

GIẢI PHÁP NÂNG CAO CHẤT LƯỢNG VÀ GIÁ TRỊ GIA TĂNG CHUỖI CUNG ỨNG LÚA GẠO TÀI NGUYÊN VÙNG ĐBSCL

Tát Duyên Thư¹, Võ Thị Thanh Lộc²

TÓM TẮT

Gạo Tài Nguyên hay “Tài Nguyên Sữa” đã có từ lâu đời tại vùng đồng bằng sông Cửu Long được người tiêu dùng cả nước ưa thích vì đây là giống lúa mùa 6 tháng, trồng theo quang kỳ, có chất lượng gạo ngon, hạt gạo nhuyễn, độ đục cao (như sữa), mềm cơm, xốp và có vị ngọt. Tuy nhiên, chất lượng gạo Tài Nguyên hiện nay không còn như cách đây hơn 5 năm, gạo cứng cơm, khô và không còn vị ngọt. Do chất lượng giảm nên đa số người tiêu dùng đã chuyển sang ăn loại gạo khác hoặc trộn với loại gạo mềm cơm hoặc trộn với loại gạo Sóc Miên có hình thức giống gạo Tài Nguyên có giá rẻ hơn đã làm cho giá trị gạo Tài Nguyên liên tục giảm trong nhiều năm qua. Giải pháp nâng cao chất lượng lúa gạo Tài Nguyên và giá trị gia tăng theo chuỗi cung ứng dựa vào lý thuyết chuỗi cung ứng của Martin Christopher (2005), quản lý chất lượng nông sản của Đỗ Thị Bích Thủy (2009). Kết quả nghiên cứu cho thấy điều kiện sản xuất gạo Tài Nguyên ở ĐBSCL có lợi thế cạnh tranh và lợi thế so sánh cao; việc suy giảm chất lượng lúa gạo Tài Nguyên xuất hiện ở tất cả các khâu của chuỗi cung ứng – từ khâu sản xuất, chế biến, bảo quản đến khâu tiêu thụ. Chuỗi cung ứng gạo Tài Nguyên bao gồm chuỗi cung ứng tiêu thụ nội địa (92,6% sản lượng) và chuỗi cung ứng xuất khẩu (7,4%); kênh thị trường có càng ít tác nhân trung gian thì lợi ích cho người sản xuất càng cao. Ngoài ra, nhóm nghiên cứu cũng đề xuất bảy giải pháp chiến lược bao gồm 11 hoạt động nhằm nâng cao chất lượng và giá trị gia tăng chuỗi cung ứng lúa gạo Tài Nguyên trong thời gian tới.

Từ khóa: Chuỗi cung ứng, chất lượng, giá trị gia tăng và Tài Nguyên.

1. GIỚI THIỆU

Đồng bằng sông Cửu Long (ĐBSCL) có giống lúa mùa Tài Nguyên (TN) là một trong những giống lúa đặc sản được trồng 1 vụ/năm, kéo dài trong 6 tháng theo quang kỳ, thu hoạch vào tháng 12-1 hàng năm. Cách đây hơn 5 năm (từ năm 2009 trở về trước), gạo TN là một trong những loại gạo được người tiêu dùng nội địa ưa thích vì hạt nhuyễn, đục như sữa, nở, xốp, thơm, ngọt và mềm cơm. Lúa TN được trồng ở 5 tỉnh thuộc vùng ĐBSCL bao gồm Long An (LA), Bạc Liêu (BL), Cà Mau (CM), Trà Vinh (TV) và Sóc Trăng (ST). Năm 2014, tổng diện tích trồng lúa TN ở ĐBSCL là 35.955 ha với tổng sản lượng là 228.919 tấn (Bảng 1), trong đó tỉnh trồng nhiều nhất là Sóc Trăng (25,56% diện tích) tập trung ở huyện Thạnh Trị; Long An xếp thứ hai (24,86%) tập trung ở huyện Cần Đước; Bạc Liêu xếp thứ ba (24,74%) tập trung ở huyện Vinh Lợi; Cà Mau (19,27%) tập trung ở huyện

U Minh và Trà Vinh có diện tích thấp nhất (5,56%) tập trung ở huyện Cầu Ngang.

- Mặc dù nông dân sản xuất lúa TN vẫn có lợi nhuận 17 - 24 triệu đồng/ha sau khi trừ chi phí sản xuất 17 - 19 triệu đồng/ha. Tuy nhiên, trong 5 năm trở lại đây, gạo TN được người tiêu dùng phản ánh là cứng cơm, không còn to xốp và thơm ngọt như trước năm 2009. Nguyên nhân là do chất lượng gạo TN giảm trong tất cả các khâu của chuỗi cung ứng, từ sản xuất đến tiêu dùng. Thực vậy, trong khâu sản xuất nông dân sử dụng thuốc Bonsai và sử dụng nhiều phân đậm hơn; bị trộn lẫn gạo khác trong khâu vận chuyển, bảo quản, chế biến và tiêu thụ một cách chủ động và bị động. Đặc biệt trong khâu sản xuất để tăng năng suất người nông dân thường sử dụng thuốc hạn chế sinh trưởng và nhiều phân hóa học hơn do vậy đã làm giảm chất lượng gạo và thời gian sinh trưởng rút ngắn còn 4,5 tháng (thay vì 6 tháng); khâu tiêu thụ chưa có doanh nghiệp liên kết tiêu thụ sản phẩm, chất lượng gạo giảm do trộn lẫn với các loại gạo khác, rất cứng cơm và khô, không còn to xốp như trước đây. Vì vậy, việc nghiên cứu chất lượng lúa gạo TN theo chuỗi cung ứng nhằm đề xuất các giải pháp nâng cao chất lượng và giá trị gia tăng ngành hàng này là rất cần thiết.

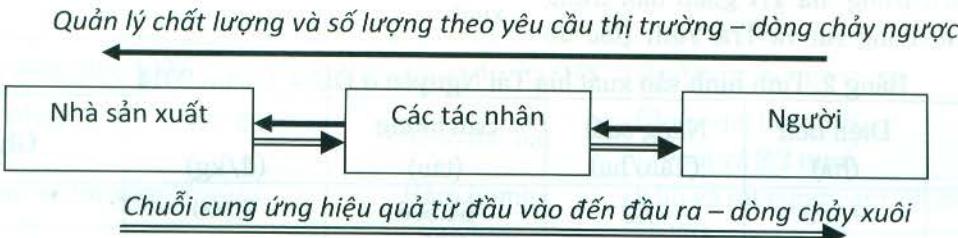
¹ NCS, Khoa Kinh tế, Trường Đại học Cần Thơ

² Viện Nghiên cứu Phát triển ĐBSCL, Trường Đại học Cần Thơ

3. PHƯƠNG PHÁP NGHIÊN CỨU

3.1. Phương pháp tiếp cận

Nghiên cứu chất lượng lúa gạo Tài Nguyên theo chuỗi cung ứng dựa vào lý thuyết chuỗi cung ứng



Hình 1. Lý thuyết chuỗi cung ứng của Martin Christopher (2005)

3.2. Phương pháp chọn vùng nghiên cứu và thu thập dữ liệu

3.2.1. Chọn vùng nghiên cứu

Hai tỉnh Long An (huyện Cần Đước) và Sóc Trăng (huyện Thạnh Trị) được chọn làm địa bàn nghiên cứu vì có diện tích và sản lượng lúa Tài Nguyên lớn nhất vùng ĐBSCL (chiếm 50,4% diện tích và 54,3% sản lượng năm 2014) và cũng là hai tỉnh có chất lượng gạo Tài Nguyên thay đổi lớn từ khâu sản xuất đến khâu tiêu thụ. Hai huyện Cần Đước và Thạnh Trị có diện tích trồng lúa Tài Nguyên chiếm trên 90% tổng diện tích trồng lúa Tài Nguyên của hai tỉnh.

3.2.2. Phương pháp thu thập dữ liệu

(1) Lược khảo tài liệu thứ cấp có liên quan đến sản xuất và tiêu thụ gạo Tài Nguyên ở ĐBSCL.

(2) Phương pháp thu thập dữ liệu sơ cấp:

- Phỏng vấn trực tiếp các tác nhân tham gia chuỗi cung ứng lúa gạo TN (nông dân, thương lái, nhà máy xay xát, công ty, đại lý sỉ/lẻ và người tiêu dùng) bằng bảng hỏi cấu trúc.

của Martin Christopher (2005) (Hình 1) và quản lý chất lượng nông sản của Đỗ Thị Bích Thủy (2009).

- Phỏng vấn người am hiểu (KIP), bao gồm nhà quản lý ngành nông nghiệp các cấp ở các tỉnh có liên quan đến sản xuất và tiêu thụ lúa gạo Tài Nguyên bằng bảng hỏi bán cấu trúc.

- Thảo luận nhóm nông dân trồng Tài Nguyên bằng bảng hỏi bán cấu trúc.

- Hội thảo báo cáo kết quả nghiên cứu tại Sóc Trăng, thành phần bao gồm tất cả các tác nhân, nhà hỗ trợ chuỗi và khách mời có liên quan đến sản xuất và tiêu thụ gạo TN để cung cấp kết quả nghiên cứu đến tác nhân tham gia chuỗi cung ứng lúa gạo Tài Nguyên cũng như thảo luận thống nhất giải pháp và nhận góp ý hoàn chỉnh báo cáo.

3.2.3. Cỡ mẫu quan sát

Tổng số quan sát mẫu trong nghiên cứu là 368, bao gồm tác nhân tham gia chuỗi cung ứng TN (nông dân, thương lái, NMXX, công ty, đại lý sỉ/lẻ và người tiêu dùng), nhà hỗ trợ chuỗi (nhà quản lý các cấp liên quan đến sản xuất và tiêu thụ lúa gạo TN) và đại biểu tham dự hội thảo (Bảng 1).

Bảng 1. Cơ cấu quan sát mẫu điều tra năm 2014

STT	Đối tượng	Số quan sát mẫu	Phương pháp chọn quan sát mẫu
1	Nông dân	85 5	Phương pháp phi ngẫu nhiên có điều kiện* Phỏng vấn sâu nông dân trồng TN tỉnh Cà Mau
2	Thương lái	18	Phương pháp theo liên kết chuỗi
3	NMXX	8	Phương pháp theo liên kết chuỗi
4	Công ty	10	Phương pháp theo liên kết chuỗi
5	Bán sỉ/lẻ	21	Phương pháp phi ngẫu nhiên theo liên kết chuỗi
6	Người tiêu dùng	115	Phương pháp phi ngẫu nhiên theo liên kết chuỗi
7	Nhà hỗ trợ	9	Phương pháp KIP
8	PRA nông dân	12	Phương pháp thảo luận nhóm
9	Đại biểu hội thảo	85	Tổ chức tại Sóc Trăng ngày 12/8/2014
Tổng cộng		368	

(*) Họ có trồng và bán lúa Tài Nguyên ít nhất 5 năm

4. KẾT QUẢ VÀ THẢO LUẬN

Lúa Tài Nguyên được sản xuất ở 5 tỉnh vùng ĐBSCL với diện tích và sản lượng như trong bảng 2. Một số tỉnh diện tích trồng lúa TN giảm dần trong những năm qua như Long An và Trà Vinh (tốc độ

giảm trung bình hàng năm khoảng 17,7%) lý do là chất lượng gạo Tài Nguyên giảm, cứng cơm làm cho giá thấp, thiếu lao động nông nghiệp cho khâu cấy làm chậm thời gian (theo quang kỳ) trong khâu sản xuất.

Bảng 2. Tình hình sản xuất lúa Tài Nguyên ở ĐBSCL năm 2014

Tỉnh	Diện tích (ha)	Năng suất (tấn/ha)	Sản lượng (tấn)	Giá TB* (đ/kg)	Ghi chú
1. Sóc Trăng	9.189	7,02	64.508	7.300	
2. Long An	8.939	6,70	59.892	7.400	
3. Bạc Liêu	8.897	6,75	60.055	7.100	
4. Cà Mau	6.930	4,80	33.264	7.700	Không bón Bonsai
5. Trà Vinh	2.000	5,60	11.200	8.000	Không bón Bonsai
Tổng	35.955		228.919	7.270	

Nguồn: Sở NN&PTNT, Trung tâm Giống cây trồng và Trung tâm Khuyến nông các tỉnh, 2014

(*) Giá trung bình lúa khô

Ngoài ra, vài doanh nghiệp liên kết nông dân trồng lúa Tài Nguyên tại Long An cho rằng gạo Tài Nguyên hiện nay chất lượng thấp, cứng cơm nên khó tiêu thụ, vì vậy các doanh nghiệp này hiện tại đã không còn liên kết với nông dân. Riêng Trà Vinh thì sản xuất chỉ bán cho người tiêu dùng địa phương vì diện tích phù hợp trồng lúa mì Tài Nguyên còn ít (điều kiện nước lợ) và hướng tới không sản xuất gạo Tài Nguyên do chất lượng gạo giảm, cứng cơm. Ngược lại, hai tỉnh Bạc Liêu và Sóc Trăng có diện tích trồng Tài Nguyên tăng trong vài năm trở lại đây, do vẫn tiêu thụ được cho thương lái địa phương hoặc thương lái từ Long An nhưng giá bán lúa khô không ổn định và có xu hướng giảm qua các năm (từ 9.000 đ/kg năm 2009 còn 7.270 đ/kg năm 2014). Riêng lúa Tài Nguyên ở Cà Mau thì hơn 50% sản lượng được tiêu thụ tại địa phương, số còn lại thương lái mua đưa về khu công nghiệp Cái Bè (Tiền Giang- cổng lúa gạo của vùng ĐBSCL) và Long An để xay chà. Lúa Tài Nguyên của Trà Vinh và Cà Mau không sử dụng thuốc điều hòa sinh trưởng (Bonsai) nên năng suất thấp hơn khi bón Bonsai (chỉ trong khoảng 4,8-5,6 tấn/ha), gạo còn tương đối mềm cơm hơn và giá lúa cũng cao hơn do vẫn sản xuất theo quang kỳ 6 tháng. Dưới đây là ý kiến cụ thể của các tác nhân theo chuỗi cung ứng và nhà khoa học nói về chất lượng lúa gạo TN vùng ĐBSCL trong những năm gần đây.

4.1. Phân tích chất lượng lúa gạo Tài Nguyên theo chuỗi cung ứng

Đặc tính gạo TN chuẩn theo nguồn dữ liệu của Ngân hàng giống lúa của Viện Nghiên cứu Phát triển ĐBSCL (MDI) cách đây hơn 20 năm (từ năm 1994) thì có 5 đặc tính: gạo đục 100% có màu sưa, hạt nhuyễn, mềm cơm và tối xốp, ngọt cơm và khi nấu có mùi thơm. Tuy nhiên, hiện nay các đặc tính gạo TN đã hoàn toàn thay đổi như được trình bày trong bảng 3. Chất lượng gạo TN giảm cũng được xác nhận bởi tất cả tác nhân tham gia chuỗi cung ứng trong những năm gần đây.

Cụ thể như sau:

- 100% nông dân được khảo sát cho rằng gạo TN hiện nay cứng cơm, khô và không còn vị ngọt như cách đây 5 năm và 67,4% trong số họ đã không còn sử dụng gạo TN do họ sản xuất ra mà đã chuyển sang ăn loại gạo khác. Ngoài ra, 100% nông dân có sử dụng Bonsai bón lúa đều cho rằng năng suất cao hơn nhưng họ sử dụng phân hóa học nhiều hơn, làm giảm chất lượng lúa gạo TN; 32,6% nông dân còn lại vẫn duy trì ăn gạo TN do họ sản xuất ra vì không có đủ điều kiện mua gạo ngon để ăn (những hộ sản xuất có qui mô dưới 5.000 m² thường không có tiền tiết kiệm được từ sản xuất lúa TN), tuy nhiên họ sẵn lòng không dùng gạo TN chất lượng kém hiện nay khi thu nhập tăng lên hoặc hộ có qui mô sản xuất lớn hơn 1 ha vẫn duy trì sản xuất một phần diện tích mùa vụ TN 6 tháng theo quang kỳ thì họ giữ lại một phần để ăn trong năm.

Bảng 3. Đặc tính chất lượng gạo Tài Nguyên "xưa và nay"

Đặc tính chất lượng gạo TN chuẩn năm 1994*	Cách đo lường	Đặc tính gạo TN hiện nay (2014)	Tỷ lệ xác nhận của người tiêu dùng và công ty (%)
1. Gạo đục màu sưa: 100%	Cảm quan độ đục (%)	60-70%, màu ngả vàng	100,0
2. Hạt gạo nhuyễn: dài 6,4 mm và rộng 2 mm	Đo độ dài hạt	Chiều dài tăng 10% (7 mm và 2,2 mm)	91,3
3. Mềm cơm và tối xốp: 18-20%	Hàm lượng amyloza	Khô và rất cứng cơm 24,26 - 26,26%	84,3
4. ngọt cơm	Cảm quan	Không còn vị ngọt	79,1
5. Cơm nấu lên có mùi thơm	Cảm quan	Không còn mùi thơm	77,4

Nguồn: (*)Dữ liệu ngân hàng giống lúa Viện MDI và kết quả khảo sát, 2014

- 100% **thương lái** cũng có nhận xét tương tự như nông dân và bản thân họ cũng không ăn gạo TN. Ngoài ra, thương lái còn cho rằng nếu không cải thiện chất lượng gạo TN thì khả năng bán giá cao như cách đây 5 năm (năm 2009 trở về trước) là rất khó.

- 100% **nha máy xay xát** (NMXX) cho rằng hiện tại chất lượng gạo TN nói chung đang bị khách hàng từ chối (cứng cơm, không nở và xốp, vị nhạt) họ bán với giá thấp hơn và lời ít hơn so với trước đây. Gạo TN từ Long An và Cà Mau được khách hàng ưa chuộng hơn và có giá cao hơn 500-1.000 đ/kg. Một số NMXX ở Cái Bè cho rằng họ chỉ mua gạo TN ở U Minh (Cà Mau) vì gạo xốp và mềm hơn; gạo TN ở ST và BL cứng cơm, khách hàng không đặt hàng nữa; mỗi năm tỷ trọng gạo TN của các NMXX ở đây giảm 10%, thay vào đó là gạo Sóc Miên từ Campuchia, tỷ trọng gạo này trong sản lượng của họ là trên 50%.

- 100% **công ty** phỏng vấn cũng cảnh báo chất lượng gạo TN hiện nay không còn uy tín như trước đây. Một phần là do bản thân chất lượng gạo từ khâu sản xuất (giống, phân bón, điều kiện sản xuất thay đổi). Mặt khác, gạo được trộn với gạo Sóc Miên đục có giá rẻ hơn và cứng cơm hơn. Hơn 90% doanh nghiệp phỏng vấn có bán gạo TN đều trộn lẫn để tiêu thụ nội địa và xuất khẩu sang Trung Quốc. Họ cũng nói thêm, gạo TN khi xay chà với tỷ lệ cám thấp sẽ cứng cơm hơn. Các công ty còn cho rằng gạo TN có Bonsai trộn với gạo Sóc Miên 60-70% sẽ có màu giống gạo TN không Bonsai (không thể có màu đục sưa như trước đây 5 năm) sẽ dễ dàng bán với giá gạo TN.

- 100% **nha hỗ trợ** thuộc 5 tỉnh có trồng TN đều công nhận năng suất TN cao hơn nhưng chất

lượng kém hơn, người tiêu dùng "không còn thích" gạo TN hiện nay ngày càng nhiều hơn. Có nhiều lý do dẫn đến vấn đề này, cụ thể là đại diện Sở NN&PTNT tỉnh LA cho rằng từ khi đắp đập ngăn mặn gạo TN LA cứng cơm hơn, không còn ngon như trước khi đắp đập (lúa TN phù hợp trồng vùng nước lợ), còn đại diện các tỉnh Bạc Liêu và Sóc Trăng cho rằng do sử dụng Bonsai và thuốc hóa học nhiều hơn. Riêng đại diện hai tỉnh Cà Mau và Trà Vinh thì cho rằng do thoái hóa giống và chất đất thay đổi.

- Ý kiến người tiêu dùng có khác nhau tùy theo đối tượng:

- Hơn 90% nhà hỗ trợ được phỏng vấn ở các tỉnh LA, ST, TV và BL trước đây có sử dụng gạo TN thì hiện nay đã đổi gạo khác để ăn. Theo một vài công ty ở LA phân phối gạo TN cho rằng thị phần gạo TN cho khúc thị trường giảm. Riêng Tp. HCM khúc thị trường tiêu thụ lớn là: nhà hàng, công nhân và các bếp ăn tập thể.

- Gần 100% nhà bán sỉ/lẻ được phỏng vấn đều cho rằng họ không còn tiêu dùng gạo TN, riêng người tiêu dùng thường mua các loại gạo phù hợp trộn với gạo TN, vì gạo TN hiện nay cứng cơm họ phải trộn với gạo mềm khác như Đài Loan, Một Bụi, Hương Lài hoặc OM4900 (tùy theo thị trường).

4.2. Thử nghiệm trên cơm và phân tích hàm lượng amyloza

Để xác nhận các ý kiến của các tác nhân tham gia chuỗi cung ứng về chất lượng gạo TN suy giảm theo xu hướng khó tiêu thụ hơn, nghiên cứu tiến hành thử nghiệm trên cơm và phân tích hàm lượng amyloza. Với 3 mẫu gạo thu thập ở ST và LA có thể thấy các nhận định ở phần trên là hoàn toàn có

cơ sở về độ cứng cơm của gạo TN. Thử nghiệm cụ thể trong 3 trường hợp (TH) sau đây:

(1) TH1: Giống TN chưa phục tráng + Có sử dụng Bonsai.

(2) TH2: Giống TN đã phục tráng + Sử dụng Bonsai.

(3) TH3: Giống TN đã phục tráng + Không sử dụng Bonsai.

Cách nấu cơm:

- Lần 1: 3 nồi cơm, mỗi nồi 200 gr gạo TN và 180 gr nước. Kết quả cơm rất cứng và khô cho cả 3 trường hợp, kể cả lúc cơm nóng và cơm nguội.

Bảng 4. Kết quả thử nghiệm trên cơm năm 2014

Tiêu chí	Cơm nóng	Cơm nguội sau 2 giờ	Cơm nguội sau 1 đêm
TH1			
Cứng/mềm	70% C*	90% C	
Có vị ngọt	80%	60%	
Béo/dẻo/khô	80% K*	70% K	
Không mùi thơm	100%	100%	
TH2			
Cứng/mềm	60% M*	80% C	
Có vị ngọt	90%	50%	
Béo/dẻo/khô	70% K	50% K	
Không mùi thơm	80%	100%	
TH3			
Cứng/mềm	70% M	50% M	
Có vị ngọt	50%	40%	
Béo/dẻo/khô	70% K	50% K	
Không mùi thơm	90%	100%	

Hoàn toàn khô và cứng
cho cả 3 trường hợp

Nguồn: Sổ liệu khảo sát, 2014 (*C: Cứng; *M: Mềm; *K: Khô)

Tuy nhiên, trên đây chỉ là cảm nhận của người tiêu dùng. Để thấy đặc tính gạo TN hiện nay một cách khoa học, nhóm nghiên cứu tiến hành phân tích hàm lượng amyloza trong gạo (độ cứng cơm) cho 3 trường hợp trên, hàm lượng này thấp thì cơm mềm hơn và ngược lại. Theo các chuyên gia, hàm lượng

amyloza cho gạo mềm cơm sẽ nằm trong khoảng 21,3 – 22,1%. Nếu xét theo tỷ lệ này thì tất cả dữ liệu trước, trong và sau phục tráng (PT) giống TN đều có hàm lượng amyloza cao hơn nhiều so với tỷ lệ đạt độ mềm cơm TN cách đây 20 năm (Bảng 5).

Bảng 5. Hàm lượng amyloza qua các trường hợp năm 2014 (%)

	Lần 1	Lần 2	Lần 3	TB* 3 lần	Hàm lượng amyloza TB
TH1	26,09	26,09	26,61	26,26	- Năm 1994: 19%
TH2	24,61	24,99	24,39	24,66	- Giống phục tráng năm 2011: 23%
TH3	24,00	24,00	24,78	24,26	- Kết quả giống phục tráng đem trồng năm 2013: 24,26-24,66% - Kết quả giống chưa phục tráng trồng năm 2013: 26,26%

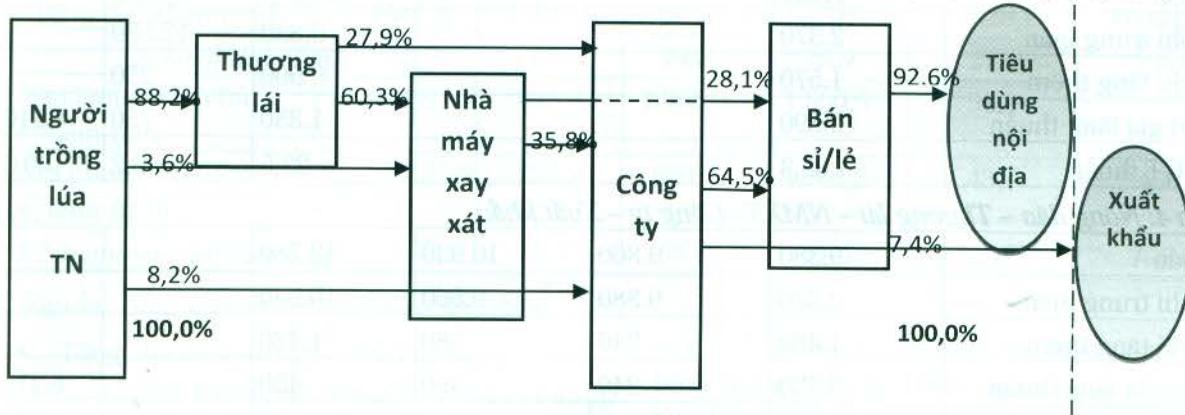
Nguồn: Phòng Nông nghiệp huyện Thạnh Trị và Sở NN&PTNT Long An, 2013 và kết quả thử nghiệm, 2014. (*) TB: Trung bình

Kết quả ở bảng 5 cho thấy giống TN khi chưa phục tráng có hàm lượng amyloza là 26,6%, tỷ lệ này

là quá cao so với năm 1994 (19%) nên gạo TN rất khô và cứng. Do thoái hóa giống nên một số địa phương

núi Long An và Sóc Trăng cho nghiên cứu phục tráng thì hàm lượng amyloza có cải thiện (23%). Tuy nhiên, khi nông dân trồng giống đã phục tráng đều thi có hàm lượng amyloza cao hơn (24,66% trường hợp có bón Bonsai và 24,26% trường hợp không bón Bonsai). Điều này cho thấy việc thoái hóa giống và sử dụng Bonsai có ảnh hưởng độ cứng cơm. Việc bón Bonsai và sử dụng nhiều phân đậm hơn (chi phí phân đậm cao hơn những hộ không dùng Bonsai khoảng 14%) với thời gian trồng 4,5 tháng đã làm tăng độ cứng cơm và thay đổi màu sắc gạo. Riêng gạo TN tại Cà Mau với giống đã phục tráng và không sử dụng Bonsai (thời gian trồng 6 tháng) qua thử nghiệm lặp lại 3 lần thì hàm lượng amyloza trung bình chỉ có 19,41%, đó là lý do vì sao gạo TN xuất khẩu của công ty hiện nay chỉ mua từ Cà Mau.

4.3. Chuỗi cung ứng gạo Tài Nguyên vùng ĐBSCL



Hình 2. Sơ đồ chuỗi cung ứng gạo Tài Nguyên vùng ĐBSCL

Nguồn: Kết quả khảo sát, 2014

Có 5 kênh thị trường cung ứng gạo Tài Nguyên, trong đó kênh 1 có lượng tiêu thụ lớn nhất thông qua tất cả các nhà tham gia chuỗi và tiêu thụ trên 90% lượng gạo TN được sản xuất ra.

Kênh 1: Nông dân - Thương lái - NMXX - Công ty - Bán sỉ/lẻ - Tiêu dùng nội địa.

Kênh 2: Nông dân - NMXX - Công ty - Bán sỉ/lẻ - Tiêu dùng nội địa.

Kênh 3: Nông dân - Công ty - Bán sỉ/lẻ - Tiêu dùng nội địa.

Kênh 4: Nông dân - Thương lái - NMXX - Công ty - Xuất khẩu.

Kênh 5: Nông dân - Thương lái - Công ty - Xuất khẩu.

Qua khảo sát và đánh giá thực trạng chuỗi cung ứng lúa gạo TN, sơ đồ chuỗi cung ứng gạo TN vùng ĐBSCL được trình bày trong hình 2 (số liệu phản ánh trong sơ đồ đã qui đổi ra gạo TN với tỷ lệ qui đổi từ lúa ra gạo là 62%).

4.3.1. Mô tả sơ đồ chuỗi cung ứng

• Gạo Tài Nguyên vùng ĐBSCL chủ yếu là tiêu thụ nội địa (92,6%) và xuất khẩu không đáng kể (7,4%) bao gồm cả xuất khẩu chính ngạch (200 tấn) sang Hồng Kông và phần còn lại là xuất khẩu tiểu ngạch sang Trung Quốc.

• Nông dân chủ yếu bán qua thương lái (88,2%), đặc biệt ở hai tỉnh Cà Mau và Trà Vinh thì 100% nông dân bán cho thương lái. Bán trực tiếp cho công ty (8,2%) và NMXX (3,6%), chủ yếu nông dân tỉnh Long An bán cho công ty tại Long An. Việc cung ứng của các tác nhân còn lại theo dòng chảy xuôi chủ yếu là từ thương lái bán cho NMXX (60,3%) và công ty (27,9%).

4.3.2. Phân tích giá trị gia tăng chuỗi cung ứng gạo TN theo kênh thị trường

Phân tích chi tiết giá trị gia tăng thuần theo kênh thị trường nội địa và xuất khẩu của chuỗi cung ứng gạo TN vùng ĐBSCL, dữ liệu tính toán trong bảng 6 đã được quy ra giá gạo cho toàn chuỗi. Trong cả 5 kênh thị trường, giá trị gia tăng thuần (lợi nhuận/kg) của nông dân là cao nhất (chiếm trên 68% tổng lợi nhuận/kg của toàn chuỗi). Lợi nhuận/kg của chuỗi cung ứng gạo TN xuất khẩu thấp hơn tiêu thụ nội địa là do xuất khẩu chủ yếu sang Trung Quốc theo đường tiểu ngạch với chất lượng gạo pha trộn gạo Sóc Miên giá thấp và chi phí vận chuyển cao. Ngoài ra, xuất khẩu chính ngạch chỉ mới giới thiệu sản phẩm với sản lượng không đáng kể (200 tấn).

Bảng 6. Phân tích giá trị gia tăng theo kênh thị trường (ĐVT: đồng/kg)

Khoản mục	Nông dân	Thương lái	NMXX	Công ty	Bán sỉ/lẻ	Tổng
Kênh 1: Nông dân – Thương lái – NMXX - Công ty – Bán sỉ/lẻ - Tiêu dùng nội địa						
Giá bán	9.380	9.860	10.930	12.580	13.580	
Chi phí trung gian	2.370	9.380	9.860	10.930	12.580	
Chi phí tăng thêm	1.480	240	580	820	250	
Giá trị gia tăng thuần	5.530	240	490	830	750	7.560
% GTGT thuần	69,4	3,2	6,5	11,0	9,9	100,0
Kênh 2: Nông dân – NMXX - Công ty – Bán sỉ/lẻ - Tiêu dùng nội địa						
Giá bán	9.830		10.930	12.580	13.580	
Chi phí trung gian	2.370		9.830	10.930	12.580	
Chi phí tăng thêm	1.710		450	820	250	
Giá trị gia tăng thuần	5.750		650	830	750	7.690
% GTGT thuần	71,0		8,5	10,8	9,8	100,0
Kênh 3: Nông dân – Công ty – Bán sỉ/lẻ - Tiêu dùng nội địa						
Giá bán	9.830			12.580	13.580	
Chi phí trung gian	2.370			9.830	12.580	
Chi phí tăng thêm	1.570			900	250	
Giá trị gia tăng thuần	5.890			1.850	750	8.210
% GTGT thuần	68,3			22,5	9,2	100,0
Kênh 4: Nông dân – Thương lái – NMXX - Công ty – Xuất khẩu						
Giá bán	9.380	9.860	10.930	12.780		
Chi phí trung gian	2.370	9.380	9.860	10.930		
Chi phí tăng thêm	1.480	240	580	1.420		
Giá trị gia tăng thuần	5.530	240	490	430		6.410
% GTGT thuần	81,9	3,7	7,6	6,7		100,0
Kênh 5: Nông dân – Thương lái – Công ty – Xuất khẩu						
Giá bán	9.380	9.950		12.780		
Chi phí trung gian	2.370	9.380		9.950		
Chi phí tăng thêm	1.480	240		1.540		
Giá trị gia tăng thuần	5.530	330		1.290		6.870
% GTGT thuần	76,4	4,8		18,8		100,0

Nguồn: Tổng hợp từ kết quả khảo sát, 2014

4.3.3. Tỷ suất lợi nhuận

Để thấy rõ hơn hiệu quả kinh tế trong sản xuất và tiêu thụ lúa gạo TN, bảng 7 dưới đây trình bày tỷ suất lợi nhuận của các tác nhân tham gia chuỗi cung ứng gạo TN theo kênh thị trường.

Chuỗi cung ứng gạo TN vùng ĐBSCL có hiệu quả kinh tế khá cao cho tất cả các tác nhân tham gia chuỗi, tỷ suất lợi nhuận cao nhất là đại lý bán sỉ/lẻ (300%). Nếu quan tâm đến chất lượng gạo thuộc tất

cả các khâu trong chuỗi để đáp ứng yêu cầu thị trường thì giá trị gia tăng gạo TN còn cao hơn nhiều.

Bảng 7. Tỷ suất lợi nhuận toàn chuỗi cung ứng gạo Tài Nguyên (tính trên 1 kg gạo TN)

	Chi phí tăng thêm (đ/kg)	Lợi nhuận tăng thêm (đ/kg)	Tỷ suất lợi nhuận (%)
Nông dân	3.850*	5.530*	143,6
Thương lái	240	240	100,0

Nhà máy	580	490	84,5
Công ty XK	876	792	90,4
Đại lý sỉ/lẻ	250	750	300,0
Tổng	5.796	7.802	134,6

Nguồn: Tổng hợp từ kết quả khảo sát, 2014; (*)
Tổng chi phí và lợi nhuận của nông dân

Bảng 8. Phân tích tổng hợp kinh tế chuỗi cung ứng gạo TN vùng ĐBSCL

Chỉ tiêu	Nông dân	Thương lái	NMXX	Công ty	Đại lý Sỉ/lẻ	Tổng
1. Sản lượng (tấn)	128.774	111.776	81.900	95.325	119.889	
2. Giá bán (đ/kg)	9.380	9.860	10.930	12.600	13.580	
3. Lợi nhuận (đ/kg)	5.530	240	490	792	750	7.802
% Lợi nhuận	70,9	3,1	6,3	10,2	9,6	100,0
4. Tổng lợi nhuận (tỷ đ)	712,1	26,8	40,1	75,5	89,9	944,5
% Tổng lợi nhuận	75,4	2,8	4,2	8,0	9,5	100,0
5. Tổng thu nhập (tỷ đ)	1.207,9	1.102,1	895,2	1.201,1	1.628,1	6.034,4
% Tổng thu nhập	20,0	18,3	14,8	19,9	27,0	100,0
6. Sản lượng TB/chủ thẻ/năm (tấn)	11,8	845,0	1.305,0	1.900,0	58,2	
7. Lợi nhuận TB/chủ thẻ/năm (tr.đ)	65,3	202,8	639,5	1.504,8	43,7	2.456,0
% Lợi nhuận/chủ thẻ/năm	2,7	8,3	26,0	61,3	1,8	100,0

Nguồn: Tổng hợp từ kết quả khảo sát, 2014

- Tổng thu nhập từ gạo TN của vùng ĐBSCL năm 2013 là 6.034,4 tỷ đồng, trong đó giá trị tiêu thụ nội địa chiếm 94,4% và giá trị xuất khẩu chiếm 5,6%. Cao nhất là doanh thu của đại lý sỉ/lẻ (27%), kế đến là nông dân trồng lúa TN (20%). Tổng lợi nhuận gạo TN của toàn vùng năm 2013 đạt 944,5 tỷ đồng, cao nhất là người trồng lúa TN (75,4%), kế đến là đại lý sỉ/lẻ (9,5%) và công ty (8%). Tuy nhiên, trong tổng lợi nhuận toàn chuỗi 944,5 triệu đồng thì nông dân trồng lúa TN chiếm tỷ trọng cao nhất (74,5%) nhưng tỷ trọng lợi nhuận/hộ/năm là rất thấp trong toàn chuỗi (2,7%) do có gần 11 ngàn nông hộ sản xuất gạo TN nên sản lượng gạo TN tiêu thụ/năm của mỗi nông hộ tương đối thấp (trung bình 11,8 tấn/hộ/năm).

- Trong cơ cấu tỷ trọng lợi nhuận/kg thì nông dân có lợi nhuận cao nhất (70,5% trong kênh tiêu thụ nội địa và 82,7% trong kênh xuất khẩu), kế đến là công ty (10,2%), đại lý (9,6%) và NMXX (6,3%). Mặc dù công ty và NMXX có lợi nhuận/kg thấp nhưng do trong năm họ tiêu thụ một khối lượng lớn gạo TN nên tỷ trọng lợi nhuận/chủ thẻ/năm là rất cao (lần

4.3.4. Phân tích tổng hợp kinh tế chuỗi cung ứng gạo Tài Nguyên

Phân tích tổng hợp kinh tế chuỗi cung ứng gạo TN vùng ĐBSCL dựa vào tổng sản lượng lúa TN của vùng năm 2013 là 215.729 tấn, nông dân để ăn và làm giống chiếm gần 4%. Vậy sản lượng lúa hàng hóa là 207.700 tấn, qui ra gạo hàng hóa (68%) để phân tích kinh tế chuỗi là 128.774 tấn (Bảng 8).

lượt là 61,3% và 26%) tương ứng lượng mua bán trung bình trong năm là 1.900 tấn/công ty/năm và 1.305 tấn/NMXX/năm.

5. CÁC GIẢI PHÁP NÂNG CAO CHẤT LƯỢNG VÀ GIÁ TRỊ GIA TĂNG CHUỖI CUNG ỨNG GẠO TÀI NGUYÊN

5.1. Xây dựng mô hình thí nghiệm nâng cao chất lượng gạo TN

- Hoạt động 1:** Tỉnh/huyện hỗ trợ kinh phí nghiên cứu thành phần dinh dưỡng của thổ nhưỡng trồng TN tại huyện Thạnh Trị (Huyện Thạnh Trị đồng ý triển khai hoạt động này) để đề xuất quy trình sản xuất phù hợp, nâng cao chất lượng lúa gạo TN (sử dụng giống, phân bón và thuốc phù hợp). Lưu ý lượng nước lợ có ảnh hưởng theo hướng tốt của chất lượng gạo TN (theo nhận xét của tỉnh LA) và tăng cường phân hữu cơ.

- Hoạt động 2:** Tỉnh/huyện hỗ trợ xây dựng các mô hình trồng lúa TN chất lượng cao liên kết với công ty để xây dựng vùng nguyên liệu TN chất lượng cao sau này.

- **Hoạt động 3:** Tỉnh/huyện và các tổ chức hỗ trợ khác (chương trình, dự án) mở rộng hỗ trợ tập huấn cho nông dân trồng TN theo quy trình kỹ thuật đã được xác nhận qua thí nghiệm trên (hoạt động 1).

5.2. Tiếp tục cải thiện giống TN thuần chủng

- **Hoạt động 4:** Tỉnh/huyện tiếp tục hỗ trợ có được nguồn gien TN Sula năm 1994 (tại Trường Đại học Cần Thơ) để hoàn thiện hơn nữa chất lượng giống TN Sula đúng với nghĩa của tên gọi này, triển khai thực hiện phục tráng và nhân giống. Điều này địa phương cần quan tâm và thực hiện liên tục cùng với nghiên cứu duồng chất đất và nước.

5.3. Hỗ trợ liên kết công ty xây dựng vùng nguyên liệu cũng như đầu tư nâng cao chất lượng, tạo thương hiệu tốt cho nhãn hiệu 'Gạo Tài Nguyên Sula' về lâu dài

- **Hoạt động 5:** Tỉnh/huyện hỗ trợ và phân công cán bộ và công ty thuộc các tỉnh đầu tư xây dựng vùng nguyên liệu nhằm đảm bảo tính bền vững lâu dài cung cấp gạo TN ra thị trường có tính cạnh tranh cao về số lượng và chất lượng.

- **Hoạt động 6:** Xây dựng mô hình liên kết kinh doanh (nông dân – công ty) có sự hỗ trợ của công ty trong sản xuất và tiêu thụ, hợp đồng đầu vào và đầu ra, bao tiêu sản phẩm đối với công ty trong và ngoài tỉnh; mở rộng hình thức liên kết của công ty ADC đang thực hiện tại tỉnh Sóc Trăng (hỗ trợ đầu vào chất lượng, không bón Bonsai, thu mua 100% lúa TN với giá cao hơn giá thị trường 200 đ/kg).

5.4. Tuyên truyền vấn đề đạo đức trong kinh doanh, không trộn gạo rẻ tiền làm mất phẩm chất gạo TN

- **Hoạt động 7:** (1) Tập huấn nâng cao kiến thức về yêu cầu thị trường và đạo đức trong kinh doanh; (2) từng bước quảng cáo và xúc tiến thương mại các mô hình lúa-gạo TN đạt chuẩn chất lượng với qui mô lớn và tăng giá trị gia tăng để hạn chế trộn lẩn gạo.

5.5. Hỗ trợ cung cấp các THT hoạt động hiệu quả theo hướng nâng cao chất lượng lúa TN

- **Hoạt động 8:** Tổ chức lại hoạt động các THT tập trung sản xuất TN chất lượng cao để gắn kết với công ty. Sau khi đã ổn định sản xuất đạt chuẩn TN thì có thể phát triển các THT lên HTX theo hướng sản xuất và kinh doanh như một doanh nghiệp nhỏ về lâu dài.

- **Hoạt động 9:** Phát triển các mô hình sản xuất qui mô lớn (cánh đồng lớn) cùng quy trình kỹ thuật và chất lượng để nối kết hợp đồng đầu ra theo yêu cầu thị trường và cùng chia sẻ trách nhiệm và rủi ro

- **Hoạt động 10:** Hỗ trợ xây dựng liên kết ngang tự nguyện qui mô lớn giữa các nông dân (bao gồm liên kết giữa các THT) có nối kết công ty, chia sẻ kinh nghiệm, rủi ro và thông tin thị trường.

- **Hoạt động 11:** Tuyên truyền vận động nhằm phổ biến thông tin thị trường, lợi ích của liên kết ngang và liên kết dọc, tuyên truyền sản xuất theo yêu cầu thị trường về số lượng và chất lượng để giữ vững thương hiệu về lâu dài bằng các hình thức hội thảo tập huấn, tài liệu tờ rơi phát từng nhà, loa phát thanh địa phương, phát thanh truyền hình...

6. KẾT LUẬN

Tài Nguyên là giống lúa mùa đặc sản được trồng ở 5 tỉnh của vùng ĐBSCL. Gạo TN là một trong những loại gạo được nhiều người tiêu dùng ưa thích do có đặc tính xốp, nở và mềm, ngon com, có vị ngọt và thơm nhẹ. Tuy nhiên, chất lượng gạo TN hiện nay đang bị suy giảm, cứng com, khô và gần như không còn vị ngọt và thơm. Có nhiều lý do khác nhau dẫn đến chất lượng gạo TN giảm như sự thoái hóa giống, sử dụng thuốc Bonsai (thuốc lùn) và nhiều phân đậm hơn để tăng năng suất lúa nhưng chất lượng gạo kém hơn; dinh dưỡng đất qua thời gian có ảnh hưởng đến chất lượng gạo do thiếu phân hữu cơ và sự trao đổi nguồn nước mặn/lợ bị hạn chế. Chất lượng gạo TN giảm dẫn đến khâu tiêu thụ không ổn định về giá, giá có xu hướng giảm mạnh trong 3 năm qua. Mặc dù sản xuất vẫn còn có lãi nhưng hành vi tiêu dùng đã thay đổi lớn. Nhiều khía cạnh thị trường chuyển sang dùng loại gạo khác. Nhóm khách hàng trung thành với gạo TN thì pha trộn với một vài loại gạo khác mềm com hơn. Đặc biệt, các công ty trộn gạo TN với gạo Sóc Miên đặc của Campuchia có giá rẻ hơn gạo TN 2.000 đ/kg, việc làm này ảnh hưởng rất lớn đến chất lượng gạo TN nguyên trong lòng người tiêu dùng vì gạo Sóc Miên cứng com hơn.

Đã đề xuất 7 giải pháp và 11 hoạt động nhằm nâng cao chất lượng lúa gạo TN (giữ màu sắc lúa gạo, kích cỡ hạt gạo cũng như độ đục, xốp và cơm thơm, nở mềm có vị ngọt) phục vụ thị trường nội địa và tăng cường xuất khẩu góp phần nâng cao giá trị gia tăng toàn chuỗi ngành hàng này.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. Đỗ Thị Bích Thuỷ (2009). *Bài giảng quản lý chất lượng hàng nông sản*. Trường Đại học Nông lâm Huế - Dự án hợp tác Việt Nam – Hà Lan.
2. Martin Christopher (2005). *Logistics and Supply chain Management: creating value-adding networks*. Prentice Hall.
3. Phòng Nông nghiệp huyện Thạnh Trị (2013). Báo cáo kết quả phục tráng giống Tài Nguyên sưa huyện Thạnh Trị năm 2010.
4. Phòng Nông nghiệp huyện Thạnh Trị (2014). Tình hình sản xuất và tiêu thụ lúa Tài Nguyên qua 5 năm 2009-2013 của huyện Thạnh Trị.
5. Phòng Nông nghiệp huyện Cần Đước (2014). Tình hình sản xuất và tiêu thụ lúa Tài Nguyên qua 5 năm 2009-2013 của huyện Cần Đước.
6. Sở NN & PTNT tỉnh Long An (2013). Báo cáo tình hình sản xuất lúa Tài Nguyên qua 5 năm 2009-2013 của tỉnh Long An.
7. Sở NN & PTNT tỉnh Sóc Trăng (2013). Báo cáo tình hình sản xuất và tiêu thụ lúa Tài Nguyên qua 5 năm 2009-2013 của tỉnh Sóc Trăng.
8. Sở NN & PTNT tỉnh Trà Vinh (2013). Báo cáo tình hình sản xuất và tiêu thụ lúa Tài Nguyên qua 3 năm 2011-2013 của tỉnh Trà Vinh.
9. Trung tâm Khuyến nông tỉnh Bạc Liêu (2013). Báo cáo tình hình sản xuất và tiêu thụ lúa Tài Nguyên qua 3 năm 2011-2013 của tỉnh Bạc Liêu.
10. Trung tâm Khuyến nông tỉnh Cà Mau (2013). Báo cáo tình hình sản xuất và tiêu thụ lúa Tài Nguyên qua 3 năm 2011-2013 của tỉnh Cà Mau.
11. Trung tâm Giống cây trồng (2013). Báo cáo kết quả điều tra cơ cấu giống lúa vụ đông xuân và mùa 2013 -2014 về diện tích lúa Tài Nguyên của tỉnh Sóc Trăng.
12. Viện MDI (1994). Dữ liệu ngân hàng giống lúa. Viện Nghiên cứu Phát triển ĐBSCL.

SOLUTIONS FOR IMPROVING QUALITY AND ADDED VALUE OF TAI NGUYEN RICE SUPPLY CHAIN IN THE MEKONG DELTA

Tat Duyen Thu, Vo Thi Thanh Loc

Summary

Tai Nguyen rice or “milk Tai Nguyen” has grown in the Mekong delta for a long time. Tai Nguyen rice has been favor to national users because it is a 6-month seasonal variety by sun-light with high quality, small size and milk color, soft rice after cooking and sweet taste. Today, Tai Nguyen rice, however, is low quality with bigger size, hard rice and without sweet taste. As a result, most of users ate other rice instead of Tai Nguyen, either other soft-rice mixation or Soc Mien rice that have lead to reduction of Tai Nguyen value in the recent years. Solutions for improvement of Tai Nguyen quality and value-added by supply chain are based on the supply chain definition of Martin Christopher (2005), supply chain quality management of agri-products of Do Thi Bich Thuy (2009). Research results show that Tai Nguyen production in the Mekong delta has high competitive and comparative advantages; reduction of Tai Nguyen quality has happened in the entire supply chain – from production, processing, storage and distribution stage; supply chain of Tai Nguyen rice consists of domestic (92.6% of total quantity) and export supply chains (7.4%); less agents in the supply chain, higher benefits to rice producers. Furthermore, researchers also propose seven strategic solutions including 11 activities for improvement of Tai Nguyen quality and value-added in the coming time.

Keywords: Quality, Tai Nguyen, added value and supply chain.

Người phản biện: TS. Dương Ngọc Thị

Ngày nhận bài: 23/11/2015

Ngày thông qua phản biện: 23/12/2015

Ngày duyệt đăng: 30/12/2015