

ชันโรง

ชื่อไทย: ชันโรง (ผึ้งจิ๋ว)

ชื่อสามัญ/ชื่ออังกฤษ : Stingless

bee

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Trigona spp.*

โดย น.ส.ภัทรมาศ พานพุ่ม

นักวิชาการเกษตรชำนาญการ

โทร. ๐๒-๙๔๐๖๑๐๒

แหล่งผลิต

ภาคเหนือ ได้แก่ จังหวัดเชียงใหม่
 ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ได้แก่ จังหวัดขอนแก่น
 ภาคกลาง ได้แก่ -
 ภาคตะวันออก ได้แก่ จังหวัดจันทบุรี ระยอง ตราด
 ภาคตะวันตก ได้แก่ -
 ภาคใต้ ได้แก่ จังหวัดชุมพร สุราษฎร์ธานี
 นครศรีธรรมราช พัทลุง สงขลา ยะลา ปัตตานี
 นราธิวาส สตูล ตรัง กระบี่ พังงา ระนอง ภูเก็ต
 ประจวบคีรีขันธ์
 จังหวัดที่เลี้ยงมาก ได้แก่ จังหวัดจันทบุรี

สภาพแวดล้อมที่เหมาะสมในการผลิต

- สภาพแวดล้อมที่เหมาะสมควรมีอุณหภูมิระหว่าง ๒๕-๓๐ องศาเซลเซียส และมีแหล่งน้ำสะอาด
- ควรตั้งรังในที่ร่ม และไม่มีลมพัดแรง
- การเลี้ยงช่วยในการผสมเกสร ใช้อัตรา ๔ รัง/ไร่
- การเลี้ยงต้องคำนึงถึงสุขอนามัยของชันโรง และการเก็บผลผลิตต้องคำนึงถึงความสะอาดและป้องกันการปนเปื้อน
- พันธุ์ชันโรงที่นำมาเลี้ยงในปัจจุบันมี ๗ ชนิด ได้แก่ *Trigona laeviceps*, *Trigona pagdini*, *Trigona fuscobalteata*, *Lisotrigona furvu*, *Engel*, *Trigona fimbriata** ชี้น้ำแดง *Trigona apicalis* ชี้น้ำดำ และ *Trigona ventralis*



| สถิติการผลิต | ปี ๕๓ | ปี ๕๔ | ปี ๕๕ |
|------------------------|-------------|-------|-------|
| จำนวนผู้เลี้ยง (ราย) | ๕๑๗ | ๖๕๘ | ๖๙๗ |
| จำนวนรัง (รัง) | ๒,๔๗๐ | ๖,๔๒๘ | ๖,๖๐๒ |
| ผลผลิตเฉลี่ย | ๑/๒ กก./รัง | | |
| ผลผลิตรวม (กก.) | ๓,๐๐๐ กก. | | |
| วัตถุดิบ - ใช้ในประเทศ | ๑๐๐ % | | |

| ต้นทุน / ผลตอบแทน | |
|-------------------------|-----------------|
| ต้นทุน(ปี ๕๕ : บาท/รัง) | |
| - ค่าพันธุ์ | ๕๐๐ - ๘๐๐ บาท |
| - ค่าสารกำจัดศัตรูพืช | - บาท |
| - ค่าวัสดุกล่องเลี้ยง | ๒๕๐ บาท |
| - ค่าจ้างแรงงาน | - บาท |
| - ค่าใช้จ่ายอื่นๆ | - บาท |
| ผลตอบแทน (รัง/ปี) | ๕๐๐ - ๑,๐๐๐ บาท |
| GDP (ล้านบาท) | ๖.๒ ล้านบาท |

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. |
|------|------|------|-------|-------|------|-------|------|------|------|------|------|------|
| ๒๕๕๒ | ๗๐๐ | | | | | | | | | | | |
| ๒๕๕๓ | ๗๐๐ | | | | | | | | | | | |
| ๒๕๕๔ | ๗๐๐ | | | | | | | | | | | |

| ส่งออก | ข้อได้เปรียบเสียเปรียบสินค้าไทย | นำเข้า |
|--|---------------------------------|------------------------------|
| : ประเทศไทยไม่มีการนำเข้า และส่งออกน้ำผึ้งชันโรง | ประเทศผู้ผลิตสำคัญ - | ประเทศผู้นำเข้าสำคัญของโลก - |

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. |
|---------|------|-------|-------|------|-------|------|------|------|------|------|------|
| ●-----● | | | | | | | | | | | |

ชั้นโรง

| ศักยภาพ/จุดเด่น | ปัญหา/ข้อจำกัด | แนวทางพัฒนา/แก้ไข |
|--|--|---|
| <p>๑. เป็นแมลงช่วยผสมเกสรที่มีอยู่ในท้องถิ่น</p> <p>๒. เป็นแมลงที่ช่วยผสมเกสรเพิ่มผลผลิตพืชเศรษฐกิจ เช่น เงาะ มะขาม ทานตะวัน มะม่วง ลิ้นจี่ ลำไย เป็นต้น ที่มีนิสัยไม่เลือกตอมดอกที่ถูกแมลงอื่นตอมแล้ว และสามารถเน้นพืชที่ต้องการผสมเกสรได้ เพราะชั้นโรงมีรัศมีหากินประมาณ ๓๐๐ เมตรจากรัง</p> <p>๓. สามารถเก็บผลผลิตได้ น้ำผึ้งชั้นโรงที่เป็นน้ำผึ้งสมุนไพร มีราคาแพงกว่าน้ำผึ้งจากการเลี้ยงผึ้งพันธุ์ และได้พรอพอลิส (มีส่วนประกอบของสาร antibiotic สามารถยับยั้งเชื้อรา และแบคทีเรียได้) นำมาใช้ในอุตสาหกรรมเครื่องสำอาง สบู่ ยาสีฟัน ลูกอม เป็นต้น</p> <p>๔. เป็นแมลงที่มีการจัดการเลี้ยงและดูแลรักษาได้ง่ายปรับตัวต่อสภาพแวดล้อมได้ดี และมีต้นทุนการเลี้ยงที่ต่ำ</p> | <p>๑. การส่งเสริมการเลี้ยงชั้นโรงยังอยู่ในวงจำกัดเนื่องจากเป็นแมลงที่เลี้ยงเพื่อการผสมเกสรพืชเป็นหลัก เกษตรกรส่วนใหญ่ยังไม่เห็นความสำคัญของการใช้แมลงผสมเกสร</p> <p>๒. เกษตรกรยังไม่มีความรู้ในการเลี้ยงและการแยกขยายรังชั้นโรง</p> <p>๓. การรวมกลุ่มผู้เลี้ยงชั้นโรงเพื่อจำหน่ายผลผลิตยังมีน้อย</p> <p>๔. ผลการศึกษาวิจัยมีน้อยและอยู่ในวงจำกัด</p> <p>๕. พันธุ์ชั้นโรงที่สามารถนำมาเลี้ยงได้มีเพียง ๗ สายพันธุ์ และการแยกขยายพันธุ์ปีหนึ่ง ๆ สามารถทำได้เพียง ๑-๒ ครั้ง เท่านั้น</p> | <p>๑. ส่งเสริมและพัฒนาเทคโนโลยีการเลี้ยงชั้นโรงให้กับเกษตรกร</p> <p>๒. ส่งเสริมการรวมกลุ่มเพื่อสร้างอำนาจด้านการผลิตและการตลาด โดยได้ดำเนินการส่งเสริมและพัฒนาการเลี้ยงชั้นโรงในจังหวัดที่มีศักยภาพ เช่น รูปแบบ หรือกล่องเลี้ยงชั้นโรงที่เหมาะสม และการส่งเสริมพันธุ์ชั้นโรงที่สามารถนำมาเลี้ยงและผลิตขยายพันธุ์ได้</p> <p>๓. ประชาสัมพันธ์การใช้แมลงผสมเกสรในสวนผลไม้</p> <p>๔. ประชาสัมพันธ์การใช้ประโยชน์จากผลิตภัณฑ์จากชั้นโรง ได้แก่ น้ำผึ้งชั้นโรง และพรอพอลิส ให้เป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวาง</p> |