

## สำรวจพฤติกรรมกรรมการบริโภคข้าวของชาวอิตาลี

ข้าวถือเป็นธัญพืชที่สำคัญที่สุดอันดับ 3 ของโลก โดยอิตาลีถือเป็นผู้ผลิตข้าวอันดับหนึ่งของยุโรป และเป็นอันดับที่ 27 ของโลก มีสัดส่วนการผลิตกว่าร้อยละ 52 ของปริมาณการผลิตทั้งหมดในยุโรป โดยมีผลผลิตต่อปีเฉลี่ยมากกว่า 1 ล้านตัน จากผู้ผลิตกว่า 4,000 บริษัท ครอบคลุมพื้นที่เพาะปลูก 230,000 เฮกเตอร์ โดยร้อยละ 40 เป็นการผลิตเพื่อตลาดภายในประเทศ และร้อยละ 60 เป็นการผลิตเพื่อส่งออก ดังนั้น ข้าวจึงถือเป็นอีกหนึ่งสินค้าเกษตรกรรมที่มีศักยภาพในการส่งออกของอิตาลี โดยพื้นที่ปลูกข้าวส่วนใหญ่ในอิตาลี ร้อยละ 80 จะอยู่บริเวณภาคตะวันตกเฉียงเหนือ ในพื้นที่ราบลุ่มแม่น้ำ อาทิจี แคว้น Piemonte (เมือง Vercelli และ



Novara) แคว้น Lombardia (เมือง Pavia) แคว้น Emilia-Romagna แคว้น Veneto และแคว้น Sardegna โดยปี พ.ศ. 2564 อิตาลีได้ขยายพื้นที่เพาะปลูกข้าวชนิดเมล็ดยาว B เพิ่มขึ้นอีก 6,000 เฮกเตอร์ นอกจากนี้ ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2543 - 2563 อิตาลีมีการเพาะปลูกพันธุ์ข้าวใหม่ ๆ เพิ่มขึ้นเป็นอย่างมากจาก 81 พันธุ์ เป็น 173 พันธุ์ สำหรับข้าวที่นำเข้าส่วนใหญ่เป็นข้าวพันธุ์บาสมัติ และข้าวที่ผ่านการขัดสีบางส่วน

จากข้อมูลของสมาคมผู้ผลิตข้าวในอิตาลี (Ente Nazionale Risi) พบว่า การบริโภคของประชากรในประเทศเฉลี่ย 7.3 กิโลกรัมต่อคนต่อปี ถึงแม้ว่าการบริโภคภายในประเทศเฉลี่ยต่อคนมีการขยายตัวเพิ่มขึ้น แต่ก็ยังถือว่าน้อยหากเทียบกับการบริโภคเฉลี่ยของชาวยุโรปซึ่งอยู่ที่ 10 กิโลกรัมต่อคนต่อปี โดยชาวอิตาลีจะให้ความสำคัญในการเลือกประเภทข้าวให้เหมาะสมกับประเภทของอาหารที่ปรุงแต่ง โดยประเภทข้าวที่นิยมบริโภคในอิตาลีแบ่งเป็น 4 ชนิด ได้แก่

1. **ข้าวชนิดเมล็ดกลม** ระหว่างเดือนกันยายน 2562- กรกฎาคม 2563 มีการบริโภค 59,297 ตัน คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 13.42 ของการบริโภคข้าวทั้งหมดภายในประเทศ ซึ่งข้าวชนิดเมล็ดกลมเมล็ดจะมีความยาวอย่างน้อย 5.2 มิลลิเมตร และมีเส้นผ่าศูนย์กลางต่ำกว่า 2 มิลลิเมตร เมล็ดจะกลมและมีขนาดเล็ก ดูดน้ำได้รวดเร็วและใช้เวลาหุงที่รวดเร็ว โดยพันธุ์ที่ได้รับความนิยม ได้แก่ Originario, Selenio เมล็ดสั้น กลมใส และไม่มีกลิ่นหอม และ Centauro เป็นต้น ซึ่งข้าวชนิดเมล็ดกลมชาวอิตาเลียนนิยมนำมาไปใช้สำหรับทำของหวาน ซูชิ และซูปมีเนสโตรเน่



2. **ข้าวชนิดเมล็ดกลาง** เมล็ดจะมีความยาวมากกว่า 5.2 - 6 มิลลิเมตร และมีเส้นผ่าศูนย์กลางต่ำกว่า 3 มิลลิเมตร โดยจะใช้ระยะเวลาหุงค่อนข้างนาน ซึ่งพันธุ์ที่ได้รับความนิยม ได้แก่ Vialone Nano เมล็ดมีสีขาวนวลเหมือนมุก, Padano และ Ribe เป็นต้น โดยชาวอิตาเลียนนิยมนำมาใช้ทำเมนูข้าวปั้นทอด (Arancini) ซูปมีเนสโตรเน่ และข้าวอบซีส (Timballi)

- นโยบายภาครัฐ
  เศรษฐกิจการลงทุน
  แนวโน้มการตลาด
  รายงานสินค้าและบริการ
  อื่นๆ



3. ข้าวชนิดเมล็ดยาว A เมล็ดจะมีความยาวมากกว่า 6 มิลลิเมตร และมีเส้นผ่าศูนย์กลางระหว่าง 2-3 มิลลิเมตร โดยพันธุ์ที่ได้รับความนิยม ได้แก่ Loto, Baldo เมล็ดใส, Carnaroli เมล็ดค่อนข้างเรียวยาวและสีมุก มีแป้งอมิโลสสูง, Arborio เมล็ดทรงสี่เหลี่ยมครึ่งวงกลมเล็กน้อย มีแป้งอมิโลสไม่สูงมากเหมือนข้าว Carnaroli, Volano-Arborio, Ariete, Roma และ S.Andrea เป็นต้น ด้วยเมล็ดข้าวที่สามารถใช้เวลาหุงได้ค่อนข้างนานและมีระดับของแป้งที่เหมาะสมจึงเหมาะที่จะนำมาทำเมนูข้าวริซอตโต้ สลัดข้าว ข้าวอบชีส ข้าวยัดไส้ผัก และข้าวปั้นทอด ซึ่งข้าวชนิดเมล็ดกลางและข้าวชนิดยาว A มีการบริโภคมากที่สุดในอิตาลีถึง 256,980 ตัน คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 58.16 ของการบริโภคข้าวทั้งหมดภายในประเทศ



4. ข้าวชนิดเมล็ดยาว B มีการบริโภค 125,573 ตัน คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 28.42 ของการบริโภคข้าวทั้งหมดภายในประเทศ โดยเมล็ดจะมีความยาวมากกว่า 6 มิลลิเมตร และมีเส้นผ่าศูนย์กลางมากกว่า 3 มิลลิเมตร โดยพันธุ์ที่ได้รับความนิยม ได้แก่ Gladio, Sirio, Artemide และ Thabonnet รวมถึงพันธุ์ที่นำเข้าจากประเทศในแถบเอเชีย ได้แก่ ข้าวหอมมะลิ ข้าวบาสมาดิ ข้าว Venere และข้าวกล้องหอมมะลิ เป็นต้น โดยชาวอิตาลีจะนิยมใช้ข้าวชนิดเมล็ดยาว B มาใช้ทำเมนูสลัดข้าวและเครื่องเคียง



จากตัวเลขพบว่า ผู้บริโภคในอิตาลีนิยมบริโภคข้าวชนิดเมล็ดกลาง และชนิดเมล็ดยาว A มากที่สุด ซึ่งเป็นชนิดข้าวที่ชาวอิตาลีนิยมนำมาปรุงอาหารรับประทานมากที่สุด ได้แก่ ริซอตโต้ และสลัดข้าว เป็นต้น นอกจากนี้ ข้าวที่ผู้บริโภคนิยมบริโภค คือ ข้าวที่ผ่านการขัดสีบางส่วน ซึ่งมีคุณค่าทางอาหารสูงกว่าข้าวขาว นอกจากนี้ การบริโภคข้าวกล้องในอิตาลีได้รับความนิยมเพิ่มมากขึ้น ซึ่งผู้บริโภครู้สึกว่าข้าวกล้องมีคุณค่าทางอาหารและประโยชน์ต่อสุขภาพ รวมถึงมีวิตามินและแร่ธาตุต่างๆ ที่มีอยู่มากกว่าในข้าวขาวหลายเท่าตัว เช่น วิตามินบี 1 และบี 2 ซึ่งช่วยในการเผาผลาญอาหาร ช่วยให้การย่อยและการขับถ่ายดีขึ้น ทำให้ระบบประสาททำงานได้ดี

- นโยบายภาครัฐ
  เศรษฐกิจการลงทุน
  แนวโน้มการตลาด
  รายงานสินค้าและบริการ
  อื่นๆ

สถานการณ์การส่งออกข้าวไทยมายังตลาดอิตาลี ข้าวถือเป็นสินค้าส่งออกสำคัญของไทยมายังตลาดอิตาลี โดยปี พ.ศ. 2558 – 2563 ไทยส่งออกสินค้าข้าวมายังตลาดอิตาลีขยายตัวเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยประเภทข้าวที่ส่งออกมาที่สุด คือ ข้าวหอมมะลิ 100% รองลงมา ได้แก่ ข้าวขาว 100% และข้าวกล้องหอมมะลิ แต่ทั้งนี้ จากสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อ COVID – 19 การขาดแคลนตู้คอนเทนเนอร์ และการปรับราคาค่าขนส่งที่เพิ่มสูงขึ้นในช่วงปลายปี พ.ศ. 2563 รวมถึงการแข็งค่าของเงินบาท ได้ส่งผลกระทบต่อ การส่งออกสินค้าข้าวไทยมายังอิตาลีอย่างเห็นได้ชัด โดยปี พ.ศ. 2564 (มกราคม – ตุลาคม) ไทยส่งออกสินค้าข้าว ปริมาณ 21,281 ตัน คิดเป็นมูลค่า 17.94 ล้านเหรียญสหรัฐ หรือลดลง ร้อยละ 27.80 (ข้าวขาว 9,180 ตัน ข้าวหอมมะลิ 7,979 ตัน ปลายข้าว 1,103 ตัน และข้าวกล้อง 2,354 ตัน) แต่คาดว่าสถานการณ์การส่งออกข้าวไทยมายังตลาดอิตาลีจะกลับมาขยายตัวอีกครั้ง หลังจากที่รัฐบาลอิตาลีได้มีการผ่อนคลายมาตรการป้องกัน และควบคุมสถานการณ์การแพร่เชื้อของ COVID-19 ในประเทศ ส่งผลให้เศรษฐกิจและการค้าค่อย ๆ กลับเข้าสู่ภาวะปกติ ประกอบกับการที่ไทยได้ประกาศลดค่าธรรมเนียมพิเศษในการส่งออกข้าวมายังสหภาพยุโรป ซึ่งถือเป็นประโยชน์ในการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันข้าวไทยในตลาดอิตาลี/ยุโรปมากขึ้น

### ข้อคิดเห็นของ สคต.

1. สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ เมืองมิลาน มีความเห็นว่า ตลาดข้าวในอิตาลีมีความสำคัญเป็นอย่างมาก เนื่องจากอิตาลีถือเป็นผู้ผลิตข้าวรายใหญ่ที่สุดในยุโรป รวมถึงเป็นตลาดส่งออกข้าวที่สำคัญในยุโรป โดยอิตาลีส่งออกข้าวกว่าร้อยละ 60 ของปริมาณข้าวที่มีอยู่ในประเทศ ซึ่งที่ผ่านมา อิตาลีต้องนำเข้าข้าวจากต่างประเทศ เพื่อเป็นการรองรับการส่งออกและการบริโภคภายในประเทศ โดยประเภทข้าวที่นำเข้ามากที่สุด คือ ข้าวชนิดเมล็ดยาว B ซึ่งนำเข้าจากประเทศที่สามรวมถึงประเทศไทย หลังจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อ COVID-19 ทำให้ผู้บริโภคอิตาลีเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิต โดยหันมาให้ความสำคัญกับการทำอาหารทานเองที่บ้านและเลือกรับประทานข้าวเพิ่มมากขึ้น เนื่องจากเป็นสินค้าที่สามารถเก็บได้นาน ดังนั้นจึงมีความเป็นไปได้สูงที่อิตาลีจะนำเข้าข้าวดังกล่าวเพิ่มขึ้นในอนาคต

2. การบริโภคสินค้าข้าวไทยในอิตาลีส่วนใหญ่มาจากผู้บริโภคชาวต่างชาติที่อาศัยอยู่ในอิตาลี จากการที่จำนวนชาวต่างชาติที่อาศัยอยู่ในอิตาลีเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องทุกปี (ปี พ.ศ. 2563 มีจำนวน 1,067,281 คน (+0.65%)) จึงถือเป็นโอกาสของข้าวไทยในการบุกตลาดอิตาลี อย่างไรก็ตาม ข้าวไทยที่วางจำหน่ายในตลาดอิตาลีส่วนใหญ่เป็นข้าวหอมมะลิ ซึ่งราคาจะสูงกว่าข้าวชนิดอื่น ๆ ดังนั้น ควรมีการผลักดันให้มีการส่งออกข้าวชนิดอื่น ๆ ของไทยเพิ่มมากขึ้น ได้แก่ ข้าวหอม ข้าวกล้อง ข้าวอินทรีย์ และข้าวหัก เป็นต้น เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าและปริมาณการส่งออกข้าวไทยมายังตลาดอิตาลี นอกจากนี้ พบว่าผู้บริโภคอิตาลีที่แพ้สารกลูเตนในแป้งสาลีหันมาบริโภคผลิตภัณฑ์จากข้าวเพิ่มขึ้น เช่น แป้งข้าวเจ้า พาสต้าจากแป้ง และขนมปัง ดังนั้น ถือเป็นโอกาสสำหรับผลิตภัณฑ์จากข้าวที่ใช้นวัตกรรมที่ทันสมัยเพื่อตอบสนองความต้องการของตลาดที่กำลังขยายตัว

3. ผู้ประกอบการไทยที่สนใจขยายการส่งออกข้าวไทยมายังตลาดอิตาลี นอกเหนือจากคุณภาพและมาตรฐานของสินค้า ผู้ประกอบการไทยควรคำนึงและให้ความสำคัญในด้านระเบียบการนำเข้าของสหภาพยุโรป รวมถึงการติดฉลากสินค้าต้องเป็นภาษาท้องถิ่นอิตาลี โดยต้องแสดงคุณค่าทางโภชนาการของข้าวอย่างครบถ้วนและคุณสมบัติประโยชน์ต่อร่างกาย รวมถึงสารที่ก่อให้เกิดอาการแพ้

4. ที่ผ่านมา สคต. มิลาน ได้จัดกิจกรรมประชาสัมพันธ์สินค้าข้าว และผลิตภัณฑ์จากข้าวไทยในอิตาลีอย่างต่อเนื่อง เพื่อส่งเสริมและสร้างการรับรู้ข้าวไทยให้แก่ผู้บริโภคอิตาลี รวมถึงเพื่อให้ผู้บริโภคอิตาลีเลือกรับประทานข้าวไทยมากขึ้น และดำเนินการจัดกิจกรรมเจรจาการค้าออนไลน์ (Online Business Matching) สินค้าข้าว เพื่อเร่งดำเนินการขับเคลื่อนนโยบายตามวิสัยทัศน์ “การตลาดนำการผลิต” และเป็นการสนับสนุนผู้ประกอบการไทยในการขยายช่องทางการตลาดมายังอิตาลีผ่านช่องทางออนไลน์

แหล่งที่มา : ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร สำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์ [www.altroconsumo.it](http://www.altroconsumo.it) , [www.ilsole24ore.com](http://www.ilsole24ore.com) และ [www.enterisi.it](http://www.enterisi.it)

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ เมืองมิลาน  
วันที่ ๒๖ พฤศจิกายน ๒๕๖๔

นโยบายภาครัฐ  เศรษฐกิจการลงทุน  แนวโน้มการตลาด  รายงานสินค้าและบริการ  อื่นๆ

Call Center 1169  
[www.ditp.go.th](http://www.ditp.go.th)  
[www.thaitrade.com](http://www.thaitrade.com)

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ  
563 ถนนนันทบุรี ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง  
จังหวัดนนทบุรี 11000

Thai Trade Center Milan  
Via A.Albricci, 8 Milano 20122

Phone : +39 02 89011467  
Fax : +39 02 89011478  
email: [ttomilan@thaitradeitaly.com](mailto:ttomilan@thaitradeitaly.com)