KASIKORNTHAI ECON ANALYSIS

ศูนย์วิจัยกสิกรไทย
开泰研究中心 KASIKORN RESEARCH CENTER

ฉบับส่งสื่อมวลชน

ชูพืชเกษตรที่มีศักยภาพของไทยสู่การผลิตโปรตีนทางเลือก...ตอบโจทย์ความยั่งยืนด้านอุปทาน

CURRENT ISSUE
ปีที่ 27 ฉบับที่ 3253
วันที่ 6 สิงหาคม 2564

ประเด็นสำคัญ

- **ศูนย์วิจัยกสิกรไทย** มองว่า **พืชเกษตรที่มีศักยภาพเพื่อใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตโปรตีนจากพืชที่เป็นอาหารแห่งอนาคตของไทย คือ ถั่วเขียว ต้นอ่อนทานตะวัน งาดำ ข้าวกล้องหอมมะลิ และเห็ดฟาง ภายใต้เกณฑ์การวิเคราะห์ที่กำหนด คือ 1) เป็นพืชที่มีระดับโปรตีนสูงใกล้เคียงกับโปรตีนจากเนื้อสัตว์คือ มีปริมาณโปรตีนร้อยละ 13-23 ต่อน้ำหนักอาหาร 2) เป็นพืชที่ไทยมีศักยภาพในเชิงผลผลิต/ขายได้ราคาดี/ระยะเวลาการเก็บเกี่ยวสั้น/มีสายพันธุ์ไทย และ 3) เป็นพืชที่รัฐบาลให้การสนับสนุน** อันจะทำให้เกิดความยั่งยืนด้านอุปทาน สร้างรายได้ให้เกษตรกรไทย และยังสร้างผลิตภัณฑ์โปรตีนทางเลือกแห่งอนาคตเป็นของไทยเอง นอกจากนี้ ยังเป็นการลดการใช้ถั่วเหลืองที่ต้องนำเข้า โดยคาดว่า **ในปี 2564 มูลค่าถั่วเหลืองที่เป็นวัตถุดิบหลักในการผลิตโปรตีนจากพืชที่เป็นอาหารแห่งอนาคตของไทย อาจมีมูลค่าราว 300-500 ล้านบาท**
- **ศูนย์วิจัยกสิกรไทย** มองว่า **คงไม่ใช่เรื่องง่ายนักในการเลือกพืชเกษตรชนิดใดชนิดหนึ่งมาใช้ทำเป็นวัตถุดิบในการผลิตอาหารโปรตีนจากพืชที่เป็นอาหารแห่งอนาคตของไทย ซึ่งแน่นอนว่าผู้ประกอบการอาจต้องพิจารณาปัจจัยท้าทายอื่นเพิ่มเติมนอกจากการชั่งน้ำหนักระหว่างคุณภาพและราคาของพืชเกษตรที่เลือกมาเมื่อเทียบกับวัตถุดิบหลักที่นิยมในตลาด** โดยพืชเกษตรแต่ละชนิดก็มีข้อดี/ข้อเสียแตกต่างกันไปในแต่ละรายละเอียด ทำให้ผู้ประกอบการอาจต้องมีการเติมเต็มส่วนที่ขาดหายไปในแต่ละซัพพลายเชนให้มีความสมบูรณ์มากขึ้น

- **โปรตีนทางเลือก (Alternative Protein) ได้กลายเป็นกระแสอาหารแห่งอนาคต (Future Food)** จากการที่ผู้บริโภคที่รักสุขภาพมากขึ้น ตระหนักต่อสิ่งแวดล้อมและความยั่งยืนทางธรรมชาติ ทำให้หันไปนิยมแหล่งโปรตีนทางเลือกอื่นเพื่อทดแทนเนื้อสัตว์ที่ต้องใช้ทรัพยากรจำนวนมากในการผลิตและก่อให้เกิดก๊าซเรือนกระจก จึงนับเป็นเทรนด์อาหารโลกที่ได้รับความนิยมมากขึ้นโดยเฉพาะในประเทศตะวันตก แต่สำหรับอาหารโปรตีนทางเลือกในไทยยังถือเป็นเรื่องใหม่และยังมีโอกาสทางธุรกิจอยู่อีกมาก ซึ่งจะรู้จักและเห็นกันส่วนใหญ่ในรูปแบบของโปรตีนจากพืช (Plant Based Protein) เนื่องจากปัจจุบันได้มีผู้ประกอบการรายใหญ่รายกลาง รวมถึงสตาร์ทอัพ เข้ามาเป็นผู้เล่นในตลาดนี้แล้ว แต่ในฝั่งของอุปทานโปรตีนจากพืช กลับพบว่าเป็น

Disclaimer

รายงานวิจัยนี้จัดทำโดยบริษัท ศูนย์วิจัยกสิกรไทย จำกัด ("KResearch") เพื่อเผยแพร่เป็นการทั่วไป โดยอาศัยแหล่งข้อมูลสาธารณะหรือข้อมูลที่เชื่อว่ามีความน่าเชื่อถือที่ปรากฏขณะจัดทำ ซึ่งอาจเปลี่ยนแปลงได้ในแต่ละขณะเวลา ทั้งนี้ KResearch มิอาจรับรองความถูกต้อง ความน่าเชื่อถือ ความเหมาะสม ความครบถ้วนสมบูรณ์ หรือความเป็นปัจจุบันของข้อมูลดังกล่าว และไม่ได้มีวัตถุประสงค์เพื่อชี้ชวน เสนอแนะ ให้คำแนะนำหรือจูงใจในการตัดสินใจเพื่อดำเนินการใดๆ แต่อย่างใด ดังนั้น ท่านควรศึกษาข้อมูลด้วยความระมัดระวังและใช้วิจารณญาณอย่างรอบคอบก่อนตัดสินใจใดๆ KResearch จะไม่รับผิดในความเสียหายใดที่เกิดขึ้นจากการใช้ข้อมูลดังกล่าว

ข้อมูลใดๆ ที่ปรากฏในรายงานวิจัยนี้ถือเป็นทรัพย์สินของ KResearch และ/หรือบุคคลที่สาม (แล้วแต่กรณี) การนำข้อมูลดังกล่าว (ไม่ว่าทั้งหมดหรือบางส่วน) ไปใช้ต้องแสดงข้อความถึงสิทธิความเป็นเจ้าของแก่ KResearch และ/หรือบุคคลที่สาม (แล้วแต่กรณี) หรือแหล่งที่มาของข้อมูลนั้นๆ ทั้งนี้ ท่านจะไม่ทำซ้ำ ปรับปรุง ดัดแปลง แก้ไข ส่งต่อ เผยแพร่ หรือกระทำในลักษณะใดๆ เพื่อวัตถุประสงค์ในทางการค้า โดยไม่ได้รับอนุญาตล่วงหน้าเป็นลายลักษณ์อักษรจาก KResearch และ/หรือบุคคลที่สาม (แล้วแต่กรณี)

ปัญหาสำคัญในเรื่องของวัตถุดิบ เนื่องจากวัตถุดิบหลักในการผลิตโปรตีนจากพืชที่นิยมในต่างประเทศคือ ถั่วเหลือง[1] ซึ่งเป็นพืชที่มีโปรตีนสูงถึงร้อยละ 36 ต่อน้ำหนักอาหาร โดยไทยต้องมีการนำเข้าเกือบทั้งหมด ส่งผลต่อความไม่ยั่งยืนด้านอุปทาน ตลอดจนราคาถั่วเหลืองที่เป็น Commodity จะผันผวนไปตามตลาดโลก ทำให้ **ศูนย์วิจัยกสิกรไทย** ประเมินว่า **ในปี 2564 มูลค่าถั่วเหลืองที่เป็นวัตถุดิบหลักในการผลิตโปรตีนจากพืชที่เป็นอาหารแห่งอนาคตของไทย อาจมีมูลค่าราว 300-500 ล้านบาท ซึ่งแม้จะเป็นมูลค่าที่ไม่มาก หรือคิดเป็นเพียงร้อยละ 0.6-1.0 ของมูลค่าตลาดถั่วเหลืองทั้งหมดของไทย[2] แต่ก็เป็นการสะท้อนถึงความไม่ยั่งยืนด้านอุปทาน เพราะไทยต้องนำเข้าถั่วเหลือง** ดังนั้น จะเป็นการดีอย่างยิ่ง หากไทยสามารถชูพืชที่มีศักยภาพมาใช้เป็นวัตถุดิบผลิตโปรตีนจากพืชที่เป็นอาหารแห่งอนาคตของไทยได้เอง ทดแทนการใช้ถั่วเหลือง และยังไม่ใช่แค่เป็นเพียงการรับจ้างผลิตเท่านั้น แต่ไทยยังสามารถมีผลิตภัณฑ์โปรตีนจากพืชเป็นของตัวเองได้ บนความได้เปรียบที่ไทยเป็นฐานทรัพยากรพืชเกษตรที่หลากหลาย อันจะช่วยสร้างรายได้ให้เกษตรกรไทยและความยั่งยืนด้านอุปทานการผลิต

- **ศูนย์วิจัยกสิกรไทย** มองว่า **พืชเกษตรที่มีศักยภาพเพื่อใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตโปรตีนจากพืชที่เป็นอาหารแห่งอนาคตของไทย คือ ถั่วเขียว ต้นอ่อนทานตะวัน งาดำ ข้าวกล้องหอมมะลิ และเห็ดฟาง ภายใต้เกณฑ์การวิเคราะห์ที่กำหนด คือ 1) เป็นพืชที่มีระดับโปรตีนสูงใกล้เคียงกับโปรตีนจากเนื้อสัตว์คือ มีปริมาณโปรตีนราว 13-23 กรัมต่อน้ำหนักอาหาร 100 กรัม[3] 2) เป็นพืชที่ไทยมีศักยภาพในการผลิตในเชิงผลผลิต/ขายได้ราคาดี/ระยะเวลาการเก็บเกี่ยวสั้น/มีสายพันธุ์ไทย และ 3) เป็นพืชที่รัฐบาลให้การสนับสนุน** โดยมีรายละเอียด ดังนี้

พืชเกษตรศักยภาพเพื่อใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตโปรตีนจากพืชที่เป็นอาหารแห่งอนาคตของไทย

พืชเกษตร	ปริมาณโปรตีนต่อ 100 กรัม (กรัม)	ปริมาณผลผลิตเฉลี่ยทั้งประเทศ* (ล้านตัน)	ราคาขายเฉลี่ยปี 2561-2563 (บาทต่อกิโลกรัม)	ระยะเวลาเก็บเกี่ยว (วัน)	จำนวนสายพันธุ์ไทยที่นิยมปลูก	รัฐบาลให้การสนับสนุน
ถั่วเขียว	26.0	0.092	22.3 (6M64 = 26.8)	90	7	✓
ต้นอ่อนทานตะวัน	23.0	N.A.	95 (6M64 = 90)	7	2	✓
งาดำ	17.7	0.007	111.7 (6M64 = 135)	90-100	4	✓

[1] สะท้อนได้จาก มูลค่ายอดขายสินค้าโปรตีนจากพืชของโลก แบ่งตามประเภทวัตถุดิบที่ใช้ พบว่า โปรตีนจากพืชที่ทำจากถั่วเหลืองคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 56.4 ของมูลค่ายอดขายโปรตีนจากพืชทั้งหมด ตามมาด้วยข้าวสาลี (ร้อยละ 22.4) ถั่ว (ร้อยละ 7.2) (ข้อมูลจาก Mordor Intelligence)

[2] เป็นการประเมินจากอุปทานถั่วเหลืองทั้งหมดของไทยที่มาจากการนำเข้าจากต่างประเทศและผลิตเองในประเทศ ที่คิดเป็นมูลค่ารวมราว 50,938 ล้านบาท ซึ่งกว่าร้อยละ 81.2 นำไปใช้ผลิตน้ำมันพืชเป็นหลัก นอกจากนี้ ส่วนใหญ่ยังเป็นสินค้าแบบดั้งเดิม/ไม่ใช้นวัตกรรม (กระทรวงพาณิชย์ และสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร)

[3] ระดับปริมาณโปรตีนในเนื้อสัตว์ต่อน้ำหนักอาหาร 100 กรัม คือ เนื้อไก่ 23 กรัม, เนื้อวัว 22 กรัม, เนื้อสุกร 21.1 กรัม, เนื้อปลา 13 กรัม เป็นต้น (สำนักโภชนาการ กรมอนามัย)

Disclaimer

รายงานวิจัยนี้จัดทำโดยบริษัท ศูนย์วิจัยกสิกรไทย จำกัด ("KResearch") เพื่อเผยแพร่เป็นการทั่วไป โดยอาศัยแหล่งข้อมูลสาธารณะหรือข้อมูลที่เชื่อว่ามีความน่าเชื่อถือที่ปรากฏขณะจัดทำ ซึ่งอาจเปลี่ยนแปลงได้ในแต่ละขณะเวลา ทั้งนี้ KResearch มิอาจรับรองความถูกต้อง ความน่าเชื่อถือ ความเหมาะสม ความครบถ้วนสมบูรณ์ หรือความเป็นปัจจุบันของข้อมูลดังกล่าว และไม่ได้มีวัตถุประสงค์เพื่อชี้ชวน เสนอแนะ ให้คำแนะนำหรือจูงใจในการตัดสินใจเพื่อดำเนินการใดๆ แต่อย่างใด ดังนั้น ท่านควรศึกษาข้อมูลด้วยความระมัดระวังและใช้วิจารณญาณอย่างรอบคอบก่อนตัดสินใจใดๆ KResearch จะไม่รับผิดในความเสียหายใดที่เกิดขึ้นจากการใช้ข้อมูลดังกล่าว

ข้อมูลใดๆ ที่ปรากฏในรายงานวิจัยนี้ถือเป็นทรัพย์สินของ KResearch และ/หรือบุคคลที่สาม (แล้วแต่กรณี) การนำข้อมูลดังกล่าว (ไม่ว่าทั้งหมดหรือบางส่วน) ไปใช้ต้องแสดงข้อความถึงสิทธิความเป็นเจ้าของแก่ KResearch และ/หรือบุคคลที่สาม (แล้วแต่กรณี) หรือแหล่งที่มาของข้อมูลนั้นๆ ทั้งนี้ ท่านจะไม่ทำซ้ำ ปรับปรุง ดัดแปลง แก้ไข ส่งต่อ เผยแพร่ หรือกระทำในลักษณะใดๆ เพื่อวัตถุประสงค์ในทางการค้า โดยไม่ได้รับอนุญาตล่วงหน้าเป็นลายลักษณ์อักษรจาก KResearch และ/หรือบุคคลที่สาม (แล้วแต่กรณี)

พืชเกษตร	ปริมาณโปรตีนต่อ 100 กรัม (กรัม)	ปริมาณผลผลิตเฉลี่ยทั้งประเทศ* (ล้านตัน)	ราคาขายเฉลี่ยปี 2561-2563 (บาทต่อกิโลกรัม)	ระยะเวลาเก็บเกี่ยว (วัน)	จำนวนสายพันธุ์ไทยที่นิยมปลูก	รัฐบาลให้การสนับสนุน
ข้าวกล้องหอมมะลิ	7.6	9.42**	14.7 (6M64 = 11.6)	120	2	✓
เห็ดฟาง	3.2	0.066	74.8 (6M64 = 76.3)	8-20	2	✓

โอกาสในการเพิ่มผลผลิตได้ในแต่ละรายการพืช ในภาวะที่ราคาขายมีแนวโน้มอยู่ในเกณฑ์ดี

- มีการพัฒนาสายพันธุ์ที่ให้ผลผลิตสูง คือ ถั่วเขียว งาดำ ข้าวกล้องหอมมะลิ
- ปลูกได้ในหน้าแล้ง/สลับกับนาข้าว/ระหว่างรอผลผลิตอื่น/ปลูกแซมได้ คือ ถั่วเขียว งาดำ เห็ดฟาง
- ใช้ AgriTech ช่วยเพิ่มผลผลิตได้ เช่น โดรนการเกษตร รถเก็บเกี่ยวอัตโนมัติ คือ ข้าวกล้องหอมมะลิ หรือระบบโรงเรือน คือ เห็ดฟาง ต้นอ่อนทานตะวัน
- ปลูกได้ในพื้นที่จำกัด เช่น ในเมือง/คอนโด คือ ต้นอ่อนทานตะวัน เห็ดฟาง ปลูกในกระบะ/ตะกร้า/กระถาง

อย่างไรก็ดี คงต้องจับตาเรื่องโรคและแมลงศัตรูพืชที่อาจกระทบต่อปริมาณผลผลิต โดยเฉพาะในงาดำ เห็ดฟาง

การสนับสนุนจากรัฐบาล ผ่านโครงการ ดังนี้

- **ถั่วเขียว** เกษตรแปลงใหญ่ถั่วเขียว การส่งเสริมให้เกษตรกรมีการรวมกลุ่มการผลิต การจำหน่าย และการบริหารจัดการร่วมกันโดยวิธีสหกรณ์
- **ต้นอ่อนทานตะวัน** ใช้โรงเรียนเป็นฐานเครือข่ายร่วมสร้างชุมชนท้องถิ่นน่าอยู่ และประชารัฐ
- **งาดำ** มีการวิจัยและพัฒนาสายพันธุ์ไทยร่วมกันระหว่างภาครัฐและมหาวิทยาลัยอย่างต่อเนื่อง
- **ข้าวกล้องหอมมะลิ** เกษตรนาแปลงใหญ่ ส่งเสริมการใช้เมล็ดพันธุ์คุณภาพดี มีการรับรอง GI
- **เห็ดฟาง** โครงการส่งเสริมอาชีพการเพาะเห็ดฟาง แปลงใหญ่เห็ดฟางโรงเรียน

หมายเหตุ: * เป็นปริมาณผลผลิตเฉลี่ยปี 2563

** เป็นปริมาณผลผลิตข้าวหอมมะลิ

ที่มา: สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กรมอนามัย และกรมวิชาการเกษตร รวบรวมโดยศูนย์วิจัยกสิกรไทย

นอกจากนี้ ไทยยังมีพืชโปรตีนสูงที่มีศักยภาพรายการอื่นอีก ซึ่งมีราคาขายดีและระยะเวลาเก็บเกี่ยวสั้น เช่น กัญชง ที่นับว่าเป็นพืชที่น่าจับตาในขณะนี้ตามเทรนด์โลก รวมถึงพืชในท้องถิ่น เช่น เห็ดแครง ซึ่งเป็นพืชโปรตีนสูงที่นิยมปลูกมากในภาคใต้ ล้วนเป็นพืชที่น่าจะมีศักยภาพในการผลักดันเพื่อเพิ่มผลผลิตให้เป็นพืชเศรษฐกิจได้ในระยะข้างหน้าไม่แพ้พืชโปรตีนสูงชนิดอื่น เพื่อความหลากหลายของผลิตภัณฑ์โปรตีนจากพืช

- อย่างไรก็ดี **ศูนย์วิจัยกสิกรไทย** มองว่า **คงไม่ใช่เรื่องง่ายนักในการเลือกพืชเกษตรชนิดใดชนิดหนึ่งมาใช้ทำเป็นวัตถุดิบเพื่อผลิตอาหารโปรตีนจากพืชที่เป็นอาหารแห่งอนาคตของไทย ซึ่งแน่นอนว่าผู้ประกอบการอาจต้องพิจารณาปัจจัยท้าทายอื่นเพิ่มเติมนอกจากการชั่งน้ำหนักระหว่างคุณภาพและราคาของพืชที่เลือกมาเมื่อเทียบกับวัตถุดิบหลักที่นิยมในตลาดอย่างถั่วเหลือง โดยพืชเกษตรแต่ละชนิดก็มีข้อดี/ข้อเสียแตกต่างกันไปในแต่ละรายละเอียด ทำให้ผู้ประกอบการอาจต้องมีการเติมเต็มส่วนที่**

Disclaimer

รายงานวิจัยนี้จัดทำโดยบริษัท ศูนย์วิจัยกสิกรไทย จำกัด ("KResearch") เพื่อเผยแพร่เป็นการทั่วไป โดยอาศัยแหล่งข้อมูลสาธารณะหรือข้อมูลที่เชื่อว่ามีความน่าเชื่อถือที่ปรากฏขณะจัดทำ ซึ่งอาจเปลี่ยนแปลงได้ในแต่ละขณะเวลา ทั้งนี้ KResearch มิอาจรับรองความถูกต้อง ความน่าเชื่อถือ ความเหมาะสม ความครบถ้วนสมบูรณ์ หรือความเป็นปัจจุบันของข้อมูลดังกล่าว และไม่ได้มีวัตถุประสงค์เพื่อชี้ชวน เสนอแนะ ให้คำแนะนำหรือจูงใจในการตัดสินใจเพื่อดำเนินการใดๆ แต่อย่างใด ดังนั้น ท่านควรศึกษาข้อมูลด้วยความระมัดระวังและใช้วิจารณญาณอย่างรอบคอบก่อนตัดสินใจใดๆ KResearch จะไม่รับผิดในความเสียหายใดที่เกิดขึ้นจากการใช้ข้อมูลดังกล่าว

ข้อมูลใดๆ ที่ปรากฏในรายงานวิจัยนี้ถือเป็นทรัพย์สินของ KResearch และ/หรือบุคคลที่สาม (แล้วแต่กรณี) การนำข้อมูลดังกล่าว (ไม่ว่าทั้งหมดหรือบางส่วน) ไปใช้ต้องแสดงข้อความถึงสิทธิความเป็นเจ้าของแก่ KResearch และ/หรือบุคคลที่สาม (แล้วแต่กรณี) หรือแหล่งที่มาของข้อมูลนั้นๆ ทั้งนี้ ท่านจะไม่ทำซ้ำ ปรับปรุง ดัดแปลง แก้ไข ส่งต่อ เผยแพร่ หรือกระทำในลักษณะใดๆ เพื่อวัตถุประสงค์ในทางการค้า โดยไม่ได้รับอนุญาตล่วงหน้าเป็นลายลักษณ์อักษรจาก KResearch และ/หรือบุคคลที่สาม (แล้วแต่กรณี)

ขาดหายไปในแต่ละซัพพลายเชนให้มีความสมบูรณ์มากขึ้น นอกจากนี้ ผู้ประกอบการต้องจับตาเรื่องความผันผวนด้านราคาที่อาจกระทบต่อต้นทุนการผลิต อย่างไรก็ตาม ในส่วนของรายการพืชที่มีราคาสูง แม้จะกระทบต่อราคาวัตถุดิบที่สูงขึ้นของผู้ประกอบการ แต่จะช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถวางแผนการผลิตได้อย่างเป็นระบบจากผลผลิตต้นน้ำที่มีอย่างต่อเนื่อง ซึ่งคงต้องมีการบริหารด้านคุณภาพผลผลิตควบคู่ไปด้วยเช่นกัน

สำหรับในส่วนของความท้าทายในการผลิตพืชเกษตรต้นน้ำ คงเป็นเรื่องการใช้ AgriTech ที่ยังไม่แพร่หลายนัก ซึ่งคงต้องมีการเร่งใช้มากขึ้นเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตในเชิงคุณภาพและปริมาณ ทั้งในรายการพืชที่อาจปลูกได้ในระดับ Scale ไม่ใหญ่นัก เช่น ต้นอ่อนทานตะวัน/เห็ดฟาง เป็นต้น ด้วยการหันไปปลูกในโรงเรือน/การปลูกพืชแนวตั้ง ขณะที่พืชในระดับ Scale ใหญ่อย่างข้าว ก็อาจใช้โดรน/รถเก็บเกี่ยวอัตโนมัติ เป็นต้น นอกจากนี้ ราคาสินค้าเกษตรบางรายการที่ปรับตัวลดลงในบางเวลา ยังอาจกระทบต่อการตัดสินใจในการปลูกพืชดังกล่าวได้ในระยะข้างหน้า

สรุป ท่ามกลางอุปสงค์ในผลิตภัณฑ์โปรตีนจากพืชที่มีแนวโน้มเติบโตดีตามเทรนด์โลก การที่ไทยสามารถชูพืชเกษตรที่จะใช้เป็นวัตถุดิบเพื่อผลิตโปรตีนจากพืชที่เป็นอาหารแห่งอนาคตได้เอง นับเป็นการสร้างความมั่นคงด้านอุปทานวัตถุดิบ เพื่อทดแทนการใช้ถั่วเหลืองซึ่งต้องนำเข้าและมีราคาผันผวนไปตามตลาดโลก โดยพืชที่มีศักยภาพคือ ถั่วเขียว ต้นอ่อนทานตะวัน งาดำ ข้าวกล้องหอมมะลิ และเห็ดฟาง ซึ่งแน่นอนว่าคงไม่ใช่เรื่องง่ายนัก เพราะพืชแต่ละชนิดก็มีข้อดี/ข้อเสียแตกต่างกันไปในแต่ละรายละเอียด ดังนั้น ผู้ประกอบการจึงต้องพิจารณาปัจจัยท้าทายอื่นเพิ่มเติมนอกจากการชั่งน้ำหนักระหว่างคุณภาพและราคาของพืชที่เลือกมาเมื่อเทียบกับวัตถุดิบหลักที่นิยมในตลาด

นอกจากนี้ ในฝั่งของอุปสงค์โปรตีนจากพืชของไทยที่พบว่ายังอยู่ในช่วงเริ่มต้น ดังนั้น สิ่งสำคัญที่น่าจะทำให้ตลาดโปรตีนจากพืชของไทยเติบโตได้อย่างรวดเร็ว คงต้องขึ้นอยู่กับการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์โปรตีนจากพืชในแต่ละวัตถุดิบสำคัญให้สามารถตอบโจทย์ในเรื่องของรสชาติ ผิวสัมผัส คุณค่าทางโภชนาการ สี ความน่ารับประทาน การไม่ก่อให้เกิดภูมิแพ้ (Allergen Risk) อีกทั้งการสร้างความน่าสนใจมากขึ้นผ่านกลยุทธ์ทาง Content Marketing อย่างการเล่าเรื่องราวของสินค้า (Storytelling) เช่น วัตถุดิบข้าวกล้องหอมมะลิที่ใช้มาจากแหล่งผลิตคุณภาพในภาคตะวันออกเฉียงเหนืออย่างทุ่งกุลาร้องไห้ที่ได้รับการรับรองเป็นสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (Geographical Indications: GI) รวมถึงการรับรองเป็นสินค้าออร์แกนิก จะยิ่งเป็นการสร้างจุดขายให้กับผู้บริโภคมากขึ้น อีกทั้งการสร้างแบรนด์ให้เป็นที่รู้จักผ่านการทำการตลาดทั้งตลาดในประเทศและตลาดส่งออก ก็จะช่วยเพิ่มฐานลูกค้าให้ชัดเจนมากขึ้นด้วย ขณะที่การสนับสนุนจากภาครัฐทั้งในแง่ของผู้ปลูกพืชเกษตรผ่านการใช้เทคโนโลยีการเกษตรสมัยใหม่ การรักษาเสถียรภาพด้านราคาสินค้าเกษตร ตลอดจนการให้สิทธิประโยชน์ทางภาษี การช่วยเหลือด้านเงินลงทุนแก่ผู้ประกอบการอาหารโปรตีนจากพืช จะเป็นส่วนสำคัญที่ทำให้ตลอดทั้งซัพพลายเชนของอาหารโปรตีนแห่งอนาคตจากพืชในไทยสามารถเติบโตได้อย่างยั่งยืน

ศูนย์วิจัยกสิกรไทย
开泰研究中心 KASIKORN RESEARCH CENTER

Disclaimer

รายงานวิจัยนี้จัดทำโดยบริษัท ศูนย์วิจัยกสิกรไทย จำกัด (“KResearch”) เพื่อเผยแพร่เป็นการทั่วไป โดยอาศัยแหล่งข้อมูลสาธารณะหรือข้อมูลที่เชื่อว่ามีความน่าเชื่อถือที่ปรากฏขณะจัดทำ ซึ่งอาจเปลี่ยนแปลงได้ในแต่ละขณะเวลา ทั้งนี้ KResearch มิอาจรับรองความถูกต้อง ความน่าเชื่อถือ ความเหมาะสม ความครบถ้วนสมบูรณ์ หรือความเป็นปัจจุบันของข้อมูลดังกล่าว และไม่ได้มีวัตถุประสงค์เพื่อชี้ชวน เสนอแนะ ให้คำแนะนำหรือจูงใจในการตัดสินใจเพื่อดำเนินการใดๆ แต่อย่างใด ดังนั้น ท่านควรศึกษาข้อมูลด้วยความระมัดระวังและใช้วิจารณญาณอย่างรอบคอบก่อนตัดสินใจใดๆ KResearch จะไม่รับผิดในความเสียหายใดที่เกิดขึ้นจากการใช้ข้อมูลดังกล่าว

ข้อมูลใดๆ ที่ปรากฏในรายงานวิจัยนี้ถือเป็นทรัพย์สินของ KResearch และ/หรือบุคคลที่สาม (แล้วแต่กรณี) การนำข้อมูลดังกล่าว (ไม่ว่าทั้งหมดหรือบางส่วน) ไปใช้ต้องแสดงข้อความถึงสิทธิความเป็นเจ้าของแก่ KResearch และ/หรือบุคคลที่สาม (แล้วแต่กรณี) หรือแหล่งที่มาของข้อมูลนั้นๆ ทั้งนี้ ท่านจะไม่ทำซ้ำ ปรับปรุง ดัดแปลง แก้ไข ส่งต่อ เผยแพร่ หรือกระทำในลักษณะใดๆ เพื่อวัตถุประสงค์ในทางการค้า โดยไม่ได้รับอนุญาตล่วงหน้าเป็นลายลักษณ์อักษรจาก KResearch และ/หรือบุคคลที่สาม (แล้วแต่กรณี)