

ชา

ชื่อไทย : ชา

ชื่อสามัญ/ชื่ออังกฤษ : Tea

ชื่อวิทยาศาสตร์

Camellia sinensis (L.) Okutzte

โดย นางสาวณัฐธิดา ห้าวหาญ

นักวิชาการเกษตรปฏิบัติการ

โทร. ๐๒-๙๔๐-๖๐๗๙

แหล่งผลิต

ภาคเหนือ ได้แก่ จังหวัดเชียงราย

จังหวัดเชียงใหม่

จังหวัดน่าน

จังหวัดลำปาง

จังหวัดแพร่

จังหวัดแม่ฮ่องสอน

จังหวัดที่ปลูกมาก จังหวัดเชียงราย

การผลิตชาคุณภาพดี ควรปลูกในพื้นที่สูงจากระดับน้ำทะเลมากกว่า 700 เมตร สำหรับสวนที่มีขนาดใหญ่และใช้เครื่องจักรในการดำเนินการควรมีพื้นที่ลาดเอียงไม่เกิน 15% ถ้ามากกว่า 15% ควรทำแบบขั้นบันได โดยมีความกว้างไม่น้อยกว่า 150 เซนติเมตร ลักษณะดินที่เหมาะสมควรเป็น ดินร่วนทรายมีการระบายน้ำดี มีอินทรีย์วัตถุสูง ชั้นของหน้าดิน ลึกอย่างน้อย 50 เซนติเมตร มีความเป็นกรด-ด่าง 4-6 อุณหภูมิที่เหมาะสม ต่อการเจริญเติบโต อยู่ระหว่าง 25-30 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ในอากาศไม่ต่ำกว่า 75% ปริมาณน้ำฝนอย่างน้อยเฉลี่ยปีละ 1,200 มิลลิเมตรต่อปี



ต้นทุน / ผลตอบแทน	
ต้นทุน (ปี ๕๕: บาท/ไร่)	
- ชาอัสสัมสด	๔,๓๔๙.๙๗
- ชาจีนสด	๒๒,๔๘๑.๖๕
ผลตอบแทน (บาท/ไร่)	๑๒,๑๑๑.๕๕
มูลค่าผลผลิตรวม (ล้านบาท)	๙๑๙.๘๗

ราคาขาย (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.
๒๕๕๔	-	-	๔๐	๔๐	๔๐	๔๐	๔๐	๔๐	๓๓	๓๓	-	-
๒๕๕๕	๔๕	๔๕	๔๕	๔๓	๔๓	๔๐	๓๘	๓๘	๓๘	๓๒	-	-
๒๕๕๖	๔๒	๔๒	๔๐	๔๒	๔๐	-	-	-	-	-	-	-

	สถิติการผลิต			
	ปี ๒๕๕๒	ปี ๒๕๕๓	ปี ๒๕๕๔	ปี ๒๕๕๕
จำนวนผู้ปลูก (ราย)	๓๓๙,๔๗๕	-	-	๒๘๐,๓๔๔
พื้นที่ปลูก (ล้านบาท)	๑.๔๘๙	๑.๔๔๖	๑.๓๔๙	๑.๓๓๒
ผลผลิตเฉลี่ย(กก./ไร่)	๙๒๙	๘๖๔	๗๘๒	๗๙๓
ผลผลิตรวม(ล้านบาท)	๑.๓๘๐	๑.๒๔๖	๑.๐๕๕	๑.๐๕๖
วัตถุดิบ - ใช้ในประเทศ (%)๖๕%.....			
- ส่งออก (%)๓๕%.....			

ส่งออก		ข้อได้เปรียบเสียเปรียบสินค้าไทย	นำเข้า		
ปริมาณ	มูลค่า		ปริมาณ	มูลค่า	
ปี	พันตัน	ล้านบาท	ปี	พันตัน	ล้านบาท
๕๔	๑,๑๐๐	๗๖.๘	๕๔	๒๑๔	๒๗.๖๗
๕๕	๗,๗๔๑.๙	๓๕๙.๙	๕๕	๑,๔๒๗.๘	๑๗๗.๒๙
๕๖	๘๐๔.๙	๕๖.๒	๕๖	๔๓๔.๖	๕๖.๑๙
(ม.ค.-มี.ค.)			(ม.ค.-มี.ค.)		
ประเทศคู่ค้าของไทย จำนวนผลผลิต			ประเทศผู้นำเข้าสำคัญของโลก		
เนเธอร์แลนด์ ๒๖.๓%			๑. เนเธอร์แลนด์		
ไต้หวัน ๑๕.๘%			๒. ไต้หวัน		
สหรัฐอเมริกา ๑๐.๕%			๓. สหรัฐอเมริกา		
ได้เปรียบ			เสียเปรียบ		
มีหน่วยงานสนับสนุนในการพัฒนา การแปรรูปที่ทันสมัยและบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่า			ขาดการประชาสัมพันธ์เพื่อส่งเสริมการผลิตและการตลาด		
อย่างหลากหลาย					
ผลผลิต ๑.๙๙๕ ล้านตัน					
ประเทศผู้ผลิตสำคัญ					
๑. เกาหลี					
๒. จีน					
๓. อินเดีย					

ฤดูผลผลิต ปริมาณ (ตัน) ที่ส่งออกสู่ตลาด												
ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	
-	-	๗๐	๘๐	๘๐	๘๐	๙๐	๙๐	๘๐	๗๐	๖๐	๖๐	
ภาคเหนือ												

ชา

ศักยภาพ/จุดเด่น	ปัญหา/ข้อจำกัด	แนวทางพัฒนา/แก้ไข
<p>- แนวโน้มผลผลิตชาสูงขึ้นตามลำดับตั้งแต่ปี ๒๕๔๙ ทั้งนี้เนื่องจากปี ๒๕๔๗ รัฐบาลมีนโยบายส่งเสริมการปลูกชาพันธุ์ดี(พันธุ์อุหลงเบอร์ ๑๒) ทำให้ปัจจุบันผลผลิตชาพันธุ์อุหลงเบอร์ ๑๒ มีจำนวนมาก</p> <p>- มีสถาบันศึกษา ค้นคว้า วิจัยเพื่อพัฒนาเกี่ยวกับชา</p> <p>- ปี ๒๕๕๓ เกษตรกรตื่นตัวเนื่องจากผลกระทบการเปิดตลาดการค้าเสรีชา ส่งผลให้มีการพัฒนาคุณภาพผลผลิต โดยการสนับสนุนจากภาครัฐ</p> <p>- ปี ๒๕๕๔ ส่งเสริมการแปรรูป การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม</p> <p>- ปี ๒๕๕๕ พัฒนาการแปรรูปชาเพื่อคุณภาพสู่สากลและขยายช่องทางการตลาดเป็นสินค้าระดับพรีเมียม</p> <p>- ปี ๒๕๕๖ พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ชาแปรรูปส่งออกเพื่อเตรียมความพร้อมเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน</p>	<p><u>ด้านการผลิต</u></p> <p>- ขาดแคลนแหล่งน้ำในการปลูก และการจัดระบบน้ำยังไม่มีประสิทธิภาพ</p> <p>- เกษตรกรยังไม่มีเม็ดเงินนำกระบวนการที่ดีและเหมาะสม (GAP) มาใช้ในการผลิต</p> <p>- ขาดแคลนบุคลากรที่มีความรู้ความชำนาญในการผลิต</p> <p><u>ด้านการแปรรูป</u></p> <p>- เครื่องจักรในการแปรรูปชาที่มีราคาแพง โรงงานชาขนาดเล็กขาดแคลนเครื่องจักรที่ทันสมัย ทำให้การแปรรูปชาไม่ได้มาตรฐาน</p> <p>- ขาดแคลนบุคลากรที่มีความรู้ความชำนาญในการแปรรูปชา</p> <p>- บรรจุภัณฑ์ชาของไทยไม่ดึงดูดใจผู้ซื้อ ส่วนใหญ่ต้องนำเข้าจากต่างประเทศ</p> <p><u>ด้านการตลาด</u></p> <p>- ปี ๒๕๕๓ ประเทศไทยเปิดตลาดการค้าเสรีชาภายใต้ข้อตกลง FTA ทำให้มีการนำเข้าชาจากประเทศเพื่อนบ้าน เช่น เวียดนาม และจีนมากขึ้น ซึ่งมีราคาต่ำกว่าชาในประเทศ ดังนั้นจะมีผลกระทบต่อเกษตรกรผู้ปลูกชาของไทย</p> <p>- ชาที่แปรรูปแล้วส่วนใหญ่เป็นชาอุหลง ซึ่งเป็นชาคุณภาพ ราคาสูง และส่วนใหญ่ส่งไปจำหน่ายต่างประเทศ สำหรับตลาดชาในประเทศคนไทยยังให้ความนิยมในการบริโภคชาไทยน้อย</p>	<p>- จัดหาแหล่งน้ำพร้อมทั้งวางระบบน้ำ</p> <p>- จัดทำแปลงเรียนรู้กระบวนการผลิตชาตามระบบ GAP และตรวจสอบออกไปรับรองแปลง GAP</p> <p>- ขอกการสนับสนุนเงินทุนหมุนเวียนจากภาครัฐในการซื้อเครื่องมือ เครื่องจักรในการแปรรูปชา และสร้างโรงอบชา</p> <p>- จัดฝึกอบรมการแปรรูปชาคุณภาพโดยผู้เชี่ยวชาญจากต่างประเทศ เช่น จีน ไต้หวัน อินเดีย ศรีลังกา</p> <p>- ตรวจสอบ และออกใบรับรองของโรงงานแปรรูปชาในระบบ GMP และ HACCP</p> <p>- ส่งเสริมและสนับสนุนการซื้อชาใบชาสดในระบบ Contract farming</p> <p>- เสริมสร้างศักยภาพในการผลิต แปรรูปและการตลาดแก่เกษตรกรโดยการรวมกลุ่มและบริหารจัดการกลุ่มอย่างมีระบบ</p> <p>- ประชาสัมพันธ์ให้คนไทยดื่มชาไทย โดยเริ่มจากหน่วยราชการ โรงแรม ตลอดจนภัตตาคารและร้านอาหาร</p> <p>- ส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์สู่มาตรฐานสากลเพื่อเพิ่มศักยภาพการแข่งขันในตลาดอาเซียน</p>