



-อาหารทะเลที่ทำจากพืช (Vegan Seafood) กำลังมาแรง 1-3
-พืชสงครามการค้าต่ออุตสาหกรรมประมงสหรัฐฯ 3-5

อาหารมังสวิรัต



อาหารทะเลที่ทำจากพืช (Vegan Seafood) กำลังมาแรง

ปัจจุบันหลอดพลาสติกได้กลายเป็นศัตรูต่อชีวิตสัตว์ทะเลในทุกๆ วันและจากวิดีโอคลิปเต่าทะเลที่ถูกหลอดพลาสติกติดอยู่ในรูจมูกได้แพร่กระจายไปทั่ว ทำให้หลายบริษัทในสหรัฐฯ สั่งห้ามใช้ (Ban) หลอดพลาสติก นอกจากชีวิตของสัตว์ทะเลเหล่านั้นจะถูกคุกคามจากวัสดุพลาสติกในทะเลแล้ว อุตสาหกรรมประมงที่มีการจับสัตว์ทะเลในปริมาณมากขึ้นๆ จัดเป็นภัยคุกคามต่อสัตว์ทะเลและสภาพแวดล้อมทางทะเลอีกด้วย

จากรายงานในปี 2559 ของ Nature Communications พบว่า ระหว่างปี 2493 - 2553 ทั่วโลกมีการจับปลาในปริมาณที่เกินความเป็นจริง จนเป็นสาเหตุให้ปลาในทะเลมีจำนวนลดน้อยลงอย่างมาก อีกทั้งอุปกรณ์เครื่องมือในการจับปลายังคร่าชีวิตสัตว์ทะเลอื่นๆ ที่ติดร่างแหไปด้วย ไม่ว่าจะเป็นวาฬ ปลาโลมา เต่าทะเล อีกทั้งประเด็นปัญหาแรงงานทาสในอุตสาหกรรมประมงกึ่งๆ ยิ่งทำให้อุตสาหกรรมอาหารทะเลกลายเป็นประเด็นที่อ่อนไหวสาเหตุต่างๆ เหล่านี้ล้วนทำให้เกิดกลุ่มผู้ประกอบการที่รักโลกได้เข้ามาดำเนินธุรกิจอาหารทะเลทางเลือกแบบมีความยั่งยืน และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เป็นอาหารทะเลที่ทำจากพืชปลอดการทารุณสัตว์ หรือที่เรียกว่า อาหารทะเลวีแกน หรือ Vegan Seafood ในขณะที่หลอดพลาสติกกำลังจะหายไป แต่อาหารทะเลวีแกนจะยังคงอยู่

จากข้อมูลล่าสุดของบริษัท Nielsen ในนามสมาคม Plant Based Foods Association (PBFA) พบว่า ยอดขายสินค้าอาหารที่ทำจากพืชในธุรกิจค้าปลีกมีอัตราเติบโตถึงร้อยละ 20 ในช่วงปีที่ผ่านมาคิดเป็นมูลค่า 3.3 พันล้านเหรียญฯ และในช่วงระยะเวลา 3 ปีที่ผ่านมา ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลที่ทำจากพืช หรือ Vegan Seafood มีความต้องการในตลาดเพิ่มสูงขึ้น จึงทำให้มีผู้ประกอบการรายใหม่ๆ หลายรายได้เข้ามาดำเนินธุรกิจ Vegan Seafood ในตลาดสหรัฐฯ อีกทั้งยังมีบริษัทเงินทุนหลายรายต่างกำลังเข้าคิวรอที่จะช่วยร่วมลงทุนให้กับผู้ประกอบการในธุรกิจนี้



บริษัท Sophie's Kitchen หนึ่งในผู้ประกอบการ SME ที่ดำเนินธุรกิจโดยใช้เงินทุนตัวเอง ในปี 2554 บริษัทได้เปิดตัวผลิตภัณฑ์อาหารทะเลที่ทำจากพืช ซึ่งมี ปลาทูน่ากระป๋อง เนื้อปูอัดแช่แข็ง ชิ้นปลา (Fillets) กุ้ง ปลาหมอนอบรมควัน สินค้าทั้งหมดปลอดถั่วเหลือง กลูเต็น จีเอ็มโอ และโคเชอร์ วัตถุดิบหลักที่ใช้ คือ บุก (konjac หรือที่รู้จักอีกชื่อหนึ่งว่า elephant yam) ซึ่งเป็นพืชที่นิยมใช้ในครัวของญี่ปุ่น นายยูจิน แวง ผู้ก่อตั้งบริษัท

เคยผลิตอาหารมังสวิรัตมานานกว่า 25 ปี จนกระทั่งได้ตัดสินใจเปลี่ยนเป็นผู้เชี่ยวชาญการผลิตอาหารทะเลวีแกน ด้วยสาเหตุจากบุตรสาวที่เป็นโรคมะเร็งแพ้อาหารรุนแรงต่อสัตว์น้ำทะเลที่มีเปลือก นายแวงจึงมุ่งเน้นผลิตภัณฑ์ Vegan Toona ซึ่งเป็นปลาทูน่ากระป๋องที่มีรสชาติเหมือนปลาทูน่าจริง สินค้ามีความหลากหลายให้เลือก มีทั้งแบบผสมเกลือทะเล (Sea Salt) และพริกไทยดำ ซึ่งมีวางจำหน่ายที่ร้าน Whole Foods ทั่วประเทศ และร้าน Sprouts ยอดขายของบริษัทในช่วงไตรมาสแรกในปี 2560 จนถึงไตรมาสแรกในปี 2561 เพิ่มขึ้นถึงร้อยละ 72 ปัจจุบันนายแวงกำลังพัฒนาผลิตภัณฑ์กับมหาวิทยาลัยในเอเชียเพื่อจะให้สินค้าของบริษัทเป็นแบรนด์ที่สะอาด โปร่งใส (clean-label brand) ซึ่งใช้วัตถุดิบจริงจากอาหาร ไม่มีการใช้ห้องแล็บในการปลูกเพื่อนำมาผลิต



บริษัท Ocean Huggers Foods ในนครนิวยอร์ก ได้เชี่ยวชาญการกักตุนและธุรกิจบริการด้วยผลิตภัณฑ์ Ahimi ปลาทูน่าดิบ ซึ่งนายเดวิด เบนซาเควน ซีอีโอบริษัทแจ้งว่าเป็นปลาทูน่าดิบชิ้นแรกของโลกที่ทำด้วยพืช ใช้เสิร์ฟอาหารประเภท sushi, ceviche, poke, tartare and crudo Ahimi คิดค้นโดยนายเจมส์ คอร์เวล ผู้มีดีกรีระดับมาสเตอร์เชฟ บริษัทได้เปิดตัวสินค้าในตลาดเมื่อเดือนพฤศจิกายน 2560 ปัจจุบัน Ahimi มีวางจำหน่ายที่ห้าง Whole Foods 50 แห่งทั่วประเทศ รวมทั้งตามร้านอาหารในมหาวิทยาลัย บริษัทต่างๆ ซึ่งดำเนินการโดยองค์กรธุรกิจบริการอย่างบริษัท Aramark และ Bon Appetit Management Company รวมทั้งในร้านอาหารของบริษัท Google, Twitter และ

Walt Disney Resorts อีกทั้งตามภัตตาคารต่างๆ ทั้งในสหรัฐฯ และแคนาดา ซึ่งภัตตาคารแห่งแรกที่จำหน่าย Ahimi คือ ภัตตาคาร Westcoast Poke ที่นครแวนคูเวอร์ ประเทศแคนาดา ซึ่งเพียงสาขาเดียวสามารถจำหน่ายได้มากกว่า 300 ปอนด์ในหนึ่งเดือนแรก และ

เมื่อสามเดือนที่ผ่านมาบริษัท Nishimoto Trading Company บริษัทมหาชนของญี่ปุ่น ซึ่งเป็นหนึ่งของผู้ร่วมลงทุนรายแรกๆ ในบริษัท Ocean Hugger ได้ประกาศว่ามีแผนวางจำหน่ายผลิตภัณฑ์ Ahimi ไปยังทั่วโลก Ahimi เป็นวัตถุดิบที่ใช้สำหรับธุรกิจบริการไม่ได้เป็นบรรจุภัณฑ์สินค้าสำหรับผู้บริโภคที่จะซื้อกลับบ้านหรือนำไปปรุง ซึ่งในห้าง Whole Foods มีจำหน่ายที่ Sushi bar ไม่มีวางจำหน่ายบนหิ้งของห้าง Ahimi เป็นอาหารทะเลวีแกนที่เหมือน ahi ทูน่าของจริงซึ่งทำจากวัตถุดิบง่าย ๆ 5 ชนิด ซึ่งหนึ่งในนั้นที่เป็นกุญแจสำคัญคือ มะเขือเทศ และเหมาะสำหรับผู้บริโภคที่ไม่ต้องการรับประทานเนื้อปลาดิบด้วยเหตุผลด้านความปลอดภัย หรือผู้บริโภคที่เป็นโรคมะเร็งแพ้อาหารทะเล สตรีที่มีครรภ์ผู้สูงอายุ



บริษัท New Wave Foods มีสำนักงานใหญ่อยู่ที่นครซานฟรานซิสโก เจ้าของบริษัทเป็นสตรี ดอมินิก บาร์น ระดับปริญญาโทด้าน Marine Biodiversity and Conservation จากสถาบัน Scripps Institution of Oceanography ด้วยประสบการณ์ด้านการผลิตอาหารทะเลทำให้ตระหนักถึงผลกระทบที่มีต่อสิ่งแวดล้อมทางทะเล จึงได้ร่วมจัดตั้งทีมงานกับมิเชล วอล์ฟ ปริญญาด้าน biomedical engineering และในปี 2558 บริษัทได้พัฒนากุ้งวีแกนทั้งประเภทดิบและแบบซุบแปงทอด ซึ่งเป็นครั้งแรกที่มีกุ้งทำจากพืชและสาหร่ายได้ไปบรรจุในเมนูของร้านอาหารที่พิพิธภัณฑ์สัตว์น้ำ Monterey Bay

Aquarium ในรัฐแคลิฟอร์เนีย รวมทั้งโรงอาหารของบริษัท Google กลุ่มลูกค้าของบริษัท เป็นกลุ่มธุรกิจบริการและภัตตาคาร เช่นเดียวกับบริษัท Ocean Hugger Foods นอกจากนี้บริษัทได้รับเงินลงทุน 250,000 เหรียญ จากกลุ่มนักลงทุน SOSV และเงินทุนที่ไม่ได้เปิดเผยจากบริษัท New Crop Capital, Efficient Capacity และ Blue Horizon

บริษัท Good Catch Foods ก่อตั้งเมื่อปี 2559 ในนครนิวยอร์ก โดยเซฟเดอ เรค และแซด ชาร์โน ในปลายปีนี้และในปี 2562 กำลังเปิดตัวปลาหมึกวีแกน crab cakes, fish sliders และ fish burgers และเมื่อเร็วๆ นี้ห้าง Tesco ของสหราชอาณาจักรได้จ้างให้คิดค้นเมนูอาหารวีแกนให้กับร้าน Wicked Kitchen บริษัทได้มีผู้ร่วมลงทุนถึง 5.5 ล้านดอลลาร์ อาหารทะเลวีแกนของบริษัททำจากพืชตระกูลถั่ว 6 ชนิด มีทั้ง pea, soy, chickpeas, lentils, fava และ navy beans และยังมีน้ำมันจากสาหร่ายทะเลที่จะเสริมรสชาติ umami ภายในสิ้นปีนี้ บริษัทจะเปิดตัวจำหน่ายสินค้ากับร้านค้าปลีกทางออนไลน์ Thrive Market และ Fresh Direct และแผนขยายตลาดในปี 2562 เข้าสู่ร้านค้าปลีกอื่นๆ รวมทั้งภัตตาคารทั่วสหรัฐฯ



ที่มา: บทความของ Kratina Fox วารสาร Forbes วันที่ 6 สิงหาคม 2561

สงครามการค้า

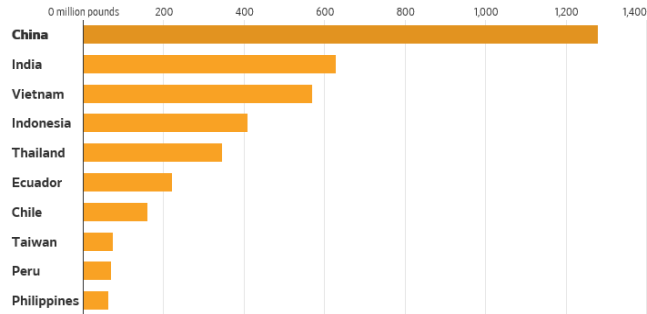
พิชสงครามการค้าต่ออุตสาหกรรมประมงสหรัฐฯ

การประกาศสงครามการค้าของสหรัฐฯโดยใช้มาตรการเรียกเก็บภาษีสินค้านำเข้าสินค้าจีน ส่งผลกระทบต่อย้อนกลับมาสู่สินค้าที่มาจากสหรัฐฯเอง โดยเฉพาะสินค้าประมง ได้แก่ ปลาที่ส่งออกจากสหรัฐฯไปตัดแต่ง แปรรูปและสร้างมูลค่าเพิ่มในจีน โดยการเรียกเก็บภาษีนำเข้าร้อยละ 10 ที่มีผลกระทบต่อสินค้านำเข้าจากจีนเป็นมูลค่า 200 พันล้านเหรียญสหรัฐฯ เมื่อเดือนที่ผ่านมา ในรายการสินค้าดังกล่าวประกอบไปด้วยสินค้าปลาหลายรายการ อาทิ ปลาทิลapia หู่น้ำ ขณะที่การเรียกเก็บภาษีนำเข้าร้อยละ 25 กำลังอยู่ระหว่างการพิจารณาโดย USTR ภายในเดือนกันยายน

สินค้าปลาและอาหารทะเลมูลค่ากว่า 900 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ ที่อยู่ในรายการถูกเรียกเก็บภาษีนั้น มีแหล่งที่มาจากการทำประมงเพาะเลี้ยงในสหรัฐฯ เอง โดยสินค้าเหล่านี้ได้ถูกส่งไปผ่านกรรมวิธีตัดแต่งและแปรรูปเป็นเนื้อปลาแท่ง และชิ้นเนื้อปลาในประเทศจีน และส่งออกกลับมายังตลาดสหรัฐฯเพื่อขายให้ผู้บริโภคอเมริกัน ดังนั้น มาตรการภาษีนำเข้าสินค้าจีน จะเป็นการลดกำไร และทำให้ราคาสินค้าเพิ่มขึ้นตลอดห่วงโซ่อุปทานการผลิตจากอุตสาหกรรมประมงต้นทางในสหรัฐฯ จนถึงผู้บริโภคในตลาดสหรัฐฯเอง

สำหรับการส่งสินค้าปลาสหรัฐฯไปตัดแต่ง หรือผ่านกรรมวิธีเพิ่มมูลค่าในโรงงานในประเทศจีนนั้นได้เติบโตอย่างรวดเร็วในช่วงสองทศวรรษที่ผ่านมา เนื่องจากการประกอบ

อุตสาหกรรมแปรรูปสินค้าประมงในสหรัฐฯ มีต้นทุนสูงและขาดแคลนแรงงาน ขณะที่การประกอบอุตสาหกรรมดังกล่าวในประเทศจีนทำได้ในต้นทุนที่ถูกกว่า และจีนมีศักยภาพในด้านอุตสาหกรรมเพาะเลี้ยงและแปรรูปสินค้าประมง จึงทำให้จีนเป็นแหล่งผลิตอุตสาหกรรมแปรรูปสินค้าประมงอันดับต้นๆของผู้ประกอบการสหรัฐฯ โดยปีที่ผ่านมาปริมาณสินค้าอาหารทะเลนำเข้าจากจีนมายังตลาดสหรัฐฯสูงถึง 1.3 พันล้านปอนด์ และเป็นปริมาณที่มากกว่าสินค้าอาหารทะเลนำเข้าจากอินเดีย (ซึ่งเป็นแหล่งนำเข้าอันดับ 2) มากกว่าเท่าตัว



แผนภาพ ปริมาณการนำเข้าสินค้าปลาตัดแต่ง แช่แข็งและแปรรูปของสหรัฐฯ ในปี 2017 แหล่งข้อมูล บริษัทวิจัยตลาดเออร์เนอร์ แบร์รี

แหล่งอุตสาหกรรมประมงของสหรัฐฯ ที่สำคัญ ในรัฐอะลาสกา มีการจ้างงานในอุตสาหกรรมประมาณ 60,000 คน และมีสัดส่วนในการการผลิตในอุตสาหกรรมอาหารทะเลของประเทศถึงร้อยละ 60 และมากกว่าครึ่งหนึ่งของสินค้าประมงจากอะลาสกา ถูกส่งไปยังโรงงานตัดแต่งและแปรรูป เพิ่มมูลค่า ในจีน ก่อนที่จะส่งออกจากจีนกลับมายังตลาดสหรัฐฯ

ขณะที่ อุตสาหกรรมประมงชายฝั่งของสหรัฐฯเอง ผลิตได้ไม่เพียงพอกับความ ต้องการบริโภคภายในประเทศ ซึ่งมากกว่าร้อยละ 80 ของอาหารทะเลที่บริโภคในตลาดสหรัฐฯมาจากการนำเข้า ดังนั้น บริษัทอาหารทะเลของสหรัฐฯที่มีการนำเข้าสินค้าปลาที่ตัดแต่งและแปรรูปจากจีน จะได้รับผลกระทบอย่างมากจากมาตรการภาษี ซึ่งก่อให้เกิดยอดจำหน่ายลดลง ตลอดจนกระทบผู้ประกอบการประมงขนาดเล็กหรืออุตสาหกรรมประมงภายในครอบครัว ตลอดจนผู้ประกอบการอุปกรณ์การทำประมง เช่น แห อวน และเครื่องยนต์เรือประมง เป็นต้น และเนื่องจากอุตสาหกรรมแปรรูปปลา/อาหารทะเลเป็นธุรกิจที่มีส่วนกำไร(margin)ต่ำ ดังนั้น ผลกระทบจากมาตรการภาษีจะเกิดการเพิ่มราคาไปยังผู้บริโภคผ่านช่องทางร้านค้าปลีกและภัตตาคาร นอกจากนี้สินค้าอาหารทะเลเป็นสินค้าที่อ่อนไหวต่อราคาที่ปรับเพิ่มสูงขึ้น เนื่องจากโดยปกติสินค้าอาหารทะเลจะมีราคาสูงกว่าสินค้ากลุ่มโปรตีนจากเนื้อสัตว์อื่นอยู่แล้ว ดังนั้น หากมีการปรับขึ้นราคาสินค้าอาหารทะเลและเนื้อปลา ผู้บริโภคจะเลือกไม่สั่งอาหารทะเล ขณะที่ผู้ผลิตสินค้าเนื้อสัตว์ชนิดอื่นได้ใช้กลยุทธ์ลดราคาสินค้าลง โดยปัจจุบันเนื้อราคาลดลงถึงร้อยละ 6 ขณะที่ราคาปลาและอาหารทะเลเพิ่มขึ้นร้อยละ 1 (เทียบกับปี 2015)

นอกจากนี้ อุตสาหกรรมอาหารทะเลในสหรัฐฯบางรายการ เริ่มได้รับผลกระทบอย่างมาก จากการที่จีนตอบโต้โดยการเรียกเก็บภาษีสินค้าอาหารทะเลนำเข้าจากสหรัฐฯ โดยผู้ซื้อในจีนหันไปซื้อสินค้าจากแคนาดาแทน โดยเฉพาะอย่างยิ่งสินค้าล็อบสเตอร์ ซึ่งต้อง

อาศัยตลาดต่างประเทศเป็นสำคัญ ผู้นำเข้าจึงได้เห็นไปสั่งซื้อล๊อบสเตอร์จากแคนาดาแทน
ส่งผลกระทบต่อผู้ประกอบการผลิตล๊อบสเตอร์ในสหรัฐฯ ที่ไม่สามารถแข่งขันได้ และมี
ยอดขายลดลงถึงร้อยละ 25 และหากยอดขายยังลดลงอยู่เช่นนี้ ผู้ประกอบการสหรัฐฯอาจ
ต้องพิจารณาลดการจ้างแรงงานในธุรกิจของตนลง

ที่มา: *Wall Street Journal*, 9 สิงหาคม 2561