



ชา

ชื่อไทย : ชา

ชื่อสามัญ/ชื่ออังกฤษ : Tea

ชื่อวิทยาศาสตร์

Camellia sinensis (L.) Okutzte

โดย นางสาวณัฐธิดา หัวหาญ

นักวิชาการเกษตรชำนาญการ

กลุ่มส่งเสริมไม้ยืนต้น



สถิติการผลิต			
	ปี 58	ปี 59	ปี 60
เนื้อที่ให้ผล (ไร่)	96,909	98,189	99,596
ชาอัสสัมสด	84,418	85,842	87,078
ชาจีน	12,491	12,347	12,518
ผลผลิตต่อไร่ (กก.)			
ชาอัสสัมสด	505	732	801
ชาจีน	639	401	676
ผลผลิตชาสด (ตัน)	50,576	67,916	78,211
- ชาอัสสัม	42,588	62,855	69,749
- ชาจีน	7,988	5,061	8,462

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

แหล่งผลิต
เชียงราย เชียงใหม่
แพร่ แม่ฮ่องสอน

ราคา
ราคาที่เกษตรกรขายได้ (ปี 60 : บาท/กก.)
- ชาอัสสัมสด 16.40
- ชาจีน เบอร์ 17 80.94

ต้นทุน / ผลตอบแทน
ต้นทุน (ปี 60 : บาท/กก.)
- ชาอัสสัม 9.21
- ชาจีน 31.28
ผลตอบแทนสุทธิ (ปี 60 : บาท/ตัน)
- ชาอัสสัม 7.19
- ชาจีน 49.66

ส่งออก	ข้อได้เปรียบเสียเปรียบ สินค้าไทย	นำเข้า
<p>ชาแห้ง (ชาดำ,ชาเขียว)</p> <p>ปี ปริมาณ (ตัน) (มูลค่า) ล้านบาท</p> <p>58 1,840 253</p> <p>59 1,823 284</p> <p>60 2,709 436</p> <p>ผลิตภัณฑ์ชา</p> <p>ปี ปริมาณ(ตัน) (มูลค่า)ล้านบาท</p> <p>58 6,745 397</p> <p>59 4,394 247</p> <p>60 3,450 196</p>	<p>ได้เปรียบ</p> <p>มีหน่วยงานสนับสนุนด้านการวิจัย และส่งเสริมการพัฒนาการผลิตชา</p> <p>คุณภาพ</p> <p>เสียเปรียบ</p> <p>ขาดการประชาสัมพันธ์ด้าน การตลาดเพื่อส่งเสริมการบริโภค ชาไทย</p>	<p>ชาแห้ง (ชาดำ,ชาเขียว)</p> <p>ปี ปริมาณ (ตัน) (มูลค่า) ล้านบาท</p> <p>58 6,989 467</p> <p>59 9,916 623</p> <p>60 9,238 537</p> <p>ผลิตภัณฑ์ชา</p> <p>ปี ปริมาณ(ตัน) (มูลค่า)ล้านบาท</p> <p>58 256 117</p> <p>59 194 97</p> <p>60 144 51</p>
<p>ประเทศคู่ค้าที่สำคัญ</p> <p>- กัมพูชา - สหรัฐอเมริกา - จีน - อินโดนีเซีย</p> <p>ประเทศคู่แข่งที่สำคัญ</p> <p>- เกาหลี - จีน - ศรีลังกา</p>		

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.
3.99	18.55	5.66	4.97	10.77	4.86	6.33	5.34	5.26	15.38	13.95	4.94

ที่มาข้อมูล : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร

ศักยภาพ/จุดเด่น	ปัญหาข้อจำกัด	แนวทางการพัฒนา/แก้ไข
<ul style="list-style-type: none"> • ชาวไทยมีคุณภาพและรสชาติดี เนื่องจาก สภาพภูมิประเทศและ ภูมิอากาศตลอดจนมี การผลิต และการแปรรูปที่เหมาะสม • มีการขยายพื้นที่การปลูกชาและ ผลิตชาอินทรีย์ ส่งผลให้ผลผลิต ชาเพิ่มขึ้นทุกปี เนื่องจากกระแส นิยม บริโภคอินทรีย์เพิ่มขึ้น • ต่างประเทศต้องการชาไทย เพิ่มขึ้น • รัฐบาลให้การสนับสนุนด้านการ แปรรูป 	<p>ด้านการผลิต</p> <ul style="list-style-type: none"> • การปลูกชากระจายจัดกระจายในพื้นที่หลายจังหวัด ยากต่อการควบคุม • การขยายพื้นที่ปลูกบนพื้นที่สูงค่อนข้างลำบากเนื่องจากพื้นที่บางส่วน ต้องขออนุญาตจากกรมป่าไม้ • ขาดแคลนแรงงานในการเก็บเกี่ยวใบชา เนื่องจากมีการเคลื่อนย้าย แรงงาน ไปสู่ภาคอุตสาหกรรม • ต้นทุนการผลิตสูง โดยเฉพาะค่าแรงงาน เพื่อจูงใจให้แรงงานมา ทำงานมากขึ้น • ขาดแคลนผู้เชี่ยวชาญการผลิตชา • ต้องมีการนำเข้าเครื่องจักรจากต่างประเทศ เนื่องจากไทยยังไม่ สามารถผลิตเครื่องจักรที่ทันสมัย <p>ด้านการแปรรูป</p> <ul style="list-style-type: none"> • ชาวไทยไม่มีตราสินค้าเป็นของตนเอง ส่วนใหญ่จะขายในลักษณะขาย ในลักษณะขายส่งบรรจุถุงพลาสติก ทำให้ผู้บริโภคไม่ทราบว่าเป็นชา ไทย <p>ด้านการตลาด</p> <ul style="list-style-type: none"> • ตลาดเป็นของผู้ซื้อ โดยผู้ขายไม่สามารถกำหนดราคาเองได้ทำให้ ราคาไม่สูงมากตามความต้องการ • ประเทศเพื่อนบ้านขยายพื้นที่ปลูก ทำให้มีผลผลิตชาออกสู่ตลาด เพิ่มขึ้น และเป็นคู่แข่งชาวไทย • ไม่มีพันธมิตรทางการค้า • สหรัฐอเมริกามีการเข้มงวดเรื่องสารตกค้าง • ขาดการประชาสัมพันธ์คุณภาพชาไทย 	<p>ด้านการผลิต</p> <ul style="list-style-type: none"> • เพิ่มปริมาณการผลิตชาพันธุ์ดีและชาอินทรีย์ • ปรับปรุงประสิทธิภาพการผลิตไร่ชาที่เสื่อมโทรม <p>ด้านการแปรรูป</p> <ul style="list-style-type: none"> • รัฐควรสนับสนุนด้านการแปรรูปโดยสนับสนุนเงินทุนปลอดดอกเบี้ย หรือ ดอกเบี้ยต่ำให้กลุ่มเกษตรกร หรือสถาบันเกษตรกร หรือผู้ประกอบการแปรรูป • ส่งเสริมให้เกษตรกรและผู้ประกอบการชา ผลิตชาให้มาตรฐาน เช่น GMP HACCP • ขยายการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าชา • ผู้ประกอบการควรผลิตบรรจุภัณฑ์ใช้เอง เพื่อเป็นเอกลักษณ์ของไทย โดยการทำเป็นตราสัญลักษณ์ที่สามารถจำได้ง่ายว่าเป็นชาไทย <p>ด้านการตลาด</p> <ul style="list-style-type: none"> • ผู้ผลิตชาไทยร่วมมือกันในเรื่องการตลาดโดยรวมกลุ่มกันขายตั้งราคา เดียวกันเพื่อไม่ให้ถูกต่อรองราคาจากผู้ซื้อได้ และทำให้ได้ผลตอบแทนที่ สูงขึ้น • ภาครัฐจัดการตลาดเพื่อการกระจายสินค้าโดยเฉพาะตลาดต่างประเทศ และอำนวยความสะดวกในกฎเกณฑ์ต่างๆ ในการส่งออก โดยไม่ต้องพึ่งพา ตัวแทนในต่างประเทศที่ทำให้ต้องเสียค่าใช้จ่ายในส่วนนี้ • สร้างพันธมิตรทางการค้า เพื่อพึ่งพากันด้านการตลาด