



พริกไทย

ชื่อไทย : พริกไทย
 ชื่อสามัญ/ชื่ออังกฤษ : Black pepper, White pepper
 ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Piper nigrum* L.
 โดย นายจรรุพัฒน์ ทาเกอูจิ
 นักวิชาการเกษตรปฏิบัติการ
 โทร. 0 2579 9547

	การผลิต			
	ปี	60	61	62
เนื้อที่ให้ผล (ไร่)	4,263	3,710	3,965	
ผลผลิต (ตัน)	3,001	2,536	2,005	
ผลผลิตต่อไร่ (กก.)		682	506	704

แหล่งผลิต
 ภาคเหนือ ได้แก่ จังหวัด พิจิตร โข่งโลก เพชรบูรณ์ ตาก
 ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ได้แก่ จังหวัด เลย นครราชสีมา
 ภาคตะวันออก ได้แก่ จังหวัด จันทบุรี ตราด ระยอง
 ภาคตะวันตก ได้แก่ จังหวัด ประจวบคีรีขันธ์ ราชบุรี กาญจนบุรี
 ภาคใต้ ได้แก่ จังหวัด นครศรีธรรมราช สุราษฎร์ธานี พัทลุง ตรัง
จังหวัดที่ปลูกมาก จันทบุรี
จังหวัดที่มีแปลงใหญ่ จันทบุรี ตรัง

ต้นทุนการผลิตทั้งประเทศ

หน่วย : บาท/ไร่

1. ต้นทุนผันแปร	28,499.94
2. ต้นทุนคงที่	11,449.84
3. ต้นทุนรวมต่อไร่	39,949.78
4. ต้นทุนรวมต่อไร่โลกรัม	81.20

ส่งออก

ปี	ตัน	ล้านบาท
60	278	56.73
61	417	128.97
62	540	149.79
62	60	278

นำเข้า

ปี	ตัน	ล้านบาท
60	3,821	1,024.37
61	4,777	854.54

ประเทศผู้ผลิตสำคัญ
 เวียดนาม อินโดนีเซีย อินเดีย บราซิล
 จีน ศรีลังกา และมาเลเซีย

ข้อได้เปรียบเสียเปรียบสินค้าไทย

ได้เปรียบ
 คุณภาพดีกลิ่นหอมเฉพาะ

เสียเปรียบ
 ต้นทุนการผลิตและราคาสูงกว่าประเทศเพื่อนบ้าน

ราคาขาย (บาท/กิโลกรัม)

ปี 2562
พริกไทยสด ราคา 40 - 50 บาท
 ช่วงเดือนเมษายน มีราคาสูง 70 - 100 บาท
พริกไทยแห้ง (ดำ) ราคา 90 - 100 บาท
 ช่วงเดือนมีนาคม มีราคาสูง 120 - 130 บาท
พริกไทยแห้ง (ขาว) ราคา 200 - 250 บาท



ที่มา : กรมส่งเสริมการเกษตร, สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, กรมศุลกากร

ศักยภาพ/จุดเด่น	ปัญหา/ข้อจำกัด	แนวทางพัฒนา/แก้ไข
<p>1. พริกไทยเป็นเครื่องเทศสำคัญที่มีความจำเป็นและมีความต้องการใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมยาสมุนไพรและใช้ประจำวันในทุกครัวเรือน แม้จะใช้ในปริมาณน้อยแต่นับเป็นสินค้าที่มีความจำเป็นไม่แพ้พืชเศรษฐกิจหลัก จึงมีความต้องการใช้ที่แน่นอนและเพิ่มขึ้นตามจำนวนประชากร</p> <p>2. เป็นเครื่องเทศสำคัญที่มีความต้องการในการค้าในประเทศและต่างประเทศ</p> <p>3. พริกไทยของประเทศไทยมีคุณภาพเป็นที่ต้องการของผู้ประกอบการอาหาร มีข้อได้เปรียบด้านรสชาติและกลิ่นเมื่อเทียบกับพริกไทยเวียดนามที่เป็นผู้ผลิตอันดับหนึ่งของโลก หรือพริกไทยกัมพูชาที่มีการนำเข้ามาจำหน่ายในประเทศ</p>	<p>1. ผลผลิตพริกไทยมีไม่เพียงพอต่อปริมาณการใช้ภายในประเทศ ทำให้มีการนำเข้าพริกไทยจากต่างประเทศมากขึ้น</p> <p>2. ต้นทุนการผลิตพริกไทยสูงกว่าประเทศผู้ผลิตอื่น ทำให้ไม่ได้เปรียบในการแข่งขัน</p> <p>3. การคัดเลือกพื้นที่ปลูกพริกไทยแปลงใหม่ที่เหมาะสม ทดแทนแปลงเดิมที่ปลูกซ้ำพื้นที่เดิมหลายปี มีจำกัด</p>	<p>1. ส่งเสริมเพิ่มการปลูกพริกไทยในพื้นที่ใหม่ที่มีศักยภาพ</p> <p>2. ส่งเสริมการผลิตพริกไทยอ่อนเพื่อการบริโภคในท้องถิ่น</p> <p>3. ลดต้นทุนการผลิตพริกไทยโดยการจัดการที่เหมาะสม ได้แก่ ส่งเสริมการผลิตที่ลดการใช้สารเคมีและปุ๋ยเคมีในการผลิต สนับสนุนการใช้ปุ๋ยอินทรีย์และการจัดการดินที่เหมาะสม ใช้ค้ำมีชีวิตรแทนการใช้ค้ำปูน</p> <p>4. ถ่ายทอดความรู้การบริหารจัดการแปลงพริกไทยไม่ให้เกิดโรคสำคัญและสนับสนุนให้เกษตรกรได้รับการรับรอง จีเอพี และอินทรีย์</p> <p>5. ส่งเสริมการผลิต การจัดการการผลิต การเก็บเกี่ยวและแปรรูปพริกไทยที่มีคุณภาพปลอดภัยจากเชื้อรา จุลินทรีย์ สารฟอกขาวและสารเคมีอื่น ๆ</p> <p>6. ส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์พริกไทย ให้มีความหลากหลาย ได้รับการรับรองมาตรฐาน ปลอดภัยต่อผู้บริโภคและส่งเสริมผลิตภัณฑ์สุขภาพ</p> <p>7. ส่งเสริมการอนุรักษ์พริกไทยพันธุ์พื้นเมืองและพัฒนาเป็นพืชเอกลักษณ์ของท้องถิ่น หรือเป็นสิ่งขึ้นบ่งทางภูมิศาสตร์ (พืช GI)</p>