กระเทียม

ชื่อไทย : กระเทียม

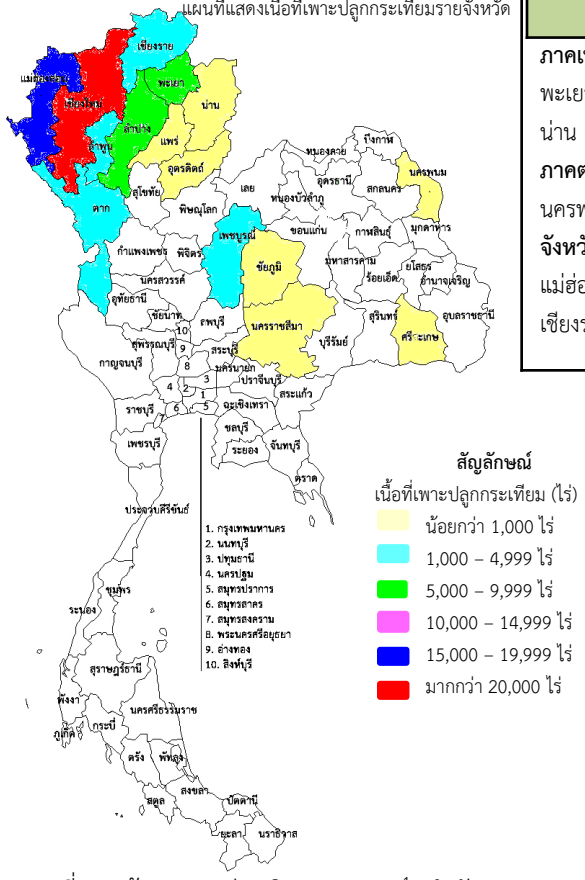
ชื่อสามัญ/ชื่ออังกฤษ : Garlic

ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Allium sativum* L.

โดย นายพยุห์ แก้วคูณ
นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ
กลุ่มส่งเสริมพืชผักและเห็ด

สถิติการผลิตกระเทียม [2]	ปี พ.ศ.		
	2559	2560	2561
1.พื้นที่เพาะปลูก (ไร่)	64,527	71,778	85,914
2. ผลผลิต (ตัน)	67,554	69,180	90,982
3. ผลผลิต/ไร่ (กก.)	1,047	964	1,059
4. ต้นทุนการผลิต (บาท/ตัน)	26,410	28,990	30,910
5. ราคากระเทียมแห้งใหญ่คละที่เกษตรกรขายได้ (บาท/ตัน)	77,180	80,000	57,810
6. ผลตอบแทนสุทธิ (บาท/ตัน)	50,770	51,010	26,900

แผนที่แสดงเนื้อที่เพาะปลูกกระเทียมรายจังหวัด



แหล่งผลิต[1,2]

ภาคเหนือ ได้แก่ จังหวัดเชียงใหม่ แม่ฮ่องสอน พะเยา ลำปาง ลำพูน ตาก เชียงราย เพชรบูรณ์ น่าน แพร่ อุตรดิตถ์

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ได้แก่ จังหวัดชัยภูมิ นครพนม ศรีสะเกษ นครราชสีมา

จังหวัดที่ปลูกมาก ได้แก่ จังหวัดเชียงใหม่ แม่ฮ่องสอน พะเยา ลำปาง ลำพูน ตาก เชียงราย เพชรบูรณ์

ร้อยละของจำนวนผลผลิตที่ออกสู่ตลาด ตามระยะเวลา[1,2]

ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
2.31%	15.72%	75.71%	6.13%	-	-	-	-	-	-	-	0.13%

ส่งออก ปี 2561[2,3]	ข้อได้เปรียบเสียเปรียบสินค้าไทย	นำเข้า ปี 2561[2,3]
ปริมาณ 876 ตัน(สด) มูลค่า 42.51 ล้านบาท - กระเทียมสดหรือแช่เย็น 381 ตัน มูลค่า 13.65 ล้านบาท - กระเทียมแห้งเป็นผง 92 ตัน มูลค่า 18.80 ล้านบาท - กระเทียมแห้งไม่เป็นผง (อบแห้ง) 81 ตัน มูลค่า 10.07 ล้านบาท	**ได้เปรียบ :** กระเทียมไทยมีกลิ่นหอม รสจัดเข้มข้น และเผ็ดกว่ากระเทียมจีน **เสียเปรียบ :** กระเทียมไทยมีต้นทุนการผลิตสูงไม่สามารถแข่งขันในเรื่องราคาได้	ปริมาณ 96,367 ตัน(สด) มูลค่า 1,631.40 ล้านบาท - กระเทียมสดหรือแช่เย็น 34,986 ตัน มูลค่า 1,307.45 ล้านบาท - กระเทียมแห้งเป็นผง 801 ตัน มูลค่า 101.82 ล้านบาท - กระเทียมแห้งไม่เป็นผง จำนวน 6,682 ตัน มูลค่า 222.13 ล้านบบาท
ประเทศคู่ค้าของไทย ฟิลิปปินส์ ไต้หวัน แคนาดา	**ประเทศผู้ผลิตสำคัญ** จีน อินเดีย	**ประเทศคู่แข่งที่สำคัญ** [2] จีน สเปน

ที่มา : ข้อมูลกรมส่งเสริมการเกษตร[1] สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร[2] กรมศุลกากร[3]

ศักยภาพ/จุดเด่น	ปัญหาข้อจำกัด	แนวทางการพัฒนา/แก้ไข
- กระเทียมเป็นพืชเศรษฐกิจพืชหลักของประเทศ - ใช้ประกอบอาหารและยังเป็นพืชสมุนไพรรักษาโรคได้หลายชนิด - กระเทียมไทยมีกลิ่นหอม รสจัดเข้มข้น และเนื้อแห้ง เป็นที่นิยมมากกว่ากระเทียมจีนซึ่งมีขนาดใหญ่และมีน้ำมาก	- มีการลักลอบนำกระเทียมจากประเทศเพื่อนบ้านเข้ามาจำหน่าย ให้ราคากระเทียมในประเทศตกต่ำ ส่งผลให้เกษตรกรมีรายได้ลดลง - กระเทียมไทยมีต้นทุนการผลิตสูงกว่ากระเทียมจากประเทศคู่แข่ง เช่น กระเทียมหัวใหญ่จากจีน ทำให้กระเทียมไทยไม่สามารถแข่งขันในเรื่องราคา - ในปีที่กระเทียมไทยมีผลผลิตมากเกินความต้องการใช้ภายในประเทศ เกษตรกรจะออกมาเรียกร้องให้รัฐบาลแก้ไขปัญหาราคาตกต่ำ ทำให้รัฐต้องสูญเสียงบประมาณในการรับซื้อกระเทียมจากเกษตรกร	1. กำกับดูแลการลักลอบการนำเข้ากระเทียมจากต่างประเทศอย่างเคร่งครัด 2. ปรับปรุงระบบการขนส่ง และเพิ่มแหล่งจำหน่ายผลผลิต เพื่อให้มีการกระจายผลผลิตอย่างรวดเร็ว 3. เพิ่มประสิทธิภาพการผลิตกระเทียม 4. เก็บเกี่ยวกระเทียมในระยะที่เหมาะสม โดยรอให้ต้นกระเทียมเหลืองก่อนจึงเก็บเกี่ยว (อายุ 110-120 วัน) จะได้กระเทียมที่แกร่ง เก็บไว้ได้นาน และมีเปอร์เซ็นต์ การฝ่อน้อยลง แต่หากเก็บเกี่ยวช้าเกินไปจะทำให้กลีบร่วงได้ง่าย คุณภาพไม่ดี 5. เพิ่มประสิทธิภาพการเก็บรักษาเพื่อยืดอายุสินค้าให้ยาวขึ้น โดยไม่เก็บกระเทียมในที่อับชื้นเพราะจะทำให้ราดำระบาดในโรงเก็บ ทำให้เกิดความเสียหาย ควรมัดจุกแล้วนำไปแขวนไว้ในเรือนโรงเปิดที่มีการถ่ายเทอากาศดี ไม่ถูกฝน น้ำค้าง และแสงแดด เป็นเวลา 3 - 4 สัปดาห์ กระเทียมจะแห้งสนิท คุณภาพดี 6. ควรมีการจัดชั้นคุณภาพกระเทียมก่อนขาย