

รูปแผนที่พื้นที่เพาะปลูกที่สำคัญของไทย



แหล่งผลิตที่สำคัญของไทยปี 63	
	พื้นที่ (ไร่)
1. จังหวัดจันทบุรี	845.77
2. จังหวัดพิจิตร	504.59
3. จังหวัดเพชรบูรณ์	288.48
4. จังหวัดนครศรีธรรมราช	227.64
5. จังหวัดเลย	181.88

ประเทศผู้นำเข้าผลผลิตจากประเทศไทยที่สำคัญ ปี 63-64	
	มูลค่า (ล้านบาท)
สาธารณรัฐแอฟริกาใต้	78.7
สหรัฐอเมริกา	21.4

ปริมาณการนำเข้าของไทย ^{3/}			
	ปี 61	ปี 62	ปี 63
ปริมาณ (ตัน)	4,777	5,700	6,030
มูลค่า (ล้านบาท)	855	722	712

ปริมาณการส่งออกของไทย ^{3/}			
	ปี 61	ปี 62	ปี 63
ปริมาณ (ตัน)	417	540	741
มูลค่า (ล้านบาท)	129	150	145



พริกไทย

ชื่อไทย : พริกไทย

ชื่อสามัญ/ชื่ออังกฤษ : Black pepper, White pepper

ชื่อวิทยาศาสตร์ : Piper nigrum L.

โดย : กลุ่มส่งเสริมพืชสมุนไพรและเครื่องเทศ

เบอร์โทรศัพท์ : 0 2579 9547

	สถิติการผลิต ^{2/}		
	ปี 61	ปี 62	ปี 63
จำนวนเกษตรกร (ราย)	1,543	1,806	1,693
พื้นที่ปลูก (ไร่)	3,476.74	4,327.51	3,352.86
พื้นที่เก็บเกี่ยว (ไร่)	3,409.57	4,263.05	3,334.37
ผลผลิตเฉลี่ย (กก./ไร่)	506	704	579
ผลผลิตรวม (ตัน)	2,005	3,001	1,930

ต้นทุน / ผลตอบแทน (บาทต่อไร่) ^{1/}	
ต้นทุน (ปี 62/63)	
1. ค่าแรงงาน	
- ค่าเตรียมดิน	500
- ค่าปลูก	700
- ค่าดูแลรักษา	700
- ค่าเก็บเกี่ยว	10,000
2. ค่าวัสดุ	
- ค่าพันธุ์	10,000
- ค่าปุ๋ยเคมี	360
- ค่าปุ๋ยคอก ปุ๋ยหมัก ปุ๋ยชีวภาพ	250
- ค่าสารเคมีกำจัดวัชพืช ศัตรูพืช	120
- ค่าสารชีวภัณฑ์	500
ต้นทุนรวม	23,130
ผลผลิตเฉลี่ยต่อไร่	596 กก./ไร่
ราคาผลผลิตสดเฉลี่ย	85 บาท/กก.
ผลตอบแทน (บาท/ไร่/ปี)	50,660
ผลตอบแทนสุทธิ (บาท/ไร่/ปี)	27,530

(ราคาขาย (บาท/กิโลกรัม))			
ปี	พริกไทยสด	พริกไทยแห้ง(ดำ)	พริกไทยแห้ง(ขาว)
62	50	100	250
63	85	165	300

ช่วงเวลาที่มีผลผลิตออก (ร้อยละ) ^{2/}												
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.
63	20.44	70.80	8.08	0.28	0.40	-	-	-	-	-	-	-
64	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

ที่มา : 1/ กรมส่งเสริมการเกษตร 2/ สำนักเศรษฐกิจการเกษตร 3/ กรมศุลกากร

พริกไทย

ศักยภาพ/จุดเด่น	ปัญหาข้อจำกัด	แนวทางการพัฒนา/แก้ไข
<p>1. พริกไทยเป็นเครื่องเทศสำคัญที่มีความจำเป็น และมีความต้องการใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมยาสมุนไพรและใช้ประจำวันในทุกครัวเรือน แม้จะใช้ในปริมาณน้อยแต่นับเป็นสินค้าที่มีความจำเป็นไม่แพ้พืชเศรษฐกิจหลัก จึงมีความต้องการใช้ที่แน่นอนและเพิ่มขึ้นตามจำนวนประชากร</p> <p>2. เป็นเครื่องเทศสำคัญที่มีความต้องการในการค้าในประเทศและต่างประเทศ</p> <p>3. พริกไทยของประเทศไทยมีคุณภาพเป็นที่ต้องการของผู้ประกอบการอาหารมีข้อได้เปรียบด้านรสชาติและกลิ่นเมื่อเทียบกับพริกไทยเวียดนามที่เป็นผู้ผลิตอันดับหนึ่งของโลก หรือพริกไทยกัมพูชาที่มีการนำเข้ามาจำหน่ายในประเทศ</p>	<p>1. ผลผลิตพริกไทยมีไม่เพียงพอต่อปริมาณการใช้ภายในประเทศ ทำให้มีการนำเข้าพริกไทยจากต่างประเทศมากขึ้น</p> <p>2. ต้นทุนการผลิตพริกไทยสูงกว่าประเทศผู้ผลิตอื่น ทำให้ไม่ได้เปรียบในการแข่งขัน</p> <p>3. การคัดเลือกพื้นที่ปลูกพริกไทยแปลงใหม่ ที่เหมาะสมทดแทนแปลงเดิมที่ปลูกซ้ำ พื้นที่เดิมหลายปี มีจำกัด</p>	<p>1. ส่งเสริมเพิ่มการปลูกพริกไทยในพื้นที่ใหม่ที่มีศักยภาพ</p> <p>2. ส่งเสริมการผลิตพริกไทยอ่อนเพื่อการบริโภคในท้องถิ่น</p> <p>3. ลดต้นทุนการผลิตพริกไทยโดยการจัดการที่เหมาะสม ได้แก่ ส่งเสริมการผลิตที่ใช้สารเคมีและปุ๋ยเคมีในการผลิต สนับสนุนการใช้ปุ๋ยอินทรีย์และการจัดการดินที่เหมาะสม ใช้ค้างมีชีวิตแทนการใช้ค้างปูน</p> <p>4. ถ่ายทอดความรู้การบริหารจัดการแปลงพริกไทยไม่ให้เกิดโรคสำคัญและสนับสนุนให้เกษตรกรได้รับการรับรองจีเอพี และอินทรีย์</p> <p>5. ส่งเสริมการผลิต การจัดการการผลิต การเก็บเกี่ยวและแปรรูปพริกไทยที่มีคุณภาพปลอดภัยจากเชื้อรา จุลินทรีย์ สารฟอกขาวและสารเคมีอื่น ๆ</p> <p>6. ส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์พริกไทย ให้มีความหลากหลาย ได้รับการรับรองมาตรฐาน ปลอดภัยต่อผู้บริโภคและส่งเสริมผลิตภัณฑ์สุขภาพ</p> <p>7. ส่งเสริมการอนุรักษ์พริกไทยพันธุ์พื้นเมืองและพัฒนาเป็นพืชเอกลักษณ์ของท้องถิ่น หรือเป็นสิ่งชี้บ่งทางภูมิศาสตร์ (พีช GI)</p>