

แหล่งผลิตที่สำคัญของไทยปี 64

	พื้นที่ (ไร่)
1. จังหวัดจันทบุรี	754.22
2. จังหวัดพิจิตร	269.25
3. จังหวัดเพชรบูรณ์	131.58
4. จังหวัดนครศรีธรรมราช	130.66
5. จังหวัดเลย	113.50

ประเทศผู้นำเข้าผลผลิตจากประเทศไทยที่สำคัญ ปี 63-64

	มูลค่า(ล้านบาท)
สาธารณรัฐแอฟริกาใต้	74

ปริมาณการนำเข้าของไทย ^{3/}

	ปี 62	ปี 63	ปี 64
ปริมาณ (ตัน)	5,700	6,029	6,593
มูลค่า (ล้านบาท)	721	711	1,039

ปริมาณการส่งออกของไทย ^{3/}

	ปี 62	ปี 63	ปี 64
ปริมาณ (ตัน)	548	741	925
มูลค่า (ล้านบาท)	150	145	186



พริกไทย

ชื่อไทย : พริกไทย

ชื่อสามัญ/ชื่ออังกฤษ : Black pepper, White pepper

ชื่อวิทยาศาสตร์ : Piper nigrum L.

โดย : กลุ่มส่งเสริมพืชสมุนไพรและเครื่องเทศ

เบอร์โทรศัพท์ : 02 579 9547



สถิติการผลิต ^{2/}

	ปี 62	ปี 63	ปี 64
จำนวนเกษตรกร (ราย)	1,806	1,693	1,189
พื้นที่ปลูก (ไร่)	4,327.51	3,352.86	2,086.78
พื้นที่เก็บเกี่ยว (ไร่)	4,263.05	3,334.37	1,926.26
ผลผลิตเฉลี่ย (กก./ไร่)	704	579	531
ผลผลิตรวม (ตัน)	3,001	1,930	1,023

(ราคาขาย บาท/กิโลกรัม) ^{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	84	94	87	90	90	90	90	90	107	111	112	125
64	135	120	134	153	150	150	150	155	147	140	142	150

ช่วงเวลาที่ผลผลิตออก (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	18.27	63.31	7.22	0.25	0.36	-	-	-	-	-	-	-
64	15.26	51.25	22.46	2.17	-	-	-	-	-	-	-	-

ต้นทุน / ผลตอบแทน (บาทต่อไร่) ^{1/}

ต้นทุน (ปี 63/64)	
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
	- ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ 6,271
ต้นทุนรวม	29,401
ผลิตเฉลี่ยต่อไร่	531 กก./ไร่
ราคาผลผลิตสดเฉลี่ย	132 บาท/กก.
ผลตอบแทน (บาท/ไร่/ปี)	70,092
ผลตอบแทนสุทธิ (บาท/ไร่/ปี)	40,691

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 ส่งเสริมการผลิตที่ลดการใช้สารเคมีและปุ๋ยเคมีในการผลิต 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>