



# ความเสี่ยงด้านการจัดหา ซูริมิในเขตร้อน

CERTIFICATION AND RATINGS  
**COLLABORATION**

เดือน 2021

ในปี 2019 Certification and Ratings Collaboration ได้รับมอบหมายให้วิเคราะห์ประสิทธิภาพด้านความยั่งยืนของการทำประมงซูริมิในเขตร้อน การศึกษาเรื่องการผลิตซูริมิและอาหารทะเลซูริมิในเขตร้อน - มุมมองภูมิทัศน์ของอุตสาหกรรม นำเสนอภาพรวมที่ครอบคลุมเกี่ยวกับความท้าทายด้านความยั่งยืนในการทำประมงในเขตร้อนเพื่อจัดหมวดหมู่ให้กับการค้าซูริมิทั่วโลก Certification and Ratings Collaboration ขอขอบคุณ Duncan Leadbitter จาก Fish Matter Pty Ltd คุณ Pascal Guenneugues จาก Future Seafood และคุณ Jae Park จาก Jae Park Surimi School เป็นอย่างยิ่งสำหรับการเป็นผู้นำจัดทำการวิเคราะห์นี้

เอกสารฉบับนี้นำเสนอภาพรวมของข้อค้นพบที่สำคัญในรายงานดังกล่าวสำหรับธุรกิจซูริมิ ราคาตลาดและข้อมูลอ้างอิงต่างๆ เป็นข้อมูลที่นำมาจากรายงาน ขกเว้นข้อมูลที่ระบุไว้เป็นอย่างอื่น

## การจำกัดความซูริมิในเขตร้อน

ซูริมิส่วนใหญ่คือแหล่งโปรตีนจากเนื้อปลาสดที่ใช้เป็นส่วนผสมในเมนูอาหารทะเลมาเกือบหนึ่งพันปี ตลาดซูริมิในเขตร้อนยุคใหม่มีการผลิตอาหารทะเลสำเร็จรูปจากซูริมิถึงปีละ 2.5 ล้านตัน (ใช้ปลาทั้งตัวประมาณ 3.5 ล้านเมตริกตัน) คิดเป็น 70% ของการผลิตซูริมิทั่วโลก โดยใช้ปลาพลูล็อก ปลาทราย และปลาน้ำเย็นอื่นๆ เป็นส่วนประกอบในสัดส่วนที่สมดุลกัน

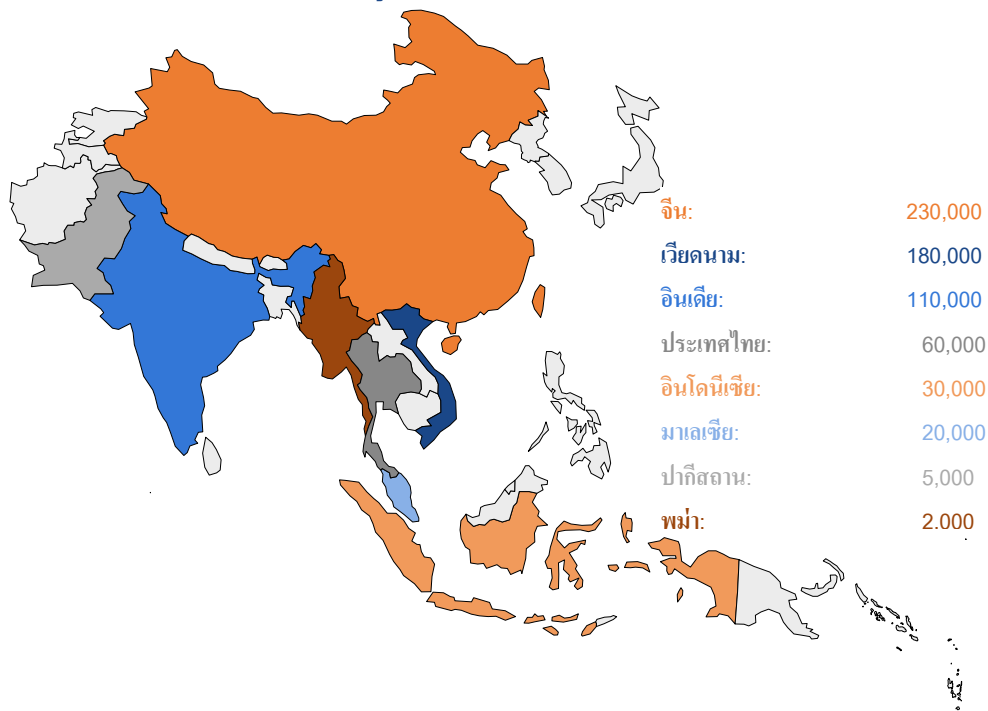
ส่วนผสมของซูริมิในเขตร้อนส่วนใหญ่มาจากประเทศในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ อินเดีย ปากีสถาน และจีน แม้ว่าการผลิตซูริมิในเขตร้อนจะใช้ปลาทรายแดง ปลาปากคม ปลากระพงคาโต และปลาฉลามเป็นส่วนผสมมากกว่า 90% แต่ก็มีส่วนน้ำที่เป็นแหล่งที่มามากกว่า 120 สายพันธุ์รวมอยู่ในการค้าด้วย โดยผลิตภัณฑ์ซูริมิในเขตร้อน เช่น ลูกชิ้นปลา ปูอัด และส่วนผสมอื่นๆ เป็นผลิตภัณฑ์ที่บริโภคกันอย่างแพร่หลายทั่วเอเชีย รวมทั้งในยุโรป รัสเซีย และสหรัฐอเมริกา

## ประเทศที่สำคัญ

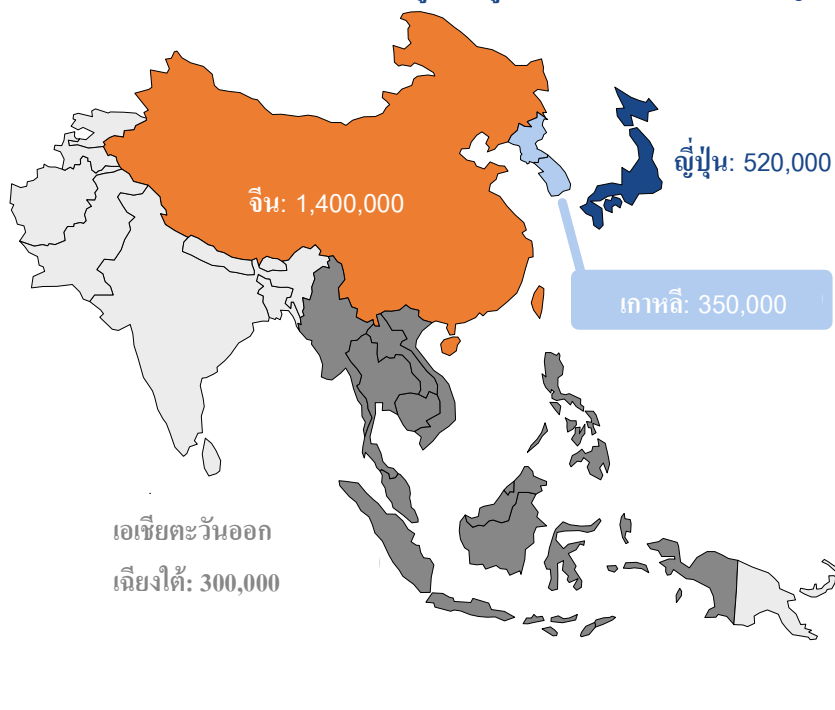
ขณะที่การผลิตซูริมิมองอยู่ทั่วโลก แต่การผลิต นำเข้าและส่งออกซูริมิในเขตร้อนนำโดยประเทศที่สำคัญหลายแห่ง แผนภูมิด้านล่างในส่วนนี้แสดงให้เห็นถึงการผลิตซูริมิ (วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหารทะเลสำเร็จรูปจากซูริมิ)

ส่วนแผนภูมิด้านล่างแสดงให้เห็นถึงการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารทะเลสำเร็จรูปจากซูริมิที่พร้อมจำหน่ายทั้งแบบปลีกหรือสำหรับบริการด้านอาหาร ปริมาณทั้งหมดเป็นการประมาณการ และปริมาณในส่วนนี้ใช้หน่วยเป็นตัน เว้นแต่จะระบุไว้เป็นอย่างอื่น

### การผลิตซูริมิในเขตร้อน ประเทศที่สำคัญ



### การผลิตอาหารทะเลสำเร็จรูปจากซูริมิในเขตร้อน ประเทศที่สำคัญ



## ภัยคุกคามด้านความยั่งยืนที่แท้จริง

ซูริมิจากปลาน้ำเย็นที่มีจำหน่ายในอเมริกาเหนือส่วนใหญ่มาจากการทำประมงที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐานการประมงของ Marine Stewardship Council โดยเห็นได้จากข้อมูลปลาพอลล็อกอลาสก้าโดยสังเขปใน Sustainable Seafood Data Tool ของ Collaboration เช่นเดียวกับข้อมูลปลาสดของสหรัฐฯ โดยสังเขป การทำประมงซูริมิปลาในเขตร้อนแทบจะไม่ได้รับการรับรองหรือได้รับการจัดอันดับให้เป็นตัวเลือกที่ดีที่สุด (Best Choice)

จากโครงการเฝ้าระวังด้านอาหารทะเลหรือ Seafood Watch Program ของพิพิธภัณฑ์สัตว์น้ำมอนเทอเรย์เบย์ (Monterey Bay Aquarium) ดังที่แสดงให้เห็นในข้อมูลโดยสังเขปจาก Data Tool เกี่ยวกับส่วนผสมซูริมิจากปลาเขตร้อนทั่วไปสองชนิด ได้แก่ ปลาทรายแดงและปลากระพงขาว ซึ่ง Seafood Watch ได้จัดอันดับโดยทั่วไปให้การทำประมงซูริมิในเขตร้อนเป็นสิ่งที่ควรหลีกเลี่ยง (Avoid) หรือที่มีแนวโน้มมากกว่าคือยังไม่ได้รับการประเมิน

การทำประมงในเขตร้อนจำนวนมาก (เช่น กุ้ง) ซึ่งมีเป้าหมายจะจับเฉพาะสัตว์น้ำบางสายพันธุ์ โดยทั่วไปแล้วจะมีอัตราการทิ้งสัตว์น้ำที่ไม่ใช่เป้าหมายเท่ากับ 70-90% ของการจับทั้งหมด กลับกัน การทำประมงเพื่อการทำซูริมิแทบไม่มีการทิ้งสัตว์น้ำที่ได้มาเลยเนื่องจากทุกสิ่งที่ยังมีชีวิตมาได้ส่วนมีตลาดรองรับ การทำประมงสัตว์น้ำหลายสายพันธุ์ดังกล่าวแสดงถึงความท้าทายในการจัดการที่มีรูปแบบเฉพาะ อาทิ การประมงเหล่านี้ต้องเผชิญกับค่าผลผลิตสูงสุดที่ยั่งยืน (Maximum Sustainable Yield: MSY)

ที่แตกต่างกันสำหรับสัตว์น้ำแต่ละชนิด และเนื่องจากแนวคิดของ MSY มักกำหนดในแง่ของปริมาณปลาที่จับได้เท่านั้น จึงไม่ได้คำนึงถึงการล่าสัตว์น้ำหรือปฏิสัมพันธ์ของสัตว์น้ำอื่นๆ การวิจัยแสดงให้เห็นว่าการประมาณการโดยใช้ MSY สำหรับสัตว์น้ำสายพันธุ์เดียว “อาจทำให้เกิดการประเมินผลผลิตที่ยั่งยืนโดยรวมของการทำประมงรวมที่สูงเกินจริงถึง 25-50% หรือมากกว่านั้น” เมื่อกล่าวเช่นนี้แล้ว การจับสัตว์น้ำโดยไม่เลือกสายพันธุ์อาจเป็นผลดี เนื่องจากการใช้ประโยชน์จากทั้งสัตว์ผู้ล่าและเหยื่อ ซึ่งช่วยลดความเสียหายของระบบนิเวศทางจัดการอย่างระมัดระวัง ทั้งนี้ มีการจัดทำแนวทางจัดการแบบใหม่เพื่อเป็นแนวทางแก่ผู้จัดการการทำประมงและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียให้ใช้งานได้แล้ว

นอกเหนือจากความซับซ้อนโดยธรรมชาติของการจัดการการทำประมงสัตว์น้ำหลายสายพันธุ์แล้ว การทำประมงซูริมิในเขตร้อนมักเผชิญกับความท้าทายด้านความยั่งยืนอื่นๆ ด้วย ซึ่งรวมถึงแต่ไม่จำกัดเพียงประเด็นต่อไปนี้

- การจับปลาที่หลากหลายซึ่งทำให้บันทึกการจับแบบละเอียดมีความท้าทาย
- ห่วงโซ่อุปทานที่ซับซ้อนซึ่งทำให้การตรวจสอบย้อนกลับทำได้ยาก
- แรงงาน ความเสมอภาค การมีส่วนร่วมของชุมชน และประเด็นทางสังคมอื่นๆ ที่นำไปสู่การปฏิบัติที่ผิดกฎหมายในวงกว้าง ตั้งแต่การหลีกเลี่ยงใบอนุญาตและการใช้อุปกรณ์ดัดแปลง ไปจนถึงการจ้างแรงงานทาสและการบังคับใช้แรงงานในบางกรณี
- ระบบการจัดการภาครัฐที่มีข้อจำกัดสำคัญ เช่น
  - การประเมินปริมาณสัตว์น้ำนานๆ ครั้ง ซึ่งส่งผลให้มีข้อมูลไม่เพียงพอสำหรับการตัดสินใจด้านการบริหารที่เป็นเหตุเป็นผล
  - การขาดโครงสร้างการกำกับดูแลที่โปร่งใสและตรวจสอบได้
  - ความล้มเหลวในการดำเนินการตามแผนการจัดการการทำประมงโดยมีวัตถุประสงค์ที่เชื่อถือได้และอธิบายได้
  - การหลบเลี่ยงหลักฐานทางวิทยาศาสตร์เพื่อจำกัดจำนวนเรือประมงในระหว่างการพัฒนาการทำประมง เพื่อเอื้อประโยชน์ให้กับนโยบาย "การเข้าถึงแบบเปิด"
  - ขาดการดำเนินการแก้ไขเพื่อตอบสนองต่อหลักฐานการจับสัตว์น้ำที่ลดลงอย่างชัดเจนและปริมาณการจับต่อหน่วยการลงแรงประมง (Catch Per Unit Effort)

### ข้อความจากผู้กล่าวโดยตรง:

อุปสรรคในการปรับปรุงความยั่งยืนที่ผ่านการเลือกสรร ตามคำกล่าวของผู้ผลิตซูริมิ

- บริษัทขาดความรู้เกี่ยวกับประเด็นด้านความยั่งยืน
- ผู้บริโภคขาดความตระหนักต่อประเด็นด้านความยั่งยืน
- ผู้บริโภคไม่รู้เกี่ยวกับปัญหาด้านความยั่งยืน
- ปัญหาด้านราคา ซูริมิแบบยั่งยืนมีราคาแพงกว่าแบบไม่ยั่งยืน

- ความหละหลวมด้านการควบคุมการทำประมงที่ผิดกฎหมาย ไร้การควบคุม และขาดการรายงานสำหรับเรือทั้งในประเทศและต่างประเทศ

ผู้ผลิตซูริมิเริ่มรู้สึกถึงผลกระทบของการทำประมงเกินขนาด ทำให้บางรายกังวลว่าซูริมิจะเป็น “อุตสาหกรรมที่อยู่ในสภาวะขาลง” โดยการสำรวจผู้ผลิตในจีน อินเดีย มาเลเซีย และเวียดนาม พบว่าในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมา

- ขนาดของปลาโดยเฉลี่ยลดลงประมาณ 30%
- ปริมาณการขนถ่ายสัตว์น้ำขึ้นท่าลดลงมากถึง 50%

ในขณะที่การทำประมงเกินขนาดทำให้เกิดวิกฤติ ธุรกิจซูริมิบางแห่งกลับพลิกเลขต่อปริมาณสัตว์น้ำที่ลดลงและราคาที่สูงขึ้น โดยเลือกที่จะจับสัตว์น้ำที่อื่นแทน ใช้สัตว์น้ำที่มีขนาดเล็กลง ใช้สัตว์น้ำสายพันธุ์ใหม่ หรือสัตว์น้ำที่เลี้ยงในฟาร์มทดแทน วิธีการนี้ไม่ได้ช่วยบรรเทาอันตรายต่อการทำประมงในระยะแรกแต่อย่างใด นอกจากนี้ยังเป็นการสร้างวงจรที่จะทำให้การจัดการซูริมิต้องมีความน่าเชื่อถือน้อยลง มีราคาแพงขึ้น และคุณภาพต่ำลงในอนาคต ยิ่งไปกว่านั้น ยังทำให้สูญเสียอำนาจของธุรกิจที่ช่วยส่งเสริมการจัดการที่ดีเพื่อประโยชน์ของสัตว์น้ำและผู้ที่ต้องพึ่งพาธุรกิจเหล่านี้

## ความสนใจด้านการปรับปรุงของรัฐบาลและอุตสาหกรรม

ในขณะที่ความยั่งยืนโดยรวมและความรับผิดชอบต่อสังคมสำหรับการทำประมงซูริมิในเขตร้อนยังคงมีความท้าทาย แต่ก็มีความหวังที่ส่งเสริมการจัดการที่มีประสิทธิภาพในหมู่ประเทศที่ผลิตซูริมิในเขตร้อน โดยเฉพาะประเทศไทยซึ่งได้แสดงให้เห็นถึงความเป็นผู้นำที่แท้จริง สัญญาที่สำคัญของการปรับปรุงการจัดการภายในภูมิภาค ได้แก่

- ประเทศไทยและมาเลเซียได้ใช้ระบบจำกัดการนำเข้าเพื่อตอบสนองต่อตัวชี้วัดด้านการทำประมงเกินขนาด
- ประเทศไทยและอินเดียนำนิเทศการประเมินปริมาณสัตว์น้ำอย่างสม่ำเสมอและมีประสิทธิภาพ
- อินโดนีเซียใช้มาตรการที่แข็งแกร่งว่าต่อเรือต่างชาติที่ทำการประมงอย่างผิดกฎหมายในน่านน้ำของตน
- ประเทศไทยและเวียดนามมีความก้าวหน้าในด้านโครงสร้างการกำกับดูแลที่มีประสิทธิภาพ และอินโดนีเซียก็เริ่มเดินหน้านำเช่นกัน
- ประเทศไทยมีระบบการวางแผนการจัดการที่ชัดเจน
- รัฐบาลไทยได้เริ่มกระบวนการปฏิรูปเพื่อแก้ไขปัญหาสิทธิแรงงาน เพื่อเปิดช่องทางเปลี่ยนผ่านที่ยาวนาน ชกลำบาก และเลขกำหนดมานาน

### ข้อความจากผู้กล่าวโดยตรง: แรงจูงใจในการปรับปรุงความยั่งยืนที่ผ่านการเลือกสรรตามคำกล่าวของผู้ผลิตซูริมิ

- วัตถุดิบที่พร้อมใช้งานมีจำนวนลดลงซึ่งทำให้การจัดหาทำได้ยาก
- ผู้บริโภคมีความตระหนักเกี่ยวกับประเด็นความยั่งยืนมากขึ้น
- แรงกดดันจากการจำหน่ายปลีกที่บีบให้ผู้แปรรูปปลาสูริมิจากแหล่งกำเนิดที่ไม่ผ่านการรับรอง

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียบางรายในอุตสาหกรรมนี้กำลังดำเนินการเพื่อปรับปรุงประสิทธิภาพความยั่งยืนของซูริมิ หรือเปิดรับการเข้าแทรกแซงที่ชัดเจนเป็นหลัก

สมาคมอาหารแช่แข็งไทยที่มีผู้ผลิตซูริมิหลายรายเป็นสมาชิกที่จะเข้าร่วมโครงการ FIPs ซึ่งรวมถึงการดำเนินการเป็นครั้งแรกภายใต้

โครงการนำร่องสัตว์น้ำหลายสายพันธุ์ของ [Marin Trust](#) นอกจากนี้ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียชาวอินเดียและเวียดนามยังได้เปิดตัว FIPs

การทำประมงซูริมิในช่วงที่ผ่านมา การสำรวจบริษัทผู้ผลิตอาหารทะเลจากซูริมิ 19 แห่งพบว่าส่วนใหญ่สนับสนุนการปฏิรูปที่ชัดเจนเป็นหลัก ได้แก่

- ผู้ค้าปลีกต้องการผลิตภัณฑ์ที่ยั่งยืนเพิ่มขึ้น
- แรงจูงใจสำหรับการจัดหาส่วนผสมซูริมิที่ยั่งยืนเพิ่มขึ้น

- ความพยายามสร้างความตระหนักรู้แก่ผู้บริโภค

## Roadmap for tropical surimi sustainability improvement

---

รายงานสรุปฉบับนี้มาพร้อมกับเอกสารที่เสนอแนวทางเฉพาะสำหรับการปรับปรุงประสิทธิภาพด้านสิ่งแวดล้อมและสังคมของการทำประมงซูริมิในเขตร้อน “แผนงาน” นี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อให้สอดคล้องและสานต่อความสนใจของอุตสาหกรรมในด้านการปรับปรุง โดยเน้นการดำเนินการอย่างเจาะจงที่ธุรกิจสามารถทำได้เพื่อดูแลแหล่งทรัพยากรนี้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยผู้เขียนสนับสนุนให้ธุรกิจที่มีความสนใจทบทวนแผนงานและปฏิบัติตามคำแนะนำที่เกี่ยวข้อง