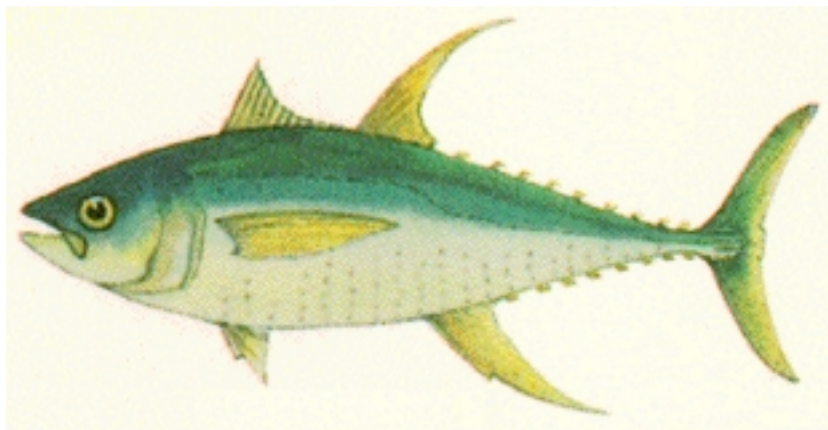


ปลาทูน่าส่งออก



โลกเป็น 1 ในดาวนพเคราะห์ที่ไม่มีแสงเองบริวารดวงหนึ่งในสุริยจักรวาล ธรรมชาติได้สร้างให้มีพื้นที่น้ำอันได้แก่ มหาสมุทรและทะเลกว้างใหญ่ไพศาลประมาณ 3 ใน 4 ของพื้นที่ผิวโลกทั้งหมด ทั้งยังมีความลึกมากน้อยต่างกันในแต่ละพื้นที่ ดังนั้นนอกเหนือจากทรัพยากรพืชและสัตว์บกซึ่งต้องปลูกเลี้ยงดูแล้ว ทรัพยากรสัตว์น้ำตามธรรมชาติที่ไม่ต้องเฝ้าเลี้ยงรักษาในพื้นที่น้ำดังกล่าวจึงมีอยู่มากมายเหลือคณานับ ถ้ารู้จักนำมาใช้ประโยชน์สนองตามต้องการแบบยั่งยืนอย่างชาญฉลาดจะไม่มีวันหมดสิ้น ปัจจุบันสัตว์บางชนิดแทบเหลือแต่ชื่อภาพวาดและรูปภาพให้เห็นเป็นอนุสรณ์ ในเขตน้ำหน้าไทยคืออ่าวไทยและทะเลอันดามันมีสัตว์น้ำเค็มนานาชนิดอาศัยอยู่เฉกเช่นเขตน้ำหน้าประเทศอื่น แต่อาจมีต่างพันธุ์ต่างชนิดเท่ากัน

ปลาทูน่าคำว่า “ทูน่า” เป็นชื่อเรียกทับภาษาอังกฤษ Tuna จากเอกสารเกี่ยวกับการจัดหมวดหมู่ปี 2517 ขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ พบว่า ทูน่าเป็นปลาน้ำเค็มหมู่หนึ่งอยู่ในครอบครัว (Family) Scombridae และอยู่ในสกุล (Genus) 7 สกุลซึ่งมีอยู่ด้วยกัน 13 ชนิด แต่เท่าที่ทราบมีการซื้อขายตามความนิยมบริโภคได้แก่ ปลาทูน่าครีบน้ำเงิน (Blue fin) ปลาทูน่าตาโต (Big eye) ปลาทูน่าครีบบยาว (Long fin) ปลาทูน่าครีบลีเหลือง (Yellow fin) และปลาทูน่าที่ชาวประมงไทยชอบเรียกกันว่าปลาโอมีหลายชนิดอาทิ ปลาโอดำหรือโอหม้อ ปลาโอลาย ปลาโอแกลบหรือโอกล้วย ปลาโอทองแถม (Skipjack)

ในอดีตชาวประมงไทยทำประมงปลาเศรษฐกิจคือปลาหู ปลาปลั่ง ปลาอินทรี ปลาหูแขก ด้วยเครื่องมืออวนดำ อวนซั้ง และอวนลอย บังเอิญมีปลาโอดำ ปลาโอลาย ปลาโอแกลบติดมาด้วย ปลาโอเหล่านี้จัดอยู่ในจำพวกปลาฉลามน้ำชนิดหนึ่งที่มีระดับความลึก 20-45 เมตร ชอบว่ายกระโดดเหนือหน้า แพร่กระจายอยู่ทั่วไปตลอดแนวชายฝั่งทะเลของอ่าวไทยตั้งแต่จังหวัดตราดจรดนราธิวาส ห่างจากฝั่งประมาณ 15-30 ไมล์ทะเล ยกเว้นกันอ่าวไทยตอนในสุด (ปากแม่น้ำ) และบริเวณรอบๆ

เกาะพังงา เกาะสมุย เกาะเต่า จังหวัดสุราษฎร์ธานี กับเกาะกระ จังหวัดนราธิวาส โดยห่างจากเกาะประมาณ 7 ไมล์ ที่ระดับความลึก 30-50 เมตร ส่วนทางฝั่งทะเลอันดามันพบมากบริเวณใกล้เกาะราชาใหญ่ ราชาน้อย จังหวัดภูเก็ต และทางตอนใต้ของเกาะยาวใหญ่ จังหวัดพังงา นอกจากนี้เคยสำรวจในบริเวณห่างฝั่งออกไปมากพบว่า มีปลาทูน่าครีบน้ำเงิน ปลาทูน่าครีบน้ำเงิน ปลาทูน่าทองแถบ จำนวนมากพอที่จะทำการประมงในเชิงพาณิชย์ได้

จากเอกสารสถิติการประมงแห่งประเทศไทย ของกองเศรษฐกิจการประมง กรมประมง ฉบับล่าสุดปี 2539 ที่เผยแพร่ได้แสดงถึงปริมาณและมูลค่าปลาทูน่าที่จับได้ ดังนี้

รายการ	ปริมาณที่จับได้ (ตัน)			มูลค่า (ล้านบาท)		
	อ่าวไทย	มหาสมุทรอินเดีย	รวม	อ่าวไทย	มหาสมุทรอินเดีย	รวม
1. ปลาทูน่าดำ	32,347	22,036	54,383	646.4	440.3	1,086.7
2. ปลาทูน่าลาย	47,125	21,325	68,450	733.0	331.8	1,064.8
รวม	79,472	43,361	122,833	1,379.4	772.1	2,151.5

ตามที่ทำแจกปลาทูน่าออกได้หลายชนิดดังกล่าวข้างต้น ผิดกันที่มีตัวใหญ่กว่าปลาทูน่ามากอาศัยอยู่ในน้ำลึกตามมหาสมุทรตั้งแต่ 60-200 เมตรที่อุณหภูมิ 15-25 องศาเซลเซียส รูปร่างยาวเรียว ลักษณะลำตัวกลมป้อม มีเกล็ดเล็กละเอียด จงอยปากแหลม ปากค่อนข้างกว้างมีฟันเล็กแหลม แถวเดียวบนขากรรไกรทั้งสองข้าง ไม่แยกกันอยู่โดดเดี่ยวเช่นปลาฉลาม วายน้ำเร็วเคลื่อนที่ไปเป็นฝูง อาหารของมันคือ ลูกปลาทูน่าตัวเล็ก ปลาทูน่าและแพลงค์ตอน จากบทความของคุณไพศาล กตัญญูวงศ์ อดีตนักวิชาการประมง กองสำรวจและค้นคว้า กรมประมง เท่าที่ประมวลได้กล่าวถึงขนาดและแหล่งทำการประมงไว้ดังนี้

1. ปลาทูน่าครีบน้ำเงิน มีขนาดใหญ่ที่สุดความยาวประมาณ 2.5 เมตร น้ำหนัก 300-350 กก. เคยพบแหล่งวางไข่ในเดือนมิถุนายน-กรกฎาคม ตามแถบบริเวณหมู่เกาะในทะเลญี่ปุ่น หมู่เกาะลูซอนและบาซิเลตราของฟิลิปปินส์ ชอบอยู่ในน้ำที่อุณหภูมิ 14-20 องศาเซลเซียส แหล่งทำการประมงที่เคยจับได้มากคือ แถบมหาสมุทรแปซิฟิกทางตะวันตกของฝั่งแคลิฟอร์เนีย ทะเลเมดิเตอร์เรเนียน ทะเลจีนแถบตะวันออกของเกาะลูซอนจากเส้นรุ้ง 10-45 องศาเหนือ

2. ปลาทูน่าตาโต มีลำตัวยาวประมาณ 2 เมตร น้ำหนักราว 150 กก. ชอบน้ำที่มีอุณหภูมิ 18-23 องศาเซลเซียส แหล่งทำการประมงกันมากเช่น ในมหาสมุทรแปซิฟิก มหาสมุทรอินเดียตั้งแต่เส้นศูนย์สูตรเรื่อยไปจนถึงเส้นรุ้ง 40 องศาเหนือ ในเวลากลางวันชอบว่ายน้ำอยู่ในระดับน้ำลึก แต่ตอนกลางคืนเดือนหงายชอบขึ้นม่าวายวนเวียนเล่นอยู่ตามบริเวณผิวน้ำ ชอบอาศัยปะปนอยู่กับฝูงปลาทูน่าครีบน้ำเงินและปลาทูน่าครีบน้ำเงิน ในฝูงปลาที่คละกันอยู่ฝูงหนึ่งๆ จะมีปลาทูน่าตาโตอยู่ราวร้อยละ 10 เสมอ

3. ปลาทูน่าครีบน้ำเงิน มีขนาดเล็กกว่าปลาทูน่าตาโตมาก ความยาว 1.5-2 เมตร น้ำหนักเฉลี่ย 50 กก. เนื่องจากปลายครีบน้ำเงินที่โคนหางมีสีเหลืองเห็นได้ชัดเจน จึงถูกขนานนามตามสีครีบน้ำเงิน แหล่งทำการประมงมีอยู่ทั่วไปในทะเลจีน มหาสมุทรแปซิฟิก นอกฝั่งแคลิฟอร์เนียขึ้นไปจนถึงเส้นรุ้ง 35 องศาเหนือ ทะเลเซเลเบส และมหาสมุทรอินเดีย

4. ปลาทูน่าครีบน้ำเงิน มีขนาดเล็กที่สุดในบรรดาปลาทูน่าทั้งหลาย ความยาว 80-100 ซม. น้ำหนักเฉลี่ย 25 กก. ที่ได้ชื่อครีบน้ำเงินเพราะมีครีบออกยาวมาก แหล่งทำการประมงมีมากในมหาสมุทรอินเดียตั้งแต่เส้นศูนย์สูตร และอยู่ระหว่างเส้นรุ้ง 45 องศาใต้จรดเส้นรุ้ง 45 องศาเหนือ รวมทั้งแหล่งชุกชุมมากในมหาสมุทรแปซิฟิกตอนเหนือ ระหว่างเส้นรุ้ง 30-40 องศาเหนือและเส้นแวง 130-180 องศาตะวันออก และยังได้ทั่วไปในแถบรอบๆ เกาะกับนอกฝั่งแคลิฟอร์เนียของสหรัฐอเมริกา เนื่องจากรสชาติอร่อยของปลาทูน่าชนิดนี้จึงทำให้เกิดคำว่า “ไก่ทะเล” เป็นศัพท์ที่แปลมาจากภาษาอังกฤษโดยตรงคำว่า Sea chicken ในต่างประเทศโดยเฉพาะยุโรป อเมริกาและญี่ปุ่น ซึ่งหมายถึงเนื้อปลาทูน่าที่มีสีแดงสด ไม่ยุ่ย ไม่เหนียวจนเกินไป มีรสชาติโอชะอยู่ในเนื้อปลาเองแม้ในขณะที่ยังไม่ได้ประกอบเป็นอาหาร ปลาทูน่าชนิดอื่นก็พลอยได้รับอานิสงส์ชื่อนี้ไปด้วย อนึ่งชาวญี่ปุ่นไม่ว่าชนชั้นใดนิยมรับประทานเนื้อปลาทูน่าดิบอย่างแพร่หลายมานานแล้วที่เรียกว่า “ซาซิมิ” และ “ซีอิ” นั้น มีราคาแพงมากกว่าเนื้อปลาทูน่าชนิดอื่นที่มีขนาดเดียวกันเมื่อประกอบเป็นอาหารสุก และเนื้อปลาทูน่าที่ใช้บรรจุกระป๋อง ส่วนในยุโรปและอเมริกาก็เช่นเดียวกัน เนื้อปลาทูน่าชนิดนี้เป็นที่รู้จักกันแพร่หลายมานาน เพียงแต่นิยมรับประทาน เมื่อประกอบเป็นอาหารสุก

ปัจจุบันปริมาณการจับปลาทูน่าของโลกอยู่ในระดับ 3.1-3.2 ล้านตันต่อปี โดยจับได้ทั้งในเขตร้อนและอบอุ่นของมหาสมุทรแปซิฟิกประมาณร้อยละ 62 ของปริมาณการจับทั่วโลก มหาสมุทรอินเดียร้อยละ 22 และมหาสมุทรแอตแลนติกร้อยละ 16 ประเทศที่จับปลาทูน่ามากที่สุดคือ ญี่ปุ่น รองลงไปได้แก่ ไต้หวัน สเปน อินโดนีเซีย สหรัฐอเมริกา เกาหลีใต้ ในอนาคตอาจจะมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นเล็กน้อย เพราะแหล่งทำการประมงหลายแห่งทำการประมงเกินศักยภาพการผลิตแล้ว เครื่องทำประมงมี 2 ประเภทคือ อวนล้อมจับขนาดใหญ่และเบ็ดราวน้ำลึก เบ็ดตวัด

จากข้อมูลหลักฐานที่บันทึกไว้ทราบว่า มหาสมุทรอินเดียเขตน้ำลึกน่านน้ำสากลมีปลาทูน่าชุกชุมแหล่งหนึ่งชาวประมงชาติต่างๆ ที่เข้ามาจับปลาทูน่าเบ็ดเสร็จด้วยขบวนเรือทูน่าประกอบด้วย ไต้หวัน ญี่ปุ่น เกาหลีใต้ ฝรั่งเศส อินเดีย อินโดนีเซีย ฟิลิปปินส์ มอริเชียส โอมาน เซเชลล์ สเปน ศรีลังกา แทนซาเนีย โซเวียต มากอบโกยชลสมบัติสาธารณะอันมีค่ามหาศาล ทั้งที่ไทยอยู่ไม่ไกลเหมือนใกล้เกลือกินด่างพอที่จะตัดดวงผลประโยชน์นี้ได้บ้าง แต่ทว่าขาดแคลนชาวประมงที่มีความรู้สะสมประสบการณ์อันยาวนาน และเงินลงทุนจัดตั้งขบวนเรือประมงทูน่าที่มีประสิทธิภาพสูง ตลอดจนเทคโนโลยีที่ทันสมัยด้วย ดังนั้นสหกรณ์ประมงทูน่าน้ำลึกไทย จำกัด จังหวัดภูเก็ต ด้วยการสนับสนุนเงินทุนส่วนหนึ่งจากกองทุนช่วยเหลือเกษตรกร (คชก.) ชื่อเรืออวนล้อมจับปลาทูน่าน้ำลึกใช้แล้วจากญี่ปุ่นในปี 2541 โดยให้ชื่อว่า “มุกมณี” ซึ่งเป็นการเริ่มต้นจุดประกายไฟคาดว่าจะสามารถจับปลาทูน่าได้ปีละ 4,000 ตัน เพื่อทดแทนการนำเข้าได้ในระดับหนึ่ง เนื่องจากผู้บริโภคในสหภาพยุโรปหันมานิยมรับประทานปลาทูน่ากระป๋องมากขึ้น ประกอบกับได้พิสูจน์ว่าปลาโอลาย บรรจุกระป๋องที่ไทยส่งไปไม่ใช่ปลาจำพวก Bonito และโรงงานผลิตปลากระป๋องของเราเลือกซื้อปลาทูน่าแช่แข็งคุณภาพดีที่นำเข้าจากต่างประเทศมากกว่า เพราะไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายทำความเย็นปลาโอที่รับซื้อภายในประเทศ เป็นเหตุให้ความต้องการปลาโอลดลงชาวประมงจึงขายปลาโอได้ราคาตกต่ำมาก ในระยะยาวกรมประมงได้มีนโยบายปรับเปลี่ยนโครงสร้างการทำประมงปลาโอในน่านน้ำไทย ด้วยการของบประมาณจัดตั้งกองเรือประมงน้ำลึกล้อมจับและเบ็ดราวทูน่า รวมทั้งฝึกอบรมชาวประมงให้มีความรู้ความชำนาญในการจับปลาทูน่า เพื่อเตรียมการให้อุตสาหกรรมปลาทูน่ามีฐานวัตถุดิบที่มั่นคงไม่ต้องพึ่งพาต่างประเทศมากนัก

อีกหนึ่งกลุ่มประเทศกำลังพัฒนาทั้งที่อยู่ใกล้และในแหล่งจับปลาทูน่าต่างมุ่งแสวงหาปลาทูน่า เพื่อขยายปริมาณสินค้าทูน่าบรรจุกระป๋องของตน สำหรับไทยเริ่มมีการผลิตอาหารทะเลบรรจุกระป๋องมาตั้งแต่ปี 2501 ต่อมารัฐบาลได้ให้การส่งเสริมการลงทุนเพื่อการส่งออก จำนวนโรงงานจึงเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว โดยมีการร่วมทุนกับต่างประเทศ ทำให้เกิดการถ่ายทอดเทคโนโลยี การผลิตที่ทันสมัยและได้มาตรฐานด้านสุขอนามัยของต่างประเทศผู้นำเข้า ปี 2515 เนื่องจากต้นทุนการผลิตของอุตสาหกรรมปลาทูน่ากระป๋องในสหรัฐอเมริกาสูงขึ้นมาก จึงได้ย้ายฐานการผลิตมาทางเอเชีย ไทยได้รับผลประโยชน์ด้านนี้ด้วยและมีการพัฒนาเจริญรุดหน้าตลอดมากลายเป็นผู้ส่งออกอันดับหนึ่งของโลก ตั้งแต่ปี 2528 ในขณะเดียวกันก็เป็นผู้นำเข้าปลาทูน่าแช่แข็งเป็นอันดับหนึ่งเช่นกัน โดยมีสัดส่วนการนำเข้าประมาณร้อยละ 30 ของปริมาณการนำเข้าของโลก เพื่อใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตปลาทูน่ากระป๋อง ญี่ปุ่นนำเข้าเป็นอันดับสองโดยนำเข้าปลาทูน่าสดเพิ่มมากขึ้น สหรัฐอเมริกานำเข้าอันดับสามเพื่อใช้เป็นวัตถุดิบแปรรูปบรรจุกระป๋อง เนื่องจากทรัพยากรปลาทูน่ามีจำกัด ทั้งแหล่งประมงหลายแห่งก็ทำการประมงเกินศักยภาพการผลิต ความต้องการบริโภคปลาทูน่าสดในรูปซาซิมิจะแพร่หลายมากขึ้นในอเมริกาและยุโรป ส่งผลให้ปลาทูน่า สำหรับซาซิมิมีราคาสูงขึ้นและวัตถุดิบที่ใช้ทำปลาทูน่ากระป๋องลดน้อยลง ทำให้ราคาปลาทูน่าแช่แข็งมีแนวโน้มสูงขึ้น หนึ่งด้วยเหตุผลที่เราไม่สามารถจับปลาทูน่าได้เพียงพอสนองความต้องการของโรงงานปลาทูน่ากระป๋อง จึงต้องนำเข้าจากต่างประเทศประมาณร้อยละ 80 ของความต้องการทั้งหมด และมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นตลอดมา ปี 2540 และ 2541 นำเข้าปลาทูน่าและผลิตภัณฑ์รวม 337,203 และ 416,928 ตันมูลค่า 13,007.5 และ 18,839.7 ล้านบาท ตามลำดับปริมาณและมูลค่าการนำเข้าปลาทูน่าในปี 2542 ของศูนย์สารสนเทศการเกษตร สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร ด้วยความร่วมมือจากกรมศุลกากร มีรายละเอียดดังนี้

รายการ	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (ล้านบาท)
1. ปลาโอท้องแถบแช่เย็น	275	9.6
2. ปลาทูน่าครีบบยาวแช่แข็ง	24,742	1,787.0
3. ปลาทูน่าครีบลีโงแช่แข็ง	68,358	2,495.7
4. ปลาโอท้องแถบแช่แข็ง	385,395	9,547.2
5. ปลาทูน่าอื่นๆ แช่แข็ง	12,181	515.3
รวม	490,951	14,354.8

สำหรับรายการที่ไม่ได้แสดงไว้ในตารางคือปลาทูน่าครีบลีโงแช่เย็น เพราะเห็นว่ามียานวนน้อยมากโดยนำเข้าจากเวียดนามเพียง 213 กก. มูลค่า 53,089 บาท ส่วนปลาโอท้องแถบแช่เย็นนำเข้าจากมาเลเซียแหล่งเดียวเท่านั้น

ปลาทูน่าครีบบยาวแช่แข็งที่นำเข้ามากที่สุดคือญี่ปุ่น 13,186 ตัน 1,085 ล้านบาท รองลดหลั่นลงมาได้แก่ ใต้หวัน สิงคโปร์ ปาปัวนิวกินี นิวซีแลนด์ มูลค่าระหว่าง 281.3-64.6 ล้านบาท ประเทศรายย่อยที่นำเข้ามูลค่าระหว่าง 46.4-2 ล้านบาทเศษได้แก่ เกาหลีใต้ อัฟริกาใต้ มอริเชียส อูรุกวัย อินโดนีเซีย เซเชลล์ มาลากัสซี่ ฮ็องกง ออสเตรเลีย เอกวาดอร์

ปลาทูน่าครีบลีโงแช่แข็งที่นำเข้ามากที่สุดได้แก่ ใต้หวัน 19,873 ตัน 740.8 ล้านบาท รองลดหลั่นลงมาคือ ปาปัวนิวกินี เกาหลีใต้ ไมโครนีเซีย สิงคโปร์ มูลค่าระหว่าง 215.8-174.8

ล้านบาท รายย่อยมูลค่าระหว่าง 105.3-0.9 ล้านบาท ได้แก่ หมู่เกาะมาร์แชลล์ ญี่ปุ่น หมู่เกาะโซโลมอน อินโดนีเซีย เซเชลล์ อินเดีย ฟิลิปปินส์ สเปน กัวเตมาลา ไชเวียต โมร็อกโก โมนาโค มาลากัสซี สหรัฐอเมริกา มาเลเซีย วานัวตู ฝรั่งเศส เปรู โตรินโก ปานามา กานา ซาอุดีอาระเบีย และอื่นๆ

ส่วนพลาสติกปแฉ็คหรือปลาโอทองแถบแฉ่แข็ง ประเทศที่นำเข้ามาอันดับ 1 ได้แก่ ไต้หวัน 81,630 ตัน 2,039.8 ล้านบาท รองลดหลั่นลงมาคือ หมู่เกาะมาร์แชลล์ ปาปัวนิวกินี ไมโครนีเซีย เกาหลีใต้ ญี่ปุ่น สิงคโปร์ หมู่เกาะโซโลมอน ฟิลิปปินส์ เอลซัลวาดอร์ มัลดีฟส์ เซเชลล์ สหรัฐอเมริกา อินเดีย อินโดนีเซีย มาลากัสซี มาเลเซีย นิวซีแลนด์ โมนาโค เมียนมาร์ มูลค่าระหว่าง 921.2-54.7 ล้านบาท นอกจากนี้ยังมีประเทศนำเข้ารายย่อยมากกว่า 12 ประเทศมูลค่าระหว่าง 47.4-0.02 ล้านบาท

ปลาทูน่าอื่นๆ แฉ่แข็งประเทศที่นำเข้ามาใหญ่คือ นิวซีแลนด์ 6,224 ตัน 336.7 ล้านบาท รองลดหลั่นลงมามูลค่าระหว่าง 29.1-10.9 ล้านบาท ได้แก่ สหรัฐอเมริกา อินโดนีเซีย จีน อินเดีย อัฟริกาใต้ ไต้หวัน และยังมีรายย่อยอีกไม่น้อยกว่า 10 ประเทศ อาทิ ญี่ปุ่น ไมโครนีเซีย นามิเบีย เวียดนาม อาร์เจนตินา เซเชลล์ สเปน ฮองกง มาเลเซีย ปาปัวนิวกินี มีมูลค่ารวม 73.8 ล้านบาท

ในการนำปลาทูน่าแฉ่แข็งเข้ามานั้น นอกจากจะผลิตเป็นปลาทูน่ากระป๋องแล้วยังนำมาผลิตเป็นปลาทูน่าแปรรูป (ปลาหนึ่ง) ส่งออก เพื่อนำไปบรรจุกระป๋องยังประเทศต่างๆ อาทิ สหรัฐอเมริกา ที่โรงงานในประเทศไทยได้ลงทุนไปซื้อกิจการไว้ ในอันที่หลีกเลี่ยงเกี่ยวกับจำนวนโควตาปลาทูน่ากระป๋องที่ประเทศต่างๆ กำหนดไว้ว่า ถ้าเกินจะต้องเสียภาษีสูงถึงร้อยละ 24 นอกจากนี้ยังมีผลพลอยได้จากการทำปลาทูน่ากระป๋องที่สามารถนำไปใช้ในการทำผลิตภัณฑ์ต่างๆ เกือบ 50 ชนิดเช่น อาหารแมว น้ำมันตับปลา ยารักษาโรคต่างๆ ซึ่งเป็นการเพิ่มรายได้ให้กับโรงงานปลาทูน่ากระป๋องอีกทางหนึ่งด้วย

ปกติการซื้อขายปลาทูน่าในตลาดโลกมี 2 รูปแบบคือ ปลาทูน่าสดและปลาทูน่าแปรรูป สำหรับปลาทูน่าสดจะต้องมีวิธีการจับ การทำการประมง และการเก็บรักษาที่ต้องระมัดระวังอย่างยิ่งไม่ให้ตัวปลาช้ำ เมื่อจับได้แล้วจะต้องรักษาสภาพความสดไว้ให้ได้ โดยเก็บไว้ในอุณหภูมิเยือกแข็งต่ำถึง -50 องศาเซลเซียส (Deep freezing) อย่างรวดเร็ว เพื่อคงสภาพความสดและลักษณะสีที่ตลาดต้องการไว้จะได้ราคาสูงมาก ปลาทูน่าที่ชาวญี่ปุ่นนิยมบริโภคคือ ทูน่าครีบน้ำเงิน ทูน่าตาโต ทูน่าครีบน้ำยาวและทูน่าครีบลีง ซึ่งจะต้องมีน้ำหนักตัวอย่างน้อย 7, 15, 10 และ 4.5 กก.ตามลำดับ ราคาปลาทูน่านี้ในตลาดญี่ปุ่นมักจะสูงกว่าตลาดอเมริกา ส่วนปลาทูน่าแปรรูป เป็นปลาทูน่าแฉ่แข็งราคาต่ำกว่าแบบแรกมาก เพื่อแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์กระป๋องที่เก็บในน้ำเกลือและในน้ำมัน ปลาทูน่าที่นำมาแปรรูปได้แก่ พลาสติกปแฉ็ค ทูน่าครีบลีง อาจรวมถึงทูน่าอัลบาคอร์หรือครีบน้ำยาว คุณภาพของเนื้อปลาทูน่ามักใช้ของทูน่าครีบลีงเป็นหลัก ราคาของทูน่าครีบลีงและพลาสติกปแฉ็คหรือปลาโอทองแถบมีความสัมพันธ์อย่างใกล้ชิด ถ้าชนิดใดขาดแคลนจะทำให้ราคาอีกชนิดหนึ่งสูงขึ้น หากช่วงใดที่มีความต้องการทำปลาทูน่ากระป๋องมาก ราคาปลาทูน่าแฉ่เยือกแข็งจะสูงตามไปด้วย นอกจากนี้ยังมีการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์รมควัน ผลิตภัณฑ์แห้ง และอื่นๆ แต่ปลาทูน่ากระป๋องได้รับความนิยมมากที่สุด เพราะสะดวกในการขนส่ง เก็บรักษา และง่ายต่อการบริโภค

ข้อมูลขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติล่าสุดปี 2538 ปริมาณการส่งออกปลาทูน่ากระป๋องในตลาดโลกประมาณ 589,500 ตัน ผู้ส่งออกที่สำคัญคือกลุ่มประเทศในเอเชียมีปริมาณส่งออกราวร้อยละ 50 ของปริมาณส่งออกทั้งหมด โดยไทยครองความเป็นหนึ่งในการส่งออกประมาณร้อยละ 40-45 รองลงมาคือฟิลิปปินส์ อินโดนีเซีย สเปน ฝรั่งเศส ไต้หวัน ฮ่องกง เซเชลล์ ส่วนการนำเข้าสหรัฐอเมริกาเป็นผู้นำเข้ารายใหญ่สุด รองลงมาเป็นประเทศที่สำคัญในสหภาพยุโรปได้แก่ ฝรั่งเศส อังกฤษ เยอรมนี อิตาลี

ปัจจุบันไทยมีโรงงานแปรรูปปลาทูน่ากระป๋อง 30 โรง ทำการผลิตปลาทูน่ากระป๋องอย่างเดียว 24 โรงหรือร้อยละ 80 และผลิตอาหารทะเลกระป๋องอื่นๆ ด้วย 6 โรงหรือร้อยละ 20 มีการจ้างแรงงานทั้งหมดประมาณ 38,900 คน โรงงานกระจุกตัวอยู่ในจังหวัดชายฝั่งทะเลของภาคกลาง โดยเฉพาะจังหวัดสมุทรปราการมีโรงงานตั้งอยู่มากที่สุด 7 โรง รองลงมาได้แก่สมุทรสาคร 4 โรง ส่วนภาคใต้มีอยู่รวม 15 โรงโดยตั้งอยู่ที่จังหวัดสงขลามากที่สุด 3 โรง ตามด้วยสุราษฎร์ธานี ปัตตานี และตรัง สตูล จังหวัดละ 3 โรงและ 1 โรง ตามลำดับ โรงงานปลาทูน่ากระป๋องส่งผลให้อุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋องชนิดอื่นๆ ขยายตัวตามไปด้วย นอกจากนี้ยังผลให้มีการขยายตัวของอุตสาหกรรมอื่นรองรับ อาทิ อุตสาหกรรมกระป๋อง สิ่งพิมพ์ และกล่องกระดาษ

จากข้อมูลของศูนย์สารสนเทศการเกษตร สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร ด้วยความร่วมมือจากกรมศุลกากร พบว่า ปี 2540 และ 2541 ได้ส่งออกปลาทูน่าและผลิตภัณฑ์รวมประมาณ 20,162 และ 28,866 ล้านบาท ตามลำดับ ส่วนปี 2542 มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

รายการ	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (ล้านบาท)
1. ปลาทูน่าครีบล้างแช่เย็น	1,816	238.0
2. ปลาทูน่าครีบบวกแช่แข็ง	792	63.6
3. ปลาทูน่าครีบล้างแช่แข็ง	6,581	268.9
4. ปลาโอท้องแถบแช่แข็ง	1,338	45.2
5. ปลาทูน่าอื่นๆ แช่แข็ง	775	97.1
6. ปลาทูน่ากระป๋อง	259,045	21,885.7
7. ปลาทูน่าไม่บรรจุกระป๋อง	23,787	2,277.7
รวม	294,134	24,876.2

จากข้อมูลนี้พบว่า ปลาทูน่าครีบล้างแช่เย็นส่งออกป็นี้อุปโภคมากที่สุด 1,170 ตัน มูลค่า 166 ล้านบาท รองลงมาคือไต้หวัน 547 ตัน 61.6 ล้านบาท สหรัฐอเมริกา 43 ตัน 4.7 ล้านบาท อิหร่าน 44 ตัน 4.3 ล้านบาท นอกนั้นเป็นรายย่อยมูลค่าลดหลั่นลงมาจก 644,958 จนถึง 6,725 บาทได้แก่ ฮ่องกง สเปน บังคลาเทศ ปากีสถาน เดนมาร์ก สาธารณรัฐเชค จอร์แดน ส่วนปลาสดปิ้งหรือปลาโอท้องแถบแช่เย็นส่งออกน้อยมากไปยังไต้หวันแห่งเดียว 378 กก.มูลค่า 30,240 บาท ซึ่งไม่ได้แสดงไว้ในตารางข้างต้น

ปลาทูน่าครีบบวกแช่แข็งส่งออกป็นี้อุปโภคมากที่สุด 700 ตัน 56 ล้านบาท ไต้หวัน 67 ตัน 5.4 ล้านบาท ญี่ปุ่น 25 ตัน 1.8 ล้านบาท

ปลาทูน่าครีบน้ำเงินแช่แข็งส่งออกไปยังประเทศเครือสหภาพยุโรปมากที่สุดรวม 4,906 ตันเศษ 170.9 ล้านบาทเศษ ได้แก่อิตาลี 3,936 ตัน 135.4 ล้านบาท ฝรั่งเศส 970 ตัน 35.4 ล้านบาท สหราชอาณาจักร 437 กก. 103,977 บาท รองลงมาคือญี่ปุ่น 981 ตัน 70.1 ล้านบาท ส่วนรายย่อยมูลค่าลดหลั่นระหว่าง 3.0-0.1 ล้านบาท ได้แก่ เซเชลล์ มาลากัสซี ไต้หวัน สิงคโปร์

ปลาโอทองแถบ (สคิปแจ็ค) ส่งออกไปมาลากัสซีมากที่สุด 680 ตัน 21.4 ล้านบาท รองลงมาคือ สเปน เซเชลล์ และมาเลเซีย มูลค่า 14.0 7.8 และ 2.0 ล้านบาท ตามลำดับ

ปลาทูน่าอื่นๆ แช่แข็ง ญี่ปุ่นเป็นผู้ซื้อมากที่สุด 379 ตัน 64.8 ล้านบาท อันดับรองลงมาคือไต้หวัน 19.2 ล้านบาท มาเลเซีย 8.0 ล้านบาท ผู้ซื้อรายย่อยมูลค่าลดหลั่นระหว่าง 2.2 ล้านบาทจนถึง 1,200 บาท ได้แก่ ออสเตรเลีย สหราชอาณาจักร แคนาดา จีน บังกลาเทศ สหรัฐอเมริกา สวีเดน ฮังการี

ปลาทูน่ากระป๋อง ลูกค้ารายใหญ่สุดของเราคือสหรัฐอเมริกา 88,832 ตัน 7,124.8 ล้านบาท รองลงมาได้แก่สมาชิกสหภาพยุโรป 14 ประเทศมูลค่ารวม 3,133.3 ล้านบาท ประกอบด้วย สหราชอาณาจักร 1,423.9 ล้านบาท เนเธอร์แลนด์ 474.3 ล้านบาท เยอรมนี 393 ล้านบาท สวีเดน 230.3 ล้านบาท ฟินแลนด์ 215.7 ล้านบาท เดนมาร์ก 131.8 ล้านบาท ออสเตรเลีย 109.6 ล้านบาท กรีซ 37.8 ล้านบาท อิตาลี 33.8 ล้านบาท ฝรั่งเศส 28.1 ล้านบาท เบลเยียม 23.4 ล้านบาท ไอร์แลนด์ 20.3 ล้านบาท สเปน 7.4 ล้านบาท ลักเซมเบิร์ก 3.9 ล้านบาท นอกจากนี้ยังมีแคนาดา มูลค่า 2,337 ล้านบาท ญี่ปุ่น 1,367 ล้านบาท ซาอุดีอาระเบีย 962.2 ล้านบาท อียิปต์ 769.6 ล้านบาท อาร์เจนติน่า 577.6 ล้านบาท สวิตเซอร์แลนด์ 339.4 ล้านบาท เลบานอน 329.2 ล้านบาท สหรัฐอาหรับเอมิเรต 279.6 ล้านบาท อิสราเอล 247.3 ล้านบาท โปแลนด์ 206.5 ล้านบาท นิวซีแลนด์ 173.5 ล้านบาท ฮังการี 170.4 ล้านบาท แอนติกาและบาร์บูดา 151.1 ล้านบาท คูเวต 127.2 ล้านบาท มาเลเซีย 117.7 ล้านบาท อัฟริกาใต้ 114.8 ล้านบาท จอร์แดน 113.4 ล้านบาท ไต้หวัน 101.5 ล้านบาท ส่วนลูกค้ารายย่อยมูลค่าลดหลั่นลงมาจก 95.7 ล้านบาทไปจนถึง 21,300 บาทมีไม่น้อยกว่า 90 ประเทศ

ปลาทูน่าไม่บรรจุกระป๋อง ลูกค้าที่ซื้อมากที่สุดคือ สหรัฐอเมริกา 11,490 ตัน 1,027.8 ล้านบาท รองลงมาได้แก่ ญี่ปุ่นมูลค่า 596 ล้านบาท อิสราเอล 258.3 ล้านบาท ประเทศในเครือสหภาพยุโรป อิตาลี 210.6 ล้านบาท เนเธอร์แลนด์ 10.8 ล้านบาท เดนมาร์ก 6.8 ล้านบาท รวม 228.2 ล้านบาท ออสเตรเลีย 104.7 ล้านบาท ลูกค้ารายย่อยมูลค่าลดหลั่นลงมาจก 40.8 ล้านบาท ถึง 17,200 บาท ได้แก่ บราซิล ไต้หวัน นิวซีแลนด์ อินเดีย เนปาล ฮังการี กัมพูชา เมียนมาร์ สิงคโปร์

อนึ่งจากข้อมูลปริมาณและมูลค่านำเข้า-ส่งออกปลาทูน่าปี 2542 จะเห็นว่า ไม่มีการนำเข้าปลาทูน่าครีบน้ำเงินแช่แข็งแต่มีการส่งออก อาจจะเป็นการจับของชาวประมงไทยเองหรือนำเข้าโดยไม่ผ่านพิธีการ สำหรับปลาทูน่าครีบน้ำเงินแช่แข็ง ปลาทูน่าครีบน้ำเงินแช่แข็ง ปลาโอทองแถบแช่แข็ง ปลาทูน่าอื่นๆ แช่แข็ง นำเข้ามากกว่าส่งออกเนื่องจากส่วนใหญ่นำมาใช้แปรรูปเป็นปลาทูน่ากระป๋อง และบางส่วนเข้าในลักษณะซื้อมาขายไป สำหรับปลาทูน่าไม่บรรจุกระป๋องเป็นปลาทูน่าหนึ่งสุกแช่แข็งนั้น ประเทศที่สั่งซื้อเกินภานำเข้าต่ำกว่าปลาทูน่ากระป๋องมาก โดยนำไปแปรรูปบรรจุกระป๋องแล้วราคาถูกกว่าการนำเข้าปลาทูน่ากระป๋องโดยตรง โรงงานและประชาชนของเขาไม่ต้องปิดและมึงานทำ ทางผู้ส่งออกของเราก็ต้องตามใจสนองความต้องการของผู้ซื้อเพื่อความอยู่รอด ส่วนปลาทูน่ากระป๋อง

นี้ทำรายได้เข้าประเทศของเรา 21,886 ล้านบาท ในขณะที่ปี 2540 และ 2541 มีมูลค่า 17,336 และ 25,178 ล้านบาท ตามลำดับ ตลาดหลักที่สำคัญคือ สหรัฐอเมริกา สหภาพยุโรป แคนาดา ญี่ปุ่น ปกติผู้ส่งออกของเรารอรู่วางไวทันเกมถึงความต้องการของตลาดอยู่ตลอดเวลา แล้วปรับเปลี่ยนสนองความต้องการให้ทันการ โดยหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องให้การสนับสนุนตามคำร้องขอด้วย คู่แข่งขันในการส่งออกที่สำคัญคือ เม็กซิโก ฟิลิปปินส์ อินโดนีเซีย ที่ได้เปรียบกว่าเพราะมีแหล่งวัตถุดิบปลาทูน่าของตนเอง และมีศักยภาพในการทำประมงสูง ตลอดจนถึงต้นทุนด้านแรงงานต่ำกว่าไทย จึงมีโอกาที่จะขยายตัวในอุตสาหกรรมปลาทูน่ากระป๋องได้อีกมาก ในการนี้จะต้องติดตามอย่างใกล้ชิดอาจจะเสียเปรียบได้ในอนาคต หากมีต่างชาติเข้าไปร่วมลงทุนผลิตปลาทูน่ากระป๋อง ก่อนหน้านี้ก็มีไอเวอร์โคสต์ที่ฝรั่งเศสเข้าไปร่วมทุนให้เห็นเป็นตัวอย่าง

ประเทศผู้นำเข้าปลาทูน่ากระป๋องต่างๆ จากไทยไม่ได้เป็นตลาดที่ปล่อยให้มีการแข่งขันอย่างเสรีตามที่อ้างกัน เพราะต่างมีมาตรการกีดกันการนำเข้าทั้งที่เป็นมาตรการทางภาษีและมาตรการที่ไม่ใช่ภาษี สำหรับมาตรการภาษียังมีการเลือกปฏิบัติกล่าวคือ มีการลดหย่อนภาษี สำหรับบางประเทศ และมีอัตราการลดหย่อนที่ไม่เท่าเทียมกันในแต่ละประเทศ ขณะเดียวกันประเทศผู้นำเข้าจะต้องให้ความคุ้มครองผู้บริโภคและผู้ผลิตภายในประเทศด้วย จึงวางระเบียบที่ต้องปฏิบัติและมีเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์กำกับไว้ เพื่อให้ถือปฏิบัติในการอนุญาตนำเข้าซึ่งประเทศผู้ผลิตจำเป็นต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขที่วางไว้ ประเทศตลาดหลักปลาทูน่ากระป๋องของเรามีกฎเกณฑ์แตกต่างกันโดยภาพรวมกว้างๆ เท่าที่ประมวลสรุปได้ดังนี้คือ

1. สหรัฐอเมริกา มีมาตรการโควตาภาษีที่ใช้กับปลาทูน่ากระป๋องในน้ำเกลือ โดยกำหนดโควตานำเข้าแต่ละปีประมาณร้อยละ 20 ของปริมาณการผลิตภายในประเทศของปีก่อนและเก็บภาษีในโควตาเพียงร้อยละ 6 ส่วนที่เกินโควตาเสียภาษีย่อยละ 12.5 สหรัฐฯนำเข้าปลาทูน่ากระป๋องในน้ำเกลือจากไทยในโควตาราวร้อยละ 30-40 ของปริมาณนำเข้าทั้งหมด ส่วนมาตรการภาษีนำเข้าใช้กับปลาทูน่ากระป๋องในน้ำมัน โดยเก็บภาษีนำเข้าร้อยละ 35 ซึ่งนำเข้าจากไทยจำนวนเล็กน้อย นอกจากนี้ยังดำเนินการตามข้อตกลงทางการค้าอเมริกาเหนือ (NAFTA) กล่าวคือจะมีการยกเลิก/ลดภาษีศุลกากรและมาตรการมิใช่ภาษีแก่ประเทศสมาชิก อาทิ แคนาดา เม็กซิโก ซึ่งทำให้ไทยเสียเปรียบอันอาจสูญเสียดตลาดบางส่วนไป ส่วนมาตรการอื่นนั้น เพื่อคุ้มครองอุตสาหกรรมปลาทูน่ากระป๋องในประเทศและสุขภาพชีวิตผู้บริโภคเข้มงวดมาก จึงได้กำหนดให้มีใบรับรองการตรวจสอบจากหน่วยงานที่ได้รับมอบหมายของประเทศผู้ผลิต และจะต้องผ่านการตรวจสอบจากสำนักงานอาหารและยาของสหรัฐฯ รวมทั้งต้องปฏิบัติตามฉลากอาหารด้วย เพราะที่ผ่านมามีผลกระทบมากได้กักกันสินค้าปลาทูน่ากระป๋องจากไทยหลายครั้ง

2. สหภาพยุโรป มีมาตรการค้าภาษีด้วยการเก็บภาษีนำเข้าปลาทูน่ากระป๋องที่ผลิตจากปลาแอตแลนติกโบนิโตอัตราร้อยละ 24 ในขณะที่ปลาทูน่ากระป๋องที่ผลิตจากปลาแอตแลนติกโบนิโตอัตราร้อยละ 25 แต่ไทยได้รับสิทธิ GSP เสียภาษีอัตราร้อยละ 18 นอกจากนี้สหภาพยุโรปยังได้ยกเว้นภาษีนำเข้าและไม่จำกัดปริมาณนำเข้าให้กับประเทศในแถบอัฟริกา คาริเบียน และแปซิฟิกจำนวน 69 ประเทศ เนื่องจากเคยเป็นอาณานิคมมาก่อนและอ้างว่าเป็นประเทศกำลังพัฒนา ซึ่งทำให้ไทยเสียเปรียบแต่ก็ยังซื้อจากเราไป รวมทั้งมีมาตรการที่ไม่ใช่ภาษีด้วยการกำหนดให้ประเทศผู้ผลิตต้องมีใบรับรองแหล่งกำเนิดสินค้าโดยเฉพาะแหล่งวัตถุดิบปลาทูน่าชนิดโบนิโต และจะต้องมีใบรับรอง

คุณภาพและมาตรฐานจากหน่วยงานรับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต ในอันที่ให้เป็นไปตามมาตรฐานและข้อบังคับผลิตภัณฑ์ที่กำหนดไว้ ขณะเดียวกันโรงงานที่ผลิตจะต้องได้รับการรับรองจากสหภาพยุโรปด้วย

3. แคนาดา ได้ลดภาษีนำเข้าปลาทูน่ากระป๋องที่ทำจากพลาสติกแข็งจากเดิมที่เรียกเก็บร้อยละ 14 ลงเหลือ 9.1 จากความผูกพันตามข้อตกลงแกตต์ปัจจุบันเปลี่ยนเป็นองค์การการค้าโลก รวมทั้งต้องมีใบรับรองคุณภาพและมาตรฐานจากหน่วยงานที่รับผิดชอบของประเทศผู้ผลิต เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานและข้อบังคับผลิตภัณฑ์ของรัฐบาลแคนาดาด้วย

4. ญี่ปุ่น ได้ลดอัตราภาษีนำเข้าจากเดิมร้อยละ 15 เป็นร้อยละ 9.6 จากความผูกพันตามข้อตกลงแกตต์ แต่ญี่ปุ่นได้ให้สิทธิ GSP แก่ปลาทูน่ากระป๋องที่ทำด้วยปลาทูน่าและพลาสติกแข็งจากไทย โดยคิดภาษีนำเข้าร้อยละ 6.4 ส่วนปลาทูน่ากระป๋องชนิดแอดแลนติกโบนิโตคิดภาษีร้อยละ 7.2 สำหรับมาตรการที่ไม่ใช่ภาษีต้องมีใบรับรองคุณภาพและมาตรฐานสินค้าจากหน่วยงานของประเทศผู้ผลิต และผ่านการตรวจสอบจากหน่วยงานรับผิดชอบของญี่ปุ่น

ประเทศคู่ค้าปลาทูน่ากระป๋องที่สำคัญของไทยมีมาตรการหลายหลาย สังเกตเห็นว่า ญี่ปุ่นเก็บภาษีนำเข้าต่ำและไม่มีมาตรการอื่นมากนัก ประกอบกับญี่ปุ่นเป็นตลาดที่มีความตื่นตัวพร้อมที่จะรับผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ๆ อยู่เสมอ เพื่อเพิ่มมูลค่ามีรายได้สูงขึ้นผู้ประกอบการควรจะได้ศึกษาความต้องการเป็นไปได้ในการเจาะตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ของชาวญี่ปุ่น อาทิ เช่น ทูน่าเจอร์รี่ คัทซูบุชิ (อาหารพื้นเมืองของชาวญี่ปุ่น) ผลิตภัณฑ์สลัดผักทูน่า สลัดทูน่าในซอสอิตาเลียน ทูน่าในครีมเปรี้ยวหวาน ทูน่าสลัดในมายองเนส ทูน่าสเปรดสำหรับทาขนมปัง ทูน่าแกงมัสมั่น ทูน่าสะเต๊ะ ไส้กรอกทูน่าที่มีโอเมก้า 3 ผลิตภัณฑ์สารสกัดสปีซีคั้นเป็นผลพลอยได้จากการผลิตปลาทูน่ากระป๋องที่มีลักษณะเป็นของเหลวชั้น สีดำคล้ำความหนืดสูง มักจะนำไปแปรรูปเป็นสารปรุงรส สารให้กลิ่นรส หรือเป็นตัวเติมในขบวนการผลิตอาหารเช่น ซุป ซอส หรือ เป็นสารประกอบหนึ่งของขนมขบเคี้ยว ผลิตภัณฑ์ทูน่าแคลเซียมสูง น้ำมันทูน่าที่มีไขมันไม่อิ่มตัวสูงช่วยป้องกันโรคหัวใจ รูมาตอยส์ ลำไส้ใหญ่อักเสบ โรคหัวใจและหลอดเลือด เป็นต้น

นอกจากตลาดหลักปลาทูน่ากระป๋องทั้ง 4 ข้างต้นแล้ว จะเห็นว่า ปี 2542 ทางตะวันออกกลางก็สั่งซื้อรวมเป็นมูลค่าถึง 2,010.2 ล้านบาท ประกอบด้วยซาอุดีอาระเบีย 962.2 ล้านบาท เลบานอน 329.2 ล้านบาท สหรัฐอาหรับเอมิเรต 279.6 ล้านบาท ซีเรีย 168.6 ล้านบาท คูเวต 127.2 ล้านบาท จอร์แดน 113.4 ล้านบาท เยเมน 30 ล้านบาท นอกจากนี้ยังมีอีกไม่น้อยกว่า 24 ประเทศในทวีปแอฟริกาซื้อไปเป็นมูลค่ารวมไม่ต่ำกว่า 800 ล้านบาท โดยมีอียิปต์ซื้อถึง 769.6 ล้านบาท ซึ่งควรให้ความสนใจตลาดทางนี้ให้มาก แต่ก็มีคู่แข่งที่อยูใกล้กว่าคือไอวอรีโคสต์ และเซเนกัล เนื่องจากประชาชนส่วนใหญ่ทางแถบนี้นับถือศาสนาอิสลาม ดังนั้นจะต้องผลิตอาหารฮาลาลสนองความต้องการ รวมทั้งประชาสัมพันธ์ให้ทราบทั่วถึงกัน เพื่อให้มีตลาดกว้างและสามารถจำหน่ายสินค้าได้มากขึ้น

อนึ่งถึงแม้ว่าการส่งออกปลาทูน่ากระป๋องมีแนวโน้มที่ดีตลอดมา กรมประมงได้ตระหนักถึงปัญหาการนำเข้าวัตถุดิบปลาทูน่ามากกว่าร้อยละ 80 ของความต้องการทั้งหมดมาใช้ในอุตสาหกรรมแปรรูป จึงได้มีแผนงานจัดทำโครงการพัฒนาอุตสาหกรรมปลาทูน่าในระยะยาว พอสรุปย่อได้ดังต่อไปนี้

1. จัดตั้งกองเรือประมงทะเลน้ำลึกได้แก่ กองเรือวนล้อมจับปลาทูน่า และกองเรือเบ็ดราวทูน่า

2. จัดตั้งศูนย์การประมงฝั่งทะเลอันดามัน ด้านการส่งเสริมและพัฒนาการทำประมงน้ำลึกปลาทูน่าในมหาสมุทรอินเดีย รวมทั้งพัฒนาท่าเทียบเรือประมงน้ำลึกให้เกิดให้ได้มาตรฐาน เพื่อรองรับการพัฒนาประมงดังกล่าว และส่งเสริมอุตสาหกรรมแปรรูปปลาทูน่า โดยให้มีการเคลื่อนย้ายโรงงานจากกรุงเทพฯ ปริมาณผลมาสู่พื้นที่โครงการฯ ในอันที่จะได้วัตถุประสงค์ขิ้นลดต้นทุนการผลิตตลอดจนสร้างสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐานให้มีความสมบูรณ์ทุกด้าน

ในระยะสั้นเร่งด่วนมีความเห็นว่า ควรตัดสินใจลงทุนริบขยายท่าเทียบเรือน้ำลึกที่มีอยู่แล้วสำหรับใช้กันอย่างแออัด ให้มีความพร้อมด้านสาธารณูปโภคอำนวยความสะดวกต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อดึงดูดสนองความต้องการของเรือประมงต่างชาติที่มาแวะพัก และนำปลาทูน่ามาจำหน่ายถึงที่มากขึ้น