



โครงการสันติไมตรีไทย-ญี่ปุ่น

NEWSLETTER

JAPAN MONITOR PROJECT



Vol. 1, No.3, Oct.2004

นโยบายและมาตรการความปลอดภัยด้านอาหารของญี่ปุ่น

กับผลกระทบและความพร้อมของไทย

นโยบายและมาตรการ
ความปลอดภัยด้านอาหาร
ของญี่ปุ่นกับผลกระทบ
และความพร้อมของไทย

โดย บัณฑิต โพชนุกูล ชูชุกิ

วันที่ 16 พฤษภาคม 2003 ญี่ปุ่นได้บังคับใช้กฎหมายความปลอดภัยด้านอาหารขั้นพื้นฐาน (basic food safety law) ซึ่งเกิดขึ้นหลังจากที่ญี่ปุ่นประสบปัญหาการระบาดของโรควัวบ้าในปี 2001 และปัญหาอื่น ๆ เกี่ยวกับอาหาร

มาตรการความปลอดภัยด้านอาหารของญี่ปุ่นมีผลกระทบโดยตรงต่อการส่งออกสินค้าอาหารของไทย ประเด็นเรื่องความปลอดภัยด้านอาหารจึงเป็นประเด็นหนึ่งในกระบวนการเจรจาต่อรองของไทยเพื่อกำหนดเขตการค้าเสรี (free trade area, FTA) ร่วมกับญี่ปุ่น แม้ญี่ปุ่นจะเห็นว่า ความปลอดภัยด้านอาหารไม่ใช่มาตรการเพื่อกีดกันทางการค้าแต่เป็นเพียงเพื่อป้องกันผู้บริโภค แต่อย่างไรก็ตาม ในการเจรจาต่อรอง ไทยจำเป็นต้องมีข้อมูลสองด้านประการแรก คือความเข้าใจพื้นฐานถึงความจำเป็น หลักการและเหตุผลในการดำเนินมาตรการและวิธีดำเนินการของญี่ปุ่น ประการที่สอง คือไทยจำเป็นต้องคำนึงถึงผลกระทบที่อาจจะเกิดขึ้น สามารถประเมินความพร้อม ศักยภาพและขีดจำกัดของไทยในทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง ทั้งเกษตรกร ผู้แปรรูป ผู้ส่งออก หน่วยงานของรัฐผู้ทำหน้าที่ตรวจสอบและกำกับดูแล

แนะนำภาคเกษตรในฮอกไกโด

การต่อสู้เพื่อความอยู่รอด
ของอุตสาหกรรมอาหาร
และผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
ของญี่ปุ่น

เจ้าของ: โครงการสันติไมตรีไทย-ญี่ปุ่น (สนับสนุนโดยสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย)

บรรณาธิการ: ผศ.ดร.ศิริพร วัชชวัลคุ

กองบรรณาธิการ : นายเอกสิทธิ์ หนูหนักดี , นายสุรเดช คล่องมงคล , นางสาวนสुकนธา สุระเรืองชัย

สถานที่ติดต่อ: ชุดโครงการ "สันติไมตรีไทย-ญี่ปุ่น" คณะรัฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

เลขที่ 2 ถนนพระจันทร์ เขตพระนคร กรุงเทพฯ 10200

โทรศัพท์: 0-2613-2315 โทรสาร: 0-3428-2248 Email address: mirtu06@yahoo.com

กฎระเบียบการนำเข้าสินค้าอาหารของญี่ปุ่น ก่อนปี 2003

ประเทศญี่ปุ่นใช้กฎหมายหลัก 2 ฉบับในการควบคุมและตรวจสอบมาตรฐานคุณภาพสินค้าอาหาร คือ กฎหมายว่าด้วยสุขอนามัยของอาหาร (Food Sanitation Law) ซึ่งควบคุมโดยกระทรวงสาธารณสุขและสวัสดิการ และ ฉบับที่สอง ก็คือ กฎหมายว่าด้วยมาตรฐานคุณภาพสินค้าเกษตร (Japanese Agricultural Standard, JAS) ซึ่งควบคุมโดยกระทรวงเกษตร ป่าไม้ และประมง

การปรับปรุงระบบความปลอดภัยด้านอาหาร

รัฐบาลญี่ปุ่นดำเนินมาตรการหลายประการในการแก้ไขปัญหาเกี่ยวกับอาหารเพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค กระทรวงเกษตรฯ จัดตั้งสำนักงานดูแลด้านความปลอดภัยและการบริโภค ทำหน้าที่ประสานระหว่างหน่วยงานที่ดูแลข้อมูลและการมีส่วนร่วมของผู้บริโภค เพื่อเพิ่มความเข้มงวดในการดูแลเกี่ยวกับสิ่งที่เป็อันตรายต่อสุขภาพที่มาจากอาหาร ตลอดจนการดูแลด้านระบบการจัดการในฟาร์มเลี้ยงสัตว์ ในขณะที่กระทรวงสาธารณสุข ดูแลเรื่องสุขอนามัยด้านอาหาร โดยปรับปรุงกฎหมายว่าด้วยสุขอนามัยของอาหารในปี 2003 มีการจัดระบบ hygiene จัด critical control มีการแก้ไข ปรับระดับสารตกค้างในอาหารเป็น 2 ระดับ คือ หนึ่ง ไม่ให้มีในอาหารเลย 13 รายการ และให้มี MRL คือให้มีสารตกค้างได้ไม่เกินระดับที่กำหนด โดยการปรับระดับสารตกค้างนี้ใช้การอ้างอิงกับมาตรฐานของประเทศพัฒนาแล้วหลายประเทศ

นอกจากนี้ กฎหมายใหม่ยังกำหนดให้มี risk assessment คือ ในกรณีที่ยังไม่ทราบข้อมูล

เรื่องความปลอดภัย ก็จะใช้ precautionary approach กันไว้ก่อน โดยห้ามนำเข้า และให้มีการประเมินความเสี่ยงโดยจัดให้มีการศึกษาหาข้อมูลต่าง ๆ ด้วยมาตรฐานสากล หรืออาจจะสูงกว่ามาตรฐานสากลก็ได้เพื่อป้องกันความเสี่ยง

อย่างไรก็ดี มาตรการจัดการระบบความปลอดภัยด้านอาหารของญี่ปุ่นยังไม่ลงตัวมากนัก ดังจะเห็นตัวอย่างได้จากกรณีการนำเข้าผัก หรือกรณีการระบาดของไข้หวัดนก กล่าวคือ ยังมีการพบสารตกค้างปริมาณสูงในพืช ผัก และเนื้อที่นำเข้า ซึ่งแสดงให้เห็นถึงการขาดความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานความปลอดภัย และความหละหลวมในกระบวนการตรวจสอบของญี่ปุ่น ส่วนในกรณีของการระบาดของไข้หวัดนก แสดงให้เห็นถึงความล้มเหลวในการจัดการติดตามเฝ้าระวังของเจ้าหน้าที่

ทัศนะของผู้ประกอบการญี่ปุ่น

สำหรับบริษัทนำเข้าสินค้าเกษตรของญี่ปุ่น ความปลอดภัยด้านอาหารเป็นปัญหาสำคัญในการนำเข้าในปัจจุบัน แต่ความปลอดภัยด้านอาหารก็เป็นคนละประเด็นกับการค้า ภาชนะนำเข้าและ FTA ดูเหมือนจะไม่ใช่อุปสรรคสำคัญนัก และการมี FTA ก็ไม่ค่อยส่งผลต่อบริษัท ทั้งนี้เพราะการแข่งขันในตลาดเสรี ทุกบริษัทจะได้รับผลของภาษีเหมือนกัน และยังต้องแบ่งส่วนแบ่งการตลาดแม้ว่าตลาดจะขยายมากขึ้น เพราะสินค้าจะราคาถูกลง

เมื่อเปรียบเทียบกับประเทศคู่แข่งเช่น จีนแล้ว สินค้าไทยแม้มีราคาสูงกว่าแต่ก็มีคุณภาพดีกว่า เช่น หอมหัวใหญ่ ไก่ สำหรับไก่ สินค้าจากไทยมีความปลอดภัยด้านอาหารมากกว่าโดยเฉพาะในเรื่องสารเคมี

ความปลอดภัยด้านอาหารเป็นอุปสรรคในการนำเข้าผลไม้มากกว่าสินค้าประเภทอื่น เนื่องจาก การดูแลตรวจสอบเรื่องสารเคมีทำได้ยากกว่า บริษัท นิชิเร ซึ่งเป็นบริษัทนำเข้าผักแช่แข็งอันดับหนึ่งของ ญี่ปุ่นจึงยังไม่ได้มีการนำเข้าผลไม้

กฎหมายความปลอดภัยด้านอาหารทำให้ผู้แปรรูปอาหารและผู้นำเข้าเลือกซื้อวัตถุดิบยากขึ้น และจะมีผลต่อการเลือกแหล่งลงทุนของบริษัทญี่ปุ่น เช่นกัน โดยการเลือกตั้งโรงงานจะไม่เพียงแต่พิจารณาด้านต้นทุนเท่านั้น แต่จะคำนึงถึงความปลอดภัยด้วย

ความเคลื่อนไหวของประเทศไทย

สินค้าไทยมีจุดอ่อนด้านกระบวนการผลิตที่ไม่ได้มาตรฐานสากล ปัญหาการแจกแจงรายละเอียดกระบวนการผลิตและการแสดงฉลากข้างผลิตภัณฑ์ที่ไม่ตรงกับสินค้าที่บรรจุภายใน เช่น น้ำหนัก หรือปริมาณสุทธิ ปัญหาวัตถุติดและสารปนเปื้อน เนื่องจากรัฐบาลไทยมียุทธศาสตร์ให้ประเทศไทยเป็นครัวของโลก จึงกำหนดให้ปี 2004 เป็นปีแห่งความปลอดภัยด้านอาหาร โดยไทยจะต้องมีหน่วยงานดูแลความปลอดภัยสินค้าเกษตรเฉพาะแต่ละสินค้า โดยกระทรวงเกษตรฯ ขยายบทบาทหน้าที่ของกรมวิชาการเกษตร กรมประมง กรมปศุสัตว์ จากงานวิจัยพัฒนาเทคโนโลยีให้ครอบคลุมถึงกิจกรรมควบคุมกำกับดูแลและตรวจสอบความปลอดภัยด้านอาหาร โดยมีสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ทำหน้าที่ดูแลและประสานงาน

กระทรวงเกษตรฯ แบ่งการดำเนินงานเป็น 3 ส่วนคือ พืช ประมง ปศุสัตว์ โดยมีพื้นที่ฟาร์มที่ผลิต

พืช ประมง และปศุสัตว์กว่า 6 แสนฟาร์ม จะดำเนินการพัฒนาเข้าสู่ระบบมาตรฐานให้เสร็จสิ้นภายในปี 2004 หรือไม่เกินปี 2005 แม้ว่าการจัดมาตรฐานฟาร์มใหม่จะต้องมีต้นทุนที่เพิ่มขึ้น โดยเฉพาะการลงทุนด้านสาธารณูปโภคพื้นฐาน ที่จะเข้าสู่ระบบสุขอนามัย แต่คาดว่าจะการลงทุนเพิ่มนี้จะนำไปสู่มูลค่าเพิ่มและความปลอดภัยในกระบวนการผลิตที่จะลดความเสี่ยงในกรณีสารตกค้าง หรือการเกิดโรคระบาดในฟาร์ม ซึ่งคุ้มค่างกว่า

มาตรการความปลอดภัยทางอาหารด้านพืชของไทย

กรมวิชาการเกษตรเป็นหน่วยงานหลักในการตรวจสอบและรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร มียุทธศาสตร์ความปลอดภัยด้านอาหาร 4 ด้านคือ

1. การรับรองคุณภาพมาตรฐานและสุขอนามัยพืช ผัก และผลไม้ส่งออก
2. ตรวจสอบและรับรองแหล่งผลิตพืช ผัก และผลไม้
3. ตรวจสอบและรับรองโรงงานแปรรูปสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก
4. การพัฒนาและเพิ่มประสิทธิภาพการตรวจสอบรับรองคุณภาพสินค้าเกษตร

มาตรการความปลอดภัยทางอาหารด้านประมงของไทย

กรมประมงดำเนินการใน 6 กิจกรรมหลักคือ

1. การสร้างความเข้มแข็งของระบบการควบคุมตรวจสอบสัตว์น้ำ และผลิต

ภัณฑ์จากแหล่งผลิตถึงการบริโภคและ
ส่งออก รวมถึงการนำเข้า

2. การพัฒนาระบบและการตรวจสอบ
และควบคุมการปฏิบัติในการผลิต
3. การควบคุมตรวจสอบปัจจัยการผลิต
4. การควบคุมตรวจสอบโรงงานแปรรูป
สัตว์น้ำ
5. การควบคุมตรวจสอบผลผลิต
6. การประชาสัมพันธ์ให้ผู้ประกอบการ
ผลิตอย่างรับผิดชอบ

มาตรการความปลอดภัยทางอาหารด้านปศุสัตว์

กรมปศุสัตว์ได้นำระบบควบคุมความปลอดภัย
มาใช้เป็นมาตรฐานในกระบวนการผลิตสินค้าปศุ
สัตว์ตั้งแต่ระดับฟาร์มสัตว์เลี้ยง โรงงานผลิตอาหาร
สัตว์ โรงงานฆ่าและแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์ เพื่อให้ได้
สินค้าปศุสัตว์ที่มีความปลอดภัยจากสารพิษตกค้าง
หรือเชื้อโรคตั้งแต่ฟาร์มเลี้ยงสัตว์ จนถึงโต๊ะอาหาร

บทบาทของ มกอช.

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและ
อาหารแห่งชาติ (มกอช.) มีบทบาทดังนี้

1. ติดตาม เฝ้าระวัง : ติดตามและเฝ้า
ระวังมาตรการด้านสุขอนามัย และสุข
อนามัยพืชต่าง ๆ ที่ต่างประเทศนำมา
ใช้อย่างไม่เป็นธรรม และใช้เป็นเครื่อง
มือกีดกันทางการค้า
2. ตรวจสอบ รับรอง : มกอช. จะเป็นผู้
กำหนดมาตรฐานสินค้าและมาตรฐาน

ระบบ สนับสนุนการฝึกอบรม และการ
รับรองระบบ

3. ตอบโต้ : มกอช. จะสร้างขีดความ
สามารถในการเจรจาต่อรองด้าน
เทคนิคกับประเทศคู่ค้า โดยการพัฒนา
ขีดความสามารถในการวิจัย และ
พัฒนาด้านการพัฒนาระบบมาตรฐาน
รวมทั้งการตรวจสอบข้อมูลของสินค้า
ในประเทศคู่ค้าที่ใช้มาตรการเลือก
ปฏิบัติ

ปัญหาในภาพรวมของไทย

1. ความพร้อมของกำลังคนและห้อง
ปฏิบัติการ
2. ต้องพึ่งพาเทคโนโลยีต่างประเทศ
3. ระดับมาตรฐานที่เหมาะสม
4. ผลกระทบต่อเกษตรกรและผู้ผลิตราย
เล็ก

ปัญหาเรื่องความปลอดภัยด้านอาหารกับการส่ง ออกสินค้าเกษตรไทยไปญี่ปุ่น

สินค้าเกษตรที่ญี่ปุ่นนำเข้าจากไทยมากได้
แก่ ไข่ไก่ ไข่แช่แข็ง ยางพารา อาหารทะเลได้แก่ กุ้ง
ปลา ปลาหมึกแช่แข็ง ซึ่งเมื่อเทียบกับการส่งออกป
ยุโรปแล้ว มาตรฐานด้านสุขอนามัยที่ญี่ปุ่นนำมาใช้
กับไทยนั้นไม่สูงเกินไปและอยู่ในวิสัยที่ผู้ผลิตไทย
สามารถปฏิบัติให้ผ่านเกณฑ์ได้

อย่างไรก็ตาม แม้ว่าญี่ปุ่นจะมีมาตรการที่
เข้มงวดน้อยกว่าสหภาพยุโรป แต่การส่งออกสินค้า

เกษตรกรไทยไปญี่ปุ่นยังคงประสบปัญหาเกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหารคือ เนื้อสัตว์ มีปัญหาโรคสัตว์ เช่น ปากและเท้าเปื่อย และต้องแข่งขันกับแคนาดา สหรัฐ และออสเตรเลีย สำหรับผลไม้เมืองร้อน แม้ว่าไทยจะมีศักยภาพแต่ก็ประสบปัญหา เช่น เชื้อราบนผลส้มโอ เป็นต้น ในส่วนพืชผัก ญี่ปุ่นพบสารเคมีในชะอมและผักชีฝรั่งจากไทย จึงมีการตรวจพืชผักนำเข้าที่เป็นวัตถุดิบในการทำอาหารจากไทย ณ จุดนำเข้า

แนวทางในการแก้ไขปัญห

การทำ Joint Venture กับญี่ปุ่น เป็นวิธีการหนึ่งที่ช่วยให้ไทยมีข้อมูลความต้องการของญี่ปุ่นในเรื่องความปลอดภัยด้านอาหาร ขั้นตอน กระบวนการผลิต และวิธีการปฏิบัติที่เหมาะสมที่ญี่ปุ่นยอมรับ รวมถึงการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์

โอกาสและศักยภาพของภาคเกษตรไทย

แม้ว่าในด้านหนึ่งความเข้มงวดในเรื่องความปลอดภัยด้านอาหารอาจมีผลกระทบต่อส่งออกสินค้าเกษตรของไทย แต่ในอีกด้านหนึ่ง การที่ผู้บริโภคนิยมอาหารจากเกษตรอินทรีย์ (organic food) ก็เปิดโอกาสให้แก่เกษตรกรไทยเช่นกัน เนื่องจากผู้บริโภคญี่ปุ่นยินดีจ่ายแพงขึ้นให้แก่อาหารอินทรีย์ที่มีความปลอดภัย ซึ่งตลาดอาหารอินทรีย์ในญี่ปุ่นมีมูลค่าประมาณ 4-5 พันล้านเยนสหรัฐ ในปี 2001

บทสรุป

ประเทศญี่ปุ่นมีการปรับปรุงนโยบายและมาตรการความปลอดภัยด้านอาหารเพื่อตอบสนองสถานการณ์ที่ทำให้ผู้บริโภคสูญเสียความเชื่อมั่นในการดำเนินการของรัฐมากกว่าเพื่อกีดกันทางการค้าและกรอบการเปลี่ยนแปลงของญี่ปุ่นก็จะอ้างอิงมาตรฐานสากล หรือมาตรฐานที่ประเทศพัฒนาอื่นๆ ดำเนินการอยู่ ในขณะที่ประเทศไทยปรับปรุงเรื่องความปลอดภัยด้านอาหารด้วยเหตุผลด้านการส่งออกเป็นสำคัญ

อย่างไรก็ตาม ญี่ปุ่นยังประสบปัญหาอีกมากในทางปฏิบัติ คาดว่าจะมีการปรับปรุงกฎหมายหรือมาตรการต่าง ๆ อย่างต่อเนื่อง และหากปัญหายังไม่ได้รับการแก้ไขจนสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภคได้ เชื่อว่ากฎระเบียบต่าง ๆ จะมีความเข้มงวดมากขึ้น ประเทศไทยจะต้องติดตามสิ่งที่เกิดขึ้นอย่างใกล้ชิด

ผลกระทบที่เกิดขึ้นต่อไทย จะมีทั้งด้านบวกและด้านลบ ผู้ผลิตรายเล็กอาจไม่สามารถแบกรับภาระต้นทุนการจัดการที่เพิ่มขึ้นได้ จะทำให้ต้องพึ่งพาผู้ผลิตรายใหญ่และผู้นำเข้ามากขึ้น อย่างไรก็ตามหากผู้ผลิตรายเล็กสามารถรวมกลุ่มเพื่อลดต้นทุนในการจัดการน่าจะสามารถช่วยให้ผู้ผลิตรายเล็กอยู่รอดได้ ภาครัฐจำเป็นต้องคำนึงถึงผลทางการกระจายรายได้มากกว่าที่เป็นอยู่

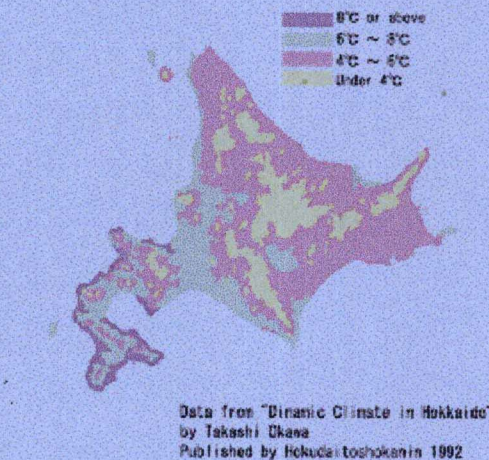
นโยบายและมาตรการความปลอดภัยด้านอาหารของญี่ปุ่น

กับผลกระทบและความพร้อมของไทย

โดย ปัทมาวดี โพชนุกูล ชุฑูภิ

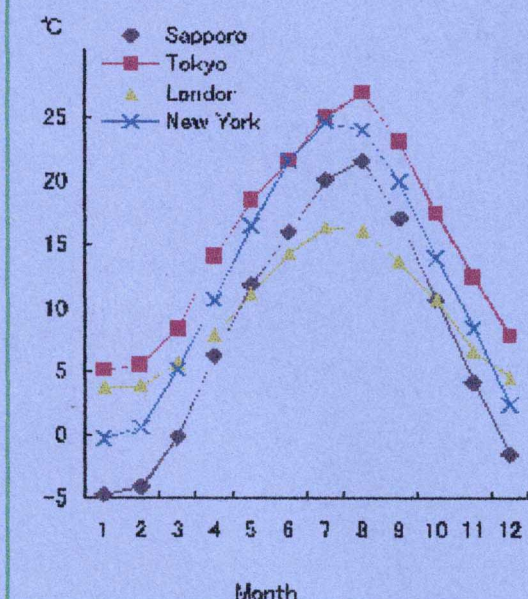
แนะนำภาคเกษตรในฮอกไกโด

Distribution of Year Average Temperature

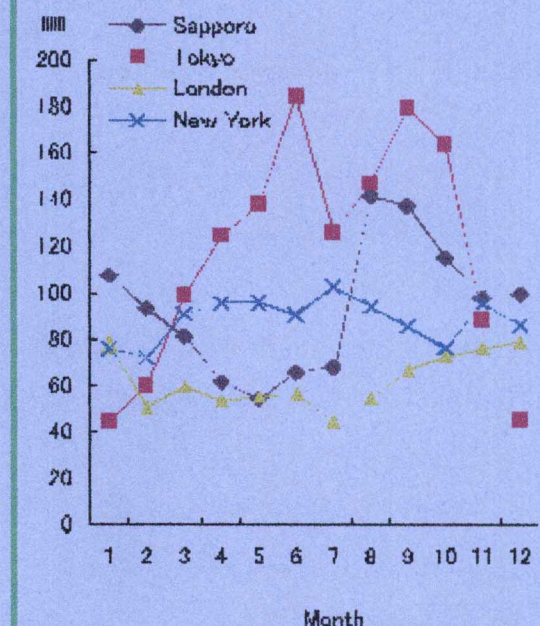


ฮอกไกโดเป็นหนึ่งในสี่เกาะหลัก ๆ ของญี่ปุ่น เป็นจังหวัดขนาดใหญ่ที่อยู่เหนือสุดของประเทศ ประกอบไปด้วยเมืองหลายเมือง เช่น ซัปโปโร ฮาโกดาเตะ โอตารุ อาซาฮิ กาวา ฯลฯ สภาพภูมิอากาศในฤดูร้อนจะแห้งแต่มีอุณหภูมิพอเหมาะ ส่วนฤดูหนาวนั้น หนาวจัดและมีหิมะตกมาก สภาพอากาศเช่นนี้แม้ว่าไม่สามารถปลูกพืชใด ๆ ได้ในฤดูหนาว แต่อุณหภูมิในฤดูร้อนเหมาะสำหรับการปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์

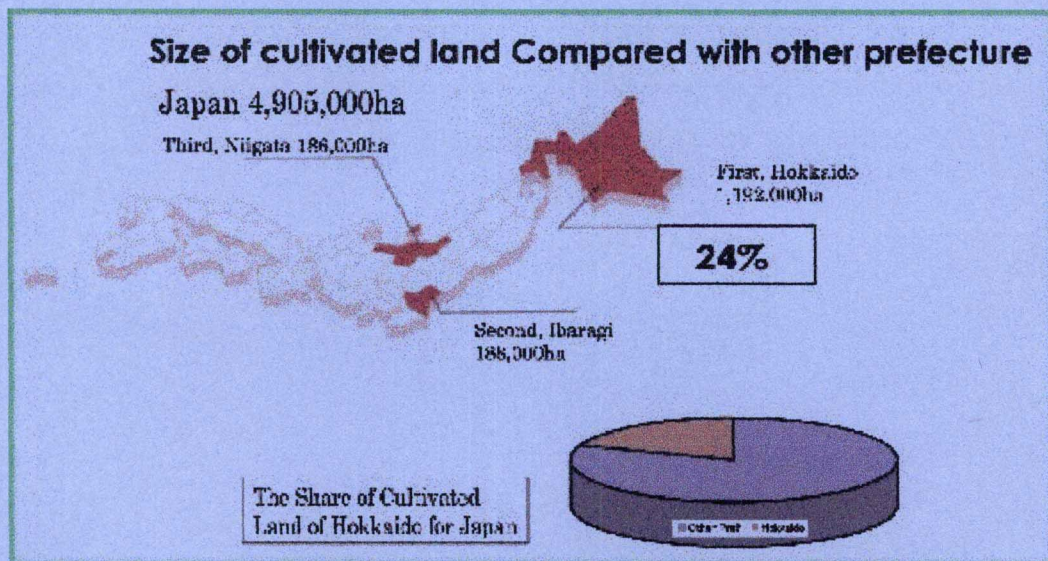
Comparison of Temperature



Comparison of Precipitation



การเกษตรในฮอกไกโดเริ่มการพัฒนาย่างเต็มรูปแบบเมื่อกว่า 130 ปีมาแล้ว หลังจากก่อตั้งคณะกรรมการพัฒนาเกษตรในปี ค.ศ. 1869 โดยนำเทคโนโลยีการเกษตรสมัยใหม่มาใช้เพื่อพัฒนาเกษตรกรรมในฮอกไกโดซึ่งต้องเผชิญกับความหนาวเย็นและความกันดาร โดยเฉพาะอย่างยิ่ง การพัฒนาการปลูกข้าวซึ่งไม่น่าจะปลูกได้ในเขตหนาว ก็สามารถปลูกขึ้นมาได้หลังการลงมือทดลองปลูกในการเลือกพื้นที่ที่หนาวอากาศหนาวได้ จนในปัจจุบัน ฮอกไกโดเป็นจังหวัดที่มีส่วนแบ่งการตลาดพืชผลเกษตรมากที่สุดในญี่ปุ่น และมีขนาดพื้นที่ทำเกษตรใหญ่ที่สุดในญี่ปุ่นอีกด้วย



แม้ว่าจำนวนผู้ทำเกษตรในญี่ปุ่นจะลดลงเรื่อยมานับแต่สิ้นสุดสงครามโลกครั้งที่ 2 แต่โดยเปรียบเทียบแล้ว เกษตรกรรุ่นใหม่ในฮอกไกโดยังใช้ประโยชน์จากความอุดมสมบูรณ์ด้านที่ดิน ทำการเกษตรอย่างมีประสิทธิภาพและมีรายได้หลักจากการทำเกษตร โดยเกษตรกรเต็มเวลาในฮอกไกโด ที่มีรายได้หลักจากการเกษตร มีจำนวนถึง 81.8% ของจำนวนเกษตรกรในฮอกไกโด ซึ่งมากกว่าจำนวนเกษตรกรเต็มเวลาในจังหวัดอื่นซึ่งมีจำนวนเฉลี่ยประมาณ 31% เท่านั้น

ฮอกไกโดเป็นจังหวัดขนาดใหญ่ ในจังหวัดเดียวกันจึงมีลักษณะภูมิอากาศทางเกษตรและลักษณะที่ดินแตกต่างกัน โดยอาจแบ่งได้เป็น 4 เขตใหญ่ ๆ เพื่อถ่ายทอดความเข้าใจเกษตรกรรมในฮอกไกโดดังนี้



ฮอกไกโดกลาง บริเวณสองฝั่งลุ่มแม่น้ำอิซิคาวี ที่เป็นแม่น้ำสายที่ยาวและเขียวที่สุดในฮอกไกโด เป็นแหล่งปลูกข้าวหลักของบริเวณนี้เนื่องจากมีน้ำอุดมสมบูรณ์และอากาศดีในฤดูร้อน อย่างไรก็ดี ผักบางชนิดที่นำเข้ามาจากจังหวัดอื่นสามารถปลูกได้ในบริเวณนี้ และยังมีฟาร์มวัวเนื้อและม้าแข่งอยู่โดยรอบ



สอกลโคโดตะวันตกและสอกลโคโดเหนือ (ฟาร์มบนพื้นที่ดอน) บริเวณนี้มีการทำฟาร์มที่ดอนด้วยระบบอัตโนมัติขนาดใหญ่ ผลิตภัณฑ์เกษตรที่สำคัญได้แก่ มันเทศ ถั่ว ข้าวสาลี และยังเป็นแหล่งผลิตหัวหอมที่ใหญ่ที่สุดในญี่ปุ่น

ฮอกไกโดตะวันตกและฮอกไกโดเหนือ (เดลีฟาร์ม) บริเวณนี้มีภูมิอากาศเย็นและทุ่งหญ้ากว้างใหญ่
เหมาะแก่การทำเดลีฟาร์ม ในปัจจุบันเดลีฟาร์มที่มีขนาดใหญ่เทียบเท่ากับฟาร์มในสหภาพยุโรป

สอกลงได้ บริเวณนี้คือแหลมอิซิมะและเชิงเขาโยเทอิ จึงไม่มีพื้นที่ราบขนาดใหญ่ ฟาร์มจึงมีขนาดเล็กและไม่ค่อยมีประสิทธิภาพ อย่างไรก็ตามเนื่องจากเป็นพื้นที่อบอุ่น จึงมีฟาร์มขนาดเล็กที่ใช้แรงงานคนเป็นหลัก ผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจคือการปลูกผักในเรือนกระจก

การต่อสู้เพื่อความอยู่รอดของอุตสาหกรรมอาหาร และผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรของญี่ปุ่น

สภาวะการเปลี่ยนแปลงในตลาดอาหารและผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร ส่งผลให้ผู้ผลิตในอุตสาหกรรมเหล่านี้ต้องตอบสนองต่อพฤติกรรมผู้บริโภคอันหลากหลายของคนญี่ปุ่นโดยเน้นความปลอดภัยของผู้บริโภคและมาตรฐานของสินค้ามากขึ้น

ประเด็นปัญหาสำคัญที่จำเป็นต้องได้รับการแก้ไขอย่างเร่งด่วน คือ สภาวะการขาดแคลนเกษตรกรรุ่นใหม่ และการแข่งขันจากสินค้าเกษตรนำเข้าที่มีราคาถูกกว่า

ความต้องการของผู้บริโภคที่เปลี่ยนไป

นับตั้งแต่ปี 1990 เป็นต้นมา ระดับราคาอาหาร อัตราการบริโภคต่อหัว รวมไปถึงสัดส่วนค่าใช้จ่ายด้านอาหารของครัวเรือนได้ลดลงอย่างต่อเนื่อง อันเป็นผลมาจากการแข่งขันที่สูงขึ้นในอุตสาหกรรมอาหาร

ภายใต้สภาวะการณ์นี้ ส่งผลให้ผู้ผลิตมีความอ่อนไหวต่อความต้องการของผู้บริโภคมากขึ้น เช่น การตระหนักในเรื่องสุขภาพมากขึ้นของสาธารณชน

ตัวอย่างเช่น เหตุการณ์ในปี 2000 ที่ผลิตภัณฑ์ของบริษัทอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ คือ นมตราสโนว์ (Snow) ได้ถูกตรวจพบสารปนเปื้อน และในภายหลังได้มีการตรวจสอบสินค้าอาหารอื่นๆ ในตลาด พบว่ามีสารปนเปื้อนตกค้างอยู่เช่นกัน เป็นผลให้ผู้บริโภคหันมาสนใจเรื่องความปลอดภัยทางด้านอาหารมากขึ้น

การแข่งขันเพื่อส่วนแบ่งการตลาด

ภายใต้ข้อจำกัดทางธรรมชาติของอุปสงค์ในตลาด ทำให้ผู้ผลิตในอุตสาหกรรมอาหารต้องมีการแข่งขันกันมากขึ้นเพื่อแย่งชิงส่วนแบ่งทางการตลาดที่มีอยู่อย่างจำกัด หลายบริษัทได้ปรับตัวโดยมีการเก็บสะสมข้อมูลต่างๆ เพื่อพัฒนาสินค้าให้สอดคล้องต่อความต้องการ (Want) และความจำเป็น (Need) ของผู้บริโภค

ตัวอย่างของกระบวนการดังกล่าวได้แก่ ความสำเร็จทางการตลาดของผู้ผลิตเบียร์หลายยี่ห้อ (Brand) ที่ได้พัฒนาสินค้าที่มีส่วนผสมของมอลท์ในปริมาณต่ำกว่าและราคาถูกกว่าเบียร์ทั่วไป รวมไปถึงยอดขายอาหารแคลอรีต่ำและไวน์แดงที่เพิ่มสูงขึ้นก็เพื่อสนองต่อความต้องการของผู้บริโภค (Demand) ที่ใส่ใจในด้านอาหารเพื่อสุขภาพมากขึ้น

ข้าวและกฎระเบียบใหม่ของตลาด

รัฐบาลญี่ปุ่นได้มีการปกป้องสินค้าเกษตร โดยเฉพาะสินค้าข้าว ซึ่งเป็นอาหารหลักของชาวญี่ปุ่นมาอย่างต่อเนื่อง อย่างไรก็ตามในภายหลังปี 1995 ได้มีการออกกฎหมายควบคุมเครื่องอุปโภคบริโภค (Foodstuff Control

Law) เพื่อลดการปกป้องตลาด อันเป็นผลมาจากข้อตกลงเรื่องสินค้าเกษตรของแกตต์ (GATT) รอบอุรุกวัย โดยมีรายละเอียด ดังนี้

1. ปรับปรุงความสมดุลของ อุปสงค์ และ อุปทาน ของข้าว
2. การกำหนดราคาขึ้นอยู่กับตลาด
3. ทำให้ข้าวของญี่ปุ่นสามารถแข่งขันกับต่างประเทศได้

ภายในข้อบังคับนี้อนุญาตให้ผู้ประกอบการเกี่ยวกับการเกษตรสามารถรวมตัวกันเป็นบริษัท ซึ่งผู้ประกอบการจากอุตสาหกรรมอื่นก็สามารถเข้ามาแข่งขันได้ง่ายขึ้น

การต่อสู้เพื่อการอยู่รอด

ญี่ปุ่นเป็นประเทศที่นำเข้าสินค้าเกษตรที่ใหญ่ที่สุดประเทศหนึ่งของโลก โดยในช่วงปลายของศตวรรษที่ 20 อัตราส่วนความมั่นคงทางด้านอาหาร (Self-Sufficiency Rate) ในสินค้าข้าวของญี่ปุ่นอยู่ที่ประมาณร้อยละ 90

ในขณะที่อัตราส่วนของผักกลับมีเพียงประมาณร้อยละ 40 ทั้งที่ ในช่วงปี 1965 อัตราส่วนของผักมีถึงร้อยละ 100 สำหรับอัตราส่วนของถั่วเหลืองซึ่งเป็นส่วนประกอบสำคัญของอาหารญี่ปุ่นกลับมีเพียงร้อยละ 3 เนื่องจากการนำเข้าจากประเทศจีนมีราคาถูกกว่า

สินค้าเกษตรราคาถูกลงที่จะเข้ามาสู่ตลาดญี่ปุ่น ส่งผลให้เกษตรกรชาวญี่ปุ่นต้องต่อสู้เพื่อความอยู่รอดของตนเอง โดยในเดือนเมษายน 2001 รัฐบาลญี่ปุ่นได้ออกมาตรการปกป้องสินค้าเกษตรจากจีน 3 ชนิด คือ ต้นกระเทียม เห็ดชิอิตาเกะและต้นกกสำหรับทำเสื่อทาทามิ

ข้อจำกัดทางการค้าเหล่านี้ถูกใช้เป็นมาตรการชั่วคราว ทั้งนี้รัฐบาลและเกษตรกรญี่ปุ่นมีความจำเป็นที่จะต้องมีการวางแผนงานในระยะยาวและพัฒนาเทคโนโลยีใหม่ๆ เพื่อเสริมสร้างศักยภาพในการแข่งขันให้เกษตรกรญี่ปุ่นสามารถอยู่รอดได้บนเวทีการค้าโลกที่กำลังเปลี่ยนแปลง

ปริมาณและมูลค่าการนำเข้าของสินค้าเกษตรหลักในปี 2000

	ประเภท	มูลค่า	อัตราการเปลี่ยนแปลงจากปี1999
	ผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร	39,714	-3.0%
1	ถั่วเหลือง	1,319	-5.3%
2	ข้าวสาลี	1,111	-9.1%
3	เนื้อวัว	2,799	0.3%
4	เนื้อหมู	3,475	6.7%
5	ผักสด	1,018	-3.6%
6	ผักแช่แข็ง	891	-7.1%

ที่มา : กระทรวงการเกษตร ป่าไม้และการประมง ประเทศญี่ปุ่น