



พริกไทย

ชื่อไทย : พริกไทย

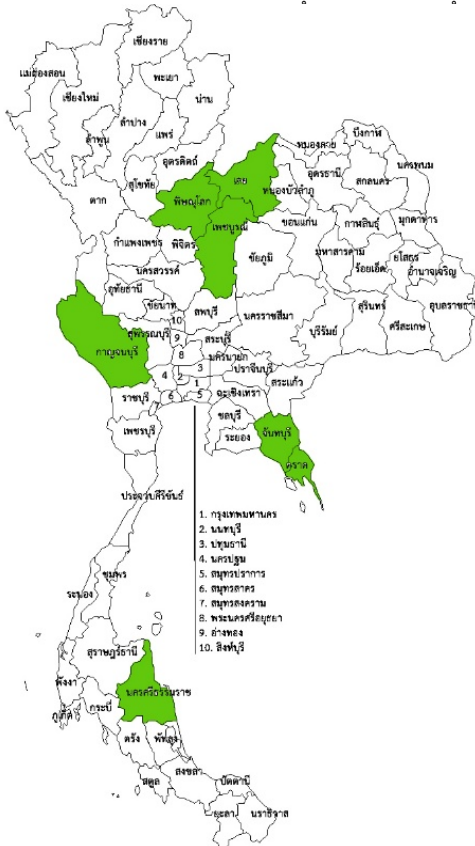
ชื่อสามัญ/ชื่ออังกฤษ : Black pepper,
White pepper

ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Piper nigrum* L.

โดย นางสาวพรพิมล ศรีการ

นักวิชาการเกษตรชำนาญการ

กลุ่มส่งเสริมพืชสมุนไพรและ



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
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
2560	302	284	205	207	212	210	208	205	205	208	162	154	240

การผลิต			
ปี	58	59	60
เนื้อที่ให้ผล (ไร่)	2,752	3,098	3,710
ผลผลิต (ตัน)	1,402	1,364	2,536
ผลผลิตต่อไร่ (กก.)	511	440	682

ส่งออก		
ปี	ตัน	ล้านบาท
58	290	51.15
59	322	57.60
60	278	56.73

แหล่งผลิต

ภาคเหนือ ได้แก่ จังหวัด พิจิตร โลก เพชรบูรณ์
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ได้แก่ จังหวัด เลย
ภาคตะวันออก ได้แก่ จังหวัด จันทบุรี ตราด
ภาคตะวันตก ได้แก่ จังหวัด กาญจนบุรี
ภาคใต้ ได้แก่ จังหวัด นครศรีธรรมราช
จังหวัดที่ปลูกมาก จันทบุรี

นำเข้า		
ปี	ตัน	ล้านบาท
58	2,919	1,188.19
59	3,381	1,262.13
60	3,821	1,024.37

ประเทศผู้ผลิตสำคัญ

เวียดนาม อินโดนีเซีย อินเดีย บราซิล
จีน ศรีลังกา และมาเลเซีย

ต้นทุนการผลิตทั่วประเทศ ปี 2560	
หน่วย : บาท/ไร่	
1. ต้นทุนผันแปร	28,499.94
2. ต้นทุนคงที่	11,449.84
3. ต้นทุนรวมต่อไร่	39,949.78
4. ต้นทุนรวมต่อกิโลกรัม	81.20

ข้อได้เปรียบเสียเปรียบสินค้าไทย

ได้เปรียบ
คุณภาพดีกลิ่นหอมเฉพาะ

เสียเปรียบ
ต้นทุนการผลิตและราคาสูงกว่าประเทศเพื่อนบ้าน

ศักยภาพ/จุดเด่น	ปัญหา/ข้อจำกัด	แนวทางพัฒนา/แก้ไข
<p>1. พริกไทยเป็นเครื่องเทศสำคัญที่มีความจำเป็นและมีความต้องการใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร อุตสาหกรรมยาสมุนไพรและใช้ประจำวันในทุกครัวเรือน แม้จะใช้ในปริมาณน้อยแต่นับเป็นสินค้าที่มีความจำเป็นไม่แพ้พืชเศรษฐกิจหลัก จึงมีความต้องการใช้ที่แน่นอนและเพิ่มขึ้นตามจำนวนประชากร</p> <p>2. เป็นเครื่องเทศสำคัญที่มีความต้องการในการค้าในประเทศและต่างประเทศ</p> <p>3. พริกไทยของประเทศไทยมีคุณภาพเป็นที่ต้องการของผู้ประกอบการอาหาร มีข้อได้เปรียบด้านรสชาติและกลิ่นเมื่อเทียบกับพริกไทยเวียดนามที่เป็นผู้ผลิตอันดับหนึ่งของโลก หรือพริกไทยกัมพูชาที่มีการนำเข้ามาจำหน่ายในประเทศ</p>	<p>1. ผลผลิตพริกไทยมีไม่เพียงพอต่อปริมาณการใช้ภายในประเทศ ทำให้มีการนำเข้าพริกไทยจากต่างประเทศมากขึ้น</p> <p>2. ต้นทุนการผลิตพริกไทยสูงกว่าประเทศผู้ผลิตอื่น ทำให้ไม่ได้เปรียบในการแข่งขัน</p> <p>3. การคัดเลือกพื้นที่ปลูกพริกไทยแปลงใหม่ที่เหมาะสม ทดแทนแปลงเดิมที่ปลูกซ้ำ พื้นที่เดิมหลายปี มีจำกัด</p>	<p>1. ส่งเสริมเพิ่มการปลูกพริกไทยในพื้นที่ใหม่ที่มีศักยภาพ</p> <p>2. ส่งเสริมการผลิตพริกไทยอ่อนเพื่อการบริโภคในท้องถิ่น</p> <p>3. ลดต้นทุนการผลิตพริกไทยโดยการจัดการที่เหมาะสม ได้แก่ ส่งเสริมการผลิตที่ลดการใช้สารเคมีและปุ๋ยเคมีในการผลิต สนับสนุนการใช้ปุ๋ยอินทรีย์และการจัดการดินที่เหมาะสม ใช้ค้ำมีชีวิตแทนการใช้ค้ำปูน</p> <p>4. ถ่ายทอดความรู้การบริหารจัดการแปลงพริกไทยไม่ให้เกิดโรคสำคัญและสนับสนุนให้เกษตรกรได้รับการรับรองจีเอพีและอินทรีย์</p> <p>5. ส่งเสริมการผลิต การจัดการการผลิต การเก็บเกี่ยวและแปรรูปพริกไทยที่มีคุณภาพปลอดภัยจากเชื้อรา จุลินทรีย์ สารฟอกขาวและสารเคมีอื่น ๆ</p> <p>6. ส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์พริกไทยให้มีความหลากหลาย ได้รับการรับรองมาตรฐาน ปลอดภัยต่อผู้บริโภคและส่งเสริมผลิตภัณฑ์สุขภาพ</p> <p>7. ส่งเสริมการอนุรักษ์พริกไทยพันธุ์พื้นเมืองและพัฒนาเป็นพืชเอกลักษณ์ของท้องถิ่น หรือเป็นสิ่งชี้บ่งทางภูมิศาสตร์ (พืช GI)</p>