการเปลี่ยนแปลงของปริมาณการสั่งเข้าในการ ลดลงทุกตลาด โดยปริมาณสั่งเข้าในปี พ.ศ.๒๕๒๑ จำนวน ๓๗๕,๔๑๖ ตัน ลดลงจากในปี พ.ศ.๒๕๑๓ ถึง ๑๑๕,๕๔๔ ตัน โดยประเทศในแถบอัฟริกา ปริมาณสั่งเข้าในปี พ.ศ.๒๕๒๑ จำนวน ๔๓,๔๕๑ ตัน ลดลงจากปี ๒๕๑๓ ถึงเกือบสี่สิบเปอร์เซ็นต์ ส่วนอเมริกาเหนือมีการ

เปลี่ยนแปลงในทางลดลงเล็กน้อย ประมาณร้อยละ ๒ แต่ปริมาณส่งเข้าเฉลี่ยยังคงประมาณ ๗ หมื่นกว่าตัน เช่นเดียวกับยุโรปซึ่งเปลี่ยนแปลงเล็กน้อยในปริมาณเกือบ ๒ แสนตัน และ โอเชียเนียประมาณ ๓ พันกว่าตัน สำหรับอเมริกาใต้มีการส่งเข้าน้อยลงทุกทีจากปริมาณ ๕๑,๘๐๐ ตันในปี ๒๕๑๓ เหลือเพียง ๑๘,๘๐๗ ตันในปี ๒๕๒๑ ประเทศที่ลดการส่งเข้ามาก คือบราซิล ในเอเชียก็มีแนวโน้มที่ลดลงอย่างเห็นชัดเช่นกันคือประมาณ ๒๔% ในระยะเวลา ๒ ปี แต่ประเทศที่เป็นตลาดสำคัญของเอเชียคือญี่ปุ่นกลับมีอัตราการส่งเข้าเพิ่มขึ้นเฉลี่ยร้อยละ ๑๑ ต่อปี นอกจากนี้ยังมีประเทศแถบตะวันออกซึ่งเริ่มเป็นลูกค้าผลผลิตประมงนี้ อย่างไรก็ตามปริมาณส่งเข้าก็ยังน้อยมาก รวมกันแล้วประมาณกว่าพันตันเท่านั้น

ประเภทที่ ๓ สัตว์น้ำจำพวกกุ้ง ปู หอย ปลาหมึก ทั้งสด แช่แข็ง ตากแห้ง ฯลฯ (CRUSTACEANS AND MOLLUSCS, FRESH, FROZEN, DRIED, SALTED, ETC.)

ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวมีปริมาณการส่งเข้าประเทศต่าง ๆ สูงขึ้นเกือบทั้งหมด ยกเว้นประเทศในแถบแอฟริกาและอเมริกาใต้ จากปริมาณกว่าห้าแสนตันเพิ่มขึ้นเป็นล้านกว่าตันในช่วง ๒ ปีที่ผ่านมา ในอเมริกาเหนือมีแนวโน้มของการส่งเข้าเพิ่มขึ้นแม้ว่าจะไม่มากนัก จาก ๑๓๘,๒๐๐ ตันในปี ๒๕๑๓ เพิ่มขึ้นเป็น ๑๔๘,๔๑๐ ตันในปี ๒๕๒๑ แต่อย่างไรก็ตาม สำหรับประเทศสหรัฐอเมริกาซึ่งเป็นตลาดสำคัญในละแวกนี้ มีปริมาณการส่งเข้าที่ไม่แน่นอน กล่าวคือ ปริมาณการส่งเข้าเพิ่มขึ้นและลดลงสลับกันไปในแต่ละปี ปริมาณการส่งเข้าเฉลี่ยปีละประมาณ ๑๔๘,๐๐๐ ตัน ส่วนแคนาดามีการส่งเข้าในลักษณะการชดเชยการส่งออกของตนเอง จึงมีปริมาณส่งเข้าเพิ่มขึ้นเพียงเล็กน้อยเท่านั้น ผลผลิตประมงประเภทนี้มีคู่ทางตลาดที่แจ่มใสในทวีปเอเชียและยุโรป เนื่องจากในเอเชียปริมาณการส่งเข้าเพิ่มขึ้นทุกปี โดยตลาดสำคัญ ๆ ได้แก่ญี่ปุ่นซึ่งเพิ่มขึ้นถึง ๓ เท่าจากปี ๒๕๑๓ ปริมาณการส่งเข้าคิดเป็นร้อยละ ๗๘ ของปริมาณส่งเข้าทั้งหมดในแถบเอเชีย (ในปี ๒๕๒๑ ญี่ปุ่นส่งเข้า ๔๑๘,๘๖๕ ตัน จากปริมาณส่งเข้าทั้งหมดของเอเชีย ๕๓๐,๕๕๕ ตัน) นอกจากนี้ก็มีสิงคโปร์ และฮ่องกง ซึ่งมีปริมาณความต้องการสูงขึ้นเช่นกัน สำหรับตะวันออกกลางก็เป็นตลาดใหม่ที่น่าสนใจแห่งหนึ่ง สำหรับผลิตภัณฑ์ประเภทนี้ ส่วนประเทศแถบยุโรปส่วนใหญ่มีความต้องการสูงขึ้น โดยเฉพาะประเทศสเปนซึ่งส่งเข้าผลิตภัณฑ์ประเภทนี้สูงขึ้นมากจาก ๑๘,๘๐๐ ตันในปี พ.ศ.๒๕๑๓ เพิ่มขึ้นเป็น ๔๕,๘๖๕ ตันในปี พ.ศ.๒๕๒๑

ประเภทที่ ๔ ผลิตภัณฑ์ปลาบรรจุกระป๋อง (FISH PRODUCTS AND PREPARATIONS WHETHER OR NOT IN AIRTIGHT CONTAINERS)

โดยส่วนรวมแล้วผลิตภัณฑ์ปลาบรรจุกระป๋องมีแนวโน้มที่เป็นที่ต้องการสูงขึ้น แต่ไม่มากนักปริมาณเฉลี่ยปีละประมาณ ๗ แสนตัน และประเทศส่วนใหญ่ที่มีการนำเข้าเพิ่มขึ้นมักจะเป็นประเทศที่กำลังพัฒนา อาทิเช่น ในจีเรีย แครี อียิปต์ ในแถบอัฟริกา ประเทศซาอุดีอาระเบีย มาเลเซีย อินโดนีเซีย ในแถบเอเชีย ประเทศโคลัมเบีย บราซิล โบลิเวีย เวเนซุเอล่า ในแถบอเมริกาใต้ อย่างไรก็ตามปริมาณนำเข้าของประเทศต่าง ๆ ดังกล่าวยังมีปริมาณน้อยเมื่อเทียบกับทางยุโรปกล่าวคือ อัฟริกา เอเชีย และอเมริกาใต้ มีปริมาณนำเข้าในปี พ.ศ.๒๕๒๑ จำนวน ๑๓๗,๕๘๕ ตัน ๑๒๗,๒๐๑ ตัน และ ๒๗,๐๓๔ ตันตามลำดับ แต่ทางยุโรปมีปริมาณนำเข้าถึง ๓๑๑,๔๐๑ ตันในปี ๒๕๒๑ อย่างไรก็ตามปริมาณนำเข้าของยุโรปค่อนข้างคงที่ ไม่มีการเปลี่ยนแปลงเพิ่มขึ้นหรือลดลงเท่าไรนัก สำหรับตลาดส่งออกที่สำคัญของผลผลิตประมงประเภทนี้ได้แก่ ญี่ปุ่นและสหรัฐอเมริกา เนื่องจากทั้ง ๒ ประเทศเป็นผู้ผลิตอาหารกระป๋องที่สำคัญ การนำเข้าผลิตภัณฑ์ปลาบรรจุกระป๋องจึงเป็นเพียงการเสริมหรือทดแทนการผลิตที่ไม่สม่ำเสมอในประเทศเท่านั้น ปริมาณนำเข้าของทั้ง ๒ ประเทศจึงค่อนข้างน้อยและไม่แน่นอน

ประเภทที่ ๕ สัตว์น้ำอื่น ๆ บรรจุกระป๋อง (CRUSTACEAN AND MOLLUSC PRODUCT AND PREPARATIONS WHETHER OR NOT IN AIRTIGHT CONTAINER)

ความต้องการโดยทั่วไปสูงขึ้นทุกตลาด ปริมาณนำเข้าเฉลี่ยประมาณปีละหนึ่งแสนกว่าตัน ตลาดสำคัญสำหรับสัตว์น้ำบรรจุกระป๋องยังคงเป็นประเทศในแถบยุโรปโดยในปี พ.ศ.๒๕๒๑ สั่งเข้า ๗๓,๖๒๖ ตัน อัตราการเพิ่มขึ้นของปริมาณนำเข้าร้อยละ ๗.๒๔ ต่อปี รองลงมาได้แก่อเมริกาเหนือมีปริมาณนำเข้า ๓๔,๖๐๔ ตันในปี พ.ศ.๒๕๒๑ โดยเป็นของสหรัฐอเมริกาประมาณร้อยละ ๘๔ อัตราการนำเข้าของสหรัฐอเมริกาเพิ่มขึ้นประมาณร้อยละ ๖.๒๕ ต่อปี ตลาดสำคัญลำดับต่อมาคือเอเชียด้วยปริมาณนำเข้า ๓๑,๖๗๖ ตันในปี พ.ศ.๒๕๒๑ เป็นปริมาณนำเข้าของญี่ปุ่นร้อยละ ๖๔ ญี่ปุ่นมีอัตราเพิ่มของการนำเข้าผลิตภัณฑ์นี้ร้อยละ ๑๔.๐๔ ในขณะที่สิงคโปร์ มาเลเซีย และฮ่องกง มีแนวโน้มที่ลดลง แต่ก็มีประเทศอื่น ๆ เป็นลูกค้าใหม่เพิ่มขึ้น เช่น ซาอุดีอาระเบีย บรูไน และอินโดนีเซีย ส่วนออสเตรเลียก็มีการนำเข้าเพิ่มขึ้นทุกปีเฉลี่ยประมาณปีละ ๔ พันกว่าตัน

ประเภทที่ ๒ น้ำมันและไขมันจากสัตว์น้ำ (OILS AND FATS, CRUDE OR REFINED OF AQUATIC ANIMAL ORIGIN)

ผลิตภัณฑ์ประเภทนี้มีแนวโน้มที่ลดลง โดยเฉพาะจากประเทศแถบอเมริกาเหนือ และยุโรปซึ่งเป็นตลาดสำคัญ ในขณะที่อเมริกาใต้และแอฟริกามีความต้องการสูงขึ้นเล็กน้อย สำหรับยุโรปซึ่งมีปริมาณส่งเข้าประมาณ ๕๐ กว่าเปอร์เซ็นต์ของปริมาณส่งเข้าของโลก ได้ลดปริมาณจาก ๒๑๘,๕๐๐ ตันในปี พ.ศ.๒๕๑๓ ลงเหลือ ๕๔๔,๖๑๕ ตัน ในปี พ.ศ.๒๕๒๑ อัตราการลดร้อยละ ๑.๘๕ ต่อปี

ประเภทที่ ๓ ปลาบ่น (MEALS, SOLUBLES AND SIMILAR ANIMAL FEEDINGSTUFFS, OF AQUATIC ANIMAL ORIGIN)

ปลาบ่นมีแนวโน้มการส่งเข้าลดลงเช่นเดียวกันจากตลาดยุโรป ซึ่งมีความต้องการประมาณ ๗๐ กว่าเปอร์เซ็นต์ของปริมาณส่งเข้าของโลก โดยลดลงจาก ๒ ล้านกว่าตันในปี พ.ศ.๒๕๑๓ เหลือเพียง ๑ ล้านกว่าตันในปี พ.ศ.๒๕๒๑ นอกจากนี้ทั้งอเมริกาเหนือและใต้ก็ลดปริมาณการส่งเข้าลง ส่วนเอเชียมีแนวโน้มที่เพิ่มขึ้นจากประเทศมาเลเซีย ฟิลิปปินส์ สิงคโปร์ และฮ่องกง ในขณะที่ญี่ปุ่นมีปริมาณส่งเข้าลดลงโดยสรุปแล้วปลาบ่นมีปริมาณส่งเข้าลดลงจากปริมาณ ๓ ล้านตันเศษ เหลือเพียง ๒ ล้านตันเศษในช่วงปีพ.ศ.๒๕๑๓-๒๕๒๑

เมื่อพิจารณาการเปลี่ยนแปลงปริมาณการส่งเข้าสินค้าประมงที่ผ่านมาแล้ว ถึงแม้ว่าจะมีประเทศซึ่งเป็นตลาดใหม่ ๆ ของสินค้าประมงซึ่งได้แก่ประเทศแถบตะวันออกกลาง และแอฟริกา โดยมีอัตราการนำเข้าค่อนข้างสูงก็ตามแต่ถ้าหากเปรียบเทียบในค่านปริมาณการนำเข้าแล้วประเทศที่ยังคงเป็นตลาดใหญ่ ๆ ที่สำคัญของสินค้าประมงจะ ได้แก่ ประเทศในแถบเอเชียและญี่ปุ่น ประเทศในแถบยุโรป และประเทศสหรัฐอเมริกา สินค้าประมงที่ยังคงเป็นที่ต้องการมากได้แก่ สินค้าจำพวกแช่แข็งในขณะเดียวกัน เมื่อดูจากสถิติการส่งออกผลผลิตประมงของประเทศไทยแล้วพบว่า ลูกค้าประเภทรายใหญ่ ๆ ซึ่งนอกจากจะเป็นประเทศลูกค้าที่ติดต่อกันมานานแล้วยังมีแนวโน้มที่จะยังคงเป็นลูกค้ารายสำคัญของไทยต่อไปได้แก่ ประเทศญี่ปุ่น ประเทศในประชาคมเศรษฐกิจยุโรป และประเทศสหรัฐอเมริกา

ข. ความต้องการผลผลิตประมงจำแนกตามกลุ่มประเทศลูกค้าที่สำคัญของไทย

๑. ประเทศญี่ปุ่น

ก) การนำเข้าผลผลิตประมงรวมของญี่ปุ่น

ผลผลิตประมงที่ญี่ปุ่นและประเทศในแถบเอเชียนำเข้าส่วนใหญ่ เป็นสินค้าประเภทแช่แข็ง โดยประเทศในแถบเอเชีย อาทิเช่น มาเลเซีย อินโดนีเซีย สิงคโปร์ฮ่องกง ฯลฯ มีปริมาณการนำเข้าสินค้าประเภทปลาสดแช่แข็ง กุ้ง ปู หอย ปลาหมึกแช่แข็ง และคากแห้ง ปริมาณการส่งออกผลผลิตประมงที่ประเทศไทยส่งไปยังประเทศเหล่านี้ (ยกเว้นญี่ปุ่น) มีจำนวนรวมปลดแสนกว่าตันขึ้นไป สำหรับประเทศญี่ปุ่นแล้ว สินค้าประมงที่ส่งเข้าที่สำคัญจะเป็นกุ้งแช่เย็น ปลาสดแช่แข็งและปลาหมึกแช่แข็ง ในปริมาณสินค้าประมงของโลกกว่าร้อยละ ๔๐ ที่นำเข้ายังทวีปเอเชียนั้น เป็นปริมาณการนำเข้าของประเทศญี่ปุ่นประเทศเดียวกว่า ร้อยละ ๖๐ ปริมาณการนำเข้าสินค้าประมงของประเทศญี่ปุ่นเพิ่มขึ้นทุกปีในอัตราเฉลี่ยประมาณ ใกล้เคียงแสนตันจากปริมาณนำเข้า ๓๕๒,๖๐๐ ตัน ในปี พ.ศ.๒๕๑๓ เป็น ๑,๑๕๑,๑๙๔ ตันในปี พ.ศ.๒๕๒๒ ทั้งนี้ เนื่องจากประเทศญี่ปุ่นเป็นประเทศที่นิยมรับประทานอาหารทะเลมาก กอปรกับปริมาณการผลิตในประเทศไม่แน่นอน ทำให้ไม่เพียงพอต่อการบริโภคของประชากร เมื่อเปรียบเทียบอัตราส่วนระหว่างการบริโภคอาหารที่ผลิตได้ภายในประเทศกับจำนวนอาหารทั้งหมดที่ส่งเข้ามาจากต่างประเทศเมื่อ ๒๐ ปีก่อน ญี่ปุ่นสามารถผลิตอาหารสนองความต้องการภายในประเทศได้ถึง ๔๐ เปอร์เซ็นต์ แต่ในปัจจุบันความสามารถในการผลิตลดลงอยู่ในระดับ ๓๐ เปอร์เซ็นต์ ญี่ปุ่นจึงต้องนำเข้าสินค้าประมงจากประเทศต่าง ๆ ทั่วโลก โดยเฉพาะอย่างยิ่งจากประเทศผู้ผลิตที่สำคัญของโลก ประเทศสหรัฐอเมริกาเป็นประเทศที่ส่งผลผลิตประมงเข้าไปจำหน่ายยังประเทศญี่ปุ่นมากที่สุดในอัตราร้อยละ ๑๕.๒๙ (ตารางที่ ๒๕) ของมูลค่านำเข้าทั้งหมดในปี พ.ศ.๒๕๒๒ โดยสามารถนำประเทศเกาหลีใต้ซึ่งเคยเป็นผู้ส่งเข้ารายใหญ่ที่สุดได้ อย่างไรก็ตามประเทศทั้งสองมีอัตราส่งสินค้าประมงเข้าประเทศญี่ปุ่นในระดับใกล้เคียงกันอยู่เสมอ กลุ่มประเทศต่อมาซึ่งมีอัตรากำนำเข้าใกล้เคียงกันคือ ประมาณร้อยละ ๖-๘ ของมูลค่านำเข้าทั้งหมดของประเทศญี่ปุ่น ได้แก่ ประเทศไต้หวัน อินโดนีเซีย แคนาดา และอินเดียน สำหรับประเทศที่มีอัตรากำนำเข้าประมาณร้อยละ ๓-๕ ของมูลค่านำเข้าทั้งหมดได้แก่ ประเทศจีน สเปน ออสเตรเลีย และประเทศไทย นอกจากนี้ ได้แก่ ประเทศผู้ส่งเข้ารายย่อย ๆ อาทิเช่น เม็กซิโก มาเลเซีย บราซิล ปากีสถาน และประเทศอื่น ๆ

ตารางที่ ๒๕ ปริมาณและมูลค่าการส่งเข้าสินค้าประมงจากประเทศสำคัญ ๆ ของญี่ปุ่น (ค.ศ. ๑๙๕๖-๑๙๖๗)

ปริมาณ : ตัน
มูลค่า : ๑ พันเหรียญสหรัฐ

ประเทศ	๒๕๑๓			๒๕๑๔			๒๕๑๕			๒๕๒๐			๒๕๒๑			๒๕๒๒		
	ปริมาณ	มูลค่า	%	ปริมาณ	มูลค่า	%	ปริมาณ	มูลค่า	%	ปริมาณ	มูลค่า	%	ปริมาณ	มูลค่า	%	ปริมาณ	มูลค่า	%
รวม	๒๐๘,๑๑๓	๑,๑๑๓,๕๓๘	๑๐๐.๐๐	๓๑๐,๓๘๘	๑,๒๘๖,๕๓๕	๑๐๐.๐๐	๔๑๘,๕๑๖	๑,๘๐๐,๒๒๕	๑๐๐.๐๐	๑,๐๘๑,๑๖๘	๒,๘๘๖,๕๑๘	๑๐๐.๐๐	๑,๐๑๒,๓๕๘	๓,๒๕๘,๖๓๘	๑๐๐.๐๐	๑,๑๕๑,๑๓๕	๔,๒๕๖,๓๘๐	๑๐๐.๐๐
สหรัฐอเมริกา	๑๘,๓๘๘	๕๘,๘๓๖	๕.๓๘	๒๘,๒๐๖	๙๒,๘๕๖	๕.๖๒	๒๑,๐๕๖	๘๖,๐๑๘	๕.๐๕	๒๘,๖๕๖	๒๓๘,๘๐๓	๘.๖๐	๘๘,๑๑๐	๕๓๑,๘๒๘	๑๖.๓๒	๑๒๓,๒๕๖	๖๕๐,๐๕๐	๑๕.๒๓
เกาหลี	๑๕๑,๘๘๘	๒๑๓,๓๘๓	๑๙.๕๕	๑๘๘,๒๘๓	๒๘๘,๑๑๕	๒๒.๒๒	๒๖๐,๓๓๖	๓๘๐,๒๘๖	๒๐.๕๘	๒๖๘,๒๓๑	๔๓๘,๖๘๑	๑๕.๖๑	๒๓๘,๓๘๕	๔๓๘,๑๐๒	๑๕.๖๓	๒๒๖,๘๕๘	๖๐๘,๘๒๖	๑๘.๓๐
ไต้หวัน	๓๘,๘๘๓	๕๕,๐๘๓	๕.๓๓	๕๒,๖๘๘	๑๘๘,๐๘๑	๑๑.๕๐	๕๑,๘๕๕	๑๘๘,๘๐๓	๙.๓๓	๓๓,๓๘๖	๒๘๘,๓๒๘	๑๐.๒๑	๓๐,๓๐๓	๓๑๕,๓๓๘	๙.๖๓	๓๕,๒๓๘	๓๖๘,๑๐๓	๘.๖๕
อินโดนีเซีย	๒๑,๘๐๐	๘๕,๕๕๕	๗.๕๕	๒๕,๘๕๕	๘๘,๑๕๕	๗.๕๕	๒๘,๕๓๓	๑๒๕,๘๕๐	๖.๙๓	๒๕,๕๕๓	๑๘๑,๘๕๑	๗.๕๐	๓๓,๘๐๓	๒๒๘,๘๕๑	๖.๕๐	๓๘,๕๐๘	๒๓๓,๘๕๖	๖.๕๑
แคนาดา	๑๐,๓๕๖	๘๘,๐๐๑	๘.๐๐	๑๖,๓๑๑	๘๕,๓๑๓	๖.๕๘	๒๐,๒๓๑	๘๖,๓๒๐	๘.๕๘	๒๕,๓๒๐	๑๒๖,๘๕๒	๖.๕๒	๕๕,๕๖๘	๒๕๖,๘๕๖	๗.๕๓	๕๓,๕๖๑	๒๓๓,๘๕๓	๖.๕๒
อินเดีย	๒๐,๘๕๘	๕๕,๕๖๓	๕.๓๘	๓๐,๘๐๒	๕๕,๕๕๕	๗.๕๕	๒๘,๓๒๒	๑๓๘,๒๕๑	๗.๕๘	๒๖,๓๒๕	๑๓๑,๒๒๘	๖.๕๖	๓๒,๓๒๕	๑๓๕,๓๐๖	๕.๓๒	๔๐,๒๒๘	๒๕๕,๕๑๓	๖.๐๐
จีน	๓๓,๓๘๘	๑๐๐,๐๘๐	๙.๐๐	๓๖,๓๒๖	๓๖,๓๐๒	๕.๕๘	๓๑,๖๖๖	๘๓,๘๕๖	๔.๕๘	๓๓,๐๐๘	๓๕,๘๐๘	๓.๐๘	๓๘,๕๕๕	๑๕๘,๑๒๓	๔.๕๕	๓๕,๓๕๒	๑๕๘,๑๕๑	๔.๖๘
ฟิลิปปินส์	๕๘,๓๖๘	๖๑,๑๖๖	๕.๕๕	๕๕,๒๕๖	๖๘,๓๕๐	๕.๐๐	๖๕,๓๕๐	๘๕,๓๕๕	๔.๕๖	๕๑,๖๖๐	๓๒,๑๕๕	๒.๕๕	๓๐,๒๕๓	๑๑๘,๖๑๒	๓.๖๕	๖๓,๓๑๐	๑๕๘,๕๕๖	๔.๕๓
ออสเตรเลีย	๓,๖๐๘	๓๓,๓๑๕	๓.๐๕	๓,๒๓๕	๓๓,๓๕๐	๒.๕๑	๔,๖๕๖	๓๓,๐๖๘	๓.๕๖	๑๐,๓๑๕	๕๕,๑๓๖	๓.๕๕	๑๑,๑๐๓	๑๑๓,๖๑๓	๓.๖๑	๑๕,๖๓๓	๑๕๘,๓๕๘	๔.๕๓
ไทย	๑๕,๖๕๓	๔๘,๓๓๐	๔.๕๕	๒๒,๓๖๓	๓๐,๒๕๕	๕.๕๖	๒๘,๖๒๕	๕๓,๖๒๕	๕.๕๑	๒๘,๘๕๖	๘๓,๕๕๖	๓.๕๕	๒๘,๕๕๓	๑๑๓,๓๕๘	๓.๖๐	๓๓,๑๒๘	๑๓๖,๓๕๕	๔.๕๖
ฮ่องกง	๖,๐๕๒	๒๘,๐๕๘	๒.๕๖	๘,๕๕๓	๒๘,๕๖๐	๒.๕๖	๑๑,๕๕๕	๕๑,๕๕๕	๒.๕๑	๑๘,๕๒๑	๓๐,๕๑๓	๒.๕๕	๑๘,๖๕๘	๓๕,๐๐๓	๒.๕๖	๑๘,๓๑๕	๔๘,๐๐๘	๒.๕๓
สหภาพโซเวียต	๖๘,๒๒๕	๓๕,๘๕๓	๓.๑๖	๘๘,๐๕๕	๒๘,๐๕๓	๒.๑๓	๖๖,๑๒๕	๓๖,๘๕๕	๑.๕๘	๕๓,๖๕๘	๕๓,๖๖๓	๒.๕๘	๔๓,๖๕๕	๖๕,๘๐๓	๑.๕๕	๕๒,๑๖๓	๓๕,๑๒๕	๑.๕๓
เม็กซิโก	๖,๓๕๕	๒๘,๑๕๓	๒.๑๓	๕,๕๑๐	๒๖,๓๕๐	๒.๐๓	๖,๘๑๕	๔๕,๕๕๕	๒.๕๑	๖,๑๖๒	๓๓,๖๖๓	๑.๕๕	๘,๕๕๕	๖๕,๒๕๕	๒.๑๖	๓,๒๖๑	๕๘,๘๕๐	๑.๕๘
มาเลเซีย	๘,๕๕๘	๑๒,๑๓๓	๑.๐๕	๕,๑๓๓	๑๒,๖๕๘	๐.๕๕	๑๐,๑๖๐	๒๘,๕๓๖	๑.๕๑	๘,๑๓๓	๓๓,๕๓๐	๑.๕๕	๖,๘๑๘	๓๑,๖๕๕	๐.๕๓	๑๑,๓๖๖	๕๓,๑๕๒	๑.๕๕
บราซิล	๓,๖๒๖	๕,๖๑๖	๐.๕๐	๑,๖๒๕	๒,๕๕๐	๐.๒๐	๑,๑๐๑	๕,๓๕๖	๐.๓๐	๒,๓๓๐	๑๓,๘๐๒	๐.๕๖	๔,๒๑๘	๒๑,๐๕๕	๐.๖๕	๖,๓๕๕	๔๑,๓๖๖	๐.๕๓
ปากีสถาน	๒,๓๐๘	๓,๘๕๕	๐.๓๑	๒,๕๕๘	๑๐,๘๕๘	๐.๕๘	๓,๕๖๕	๒๓,๖๖๕	๑.๒๘	๓,๕๐๕	๒๘,๓๕๖	๑.๐๐	๓,๓๖๓	๒๓,๕๓๒	๐.๓๕	๔,๒๕๕	๓๕,๘๕๖	๐.๕๖
ประเทศอื่น ๆ	๑๖๖,๕๕๖	๑๕๕,๒๒๘	๑๓.๕๓	๑๖๕,๐๕๑	๑๕๕,๓๖๓	๑๒.๖๐	๑๖๖,๓๖๑	๓๐๑,๘๕๑	๑๕.๕๕	๓๐๓,๐๓๓	๕๕๘,๘๕๐	๑๓.๕๕	๒๕๕,๕๖๑	๕๓๓,๐๓๐	๑๘.๖๓	๓๕๕,๓๕๕	๓๑๖,๕๓๐	๑๖.๕๕

ที่มา : MARINE PRODUCTS IMPORTERS ASSOCIATION, TOKYO, JAPAN

ศูนย์วิจัยทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ในช่วงระยะระหว่างปี พ.ศ. ๒๕๑๗-๒๕๒๒ มูลค่าของสินค้าประมงที่นำเข้าญี่ปุ่นเพิ่มขึ้นจาก ๑,๑๑๓ ล้านดอลลาร์สหรัฐ เป็น ๔,๒๕๖ ล้านดอลลาร์สหรัฐ คิดเป็นอัตราเพิ่มเฉลี่ยร้อยละ ๔๗.๐๖ ต่อปี ซึ่งถึงแม้อัตราเพิ่มนี้จะรวมถึงอัตราเพิ่มของราคาสินค้าด้วยก็ตาม ปริมาณและมูลค่าของประเภทผลิตภัณฑ์ประมงนำเข้าที่สูงขึ้น ได้แก่ สัตว์ทะเลประเภทมีเปลือกซึ่งจะหมายถึงกุ้งแช่แข็งเกือบทั้งหมด คิดเป็นมูลค่าประมาณร้อยละ ๔๕ ของสินค้าประมงทั้งหมดที่ส่งเข้า ปลาแช่แข็งเป็นกลุ่มสินค้าประมงที่มีความสำคัญเป็นอันดับสอง โดยมีมูลค่าการส่งเข้ากว่า ร้อยละ ๒๕ ของมูลค่าส่งเข้าทั้งหมด (ชนิดของปลาแช่แข็งที่มีความสำคัญคือ ปลาทูน่า และปลาแซลมอน) นอกจากนี้ ญี่ปุ่นจะส่งเข้าผลิตภัณฑ์ประมงที่สามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน เช่น พวกสัตว์ทะเลตากแห้ง รมควัน หรือทำเค็ม สัตว์น้ำมีชีวิตเป็นสินค้าอีกชนิดหนึ่งที่ญี่ปุ่นส่งเข้าประเทศ แต่อย่างไรก็ตามสินค้าพวกนี้มีจำนวนการส่งเข้าไม่มากและไม่เพิ่มสูงขึ้นถึง เช่น พวกกุ้งและปลาแช่แข็ง

ข) การนำเข้าผลิตภัณฑ์ประมงชนิดที่สำคัญของญี่ปุ่น

๑) กุ้ง

กุ้งเป็นอาหารซึ่งเป็นที่นิยมบริโภคของชาวญี่ปุ่นมาก ปริมาณการบริโภคกุ้งของชาวญี่ปุ่นสูงขึ้นมากกว่า ร้อยละ ๗๐ ในช่วงระยะ ๗-๘ ปีที่ผ่านมาจากปริมาณ ๑๐๘,๘๖๓ ตัน ในปี พ.ศ.๒๕๑๓ เป็น ๑๘๑,๗๕๑ ตัน ในปี พ.ศ.๒๕๒๐ ในขณะที่ปริมาณการจับกุ้งภายในประเทศในระยะดังกล่าวเพิ่มขึ้นจาก ๕๑,๐๐๐ ตัน เป็น ๗๕,๐๐๐ ตัน แต่ก็ไม่พอเพียงกับความต้องการบริโภคที่เพิ่มขึ้น ระกับการส่งเข้าจากประเทศอื่น ๆ จึงเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วจากปริมาณ ๕๗,๐๐๐ ตัน ในปี พ.ศ.๒๕๑๓ เป็น ๑๒๔,๗๕๐ ตัน ในปี ๒๕๒๐ และ ๑๕๘,๖๗๒ ตัน ในปี ๒๕๒๒ อัตราส่วนการส่งเข้ากุ้งต่อปริมาณการบริโภคกุ้งเพิ่มขึ้นจากอัตรา ร้อยละ ๕๒ ในปี ๒๕๑๓ เป็นร้อยละ ๗๐ ในปี พ.ศ.๒๕๒๐



Japan external Trade Organization. Access to Japan's

Import Market, 1978. p.13

๒ เรื่องเดียวกัน

ประเทศในทวีปเอเชียเป็นตลาดกึ่งที่สำคัญที่สุดของญี่ปุ่นในปี พ.ศ.๒๕๑๓ ปริมาณกึ่งจากประเทศในแถบเอเชียขนส่งเข้าประเทศญี่ปุ่นถึง ร้อยละ ๖๕ และเพิ่มขึ้นเป็น ร้อยละ ๘๐ ใน พ.ศ.๒๕๒๑ ประเทศอินโดนีเซีย อินเดีย เป็นประเทศผู้ส่งออกรายใหญ่ที่มีปริมาณรวมการนำเข้ามากกว่าร้อยละ ๔๐ ของปริมาณส่งเข้าทั้งหมดของญี่ปุ่น และเนื่องจากความต้องการกึ่งของญี่ปุ่นมีมาก ตลาดกึ่งของญี่ปุ่นจึงขยายกว้างขึ้นเรื่อย ๆ เป็นจำนวนถึงประมาณ ๖๕ ประเทศที่ญี่ปุ่นคิดค่อทำการส่งสินค้ากึ่งเข้ามาบริโภค ใน พ.ศ.๒๕๒๑ ประเทศอื่น ๆ ที่มีความสำคัญรองจากอินเดียและอินโดนีเซีย ได้แก่ ประเทศจีน ออสเตรเลีย ไทย ไต้หวัน เม็กซิโก ฮองกง ปากีสถาน และมาเลเซีย กล่าวกันว่าอุตสาหกรรมผลิตกึ่งในประเทศต่าง ๆ ที่เป็นแหล่งผลิตกึ่งของโลกได้เจริญเติบโตขึ้นเพื่อสนองความต้องการของตลาดกึ่งญี่ปุ่นเป็นสำคัญ

การนำเข้ากึ่งจากประเทศไทยและประเทศที่สำคัญ

แม้ว่าประเทศญี่ปุ่นจะเป็นตลาดกึ่งสคัญแห่งหนึ่งของประเทศไทยก็ตาม แต่เมื่อเปรียบเทียบกับปริมาณกึ่งนำเข้าที่ประเทศญี่ปุ่นนำเข้าเมื่อปี พ.ศ.๒๕๒๒ แล้ว ประเทศไทยนับเป็นลำดับที่ ๕ ในการนำเข้ากึ่งปริมาณ ๘,๒๘๔ ตัน (ตารางที่ ๒๖) อัตราส่วนการนำเข้าของประเทศไทยคือปริมาณการนำเข้าทั้งหมด (Market Share) ของญี่ปุ่นคิดเป็นร้อยละ ๕.๘ เท่านั้น โดยมีอินเดียและอินโดนีเซียรักษาความเป็นอันดับหนึ่งและอันดับสองของส่วนแบ่งการตลาดกึ่งสคัญในญี่ปุ่นไว้ได้อย่างมั่นคง ประเทศญี่ปุ่นนำเข้ากึ่งสคัญนำเข้าจากประเทศทั้งสองร้อยละ ๒๔.๔ และ ๑๘.๖ ตามลำดับ ส่วนจีนและออสเตรเลียนำเข้าเป็นอันดับสามและสี่ โดยมีสัดส่วนการนำเข้าเพิ่มขึ้นจากปี พ.ศ.๒๕๒๑ ทั้ง ๒ ประเทศด้วย ประเทศจีนนำเข้าร้อยละ ๗.๖ ของปริมาณนำเข้าทั้งหมด สูงกว่าปี ๒๕๒๑ ซึ่งนำเข้าร้อยละ ๖.๔ ออสเตรเลียก็เช่นกัน อัตราการนำเข้าร้อยละ ๖.๘ สูงกว่าปี ๒๕๒๑ ซึ่งนำเข้าร้อยละ ๕.๒

สำหรับประเทศไทย ถ้าหากดูอัตราการนำเข้าในระยะตั้งแต่ พ.ศ.๒๕๑๑-๒๕๒๒ เปรียบเทียบกับปริมาณการนำเข้าทั้งหมดของญี่ปุ่นแล้ว พบว่าสัดส่วนลดลงมาโดยตลอด จากร้อยละ ๑๓.๐๑ ในปี ๒๕๑๑ เหลือร้อยละ ๕.๘๕ ในปี ๒๕๒๒ ทั้งนี้ เนื่องจากการขยาย

ประเทศ	๒๕๑๙		๒๕๒๐		๒๕๒๑		๒๕๒๒	
	ตัน	%	ตัน	%	ตัน	%	ตัน	%
อินเดีย	๒๖,๘๐๑	๒๑.๘	๒๕,๘๐๓	๒๐.๗	๓๑,๕๘๑	๒๑.๙	๓๘,๗๕๗	๒๔.๘
อินโดนีเซีย	๒๕,๕๑๐	๒๐.๗	๒๕,๗๐๑	๒๐.๖	๒๘,๓๓๘	๑๙.๗	๒๙,๖๒๑	๑๘.๖
จีน	๕,๕๗๐	๔.๕	๓,๗๘๘	๓.๐	๘,๑๙๗	๖.๕	๑๒,๐๘๒	๗.๖
ออสเตรเลีย	๖,๗๘๕	๕.๕	๘,๕๓๗	๖.๘	๗,๕๕๖	๕.๒	๑๐,๕๕๕	๖.๙
ไทย	๘,๘๕๐	๘.๐	๗,๒๒๗	๕.๘	๘,๓๗๗	๕.๘	๘,๒๙๘	๕.๘
ไต้หวัน	๓,๒๕๒	๒.๖	๕,๓๘๘	๓.๕	๕,๕๖๗	๓.๘	๕,๘๘๘	๓.๘
เม็กซิโก	๕,๒๓๕	๔.๒	๕,๑๘๘	๓.๙	๗,๘๖๐	๕.๕	๕,๗๒๗	๓.๘
ฮ่องกง	๕,๖๒๘	๓.๘	๗,๘๘๘	๖.๕	๕,๖๐๘	๓.๒	๕,๕๖๕	๓.๘
ปากีสถาน	๓,๘๘๓	๓.๒	๓,๘๘๐	๓.๑	๓,๖๗๕	๒.๖	๕,๑๗๘	๓.๖
มาเลเซีย	๓,๘๗๘	๓.๒	๓,๓๘๓	๒.๗	๒,๘๒๗	๒.๐	๓,๑๓๑	๑.๙
บราซิล	๗๗๑	๐.๖	๑,๕๘๘	๑.๓	๒,๕๘๘	๑.๘	๒,๘๒๑	๑.๘
เกาหลีใต้	๕,๖๗๕	๓.๘	๒,๕๗๕	๒.๑	๒,๕๖๑	๑.๗	๒,๘๒๑	๑.๘
มาดากัสการ์	๑,๗๐๒	๑.๔	๒,๑๕๒	๑.๗	๑,๘๘๓	๑.๓	๑,๗๙๑	๑.๑
อื่น ๆ	๓๘,๕๖๐	๓๒.๐	๕๑,๘๐๘	๓๓.๕	๒๗,๕๗๕	๑๙.๑	๒๘,๖๓๒	๑๘.๐
รวม	๑๒๓,๓๓๘	๑๐๐.๐	๑๒๕,๗๘๐	๑๐๐.๐	๑๔๓,๘๖๒	๑๐๐.๐	๑๕๘,๖๓๒	๑๐๐.๐

ที่มา: JAPAN EXPORTS IMPORTS STATISTICS.

ตลาดส่งออกของญี่ปุ่นเพิ่มขึ้น มีการเพิ่มปริมาณส่งออกของประเทศที่เป็นตลาดสำคัญของญี่ปุ่น ในขณะที่ประเทศไทยยังคงมีปริมาณการส่งออกที่คงตัว ดังนั้น การส่งออกกุ้งของไทยจึงถือเป็นอุปทานรองของญี่ปุ่น และขึ้นอยู่กับปริมาณการส่งออกของอินเดียและอินโดนีเซีย

<u>ปี</u>	<u>นำเข้าทั้งหมด(ตัน)</u>	<u>นำเข้าจากไทย(ตัน)</u>	<u>ร้อยละ</u>
๒๕๑๑	๓๕,๒๐๓	๔,๕๘๑	๑๓.๐๑
๒๕๑๒	๔๘,๐๒๐	๖,๓๘๕	๑๓.๐๘
๒๕๑๓	๕๗,๑๘๖	๕,๘๘๓	๑๐.๒๖
๒๕๑๔	๗๘,๑๘๗	๗,๐๘๑	๘.๐๐
๒๕๑๖	๑๑๗,๘๗๘	๘,๘๘๘	๘.๘๑
๒๕๑๗	๑๐๓,๓๑๐	๖,๓๑๘	๖.๑๑
๒๕๑๘	๑๑๓,๖๗๒	๘,๘๓๗	๗.๗๗
๒๕๑๙	๑๒๓,๓๓๘	๘,๘๕๐	๗.๑๘
๒๕๒๐	๑๒๘,๗๖๐	๗,๒๒๗	๕.๖๕
๒๕๒๑	๑๔๓,๘๖๒	๘,๓๗๗	๕.๘๒
๒๕๒๒	๑๕๘,๖๗๒	๘,๒๘๘	๕.๒๕

ประเทศอินเดีย เป็นแหล่งผลิตสินค้ากุ้งรายใหญ่ของญี่ปุ่นมีปริมาณการจับอาหารทะเลดิคอันดับ ๑ ใน ๑๐ ของประเทศที่มีผลผลิตประมงสูงสุดของโลก จากสถิติของ FAO ปริมาณการจับกุ้งของอินเดียเพิ่มขึ้นจาก ๑๒๑,๗๐๐ ตัน ในปี พ.ศ. ๒๕๑๓ เป็น ๒๐๐,๕๒๓ ตัน ในปี พ.ศ. ๒๕๒๑ กุ้งที่อินเดียจับได้ส่วนใหญ่มาจากทะเลนอกฝั่งรัฐทางตะวันตกเฉียงใต้ของแคว้น Kerala และ Maharashtra ในระยะหลังปริมาณผลผลิตในแถบดังกล่าวลดน้อยลง แต่อินเดียก็ยังมีโอกาสขยายการผลิตได้อีกมาก เนื่องจากบริเวณชายฝั่งด้านอื่น ๆ ยังไม่ค่อยมีการประมงมากนักและการสำรวจแหล่งประมงในที่ต่างๆ ก็ยังมีน้อย การพัฒนากิจการประมงน้ำเค็มของอินเดียยังเป็นไปอย่างช้า ๆ เนื่องจากอินเดียมีเรือประมงชายฝั่งอยู่เพียงประมาณ ๒๐,๐๐๐ ลำ และเป็นเรือประมงขนาดใหญ่เพียง ๗๕ ลำ ซึ่งตามแผนพัฒนาฉบับที่ ๖ ของอินเดียได้ตั้งเป้าหมายว่าจะเพิ่มเรือประมงน้ำลึกขนาด

ใหญ่ให้เป็น ๒๐๐ ลำ ภายในปี พ.ศ. ๒๕๒๔ การพัฒนาประมงเพื่อเพิ่มผลผลิตประมงที่มีความสำคัญด้านการส่งออก (ร้อยละ ๗๐ ของสินค้าประมงที่ส่งออกคือ กุ้ง) จะมีผลให้อินเดียสามารถครองตลาดสินค้ากุ้งของผู้บริโภคในอันดับหนึ่งได้อีกนาน ซึ่งในปัจจุบันผู้ปลูกเป็นประเทศผู้ส่งสินค้าประมงที่สำคัญที่สุดของอินเดีย โดยมีอัตราการส่งสินค้าประมงของอินเดีย ร้อยละ ๔๓.๔๗ ของปริมาณสินค้าประมงทั้งหมดที่ส่งออกไปยังประเทศต่าง ๆ และร้อยละ ๖๖.๗๓ ของมูลค่าส่งออกในปี พ.ศ. ๒๕๒๑^๑

ประเทศอินโดนีเซีย เป็นประเทศที่จำหน่ายกุ้งให้แก่ผู้ปลูกมากเป็นอันดับสองรองจากอินเดีย จากสถิติของ FAO การจับกุ้งของอินโดนีเซียระหว่างปี พ.ศ. ๒๕๑๓-๒๕๑๔ มีปริมาณระหว่าง ๕๐,๐๐๐ - ๖๐,๐๐๐ ตัน นับจากปี พ.ศ. ๒๕๑๕ เป็นต้นมา ปริมาณจับกุ้งของอินโดนีเซียเพิ่มขึ้นเป็น ๑๒๐,๗๓๖ ตัน และสูงขึ้นตามลำดับ อินโดนีเซียพยายามเร่งรัดพัฒนาการประมงเป็นการใหญ่ โดยมีข้อได้เปรียบประเทศอื่น ๆ เนื่องจากค่าใช้จ่ายทางด้านน้ำมันถูกมากเพราะผลิตได้เอง การประกาศเขตเศรษฐกิจจำเพาะทำให้อินโดนีเซียมีสิทธิเหนือน่านน้ำบริเวณระหว่างเกาะต่าง ๆ ของประเทศตน เนื่องจาก "การกำหนดเส้นฐานของทะเลอาณาเขตของประเทศที่เป็นกลุ่มเกาะนั้นใช้วิธีโยงระหว่างจุดนอกสุดจากเกาะหนึ่งไปยังอีกเกาะหนึ่งโดยรอบ ทำให้เกาะต่างๆ อยู่รวมกันเป็นกลุ่มเดียวภายในวงรอบของเส้นฐานนั้น น่านน้ำระหว่างเกาะจึงอยู่ในอธิปไตยของรัฐนั้นโดยสมบูรณ์"^๒ นอกจากนี้ อินโดนีเซียยังให้ความสำคัญต่อกุ้งทะเลโดยออกระเบียบเกี่ยวกับการประมงกุ้งทะเลและการใช้ประโยชน์จากกุ้งทะเลที่จับได้ทั้งหมด นโยบายทางด้านการพัฒนาการประมงได้แยกเค็ดขาดระหว่างการส่งเสริมการประมงพื้นบ้านชายฝั่ง ซึ่งเป็นประชากรประมงส่วนใหญ่และการประมงพาณิชย์เพื่อนำรายได้เข้าประเทศจากการส่งสินค้าสัตว์น้ำออกจำหน่ายต่างประเทศ โดยนโยบายที่เด่นชัดนั้นอินโดนีเซียจะเป็นประเทศที่เป็นคู่แข่งอันดับที่สามสำหรับการส่งออกกุ้งทะเล ทั้งนี้ประเทศที่เป็นเป้าหมายการส่งออกของอินโดนีเซียก็คือ ประเทศผู้ปลูกเพราะผลิตผลกุ้งส่งออก

^๑ India, Statistic of Marine Product Export 1978, (India : [n-p], 1977) p.11

^๒ สุรวดี "การประมงร่วมกับอินโดนีเซีย" หนังสือ ชาวประมง ๕ (สิงหาคม ๒๕๒๒) : หน้า ๔

กว่าร้อยละ ๘๐ ของอินโดนีเซียส่งไปยังญี่ปุ่นเพียงประเทศเดียวโดยบริษัทประมงของญี่ปุ่น เข้ามาดำเนินการร่วมกับบริษัทประมงของอินโดนีเซียในรูปแบบของบริษัทร่วมลงทุน โดยเป็นการร่วมลงทุนตามกฎหมายลงทุนจากต่างประเทศของอินโดนีเซีย และได้รับอนุญาตบัตรจากรัฐบาลอินโดนีเซียให้ดำเนินการประมงได้ เช่น การประมงกุ้งในทะเลอาราฟูรา เป็นต้น ผลผลิตที่ได้จากบริษัทร่วมลงทุนเหล่านี้จึงมีเป้าหมายที่จะส่งออกไปจำหน่ายยังประเทศญี่ปุ่น ความวิฤตประสงค์ของบริษัทประมงญี่ปุ่นซึ่งเข้ามาร่วมลงทุนในอินโดนีเซีย

การส่งออกของอินโดนีเซีย ปี ๒๕๑๘ - ๒๕๒๓ (กุ้งแช่แข็ง)

ปี	จำนวนตัน	มูลค่าเหรียญสหรัฐฯ
๒๕๑๘	๒๔,๐๗๖	๓๓,๘๖๓,๐๐๐
๒๕๑๙	๓๐,๐๘๘	๑๑๕,๘๖๘,๐๐๐
๒๕๒๐	๒๘,๘๘๘	๑๓๘,๓๘๘,๐๐๐
๒๕๒๑	๓๑,๘๘๑	๑๕๘,๓๘๖,๐๐๐
๒๕๒๒	๓๘,๑๑๘	๑๘๘,๘๖๘,๐๐๐
๒๕๒๓ (๑)	๑๓,๘๘๘	๘๒,๓๒๓,๐๐๐

ที่มา : กรมศุลกากร สำนักงานสถิติกลาง อินโดนีเซีย (๑) ถึงพฤษภาคม ๒๕๒๓

(๒) ปลา

ญี่ปุ่นส่งผลิตผลประมงประเภทปลาเข้าประเทศเป็นจำนวนมากรองลงมาจากกุ้ง ปลาสดแช่แข็งมีปริมาณการส่งเข้าประมาณร้อยละ ๓๘ ของปริมาณส่งเข้าผลิตผลประมงทั้งหมด ส่วนปลาเค็ม ตากแห้ง หรือรมควัน มีปริมาณส่งเข้าร้อยละ ๓ และปลากระป๋องมีปริมาณส่งเข้าประมาณร้อยละ ๑.๕ ของปริมาณส่งเข้าผลิตผลประมงทั้งหมด

ญี่ปุ่นส่งเข้าผลิตผลประมงประเภทปลา จากประเทศต่าง ๆ เกือบทั่วโลก แต่ตลาดที่สำคัญได้แก่ ประเทศเกาหลี และประเทศสหรัฐอเมริกา ผลิตผลปลาที่ญี่ปุ่นส่งซื้อเป็นปลาในเขตก้อนหนาวซึ่งอาศัยอยู่ในแหล่งที่มีกระแสน้ำเย็นไหลผ่าน ได้แก่ ปลาแคบเพอลิน

ตารางที่ ๒๗ ผลผลิตประมงประเภทปลาชนิดที่สำคัญ ๆ ที่ญี่ปุ่นสั่งเข้าจากประเทศต่าง ๆ พ.ศ.๒๕๒๒

ปริมาณ : เมตริกตัน

มูลค่า : พันเหรียญสหรัฐ

ปลาแซลมอนสด, แช่แข็ง				ปลาแอตลันติกคอด, เยลโล่ฟิน, บลูฟิน บิกอายทูน่า สด, แช่แข็ง				ปลาฮอร์สแมคเคอเรล สด, แช่แข็ง			
รวม	ปริมาณ	มูลค่า	ร้อยละ	รวม	ปริมาณ	มูลค่า	ร้อยละ	รวม	ปริมาณ	มูลค่า	ร้อยละ
	๕๔,๖๕๘	๒๖๖,๔๘๒	๑๐๐		๕๑,๗๑๔	๒๖๕,๕๖๗	๑๐๐		๑๘,๕๕๕	๑๘,๒๐๕	๑๐๐
สหรัฐอเมริกา	๔๘,๑๐๓	๒๓๔,๘๓๐	๘๘.๑	สาธารณรัฐเกาหลี	๕๗,๒๒๕	๑๖๐,๕๕๐	๖๐.๖	สาธารณรัฐเกาหลี	๗,๕๒๑	๕,๐๕๕	๔๗.๔
แคนาดา	๔,๗๒๗	๒๗,๒๖๔	๑๐.๒	ไต้หวัน	๒๓,๕๓๗	๗๒,๗๓๕	๒๗.๔	เนเธอร์แลนด์	๒,๓๘๘	๒,๐๒๕	๑๐.๕
เกาหลีเหนือ	๑,๓๘๒	๓,๐๔๗	๑.๑	ปานามา	๔,๕๐๖	๑๔,๑๐๖	๕.๓	มออคโค	๑,๕๒๑	๑,๕๖๕	๗.๖
สหภาพโซเวียต	๔๓๕	๑,๐๕๖	๐.๔	สหรัฐอเมริกา	๘๗๔	๖,๕๕๘	๒.๕	ฮ่องกง	๑,๓๖๒	๑,๕๑๕	๗.๘
				แคนาดา	๑๘๗	๒,๕๒๖	๑.๐	ไอซ์แลนด์	๑,๔๕๕	๑,๑๗๖	๖.๑
				สิงคโปร์	๑,๑๘๘	๒,๕๘๘	๐.๙	สเปน	๕๒๘	๘๕๘	๔.๘
				ปลาซิด	๕๘๖	๑,๕๐๓	๐.๗				

ที่มา : MARINE PRODUCTS IMPORTERS ASSOCIATION, TOKYO, JAPAN

ศูนย์วิทยาศาสตร์การ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

(Capelin) ปลาสาเกาพอลแลค (Alaska pollack) ปลาเฮอริง (Herring) ปลาทูน่า (Tuna) ปลาแอลบาคอล (Albacore) ปลาแซลมอน (Salmon) และปลาสคริปแจ็ค (Skipjack) เป็นต้น ในปี พ.ศ.๒๕๒๒ ญี่ปุ่นสั่งซื้อปลาทูน่าประเภทต่าง ๆ ทั้งสดและแช่แข็ง ค่ายปริมาณร้อยละ ๒๑ ของปริมาณปลาทั้งหมดที่ส่งเข้าโดยส่งจากประเทศเกาหลีใต้เป็นมูลค่าร้อยละ ๖๐.๖ ปลาแซลมอนแช่แข็ง ส่งเข้าร้อยละ ๑๒.๕ ของปริมาณปลาทั้งหมดที่ส่งเข้าโดยมีสหรัฐอเมริกาเป็นผู้ส่งปลาแซลมอนเป็นมูลค่าร้อยละ ๘๘.๑ ของอุปสงค์ของญี่ปุ่น ปลาแคบเพอติงแช่แข็งส่งเข้าประมาณร้อยละ ๘.๕ ของปริมาณปลาทั้งหมดที่ส่งเข้าโดยมีสหภาพโซเวียต รัสเซีย นอร์เวย์ และไอซ์แลนด์เป็นตลาดสำคัญ สำหรับปลาในเขตร้อนที่มีความสำคัญได้แก่ ปลาแม็คเคอเรล (Mackerel) ซาร์ดีน (Sardine) ฉลาม (Shark) ฯลฯ ญี่ปุ่นส่งเข้าปลาซอร์สแม็คเคอเรล ร้อยละ ๘.๓ ของปริมาณปลาส่งเข้าทั้งหมดโดยส่งจากสาธารณรัฐเกาหลีเป็นมูลค่าร้อยละ ๘๗.๘ ของอุปสงค์ (ตารางที่ ๒๗)

การนำเข้าปลาจากประเทศไทยและประเทศที่สำคัญ

ประเทศไทยส่งปลาสดแช่แข็งไปยังประเทศญี่ปุ่น ๓,๖๘๐.๕๘ ตัน ในปี พ.ศ.๒๕๒๒ เพิ่มขึ้นจากปี พ.ศ.๒๕๒๑ ซึ่งส่งเข้า ๒,๓๔๘.๓๕ ตัน^๑ ชนิดของปลาที่ไทยส่งไปยังญี่ปุ่นได้แก่ ปลาหางเหลือง (Yellowtail) มีมูลค่าการส่งออกร้อยละ ๓.๗๒ ของความต้องการของญี่ปุ่น มีสาธารณรัฐเกาหลีเป็นประเทศที่ครองสัดส่วนทางตลาดมากที่สุดร้อยละ ๓๒^๒ ปลาสกุล Spraeidae และ Gempilidae และ King-clip ประเทศไทยส่งออกไปญี่ปุ่นคิดเป็นมูลค่าร้อยละ ๖ ของอุปสงค์โดยสาธารณรัฐเกาหลีและสหรัฐอเมริกา ครองส่วนแบ่งทางตลาดร้อยละ ๓๐.๓๒ และร้อยละ ๒๔.๒๕ ตามลำดับ^๓ ส่วนปลาแล่เป็นชิ้น (Fillets) ไทยส่งออกไปญี่ปุ่นเป็นมูลค่าร้อยละ ๕.๔๘ ของอุปสงค์โดยมีสาธารณรัฐเกาหลีครองตลาด

^๑ เกษตรและสหกรณ์, กระทรวง, กรมประมง, สถิติการประมงแห่งประเทศไทย ปี ๒๕๒๒ กรุงเทพมหานคร : กรมประมง, ๒๕๒๔

^๒ Marine products importers association. "Japanese import of marine products" Tokyo : Marine products importers association, 1979. (Mineographed) P.30

^๓ เรื่องเดียวกัน, หน้า ๓๒

อยู่ร้อยละ ๕๔.๒๐^๑ นอกจากนี้ ไทยส่งปลาชนิดต่าง ๆ ไปญี่ปุ่นอีกหลายชนิด แต่มีอัตราส่วนแบ่งทางตลาดอยู่น้อยมากและประเทศที่ครองส่วนแบ่งทางตลาดรายใหญ่ก็คือ ประเทศสาธารณรัฐเกาหลี ได้แก่ ปลาจำพวกปลาดัง ปลาดินทรีย์ ปลาจวด ปลาควมเงิน ปลาทราย ฯลฯ อัตราส่วนแบ่งทางตลาดที่ไทยมีอยู่ประมาณเพียงร้อยละ ๐.๐๔ - ๒.๒๓^๒ ปลาเหล่านี้ญี่ปุ่นมีปริมาณการส่งไม่มากนักต่างกับปลาในเขตโซนหนาวซึ่งมีปริมาณการส่งสูง ประเทศสาธารณรัฐเกาหลี และสหรัฐอเมริกาเป็นประเทศที่มีข้อได้เปรียบเนื่องจากมีผลผลิตทั้งชนิดโซนหนาวและโซนร้อนที่สามารถจำหน่ายให้แก่ญี่ปุ่นได้ ทั้ง ๒ ประเทศจัดอยู่ในอันดับที่ ๖,๗ ของประเทศที่มีผลผลิตประมงสูงสุดของโลก สหรัฐอเมริกามีผลผลิตปลาโซนร้อนจากอ่าวเม็กซิโก และชายฝั่งมหาสมุทรแอตแลนติก ส่วนสัตว์น้ำในเขตโซนหนาวจับได้จากชายฝั่งแถบอลาสก้าและทางฝั่งตะวันตกเฉียงเหนือของประเทศ จากสถิติของ FAO ปริมาณการจับปลาของประเทศสหรัฐอเมริกาเพิ่มสูงขึ้นทุกปี จาก ๒,๘๙๕,๒๐๐ ตัน ในปี พ.ศ.๒๕๑๔ เป็น ๓,๖๓๔,๕๒๖ ตัน ในปี พ.ศ.๒๕๒๓ ส่วนสาธารณรัฐเกาหลี มีปริมาณการจับปลา ๕๕๕,๕๐๐ ตัน ในปี พ.ศ.๒๕๑๔ เพิ่มสูงขึ้นเป็น ๒,๐๕๑,๑๓๔ ตัน ในปี พ.ศ.๒๕๒๓ ผลิตภัณฑปลาที่สหรัฐอเมริกาส่งเข้าประเทศญี่ปุ่นที่สำคัญได้แก่ ปลาแซลมอน ในขณะที่ประเทศสาธารณรัฐเกาหลีส่งเข้าปลาแทบทุกประเภทที่ญี่ปุ่นต้องการ การส่งสินค้าออกของสาธารณรัฐเกาหลี ได้ขยายตัวเพิ่มขึ้นมากและมีบทบาทมากขึ้นเรื่อย ๆ โดยในปี พ.ศ.๒๕๒๒ มีการส่งออกรวมทั้งสิ้น ๑๕,๐๖๔.๐ ล้านดอลลาร์สหรัฐ เพิ่มขึ้นจากปี พ.ศ.๒๕๒๑ ร้อยละ ๑๔.๕๒ ผลิตภัณฑประมงมีมูลค่าส่งออก ๓๔๔.๔ ล้านดอลลาร์สหรัฐ ในปี พ.ศ.๒๕๑๔ เพิ่มขึ้นเป็น ๕๑๔.๖ ล้านดอลลาร์สหรัฐ ในปี พ.ศ.๒๕๑๕ ๖๒๑.๐ ล้านดอลลาร์สหรัฐ ในปี พ.ศ.๒๕๒๐ และ ๖๕๐.๓ ล้านดอลลาร์สหรัฐ ในปี พ.ศ.๒๕๒๑ คิดเป็นร้อยละ ๕.๔ ของมูลค่าส่งออกทั้งหมดของประเทศ และเป็นสินค้าที่รัฐบาลสาธารณรัฐเกาหลีได้กำหนดเป้าหมายการส่งออกไว้ทุกปีในอัตราเพิ่มมากกว่าร้อยละ ๑๐ ขึ้นไปของปีที่ผ่านมา ประเทศคู่ค้าที่สำคัญของสาธารณรัฐเกาหลีได้แก่ ประเทศญี่ปุ่น และสหรัฐอเมริกา รองลงมาเป็นสหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมัน ออสเตรเลีย สหราชอาณาจักร แคนาดา ฝรั่งเศส และฮ่องกง

^๑ เรื่องเดียวกัน, หน้า ๓๕

^๒ เรื่องเดียวกัน

รัฐบาลสาธารณรัฐเกาหลีมีนโยบายที่จะขยายตลาดการค้าต่างประเทศให้กว้างขวางยิ่งขึ้น โดยเฉพาะประเทศในกลุ่มตะวันออกกลาง แอฟริกา และลาตินอเมริกา แต่ในขณะเดียวกันก็ให้ความสำคัญแก่ตลาดประจำที่สำคัญคือ ญี่ปุ่น และสหรัฐอเมริกา เนื่องจากตลาดทั้งสองสิ่งซื้อสินค้าของเกาหลีถึงร้อยละ ๕๑.๐ ของมูลค่าสินค้าส่งออกทั้งหมดในปี พ.ศ. ๒๕๒๑ รัฐบาลสาธารณรัฐเกาหลีได้สนับสนุนในด้านการค้าต่างประเทศโดยสนับสนุนให้มีการจัดตั้งบริษัทการค้าระหว่างประเทศ รวมทั้งสนับสนุนบริษัทการค้าขนาดเล็กและบริษัทเอ็กซ์พอร์ต-อิมพอร์ต ที่มีอยู่ให้ขยายกิจการให้เป็นบริษัทการค้าต่างประเทศ เพื่อส่งเสริมกิจการด้านการส่งสินค้าออก ทั้งนี้ รัฐบาลสาธารณรัฐเกาหลีได้กำหนดคุณสมบัติของบริษัทดังกล่าวให้ดำเนินการตามที่กระทรวงพาณิชย์และอุตสาหกรรมกำหนดไว้ และข้อกำหนดเหล่านี้เข้มงวดขึ้นทุกปีเพื่อให้บรรลุเป้าหมายการส่งสินค้าออกของประเทศ อาทิเช่น กำหนดมูลค่าขั้นต่ำของสินค้าที่ส่งออก จำนวนตลาดและตลาดที่จะต้องทำการส่งออก ชนิดของสินค้าที่ส่งออก จำนวนสาขาของบริษัทที่ตั้งอยู่ในต่างประเทศ ฯลฯ บริษัทเหล่านี้จะได้รับสิทธิประโยชน์ในด้านการค้าต่างประเทศจากรัฐบาลเป็นอย่างดี รัฐบาลสาธารณรัฐเกาหลีประสบความสำเร็จในด้านการค้าต่างประเทศโดยมีบริษัทที่ทำกรการค้าต่างประเทศอย่างมีประสิทธิภาพอยู่ถึง ๒,๒๗๐ บริษัท ในเดือนมิถุนายน พ.ศ. ๒๕๒๒^๒

(๓) ปลาหมึก

ปลาหมึกเป็นอาหารทะเลอีกประเภทหนึ่งที่ญี่ปุ่นเป็นประเทศที่มีการบริโภคมากที่สุดในโลก ปริมาณการบริโภคถึงปีละประมาณ ๔๐๐,๐๐๐ - ๕๐๐,๐๐๐ ตัน ปลาหมึกที่นิยมกันมากที่สุดคือ ปลาหมึกกระดอง และปลาหมึกกล้วย ซึ่งต้องรักษาความสดให้ดีที่สุด เพราะนิยมบริโภคแบบดิบ ปริมาณการจับส่วนใหญ่ของญี่ปุ่นเป็นปลาหมึกกล้วย จับได้มากถึงร้อยละ ๗๐ - ๘๐ เฉพาะในปี ๒๕๑๑ ญี่ปุ่นสามารถจับปลาหมึกกล้วยได้สูงถึง ๗๗๒,๗๗๗ ตัน แต่ปัจจุบันปริมาณการจับมีแนวโน้มต่ำลงเหลือเพียงปีละ ๓๐๐,๐๐๐ กว่าตันเท่านั้น แต่ความต้องการบริโภคสูงมาก จึงทำให้ต้องพึ่งพาการนำเข้าจากต่างประเทศมากขึ้น

^๑ เศรษฐกิจการพาณิชย์, กรม, "การค้าของประเทศสาธารณรัฐเกาหลี"

กรุงเทพมหานคร : กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์, (คุคส์าเนา) หน้า ๑๓

^๒ เรื่องเดียวกัน, หน้า ๑๖

ปลาหมึกแช่เย็นที่ญี่ปุ่นส่งเข้ามาจากประเทศต่าง ๆ หลาย ๆ แห่งด้วยกันทางแถบเอเชียมีประเทศเกาหลีใต้ ซึ่งนับเป็นประเทศที่มีปริมาณส่งเข้าสูงสุดในปี ๒๕๒๒ มีมูลค่าส่งเข้าร้อยละ ๒๒.๕ ประเทศที่ส่งเข้าเป็นอันดับรองลงมาในแถบเอเชียคือประเทศไทย มีอัตราส่งเข้าร้อยละ ๑๒.๗ ในปี ๒๕๒๒ ซึ่งลดลงจากปี ๒๕๒๑ เล็กน้อย (ตารางที่ ๒๔) ประเทศไทยส่งปลาหมึกกระดองเป็นส่วนใหญ่ ส่วนปลาหมึกสายไทยได้ส่วนแบ่งตลาดร้อยละ ๕.๖ นอกจากนี้ ญี่ปุ่นยังส่งเข้าปลาหมึกตากแห้งจากไทยอีกด้วย ปลาหมึกตากแห้งจากไทยมีแนวโน้มสูงขึ้น จากร้อยละ ๓๕.๕ ของปริมาณนำเข้า ในปี ๒๕๑๗ เพิ่มขึ้นเป็นร้อยละ ๔๓.๕ และร้อยละ ๗๗.๔ ในปี ๒๕๑๘ และ ๒๕๑๙ ตามลำดับ ประเทศสเปนเป็นประเทศที่มีส่วนแบ่งทางตลาดในสินค้าปลาหมึกที่ส่งเข้าญี่ปุ่นสูงถึงร้อยละ ๑๔.๔ ในปี พ.ศ.๒๕๒๒ นอกจากนี้ ญี่ปุ่นยังส่งเข้าปลาหมึกแช่เย็นจากประเทศต่าง ๆ ทั่วโลก โดยขยายตลาดสั่งซื้อจาก ๒๑ ประเทศ ในปี พ.ศ.๒๕๑๓ เป็น ๔๕ ประเทศ ในปี พ.ศ. ๒๕๒๑ จากสถิติการส่งเข้า ประเทศในเอเชียเป็นแหล่งส่งเข้าที่สำคัญที่สุดในปริมาณประมาณ ๕ หมื่นตันต่อปี และจากประเทศทางยุโรปประมาณ ๒ หมื่นตันต่อปี นอกจากนี้ ก็มีการส่งจากอเมริกาเหนือ และมีแหล่งเพิ่มขึ้นจากประเทศในแถบแอฟริกา เช่น ซีเนกัล มอร็อกโค เป็นต้น

การนำเข้าปลาหมึกจากประเทศที่สำคัญ ๆ

จากสถิติของ FAO พบว่าในจำนวนประเทศต่าง ๆ ที่ญี่ปุ่นส่งปลาหมึกเข้าประเทศสาธารณรัฐเกาหลี ซึ่งเป็นผู้ส่งเข้ารายใหญ่ มีปริมาณการผลิตในช่วง ๑๐ ปี ที่ผ่านมาก่อนข้างสม่าเสมอกล่าวคือ ปริมาณการผลิตอยู่ในอัตราเพิ่มก่อนข้างสม่าเสมอ โดยมีปริมาณจับ ๗๕,๑๐๐ ตัน ในปี พ.ศ.๒๕๑๓ และเพิ่มขึ้นเป็น ๑๑๘,๓๔๖ ตัน ในปี พ.ศ.๒๕๒๒ แยกเป็นปลาหมึกกระดอง ๕๕,๖๖๓ ตัน ปลาหมึกสาย ๑๔,๖๘๗ ตัน ที่เหลือเป็นปลาหมึกญี่ปุ่น (Japanese Flying Squid) สำหรับสเปนเป็นประเทศที่จับปลาหมึกได้ในปริมาณใกล้เคียงกับเกาหลีซึ่งเป็นประเทศส่งเข้าปลาหมึกที่สำคัญของญี่ปุ่น กล่าวคือ ในปี พ.ศ.๒๕๑๓ มีปริมาณจับ ๗๐,๔๐๐ ตัน เพิ่มขึ้นเป็น ๑๐๓,๓๐๕ ตัน ในปี พ.ศ.๒๕๒๒ เป็นปลาหมึกกระดอง ๒๔,๓๕๓ ตัน และปลาหมึกสาย ๔๗,๙๕๒ ตัน นอกนั้นเป็นปลาหมึกชนิดอื่น ๆ เช่น ปลาหมึกครีบยาว (Long-Finned Squid) ปลาหมึกครีบสั้น (Short-Finned Squid) ปลาหมึกเมดิเตอร์เรเนียน (Mediterranean Flying Squid) ปลาหมึกยุโรป

ตารางที่ ๒๘ ปริมาณและมูลค่าปลาน้ำจืดแช่เย็นที่ญี่ปุ่นสั่งเข้าแยกรายประเทศ

ปริมาณ : ตัน

มูลค่า : ล้านบาท

ประเทศ	๒๕๒๒			๒๕๒๑		
	ปริมาณ	%	มูลค่า	ปริมาณ	%	มูลค่า
เกาหลีใต้	๓๑,๓๑๘	๒๒.๘	๑๗,๓๐๗	๒๗,๔๘๘	๒๕.๑	๑๐,๗๑๐
ไต้หวัน	๓,๗๘๘	๔.๕	๓,๕๐๐	๓,๘๕๘	๖.๔	๒,๗๒๕
ไทย	๑๐,๖๓๗	๑๒.๗	๕,๖๕๘	๑๐,๑๒๑	๑๓.๖	๕,๘๐๕
มาเลเซีย	๑,๕๓๘	๑.๘	๑,๓๘๔	๑,๓๑๘	๑.๘	๗๕๘
เยเมนใต้	๒,๔๘๗	๒.๓	๑,๗๑๓	๒,๑๖๘	๒.๑	๕๑๗
ไอร์แลนด์	๒,๕๕๑	๑.๑	๘๑๐	๒,๑๑๑	๐.๘	๓๖๘
ฝรั่งเศส	๑,๘๖๕	๐.๕	๕๐๑	๑,๗๗๘	๐.๘	๕๓๓
สเปน	๑๕,๑๐๓	๑๔.๔	๑๐,๕๓๒	๑๓,๕๕๒	๑๓.๘	๕,๕๕๑
อิตาลี	๑,๕๓๖	๑.๓	๑,๐๑๔	๑,๗๕๑	๑.๗	๗๑๒
กรีซ	๓,๐๘๘	๒.๒	๑,๖๕๒	๑,๒๑๓	๐.๘	๕๐๖
แคนาดา	๑๕,๔๘๓	๑๔.๕	๓,๓๕๘	๒๗,๑๕๖	๑๔.๕	๖,๑๕๘
มอร็อกโก	๔,๐๘๖	๔.๒	๓,๑๗๒	๓,๒๕๗	๓.๖	๑,๕๕๘
อาร์เจนตินา	๒๒,๒๕๘	๑๖.๕	๕,๖๘๘	-	-	-
นิวซีแลนด์	๖,๗๕๘	๓.๒	๒,๕๑๗	-	-	-
อื่น ๆ	๓๒,๐๕๒	๑๖.๘	๑๒,๘๒๓	๒๒,๓๕๑	๑๔.๔	๖,๑๑๗
รวม	๑๕๕,๘๖๗	๑๐๐.๐	๗๕,๘๑๑	๑๑๘,๑๕๒	๑๐๐.๐	๔๒,๕๕๐

ที่มา : JAPAN EXPORTS IMPORTS STATISTICS

(European Flying Squid) ส่วนแคนาคาซึ่งมีปริมาณส่งเข้าปลาหมึกไปญี่ปุ่นลดลง ในปี ๒๕๒๒ จาก ๒๗,๑๕๖ ตัน เหลือ ๑๕,๔๔๓ ตัน มีปริมาณการผลิตเฉลี่ยประมาณปีละ ๓๐,๐๐๐ ตัน โดยระยะก่อนปี พ.ศ.๒๕๑๗ ผลิตได้เพียง ๑๐๐ กว่าตันเท่านั้น ปลาหมึกที่แคนาคาจับได้คือปลาหมึกครีบสั้นเท่านั้น สำหรับอาร์เจนตินาและนิวซีแลนด์ ซึ่งเดิมไม่เคยส่งปลาหมึกเข้าญี่ปุ่นเลยนั้น ได้ส่งปลาหมึกเข้าญี่ปุ่นในปี พ.ศ.๒๕๒๒ โดยเฉพาะอาร์เจนตินามีมูลค่าส่งเข้าถึงร้อยละ ๙.๕ นิวซีแลนด์มีมูลค่าส่งเข้าร้อยละ ๓.๒ แต่คาดว่าทั้ง ๒ ประเทศจะเป็นเพียงตลาดจรซึ่งญี่ปุ่นส่งเข้าเพื่อให้เพียงพอกับการบริโภคเท่านั้น เนื่องจากปลาหมึกจากนิวซีแลนด์เป็นปลาหมึกทัสมาเนีย (Tasmanian Flying Squid) ซึ่งไม่นิยมทั้งมีปริมาณการจับน้อยและไม่สม่ำเสมอ ส่วนอาร์เจนตินาเป็นปลาหมึกชนิดครีบสั้น ซึ่งมีปริมาณการจับไม่สม่ำเสมอในปี พ.ศ.๒๕๒๐ มีเพียง ๒,๒๔๑ ตัน เพิ่มเป็น ๕๕,๒๕๖ ตัน ในปี พ.ศ. ๒๕๒๑ และ ๔๗,๒๗๕ ตัน ในปี พ.ศ.๒๕๒๒ แล้วกลับลดลงเหลือเพียง ๕,๓๑๕ ตัน ในปี พ.ศ.๒๕๒๓

ค) พฤติกรรมการบริโภคอาหารทะเลของชาวญี่ปุ่น

อาหารทะเลจัดว่าเป็นอาหารประจำชาติของชาวญี่ปุ่นมานานนับศตวรรษ ถึงแม้ว่านิสัยในการรับประทานอาหารของคนญี่ปุ่นปัจจุบันได้เปลี่ยนเป็นแบบตะวันตก โดยรับประทานเนื้อ ไข่ นม กันอย่างแพร่หลายก็ตาม แต่อาหารที่เป็นอาหารพื้นบ้านประจำวันจะประกอบด้วยข้าว ซุป ปลาและผักเป็นหลัก อาหารโปรตีนที่ชาวญี่ปุ่นรับประทานวันละ ๓๕.๑ กรัมต่อคน ในจำนวนนี้ ๑๗.๗ กรัม ได้จากผลผลิตทางทะเล อาหารประเภทเนื้อสัตว์ในญี่ปุ่นค่อนข้างจะมีราคาแพงเมื่อเทียบกับอาหารจากทะเล ดังนั้นคนญี่ปุ่นซึ่งเป็นชาติที่มีการกินอยู่ง่ายและประหยัด จึงรับประทานอาหารที่เห็นว่าราคาไม่แพงและจำเป็นต่อการดำรงชีวิตซึ่งได้แก่ อาหารทะเล ส่วนอาหารเนื้อมักจะรับประทานเวลาที่มีการจัดเลี้ยง สำหรับกุ้งเป็นอาหารทะเลที่นิยมแพร่หลายในตลาดญี่ปุ่น ความปกติชาวญี่ปุ่นมักมีการบริโภคกุ้งกันในวันหยุดและโอกาสพิเศษ แต่ในระยะหลังนับแต่ปี พ.ศ.๒๕๐๓ เป็นต้นมา รายได้ของชาวญี่ปุ่นสูงขึ้นทำให้การบริโภคกุ้งของญี่ปุ่นเพิ่มขึ้น

ลักษณะการบริโภคอาหารทะเลของชาวญี่ปุ่น มีทั้งการนำอาหารเหล่านั้น มาทำการต้ม บึ่ง หรือทอด แต่ที่เป็นที่นิยมมากคือ การรับประทานปลา กุ้ง หรือปลาหมึกคิบๆ ซึ่งอาหารทะเลที่นำมาประกอบเพื่อรับประทานในลักษณะต่าง ๆ มีชื่อเรียกเป็นที่แพร่หลาย ดังนี้ :

- ซาซิมิ เป็นอาหารประเภทกุ้ง ปลา ปลาหมึก แซ่แข็งรับประทานคิบ ๆ
 ซูชิ ปลาคิบ ๆ สุก ๆ แล่เป็นชิ้นบาง ๆ พอกีคำ จิ้มกับน้ำส้ม
 ยากิโตริ ปลาทอดพอให้เหลือง
 เทมปุระ กุ้งชุบแป้งทอด
 คาคากิ ปลานำไปบึ่งพอสุก ๆ คิบ ๆ คลุกด้วยกระเทียม รับประทาน กับผักกาด
 มิโสะ ปลานำไปต้มกับซีอิ้ว หรือแป้งถั่วเหลือง
 คายายากิ ปลาไหลย่างสุก ๆ คิบ ๆ ไม่นิยมรับประทานในฤดูร้อน

นอกจากนี้ ปลาแห้ง สักรอกปลาที่ทำด้วยเนื้อปลาสดซึ่งเรียกว่า "คามายาโกะ" และอาหารทะเลบรรจุกระป๋องก็เป็นที่นิยมรับประทานมากขึ้นเพราะเป็นอาหารที่สะดวก โดยเฉพาะประชากรวัยหนุ่มสาวและผู้ที่อยู่ในเมือง

ลักษณะความต้องการผลิตภัณฑ์อาหารทะเลของชาวญี่ปุ่น มีอยู่หลายแบบ นอกจากอาหารทะเลสด (Fresh) ก็เป็นการแช่แข็ง (Frozen) ตากแห้ง (Dried) หมักเค็ม (Salted) และอาหารบรรจุกระป๋อง (Canned) ปลาที่ญี่ปุ่น สั่งเข้าส่วนใหญ่เป็นปลาสดและหรือแช่แข็ง ไข่แก ปลาสด ปลาทุกลม ปลาฉลาม ปลาทราย ปลาจวด ปลาคาเบเงิน ปลาหางเหลือง ปลาออกแร ปลาอินทรี ปลาค็อค ปลาโอแคช ปลาซุน่า ปลาซุน่าคาโด ปลาซุน่าคริบเหลือง ปลาซุน่าคริบน้ำเงิน สำหรับปลาเฮอริง และแซลมอน มีทั้งสด แช่แข็ง ตากแห้ง รมควัน และหมักเค็ม นอกจากนี้ ก็มีไข่ปลาคากแห้งรมควันและ หมักเค็ม ปลาไหลมีซีวิต ปลาสวยงาม ฯลฯ ส่วนกุ้งจะมีทั้งกุ้งมีซีวิต กุ้งสดแช่แข็ง ตากแห้ง หรือหมักเค็ม กุ้งกระป๋อง กุ้งขนาดใหญ่ (จำนวนน้อยกว่า ๑๖ ตัวค่อนน้ำหนัก ๑ ปอนด์) จะถูกนำไปประกอบอาหารตามภัตตาคารชั้นดีและโรงแรมชั้นหนึ่ง ส่วนกุ้งขนาดกลาง (๑๕ - ๒๕ ตัวค่อนน้ำหนัก ๑ ปอนด์) นิยมนำไปทำ "เทมปุระ" ในภัตตาคารทั่วไปหรือนำไป ประกอบอาหาร "โซบะ" ในร้านขายยะหิมญี่ปุ่น กุ้งขนาดเล็ก(๒๖-๓๕ ตัวค่อนน้ำหนัก ๑ ปอนด์)

จะถูกซื้อไปทำเหมปุระหรือสุชิ สำหรับร้านค้าทั่วไปและกุ้งขนาดเล็กที่สุด(มากกว่า ๑๖ ตัวค่อน้ำหนัก ๑ ปอนด์) จะถูกจำหน่ายตามตลาดหรือร้านสรรพอาหารเพื่อการบริโภคในครัวเรือน สำหรับปลาหมึกมีการบริโภคทั้งในลักษณะดิบ หมักเค็ม ตากแห้ง รมควัน และบรรจุกระป๋อง ประมาณร้อยละ ๓๕ - ๕๐ ของปลาหมึกทั้งหมดถูกบริโภคในลักษณะดิบ ส่วนปลาหมึกตากแห้งนิยมบริโภคเป็นอาหารว่าง หรือในงานพบปะสังสรรค์ระหว่างมิตรสหายมากยิ่งขึ้น ปลาหมึกกระป๋องไม่ค่อยเป็นที่นิยมและจัดเป็นสินค้าระดับต่ำ(Inferior item) ทั้งนี้ เนื่องจากระดับมาตรฐานการครองชีพที่สูงขึ้นและรสนิยมในการรับประทานอาหารที่สูงขึ้น

โดยปกติ ชาวญี่ปุ่นประมาณร้อยละ ๕๐ จะมีการซื้ออาหารสดจากร้านขายปลีกทุก ๑ - ๒ วัน ผู้บริโภคชาวญี่ปุ่นจะคำนึงถึงคุณภาพ ความสดของสินค้ามาก นอกจากนี้ การซื้อของชาวญี่ปุ่นยังขึ้นอยู่กับฤดูกาลด้วย กล่าวคือในฤดูหนาวระดับการบริโภคของชาวญี่ปุ่นจะค่อนข้างสูง

ง. โควตาและภาษีนำเข้า

ภาษีนำเข้าคิดตามราคามูลค่า C&F แต่ในทางปฏิบัติคิดตามมูลค่าที่นำเข้าจริง ทั้งนี้ โดยคำนวณจากมูลค่าในใบแจ้งราคาบวกค่าระวาง.

สำหรับสินค้ากุ้งมีภาษีนำเข้าและค่าธรรมเนียมดังนี้

- ภาษีนำเข้ากุ้งสดและกุ้งแช่แข็งทั้งเปลือก	ร้อยละ	๕
- ภาษีนำเข้ากุ้งเนื้อ	ร้อยละ	๔
- ค่าธรรมเนียมพิเศษ	ร้อยละ	๔
- ค่าธรรมเนียมชั่วคราว	ร้อยละ	๖
- ค่าธรรมเนียมพิเศษสำหรับกุ้งรมควัน	ร้อยละ	๔
- ค่าธรรมเนียมพิเศษสำหรับกุ้งต้มแช่เย็น	ร้อยละ	๕
- ค่าธรรมเนียมพิเศษสำหรับกุ้งแห้ง	ร้อยละ	๔
- ค่าธรรมเนียมชั่วคราวสำหรับกุ้งแห้ง	ร้อยละ	๖

สินค้าอาหารทะเลจะอยู่ภายใต้การควบคุมของ Food Sanitation Law ซึ่งผู้นำเข้าต้องแสดงใบรับรองคุณภาพสินค้า ซึ่งออกโดยเจ้าหน้าที่ของประเทศผู้ส่งออก สำหรับประเทศในแคนเอเซียอาคเนย์จะต้องมีใบแสดงการปลอดโรคจากอหิวาต์แนมมาด้วย หรือไม่ก็ระบุไว้ที่ใบรับรองคุณภาพสินค้าว่าปลอดจากโรคอหิวาต์

รัฐบาลญี่ปุ่นได้ตกลงใจที่จะลดพิกัดศักรากษณีสินค้าเข้าบางชนิดตั้งแต่เดือนมีนาคม ๒๕๒๑ ซึ่งสินค้าหนึ่งที่ได้รับการตัดพิกัดศักรากษณีสินค้าก็คือ กุ้งแช่แข็ง โดยลดจากร้อยละ ๕ เป็นร้อยละ ๔ และมาตรการอีกอันหนึ่งก็คือรัฐบาลญี่ปุ่นได้ตกลงใจที่จะให้สิทธิพิเศษ G.S.P. (Generalized System of Preference) ทางด้านภาษีแก่ประเทศในกลุ่มอาเซียน ซึ่งเริ่มตั้งแต่วันที่ ๑ เมษายน ๒๕๒๑ แต่อย่างไรก็ตาม ถึงแม้ว่าญี่ปุ่นจะมีนโยบายการค้าเสรี และให้สิทธิพิเศษทางภาษีศุลกากรแก่ประเทศที่กำลังพัฒนาเพื่อลดอุปสรรคในการขยายการส่งออกและเพิ่มรายได้ให้แก่ประเทศที่ด้อยพัฒนาแต่ละประเทศแล้วก็ตาม ญี่ปุ่นก็มีนโยบายที่เป็นการกีดกันการนำเข้าสำหรับสินค้าบางรายการ ทั้งนี้ เพื่อคุ้มครองการผลิตและอุตสาหกรรมภายในประเทศ ผลผลิตจากทะเลที่อยู่ภายใต้ข้อกีดกันการนำเข้าซึ่งเริ่มตั้งแต่เดือนเมษายน ๒๕๒๑ ได้แก่

- ปลาขนาดเล็กและไข่ปลาค็อดสด แช่เย็น หรือแช่เย็นจนแข็ง
- ปลาขนาดเล็กและไข่ปลาค็อดใส่เกลือรักษาไว้มิให้เสียด้วยวิธีคล้าย ๆ กัน
- หอยเชลล์ เอ็น ปลาหมึก และปลาหมึกกระดองสด แช่เย็น หรือแช่เย็นจนแข็ง หรือรักษาไว้มิให้เสียโดยวิธีคล้าย ๆ กัน

นอกจากนี้ ญี่ปุ่นยังมีรายการสินค้าที่มีโควตาในการนำเข้าซึ่งปรับปรุงเมื่อวันที่ ๒๐ มีนาคม ๒๕๒๑ และมีผลบังคับใช้ตั้งแต่ ๑ เมษายน ๒๕๒๑ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

- ปลาเฮอริง ปลาค็อด (รวมทั้งปลาอสัสดาพอลเล็ก) และไข่ปลาเฮอริง ค็อด ปลาหางเหลือง ปลาทู-ลิ่ง ปลาซาร์คิน ปลาลิ้น-หางแข็ง และปลาเซอเรลสด (มีชีวิตหรือไม่มีชีวิต) แช่เย็น หรือแช่เย็นจนแข็ง
- ไข่ปลาค็อด (รวมทั้งปลาอสัสดาพอลเล็ก) ไข่เกลือ แช่น้ำเกลือ ตากแห้ง รมควัน ปลาเฮอริง ปลาหางเหลือง ปลาทู-ลิ่ง ปลาซาร์คิน ปลาลิ้น-หางแข็ง และปลาเซอเรล ไข่เกลือ แช่น้ำเกลือ หรือตากแห้ง ปลาปิโบซิ (ลูกชิ้นปลา หรือปลาเล็ก ๆ ตากแห้งปรุงรส)

- หอยเชลล์ เอ็น และปลาหมึกกระดองมีชีวิต ไม่รวมปลาหมึกกล้วย
หอยเชลล์ เอ็น และปลาหมึกกระดองสด แช่เย็น หรือแช่เย็นจนแข็ง
ไม่รวมปลาหมึกกล้วย
- หอยเชลล์ เอ็น และปลาหมึกกระดองใส่เกลือ แช่น้ำเกลือ หรือ
ตากแห้ง ไม่รวมปลาหมึกกล้วย

๒. ประเทศสหรัฐอเมริกา

ก) การนำเข้าผลิตภัณฑ์ประมงรวมของสหรัฐอเมริกา

ประเทศสหรัฐอเมริกาดังนี้จะเป็นประเทศที่มีปริมาณการจับสัตว์น้ำ
อาหารจากทะเลมากจัดเป็นอันดับที่ ๔ ของโลก รองจากญี่ปุ่น สหภาพโซเวียตรัสเซีย
และประเทศจีน (การจับอันดับประเทศที่มีปริมาณการจับผลิตภัณฑ์ประมงมากที่สุดในโลกของ
FAO ในปี พ.ศ.๒๕๒๓) ด้วยปริมาณ ๓,๖๓๔,๕๒๖ ตัน เพิ่มขึ้นจากปี พ.ศ.๒๕๑๔ ซึ่งจับ
ได้ ๒,๔๗๕,๒๐๐ ตัน ปริมาณการจับในช่วงปี พ.ศ.๒๕๑๔ - ๒๕๑๘ มีแนวโน้มที่ลดลงจาก
ปี พ.ศ.๒๕๑๔ เหลือ ๒,๔๔๒,๐๗๐ ตัน ในปี พ.ศ.๒๕๑๘ จากนั้นปริมาณจับก็เพิ่มขึ้นเป็น
ลำดับ ผลิตภัณฑ์ประมงที่จับได้ส่วนใหญ่ใช้ในการบริโภคในประเทศ บางส่วนนำมาทำการ
แปรรูปและส่งออกจำหน่ายต่างประเทศได้แก่ พวกอาหารทะเลบรรจุกระป๋อง สหรัฐฯ มี
ปริมาณการส่งออกผลิตภัณฑ์ประมงปีละประมาณ ๓ แสนกว่าตัน คิดเป็นร้อยละ ๔ ของปริมาณ
ส่งออกของผลิตภัณฑ์ประมงของโลก ในขณะที่เดียวกันสหรัฐก็สั่งซื้อสินค้าประมงเข้าไปเพื่อการ
บริโภคภายในประเทศเป็นจำนวนมากในแต่ละปี ประมาณปีละ ๑ ล้านกว่าตัน ตลอดช่วง
ระยะสิบปีที่ผ่านมา นี้ ถึงแม้ว่าปริมาณการส่งเข้าจะไม่มีอัตราการเพิ่มที่สูงมากแต่ก็นับว่าเป็น
ประเทศที่มีปริมาณการส่งเข้าสินค้าประมงสูงกว่าประเทศอื่น ๆ รวมทั้งประเทศญี่ปุ่นด้วย
สินค้าประมงประเภทที่สหรัฐสั่งซื้อเข้ามามากที่สุดประมาณร้อยละ ๗๐ คอปี ของผลิตภัณฑ์ประมงที่
ส่งเข้า ได้แก่ ปลาสด แช่เย็น หรือแช่แข็ง รดลงมาได้แก่สัตว์น้ำจำพวกมีเปลือก คือ กุ้ง
ปู หอย ปลาหมึกทั้งสด แช่แข็ง ตากแห้ง หรือทำเค็ม ซึ่งส่งเข้าประมาณร้อยละ ๑๔ ของ
ปริมาณส่งเข้าทั้งหมด นอกนั้นจะเป็นพวกปลาบรรจุกระป๋อง กุ้ง ปู หอย ปลาหมึกบรรจุ
กระป๋อง รวมประมาณร้อยละ ๑๐ ของปริมาณส่งเข้า ส่วนปลาป่น ปลาเค็มตากแห้งหรือ
รมควัน และไขมันจากสัตว์น้ำส่งเข้าเพียงเล็กน้อย

ประเทศในทวีปอเมริกาเหนือมีปริมาณและมูลค่าการจำหน่ายสินค้าประมงให้แก่สหรัฐมากที่สุด (ตารางที่ ๒๕) โดยในปี พ.ศ.๒๕๒๔ มีมูลค่าการจำหน่ายทั้งสิ้น ๑,๓๒๖,๓๙๓,๐๐๐ เหรียญสหรัฐ ในจำนวนนี้เป็นมูลค่าสินค้าออกของประเทศแคนาดาซึ่งเป็นประเทศที่ส่งสินค้าประมงจำหน่ายให้สหรัฐมากที่สุดมาเป็นเวลานานแล้วถึง ๘๐๐,๘๙๒,๐๐๐ เหรียญสหรัฐ และประเทศเม็กซิโก ๓๓๕,๘๖๑,๐๐๐ เหรียญสหรัฐ รองลงมาได้แก่ทวีปเอเชียมีมูลค่าจำหน่ายสินค้าประมงให้สหรัฐ ๑,๑๐๒,๖๙๕,๐๐๐ เหรียญสหรัฐ โดยมีประเทศญี่ปุ่นครองอันดับหนึ่งของเอเชียในการส่งสินค้าประมงให้สหรัฐ หรือคิดเป็นอันดับที่สามของผู้ส่งออกทั้งหมดแต่สินค้าประมงที่ญี่ปุ่นส่งไปยังสหรัฐแตกต่างจากประเทศแคนาดา และเม็กซิโก กล่าวคือประเทศแคนาดาและเม็กซิโกจะส่งผลิตภัณฑ์ประมงที่ใช้สำหรับบริโภค (Edible Fisheries products) เป็นส่วนใหญ่ มีเพียงประมาณร้อยละ ๕ ที่เป็นผลิตภัณฑ์ประเภทไขมันหรือปลาปนสำหรับเลี้ยงสัตว์ ในขณะที่ประเทศญี่ปุ่นมีสัดส่วนการส่งออกผลิตภัณฑ์ประมงประเภทใช้สำหรับบริโภค : ประเภทไม่ใช้บริโภค (Edible Product : Nonedible product) ๕ : ๔ โดยในปี พ.ศ.๒๕๒๔ ญี่ปุ่นจำหน่ายสินค้าประมงเพื่อการบริโภคเป็นมูลค่า ๑๕๒,๑๔๔,๐๐๐ เหรียญสหรัฐ และสินค้าประมงที่ไม่ใช้บริโภค ๑๒๔,๕๑๘,๐๐๐ เหรียญสหรัฐ รวมเป็นมูลค่าผลิตภัณฑ์ประมงที่ส่งไปสหรัฐ ๓๒๑,๖๖๒,๐๐๐ เหรียญสหรัฐ สำหรับฮ่องกง ไต้หวัน และสาธารณรัฐเกาหลี มีมูลค่าการส่งออกไปยังสหรัฐประมาณกว่าหนึ่งร้อยล้านเหรียญสหรัฐ โดยฮ่องกงจะส่งออกพวกสัตว์น้ำมีชีวิต เช่น พวกปลาสวยงาม เป็นส่วนใหญ่ สำหรับยุโรป ประชาคมเศรษฐกิจยุโรปมีมูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์ประมงไปยังสหรัฐ ๖๒๖,๓๑๗,๐๐๐ เหรียญสหรัฐ เป็นผลิตภัณฑ์ประมงที่ไม่ใช้บริโภค ๕๒๒,๘๔๖,๐๐๐ เหรียญสหรัฐ บราซิลเป็นอีกประเทศหนึ่งซึ่งเป็นแหล่งอุปทานของสหรัฐ ซึ่งส่งสินค้าประมงเข้าสหรัฐ ประมาณปีละ ๑ แสนกว่าเหรียญสหรัฐ

ตารางที่ ๒๕ ผลิตภัณฑ์ประมงทั้งหมดที่สหรัฐอเมริกาส่งเข้าจากประเทศต่าง ๆ
ปี ๒๕๒๔

ปริมาณ : พันปอนด์
มูลค่า : พันดอลลาร์

ทวีปและประเทศ	ผลิตภัณฑ์เพื่อการบริโภค		มูลค่าผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่บริโภค	มูลค่ารวมทั้งหมด
	ปริมาณ	มูลค่า		
อเมริกาเหนือ				
แคนาดา	๕๘๐,๒๓๔	๓๔๘,๓๘๓	๕๑,๕๐๘	๘๐๐,๘๘๖
เม็กซิโก	๘๓,๕๒๘	๓๒๒,๓๔๒	๑๓,๒๑๘	๓๓๘,๑๖๑
ปานามา	๕๖,๐๕๘	๘๕,๘๖๒	๓,๓๐๘	๘๕,๒๓๐
ฮอนดูรัส	๘,๕๓๓	๓๐,๕๕๘	๑๐	๓๐,๕๖๘
เอลซาวาดอร์	๓,๓๐๖	๒๓,๓๓๘	๔๘๐	๒๓,๘๒๘
นิการากัว	๕,๓๕๘	๑๘,๓๓๓	-	๑๘,๓๓๓
อื่น ๆ	๔๘,๘๐๓	๘๐,๖๘๕	๖,๘๐๖	๘๖,๒๙๔
รวม	๘๒๐,๘๐๘	๑,๓๑๑,๐๕๑	๗๕,๓๒๒	๑,๒๐๖,๒๓๑
อเมริกาใต้				
บราซิล	๖๖,๖๖๑	๘๓,๘๖๕	๓,๔๓๑	๑๐๓,๗๖๖
อียิปต์	๒๓,๔๔๘	๘๓,๖๕๑	๘๔	๑๐๗,๑๘๓
ชิลี	๑๑,๔๐๑	๑๔,๑๘๕	๑๓,๒๔๘	๓๘,๘๓๔
เปรู	๖๖,๐๐๘	๒๖,๘๕๖	๓,๓๘๒	๙๖,๒๔๖
กัวตานา	๖,๔๘๓	๒๖,๓๘๓	-	๓๒,๘๖๖
อื่น ๆ	๘๐,๘๐๐	๘๓,๐๓๓	๒๐,๘๕๘	๑๒๔,๗๑๑
รวม	๒๑๖,๘๐๑	๓๓๗,๐๘๑	๔๐,๖๖๓	๖๑๓,๕๔๕
ยุโรป				
ประชาคมเศรษฐกิจยุโรป				
อิตาลี	๘๔๑	๘๘๖	๓๕๕,๘๘๓	๓๕๖,๗๑๐
ฝรั่งเศส	๔๔,๘๘๓	๒๓,๕๓๖	๖๒,๓๓๘	๘๐,๗๕๗
อังกฤษ	๓,๕๖๑	๑๖,๒๒๓	๓๓,๑๕๐	๕๒,๙๓๔
เยอรมันตะวันตก	๒,๑๓๔	๑,๖๓๘	๔๘,๑๓๕	๕๐,๘๑๕
เดนมาร์ก	๔๐,๘๘๒	๔๕,๕๑๘	๕,๑๕๖	๙๑,๕๕๖
อื่น ๆ	๕,๐๘๒	๑๑,๔๑๘	๑๓,๒๐๘	๓๙,๖๐๘
รวม	๑๐๐,๘๐๓	๑๐๓,๓๖๑	๕๒๒,๘๕๖	๖๖๖,๐๒๐

ตารางที่ ๒๕ (ต่อ)

ปริมาณ : พันปอนด์

มูลค่า : พันดอลลาร์

ทวีปและประเทศ	ผลิตภัณฑ์เพื่อการบริโภค		มูลค่าผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่ บริโภค	มูลค่า รวมทั้งหมด
	ปริมาณ	มูลค่า		
อื่น ๆ				
ไอซ์แลนด์	๑๕๒,๒๔๐	๑๓๕,๕๐๖	๓๒๔	๑๓๕,๘๓๐
นอร์เวย์	๕๓,๓๐๑	๖๖,๕๓๒	๔,๒๒๘	๓๐,๘๐๐
สวีเดน	๑	๔	๖๔,๐๕๓	๖๔,๐๕๓
สเปน	๔๓,๒๒๔	๓๕,๐๓๐	๑๔,๕๓๓	๔๔,๖๐๓
อื่น ๆ	๒๓,๖๘๓	๒๘,๖๕๘	๑๒,๕๑๑	๕๒,๑๖๙
รวม	๒๖๖,๘๖๘	๓๐๖,๓๓๐	๙๕,๖๘๙	๔๐๒,๔๕๙
เอเชีย				
ญี่ปุ่น	๑๕๐,๕๕๔	๑๕๒,๑๔๔	๑๒๙,๕๑๘	๓๒๑,๖๖๒
ฮ่องกง	๑๒,๔๕๕	๑๓,๕๑๒	๑๑๐,๘๓๔	๑๒๘,๓๕๖
ไต้หวัน	๓๐,๓๘๐	๔๐,๔๓๐	๑๔,๕๐๕	๑๐๔,๘๓๕
สาธารณรัฐเกาหลี	๔๕,๐๐๓	๕๒,๓๖๘	๙,๒๘๑	๕๑,๖๕๙
ฟิลิปปินส์	๓๙,๑๒๑	๖๖,๓๙๔	๑๑,๕๘๒	๓๓,๙๓๖
อื่น ๆ	๒๓๙,๖๓๑	๒๖๖,๑๒๕	๑๐๓,๐๕๒	๓๓๓,๑๓๓
รวม	๖๘๓,๕๕๓	๗๑๕,๐๑๓	๓๘๓,๖๘๒	๑,๑๐๒,๖๙๕
ออสเตรเลียและโอเชียเนีย				
ออสเตรเลีย	๑๒,๕๓๓	๘๖,๘๐๖	๑,๓๐๕	๘๘,๕๑๑
นิวซีแลนด์	๑๒,๕๓๓	๒๙,๙๒๑	๕๑๖	๓๐,๔๓๙
บริติชแปซิฟิก	๔๓,๒๘๑	๒๘,๕๙๘	๒	๒๘,๖๐๐
ปาปัว, นิวินี	๔๑,๕๘๘	๒๓,๐๐๔	๑๐	๒๓,๐๑๔
อื่น ๆ	๒๓,๓๓๓	๑๔,๘๑๐	๑,๕๓๑	๑๖,๔๔๑
รวม	๑๓๓,๒๗๘	๑๘๓,๒๓๙	๓,๓๖๔	๑๘๓,๖๐๓

ตารางที่ ๒๕ (ต่อ)

ปริมาณ : พันปอนด์

มูลค่า : พันดอลลาร์

ทวีปและประเทศ	ผลิตภัณฑ์เพื่อการบริโภค		มูลค่าผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช่ บริโภค	มูลค่า รวมทั้งหมด
	ปริมาณ	มูลค่า		
แอฟริกา				
อเมริกาใต้	๒๘,๓๘๖	๔๓,๓๖๓	๒,๒๒๕	๔๕,๕๘๘
กานา	๒๖,๒๐๑	๑๓,๐๓๐	๑๑	๑๓,๐๔๑
มอร็อกโก	๖,๑๙๐	๔,๕๙๓	๑,๕๕๘	๖,๑๕๖
แนมเบีย	๓๒๖	๕,๘๙๓	-	๕,๘๙๓
อื่นๆ	๑๑,๓๕๙	๑๑,๘๒๖	๘๖๘	๑๒,๖๙๔
รวม	๓๓,๖๖๒	๘๒,๓๐๕	๔,๖๖๓	๘๖,๙๖๘
รวมทั้งหมด	๒,๒๓๒,๐๑๑	๓,๐๓๓,๓๘๐	๑,๑๓๙,๕๕๙	๔,๑๓๓,๓๓๙

ที่มา : กระทรวงพาณิชย์ สหรัฐอเมริกา

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ ๓๐ ปริมาณและมูลค่าการนำเข้าสินค้าสัตว์น้ำประเภทมีเปลือก ของสหรัฐจากประเทศต่าง ๆ

ปริมาณ : พันปอนด์
มูลค่า : พันเหรียญ

ประเทศ	๒๕๑๙		๒๕๒๐		๒๕๒๑		๒๕๒๒		๒๕๒๓	
	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า
เม็กซิโก	๘๘,๘๘๒	๑๘๕,๒๐๖	๘๖,๐๓๔	๒๑๒,๕๑๖	๘๐,๑๘๘	๑๙๑,๑๗๔	๘๐,๘๓๕	๓๑๘,๑๕๖	๘๒,๖๙๖	๓๓๙,๐๖๑
แคนาดา	๔๔,๕๑๒	๙๘,๓๕๕	๕๑,๗๓๙	๑๐๒,๖๖๒	๕๑,๑๕๑	๑๓๒,๐๖๔	๕๑,๓๓๖	๑๔๐,๔๔๖	๔๘,๕๘๓	๑๔๓,๘๐๕
ออสเตรเลีย	๑๐,๘๓๑	๕๖,๑๑๑	๑๐,๙๕๕	๖๓,๖๙๕	๑๐,๘๘๖	๖๕,๕๐๒	๑๒,๓๕๐	๗๙,๓๘๔	๑๒,๕๕๒	๙๑,๑๔๙
อิตาลี	๙,๖๐๒	๒๖,๓๐๓	๘,๗๗๗	๒๔,๕๘๘	๑๑,๐๘๑	๓๐,๕๗๙	๑๓,๘๓๙	๕๕,๑๐๙	๒๐,๒๙๓	๖๘,๕๐๖
บราซิล	๗,๔๕๒	๓๐,๑๓๔	๘,๗๗๗	๓๓,๖๔๑	๑๐,๕๖๕	๔๒,๘๖๔	๑๘,๒๑๐	๗๘,๔๕๗	๑๕,๘๘๘	๖๑,๗๘๐
ปานามา	๑๒,๑๒๙	๓๔,๘๗๕	๑๐,๕๗๖	๒๘,๘๔๔	๙,๔๐๐	๒๘,๓๓๑	๑๒,๓๕๕	๕๐,๖๓๗	๑๔,๓๕๒	๔๙,๙๕๖
นิการากัว	๘,๕๔๔	๒๔,๑๙๗	๑๐,๒๖๓	๓๑,๙๖๖	๘,๔๓๘	๒๘,๒๙๘	๗,๗๘๔	๒๙,๘๘๘	๗,๒๖๒	๓๐,๑๗๔
ไทย	๕,๔๗๒	๙,๓๔๔	๕,๖๐๘	๑๑,๖๔๐	๖,๘๕๕	๑๔,๑๘๙	๑๘,๘๓๖	๓๗,๒๗๘	๑๖,๒๑๐	๒๙,๖๗๐
ฮอนดูรัส	๖,๒๐๐	๑๗,๔๙๘	๖,๕๒๗	๑๗,๒๗๖	๕,๔๕๓	๑๖,๑๕๙	๖,๒๙๑	๒๖,๙๒๙	๖,๗๑๑	๒๕,๒๒๖
อินเดียน	๔๓,๐๕๓	๔๙,๗๘๙	๔๒,๔๗๗	๕๓,๕๕๐	๔๐,๔๗๙	๔๘,๗๙๑	๓๒,๐๑๘	๕๒,๔๙๖	๑๓,๘๘๘	๒๔,๒๒๐
อื่น ๆ	๑๔๑,๐๑๙	๓๐๘,๑๐๔	๑๔๗,๑๒๐	๓๒๒,๒๑๘	๑๒๑,๐๒๗	๒๗๗,๔๗๖	๑๔๑,๓๕๓	๓๕๐,๖๖๓	๑๑๙,๘๗๙	๓๓๖,๙๓๐
รวม	๓๗๖,๒๙๖	๘๓๙,๙๑๘	๓๘๘,๘๕๖	๙๐๒,๕๙๖	๓๕๕,๕๗๘	๘๗๕,๒๙๙	๓๙๕,๒๐๘	๑,๒๑๙,๔๐๕	๓๕๘,๒๗๓	๑,๒๐๐,๔๗๕

ที่มา : กระทรวงพาณิชย์ สหรัฐอเมริกา

ข) การนำเข้าผลิตภัณฑ์ประมงชนิดที่สำคัญของสหรัฐอเมริกา

๑) สัตว์น้ำจำพวกมีเปลือก

สัตว์น้ำจำพวกมีเปลือก ได้แก่ กุ้ง หอย ปู ในช่วงระหว่างปี พ.ศ.๒๕๑๕ - ๒๕๒๓ มีความเปลี่ยนแปลงโดยลดลงมากในปี ๒๕๒๑ อันเป็นผลจากการกักกันสินค้านำเข้าซึ่งทำให้ปริมาณนำเข้าลดลง เช่นเดียวกับในปี ๒๕๒๓ (ตารางที่ ๓๐) และมูลค่าเพิ่มขึ้นสูงมากจาก ๔๕๐ ล้านดอลลาร์สหรัฐ ในปี ๒๕๑๕ เป็น ๑,๒๑๕ ล้านดอลลาร์สหรัฐ ในปี ๒๕๒๒ ประเทศเม็กซิโกเป็นแหล่งอุปทานสำคัญของสินค้าประเภทนี้ โดยส่งออกระหว่างปี ๒๕๑๕ - ๒๕๒๓ จาก ๔๕ ล้านดอลลาร์ ในปี ๒๕๑๕ ลดลงเหลือ ๔๐ ล้านดอลลาร์ ในปี ๒๕๒๑ คิดเป็นปริมาณเพิ่มขึ้นจากร้อยละ ๒๑ เป็นร้อยละ ๒๔ ของปริมาณส่งเข้าสัตว์น้ำมีเปลือกของสหรัฐในช่วง ๔ ปีนี้ ประเทศที่เป็นแหล่งอุปทานรองลงมาได้แก่ แคนาดา ออสเตรเลีย อีเควดอร์ และบราซิล

ตารางที่ ๓๑ การส่งเข้าสัตว์น้ำจำพวกกุ้ง ปู หอย ของสหรัฐ ในปี พ.ศ.๒๕๒๓

ชนิด	ปริมาณ (๑๐๐๐ ปอนด์)	มูลค่า (๑๐๐๐ ดอลลาร์)	ร้อยละ ของการนำเข้า
กุ้ง	๒๑๘,๓๐๘	๓๑๘,๒๖๓	๕๕.๓๘
กุ้งทะเลใหญ่	๕๒,๓๑๐	๒๘๓,๔๓๓	๒๓.๕๖
หอย	๒๐,๘๘๕	๘๒,๐๐๒	๖.๘๒
ปู	๑๑,๒๖๘	๒๘,๐๓๓	๒.๔๑
สัตว์น้ำมีเปลือกอื่น ๆ	๕๘,๒๖๓	๘๘,๔๓๒	๗.๔๓
รวม	๓๖๒,๔๓๐	๑,๒๐๓,๒๐๓	๑๐๐.๐๐

ที่มา : กระทรวงพาณิชย์ สหรัฐอเมริกา

กึ่ง เป็นสัดส่วนที่สหรัฐนำเข้าประมาณร้อยละ ๖๐ ของปริมาณและมูลค่า สัตว์น้ำประเภทมีเปลือก สหรัฐนอกจากจะเป็นผู้ผลิตที่สำคัญอันดับ ๒ ของโลกรองจาก อินเดียนแล้ว ยัง เป็นประเทศที่นำเข้ารายใหญ่ที่สุดของโลกด้วย มีผู้ประมาณการไว้ว่า ปริมาณการบริโภคกึ่งของสหรัฐอเมริกาที่มีประมาณถึงหนึ่งในสามของปริมาณกึ่งที่จับได้ ทั้งโลก ดังนั้น แม้ว่าสหรัฐอเมริกาคงจะจับกึ่งได้มากก็ยังไม่เพียงพอต่อความต้องการในประเทศกึ่งที่สหรัฐอเมริกานำเข้าส่วนใหญ่เป็นกึ่งคิม กึ่งที่ต้มแล้ว ทั้งแบบมีเปลือกและ ปอกเปลือกมาแล้ว นับตั้งแต่ปี ๒๕๑๓ เป็นต้นมาปริมาณการนำเข้าค่อนข้างจะเปลี่ยนแปลง ขึ้น ๆ ลง ๆ แต่เมื่อพิจารณาถึงแนวโน้มโดยทั่วไปแล้วพอสรุปได้ว่ามีแนวโน้มเพิ่มขึ้น กึ่งที่สหรัฐอเมริกานำเข้ามาจากประเทศต่าง ๆ กว่า ๕๐ ประเทศ ส่วนใหญ่นำเข้าจาก ประเทศลาตินอเมริกา โดยเฉพาะอย่างยิ่งจากเม็กซิโก ปานามา เวเนซุเอลล่า และ โคลัมเบีย ซึ่งประเทศเหล่านี้มีข้อได้เปรียบทางด้านท้องทะเลและระยะทางในการขนส่ง แต่ปริมาณการนำเข้าจากกลุ่มประเทศเหล่านี้ได้มีแนวโน้มที่ลดลงในปัจจุบัน ทั้งนี้ เพราะ แหล่งจับกึ่งของเม็กซิโกที่สำคัญได้แก่ แถบฝั่งมหาสมุทรแปซิฟิกและแถบฝั่งทะเลคาริบเบียน ใกล้ถึงจุดอิมตัวแล้ว อัตราการผลิตกึ่งของเม็กซิโกเพิ่มขึ้นประมาณร้อยละ ๐.๕ ต่อปี ในขณะที่ประเทศที่เป็นอุปทานอื่น ๆ มีอัตราผลิตกึ่งที่หรือมีแนวโน้มที่ลดลง สหรัฐได้เริ่มหัน มานำเข้าจากแหล่งอื่นเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะจากเอเชียซึ่งมีแนวโน้มว่าการผลิตกึ่งจะยังคง ขยายตัวได้อีกมากทั้งจากแหล่งน้ำธรรมชาติ และการใช้เครื่องมือประมงที่ทันสมัยขึ้น ประเทศที่สำคัญคืออินเดียน ฟิลิปปินส์ อินโดนีเซีย และไทย

สำหรับประเทศไทยส่งเข้ากึ่งสดแช่แข็งทั้งในรูปที่มีเปลือกและแกะเปลือกแล้ว เข้าสหรัฐ จำนวนมากพอสมควร สำหรับกึ่งไม่แกะเปลือกเพิ่มจาก ๑ ล้าน ๔ แสนคอลลาร์ สหรัฐ ในปี ๒๕๑๕ เป็น ๑ ล้าน ๕ แสนคอลลาร์ ในปี ๒๕๒๐ และเพิ่มเป็น ๒ ล้าน ๕ แสน คอลลาร์ในปี ๒๕๒๑ ส่วนกึ่งแกะเปลือกเพิ่มจาก ๕ ล้าน ๒ แสนคอลลาร์ ในปี ๒๕๑๕ เป็น ๕ ล้าน ๔ แสนคอลลาร์ ในปี ๒๕๒๐ และในปี ๒๕๒๑ ลดลงเหลือ ๔ ล้าน ๓ แสนคอลลาร์

พาดิซซิมพันธ์, กรม. "การสำรวจตลาดกึ่งแช่แข็ง" กรุงเทพมหานคร : กรมพาดิซซิมพันธ์, ๒๕๒๒. (กักสำเนา)

กุ้งทะเลใหญ่ (Lobster) เป็นสัตว์น้ำที่มีความสำคัญรองลงมาจากกุ้งและเป็นสัตว์น้ำที่มีมูลค่าต่อหน่วยสูงที่สุดในระหว่างปี ๒๕๑๕ - ๒๕๒๓ สหรัฐนำเข้ากุ้งทะเลใหญ่ลดลงจากปริมาณ ๒๗ ล้านปอนด์ในปี ๒๕๑๕ เป็น ๕๕ ล้านปอนด์ ในปี ๒๕๒๑ แต่ราคาต่อหน่วยของกุ้งทะเลใหญ่กลับสูงขึ้นอย่างมากจาก ๓.๗๕ เหรียญสหรัฐ ต่อน้ำหนัก ๑ ปอนด์ ในปี ๒๕๑๕ เป็น ๕.๓๘ เหรียญสหรัฐต่อปอนด์ ในปี ๒๕๒๓ (ตารางที่ ๓๒) กุ้งทะเลใหญ่ที่ส่งเข้าจะเป็นชนิดแช่แข็งทั้งตัว แหล่งอุปทานสำคัญโคกแก ออสเตรเลีย แคนาดา บราซิล และอเมริกาใต้ โดยที่กุ้งทะเลใหญ่เป็นสินค้าที่มีการผลิตน้อยมากและมีในไม่กี่ประเทศ ในขณะที่มีความต้องการมีมาก ดังนั้นราคาของกุ้งชนิดนี้จึงสูงมาก

ปู สหรัฐนำเข้าเพิ่มขึ้นจาก ๗ ล้านปอนด์ มูลค่า ๑๓ ล้านเหรียญสหรัฐ ในปี ๒๕๑๕ เป็น ๑๒ ล้านปอนด์ มูลค่า ๒๕ ล้านเหรียญ ในปี ๒๕๒๑ ก่อนที่จะลดการนำเข้าเหลือ ๑๑ ล้านปอนด์ มูลค่า ๒๕ ล้านเหรียญ ในปี ๒๕๒๓ การนำเข้ามีทั้งปูสด แช่แข็งและปูกระป๋องจากแคนาดา ปูกระป๋องจากประเทศไทย ไต้หวัน และเวเนซุเอลา

หอย สหรัฐส่งเข้าหอยแครง หอยกาบ หอยนางรม และอื่น ๆ เข้ามาบริโภคมากเช่นกัน หอยแครงมีปริมาณส่งเข้ามามากกว่า หอยชนิดอื่น ๆ จากปริมาณ ๓๐ ล้านปอนด์ ในปี ๒๕๒๐ ลดลงเป็น ๒๕ ล้านปอนด์ ในปี ๒๕๒๒ แต่มูลค่าเพิ่มขึ้นจาก ๕๓ ล้านเหรียญ เป็น ๘๕ ล้านเหรียญ แคนาดาเป็นแหล่งนำเข้าที่สำคัญประมาณ ๓ ใน ๔ ของปริมาณนำเข้าทั้งหมด สำหรับหอยกาบ (clams) นำเข้าประมาณ ๑๐ ล้านปอนด์ มูลค่า ๑๑ ล้านเหรียญ ในปี ๒๕๒๓ จากประเทศไทย และสาธารณรัฐเกาหลี ส่วนหอยนางรมปริมาณนำเข้าลดลงเป็นลำดับจาก ๓๑ ล้านปอนด์ ในปี ๒๕๒๒ เหลือ ๑๖ ล้านปอนด์ ในปี ๒๕๒๓ หอยนางรมนำเข้าในรูปของหอยบรรจุกระป๋องจากสาธารณรัฐเกาหลี และญี่ปุ่น

นอกจากที่กล่าวมาแล้ว สหรัฐนำเข้าสัตว์น้ำมีเปลือกอื่น ๆ อาทิเช่น ปลาหมึกกระดอง ปลาหมึกสาย หอยแมลงภู่ และอื่น ๆ ประมาณ ๒๐ ล้านปอนด์ เป็นมูลค่า ๔๐ ล้านเหรียญ ในปี ๒๕๒๓ จากประเทศต่าง ๆ เช่น ญี่ปุ่น สเปน เม็กซิโก และสาธารณรัฐเกาหลี

การวางที่ ๓๒ ปริมาณการนำเข้าสัตว์มีเปลือกของสหรัฐจากประเทศต่าง ๆ

ปริมาณการนำเข้ากุ้งของสหรัฐ

ปริมาณ : พันปอนด์



ประเทศ	๒๕๑๘	๒๕๒๐	๒๕๒๑	๒๕๒๒	๒๕๒๓
เม็กซิโก	๘๐,๓๘๘	๗๖,๒๕๒	๗๒,๘๕๑	๗๑,๘๕๑	๗๖,๐๖๒
อิตาลี	๘,๓๕๔	๘,๖๑๓	๑๐,๘๘๖	๑๓,๗๐๓	๒๐,๑๘๕
ปานามา	๑๑,๖๑๗	๑๐,๐๖๘	๘,๑๕๓	๑๒,๑๘๘	๑๓,๗๕๗
อินเดีย	๔๑,๖๒๒	๔๑,๑๑๑	๓๘,๑๖๐	๓๐,๗๘๕	๑๒,๘๘๘
นิการากัว	๖,๕๑๗	๗,๓๘๗	๕,๕๗๕	๕,๓๘๗	๕,๖๒๘
บราซิล	๑,๘๗๕	๓,๕๓๘	๓,๘๘๘	๘,๖๘๑	๘,๗๖๘
ชิลวาเกีย	๕,๕๖๕	๕,๓๗๖	๘,๘๗๓	๖,๒๗๑	๖,๒๒๓
ไทย	๓,๒๖๘	๔,๒๐๘	๓,๘๘๘	๑๐,๖๒๐	๘,๘๘๑
กายานา	๔,๑๖๒	๔,๖๘๗	๓,๓๖๓	๓,๗๓๘	๕,๒๘๑
เวเนซุเอลา	๕,๘๘๑	๒,๘๒๕	๑,๒๗๑	๒,๓๘๕	๓,๘๗๘
อื่น ๆ	๕๘,๘๘๖	๖๓,๘๘๑	๘๓,๘๗๕	๕๗,๘๗๗	๕๗,๗๐๕
รวม	๒๒๘,๘๑๐	๒๒๘,๐๑๗	๑๘๘,๒๑๘	๒๒๘,๕๐๘	๒๑๘,๓๐๘

ปริมาณนำเข้ากุ้งทะเลใหญ่

ประเทศ	๒๕๑๘	๒๕๒๐	๒๕๒๑	๒๕๒๒	๒๕๒๓
ออสเตรเลีย	๘,๗๓๖	๘,๕๓๕	๘,๓๑๗	๑๐,๖๒๒	๑๐,๐๐๐
แคนาดา	๑๘,๐๐๒	๑๗,๕๕๘	๑๕,๘๖๒	๑๘,๐๗๘	๑๖,๖๕๘
บราซิล	๕,๑๘๘	๕,๒๓๘	๖,๖๘๕	๗,๐๘๖	๕,๓๘๕
อเมริกาใต้	๖,๐๑๕	๕,๘๘๒	๘,๘๑๗	๘,๐๘๑	๒,๘๑๕
นิวซีแลนด์	๓,๐๑๓	๒,๗๕๘	๒,๘๖๘	๒,๗๘๐	๒,๗๖๕
สวิตเซอร์แลนด์	๑,๘๑๑	๑,๖๒๖	๑,๗๘๒	๒,๕๖๕	๑,๘๘๓
นิการากัว	๒,๐๒๖	๒,๘๕๓	๒,๗๕๗	๒,๓๘๗	๑,๖๓๘
เม็กซิโก	๒,๘๘๘	๒,๒๓๘	๑,๕๘๖	๑,๘๑๗	๒,๑๗๕
บาฮามาส	๑,๒๘๑	๘๘๐	๕๗๓	๘๘๑	๑,๓๐๑
ไอซ์แลนด์	๑,๒๒๗	๑,๑๓๖	๘๐๘	๖๐๖	๗๗๓
อื่น ๆ	๑๖,๘๗๖	๑๒,๘๘๘	๑๑,๘๗๗	๑๑,๖๒๒	๗,๒๘๘
รวม	๖๗,๒๑๕	๖๒,๘๐๓	๕๘,๖๐๕	๖๒,๖๐๘	๕๒,๗๑๐

ตารางที่ ๓๒ (ต่อ)

ประเทศ	๒๕๑๙	๒๕๒๐	๒๕๒๑	๒๕๒๒	๒๕๒๓
แคนาดา	๑,๕๒๓	๑,๓๒๕	๔,๐๑๒	๓,๐๖๙	๕,๓๐๓
ไทย	๑๔๖	๔๑๕	๑,๒๐๔	๒,๑๙๘	๒,๗๗๐
ไต้หวัน	๕๕๐	๑,๔๕๓	๑,๖๙๖	๑,๔๙๘	๙๖๒
เวเนซุเอลา	๑,๐๕๘	๓๙๗	๔๓๙	๕๙๓	๔๙๓
ญี่ปุ่น	๒,๗๒๖	๒,๙๑๕	๑,๓๙๓	๓๔๗	๕๐๔
เกาหลีใต้	๑๖๐	๑๐๖	๑๖๖	๑๕๐	๓๕๐
เม็กซิโก	๔๐	๑,๗๑๓	๒,๐๙๕	๑,๐๐๕	๒๔๗
อเมริกาใต้	๙๔	๒๕๑	๑๗๐	๒๕	๑๐๑
จีน	๒๘	๑๖๔	๓๖๗	๓๘๔	๕๔
อื่น ๆ	๕๘๔	๖๓๐	๘๙๒	๘๒๘	๘๘๕
รวม	๖,๙๐๙	๙,๗๖๙	๑๒,๔๓๕	๑๐,๐๙๖	๑๑,๒๖๙

ที่มา : กระทรวงพาณิชย์ สหรัฐอเมริกา

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

๒) ปลา

สำหรับผลิตภัณฑ์ประเภทพลาสติก แช่เย็น หรือแช่แข็ง ซึ่งสหรัฐมีปริมาณการนำเข้าถึงร้อยละ ๗๐ ของปริมาณนำเข้าสินค้าประมงทั้งหมดนั้น สหรัฐนำเข้าในรูปแบบลักษณะต่าง ๆ เช่น ปลาทั้งตัว ปลาตัดหัว หางและครีบ และปลาแล่เป็นชิ้น

สหรัฐนำเข้าพลาสติกแช่แข็งทั้งตัวเพิ่มขึ้นจากปริมาณ ๒๗ ล้านปอนด์ในปี ๒๕๑๗ เป็น ๓๐ ล้านปอนด์ ในปี ๒๕๑๘ และลดลงเหลือ ๒๕ ล้านปอนด์ในปี ๒๕๒๐ ส่วนในปี ๒๕๒๑ เพิ่มขึ้นเป็น ๓๐ ล้านปอนด์ ประเทศแคนาดาเป็นแหล่งอุปทานที่ใหญ่มากสำหรับสินค้านี้ พลาสติกแล่ฝักครึ่งตัว (Fillets) มีปริมาณการนำเข้าสูงขึ้นจาก ๒๖๘ ล้านปอนด์ ในปี ๒๕๑๗ เป็น ๓๖๐ ล้านปอนด์ ในปี ๒๕๑๘ จากนั้นลดเหลือ ๓๓๗ ล้านปอนด์ ในปี ๒๕๒๐ และเพิ่มขึ้นอีกเป็น ๓๖๕ ล้านปอนด์ ในปี ๒๕๒๑ โดยมีแคนาดาเป็นผู้นำในการส่งเข้า ตามด้วยไอซ์แลนด์ ญี่ปุ่น นอร์เวย์ และเคนมารด์ สำหรับพลาสติกแล่เป็นชิ้น (Blocks) ก็มีปริมาณเพิ่มขึ้นเช่นกันจาก ๒๖๖ ล้านปอนด์ในปี ๒๕๑๗ เป็น ๓๘๗ ล้านปอนด์ ในปี ๒๕๒๑ นอกจากนี้มีปลาซึ่งตัดเฉพาะครีบ (Scaled) มีปริมาณการนำเข้าลดลงจาก ๘.๑ ล้านปอนด์ ในปี ๒๕๑๗ เหลือเพียง ๒.๘ ล้านปอนด์ ในปี ๒๕๒๐ และเพิ่มสูงขึ้นเป็น ๖.๕ ล้านปอนด์ ในปี ๒๕๒๑ พลาสติกแช่เย็นหรือแช่แข็งที่สหรัฐส่งเข้าส่วนใหญ่เป็นปลา Cod, Cusk, Haddock, Hake Pollack, Atlantic ocean perch, Halibut, Tuna, Salmon ซึ่งแหล่งอุปทานใหญ่สำหรับการนำเข้าปลาก็คือ แคนาดา เนื่องจากมีข้อตกลงในการประมงร่วม

สำหรับประเทศไทย เนื่องจากมีข้อจำกัดที่ว่าปลาเป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในการบริโภคของประชากรไทย การส่งออกปลาอัตรากาฬจะเพิ่มขึ้นตามปริมาณส่งออกเพื่อรักษาปริมาณผลผลิตสำหรับบริโภคในประเทศ และไทยมีตลาดในแถบเอเชีย ซึ่งระยะทางการขนส่งใกล้กว่าอยู่แล้ว จึงควรที่จะส่งออกผลิตภัณฑ์ประมงประเภทอื่น ๆ ซึ่งมีแนวโน้มว่าเป็นที่ต้องการและยังมีผู้ส่งออกไม่มากนัก เช่น กุ้งแห้ง เนื้อปูกระป๋อง ปลาหูน้ำกระป๋อง ไปตลาดสหรัฐคงข้อมูลต่อไปนี้

กุ้งแห้ง โดยที่ประเทศสหรัฐมีชาวเอเชีย (Oriental People) อาศัยอยู่มาก ทั้ง ๆ ที่มาจากจีน ญี่ปุ่น เกาหลี ฟิลิปปินส์ เวียดนาม และไทย และชาวเอเชียเหล่านั้น ส่วนใหญ่ยังรับประทานอาหารตามที่เคยรับประทานเมื่ออยู่ในประเทศของตน ดังนั้น อาหารหรือส่วนประกอบในการปรุงอาหารตามแบบของคนเอเชียจึงเป็นที่ต้องการในตลาดสหรัฐฯ มากขึ้นเรื่อย ๆ ตามจำนวนชาวเอเชียที่อพยพไปอาศัยที่นั่น

สำหรับกุ้งแห้งนั้น ตลอดระยะเวลาที่ผ่านมาสหรัฐฯ นำเข้าจากประเทศต่าง ๆ ในเอเชียเป็นส่วนใหญ่ เช่น ฮองกง ฟิลิปปินส์ สิงคโปร์ ไต้หวัน ญี่ปุ่น เกาหลีใต้ อินโดนีเซีย มาเลเซีย และไทย แต่หลังจากสงครามเวียดนามยุติ และมีชาวเวียดนามอพยพไปอยู่ในสหรัฐฯ มากขึ้น ชาวเวียดนามบางส่วนถูกจกให้อาศัยตามชุมชนแถบชายทะเล เพื่อให้ประกอบอาชีพประมงความความชำนาญทั้งเค็ม ทั้งแอมเท็กซัส และหลุยเซียน่า ผู้อพยพเหล่านี้ได้เริ่มผลิตกุ้งแห้ง อาหารทะเลแห้งออกจำหน่ายในสหรัฐฯ บ้างแล้ว

เนื่องจากกุ้งแห้งเป็นสินค้าที่นำเข้าเป็นจำนวนน้อย เมื่อเทียบกับสินค้าประเภทอื่น กระทรวงพาณิชย์ของสหรัฐจึงมิได้แสดงตัวเลขนำเข้าเป็นมูลค่าเหมือนสินค้าประเภทอื่น แต่แสดงจำนวนนำเข้าเป็นน้ำหนักแยกไว้ต่างหาก (ตารางที่ ๓๓) จากสถิตินำเข้าปี ๒๕๒๐ มียอดนำเข้าดังกล่าว ๔ แสนปอนด์ และลดลงเหลือ ๒ แสนกว่าปอนด์ในปี ๒๕๒๑ สำหรับปี ๒๕๒๒ นั้น ยอดนำเข้ากลับสูงขึ้นกว่า ๒ เท่าตัว ถึงกว่า ๖ แสน ๒ หมื่นปอนด์ ประเทศผู้ส่งออกรายใหญ่ มีสิงคโปร์ ไทย มาเลเซีย ฮองกง และอินโดนีเซีย สิงคโปร์นั้นเป็นผู้ส่งออกรายใหญ่ที่สุดในปี ๒๕๒๐ แต่ก็ลดจำนวนลงเรื่อย ๆ ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากสิงคโปร์มิได้ผลิตกุ้งแห้งเอง หากแต่สั่งซื้อจากประเทศเพื่อนบ้านทั้งไทยและอินโดนีเซีย และเมื่อประเทศเหล่านี้สามารถส่งออกเองได้ ยอดส่งออกของสิงคโปร์จึงลดลงอย่างมาก

ตารางที่ ๓๓ ปริมาณการนำเข้ากุ้งแห้งของสหรัฐอเมริกา

ปริมาณ : ปอนด์

ประเทศ	๒๕๒๐	๒๕๒๑	๒๕๒๒
สิงคโปร์	๒๓๓,๓๓๐	๕๖,๒๖๐	๔๗,๓๑๐
ฟิลิปปินส์	๔,๓๔๐	๔,๔๕๐	๒๔,๗๕๕
มาเลเซีย	๓๖,๓๐๐	-	๔,๒๕๐

ตารางที่ ๓๓ (ต่อ)

ประเทศ	๒๕๒๐	๒๕๒๑	๒๕๒๒
ไทย	๖๐,๗๑๐	๘๘,๘๒๕	๒๑๐,๐๕๐
ญี่ปุ่น	๑๐,๘๘๐	๖,๖๒๕	๘,๘๘๕
เกาหลีใต้	-	๓๔,๑๒๐	๑๒,๒๘๕
ฮ่องกง	๓๘,๕๖๕	๒,๘๔๐	๘๗,๘๔๐
อินโดนีเซีย	-	๓๘,๗๐๐	๑๖๓,๑๐๐
ไต้หวัน	๑๒,๓๒๐	๕๐๐	๓,๕๓๐
จีน	-	-	๔,๓๖๕
อินเดีย	๑,๒๖๕	-	-
รวม	๑๐๑,๗๖๐	๒๓๗,๕๖๐	๖๒๐,๐๓๐

ที่มา : National Oceanic and Atmospheric Administration

U.S Department of Commerce

หมายเหตุ : เฉพาะที่นำเข้าสหรัฐอเมริกาเมืองท่าต่าง ๆ ทางฝั่งตะวันออก
ของประเทศ

ประเทศไทยสามารถเพิ่มการจำหน่ายให้สหรัฐได้มากขึ้นจากจำนวน ๖๐,๗๑๐ ปอนด์ ในปี ๒๕๒๐ เพิ่มเป็นเกือบ ๘ หมื่นปอนด์ ในปี ๒๕๒๑ และในปี ๒๕๒๒ สามารถเพิ่มเป็น ๒๑๐,๐๕๐ ปอนด์ หรือเพิ่มจากปี ๒๕๒๑ ถึง ๓๓ เปอร์เซ็นต์ มีส่วนแบ่งทางตลาดร้อยละ ๓๓.๘๘

ประเทศที่สามารถเพิ่มการส่งกุ้งแห้งให้สหรัฐได้มากอีกรายหนึ่งคือ อินโดนีเซีย ซึ่งเริ่มจาก ๓๘,๗๐๐ ปอนด์ ในปี ๒๕๒๑ เป็น ๑๖๓,๑๐๐ ปอนด์ ในปี ๒๕๒๒ หรือเท่ากับ ๘๒ เปอร์เซ็นต์ ซึ่งเป็นประเทศที่นำจับตามองประเทศหนึ่ง สำหรับผู้ส่งออกรายอื่น ๆ ยังส่งเข้าสหรัฐได้ไม่มากนัก และบางประเทศก็มีตัวเลขส่งออกลดลง เช่นเดียวกับ สิงคโปร์ ไคแก มาเลเซีย เกาหลีใต้ เป็นต้น

ตารางที่ ๓๔ ปริมาณและมูลค่าการนำเข้าเนื้อหมูของสหรัฐอเมริกา

ปริมาณ : ทั้ม
มูลค่า : ดอลลาร์สหรัฐ

ประเทศ	๒๕๒๐		๒๕๒๑		๒๕๒๒	
	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า
แคนาดา	๓๐๑,๖๐๐	๑,๐๓๒,๔๓๒	๘๓๑,๒๐๖	๒,๓๓๓,๒๖๓	๓๕๖,๖๕๑	๒,๖๕๓,๐๐๐
เม็กซิโก	๔๓๒,๐๔๖	๔๕๓,๔๕๔	๓๑๘,๘๖๘	๒๒๖,๓๓๘	๒๘๖,๔๐๐	๓๐๕,๐๐๐
เวเนซุเอลา	๖๓๑,๓๓๑	๑,๘๑๓,๓๐๖	๓๓๐,๔๓๒	๑,๐๓๑,๓๓๕	๕๘๘,๘๑๖	๑,๖๐๓,๐๐๐
จิสี	-	-	๒๓๕,๑๕๑	๑,๑๘๓,๓๓๘	๓๒๓,๑๘๘	๘๘๓,๐๐๐
อาร์เจนตินา	-	-	๓๒,๐๕๒	๒๐๐,๓๐๘	๑๖,๕๐๐	๑๑๑,๐๐๐
ไทย	๔๑๓,๘๐๐	๓๑๑,๓๑๘	๑,๒๐๑,๓๘๘	๒,๓๑๘,๓๘๑	๒,๒๓๘,๐๓๕	๕,๐๓๓,๐๐๐
มาเลเซีย	-	-	๓๘,๓๕๐	๖๖,๘๑๘	๑๕๓,๐๑๒	๓๒๐,๐๐๐
เกาหลีใต้	-	-	-	-	๓๘,๘๕๒	๒๓๓,๐๐๐
ไต้หวัน	๑,๔๘๓,๕๐๘	๓,๓๐๑,๒๐๕	๑,๓๑๘,๓๘๓	๔,๑๓๘,๓๘๑	๑,๔๓๘,๖๒๘	๓,๕๕๓,๐๐๐
ญี่ปุ่น	๒๘๒,๑๓๒	๑,๑๐๕,๖๕๒	๒๒๘,๓๑๖	๓๒๐,๘๓๘	๒๕,๔๒๘	๘๘,๐๐๐
แอฟริกาใต้	-	-	๑๓๖,๘๐๐	๓๘๕,๔๓๕	๒๘,๑๐๐	๓๓,๐๐๐
อื่น ๆ	๑๓๑,๘๖๑	๓๒๕,๘๖๑	๒๓,๓๓๒	๑๐๕,๒๘๓	๔๘,๕๐๕	๑๑๓,๐๐๐
รวม	๓,๖๘๖,๘๕๘	๘,๓๘๖,๘๐๖	๕,๑๘๐,๑๘๐	๑๓,๖๑๑,๘๑๕	๖,๐๘๖,๘๓๕	๑๕,๓๐๐,๐๐๐

ที่มา : U.S General Imports

เนื้อปุ๋ยกระป๋อง สหรัฐฯ ผลิตปุ๋ยกระป๋องได้เองบางส่วนจากรัฐที่อยู่ชายทะเล แต่ก็ต้องนำเข้าจากต่างประเทศด้วย เพื่อให้เพียงพอับความต้องการ ซึ่งการนำเข้านี้ ในอดีตนำเข้าจากญี่ปุ่นเป็นส่วนใหญ่ โดยผู้บริโภคนิยมเนื้อปุ๋ยกระป๋องที่ผลิตจากญี่ปุ่นกันมาก แต่ในระยะหลัง ๆ ประเทศอื่น ๆ หลายประเทศรวมทั้งประเทศไทยสามารถขยายการผลิตและส่งออกเข้าสู่สหรัฐฯ ได้มากขึ้น จนเป็นที่รู้จักของชาวอเมริกัน

จากสถิติการนำเข้าปุ๋ยกระป๋องของสหรัฐฯ (ตารางที่ ๓๔) จะเห็นว่าสหรัฐฯสั่งเนื้อปุ๋ยกระป๋องเพิ่มขึ้นทุกปี คือ จากมูลค่า ๕ ล้านดอลลาร์ ในปี ๒๕๒๐ เป็น ๑๓ ล้านดอลลาร์ในปี ๒๕๒๑ หรือเพิ่มขึ้นประมาณร้อยละ ๕๖ สำหรับปี ๒๕๒๒ นำเข้า ๑๕,๗๐๐,๐๐๐ ดอลลาร์ หรือเพิ่มจากปี ๒๕๒๑ ประมาณร้อยละ ๑๕ การนำเข้าสูงขึ้นทั้งปริมาณและมูลค่า ประเทศผู้ส่งออกที่สำคัญ ๆ ได้แก่ ใต้หวัน เวเนซุเอลา และญี่ปุ่น ในระยะปีแรก ๆ ส่วนในปี ๒๕๒๒ ประเทศไทยสามารถขยายตลาดได้เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว จากจำนวนเพียง ๗ แสนดอลลาร์ ในปี ๒๕๒๐ เพิ่มขึ้นเป็นกว่า ๕ ล้านดอลลาร์ ในปี ๒๕๒๒ และได้กลายเป็นผู้ส่งออกรายใหญ่สุดสำหรับสินค้าประเภทนี้ในสหรัฐฯ สินค้าเนื้อปุ๋ยกระป๋องของไทยครองตลาดอยู่ถึงกว่าร้อยละ ๓๒ ของยอดนำเข้าทั้งหมด

ประเทศผู้ส่งออกรายสำคัญถัดมาคือ ใต้หวัน แคนาดา เวเนซุเอลา และประเทศชิลี ส่วนญี่ปุ่นซึ่งเป็นผู้ริเริ่มส่งเนื้อปุ๋ยกระป๋องเข้าสู่สหรัฐฯ รายใหญ่มาดังแต่ต้นนั้นเกือบจะหมดบทบาทไปในระยะปัจจุบัน

ปลาทุ่นำกระป๋อง สหรัฐอเมริกาผลิตปลาทุ่นำกระป๋องได้จำนวนมาก โดยมีรัฐแคลิฟอร์เนีย เป็นแหล่งผลิตใหญ่ถึงประมาณร้อยละ ๕๐ ของยอดผลิตทั้งหมดก็ตามด้วย รัฐวอชิงตันและโอเรกอน ส่วนแหล่งอื่นตามรัฐชายฝั่งทะเล ผลิตได้บ้างแต่จำนวนไม่มากนัก

การผลิตปลาทุ่นำกระป๋องของสหรัฐอเมริกา

	๒๕๑๘	๒๕๑๙	๒๕๒๐	๒๕๒๑
ปริมาณ(หีบ-๒๔ กระป๋อง)	๒๗,๔๖๒,๐๐๐	๓๐,๔๖๘,๐๐๐	๒๘,๑๓๔,๐๐๐	๓๖,๐๘๕,๐๐๐
มูลค่า(ดอลลาร์)	๖๖๒,๗๐๒,๐๐๐	๘๕๖,๔๐๔,๐๐๐	๘๑๗,๒๔๘,๐๐๐	-

ปริมาณการผลิตในระยะแรก ๆ ไม่ได้เพิ่มมากขึ้นนักจากปี ๒๕๑๘ และปี ๒๕๑๙ นอกจากนี้ ในปี ๒๕๒๐ ปริมาณกลับลดลงอีก และเพิ่มสูงขึ้นในปี ๒๕๒๑ และมีแนวโน้มว่าจะลดลงอีกในปีต่อ ๆ ไป ทั้งนี้ เนื่องจากได้มีการตรวจสอบพบว่าปลาทูน่ากระป๋องที่บรรจุในสหรัฐมีส่วนผสมของตะกั่วมากกว่าที่พบในปลาจากก่อนการบรรจุกระป๋อง และสารตะกั่วที่ปรากฏเพิ่มในปลากระป๋องนี้มาจากกระป๋องที่ใช้บรรจุนั่นเอง โดยเฉพาะจากรอยปิดปากกระป๋อง ซึ่งอาจทำให้เกิดอันตรายแก่ผู้บริโภค นอกจากนี้ ปริมาณการผลิตจำนวนมหาศาลข้างต้นนี้ ก็ยังไม่เพียงพอับความต้องการของตลาดและจำเป็นต้องสั่งซื้อจากต่างประเทศเพิ่มเติม เช่นเดียวกับสินค้าอาหารอื่น ๆ

สหรัฐฯ สั่งซื้อปลาทูน่ากระป๋องเข้าไปบริโภคเป็นจำนวนมากจากหลายประเทศด้วยกัน โดยเฉพาะประเทศในแถบเอเชีย จากสถิติการนำเข้า (ตารางที่ ๓๕) ปลาทูน่ากระป๋องทั้งสองประเภท คือ Tuna - Albacore หรือปลาทูน่าเนื้อขาว (White meat) และปลาทูน่าเนื้อสีคล้ำ (Light Meat) จะเห็นว่ามีมูลค่าเพิ่มขึ้นทุกปี จากปี ๒๕๒๐ มูลค่ารวมกว่า ๔๖ ล้านดอลลาร์ เพิ่มขึ้นเป็นกว่า ๖๗ ล้านดอลลาร์ ในปี ๒๕๒๑ หรือเพิ่ม ๔๕ เปอร์เซ็นต์ สำหรับปี ๒๕๒๒ ในช่วง ๗ เดือนแรกของปีมียอดนำเข้าถึงกว่า ๓๕ ล้านดอลลาร์ ซึ่งเมื่อเฉลี่ยทั้งปีประมาณว่ายอดนำเข้าคงจะกว่า ๗๐ ล้านดอลลาร์ และจากสถิตินำเข้านี้ ปลาทูน่าประเภทเนื้อสีคล้ำ มียอดนำเข้าสูงกว่าปลาทูน่าเนื้อขาว

ผู้ส่งออกรายใหญ่ ได้แก่ ญี่ปุ่น ไต้หวัน ฟิลิปปินส์ และไทย ตามลำดับ ญี่ปุ่นเป็นประเทศที่ส่งปลาทูน่ากระป๋องขายให้สหรัฐฯ มากกว่าประเทศอื่น ๆ ปลาทูน่าชนิดเนื้อขาวเป็นสินค้าจากญี่ปุ่น ประมาณร้อยละ ๘๔ - ๘๖ (ปี ๒๕๒๑ และ ๒๕๒๒) ส่วนประเภทเนื้อสีคล้ำ ญี่ปุ่นครองความเป็นเจ้าของตลาดประมาณร้อยละ ๕๐ - ๖๐ สำหรับประเทศไทย อัตราการขยายตัวดีพอสมควร โดยในปี ๒๕๒๐ ประเทศไทยส่งเข้าสหรัฐฯ ร้อยละ ๗.๘ ของยอดนำเข้าทั้งหมด ปี ๒๕๒๑ ส่งเข้าได้ร้อยละ ๔.๕ และปี ๒๕๒๒ เพิ่มขึ้นเป็นร้อยละ ๑๑ ของยอดนำเข้า ซึ่งนับว่าเพิ่มขึ้นในอัตราก่อนข้างสูง ส่วนปลาทูน่าชนิดเนื้อขาวไทยส่งเข้าเพียงเล็กน้อยในปี ๒๕๒๒

ตารางที่ ๓๕ มูลค่าการนำเข้าปลาหมึกกระป๋องของประเทศไทย

มูลค่า: ดอลลาร์

ประเทศ	๒๕๒๐	๒๕๒๑	๒๕๒๒
ปลาหมึกเนื้อขาว			
โปรตุเกส	๕๒,๘๖๑	๗๑,๘๑๕	๕๐,๐๐๐
ไทย	-	-	๖๕,๐๐๐
เกาหลี	๖๕,๕๘๒	-	๕๑,๐๐๐
จีน	๒,๕๑๐,๑๑๘	๒,๓๐๕,๘๑๓	๑,๖๖๗,๐๐๐
ญี่ปุ่น	๒๑,๒๘๕,๘๖๓	๒๕,๒๕๕,๕๖๖	๑๑,๕๗๕,๐๐๐
กานา	-	-	๒๗๐,๐๐๐
อื่น ๆ	๑,๖๗๐,๕๑๓	๑๑๒,๘๖๕	๓๕,๐๐๐
รวม	๒๕,๖๒๓,๘๓๖	๒๗,๗๕๓,๘๘๗	๑๓,๗๑๑,๐๐๐
ปลาหมึกเนื้อสีคล้ำ			
แคนาดา	๑,๕๑๖,๑๓๘	๑๓๐,๘๕๖	-
ไทย	๑,๖๕๗,๕๐๒	๑,๕๗๘,๐๕๘	๒,๕๓๘,๐๐๐
มาเลเซีย	๓๕๐,๓๕๐	๗๕๕,๒๕๘	๒๒๗,๐๐๐
ฟิลิปปินส์	๖๕,๘๘๐	๓,๖๕๗,๒๒๖	๕,๑๑๐,๐๐๐
จีน	๕,๕๗๑,๓๐๒	๘,๒๐๓,๕๑๒	๕,๑๕๗,๐๐๐
กานา	-	๒๐๐,๒๓๐	-
ญี่ปุ่น	๑๐,๘๕๐,๖๐๒	๒๕,๑๕๕,๖๐๑	๑๐,๕๘๘,๐๐๐
เอกวาดอร์	๑,๒๐๖,๘๘๐	๖๒๕,๖๐๗	-
เปรู	๑๕๓,๕๕๖	-	-
เม็กซิโก	๑๗๓,๓๖๕	-	-
อื่น ๆ	๕๕๑,๘๕๕	๑๕๕,๕๑๑	๓๒,๐๐๐
รวม	๒๐,๕๓๗,๒๙๑	๓๕,๘๖๐,๖๕๕	๒๑,๕๕๒,๐๐๐
รวมทั้งหมก	๔๖,๕๖๑,๒๒๗	๖๓,๖๑๔,๕๔๒	๓๕,๒๖๓,๐๐๐

ที่มา : U.S General Import - Department of Commerce

หมายเหตุ มูลค่าในปี ๒๕๒๒ เป็นมูลค่าของช่วง ๗ เดือนแรกของปี

ค) พฤติกรรมการบริโภคอาหารทะเลของชาวอเมริกัน

ชาวอเมริกันไม่นิยมรับประทานอาหารทะเลในลักษณะดิบหรือแช่แข็งมากเท่าชาวญี่ปุ่น แต่นิยมซื้อสินค้าอาหารทะเลที่สามารถนำมาประกอบอาหารได้อย่างสะดวก เช่น กุ้งแกะเปลือก ปลาแช่เป็นชิ้น ถึงแม้ว่า ชาวอเมริกันจะนิยมรับประทานเนื้ออื่น ๆ เป็นอาหารหลักในชีวิตประจำวัน แต่อาหารทะเลก็เริ่มเป็นที่นิยมมากขึ้น โดยเฉพาะถ้าเป็นอาหารทะเลกระป๋อง เช่น ปลาทูน่า ก็เป็นอาหารประจำวันที่สำคัญประเภทหนึ่งเช่นเดียวกับอาหารประเภทไส้กรอก หรือแฮม ชาวอเมริกันบริโภคปลาทูน่าในรูปของสลัด และในรูปของแซนด์วิชที่เรียกว่า สลัดทูน่า และทูน่าแซนด์วิชกันมาก เนื้อปูกระป๋องก็เริ่มเป็นที่นิยมมากขึ้น ถ้าเป็นเนื้อปูชนิดเป็นก้อนคุณภาพดีจะจมน้ำซอสรับประทาน ถ้าเป็นคุณภาพรองๆ ลงไปจะใช้ทำสลัดหรือปรุงด้วยเครื่องปรุงบางอย่างแล้วใส่กระดองปูขนาดเล็ก อบคล้าย ๆ ปูจ๋าที่คนไทยนิยม ส่วนกุ้งกระป๋องส่วนใหญ่เป็นกุ้งขนาดเล็กขนาดบรรจุโดยทั่วไปที่นิยมมีขนาด ๕^๒/_๒ ออนซ์ และ ๕ ออนซ์ ผู้บริโภคมักจะซื้อไปทำคอกเทลและสลัด ถ้าเป็นกุ้งแช่แข็งประมาณร้อยละ ๘๕ ของกุ้งสดแช่เย็นจะจำหน่ายให้ภัตตาคารหรือผู้บริโภคนิยมมีลักษณะเป็นสถาบันเช่นโรงแรม ที่เหลือประมาณร้อยละ ๑๕ จำหน่ายปลีกแก่ภัตตาคารหรือร้านสรรพอาหาร กุ้งแช่แข็งมักจำหน่ายโดยบรรจุในถุงขนาด ๑ ปอนด์ และ ๕ ปอนด์ ส่วนกุ้งแช่แข็งเป็นตัว (IQF) บรรจุในถุงขนาด ๑ ปอนด์ ผู้บริโภคจะนำไปทำคอกเทลและสลัดเช่นเดียวกัน

ลักษณะการบริโภคกุ้งของชาวอเมริกันโดยทั่วไปนั้น นิยมบริโภคกุ้งโทสร้อน อย่างไรก็ตามเนื่องจากกระยะหลังราคากุ้งโทสร้อนได้สูงขึ้นอย่างรวดเร็ว ทำให้ผู้บริโภคในสหรัฐฯ หันมาบริโภคกุ้งโทสนหนาวมากขึ้น กล่าวคือสัดส่วนการบริโภคกุ้งโทสนหนาวได้เพิ่มขึ้นจากร้อยละ ๔ ของกุ้งทั้งหมดที่บริโภคในปี ๒๕๐๘ มาเป็นร้อยละ ๒๒ ของปริมาณกุ้งทั้งหมดที่บริโภคในปี ๒๕๑๗ ราคากุ้งโทสร้อนต่อหัวในปี ๒๕๑๓ คิดเป็นปริมาณคนละ ๑.๒๕ กก. สูงกว่าในปี ๒๕๐๒ ประมาณร้อยละ ๑๕ แต่นับจากปี ๒๕๑๓ เป็นต้นมา การบริโภคต่อหัวได้เริ่มลดลง ปรากฏว่าในปี ๒๕๑๖ การบริโภคต่อหัวได้ลดลงจากปี ๒๕๐๘ ประมาณ ๖๐ กรัม ระหว่างปี ๒๕๐๘ - ๒๕๑๗ การบริโภคกุ้งโทสนหนาวต่อหัวได้เพิ่มขึ้นจากคนละ ๖๐ กรัมต่อปี เพิ่มขึ้นเป็น ๓๓๐ กรัมต่อปี การบริโภคกุ้งต่อหัวของ

สหรัฐอเมริกา ทวีปประเทศในท้องที่ต่าง ๆ ของสหรัฐอเมริกา ไม่แตกต่างจากจำนวนเฉลี่ยของทั้งประเทศมากนัก แถบที่มีการบริโภคต่อหัวสูงกว่าส่วนเฉลี่ยของประเทศอยู่ในแถบมิดเดิลแอตแลนติก (Middle Atlantic) เซาท์แอตแลนติก (South Atlantic) และรัฐต่าง ๆ บริเวณอ่าวเม็กซิโก (จากนิวยอร์กถึงเท็กซัส) ซึ่งมีการบริโภคสูงประมาณร้อยละ ๒๐ ของการบริโภคทั้งหมด ส่วนรัฐทางตอนกลางและทางตะวันตกเฉียงเหนือ เช่น มิเนโซต้า ไอโอวา ฯลฯ มีการบริโภคต่อหัวต่ำกว่าส่วนเฉลี่ยของประเทศ จากการศึกษพบว่ารายได้ การศึกษาและอายุของประชากรสหรัฐฯ มีบทบาทสำคัญต่อการบริโภคต่อหัว ซึ่งจากการศึกษาคงกล่าวพบว่ากุ้ง เป็นสินค้าซึ่งพุ่งเฟื้อย กล่าวคือ เมื่อมีรายได้สูงขึ้น การบริโภคก็จะเพิ่มขึ้นด้วย

ผลิตภัณฑ์ปลาที่ชาวอเมริกันนิยมบริโภคมีทั้งในลักษณะนำไป ปิ้ง ย่าง อบ หรือรับประทานดิบ ๆ ลักษณะปลาที่ชาวอเมริกันซื้อเพื่อนำไปประกอบอาหารมักจะได้รับ การจุกูบเพื่อให้สะดวกแก่การนำไปประกอบอาหารได้ทันทีในลักษณะดังต่อไปนี้

- Whole : ปลาทั้งตัว หัวปลา หางและครีบอาจถูกตัด รวมทั้งขอกเกล็ด
- Drawn : ปลาทั้งตัว โดยขอกเกล็ดและตัดครีบออก
- Dressed : ปลาทั้งตัว หัว หาง และครีบ ถูกตัดออก
- Fillets : เนื้อปลาที่ถูกแบ่งออกครึ่งหนึ่ง จากกระดูกสันหลัง ตั้งแต่ใต้หัวลงมาจนถึงหาง
- Steaks : เนื้อปลาที่ถูกตัดในลักษณะขวางลำตัว, โดยมีกระดูกสันหลังติดอยู่กึ่งกลาง ชิ้นปลาแต่ละชิ้น ความหนาประมาณ $\frac{3}{4}$ ของ ๑ นิ้ว
- Chunks : เนื้อปลาแล่ออกเป็นชิ้น ๆ โดยไม่มีกระดูกสันหลังติดอยู่ ขนาดใหญ่กว่า Steaks
- Portion : ชิ้นของปลาซึ่งตัดแบ่งออกจาก Fillets ที่แช่แข็ง Portion จะมีลักษณะเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมบรรจุใน package ขนาดเดียวกัน มีทั้งเป็นปลาดิบ ๆ แช่แข็ง และชนิดต้มก่อนแช่แข็ง
- Sticks : กรรมวิธีเช่นเดียวกับ Portion แต่มีขนาดเล็กกว่า และได้รับการต้มเล็กน้อยก่อนแช่แข็ง
- Canned : ปลาทูน่า แมคเคอเรล ซาร์ดีน ได้รับการปรุงและบรรจุกระป๋อง สามารถเปิดรับประทานได้ทันที

สำหรับปลาสด แช่แข็ง ที่ชาวอเมริกันนิยมซื้อเพื่อนำไปประกอบอาหารส่วนใหญ่จะอยู่ในรูปของ Portion และ Sticks โดยอาจจะนำไปต้ม ย่าง ทอด หรืออบเป็นชิ้น ๆ ตามที่ชื่อมาเลย

ส่วนปลาหูนากะป๋องที่นิยมในสหรัฐอเมริกา แบ่งออกเป็นเกรดคือ Solid, Chunk, Flakes และ Greater

Solid หรือ Solid pack คือปลาหูน่าใหญ่ทั้งชิ้น ตัดตามขวางไม่มีหนังหรือส่วนอื่นที่ไม่ใช่เนื้อเจือปน ถ้าบรรจุกระป๋องขนาดเล็ก ขนาดของเนื้อปลาที่ตัดจะบรรจุได้ ๑ ชั้น (Layer) พอดีกระป๋อง ถ้าเป็นกระป๋องขนาดใหญ่อาจบรรจุ ๒ ชั้น หรือมากกว่านั้น โดยแต่ละชั้นจะใช้ปลา ๑ ชั้น หากปลาชิ้นใหญ่ไม่พอดีบรรจุ อาจจะใช้ชิ้นเล็กเติมให้พอดีได้ แต่จะต้องมีส่วนไม่เกิน ๑๘ เปอร์เซ็นต์ ของเนื้อปลาทั้งหมดในกระป๋องนั้น

Chunk หรือ Chunk style เป็นเนื้อปลาที่มีขนาดเล็กลงมาหลาย ๆ ชั้นบรรจุกระป๋อง และจะต้องหั่นเนื้อปลาโดยยังคงรักษาสภาพเนื้อและกล้ามเนื้อปลาไว้อย่างดี

สำหรับสีของปลาหูนากะป๋องมีอยู่ ๓ ระดับคือ White meat, Light meat และ Dark

ง) โควต้าและภาษีนำเข้า

ประเทศสหรัฐอเมริกาเป็นอีกประเทศหนึ่ง ซึ่งให้สิทธิพิเศษทางภาษีอากรแก่ประเทศไทยในการส่งสินค้าออกไปยังประเทศสหรัฐอเมริกา สำหรับสินค้าประมงที่ได้รับความสิทธิพิเศษ ได้แก่

- Fish, fresh, chilled or frozed
- Fish, dried, salted, pickled, smoled or kippered
- Fish in airtight containers
- Other fish products
- Shellfish

สินค้าประมงบางชนิด เช่น ปลาทูน่ากระป๋อง ได้รับสิทธิพิเศษโดยเสียภาษีนำเข้าร้อยละ ๖ ของราคา C.I.F. แต่ก็มีกติกากำหนดโควตาการนำเข้า โดยยกนำเข้าจากประเทศไทยต้องไม่เกิน ๒๐% ของการผลิตของสหรัฐอเมริกาในปีที่ผ่านมา^๑ (โควตาสูงสุดที่สหรัฐอเมริกาให้แก่ประเทศต่าง ๆ ไม่เกิน ๕๐% ของการผลิตของสหรัฐอเมริกาในปีที่ผ่านมา) ส่วนกุ้งแช่เย็นและกุ้งแห้งได้รับสิทธิพิเศษไม่ต้องเสียภาษี

การรับสิทธิพิเศษของประเทศไทยอยู่ในความรับผิดชอบของกรมการค้าต่างประเทศ ซึ่งได้ดำเนินการติดต่อกับประเทศที่ให้สิทธิพิเศษเป็นประจำทุกปีเพื่อขอรับสิทธิพิเศษเพิ่มขึ้นสำหรับสินค้าที่ได้รับสิทธิพิเศษอยู่แล้ว และขอสิทธิพิเศษสำหรับสินค้าบางชนิดซึ่งยังไม่ได้รับสิทธิพิเศษ

ศูนย์วิทยทรัพยากร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

^๑ พาณิชยสัมพันธ์, กรม. "ปลาทูน่ากระป๋องในสหรัฐอเมริกา" (กรุงเทพมหานคร : กรมพาณิชยสัมพันธ์, ๒๕๒๓), หน้า ๔

๓. ประเทศในประชาคมเศรษฐกิจยุโรป

ก) การนำเข้าผลิตภัณฑ์ประมงรวมของประชาคม

ประเทศในประชาคมเศรษฐกิจยุโรปซึ่งประกอบด้วย ประเทศในยุโรป ๕ ประเทศได้แก่ ประเทศสหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมัน ฝรั่งเศส อิตาลี เบลเยียม เนเธอร์แลนด์ เดนมาร์ก สหราชอาณาจักร ลักเซมเบิร์ก และไอร์แลนด์ มีปริมาณการนำเข้าผลิตภัณฑ์ประมงรวมกันแล้วประมาณปีละถึง ๔ ล้านกว่าตัน ถึงแม้ว่าในประชาคมเศรษฐกิจยุโรปจะมีประเทศที่มีปริมาณผลิตภัณฑ์ประมงสูงเป็นอันดับที่ ๑๐ ของโลก (ในปี พ.ศ.๒๕๒๓) ซึ่งได้แก่ประเทศเดนมาร์กก็ตาม แต่ผลิตภัณฑ์ครั้งที่ได้ก็ถูกส่งออกจากหน่วยยังประเทศอื่น ๆ จากสถิติของ FAO ปริมาณการจับส่วนใหญ่ประมาณเกือบครึ่งหนึ่งของผลิตภัณฑ์ทั้งหมดเป็นผลิตภัณฑ์จากประเทศเดนมาร์ก ๒,๐๒๖,๔๓๖ ตัน ในปี พ.ศ.๒๕๒๓ จากปริมาณรวม ๔,๔๘๒,๕๕๓ ตัน สหราชอาณาจักรและฝรั่งเศสมีปริมาณผลิตภัณฑ์ใกล้เคียงกัน เป็นอันดับรองลงมา ประมาณปีละ ๗ - ๘ แสนตันต่อประเทศ ส่วนประเทศอิตาลีมีปริมาณผลิตภัณฑ์เฉลี่ยปีละ ๔ แสนกว่าตัน เนเธอร์แลนด์ ๓ แสนกว่าตัน สำหรับสหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมันมีปริมาณการจับไม่สม่ำเสมอจาก ๕๐๗,๗๐๐ ตัน ในปี พ.ศ.๒๕๑๔ ลดลงเหลือ ๔๑๔,๘๐๐ ตัน ในปี พ.ศ.๒๕๑๕ เพิ่มขึ้นเป็น ๕๒๕,๗๐๔ ตัน ในปี พ.ศ.๒๕๑๗ จากนั้นลดลงเหลือ ๔ แสนกว่าตัน ในปีถัด ๆ มา และเหลือเพียง ๒๕๖,๕๓๑ ตัน ในปี พ.ศ.๒๕๒๓ ไอร์แลนด์มีปริมาณการผลิตภัณฑ์ค่อนข้างสม่ำเสมอในอัตราปีละประมาณ ๕ หมื่นกว่าตัน และเบลเยียมมีผลิตภัณฑ์ประมงน้อยที่สุดประมาณ ๔ หมื่นกว่าตันต่อปี ในขณะที่ประเทศลักเซมเบิร์ก ไม่มีผลิตภัณฑ์ประมงในประเทศเลย

การส่งออกผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำของไทยไปยังประเทศในประชาคมเศรษฐกิจยุโรป ได้ขยายตัวเพิ่มขึ้นทุกปี จากอัตราร้อยละ ๐.๐๔ ของปริมาณการนำเข้าผลิตภัณฑ์ประมงรวมของประชาคมฯ ในปี พ.ศ.๒๕๑๓ เพิ่มขึ้นเป็นร้อยละ ๑.๕๕ ในปี พ.ศ. ๒๕๒๑ ในขณะที่สัดส่วนการส่งออกผลิตภัณฑ์ประมงของไทยไปยังสหรัฐอเมริกาต่อปริมาณนำเข้าของสหรัฐอเมริกา มีเพียงร้อยละ ๐.๗๕ และปริมาณการส่งออกผลิตภัณฑ์ประมงของไทยไปยังญี่ปุ่นคิดเป็นร้อยละ ๓.๓๕ ของปริมาณนำเข้ารวมของญี่ปุ่น ในปี พ.ศ. ๒๕๒๑ มูลค่าการส่งออกของไทยไปยังประชาคมฯ ทั้งหมด ๗๑๕.๒๕ ล้านบาท

เป็นปริมาณรวม ๒๓,๕๔๐ ตัน ส่งไปยังประเทศอิตาลี ๑๒,๘๒๔ ตัน เพิ่มขึ้นจากปี พ.ศ.๒๕๒๐ ถึง ๒ เท่าตัว และส่งไปฝรั่งเศส ๖,๒๓๗ ตัน รองลงมาเป็นสหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมัน ๑,๖๖๐ ตัน และสหราชอาณาจักร ๑,๐๒๔ ตัน เพิ่มขึ้นจากปี พ.ศ. ๒๕๒๐ ถึง ๒ เท่าครึ่ง เนเธอร์แลนด์ ๗๗๕ ตัน เคนมาร์ก ๔๕๕ ตัน และเบลเยียม ๔๒๒ ตัน ในปี พ.ศ.๒๕๒๒ มูลค่าส่งออกเพิ่มขึ้นจากปี พ.ศ.๒๕๒๑ เป็น ๑,๑๑๕ ล้านบาท คิดเป็นอัตราเพิ่มร้อยละ ๕๖ ประเทศที่ไทยมีมูลค่าส่งออกค่อนข้างสูงในประชาคมมาคือ ประเทศฝรั่งเศสและอิตาลี โดยอิตาลีเป็นตลาดที่สำคัญสำหรับปลาหมึกแช่แข็ง ซึ่งไทยส่งไปอิตาลีถึงร้อยละ ๒๔ และร้อยละ ๒๕ ของปริมาณการส่งออกปลาหมึกแช่แข็งทั้งหมด ในปี พ.ศ.๒๕๒๑ และพ.ศ.๒๕๒๒ สามารถครองส่วนแบ่งการตลาดในอิตาลีได้ถึงร้อยละ ๓๑ ส่วนฝรั่งเศสเป็นตลาดสำคัญสำหรับหอยกระป๋อง โดยไทยส่งไปฝรั่งเศสประมาณร้อยละ ๓๑ - ๓๕ ของปริมาณส่งออกหอยกระป๋องทั้งหมด สหราชอาณาจักรและสหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมัน เป็นลูกค้าสำคัญสำหรับกุ้งแช่แข็งและกุ้งต้มสุก

จากสถิติการประมงรายปีของ FAO ประเทศที่มีปริมาณการนำเข้าผลผลิตประมงที่สำคัญในประชาคมมา ได้แก่ ประเทศสหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมัน ฝรั่งเศส สหราชอาณาจักร และอิตาลี

สหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมัน มีปริมาณการสั่งซื้อผลผลิตประมงประมาณปีละเกือบ ๔ แสนตัน (ในช่วงปี พ.ศ.๒๕๑๔ - ๒๕๒๑) เป็นผลิตภัณฑ์ปลาสดหรือแช่แข็งประมาณกว่า ร้อยละ ๓๐ ปลาป่นกว่าร้อยละ ๓๕ น้ำมันและไขมันจากสัตว์น้ำประมาณร้อยละ ๒๐ ผลิตภัณฑ์ปลาบรรจุกระป๋องประมาณร้อยละ ๖ ผลิตภัณฑ์ปลาประเภทตากแห้งรมควัน ร้อยละ ๓.๕ สัตว์น้ำจำพวกกุ้ง ปู หอย ปลาหมึก แช่แข็งและตากแห้งประมาณร้อยละ ๑ - ๒

ประเทศฝรั่งเศส มีแนวโน้มการสั่งซื้อผลผลิตประมงเพิ่มขึ้นทุกปีจาก ๓๕๓,๗๐๐ ตัน ในปี พ.ศ.๒๕๑๓ เพิ่มขึ้นเป็น ๔๖๔,๕๑๐ ตัน ในปี พ.ศ.๒๕๒๑ ผลผลิตร้อยละ ๔๕ ที่สั่งซื้อเป็นปลาสดแช่เย็นหรือแช่แข็งประมาณกว่าร้อยละ ๒๐ เป็นกุ้ง ปู หอย ปลาหมึก แช่แข็งและตากแห้งและผลิตภัณฑ์ประเภทปลาบรรจุกระป๋อง ผลิตภัณฑ์ประเภท

ปลาบ่นสั่งซื้อประมาณร้อยละ ๑๐ ผลิภัณฑ์สัตว์น้ำอื่น ๆ บรรจุกะป๋องประมาณร้อยละ ๓ ปลาตากแห้งรวมควันร้อยละ ๓ - ๔ และไขมันจากสัตว์น้ำประมาณร้อยละ ๓

ประเทศอิตาลี มีปริมาณการสั่งซื้อผลิตผลประมงประมาณปีละ ๓ แสนกว่าตัน จาก ๓๑๕,๓๐๐ ตัน ในปี พ.ศ.๒๕๑๓ เพิ่มขึ้นเป็น ๓๔๕,๕๐๐ ตัน ในปี พ.ศ. ๒๕๑๕ และลดลงในปี พ.ศ.๒๕๑๖ - ๑๗ เหลือ ๒๕๐,๗๐๐ ตัน และ ๒๗๒,๕๐๐ ตัน ตามลำดับ จากปี พ.ศ.๒๕๑๔ เป็นต้นมา ปริมาณสั่งซื้อก็เพิ่มขึ้นเป็น ๓๑๗,๕๐๐ ตัน และมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นทุกปีจนถึงกว่า ๔ แสนตันในปัจจุบัน ประเทศอิตาลีมีปริมาณสั่งซื้อปลาสดแช่แข็งสูงกว่าผลิภัณฑ์ประมงชนิดอื่น ๆ เช่นเดียวกับสหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมันและฝรั่งเศสกล่าวคือ มีอัตราการนำเข้าประมาณร้อยละ ๔๐ ของปริมาณสั่งซื้อผลิตผลประมงทั้งหมด รองลงมาเป็นปลาบ่นสำหรับเป็นอาหารสัตว์ประมาณร้อยละ ๒๕ และมีปริมาณสั่งซื้อในสินค้าประมงจำพวก กุ้ง ปู หอย ปลาหมึก สกแช่แข็ง รวมทั้งตากแห้งประมาณร้อยละ ๑๖ สำหรับปลารวมควัน ตากแห้งมีการนำเข้าประมาณร้อยละ ๑๐ ที่เหลือเป็นผลิภัณฑ์ปลากระป๋อง ไขมันจากสัตว์น้ำและสัตว์น้ำอื่น ๆ บรรจุกะป๋อง

สหราชอาณาจักร มีปริมาณการสั่งซื้อผลิตผลประมงจากต่างประเทศปีละประมาณ ๖ - ๗ แสนกว่าตัน ถึงแม้การนำเข้าจะขึ้น ๆ ลง ๆ ไม่สม่ำเสมอแต่ก็อยู่ภายในปริมาณดังกล่าว ภายในช่วงเวลาสี่ปีที่ผ่านมาผลิตผลประมงต่าง ๆ ที่สหราชอาณาจักรสั่งซื้อเข้ามีความสำคัญใกล้เคียงกัน ได้แก่ ผลิตผลไขมันจากสัตว์น้ำ ผลิภัณฑ์ปลาบ่นสำหรับเลี้ยงสัตว์ และผลิภัณฑ์ปลาสดแช่แข็ง โดยมีอัตราการนำเข้าโดยเฉลี่ยร้อยละ ๓๒ ๒๔ และ ๒๗ ของปริมาณสั่งซื้อผลิตผลประมงทั้งหมดตามลำดับ สำหรับผลิภัณฑ์ปลากระป๋องมีปริมาณสั่งซื้อเข้าประมาณร้อยละ ๙ ของปริมาณสั่งซื้อทั้งหมด ส่วนสัตว์น้ำพวก กุ้ง ปู หอย ปลาหมึก แช่แข็งและตากแห้ง มีปริมาณสั่งซื้อเข้าร้อยละ ๓ คอปี ที่เหลือเป็นผลิภัณฑ์ปลาตากแห้งหรือรวมควัน และสัตว์น้ำอื่น ๆ บรรจุกะป๋อง

ข) การนำเข้าผลผลิตประมงที่สำคัญของประชาคม

๑) กุ้ง

สำหรับการนำเข้ากุ้งในประชาคมฯ เมื่อมองในส่วนรวมจะพบว่า ปริมาณการนำเข้าในช่วงที่ผ่านมามีอัตราเพิ่มขึ้นที่ค่อนข้างแน่นอน โดยที่ปริมาณการผลิตสินค้าประเภทนี้ของกลุ่มประชาคมฯ มีปริมาณค่อนข้างน้อยและชนิดของกุ้งก็มีจำกัดกึ่ง เช่น เคนมาร์ก สก็อตแลนด์ และไอร์แลนด์ มีกุ้งชนิด PONDALUS และสำหรับทางแถบทะเลเหนือมีกุ้งสีเทา หรือ CRANGON ซึ่งเป็นกุ้งเกรดดีของยุโรปตะวันตก

สหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมัน นำเข้ากุ้งสดหรือแช่แข็งเพิ่มขึ้นจาก ๖๕๓ ตัน ในปี ๒๕๑๔ เป็น ๓,๖๖๗ ตัน ในปี ๒๕๒๑ โดยในปี ๒๕๒๑ นำเข้าจากเนเธอร์แลนด์ ๑,๒๗๖ ตัน และเคนมาร์ก ๑,๐๑๐ ตัน คิดเป็นร้อยละ ๖๒ ของปริมาณนำเข้าทั้งหมด และประเทศกำลังพัฒนานำเข้า ๕๔๐ ตัน อัตราเพิ่มของการนำเข้ากุ้งคิดเป็นร้อยละ ๒๕ ต่อปี โดยทั่วไปแล้วการเพิ่มขึ้นของการนำเข้ามาจากประเทศเคนมาร์กและเนเธอร์แลนด์ ประมาณร้อยละ ๓๐ และจากประเทศกำลังพัฒนาประมาณร้อยละ ๖

ฝรั่งเศส เป็นตลาดที่ใหญ่พอควรสำหรับสินค้ากุ้งทั้งในโซนหนาวและโซนร้อน โดยที่การผลิตกุ้งในประเทศมีปริมาณค่อนข้างคงที่ ระหว่าง ๒.๑ - ๓.๑ พันตันในแต่ละปี เฉลี่ยปีละ ๒.๔ พันตันระหว่างปี ๒๕๐๔ ถึง ๒๕๒๒ กุ้งประมาณร้อยละ ๔๕ - ๕๐ ที่จับได้เป็นกุ้ง CRANGON การนำเข้าเพิ่มขึ้นประมาณร้อยละ ๑๒.๕ สำหรับกุ้งโซนหนาวและร้อยละ ๕.๕ ต่อปี สำหรับกุ้งโซนร้อน โดยนำเข้าจากประเทศทางอัฟริกาประมาณร้อยละ ๔๐ และจากประเทศกำลังพัฒนาประมาณร้อยละ ๑๒

อิตาลี เป็นตลาดที่ค่อนข้างเล็กกว่าประเทศอื่นในประชาคมฯ ปริมาณการผลิตกุ้งเพิ่มขึ้นจาก ๕ พันตัน ในปี พ.ศ.๒๕๐๔ ถึงประมาณ ๕.๕ พันตันในปี ๒๕๑๔ และคงที่อยู่ในระดับนี้ ต่อมาความต้องการมีเพิ่มมากขึ้น การนำเข้าจึงต้องสูงเพื่อสนองความต้องการการยอมรับอาหารแช่แข็งโดยผู้บริโภคและผู้ขายปลีกรายย่อย ๆ ซึ่งครองตลาดอิตาลีอยู่เป็นไปอย่างเชื่องช้า ทำให้เป็นอุปสรรคกีดขวางการขยายตลาดเพื่อเพิ่มปริมาณการบริโภคอาหารแช่แข็งรวมทั้งกุ้งแช่แข็งอย่างไรก็ตาม ในระยะ ๒ - ๓ ปี

ที่ผ่านมา ไม้มีความนิยมเพิ่มขึ้นและขยายตัวออกไป การบริโภคจะเน้นหนักในภาคการ
 ความเมืองอุตสาหกรรมและการค้าที่สำคัญ และในบริเวณชายทะเล หนึ่งในสามของกุ้งที่
 นำเข้ามาจากเอเชียและแปซิฟิก โดยมีประเทศไทย เป็นแหล่งอุปทานที่ใหญ่ที่สุด

สหราชอาณาจักร นำเข้าเพิ่มขึ้นจาก ๕ พันตันในปี ๒๕๑๔ เป็น
 ๑๓.๗ พันตัน ในปี ๒๕๒๑ โดยส่วนที่เพิ่มขึ้นเป็นการนำเข้ากุ้ง โชนหนาวซึ่งเป็นที่นิยมมาก
 กว่ากุ้ง โชนร้อนที่มีราคาต่ำกว่า เนื่องมาจากสีของกุ้งขาวและเนื้อหนากว่า

๒) อาหารทะเลบรรจุกระป๋อง

นอกจากกุ้งซึ่งดูจะมีอนาคตที่แจ่มใสในการส่งเข้าไปยังประชาคม
 โดยเฉพาะสำหรับกุ้ง โชนร้อนซึ่งมีโอกาสมากสำหรับทางยุโรปตอนใต้แล้ว ผลิตภัณฑ์อาหาร
 ทะเลกระป๋องเป็นผลิตภัณฑ์อีกประเภทหนึ่งซึ่งประเทศผู้ผลิตจากประเทศกำลังพัฒนามีโอกาส
 ที่จะส่งเข้าไปแข่งขันในประชาคม เนื่องจากภาวะได้เปรียบเกี่ยวกับภานำเข้าซึ่ง
 ประชาคม เอื้ออำนวยให้แก่ประเทศกำลังพัฒนา ดังนั้น นอกจากตลาดฝรั่งเศสและ
 อิตาลีซึ่งไทยได้ขยายตลาดทางอาหารกระป๋องแล้ว สหราชอาณาจักรก็เป็นอีกประเทศหนึ่ง
 ซึ่งขณะนี้แนวโน้มที่จะเปลี่ยนแปลงการบริโภคอาหารปลากระป๋องจากปลาแซลมอน ซึ่งมี
 ราคาแพงมาเป็นผลิตภัณฑ์ปลาอื่น ๆ ที่ราคาถูกลงกว่า เช่น ปลาทูน่า ชาร์คติน แมคเคอเรล
 สหราชอาณาจักร สหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมัน และฝรั่งเศส เป็นตลาดผู้บริโภคที่สำคัญสำหรับ
 ผลิตภัณฑ์ปลากระป๋อง สหราชอาณาจักรมีการส่งเข้าผลิตภัณฑ์นี้อย่างมากเพื่อสนองความต้องการ
 การแก่ประชากร ๕๖ ล้านคน (ตารางที่ ๓๒) เพราะผลิตได้เฉพาะปลาเฮอริ่ง และปลา
 แมคเคอเรล เท่านั้น ในพื้นที่แถบสก็อตแลนด์และคอร์นวอลล์ซึ่งส่วนหนึ่งที่ผลิตได้ก็ถูกส่งออก
 ไปจำหน่ายต่างประเทศด้วย ทางประชาคม เองจึงต้องนำเข้าปลาสดจากแหล่งผลิตต่างๆ
 ทั่วโลก เพื่อมาป้อนโรงงานผลิตปลากระป๋อง

ปลาแซลมอนกระป๋อง เป็นปลาบรรจุกระป๋องที่ส่งเข้ามามากที่สุด จาก
 ประเทศสหรัฐและแคนาดา ซึ่งปริมาณการผลิตของทั้ง ๒ ประเทศ ขึ้นอยู่กับสถานการณ์
 ประมงของประเทศและในความเป็นจริงแล้วก็ขึ้นอยู่กับความต้องการของผู้บริโภคในปลา
 แซลมอนแช่แข็งด้วย ซึ่งคาดว่าจะมีความต้องการมากขึ้นการผลิตปลาแซลมอนกระป๋อง
 เพื่อส่งตลาดยุโรปก็อาจน้อยลงเพื่อสนองตลาดญี่ปุ่นแทน นอกจากนี้ค่าเงินดอลลาร์สหรัฐ

และแคนาดาซึ่งสูงขึ้นกว่าเงินปอนด์สเตอร์ลิงจะช่วยให้ปลาแซลมอนมีราคาเพิ่มสูงขึ้นอีกประมาณ ๒๐ เปอร์เซ็นต์ การเพิ่มขึ้นของราคาจะทำให้การซื้อของผู้บริโภคน้อยลง โดยเฉพาะสำหรับปลาเรดแซลมอน (red salmon) แต่อาจมีการซื้อปลาแซลมอนชนิดอื่นที่ราคาถูกกว่าทดแทนได้ เช่น พิงค์แซลมอน (pink salmon) และ ชัมแซลมอน (chum salmon) อาหารที่อาจเข้าแทนที่เรดแซลมอน (red salmon) ได้แก่ แฮม (ham) และคอร์นบีฟ (cornbeef) ซึ่งเป็นอาหารเนื้อและเป็นที่ยอมรับมากกว่าปลาชนิดอื่นเช่น ปลาซาร์ดีน พิชาร์ต และ แม็คเคอเรล แต่อย่างไรก็ตาม ปลาทูน่าจะเข้ามาสนองความต้องการอาหารปลากระป๋องแทนที่ปลาแซลมอนที่แพงขึ้นได้ด้วยเช่นกัน

ตารางที่ ๓๖ การนำเข้าผลิตภัณฑ์อาหารทะเลบรรจุกระป๋องของสหราชอาณาจักรจำแนกตามชนิดของผลิตภัณฑ์

ปริมาณ : ๑๐๐๐ ทัน

มูลค่า : ล้านปอนด์สเตอร์ลิง

ผลิตภัณฑ์	ขนาดบรรจุ	ปริมาณนำเข้า เฉลี่ยปี ๒๕๑๗-๒๕๒๑	ปี		มูลค่า
			๒๕๒๒	๒๕๒๓	
ปลาแซลมอน	๕๕/๓,๕ ออนซ์	๑๕๕๕	๑๕๕๕	๒๓๗๕	๕๕.๓
ปลาทูน่า	๕๕/๓ ออนซ์	๗๐๕	๑๑๐๕	๑๑๖๐	๑๗.๗
ปลาซาร์ดีน	๕๕/๑๒๕ กรัม	๑๓๖๐	๑๓๒๐	๑๑๔๕	๗.๒
ปลาพิชาร์ต	๒๔/๑ ปอนด์	๑๕๕๕	๑๑๑๐	๑๐๖๐	๕.๖
ปลาแม็คเคอเรล	๕๕/๒๐๐ กรัม	๒๕๕	๑๕๕	๒๓๕	๑.๔
เนื้อปู	๒๔/๖ ออนซ์	๑๐๕	๑๕๕	๓๖๕	๕.๔

ที่มา : INFOFISH MARKETING DIGEST

ตารางที่ ๓๗ การนำเข้าปลาหูน้ำกรรบของสหราชอาณาจักรจำแนกตาม
ประเทศผู้ผลิต

ปริมาณ : ๑๐๐๐ ไร่

ประเทศ	๒๕๑๘	๒๕๒๐	๒๕๒๑	๒๕๒๒	๒๕๒๓
ญี่ปุ่น /	๕๔๕	๕๒๐	๓๙๕	๔๓๐	๕๐๐
เปรู	๑๒๐	๑๓๐	๙๕	๑๐๕	๙๕
ไอวอรีโคสต์ /	๑๐	๒๐	๒๕	๙๐	๑๕๕
ฟิลิปปินส์ /	๒๐	๒๕	๔๕	๑๔๕	๑๑๐
มาวีเรียส /	-	๓๐	๕๐	๙๕	๔๕
โซโลมอนไอแลนด์ /	-	-	-	๔๐	๕๐
มาเลเซีย	-	-	๒๐	๕๐	๕๐
ไทย /	-	-	-	๒๐	๕๐
เซเนกัล /	-	-	-	-	๕๐
อื่น ๆ	๑๑๐	๔๐	๑๑๕	๔๕	๑๓๕
รวม	๘๘๕	๙๕๕	๙๖๕	๑๑๐๐	๑๑๖๐

ที่มา : INFOFISH MARKETING DIGEST

ปลาหูฉลามกระป๋อง เป็นผลิตภัณฑ์ปลามรรจุกระป๋องอีกชนิดหนึ่งซึ่งมีการสั่งเข้าเพิ่มขึ้น (ตารางที่ ๓๗) โดยทั่วไปนิยมสั่งเข้าปลาหูฉลามกระป๋องชนิดปลาโอแถบบรรจุในน้ำมัน (Skipjack solid pack in oil) แต่ตลาดก็ได้มีการขยายไปยังชนิดอื่น ๆ เช่นปลาหูฉลามครีบเหลือง (Yellowfin) และปลาโอลาย (Bonito) ผู้นำเข้าต่างรู้ถึงความต้องการและการยอมรับของตลาด จึงมีหลายบริษัทที่พยายามแนะนำสินค้าใหม่ ๆ เช่น ปลาหูฉลามพร้อมผัก ซึ่งสามารถและกระป๋องรับประทานได้ทันที ซึ่งถ้าผู้บริโภคยอมรับก็จะทำให้ตลาดปลาหูฉลามบรรจุกระป๋องขยายออกไปยังชนิดต่าง ๆ มากขึ้น อย่างไรก็ตามการแข่งขันในตลาดประชาคมฯ นี้มีความได้เปรียบเสียเปรียบของประเทศที่ส่งสินค้าเข้ามาจำหน่ายในประชาคมฯ เนื่องจากประชาคมฯ มีการกำหนดอัตราภาษีนำเข้าจากประเทศเหล่านี้ไม่เท่ากัน ประเทศที่ได้เปรียบมากที่สุดคือประเทศผู้ผลิตใน EEC เอง (อิตาลีและฝรั่งเศส) และประเทศที่ได้รับสิทธิพิเศษไม่ต้องเสียภาษีนำเข้า (ไอวอรีโคสต์, ซีนีกัล, ฟีจี, มัวริเตียส และโซโลมอนไอเรสต์) ส่วนประเทศอื่น ๆ ต้องเสียภาษีย้อยละ ๒๔ สำหรับปลาหูฉลามและร้อยละ ๒๕ สำหรับปลาโอลาย อัตราดังกล่าวจะลดเหลือร้อยละ ๑๕ สำหรับประเทศกำลังพัฒนา (เบงู, มาเลเซีย, ไทย, อินโดนีเซีย และฮังการี) ประเทศผู้ป้อนและได้วันต้องจ่ายภาษีเก็บอัตรา โดยที่ประเทศทั้งสองมีผลิตภัณฑ์ปลาหูฉลามแบบสำเร็จรูป (ปลาหูฉลามพร้อมผัก, ซอส, แอง เป็นต้น) ดังนั้น ราคาจึงแพงกว่าแบบอื่น ปลาหูฉลามกระป๋องของไต้หวัน ขนาด ๔๔/๖ ออนซ์ครึ่ง ราคา C.I.F. ยุโรป ๑๗ เหรียญสหรัฐต่อหีบ (ภาษีนำเข้า ๒๔%) ผลิตภัณฑ์นี้จะขายดีในเยอรมัน สวิตเซอร์แลนด์ และเบลเยียม สำหรับฝรั่งเศสและอิตาลีผลิตปลาหูฉลามกระป๋องเพื่อสนองความต้องการในประเทศแต่บางครั้งก็ส่งออกไปจำหน่ายยังประเทศอื่นในประชาคมฯ ด้วย

ปลาซาร์ดีนกระป๋อง ปลาซาร์ดีนกระป๋องที่ผู้บริโภครายใหญ่รู้จักคือปลาเมดิเตอร์เรเนียนขนาดเล็ก ซึ่งจับในโปรตุเกส สเปน โมร็อกโค ฝรั่งเศส และอิตาลี และมีขนาดบรรจุในกระป๋องขนาด ๑๒๕ กรัม การนำเข้าปลาซาร์ดีนได้ลดลงจาก ๑,๓๒๐,๐๐๐ หีบ ในปี ๒๕๒๒ เหลือ ๑,๑๕๐,๐๐๐ หีบ ในปี ๒๕๒๓ จะเห็นได้ว่าการขายปลาซาร์ดีนเริ่มคงที่ และมีแนวโน้มลดลง ประเทศโมร็อกโคและโปรตุเกสเป็นประเทศผู้ส่งออกที่สำคัญ แต่ในระยะหลังได้เสียตลาดให้แก่อิตาลีซึ่งได้เข้ามาสู่ตลาดอย่างรวดเร็วและเพิ่มยอดจำหน่ายเป็นสามเท่าในหนึ่งปีโดยแย่งส่วนแบ่งตลาดจากโมร็อกโคและโปรตุเกส

อัตราภาษีนำเข้าปลาซาร์คินกระป๋องนั้นร้อยละ ๒๕ สำหรับประเทศที่สาม โปรตุเกส เสียภาษีร้อยละ ๑๕ มอโรคโคไม่ต้องเสียภาษีสำหรับโควตาที่กำหนดให้ในแต่ละปีและ ร้อยละ ๑๐ สำหรับปริมาณที่มากกว่านั้น ในตลาดสหราชอาณาจักรขนาดบรรจุที่เป็นที่ นิยมคือ ๔๔ กระป๋อง ๆ ละ ๑๒๕ กรัม/หีบ และราคาประมาณ ๑๓ เหรียญสหรัฐต่อหีบ

ปลาแมคเคอเรลกระป๋อง สหราชอาณาจักรสั่งนำเข้าประมาณ ๒,๒๕๐ ตัน ในปี พ.ศ.๒๕๒๓ คิดเป็นมูลค่า ๗๖๘,๐๐๐ ปอนด์สเตอร์ลิง (เกือบ ๓.๒ ล้านเหรียญ สหรัฐ) ปลาแมคเคอเรลของชาวยุโรปมีรสชาติที่แตกต่างไปจากญี่ปุ่นและอเมริกาใต้ ทำให้ผู้ซื้อจากแหล่งต่าง ๆ ลงความเห็นว่าแมคเคอเรลกระป๋องของยุโรปรสชาติดีกว่า ผลิตภัณฑ์มีขนาดบรรจุ ๗ ออนซ์ ทั้งชนิดใส่น้ำซอสและชนิดน้ำมัน (ผลิตภัณฑ์ของสหราชอาณาจักรเองและจากญี่ปุ่น) ผลิตภัณฑ์ที่ขายที่เคนมารกมีขนาด ๔๔/๑๒๕ กรัม ทั้งชนิด น้ำมันและชนิดน้ำซอสมะเขือเทศ ภาษีนำเข้าร้อยละ ๒๕ สำหรับประเทศที่สามและร้อยละ ๑๕ สำหรับประเทศกำลังพัฒนาประเทศ เคนมารกสามารถนำเข้าได้โดยไม่ต้องเสียภาษี นำเข้า แต่ก็จำหน่ายผลิตภัณฑ์ในราคาที่ย่อมเยาขึ้นเมื่อเทียบกับประเทศญี่ปุ่นขนาด ๔๔/๗ ออนซ์ ราคา C&F ๑๕.๕๐ เหรียญสหรัฐ ผลิตภัณฑ์ของเคนมารกขนาด ๑๐๐/๑๒๕ กรัม ราคา ๒๕ เหรียญสหรัฐ ส่วนเนื้อปูกระป๋อง ได้รับความนิยมมากขึ้นในปี พ.ศ.๒๕๒๒ โดยมีจำนวนสั่งเข้ามามากถึง ๒๐๐,๐๐๐ หีบ (ขนาดบรรจุ ๒๔/๖ ออนซ์) และเพิ่มขึ้นเป็น ๓๖๕,๐๐๐ หีบ ในปี พ.ศ.๒๕๒๓ ผู้ส่งออกที่สำคัญคือ แคนาดา (๑๕๐,๐๐๐ หีบ) ไทย (๑๐๒,๐๐๐ หีบ) และมาเลเซีย (๓๑,๐๐๐ หีบ) ผลิตภัณฑ์จากแคนาดามีราคาที่ย่อมเยาขึ้น และผู้บริโภคโดยทั่วไปก็มีความพอใจในผลิตภัณฑ์ของประเทศไทยในระยะต่อไป ผลิตภัณฑ์ที่มีราคาต่ำกว่าจะมีโอกาสครองตลาดส่วนใหญ่ภาษีนำเข้าสำหรับเนื้อปูกระป๋อง ร้อยละ ๑๖ และ ๖.๕ สำหรับประเทศกำลังพัฒนา

ค) พฤติกรรมการบริโภคอาหารทะเลของประชาคมเศรษฐกิจยุโรป

ชาวยุโรปโดยทั่วไปรับประทานอาหารจำพวกเนื้อเป็นอาหารหลักและนิยม รับประทานอาหารกระป๋องกันมาก อาหารทะเลนั้นแต่เดิมนิยมรับประทานในร้านอาหาร ชั้นดีหรือภัตตาคาร โรงแรม ซึ่งได้แก่ พวกกุ้ง ปลาแซลมอน แต่อาหารทะเลบางอย่างยังไม่เป็นที่รู้จักของชาวยุโรปอย่างแพร่หลาย อาทิเช่น ปลาหมึกแซลมอน ในปัจจุบันอาหาร

ทะเลได้รับการยอมรับและสามารถจำหน่ายได้อย่างแพร่หลายมากขึ้น นอกเหนือไปจากพวกปลากระป๋องซึ่งรับประทานมานานแล้วและโดยมากจะนำไปทำสลัดและแซนวิช สำหรับสัตว์น้ำจำพวกมีเปลือก เช่น กุ้งขนาดใหญ่ ปู นิยมที่จะนำไปอบแล้วนำมาเสิร์ฟทั้งเปลือก ผู้บริโภคจะแกะเนื้อรับประทานโดยจิ้มน้ำซอส สำหรับหรับปลานิยมปลารมควัน โดยเสิร์ฟด้วยชิ้นมะนาวผานพร้อมขนมปังและเนย หรือรับประทานกับซอส

ลักษณะความต้องการในการบริโภคอาหารทะเลแต่ละชนิดแตกต่างกันไปตามรสนิยม การบริโภคของแต่ละประเทศ และอาจแตกต่างกันไปตามแต่ละภาคของประเทศด้วย เช่น สหราชอาณาจักร นิยมรับประทานปลาทางภาคเหนือของประเทศมากกว่าภาคใต้ ในขณะที่ปลาฮัคค็อก (Haddock) และ ไวท์คิง (Whiting) เป็นที่พอใจของผู้บริโภคทางแถบเหนือ ปลาแฮค (Hake) กลับนิยมในภาคตะวันตกส่วนปลาคอด (Cod) เป็นที่นิยมโดยทั่วไป สำหรับสินค้ากุ้งเนื่องจากเป็นอาหารทะเลที่มีราคาค่อนข้างสูงจึงได้มีการศึกษาถึงลักษณะความต้องการบริโภคของประเทศผู้นำเข้าในยุโรปตะวันตกว่า ชนิดของกุ้งที่บริโภคค่อนข้างแตกต่างกันมาก คือทางยุโรปตอนเหนือได้แก่ สหราชอาณาจักร สหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมัน เนเธอร์แลนด์ เบลเยียม สก๊อตแลนด์ นิยมบริโภคกุ้งไซร่อน แต่อย่างไรก็ตามกุ้งไซร่อนยังมีคู่ทางที่จะเข้าไปขยายได้อีกทั้งในยุโรปตอนเหนือและตอนใต้

ลักษณะผลิตภัณฑ์กุ้งที่ประชาคมฯ ต้องการแตกต่างกันไปดังนี้

ฝรั่งเศส นำเข้าทั้งกุ้งไซร่อนและกุ้งไซร่อนขาว กุ้งไซร่อนขาวนำเข้าจากประเทศสมาชิกร่วม ส่วนกุ้งไซร่อนนำเข้าจากประเทศอื่น ๆ ผลิตภัณฑ์กุ้งที่นำเข้าส่วนใหญ่อยู่ในลักษณะเด็ดหัวและไม่ต้ม แต่ก็มีชนิดเปลือกเปลือกและต้มนำเข้าบ้างเล็กน้อย กุ้งทั้งตัวที่นำเข้าจะอยู่ในรูปแช่แข็งรวมกัน เป็นก้อนขนาด ๕ กก. ๑๐ กก. ๑๕ กก. และ ๒๐ กก. ส่วนกุ้งแช่แข็งเป็นตัว (IQF) จะบรรจุในถุงพลาสติกหรือกล่องกระดาษขนาดกล่องละ ๑ - ๒ กก.

ประเทศที่เป็นแหล่งอุปทานกุ้งที่สำคัญของฝรั่งเศสประมาณร้อยละ ๕๐ ของปริมาณนำเข้า ได้แก่ ประเทศที่เป็นอาณานิคมของฝรั่งเศสมาก่อน คือ เซเนกัล คาโงเมียม มาลากัสกา และไอวอรีโคสต์ ซึ่งในประเทศเหล่านี้ทางฝรั่งเศสได้มีบทบาทเข้าไปร่วมลงทุนอยู่ด้วย

นอกจากนั้น ฝรั่งเศสยังได้มีการนำเข้าจากอินเดีย จีน เวียดนาม มาเลเซีย และไทย อีกด้วย

อิตาลี อิตาลีนำกุ้งโซนหนาวเข้าเป็นส่วนใหญ่ (ประมาณร้อยละ ๙๕ กุ้งที่นำเข้าเป็นกุ้งไม่ต้ม ปอกเปลือก เค็ดหัว หรือไม่ปอกเปลือก ขนาดที่นิยม ๑๐๐ - ๒๐๐ ตัว ต่อ ๑ ปอนด์ ขนาดบรรจุถุงละ ๑๐, ๑๕ และ ๒๐ กก. ส่วนกุ้ง IQF มีขนาด ๑ - ๒ กก. ต่อถุง

การบริโภคกุ้งของอิตาลีส่วนใหญ่บริโภคกันในภัตตาคารในเมืองหลวง หรือเมืองที่เป็นศูนย์กลางทางการค้า ลักษณะตลาดกุ้งของอิตาลีเป็นตลาดที่ค่อนข้างเล็ก แต่ก็กำลังขยายตัวอย่างรวดเร็ว

สหราชอาณาจักร สามารถผลิตกุ้งได้แต่ปริมาณไม่มากนัก กุ้งที่ผลิตได้เป็นกุ้งโซนหนาวในสกุล Crangon และกุ้ง Pandalids แต่ในขณะที่เดียวกันก็มีการนำเข้าสดแช่เย็นเข้ามาอีกด้วย กุ้งที่นำเข้าดำเป็นขนาดใหญ่ (ไม่เกิน ๒๐ ตัวต่อน้ำหนัก ๑ ปอนด์) ก็นำเข้าในรูปไม่ปอกเปลือก แต่ถ้าเป็นกุ้งขนาดเล็ก (ขนาด ๔๐๐ ตัว ต่อน้ำหนัก ๑ ปอนด์) มักจะนำเข้าในรูปกุ้งต้มและปอกเปลือก ผลิตภัณฑ์ที่นำเข้ามีทั้งแช่แข็ง เป็นก้อนและกุ้งแช่แข็ง เป็นตัว ๆ (IQF)

เดิมชาวอังกฤษนิยมบริโภคกุ้งโซนหนาวมาก กุ้งโซนร้อนจึงขายได้ในราคาต่ำ แต่ระยะหลังกุ้งโซนร้อนได้รับความนิยมมากขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งมักบริโภคกันตามภัตตาคาร แต่กุ้งโซนหนาวก็ยังครองตลาดขายปลีกอยู่ ผลิตภัณฑ์กุ้งในตลาดอังกฤษมีตั้งแต่ชนิดราคาแพงที่สุด เช่น กุ้งอัฟริกัน ไวท์ ซี (AFRICAN WHITE SEA) จนกระทั่งถึงราคาถูกที่สุด เช่น กุ้งสีน้ำตาล (BROWN SHRIMP)

สหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมัน เยอรมันเป็นประเทศที่ผลิตกุ้งได้มากประเทศหนึ่งในยุโรปตะวันตก กุ้งที่ผลิตได้เป็นกุ้งโซนหนาวในสกุล Crangon เป็นส่วนใหญ่ (ประมาณร้อยละ ๙๐) ซึ่งส่วนมากนำไปเป็นอาหารสัตว์ แต่ก็เป็นที่ที่มีขนาดใหญ่หน่อย (ขนาด ๔๐๐ - ๕๐๐ ตัวต่อน้ำหนัก ๑ ปอนด์) จึงจะนิยมใช้บริโภค

นับแต่ปี ๒๕๑๕ เป็นต้นมา สหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมันได้มีการนำกุ้งไขนร้อนเข้ามาเพิ่มขึ้นเป็นลำดับ ส่วนใหญ่ก็นำเข้าจากประเทศในเอเชีย กุ้งขนาดเล็ก(ขนาด ๒๐๐ - ๕๐๐ ตัว ค่อน้ำหนัก ๑ ปอนด์) จะนำเข้ามาในลักษณะกุ้งต้มเปลือกเปลือก ทั้งในรูปแบบแช่แข็งรวมกันเป็นก้อนบรรจุในถุงขนาด ๕ ปอนด์ และกุ้ง IQF บรรจุในถุงขนาด ๕, ๑๐ และ ๒๐ ปอนด์

การบริโภคกุ้งของชาวเยอรมันตะวันตกจะมีการบริโภคกันมากแถบบริเวณเมืองท่าด้านทะเลเหนือ ทางตอนในที่ไม่ติดทะเลจะมีการบริโภคน้อย กุ้งประมาณครึ่งหนึ่งจะมีบริโภคกันตามภัตตาคาร ส่วนอีกประมาณร้อยละ ๑๐ - ๒๐ ทางโรงงานจะใช้ทำสลัด ส่วนที่เหลือจะขายในร้านขายปลีก สลัดเป็นอาหารที่ชาวเยอรมันตะวันตกนิยมบริโภคกันมาก โรงงานทำสลัดเป็นแหล่งที่ใช้กุ้งไขนร้อนที่สำคัญ

ง) โควตาและภาษีนำเข้า

การส่งสินค้าสดตัวนำไปขายยังตลาดกลุ่มประชาคมเศรษฐกิจยุโรปนั้น ถ้าหากว่าเป็นสินค้าจากประเทศแหล่งกำเนิดสินค้าที่ได้รับสิทธิพิเศษทางการค้าจากประชาคมแล้ว จะมีข้อได้เปรียบกว่าประเทศอื่น ๆ ประเทศที่ได้รับสิทธิพิเศษทางการค้าจากประชาคม จะเป็นประเทศที่กำลังพัฒนา เช่น ประเทศในอาเซียน แอฟริกา กลุ่มประเทศลาตินอเมริกา โดยประเทศเหล่านี้จะได้รับสิทธิพิเศษลดอัตราภาษีกาารนำเข้ามาจากอัตราปกติที่ประเทศอื่น ๆ จะต้องเสียในการนำสินค้าเข้าประเทศของกลุ่มประชาคม

สินค้าสดตัวนำที่ประเทศไทยได้รับสิทธิพิเศษทางภาษีกาารนำเข้ามาจากประชาคม ได้แก่

- ภาษีนำเข้าปลาสด (มีชีวิตหรือตายแล้ว) แช่เย็นและแช่แข็งทั้งตัว ตัดหัว หรือเป็นชิ้น รวมทั้งปลาสวยงาม ร้อยละ ๐
- ภาษีนำเข้ากุ้งคิบและต้มสุกมีเปลือก ในสกุล PANDALIDAE, PALAEMONIDAE และ PENAEIDAE ร้อยละ ๖
- ภาษีนำเข้ากุ้งคิบและต้มสุกมีเปลือกในสกุลอื่น ร้อยละ ๑๘
- ภาษีนำเข้ากุ้งต้มสุกเปลือกเปลือกแล้ว ร้อยละ ๖
- ภาษีนำเข้าปลาหมึกสดแช่เย็นหรือแช่แข็ง ร้อยละ ๘-๖ แล้วแต่นชนิดของปลาหมึก

ทั้งนี้ไม่มีการกำหนดโควตาการนำเข้ามาสำหรับอาหารทะเลเคี้ยวอย่างใด

ผลิตภัณฑ์ประมงที่ประเทศไทยส่งออกไปจำหน่ายต่างประเทศ

ก. กรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ประมงไทยประเภทต่าง ๆ สามารถแบ่งวิธีการผลิตได้ตามลักษณะการแปรรูปผลิตภัณฑ์ประมงได้เป็น ๔ ประเภท ดังต่อไปนี้

๑. ประเภทแช่เย็น
๒. ประเภทใส่เกลือและตากแห้ง
๓. ประเภทใส่เกลือโดยไม่ตากแห้ง
๔. ประเภทต้มและตากแห้ง
๕. ประเภทหมักคอง
๖. ประเภทย่างหรือรมควัน
๗. ประเภทบรรจุกระป๋อง
๘. ประเภทอื่น ๆ

๑. ประเภทแช่เย็น

อุตสาหกรรมสัตว์น้ำประเภทแช่เย็น สามารถรักษาความสดของสัตว์น้ำไว้ได้นาน อุตสาหกรรมประเภทนี้ ได้แก่ อุตสาหกรรมกุ้งแช่เย็นแข็ง ปลาแช่เย็นแข็ง ปลาหมึกสดแช่เย็นและสัตว์น้ำอื่น ๆ ในที่นี้จะกล่าวถึงอุตสาหกรรมกุ้งแช่เย็นซึ่งเป็นสินค้าออกสำคัญอย่างหนึ่ง

กุ้งแช่เย็นแข็ง

นำกุ้งทะเลที่มีขนาดค่อนข้างใหญ่ เช่น กุ้งขาว กุ้งโอคัก กุ้งกุลาดำ กุ้งกุลาดาย มาล้างด้วยน้ำให้สะอาดแล้วแกะเอาส่วนหัวออก จากนั้นจึงล้างด้วยน้ำอีกครั้งหนึ่ง ทำการคัดขนาดและเรียงกุ้งไว้ในถาดโดยบรรจุถาดละ ๑ กิโลกรัม ล้างด้วยน้ำจืดแล้วนำกุ้งไปแช่ในช่องแช่เย็นแข็ง หลังจากกุ้งแช่เย็นแข็งแล้ว นำกุ้งมาบรรจุด้วยถุงโพลีเอทิลีนแล้วห่อด้วยกล่องกระดาษแข็งอีกชั้นหนึ่ง

๒. ประเภทใส่เกลือและตากแห้ง

การถนอมอาหารสัตว์น้ำโดยวิธีใส่เกลือและตากแห้งด้วยแดด เป็นกรรมวิธีที่แพร่หลายมานานแล้ว และปัจจุบันยังคงใช้วิธีนี้อยู่ อุตสาหกรรมสัตว์น้ำประเภทนี้ ได้แก่ การทำเค็มทั่ว ๆ ไป

ปลาเค็มแห้ง

นำปลาที่นิยมทำเค็มได้แก่ ปลาหู ปลาปลิง ปลาอินทรี ปลากระเบน มาล้างด้วยน้ำจนสะอาดแล้ว นำมาใส่ถังหรือโอ่ง โรยเกลือลงไปให้ทั่วตัวปลา ทิ้งไว้ ๑-๕ วัน หรือมากกว่านั้นระยะเวลาขึ้นอยู่กับขนาดและชนิดของปลา ส่วนใหญ่นิยมทิ้งไว้ ๑-๒ วัน สำหรับปลาที่มีขนาดใหญ่บางครั้งใช้เกลือโรยบนตัวปลาและเรียงไว้เป็นชั้น ๆ ในถัง เมื่อครบกำหนดก็นำออกมาล้างด้วยน้ำจืดนำไปตากให้แห้งด้วยแดดบนแผงไม้ หรืออาจใช้เชือกผูกหางปลาแขวนไว้ที่ราวไม้ สำหรับปลาฉลามและปลากะเบนใช้แต่เป็นชั้น ๆ แขน้ำเกลือทิ้งไว้ประมาณ ๓๐ นาที แล้วจึงนำไปตากแดด การผลิตสินค้าประเภทนี้ทำได้ตลอดปีโดยอาจหยุดผลิตเป็นครั้งคราวในฤดูฝน

๓. ประเภทใส่เกลือโดยไม่ตากแห้ง

อุตสาหกรรมประเภทนี้ต่างกับประเภทที่ ๒ ตรงที่ไม่ตากแห้งด้วยแดด แต่ปล่อยให้แห้งเองด้วยอากาศในขณะขนส่ง ปลาเค็มชนิดนี้เรียกกันว่าปลาน้ำ เช่น ปลาหูน้ำ

ปลาหูน้ำ

ใส่ปลาหูที่ควักไส้ออกแล้วลงในถังสำหรับคอง โรยเกลือเม็ดลงไปคลุกเคล้ากับตัวปลาเป็นชั้น ๆ ให้ทั่ว ใช้เกลือและปลาในอัตราส่วนประมาณ ๑ : ๓ (โดยปริมาตร) คองทิ้งไว้ถึง ๓-๕ เดือน ซึ่งแล้วแต่ความประสงค์ของผู้ผลิต ถ้าต้องการผลิตน้ำปลาจำหน่ายเอง จะคองปลาไว้นานขึ้น บางแห่งคองปลาไว้ ๑ เดือนก็นำออกจำหน่าย การผลิตปลาหูเค็มนี้ไม่สม่ำเสมอ ต่อเมื่อผู้ผลิตเห็นว่าราคาปลาถูกพอสมควรจึงจะซื้อมาผลิตในฤดูที่จับปลาได้มาก

๔. ประเภทต้มและตากแห้ง

อุตสาหกรรมสัตว์น้ำประเภทนี้ได้แก่ กุ้งแห้ง และปลิงทะเลแห้ง

ก. กุ้งแห้ง

กุ้งที่นิยมใช้ผลิตเป็นกุ้งแห้งได้แก่ กุ้งทะเลขนาดเล็กซึ่งจับได้ด้วยเครื่องมืออวนรุน โพงพางและอวนลาก นำกุ้งมาล้างด้วยน้ำแล้วใส่ลงในกะทะบางแห่งใส่สีเคลงไปเพื่อทำให้กุ้งแห้งสีสวย ต้มกุ้งให้สุกประมาณ ๓๐ นาที การต้มกุ้งอาจจะไม่ใส่เกลือหรือใส่เกลือแล้วแต่ความประสงค์ของผู้ผลิต นำกุ้งที่ต้มสุกแล้วไปตากแดดบนแผงไม้โดยเกลี่ยกุ้ง

ให้แก่หัวบนแฉง เมื่อกึ่งแห้งแล้วเก็บรวมไว้สำหรับแยกเปลือกออกโดยการใส่กระสอบ
 ทุบกระสอบให้เปลือกหลุดจากตัวกุ้ง หรือใส่กุ้งลงในเครื่องแยกเปลือกซึ่งหมุนแรงได้
 มาก จากนั้นนำกุ้งที่แยกเปลือกออกแล้วมาคัคนาคเตรียมส่งจำหน่ายได้ การผลิตกุ้งแห้ง
 มีตลอดปี เนื่องจากกุ้งส่วนใหญ่จับด้วยเครื่องมืออวนลาก ผู้ผลิตอาจหยุดผลิตบ้างเป็น
 ครั้งคราวเมื่อฝนตกชุก และราคากุ้งสดสูงเกินควร

ข. ปลิงทะเลแห้ง

ปลิงทะเลแห้งที่ใช้ได้แก่ ปลิงทะเลขาวขนาดยาว ๑๕-๒๕ เซนติเมตร
 โคนนำปลิงทะเลมาผ่าท้อง ควักเครื่องในออกและล้างให้สะอาด ต้มในน้ำเดือดประมาณ
 ๒๐-๓๐ นาที ปลิงทะเลขนาดใหญ่ใช้เวลาต้มนานกว่าขนาดเล็ก แต่ต้องต้มไม่นานเกินไป
 เพราะจะทำให้เนื้อปลิงทะเลยุ่ย ซึ่งทำให้ราคาจำหน่ายต่ำลง เมื่อต้มแล้วนำไปตากแดด
 ให้แห้งสนิท ลักษณะผลิตภัณฑ์จะมีสีคล้ำ และเนื้อแข็ง

๕. ประเภทหมักคอง

อุตสาหกรรมประเภทหมักคองได้แก่ น้ำปลา กะปิ ปลาร้า ปลาเจ่า ในที่นี้จะ
 กล่าวถึงเฉพาะน้ำปลา และกะปิ

ก. น้ำปลา

ปลาที่นิยมใช้ทำน้ำปลาคือ ปลาไส้ตัน ปลาหลังเขียว ปลาหู และปลาลัง
 พร้อมทั้งไส้ปลา กรรมวิธีการผลิตของผู้ผลิตแต่ละแห่งอาจแตกต่างกันไปบ้าง เริ่มจาก
 การหมักปลาโดยใช้ปลาและเกลือในอัตราส่วนต่าง ๆ กัน มีตั้งแต่ปลา ๑ ส่วนต่อเกลือ
 ๑ ส่วน จนถึงปลา ๓ ส่วนต่อเกลือ ๑ ส่วน โดยคลุกเคล้าปลาและเกลือให้ทั่วบรรจุลง
 ในถังหมัก ให้ของหมักอยู่ต่ำกว่าระดับตัวประมาณ ๕๐ เซนติเมตร ใช้ไม้ทับของหมักโดย
 ใช้หินทับอีกชั้นหนึ่ง เพื่อให้ของหมักอยู่ใต้น้ำเกลือ ถึงที่หมักปลาส่วนใหญ่อยู่กลางแจ้งมี
 หลังคาคลุมและหลังคานี้เปิดปิดได้ เพื่อให้ของหมักได้รับแสงแดดจะทำให้ได้น้ำปลาเร็ว
 ขึ้น ตามปกติน้ำปลาที่ได้ควรหมักไว้ประมาณ ๑ ปี น้ำปลาที่เกิดจากการหมักครั้งแรก
 เรียกว่า หัวน้ำปลา มีคุณภาพสูง ซึ่งทางโรงงานจะใช้หัวน้ำปลาไปผสมกับน้ำปลาที่ได้
 จากการหมักครั้งต่อ ๆ ไป เพื่อจำหน่ายเป็นน้ำปลาชนิดต่าง ๆ กัน กากปลาที่เหลือจาก
 การสกัดน้ำปลาครั้งแรกนั้นใช้หมักควยน้ำเกลือหรือน้ำที่ต้มกับกากปลาครั้งสุดท้ายมาหมัก

ต่อไปอีก ๓-๔ ครั้ง หรือมากกว่านั้นโดยใช้เวลาหมักต่ออีก ๑-๔ เดือน กากปลาที่ไม่ใช้แล้วจำหน่ายเป็นปุ๋ย ส่วนน้ำปลาที่ได้ซึ่งมีสีเหลืองปนแดง เหลืองปนน้ำตาลหรือน้ำตาลเข้ม จะบรรจุลงขวดหรือโถโดยใช้สายยางลำเลียงจากถังลงสู่ขวด ซึ่งผ่านการทำความสะอาดแล้ว ปิดจุกขวดและเก็บไว้จำหน่าย

ข. กะปิ

การทำกะปิอาจใช้เคยชนิดต่าง ๆ กุ้งขนาดเล็ก หรือปลาไส้ตัน และปลาเบญจพรรณขนาดเล็ก วิธีทำกะปิเคยต่างกับกะปิปลาโดยกะปิเคยจะนำเคยไปล้างน้ำให้สะอาดแล้วจึงคลุกเคล้าด้วยเกลือในอัตราส่วนเคย ๓ ส่วนต่อเกลือ ๑ ส่วน (โดยน้ำหนัก) หมักทิ้งไว้ ๑ คืน พอใกล้กำหนดก็นำออกมาตากแดดบนแผงให้พอนมด ๆ จากนั้นนำมาโสรกให้แตก หรือจะนำไปตากแดดและตำอีกหลายครั้งสลับกันได้ แล้วบรรจุเก็บไว้ในภาชนะ ส่วนกะปิปลา วิธีทำโดยนำปลาและเกลือมาหมักทิ้งไว้ ๓ วัน หรือนานกว่านั้นเสร็จแล้วนำมาบดด้วยเครื่องมือพร้อมกับใส่สี บรรจุลงในกระสอบหรือห่อไม้ทิ้งไว้ ๕-๑๐ วัน ให้นำเกลือไหลออกมา แคะหมักปลาและเกลือไว้ ๕-๑๐ วันนั้น จะนำปลาที่หมักไว้ไปตากแดดให้แห้งแล้วนำมาบดโดยผสมกับปลาที่ไม่ได้ตากแดด จากนั้นทิ้งไว้ ๒-๓ วัน ก็เก็บไว้จำหน่ายได้

๖. ประเภทย่างหรือรมควัน

น้ำปลาที่เตรียมไว้ซึ่งมีทั้งปลาทะเลและปลาน้ำจืด ได้แก่ ปลากระเบน ปลาฉลาม ปลากตะเล ส่วนปลาน้ำจืดได้แก่ ปลาชุก ปลาช่อน มาย่างคั่วไฟอ่อน ๆ ให้แห้งแล้วอบด้วยควัน บางแห่งเป็นโรงอบควันโดยเฉพาะ

๗. ประเภทบรรจุกระป๋อง

สัตว์น้ำที่ใช้บรรจุกระป๋องได้แก่ ปลาชนิดต่าง ๆ เช่น ปลาโอ ปลาซาร์ดิน และปลาทูน่า กุ้งขนาดเล็ก ปู ปลาหมึก และหอยลาย ถ้าเป็นปลาหรือปลาหมึกก็จะตัดเป็นชิ้น ๆ ถ้าเป็นกุ้งก็แกะเปลือกผสมกับน้ำปรุงรส เช่น น้ำซอสแล้วบรรจุในกระป๋อง การผลิตจะนำวัตถุดิบชนิดต่าง ๆ เช่น กุ้ง ปลา ปลาหมึก หอยลาย เป็นคั้น มาตรวจคุณภาพ ซึ่งน้ำหนัก ล้างทำความสะอาด ลวกน้ำร้อนอุณหภูมิ ๕๐°C นานประมาณ ๒-๕ นาที ทิ้งให้เย็น คัดขนาดซึ่งน้ำหนักใส่ส่วนผสม ปรุงรส บรรจุกระป๋องและไล่อากาศออก ฉีกฝากระป๋องแล้วนำเข้าเครื่องฆ่าเชื้อโรค โดยใช้อุณหภูมิประมาณ ๑๒๐°C ปล่อยทิ้ง

ไว้ให้เย็น ปิดฉลากและบรรจุหีบห่อ

๔. ประเภทอื่น ๆ

อุตสาหกรรมสัตว์น้ำประเภทอื่น ๆ หมายถึงอุตสาหกรรมสัตว์น้ำที่ไม่สามารถจัดเข้าประเภทใดทั้งได้กล่าวข้างต้น ได้แก่ ปลาปน ปลานึ่ง ข้าวเกรียบกุ้ง ข้าวเกรียบปลา ในที่จะกล่าวถึงเฉพาะปลาปน

ปลาปน

สัตว์น้ำที่ใช้ผลิตได้แก่ ปลาเล็กปลาน้อยหลายชนิด รวมทั้งสัตว์น้ำชนิดอื่น ๆ รวมเรียกว่าปลาแปดซึ่งจับได้จากเครื่องมืออวนลาก จำหน่ายในราคาถูก จึงเหมาะแก่การนำมาผลิตเป็นอาหารสัตว์ ปลาปนจะมีลักษณะเป็นแป้งร่วนผลิตโดยส่าเสี้ยนวัตถุดิบเข้าหม้อต้มโดยใช้สกรูหมุน วัตถุดิบจะผ่านเข้าหม้อต้มโดยมีเครื่องคัดวัตถุดิบให้แตกและบีบน้ำออกจากเนื้อปลา เนื้อปลาซึ่งแห้งแล้วจะถูกทำให้ปั่นภายในเครื่องอบและผ่านออกมาอีกทางหนึ่ง โดยผ่านแผงตาข่ายละเอียดสำหรับแยกเปลือกหอย ปู ออกจากปลาปน ปลาปนที่ผ่านออกมาต้องทิ้งไว้ให้เย็นก่อนบรรจุใส่กระสอบ

ข. ลักษณะการแปรรูปและบรรจุเพื่อการส่งออก

๑. กุ้งสดแช่เย็น

๑.๑ ชนิด ชนิดของกุ้งสดที่นิยมนำมาแช่แข็งเพื่อการส่งออกมีอยู่

๕ ชนิดด้วยกันคือ

- ๑) กุ้งขาว (White Shrimp)
- ๒) กุ้งลาย (Flower Shrimp)
- ๓) กุ้งเปลือกแข็งหรือกุ้งโอคัก (Pink Shrimp)
- ๔) กุ้งหิน (King Shrimp)
- ๕) กุ้งลายดำ (Black Tiger Shrimp)

๑.๒ ลักษณะ ลักษณะการแปรรูปเพื่อการส่งออกจะทำตามคำสั่งซื้อของลูกค้าต่างประเทศ ซึ่งพอจะแบ่งออกได้เป็นลักษณะเด่น ๆ ดังนี้

- ๑) กุ้งเปลือกเค็ดหัวคิกหาง (Headless, Shell-on, Tail-on)
- ๒) กุ้งเปลือกมีหัวคิกหาง (Head-on, Shell-on, Tail-on)

๓) กุ้งเนื้อ (Peeled Shrimp) ซึ่งผ่านกรรมวิธีต่าง ๆ
กัน เช่น กุ้งเนื้อผ่าหลัง (Peeled/Deveined) กุ้งเนื้อไม่ผ่าหลัง (Peeled/
Undeined) กุ้งเนื้อไม่ผ่าหลังติดหาง (Peeled/Undeined with Tail-on)

๑.๓) การแช่แข็ง แบ่งออกตามลักษณะการแช่แข็งเป็น ๒ แบบคือ

๑) Block เป็นการนำกุ้งหลาย ๆ ตัวมาแช่แข็งรวมกัน

๒) IFQ (Individual Quick Frozen) เป็นการแช่แข็งกุ้ง
โดยแยกเป็นตัว ๆ แล้วบรรจุในถุงพลาสติก

๑.๔) ขนาดและการบรรจุ (Sizes and Packing) ขนาดจะกำหนด

โดยนับจำนวนตัว/ชิ้น ต่อน้ำหนัก เช่น u/5 Pieces/Lb. หมายถึง กุ้งจำนวนน้อย
กว่า ๕ ตัว ต่อน้ำหนัก ๑ ปอนด์ หรือ ๔๑/๕๐ Pieces/Lb. หมายความว่ากุ้งจำนวน
๔๑-๕๐ ตัว ต่อน้ำหนัก ๑ ปอนด์

ส่วนการบรรจุ (Packing) นิยมใช้มาตรฐานน้ำหนักเป็นปอนด์สำหรับ
ประเทศทางยุโรปและสหรัฐอเมริกา ส่วนญี่ปุ่นและประเทศในเอเชียนิยมใช้มาตรฐานน้ำหนัก
เป็นกิโลกรัม ตัวอย่างเช่น Packing 12/1 Kg. หมายถึงขนาดบรรจุ ๑๒ Block แต่ละ
Block น้ำหนัก ๑ กิโลกรัมหรือ ๒/๕ Lbs. หมายถึงขนาดบรรจุ ๒ Block
โดยแต่ละ Block มีน้ำหนัก ๕ ปอนด์ เป็นต้น

ตัวอย่าง

<u>สินค้า</u>	<u>การบรรจุ</u>	<u>ขนาด</u>
Block Frozen Peeled Undeined	6/5 Lbs.	100/200 Pes/Lb.

คำอธิบาย กุ้งเนื้อแช่แข็งไม่ผ่าหลัง ขนาด ๑๐๐-๒๐๐ ตัว/ชิ้น ต่อน้ำหนัก ๑ ปอนด์
แช่แข็งเป็น Block แต่ละ Block น้ำหนัก ๕ ปอนด์ มีทั้งหมด ๒ Block
บรรจุอยู่ใน ๑ กล่องใหญ่ (Master Carton)

การแปรรูปกุ้งเพื่อการส่งออกเริ่มต้นจากเมื่อผู้ประกอบการได้รับกุ้งสด
มาแล้ว ก็จะนำมาแยกชนิดและขนาด ล้างด้วยน้ำเย็นจัดแล้วนำวางบนโต๊ะเหล็กสแตนเลส
เพื่อแกะหัวออกในระหว่างนี้กุ้งที่เสื่อมคุณภาพเช่น กุ้งไม่สด เปลือกอ่อน เปลือกมีจุดหรือ

วงค์จะถูกคักออกไป หลังจากแกะหัวแล้วจะล้างด้วยน้ำเย็นจัดอีกครั้ง แล้วนำมาคักขนาดที่ใกล้เคียงกัน ทำการชั่งน้ำหนักแล้วนำเข้าแช่แข็งในห้องแช่แข็งที่มีความเย็น -35°C เป็นเวลา ๔-๖ ชั่วโมง เมื่อแช่แข็งแล้วก็จะถูกนำมาชุกน้ำแข็งออกและได้รับการบรรจุในกล่องหรือถุงพลาสติก จากนั้นเก็บรักษาไว้ในห้องเย็นที่มีอุณหภูมิ -25°C เพื่อรอการส่งออก

๒. ปลาหมึกสดแช่เย็น

๒.๑ ชนิด ชนิดของปลาหมึกสดที่จับได้และทำการแช่เย็นเพื่อการส่งออก มีอยู่ ๓ ชนิดด้วยกันคือ

- ๑) ปลาหมึกกระดอง (Cuttlefish)
- ๒) ปลาหมึกสาย (Octopus)
- ๓) ปลาหมึกกล้วย (Squid)

๒.๒ ลักษณะการแปรรูป เพื่อการส่งออกทำได้ในหลายลักษณะดังต่อไปนี้

- ๑) ทั้งตัว (Whole)
- ๒) เป็นหลอดและเป็นแผ่นหลอดหนัง (Tube and fillets)

ปลาหมึกกล้วยเมื่อนำหัวออกแล้วจะมีลักษณะเป็นหลอด ส่วนปลาหมึกกระดองจะมีลักษณะเป็นแผ่น

- ๓) เป็นวงและเป็นเส้น (Ring and Strip) ลักษณะ

ปลาหมึกกล้วยเป็นหลอดเมื่อนำมาคักจะเป็นวงแหวน ส่วนปลาหมึกกระดองเป็นแผ่นเมื่อคักออกก็จะเป็นเส้น ๆ

- ๔) หนวด (Legs or Tentacles)

- ๕) ไข่ปลาหมึกกระดอง (Roe)

๖) แบบผสม ได้แก่ ปลาหมึกคักเป็นเส้นกับหนวด (Stripped Cuttlefish and cuttlefish legs) เป็นวงกับหนวด (Squid Rings/Legs) และเป็นหลอดกับหนวด (Squid Tube with Head-on)

๒.๓ การแช่แข็ง

- ๑) Block เป็นการนำปลาหมึกหลาย ๆ ตัวมาแช่แข็งรวมกัน

๒.๔ ขนาดและการบรรจุ (Sizes and Packing) มีลักษณะการกำหนดขนาดและวิธีบรรจุ เช่นเดียวกับกุ้งสดแช่เย็น

ถ้าเป็นแบบผสม เช่น วงกับหนวด ขนาดที่จะบรรจุในแต่ละ Block จะกำหนดสัดส่วนระหว่างเนื้อกับหนวด เช่น Squid Ring 60% Legs 40%

๓. ปลาสดแช่เย็น

๓.๑ ชนิด ชนิดของปลาสดที่นิยมนำมาแช่แข็งเพื่อการส่งออกมีอยู่หลายชนิด แล้วแต่คำสั่งซื้อของลูกค้าและขึ้นอยู่กับผลผลิตที่ได้จากการจับปลาในทะเล ปลาที่นิยมส่งออกได้แก่ ปลาแดง ปลาเทือกโคน และปลาโอ

๓.๒ ลักษณะการแปรรูป ปลาสดที่จะนำการแปรรูปเพื่อแช่แข็งอาจทำการแปรรูปได้ดังนี้

๑) ทั้งตัว (Whole)

๒) ฝักครึ่ง (Natural cube) เป็นการผ่าปลาออกเป็น ๒ ซีก ในลักษณะตามความยาวของตัวปลา

๓) แฉ่เป็นชิ้น (Chunk)

๓.๓ การแช่แข็ง

๑) Block เป็นการนำปลาหลาย ๆ ตัวหรือหลาย ๆ ชิ้น มาแช่แข็งรวมกัน

๒) IQF (Individual Quick Frozen) แช่แข็งแยกเป็นตัว ๆ

๓.๔ ขนาดและการบรรจุ (Sizes and Packing) วิธีการกำหนดขนาดและการบรรจุ เช่นเดียวกับกุ้งสดและปลาหมึกสดแช่เย็น

๔. ผลผลิตประมงอื่น ๆ เช่น ปลาหมึกแห้งเป็นตัว ๆ อาจกำหนดขนาดเป็นขนาดใหญ่ (L) ขนาดกลาง (M) ขนาดเล็กที่สุด (SSS) ส่วนผลผลิตประมงที่มีการแปรรูปจนเปลี่ยนแปลงสภาพไปแล้ว เช่น กะปิ น้ำปลา ปลาหมึก หรืออาหารทะเลบรรจุกระป๋อง หน่วยการบรรจุมักจะมีน้ำหนัก เช่น กรัม กิโลกรัม ออนซ์ หรือปอนด์ ขึ้นอยู่กับประเทศที่ส่งไปว่านิยมใช้มาตราแบบใด สำหรับน้ำปลานิยมส่งไปเป็นหีบ (หีบหนึ่งมี ๑๒ ขวด หรือ ๒๔ ขวด เป็นต้น) ส่วนอาหารกระป๋องก็เช่นเดียวกัน

ค. ข้อกำหนด กฎเกณฑ์การตรวจสอบและมาตรฐานอาหารประมงใน
ประเทศตุรกี

๑. ประเทศญี่ปุ่น

การจับคุณภาพของสินค้ากุ้งแบ่งออกเป็น ๕ เกรด และกุ้งที่สามารถนำเข้าได้จะอยู่ในระดับที่สูงกว่าเกรด ๓ ทั้งนี้ กุ้งจะถูกตรวจสอบที่ด่านนำเข้าโดยเจ้าหน้าที่ควบคุมมาตรฐานอาหารของญี่ปุ่นโดยมีการตรวจสอบสภาพ, สี, กลิ่น, เนื้อ และขนาดบรรจุ รายละเอียดเกี่ยวกับกุ้งแช่แข็งที่ผ่านการตรวจสอบและยอมรับให้นำเข้าได้ของญี่ปุ่น มีดังนี้

อุณหภูมิ

อุณหภูมิของกุ้งแช่แข็งจะต้องต่ำกว่า -๑๕°C

ขนาดที่ตองการ

ขนาดบรรจุของกุ้งเป็นไปตามตารางข้างล่างนี้ ยกตัวอย่างเช่น ถ้ากุ้งมีจำนวนระหว่าง ๑๑ - ๑๕ ตัวต่อปอนด์ น้ำหนักของกุ้งแต่ละตัวจะต้องอยู่ในระหว่าง ๒๙-๔๓ กรัม

จำนวนกุ้งต่อปอนด์

น้ำหนักของกุ้ง ๑ ตัว(กรัม)

๑๐ หรือน้อยกว่า	๔๓ หรือมากกว่า
๑๐-๑๕	๒๙-๔๒
๑๖-๒๐	๒๒-๒๘
๒๑-๒๕	๑๘-๒๒
๒๖-๓๐	๑๕-๑๘
๓๑-๓๕	๑๓-๑๕
๓๖-๔๐	๑๑-๑๓
๔๑-๕๐	๘-๑๑
๕๑ หรือมากกว่า	๘ หรือน้อยกว่า

คุณภาพที่ต้องการ

กุ้งแช่แข็งที่เป็นที่ต้องการจะต้องมีความสด สะอาด ปราศจากเชื้อโรคที่จะเป็นอันตราย ปริมาณของ Volatile basic nitrogen (VB-N) ซึ่งแสดงถึงความสดของกุ้ง ควรจะต่ำกว่า ๒๕ มิลลิกรัมต่อกุ้ง ๑๐๐ กรัม โดยการทดสอบโดยวิธี Edward Conway's micro-diffusion method และจำนวนแบคทีเรียทั้งหมดควรจะต่ำกว่า ๑๐๐,๐๐๐ ต่อกุ้ง ๑ กรัม โดยการนับโดยวิธี SPC (Standard plate method) ที่อุณหภูมิ ๓๗ องศาเซลเซียส ส่วนระดับอินโดล (ตัววัดระดับความเน่าเสียอันเนื่องมาจากปฏิกิริยาของแบคทีเรียต่าง ๆ ในกุ้ง) ไม่ควรจะมีในกุ้ง ๑๐๐ กรัม

จำนวนตัวอย่างและการทดสอบ

การตรวจสอบตัวอย่างใช้วิธีสุ่มตัวอย่างจากสินค้าแต่ละชุด (lot) เพื่อให้เป็นไปตามคุณภาพและมาตรฐานที่กำหนด กังตารางแสดงขนาดตัวอย่างข้างล่างนี้ ถ้าจำนวนหน่วยที่เสียไม่เกินจำนวนที่กำหนดในช่อง A ในตาราง ถือว่าสินค้าชุดนั้นผ่านการตรวจสอบ

Table 1

Score table (the weight of a unit is more than 1 kg)

Size of lot	Count of samples	Unit Count	
		A (Sound)	B (Defective)
๑ - ๑๐	๕	๐	๑
๑๑ - ๑๐๐	๑๐	๑	๒
๑๐๑ - ๕๐๐	๑๕	๑	๒
๕๐๑ - ๑๐๐๐	๒๕	๒	๓
๑๐๐๑ - ๕๐๐๐	๓๕	๓	๔
More than ๕๐๐๑	๕๐	๔	๕

ที่มา : องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ

Table 2

Scoretable (the weight of a unit is below 1 kg)

<u>Size of lot</u>	<u>Count of samples</u>	<u>Unit Count</u>	
		<u>A (Sound)</u>	<u>B (Defective)</u>
35 - 1000	35	3	4
1001 - 5000	50	4	5
5001 - 10000	75	6	7
10001 - 20000	110	8	9
20001 - 50000	150	10	11
Morethan 50001	225	14	15

ที่มา : องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ

มาตรฐานเกี่ยวกับอาหารแช่แข็งของกระทรวงสาธารณสุข ประเทศญี่ปุ่น

Minimum requirement

<u>Food</u>	<u>Standard plate count</u>	<u>Coliform</u>
Oyster for raw consumption...	Less than 50,000/g.	Less than 230/1000 g. of E. Coli
Frozen fish and shellfish for raw consumption.....	Less than 100,000/g.	Negative
Frozen boiled octopus.....	Less than 100,000/g.	Negative
Frozen food to be consumed without cooking.....	Less than 100,000/g.	Negative
Frozen food to be consumed after appropriate cooking		
1. Pre - heated.....	Less than 100,000/g.	Negative
2. Other than above.....	Less than 3,000,000/g.	E.Coli negative

ที่มา : สมาคมผู้ค้าสัตว์น้ำไทย

๒. ประเทศสหรัฐอเมริกา

ประเทศสหรัฐอเมริกามีความเข้มงวดเกี่ยวกับลักษณะมาตรฐานของอาหารที่ส่งเข้าจำหน่ายในประเทศมาก และหน่วยงานที่มีบทบาทในการกำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับอาหารสำหรับบริโภค ได้แก่ สำนักงานอาหารและยาสหรัฐอเมริกา (FDA) สำหรับสินค้าอาหารทะเลได้มีการกำหนดหลักเกณฑ์ไว้เช่นกัน โดยประกาศหลักเกณฑ์การกำหนดระดับอินโดล (INDOLE) ของกุ้งแช่แข็ง กุ้งกระป๋องและกุ้งต้มที่จะนำเข้าสหรัฐอเมริกาไว้ ในปี ๒๕๒๒ FDA ได้ตรวจสอบพบว่ากุ้งสดแช่แข็งที่นำเข้าสหรัฐอเมริกาจากประเทศต่าง ๆ กังค่อไปนี้คือ บังคลาเทศ ฮังการี อินเดียน อินโดนีเซีย ไลทัวเนีย และประเทศไทยนั้นมีส่วนเน่าเสียและสิ่งสกปรกเจือปน กังนั้น FDA จึงได้กำหนดสินค้ากุ้งแช่แข็งจากประเทศดังกล่าวข้างต้นให้อยู่ภายใต้การกักกันนำเข้าโดยอัตโนมัติ (AUTOMATIC DETENTION) หลังจากการกำหนดดังกล่าวได้มีการตรวจพบว่าความเน่าเสียและสิ่งสกปรกเจือปนนี้มีสาเหตุมาจากขั้นตอนการผลิตสินค้าด้วยกล่าวคือ กุ้งจากประเทศเหล่านี้ไม่มีการแช่แข็งก่อนที่จะนำมาบรรจุกระป๋องหรือต้มให้สุก และในบางกรณีขั้นตอนการผลิตกุ้งเกิดขึ้นทั้งในประเทศที่เป็นแหล่งที่มาของกุ้งเอง และในประเทศที่นำกุ้งนั้นไปผลิตอีกต่อหนึ่งด้วย FDA จึงออกกฎเกณฑ์ข้อจำกัดการนำกุ้งเข้าประเทศ โดยวัดจากระดับอินโดลซึ่งเป็นตัววัดระดับของความเน่าเสียในตัวกุ้ง ทั้งกุ้งแช่แข็ง กุ้งต้ม และกระป๋อง เนื่องจากกุ้งสดจริง ๆ จะมีอินโดลไม่เกิน ๑ ไมโครกรัม ต่อ ๑๐๐ กรัม กุ้งที่มีอินโดลถึง ๒๕ ไมโครกรัมต่อ ๑๐๐ กรัม จะเกิดการเน่าเสียทันที กังนั้น FDA จึงได้ออกข้อจำกัดการนำกุ้งเข้าสหรัฐว่าหากกุ้งที่นำเข้าสหรัฐมีอินโดลเท่ากับ หรือเกินกว่า ๒๕ ไมโครกรัมต่อ ๑๐๐ กรัม แล้วจะต้องถูกกักกันห้ามนำเข้าทันที

ตัวอย่างการตรวจสอบกุ้งสดหรือกุ้งแช่แข็ง ของสำนักงานควบคุมมาตรฐานอาหารและยา ประเทศสหรัฐอเมริกา (FDA)

ตัวอย่างของกุ้งสดหรือกุ้งแช่แข็งที่อาจถูก FDA กักเพื่อการวิเคราะห์ตัวอย่าง ขนาด ๒-๓ ปอนด์ จำนวน ๒ ตัวอย่าง และได้พบสิ่งสกปรกดังนี้

ก. แมลง (ทั้งตัวหรือขนาดใกล้เคียง)

๑. แมลงวัน (Filtz Flies) ๒ ตัวใน ๑ ตัวอย่าง

๒. แมลงหัวหรือแมลงขนาดเล็ก (Incident Flies) ๑๐ ตัวใน

๑ ตัวอย่าง

ข. ชิ้นส่วนอวัยวะของแมลง (Fly Fragments)

- ๑. อวัยวะของแมลงวัน ๓ ชิ้น เป็นชิ้นส่วนที่ค่อนข้างแน่ใจว่าเป็นของแมลงขนาดใหญ่
- ๒. ชิ้นส่วนขนาดใหญ่ (เช่น ขั้วลำตัวและขั้วท้อง) ใน ๑ ใน ๓ ส่วนของตัวอย่างทั้ง ๒

ค. แมลงสาบ

- ๑. หัวหรือชิ้นส่วนขนาดใหญ่เท่าหัว
- ๒. ชี้น้ำของแมลงสาบ (Excreta) ปนอยู่ ๓ ใน ๒ ของตัวอย่าง

ง. ขนหรือผม

- ๑. ขนหนู ๓ เส้นใน ๑ ตัวอย่าง
- ๒. ขนอื่นแต่ไม่ใช่ขนหนู ๔ เส้น ใน ๑ ตัวอย่าง

ที่มา : ศูนย์ส่งออกกระทรวงพาณิชย์

๕. ๓. ยุโรปตะวันออก

ประชาคมเศรษฐกิจยุโรป ได้วางมาตรฐานตลาดร่วมสำหรับกุ้งในสกุล Crangon ไว้โดยเฉพาะในฐานที่ เป็นกุ้งพันธุ์ที่เป็นสินค้าที่แพร่หลายในการค้ากุ้งของตลาดร่วม การกำหนดมาตรฐานของกุ้งพันธุ์นี้มีในกฎบัญญัติ (EEC) No. ๑๖๖/๗๑ วันที่ ๒๖ มกราคม ๑๙๗๑ และโคแก้ไขโดยกฎบัญญัติ (EEC) No. ๑๐๘๒/๗๑ วันที่ ๒๕ พฤษภาคม ๑๙๗๑

สำหรับมาตรฐานที่ใช้สำหรับกุ้งทั้งหมด รวมทั้งกุ้งที่นำเข้าไปจำหน่ายในตลาดในเขตของสมาชิกของประชาคมฯ กฎบัญญัติได้บัญญัติไว้ว่าความสาคเป็นปัจจัยสำคัญในการพิจารณายอมรับคุณภาพของกุ้งและการให้ระคิมโดยถือจากขนาดก็เป็นสิ่งจำเป็นจากความแตกต่างกันออกไปของลักษณะนิสัยการบริโภคของผู้บริโภคและขบวนการผลิต

กุ้งสกุล Crangon ได้ถูกกำหนดมาตรฐานไว้ดังนี้

ขนาดที่ต้องการ

ขนาดของกุ้งกำหนดโดยความกว้างของเปลือกสัมพันธ์กับจำนวนกุ้งต่อกิโลกรัม สินค้าแต่ละชุด (lot) ต้องประกอบด้วยกุ้งขนาดเดียวกัน

	<u>ความกว้างของเปลือก</u>	<u>จำนวนกึ่งต่อกิโลกรัม</u>
ขนาด ๑	๖.๒ มิลลิเมตรและมากกว่า	๖๒๐ หรือน้อยกว่า
ขนาด ๒	น้อยกว่า ๖.๒ มิลลิเมตร	๖๒๑ และมากกว่า

สินค้าแต่ละชุด (lot) ต้องประกอบด้วยกึ่งขนาดเดียวกัน และกึ่งขนาดที่ ๒ จะต้องนำไปใช้ประโยชน์อย่างอื่น ยกเว้นการจำหน่ายเพื่อการบริโภคของมนุษย์

ความลึก

ข้อกำหนด	ความลึกพิถี A	ความลึกพิถี B
๑. ความต้องการขั้นต่ำสุด	<ul style="list-style-type: none"> - เปลือกต้องมีความชุ่มชื้นและมีวเป็นมัน - ตัวกึ่งต้องตกลงมาเป็นตัว ๆ เมื่อเทจากภาชนะหนึ่งไปภาชนะอื่น - เนื้อกึ่งต้องปราศจากกลิ่นเหม็น - ตัวกึ่งต้องปราศจากทรายและสิ่งแปลกปลอมอื่น 	เหมือนกับความลึกพิถี A
๒. ลักษณะภายนอกของกึ่งทั้งเปลือก	<ul style="list-style-type: none"> - มีสีชมพูอมแดง พร้อมจุดเล็ก ๆ สีขาว, ส่วนหน้าอกของเปลือกควรเป็นสีอ่อน - ตัวไม่โค้งมาก 	<ul style="list-style-type: none"> - ระบายสีของตัวกึ่งมีตั้งแต่สีชมพูอมแดงจางจนถึงสีแดงเข้มพร้อมจุดสีขาว, ส่วนหน้าอกของเปลือกควรเป็นสีอ่อนค่อนข้างเทา - ตัวไม่โค้ง

ความสด

ข้อกำหนด	ความสดพิถี	ความสดพิถัก
๓. เงื่อนไขความสดระหว่างและหลังปอกเปลือก	<ul style="list-style-type: none"> - ควรแกะเปลือกได้ง่ายมากด้วยเทคนิคที่หลีกเลี่ยงได้ถึงการสูญเสียเนื้อกุ้ง - กุ้งควรแข็ง, ไม่หยาบ 	<ul style="list-style-type: none"> - ควรแกะเปลือกได้ง่ายและมีการสูญเสียเนื้อกุ้งเล็กน้อย - กุ้งจะแข็งน้อยหน่อย, หยาบเล็กน้อย
๔. ความเสียหาย	ยอมให้กุ้งเสียหายบาง	ยอมให้กุ้งเสียหายเป็นจำนวนน้อย

ที่มา : องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ

นอกจากนี้ กุ้งทั้งหมดต้องอยู่ในหีบห่อซึ่งมีข้อความดังต่อไปนี้แสดงให้เห็นอย่างชัดเจน

- ขนาดของสินค้า แจกบนแผ่นป้ายซึ่งติดบนหีบในแต่ละ lot ต้องตรงกับขนาดสินค้าใน lot นั้น และไม่มีการขีดฆ่าแก้ไข
- ประเทศกำเนิด, พิมพ์เป็นอักษรโรมันสูงอย่างน้อย ๒๐ มม.
- ต้องมีคำจำกัดความชนิดของกุ้งดังต่อไปนี้โดยอย่างน้อย ; Crevettes grises, Gamberette grigi, Carnalen, Shrimps.
- พิถีความสดและขนาด
- น้ำหนักสุทธิเป็น กก. ของกุ้งในหีบห่อ
- วันที่จัดเกรดสินค้าและวันที่ส่ง
- ชื่อและที่อยู่ของผู้ส่ง

๓.๑ สหราชอาณาจักร

อาหารทั้งหมดที่นำเข้าสหราชอาณาจักรเพื่อขายเป็นสินค้าสำหรับการบริโภค (รวมถึงกุ้ง) ต้องอยู่ภายใต้กฎเกณฑ์ของพระราชบัญญัติการนำอาหารเข้าปี ค.ศ. ๑๙๖๘ และพระราชบัญญัติฉบับแก้ไขเพิ่มเติม พระราชบัญญัติเหล่านี้ได้กำหนดไว้อย่างกว้างๆ ว่าอาหารทั้งหมดซึ่งนำเข้าประเทศนั้นต้องอยู่ในสภาพที่ดี, ถูกสุขลักษณะและเหมาะสมสำหรับมนุษย์บริโภค. พระราชบัญญัติเหล่านี้ถูกใช้อย่างเข้มงวดที่สุดโดยเจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจเดิมของ Port Health Authorities ซึ่งมีอำนาจในการสุ่มตัวอย่างอาหารและอาจยึดสินค้าไว้ได้หากความเหมาะสมเมื่ออาหารนั้นมีสภาพที่ไม่ถูกต้องตามพระราชบัญญัติ และได้มีการกำหนดขออนุญาตสำหรับการทดสอบทางจุลชีววิทยาในการตรวจสอบการนำเข้ากุ้งแช่เย็น สำหรับรายละเอียดของพระราชบัญญัติเหล่านี้และข้อบังคับต่าง ๆ อาจขอได้จาก

Department of Health and Social Security
Alexander Fleming House
Elephant and Castle
London SE1 6 By, United Kingdom

สำหรับกระทรวงเกษตร ประมง และอาหารมีหน้าที่รับผิดชอบเกี่ยวกับการติดป้ายและกำหนดกฎเกณฑ์ส่วนประกอบอาหาร และไม่มีพระราชบัญญัติเฉพาะใด ๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับกาการนำเข้าผลิตภัณฑ์กุ้ง แต่ขึ้นอยู่กับบทบัญญัติทั่วไปของพระราชบัญญัติอาหารและยา ปี ค.ศ. ๑๙๕๕ และพระราชบัญญัติการปิดป้ายอาหารปี ค.ศ. ๑๙๗๐ (ฉบับแก้ไข) พระราชบัญญัติการค้าปี ค.ศ. ๑๙๖๘ และ ค.ศ. ๑๙๗๐ พระราชบัญญัติน้ำหนักและการวัด ปี ค.ศ. ๑๙๖๓ และข้อบังคับอื่น ๆ ที่อาจเกี่ยวข้องกับ รายละเอียดของข้อบังคับเหล่านี้จะหาได้จาก

Ministry of Agriculture, Fisheries and Food
Food Standard Division
Gerat Westminster House
Horseferry Road
London SWLP 2 AG, U.K

ภายใต้ข้อกำหนดของพระราชบัญญัติการค้าปี ค.ศ. ๑๙๗๒ ได้กำหนดให้มีการแจ้งถึงประเทศต้นกำเนิดสินค้าบนฉลากสินค้านำเข้าบางชนิด ซึ่งมีผลต่อสินค้านำเข้าซึ่งประทับชื่อหรือตราสหราชอาณาจักรหรือชื่อหรือตราซึ่งใช้ชื่อสหราชอาณาจักร (ไม่ว่าชื่อหรือตราสหราชอาณาจักรจะคงอยู่หรือไม่) ยกเว้นสินค้าใช้แล้ว หีบห่อสินค้าหรือป้ายฉลากสินค้าชนิดหนึ่งชนิดใดที่ได้รับการยกเว้นให้

ข้อกำหนดเกี่ยวกับฉลากปิดฉลากสินค้าประเภทอาหารปิ้งนึ่ง

๑. อาหารทั้งหมดที่บรรจุหีบห่อแล้วสำหรับการขายปลีกจะต้องปิดฉลากด้วยชื่อปกติธรรมดาหรือด้วย "การลอกแบบที่เหมาะสม" เพื่อมุ่งใจให้ผู้ซื้อสนใจจะต้องแสดงถึงคุณสมบัติที่แท้จริงของอาหารนั้น

๒. อาหารที่ไม่มีการบรรจุหีบห่อและอาหารซึ่งประกอบด้วยส่วนผสมมากกว่า ๒ ชนิด (ส่วนผสมที่ไม่ใช่ขนมปัง แป้งทำขนม, น้ำตาลทำขนม, ช็อคโกแลตทำขนม และเครื่องคั้นซึ่งประกอบด้วยของเหลวทั้งหมด) ต้องแสดงใบแนบหรือฉลากบ่งชี้ว่าอาหารนั้นประกอบด้วยอะไรบ้างแก่ผู้ซื้อ

๓. ชื่อเฉพาะสำหรับใช้บนฉลากของปลาที่บรรจุหีบห่อล่วงหน้าหรือยังไม่ได้บรรจุหีบห่อล่วงหน้า

๔. ฉลากที่หีบห่ออาหารต้องแสดงชื่อของผู้รับผิดชอบ เช่น ผู้ห่อของหรือผู้ปิดฉลาก ชื่อของบุคคลซึ่งเกี่ยวข้องกับอาหารที่ถูกปิดฉลากและหีบห่อ

๕. อาหารที่ปิดฉลากหีบห่อแล้วต้องบอกถึงน้ำหนักส่วนผสมโดยละเอียดสมบูรณ์ รวมถึงส่วนผสมเพิ่มเติมตามลำดับด้วย

๖. ข้อบังคับโดยเฉพาะซึ่งตั้งขึ้นเพื่อบ่งชี้ข้อความชนิดใดจะแสดงบนฉลากอย่างไรจึงจะทำให้ผู้ซื้อเห็นได้ง่าย

๗. การกระทำการใด ๆ เกี่ยวกับการประกาศถึงคุณสมบัติอื่นใดของสินค้าประเภทอาหารนั้น จะต้องได้รับการพิจารณาขอเขตที่สอดคล้องกับกฎเกณฑ์ข้อบังคับก่อนที่ จะทำการโฆษณาหรือประกาศ และรายละเอียดเกี่ยวกับคุณสมบัติอื่น ๆ จะยังคงอยู่บนฉลากด้วย

๘. ฉลากของส่วนผสมหนึ่งจะต้องบอกให้ผู้ซื้อทราบถึงส่วนผสมอื่น ๆ ที่เพิ่มเข้าไปอย่างชัดเจน

๓.๒ ประเทศสหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมัน

ไม่มีกฎข้อบังคับพิเศษควบคุมการนำเข้าและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ประมง ซึ่งจะถูกตรวจเพื่อให้เป็นไปตามกฎข้อบังคับอาหารของเยอรมันเพื่อเข้าประเทศ ความมุ่งหมายสำคัญของการตรวจสอบก็เพื่อจะหาว่าสินค้าที่นำเข้าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เป็นของเสีย ของปลอมปนหรือติดสลากริษหรือไม่ การตรวจจะเข้มงวดสำหรับยาฆ่าเชื้อโรคสารมีพิษ (ปรอท, cadmium) และวัตถุซึ่งมีผลทางเคมี ผลิตภัณฑ์ซึ่งถูกพิจารณาว่าเป็นของเสียจะหมายถึงผลิตภัณฑ์ที่มีพยาธิริบกวานหรือกุ้งที่ตายแล้ว ผลิตภัณฑ์ซึ่งมีกลิ่นหรือรสไม่น่าพึงใจหรือมีลักษณะภายนอกบวมหรือพิษธรรมชาติ ผลิตภัณฑ์ซึ่งใบอนุญาตให้จำหน่ายในตลาดได้แก่ ผลิตภัณฑ์ซึ่งสงสัยว่าจะมีส่วนเกี่ยวข้องกับของมีพิษ ทำจากน้ำเสียหรือประกอบด้วยสิ่งที่เป็นอันตราย

การตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ประมงเป็นผลเกี่ยวเนื่องมาจากข้อกำหนดของ "German Foodstuff Code" ซึ่งเป็นฉบับโยเลียจัดพิมพ์โดย Carl Hegmanns แห่งเมืองโคโลญจน์ แม้ข้อความสำคัญเหล่านี้จะไม่มีผลทางกฎหมายแต่ก็เป็นที่ยอมรับว่าเป็นมาตรฐานสำหรับการผลิต การประกอบ การทดสอบ และการออกแบบสินค้าเหล่านี้

การบรรจุสินค้า จำเป็นที่จะต้องคำนึงถึงวัตถุประสงค์ด้านสุขลักษณะ รูปร่างของหีบห่อต้องเป็นไปตามข้อบังคับการบรรจุหีบห่อและข้อบังคับการปิดสลากผลิตภัณฑ์อาหารด้วย

ฉลากควรแสดงข้อความต่อไปนี้คือ

- ชื่อของธุรกิจและสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิตหรือของผู้นำเข้าชาวเยอรมัน
- ส่วนประกอบตามธรรมชาติซึ่งเป็นที่รู้จักโดยทั่วไปในการค้า
- ส่วนประกอบทั้งหมดเป็นกรัมหรือกิโลกรัม ในกรณีที่ส่วนประกอบไม่สามารถบ่งชี้แน่นอนอันเนื่องจากเหตุผลทางเทคนิค จะต้องมีการระบุการประมาณน้ำหนักขั้นต่ำ
- วันที่บรรจุและเวลาที่แช่เย็น
- การขนส่งกุ้งแช่แข็งหรือกุ้งแช่แข็งเร็วจะต้องกระทำโดยสินค้าอยู่ที่อุณหภูมิ -๑๘°C (ศูนย์องศาฟาเรนไฮต์)

๓.๓ ประเทศฝรั่งเศส

ประเทศฝรั่งเศสเป็นประเทศที่ค่อนข้างคำนึงถึงคุณภาพสินค้าอย่างไรก็ตามได้มีการอนุญาตให้นำเข้ากุ้งสุ่งฝรั่งเศสโดยไม่ต้องมีใบรับรองเกี่ยวกับคุณภาพสินค้าจากประเทศต้นกำเนิดสินค้าเพียงขึ้นอยู่กับ การตรวจสอบว่าเป็นที่น่าพอใจหรือไม่ ที่ชายแดนท่าเรือหรือท่าอากาศยาน ผู้ตรวจสอบอาจสุ่มตัวอย่างปลาและสัตว์น้ำเพื่อจุดประสงค์ในการตรวจสอบ

ถึงแม้ว่ายังไม่มีความต้องการใบรับรองต้นกำเนิดสินค้าเกี่ยวกับสินค้าที่มีส่วนประกอบของโปรทอสมอยู่ แต่อนุญาตก่อนอื่นให้มีสารโปรทอสอยู่ในอัตราส่วน ๐.๗ ต่อ ๑ ล้าน อย่างไรก็ตามควรมีใบรับรองสุขลักษณะ เช่นเดียวกับใบรับรองเกี่ยวกับส่วนผสมสารโปรทอสซึ่งได้การยินยอมจากประเทศต้นกำเนิดสินค้า

ปลาและผลิตภัณฑ์ปลาที่นำเข้าทั้งหมดควร เป็นไปตามความต้องการของฝรั่งเศสที่ปรากฏอยู่ในข้อบังคับต่าง ๆ ต่อไปนี้

Repression des fraudes at coutrole de la qualite
Journal Officiel de la Republique Francaise No.1227
15 February 1972

Ministere de i'Agriculture - Service de la Repression
des Fraudes

Normes de fabrication, 15. th May 1968 (7 th edition)

Confederation des Industries de traitement des produits
des peches maritienes

Code rural

Decree No. 71 - 636, 21 st July 1971

Journal Officiel de la Republique Francaise No.71-109
August, 1971

Produits surgeles

Ministere de i'Agriculture

Decree No. 64 - 949, 9 th Septunber 1964, the decree
of 4 th January 1967

คำจำกัดความของ "แช่แข็ง" เงื่อนไขการขนส่ง การเก็บสินค้าและการบรรจุหีบห่อไคร้หมูไว้ในกฎศกศฎที่ ๖๔ - ๘๖๘ ลงวันที่ ๕ กันยายน ค.ศ. ๑๙๖๔ ปลาแช่แข็งและผลิตภัณฑ์จากปลาค้างเหมาะสำหรับมนุษย์บริโภคและตั้งหุ้มห่อทั้งหมดเพื่อความแน่ใจในการป้องกันเชื้อโรค

กฎศกศฎข้างต้นได้มีบทบัญญัติทางกฎหมายโดยสังเขปเกี่ยวกับการปิดฉลากสินค้าที่เป็นที่ยอมรับได้และการหุ้มห่อต้องมีเครื่องหมายดังต่อไปนี้

- คำว่า "surgele" "deep frozen" ต้องเห็นได้ชัดเจน พร้อมกับมีชื่อที่ใช้ในการขายผลิตภัณฑ์นั้น ๆ
- ชื่อ (หรือชื่อย่อ) และที่อยู่ของสถานที่ตั้งซึ่งผลิตภัณฑ์นั้นถูกแช่แข็ง
- บ่งชี้แหล่งกำเนิดของผลิตภัณฑ์ว่าเป็นประเทศฝรั่งเศสหรือประเทศอื่น
- นำหนักสุทธิเป็นกรัม
- วิธีการใช้

ข้อเพิ่มเติม ต้องแสดงวันที่ ๆ ผลิตภัณฑ์นั้นถูกแช่แข็ง

ข้อเพิ่มเติมมีความต้องการทางด้านสุขลักษณะ เสมอที่ว่าผลิตภัณฑ์ต้องสะอาดทั้งทางภายนอก ทางเคมีและทางชีววิทยา ในขณะที่การนำเข้ากุ้งแช่แข็งประกอบด้วยผลิตภัณฑ์ดิบเป็นส่วนมาก (ส่วนหัวถึงหาง, ส่วนเปลือก) ปกติหามาจากที่เรีย เป็นปฏิกิริยาที่น่าวิตกว่า กุ้งที่ผ่านการปรุงแล้วเนื่องด้วยเหตุผลง่าย ๆ คือ เชื้อแบคทีเรียแรกเริ่มมักจะอยู่ในกุ้งดิบมากกว่าและเจริญเติบโตเร็วกว่าเมื่อเทียบกับกุ้งที่ผ่านการปรุงแล้ว

๓.๔ ประเทศอิตาลี

ผลิตภัณฑ์ประมง (เช่น กุ้งทั้งตัว) สด แช่เย็น โดยยังไม่ได้แปรรูป อาจถูกนำเข้าอิตาลีได้โดยไม่ต้องมีใบรับรองสุขลักษณะของสินค้าจากแหล่งกำเนิด ขึ้นอยู่กับความพอใจในการตรวจสอบคอนชาเข้า ดังปรากฏในย่อหน้า ๑ ของข้อ ๕๔ ของข้อบังคับของ Veterinary Police Regulation ซึ่งรับรองโดยกษัตริย์ของประธานาธิบดีแห่งสาธารณรัฐ เลขที่ ๓๒๐ ลงวันที่ ๘ กุมภาพันธ์ ค.ศ. ๑๙๕๔

สำหรับกุ้งสด แช่เย็นหรือแช่แข็งในสภาพอื่นที่ไม่ใช่กุ้งทั้งตัว ต้องมีใบแสดงต้นกำเนิดสินค้า และใบรับรองเกี่ยวกับสุขลักษณะเสมอไม่ว่ากรณีใดใบรับรองนี้ควรบอกรายละเอียดอย่างชัดเจนเกี่ยวกับลักษณะผลิตภัณฑ์ที่จะนำเข้ามาและควรแสดงว่าผลิตภัณฑ์ดังกล่าว :

- ได้ถูกเตรียมในสภาพที่ถูกสุขลักษณะในโรงงานหรือกลุ่มโรงงาน ซึ่งเป็นที่ยอมรับว่าเหมาะสมและขึ้นอยู่กับ การตรวจสอบของเจ้าหน้าที่รัฐบาลที่ทรงความรู้ด้วย
- มีกระบวนการเก็บ แช่เย็นที่เหมาะสม (แช่เย็นหรือแช่แข็ง)
- ไม่ได้ถูกปฏิบัติทางเคมีหรือใส่สี (ยกเว้นการอนุญาตให้มีการเพิ่มเคมิคัลสำหรับกุ้งบางแบบ ซึ่งต้องถูกระบุด้วย)
- เหมาะสมสำหรับมนุษย์บริโภคโดยไม่มีข้อแม้ใด ๆ

ข้อเพิ่มเติม ผู้นำเข้าต้องมีใบกำกับซึ่งแสดงถึงใบรับรองของห้องทดลองที่เห็นชอบโดยเจ้าหน้าที่ผู้ทรงความรู้ของประเทศต้นกำเนิดสินค้าว่าสารปรอทซึ่งประกอบอยู่ในสินค้าที่ได้นำเข้าไปนั้นจะไม่มากไปกว่าระดับที่ไครระบุในราชกิจจานุเบกษาของทางราชการ. เลขที่ ๓๒๘ ลงวันที่ ๒๘ ธันวาคม ค.ศ. ๑๙๗๑ และใบกำกับนี้ถือเป็นส่วนหนึ่งของใบรับรองสุขลักษณะที่ได้อ้างไว้ข้างต้น

๖. ปัญหาเกี่ยวกับคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ประมงของไทย

๑. การแปรรูปสัตว์น้ำโดยการแช่แข็ง

ตามหลักการโดยทั่วไป การที่คุณภาพของสัตว์น้ำเช่น ปลา และกุ้ง จะเสื่อมลงนั้นขึ้นอยู่กับบักเตรีจำพวกหนึ่ง ซึ่งบักเตรีจำพวกนี้จะทำให้ปลาเน่าและไม่เหมาะที่จะใช้บริโภคเมื่อมีจำนวนสูงประมาณ ๑๐ ล้านตัวต่อปลา ๑ กรัม บักเตรีที่เกิดในกุ้งและทำให้กุ้งเสื่อมคุณภาพก็เช่นเดียวกัน จากการศึกษาเกี่ยวกับบักเตรีในกุ้งพบว่ากุ้งทั้งตัวที่ขึ้นมาจากน้ำใหม่ ๆ มีจำนวนบักเตรีทั้งหมดตั้งแต่ ๑๖๐๐๐๐.๒ ล้านตัวต่อกุ้ง ๑ กรัมหลังจากดองกุ้งไว้ในน้ำแข็ง ๒ วัน จำนวนบักเตรีในกุ้งจะเพิ่มขึ้นอีก ๗ เท่าตัว และจะเป็น ๕ เท่าตัว ถ้าเค็ดหัวก่อนแช่น้ำแข็ง โดยทั่วไปความสดของกุ้งวัดได้จากประมาณของ

Total volatile bases ซึ่งเป็นสารประกอบทางเคมีที่เกิดขึ้นเมื่อคุณภาพของ

กึ่งเสื่อมลง นอกจากนั้น จำนวนแบคทีเรียทั้งหมด (Total bacterial count) ที่มี
ในตัวอย่างยังแสดงถึงความสดและความสะอาดของกึ่งคั่ว และนอกจากจำนวนแบคทีเรียทั้งหมด
แล้ว กึ่งแช่เย็นที่จะส่งไปจำหน่ายต่างประเทศยังต้องปราศจากเชื้อโรคประเภท
Escherichia coli อีกด้วย

จากการวิเคราะห์คุณภาพของสัตว์น้ำแช่เย็น พบว่าการที่จะให้ได้สัตว์น้ำ
แช่เย็นที่มีคุณภาพก็ต้องเริ่มจาก

- ๑) การจับสัตว์น้ำจากแหล่งน้ำที่สะอาด ปราศจากสิ่งสกปรกซึ่งจะทำให้
สัตว์น้ำไม่มีแบคทีเรียจำพวกที่เป็นอันตราย
- ๒) การดูแลรักษาความสดบนเรือ โดยการล้างสัตว์น้ำนั้นให้สะอาดด้วย
น้ำแล้วใส่ น้ำแข็งทันที
- ๓) การดูแลรักษาความสดที่ท่าเทียบเรือ เมื่อเรือเทียบท่าควรจะนำสินค้า
ขึ้นและแช่ น้ำแข็งลงหีบทันที เพื่อส่งต่อเข้าโรงงานน้ำแข็งที่แช่เย็นจะต้องมีปริมาณเพียงพอ
กับระยะเวลาขนส่ง

๔) การดูแลรักษาความสดในโรงงาน

๔.๑) การคักขนาด เกิดหัว และอื่น ๆ ควรทำบนโต๊ะ

๔.๒) น้ำที่ใช้ล้างสัตว์น้ำควรเป็นน้ำสะอาด หรือน้ำที่ผสมคลอรีน
ประมาณ ๕ ส่วนต่อล้านส่วน ส่วนน้ำที่ใช้ล้างเครื่องมือต่าง ๆ
ควรผสมคลอรีนประมาณ ๒๕ - ๕๐ ส่วนต่อล้าน

๔.๓) ควรล้างเครื่องมือทุกวัน

๔.๔) ควรใช้น้ำแข็งให้มากในการล้างสัตว์น้ำ เพราะความเป็น
นอกจากช่วยรักษาคุณภาพแล้วยังทำให้เนื้อปลาหรือกึ่งแช่แข็งขึ้นด้วย

จากการวิเคราะห์ตัวอย่างกึ่งสดแช่เย็นของกองอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ
กรมประมง สรุปได้ว่ากึ่งแช่เย็นของประเทศไทยไม่มีเชื้อโรคที่เป็นอันตราย สำหรับประมาณ
ของ Total volatile bases ซึ่งแสดงถึงความสดของกึ่งนั้นพบว่ากึ่งแช่เย็นของ
ประเทศไทยมี Total volatile bases อยู่ระหว่าง ๑๑.๐๐ ถึง ๒๕.๕๐ mg.N
ต่อกึ่ง ๑๐๐ กรัม ซึ่งอยู่ในมาตรฐานที่กำหนดไว้ไม่เกิน ๓๐ mg.N ต่อกึ่ง ๑๐๐ กรัม

อย่างไรก็ตาม เนื่องจากการวิเคราะห์ตรวจสอบสินค้าสัตว์น้ำแช่แข็งที่ส่งออกไปต่างประเทศนั้นไม่อาจที่จะทำการตรวจสอบได้ทั้งหมดเนื่องจากยุ่งยากในการบรรจุและเสียเวลาในการวิเคราะห์มาก ดังนั้น แม้ว่าการส่งออกสัตว์น้ำแช่แข็งจะต้องผ่านการวิเคราะห์ และออกใบรับรองคุณภาพจากหน่วยราชการ ซึ่งได้แก่ กรมประมง และกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์แล้วก็ตาม สินค้าสัตว์น้ำบางส่วนซึ่งไม่ได้มาตรฐานและคุณภาพจึงได้รับการรับรองคุณภาพและส่งออกไปยังตลาดต่างประเทศ นอกจากนี้ แต่ละประเทศยังมีการกำหนดคุณภาพและมาตรฐานทางอาหารที่แตกต่างกัน เช่น สหรัฐอเมริกาจะมีมาตรฐานที่เกี่ยวกับคุณภาพของอาหารค่อนข้างสูงและเข้มงวดมากกว่าประเทศญี่ปุ่น เพราะฉะนั้นการส่งออกผลผลิตประมงของไทยจึงยังคงมีปัญหาในเรื่องของคุณภาพและมาตรฐานของสินค้าอยู่หลายประการ โดยเฉพาะอย่างยิ่งผลผลิตประเภทสัตว์น้ำแช่แข็งซึ่งที่ปรากฏว่าสินค้ากุ้งสดแช่เย็นที่ส่งไปจากทางเอเชียไม่ผ่านการตรวจสอบจากสำนักงานอาหารและยาของสหรัฐอเมริกา (Food and Drug Administration) เพราะสินค้ามีสภาพเน่าเสียและมีแบคทีเรียเจือปนอยู่มากจนอาจเป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค ทำให้สหรัฐอเมริการวมถึงเข้มงวดมากขึ้นในการตรวจสอบสินค้าสัตว์น้ำมากขึ้น ปรากฏว่าในปี พ.ศ. ๒๕๒๒ เป็นปีที่พบปัญหามากโดยเฉพาะอย่างยิ่ง กุ้งที่ส่งไปจากประเทศต่างๆ ในเอเชีย เช่น จากประเทศอินเดีย บังกลาเทศ ปากีสถาน ฮองกง ไต้หวัน ซึ่งเป็นกุ้งจากเขตร้อน (Tropical) มีแบคทีเรียมากกว่ากุ้งจากเขตนหนาว จึงได้ห้ามกุ้งแช่แข็งจากประเทศเหล่านี้เข้าสหรัฐฯ (Block Listing) ตั้งแต่ปลายเดือนกันยายน ๒๕๒๒ และต่อมาในต้นเดือนตุลาคมปีเดียวกัน ก็ได้ห้ามกุ้งจากประเทศไทยเข้าสหรัฐฯ ด้วย อย่างไรก็ตามสหรัฐฯ ได้ผ่อนผันให้ผู้ส่งออกของไทยจำนวน ๑๒ ราย ส่งกุ้งแช่แข็งเข้าสหรัฐฯ ได้ตามเดิมในโอกาสต่อมา แต่ก็ได้ทำการตรวจสอบสินค้าที่ส่งไปอย่างเข้มงวด นอกจากนี้ อิตาลีสก็ประสบกับปัญหาที่คล้ายคลึงกับสหรัฐฯ กล่าวคือ สินค้าที่ส่งไปจากประเทศไทยเมื่อถึงปลายทางปรากฏว่าอยู่ในสภาพเหลวละลาย และมีเชื้อแบคทีเรียสูงเกินกว่าที่กำหนดไว้ ซึ่งเมื่อมีการตรวจพบบ่อยเข้าจึงมีการกักกันสินค้าเพื่อส่งกลับ ถึงแม้ว่าสินค้าจะมีใบรับรองคุณภาพจากกรมประมงและกรมวิทยาศาสตร์แนบไปด้วยก็ตาม นอกจากนี้ ยังมีปัญหาเรื่องการบรรจุไม้ที่ขนาดเท่ากันลงในกล่องเดียวกัน ทำให้ขาดมาตรฐาน และอีกประการหนึ่ง นั้หนักขาดจากที่ไคระนูไว้

ในการนี้ สมาคมผู้ค้าสแตนเลสไทยจึงได้ร่วมมือกับกระทรวงพาณิชย์เสนอ
มาตรการในการแก้ไขปัญหาค้ำยการรวบรวมบริษัทผู้ค้าเป็นการส่งออกสแตนเลสซึ่ง
เข้ามาเป็นสมาชิกของสมาคมผู้ค้าสแตนเลสไทย เพื่อสะดวกต่อการควบคุมพฤติกรรมของ
ผู้ส่งออกให้ปฏิบัติตามระเบียบและกฎเกณฑ์ที่กำหนดไว้ นอกจากนี้ สแตนเลสซึ่ง
ที่จะส่งออกไปจำหน่ายยังประเทศสหรัฐอเมริกา และประเทศในประชาคมเศรษฐกิจ
ยุโรปยังเป็นสินค้าที่ต้องขออนุญาตในการส่งออกไปนอกราชอาณาจักร และต้องอยู่ในความ
ควบคุมคุณภาพของสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์กระทรวงพาณิชย์* และต้องเป็นสินค้าที่
ได้รับการวิเคราะห์จากกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์และกรมประมง ตามประกาศของ
กระทรวงพาณิชย์^๒ ซึ่งมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๔ เมษายน ๒๕๒๓ เป็นต้นไป

๒. การแปรรูปสแตนเลสโดยการบรรจุกระป๋อง

ปัจจุบันการนำสแตนเลสมาแปรรูปโดยบรรจุกระป๋องยังมีไม่มากนัก ส่วนใหญ่
ของโรงงานสแตนเลสบรรจุกระป๋องเป็นโรงงานขนาดเล็กและขนาดกลาง ซึ่งส่วนใหญ่มี
กำลังผลิตเต็มที่ต่อปีประมาณพันกว่าตัน ปริมาณวัตถุดิบมีไม่สม่ำเสมอขึ้นอยู่กับปริมาณ
การจับสแตนเลสตามฤดูกาล บางโรงงานอยู่ห่างไกลจากแหล่งวัตถุดิบ ทำให้เสียค่าขนส่งสูง
เป็นเหตุให้ต้นทุนการผลิตสูง ผู้ผลิตจึงพยายามที่จะลดต้นทุนการผลิตโดยการใส่ภาชนะที่
ไม่ได้มาตรฐานในการบรรจุ เพื่อประหยัดค่าใช้จ่าย

การที่กระป๋องที่ใช้ในการบรรจุไม่ได้มาตรฐานนั้นอาจเนื่องจาก

๑) คุณภาพของแผ่นคีมุก (Tin Plate) ที่นำมาผลิตกระป๋องและ
แลคเคอร์สำหรับเคลือบ ตลอดจนการควบคุมคุณภาพของการผลิตกระป๋อง

๒) กรรมวิธีในการบรรจุกระป๋อง ต้องบรรจุในลักษณะเป็นสูญญากาศ
ภายในกระป๋อง ถ้าให้ช่องสูญญากาศสูงเกินไป เพียงจับเบา ๆ ก็จะทำให้กระป๋องนูน
เบี้ยวได้

* ฎีกา ค. น. ก.

^๒ ฎีกา ค. น. ก.

ดังนั้น ปัญหาที่เกิดขึ้นก็คือ

๑) เนื้อปลากระป๋องมีสารตะกั่วเกิดขึ้น อันเนื่องมาจากกระป๋องที่ใช้บรรจุ โดยเฉพาะจากรอยขีดข่วนกระป๋องในกรณีที่โรงงานบรรจุกระป๋องใช้ตะกั่วเชื่อมรอยต่อฝากระป๋อง ซึ่งถ้าทางสำนักงานอาหารและยาสหรัฐ (FDA) ตรวจพบก็จะไม่ผ่านการนำเข้าไปจำหน่าย

๒) นอกจากสารเป็นพิษที่เจือปนเข้าไปในเนื้อปลาแล้ว กระป๋องที่บรรจุอาหารทะเลจากประเทศไทยเท่าที่พบในร้านจำหน่ายอาหารกระป๋องหรือร้านสรรพอาหารในลอสแอนเจลิส ปรากฏว่าตรงรอยต่อฝากระป๋องไม่สวยมีรอยถลอก ทำให้เกลือซึม ซึ่งทำให้ผู้ซื้อไม่กล้าซื้อไปรับประทานแม้ว่าจะมีราคาถูกกว่าตราอื่นและได้รับคำชมว่าเนื้อปลาสวยมีคุณภาพดี

๓. การแปรรูปสัตว์น้ำโดยการทำให้เป็นปลาแป้น

ปลาแป้นเป็นส่วนประกอบซึ่งใช้ในการผลิตอาหารสัตว์คุณภาพของปลาแป้นก็กำหนดจากอัตราร้อยละของโปรตีนที่มีอยู่ในปลาแป้น ตามมาตรฐานโลกโปรตีนที่มีอยู่ในปลาแป้นจะอยู่ในระหว่างร้อยละ ๖๕ - ๙๐ แต่ของประเทศไทยมักจะมีจำนวนโปรตีนต่ำกว่านี้ โดยทั่วไปปลาแป้นของไทยมีโปรตีนอยู่ในระดับร้อยละ ๕๓ - ๖๓ สาเหตุที่ปลาแป้นของไทยมีโปรตีนต่ำเนื่องมาจาก

๑) น้ำเสียจากโรงงานที่ถ่ายลงในแหล่งน้ำ ทำให้ปลาที่จับได้มีโปรตีนต่ำ

๒) ความสดของปลาที่นำมาใช้ในการเป็นวัตถุดิบมีน้อย เนื่องจากปลาเบ็ดที่นำมาใช้มีมูลค่าทางเศรษฐกิจต่ำ ราคาถูกดังนั้นในการรักษาความสดของปลาหลังจากจับได้แล้วนั้น ชาวประมงจะนำโดยการแช่น้ำแข็งให้ปลาที่มีราคาสูงก่อน ถ้าหากมีน้ำแข็งเหลือจึงจะนำมาแช่ปลาเล็ก ๆ ที่นำมาทำปลาแป้นจึงทำให้ปลาที่นำมาทำปลาแป้นมีความสดน้อยและมีโปรตีนต่ำ

นอกจากโปรตีนต่ำแล้ว อัตราความชื้นของปลาแป้นของไทยยังมีความชื้นสูง ทำให้คุณภาพไม่ได้มาตรฐานและทำให้เก็บได้ไม่นาน ทั้งนี้ เนื่องจากการเก็บรักษาของไทยยังไม่ดีพอโดยเอาคองหึ่งไว้นาน ทำให้ดูความชื้นสูงขึ้น คุณภาพของปลาแป้นที่เหมาะสมแก่การส่งออก จะต้องมีความชื้นไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖ แต่ไม่เกินร้อยละ ๑๒ และมีอุณหภูมิไม่เกิน ๑๒๐ องศาฟาเรนไฮต์

๔. การแปรรูปสัตว์น้ำโดยการตากแห้ง ทำเค็มและหมักกอง

๔.๑ การตากแห้ง

สินค้าสัตว์น้ำที่ทำการตากแห้งส่วนใหญ่ ได้แก่ กุ้ง หอย ปลาหมึก แมงกะพรุน คุณภาพส่วนใหญ่จะอยู่ในเกณฑ์เนื่องจากการตากแห้งไม่ต้องใช้ความรู้ทางเทคนิค หรือวิชาการสูง แต่ที่จะมีปัญหาในเรื่องคุณภาพก็คือ การตากแห้งไม่เพียงพอและบางครั้งมีสิ่งเจือปนลงไปด้วย เช่น กุ้งแห้ง ซึ่งอาจเป็นความตั้งใจของผู้ส่งออกที่จะใส่สิ่งเจือปนลงไปเพื่อเพิ่มน้ำหนักสินค้าให้มากขึ้น นอกจากนี้มีผู้ส่งออกบางรายส่งกุ้งแห้งย้อมสีไปให้ผู้ซื้อซึ่งผิดความประสงค์ของผู้ซื้อที่ต้องการกุ้งแห้งสีธรรมชาติ

๔.๒ การทำเค็ม

การทำเค็มมีปัญหาเช่นเดียวกับการตากแห้งเนื่องจากการทำเค็มจะต้องนำไปตากแห้งเช่นเดียวกัน ถ้าการตากแห้งไม่เพียงพอก็จะทำให้สินค้าเสื่อมคุณภาพ มีกลิ่นเหม็นหืนและมี สีน้ำตาลแกมแดงซึ่งไม่เหมาะสมต่อการบริโภค

๔.๓ การหมักกอง

สินค้าหมักกองของไทย ได้แก่ น้ำปลา กะปิ และปลาร้า สำหรับกะปิ และปลาร้าไม่มีปัญหาค่านคุณภาพและมาตรฐาน และประเทศที่สั่งเข้าซึ่งส่วนใหญ่อยู่ในแถบอาเซียนนั้นยังไม่เคร่งครัดในเรื่องนี้มากนักส่วนน้ำปลามีปัญหาเกี่ยวกับคุณภาพโดยมีผู้นำเอาน้ำที่สกัดจากผงชูรสที่เรียกว่า Bx มาทำน้ำปลา โดยมีลักษณะสีสรรคล้ายคลึงกันซึ่งเป็นการทำเทียมไม่ใช่ปลาแท้

๕. การส่งออกกุ้งมีชีวิต

เนื่องจากชาวญี่ปุ่นนิยมบริโภคกุ้งเป็น ๆ และให้ราคาสูงมากจึงมีผู้ทดลองส่งกุ้งมีชีวิตไปจำหน่ายที่ญี่ปุ่น โดยขนส่งทางเครื่องบินแต่ปรากฏว่าการส่งกุ้งมีชีวิตจากไทยมีปัญหาในการบรรจุกุ้งในภาชนะที่จะสามารถทำให้กุ้งมีชีวิตอยู่ได้ระหว่างการขนส่ง ทั้งนี้ เพราะมีอัตราการตายสูงถึงประมาณ ๖๐ - ๖๕% และต้องให้การบริบาลทางเทคนิคมากมาย เช่น จะต้องนำกุ้งมาปรับอุณหภูมิให้พอเหมาะเพื่อที่จะได้เคยชินกับอากาศ ตลอดจนให้อาหาร เพื่อมิให้มีการถ่วงดุลหรือลอกคราบในขณะที่จัดส่ง มิฉะนั้น จะทำให้อัตรา

การตายเพิ่มสูงขึ้น เป็นที่คาดกันว่าผู้ส่งออกประสบผลในการศึกษาหาวิธีบรรจุนาฬิกาขณะที่จะลดอัตราการตายให้ต่ำลงแล้ว จะทำให้ปริมาณการส่งออกสูงขึ้น และสามารถทำกำไรให้แก่ผู้ส่งออกได้เป็นอย่างดี

ช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ประมงไทยไปยังต่างประเทศ

ก. การประกอบการส่งออกผลิตภัณฑ์ประมงไทย

เนื่องจากลักษณะการค้าต่างประเทศของไทยเป็นระบบการค้าเอกชน (private trading) ที่เอกชนซึ่งรวมทั้งบริษัทร้านค้าเป็นผู้ทำการค้าต่างประเทศ การส่งสินค้าออกของไทยเกือบทั้งหมดบริษัท ร้านค้าและเอกชนเป็นผู้ดำเนินการ ผลผลิตประมงก็เช่นเดียวกันที่รัฐบาลได้เปิดโอกาสให้เอกชนดำเนินการส่งออกอย่างเต็มที่

ปัจจุบันนี้ผู้ประกอบการส่งออกผลผลิตประมงมีอยู่เป็นจำนวนมาก เฉพาะที่เป็นสมาชิกของสมาคมผู้ค้าสัตว์น้ำไทยมีถึงประมาณ ๗๕ ราย ผู้ประกอบการค้าดังกล่าวอาจแบ่งได้เป็นหลายประเภทดังนี้

- ก. ผู้ประกอบการค้าที่มีเรือประมงของตนเอง มีโรงงานห้องเย็นของตนเอง ทำการแปรรูปเอง และส่งออกเอง
- ข. ผู้ประกอบการค้าที่มีโรงงานห้องเย็นของตนเอง ทำการแปรรูปเอง และส่งออกเอง
- ค. ผู้ประกอบการค้าที่เช่าโรงงานห้องเย็นเพื่อทำการแปรรูป แล้วส่งออกเอง
- ง. ผู้ประกอบการค้าที่อาศัยตัวแทนจำหน่ายสินค้าให้แก่ตน

สำหรับผู้ประกอบการอุตสาหกรรมห้องเย็นในปัจจุบันมีอยู่ประมาณสี่สิบลกว่าราย ส่วนใหญ่อยู่ในกรุงเทพฯ นอกจากนี้มีอยู่ที่สงขลาและภูเก็ต ผู้ประกอบการที่สำคัญ ๆ มีอยู่ประมาณ ๔ - ๕ ราย ได้แก่ บริษัทไทยเสรีห้องเย็น จำกัด ซึ่งดำเนินการต่าง ๆ ครบตามประเภทข้อ ก. นอกจากนี้ก็มีบริษัทชินฮู จำกัด บริษัทเอเซียห้องเย็น จำกัด บริษัทห้องเย็นฟาร์อีสท์ จำกัด บริษัทแองโกล ไซแอน ซีฟูคส์ จำกัด ฯลฯ

๑. รายชื่อผู้ประกอบการค้าสัตว์น้ำแช่เย็นส่งต่างประเทศในประเทศไทย

๑. บริษัทไทยเสรีหอยเย็น จำกัด
๒. บริษัทหอยเย็นชินดู จำกัด
๓. บริษัทหอยเย็นเอเชีย จำกัด
๔. บริษัทหอยเย็นฟาร์อีสท์ จำกัด
๕. ห้างหุ้นส่วนจำกัดศิษฏ์ลักษณะ
๖. บริษัทแองโกลสยามซีฟู๊ดส์ จำกัด
๗. ห้างหุ้นส่วนจำกัด ยงไทยเอนเตอร์ไพร์ส
๘. บริษัทอุตสาหกรรมหอยเย็นประมงสงขลา จำกัด
๙. บริษัทน้ำแข็งหอยเย็นศรี จำกัด
๑๐. บริษัท เอฟ. ซี. ที. บราเคอร์ จำกัด
๑๑. บริษัทอินเตอร์เนชั่นแนลไฟรเซนฟู๊ดส์ จำกัด
๑๒. บริษัทเจ้าพระยาหอยเย็น จำกัด
๑๓. บริษัทเศรษฐผลไทย จำกัด
๑๔. บริษัทสหผลหอยเย็น จำกัด
๑๕. บริษัทสมุทรปราการการประมง จำกัด
๑๖. บริษัทหอยเย็นไทยเอกซพอร์ตเตอร์ จำกัด
๑๗. บริษัทสุรพลซีฟู๊ดส์ จำกัด
๑๘. บริษัทซีฮอว์ส (ไทยแลนด์) เทคคิง จำกัด
๑๙. บริษัทไทเอ็น จำกัด
๒๐. บริษัทบูรพาหอยเย็น จำกัด
๒๑. บริษัทหอยเย็นยานนาวา จำกัด
๒๒. บริษัทไทยมารีนฟู๊ด จำกัด

๒. การดำเนินการส่งออก

ในการส่งสินค้าสำคือน้ำออกต่างประเทศ เอกสารสำคัญที่ผู้ส่งออกจะต้องใช้เพื่อประกอบการส่งออก มีดังนี้

๑. ใบกำกับราคาสินค้า (Invoice) เป็นบัญชีแสดงรายการและราคาสินค้า ตลอดจนรายละเอียดต่าง ๆ เช่น ชื่อเรือ น้ำหนักสินค้า

๒. ใบตราส่งสินค้าทางเรือ (Bill of Lading) เป็นเอกสารที่บริษัทเรือ (Shipping Company) ออกให้แก่ผู้จัดส่ง (Shipper) ไว้เป็นหลักฐานเกี่ยวกับการที่ตนรับดำเนินการส่งสินค้าที่ได้รับมอบจากจุดหนึ่งไปยังอีกจุดหนึ่ง

ในกรณีที่ส่งทางอากาศ ก็จะต้องมีใบรับขนส่งสินค้าทางอากาศ (Airway Bill) ซึ่งเป็นสัญญารับขนส่งสินค้าของบริษัทการบินออกให้แก่ผู้ส่งออก

๓. กรมธรรม์ประกันภัย (Insurance Policy) คือ สัญญาที่ผู้รับประกันตกลงยินยอมประกันความเสียหายที่จะเกิดจากภัยต่าง ๆ ตามที่ระบุไว้ในกรมธรรม์ โดยผู้เอาประกันจ่ายค่าเบี้ยประกันให้ผู้รับประกันความอัตรากัน

๔. ใบรับรองถิ่นกำเนิดสินค้า (Certificate of Origin) ออกโดยกรมการค้าต่างประเทศ

๕. รายการบรรจุสินค้าและน้ำหนักสินค้า (Packing and weight list) ผลิตโดยผู้ส่งออกเป็นผู้ออกใบแจ้งรายการบรรจุน้ำหนักบรรจุสินค้าเพื่อความสะดวกหรือทำตามคำขอของผู้ส่งสินค้า

๖. ใบรับรองเกี่ยวกับคุณภาพของสินค้า (Certificate of quality) ซึ่งออกโดยกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ และกรมประมง

๗. เอกสารอื่น ๆ ตามที่ผู้ส่งสินค้าต้องการ หรือตามระเบียบข้อบังคับการนำเข้าของประเทศนั้น ๆ

ในกรณีที่ผู้ส่งออกต้องการได้รับสิทธิพิเศษทางภาษีศุลกากร (G.S.P) จากประเทศผู้ส่งซื้อสินค้า ผู้ส่งออกจะต้องนำเอกสารดังต่อไปนี้ไปแสดงต่อกรมการค้าต่างประเทศ เพื่อขอรับสิทธิพิเศษ

๑. รายละเอียดในภาคผนวก ข.



- ๑. แบบแจ้งความจำนงขอรับสิทธิพิเศษ
- ๒. ใบรับรองถิ่นกำเนิดสินค้า
- ๓. ใบกำกับราคาสินค้า
- ๔. ใบตราส่งสินค้า

ประเทศผู้ให้สิทธิพิเศษทางภาษีศุลกากรในการส่งออกผลผลิตประมงของไทย ได้แก่ ประเทศสหรัฐอเมริกา ประเทศญี่ปุ่น ประเทศในประชาคมเศรษฐกิจยุโรป (E.E.C) ๕ ประเทศ ได้แก่ เบลเยียม เนเธอร์แลนด์ ลักเซมเบิร์ก ฝรั่งเศส สหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมัน อิตาลี สหราชอาณาจักร ไอร์แลนด์ และเคนมาร์ก นอกจากนี้ก็มีประเทศสมาชิกสมาคมการค้าเสรีแห่งยุโรป (EFTA) ๖ ประเทศ ได้แก่ ออสเตรเลีย สวิตเซอร์แลนด์ สวีเดน นอร์เวย์ ไอซ์แลนด์ และฟินแลนด์

ข. การขนส่งผลผลิตประมงไปจำหน่ายยังต่างประเทศ

(๑) ประเทศเพื่อนบ้านใกล้เคียง อาทิ มาเลเซีย สิงคโปร์ การขนส่งจะใช้รถบรรทุก โดยสินค้าจะทำการส่งจากกรุงเทพฯ หรือจังหวัดใกล้เคียงไปยังแหล่งศูนย์กลางการส่งออก เช่น จังหวัดสงขลา ซึ่งนอกจากจะเป็นแหล่งศูนย์กลางของตลาดสัตว์น้ำทะเลในแถบภาคใต้ ตั้งแต่จังหวัดระนองลงไปแล้ว สงขลายังเป็นแหล่งศูนย์กลางของการส่งออกไปประเทศเพื่อนบ้านใกล้เคียงอีกด้วย

การส่งสินค้าไปมาเลเซีย มีจุดใหญ่ ๔ จุดคือ

- จุดที่ ๑ เคดาห์ (อัลดาซาทา) ระยะทางจากสงขลา ถึงเคดาห์ ประมาณ ๒ ชั่วโมง
 - จุดที่ ๒ สุโหวงปัตตานี ระยะทางจากจุดที่ ๑ มาจุดที่ ๒ กินเวลา ประมาณ ๔๐ นาที
 - จุดที่ ๓ ปีนัง ระยะทางจากสงขลาถึงป็นัง ประมาณ ๓.๓๐ ชั่วโมง
 - จุดที่ ๔ ภูเก็ตมากยิ่งขึ้น เป็นศูนย์กลางใหญ่ โดยรถบรรทุกจากทุกประเทศจะมารวมที่นี้ เพื่อแยกไปตำบลต่าง ๆ ระยะทางจากป็นัง ถึงจุดที่ ๔ นี้กินเวลาประมาณ ๔ ชั่วโมง
- จากจุดที่ ๔ จะขนส่งต่อไปยังกัวลาลัมเปอร์ และสิงคโปร์

(๒) ประเทศอื่น ๆ อาทิ ญี่ปุ่น สหรัฐอเมริกา และยุโรป ฯลฯ การขนส่งจะส่งโดยทางเรือเป็นส่วนใหญ่ สำหรับสินค้าสดที่น้ำแข็งจะเก็บในห้องเย็นของเรือเดินทะเล ระยะเวลาในการขนส่งไปยังสหรัฐอเมริกาและยุโรปใช้เวลาประมาณ ๒ เดือน ไปญี่ปุ่น ๑๔ วัน และไปฮ่องกง ๗ วัน เมื่อเดินทางไปถึงแล้วยังคงเก็บรักษาไว้ในห้องเย็นของคลังสินค้าในต่างประเทศต่อไปอีก เพื่อรอการนำออกจำหน่ายแก่ผู้บริโภค ประมาณกันว่าสินค้ากุ้งสดแช่เย็นของไทย ดำเนินเวลาดังกล่าวนี้ กุ้งได้จากทะเลจนกระทั่งถึงมือผู้บริโภคในสหรัฐฯ และยุโรป นั้น ต้องใช้เวลาประมาณ ๔ เดือน ส่วนที่ส่งไปญี่ปุ่นใช้เวลาประมาณ ๒ เดือน

สำหรับการขนส่งสินค้าแช่เย็นจะใช้รถตู้เย็นไปรับสินค้าจากห้องเย็นของบริษัทประกอบการ หรือห้องเย็นซึ่งมีไว้ให้เช่าสำหรับสินค้าแช่เย็น แล้วบรรทุกสินค้าไปยังท่าเรือ เรือที่จะทำการขนส่งสินค้าแช่เย็นจะมีที่บรรจุสินค้าเป็น ๒ แบบคือ

๑. คอนเทนเนอร์ (Container) มีลักษณะเป็นตู้เย็นซึ่งสามารถลากให้เคลื่อนที่ได้
๒. แชมเบอร์ (Chamber) มีลักษณะเป็นห้องเย็นซึ่งกันเป็นห้อง ๆ ภายในเรือ

เมื่อสินค้าไปถึงท่าเรือ ถ้าเป็นสินค้าจำนวนน้อยผู้ส่งออกนิยมที่จะใช้คอนเทนเนอร์ (Container) โดยทางบริษัทเดินเรือจะยกคอนเทนเนอร์มาจกวางไว้ที่ท่าเรือ แล้วขนถ่ายสินค้าลงคอนเทนเนอร์ จากนั้นจะยกคอนเทนเนอร์ขึ้นเรือ เมื่อเดินทางไปถึงท่าเรือของประเทศผู้ส่งสินค้าเข้า ทางผู้นำเข้าสามารถที่จะให้บริษัทขนส่งบรรทุกสินค้าทั้งคอนเทนเนอร์ไปส่งยังโรงงานไคท์นัที่ ส่วนการใช้แชมเบอร์ เป็นที่บรรจุสินค้าแช่แข็งมักใช้ในกรณีที่ส่งสินค้าจำนวนมากซึ่งคอนเทนเนอร์บรรจุไม่พอ เมื่อบริษัทเดินเรือบรรทุกสินค้าไปถึงท่าเรือของประเทศผู้ส่งเข้า ก็จะทำการถ่ายสินค้าจากแชมเบอร์เข้าไว้ในห้องเย็น (Bond Cold Storage) หรือคลังสินค้าแช่เย็น (Warehouse Cold Storage) ซึ่งเป็นห้องหรือโกดังสำหรับเก็บสินค้าแช่แข็งบนท่าเรือ รอเวลาที่ผู้นำเข้าจะมาทำการขนย้ายไปยังโรงงานต่อไป

ในปัจจุบันเรือเดินทะเลไทยที่ให้บริการขนส่งสินค้าระหว่างประเทศมีอยู่ประมาณ ๔๗ ลำ บริการขนส่งสินค้าเข้า-ออกเพียงร้อยละ ๕ ของปริมาณนำเข้า-ออกทั้งหมด เรือเดินทะเลไทยส่วนใหญ่ให้บริการขนส่งสินค้าในแถบเอเชีย ไค้แก่ สิงคโปร์ มาเลเซีย ฮ่องกง อินโดนีเซีย ฟิลิปปินส์ และญี่ปุ่น แต่โดยที่ประเทศคู่ค้าที่สำคัญของไทย

นอกจากญี่ปุ่นและกลุ่มประเทศอาเซียนแล้ว ยังมีสหรัฐอเมริกา กลุ่มประเทศสมาชิกประชาคมเศรษฐกิจยุโรป ซึ่งจำเป็นต้องอาศัยการขนส่งสินค้าทางทะเล เนื่องจากสามารถขนส่งได้ในปริมาณมากและประหยัดกว่าการขนส่งโดยวิธีอื่น ปริมาณการขนส่งสินค้าเข้า-ออกของประเทศไทย (รวมถึงการส่งออกผลผลิตประมง) ร้อยละ ๕๐ ขนส่งโดยวิธีการขนส่งสินค้าทางทะเล แต่โดยที่เรือพาณิชย์ของไทยมีน้อย การขนส่งทางทะเลของไทยส่วนใหญ่จึงใช้บริการจากเรือพาณิชย์ต่างชาติถึงร้อยละ ๕๕ ของการขนส่งสินค้าประมง

เรือที่ให้บริการขนส่งสินค้าจากประเทศไทย แบ่งได้เป็น ๒ แบบ ตามลักษณะของการให้บริการคือ

๑. เรือที่ให้บริการขนส่งในเส้นทางประจำ มีการกำหนดเส้นทางและตารางเดินเรือไว้ล่วงหน้า ได้แก่ บริษัทที่เดินเรือในเส้นทางเดียวกัน ซึ่งอาจรวมตัวกันเข้าเป็นชมรมเรือ (Conference) และประเภทบริษัทที่ดำเนินการเป็นอิสระ (Independent Line)

๒. เรือที่ไม่มีการกำหนดเส้นทางเดินเรือและตารางเรือไว้ล่วงหน้า แต่จะให้บริการในเส้นทางที่มีการเรียกใช้บริการ เรียกว่า เรือจร (Tramp)

บริษัทเรือพาณิชย์ที่ดำเนินการขนส่งสินค้าทางทะเลในประเทศไทย ส่วนใหญ่จะรวมตัวกันเป็นชมรมเรือ ได้แก่ ชมรมเรือไทย/ยุโรป ชมรมเรือไทย/ญี่ปุ่น ชมรมเรือไทย/อ่าวเบงกอล ชมรมเรือไทย/สหรัฐฝั่งแอคแลนติก ชมรมเรือไทย/สหรัฐฝั่งแปซิฟิก ส่วนสายการเดินเรือไทย-ออสเตรเลียมีได้รวมตัวกันในรูปชมรมเรือเหมือนสายการเดินเรืออื่น หากรวมกันเป็นกลุ่มเรียกว่า ANRO และ JUMBO

อัตราค่าระวาง โดยทั่วไปการคิดอัตราค่าระวางเรือของบริษัทเรือจะประกอบด้วยอัตราค่าระวางพื้นฐาน + อัตราค่าธรรมเนียมพิเศษ (BAF และ CAF) และค่าธรรมเนียมความแออัดที่ท่าเรือ

BAF = Bunker Adjustment Factor คือตัวประกอบการปรับค่าน้ำมัน ซึ่งจะคิดเป็นร้อยละของค่าระวางพื้นฐาน

CAF = Currency Adjustment Factor คือตัวประกอบการปรับค่าเงินตราระหว่างประเทศ ซึ่งจะคิดเป็นร้อยละของค่าระวางพื้นฐานเช่นกัน

โดยทั่วไปค่าระวางพื้นฐานที่ขมรมเรือต่าง ๆ เรียกเก็บจากผู้ส่งสินค้าจะมีการเปลี่ยนแปลงอยู่เสมอตามความเห็นชอบของขมรมเรือจากการศึกษาพบว่าในปี พ.ศ. ๒๕๒๒ อัตราค่าระวางพื้นฐานได้เพิ่มขึ้นจากปี พ.ศ. ๒๕๒๐ ร้อยละ ๕ และในปี ๒๕๒๓ ก็ได้เปลี่ยนแปลงเพิ่มขึ้นอีกประมาณร้อยละ ๔ แต่การเปลี่ยนแปลงอัตราค่าระวางพื้นฐานไม่สามารถเปลี่ยนแปลงได้บ่อยครั้ง เนื่องจากก่อนจะประกาศเปลี่ยนแปลงขมรมเรือหรือบริษัทเรือจะต้องแจ้งให้ผู้ส่งสินค้าทราบล่วงหน้าก่อนเป็นเวลา ๓ เดือน ซึ่งเป็นกฎข้อบังคับของการเดินเรือพาณิชย์ ส่วนการเปลี่ยนแปลงค่าขมรมเนียม BAF และ CAF สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตลอดเวลาโดยไม่จำเป็นต้องแจ้งให้ผู้ส่งสินค้าทราบ ดังนั้นขมรมเรือหรือบริษัทเรือต่าง ๆ จึงมักใช้การเปลี่ยนแปลง BAF และ CAF เป็นเครื่องมือในการเพิ่มค่าระวางอยู่เสมอ เพราะสามารถเปลี่ยนแปลงได้โดยไม่จำเป็นต้องผ่านการเห็นชอบของผู้ส่งสินค้าและรัฐบาลของประเทศนั้น ๆ ก่อน ซึ่งทำให้ผู้ส่งสินค้าไม่สามารถรู้ได้ว่า ค่าระวางที่ตนต้องเสียเพิ่มขึ้นนั้นเหมาะสมมากน้อยเพียงใด ในปี ๒๕๒๒ ขมรมเรือต่าง ๆ ได้มีการประกาศขึ้นค่าขมรมเนียมปรับค่าน้ำมันหลายครั้ง เช่น

ขมรมเรือไทย/ยุโรป	ประกาศเปลี่ยนแปลงอัตรา BAF	๕ ครั้ง
ขมรมเรือไทย/สหรัฐฝั่งแอตแลนติก	"	๗ ครั้ง
ขมรมเรือไทย/สหรัฐฝั่งแปซิฟิก	"	๗ ครั้ง
สายการเดินเรือไทย - ออสเตรเลีย	"	๖ ครั้ง

จากการศึกษาของกรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ เกี่ยวกับการจัดเก็บค่าขมรมเนียมปรับค่าน้ำมัน ในปี ๒๕๒๒ พบว่า การจัดเก็บค่าขมรมเนียมปรับค่าน้ำมันนั้นเป็นไปเพื่อแสวงหารายได้เพิ่มเติมนอกเหนือจากการมีวัตถุประสงค์เพื่อการชดเชยค่าน้ำมันที่เพิ่มขึ้น ซึ่งการจัดเก็บเพิ่มเติมดังกล่าว ทำให้ต้นทุนการขนส่งสูงขึ้นทันทีซึ่งหากสินค้าไทยในตลาดต่างประเทศมีความยืดหยุ่นของอุปสงค์สูง (High elasticity of demand) การเพิ่มขึ้นของราคาสินค้าไทยในตลาดต่างประเทศเพียงเล็กน้อย จะทำให้ปริมาณสินค้าที่ขายลดลงในอัตราส่วนที่มากกว่า

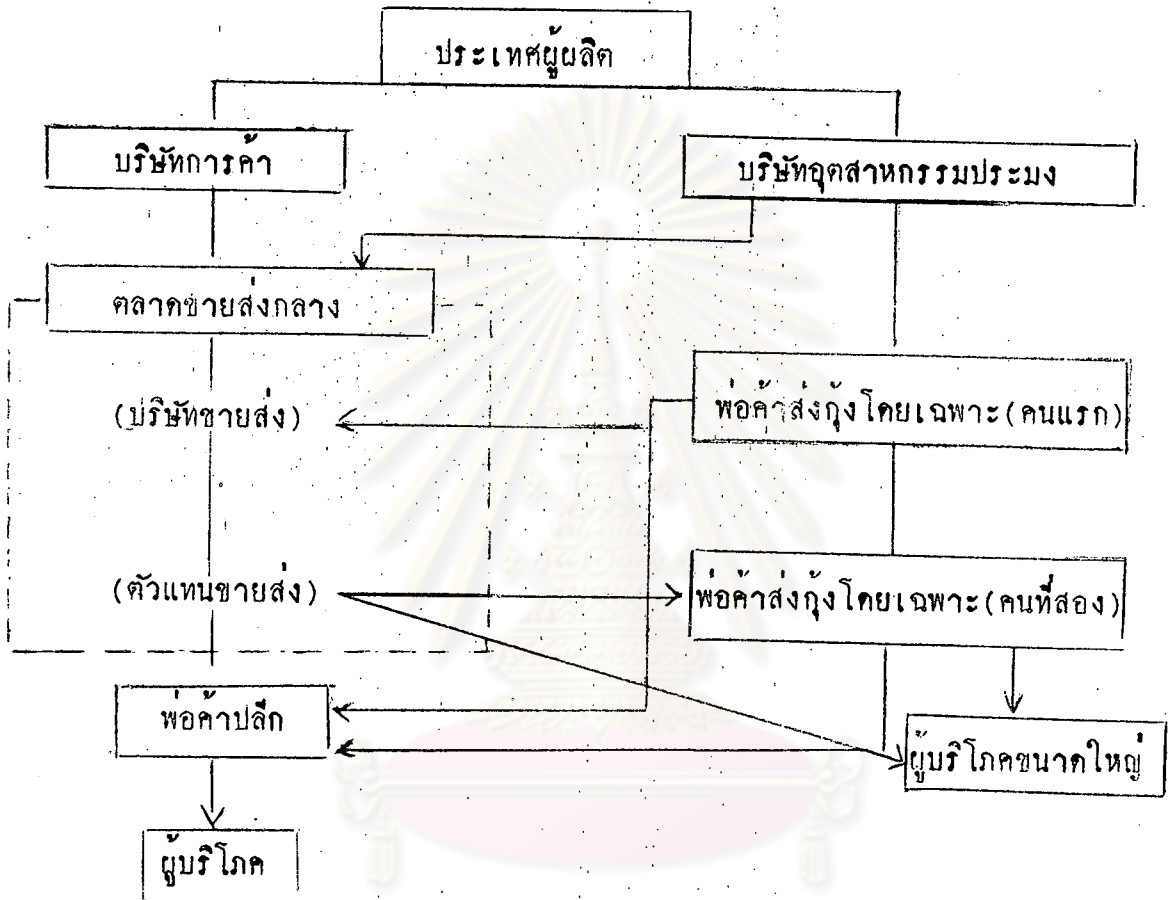
ทั้งนี้ ในการขนส่งสินค้าประมงจะมีปัญหาส่งสินค้าไปจำหน่ายแข่งขันกับประเทศผู้ส่งออกอื่น ๆ ในตลาดส่งออกของไทยในเรื่องการขาดแคลนเรือที่จะนำส่งสินค้าให้พอดี

กับความต้องการในต่างประเทศ อย่างไรก็ตามการที่ต้นทุนการขนส่งสูงขึ้นจากค่าระวาง ก็จะทำให้ราคาส่งออกของไทยสูงขึ้นกว่าราคาของประเทศอื่น ๆ ด้วย

ค. ช่องทางการตลาดและช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ประมงที่สำคัญใน
บางประเทศ

๑. การกระจายสินค้ากุ้งในตลาดญี่ปุ่น (Distributional pattern of shrimp) ประมาณว่าร้อยละ ๒๕ ของกุ้งทั้งหมดที่ส่งเข้ามาบริโภคในประเทศญี่ปุ่น ผ่านเข้ามาทางตลาดขายส่งกลาง (Central wholesale markets) ส่วนที่เหลืออีก ๗๕ เปอร์เซ็นต์ จำหน่ายโดยพ่อค้าส่งกุ้งโดยเฉพาะ (Specialized shrimp wholesalers) รวมทั้งผู้นำเข้า (Importer) ซึ่งดำเนินงานอยู่นอกระบบตลาดขายส่งกลางภายใต้ระเบียบการควบคุมของรัฐบาล แต่ก็มีการค้าซึ่งสัมพันธ์กันระหว่างตลาดขายส่งกลางและพ่อค้าส่ง โดยผู้ค้าคนกลางในตลาดกลางจะทำการรวบรวมผลิตภัณฑ์จากผู้ค้าประเภทต่าง ๆ ในตลาดแล้วขายให้พ่อค้าส่ง หรือในทางกลับกันพ่อค้าส่งอาจจำหน่ายกุ้งให้บริษัทผู้ค้าคนกลางก็ได้ และผู้ค้าคนกลางในตลาดท้องถิ่นจะขายผลิตภัณฑ์ให้กับพ่อค้าปลีก รวมทั้งโรงงานอาหารสำเร็จรูปตลาดท้องถิ่น (Local markets) และผู้ซื้อที่เป็นสถาบันด้วย

กุ้งที่นำเข้าญี่ปุ่นอาจดำเนินการโดยบริษัทการค้า หรือบริษัทประกอบอุตสาหกรรมประมง บริษัทเหล่านี้หลายบริษัทพยายามที่จะเพิ่มปริมาณผลิตผลกุ้ง โดยการร่วมลงทุนในประเทศอินโดนีเซีย อินเดีย, ไนจีเรีย, มาร์คากัสการ์ เป็นต้น โดยทั่วไปข้อตกลงการซื้อขายกุ้งนำเข้าขึ้นอยู่กับบริษัทประกอบอุตสาหกรรมท้องถิ่นในประเทศผู้ผลิต การซื้อแบบทั้งหมดใช้ราคา C & F การซื้อขายจะกระทำล่วงหน้า ๒ - ๓ เดือน ยกเว้นของประเทศจีนและสหภาพโซเวียตซึ่งรัฐบาลทำการกำหนดราคากุ้งให้มีมาตรฐานแน่นอน ในบางครั้งผู้ส่งเข้าอาจวางเงินกู้ระยะสั้นหรือจ่ายเงินล่วงหน้า เพื่อเป็นการยืนยันถึงการซื้อ



ศูนย์วิทยทรัพยากร

ที่มา : Access to Japan's Import Market for Shrimp by JETRO 1977, Japan

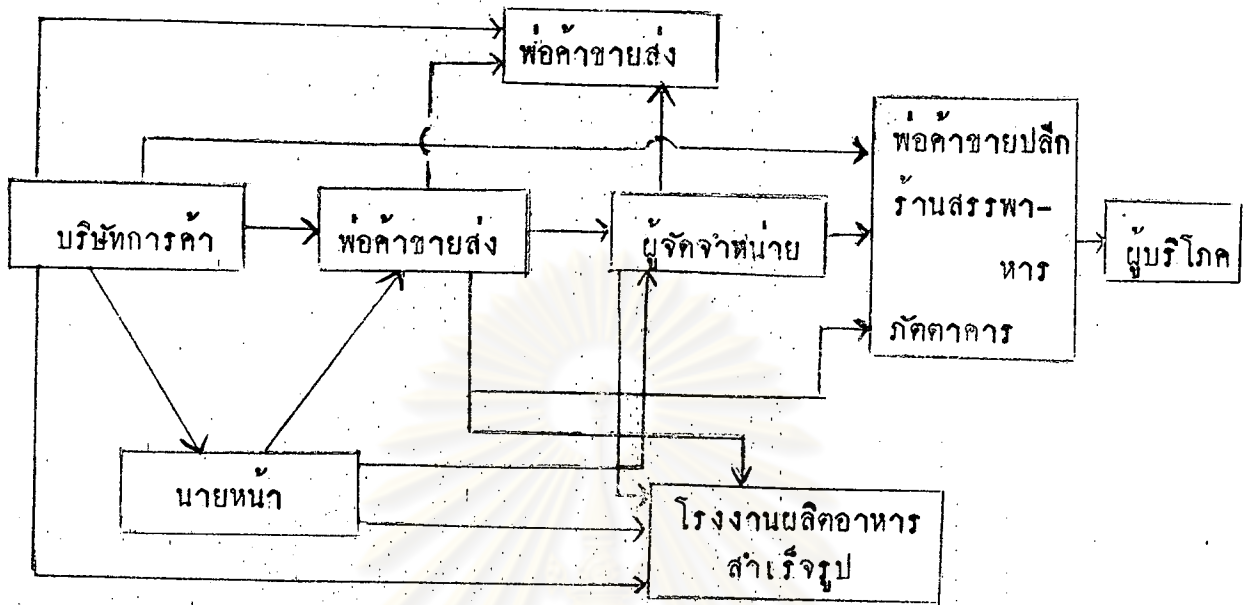
๒. การกระจายสินค้าปลาหมึกสายและปลาหมึกกระดองในประเทศญี่ปุ่น

สินค้าปลาหมึกที่นำเข้าประเทศญี่ปุ่นแบ่งเป็นสินค้าปลาหมึกสดและสินค้าปลาหมึกสำหรับแปรรูป สำหรับปลาหมึกสดพ่อค้าขายส่งในตลาดกลางจะทำการรวบรวมและจัดจำหน่าย ตลาดขายส่งกรุงโตเกียว (The Tokyo Central Wholesale Market) นับว่ามีบทบาทสำคัญในการจัดจำหน่ายสินค้าปลาหมึกที่นำเข้าญี่ปุ่น

ช่องทางการกระจายสินค้าเริ่มต้นจากการส่งสินค้าปลาหมึกจากบริษัทการค้าหรือบริษัทผลิตสินค้าประมงจากประเทศผู้ผลิตมายังพ่อค้าขายส่งซึ่งเป็นผู้นำเข้า การขายผ่านนายหน้ามีน้อยมากและเกือบทั้งหมดของสินค้าที่นำเข้าพ่อค้าขายส่งเป็นผู้ซื้อ นายหน้านั้นอาจมีส่วนเกี่ยวข้องในกรณีที่ เป็นบริษัทในเครือของบริษัทการค้านั้น หรือในกรณีที่มีการระดมทุนทางเทคนิคการจัดการกับบริษัทการค้าและได้รับมอบหมายให้จัดการเกี่ยวกับการกระจายสินค้าที่นำเข้า

ปลาหมึกซึ่งซื้อโดยพ่อค้าขายส่ง (Wholesaler) จะจำหน่ายผ่านผู้จัดจำหน่าย (distributor) ไปยังพ่อค้าขายปลีก (retailer) ตลาดท้องถิ่นหรือผู้บริโภครายใหญ่ ถึงแม้ว่าจะมีพ่อค้าขายส่งสินค้าตรงไปยังตลาดท้องถิ่น แต่การกระจายสินค้าส่วนใหญ่ก็ยังทำโดยผู้จัดจำหน่าย พ่อค้าขายส่งมีบทบาทสำคัญในช่องทางการกระจายสินค้าในแง่ของตลาดที่กว้างกว่า และการอำนวยความสะดวกในระบบการชำระเงินที่ทันสมัย

บทบาทของผู้จัดจำหน่ายจะอยู่ในลักษณะเดียวกับพ่อค้าขายส่ง แต่เฉพาะกับพ่อค้าปลีก (retailer) คนกลาง (dealer) และผู้บริโภครายย่อย ช่องทางการกระจายสินค้าจะเล็กลง ๆ เมื่อถึงขั้นตอนนี้ แต่จากแนวโน้มผู้จัดจำหน่ายได้ขยายการติดต่อไปยังผู้บริโภครายใหญ่ เช่น ตลาดท้องถิ่น ร้านอาหาร และร้านขายอาหารแบบลูกโซ่



ที่มา : Acces to Japan & Import Market by JETRO, 1979, Japan

ถึงแม้ว่าจะมีการเปลี่ยนแปลงเกิดขึ้น ช่องทางการกระจายสินค้าก็ยังคงมีอิทธิพลต่อการหมุนเวียนของสินค้าประเภทแรก โดยที่ผู้บริโภครายย่อย เช่น พ่อค้าขายปลีก ภัตตาคาร ร้านอาหาร เป็นหน่วยที่แสดงความต้องการในการบริโภคและแสดงถึงการกำหนดปริมาณการบริโภครวมของปลาหมึก ประเภทที่สอง แนวทางการกระจายสินค้าทำให้มีความมั่นคงมากขึ้นในด้านการจัดการเกี่ยวกับเงินทุน สำหรับการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ประมง ซึ่งในกรณีของปลาหมึกที่มีราคาขึ้น ๆ ลง ๆ อย่างมาก ความมั่นคงในเรื่องเงินทุนจะเป็นผลให้การจัดจำหน่ายสินค้าทำได้รวดเร็วยิ่งขึ้นในจำนวนที่มากขึ้น และทำให้เงินทุนสูงขึ้น

ช่องทางการจำหน่ายปลาหมึกแตกต่างจากกุ้งแช่เย็น, แช่แข็ง โดยสิ้นเชิง เนื่องจากกุ้งมีเส้นทางการจำหน่ายเฉพาะของผลิตภัณฑ์ในสถานการณ์ปัจจุบันทางด้านตลาด กุ้งมีราคาต่อหน่วยที่สูงขึ้นอย่างคงที่ มีการกำหนดมาตรฐานของสินค้าขึ้น มีการใช้ตรา ยี่ห้อบริษัทผู้นำเข้าสินค้า การพัฒนาการส่งสินค้าของผู้ขาย ฯลฯ การตั้งเส้นทางการจัด

จำหน่ายนอกตลาดกลางสำหรับกุ้งไม่ได้มีการนำมาใช้เพื่อที่จะพัฒนาการจัดจำหน่ายปลาหมึก เพราะราคาของปลาหมึกภายในประเทศขึ้น ๆ ลง ๆ ไปตามปริมาณการจับที่ไม่สม่ำเสมอ

ปลาหมึกขนาดใหญ่จะถูกจำหน่ายเพื่อนำไปบริโภค ๗ เช่น ปลาหมึกทางเอเชียอาคเนย์ ขนาด ๑๓ - ๒๐ กิโลกรัม จะมีผู้ซื้อไปรับประทาน ส่วนปลาหมึกขนาดเล็ก (๒๐ ตัวหรือมากกว่าต่อ ๑ กิโลกรัม) ก็จะนำไปเข้าโรงงานแปรรูปเพื่อทำเป็น Kirimi (ปลาหมึกสับ), อาหารกระป๋อง และอื่น ๆ เส้นทางจำหน่ายของปลาหมึกที่จะนำไปแปรรูปจะถูกส่งจากบริษัทประมง และบริษัทการค้าในเครือผู้ผลิตหรือโรงงานโดยตรงซึ่งในบางกรณีอาจมีนายหน้าเข้ามาดำเนินการ

๓. การกระจายสินค้ากุ้งในประเทศสหรัฐอเมริกา

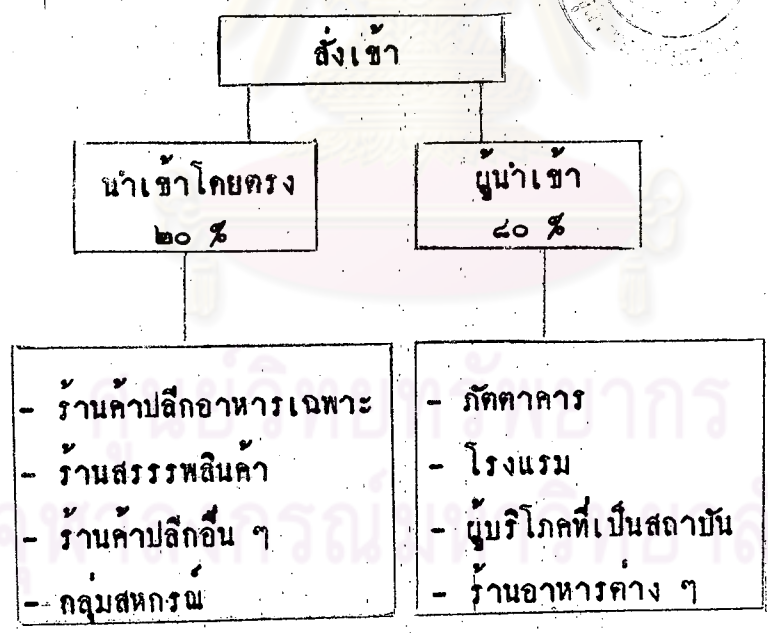
เนื่องจากสหรัฐมีการสื่อสารคมนาคมที่คึกคัก ดังนั้น การกระจายผลิตภัณฑ์กุ้งระหว่างผู้นำเข้าผู้ขายส่งและผู้ขายปลีก จึงเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ตลาดขายส่งกุ้งในสหรัฐ จะตั้งอยู่ตามหัวเมืองใหญ่เพียงไม่กี่แห่ง อาทิเช่น นิวยอร์กและชิคาโก โดยผู้นำเข้าของสหรัฐอเมริกาจะทำการติดต่อกับผู้ส่งออกในต่างประเทศเพื่อส่งสินค้าเข้า จากนั้นก็จะทำการส่งต่อไปยังผู้ขายส่ง ผู้ขายปลีก ตลอดจนผู้บริโภคที่เป็นสถาบันและผู้แปรรูป ผู้นำเข้าจะเป็นผู้ที่เสียค่าธรรมเนียมประกันภัยในกรณีที่สินค้านำเข้าถูกกักหรือห้ามเข้า (เนื่องจากไม่เป็นไปตามที่คณะกรรมการควบคุมอาหารและยากำหนดไว้) นอกจากนั้น ก็เป็นผู้รับภาระค่าขนส่ง ค่าประกันภัยทางทะเล ค่าใช้จ่ายในการขนถ่ายสินค้า ค่าเก็บรักษาสินค้า ระยะเวลาที่สินค้าเดินทางจากประเทศผู้ส่งออก จนกระทั่งผู้นำเข้าจะระบายต่อไปยังตลาดกินเวลาประมาณ ๔๖ วัน ดังนั้น ผู้นำเข้าจะต้องรับภาระในด้านการเงินเกี่ยวกับค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ในช่วงเวลาดังกล่าวด้วย แต่หากการซื้อขายต้องผ่านนายหน้า บริษัทนายหน้าเหล่านี้จะเป็นผู้รับภาระทางการเงินและความเสี่ยงในกรณีที่สินค้าถูกห้ามเข้าประเทศ หรือผู้ซื้อปฏิเสธการรับสินค้าอันเนื่องมาจากสินค้าไม่มาตรฐานตามที่ได้ตกลงกัน

ผลิตภัณฑ์กุ้งที่นำเข้าจากสหรัฐ จะเข้ามาทางท่าเรือใหญ่ ๆ ที่สำคัญคือ นิวยอร์ก ไมอามี ลอสแอนเจลิส และซานฟรานซิสโก โดยคณะกรรมการควบคุมอาหาร

และยา (Food and Drug Administration, FDA) จะทำการตรวจสอบว่าสินค้าที่นำเข้ามาได้มาตรฐานมีความปลอดภัยเพียงพอสำหรับการบริโภคหรือไม่โดยใช้วิธีสุ่มตัวอย่างไปทดสอบในห้องทดลอง

๔. ช่องทางการจำหน่ายกุ้งสดและปลาหมึกสดแช่เย็นในประเทศเยอรมัน กุ้งสด

และปลาหมึกสดแช่แข็งที่จำหน่ายในเยอรมันทั้งหมดได้มาจากการสั่งเข้า และโดยทั่วไปร้านค้า ร้านค้าปลีกประเภทอาหารซึ่งจำหน่ายอาหารทะเลแช่เย็น เช่น แผนกอาหารของร้านสรรพสินค้า ร้านค้าอาหารของกลุ่มสหกรณ์ ร้านค้าปลีกอาหารเฉพาะ ฯลฯ จะสั่งเข้าโดยตรงแล้วนำไปขายปลีกในร้านของคน ซึ่งจะเป็นประมาณ ๒๐% ของปริมาณการสั่งเข้าทั้งหมด นอกจากนั้นก็จะเป็นการนำเข้าโดยผู้นำเข้าแล้วส่งไปจำหน่ายยังร้านอาหาร ภัตตาคาร โรงแรม ฯลฯ ซึ่งมีประมาณ ๘๐% ของปริมาณการสั่งเข้าทั้งหมด จะเห็นได้ว่าผู้ค้าส่งไม่มีบทบาทในช่องทางสินค้าอาหารประเภทนี้เลย



ที่มา : ศูนย์ส่งออก กระทรวงพาณิชย์

๕. ช่องทางการตลาดและการกระจายสินค้าอาหารทะเลกระป๋องในอังกฤษ หน้าที่ทางด้านการตลาดและยี่ห้อของอาหารทะเลกระป๋องที่จำหน่ายในตลาดอังกฤษตกอยู่ในภาระของบริษัทนำเข้าซึ่งจำหน่ายสินค้าอาหารทะเลภายใต้ยี่ห้อของบริษัท บริษัทจะขายสินค้าให้แก่กลุ่มผู้บริโภคดังต่อไปนี้

องค์การผู้ขายปลีก เช่น Tesco, Sainsbury, Fine Fare และ ASDA กลุ่มของผู้ขายปลีกประเภทนี้มีกำลังการซื้อประมาณครึ่งหนึ่งของตลาดขายปลีก

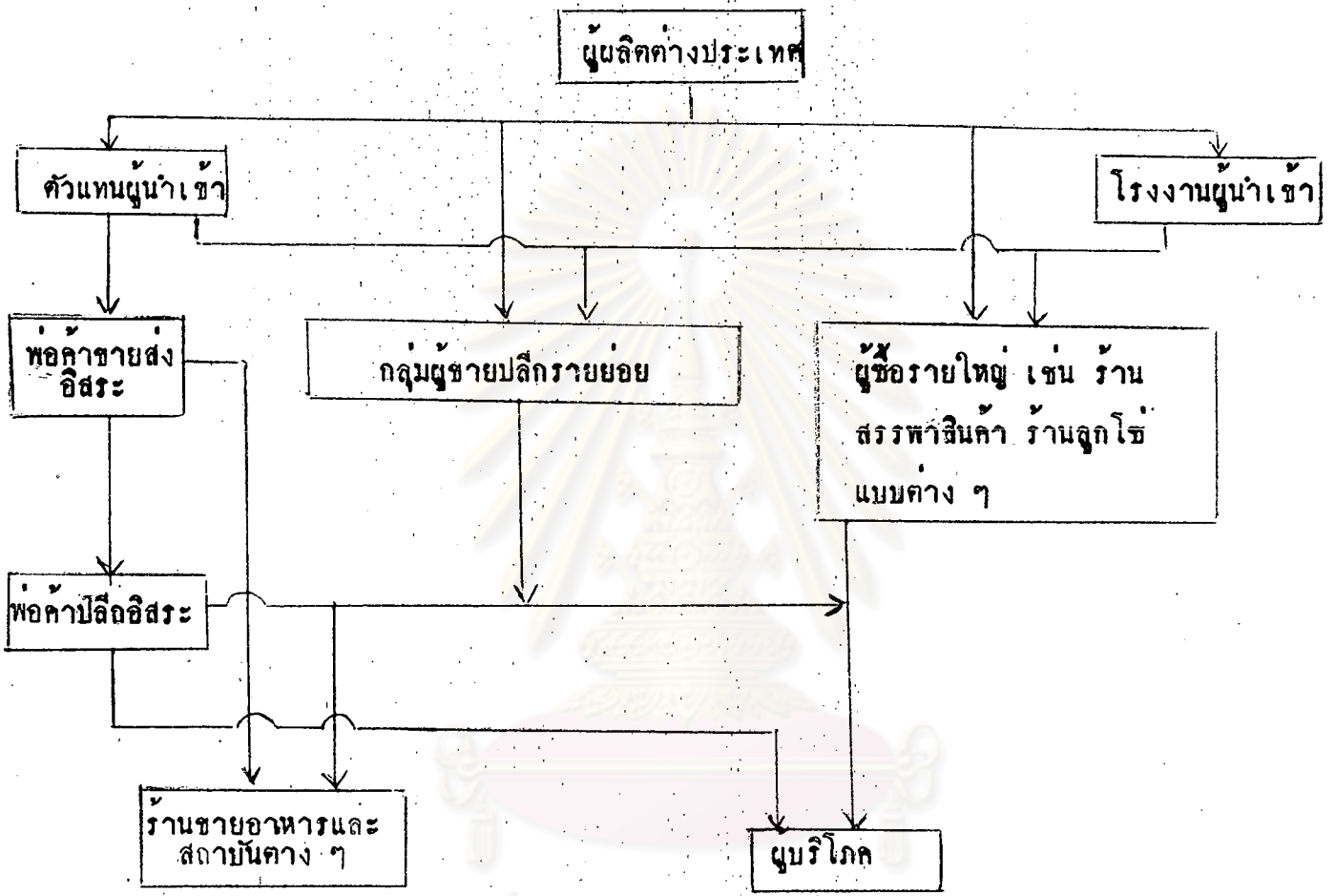
ชมรมหรือสมาคม สหกรณ์ต่าง ๆ เช่น CWS(The Cooperative Wholesale Society) กลุ่มผู้บริโภคนี้มีอยู่ประมาณ ๑๕% ของตลาด

กลุ่มผู้ขายปลีกอิสระ เช่น Spar and Vege กลุ่มนี้มีอยู่ประมาณ ๓๗% ของตลาด

กลุ่มผู้บริโภคเหล่านี้เป็นกลุ่มลูกค้าที่สำคัญเนื่องจากมีกำลังซื้อจำนวนมาก พวกเขาผู้ขายส่ง ผู้จัดจำหน่ายและพวก cash-and-carry จะทำหน้าที่ให้บริการกลุ่มผู้บริโภคในเขตของตน กลุ่มบริษัทธุรกิจ โรงเรียน โรงพยาบาล และสถาบันต่าง ๆ ก็เป็นลูกค้าที่สำคัญด้วยเช่นกัน

ตลาดอาหารทะเลกระป๋องในอังกฤษเรียกกันว่าเป็น a buyer's label market มีอยู่เพียงไม่กี่ยี่ห้อที่ติดตลาด การที่จะได้ผลดีในการขายจะต้องมีการ โฆษณาและการส่งเสริมการขาย ผู้บริโภคของอังกฤษจะรู้สึกว่าคุณค่าใดที่มีการ โฆษณาเป็นสินค้าที่ดี ดังนั้นในสถานการณ์เช่นนี้ ผู้ที่จะส่งออกสินค้าอาหารทะเลกระป๋องไปอังกฤษควรที่จะเลือกส่งสินค้าให้แก่บริษัทผู้นำเข้าซึ่งมียี่ห้อสินค้าที่เป็นที่ติดตลาด ซึ่งจะทำให้สินค้าเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคชาวอังกฤษและไม่ต้องมีการะในด้านการ โฆษณาสินค้าด้วย เนื่องจากบริษัทผู้นำเข้าเป็นผู้ดำเนินการอยู่แล้ว

๖. ช่องทางการจำหน่ายสินค้าอาหารทะเลกระป๋องในฝรั่งเศส การกระจายสินค้าในฝรั่งเศสมีลักษณะเป็นการค้าโดยมีคนกลางเข้าแทรกแซงอยู่ทุกชั้นตอน ช่องทางกระจายสินค้าขึ้นอยู่กับขนาดความต้องการของผู้ซื้อ ดังแผนผังประกอบนี้ :



ที่มา : ศูนย์ส่งออก กระทรวงพาณิชย์

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ถ้าเป็นการซื้อขนาดใหญ่ผู้ซื้อจะติดต่อโดยตรงกับผู้ผลิตในต่างประเทศ เพื่อให้สามารถระบุจำนวนและความต้องการสินค้าได้ การติดต่อโดยตรงทำให้ทัศนกลางออกได้แต่อาจเผชิญกับความเสี่ยงทางการค้ากับผู้ผลิตรายใหม่ ๆ จากประเทศกำลังพัฒนาผู้ขายปลีกรายย่อยจะรวมกันเป็นกลุ่ม เรียกว่า Central buying groups หากการซื้อสินค้านั้นรวมกันโดยตรงจากผู้ผลิต ส่วนมากสถาบันและร้านค้าเคี้ยวจะซื้อสินค้าจากผู้ขายส่ง

ราคาสินค้าสัตว์น้ำ

การกำหนดราคาสินค้าสัตว์น้ำโดยทั่วไป จะมีปัจจัยพื้นฐานซึ่งเป็นตัวกำหนดราคาสินค้าดังนี้

๑. ชนิดของสินค้าสัตว์น้ำนั้น สัตว์น้ำชนิดใดที่ค่อนข้างหายากหรือมีน้อย และเป็นที่ยอมรับของตลาดไม่ว่าจะเป็นความต้องการของตลาดภายในประเทศ หรือเป็นความนิยมส่งออกจำหน่ายต่างประเทศ เช่น กุ้งลาย ก็จะมีราคาที่สูงกว่ากุ้งขาว แม้ว่าจะเป็นกุ้งในปริมาณที่เท่ากัน

๒. ขนาดของสินค้าสัตว์น้ำนั้น ปกติโดยทั่วไปผู้บริโภคอาหารทะเลนิยมบริโภคสัตว์น้ำที่มีขนาดใหญ่ จึงทำให้สัตว์น้ำขนาดใหญ่มีราคาดีกว่าขนาดกลางและขนาดเล็ก

๓. ความสดของสินค้าสัตว์น้ำ อาหารทะเลส่วนใหญ่จะนำไปบริโภคสดโดยเฉพาะ ถ้าเป็นสินค้าแช่เย็นคัวยแล้ว ความสดเป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่ง เพราะช่วยรักษาคุณภาพของสินค้าไม่ให้เน่าเสียง่าย ดังนั้นสินค้าสัตว์น้ำที่มีความสดมากจะมีราคาดีกว่าสินค้าสัตว์น้ำที่มีความสดน้อย

๔. ฤดูกาล เนื่องจากสัตว์น้ำส่วนใหญ่จับได้จากแหล่งน้ำธรรมชาติการผลิตสัตว์น้ำเป็นไปตามฤดูกาล ดังนั้นในช่วงเวลาที่มีสัตว์น้ำประเภทใดประเภทหนึ่งมาก ราคาของสัตว์น้ำประเภทนั้นก็ต่ำและในช่วงใดที่มีสัตว์น้ำชนิดนั้นน้อย ราคาก็จะสูงขึ้น

- การกำหนดราคากุ้งจากขนาดของกุ้งที่เป็นมาตรฐาน

<u>ขนาด</u> (ตัว/ก.ก.)	<u>ราคา C & F ต่อ ๑ ก.ก. (เหรียญสหรัฐ)</u>
๘ - ๑๒	} ๑๖.๐๐
๑๓ - ๑๕	
๑๖ - ๒๐	

๒๑ - ๒๕	๑๓.๐๐
๒๖ - ๓๐	๑๒.๐๐
๓๑ - ๓๕	๑๑.๐๐
๓๖ - ๔๐	๙.๕๐
๔๑ - ๕๐	๘.๐๐
๕๑ - ๖๐	๗.๕๐
๖๑ - ๗๐	๖.๕๐
๗๑ - ๘๐	๕.๐๐

เช่นขนาด ๔ - ๑๒ หมายความว่าในน้ำหนัก ๑ กิโลกรัม กุ้งเปลือกหัวตัด (กุ้งขาว) มีขนาดเท่ากันเป็นจำนวน ๔ ตัว ถึง ๑๒ ตัว ราคา C & F ๑๖.๐๐ เหรียญสหรัฐ ในการกำหนดราคาคิดเป็นราคาถุงต่อ ๑ กิโลกรัม หรือ ๕ กิโลกรัม แล้วแต่ประเทศ แต่ละประเทศอาจจะมีการบรรจุกุ้งในกล่องที่มีขนาดแตกต่างกันไป ประเทศไทยบรรจุกุ้งในกล่อง ๑ ก.ก. อินโดนีเซีย และประเทศใกล้เคียงบรรจุกุ้งในกล่อง ๒ ก.ก. ส่วนเม็กซิโกบรรจุ ๒ ก.ก. และ ๕ ก.ก.

- การกำหนดราคากุ้งจากชนิดของกุ้ง

กุ้งจากประเทศในแถบเอเชียอาคเนย์ อินเดีย ปากีสถาน ฮังกง และฟิลิปปินส์ อาจแบ่งเรียงตามราคาดังนี้

๑. Flower

๒. Black Tiger

๓. White

๔. Pink

กุ้งจากประเทศออสเตรเลียเรียงตามราคาสูงไปต่ำดังนี้

๑. Tiger

๒. King

๓. Bannana

๔. Endeavour

สำหรับกุ้งชนิดเดียวกันหรือคล้ายคลึงกันแต่มาจากหลาย ๆ ประเทศ ก็มีการจัดเรียงระดับราคา ดังนี้

๑. Kuruma Edi
๒. Australian Tiger
๓. Australian King
Flower
Indonesian White
๔. Indian White
๕. Thai White
๖. Pakistan White

- การกำหนดราคาเนื้อปูจากลักษณะของเนื้อปู

ราคาเนื้อปูจะแตกต่างกันตามคุณภาพและประเภทของเนื้อ เช่น เนื้อก้อน (Chunk) หรือเนื้อขา หรือประเภท Fancy จะมีราคาสูงกว่าเนื้อละเอียด หรือเนื้อช่วงตัวปู ตามรายงานของวารสาร Washington Food Report ปลายเดือนพฤษภาคม ๒๕๒๓ ราคาจำหน่ายส่งของเนื้อปูจากประเทศไทยของผู้นำเข้าในสหรัฐต่อหีบ (คือ กระจับปักษ์ขนาด ๕^๒ ออนซ์ จำนวน ๒๔ กระจับปักษ์) มีดังนี้

White	ราคา ๓๓.๐๐ - ๓๕.๕๐	กอลดาร์/หีบ
Chunk	ราคา ๔๗.๕๐	"
Leg	ราคา ๓๕.๕๐	"
Claw	ราคา ๒๗.๐๐ - ๒๘.๐๐	"

ราคาที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการส่งออกสินค้าสดตัวน้ำ แบ่งได้เป็น ๓ ชั้นคอน คือ

๑. ราคาเสนอขาย เป็นราคาที่ผู้ส่งออกเป็นผู้เสนอราคาผลิตภัณฑ์สดตัวน้ำจากประเทศของตนแก่ผู้นำเข้า
๒. ราคาขายส่ง มี ๒ แบบ คือ
 - ๒.๑ ผู้นำเข้ากำหนดรารายขายส่งให้ผู้ขายส่งรายใหญ่และรายย่อย
 - ๒.๒ ผู้ขายส่งรายใหญ่และรายย่อยขายสินค้าให้กับผู้ขายปลีก โดยผู้ขายส่งจะเป็นผู้กำหนดราคาเอง

๓. ราคาขายปลีก ราคาขายปลีกขึ้นอยู่กับพ่อค้าแต่ละราย การกำหนดราคาขายปลีก จะคำนวณจากราคาค้นทุนบวกกำไรที่ต้องการ

ราคาเสนอขายหรือราคาส่งออกเป็นราคาที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับการส่งออกของประเทศ ส่วนราคาขายส่งและขายปลีกเป็นภาระหน้าที่ของผู้นำเข้าและพ่อค้าในต่างประเทศที่จะจำหน่ายสินค้าที่ซื้อไปยังประเทศของคนจะเป็นผู้กำหนด

การกำหนดราคาเสนอขาย บริษัทผู้ส่งออกซึ่งมีสาขาหรือทำการขายโดยตรงใน ตลาดต่างประเทศเอง จะทำการกำหนดราคาโดยอาศัยปัจจัยพื้นฐานในการกำหนดราคาและพิจารณาจากตัวแปรที่เกี่ยวข้องโดยตรง ได้แก่ ต้นทุนการผลิต ต้นทุนการตลาดต่าง ๆ และตัวแปรอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น อุปสงค์ อุปทานของสินค้า การแข่งขัน ฯลฯ ส่วนในกรณีที่บริษัทผู้ส่งออกโดยผ่านตัวแทน คนกลางจะเป็นผู้ทำหน้าที่กำหนดราคาให้เอง

สำหรับความเคลื่อนไหวของราคาส่งออก พบว่าสินค้ากึ่งมีความเคลื่อนไหวของราคาส่งออกสูงขึ้นทุกปี ในขณะที่สินค้าปลาและปลาหมึกมีความเคลื่อนไหวขึ้นลงไม่สม่ำเสมอขึ้นอยู่กับปริมาณความต้องการและปริมาณการผลิตทั้งในประเทศผู้ผลิตและประเทศผู้นำเข้า ราคาส่งออกของกุ้งสูงขึ้นในอัตราเพิ่มเฉลี่ยร้อยละ ๑๑.๘ ต่อปี (ระหว่างปี พ.ศ. ๒๕๑๕ - ๒๕๒๐) โดยราคาส่งออกของกุ้งจากประเทศไทยไปยังตลาดญี่ปุ่นและสหรัฐอเมริกาจะมีราคาสูงกว่าส่งออกไปยังตลาดประเทศอื่น ๆ เนื่องจากสินค้าสัตว์น้ำที่ส่งไปยังประเทศทั้งสองมีลักษณะการแปรรูปและบรรจุหีบห่อที่ประณีตกว่าประเทศอื่น ๆ (ตารางที่ ๓๔)

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ ๓๕ ราคาส่งออกกุ้งสดแช่เย็นของไทยไปยังประเทศต่าง ๆ

ราคา : บาท/กิโลกรัม

ปี	ญี่ปุ่น		ฮ่องกง		สหรัฐอเมริกา		อื่น ๆ		ราคาส่งออกเฉลี่ยรวมทุกตลาด	
	ราคา	อัตราการเปลี่ยนแปลง (%)	ราคา	อัตราการเปลี่ยนแปลง (%)	ราคา	อัตราการเปลี่ยนแปลง (%)	ราคา	อัตราการเปลี่ยนแปลง (%)	ราคา	อัตราการเปลี่ยนแปลง (%)
๒๕๑๕	๕๙.๘๖	-	๑๙.๒๑	-	๕๙.๒๘	-	๓๙.๓๐	-	๕๐.๕๒	-
๒๕๑๖	๕๙.๖๒	-๐.๔๐	๑๙.๐๙	๑๐.๙๒	๖๑.๓๙	๓.๕๘	๓๒.๕๖	-๕.๓๖	๕๙.๐๙	๖.๙๙
๒๕๑๗	๖๙.๓๑	๙.๘๙	๒๕.๓๙	๓๓.๐๕	๙๓.๐๒	๑๙.๐๙	๕๕.๐๙	๓๘.๙๖	๕๘.๘๙	๘.๙๙
๒๕๑๘	๙๙.๙๐	๑๖.๙๙	๒๖.๓๑	๓.๖๒	๖๘.๓๐	-๖.๙๖	๕๒.๙๙	๑๙.๕๙	๖๕.๘๑	๑๑.๙๕
๒๕๑๙	๑๐๑.๘๘	๓๖.๐๒	๓๒.๙๕	๒๒.๒๖	๙๓.๓๐	๓๖.๖๐	๘๓.๓๙	๕๙.๕๒	๘๘.๕๙	๓๙.๕๙
๒๕๒๐	๑๐๕.๒๒	๓.๒๘	๕๐.๐๖	๒๕.๒๓	๙๒.๐๑	-๑.๓๘	๖๙.๙๘	-๒๒.๒๙	๘๕.๙๙	-๓.๑๖
เฉลี่ย	-	๑๒.๖๕	-	๑๙.๐๒	-	๑๐.๒๖	-	๑๙.๒๒	-	๑๑.๘๑

ที่มา : คำนวณจากตัวเลขของกรมศุลกากร

ศูนย์วิจัยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ถ้าเปรียบเทียบราคาส่งออกกุ้งสดแช่เย็นของไทยในตลาดญี่ปุ่นกับประเทศคู่แข่งอื่น ๆ แล้ว (ตารางที่ ๓๕) พบว่าราคาส่งออกของไทยสูงกว่าประเทศอินเดีย และต่ำกว่าประเทศอินโดนีเซีย จีน และเม็กซิโก ในขณะที่ปริมาณกุ้งสดแช่เย็นที่ญี่ปุ่นสั่งเข้าจากประเทศไทยน้อยกว่าประเทศอินเดีย อินโดนีเซีย และจีน (ตารางที่ ๒๕) ซึ่งจากการวิเคราะห์เศรษฐกิจของตลาดส่งออกสินค้าสัตว์น้ำไทยของภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พบว่าอินเดียเป็นประเทศที่ไทยควร จะให้ความสำคัญในแง่ของการแข่งขันด้านราคามากที่สุด จากการวิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงส่วนแบ่งการตลาดเปรียบเทียบ (relative market share) ของกุ้งสดแช่เย็นไทยเปรียบเทียบกับของอินเดีย อินโดนีเซีย จีนและเม็กซิโก

เนื่องจากขนาดของความยืดหยุ่นในการทดแทนการส่งออกกุ้งสดแช่เย็นต่ออัตราส่วนของราคาส่งออกของอินเดียมีลักษณะความยืดหยุ่นสูง (elastic) และมีค่าสูงสุดเมื่อเทียบกับกรณีของประเทศจีน อินโดนีเซีย และเม็กซิโก ซึ่งหมายความว่าถ้าหากไทยสามารถลดราคาส่งออกกุ้งสดแช่เย็นในตลาดญี่ปุ่นได้โดยราคาส่งออกของอินเดียไม่เปลี่ยนแปลงแล้วไทยจะสามารถขยายปริมาณการส่งกุ้งสดแช่เย็นไปขายตลาดญี่ปุ่นได้มากขึ้น ในขณะที่เดียวกันถ้าไทยเพิ่มราคาส่งออกมากกว่าอินเดียแล้ว ปริมาณการส่งออกของไทยจะลดลงและมีโอกาสถูกแทนที่โดยอินเดียได้มากที่สุด^๑ ดังนั้น อาจกล่าวได้ว่าราคาส่งออกของไทยเป็นปัจจัยหนึ่งซึ่งมีผลต่อปริมาณการส่งออกผลิตภัณฑ์ประมงไทย ซึ่งในทางปฏิบัติแล้วพบว่า ผู้ประกอบการค้าส่งออกของไทยไม่ได้คำนึงถึงการเสนอราคาขายเพื่อที่จะให้เกิดผลในการแข่งขันกับต่างประเทศแต่มีจะคิดราคาเสนอขายกันเองในระหว่างผู้ส่งออกไทยด้วยกันเพื่อแย่งตลาดจำหน่าย ซึ่งเป็นผลเกี่ยวพันไปถึงคุณภาพสินค้าที่ค่อมลง เพื่อให้คุ้มกับราคาที่ต่ำลงด้วย

^๑ วิสูตร วิเศษจินดา, "การวิเคราะห์เศรษฐกิจของตลาดส่งออกสินค้าสัตว์น้ำไทย" (วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ ภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตร บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, ๒๕๒๔), หน้า ๕๖

การส่งเสริมการขาย

ในการดำเนินธุรกิจการส่งออกผลิตภัณฑ์ประมง ผู้ส่งออกจะส่งเสริมการขายผลิตภัณฑ์ของตนโดยการให้ส่วนลดตามปริมาณคำสั่งซื้อ (Quantity Discount) โดยกำหนดเป็นอัตราร้อยละของราคาขาย นอกจากนี้สำหรับลูกค้าประจำรายใหญ่ ๆ ซึ่งติดต่อกันมานานจะมีการยืดเวลาการให้สินเชื่อ (Credit) โดยพิจารณาลูกค้าหรือผู้นำเข้า (Importer) เป็นราย ๆ ไป การส่งเสริมการขายโดยวิธีการอื่น ๆ ไม่ปรากฏ ยกเว้นผู้ส่งออกรายใหญ่มากซึ่งมีบริษัทสาขาในต่างประเทศจะทำการโฆษณาสินค้าของตนในวารสารหรือนิตยสารทางธุรกิจการค้าผลิตภัณฑ์ประมงในประเทศที่เป็นผู้รับซื้อรายใหญ่ เช่น สหรัฐอเมริกา และ ยุโรป



ศูนย์วิทยพัทยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ ๓๕ ราคาส่งออกกุ้งสดแช่เย็นไปยังประเทศญี่ปุ่น เปรียบเทียบระหว่างประเทศไทย อินเดี๋ย อินโดนีเซีย จีน และเม็กซิโก ปี ๒๕๑๓ - ๒๕๒๓

มูลค่า : พันเยน

ปี	ไทย	อินเดี๋ย	อินโดนีเซีย	จีน	เม็กซิโก
๒๕๑๓	๘๔๓.๘	๘๘๘.๐	๘๕๘.๘	๑,๑๑๐.๘	๘๕๖.๓
๒๕๑๔	๘๑๓.๑	๘๓๘.๒	๘๓๘.๘	๑,๒๐๒.๓	๑,๑๓๓.๓
๒๕๑๕	๘๘๘.๘	๘๖๐.๑	๑,๐๒๘.๓	๑,๓๕๘.๒	๑,๒๓๒.๑
๒๕๑๖	๘๓๑.๓	๗๕๖.๘	๑,๐๘๕.๕	๑,๖๒๓.๓	๑,๓๓๘.๘
๒๕๑๗	๑,๑๒๓.๖	๘๖๘.๘	๑,๑๕๒.๕	๑,๘๕๖.๘	๑,๘๓๐.๒
๒๕๑๘	๑,๒๓๘.๒	๘๐๖.๕	๑,๓๐๓.๓	๑,๘๓๒.๘	๑,๓๕๓.๓
๒๕๑๙	๑,๘๐๖.๕	๑,๘๘๐.๘	๑,๘๐๐.๘	๒,๒๘๘.๖	๒,๘๑๓.๕
๒๕๒๐	๑,๓๓๖.๘	๑,๓๘๐.๓	๑,๓๕๘.๘	๒,๓๕๓.๒	๒,๒๓๓.๘
๒๕๒๑	๑,๘๓๘.๘	๑,๑๒๒.๖	๑,๕๑๑.๕	๒,๐๓๘.๘	๑,๘๓๕.๕
๒๕๒๒	๒,๐๓๓.๕	๑,๘๐๑.๘	๑,๘๐๓.๑	๒,๘๐๐.๘	๒,๕๐๖.๓
๒๕๒๓	๑,๓๑๓.๖	๑,๒๒๖.๘	๑,๘๐๐.๘	๒,๑๒๑.๘	๒,๕๕๘.๓

ที่มา : Japan Import Export, 1970 - 1980