



ชื่อไทย: ขมิ้นชัน

ชื่อสามัญ: Turmeric

ชื่อวิทยาศาสตร์: *Curcuma longa* L.

การผลิต

- พื้นที่เพาะปลูก ประมาณ 5,000ไร่ ผลผลิตเฉลี่ย 2 ตัน/ไร่ ผลิตรวม 10,000 ตัน
- แหล่งผลิตสำคัญ ได้แก่ สุราษฎร์ธานี พังงา นครศรีธรรมราช พัทลุง ชุมพร กาญจนบุรี สระแก้ว แหล่งผลิต 90 % อยู่ในภาคใต้ โดยปลูกเสริมรายได้และพืชแซม การปลูกเป็นพืชเดี่ยวมีน้อยมากทำให้ไม่มีการเก็บพื้นที่ปลูกและผลผลิต
- ต้นทุนการผลิต ไร่ละ 8,239 บาท กำไรสุทธิเฉลี่ยไร่ละ 4,025 บาท

ข้อมูลวิชาการ

- พันธุ์ ใช้พันธุ์พื้นเมือง
- ฤดูปลูก/ฤดูเก็บเกี่ยว อายุเก็บเกี่ยว 9-11 เดือน เริ่มปลูกต้นฝนประมาณ พฤษภาคม / เก็บเกี่ยว ประมาณ ธันวาคม ถึง มีนาคม
- การใช้ประโยชน์
 - ผลผลิตร้อยละ 95 บริโภคเป็นอาหารและเครื่องเทศ
 - ร้อยละ 2 เป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ได้แก่ ยา เครื่องสำอาง อาหารเสริม สุขภาพ สปา ส่วนผสมในอาหารสัตว์ ผลิตภัณฑ์สำหรับเลี้ยงสัตว์ และผลิตภัณฑ์ป้องกันกำจัดศัตรูพืช
 - ร้อยละ 3 ส่งออกในรูปขมิ้นชันแห้ง

การตลาด

- ราคาที่เกษตรกรขายได้

หัวสด 5-15 บาท/กก หัวแห้งทั้งหัว 30-100 บาท/กก หัวหัสดากแห้ง 60-120 บาท/กก. ผงขมิ้นชัน 80-200 บาท/กก. น้ำมันขมิ้นชัน 4,500 บาท/กก.

- ปริมาณและมูลค่าส่งออก

	2550	2551	2552
ปริมาณ (เมตริกตัน)	33.38	29.52	35
มูลค่า (ล้านบาท)	2.88	3.12	3.8

- ปริมาณและมูลค่านำเข้า

	2550	2551	2552
ปริมาณ (เมตริกตัน)	203.50	331.25	288
มูลค่า (ล้านบาท)	4.62	6.34	6.8

- ประเทศคู่ค้า ได้แก่ สหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น เนเธอร์แลนด์ ออสเตรเลีย แคนาดา

- ประเทศคู่แข่ง ได้แก่ พม่า อินเดีย



ชื่อไทย: ขมิ้นชัน

ชื่อสามัญ: Turmeric

ชื่อวิทยาศาสตร์: *Curcuma longa* L.

ปัญหาอุปสรรค

1. ขาดพันธุ์ส่งเสริมที่ให้ผลผลิตต่อไร่และปริมาณสารสำคัญสูง ส่วนใหญ่ใช้พันธุ์ที่มีอยู่ในท้องถิ่นหรือแหล่งขายวัตถุดิบ
2. ขาดเทคโนโลยีการผลิตที่เหมาะสมและวิธีการหลังการเก็บเกี่ยวที่ให้ผลผลิตที่มีคุณภาพตามระบบการผลิตที่ดีและเหมาะสม
3. ราคาวัตถุดิบของไทยสูงกว่าประเทศเพื่อนบ้าน (พม่า, อินเดีย)
4. ปริมาณการผลิตส่วนใหญ่บริโภคสด การผลิตจึงไม่คำนึงถึงปริมาณสารสำคัญ ทำให้คุณภาพผลผลิตและปริมาณสารสำคัญยังไม่ตรงกับความต้องการของตลาด
5. ขาดงานวิจัยปัจจัยที่มีผลต่อปริมาณสารสำคัญในวัตถุดิบ
6. ปัญหาโรคเหี่ยวและรากเน่า กรณีปลูกซ้ำพื้นที่เดิมหลายครั้ง
7. ขาดเทคโนโลยีการแปรรูปเบื้องต้นเพื่อให้ได้วัตถุดิบคุณภาพดี
8. ขาดการวิจัยและพัฒนาตลาด

แนวทางการพัฒนา

1. เพิ่มประสิทธิภาพการผลิตวัตถุดิบขมิ้นชัน โดยส่งเสริมการผลิตตามเกณฑ์มาตรฐาน GAP และ GMP การผลิตแบบอินทรีย์ การจัดทำระบบ Contract Farming
2. สนับสนุนการสร้างมูลค่าเพิ่ม โดยส่งเสริมการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ขมิ้นชัน
3. ส่งเสริมการบริโภคสินค้าและผลิตภัณฑ์จากขมิ้นชันทั้งในประเทศและต่างประเทศ
4. สร้างระบบเครือข่ายข้อมูลการค้าขมิ้นชัน

แนวโน้มสถานการณ์การผลิต

แนวโน้มความต้องการของตลาดมีสูงขึ้น เนื่องจากขมิ้นชันสามารถใช้ประโยชน์ได้อย่างหลากหลาย แต่การผลิตมีโอกาสเพิ่มขึ้นประมาณ 10 % เนื่องจากการปลูกซ้ำพื้นที่เดิมหลายปีมีโอกาสเกิดโรคเน่าสูง และต้นทุนการผลิตขมิ้นชันของไทยสูงกว่าประเทศพม่า ทำให้ขมิ้นชันของไทยมีราคาสูง การนำเข้าขมิ้นชันจึงมีโอกาสสูงขึ้นทุกปี