



ชา

ชื่อไทย : ชา

ชื่อสามัญ/ชื่ออังกฤษ : Tea

ชื่อวิทยาศาสตร์

Camellia sinensis (L.) Okutzte

โดย นางสาวณัฐริดา ห้าวหาญ

นักวิชาการเกษตรชำนาญการ

02-940-6079



สถิติการผลิต			
	ปี 55	ปี 56	ปี 57
จำนวนผู้ปลูก (ราย)	8,542	-	-
พื้นที่ปลูก (ไร่)	-	-	-
พื้นที่เก็บเกี่ยว (ไร่)	128,875	132,229	134,058
ผลผลิตเฉลี่ย(กก./ไร่)			
-ชาอัสสัม	535	563	-
-ชาจีน	741	780	-
ผลผลิตชาสดรวม(ตัน)	74,103	77,090	79,094

สภาพแวดล้อมที่เหมาะสมในการผลิต
- ควรปลูกในพื้นที่สูงจากระดับน้ำทะเลมากกว่า 700 เมตร
- ควรมีพื้นที่ลาดเอียงไม่เกิน 15% ถ้ามากกว่า 15% ควรทำแบบขั้นบันได
โดยมี ความกว้างไม่น้อยกว่า 150 เซนติเมตร
- ลักษณะดินควรเป็นดินร่วนทราย มีการระบายน้ำดี มีอินทรีย์วัตถุสูง
ชั้นของหน้าดิน ลึกอย่างน้อย 50 เซนติเมตร มีความเป็นกรด-ด่าง 4-6
- อุณหภูมิที่เหมาะสม อยู่ระหว่าง 25-30 องศาเซลเซียส
- ความชื้นสัมพัทธ์ในอากาศไม่ต่ำกว่า 75%
- ปริมาณน้ำฝน อย่างน้อยเฉลี่ยปีละ 1,200 มิลลิเมตรต่อปี

ราคา	
ราคาที่เกษตรกรขายได้ (ปี 56 : บาท/ตัน)	
- ชาอัสสัม	14,000
- ชาจีน	50,000
ราคานำเข้า-ส่งออก (ปี 56 : บาท/กิโลกรัม)	
- ชาแห้ง	นำเข้า 79.21
	ส่งออก 133.99
- ผลิตภัณฑ์ชา	นำเข้า 386.70
	ส่งออก 34.96

ส่งออก	ข้อได้เปรียบเสียเปรียบสินค้าไทย	นำเข้า
<p>ชาแห้ง</p> <p>ปี ปริมาณ(ตัน) (มูลค่า)ล้านบาท</p> <p>54 1,214 157.90</p> <p>55 1,428 177.29</p> <p>56 1,582 212.03</p> <p>ผลิตภัณฑ์ชา</p> <p>ปี ปริมาณ(ตัน) (มูลค่า)ล้านบาท</p> <p>54 13,894 696.46</p> <p>55 25,698 838.95</p> <p>56 28,078 981.59</p> <p>ประเทศคู่ค้าของไทย</p> <p>- ไต้หวัน - กัมพูชา - สหรัฐอเมริกา</p>	<p>ได้เปรียบ</p> <p>มีหน่วยงานสนับสนุนด้านการวิจัย และส่งเสริมการพัฒนาการผลิตชา</p> <p>คุณภาพ</p> <p>เสียเปรียบ</p> <p>ขาดการประชาสัมพันธ์ด้านการตลาดเพื่อส่งเสริมการบริโภคชาไทย</p>	<p>ชาแห้ง</p> <p>ปี ปริมาณ(ตัน) (มูลค่า)ล้านบาท</p> <p>54 3,057 303.55</p> <p>55 7,742 359.88</p> <p>56 4,722 373.98</p> <p>ผลิตภัณฑ์ชา</p> <p>ปี ปริมาณ(ตัน) (มูลค่า)ล้านบาท</p> <p>54 1,258 444.86</p> <p>55 10,433 610.57</p> <p>56 1,129 436.65</p> <p>ประเทศคู่แข่งที่สำคัญ</p> <p>- อินเดีย - จีน - ศรีลังกา</p>

ต้นทุน / ผลตอบแทน	
ต้นทุน (ปี 56 : บาท/ไร่)	
- ชาอัสสัมสด	8,322
- ชาจีนสด	31,134
ผลตอบแทน(บาท/ไร่)	
- ชาอัสสัม	5,678
- ชาจีนสด	18,866
มูลค่าผลผลิตรวม (ล้านบาท)	
919.87	

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.
-	-	70	80	80	80	90	90	80	70	60	60
ภาคเหนือ											

ศักยภาพ/จุดเด่น	ปัญหา/ข้อจำกัด	แนวทางพัฒนา/แก้ไข
<ul style="list-style-type: none"> - แนวโน้มผลผลิตชาสูงขึ้นตามลำดับตั้งแต่ปี 2549 ทั้งนี้เนื่องจากปี 2547 รัฐบาลมีนโยบายส่งเสริมการปลูกชาพันธุ์ดี (พันธุ์อู่หลงเบอร์ 12) ทำให้ปัจจุบันผลผลิตชาพันธุ์อู่หลงเบอร์ 12 มีจำนวนมาก - มีสถาบันศึกษา ค้นคว้า วิจัยเพื่อพัฒนาเกี่ยวกับชา - ปี 2553เกษตรกรตื่นตัวเนื่องจากผลกระทบการเปิดตลาดการค้าเสรีชา ส่งผลให้มีการพัฒนาคุณภาพผลผลิต โดยการสนับสนุนจากภาครัฐ - ปี 2554 ส่งเสริมการแปรรูป การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม - ปี 2555 พัฒนาการแปรรูปชาเพื่อคุณภาพสู่สากลและขยายช่องทางการตลาดเป็นสินค้าระดับพรีเมียม - ปี 2556 พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ชาแปรรูปส่งออกเพื่อเตรียมความพร้อมเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน - ปี 2557 เตรียมพร้อมการผลิตชาในระบบเกษตรอินทรีย์ 	<p><u>ด้านการผลิต</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ขาดแคลนแหล่งน้ำในการปลูก และการจัดระบบน้ำยังไม่มีประสิทธิภาพ - เกษตรกรยังไม่มีการนำกระบวนการเกษตรที่ดีและเหมาะสม (GAP) มาใช้ในการผลิต - ขาดแคลนบุคลากรที่มีความรู้ความชำนาญในการผลิต <p><u>ด้านการแปรรูป</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - เครื่องจักรในการแปรรูปชามีราคาแพง โรงงานชาขนาดเล็กขาดแคลนเครื่องจักรที่ทันสมัย ทำให้การแปรรูปชาไม่ได้มาตรฐาน - ขาดแคลนบุคลากรที่มีความรู้ความชำนาญในการแปรรูปชา - บรรจุภัณฑ์ชาของไทยไม่ดึงดูดใจผู้ซื้อ ส่วนใหญ่ต้องนำเข้าจากต่างประเทศ <p><u>ด้านการตลาด</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - ปี 2553 ประเทศไทยเปิดตลาดการค้าเสรีชาภายใต้ข้อตกลง FTA ทำให้มีการนำเข้าชาจากประเทศเพื่อนบ้าน เช่น เวียดนาม และจีน มากขึ้น ซึ่งมีราคาต่ำกว่าชาในประเทศ ดังนั้นจะมีผลกระทบต่อเกษตรกรผู้ปลูกชาของไทย - ชาที่แปรรูปแล้วส่วนใหญ่เป็นชาอู่หลง ซึ่งเป็นชาคุณภาพ ราคาสูงและส่วนใหญ่ส่งไปจำหน่ายต่างประเทศ สำหรับตลาดชาในประเทศไทยคนไทยยังให้ความนิยมในการบริโภคชาไทยน้อย 	<ul style="list-style-type: none"> - จัดหาแหล่งน้ำพร้อมกับวางระบบน้ำ - จัดทำแปลงเรียนรู้กระบวนการผลิตชาตามระบบ GAP และตรวจสอบ ออกใบรับรองแปลง GAP - ขอกการสนับสนุนเงินทุนหมุนเวียนจากภาครัฐในการซื้อเครื่องมือเครื่องจักรในการแปรรูปชา และสร้างโรงอบชา - จัดฝึกอบรมการแปรรูปชาคุณภาพโดยผู้เชี่ยวชาญจากต่างประเทศ เช่น จีน ไต้หวัน อินเดีย ศรีลังกา - ตรวจสอบ และออกใบรับรองของโรงงานแปรรูปชาในระบบ GMP และ HACCP - เสริมสร้างศักยภาพในการผลิต แปรรูปและการตลาดแก่เกษตรกรโดยการรวมกลุ่มและบริหารจัดการกลุ่มอย่างมีระบบ - ประชาสัมพันธ์ให้คนไทยดื่มชาไทย โดยเริ่มจากหน่วยราชการ โรงแรม ตลอดจนภัตตาคารและร้านอาหาร - ส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์สู่มาตรฐานสากลเพื่อเพิ่มศักยภาพการแข่งขันในตลาดอาเซียน - ส่งเสริมการผลิตชาอินทรีย์เพื่อเพิ่มทางเลือกและช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ชา