

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 tách 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 VĂN 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, qua 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 01 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

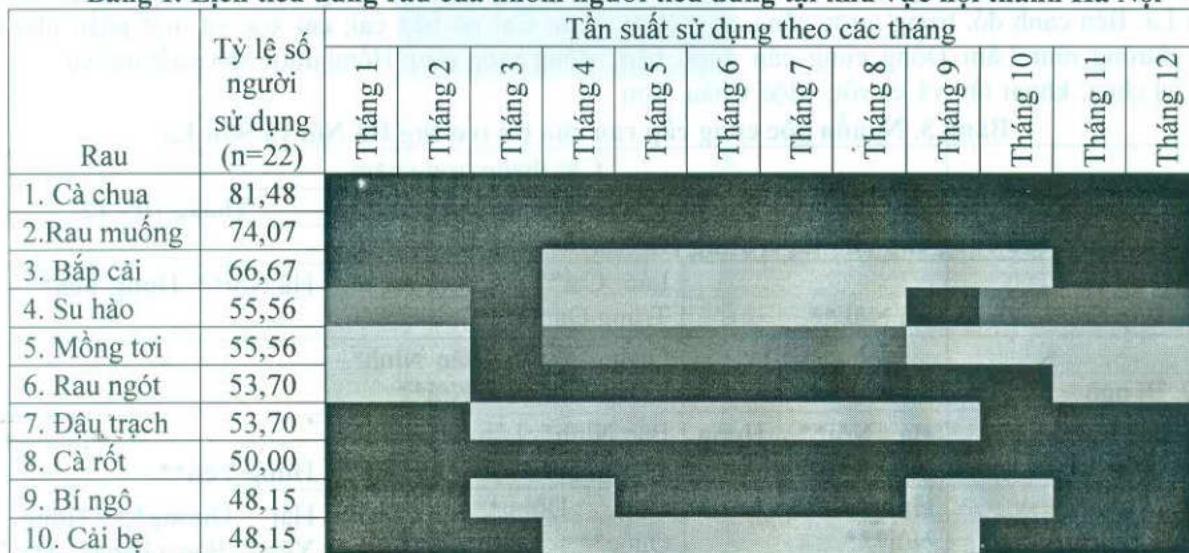
3.1. Kết quả khảo sát về người tiêu dùng

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 trach, 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 trach 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.

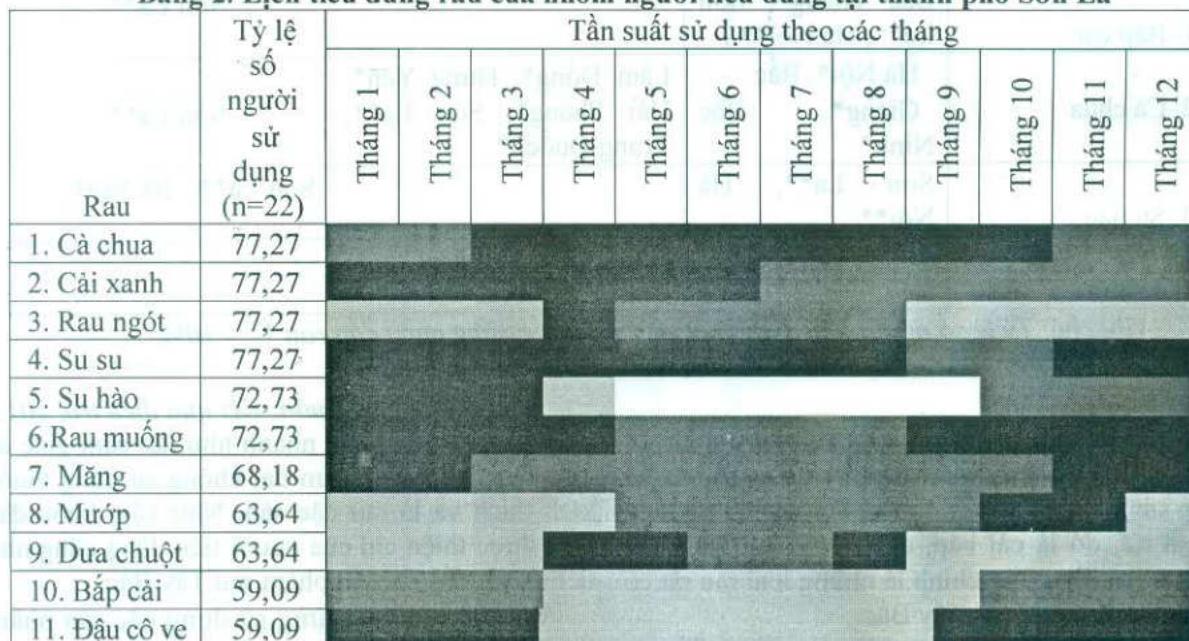
Bảng 1. Lịch tiêu dùng rau của nhóm người tiêu dùng tại khu vực nội thành Hà Nội



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



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

khắp mọi nơi, không riêng ở Hà Nội và thành phố Sơn La. Bên cạnh đó, trong nước cũng có một số địa phương như Lâm Đồng cung cấp được bắp cải, cà chua, khoai tây và cà rốt; Mộc Châu, Sơn

La cũng có tiềm năng sản xuất bắp cải, cà chua; Lào Cai có bắp cải, cải xòe và một phần nhỏ từ đồng bằng sông Hồng được sản xuất trái vụ.

Bảng 3. Nguồn gốc cung cấp rau cho thị trường Hà Nội và Sơn La

	Các tháng trong năm		
	Tháng 1 - 3	Tháng 4 - 9	Tháng 10 - 12
Nguồn gốc rau cung cấp cho thị trường Hà Nội			
1. Bắp cải	Hà Nội **	Lào Cai* Lâm Đồng**, Trung Quốc***,	Hà Nội**, Hưng Yên**
2. Bí ngô	Miền Nam*	Quảng Ninh*, Bắc Ninh*, Hưng Yên*, Hà Nội**	-
3. Cà chua	Hà Nội**, Hưng Yên***.	Bắc Ninh*, Lâm Đồng***, Trung Quốc***.	Hưng Yên**
4. Khoai tây	Hưng Yên*, Hà Nội***	Lâm Đồng**, Trung Quốc***	Hải Dương*, Hưng Yên*, Bắc Giang*, Hà Nội**, Bắc Ninh**.
5. Các loại rau khác	Các tỉnh đồng bằng sông Hồng		
Nguồn gốc rau cung cấp cho thị trường Sơn La			
1. Bắp cải	Bắc Giang*, Sơn La**, Hà Nội**..		Sơn La**
2. Cà chua	Hà Nội*, Bắc Giang*, Bắc Ninh*	Lâm Đồng*, Hưng Yên*, Hải Phòng*, Sơn La**, Trung Quốc**	Sơn La**
3. Su hào	Sơn La**, Hà Nội**		Sơn La**, Hà Nội*
4. Các loại rau khác	Sơn La		

Ghi chú: Tỷ lệ số người tiêu dùng biết rõ nguồn cung cấp rau *: < 10%;

: 10 - 25%; *: > 25 - 35 %

Nguồn: Kết quả điều tra, 2013.

Ngoài 10 loại rau được sử dụng thường xuyên kể trên, còn một số loại rau hiện ít người đã sử dụng song bước đầu khi đưa về Hà Nội thì tín hiệu lại rất tốt, đó là cải bắp, cải mèo, đậu trạch, cải ngọt, su su. Đó cũng chính là những loại rau rất có tiềm năng sản xuất tại Tây Bắc.

3.1.2 Đánh giá của người tiêu dùng về sản phẩm rau có nguồn gốc từ Tây Bắc

Khi được hỏi về các loại rau từng sử dụng có nguồn gốc từ Tây Bắc, người tiêu dùng cho rằng, các loại rau đã từng sử dụng như su su, cải mèo, khoai môn, bí đỏ, cải ngồng, măng,... là chủng loại rau bản địa của vùng Tây Bắc. Trong số những người sử dụng, 100% ý kiến đều mong muốn tiếp tục sử dụng các sản phẩm này với lý do rau ăn ngon, ngọt hơn, xanh tự nhiên, có mùi vị

như rau tự trồng, luộc nhanh nhút, ăn cảm giác an toàn hơn, hương vị đậm đà, không sử dụng thuốc kích thích và là rau đặc sản. Như vậy, bước đầu thấy được thiện chí của người tiêu dùng cũng như tiềm năng đối với sản phẩm rau Tây Bắc.

Với các hộ chưa từng sử dụng các sản phẩm rau đến từ Tây Bắc họ có nhu cầu dùng thử các sản phẩm này. Họ cũng sẵn sàng trả giá cao hơn 20-50% so với các sản phẩm rau đến từ Lâm Đồng (rau trái vụ như cà chua, cải bắp, cải rốt..).

Người tiêu dùng cũng đánh giá cao chất lượng rau đến từ Tây Bắc với các lý do rau Tây Bắc trồng ở vùng núi cao, ít sâu tưới canh sẽ ít sử dụng thuốc BVTV vì vậy sẽ an toàn hơn, ngọt hơn và tươi hơn so với rau của các

vùng đồng bằng sông Hồng và Lâm Đồng cũng một lần nữa khẳng định tiềm năng về thị trường như rau nhập khẩu từ Trung Quốc. Qua đây, đầu ra cho rau Tây Bắc.

Bảng 4. Ý kiến của người tiêu dùng về chất lượng rau Tây Bắc so với các vùng khác

ĐVT: %

Tiêu chí	Nội thành (n=6 nhóm)	Ngoại thành (n=3 nhóm)	Bình quân
So với rau từ vùng DBSH			
An toàn hơn	83,33	66,67	77,78
Ngon hơn	100,00	100,00	100,00
Không tươi bẳng	66,67	33,33	55,56
So với rau từ Lâm Đồng			
An toàn hơn	66,67	33,33	55,56
Ngon hơn	83,33	100,00	88,89
Không tươi bẳng	50,00	33,33	44,44
So với rau từ Trung Quốc			
An toàn hơn	100,00	100,00	100,00
Ngon hơn	83,33	100,00	88,89
Không tươi bẳng	50,00	33,33	44,44

Nguồn: Kết quả điều tra, 2013.

3.2. Kết quả khảo sát về người kinh doanh tại Hà Nội và thành phố Sơn La

Qua khảo sát các điểm bán rau, chúng tôi thống kê chủng loại rau được bán được với khối

lượng lớn, chiếm khoảng từ 5% trở lên so với tổng khối lượng rau bán của người kinh doanh (Bảng 5 nguồn kết quả điều tra năm 2013).

Bảng 5. Các loại rau bán chủ yếu của người kinh doanh tại Hà Nội và Sơn La

	Mùa mưa (T5 – T10)	Mùa khô T11 – T4
1. Hà Nội		
Siêu thị, cửa hàng	Rau muống, mồng tơi, rau dền, bí xanh, cải xanh, cải bẹ, rau ngót, mướp, bí ngô, đậu cô ve, su su, dưa chuột, cải ngọt, cà chua, bắp cải, cải mèo, ớt ngọt.	Cà chua, bắp cải, súp lơ, cải thảo, ớt ngọt, cải xanh, cải bẹ, xà lách, cải ngọt, cải xoong, cải cúc, đậu cô ve, su hào, khoai sọ.
Người bán lẻ ở chợ và người bán rong	Rau muống, mồng tơi, rau dền, bí xanh, cải xanh, cải ngọt, rau ngót, mướp, bí ngô, đậu cô ve, cà rốt, dưa chuột, cải mèo, cà chua, bắp cải.	Cà chua, bắp cải, súp lơ, cải thảo, ớt ngọt, cải xanh, cải bẹ, cải ngọt cải xoong, cải ngồng, rau muống cải cúc, rau cần, đậu cô ve, hành tây, su hào, dưa chuột, khoai tây
2. Thành phố Sơn La		
Người bán lẻ ở chợ	Rau muống, cải xanh, cải bẹ, rau ngót, mồng tơi, rau đay, cải ngồng, cải mèo, đậu cô ve, mướp cà chua	Cà chua, cải bắp, cải thảo, cải xoong, cải ngồng cải lán, cải củ, cải mèo, cải bẹ, cải tím, bí xanh, ớt ngọt, đậu cô ve, susu, súp lơ, cà rốt, su hào, dưa chuột, khoai tây.

Nguồn: Kết quả điều tra, 2013

Nguồn gốc cung cấp rau cho người bán lẻ tại Hà Nội (siêu thị, cửa hàng, người bán lẻ) chủ yếu là các tỉnh đồng bằng sông Hồng, đây là các tỉnh lân cận với Hà Nội (trong bán kính 60km) cung cấp đa dạng các chủng loại rau vào các tháng mùa khô, thiếu hụt các sản phẩm cà chua, bắp cải, cải thảo vào các tháng mùa mưa.

Lào Cai, Sơn La (cách Hà Nội 230–350 km theo đường bộ) cung cấp các loại rau như cải mèo, cải xòe, su su, cà chua và các loại đậu vào các tháng mùa mưa;

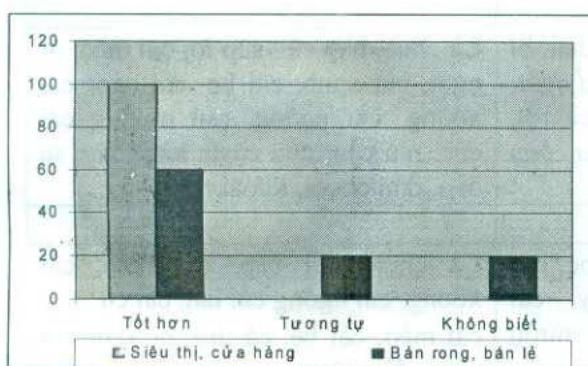
Lâm Đồng (cách Hà Nội khoảng 1500 km theo đường bộ): cung cấp rau quanh năm cho thị trường Hà Nội các sản phẩm như bắp cải, cà chua (to, mini), cải thảo, ớt ngọt, cà rốt, sà lách, hành tây, khoai tây,...

Trung Quốc cung cấp các sản phẩm vào các tháng mùa mưa như: cà chua, bắp cải, cải thảo, cà rốt, hành tây, khoai tây, tỏi và hành khô.

Như vậy, để đáp ứng nhu cầu tiêu dùng rau

Kinh doanh sản phẩm rau có nguồn gốc từ Tây Bắc

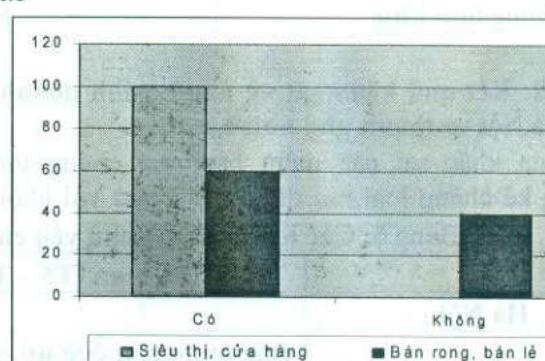
Rau có nguồn gốc từ Tây Bắc đã được bán tại nhiều cửa hàng và siêu thị ở Hà Nội trong thời gian từ năm 2012. Tuy nhiên, chủng loại và số lượng rau bán còn hạn chế. Những người phụ trách kinh doanh rau tại siêu thị, cửa hàng cho rằng họ đã bán các loại rau từ Tây Bắc như cải mèo, cải bắp, su hào, cà chua, cải ngồng, đậu cô ve, sà lách và khoai sọ còn với những người bán lẻ ở chợ, 25% số người được phỏng vấn khẳng định họ đã bán các sản phẩm như su su, cải làn, đỗ cô ve có nguồn gốc từ Tây Bắc. Như vậy, rau Tây Bắc chủ yếu mới được bán tại các cửa hàng bán RAT và siêu thị.



Đồ thị 2. Ý kiến đánh giá về chất lượng rau từ Tây Bắc của các đối tượng bán lẻ

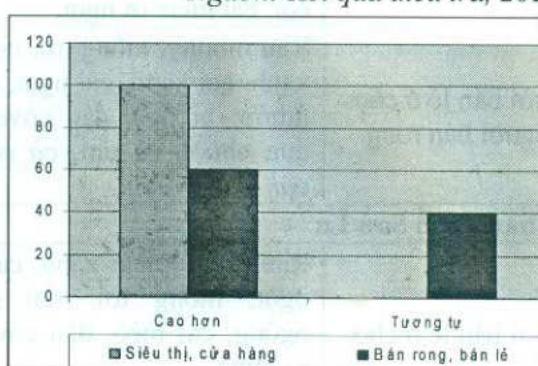
ngày càng đa dạng của người tiêu dùng Hà Nội, ngoài sản phẩm rau được cung cấp từ các vùng lân cận Hà Nội, người kinh doanh rau còn phải tìm kiếm nguồn hàng từ các tỉnh có tiềm năng sản xuất rau trái vụ như Lâm Đồng, và các tỉnh Tây Bắc. Tuy nhiên, trong quá trình kinh doanh, các siêu thị, cửa hàng còn gặp nhiều khó khăn như khó tìm kiếm được nhà cung cấp đáp ứng yêu cầu về chủng loại rau, độ an toàn của rau, các giấy tờ chứng minh tính pháp lý, và đặc biệt họ chưa hoàn toàn yên tâm về độ an toàn của rau.

Như vậy, ở hầu hết các kênh tập trung bán các loại rau theo mùa và các loại rau trái vụ còn chưa nhiều, trong khi đó nhu cầu của người tiêu dùng Hà Nội thì đòi hỏi đa dạng các chủng loại rau. Đây thực sự là cơ hội tốt cho vùng sản xuất rau Tây Bắc phát triển sản xuất để bổ sung cho nguồn thiếu hụt này và hạn chế lượng nhập khẩu từ Trung Quốc.



Đồ thị 1. Ý kiến về kinh doanh rau có nguồn gốc từ Tây Bắc

Nguồn: Kết quả điều tra, 2013



Đồ thị 3. Ý kiến đánh giá về giá bán rau Tây Bắc của các đối tượng bán lẻ

Nguồn: Kết quả điều tra, 2013

Kết quả đánh giá chất lượng và giá cả rau của Tây Bắc đã được khẳng định bằng 100% ý kiến của người phụ trách ngành hàng rau tại siêu thị, cửa hàng được khảo sát đều cho rằng rau từ Tây Bắc có chất lượng tốt hơn và giá cả cũng cao hơn so với các vùng khác. Trong khi chỉ có 60% người bán lẻ tại chợ và người bán rong tại Hà Nội cho rằng chất lượng cũng như giá rau từ Tây Bắc cao

3.3. Tiềm năng phát triển rau Tây Bắc

Bảng 6. Nguồn lực cho phát triển sản xuất rau thương mại

Nguồn lực	Sơn La		Điện Biên
	Thuận Châu	Mộc Châu	Huyện Điện Biên
Đất đai	<ul style="list-style-type: none"> Đất trồng rau ở khu vực ven suối Muội, chủ yếu là đất phù sa. Rau được trồng trên đất cát lúa, làm vào vụ đông. 	<ul style="list-style-type: none"> Đất trồng rau chủ yếu là đất phù sa. Rau được trồng chủ yếu trên đất vườn; 	<ul style="list-style-type: none"> Đất ở khu vực trồng rau là đất phù sa; Rau được trồng chủ yếu vào vụ đông, trên đất lúa.
Nguồn nước	<ul style="list-style-type: none"> Nước được cung cấp từ suối Muội, nguồn nước đảm bảo chất lượng; Các tháng thiếu nước: từ 3, 4, 5, 6, 7. 	<ul style="list-style-type: none"> Nước chủ yếu từ suối, nước giếng khoan, nước bơm từ kênh, mương; Tháng thiếu nước: tháng 3, 4 hàng năm. 	<ul style="list-style-type: none"> Nước được cung cấp từ Hồ Pe Luông, thông qua kênh, mương nội đồng; Chất lượng nước tương đối tốt và ít ô nhiễm; Thiếu nước: các tháng 2, 3, 4 hàng năm.
Hệ thống giao thông	<ul style="list-style-type: none"> Ruộng gần đường nhựa, có thể vận chuyển bằng ô tô, xe máy 	<ul style="list-style-type: none"> Ruộng gần đường ô tô, thuận lợi cho việc vận chuyển 	<ul style="list-style-type: none"> Ruộng gần đường, có thể vận chuyển bằng ô tô, xe máy
Lao động	Lao động sản xuất rau: gồm cả nam giới và nữ giới	Lao động sản xuất rau: gồm cả nam giới và nữ giới	Lao động sản xuất rau: cả nam và nữ
Vốn	Thiếu vốn mua giống, thuốc BVTV cho rau	Thiếu vốn để đầu tư xây dựng nhà lưới	Không phải đi vay, đủ vốn cho sản xuất
Kinh nghiệm sản xuất	Sản xuất theo kinh nghiệm.	Theo hướng rau an toàn	Sản xuất theo quy trình rau thường

Kết quả thảo luận nhóm người sản xuất đã xác định được điều kiện sản xuất rau thương mại của từng địa phương (Bảng 6).

Đất đai: đất đai của hộ cũng như đất trồng rau thuộc quyền sử dụng của gia đình họ. Đất trồng rau chủ yếu là đất phù sa cát, phù hợp cho việc canh tác rau.

Nguồn nước: nước tưới cho rau chủ yếu từ suối, kênh, mương và nước giếng khoan. Các nguồn nước này được đánh giá là đảm bảo chất lượng, ít bị ô nhiễm. Tuy nhiên, tại các địa bàn nghiên cứu, nước tưới cho rau thường thiếu vào các tháng 2, 3, 4. Riêng các nhóm ở huyện Thuận Châu còn thiếu nước kéo dài các tháng 5, 6, 7.

hơn. Điều này cho thấy, rau được sản xuất từ Tây Bắc đã được cung cấp cho thị trường Hà Nội và đã từng bước khẳng định chất lượng. Đây là cơ hội cho người kinh doanh ở Hà Nội gia tăng lượng rau có nguồn gốc từ Tây Bắc để cung cấp cho người tiêu dùng Hà Nội và cũng là cơ hội để mở rộng sản xuất cho vùng Tây Bắc.

Nguồn: Kết quả điều tra, 2013

Đây là cản trở trong quá trình sản xuất và thương mại sản phẩm rau tại Sơn La và Điện Biên.

Vốn cho sản xuất rau: trong số các nhóm thảo luận, chỉ có các nhóm sản xuất rau người dân tộc Thái ở Thuận Châu là thiếu vốn để mua giống và thuốc bảo vệ thực vật trong quá trình sản xuất rau hàng hóa, còn các hộ tại Mộc Châu và Điện Biên không còn gặp khó khăn.

Tập quán canh tác: Các nhóm sản xuất rau ở huyện Mộc Châu, tỉnh Sơn La thường trồng rau trên đất vườn, gần nhà. Vì vậy thuận lợi cho việc chăm sóc, bảo vệ và thu hoạch sản phẩm. Những người sản xuất tham gia thảo luận nhóm đã được tập huấn về kỹ thuật sản xuất rau theo hướng

VietGAP nên rất thuận lợi trong quá trình trồng và chăm sóc rau. Các chủng loại rau sản xuất đa dạng.

Tóm lại, người sản xuất rau có khả năng mở rộng sản xuất thương mại do nguồn lực về đất đai còn dồi dào. Tại mỗi tỉnh có thể mở rộng sản xuất

hàng 1.000 ha canh tác rau nếu hiệu quả của cây rau mang lại cao hơn cây sắn và cây lúa. Tuy nhiên hiện nay họ cũng gặp phải những thách thức về vốn, kỹ thuật canh tác, sau thu hoạch và thiếu nguồn nước tưới vào một số thời điểm hạn hán trong năm.

Bảng 7. Lịch thời vụ một số cây rau chủ yếu tại các địa bàn nghiên cứu

Cây trồng	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12
Cà chua												
Bắp cải												
Su hào												
Bí ngô												
Đậu cô ve												
Cải mèo*												
Su su*												
Cải ngồng												
Súp lơ												
Cải thảo												

* Có thể trồng quanh năm; Mùa xanh: thời gian trồng;

Màu vàng: thời gian có sản phẩm thu hoạch

Với mục tiêu xác định thời gian cung cấp sản phẩm cho thị trường, chúng tôi thực hiện phỏng vấn sâu người sản xuất và xác định được lịch thời vụ gieo trồng và cung cấp rau (Bảng 7).

Bảng 7 cho thấy, một số sản phẩm rau có thời gian thu hoạch từ tháng 5 đến tháng 10 hàng năm tại các địa bàn nghiên cứu như cà chua, cải bắp, su hào, đậu cô ve, cải mèo. Đây là thời gian mà ở thị trường Hà Nội thiếu hụt các sản phẩm trên.

Tiềm năng sản xuất rau của Tây Bắc rất lớn và nhu cầu về rau của thị trường Sơn La và Hà Nội rất cao và để phát huy được tiềm năng đáp ứng nhu cầu của người tiêu dùng tại các thành phố lớn, cần thực hiện một số giải pháp sau: (i) Nhà nước và các cơ quan nghiên cứu trong và ngoài

nước hỗ trợ người dân tại Tây Bắc tiếp cận với tiến bộ kỹ thuật sản xuất rau theo hướng an toàn, kỹ thuật sau thu hoạch, nâng cao năng lực tiếp cận thị trường và thực hành thị trường tốt; các địa phương làm tốt công tác thanh tra, kiểm tra vật tư đầu vào cho sản xuất và đầu ra của sản phẩm, đồng thời giữa Hà Nội với Sơn La và Điện Biên cần có sự liên kết để tiêu thụ tốt sản phẩm đầu ra cho rau cũng như các sản phẩm nông sản khác đồng thời tạo điều kiện cho các doanh nghiệp dễ dàng đầu tư sản xuất rau; (ii) về phía người dân nên hình thành các tổ, nhóm hoặc HTX kiều mới để cùng nhau tổ chức sản xuất và tiêu thụ.

4. KẾT LUẬN VÀ ĐỀ XUẤT

4.1. Kết luận

Người tiêu dùng tại Hà Nội và Sơn La sử dụng đa dạng nhiều loại rau theo mùa vụ. Trong thời gian trái vụ (từ tháng 4 đến tháng 9) người tiêu dùng ít sử dụng các sản phẩm rau bắp cải, cà chua, khoai tây và cà rốt do không phân biệt được nguồn gốc xuất xứ. Vào thời gian này sản phẩm của Trung Quốc chiếm thị phần lớn.

Một số loại rau có nguồn gốc từ Tây Bắc mà người tiêu dùng thường sử dụng là su su, cải mèo, khoai môn, bí đỏ, cải ngồng, măng. 100% ý kiến người tiêu dùng đều đánh giá sản phẩm rau Tây Bắc có chất lượng và an toàn hơn rau các vùng khác.

Các siêu thị, cửa hàng và một số chợ truyền thống ở Hà Nội đã bán các loại rau từ Tây Bắc như cải mèo, cải bắp, su hào, cà chua, cải ngồng, đậu cove, sà lách và khoai sọ. Điều này cho thấy, rau được sản xuất từ Tây Bắc đã được cung cấp cho thị trường Hà Nội trên một phạm vi khá rộng và từng bước khẳng định được lòng tin của người tiêu dùng.

Tuy nhiên, họ cũng còn gặp những khó khăn về giống, kỹ thuật canh tác, nguồn nước tưới, kỹ thuật phòng trừ sâu bệnh hại, và vốn.

4.2. Đề xuất

Ở cấp vùng: Cần thiết phải tổ chức các cuộc hội thảo, thành phần bao gồm chính quyền các địa phương, các doanh nghiệp, các tổ chức phi chính

phủ, các viện nghiên cứu, các nhà phân phối, người tiêu dùng tại các thành phố lớn để tìm hiểu năng lực của từng tác nhân có khả năng tham gia và tăng cường liên kết trong việc phát triển sản xuất rau thương mại ở các địa phương này.

Tăng cường phổ biến thông tin về nguồn gốc, quy trình sản xuất rau an toàn, thiệu các địa điểm bán tin cậy để người tiêu dùng tại các thành phố có thể lựa chọn mua. Đối tượng tập trung phổ biến là người nội trợ, nhất là phụ nữ.

Cải thiện năng lực của người sản xuất thông qua việc đào tạo nâng cao năng lực quản lý sản xuất tại hộ, tập huấn quy trình kỹ thuật sản xuất rau an toàn và thực hành thị trường tốt.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

- Chi Cục Bảo vệ Thực vật Hà Nội, 2013. Báo cáo chuyên đề về kết quả thực hiện "Đề án sản xuất và tiêu thụ Rau an toàn Thành phố Hà Nội giai đoạn 2009-2016".
- Hồ Thu Mai, 2013. Viện Dinh dưỡng. Báo cáo kết quả khảo sát thực trạng sản xuất và tiêu thụ rau tại Sơn La và Điện Biên.
- Niên giám Thống kê Hà Nội, 2012.
- Niên giám Thống kê tỉnh Điện Biên, 2013.
- Niên giám Thống kê tỉnh Sơn La, 2013.

SCOPING STUDY ON COMMERCIAL VEGETABLE PRODUCTION IN SON LA AND DIEN BIEN

Nguyen Thi Tan Loc, Nguyen Thi Thanh Thuy, Le Nhu Thinh,
Hoang Viet Anh, Ngo Thu Hang

Summary

This study has examined the distribution situation of seasonal vegetables in Hanoi city, the status of resources for commercial vegetable production in Son La and Dien Bien province as a basis for the development of production and expanding the market for the Northwest vegetable products toward stability and sustainability. Research content is done by collecting data from 12 consumer groups (divided by income levels) in Hanoi and Son La city; 6 producer groups in Dien Bien and Son La province. Besides, the research team has also conducted in-depth interviews for vegetable traders in Hanoi and Son La city (29 people) and commercial vegetable producers in Son La and Dien Bien province (160 people). Research results have showed supply sources of seasonal vegetables in Hanoi and some other cities in the North and identified categories, the volume and habits of using each type of vegetables by consumers. Thereby, the study has evaluated the quality of vegetables sourced from the Northwest region through opinions of consumers in Hanoi, supply sources of some vegetables with high economic efficiency to markets in Hanoi and Son La city. The study has also pointed out the favorable conditions and difficulties in commercial vegetable production in Dien Bien and Son La province. Since then, the study has given recommendations to improve production and expand the market for commercial vegetables in Dien Bien and Son La province in particular and the Northwest region in general in the future.

Keywords: Dien Bien, Son La, the production potential, commercial vegetables.

Người phản biện: PGS.TS. Phạm Bảo Dương

Ngày nhận bài: 3/10/2014

Ngày thông qua phản biện: 3/11/2014

Ngày duyệt đăng: 10/11/2014