

# การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปเพื่อการส่งออก : โอกาสทองยังเป็นของไทย

กมลลักษณ์ โตสกุล

เปรียบเทียบกับประเทศเพื่อนบ้านในภูมิภาค เอเชียอาคเนย์ด้วยกัน ประเทศไทยนับว่ามีความเจริญก้าวหน้าสูงสุดใน เรื่องของการพัฒนาอุตสาหกรรมประมงทะเล สถิติความสามารถในการใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ ตลอดจนประสิทธิภาพของกองเรือประมงไทยในการจับสัตว์น้ำ นานาชนิดในน่านน้ำทะเลหลวงได้ เป็นที่ยอมรับกันอย่างกว้างขวางของนานาประเทศ ทำให้ปริมาณอาหารทะเลที่จับขึ้นมาได้นั้น เพิ่มมากขึ้นทุกปีในระยะสิบกว่าปีที่ผ่านมานี้ จนติดอันดับ 1 ใน 10 ของประเทศที่จับสัตว์น้ำได้มากที่สุดในโลก

พร้อม ๆ กับความก้าวหน้าของการพัฒนาอุตสาหกรรมประมงทะเล ก็คือ การเติบโตขึ้นอย่างรวดเร็วของการพัฒนาอุตสาหกรรมต่อเนื่องอีก เป็นอันมาก โดยเฉพาะอย่างยิ่ง อุตสาหกรรมผลิตอาหารทะเลแปรรูปเพื่อการส่งออก ได้มีการลงทุนก่อตั้งโรงงานอุตสาหกรรมผลิตภัณ์อาหารแปรรูปในหลายลักษณะด้วยกัน นับตั้งแต่โรงงานทำแช่เยือกแข็งทำบรรจุกระป๋อง ทำเค็ม ทำแห้ง รมควัน และทำป่น เป็นอาหารสัตว์ เฉพาะอย่างยิ่งอาหารทะเลกระป๋องนั้น มีปริมาณการผลิตและการส่งออกเพิ่มสูงขึ้นทุกปีตลอดระยะเวลาสิบกว่าปีมานี้ ทำให้ประเทศไทยติดอันดับ 1 ใน 10 ของประเทศที่ส่งออกอาหารทะเลกระป๋องได้มากที่สุดในโลกมาตั้งแต่ปี 2526 จนถึงปัจจุบัน

จึงไม่เกินความจริงเลย ถ้าจะกล่าวว่า อุตสาหกรรมประมงทะเลและอุตสาหกรรมผลิตอาหารทะเลแปรรูปเพื่อการส่งออก คือ ที่มาของการสร้างงานสร้างเงินรายได้ และสร้างชื่อเสียงมากมายให้แก่ประเทศไทยอย่างน่าภาคภูมิใจในความสำเร็จของการพัฒนาอุตสาหกรรมนี้

ถึงแม้ว่าในระยะ 7-8 ปีมานี้ อุตสาหกรรมประมงทะเลต้องเผชิญกับปัญหานานัปการ นับตั้งแต่ปัญหาปริมาณสัตว์น้ำทะเลที่ร่อยหรอลงไปมากในอ่าวไทยและทะเลอันดามันจนทำให้กองเรือประมงไทยจำเป็นต้องออกไปทำการประมงในน่านน้ำสากลที่ไกลบ้านมากขึ้น เพื่อให้ได้ปริมาณสัตว์น้ำทะเลพอเพียงแก่การป้อนโรงงานผลิตภัณ์อาหารทะเลแปรรูป ตลอดจนความต้องการบริโภคอาหารทะเลของคนไทยที่เพิ่มมากขึ้นด้วย เพราะอาหารทะเลได้ชื่อว่าเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโปรตีนสูงทั้งยังมีราคาถูก เมื่อเปรียบเทียบกับอาหารโปรตีนชนิดอื่น ๆ

ยิ่งกองเรือประมงไทยออกเดินทางไปตามแหล่งจับสัตว์น้ำใหม่ ๆ นอกฝั่งไทยมากขึ้นเท่าไร โอกาสในการล่องลำเข้าไปในเขตเศรษฐกิจจำเพาะ 200 ไมล์ทะเล ที่บรรดาประเทศที่มีอาณาเขตตามชายฝั่งทั้งหลายได้ขยายออกมา ก็ยิ่งเป็นสิ่งทีหลีกเลี่ยงได้ยากขึ้นเท่านั้น ปัญหาการถูกจับกุม ทำร้าย เผาทำลายเรือ รับทั้งเรือและอาหารทะเลที่จับได้ตลอดจนถูกจำขังราวกับ เป็นนักโทษอุกฉกรรจ์ จึง เป็น เรื่องที่ เกิดขึ้นบ่อยครั้งขึ้นทุกทีในระยะไม่กี่ปีมานี้

ขณะเดียวกันปัญหาในเรื่องคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปของบางโรงงานที่ยังไม่ได้มาตรฐานสากลตามกฎหมาย เกณฑ์ข้อบังคับด้านสาธารณสุขของประเทศผู้นำเข้ากำหนด โดยเฉพาะมาตรฐานด้านสุขลักษณะอนามัย ความสะอาดปราศจาก เชื้อโรคและสิ่งแปลกปลอมในเครื่องปรุง ซึ่งทำให้ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปที่ส่งออกไปเกิดความน่าเสีย เพราะมีเชื้อแบคทีเรียสูงและเมื่อชาวท่านองนี้เกิดขึ้นครั้งใด ก็ย่อมสร้างความเสียหายให้แก่ชื่อเสียงของประเทศไทยในฐานะผู้ส่งออกสำคัญของสินค้าประเภทนี้ ทั้ง ๆ ที่ความจริงแล้วผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปส่วนใหญ่ผลิตได้คุณภาพมาตรฐานแล้ว เข้าท่านอง "ปลาเน่าตัวเดียวเห็บมันไปทั้งข้อง"

นอกจากปัญหาการแข่งขันการค้าผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปกับประเทศ ผู้ผลิตและผู้ส่งออกรายอื่นในตลาดโลกก็ยังคงทวีความ เข้มข้นมากขึ้นทุกที เพราะในเมื่อสินค้าออกชนิดนี้เป็นที่ต้องการของตลาดโลกมากขึ้น มูลค่าการค้าขายสินค้าชนิดนี้ในปีหนึ่ง ๆ มหาศาล การแข่งขันกันช่วงชิงตลาดส่งออกจึง เป็นการหลีกเลี่ยงได้ยาก

อย่างไรก็ดี เป็นที่คาดหมายว่าในอนาคตอันใกล้นี้เมื่อการเจรจาทำข้อตกลงร่วมทุนทำประมงกับประเทศต่าง ๆ ทั้งใกล้และไกลบรรลุผลสำเร็จมากขึ้น ปัญหาการล่องลำนำหน้าน้ำคงจะไม่ เป็นอุปสรรคอีกต่อไป ปริมาณสัตว์น้ำก็คงเพิ่มทวีขึ้นเพียงพอทั้งแก่การบริโภคภายในและการ เป็นวัตถุดิบของโรงงานแปรรูปเพื่อส่งออก และด้วยเทคโนโลยีการผลิตและการแปรรูปของโรงงานที่ทันสมัยได้มาตรฐานและถูกสุขอนามัยมากขึ้นโดยเฉพาะในระยะหลัง ๆ นี้ ได้มีการร่วมลงทุนกับบริษัทที่มีชื่อเสียงในต่างประเทศ โดยอาศัยเทคโนโลยีการผลิตและมาตรฐานสากลทุกประการ เพื่อผลิตและส่งออกไปจำหน่ายยังประเทศที่เป็น เมืองแม่และประเทศอื่น ๆ ที่มีความต้องการสินค้าชนิดนี้ ก็ยิ่งทำให้ผู้นำเข้ามีความมั่นใจมากยิ่งขึ้น จนทำให้คาดหมายว่าสินค้าออกชนิดนี้ของไทยจะมีคุณภาพที่ได้มาตรฐานจน เป็นที่ยอมรับและต้องการของตลาดต่างประเทศมากยิ่งขึ้น เทหนือประเทศคู่แข่งกันทั้งปวง

กระนั้นก็ตาม ความคาดหวังดังกล่าวคงจะบังเกิดขึ้นและบรรลุผลสำเร็จด้วยดีไม่ได้ ถ้าปราศจากความร่วมมือ เป็นอันหนึ่งอันเดียวกันของทั้งภาครัฐบาลและภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องในธุรกิจอุตสาหกรรมนี้ จึงขอให้เราได้หวังว่าด้วยความสำคัญของอุตสาหกรรมชนิดนี้ที่ได้รับความนิยมพัฒนาจนเจริญก้าวหน้าสามารถทำรายได้เข้าประเทศ เป็นอันดับสูงและทำชื่อเสียงให้แก่ประเทศไทยในฐานะแหล่งผลิตอาหารสำคัญของโลก จะไม่มีปัญหาและอุปสรรคใดมาขัดขวางทำลายให้อุตสาหกรรมนี้ต้องพินาศเสียหาย

เหนือสิ่งอื่นใด ทุกวันนี้อุตสาหกรรมประมงทะเลมีสัดส่วนถึงร้อยละ 3 ของรายได้ประชาชาติ และรายได้จากอุตสาหกรรมผลิตอาหารทะเลแปรรูปเพื่อการส่งออกที่มีมูลค่าถึงปีละกว่า 13,000 ล้านบาทในปัจจุบัน หรือประมาณร้อยละ 8 ของมูลค่าการส่งออกทั้งหมดนั้น มิใช่รายได้อันเป็นที่ปรารถนาของรัฐบาลกระนั้นหรือ เฉพาะอย่างยิ่งในเมื่อยุบายสำคัญของรัฐบดขุ่น ก็คือ การเร่งรัดพัฒนาอุตสาหกรรมส่งออก เพื่อให้เป็นแม่เหล็กดึงดูดเงินตราต่างประเทศให้มากที่สุดเท่าที่จะมากได้ อุตสาหกรรมประมงและแปรรูปอาหารทะเลซึ่งเป็นอุตสาหกรรมทำเงินรายได้สูงและมีศักยภาพสูงอยู่แล้ว จึงขอมอบอยู่ในข่ายที่ควรได้รับการสนับสนุนส่งเสริมจากรัฐบาลอย่างเต็มที่และทุกวิถีทางที่เดียว

ถ้าได้มีการร่วมมือกันดำเนินการจัดปัญหาและอุปสรรคทั้งหลายอย่างถูกต้องเหมาะสม มีการพัฒนาเทคโนโลยีให้เกิดความก้าวหน้าในการผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ และมีการสนับสนุนส่งเสริมด้านการตลาดอย่างถูกต้อง โอกาสที่สินค้าอาหารทะเลแปรรูปจะก้าวหน้าขึ้นมาอยู่ในระดับแนวหน้าของสินค้าอุตสาหกรรมส่งออกที่ทำรายได้สูงมากยิ่งขึ้นจนถึงเข้าไปแทนที่สินค้าออกบางชนิดที่เริ่มมีปัญหาในด้านการส่งออก ก็หาใช่ความฝันที่เกินความเป็นจริงแต่อย่างใดไม่

ยิ่งกว่านั้น คุณลักษณะพิเศษของสินค้าออกชนิดนี้ ก็คือ เป็นสินค้าประเภทอาหารการกินซึ่งเป็นความต้องการขั้นพื้นฐานของผู้คนทั่วโลก ไม่ว่าภาวะทางเศรษฐกิจโลกจะซบเซาเพียงไร คนเราก็มักจำเป็นต้องมีการบริโภค รดย่นต่ออาจไม่จำเป็นต้องใช้เพราะน้ำมันมีราคาแพง แต่อาหารนั้นถึงอย่างไรก็ต้องกิน เพราะเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่จำเป็นในการดำรงชีวิต ดังจะเห็นได้ว่าปัจจุบันความต้องการผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปในตลาดต่างประเทศนั้นเพิ่มขึ้นแทบทุกตลาด ไม่ว่าจะเป็นตลาดสหรัฐอเมริกา แคนาดา ยุโรป ตะวันออกกลาง

หรือผู้ไม่ก็ตาม และก็เป็นที่ยกย่องว่าความต้องการนี้จะเพิ่มทวียิ่งขึ้นในอนาคต

ด้วยเหตุนี้โอกาสทองจึงย่อมเป็นของประเทศผู้ส่งออกรายใหญ่ เช่น ประเทศไทย ที่สินค้าออกชนิดนี้ได้เป็นที่รู้จักและยอมรับกันอย่างกว้างขวางแล้วในตลาดสำคัญ ๆ ของโลก โดยเฉพาะอย่างยิ่งถ้าการดำเนินกรรมวิธีจัดปัญหาและอุปสรรคต่าง ๆ สามารถกระทำได้อย่างถูกต้อง รวดเร็วฉับไว และทันต่อเหตุการณ์ นับตั้งแต่เรื่องของการขอร่วมทุนทำประมงกับต่างประเทศเพื่อยุติปัญหาล่วงละเมิดน่านน้ำและเพิ่มปริมาณการจับสัตว์น้ำให้พอเพียง สำหรับการผลิตอาหารทะเลแปรรูปประเภทต่าง ๆ เรื่องของการรักษาคุณภาพการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปแต่ละชนิดให้ถูกต้องตามกฎหมาย เกณฑ์และมาตรฐานของแต่ละตลาดผู้นำเข้า ทั้งนี้เพื่อที่จะได้สามารถขยายตลาดส่งออกสินค้าชนิดนี้ให้กว้างขวางยิ่งขึ้น และนั่นย่อมหมายถึงทั้งรายได้ที่เพิ่มขึ้นและชื่อเสียงจะติดตามมาอย่างมากมาย

การร่วมทุนทำประมงกับต่างประเทศ

นับเป็นความพยายามอย่างยิ่งของรัฐบาลที่จะแก้ไขและยุติปัญหาการล่วงละเมิดน่านน้ำประเทศเพื่อนบ้านของกองเรือประมงไทยไม่ว่าจะโดยตั้งใจหรือไม่ตั้งใจก็ตาม ทั้งนี้เพื่อรักษาทรัพยากรสินทรัพย์อันมีค่าซึ่งจะต้องมาเจ็บล้มตายหรือถูกจับกุมคุมขัง เสื่อมเสียอิสรภาพในคุกของประเทศเพื่อนบ้าน ที่ยิ่งนับวันก็ยิ่งเพิ่มมาตรการลงโทษเฉียบขาดมากขึ้นทุกที เพราะเขาถือว่ากองเรือประมงต่างชาติเข้าไปทำลายทรัพยากรธรรมชาติของเขา

รัฐบาลโดยกระทรวงต่างประเทศและกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้ถือ เป็นหน้าที่ในการจัดคณะผู้แทนออกไปทำการเจรจาระหว่างรัฐบาลต่อรัฐบาล เพื่อการทำข้อตกลงในเรื่องการร่วมทุนทำประมงระหว่างประเทศ โดยคำนึงสิทธิและผลประโยชน์ระหว่างผู้ร่วมลงทุนอย่างยุติธรรม แต่ก็ เพราะ เรื่องของสิทธิและผลประโยชน์นี้เองที่กลายเป็นปัญหาทำให้การเจรจาค่อนข้างล่าช้าและไม่ใคร่จะลุล่วงด้วยดี หรือบางทีขนาดทำข้อตกลงกันแล้ว ต่อมาก็ยังเกิดปัญหาในทางปฏิบัติมากทำให้ต้องล้มเลิกสัญญากันไปโดยสิ้นเชิง แล้วก็ต้องมาเริ่มต้นเจรจาคความกันใหม่ เพื่อให้เป็นที่พอใจของฝ่ายเจ้าของน่านน้ำ จนกลายเป็นความล่าช้าไม่รู้จบ ในขณะที่ความจำเป็นในการจับสัตว์น้ำสำหรับป้อนโรงงานอาหารทะเลแปรรูปเพื่อส่งออกนั้นรอไม่ได้ ข้าวกองเรือประมงไทยถูกจับกุมทำร้าย เพราะไปล่วงละเมิดน่านน้ำประเทศเพื่อนบ้านจึงยังคงมีอยู่เนือง ๆ ควบคู่ไปกับข่าวการเปิดการเจรจาร่วมทุนทำประมงกับประเทศเพื่อนบ้านรอบแล้วรอบเล่า

อันที่จริงประเทศไทยเริ่มดำเนินการเจรจาในเรื่องขอร่วมทุนทำประมงกับประเทศเพื่อนบ้านมาตั้งแต่ปี 2520 แล้ว นับตั้งแต่รัฐบาลของบังคลาเทศ อินเดีย และพม่า ได้ประกาศขยายเขตเศรษฐกิจจำเพาะของคนออกมาเป็น 200 ไมล์ทะเล ซึ่งต่อมาเวียดนามและมาเลเซียก็ประกาศขยายเขตน่านน้ำของตนบ้างในปี 2523 และ 2524 ตามลำดับ นอกจากนี้ในระดับรัฐบาลกับรัฐบาลจะได้เปิดการเจรจาทำข้อตกลงกันแล้ว ระดับเอกชนกับเอกชนก็ได้มีการติดต่อเจรจาทหาผู้ร่วมลงทุนทำประมงระหว่างประเทศ เช่น เดียวกัน จากการให้สัมภาษณ์ของนายวิชาญ ศิริชัย เอกวัฒน์ เลขาธิการสมาคมประมงน่านน้ำไทย ได้ให้รายละเอียดว่าในช่วงปี 2521 - 2522 เรือประมงไทยถูกจับในน่านน้ำของประเทศเพื่อนบ้านแถบเวียดนาม เขมร พม่า ประมาณปีละ 60-70 ลำ จึงได้เริ่มมีการติดต่อขอเข้าไปทำประมงน่านน้ำให้เป็นที่ถูกต้อง เป็นครั้งแรกกับอินเดียและบังคลาเทศ แต่สัญญาข้อตกลงได้สิ้นสุดไปแล้วในปี 2523 และ 2524 และเนื่องจากมีปัญหาถกเถียงกันมาก จึงยังไม่มี การต่อไปอนุญาต

ขณะเดียวกันก็ได้มีการขยายการติดต่อขอร่วมทุนทำประมงน่านน้ำกับอีกหลายประเทศ ได้แก่ จีน มาเลเซีย ฟิลิปปินส์ อินโดนีเซีย โอมาน และออสเตรเลีย บางประเทศก็เป็นฝ่ายเสนอตัวเข้ามาเอง เช่น โชมเลียและปาปัวนิวกินี แต่ส่วนใหญ่ยังอยู่ในขั้นเจรจา ที่คืบหน้ามากกว่าเพื่อน ได้แก่ การเจรจากับประเทศมาเลเซีย อินโดนีเซีย และออสเตรเลีย กล่าวคือ สำหรับมาเลเซียนั้นร่างสัญญาได้จัดทำเสร็จแล้ว เตรียมลงนามระหว่างรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรของไทยกับของมาเลเซีย ซึ่งผู้ที่จะเข้าไปทำประมง คือ สมาคมประมงที่สงขลาและปัตตานี สำหรับอินโดนีเซียนั้น อธิบดีกรมประมงอินโดนีเซียประกาศว่ายินดีเปิดเขตเศรษฐกิจจำเพาะให้ต่างชาติเข้าไปจับปลาได้ถึงร้อยละ 70 ของพื้นที่เขตเศรษฐกิจจำเพาะทั้งหมด แต่เรือประมงต่างชาติจะต้องขออนุญาตและต้องแจ้งรายละเอียดบริเวณที่จะเข้ามาชนิดของสัตว์น้ำที่ต้องการจับ ตลอดจนอุปกรณ์ที่จะใช้ในการทำประมง รวมทั้งจะต้องเสียค่าธรรมเนียมซึ่งขณะนี้ยังไม่ได้กำหนดว่าจะ เป็นเท่าไร แต่ก็ยังนับว่าเป็นข่าวดีที่จะมีผลให้สามารถทำข้อตกลงกันได้ ถ้าทั้ง 2 ฝ่ายได้รับผลประโยชน์ชนิดไม่มีใครได้เปรียบหรือเสียเปรียบกว่ากันเท่าใดนัก

ในส่วนของออสเตรเลียได้มีการทำสัญญาร่วมทำประมงกันแล้วตั้งแต่เดือนกันยายน 2528 โดยบริษัทศิริชัยการประมง เป็นบริษัทเจ้าของเรือที่ได้รับสัมปทานเข้าไปทำประมงได้รวม 12 ลำ ในระยะเวลา 3 ปี ซึ่งระยะแรกได้เริ่มทดลองส่งเข้าไปจับปลาเพียง 3 ลำก่อน

โดยกำหนดแบ่งผลประโยชน์ให้บริษัทศิริชัยการประมงได้ร้อยละ 75 ส่วน อีกร้อยละ 25 บริษัทสายชลมารินซึ่ง เป็นบริษัทร่วมทุนกับบริษัทท่าปลากระป๋องของออสเตรเลียอยู่แล้ว จะแบ่งคนละครึ่งกับบริษัท เอกชนของออสเตรเลีย

เลขาธิการสมาคมประมงน่านน้ำไทยยังได้ให้รายละเอียดวิธีการทำประมงน่านน้ำว่ามียู่ด้วยกัน 4 ลักษณะ คือ

1. เป็นลักษณะของการทำสัญญาร่วม ที่เรียกว่า Joint venture แต่ก็ไม่ใช่ Joint venture ที่แท้จริง เป็นเพียงลักษณะของการทำโครงการขึ้นมา เพื่อให้รัฐบาลต่างประเทศเจ้าของน่านน้ำอนุมัติโครงการ
2. เป็นลักษณะ เข้าไปรับจ้างจับปลาเอาเรือให้เช่า โดยฝ่ายไทยลงทุนเสียผลประโยชน์ร้อยละ 14 ซึ่งเป็นอัตรามาตรฐาน
3. เป็นลักษณะรวม ๆ กัน คือ มีทั้งบริษัทที่เป็นการร่วมทุนแบบ Joint venture แต่การจัดการ เป็นลักษณะชก เเปอร์ เซนต์กัน
4. เป็นลักษณะ Joint venture เต็มรูปแบบ อย่างกรณีที่ทำกับออสเตรเลีย มีการลงเงินทั้ง 2 ประเทศ มีการจัดการร่วมกัน เจ้าของเรือที่ไปนอกจากลงทุนแล้ว ยังเอาเรือไปให้บริษัท เช่า แต่เป็นการลงทุนกันร้อยละ เเปอร์ เซนต์

เป็นที่คาดหมายว่าด้วยความพยายามของทั้งภาครัฐบาลและภาค เอกชนอันมีสมาคมประมงน่านน้ำไทย เป็นผู้ดำเนินการ โอกาสในการที่จะได้มีการทำข้อตกลงร่วมทุนทำประมงระหว่างประเทศจะมีความ เป็นจริงยิ่งมากขึ้นในอนาคตอันใกล้ ซึ่งย่อมหมายถึงว่าเมื่อถึงเวลานั้นปริมาณสัตว์น้ำทะเลที่กอง เรือประมงไทยจะจับขึ้นมาได้ จะมีเพิ่มขึ้นจนเพียงพอสนองความต้องการทั้งการบริโภคภายในและการแปรรูป เป็นสินค้าส่งออก โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ถ้าได้มีการ เร่งขจัดปัญหาบางอย่างที่ยัง เป็นอุปสรรคอยู่ เป็นต้นว่าปัญหาทางด้านภาษาสำหรับการติดต่อ และปัญหาทางด้านการจัดการ ซึ่งในขณะนี้ยังอยู่ในลักษณะที่ไม่ เป็นสากล จำเป็นต้องติดต่อผ่านนายหน้าทำให้ต้องเสียค่าใช้จ่ายในการบริหารการจัดการสูงและบางทีบริษัทที่รับผิดชอบในเรื่องการจัดการก็ปิดบังความจริงบางประการกับชาวประมง เช่น กรณีใบอนุญาตที่ตกลงกันอาจจะไม่ให้จับเฉพาะปลาไม่ให้จับกุ้ง หากชาวประมงไทยจับกุ้งขึ้นมาได้จะต้องคืน

ลงทะเลไป แต่โดยที่เจ้าของเรือผู้ทำประมงไม่ทราบรายละเอียดแบบนั้นก็จับตะโปหมด เมื่อเกิดมีเรือรบของเจ้าของประเทศผ่านน้ำเข้ามาขอตรวจดูใบอนุญาต เมื่อพบสัตว์น้ำอย่างอื่นนอกจากปลา ก็จะต้องเอาติดกับเจ้าของเรือ ซึ่งทางเลขาธิการสมาคมประมงนอกน่านน้ำไทยได้ตั้งความหวังว่า ในอนาคตบริษัทนายหน้าที่รับเป็นตัวแทนทำข้อตกลงแทนบริษัทหรือเจ้าของเรือจับปลาชาวไทยนั้นจะให้ข้อมูลที่ถูกต้อง เพื่อจะได้ไม่มีการกระทำที่ผิดกฎหมายหรือนอกข้อตกลงให้เป็นที่ยุ้งยาก และในขณะที่เดียวกันก็อาจจะมียุ้งขนาดใหญ่ของคนไทยหรือที่เป็นการร่วมทุนกับต่างประเทศก่อตั้งขึ้นมาใหม่ เพื่อให้ดำเนินงาน เป็นที่เข้าอกเข้าใจกันอย่างถูกต้อง โดยไม่ต้องอาศัยบริษัทนายหน้าให้เข้ามาช่วยจัดการมากนัก

อนึ่ง เพื่อให้เจ้าของเรือประมงทั้งหลายร่วมรับผิดชอบกรณีล่วงล้ำน่านน้ำของประเทศเพื่อนบ้านอย่างไม่ต้อง ซึ่ง เป็นปัญหาให้รัฐบาลต้องไปเจรจาขอคืนเรือ ต้องไปช่วยลูกเรือออกจากคุกและต้องเสียค่าเดินทางให้ลูกเรือกลับบ้าน ทางกรมประมงจึงออกพระราชบัญญัติการประมงฉบับที่ 3 ซึ่งได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษา และมีผลบังคับใช้มาตั้งแต่วันที่ 6 กันยายน 2528 โดยมีส่วนที่เกี่ยวข้องกับการประมงระหว่างประเทศตามที่ปรากฏในมาตรา 6 มาตรา 28 ทวิ แห่งพระราชบัญญัติการประมง พ.ศ. 2490 ซึ่งบัญญัติว่า

"บุคคลใด เป็น เจ้าของเรือ ไซ้เรือยอมให้ไซ้เรือของคนทำการประมงหรือ เพื่อทำการประมงจน เป็น เหตุให้มีการละเมิดน่านน้ำของต่างประเทศ และทำให้คนประจำเรือหรือผู้โดยสารไปกับเรือต้องตกค้างอยู่ ณ ต่างประเทศ บุคคลนั้นมีหน้าที่ต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของคณะกรรมการพิจารณากำหนดค่าเสียหาย และค่าใช้จ่ายอื่น ๆ อันเกิดจากการละเมิดน่านน้ำของต่างประเทศ ซึ่งรัฐมนตรีแต่งตั้งมีจำนวนไม่เกิน 7 คน ภายใน 30 วัน นับตั้งแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งคำวินิจฉัยดังกล่าว"

และมาตรา 12 มาตรา 64 ทวิ แห่งพระราชบัญญัติการประมง พ.ศ. 2490 ซึ่งบัญญัติว่า

"บุคคลไม่ปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของคณะกรรมการตามมาตรา 28 ทวิ ต้องระวางโทษปรับไม่เกิน 2 แสนบาท หรือจำคุกไม่เกิน 5 ปี หรือทั้งจำทั้งปรับ"

นอกจากนี้ก็มีข่าวที่เชื่อถือได้ว่า เวลาที่รัฐบาลพม่าได้เพิ่มโทษจำคุกสำหรับลูกเรือประมงต่างชาติที่ละเมิดน่านน้ำพม่าจาก 1-2 ปี เป็น 7-14 ปี ซึ่งนับเป็นโทษจำคุกที่รุนแรงมาก

ชาวประมงไทยจึงควร เล็งง เข้าไปทำประมงในน่านน้ำของประเทศพม่า จนกว่าจะได้มีการตกลงร่วมทุนทำประมงระหว่างประเทศกันให้เป็นที่เรียบร้อยเสียก่อน เพราะหากถูกจับกุมแล้วทางราชการไทยย่อมไม่สามารถ เข้าไปช่วยเหลือได้ทันที ทำให้ชาวประมงไทยต้องไปตกกระกำลำบากได้รับทุกข์ยากในต่างแดน ซึ่งเวลานี้มีชาวประมงไทยถูกตัดสินจำคุกถึง 7 ปีอยู่แล้วรวม 8 คน

การรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปส่งออกให้ถูกต้องตามมาตรฐานสากล

นับ เป็นปัญหาใหญ่ที่สุดของการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปทุกชนิดของไทย เพราะมาตรฐานสุขลักษณะอนามัยสากลที่แต่ละประเทศผู้นำ เข้าตั้งไว้นั้นส่วนใหญ่อยู่ในเกณฑ์ที่สูงมาก โดยเฉพาะอย่างยิ่ง คือ กุ้ง เชือกแข็ง และโดยเหตุที่มีโรงงานผลิตผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูป เพื่อส่งออกอยู่เป็นจำนวนมาก จึงเป็นการยากที่การควบคุมคุณภาพจะสามารถกระทำได้อย่างทั่วถึงและโดยสม่ำเสมอ โรงงานขนาดใหญ่ที่มีระบบการผลิตทันสมัยและมีมาตรการด้านรักษาความสะอาดตามกฎหมาย เกณฑ์ถูกต้องได้มาตรฐานก็มีอยู่มาก แต่โรงงานที่ยังไม่สามารถปฏิบัติได้ตามมาตรฐานก็มีอยู่ไม่ใช่น้อย จึง เป็นปัญหาทำให้สินค้าออกอาหารทะเลแปรรูปของไทย ในบางครั้งถูกผู้นำเข้าปฏิเสธ ด้วยข้ออ้างที่ว่ามีความปลอดภัยต่ำกว่ามาตรฐานหรือไม่ก็มีเชื้อโรค ตลอดจนสารพิษบางชนิดในปริมาณที่มากจนอาจ เป็นอันตรายแก่ผู้บริโภคได้ ซึ่งบางประเทศ เมื่อ เจอสินค้าที่ต่ำกว่ามาตรฐานที่ตั้งไว้ก็ถึงกับใช้มาตรการรุนแรงด้วยการห้ามผลิตภัณฑ์สินค้านั้น ๆ เข้าไปวางจำหน่ายในประเทศเลย ทำให้เสียทั้งรายได้และชื่อเสียงของประเทศ

มาตรการควบคุมคุณภาพสินค้าอาหารทะเล เชือกแข็งของประเทศต่าง ๆ ที่กำหนดไว้และจำ เป็นที่ผู้ส่งออกจะต้องปฏิบัติตามให้ได้นั้น ยกตัวอย่าง เช่นที่ เบลเยียมและฝรั่งเศสกำหนดว่าจำนวน เชื้อแบคทีเรียต่อน้ำหนัก 1 กรัมที่จะเกิดขึ้นในอาหาร เชือกแข็งจะต้องไม่เกิน 10<sup>6</sup> (1,000,000) ในสหรัฐฯ กองควบคุมอาหารและยาของสหรัฐฯ (USFDA) กำหนดว่าจำนวนของสาร Salmonella และ Indole จะต้องไม่เกิน 25 ไมโครแกรมต่อ 1 กรัม ยิ่งกว่านั้นคุณภาพของสินค้าประเภทนี้จะต้อง เป็นไปตาม USFDA'S Decomposition and Organoleptic tests



สหราชอาณาจักรและออสเตรเลียก็ไม่นิยมรับสินค้าประเภทนี้ที่มี Vibrio

Parahaemoltyeus ปะปนไป

ในขณะที่ญี่ปุ่นก็เคยห้ามนำเข้าสินค้าเยือกแข็งทุกชนิดจากประเทศไทยไปชั่วระยะหนึ่ง เพราะตรวจพบเชื้ออหิวาตกโรค

ยิ่งสำหรับอิตาลีแล้วนับเป็นประเทศผู้นำเข้าเจ้าปัญหามากที่สุด เพราะตั้งกฎเกณฑ์การนำเข้าสินค้าผลิตภัณฑ์อาหารทะเลจาก เอเชียและแอฟริกาไว้สูงมาก สินค้าเยือกแข็งทุกชนิดตลอดจนอาหารกระป๋องหลายอย่างของไทยถูกห้ามนำเข้าประเทศอิตาลีด้วยข้ออ้างที่ว่า มีสาร bio-toxins โดยเหตุที่อิตาลีเป็นตลาดใหญ่สำหรับสินค้าประเภทนี้ โดยเฉพาะปลาหมึกเยือกแข็งของไทยส่งออกไปยังประเทศนี้ถึงร้อยละ 28 ของปริมาณการส่งออกทั้งหมด จึงจำเป็นที่เรจะต้องกู้ชื่อเสียงเพื่อรักษาตลาดอิตาลีไว้ให้ได้ รัฐบาลไทยถึงกับต้องส่งคณะผู้แทนไปเจรจาแก้ปัญหา ซึ่งทางอิตาลียืนยันว่าปลาหมึกแช่แข็งจาก 4 บริษัทผู้ส่งออกของไทยมีสารพิษสูงเกินกว่าที่จะบริโภคได้ แต่หลังจากการเจรจาแล้วก็ยินยอมให้สินค้าเยือกแข็งจากไทยเข้าประเทศได้ โดยมีข้อแม้ว่าจะต้องได้รับใบรับรองภายหลังการตรวจสอบ เรียบร้อยแล้วจากกองควบคุมและกักกันโรคทุกขั้นตอนของการผลิต แม้ว่าเวลานี้มาตรการห้ามนำเข้าจากอิตาลีจะยกเลิกไปแล้ว แต่ปัญหาที่ยังคงมีอยู่และจำเป็นที่ผู้ส่งออกจะต้องแก้ปัญหาให้หมดสิ้น เพื่อรักษาตลาดอิตาลีไว้ให้ได้

โดยที่สินค้าอาหารทะเลแปรรูปของไทยมักประสบปัญหาถูกค่อว่าจากผู้นำเข้าอยู่เมือง ๆ ทั้งที่เป็นกรณีเล็กน้อยและที่เป็นเรื่องใหญ่โต เช่นกรณีอิตาลีและญี่ปุ่น ซึ่งถ้าปล่อยให้ภาวการณ์เป็นเช่นนี้ก็จะเป็นเท่ากับทำลายตลาดสินค้าออกชนิดนี้ของไทย อีกทั้งทำลายชื่อเสียงของประเทศด้วย และนั่นย่อมหมายถึงความสูญเสียทางเศรษฐกิจมหาศาล ดังนั้นเริ่มตั้งแต่ปี 2522 มาแล้ว ที่รัฐบาลและภาคเอกชนอันได้แก่ สมาคมผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปได้ร่วมกันกำหนดมาตรการเพื่อปรับปรุงมาตรฐานของสินค้าอาหารเยือกแข็งส่งออกให้ดีขึ้นจนเป็นที่ยอมรับของตลาดผู้นำเข้า

และในที่สุดเมื่อวันที่ 7 เมษายน 2523 รัฐบาลโดยกระทรวงพาณิชย์ก็ได้ออกกฎกระทรวงขึ้นมาใช้ควบคุมผู้ส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลของไทยทั้งหมด เพื่อให้คุณภาพของการผลิตเป็นมาตรฐานเดียวกัน โดยเฉพาะอย่างยิ่งมุ่งหมายจะควบคุมผู้ส่งออกอิสระที่ไม่ได้เป็นสมาชิกของสมาคมผู้ส่งออกอาหารเยือกแข็ง ตามนัยของกฎกระทรวงฉบับนี้ระบุว่า ผู้ส่งออกผลิตภัณฑ์

อาหารทะเลแปรรูปทุกรายต้องได้รับใบอนุญาตส่งออกจากรกระทรวงพาณิชย์ และผู้ที่จะมีสิทธิขอใบอนุญาตส่งออกต้อง เป็นสมาชิกของสมาคม ซึ่งปรากฏว่าได้ผลเป็นที่น่าพอใจมาก มีผู้ส่งออกอิสระมากมายสมัครเข้า เป็นสมาชิกของสมาคม และสมาคมก็ เริ่มมีชื่อเสียง เกียรติคุณ เป็นที่ยอมรับจากทั้งรัฐบาลและผู้ส่งออก

ในขณะเดียวกัน สำนักงานควบคุมอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุขและห้องทดลองของกองพัฒนา เทคโนโลยีด้านการประมง กระทรวง เกษตรและสหกรณ์ ก็ได้ร่วมมือกัน ระดมนักวิทยาศาสตร์มากกว่า 100 คน เพื่อตรวจตราและทดสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปก่อนที่จะส่งออกไปจำหน่ายต่างประเทศ นับ เป็นมาตรการควบคุมคุณภาพที่มีประสิทธิภาพสูง และทำให้ผู้ส่งออกมั่นใจได้ว่าผลิตภัณฑ์สินค้าของตนที่ผ่านการตรวจสอบและได้รับใบรับรองแล้วจะไม่มีวัน เผชิญกับมาตรการกีดกันใด ๆ เพราะได้ทั้งมาตรฐานการรักษาสุขอนามัยตามมาตรฐานสากลและยังมีคุณค่าอาหารสูงอีกด้วย

นอกจากนั้น กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ และกรมประมงยังได้ร่วมกันตรวจสอบคุณภาพขบวนการผลิตทุกขั้นตอน เพื่อให้มีความปลอดภัยจาก เชื้อโรคและสารพิษ นับตั้งแต่เครื่องมือ เครื่องใช้ในการทำประมง อุปกรณ์และภาชนะในการ เก็บรักษาสัตว์น้ำที่จับขึ้นมาได้บนเรือประมง ความสะอาดของน้ำแข็งและเกลือ ทั้งนี้ เพื่อให้สินค้าออกชนิดนี้มีคุณภาพตามมาตรฐานของแต่ละประเทศ ผู้นำเข้าอย่างแท้จริง นางบังอร สายสิทธิ์ รองอธิการบดีกรมประมง ฝ่ายวิชาการ ยืนยันว่า แม้ในปัจจุบันชาวประมงก็ยังขาดการ เก็บรักษาสัตว์น้ำที่จับได้ให้มีประสิทธิภาพ ทำให้เกิดการสูญเสียถึงประมาณร้อยละ 15-20 ของปริมาณสัตว์น้ำที่จับได้ทั้งหมด ซึ่งเป็นความสูญเสียที่น่าเสียดายและสามารถป้องกันได้ ถ้าเพียงแต่ได้มีการศึกษาเทคโนโลยีทางการ เก็บรักษาสัตว์น้ำหลังการจับให้ถูกต้อง

รองอธิบดีกรมประมงฝ่ายวิชาการยังได้ชี้แจงว่า สิ่งง่าย ๆ ซึ่งอาจจะทำได้ในการช่วย เก็บรักษาสัตว์น้ำหลังการจับมีอยู่หลายวิธีด้วยกัน เช่น ถ้าเป็นกุ้ง ต้องรีบเด็ดหัวกุ้งออกก่อน เข้าห้องเก็บ เพราะหัวกุ้ง เป็นส่วนที่ทำให้กุ้ง เสียเร็วที่สุด ถ้าเป็นปลาก็ควรรีบผ่าท้องควักไส้ออก พร้อมทั้งวางปลา เรียงกันในลักษณะลาดเอาหัวลง เพื่อให้เลือดในตัวปลาออกทางปาก เป็นคั้น ซึ่งจะช่วยให้ปลาสดกว่าที่จะไม่ทำอะไรเลยนอกจากคองน้ำแข็งทั้งตัวแบบที่ชาวประมงบ้านเราทำมาช้านาน และถ้า เป็นไปได้เรือประมงขนาดใหญ่ควรหา เครื่องมือต่าง ๆ

## ซึ่งช่วยในการทำการแปรรูปบน เรือให้เร็วขึ้นได้

นอกจากนี้ ชาวประมงโดยทั่วไปมักใช้สาร เคมี เข้าช่วยในการรักษาความสดของสินค้าสัตว์น้ำที่จับได้ เช่น กุ้ง มักใส่สารพวก Sodium Bisulphide ปลาหมึกมักใส่สารพวก Phosphate ซึ่งสารพวกนี้ถ้าใส่ให้พอเหมาะพอดีก็จะมีอันตรายต่อผู้บริโภค แต่ที่เป็นอยู่โดยทั่วไปชาวประมงขาดความรู้ในเรื่องนี้จึงมักใส่มาก เข้าไว้ก่อน สินค้าอาหารทะเลแปรรูปประเภทที่ทำ เป็นแช่ เยือกแข็งจึงมักมีสาร เคมีที่มีอัตราส่วนมาก เกินขนาด และกลายเป็นสินค้าต้องห้ามของประเทศผู้นำ เข้าไป

ภาชนะที่ใส่สัตว์น้ำที่จับขึ้นมาได้สำหรับดองน้ำแข็งก็เช่นกัน โดยทั่วไปมักขาดความสะอาด ยิ่งถ้า เป็นถัง ไม้ก็อาจ เป็นที่หมักหมมของ เชื้อแบคทีเรีย ทำให้สัตว์น้ำพลอยติด เชื้อโรคไปด้วย ที่สำคัญถัง ไม้ นั้น เป็นฉนวนทำให้สัตว์น้ำที่ดองอยู่เย็นช้าลง การเปลี่ยนมาใช้ถาดพลาสติก และโลหะจะช่วยแก้ปัญหาดังกล่าวได้ดีกว่า ซึ่งเป็นที่น่ายินดีที่ การแนะนำของกรมประมงได้ผลเวลานี้ชาวประมง เริ่ม เปลี่ยนภาชนะบรรจุจาก ไม้ มา เป็นพลาสติกแล้ว และกรรมวิธีการเรียงสัตว์น้ำสำหรับดองน้ำแข็งนั้นก็สมควร เรียงซ้อนอัดทับกันจนฉนวนบรรจุแล้ว ไปะน้ำแข็งไว้ข้างบน เพราะจะทำให้สัตว์น้ำเสียคุณภาพ เช่น หนังถลอก เนื้อ เละ และนิยมอันทำให้ขายไม่ได้ราคา ควรเรียงสัตว์น้ำสลับกับน้ำแข็ง เป็นชั้น ๆ เพื่อให้สัตว์น้ำได้รับความ เย็นอย่างทั่วถึง

จึงจะ เห็นได้ว่าการ เก็บรักษาสัตว์น้ำหลังการจับ เป็นจุด เริ่มต้นของการรักษาคุณภาพและความสะอาดที่สำคัญมาก โรงงานอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำจะ ได้รับวัตถุดิบที่ดีสำหรับแปรรูปแค่ไหน เพียงไร ก็ขึ้นอยู่กับ การ เก็บรักษาหลังจากจับขึ้นมา นี้ เป็นสำคัญ เพราะถ้าทำไม่ดีมาตั้งแต่แรกแล้ว โรงงานแปรรูปก็แก้ไขอะไรไม่ได้ สมควรอย่างยิ่งที่ชาวประมงจะได้พยายามศึกษาหาความรู้ และ เทคโนโลยีใหม่ ๆ เกี่ยวกับการ เก็บรักษาสัตว์น้ำหลังการจับ เพื่อให้สินค้าสัตว์น้ำมีคุณภาพดี อีกทั้งยังช่วยลด เบอร์ เซนด์ การสูญเสียที่ไม่สมควรมา เป็นรายได้ที่ เพิ่มขึ้นอีกมาก เพราะปริมาณการสูญเสียร้อยละ 15-20 ของปริมาณสัตว์น้ำที่จับได้ในแต่ละปีนั้น คิดแล้ว เป็นมูลค่ากว่า 2,000 ล้านบาททีเดียว

อย่างไรก็ดี ก่อนที่โรงงานแปรรูปสัตว์น้ำจะได้รับสัตว์น้ำจาก เรือประมงก็ต้องผ่านการขนถ่ายที่ท่าและที่สะพานปลา ความสะอาดของสถานที่ทั้ง 2 แห่งนี้ จึงนับว่ามีความสำคัญมาก เป็นอันดับสอง ไม่ว่าจะเป็น น้ำที่ใช้ทำความสะอาดสัตว์น้ำใหม่ก็ดี วิธีการคัดแยกสัตว์น้ำ

ออกจากน้ำแข็ง เพื่อนำไปซึ่งกิติ ภาชนะสำหรับ เปลี่ยนบรรจุ เพื่อนำสัตว์น้ำไปดองน้ำแข็งใหม่ ภายหลังจากซึ่งแล้วกิติ รวมทั้งกรรมวิธีในการ เรียงสัตว์น้ำล้วน เป็นสิ่งสำคัญที่จะต้องมีการปฏิบัติ ให้ถูกต้อง โดยคำนึงถึงความสะอาดและสุขอนามัยแวดล้อม เป็นสำคัญ

ครั้น เมื่อสัตว์น้ำ เดินทางมาถึง โรงงานอุตสาหกรรมแปรรูป ซึ่งส่วนใหญ่มักจะเป็น ผู้ส่งออกเอง ไม่ว่าจะเป็น อุตสาหกรรมแช่เยือกแข็ง หรืออุตสาหกรรมทำบรรจุกระป๋อง ความ สะอาดและสุขอนามัยที่ โรงงานตลอดจนกรรมวิธีการผลิตทุกขั้นตอนก็ยิ่งจะต้องให้ถูกต้องตามที่ มี ระเบียบปฏิบัติหรือกำหนดกฎหมาย ไม่ว่าจะเป็นกฎหมายควบคุมโรงงานของกระทรวงอุตสาหกรรม กฎหมายควบคุมการผลิตอาหารและยาของกระทรวงสาธารณสุข หรือกฎหมายควบคุมผู้ส่งออกของ กระทรวงพาณิชย์ก็ตาม

การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูป เพื่อส่งออก

ทุกวันนี้ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูป เป็นสินค้าออกที่ตลาดต่างประเทศต้องการมาก ปริมาณและมูลค่าการส่งออกที่เพิ่มสูงขึ้นทุกปี ทำให้มีผู้หันมาลงทุนผลิตสินค้าชนิดนี้มากขึ้น โดยเฉพาะนับตั้งแต่ปี 2514 เป็นต้นมา เมื่อการผลิตสินค้าชนิดนี้ได้รับอนุมัติจากรัฐบาล โดยคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุน ให้เป็นการผลิตทางอุตสาหกรรมที่พึงได้รับสิทธิและผลประโยชน์ ตามระเบียบว่าด้วยการส่งเสริมการลงทุนของรัฐบาล ก็ปรากฏว่า มีการลงทุนก่อตั้งโรงงาน ผลิตสินค้าอาหารทะเลแปรรูปทั้งที่เป็นของคนไทยล้วน และการร่วมทุนกับต่างประเทศเพิ่มขึ้น ตามลำดับ นับถึงบัดนี้มีโรงงานผลิตอาหารทะเลแปรรูปมากกว่า 120 โรง เป็นโรงงานขนาดใหญ่ถึงประมาณกว่าครึ่ง และส่วนใหญ่ถึงกว่าร้อยละ 80 มุ่งผลิตเพื่อการส่งออก เนื่องจาก ตลาดในประเทศยังนิยมซื้ออาหารทะเลสดมาปรุงแต่งประกอบอาหาร เองมากกว่า

สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปที่ โรงงานต่าง ๆ ผลิตเพื่อส่งออกนั้น ได้กล่าว แล้วว่ามีหลายแบบ แต่ที่นิยมผลิตกันมาก เพื่อสนองความต้องการของตลาดต่างประเทศ คือ การผลิตแบบแช่เยือกแข็ง และการผลิตแบบบรรจุกระป๋อง ซึ่งโดยทั่วไปผลผลิตจากท้องทะเล แทบทุกชนิดสามารถนำมาแปรรูปตามวิธีทั้ง 2 แบบนี้ได้ทั้งสิ้น แต่กระนั้นความนิยมของตลาด ต่างประเทศก็ยังคงแตกต่างกันไปบ้าง คือ สำหรับการผลิตแบบแช่เยือกแข็งนั้นนิยม เฉพาะกุ้ง ปลา และปลาหมึก ส่วนการผลิตแบบบรรจุกระป๋องนิยมปลาหมึกกระป๋อง หอยลายกระป๋อง กุ้ง กระป๋อง กุ้งกระป๋อง และเนื้อปูกระป๋อง

ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปที่ส่งไปจำหน่ายต่างประเทศนั้น หากเป็นแบบบรรจุกระป๋องก็สามารถนำไปวางขายในซูเปอร์มาร์เก็ตได้เลย แต่ถ้าเป็นแบบแช่เยือกแข็งนั้น ผู้นำเข้ามักนำไปวางขายใน 4 ลักษณะใหญ่ ๆ คือ

1. นำไปทำการบรรจุใหม่ (Repackaging) คือ เปลี่ยนภาชนะบรรจุเสียใหม่ให้สวยงามและมีขนาดเหมาะสมสำหรับวางจำหน่ายในซูเปอร์มาร์เก็ต ซึ่งโดยมากมักนำไปบรรจุใหม่ในถาดโฟม ทัพพลาสติกถาดละ 300 กรัม จากที่เราส่งออกไปแบบบรรจุเป็น Block 5 ปอนด์ ซึ่งมากเกินไป

2. นำไปแปรสภาพใหม่ (Reprocessing) คือ ผู้นำเข้านำไปขายโรงงานผู้ผลิตอาหารในประเทศเขา เพื่อนำกุ้งไปฆ่าล้างซูปแข็งแล้วทอดจนเกือบสุก แล้วจึงบรรจุกล่องไปวางขายในซูเปอร์มาร์เก็ต เพื่อให้อยู่ในสภาพที่ผู้บริโภคซื้อแล้วบริโภคได้ทันที หรือในกรณีของปลาหมึกก็อาจนำไปเสียมันแล้วจึงบรรจุเป็นแบบแช่แข็งใหม่ ส่งขายตามซูเปอร์มาร์เก็ต เพื่อให้ผู้บริโภคซื้อไปทำนํายืด เป็นต้น

3. นำไปขายให้แก่ภัตตาคารเพื่อนำไปประกอบอาหาร

4. นำไปวางขายในซูเปอร์มาร์เก็ต

โดยทั่วไป การนำของไปบรรจุหรือผลิตใหม่นั้น ทำให้ค่าใช้จ่ายสูงขึ้น ทั้งการผลิตใหม่บางอย่างต้องใช้แรงงานมาก ซึ่งไม่เหมาะสมสำหรับประเทศผู้นำเข้า เช่น สหรัฐอเมริกา แคนาดา และยุโรป ที่อัตราค่าแรงสูงมาก ด้วยเหตุนี้ถ้าหากโรงงานผลิตอาหารทะเลแปรรูปของไทยที่ทุกวันนี้ได้รับการยกย่องว่าสามารถพัฒนาผลผลิตได้ก้าวหน้า ค่าแรงงานก็ยังไม่สูงจนเกินไป เมื่อเปรียบเทียบกับอีกหลาย ๆ ประเทศ ถ้าหากจะได้มีผู้คิดลงทุนทำการผลิตสินค้าอาหารทะเลแปรรูปเพื่อส่งออกให้สำเร็จรูปไปเลยแบบที่เรียกว่า Consumer Pack คือ การบรรจุใส่กล่องที่สามารถขายให้ผู้บริโภคได้โดยตรง โดยไม่ต้องให้ผู้นำเข้าต้องไปเสียเวลาทำใหม่ ก็จะมีแนวโน้มให้ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปของไทยขายดิบขายดี เป็นที่ต้องการของตลาดต่างประเทศมากขึ้น

ข้อสำคัญเป็นที่รู้จักกันอยู่ขณะนี้ เรามีปัญหาขาดแคลนวัตถุดิบสัตว์น้ำทะเลมากขึ้น เนื่องจากทรัพยากรสัตว์น้ำในอ่าวไทยร่อยหรอลงไปมาก ในขณะที่สัตว์น้ำนอกอ่าวไทยที่ไกล ๆ ออกไปก็ยังมีปัญหาที่จะต้องทำการเจรจาในเรื่องการขอร่วมทุนทำประมงกับประเทศเจ้าของ

น่านน้ำให้ถูกต้องเสียก่อน ดังนั้น การบรรจุแบบ Consumer Pack จึงน่าจะเป็นวิธีหนึ่งที่จะแก้ปัญหาได้ถึง 3 ประการ คือ ปัญหาขาดแคลนวัตถุดิบ ปัญหาเรื่องความไม่สดของอาหารแช่เยือกแข็ง และยังเพิ่มชื่อเสียงให้แก่ประเทศไทยในฐานะแหล่งผลิตอาหารสำเร็จรูปสำเร็จด้วย ทั้งนี้ด้วยเหตุผล 3 ประการ คือ การบรรจุแบบนี้จะทำให้เพิ่มค่า (Added Value) ของสินค้าอาหารสัตว์น้ำต่อหน่วยสูงขึ้นกว่าค่าเพิ่มของการบรรจุแบบเก่า เพราะการบรรจุแบบใหม่สามารถนำไปขายได้ทันทีในราคาที่สูงกว่า ผู้นำเข้าก็พอใจเพราะไม่ต้องยุ่งยากสั่งเข้ามา แล้วก็ไปวางขายในซูเปอร์มาเก็ตได้เลย เรื่องความสดไม่สดตลอดจนเชื้อโรคและสารพิษก็เป็นอันหมดปัญหา เพราะกลายเป็นอาหารสำเร็จรูปที่ผ่านความร้อนเพื่อทำให้สุกเรียบร้อยแล้ว และผู้บริโภคก็จะรู้จักแหล่งผลิตของสินค้าอาหารสำเร็จรูปนั้น ๆ ว่ามาจากประเทศไทย ซึ่งหากผลิตได้ดีมีรสชาติเอร็ดอร่อยเป็นที่ติดใจของผู้บริโภค ผลิตภัณฑ์สินค้าอาหารทะเลสำเร็จรูปบรรจุกล่องนี้ก็จะสร้างชื่อเสียงให้แก่ประเทศไทย และทำให้มีโอกาสขยายตลาดเพิ่มมากขึ้นด้วย

จริงอยู่ที่การผลิตแบบ Consumer Pack มีความยุ่งยากมากกว่า เพราะต้องศึกษารสนิยมของผู้บริโภคในตลาดต่างประเทศให้ต้องแท้เสียก่อนจึงจะผลิตออกไปขายได้ เทคโนโลยีในการผลิตก็อยู่ในขั้นสูง แต่เพราะความที่ตลาดส่งออกจะไปได้ดีกว่าแบบเก่ามาก จึงเป็นวิธีการผลิตที่ควรได้รับการพิจารณามากที่สุด และแม้ว่าปัจจุบันเริ่มมีโรงงานอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำหันมาผลิตแบบ Consumer Pack อยู่บ้าง เช่น การทำปลาหมึกอบแห้งปรุงรสบรรจุกล่อง แต่ก็ยังนับว่าน้อยมาก เมื่อเทียบกับการผลิตแบบดั้งเดิม การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปให้เป็นอาหารสำเร็จรูปบรรจุกล่องในลักษณะอบแห้งหรือทอดแห้งที่เพียงแกะกล่องก็รับประทานได้ทันทีอย่างเอร็ดอร่อย โดยเฉพาะถ้ามุ่งผลิตให้เป็นอาหารว่าง (snack) ประเภทเคี้ยวกรอบอร่อยจะทำให้สามารถขยายตลาดได้กว้างขวางมากขึ้น เพราะเป็นที่ทราบดีว่าเรื่องของอาหารสำเร็จรูปที่รับประทานง่าย รับประทานสะดวก และเอร็ดอร่อย คือ หัวใจของการดำเนินชีวิตของผู้คนในตะวันตกที่ต้องการความรวดเร็วในการรับประทานอาหาร

ด้วยเหตุนี้ จึงน่าที่จะมีผู้หันมาลงทุนผลิตอาหารทะเลสำเร็จรูปบรรจุกล่องกันให้มากขึ้น จากที่มีอยู่เพียงไม่กี่ราย เพราะเชื่อแน่ว่าตลาดจะสามารถขยายออกได้ดียิ่งเสียกว่าอาหารทะเลแปรรูปธรรมดาที่ส่งออกอยู่ในปัจจุบัน

อนึ่ง การขยายตลาดส่งออกสินค้าประเภทอาหารนี้ จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องศึกษารสนิยมในการบริโภคของแต่ละตลาดว่า มีความต้องการลักษณะอาหารแบบไหน รสชาติเป็นอย่างไร แล้วจึงมุ่งผลิตให้ตรงกับรสนิยม เพราะถ้าผลิตเหมือน ๆ กันไปหมด โดยไม่มีการจำแนกความแตกต่างก็อาจทำให้สินค้าขายได้ดีในตลาดหนึ่ง แต่กลับขายผิดในอีกตลาดหนึ่งก็เป็นได้ นอกจากนี้ในการศึกษาเกี่ยวกับความต้องการและรสนิยมของผู้บริโภคจะทำให้ทราบว่า เราควร จะผลิตหรือบรรจุผลิตภัณฑ์สินค้าสัตว์น้ำของเราอย่างไร จึงจะได้สินค้าที่มีค่าเพิ่มต่อหน่วยสูงที่สุด ยกตัวอย่าง เช่น จากการศึกษาได้ทราบว่า ตลาดกุ้งในสิงคโปร์ ผู้บริโภคต้องการกุ้งที่มีความสดมากที่สุด ราคาไม่แพง และเนื่องจากเป็นตลาดใกล้บ้านที่สุดจึงได้มีการลงทุนบรรจุกุ้งสดใส่กล่องใหม่อย่างดีอัดน้ำแข็งส่งไปขายยังประเทศสิงคโปร์ทางอากาศ ซึ่งปรากฏว่าขายได้ดีกว่าบรรจุแบบเก่ามากทีเดียว

สำหรับการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปแบบที่กระทำกันมา และสามารถส่งออกได้เป็นปริมาณและมูลค่าสูงมาโดยตลอดนั้น ที่สำคัญและควรกล่าวถึง คือ ผลิตภัณฑ์กุ้งแช่เยือกแข็ง ปลาหมึกแช่เยือกแข็ง ปลาทูน่ากระป๋อง และผลิตภัณฑ์อาหารทะเลบรรจุกระป๋อง อย่างอื่นอีก 2-3 ชนิด

### กุ้งแช่เยือกแข็ง

ปัจจุบันกุ้งแช่เยือกแข็ง เป็นผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปที่ทำรายได้ส่งออกสูงสุดในหมวดสินค้าออกประเภทนี้ คือ มีรายได้อยู่ในระดับปีละประมาณ 2,000 - 3,000 ล้านบาท และมีปริมาณการส่งออกอยู่ในระดับปีละประมาณ 20,000 - 23,000 ตัน โดยมีโรงงานอุตสาหกรรมแปรรูปสัตว์น้ำทะเลแช่แข็งที่ทันสมัยประมาณ 75 แห่ง มีอัตราค่าส่งผลิตรวมกันปีละประมาณ 65,000 ตัน แยกเป็นปลาสดแช่เยือกแข็งร้อยละ 40 ปลาหมึกสดแช่แข็งและกุ้งสดแช่เยือกแข็งอีกอย่างละร้อยละ 30 เฉพาะกุ้งแช่เยือกแข็งของไทยนั้นมีตลาดส่งออกสำคัญที่สุดอยู่ในญี่ปุ่น รองลงมา คือ สหรัฐอเมริกา โดยมีส่วนแบ่งการตลาดที่ญี่ปุ่นร้อยละ 40 สหรัฐฯ ร้อยละ 35 ส่วนที่เหลือเป็นของประเทศอื่นๆ รวมกันรายได้จากการส่งออกไปยัง 2 ประเทศนี้รวมกันมากกว่าที่ส่งออกไปยังตลาดรอง ๆ ถึงกว่าครึ่ง แต่ทั้ง ๆ ที่ผลผลิตกุ้งแช่เยือกแข็งขายได้ดี มีผู้บริโภคต้องการมาก แต่เนื่องจากผลิตผลจากท้องทะเลลดน้อยลงไปจึงทำให้ปริมาณกุ้งทะเลสดที่จะนำมาแปรรูปมีไม่เพียงพอเพียงพอ ทำให้ถึงกับต้องมีการนำเข้ากุ้งมาจากประเทศเพื่อนบ้าน คิดเป็นมูลค่าปีละกว่า 100 ล้านบาท และน้ำหนักเกือบ 1,000 ตันสำหรับมือนโรงงานแปรรูปต่อไป

ด้วยเหตุนี้การเพิ่มปริมาณผลผลิตกุ้งทะเลด้วยวิธีการเพาะเลี้ยง จึงควรได้รับการสนับสนุนอย่างยิ่ง เพราะนอกจากจะทำให้เกษตรกรในประเทศมีงานทำเพิ่มขึ้นแล้ว ยังทำให้ไม่ต้องเสียเงินตราต่างประเทศปีละนับร้อยล้านบาท เพื่อซื้อกุ้งเข้ามาแปรรูปอีกด้วย ข้อสำคัญ การเพาะเลี้ยงได้เองจะช่วยทำให้สามารถควบคุมคุณภาพและขนาดได้ตามที่ตลาดต้องการทั้งกุ้งเลี้ยงก็ยังมีรสดีใหม่ เนื่องจากจับจากบ่อเลี้ยงก็ส่งเข้าโรงงานแปรรูปได้ทันที ไม่ต้องเสียเวลาถูกคองด้วยน้ำแข็งในเรือประมงให้หายสดเป็นเวลานาน ๆ

ประเทศไทยมีแหล่งดิน แหล่งน้ำ รวมทั้งพื้นที่ป่าชายเลนมากมายที่มีความเหมาะสมแก่การทำฟาร์มเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำทะเลทุกชนิด ไม่เฉพาะกุ้งเท่านั้น แมแต่หอย ปลา และปู ก็ยังเพาะเลี้ยงได้เป็นอย่างดี ถ้าเพียงแต่ได้มีการศึกษาถึงกรรมวิธีในการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำแต่ละชนิดให้ถูกต้อง แสวงหาพันธุ์ที่เป็นที่นิยมของตลาดต่างประเทศมาเพาะเลี้ยง เพื่อจะได้มีผลผลิตที่ตรงกับรสนิยมของผู้บริโภคในต่างแดน

เหนือสิ่งอื่นใด ถ้ามีผู้หันมาลงทุนประกอบการทำฟาร์มเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำทะเล โดยเฉพาะกุ้งซึ่งขายดีที่สุดในขณะนี้ให้มาก ๆ ผลผลิตที่เพิ่มขึ้นจะเพียงพอแก่การบริโภคทั้งภายในและการป้อนโรงงานแปรรูปเพื่อส่งออก เพราะขนาดทุกวันนี้ฟาร์มเพาะเลี้ยงกุ้งอยู่เกือบ 4,000 แห่ง คิดเป็นเนื้อที่เกือบ 2 แสนไร่ และสามารถผลิตกุ้งได้มากกว่าปีละ 20,000 ตัน ก็ยังไม่เพียงพอกับความต้องการ เป็นที่น่ายินดีว่า เวลานี้กรมประมงได้จัดทำโครงการปรับปรุงการเพิ่มผลผลิตการเพาะเลี้ยงกุ้งทะเลขึ้น โดยจะเน้นการเพาะเลี้ยงกุ้งแชบ๊วยเป็นหลัก เพราะเป็นพันธุ์ที่ตลาดสหรัฐฯ และญี่ปุ่นนิยมมากที่สุด โดยกำหนดเป้าหมายว่าจะผลิตให้เพิ่มขึ้น เป็นปีละ 30,000 ตัน

สาเหตุสำคัญอีกประการหนึ่งที่ทำให้เราจำเป็นต้องเร่งเพิ่มผลผลิตกุ้งทะเลเพื่อส่งออกด้วยวิธีการเพาะเลี้ยง เพราะเวลานี้หลายประเทศในแถบอเมริกากลาง และเอเชียกำลังเร่งพัฒนาและส่งเสริมการเพาะเลี้ยงกันอย่างจริงจัง โดยมุ่งหวังว่าจะผลิตเพื่อส่งออกไปยังตลาดที่ความต้องการอาหารชนิดนี้ยังมีอยู่มาก ดังนั้น ประเทศไทยในฐานะแหล่งผลิตที่สำคัญมีลูกค้ายังคงติดอยู่แล้วจึงควรเร่งริบฉวยโอกาสนี้เร่งพัฒนาผลผลิตกุ้งของไทยให้มีปริมาณและคุณภาพที่ดี เพื่อจะได้สามารถแข่งขันกับประเทศผู้ส่งออกอื่น ๆ ได้ เพราะหากเราไม่แต่ซักเข้าอาจถูกแย่งตลาดไปซึ่ง ๆ หน้าก็เป็นได้ เพราะการแข่งขันกันระหว่างประเทศผู้ผลิตเพื่อ



แสวงหาตลาดส่งออกนับวันก็ยิ่ง เข้มข้นขึ้นทุกที

ปัจจุบันประเทศผู้นำ เข้างุ้งรายใหญ่ของโลก คือ สหรัฐอเมริกา รองลงมา คือ ญี่ปุ่น ที่จริงทั้ง 2 ประเทศนี้ก็สามารถผลิตกุ้งได้เองเป็นจำนวนมาก แต่ยังไม่เพียงพอ จึงต้องนำเข้า เข้มข้นขึ้นทุกปีถึงกว่าครึ่งหนึ่งของที่ผลิตได้เอง ผลผลิตกุ้งแช่เยือกแข็งของไทยก็มี 2 ประเทศนี้เป็นตลาดหลัก และจำเป็นที่เราจะต้องรักษาตลาดใหญ่ที่สุดนี้ไว้ให้เหนียวแน่น อย่าปล่อยให้ถูกช่วงชิงไปได้เป็นอันขาด เพราะมูลค่าการส่งออกที่ได้รับจาก 2 ตลาดนี้รวมกันปีละเกือบ 2,000 ล้านบาททีเดียว ในขณะที่อีก 14 ประเทศที่เป็นตลาดรอง ๆ ลงไปมีมูลค่าการนำเข้ารวมไม่ถึงครึ่งของที่ได้จาก 2 ตลาดนี้ด้วยซ้ำ สถิติในรอบ 9 เดือนแรกของปี 2528 ไทยส่งกุ้งแช่เยือกแข็งออกเป็นมูลค่า 2,660.7 ล้านบาท ปริมาณ 18,671 ตัน สูงกว่าระยะเดียวกันของปีก่อน คือ มูลค่าสูงขึ้นร้อยละ 28.5 และปริมาณสูงขึ้นร้อยละ 35.71 โดยมีตลาดสำคัญอยู่ที่ญี่ปุ่น

และโดยที่ภาวะการแข่งขันการส่งออกสูงมากนี้เอง แลผมยังมีประเทศผู้ผลิต และผู้ส่งออกรายใหม่ เช่น อินเดีย จีน อินโดนีเซีย และไต้หวัน มาร่วมวงไหลบาศ ทั้งยังสามารถผลิตได้ในคุณภาพดีมีต้นทุนต่ำกว่า ทำให้ราคาส่งออกถูกกว่าตลาดญี่ปุ่นจึงหันไปซื้อจากตลาดผู้ผลิตใหม่ ๆ นี้เพิ่มขึ้น ทำให้ลดปริมาณนำเข้าจากไทยไป เพื่อรักษาตลาดใหญ่ที่สุดของเราไว้ จึงจำเป็นที่จะต้องเร่งพัฒนาการผลิตกุ้ง เพาะ เลี้ยงให้เพิ่มมากขึ้น และให้ราคาของผลผลิตสามารถแข่งขันได้กับผู้ส่งออกรายใหม่ ๆ

เหนือสิ่งอื่นใดจะต้องทำให้ผลผลิตของสินค้าชนิดนี้ซึ่งอยู่ในสภาพ เน่า เสียหายมีความสดใหม่ ไม่มีเชื้อโรคปะปน เป็นอันขาด เพราะตลาดต่างประเทศให้ความสำคัญที่สุดกับเรื่องดังกล่าว ถ้าลองทำไม่ดีให้เขาตรวจจับได้สักครั้ง เขาจะเลิกสั่งเข้าไปจำหน่ายนานทีเดียว โดยเฉพาะญี่ปุ่นนั้นนิยมรับประทานกุ้งสดด้วย จึงยิ่งต้องระมัดระวังในเรื่องความสะอาด ปราศจากเชื้อโรคมก เป็นพิเศษ ตามระเบียบข้อบังคับในกฎหมาย Food Sanitation Law ของญี่ปุ่น จะมีเจ้าหน้าที่คอยตรวจสอบคุณภาพและความปลอดภัยสินค้ากุ้งสดแช่เยือกแข็งที่นำเข้าจากต่างประเทศ ก่อนที่จะอนุญาตให้นำเข้า โดยจะยึดคุณภาพของสินค้าที่เขาผลิตได้เอง เป็นมาตรฐานในการตรวจสอบ ซึ่งมีหลักสำคัญ คือ จะต้องสด สะอาด และปราศจากเชื้อโรค

วิธีการรักษาคุณภาพ และการบรรจุหีบห่อจึง เป็นสิ่งสำคัญที่สุดที่ผู้ผลิตและผู้ส่งออก สินค้ากุ้งสดแช่เยือกแข็งของไทยจะต้องกระทำให้ได้ถึงหรือ เกินมาตรฐานที่ผู้นำ เข้าต้องการ

ประเทศผู้นำเข้าสำคัญสำหรับสินค้ากึ่งสำเร็จเยือกแข็งของไทยในปี 2526-2528

ปริมาณ : ตัน

มูลค่า : ล้านบาท

ประเทศผู้นำเข้า สำคัญ	2526		2527		2528 <sup>1/</sup>	
	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า
ญี่ปุ่น	7,662	1,535.5	7,054	1,211.6	5,891	1,087.4
สหรัฐอเมริกา	6,149	873.4	5,941	960.2	5,494	871.9
ออสเตรเลีย	1,002	216.4	1,060	187.2	735	140.3
ฮ่องกง	2,503	139.3	1,862	109.0	1,498	94.4
อังกฤษ	894	114.8	1,116	99.4	1,118	97.8
เยอรมนีตะวันตก	479	109.9	267	53.4	176	43.8
สิงคโปร์	459	42.4	1,010	90.1	2,657	268.3
ฝรั่งเศส	378	44.2	301	26.2	233	15.6
อิตาลี	157	11.2	58	1.5	72	6.1
แคนาดา	138	25.9	166	27.7	117	13.2
เนเธอร์แลนด์	94	9.3	35	3.1	11	2.0
มาเลเซีย	93	5.7	465	9.4	594	11.1
เบลเยียม	52	11.6	41	4.6	9	0.9

ที่มา : กรมศุลกากร กระทรวงการคลัง

<sup>1/</sup> ตัวเลขเบื้องต้น

และตั้ง เป็นกฎ เกณฑ์ไว้ และต้องให้มีราคาที่สามารถแข่งขันกับประ เทศผู้ผลิตและส่งออกราย ใหม่ ๆ ได้ด้วย

### ปลาหมึกแช่เยือกแข็ง

ปลาหมึกแช่เยือกแข็ง เป็นอาหารทะเล รุปลส่งออกที่มีความสำคัญเป็นอันดับสองรอง จากกุ้งแช่เยือกแข็ง ปลาหมึกที่นิยมนำมาแปรรูปแช่เยือกแข็งเพื่อส่งออกมีอยู่ 3 ชนิด คือ ปลา หมึกกระดอง ปลาหมึกกล้วย และปลาหมึกสาย ซึ่งผลผลิตทั้ง 3 ชนิดนี้ส่วนใหญ่ได้จากอ่าวไทย และ เขตน่านน้ำใกล้เคียง ประมาณครึ่งหนึ่งของผลผลิตปลาหมึกที่จับได้ทั้งหมดจะถูกส่ง เข้า โรงงานแปรรูปแช่เยือกแข็ง เพื่อส่งออก โดยมีญี่ปุ่น อิตาลี ฝรั่งเศส สวิตเซอร์แลนด์ เยอรมัน อังกฤษ และสหรัฐอเมริกา เป็นตลาดส่งออกที่สำคัญของไทย โดยมีมูลค่าการส่งออกอยู่ในระดับ ปีละประมาณ 1,000 - 1,500 ล้านบาท จากปริมาณการส่งออกประมาณ 20,000-30,000 ตัน

โดยทั่วไป สินค้าปลาหมึกแช่เยือกแข็งของไทย เป็นที่นิยมของตลาดยุโรปมาก

โดยเฉพาะอิตาลีและฝรั่งเศส นำเข้าเพิ่มขึ้นทุกปีในระยะ 4-5 ปีมานี้ เพราะผู้นำเข้าพอใจใน คุณภาพและวิธีการผลิตของไทย แม้เมื่อเกิดปัญหาที่ผู้นำเข้าชาวอิตาลีตรวจพบว่าสินค้าปลาหมึก แช่เยือกแข็งของไทยมีเชื้อโรค (Bio-Toxin) และห้ามนำเข้าตั้งแต่กลางเดือน เมษายน 2527 ทำให้การค้าปลาหมึกในปี 2527 ชะงักไปบ้าง แต่หลังจากที่ผู้ผลิตได้แก้ไขและ เชิญให้คณะ ผู้แทนนำเข้าชาวอิตาลีมาตรวจสอบโรงงาน เพื่อดูวิธีการผลิตที่มีคุณภาพ ก็ทำให้สถานการณ์ค้า ปลาหมึกดีขึ้น เพราะรัฐบาลอิตาลีได้ตกลงยอมยกเลิกมาตรการห้ามนำเข้าอาหารทะเลแช่แข็ง จากไทย ในขณะที่ตลาดสำคัญรองลงมาที่มีปัญหาแต่อย่างใดไม่ โดยเฉพาะอย่างยิ่งการที่ ผู้นำเข้าชาวอิตาลีได้มาเห็นกรรมวิธีการผลิตที่ได้มาตรฐานทำให้เกิดความมั่นใจในคุณภาพของ ปลาหมึกแช่เยือกแข็งของไทยมากขึ้น ยิ่งตลาดฝรั่งเศสด้วยแล้วนำเข้าปลาหมึกแช่เยือกแข็ง จากไทยมาก เป็นอันดับหนึ่งติดต่อกันมา 3 ปีแล้ว ปริมาณการส่งออกปลาหมึกแช่เยือกแข็งของไทย จึงเพิ่มขึ้นทุกปี สถิติในระยะ 9 เดือนแรกของปี 2528 สามารถส่งออกได้เป็นปริมาณ 33,200 ตัน คิดเป็นมูลค่า 1,414.1 ล้านบาท สูงกว่าระยะเดียวกันของปี 2527 โดยปริมาณ สูงขึ้นร้อยละ 5.83 และมูลค่าสูงขึ้นร้อยละ 13.75

อย่างไรก็ดี ถ้าจะมีปัญหาในด้านการส่งออกสินค้าปลาหมึกแช่แข็งอยู่บ้างก็เห็นจะ เป็นที่ขนาดที่เรามาผลิตส่งออก เล็กไป เนื่องจากปัจจุบันผู้บริโภคนิยมปลาหมึกขนาดลำตัวโตขึ้น

(20-40 ตัวต่อ 1 กิโลกรัม) และต้องการให้ส่งออกในรูปแบบ Individual Quickly Frozen (IQF) แทนแบบ Block Frozen ที่เคยนิยมส่งออกมาแต่เดิม เพราะการแช่แข็งแบบ IQF มีวิธีการที่ทันสมัยกว่าสามารถใช้อุณหภูมิต่ำได้ถึง  $-50^{\circ}\text{C}$  ในขณะที่แบบ Block Frozen ใช้อุณหภูมิต่ำประมาณ  $-40^{\circ}\text{C}$  และแบบ IQF นั้น ส่งจำหน่ายในซูเปอร์มาเก็ตได้ทันที ผู้นำเข้าไม่ต้องเสียเวลาไปแยกบรรจุใหม่ให้ยุ่งยาก เปลืองแรงงาน

ดังนั้น ถ้าผู้ผลิตและผู้ส่งออกต้องการให้สินค้าปลาหมึกแช่เยือกแข็งสามารถขายได้ดียิ่งขึ้น ก็จะต้องมุ่งทำการผลิตด้วยกรรมวิธีที่ทันสมัย เพื่อให้ได้ผลผลิตตรงตามรสนิยมของผู้บริโภคให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ในประเทศฝรั่งเศสมีแนวโน้มว่าผู้บริโภคต้องการรับประทานปลาหมึกด้วยการซื้อบ่อยครั้ง ๆ ละไม่มาก จึงต้องการขนาดบรรจุที่พอเหมาะพอควร ซื้อครั้งเดียว 1 กล่องบริโภคหมดไปเลย แม้ราคาจะสูงกว่าก็ไม่รังเกียจ

อนึ่ง เนื่องจากผลผลิตปลาหมึกจากท้องทะเลในอ่าวไทยยังมีปริมาณมาก ดังนั้น เมื่อคัดเลือกปลาหมึกขนาดใหญ่ทำการแปรรูป เป็นอาหารทะเลแช่เยือกแข็งเพื่อส่งออก ปลาหมึกขนาดเล็กกว่าก็น่าจะได้รับการพัฒนาในด้านรูปแบบของการแปรรูป เป็นอาหารสำเร็จรูปปอกรอบรสอร่อยได้เป็นอย่างดี ซึ่งเชื่อแน่ว่าผลิตภัณฑ์อาหารว่างแบบนี้จะต้องมีตลาดส่งออกเพิ่มมากขึ้นอย่างแน่นอน

#### อุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋อง

โดยทั่วไปผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องของไทยอาศัยวัตถุดิบอันเป็นผลิตผลจากท้องทะเลได้แทบทุกชนิด แต่ที่นิยมนำมาผลิตเพื่อสนองความต้องการของตลาดนั้น ได้แก่ ปลาทูน่า ปลาซาร์ดีน หอยลาย กุ้ง และเนื้อปู โดยเฉพาะปลาทูน่ากระป๋องนั้น เป็นผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปของไทยที่ได้รับความนิยมสูงสุดในตลาดต่างประเทศ จากปริมาณและมูลค่าส่งออกที่เพิ่มสูงขึ้นอย่างรวดเร็วถึงประมาณร้อยละ 47 ในระยะเวลา 7 ปีมานี้ ทำให้บัดนี้ประเทศไทยได้ชื่อว่าเป็นผู้ส่งออกปลาทูน่ากระป๋องรายใหญ่ที่สุดของโลก ในขณะที่ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลกระป๋องอย่างอื่น ก็มีรายได้จากการส่งออกเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว กล่าวคือ จากมูลค่าส่งออกเพียง 414.4 ล้านบาทในปี 2520 เพิ่มขึ้นเป็นกว่า 5,000 ล้านบาทในปี 2527 หรือเพิ่มขึ้นกว่า 12 เท่าตัว คิดเป็นน้ำหนักส่งออกปีละกว่า 100,000 ตัน โดยที่ตลาดส่งออกที่สำคัญอยู่ที่สหรัฐอเมริกา ฝรั่งเศส เยอรมัน สหราชอาณาจักร แคนาดา ออสเตรเลีย สวีเดน เดนมาร์ก

ประเทศไทยนำเข้าที่สำคัญสำหรับสินค้าปลาหมึกแช่เยือกแข็งของไทย

ปริมาณ : ตัน.  
มูลค่า : ล้านบาท

ประเทศผู้นำเข้าสำคัญ	2525		2526		2527		2528 <sup>1/</sup> (ม.ค.-ก.ย)	
	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า
ญี่ปุ่น	14,611	925	13,219	839	17,002	902	13,280	811
อิตาลี	17,836	546	15,123	480	13,226	414	12,084	379
ฝรั่งเศส	4,859	148	5,002	146	4,915	119	3,876	95
เยอรมันตะวันตก	668	42	1,006	43	1,139	48	559	25
ออสเตรเลีย	393	21	376	18	469	24	287	14
อื่น ๆ	4,116	94	4,146	93	5,756	171	3,113	90
รวม	42,655	1,783	39,321	1,637	42,864	1,693	33,199	1,414

ที่มา : กรมศุลกากร กระทรวงการคลัง

1/ ตัวเลขเบื้องต้น

โดยเฉพาะอย่างยิ่งคาดว่าประเทศในกลุ่มประชาคม เศรษฐกิจยุโรปจะเป็นตลาดใหญ่ของไทยในอนาคต ถึงขนาดที่นิตยสาร Food News ในเดนมาร์ก รายงานข่าวเกี่ยวกับเรื่องปลาทูน่ากระป๋องว่า ปัจจุบันประเทศในยุโรปได้สั่งซื้อปลาทูน่ากระป๋องจากไทยเพิ่มมากขึ้น เฉพาะอย่างยิ่งอังกฤษในระยะ 9 เดือนแรกของปี 2528 นำเข้าจากไทยเพิ่มขึ้นกว่าระยะเดียวกันของปีก่อนถึงร้อยละ 410 คือ จาก 60,000 ตีบ เพิ่มขึ้นเป็น 300,000 ตีบ เยอรมันนำเข้าเพิ่มร้อยละ 32.97 คือ จาก 550,000 ตีบ เป็น 742,000 ตีบ ในขณะที่เดนมาร์กนำเข้าปลาทูน่ากระป๋องจากไทย 1,040 ตีบ หรือเท่ากับร้อยละ 65.29 ของปริมาณการนำเข้าปลาทูน่ากระป๋องทั้งหมดของประเทศเดนมาร์กในช่วงระยะเวลา 9 เดือนของปี 2528 ซึ่งผลสำเร็จของการขยายตลาดปลาทูน่ากระป๋องนี้ส่วนหนึ่งมาจากการที่กรมพาณิชย์สัมพันธ์ได้นำผู้ผลิตและผู้ส่งออกสินค้าอาหารทะเลกระป๋องของไทย 16 รายการไปร่วมงานนิทรรศการอาหารโลกอนุภา 2528 หรือ ANUGA World Food Exhibition 1985 ที่เมืองโคโลญจ์ ประเทศสหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมัน ซึ่งปรากฏว่าสามารถขายอาหารทะเลกระป๋องได้ทันที 175 ล้านบาท และมีพ่อค้าผู้นำเข้าชาวยุโรปรายใหม่มาขอซื้อเพิ่มขึ้นถึงกว่าร้อยละ 50

การที่ผู้ผลิตและผู้ส่งออกอาหารทะเลกระป๋องของไทยได้มีโอกาสเข้าร่วมงานแสดงสินค้าอาหารระดับโลกครั้งนี้ นับว่า เป็นประโยชน์มาก เพราะทำให้ได้เรียนรู้แนวทางเทคนิคการผลิตอาหาร การบรรจุหีบห่อจากประเทศผู้ผลิตอาหารอื่น ๆ ที่สำคัญด้วย และเนื่องจากตลาดยุโรป เป็นตลาดที่มีอำนาจซื้อขายสินค้าอาหารสูง ทั้งยังต้องการสินค้าที่มีคุณภาพดี มีคุณค่าทางอาหารสูงแต่แคลอรีต่ำ จึงทำให้คาดหมายว่าตลาดยุโรปนี้แหละจะเป็นตลาดส่งออกสินค้าอาหารทะเลกระป๋องของไทยที่มีความสำคัญเพิ่มมากขึ้นในอนาคต

เนื่องจากสินค้าอาหารทะเลกระป๋องสามารถส่งออกเพิ่มขึ้นทุกปี อนาคตของอุตสาหกรรมนี้จึงนับว่าแจ่มใสมาก โดยเฉพาะอุตสาหกรรมปลาทูน่ากระป๋องที่ตลาดต่างประเทศต้องการมากที่สุดนั้น แทบจะกล่าวได้ว่า คือ สินค้าทองของไทยในต่างแดนทีเดียว และเพราะเหตุที่มีความต้องการสูงมากในขณะที่วัตถุดิบปลาทูน่าหายากขึ้นทุกที ทุกวันนี้การผลิตปลาทูน่ากระป๋องของโรงงานอาหารกระป๋องในบ้านเราจึงจำเป็นต้องนำเข้าปลาทูน่าในปริมาณและมูลค่าสูง เช่นเดียวกัน คือ ถึงประมาณปีละ เกือบ 70,000 ตัน ในมูลค่ากว่า 1,000 ล้านบาท

## ปริมาณและมูลค่านำเข้าของประเทศไทยจากประเทศผู้นำเข้าปลาทูน่ากระป๋องของไทย

ปริมาณ : ตัน

มูลค่า : ล้านบาท

ประเทศผู้นำเข้า	2527		ม.ค.-ก.ย.2528	
	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า
สหรัฐอเมริกา	27,691	1,339.2	42,061	2,244.3
สหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมัน	3,556	152.9	4,811	250.1
สหราชอาณาจักร	1,599	66.5	4,110	217.4
แคนาดา	1,223	69.4	1,820	110.6
ออสเตรเลีย	923	30.3	1,228	58.5
เนเธอร์แลนด์	369	15.9	1,252	73.0
เดนมาร์ก	277	14.3	877	48.6
ฟินแลนด์	265	11.9	722	34.2
สวีเดน	601	29.7	653	34.9
อื่น ๆ	3,358	124.3	3,953	219.3
รวม	39,862	1,854.4	61,487	3,290.9

ที่มา : กรมศุลกากร กระทรวงการคลัง

ปลาทุ่นน้ำกระป๋องที่โรงงานต่าง ๆ ผลิตเพื่อส่งออานั้นแบ่งออกเป็น 5 แบบตาม รสนิยมของผู้บริโภค คือ แบบบรรจุในน้ำสะอาด น้ำเกลือ น้ำมันตัวเหลือง น้ำขุ่นสี และ น้ำซอสที่มีผักบางชนิด เช่น ถั่วลิสงเตาและหอมใหญ่ปน สหรัฐอเมริกา ซึ่งเวลานี้เป็นตลาดใหญ่ ของไทยนั้น เคยนิยมแบบบรรจุในน้ำ เกลือและน้ำมันตัว เหลืองมาก ทั้งยังสามารถผลิตได้เอง จึงตั้งกำแพงภาษีนำเข้าไว้สูงถึงร้อยละ 35 การนำเข้าปลาทุ่นน้ำกระป๋องจากต่างประเทศของ ตลาดสหรัฐฯ จึงไม่สูงมากนักในระยะแรก จนกระทั่ง เมื่อมีความตื่นตัวในเรื่องของผล เสียจากการบริโภคอาหารที่มีไขมันและแคลอรีสูง ชาวอเมริกันจึงหันมานิยมบริโภคปลาทุ่นน้ำแบบบรรจุ ในน้ำสะอาดแทนซึ่งกลับกลายเป็น โอกาสดีของผู้ผลิตและผู้ส่งออกชาวไทยที่จะส่งไปจำหน่ายได้ มากขึ้น เพราะแบบนี้ไม่มีการตั้งกำแพงภาษีแต่อย่างใด

อย่างไรก็ดี จากการที่สหรัฐฯ จำต้องนำเข้าปลาทุ่นน้ำกระป๋องจากต่างประเทศเพิ่ม ขึ้นทุกปีในระยะกว่า 10 ปีมานี้ ทำให้ผู้ผลิตปลาทุ่นน้ำกระป๋องในประเทศไม่พอใจและรวมกัน เรียกร้องให้รัฐบาลสหรัฐฯ ตั้งมาตรการกีดกันการนำเข้า เพื่อคุ้มครองอุตสาหกรรมในประเทศถึง ขนาดเรียกร้องให้เก็บภาษีนำเข้าสูงถึงร้อยละ 35 จากที่เคยเก็บอยู่เดิมเพียงร้อยละ 6 ยังนับ เป็นโชคดีของไทยที่คณะกรรมการการค้าต่างประเทศไม่อนุมัติตาม เสนอ ทั้งยังมีมติว่าสินค้า ชนิดนี้มิได้มีผลกระทบหรือสร้างความตกต่ำให้แก่อุตสาหกรรมปลาทุ่นน้ำกระป๋องในสหรัฐฯ จึงทำให้ ยกแรกของมาตรการกีดกันสินค้าปลาทุ่นน้ำกระป๋องจากต่างประเทศ เป็นอันตกไป แต่ก็ยังไม่น่าไว้ วางใจนัก เพราะคาดหมายว่ากลุ่มผู้ผลิตในสหรัฐฯ จะต้องคิดหามาตรการอย่างอื่นมากีดกันอีก อย่างแน่นอน

จะนับจำเป็นอย่างยิ่งที่ผู้ผลิตและผู้ส่งออกปลาทุ่นน้ำกระป๋องของไทยจะต้อง เร่งริเริ่มหา ตลาดใหม่ ๆ ไว้สำรองตลาดที่ใหญ่ที่สุดนี้ไว้ พร้อมกันนั้นก็ต้องพยายามขยายตลาดส่งออกที่มีอยู่ เดิมให้สามารถเพิ่มปริมาณและมูลค่าการส่งออกมากขึ้นด้วย โดยเฉพาะตลาดประชาคม เศรษฐกิจ ยุโรป และแคนาดา ซึ่งเป็นตลาดใหญ่ของสินค้าปลาทุ่นน้ำกระป๋องของไทย เช่นกัน แต่ไม่ว่า ลู่ทางการส่งออกปลาทุ่นน้ำกระป๋องของไทยจะสดใสเพียงไร ก็ใช่ว่าจะไร้ปัญหาเสียเลย ก็หาไม่ ทุกวันนี้มีผู้ผลิตรายใหญ่ของประเทศใน เอเชีย เข้าสู่วงการอุตสาหกรรมปลาทุ่นน้ำกระป๋อง เพิ่มขึ้น เป็นลำดับทั้งรัฐบาลของประเทศก็ให้การสนับสนุนอย่างจริงจัง มีการช่วยเหลือต่าง ๆ ทำให้ต้นทุนการผลิตต่ำลง ราคาสินค้าปลาทุ่นน้ำกระป๋องส่งออกของประเทศผู้ผลิตใหม่ ๆ เช่น



ไต้หวัน ฟิลิปปินส์ ญี่ปุ่น และมาเลเซีย จึงต่ำกว่าของไทย

นอกจากจะต้องแข่งขันกับผู้ผลิตในตลาดต่างประเทศแล้ว ผู้ผลิตและผู้ส่งออกในประเทศก็ยังแข่งขันกันขายตัดราคา โดยไม่คำนึงถึงความเสียหายในอนาคต ขณะเดียวกันคุณภาพของสินค้าปลาทูน่ากระป๋องส่งออกของบางยี่ห้อก็ยังมึปัญหาที่ไม่สามารถผลิตได้มาตรฐานสากล ทำให้เมื่อส่งออกไปรวม ๆ กัน ก็มีทั้งที่ไปจากโรงงานที่ผลิตอย่างดีมีคุณภาพและจากโรงงานที่การผลิตยังด้อยคุณภาพ เมื่อสินค้าเกิดไปเสียหายในต่างประเทศ ก็ทำให้ตลาดขาดความเชื่อถือและบางครั้งถึงกับเลิกสั่งซื้อไปเลย ซึ่งเท่ากับเป็นการทำลายตลาดให้เสียไปอย่างน่าเสียดาย

ยังนับเป็นโชคดีที่โรงงานผลิตและส่งออกปลาทูน่ากระป๋องขนาดใหญ่เป็นโรงงานที่ตั้งขึ้นจากการร่วมทุนระหว่างประเทศ เช่น ไทยกับไต้หวัน ไทยกับออสเตรเลีย คุณภาพของสินค้าที่ผลิตจากโรงงานในลักษณะนี้จึงเข้าขั้นมาตรฐาน เป็นที่ยอมรับของตลาดต่างประเทศ ตลาดส่งออกสินค้าปลาทูน่ากระป๋องของไทยจึงยังคงสดใสอยู่ และผู้ผลิตก็มีกำลังใจในการขยายกำลังผลิตเพื่อสนองความต้องการของตลาดที่เพิ่มสูงขึ้น เช่น มีรายงานข่าวในช่วงเดือนธันวาคม 2528 ว่า บริษัทซาฟโคล จำกัด ผู้ผลิตอาหารทะเลกระป๋องรายใหญ่อันดับ 2 ของไทย ได้มีโครงการลงทุนครั้งใหญ่เพื่อขยายกำลังผลิตเพิ่มเติม เป็นเงินทุนถึง 107.5 ล้านบาท เพื่อเพิ่มกำลังผลิตเป็นปีละ 20,000 ตัน หรือ 2.57 ล้านหีบ กำหนดจะตั้งโรงงาน 4 แห่ง เพื่อสะดวกในการนำวัตถุดิบเข้าสู่โรงงาน คือ 2 แห่งแรกจะตั้งที่นิคมอุตสาหกรรมบางปู แห่งที่สามจะตั้งที่สงขลา และแห่งที่สี่จะตั้งที่ภูเก็ต

การลงทุนขยายการผลิตอาหารทะเลกระป๋องครั้งนี้ บริษัทซาฟโคล จำกัด กำหนดจะผลิตกระป๋องเองด้วย เทคโนโลยีการผลิตแบบใหม่ที่ไม่ต้องใช้บัคกรีด้วยตะกั่วซึ่งเป็นสารพิษมาใช้ ซึ่งก็นับว่าจะช่วยทำให้คุณภาพอาหารทะเลกระป๋องของไทยเป็นที่พอใจของตลาดต่างประเทศยิ่งขึ้น

นอกจากนั้นบริษัทยูนิคอร์น ซึ่งก็เป็นผู้ผลิตปลาทูน่ากระป๋องรายใหญ่ ก็ได้กำหนดโครงการส่งเสริมชาวไร่ปลูกหอมหัวใหญ่คุณภาพสูงมือนโรงงาน โครงการนี้กำหนดจะเริ่มที่อำเภอฝาง จังหวัดเชียงใหม่ โดยจะให้เกษตรกรที่ได้รับคัดเลือกเข้าร่วมโครงการนำเมล็ดพันธุ์หอมคุณภาพดีไปปลูก พร้อมรับประกันในการรับซื้อผลผลิตด้วย

เหนือสิ่งอื่นใด เป็นที่น่ายินดีที่ว่า เพื่อแก้ไขปัญหาการที่โรงงานผลิตอาหารกระป๋อง ต้องนำเข้าวัตถุดิบมาจากต่างประเทศ บัดนี้ได้ เริ่มมีการพัฒนาการประมงทูน่าอย่างจริงจัง ด้วยการพัฒนาทางด้าน เครื่องมือทำประมงทูน่าให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่ง การที่ได้มีการตกลงทำประมงนอกน่านน้ำกับนานาประเทศจะเป็นหนทางสำคัญที่จะทำให้ได้ปลา ทูน่าสดมาป้อนโรงงานมากขึ้น ในขณะที่เดียวกันได้มีโครงการพัฒนาการประมงทูน่าฝั่งทะเล อันดามัน ซึ่งอยู่ในเขตพื้นที่ชายฝั่งจังหวัดภูเก็ต สตูล และบริเวณมหาสมุทรอินเดียตอนใต้ กำหนดจะเริ่มในปี 2530

สำหรับกุ้ง ปู หอยลาย กุ้ง และปลาหมึกกระป๋องนั้น ปริมาณและมูลค่าการส่งออกได้ขยายมากขึ้นทุกปีในระยะ 5 ปีมานี้ คือ จากประมาณ 300 ล้านบาทในปี 2522 เป็น กว่า 2,000 ล้านบาทในปี 2527 หรือเพิ่มขึ้นถึงประมาณ 7 เท่าตัว โดยมีประเทศสหรัฐอเมริกา ประชาคม เศรษฐกิจยุโรป แคนาดา และออสเตรเลีย เป็นตลาดสำคัญของสินค้าชนิดนี้ ทั้งยัง คาดหมายว่าการส่งออกจะต้องเพิ่มมากขึ้น เพราะราคาของผลผลิตอาหารกระป๋องของไทยยังไม่ ถึงกับแพงจนเกินไป คุณภาพของสินค้าก็อยู่ในเกณฑ์ดี ประเทศผู้นำเข้า ซึ่งมีความต้องการ บริโภคอาหารทะเลกระป๋องย่อมพร้อมที่จะนำเข้าเสมอ

อนึ่ง หากได้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารทะเลบรรจุกระป๋องให้เป็นแบบอาหารอบแห้ง หอดแห้ง ที่มีความกรอบ มีรสชาติอร่อย เป็นอาหารสำเร็จรูปที่เปิดกระป๋องรับประทาน เป็นของว่างได้ทันที หรือนำไปรับประทาน เป็นกับข้าวก็ได้ ก็เชื่อว่าการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารทะเลในลักษณะ ใหม่ ๆ นี้จะสามารถทำให้ตลาดสินค้าอาหารทะเลแปรรูปของไทยขยายไปได้อีกมากยิ่งขึ้นด้วย เพราะเวลานี้คนไทย คนจีน ตลอดจนชนชาวเอเชียอื่น ๆ ที่คุ้นเคยกับการรับประทานข้าวต้ม ได้อพยพย้ายถิ่นฐานไปอยู่ในประเทศตะวันตกมากขึ้น อาหารที่เขาเคยรับประทานคุ้นลิ้นประเภท ปลาเค็ม ปลาทอดกรอบ กุ้งเค็ม กุ้งหวาน ปลาหมึกกรอบ จึงยอมขยายได้อย่างแน่นอน

อนาคตของผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูป

ตราบเท่าที่คนเราต้องกิน เรื่องของอาหารการกินก็ยัง เป็น เรื่องใหญ่และสำคัญยิ่ง ของมนุษย์ ความสามารถในการผลิตอาหารการกินของประเทศไทยนั้น เป็นที่ยอมรับอยู่แล้วทั่วโลก ไม่ว่าจะ เป็นอาหารที่เป็นผลผลิตจาก เกษตรกรรมขั้นปฐม หรืออาหารที่เป็นผลิตผลจากอุตสาหกรรม

แปรรูปสัตว์น้ำทะเล เล็กก็ตาม จึงไม่มีข้อนำสงสัยแต่อย่างใด ที่อนาคตของการผลิตสินค้าอาหารทะเลแปรรูปซึ่งเวลานี้เป็นอาหารที่ผู้คนทั่วโลกกำลังนิยมบริโภคมากที่สุด และมีแนวโน้มว่าจะต้องการบริโภคเพิ่มขึ้นทุกปีจะไม่มือนาคตันสดใส่ หรือหาตลาดจำหน่ายไม่ได้

การที่ทั้งภาครัฐบาลและภาคเอกชนหันมาสนใจให้การส่งเสริมในการผลิตและการส่งออกสินค้าผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปอย่างเต็มที่ จึงเป็นนิมิตร์ดีของการที่อุตสาหกรรมส่งออกชนิดนี้จะรุ่งฉิวปลิวลมยิ่งขึ้น ซึ่งแน่นอนว่านอกจากจะทำให้ประเทศไทยรายได้จากการส่งออกสินค้าชนิดนี้ถึงปีละกว่า 13,000 ล้านบาท จากที่ได้รับอยู่ในปัจจุบันแล้ว (คาดว่าปี 2528 มูลค่าการส่งออกสินค้านี้จะเพิ่มขึ้นถึงเกือบ 16,000 ล้านบาท หรือเพิ่มขึ้นจากปี 2527 ถึง ประมาณร้อยละ 23) อุตสาหกรรมนี้ยังมีความสำคัญต่อเศรษฐกิจประเทศไทยในฐานะช่วยทำให้เกิดการจ้างงานสูง ประชาชนที่ประกอบอาชีพเกี่ยวข้องกับธุรกิจประมงทะเลจะมีรายได้และฐานะความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น แหล่งชุมชนในชุมชนตามจังหวัดชายทะเลจะได้รับการพัฒนา เมื่อมีโรงงานผลิตอาหารทะเลแปรรูปไปตั้ง ทั้งยังเป็นอุตสาหกรรมที่ก่อให้เกิดมูลค่าเพิ่มค่อนข้างสูงแก่วัตถุดิบอาหารทะเล

ข้อสำคัญสำหรับผู้ผลิตและผู้ส่งออกพึงระมัดระวัง เพื่อรักษาโอกาสทองของการส่งออกนี้ไว้ตลอดไป ก็คือ ต้องพยายามรักษาคุณภาพของสินค้าให้ได้มาตรฐานของแต่ละประเทศผู้นำเข้าให้จงได้ ต้องมีความสม่ำเสมอของรสชาติ ต้องมีรูปแบบการบรรจุที่บ่มต่อและกระป๋องที่สวยงามน่าซื้อหาไปรับประทาน ทั้งที่ตัวกล่องหรือกระป๋อง ซึ่งเป็นภาชนะบรรจุ และเนื้อในเมื่อเปิดกล่องหรือกระป๋องออกมาแล้ว มีอาหารที่สดใหม่ สีสันที่สดใสสมเป็นอาหารที่ดี มีรสชาติถูกปากถูกรสนิยมของผู้บริโภค รวมทั้งยังต้องสามารถมีผลผลิตออกสู่ตลาดได้สม่ำเสมอตลอดปี โดยไม่มีปัญหาการขาดแคลนวัตถุดิบแต่อย่างใด ตลอดจนมีความแปลกใหม่ของผลิตภัณฑ์ที่ตรงกับรสนิยมของผู้บริโภคเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ

ถ้าสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปเพื่อการส่งออกได้ถึงขนาดนี้ โอกาสที่ประเทศไทยจะได้รับการยกย่องว่าเป็น เจ้ายุทธจักรของการเป็นผู้ผลิตและผู้ส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปก็จะไม่ไปไหน เสียอย่างแน่นอนและนั่นย่อมหมายถึงว่าโอกาสทองจะต้องอยู่ในกำมือของไทยตลอดไป