

บทที่ 2

แนวทางในการพัฒนาอาหารฮาลาลใน 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้

แนวทางในการพัฒนาอาหารฮาลาลให้สามารถแข่งขันในตลาดได้นั้น มีปัจจัยที่ต้องพิจารณาหลายประการ เช่น ศักยภาพการผลิตอาหารฮาลาลของประเทศไทย ตลาดและสถานการณ์การแข่งขันในปัจจุบัน จุดอ่อน – จุดแข็งของอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลในประเทศไทย ปัจจัยต่าง ๆ เหล่านี้สามารถนำมาวิเคราะห์ เพื่อกำหนดทิศทางในการพัฒนาตลาด และผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลของประเทศไทยให้สามารถแข่งขันได้ อย่างไรก็ตามก็ตีโครงการวิจัยฯ นี้มีวัตถุประสงค์เพื่อวิจัยและพัฒนาอาหารฮาลาลที่จะสร้างโอกาสให้ 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้เป็นแหล่งผลิตอาหารฮาลาลที่สำคัญ ดังนั้นคณะผู้วิจัยจึงพยายามเชื่อมโยงปัจจัยต่าง ๆ เหล่านี้ให้สัมพันธ์กับการพัฒนาอาหารฮาลาลในพื้นที่เป้าหมาย

ในบทนี้จึงขอนำเสนอการวิเคราะห์ปัจจัยต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นแนวทางในการวางแผนวิจัยและพัฒนาอาหารฮาลาลในพื้นที่ 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ ประกอบด้วย

1. ศักยภาพในการผลิตอาหารฮาลาลใน 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้
2. สถานการณ์ตลาดและการแข่งขันในปัจจุบัน
3. จุดอ่อน – จุดแข็ง โอกาสและข้อจำกัดของอุตสาหกรรมอาหารของ 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้

ข้อมูลเหล่านี้จะเป็นประโยชน์อย่างมากที่จะจัดทำแผนการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลต่อไป

1. ศักยภาพในการผลิตอาหารฮาลาลของ 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้

อุตสาหกรรมการผลิตอาหาร ไม่ว่าจะเป็นอาหารฮาลาล หรืออาหารทั่วไปที่ไม่ใช่อาหารฮาลาล เป็นอุตสาหกรรมอย่างหนึ่งที่มีกระบวนการผลิตหลากหลายขั้นตอนและผลผลิตของแต่ละขั้นตอนนั้นสามารถนำไปใช้งานต่อไปได้หลายรูปแบบ เช่น สินค้าหนึ่งเมื่อผ่านกระบวนการขั้นต้นแล้วสามารถนำไปบริโภคโดยตรงทันที หรืออาจนำไปผ่านกระบวนการปรุงหรือแปรรูปต่อไปอีก ตั้งแต่การแปรรูปอย่างง่ายไปจนถึงการแปรรูปอย่างสูง ดังนั้นวัตถุดิบอย่างหนึ่งสามารถทำให้เกิดผลิตภัณฑ์อาหารได้มากมายหลายชนิด จากผลสรุปของ Prof. Michael E. Porter เรื่องการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันของไทย มีข้อคิดเห็นว่า อุตสาหกรรมอาหาร ประกอบด้วยส่วนต่างๆ รวม 3 ส่วนด้วยกัน คือ

1. ผู้ผลิต หรือแปรรูปผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย 3 กลุ่มกิจกรรม ได้แก่
 - 1.1 กลุ่มกิจกรรมหลังเก็บเกี่ยว (Post harvest) เป็นกลุ่มกิจกรรมที่มีมูลค่าเพิ่มในผลิตภัณฑ์น้อยที่สุด โดยลักษณะกิจกรรมจะใช้เทคโนโลยีขั้นพื้นฐาน ผลผลิตจากกลุ่มนี้อาจนำไปบริโภคได้โดยตรง เช่น ผัก และผลไม้ แต่ส่วนใหญ่จะต้องนำไปผ่านกระบวนการในขั้นอื่นๆต่อไปอีกจึงจะสามารถบริโภคได้
 - 1.2 กลุ่มกิจกรรมแปรรูปขั้นต้น/กลาง (semi process) คือการแปรรูปสินค้าให้อยู่ในรูปแบบที่พร้อมจะนำไปปรุงเพื่อการบริโภค คืออาจมีการตกแต่งหรือปรุงแต่งวัตถุดิบให้มีมูลค่าเพิ่มมากขึ้น หรือมีกระบวนการถนอมอาหารให้มีอายุการเก็บรักษาได้ยาวนานขึ้น
 - 1.3 กลุ่มกิจกรรมแปรรูปขั้นสูง (process) คือกิจกรรมที่ใช้เทคโนโลยีระดับที่สูงขึ้น เพื่อให้พร้อมกับการบริโภค หรือตรงกับความต้องการของกลุ่มผู้บริโภคที่มีความจำเพาะ เป็นกิจกรรมที่เพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าที่เป็นตัวอาหารนั้นได้สูงสุด
2. อุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องและสนับสนุนประกอบด้วยภาคเกษตรกร ได้แก่ การเพาะปลูก การเลี้ยงสัตว์ และการประมง ส่วนอุตสาหกรรมที่มีความเกี่ยวเนื่องกับอุตสาหกรรมอาหาร นอกเหนือจากนี้ อีก เช่น อุตสาหกรรมเพาะเลี้ยงสาหร่ายพันธุ์สัตว์ ตลาดการประมงสัตว์น้ำ อุตสาหกรรมห้องเย็น บรรจุภัณฑ์ เครื่องจักรกลทางการเกษตรและแปรรูป และธุรกิจที่ให้บริการตรวจสอบคุณภาพ
3. หน่วยงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร ทั้งในภาครัฐ และเอกชน หน่วยงานเหล่านี้จะมีบทบาทในการช่วยส่งเสริม และเพิ่มศักยภาพ ของอุตสาหกรรม หน่วยงานที่จัดอยู่ในกลุ่มนี้ ได้แก่ สถาบันการศึกษาต่างๆ สถาบันด้านการวิจัยและพัฒนา สมาคม และชมรมต่างๆที่มีการรวมตัวขึ้นจากผู้ประกอบการ

จากข้อสรุปข้างต้นจะเห็นได้อย่างชัดเจนว่า อุตสาหกรรมอาหารเป็นอุตสาหกรรมที่มีความเกี่ยวข้องกับบุคลากรหลายกลุ่ม ตั้งแต่ เกษตรกร ซึ่งอยู่ทางด้านต้นน้ำ จนถึงผู้บริโภค ซึ่งอยู่ทางด้านปลายน้ำ และยังมีความเชื่อมโยงกับอุตสาหกรรมต่างๆ ทั้งภาคการผลิต และการให้บริการที่ส่วนใหญ่อยู่ในส่วนของกลางน้ำ

การพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลใน 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ก็เช่นเดียวกับการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารเกือบทุกชนิด คือ มีความจำเป็นต้องอาศัยปัจจัยหลายชนิด ที่สำคัญได้แก่

วัตถุดิบ แรงงาน และสาธารณูปโภคพื้นฐาน เช่น ไฟฟ้า น้ำใช้ การบำบัดน้ำทิ้งและกากของเสีย นอกจากนี้ ยังมีความต้องการเกี่ยวกับระบบการขนส่งที่รวดเร็ว และมีราคาถูก

ปัจจัยการผลิตอาหารฮาลาลใน 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้

ปัจจัยหลักในด้านการผลิตที่จะต้องนำมาพิจารณา ได้แก่ วัตถุดิบ และแรงงานที่มีอยู่ในพื้นที่

1. วัตถุดิบ

วัตถุดิบที่มีมากในพื้นที่ 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ คือ สัตว์น้ำ สำหรับสัตว์บก ที่มีความสำคัญในการผลิตอาหารฮาลาล ได้แก่ ไก่ โค แพะ แกะ นอกจากนี้ในภาคใต้ยังมีผักและผลไม้หลายชนิดที่มีจำนวนที่สามารถนำมาใช้ผลิตอาหารฮาลาลในระดับอุตสาหกรรมได้

1.1 สัตว์น้ำ

วัตถุดิบด้านสัตว์น้ำที่นำมาใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร ได้มาจาก 2 แหล่ง ที่สำคัญ ได้แก่

1.1.1 การทำประมง

วัตถุดิบที่ได้จากการทำประมง ได้แก่ ปลา ปลาหมึก กุ้ง

ปลาทะเล เป็นวัตถุดิบที่มีศักยภาพสูงมากในการผลิตเป็นสินค้าอาหารฮาลาล เนื่องจากภาคใต้มีท่าเทียบเรือประมงที่รับปลาที่มีคุณภาพดีและปริมาณที่มากพอที่จะส่งให้โรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ตัวอย่าง เช่นจำนวนปลาทะเลที่นำมาขึ้นที่จังหวัดปัตตานี (เช่น ปลาหู ปลาถัง ปลาอินทรี ปลาโอดำ ปลาโอลาย ปลาสำลี ปลาอุรา ปลาหลังเขียว ปลากระดัก ปลากระบอก ปลาจะละเม็ดดำ ปลาจะละเม็ดขาว ปลาน้ำดอกไม้ ปลางวด ปลาทูแดง ปลาทูขาว ปลาคาบเงิน ปลากระพงแดง ปลากระพงขาว ปลาดูโตตาหวาน ปลาเห็ดโคน ปลาตุกทะเล ปลากระเบน ปลาลิ้นหมา ปลาเก๋า เป็นต้น) มีปริมาณเกินดุลของความต้องการที่ใช้ในการบริโภค ประมาณ 130,000 ตันในปี 2543 (ตารางที่ 2-1) ดังนั้นผู้ประกอบการแปรรูปอาหารทะเล โดยเฉพาะอุตสาหกรรมปลากระป๋อง อาหารทะเลแช่แข็ง หรืออาหารทะเลแปรรูปประเภทอื่นจะได้ประโยชน์ในเชิงปริมาณวัตถุดิบที่เพียงพอต่อการผลิตและความสดของวัตถุดิบ

อย่างไรก็ดีพบว่าในปัจจุบันโรงงานแปรรูปอาหารทะเลประสบปัญหาการขาดแคลนปลาทูน่า เนื่องจากโดยทั่วไปปลาทูน่าที่จับได้ในน่านน้ำประเทศไทยไม่เพียงพอต่อการผลิตในประเทศ โดยเฉพาะปลาทูน่าพันธุ์ skipjack ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่ประเทศไทยต้องนำเข้ามาจากต่างประเทศเกือบทั้งหมด ส่วนปลาทูน่าที่ประเทศไทยจับได้ ส่วนใหญ่เป็นปลาที่มีขนาดเล็ก (little tuna) ซึ่งมีปริมาณการจับไม่มากพอที่จะสนับสนุนในเชิงธุรกิจได้หลายโรงงานพร้อมกัน

ปลาหมึก เป็นวัตถุดิบที่มีศักยภาพสูงเช่นกัน แต่ปริมาณเกินดุลของปลาหมึกในเขต 5 จังหวัด มีอยู่ประมาณ 14,500 ตันในปี 2543 เท่านั้น ดังนั้นการแปรรูปปลาหมึกแช่แข็ง หรือปลาหมึกกระป๋องในเขต 5 จังหวัด ก็มีความเป็นไปได้มากเช่นกัน นอกจากนี้พบว่าจังหวัดใกล้เคียงมีปลาหมึกเกินดุลในปริมาณมากพอสมควร เช่น นครศรีธรรมราช (15,000 ตัน) ภูเก็ต (3,600 ตัน) เป็นต้น

กุ้ง ที่จับจากทะเลพบว่าปัจจุบันมีปริมาณไม่มากนัก กุ้งจับที่มีคุณภาพดีเป็นที่ต้องการของร้านอาหาร จึงมีการแข่งขันในเรื่องของราคา

1.1.2 การเพาะเลี้ยง

สัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงที่ปัจจุบันถูกนำมาใช้เป็นวัตถุดิบในอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารทะเล ได้แก่ กุ้ง ปัจจุบันธุรกิจการเลี้ยงกุ้ง ที่เคยมีเกษตรกรเพาะเลี้ยงอยู่เป็นจำนวนมากในเขตภาคใต้ ได้ลดจำนวนลงอย่างมาก เนื่องจากสาเหตุหลายประการ เช่น ปัญหาสภาพของสิ่งแวดล้อมทรุดโทรมลงทำให้เกิดการระบาดของโรค ส่งผลให้จำนวนผลผลิตที่ได้จากการเพาะเลี้ยงต่อหน่วยพื้นที่ลดลง เกษตรกรจำเป็นต้องใช้ยาในบ่อเลี้ยงเพิ่มขึ้น ต้นทุนในการเพาะเลี้ยงจึงสูงขึ้น ขณะเดียวกันราคาที่รับซื้อกุ้งจากเกษตรกรมีแนวโน้มลดลงอย่างต่อเนื่อง อย่างไรก็ตามก็ยังคงมีเกษตรกรจำนวนไม่น้อยที่ยังทำการเพาะเลี้ยงกุ้งอยู่ปัจจุบัน การเพาะเลี้ยงกุ้งกุลาค่า และกุ้งขาว (แวนาไมด์) จำหน่ายให้แก่โรงงานแปรรูปอาหารต่อไป

จากข้อมูลของกรมประมงพบว่าพื้นที่ 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้เป็นพื้นที่ที่นำเข้ากุ้งสูงถึง 85,000 ตันต่อปี โดยส่งขนานำเข้ามามากที่สุดประมาณ 58,000 ตันต่อปีและส่งออกสินค้าในรูปกุ้งทะเลแช่แข็งประมาณร้อยละ 85 ของปริมาณกุ้งที่นำเข้ามาทั้งหมด ส่วนปีศาจานำเข้าประมาณ 24,000 ตันต่อปีส่งออกสินค้าในรูปกุ้งกระป๋องเกือบทั้งหมด แต่เมื่อพิจารณาปริมาณอุปทานกุ้งในจังหวัดใกล้เคียงพบว่าปริมาณเกินดุลในปี 2543 ก่อนข้างสูง เช่น นครศรีธรรมราช (เกินดุล 33,500 ตัน) พังงา (16,000 ตัน) ตรัง (12,500 ตัน) พัทลุง (3,700 ตัน)

สัตว์น้ำประเภทอื่นที่มีการเพาะเลี้ยงแต่มีปริมาณที่ถูกนำมาใช้เป็นวัตถุดิบในอุตสาหกรรมอาหารไม่มากนัก ได้แก่ ปลา ทั้งปลาน้ำจืด และปลาทะเล ผลผลิตส่วนใหญ่จะป้อนให้กับโรงงานแช่เยือกแข็ง

5 จังหวัด ชายแดนภาคใต้	จำนวนพื้นที่ ที่เลี้ยง(ไร่)	ผลผลิตกุ้งต่อ ไร่ (ตัน/ไร่)	จำนวน โรงงาน	กำลังการผลิต (ตัน/วัน)	ความจุห้อง เก็บ (ตัน)	ปลา เบี่ยงพรรณ	กุ้ง กุ้ง ปู			รวม	ปลาหมึก, หอย		รวม	รวมทั้งสิ้น
							กุ้ง	กุ้ง	ปู		ปลาหมึก	หอย		
สงขลา														
ปริมาณสัตว์น้ำทั้งหมด	14,194	0.97	6			196,276	1,882	1,015	1,081	3,978	33,898	169	34,067	234,321
ปริมาณสัตว์น้ำเพาะเลี้ยง						0	13,786			13,786			0	13,786
ปริมาณสัตว์น้ำกระป๋อง						184,362	6,992	0	7,628	14,620	343	10,993	11,336	210,318
ปริมาณสัตว์น้ำแช่แข็ง			21	881	16,058	147,120	62,170	630	324	63,124	27,402	11,509	38,711	248,955
ปริมาณสัตว์น้ำแปรรูป						8,870	4,206	0	0	4,206	1,089	0	1,089	14,165
นำเข้าพื้นที่ (ส่งออกนอกพื้นที่)						144,076	57,700	(385)	6,871	64,186	(5,064)	22,133	17,069	225,331
ปัตตานี														
ปริมาณสัตว์น้ำทั้งหมด						198,655	1,245	343	458	2,046	9,345	0	9,345	210,046
ปริมาณสัตว์น้ำเพาะเลี้ยง	4,747	1.35				0	6,425			6,425			0	6,425
ปริมาณสัตว์น้ำกระป๋อง			5			53,074	31,889	0	3,273	35,162	0	2,652	2,652	90,888
ปริมาณสัตว์น้ำแช่แข็ง			3	55	3,200	6,264	11	0	0	11	6,000	0	6,000	17,275
ปริมาณสัตว์น้ำแปรรูป						8,713	57	0	0	57	662	0	662	9,432
นำเข้าพื้นที่ (ส่งออกนอกพื้นที่)						(130,604)	24,287	(343)	2,815	26,759	(2,683)	2,652	(31)	(103,876)
สตูล														
ปริมาณสัตว์น้ำทั้งหมด						38,026	466	0	3,009	3,475	18,482	370	18,852	60,353
ปริมาณสัตว์น้ำเพาะเลี้ยง	6,267	0.84				0	5,286			5,286			0	5,286
ปริมาณสัตว์น้ำกระป๋อง			1			1,080	5,075	0	0	5,075	11,378	23,860	35,238	41,593
ปริมาณสัตว์น้ำแช่แข็ง			2	130	650	42,682	0	0	0	0	0	0	0	42,682
ปริมาณสัตว์น้ำแปรรูป						4,057	2,242	0	0	2,242	248	0	248	6,547
นำเข้าพื้นที่ (ส่งออกนอกพื้นที่)						9,793	1,565	0	(3,009)	(1,444)	(6,856)	23,490	16,634	24,983
นราธิวาส														
ปริมาณสัตว์น้ำทั้งหมด						1,708	356	1	44	401	113	0	113	2,222
ปริมาณสัตว์น้ำเพาะเลี้ยง	114	1.36				0	155			155			0	155
ปริมาณสัตว์น้ำกระป๋อง			0			0	0	0	0	0	0	0	0	0
ปริมาณสัตว์น้ำแช่แข็ง			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ปริมาณสัตว์น้ำแปรรูป						1,411	0	0	0	0	252	0	252	1,663
นำเข้าพื้นที่ (ส่งออกนอกพื้นที่)						(297)	(511)	(1)	(44)	(556)	139	0	139	(714)
รวม 5 จังหวัด			38	1,066	19,908	22,968	83,041	(729)	6,633	88,945	(14,464)	48,275	128,660	240,573

ที่มา : ศูนย์วิเคราะห์ข้อมูลที่มีความปลอดภัยและมั่นคง กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์/กรมการสัตว์ ปี 2543

1.2 ปศุสัตว์

1.2.1 ไก่เนื้อ

ปริมาณการเลี้ยงไก่ ในพื้นที่ 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ระหว่างปี 2541 ถึง 2544 (ตารางที่ 2 -2) พบว่ามีอัตราการเติบโตโดยเฉลี่ยร้อยละ 4.1 โดยจังหวัดสงขลามีอัตราการเติบโตสูงสุดที่ร้อยละ 9.3 ต่อปี ขณะที่จังหวัดสตูลเติบโตคิดลบริ้อยละ 11.2 ต่อปี

ปริมาณการผลิตเนื้อไก่รวม (ไก่พื้นเมือง และไก่เนื้อพันธุ์) ในปี 2541 มีประมาณ 36,000 ตันต่อปี (ตารางที่ 2 - 3) คาดว่าปริมาณการเลี้ยงไก่เนื้อมีการเติบโตในอัตราเดียวกับปริมาณการเลี้ยงไก่ ดังสรุปใน ตารางที่ 2 - 2 ซึ่งคิดเป็นปริมาณ 41,000 ตันต่อปี

อย่างไรก็ดีแม้ว่า ปริมาณไก่ที่เลี้ยงในพื้นที่ 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้จะเพิ่มขึ้นในอัตราที่น่าพึงพอใจ แต่ถ้าต้องการสนับสนุนให้ไก่เป็นผลิตภัณฑ์หลักในการแปรรูปอาหารฮาลาลในพื้นที่ 5 จังหวัด ต้องมีปริมาณไก่ให้มากกว่าปัจจุบันอย่างน้อย 2-3 เท่าตัว โดยต้องเพิ่มจำนวนเกษตรกรผู้เลี้ยงไก่เนื้อ เทคโนโลยี ลูกพันธุ์ไก่ที่มีคุณภาพ มีวัตถุประสงค์ในการเลี้ยงไก่ที่เพียงพอ

การส่งเสริมการเลี้ยงไก่ พบว่ามีความเป็นไปได้สูงด้วยปัจจัยส่งเสริม ดังต่อไปนี้

- ไก่เนื้อใช้ระยะเวลาเลี้ยงสั้น โดยใช้เวลาดังแต่เริ่มเลี้ยงจนกระทั่งส่งโรงชำแหละและทำความสะอาดโรงเลี้ยงใช้เวลาประมาณ 45-60 วันแสดงว่าในปี ๆ หนึ่งผู้เลี้ยงไก่สามารถเลี้ยงไก่ได้ประมาณ 5-6 รุ่น ซึ่งเกษตรกรสามารถรับเงินจากการขายไก่ได้ทุก 45 วัน ดังนั้นการสนับสนุนให้เกษตรกรให้มาเลี้ยงไก่เนื้อเพื่อส่งโรงงานในลักษณะ contract farming หรือเกษตรกรเลี้ยงไก่อิสระมีความเป็นไปได้สูง

- ประเทศไทยมีศักยภาพในการพัฒนาอุตสาหกรรมไก่แบบครบวงจร โดยปัจจุบันสามารถเลี้ยงไก่ปุ๋ยพันธุ์ได้แล้ว ทำให้สามารถแข่งขันในด้านต้นทุนและคุณภาพในระดับโลกได้

1.2.2 ไก่เนื้อ แพะเนื้อ และแพะนม

ปริมาณการเลี้ยงโคและปริมาณการผลิตเนื้อโค (ตารางที่ 2-2 และ 2-3)ไม่เพียงพอกับความ ต้องการตลาด ข้อสังเกตที่สำคัญ คือ อัตราการเติบโตของปริมาณโคในพื้นที่ 5 จังหวัด ช่วงหลายปีที่ผ่านมามีค่าคิดลบริ้อยละ 7.3 ต่อปี ซึ่งอาจเป็นผลจากการลักลอบค้าโคเนื้อเพื่อนำไปขายยังตลาดประเทศมาเลเซียเพราะมีราคาดี

แพะเป็นสัตว์ที่นิยมเลี้ยงกันแทบทุกครัวเรือนของเกษตรกรชาวมุสลิม ทั้งนี้ตลาดการจำหน่ายแพะในประเทศยังคงค่อนข้างขึ้นกับวัฒนธรรมและประเพณีทางศาสนาอิสลาม อย่างไรก็ตามแพะมีอัตราการเติบโตเพียงเล็กน้อยโดยเฉลี่ยร้อยละ 1.3 ต่อปีระหว่างปี 2541 ถึง 2544

เนื่องจากปริมาณ โคน้ำและแพะมีไม่เพียงพอต่ออุตสาหกรรมการแปรรูป ภาครัฐจึงได้กำหนดแผนยุทธศาสตร์กลุ่มจังหวัดชายแดนภาคใต้ 3 จังหวัด(ปัตตานี ยะลา นราธิวาส) ซึ่งเป็นจังหวัดที่นิยมเลี้ยงและบริโภคโคน้ำและแพะ โดยกำหนดแผนที่จะสนับสนุนการสร้างโรงฆ่าแพะและโคน้ำที่ถูกขออนุญาตในระยะเวลา 2 ปี สนับสนุนการพัฒนาสายพันธุ์โคน้ำและแพะที่สัตว์เศรษฐกิจเป้าหมายในพื้นที่ภาคใต้ในระยะเวลาประมาณ 5 ปี

ตารางที่ 2 - 2 สถิติจำนวนปลูสัตว์ (ตัว) ในพื้นที่ 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ปี 2541 และปี 2544

ชนิดปลูสัตว์	สงขลา	สตูล	ปัตตานี	ยะลา	นราธิวาส	รวม
โคเนื้อ						
พ.ศ.2541	116,833	28,397	59,771	47,229	76,322	328,552
พ.ศ.2544	84,030	20,716	57,859	37,314	62,136	262,055
% การเติบโต/ปี	-10.4%	-10.0%	-1.1%	-7.6%	-6.6%	-7.3%
โคนม						
พ.ศ.2541	383	31	29	113	7	563
พ.ศ.2544	180	10	0	103	28	321
% การเติบโต/ปี	-22.3%	-31.4%	-100.0%	-3.0%	58.7%	-17.1%
กระบือ						
พ.ศ.2541	3,979	2,573	2,488	2,665	8,889	23,137
พ.ศ.2544	2,961	1,108	725	2,602	6,036	13,432
% การเติบโต/ปี	-9.4%	-24.5%	-33.7%	-0.8%	-12.1%	-16.6%
แพะ						
พ.ศ.2541	15,113	12,821	15,635	13,564	10,871	68,004
พ.ศ.2544	13,338	12,907	13,850	15,879	14,683	70,657
% การเติบโต/ปี	-4.1%	0.2%	-4.0%	5.4%	10.5%	1.3%
แกะ						
พ.ศ.2541	1,482	153	14,122	7,551	4,594	27,902
พ.ศ.2544	1,578	75	11,080	7,901	3,931	24,565
% การเติบโต/ปี	2.1%	-21.2%	-7.8%	1.5%	-5.1%	-4.2%
ไก่						
พ.ศ.2541	2,835,462	596,723	1,075,313	647,454	344,579	5,499,531
พ.ศ.2544	3,705,853	417,548	1,042,980	661,973	375,622	6,203,976
% การเติบโต/ปี	9.3%	-11.2%	-1.0%	0.7%	2.9%	4.1%
เป็ด						
พ.ศ.2541	382,250	71,344	65,171	80,704	65,171	644,640
พ.ศ.2544	305,478	87,413	170,490	158,740	169,585	891,706
% การเติบโต/ปี	-7.2%	7.0%	37.8%	25.3%	37.5%	11.4%

ที่มา : สำนักงานส่งเสริมการเกษตรภาคใต้

ตารางที่ 2 - 3 ปริมาณการผลิตเนื้อสัตว์ (กิโลกรัม) ในพื้นที่ 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ปี 2541

ชนิดปศุสัตว์	สงขลา	สตูล	ปัตตานี	ยะลา	นราธิวาส	รวม
โค	1,837	4,177	16,227	6,216	18,771	47,228
กระบือ	227	44	237	472	422	1,402
แพะ	NA	NA	NA	NA	NA	NA
แกะ	NA	NA	NA	NA	NA	NA
ไก่พื้นเมือง	663,100	80,197	318,683	186,660	354,301	1,702,941
ไก่เนื้อ	15,291,156	1,468,188	10,373,772	1,154,141	5,986,042	34,273,299
เป็ด	NA	NA	NA	NA	NA	NA

ที่มา : ข่าวเศรษฐกิจการเกษตร (มีนาคม และพฤษภาคม 2543)

1.3 ผลไม้

พื้นที่ 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ มีการผลิตไม้ผล กว่า 25 ชนิด (ตารางที่ 2 - 4) ได้แก่ กระท้อน กล้วยไข่ กล้วยน้ำว่า ขนุนหนัง เงาะ จำปาตะ ชมพู่ ทุเรียน น้อยหน้าฝรั่งสาธิต มะขาม มะปราง มะม่วง มะม่วงหิมพานต์ มะละกอ มังคุด ระกำ ลองกอง ละมุด ลางสาด ลำไย ส้มเกลี้ยง ส้มเขียวหวาน ส้มจุก ส้มโชกุน และส้มโอ ปริมาณผลผลิตของไม้ผลปลูกในพื้นที่เกิดการบริโภคในท้องถิ่น ทำให้ มีการส่งออกจำหน่ายนอกพื้นที่ในปริมาณมากพอสมควร หากมีการนำมาแปรรูปให้มีมูลค่ามากกว่าการส่งออกในรูปแบบสินค้าปฐมภูมิ จะเป็นการเพิ่มรายได้และมีการใช้แรงงานในท้องถิ่นเพิ่มมากขึ้น

ตารางที่ 2 - 4 ปริมาณผลผลิตไม้ผลที่สำคัญในพื้นที่ 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ปี 2542

ชนิดพืช	สงขลา	สตูล	ปัตตานี	ยะลา	นราธิวาส	รวม
กล้วยน้ำว่า	160,693.65	11,378.40	3,783.05	3,920.61	10,495.62	190,271.33
ทุเรียน	8,853.15	5,671.05	4,066.41	14,361.51	8,675.27	41,627.39
ลองกอง	2,526.00	493.00	3,436.35	8,256.26	4,725.35	19,436.96
เงาะ	2,925.90	6,319.00	767.55	3,006.37	4,081.29	17,110.11
กล้วยไข่	1,752.75	709.20	451.74	617.81	2,443.46	12,304.96
กล้วยหอม	2,819.80	3,454.65	651.00	603.34	1,306.86	8,835.65
ขนุนหนัง	5,231.52	987.60	1,034.29	121.43	865.13	8,239.97
ส้มโอ	2,644.53	1,995.95	1,897.94	444.82	80.90	7,064.14
มะม่วง	3,543.51	875.19	407.87	81.44	932.04	5,840.05
มังคุด	561.00	337.96	240.85	971.65	2,731.00	4,842.46
จำปาตะ	3,124.31	1,397.50	0	251.38	0	4,773.19
มะม่วงหิมพานต์	1,572.15	103.05	1,913.30	75.3	530.32	4,094.15
มะละกอ	1,081.00	1,216.46	539.11	51.10	567.70	3,455.37
ส้มเขียวหวาน	2,119.00	199.50	21.00	847.00	103.40	3,289.90

ที่มา : สำนักงานส่งเสริมการเกษตรภาคใต้

1.4 ผัก

ใน 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้มีการปลูกผักมากกว่า 40 ชนิด (ตารางที่ 2 – 5) บางชนิดมีการปลูกมากกว่า 1 ครั้งในรอบปี เนื่องจากพืชผักมีอายุสั้น ส่วนใหญ่มักปลูกเป็นรายย่อยในพื้นที่ไม่มากนัก แต่ในบางพื้นที่อาจมีระบบที่เรียกว่า เกียว คือ กลุ่มเกษตรกรผู้ชำนาญการปลูกผักจากภาคกลางหรือภาคตะวันออกเฉียงเหนือรวมตัวกันลงมาหาพื้นที่ว่างที่มีขนาดใหญ่พอสมควร เช่น ที่นารกร้าง หรือที่ดินว่างเปล่าใกล้เมืองและมีการคมนาคมไม่ลำบากนัก แล้วทำสัญญาเช่าที่ดินเป็นระยะเวลา 3-5 ปี เพื่อทำการปลูกผักส่งเข้าสู่ตลาดท้องถิ่นหรือส่งออกตลาดมาเลเซียหรือสิงคโปร์ เช่น กลุ่มผู้ปลูกผักในบริเวณพื้นที่อำเภอควนเนียงจังหวัดสงขลา

ผักหลายชนิดที่มีปริมาณผลผลิตมากในพื้นที่นี้ ได้แก่ แดงกวา ถั่วฝักยาว ข้าวโพด มะเขือเทศ ข้าวโพดฝักอ่อน มะเขือยาว มีปริมาณมากเพียงพอต่อการผลิตเชิงอุตสาหกรรม อย่างไรก็ตามปริมาณผลผลิตจากพืชผักที่ปลูกใน 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ในปี 2542 พบว่าพืชผักส่วนใหญ่ที่ใช้ในการบริโภคในพื้นที่มีเพียงเล็กน้อย แต่โดยภาพรวมแล้วยังมีการนำผลผลิตพืชผักจำนวนมากเข้ามาบริโภคในภาคใต้ โดยมีตลาดกลางอยู่ที่ตลาดหัวอิฐ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ทำหน้าที่รวบรวมและแบ่งย่อยไปยังพื้นที่จังหวัดต่าง ๆ ในภาคใต้ (รวม 5 จังหวัดชายแดน) นอกเหนือจากการบริโภคในท้องถิ่นแล้ว ยังพบว่ามีการส่งออกสินค้าพืชผักสดด้วยเช่นกัน ทั้งนี้เพราะตลาดต่างประเทศมีความต้องการและราคาสูงกว่าในประเทศ ในปัจจุบันพบว่าสินค้าพืชผักที่ส่งออกผ่านชายแดนส่วนใหญ่จะมีการผลิตจากภาคกลางหรือภาคเหนือ แล้วนำมาส่งออกไปยังประเทศมาเลเซียและสิงคโปร์ โดยผ่านทางด่านศุลกากรชายแดนจังหวัดสงขลา สตูล และนราธิวาส

ตารางที่ 2 - 5 ปริมาณพืชผักในพื้นที่ 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ปี 2542

ชนิดพืชผัก	สงขลา	สตูล	ปัตตานี	ยะลา	นราธิวาส	รวม
แตงโมเนื้อ	20,698	2,774	10,581	98	6,088	40,239
แตงกวา	5,292	3,113	2,023	305	2,872	13,605
ถั่วฝักยาว	4,570	1,795	1,293	337	2,350	10,345
ผักกวางตุ้ง	6,808	0	731	248	537	8,324
ข้าวโพดหวานฤดูปลั่ง	1,520	1,184	1,710	144	3518	8,076
คะน้า	5,507	614	391	189	577	7,278
ข้าวโพดหวานฤดูฝน	3,682	665	679	293	934	6,253
ผักบุ้งจีน	4,025	605	864	139	468	6,101
มะเขือขาว	2,304	522	182	189	766	3,963
ข้าวโพดฝักสดฤดูร้อน	121	20385	606	47	245	3,404
ต้นหอม (หอมแบ่ง)	2,824	7	20	57	43	2,951
บวบ	1,064	323	433	55	808	2,683
ฟักเขียว	1,159	822	0	50	5	2,036
ฟักทอง	1,314	367	60	30	205	1,976
ข้าวโพดฝักสดฤดูฝน	616	449	273	355	187	1,880
พริกขี้หนูสวน	1,128	11	193	45	425	1,802
ผักบุ้งน้ำ	1,039	35	198	75	261	1,608
ผักกาดขาวปลี	679	762	9	20	0	1,470
แตงร้าน	429	445	6	12	391	1,283
พริกขี้หนูใหญ่	527	535	13	15	109	1,199
พริกใหญ่	805	0	2	48	168	1,023
มะระจีน	621	35	171	28	44	899
มะเขือม่วง	381	8	20	2	436	847
พริกหยวก	27	0	506	0	238	771
ข้าวโพดฝักอ่อน	220	4	9	0	307	540
มะเขือผลกลม	179	10	32	10	97	328

ที่มา : สำนักงานส่งเสริมการเกษตรภาคใต้

โอกาสในการขยายปริมาณการเพาะปลูก

พื้นที่ 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ ประกอบด้วย จังหวัดสงขลา ยะลา ปัตตานี นราธิวาส และสตูล มีเนื้อที่ทั้งหมดประมาณ 20,810 ตารางกิโลเมตร หรือ 12,956,478 ไร่ มีสภาพภูมิประเทศที่ติดชายฝั่งทะเลทั้งสองด้าน คือ ด้านอ่าวไทย และทะเลอันดามัน มีความยาวของชายฝั่งทะเล 479 กิโลเมตร

นอกจากนี้ยังมีทรัพยากรดินและที่ดิน และแหล่งน้ำที่มีศักยภาพเหมาะสมสำหรับการเกษตร ซึ่งกรมพัฒนาที่ดินได้จำแนกศักยภาพของพื้นที่เพื่อการพัฒนาในด้านเกษตรกรรม ดังนี้

- พื้นที่ที่มีความเหมาะสมสำหรับการปลูกข้าวมีเนื้อที่โดยประมาณ 1,292,500 ไร่ เป็นบริเวณพื้นที่ราบลุ่ม
- พื้นที่ที่มีความเหมาะสมสำหรับการปลูกยางพารามีเนื้อที่ประมาณ 2,594,842 ไร่
- พื้นที่ที่เหมาะสมสำหรับการปลูกปาล์มน้ำมันมีพื้นที่ประมาณ 2,594,842 ไร่
- พื้นที่ที่มีความเหมาะสมสำหรับการปลูกมะพร้าวมีพื้นที่ประมาณ 2,364,584 ไร่
- พื้นที่ที่เหมาะสมสำหรับการปลูกมะม่วงหิมพานต์มีพื้นที่ประมาณ 3,311,509 ไร่
- พื้นที่ที่เหมาะสมสำหรับการทำทุ่งหญ้าเลี้ยงสัตว์มีพื้นที่ประมาณ 2,515,745 ไร่
- พื้นที่ที่เหมาะสมสำหรับการปลูกถั่วลิสง ถั่วเขียว และข้าวโพดเลี้ยงสัตว์ มีพื้นที่ประมาณ 810,379 ไร่
- พื้นที่ที่เหมาะสมสำหรับการปลูกสับปะรด มีพื้นที่ประมาณ 4,327,384 ไร่

อย่างไรก็ตามความเหมาะสมของพื้นที่ต่างๆ เหล่านี้ยังมีข้อจำกัดในการผลิตพืชแต่ละชนิด เช่น ปัญหาน้ำท่วมขัง ปัญหาการขาดการอนุรักษ์ดินที่เหมาะสมทำให้เกิดการชะล้างพังทลายของดิน และความอุดมสมบูรณ์ของดิน ตลอดจนเกิดการบุกรุกเข้าไปเพาะปลูกในพื้นที่อนุรักษ์และป่าไม้ และปัญหาฝนตกชุกเกือบตลอดปี ทำให้ผลผลิตของพืชไร่มักมีคุณภาพต่ำ หรือควบคุมคุณภาพในกระบวนการผลิตได้ยาก โอกาสในการนำวัตถุดิบพืชมาเป็นวัตถุดิบของอาหารฮาลาล จึงควรเน้นที่ไม้ผล และพืชผัก เนื่องจากไม้ผลเป็นพืชที่มีปริมาณการผลิตมากเหลือเกินการใช้ในท้องถิ่น และมีการส่งออกเป็นจำนวนมากพอสมควร ส่วนพืชผักเป็นวัตถุดิบสำหรับการผลิตอาหาร ซึ่งน่าจะมีความต้องการใช้ที่แน่นอน หากสามารถหาตลาดที่แน่นอนสำหรับอาหารฮาลาลได้

2. แรงงานมุสลิมในพื้นที่

จากข้อมูลของสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ได้ประมาณการไว้ว่าพื้นที่ 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ จะมีประชากรวัยแรงงานประมาณ 1.5 – 1.7 ล้านคน ณ สิ้นปี 2548 โดยจะอยู่ในภาคการเกษตรและนอกภาคการเกษตรในจำนวนเท่า ๆ กัน ประชากรส่วนใหญ่ใน 5 จังหวัดชายแดน เป็นมุสลิมที่เคร่งครัดในศาสนาในอัตราส่วนที่สูงถึงร้อยละ 85 จึงน่าจะเป็นกลุ่มเป้าหมายที่สำคัญในการพัฒนาตลาดอาหารฮาลาลภายในประเทศ ขณะเดียวกันก็จะได้คนกลุ่มนี้เป็นแรงงานที่สำคัญในภาคอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลและมีข้อดีคือแรงงานส่วนนี้เป็นแรงงานในพื้นที่ดังนั้นจึงไม่มีปัญหาเรื่องที่พักและปัญหาด้านสังคมของผู้ใช้แรงงาน

ข้อจำกัดด้านแรงงาน

(1) ประชาชนในพื้นที่ 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ ส่วนใหญ่ถึงประมาณร้อยละ 70 อาศัยอยู่ในชนบท มีรายได้ต่ำและส่วนใหญ่ไม่ต้องการอพยพย้ายถิ่น ดังนั้นการพัฒนาเศรษฐกิจและการสร้างงานควรทำให้สอดคล้องกับวิถีความเป็นอยู่และศักยภาพของทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่น

(2) ประชากรวัยเรียนส่วนใหญ่จะเรียนจบระดับประถมศึกษาปีที่ 6

หรือมัธยมต้นเท่านั้น

(3) มีการเคลื่อนย้ายแรงงานชาวมุสลิมไปยังประเทศเพื่อนบ้าน คือ มาเลเซีย และสิงคโปร์จำนวนมาก เนื่องจากมีสภาพแวดล้อมทางสังคมและวัฒนธรรมที่คล้ายคลึงกันและเสนอให้ค่าจ้างสูงกว่า ในขณะที่แรงงานไร้ฝีมือจากพม่าและภาคอีสานของไทยย้ายเข้ามารับจ้างแทน

(4) โรงเรียนเอกชนสอนศาสนาอิสลามหรือโรงเรียนปอเนาะ ไม่ได้รับสิทธิสนับสนุนด้านการเงินตามพระราชบัญญัติโรงเรียนเอกชน พ.ศ. 2525 มาตรา 15 (1) และ (3) และปัญหาความล่าช้าในการเทียบวุฒิทางการศึกษา เป็นผลให้ชาวมุสลิมบางส่วนขาดแคลนสถานศึกษาและเสียโอกาสในการทำงานและศึกษาต่อ อย่างไรก็ตามคณะผู้นำมุสลิมได้พยายามแก้ไขปัญหาดังกล่าว โดยขอให้รัฐให้การรับรองโรงเรียนเอกชนสอนศาสนาอิสลามเป็นโรงเรียนที่ถูกต้องตามกฎหมายเทียบเท่าโรงเรียนสามัญและขอให้ยกเลิกนโยบายการควบคุมโรงเรียนดังกล่าว

2. สถานการณ์ตลาดและการสร้างแข่งขันในปัจจุบัน

อาหารฮาลาลมิได้มีความสำคัญเฉพาะกับกลุ่มผู้บริโภคมุสลิมที่มีราว 2,000 ล้านคน หรือคิดเป็นร้อยละ 75 ของประชากรทั่วโลกเท่านั้น แต่อาหารฮาลาลยังสามารถใช้บริโภคสำหรับผู้นับถือศาสนาอื่นได้ ในทางตรงกันข้ามหากผู้ผลิตอาหารต้องการขยายตลาดให้สามารถจำหน่ายแก่ผู้บริโภคที่เป็นมุสลิมแล้ว ผู้ประกอบการนั้นจะต้องผลิตอาหารให้สอดคล้องตามหลักศาสนาอิสลามเสียก่อน อาหารฮาลาลมิได้มีข้อกำหนดของศาสนาที่ระบุเกี่ยวกับวิธีปฏิบัติที่ถูกต้องเท่านั้น แต่ในข้อกำหนดของหลักศาสนาจะมีข้อกำหนดที่ครอบคลุมถึงหลักการทางด้านสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหาร (คอบยิบ) ด้วย เนื่องจากอาหารฮาลาลเป็นตลาดใหญ่จึงเป็นที่น่าสนใจของผู้ผลิตอาหารหลายประเทศ สถานการณ์ของตลาดอาหารฮาลาลในปัจจุบันจึงมีการแข่งขันสูงทั้งจากประเทศผู้ผลิตที่เป็นมุสลิมและที่ไม่ใช่ประเทศมุสลิม ซึ่งในทีนี้ก็จะขอสรุปเพียงบางประเด็นที่จะช่วยให้เห็นถึงแนวทางในการพิจารณาตลาดเป้าหมายสำหรับการส่งออกอาหารฮาลาลของประเทศไทย ดังต่อไปนี้

โครงสร้างของตลาดอาหารฮาลาล

ตลาดของผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล จำแนกได้เป็น 2 กลุ่ม คือ

1. ตลาดภายในประเทศ

จากข้อมูลของกรมการศาสนา รวบรวมครั้งล่าสุดเมื่อปี พ.ศ. 2543 พบว่าอัตราส่วนของประชากรที่นับถือศาสนาอิสลามในประเทศไทยคิดเป็นร้อยละ 5.8 หรือประมาณ 4-5 ล้านคน ส่วนใหญ่อาศัยอยู่ในเขต 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ ดังนั้นประชากรกลุ่มนี้จึงเป็นเป้าหมายสำคัญในการขยายตลาดอาหารฮาลาลในประเทศ นอกจากนี้ตามสถิติตัวเลขนักท่องเที่ยวที่เข้ามายังประเทศไทย พบว่าในแต่ละปีมีนักท่องเที่ยวจากประเทศมาเลเซียเข้ามาในประเทศไทยสูงเป็นอันดับหนึ่ง นักท่องเที่ยวเหล่านี้ รวมถึงนักท่องเที่ยวที่เดินทางจากประเทศมุสลิมอื่น ๆ อีกเป็นจำนวนไม่น้อยที่มีส่วนทำให้ความต้องการอาหารฮาลาลในประเทศเพิ่มสูงขึ้นด้วย

2. ตลาดต่างประเทศ

อุตสาหกรรมอาหารเป็นอุตสาหกรรมที่ทำรายได้ให้กับประเทศไทย เป็นจำนวนเงินประมาณปีละประมาณ 4 แสนล้านบาท นับว่าเป็นอุตสาหกรรมที่สำคัญเป็นลำดับต้น ๆ ของประเทศไทย ผลิตภัณฑ์อาหารที่ส่งออกไปจำหน่ายทั่วโลกนั้น มีทั้งผลิตผลทางการเกษตรที่ผ่านการแปรรูปอย่างง่าย (Primary product) จนถึงผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าเพิ่ม (Value added product) ตามความต้องการของผู้บริโภค อย่างไรก็ตามอัตราส่วนของอาหารฮาลาลที่ส่งออกไปจำหน่ายให้กับประเทศมุสลิมคิดเป็นเพียงร้อยละ 3 ของยอดการส่งออกอาหารทั้งหมด โดยมีประเทศคู่ค้าที่สำคัญ คือ สิงคโปร์ มาเลเซีย สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ ซาอุดีอาระเบีย อียิปต์ อินโดนีเซียและบรูไน และถ้าพิจารณาถึงส่วนแบ่งที่มีอยู่ในตลาดอาหารมุสลิมทั่วโลกที่มีความต้องการสูงถึงปีละกว่า 80,000 ล้านดอลลาร์แล้ว ประเทศไทยมีส่วนแบ่งในตลาดนี้เพียงร้อยละ 0.3 – 0.4 เท่านั้น โดยที่ความต้องการอาหารฮาลาลทั่วโลกมีการเติบโตเฉลี่ยปีละ 10 – 15% ดังนั้นจึงนับเป็นโอกาสสำหรับประเทศไทยที่จะขยายตลาดการส่งออกสินค้าอาหารเพื่อสร้างรายได้ให้กับประเทศเพิ่มขึ้น

แม้ว่าประเทศไทยจะเป็นที่รู้จักกันดีว่าเป็นครัวของโลก เนื่องจากมีการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารหลากหลายไปจำหน่ายยังประเทศต่าง ๆ แต่ประเทศไทยยังมีส่วนแบ่งในตลาดอาหารของโลกต่ำกว่าร้อยละ 3 (ตารางที่ 2-1) จึงเป็นอีกเหตุผลหนึ่งที่ทำให้มั่นใจได้ว่ามีความเป็นไปได้อีกมากที่ไทยจะขยายการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารมากขึ้น และอาหารฮาลาลน่าจะเป็นผลิตภัณฑ์ที่ช่วยทำให้การส่งออกอาหารของไทยมีการขยายตัวสูงขึ้น

ตารางที่ 2-6 ลำดับประเทศผู้ส่งออกอาหารที่สำคัญของโลก ปี 2543

ประเทศ	มูลค่า(พันล้านเหรียญ)	ร้อยละ
1. สหรัฐฯ	53.92	12.2
2. ฝรั่งเศส	33.16	7.5
3. เนเธอร์แลนด์	27.92	6.3
4. เยอรมนี	22.85	5.2
5. แคนาดา	17.63	4.0
6. เบลเยียม	17.01	3.8
7. สเปน	15.36	3.5
8. สหราชอาณาจักร	15.28	3.5
9. อิตาลี	14.43	3.3
10. จีน	13.56	3.1
11. บราซิล	12.81	2.9
12. ออสเตรเลีย	12.48	2.8
13. อาร์เจนตินา	11.47	2.6
14. ไทย	10.48	2.4
15. เดนมาร์ก	9.70	2.2
อื่นๆ	288.05	65.1

หากพิจารณาถึงผลิตภัณฑ์อาหารที่ประเทศไทยส่งไปจำหน่ายยังประเทศมุสลิมขณะนี้ ในจำนวนคู่ค้าประมาณ 15 ประเทศมีความต้องการข้าวและน้ำตาลจากไทยเป็นลำดับที่ 1 และ 2 ส่วนลำดับที่ 3 เป็นอาหารทะเลแปรรูป

ตลาดต่างประเทศที่สำคัญ

จากตัวเลขขององค์การสหประชาชาติสรุปว่า ประชากรมุสลิมที่มีอยู่ประมาณ 2,000 ล้านคน กระจายกันอยู่ใน 160 ประเทศทั่วโลก ซึ่งระบุตามภูมิภาคดังนี้

1. กลุ่มประเทศเอเชียตะวันออกเฉียงใต้

ประมาณร้อยละ 50 ของประชากรที่มีอยู่ใน 10 ประเทศซึ่งมีประชากรโดยรวมประมาณ 500 ล้านคนนับถือศาสนาอิสลาม หรือคิดเป็นจำนวนประชากรที่เป็นมุสลิมที่อยู่ในภูมิภาคนี้สูงถึง 250 ล้านคน นับว่าเป็นกลุ่มใหญ่ที่สุดของโลก ประชากรส่วนใหญ่มีรายได้ต่ำ อยู่กันอย่างค่อนข้างหนาแน่น ตลาดที่สำคัญคือ มาเลเซีย และอินโดนีเซีย

2. กลุ่มประเทศในตะวันออกกลาง

มีประชากรที่เป็นมุสลิมประมาณ 195 ล้านคน หรือคิดเป็นร้อยละ 94.5 ที่อาศัยอยู่ใน 15 ประเทศ เป็นกลุ่มที่มีรายได้ของประชากรมากที่สุดและอำนาจซื้อสูงสุดประเทศต่างๆ ในภูมิภาคนี้ต้องพึ่งพาการนำเข้าสินค้าอุปโภคบริโภค จึงนับว่าเป็นตลาดที่สำคัญของผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล ปัจจุบันประเทศในกลุ่มนี้มีการนำเข้าอาหารฮาลาลจากประเทศไทยได้แก่ ไก่แช่แข็ง ปลาหมึกบรรจุกระป๋อง อย่างไรก็ตามการนำเข้าสินค้าอาหารจากปากีสถาน อินเดีย มาเลเซียและจีน ยังครองตลาดเป็นส่วนใหญ่

3. กลุ่มประเทศในเอเชียใต้

ประกอบด้วยประชากรที่นับถือศาสนาอิสลามประมาณ 327 ล้านคน จากประชากรที่มีทั้งหมดประมาณ 1,370 ล้านคน หรือคิดเป็นร้อยละ 24 เป็นกลุ่มที่มีรายได้เฉลี่ยของประชากรค่อนข้างต่ำ ปัจจุบันมีการนำเข้าสินค้าจากประเทศไทย ได้แก่ ปลาแห้ง เครื่องเทศ ผลิตภัณฑ์มันสำปะหลัง นม และผลิตภัณฑ์จากนม

4. กลุ่มประเทศในแอฟริกา

ตัวเลขเฉลี่ยของประชากรที่นับถือศาสนาอิสลามคิดเป็นร้อยละ 45 ของประชากรทั้งหมด ยกเว้นในบางประเทศแถบตอนเหนือของแอฟริกา ได้แก่ โมร็อกโก แอลจีเรีย ลิเบีย และอียิปต์มีประชากรที่เป็นมุสลิมสูงถึงร้อยละ 84 และเป็นประเทศที่มีรายได้ของประชากรสูงกว่าส่วนอื่นของแอฟริกา จำนวนประชากรที่เป็นมุสลิมทั้งหมดของกลุ่มประเทศในแอฟริกา มีประมาณ 295 ล้านคน นับว่าเป็นตลาดที่ค่อนข้างใหญ่ ปัจจุบันมีการนำเข้า ข้าวและผลิตภัณฑ์อาหารกระป๋องจากประเทศไทย

5. กลุ่มประเทศในทวีปยุโรป

จากจำนวนประชากรที่มีอยู่ทั้งสิ้นประมาณ 798 ล้านคน เป็นผู้ที่นับถือศาสนาอิสลามประมาณ 73 ล้านคน หรือคิดเป็นร้อยละ 9 ของประชากรทั้งหมดในภูมิภาคนี้ เกือบทั้งหมดอยู่ในยุโรป ตะวันออก รายได้ของประชากรค่อนข้างสูงเป็นตลาดที่ประเทศไทยเริ่มจะบุกเบิก และมีศักยภาพสูงที่จะนำเข้าสินค้าอาหารจากไทย

จากข้อมูลข้างต้นพอสรุปได้ว่าผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลมีตลาดที่ใหญ่และมีอัตราการขยายตัวในอัตราที่ค่อนข้างสูง ตลาดอาหารฮาลาลมีการกระจายอยู่ทั่วทุกภูมิภาคของโลก ศักยภาพในการนำเข้าอาหารฮาลาลของประเทศมุสลิมมีความแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับสภาพภูมิประเทศและรายได้ต่อหัวของประชากรตลาดใหญ่ที่น่าสนใจ ได้แก่ ตะวันออกกลาง แอฟริกาเหนือ และกลุ่มประเทศมุสลิมในยุโรปตะวันออก ซึ่งมีรายได้ต่อหัวของประชากรสูงกว่าประเทศมุสลิมในภูมิภาคอื่น ๆ จึงควรที่จะมีการศึกษาถึงความต้องการของผู้บริโภคในภูมิภาคที่กล่าวถึงนี้ เพื่อที่จะได้มีการขยายการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลไปจำหน่ายเพิ่มขึ้น

อุปสงค์ของตลาด

1.1 อุปสงค์ของตลาดในประเทศ

ประชากรที่นับถือศาสนาอิสลามอาศัยอยู่อย่างหนาแน่นใน 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ ส่วนหนึ่งอาศัยอยู่ในกรุงเทพฯ และจังหวัดในภาคกลาง ที่เหลือกระจายอยู่ตามจังหวัดต่างๆ ตลาดที่สำคัญในประเทศจึงเป็นพื้นที่ 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ มุสลิมในภาคใต้มีการบริโภคอาหารฮาลาลทะเล ไก่ และ โค ในชีวิตประจำวัน ส่วนแพะมีการบริโภคน้อย จะใช้บริโภคในพิธีการหรือในโอกาสพิเศษเท่านั้น พฤติกรรมบริโภคทั่วไปของประชาชนคือนิยมซื้อเนื้อสัตว์เหล่านี้ในรูปของสด จากตลาดสด แล้วนำมาปรุงเองมากกว่าการซื้อผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป รวมทั้งผักและผลไม้ด้วยที่นิยมซื้อของสด มากกว่า ดังนั้นแนวทางในการขยายตลาดสินค้าอาหารฮาลาลสำหรับตลาดภายในประเทศ จึงน่าจะเป็นประเภทอาหารขบเคี้ยวและอาหารกึ่งสำเร็จรูปที่มีการปรุงเล็กน้อยก่อนรับประทาน เช่น บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ที่ผลิตขึ้นโดยมีส่วนผสมที่มาจากสัตว์น้ำ ไก่ โค หรือพืชผักต่าง ๆ อย่างไรก็ตามปัจจุบันมีร้านสะดวกซื้ออยู่เป็นจำนวนมาก ทำให้พฤติกรรมผู้บริโภคในประเทศนิยมซื้อของจากซูเปอร์มาร์เก็ตหรือร้านสะดวกซื้อเพิ่มขึ้น ผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลที่มีการแปรรูปอย่างง่าย ๆ เช่น เนื้อสัตว์แช่เย็นหรือแช่แข็งที่มีการตัดแต่งแล้วบรรจุแยกตามชิ้นส่วนของสัตว์ก็มีคู่ทางในการขยายตัวได้ดีเช่นกัน

1.2 อุปสงค์ของตลาดต่างประเทศ

มุสลิมที่อาศัยอยู่ในประเทศต่าง ๆ ในภูมิภาคตะวันออกกลาง มีการบริโภคอาหารประเภทเนื้อสัตว์ต่อปีในปริมาณที่มากกว่ามุสลิมที่อาศัยอยู่ตามภูมิภาคอื่นๆของโลก เนื้อสัตว์ที่ใช้เป็นอาหารได้แก่ เนื้อโค เนื้อแพะ เนื้อแกะ และเนื้อไก่ รองลงมาเป็นมุสลิมที่อยู่ในเขตเอเชียใต้ คือ ปากีสถานและอินเดีย ส่วนอาหารและผลิตภัณฑ์จากผักและผลไม้ พบว่าประเทศมุสลิมต่างๆมีความต้องการข้าว ส้ม สับปะรด กล้วย นอกจากนี้ยังมีความต้องการมะเขือเทศ แดงกว่า และพริก

3. การวิเคราะห์จุดแข็ง-จุดอ่อน โอกาสและปัญหา (SWOT analysis) ของอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล ใน 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้

● จุดแข็ง (Strength)

วัตถุดิบ

1. พื้นที่ 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้มีศักยภาพสูงในด้านวัตถุดิบที่ได้จากการประมง เช่น ปลาเบญจพรรณ และปลาหมึก ซึ่งเป็นแหล่งป้อนวัตถุดิบให้กับโรงงานแปรรูปอาหารทะเลในนิคมฯ ได้เป็นอย่างดี
2. พื้นที่ 5 จังหวัดชายแดนใต้มีศักยภาพในการพัฒนาในด้านการเกษตรให้เป็นแหล่งเพาะปลูกที่สำคัญ เช่น ผัก ผลไม้ และพืชอาหารสัตว์
3. ภาครัฐให้การสนับสนุนและส่งเสริมการเพาะเลี้ยงปศุสัตว์อย่างเต็มที่ เช่น โค แพะ เป็นต้น ทำให้ผู้ประกอบการมีความมั่นใจในปริมาณวัตถุดิบที่ได้จากปศุสัตว์

แรงงานมุสลิม

1. มีจำนวนประชากรวัยทำงานในพื้นที่ 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้มากเพียงพอที่จะรองรับอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล ประเมินว่าจำนวนประชากรกลุ่มนี้ จะมีถึง 1.5 – 1.7 ล้านคน ณ สิ้นปี 2548
2. ประชากรส่วนใหญ่เป็นชาวมุสลิม (ประมาณร้อยละ 75) จึงมีศักยภาพมากในการพัฒนาสินค้าให้กับกลุ่มผู้บริโภคที่นับถือศาสนาอิสลาม นอกจากนี้กำลังแรงงานในพื้นที่ยังถูกอยู่

การยอมรับอาหารฮาลาลที่ผลิตในจังหวัดปัตตานี

ปัตตานีเป็นพื้นที่ที่โลกมุสลิมรู้จักมานานในนามของ “ฟาฏอนี” ซึ่งเคยเป็นศูนย์กลางของอาณาจักรอิสลามในอนุภูมิภาค

● จุดอ่อน (Weakness)

การขาดแคลนสิ่งสาธารณูปโภค

ปัจจุบันในพื้นที่ภาคใต้มีความขาดแคลนสิ่งสาธารณูปโภคพื้นฐาน ที่มีความสำคัญต่อการดำเนินธุรกิจ ทั้งระบบขนส่งสินค้า และระบบการส่งข้อมูลข่าวสารที่ทันสมัย และมีประสิทธิภาพ

การเคลื่อนย้ายแรงงานมุสลิม

มีการเคลื่อนย้ายแรงงานชาวมุสลิมไปยังประเทศเพื่อนบ้าน คือ มาเลเซีย และ สิงคโปร์ มีมาก เนื่องจากมีสภาพแวดล้อมทางสังคมและวัฒนธรรมที่คล้ายคลึงกันและเสนอให้ค่าจ้างสูงกว่า จึงอาจมีปัญหาการขาดแคลนแรงงานในพื้นที่ภาคใต้ได้

คุณภาพการศึกษา

1. ประชากรวัยเรียนส่วนใหญ่จะเรียนจบระดับประถมศึกษาปีที่ 6 หรือมัธยมต้นเท่านั้น ซึ่งอาจมีผลต่อคุณภาพของแรงงานที่จะมาทำงานในโรงงาน
2. ปัญหาความล่าช้าในการเทียบวุฒิทางการศึกษา เป็นผลให้ชาวมุสลิมบางส่วนขาดแคลนสถานศึกษาและเสียโอกาสในการทำงานและศึกษาต่อ มีผลกระทบต่อการสร้างแรงงานที่มีความรู้ ให้กับภาคอุตสาหกรรม

● โอกาส (Opportunity)

การสนับสนุนจากภาครัฐ

รัฐบาลมีนโยบายสนับสนุนและส่งเสริมการผลิตอาหารฮาลาลเพื่อการส่งออกอย่างจริงจัง โดยดำเนินการ

- จัดตั้งสถาบันมาตรฐานอาหารฮาลาล
 - ปรับปรุงท่าเทียบเรือประมงปัตตานี
 - ปรับปรุงสุขอนามัยท่าเทียบเรือจังหวัดนราธิวาส
 - จัดทำระบบฮาลาลมาตรฐาน Codex / GMP / HACCP
 - เผยแพร่ประชาสัมพันธ์สินค้าอาหารฮาลาลต่างประเทศ พัฒนาและสนับสนุนธุรกิจระหว่างประเทศในการสร้างฐานกระจายสินค้า
 - วิจัยและพัฒนาพันธุ์โคพื้นเมืองและแปรรูปผลิตภัณฑ์จากแพะเนื้อและแพะนม
- การขยายส่วนแบ่งตลาดอาหารฮาลาลของไทย

1. ที่ผ่านมามีปริมาณการส่งออกสินค้าอาหารฮาลาลของไทยอยู่ในสัดส่วนที่ต่ำประมาณร้อยละ 3 ของปริมาณการส่งออกสินค้าอาหารทั้งหมด และมีส่วนแบ่งทางการตลาดอาหารฮาลาลประมาณร้อยละ 0.3-0.4 ของปริมาณการส่งออกสินค้าอาหารฮาลาลทั่วโลก ดังนั้นโอกาสที่ไทยจะเพิ่มส่วนแบ่งตลาดในการส่งออกอาหารฮาลาลจึงมีความเป็นไปได้สูง
2. การกีดกันทางการค้าในรูปอัตราภาษีศุลกากร (Tariff Barrier) ต่ำในประเทศที่เป็นเป้าหมายในการจำหน่ายสินค้าอาหารฮาลาล
 - 2.1 กลุ่มประเทศตะวันออกกลางและกลุ่มประเทศเอเชียตะวันออกเฉียงใต้มีอัตราภาษีศุลกากรสำหรับเนื้อสัตว์ (วัว แกะ แพะ แกะ ไก่ เป็ด) ค่อนข้างต่ำโดยส่วนใหญ่อยู่ระหว่างร้อยละ 0.0 ถึง 5.0

2.2 กลุ่มประเทศในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ที่มีประชากรอิสลามเป็นส่วนใหญ่ มีอัตรา
ภาษีศุลกากรสำหรับเนื้อสัตว์อยู่ในระดับปานกลางโดยส่วนใหญ่อยู่ระหว่างร้อยละ
10.0 ถึง 15.0

การขยายกำลังการผลิตของภาคอุตสาหกรรมอาหาร

ปัจจุบันพบว่าอุตสาหกรรมอาหารมีการใช้เครื่องจักรและอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่มีอยู่เพียง
ร้อยละ 60 ของประสิทธิภาพเครื่องจักร ดังนั้นจึงมีโอกาที่จะขยายการผลิตออกไปได้อีก
มาก โดยที่ไม่ต้องเพิ่มค่าใช้จ่ายในส่วนของคุณทุนคงที่มากนัก

- อุปสรรค (Threat)

ปัญหาความไม่สงบในพื้นที่ 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้

เหตุการณ์ความไม่สงบเนื่องจากการก่อการร้ายทำให้เกิดภาพลักษณ์ว่าเป็นพื้นที่ 5
จังหวัดชายแดนภาคใต้ โดยเฉพาะ ปัตตานี ยะลา นราธิวาส เป็นพื้นที่ที่ไม่ปลอดภัย ส่งผลให้
นักธุรกิจนักลงทุนชาวไทยนอกพื้นที่หรือนักลงทุนต่างประเทศหลีกเลี่ยงที่จะมาลงทุนใน
พื้นที่

การยอมรับตรารับรองฮาลาลของไทย

การยอมรับตรารับรองฮาลาลของไทยยังไม่แพร่หลายเท่ากับคู่แข่งในภูมิภาค
เดียวกัน ที่ผ่านมาการบริหารจัดการเครื่องหมายผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลดำเนินการโดย
องค์กรศาสนาอิสลามซึ่งไม่ได้รับการสนับสนุนด้านการเงินจากรัฐ ในขณะที่มาเลเซีย
ดำเนินการโดยหน่วยงานของรัฐทำให้ผู้นำเข้ามีความเชื่อถือมากกว่า

การแข่งขันในธุรกิจอาหารฮาลาล

ตลาดธุรกิจอาหารฮาลาลเป็นตลาดใหญ่และมีการแข่งขันที่รุนแรง โดยผู้
ส่งออกอาหารฮาลาลมีทั้งประเทศมุสลิมและไม่ใช่มุสลิม เช่น ออสเตรเลีย แคนาดา
นิวซีแลนด์ สหรัฐอเมริกา มาเลเซีย อิหร่าน เป็นต้น ในขณะที่มีประเทศอีกหลายประเทศ
เริ่มให้ความสนใจในตลาดนี้รวมถึงประเทศไทย ดังนั้นการแข่งขันในอนาคตจะมีการแข่งขัน
ที่เข้มข้นขึ้น

4. การเปรียบเทียบ จุดแข็ง – จุดอ่อน ของประเทศไทยกับประเทศในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้

การวิเคราะห์จุดแข็ง – จุดอ่อนของอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลของไทยกับประเทศเพื่อนบ้านในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ จะบอกให้ทราบถึงสถานการณ์และแนวทางในการแข่งขันเป็นผู้ผลิตอาหารฮาลาลในภูมิภาคนี้ ซึ่งมีประเทศมาเลเซีย และอินโดนีเซียเป็นตลาดใหญ่ จากข้อมูลการเปรียบเทียบ (ตารางที่ 2-7) แสดงให้เห็นว่าประเทศไทยมีข้อได้เปรียบที่เหนือกว่าประเทศอื่นในภูมิภาคเดียวกันอยู่หลายประการ

ตารางที่ 2-7 ข้อเปรียบเทียบจุดแข็ง จุดอ่อน และศักยภาพในการแข่งขันของไทยกับประเทศคู่แข่งในตลาดสินค้าผลิตภัณฑ์อาหารอาณานิคม

	ประเทศไทย	ประเทศมาเลเซีย	ประเทศฟิลิปปินส์	ประเทศอินโดนีเซีย
จุดแข็ง (strengths)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ มีวัตถุประสงค์ที่หลากหลายและมีปริมาณเพียงพอต่อการผลิตในเชิงอุตสาหกรรม ▪ ภาครัฐของไทยมีแรงงานมุสลิมมากเพียงพอในการผลิตอาหารฮาลาล ▪ รัฐบาลมีนโยบายในการสนับสนุนอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลอย่างจริงจัง ▪ การลงนามใน FTA กับจีนในสินค้าเกษตรทำให้ไทยมีโอกาสส่งอาหารฮาลาลไปยังจีนได้สะดวกและมีต้นทุนต่ำเมื่อเทียบกับคู่แข่งในภูมิภาค 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ รัฐบาลมีนโยบายและเงินสนับสนุนการเป็นศูนย์กลางผลิตอาหารฮาลาล ▪ การยอมรับตราเครื่องหมายผลิตภัณฑ์ฮาลาลของมาเลเซียเป็นที่ยอมรับในตลาด ▪ มีการร่วมมืออย่างเป็นรูปธรรมกับประเทศต่าง ๆ เช่น ออสเตรเลีย สิงคโปร์ เพื่อผลิตและทำการตลาดสินค้าฮาลาลในระดับภูมิภาคและทั่วโลก ▪ มีมาตรการทางภาษีและมาตรการอื่น ๆ ที่สร้างแรงจูงใจให้มีนักลงทุนมาลงทุนในมาเลเซีย 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ มีแรงงานมุสลิมเพียงพอที่จะภาคใต้ของประเทศ ซึ่งเป็นพื้นที่ในการพัฒนา Brunei-Indonesia-Malaysia-Philippines-East Asian Growth Area (BIMP-EAGA) ▪ มีวัตถุประสงค์ในการผลิตอาหารฮาลาล เช่น ข้าวแกงซีฟูซึ ปากัม น้ำมัน และเนื้อสัตว์ แต่ปริมาณและคุณภาพยังไม่ชัดเจน 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ วิทยาลัยการชุมชนชาวมุสลิมและวัดดุสิตทางราชการ เกมตรที่หลากหลายและมีปริมาณเพียงพอต่อการผลิตในเชิงอุตสาหกรรม ▪ มีแรงงานมุสลิมมากเพียงพอผลิตอาหารฮาลาล
จุดอ่อน (weaknesses)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ การเคลื่อนย้ายแรงงานมุสลิมไปทำงานในประเทศเพื่อนบ้าน เช่น มาเลเซีย ▪ คุณภาพการศึกษาระดับมัธยมศึกษา ปัญหาความไม่สงบในพื้นที่ 3 จังหวัดชายแดน ▪ การยอมรับตราเครื่องหมายผลิตภัณฑ์ฮาลาลของไทยสู่ประเทศมาเลเซียไม่ได้ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ มีวัตถุประสงค์ที่จะผลิตฮาลาลบางอย่าง เช่น ปากัม น้ำมัน ▪ แรงงานมาเลเซียไม่เพียงพอและเลือกงานต้องนำเข้าแรงงานมุสลิมจากต่างประเทศ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ รัฐบาลมีนโยบายในการสนับสนุนอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลแต่ยังไม่มีความชัดเจนและการพัฒนาที่ชัดเจน 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ รัฐบาลยังไม่มีความชัดเจน และขาดยุทธศาสตร์พัฒนาอาหารฮาลาลเพื่อการส่งออกอย่างชัดเจน
ศักยภาพในการแข่งขันกับไทย	<ul style="list-style-type: none"> ▪ สูงมาก 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ น้อย 		<ul style="list-style-type: none"> ▪ ปานกลาง

5. การกำหนดตลาดและผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล

แนวทางการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล ซึ่งประกอบด้วยกำหนดแนวทางในการพัฒนาตลาด และแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลนั้น ต้องอาศัยข้อมูลด้านตลาดและความพร้อมในด้านการผลิต นอกจากนี้ยังมีข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อการตัดสินใจกำหนดตลาดและผลิตภัณฑ์เป้าหมายอีก ได้แก่ ข้อมูลเกี่ยวกับความสามารถและสิ่งอำนวยความสะดวกในการขนส่งวัตถุดิบและสินค้า ข้อมูลเกี่ยวกับผู้ประกอบการหรืออุตสาหกรรมที่มีอยู่แล้วในพื้นที่ภาคใต้ ดังจะกล่าวถึงต่อไป

การขนส่งวัตถุดิบและสินค้า

การขนถ่ายสินค้าทั้งวัตถุดิบที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลและผลิตภัณฑ์ที่พร้อมจำหน่าย สามารถทำได้โดยอาศัย ทางรถยนต์ และทางรถไฟ การขนส่งอาหารฮาลาลไปจำหน่ายในต่างประเทศอาจใช้ท่าเทียบเรือสงขลาเพื่อส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่นและสหรัฐอเมริกา หรือท่าเรือที่ปีนัง วังไจ้รถยนต์ขนส่งจากหาดใหญ่ไปถึงท่าเรือที่ปีนังใช้เวลาประมาณ 5-6 ชั่วโมง

นอกจากนี้ตามแผนยุทธศาสตร์กลุ่มจังหวัดชายแดนภาคใต้ 3 จังหวัด (ปัตตานี ยะลา นราธิวาส) จะมีการก่อสร้างถนน 4 ช่องทางจราจรเพิ่มอีกหลายเส้นทาง เช่น สายเลี่ยงเมืองปัตตานี-ยะลา-เบตง ระยะทาง 14.2 กม. ซึ่งจะแล้วเสร็จในปี 2548-2550 และยังคงก่อสร้างถนนคู่ขนานและเลี่ยงเมืองปัตตานีเพื่อรองรับเขตนิคมอุตสาหกรรมเพิ่มอีก 1 เส้นทางระยะทาง 5 กม. คาดว่าจะแล้วเสร็จในปี 2550 ซึ่งจะเสริมศักยภาพของการขนส่งวัตถุดิบและสินค้าได้สะดวกรวดเร็วมากยิ่งขึ้น

ข้อจำกัด

การที่ไทยไม่มีกองเรือขนส่งเป็นของตนเอง การขนส่งสินค้าจึงต้องขึ้นอยู่กับกองเรือสินค้าต่างประเทศว่าจะจัดสรรพื้นที่ในเรือได้เพียงพอที่จะให้บริการลูกค้าชาวไทยต้องการส่งสินค้าที่ทำเรือสงขลาหรือไม่ รวมถึงจำนวนตู้ container ที่มีจำนวนไม่เพียงพอ ดังนั้นจึงมีผู้ประกอบการบางรายเลี่ยงไปใช้ท่าเรือแหลมฉบังและท่าเรือปีนังแทน

ผู้ประกอบการหรืออุตสาหกรรมอาหารที่มีใน 5 จังหวัด

ผู้ผลิตอาหารในพื้นที่ภาคใต้ตอนล่าง ประกอบด้วยธุรกิจที่จำแนกตามขนาดได้เป็น 3 กลุ่มใหญ่ ๆ ได้แก่ กลุ่มผู้ประกอบการธุรกิจโรงงานแปรรูปอาหารขนาดใหญ่ถึงใหญ่มาก กลุ่มผู้ประกอบการธุรกิจโรงงานแปรรูปอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม (SME) และกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่เกิดจากการรวมตัวกันของแม่บ้านเกษตรกรเป็นกลุ่มผู้ผลิตที่ไม่ได้จดทะเบียนเป็นโรงงานผลิตอาหาร

โดยโครงสร้างของอุตสาหกรรมอาหารที่มีใน 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้มีลักษณะที่พอสรุป

- 1) จำนวนผู้ประกอบการด้านแปรรูปอาหารส่วนใหญ่เป็นผู้ประกอบการขนาดกลาง และขนาดเล็กซึ่งมีสัดส่วนสูงถึงประมาณร้อยละ 90 แต่กำลังการผลิต ผู้ประกอบการขนาดใหญ่รวมกันมีปริมาณมากกว่าปริมาณการผลิตขนาดกลาง และขนาดเล็กรวมกัน
- 2) ผู้ประกอบการขนาดใหญ่และขนาดกลาง ส่วนใหญ่อยู่ในจังหวัดสงขลา และ ปัตตานี ในขณะที่ผู้ประกอบการขนาดเล็กกระจายอยู่ในจังหวัดสตูล ยะลา และ นราธิวาส
- 3) ผู้ประกอบการในจังหวัดสงขลาส่วนใหญ่ประกอบธุรกิจเกี่ยวกับการแปรรูป อาหารทะเลเช่น อาหารทะเลแช่แข็ง อาหารทะเลกระป๋อง อาหารทะเลแห้ง ลูกชิ้นปลาและเนื้อ ผลิตภัณฑ์ปรุงรส เช่น ซิอิ๊ว เป็นต้น
- 4) ผู้ประกอบการการรายใหญ่ในจังหวัดปัตตานีมีจำนวนน้อยกว่าจังหวัดสงขลา ส่วนใหญ่ประกอบธุรกิจเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารทะเล เช่น อาหารทะเลแช่แข็ง ปลากระป๋องอาหารทะเลแห้ง ลูกชิ้นปลา ขนมต่างๆ ข้าวเกรียบกุ้งและปลา น้ำจืด ผลิตภัณฑ์ปรุงรส เช่น ซิอิ๊ว น้ำปลา เป็นต้น
- 5) ผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดใหญ่ในจังหวัดสตูลมีจำนวนเพียง 2-3 ราย ประกอบธุรกิจเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารทะเล เช่น อาหารทะเลแช่แข็ง ปลากระป๋อง
- 6) ผู้ประกอบการ ในจังหวัดยะลา และนราธิวาส ส่วนใหญ่เป็นผู้ประกอบการขนาดเล็กเป็นส่วนใหญ่ โดยประกอบธุรกิจประเภท ปลาตากแห้ง น้ำจืด กะปิ ขนม ต่างๆ ข้าวเกรียบ เส้นก๋วยเตี๋ยว เป็นต้น ซึ่งส่วนใหญ่เป็นผลิตภัณฑ์พื้นบ้านและ ผลิตภายในครอบครัว
- 7) กลุ่มผู้ประกอบการขนาดกลางและย่อยในพื้นที่ภาคใต้ มักเป็นอุตสาหกรรม เกี่ยวกับการแปรรูปไม้อย่างพารา การสร้างและซ่อมตู้ต่อเรือ การแปรรูปอาหาร ทะเล (ลูกชิ้นปลา ลูกชิ้นเนื้อ ข้าวเกรียบปลา ข้าวเกรียบกุ้ง เป็นต้น)
- 8) กลุ่มวิสาหกิจชุมชน มีเป็นจำนวนมากและกระจายทั่วไปในพื้นที่ 5 จังหวัด เนื่องจากในแต่ละพื้นที่มีวัตถุดิบเป็นของตัวเองและมีแรงงานที่หาได้ง่าย ปัจจุบัน กลุ่มต่าง ๆ เหล่านี้ได้รับการส่งเสริมจากหลายหน่วยงานของภาครัฐ แต่ปัญหาที่ พบบ่อย ๆ ก็คือกลุ่มสมาชิกขาดความรู้อย่างแท้จริงในหลาย ๆ ด้าน จึงทำให้มีการ พัฒนาอย่างล่าช้า อย่างไรก็ตามมีกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจำนวนมากกลุ่มที่

สามารถผลิตอาหารฮาลาลและส่งไปขายในประเทศเพื่อนบ้าน ในลักษณะของ

การ

จำหน่ายสินค้าข้ามเขตแนวชายแดน ซึ่งนำรายได้เข้าประเทศเป็นเงินจำนวนไม่น้อยในแต่ละปี

นอกเหนือจากข้อมูลที่ได้กล่าวถึงนี้แล้ว ยังมีข้อมูลที่มีความจำเป็นต้องใช้ในการออกแบบผลิตภัณฑ์อาหาร หรือการขยายตลาด คือ พฤติกรรมในการบริโภค และสถานภาพของกลุ่มชนในตลาดเดียวกัน กฎหมาย ระเบียบ และข้อบังคับของประเทศนำเข้า เป็นต้น

การกำหนดผลิตภัณฑ์เป้าหมายของอาหารฮาลาล

จากข้อมูลที่มีอยู่และได้นำเสนอไปแล้วนั้น สามารถกำหนดเป้าหมายของผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลที่จะทำการผลิตใน 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ที่ควรได้รับการวิจัยและพัฒนาให้เป็นสินค้าส่งออกได้แก่ ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ผลิตภัณฑ์อาหารที่ทำจาก ไข่ โคน พะ แคะ ผัก ผลไม้ ธัญพืชและถั่ว รวมทั้งผลิตภัณฑ์ที่ทำจากแป้งชนิดต่าง ๆ ดังสรุปในตารางที่ 2 - 8

การกำหนดตลาดเป้าหมายของอาหารฮาลาล

สำหรับการกำหนดตลาดเป้าหมายส่งออกอาหารฮาลาลนั้น สามารถพิจารณาจากข้อมูลที่สำรวจซึ่งพบว่า ประชากรมุสลิมที่อาศัยอยู่ในภูมิภาคต่าง ๆ 5 แห่งใหญ่ ๆ นั้น จะมีการรวมตัวอาศัยอยู่อย่างหนาแน่นเฉพาะในเมืองขนาดใหญ่ ทำให้ประเทศที่มีเมืองหลวงขนาดใหญ่ หรือมีเมืองใหญ่ ๆ หลาย ๆ เมือง จะเป็นแหล่งหรือตลาดเป้าหมายที่สำคัญสำหรับการส่งออกอาหารฮาลาลจากไทย เนื่องจากประเทศเหล่านี้จะเป็นตลาดใหญ่สำหรับสินค้าอุปโภคและบริโภค ตลาดมีความต้องการที่หลากหลายและปริมาณที่ต้องการอยู่ในระดับสูง

ดังนั้นตลาดเป้าหมายของอาหารฮาลาลที่สำคัญน่าจะระบุได้ดังตารางที่ 2 - 9

ตารางที่ 2 – 8 อาหารฮาลาลที่ควรได้รับการวิจัยและพัฒนาให้เป็นสินค้าออก

ชนิดของวัตถุดิบ	ตัวอย่างประเภทอาหาร
สัตว์น้ำ	<ul style="list-style-type: none"> ● อาหารทะเลแปรรูป <ul style="list-style-type: none"> - บรรจุกระป๋องหรือฆ่าเชื้อในภาชนะบรรจุอย่างอื่นที่ปิดสนิท - แช่เย็นหรือแช่แข็ง - ดากแห้ง/รมควัน
ไก่	<ul style="list-style-type: none"> ● ไก่สด/ต้มแช่แข็ง ● ผลิตภัณฑ์จากไก่ ● ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีเนื้อไก่เป็นองค์ประกอบ (ส่วนผสม)
โค	<ul style="list-style-type: none"> ● เนื้อ โคสดแช่ แช่เย็น/แช่แข็ง ● ผลิตภัณฑ์จากเนื้อโค ● ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีเนื้อโคเป็นองค์ประกอบ
แพะ	<ul style="list-style-type: none"> ● เนื้อแพะสดแช่ แช่เย็น/แช่แข็ง ● ผลิตภัณฑ์จากเนื้อแพะ ● ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีเนื้อแพะเป็นองค์ประกอบ
แกะ	<ul style="list-style-type: none"> ● เนื้อแกะสดแช่ แช่เย็น/แช่แข็ง ● ผลิตภัณฑ์จากเนื้อแกะ ● ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีเนื้อแกะเป็นองค์ประกอบ
ผักและผลไม้	<ul style="list-style-type: none"> ● ผักและผลไม้สด ● กัดเลือก แปรรูปอย่างง่ายแล้วบรรจุขาย ● ผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้แปรรูป <ul style="list-style-type: none"> - อบแห้ง - ดอง - แช่อิ่ม - บรรจุกระป๋อง
ธัญพืชและถั่ว	<ul style="list-style-type: none"> ● ดากแห้ง
แป้ง	<ul style="list-style-type: none"> ● ผลิตภัณฑ์จากแป้ง ● อาหารขบเคี้ยว

ตารางที่ 2 – 9 ตลาดเป้าหมายในการส่งสินค้าอาหารฮาลาลของไทย

กลุ่มประเทศ	ตลาดเป้าหมาย
แอฟริกา	แอลจีเรีย อียิปต์
เอเชียตะวันออกเฉียงใต้	อินโดนีเซีย มาเลเซีย
เอเชียตะวันตก	อิหร่าน จอร์แดน คูเวต
	ซาอุดีอาระเบีย ซีเรีย ตุรกี เยเมน
เอเชียใต้	อินเดีย ปากีสถาน
ยุโรปตะวันออก	ออสเตรีย โปแลนด์

การพัฒนาตลาดอาหารฮาลาลอย่างจริงจังนั้น นอกจากจะต้องให้ความสำคัญในการวิเคราะห์ความต้องการของตลาดแล้ว ควรจะต้องวิเคราะห์ความพร้อมหรือปัจจัยต่าง ๆ ในด้านของการผลิตด้วย

ตามที่รัฐบาลได้ให้ความสำคัญต่อการผลิตอาหารฮาลาลให้เป็นสินค้าออก โดยมุ่งที่จะพัฒนาพื้นที่ 5 จังหวัดชายแดนภาคใต้ให้เป็นศูนย์กลางที่สำคัญของการผลิตอาหารฮาลาลนั้น ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีประชากรเป็นมุสลิมจำนวนไม่มากนัก และในสายตาของมุสลิมทั่วโลกยังมองประเทศไทยว่าไม่ใช่ประเทศมุสลิม ดังนั้นรัฐบาลจึงควรมีแนวทางดำเนินการในการให้การสนับสนุนกิจการอาหารฮาลาลอย่างชัดเจน และจริงจัง ในด้านต่าง ๆ ดังนี้

1. สร้างความน่าเชื่อถือในตราสัญลักษณ์เครื่องหมายฮาลาลของไทยให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคชาวมุสลิมทั้งภายในและต่างประเทศ
2. สร้างความรู้และความเข้าใจแนวคิดพื้นฐานของผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลให้ผู้ที่สนใจลงทุนผลิต เพื่อให้มีจำนวนผู้ผลิตมากขึ้น
3. มีหน่วยงานที่คอยให้คำปรึกษาและช่วยเหลือเมื่อผู้ประกอบการมีปัญหาและมีข้อข้องใจเกี่ยวกับอาหารฮาลาล เพื่อให้มีการผลิตอาหารฮาลาลที่ถูกต้องตามหลักศาสนา และสามารถแข่งขันได้
4. มีการจัดเตรียมความพร้อมในด้านปัจจัยพื้นฐานและหน่วยงานสนับสนุนในด้านการพัฒนาทักษะแรงงาน การตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ รวมทั้งการจัดหาข้อมูลเกี่ยวกับกฎระเบียบ และข้อบังคับเกี่ยวกับอาหารฮาลาลของแต่ละประเทศเพื่อบริการแก่ผู้ส่งออก