ขมิ้นชัน

ชื่อไทย : ขมิ้นชัน

ชื่อสามัญ/ชื่ออังกฤษ : Turmeric

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Curcuma longa* Linn.

โดย ปรารถนา ไปเหนือ

นักวิชาการเกษตรปฏิบัติการ

กลุ่มส่งเสริมพืชสมุนไพรและ เครื่องเทศ

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.
60	30	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-

แหล่งผลิต

ภาคเหนือ ลำปาง น่าน

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ได้แก่ มหาสารคาม อุบลราชธานี บุรีรัมย์

ภาคตะวันออก ได้แก่ ปราจีนบุรี

ภาคตะวันตก ได้แก่ กาญจนบุรี ราชบุรี

ภาคใต้ ได้แก่ สุราษฎร์ธานี พังงา นครศรีธรรมราช กระบี่

ภาคกลาง ได้แก่ จังหวัดนครปฐม

จังหวัดที่ปลูกมาก กาญจนบุรี สุราษฎร์ธานี ลำปาง

สถิติการผลิต

ปี 2560

พื้นที่ปลูก (ไร่)	1,332.73
จำนวนครัวเรือนเกษตรกร	406
ผลผลิตรวม (ตัน)	2,265.64

ที่มา : กรมส่งเสริมการเกษตร

ราคาขาย (บาท/กิโลกรัม)

ปี	มกราคม – มีนาคม
2560	หัวสด ราคาเฉลี่ย 20-25 บาท/กก. หัวแห้งทั้งหัว ราคาเฉลี่ย 90-100 บาท/กก. หัวหั่นตากแห้ง ราคาเฉลี่ย 120 บาท/กก. ผงขมิ้นชัน ราคาเฉลี่ย 180-200 บาท/กก. น้ำมันขมิ้นชัน ราคาเฉลี่ย 8,000 – 9,000 บาท/กก.

ต้นทุน / ผลตอบแทน

ต้นทุน (บาท/ไร่) **11,000**

1. ค่าแรงงาน 3,500

(เตรียมดิน ปลูก ดูแลรักษาเก็บเกี่ยว หลังเก็บเกี่ยว)

2. ค่าวัสดุ 7,500

(พันธุ์ ปุ๋ย สารกำจัดศัตรูพืชและวัชพืช อุปกรณ์การเกษตรและวัสดุอื่นๆ)

ผลตอบแทน (บาท/ไร่) **15,000- 19,000**

ส่งออก			ข้อได้เปรียบเสียเปรียบสินค้าไทย	นำเข้า		
ปี	**ตัน**	**ล้านบาท**	**ได้เปรียบ**	**ปี**	**ตัน**	**ล้านบาท**
58	64.46	9.109	- ขมิ้นชันไทยมีคุณภาพและ	58	371.50	12.366
59	80.96	12.150	คุณสมบัติที่ดี	59	217.79	8.35
60	80.85	11.146	**เสียเปรียบ**	60	82.25	31.45
** มีการส่งออกในรูปแบบน้ำมันขมิ้นชัน แต่ไม่มีการจัดเก็บเป็นพิกัดศุลการกร			- ขมิ้นชันไทยยังไม่เป็นที่รู้จักในตลาดต่างประเทศ - ต้นทุนการผลิตสูง ทำให้มีราคาแพง			
ประเทศคู่ค้าของไทย			**ประเทศผู้ผลิตสำคัญ**	**ประเทศผู้นำเข้าสำคัญของโลก**		
สหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น			อินเดีย พม่า	สหรัฐอเมริกา		

ศักยภาพ/จุดเด่น	ปัญหา/ข้อจำกัด	แนวทางพัฒนา/แก้ไข
- ประเทศไทยมีสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศที่เหมาะสม ทำให้ขมิ้นชันของไทยมีคุณภาพและคุณสมบัติที่ดี - ขมิ้นชันเป็นพืชที่ปลูกและดูแลรักษาง่าย - กระแสความต้องการบริโภคสินค้าเพื่อสุขภาพมีการขยายตัวเพิ่มสูงขึ้นทั้งในประเทศและต่างประเทศ ซึ่งขมิ้นชันสามารถพัฒนาเข้าสู่อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ได้หลากหลายประเภท ได้แก่ ยา เช่น ลดกรด รักษาแผล ลดอาการอักเสบ, อาหารเสริมสุขภาพ, เครื่องสำอาง เช่น ครีมบำรุงผิว สบู่, ผลิตภัณฑ์สปา Aroma Therapy และลูกประคบ, ยาทากันยุง, ส่วนผสมในอาหารสัตว์, ผลิตภัณฑ์สำหรับสัตว์เลี้ยง และผลิตภัณฑ์ป้องกันกำจัดศัตรูพืช เป็นต้น -การเปิดเสรีทางการค้า เป็นการเพิ่มโอกาสในการขยายตลาดส่งออกผลิตภัณฑ์ขมิ้นชันของไทยให้เพิ่มมากขึ้น	- เกิดโรคเน่าสูง หากมีการระบายน้ำไม่ดีหรือปลูกซ้ำในพื้นที่เดิมหลายๆ ครั้ง - ส่วนใหญ่ปลูกเป็นพืชเสริมรายได้ ปริมาณผลผลิตไม่แน่นอน เป็นข้อจำกัดในการพัฒนาเชิงอุตสาหกรรม - การผลิตส่วนใหญ่สำหรับบริโภคสด จึงไม่คำนึงถึงปริมาณสารสำคัญ ทำให้คุณภาพผลผลิตและปริมาณสารสำคัญยังไม่ตรงกับความต้องการของตลาด - ขาดการวิจัยและพัฒนาตลาด ข้อมูลความต้องการของตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศไม่ชัดเจน - การผลิตส่วนมากไม่ได้รับการรับรองมาตรฐาน เช่น GAP อินทรีย์ เป็นต้น - ขาดการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน และมาตรฐานสินค้า ทำให้การขยายตลาดทำได้ยาก	- เพิ่มประสิทธิภาพการผลิตวัตถุดิบขมิ้นชัน โดยส่งเสริมการผลิตตามเกณฑ์มาตรฐาน GAP และการผลิตแบบอินทรีย์ - วิจัยและพัฒนาพันธุ์ที่มีคุณภาพและตรงตามความต้องการของตลาด - สนับสนุนการสร้างมูลค่าเพิ่ม โดยส่งเสริมการแปรรูปวัตถุดิบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ขมิ้นชันให้มีความหลากหลายและได้รับการรับรองมาตรฐานสินค้า/ผลิตภัณฑ์ - ส่งเสริมการบริโภคสินค้าและผลิตภัณฑ์จากขมิ้นชันทั้งในประเทศและต่างประเทศ - สร้างระบบเครือข่ายข้อมูลการค้าขมิ้นชัน - ส่งเสริมการผลิตให้เพียงพอกับความต้องการของตลาดโดยสนับสนุนให้เกษตรกรปลูกขมิ้นชันในเชิงอุตสาหกรรมมากขึ้น แทนการปลูกเป็นรายได้เสริม - กำหนดกลยุทธ์ในการพัฒนาการผลิตขมิ้นชันให้มีคุณภาพ มีสารสำคัญสูง พัฒนากระบวนการหลังการเก็บเกี่ยว ให้ได้มาตรฐาน