

กระเทียม

ศักยภาพ/จุดเด่น	ปัญหา/ข้อจำกัด	แนวทางพัฒนา/แก้ไข
<ul style="list-style-type: none"> - กระเทียมของประเทศไทยมีกลิ่นที่หอม ฉุน กว่ากระเทียมต่างประเทศ - นิยมใช้เป็นส่วนประกอบหลักในการประกอบอาหาร - มีสรรพคุณทางยา ที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ 	<ul style="list-style-type: none"> - มีการลักลอบนำเข้าจากจีน ทำให้กระเทียมราคาถูกเข้ามาในประเทศเป็นจำนวนมาก - ต้นทุนการผลิตสูงทำให้ไม่สามารถแข่งขันสู้กับต่างประเทศได้ เช่น จีน 	<ul style="list-style-type: none"> - ปรับโครงสร้างการผลิต โดยสนับสนุนเปลี่ยนไปปลูกพืชอื่น - รณรงค์ให้มีการบริโภคกระเทียมไทยมากขึ้น - สนับสนุนให้มีการแปรรูปกระเทียม เพื่อเพิ่มมูลค่าผลผลิต - ให้กระเทียมเป็นสินค้าควบคุม โดยมีใบขนย้ายและผู้ครอบครองกระเทียมต้องแจ้งปริมาณการครอบครองกระเทียมตั้งแต่ 2 ตันขึ้นไป - รักษาระดับพื้นที่เพาะปลูกกระเทียมไม่เกิน 85,000 ไร่ - ลดต้นทุนการผลิต - ศึกษาวิจัยคุณสมบัติของกระเทียมไทย

นางสาวปดาร์ณี ทองใบ นักวิชาการเกษตร ชำนาญการที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร (กระเทียม)

กระเทียม



ชื่อไทย : กระเทียมจีน (ภาคกลาง), หอมเทียม (ภาคเหนือ), หอมขาว(ภาคอีสาน), เทียม, หอมเทียม (ภาคใต้)

ชื่อสามัญ/ชื่ออังกฤษ : Common Garlic, Garlic, Allium

ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Allium sativum* L.

โดย นางสาวปาริณี ทองใบ
นักวิชาการเกษตร ชำนาญการ

โทรศัพท์ : 02-940-6106

แหล่งผลิต

ภาคเหนือ : ได้แก่ จังหวัดเชียงใหม่, แม่ฮ่องสอน, พะเยา, ลำปาง, ลำพูน, เชียงราย, ดาก, แพร่, น่าน, อุตรดิตถ์

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ : ได้แก่ จังหวัดเพชรบูรณ์, นครพนม, ศรีสะเกษ, ชัยภูมิ, นครราชสีมา

จังหวัดที่ปลูกมาก: จังหวัดเชียงใหม่, แม่ฮ่องสอน, พะเยา, ลำปาง, ลำพูน, เชียงราย

Crop requirement (สภาพแวดล้อมที่เหมาะสมในการผลิต)

กระเทียมเป็นพืชผักประเภทเนื้ออ่อนขนาดเล็ก มีอายุประมาณ 75-180 วัน สามารถเพาะปลูกได้เกือบทุกภาคของประเทศ แต่เหมาะที่จะปลูกในดินที่มีสภาพเป็นกรดอ่อนๆ (pH 5.5-6.8) และร่วนซุย หรือระบายน้ำได้ดี อุณหภูมิที่เหมาะสมอยู่ระหว่าง 12-22 องศาเซลเซียส ช่วงแสงแดดยาวประมาณ 9-11 ชั่วโมง/วัน มีระยะการพักตัวเช่นเดียวกับพืชตระกูลหอมต่างๆ ไป ประมาณ 5-6 เดือน ถ้าหากเก็บรักษานานกว่านี้จะเริ่มฝ่อหรืองอก โดยในปีแรกกระเทียมจะผลเสียหายประมาณ 60-70%

ราคาขาย (บาท/กิโลกรัม) ^{1/}

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.
2551	24.5	17.2	17.2	13.1	19.5	19.5	19.5	22.5	22.5	22.5	22.5	22.5
2552	21.0	22.5	24.1	24.1	25.8	28.3	34.8	37.7	63.3	67.0	72.0	72.0
2553	72.0	72.0	50.2	60.6	60.6	60.6	60.6	60.6	60.6	60.6	60.6	60.6

สถิติการผลิต ^{1/}

	ปี 51	ปี 52	ปี 53
จำนวนผู้ปลูก (ครัวเรือน)	54,626	48,425	46,322
พื้นที่ปลูก (ไร่)	87,422	70,474	68,484
ผลผลิตเฉลี่ย (กก./ไร่)	980	1,014..	995
ผลผลิตรวม (ตัน)	85,648	71,433	68,108

ต้นทุน / ผลตอบแทน ต่อไร่ ^{2/}

ต้นทุน(ปี 51/52)	
- ค่าพันธุ์	3,199.30
- ค่าปุ๋ย	3,442.66
- ค่าสารกำจัดศัตรูพืช	1,389.63
- ค่าน้ำมัน	628.26
- ค่าเตรียมดิน	1,172.25
- ค่าจ้างปลูกและดูแลรักษา	2,365.11
- ค่าจ้างเก็บเกี่ยว	6.47
- ค่าขนส่ง	359.71
- ค่าใช้จ่ายอื่นๆ	434.00
ผลตอบแทน (บาท/ไร่)	25,791.25

ฤดูผลผลิต (ร้อยละที่ออกสู่

ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
3.45	30.48	59.51	6.50								0.06

ส่งออก ^{1/}	ข้อได้เปรียบเสียเปรียบสินค้าไทย	นำเข้า ^{1/}
<p>51 52 53</p> <p>- กระเทียมสดหรือแช่เย็น ปริมาณ (ตัน) 195 248 209 มูลค่า (ล้านบาท) 8.20 10.96 12.56</p> <p>- กระเทียมเป็นผง ปริมาณ (ตัน) 78.5 59.8 24.8 มูลค่า (ล้านบาท) 6.28 5.81</p> <p>2.85</p> <p>- กระเทียมไม่เป็นผง ปริมาณ (ตัน) 658 154 42 มูลค่า (ล้านบาท) 11.57 6.37</p> <p>5.96</p>	<p>ได้เปรียบ</p> <p>กระเทียมของไทยมีกลิ่นฉุน หอมกว่ากระเทียมของต่างประเทศ</p> <p>เสียเปรียบ</p> <p>ต้นทุนการผลิตกระเทียมของไทยสูง</p>	<p>51 52 53</p> <p>- กระเทียมสดหรือแช่เย็น ปริมาณ (ตัน) 26,530 38,731 63,700 มูลค่า (ล้านบาท) 242 292 440</p> <p>- กระเทียมเป็นผง ปริมาณ (ตัน) 215 84 172 มูลค่า (ล้านบาท) 14.78 6.53 18.91</p> <p>- กระเทียมไม่เป็นผง ปริมาณ (ตัน) 3,122 1,650 1,763 มูลค่า (ล้านบาท) 41.86 20.26 26.66</p>
<p>(ปี 53) ประเทศคู่ค้าของไทย จน.ผลผลิต</p> <p>- กระเทียมสดหรือแช่เย็น ญี่ปุ่น 66.7 %</p> <p>- กระเทียมเป็นผง เวียดนาม 48.3 %</p> <p>- กระเทียมไม่เป็นผง สหรัฐอเมริกา 61.1 %</p>	<p>ประเทศผู้ผลิตสำคัญ: จีน อินเดีย เกาหลีใต้ รัสเซีย สเปน ยูเครน สหรัฐอเมริกา และ บังกลาเทศ</p>	<p>ประเทศผู้นำเข้าสำคัญของโลก</p> <p>อินโดนีเซีย บราซิล เวียดนาม</p>

ที่มา : 1/ สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร
2/ ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์