

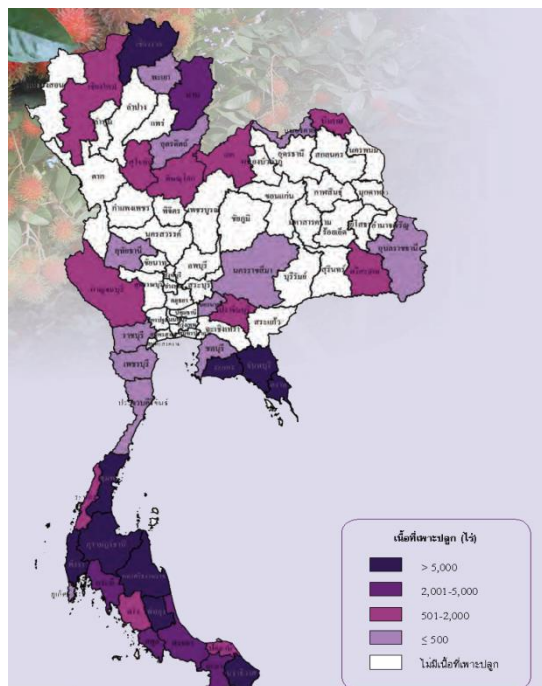
เงาะ

ชื่อไทย : เงาะ

ชื่ออังกฤษ : Rambutan

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Nephelium lappaceum* L.

โดย นางสาวประพิศพรรณ อนุพันธ์
นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ
กลุ่มส่งเสริมไม้ผล



ส่งออก			ข้อได้เปรียบเสียเปรียบของเงาะไทย			นำเข้า		
ปี	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (ล้านบาท)	ได้เปรียบ			ปี	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (ลบ.)
59	9,542	549.01	1. ไทยเป็นแหล่งผลิตสำคัญ			59	69	4.4
60	15,733	513.71	2. มีคุณค่าทางโภชนาการ รสชาติดี			60	0.89	0.2
61	15,964	549.71	3. แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ได้หลากหลาย			61	-	-
			เสียเปรียบ					
			1. ต้นทุนการผลิตสูง					
			2. ผลผลิตเสียหายง่าย อายุการเก็บรักษาสั้น					
			3. ผลผลิตส่วนมากมีจำหน่ายเป็นฤดูกาล					
ประเทศคู่ค้าของไทย			ประเทศผู้ผลิตสำคัญ			ประเทศคู่แข่งสำคัญ		
- เงาะสด ได้แก่ เวียดนาม สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ เมียนมา - เงาะบรรจุภาชนะอัดลม (เงาะกระป๋อง) ได้แก่ จีน เมียนมา กัมพูชา - เงาะสดใส่สับปะรดในน้ำเชื่อม ได้แก่ สหรัฐอเมริกา สิงคโปร์ เมียนมา			ประเทศไทยเป็นผู้ผลิตและผู้ส่งออกเงาะ รายใหญ่ของโลก			อินโดนีเซีย เวียดนาม		

จังหวัดที่ปลูกมาก 5 อันดับแรก :
ได้แก่ จันทบุรี ตราด
นครศรีธรรมราช สุราษฎร์ธานี และ
นราธิวาส

ฤดูกาลผลผลิต ปี 2561 (ร้อยละที่ออกสู่ตลาด)

ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
-	-	0.01	2.40	23.85	32.09	12.25	15.29	12.00	1.59	0.26	0.26

ราคาขายเงาะโรงเรียนคละ รายเดือนที่เกษตรกรขายได้ทั้งสิ้น (บาท/กิโลกรัม)

ปี	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
2559	-	-	70	55.88	33.32	29.67	43.10	36.63	22.69	15.83	-	-
2560	-	-	-	53.00	30.48	24.23	24.12	22.15	26.48	-	-	-
2561	26.48	26.48	26.48	37.64	35.21	17.41	28.92	14.93	14.56	27.50	28.25	28.25

สถิติการผลิต

ปีเพาะปลูก	2559	2560	2561
การผลิต			
เนื้อที่ให้ผล (ไร่)	253,715	253,767	247,759
ผลผลิตเฉลี่ย(กก./ไร่)	759	987	1,099
ผลผลิตรวม (ตัน)	192,646	250,491	272,353
ต้นทุนการผลิต (บาท/ตัน)	12,860	10,580	9,930

พันธุ์ส่งเสริม / ปลูกเป็นการค้า

- พันธุ์โรงเรียน (83%) เป็นเงาะที่มีคุณภาพดีที่สุดในประเทศไทย และของโลก
- พันธุ์สีชมพู (16%) เป็นเงาะที่ปลูกง่าย เจริญเติบโตดี ให้ผลดก

ศักยภาพ/จุดเด่น	ปัญหา/ข้อจำกัด	แนวทางพัฒนา/แก้ไข
<p>- ประเทศไทยเป็นผู้ผลิตและผู้ส่งออกเงาะรายใหญ่ของโลก</p> <p>- ผลผลิตเงาะของไทย รสชาติดี มีคุณค่าทางโภชนาการ</p> <p>- การแปรรูปเงาะเป็นผลิตภัณฑ์ได้หลากหลาย</p> <p>- มีเทคโนโลยี และสามารถผลิตเงาะนอกฤดูกาล</p> <p>- มียุทธศาสตร์พัฒนาผลไม้ไทย ปี 2558-2564 รองรับการผลิตและการตลาดเงาะ</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. ผลผลิตกระจุกตัว ออกสู่ตลาดในช่วงเวลาสั้น และช่วงเวลาเดียวกัน เกิดปัญหาผลผลิตล้นตลาด และราคาตกต่ำ และเป็นผลผลิตที่ออกตามฤดูกาลเป็นส่วนใหญ่ 2. อายุการเก็บรักษาสั้น ผลผลิตเน่าเสียหายง่าย ทำให้ราคาไม่มีเสถียรภาพ 3. ต้นทุนการผลิต และการบริหารจัดการระบบโลจิสติกส์สูง 4. การระบาดของโรคและแมลง เช่น โรคราดำ เพลี้ยแป้ง ทำให้คุณภาพเงาะไม่ได้มาตรฐาน หรือเกิดความเสียหายจากการเก็บเกี่ยวผลผลิต 5. เกษตรกรส่วนใหญ่ยังขาดองค์ความรู้การผลิต การปฏิบัติดูแลรักษา การบริหารจัดการหลังการเก็บเกี่ยว และการคัดแยกคุณภาพเงาะ 6. การขาดแคลนน้ำในการเพาะปลูก โดยเฉพาะช่วงที่เงาะติดผลอ่อน 7. การขาดแคลนแรงงานในการเก็บเกี่ยวผลผลิต และการแปรรูปเบื้องต้น (การปอกและควั่นเงาะ) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ปรับเปลี่ยนพื้นที่ปลูกเงาะพันธุ์สีชมพู และพื้นที่ไม่เหมาะสม โดยปลูกแทนด้วยพืชอื่นที่มีศักยภาพ เช่น ปาล์ม น้ำมัน ยางพารา ถั่ว ฯลฯ ตามนโยบายส่งเสริมการปลูกในพื้นที่เหมาะสม (Zoning) และตามแผนที่เกษตร (Agri-Map) 2. ส่งเสริมการผลิตเงาะนอกฤดูในเขตพื้นที่ที่มีศักยภาพ 3. ส่งเสริมการรวมกลุ่มเครือข่ายเกษตรกรผู้ปลูกเงาะเพื่อพัฒนาคุณภาพผลผลิต และเพิ่มอำนาจต่อรองทางการค้า 4. ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิต การปฏิบัติดูแลรักษาและการปฏิบัติ <p>หลังการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม ตามหลัก GAP แก่เกษตรกรในลักษณะระบบส่งเสริมการเกษตรแบบแปลงใหญ่ เพื่อลดความเสียหายที่จะเกิดกับผลผลิต และการคัดแยกเกรดคุณภาพ ให้ได้ผลผลิตตามมาตรฐานเดียวกัน</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. พัฒนาการจัดการระบบโลจิสติกส์ เพื่ออำนวยความสะดวกขนส่งจากผู้ผลิตสู่ผู้บริโภคปลายทางอย่างรวดเร็ว 6. ส่งเสริมการสร้างมูลค่าเพิ่ม (Value Creation) เป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ <p>เน้นการแปรรูปในลักษณะพร้อมบริโภค</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. สร้างตราสินค้าเงาะไทย และพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้สามารถรักษาคุณภาพผลผลิตได้นานขึ้น เพื่อดึงดูดผู้บริโภค 8. ขยายการส่งออก โดยเน้นตลาดอินเดีย ปากีสถาน อิสราเอล ตะวันออกกลาง จีน ญี่ปุ่น เกาหลีใต้ และตลาดการค้าชายแดน