

กลยุทธ์การเจาะตลาดข้าวหอมมะลิไทยในอิหร่าน

อิหร่านเป็นประเทศที่บริโภคข้าวเป็นอาหารหลักเช่นเดียวกับประเทศไทย โดยในแต่ละปี อิหร่านมีความต้องการบริโภคข้าวปีละ 3.6 ล้านตัน แต่มีผลผลิตภายในประเทศปีละ 2 ล้านตัน จึงจำเป็นต้องนำเข้าข้าวปีละ 1.6 ล้านตัน

ช่วงระยะเวลาหลายสิบปีที่ผ่านมา รัฐบาลอิหร่านมอบหมายให้หน่วยงานของอิหร่าน คือ Government Trading Corporation (GTC) เป็นผู้ผูกขาดการนำเข้าข้าวจากต่างประเทศแต่เพียงผู้เดียว โดยนำเข้าข้าวผ่านการประมูล และประเทศไทยได้เคยส่งออกข้าวขาว 100% ชั้น 2 ให้อิหร่านจำนวนหลายแสนตันต่อปี ซึ่งข้าวสารที่ GTC นำเข้านั้น ก็เพื่อแทรกแซงราคาข้าวและป้องกันปัญหาขาดแคลนข้าวภายในประเทศ

ในปี 2551 ราคาข้าวในตลาดโลกสูงขึ้นอย่างมาก ส่งผลให้ราคาข้าวสารในตลาดอิหร่านขยับตัวสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง เพื่อแก้ปัญหาการค้าข้าวและป้องกันปัญหาขาดแคลนข้าวภายในประเทศ รัฐบาลอิหร่านเปลี่ยนนโยบายจากเดิมให้ GTC ผูกขาดการนำเข้า มาสนับสนุนให้ผู้นำเข้าข้าวเอกชนอิหร่านนำเข้าข้าวจากต่างประเทศ โดยรัฐบาลได้ลดภาษีการนำเข้าข้าวทุกชนิดจากเดิมร้อยละ 140 เหลือร้อยละ 4 เพื่อสร้างแรงจูงใจในการนำเข้าข้าว ซึ่งผู้นำเข้าภาคเอกชนอิหร่านได้เริ่มนำเข้าข้าวบาสมาดิกจากอินเดีย และปากีสถานเข้าสู่ตลาดอิหร่านเป็นจำนวนมาก ในขณะที่ข้าวไทยกลับนำเข้าน้อยมาก

อย่างไรก็ดี ในปี 2552 เกษตรกรผู้ผลิตข้าวในอิหร่านได้ประท้วงรัฐบาลและขอให้กีดกันการนำเข้าข้าวจากต่างประเทศ โดยอ้างว่าการนำเข้าข้าวทำลายภาคการผลิตข้าวของอิหร่าน รัฐบาลจึงออกกฎหมายขึ้นภาษีนำเข้าข้าวเป็นร้อยละ 45 และเก็บค่าธรรมเนียมปกป้องเกษตรกรอิหร่านอีกตันละ 150 เหรียญสหรัฐฯ ส่งผลให้ปัจจุบัน ข้าวนำเข้าจากต่างประเทศมีราคาขยับตัวสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง

สภาพตลาดข้าวในอิหร่านสามารถแบ่งออกได้เป็นสามระดับดังนี้

ระดับบน ได้แก่ข้าวหอมชั้นเลิศของอิหร่าน ราคาประมาณกิโลกรัมละ 3 เหรียญสหรัฐฯ ซึ่งข้าวชนิดนี้มีความหอมและมีเมล็ดข้าวเรียวยาว ผู้บริโภคจะเป็นกลุ่มที่มีรายได้สูง และบางรายมีที่นาเป็นของตัวเอง และจ้างชาวนาปลูกข้าวหอมชั้นเลิศ เพื่อบริโภคเองในครอบครัวและญาติมิตรเท่านั้น

ระดับกลาง ได้แก่ข้าวหอมชั้นกลางและข้าวบาสมาดิก ราคาประมาณกิโลกรัมละ 2.4 เหรียญสหรัฐฯ เป็นข้าวที่มีเมล็ดยาว ผู้บริโภคเป็นกลุ่มชนชั้นกลางที่มีรายได้ปานกลาง

ระดับล่าง ได้แก่ข้าวอูรุกัยและข้าวขาว 100% ชั้น 2 ของไทย ราคาประมาณกิโลกรัมละ 1.3 เหรียญ เป็นข้าวคุณภาพต่ำ ซึ่งรัฐบาลให้การอุดหนุนให้เป็นข้าวราคาถูกสำหรับผู้บริโภคที่มีรายได้น้อย

การบริโภคข้าวของชนชั้นกลางอิหร่านมีลักษณะโดยรวมดังนี้

1. เนื่องจากสภาพเศรษฐกิจอิหร่านไม่ดีนัก ประชาชนจะนิยมซื้อข้าวบรรจุในถุงขนาดเล็ก ขนาด 5 ถึง 10 กิโลกรัม โดยจะไม่ซื้อข้าวปริมาณมากๆ ไปเก็บในบ้าน
2. ชาวอิหร่านนิยมหุงข้าวปริมาณมากๆ แล้วอุ่นรับประทานใหม่ (Re-cooked) เป็นครั้งๆ ไปจนหมด ดังนั้น ข้าวที่อุ่นใหม่แล้วเสียคุณภาพ จะไม่เป็นที่นิยม
3. ข้าวที่ชาวอิหร่านนิยมรับประทาน จะเป็นข้าวที่หุงแล้วร่วนซุย ขาว และมีเมล็ดยาว (non-sticky and long grain) หรือเป็นข้าวที่มีกลิ่นรมควัน ซึ่งหากข้าวมีคุณภาพใกล้เคียงกับข้าวหอมชั้นเลิศของอิหร่านเท่าใด ก็จะเป็นที่นิยมมากขึ้นเท่านั้น
4. ในตลาดอิหร่าน ข้าวบรรจุถุงจะแข่งขันโดยใช้ยี่ห้อประทับบนถุง เพื่อเป็นเครื่องมือทางการตลาดที่สร้างความแตกต่าง โดยจะวางขายทั้งในลักษณะแบ่งซั๊กกิโลขายหรือบรรจุถุงขาย
5. สำหรับร้านอาหารทั่วไป จะหุงข้าวในหม้อขนาดใหญ่ที่มีวิธีการหุงแตกต่างจากหม้อขนาดเล็กที่ใช้ในครัวเรือน และจะตักข้าวเพื่อบริการลูกค้าเป็นจานๆ ไป ดังนั้น ข้าวที่หุงในหม้อขนาดใหญ่จะต้องมีคุณภาพดีเสมอกันทั้งหม้อเท่านั้นจึงจะเป็นที่นิยม

ข้าวหอมมะลิเป็นข้าวคุณภาพดีของไทยที่ยังมาทำตลาดในอิหร่านน้อยมาก สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงเตหะราน เห็นว่าข้าวหอมมะลิไทยน่าจะสามารถทำในตลาดในอิหร่านได้อีกมาก จุดอ่อนของข้าวหอมมะลิไทยในอิหร่าน มีดังนี้

- ข้าวหอมมะลียังไม่เป็นที่รู้จักในหมู่ประชาชนชาวอิหร่าน
- เมื่อนำข้าวหอมมะลิไทยไปหุงแล้ว มักจะเกาะกันเป็นก้อน ไม่ร่วนซุยหรือหอมเท่าข้าวหอมอิหร่านหรือข้าวบาสมาดิกอินเดีย จึงไม่ถูกปากชาวอิหร่านนัก
- ข้าวหอมมะลิมีขนาดเมล็ดสั้นกว่าข้าวหอมอิหร่านและข้าวบาสมาดิกอินเดีย ทำให้ไม่น่ารับประทาน
- ข้าวหอมมะลิไทยในตลาดโลกมีราคาสูง ผู้นำเข้าอิหร่านจึงมักลังเลที่จะนำเข้าข้าวหอมจากไทย
- ข้าวไทยมีภาพลักษณ์ในฐานะข้าวคุณภาพต่ำ เนื่องจากอิหร่านเคยนำเข้าแต่ข้าวขาว 100% ชั้นสองจากไทยเพื่ออุดหนุนคนจนเท่านั้น
- มีการลักลอบนำเข้าข้าวเข้าอิหร่าน โดยอ้างว่าเป็นข้าวหอมมะลิไทย แต่แท้จริงแล้วเป็นข้าวคุณภาพต่ำ ทำให้ชาวอิหร่านเข้าใจผิดและคิดว่าข้าวหอมมะลิไทยเป็นข้าวคุณภาพต่ำ

กลยุทธ์การเจาะตลาดข้าวหอมมะลิไทยในอิหร่าน

การเจาะตลาดข้าวหอมมะลิไทยในตลาด อาจสามารถดำเนินการได้ดังนี้

- 1 เน้นขายกลุ่มเป้าหมายเป็นชนชั้นกลางในอิหร่าน โดยเปิดตลาดข้าวหอมมะลิในฐานะทางเลือกใหม่ที่แตกต่างจากข้าวหอมอิหร่านและข้าวบาสมาดิกจากอินเดีย และกำหนดตำแหน่งทางการตลาดให้แข่งขันกับข้าวบาสมาดิกจากอินเดีย แต่ราคาถูกกว่าเล็กน้อย
- 2 ใช้ชื่อ หรือ Brand name ของไทยเป็นเครื่องมือในการเปิดตลาดข้าวหอมมะลิ เพื่อเปลี่ยนภาพลักษณ์ และสร้างความแตกต่างของสินค้าให้ชัดเจน เช่น เน้นคุณค่าทางอาหารของข้าวหอมมะลิเป็นจุดขาย
- 3 แสวงหาผู้นำเข้าที่พร้อมจะทำตลาดภายใต้ Brand name ของไทย และส่งเสริมการขายผ่านร้านอาหารที่มีชื่อเสียงในอิหร่าน เพื่อให้เป็นที่รู้จักในหมู่มชนชั้นกลางในอิหร่าน
- 4 ข้าวหอมมะลิควรบรรจุในถุงขนาดเล็กประมาณ 5-10 กิโลกรัม เพื่อจำหน่ายในห้างสรรพสินค้าและร้านขายปลีกทั่วไป
- 5 ในระยะยาว ควรทำการวิจัยและพัฒนาพันธุ์ วิธีเก็บ รวมทั้งวิธีสีข้าวข้าวหอมมะลิไทยให้มีคุณสมบัติตรงตามความต้องการของผู้บริโภคชาวอิหร่าน เช่น ร่วนซุย ขาว หอม และมีเมล็ดยาว (non-sticky and long grain)
- 6 ค้นคว้าวิธีการหุงข้าวหอมมะลิไทยให้ตรงตามความต้องการของผู้บริโภคอิหร่าน ทั้งนี้ ชาวอิหร่านนิยมหุงข้าวที่มีรสชาติ โดยใส่น้ำมันพืช เกลือ และเนย หรือลูกเกดและมันฝรั่ง ทั้งนี้หน่วยงาน GTC ได้เสนอวิธีการหุงข้าวหอมมะลิที่น่าจะตรงตามความต้องการของชาวอิหร่านจำนวน 2 สูตรดังนี้

สูตรที่ 1 หุงแบบเช็ดน้ำบนเตา

เครื่องปรุง

- ข้าวหอมมะลิ จำนวน 2 ถ้วย
- เกลือ ปริมาณ 6-7 ช้อนชา
- เนยหรือน้ำมันพืช ปริมาณ 50 กรัม

วิธีการ

- ก. ล้างทำความสะอาดข้าวหลายๆ ครั้ง ใสลงในภาชนะ เทน้ำลงไปให้สูงกว่าระดับข้าวประมาณ 2 ซม ใสเกลือ คนให้เข้ากัน แช่ไว้ประมาณครึ่งชั่วโมง

- ข. เทน้ำลงในหม้อ ต้มน้ำจนน้ำเดือด แล้วเทข้าวที่แช่ไว้แล้วลงในน้ำเดือด แล้วต้มในน้ำเดือดประมาณ 5 นาที (หรือจนกว่าข้าวจะนุ่ม) จากนั้นเทข้าวลงในตะแกรงกรองข้าว เพื่อกรองน้ำข้าวทิ้งไป
- ค. ใส่เนยหรือน้ำมันพืชครึ่งหนึ่งลงในหม้อจนละลาย แล้วนำข้าวที่กรองมาเทลงในหม้อ ปิดฝาต้มด้วยไฟแรงประมาณ 2 นาที หรือจนเดือด จากนั้น นำเนยหรือน้ำมันพืชที่เหลือมาใส่ลงบนข้าว
- ง. นำฝาหม้อข้าวมาคลุมด้วยผ้าฝ้ายแล้วปิดบนหม้อข้าว ตั้งหม้อบนไฟอ่อนๆ ประมาณ 30 นาที

สูตรที่ 2 หุงด้วยหม้อหุงข้าวไฟฟ้า

เครื่องปรุง

- ข้าวหอมมะลิ จำนวน 2 ถ้วย
- น้ำ ปริมาณ 2 ถ้วย
- เกลือ ปริมาณ 1 ช้อนชา
- เนยหรือน้ำมันพืช ปริมาณ 30 กรัม

วิธีการ

ล้างทำความสะอาดข้าวสารหลายๆ ครั้ง แล้วนำไปตั้งบนหม้อข้าว ใส่เกลือและน้ำ แช่ทิ้งไว้ประมาณครึ่งชั่วโมง จากนั้น ใส่น้ำมันพืช และเนย แล้วต้มโดยใช้ความร้อนสูง คนจนเข้ากัน แล้วค่อยๆ ลดความร้อนลงจนน้ำเกือบแห้ง จากนั้น นำฝาหม้อข้าวมาคลุมด้วยผ้าฝ้ายปิดหม้อข้าว ตั้งหม้อบนไฟอ่อนๆ ประมาณ 30 นาที

หากมีผู้ส่งออกข้าวหอมมะลิต้องการสอบถามข้อมูลเพิ่มเติม โปรดติดต่อสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงเตหะราน ทาง E-mail: thaitctehran@depthai.go.th, หรือ โทร +(98-21) 2205 7378 & 9

รายงานจาก สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ กรุงเตหะราน

ธันวาคม 2552