

NGHIÊN CỨU TIỀM NĂNG SẢN XUẤT VÀ THỊ TRƯỜNG TIÊU THỤ RAU THƯƠNG MẠI CỦA SƠN LA VÀ ĐIỆN BIÊN

Nguyễn Thị Tân Lộc¹, Nguyễn Thị Thanh Thủy¹, Lê Như Thịnh¹,
Hoàng Việt Anh¹ và Ngô Thu Hằng¹

TÓM TẮT

Bài viết đề cập đến kết quả nghiên cứu thực trạng tiêu thụ rau theo mùa vụ tại thành phố Hà Nội, các nguồn lực cho sản xuất rau thương mại của Sơn La, Điện Biên làm cơ sở cho việc phát triển sản xuất và thị trường tiêu thụ rau vùng Tây Bắc theo hướng ổn định và bền vững. Nghiên cứu được thực hiện thông qua việc thu thập số liệu từ 12 nhóm người tiêu dùng (được phân tổ theo mức thu nhập) tại thành phố Hà Nội và Sơn La; 6 nhóm người sản xuất rau tại Điện Biên, Sơn La. Bên cạnh đó, nhóm nghiên cứu còn tiến hành phỏng vấn, điều tra sâu tại Hà Nội và Sơn La các nhóm đối tượng kinh doanh (29 người) và sản xuất rau thương mại (160 người). Kết quả nghiên cứu đã chỉ ra nguồn cung cấp rau theo mùa vụ cho Hà Nội và một số thành phố phía Bắc; xác định được những chủng loại, mức độ và thói quen sử dụng từng loại rau của người tiêu dùng thường lựa chọn theo mùa vụ. Qua đó, đánh giá được chất lượng rau có nguồn gốc từ Tây Bắc của người tiêu dùng Hà Nội, nguồn cung cấp một số loại rau có hiệu quả kinh tế cao cho thị trường Hà Nội, Sơn La. Nghiên cứu cũng chỉ ra những điều kiện thuận lợi và khó khăn trong sản xuất rau thương mại của Điện Biên và Sơn La. Từ đó, có khuyến nghị nhằm thúc đẩy sản xuất và mở rộng thị trường tiêu thụ rau thương mại của Điện Biên, Sơn La nói riêng và các tỉnh vùng Tây Bắc nói chung trong thời gian tới.

Từ khóa: Điện Biên, Sơn La, tiềm năng sản xuất, rau thương mại.

1. ĐẶT VẤN ĐỀ

Theo khuyến cáo của Tổ chức Y tế Thế giới, lượng rau cần tiêu thụ trung bình/ngày đối với người trưởng thành là 300-400 gam. Ở Việt Nam mức tiêu thụ rau trung bình của người dân ở khu vực nông thôn là 185,4 gam/người/ngày và thành thị đạt 203,2 gam/người/ngày [2].

Thành phố Hà Nội có dân số 6,96 triệu người (chưa kể lượng khách du lịch và sinh viên) [3], nhu cầu rau xanh của Thành phố Hà Nội khoảng 2.600 tấn/ngày, tương đương 950.000 tấn/năm (đây là con số ước lượng với mức tiêu dùng được khuyến cáo từ WTO). Hà Nội chỉ có khả năng đáp ứng được khoảng 60% nhu cầu rau xanh của người dân Thủ đô, còn lại 40% lượng rau từ các địa phương khác đưa về [1].

Tại Sơn La, Điện Biên, trong giai đoạn 2008 – 2012, mức tiêu dùng bình quân rau theo đầu người là 1,28 kg/người/tháng năm 2012, tương đương 42,7 gam/người/ngày, thấp hơn rất nhiều so với mức sử dụng bình quân chung của cả nước [4], [5].

Nguồn cung cấp rau xanh cho Hà Nội và các thành phố lớn phía Bắc đặc biệt thiếu hụt vào thời gian từ tháng 4 đến tháng 9 trong năm khi khu vực đồng bằng sông Hồng trải qua những trận mưa lớn và lũ lụt. Khu vực miền núi ở phía Tây Bắc của Việt Nam có khả năng cung cấp nhiều các loại rau ôn đới, đặc biệt là vào mùa mưa. Nhiều cải tiến

gần đây trong cơ sở hạ tầng đường bộ đã được thực hiện, điều đó có thể giúp cho việc vận chuyển các sản phẩm nông sản, trong đó có rau, quả đến thị trường Hà Nội được thuận lợi. Trong bài viết này chúng tôi đề cập đến tiềm năng sản xuất và tiêu thụ rau thương mại của tỉnh Sơn La và Điện Biên nhằm khai thác điều kiện tự nhiên của vùng Tây Bắc nơi tạo ra các sản phẩm được đánh giá có chất lượng góp phần đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của thị trường theo phương thức ổn định và bền vững.

2. PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

Nghiên cứu được thực hiện trong năm 2013 tại ba tỉnh/thành Hà Nội, Sơn La và Điện Biên. Chi tiết về mẫu được lựa chọn cho từng đối tượng nghiên cứu như sau:

Đối với nhóm sản xuất, lựa chọn hai xã Đông Sang, Mường Sang thuộc huyện Mộc Châu; hai xã Tông Lệnh, Thom Mòn thuộc huyện Thuận Châu tỉnh Sơn La; hai xã Thanh Luông, Thanh Xương thuộc huyện Điện Biên tỉnh Điện Biên là những địa phương đã và đang sản xuất rau thương mại cung cấp ra thị trường. Trên địa bàn của mỗi xã, lựa chọn 7-10 hộ đã có kinh nghiệm trong sản xuất rau để tiến hành thu thập thông tin theo nhóm. Cùng với việc thảo luận nhóm, chúng tôi tiến hành phỏng vấn sâu 20 hộ gia đình, số hộ này được chọn ngẫu nhiên trong bản có sản xuất rau. Thông tin thu thập về thực trạng canh tác rau, những nguồn lực cho phát triển rau thương mại như sau.

¹ Viện Nghiên cứu Rau Quả

	Hà Nội	Sơn La	Điện Biên
Nhóm người sản xuất		04	02
Nhóm người tiêu dùng	09	03	
Người kinh doanh	24	05	
Người sản xuất		80	80

Ở đây chúng tôi không tập trung vào nghiên cứu người tiêu dùng ở Điện Biên do qua khảo sát nhanh thấy rằng nhu cầu rau của thành phố còn rất nhỏ nên chỉ tiến hành thu thập thông tin đối với nhóm tiêu dùng tại Hà Nội và thành phố Sơn La. Đây là hai thành phố tiêu dùng nhiều sản phẩm rau Tây Bắc. Tại thành phố Sơn La, do địa bàn nhỏ nên chọn ngẫu nhiên 01 phường. Tại thành phố Hà Nội chọn 02 quận nội thành và 01 huyện ngoại thành. Trên địa bàn 01 quận/huyện, tiến hành lựa chọn 01 phường/thị trấn/xã. Trên cơ sở đánh giá của lãnh đạo phường/thị trấn/xã, lựa chọn tổ dân phố đại diện cho đời sống dân cư của địa phương nơi có nhiều người phải mua rau. Tại mỗi phường/tổ dân phố lựa chọn các hộ thuộc các nhóm có điều kiện kinh tế giàu, trung bình và thấp. Mỗi nhóm có 7-10 hộ tham gia. Thông tin thu thập tập trung về nhu cầu và thực tế sử dụng rau, hiểu biết về nguồn gốc rau được bán trên thị trường cũng như đánh giá về chất lượng rau của người tiêu dùng.

Đối với người kinh doanh rau: Tiến hành phỏng vấn 02 siêu thị, 02 cửa hàng, 10 người bán lẻ ở chợ và 10 người bán rong tại Hà Nội, 5 người bán lẻ tại thành phố Sơn La. Thông tin thu thập về chủng loại và số lượng rau chủ yếu kinh doanh theo mùa vụ, thực tế về tiêu thụ rau có nguồn gốc từ Tây Bắc, ý kiến đánh giá của người kinh doanh về rau Tây Bắc.

Sử dụng công cụ PRA để thu thập thông tin theo hình thức thảo luận nhóm.

Phương pháp chuyên gia được sử dụng trong lựa chọn địa điểm và đối tượng nghiên cứu. Phương pháp thống kê mô tả để mô tả nguồn cung cấp rau, lịch thời vụ cung của người sản xuất và nhu cầu sử dụng rau xanh của người tiêu dùng. Phương pháp thống kê so sánh để thấy được sự khác biệt trong đánh giá của người tiêu dùng, người kinh doanh về chất lượng, chủng loại và nguồn gốc rau.

3. KẾT QUẢ NGHIÊN CỨU VÀ THẢO LUẬN

3.1. Kết quả khảo sát về người tiêu dùng

3.1.1. Nhu cầu về chủng loại rau và tần suất sử dụng

Thông qua khảo sát các nhóm người tiêu dùng ở Hà Nội và Sơn La thấy rằng các hộ tiêu dùng đa dạng các loại rau. Cụ thể, kết quả của các nhóm thuộc thành phố Hà Nội sử dụng gần 40 loại rau khác nhau, nhóm thuộc thành phố Sơn La sử dụng không chỉ các loại rau như dưới đồng bằng mà còn sử dụng cả các sản phẩm từ rừng và rau bản địa nên tới 47 loại. Ở đây chúng tôi nêu ra kết quả phân tích sâu về 10 loại rau được các hộ lựa chọn sử dụng thường xuyên đó là: Nhóm rau ăn lá bao gồm cải bắp, rau muống, cải xanh, rau ngót, mồng tơi, cải bẹ; nhóm rau ăn quả, củ bao gồm cà chua, bí ngô, bí xanh, dưa chuột, mướp, đậu trạch, cà rốt, su hào và su su; riêng nhóm người tiêu dùng ở phường Tô Hiệu, thành phố Sơn La còn sử dụng sản phẩm đặc trưng của vùng Tây Bắc như măng và su su. Các chủng loại rau nêu trên được người tiêu dùng lựa chọn sử dụng quanh năm.

Về tần suất sử dụng các loại rau, người tiêu dùng có xu hướng sử dụng nhiều các loại rau vào thời gian chính vụ. Nguyên nhân có sự khác biệt về tần suất sử dụng rau giữa các giai đoạn là do người tiêu dùng cho rằng, rau sản xuất vào chính vụ sẽ ít sâu bệnh hại, vì thế người sản xuất sẽ hạn chế sử dụng thuốc trừ sâu, bệnh và ngược lại. Các thành viên của nhóm người tiêu dùng chia sẻ một số kinh nghiệm như trong thời gian từ tháng 4 đến tháng 9, họ ít sử dụng bắp cải, đậu trạch và su hào do trong giai đoạn này, những loại rau này xuất hiện ít hoặc khi có thì họ không phân biệt được rau sản xuất trong nước và rau nhập khẩu từ Trung Quốc. Sản phẩm cà chua cũng ở trong tình trạng như vậy.

Bảng 1. Lịch tiêu dùng rau của nhóm người tiêu dùng tại khu vực nội thành Hà Nội

Rau	Tỷ lệ số người sử dụng (n=22)	Tần suất sử dụng theo các tháng											
		Tháng 1	Tháng 2	Tháng 3	Tháng 4	Tháng 5	Tháng 6	Tháng 7	Tháng 8	Tháng 9	Tháng 10	Tháng 11	Tháng 12
1. Cà chua	81,48												
2. Rau muống	74,07												
3. Bắp cải	66,67												
4. Su hào	55,56												
5. Mồng tơi	55,56												
6. Rau ngót	53,70												
7. Đậu trạch	53,70												
8. Cà rốt	50,00												
9. Bí ngô	48,15												
10. Cải bẹ	48,15												

Ghi chú: Màu xanh: Sử dụng nhiều; Màu đỏ: Sử dụng vừa; màu vàng: Sử dụng ít; màu trắng: Không sử dụng

Nguồn: Kết quả điều tra, 2013

Bảng 2. Lịch tiêu dùng rau của nhóm người tiêu dùng tại thành phố Sơn La

Rau	Tỷ lệ số người sử dụng (n=22)	Tần suất sử dụng theo các tháng											
		Tháng 1	Tháng 2	Tháng 3	Tháng 4	Tháng 5	Tháng 6	Tháng 7	Tháng 8	Tháng 9	Tháng 10	Tháng 11	Tháng 12
1. Cà chua	77,27												
2. Cải xanh	77,27												
3. Rau ngót	77,27												
4. Su su	77,27												
5. Su hào	72,73												
6. Rau muống	72,73												
7. Măng	68,18												
8. Mướp	63,64												
9. Dưa chuột	63,64												
10. Bắp cải	59,09												
11. Đậu cô ve	59,09												

Ghi chú: Màu xanh: Sử dụng nhiều; Màu đỏ: Sử dụng vừa; màu vàng: Sử dụng ít; màu trắng: Không sử dụng

Nguồn: Kết quả điều tra, 2013

Nguồn cung cấp rau cho thị trường Hà Nội và thành phố Sơn La

Trong giai đoạn từ tháng 1 đến tháng 3 và từ tháng 10 đến tháng 12 hàng năm, hầu hết các chủng loại rau được cung cấp từ Sơn La, Hà Nội và các tỉnh lân cận Hà Nội như Hưng Yên, Bắc

Giang, Hải Dương, Vĩnh Phúc, Bắc Ninh.

Trong giai đoạn từ tháng 4 đến tháng 9 hàng năm, các sản phẩm rau bắp cải, cà chua, khoai tây và cà rốt được nhập khẩu từ Trung Quốc có mặt ở

