

หอมหัวใหญ่



ชื่อไทย : หอมหัวใหญ่

ชื่อสามัญ/ชื่ออังกฤษ : onion

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Allium cepa* Linn.

เรียบเรียงโดย นางวิภา ปัทกาสาดัง

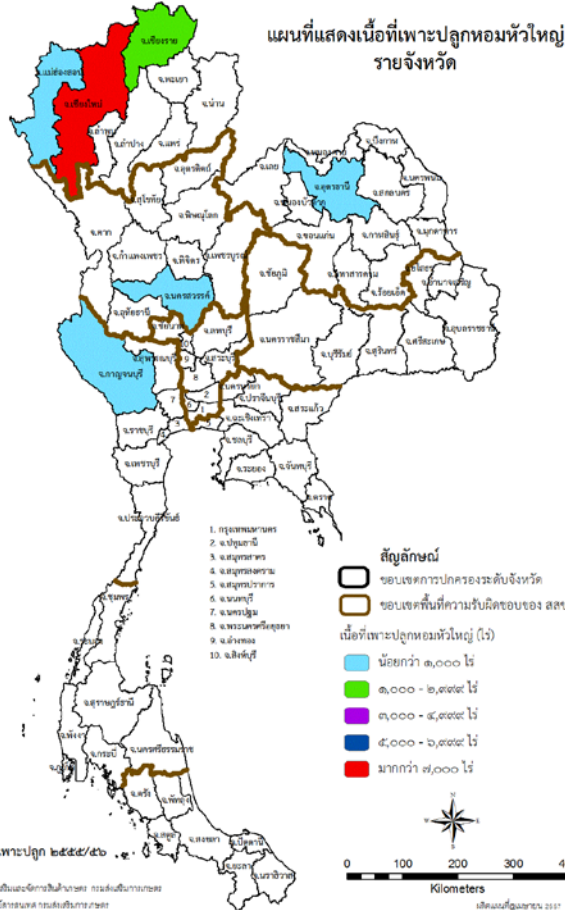
นักวิชาการเกษตรชำนาญการ

โทร. 0 2940 6106

แหล่งผลิต¹

ภาคเหนือ จังหวัดเชียงใหม่ เชียงราย นครสวรรค์
 ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จังหวัดกาฬสินธุ์
 จังหวัดที่ปลูกมาก จังหวัดเชียงใหม่ เชียงราย แม่ฮ่องสอน
 นครสวรรค์ กาญจนบุรี

สถิติการผลิตหอมหัวใหญ่ ²	ปี พ.ศ.		
	2556	2557	2558
1.จำนวนครัวเรือนเกษตรกร	5,284	4,267	4,110
2.พื้นที่เพาะปลูก (ไร่)	10,135	8,818	8,847
3. ผลผลิต (ตัน)	39,909	37,756	3,466
4. ผลผลิต/ไร่ (กก.)	3,938	4,282	4,009
5. ต้นทุนการผลิต (บาท/ตัน)	6,800	6.44	6,930
6. ราคาหอมหัวใหญ่ เบอร์1 ที่เกษตรกรขายได้ (บาท/ตัน)	9,770	18	8,720
7. ผลตอบแทนสุทธิ (บาท/ตัน)	2,970	3.34	1,790



ร้อยละของจำนวนผลผลิตที่ออกสู่ตลาด ตามระยะเวลา ²											
ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
17.67%	37.75%	37.62%	2.32%	-	-	-	-	-	-	-	4.64%

ส่งออก ปี 2557 ^{2,3}	ข้อได้เปรียบเสียเปรียบ สินค้าไทย	นำเข้า ปี 2557 ^{2,3}
<ul style="list-style-type: none"> - หอมหัวใหญ่ขยายพันธุ์ จำนวน 10.60 ตัน มูลค่า 23.39 ล้านบาท - หอมหัวใหญ่สด/แช่เย็น จำนวน 10,272.86 ตัน มูลค่า 111.69 ล้านบาท - หอมหัวใหญ่เป็นผง จำนวน 21.01 ตัน มูลค่า 5.36 ล้านบาท - หอมหัวใหญ่ไม่เป็นผง จำนวน 2.15 ตัน มูลค่า 0.96 ล้านบาท - หอมหัวใหญ่ทำไว้ไม่ให้เสีย นอกจากรมด้วยก๊าซซัลเฟอร์ไดออกไซด์ จำนวน 600 กก. มูลค่า 0.13 ล้านบาท - หอมหัวใหญ่อื่น ๆ จำนวน 61.47 ตัน มูลค่า 4.76 ล้านบาท 	<p>ได้เปรียบ : เกษตรกรผู้ปลูกหอมหัวใหญ่ไทยมีความชำนาญในการผลิต</p> <p>เสียเปรียบ : ต้องนำเข้าเมล็ดพันธุ์จากต่างประเทศ และหอมหัวใหญ่ไทยมีต้นทุนการผลิตสูงกว่าหอมหัวใหญ่จากจีน ทำให้ไม่สามารถแข่งขันในเรื่องราคาได้</p>	<ul style="list-style-type: none"> - หอมหัวใหญ่ขยายพันธุ์ จำนวน 350.83 ตัน มูลค่า 2.68 ล้านบาท - หอมหัวใหญ่สด/แช่เย็น จำนวน 47,106.75 ตัน มูลค่า 370 ล้านบาท. - หอมหัวใหญ่เป็นผง จำนวน 615.70 ตัน มูลค่า 60.87 ล้านบาท - หอมหัวใหญ่ไม่เป็นผง จำนวน 131.05 ตัน มูลค่า 14.98 ล้านบาท - หอมหัวใหญ่อื่นๆ จำนวน 7.20 ตัน มูลค่า 0.36 ล้านบาท
<p>ประเทศคู่ค้าของไทย จีน เมียนมาร์ อินเดีย เกาหลีใต้ เนเธอร์แลนด์ ญี่ปุ่น มาเลเซีย</p>	<p>ประเทศผู้ผลิตสำคัญ ปี 2557 จีน เกาหลีใต้ อินเดีย</p>	<p>ประเทศคู่แข่งที่สำคัญ จีน เวียดนาม</p>

ที่มา : ข้อมูลกรมส่งเสริมการเกษตร¹ สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร² กรมศุลกากร³

หอมหัวใหญ่

ศักยภาพ/จุดเด่น	ปัญหา/ข้อจำกัด	แนวทางพัฒนา/แก้ไข
<p>หอมหัวใหญ่ เป็นพืชเศรษฐกิจของประเทศ นอกจากนี้จะใช้ประกอบอาหารแล้วยังเป็นพืชที่รักษาสมดุลการค้ำระหว่างประเทศ เพื่อสร้างเสถียรภาพของสินค้าเกษตร</p>	<p>- มีการลักลอบนำเข้าหอมหัวใหญ่มาจากประเทศจีน และนำมาจำหน่ายในประเทศไทย ส่งผลให้ราคาหอมหัวใหญ่ในประเทศราคาตกต่ำ</p> <p>- หอมหัวใหญ่มีต้นทุนการผลิตสูงกว่าหอมหัวใหญ่จากประเทศคู่แข่ง เช่น จีน ทำให้หอมหัวใหญ่จากไทยไม่สามารถแข่งขันในเรื่องราคาได้</p> <p>- บางปีหากหอมหัวใหญ่ไทยมีผลผลิตมากเกินความต้องการใช้ภายในประเทศ หรือผลผลิตออกสู่ตลาดจำนวนมากราคาตกต่ำ เกษตรกรจะออกมาเรียกร้องให้รัฐบาลแก้ไขปัญหาราคาตกต่ำ ทำให้รัฐต้องสูญเสียงบประมาณในการรับซื้อหอมหัวใหญ่จากเกษตรกร</p>	<p>1. กำหนดมาตรการกำกับดูแลการลักลอบการนำเข้า : โดยการสกัดกั้นการลักลอบการนำเข้าหอมหัวใหญ่สุดและเมล็ดพันธุ์นอกโควต้า จากต่างประเทศอย่างเคร่งครัด</p> <p>2. ปรับปรุงการบริหารจัดการด้านโลจิสติกส์ : ปรับปรุงระบบการขนส่ง และเพิ่มแหล่งจำหน่ายผลผลิต เช่นห้างสรรพสินค้าและซูเปอร์มาร์เก็ต เพื่อให้มีการกระจายผลผลิตอย่างรวดเร็ว สินค้าจะไม่เกิดการกระจุกตัว</p> <p>3. เพิ่มประสิทธิภาพการผลิตหอมหัวใหญ่ โดยการกำหนดพื้นที่เหมาะสมในการปลูกหอมหัวใหญ่ จัดหาแหล่งน้ำหรือจัดระบบชลประทาน ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตให้กับเกษตรกรเพื่อเพิ่มผลผลิตและปรับปรุงคุณภาพผลผลิต ลดต้นทุนการผลิต สนับสนุนและหาแหล่งเงินทุนให้กับเกษตรกร ส่งเสริมการจำหน่ายโดยส่งเสริมให้เกษตรกรมีการจัดชั้นคุณภาพก่อนขาย</p> <p>4. ควรมีการปฏิบัติที่ดีในการเก็บเกี่ยว : ก่อนเก็บเกี่ยวต้องรอให้ต้นหอมหัวใหญ่เหลืองก่อนแล้วค่อยเก็บเกี่ยว จะทำให้เก็บผลผลิตของหอมหัวใหญ่ได้นาน และควรระมัดระวังอย่าให้เกิดบาดแผลอาจทำให้ผลผลิตเสียหายได้</p> <p>5. เพิ่มประสิทธิภาพการเก็บรักษาเพื่อยืดอายุสินค้าให้ยาวนาน ควรมีการปฏิบัติที่ดีในการเก็บรักษาหอมหัวใหญ่ ไม่ควรเก็บในที่อับชื้น เพราะจะทำให้ราดำระบาด ทำให้เกิดความเสียหายในโรงเก็บ ควรมัดจุกแล้วนำไปแขวนไว้ในเรือนโรงเปิดที่มีการถ่ายเทอากาศดี ไม่ถูกฝน น้ำค้าง แสงแดด 3- 4 สัปดาห์ ให้เปลือกหอมหัวใหญ่แห้งสนิทคุณภาพดี</p>