



DITP

ข่าวเด่นประจำสัปดาห์จากสาธารณรัฐประชาชนจีน

วันที่ 21 - 27 กันยายน 2569

โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครเฉิงตู

<thaitcchengdu@ditp.go.th>

ตลาดกีวีเฉิงตูคึกคัก ผลักดันผลผลิตออกสู่ทั่วโลกและตลาดต่างประเทศ



ที่มาภาพ: https://mp.weixin.qq.com/s/9uno6ZaxD1wO_NGfh30dkg

ผู้เจียกผลิตกีวีจำนวนมาก ยอดขายพุ่งต่อเนื่อง

ในเดือนกันยายนอำเภอผู้เจียก มีผลผลิตกีวีจากสวนและฟาร์มต่างๆ ที่กำลังถูกเก็บเกี่ยว คัดแยก บรรจุหีบห่อ และขนส่งไปยังผู้บริโภคทั่วประเทศอย่างรวดเร็ว ที่สวนของครอบครัวรู่หยาน คนงานกำลังเร่งเก็บกีวีเนื้อแดงพันธุ์ตงหง ซึ่งมีลักษณะกลมอวบ ผิวสะอาด และมีกลิ่นหอมอ่อนๆ สวนแห่งนี้มีพื้นที่เพาะปลูกประมาณ 422 ไร่ ซึ่งเป็นกีวีพันธุ์ตงหงทั้งหมด

คุณหวง เจียว ผู้ดูแลสวนกีวี เปิดเผยว่าปัจจุบันสามารถเก็บเกี่ยวและจัดส่งกีวีได้วันละประมาณ 75 ตัน ปีนี้ราคาซื้อขายกีวีแบบคละขนาดอยู่ที่ 10 หยวนต่อกิโลกรัม กีวีมีรสชาติหวาน จึงได้รับความนิยมจากผู้ค้าส่งเป็นอย่างมาก กีวีพันธุ์ตงหงในปีนี้มีคุณภาพดี ค่าความหวานอยู่ที่ประมาณ 8 บริกซ์ และมีน้ำหนักเฉลี่ยราว 100 กรัมต่อผล

☐ นโยบายภาครัฐ ☐ เศรษฐกิจการลงทุน ☒ แนวโน้มการตลาด ☐ รายงานสินค้าและบริการ ☐ อื่นๆ

Disclaimer: ข้อมูลต่างๆ ที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้เป็นข้อมูลที่ได้จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และการเผยแพร่ข้อมูลดังกล่าวเป็นไปเพื่อวัตถุประสงค์ในการให้ข้อมูลแก่ผู้สนใจเท่านั้น โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครเฉิงตู จะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการที่มีบุคคลนำข้อมูลนี้ไปใช้ ไม่ว่าโดยทางใด

ผู้เจียงถื่อเป็นพื้นที่เพาะปลูกกีวี่มาตรฐานระดับชาติ โดยเป็นแหล่งเกษตรกรรมที่ผลิตวัตถุดิบอาหารตามมาตรฐาน “อาหารสีเขียว” ของจีน โดยเน้นการเพาะปลูกที่ปลอดภัย ควบคุมการใช้สารเคมี รักษาสิ่งแวดล้อม และสามารถส่งมอบวัตถุดิบที่มีคุณภาพให้แก่อุตสาหกรรมอาหารได้อย่างต่อเนื่อง นอกจากนี้พื้นที่แห่งนี้ยังเป็นแหล่งปลูกหลักของกีวี่เนื้อแดงพันธุ์หงหยาง ตงหง และกีวี่เนื้อเหลืองพันธุ์จินเยียน ซึ่งกีวี่ทั้ง 3 สายพันธุ์จะทยอยสุกตั้งแต่กลางเดือนสิงหาคมไปจนถึงปลายเดือนตุลาคม ทำให้มีผลผลิตออกสู่ตลาดต่อเนื่องตลอดฤดูใบไม้ร่วง

สำนักงานเกษตรและชนบทอำเภอผู้เจียงระบุว่า ยอดขายกีวี่ในปียังคงเติบโตอย่างดี โดยในช่องทางออฟไลน์ ผู้เจียงได้ร่วมมือกับห้างค้าปลีกและซูเปอร์มาร์เก็ตหลายแห่ง เช่น Sam's Club, Hema และ Lin Ni เพื่อรับซื้อผลผลิตโดยตรงจากแหล่งปลูก ส่วนช่องทางออนไลน์ มีการร่วมมือกับแพลตฟอร์มอีคอมเมิร์ซรายใหญ่ จัดไลฟ์สดจำหน่ายสินค้าผ่าน Douyin และ Video Account ส่งกีวี่สดจากสวนถึงมือผู้บริโภคโดยตรง จนถึงขณะนี้ ยอดจำหน่ายกีวี่จากทุกช่องทางรวมกันมากกว่า 50,000 ตัน ราคากีวี่เกรดจำหน่ายยังทรงตัวที่มากกว่า 7 หยวนต่อครึ่งกิโลกรัม และผลผลิตที่ยังอยู่บนต้นได้ถูกส่งจองหมดแล้ว

ฉงไห่พัฒนาเทคโนโลยีกีวี่พร้อมรับประทาน



ที่มาภาพ: https://mp.weixin.qq.com/s/9uno6ZaxD1wO_NGfh30dkg

เมืองฉงไห่ ซึ่งเป็นหนึ่งในแหล่งปลูกกีวี่สำคัญของเฉิงตู กำลังเข้าสู่ช่วงที่กีวี่ออกสู่ตลาดจำนวนมาก พื้นที่แห่งนี้ปลูกกีวี่ครบทั้งพันธุ์เนื้อสีแดง เนื้อสีเหลืองและเนื้อสีเขียว ที่ผ่านมากีวี่เป็นผลไม้ที่ต้องบ่มให้สุกหลังเก็บเกี่ยว ทำให้ผู้บริโภคมักประสบปัญหาผลที่ยังแข็งเกินไปจนรับประทานไม่ได้ หรือผลที่สุกเร็วและนิ่มเกินไปจนรับประทานไม่ทัน ส่งผลให้เกิดความสูญเสียในตลาดปลายทาง

ในปีบริษัท Chengdu Hongyang Agriculture Co., Ltd. ร่วมกับทีมผู้เชี่ยวชาญจาก Huazhong Agricultural University พัฒนาเทคโนโลยีบ่มสุกหลังการเก็บเกี่ยว โดยใช้การควบคุมอุณหภูมิเพื่อให้ผลไม้สุกตามธรรมชาติ ก่อนเก็บในอุณหภูมิต่ำเพื่อลดการสุกเกินพอดี กระบวนการดังกล่าวไม่ใช้ก๊าซเอทิลีน จึงไม่มีสารตกค้าง และช่วยให้การบ่มสุกมีความสม่ำเสมอ ควบคุมได้ อีกทั้งยังรักษาความหวาน กลิ่นหอม และรสสัมผัส

☐ นโยบายภาครัฐ ☐ เศรษฐกิจการลงทุน ☒ แนวโน้มการตลาด ☐ รายงานสินค้าและบริการ ☐ อื่นๆ

Disclaimer: ข้อมูลต่างๆ ที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้เป็นข้อมูลที่ได้จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และการเผยแพร่ข้อมูลดังกล่าวเป็นไปเพื่อวัตถุประสงค์ในการให้ข้อมูลแก่ผู้สนใจเท่านั้น โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครเฉิงตู จะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการที่มีบุคคลนำข้อมูลนี้ไปใช้ ไม่ว่าโดยทางใด

ตามธรรมชาติของกีวี่ได้ กีวี่ที่ผ่านกระบวนการนี้สามารถรับประทานได้ทันทีเมื่อผู้บริโภคได้รับสินค้า และมีอายุวางจำหน่ายที่นานยาวขึ้น 18 วัน

พื้นที่เขตตะวันออกใหม่ของนครเฉิงตู เตรียมส่งออกกีวี่สู่เอเชียตะวันออกเฉียงใต้



ที่มาภาพ: https://mp.weixin.qq.com/s/9uno6ZaxD1wO_NGfh30dkg

เมื่อไม่นานมานี้ แหล่งเพาะปลูกกีวี่ของบริษัท Chengdu Guoxunmeng Fruit Products Co., Ltd. ในหมู่บ้านเกาซ่าน ตำบลจ้วงซี พื้นที่เขตตะวันออกใหม่ของนครเฉิงตู ได้เข้าสู่ช่วงเก็บเกี่ยวอย่างเข้มข้น กีวี่เนื้อแดงที่อวบฉ่ำและหวานโดดเด่น ไม่เพียงเป็นของอร่อยสำหรับชาวเมืองเท่านั้น แต่ยังเตรียมส่งออกไปยังเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ด้วย แหล่งเพาะปลูกแห่งนี้เป็นหนึ่งใน 9 แหล่งเพาะปลูกของบริษัทในเฉิงตูและพื้นที่ใกล้เคียง มีพื้นที่ปลูกกีวี่เนื้อแดง 92 ไร่ คาดว่าจะให้ผลผลิตราว 250 ตันต่อปี ในช่วงเก็บเกี่ยวสูงสุด มีแรงงานกว่า 120 คนทำงานในสวนต่อวัน และสามารถจัดส่งได้วันละ 7.5 ตัน

คุณ โจว ต้าหยง ผู้ดูแลสวนกีวี่ กล่าวว่าจุดเด่นที่สุดของพื้นที่นี้คือกีวี่จะออกก่อนและมีรสชาติที่หวานกว่า เนื่องจากได้รับแสงแดดดี กีวี่จึงสุกเร็วกว่าที่อื่น 7-10 วัน และเริ่มเก็บเกี่ยวได้ตั้งแต่ปลายเดือนสิงหาคม ทำให้เข้าสู่ตลาดเร็วกว่าพื้นที่ปลูกดั้งเดิมหลายแห่งในเสฉวน การออกสู่ตลาดก่อนกว่าหนึ่งสัปดาห์ช่วยให้ยืดช่วงเวลาการขายได้ก่อน และจัดตารางคำสั่งซื้อส่งออกทางเรือได้สะดวกขึ้น

ปีนี้ศูนย์ห้องเย็น Lingxi Fruit Industry ซึ่งบริษัทสร้างร่วมกับชุมชนกวางหัวในตำบลจ้วงซี เริ่มใช้งานทันช่วงเก็บเกี่ยว ภายในมีสายคัดแยกอัจฉริยะแบบอัตโนมัติหนึ่งสาย สายบรรจุภัณฑ์หนึ่งสาย และห้องเย็นปรับอุณหภูมิอัจฉริยะสามห้อง กีวี่ทุกลูกที่เก็บสดจะถูกส่งไปยังศูนย์ห้องเย็นทันที เพื่อทำความเย็นเบื้องต้น จากนั้นคัดเกรดอัตโนมัติตามค่าความหวาน ความแข็ง และขนาดผล ก่อนนำไปเก็บรักษาในอุณหภูมิต่ำที่ควบคุมอย่างแม่นยำ เพื่อรักษารสชาติที่ดีที่สุด เมื่อได้รับคำสั่งซื้อ ผลไม้จะถูกลดอุณหภูมิอย่างรวดเร็วอีกครั้ง ก่อนบรรจุส่งสินค้า ระบบจัดการหลังเก็บเกี่ยวนี้ช่วยให้เก็บกีวี่ได้นานสูงสุด 8 เดือน ทำให้สามารถขายผลผลิตตามฤดูกาลได้ตลอดทั้งปี

เจียนหยางกีวีหวาน คุณภาพดี ลูกค้าสั่งซื้อต่อเนื่อง

ที่ชุมชนเจียนหลง ตำบลเหอเฟิง นครเจียนหยาง สวนปลูกกีวีเนื้อแดงที่กำลังเข้าสู่ฤดูเก็บเกี่ยวเช่นกัน กีวีเนื้อแดงลูกกลมอวบห้อยอยู่ตามเถาวัลย์ ส่งกลิ่นหอมอ่อนๆ ขณะที่ชาวบ้านช่วยกันเก็บและบรรจุผลผลิตเพื่อส่งไปยังตลาดในนครเซี่ยงไฮ้ มณฑลเจียงซู และพื้นที่อื่นๆ คุณหลัว ฮู่หมิง เจ้าของฟาร์มฮู่หมิง กล่าวว่า ฟาร์มใช้กากเมล็ดพืชหมัก น้ำตาลทรายแดง และปุ๋ยอินทรีย์ในการปรับปรุงดิน ส่งผลให้ต้นกีวีในปีนี้ออผลได้มาก โดยให้ผลผลิตมากกว่า 2,500 กิโลกรัมต่อไร่ โดยคาดว่าผลผลิตรวมในปีนี้จะอยู่ที่ประมาณ 25 ตัน

ประชาชนที่เดินทางมาเก็บกีวีด้วยตนเองต่างให้ความเห็นว่า กีวีปีนี้รสหวานกว่าหลายปีที่ผ่านมา รสชาติดีและราคาไม่แพง คุณภาพที่ดีทำให้ฟาร์มมียอดขายมากกว่า 500 กิโลกรัมต่อวัน ขณะที่ลูกค้าเก่าในพื้นที่ชายฝั่งยังคงสั่งซื้ออย่างต่อเนื่อง และมีนักท่องเที่ยวจำนวนมากเดินทางมาเพื่อสัมผัสประสบการณ์เก็บผลไม้จากสวนด้วยตนเอง

ความคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ สคต. ณ นครเฉิงตู

สถานการณ์กีวีจากนครเฉิงตูโดดเด่นทั้งด้านคุณภาพ รสชาติ และการบริหารจัดการหลังเก็บเกี่ยว โดยเฉพาะเทคโนโลยีคัดแยก บ่มสุก และห้องเย็น ทำให้ผลผลิตมีคุณภาพสม่ำเสมอ พร้อมรับประกัน และเก็บได้นานขึ้น จุดแข็งนี้ยังเด่นชัดในช่วงที่นิวซีแลนด์ขาดผลผลิต ตั้งแต่ช่วงปลายปีถึงต้นปีถัดไป โดยต้องนำเข้าจากอิตาลีแทน ซึ่งใช้เวลาขนส่งทางเรือถึง 6 สัปดาห์ และเสียภาษีนำเข้าสูงถึงร้อยละ 20 ทำให้ต้นทุนสูงและความสดสู้ไม่ได้ ขณะที่กีวีเฉิงตู โดยเฉพาะพันธุ์ G3 จะสุกพอดีกับช่วงตรุษจีน จึงเข้ามาทดแทนความต้องการได้อย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งยังมีช่องทางจำหน่ายครบวงจรทั้งห้างค้าปลีก อีคอมเมิร์ซ และตลาดส่งออก

อย่างไรก็ตาม ผู้ผลิตควรรักษามาตรฐานคุณภาพและความปลอดภัยอย่างต่อเนื่อง พร้อมระบุข้อมูลสายพันธุ์ ระดับความสุก และวิธีเก็บรักษาแก่ผู้บริโภคอย่างชัดเจน ควบคู่กับการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปรองรับผลผลิตส่วนเกิน และวางระบบขนส่งควบคุมอุณหภูมิให้มีประสิทธิภาพ โดยเฉพาะเมื่อขยายตลาดต่างประเทศ ซึ่งจะช่วยเพิ่มมูลค่าผลผลิต สร้างรายได้มั่นคงแก่เกษตรกร และเสริมขีดความสามารถแข่งขันในระยะยาว หากควบคุมมาตรฐานได้ดี กีวีเฉิงตูจะสามารถครองส่วนแบ่งตลาดในช่วงที่คู่แข่งมีต้นทุนสูงและความสดจำกัดได้อย่างยั่งยืน

สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครเฉิงตู

กันยายน 2569

แหล่งข้อมูล :

https://mp.weixin.qq.com/s/9uno6ZaxD1wO_NGfh30dkg

☐ นโยบายภาครัฐ ☐ เศรษฐกิจการลงทุน ☒ แนวโน้มการตลาด ☐ รายงานสินค้าและบริการ ☐ อื่นๆ

Disclaimer: ข้อมูลต่างๆ ที่ปรากฏในเอกสารฉบับนี้เป็นข้อมูลที่ได้จากแหล่งข้อมูลที่หลากหลาย และการเผยแพร่ข้อมูลดังกล่าวเป็นไปเพื่อวัตถุประสงค์ในการให้ข้อมูลแก่ผู้สนใจเท่านั้น โดยสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครเฉิงตู จะไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่อาจเกิดขึ้นจากการที่มีบุคคลนำข้อมูลนี้ไปใช้ ไม่ว่าโดยทางใด