

ข้าวเหนียวไทย...ความจำกัดของตลาดการค้า

สมพร อิศวิลานนท์¹

ข้าวเหนียวเป็นพืชที่มีการเพาะปลูกกันมากในภาคอีสานโดยเฉพาะแถบอีสานตอนบนและภาคเหนือแถบภาคเหนือตอนบนทั้งนี้เพราะเกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตและความมั่นคงทางอาหารของครัวเรือนในภูมิภาคดังกล่าว ซึ่งมีการบริโภคข้าวเหนียวเป็นอาหารหลักในชีวิตประจำวัน หากพิจารณาจากพื้นที่เพาะปลูกข้าวเหนียวทั่วประเทศเฉลี่ย² ของไทย พบว่ามีประมาณ 16.7 ล้านไร่ และมีผลผลิตประมาณ 5.8 ล้านตันข้าวเปลือก ในจำนวนนี้เป็นพื้นที่เพาะปลูกในภาคอีสานประมาณร้อยละ 84 และภาคเหนือประมาณร้อยละ 15.6 ส่วนในภาคอื่นๆ มีการเพาะปลูกจำนวนน้อย

จากหลักฐานทางประวัติศาสตร์ที่โนนนันทา จังหวัดขอนแก่น และที่ถ้ำปุงสูง จังหวัดแม่ฮ่องสอน พบว่าเมื่อประมาณ 5,000 ปีก่อนนั้น ข้าวที่ปลูกในพื้นที่ตั้งของประเทศไทยเป็นข้าวเหนียวส่วนการปลูกข้าวเจ้ามีการนำมาเพาะปลูกในภายหลัง ทั้งนี้มีข้อสันนิษฐานว่าการปลูกข้าวเจ้านั้นเป็นพืชพันธุ์ที่ส่วนหนึ่งนำมาจากอินเดีย อันเป็นผลสืบเนื่องมาจากการเดินทางเพื่อการเผยแพร่พุทธศาสนาในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ผู้เดินทางได้นำเมล็ดพันธุ์ข้าวพวกพาดิตมาด้วยในอีกแ่งมุมหนึ่งกล่าวว่านำมาจากจีน ทั้งนี้เมื่อราชวงศ์จีนได้ขยายความสัมพันธ์ทางการค้ากับหัวเมืองในอุษาคเนย์หรือในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ได้ก่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนทั้งในด้านสินค้าและพืชพันธุ์อาหาร เช่นในสมัยสุโขทัยมีการแลกเปลี่ยนเครื่องบรรณาการระหว่างกันกับราชวงศ์ฮั่นของจีน เป็นต้น

ปัจจัยสำคัญที่การขยายตัวของพื้นที่เพาะปลูกข้าวเจ้าในประเทศไทยได้กระจายตัวไปในภูมิภาคต่างๆ อย่างแพร่หลายมากกว่าการปลูกข้าวเหนียว น่าจะเป็นเพราะการขยายตัวทางการค้ากับต่างชาติตั้งแต่ในสมัยกรุงสุโขทัยเรื่อยมา เมื่อข้าวเป็นส่วนหนึ่งของพืชอาหารที่ตลาดการค้ากับต่างประเทศมีความต้องการ ได้ส่งผลให้เกิดการขยายตัวของการผลิตตามมาส่วนการปลูกข้าวเหนียวกลับเป็นการเพาะปลูกเฉพาะถิ่นเพื่อความมั่นคงทางอาหารโดยเฉพาะในท้องถิ่นชนบทที่การค้าไม่สามารถขยายตัวเข้าถึงได้

ความหลากหลายของพันธุ์ข้าวเหนียวมีน้อยกว่าความหลากหลายของพันธุ์ข้าวเจ้า ข้าวเหนียวพันธุ์พื้นเมืองที่เป็นข้าวนาสวนหรือข้าวที่ปลูกในที่น้ำขังที่นิยมปลูกกัน เป็นพันธุ์ที่มีคุณสมบัติไวต่อช่วงแสงปลูกได้ปีละครั้ง ได้แก่ พันธุ์เขี้ยววูง พันธุ์สันป่าตอง พันธุ์กำผาย พันธุ์หางยี เป็นต้น ข้าวพันธุ์พื้นเมืองดังกล่าวปัจจัยทางธรรมชาติได้มีส่วนช่วยให้เกิดการพัฒนาการทางพันธุกรรมที่ยาวนานกว่าข้าวพันธุ์ไม่ไวต่อช่วงแสง เช่น พันธุ์ กข.2 กข.10 และพันธุ์สกลนคร เป็นต้น ซึ่งเป็นข้าวพันธุ์ลูกผสม³ไม่ไวต่อช่วงแสง ปลูกได้ทุกฤดูกาลทั้งนาปีและนาปรัง ให้ผลผลิตที่สูงกว่าข้าวเหนียวพันธุ์พื้นเมือง แต่คุณสมบัติด้อยของพันธุ์ลูกผสม ได้แก่ รสชาติเพราะเป็นข้าวที่มีความนุ่ม ความอร่อยสู้ข้าวเหนียวพันธุ์พื้นเมืองไม่ได้และตลาดจะให้ราคาข้าวพันธุ์ไม่ไวต่อช่วงแสงต่ำกว่าข้าวเหนียวพันธุ์พื้นเมือง

¹นักวิชาการอาวุโส สถาบันคลังสมองของชาติและผู้ประสานงานโครงการ “การวิจัยเชิงนโยบายเกษตร” ภายใต้การสนับสนุนของสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย(สกว.) บทความนี้ลงพิมพ์ในนิตยสารข้าวไทยปีที่ 6 ฉบับที่ 35 ประจำเดือนมีนาคม - เมษายน 2556

²ปี 2552 - 2553

³ในที่นี้หมายถึงเป็นพันธุ์ข้าวพื้นเมืองกับพันธุ์ข้าวจากสถาบันวิจัยข้าวนานาชาติ ซึ่งทำให้เป็นพันธุ์ไม่ไวต่อช่วงแสง

ส่วนข้าวเหนียวพันธุ์ กข.6 ไม่จัดว่าเป็นข้าวพันธุ์ลูกผสม เพราะข้าวเหนียว กข.6 เป็นข้าวที่ไวต่อช่วงแสง ข้าวเหนียวพันธุ์ กข.6 เกิดจากการปรับปรุงพันธุ์โดยใช้รังสีซีกานำให้เกิดการกลายพันธุ์ของข้าวขาวดอกมะลิ 105⁴ ข้าวเหนียว กข.6 จึงมีรากฐานของพันธุกรรมจากพันธุ์ข้าวขาวดอกมะลิ 105 (ซึ่งต่อไปนี้จะเรียกข้าวหอมมะลิ) ทำให้ข้าวเหนียว กข.6 มีความหอมนุ่มคล้ายข้าวหอมมะลิ ส่วนความต่างคือการเป็นข้าวที่ไม่สามารถหุงต้มได้อย่างข้าวหอมมะลิ แต่ต้องใช้วิธีหุงแบบข้าวเหนียวมูน ทั้งนี้เพราะข้าวเหนียว กข.6 มีอมิโลสต่ำประมาณ 2% ในขณะที่ข้าวหอมมะลิมีอมิโลสประมาณ 12-14% ข้าวเหนียวพันธุ์ กข.6 จึงเป็นข้าวเหนียวที่นิยมปลูกกันแพร่หลายกว่าพันธุ์อื่นๆ เพราะตลาดให้ราคาดีกว่าข้าวเหนียวทั่วไป

ข้าวเหนียวอีกประเภทหนึ่ง ได้แก่ ข้าวเหนียวพันธุ์พื้นเมืองไวต่อช่วงแสงที่เป็นข้าวไร่ ปลูกในที่ดอนที่มีน้ำน้อยและปลูกได้ปีละครั้ง เช่น ข้าวเหนียวชิวแม้งั้น และข้าวเหนียวลิ้มผัว ในกลุ่มนี้ข้าวเหนียวลิ้มผัวเป็นข้าวที่ปัจจุบันเป็นที่ต้องการของตลาดผู้มีรายได้สูงบางกลุ่ม เพราะเป็นข้าวที่มีความนุ่ม มีกลิ่นหอม มีสีนวล มีกากใยและสารต้านอนุมูลอิสระอยู่ในระดับสูงกว่าข้าวชนิดอื่นๆ ข้าวเหนียวลิ้มผัวสามารถหุงได้เช่นเดียวกับข้าวเจ้าโดยไม่ต้องมูนเหมือนกับข้าวเหนียวพันธุ์อื่นๆ มีจำหน่ายในตลาดซูเปอร์มาร์เก็ตมีราคาสูงกว่าข้าวเหนียว กข.6 และข้าวเหนียวทั่วไปกว่าเท่าตัว

การมีตลาดข้าวเหนียวจำกัดในอดีต ทำให้มีการนำข้าวเหนียวมาแปรรูปในลักษณะต่างๆ เช่น การนำมามูนพร้อมกับการจำหน่ายในรูปของขนมหวาน โดยมีองค์ประกอบของเครื่องปรุงบางอย่าง เช่น ข้าวเหนียวหน้ากุ้ง ข้าวเหนียวถั่วดำ ข้าวเหนียวมะม่วง เป็นต้น เพื่อเพิ่มอุปสงค์การบริโภคข้าวเหนียวในรูปของขนมหวานจึงได้แพร่กระจายไปในภูมิภาคต่างๆ ทั้งในเขตเมืองและเขตชนบท การใช้ในอุตสาหกรรมแอลกอฮอล์ อุตสาหกรรมหมักน้ำส้มสายชู อุตสาหกรรมอาหารเด็กอ่อน นอกจากนั้นมีการนำไปแปรรูปเป็นแป้งข้าวเหนียวเพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารในรูปแบบต่างๆ รวมถึงการแปรรูปเพื่อการส่งออก

มีคำถามว่าการรวมเป็น AEC ของประชาคมอาเซียนจะมีผลอย่างไรต่อตลาดข้าวเหนียว และตลาดข้าวเหนียวไทยจะขยายตัวหรือไม่ หากพิจารณาประเทศในกลุ่มอาเซียนนอกจากประเทศไทยแล้วมีเพียงประเทศลาวอีกหนึ่งประเทศที่มีการปลูกข้าวเหนียวกันมากเพราะข้าวเหนียวเป็นอาหารประจำวันของคนในประเทศลาว ส่วนประเทศอื่นๆ ในอาเซียนทั้งประเทศผู้ส่งออกข้าว เช่น เวียดนาม พม่า หรือเขมร มีปลูกข้าวเหนียวในจำนวนน้อยมากอีกทั้งการบริโภคของประชากรในประเทศดังกล่าวไม่มีวัฒนธรรมของการบริโภคข้าวเหนียวในชีวิตประจำวัน แต่มีการบริโภคข้าวเจ้าเป็นอาหารหลักของครัวเรือน ประเทศผู้นำเข้าข้าวอย่างอินโดนีเซีย ฟิลิปปินส์ ก็เช่นกัน มีการปลูกข้าวเหนียวกันน้อยมาก ส่วนมาเลเซีย สิงคโปร์ และบรูไน ไม่มีการปลูกข้าวเหนียว

อย่างไรก็ตาม หากดูข้อมูลการค้าข้าวเหนียวของไทยจากปริมาณการส่งออกจำนวน 0.26 ล้านตันในปี 2554 ได้ส่งไปในตลาดอาเซียน 0.16 ล้านตัน แต่หากเปรียบเทียบกับปริมาณการผลิตข้าวเหนียวจำนวน 3.45 ล้านตัน แล้วมีปริมาณการส่งออกเพียงร้อยละ 7.5 ของปริมาณผลผลิต ตลาดการค้าข้าวเหนียวของไทยในอาเซียนและในโลกจึงเป็นตลาดจำกัดและมีลักษณะที่ค่อนข้างเบาบางมาก ประเทศอาเซียนที่นำเข้าข้าวเหนียวไทยที่สำคัญ ได้แก่ อินโดนีเซีย

⁴โดยใช้รังสีแกมมาปริมาณ 20 กิโลเรด อบเมล็ดพันธุ์ข้าวขาวดอกมะลิ 105 แล้วนำมาปลูกคัดเลือก

และมาเลเซีย โดยอินโดนีเซียนำเข้าในปี 2554 ประมาณ 89,000 ตัน ส่วนมาเลเซียนำเข้าข้าวเหนียวไทย 37,500 ตัน ประเทศอื่นๆ ในอาเซียนมีการนำเข้าที่น้อย

เมื่อพิจารณาในกลุ่มของอาเซียนบวกสาม โดยมีประเทศจีน ญี่ปุ่น และเกาหลี เข้ามารวมด้วยจะเห็นว่าการรวมกลุ่มการค้าดังกล่าวมีขนาดของ GDP โตขึ้น และมีขนาดของประชากรเพิ่มขึ้นจาก 600 ล้าน เป็นขนาดประมาณ 2,000 ล้านคน นอกจากนี้ยังมีพรมแดนของตลาดการค้าที่กว้างขวางมากขึ้น แต่การค้าข้าวเหนียวของไทยกับ 3 ประเทศดังกล่าว กลับพบว่ามีเพิ่มขึ้นเพียงเล็กน้อย โดยมีจีนเป็นผู้นำเข้าข้าวเหนียวไทยประมาณ 43,000 ตันในปี 2554 ญี่ปุ่นมีการนำเข้าเพียง 4,000 ตัน ส่วนเกาหลีใต้ไม่มีการนำเข้า

ความจำกัดของตลาดข้าวเหนียวไทยดังกล่าวทำให้การก้าวไปสู่การเป็นประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนและอาเซียนบวกสาม จะไม่ส่งผลให้เกิดการขยายตัวของตลาดข้าวเหนียวไทยอย่างก้าวกระโดดตามขนาดของเศรษฐกิจและประชากรที่โตขึ้น แต่จะเป็นเพียงการรักษาฐานทางการค้าที่มีอยู่ไม่ให้เกิดถดถอยตกต่ำลงมากกว่า

ความจำเป็นของไทยในสินค้าข้าวเหนียว จึงหนีไม่พ้นกับความพยายามในการปรับวิกฤตให้เป็นโอกาส โดยลดรูปแบบการผลิตแบบ Mass production ไปสู่การคุณค่าของความจำเป็นของสินค้าในแต่ละพื้นที่ โดยอาศัยความแตกต่างของสภาพแวดล้อมของพื้นที่เป็นกลไกในการสร้างความจำเป็น เช่น ในกรณีของข้าวเหนียวลิ้มผิว ซึ่งมีแหล่งเพาะปลูกในแถบจังหวัดตากและเพชรบูรณ์ ซึ่งมีลักษณะของพื้นที่เป็นที่ราบเชิงเขา มีอุณหภูมิแปรปรวนระหว่างกลางวันและกลางคืนค่อนข้างสูง โดยความหอมของข้าวชนิดนี้เกิดจากคุณสมบัติของดินและความแปรปรวนของอุณหภูมิระหว่างกลางวันและกลางคืนเป็นสำคัญ

นอกจากนี้การผลิตข้าวเหนียวให้หนีจากการผลิตแบบ Mass ซึ่งจะเป็นข้าวเหนียวคุณภาพต่ำ ควรจะมีการปรับนโยบายการรับจำนำข้าวเหนียวของรัฐ ให้เกิดความชัดเจนในการกำหนดราคาให้แตกต่างกัน ระหว่างข้าวเหนียวพันธุ์พื้นเมืองที่ไวต่อช่วงแสง (มีความเป็น niche product ได้) และข้าวเหนียวพันธุ์ไม่ไวต่อช่วงแสง (มีความเป็น mass product สูง) เพราะข้าวทั้งสองกลุ่มดังกล่าวมีคุณภาพที่ต่างกัน การไม่แยกข้าวเหนียวคุณภาพดีออกจากข้าวคุณภาพต่ำหรือด้อยโดยเฉพาะพันธุ์ที่ไม่ไวต่อช่วงแสง เท่ากับเป็นการบั่นทอนตลาดข้าวเหนียวคุณภาพดีของไทยที่มีจำกัดอยู่แล้วให้ตกต่ำลงไปอีกด้วยเช่นกัน