



## พริกไทย

ชื่อสามัญ/ชื่ออังกฤษ : Black pepper,  
White pepper

ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Piper nigrum* L.

โดย นางสาวพรพิมล ศิริการ  
นักวิชาการเกษตรชำนาญการ  
โทร. 0 2579 9547

### การผลิต

รายการ	2554	2555	2556
1. จำนวนครัวเรือน (ครัวเรือน)	1,723	1,656	1,660
2. เนื้อที่ให้ผล (ไร่)	7,565	7,254	6,890
3. ผลผลิต (ตัน)	4,395	3,504	3,400
4. ผลผลิตต่อไร่ (กก.)	581	483	493
5. ต้นทุนการผลิต			
- พริกไทยดำแห้ง (บาท/ตัน)	68,846	80,389	81,425
6. ราคาที่เกษตรกรขายได้			
- พริกไทยดำคละ (บาท/ตัน)	153,130	176,390	183,250
7. ผลตอบแทนสุทธิ (บาท/ตัน)	84,284	96,001	101,825
8. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมพริกไทย มอก. 297-2529			

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
2554	135	150	155	163	160	164	165	165	167	165	165	165	153
2555	166	168	172	212	207	190	188	175	165	160	177	180	176
2556	180	180	185	188	187	190	185	185	185	185	185	-	183

### ฤดูกาลผลผลิต (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.
5.07	22.59	45.28	11.21	7.73	0.58	0.32	1.13	3.61	2.48	-	-

### ส่งออก

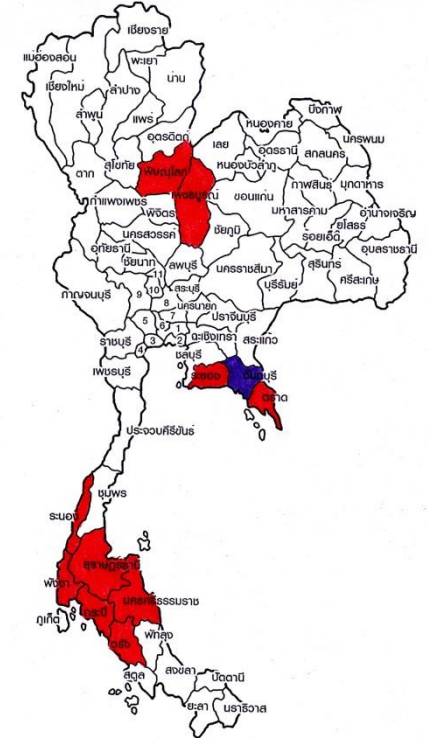
ปี	ตัน	ล้านบาท
54	658	58.55
55	345	70.45
--	---	---

### นำเข้า

ปี	ตัน	ล้านบาท
54	1,716	334.24
55	1,689	407.19
56	2,815	566.44

### แหล่งผลิต

ภาคเหนือ ได้แก่ จังหวัด  
พิจิตร พิษณุโลก เพชรบูรณ์  
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ได้แก่ จังหวัด  
จันทบุรี  
ตราด ระยอง  
ภาคใต้ ได้แก่ จังหวัด  
นครศรีธรรมราช พังงา สุ  
ราษฎร์ธานี ระนอง ตรัง  
กระบี่



### ข้อได้เปรียบเสียเปรียบสินค้าไทย

#### ได้เปรียบ

คุณภาพดีกลิ่นหอมเฉพาะ

#### เสียเปรียบ

ต้นทุนการผลิตและราคาสูงกว่าประเทศเพื่อนบ้าน

### ประเทศคู่ค้าของไทย

พริกไทยเม็ด : โปแลนด์ ฮอลแลนด์

อินเดีย สาธารณรัฐเยอรมัน

พริกไทยป่น : ฮังการี

### ประเทศผู้ผลิตสำคัญ

เวียดนาม อินโดนีเซีย อินเดีย บราซิล จีน และมาเลเซีย

### ประเทศผู้นำเข้าสำคัญของโลก

สหรัฐอเมริกา รองลงมา ได้แก่ สาธารณรัฐเยอรมัน เนเธอร์แลนด์ อินเดีย สิงคโปร์ และญี่ปุ่น

ศักยภาพ/จุดเด่น	ปัญหา/ข้อจำกัด	แนวทางพัฒนา/แก้ไข
<p>1. พริกไทยเป็นเครื่องเทศสำคัญที่มีความจำเป็นและมีความต้องการใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมยาสมุนไพรและใช้ประจำวันในทุกระดับครัวเรือน แม้จะใช้ในปริมาณน้อยแต่นับเป็นสินค้าที่มีความจำเป็นไม่แพ้พืชเศรษฐกิจหลัก จึงมีความต้องการใช้ที่แน่นอนและเพิ่มขึ้นตามจำนวนประชากร</p> <p>2. เป็นเครื่องเทศสำคัญที่มีความต้องการในการค้าในประเทศและต่างประเทศ</p> <p>3. พริกไทยของประเทศไทยมีคุณภาพเป็นที่ต้องการของผู้ประกอบการอาหาร มีข้อได้เปรียบด้านรสชาติและกลิ่นเมื่อเทียบกับพริกไทยเวียดนามที่เป็นผู้ผลิตอันดับหนึ่งของโลก</p>	<p>1. การเปิดตลาดพริกไทยตามเขตการค้าเสรีอาเซียน (AFTA) ทำให้มีการนำเข้าพริกไทยจากต่างประเทศมากขึ้น</p> <p>2. ต้นทุนการผลิตพริกไทยสูงกว่าประเทศผู้ผลิตอื่น ทำให้ไม่ได้เปรียบในการแข่งขัน</p> <p>3. การคัดเลือกพื้นที่ปลูกพริกไทยแปลงใหม่ ที่เหมาะสม ทดแทนแปลงเดิมที่ปลูกซ้ำพื้นที่เดิมหลายปีมีจำกัด</p>	<p>1. ส่งเสริมเพิ่มการปลูกพริกไทยในพื้นที่ใหม่ที่มีศักยภาพ และส่งเสริมการผลิตพริกไทยอ่อนเพื่อการบริโภคในท้องถิ่น</p> <p>2. ลดต้นทุนการผลิตพริกไทยโดยการจัดการที่เหมาะสม ได้แก่ ส่งเสริมการผลิตที่ลดการใช้สารเคมีและปุ๋ยเคมีในการผลิต สนับสนุนการใช้ปุ๋ยอินทรีย์และการจัดการดินที่เหมาะสม ใช้ค้างมีชีวิตแทนการใช้ค้างปูน</p> <p>3. ถ่ายทอดความรู้การบริหารจัดการแปลงพริกไทยไม่ให้เกิดโรคสำคัญและสนับสนุนให้เกษตรกรได้รับการรับรอง จีเอพีและอินทรีย์</p> <p>4. ส่งเสริมการผลิต การจัดการการผลิต การเก็บเกี่ยวและแปรรูปพริกไทยที่มีคุณภาพปลอดภัยจากเชื้อรา จุลินทรีย์ สารฟอกขาวและสารเคมีอื่น ๆ</p> <p>5. ส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์พริกไทย ให้มีความหลากหลาย ได้รับการรับรองมาตรฐาน ปลอดภัยต่อผู้บริโภคและส่งเสริมผลิตภัณฑ์สุขภาพ</p>