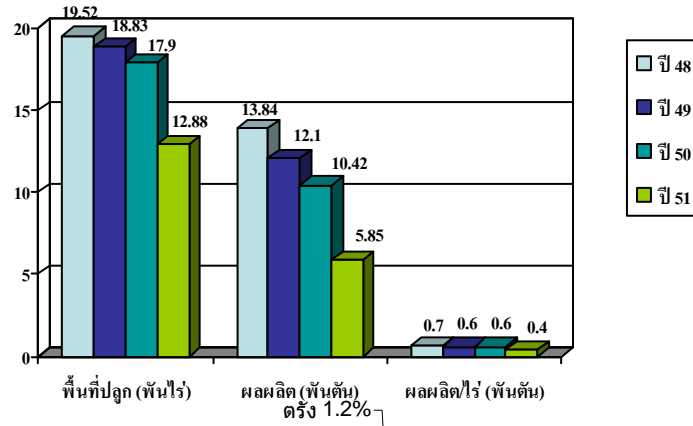


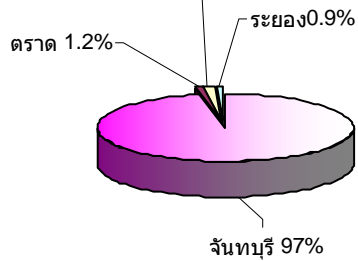


ชื่อไทย : พริกไทย ชื่อสามัญ : Black Pepper ,White pepper

ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Pepper nigrum L.*

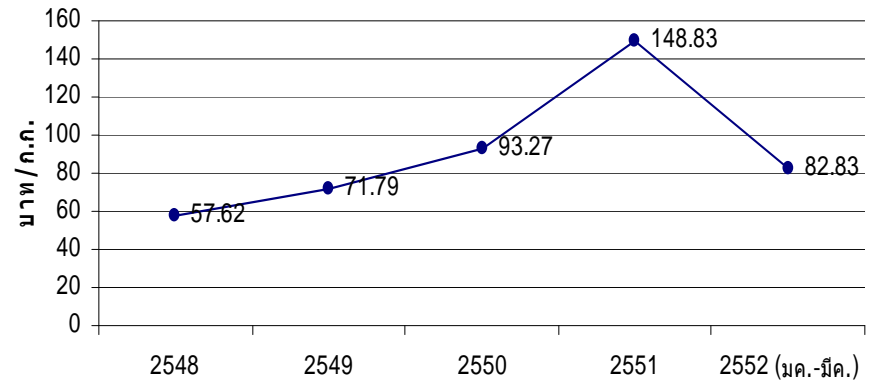


แหล่งผลิตพริกไทย



รายการ	ปี 2548	ปี 2549	ปี 2550	ปี 2551
จำนวนเกษตรกร (ราย)	4,967	4,225	3,891	3,105
ต้นทุนการผลิต (บาท/กก.)	54.93	56.73	58.87	78.82
ราคาพริกไทยดำคละที่เกษตรกรขาย	57.62	71.95	93.27	148.83
ช่วงเวลาเก็บเกี่ยวผลผลิต	มกราคม - มีนาคม			
พันธุ์ที่ใช้	พริกไทยดำ : พันธุ์มาเลเซีย (สำหรับพริกไทยขาวหมายถึง พริกไทยดำลอกเปลือกแล้ว) พริกไทยอ่อนสด : พันธุ์สีลอนยอดแดง			

ราคาพริกไทยดำคละที่เกษตรกรขายได้ บาท/กก.



	ปี 2548	ปี 2549	ปี 2550	ปี 2551
ใช้ในประเทศ (ตัน)	12,493	11,629	11,130 -	4,063 -
พริกไทยขาว		ร้อยละ 60		
พริกไทยดำ		ร้อยละ 40		
นำเข้า ปริมาณ (ตัน)	132	222	2,311	658
มูลค่า (ล้านบาท)	14.37	24.83	89.07	57.38
ส่งออก ปริมาณ (ตัน)	1,518	749	1,600	2,447
มูลค่า (ล้านบาท)	46.42	35.33	59.21	82.89
ประเทศคู่ค้าสำคัญ				
พริกไทยเม็ด	โปแลนด์ ออสเตรเลีย อินเดีย สาธารณรัฐเยอรมัน			
พริกไทยป่น	ฮ่องกง เนเธอร์แลนด์ ไต้หวัน สหรัฐอเมริกา			
ประเทศคู่แข่งสำคัญ	มาเลเซีย อินเดีย อินโดนีเซีย เวียดนาม ศรีลังกา			

ชื่อไทย : พริกไทย ชื่อสามัญ : Black Pepper , White pepper

ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Pepper nigrum* L.

ปัญหา/อุปสรรค

1. ราคาพริกไทยไม่แน่นอน
2. โรครากและโคนเน่าในพริกไทย ทำให้พริกไทยยืนต้นตายและไม่สามารถปลูกบนพื้นที่เดิมได้ เกษตรกรต้องเปลี่ยนพื้นที่ปลูกใหม่ ซึ่งพื้นที่ที่เหมาะสมมีจำกัด
3. การจัดการการผลิตพริกไทยของเกษตรกรไม่เหมาะสม ทำให้พื้นที่ปลูก/ผลผลิต/คุณภาพพริกไทยลดลง
 - สภาพดินเป็นกรด เหมาะกับการระบาดของโรค
 - การใช้ปุ๋ยเคมีมากเกินไปขาดการปรับปรุงบำรุงดินด้วยอินทรีย์วัตถุต่าง ๆ
 - การใช้สารเคมีในการกำจัดวัชพืชในแปลงพริกไทยมากเกินไป
 - เกษตรกรรุ่นใหม่ขาดความรู้/ความชำนาญในการจัดการพริกไทยซึ่งมีความประณีตกว่าพืชอื่น
 - ต้นทุนการผลิตสูงขึ้น แรงงานหายากและค่าแรงงานสูง
4. การเปิดตลาดพริกไทยตาม AFTA อาจจะทำให้การนำเข้าจากต่างประเทศเพิ่มขึ้น และ/หรือส่งผลกระทบต่อราคาพริกไทยที่เกษตรกรได้รับ

แนวโน้มสถานการณ์การผลิต

การผลิตพริกไทยมีแนวโน้มพื้นที่การผลิตลดลงในพื้นที่ปลูกหลัก คือ จ. จันทบุรี เนื่องจากราคาพริกไทยตั้งแต่ปี 2552 ลดลง ประกอบกับต้นทุนการผลิตพริกไทยสูงขึ้น

แนวทางการพัฒนา

1. รักษาระดับการผลิตพริกไทยในประเทศให้เพียงพอและสอดคล้องกับความต้องการของอุตสาหกรรมอาหารและความต้องการบริโภคในประเทศ
2. เพิ่มประสิทธิภาพการผลิตและการบริหารจัดการสวนพริกไทยของเกษตรกรทั้งรายเก่าและรายใหม่
3. ถ่ายทอดความรู้เพื่อ สนับสนุนให้เกษตรกรเข้าสู่การรับรอง GAP
4. ส่งเสริมการผลิต การจัดการผลิต การเก็บเกี่ยวและแปรรูปพริกไทยขาว/พริกไทยดำที่มีคุณภาพและปลอดภัยจากเชื้อรา จุลินทรีย์ สารฟอกขาว และสารเคมีอื่นๆ
5. ส่งเสริมการแปรรูปในระดับชุมชนให้มีผลิตภัณฑ์แปรรูปพริกไทยที่หลากหลายปลอดภัยต่อผู้บริโภค และเป็นผลิตภัณฑ์สุขภาพ
6. ส่งเสริมการปลูกพริกไทยในพื้นที่ใหม่ที่มีศักยภาพเพื่อการบริโภคในชุมชน

