

พริก



ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Capsicum annuum*
 ชื่อสามัญ/ชื่ออังกฤษ : Chilli, , pepper,
 Capsicum, Paprika
 โดย นางสาวรุ่งนภา ไบวิเชียร
 นักวิชาการเกษตร ปฏิบัติการ



ที่มา :

- 1/ สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร
- 2/ ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์
- 3/ ตลาดสี่มุมเมือง
- 4/ ศูนย์สารสนเทศ กรมส่งเสริมการเกษตร

ต้นทุน / ผลตอบแทน ต่อไร่ ^{2/}	
ต้นทุน(ปี 51/52)	
- ค่าพันธุ์	832.68
- ค่าปุ๋ย	3,513.37
- ค่าสารกำจัดศัตรูพืช	1,617.84
- ค่าน้ำมัน	858.26
- ค่าเตรียมดิน	549.88
- ค่าจ้างปลูกและดูแลรักษา	1323.24
- ค่าจ้างเก็บเกี่ยว	3350
- ค่าขนส่ง	1015.72
- ค่าใช้จ่ายอื่นๆ	274.98
ผลตอบแทน (บาท/ไร่)	26939.78

	พื้นที่เก็บเกี่ยว (ไร่) ^{4/}		
	2555	2556	2557
พริกชี้หนู	13,450	106,537	106,428
ผลใหญ่			
พริกชี้หนู	156,908	72,268	57,758
ผลเล็ก			
พริกใหญ่	23,430	10,162	16,087
พริกยักษ์	1,540	219	580
พริกหยวก	6,494	2,680	1,708

ราคาขาย ปี2557 (บาท/กิโลกรัม)^{3/}

	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
พริกชี้หนูสวน	93.6	91.8	58.7	48.0	55.5	62.0	64.8	71.5	60.2	49.2	51.7	61.8
พริกชี้ฟ้า	23.0	20.0	26.6	24.4	38.5	65.3	42.6	38.0	30.2	25.2	28.5	30.6
พริกยอดสน	38.5	26.1	30.3	27.5	26.7	29.6	34.2	38.0	38.4	39.0	38.0	32.4
พริกหยวก	27.1	23.3	35.8	32.5	28.3	36.0	62.6	48.4	47.0	48.0	48.0	38.6
พริกจินดาเขียว	28.9	21.3	22.9	21.6	22.5	30.3	41.3	44.4	33.9	35.7	32.0	28.3

	ส่งออก ^{1/}			ข้อได้เปรียบเสียเปรียบ สินค้าไทย			นำเข้า ^{1/}		
	ปี	55	56	57	ได้เปรียบ	ปี	55	56	57
- พริกสดแช่เย็นจนแข็ง					-พริกของไทยมีกลิ่น หอม กว่าพริกของต่างประเทศ และแปรรูปได้หลากหลาย	- พริกสดแช่เย็นจนแข็ง			
ปริมาณ (ตัน)	12.67	46.53	8.55			ปริมาณ (ตัน)	6.94	2,162	24.42
มูลค่า (ล้านบาท)	1.60	1.67	1.12			มูลค่า (ล้านบาท)	12.04	41.81	0.48
- พริกบดหรือป่น					-เป็นวัตถุดิบในการปรุง อาหารไทยที่มีชื่อเสียง	- พริกบดหรือป่น			
ปริมาณ (ตัน)	994	2,575	3,150			ปริมาณ (ตัน)	3,996	3,337	4,769
มูลค่า (ล้านบาท)	87.5	110.56	130.07			มูลค่า (ล้านบาท)	172.56	179.00	241.94
- พริกแห้ง					เสียเปรียบ	- พริกแห้ง			
ปริมาณ (ตัน)	988.23	881.49	8,078		- ต้นทุนการผลิตพริกของ ไทยสูง	ปริมาณ (ตัน)	46,658	50,423	64,175
มูลค่า (ล้านบาท)	73.26	61.85	261.73			มูลค่า (ล้านบาท)	945.42	1,085.04	1,476.80
- เครื่องแกงสำเร็จรูป						- เครื่องแกงสำเร็จรูป			
ปริมาณ (ตัน)	12,969	11,813	*			ปริมาณ (ตัน)	463.10	397.96	*
มูลค่า (ล้านบาท)	1,207	1,213	*			มูลค่า (ล้านบาท)	41.55	32.32	*
- ซอสพริก						- ซอสพริก			
ปริมาณ (ตัน)	29,345	32,611	37,415			ปริมาณ (ตัน)	175.68	208.01	187.52
มูลค่า (ล้านบาท)	1,397	1,612	2,128			มูลค่า (ล้านบาท)	60.69	51.49	48.85

* ข้อมูลอยู่ระหว่างการตรวจสอบของกรมส่งเสริมการเกษตร

พริก

ศักยภาพ/จุดเด่น	ปัญหา/ข้อจำกัด	แนวทางพัฒนา/แก้ไข
<p>๑. ประเทศไทยปลูกได้ทั้งปีและทุกภาค</p> <p>๒. เป็นที่ต้องการของตลาดทั้งในและต่างประเทศ</p> <p>๓. มีชนิด พันธุ์ที่หลากหลาย และมีฐานพันธุกรรมที่กว้าง</p> <p>๔. มีความเผ็ด รสชาติ และกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์</p> <p>๕. ผลผลิตสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้หลากหลาย</p>	<p>๑. ผลผลิตที่ได้คุณภาพ และความปลอดภัยมีไม่เพียงพอต่อความต้องการของตลาด</p> <p>๒. แรงงานในการเก็บเกี่ยวหยาบและมีราคาสูง</p> <p>๓. ต้นทุนการผลิตสูง</p> <p>๔. เกษตรกรยังคงใช้สารเคมี เนื่องจากมีปัญหาศัตรูพืชมาก</p> <p>๕. เกษตรกรยังไม่ได้นำเทคโนโลยีการผลิตที่ปลอดภัยและได้มาตรฐานมาใช้เท่าที่ควร</p>	<p>แนวทางพัฒนา</p> <p>๑. เพิ่มประสิทธิภาพการผลิตพริกที่ได้มาตรฐานและปลอดภัย มีปริมาณที่เพียงพอต่อความต้องการของตลาด</p> <p>๒. สนับสนุนการเพิ่มมูลค่าการผลิต</p> <p>๓. ผลักดันการส่งออกพริกและผลิตภัณฑ์</p> <p>๔. สนับสนุนการรวมกลุ่มผู้ผลิตที่เข้มแข็ง</p>