

บทที่ 3

สถานการณ์การผลิตและการตลาดพริกของประเทศไทย

พริกเป็นผักชนิดหนึ่งที่มีความสำคัญในการดำรงชีวิตประจำวัน และมีความสำคัญทางเศรษฐกิจของประเทศไทย เนื่องจากคนไทยนิยมรับประทานอาหารที่มีรสชาติค่อนข้างเผ็ด จึงนิยมใช้พริกในการประกอบอาหารประจำวัน รวมทั้ง ใช้ในการอุตสาหกรรมอาหารต่าง ๆ เนื่องจากพริกเป็นพืชที่มีคุณค่าทางอาหาร มีสีและรสชาติที่ไม่อาจใช้ผลผลิตจากพืชอื่น ๆ มาทดแทนได้

สถานการณ์การผลิตพริก

ลักษณะทั่วไปและถิ่นกำเนิดของพริก

พริกเป็นพืชผักชนิดหนึ่งและเป็นพืชใบเลี้ยงคู่ จัดอยู่ในตระกูล Solanaceae เช่นเดียวกับมะเขือเทศ และมะเขือ โดยอยู่ในสกุล Capsicum (เจลิเมเกียรติ, 2537) พริกมีถิ่นกำเนิดในทวีปอเมริกา และหมู่เกาะอินเดียตะวันตก โดยนักโบราณคดีได้ค้นพบพริกในหลุมฝังศพก่อนประวัติศาสตร์ที่ประเทศเปรู ต่อมาโคลัมบัสซึ่งค้นพบหมู่เกาะอินเดียตะวันตกได้นำไปเผยแพร่ในยุโรปเมื่อ ค.ศ. 1493 จนถึงปี ค.ศ. 1548 มีรายงานว่ามีการนำพริกไปปลูกในประเทศจีน และปัจจุบันพริกได้ปลูกในส่วนต่าง ๆ ทั่วโลก แต่ใช้สายพันธุ์ที่แตกต่างกัน แล้วแต่ความเหมาะสมหรือความนิยมของพริกสายพันธุ์นั้นๆ

พริกเป็นพืชที่มีอายุหลายปี แต่นิยมปลูกเป็นพืชปีเดียว เนื่องจากถ้าปลูกไว้หลายปี เมื่อพริกมีอายุมากขึ้นผลผลิตจะลดต่ำลง มีอายุตั้งแต่ย้ายกล้าปลูกจนถึงเก็บเกี่ยวประมาณ 60 - 90 วัน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับชนิดของพริกที่ใช้ปลูก พริกมีหลายพันธุ์และมีความแตกต่างกันอย่างมากทั้งขนาดผลและรสชาติ โดยผลพริกมีขนาดตั้งแต่ผลขนาดเล็กจนถึงผลขนาดใหญ่ และมีรสชาติตั้งแต่รสเผ็ดน้อยจนกระทั่งเผ็ดจัด ซึ่งปัจจุบันพันธุ์พริกในประเทศไทยมีไม่ต่ำกว่า 346 สายพันธุ์ เนื่องจากพริกสามารถผสมข้ามพันธุ์ได้ ทำให้เกิดสายพันธุ์ใหม่ขึ้นโดยอาศัยแมลงและลมเป็นพาหะ นอกจากนี้ยังมีการปรับปรุงพันธุ์พริกเพื่อให้ตรงกับความต้องการของตลาด ให้ผลผลิตสูง และทนทานต่อโรคและแมลง ดังนั้นพริกจึงเกิดการเปลี่ยนแปลงในลักษณะของต้น รูปร่าง สี และความเผ็ดของผลได้ตลอดเวลา ด้วยเหตุนี้จึงมักเกิดความสับสนในการเรียกชื่อ และการแบ่งสายพันธุ์ บางครั้งพริกพันธุ์เดียวกันแต่อยู่ต่างท้องถิ่นก็มีชื่อเรียกแตกต่างกัน ดังนั้นจึงมีการแบ่งพริกออกเป็นกลุ่ม ๆ โดย

ใช้ลักษณะทางพฤกษศาสตร์และความเผ็ดของพริกเป็นเกณฑ์ ซึ่งการแบ่งกลุ่มของพริกโดยใช้เกณฑ์ความเผ็ดเป็นเกณฑ์ที่นิยมและมีความสำคัญค่อนข้างมากในด้านการผลิตและการค้าพริกของโลก โดยกลุ่มแรกเป็นพริกเผ็ดมากและเผ็ดปานกลางซึ่งเป็นกลุ่มที่ทำการศึกษานี้ และกลุ่มที่สองคือพริกหวานและพริกปาปริกา แต่ละกลุ่มมีการใช้ประโยชน์แตกต่างกัน พริกที่มีความเผ็ดมากและเผ็ดปานกลางจะใช้เพื่อเป็นเครื่องเทศที่ช่วยเพิ่มความเผ็ดร้อนแก่อาหารโดยตรง โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์อาหารประเภทเนื้อสัตว์ ลักษณะของพริกที่ใช้หรือทำการค้ามีทั้งพริกแห้งทั้งผลและพริกป่น ส่วนพริกหวานและปาปริกานั้นส่วนมากใช้เพื่อช่วยเติมแต่งสีของอาหาร เนื่องจากมีสีแดงจัดและรสชาติไม่เผ็ด

ลักษณะของพริกโดยทั่วไปมีลำต้นตั้งตรง ส่วนความสูงของต้นหรือพุ่มขึ้นอยู่กับชนิดของพริกนั้น ๆ มีใบแบนและเรียบเป็นมัน ดอกเป็นดอกเดี่ยว มีขนาดเล็กก้านดอกตรงหรือโค้ง กลีบดอกมีสีเขียวหรือม่วง ดอกเป็นสมบูรณ์เพศ (มีเกสรตัวผู้และตัวเมียอยู่ภายในดอกเดียวกัน) จึงผสมในดอกเดียวกันได้ สำหรับผลพริกมีหลายขนาด บางพันธุ์มีขนาดผลขนาดใหญ่ บางพันธุ์มีผลขนาดกลางหรือเล็ก ขนาดของผลขึ้นอยู่กับพันธุ์พริกนั้น ๆ ผลที่ยังไม่เจริญเติบโตที่มีผลอ่อนมักจะมีสีเขียวเข้ม หลังจากนั้นจะเป็นสีแดงหรือเหลืองเมื่อผลสุก และในผลพริกแต่ละผลมีเมล็ดจำนวนมากเรียงตัวแน่นบนส่วนของรกที่มีสีขาว

ประเภทพริก พันธุ์พริก และการจำแนกพันธุ์พริก

ปัจจุบันการจำแนกพันธุ์พริกยังมีความสับสนกันอยู่มาก นักวิทยาศาสตร์แต่ละคนมีความคิดเห็นในการจำแนกที่แตกต่างกันออกไป ทั้งนี้เนื่องจากพริกมีความแตกต่างกันทั้งทรงต้น ใบ ดอก และผล ซึ่งรูปร่างของผลมีความแตกต่างกันอย่างมาก ยิ่งไปกว่านั้นยังมีการผสมข้ามพันธุ์ตามธรรมชาติที่ทำให้เกิดผลรูปร่างใหม่ ๆ ขึ้นมาอีก เป็นผลทำให้เกิดความยุ่งยากในการจัดจำแนกมากขึ้น อย่างไรก็ตามการจำแนกพันธุ์พริกในประเทศไทยนิยมจำแนกตามความเผ็ดและตามขนาดของผล (พิทักษ์, 2547) ดังนี้

1. การจำแนกพันธุ์พริกตามความเผ็ด สารที่ให้ความเผ็ดของพริกคือสารแคปไซซิน (Capsaicin) ความเผ็ดของพริกมีหน่วยเป็นสโควิลล์ (Scoville) การจำแนกพันธุ์พริกตามความเผ็ดนี้ พริกที่มีสารแคปไซซิน ร้อยละ 1 ของน้ำหนักนั้นจัดว่ามีความเผ็ดสูงสุด และเมื่อเทียบเป็นเปอร์เซ็นต์เท่ากับมีความเผ็ด 100 เปอร์เซ็นต์ โดยจะมีหน่วยความเผ็ดเท่ากับ 175,000 สโควิลล์ ส่วน

พริกที่มีความเผ็ดน้อยลงไปจะมีสารแคปไซซิน และหน่วยความเผ็ดลดน้อยลง โดยสามารถแบ่งพริกตามความเผ็ดได้เป็น 3 กลุ่ม ได้แก่

1.1 กลุ่มที่มีความเผ็ดมาก เป็นพริกที่มีความเผ็ดตั้งแต่ 70,000 – 175,000 สโควิลล์ พริกกลุ่มนี้จะมีผลขนาดเล็ก มักใช้สกัดน้ำมันหอมระเหยเนื่องจากมีความเผ็ดสูง ส่วนใหญ่เป็นพริกชนิดแคปซิกัม ฟรุเตสเซนส์ (*Capsicum frutescens*) ได้แก่ พันธุ์ตาบาสโก (Tabasco) เป็นต้น

1.2 กลุ่มที่มีความเผ็ดปานกลาง เป็นพริกที่มีความเผ็ดตั้งแต่ 35,000-70,000 สโควิลล์ ใช้ผสมกับเครื่องเทศชนิดอื่นในการปรุงรสอาหารมีจำหน่ายทั้งในลักษณะผลสด ผลแห้งและป่น พริกกลุ่มนี้เป็นชนิดแคปวิคัมแอนนูอัม (*Capsicum annuum*) ได้แก่ พริกขี้หนู พริกจินดา พริกชี้ฟ้า พริกมัน ห้วยสีทน ห้วยเรือ ช่อ มข. ฯลฯ

1.3 กลุ่มที่มีความเผ็ดน้อยหรือไม่เผ็ด เป็นพริกที่มีความเผ็ดน้อยกว่า 35,000 สโควิลล์ จนถึงไม่มีความเผ็ดเลยคือ 0 สโควิลล์ ผลมีขนาดใหญ่ ทรงผลกลมหรือกลมรี เนื้อหนา ขนาดความยาวของผล 10 เซนติเมตร เป็นพริกชนิด *Capsicum annuum* cultivars ได้แก่ พริกหยวก พริกหวาน เป็นต้น

ตารางที่ 7 พันธุ์พริกเล็กและพริกใหญ่

ชนิดพริกสเผ็ด	พริกใหญ่	พริกขี้หนูใหญ่	พริกขี้หนูเล็ก
ขนาดความยาวผล	มากกว่า 5 เซนติเมตร	3-5 เซนติเมตร	ต่ำกว่า 3 เซนติเมตร
พันธุ์	บางช้าง	ห้วยเรือ	ขี้หนูสวน
	เหลือง	ห้วยสีทน	ขี้หนูหอม
	มัน	จินดา	กะเหรี่ยง
	มันพิชัย	ยอดสน	นก
	สิงคโปร์	สร้อย	
	สันป่าตอง	นิ้วมือนาง	
	ชี้ฟ้า	ช่อ มข.	

ที่มา: กรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ (2545)

2. การจำแนกพันธุ์พริกตามขนาดของผลพริกที่มีรสเผ็ดเป็นพริกที่ปลูกกันมากเนื่องจากนิยมใช้บริโภคกันมาก สามารถแบ่งตามขนาดของผลได้ 2 ขนาดคือ พริกใหญ่และพริกเล็กหรือพริกจิ๋ว

3. แบ่งตามสภาพพื้นที่ปลูก ได้แก่ การปลูกพริกในสภาพไร่ และการปลูกพริกในสภาพสวน

สภาพแวดล้อมที่เหมาะสมในการปลูกพริก

พื้นที่ปลูกพริกควรเป็นที่โล่งแจ้งได้รับแสงตลอดวัน ไม่ควรเป็นที่ลุ่ม ๆ ดอน ๆ เพราะถ้าเป็นที่ต่ำน้ำขังได้พริกจะเป็นโรคเหี่ยวเฉาตายได้ง่าย และถ้าเป็นที่สูงดินแห้งเกินไปพริกก็จะแคะแกร็น ดอกร่วงไม่ติดผล และพื้นที่ปลูกพริกไม่ควรเป็นพื้นที่ที่เคยปลูกพริกติดต่อกันมาหลายปี เพราะอาจเป็นที่สะสมของโรคแมลงได้ แต่ถ้าจำเป็นต้องปลูกซ้ำที่เดิมควรมีการปลูกพืชตระกูลถั่วหมุนเวียน เช่น ถั่วเหลือง ถั่วเขียว เป็นต้น

พริกสามารถเจริญเติบโตได้ในดินแทบทุกชนิด แต่จะเจริญเติบโตได้ดีในดินร่วนปนทราย มีอินทรีย์วัตถุสูง มีการระบายน้ำดี และพริกไม่ชอบสภาพที่มีน้ำขังและ สามารถเก็บความชื้นได้ดีพอเหมาะ ความเป็นกรดเป็นด่าง (pH) ของดินอยู่ระหว่าง 6.0 - 6.8 หากดินเป็นกรดจัดควรใส่ปูนขาวเพื่อปรับให้เป็นกรดอ่อนๆ สำหรับดินเหนียวจัดระบายน้ำไม่ดีควรปรับปรุงโดยใส่ปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมักให้มากกว่าปกติ

พริกเป็นพืชในเขตร้อนหรือกึ่งเขตร้อน ซึ่งสามารถเจริญเติบโตได้ตั้งแต่ระดับน้ำทะเลจนถึงระยะ 1,500 เมตรเหนือจากระดับน้ำทะเล ต้องการน้ำฝนประมาณปีละ 600 - 1,000 มิลลิเมตร ขณะเดียวกันพริกก็สามารถทนความแห้งแล้งได้ดีพอสมควร ไม่ชอบสภาพที่มีน้ำขังและ ถ้ามีน้ำขังและเกินกว่า 24 ชั่วโมงอาจทำให้พริกตายได้ ดังนั้นต้องระวังเรื่องการระบายน้ำในแปลงปลูกอย่าให้น้ำท่วมขัง แม้ว่าพริกทนแล้งได้ดีพอสมควรก็ตาม แต่ถ้าปลูกพริกในที่ที่มีฝนน้อยเกินไปก็จะมีผลต่อการเจริญเติบโตและทำให้ผลผลิตลดน้อยลงด้วย ดังนั้นในขณะที่กำลังเจริญเติบโตควรให้พริกได้รับน้ำหรือน้ำฝนประมาณ 100 มิลลิเมตรต่อเดือน ในเขตชลประทานหรือการปลูกพริกในสภาพสวนสามารถปลูกพริกได้ตลอดปี แต่การปลูกพริกเพื่อทำพริกแห้งต้องกำหนดเวลาให้เก็บผลได้ในช่วงฤดูแล้งเพื่อให้สะดวกในการตาก สำหรับพื้นที่นอกเขตชลประทานควรปลูกในช่วงฤดูฝน

โดยทั่วไปพริกเป็นพืชที่ชอบอากาศร้อนมากกว่าอากาศเย็น อย่างไรก็ตามอากาศที่ร้อนเกินกว่า 35 องศาเซลเซียส จะมีผลทำให้เปอร์เซ็นต์การติดดอกและติดผลลดลง แต่ถ้าอุณหภูมิต่ำกว่า 15 องศาเซลเซียส จะมีผลทำให้การเจริญเติบโตชะงักได้ ยกเว้นพริกบางพันธุ์ที่ชอบอากาศหนาวเย็น เช่น พริกหวานหรือพริกยักษ์พันธุ์ต่างๆ พริกจะติดดอกได้เร็วหรือดีกว่าในสภาพที่อุณหภูมิช่วงกลางคืนสูงกว่าปกติ และถ้าอุณหภูมิในช่วงกลางคืนค่อนข้างต่ำพริกจะติดเมล็ดน้อย ระดับอุณหภูมิกลางคืนที่เหมาะสมควรจะอยู่ประมาณ 25 องศาเซลเซียส ดังนั้นพริกที่ปลูกในช่วงฤดูร้อนจะให้ผลที่มีเมล็ดมากกว่าช่วงที่มีอากาศหนาวเย็น

พริกเป็นพืชวันสั้น แต่การปลูกพริกในประเทศไทยผลกระทบของช่วงแสงที่มีต่อการออกดอกของพริกมีน้อย เพราะโอกาสที่ช่วงแสงจะยาวกว่า 12 ชั่วโมงต่อวันนั้นมีน้อยมาก ซึ่งส่วนใหญ่แล้วช่วงแสงในประเทศไทยจะต่ำกว่า 12 ชั่วโมงต่อวัน

สภาพการผลิตพริกในประเทศไทย

จากสภาพพื้นที่และสภาพแวดล้อมของพื้นที่ปลูกแต่ละท้องที่แตกต่างกันทำให้สภาพการปลูกพริกของเกษตรกรแตกต่างกัน ซึ่งสภาพการปลูกพริกในประเทศไทยสามารถแบ่งตามสภาพการเพาะปลูกได้ 2 ลักษณะ

1. การปลูกในสภาพไร่ เป็นแหล่งผลิตส่วนใหญ่ของประเทศ เหตุที่จำเป็นต้องปลูกพริกในสภาพไร่ เนื่องจากขาดแหล่งน้ำ การปลูกจะต้องอาศัยน้ำฝนเป็นหลัก ดังนั้นพันธุ์ที่ใช้ปลูกนิยมใช้พันธุ์ที่ทนแล้ง เกษตรกรมักใช้ปุ๋ยและสารเร่งการเจริญเติบโตในปริมาณที่จำกัด แต่ขนาดพื้นที่ที่เกษตรกรปลูกพริกนั้นจะมีขนาดใหญ่กว่าการปลูกในสภาพสวน ด้วยสาเหตุที่มีขีดจำกัดหลายประการที่กล่าวมาแล้วนี้ จึงส่งผลทำให้ผลผลิตที่ได้ไม่สามารถควบคุมปริมาณการผลิตและคุณภาพของผลผลิตให้สม่ำเสมอได้

2. การปลูกในสภาพสวน เป็นแหล่งที่มีการควบคุมระยะเวลาปลูกลักษณะผลผลิตและปริมาณการผลิตได้ค่อนข้างดี ทั้งนี้เพราะการปลูกในสภาพสวนสามารถควบคุมระดับน้ำและวิธีการให้น้ำได้อย่างเหมาะสมเกษตรกรใช้ปุ๋ยเคมีในปริมาณค่อนข้างสูง มีทักษะในการเกษตรกรรม แต่ค่าใช้จ่ายในด้านแรงงานมักจะสูงกว่าการปลูกในสภาพไร่

วิธีการเพาะปลูกพริก

1. ฤดูกาลปลูกพริก ประเทศไทยสามารถปลูกพริกได้ทุกฤดูกาลตลอดปี แต่ฤดูปลูกที่เหมาะสมจะแตกต่างกันออกไปตามแหล่งที่ปลูกคือ ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคเหนือตอนล่าง และภาคกลาง ควรเพาะกล้าประมาณกลางเดือนตุลาคม ย้ายกล้าลงปลูกในแปลงประมาณเดือนธันวาคม และสามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตชุดแรกได้ในช่วงเดือนมีนาคม ส่วนในภาคเหนือตอนบนซึ่งมีสภาพอากาศหนาวเย็นและมีความชื้นสูงกว่า ควรเลื่อนเวลาออกไปอีกประมาณ 1 เดือน คือควรเพาะกล้าประมาณกลางเดือนพฤศจิกายน ย้ายกล้าลงปลูกในแปลงประมาณต้นเดือนมกราคมเพื่อให้ได้ไม่กระทบอากาศหนาวจนเกินไปซึ่งจะทำให้พริกชะงักการเจริญเติบโต และสามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตชุดแรกได้ในช่วงเดือนเมษายนซึ่งเป็นช่วงฤดูแล้งจึงสะดวกในการตากแห้ง

2. การเตรียมดินปลูก ควรเตรียมดินปลูกให้มีการระบายน้ำดี เพราะพริกไม่ชอบสภาพที่มีน้ำขังและ เนื่องจากพริกเป็นพืชที่มีระบบรากลึกปานกลาง ดังนั้นควรไถหรือขุดดินลึกประมาณ 25 - 30 เซนติเมตร ใส่ปุ๋ยขาวประมาณ 100 - 200 กิโลกรัมต่อไร่ เพื่อปรับสภาพความเป็นกรดเป็นด่างของดิน และเป็นการป้องกันโรคสำคัญๆ ที่มักเกิดขึ้นกับพริก ควรตากดินไว้ประมาณ 7 - 10 วัน แล้วใส่ปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมักที่สลายตัวดีแล้วในอัตราไร่ละ 3,000 - 4,000 กิโลกรัม จากนั้นทำการคลุกเคล้าให้เข้ากันและย่อยพรวนดินให้มีขนาดเล็กลง ขุดหลุมกว้างพอประมาณ แล้วใส่ปุ๋ยรองพื้นสูตร 15 - 15 - 15 ในอัตรา 50 กิโลกรัมต่อไร่และใช้สารเคมีป้องกันกำจัดแมลงชนิดดูดซึมคือ คาร์โบฟูราน เช่น ฟุราดาน ดูราแทร์ โรยลงไปหลุมประมาณ 0.5 ช้อนชา

3. การเตรียมเมล็ดพันธุ์ เมล็ดพริก 1 กรัม จะมีเมล็ดประมาณ 230 - 260 ในพื้นที่ปลูก 1 ไร่ จะใช้เมล็ดพันธุ์เพื่อเพาะกล้าประมาณ 100 กรัม หรือ 1 จีด ซึ่งเมื่อนำไปเพาะแล้วจะได้ต้นกล้าประมาณ 5,000 ต้น ขึ้นอยู่กับเปอร์เซ็นต์การงอกของเมล็ด ในพื้นที่ปลูก 1 ไร่จะใช้ต้นกล้าประมาณ 3,200 - 3,500 ต้น

4. การเพาะกล้าหรือเมล็ดพันธุ์ ในการปลูกพริกมีวิธีการปลูกได้หลายวิธีด้วยกัน เช่นการหว่าน การหยอดเมล็ดโดยตรง แต่วิธีการปลูกโดยการเพาะกล้าแล้วย้ายปลูกเป็นวิธีที่นิยมที่สุด เพราะได้ต้นกล้าที่แข็งแรง และใช้เมล็ดพันธุ์น้อยกว่าวิธีอื่น สามารถลดต้นทุนค่าเมล็ดพันธุ์และการดูแลรักษาได้มาก การเพาะเมล็ดเป็นต้นกล้าก่อนนำไปปลูกนี้ยังเป็นการกระตุ้นการงอกให้เร็วขึ้นและมีความสม่ำเสมอมากขึ้น วิธีการเพาะอาจจะเพาะลงในแปลงเพาะหรือในกระบะเพาะ โดยต้องมีการเตรียมดิน พื้นที่เพาะกล้าพริกควรเป็นพื้นที่ที่ไม่เคยปลูกยาสูบ มะเขือ มะเขือเทศ และมันฝรั่ง

มาก่อน และแปลงเพาะกล้าควรเป็นดินร่วนซุยระบายน้ำได้ดี ถ้าแปลงเพาะกล้าเป็นดินทรายควรใส่ปุ๋ยขาวก่อนเตรียมแปลง สำหรับการหว่านเมล็ดพันธุ์ คือการนำเมล็ดไปหว่านในแปลงหรือกระบะเพาะโดยหว่านให้เมล็ดกระจายทั่วแปลงเพาะที่เตรียมไว้ แล้วหว่านกลบเมล็ดด้วยปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมักที่สลายตัวดีแล้วหรือดินผสมละเอียด หรือโรยเมล็ดเป็นแถว ตามขวางห่างกันแถวละประมาณ 15 เซนติเมตร ร่องลึกประมาณ 1 เซนติเมตร แล้วกลบด้วยปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมักหรือดินผสมละเอียด รดน้ำให้ชุ่มคลุมด้วยฟางหรือหญ้าแห้งที่สะอาดบางๆ รวมทั้งการดูแลรักษาดันกล้า การให้น้ำบนแปลงเพาะกล้าในช่วงแรกๆ ควรให้วันละ 2 ครั้ง คือเช้าและเย็น เมื่อต้นกล้าเริ่มเจริญเติบโตแล้วอาจจะรดน้ำเพียงวันละครั้ง หรือ 2 - 3 วันต่อครั้ง และเมื่อต้นกล้ามีใบจริง 2 - 3 ใบ ให้เอาฟางที่คลุมแปลงออก

5. การกำหนดระยะปลูก ระยะปลูกที่เหมาะสมสำหรับพริกชี้หนูและพริกชี้ฟ้า ซึ่งเป็นพริกที่มีทรงพุ่มใหญ่ ควรใช้ระยะระหว่างต้น 50 เซนติเมตร ระยะระหว่างแถว 100 เซนติเมตร พริกหยวกควรใช้ระยะระหว่างต้น 40 เซนติเมตร ระยะระหว่างแถว 60 เซนติเมตร ระยะปลูกที่เหมาะสมสำหรับพริกยักษ์ซึ่งเป็นพริกที่มีทรงพุ่มเล็ก การปลูกให้ใช้ระยะระหว่างต้น 40 เซนติเมตร และระยะระหว่างแถว 60 เซนติเมตร

6. การให้น้ำ หลังจากปลูกเสร็จต้องรีบรดน้ำทันทีเพื่อให้ดินจับรากของต้นกล้า ในระยะ 1 เดือนแรกหลังย้ายปลูกควรให้น้ำบ่อยครั้งอย่าให้พริกขาดน้ำจนกว่ากล้าจะตั้งตัวได้ ซึ่งระยะนี้จะเจริญเติบโตทางด้านรากเป็นส่วนใหญ่ พริกเป็นพืชที่ทนแล้งได้ดีกว่าทนน้ำและถ้าขาดน้ำพริกจะเจริญเติบโตช้า ต้นแคระแกร็น ดอกร่วง แต่ถ้ามีน้ำมากเกินไปพริกจะเป็นโรคเหี่ยวเฉาได้ง่าย ดังนั้นควรให้น้ำพริกอย่างเพียงพอและสม่ำเสมอโดยเฉพาะในช่วงระยะแรกของการเจริญเติบโต เพื่อให้ต้นกล้าแข็งแรงและสมบูรณ์ หลังจากกล้าตั้งตัวได้แล้ว การจะให้น้ำพริกบ่อยแค่ไหนต้องคำนึงถึงความชุ่มชื้นของดินเป็นหลัก เพราะแม้ว่าพริกจะเป็นพืชที่ต้องการความชุ่มชื้นเช่นเดียวกับพืชผักทั่วไป แต่ต้องคำนึงอยู่เสมอว่าดินจะต้องไม่มีน้ำขังแฉะ

7. การใส่ปุ๋ย แม้ว่าพริกจะเจริญเติบโตได้ดีในดินแทบทุกชนิดก็ตาม แต่ความสามารถในการให้ผลผลิตของดินก็ย่อมจะแตกต่างกันไป ดินบางแห่งมีความอุดมสมบูรณ์สูง บางแห่งมีความอุดมสมบูรณ์ต่ำ การปลูกพริกให้ได้ผลผลิตสูงทัดเทียมกันย่อมจะต้องเกี่ยวข้องกับการใช้ปุ๋ย ไม่ว่าจะเป็นปุ๋ยอินทรีย์หรือปุ๋ยเคมีก็ตามย่อมมีส่วนในการเพิ่มผลผลิตให้สูงขึ้น ดังนั้นปุ๋ยนับเป็นปัจจัยสำคัญยิ่งอันหนึ่งในหลายปัจจัยที่เข้ามาเกี่ยวข้องกับการเพิ่มผลผลิตของพริก ปุ๋ยที่ใช้นั้นมีทั้งปุ๋ยอินทรีย์และปุ๋ยเคมี ซึ่งมีคุณสมบัติที่แตกต่างกัน รวมทั้งตราปุ๋ยที่ใช้ ปริมาณการใช้ปุ๋ยอินทรีย์ใน

การปลูกพริกนั้นมีความสัมพันธ์ต่อปริมาณการใช้ปุ๋ยเคมีเช่นกัน ดังนั้นเกษตรกรสามารถหาปุ๋ยอินทรีย์มาได้ควรใส่ในปริมาณมากๆ ยิ่งใส่มากยิ่งดี แต่สิ่งที่กล่าวมาแล้วว่าเกษตรกรมักจะมีปัญหาเรื่องการจัดหาปุ๋ยอินทรีย์เพราะต้องใช้ในปริมาณที่มาก

สำหรับการใช้ปุ๋ยเคมีจะเลือกปุ๋ยสูตรใด และใช้ในปริมาณเท่าใด ขึ้นอยู่กับความอุดมสมบูรณ์ของดินที่ใช้ปลูก แต่ผลจากการทดลองของกองปฐพีวิทยา กรมวิชาการเกษตร ได้ศึกษาถึงการตอบสนองต่อปุ๋ยในโตรเจน ฟอสฟอรัส และโปแตสเซียมของพริกชี้ฟ้าที่ปลูกในสภาพดินที่แตกต่างกัน ปรากฏว่าปุ๋ยในโตรเจนจะมีความจำเป็นอย่างยิ่งต่อการเพิ่มผลผลิตของพริกชี้ฟ้า โดยเฉพาะในช่วงระยะแรกของการเจริญเติบโตจนถึงระยะพริกเริ่มออกดอกจะต้องได้รับปุ๋ยในโตรเจนอย่างเพียงพอมีเช่นนั้นจะทำให้พริกแคระแกร็นแสดงอาการขาดธาตุไนโตรเจน และจะส่งผลทำให้ผลผลิตต่ำได้ในที่สุด และจากผลการทดลองดังกล่าวพบว่าถ้าหากปลูกพริกในดินที่มีความอุดมสมบูรณ์ค่อนข้างต่ำจะต้องใช้ปุ๋ยในโตรเจนถึง 16 กิโลกรัมต่อไร่ แต่ถ้าดินมีความอุดมสมบูรณ์ปานกลางให้ใส่ปุ๋ยในโตรเจนในอัตรา 6 กิโลกรัมต่อไร่ ก็เพียงพอแล้ว ส่วนปุ๋ยฟอสเฟตและโปแตสเซียม ถ้าดินมีธาตุฟอสฟอรัสและโปแตสเซียมต่ำจะต้องใช้ปุ๋ยฟอสเฟตและโปแตสเซียมอย่างละ 10 กิโลกรัมต่อไร่ แต่ถ้าหากดินมีปริมาณธาตุฟอสฟอรัสและโปแตสเซียมอยู่ปานกลางให้ใช้ปุ๋ยฟอสเฟตและโปแตสเซียมอย่างละ 5 กิโลกรัมต่อไร่

การปลูกพริกซึ่งอาจจะเป็นพริกชี้ฟ้า พริกชี้หนูหรือพริกอื่น ๆ ให้ใช้ปุ๋ยสูตร 16-10-10 ในอัตรา 80 - 100 กิโลกรัมต่อไร่ สำหรับดินที่มีความอุดมสมบูรณ์ต่ำ แต่ถ้าดินมีความอุดมสมบูรณ์ปานกลางให้ใช้ในอัตรา 50 - 60 กิโลกรัมต่อไร่ สำหรับเกษตรกรที่อาจจะไม่สะดวกในการจัดหาปุ๋ยมาใช้ตามที่แนะนำได้ จึงขอแนะนำให้ใช้ปุ๋ยผสมที่หาซื้อได้ง่ายจากตลาดทั่วไปคือสูตร 15-15-15 หรือ 14-14-21 หรือ 16-20-0 ใช้ในอัตรา 60 - 80 กิโลกรัมต่อไร่ ขึ้นอยู่กับความอุดมสมบูรณ์ของดินและปริมาณปุ๋ยอินทรีย์ที่ใช้ นอกจากนี้กรณีต้นกล้าที่นำมาปลูกไม่แข็งแรงควรให้ปุ๋ยในโตรเจน เช่น ยูเรีย อัตราประมาณ 10 - 20 กิโลกรัมต่อไร่ เพื่อช่วยเร่งการเจริญเติบโตของต้นกล้าในระยะแรก

8. การเก็บเกี่ยว พริกจะเริ่มให้ผลผลิตเมื่ออายุประมาณ 3.5 เดือนหลังจากเพาะเมล็ดแต่โดยทั่วไปพริกชี้ฟ้าและพริกชี้หนูจะเริ่มเก็บเกี่ยวได้เมื่ออายุประมาณ 60 - 90 วัน สำหรับพริกยักษ์เริ่มเก็บเกี่ยวได้เมื่ออายุประมาณ 60 - 80 วัน หลังจากย้ายกล้า การจะเก็บผลผลิตในระยะใดนั้นขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์ของการจำหน่ายว่าในลักษณะพริกสดหรือพริกแห้ง ถ้าต้องการจำหน่ายในลักษณะพริกสดจะเก็บเกี่ยวเมื่อผลแก่แต่ยังมีสีเขียวอยู่ และควรเก็บอยู่เสมอ การเก็บไม่ควรปล่อยให้

ให้ผลแก่หลงเหลืออยู่บนต้น เพราะต้องใช้อาหารบางส่วนมาเลี้ยงผลพริกที่เหลือดังกล่าว ทำให้การติดผลใหม่จะเป็นไปได้ช้าหรือติดผลน้อย ส่วนการเก็บพริกเพื่อจำหน่ายในลักษณะพริกแห้งหรือเก็บไว้ทำพันธุ์ควรเลือกเก็บผลที่มีสีแดงเรื่อ ๆ จนถึงแดงจัด และไม่ควรเก็บผลที่ยังไม่สุกแดงหรือมีสีเขียวเพราะเมื่อตากแห้งแล้วจะมีสีด่างขาว ขยายไม่ได้ราคา พริกที่เก็บเพื่อนำไปทำพริกแห้งควรบ่มไว้ในช่องหรือกองสุ่มไว้ประมาณ 2 วัน เพื่อให้ผลที่ยังไม่สุกได้สุกอย่างทั่วถึง แล้วทำการคัดแยกพริกที่เป็นโรคออก แล้วนำไปตากแดดหรืออบด้วยความร้อนเพื่อทำเป็นพริกแห้งต่อไป

วิธีการเก็บพริกจะต้องปลิดทั้งก้านผล เนื่องจากเป็นที่ต้องการของตลาดโดยใช้เล็บบจิกที่รอยต่อระหว่างก้านผลกับกิ่ง โดยอย่าให้กระทบกระเทือนยอดอ่อนหรือดอก เพราะจะทำให้ผลผลิตครั้งต่อไปไม่ดี การเก็บเกี่ยวพริกสามารถเก็บเกี่ยวได้ทุก ๆ 5 - 7 วัน หรือเดือนละ 4 - 6 รุ่น ในระยะแรกจะให้ผลผลิตน้อยแล้วจะค่อย ๆ เพิ่มขึ้นตามลำดับตั้งแต่เริ่มให้ผลผลิตจนกระทั่งพริกมีอายุ 7 - 8 เดือน หลังจากนั้นไปแล้วผลผลิตจะลดน้อยลงและหยุดการให้ผลผลิตในที่สุด แต่ถ้ามีการบำรุงรักษาดีและให้น้ำอย่างเพียงพอพริกอาจจะให้ผลผลิตไปจนกระทั่งอายุ 1 ปี แต่หลังจากเก็บเกี่ยวในแต่ละรุ่นจะต้องบำรุงปุ๋ยทางใบและฉีดพ่นยาป้องกันศัตรูพืชที่ใบด้วย

ศัตรูของพริก และการป้องกันกำจัด

1. โรคพริก

1.1 โรคกุ้งแห้ง เกิดจากเชื้อรา ระบาดมากในระยะที่ผลพริกกำลังเจริญเติบโต ในสภาพที่มีอากาศชื้นหรือมีฝนตกชุก เชื้อราจะแพร่ขยายพันธุ์ได้อย่างรวดเร็วทำให้ผลพริกเน่าติดต่อกันอย่างรวดเร็วมากกว่าในสภาพที่อากาศแห้งหรือมีฝนตกน้อยกว่า อาการเริ่มแรกผลพริกจะเป็นจุดสีน้ำตาลดำ และเนื้อเยื่อเน่าไปจากเดิมเล็กน้อยและจุดนั้นจะค่อย ๆ ขยายวงกว้างเป็นแผลวงกลมหรือวงรี โดยมีขนาดแผลไม่จำกัด ทำให้ผลผลิตเน่า และจะระบาดติดต่อย่างรวดเร็ว โรคนี้มีสาเหตุมาจากเชื้อรา 3 ชนิด

- เชื้อราชนิดแรก ทำให้เกิดแผลชนิดวงกลมหรือวงรีรูปไข่ และแผลมีสีที่ไม่ค่อยดำมาก เกิดจากเชื้อรา *Colletotrichum piperatum*

- เชื้อราชนิดที่สอง แผลขยายกว้างออกไป ไม่มีขอบเขตจำกัด จนอาจทำให้แผลมีรูปร่างไปเป็นวงกลม หรือวงกลมรูปไข่ต่อไปอีก และมีขนาดของแผลใหญ่มาก เกิดจากเชื้อรา *Colletotrichum capsici*

- เชื้อราชนิดที่สาม มีลักษณะอาการคล้ายคลึงกับแผลที่เกิดจากเชื้อราชนิดแรก ผิดกันก็แค่ว่าไม่มีเส้นใยสีดำสั้นๆ ที่งอกขึ้นมาจากแผล เหมือนแผลที่เกิดจากเชื้อราชนิดแรกและชนิดที่สอง เชื้อรา *Colletotrichum gloeosporides* นอกจากนี้ สปอร์ของเชื้อราชนิดที่สามนี้มีรูปร่างเป็นรูปทรงกลมรี แต่ของชนิดแรกและชนิดที่สองเป็นรูปพระจันทร์ครึ่งเสี้ยว แผลที่พบบนพริกพันธุ์ต่างๆ ส่วนมากเป็นแผลของเชื้อราชนิดแรก สำหรับการป้องกันกำจัด ได้แก่ การคัดเลือกเมล็ดพันธุ์จากผลพริกที่ไม่เป็นโรคตอนปลูก ปลูกเมล็ดพันธุ์ด้วยไคเพ็นเอ็ม 45 ชนิดสีแดง เพื่อทำลายเชื้อที่ติดมากับเมล็ดพันธุ์ และใช้สารเคมีป้องกันกำจัดเชื้อรา เช่น เดอโรซาน เบนเลท 75 ซี หรือ อ็อกเทบ พ่นทุก ๆ 7 - 15 วันต่อครั้ง

1.2 โรคเหี่ยว

- โรคเหี่ยวเกิดจากเชื้อแบคทีเรีย ลักษณะอาการต้นพริกที่เป็นโรคจะแสดงอาการเหี่ยวทั่วต้นในวันที่มีอากาศร้อนจัดและอาจพ่นใหม่ในเวลากลางคืน ต้นพริกจะมีอาการเช่นนี้อยู่ 2 - 3 วัน แล้วจะเหี่ยวตายโดยไม่พ่น การเหี่ยวของต้นพริกที่เป็นโรคนี้จะไม่แสดงอาการใบเหลืองของใบที่อยู่ตอนล่าง ๆ มาก่อนเลย ถ้าถอนต้นที่มีอาการดังกล่าวมาดูจะเห็นว่ารากเน่า และเมื่อฉีกผิวของลำต้นตรงใกล้ระดับคอโคนดูจะพบว่าเนื้อเยื่อที่เป็นท่อลำเลียงอาหารข้างเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลอ่อน ซึ่งแตกต่างจากสีของเนื้อเยื่อที่ดีของพริก สาเหตุเกิดจากแบคทีเรีย (*Pseudomonas solanacearum*) E.F Smith การป้องกันกำจัด โดยการเก็บต้นพริกที่มีอาการเหี่ยวเนื่องจากเชื้อแบคทีเรียเผาทำลาย และปลูกพืชหมุนเวียน โดยการปลูกพืชตระกูลอื่นที่ต้านทานโรคนี้ 2 ปี

- โรคเหี่ยวเกิดจากเชื้อรา ลักษณะอาการโรคจะเริ่มมีอาการปรากฏบนใบพริกที่อยู่ตอนล่าง ๆ หรือบนใบแก่ที่อยู่ตอนล่างก่อน คือ ใบสีเหลืองแล้วต่อมาใบที่อยู่ถัดขึ้นมา ค่อย ๆ เหลืองเพิ่มมากขึ้นตามลำดับ บางต้นอาจจะเห็นใบพริกมีสีเหลืองเริ่มบางแขนงก่อน ทั้งนี้เพราะเชื้อราเข้าไปทำลายเนื้อเยื่อแล้วจะเหี่ยวและหลุดร่วงไป ต้นพริกมักจะแสดงของโรคนี้ในระยะที่กำลังผลิตออกผล ฉะนั้นดอกและผลอ่อนอาจจะร่วงหล่นไปพร้อมกับใบ ทำให้พุ่มพริกโปร่งบางตา ต่อมาอีก 1 - 2 สัปดาห์ ต้นพริกจะยืนต้นตาย สาเหตุเกิดจากเชื้อรา *Pusarium oxysporum* การป้องกันกำจัด ได้แก่การปรับปรุงดินให้มีความเป็นกรดเป็นด่าง ระหว่าง 6 - 6.8 โดยการใส่ปูนขาว

อัตราส่วน 100 - 200 กิโลกรัม/ไร่ ปลุกพืชหมุนเวียนอื่น ๆ ที่ไม่เป็นโรคนี้และพืชตระกูลอื่น ๆ และถ้าพบ 1 - 2 ต้น ก็ให้ถอนทำลายโดยการเผาไฟ แล้วใช้สารเคมีป้องกันกำจัดเชื้อราในดิน เช่น เทอราคลอ เทอราโซล หรือ เทอราคลอซูเปอร์เอ็กซ์ผสมน้ำราดลงไปในดิน

- โรครากและโคนเน่า ลักษณะอาการ ต้นพริกที่เป็นโรคนี้เริ่มมีอาการใบเหลือง แล้วร่วง ต้นพริกเหี่ยวยืนต้นตาย จะพบต้นพริกตายจากโรคนี้ในขณะที่กำลังมีการเจริญเติบโตเต็มที่ หรืออยู่ในระหว่างผลิดอกออกผล สาเหตุเกิดจากเชื้อรา *Sclerotium rolfsii* สำหรับการป้องกันกำจัด ถ้าพบโรคนี้ระบาดควรถอนทำลายต้นที่เป็นโรคโดยการนำไปเผาไฟและปรับสภาพความเป็นกรดเป็นด่างของดินให้อยู่ในช่วงประมาณ 6.0 - 6.6 โดยใช้ปูนขาว

- โรคยอดกึ่งแห้ง ลักษณะอาการ ส่วนยอด เช่น ใบอ่อน ดอก และลูกอ่อน จะเน่าเป็นสีน้ำตาลไหม้ ถ้าอากาศมีความชื้นสูงมาก ๆ จะเห็นเส้นใยราสีขาวหยาบ ๆ ขึ้นเป็นกระจุกบนเนื้อเยื่อสีน้ำตาล เส้นใยเหล่านี้เจริญขึ้นมาจากใบมีลักษณะเป็นเส้นสั้น ที่ปลายเส้นใยโปรงออกไปเป็นก้อนสีดำเล็ก ๆ สามารถมองเห็นได้ด้วยตาเปล่า ถ้าอากาศแห้ง เส้นใยเหล่านี้จะแห้งหลุดหายไป ยอดพริกจะแตกยอดไม่ได้ สาเหตุเกิดจากเชื้อรา *Choanephora cucurbitarum* Thaxt การป้องกันกำจัด ในระยะที่มีฝนตกชุกควรพ่นสารเคมีป้องกันยอดอ่อน สารเคมีที่ใช้ คือ ซาพรอล และพรอนดี การพ่นสารเคมีป้องกันกำจัดเชื้อราเป็นประจำ ทุก ๆ 5 - 7 วัน จะช่วยป้องกันกำจัดโรคนี้ได้

2. แมลงศัตรูพริก

2.1 เพลี้ยไฟ ระบาดมากในฤดูแล้ง หรือเมื่อฝนทิ้งช่วงเป็นเวลานาน เพลี้ยไฟจะทำลายใบอ่อน ยอดอ่อน ตาดอก ทำให้แคระแกร็น ใบจะห่อปิด ขอบใบม้วนขึ้นข้างบน ต้นไม่เจริญและจะทำลายผลผลิตทำให้หงิกงอเนื่องจากเพลี้ยไฟดูดน้ำเลี้ยง และทำให้ผลพริกเสียคุณภาพ การป้องกันกำจัด เพลี้ยไฟมีนิสัยชอบหลบตามใต้ใบ ตามซอก ยอดอ่อนในดอก จึงควรใช้สารเคมีกำจัดแมลงฉีดพ่น โดยการฉีดให้ทั่วถึงทั้งบริเวณซอก ใต้ใบ ซึ่งจะเป็นที่หลบซ่อนเพลี้ยไฟ และให้ใช้สารฆ่าแมลงอย่างรอบคอบ ในแหล่งปลูกพริกใหม่ ๆ สารเคมีที่ใช้ได้ผล เช่น บาซูดิน หรือไดอาซินโนน หากเป็นแหล่งปลูกพริกเก่าซึ่งเคยใช้สารเคมีที่กล่าวมาแล้วไม่ได้ผลให้เลิกใช้สารที่ออกฤทธิ์เฉพาะหรือฤทธิ์แรงต่อเพลี้ยไฟ เช่น เมซูโรค ไตกูโรออน พอสซ์โซโลน อย่างใดอย่างหนึ่งพ่นทุก 5 วัน สักสองครั้งต่อกัน เมื่อหายแล้วก็หยุดหรือจะพ่นป้องกันทุก ๆ 7 - 10 วัน

2.2 เพลี้ยอ่อน ระบาดทั่วไปโดยเฉพาะแหล่งปลูกพริกที่อยู่ใกล้กับฝ้ายและพืชไร่อื่น ๆ ที่เป็นพืชอาศัย เพลี้ยอ่อนจะดูดน้ำเลี้ยง ยอดอ่อน ใบอ่อน ทำให้ต้นแคระแกรน โดยเฉพาะในระยะต้นเล็ก จะทำให้เป็นคลื่นปิดตรงส่วนยอดผิจากเพลี้ยไฟและไรขาว หากมีเพลี้ยอ่อนมากจะพบราดำตามใบ ซึ่งเกิดจากน้ำหวานที่เพลี้ยถ่ายออกมา อันตรายทางอ้อมทำให้เกิดโรคใบด่าง ซึ่งโรคนี้จะทำให้พริกแคระแกรนไม่เจริญเติบโต การป้องกันกำจัดโดยใช้สารเคมีป้องกันกำจัดแมลง เช่น ไตรฟูโรน ฟอส – คริน เป็นต้น ฉีดพ่นทุก 7 - 10 วัน

2.3 ไรขาว เป็นสัตว์จำพวกแมงมุมขนาดเล็กมากจนมองด้วยตาเปล่าแทบไม่เห็น จะพบไรขาวมีการเข้าทำลายต้นพริกมากในช่วงที่ฝนตกชุก อากาศชื้นจะพบการระบาดรุนแรง ไรขาวจะดูดน้ำเลี้ยงตาดอกที่แตกยอดใหม่ ทำให้แคระแกรนไม่เจริญเติบโต ชะงักการติดดอกออกผล ลักษณะที่เห็นได้เด่นชัดคือ ใบพริกจะมีลักษณะแหลม ก้านใบยาว ขอบใบจะม้วนลงด้านล่างยอดจะหงิกเป็นฝอย การป้องกันกำจัด สารฆ่าไรโดยเฉพาะ เช่น เคลเทนหรือไดโดฟอล และสารฆ่าไรอื่น ๆ เช่น อีไทออน คอโรเบนซิลเลท หรือก้ามมะถันผง สารฆ่าแมลงบางชนิด เช่น บาซูลิน หรือไดอาซินโนน เมทาซีสท็อก ก็สามารถใช้ได้ ฉีดพ่นทุก 5 วัน

การปลูกพริกชนิดต่าง ๆ ในประเทศไทย

1. พริกเล็กหรือพริกขี้หนู เป็นพริกที่มีความยาวของผลไม่เกิน 5 เซนติเมตร แบ่งออกได้เป็น 2 พวกด้วยกันคือ พวกที่มีความยาวของผลอยู่ระหว่าง 2 - 5 เซนติเมตร ซึ่งเป็นพริกที่มีการปลูกมากที่สุดในประเทศไทยผลมีทั้งชนิดชี้ขึ้นและชี้ลง ได้แก่ พริกพันธุ์ห้วยสีทน 1 พริกจินดา พริกชลบุรี พริกหัวเรือ เป็นต้น มีปลูกมากในจังหวัดศรีสะเกษ เลย ขอนแก่นและราชบุรี สำหรับพวกที่มีความยาวของผลไม่เกิน 2 เซนติเมตร ได้แก่ พริกขี้หนูสวน พริกขี้หนูหอม พริกกะเหรี่ยง พริกจันทน์ มีปลูกมากในจังหวัดกาญจนบุรี ราชบุรี ประจวบคีรีขันธ์ เพชรบูรณ์ ศรีสะเกษ ชุมพร นครศรีธรรมราช และสุราษฎร์ธานี พริกขี้หนูเป็นพริกที่นิยมปลูกและรับประทานกันมาก ซึ่งมีชื่อเรียกหลายชื่อตามท้องถิ่นที่ปลูก เช่น ภาคกลางเรียกว่าพริกขี้หนู ภาคใต้เรียกว่าพริกจันทน์ และภาคเหนือเรียกว่าพริกदै พริกขี้หนูที่มีจำหน่ายตามท้องตลาดมีอยู่ 2 ชนิดด้วยกันคือ พริกขี้หนูสวนและพริกขี้หนูไร่ ปกติแล้วพริกขี้หนูสวนจะมีราคาสูงกว่าพริกขี้หนูไร่ เนื่องจากมีการส่งพริกขี้หนูสวนออกไปต่างประเทศจึงทำให้พริกขี้หนูสวนมีจำนวนน้อยลงและราคาสูงขึ้น ซึ่งความแตกต่างระหว่างพริกขี้หนูสวนและพริกขี้หนูไร่ ดังนี้

พริกขี้หนูสวน เป็นพริกที่มีลักษณะเป็นพุ่มขนาดเล็ก มีอายุได้มากกว่า 1 ปี การแตกกิ่งจะแตกจากโคนต้นที่สูงมาจากดินเล็กน้อย โดยแตกจากข้อโดยสลับ รากเป็นระบบรากแก้ว แต่เมื่อเจริญเติบโตลำต้นใหญ่ขึ้นรากจะแตกสาขามากจนมีลักษณะคล้ายรากฝอย ลำต้นมีขนาดใหญ่ประมาณ 3 นิ้ว สูงประมาณ 1 ฟุต ลำต้นมีลักษณะเป็นเหลี่ยม เนื้อไม้แข็ง ลำต้นจะแตกกิ่งก้านแผ่กระจายออกไปมาก โดยกิ่งที่แตกออกไปนั้นมักจะชูตั้งขนานกับเส้นราบ ที่ผิวนอกของลำต้นมีขนเล็กๆ สั้นๆ สีขาว โคนของลำต้นจะมีสีน้ำตาลแกมเขียวและมีเนื้อไม้แข็ง ใบมีขนาดใหญ่เมื่อเทียบกับพริกขี้หนูไร่ใบกว้างประมาณ 2.3 นิ้ว ยาวประมาณ 4.14 นิ้ว ส่วนกว้างที่สุดของใบจะอยู่ใกล้ฐานใบและค่อยๆ เรียวไปทางปลายใบ ก้านใบมีขนาดเล็ก ขาวแผ่นใบเรียบ ขอบใบเรียบ เส้นใบเป็นแบบร่างแห การแตกใบจะแตกเป็น 3 เสมอ ตรงจุดเดียวกัน คือมีใบตรงกลางขนาดใหญ่ 1 ใบ ซึ่งใบนี้มักจะไม่ได้แตกกิ่งออกไป ส่วนอีก 2 ใบ จะแตกจากจุดเดียวกันแต่ออกไปทางซ้ายและขวาด้านละ 1 ใบ ใบทางซ้ายและขวาจะเป็นที่สำหรับแตกกิ่งก้านต่อไป การออกดอกของพริกขี้หนูสวนจะออกดอกเดียวหรือ 2 หรือ 3 ดอก ก็ได้ตรงจุดรวมของใบ ดอกมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 1 - 1.5 เซนติเมตร ก้านดอกยาวประมาณ 1 - 1.5 นิ้ว ลักษณะเรียว ชูตั้งขึ้นจากกิ่งและใบซึ่งอยู่ในแนวราบ ปลายก้านจะงอลงทำให้ดอกมีลักษณะคว่ำหน้าลงแต่เมื่อดอกเปลี่ยนเป็นผลก้านจะชูตั้งขึ้นสำหรับผลของพริกขี้หนูสวนมีขนาดเล็ก ชูตั้งตรง เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 0.3 - 0.5 เซนติเมตร ยาวประมาณ 1 - 1.5 เซนติเมตร ก้านผลยาวประมาณ 2 เซนติเมตร ซึ่งยาวกว่าผล ผลมีลักษณะเป็นแบบ pod-like berry เมื่อแก่ไม่แตกเอง มีเมล็ดน้อย เมื่อยังอ่อนผลมีสีเขียว เมื่อแก่จะมีสีแดง มีรสเผ็ดและกลิ่นหอม

พริกขี้หนูไร่ มีขนาดสูงใหญ่กว่าพริกขี้หนูสวนคือประมาณ 1 - 1.5 เมตร มักปลูกเป็นจำนวนมากเป็นไร่ และจะเก็บเกี่ยวหลายครั้งภายใน 1 ปี ลำต้นมีขนาดใหญ่กว่าพริกขี้หนูสวนเล็กน้อย มีลักษณะเป็นเหลี่ยม เนื้อไม้แข็ง ที่ผิวนอกของลำต้นมีขนเล็กๆ สั้นๆ สีขาว โคนต้นเป็นเนื้อไม้แข็งมากมีสีน้ำตาลแกมเขียว การแตกกิ่งก้านจะแตกจากโคนต้นลักษณะเดียวกันกับพริกขี้หนูสวน ใบมีขนาดเล็กกว่าพริกขี้หนูสวนคือกว้างประมาณ 1.4 เซนติเมตร ยาวประมาณ 3 - 4 เซนติเมตร ปลายใบเรียวแหลม ก้านใบเล็กยาว แผ่นใบเรียบ ขอบใบเรียบ เส้นใบเป็นแบบร่างแห การแตกใบที่กิ่งเป็นแบบเดียวกับพริกขี้หนูสวน ด้านหน้าของใบมีขนเล็กๆ สั้นๆ แต่ที่ขอบใบและเส้นกลางใบขนจะยาวกว่าบริเวณแผ่นใบ อาจออกดอกเดียวหรือ 2 หรือ 3 ดอกก็ได้ ก้านดอกเรียวยาวชูตั้งขึ้นจากกิ่งยาวประมาณ 1.5 เซนติเมตร ปลายก้านงอลง ทำให้ดอกมีลักษณะคว่ำหน้าลง และเมื่อเปลี่ยนเป็นผลก็จะชูตั้งขึ้น ส่วนผลมีขนาดเล็ก ชูตั้งขึ้นเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 0.5 เซนติเมตร ผลยาวประมาณ 2 เซนติเมตร ก้านผลยาวประมาณ 1.5 เซนติเมตร ผลมีลักษณะเป็นแบบ pod-like

berry เมื่อแก่ไม่แตกเอง มีเมล็ดน้อย สีขาว ผลอ่อนมีสีเขียว ผลแก่จะมีสีแดง มีรสเผ็ด กลิ่นเหม็นเขียว

2. พริกชี้ฟ้า มีอยู่หลายพันธุ์ มีการเรียกชื่อแตกต่างกันแล้วแต่ผู้เรียก ผลพริกชี้ฟ้ามีขนาดใหญ่และยาวแตกต่างกันขึ้นอยู่กับพันธุ์ บางพันธุ์มีความยาวมากกว่า 10 เซนติเมตร มีเส้นผ่าศูนย์กลางมากกว่า 1 นิ้ว สำหรับพริกชี้ฟ้าที่ได้รับการปรับปรุงพันธุ์ให้ต้านทานไวรัสมีทั้งสีส้ม 2 พันธุ์ด้วยกัน คือ พริกชี้ฟ้าพันธุ์บางช้าง และพริกชี้ฟ้าพันธุ์มันแดง ซึ่งผลพริกชี้ฟ้าพันธุ์บางช้างมีความยาวประมาณ 12 เซนติเมตร ผลกว้าง 1.78 เซนติเมตร ผลเรียวและมัน ผิวขรุขระ เนื้อหนา 1.58 เซนติเมตร ผลมีน้ำหนัก 13.70 กรัมต่อผล ผลอ่อนมีสีเขียวอ่อนและจะค่อยๆ เปลี่ยนเป็นสีแดงเมื่อแก่ ก้านผลยาว 4.34 เซนติเมตร ส่วนผลพริกชี้ฟ้าพันธุ์มันแดงมีความยาว 11.69 เซนติเมตร ผลกว้าง 1.63 เซนติเมตร เนื้อผลหนา 1.43 เซนติเมตร ผลมีน้ำหนัก 12.00 กรัมต่อผล ผลอ่อนมีสีเขียวเข้มมากและจะค่อยๆ เปลี่ยนเป็นสีแดงเมื่อแก่เช่นเดียวกับผลพริกชี้ฟ้าพันธุ์บางช้าง ก้านผลยาว 4.14 เซนติเมตร (มนต์ชัย, 2539) สำหรับลักษณะความแตกต่างของผลพริกชี้ฟ้าพันธุ์บางช้างกับพริกชี้ฟ้าพันธุ์มันแดงนั้น ผลพริกชี้ฟ้าพันธุ์มันแดงมีขนาดเล็ก เนื้อบาง และเรียกว่าผลพริกชี้ฟ้าพันธุ์บางช้าง นอกจากนี้ขณะที่ผลพริกชี้ฟ้าพันธุ์มันแดงมีสีเขียวเข้มกว่าผลพริกชี้ฟ้าพันธุ์บางช้าง แต่เมื่อผลสุกแล้ว สีของผลพริกชี้ฟ้าทั้งสองพันธุ์จะมีสีแดงใกล้เคียงกัน

แหล่งผลิตพริกชี้ฟ้าที่สำคัญได้แก่ จังหวัดเชียงใหม่ และสุพรรณบุรี ราชบุรี โดยจังหวัดราชบุรีเป็นแหล่งผลิตพริกชี้ฟ้าพันธุ์บางช้างที่สำคัญในอดีตและมีชื่อเสียงมาก แต่ในปัจจุบันปริมาณการผลิตพริกชี้ฟ้าพันธุ์บางช้างที่จังหวัดราชบุรีลดลงอย่างมาก ปัจจุบันจังหวัดนครปฐมเป็นแหล่งผลิตพริกชี้ฟ้าพันธุ์บางช้างที่สำคัญ ส่วนแหล่งผลิตพริกชี้ฟ้าพันธุ์มันแดงที่สำคัญได้แก่ อำเภอดำเนินสะดวก จังหวัดราชบุรี

พริกชี้ฟ้าพันธุ์บางช้างและพริกชี้ฟ้าพันธุ์มันแดงสามารถเก็บผลผลิตได้ทั้งในรูปแบบลักษณะผลอ่อนที่มีสีเขียวและผลแก่ที่มีสีแดง สำหรับพริกชี้ฟ้าพันธุ์บางช้าง หากต้องการเก็บผลอ่อนที่มีสีเขียวสามารถเก็บเกี่ยวได้เมื่ออายุ 85 วัน ส่วนการเก็บในรูปแบบของผลสีแดงสามารถเก็บเกี่ยวได้เมื่อพริกชี้ฟ้าพันธุ์บางช้างมีอายุ 110 วัน สำหรับปริมาณผลผลิตที่ได้รับนั้น พริกชี้ฟ้าพันธุ์บางช้างให้ผลผลิตเฉลี่ยประมาณ 72 ผลต่อต้น โดยพริกหนึ่งต้นสามารถให้ผลผลิตได้ถึงเกือบ 1 กิโลกรัม กล่าวคือพริกชี้ฟ้าพันธุ์บางช้างสามารถให้ผลผลิตได้ประมาณ 970 กรัมต่อต้น สำหรับผลผลิตเฉลี่ยต่อไร่ที่ได้รับ พริกชี้ฟ้าพันธุ์บางช้างให้ผลผลิตต่อไร่สูงกว่าพริกชี้ฟ้าพันธุ์มันแดง โดยพริกชี้ฟ้าพันธุ์บาง

ช้างให้ผลผลิต 1,264.60 กิโลกรัมต่อไร่ ส่วนพริกชี้ฟ้าพันธุ์มันแดงให้ผลผลิต 1,052.69 กิโลกรัมต่อไร่ (มนต์ชัย.2539)

การปลูกพริกชี้ฟ้าในภาคกลาง

ส่วนใหญ่การปลูกพริกในภาคกลางเป็นการปลูกเป็นพืชเสริม โดยโครงสร้างการผลิตหลักเป็นการทำนา และพริกที่ปลูกส่วนใหญ่เป็นการปลูกในสภาพไร่ เนื่องจากพื้นที่ในภาคกลางเป็นพื้นที่ที่ขาดแหล่งน้ำ ไม่ได้อยู่ในเขตชลประทาน ดังนั้นการปลูกจึงต้องอาศัยน้ำฝนเป็นหลัก และบางพื้นที่เสี่ยงต่อภัยธรรมชาติทั้งน้ำท่วมและฝนแล้ง นอกจากนี้ยังมีการปลูกพริกในสภาพสวน โดยจังหวัดนครสวรรค์ กำแพงเพชร ลพบุรี สระบุรี ราชบุรี สุพรรณบุรี นครปฐม และกาญจนบุรี เป็นจังหวัดที่มีพื้นที่ปลูกพริกชี้ฟ้ามากที่สุดในภาคกลาง ซึ่งจังหวัดนครสวรรค์มีพื้นที่ปลูกพริกชี้ฟ้ามากรวมระยะ 21 ปี ตั้งแต่ปีเพาะปลูก 2527/28 – 2547/48 จำนวน 133,000 ไร่เศษ พื้นที่เพาะปลูกเฉลี่ยปีละ 6,300 ไร่เศษ มีพื้นที่ปลูกมากที่สุดในปี 2540/41 จำนวน 12,000 ไร่ มีพื้นที่ปลูกน้อยที่สุดประมาณ 3,000 ไร่ ในปีเพาะปลูก 2545/46

การปลูกพริกชี้ฟ้าในภาคเหนือ

การปลูกพริกในภาคเหนือเป็นการปลูกเป็นพืชหลัก และพริกที่ปลูกส่วนใหญ่เป็นการปลูกในสภาพไร่ และสภาพสวน โดยการปลูกในสภาพไร่ของภาคเหนืออยู่บนที่สูง และพื้นที่ที่ขาดแหล่งน้ำ ไม่ได้อยู่ในเขตชลประทาน ดังนั้นการปลูกจึงต้องอาศัยน้ำฝนเป็นหลัก ภาคเหนือเป็นแหล่งปลูกพริกชี้ฟ้าที่สำคัญของประเทศ โดยจังหวัด เชียงใหม่ เชียงราย ลำพูน และอุดรดิตถ์ เป็นจังหวัดที่มีพื้นที่ปลูกพริกชี้ฟ้ามากที่สุดในภาคเหนือ โดยจังหวัดเชียงใหม่มีพื้นที่ปลูกในรอบ 21 ปี ตั้งแต่ปีเพาะปลูก 2527/28 – 2547/48 จำนวน 190,000 ไร่เศษ พื้นที่เพาะปลูกเฉลี่ยรายปีละ 9,000 ไร่เศษ มีพื้นที่ปลูกมากที่สุดในปี 2540/41 จำนวน 17,000 ไร่ ซึ่งมีพื้นที่ปลูกน้อยที่สุดประมาณ 1,700 ไร่ ในปีเพาะปลูก 2544/45 ซึ่งจังหวัดเชียงใหม่ มีพื้นที่การปลูกพริกเล็กและพริกชี้ฟ้ามากเป็นลำดับต้น ๆ ของประเทศไทย ปัจจุบันเกษตรกรในจังหวัดเชียงใหม่ได้พัฒนาการปลูกพริกเพื่อลดปัญหาเรื่องค่าแรงงานและค่าสารเคมีป้องกันและกำจัดศัตรูพืช และรักษาความชื้นในดินโดยการคลุมพลาสติกที่แปลงปลูกพริก

การปลูกพริกชี้ฟ้าในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

การปลูกพริกในภาคตะวันออกเฉียงเหนือเป็นการปลูกเป็นพืชหลัก และส่วนใหญ่เป็นการปลูกในสภาพไร่ และพื้นที่ที่ขาดแหล่งน้ำ ไม่ได้อยู่ในเขตชลประทาน ดังนั้นการปลูกจึงต้องอาศัยน้ำฝนเป็นหลัก ภาคตะวันออกเฉียงเหนือเป็นแหล่งปลูกพริกเล็กและพริกใหญ่ที่สำคัญของประเทศ โดยจังหวัด เลย ชัยภูมิ นครราชสีมา ขอนแก่น ศรีสะเกษ และบุรีรัมย์ เป็นแหล่งที่ปลูกพริกชี้ฟ้ามากที่สุด ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ โดยจังหวัดเลยมีพื้นที่ปลูกพริกชี้ฟ้าประมาณ 21 ปี ตั้งแต่ปีเพาะปลูก 2527/28 – 2548/49 จำนวน 188,000 ไร่เศษ พื้นที่เพาะปลูกเฉลี่ยรายปีละ 9,000 ไร่เศษ มีพื้นที่ปลูกมากที่สุดในปี 2535/36 จำนวน 26,000 ไร่ ซึ่งมีพื้นที่ปลูกน้อยที่สุดประมาณ 1,700 ไร่ ในปีเพาะปลูก 2530/31 ซึ่งจังหวัดเลยมีพื้นที่การปลูกพริกเล็กและพริกชี้ฟ้ามากเป็นลำดับต้น ๆ ของประเทศไทย

การปลูกพริกชี้ฟ้าในภาคใต้

การปลูกพริกในภาคใต้เป็นการปลูกเป็นพืชเสริม โดยโครงสร้างหลักของการผลิตด้านเกษตรในภาคใต้ เป็นการทำสวนยางพารา และปาล์มน้ำมัน และส่วนใหญ่เป็นการปลูกในสภาพสวน และปลูกเพื่อใช้ในการบริโภค โดยจังหวัด นครศรีธรรมราช สุราษฎร์ธานี และสงขลา เป็นจังหวัดที่มีพื้นที่ปลูกพริกชี้ฟ้ามากที่สุดในภาคใต้ ซึ่งมีพื้นที่มีน้อยมากเมื่อเทียบกับภาคอื่น ๆ พื้นที่การผลิตรวมของภาคใต้น้อยกว่าพื้นที่การปลูกพริกของจังหวัดเชียงใหม่ทุกปี

สถานการณ์การตลาดพริก

การตลาดพริก

การตลาดของพริกโดยมีตลาดกลางหรือจุดศูนย์กลางรวบรวมพริก แล้วกระจายพริกออกไปยังตลาดต่าง ๆ ในจังหวัดนั้นหรือตลาดต่างจังหวัดโดยผ่านพ่อค้าคนกลาง พริกที่ขายในตลาดแบ่งออกเป็น 2 ชนิด ได้แก่ พริกสดและพริกแห้ง สำหรับพริกสดมีข้อจำกัดการตลาดอยู่มาก เนื่องจากพริกสดจะเก็บไว้ได้ไม่นานถ้าการบรรจุหีบห่อไม่ดีพริกก็อาจจะเน่าได้ จึงจำเป็นต้องมีการแปรรูป ซึ่งพริกจะได้เปรียบสินค้าอื่นที่การแปรรูปทำได้ง่าย เช่น การทำพริกแห้งซึ่งสามารถเก็บไว้ได้นาน นอกจากนี้ยังมีการนำพริกไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ได้อีกด้วย เช่น พริกป่น พริกคอง พริกแกง และซอสพริก เป็นต้น

ประเภทของผู้เกี่ยวข้องกับการตลาดพริก นับตั้งแต่ตัวเกษตรกรจนกระทั่งถึงผู้บริโภค จะมีผู้เกี่ยวข้องอยู่จำนวนมาก (ภาพที่ 2) ดังนี้

1. เกษตรกร เกษตรกรที่ปลูกพริกในแหล่งปลูกพริกส่วนใหญ่ของประเทศจะมีทั้งเกษตรกรที่ปลูกเพื่อขายตลาดทั่วไป และเกษตรกรที่ปลูกโดยมีข้อผูกพันกับพ่อค้าคนกลางหรือผู้รวบรวมในท้องถิ่น โดยเกษตรกรที่ปลูกเพื่อขายตลาดทั่วไปมักมีการปลูกอย่างต่อเนื่องตลอดทุก ๆ ปี และมีผู้รวบรวมหรือพ่อค้าคนกลางมารับซื้อผลผลิตเป็นประจำ ส่วนเกษตรกรที่ปลูกโดยมีเงื่อนไขผูกพันกับพ่อค้าคนกลาง จะได้รับความช่วยเหลือในด้านปัจจัยการผลิต เช่น เมล็ดพันธุ์ ปุ๋ย สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช ค่าแนะนำต่าง ๆ ตลอดจนได้รับความมั่นใจในการรับซื้อผลผลิตซึ่งทั้งสองฝ่ายจะมีความคุ้นเคยและสนิทสนมกันดี ผู้ปลูกพริกในภาคตะวันตกและภาคใต้มักจะเป็นเกษตรกรที่ปลูกเพื่อขายตลาดทั่ว ๆ ไป หรือเกษตรกรอิสระ

2. ผู้รวบรวมในท้องถิ่น ส่วนใหญ่จะเป็นพ่อค้าที่มีภูมิลำเนาอยู่ในบริเวณหรือจังหวัดใกล้เคียงกับแหล่งเพาะปลูกพริก และเป็นตัวแทนของพ่อค้าในตลาดกลางของจังหวัดที่เป็นศูนย์กลางการค้าส่งพืชผัก ได้แก่ ตลาดปากคลองกรุงเทพฯ ตลาดสี่มุมเมือง รังสิต ตลาดบางลำภู จังหวัดขอนแก่น ตลาดประปา จังหวัดนครราชสีมา ตลาดศรีเมือง จังหวัดราชบุรี ตลาดหัวอิฐ จังหวัดนครศรีธรรมราช และตลาดหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา โดยผู้รวบรวมในท้องถิ่นจะส่งไปจำหน่ายให้กับพ่อค้าในตลาดกลางดังกล่าว หรือตลาดกลางในจังหวัดนั้น ๆ

3. พ่อค้าในตลาดกรุงเทพฯ เป็นผู้ทำการค้าขายพริกสดและพริกแห้งในตลาดกรุงเทพฯ โดยตลาดกลางค้าพริกแหล่งใหญ่คือตลาดปากคลอง และตลาดสี่มุมเมืองรังสิต ซึ่งตลาดดังกล่าวจะเป็นตลาดขายส่งและตลาดขายปลีกพริกเล็กและพริกใหญ่ ในสภาพพริกสดและพริกแห้ง โดยพ่อค้าในตลาดกรุงเทพฯ จะมีการติดต่อกันเป็นประจำกับผู้รวบรวมในท้องถิ่น นอกจากนี้พ่อค้าในตลาดกรุงเทพฯ บางรายยังทำหน้าที่เป็นผู้รวบรวมในท้องถิ่น และจัดชั้นคุณภาพให้ผู้ส่งออก และหรือเป็นผู้ส่งออกเองอีกด้วย

4. พ่อค้าปลีก หมายถึงผู้ที่ซื้อพริกทั้งพริกสดและพริกแห้งตลอดจนผลิตภัณฑ์แปรรูปจากพริกในรูปแบบอื่น ๆ จากพ่อค้าขายส่งในแหล่งต่าง ๆ หรือผู้รวบรวมในแหล่งเพาะปลูกพริก และจากโรงงานอุตสาหกรรมแปรรูปพริกเพื่อนำพริกมาจำหน่ายต่อให้กับผู้บริโภคโดยตรงตามตลาดสดและร้านค้าต่าง ๆ ทั้งในกรุงเทพฯและต่างจังหวัด

5. ผู้ส่งออก ปัจจุบันประเทศไทยมีการส่งออกพริกสดและพริกแห้งรวมทั้งผลิตภัณฑ์แปรรูปจากพริกไปจำหน่ายตลาดต่างประเทศ ซึ่งผู้ส่งออกพริกอาจเป็นรายเดียวกับพ่อค้าในตลาดกรุงเทพฯ พ่อค้าในตลาดหัวอิฐจังหวัดนครราชสีมา หรือผู้รวบรวมในท้องถิ่นที่รวบรวมแล้วส่งออกจากแหล่งผลิตโดยตรง เช่น ที่จังหวัดอุบลราชธานี เป็นต้น นอกจากนี้ผู้ส่งออกพริกอาจเป็นผู้ที่ส่งออกพืชผักและผลไม้ชนิดอื่นด้วย ส่วนผู้ที่ส่งออกประเภทโรงงานแปรรูปมักจะส่งออกผ่านตัวแทนจำหน่ายและบริษัทนายหน้าเกี่ยวกับส่งออกและนำเข้า

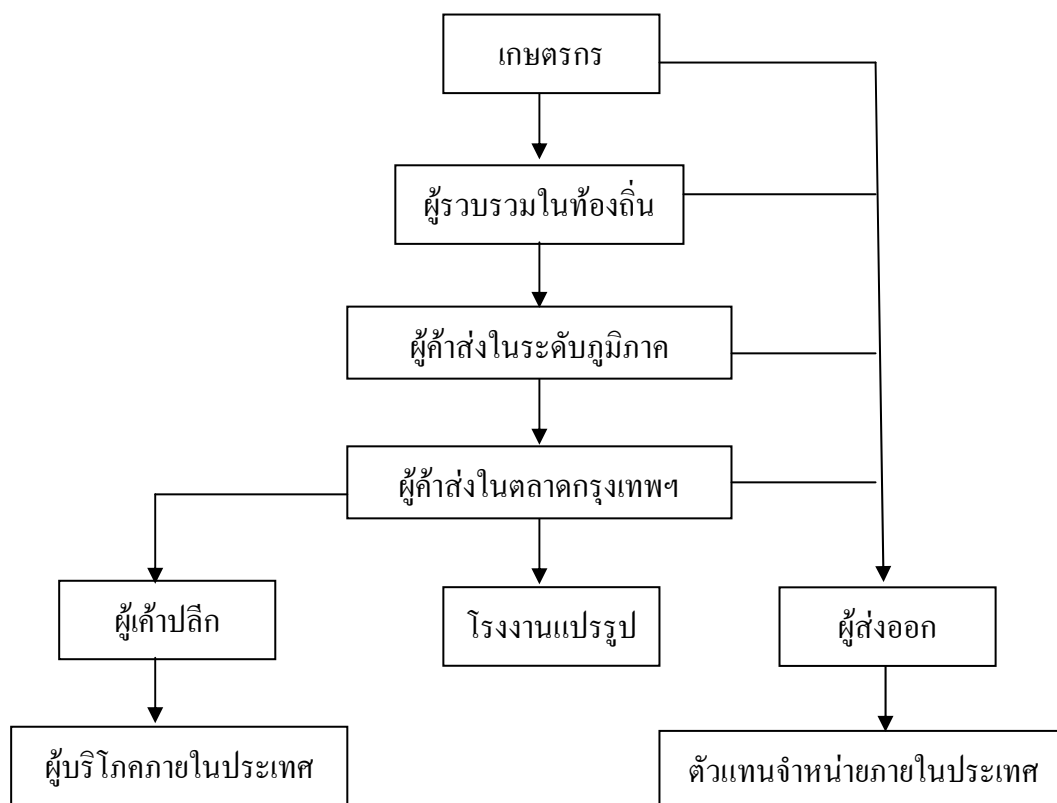
6. ผู้นำเข้าพริก ของประเทศไทยส่วนใหญ่จะเป็นโรงงานอุตสาหกรรมอาหารสำเร็จรูป โรงงานผลิตก๋วยเตี๋ยวหรือบะหมี่ของสำเร็จรูปภัตตาคารและร้านอาหาร ซึ่งส่วนใหญ่จะนำเข้ามาในลักษณะพริกแห้งและพริกป่น เพราะมีคุณภาพดีและราคาต่ำกว่าพริกในประเทศไทย นอกจากนี้ผู้ค้าพริกบางรายยังมีการนำพริกเข้ามาปรับปรุงคุณภาพให้ดีขึ้นแล้วส่งออกไปจำหน่ายในต่างประเทศอีกด้วย

7. โรงงานแปรรูปพริก ส่วนมากจะเป็นโรงงานอุตสาหกรรมน้ำพริกเผา พริกแกงสำเร็จรูป พริกป่น และโรงงานซอสพริก ซึ่งโรงงานอุตสาหกรรมเหล่านี้ส่วนใหญ่ตั้งอยู่ในเขตกรุงเทพฯ สมุทรปราการ ชลบุรีและนครปฐม โดยโรงงานจะรับซื้อวัตถุดิบได้แก่พริกสดและพริกแห้งตามความต้องการของอุตสาหกรรมจากพ่อค้าในตลาดปากคลอง ตลาดทรงวาด ตลาดสี่มุมเมือง รัชสีต และโรงงานอุตสาหกรรมบางแห่งอาจซื้อวัตถุดิบจากผู้รวบรวมในท้องถิ่นโดยตรง

วิธีการตลาดพริก

วิธีการตลาดพริกในประเทศไทยแบ่งออกเป็น 2 ขั้นตอน ได้แก่

1. ตลาดขายส่งท้องถิ่น มีความสำคัญในระบบการตลาดของพริกมากเพราะเป็นตลาดที่ประกอบด้วยผู้รวบรวมในท้องถิ่น หรือพ่อค้าขายส่งในต่างจังหวัดที่อยู่ในแหล่งเพาะปลูกพริก ซึ่งเป็นผู้ทำการรวบรวมพริกในแหล่งผลิตต่าง ๆ ส่งไปให้พ่อค้าที่ตลาดขายส่งปลายทางหรือโรงงานแปรรูป ในกรณีพริกสดพ่อค้าในตลาดระดับนี้จะไม่เก็บรักษาไว้นานจำเป็นต้องรีบส่งไปยังตลาดระดับต่อไป ส่วนพริกแห้งจะมีการเก็บรักษาไว้ที่ร้านค้าของพ่อค้าในท้องถิ่น และหรือเก็บรักษาไว้ในห้องเย็น



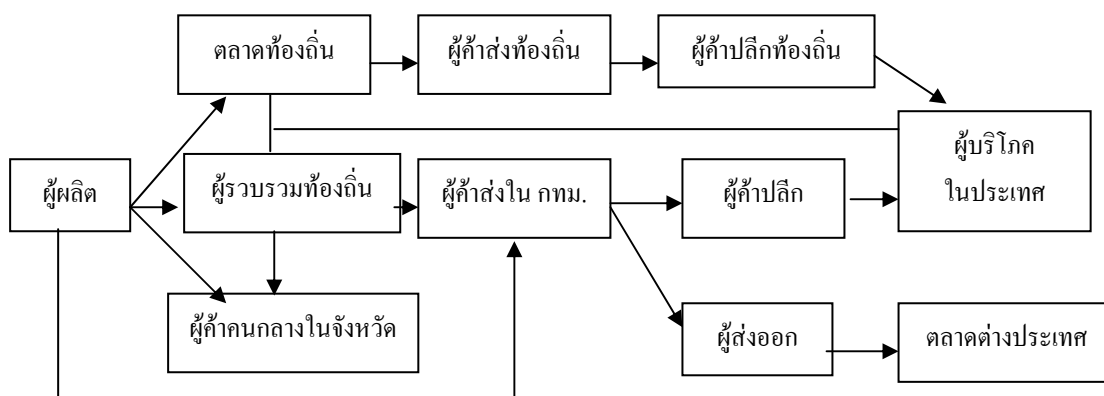
ภาพที่ 2 วิธีการตลาดพริกปี พ.ศ. 2543

ที่มา: กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ (2543)

2. ตลาดขายส่งปลายทาง เป็นตลาดที่ทำหน้าที่รับซื้อพริกจากตลาดท้องถิ่นแล้วกระจายไปสู่ผู้บริโภค ตลาดปลายทางประกอบด้วยพ่อค้าขายส่งในตลาดกรุงเทพฯ พ่อค้าขายปลีกและผู้บริโภค ตลาดขายปลีกเป็นประเภทตลาดที่อยู่กระจัดกระจายทั่วไปในกรุงเทพฯ และต่างจังหวัด พ่อค้าขายปลีกจะทำการรับซื้อพริกจากพ่อค้าขายส่งในตลาดกรุงเทพฯ แล้วจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค อีกทอดหนึ่ง สำหรับตลาดขายส่งปลายทางจะรวมถึงโรงงานอุตสาหกรรมแปรรูปพริกด้วย

วิธีการตลาดของพริกแห้ง (ภาพที่ 3) หลังจากเก็บเกี่ยวพริกแห้งได้แล้วเกษตรกรจะบรรจุใส่กระสอบโดยใส่กระสอบละประมาณ 40 - 55 กิโลกรัม ซึ่งอาจพ่นละอองน้ำเพื่อเพิ่มความชื้นและลดความเสียหายเนื่องจากความแห้งกรอบของพริก จากนั้นเกษตรกรจะขายให้กับผู้รวบรวมในท้องถิ่นในลักษณะคละกันไม่มีการคัดเกรด ที่เกษตรกรขายให้กับผู้รวบรวมในท้องถิ่นนี้เป็นผู้ให้สินเชื่อและปัจจัยการผลิตแก่เกษตรกร จึงเปรียบเสมือนเป็นข้อผูกมัดให้เกษตรกรนำพริกแห้งมาจำหน่าย ซึ่งกว่าร้อยละ 50 ของผลผลิตทั้งหมดจะขายให้กับผู้รวบรวมนี้ ส่วนที่เหลือจะจำหน่ายให้

ตลาดท้องถิ่นเพื่อบริโภค จากนั้นผู้รวบรวมในท้องถิ่นจะไปจำหน่ายให้กับผู้ค้าคนกลางในจังหวัด หรือผู้ค้าส่งในกรุงเทพฯ ทั้งนี้ผู้รวบรวมในท้องถิ่นนิยมสต็อกพริกแห้งไว้เพื่อรอขายให้ได้ราคาดี หรือรวบรวมจนมีปริมาณมากพอแล้วส่งไปจำหน่ายพ่อค้าในกรุงเทพฯ โดยตรง โดยทั่วไปแล้วพริกแห้งจะเก็บไว้ในอุณหภูมิได้นานประมาณ 6 เดือน คุณภาพจึงจะเริ่มเสื่อม ก็จะมีสีซีดและขนาดไม่สม่ำเสมอ ถ้าเก็บไว้ในห้องเย็นคุณภาพจะดีกว่าแต่จะต้องเสียค่าใช้จ่ายในการเก็บรักษาเพิ่มขึ้น



ภาพที่ 3 วิธีการตลาดพริกแห้ง

ที่มา: กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ “รายงานผลการศึกษาวิจัยสินค้าเครื่องเทศบางชนิด”

ตลาดในประเทศ ที่เป็นแหล่งรับซื้อและขายพริกแหล่งใหญ่ เช่น ตลาดปากคลองตลาด ตลาดสี่มุมเมืองรังสิต ตลาดสุรนคร ตลาดประปา จังหวัดนครราชสีมา ตลาดรถไฟ ตลาดบางลำภู จังหวัดขอนแก่น ตลาดศรีเมือง จังหวัดราชบุรี ตลาดหัวอิฐ จังหวัดนครศรีธรรมราช และตลาดหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ตลาดแต่ละแห่งมีจำนวนของพ่อค้าพริกและผลผลิตที่แตกต่างกัน แต่จะทำหน้าที่คล้าย ๆ กันคือ รวบรวมและปรับปรุงคุณภาพผลผลิตแล้วทำการจำหน่ายต่อไป

ในด้านราคาพริกสดและพริกแห้ง ตลาดที่มีบทบาทในการกำหนดราคาก็คือตลาดปากคลองตลาด และตลาดสี่มุมเมือง เนื่องจากเป็นศูนย์รวมของพริกจากแหล่งผลิตต่าง ๆ ทั่วประเทศ ถ้าวันใดพริกเข้าสู่ตลาดมากจนไม่สามารถระบายออกให้หมดในวันนั้นได้ ราคาพริกก็จะต่ำ ทำให้ราคาพริกสดที่เกษตรกรได้รับในแหล่งผลิตก็จะต่ำไปด้วย ส่วนพริกแห้งราคาไม่เคลื่อนไหวรวดเร็วเหมือนพริกสดที่ราคาอยู่ประมาณกิโลกรัมละ 6 -15 บาท พริกแห้งกิโลกรัมละ 25 - 30 บาท ทั้งนี้เพราะพริกแห้งสามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน ปกติพริกแห้งผลใหญ่จะมีราคาสูงกว่าพริกแห้งผลเล็ก เนื่องจากพริกแห้งผลเล็กเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคภายในประเทศและเป็นที่

ต้องการของตลาดต่างประเทศด้วย การระบายสินค้าจึงคล่องตัวกว่าพริกแห้งผลใหญ่ ทำให้ผู้ค้าคนกลางต้องคิดชดเชยค่าเสียโอกาสหรือตั้งราคาจำหน่ายพริกแห้งผลใหญ่ในอัตราที่สูงกว่าพริกแห้งผลเล็ก

สำหรับความเคลื่อนไหวของราคาพริกส่วนใหญ่เกิดตามฤดูกาลเหมือนผักและผลไม้ทั่วไป กล่าวคือ ในช่วงต้นและปลายฤดูกาลพริกจะมีราคาสูง แต่ช่วงกลางฤดูซึ่งพริกออกสู่ตลาดมากพริกจึงมีราคาต่ำ แต่ความเคลื่อนไหวนี้จะไม่นาน ทั้งนี้เพราะประเทศไทยมีพริกออกสู่ตลาด 3 ช่วงใหญ่ ๆ แต่ตัวแปรที่สำคัญที่ทำให้พริกสตรราคาตกต่ำก็คือ ในปัจจุบันได้มีการลักลอบนำเข้าพริกแห้งจากประเทศเพื่อนบ้านซึ่งมีราคาต่ำมากเข้ามาขายในประเทศไทยมากเกินไป จนเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้พริกแห้งมีราคาต่ำ และส่งผลกระทบต่อราคาพริกสดที่จะนำไปทำพริกแห้งมีราคาต่ำไปด้วย จนราคาพริกสดที่เกษตรกรขายได้ไม่คุ้มกับค่าแรงงานในการเก็บพริก

ตลาดต่างประเทศ เนื่องจากประเทศไทยมีการส่งออกทั้งในรูปของพริกสดและพริกแห้ง พริกสดที่ส่งออก ได้แก่ พริกชี้ฟ้า เช่น พริกหลวง พริกมัน เป็นต้น ส่วนพริกเล็กชนิดพริกชี้หนู เช่น พริกหัวเรือ พริกหัวยี่สิบ เป็นต้น คุณภาพของพริกสดที่มีการส่งออกต่างประเทศแบ่งตามตลาดคือ ตลาดเอเชีย ได้แก่ ประเทศมาเลเซีย ใต้หวันและสิงคโปร์ นิยมพริกสดที่มีลักษณะสีแดงล้วน ขนาดความยาวฝักประมาณ 4 - 6 เซนติเมตร มีความสด ฝักไม่งอ ไม่มีตำหนิจากโรคและแมลง พันธุ์ที่นิยมใช้ในตลาดส่งออกดังกล่าวคือ พันธุ์หัวเรือ ซึ่งเป็นพันธุ์พื้นเมืองของจังหวัดอุบลราชธานี ส่วนตลาดยุโรปและตะวันออกกลาง นิยมพริกที่มีลักษณะดิดสีเขียวล้วนหรือแดงล้วน ความยาวของฝักประมาณ 3 - 5 เซนติเมตร มีความสด เนื้อมาก ฝักไม่งอ ไม่มีตำหนิจากโรคและแมลง พันธุ์ที่นิยมใช้ในการส่งออกในตลาดนี้คือ พันธุ์จินดา สำหรับปริมาณการส่งออกพริกสดของประเทศไทยนั้นมีเพียงเล็กน้อยเมื่อเทียบกับการส่งออกพริกแห้ง

สำหรับการส่งออกพริกแห้งมี 2 ลักษณะคือพริกแห้งทั้งผลและพริกแห้งป่น คุณภาพของพริกแห้งทั้งผลที่ส่งออกต่างประเทศ แบ่งออกเป็น 2 ประเภทคือ พริกชี้หนูเล็กและพริกชี้ฟ้าแห้ง ส่วนใหญ่จะส่งออกพริกชี้หนูที่มีความยาวประมาณ 3 เซนติเมตร มีการเด็ดก้านออกเรียบร้อยแล้ว มีผิวสีส้ม ไม่มีรอยตำหนิ และมีความชื้นต่ำ ส่วนลักษณะพริกชี้ฟ้าแห้งที่ส่งออกส่วนใหญ่มีลักษณะเนื้อผลหนา สีแดงเข้มลำเสมอ จำนวนเมล็ดน้อยรสชาติไม่เผ็ดจัด ไม่มีรอยตำหนิจากโรคและแมลง โดยเฉพาะอย่างยิ่งโรคกุ้งแห้ง

ส่วนการส่งออกพริกแห้งป่น นิยมใช้พริกจินดาหรือพริกจินดาขูดสน และอาจผสมพริกแห้งที่มีคุณภาพต่ำลงไปด้วย ส่วนใหญ่มักใช้พริกจินดาที่ไม่เด็ดก้านเป็นหลัก เพราะเมื่อป่น

แล้วจะมีสีแดงเข้ม ส่วนความละเอียดของพริกป่นมีตั้งแต่หยาบ ๆ จนถึงละเอียดคล้ายแป้ง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความต้องการของตลาด เมื่อป่นแล้วจะบรรจุในถุงพลาสติก ขวดแก้ว หรือขวดพลาสติก ความต้องการพริกแห้งของตลาดโลก ส่วนใหญ่ต้องการพริกป่นชนิดเผ็ดน้อยจนถึงปานกลาง และพริกแห้งผลใหญ่สีแดงเข้ม สำหรับตลาดเอเชียต้องการพริกแห้งทั้งผลชนิดไม่เผ็ดก้าน ส่วนตลาดยุโรป และอเมริกาต้องการพริกแห้งชนิดเผ็ดก้าน โดยประเทศคู่ค้าพริกแห้งที่สำคัญของไทยได้แก่ ซาอุดีอาระเบีย ไต้หวัน อินโดนีเซีย สหรัฐอเมริกา และแคนาดา ซึ่งประเทศซาอุดีอาระเบียนำเข้าพริกแห้งทั้งผลมากที่สุด ส่วนสหรัฐอเมริกานำเข้าพริกแห้งป่นเป็นผงมากที่สุด

การใช้พริกเป็นวัตถุดิบในอุตสาหกรรม

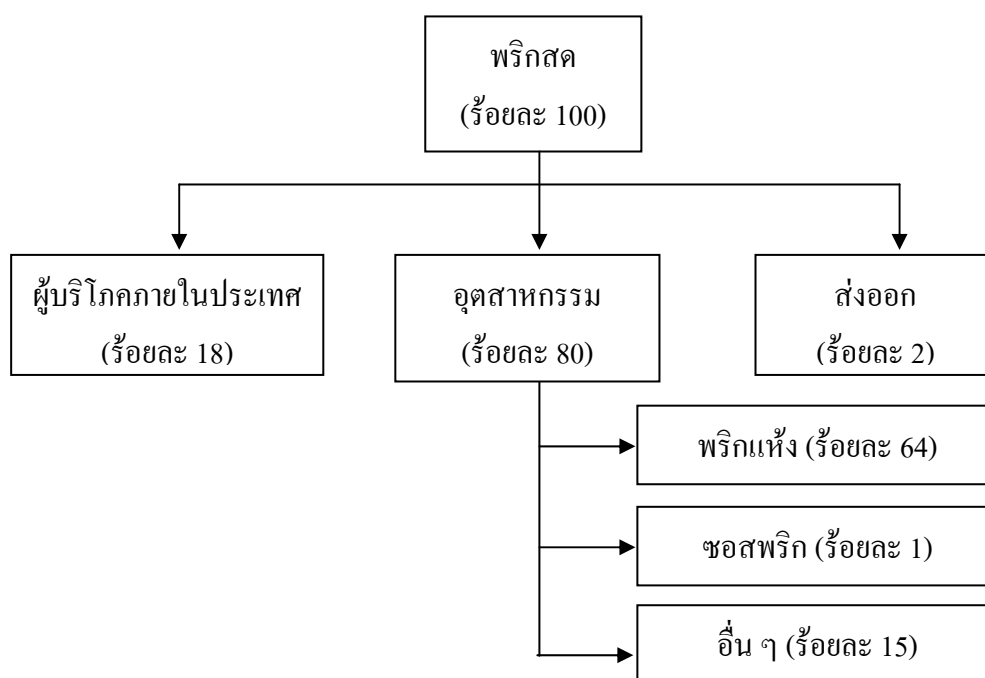
ผลผลิตพริกสดส่วนใหญ่ประมาณร้อยละ 80 (ภาพที่ 4) ถูกนำไปใช้ในอุตสาหกรรมอาหาร ได้แก่ อุตสาหกรรมพริกแห้ง พริกป่น ซอสพริก พริกบดคองหรือพริกคองทั้งเมล็ด น้ำจิ้มต่าง ๆ เช่น น้ำจิ้มไก่ น้ำจิ้มสุกี้ น้ำพริกพร้อมรับประทาน เช่น น้ำพริกเผา น้ำพริกกะปิ อาหารกึ่งสำเร็จรูป เช่น น้ำพริกแกง ไส้กรอก แฮม ขนมน ของคบเคี้ยวทานเล่น เช่น ผัก – ผลไม้หยี แซ่ฉ่ำ แซ่ฉ่ำ อบกวน รวมทั้งนำพริกไปใช้ในอุตสาหกรรมที่ไม่ใช่อาหาร ได้แก่ อุตสาหกรรมยา โดยนำมาใช้ในอุตสาหกรรมยาหม่อง เป็นต้น

คุณภาพของพริกที่ตลาดต้องการ

1. คุณภาพของพริกแห้งที่ส่งออกตลาดต่างประเทศ แบ่งเป็น 2 ประเภท ได้แก่

1) พริกขี้หนูเล็ก ส่วนใหญ่จะส่งออกพริกขี้หนูที่มีความยาวประมาณ 3 เซนติเมตร มีการเด็ดก้านออกเรียบร้อยแล้ว สีผิวสีเข้ม ไม่มีรอยตำหนิจากโรคแมลง และมีความชื้นต่ำ

2) พริกชี้ฟ้าแห้ง ลักษณะที่ส่งออกส่วนใหญ่มีลักษณะเนื้อผลหนา สีแดงเข้ม สม่ำเสมอ จำนวนเมล็ดน้อย รสชาติไม่เผ็ดจัด ไม่มีรอยตำหนิจากโรคแมลง โดยเฉพาะอย่างยิ่งโรคกุ้งแห้ง



ภาพที่ 4 การใช้พริกสดในอุตสาหกรรมของประเทศไทยปี พ.ศ. 2543

ที่มา: กรมเศรษฐกิจการพาณิชย์ (2543)

2. คุณภาพพริกแห้งที่ตลาดในประเทศต้องการ จะแตกต่างกันไปตามขนาดของพริก โดยพริกขี้หนูเม็ดเล็กจะมีราคาสูงที่สุด เช่น พริกจินดา ยอดสน ตุ่ม จะต้องมียีสแดงเข้ม ก้านสีเหลืองทองขณะที่แห้งแล้ว และผิวไม่ย่น

3. คุณภาพพริกสดที่ส่งออกต่างประเทศ แบ่งตามตลาดได้ดังนี้

1) ตลาดเอเชีย ได้แก่ มาเลเซีย ใต้หวัน นิยมพริกที่มีลักษณะสีแดงล้วน มีความยาวประมาณ 4 - 6 เซนติเมตร มีความสด ฝักไม่งอ ไม่มีตำหนิจากโรคแมลง พันธุ์ที่นิยมในตลาดส่งออก ได้แก่ พันธุ์หัวเรือ

2) ตลาดยุโรป และตะวันออกกลาง นิยมพริกลักษณะสีเขียวล้วนหรือแดงล้วน ความยาวประมาณ 3 - 5 เซนติเมตร มีความสด เนื้อมากฝักไม่งอ ไม่มีตำหนิจากโรคแมลง พันธุ์ที่นิยมในการส่งออก ได้แก่ พันธุ์จินดา

4. คุณภาพพริกสดที่ตลาดในประเทศต้องการ ไม่มีการระบุชนิด คุณภาพที่ชัดเจน แต่อาจสรุปจากความต้องการของผู้ค้าส่วนใหญ่ในตลาดขายส่งกรุงเทพ ได้แก่ ไม่มีแมลงศัตรูพืชทำลายสด เนื้อหนา ฝักตรง สีแดงเข้ม เก็บได้นาน และขนาดโต สมำเสมอ

ราคาพริกในประเทศ

ผลผลิตพริกแม้จะออกสู่ตลาดตลอดทั้งปี แต่ปริมาณผลผลิตจะแตกต่างกันในแต่ละช่วงเวลา โดยผลผลิตจะออกสู่ตลาดมากในช่วงปลายปีถึงต้นปีถัดไป ซึ่งผลผลิตพริกชี้ฟ้าจะออกสู่ตลาดมากในช่วงเดือนมกราคมถึงมีนาคม และผลผลิตพริกเล็กออกสู่ตลาดมากในช่วงเดือนตุลาคมถึงมกราคม นอกจากนี้ปัจจัยธรรมชาติซึ่งอยู่เหนือการควบคุมของมนุษย์เป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้จำนวนผลผลิตในแต่ละฤดูกาลไม่แน่นอน (รังสรรค์ ปิติปัญญา, 2531) ดังนั้น อาจกล่าวได้ว่าผลผลิตพริก และความเคลื่อนไหวของราคาพริกมีสาเหตุมาจากฤดูกาลและสภาพอากาศเป็นสำคัญ เช่นเดียวกับสินค้าเกษตรทั่วไป ช่วงที่พริกมีราคาสูงคือในช่วงฤดูร้อนและฤดูฝน เนื่องจากในฤดูดังกล่าวผลผลิตพริกเสียหายได้ง่ายจึงทำให้ปริมาณที่ออกสู่ตลาดมีน้อย โดยปกติราคาพริกสูงมากที่สุดในเดือนเมษายน และมีราคาตกต่ำในช่วงฤดูหนาวเนื่องจากเป็นช่วงที่ผลผลิตออกสู่ตลาดมาก นอกจากนั้นราคาพริกในแต่ละวันค่อนข้างแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับปริมาณพริกที่เข้าสู่ตลาดในวันนั้น แต่สำหรับร้านค้าส่งขนาดใหญ่มักไม่ได้รับผลกระทบ เนื่องจากมีห้องเย็นสามารถเก็บพริกไว้ได้ 3 – 4 วัน

ความต้องการของตลาดพริกชี้ฟ้าสามารถบริโภคได้ทั้งแบบผลสดและใช้ในอุตสาหกรรมหลายประเภท แต่นิยมใช้เป็นวัตถุดิบในอุตสาหกรรมซอสพริกมากที่สุด ดังนั้นปริมาณความต้องการพริกชี้ฟ้าจึงสามารถแบ่งออกได้เป็น 2 ประเภทตามลักษณะผู้ใช้ ได้ผู้บริโภคในครัวเรือน และ อุตสาหกรรมซอสพริก การคำนวณหาปริมาณความต้องการพริกชี้ฟ้าของบุคคลทั้ง 2 กลุ่มไม่สามารถทำได้ เนื่องจากข้อจำกัดของข้อมูล แต่สามารถกล่าวถึงลักษณะความต้องการพริกชี้ฟ้าของผู้ใช้ทั้ง 2 กลุ่มได้ ดังนี้

1) พริกชี้ฟ้าที่ผู้บริโภคในครัวเรือนต้องการ พิจารณาได้จากลักษณะพริกชี้ฟ้าที่ผู้ค้าส่งตลาดขายส่งในกรุงเทพ ฯ ต้องการ เนื่องจากลักษณะของพริกชี้ฟ้าที่บริโภคในครัวเรือนต้องการไม่สามารถหาข้อมูลได้ ซึ่งผู้ค้าส่งตลาดขายส่งในกรุงเทพ ฯ ต้องการพริกชี้ฟ้าที่มีลักษณะเนื้อพริกหนา ฝักพริกตรง พริกมีสีเข้ม คือ สีแดงเข้มหรือเขียวเข้ม และสามารถเก็บได้นาน นอกนั้นจากลักษณะพริกชี้ฟ้าที่ผู้ค้าส่งตลาดขายส่งในกรุงเทพ ฯ ต้องการยังสะท้อนให้เห็นถึงลักษณะพริกชี้ฟ้าที่

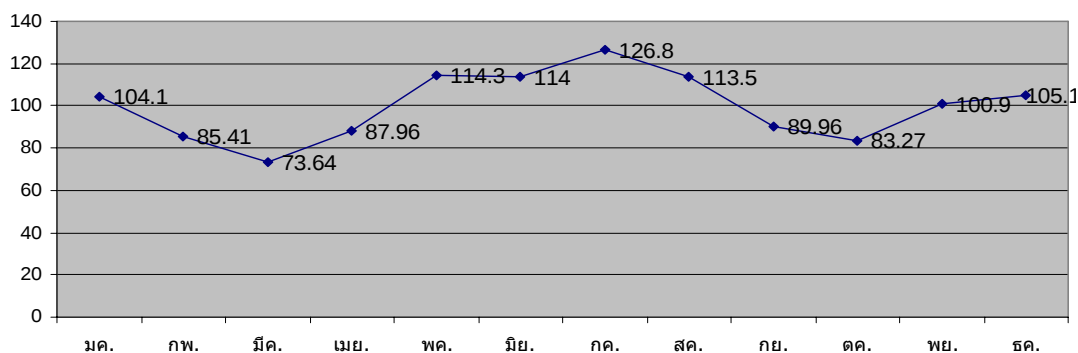
ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมซอสพริกต้องการ เนื่องจากผู้ประกอบการซอสพริกบางรายรับซื้อจากผู้ค้าส่งในกรุงเทพฯ ฯ

2) พริกชี้ฟ้าที่ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมซอสพริกต้องการ นอกจากจะมีลักษณะตามที่ผู้ค้าส่งตลาดขายส่งในกรุงเทพฯ ฯ ต้องการแล้ว ลักษณะพริกชี้ฟ้าต้องแตกต่างกันตามคุณภาพของซอสพริกและสูตรการผลิต ผู้ประกอบการที่ผลิตซอสพริกสีแดงต้องการที่มีสีแดงล้วน ซึ่งบางรายใช้พริกที่ยังสด ไม่เน่าเสีย แต่บางรายใช้พริกที่ใกล้เสียหรือพริกที่ผู้ค้าส่งไม่สามารถขายได้แล้ว นอกจากนั้นผู้ประกอบการบางรายต้องการพริกชี้ฟ้าที่มีเนื้อหนา แต่บางรายไม่เน้นในเรื่องความหนาของผล

การแปรรูป เนื่องจากพริกชี้ฟ้านอกจากใช้ในการบริโภคโดยตรงแล้ว ยังสามารถนำไปแปรรูปได้หลายรูปแบบ ได้แก่ ซอสพริก และพริกแห้ง แต่ส่วนใหญ่ผู้ประกอบการมักนิยมนำพริกชี้ฟ้ามาใช้เป็นวัตถุดิบในอุตสาหกรรมซอสพริก เนื่องจากพริกชี้ฟ้ามีสีที่สดและสวย ทำให้ซอสพริกมีสีสันชวนให้น่ารับประทาน สำหรับการใช้เป็นวัตถุดิบในการทำพริกแห้งนั้น เนื่องจากพริกชี้ฟ้ามีเนื้อหนา ทำให้เมื่อเวลาแปรรูปจะได้พริกแห้งที่มีสีไม่สม่ำเสมอทั่วทั้งผล อีกทั้งพริกแห้งที่ได้มีสีที่ไม่สวยและไม่สด ซึ่งไม่เป็นที่ต้องการของผู้บริโภคหรือผู้ประกอบการที่ใช้พริกแห้งเป็นวัตถุดิบสำหรับการใช้พริกชี้ฟ้าพันธุ์บางช้างและพริกชี้ฟ้าพันธุ์มันแดงในอุตสาหกรรมซอสพริกและพริกแห้งนั้น พริกชี้ฟ้าทั้งสองพันธุ์สามารถใช้ได้ดีในอุตสาหกรรมซอสพริก เนื่องจากสีของผลเมื่อสุกสีแดงคล้ายคลึงกัน ส่วนอุตสาหกรรมพริกแห้งนั้น เนื่องจากพริกชี้ฟ้าพันธุ์บางช้างมีเนื้อผลหนากว่าพริกชี้ฟ้าพันธุ์มันแดง ผลพริกชี้ฟ้าพันธุ์มันแดงจึงเหมาะที่จะทำเป็นพริกแห้งมากกว่าพริกชี้ฟ้าพันธุ์บางช้าง

พริกชี้ฟ้าจะมีราคาสูงในช่วงฤดูร้อนและฤดูฝน และราคาต่ำในช่วงฤดูแล้งหรือ ฤดูหนาว เนื่องจากในช่วงฤดูร้อนและฤดูฝน ปริมาณผลผลิตพริกมีโอกาสได้รับความเสียหายจากสภาพอากาศสูง จึงทำให้ปริมาณผลผลิตพริกมีน้อย นอกจากนี้เป็นช่วงการเพาะปลูกพริกในฤดูกาลใหม่ ของเกษตรกรโดยส่วนใหญ่ (ภาพที่ 5) แสดงร้อยละของปริมาณผลผลิตพริกชี้ฟ้า จะเห็นว่าในช่วงเดือนเมษายนถึงธันวาคมปริมาณผลผลิตพริกชี้ฟ้าที่ออกสู่ตลาดมีปริมาณน้อย นอกจากนั้นเมื่อพิจารณาดัชนีราคาของฤดูกาลจะเห็นได้ว่าในช่วงฤดูร้อนและฤดูฝนราคาพริกชี้ฟ้าจะราคาสูง และราคาพริกชี้ฟ้ามีความเคลื่อนไหวมาก มีระยะต่ำสุดในเดือนมีนาคม และเพิ่มขึ้นสูงสุดในเดือนมิถุนายนและลดต่ำลงอีกครั้งในเดือนตุลาคม และสูงขึ้นอีกในเดือนธันวาคม จากความผันผวนของ

ดัชนีราคาพริกชี้ฟ้าดังกล่าวแสดงให้เห็นว่าพริกชี้ฟ้าเป็นพืชที่ไม่สามารถเก็บรักษาไว้ได้ ซึ่งสอดคล้องกับสภาพความเป็นจริงของพริกที่เมื่อเก็บเกี่ยวแล้วต้องนำออกจำหน่ายโดยเร็ว



ภาพที่ 5 ดัชนีราคาขายส่งตามฤดูกาลของพริกชี้ฟ้า

ที่มา: สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร(2528)

ต้นทุนการผลิตและผลตอบแทนพริกชี้ฟ้า

จากการรายงานของสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร (2545 : 46 – 48) ได้ศึกษาต้นทุนการผลิตและผลตอบแทนของเกษตรกรผู้ปลูกพริกชี้ฟ้า ซึ่งเป็นแหล่งที่ศึกษาข้อมูลไว้ล่าสุด รายงานผลดังกล่าว พบว่าต้นทุนการผลิตเป็นค่าใช้จ่ายในการลงทุนในรูปของต้นทุนผันแปรและต้นทุนคงที่ โดยค่าใช้จ่ายจะแสดงทั้งส่วนที่ลงทุนเป็นเงินสด และไม่เป็นเงินสด โดยจำแนกองค์ประกอบต้นทุนออกเป็น 2 ส่วน คือ ต้นทุนผันแปร และต้นทุนคงที่ □

ต้นทุนผันแปร หมายถึง ค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ที่เปลี่ยนแปลงไปตามปริมาณการผลิต ซึ่งค่าใช้จ่ายนี้เกษตรกรสามารถเพิ่มหรือลดได้ในช่วงระยะเวลาผลิตหนึ่ง ๆ ได้แก่ ค่าพันธุ์ ค่าปุ๋ย ค่าสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช และค่าแรงงาน เป็นต้น

ต้นทุนคงที่ หมายถึง ค่าใช้จ่ายที่ไม่เปลี่ยนแปลงไปตามปริมาณการผลิต ได้แก่ ค่าภาษีที่ดิน ค่าใช้ที่ดิน ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การเกษตร เป็นต้น

สำหรับต้นทุนในการผลิตพริกชี้ฟ้า พบว่าต้นทุนทั้งหมดเฉลี่ยต่อไร่ 17,317.80 บาท (ตารางที่ 8 9 และ 10) แยกเป็นต้นทุนผันแปร 17,160 บาท หรือร้อยละ 99.09 ของต้นทุนทั้งหมด

และเป็นต้นทุนคงที่ 157.55 บาท หรือร้อยละ 0.91 ของต้นทุนทั้งหมด หากพิจารณาจากต้นทุนที่ใช้จ่ายไปในลักษณะของค่าใช้จ่ายที่เป็นเงินสดกับไม่เป็นเงินสด จะเห็นว่าค่าใช้จ่ายที่เป็นเงินสดทั้งในส่วนของการดำเนินงานต้นแปรและต้นทุนคงที่คิดเป็นเงิน 6,818.60 บาท หรือร้อยละ 39.37 ของต้นทุนทั้งหมด และค่าใช้จ่ายที่ไม่เป็นเงินสด 10,499.20 บาท หรือร้อยละ 60.63 ของต้นทุนทั้งหมด

ในส่วนของต้นทุนที่เป็นเงินสดที่ใช้จ่ายมากที่สุด คือ ค่าปุ๋ยเคมี ปุ๋ยคอก ปุ๋ยเกร็ด ค่าสารโมน และสารจับใบ คิดเป็นเงิน 2,841.48 บาท หรือร้อยละ 16.41 ของต้นทุนทั้งหมด รองลงมาเป็นค่าจ้างแรงงานตั้งแต่เตรียมดินจนถึงการเก็บเกี่ยว เป็นเงิน 1,510.91 บาท หรือร้อยละ 8.72 ของต้นทุนทั้งหมด ค่าสารเคมีปราบศัตรูพืช โรคพืช เชื้อรา และสารเคมีกำจัดวัชพืช เป็นเงิน 900.74 บาท หรือร้อยละ 5.20 ของต้นทุนทั้งหมด ค่าน้ำมันเชื้อเพลิงและค่ากระแสไฟฟ้า เป็นเงิน 582.46 บาท หรือร้อยละ 3.36 ของต้นทุนทั้งหมด ส่วนค่าใช้จ่ายอื่น เช่น ค่าดอกเบี้ยเงินทุน ค่าเมล็ดพันธุ์ ค่าซ่อมอุปกรณ์การเกษตร ค่าเช่าและค่าภาษีที่ดิน ค่าวัสดุเกษตรอื่น ๆ ประมาณร้อยละ 2.20 1.86 0.65 0.57 และ 0.34 ของต้นทุนทั้งหมด ตามลำดับ

ในส่วนของต้นทุนที่ไม่เป็นเงินสดเป็นค่าใช้จ่ายแรงงานมากที่สุด ซึ่งเป็นการใช้แรงงานของเกษตรกรเองร่วมกับสมาชิกในครอบครัว โดยเริ่มทำกิจกรรมตั้งแต่การเพาะพันธุ์กล้า เตรียมแปลงปลูก ดูแลรักษาให้น้ำ คายหญ้าพรวนดิน ฉีดยาปราบศัตรูพืช จนถึงเก็บเกี่ยวผลผลิต รวมทั้งขนและบรรจุผลผลิต คิดเป็นเงินถึงร้อยละ 9,996.16 บาท หรือร้อยละ 57.72 ของต้นทุนทั้งหมด ส่วนค่าใช้จ่ายอย่างอื่นมีเพียงเล็กน้อย เป็นค่าเสียโอกาสเงินลงทุน ค่าเมล็ดพันธุ์ ค่าเสื่อมราคาเครื่องมืออุปกรณ์การเกษตร และค่าใช้จ่ายที่ดิน คิดเป็นร้อยละ 1.47, 1.10, 0.26 และ 0.08 ของต้นทุนทั้งหมด ตามลำดับ

จากต้นทุนการผลิตพริกชี้ฟ้า จะเห็นว่าค่าใช้จ่ายในส่วนค่าจ้างแรงงานทั้งที่เป็นเงินสดและไม่เป็นเงินสดถึงร้อยละ 11,507.07 บาท หรือร้อยละ 66.45 ของต้นทุนทั้งหมด ฉะนั้นการเพิ่มขึ้นหรือลดลงของกำไรในรูปเงินสด จะขึ้นกับค่าจ้างแรงงานเป็นสำคัญ หากแรงงานในครอบครัวมีเพียงพอการจ้างแรงงานนอกครัวเรือนก็มีน้อย กำไรในรูปของเงินสดจะมีมากขึ้น ในทางตรงกันข้าม หากจ้างแรงงานนอกครัวเรือนมาก กำไรจากการปลูกพริกชี้ฟ้าในรูปเงินสดก็จะลดน้อยลงและจนถึงขาดทุนในที่สุด ดังนั้นแรงงานในครัวเรือนเกษตรกรจึงเป็นตัวแปรหรือตัวชี้วัดที่สำคัญว่าจะปลูกพริกชี้ฟ้าให้ดีหรือไม่ หรือปลูกจำนวนพื้นที่เท่าใด

ตารางที่ 8 ต้นทุน และผลตอบแทนโดยเฉลี่ยต่อไร่ของการผลิตพริกชี้ฟ้าโดยเฉลี่ยรวมทุกภาค
ปีเพาะปลูก 2544/45

(หน่วย: บาท/ไร่)				
รายการ	เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	ร้อยละ
1. ต้นทุนผันแปร	6,719.98	10,440.27	17,160.25	99.09
1.1 ค่าวัสดุการผลิต	4,716.41	189.47	4,905.88	28.33
- ค่าพันธุ์	332.81	189.47	512.28	
- ค่าปุ๋ยเคมี/ปุ๋ยคอก/ปุ๋ยเกร็ด	2,368.25	-	2,368.25	
- ค่าฮอร์โมน/สารจับใบ	203.23	-	203.23	
- ค่ายาปราบศัตรูพืช/โรคพืช/เชื้อรา	801.44	-	801.44	
- ค่ายาปราบวัชพืช	99.30	-	99.30	
- ค่าน้ำมันเชื้อเพลิงและหล่อลื่น	231.58	-	231.58	
- ค่ากระแสไฟฟ้า	350.88	-	350.88	
- ปูนขาว	10.53	-	10.53	
- วัสดุเกษตรอื่น ๆ	58.39	-	58.39	
1.2 ค่าใช้แรงงาน	1,510.91	9,996.16	11,507.07	66.44
- เพาะพันธุ์ต้นกล้า	-	271.45	271.45	
- เตรียมแปลงปลูก	182.49	-	182.49	
- วางแนว/ขุดหลุม	101.75	249.12	350.87	
- ปลูก	101.05	195.75	296.84	
- ใส่ปุ๋ย	-	682.45	682.45	
- ให้น้ำ	-	3,233.20	3,233.20	
- ฉีดยาปราบวัชพืช	-	44.92	44.92	
- ฉีดยาปราบศัตรูพืช/โรคพืช/เชื้อรา	-	1,389.47	1,389.47	
- คายหญ้า	690.53	931.23	1,1621.76	
- ใส่ปูนขาว	-	5.26	5.26	
- อื่น ๆ	-	123.68	123.68	

ตารางที่ 8 (ต่อ)

(หน่วย: บาท /ไร่)

รายการ	เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	ร้อยละ
- เก็บผลผลิต	435.09	1,554.39	1,989.48	
- ขนกลับบ้าน/รวมกอง	-	105.55	105.55	
- คัด	-	1,209.65	1,209.65	
1.3 ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ	492.66	254.64	747.30	4.32
- ค่าซ่อมอุปกรณ์	112.28	-	112.28	
- ค่าดอกเบี้ยเงินทุน/ค่าเสียโอกาส	380.38	254.64	635.02	
เงินลงทุน				
2. ด้านทุนคงที่	98.62	58.98	157.55	0.91
- ค่าเช่า/ค่าภาษีที่ดิน	98.62	13.76	112.38	
- ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การเกษตร	-	45.17	45.17	
3. ต้นทุนทั้งหมด	6,818.60	10,499.20	17,317.80	100.00
- ต้นทุนผันแปรต่อกิโลกรัม (บาท)			12.64	
- ต้นทุนทั้งหมดต่อกิโลกรัม			12.75	
- ผลผลิตต่อไร่ (กิโลกรัม)			1,357.89	
- รายได้ต่อไร่ (บาท)			21,318.87	
- รายได้เหนือต้นทุนผันแปรต่อไร่ (บาท)			4,158.62	
- รายได้เหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท)			4,001.07	
- รายได้เหนือต้นทุนทั้งหมดที่เป็นเงินสด (บาท)			14,500.27	
- ราคาเฉลี่ยต่อกิโลกรัม (บาท)			15.70	

ที่มา: สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร (2545)

ภาพการณ์ตลาด

ผลผลิตพริกชี้ฟ้าที่เกษตรกรผลิตได้ทั้งหมด เกษตรกรผู้ปลูกพริกจะขายให้กับพ่อค้าประมาณร้อยละ 95.28 เก็บไว้บริโภคในครัวเรือน และเก็บไว้ทำพันธุ์ประมาณร้อยละ 1.52 และ 0.38 ตามลำดับในรูปพริกแห้ง โดยมีการขายในลักษณะคัดเกรด ร้อยละ 53.33 และแบบคละร้อยละ 46.67 ส่วนใหญ่จะเก็บไว้รอจนราคาน่าพอใจจึงตัดสินใจขาย การขายไม่มีการรวมกลุ่มกันขาย ต่าง

คนต่างขาย การขายส่วนใหญ่จะขายกันที่ไร่นา โดยการรวบรวมผลผลิตของเกษตรกร แล้วขายทั้งหมดให้กับพ่อค้าท้องถิ่น คิดเป็นร้อยละ 71.43 ขายให้กับพ่อค้าท้องถิ่นร้อยละ 28.57 การกำหนดราคาซื้อขายส่วนใหญ่พ่อค้าจะเป็นผู้กำหนดราคาเอง ก่อนการซื้อเกษตรกรจะสอบถามราคาจากพ่อค้าเป็นหลัก

สำหรับการซื้อขายของพ่อค้า พ่อค้าส่วนใหญ่จะกระจายกระจายทั่ว ๆ ไปตามแหล่งผลิต และมักจะค้าขายพืชผลชนิดอื่นประกอบด้วยไม่ได้รับซื้อพริกเพียงอย่างเดียว โดยพ่อค้าที่รับซื้อพริกจากเกษตรกรร้อยละ 82.43 ซื้อจากพ่อค้าขายส่งในท้องถิ่นร้อยละ 12.01 และซื้อจากพ่อค้าต่างจังหวัด พ่อค้าร้อยละ 5.56 การซื้อขายจะมีการคัดเกรดโดยแบ่งเป็น 3 เกรด ได้แก่ เกรดเอ เกรดบี และเกรดคละ การกำหนดเกรดหรือแบ่งชั้นคุณภาพขึ้นอยู่กับพ่อค้าแต่ละรายเป็นคนกำหนด

ต้นทุนการตลาด ส่วนใหญ่เป็นค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับแรงงานของกรรมกรเป็นหลักถึงร้อยละ 48.94 รองลงมาเป็นค่าสูญเสียน้ำหนัก ค่าขนส่ง และค่าภาชนะบรรจุร้อยละ 23.40 19.50 และ 7.09 ตามลำดับ โดยพ่อค้าจะเสียค่าใช้จ่ายประมาณกิโลกรัมละ 2.93 บาท เมื่อรวบรวมสินค้าได้ตามจำนวนแล้วพ่อค้าจะขายให้แก่พ่อค้าต่างจังหวัด พ่อค้าขายส่ง โรงงานแปรรูปและผู้บริโภค โดยได้กำไรกิโลกรัมละ 2.12

วิธีการตลาดของพริกแห้ง เกษตรกรจะขายผลผลิตให้กับพ่อค้าต่างจังหวัด พ่อค้าเร่ พ่อค้าสัญจร ตัวแทน หรือนายหน้า ร้อยละ 65.33 ขายให้กับพ่อค้าท้องถิ่นร้อยละ 28.16 และขายให้กับผู้รวบรวมท้องถิ่นร้อยละ 6.51 โดยพ่อค้าผู้รวบรวมท้องถิ่น พ่อค้าผู้รวบรวมท้องถิ่น พ่อค้าต่างจังหวัด พ่อค้ากรุงเทพ พ่อค้าขายส่ง จะนำผลผลิตที่รวบรวมไว้ขายให้กับผู้ส่งออก โรงงานแปรรูปและผู้บริโภค

ตารางที่ 9 ต้นทุนการผลิตพริกชี้ฟ้าจำแนกตามค่าใช้จ่ายเงินสดและที่ไม่เป็นเงินสด โดยเฉลี่ย
ต่อไร่ของปีเพาะปลูก 2544/45

รายการ	บาท/ไร่	ร้อยละ
1.ค่าใช้จ่ายที่เป็นเงินสด	6,818.60	39.37
1.1 ค่าวัสดุการผลิต	322.51	1.86
1.2 ค่าปุ๋ยและฮอร์โมน	2,841.48	16.41
1.3 ค่ายาปราบศัตรูพืช/โรคพืช/เชื้อรา	900.74	5.20
1.4 ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง-ค่ากระแสไฟฟ้า	582.46	3.36
1.5 ค่าปูนขาว	10.53	0.06
1.6 ค่าวัสดุการเกษตรอื่น ๆ	58.39	0.34
1.7 ค่าแรงงานเตรียมดินถึงเก็บเกี่ยว	1,510.91	8.72
1.8 ค่าซ่อมอุปกรณ์การเกษตร	112.28	0.65
1.9 ค่าดอกเบี้ย	380	2.20
1.10 ค่าเช่าที่ดิน/ภาษีที่ดิน	98.62	0.57
2 ค่าใช้จ่ายไม่เป็นเงินสด	10,499.20	60.63
2.1 ค่าเมล็ดพันธุ์	189.47	1.10
2.2 ค่าแรงงานเพาะพันธุ์กล้า/เตรียมแปลงเก็บเกี่ยว-คัด ผลิต	9,996.16	57.72
2.3 ค่าเสียโอกาสเงินลงทุน	254.64	1.47
2.4 ค่าใช้ที่ดิน	13.76	0.08
2.5 ค่าเสื่อมอุปกรณ์การเกษตร	45.17	0.26
รวมทั้งหมด	17,317.80	100

ที่มา: สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร (2545)

ตารางที่ 10 ต้นทุนการผลิตพริกชี้ฟ้าโดยเฉลี่ยต่อไร่ จำแนกตามต้นทุนผันแปรและต้นทุนคงที่ของ
ปีเพาะปลูก 2544/45

รายการ	บาท/ไร่	ร้อยละ
1. ต้นทุนผันแปร	17,160.25	99.09
1.1 เป็นเงินสด	6,19.98	38.80
1.2 ไม่เป็นเงินสด	10,440.27	60.29
2. ต้นทุนคงที่	157.55	0.91
2.1 เป็นเงินสด	98.62	0.57
2.2 ไม่เป็นเงินสด	58.93	0.34
3. ต้นทุนทั้งหมดต่อไร่	17,317.80	100.00
3.1 เป็นเงินสด	6,818.60	39.37
3.2 ไม่เป็นเงินสด	10,499.20	60.63

ที่มา: สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร (2545)