

ผลิตภัณฑ์จากน้ำมันรำข้าวยังคงได้รับความนิยมอย่างมั่นคงในญี่ปุ่น

สศท. ณ เมืองฮิโรชิม่า

น้ำมันรำข้าวเป็นสินค้าที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคชาวญี่ปุ่นมาเป็นเวลานาน แม้จะไม่ได้เป็นกระแสโด่งดัง แต่จากคุณสมบัติทางธรรมชาติของรำข้าวที่พร้อมด้วยคุณประโยชน์เช่นวิตามิน E สารออไรซานอล (Oryzanol) และ โทโคโทริโนล (Tocotrienol) ซึ่งช่วยในการลดระดับไขมันโคเลสเตอรอล และมีคุณสมบัติการต้านอนุมูลอิสระสร้างภูมิคุ้มกันต่อโรค ทำให้มีกลุ่มผู้บริโภคที่ใส่ใจกับสุขภาพซื้ออาหารรับประทานเป็นประจำ ประมาณการว่า ตลาดญี่ปุ่นบริโภคน้ำมันรำข้าวปีละประมาณ 8 หมื่นตัน

นอกจากการบริโภคโดยตรงแล้ว ยังมีการนำน้ำมันรำข้าวมาใช้ในผลิตภัณฑ์ประเภทเครื่องสำอางและผลิตภัณฑ์ประเภทบำรุงผิว ล่าสุด เมื่อต้นเดือนพฤษภาคม ศกนี้ บริษัทผู้ประกอบการโรงสีและค้าข้าวรายใหญ่ของญี่ปุ่น คือ Shinmei¹ ได้ทำการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากน้ำมันรำข้าว หลากหลายประเภท ออกจำหน่าย พร้อมกับเปิดร้านจำหน่ายโดยเฉพาะชื่อ “0.6 RICE BRAN OIL” ที่ย่าน Omotesandou ซึ่งเป็นย่านร้านค้าสินค้ามีระดับและเสื้อผ้าแฟชั่น โดยคำว่า 0.6 หมายถึงการที่สามารถสกัดน้ำมันรำข้าวได้ปริมาณเพียง 0.6% จากข้าวกล้อง จึงถือเป็นสิ่งที่มีคุณค่าสูง

ผลิตภัณฑ์ของบริษัทฯ มี 2 ประเภทใหญ่ คือ Food Series ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อบริโภค ได้แก่ น้ำมันรำข้าวสำหรับปรุงอาหาร และ น้ำมันรำข้าวสำหรับดื่ม และ Cosmetics Series ซึ่งมีทั้ง บอดี้ออย (Body oil), เฟเชียลออย (Facial Oil), ออยบัตเตอร์ (Oil Butter), ลิปครีม Lip Cream และสบู่

การสกัด ใช้วิธี compression method ซึ่งไม่ใช้ความร้อน ทำให้คงคุณค่าสารอาหารไว้ได้เต็มที่ นอกจากนั้น สำหรับน้ำมันรำข้าว มีชนิดให้เลือกหลากหลายตามประเภทข้าวซึ่งมีคุณสมบัติพิเศษแตกต่างกันไป เช่น หากข้าวที่ใช้เป็นพันธุ์เลื่องชื่อ คือ

Koshihikari ของจังหวัดอะคิตะ จะมีส่วนผสมของ Tocotrienol หรือ Super vitamin E สูงที่สุด ซึ่งมีคุณสมบัติต้านอนุมูลอิสระสูงกว่าวิตามิน E ปกติถึง 40-50 เท่า หรือหากใช้ข้าวพันธุ์ Koshihikari ของจังหวัดนิงะตะ ก็จะเป็นน้ำมันรำข้าวระดับพรีเมียม ซึ่งมีทั้งโทโคโทริโนล



น้ำมันรำข้าว
500 มล. 3,980 เยน



น้ำมันรำข้าวแบบสำหรับดื่ม
บรรจุ 30 ซอง 2,780 เยน



เฟเชียลออย
5,480 เยน

บอดี้ออย
4,580-4,780 เยน

ออยบัตเตอร์
2,480 เยน

ลิปครีม
1,680 เยน

¹ บริษัท Shinmei Co., Ltd (<https://www.akafuji.co.jp/>) ผู้จำหน่ายข้าวรายใหญ่ของญี่ปุ่น มีสำนักงานใหญ่ตั้งอยู่ที่เมืองโกเบ

แกมมาออไรซานอล (Gamma Oryzanol) และไฟโตสเตอรอล(Phytosterols²) ซึ่งมีคุณค่าทางโภชนาการสูง

น้ำมันรำข้าวที่จำหน่ายในญี่ปุ่น ที่ผ่านมาส่วนใหญ่ครองตลาดโดยสินค้าที่ผลิตในญี่ปุ่น แต่เมื่อต้นปี 2018 นี้ ปรากฏว่าได้มีบริษัทผู้ผลิตน้ำมันรำข้าวของจีน ภายใต้แบรนด์ **Arawana** ได้เริ่มการบุกตลาดญี่ปุ่นอย่างจริงจัง บริษัทดังกล่าวเป็นบริษัทในเครือของบริษัท Wilmar International Limited³ โดยเมื่อปี 2016 ในการประชุม International Conference on Rice Brand Oil (ICRBO) ครั้งที่ 3 ซึ่งจัดที่นครโตเกียว น้ำมันรำข้าว Arawana ได้รับรางวัล “Quality Award” โดยบริษัท Arawana ได้คิดค้นการสกัดน้ำมันรำข้าวโดยใช้เทคโนโลยีที่เรียกว่า “Enzymatic degumming” ซึ่งสกัดน้ำมันโดยใช้ความร้อนต่ำ ทำให้สามารถคงสารอาหารสำคัญในรำข้าวตามธรรมชาติ คือ Oryzanol และ phytosterol ไว้ได้เป็นอย่างดี คือ ถึงระดับ 10,000 มิลลิกรัม/กิโลกรัม ทำให้น้ำมันรำข้าว Arawana ได้รับการยอมรับอย่างสูงถึงคุณภาพ สีและรสชาติ บริษัทฯ มีแผนที่จะร่วมมือกับผู้ค้าปลีกของญี่ปุ่น ขยายตลาดไปยังซูเปอร์มาเก็ตในโตเกียวและโอซากากว่าหนึ่งหมื่นแห่งภายใน 2 ปี

ในปี 2017 ญี่ปุ่นนำเข้าน้ำมันรำข้าวมูลค่า 21.7 ล้านเหรียญสหรัฐฯ (ประมาณ 685.7 ล้านบาท) โดยนำเข้ามากที่สุดจากบราซิล มูลค่า 13.9 ล้านเหรียญฯ (คิดเป็นร้อยละ 63.8 ของการนำเข้ารวม) อันดับสองจากเวียดนาม มูลค่า 2.9 ล้านเหรียญฯ (ร้อยละ 13.7) อันดับสามจากไทย มูลค่า 2.3 ล้านเหรียญฯ (ร้อยละ 10.8)

ไม่ใช่เพียงสำหรับการบริโภคและเครื่องสำอาง น้ำมันรำข้าวยังถูกนำไปใช้ในการผลิตสินค้าอื่นอย่างหลากหลาย เช่น นำไปใช้ผลิตหมึกพิมพ์ เรียกว่า **Rice Ink⁴** ซึ่งเป็นนวัตกรรมของบริษัทญี่ปุ่น Sanei Printing เมื่อปี 2007 โดยการผลิต Rice ink ช่วยลดปริมาณคาร์บอนไดออกไซด์ลงได้ปีละ 60 ตันเมื่อเทียบกับการผลิตหมึกพิมพ์ที่ใช้น้ำมันเป็นวัตถุดิบ อีกทั้งวัตถุดิบที่ใช้คือ รำข้าวซึ่งเป็นของเหลือทิ้งซึ่งไม่ได้ใช้เป็นอาหาร จึงจัดว่าเป็นสินค้าที่ถนอมทรัพยากรธรรมชาติ ปัจจุบัน Rice ink กำลังได้รับความนิยมมากขึ้นตามลำดับ โดยเฉพาะในการใช้พิมพ์ฉลากบรรจุภัณฑ์อาหาร เมื่อปี 2016 บริษัท Seven Eleven Japan ได้เปลี่ยนบรรจุภัณฑ์ที่ห่อข้าวปั้นหรือ โอนิกิริ (O-nigiri) มาเป็นประเภทที่ พิมพ์ด้วย Rice ink นอกจากนี้ ยังได้มีการนำไปผลิตเป็นเทียน หรือใช้เป็นส่วนผสมหนึ่งของ Facial mask อีกด้วย



² ไฟโตสเตอรอล (Phytosterols) เป็นสารประกอบอินทรีย์ประเภทสเตียรอยด์ (Steroid) ที่พบในพืช คล้ายคอเลสเตอรอลในสัตว์ แต่สามารถช่วยลดระดับคอเลสเตอรอลในเส้นเลือดได้ พบในธัญพืช เช่น ถั่ว น้ำมันพืช (น้ำมันรำข้าว น้ำมันข้าวโพด) जूมกข้าว แครอท หัวหอม กัญชง ฯลฯ

³ Wilmar International Limited (<http://www.wilmar-international.com/>) เป็นบริษัทข้ามชาติขนาดใหญ่ที่ดำเนินธุรกิจเกี่ยวกับน้ำมันพืช ตั้งเมื่อปี 1991 มีสำนักงานใหญ่อยู่ที่สิงคโปร์

⁴ ข้อมูลเกี่ยวกับ Rice Ink <http://www.riceink.jp/about/>

ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะสำหรับผู้ส่งออกไทย

(1) เนื่องจากแนวโน้มการบริโภคข้าวในญี่ปุ่นลดลงเรื่อยมา จึงมีความพยายามที่จะสร้างความต้องการใหม่สำหรับข้าว โดยการพัฒนาสินค้าใหม่ และแม้จะเป็นน้ำมันรำข้าวที่มีการผลิตกันอยู่แล้ว แต่การใช้กลยุทธ์สร้างมูลค่าเพิ่มให้สินค้าโดยการใช้ข้าวพันธุ์ที่มีชื่อและราคาแพง ก็เป็นจุดขายที่ดึงดูดผู้บริโภคได้ และจะเห็นได้ว่าผู้ประกอบการของญี่ปุ่นเปิดกว้างกับการปรับตัว ดังตัวอย่างของบริษัท Shinmei ซึ่งเป็นผู้ประกอบการโรงสีและค้าข้าวรายใหญ่และเก่าแก่ ยังหันมาผลิตและเปิดร้านของตนเองจำหน่ายน้ำมันรำข้าวและผลิตภัณฑ์ ส่วนตัวสินค้าเองก็ใช้วิธีการผลิตซึ่งแม้ว่าจะมีต้นทุนสูงกว่าวิธีการผลิตปกติหลายเท่า แต่ก็ทำให้สินค้ามีคุณค่าเพิ่มขึ้นและสามารถตั้งราคาสินค้าให้สูงได้

(2) น้ำมันรำข้าวและผลิตภัณฑ์ทำจากน้ำมันรำข้าวของไทยมีศักยภาพในการขยายการส่งออกไปยังตลาดญี่ปุ่นซึ่งมีแนวโน้มความต้องการขยายตัวสูงขึ้น ในยุคที่มีผู้บริโภคสนใจดูแลสุขภาพมากขึ้น ผู้ส่งออกไทยจะต้องให้ความสำคัญกับคุณภาพ การใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม รวมทั้งนวัตกรรมการผลิตซึ่งจะต้องทำการวิจัยเพื่อพัฒนาสินค้าอยู่เสมอ หากเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางหรือผลิตภัณฑ์ที่ใช้กับผิวหนังก็จะต้องศึกษากฎระเบียบการนำเข้าสินค้าประเภทเครื่องสำอางของญี่ปุ่นซึ่งค่อนข้างเข้มงวด นอกจากนี้ อาจใช้นวัตกรรมพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆที่ทำจากน้ำมันรำข้าวซึ่งจะเป็นโอกาสสำหรับสินค้าประเภทใหม่ในการบุกตลาดญี่ปุ่น

ตัวอย่างบรรจุภัณฑ์น้ำมันรำข้าวและผลิตภัณฑ์



สบู่ทำจากน้ำมันรำข้าว
บรรจุกล่องมีสีไทร และระบุคุณสมบัติพิเศษ
และประโยชน์ของน้ำมันรำข้าว



น้ำมันรำข้าว บรรจุในภาชนะใสเพื่อให้เห็น
ความใสของน้ำมัน แต่ด้านล่างของบรรจุ
ภัณฑ์เป็นสีขาวเพื่อเสริมความรู้สึกของข้าว



Hand cream น้ำมันรำข้าว
การใช้ฝาดด้วยไม้สร้างความรู้สึกเป็น
ผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ

มิถุนายน 2561

- ที่มาข้อมูล (1) บทความจากหนังสือพิมพ์ Nikkei ฉบับวันที่ 24 พฤษภาคม 2018
(2) เว็บไซต์ของ “0.6 Rice Brand Oil” (<http://06ricebranoil.com/lineup/index.html>)
(3) ข้อมูลจากเว็บไซต์ของบริษัท Shinmei (<https://www.akafuji.co.jp>)
(4) ข้อมูลจาก Food Navigator Asia (<https://www.foodnavigator-asia.com>)
วันที่ 18 มกราคม 2018