

Phát triển chuỗi giá trị ngành chè hướng tới sản xuất hữu cơ: Kinh nghiệm thế giới và bài học cho Việt Nam^(*)

NGUYỄN VIỆT KHÔI*

TÔ LINH HƯƠNG**

PHẠM THỊ BÍCH THỦY***

Tóm tắt: Muốn nâng cao giá trị gia tăng cho ngành chè, thực tiễn cho thấy có thể tiếp cận theo nhiều cách khác nhau từ phía đầu vào như nguyên liệu hay tiếp cận từ phía đầu ra như marketing, tìm kiếm thị trường... Tuy nhiên, muốn có một ngành chè bền vững và hiệu quả, sản xuất chè cần phải hướng tới sản xuất hữu cơ, phát triển chuỗi giá trị ngành chè theo hướng hữu cơ. Bài viết này trình bày những kinh nghiệm mà một số quốc gia đã thực hiện để gia tăng giá trị cho sản phẩm chè trên nền tảng sản xuất hữu cơ.

Từ khoá: Chè hữu cơ, chuỗi giá trị chè, chè Việt Nam, kinh nghiệm chè thế giới.

Dẫn nhập

Việt Nam được coi là quốc gia xuất khẩu nguồn chè thô quan trọng cho chuỗi giá trị chè thế giới. Tuy nhiên, việc tham chuỗi giá trị toàn cầu ngành hàng chè của Việt Nam mới dừng ở khâu có giá trị gia tăng thấp. Vấn đề này liên quan đến nhiều yếu tố như quy trình, công nghệ, hệ thống quản lý, truyền thông, marketing cho đến thương hiệu thành phẩm. Tuy nhiên, một trong nhiều khía cạnh chưa được bàn nhiều là việc Việt Nam chưa thể đưa ra sản phẩm chất lượng đặc thù - chè hữu cơ. Nếu tham gia được chuỗi giá trị chè hữu cơ thì dù Việt Nam ở khâu cung cấp nguyên liệu hay thành phẩm đều tạo ra giá trị gia tăng hơn so với sản phẩm chè truyền thống. Chính vì vậy, bài viết này sẽ góp phần

làm rõ chuỗi giá trị ngành hàng chè từ góc độ tiếp cận chè hữu cơ, nhằm đưa ra một số hàm ý quan trọng cho Việt Nam. Các quốc gia được đưa ra phân tích trong bài viết là những quốc gia điển hình sản xuất chè gồm Kenya, Nhật Bản và Sri Lanka.

1. Kinh nghiệm phát triển và quản lý chuỗi giá trị chè hữu cơ tại Kenya

Kenya là một quốc gia nằm ngay giữa xích đạo và nằm trên bờ biển phía Đông của châu Phi. Kenya có nền kinh tế nông nghiệp, chiếm 24% GDP, 2/3 dân số làm nghề nông và tạo ra 70% kim ngạch xuất khẩu của Kenya. Chè là một cây trồng có giá trị của nền kinh tế Kenya. Đối với nhiều người nông dân, chè là nguồn thu nhập duy nhất và có thể trở nên giàu có nhờ trồng và chế biến chè. Tuy nằm trên vùng xích đạo nhưng nhiệt độ mát, dao động từ 18 đến 25°C nên một số vùng ở Kenya được ưu đãi với khí hậu lý tưởng cho việc trồng chè. Đất trồng chè phần lớn có màu đỏ là đất phong hóa lâu

* Trường Đại học Kinh tế - Đại học Quốc gia Hà Nội

** Trường Đại học Giao thông Vận tải

(*) Nghiên cứu này được tài trợ bởi Quỹ Phát triển Khoa học và Công nghệ Quốc gia (NAFOSTED) trong đề tài mã số: 502.99-2018.15.

đồi của núi lửa. Về khí hậu và đất đai, vùng chè của Kenya có nét tương đồng với vùng cao nguyên Di Linh (Lâm Đồng) hoặc vùng cao

nguyên Mộc Châu (Sơn La) của Việt Nam. Bảng 1 sẽ cho một vài so sánh giữa ngành hàng chè Kenya và Việt Nam.

Bảng 1: Ngành hàng chè Kenya so với ngành hàng chè Việt Nam

TT	Chỉ tiêu so sánh	Kenya	Việt Nam	So sánh Việt Nam và Kenya (%)
1	Tổng diện tích trồng chè (ha)	110.000	129.400	117,6
2	Năng suất (tấn chè tươi/ha)	13,0	7,3	56,2
3	Tổng sản lượng chè sản phẩm (tấn)	372.000	180.000	48,4
4	Sản lượng chè xuất khẩu (tấn)	365.000	135.515	37,1
5	Kim ngạch xuất khẩu (triệu USD)	1.060	200	18,9
6	Giá xuất khẩu bình quân (USD/kg)	2,904	1,463	50,4

Nguồn: Tổng hợp nhóm tác giả (2018).

Một đặc điểm quan trọng về khí hậu của Kenya là sự luân phiên giữa thời gian mưa và khô. Những tháng có mưa là tháng Ba, tháng Sáu, tháng Mười và tháng Mười Hai. Lượng mưa trung bình hàng năm từ 1.200 mm đến 1.400 mm là lượng mưa thích hợp cho cây trồng. Đây là những điều kiện thuận lợi để cây chè phát triển tốt nên sản xuất diễn ra quanh năm. Cây chè ở Kenya rất ít khi bị hạn hán (trừ trường hợp bị biến cố khí hậu).

Tại vùng trồng chè, diện tích cây rừng được bảo vệ nghiêm ngặt theo quy hoạch của Nhà nước và do một tổng công ty nhà nước đảm nhiệm. Diện tích rừng chiếm khoảng 60% tổng diện tích trên vùng trồng chè. Kenya rất tự hào về tính bền vững của môi trường sinh thái của kinh tế chè, đây được coi như một biện pháp tự nhiên bảo vệ cây chè chống sự phá hoại của sâu bệnh, chính vì thế cây chè của Kenya rất ít bị sâu bệnh và lượng hóa chất bảo vệ thực vật được sử dụng rất ít, do đó chè Kenya luôn đảm bảo các tiêu chuẩn về vệ sinh an toàn thực phẩm, đảm bảo cho người tiêu dùng thức uống an toàn nhất cho sức khỏe.

Phát triển chuỗi giá trị chè theo hướng hữu cơ

- Diện tích trồng chè của Kenya là 110.000 ha.
- Giống chè trồng chủ yếu là giống Assam và những giống được tuyển chọn tại Kenya.
- Năng suất bình quân 13 tấn búp tươi/ha.

- Sản lượng chè khô năm 2011: 365.000 tấn (chủ yếu là chè đen CTC¹).

- Kim ngạch xuất khẩu đạt được 1.060.000.000 USD.

- Giá bán bình quân: 2.900 USD/Tấn chè thành phẩm.

Kenya đã cam kết không tăng thêm diện tích trồng chè mà chủ yếu tìm biện pháp tăng năng suất cây trồng, sử dụng các biện pháp kỹ thuật để nâng cao chất lượng chè sản phẩm để tăng kim ngạch xuất khẩu của ngành hàng chè.

Toàn bộ diện tích trồng chè ở Kenya được chia làm hai phần:

- Phần thứ nhất: do các hộ nông dân Kenya trồng chiếm khoảng 60% diện tích trồng chè của toàn quốc. Các hộ nông dân trồng thường có quy mô nhỏ (khoảng một vài ha). Tất cả các hộ nông dân trồng chè đều đặt dưới sự quản lý của “Cơ quan phát triển chè Kenya” (Kenya Tea Development Agency - KTDA).

- Phần thứ 2: do các điền chủ quản lý, chiếm khoảng 40% diện tích chè toàn quốc. Các điền chủ tổ chức dưới dạng đồn điền quy mô khá lớn và nhiều đồn điền là của 63 người Anh chiếm

¹ CTC bắt nguồn từ quy trình chế biến chè theo nguyên tắc: xay – bầm nhỏ và đóng gói (Crush – Tear – Curl). Sau khi được cắt nhỏ, sấy hơi héo và nghiền nát bởi các xi-lanh có lưới kim loại, sau đó được trọng trong một thùng tự quay.

hữu. Các điền chủ tham gia “Hiệp hội người trồng chè Kenya” (Kenya Tea Growers Association - KTGA).

Các khu vực trồng chè chính ở Kenya nằm trong và xung quanh các khu vực vùng cao trên cả hai mặt của thung lũng Great Rift, và chắn ngang đường xích đạo trong vòng độ cao từ 1500m đến 2700m trên mực nước biển. Những khu vực này bao gồm các khu vực xung quanh núi: Kenya, Aberdares và những ngọn đồi Nyambene ở trung tâm Kenya (Central Kenya) và các vách đá trên núi Mau, Tây Nguyên Kericho, Nandi, Tây Nguyên Kisii và các Cherangani Hills. Các vườn chè của Kenya nằm trên vùng cao nên chất lượng sản phẩm rất tốt, có mùi thơm, vị dễ chịu. Điều này là một lợi thế cho sản phẩm chè của Kenya.

Kenya có hệ thống tổ chức sản xuất chè rất hiệu quả bao gồm:

Bộ Nông nghiệp (MOA) là cơ quan quản lý nhà nước cao nhất có nhiệm vụ đề ra các chính sách thúc đẩy và tạo điều kiện thuận lợi cho sản xuất thực phẩm và các nguyên liệu nông nghiệp, đảm bảo an ninh lương thực và thu nhập của nông dân dựa trên sản xuất nông nghiệp và xuất khẩu các sản phẩm nông nghiệp, tăng cường sử dụng bền vững tài nguyên đất làm cơ sở cho các doanh nghiệp nông lâm nghiệp.

Ủy ban Chè Kenya (Tea Board of Kenya - TBK): được thành lập vào năm 1950 theo Luật Trà Kenya (Cap 343), là một cơ quan nhà nước thuộc sự quản lý trực tiếp của Chính phủ. Có quyền lực tương tự như một bộ chủ quản ngành sản xuất chè. TBK có nhiệm vụ điều tiết tất cả các lĩnh vực thuộc ngành công nghiệp chè và phát triển chè bao gồm: Nghiên cứu khoa học, triển khai ứng dụng, trồng chè, chế biến chè và xúc tiến thương mại trong nước và trên thị trường quốc tế. Hội đồng quản trị của TBK cũng cập nhật những thông tin liên quan đến chè và tư vấn cho Chính phủ trên tất cả các vấn đề về chính sách liên quan đến ngành công nghiệp chè thông qua Bộ Nông nghiệp.

Quỹ Nghiên cứu chè của Kenya (Tea Research Foundation of Kenya - TRFK): Viện

nghiên cứu đặt tại Kericho, là cơ quan trực thuộc Ủy ban Chè Kenya - TBK có nhiệm vụ nghiên cứu khoa học và triển khai ứng dụng các tiến bộ kỹ thuật có liên quan đến chè xuống cho các đồn điền chè, các hộ nông dân trồng chè và các nhà máy chế biến chè. Tư vấn cho người trồng chè về kiểm soát sâu bệnh, cải thiện đất trồng chè, kỹ thuật trồng, kỹ thuật chăn nuôi, các giải pháp nâng cao năng suất và chất lượng, công nghệ chế biến và phát triển các sản phẩm mới... Đến năm 2012, Quỹ đã nghiên cứu thành công trên 45 dòng vô tính thích nghi tốt với các vùng chè của Kenya và đã chuyển giao cho người trồng chè ở mọi quy mô. Ngân sách nghiên cứu do Chính phủ cấp và dưới sự quản lý của Ủy ban Chè Kenya - TBK. Các doanh nghiệp được tiếp nhận sự chuyển giao công nghệ không mất tiền. Chính vì có chương trình này mà các dự án chè hữu cơ của Kenya được nuôi dưỡng và đầu tư phát triển.

Cơ quan Phát triển chè Kenya (Kenya Tea Development Agency - KTDA Ltd): Trước đây là một công ty thuộc Nhà nước quản lý nhưng đến tháng 6/2000 được chuyển thành công ty tư nhân. KTDA Ltd hiện đang quản lý 58 nhà máy chè quy mô nhỏ và quản lý diện tích trồng chè của hơn 500.000 hộ nông dân trồng chè. Cơ quan này cũng đã giúp các hộ dân chế biến chè hữu cơ để xuất khẩu dễ dàng hơn với giá trị gia tăng tốt hơn khi mang ra thị trường.

Hiệp hội Người trồng chè Kenya (Kenya Tea Growers Association - KTGA) được thành lập bởi các điền chủ sản xuất chè có quy mô lớn để thúc đẩy lợi ích chung của các thành viên trong việc trồng trọt và chế biến chè, trong đó có vai trò thúc đẩy sự hợp tác giữa các doanh nghiệp về nông nghiệp, công nghiệp, thương mại và chính sách tiền lương cho người lao động. Hiệp hội quản lý 39 nhà máy chè. Mỗi nhà máy chè gắn liền với một đồn điền lớn hoặc một số đồn điền chè nhỏ thành một chuỗi giá trị thống nhất theo hướng tối đa sản xuất hữu cơ.

Tổng Công ty Cổ phần Phát triển chè Nayayo (Nyayo Tea Zone Development Corporation - NTZDC) là một Tổng công ty Nhà nước. Nhiệm vụ của NTZDC là quản lý vành đai rừng xung quanh các khu trồng chè để

tạo ra vùng đệm nhằm bảo vệ các vườn chè bằng các khu rừng tự nhiên hoặc rừng trồng, chống lại sự xâm lấn của người dân. Nhờ việc bảo tồn được các khu rừng xung quanh đồi chè nên đã cải thiện rất tốt tình trạng hạn hán, xói mòn đất, sâu bệnh cho cây chè, bảo vệ cân bằng sinh thái bền vững cho vùng kinh tế chè quan trọng của đất nước. NTZDC lấy nguồn thu và lợi nhuận từ chính việc kinh doanh các sản phẩm lâm nghiệp, đặc biệt là việc cung cấp củi làm nhiên liệu cho việc chế biến chè (ở Kenya không có nguồn cung cấp than).

Hiệp hội Thương mại chè Đông Phi (East African Tea Trade Association - EATTA): Chuyên tổ chức việc mua và bán chè bằng các phiên đấu giá cho tất cả các nước sản xuất chè nằm ở phía Đông châu Phi. Trung tâm đấu giá chè được đặt tại thành phố biển Mombasa, mỗi tuần có một phiên đấu giá. Chương trình làm việc của các phiên đấu giá được thông báo rất chi tiết cho các nhà sản xuất, mua và bán chè. Nhờ trung tâm, những sản phẩm chè hữu cơ Kenya ngày càng được nhiều người tiêu dùng biết đến.

2. Phát triển và quản lý chuỗi giá trị chè hữu cơ hữu tại Nhật Bản

Nhật Bản tiêu thụ nhiều loại chè nhưng sản xuất chủ yếu chè xanh hữu cơ. Có rất nhiều sản phẩm chè xanh hữu cơ ở thị trường Nhật Bản với nhiều tên gọi khác nhau do phương pháp làm hoặc do nguồn gốc vùng sản xuất. Tổng thể có những loại chè xanh hữu cơ như sau:

Sencha: Sencha là loại chè phổ biến nhất, chiếm khoảng gần 80% thị trường Nhật Bản. Đây là loại chè chế biến theo phương pháp hấp từ búp chè hái đợt đầu ichiban cha nên có hương vị thơm đặc trưng của chè đầu mùa.

Fukamushicha: Fukamushicha là Sencha nhưng có thời gian hấp lâu hơn so với Sencha (Fuka = sâu, mushi = hấp, cha = chè). Fukamushicha có màu xanh nhạt nhưng khi pha nước chè lại có màu xanh đậm nhưng vị không chát như Sencha.

Gyokuro: Gyokuro là loại chè đặc biệt được chế biến từ búp chè đã được che nắng từ 10

ngày đến hai tuần trước khi hái. Gyokuro cũng được hấp, nước chè có màu xanh, vị ngọt.

Matcha/Tencha: Matcha là loại chè bột dùng cho trà đạo. Búp chè và cách chế biến của matcha giống như gyokuro nhưng được xay thành bột thay vì để nguyên sợi như chè gyokuro.

Mỗi năm chè được thu hái ba hoặc bốn lần. Chè chế biến từ đợt thu hái đầu tiên trong năm, thường vào tháng tư hoặc tháng năm vào mùa xuân gọi là Ichiban Cha. Đợt hai gọi là Niban Cha, đợt ba gọi là Samban Cha. Nếu thu hái thêm lần thứ tư thì gọi là Yonban Cha, Ban Cha hoặc Shutoban để chỉ đó là chè thu hái lần cuối. Như vậy nếu nơi nào chỉ thu hái ba lần thì Samban Cha cũng có thể được gọi là Ban Cha hoặc Shutoban.

Chè Ichiban Cha là búp chè được thu hái vào mùa xuân sau mùa đông lạnh giá nên búp chè chứa thành phần dinh dưỡng và các chất chống oxi hóa như catechin và theanine cao nên chè có giá trị hơn nhiều lần so với chè thu hái đợt hai hoặc ba, bốn.

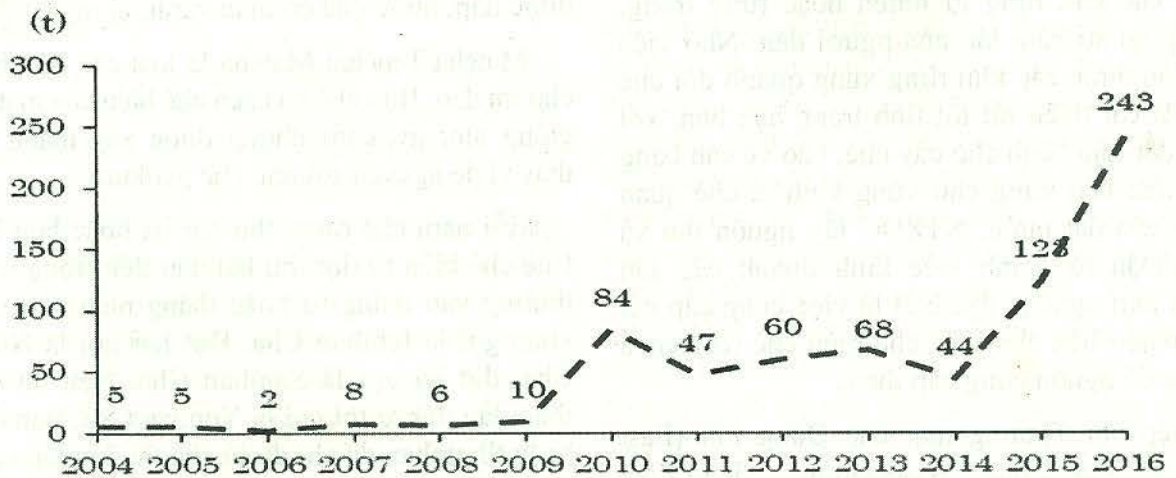
Người Nhật Bản tiêu thụ cả ba loại chè nhưng chè xanh là thức uống chủ lực với sản lượng khoảng 90.000 - 100.000 tấn chè xanh mỗi năm trên diện tích khoảng 50.000 ha. Tỉnh Shizuoka nằm ở phía Tây Nam Tokyo là tỉnh sản xuất nhiều nhất, chiếm khoảng 40% sản lượng chè xanh sản xuất tại Nhật Bản.

Ngoài việc đánh giá bằng cảm quan như màu, mùi, vị... chất lượng chè Nhật Bản còn được đánh giá bằng chỉ số AF (AF Score) dựa trên phương pháp Japanese Estimation Method. Chỉ số AF là hàm lượng của Tổng số đạm (Total Nitrogen), acid amino tự do (Free Amino Acid), Theanine và Chất sợi (Dietary Fiber) có trong chè chế biến, phân bố trên một hình ngũ giác mà chỉ số cao nhất là 100 điểm.

Căn cứ vào chỉ số AF này, nông dân Nhật Bản có khuynh hướng tăng chất lượng bằng cách tăng đạm qua việc bón nhiều phân đạm, đến 540 kg/ha. Việc bón phân đạm cao làm ô nhiễm đất và nước ở những vùng trồng chè là một vấn đề môi trường lớn của Nhật Bản ngày nay.

Bảng 2: Sản lượng các loại chè đen ở Nhật Bản giai đoạn 2004 - 2016

Đơn vị: tấn



Nguồn: <https://www.link.springer.com/article/10.1186/s40008-019-0143-5/figures/3>

Thực trạng quản lý và canh tác chè xanh hữu cơ tại Nhật Bản

Kỹ thuật canh tác chè Nhật Bản được trình bày theo thứ tự từ giống, vườn ươm cho đến lúc hái búp chè (flucking).

- Về giống: Mặc dù chè trồng ở Nhật Bản được du nhập từ Trung Quốc nhưng hiện nay các giống chè trồng trong nước đều do chính người Nhật Bản cải thiện và lai tạo, không du nhập giống nào từ nước ngoài. Ở tỉnh Shizuoka (nơi tập trung khoảng 50% diện tích trồng chè của Nhật Bản) thì các giống Yabukita, Sayamakaori, Sayamamidori, Meiryoku là những giống chè phổ biến trong đó Yabukita chiếm đến khoảng 80% diện tích trồng chè của tỉnh Shizuoka.

- Giá thể cho vườn ươm: Chè Nhật Bản được cấy từ nhánh (cutting), không phải từ hạt cho nên rất thuận nhất, không bị lai tạp, hoặc lẫn lộn nhiều giống chè khác nhau trong một nương chè. Đây là điểm đầu tiên quyết định chất lượng chè Nhật Bản. Nhánh chè làm cây con được chọn từ những cành chè non khỏe mạnh, không sâu bệnh, cắt ở khoảng đốt thứ 7, 8 nơi thân nhánh đã ngã sang màu nâu nhạt. Cành cắt có hai lá ba lóng được cắm vào khay (10 x 5 = 50 jiffy pots) đã có sẵn giá thể với cơ cấu (60% Cát + 40% peat) hoặc (90% peat + 10% perlite). Cây con được che nắng với màng lưới đen khoảng 70 - 80%.

- Trồng/cấy cây con vào nương chè: Thời gian cấy cây con vào nương chè rất quan trọng vì cây con cần nhiều điều kiện thuận lợi để phục

hồi (sau khi cấy) và phát triển tốt. Cấy vào mùa thu hoặc mùa xuân khi nhiệt độ mát mẻ sẽ giúp cây con phục hồi và phát triển nhanh, không bị quá nóng (mùa hè) hoặc quá lạnh (mùa đông) làm cây con dễ bị chết khi bộ rễ chưa được bén.

- Luống: Có hai loại luống thường thấy ở các nương chè Nhật Bản. Luống cao và luống phẳng. Luống cao là luống được đắp lên cao khoảng 0,2m với bề mặt luống rộng khoảng 1,2m. Luống phẳng là luống không được đắp cao mà phẳng ngang tự nhiên với mặt đất. Luống cao được dùng cho những vùng bằng phẳng nơi có khả năng bị ngập nước khi mưa. Luống phẳng thích hợp cho vùng đồi núi. Tuy nhiên dù xây luống cao hay làm luống phẳng thì trung tâm của luống này cách luống kia bao giờ cũng rộng 1,8m là kích cỡ của máy hái chè vào lúc thu hái khi cây trưởng thành.

- Mật độ cấy: Chè có thể cấy một hoặc hai hàng trên luống. Nếu cấy một hàng thì nên thu ngắn khoảng cách giữa các cây, cụ thể là khoảng 30 - 50 cm/cây. Nếu cấy hai hàng, khoảng cách cây sẽ là 50 - 90 cm/cây với khoảng cách hàng (trong luống) là 30 - 50 cm. Để tăng nhanh thời gian đầy tán, nông dân Nhật Bản thường cấy hai hàng/luống. Phương pháp này có lợi về mặt thời gian nhưng tốn thêm về chi phí giống và bất lợi trong việc quản lý cỏ dại và cung cấp nước tưới nếu trong luống chỉ có một ống nước. Năm năm sau khi nương chè trưởng thành và đầy tán, năng suất của nương chè cấy một hàng và hai hàng đều có kết quả giống nhau.

- Phủ luống: Phủ luống có mục đích ngăn ngừa cỏ dại phát triển và giữ độ ẩm trong đất. Luống chè thường được phủ bằng một lớp plastic màu đen hoặc rom rạ, phủ trên ống dẫn nước và phân bón.

- Cỏ dại: Cỏ dại là một yếu tố bất lợi trong việc trồng chè nên cần phải quan tâm để tránh việc cạnh tranh (chất dinh dưỡng, nước, ánh sáng), lan truyền bệnh và nhậm lẫn nếu thu hái bằng máy. Quản lý cỏ dại đặc biệt quan trọng vào giai đoạn đầu và thời kỳ mới cấy cây con. Cỏ dại có thể quản lý bằng một trong ba phương pháp sau: Vật lý, hóa học và phương pháp canh tác.

- Sâu bệnh hại: Chè là loại cây bị nhiều thứ sâu bệnh hại. Để quản lý sâu bệnh hại trên chè, nông dân cần phải áp dụng phương pháp “phòng bệnh hơn chữa bệnh”, tức là phải biết dự đoán lúc nào các loại sâu bệnh này xuất hiện. Và nếu thấy xuất hiện thì phải diệt ngay vào thời kỳ đầu khi vừa mới phát sinh. Nhện đỏ - spider mites, rệp - aphids, bọ trĩ - thrips, scale và blight là các loại sâu bệnh hại thường thấy trên nương chè.

- Cắt tỉa: Ngày nay hầu như toàn bộ chè ở Nhật Bản được thu hái bằng máy nên việc cắt tỉa (ngọn) là công tác quan trọng, quyết định tăng năng suất và chất lượng của búp và lá khi hái. Trước mỗi lần thu hái, nông dân thực hiện một hoặc hai lần cắt tỉa để đảm bảo năng suất và chất lượng, quan trọng nhất là lứa hái đầu tiên - Ichiban Cha.

- Che nắng: Chè xanh Nhật Bản có nhiều chủng loại khác nhau nên cách quản lý cũng khác nhau. Đối với những loại chè cao cấp như Matcha/Tencha hoặc Gyokuro thì nương chè phải được che nắng 60% hoặc 90% trong vài tuần trước khi thu hoạch. Trong điều kiện tối, lá chè sẽ sản xuất nhiều chlorophyll làm lá chè có màu xanh đậm hơn bình thường, dẫn đến kết quả lượng catechin và theanin tăng. Nghiên cứu ở Australia (Golding et al, 2009) cho thấy thang điểm chất lượng AF của chè có che nắng (AF = 75) cao hơn cây chè đối ứng không che nắng (AF = 50).

- Năng suất: Chè xanh Nhật Bản được đánh giá ở chất lượng chứ không phải trọng lượng nên năng suất chè được tính trên giá bán/kg chè chế

biến chứ không phải giá bán/kg búp chè tươi. Chất lượng của búp chè: Chất lượng búp chè được đánh giá theo mùa hái, ví dụ như hái đợt đầu thì giá cao gấp 2 đến 3 lần so với đợt hai, đợt ba. Chính vì vậy mà nông dân Nhật Bản tập trung vào lứa hái đầu tiên để chế biến Ichiban Cha. Ngoài ra, chất lượng búp chè cũng được đánh giá bằng hình thái của búp: búp nhỏ, một tôm hai lá thì có giá cao hơn búp lớn một tôm ba lá.

- Thu hoạch/hái chè: Chè Nhật Bản được thu hoạch một năm từ 2 đến 4 lần. Vì chè thu hoạch đợt đầu tiên (Ichiban Cha) vào mùa xuân có giá trị cao hơn nhiều so với kỳ hái thứ hai (Niban Cha), thứ ba (Samban Cha) hoặc thứ tư (Yonban Cha) nên hầu như mọi nỗ lực của người trồng chè đều dành cho lứa hái đầu tiên vào mùa xuân, thường vào tháng Tư hoặc tháng Năm. Búp chè có chất lượng là búp có một tôm hai lá, tươi non, kích cỡ nhỏ và có lông ngắn. Búp chè được hái vào thời kỳ nhánh chè có khoảng năm, sáu lá cho nên sau khi búp được thu hoạch, tán vẫn còn hai, ba lá. Đây là điều kiện để đảm bảo năng suất và chất lượng của lứa hái sau.

- Chế biến: Sau khi thu hoạch, búp chè được mang ngay về cơ sở để được chế biến theo một dây chuyền với những công đoạn chủ yếu như sau:

i) Hấp (Steaming): Búp chè phải được diệt men ngay bằng cách hấp khoảng hai phút để ẩm độ trong búp chè hạ xuống 75%.

ii) Vò sấy khô lần đầu (Primary tea rolling drying): Sau khi hấp búp chè bị đóng đờn cục nên cần phải được vò và sấy khô ngay ở khoảng 90 - 110°C trong vòng 40 - 50 phút. Công đoạn này sẽ làm ẩm độ búp chè hạ xuống còn khoảng 50%.

iii) Vò (Tea rolling): Tiếp tục vò ngay để tách các búp chè và vò thành sợi.

iv) Vò sấy khô lần hai (Secondary rolling drying): Ở 60°C có mục đích nén và nghiền búp làm nát tế bào để tăng hương chè.

v) Vò sấy khô lần cuối (Final rolling drying): Vò sấy khô lần cuối hạ ẩm độ của chè xuống còn khoảng 5%.

vi) Sấy (Tea drying): Sấy khô lần cuối bảo đảm ẩm độ của chè xuống ở 5%. Sau công đoạn sấy này, Chè trở thành sản phẩm đầu tiên có tên

là Chè thô - Araicha. Chè thô là chè cơ sở dùng để chế biến thành những loại chè thương mại khác nhau về sau.

vii) Tinh chế (Tea refining): Tuyển chọn chè thô bằng cách thái bỏ những lá chè rác, hoặc những vật thể không thích hợp có trong chè thô.

viii) Trộn/làm bóng (Tea blending): Trộn chè tinh chế với một loại chè hạng khác, hoặc một thứ sản phẩm khác ví dụ như gạo lúc rang... để làm sản phẩm thương mại.

Thị trường chè Nhật Bản tiêu thụ khoảng 140.000 - 150.000 tấn mỗi năm trong khi sản lượng khoảng trên dưới 100.000 tấn nên năm nào Nhật Bản cũng nhập khẩu chè. Năm 2008, Nhật Bản nhập khẩu 43.143 tấn chè, trị giá khoảng gần 19 tỷ yên (228 triệu USD), trong đó có 7.326 tấn chè xanh (28 triệu USD), 17.858 tấn chè đen (126 triệu USD) và 17.959 tấn các loại chè khác chủ yếu là chè ô long (74 triệu USD). Việc nhập khẩu chè của Nhật Bản cũng rất thất thường, tùy thuộc vào tình hình sản xuất trong nước. Ví dụ như năm 2001, Nhật Bản nhập đến 17.739 tấn chè xanh, trị giá đến 5,7 tỷ yên (76 triệu USD), qua năm 2003 thì nhập 10.242 tấn, trị giá 2,7 tỷ yên (35 triệu USD), năm 2006 nhập 11.254 tấn, và đến năm 2008 thì lượng nhập khẩu chỉ còn 7.326 tấn chè xanh (28 triệu USD), trong khi nhập khẩu chè đen và chè Ô long vẫn cao, ở khoảng 17.000 - 21.000 tấn mỗi năm. Con số nhập khẩu phản ánh rõ thực trạng sản xuất chè của Nhật Bản: nhập khẩu nhiều chè đen và chè Ô long; nhập khẩu chè xanh ít vì chè xanh là thế mạnh trong sản xuất của Nhật Bản. Nhật Bản nhập khẩu từ các nước Á châu, nhiều nhất từ Trung Quốc (chè xanh), Ấn độ/Sri Lanka (chè đen) và Đài Loan (chè Ô long).

Có một điểm quan trọng cần chú ý là trong khi nhập khẩu với giá 4,07 USD/kg chè xanh năm 2008, Nhật Bản tinh chế, bao bì lại và cho tái xuất với giá cao hơn gấp 4 - 5 lần: 18,27 USD/kg (xem Bảng 9). Đây là một chiến lược của các nước phát triển như Pháp, Anh, Đức ở thị trường châu Âu.

3. Phát triển và quản lý chuỗi giá trị chè hữu cơ tại Sri Lanka

Sri Lanka là một trong những nước sản xuất chè lâu đời nhất trên thế giới và là nước đã

tham gia sản xuất thương mại cách đây hơn 139 năm. Sản phẩm chè nổi tiếng nhất của Sri Lanka "chè Ceylon" được xếp hạng loại chè tốt nhất trên thị trường thương mại quốc tế qua rất nhiều năm. Chè Ceylon trở thành biểu tượng chất lượng chè của đất nước Sri Lanka.

Ngành chè Sri Lanka sản xuất đa dạng hóa sản phẩm, tuy nhiên sản phẩm chè chủ yếu gồm hai loại chính là chè orthodox và chè CTC (Crush, Tear và Curl), chiếm tới 95% tổng sản xuất ngành chè nước này. Trong khi đó, chè xanh và các loại chè nhúng ở Sri Lanka sản xuất không đáng kể so với sản phẩm chè đen. Một số loại chè đen có chất lượng vượt trội so với những loại chè đen khác cùng khu vực như: Dimbula, Nuwara Eliya, Uva, Udapussellawa, Ruhuna và Kandy. Trong đó, bốn loại chè đầu tiên có hương vị đặc biệt thơm ngon và hai loại chè sau được yêu thích vì màu sắc độc đáo của chúng.

Chè CTC và chè Orthodox chiếm lần lượt khoảng 44% và 31% sản lượng chè thế giới. Sri Lanka cũng là nước cạnh tranh chủ yếu ở thị trường chè Orthodox với khoảng 32% thị phần quốc tế và là nhà sản xuất chính trong mặt hàng này. Điều này cho thấy tầm quan trọng của ngành chè nước này đối với phát triển kinh tế.

Tình hình sản xuất

Sri Lanka có truyền thống trồng, sản xuất, quản lý cây chè qua nhiều năm và trồng tập trung chủ yếu tại những cao nguyên trung tâm, những vùng đất sâu trong nội địa với độ cao trung bình trên 600 m so với mực nước biển và cao nhất lên tới trên 1.200 m.

Các loại chè được trồng trên những vùng núi cao của Sri Lanka luôn nổi tiếng với hương vị và mùi hương đặc trưng như chè Dimbula và chè Nuwara Eliya. Hai loại chè này cũng được những người thưởng thức chè tại các nước nhập khẩu ưa chuộng. Những loại chè khác như chè Uva và những loại chè được trồng ở độ cao trung bình cũng có mùi vị đặc trưng riêng và nổi tiếng tại khu vực châu Úc, châu Âu, Bắc Mỹ và Nhật Bản. Còn lại là những loại chè trồng ở khu vực có độ cao thấp lại phổ biến tại những nước Tây Á, những nước phương Đông và liên minh những nước thuộc Liên Xô (cũ).

Sản xuất chè của Sri Lanka tăng trưởng trung bình khoảng 10 triệu kg mỗi năm tại thập niên trước. Khí hậu thuận lợi, sự gia tăng của những trang trại trồng chè nhỏ, hiệp hội sản xuất chè và khả năng quản lý của những tổ chức trồng chè cá nhân được nâng cao đã giúp ngành chè nước này phát triển nhanh chóng. Sri Lanka đã xuất khoảng 500 triệu kg chè trong năm 2014. Sản lượng chè thu hoạch tại khu vực đồi núi thấp (0 - 600 m) ước tính đạt 250 triệu kg, tại khu vực đồi núi trung bình (600 - 1.200 m) đạt 100 triệu kg và đạt khoảng 150 triệu kg tại khu vực cao trên 1200m so với mực nước biển.

Diện tích trồng chè tại Sri Lanka cũng ngày càng được mở rộng và tập trung hóa khoảng 23.000 ha chủ yếu bởi những trang trại vừa và nhỏ. Theo điều tra vào năm 2005, sự phát triển ngày càng tăng của những trang trại trồng chè nhỏ rơi vào khoảng 118.275 ha (Census of Tea Holdings, Department of Census and Statics, 2005). Ngoài diện tích canh tác trên, Hiệp hội Chè quản lý khoảng 43% với sản lượng chè đạt được

khoảng 35%. Trong khi đó, những trang trại trồng chè vừa và nhỏ canh tác khoảng 57% với sản lượng chè đạt được 65% tổng sản lượng chè của Sri Lanka, năng suất trung bình đạt 1.1853 kg/ha.

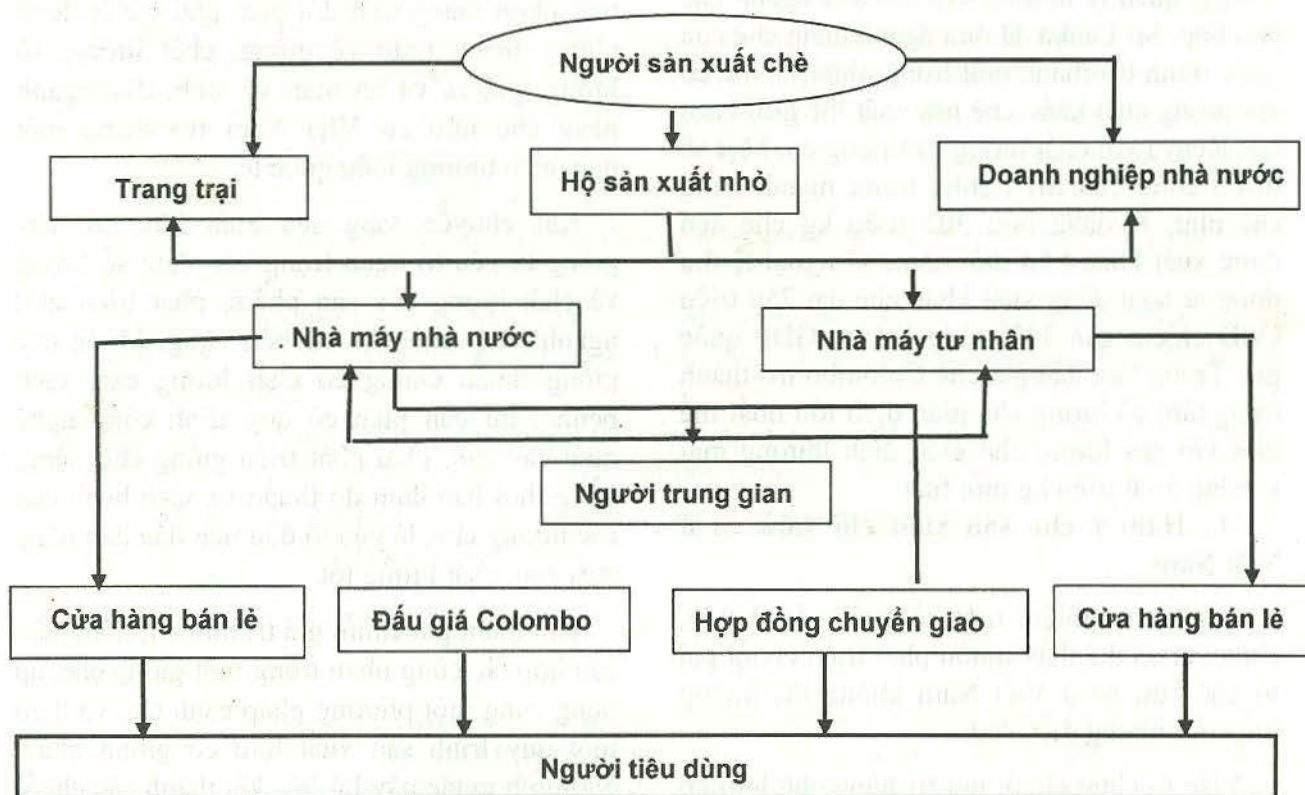
Trong ngành sản xuất chè tại Sri Lanka, sự chuyển dịch cơ cấu sản xuất chè ngày càng tăng thuộc về những trang trại vừa và nhỏ, trong khi đó sự đóng góp vào ngành sản xuất chè của những hiệp hội lớn ngày càng giảm. Vì vậy, mà số lượng trang trại nhỏ lên tới 397.223 trang trại, khoảng 80% số trang trại này phân bố tại khu vực trồng chè ở những vùng đồi núi thấp.

Khu vực những trang trại nhỏ:

Số lượng	397.223
Diện tích chè mở rộng	118.275 ha
Sản xuất	204 triệu kg
Năng suất	1.853 kg/ha

Nguồn: Census of Tea Small Holdings, Department of Census and Statistics, 2005.

Hình 1: Chuỗi giá trị ngành hàng chè Sri Lanka



Nguồn: TLHuong, 2018.

Sri Lanka có chính sách thương mại dành riêng cho ngành chè với một số đặc điểm riêng biệt và đặc trưng. 95% tổng số chè được bán thông qua những cuộc đấu giá. Có nhiều phương thức bán chè khác nhau tại Sri Lanka như bán lẻ từ người sản xuất tới người tiêu dùng cũng bằng phương pháp đấu giá hoặc bằng những hợp đồng kỳ hạn. Dưới cơ chế này, người sản xuất sẽ cung cấp một lượng chè cố định như trên hợp đồng vào ngày định sẵn. Tuy nhiên, lượng chè được giao dịch bằng những phương pháp này không quá 5% tổng số lượng chè trên thị trường. Sri Lanka thực hiện xuất khẩu chè thông qua những cuộc đấu giá chè Colombo. Do đó, dưới tác động của chính sách đấu giá này, những thương lái tại Sri Lanka có sức ảnh hưởng nhất định tới ngành xuất khẩu chè nước này. Tuy nhiên, những thương lái chè hoạt động và được tổ chức dưới sự giám sát của Hiệp hội Thương lái chè.

Như vậy, thông qua chính sách sản xuất và phát triển cây chè hữu cơ, công nghệ sản xuất tiên tiến, hiện đại hóa, chính sách quản lý thị trường, quản lý thương mại đối với ngành chè phù hợp, Sri Lanka đã đưa ngành hàng chè của nước mình trở thành một trong những nước có sản lượng xuất khẩu chè lớn nhất thế giới vượt qua Kenya với chất lượng cao riêng có. Một số thành công của Sri Lanka trong ngành hàng chè như: Khoảng hơn 305 triệu kg chè đen được xuất khẩu trên một năm, số ngoại tệ thu được từ hoạt động xuất khẩu chè đạt 750 triệu USD chiếm gần 14% tổng giá trị GDP quốc gia. Trung tâm đấu giá chè Colombo trở thành trung tâm có lượng chè giao dịch lớn nhất thế giới với sản lượng chè giao dịch thương mại khoảng 5 - 6 triệu kg mỗi tuần.

4. Hàm ý cho sản xuất chè hữu cơ ở Việt Nam

Từ kinh nghiệm một số quốc gia ở trên, chúng ta có thể thấy muốn phát triển chuỗi giá trị chè hữu cơ ở Việt Nam không thể không lưu ý tới những điều sau:

Việc tổ chức chuỗi giá trị hàng chè hữu cơ chặt chẽ hơn so với chè thông thường, nhất quán dưới sự điều hành và định hướng chung.

Các doanh nghiệp chủ động hoạt động theo mục tiêu phát triển bền vững của nhưng cũng phải thực hiện theo đúng quy trình sản xuất hữu cơ. Các bên tham gia trong chuỗi giá trị sản xuất chè hữu cơ (hộ nông dân trồng chè, nhà máy chế biến chè, các công ty thương mại chè, các công ty khác có liên quan đến chè, các cơ quan quản lý...) đều được hưởng những lợi ích hợp lý từ việc phát triển bền vững của ngành công nghiệp sản xuất chè. Việc sản xuất chè hữu cơ cần được tổ chức quản lý khoa học, đảm bảo được sự chi đạo nhất quán, phát huy được tính sáng tạo, chủ động của mọi thành viên trong chuỗi giá trị.

Muốn phát triển ngành hàng chè hữu cơ trước hết phải có một địa chỉ để làm nơi thu nhập, thử nghiệm và triển khai giống mới và công nghệ mới. Việc xây dựng những trung tâm “nghiên cứu, bảo tồn và phát triển giống chè và công nghệ chế biến phục vụ cho thị trường trong nước, đồng thời đẩy mạnh xuất khẩu” là một khởi đầu hết sức quan trọng trong sản xuất hữu cơ. Cần xây dựng cơ quan mũi nhọn mang tính đột phá, giải quyết được những thách thức về giống, chất lượng, số lượng, giá cả và an toàn vệ sinh, đưa ngành hàng chè hữu cơ Việt Nam trở thành một ngành có thương hiệu quốc tế.

Khi chuyển sang sản xuất hữu cơ, cây giống là yếu tố quan trọng bảo đảm số lượng và chất lượng của sản phẩm, phát triển một ngành hàng chè hữu cơ bền vững. Muốn cây giống thuần chủng có chất lượng cao, sạch bệnh... thì cần phải có quy trình công nghệ nuôi cấy cao, phải phát triển giống chè riêng, đồng thời bảo đảm độ thuần và sạch bệnh của các nương chè, là yếu tố đầu tiên dẫn đến năng suất cao, chất lượng tốt.

Khi tham gia chuỗi giá trị hữu cơ, nông dân cần hợp tác cùng nhau trồng một giống chè, áp dụng cùng một phương pháp canh tác, và theo một quy trình sản xuất hữu cơ giống nhau. Những hợp tác này lại liên kết thành các chuỗi nhỏ trong một chuỗi lớn, tạo thành một vùng nguyên liệu hữu cơ cho các cơ sở chế biến

hoặc công ty kinh doanh chè, bảo đảm cung cầu không thừa hoặc thiếu. Cách tổ chức này sẽ đem về kết quả rất rõ ràng mà mình chứng kinh nghiệm ở Nhật Bản đã cho thấy điều đó. Tất cả chè sản xuất hữu cơ ở Nhật Bản đều rất thống nhất về giống, phương pháp canh tác, phương pháp chế biến nên giá thành tuy có chênh nhau giữa tỉnh này và tỉnh khác nhưng chất lượng sản phẩm chè thành phẩm của Nhật Bản luôn có cùng chất lượng đầu ra và đảm

bảo tiêu chuẩn J-GAP. Chè hữu cơ cần được quảng bá ở các cuộc triển lãm, hội chợ về chè trong nước và quốc tế, quảng bá thương hiệu chè hữu cơ Việt Nam. Cuối cùng, chính các doanh nghiệp có trình độ quản lý sẽ giúp phát triển một chuỗi giá trị chè hữu cơ bền vững, từ công nghệ chế biến, đóng gói, quảng cáo, quảng bá sản phẩm, xây dựng thương hiệu đến quản lý hoạt động xuất khẩu chè hữu cơ hiệu quả nhất♦

Tài liệu tham khảo:

1. Ariyawardana, A. (2003): *Sources of competitive advantage and firm performance: The case of Sri Lankan value-added tea producers*, Asia Pacific Journal of Management, (20), 73-90.
2. Department of Census and Statistics (2005): *Census of Tea Small Holdings In Sri Lanka*.
3. Golding, J.B., Satyan, S., Roach, P., Krahe, J., Onozawa, A. and Ito, M. (2010): *Maintaining quality of Japanese-Style green tea after harvest*. Acta Hort. 877, 1253-1260.
4. Hiệp hội Chè Việt Nam (2012): *Đánh giá tác động hội nhập kinh tế quốc tế và giải pháp đối với ngành hàng chè Việt Nam*.
5. Hiệp hội Chè Việt Nam (2012): *Xây dựng năng lực cho Hiệp hội Chè để hỗ trợ các thành viên tối đa hóa lợi ích hội nhập*.
6. Huque, S. M. R. (2007): *Strategic Cost Management of Tea Industry: Adoption of Japanese Tea Model in Developing Country Based on Value Chain Analysis*, pp. 55 - 71.
7. Jayaratne, P., Styger, L., Perera, N. (2011): *Sustainable supply chain management: Using the Sri Lankan tea industry as a pilot study*, 25th Annual Australia New Zealand Academy of Management Conference, pp. 1-22.
8. Nguyễn Hữu Khải (2005): *Cây chè Việt Nam: Năng lực cạnh tranh, xuất khẩu và phát triển*, NXB. Lao động xã hội.
9. Nguyễn Việt Khôi (2012): *Phân tích ngoại ứng tích cực cho việc phát triển chuỗi giá trị toàn cầu của các TNCs tại Trung Quốc*, Tạp chí Những Vấn đề Kinh tế và Chính trị thế giới, số 09/2012.
10. Nguyễn Việt Khôi (2013): *Chuỗi giá trị toàn cầu của các tập đoàn xuyên quốc gia: Những tiếp cận thực tiễn từ Trung Quốc*, NXB. Đại học Quốc gia, Hà Nội.
11. Tô Linh Hương (2018): *Chuỗi giá trị ngành chè và sự tham gia của Việt Nam*, Luận án Kinh tế Quốc tế, Đại học Quốc gia Hà Nội.

Thông tin tác giả:

PGS. TS. NGUYỄN VIỆT KHÔI Trường Đại học Kinh tế - Đại học Quốc gia Hà Nội
 TS. TÔ LINH HƯƠNG Trường Đại học Kinh tế - Đại học Quốc gia Hà Nội
 Th. S. PHẠM THỊ BÍCH THỦY Trường Đại học Giao thông Vận tải
 Email: khoihanoi@gmail.com