



บทสรุปผู้บริหาร (Executive Summary) การศึกษาห่วงโซ่อุปทานโปรตีนทางเลือกในตลาดญี่ปุ่น

- ปัจจุบันทางการญี่ปุ่นยังไม่มีข้อกำหนดมาตรการหรือกฎระเบียบควบคุมการนำเข้า/จำหน่ายโปรตีนทางเลือกเป็นกรณีเฉพาะ ดังนั้น โปรตีนทางเลือกในญี่ปุ่นจะต้องปฏิบัติตามเช่นเดียวกับผลิตภัณฑ์อาหารทั่วไป
- แนวโน้มของโปรตีนทางเลือกในประเทศญี่ปุ่น
 - 1) โปรตีนจากพืช ชาวญี่ปุ่นมีความคุ้นเคยในการบริโภคโปรตีนจากถั่วเหลือง นอกจากนี้ การเตรียมตัวเป็นเจ้าภาพการแข่งขันกีฬาโอลิมปิกและกระแสด้านด้านสุขภาพภายหลังเกิดการระบาดของ COVID-19 ส่งผลให้ผู้ประกอบการร้านอาหารหลายรายเริ่มวางจำหน่ายเมนูอาหารที่ใช้โปรตีนจากพืชในปี 2563 เช่น แซมเบอร์เกอร์ ฯลฯ ทั้งนี้ คาดการณ์ว่าในปี 2568 ตลาดของโปรตีนจากพืชในญี่ปุ่นจะมีมูลค่า 195,000 ล้านบาท รสชาติและความหลากหลายของผลิตภัณฑ์เป็นอุปสรรคของอาหารจากพืชในตลาดญี่ปุ่น
 - 2) โปรตีนจากแมลง ในอดีตญี่ปุ่นมีวัฒนธรรมการบริโภคแมลง เช่น ตัวอ่อนของผึ้ง ในบางพื้นที่ของประเทศ อย่างไรก็ตาม กระแสความนิยมในต่างประเทศเป็นสิ่งจูงใจให้อาหารจากแมลงกลับมาได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นอีกครั้งโดยส่วนใหญ่เป็นการบริโภคในรูปแบบของจิ้งหรีดผง ทั้งนี้ ตลาดอาหารจากแมลงในญี่ปุ่นมีมูลค่า 72 ล้านบาทในปี 2562 และขยายตัวเป็น 400 ล้านบาทในปี 2565 จำนวนบริษัทที่ผลิตอาหารจากแมลงเริ่มเพิ่มขึ้นหลังปี 2558 ซึ่งเป็นปีที่สหประชาชาติมีการกำหนดเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนหรือ SDGs อุปสรรคของอาหารจากแมลงในตลาดญี่ปุ่น ได้แก่ การขาดจุดเด่นในการจำหน่ายสินค้าทั้งในแง่ของรสชาติ ราคา ฯลฯ การขาดหลักฐานทางวิชาการเกี่ยวกับประโยชน์ในการบริโภค ต้นทุนค่าขนส่งในการนำเข้า และกระแสต่อต้านในบางช่วง
 - 3) โปรตีนจากการเพาะเลี้ยง (Cultured Meat) ปัจจุบันยังไม่มีกรวางจำหน่ายเนื้อเพาะเลี้ยงในตลาดญี่ปุ่น อย่างไรก็ตาม ผู้ประกอบการเอกชน มหาวิทยาลัย อยู่ระหว่างการวิจัยและพัฒนา ขณะที่ ภาคเอกชนร่วมมือกับภาครัฐในการจัดทำกฎระเบียบที่เกี่ยวข้องกับเนื้อเพาะเลี้ยง
 - 4) โปรตีนจากเชื้อรา (Mycoprotein) ปัจจุบันยังไม่มีกรวางจำหน่ายในตลาดญี่ปุ่น อย่างไรก็ตาม ผู้ประกอบการเอกชน มหาวิทยาลัย อยู่ระหว่างการวิจัยและพัฒนา
 - 5) โปรตีนจากสาหร่าย ญี่ปุ่นมีการวิจัยพัฒนาการใช้ประโยชน์จากโปรตีนตั้งแต่ช่วงปี 2513 เป็นต้นมา อย่างไรก็ตาม การผลิตโปรตีนจากสาหร่ายยังคงค่อนข้างจำกัด สาหร่ายที่มีการนำมาใช้ประโยชน์ ได้แก่ ยูกลีนา คลอเรลลา และสไปรูลีนา
- ผลการวิเคราะห์ศักยภาพอุตสาหกรรมโปรตีนทางเลือกของไทยในตลาดญี่ปุ่นพบว่า โปรตีนจากพืช มีศักยภาพในระดับสูงเนื่องจากขนาดของตลาดและความพร้อมของผู้ประกอบการ ขณะที่ โปรตีนจากแมลง และ โปรตีนจากสาหร่าย อยู่ในระดับกลางเนื่องจากตลาดมีขนาดไม่ใหญ่มากและจำนวนผู้ประกอบการไทยยังจำกัด ด้านโปรตีนจากการเพาะเลี้ยงและโปรตีนจากเชื้อรายังอยู่ในระยะเริ่มต้นสำหรับทั้งสองประเทศ
- ภาครัฐควรให้การส่งเสริมอุตสาหกรรมโปรตีนทางเลือกของไทยผ่านการสนับสนุนการวิจัยและพัฒนา การจัดกิจกรรมจับคู่ทางธุรกิจ การติดตามและสำรวจสถานการณ์ตลาด การสนับสนุนกิจกรรมส่งเสริมการขาย เช่น การสร้างความแตกต่างของสินค้า การเสริมสร้างความเข้มแข็งของผู้ประกอบการผ่านการแบ่งปันประสบการณ์ และการเจรจามาตรการทางด้านภาษีกับประเทศญี่ปุ่น
