

TIẾP CẬN CHUỖI GIÁ TRỊ ĐỂ PHÁT TRIỂN NGÀNH HÀNG CÁ CƠM HƯỚNG ĐẾN BỀN VỮNG TẠI TỈNH KIÊN GIANG

● TRẦN BỬU LONG - NGUYỄN QUỐC VƯƠNG

TÓM TẮT:

Trong bối cảnh toàn cầu hóa và hội nhập kinh tế quốc tế để hướng đến kinh doanh bền vững trên thị trường, ngành hàng Cá cơm và các doanh nghiệp trong lĩnh vực này cần có cách tiếp cận mới trong hoạt động sản xuất, kinh doanh - tiếp cận theo hướng chuỗi giá trị. Bài viết này nghiên cứu đặc điểm của chuỗi giá trị mặt hàng cá cơm tại tỉnh Kiên Giang, phân tích mối liên hệ giữa các tác nhân tham gia trong quá trình sản xuất và phân phối mặt hàng cá cơm. Kết quả nghiên cứu cho thấy, ngư dân là nhóm chịu thiệt thòi nhiều nhất trong chuỗi giá trị. Vì vậy, việc đề xuất các khuyến nghị nhằm liên kết các tác nhân trong chuỗi và hỗ trợ ngư dân để phát triển kinh doanh bền vững rất cần thiết.

Từ khóa: ngành hàng cá cơm, chuỗi giá trị, tỉnh Kiên Giang, ngư dân, hỗ trợ.

1. Đặt vấn đề

Kiên Giang là một tỉnh thuộc đồng bằng sông Cửu Long, khu vực có hệ thống sông ngòi dày đặc và có đường biển dài, rất thuận lợi cho phát triển hoạt động khai thác và nuôi trồng thủy sản. Kinh tế thủy sản là thế mạnh của tỉnh Kiên Giang sau sản xuất nông nghiệp, có nguồn thủy sản đa dạng, phong phú, bao gồm nhiều loài cá, tôm và đặc sản quý. Trong nhiều năm qua, tỉnh Kiên Giang đã trở thành một trong 10 tỉnh có kim ngạch xuất khẩu thủy sản đứng đầu cả nước, và ngành hàng Cá cơm cũng là một trong những ngành đóng góp quan trọng. Sự phát triển của ngành hàng Cá cơm đã đem lại nguồn thu nhập quan trọng cho tỉnh,

góp phần vào thành công của công cuộc xóa đói giảm nghèo, tạo việc làm, thu nhập, nâng cao đời sống của ngư dân, giữ gìn an ninh, chủ quyền biển đảo, ổn định chính trị - xã hội và phát triển kinh tế đất nước.

Mặc dù vậy, ngành hàng Cá cơm cũng đang có những cơ hội và phải đối mặt với thách thức lớn do tác động của cuộc cách mạng công nghiệp 4.0 mang lại. Hơn nữa ngành hàng này cũng gặp phải những khó khăn trong bối cảnh nền kinh tế toàn cầu bị ảnh hưởng nặng nề bởi đại dịch Covid-19 và các tác động tiêu cực của biến đổi khí hậu ngày càng gia tăng. Trước tình hình đó, tỉnh Kiên Giang cần phải có giải pháp phát triển toàn diện, đồng bộ cho

khai thác và chế biến cá cơm, như bảo vệ nguồn cá cơm không suy kiệt, đẩy mạnh nghiên cứu ứng dụng khoa học công nghệ, đổi mới cơ cấu tổ chức quản lý, phát triển theo hướng nâng cao chất lượng giá trị gia tăng, xây dựng thương hiệu.

Mục tiêu nghiên cứu của bài viết nhằm: phân tích cấu trúc chuỗi giá trị mặt hàng cá cơm và vai trò của các tác nhân trong chuỗi giá trị; phân tích điểm mạnh và điểm yếu của chuỗi giá trị cá cơm tỉnh Kiên Giang; đề xuất các khuyến nghị về mặt cơ chế chính sách nhằm hướng tới kinh doanh bền vững toàn hệ thống.

2. Kết quả nghiên cứu

2.1. Đối tượng, phạm vi và phương pháp nghiên cứu

2.1.1. Đối tượng và phạm vi nghiên cứu

Đối tượng nghiên cứu là các hộ ngư dân, đại lý thu mua các cấp, cơ sở sản xuất nước mắm, cơ sở chế biến thủy sản, người bán sỉ, người bán lẻ, người tiêu dùng mặt hàng cá cơm. Phạm vi nghiên cứu tại tỉnh Kiên Giang trong năm 2023.

2.1.2. Phương pháp nghiên cứu

Sử dụng cây sơ đồ, để: (a) nhận dạng các tác nhân chính tham gia vào quá trình khai thác, sản xuất và phân phối mặt hàng cá cơm; (b) nhận dạng các chi phí đầu vào, đầu ra cho từng tác nhân trong chuỗi giá trị.

Các tác giả đã sử dụng phương pháp phỏng vấn nhóm, thực hiện cho 3 nhóm đối tượng chính tham gia vào chuỗi giá trị, bao gồm:

- Nhóm thứ nhất là những ngư dân đánh bắt. Phỏng vấn đối với các hộ gia đình ngư dân có tàu đánh bắt cá khai thác ở vùng biển ở khu vực Hòn Chông, huyện Kiên Lương và TP. Phú Quốc.
- Nhóm thứ hai là các thương lái, đầu nậu chuyên thu mua cá (nhà thu mua) từ các tàu đánh bắt cá cơm để bán lại cho công ty chế biến hoặc hãng sản xuất nước mắm.
- Nhóm thứ ba là các công ty chế biến xuất khẩu cá cơm khô và các hãng sản xuất nước mắm.

Ngoài ra, nhóm nghiên cứu còn có tham khảo ý kiến của chính quyền địa phương, các nhà quản lý và các chuyên gia trong ngành.

2.2. Kết quả

2.2.1. Phân tích cấu trúc thị trường

Các tác nhân tham gia trong hệ thống phân phối cá cơm: (Hình 1)

Sơ đồ Hình 1 cho thấy:

Có sự tham gia của hệ thống nậu vừa vào Chuỗi giá trị sản phẩm cá cơm với 2 cấp: nậu vừa cấp 1 và nậu vừa cấp 2. Thị trường hoạt động của nậu vừa cấp 1 là ở trên biển. Thị trường hoạt động của nậu vừa cấp 2 là ở trên bờ. Người làm nghề thu mua thường là những người địa phương, hiểu biết rất rõ về chất lượng phân loại cá, thời điểm sản lượng cá nhiều hay ít. Thường họ rất mạnh về vốn, đặc biệt nậu vừa cấp 2 có khả năng chi phối ngư dân về giá cá.

Theo điều tra, các nậu vừa cấp 2 này cũng có cơ sở chế biến thực hiện các công đoạn cấp đông, hoặc sấy khô để xuất khẩu chủ yếu cho thị trường Singapore, Trung Quốc.

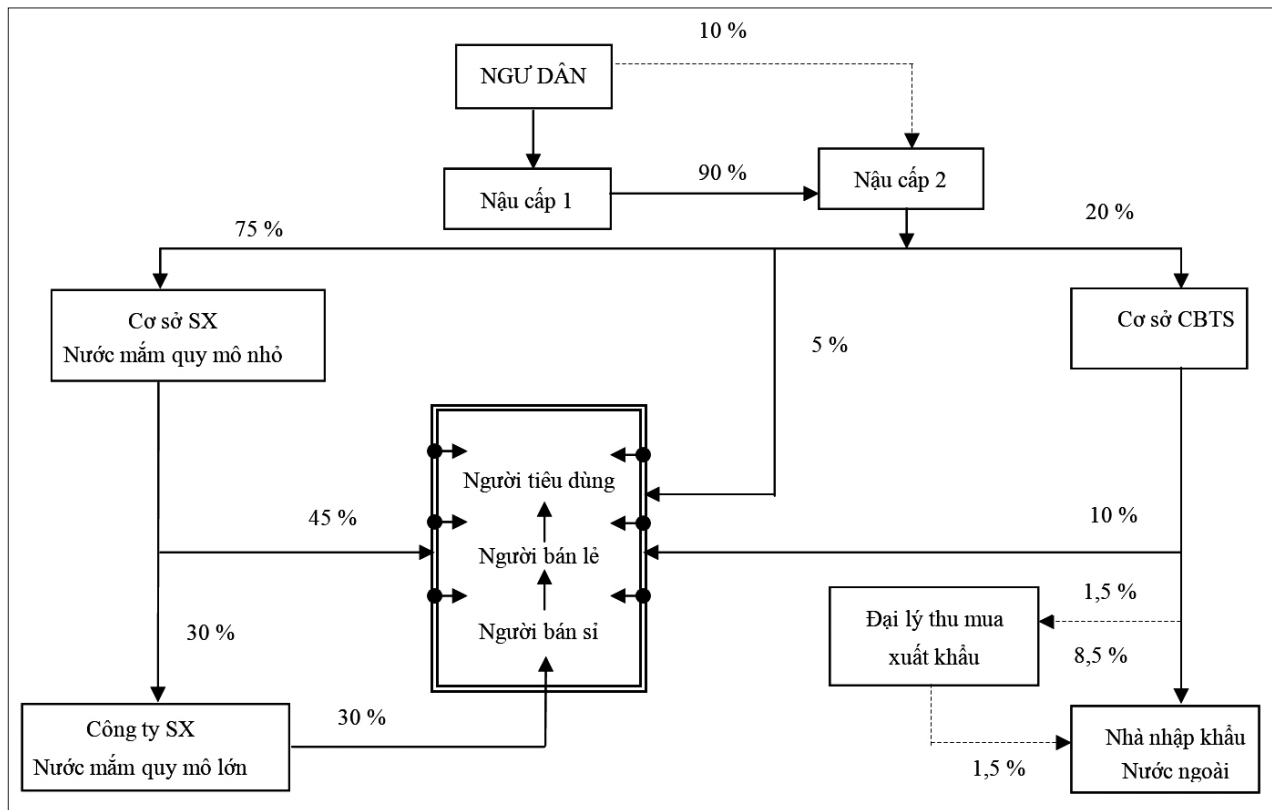
Qua khảo sát, tác giả nhận thấy, đối tượng nậu vừa này tồn tại vì những nguyên nhân chủ yếu sau: ngư dân có mối quan hệ ràng buộc về mặt tài chính với nậu vừa các cấp, nên khó bán trực tiếp cho các cơ sở chế biến sản xuất; ngư dân không thể bảo quản với một khối lượng cá lớn trong một đêm; ngư dân muốn ở lại trên biển lâu hơn để tiếp tục khai thác, đồng thời đỡ tốn chi phí vận chuyển cá vào bờ.

Cơ sở chế biến thủy sản là khâu trung gian rất quan trọng trong chuỗi giá trị sản phẩm cá cơm. Các cơ sở chế biến nói chung, bao gồm chế biến đông lạnh, chế biến khô, chế biến các sản phẩm xuất khẩu và chế biến sản phẩm tiêu thụ nội địa, đều là nơi thu mua một số lượng lớn cá cơm làm nguyên liệu đầu vào cho các sản phẩm chế biến.

Cơ sở sản xuất nước mắm trên địa bàn huyện Phú Quốc có khá nhiều, nhưng hầu hết là của tư nhân. Sản phẩm nước mắm sản xuất ra chủ yếu tiêu thụ tại thị trường nội địa. Qua khảo sát cho thấy, hiện nay, Phú Quốc có khá nhiều đơn vị sản xuất nước mắm như Khải Hoàn, Phụng Hưng, Thịnh Phát,...

Các đại lý thu mua xuất khẩu tham gia vào chuỗi giá trị cá cơm không nhiều. Nguyên nhân bởi

Hình 1: Chuỗi giá trị cá cơm ở Kiên Giang



-----: Trao đổi hàng hóa giữa các tác nhân diễn ra không thường xuyên

____: Trao đổi hàng hóa giữa các tác nhân diễn ra thường xuyên

hầu hết các cơ sở chế biến tư nhân không có khả năng xuất khẩu trực tiếp ra nước ngoài. Chức năng chính của tác nhân này là thực hiện các giao dịch đơn thuần về mặt thương mại, vận chuyển phân phối sản phẩm đến tay các nhà nhập khẩu. Họ không tham gia vào quá trình sản xuất sản phẩm.

Các nhà nhập khẩu là mắt xích cuối cùng tham gia thực hiện chuỗi giá trị cá cơm xuất khẩu của tỉnh Kiên Giang.

Ngư dân là người nhận thông tin về giá cả cuối cùng. Một trong những nguyên nhân chủ yếu do ngư dân thiếu thông tin, không có cơ sở, trang thiết bị bảo quản khối lượng cá lớn. Do đó, về phía ngư dân mặc dù biết là thế nhưng vẫn phải chấp nhận bán.

2.2.2. Thực trạng chuỗi giá trị cá cơm tỉnh Kiên Giang

- Tình trạng cạn kiệt nguồn nguyên liệu cá cơm:

Vùng biển Tây Nam thuộc vịnh Thái Lan là một ngư trường phong phú với nhiều loại cá cơm sinh sống. Tuy nhiên, do khai thác quá mức và thiếu bền vững, không kết hợp với các biện pháp tái tạo, khôi phục và bảo vệ đàn cá tự nhiên đã được xác định là nguyên nhân chính gây ra sự suy giảm nghiêm trọng của nguồn cá cơm tại khu vực này.

Theo kết quả điều tra của Viện Nghiên cứu hải sản, trữ lượng và sản lượng khai thác cá cơm ở vùng biển Tây Nam Bộ đã giảm từ 20 - 30% trong 10 năm qua. ThS. Hồ Quốc Việt, Khoa Khoa học biển và Công nghệ thực phẩm, Trường Đại học Kiên Giang cho biết cường lực khai thác cá cơm hiện nay đã vượt cường lực khai thác bền vững tối đa.

Theo Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn tỉnh Kiên Giang, các phương tiện đánh bắt bằng lưới kéo chiếm 32% nhưng lại khai thác khoảng 80% tổng sản lượng hải sản của toàn tỉnh. Số lượng

lớn tàu cá sử dụng phương pháp lưới kéo là nguyên nhân chính dẫn đến suy giảm và cạn kiệt nguồn lợi thủy sản, nguy cơ cao nhất là nhóm cá nổi như cá cơm, bị đánh bắt quanh năm. Lượng cá cơm bị đánh bắt và sử dụng làm phân bón, chế biến thức ăn gia súc cũng không hề nhỏ. Nguồn cung hạn chế nên nguyên liệu đưa vào chế biến không đáp ứng đủ nhu cầu sản xuất.

- Những bất cập về chi phí đánh bắt, chế biến và năng suất lao động:

Chi phí đánh bắt, chế biến cao, năng suất lao động thấp là thách thức lớn nhất đối với hầu hết các ngành nuôi trồng thủy sản của tỉnh Kiên Giang nói chung và ngành Cá cơm nói riêng. Chưa có sự phối hợp chặt chẽ giữa người đánh bắt, doanh nghiệp chế biến dẫn đến việc tiêu thụ sản phẩm ở nhiều thời điểm còn gặp nhiều khó khăn, thiếu bền vững. Việc phân chia lợi ích trong chuỗi đánh bắt, chế biến, xuất khẩu chưa hợp lý, lợi ích giữa ngư dân và doanh nghiệp chế biến chưa đạt mức hài hòa, nên thua lỗ luôn thường trực đối với ngư dân.

- Thách thức về hệ thống kênh phân phối:

Qua khảo sát chúng tôi nhận thấy, đại bộ phận doanh nghiệp chế biến thủy sản của tỉnh Kiên Giang xuất khẩu vào thị trường nước ngoài thông qua các nhà nhập khẩu. Nhà nhập khẩu là những người có mối quan hệ tại thị trường nội địa, họ am hiểu thị trường nội địa nên có thể cung cấp những thông tin và chỉ dẫn hữu ích cho nhà sản xuất. Điều này khiến cho doanh nghiệp bị động khi tham gia thị trường.

Sản phẩm cá cơm tỉnh Kiên Giang vẫn chưa có thương hiệu trên thị trường thế giới, đặc biệt ở phân khúc bán lẻ cho người tiêu dùng. Thông thường, cá cơm mới chỉ được xuất khẩu trực tiếp cho nhà nhập khẩu, sau đó được bán đổ đống cho người tiêu dùng trực tiếp. Do vậy, giá trị sản phẩm doanh nghiệp thu về không cao.

Như vậy, mắt xích xây dựng và quản trị hệ thống kênh phân phối đang là một trong các thách thức lớn nhất đối với chế biến và xuất khẩu cá cơm tỉnh Kiên Giang.

3. Một số khuyến nghị

Qua kết quả nghiên cứu, tác giả có những khuyến nghị như sau:

- Tỉnh Kiên Giang cần thực hiện và kéo dài chương trình hỗ trợ lãi vay cho đầu tư vào trang bị máy móc sản xuất chế biến, trang bị phương tiện đánh bắt thủy sản. Các ngân hàng cần tăng cường mạng lưới phục vụ, tạo điều kiện thuận lợi cho ngư dân và doanh nghiệp vay vốn với thời gian vay phù hợp với chu kỳ sản xuất các sản phẩm từ cá cơm và được hưởng chế độ ưu đãi theo quy định hiện hành.

- Thực hiện triệt để những quy định về đánh bắt, bảo vệ nguồn lợi cá cơm, đảm bảo nguồn nguyên liệu ổn định, chất lượng đồng đều. Kiên quyết xử lý những trường hợp vi phạm, đánh bắt cá không đúng quy định.

- Xây dựng các tiêu chuẩn chất lượng cá cơm đánh bắt để có được một tiêu chuẩn thống nhất về chất lượng và làm căn cứ để kiểm soát chất lượng sản phẩm đầu ra, đặc biệt đối với mặt hàng cá cơm khô xuất khẩu. Hỗ trợ và hướng dẫn về kỹ thuật để ngư dân thực hiện tốt công tác bảo quản cá sau thu hoạch.

- Để đảm bảo tính cạnh tranh của sản phẩm cá cơm nói riêng và sản phẩm thủy sản nói chung của tỉnh Kiên Giang được thị trường chấp nhận và tin dùng, yếu tố về chất lượng sản phẩm cần được đặt lên hàng đầu. Trong những năm gần đây, công tác bảo quản sản phẩm sau khi khai thác đã nhận được sự quan tâm đặc biệt. Tuy nhiên, vẫn còn tồn tại vấn đề về tổn thất và sự giảm chất lượng sản phẩm sau khai thác, tạo ra sự không ổn định về chất lượng sản phẩm đầu ra.

- Việc cam kết, thực hiện theo các tiêu chuẩn về chất lượng sản phẩm, bảo vệ môi trường được các tổ chức độc lập chứng nhận như chứng nhận về quy trình sản xuất sản phẩm đầu vào VietGap, GlobalGap... đáp ứng yêu cầu của các thị trường nhập khẩu, tạo sản phẩm của mình có được “giấy thông hành” thâm nhập vào thị trường các nước sẽ mang ý nghĩa đặc biệt, từ đó nâng cao tính cạnh tranh của sản phẩm.

- Xây dựng thương hiệu cho sản phẩm cá cơm: củng cố lại thị trường xuất khẩu theo hướng dựa vào năng lực, sản phẩm của Việt Nam để lựa chọn phân khúc thị trường phù hợp. Bên cạnh đó, các doanh nghiệp xuất khẩu sản phẩm cá cơm cần phải tăng cường các hoạt động xúc tiến thương mại, công tác marketing quốc tế, kết hợp với xây dựng thương hiệu, nhằm không ngừng giới thiệu, quảng bá hình ảnh đẹp về nước mắm cá cơm Việt Nam đến với bạn bè quốc tế.

Cần triển khai áp dụng quy định chỉ dẫn địa lý Phú Quốc cho các sản phẩm từ cá cơm rõ ràng là giải pháp cần thiết và hữu hiệu để bảo vệ thương hiệu cho đặc sản cá cơm Kiên Giang.

- Nâng cao năng lực cạnh tranh bằng việc đầu tư đổi mới công nghệ, nâng cao trình độ đội ngũ lao động là giải pháp căn bản và lâu dài trong bối cảnh hội nhập kinh tế. Trước mắt, các doanh nghiệp cần tối ưu hóa bộ máy quản trị và nâng cao kỹ năng quản lý. Triển khai hệ thống quản lý sản xuất tinh gọn, bao gồm việc thực hiện các nguyên tắc 5S (Sàng lọc, Sắp xếp, Sạch sẽ, Sẵn sàng, Sẵn sàng), sẽ là một giải pháp quan trọng giúp giảm chi phí sản xuất và tăng hiệu suất lao động.

4. Kết luận

Kiên Giang là một trong những tỉnh xuất khẩu sản phẩm thủy sản hàng đầu của cả nước. Trong đó,

ngành hàng Cá cơm tại Kiên Giang có sự phát triển tương đối ổn định và có tiềm năng vươn lên thành ngành kinh tế chủ lực của tỉnh Kiên Giang. Trong nhiều năm qua, ngành hàng Cá cơm đã và đang góp phần không nhỏ cho sự phát triển kinh tế xã hội của tỉnh Kiên Giang nói chung và ngành Thủy hải sản nói riêng. Tuy nhiên, chuỗi giá trị cá cơm tỉnh Kiên Giang có một số điểm bất cập cần được cải thiện, cụ thể như sau:

- Chưa có sự gắn kết chặt chẽ giữa người thu mua và ngư dân đánh bắt.

- Chưa có sự liên kết giữa người thu mua, đầu nậu với nhà chế biến (chưa có hợp đồng mua bán dài hạn).

- Chưa có sự liên kết giữa doanh nghiệp và doanh nghiệp, bao gồm cả doanh nghiệp chế biến nước mắm và công ty xuất khẩu cá cơm.

- Lợi ích chưa được phân phối hợp lý giữa các tác nhân tham gia chuỗi mà cụ thể là người ngư dân đạt được lợi ích kinh tế thấp nhất.

Với sự quan tâm đặc biệt của các cấp, các ngành ở tỉnh nhà cũng như tính năng động, sáng tạo của các thành phần kinh tế tham gia trong sản xuất chế biến kinh doanh cá cơm, ngành hàng cá cơm tại Kiên Giang sẽ có khả năng cạnh tranh bền vững khi tất cả các tác nhân tự nguyện liên kết với nhau theo chuỗi giá trị với một cơ chế chính sách hỗ trợ phù hợp ■

TÀI LIỆU THAM KHẢO:

[1] Mỹ Thanh (2020). Ứng dụng công nghệ 4.0 vào ngành Thủy sản. Diễn đàn Khoa học công nghệ Ứng dụng các thành tựu cách mạng công nghiệp lần thứ 4 vào ngành Thủy sản do Tổng cục Thủy sản, Bộ Nông nghiệp và Phát triển nông thôn phối hợp Sở Nông nghiệp và Phát triển nông thôn TP. Cần Thơ phối hợp tổ chức.

[2] Đỗ Thị Thanh Trâm và Nguyễn Thanh Sơn (2019). Nghiên cứu chuỗi giá trị cá cơm, phân tích môi trường cơ hội thách thức ứng dụng cho thị trường nước mắm Việt Nam. Hội thảo quốc tế ICSAFE 2019.

[3] Vũ Mưa (2014). Nâng cao chuỗi giá trị của cá cơm khai thác. Hội thảo góp ý báo cáo tổng hợp đề tài nghiên cứu khoa học cấp Bộ “Nghiên cứu chuỗi giá trị của cá cơm khai thác ở vùng biển Tây Nam Bộ”, do Viện Kinh tế và Quy hoạch Thủy sản tổ chức.

[4] Phòng Nông nghiệp, thủy sản và thực phẩm GTZ Việt Nam (2007), Cẩm nang ValueLinks - Phương pháp luận để thúc đẩy chuỗi giá trị, GTZ Việt Nam, Hà Nội.

[5] Nguyễn Thị Trâm Anh, Nguyễn Thị Kim Anh và Phạm Thị Thanh Thủy. 2012. Enhancing Stakeholders' Role in the Value Chain for Sustainable Fisheries Development: A case of Anchovy Fisheries in Vietnam. Fish for the People, Volume 10, Number 2:2012.

[6] Kaplinsky, R., and Morris, M. (2000), A Handbook for Value Chain Research, London: IDRC.

Ngày nhận bài: 22/3/2024

Ngày phản biện đánh giá và sửa chữa: 10/4/2024

Ngày chấp nhận đăng bài: 25/4/2024

Thông tin tác giả:

1. ThS. TRẦN BỬU LONG

2. ThS. NGUYỄN QUỐC VƯƠNG

Trường Đại học Kiên Giang

THE VALUE CHAIN APPROACH TO DEVELOPING THE ANCHOVY INDUSTRY IN KIEN GIANG PROVINCE SUSTAINABLY

● Master. **TRAN BUU LONG**¹

● Master. **NGUYEN QUOC VUONG**¹

¹Kien Giang University

ABSTRACT:

The process of globalization and international economic integration has brought both opportunities and challenges for all sectors, including the anchovy fishing and processing industry. To grow sustainably in both domestic and international markets, it is necessary for anchovy fishing and processing enterprises to adopt the value chain a new business approach. This study analyzed the characteristics of the value chain of anchovy products in Kien Giang province. The study also explored the relationships between stakeholders in the production and distribution of anchovy products. The study's findings showed that fishermen are the most disadvantaged stakeholder in the anchovy value chain. Therefore, it is important to support fishermen to achieve sustainable business development for the anchovy fishing and processing industry.

Keywords: anchovy, value chain, Kien Giang province, fishermen, improve.