

แหล่งผลิตที่สำคัญของไทยปี 65

	พื้นที่ (ไร่)
1. จังหวัดจันทบุรี	1885.30
2. จังหวัดพิจิตรโลก	805
3. จังหวัดเพชรบูรณ์	280.22
4. จังหวัดสุราษฎร์ธานี	174
5. จังหวัดเลย	142

ประเทศผู้นำเข้าผลผลิตจากประเทศไทยที่สำคัญ ปี 65

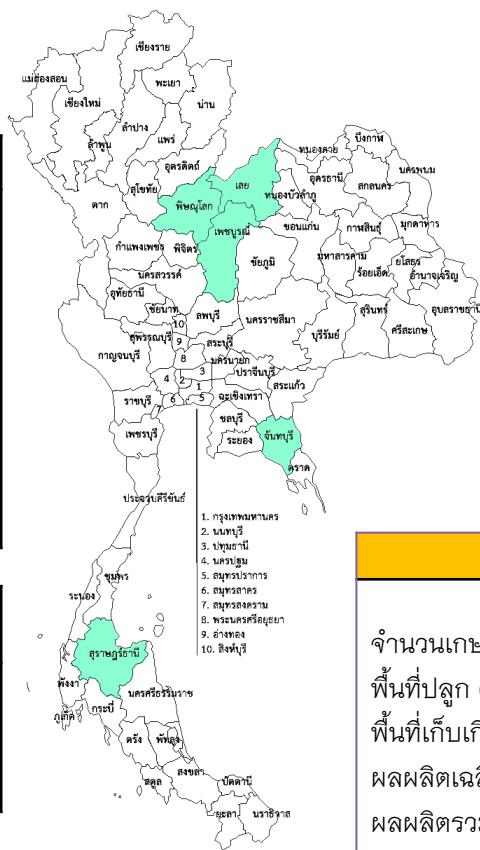
	มูลค่า(ล้านบาท)
สาธารณรัฐแอฟริกาใต้	154.56
ออสเตรเลีย	73.07

ปริมาณการนำเข้าของไทย^{3/}

	ปี 63	ปี 64	ปี 65
ปริมาณ (ตัน)	6,029	6,593	6,453
มูลค่า (ล้านบาท)	711	1,039	1,220

ปริมาณการส่งออกของไทย^{3/}

	ปี 63	ปี 64	ปี 65
ปริมาณ (ตัน)	741	925	974
มูลค่า (ล้านบาท)	145	186	307



พริกไทย

ชื่อไทย : พริกไทย
 ชื่อสามัญ/ชื่ออังกฤษ : Black pepper, White pepper
 ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Piper nigrum* L.
 โดย : กลุ่มส่งเสริมพืชสมุนไพรและเครื่องเทศ
 เบอร์โทรศัพท์ : 02 579 9547



สถิติการผลิต^{2/}

	ปี 63	ปี 64	ปี 65
จำนวนเกษตรกร (ราย)	1,693	1,189	1,907
พื้นที่ปลูก (ไร่)	3,352.86	2,086.78	3,834.24
พื้นที่เก็บเกี่ยว (ไร่)	3,334.37	1,926.26	2,852.16
ผลผลิตเฉลี่ย (กก./ไร่)	579	531	499.52
ผลผลิตรวม (ตัน)	1,930	1,023	1,425

ต้นทุน / ผลตอบแทน (บาทต่อไร่)^{1/}

ต้นทุน (ปี 64/65)	
1. ค่าแรงงาน	
- ค่าเตรียมดิน	500
- ค่าปลูก	800
- ค่าดูแลรักษา	1,200
- ค่าเก็บเกี่ยว	10,000
2. ค่าวัสดุ	
- ค่าพันธุ์	10,000
- ค่าปุ๋ยเคมี	10,000
- ค่าปุ๋ยคอก ปุ๋ยหมัก ปุ๋ยชีวภาพ	250
- ค่าสารเคมีกำจัดวัชพืช ศัตรูพืช	120
- ค่าสารชีวภัณฑ์	500
- ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ	6,271
ต้นทุนรวม	39,641
ผลผลิตเฉลี่ยต่อไร่	499.52 กก./ไร่
ราคาผลผลิตเฉลี่ย	166.25 บาท/กก.
ผลตอบแทน (บาท/ไร่/ปี)	83,045
ผลตอบแทนสุทธิ (บาท/ไร่/ปี)	43,404

(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.
64	135	120	134	153	150	150	150	155	147	140	142	150
65	145	143	150	150	150	150	150	150	158	196	223	230

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.
65	15.26	51.25	22.46	2.17	-	-	-	-	-	-	-	-

ที่มา : 1/ กรมส่งเสริมการเกษตร 2/ สำนักเศรษฐกิจการเกษตร 3/ สำนักงานปลัดกระทรวงพาณิชย์

พริกไทย

ศักยภาพ/จุดเด่น	ปัญหาข้อจำกัด	แนวทางการพัฒนา/แก้ไข
<p>1. พริกไทยเป็นเครื่องเทศสำคัญที่มีความจำเป็น และมีความต้องการใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมยาสมุนไพรและใช้ประจำวันในทุกครัวเรือน แม้จะใช้ในปริมาณน้อยแต่นับเป็นสินค้าที่มีความจำเป็นไม่แพ้พืชเศรษฐกิจหลัก จึงมีความต้องการใช้ที่แน่นอนและเพิ่มขึ้นตามจำนวนประชากร</p> <p>2. เป็นเครื่องเทศสำคัญที่มีความต้องการในการค้าในประเทศและต่างประเทศ</p> <p>3. พริกไทยของประเทศไทยมีคุณภาพเป็นที่ต้องการของผู้ประกอบการอาหารมีชื่อได้เปรียบด้านรสชาติและกลิ่นเมื่อเทียบกับพริกไทยเวียดนามที่เป็นผู้ผลิตอันดับหนึ่งของโลก 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 การเก็บเกี่ยว และแปรรูปพริกไทยที่มีคุณภาพปลอดภัยจากเชื้อรา จุลินทรีย์ สารฟอกขาวและสารเคมีอื่น ๆ</p> <p>6. ส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์พริกไทย ให้มีความหลากหลาย ได้รับการรับรองมาตรฐาน ปลอดภัยต่อผู้บริโภคและส่งเสริมผลิตภัณฑ์สุขภาพ</p> <p>7. ส่งเสริมการอนุรักษ์พริกไทยพันธุ์พื้นเมืองและพัฒนาเป็นพืชเอกลักษณ์ของท้องถิ่น หรือเป็นสิ่งชั่งบ่งทางภูมิศาสตร์ (พีช GI)</p>