

## โอกาสทองของน้ำปลาไทย

ขณะนี้ สหรัฐฯ ตื่นตัวเรื่องรสชาติอาหาร ที่เรียกว่า อูนามิ ( UMAMI ) ซึ่งเป็นรสชาติของโปรตีน ( หรือรสที่มาจาก amino acid, glutamate ) ซึ่งมาจากเนื้อสัตว์ หรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์ เช่น เนยแข็ง หรือฟิช เช่น เห็ด หัวหอม สาหร่าย ไวน์ ที่ให้ทำให้อาหารความีรสดีขึ้น และถือว่าเป็นเครื่องปรุงที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ รสนี้อาจได้มาจากซอสต่างๆ เช่น ซอิ้ว น้ำปลา ซึ่งได้มีการพูดถึงอาหารไทย และน้ำปลาไทย ตามสื่อต่างๆอย่างกว้างขวาง และใน รายการ TODAY SHOW ของสถานีโทรทัศน์ NBC ได้สาธิตการใช้ น้ำปลาไทยเพิ่มรสชาติของอาหาร

ในปี 2000 University of Miami ได้ค้นพบเรื่องการรับรู้รสชาติอาหารว่าประสาทสัมผัสของลิ้นคนสามารถรับรสได้ 5 รส คือ เปรี้ยว เค็ม หวาน ขม และ อูนามิ ซึ่งเดิมในประเทศแถบตะวันตกเชื่อว่าประสาทลิ้นสามารถรับรสได้เพียง 4 รส คือ เปรี้ยว เค็ม หวาน และ ขม ในขณะที่ทางเอเชีย รับรู้เรื่องนี้มาเป็นพันปีแล้ว แต่ไม่ได้เป็นการรับรู้ที่มาจากทางวิทยาศาสตร์ เหมือนดังเช่นการทดลองครั้งนี้ ถึงแม้ว่า University of Miami ได้ค้นพบเรื่องนี้มาตั้งแต่ปี 2000 แต่ยังไม่เป็นที่แพร่หลายในกลุ่มผู้บริโภคทั่วไป จะรับทราบกันแต่ในวงการเชฟ และมีการค้นคว้าเพิ่มเติม มีผู้เขียนหนังสือเกี่ยวกับเรื่องนี้ จนกระทั่งเพิ่งจะตื่นตัวในเร็ว ๆ

สำหรับคำว่า อูนามิ นี้ มาจากภาษาญี่ปุ่น ที่หมายถึง รสอร่อย รสชาติที่เป็นรสของควา ภาษาของวงการเชฟ จะใช้คำว่า mouth feel หรือภาษาไทยอาจเรียกว่า มีรสมีชาติ ภาษาอังกฤษยังไม่มีคำบัญญัติไว้ และในขณะนี้ ใช้คำว่า อูนามิ กันแพร่หลาย

สำหรับประโยชน์ของการใช้อูนามิในอาหาร คือ ทำให้อาหารมีรสอร่อยขึ้น โดยไม่จำเป็นต้องเติมเกลือ หรือ ไขมัน ซึ่งเดิมเชื่อว่าเป็นสิ่งที่ช่วยเพิ่มรสอาหาร ดังนั้น ถือว่าเป็นประโยชน์กับสุขภาพ โดยเฉพาะผู้ที่เป็โรคที่รับประทานเกลือหรือไขมันมากไม่ได้ ซึ่งเป็นจุดขายอีกจุดหนึ่งของอูนามิ

ปัจจุบันอาหารไทยเป็นที่รู้จักแพร่หลายกันมากในสหรัฐฯ วารสารเกี่ยวกับอาหารมักจะกล่าวถึงอาหารไทย มีตำราอาหารไทย และระบุเครื่องปรุงไทย เช่น น้ำปลา มะขามเปียก เครื่องแกง กะทิ รายการอาหารทางทีวี มีการทำอาหารไทยอย่างง่าย ๆ หรือใช้เครื่องปรุงไทย แม้แต่ในรายงานข่าวและสาระภาคเข้าของรายการ TODAY SHOW ของสถานีโทรทัศน์ NBC ได้เสนอเรื่องอูนามิ พร้อมกับมีการสาธิตการเพิ่มรสชาติของซุ๊ปไก่ โดยเปรียบเทียบระหว่างซุ๊ปไก่ธรรมดา กับซุ๊ปไก่ที่ใส่น้ำปลาไทย ซึ่งได้ระบุว่าเป็น้ำปลาไทย ผลการเปรียบเทียบคือซุ๊ปที่ใส่น้ำปลามีรสชาติดีกว่า กลิ่นดีกว่า ถึงแม้ว่ากลิ่นน้ำปลาจากขวดจะแรง แต่เมื่อใส่อาหารแล้วเป็นที่พึงพอใจของผู้ชิม ดังนั้นจากการที่ผู้บริโภคเริ่มคุ้นเคย

กับอาหารไทย การที่มีกระแสเรื่อง อุนามิ นี้ จึงเป็นโอกาสดีที่จะขยายการส่งออกน้ำปลา และเครื่องปรุงรสอื่น ๆ จากไทย

แนวคิดในการนำเสนอปลาน้ำปลาเครื่องปรุงหรือซอสอื่น ๆ คือ ไม่ควรจำกัดการใช้กับอาหารไทยเท่านั้น แต่สามารถนำไปใช้กับอาหารชาติต่างๆ ได้เป็นอย่างดี เพื่อให้เข้าถึงกลุ่มผู้บริโภคได้กว้างขวาง ทั้งนี้ ผู้ผลิตไทยควรจะมีผลิตให้ได้มาตรฐานสุขอนามัยของสหรัฐฯ

ซึ่งสำนักงานฯเคยจัดทำรายงานส่งไปแล้ว และควรบรรจุขวดขนาดเล็ก บรรจุภัณฑ์สวยงาม เพื่อดึงดูดให้ผู้ที่ยังไม่เคยใช้ ชื้อไปทดลองใช้ นอกจากตลาดระดับกลางและล่างที่มีจำหน่ายอยู่แล้ว ควรวางตำแหน่งสินค้าเพิ่มขึ้นให้เป็นสินค้าระดับสูง gourmet โดยอาจนำเสนอว่าเป็นน้ำปลาจากปลาประเภทใดบ้าง เป็นปลาที่มีเฉพาะประเทศไทย เพื่อสร้างความแตกต่างจากน้ำปลาเวียดนาม หรือ เป็นน้ำปลาจากปลาหมึก หรือ น้ำปลาน้ำซึ้อจากเห็ดสำหรับผู้บริโภคที่เป็นมังสะวิรัต หรืออื่นๆ เพื่อเพิ่มมูลค่าต่อหน่วย

สำหรับสินค้าที่เป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนมีโอกาสดี และควรจะทำให้เป็นสินค้า gourmet พิเศษเฉพาะแต่ละแหล่ง ซึ่งไม่จำเป็นต้องเหมือนกัน นอกจากน้ำปลา ผลิตภัณฑ์อื่นๆ เช่น ปลาแห้ง กุ้งแห้ง ปลาหมึกแห้ง ก็สามารถนำมาต้มน้ำซุ้หรือใช้ปรุงอาหารให้รสชาติอุนามิเช่นกัน ทั้งนี้ ผู้ผลิตควรปรับปรุงพัฒนาระบบการผลิตให้ได้มาตรฐานของสหรัฐฯ ปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ให้มีขนาดเล็ก ใช้วัสดุและการออกแบบที่ดีดูมีราคามีรสนิยม เพื่อเจาะตลาดระดับสูง หรืออาจเจาะไปที่เซฟระดับสูงซึ่งสามารถตั้งราคาขายได้สูงขึ้น และไม่จำเป็นต้องขายเป็นจำนวนมากเหมือนกับขายตามห้าง mainstream ใหญ่ๆ

สำหรับปีงบประมาณ 2551 สำนักงานฯลอสแอนเจลิส มีโครงการส่งเสริมและเผยแพร่อาหารไทย ในรัฐที่อยู่ตอนในของประเทศ โครงการประชาสัมพันธ์อาหารไทย โดยการเข้าร่วมงานแสดงสินค้า Western Food and Hospitality Show เดือนและโครงการร่วมกับ HTA จัด In-Store Promotion อาหารไทยและสินค้าอื่นๆ ที่ห้าง H.E.B.รัฐเท็กซัส

---

รายงานโดย สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครลอสแอนเจลิส

10 มกราคม 2551