



ชื่อไทย: ขมิ้นชัน

ชื่อสามัญ: Turmeric

ชื่อวิทยาศาสตร์: *Curcuma longa* L.

การผลิต

- พื้นที่เพาะปลูก ประมาณ 5,000ไร่ ผลผลิตเฉลี่ย 2 ตัน/ไร่ ผลิตรวม 10,000 ตัน
- แหล่งผลิตสำคัญ ได้แก่ สุราษฎร์ธานี พังงา นครศรีธรรมราช พัทลุง ชุมพร กาญจนบุรี สระแก้ว แหล่งผลิต 90 % อยู่ในภาคใต้ โดยปลูกเสริมรายได้และพืชแซม การปลูกเป็นพืชเดี่ยวมีน้อยมากทำให้ไม่มีการเก็บพื้นที่ปลูกและผลผลิต
- ต้นทุนการผลิต ไร่ละ 8,239 บาท กำไรสุทธิเฉลี่ยไร่ละ 4,025 บาท

ข้อมูลวิชาการ

- พันธุ์ ใช้พันธุ์พื้นเมือง
 - ฤดูปลูก/ฤดูเก็บเกี่ยว อายุเก็บเกี่ยว 9-11 เดือน เริ่มปลูกต้นฝนประมาณ พฤษภาคม / เก็บเกี่ยว ประมาณธันวาคม ถึง มีนาคม
 - การใช้ประโยชน์
 - ผลผลิตร้อยละ 95 บริโภคเป็นอาหารและเครื่องเทศ
 - ร้อยละ 2 เป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ได้แก่ ยา เครื่องสำอาง อาหารเสริม
- สุขภาพ สป่า ส่วนผสมในอาหารสัตว์ ผลิตภัณฑ์สำหรับเลี้ยงสัตว์ และผลิตภัณฑ์ป้องกันกำจัดศัตรูพืช
- ร้อยละ 3 ส่งออกในรูปขมิ้นชันแห้ง

การตลาด

- ราคาที่เกษตรกรขายได้

หัวสด 5-15 บาท/กก หัวแห้งทั้งหัว 30-100 บาท/กก หัวหันตากแห้ง 60-120 บาท/กก. ผงขมิ้นชัน 80-200 บาท/กก. น้ำมันขมิ้นชัน 4,500 บาท/กก.

- ปริมาณและมูลค่าส่งออก

	2549	2550	2551
ปริมาณ (เมตริกตัน)	21	33.38	29.52
มูลค่า (ล้านบาท)	2	2.88	3.12

- ปริมาณและมูลค่านำเข้า

	2549	2550	2551
ปริมาณ (เมตริกตัน)	407.34	203.50	331.25
มูลค่า (ล้านบาท)	4.6	4.62	6.34

- ประเทศคู่ค้า ได้แก่ สหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น เนเธอร์แลนด์ ออสเตรเลีย แคนาดา

- ประเทศคู่แข่ง ได้แก่ พม่า อินเดีย

ที่มา: กรมศุลกากร



ชื่อไทย: ขมิ้นชัน

ชื่อสามัญ: Turmeric

ชื่อวิทยาศาสตร์: *Curcuma longa* L.

ปัญหาอุปสรรค

1. ราคาวัตถุดิบของไทยสูงกว่าประเทศเพื่อนบ้าน (พม่า, อินเดีย)
2. ปริมาณการผลิตส่วนใหญ่บริโภคสด จึงไม่คำนึงถึงปริมาณสารสำคัญ ทำให้คุณภาพผลผลิตและปริมาณสารสำคัญยังไม่ตรงกับความต้องการของตลาด
3. ขาดพันธุ์ส่งเสริมที่ให้ผลผลิตต่อไร่และปริมาณสารสำคัญสูง ส่วนใหญ่ใช้พันธุ์ที่มีอยู่ในท้องถิ่นหรือแหล่งขายวัตถุดิบ
4. ขาดงานวิจัยปัจจัยที่มีผลต่อปริมาณสารสำคัญในวัตถุดิบ
5. ปัญหาโรคเหี่ยวและรากเน่า กรณีปลูกซ้ำพื้นที่เดิมหลายครั้ง
6. ขาดข้อมูลการจัดการระบบการผลิต การเก็บเกี่ยวที่ดีและเหมาะสม
7. ขาดเทคโนโลยีการแปรรูปเบื้องต้นเพื่อให้ได้วัตถุดิบคุณภาพดี
8. ขาดการวิจัยและพัฒนาตลาด

แนวทางการพัฒนา

1. เพิ่มประสิทธิภาพการผลิตวัตถุดิบขมิ้นชัน โดยส่งเสริมการผลิตตามเกณฑ์มาตรฐาน GAP และ GMP การผลิตแบบอินทรีย์ การจัดทำระบบ Contract Farming
2. สนับสนุนการสร้างมูลค่าเพิ่ม โดยส่งเสริมการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ขมิ้นชัน
3. ส่งเสริมการบริโภคสินค้าและผลิตภัณฑ์จากขมิ้นชันทั้งในประเทศและต่างประเทศ
4. สร้างระบบเครือข่ายข้อมูลการค้าขมิ้นชัน

แนวโน้มสถานการณ์การผลิต

แนวโน้มความต้องการของตลาดมีสูงขึ้นเนื่องจากขมิ้นชันสามารถใช้ประโยชน์ได้อย่างหลากหลาย แต่การผลิตมีโอกาสเพิ่มขึ้นประมาณ 10 % เนื่องจากการปลูกซ้ำพื้นที่เดิมหลายปีมีโอกาสเกิดโรคเน่าสูง และต้นทุนการผลิตขมิ้นชันของไทยสูงกว่าประเทศพม่า ทำให้ขมิ้นชันของไทยมีราคาสูง การนำเข้าขมิ้นชันจึงมีโอกาสสูงขึ้นทุกปี

ที่มา: สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร