

เงาะ

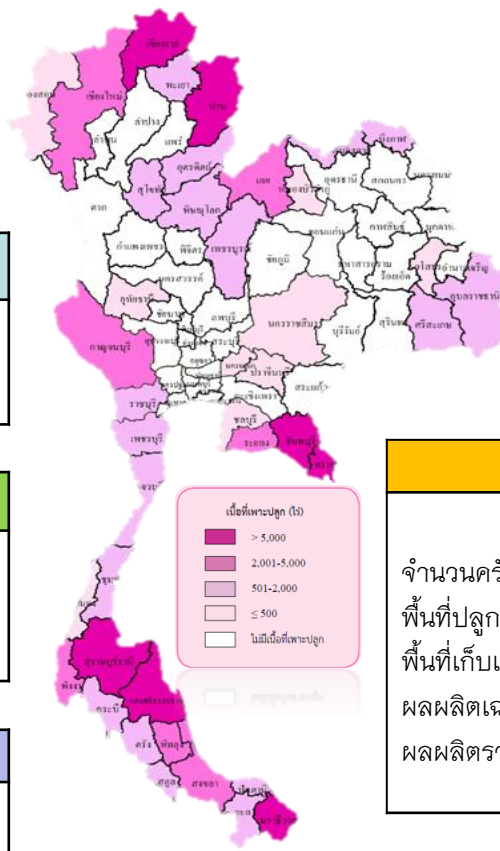
ชื่อไทย : เงาะ

ชื่อสามัญ/ชื่ออังกฤษ : Rambutan

ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Nephelium lappaceum* L.

โดย : กลุ่มส่งเสริมไม้ผล

เบอร์โทรศัพท์ : 0 2579 3816



ประเทศผู้ผลิตที่สำคัญของโลก ปี 65 ^{4/}
ไทย อินโดนีเซีย และเวียดนาม

ประเทศผู้นำเข้าที่สำคัญของโลก ปี 65 ^{4/}
มาเลเซีย เวียดนาม เมียนมา จีน
กัมพูชา สหรัฐอเมริกา สิงคโปร์
และแคนาดา

ประเทศผู้ส่งออกที่สำคัญของโลก ปี 65 ^{4/}
ไทย อินโดนีเซีย และเวียดนาม

	สถิติการผลิต ^{2/}		
	ปี 63	ปี 64	ปี 65
จำนวนครัวเรือน	43,013	42,105	41,123 (ครัวเรือน)
พื้นที่ปลูก	230,785	226,139	220,583 (ไร่)
พื้นที่เก็บเกี่ยว	211,381	208,388	206,558 (ไร่)
ผลผลิตเฉลี่ย	1,278	1,361	1,283 (กก./ไร่)
ผลผลิตรวม	270,055	283,621	265,084 (ตัน)

ต้นทุน / ผลตอบแทน (บาทต่อไร่) ^{1/}
ปี 65
ต้นทุน 11,910 (บาท/ตัน)
ผลตอบแทน 11,881 (บาท/ตัน)

ปริมาณการบริโภคภายในประเทศ ^{3/}			
	ปี 63	ปี 64	ปี 65
ปริมาณ (ตัน)	253,287	265,689	236,864

ปริมาณการส่งออกของไทย ^{3/}			
	ปี 63	ปี 64	ปี 65
เงาะสด			
ปริมาณ (ตัน)	11,796	11,828	21,599
มูลค่า (ล้านบาท)	172	240	435
เงาะบรรจุภาชนะอัดลม			
ปริมาณ (ตัน)	2,247	3,056	2,891
มูลค่า (ล้านบาท)	143	211	228
เงาะสดใส่สับปรดในน้ำเชื่อม			
ปริมาณ (ตัน)	2,665	2,732	3,737
มูลค่า (ล้านบาท)	120	123	190

(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	-	-	-	29.06	14.88	22.25	29.48	28.47	21.35	16.58	-	-
64	-	-	-	-	28.19	19.53	19.16	8.93	16.36	-	-	-
65	-	-	-	-	25.55	18.43	20.02	35.66	-	-	-	-

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	0.21	0.03	1.48	11.46	40.81	23.32	9.47	8.11	4.51	0.52	0.07	0.01
64	0.06	0.03	0.34	8.69	30.60	21.41	22.58	11.11	4.68	0.31	0.13	0.06
65	0.01	-	0.01	3.81	43.38	33.67	14.77	3.18	0.81	-	0.22	0.14

เงาะ

ศักยภาพ/จุดเด่น	ปัญหาข้อจำกัด	แนวทางการพัฒนา/แก้ไข
<p>1. ผลผลิตเงาะร้อยละ 90 ใช้บริโภคในประเทศ</p> <p>2. เงาะไทยมีรสชาติดี มีคุณค่าทางโภชนาการ</p> <p>3. เงาะสามารถแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ได้หลากหลาย</p> <p>4. มีเทคโนโลยี และสามารถผลิตเงาะนอกฤดูคุณภาพได้</p> <p>5. มีแนวทางการพัฒนาผลไม้ไทย พ.ศ.2565 – 2570 รองรับการผลิตและเพิ่มมูลค่าและการตลาดของเงาะ</p>	<p>1. การส่งออกส่วนใหญ่เป็นเงาะสด โดยตลาดสำคัญ ได้แก่ มาเลเซีย เวียดนาม และเมียนมา ทั้งนี้ การส่งออกมีปริมาณน้อย เนื่องจากขาดเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยวทำให้อายุการรักษาสั้น</p> <p>2. เกษตรกรส่วนใหญ่ยังขาดองค์ความรู้การผลิต การปฏิบัติดูแลรักษา การบริหารจัดการหลังการเก็บเกี่ยว และการตัดแยกคุณภาพเงาะ</p>	<p>แนวทางการบริหารจัดการผลไม้ สอดคล้องกับยุทธศาสตร์การพัฒนาผลไม้ไทย พ.ศ.2565–2570 โดยให้จังหวัดบริหารจัดการแบบเบ็ดเสร็จด้วยตนเองมีแนวทางดังนี้</p> <p>1. การบริหารจัดการเชิงคุณภาพ มีแผนงาน/โครงการ การจัดการและพัฒนาด้านคุณภาพผลผลิต เช่น ส่งเสริมการผลิตตามมาตรฐาน GAP และ GI การเชื่อมโยงการตลาดและเพิ่มมูลค่าผลผลิต</p> <p>2. การบริหารจัดการเชิงปริมาณ มุ่งเน้นการบริหารจัดการผลผลิตในฤดูกาล โดยจัดสมดุลอุปสงค์และอุปทาน มีการประมาณการผลผลิตล่วงหน้า และเชื่อมโยงตลาดเพื่อรองรับผลผลิต เช่น ผู้รวบรวม ผู้ส่งออก สหกรณ์ ตลาดกลาง และห้างสรรพสินค้า เป็นต้น</p>