หอมแดง

ศักยภาพ/จุดเด่น	ปัญหา/ข้อจำกัด	แนวทางพัฒนา/แก้ไข
คนไทยนิยมนำหอมแดงมาเป็นส่วนประกอบในอาหาร นอกจากนี้หอมแดงยังมีสรรพคุณทางยา ช่วยขับลม แก้ท้องอืด ช่วยย่อยและเจริญอาหาร แก้บวมน้ำ แก้อาการอักเสบต่างๆ ขับพยาธิ ช่วยให้ร่างกายอบอุ่น แก้หวัดคัดจมูก และกินเป็นยาขับลม หอมแดงมีสารเคอร์ซิติน และสารฟลาโวนอยด์ (quercetin และ flavonoid glycosides) อาจป้องกันโรคมะเร็งได้	ผลผลิตทางมีมากเกินความต้องการใช้ภายในประเทศ เกษตรกรจะออกมาเรียกร้องให้รัฐบาลแก้ไขปัญหาราคาตกต่ำ	๑. การควบคุมพื้นที่การผลิตให้เหมาะสมกับความต้องการของตลาด และสภาพแวดล้อมที่หอมแดงต้องการ ๒. การขึ้นทะเบียนเกษตรกร ซึ่งสำนักงานเกษตรจังหวัดได้มีการดำเนินการทุกปี ๓. จัดทีมประเมินสภาวการณ์การผลิตและการตลาดระหว่างกรมส่งเสริมการเกษตร กรมวิชาการเกษตร สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร และกรมการค้าภายใน เพื่อให้เกิดการทำงานแบบบูรณาการ และ แก้ไขปัญหาที่เกิดอย่างตรงประเด็น ๔. เพิ่มประสิทธิภาพการผลิตและปรับปรุงคุณภาพผลผลิต ๕. ส่งเสริมการปลูกพืชทดแทนในพื้นที่ที่ไม่เหมาะสม ๖. พัฒนางานวิจัย ทั้งในด้านพันธุ์ เทคโนโลยีการผลิต และวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว ๗. การสร้างมูลค่าเพิ่ม ด้วยการส่งเสริมการผลิตหอมแดงตามแหล่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) **แนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตหอมแดง** - การเตรียมหัวพันธุ์การก่อนปลูก หากต้องการจะให้หอมออกรากเร็ว ควรนำไปจุ่มน้ำแล้วห่อผ้าที่ชื้นไว้ ๒-๓ วันจึงค่อยนำไปปลูก - การเตรียมดินก่อนปลูก หอมแดงมีระบบรากตื้น ชอบดินร่วน มีการระบายน้ำดี แปลงปลูกควรไถพรวน หรือขุดด้วยจอบ พลิกดินตากแดดไว้ ๒-๓ วัน แล้วย่อยดินให้เป็นก้อนเล็ก แต่อย่าให้ละเอียดมาก จะทำให้ดินแน่น หอมลงหัวยาก - การเก็บเกี่ยว ควรงดน้ำก่อนเก็บเกี่ยว ๕-๗ วัน เพื่อให้หอมแดงแห้งจะช่วยในการเก็บรักษาได้นานขึ้น

หอมแดง

ชื่อไทย : หอมแดง

ชื่อสามัญ/ชื่ออังกฤษ : Shallot

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Allium*

โดย นางสุกัญญา ตู้แก้ว

นักวิชาการเกษตรชำนาญการ

๐-๒๙๔๐-๖๑๐๖

แหล่งผลิต

ภาคเหนือ ได้แก่ จังหวัดพะเยา เชียงใหม่ เพชรบูรณ์ อุตรดิตถ์ ลำพูน ตาก เชียงราย แม่ฮ่องสอน น่าน ลำปาง

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ได้แก่ จังหวัดศรีสะเกษ ชัยภูมิ บุรีรัมย์ อุบลราชธานี ยโสธร สุรินทร์

จังหวัดที่ปลูกมาก ได้แก่ จังหวัดศรีสะเกษ พะเยา เชียงใหม่ เพชรบูรณ์

สภาพแวดล้อมที่เหมาะสมในการ

สภาพภูมิอากาศ : อุณหภูมิ ขณะเริ่มปลูก ๒๓-๒๗ องศาเซลเซียส
อุณหภูมิเฉลี่ย ๒๐-๓๕ องศาเซลเซียส ตลอด ๑-๒ เดือน

สภาพดิน : ดินร่วนซุย มีการระบายน้ำและระบายอากาศได้ดี
ความชื้นในดินสูง ความเป็นกรด-เป็นด่าง (pH) ๕.๐ - ๖.๕

ต้นทุน / ผลตอบแทน

ต้นทุน (ปี ๕๒-๕๓ : บาท/ไร่)

รายการ	ปี ๕๒	ปี ๕๓
๑.ต้นทุนผันแปร	๑๖,๕๙๖.๓๙	๑๕,๙๒๔.๙๘
๒. ต้นทุนคงที่	๑,๐๘๐.๓๒	๑,๓๔๗.๐๒
๓. ต้นทุนรวมต่อไร่	๑๗,๖๗๖.๗๑	๑๗,๒๗๒.๐๐
๔. ต้นทุนรวมต่อ กก. (บ./กก.)	๙.๓๔	๙.๘๖
๕. ราคาผลผลิต (บ/กก.)	๑๖.๗๖	๑๓.๖๘
๖. ผลตอบแทนสุทธิต่อไร่	๑๔,๐๔๙.๙	๖,๖๙๕.๓๖
๗. ผลตอบแทนสุทธิ (บ/กก.)	๗.๔๒	๓.๘๒

สถิติการผลิต ปี ๕๕

จำนวนผู้ปลูก (ราย)	๔๐,๙๙๗
พื้นที่ปลูก (ไร่)	๑๕๕,๒๔๓
ผลผลิตเฉลี่ย(กก./ไร่)	๒,๕๐๙
ผลผลิตรวม (ตัน)	๒๖๖,๙๓๒

ราคาขาย (บาท/กิโลกรัม)

ชนิด	ปี				
	๕๒	๕๓	๕๔	๕๕	๕๖
หอมแดงแห้งใหญ่คละ	๑๖.๗๖	๑๓.๖๘	๒๕.๘๕	๒๒.๑๕	๑๘.๑๖

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.
-	๓%	๕๐%	๔๐%	๗%	-	-	-	-	-	-	-

ส่งออก นำเข้า ปี ๕๔	ข้อได้เปรียบเสียเปรียบสินค้าไทย	นำเข้า ปี ๕๔
หอมแดง : ไปสหรัฐอเมริกา ๒.๐๙ ตัน ๓๒๗,๓๑๗ บาท หอมแดงสดหรือแช่เย็น : ไปสหรัฐอเมริกา ๔.๖๑ ตัน ๑,๑๖๖,๒๕๓ บาท	**ได้เปรียบ** หอมแดงของไทยมีความได้เปรียบคู่แข่งในเรื่องความนิยมของตลาด รูปทรงและสีสวยสดกว่า **เสียเปรียบ** หอมแดงไทยจะเน่าเสียง่าย และเวลาเน่าจะมีกลิ่นเหม็นมาก เนื่องจากมีการใส่ปุ๋ยเคมีเร่งผลผลิต	- หอมแดงสดหรือแช่เย็น : ๔๑,๐๘๖.๙๖ ตัน มูลค่า ๓๖.๗๒ ลบ. - หอมแดงทำพันธุ์ : จากจีน ๑๖๘ ตัน ๐.๖๕ ลบ
ประเทศคู่ค้าของไทย อินโดนีเซีย มาเลเซีย ฟิลิปปินส์ จีนและเวียดนาม	**ประเทศผู้ผลิตสำคัญ** จีน ญี่ปุ่น เกาหลีใต้	**ประเทศผู้นำเข้าสำคัญของโลก** อินโดนีเซีย สิงคโปร์