

PHÁT TRIỂN CHẾ BIẾN MÌ GẠO TẠI LÀNG NGHỀ DĨNH KẾ VÀ THỦ DƯƠNG TỈNH BẮC GIANG

Lê Thị Long Vỹ

Khoa Kinh tế và Phát triển nông thôn, Học viện Nông nghiệp Việt Nam

Email: vyktl@vnua.edu.vn

Philippe Lebailly

Khoa Kinh tế nông nghiệp, Đại học Liège, Vương quốc Bỉ

Email: philippe.lebailly@ulg.ac.be

Ngày nhận: 12/6/2016

Ngày nhận bản sửa: 15/7/2016

Ngày duyệt đăng: 25/7/2016

Tóm tắt:

Nghiên cứu tập trung làm rõ quá trình phát triển nghề chế biến mì gạo tại 2 làng nghề Đình Kế và Thủ Dương tỉnh Bắc Giang. Kết quả điều tra 66 hộ chế biến mì gạo, 51 hộ không chế biến và phỏng vấn sâu đại diện lãnh đạo của Hợp tác xã sản xuất kinh doanh mì gạo Đình Kế và Hội sản xuất và tiêu thụ mì Chũ huyện Lục Ngạn cho thấy phát triển làng nghề chế biến mì gạo không chỉ đem lại thu nhập cao cho hộ nông dân mà còn bảo tồn được nét văn hóa ẩm thực của dân tộc. Để đảm bảo cho làng nghề phát triển cần thiết phải tổ chức lại các hình thức hợp tác từ sản xuất đến tiêu thụ sản phẩm, đảm bảo điều kiện phơi sấy sản phẩm và có chế tài mạnh với các hành vi gian lận thương mại.

Từ khóa: Làng nghề, mì gạo, phát triển chế biến.

Development of rice vermicelli processing in Dinh Ke and Thu Duong traditional craft villages, Bac Giang province

Abstract:

This study aims at analyzing the development processes of rice vermicelli in Dinh Ke and Thu Duong villages of Bac Giang province. The authors conducted a survey with 66 households involving rice vermicelli production and 51 households who did not involve. In combination with in-depth interviews with representative leaders of “Cooperative of production and trading of rice vermicelli in Dinh Ke” and “Association of production and consumption of Chu vermicelli in Luc Ngan district”, the data indicated that not only did the development of traditional craft villages bring high income for farm households but they also helped to conserve Vietnam cuisine culture. In order to develop traditional craft villages, it is necessary to re-establish linkages from a production stage to marketing of products, to ensure adequate facilities for drying products, and to impose strong sanction to deal with illegal trading.

Key words: Traditional craft villages, rice vermicelli, processing development.

1. Đặt vấn đề

Trong những năm gần đây, ngành hàng lúa gạo của Việt Nam phát triển mạnh. Tuy nhiên, chất lượng gạo chưa cao nên ngày càng bị cạnh tranh mạnh trên thị trường quốc tế. Bên cạnh việc khuyến khích nâng cao chất lượng lúa gạo thông qua cải thiện và nâng cấp các giống lúa có chất lượng tốt, chúng ta cũng

ngày một quan tâm hơn đến khâu thu hoạch, bảo quản và chế biến.

Bên cạnh sự tham gia vào hoạt động chế biến của các tổ chức, doanh nghiệp, hiệp hội thì sự tham gia của một lực lượng lớn các hộ nông dân tại các làng nghề đã góp phần khai thác tốt hơn tiềm năng trong sản xuất lúa gạo của Việt Nam, tạo ra nét đặc trưng

trong văn hóa ẩm thực của người Việt. Tuy nhiên, việc phát triển chế biến lúa gạo ở quy mô hộ còn gặp nhiều khó khăn do trình độ quản lý còn hạn chế, quy trình kỹ thuật không đồng đều, khả năng tiếp cận thị trường kém, khó đáp ứng yêu cầu với số lượng lớn sản phẩm, quản lý chất lượng sản phẩm còn qua nhiều khâu, thiếu định hướng cụ thể,...

Nghiên cứu của nhóm tác giả tập trung vào sản phẩm mì gạo và tỉnh Bắc Giang được chọn làm điểm điều tra vì nơi đây có hai làng nghề chế biến mì gạo nổi tiếng cả nước là mì Ké (làng nghề Dĩnh Kế) và mì Chũ (làng nghề Thủ Dương).

2. Phương pháp nghiên cứu

2.1. Bối cảnh nghiên cứu

Làng nghề Thủ Dương thuộc xã Nam Dương, đây là xã miền núi nằm ở phía Tây huyện Lục Ngạn, tỉnh Bắc Giang. Xã có 2.967 ha đất tự nhiên, nổi tiếng với các sản phẩm mì Chũ và vải Lục Ngạn. Sản phẩm mì gạo tại Thủ Dương xuất hiện từ những năm 1950 và được đăng ký nhãn hiệu “mì Chũ” năm 2009.

Làng nghề Dĩnh Kế là phường ngoại thành thành phố Bắc Giang, có tổng diện đất tự nhiên là 466,9 ha, nổi tiếng với 2 sản phẩm mì Ké và bánh đa Ké. Sản phẩm mì gạo xuất hiện từ những năm 1982 và phát triển mạnh từ sau năm 2006. Sản phẩm được đăng ký nhãn hiệu “mì Ké” năm 2009.

Cả 2 làng nghề thuộc tỉnh Bắc Giang nằm trong khu vực Bắc Bộ chịu ảnh hưởng của khí hậu nhiệt đới gió mùa. Độ ẩm trung bình trong năm khoảng 83%. Lượng mưa trung bình khoảng 1.533 mm, mưa nhiều từ tháng 4 đến tháng 9. Năng lượng trung bình hàng năm từ 1.500 - 1.700 giờ (Khí hậu, 2015). Do chế biến mì gạo có 2 công đoạn phơi sản phẩm nên điều kiện khí hậu có ảnh hưởng rất lớn đến chất lượng mì gạo.

2.2. Thu thập thông tin

Điều tra chọn mẫu ngẫu nhiên 117 hộ thông qua 2 bảng câu hỏi được chuẩn bị trước cho từng loại hộ chế biến (66 hộ) và không chế biến mì gạo (51 hộ).

Sử dụng phương pháp PRA (*Participatory Rural Appraisal*), thảo luận nhóm hộ và phỏng vấn sâu 2 lãnh đạo của Hợp tác xã sản xuất kinh doanh mì gạo Dĩnh Kế và Hội sản xuất và tiêu thụ mì Chũ huyện Lục Ngạn.

2.3. Phân tích số liệu

Phân tích thống kê: được sử dụng xuyên suốt trong nghiên cứu làm rõ thực trạng chế biến mì gạo.

Phân tích tài chính: sử dụng phương pháp của

Lebailly & cộng sự (2000) và Ngô Thị Thuận & Phạm Văn Hùng (2006) *tính toán chỉ tiêu* giá trị sản xuất, chi phí trung gian, giá trị gia tăng, lợi nhuận...

Phân tích xã hội: sử dụng công cụ của Lagrange (1995) xác định chỉ tiêu lao động, điều kiện làm việc,...

Phân tích môi trường: tiếp cận theo phương pháp DEC (2004) trong xác định các đầu ra không đi đến sản phẩm cuối cùng, kết hợp quan sát thực địa để đánh giá về môi trường trong chế biến mì gạo.

3. Kết quả nghiên cứu

3.1. Đánh giá thực trạng chế biến mì gạo

3.1.1. Thực trạng chế biến mì gạo tại 2 làng nghề

Ở cả 2 làng nghề, một năm được chia thành 4 thời kỳ: nhiều nhất vào tháng 10 đến tháng 12 âm lịch khi thời tiết hanh khô và chuẩn bị cho dịp Tết Nguyên đán, bình quân 1 hộ sản xuất từ 20 - 25 mẻ/tháng; thời kỳ từ tháng 1 đến tháng 3 và từ tháng 8 đến tháng 10 âm lịch, là 17 - 20 mẻ/tháng; và ít nhất từ tháng 4 đến tháng 6 âm lịch, là 6 - 15 mẻ/tháng.

Tuy số lần chế biến bình quân ở Thủ Dương (16 - 17 mẻ/tháng) thấp hơn so với ở Dĩnh Kế (18 - 19 mẻ/tháng) song quy mô chế biến/mẻ ở Thủ Dương lại cao hơn (100kg gạo/mẻ) gấp 1,57 lần ở Dĩnh Kế nên tổng sản lượng mì bình quân 1 hộ trong năm 2014 ở Thủ Dương cao hơn 1,36 lần so với ở Dĩnh Kế. Tỷ lệ quy đổi 1 kg gạo được từ 0,93 - 0,95kg mì gạo.

3.1.2. Kết quả và hiệu quả kinh tế trong chế biến mì gạo

Kết quả và hiệu quả kinh tế phân theo 2 làng nghề:

Chế biến mì gạo đem lại lợi nhuận cao cho cả 2 làng nghề. Sản xuất mì gạo ở Thủ Dương đem lại lợi nhuận (đạt 436 nghìn đồng/tạ mì) cao hơn sản xuất mì gạo ở Dĩnh Kế (đạt 381 nghìn đồng/tạ mì) là do thương hiệu mì Chũ đã được khách hàng biết đến từ lâu và công tác quảng bá sản phẩm được đẩy mạnh, các hộ sản xuất ở Thủ Dương đã có sự trao đổi lao động và thiết bị trong khâu tráng bánh nên đã tiết kiệm được chi phí trong chế biến.

Kết quả và hiệu quả kinh tế phân theo hình thức hợp tác (Bảng 1).

Bảng 1 cho thấy cả 2 hình thức hợp tác đều đem lại hiệu quả kinh tế cao hơn so với hình thức sản xuất tự do. Như vậy, hợp tác sản xuất là con đường tất yếu trong phát triển chế biến mì gạo tại các làng nghề.

3.2. Phát triển các tổ chức kinh tế hộ tại làng nghề

Bảng 1: Hiệu quả kinh tế trong chế biến mì gạo theo hình thức hợp tác
(Tính bình quân trên 100 kg mì gạo năm 2014)

Chỉ tiêu	Đơn vị tính (VND)	Hợp tác xã (Mì Kế- Dĩnh Kế) (n=8)	Hội (Mì Chũ- Thủ Dương) (n=15)	Hộ sản xuất tự do (n=43)
1. Giá trị sản xuất	1000	2000,00	2006,67	2023,26
2. Chi phí trung gian	1000	1216,38	1125,02	1288,10
3. Giá trị gia tăng	1000	783,62	881,65	735,16
4. Lao động gia đình	Công*	1,90	2,28	2,25
5. Lợi nhuận	1000	472,83	509,03	363,03

*Ghi chú : * 1 công tương đương 8h làm việc*

Nguồn : Số liệu điều tra năm 2014.

3.2.1. Phát triển kinh tế hộ

Ở cả 2 làng nghề, nhóm hộ tham gia chế biến mì gạo có thu nhập bình quân 1 hộ đạt 192,55 triệu đồng/năm cao hơn 1,56 lần so với nhóm hộ không tham gia chế biến. Thu nhập đem lại từ hoạt động chế biến mì gạo chiếm 70,81% với nhóm hộ chế biến. Thu nhập từ sản xuất nông nghiệp chỉ chiếm từ 10 - 29% trong tổng thu nhập của cả 2 nhóm hộ, vì vậy, để phát triển kinh tế hộ làm tăng thành quả lao động, tăng thu nhập chung của hộ cần thiết phải phát triển nghề chế biến mì gạo tại 2 làng nghề.

3.2.2. Phát triển hợp tác trong chế biến

Khi chế biến mì gạo đạt quy mô vượt quá giới hạn của hộ đã bộc lộ một số hạn chế về vốn, về khả năng cải tiến kỹ thuật, công nghệ, về khả năng tiếp cận và mở rộng thị trường,... Nhu cầu hợp tác giữa các hộ gia đình xuất hiện và trở nên cấp thiết. Hình thức hợp tác tự nguyện đòi công lao động trong các hộ được hình thành. Nó vừa đảm bảo được tính độc lập của các hộ, vừa tạo điều kiện tăng thêm sức mạnh của hộ trong việc tổ chức sản xuất và tiêu thụ sản

phẩm. Tuy nhiên, các mối liên kết, hợp tác còn rất lỏng lẻo và không cố định.

Hình thức hợp tác cao hơn (hợp tác xã, hội) ra đời và là tổ chức kinh tế tự chủ do những người làm nghề có nhu cầu vì lợi ích chung tự nguyện góp vốn, góp sức lập ra theo quy định của pháp luật để phát huy sức mạnh chung của làng nghề.

Năm 2004, ở phường Dĩnh Kế, với việc sử dụng điện và máy móc trong một số khâu nặng nhọc làm cho quy mô sản xuất tăng nhanh. Đến năm 2009, đã thành lập “Hợp tác xã sản xuất kinh doanh mì gạo Dĩnh Kế” với 42 hộ là thành viên (Hải Yến, 2014).

Ở Thủ Dương, năm 2007, “Hợp tác xã sản xuất và tiêu thụ mì Thủ Dương” được thành lập với 100 hộ thành viên. Năm 2009, Hợp tác xã đổi tên thành “Hội sản xuất và tiêu thụ mì Chũ huyện Lục Ngạn” (Hải Yến & Nguyễn Đoàn, không năm xuất bản).

Hình thức hợp tác ở 2 làng nghề có sự khác nhau rõ rệt: ở Dĩnh Kế, hình thức hợp tác mang tính mở (thành viên có quyền chủ động lựa chọn đầu vào, đầu ra, hợp tác xã chỉ đưa ra khuyến cáo và kiểm

Bảng 2: Hợp tác chế biến và tiêu thụ mì gạo ở Bắc Giang

Chú giải	Hợp tác xã (Mì Kế - Dĩnh Kế)	Hội (Mì Chũ - Thủ Dương)	Hộ sản xuất tự do
A. Hợp tác chế biến	Một phần	Toàn diện	Tự do
Gạo	Hợp tác xã khuyến cáo Hộ cam kết (miệng)	Hội cung cấp	Mua tự do
Dầu thực vật	Hợp tác xã Khuyến cáo	Hội cung cấp	Mua tự do
Bao bì, quản lý thương hiệu	Hợp tác xã kiểm tra việc sử dụng nhãn “Mì Kế”	Hội tự bảo vệ mã vạch khi truy suất nguồn gốc	Không có
Dây buộc	Mua tự do	Hội cung cấp	Mua tự do
Than, củi	Mua tự do	Hội khuyến cáo	Mua tự do
Vệ sinh máy móc, phen, dàn phơi	Hộ có cam kết với Hợp tác xã	Hộ có cam kết với Hội	Thường xuyên
Vốn	Khó khăn khi vay vốn	Hợp tác xã cho hộ ứng trước ≤ 10 triệu đồng/lần	Khó khăn khi vay vốn
B. Hợp tác tiêu thụ	Bán tự do	Bán cho Hội	Bán tự do

Nguồn: Phỏng vấn sâu lãnh đạo Hợp tác xã, Hội và hộ, 2015.

tra) trong khi đó ở Thủ Dương, hình thức hợp tác là khép kín (Hội cung ứng đầu vào và bao tiêu đầu ra) (Bảng 2).

Mỗi hình thức hợp tác đều có ưu, nhược điểm riêng:

Ở Dĩnh Kế (mì Kê), ưu điểm: Xã viên có quyền chủ động tìm kiếm thị trường đầu vào, đầu ra; tự do lựa chọn khách hàng; dám chấp nhận rủi ro. Nhược điểm: sản xuất nhỏ, lẻ; chất lượng sản phẩm không đồng đều giữa các xã viên; việc tham gia vào các thị trường lớn khó khăn.

Ở Thủ Dương (mì Chũ), ưu điểm: Hội viên không phải lo đầu vào, đầu ra, có thể tập trung vào sản xuất; Hội viên yên tâm về chất lượng sản phẩm; có khả năng tham gia vào các thị trường lớn. Nhược điểm: Hội viên mất quyền chủ động trong tìm kiếm thị trường; mất khách hàng truyền thống sau khi nhập Hội; phụ thuộc lớn vào Hội. Ban Chủ tịch Hội đòi hỏi phải nhạy bén với thị trường, có hiểu biết về luật pháp khi tham gia ký kết các hợp đồng kinh tế (Lê Thị Long Vỹ & cộng sự, 2015, 57).

Các hình thức hợp tác khác nhau đem lại thu nhập khác nhau cho hộ. Nghiên cứu đã chỉ ra ở cả 2 làng nghề, hợp tác trong chế biến mì gạo đều đem lại thu nhập cao hơn so với nhóm hộ không tham gia hợp tác (ở Dĩnh Kế thu nhập từ chế biến của nhóm hộ trong Hợp tác xã đạt 130 triệu đồng/năm cao gấp 1,3 lần so với nhóm hộ không tham gia Hợp tác xã; ở Thủ Dương, hợp tác trong cả khâu chế biến và tiêu thụ đem lại nguồn thu nhập cao nhất, bình quân đạt 181 triệu đồng/hộ/năm và cao gấp 1,15 lần nhóm hộ không tham gia Hội). Như vậy, hợp tác đem lại lợi ích cho hộ song hợp tác chặt chẽ từ cung ứng đầu vào đến tiêu thụ sản phẩm đem lại thu nhập tốt hơn cho các hộ tham gia chế biến.

3.3. Phát triển sản phẩm mì gạo tại làng nghề

Việc phát triển chế biến mì gạo của làng nghề được tiếp cận từ 2 phía:

Người chế biến: sản xuất theo lối truyền thống; phụ thuộc nhiều vào kinh nghiệm, quy trình chế biến, có sự khác biệt về chất lượng sau mỗi lần chế biến do việc sử dụng các yếu tố đầu vào không được cân, đong, đo, đếm cụ thể như trong chế biến công nghiệp. Ngoài yếu tố kinh nghiệm trong “cầm lửa” khi tráng bánh thì chất lượng sản phẩm mì gạo chịu ảnh hưởng lớn của yếu tố thời tiết vì nếu phơi sản phẩm gặp điều kiện thời tiết bất lợi sản phẩm sẽ bị mốc hoặc chuyển màu,...

Phía xã hội: phải sản xuất theo yêu cầu thị trường, phù hợp thị hiếu, nét văn hóa ẩm thực của người Việt Nam và đảm bảo về môi trường. Tuy nhiên, các chất thải trong chế biến (nước vo gạo, xỉ than, khí CO₂) và nước thải sinh hoạt đều được thải trực tiếp ra môi trường mà không qua xử lý tiềm ẩn nguy cơ ảnh hưởng lớn đến chất lượng nguồn nước sử dụng trong chế biến (Lê Thị Long Vỹ & cộng sự, 2015, 56).

Như vậy, phát triển sản phẩm mì gạo của làng nghề đã vượt ra khỏi những lợi ích kinh tế thông thường, nó chứa đựng cả những giá trị về bản sắc văn hoá của địa phương và dân tộc.

3.4. Phát triển các điều kiện kinh tế trong chế biến mì gạo của làng nghề

3.4.1. Phát triển thị trường cung ứng nguyên vật liệu

Thị trường này ban đầu là nhỏ hẹp, chủ yếu là thị trường mua, bán tại chỗ. Khi sản xuất phát triển xuất hiện những cá nhân chuyên làm dịch vụ cung cấp nguyên vật liệu cho hoạt động chế biến trong làng nghề. Các đại lý cung cấp gạo từ miền Nam, làng nghề Mây tre đan cung cấp lát buộc, cung cấp phen phơi và dãn thái; một số công ty in ấn bao bì cho làng nghề cũng phát triển (Bảng 3). Phương thức dịch vụ

Bảng 3: Thị trường các yếu tố đầu vào trong chế biến

Đầu vào	Hợp tác xã (Mì Kê - Dĩnh Kế)	Hội (Mì Chũ - Thủ Dương)	Hộ sản xuất tự do
Gạo	Miền Nam	Bao thai; miền Nam	Miền Nam
Dầu thực vật	Dầu Mezan	Dầu cọ	Dầu thực vật các loại
Bao bì, thương hiệu	Đặt in tại Bắc Giang	Đặt in tại Hà Nội	Không có bao bì hoặc nhái theo mì Chũ
Dây buộc	Dây lát tại Bắc Giang	Dây lát: phơi kỹ, luộc với nước muối chống mốc Dây ni lông: hàng xuất khẩu	Dây lát tại Bắc Giang
Nước	Nước máy và giếng khoan	Giếng khoan	Giếng khoan
Than, củi	Tại Bắc Giang	Tại Bắc Giang	Tại Bắc Giang
Vốn	Khó khăn khi vay vốn	Không khó khăn khi cần vốn	Khó khăn khi vay vốn

Nguồn: Phỏng vấn sâu lãnh đạo Hợp tác xã, Hội và hộ.

chủ yếu theo kiểu truyền thống dựa trên sự thoả thuận miệng (trừ công ty in ấn bao bì có hợp đồng văn bản với Hội) nhìn chung là không ổn định, thiếu các ràng buộc pháp lý, khó truy suất nguồn gốc. Việc quản lý đầu vào trong chế biến được thực hiện ở cả Hợp tác xã và Hội song ở Thủ Dương được làm chặt chẽ hơn và mang tính bắt buộc với những hộ tham gia Hội.

3.4.2. Phát triển công nghệ và thị trường công nghệ

Để nâng cao năng suất, chất lượng, độ chính xác của sản phẩm, hộ đã áp dụng một số máy móc, thiết bị thay thế việc sử dụng sức lao động tại một số công đoạn nặng nhọc và đòi hỏi kỹ thuật cao hơn như xay bột, tráng bánh, cắt bánh,... Tuy nhiên, trang thiết bị trong chế biến mì gạo còn thô sơ, nhiều trang thiết bị được mua từ năm 2001 đến nay đã quá thời gian dự kiến sử dụng.

Công nghệ trong làng nghề được thợ cơ khí tại địa phương gia công và lắp ráp nên chất lượng phụ thuộc lớn vào tay nghề, kỹ năng, kỹ xảo của người thợ. Công nghệ chế biến mì gạo được tích lũy theo phương thức cha truyền con nối. Từ những đặc điểm này cho thấy tính chất lao động và tính chất sản phẩm của làng nghề mang nét đặc trưng khác hẳn so với sản phẩm được sản xuất công nghiệp.

3.4.3. Tăng cường vốn và phát triển thị trường vốn

Vốn trong chế biến mì gạo không đòi hỏi nhiều (bình quân 36 triệu đồng/hộ/năm) được sử dụng chính cho việc mua nguyên liệu. Có 58% số hộ chế biến có vay vốn, lượng vốn vay không lớn (chiếm 26,42% tổng vốn của hộ) song thị trường vốn ở làng nghề hoạt động khá đa dạng, có nhiều nguồn cho vay khác nhau. Ở Đình Kế chủ yếu từ Ngân hàng Nông nghiệp và Phát triển nông thôn hoặc cho vay vốn qua Hội Phụ nữ, Hội Cựu chiến binh,... Ở Thủ Dương, chủ yếu vay từ họ hàng, bạn bè và từ Hội. Các nguồn vốn này có ảnh hưởng quan trọng tới sự mở rộng quy mô chế biến và duy trì sự phát triển của làng nghề.

3.4.4. Phát triển sử dụng lao động và thị trường lao động

Đặc điểm nổi bật về lao động của làng nghề là lao động thủ công. Lao động trong hộ tự sắp xếp mọi công việc từ chế biến, sửa chữa máy móc, cung ứng nguyên liệu đến mang sản phẩm đi tiêu thụ. Hộ có thể huy động thành viên trong gia đình tham gia vào các công việc khác nhau của quá trình chế biến, tận dụng thời gian lao động và mặt bằng sản xuất. Việc dạy nghề, truyền nghề được diễn ra trong hộ bằng hình thức phụ việc, vừa học vừa làm.

Việc bố trí sản xuất, sắp xếp lao động và lựa chọn

hướng sản xuất phần lớn do người chủ hộ quyết định. Người chủ hộ đồng thời là người thợ chính, người nắm quyền quản lý, quyết định và điều hành mọi công việc. Do tính chất công việc nhẹ nhàng và không đòi hỏi trình độ cao nên việc phân chia lao động khá linh động được dựa trên sự phân công và hợp tác hoàn toàn tự nguyện của các thành viên trong gia đình, có sự phân công theo giới tính, tuổi tác, tình trạng sức khoẻ và tính chất công việc,... Người chủ hộ có thể xem xét và điều hành công việc một cách nhanh chóng và dễ dàng, quá trình chế biến cho phép người lao động tính toán kết quả công việc hàng ngày, do đó sẽ kích thích họ làm việc một cách có hiệu quả hơn. Lao động trực tiếp tham gia chế biến có thể làm việc độc lập hay cùng với một số người trong gia đình, dòng họ hoặc một số người làm thuê đã quen việc nên đã hình thành một thị trường lao động ngay tại làng nghề. Ở khâu tráng bánh đòi hỏi phải có ít nhất 2 lao động có kỹ thuật để có những mẻ bánh đều tay và không bị vón bánh. Khâu thái mì cũng đòi hỏi ít nhất 2 lao động làm việc đôi. Bình quân 1 hộ có từ 1 - 3 lao động thường xuyên và từ 0 - 2 lao động thời vụ cho chế biến mì. Các hộ có thể làm đôi công cho nhau song 55,6% số hộ điều tra ở Đình Kế và 24,2% số hộ điều tra ở Thủ Dương có thuê lao động thời vụ trong làng; 100% hộ thuê lao động không làm hợp đồng và không có bảo hiểm lao động cho người lao động. Bình quân chế biến 100 kg mì gạo cần từ 3 - 4 công lao động trong đó lao động đi thuê chỉ chiếm 18,5%.

Ngoài ra, chế biến mì còn tạo ra nhiều việc làm cho các ngành sản xuất liên quan như: làng nghề Mây tre đan Tăng Tiến (cung cấp lát buộc); thôn Bền, thôn Biêng trong huyện (cung cấp phen phơi và dàn thái); công ty in ấn bao bì,...

3.4.5. Phát triển thị trường tiêu thụ sản phẩm

Thị trường tiêu thụ sản phẩm có vai trò quyết định tới sự sống còn của nghề và làng nghề. Lúc đầu là thị trường tại địa phương, nhỏ hẹp. Dần dần sản xuất phát triển, nhu cầu trao đổi, buôn bán và tiêu thụ sản phẩm mì gạo lớn mạnh vượt ra khỏi hệ thống chợ địa phương, hình thành nhiều hình thức buôn bán khác nhau.

Thực tế điều tra cho thấy kênh tiêu thụ của sản phẩm mì gạo khá truyền thống với sự có mặt của tất cả các tác nhân trên thị trường từ người sản xuất đến người thu gom/bán buôn, người bán lẻ, người tiêu dùng cuối cùng. Ở cả 2 làng nghề, sản lượng mì gạo sản xuất ra đều được tiêu thụ hết song khả năng tiếp cận thị trường còn nhiều hạn chế như ở làng nghề Thủ Dương đã thiết lập được nhiều kênh bán hàng

và đã tiếp cận được với thị trường nước ngoài, tuy nhiên, xuất khẩu phải thông qua đối tác trung gian, trên bao bì sản phẩm không có nhãn hiệu “mì Chũ” (Bảng 4). Chỉ riêng Hội là sử dụng hợp đồng mua - bán, việc xác định giá bán hầu hết không được hộ tính toán cụ thể dựa theo chi phí sản xuất mà chỉ căn cứ vào giá sản phẩm trên thị trường. Cho thấy việc trao đổi thông tin mua - bán và quản lý kinh tế của hộ, Hợp tác xã và Hội còn nhiều hạn chế.

3.5. *Khó khăn và giải pháp trong phát triển chế biến mì gạo ở Bắc Giang*

3.5.1. *Khó khăn trong phát triển chế biến mì gạo ở Bắc Giang*

Phát triển chế biến mì gạo góp phần thúc đẩy phát triển kinh tế hộ, tạo ra công ăn việc làm cho người dân nông thôn, đáp ứng được nhu cầu thị trường. Tuy nhiên, việc phát triển ngành nghề này gặp nhiều khó khăn như:

Các hình thức hợp tác trong chế biến tuy đã có bước chuyển biến mạnh từ hoạt động độc lập của từng hộ đến hợp tác trong sản xuất đến hợp tác trong cả sản xuất và tiêu thụ đem lại thu nhập cao cho hộ tham gia chế biến song còn bộc lộ nhiều yếu điểm do các mối liên kết còn lỏng lẻo, không cố định.

Ở Đình Kế, Hợp tác xã hoạt động còn mang tính hình thức, thiếu ràng buộc pháp lý khi thành viên chỉ thực hiện cam kết bằng “miệng” với Hợp tác xã, chưa có sự bao tiêu sản phẩm.

Ở Thủ Dương, Hội hoạt động khá chặt chẽ từ khâu sản xuất đến tiêu thụ sản phẩm đem lại kết quả và hiệu quả cao trong chế biến song lại bị chi phối mạnh bởi tính dòng họ (thành viên là họ hàng được ưu ái hơn trong phân phối nguyên liệu, vốn và bao tiêu sản phẩm đầu ra).

Sản phẩm mang đậm nét truyền thống nhưng chất

lượng còn chưa đồng đều, khó tiếp cận thị trường lớn. Sản xuất phụ thuộc nhiều vào điều kiện thời tiết. Vấn đề ô nhiễm môi trường chưa được giải quyết.

Tuy đã xuất hiện thị trường cung ứng đầu vào tại làng nghề song không ổn định, thiếu các ràng buộc pháp lý và khó truy suất nguồn gốc. Mì gạo còn là sản phẩm có khả năng thay thế cao nên có sự cạnh tranh mạnh với các sản phẩm như mì tôm, mì phở, mì bún (Lê Thị Long Vỹ & cộng sự, 2015, 56).

Trang thiết bị trong chế biến mì gạo còn thô sơ, cũ kỹ là một rào cản lớn để làng nghề có thể sản xuất với quy mô lớn, chất lượng cao đáp ứng yêu cầu ngày càng cao của thị trường.

Việc phân chia lao động làm nghề khá linh động nhưng do lao động có trình độ kỹ thuật không cao nên việc quản lý và sắp xếp điều hành công việc đòi hỏi người chủ hộ phải có trình độ quản lý lao động tốt.

Ở cả 2 làng nghề, khả năng tiếp cận thị trường còn yếu và thiếu. Việc trao đổi thông tin mua bán và quản lý kinh tế của hộ còn nhiều hạn chế. Khó khăn trong tìm kiếm thị trường.

3.5.2. *Triển vọng trong phát triển chế biến mì gạo ở Bắc Giang*

Kết quả thảo luận tại Hội sản xuất và tiêu thụ mì Chũ huyện Lục Ngạn cho thấy các thành viên của Hội có đủ khả năng để mở rộng chế biến lên 25 - 27 mẻ/tháng khi chủ động công đoạn phơi sấy; hộ có khả năng và sẵn sàng thay đổi thói quen trong vệ sinh thực phẩm theo đặt hàng của khách hàng nếu giá bán sản phẩm hợp lý.

Trên thực tế với số hộ tham gia Hội chỉ chiếm khoảng 1/5 số hộ ở 2 làng nghề đã và đang tiếp cận với yêu cầu cao hơn trong sản xuất để cung cấp cho đối tác trung gian xuất khẩu mì gạo, còn đến 4/5 số hộ chế biến và tiêu thụ sản phẩm tự do cho thấy

Bảng 4: Thị trường và tiếp cận thị trường tiêu thụ sản phẩm mì gạo

Thị trường	Hợp tác xã (Mì Kế- Đình Kế)	Hội (Mì Chũ- Thủ Dương)	Hộ sản xuất tự do
Trong nước	Chủ yếu bán ở Hà Nội, Quảng Ninh, Bắc Ninh, Lạng Sơn, Thái Nguyên. Khách hàng truyền thống từ 2 -3 khách/hộ. Dựa trên uy tín lâu năm.	Có khoảng 50 - 70 đại lý trên cả nước chủ yếu ở Bắc Giang, Bắc Ninh, Quảng Ninh, Hải Phòng. Giới thiệu và quảng bá sản phẩm: hội chợ, hội nghị, nhà hàng,... Xây dựng website, tờ rơi	Tự do tìm kiếm thị trường. Dựa trên uy tín lâu năm.
Xuất khẩu	Không tham gia	Tham gia hội chợ tại Trung Quốc. Xuất khẩu sang Anh thông qua công ty trung gian và không có logo “mì Chũ”	Không tham gia

Nguồn: Phỏng vấn sâu cán bộ Hợp tác xã, Hội và hộ.

triển vọng mở rộng quy mô sản xuất để đáp ứng yêu cầu ngày càng cao của thị trường ở 2 làng nghề là rất lớn.

3.5.3. Giải pháp phát triển chế biến mì gạo ở các làng nghề

Tổ chức lại các hình thức hợp tác/ tổ hợp tác hoạt động chặt chẽ từ cung ứng đầu vào đến bao tiêu sản phẩm; có tư cách pháp nhân để thực hiện những ràng buộc về pháp lý với các đối tác, có quy chế hoạt động, quy chế xử lý sai phạm rõ ràng và chi tiết. Hợp tác phải đảm bảo tính công bằng, minh bạch đảm bảo mọi hộ chế biến trong làng nghề đều phải là thành viên; thành viên tham gia phải có ý thức tuân thủ nghiêm mọi điều khoản hợp tác.

Giải quyết tốt vấn đề phơi sấy sản phẩm, nâng cao chất lượng và khả năng mở rộng quy mô chế biến; Cần thiết có sự tham gia của các nhà khoa học nghiên cứu lò sấy quy mô hộ, phù hợp với điều kiện của địa phương.

Cần tập trung vào một số công đoạn có xả thải để có biện pháp thu gom và xử lý chất thải ngay trong quá trình chế biến.

Có chế tài xử lý nghiêm thậm trí là cấm tham gia chế biến khi có hành vi gian lận thương mại (làm giả nhãn mác, bao bì), bảo vệ uy tín sản phẩm của làng nghề cũng như quyền lợi chính đáng của người tiêu dùng;

Cần thiết kết hợp với các chuyên gia để đầu tư nghiên cứu bổ sung các loại nguyên liệu tự nhiên, đa dạng hóa các loại hình sản phẩm phục vụ cho nhiều

đối tượng khách hàng khác nhau vừa làm tăng giá trị dinh dưỡng vừa tăng khả năng cạnh tranh với các sản phẩm cùng loại, nâng cao giá trị gia tăng cho sản phẩm.

Tổ chức tập huấn ghi chép sổ sách để dễ dàng truy suất nguồn gốc nguyên liệu và sản phẩm; nâng cao trình độ quản lý; khả năng tiếp cận thị trường cho chủ hộ/tổ/nhóm sản xuất nhằm nâng cao năng suất lao động cũng như khả năng tiếp cận thị trường trong và ngoài nước.

Đẩy mạnh hợp tác trong cung ứng và tiêu thụ sản phẩm bằng các hợp đồng kinh tế, tìm kiếm nhiều kênh phân phối sản phẩm.

4. Kết luận

Phát triển nghề chế biến mì gạo là cần thiết để phát triển kinh tế hộ tại 2 làng nghề.

Phát triển nghề chế biến mì gạo trải qua một quá trình từ thấp đến cao, từ đơn giản đến phức tạp trong quy trình chế biến; tổ chức sản xuất và tiêu thụ sản phẩm đảm bảo tính riêng biệt của sản phẩm thực phẩm truyền thống và mang đậm nét văn hóa ẩm thực của các làng quê Việt Nam.

Hợp tác trình độ cao từ khâu sản xuất đến tiêu thụ sản phẩm là con đường tất yếu để các làng nghề mở rộng quy mô và có khả năng tiếp cận với các thị trường lớn. Tuy nhiên, mô hình đòi hỏi khâu quản lý cần minh bạch; dễ dàng truy suất nguồn gốc; chống gian lận thương mại; giải quyết tốt khâu phơi sấy sản phẩm; thúc đẩy liên kết theo hợp đồng kinh tế; nghiên cứu cải thiện chất lượng sản phẩm.

Tài liệu tham khảo:

- DCE-Programme de la coopération au développement entre le Vietnam et le Danemark sur l'environnement (2004), *Quản lý nội tại*, Chương trình hợp tác phát triển Việt Nam và Đan Mạch.
- Hải Yến (2014), *Làm gì để giữ vững và quảng bá thương hiệu cho mì Kế thành phố Bắc Giang*, truy cập ngày 2 tháng 3 năm 2016, từ <<http://www.bacgiangcity.gov.vn>>.
- Hải Yến, Nguyễn Đoàn (không năm xuất bản), *Đặc sản mì Chũ của Lục Ngạn*, truy cập ngày 2 tháng 3 năm 2016, từ <<http://lucngan.bacgiang.gov.vn/node/812>>.
- Khi hậu (2015), truy cập ngày 8 tháng 10 năm 2016, từ <<http://www.bacgiang.gov.vn/tong-quan-bac-giang/16869/Khi%CC%81-hau.html>>.
- Lagrange L. (1995), *La commercialisation des produits agricoles et alimentaires*, 2^e édition revue et augmentée, Paris : Tec & Doc.
- Lebailly Ph., Dogot Th., Bien Pham Van & Khai Tran Tien (2000), *La filière rizicole au Sud du Vietnam. Un modèle méthodologique*. Gembloux : Les presses agronomiques de Gembloux.
- Lê Thị Long Vỹ, Vũ Đình Tôn & Philippe Burny (2015), 'Phân tích chuỗi giá trị mì gạo ở làng nghề Đình Kế và Thủ Dương, tỉnh Bắc Giang', *Tạp chí Kinh tế và Phát triển*, 222(II), 51-59.
- Ngô Thị Thuận & Phạm Văn Hùng (2006), *Giáo trình nguyên lý thống kê kinh tế*, Nhà xuất bản Nông nghiệp, Hà Nội.