

# ข้าวเหนียวไทยกับตลาดการค้า เมื่อเข้าสู่ประชาคมอาเซียน

ข้าวที่เพาะปลูกในประเทศไทยแยกได้เป็นสองกลุ่มได้แก่ข้าวเจ้า (non-glutinous rice) และข้าวเหนียว (glutinous rice) ในส่วนของข้าวเจ้าจะมีเมล็ดข้าวสารที่ใสาวมากกว่าข้าวเหนียวที่มีลักษณะของเมล็ดข้าวสารที่ขุ่นขาว การนำข้าวสารทั้งข้าวสารเจ้าและข้าวสารเหนียวมาบริโภคนั้น เป็นส่วนของเอนโดสเปิร์ม หรือที่เรียกว่าเมล็ดข้าวสาร โดยเมล็ดข้าวสารที่ได้จากการสีมีองค์ประกอบส่วนใหญ่ที่เป็นคาร์โบไฮเดรตจำพวกสตาร์ช ซึ่งมีอะไมโลส (amylose) และอะไมโลเพคติน (amylopectin) เป็นส่วนประกอบหลัก ทำให้ความต่างระหว่างข้าวเหนียวกับข้าวเจ้าจึงอยู่ที่ส่วนประกอบของอะไมโลสและอะไมโลเพคติน เป็นสำคัญ

ข้าวเหนียวเป็นพืชที่มีเพาะปลูกกันมากในภาคอีสานตอนบนและภาคเหนือตอนบน ซึ่งประชากรในพื้นที่ดังกล่าวมีการบริโภคข้าวเหนียวเป็นอาหารหลักในชีวิตประจำวัน หากพิจารณาจากพื้นที่เพาะปลูกข้าวเหนียวทั่วประเทศเฉลี่ย<sup>2</sup>ของไทย พบว่ามีประมาณ 16.7 ล้านไร่ และมีผลผลิตประมาณ 5.8 ล้านตันข้าวเปลือก หรือประมาณร้อยละ 16 ของผลผลิตรวมทั้งประเทศ

ข้าวเหนียวแม้จะมีการเพาะปลูกกันน้อย แต่จากหลักฐานทางประวัติศาสตร์ที่โนนนกทา จังหวัดขอนแก่น และที่ถ้ำปุงฮุง จังหวัดแม่ฮ่องสอน รวมถึงแหล่งโบราณวัตถุที่ใช้แลกเปลี่ยนส่วนผสมในการผลิตพบว่าเมื่อประมาณ 5,000 ปีก่อนนั้น ข้าวที่ปลูกในพื้นที่ตั้งของประเทศไทยเป็นข้าวเหนียว

ส่วนการปลูกข้าวเจ้ามีการนำมาเพาะปลูกในภายหลัง ทั้งนี้มีข้อสันนิษฐาน



ลักษณะของเมล็ดข้าวเหนียว (glutinous rice)

<sup>1</sup> นักวิชาการอาวุโสสถาบันคลังสมองของชาติและผู้ประสานงานโครงการ “การวิจัยเชิงนโยบายเกษตร” ภายใต้การสนับสนุนของสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

<sup>2</sup> ปี 2552 - 2553



ข้าวเก่า ข้าวเหนียวพันธุ์พื้นเมือง



การนำข้าวเหนียวมาแปรรูปเป็นขนมหวาน

ว่าการปลูกข้าวเจ้านั้นเป็นพืชพันธุ์ที่ส่วนหนึ่ง นำมาจากอินเดีย อันเป็นผลสืบเนื่องมาจากการเดินทางเพื่อการเผยแพร่พุทธศาสนาใน เอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ผู้เดินทางได้นำเมล็ดพันธุ์ข้าวพวกพาดิตมาด้วย

ปัจจัยสำคัญที่การปลูกข้าวเจ้าในประเทศไทยได้กระจายตัวไปในภูมิภาคต่างๆ อย่างแพร่หลายมากกว่าการปลูกข้าวเหนียว น่าจะเป็นเพราะการขยายตัวทางการค้ากับต่างชาติดั้งแต่ในสมัยกรุงสุโขทัยเรื่อยมา เมื่อข้าวเป็นส่วนหนึ่งของพืชอาหารที่ตลาดการค้ากับต่างประเทศมีความต้องการ ได้ส่งผลให้เกิดการขยายตัวของการผลิตตามมาส่วน การปลูกข้าวเหนียวกลับเป็นการเพาะปลูก เฉพาะถิ่นเพื่อความมั่นคงทางอาหารโดย

เฉพาะในท้องถิ่นชนบทที่การค้าไม่สามารถ ขยายตัวเข้าถึงได้

ข้าวเหนียวพันธุ์พื้นเมืองที่นิยมปลูกกันเป็นข้าวนาสวนหรือข้าวที่ปลูกในที่น้ำขัง ที่มีคุณสมบัติไวต่อช่วงแสงปลูกได้ปีละครั้ง ได้แก่ พันธุ์เขี้ยววง พันธุ์สันป่าตอง พันธุ์กำผาย พันธุ์หางยี่ และ กช 6<sup>3</sup> เป็นต้น ส่วน ข้าวเหนียวพันธุ์ลูกผสม<sup>2</sup> ไม่วิถีต่อช่วงแสง สามารถปลูกได้ทุกฤดูกาลทั้งนาปีและนาปรัง เช่น พันธุ์ กช.2 กช.10 เป็นต้น แต่คุณสมบัติของข้าวพันธุ์ลูกผสมในด้านความเหนียวนุ่ม และความอร่อยมีดีน้อยกว่าข้าวเหนียวพันธุ์พื้นเมืองมีดีน้อยกว่าข้าวเหนียวพันธุ์พื้นเมือง ตลาดจะให้ราคาข้าวพันธุ์ไม่วิถีต่อช่วงแสงต่ำกว่าข้าวเหนียวพันธุ์พื้นเมือง

ข้าวเหนียวอีกประเภทหนึ่ง ได้แก่ ข้าวเหนียวพันธุ์พื้นเมืองที่เป็นข้าวไร่ ปลูกใน ที่ดอนที่มีน้ำน้อยและปลูกได้ปีละครั้ง เช่น ข้าวเก่า และข้าวเหนียวลิ้มฝัว ในกลุ่มนี้ข้าวเหนียวลิ้มฝัวเป็นข้าวที่มีตลาดจำเพาะและเป็นที่ต้องการของผู้มีรายได้สูงบางกลุ่ม เพราะมีความนุ่ม มีกลิ่นหอม มีสีนวล มีกากใยและสารต้านอนุมูลอิสระอยู่ในระดับสูงกว่าข้าวชนิดอื่นๆ ข้าวเหนียวลิ้มฝัวสามารถหุงได้เช่นเดียวกับข้าวเจ้าโดยไม่ต้องหมูนเหมือนกับข้าวเหนียวพันธุ์อื่นๆ มีราคาสูงกว่าข้าวเหนียวพื้นเมืองทั่วไปกว่าเท่าตัว

ตลาดข้าวเหนียวที่มีจำกัดในอดีต ทำให้เกิดการแปรรูปข้าวเหนียวในลักษณะต่างๆ เช่น การนำมาหมูนพร้อมกับการจำหน่ายในรูป

<sup>3</sup> โดยใช้รังสีแกมมาปริมาณ 20 กิโลเรด อบเมล็ดพันธุ์ข้าวขาวดอกมะลิ 105 ข้าวเหนียว กช 6 ไม่จัดอยู่ในข้าวพันธุ์ผสม มีองค์ประกอบของอะไมโลสต่ำกว่าประมาณ 2%

<sup>4</sup> ในที่นี้หมายถึงเป็นพันธุ์ข้าวพื้นเมืองกับพันธุ์ข้าวจากสถาบันวิจัยข้าวนานาชาติ ซึ่งทำให้เป็นพันธุ์ไม่วิถีต่อช่วงแสง

ของขนมหวาน โดยมีองค์ประกอบของเครื่องปรุงบางอย่าง เช่น ข้าวเหนียว ถั่วดำ ข้าวเหนียวมะม่วง เป็นต้น เพื่อเพิ่มอุปสงค์การบริโภคข้าวเหนียวในรูปของขนมหวานจึงได้แพร่กระจายไปในภูมิภาคต่างๆ หรือการใช้เป็นวัตถุดิบในอุตสาหกรรมแอลกอฮอล์ อุตสาหกรรมหมักน้ำส้มสายชู รวมถึงการแปรรูปเป็นแป้งข้าวเหนียวเพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารในรูปแบบต่างๆ เป็นต้น

การปลูกและการบริโภคข้าวเหนียวในกลุ่มของประเทศอาเซียน นอกจากประเทศไทยแล้วมีเพียงประเทศลาวเท่านั้นที่มีการผลิตและบริโภคข้าวเหนียวมากกว่าข้าวเจ้า ส่วนประเทศอื่นๆ ในอาเซียนทั้งประเทศผู้ส่งออกข้าว เช่น เวียดนาม เมียนมาร์ หรือเขมร มีปลูกข้าวเหนียวในจำนวนน้อยมากอีกทั้งการบริโภคของประชากรในประเทศดังกล่าวมี

การบริโภคข้าวเจ้าเป็นอาหารหลักของครัวเรือน ประเทศผู้นำเข้าข้าวอย่างอินโดนีเซีย ฟิลิปปินส์ ก็เช่นกัน มีการปลูกข้าวเหนียวกันน้อยมาก ส่วนมาเลเซีย สิงคโปร์ และบรูไน ไม่มีการปลูกข้าวเหนียว

อย่างไรก็ตาม หากดูข้อมูลการค้าข้าวเหนียวของไทยจากปริมาณการส่งออกจำนวน 0.26 ล้านตันในปี 2554 ได้ส่งไปในตลาดอาเซียน 0.16 ล้านตัน แต่หากเปรียบเทียบกับปริมาณการผลิตข้าวเหนียวจำนวน 3.45 ล้านตัน แล้วมีปริมาณการส่งออกเพียงร้อยละ 7.5 ของปริมาณผลผลิต ตลาดการค้าข้าวเหนียวของไทยในอาเซียนและในโลก จึงเป็นตลาดจำกัดและมีลักษณะที่ค่อนข้างเบาบางมาก การขยายตัวของข้าวเหนียวในตลาดการค้าจะมีผลต่อการลดลงของราคาตามมา

ประเทศอาเซียนที่นำเข้าข้าวเหนียวไทย ได้แก่ อินโดนีเซียและมาเลเซีย โดยอินโดนีเซีย



นำเข้าในปี 2554 ประมาณ 89,000 ตัน ส่วนมาเลเซียนำเข้าข้าวเหนียวไทย 37,500 ตัน ซึ่งส่วนใหญ่นำไปใช้ในการสร้างผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปและขนมหวาน ประเทศอื่นๆ ในอาเซียนมีการนำเข้าที่น้อยมาก

ในกลุ่มของอาเซียนบวกสาม โดยมีประเทศจีน ญี่ปุ่น และเกาหลี เข้ามารวมด้วยจะเห็นว่าการค้าที่กว้างออกไปเพราะมีจำนวนประชากรเพิ่มจาก 600 ล้านคน เป็น 2,000 ล้านคน แต่การค้าข้าวเหนียวของไทยกับ 3 ประเทศดังกล่าว กลับมีเพิ่มขนาดขึ้นเพียงเล็กน้อย โดยมีจีนเป็นผู้นำเข้าข้าวเหนียวไทยประมาณ 43,000 ตันในปี 2554 ญี่ปุ่นมีการนำเข้าเพียง 4,000 ตัน ส่วนเกาหลีใต้ไม่มีการนำเข้า

ความจำกัดของตลาดข้าวเหนียวดังกล่าวทำให้การก้าวไปสู่การเป็นประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนและอาเซียนบวกสาม จะไม่ส่งผลให้เกิดการขยายตัวของตลาดข้าวเหนียว

ไทย อย่างไรก็ตามกระโดดตามขนาดของเศรษฐกิจและประชากรที่โตขึ้น แต่จะเป็นเพียงการรักษาฐานทางการค้าที่มีอยู่ไม่ให้เกิดถดถอยตกต่ำลงเพียงเท่านั้น

ดังนั้น การบริหารจัดการด้านอุปทานการผลิตข้าวเหนียวเพื่อไม่ให้มีอุปทานส่วนเกินจากความต้องการบริโภคภายในประเทศมากเกินไปจนไปสร้างแรงกดดันด้านราคา จึงเป็นสิ่งจำเป็นที่ผู้กำหนดนโยบายควรให้ความสำคัญ การใช้มาตรการยกระดับราคาข้าวเหนียวให้สูงขึ้นภายใต้โครงการรับจำนำทุกเมล็ดนาจะสร้างวิกฤตกับตลาดข้าวเหนียวในระยะยาวให้เกิดขึ้นได้ การเร่งหาทางปรับปรุงขอบเขตของนโยบายรับจำนำทุกเมล็ดเพื่อไม่ให้เกิดการขยายตัวในด้านอุปทานที่เพิ่มสูงขึ้นจึงเป็นสิ่งจำเป็น และในขณะเดียวกันการหามาตรการสนับสนุนให้เกษตรกรผู้ผลิตข้าวเหนียวในแต่ละพื้นที่ลดการผลิต

แบบจำนวนมาก (mass production) ไปสู่การผลิตที่เน้นคุณค่าและความจำเพาะ (niche product) โดยอาศัยความแตกต่างของสภาพแวดล้อมของพื้นที่เป็นกลไกในการสร้างความจำเพาะของสินค้า เพื่อตอบสนองกับความต้องการของผู้บริโภคในตลาดบน (niche market) เช่น ในกรณีของข้าวเหนียวลิ้มผิว ซึ่งมีแหล่งเพาะปลูกเป็นที่ราบเชิงเขาในแถบจังหวัดตากและเพชรบูรณ์ ทั้งนี้ ความหอมและความอร่อยของข้าวชนิดนี้มีผลมาจากคุณสมบัติของดินและความแปรปรวนของอุณหภูมิระหว่างกลางวันและกลางคืนในช่วงข้าวตรวงเป็นสิ่งสำคัญ อีกทั้งยังเป็นข้าวที่มีสีนวล มีกลิ่นไยและสารต้านอนุมูลอิสระสูงเป็นที่ต้องการของตลาดผู้มีรายได้สูง