กรุงเทพธุรกิจ
Krungthep Turakij
Circulation: 150,000
Ad Rate: 1,250

Section: การเงิน-ลงทุน/InnoCreative
วันที่: พุธ 4 พฤศจิกายน 2569
ปีที่: 40 **ฉบับที่:** 13286 **หน้า:** 13(บน), 21
Col.Inch: 114.68 **Ad Value:** 143,350 **PRValue (x3):** 430,050 **คลิป:** สี่สี
หัวข้อข่าว: จาก 'ครัวไทย' สู่ 'ครัวอวกาศ' โอกาสใหม่เศรษฐกิจไทย

จาก 'ครัวไทย' สู่ 'ครัวอวกาศ'
โอกาสใหม่เศรษฐกิจไทย
> 21

หากไทยมีท่าอวกาศยานในอนาคต
สินค้าที่น่าจะส่งขึ้นสู่อวกาศคืออาหาร
รศ.ดร.ชูเกียรติ น้อยฉิม



จาก 'ครัวไทย' สู่ 'ครัวอวกาศ' โอกาสใหม่เศรษฐกิจไทย



กรุงเทพธุรกิจ ● เวทีเสวนาหัวข้อ SPACE FOOD : OPPORTUNITY FOR THAILAND ในงาน THAILAND SPACE EXPO 2026 จัดโดยสำนักงานพัฒนาเทคโนโลยีอวกาศและภูมิสารสนเทศ (องค์การมหาชน) หรือ GISTDA รวมผู้เชี่ยวชาญจากญี่ปุ่นและไทยมาถกประเด็นการนำจุดแข็งด้านอาหารของไทยไปต่อยอดสู่ธุรกิจอวกาศ ข้อสรุปจากเวทีสะท้อนตรงกันว่า โอกาสมีอยู่จริง แต่ผู้ประกอบการต้องมีมาตรฐานรองรับ ต้องทำกำไรได้ และต้องมีกรอบนโยบายกับกฎหมายที่ชัดเจนจากภาครัฐ

HACCP เงื่อนไขหลักของ JAXA

เคนจิ ยามากาตะ นักวิจัยรับเชิญจากมหาวิทยาลัยริทสึเมคัง ประเทศญี่ปุ่น ซึ่งทำงานด้านการบินอวกาศของมนุษย์มายาวนาน ฉายภาพวิวัฒนาการของอาหารอวกาศว่า ยุคแรกมีลักษณะเป็นก้อนสี่เหลี่ยม เช่น เนื้อชิ้นขนาด 1 เซนติเมตร หรือถั่วลันเตาหั่นต่ำเพราะมนุษย์ยังไม่ทราบว่าร่างกายจะเปลี่ยนแปลงอย่างไรในสภาวะแรงโน้มถ่วงต่ำ ต่อมาในช่วงทศวรรษ 1970-1980 เริ่มมีอาหารแช่แข็งแห้งที่ยืดอายุอาหารและเบากว่า น้ำหนักเมื่อส่งขึ้นอวกาศเหลือราว 1 ใน 10 ของอาหารแบบซองที่ผสมน้ำไว้แล้ว

เมื่อมนุษย์พำนักบนสถานีอวกาศนานขึ้น อาหารกลายเป็นส่วนสำคัญของการสนับสนุนด้านจิตใจ เพราะการรับประทานอาหารแบบเดียวกับบนโลกช่วยให้ผ่อนคลาย นักบินที่ขึ้นสถานีอวกาศนานาชาติต้องอยู่อย่างน้อย 6 เดือน และบางกรณีนานกว่า 1 ปี ปัจจุบันมีอาหารอวกาศราว 300 ชนิด เป็นของญี่ปุ่นมากกว่า 50 ชนิด ขณะที่ชาติอื่นยังพัฒนาอาหารของตนเมื่อส่งนักบินขึ้นไป เช่น นักบินอวกาศชาวฝรั่งเศสที่จ้างเชฟระดับมิชลินปรุงอาหารฝรั่งเศสให้

ญี่ปุ่นใช้มาตรฐาน HACCP เป็นพื้นฐาน โดยควบคุมอย่างเข้มงวดตั้งแต่ที่มาของ

NewsClip app.iqnewsclip.com
Dataxet Limited | 888/178 Ploenchit Road, 17th Floor, Mahatun Plaza Building, Lumpini, Patumwan, Bangkok 10330, THAILAND
02-253-5000, 02-651-4700 02-253-5001, 02-651-4701 help@iqnewsclip.com

กรุงเทพธุรกิจ
Krungthep Turakij
Circulation: 150,000
Ad Rate: 1,250

Section: การเงิน-ลงทุน/InnoCreative
วันที่: พุธ 4 พฤศจิกายน 2569
ปีที่: 40 **ฉบับที่:** 13286 **หน้า:** 13(บน), 21
Col.Inch: 114.68 **Ad Value:** 143,350 **PRValue (x3):** 430,050 **คลิป:** สี่สี
หัวข้อข่าว: จาก 'ครัวไทย' สู่ 'ครัวอวกาศ' โอกาสใหม่เศรษฐกิจไทย



ผู้ประกอบการด้าน SPACE FOOD จากประเทศญี่ปุ่นร่วมแชร์ประสบการณ์ในงาน THAILAND SPACE EXPO 2026 จัดที่ไอคอนสยาม

อาหาร วิธีปรุง เครื่องมือ ระยะเวลา ไปจนถึงอุณหภูมิ ความดัน ความหนืด และความเค็ม เพื่อไม่ให้นักบินป่วย และอาหารอวกาศญี่ปุ่นพัฒนาโดยอุตสาหกรรมอาหาร ไม่ใช่องค์การสำรวจอวกาศญี่ปุ่น (JAXA)

เขาชี้ว่า หากบริษัทอาหารไทยระบุได้ว่าผลิตภัณฑ์ตรงตามข้อกำหนดอาหารอวกาศของญี่ปุ่นทั้งหมด จะสะท้อนคุณภาพระดับสูง เป็นช่องทางสร้างแบรนด์และอาจเพิ่มกำไร ส่วนก้าวแรกในการเจรจากับ NASA หรือ JAXA คือแจ้งว่าได้ศึกษามาตรฐานของหน่วยงานแล้วและเชื่อว่าปฏิบัติตามครบถ้วน

ตั้งต้นบนโลก แล้วต่อยอดสู่อวกาศ

ทาคามิตสึ อาซาโนะ กรรมการบริหาร Space Food Lab ซึ่งมีพื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์อาหารและการตลาดจาก Procter & Gamble ย้ำว่า ไม่ว่าผลิตภัณฑ์จะได้รับการรับรองจาก JAXA หรือไม่ ภาคเอกชนต้องพิจารณาก่อนว่าจะทำกำไรได้หรือไม่ เพราะหลายบริษัทมองว่าการมุ่งเน้นเฉพาะด้านอวกาศไม่คุ้มค่า

องค์กร Space Food Sphere จึงนิยามธุรกิจนี้ว่าเป็น "นวัตกรรมหลากหลายในอวกาศ" คือใช้อวกาศเป็นแนวคิดสร้างธุรกิจบนโลก แล้วนำสาระสำคัญไปใช้ในอวกาศ เขายกตัวอย่างบริษัทขนาดเล็กที่มีพนักงาน 2 คน ผลิตเมนมะ (หน่อไม้ดองสำหรับราเมง) ซึ่งทำกำไรได้น้อย แต่เมื่อออกแบบให้เหมาะกับนักบิน คือไม่ต้องใช้ช้อนส้อมหรือตะเกียบ จึงเกิดเมนมะแบบพกพาชิ้นยาว แกะแล้วรับประทานได้ทันที และนำไปขายที่สถานีรถไฟชินกันเซ็นและร้านสะดวกซื้อได้ด้วย

เขามองว่าเป็นไอเดียที่เริ่มจากอวกาศนำมาใช้บนโลก แล้วจึงไปสู่อวกาศเมื่อมีหลักฐานว่าผลิตได้เพียงพอ ขณะที่ประเทศไทยเก่งเรื่องอาหาร จึงน่าลองใช้อาหารเป็นแนวทางหนึ่งสู่อวกาศ

ไทยยังไม่มีกฎหมายรองรับ

รศ.ดร.ชูเกียรติ น้อยฉิม คณบดีสำนักวิชานิติศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เล่าว่า จากงานวิจัยเรื่องท่าอวกาศยานนำไปสู่ความสนใจโครงการ "อาหารอวกาศไทย" เพราะหากไทยมีท่าอวกาศยานในอนาคต สินค้าที่น่าจะส่งขึ้นสู่อวกาศคืออาหาร แต่ไทยยังไม่มีองค์ความรู้เรื่องนี้

"ในมุมกฎหมาย ผมไม่ทราบว่ามีสนธิสัญญาใดที่ว่าด้วยอาหารอวกาศโดยตรง มีเพียงข้อ 6 ของสนธิสัญญาอวกาศที่เปิดช่องให้หน่วยงานรัฐหรือเอกชนนำมาใช้ได้ หากรัฐเกี่ยวข้องกับกิจกรรมในอวกาศ ขณะที่สหภาพยุโรปมีนโยบายอวกาศที่เกี่ยวข้อง และสหรัฐ ญี่ปุ่น จีน มีกฎหมายหรือมาตรฐานระดับประเทศ"

นี่เป็นผลกระทบรุนแรงต่อเศรษฐกิจไทย เพราะแม้มีเทคโนโลยีอยู่แล้ว แต่ยังไม่มีนโยบาย กฎหมาย และสถาบันที่เกี่ยวข้องกับอาหารอวกาศโดยเฉพาะ ขณะที่การสำรวจความเห็นพบว่า ประชาชนสนใจมาก แต่ตั้งคำถามเรื่องความน่าเชื่อถือ ความปลอดภัย และผลกระทบต่อชีวิต

ตั้งเป้าผ่านนโยบายก่อน

ดร.สุวิจักขณ์ จันดาพันธ์ นักวิจัยร่วมในโครงการ "อาหารอวกาศไทย" มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้รับทุนจากสภาวิจัยแห่งชาติ เสนอให้ไทยตั้งเป้าหมายผ่านนโยบายก่อน แล้วกำหนดข้อบังคับและกฎหมายให้สอดคล้อง โดยยกตัวอย่างสหรัฐที่ตั้งเป้ากลับไปดวงจันทร์ ไปดาวอังคาร และตัดสินใจเรื่องการตั้งอาณานิคม ส่วนญี่ปุ่นมีเป้าหมายไปดวงจันทร์เพื่อทำวิจัยและดำเนินกิจกรรม

สตาร์ตอัปทุกรายต้องการทราบว่ากิจกรรมลักษณะนี้ถูกกฎหมายหรือไม่ การประกาศนโยบายจึงสร้างความเชื่อมั่นได้ และหากธุรกิจไทยผลิตอาหารให้ตรงตามข้อกำหนดอย่างน้อยของ JAXA หรือ HACCP ก็มีโอกาสเป็นผู้จัดหาอาหารให้นักบินอวกาศชาวญี่ปุ่นในอนาคต

หากไม่มีกฎระเบียบรองรับก็คงไม่มีผู้ประกอบการสนใจเข้ามา ไทยจึงต้องเรียนรู้

NewsClip app.iqnewsclip.com
Dataxet Limited | 888/178 Ploenchit Road, 17th Floor, Mahatun Plaza Building, Lumpini, Patumwan, Bangkok 10330, THAILAND
02-253-5000, 02-651-4700 02-253-5001, 02-651-4701 help@iqnewsclip.com

กรุงเทพธุรกิจ
Krungthep Turakij
Circulation: 150,000
Ad Rate: 1,250

Section: การเงิน-ลงทุน/InnoCreative
วันที่: พุธ 4 พฤศจิกายน 2569
ปีที่: 40 **ฉบับที่:** 13286 **หน้า:** 13(บน), 21
Col.Inch: 114.68 **Ad Value:** 143,350 **PRValue (x3):** 430,050 **คลิป:** สี่สี
หัวข้อข่าว: จาก 'ครัวไทย' สู่ 'ครัวอวกาศ' โอกาสใหม่เศรษฐกิจไทย

จากประเทศที่พัฒนาด้านอวกาศแล้ว ซึ่งกำหนดกฎระเบียบอาหารอวกาศ โดยอิงกฎหมายอาหารทั่วไป คืออาหารต้องปลอดภัย มีคุณค่าทางโภชนาการ โรงงานสะอาด และได้มาตรฐาน เช่น HACCP และ ISO นอกจากนี้ยังมีมาตรฐานเฉพาะ เช่น STD 3001 ของ NASA ส่วนการรับรองของ JAXA กำหนดให้ผลิตในญี่ปุ่นเท่านั้น จึงเป็นอุปสรรคหากผลิตนอกประเทศ

NewsClip app.iqnewsclip.com
Dataxet Limited | 888/178 Ploenchit Road, 17th Floor, Mahatun Plaza Building, Lumpini, Patumwan, Bangkok 10330, THAILAND
02-253-5000, 02-651-4700 02-253-5001, 02-651-4701 help@iqnewsclip.com