

พริก

| ศักยภาพ/จุดเด่น | ปัญหา/ข้อจำกัด | แนวทางพัฒนา/แก้ไข |
|--|---|---|
| <p>-๑.ปลูกได้ทั้งปีและทุกภาคของประเทศ</p> <p>๒.มีฐานพันธุกรรมที่กว้าง</p> <p>๓.มีความเผ็ด รสชาติ และกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์</p> <p>๔.มีประโยชน์ที่หลากหลาย</p> | <p>๑.มีศัตรูพืชมาก ทำให้เกษตรกรใช้สารเคมีป้องกันกำจัดมาก</p> <p>๒.ผลผลิตที่ส่งออกมีสารตกค้างเกินค่ามาตรฐาน</p> <p>๓.ต้นทุนการผลิตสูง</p> <p>๔.การกระจายตัวของผลผลิตไม่สม่ำเสมอ</p> <p>๕.เกษตรกรรายย่อยขาดองค์ความรู้และเทคโนโลยีใหม่ๆ</p> <p>๖.ขาดการรวมกลุ่มผู้ผลิต</p> <p>๗.ราคาผลผลิตไม่แน่นอน</p> | <p>แนวทางพัฒนา</p> <p>๑.เพิ่มประสิทธิภาพการผลิตพริกที่ได้มาตรฐาน</p> <p>๒.สนับสนุนการเพิ่มมูลค่าการผลิต</p> <p>๓.ผลักดันการส่งออกพริกและผลิตภัณฑ์</p> <p>๔.สนับสนุนการรวมกลุ่มผู้ผลิตที่เข้มแข็ง</p> |

พริก

ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Capsicum annum*
 ชื่อสามัญ/ชื่ออังกฤษ : Chilli, , pepper,
 Capsicum, Paprika
 โดย นางปดาร์ณี ธรรมธร
 นักวิชาการเกษตร ชำนาญการ
 โทรศัพท์ : ๐๒-๙๔๐-๖๑๐๖

นครราชสีมา ชัยภูมิ เชียงใหม่
 ศรีสะเกษ อุบลราชธานี นครปฐม
 ราชบุรี กาญจนบุรี และนครศรีธรรมราช

แหล่งผลิต

สภาพแวดล้อมที่เหมาะสมในการผลิต

พริกทั่วไป พื้นที่ปลูกควรมีความสูงจากระดับน้ำทะเลไม่เกิน 1,500 ม. และสำหรับพริกหวานพื้นที่ปลูกควรมีความสูงจากระดับน้ำทะเลตั้งแต่ 500 ม. ขึ้นไป อุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับการติดผลของพริกเม็ด อยู่ระหว่าง 25-35 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับการติดผลของพริกหวานอยู่ระหว่าง 18-32 องศาเซลเซียส ดินร่วนปนทราย มีการระบายน้ำดี ความเป็นกรด ต่าง อยู่ระหว่าง 5.5-6.8 ควรตัดแต่งทรงพุ่มให้โปร่ง ให้มีการถ่ายเทอากาศภายในทรงพุ่ม



| พื้นที่เก็บเกี่ยว (ไร่) ^๗ | | | |
|--------------------------------------|---------|---------|---------|
| | ๒๕๕๓ | ๒๕๕๔ | ๒๕๕๕ |
| พริกชี้หูผลใหญ่ | ๑๐๘,๕๕๘ | ๓๓๓,๙๙๔ | ๑๑๓,๔๕๐ |
| พริกชี้หูผลเล็ก | ๑๔๙,๑๓๔ | ๑๗๑,๐๗๕ | ๑๕๖,๙๐๘ |
| พริกใหญ่ | ๓,๑๐๒ | ๓๑,๕๑๔ | ๒๓,๔๓๐ |
| พริกยักษ์ | ๑,๖๐๐ | ๕๓๐ | ๑,๕๔๐ |
| พริกหยวก | ๕,๘๒๙ | ๓,๙๖๘ | ๖,๔๙๔ |

| ต้นทุน / ผลตอบแทน ต่อไร่ ^๗ | |
|---------------------------------------|-----------------|
| ต้นทุน(ปี ๕๑/๕๒) | |
| - ค่าพันธุ์ | ๘๓๒.๖๘ |
| - ค่าปุ๋ย | ๓,๕๑๓.๓๗ |
| - ค่าสารกำจัดศัตรูพืช | ๑,๖๑๗.๘๔ |
| - ค่าน้ำมัน | ๘๕๘.๒๖ |
| - ค่าเตรียมดิน | ๕๔๙.๘๘ |
| - ค่าจ้างปลูกและดูแลรักษา | ๑๓๒๓.๒๔ |
| - ค่าจ้างเก็บเกี่ยว | ๓๓๕๐ |
| - ค่าขนส่ง | ๑๐๑๕.๗๒ |
| - ค่าใช้จ่ายอื่นๆ | ๒๗๔.๙๘ |
| ผลตอบแทน (บาท/ไร่) | ๒๖๙๓๙.๗๘ |

| ส่งออก ^๗ | | | | ข้อได้เปรียบเสียเปรียบสินค้าไทย | นำเข้า ^๗ | | | |
|------------------------------|--------|--------|--------|--|------------------------------|--------|--------|--------|
| ปี | ๕๓ | ๕๔ | ๕๕ | | ปี | ๕๓ | ๕๔ | ๕๕ |
| - พริกสดแช่เย็นจนแข็ง | | | | ได้เปรียบ หอมกว่าพริกของต่างประเทศ และแปรรูปได้หลากหลาย | - พริกสดแช่เย็นจนแข็ง | | | |
| ปริมาณ (ตัน) | ๔๙.๐๙ | ๑๒.๒๐ | ๑๒.๖๗ | | ปริมาณ (ตัน) | ๒๓.๗๗ | ๐ | ๗๑๖.๙๔ |
| มูลค่า (ล้านบาท) | ๕.๓๗ | ๑.๔๐ | ๑.๖๐ | - เป็นวัตถุดิบในการปรุงอาหารไทยที่มีชื่อเสียง | - พริกบดหรือป่น | | | |
| - พริกบดหรือป่น | | | | | ปริมาณ (ตัน) | ๙๒๒.๕๖ | ๙๐๕.๗๕ | ๓,๙๙๖ |
| ปริมาณ (ตัน) | ๑,๕๗๘ | ๒,๑๑๙ | ๙๙๔ | เสียเปรียบ ต้นทุนการผลิตพริกของไทยสูง | - พริกแห้ง | | | |
| มูลค่า (ล้านบาท) | ๕๓.๗๐ | ๗๐.๒๓ | ๘๗.๕๙ | | ปริมาณ (ตัน) | ๓๒,๕๐๑ | ๓๔,๕๖๖ | ๔๖,๖๕๘ |
| - พริกแห้ง | | | | - เครื่องแกงสำเร็จรูป | - เครื่องแกงสำเร็จรูป | | | |
| ปริมาณ (ตัน) | ๔๐๓.๖๙ | ๕๘๒.๕๘ | ๙๘๘.๒๓ | | ปริมาณ (ตัน) | ๓๓.๓๗ | ๖๓.๔๓ | ๔๖๓.๑๐ |
| มูลค่า (ล้านบาท) | ๕๕.๒๙ | ๖๐.๙๒ | ๗๓.๒๖ | มูลค่า (ล้านบาท) | ๖.๕๕ | ๘.๑๐ | ๔๑.๕๕ | |
| - ซอสพริก | | | | - ซอสพริก | - ซอสพริก | | | |
| ปริมาณ (ตัน) | ๑๒,๓๔๓ | ๑๒,๒๖๕ | ๑๒,๙๖๙ | | ปริมาณ (ตัน) | ๑๑๙.๔๒ | ๒๑๗.๔๐ | ๑๗๕.๖๘ |
| มูลค่า (ล้านบาท) | ๑,๒๖๐ | ๑,๓๓๘ | ๑,๒๐๗ | มูลค่า (ล้านบาท) | ๔๓.๙๓ | ๕๗.๕๙ | ๖๐.๖๙ | |
| ปริมาณ (ตัน) | ๒๖,๐๙๑ | ๒๘,๑๔๗ | ๒๙,๓๔๕ | | | | | |
| มูลค่า (ล้านบาท) | ๑,๒๑๔ | ๑,๔๐๙ | ๑,๓๙๗ | | | | | |

ราคาขาย ปี๒๕๕๕(บาท/กิโลกรัม) ^๗

| | ม.ค. | ก.พ. | มี.ค. | เม.ย. | พ.ค. | มิ.ย. | ก.ค. | ส.ค. | ก.ย. | ต.ค. | พ.ย. | ธ.ค. |
|----------------|--------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| พริกชี้หูสวน | ๑๒๑.๓๓ | ๘๓.๓๑ | ๔๙.๘๗ | ๖๐.๑๓ | ๔๓.๖๑ | ๒๘.๒๓ | ๓๖.๕๘ | ๖๒.๐๐ | ๔๔.๗๐ | ๓๕.๕๒ | ๓๗.๔๓ | ๒๙.๒๓ |
| พริกชี้ฟ้า | ๒๓.๕๕ | ๓๑.๒๑ | ๓๘.๕๕ | ๑๘.๖๙ | ๒๒.๐๖ | ๓๑.๘๗ | ๒๒.๗๓ | ๒๒.๕๕ | ๑๙.๙๐ | ๓๑.๙๔ | ๔๖.๔๐ | ๔๕.๐๐ |
| พริกยอดสน | ๓๙.๒๙ | ๔๖.๓๑ | ๓๑.๙๗ | ๒๙.๐๗ | ๓๒.๘๑ | ๒๙.๕๓ | ๒๙.๐๐ | ๓๙.๖๘ | ๓๓.๙๓ | ๒๙.๗๗ | ๒๙.๑๗ | ๓๑.๐๐ |
| พริกหยวก | ๒๙.๓๙ | ๒๓.๐๓ | ๑๗.๗๗ | ๑๖.๔๐ | ๒๓.๔๕ | ๓๓.๔๓ | ๓๐.๗๑ | ๒๔.๘๑ | ๑๕.๖๓ | ๒๘.๙๗ | ๒๖.๖๗ | ๔๖.๑๓ |
| พริกจินดาเขียว | ๒๙.๗๓ | ๒๐.๘๖ | ๑๗.๐๒ | ๑๖.๔๓ | ๒๒.๒๙ | ๑๘.๗๐ | ๓๐.๗๔ | ๓๕.๖๕ | ๒๐.๘๗ | ๒๔.๐๐ | ๓๑.๖๓ | ๓๕.๐๐ |

ที่มา : ๑/ สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร
 ๒/ ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์
 ๓/ ตลาดสี่มุมเมือง
 ๔/ ศูนย์สารสนเทศ กรมส่งเสริมการเกษตร