

สถานการณ์หลังอุบัติเหตุแผ่นดินไหวกับผลกระทบต่อตลาดอาหารในญี่ปุ่น

สำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ณ กรุงโตเกียว

จากอุบัติเหตุแผ่นดินไหวระดับ 9.0 ตามด้วยคลื่นสึนามิ เมื่อวันที่ 11 มีนาคม 2554 นอกจากบ้านเรือนชุมชน โรงกลั่นน้ำมัน 6 แห่ง และเส้นทางคมนาคมในพื้นที่ทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศ ใกล้ศูนย์กลางแผ่นดินไหวได้รับความเสียหาย ระบบการขนส่งทางงานได้ไม่เต็มที่ ระบบสาธารณสุขในบางพื้นที่รวมทั้งจังหวัดใกล้เคียง และเขตรอบนอกโตเกียวถูกตัด กอปรกับความตื่นตระหนกของผู้คนในเขตคันโต ทำให้น้ำดื่ม และอาหาร โดยเฉพาะอาหารพร้อมรับประทาน อาหารกึ่งสำเร็จรูป ที่เตรียมรับประทานได้สะดวก ในพื้นที่อุบัติเหตุ โตเกียว และจังหวัดใกล้เคียงจำหน่ายหมดอย่างรวดเร็ว รวมทั้งน้ำมันเชื้อเพลิงที่มีจำกัดส่งผลกระทบต่อระบบ logistics สำหรับอาหาร และสิ่งของจำเป็นต่อชีวิตประจำวันขาดหายไปด้วย

และต่อมาเมื่อเกิดปัญหาในระบบหล่อเย็นของเตาปฏิกรณ์ในโรงไฟฟ้านิวเคลียร์ หมายเลข 1 ที่จังหวัด Fukushima ซึ่งสร้างความหวาดระแวงในการแพร่กระจายกัมมันตภาพรังสีในอากาศ จนเมื่อ 4-5 วันหลังสึนามิทางการญี่ปุ่นต้องอพยพคนออกจากพื้นที่ใกล้เคียงโรงไฟฟ้า และหลายประเทศแนะนำให้คนของชาติตนออกจากพื้นที่ใกล้เคียงรวมทั้งโตเกียว

1 สัปดาห์กว่าๆ หลังภัยพิบัติ ญี่ปุ่นประสบอีกปัญหาสำคัญที่สร้างความวิตกในวงกว้าง คือ เมื่อวันที่ 19 มีนาคม 2554 ได้มีการตรวจพบสารกัมมันตภาพรังสีปนเปื้อนในน้ำนมที่ผลิตจากจังหวัด Fukushima และผักโขมจาก Fukushima และพื้นที่ใกล้เคียง

แม้ผักและนมที่ตรวจพบสารปนเปื้อน จะพบในพื้นที่ใกล้เคียงกับโรงไฟฟ้า และรัฐบาลประกาศผลการตรวจสอบว่า ปริมาณกัมมันตภาพรังสีที่ปนเปื้อนจะอยู่ในอาหารเพียงบางตัวอย่างที่ตรวจสอบ โดยอยู่ในระดับที่ไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ แต่เพื่อคลายความกังวล และลดความหวาดระแวงของผู้บริโภค ทางกรญี่ปุ่น สั่งห้ามนำน้ำนมดิบจากจังหวัด Fukushima และ ผักโขม จากจังหวัด Fukushima, Ibaraki, Tochigi และ Gunma ออกจำหน่ายในตลาด ตั้งแต่วันจันทร์ที่ 21 มีนาคม 2554 ซึ่งส่งผลให้ปริมาณผักโขมที่ส่งเข้าตลาดค้าส่งผักผลไม้ใหญ่ที่สุดของญี่ปุ่น คือ ตลาด Ota ของ Tokyo Metropolitan Central Wholesale Market ลดลงเหลือประมาณครึ่งหนึ่งจากปริมาณเมื่อสัปดาห์ก่อน เนื่องจากผลผลิตผักโขมจาก 4 จังหวัดข้างต้นมีสัดส่วนประมาณร้อยละ 60 ของผักชนิดนี้ในตลาดกลางของโตเกียว

ล่าสุดเมื่อวันที่ 23 มีนาคม กระทรวงสาธารณสุขญี่ปุ่น ได้ประกาศเตือนไม่ให้บริโภค ผัก 11 ชนิดที่ปลูกในจังหวัด Fukushima ซึ่งตรวจพบสารกัมมันตภาพรังสีระดับเกินกว่าที่กฎหมายกำหนด ได้แก่ ผักโขม บรอกคอลลี ผักกวางตุ้ง “komatsuna” กะหล่ำปลี ดอกกะหล่ำ และกะหล่ำปลีพันธุ์ท้องถิ่นชนิดต่างๆ เป็นต้น

นอกเหนือจากการติดตามการปนเปื้อนในอาหารโดยตรงแล้ว หลังจากที่ตรวจพบสารกัมมันตภาพรังสีสูงกว่าระดับที่กำหนด ในทะเลบริเวณใกล้โรงไฟฟ้านิวเคลียร์ใน Fukushima กระทรวงศึกษาธิการ วัฒนธรรม กีฬา วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี จะทำการวิเคราะห์น้ำทะเลในบริเวณ 30 กิโลเมตรรอบเขตโรงไฟฟ้างดังกล่าว และแม้ว่าน้ำทะเลจะมีระดับสารกัมมันตภาพรังสีเข้มข้นเกินกว่าระดับปกติ จะไม่ส่งผลกระทบต่อร่างกายมนุษย์โดยทันทีทางการญี่ปุ่นประกาศว่าจะศึกษารายละเอียดความเป็นไปได้ในการส่งผลกระทบต่อผลิตภัณฑ์ประมงในอนาคตต่อไป

วิกฤตการณ์สืบเนื่องจากแผ่นดินไหวรุนแรงในญี่ปุ่นครั้งนี้ ส่งผลกระทบต่อปริมาณการผลิตอาหารในญี่ปุ่น ทั้งโดยตรงคือ เรือและอุปกรณ์ประมงในพื้นที่อุบัตักภัยได้รับความเสียหาย เกิดการปนเปื้อนในอาหารที่ผลิตในพื้นที่ รวมทั้งเกิดผลกระทบที่สืบเนื่อง เช่น โรงงานแปรรูปอาหารในจังหวัดอื่นที่มีมาตรการตัดกระแสไฟฟ้าในบางเวลา เพื่อการประหยัดพลังงาน เช่น โรงงานผลิตไส้กรอก และอาหารแปรรูปในจังหวัดชิบะ ที่ต้องหยุดทำงานและล้างเครื่องจักรผลิตอาหารก่อนเวลาไฟฟ้าดับ ส่งผลให้ปริมาณการผลิตลดลง นอกจากนี้ สารกัมมันตภาพรังสี cesium ที่มี half-life นานกว่า Iodine-131 มาก ได้ก่อให้เกิดความกังวลต่อการบริโภคอาหารทะเล

ทั้งนี้ จังหวัดใกล้โรงไฟฟ้านิวเคลียร์ที่มีปัญหา ต่างเป็นแหล่งผลิตอาหารสำคัญของประเทศ ได้แก่ ข้าว ผัก ผลไม้ สัตว์ประมง รวมทั้งเนื้อสัตว์ โดยอัตราพึ่งพาตนเองด้านอาหารเมื่อปี 2550 ของจังหวัด Iwate, Fukushima, Miyagi, Tochigi และ Ibaraki อยู่ในระดับร้อยละ 70-104 ขณะที่อัตราเฉลี่ยทั้งประเทศญี่ปุ่นอยู่ที่ร้อยละ 41 โดยอาหารที่ญี่ปุ่นพึ่งพาตนเองในอัตราสูงสุด คือ ข้าวเกือบร้อยละ 100 อาหารชนิดอื่นๆ เช่น ผักสด ร้อยละ 79 ปลา และสัตว์ทะเลมีเปลือกร้อยละ 62 ผลไม้ร้อยละ 37 ผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ร้อยละ 17 ข้าวสาลีร้อยละ 14 เป็นต้น

ผลกระทบจาก เหตุการณ์แผ่นดินไหว ในระยะสั้นที่หลายพื้นที่ยังต้องใช้มาตรการประหยัดพลังงาน การใช้ชีวิตประจำวันยังไม่เข้าสู่ภาวะปกติอย่างเต็มที่ อาหารปรั่งสำเร็จ หรือเตรียมรับประทานสะดวกจึงจำหน่ายได้ดี ขณะที่ความหวาดระแวงสารกัมมันตภาพรังสี ทำให้ผู้บริโภคญี่ปุ่น พิถีพิถันในการเลือกซื้อสินค้าอาหารมากขึ้น เช่น ความต้องการผักชนิดรับประทานใบ ปลาและอาหารทะเลสดมีปริมาณลดลง ผู้ซื้อพิจารณาแหล่งผลิตของอาหารพิถีพิถันกว่าเดิม ซึ่งปกติอาหารเกือบทุกชนิด โดยเฉพาะอาหารสดที่วางจำหน่าย หากผลิตในญี่ปุ่นจะระบุจังหวัด และ/หรือเมืองที่ผลิต ส่วนสินค้านำเข้าจะระบุประเทศผู้ผลิต

การนำเข้าอาหารของญี่ปุ่นและโอกาส

ในปี 2553 ญี่ปุ่นนำเข้าอาหารจากทั่วโลกมูลค่า 51,327 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ สหรัฐอเมริกาเป็นแหล่งนำเข้าอาหารสำคัญอันดับ 1 มูลค่าถึง 12,070 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ คิดเป็นร้อยละ 23.5 ของมูลค่าที่ญี่ปุ่นนำเข้าจากทุกแหล่ง จีนมีสัดส่วนร้อยละ 14.2 ส่วนไทยมีสัดส่วนร้อยละ 6.6 มูลค่าสินค้าอาหารจากไทยมีมูลค่า 3,383 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ

สินค้าอาหารสำคัญที่ญี่ปุ่นนำเข้า ได้แก่ อาหารทะเลสดและแช่แข็ง ปี 2553 นำเข้ามูลค่า 11,659 ล้านเหรียญฯ แหล่งนำเข้าสำคัญ คือ สหรัฐฯ รัสเซีย จีน และชิลี มีสัดส่วนมูลค่าประเทศละประมาณร้อยละ 10 อาหารทะเลจากไทยมูลค่า 692 ล้านเหรียญฯ คิดเป็นสัดส่วนมูลค่าร้อยละ 5.9

ญี่ปุ่นนำเข้าเนื้อสัตว์มูลค่า 8,549 ล้านเหรียญฯ นำเข้าจาก สหรัฐฯ ออสเตรเลีย แคนาดา และบราซิล รวม 4 ประเทศ ประมาณ 3 ใน 4 ของมูลค่า สินค้าจากไทยมีน้อยมาก ส่วนเนื้อสัตว์ ปลาแปรรูป ปี 2553 ที่ผ่านมา ญี่ปุ่นนำเข้ามูลค่า 5,263 ล้านเหรียญฯ จีนเป็นแหล่งนำเข้าสำคัญ เกือบครึ่งของมูลค่า ไทยเป็นแหล่งนำเข้าอันดับ 2 มีมูลค่า 1,522 ล้านเหรียญฯ สัดส่วนมูลค่าร้อยละ 28.9

สำหรับผักนั้น ญี่ปุ่นนำเข้าผักมูลค่า 2,140 ล้านเหรียญฯ โดยที่สามารถปลูกผักสดสำหรับบริโภคในประเทศได้ในสัดส่วนสูงกว่าอาหารอื่นหลายประเภท ผักที่นำเข้ากว่าร้อยละ 40 ของมูลค่า เป็นผักแช่แข็งและตากแห้ง แหล่งนำเข้าผักที่สำคัญ คือ จีน ครองสัดส่วนมูลค่ากว่าครึ่ง ปี 2553 ผักจากไทยมีมูลค่า 108 ล้านเหรียญฯ สัดส่วนมูลค่าร้อยละ 5.1 ผักจากไทยประมาณ 2 ใน 3 เป็นผักแช่แข็ง ผักสดจากไทย ได้แก่ หน่อไม้ฝรั่ง ข้าวโพด ถั่ว เป็นต้น

ปัญหาสินค้าอาหารบางประเภทขาดตลาดเกิดขึ้นระยะสั้นเท่านั้น ขณะนี้ การจัดส่งสินค้าคลี่คลายลง ผลิตภัณฑ์ปิโตรเลียมมีมากขึ้น ในส่วนของความหวาดระแวงเรื่องการปนเปื้อนกัมมันตภาพรังสีในอาหารนั้น ทางการญี่ปุ่นยังคงรักษามาตรฐานในเรื่องความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อสร้างความเชื่อมั่นต่อผู้บริโภค นอกจากนี้ มีจำนวนผู้ผลิตอาหารในญี่ปุ่นมากขึ้นจากปกติที่ยื่นขอรับการตรวจสอบทั้งอาหารที่ผ่านกระบวนการผลิต และวัตถุดิบ เพื่อให้ผู้ค้าปลีก ผู้ส่งออก และลูกค้ามั่นใจในความปลอดภัยในผลิตภัณฑ์ อย่างไรก็ตาม คาดว่าความต้องการอาหารแช่เย็นแช่แข็งนำเข้า โดยเฉพาะอาหารทะเล และอาหารแปรรูป มีโอกาสขยายตัวเพิ่มขึ้นภายในระยะไม่เกิน 6 เดือน ก่อนเข้าสู่ภาวะปกติในระยะต่อไป

23 มีนาคม 2554