

คิดเป็นสัดส่วนเพียง 5%

สำหรับข้าวจากประเทศเพื่อนบ้านอย่างลาวและเมียนมาร์ แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ ชนิดบรรจุถุงแพ็ค ซึ่งมีการรีแพ็คในจีน ยังมียอดจำหน่ายน้อยมาก เนื่องจากไม่เป็นที่นิยม ราคาปลีกขนาด 5

กิโลกรัม จำหน่ายราว 35 หยวน ส่วนชนิดไม่บรรจุถุงแพ็ค ราคาสูงจำหน่ายกิโลกรัมละ 3 หยวน ส่วนใหญ่จะจำหน่ายในปริมาณมากให้กับลูกค้าที่นำไปทำแป้งข้าวเจ้าหรือเส้นขนมจีนที่เรียกว่า “หมี่เซี่ยน” ซึ่งชาวยุทธนิกายนิยมบริโภคอย่างมาก

ข้าวที่นำเข้าจากภาคอีสานของจีน และมีจำนวนผู้บริโภคมากที่สุดใญุทธนิกายเป็นข้าวระดับกลาง

เช่น ข้าวเสียวติง

ราคาประมาณ

กิโลกรัมละ 4-6

หยวน ส่วนข้าว

หอมระดับบนที่

ชาวยุทธนิกายนิยม

บริโภค เช่น เต้า

ฮั่วเซียง และฉาง

ลี่เซียง มีราคา

ขายปลีกอยู่ที่

กิโลกรัมละ 8-10

หยวน ในขณะที่

ราคาข้าวหอม

มะลิไทยอยู่ที่ประมาณกิโลกรัมละ 20 หยวน แพงกว่าเท่าตัว

อย่างไรก็ตาม ผู้บริโภคชาวยุทธนิกายก็ยังขาดความมั่นใจในข้าวบรรจุถุงที่ระบุว่าข้าวไทย เนื่องจากปัญหาการปลอมปนข้าวที่เข้ามา โดยผู้นำเข้าจีนนำข้าวไทยมารีแพ็คใหม่ในจีนซึ่งอาจรีแพ็คที่กว้างใจหรือยุทธนิกายก็ตาม รวมถึงการนำเข้าเมล็ดข้าวชนิดอื่นที่มีคุณภาพต่ำกว่ามาผสม เพื่อลดต้นทุนและจำหน่ายในแบรนด์ของตน เมื่อข้าวถึงมือผู้บริโภค ความหอมของข้าวซึ่งระบุว่าข้าวไทยจึงมีกลิ่นหอมลดลงและรู้สึกไม่ต่างจากข้าวหอมของจีน ทำให้ผู้บริโภคชาวยุทธนิกายจำนวนมากไม่รู้จักคุณภาพและรสชาติที่แท้จริงของข้าวหอมมะลิไทย ผู้บริโภคขาดความมั่นใจในตัวสินค้าของไทย แม้จะมีเครื่องหมายรับรองมาตรฐานอาหาร (Quality Safe Mark : QS Mark) ของจีนก็ตาม ชาวยุทธนิกายระดับบนจำนวนมากจึงหันไปบริโภคข้าวชนิดอื่นแทน โดยเฉพาะข้าวจากทางภาคอีสานของจีนซึ่งข้าวหอมของจีนก็มีการพัฒนาสายพันธุ์ให้ดีขึ้นเรื่อยๆอย่างต่อเนื่อง และถูกปากชาวยุทธนิกายเป็นทุนเดิมอยู่แล้ว

ฐานะ อีกทั้งชาวยุทธนิกายมีความใกล้ชิดกับกลุ่มประเทศเพื่อนบ้านในอนุภูมิภาคกลุ่มแม่น้ำโขง (GMS) เป็นอย่างดี แต่ในปัจจุบันข้าวหอมมะลิไทยก็มีคู่แข่งเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ตามวันเวลาเช่นกัน

คู่แข่งหลายเลขนึง ข้าวคุณภาพดีจากภาคอีสานของจีน

ข้าวในยุทธนิกายแบ่งเป็น 2 ประเภท คือ ข้าวอินดิกา และข้าวจาปอนิกา โดยข้าวอินดิกามีลักษณะเมล็ดยาวรี ต้นสูงเมื่อหุงเสร็จจะมีความร่วน เป็นข้าวที่ปลูกในเขตร้อน เช่น จีนตอนใต้และตอนกลาง (ได้แก่ หูหนาน หูเป่ย์ กวางตุ้ง กวางสี เจียงซี และเสฉวน) ศรีลังกา อินเดีย อินโดนีเซีย บังกลาเทศ ฟิลิปปินส์ เวียดนาม และไทย ส่วนข้าวจาปอนิกามีลักษณะเมล็ดป้อม กลมรี ต้นเตี้ย เมื่อหุงเสร็จจะมีความเหนียวนุ่ม เป็นข้าวที่ปลูกในเขตอบอุ่น เช่น จีนอีสาน (ได้แก่ เฮยหลงเจียง จี๋หลิน และฮาร์บิน ซึ่งเป็นแหล่งเพาะปลูกธัญพืชที่ใหญ่ที่สุดในจีน) ญี่ปุ่น และเกาหลี

ชาวยุทธนิกายนิยมบริโภคข้าวจาปอนิกาถึง 95% ซึ่งส่วนใหญ่นำเข้ามาจากจีนอีสาน ส่วนข้าวอินดิกาบางส่วนนำมาจากต่างมณฑล และบางส่วนเป็นข้าวไทย เมียนมาร์ ลาว และเวียดนาม ซึ่งรวมแล้ว

สำหรับข้าวบรรจุ 10 และ 25 กิโลกรัม ส่วนใหญ่จะจำหน่ายในราคาสูงให้กับลูกค้าหลัก 2 ประเภท ได้แก่ ตัวแทนย่อย ซึ่งตัวแทนย่อยจะจำหน่ายให้กับพ่อค้าข้าวในตลาดทั่วไปและกลุ่มร้านค้าย่อยอีกทอดลูกค้าที่สำคัญอีกกลุ่ม คือ โรงแรมระดับ 4 และ 5 ดาว รวมถึงร้านอาหารไทย ร้านอาหารทะเล และร้านอาหารระดับบน

หากพูดถึงข้าวหอมมะลิไทยชาวยุทธนิกายรู้จักชื่อนี้เป็นอย่างดี โดยเฉพาะชาวยุทธนิกายที่ค่อนข้างมี