

## พริกไทย



ชื่อไทย : พริกไทย

ชื่อสามัญ/ชื่ออังกฤษ : Black pepper,  
White pepper

ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Piper nigrum* L.

โดย นางสาวพรพิมล ศิริการ

นักวิชาการเกษตรชำนาญการ

โทร. 0 2579 9547

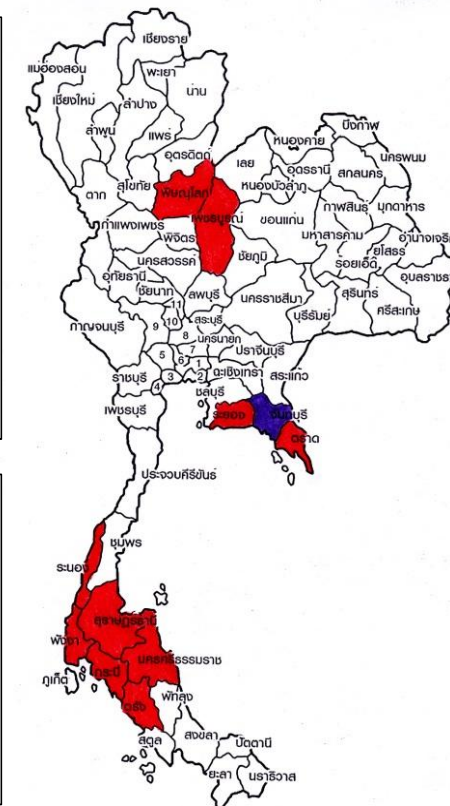
ราคาขาย (บาท/กิโลกรัม)													
ปี	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	เฉลี่ย
2556	180	180	185	188	187	190	185	185	185	185	185	-	183
2557	240	230	248	215	270	270	270	270	279	320	345	344	244
2558	340	330	332	340	340	344	345	361	381	386	374	370	336

การผลิต				
ปี	56	57	58	
จำนวนครัวเรือน (ครัวเรือน)	1,007	943	1,065	
เนื้อที่ให้ผล (ไร่)	2,574	2,575	2,752	
ผลผลิต (ตัน)	1,332	1,174	1,402	
ผลผลิตต่อไร่ (กก.)	517	456	511	

ส่งออก			
ปี	ตัน	ล้านบาท	
56	209	62.47	
57	248	67.63	
58	290	51.15	

**แหล่งผลิต**  
ภาคเหนือ ได้แก่ จังหวัด พะเยา เชียงราย  
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ได้แก่ จังหวัด นครพนม  
ตราด ระยอง  
ภาคใต้ ได้แก่ จังหวัด นครศรีธรรมราช พังงา  
สุราษฎร์ธานี ระนอง ตรัง กระบี่

**จังหวัดที่ปลูกมาก จันทบุรี**



ต้นทุนการผลิตทั้งประเทศ ปี 2558	
	หน่วย : บาท/ไร่
1. ต้นทุนผันแปร	27,949.29
2. ต้นทุนคงที่	11,518.00
3. ต้นทุนรวมต่อไร่	39,467.29
4. ต้นทุนรวมต่อกิโลกรัม	91.57
5. ผลตอบแทนสุทธิต่อไร่	105,318.54
6. ผลตอบแทนสุทธิต่อกิโลกรัม	244.36

นำเข้า		
ปี	ตัน	ล้านบาท
56	2,537	566.44
57	2,908	779.22
58	2,919	1,188.19

**ข้อได้เปรียบเสียเปรียบสินค้าไทย**  
**ได้เปรียบ**  
คุณภาพดีกลิ่นหอมเฉพาะ

**เสียเปรียบ**  
ต้นทุนการผลิตและราคาสูงกว่าประเทศเพื่อนบ้าน

**ประเทศผู้ผลิตสำคัญ**  
เวียดนาม อินโดนีเซีย อินเดีย บราซิล จีน  
และมาเลเซีย

**ประเทศคู่ค้าของไทย**  
พริกไทยเม็ด : ไปแลนด 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. พริกไทยเป็นเครื่องเทศสำคัญที่มีความจำเป็น</p> <p>และมีความต้องการใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมยาสมุนไพรและใช้ประจำวันในทุกครัวเรือน แม้จะใช้ในปริมาณน้อยแต่นับเป็นสินค้าที่มีความจำเป็นไม่แพ้พืชเศรษฐกิจหลัก จึงมีความต้องการใช้ที่แน่นอนและเพิ่มขึ้นตามจำนวนประชากร</p> <p>2. เป็นเครื่องเทศสำคัญที่มีความต้องการในการค้าในประเทศและต่างประเทศ</p> <p>3. พริกไทยของประเทศไทยมีคุณภาพเป็นที่ต้องการของผู้ประกอบการอาหาร มีข้อได้เปรียบด้านรสชาติและกลิ่นเมื่อเทียบกับพริกไทยเวียดนามที่เป็นผู้ผลิตอันดับหนึ่งของโลก</p>	<p>1. ผลผลิตพริกไทยมีไม่เพียงพอต่อปริมาณการใช้ภายในประเทศ ทำให้มีการนำเข้าพริกไทยจากต่างประเทศมากขึ้น</p> <p>2. ต้นทุนการผลิตพริกไทยสูงกว่าประเทศผู้ผลิตอื่น ทำให้ไม่ได้เปรียบในการแข่งขัน</p> <p>3. การคัดเลือกพื้นที่ปลูกพริกไทยแปลงใหม่ที่เหมาะสม ทดแทนแปลงเดิมที่ปลูกซ้ำพื้นที่เดิมหลายปี มีจำกัด</p>	<p>1. ส่งเสริมเพิ่มการปลูกพริกไทยในพื้นที่ใหม่ที่มีศักยภาพ</p> <p>2. ส่งเสริมการผลิตพริกไทยอ่อนเพื่อการบริโภคในท้องถิ่น</p> <p>3. ลดต้นทุนการผลิตพริกไทยโดยการจัดการที่เหมาะสม ได้แก่ ส่งเสริมการผลิตที่ลดการใช้สารเคมีและปุ๋ยเคมีในการผลิต สนับสนุนการใช้ปุ๋ยอินทรีย์และการจัดการดินที่เหมาะสม ใช้ค้ำมีชีวิตแทนการใช้ค้ำปูน</p> <p>4. ถ่ายทอดความรู้การบริหารจัดการแปลงพริกไทยไม่ให้เกิดโรคสำคัญและสนับสนุนให้เกษตรกรได้รับการรับรองจีเอพี และอินทรีย์</p> <p>5. ส่งเสริมการผลิต การจัดการการผลิต การเก็บเกี่ยวและแปรรูปพริกไทยที่มีคุณภาพปลอดภัยจากเชื้อรา จุลินทรีย์ สารฟอกขาวและสารเคมีอื่น ๆ</p> <p>6. ส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์พริกไทย ให้มีความหลากหลาย ได้รับการรับรองมาตรฐาน ปลอดภัยต่อผู้บริโภคและส่งเสริมผลิตภัณฑ์สุขภาพ</p>