



## หอมหัวใหญ่

ชื่อไทย : หอมหัวใหญ่

ชื่อสามัญ/ชื่ออังกฤษ : onion

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Allium cepa* Linn.

เรียบเรียงโดย นายอภิรักษ์ หลักชัยกุล

นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ

### แหล่งผลิต<sup>1</sup>

ภาคเหนือ จังหวัดเชียงใหม่ เชียงราย แม่ฮ่องสอน นครสวรรค์

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จังหวัดกาฬจนบุรี

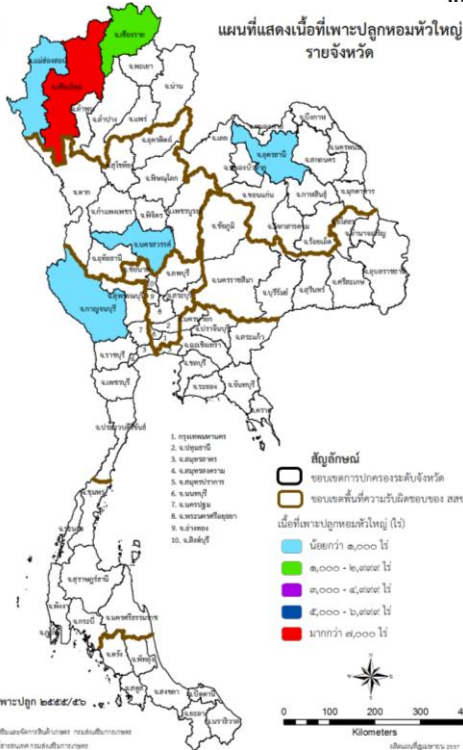
ภาคตะวันออก จังหวัดอุดรธานี

จังหวัดที่ปลูกมาก จังหวัดเชียงใหม่ เชียงราย แม่ฮ่องสอน กาฬจนบุรี

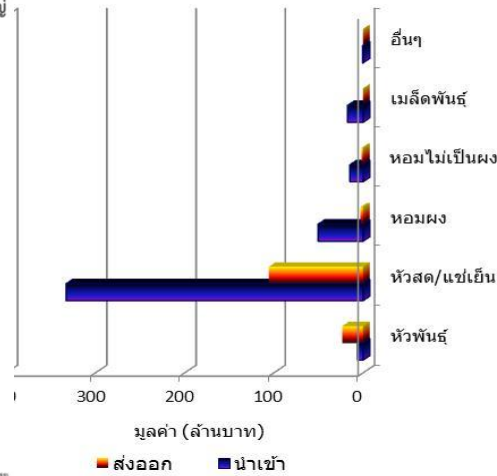
### สถิติการผลิตหอมหัวใหญ่<sup>2</sup>

	ปี พ.ศ.		
	2555	2556	2557
1. จำนวนครัวเรือนเกษตรกร	6,424	5,284	4,267
2. พื้นที่เพาะปลูก (ไร่)	12,936	10,135	8,818
3. ผลผลิต (ตัน)	54,300	39,909	37,756
4. ผลผลิต/ไร่ (กก.)	4,198	3,938	4,282
5. ต้นทุนการผลิต (บาท/ตัน)	6,392	6,800	6.44
6. ราคาหอมหัวใหญ่ เบอร์1 ที่เกษตรกรขายได้ (บาท/ตัน)	5,690	9,770	18
7. ผลตอบแทนสุทธิ (บาท/ตัน)	-702	2,970	3.34

0 2940 6106



\*\*\*โครงการนำเข้า-ส่งออก หอมหัวใหญ่และผลิตภัณฑ์ปี 2557



### ร้อยละของจำนวนผลผลิตที่ออกสู่ตลาด ตามระยะเวลา<sup>2</sup>

ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
15.96%	35.33%	42.38%	1.57%	-	-	-	-	-	-	-	4.76%

ส่งออก ปี 2557 <sup>2,3</sup>	ข้อได้เปรียบเสียเปรียบ สินค้าไทย	นำเข้า ปี 2557 <sup>2,3</sup>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- หอมหัวใหญ่ขยายพันธุ์ จำนวน 1,250.83 ตัน มูลค่า 23.39 ล้านบาท</li> <li>- หอมหัวใหญ่สด/แช่เย็น จำนวน 6,189.13 ตัน มูลค่า 105.50 ล้านบาท</li> <li>- หอมหัวใหญ่เป็นผง จำนวน 12.98 ตัน มูลค่า 3.03 ล้านบาท</li> <li>- หอมหัวใหญ่ไม่เป็นผง จำนวน 3.88 ตัน มูลค่า 1.63 ล้านบาท</li> </ul>	<p><b>ได้เปรียบ :</b> เกษตรกรผู้ปลูกหอมหัวใหญ่ไทยมีความชำนาญในการผลิต</p> <p><b>เสียเปรียบ :</b> ต้องนำเข้าเมล็ดพันธุ์ จากต่างประเทศ และหอมหัวใหญ่ไทยจากจีน ทำให้ไม่สามารถแข่งขันในเรื่องราคาได้</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- หอมหัวใหญ่ขยายพันธุ์ จำนวน 977 ตัน มูลค่า 5.97 ล้านบาท</li> <li>- หอมหัวใหญ่สด/แช่เย็น จำนวน 75,563.93 ตัน มูลค่า 332.64 ลบ.</li> <li>- หอมหัวใหญ่เป็นผง จำนวน 486.91 ตัน มูลค่า 50.30 ล้านบาท</li> <li>- หอมหัวใหญ่ไม่เป็นผง จำนวน 234.77 ตัน มูลค่า 14.68 ล้านบาท</li> <li>- หอมหัวใหญ่แปรรูป จำนวน 5.25 ตัน มูลค่า 0.46 ล้านบาท</li> <li>- เมล็ดหอมหัวใหญ่ จำนวน 3.29 ตัน มูลค่า 17.13 ล้านบาท</li> </ul>
<p>ประเทศคู่ค้าของไทย</p> <p>จีน เมียนมาร์ อินเดีย เกาหลีใต้ เนเธอร์แลนด์ ญี่ปุ่น มาเลเซีย</p>	<p>ประเทศผู้ผลิตสำคัญ ปี 2557</p> <p>จีน เกาหลีใต้ อินเดีย</p>	<p>ประเทศคู่แข่งที่สำคัญ</p> <p>จีน เวียดนาม</p>

ที่มา : ข้อมูลกรมส่งเสริมการเกษตร<sup>1</sup> สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร<sup>2</sup> กรมศุลกากร<sup>3</sup>

## หอมหัวใหญ่

ศักยภาพ/จุดเด่น	ปัญหา/ข้อจำกัด	แนวทางพัฒนา/แก้ไข
<p>หอมหัวใหญ่ เป็นพืชเศรษฐกิจของประเทศ นอกจากจะใช้ประกอบอาหารแล้วยังเป็นพืชที่รักษาสมดุลการค้าระหว่างประเทศ เพื่อสร้างเสถียรภาพของสินค้าเกษตร</p>	<p>- มีการลักลอบนำเข้าหอมหัวใหญ่มาจากประเทศจีน และนำมาจำหน่ายในประเทศไทย ส่งผลให้ราคาหอมหัวใหญ่ในประเทศราคาตกต่ำ</p> <p>- หอมหัวใหญ่มีต้นทุนการผลิตสูงกว่าหอมหัวใหญ่จากประเทศคู่แข่ง เช่น จีน ทำให้หอมหัวใหญ่จากไทยไม่สามารถแข่งขันในเรื่องราคาได้</p> <p>- บางปีหากหอมหัวใหญ่ไทยมีผลผลิตมากเกินไป ความต้องการใช้ภายในประเทศ หรือผลผลิตออกสู่ตลาดจำนวนมากราคาตกต่ำ เกษตรกร จะออกมาเรียกร้องให้รัฐบาลแก้ไขปัญหาราคาตกต่ำ ทำให้รัฐต้องสูญเสียงบประมาณในการรับซื้อหอมหัวใหญ่จากเกษตรกร</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. กำหนดมาตรการกำกับดูแลการลักลอบการนำเข้า :</b> โดยการสกัดกั้นการลักลอบการนำเข้าหอมหัวใหญ่สุดและเมล็ดพันธุ์นอกโควต้า จากต่างประเทศอย่างเคร่งครัด</li> <li><b>2. ปรับปรุงการบริหารจัดการด้านโลจิสติกส์ :</b> ปรับปรุงระบบการขนส่ง และเพิ่มแหล่งจำหน่ายผลผลิต เช่นห้างสรรพสินค้าและซูเปอร์มาเก็ต เพื่อให้มีการกระจายผลผลิตอย่างรวดเร็ว สินค้าจะไม่เกิดการกระจุกตัว</li> <li><b>3. เพิ่มประสิทธิภาพการผลิตหอมหัวใหญ่</b> โดยการกำหนดพื้นที่เหมาะสมในการปลูกหอมหัวใหญ่ จัดหาแหล่งน้ำหรือจัดระบบชลประทาน ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตให้กับเกษตรกรเพื่อเพิ่มผลผลิตและปรับปรุงคุณภาพผลผลิต ลดต้นทุนการผลิต สนับสนุนและหาแหล่งเงินทุนให้กับเกษตรกร ส่งเสริมการจำหน่ายโดยส่งเสริมให้เกษตรกรมีการจัดชั้นคุณภาพก่อนขาย</li> <li><b>4. ควรมีการปฏิบัติที่ดีในการเก็บเกี่ยว :</b> ก่อนเก็บเกี่ยวต้องรอให้ต้นหอมหัวใหญ่เหลืองก่อนแล้วค่อยเก็บเกี่ยว จะทำให้เก็บผลผลิตของหอมหัวใหญ่ได้นาน และควรรวมดะรงอย่าให้เกิดบาดแผลอาจทำให้ผลผลิตเสียหายได้</li> <li><b>5. เพิ่มประสิทธิภาพการเก็บรักษาเพื่อยืดอายุสินค้าให้ยาวขึ้น</b> ควรมีการปฏิบัติที่ดีในการเก็บรักษาหอมหัวใหญ่ ไม่ควรเก็บในที่อับชื้น เพราะจะทำให้ราดำระบาด ทำให้เกิดความเสียหายในโรงเก็บ ควรมัดजूแล้วนำไปแขวนไว้ในเรือนโรงเปิดที่มีการถ่ายเทอากาศดี ไม่ถูกฝน น้ำค้าง แสงแดด 3-4 สัปดาห์ ให้เปลือกหอมหัวใหญ่แห้งสนิทคุณภาพดี</li> </ol>