

เงาะ

ชื่อไทย : เงาะ

ชื่ออังกฤษ : Rambutan

ชื่อวิทยาศาสตร์

Nephelium Lappaceum L.

โดย นายสุเทพ โสมิตรี

นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ

โทร. ๐๒-๕๗๙-๓๘๑๖

แหล่งผลิต

ภาคเหนือ ได้แก่ จังหวัดเชียงราย เชียงใหม่ อุดรดิตต์
 ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ได้แก่ จังหวัดศรีสะเกษ
 ภาคตะวันออก ได้แก่ จังหวัดระยอง จันทบุรี ตราด
 ภาคใต้ ได้แก่ จังหวัดชุมพร ระนอง สุราษฎร์ธานี พัทลุง สตูล
 นครศรีธรรมราช ตรัง พังงา กระบี่ ภูเก็ต สงขลา ปัตตานี ยะลา
 นราธิวาส
จังหวัดที่ปลูกมาก จังหวัดระยอง จันทบุรี ตราด ชุมพร ระนอง
 สุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช สตูล สงขลา ปัตตานี ยะลา นราธิวาส

สภาพแวดล้อมที่เหมาะสมในการผลิต

เงาะเจริญเติบโตได้ดีในสภาพอุณหภูมิระหว่าง ๒๒- ๓๕ องศาเซลเซียส มีปริมาณน้ำฝน ๒,๐๐๐-๓,๐๐๐ มิลลิเมตร/ปี มีการกระจายตัวของฝนสม่ำเสมอ สภาพพื้นที่ที่มีความชื้นสูง ๗๕-๘๕% แต่ต้องการสภาพแห้งแล้งก่อนออกดอกติดต่อกัน ๒๑-๓๐ วัน แหล่งปลูกไม่ควรสูงจากระดับน้ำทะเลเกิน ๖๕๐ เมตร ไม่ชอบสภาพพื้นที่หนาวเย็น เงาะชอบดินร่วนเหนียว มีความอุดมสมบูรณ์สูง ระบายน้ำดี ความลึกของหน้าดินไม่ควรน้อยกว่า ๑ เมตร ค่าความเป็นกรด-เป็นด่างของดิน ๕.๐-๖.๕



สถิติการผลิต	ปี ๕๓	ปี ๕๔	ปี ๕๕	ต้นทุนการผลิต	ราคาขายเงาะโรงเรียนคละ รายเดือนที่เกษตรกรขายได้ที่สวน (บาท/กิโลกรัม)																		
					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.						
การผลิต				ต้นทุนผันแปร																			
จำนวนผู้ปลูก (ราย)	๕๘,๕๓๗	๕๕,๙๑๙	๕๔,๘๓๗	ปี ๒๕๕๓ ๖,๓๔๔.๕๓ บาทต่อไร่	๒๕๕๓	-	-	-	๑๘.๘๑	๑๐.๑๙	๑๒.๗๗	๑๙.๑๓	๑๔.๕๘	๑๓.๑๕	๑๔.๖๔	-	-						
พื้นที่ปลูก (ไร่)	๓๓๗,๘๑๐	๓๓๔,๖๐๐	๓๑๔,๖๘๘	ปี ๒๕๕๔ ๗,๓๘๗.๙๖ บาทต่อไร่	๒๕๕๔	-	-	-	๒๖.๑๑	๒๒.๑๖	๑๒.๐๘	๑๐.๐๕	๑๓.๗๐	๒๑.๐๐	-	-	-						
ผลผลิตเฉลี่ย(กก./ไร่)	๑,๐๐๐	๙๒๒	๑,๐๖๗	ปี ๒๕๕๕ ๗,๗๕๖.๔๓ บาทต่อไร่	๒๕๕๕	-	-	-	๓๒.๐๓	๙.๑๗	๑๒.๘๒	๑๕.๑๓	๑๓.๐๓	๑๗.๕๖	๒๐.๐๐	๑๙.๕๐	๑๖.๒๐						
ผลผลิตรวม (ตัน)	๓๓๗,๗๒๑	๓๐๘,๔๗๑	๓๓๕,๗๔๕	ต้นทุนคงที่																			
วัตถุดิบที่ใช้				ปี ๒๕๕๓ ๑,๖๗๐.๙๖ บาทต่อไร่																			
	- ในประเทศ (ตัน)	๓๒๘,๒๗๓	๒๙๔,๕๔๙	๓๑๘,๕๙๙	ปี ๒๕๕๔ ๑,๙๓๐.๗๙ บาทต่อไร่																		
	ร้อยละ	๙๗.๒๐	๙๕.๔๘	๙๔.๘๙	ปี ๒๕๕๕ ๑,๙๗๙.๔๐ บาทต่อไร่																		
	- ส่งออก (ตัน)	๙,๔๔๘	๑๓,๙๒๒	๑๗,๑๔๖	ต้นทุนรวมต่อไร่																		
ร้อยละ	๒.๘๐	๔.๕๑	๕.๑๑	ปี ๒๕๕๓ ๘,๐๑๕.๔๙ บาทต่อไร่																			
				ปี ๒๕๕๔ ๙,๓๑๘.๗๕ บาทต่อไร่																			
				ปี ๒๕๕๕ ๙,๗๓๕.๘๓ บาทต่อไร่	ต้นทุนรวมต่อกิโลกรัม																		
				ปี ๒๕๕๓ ๗.๙๖ บาทต่อกิโลกรัม	ปี ๒๕๕๓ ๗.๙๖ บาทต่อกิโลกรัม																		
				ปี ๒๕๕๔ ๙.๗๘ บาทต่อกิโลกรัม	ปี ๒๕๕๔ ๙.๗๘ บาทต่อกิโลกรัม																		
				ปี ๒๕๕๕ ๙.๕๔ บาทต่อกิโลกรัม	ปี ๒๕๕๕ ๙.๕๔ บาทต่อกิโลกรัม																		
ฤดูผลผลิต ปี ๒๕๕๕ (ร้อยละที่ออกสู่ตลาด)																							
ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.												
๐.๑๓	๐.๐๓	๐.๐๒	๖.๒๘	๒๘.๓๔	๓๙.๖๘	๗.๗๙	๑๒.๑๘	๓.๔๘	๑.๒๑	๐.๗๑	๐.๑๕												
ภาคตะวันออก						ภาคใต้																	

ส่งออก			ข้อได้เปรียบเสียเปรียบของเงาะไทย			ประเทศผู้นำเข้าสำคัญของโลก		
ปี	ตัน	ล้านบาท	ได้เปรียบ			เสียเปรียบ		
๕๓	๙,๔๔๘	๑๗๕.๙๓	๑. ไทยเป็นแหล่งผลิตสำคัญ			๑. ต้นทุนการผลิตสูง		
๕๔	๑๓,๙๒๒	๒๓๔.๐๓	๒. มีคุณค่าทางโภชนาการ รสชาติดี			๒. ผลผลิตเสียหายง่าย อายุการเก็บรักษาสั้น		
๕๕	๑๗,๑๔๖	๔๖๑.๐๘	๓. แปรรูปได้หลายชนิด			๓. ผลผลิตส่วนมากมีจำหน่ายเป็นฤดูกาล		
ประเทศคู่ค้าของไทย			ประเทศไทย			เวียดนาม		
- เงาะสด ได้แก่ มาเลเซีย			- เงาะสด ได้แก่ มาเลเซีย สิงคโปร์			- เงาะสดได้ส่งประรดในน้ำเชื่อม		
- สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์			- เงาะแช่แข็งส่งไปจีน			- เงาะแช่แข็งส่งไปอินเดีย		
- จีน			- เงาะแช่แข็งส่งไปเวียดนาม			- เงาะแช่แข็งส่งไปฟิลิปปินส์		
- ญี่ปุ่น			- เงาะแช่แข็งส่งไปเกาหลีใต้			- เงาะแช่แข็งส่งไปออสเตรเลีย		
- ออสเตรเลีย			- เงาะแช่แข็งส่งไปนิวซีแลนด์			- เงาะแช่แข็งส่งไปแคนาดา		

เงาะ

ศักยภาพ/จุดเด่น	ปัญหา/ข้อจำกัด	แนวทางพัฒนา/แก้ไข
<p>รัฐบาลให้ความสำคัญกับเงาะ โดยมียุทธศาสตร์ผลไม้รองรับการส่งเสริมและพัฒนาการผลิต การตลาดเงาะ (ยุทธศาสตร์ผลไม้ไทยปี ๒๕๕๓-๒๕๕๗)</p>	<ol style="list-style-type: none"> ๑. ผลผลิตออกมากในช่วงเวลาสั้นและช่วงเวลาเดียวกัน ทำให้เกิดปัญหาผลผลิตล้นตลาดและราคาตกต่ำในบางปี รวมทั้งเป็นผลผลิตออกตามฤดูกาลเป็นส่วนใหญ่ ๒. อายุการเก็บรักษาสั้น ผลผลิตเน่าเสียหายง่าย ทำให้ราคาไม่มีเสถียรภาพ ๓. ต้นทุนการผลิต และการบริหารจัดการระบบโลจิสติกส์สูง ๔. การระบาดของโรคและแมลง เช่น โรคราดำ เพลี้ยแป้ง และคุณภาพเงาะไม่ได้มาตรฐานอันเกิดจากโรค/แมลงทำลาย หรือความเสียหายที่เกิดจากการเก็บเกี่ยวผลผลิต ๕. เกษตรกรส่วนใหญ่ยังขาดองค์ความรู้การผลิต การปฏิบัติดูแลรักษา การคัดแยกคุณภาพและการบริหารจัดการหลังการเก็บเกี่ยวเงาะ ๖. การขาดแคลนแหล่งน้ำในการเพาะปลูกและช่วงเงาะติดผลอ่อน 	<ol style="list-style-type: none"> ๑. ปรับเปลี่ยนพื้นที่ปลูกเงาะพันธุ์สีชมพู และพื้นที่ไม่เหมาะสม โดยปลูกแทนด้วยพืชอื่นที่มีศักยภาพ เช่น ปาล์มน้ำมัน ยางพารา กัญชง ฯลฯ ๒. เน้นการสร้างมูลค่าเพิ่ม (Value Creation) เป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ในลักษณะพร้อมบริโภค ๓. สร้างตราสินค้าเงาะไทย และพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้สามารถรักษาคุณภาพผลผลิตได้นานขึ้น เพื่อดึงดูดผู้บริโภค ๔. ขยายการส่งออก โดยเน้นตลาดอินเดีย ปากีสถาน ตะวันออกกลาง จีนและเกาหลีใต้ ๕. พัฒนาการจัดการระบบโลจิสติกส์ เพื่อย่นระยะเวลาการขนส่งจากผู้ผลิตสู่ผู้บริโภคปลายทางอย่างรวดเร็ว ๖. ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตและหลังการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสมแก่เกษตรกรตามหลัก GAP เพื่อลดความเสียหายที่จะเกิดกับผลผลิต รวมทั้งการคัดแยกเกรดให้ได้มาตรฐานใกล้เคียงกัน ๗. ส่งเสริมการรวมกลุ่มเครือข่ายเกษตรกรผู้ปลูกเงาะ เพื่อพัฒนาคุณภาพผลผลิต และการผลิตเงาะนอกฤดูในเขตพื้นที่ที่มีศักยภาพ