

แหล่งผลิตที่สำคัญของไทย ปี 65

เลย	71.02 ไร่
พิษณุโลก	23.50 ไร่
ตาก	19.75 ไร่
นครราชสีมา	19.25 ไร่
อุดรดิตถ์	10.00 ไร่



กระชายดำ

ชื่อไทย : กระชายดำ

ชื่อสามัญ/ชื่ออังกฤษ : Black Galingale

ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Kaempferia parviflora* Wall.
Ex Baker.

โดย : กลุ่มส่งเสริมพืชสมุนไพรและเครื่องเทศ

เบอร์โทรศัพท์ : 02 579 9547



ต้นทุน / ผลตอบแทน (บาทต่อไร่)

ต้นทุน (ปี 65/66) (บาท/ไร่)
15,000 – 20,000 บาท/ไร่
ผลตอบแทน (บาท/ไร่/ปี) (ผลผลิตสด)
96,000 บาท/ไร่/ปี

สถิติการผลิต			
	ปี 63	ปี 64	ปี 65
จำนวนเกษตรกร (ราย)	94	118	87
พื้นที่ปลูก (ไร่)	226.76	243.07	177.42
พื้นที่เก็บเกี่ยว (ไร่)	226.76	243.07	177.42
ผลผลิตเฉลี่ย (กก./ไร่)	1,300	1,200	1,500
ผลผลิตรวม (ตัน)	294.78	291.68	266.13

ราคาขาย (บาท/กิโลกรัม)				
ปี	หัวสด	แห้ง	ผง	
64	80	400	450	
65	80	450	500	

ช่วงเวลาผลผลิตออก (ร้อยละ)												
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	30	20	20									30
65	90											10

ปริมาณการนำเข้าของไทย
ไม่มีการจัดเก็บพิกัดศุลกากร

ปริมาณการส่งออกของไทย
ไม่มีการจัดเก็บพิกัดศุลกากร

กระชายดำ

ศักยภาพ/จุดเด่น	ปัญหาข้อจำกัด	แนวทางการพัฒนา/แก้ไข
<p>1. ประเทศไทยมีสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศที่เหมาะสม ทำให้กระชายดำมีคุณภาพและคุณสมบัติที่ดี</p> <p>2. กระแสความต้องการบริโภคสินค้าเพื่อสุขภาพมีการขยายตัวเพิ่มสูงขึ้นทั้งในประเทศและต่างประเทศซึ่งกระชายดำสามารถพัฒนาเข้าสู่อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ได้หลากหลายประเภท เช่น เครื่องดื่ม อาหารเสริม เป็นต้น</p> <p>3. ในแผนปฏิบัติการด้านสมุนไพรแห่งชาติ ฉบับที่ 2 พ.ศ. 2566 – 2570 ได้มีการบรรจุกระชายดำไว้เป็นหนึ่งในสมุนไพร Champion Products ที่ต้องเร่งพัฒนา รวมทั้งผลักดันให้มีการพิสูจน์ยืนยันในเรื่องคุณภาพ ประสิทธิภาพตามหลักการทางวิทยาศาสตร์ เพื่อบูรณาการเข้าสู่ระบบบริการสุขภาพอย่างครบวงจร ผสมผสานกับการแพทย์ปัจจุบันให้ได้</p>	<p>1. เกิดโรคเน่าสูง หากมีการระบายน้ำไม่ดีหรือปลูกซ้ำในพื้นที่เดิมหลายๆ ครั้ง</p> <p>2. ส่วนใหญ่ปลูกเป็นพืชเสริมรายได้ ปริมาณผลผลิตไม่แน่นอน เป็นข้อจำกัดในการพัฒนาเชิงอุตสาหกรรม</p> <p>3. ขาดการวิจัยและพัฒนาตลาด ข้อมูลความต้องการของตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศไม่ชัดเจน</p> <p>4. การผลิตส่วนมากไม่ได้รับการรับรองมาตรฐาน เช่น GAP อินทรีย์ เป็นต้น</p> <p>5. ขาดการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน และมาตรฐานสินค้า ทำให้การขยายตลาดทำได้ยาก</p> <p>6. ขาดการเชื่อมโยงระหว่างเกษตรกรและผู้รับซื้อ ทำให้ไม่ข้อมูลการผลิตและการตลาดไม่สอดคล้องกัน</p> <p>7. ขาดการวิจัยอย่างต่อเนื่องในเรื่องคุณภาพ ประสิทธิภาพตามหลักวิทยาศาสตร์</p>	<p>1. เพิ่มประสิทธิภาพการผลิตวัตถุดิบกระชายดำ โดยส่งเสริมการผลิตตามเกณฑ์มาตรฐาน GAP และการผลิตแบบอินทรีย์</p> <p>2. วิจัยและพัฒนาพันธุ์ที่มีคุณภาพและตรงตามความต้องการของตลาด</p> <p>3. สนับสนุนการสร้างมูลค่าเพิ่ม โดยส่งเสริมการแปรรูปวัตถุดิบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลายและได้รับการรับรองมาตรฐานสินค้า/ผลิตภัณฑ์</p> <p>4. ส่งเสริมการบริโภคสินค้าและผลิตภัณฑ์จากกระชายดำทั้งในประเทศและต่างประเทศ</p> <p>5. สร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภคในการใช้ผลิตภัณฑ์จากกระชายดำ</p> <p>6. ส่งเสริมการวิจัยด้านคุณภาพและประสิทธิภาพตามหลักวิทยาศาสตร์มากขึ้น</p> <p>7. กำหนดกลยุทธ์ในการพัฒนาการผลิตกระชายดำให้มีคุณภาพ มีสารสำคัญสูง พัฒนาระบบการหลังการเก็บเกี่ยว ให้ได้มาตรฐาน</p>