

## “กลิ่นหอมของข้าวไทย” จุดแข็งวัตถุดิบผลิตเหล้า Awamori

- รัฐบาลญี่ปุ่นเร่งผลักดันเกษตรกรในโอกินาวาปลูกข้าวเพื่อผลิตเหล้า Awamori แต่ต้นทุนยังสูงเมื่อเทียบกับข้าวนำเข้า -

### ข้อเท็จจริง

รัฐบาลญี่ปุ่นเร่งส่งเสริมการผลิต “เหล้า Awamori” ทำจากข้าวที่ปลูกในโอกินาวา (เหล้า Awamori เป็นผลิตภัณฑ์เหล้าชนิดพิเศษที่เป็นที่กำเนิดและเป็นที่ยอมรับกันอย่างมากในหมู่เกาะโอกินาวาประเทศญี่ปุ่น) ปัจจุบันใช้วัตถุดิบในการหมักส่วนใหญ่ด้วยข้าวไทย แต่รัฐบาลญี่ปุ่นมีแนวคิดที่จะผลิต “Awamori made in Japan” เพื่อวางจำหน่ายในช่วงโตเกียวโอลิมปิก 2020 และในอนาคตมีแผนวางจำหน่ายในต่างประเทศอีกด้วย



มีการกล่าวกันว่าการผลิตเหล้ากลิ่น Awamori เริ่มต้นจากการใช้ข้าวในท้องถิ่นซึ่งเป็น “ข้าวเม็ดสั้น” เริ่มต้นในช่วงปลายศตวรรษที่ 15 ระหว่างอาณาจักรริวกิวต่อเนื่องไปจนถึงยุคเมจิ อย่างไรก็ตามหลังจากมีการค้นพบว่า “ข้าวเมล็ดยาว” นั้นเหมาะสมสำหรับเป็นวัตถุดิบในการผลิต Awamori มากกว่า เนื่องจากมีกลิ่นหอมที่เข้มข้น จึงได้มีการนำเข้าข้าวไทยเมล็ดยาวมาใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตในยุคไทโซและกลายเป็นที่ยอมรับ

หลังจากยุคโชวะ โดยปัจจุบัน 90% ของแบรนด์ Awamori หรือประมาณ 1,000 ชนิดทำมาจากข้าวไทย

รัฐบาลเริ่มการทดลองปลูกข้าวเมล็ดยาวที่เหมาะสมสำหรับเหล้า Awamori ภายใต้พันธุ์ข้าว “Yume To Iro” เพื่อให้เหมาะสมกับสภาพภูมิอากาศของโอกินาวาโดยใช้งบประมาณในปีงบประมาณ 2018 ตั้งแต่วันที่ธันวาคมปีที่ผ่านมา การทดสอบเริ่มต้นจากการผลิตโดยผู้ผลิต Awamori ท้องถิ่น ได้เริ่มการเพาะปลูกในฤดูร้อนที่ผ่านมา และขอความร่วมมือจากสหกรณ์การเกษตร สมาคมการผลิตเหล้าและเทศบาลท้องถิ่นในการเริ่มโครงการ ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการส่งเสริมการเกษตรในจังหวัดโอกินาวา

การเพาะปลูกข้าว Yume To Iro มีจุดมุ่งหมายเพื่อฟื้นฟูอุตสาหกรรมการเพาะปลูกข้าวในจังหวัด เนื่องจากการลดพื้นที่การเพาะปลูกข้าวอย่างต่อเนื่องและความรกร้างของนาข้าวที่เพิ่มมากขึ้น เมื่อเทียบกับข้าวทั่วไป ข้าว Yume To Iro ให้ผลผลิตต่อพื้นที่มากกว่าข้าวชนิดอื่น แต่มีราคาต่อหน่วยที่ถูกกว่า จึงยังเป็นกุญแจสำคัญที่ว่าชาวนาจะหันมาสนใจปลูกหรือไม่

สถิติจากสมาคมผู้ผลิตเหล้าจังหวัดโอกินาวา พบว่าในปี 2006 มีปริมาณการจัดส่งของเหล้า Awamori สูงถึง 27,688 กิโลลิตรซึ่งเป็นปริมาณที่สูงที่สุด หลังจากนั้นก็ลดลงอย่างต่อเนื่อง และในปี 2017 พบว่าลดลงเหลือเพียง 17,709 กิโลลิตรซึ่งคิดเป็น 60% เมื่อเทียบกับปี 2006 สาเหตุหลักอาจเป็นเพราะกลุ่มวัยรุ่นไม่นิยมดื่มเหล้าชนิดนี้เหมือนที่ผ่านมา

- นโยบายภาครัฐ
- เศรษฐกิจการลงทุน
- แนวโน้มการตลาด
- รายงานสินค้าและบริการ
- อื่นๆ

การที่เหล้า Awamori ทำจากข้าวเมล็ดยาวจากที่เป็นผลผลิตจากต่างพื้นที่ ทำให้ได้รับการพูดถึงกันว่า “เป็นเครื่องดื่มที่มีพลังและรสชาติกลมกล่อม” สำนักคณะรัฐมนตรีผู้รับผิดชอบโครงการดังกล่าวจึงมุ่งผลิตเหล้า Awamori ที่ทำจาก Yume To Iro ของโอกินาวาให้เป็นแบรนด์ที่สามารถขายได้ในระดับสากล

อย่างไรก็ตาม แม้ว่ารัฐบาลจะเพิ่มเงินสนับสนุนให้กับเกษตรกรเพื่อชดเชยให้หันมาปลูกข้าว Yume To Iro แต่ก็ยังมีเสียงจากเกษตรกรในด้านกำลังการผลิตเนื่องจากอุปทานของข้าว

ในขณะที่กำลังการผลิตข้าวในโอกินาวามีเพียงประมาณ 2,000 ตันและมีภัยพิบัติทางธรรมชาติหลายรูปแบบ เช่น พายุไต้ฝุ่น ซึ่งอุปกรณ์การเกษตรก็ยังไม่รองรับกับสภาพอากาศเพียงพอนั้น ทำให้มีความกังวลเกี่ยวกับการทำผลผลิตให้มั่นคง ซึ่งเป็นเรื่องยากหากต้องการให้ผลิตภัณฑ์ได้มาตรฐานแต่วัตถุดิบหลักไม่เสถียรภาพ

ที่ผ่านมาเกษตรกรเมือง Kin ซึ่งเป็นแหล่งปลูกข้าวของเกาะโอกินาวาได้เคยทดลองนำข้าวที่ปลูกในโอกินาวามาลองใช้เป็นวัตถุดิบแล้ว แต่พบปัญหาในการแปรรูปคือต้องใช้เทคโนโลยีที่ค่อนข้างยากกว่าที่จะได้รสชาติที่ต้องการ จึงล้มเลิกการผลิตดังกล่าวในช่วงเวลา 1 ปี



นอกจากนี้ยังพบปัญหาต้นทุนสูง เนื่องจากราคาข้าวดิบปัจจุบันอยู่ที่ 90 เยน/กิโลกรัม แต่เมื่อใช้ข้าวที่ผลิตภายในจังหวัดโอกินาวาคาดว่าราคาจะเป็น 100 เยน/กิโลกรัม ซึ่งผู้ผลิตต่างเห็นว่าเป็นเรื่องยากที่จะใช้ข้าวที่ผลิตในจังหวัดโอกินาวาเนื่องจากมีราคาสูงกว่าข้าวไทย 2-3 เท่า

#### ที่มาข่าวและรูปภาพ :

หนังสือพิมพ์ออนไลน์ Yomiuri วันที่ 12 มกราคม 2562 <https://www.yomiuri.co.jp/economy/20190112-OYT1T50052/>,

หนังสือพิมพ์ออนไลน์ ryukyushimpo วันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2562 <https://ryukyushimpo.jp/news/entry-873663.html>

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครโอซากา  
วันที่ 9 กันยายน 2562

นโยบายภาครัฐ

เศรษฐกิจการลงทุน

แนวโน้มการตลาด

รายงานสินค้าและบริการ

อื่นๆ