

พริกไทย

ศักยภาพ/จุดเด่น	ปัญหา/ข้อจำกัด	แนวทางพัฒนา/แก้ไข
<p>๑. พริกไทยเป็นเครื่องเทศสำคัญที่มีความจำเป็นและมีความต้องการใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมยาสมุนไพรและใช้ประจำวันในทุกระวีเรือน แม้จะใช้ในปริมาณน้อยแต่นับเป็นสินค้าที่มีความจำเป็นไม่แพ้พืชเศรษฐกิจหลัก จึงมีความต้องการใช้ที่แน่นอนและเพิ่มขึ้นตามจำนวนประชากร</p> <p>๒. เป็นเครื่องเทศสำคัญที่มีความต้องการในการค้าในประเทศและต่างประเทศ</p> <p>๓. พริกไทยของประเทศไทยมีคุณภาพเป็นที่ต้องการของผู้ประกอบการอาหาร มีข้อได้เปรียบด้านรสชาติและกลิ่นเมื่อเทียบกับพริกไทยเวียดนามที่เป็นผู้ผลิตอันดับหนึ่งของโลก</p>	<p>๑. พื้นที่ปลูกและผลผลิตพริกไทยลดลง เนื่องจากการจัดการการผลิตที่ไม่เหมาะสม และการระบาดของของโรครากและโคนเน่าในพริกไทย</p> <p>๒. การเปิดตลาดพริกไทยตามเขตการค้าเสรีอาเซียน (AFTA) ทำให้มีการนำเข้าพริกไทยจากต่างประเทศมากขึ้น</p> <p>๓. ต้นทุนการผลิตพริกไทยสูงกว่าประเทศผู้ผลิตอื่น ทำให้ไม่ได้เปรียบในการแข่งขัน</p>	<p>๑. เพิ่มประสิทธิภาพในการผลิตและการบริหารจัดการของเกษตรกรโดย</p> <ul style="list-style-type: none"> - ส่งเสริมการผลิต การจัดการการผลิต การเก็บเกี่ยว และแปรรูปพริกไทยที่มีคุณภาพปลอดภัยจากเชื้อรา จุลินทรีย์ สารฟอกขาวและสารเคมีอื่น ๆ - ถ่ายทอดความรู้เพื่อสนับสนุนให้เกษตรกรได้รับการรับรอง จีเอพี และอินทรีย์ - ลดต้นทุนการผลิตพริกไทยโดยการจัดการที่เหมาะสม ได้แก่ ส่งเสริมการผลิตที่ลดการใช้สารเคมี และปุ๋ยเคมีในการผลิต สนับสนุนการใช้ปุ๋ยอินทรีย์และการจัดการดินที่เหมาะสม <p>๒. ส่งเสริมการปลูกพริกไทยในพื้นที่ใหม่ที่มีศักยภาพ และส่งเสริมการผลิตพริกไทยอ่อนเพื่อการบริโภคในท้องถิ่น</p> <p>๓. ศึกษาวิจัยการผลิตพริกไทยอินทรีย์เพื่อให้ได้ได้ผลผลิตพริกไทยสำหรับตลาดคุณภาพ</p> <p>๔. ส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์พริกไทย ให้มีความหลากหลาย ได้มาตรฐาน ปลอดภัยต่อผู้บริโภค และส่งเสริมผลิตภัณฑ์สุขภาพ</p>

พริกไทย

ชื่อไทย : พริกไทย

ชื่อสามัญ/ชื่ออังกฤษ : Black pepper,

White pepper

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Piper nigrum* L.

โดย นางสาวพรพิมล ศิริการ

นักวิชาการเกษตรปฏิบัติการ

แหล่งผลิต
ภาคเหนือ ได้แก่ จังหวัด พิชณุโลก ภาคตะวันออก ได้แก่ จังหวัด จันทบุรี ตราด ระยอง จังหวัดที่ปลูกมาก จันทบุรี คิดเป็นร้อยละ ๙๗

สภาพแวดล้อมที่เหมาะสมในการผลิต
๑. สามารถปลูกได้ตั้งแต่อุณหภูมิตั้งแต่ ๑๐-๔๐ องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์สูง ๖๕-๙๕ เปอร์เซ็นต์ ๒. ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย ๑,๒๐๐-๒,๕๐๐ มิลลิเมตรต่อปี และกระจายตัวตลอดปี ๓. พื้นที่ปลูกควรเป็นที่โปร่ง ระบายอากาศดี ปลูกได้ตั้งแต่พื้นที่ระดับน้ำทะเล จนถึง ๑,๕๐๐ เมตรเหนือระดับน้ำทะเล ความลาดเอียงเล็กน้อยเพื่อให้ระบายน้ำดี ๔. ดินร่วนซุย ระบายน้ำดี ค่าความเป็นกรดต่างของดิน ๕.๕-๖.๕



สถิติการผลิต	ปี ๕๓	ปี ๕๔	ปี ๕๕
จำนวน(คร่าวเรือน)	๘๒,๕๖๑	๑๒๕,๔๘๖	๒๕,๖๙๙
พื้นที่ปลูก (ไร่)	๙,๑๙๖	๘,๐๕๓	๗,๗๘๓
ผลผลิต (ตัน/ปี)	๔,๖๔๑	๔,๓๙๕	๓,๕๐๔
ผลผลิตเฉลี่ย(กก./ไร่)	๕๑๓	๕๘๑	๔๘๓

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.	เฉลี่ย
๒๕๕๓	-	-	๑๒๖.๐๐	๑๔๘.๓๓	๑๔๐.๐๐	๑๓๕.๐๐	๑๑๒.๕๐	๑๑๗.๐๐	๑๓๒.๕๐	๑๕๐.๐๐	๑๖๙.๐๐	๑๖๙.๐๐	๑๒๒.๑๙
๒๕๕๔	๑๓๕.๐๐	๑๕๐.๐๐	๑๕๕.๐๐	๑๖๓.๓๓	๑๖๐.๐๐	๑๖๓.๗๕	๑๖๕.๐๐	๑๖๕.๐๐	๑๖๗.๕๐	๑๖๕.๐๐	๑๖๕.๐๐	๑๖๕.๐๐	๑๕๓.๑๓
๒๕๕๕	๑๖๕.๖๐	๑๖๘.๕๐	๑๗๒.๕๐	๒๑๒.๐๐	๒๐๗.๕๐	๑๙๐.๐๐	๑๘๘.๐๐	๑๗๕.๐๐	๑๖๕.๐๐	๑๖๐.๐๐	๑๗๗.๕๐	๑๗๗.๕๐	๑๗๕.๙๙

ต้นทุน / ผลตอบแทน	
ต้นทุน (ปี ๕๓ : บาท/ไร่)	๓๗,๙๕๙
- ต้นทุนผันแปร	๒๗,๙๒๓
- ต้นทุนคงที่	๑๐,๐๓๕
ต้นทุนต่อกิโลกรัม (บาท/กก.)	๗๓.๘๕
ผลตอบแทน (บาท/ไร่)	๖๖,๔๙๖.๑๘
ที่มา : ศูนย์สารสนเทศ สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, ๒๕๕๔	

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.
๕.๕๔	๑๕.๗๐	๔๘.๕๔	๑๓.๓๖	๑๐.๑๑	๐.๖๔	๐.๒๐	๑.๔๒	๐.๖๔	๓.๗๖	-	-

ส่งออก		ข้อได้เปรียบเสียเปรียบสินค้าไทย		นำเข้า		
ปี	ตัน	ล้านบาท	ได้เปรียบ	ปี	ตัน	ล้านบาท
๕๓	๓๑๗๙.๗	๑๒๔.๕	คุณภาพดีกลิ่นหอมเฉพาะ	๕๓	๒,๑๓๒.๕	๓๒๘.๖
๕๔	๕๑๘.๒	๕๘.๕	เสียเปรียบ	๕๔	๑,๕๓๙.๑	๓๓๔.๒
๕๕	๒๓๗.๙	๗๐.๔	ต้นทุนการผลิตและราคาสูงกว่าประเทศเพื่อนบ้าน	๕๕	๑,๔๔๖.๗	๔๐๗.๑
ประเทศคู่ค้าของไทย			ประเทศผู้ผลิตสำคัญ		ประเทศผู้นำเข้าสำคัญของโลก	
พริกไทยเม็ด : โปแลนด์ ออสเตรเลีย อินเดีย สาธารณรัฐเยอรมัน			เวียดนาม บราซิล อินโดนีเซีย มาเลเซีย และอินเดีย		สหรัฐอเมริกา	
พริกไทยป่น : ฮองกง เนเธอร์แลนด์ ไต้หวัน สหรัฐอเมริกา					รองลงมา ได้แก่ สาธารณรัฐเยอรมัน เนเธอร์แลนด์ อินเดีย สิงคโปร์ และญี่ปุ่น	