



**ชา**

ชื่อไทย : ชา

ชื่อสามัญ/ชื่ออังกฤษ : Tea

ชื่อวิทยาศาสตร์

*Camellia sinensis* (L.) Okutzte

โดย นางอรรณณ วิชัยลักษณ์

ผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริมไม้ยืนต้น

นางสาวณัฐริดา ห้าวหาญ

นักวิชาการเกษตรชำนาญการ



ที่มาข้อมูล : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร

สถิติการผลิต			
	ปี 56	ปี 57	ปี 58
เนื้อที่ให้ผล (ไร่)	79,790	86,183	96,743
ชาอัสสัม	67,350	73,296	84,252
ชาจีน	12,437	12,887	12,491
ผลผลิตเฉลี่ย(กก./ไร่)			
- ชาอัสสัม	853	443	487
- ชาจีน	847	607	639
ผลผลิตชาสดรวม(ตัน)	68,014	40,324	49,054
- ชาอัสสัม	57,475	32,502	41,067
- ชาจีน	10,539	7,822	7,988

สภาพแวดล้อมที่เหมาะสมในการผลิต
- ควรปลูกในพื้นที่สูงจากระดับน้ำทะเลมากกว่า 700 เมตร
-ควรมีพื้นที่ลาดเอียงไม่เกิน 15% ถ้ามากกว่า 15% ควรทำแบบขั้นบันได โดยมี ความกว้างไม่น้อยกว่า 150 เซนติเมตร
-ลักษณะดินควรเป็นดินร่วนทราย มีการระบายน้ำดี มีอินทรีย์วัตถุสูง ชั้นของหน้าดิน ลึกอย่างน้อย 50 เซนติเมตร มีความเป็นกรด-ด่าง 4-6
-อุณหภูมิที่เหมาะสม อยู่ระหว่าง 25-30 องศาเซลเซียส
- ความชื้นสัมพัทธ์ในอากาศไม่ต่ำกว่า 75%
-ปริมาณน้ำฝน อย่างน้อยเฉลี่ยปีละ 1,200 มิลลิเมตรต่อปี

ราคา
ราคาที่เกษตรกรขายได้ (ปี 59 : บาท/กก.)
- ชาอัสสัมสด 14.66 บาท
- ชาจีนสดคูลอง เบอร์ 17 70 บาท

ส่งออก	ข้อได้เปรียบเสียเปรียบสินค้าไทย	นำเข้า
<p>ชาใบ</p> <p>ปี ปริมาณ(ตัน) (มูลค่า)ล้านบาท</p> <p>56 1,582 212.03</p> <p>57 1,600 269.63</p> <p>58 1,484 253.24</p> <p>ผลิตภัณฑ์ชา</p> <p>ปี ปริมาณ(ตัน) (มูลค่า)ล้านบาท</p> <p>56 28,078 981.59</p> <p>57 10,370.83 465.38</p> <p>58 6,745 397</p>	<p>ได้เปรียบ</p> <p>มีหน่วยงานสนับสนุนด้านการวิจัย และส่งเสริมการพัฒนาการผลิตชาคุณภาพ</p> <p>เสียเปรียบ</p> <p>ขาดการประชาสัมพันธ์ด้านการตลาดเพื่อส่งเสริมการบริโภคชาไทย</p>	<p>ชาใบ</p> <p>ปี ปริมาณ(ตัน) (มูลค่า)ล้านบาท</p> <p>56 4,722 373.98</p> <p>57 4,070.16 432.23</p> <p>58 6,987 467.42</p> <p>ผลิตภัณฑ์ชา</p> <p>ปี ปริมาณ(ตัน) (มูลค่า)ล้านบาท</p> <p>56 242.19 373.99</p> <p>57 4,404 461.98</p> <p>58 6,989 467.42</p>
<p>ประเทศคู่ค้าของไทย</p> <p>- ไต้หวัน - กัมพูชา - สหรัฐอเมริกา</p>		<p>ประเทศคู่แข่งที่สำคัญ</p> <p>- อินเดีย - จีน - ศรีลังกา</p>

ต้นทุน / ผลตอบแทน
ต้นทุน (ปี 58 : บาท/ไร่)
- ชาอัสสัม 9,142
- ชาจีน 33,892

ฤดูผลผลิต (ร้อยละที่ออกสู่ตลาด)											
ม.ค	ก.พ	มี.ค	เม.ย	พ.ค	มิ.ย	ก.ค	ส.ค	ก.ย	ต.ค	พ.ย	ธ.ค
-	-	70	80	80	80	90	90	80	70	60	60
ภาคเหนือ											

ศักยภาพ/จุดเด่น	ปัญหา/ข้อจำกัด	แนวทางพัฒนา/แก้ไข
<p>- ชาไทยมีคุณภาพและรสชาติดี เนื่องจาก สภาพภูมิประเทศและ ภูมิอากาศตลอดจนมี การผลิตและการแปรรูปที่เหมาะสม</p> <p>- มีการขยายพื้นที่การปลูกชาและผลิตชาอินทรีย์ ส่งผลให้ผลผลิตเพิ่มขึ้นทุกปี เนื่องจากกระแสนิยม บริโภคอินทรีย์เพิ่มขึ้น</p> <p>- ต่างประเทศต้องการชาไทยเพิ่มขึ้น</p> <p>- รัฐบาลให้การสนับสนุนด้านการแปรรูป</p>	<p><u>ด้านการผลิต</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การปลูกชากระจัดกระจายในพื้นที่หลายจังหวัด ยากต่อการควบคุม</li> <li>- การขยายพื้นที่ปลูกบนพื้นที่สูงค่อนข้างลำบากเนื่องจากพื้นที่บางส่วนต้องขออนุญาตจากกรมป่าไม้</li> <li>- ขาดแคลนแรงงานในการเก็บเกี่ยวใบชา เนื่องจากมีการเคลื่อนย้ายแรงงาน ไปสู่ภาคอุตสาหกรรม</li> <li>- ต้นทุนการผลิตสูง โดยเฉพาะค่าแรงงาน เพื่อจูงใจให้แรงงานมาทำงานมากขึ้น</li> <li>- ขาดแคลนผู้เชี่ยวชาญการผลิตชา</li> <li>- ต้องมีการนำเข้าเครื่องจักรจากต่างประเทศ เนื่องจากไทยยังไม่สามารถผลิตเครื่องจักรที่ทันสมัย</li> </ul> <p><u>ด้านการแปรรูป</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ชาไทยไม่มีตราสินค้าเป็นของตนเอง ส่วนใหญ่จะขายในลักษณะขายในลักษณะขายส่งบรรจุถุงพลาสติก ทำให้ผู้บริโภคไม่ทราบว่า เป็นชาไทย</li> </ul> <p><u>ด้านการตลาด</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ตลาดเป็นของผู้ซื้อ โดยผู้ขายไม่สามารถกำหนดราคาเองได้ทำให้ราคาไม่สูงมากตามความต้องการ</li> <li>- ประเทศเพื่อนบ้านขยายพื้นที่ปลูก ทำให้มีผลผลิตชาออกสู่ตลาดเพิ่มขึ้น และเป็นคู่แข่งชาไทย</li> <li>- ไม่มีพันธมิตรทางการค้า</li> <li>- สหรัฐอเมริกามีการเข้มงวดเรื่องสารตกค้าง</li> <li>- ขาดการประชาสัมพันธ์คุณภาพชาไทย</li> </ul>	<p><u>ด้านการผลิต</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เพิ่มปริมาณการผลิตชาพันธุ์ดีและชาอินทรีย์</li> <li>- ปรับปรุงประสิทธิภาพการผลิตไร่ชาที่เสื่อมโทรม</li> </ul> <p><u>ด้านการแปรรูป</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- รัฐควรสนับสนุนด้านการแปรรูปโดยสนับสนุนเงินทุน ปลอดภัยเบี่ย หรือดอกเบี่ยต่ำให้กลุ่มเกษตรกร หรือสถาบันเกษตรกร หรือผู้ประกอบการแปรรูป</li> <li>- ส่งเสริมให้เกษตรกรและผู้ประกอบการชา ผลิตชาให้มาตรฐาน เช่น GMP HACCP</li> <li>- ขยายการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าชา</li> <li>- ผู้ประกอบการควรผลิตบรรจุภัณฑ์ใช้เอง เพื่อเป็นเอกลักษณ์ของไทย โดยการทำเป็นตราสัญลักษณ์ที่สามารถจำได้ง่ายว่าเป็นชาไทย</li> </ul> <p><u>ด้านการตลาด</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ผู้ผลิตชาไทยร่วมมือกันในเรื่องการตลาดโดยรวมกลุ่มกัน ขายตั้งราคาเดียวกันเพื่อไม่ให้ถูกต่อราคาจากผู้ซื้อได้ และทำให้ได้ผลตอบแทนที่สูงขึ้น</li> <li>- ภาครัฐจัดการตลาดเพื่อการกระจายสินค้าโดยเฉพาะตลาดต่างประเทศ และอำนวยความสะดวกในกฎเกณฑ์ต่างๆ ในการส่งออก โดยไม่ต้องพึ่งพาตัวแทนในต่างประเทศที่ทำให้ต้องเสียค่าใช้จ่ายในส่วนนี้</li> <li>- สร้างพันธมิตรทางการค้า เพื่อพึ่งพากันด้านการตลาด</li> </ul>