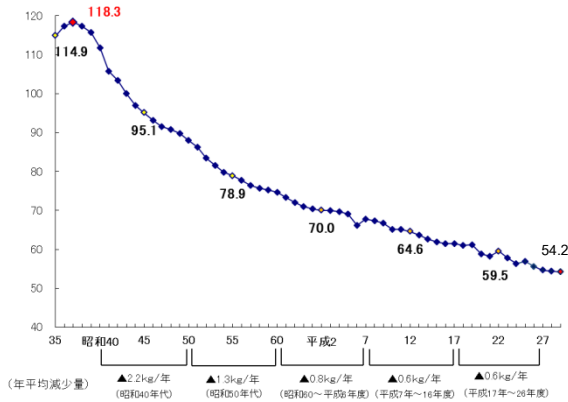




ตลาดข้าวไทยในญี่ปุ่นและรูปแบบการจำหน่าย

หน่วย : กิโลกรัม



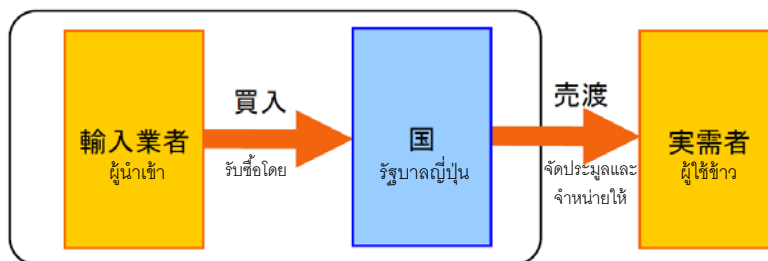
แนวโน้มการบริโภคข้าวของชาวญี่ปุ่นระหว่างปี 1960 ถึง ปี 2017 (ปริมาณบริโภคต่อคนต่อปี)

ชาวญี่ปุ่นส่วนใหญ่นิยมบริโภคข้าวพันธุ์เมล็ัดสั้น (Japonica) ที่มีคุณภาพสูง โดยญี่ปุ่นรับประทานข้าวเป็นอาหารหลักของมื้อ นอกจากข้าวหุงสุกแล้วก็นิยมใช้ข้าวเป็นวัตถุดิบในการทำอาหาร และเครื่องดื่ม เช่น ข้าวปั้น ซูชิ โมจิ ขนมอบกรอบ และสาเก เป็นต้น อย่างไรก็ตาม จากอัตราการเกิดลดลงและสังคมผู้สูงวัยในญี่ปุ่นส่งผลให้อุปสงค์การบริโภคข้าวในครัวเรือนกลับมีแนวโน้มลดลงปีละกว่า 1 แสนตัน ในปี 1962 ปริมาณบริโภคข้าวของชาวญี่ปุ่นเฉลี่ยสูงสุดอยู่ที่ 118.3 ก.ก. ต่อคนต่อปี แต่ในปี 2017 หดตัวเหลือเพียง 54.2 ก.ก. ต่อคนต่อปี ในขณะที่ ญี่ปุ่นผลิตข้าวสำหรับบริโภคในครัวเรือนได้ 7.7782 ล้านตันในปี 2018

ระบบการนำเข้าและจำหน่ายข้าวต่างประเทศ

ญี่ปุ่นเปิดให้มีการนำเข้าข้าวภายใต้ระบบ Minimum Access (MA) ซึ่งเป็นระบบโควตาภาษี การนำเข้าภายใต้โควตาไม่ต้องเสียภาษี โดยกระทรวงเกษตร ป่าไม้ และประมงญี่ปุ่น (Ministry of Agriculture, Forest and Fisheries: MAFF) ทำการประมูลการนำเข้า ซึ่งกำหนดโควตานำเข้าไว้ปีละ 770,000 ตัน การนำเข้านอกโควตาต้องเสียภาษีมากที่สุด 341 เยนต่อกิโลกรัม (ปัจจุบันเสียภาษีอยู่ที่ 49 เยน/กก.) วิธีการระดมนำเข้าข้าวแบ่งเป็น 2 ลักษณะ ดังนี้

ระบบ Ordinary Import

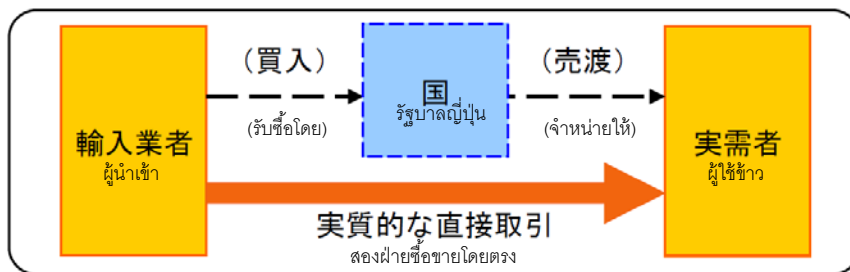


買入委託契約
(สัญญาการมอบให้ผู้นำเข้าเป็นตัวแทนจัดซื้อ)

1) Ordinary Import - ระบบการนำเข้าข้าวเพื่อใช้ในการอุตสาหกรรม เช่น การแปรรูปและอาหารสัตว์ โดยหน่วยงานภายใต้กระทรวงเกษตรญี่ปุ่นเป็นผู้กำหนดปริมาณและชนิดของข้าวที่จะประมูลด้วยการสำรวจความต้องการของผู้ใช้ข้าวในอุตสาหกรรม เช่น การผลิตสาเก มิโซะ ขนมอบกรอบ ชิโอะโคจิ (เครื่องปรุงรสดั้งเดิมของญี่ปุ่นชนิดหนึ่งโดยมีข้าวมอลต์และเกลือเป็นส่วนประกอบในการผลิต) รวมทั้งใช้เป็นส่วนหนึ่งของข้าวสำรองและเก็บไว้เพื่อบริจาคข้าว รัฐบาลญี่ปุ่นกำหนดโควตานำเข้าข้าวภายใต้ระบบนี้ไว้ 670,000 ตันต่อปี



ระบบ Simultaneous Buy & Sales



特別売買契約

(สัญญาการซื้อขายแบบพิเศษ)

2) Simultaneous Buy & Sale (SBS) - ระบบการนำเข้าข้าวเพื่อใช้ในการบริโภคครัวเรือนและร้านอาหาร (Table Use) ภายใต้ระบบนี้ผู้ที่ต้องการใช้ข้าวแจ้งความต้องการต่อผู้นำเข้าว่าประสงค์จะนำเข้าข้าวประเภทใด จากแหล่งใด และผู้ต้องการใช้ข้าวกับผู้นำเข้าร่วมกันประมวลขอนำเข้า คู่ที่ประมวลได้คือคู่ที่เสนอค่า mark up (ผลต่างของราคาที่เสนอขายให้กระทรวงเกษตรฯกับราคาซื้อคืน) สูงสุด ปริมาณการนำเข้าภายใต้ SBS กำหนดไว้ 100,000 ตันต่อปี

ทั้งนี้ ผู้ที่เข้าร่วมประมวลแต่ละแบบข้างต้นต้องเป็นผู้ได้รับการขึ้นทะเบียนไว้กับ Grain Trade Division (ชื่อเดิมคือ Food Agency : FA) ซึ่งเป็นหน่วยงานภายใต้ MAFF และมีใบอนุญาต (license) นำเข้าข้าวจำนวน 25 บริษัท ส่วนใหญ่เป็นบริษัท trading firm เช่น Itochu Corporation, Kanematsu Corporation เป็นต้น

กฎระเบียบการนำเข้า / โควตา

รัฐบาลญี่ปุ่นเข้มงวดกับการควบคุมมาตรฐานและคุณภาพสินค้าอาหารรวมทั้งข้าว ก่อนการส่งออกข้าวไป ญี่ปุ่นต้องผ่านการตรวจคุณภาพ โดยบริษัทตรวจสอบข้าวที่รับรองโดยรัฐบาลญี่ปุ่น คือ OMIC หรือ Overseas Merchandise Inspection Co., Ltd ซึ่งมีสาขาอยู่ที่ประเทศไทยด้วย



สถิติการนำเข้า

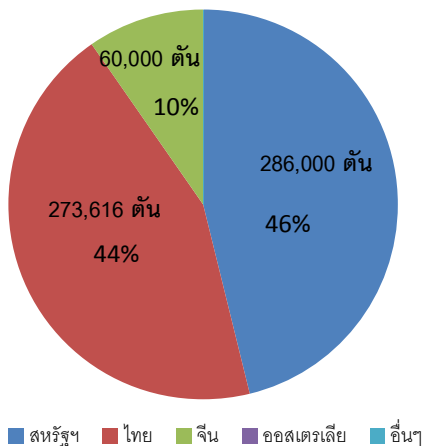
วัตถุประสงค์การบริโภคข้าวนำเข้าจากต่างประเทศสามารถจำแนกเป็น 4 ประเภท ดังนี้

- 1) บริโภคในครัวเรือนและร้านอาหาร เฉลี่ยปีละราว 10,000 - 100,000 ตัน (ระบบ SBS)
- 2) นำมาแปรรูป เฉลี่ยปีละราว 150,000 - 300,000 ตัน
- 3) นำมาทำเป็นอาหารเลี้ยงสัตว์ เฉลี่ยปีละราว 300,000 - 400,000 ตัน
- 4) ข้าวสำหรับบริจาคเพื่อให้ความช่วยเหลือต่างประเทศ เฉลี่ยปีละราว 50,000 - 200,000 ตัน

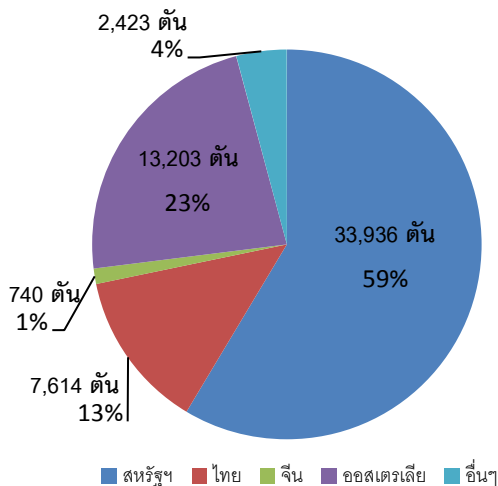
โดยรัฐบาลญี่ปุ่นมีนโยบายสต็อกข้าวปีละ 210,000 ตัน โดยจะเก็บไว้เป็นเวลา 5 ปี หลังจากนั้นจะถูกระบายออกเพื่อนำไปจำหน่ายในท้องตลาด

ในปีงบประมาณญี่ปุ่น 2018 (1 เม.ย 61-31 มี.ค 62) ญี่ปุ่นมีสถิตินำเข้าข้าวจากประเทศต่างๆดังนี้

ปริมาณนำเข้าภายใต้ระบบ Ordinary Import



ปริมาณนำเข้าภายใต้ระบบ SBS



ในแต่ละปีปริมาณนำเข้าข้าวสหรัฐอเมริกาหรือออสเตรเลียไม่เสถียรเนื่องจากเป็นข้าวพันธุ์เมล็ดสั้นถึงกลาง ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อทดแทนการบริโภคข้าวญี่ปุ่น ต่างกับข้าวไทยโดยเฉพาะข้าวหอมมะลิมีเอกลักษณ์โดดเด่นและเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคกลุ่มชาวต่างชาติที่อาศัยอยู่ในญี่ปุ่นซึ่งนิยมบริโภคข้าวเมล็ดยาวมากกว่า สำหรับตลาดข้าวเมล็ดยาวนั้นข้าวไทยเป็นที่ต้องการมากที่สุด

ปริมาณการนำเข้าข้าวต่างประเทศในแต่ละปีมีความผันผวนเนื่องจากปัจจัยหลายด้าน เช่น 1) ปริมาณผลผลิตของข้าวญี่ปุ่น หากมีผลผลิตจำนวนมากจะทำให้ราคาข้าวญี่ปุ่นถูกลง ส่งผลให้ปริมาณนำเข้าข้าวต่างประเทศลดลงเช่นกัน 2) ภัยพิบัติอย่างเช่นแผ่นดินไหวครั้งใหญ่คันโตในปี 2011 ซึ่งส่งผลกระทบต่อปริมาณผลิตข้าวในญี่ปุ่นไม่เพียงพอต่อความต้องการ 3) ปัญหาประชากรญี่ปุ่นลดลงและสังคมผู้สูงอายุซึ่งส่งผลต่อปริมาณบริโภคทั้งข้าวญี่ปุ่นและข้าวต่างประเทศมีแนวโน้มลดลงในช่วงหลายปีที่ผ่านมา



สถานการณ์ข้าวไทยในญี่ปุ่น

การบริโภคข้าวไทยสำหรับภาคครัวเรือน (table use) ในญี่ปุ่นนั้นยังคงจำกัดเพียงตามร้านอาหารไทยในญี่ปุ่นส่วนใหญ่และสินค้าเมนูอาหารไทยแปรรูปบางส่วน เนื่องจากผู้บริโภคญี่ปุ่นไม่นิยมซื้อข้าวสารไทยเพื่อหุงทานเองที่บ้าน โดยผู้บริโภคญี่ปุ่นนิยมข้าวพันธุ์ Japonica ที่มีลักษณะใกล้เคียงข้าวญี่ปุ่นมากกว่า อย่างเช่น ข้าวสหรัฐฯและข้าวออสเตรเลีย ซึ่งเป็นข้าวเมล็ดสั้นถึงกลางและสามารถตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภคญี่ปุ่นได้ดีกว่าข้าวหอมมะลิไทยซึ่งเป็นพันธุ์เมล็ดยาว (Indica) นอกจากนี้ ร้านอาหารญี่ปุ่นก็นิยมนำข้าวสหรัฐฯมาใช้เพื่อทดแทนข้าวญี่ปุ่นหรือนำมาผสมกันเพื่อลดต้นทุน

ตารางเปรียบเทียบสถานการณ์ข้าวญี่ปุ่นและไทย

| | ญี่ปุ่น | ไทย |
|--|-----------------------|-------------------|
| พันธุ์ข้าว | เมล็ด สั้น (Japonica) | เมล็ดยาว (Indica) |
| ปริมาณผลผลิตต่อปีโดยเฉลี่ย | 7.8 - 9 ล้านตัน | 20 - 22 ล้านตัน |
| ราคาขายปลีกข้าว/5 กก. ในซูเปอร์มาร์เก็ตญี่ปุ่น | 530 - 980 บาท | 532 - 840 บาท |

สำหรับข้าวที่นำเข้าภายใต้ระบบ SBS นอกจากนำไปใช้บริโภคในครัวเรือน (table use) แล้วบางส่วนก็นำมาใช้ในอุตสาหกรรมแปรรูปเช่นเดียวกับข้าวที่นำเข้าในระบบ Ordinary Import ซึ่งส่วนใหญ่นำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตอาหารและเครื่องดื่มหลายประเภท อาทิ เหล้าสาเก เหล้าโซจู ข้าวอบกรอบ แป้งข้าว และชิโอะโคจิ เป็นต้น โดยพบว่าข้าวอบกรอบ (rice cracker) และมีโซะมีสัดส่วนการใช้ข้าวเป็นวัตถุดิบในการผลิตมากที่สุด บริษัทผู้ผลิตรายใหญ่หลายรายนำเข้าข้าวทั้งในระบบ Ordinary Import และ SBS โดยข้าว SBS จะมีราคาโดยเฉลี่ยสูงกว่าเนื่องจากเป็นข้าวที่ผู้นำเข้าและบริษัทผู้ผลิตเข้าร่วมประมูลด้วยกันโดยระบุประเภทสินค้าที่ต้องการในการประมูล ซึ่งนำมาใช้ในการผลิตสินค้าที่มีคุณภาพมากกว่า ทั้งนี้ ข้าวที่ใช้เป็นวัตถุดิบในขั้นตอนการผลิตมิโซะนั้นใช้เวลาการดูดซับน้ำระหว่างการนึ่งต่างกันตามพันธุ์ข้าว โดยข้าวไทยซึ่งเป็นข้าวเมล็ดยาวใช้เวลาดูดซับน้ำนานกว่าข้าวเมล็ดสั้นอย่างข้าวญี่ปุ่นหรือข้าวสหรัฐฯ ซึ่งเป็นข้อเสียเปรียบสำหรับข้าวไทยในด้านประสิทธิภาพการผลิต และส่งผลต่อความต้องการข้าวไทยน้อยกว่าสหรัฐฯในอุตสาหกรรมผลิตมิโซะ



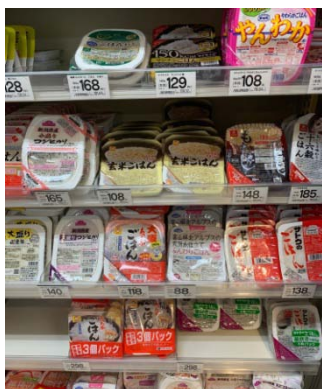
ข้าวไทยที่จำหน่ายตามร้านขายปลีกทั่วไป อาทิ ร้านสะดวกซื้อ ซูเปอร์มาร์เก็ต สามารถแบ่งเป็น 2 กลุ่มหลัก ได้แก่ ข้าวสารบรรจุถุง และข้าวแพ็คกล่องพร้อมทาน (rice pack)

ข้าวสารบรรจุถุง

ข้าวสารที่นำเข้ามาจากไทยโดยทั่วไปบรรจุถุงปริมาณ 5 กก. มีราคาจำหน่ายระหว่าง 1,900 – 3,000 เยน สูงกว่าราคาข้าวญี่ปุ่นทั่วไปที่จำหน่ายระหว่าง 1,900 – 2,400 เยน ในขณะที่ข้าวญี่ปุ่นเกรดดีจะมีราคาจำหน่ายสูงกว่าตั้งแต่ 3,500 เยน ขึ้นไป นอกจากนี้ ข้าวสารญี่ปุ่นมีบรรจุภัณฑ์หลายรูปแบบ 2, 5 และ 10 กก. เพื่อรองรับความต้องการของลูกค้าที่แตกต่างกัน



ข้าวสารไทย 5 กิโลฯในซูเปอร์ญี่ปุ่น



ชั้นจำหน่ายแพ็คข้าวญี่ปุ่น 200 กรัม



ตัวอย่างแพ็คข้าวเหนียวไทย 200 กรัม
ราคา 260 เยน



ตัวอย่างแพ็คข้าวหอมมะลิ 200 กรัม
ราคา 290 เยน

ข้าวแพ็คกล่องพร้อมทาน

Rice pack แบบอุ่นไมโครเวฟเป็นที่นิยมในญี่ปุ่นเนื่องจากสามารถตอบโจทย์พฤติกรรมผู้บริโภคญี่ปุ่นในปัจจุบันที่ใช้ชีวิตเร่งรีบมากขึ้น โดยเฉพาะคนวัยทำงานที่ใช้เวลาไปกับที่ทำงานมากกว่าและปรุงอาหารเองที่บ้านน้อยลง Rice pack ที่จำหน่ายส่วนใหญ่มีปริมาณบรรจุ 200 กรัม โดยมีหลากหลายแบรนด์สินค้าให้เลือกราคาตั้งแต่ 90 – 200 เยน ปัจจุบันมีผู้ผลิตญี่ปุ่นที่นำข้าวไทยเพื่อมาแปรรูปเป็น rice pack เช่นกัน ซึ่งมีทั้งข้าวหอมมะลิและข้าวเหนียวนี้จำหน่ายราคาตั้งแต่ 260 – 290 เยน



ตัวอย่างสินค้าแปรรูปข้าวของญี่ปุ่น

เมื่อเดือนมีนาคม 2019 ที่ผ่านมา บริษัท Yokoo Daily Foods ได้ออกผลิตภัณฑ์ "ข้าวปั้นต้มได้" วางจำหน่ายให้กับผู้บริโภคทั่วไป โดยผลิตภัณฑ์นี้เป็นผลิตภัณฑ์บรรจุถุงพร้อมต้ม (ตามรูป) ได้รับความตอบรับจากผู้บริโภคดีเกินคาดหมาย และด้วยเสียงเรียกร้องของผู้บริโภค บริษัทจึงได้ออกผลิตภัณฑ์ "ข้าวปั้นต้มได้" ชนิดลดเกลือ 75% ออกวางจำหน่ายตามมาเมื่อเดือนกันยายนที่ผ่านมา บริษัทวิเคราะห์ปัจจัยที่ทำให้ผู้บริโภคตอบรับสินค้าชนิดนี้ว่าอาจเป็นเพราะที่ผ่านมา "ข้าวปั้น" เป็นผลิตภัณฑ์ที่นำข้าวมาปั้นและมีลักษณะเป็นของแข็ง เมื่อบริษัทนำเสนอผลิตภัณฑ์ในรูปแบบที่แตกต่างออกไปจากเดิมจึงเป็นที่สนใจของผู้บริโภค นอกจากนี้ ผลิตภัณฑ์ที่บรรจุถุงพร้อมต้มลักษณะนี้ที่จำหน่ายในท้องตลาดมักมีรสชาติเดิมๆ การที่มีรสชาติ "ข้าวปั้น" ซึ่งเป็นรสชาติที่แปลกใหม่ อีกทั้งยังรับประทานได้สะดวกและรวดเร็วจึงทำให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค "ข้าวปั้นต้มได้" 1 ถุงให้พลังงานเท่ากับ 200 กิโลแคลอรี และสามารถเก็บรักษาได้เป็นเวลา 1 ปี ทำให้เป็นที่ชื่นชอบของผู้บริโภคและผู้ซื้อในวงกว้าง ซึ่งมีความคิดเห็นต่อผลิตภัณฑ์ เช่น "สามารถกินได้ตอน ไม่มีเวลาหรือจะเก็บไว้เป็นอาหารสำหรับยามฉุกเฉินก็ได้" "เอาไว้สำหรับกินตอนไม่สบาย" "อยากได้ผลิตภัณฑ์บรรจุถุงลักษณะนี้ที่มีรสเค็มไม่โชรสหวานแบบเยลลี่ที่ขายอยู่ทั่วไป" เป็นต้น



ที่มา : เว็บไซต์บริษัท Yokoo Daily Foods

ผลิตภัณฑ์ "ข้าวปั้นต้มได้" เคยเข้าชิงรางวัลประเภท "กับข้าวและอาหารกล่อง ปี 2019" ที่จัดขึ้นโดยหนังสือพิมพ์ The Japan Food Journal เป็นรางวัลสำหรับผลิตภัณฑ์ประเภทกับข้าวและข้าวกล่องที่มีความโดดเด่นของสินค้า รวมถึงความโดดเด่นด้านการจำหน่ายและไอเดียซึ่งคัดเลือกจากผลิตภัณฑ์ทั่วประเทศ การจำหน่าย "ข้าวปั้นต้มได้" ชนิดลดเกลือ 75% ซึ่งเป็นสินค้าออกใหม่ของบริษัทในครั้งนี้นำมาซึ่งการตอบรับอย่างดี โดยเฉพาะผู้บริโภคในกลุ่มพยาบาลและผู้ดูแล ด้วยผลิตภัณฑ์ที่ลดเกลือลง 75% และยังคงความอร่อย จำหน่ายในราคา 200 เยน (หรือประมาณ 55 บาท) (ไม่รวมภาษีบริโภค) ปริมาณ 130 กรัม

ผลิตภัณฑ์ "ข้าวปั้นต้มได้" นอกจากความแปลกใหม่แล้ว ยังมีฟังก์ชันอื่นๆ ที่ทำให้ผู้บริโภคยอมรับไม่ว่าจะเป็นความสะดวกรวดเร็วในการรับประทานที่ตอบโจทย์คนรุ่นใหม่และวัยทำงานที่ต้องใช้ชีวิตอย่างเร่งรีบ การที่ "ข้าวปั้นต้มได้" สามารถเป็นอาหารไว้สำหรับรับประทานในยามฉุกเฉินจึงยังได้รับการยอมรับในกลุ่มผู้บริโภคที่กว้างขึ้น เพราะประเทศญี่ปุ่นเป็นประเทศที่ต้องเผชิญกับภัยพิบัติแทบทุกปี นอกจากนี้ บริษัทยังออกผลิตภัณฑ์ชนิดลดเกลือ 75% เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคสูงอายุที่ต้องระวังเรื่องสุขภาพและผู้ดูแลผู้ป่วยต่างๆ เพื่อขยายกลุ่มเป้าหมายออกไปได้มากขึ้นอีกด้วย



ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะ

ข้าวที่นำเข้าภายใต้ระบบ SBS เป็นข้าวที่ผู้นำเข้ากำหนดมาตรฐานสินค้าที่ต้องการรวมถึงแหล่งผู้ผลิต ซึ่งต่างกับข้าวในระบบ Ordinary Import ที่ใช้ในอุตสาหกรรมแปรรูปและมีการแข่งขันในด้านราคาประมูลค่อนข้างสูง ปัจจุบันข้าวไทยที่นำเข้าภายใต้ระบบ SBS ยังมีสัดส่วนไม่สูง โดยยังเป็นรองประเทศคู่แข่งอย่างสหรัฐอเมริกาและออสเตรเลียอยู่มาก ซึ่งล้วนแต่เป็นประเทศผู้ส่งออกข้าวเมล็ดสั้นถึงกลางที่เหมาะสมกับการบริโภคของชาวญี่ปุ่น จึงนับเป็นโอกาสสำหรับผู้ประกอบการข้าวไทยในการนำเสนอข้าวที่สามารถตอบโจทย์การบริโภคในภาคครัวเรือนของชาวญี่ปุ่นได้ โดยผู้ส่งออกข้าวไทยอาจพิจารณากลยุทธ์ที่ต่างออกไปด้วยการนำเสนอข้าวเชื้อสายไทยที่ตรงกับพฤติกรรมผู้บริโภคญี่ปุ่น เช่น functional food ข้าวกล้องไรซ์เบอร์รี่ ข้าวออร์แกนิก เนื่องจากเทรนด์ผู้สูงวัยและผู้รักสุขภาพขยายตัวเพิ่มขึ้น รวมถึงการเพิ่มปริมาณผลผลิตข้าวเมล็ดสั้นเพื่อรองรับความต้องการของประเทศที่มีการบริโภคข้าวเมล็ดสั้นโดยเฉพาะประเทศญี่ปุ่น เป็นต้น

อย่างไรก็ดี ภาคเอกชนต้องสร้างความร่วมมือกับภาครัฐในการสร้างการรับรู้สินค้าใหม่ๆเป็นอันดับแรกเนื่องจากชาวญี่ปุ่นเปิดรับสินค้าใหม่ๆโดยเฉพาะสินค้าต่างประเทศค่อนข้างยากหากไม่มีการให้ความรู้แก่ผู้บริโภคก่อนในเบื้องต้น ช่องทางหลักในการประชาสัมพันธ์ข้าวไทย คือ ร้านอาหารไทย เนื่องจากชาวญี่ปุ่นนิยมนทานอาหารไทยตามร้านอาหารมากกว่าและไม่นิยมซื้อข้าวไทยเพื่อมาหุงทานเองที่บ้าน นอกจากนี้ อาจพิจารณากลยุทธ์อื่นๆเพิ่มเติมในการสร้างแรงดึงดูดให้ชาวญี่ปุ่นหันมาสนใจบริโภคข้าวไทยมากขึ้นโดยการ

- 1) นำเสนอและประชาสัมพันธ์เมนูอาหารไทยใหม่ๆที่ประกอบด้วยข้าวไทยเป็นหลัก อาทิ ข้าวอบสับปะรด ข้าวคลุกกะปิ ตามงานนิทรรศการหรือซูเปอร์มาร์เก็ต เป็นต้น
- 2) นำเสนอข้าวพันธุ์ใหม่ๆรวมถึงวิธีนำมาใช้แปรรูปต่อผู้ผลิตหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับสินค้าข้าว
- 3) ส่งเสริมผู้นำเข้าหรือผู้ผลิตอาหารแปรรูปไทยให้พิจารณาใช้ข้าวเป็นส่วนผสมเพิ่มเติมในการผลิต โดยเฉพาะสินค้าแบบพร้อมทานเนื่องจากมีแนวโน้มขยายตัวเพิ่มขึ้นในญี่ปุ่นอย่างต่อเนื่อง

ที่มาข้อมูล

- (1) รายงาน “米の消費拡大について”, กระทรวงเกษตร ป่าไม้ และ ประมงญี่ปุ่น (MAFF) มิถุนายน 2019
- (2) รายงาน “米をめぐる関係資料”, กระทรวงเกษตร ป่าไม้ และ ประมงญี่ปุ่น (MAFF) กรกฎาคม 2019
- (3) The Japan Food Journal วันที่ 7 ตุลาคม 2019
- (4) วิธีการนำเข้าข้าวของญี่ปุ่น โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงโตเกียว มกราคม 2012
- (5) สถิติผลการประมูลนำเข้าข้าว, กระทรวงเกษตร ป่าไม้ และประมงญี่ปุ่น (MAFF)
- (6) <http://www.yokoo-net.co.jp/>
- (7) บทวิเคราะห์ธุรกิจ/ อุตสาหกรรม ปี 2019-21, “อุตสาหกรรมข้าว” สิงหาคม 2019 โดย Krungsri Research
- (8) <https://www.moc.go.th/index.php/rice-iframe-8.html>