

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
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
2559	363	360	360	360	360	360	360	360	368	336	320	320	359

การผลิต			
ปี	57	58	59
จำนวนครัวเรือน (ครัวเรือน)	943	1,057	1,073
เนื้อที่ให้ผล (ไร่)	2,575	2,752	3,098
ผลผลิต (ตัน)	1,174	1,402	1,364
ผลผลิตต่อไร่ (กก.)	456	511	440

ส่งออก		
ปี	ตัน	ล้านบาท
57	248	67.63
58	290	51.15
59	322	57.60

นำเข้า		
ปี	ตัน	ล้านบาท
57	2,908	779.22
58	2,919	1,188.19
59	3,381	1,262.13

ประเทศผู้ผลิตสำคัญ	
เวียดนาม	อินโดนีเซีย
อินเดีย	บราซิล
จีน	ศรีลังกา
	และมาเลเซีย

ต้นทุนการผลิตทั้งประเทศ ปี 2559	
หน่วย : บาท/ไร่	
1. ต้นทุนผันแปร	28,499.94
2. ต้นทุนคงที่	11,449.84
3. ต้นทุนรวมต่อไร่	39,494.78
4. ต้นทุนรวมต่อกิโลกรัม	81.20

แหล่งผลิต

ภาคเหนือ ได้แก่ จังหวัด พะเยา ลำปาง เพชรบูรณ์
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ได้แก่ จังหวัด เลย
ภาคตะวันออก ได้แก่ จังหวัด จันทบุรี ตราด
ภาคตะวันตก ได้แก่ จังหวัด กาญจนบุรี
ภาคใต้ ได้แก่ จังหวัด นครศรีธรรมราช
จังหวัดที่ปลูกมาก จันทบุรี

ข้อได้เปรียบเสียเปรียบสินค้าไทย

ได้เปรียบ
คุณภาพดีกลิ่นหอมเฉพาะ

เสียเปรียบ
ต้นทุนการผลิตและราคาสูงกว่าประเทศเพื่อนบ้าน



ที่มา : กรมส่งเสริมการเกษตร, สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร, กรมศุลกากร

ศักยภาพ/จุดเด่น	ปัญหา/ข้อจำกัด	แนวทางพัฒนา/แก้ไข
<p>1. พริกไทยเป็นเครื่องเทศสำคัญที่มีความจำเป็นและมีความต้องการใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมยาสมุนไพรและใช้ประจำวันในทุกครัวเรือน แม้จะใช้ในปริมาณน้อยแต่นับเป็นสินค้าที่มีความจำเป็นไม่แพ้พืชเศรษฐกิจหลัก จึงมีความต้องการใช้ที่แน่นอนและเพิ่มขึ้นตามจำนวนประชากร</p> <p>2. เป็นเครื่องเทศสำคัญที่มีความต้องการในการค้าในประเทศและต่างประเทศ</p> <p>3. พริกไทยของประเทศไทยมีคุณภาพเป็นที่ต้องการของผู้ประกอบการอาหาร มีชื่อได้เปรียบด้านรสชาติและกลิ่นเมื่อเทียบกับพริกไทยเวียดนามที่เป็นผู้ผลิตอันดับหนึ่งของโลก หรือพริกไทยกัมพูชาที่มีการนำเข้ามาจำหน่ายในประเทศ</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 ใช้ค้างมีชีวิตแทนการใช้ค้างปูน</p> <p>4. ถ่ายทอดความรู้การบริหารจัดการแปลงพริกไทยไม่ให้เกิดโรคสำคัญและสนับสนุนให้เกษตรกรได้รับการรับรอง จีเอพีและอินทรีย์</p> <p>5. ส่งเสริมการผลิต การจัดการการผลิต การเก็บเกี่ยวและแปรรูปพริกไทยที่มีคุณภาพปลอดภัยจากเชื้อรา จุลินทรีย์ สารฟอกขาวและสารเคมีอื่น ๆ</p> <p>6. ส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์พริกไทย ให้มีความหลากหลาย ได้รับการรับรองมาตรฐาน ปลอดภัยต่อผู้บริโภค และส่งเสริมผลิตภัณฑ์สุขภาพ</p> <p>7. ส่งเสริมการอนุรักษ์พริกไทยพันธุ์พื้นเมืองและพัฒนาเป็นพืชเอกลักษณ์ของท้องถิ่น หรือเป็นสิ่งชี้บ่งทางภูมิศาสตร์ (พืช GI)</p>