

ผลวิจัย มฟล. ชี้ “ชาไทย” คุณภาพเยี่ยม แต่ขาดยุทธศาสตร์พัฒนา

โดย ASTVผู้จัดการออนไลน์ 5 กันยายน 2553 12:21 น.

ถูกใจ มาเป็นคนแรกจากเพื่อนของคุณที่ขอมส่งนี้

ผลวิจัย สถาบันชา ม.แม่ฟ้าหลวง เผย ชาไทยไม่แพ้ที่ใดในโลก หลายชาตินิยมบริโภค ขอบริษัท ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ แต่ยังขาดการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์พัฒนาสู่ตลาดโลก

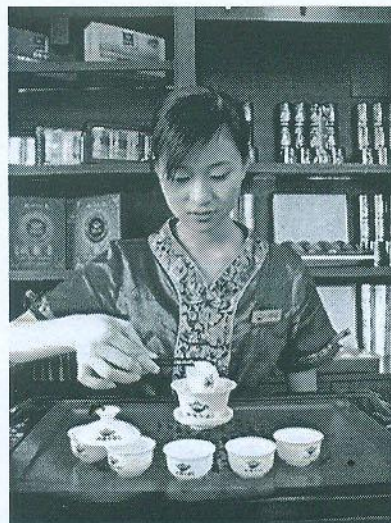
จากการประชุมระดมความคิดเรื่อง ‘การขับเคลื่อนยุทธศาสตร์การพัฒนาชาเชียงราย’ ซึ่งจัดโดย สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง พบว่า จากสถิติในปี 2551 ปริมาณการผลิตชาของโลกมีทั้งสิ้นประมาณ 3.8 ล้านตัน ขยายตัวเพิ่มขึ้นเฉลี่ย 4 % ต่อปี ประเทศที่ผลิตชามากที่สุดในโลก ได้แก่ จีน หรือคิดเป็นสัดส่วนประมาณ 32 % รองลงมาได้แก่ อินเดีย 24 % เกาหลี 10.5% และศรีลังกา 7.9% ตามลำดับ



สำหรับประเทศไทยมีปริมาณการผลิตชาน้อยมาก โดยมีสัดส่วนเพียงร้อยละ 0.2 ของปริมาณการผลิตชาทั้งหมดของภูมิภาคอาเซียน โดยประเทศที่ถือว่ามีความศักยภาพในการผลิตชามากที่สุด คือ เวียดนาม คิดเป็นสัดส่วนประมาณ 5.3 % ของปริมาณการผลิตชาทั้งหมดในตลาดโลก รองลงมาได้แก่ อินโดนีเซีย มีสัดส่วนประมาณ 4.2 %

ด้านพื้นที่ในจังหวัดเชียงรายจะมีปลูกมากใน อำเภอแม่ฟ้าหลวง อำเภอแม่จัน อำเภอแม่ลาว และอำเภอแม่สรวย เนื่องจากสภาพภูมิประเทศเป็นภูเขาสูง และมีอุณหภูมิความชื้นที่เหมาะสม ข้อมูลโดยรวมประเทศไทยมีการผลิตชา เป็นอันดับที่ 4 ของอาเซียน ส่วนหนึ่งเนื่องจากมีข้อจำกัดในเรื่องของพื้นที่เพาะปลูก ที่มีสภาพภูมิอากาศที่เหมาะสม อีกทั้งต้นทุนในการผลิตชาของไทยเฉลี่ยต่อไร่แล้วนั้น ถือว่าอยู่ในเกณฑ์สูง เมื่อเทียบกับชาของประเทศเพื่อนบ้าน

อย่างไรก็ตาม แม้ต้นทุนในการผลิตชาของไทยจะสูงกว่าประเทศเพื่อนบ้าน แต่หากเปรียบเทียบถึงคุณภาพของชาที่ผลิตได้นั้น กลับพบว่าชาไทย มีคุณภาพดีกว่า ชาของประเทศเพื่อนบ้าน ทั้งหมดในโลมีการแปรรูปก็ถือว่าดีกว่า ทั้งนี้ การนำเข้าชาจากต่างประเทศ มีมูลค่านำเข้าเฉลี่ยประมาณ 400 ล้านบาทต่อปี แบ่งเป็นชาใบแก่ 32.5 % และผลิตภัณฑ์ชา 67.5 % แหล่งนำเข้าที่สำคัญ 16 % เป็นการนำเข้าจากจีน ซึ่งเป็นประเทศที่ปลูกชามากที่สุดในโลก และต้นทุนถูกกว่าไทยมาก โดยจะถูกนำมาแปรรูป เพื่อบริโภคในประเทศและส่งออกไปสำหรับชาวเกรตพรีเมียร์กว่า 36 % นำเข้าจากอเมริกา รองลงมาคือ จีน 28 % เยอรมนี 13.4 % และญี่ปุ่น 4.1 % ตามลำดับ



ส่วนด้านสัดส่วนบริโภค - ส่งออก ผลผลิตชาใบ และผลผลิตชาของประเทศไทยประมาณ 85 % ใช้บริโภคภายในประเทศ ที่เหลืออีก 15 % ส่งออกไปยังต่างประเทศ สัดส่วนผลิตภัณฑ์ชามูลค่าการส่งออกผลิตภัณฑ์ชาเฉลี่ยประมาณ 300 ล้านบาท ต่อปี แบ่งเป็นใบชาแห้ง 5 % และผลิตภัณฑ์ชา 65 % โดยมีประเทศคู่ค้าที่สำคัญ คือ ไต้หวัน กับพม่า ฟิลิปปินส์ สหรัฐฯ และเนเธอร์แลนด์ ประเทศเหล่านี้นิยมบริโภคชาไทย เนื่องจากชาไทยมีรสชาติ และความหอมที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ

ด้าน **ดร.ธีรพงษ์ เทพกรรต์** หัวหน้าสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง กล่าวว่า การเกิดขึ้นของสถาบันชา มีความตั้งใจจะให้ชาเชียงรายได้รับการพัฒนาทั้งคุณภาพการผลิตและการตลาด อย่างมีทิศทาง

“เนื่องจากเท่าที่ผ่านมาภาครัฐ แม้จะเข้ามาให้ความช่วยเหลืออยู่บ้าง แต่ต้องยอมรับว่า หลายหน่วยงาน ต่างคนต่างคิด ต่างคนต่างทำ การขับเคลื่อนชาสู่การบูรณาการ เพื่อให้ยุทธศาสตร์ชาของจังหวัดเชียงราย มีเป้าหมายที่ชัดเจน การประชุมระดมความคิดเห็นเรื่องการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์การพัฒนาชาเชียงราย จึงต้องอาศัยทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง ในการร่วมกำหนดเป้าหมายให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน เพื่อการต่อยอดระยะยาวต่อไป”



ส่วน นายจักริน วงศ์วิวัฒน์ กรรมการผู้จัดการ บริษัท ชารวมมิตร จำกัด กล่าวว่า หากไทยมีการวิจัยและพัฒนาพันธุ์ชาให้มีคุณภาพสูงขึ้น และทำการแปรรูปโดยใช้ความได้เปรียบในเรื่องของเทคโนโลยีในการผลิต คาดว่าจะส่งผลให้ชา และผลิตภัณฑ์จากชาไทย สามารถแข่งขันกับต่างประเทศได้ การแก้ไขมูลค่าที่เสียดลจะไม่สูงมากนัก ถ้าหากชาภายในประเทศสามารถพัฒนาคุณภาพขึ้นมาได้ เช่น โดยใช้เทคโนโลยีใหม่ๆในการแปรรูป ซึ่งคาดว่าในอนาคตชาไทย จะมีคุณภาพมาตรฐานเทียบระดับสากล ส่งผลให้ไทยสามารถลดการนำเข้าชาพรีเมียมลงได้ ซึ่งในปี 2552 สัดส่วนตลาดชา ภายในประเทศ มูลค่ารวมประมาณ 4,500 ล้านบาท แบ่งออกเป็น ชาเขียว 60 % ชาดำ 25 % ชาขาวและชาแดง 15 %

"ต้องยอมรับว่าตลาดชาภายในประเทศ ช่วงประมาณปี 2546 ขณะนั้นตลาดชาเขียวภายในประเทศโตแบบสุดๆ แต่ช่วงหนึ่งผ่านไป ดอนนี่กลับลดวูบลงอย่างมาก นั่นแสดงให้เห็นถึงว่าการดื่มชาของคนไทย เป็นไปตามแฟชั่นมากกว่าการดื่มด้วยความเข้าใจจากประโยชน์ของชา"นายจักริน กล่าว

ส่วน นายชัชวาล พรังพองแก้ว กรรมการ บริษัท ชาดอยช้าง จำกัด ให้ความเห็นว่า จากความได้เปรียบที่ชาไทยมีรสชาติที่ดีกว่าชาจากประเทศเพื่อนบ้าน โดยเฉพาะชาจากจีน และได้หัน จึงมีความจำเป็นอย่าง ที่ผู้ประกอบการชาเชียงราย จะต้องมีการพัฒนากระบวนการผลิต เพื่อให้คุณภาพชาไทย สามารถเข้าแข่งขันกับชาของประเทศเพื่อนบ้านได้ และกระแสของชาอินทรีย์ หรือชาปลอดสารเคมี ก็เป็นเรื่องที่จะต้องให้ความสนใจเป็นพิเศษ หากจะต้องการผลักดันชาไทยออกนอกประเทศ