

กระเทียม

ศักยภาพ/จุดเด่น	ปัญหา/ข้อจำกัด	แนวทางพัฒนา/แก้ไข
<p>กระเทียมพืชเศรษฐกิจพืชหลักของประเทศ นอกจากจะใช้ประกอบอาหารและยังเป็นพืชสมุนไพรรักษาโรคได้หลายชนิด เมื่อเปรียบเทียบกับกระเทียมจีน พบว่ากระเทียมไทยมีคุณลักษณะที่แห้ง มีกลิ่นหอม มีรสจัดเข้มข้น และเผ็ดกว่ากระเทียมจีน ในขณะที่กระเทียมจีนมีน้ำมาก</p>	<p>- มีการลักลอบนำเข้ากระเทียมหัวใหญ่มาจาก</p>	<p>๑. กำหนดมาตรการกำกับดูแลการลักลอบการนำเข้า กระเทียมจากต่างประเทศอย่างเคร่งครัด</p> <p>๒. ปรับปรุงการบริหารจัดการด้านโลจิสติกส์ : เพื่อให้มีการกระจายผลผลิตอย่างรวดเร็ว สินค้าจะไม่เกิดการกระจุกตัว</p> <p>๓. เพิ่มประสิทธิภาพการผลิตกระเทียม</p> <ul style="list-style-type: none"> - ควรคัดเลือกพันธุ์กระเทียมปลูก กระเทียมเป็นพืชที่ขยายพันธุ์ด้วยหัว การปลูกจึงควรคัดหัวที่ดีที่สุด โดยคัดเลือกจากต้นพันธุ์ดี มีลักษณะตรงตามพันธุ์ โดยเลือกหัวที่สมบูรณ์ ปราศจากโรคและแมลงรบกวน - ควรคัดขนาดกลีบก่อนการปลูก ควรเลือกใช้หัวขนาดกลางในการปลูก เนื่องจากจะให้ผลผลิตสูง ส่วนกระเทียมกลีบใหญ่ จะมีเปอร์เซ็นต์การเน่าสูง เลือขนาดกลีบสม่ำเสมอปลูกในแปลงเดียวกัน - ควรมีการเตรียมแปลงปลูก เกษตรกรต้องเตรียมดินให้เสมอกัน เพื่อป้องกันการขังของน้ำ ถ้ามีน้ำขังจะทำให้กระเทียมไม่เจริญเติบโต มีอาการใบเหลือง หัวเล็ก และก้านใบเปื่อยยุ่ย - ควรเลือกพื้นที่ที่เหมาะสมสำหรับการปลูกกระเทียม โดยควรปลูกในดินที่ร่วนซุย ระบายน้ำได้ดี ถ้าเป็นดินเหนียวควรไถบดเปิดก่อนพรวน ถ้าเป็นดินร่วนใช้พรวนและยกแปลงเพื่อการให้น้ำและระบายน้ำได้ดี ไม่ควรปลูกกระเทียมในดินทราย เพราะจะทำให้กระเทียมหัวเล็ก - ควรควบคุมวัชพืชหลังปลูก ควรใช้ฟางคลุมแปลงเพื่อควบคุมวัชพืชที่จะมีขึ้นในระยะแรก เก็บความชื้นและลดความร้อนเวลากลางวัน

ศักยภาพ/จุดเด่น	ปัญหา/ข้อจำกัด	แนวทางพัฒนา/แก้ไข
		<p>๔. ควรมีการปฏิบัติที่ดีในการเก็บเกี่ยว :</p> <ul style="list-style-type: none"> - ก่อนเก็บเกี่ยวต้องรอให้ต้นกระเทียมเหลืองก่อนแล้วค่อยเก็บเกี่ยว จะทำให้เก็บผลผลิตของกระเทียมได้นาน อายุของกระเทียมตั้งแต่เริ่มปลูกจนถึงหัวแก่เก็บเกี่ยวได้ ควรมีอายุ ๑๑๐-๑๒๐ วัน การเก็บเกี่ยวกระเทียมที่แก่จัดจริงจะให้กระเทียมมีหัวแกร่ง สามารถเก็บรักษาได้นาน และมีเปอร์เซ็นต์การผ่น้อยลง แต่หากเก็บเกี่ยวช้าเกินไปจะทำให้กลีบร่วงได้ง่าย และได้กระเทียมที่มีคุณภาพไม่ดี <p>๕. เพิ่มประสิทธิภาพการเก็บรักษาเพื่อยืดอายุสินค้าให้ยาวนานขึ้น</p> <ul style="list-style-type: none"> - ควรมีการปฏิบัติที่ดีในการเก็บรักษากระเทียม ไม่ควรเก็บในที่อับชื้น เพราะจะทำให้ราดำระบาด ทำให้เกิดความเสียหายในโรงเก็บ ควรมัดจุกแล้วนำไปแขวนไว้ในเรือนโรงเปิดที่มีการถ่ายเทอากาศดี ไม่ถูกฝน น้ำค้าง แสงแดด ๓- ๔ สัปดาห์ กระเทียมจะแห้งสนิท คุณภาพดี - ควรส่งเสริมการจำหน่าย โดยส่งเสริมให้เกษตรกร มีการจัดชั้นคุณภาพกระเทียมก่อนขาย

กระเทียม

ชื่อไทย : กระเทียม

ชื่อสามัญ/ชื่ออังกฤษ : Garlic

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Allium sativum* L.

โดย นางสุกัญญา ตูแก้ว

นักวิชาการเกษตรชำนาญการ

๐-๒๕๔๐-๖๑๐๖

แหล่งผลิต
ภาคเหนือ จังหวัดเชียงใหม่ แม่ฮ่องสอน พะเยา ลำปาง ลำพูน ตาก เชียงราย เพชรบูรณ์ น่าน แพร่ อุตรดิตถ์
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จังหวัดชัยภูมิ ศรีสะเกษ นครราชสีมา อุบลราชธานี หนองคาย อ่างนาจเจริญ สุรินทร์ บุรีรัมย์ นครพนม บึงกาฬ
ภาคกลาง จังหวัดลพบุรี
จังหวัดที่ปลูกมาก จังหวัดเชียงใหม่ แม่ฮ่องสอน พะเยา ลำปาง ลำพูน ตาก เชียงราย

สภาพแวดล้อมที่เหมาะสมในการผลิต
- อุณหภูมิที่เติบโตได้ดี คือ ๙-๒๘ องศาเซลเซียส โดยอุณหภูมิ ๑๒-๑๘ องศาเซลเซียส จะช่วยสร้างราก ใบ และลำต้นได้ดี ส่งผลให้หัวใหญ่ และอุณหภูมิ ๑๐-๑๕ องศาเซลเซียส เหมาะสมต่อการเจริญของหัว
- ความชื้นสัมพัทธ์ ควรต่ำกว่า ๖๐ %
- ความยาวช่วงวันมากกว่า ๑๒ ชั่วโมง จะช่วยกระตุ้นการสร้างกลีบของหัว การปลูกกระเทียมต้องการแสงแดด อย่างน้อย ๙ ชั่วโมง/วัน



สถิติการผลิต ปี ๕๕	
จำนวนผู้ปลูก (ราย)	๔๕,๙๔๗
พื้นที่ปลูก (ไร่)	๑๗๕,๗๒๙
ผลผลิตเฉลี่ย(กก./ไร่)	๒,๓๙๑
ผลผลิตรวม (ตัน)	๒๖๓,๘๓๗

ต้นทุน / ผลตอบแทน			
ต้นทุน (ปี ๕๒-๕๓ : บาท/ไร่)			
รายการ	ปี ๕๒	ปี ๕๓	
๑. ต้นทุนผันแปร	๑๖,๖๘๖.๖๘	๒๐,๓๗๘.๒๙	
๒. ต้นทุนคงที่	๑,๔๐๒.๗๓	๑,๔๔๗.๒๘	
๓. ต้นทุนรวมต่อไร่	๑๘,๐๘๙.๔๑	๒๑,๘๒๕.๕๗	
๔. ต้นทุนรวมต่อ กก. (บ./กก.)	๑๗.๘๔	๒๑.๙๔	
๕. ราคาผลผลิต (บ./กก.)	๒๓.๓๗	๔๙.๕๓	
๖. ผลตอบแทนสุทธิต่อไร่	๕,๖๐๗.๗๗	๒๗,๔๕๖.๗๘	
๗. ผลตอบแทนสุทธิ (บ./กก.)	๕.๕๓	๒๗.๕๙	

ราคาขาย (บาท/กิโลกรัม)				
ชนิดกระเทียม	ปี			
	๒๕๕๑/๕๒	๒๕๕๒/๕๓	๒๕๕๓/๕๓	๒๕๕๒/๕๓
กระเทียมสดคละ	๗.๕๐-๘	๑๑-๑๒	๑๓-๒๕	๗-๑๑
กระเทียมแห้งคละ	๖-๑๙	๑๓-๓๕	๒๘-๔๐	๓๕-๕๕

ส่งออก ปี ๕๔	ข้อได้เปรียบเสียเปรียบ สินค้าไทย	นำเข้า ปี ๕๔
กระเทียมสดและแช่เย็น ๔.๕๙ ตัน ๐.๔๑ ลิบ. กระเทียมไม่เป็นผง ๙.๔๕ ตัน ๑.๖๘ ลิบ.	ได้เปรียบ : กระเทียมไทยมีคุณลักษณะที่แห้ง มีกลิ่นหอม มีรสจัดเข้มข้น และเผ็ดกว่ากระเทียมจีน เสียเปรียบ : กระเทียมไทยมีต้นทุนการผลิตสูงกว่ากระเทียมหัวใหญ่จากจีน ทำให้ไม่สามารถแข่งขันในเรื่องราคาได้	กระเทียมสดและแช่เย็น ๖๘.๐๑ พันตัน ๔๙๔.๘๑ ลิบ. กระเทียมพันธุ์ ๑.๙๓ พันตัน ๑๗.๖๙ ลิบ. กระเทียมผง ๐.๒๓ พันตัน ๓๑.๔๐ ลิบ. กระเทียมไม่เป็นผง ๑.๘๖ พันตัน ๓๗.๙๔ ลิบ.

ฤดูผลผลิต (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.
-	๕%	๓๕%	๕๐%	๑๐%	-	-	-	-	-	-	-

ประเทศคู่ค้าของไทย จำนวนผลผลิต	ประเทศผู้ผลิตสำคัญ ปี ๒๕๕๔	ประเทศผู้นำเข้าสำคัญของโลก ญี่ปุ่น
- กระเทียมสดและแช่เย็น สหรัฐอเมริกา ๔.๕๙ ตัน - กระเทียมไม่เป็นผง สหรัฐอเมริกา ๙.๔๕ ตัน	๑. จีน ผลผลิต ๑๙,๒๑๙,๙๓๙ MT (ร้อยละ ๗๕ ของโลก) ๒. อินเดีย ผลผลิต ๑,๐๕๗,๘๐๐ MT ๓. อื่นๆ ได้แก่ อียิปต์ เกาหลีใต้ รัสเซีย พม่า บังกลาเทศ อเมริกา ยูเครน อาร์เจนติน่า บราซิล สเปน	นำเข้าปีละ ๒๐ กว่าตัน ร้อยละ ๙๙ นำเข้าจากจีน สหรัฐอเมริกา เป็นผู้นำเข้ารายใหญ่ที่สุดในโลก ร้อยละ ๗๕ นำเข้าจากจีน