

## น้ำมันมะพร้าวมาแรงในตลาดญี่ปุ่น

ต้องยอมรับว่าคนญี่ปุ่นเป็นผู้รักและเอาใจใส่ต่อสุขภาพมาก จึงทำให้มีผู้สูงวัยจำนวนมากขึ้นถึง ร้อยละ 25 ของประชากรทั้งหมด และนิยมสินค้าที่รับประทานแล้วให้คุณประโยชน์ต่อร่างกาย โดยเมื่อเร็วๆ นี้ ได้มีการเผยแพร่คุณสมบัติ และประโยชน์ของน้ำมันมะพร้าวผ่านสื่อทีวี และหนังสือเกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพ จึงทำให้กระแสความต้องการน้ำมันมะพร้าวแรงมาก โดยร้านค้าได้นำมาตั้งวางไว้ด้านหน้าร้านเพื่อดึงดูดลูกค้า กลุ่มผู้บริโภคหลัก คือ สตรี อายุตั้งแต่ 20 – 80 ปี

**คุณประโยชน์ต่อร่างกาย** คนญี่ปุ่นได้รับทราบคุณประโยชน์ต่อร่างกายว่า น้ำมันมะพร้าวมีกรด Lauric Acid ซึ่งมีขนาดโมเลกุลปานกลาง medium chain fatty acid จะไปกระตุ้นกระบวนการเมตาบอลิซึม ทำให้แคลอรีที่เราทานเข้าไปในรูปของอาหารถูกเผาผลาญได้ดี ไม่มีไขมันสะสมในร่างกาย เหมาะกับคนที่ดูแลสุขภาพ ไม่ต้องการให้อ้วน ช่วยชะลอวัย และชะลอความเสื่อมของร่างกาย เนื่องจากช่วยต่อต้านอนุมูลอิสระ ได้เป็นอย่างดี และเป็นตัวช่วยเพิ่มระดับไขมันชนิดดี HDL ซึ่งมีผลต่อการช่วยป้องกันการเกิดโรคหัวใจและการแข็งตัวของหลอดเลือดได้ รวมทั้งเป็นตัวช่วยเพิ่มประสิทธิภาพของตับอ่อนในการสร้างอินซูลิน จึงช่วยรักษาและบรรเทาอาการของโรคเบาหวาน นอกจากนี้ ในแง่ของการเสริมความงาม คือ บำรุงผิวให้เปล่งปลั่งสดใสไม่แห้งกร้าน รวมทั้งป้องกันแสงแดด และบำรุงผมเสีย แก้ปัญหาผมร่วง และผมแตกปลาย เป็นต้น

**ข้อเสนอแนะการใช้ น้ำมันมะพร้าวในชีวิตประจำวันของคนญี่ปุ่น ได้แก่**

1. รับประทานเป็นอาหารเสริม วันละ 3 – 4 ช้อนชา
2. ใส่ในกาแฟ และน้ำผลไม้
3. ทาบนขนมปังปังแทนเนย เนื่องจากน้ำมันมะพร้าวสามารถเป็นไขได้เมื่ออุณหภูมิต่ำกว่า 25 องศาเซลเซียส จึงเป็นไขได้เร็วกว่าน้ำมันชนิดอื่นๆ
4. ใช้แทนเนยสำหรับทำคุกกี้ และเค้ก
5. ใช้ประกอบอาหาร เหมาะกับการทอดกรอบ หรือขนมแบบทอดกรอบ

**ช่องทางการจำหน่าย** โดยปรกติจะจำหน่ายในร้านค้าอาหารนำเข้าจากต่างประเทศ เช่น ร้าน Kitano Ace และ ร้าน Kaldi Coffee Farm เป็นต้น รวมทั้งร้านค้าผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ แต่ที่นิยมมาก คือ ขายผ่าน On line - Rakuten

สินค้าที่ได้รับความนิยม คือ น้ำมันมะพร้าวอแกนิก (ฟิลิปปินส์)  
ขนาดบรรจุ 420 ml. จำหน่าย 3 ขวด  
ราคา 4,000 เยน (รวมค่าขนส่ง)



น้ำมันมะพร้าว (อินเดีย)

ขนาดบรรจุ 500 ml. จำหน่าย 3 ขวด

ราคา 5,918 เยน (รวมค่าขนส่ง)



น้ำมันมะพร้าว (ศรีลังกา)

ขนาดบรรจุ 500 ml. จำหน่าย 3 ขวด

ราคา 5,184 เยน (รวมค่าขนส่ง)



สำหรับของไทย คือ น้ำมันมะพร้าวออร์แกนิก

ขนาดบรรจุ 500 ml.

ขวดละ 1,978 เยน (รวมค่าขนส่ง)



**กฎระเบียบการนำเข้า** ภายใต้ความตกลงหุ้นส่วนเศรษฐกิจ ไทย - ญี่ปุ่น (JTEPA) การส่งออก น้ำมันมะพร้าว (HS 1513) จากไทยมาญี่ปุ่น ไม่ต้องเสียภาษีนำเข้า แต่จะต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบ Plant Protection Act เพื่อป้องกันโรคพืช และแมลง และ Food Sanitation Act เพื่อป้องกันสารตกค้าง และ สารปนเปื้อนในอาหาร และการติดฉลาก ต้องระบุรายละเอียด เช่น ชื่อประเทศ และผู้ผลิต ผู้นำเข้า ส่วนประกอบ วิธีการเก็บรักษา วันผลิต และวันหมดอายุ เป็นต้น และหากเป็นสินค้าออร์แกนิกจะต้องปฏิบัติตาม Japanese Agricultural Standard : JAS Law เกี่ยวกับมาตรฐาน และการติดฉลาก

### ข้อคิดเห็น

1. ปัจจุบันคนญี่ปุ่นให้ความนิยมน้ำมันมะพร้าวเป็นอย่างมาก แต่อาจจะยังไม่คุ้นเคยกับกลิ่นของน้ำมันมะพร้าว แต่เมื่อรับประทานแล้ว เห็นว่าไม่มีรสขม และมีคุณสมบัติช่วยร่างกายอย่างมาก และหากเป็นน้ำมันมะพร้าวออร์แกนิก ได้รับใบรับรองตามมาตรฐานสากล จะสร้างความเชื่อมั่นต่อผู้บริโภค และเป็นที่ต้องการมาก

2. น้ำมันมะพร้าวที่จำหน่ายในตลาดญี่ปุ่น ส่วนมากนำเข้าจากประเทศอินเดีย ศรีลังกา ฟิลิปปินส์ และไทย และเมื่อปีที่ผ่านมา สคร. ได้จัดเจรจาธุรกิจและเยี่ยมชมโรงงานให้กับผู้นำเข้าญี่ปุ่นซึ่งต้องการนำเข้า น้ำมันมะพร้าวจากไทย และเพื่อให้เกิดความมั่นใจในสินค้า ผู้นำเข้าจะขอเจรจากับบริษัทที่มีโรงงานผลิต และมีอีกหลายบริษัทที่สนใจเช่นกัน ดังนั้น จึงเป็นโอกาสของผู้ประกอบการไทย ซึ่งมีวัตถุดิบอยู่จำนวนมาก จะได้พัฒนาสินค้า ทั้งกระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐาน และการบรรจุหีบห่อเพื่อขยายตลาดญี่ปุ่น และ ตลาดโลกต่อไป

สคร.เมืองฟูกูโอกะ

ก.พ. 58