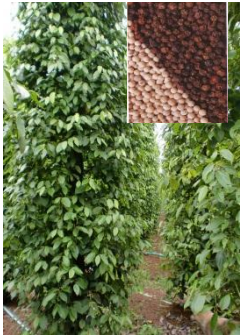


พริกไทย



ชื่อไทย : พริกไทย

ชื่อสามัญ/ชื่ออังกฤษ : Black pepper,
White pepper

ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Piper nigrum* L.

โดย นางสาวพรพิมล ศิริการ

นักวิชาการเกษตรชำนาญการ

โทร. 0 2579 9547

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
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
2557	240	230	248	215	270	270	270	270	279	320	345	344	275

การผลิต

ปี	55	56	57
จำนวนครัวเรือน (ครัวเรือน)	1,656	1,660	NA
เนื้อที่ให้ผล (ไร่)	7,254	6,890	NA
ผลผลิต (ตัน)	3,504	3,400	NA
ผลผลิตต่อไร่ (กก.)	483	493	NA

หมายเหตุ : ข้อมูลปี 2557 อยู่ระหว่าง สศก. ประมวลผล

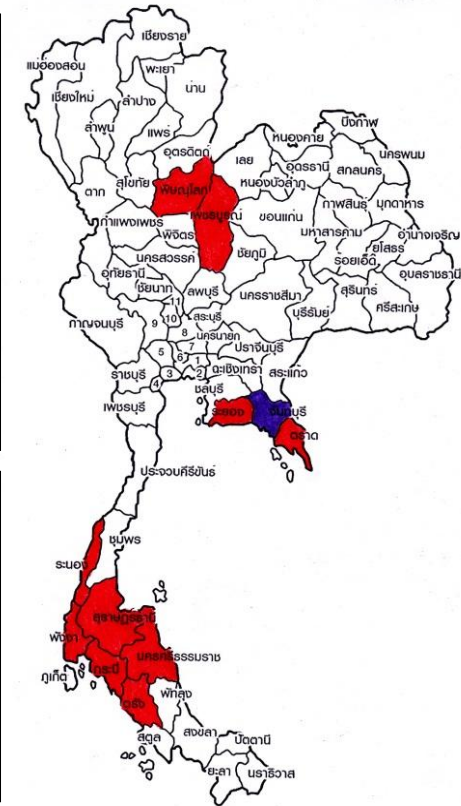
ส่งออก

ปี	ตัน	ล้านบาท
55	345	70.45
56	275	62.47
57	248	71.87

แหล่งผลิต

ภาคเหนือ ได้แก่ จังหวัด พะเยา พิษณุโลก เพชรบูรณ์
ภาคตะวันออก ได้แก่ จังหวัด จันทบุรี
ตราด ระยอง
ภาคใต้ ได้แก่ จังหวัด นครศรีธรรมราช พังงา
สุราษฎร์ธานี ระนอง ตรัง กระบี่

จังหวัดที่ปลูกมาก จันทบุรี คิดเป็นร้อยละ 90



ต้นทุนการผลิตทั้งประเทศ ปี 2557

หน่วย : บาท/ไร่

1. ต้นทุนผันแปร	28,735.34
2. ต้นทุนคงที่	11,574.48
3. ต้นทุนรวมต่อไร่	40,309.82
4. ต้นทุนรวมต่อกิโลกรัม	95.98
5. ผลตอบแทนสุทธิต่อไร่	60,448.18
6. ผลตอบแทนสุทธิต่อกิโลกรัม	143.92

นำเข้า

ปี	ตัน	ล้านบาท
55	1,689	407.19
56	2,815	566.44
57	2,908	779.22

ประเทศผู้ผลิตสำคัญ

เวียดนาม อินโดนีเซีย อินเดีย บราซิล จีน
และมาเลเซีย

ข้อได้เปรียบเสียเปรียบสินค้าไทย

ได้เปรียบ
คุณภาพดีกลิ่นหอมเฉพาะ

เสียเปรียบ
ต้นทุนการผลิตและราคาสูงกว่าประเทศเพื่อนบ้าน

ประเทศคู่ค้าของไทย

พริกไทยเม็ด : ไปแลนด์ ออสเตรเลีย อินเดีย สาธารณรัฐเยอรมัน
พริกไทยป่น : ฮองกง เนเธอร์แลนด์ ใต้หวัน สหราชอาณาจักร

ประเทศผู้นำเข้าสำคัญของโลก

สหรัฐอเมริกา รองลงมา ได้แก่ สาธารณรัฐเยอรมัน เนเธอร์แลนด์ อินเดีย สิงคโปร์ และญี่ปุ่น

ศักยภาพ/จุดเด่น	ปัญหา/ข้อจำกัด	แนวทางพัฒนา/แก้ไข
<p>1. พริกไทยเป็นเครื่องเทศสำคัญที่มีความจำเป็นและมีความต้องการใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมยาสมุนไพรและใช้ประจำวันในครัวเรือน แม้จะใช้ในปริมาณน้อยแต่นับเป็นสินค้าที่มีความจำเป็นไม่แพ้พืชเศรษฐกิจหลัก จึงมีความต้องการใช้ที่แน่นอนและเพิ่มขึ้นตามจำนวนประชากร</p> <p>2. เป็นเครื่องเทศสำคัญที่มีความต้องการในการค้าในประเทศและต่างประเทศ</p> <p>3. พริกไทยของประเทศไทยมีคุณภาพเป็นที่ต้องการของผู้ประกอบการอาหาร มีข้อได้เปรียบด้านรสชาติและกลิ่นเมื่อเทียบกับพริกไทยเวียดนามที่เป็นผู้ผลิตอันดับหนึ่งของโลก</p>	<p>1. ผลผลิตพริกไทยมีไม่เพียงพอต่อปริมาณการใช้ภายในประเทศ ทำให้มีการนำเข้าพริกไทยจากต่างประเทศมากขึ้น</p> <p>2. ต้นทุนการผลิตพริกไทยสูงกว่าประเทศผู้ผลิตอื่น ทำให้ไม่ได้เปรียบในการแข่งขัน</p> <p>3. การคัดเลือกพื้นที่ปลูกพริกไทยแปลงใหม่ ที่เหมาะสม ทดแทนแปลงเดิมที่ปลูกซ้ำพื้นที่เดิมหลายปี มีจำกัด</p>	<p>1. ส่งเสริมเพิ่มการปลูกพริกไทยในพื้นที่ใหม่ที่มีศักยภาพ</p> <p>2. ส่งเสริมการผลิตพริกไทยอ่อนเพื่อการบริโภคในท้องถิ่น</p> <p>3. ลดต้นทุนการผลิตพริกไทยโดยการจัดการที่เหมาะสม ได้แก่ ส่งเสริมการผลิตที่ลดการใช้สารเคมีและปุ๋ยเคมี ในการผลิต สนับสนุนการใช้ปุ๋ยอินทรีย์และการจัดการดินที่เหมาะสม ใช้ค้ำมีชีวิตแทนการใช้ค้ำปูน</p> <p>4. ถ่ายทอดความรู้การบริหารจัดการแปลงพริกไทยไม่ให้เกิดโรคสำคัญและสนับสนุนให้เกษตรกรได้รับการรับรอง จีเอพี และอินทรีย์</p> <p>5. ส่งเสริมการผลิต การจัดการการผลิต การเก็บเกี่ยวและแปรรูปพริกไทยที่มีคุณภาพปลอดภัยจากเชื้อรา จุลินทรีย์ สารฟอกขาวและสารเคมีอื่น ๆ</p> <p>6. ส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์พริกไทย ให้มีความหลากหลาย ได้รับการรับรองมาตรฐาน ปลอดภัยต่อผู้บริโภคและส่งเสริมผลิตภัณฑ์สุขภาพ</p>