



# ข้อมูลราคาสินค้า

เพื่อการวางแผนการเกษตรและสหกรณ์  
ของจังหวัดชุมพร

## กล้วยหอมทองละแม

### ปี ๒๕๖๖



กลุ่มสารสนเทศการเกษตร  
สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดชุมพร  
สิงหาคม ๒๕๖๖



## คำนำ

จังหวัดชุมพร พบว่า มีสินค้าที่ได้รับการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) จำนวน ๕ ชนิด ได้แก่ ข้าวเหลืองปะทิวชุมพร กาแฟเขาทะลุ กล้วยเล็บมือนางชุมพร กาแฟถ้ำสิงห์ และกล้วยหอมทองละแม

ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ จังหวัดชุมพร โดยสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดชุมพร ได้คัดเลือกรายการสินค้าเกษตรที่สามารถจัดทำข้อมูลรายสินค้าเกษตรที่สำคัญของจังหวัดชุมพร จำนวน ๔ ชนิดสินค้า คือ (๑) กาแฟ (๒) กล้วยเล็บมือนาง (๓) มะพร้าว (๔) กล้วยหอมทองละแม ซึ่งกล้วยหอมทองละแมเป็นสินค้าเกษตรที่ได้รับ GI รายใหม่ ของดีจังหวัดชุมพร เป็นรายการที่ ๕ ของจังหวัด สำหรับลักษณะเฉพาะโดดเด่นของ “กล้วยหอมทองละแม” เมื่อสุกจะมีน้ำในผลน้อย รสชาติหวานหอมอมเปรี้ยวเล็กน้อย มีผลขนาดกลางถึงใหญ่ เนื้อแน่น หน้าตัดเหลี่ยม ขั้วเหนียว เป็นสินค้าเกษตรของไทยที่เป็นที่ต้องการของผู้บริโภคในประเทศญี่ปุ่น โดยสร้างรายได้ให้กับชุมชนอำเภอละแมกว่า ๖ ล้านบาทต่อปี “ด้วยความเข้มแข็งของเกษตรกรและชุมชนท้องถิ่นในจังหวัดชุมพร รวมทั้งหน่วยงานในพื้นที่ของจังหวัด ที่เห็นความสำคัญของการขึ้นทะเบียน GI เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าชุมชน จนนำมาสู่การขึ้นทะเบียน GI อย่างต่อเนื่องของจังหวัดชุมพร ได้ช่วยสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับชุมชนและขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานรากของประเทศ ถือเป็นอีกจังหวัดต้นแบบที่น่าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ หรือ GI เป็นเครื่องมือสร้างมูลค่าเพิ่มทางการค้าให้กับท้องถิ่นได้อย่างเป็นรูปธรรม”

ดังนั้น คณะผู้จัดทำผลงานจึงได้ดำเนินการจัดทำข้อมูลรายสินค้าของจังหวัดเพื่อวางแผนพัฒนาการเกษตรและสหกรณ์จังหวัดชุมพร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ (กล้วยหอมทองละแม) เพื่อใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานรองรับการพัฒนาภาคเกษตรและส่วนอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องซึ่งทำให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่พี่น้องเกษตรกรชาวชุมพรต่อไป

กลุ่มสารสนเทศการเกษตร  
สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดชุมพร  
สิงหาคม ๒๕๖๖



## สารบัญ

เรื่อง	หน้า
<b>บทที่ ๑ ข้อมูลพื้นฐานของจังหวัด</b>	
๑. ลักษณะข้อมูลทางภูมิศาสตร์	๑
๒. ลักษณะภูมิประเทศ	๑
๓. ลักษณะดิน	๑ - ๕
๔. ลักษณะดินจะแตกต่างกันตามธรณีสัณฐานและต้นกำเนิดดิน	๕ - ๗
๕. การใช้ประโยชน์ที่ดิน	๗ - ๑๐
๖. ปัญหาทรัพยากรดิน	๑๐ - ๑๑
๗. ลักษณะภูมิอากาศ	๑๑
๘. อุณหภูมิและความชื้นสัมพัทธ์	๑๑
๙. ปริมาณน้ำฝน	๑๒
๑๐. ทรัพยากรน้ำ	๑๒ - ๑๔
๑๑. ข้อมูลประชากรและครัวเรือนเกษตรกร	๑๕
๑๒. ข้อมูลด้านเศรษฐกิจ	๑๖ - ๑๘
๑๓. ข้อมูลแรงงานภาคเกษตร	๑๙ - ๒๐
๑๔. ข้อมูลสินค้า OTOP และโครงการชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถีของจังหวัดชุมพร	๒๑ - ๒๕
๑๕. ข้อมูลสินค้าเกษตรที่ได้รับรองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	๒๕
๑๖. ข้อมูลดัชนีราคาสินค้าเกษตรที่เกษตรกรขายได้ ณ ไร่นา	๒๖
<b>บทที่ ๒ ข้อมูลเกี่ยวกับกล้วยหอมทองละแม</b>	
๑. ประวัติกล้วยหอมทองละแม	๒๗
๒. ลักษณะทางพฤกษศาสตร์กล้วยหอมทอง	๒๗ - ๒๘
๓. ส่วนประกอบต่าง ๆ ของต้นกล้วย	๒๘ - ๓๑
๔. ลักษณะประจำพันธุ์	๓๑
๕. การเตรียมหน่อกล้วยหอมทองสำหรับปลูกให้มีอัตราการรอดสูง	๓๑ - ๓๒
๖. การตัดแต่งหน่อและใบกล้วยหอมทอง	๓๒
๗. ระยะเวลาในการให้ผลผลิตของกล้วยหอมทอง	๓๒
๘. การตัดหน่อกล้วยสำหรับเลี้ยงไว้ในปีต่อไป	๓๒
๙. การเตรียมดินปลูก	๓๒
๑๐. ฤดูกาลปลูกที่เหมาะสม	๓๓
๑๑. วิธีปลูกกล้วยหอมทอง	๓๓
๑๒. การดูแลรักษากล้วยหอมทองให้ได้ผลผลิตดี	๓๓
๑๓. กระบวนการผลิต	๓๓ - ๓๘
๑๔. ปัญหาและอุปสรรคที่เกษตรกรต้องประสบ	๓๙ - ๔๐



## สารบัญ (ต่อ)

เรื่อง	หน้า
๑๕. ประโยชน์ของกล้วยหอมทอง	๔๑ - ๔๒
๑๖. ขั้นตอนการผลิตและส่งออกกล้วยหอมทองของกลุ่มเกษตรกรทำสวนทุ่ง ควาวัต	๔๒ - ๔๖
๑๗. ขั้นตอนการผลิตและส่งออกกล้วยหอมทอง	๔๖
๑๘. ภาพแสดงผลกล้วยหอมทองที่ได้มาตรฐาน	๔๗ - ๔๙
๑๙. ภูมิปัญญาขั้นตอนการปลูกกล้วยหอมทองปลอดสารเคมีของกลุ่ม	๕๐
๒๐. การเตรียมพื้นที่ปลูก	๕๐
๒๑. การคัดเลือกพันธุ์ที่ใช้ปลูก	๕๐
๒๒. การปลูก สามารถปลูกได้ ๒ วิธี	๕๐
๒๓. การดูแลรักษา	๕๐ - ๕๑
๒๔. การเก็บเกี่ยวผลผลิต	๕๑
๒๕. การห่อบรรจุภัณฑ์และขนส่ง	๕๑
๒๖. ข้อกำหนดการบรรจุ จัดเรียงเสนอ	๕๑ - ๕๒
๒๗. การเตรียมความพร้อมผู้ประกอบการเพื่อส่งออกสินค้ากล้วย	๕๒
๒๘. ประกาศ กฎระเบียบ ที่เกี่ยวข้องกับการส่งออกสินค้ากล้วย	๕๒ - ๕๓
๒๙. ภัยธรรมชาติ โรคระบาด และแมลงศัตรูพืช	๕๔ - ๕๕
๓๐. โครงสร้างคณะกรรมการบริหารกลุ่มเกษตรกรทำสวนทุ่งควาวัตฯ	๕๖
๓๑. หลักเกณฑ์การปลูกกล้วยหอมทอง	๕๘
๓๒. ขั้นตอนการปฏิบัติของผู้ปลูกกล้วยหอมทอง	๕๘
๓๓. ขั้นตอนการสั่งซื้อกล้วยหอมทอง กลุ่มเกษตรกรทำสวนทุ่งควาวัต	๕๙
๓๔. กิจกรรมที่ทางกลุ่มเกษตรกรทำสวนทุ่งควาวัตมีต่อสมาชิก	๖๐
๓๕. การแปรรูปกล้วยหอมทองและผลิตภัณฑ์	๖๐ - ๖๒
๓๖. เรื่องกล้วย ๆ ลดน้ำหนักด้วยกล้วย กล้วยหอมทองลดความอ้วน	๖๓
๓๗. วิธีลดความอ้วนด้วยกล้วยหอมทอง	๖๓
<b>บทที่ ๓ สถานการณ์สินค้ากล้วยหอมทองละแม จังหวัดชุมพร</b>	
๑. สถานการณ์และข้อมูลพื้นที่การผลิตกล้วยหอมทองละแมของจังหวัด	๖๔ - ๖๕
๒. แนวทางการส่งเสริมตลาดกล้วยไทยให้ไปไกลกว่าเดิม	๖๖
๓. ข้อมูลด้านการส่งออก และราคา	๖๗ - ๖๘
๔. ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการผลิตและการส่งออก	๖๘ - ๗๑
๕. โอกาสสำหรับผู้ผลิตผู้ส่งออกไทย	๗๑ - ๗๒
๖. พฤติกรรมการบริโภค	๗๒ - ๗๓
๗. วิธีการเลือกกล้วยหอมทอง	๗๓ - ๗๔



## สารบัญ (ต่อ)

เรื่อง	หน้า
๘. ระเบียบและขั้นตอนการนำเข้าผลไม้	๗๔
๙. ขั้นตอนการนำผลไม้จากไทยไปยังญี่ปุ่น	๗๔ - ๗๕
๑๐. การส่งออกกล้วยไปสาธารณรัฐประชาชนจีน	๗๕
๑๑. การส่งออกกล้วยไปมาเลเซีย	๗๕ - ๗๖
๑๒. การส่งออกกล้วยไปญี่ปุ่น	๗๖
๑๓. การกำหนดเรื่องคุณภาพ	๗๖ - ๗๗
๑๔. การวิเคราะห์สภาพการแข่งขันของตลาด หรือ Five Force Model	๗๗ - ๗๘
๑๕. การวิเคราะห์ปัจจัยของธุรกิจ หรือ SWOT Analysis	๗๙
๑๖. การวิเคราะห์ TOWS matrix	๘๐



## สารบัญตาราง

เรื่อง	หน้า
ตารางที่ ๑ แสดงกลุ่มชุดดินที่พบในจังหวัดชุมพร	๒ - ๓
ตารางที่ ๒ แสดงหน่วยที่ดินต่างๆ ที่พบแพร่กระจายอยู่ในจังหวัดชุมพร	๔
ตารางที่ ๓ แสดงการกระจายของกลุ่มชุดดินที่พบในอำเภอต่างๆ เรียงลำดับตามกลุ่มที่มีพื้นที่มากไปหาน้อย	๕
ตารางที่ ๔ แสดงข้อมูลป่าสงวนแห่งชาติ	๙ - ๑๐
ตารางที่ ๕ อุณหภูมิและความชื้นสัมพัทธ์สูงสุด-ต่ำสุดจังหวัดชุมพร ปี ๒๕๕๓ - ๒๕๖๖	๑๑
ตารางที่ ๖ ปริมาณน้ำฝนจังหวัดชุมพร ปี ๒๕๕๓ - ๒๕๖๖	๑๒
ตารางที่ ๗ จำนวนบ่อน้ำบาดาล จังหวัดชุมพร ปี ๒๕๖๕	๑๔
ตารางที่ ๘ แสดงข้อมูลโครงการชลประทานที่ก่อสร้างแล้วเสร็จถึงปี พ.ศ. ๒๕๖๕	๑๔
ตารางที่ ๙ แสดงข้อมูลโครงการที่ถ่ายโอนภารกิจให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น	๑๔
ตารางที่ ๑๐ แสดงข้อมูลประชากรและครัวเรือนเกษตรกรปี ๒๕๖๕	๑๕
ตารางที่ ๑๑ แสดงครัวเรือนทั้งหมดและครัวเรือนเกษตรกรจังหวัดชุมพรย้อนหลัง ปี ๒๕๖๓ - ๒๕๖๕	๑๕
ตารางที่ ๑๒ แสดงผลิตภัณฑ์มวลรวมจังหวัดชุมพร (GPP) ณ ราคาประจำปี ปี ๒๕๖๐ - ๒๕๖๔	๑๗
ตารางที่ ๑๓ แสดงผลิตภัณฑ์มวลรวมจังหวัดชุมพร (GPP) ณ ราคาคงที่ ปี ๒๕๖๐ - ๒๕๖๔	๑๘
ตารางที่ ๑๔ แสดงผู้มีงานทำจังหวัดชุมพร จำแนกตามประเภทอุตสาหกรรมและเพศ ไตรมาสที่ ๓ ปี ๒๕๖๕	๑๙
ตารางที่ ๑๕ แสดงผู้มีงานทำจังหวัดชุมพร จำแนกตามประเภทอุตสาหกรรมและเพศ ไตรมาสที่ ๓ ปี ๒๕๖๕	๒๐
ตารางที่ ๑๖ แสดงประเภทสินค้า OTOP จังหวัดชุมพร ปี ๒๕๖๕	๒๑
ตารางที่ ๑๗ แสดงข้อมูลสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย ปี พ.ศ. ๒๕๖๕	๒๑ - ๒๔
ตารางที่ ๑๘ แสดงข้อมูลโครงการชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี จังหวัดชุมพร	๒๔ - ๒๕
ตารางที่ ๑๙ แสดงราคาสินค้าเกษตรที่เกษตรกรขายได้ ณ ไร่นา ปี ๒๕๖๒ - ๒๕๖๕	๒๖
ตารางที่ ๒๐ ข้อกำหนดขนาด (กล้วยหอมทอง)	๕๒
ตารางที่ ๒๑ แสดงผลผลิตกล้วยหอมทองที่ส่งออกของกลุ่มเกษตรกรทำสวนทุ่งควาวัด	๕๗
ตารางที่ ๒๒ แสดงข้อมูลเนื้อที่ปลูก เนื้อที่เก็บเกี่ยว ผลผลิตที่เก็บเกี่ยว ผลผลิตรวม และราคาเฉลี่ยของกล้วยหอมทอง ในจังหวัดชุมพร ปี ๒๕๖๑ - ๒๕๖๕	๖๔
ตารางที่ ๒๓ แสดงราคาที่เกษตรกรขายได้ ปี ๒๕๖๑ - ๒๕๖๖	๖๕
ตารางที่ ๒๔ คุณค่าอาหารของผลกล้วยน้ำว้า กล้วยหอม กล้วยไข่ กล้วยหักมุก ในปริมาณกรัมต่อ ๑๐๐ กรัม ของน้ำหนักสดผลสุกไว้	๖๖
ตารางที่ ๒๕ แหล่งนำเข้ากล้วยหอมของญี่ปุ่น	๖๗
ตารางที่ ๒๖ ราคาที่เกษตรกรขายได้ในรอบ ๑ ปี	๖๗



## สารบัญตาราง (ต่อ)

เรื่อง	หน้า
ตารางที่ ๒๗ ราคาที่กลุ่มเกษตรกรรทงควัดส่งออก	๖๘
ตารางที่ ๒๘ แสดงการส่งออกกล้วยหอมทอง ปี ๒๕๕๕ - ๒๕๖๕	๗๑
ตารางที่ ๒๙ การวิเคราะห์ปัจจัยของธุรกิจ หรือ SWOT Analysis	๗๙
ตารางที่ ๓๐ แสดงกลยุทธ์ที่ได้จากการวิเคราะห์ด้วย TOWS Matrix	๘๐



## บทที่ ๑

### ข้อมูลทั่วไปของจังหวัดชุมพร

#### ๑. ลักษณะข้อมูลทางภูมิศาสตร์

##### ● ที่ตั้ง ขนาดของพื้นที่

จังหวัดชุมพร ตั้งอยู่ตอนบนสุดของภาคใต้ระหว่างเส้นละติจูดที่ ๑๐ องศา ๒๙ ลิปดาเหนือ และเส้นลองจิจูดที่ ๙๙ องศา ๑๑ ลิปดาตะวันออก มีเนื้อที่ ๓,๗๕ ล้านไร่ หรือ ๖,๐๑๐,๘๔๔ ตารางกิโลเมตร มีพื้นที่มากเป็นอันดับ ๔ ของภาคใต้ ชุมพรเป็นจังหวัดแรกของภาคใต้ตอนบนฝั่งอ่าวไทย มีรูปพื้นที่เรียวยาว ตามแนว เหนือ - ใต้ มีความยาวประมาณ ๒๒๒ กิโลเมตร ความกว้างโดยเฉลี่ย ประมาณ ๓๖ กิโลเมตร ห่างจากกรุงเทพมหานครตามเส้นทางรถยนต์ประมาณ ๔๙๘ กิโลเมตร และเส้นทางรถไฟสายใต้ประมาณ ๔๗๖ กิโลเมตร

##### ● อาณาเขตติดต่อ

จังหวัดชุมพรมีอาณาเขตติดต่อกับจังหวัดใกล้เคียงดังนี้

ทิศเหนือ : เขตอำเภอท่าแซะ และอำเภอปะทิว ติดต่อกับอำเภอบางสะพานน้อย จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

ทิศใต้ : เขตอำเภอละแม และอำเภอพะโต๊ะ ติดต่อกับอำเภอท่าชนะ อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ทิศตะวันออก : เขตอำเภอปะทิว อำเภอเมืองชุมพร อำเภอสวี อำเภอทุ่งตะโก และอำเภอหลังสวน ติดต่อกับอ่าวไทย

ทิศตะวันตก : เขตอำเภอเมืองชุมพร อำเภอสวี อำเภอหลังสวน และอำเภอพะโต๊ะ ติดต่อกับอำเภอกระบุรี จังหวัดระนอง และประเทศเมียนมาร์

#### ๒. ลักษณะภูมิประเทศ

สภาพพื้นที่ของจังหวัดชุมพร แบ่งเป็น ๓ ลักษณะใหญ่ๆ คือ พื้นที่ราบตอนกลาง พื้นที่ราบชายฝั่งทะเล พื้นที่ทางทิศตะวันตกเป็นที่สูงและภูเขา ทิวเขาที่สำคัญ คือ ทิวเขาตะนาวศรี ซึ่งเป็นพรมแดนทางธรรมชาติระหว่างประเทศไทยกับประเทศเมียนมาร์ ถัดจากแนวที่สูงมาทางด้านตะวันออกเป็นที่ราบตอนกลาง ซึ่งมีลักษณะเป็นที่ราบคลื่นและที่ราบลุ่ม เป็นเขตเกษตรกรรมที่สำคัญ สำหรับพื้นที่ทางตะวันออกเป็นที่ราบชายฝั่งทะเลยาวประมาณ ๒๒๒ กิโลเมตร ลักษณะชายหาดของจังหวัดชุมพรค่อนข้างเรียบ มีความโค้งเว้าน้อย ความกว้างของจังหวัดโดยเฉลี่ย ๓๖ กิโลเมตร

#### ๓. ลักษณะดิน

ลักษณะดินที่พบในจังหวัดชุมพร แบ่งออกเป็นหน่วยหรือกลุ่มใหญ่ๆ ได้ ๒๙ หน่วยดิน หรือกลุ่มดิน โดยปะปนกันไปในแต่ละพื้นที่จากลักษณะของดินทั้งหมด สามารถแบ่งตามประเภทของดินได้ ๖ กลุ่ม ได้แก่

๑. กลุ่มพื้นที่ดินเค็มชายฝั่งทะเล ครอบคลุมพื้นที่ร้อยละ ๕ ของพื้นที่ทั้งหมดของจังหวัด
๒. กลุ่มดินต้นครอบคลุมพื้นที่ร้อยละ ๓๐ ของพื้นที่ทั้งหมดของจังหวัด
๓. กลุ่มดินทรายครอบคลุมพื้นที่ร้อยละ ๕ ของพื้นที่ทั้งหมดของจังหวัด
๔. กลุ่มดินภูเขาครอบคลุมพื้นที่ร้อยละ ๑๕ ของพื้นที่ทั้งหมดของจังหวัด
๕. พื้นที่ภูเขาครอบคลุมพื้นที่ร้อยละ ๓๕ ของพื้นที่ทั้งหมดของจังหวัด





## ๖. กลุ่มดินนาครอบครัวพื้นที่ร้อยละ ๑๐ ของพื้นที่ทั้งหมดของจังหวัด

เมื่อพิจารณาลักษณะสภาพดินของจังหวัดชุมพร โดยรวมแล้วบริเวณด้านตะวันตกของจังหวัดลักษณะดินจะเป็นพื้นที่ภูเขา บริเวณตอนกลางของจังหวัด ลักษณะดินจะเป็นดินต้นและดินนาซึ่งเหมาะสมแก่การเกษตรกรรม ส่วนด้านตะวันออกของจังหวัด ลักษณะดินจะเป็นดินทราย ดินเค็มชายฝั่งทะเลและดินภูเขา รวมทั้งดินพื้นที่ภูเขา เป็นบางส่วนด้วยพื้นที่ทั้งจังหวัด ๓,๗๕๖,๗๗๘ ไร่ จำแนกพื้นที่ทางการเกษตร ๒,๐๓๙,๘๑๖ ไร่ (ร้อยละ ๔๕.๙) พื้นที่ป่าไม้ ๖๕๘,๑๒๕ ไร่ (ร้อยละ ๒๐.๔) และพื้นที่ไม่ได้จำแนก ๑,๐๕๘,๘๓๗ ไร่ (ร้อยละ ๓๐.๖)

## ตารางที่ ๑ แสดงกลุ่มชุดดินที่พบในจังหวัดชุมพร

กลุ่มชุดดิน	ลักษณะเด่น
<b>กลุ่มชุดดินในพื้นที่ลุ่ม</b>	
๓	ดินเหนียวลึกมากที่เกิดจากตะกอนน้ำกร่อย อาจพบชั้นดินเลนของตะกอนน้ำทะเลที่ไม่มีศักยภาพก่อให้เกิดเป็นดินกรดกำมะถันภายใต้ความลึก ๑๕ ซม. จากผิวดิน ปฏิกริยาดินเป็นกลางถึงเป็นด่าง การระบายน้ำเร็ว ความอุดมสมบูรณ์ปานกลางถึงสูง
๕	ดินเหนียวลึกมากที่เกิดจากตะกอนน้ำกร่อย ปฏิกริยาดินเป็นกลางหรือเป็นด่าง การระบายน้ำเร็ว ความอุดมสมบูรณ์ต่ำถึงปานกลาง
๖	ดินเหนียวลึกมากที่เกิดจากตะกอนน้ำกร่อย ปฏิกริยาดินเป็นกรดจัดมากถึงเป็นกรดจัด การระบายน้ำเร็วถึงค่อนข้างเร็ว ความอุดมสมบูรณ์ต่ำ
๗	ดินเหนียวลึกมากที่เกิดจากตะกอนน้ำกร่อย ปฏิกริยาดินเป็นกลางถึงเป็นด่าง การระบายน้ำค่อนข้างเร็ว ความอุดมสมบูรณ์ปานกลาง
๑๐	ดินเปรี้ยวจัดระดับตื้นที่เกิดจากตะกอนน้ำทะเล ปฏิกริยาดินเป็นกรดรุนแรงมา การระบายน้ำเร็ว ความอุดมสมบูรณ์ต่ำ
๑๑	ดินเปรี้ยวจัดระดับลึกปานกลางที่เกิดจากตะกอนน้ำทะเล ปฏิกริยาดินเป็นกรดจัดมาก การระบายน้ำเร็ว ความอุดมสมบูรณ์ต่ำ
๑๒	ดินเลนเค็มชายทะเลและไม่มีศักยภาพก่อให้เกิดเป็นดินกรดกำมะถันปฏิกริยาดินเป็นกลางถึงเป็นด่าง การระบายน้ำเร็วมาก ความอุดมสมบูรณ์ปานกลางถึงสูง
๑๓	ดินเลนเค็มชายทะเลที่มีศักยภาพก่อให้เกิดเป็นดินกรดกำมะถัน ปฏิกริยาดินเป็นกลางถึงเป็นด่าง การระบายน้ำเร็วมาก ความอุดมสมบูรณ์ปานกลางถึงสูง
๑๔	ดินเปรี้ยวจัดระดับลึกปานกลางและมีชั้นดินเลนที่มีศักยภาพก่อให้เกิดเป็นดินเปรี้ยวจัดหรือดินกรดกำมะถันภายในความลึก ๑๕ ซม. จากผิวดิน ดินบนปฏิกริยาเป็นกรดจัดมากและดินล่างมีปฏิกริยาดินเป็นกรดเล็กน้อยถึงเป็นด่าง การระบายน้ำเร็ว ความอุดมสมบูรณ์ต่ำ
๑๖	ดินทรายแ่งลึกมากที่เกิดจากตะกอนน้ำกร่อย ปฏิกริยาดินเป็นกรดจัดมาก การระบายน้ำเร็ว ความอุดมสมบูรณ์ต่ำ
๑๗	ดินร่วนละเอียดลึกมากที่เกิดจากตะกอนน้ำกร่อย ปฏิกริยาดินเป็นกรดจัดมาก การระบายน้ำเร็วค่อนข้างเร็ว ความอุดมสมบูรณ์ต่ำ
๑๘	ดินร่วนละเอียดมากที่เกิดจากตะกอนน้ำกร่อย ปฏิกริยาดินกลางหรือเป็นด่าง การระบายน้ำเร็วถึงค่อนข้างเร็ว ความอุดมสมบูรณ์ต่ำถึงปานกลาง
๒๒	ดินร่วนหยาบลึกมากที่เกิดจากตะกอนน้ำกร่อย ปฏิกริยาดิน เป็นกรดจัดถึงเป็นกลาง การระบายน้ำเร็วถึงค่อนข้างเร็ว ความอุดมสมบูรณ์ต่ำ



## ตารางที่ ๑ แสดงกลุ่มชุดดินที่พบในจังหวัดชุมพร (ต่อ)

กลุ่มชุดดิน	ลักษณะเด่น
๒๓	กลุ่มดินทรายลึกมากที่เกิดจากตะกอนทรายชายทะเล ปฏิกริยาดินเป็นกรดเล็กน้อยถึงเป็นกลาง การระบายน้ำเร็ว ความอุดมสมบูรณ์ต่ำ
๒๕	ดินตื้น ปฏิกริยาดินเป็นกรดจัดถึงเป็นด่างเล็กน้อย การระบายน้ำเร็วถึงค่อนข้างเร็ว ความอุดมสมบูรณ์ต่ำ
๕๘	ดินที่มีวัสดุอินทรีย์หนามากกว่า ๑๐ ซม. จากผิวดิน มีปฏิกริยาดินเป็นกรดและการระบายน้ำเร็วมาก ความอุดมสมบูรณ์ต่ำ มีน้ำท่วมขังนานเกือบตลอดปี
๕๙	ดินตะกอนน้ำพาเชิงซ้อน ชั้นดินมีลักษณะเป็นชั้นสลับ เนื้อดินไม่แน่นอนขึ้นอยู่กับตะกอนที่มาทับถม ปฏิกริยาดินเป็นกรดจัดถึงเป็นกลาง การระบายน้ำเร็วถึงค่อนข้างเร็ว ความอุดมสมบูรณ์ต่ำ
<b>กลุ่มชุดดินในพื้นที่ดอน</b>	
๒๖	ดินเหนียวลึกถึงลึกมากที่เกิดจากตะกอนลำน้ำหรือวัสดุต้นกำเนิดดินเนื้อละเอียด ปฏิกริยาดินเป็นกรดมาก การระบายน้ำดีถึงดีปานกลางความอุดมสมบูรณ์ต่ำ
๓๒	ดินร่วนหรือดินทรายแป้งละเอียดลึกถึงลึกมากที่เกิดจากตะกอนริมแม่น้ำ ปฏิกริยาดินเป็นกรดจัด การระบายน้ำดีถึงดีปานกลาง ความอุดมสมบูรณ์ปานกลาง
๓๔	ดินร่วนละเอียดลึกถึงลึกมากที่เกิดจากตะกอนลำน้ำหรือวัสดุต้นกำเนิดดินเนื้อหยาบ ปฏิกริยาดินเป็นกรดจัด การระบายน้ำดีถึงดีปานกลาง ความอุดมสมบูรณ์ต่ำ
๓๙	ดินร่วนหยาบลึกถึงลึกมากที่เกิดจากตะกอนลำน้ำหรือวัสดุต้นกำเนิดดินเนื้อหยาบ ปฏิกริยาเป็นกรดจัด การระบายน้ำดีถึงดีปานกลาง ความอุดมสมบูรณ์ต่ำ
๔๒	ดินทรายที่มีชั้นดินดานอินทรีย์ภายในมีความลึก ๑๐๐ ซม. จากผิวดิน ปฏิกริยาดินเป็นกรดเล็กน้อยถึงเป็นกลาง การระบายน้ำค่อนข้างมากอยู่บนชั้นดินที่มีการระบายน้ำดีปานกลางถึงค่อนข้างเร็ว ความอุดมสมบูรณ์ต่ำ
๔๓	ดินทรายลึกมากที่เกิดจากการตกตะกอนลำน้ำหรือสันทรายชายทะเล ปฏิกริยาดินเป็นกรดเล็กน้อยถึงเป็นด่าง การระบายน้ำค่อนข้างมาก ความอุดมสมบูรณ์ต่ำ
๔๕	ดินตื้นถึงลูกรังเศษหินหรือก้อนหิน ปฏิกริยาดินเป็นกรดจัด การระบายน้ำดีถึงดีปานกลาง ความอุดมสมบูรณ์ต่ำ
๕๐	ดินร่วนลึกปานกลางถึงเศษหิน ก้อนหินหรือชั้นหินพื้น ปฏิกริยาดินเป็นกรดจัดมาก การระบายน้ำดี ความอุดมสมบูรณ์ต่ำ
๕๑	ดินตื้นถึงชั้นดินหินพื้น ปฏิกริยาดินเป็นกรดจัด การระบายน้ำดีถึงค่อนข้างมาก ความอุดมสมบูรณ์ต่ำ
๕๒	ดินตื้นถึงชั้นมาร์ลหรือหินปูน ปฏิกริยาดินเป็นด่าง การระบายน้ำดี ความอุดมสมบูรณ์ปานกลางถึงสูง
๕๓	ดินเหนียวลึกปานกลางถึงชั้นหินพื้น ลูกรังหรือเศษหิน ปฏิกริยาดินเป็นกรดจัด การระบายน้ำดี ความอุดมสมบูรณ์ต่ำ
<b>พื้นที่ลาดชันเชิงซ้อนหรือพื้นที่ภูเขา</b>	
๖๒	พื้นที่ลาดชันเชิงซ้อนที่มีความลาดชันมากกว่า ๓๕ เปอร์เซ็นต์ พื้นที่บริเวณนี้ยังไม่มีการศึกษาสำรวจและจำแนกดิน เนื่องจากสภาพพื้นที่ที่มีความลาดชันสูง ซึ่งถือว่ายากต่อการจัดการดูแลรักษาสำหรับเกษตรกร

ที่มา : กรมพัฒนาที่ดิน



ตารางที่ ๒ แสดงหน่วยที่ดินต่างๆ ที่พบแพร่กระจายอยู่ในจังหวัดชุมพร

กลุ่มชุดดิน	เนื้อที่ (ไร่)	กลุ่มชุดดิน	เนื้อที่ (ไร่)	กลุ่มชุดดิน	เนื้อที่ (ไร่)
๓	๕,๗๑๕	๓๔B/๔๓B	๗,๒๓๓	๕๐C	๖๘,๙๔๕
๕	๔๓,๘๗๙	๓๔C	๑๑๕,๒๗๘	๕๐C/๕๑C	๘๖,๙๒๙
๖	๘๔,๓๗๑	๓๔D	๔,๘๐๑	๕๐D	๑,๗๕๖
๗	๔,๘๖๑	๓๔	๒๖,๕๘๘	๕๐D/๕๑D	๕๖,๕๐๕
๑๐	๖,๗๑๑	๓๔B	๑๐๔,๑๕๖	๕๐E/๕๑E	๑,๒๗๔
๑๑	๖,๓๓๖	๓๔B/๔๓B	๒,๕๗๕	๕๑B	๘,๕๙๔
๑๒	๒,๙๘๓	๓๔C	๒๔,๒๘๗	๕๑C	๑๐๖,๑๔๓
๑๓	๔๘,๖๔๑	๓๔D	๑,๙๙๘	๕๑D	๑๑๑,๘๓๙
๑๔	๒๙,๖๘๘	๓๔E	๔๗๔	๕๑E	๗๑,๕๙๐
๑๖	๒๐,๙๕๑	๔๒	๑๒,๖๘๖	๕๒	๗๙๗
๑๗	๔๘,๒๘๔	๔๒B	๕,๒๗๗	๕๒B	๓,๔๑๒
๑๗P	๑๐,๐๑๗	๔๓	๖๗,๔๒๐	๕๓	๑,๕๓๐
๑๘	๕,๔๔๗	๔๓B	๘๐,๐๙๗	๕๓B	๖,๗๙๘
๒๒	๑,๑๐๗	๔๓B/๔๕B	๑,๘๓๐	๕๓C	๔๕,๗๒๓
๒๓	๔๑,๐๒๗	๔๓B/๕๐B	๓,๒๑๑	๕๓D	๘๔,๔๓๘
๒๕	๑๐,๒๔๘	๔๓C	๑๔,๐๑๑	๕๓E	๖๕๕
๒๕B	๒๒๓	๔๕	๖,๖๒๒	๕๘	๔,๓๐๑
๒๖	๘๕๔	๔๕B	๘๖,๘๕๐	๕๙B	๒,๑๙๑
๒๖B	๑๐๙,๖๐๔	๔๕B/๕๐B	๘๑,๙๑๙	๖๒	๑,๔๕๙,๘๒๓
๒๖C	๑๘,๒๙๓	๔๕C	๑๘,๑๒๕	AP	๔,๖๑๘
๒๖D	๖,๙๖๘	๔๕C/๕๐C	๕,๑๔๖	ML	๒,๙๒๒
๓๒	๖๕,๔๖๙	๔๕D	๓,๗๙๗	SP	๑๕,๖๑๒
๓๒B	๑๑๗,๙๕๑	๕๐	๓,๐๔๓	U	๗,๒๕๘
๓๔	๔,๒๒๙	๕๐B	๔๓,๔๕๔	W	๒๑,๙๐๕
๓๔B	๑๔๘,๐๐๓	๕๐B/๕๑B	๑๗,๓๓๔	รวม	๓,๗๕๕,๖๓๐

## ที่มา : กรมพัฒนาที่ดิน

หมายเหตุ : B = มีความลาดชัน ๒-๕%      C = มีความลาดชัน ๕-๑๒%      D = มีความลาดชัน ๒๐-๓๕%  
 E = มีความลาดชัน ๒๐-๓๕%      P = มีการระบายน้ำเร็ว      SP = มีการระบายน้ำค่อนข้างเร็ว



ตารางที่ ๓ แสดงการกระจายของกลุ่มชุดดินที่พบในอำเภอต่างๆ เรียงลำดับตามกลุ่มที่มีพื้นที่มากไปหาน้อย

อำเภอ	กลุ่มดิน	
	ดินในพื้นที่ลุ่ม	ดินในพื้นที่ดอน
เมืองชุมพร	๕ ๑๓ ๖ ๑๖ ๒๓ ๑๔ ๑๑ ๑๗ ๓ ๒๕ ๑๒	๖๒ ๓๒ ๒๖B ๔๕B ๓๔B ๔๓ ๓๔C ๔๓B ๕๑D ๓๙B ๕๐B ๕๑C ๕๐C ๓๙C ๔๕ ๔๕C ๓๔ ๕๐ ๔๓C ๓๒B ๕๓B ๔๕D ๕๑B ๕๒B
หลังสวน	๖ ๑๔ ๑๗ ๑๓ ๒๓ ๑๗p ๕ ๑๖ ๑๐ ๕๘ ๑๘ ๑๑	๖๒ ๓๒B ๓๔B ๔๓B ๓๙B ๔๓ ๕๐C/๕๑C ๓๔C ๓๙ ๓๔B/๔๓B ๔๕B ๓๙C ๕๐B ๒๖D ๓๙B/๔๓B ๔๓C ๓๔D ๕๐C ๕๓D/๕๑D ๔๒ ๕๓C ๕๑C ๕๐B/๕๑B ๕๑D ๓๔ ๒๖ ๔๕C ๕๑B ๓๒ ๒๖B ๒๖C ๔๒B
ท่าแซะ	๖ ๒๕ ๑๗ ๕ ๒๕B	๖๒ ๕๑D ๔๕B/๕๐B ๕๑C ๕๑E ๕๓D ๕๐C ๓๒ ๓๒B ๔๕B ๕๓C ๕๐D/๕๑D ๓๔B ๒๖B ๕๐B ๔๕C/๕๐C ๓๙B ๔๕C ๕๑B ๓๔C ๔๓C ๔๓B ๓๙C ๒๖C ๕๐D ๔๓ ๕๒ ๔๕D ๕๐ ๓๔ ๕๐B/๕๑B ๕๐C/๕๑C
ปะทิว	๒๓ ๖ ๕ ๗ ๕๙B ๑๗ ๑๖ ๒๕ ๓ ๑๔ ๑๘ ๑๓ ๕๙	๓๔B ๖๒ ๓๙B ๓๔C ๔๓B ๒๖B ๔๕B ๕๑C ๕๑D ๓๒B ๓๙C ๔๕C ๕๓C ๔๓ ๔๓C ๒๖C ๕๐C ๔๒B ๕๐B ๓๔D ๕๐D/๕๑D ๕๒B ๓๙D ๔๕B/๕๐B ๕๐C/๕๑C ๔๕D ๕๐B/๕๑B ๕๓B ๔๒ ๕๓D ๕๐D ๔๕ ๕๑E ๓๙E ๕๑B ๓๙B ๕๑B ๓๙B/๓๙C
พะโต๊ะ	๑๗	๖๒ ๕๓D ๕๐C/๕๑C ๕๓C ๓๒B ๒๖C ๕๑E ๒๖D ๒๖B ๕๐D/๕๑D ๕๑D
ทุ่งตะโก	๑๗ ๑๓ ๖ ๑๖ ๒๓ ๑๗p ๑๔ ๕ ๑๐	๖๒ ๓๒B ๕๐C/๕๑C ๕๐B ๕๑C ๕๐B/๕๑B ๔๒ ๕๑D ๓๙B ๓๙ ๔๓ ๔๓B ๓๒ ๔๕B/๕๐B ๓๙C ๓๔B ๔๕ ๕๐D/๕๑D ๕๐C ๕๐ ๓๙B/๔๓B ๕๑E
สวี	๖ ๒๓ ๑๓ ๑๔ ๑๗ ๕ ๑๗p ๕๘ ๑๐ ๑๘ ๒๒ ๑๖ ๒๕ ๑๒	๖๒ ๒๖B ๕๐C/๕๑C ๕๐D/๕๑D ๔๕B ๕๐B ๕๓C ๓๔B ๓๔B ๓๒B ๔๓B ๕๑D ๔๓ ๔๕B/๕๐B ๓๙B ๕๐C ๓๔C ๕๓D ๕๓B ๕๐B/๕๑B ๔๓B/๕๐B ๓๙ ๔๓B/๕๐B ๓๙ ๔๓B/๔๕B ๕๑C ๓๙C ๔๓C ๕๓ ๕๑E ๔๕C ๕๑B ๔๒ ๓๒ ๕๓E ๒๖C ๓๔ ๔๒B

ที่มา : กรมพัฒนาที่ดิน

#### ๔. ลักษณะดินจะแตกต่างกันตามธรณีสัณฐานและต้นกำเนิดดินซึ่งแบ่งออกได้ ดังนี้

(๑) หาดและเนินทราย (Beach and Sand dunes) มีลักษณะพื้นที่เป็นแนวยาวขนานกันไปกับชายฝั่งทะเลตั้งแต่ปากน้ำละแม ปากน้ำหลังสวน ไปจนถึงหาดทรายรี ในเขตอำเภอเมืองชุมพร จังหวัดชุมพร และจะพบหาดสั้นๆ เป็นช่วง ๆ จนถึงเขตจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ หาดและเนินทรายเหล่านี้เกิดจากการที่คลื่นซัดเอาทรายและเปลือกหอยต่าง ๆ ไปกองสะสมไว้บริเวณเหนือหาดทำให้เป็นเนินทรายตื้นๆ และแผ่กว้าง มีความลาดชันประมาณ ๒-๔ เปอร์เซ็นต์ และมีลักษณะเป็นลูกคลื่นลอนลาด ในบางแห่งเกิดเป็นหลาย ๆ สันถัดจากชายฝั่งทะเลออกมา ดินที่พบบริเวณหาดและเนินทรายเหล่านี้ส่วนใหญ่จะเป็นทรายจัด และในบางแห่งจะมีเปลือกหอยปะปน



อยู่ในเนื้อดิน บริเวณเหล่านี้ส่วนใหญ่จะเป็นสวนมะพร้าว ถ้าไม่มีการใช้ประโยชน์ที่ดินก็มักจะเป็นที่รกร้างว่างเปล่า มีพุ่มไม้เตี้ย ๆ และหญ้าขึ้นกระจัดกระจายทั่วไป

**(๒) ที่ราบน้ำทะเลขึ้นถึง (Active tidal flat)** มีลักษณะเป็นที่ราบลุ่มชายฝั่งทะเล ซึ่งเป็นบริเวณที่น้ำทะเลท่วมถึง ลักษณะพื้นที่เช่นนี้ส่วนใหญ่จะพบตามบริเวณปากแม่น้ำที่ไหลลงสู่ทะเล เช่น บริเวณปากแม่น้ำชุมพร อำเภอเมืองชุมพร พบเป็นบริเวณกว้างขวางที่สุด นอกนั้นจะพบเป็นบริเวณแคบ ๆ ชายลำนํ้าช่วงที่ไหลลงสู่ทะเล เช่น บริเวณปากแม่น้ำตะโก อำเภอสวี และบริเวณปากน้ำหลังสวน อำเภอหลังสวน เป็นต้น ลักษณะพื้นที่เช่นนี้เกิดจากการทับถมของตะกอนลํ้าตามบริเวณปากแม่น้ำ ซึ่งส่วนใหญ่จะประกอบด้วยตะกอนเนื้อละเอียด ดังนั้นดินที่พบในบริเวณนี้จึงเป็นพวกดินเลน บางบริเวณเป็นดินทรายบนเลน หรือเป็นดินเหนียวสีเทา และจะเป็นดินเค็มเนื่องจากมีน้ำทะเลท่วมถึง พืชพรรณที่ขึ้นบริเวณนี้จะเป็นป่าชายเลน

**(๓) ที่ราบน้ำทะเลขึ้นถึงมาก่อน (Former tidal flats)** บริเวณนี้จะพบอยู่ถัดจากที่ราบน้ำทะเลขึ้นถึง ซึ่งเป็นช่วงต่อระหว่างตะกอนน้ำทะเลปากแม่น้ำกับตะกอนน้ำจืดบนที่ราบเรียบ บริเวณนี้มีร่องรอยแสดงถึงลักษณะที่เค็มมีน้ำทะเลท่วมถึงมาแล้วในอดีต เช่น จะพบเปลือกหอยและแร่ยิปซัมหรือเกลือจัดปะปนอยู่ในเนื้อดิน ตะกอนดินเหล่านี้ส่วนใหญ่จะเป็นตะกอนดินเนื้อละเอียด ดังนั้น ดินที่พบส่วนใหญ่จะเป็นดินเหนียวและมีการระบายน้ำเลว บริเวณนี้ส่วนใหญ่ใช้ทำนา บางบริเวณจะมีลักษณะพื้นที่เป็นลุ่ม มีน้ำขังตลอดปีเรียกว่า “พรุ” ลักษณะพื้นที่เช่นนี้อยู่ระหว่างสันทราย หรืออยู่ระหว่างที่ดอนกับที่ราบเรียบ พืชพรรณที่ขึ้นส่วนใหญ่ได้แก่ เสม็ด ปาล์มสาคุ หญ้าและกก บริเวณที่เป็นพรุเหล่านี้จะมีซากพืชเน่าเปื่อยผุพัง

**(๔) ที่ราบน้ำท่วมถึง (Flood plains)** ธรณีสัณฐานนี้ประกอบด้วย ๒ ส่วนหลัก คือ บริเวณที่เป็นสันดินริมน้ำ พบอยู่ทั่วไปบริเวณริมฝั่งแม่น้ำซึ่งเกิดจากการที่แม่น้ำลำธารพัดพาตะกอนดินมาทับถมบริเวณริมฝั่งในฤดูน้ำหลาก เมื่อระดับน้ำลดลงตะกอนดินเหล่านี้จะเกิดเป็นลักษณะคันดิน หรือสันดินยาวขนานไปตามริมฝั่งน้ำ ตามปกติแล้วบริเวณพื้นที่เหล่านี้จะมีน้ำท่วม แต่เป็นเพียงระยะเวลาสั้น ๆ เท่านั้น ดินที่พบในบริเวณนี้ส่วนใหญ่จะเป็นดินเนื้อหยาบหรือค่อนข้างหยาบ และจะพบว่ามีการทับถมของดินเป็นชั้น ๆ เห็นได้อย่างชัดเจน พื้นที่เหล่านี้ส่วนใหญ่จะใช้ปลูกไม้ผล ยางพารา และผักสวนครัว ส่วนที่พบถัดจากสันดินริมน้ำออกมาในอดีตมักจะใช้พื้นที่ในการทำนา แต่ปัจจุบันส่วนใหญ่ทำการยกร่องเพื่อปลูกปาล์มน้ำมัน เนื่องจากบริเวณนี้เกิดจากตะกอนลํ้าที่ถูกพัดพามาทับถมกันเป็นเวลานาน ดังนั้นจึงทำให้ลักษณะของเนื้อดินมีความแตกต่างกันไปตามสภาพพื้นที่ แต่ส่วนใหญ่แล้วจะมีเนื้อดินเป็นดินเหนียว ดินร่วนปนดินเหนียว หรือดินร่วนปนทรายปน โดยทั่วไปแล้วระบบระบายน้ำเลว หรือค่อนข้างเลว

**(๕) ลานตะพักลํ้าระดับต่ำ (Low terraces)** บริเวณนี้ส่วนใหญ่จะพบถัดจากสันดินริมน้ำออกมา หรือพบถัดจากที่ราบเรียบซึ่งเคยเป็นที่ลุ่มน้ำทะเลท่วมถึงมาก่อนและถูกกัดกร่อน หรือทับถมโดยลํ้าในอดีต หลังจากทีทางน้ำได้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางเดิน หรือเปลี่ยนระดับไปจากเดิม บริเวณพื้นที่ดังกล่าวส่วนใหญ่มีสภาพราบเรียบ หรือค่อนข้างราบเรียบ ส่วนบริเวณที่เป็นที่ลุ่ม การระบายน้ำเลวหรือค่อนข้างเลว วัสดุที่ถูกพัดพามาทับถมมีหลายขนาด มีเนื้อดินตั้งแต่ดินเหนียวจนถึงดินร่วนปนทราย ปฏิกิริยาของดินไม่แน่นอน ส่วนใหญ่จะใช้ปลูกข้าว และยกร่องปลูกยางพารา ปาล์มน้ำมัน และผลไม้

**(๖) ลานตะพักลํ้าระดับกลางและระดับสูง (Middle and High terraces)** เกิดจากการทับถมของตะกอนลํ้าเก่า พื้นที่บริเวณนี้จะเป็นที่ดอนอยู่ถัดจากที่ราบเรียบซึ่งเป็นลานตะพักลํ้าระดับต่ำ การเกิดของพื้นที่บริเวณนี้เกี่ยวข้องกับการกัดเซาะในแนวตั้งของแม่น้ำ ลำธาร ประกอบกับ



การเปลี่ยนทิศทางการเดินของแม่น้ำลำธารในอดีต จะให้สภาพภูมิประเทศดังกล่าวเป็นเนินมีลักษณะคล้ายลูกคลื่น พบอยู่ทั่ว ๆ ไปในบริเวณที่เป็นที่ดอนของจังหวัดชุมพร ดินส่วนใหญ่ที่พบจะมีลักษณะเป็นดินทรายหรือค่อนข้างเป็นทรายในบางแห่งพบลูกรังปะปนอยู่ตลอดชั้นดิน บริเวณพื้นที่ดังกล่าวน้ำจะมีการใช้ประโยชน์ที่ดินอย่างกว้างขวาง ส่วนใหญ่จะใช้ปลูกยางพารา ปาล์มน้ำมัน มะพร้าว หรือผลไม้ แต่ก็ยังคงมีพื้นที่ที่ไม่ใช้ประโยชน์อยู่บ้างและจะถูกปล่อยไว้เป็นป่าหญ้าคามิไม้พุ่มเตี้ย ๆ ทั่วๆ ไป

**(๗) พื้นผิวที่เหลื่อค้ำจากการกัดกร่อน (Erosion surfaces)** เป็นบริเวณที่เคยเป็นเนินเขาหรือภูเขามาก่อน แต่ต่อมาเกิดการกัดกร่อนตามธรรมชาติ ทำให้พื้นที่ลดระดับเป็นลูกคลื่นลอนลาดหรือลอนชันส่วนใหญ่พื้นที่มีลักษณะนี้จะพบถัดจากที่ลาดเชิงเขา ดังนั้นลักษณะและสมบัติของดินก็จะแตกต่างกันไปตามชนิดของหินพื้นที่รองรับอยู่ โดอนหินส่วนใหญ่จะเป็นหินตะกอนทรายและละเอียด สภาพพื้นที่แบบนี้จะเกิดปะปนอยู่กับสภาพพื้นที่แบบที่ลาดเชิงเขา ที่เกิดจากการทับถมของวัสดุที่ถูกนำพาจากตอนบนโดยแรงโน้มถ่วงของโลก และโดยการชะล้างของน้ำเป็นส่วนใหญ่ นอกจากนั้นยังพบกระจัดกระจายอยู่ทั่วไปในสภาพพื้นที่ที่ราบเรียบทางทิศตะวันออกหรือบริเวณใกล้ชายฝั่งทะเล

**(๘) เนินเขาที่ลาดเชิงเขา (Hill and foot hill slopes)** ลักษณะพื้นที่แบบนี้จะพบในบริเวณที่ลาดเชิงเขา และจะพบปะปนอยู่กับเนินเขาเตี้ย ๆ พื้นที่เหล่านี้จะมีลำธารที่ต้นน้ำมาจากเทือกเขาตอนบนมากมายหลายสายไหลผ่าน ทำให้เกิดเป็นลูกคลื่นลอนชันเป็นแนวยาวตลอดแนวเหนือใต้ ลักษณะของดินที่พบจะเป็นดินที่เกิดมาจากการสลายตัวของหินพื้นหรือเกิดจากเศษหินลาดเชิงเขา ซึ่งจะมีลักษณะเนื้อดินแตกต่างการไป ขึ้นอยู่กับชนิดของหินที่เป็นวัตถุดิบกำเนิดดิน ส่วนใหญ่จะเป็นดินต้นมีเศษหินปะปน และมักจะเป็นดินทราย พืชพรรณธรรมชาติที่ขึ้นอยู่บริเวณนี้ในอดีตเป็นป่าดิบชื้น แต่ในปัจจุบันถูกบุกรุกเพื่อปลูกยางพารา บางบริเวณถูกแปรสภาพเป็นป่าละเมาะ ป่าหญ้าคา สาบเสือ ขึ้นปกคลุมอยู่ทั่ว ๆ ไป

**(๙) เทือกเขาและภูเขา (Mountain)** สภาพพื้นที่ที่เป็นเทือกเขาหรือภูเขาจะเป็นส่วนหนึ่งของเทือกเขาตะนาวศรี โดยวางตัวอยู่ในแนวเหนือ ใต้ ติดต่อกับประเทศพม่า และเขตจังหวัดชุมพรกับจังหวัดระนอง ทางทิศตะวันตกของพื้นที่ บริเวณดังกล่าวจะประกอบไปด้วยหินตะกอนและหินแปร ได้แก่ พวกหินดินดาน หินทราย หินควอร์ตไซต์ หินโคลน และหินอัคนีพวกหินแกรนิตเป็นส่วนใหญ่ นอกจากนี้ยังพบลักษณะพื้นที่เหล่านี้กระจายตัวอยู่โดยทั่วไปบริเวณพื้นที่ตอนกลางของจังหวัดและบริเวณนี้ประกอบไปด้วยหินตะกอน หินแปร พวกหินดินดาน หินทราย และหินควอร์ตไซต์ และจะพบกลุ่มของหินปูนปะปนอยู่ด้วย

## ๕. การใช้ประโยชน์ที่ดิน

พื้นที่ทั้งหมด ๖,๐๑๐.๘๔๙ ตารางกิโลเมตร หรือประมาณ ๓,๗๕๖,๕๕๔ ไร่ แบ่งเป็นเนื้อที่ถือครองทางการเกษตร ๒,๐๐๔,๘๓๒ ไร่ เนื้อที่การเกษตร ๗๐๘,๒๙๖ ไร่ และเนื้อที่ป่าไม้ ๑,๐๔๓,๖๒๘ ไร่ ไม่จำแนก ๙๒๔ ไร่ แบ่งออกเป็น ๓ ชนิด ตามลักษณะของพื้นที่ป่าที่แตกต่างกัน ประกอบด้วย ป่าดิบชื้น ป่าชายเลน และป่าพรุ ซึ่งทั้งป่าทั้ง ๓ ชนิด สามารถจำแนกได้ดังนี้

๑. ป่าสงวนแห่งชาติ จำนวน ๒๕ ป่า เป็นป่าบก จำนวน ๑๗ ป่า ป่าชายเลนจำนวน ๕ ป่า และป่าพรุจำนวน ๓ ป่า
๒. เขตรักษาพันธุ์สัตว์ป่า จำนวน ๔ แห่ง
๓. อุทยานแห่งชาติ จำนวน ๒ แห่ง
๔. วนอุทยาน จำนวน ๑ แห่ง และยังมีกรจำแนกแบ่งพื้นที่เป็นเขตต่าง ๆ ดังนี้

### (๑) ป่าสงวนแห่งชาติ

จังหวัดชุมพร มีพื้นที่ป่าไม้ที่ประกาศเป็นเขตป่าสงวนแห่งชาติ จำนวน ๒๖ ป่า มีเนื้อที่รวมทั้งสิ้น ๑,๙๔๓,๑๗๖.๕๐ ไร่ แต่ปัจจุบันเหลือเพียง ๒๕ ป่า เพราะมีการยกเลิกไปแล้ว



๑ ป่า คงเหลือเนื้อที่เพียง ๑,๙๔๑,๔๒๖.๕๐ ไร่ ในจำนวนนี้เป็นป่าบก จำนวน ๑๗ ป่า ป่าชายเลนจำนวน ๕ ป่า ป่าพรุจำนวน ๓ ป่า และยังมีกรจำแนกแบ่งพื้นที่เป็นเขตต่าง ๆ ดังนี้

- เขตพื้นที่ป่าอนุรักษ์ มีพื้นที่จำนวน ๑๓ ป่า รวม ๑,๓๓๕,๐๘๑ ไร่ คิดเป็นร้อยละ ๓๕.๕๕ ของพื้นที่จังหวัด ในจำนวนนี้แบ่งออกเป็นเขตอนุรักษ์ที่คงสภาพ ๘๔๗,๒๖๑.๘๐ ไร่ คิดเป็นร้อยละ ๖๓.๕๓ ของพื้นที่ป่าอนุรักษ์
- เขตพื้นที่ป่าเพื่อเศรษฐกิจ มีจำนวน ๑๘ ป่า รวมพื้นที่ ๓๙๖,๙๐๒ ไร่ คิดเป็นร้อยละ ๑๐.๕๗ ของพื้นที่จังหวัด ในจำนวนนี้เป็นพื้นที่คงสภาพป่า ๖๐,๙๓๗.๓๐ ไร่ คิดเป็นร้อยละ ๑๕.๔๑ ของพื้นที่ป่าเศรษฐกิจ
- เขตพื้นที่ที่เหมาะสมต่อการเกษตร มีพื้นที่จำนวน ๙ ป่า รวมทั้งสิ้น ๒๙๕,๕๗๕ ไร่ คิดเป็นร้อยละ ๗.๘๗ ของพื้นที่จังหวัด ซึ่งพื้นที่ในส่วนนี้รัฐบาลมีนโยบายที่จะนำไปจัดให้แก่ราษฎรทำกิน ตาม พ.ร.บ.การปฏิรูปที่ดินเพื่อการเกษตรกรรม

จากนโยบายดังกล่าวกรมป่าไม้ได้มอบพื้นที่ป่าไม้ในเขตที่มีความเหมาะสมต่อการเกษตรกรรม ให้แก่สำนักงานการปฏิรูปที่ดินเพื่อเกษตรกรรม นำไปปฏิรูปที่ให้แก่เกษตรกรแล้ว จำนวน ๔๑๒,๗๓๔.๖๘ ไร่ ดังนั้นปัจจุบันจึงยังคงเหลือพื้นที่ป่าไม้เพียง จำนวน ๑,๖๑๗,๕๙๘.๓๒ ไร่ จำแนกเป็นพื้นที่ในเขตอนุรักษ์ ๑,๓๓๗,๘๕๖ ไร่ และเขตเศรษฐกิจ ๒๗๙,๗๔๒.๓๒ ไร่

## (๒) เขตรักษาพันธุ์สัตว์ป่า

จังหวัดชุมพร มีพื้นที่ป่าที่จัดเป็นเขตรักษาพันธุ์สัตว์ป่า จำนวน ๔ แห่ง และได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษา แล้ว ๓ แห่ง ดังนี้

- เขตรักษาพันธุ์สัตว์ป่า - อุทยานเสด็จในกรมหลวงชุมพร- ด้านทิศเหนือ มีพื้นที่ ครอบคลุม ๒ จังหวัด คือ จังหวัดชุมพรและจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ สำหรับพื้นที่รับผิดชอบในเขตจังหวัดชุมพร มีเนื้อที่ ๒๓๐,๖๒๐ ไร่ อยู่ในท้องที่ตำบลลับร้อ ตำบลสะลุย ตำบลสองพี่น้อง อำเภอท่าแซะ จังหวัดชุมพร
- เขตรักษาพันธุ์สัตว์ป่า - อุทยานเสด็จในกรมหลวงชุมพร- ด้านทิศใต้ มีพื้นที่ ครอบคลุม ๒ จังหวัด คือ จังหวัดชุมพร และจังหวัดระนอง สำหรับพื้นที่รับผิดชอบในเขตจังหวัดชุมพร มีเนื้อที่ ๙๐,๐๐๐ ไร่ อยู่ในท้องที่ตำบลหินแก้ว ตำบลลับร้อ อำเภอท่าแซะ จังหวัดชุมพร
- เขตรักษาพันธุ์สัตว์ป่า - ทูงระยะ-นาสัก มี พื้นที่ครอบคลุม ๒ จังหวัด คือ จังหวัดชุมพร และจังหวัดระนอง สำหรับพื้นที่รับผิดชอบในเขตจังหวัดชุมพร มีเนื้อที่ ๑๐๒,๙๗๐ ไร่ อยู่ในท้องที่อำเภอเมืองชุมพร และอำเภอสวี
- เขตรักษาพันธุ์สัตว์ป่า - ควนม่ายหม่อน มี พื้นที่ครอบคลุม ๒ จังหวัด คือ จังหวัดชุมพร และจังหวัดระนอง สำหรับพื้นที่รับผิดชอบในเขตจังหวัดชุมพร มีเนื้อที่ ๒๑๑,๖๕๐ ไร่ อยู่ในท้องที่อำเภอพะโต๊ะ อำเภอหลังสวน และอำเภอละแม
- อุทยานแห่งชาติ

พื้นที่ที่กรมป่าไม้กำหนดให้จัดเป็นอุทยานแห่งชาติในเขตพื้นที่จังหวัดชุมพรมี ๒ แห่ง ได้แก่อุทยานแห่งชาติหมู่เกาะชุมพร จัดเป็นอุทยานแห่งชาติทางทะเล มีที่ทำการตั้งอยู่ตำบลหาดทรายรี อำเภอเมืองชุมพร มีเนื้อที่ ๑๙๘,๑๒๕ ไร่ เขตรับผิดชอบในท้องที่อำเภอเมืองชุมพร อำเภอสวี อำเภอทุ่งตะโก อำเภอหลังสวน และเกาะแก่งต่าง ๆ ๓๓ เกาะ ในท้องที่อำเภอปะทิว อุทยานแห่งชาติน้ำตกหงาว เป็นอุทยานแห่งชาติที่มีที่ทำการตั้งอยู่ในเขตจังหวัดระนอง แต่มีพื้นที่รับผิดชอบส่วนหนึ่ง



อยู่ในเขตจังหวัดชุมพร ในท้องที่อำเภอพะโต๊ะ อำเภอหลังสวน และอำเภอทุ่งตะโก มีเนื้อที่เฉพาะในเขตจังหวัดชุมพร ๒๒๘,๑๒๕ ไร่

- วนอุทยาน

จังหวัดชุมพร มีวนอุทยาน ๑ แห่ง คือ วนอุทยานน้ำตกกะเปาะ ตั้งอยู่ในท้องที่ตำบลหงส์เจริญ อำเภอท่าแซะ จังหวัดชุมพร มีเนื้อที่ ๒๘๑ ไร่ และป่าเตรียมการสงวน มีจำนวน ๑ แห่ง คือ ป่าหนองเนียน ตั้งอยู่ในเขตท้องที่ตำบลนาชะอัง อำเภอเมืองชุมพร กับตำบลสะพลี อำเภอปะทิว มีเนื้อที่ประมาณ ๔,๒๕๐ ไร่

#### ตารางที่ ๔ แสดงข้อมูลป่าสงวนแห่งชาติ

ที่	ชื่อป่าสงวนแห่งชาติ	สถานที่ตั้ง		เนื้อที่
		ตำบล	อำเภอ	
๑	ป่าเกาะเตียบ	ปากคลอง	ปะทิว	๖๘๗
๒	ป่าเขาช้างตาย และป่าเขาสี่เสียด	ดอนยาง	ปะทิว	๗,๗๘๑
๓	ป่าเขาตังอา และป่าคลองโชน	ตะโก	สวี	๖๐,๑๒๕
๔	ป่าเขาใหญ่บางจาก และป่าควนทุ่งมหา	ปากคลอง,ดอนยาง,ชุมโค	ปะทิว	๑๕,๘๒๕
๕	ป่าชุมโค	ชุมโค	ปะทิว	๗,๘๙๓
๖	ป่าดอนเทพมุล	ท่าแซะ	ท่าแซะ	๙๐
๗	ป่าทุ่งระยะและป่านาสัก	วิสัยใต้,ครน,ทุ่งระยะ,สวี,เขาทะเล,นาสัก,ตะโก	สวี	๒๗๖,๔๑๒
๘	ป่าน้ำตกกะเปาะ	สลู,คริง,ดอนยาง,ชุมโค,ทะเลทรัพย์	ท่าแซะ,ปะทิว	๑๓๕,๒๐๐
๙	ป่าบางน้ำจืด	บางสน	ปะทิว	๑,๓๐๐
๑๐	ป่าบางมะพร้าวและป่านาพญา	นาพญา,ละแม	หลังสวน	๑๔,๗๘๑
๑๑	ป่าพรุกะชิง	ปากคลอง	ปะทิว	๔,๕๘๑
๑๒	ป่าพรุควด	ละแม	หลังสวน	๑,๓๗๕
๑๓	ป่าพรุใหญ่	บางน้ำจืด	หลังสวน	๑,๙๖๓
๑๔	ป่าพะโต๊ะ ป่าปังหวาน และป่าปากทรง	นาขา,วังตะกอก,หาดยาย,ปังหวาน,พะโต๊ะ,ปากทรง	หลังสวน	๓๙๗,๓๔๔
๑๕	ป่ายางบางจาก	ชุมโค	ปะทิว	๓๖๒
๑๖	ป่ารับร้อ และป่าสลู	สลู,คริง,รับร้อ,ท่าแซะ,หาดพันไกร,วังใหม่	ท่าแซะ	๖๓๖,๓๘๗
๑๗	ป่าละแม	ปังหวาน,พะโต๊ะ,หาดยาย,บ้านควน,ละแม,ทุ่งหลวง	หลังสวน,พะโต๊ะ,ละแม	๑๘๑,๐๐๐
๑๘	ป่าเลนคลองตะโก ป่าเลนคลองท่าทอง ป่าคลองบางมุด	ตะโก,ทุ่งตะไคร,ปากตะโก,บางน้ำจืด	สวี	๙,๗๑๐
๑๙	ป่าเลนคลองท่าทอง และป่าเลนคลองบางละมุด	ตะโก,บางน้ำจืด	สวี,หลังสวน	๒,๖๖๙
๒๐	ป่าเลนคลองรี	บางน้ำจืด	หลังสวน	๔๕๐
๒๑	ป่าเลนอ่าวทุ่งคาและป่าอ่าวสวี	วิสัยเหนือ,ปากน้ำ,ท่ายาง,ทุ่งคา,ปากแพรก,ด่านสวี	เมืองชุมพร,สวี	๓๗,๐๖๒
๒๒	ป่าเลนอ่าวทุ่งมหา	ปากคลอง	ปะทิว	๖,๒๕๖
๒๓	ป่าเลนอ่าวพังก	นาทุ่ง	เมืองชุมพร	๓,๕๖๒





## ตารางที่ ๔ แสดงข้อมูลป่าสงวนแห่งชาติ (ต่อ)

ที่	ชื่อป่าสงวนแห่งชาติ	สถานที่ตั้ง		สถานที่ตั้ง
		ตำบล	ตำบล	
๒๔	ป่าเสียบญวน และป่าท่าสาร	บ้านนา, พุงคา, วิสัยเหนือ,	เมืองชุมพร	๑๓๖,๖๐๐
๒๕	ป่าหนองไซ และป่าทุ่งวัวแล่น	ชุมโค	ปะทิว	๓,๓๓๑
๒๖	ป่าหนองห้าง และป่าเกาะเรือโกสน	นาโพธิ์	สวี	๑,๓๕๐

ที่มา : กรมป่าไม้

## ๖. ปัญหาทรัพยากรดิน

๑. ดินมีความอุดมสมบูรณ์ต่ำ เนื่องจากที่การชะล้างสูงและดินมีความเป็นกรด ประกอบกับบางบริเวณเป็นดินทรายจึงมีธาตุอาหารอยู่น้อย มีความสามารถในการดูดซับธาตุอาหารต่ำ ทำให้ดินเหล่านี้มีความอุดมสมบูรณ์ตามธรรมชาติต่ำ

๒. สภาพดินทรายจัด ดินเป็นทรายจัดจะมีธาตุอาหารอยู่น้อยและมีความสามารถในการดูดซับธาตุอาหารต่ำมาก

๓. ดินเป็นทรายจัดมีชั้นดานอินทรีย์ ชั้นดินจะมีการชะล้างอนุภาคดินเหนียว เหล็กออกไซด์ ธาตุอาหาร อินทรีย์วัตถุ และ วัสดุละเอียดมากลงไปสะสมในดินชั้นล่าง ทำให้เกิดการเชื่อมแน่นจนรากพืชไม่สามารถแผ่กระจายลงไปได้ และยังทำให้ความสามารถในการอุ้มน้ำและความสามารถดูดซับแร่ธาตุลดลง

๔. ดินอินทรีย์ ดินที่เกิดขึ้นในพื้นที่ป่าพรุ มีน้ำกร่อยและน้ำเค็มจากทะเลเข้าท่วมในพื้นที่ ทำให้มีอินทรีย์วัตถุที่สลายตัวแล้วและยังไม่สลายตัว มีความหนามากกว่า ๔๐ เซนติเมตร ถึงแม้ว่าจะมีชั้นอินทรีย์วัตถุอยู่มาก แต่ไม่ได้เป็นประโยชน์ต่อพืช ดันก่อให้เกิดโทษจากการที่อินทรีย์วัตถุมีสภาพเกาะตัวกันหลวม ๆ เมื่อแห้งจะยุบตัวมาก ดินไฟจะดับยาก หากมีน้ำท่วมขังจะลอยตัว ดินเป็นกรดจัด และจะขาดแร่ธาตุที่จำเป็นต่อการเจริญเติบโตของพืช

๕. ดินเลนเค็มชายทะเล เป็นบริเวณที่มีน้ำทะเลท่วมถึงเป็นประจำ ดินมีสภาพเป็นกรด กำมะถัน เกิดก๊าซพิษไข่เน่าและมีเทน ส่งผลเสียต่อการเจริญเติบโตของพืชและด้วยสภาพของดินยังทำให้พืชที่ปลูกล้มง่ายอีกทั้งยังทำให้พืชมีความสามารถในการทรงตัวได้ต่ำ

๖. สภาพดินเปรี้ยวจัด ดินมีค่าความเป็นกรดต่างเท่าหรือต่ำกว่า ๔.๕ อาจพบสารประกอบกำมะถันอยู่มากกว่า ๑ เปอร์เซ็นต์ หากเกิดการเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อมจากการใช้ประโยชน์ของพื้นที่จะส่งผลทำให้ดินมีสภาพเป็นกรดรุนแรงมากขึ้น เหล็กและอลูมิเนียมจะละลายออกมาส่งผลเสียต่อพืชที่ปลูกและยังทำให้เกิดการตรึงของธาตุฟอสฟอรัสในรูปที่พืชไม่สามารถนำออกมาใช้ประโยชน์ได้

๗. สภาพดินตื้น เป็นดินที่มีชั้นส่วนขนาดใหญ่มากกว่า ๒ มิลลิเมตร มีปริมาณมากกว่า ๓๕ เปอร์เซ็นต์ อาจพบชั้นหินพื้นหรือชั้นมาร์ลภายในความลึก ๕๐ เซนติเมตร มีเนื้อดินละเอียดน้อยทำให้ความสามารถในการดูดซับน้ำและธาตุอาหารได้ต่ำ เกิดการชะล้างธาตุอาหารก่อนที่พืชจะนำไปใช้ประโยชน์ และสภาพดินตื้นยังเป็นอุปสรรคในการขนถ่ายของรากพืชลงไปในธาตุอาหารและน้ำ อีกทั้งยังส่งผลต่อการค้ำยันและการทรงตัวของพืช

๘. ดินบนสภาพพื้นที่ที่มีความลาดชัน บริเวณที่มีความลาดชันมากจะเกิดการกร่อนมีผลทำให้ดินถูกชะล้างพังทลายได้ง่าย บางพื้นที่อาจถูกน้ำกัดเซาะเป็นร่องลึก ทำให้ยากต่อการเพาะปลูก

๙. ปัญหาขาดแคลนน้ำ ในพื้นที่ลุ่มซึ่งดินเหมาะสมในการทำนาและปลูกพืชผักหลังฤดูการทำนาจำเป็นต้องอาศัยฝนเพียงครั้งเดียวในรอบปี หลังจากนั้นก็ปล่อยให้ว่างไว้ โดยไม่มีการใช้ประโยชน์



ในพื้นที่ตอน ใช้พื้นที่ปลูกพืชไร่ต่างๆ ประสบปัญหาขาดแคลนน้ำอย่างมาก เนื่องจากสภาพพื้นที่มีความลาดชันและดินมีความสามารถในการอุ้มน้ำต่ำ การจัดการระบบชลประทานเข้าช่วยเหลือเป็นสิ่งที่จำเป็นอย่างมาก เช่น การทำฝายน้ำล้น อ่างกักเก็บน้ำขนาดเล็กการขุดบ่อ เป็นต้น

๑๐. ปัญหาน้ำท่วม บริเวณพื้นที่ลุ่มต่ำริมน้ำส่วนใหญ่จะมีน้ำไหลบ่าท่วมขังเป็นประจำเกือบทุกปี ส่งผลกระทบต่อพืชและผลผลิตทางการเกษตร

### ๗. ลักษณะภูมิอากาศ

จังหวัดชุมพรได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ และลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ เป็นเหตุให้มีฤดูกาลเพียง ๒ ฤดูคือ

๑) ฤดูร้อน เริ่มตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์ - กลางเดือนพฤษภาคม เป็นช่วงเปลี่ยนมรสุมหลังจากมรสุมตะวันออกเฉียงเหนืออ่อนกำลังลง

๒) ฤดูฝน เริ่มตั้งแต่กลางเดือนพฤษภาคม - กลางเดือนธันวาคม ซึ่งเป็นช่วงที่ลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้จากทะเลอันดามันเป็นมวลอากาศที่มีความชื้นสูงและเปลี่ยนเป็นลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือจึงทำให้เกิดฝนตกชุกมีปริมาณน้ำฝนอยู่ในช่วง ๑,๗๘๒ - ๓,๓๘๒ มิลลิเมตร สำหรับอุณหภูมิในจังหวัดชุมพร เฉลี่ยโดยประมาณ ๒๘.๙๕ องศาเซลเซียส อุณหภูมิสูงสุดเฉลี่ย ๓๘.๓๐ องศาเซลเซียส อุณหภูมิต่ำสุดเฉลี่ย ๑๙.๕๐ องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ยทั้งปี ๗๑ เปอร์เซ็นต์

### ๘. อุณหภูมิและความชื้นสัมพัทธ์

จากสภาพภูมิประเทศของจังหวัดชุมพรที่อยู่ติดกับทะเลทำให้อุณหภูมิระหว่างฤดูกาลและกลางวันกลางคืนจึงไม่แตกต่างกันมากนัก อุณหภูมิเฉลี่ยของจังหวัดชุมพรช่วงระหว่างปี ๒๕๕๓ - ๒๕๖๕ มีค่าอยู่ในช่วง ๒๗.๒๐ - ๒๙.๐๓ องศาเซลเซียส และความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ยช่วงระหว่างปี ๒๕๕๓ - ๒๕๖๕ มีค่าอยู่ในช่วง ๗๑.๕๔ - ๘๓.๐๐ เปอร์เซ็นต์

ตารางที่ ๕ อุณหภูมิและความชื้นสัมพัทธ์สูงสุด-ต่ำสุดจังหวัดชุมพร ปี ๒๕๕๓ - ๒๕๖๖

ปี	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)			ความชื้นสัมพัทธ์ (%)		
	สูงสุด	ต่ำสุด	เฉลี่ยทั้งปี	เฉลี่ยสูงสุด	ต่ำสุด	เฉลี่ยทั้งปี
๒๕๕๓	๓๗.๘๐	๑๘.๖๐	๒๘.๖๗	๙๘.๐๐	๒๐.๐๐	๗๑.๕๔
๒๕๕๔	๓๕.๕๐	๑๘.๘๐	๒๗.๗๖	๙๙.๐๐	๓๗.๐๐	๗๒.๘๓
๒๕๕๕	๓๗.๐๐	๒๐.๗๐	๒๘.๕๕	๙๙.๐๐	๓๖.๐๐	๗๒.๔๖
๒๕๕๖	๓๗.๘๐	๑๗.๔๐	๒๘.๓๐	๙๘.๐๐	๓๓.๐๐	๗๑.๙๖
๒๕๕๗	๓๖.๖๐	๑๕.๙๐	๒๘.๐๔	๙๙.๐๐	๓๓.๐๐	๗๒.๘๓
๒๕๕๘	๓๗.๔๐	๑๘.๐๐	๒๘.๕๔	๑๐๐.๐๐	๓๗.๐๐	๗๓.๐๕
๒๕๕๙	๓๗.๗๐	๑๘.๐๐	๒๘.๕๖	๙๙.๐๐	๓๖.๐๐	๗๓.๙๖
๒๕๖๐	๓๖.๘๐	๑๗.๗๐	๒๘.๔๗	๙๙.๐๐	๓๒.๐๐	๗๒.๒๑
๒๕๖๑	๓๖.๘๐	๑๙.๕๐	๒๘.๕๓	๙๙.๐๐	๓๕.๐๐	๗๓.๑๓
๒๕๖๒	๓๘.๓๐	๒๐.๘๐	๒๙.๐๓	๙๙.๐๐	๓๒.๐๐	๗๒.๒๘
๒๕๖๓	๓๗.๓๐	๑๘.๙๐	๒๗.๗๐	๙๕.๗๐	๓๖.๐๐	๘๓.๐๐
๒๕๖๔	๓๖.๓๐	๑๘.๕๐	๒๗.๒๐	๙๙.๐๐	๔๑.๐๐	๘๓.๐๐
๒๕๖๕	๓๖.๓๐	๑๙.๐๐	๒๗.๓๐	๙๙.๐๐	๔๔.๐๐	๘๓.๐๐

ที่มา : สถานีอุตุนิยมวิทยาชุมพร



## ๙. ปริมาณน้ำฝน

เนื่องจากจังหวัดชุมพรอยู่ภายใต้อิทธิพลของลมมรสุมซึ่งเป็นลมจากทิศตะวันตกเฉียงใต้ ผ่านมหาสมุทรอินเดีย จึงพัดพาไอน้ำและความชุ่มชื้นมาในระหว่างเดือนพฤษภาคมไปจนถึงกลางเดือน ตุลาคมทำให้มีฝนตกชุกทั่วไป ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยของจังหวัดชุมพรตั้งแต่ปี ๒๕๕๓ - ๒๕๖๕ มีปริมาณ น้ำฝนเฉลี่ยอยู่ในช่วง ๑๒๙.๑๐ - ๒๗๕.๙๖ มิลลิเมตร และมีจำนวนวันที่ฝนตกมากที่สุดในปี ๒๕๖๐ จำนวน ๑๗๔ วัน มีปริมาณน้ำฝนทั้งปีอยู่ที่ ๓,๓๑๑.๕๐ มิลลิเมตร

ตารางที่ ๖ ปริมาณน้ำฝนจังหวัดชุมพร ปี ๒๕๕๓ - ๒๕๖๖

ปี	ปริมาณน้ำฝนทั้งปี (มิลลิเมตร)	ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย (มิลลิเมตร)	จำนวนวันฝนตก (วัน)
๒๕๕๓	๑๕๔๙.๒๐	๑๒๙.๑๐	๑๔๘
๒๕๕๔	๒,๐๔๔.๓๐	๑๗๐.๓๖	๑๖๗
๒๕๕๕	๒,๐๘๔.๑๐	๑๓๗.๖๘	๑๖๓
๒๕๕๖	๑,๙๓๐.๕๐	๑๖๐.๘๘	๑๕๕
๒๕๕๗	๑,๖๘๗.๘๙	๑๔๐.๖๖	๑๔๒
๒๕๕๘	๒,๒๓๓.๔๐	๑๘๖.๑๒	๑๗๘
๒๕๕๙	๑,๗๘๒.๔๐	๑๔๘.๕๓	๑๖๐
๒๕๖๐	๓,๓๑๑.๕๐	๒๗๕.๙๖	๑๗๔
๒๕๖๑	๒,๐๙๕.๒๐	๑๗๔.๖๐	๒๑๙
๒๕๖๒	๑,๒๖๖.๖๐	๑๔๐.๗๓	๑๒๔
๒๕๖๓	๑,๗๖๘.๒๐	๑๔๗.๓๕	๑๔๓
๒๕๖๔	๒,๑๓๖.๕๐	๑๗๘.๐๔	๑๗๗
๒๕๖๕	๒,๖๙๔.๘๐	๒๒๔.๖๐	๑๗๙
๒๕๖๖	๖๖๔.๑	๘๓.๐๒	๗๗

ที่มา : สถานีอุตุนิยมวิทยาชุมพร

หมายเหตุ : ปี ๒๕๖๖ ข้อมูลตั้งแต่เดือนมกราคม - สิงหาคม

## ๑๐. ทรัพยากรน้ำ

### ๑๐.๑ แหล่งน้ำธรรมชาติ เช่น แม่น้ำ คลอง บึง (ที่มา : ที่ทำการปกครองจังหวัด/ทส.)

สภาพทางอุทกวิทยาของจังหวัดชุมพร รวมเรียกว่าลุ่มน้ำภาคใต้ฝั่งตะวันออกส่วนที่ ๑ ซึ่งประกอบด้วยแม่น้ำลำคลองสายสั้น ๆ ไหลจากเทือกเขาฝั่งตะวันตกของจังหวัดคือเทือกเขา ตะนาวศรี ซึ่งเป็นแหล่งต้นน้ำลงสู่อ่าวไทยประกอบด้วยลุ่มน้ำสาขาและลุ่มน้ำย่อย ดังนี้

### ๑๐.๒ สภาพลุ่มน้ำและการแบ่งลุ่มน้ำ

- ลุ่มน้ำสายหลัก ได้แก่

๑. ลุ่มน้ำสาขาคลองท่าตะเภา

เป็นแม่น้ำสายสั้นๆ ต้นกำเนิดจากเทือกเขาด้านทิศตะวันตกในจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ไหลผ่านอำเภอท่าแซะ อำเภอเมืองชุมพร จังหวัดชุมพร และออกสู่อ่าวไทยบริเวณปากน้ำชุมพร มีความ ยาวของแม่น้ำสายหลักและลำน้ำสาขาเท่ากับ ๘๖๗ กิโลเมตร มีปริมาณน้ำท่าเฉลี่ยรายปี ๑,๔๔๐ ล้านลูกบาศก์เมตร คุณภาพน้ำ ในแม่น้ำนี้โดยรวมจัดอยู่ในมาตรฐานคุณภาพน้ำผิวดินประเภทที่ ๓ ซึ่งเหมาะสมต่อการดำรงชีวิตของสัตว์น้ำ ในหลายบริเวณตรวจพบโลหะหนักบางชนิดได้แก่ ตะกั่ว พรอท โครเมียม และแคดเมียม แต่มีปริมาณไม่มากสำหรับปริมาณโคลิฟอร์มแบคทีเรีย มีค่อนข้างสูงเนื่องจาก



ลำน้ำไหลผ่านชุมชนทำให้เกิดการปนเปื้อนจากน้ำทิ้งการใช้ประโยชน์ลำน้ำ โดยส่วนใหญ่ใช้ในการเกษตรกรรม และอุตสาหกรรม มีการใช้เพื่อบริโภคและสันทนาการบ้างในช่วงที่ไหลผ่านชุมชน

## ๒. ลุ่มน้ำสาขาคองชุมพร

เกิดจากเทือกเขาในตำบลปากจั่น อำเภอกระบุรี จังหวัดระนอง ไหลไปทางตะวันออกถึงตำบล บ้านดอนสมอ แล้วไหลผ่านตำบลวังไม้ ตำบลบ้านขุนกระทิง ตำบลตากแดด อำเภอเมืองชุมพร ไหลออกทะเลบริเวณตอนเหนือของอ่าวสวี ที่ตำบลทุ่งคา อำเภอเมืองชุมพร มีความยาว ๕๐ กิโลเมตร มีน้ำตลอดทั้งปี

## ๓. ลุ่มน้ำสาขาคองสวี - ตะโก

เกิดจากเขาในตำบลละอุ่นเหนือ อำเภอละอุ่น อำเภอเมือง จังหวัดระนอง ไหลไปทางเหนือแล้ววกไปทางตะวันออก เข้าเขตอำเภอสวี ผ่านตำบลเขาทะลุ ตำบลนาสัก ตำบลทุ่งระยะ ตำบลสวี ตำบลนาโพธิ์ ตำบลปากแพรก ตำบลท่าหิน ออกสู่ทะเลที่ตำบลด่านสวี อำเภอสวี มีความยาวประมาณ ๗๕ กิโลเมตร มีน้ำตลอดทั้งปี

## ๔. ลุ่มน้ำสาขาคองหลังสวน

มีต้นกำเนิดในเขตจังหวัดชุมพร และจังหวัดสุราษฎร์ธานี ไหลผ่านอำเภอพะโต๊ะ และอำเภอหลังสวนจังหวัดชุมพร แล้วออกสู่ทะเลอ่าวไทยที่ปากน้ำหลังสวนมีความยาวของแม่น้ำหลังสวน และลำน้ำสาขาประมาณ ๔๙๗ กิโลเมตร คุณภาพน้ำในแม่น้ำโดยรวมจัดอยู่ในมาตรฐานคุณภาพน้ำผิวดินประเภทที่ ๓ ซึ่งยังเหมาะสมต่อการดำรงชีวิตของสัตว์น้ำ บริเวณที่ไหลผ่านชุมชนจะมีคุณภาพต่ำลงเล็กน้อยมีค่าความสกปรกปริมาณสังกะสี และปริมาณโคลิฟอร์มแบคทีเรียสูงกว่าบริเวณอื่นๆ เนื่องจากการปนเปื้อนของน้ำทิ้งจากกิจกรรมต่างๆ ในชุมชนการใช้ประโยชน์ลำน้ำ โดยส่วนใหญ่ใช้ในการเกษตรกรรม ในส่วนของบริเวณต้นน้ำและท้ายน้ำมีการใช้ประโยชน์เพื่อการประมง และเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ รวมถึงการสันทนาการและการสัญจรทางน้ำด้วย

## ๕. ลุ่มน้ำสาขาคองละแม

ต้นน้ำอยู่ที่ตำบลพะโต๊ะ อำเภอพะโต๊ะ ไหลไปทางตะวันออกลงทะเลในตำบลละแม อำเภอละแม ความยาวประมาณ ๓๖ กิโลเมตร มีน้ำตลอดทั้งปี

### ● ลุ่มน้ำสายรอง ได้แก่

#### ๑. ลำน้ำรับร่อ

เกิดจากเทือกเขาตะนาวศรีบริเวณเขตชายแดนไทยกับพม่าทางตะวันตกเฉียงเหนือของอำเภอปะทิวผ่านหุบเขาต่างๆ ลงมาทางใต้เข้าอำเภอท่าแซะ ไหลผ่านไปทางตะวันออกผ่านตำบลรับร่อ ตำบลท่าข้าม ไปรวมกับ ลำน้ำท่าแซะที่ตำบลนากระตามเป็นแม่น้ำท่าตะเภา มีความยาวประมาณ ๗๒ กิโลเมตร มีน้ำตลอดปี

#### ๒. ลำน้ำท่าแซะ

เกิดจากเทือกเขาในเขตอำเภอบางสะพาน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ไหลผ่าน ตำบลสลูย์ ตำบลคูริง ตำบลท่าแซะ ตำบลนากระตาม อำเภอท่าแซะ มาพบกับลำน้ำรับร่อเป็นแม่น้ำ ท่าตะเภา ความยาวประมาณ ๗๗ กิโลเมตร มีน้ำตลอดปี

#### ๓. คลองสวีเฒ่า

เกิดจากเขาในตำบลทุ่งระยะ อำเภอสวี ไหลทางตะวันออกผ่านตำบลนาโพธิ์แล้ววกไปทางตะวันออกเฉียงเหนือผ่านตำบลปากแพรกออกสู่ทะเลที่ตำบลวิสัยใต้ อำเภอสวี ความยาวประมาณ ๓๐ กิโลเมตร มีน้ำตลอดทั้งปี

**๔. คลองตะโก**

เกิดจากเขาในอำเภอหลังสวนไหลผ่าน ตำบลทุ่งตะโก ตำบลทุ่งตะไคร่ ตำบลปากตะโก ลงทะเลที่ตำบลปากตะโก มีความยาวประมาณ ๑๒๐ กิโลเมตร มีน้ำตลอดทั้งปี

**๑๐.๓ แหล่งน้ำบาดาลและบ่อน้ำบาดาล**

ตารางที่ ๗ จำนวนบ่อน้ำบาดาล จังหวัดชุมพร ปี ๒๕๖๕

จังหวัด/ อำเภอ	รวมทุก ประเภท	เกษตรกรรม	อุปโภค บริโภค	ธุรกิจ	บ่อน้ำบาดาล สาธารณะ	บ่อน้ำบาดาล เอกชน
เมือง	๘๐๙	๗๒๗	๔๕	๓๗	๒๓	๗๘๖
ท่าแซะ	๑๒๓	๖๙	๒๖	๒๘	๒	๑๒๑
ปะทิว	๑๗๗	๗๑	๓๗	๖๙	๗	๑๗๐
หลังสวน	๑๔๖	๖๕	๓๗	๔๔	๓๒	๑๑๔
ละแม	๕๑	๒๘	๗	๑๖	๒	๔๙
พะโต๊ะ	๙	๓	๑	๕	-	๙
สวี	๑๙๙	๑๒๒	๓๗	๔๐	๔๕	๑๕๔
ทุ่งตะโก	๑๗๗	๗๖	๒๐	๒๑	๑๐	๑๐๗
<b>รวม</b>	<b>๑,๖๓๑</b>	<b>๑,๑๖๑</b>	<b>๒๑๐</b>	<b>๒๖๐</b>	<b>๑๒๑</b>	<b>๑,๕๑๐</b>

ที่มา : สำนักควบคุมกิจการน้ำบาดาล ข้อมูล ณ วันที่ ๑๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๖

**๑๐.๔ ข้อมูลพื้นที่ชลประทานและระบบชลประทาน**

พื้นที่ชลประทานจังหวัดชุมพร ปี ๒๕๖๕ แบ่งตามโครงการชลประทานที่ก่อสร้างแล้วเสร็จ จำนวน ๓๘๒ โครงการ พื้นที่ได้รับผลประโยชน์ จำนวน ๔๖๖,๐๗๙ ไร่ ดังนี้

ตารางที่ ๘ แสดงข้อมูลโครงการชลประทานที่ก่อสร้างแล้วเสร็จถึงปี พ.ศ. ๒๕๖๕

โครงการ	จำนวน โครงการ	เก็บน้ำ (ล้าน ลูกบาศก์เมตร)	พื้นที่ชลประทาน ได้รับประโยชน์ (ไร่)
โครงการชลประทานขนาดเล็ก	๑๓๐	๒.๗๐	๑๑๙,๙๓๕
โครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ	๔๘	๑.๖๐	๒๒๗,๘๒๑
โครงการขุดลอกหนองน้ำและคลองธรรมชาติ	๑๓๖	๑๐๕.๓๒	๒๐,๔๒๘
โครงการสูบน้ำด้วยไฟฟ้าพร้อมระบบส่งน้ำ	๔๓	-	๘๑,๗๗๐
โครงการป้องกันตนเองชายแดนไทย - พม่า (ปชต.)	๒๕	๐.๓๓	๑๖,๑๒๕
<b>รวม</b>	<b>๓๘๒</b>	<b>๑๐๙.๙๕</b>	<b>๔๖๖,๐๗๙</b>

ที่มา : โครงการชลประทานจังหวัดชุมพร

ตารางที่ ๙ แสดงข้อมูลโครงการที่ถ่ายโอนภารกิจให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

ลำดับ	โครงการ	จำนวนโครงการ
๑	โครงการชลประทานขนาดเล็ก	๑๑๓
๒	โครงการขุดลอกหนองน้ำและคลองธรรมชาติ	๙๗
๓	โครงการสถานีสูบน้ำด้วยไฟฟ้าพร้อมระบบส่งน้ำ	๔๒
<b>รวม</b>		<b>๒๕๒</b>

ที่มา : โครงการชลประทานจังหวัดชุมพร : ข้อมูล ณ เดือนกุมภาพันธ์ ๒๕๖๖

**๑๑. ข้อมูลประชากรและครัวเรือนเกษตรกร**

จากการสำรวจประชากรในปี ๒๕๖๕ พบว่าจำนวนประชากรทั้งหมด ๕๐๙,๒๕๐ คน จำนวนครัวเรือนทั้งหมด ๒๔๘,๙๙๘ ครัวเรือน และมีจำนวนครัวเรือนเกษตรกรทั้งหมด ๙๕,๗๐๔ ครัวเรือน หรือคิดเป็นร้อยละ ๓๘.๔๕ ของจำนวนครัวเรือนทั้งหมดในจังหวัดชุมพร

ตารางที่ ๑๐ แสดงข้อมูลประชากรและครัวเรือนเกษตรกรปี ๒๕๖๕

อำเภอ	จำนวนประชากร ทั้งหมด (คน)	จำนวนครัวเรือนทั้งหมด	จำนวนครัวเรือนเกษตรกร	พื้นที่ทั้งหมด (ไร่)
เมืองชุมพร	๑๔๙,๔๘๔	๗๙,๕๙๘	๑๗,๒๖๕	๔๒๑,๘๗๕
ท่าแซะ	๘๖,๖๗๒	๓๙,๑๕๕	๒๑,๙๙๗	๙๕๖,๘๗๕
ปะทิว	๔๗,๑๙๔	๒๒,๙๐๔	๙,๘๖๒	๔๒๐,๐๐๐
พะโต๊ะ	๒๔,๗๓๗	๑๑,๗๓๖	๖,๔๙๐	๖๓๕,๖๒๕
สวี	๗๒,๘๔๓	๓๔,๗๕๒	๑๕,๓๙๘	๕๐๐,๐๐๐
หลังสวน	๗๓,๔๘๓	๓๕,๐๐๑	๓๔,๘๗๒	๔๕๔,๓๗๕
ละแม	๒๙,๓๒๘	๑๔,๑๐๕	๖,๒๒๓	๑๘๕,๐๐๐
ทุ่งตะโก	๒๕,๖๐๙	๑๑,๖๖๕	๕,๒๓๐	๑๘๒,๕๐๐
รวม	๕๐๙,๓๕๐	๒๔๘,๙๙๘	๙๕,๗๐๔	๓,๗๕๖,๒๕๐

ที่มา : กรมการปกครอง,สำนักงานเกษตรจังหวัดชุมพร (ข้อมูล ณ มกราคม ๒๕๖๖)

ตารางที่ ๑๑ แสดงครัวเรือนทั้งหมดและครัวเรือนเกษตรกรจังหวัดชุมพรย้อนหลัง ปี ๒๕๖๓-๒๕๖๕

อำเภอ	ปี ๒๕๖๓		ปี ๒๕๖๔		ปี ๒๕๖๕	
	พื้นที่ทำการเกษตร (ไร่)	ครัวเรือนเกษตรกร (ครัวเรือน)	พื้นที่ทำการเกษตร (ไร่)	ครัวเรือนเกษตรกร (ครัวเรือน)	พื้นที่ทำการเกษตร (ไร่)*	ครัวเรือนเกษตรกร (ครัวเรือน)
เมืองชุมพร	๒๕๖,๕๘๑	๑๖,๔๗๑	๒๕๒,๘๒๓	๑๘,๒๓๒	๒๙๐,๙๘๓	๑๗,๒๖๕
ท่าแซะ	๖๐๔,๔๘๙	๒๒,๓๖๗	๖๐๐,๒๒๕	๒๓,๕๖๔	๕๙๒,๔๖๗	๒๑,๙๙๗
ปะทิว	๓๕๘,๒๙๘	๑๐,๑๒๐	๓๕๗,๐๐๗	๑๐,๑๓๔	๓๘๐,๕๗๐	๙,๘๖๒
พะโต๊ะ	๓๖๒,๙๒๔	๑๔,๙๓๙	๓๕๓,๓๙๐	๑๖,๒๐๓	๔๒๙,๙๘๙	๖,๔๙๐
สวี	๑๑๓,๒๖๓	๕,๑๘๘	๑๑๔,๕๕๕	๕,๔๐๑	๑๕๗,๔๗๓	๑๕,๓๙๘
หลังสวน	๒๔๙,๖๓๗	๑๓,๕๔๐	๒๕๓,๑๗๖	๑๓,๗๒๐	๑๙๙,๑๔๑	๓๔,๘๗๒
ละแม	๑๗๖,๖๖๐	๖,๖๓๙	๑๗๕,๐๒๘	๖,๙๑๗	๑๓๕,๖๓๙	๖,๒๒๓
ทุ่งตะโก	๑๖๐,๕๕๕	๖,๓๔๗	๑๖๑,๕๑๙	๖,๓๐๒	๑๓๙,๗๘๘	๕,๒๓๐
รวม	๒,๒๘๒,๒๙๗	๙๕,๖๑๑	๒,๒๖๗,๗๑๒	๑๐๐,๔๗๓	๒,๓๒๖,๐๕๑	๙๕,๗๐๔

ที่มา : สำนักงานเกษตรจังหวัดชุมพร (\*พื้นที่ทำการเกษตรปี ๒๕๖๕ ยังไม่เป็นเอกภาพ)

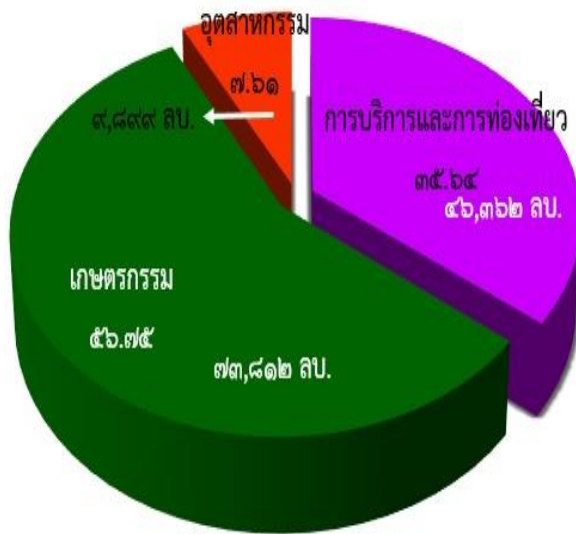


### ๑๒. ข้อมูลด้านเศรษฐกิจ

#### สภาพเศรษฐกิจโดยทั่วไป

ปี ๒๕๖๔ ผลิตภัณท์มวลรวมจังหวัดชุมพร มีมูลค่าเพิ่ม ณ ราคาประจำปี ๑๓๐,๐๗๔ ล้านบาท เป็นลำดับที่ ๔ ของภาคใต้ และเป็นลำดับที่ ๒๒ ของประเทศ โดยการผลิตภาคเกษตรเป็นตัวขับเคลื่อนเศรษฐกิจของจังหวัดชุมพร โดยเฉพาะการผลิตทุเรียน ปาล์มน้ำมัน และยางพารา มูลค่าผลิตภัณท์จังหวัดชุมพร (GPP per capita) ในปี ๒๕๖๔ ประชากรจังหวัดชุมพร มีจำนวน ๕๐๑,๐๐๐ คน มีค่าเฉลี่ยผลิตภัณท์จังหวัดต่อหัวเท่ากับ ๒๕๙,๘๕๓ บาท/คน/ปี หรือ ๒๑,๖๕๔ บาท/คน/เดือน เป็นลำดับที่ ๑ ของภาคใต้ และลำดับที่ ๑๑ ของประเทศ ขนาดเศรษฐกิจจังหวัดชุมพรอยู่ลำดับที่ ๒๒ ของประเทศ เส้นความยากจน (ด้านรายจ่าย) ๒,๘๘๓บาท/คน/เดือน เพิ่มขึ้นจากปีที่ผ่านมา ๕,๙๑๔ บาท สัดส่วนคนจนร้อยละ ๔.๔๐

ผลิตภัณท์มวลรวมจังหวัดชุมพร เพิ่มขึ้นจากปีที่ผ่านมาเท่ากับ ๓,๑๕๓ ล้านบาท อัตราการขยายตัว ณ ราคาคงที่ ขยายตัวร้อยละ ๑.๑๗ จากที่ขยายตัวร้อยละ ๒.๕๒ ในปีที่ผ่านมา จากภาคเกษตรขยายตัวร้อยละ ๕๖.๗๕ โดยเฉพาะการผลิตทุเรียน ปาล์มน้ำมัน และยางพารา เป็นสำคัญ ภาคนอกเกษตรขยายตัวร้อยละ -๒.๐๓



ภาคเกษตร	มีมูลค่า	73,812 ลบ.
ภาคอุตสาหกรรม	มีมูลค่า	9,899 ลบ.
- การทำเหมืองแร่และเหมืองหิน	มีมูลค่า	539 ลบ.
- การผลิต	มีมูลค่า	8,059 ลบ.
- ไฟฟ้า ก๊าซ ไอน้ำ และระบบปรับอากาศ	มีมูลค่า	980 ลบ.
- การจัดหาหน้า การจัดการ และการบำบัดน้ำเสีย	มีมูลค่า	322 ลบ.
การบริการและการท่องเที่ยว	มีมูลค่า	46,362 ลบ.
- การก่อสร้าง	มีมูลค่า	3,221 ลบ.
- การขายส่งและการขายปลีก การซ่อมยานยนต์ฯ	มีมูลค่า	21,124 ลบ.
- การขนส่งและสถานที่เก็บสินค้า	มีมูลค่า	3,190 ลบ.
- ที่พักแรมและบริการด้านอาหาร	มีมูลค่า	539 ลบ.
- ข้อมูลข่าวสารและการสื่อสาร	มีมูลค่า	913 ลบ.
- กิจกรรมทางการเงินการประกันภัย	มีมูลค่า	4,400 ลบ.
- กิจกรรมอสังหาริมทรัพย์	มีมูลค่า	2,356 ลบ.
- กิจกรรมทางวิชาชีพ วิทยาศาสตร์ และเทคนิค	มีมูลค่า	20 ลบ.
- กิจกรรมการบริหารและการบริการสนับสนุน	มีมูลค่า	94 ลบ.
- การบริหารราชการฯ	มีมูลค่า	4,374 ลบ.
- การศึกษา	มีมูลค่า	3,171 ลบ.
- กิจกรรมด้านสุขภาพและงานสังคมสงเคราะห์	มีมูลค่า	2,445 ลบ.
- ศิลปะ ความบันเทิง และนันทนาการ	มีมูลค่า	135 ลบ.
- กิจกรรมบริการด้านอื่น ๆ	มีมูลค่า	380 ลบ.

### โครงสร้างเศรษฐกิจของจังหวัดชุมพร ปี ๒๕๖๔

ที่มา : สำนักงานคลังจังหวัดชุมพร



ตารางที่ ๑๒ แสดงผลิตภัณฑ์มวลรวมจังหวัดชุมพร (GPP) ณ ราคาประจำปี ปี ๒๕๖๐ - ๒๕๖๔

สาขาการผลิต	มูลค่าเพิ่ม ณ ราคาประจำปี				
	๒๕๖๐P	๒๕๖๑P	๒๕๖๒P	๒๕๖๓P	๒๕๖๔P
<b>ภาคเกษตร</b>	<b>๔๐,๐๒๕</b>	<b>๔๓,๓๔๑</b>	<b>๖๑,๕๗๙</b>	<b>๗๐,๑๕๙</b>	<b>๗๓,๘๑๒</b>
เกษตรกรรม การป่าไม้ และการประมง	๔๐,๐๒๕	๔๓,๓๔๑	๖๑,๕๗๙	๗๐,๑๕๙	๗๓,๘๑๒
<b>นอกภาคเกษตร</b>	<b>๔๖,๐๖๑</b>	<b>๔๗,๘๙๙</b>	<b>๕๕,๐๕๔</b>	<b>๕๖,๗๖๑</b>	<b>๕๖,๒๖๑</b>
<b>ภาคอุตสาหกรรม</b>	<b>๙,๖๐๔</b>	<b>๙,๔๕๔</b>	<b>๑๐,๕๔๕</b>	<b>๑๐,๒๓๖</b>	<b>๙,๙๐๐</b>
การทำเหมืองแร่และเหมืองหิน	๗๔๔	๕๕๗	๖๒๘	๕๔๐	๕๓๙
การผลิต	๗,๗๘๑	๗,๘๙๗	๘,๘๒๐	๘,๕๒๘	๘,๐๕๙
ไฟฟ้า ก๊าซ ไอน้ำ และระบบปรับอากาศ	๘๗๔	๗๙๐	๘๖๘	๙๐๘	๙๘๐
การจัดหาน้ำ การจัดการ การบำบัด น้ำเสียสิ่งปฏิกูล	๒๐๕	๑๙๙	๒๒๙	๒๖๐	๓๒๒
<b>บริการและการท่องเที่ยว</b>	<b>๓๖,๔๕๗</b>	<b>๓๘,๔๔๕</b>	<b>๔๔,๕๐๙</b>	<b>๔๖,๕๒๔</b>	<b>๔๖,๓๖๒</b>
การก่อสร้าง	๒,๕๖๗	๒,๖๓๖	๒,๘๙๕	๒,๘๔๗	๓,๒๒๑
การขายส่งและการขายปลีก การซ่อมแซมยานยนต์และจักรยานยนต์	๑๔,๐๖๑	๑๔,๖๙๐	๑๙,๒๖๙	๒๑,๒๗๐	๒๑,๑๒๔
การขนส่งและสถานที่เก็บสินค้า	๑,๗๒๘	๒,๕๖๔	๓,๗๕๑	๓,๕๔๓	๓,๑๙๐
ที่พักและบริการด้านอาหาร	๗๖๙	๘๗๐	๙๕๑	๖๗๘	๕๓๙
ข้อมูลข่าวสารและการสื่อสาร	๗๔๓	๘๐๘	๖๘๖	๙๒๗	๙๑๓
กิจกรรมทางการเงินและการประกันภัย	๔,๐๑๒	๔,๑๖๖	๔,๒๘๕	๔,๔๐๕	๔,๔๐๐
กิจกรรมอสังหาริมทรัพย์	๒,๕๗๖	๒,๑๕๐	๒,๒๒๘	๒,๒๗๗	๒,๓๕๖
กิจกรรมทางวิชาชีพ วิทยาศาสตร์และ เทคนิค	๑๔	๑๗	๒๔	๒๔	๒๐
กิจกรรมการบริหารและบริการ สนับสนุน	๑๘๔	๒๐๐	๒๑๕	๙๓	๙๔
การบริหารราชการ การป้องกันประเทศ และการป้องกันสังคมภาคบังคับ	๔,๐๒๑	๔,๕๘๒	๔,๓๑๓	๔,๕๖๒	๔,๓๗๔
การศึกษา	๓,๒๘๗	๓,๑๕๗	๓,๑๔๓	๓,๑๓๕	๓,๑๗๑
กิจกรรมด้านสุขภาพและงานสังคม สงเคราะห์	๒,๐๐๒	๒,๑๐๖	๒,๒๓๘	๒,๒๙๕	๒,๔๔๕
ศิลปะ ความบันเทิง และนันทนาการ	๙๓	๑๐๙	๑๓๐	๑๑๖	๑๓๕
กิจกรรมบริการด้านอื่นๆ	๓๙๘	๓๐๐	๓๘๑	๓๕๒	๓๘๐
<b>ผลิตภัณฑ์มวลรวมจังหวัด</b>	<b>๘๖,๐๘๖</b>	<b>๙๑,๒๔๑</b>	<b>๑๑๖,๖๓๓</b>	<b>๑๒๖,๙๒๑</b>	<b>๑๓๐,๐๗๔</b>
รายได้เฉลี่ยต่อหัวประชากร (บาท)	๑๗๔,๒๕๔	๑๘๓,๒๑๗	๒๓๓,๗๕๘	๒๕๓,๙๓๘	๒๕๙,๘๕๓
จำนวนประชากร (พันคน)	๔๙๔	๔๙๘	๕๐๙	๕๐๐	๕๐๑

ที่มา : GPP Top down สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคม





ตารางที่ ๑๓ แสดงผลิตภัณฑ์มวลรวมจังหวัดชุมพร (GPP) ณ ราคาคงที่ ปี ๒๕๖๐ - ๒๕๖๔

สาขาการผลิต	มูลค่าเพิ่ม ณ ราคาคงที่ (CVMs)				
	๒๕๖๐r	๒๕๖๑r	๒๕๖๒r	๒๕๖๓r	๒๕๖๔p
<b>ภาคเกษตร</b>	<b>๑๕,๒๗๓</b>	<b>๑๗,๕๐๒</b>	<b>๒๒,๖๔๘</b>	<b>๒๓,๒๔๗</b>	<b>๒๔,๑๒๔</b>
เกษตรกรรม การป่าไม้ และการประมง	๑๕,๒๗๓	๑๗,๕๐๒	๒๒,๖๔๘	๒๓,๒๔๗	๒๔,๑๒๔
<b>นอกภาคเกษตร</b>	<b>๒๗,๕๔๑</b>	<b>๒๘,๗๔๒</b>	<b>๓๒,๔๔๖</b>	<b>๓๓,๒๑๙</b>	<b>๓๓,๕๔๔</b>
อุตสาหกรรม	๕,๒๐๓	๕,๓๖๘	๕,๙๘๐	๕,๕๕๒	๕,๐๐๕
การทำเหมืองแร่และเหมืองหิน	๔๐๙	๓๐๘	๓๓๔	๒๘๒	๒๗๓
การผลิต	๔,๐๑๐	๔,๒๕๘	๔,๗๕๖	๔,๓๗๙	๓,๘๓๘
ไฟฟ้า ก๊าซ ไอน้ำ และระบบปรับอากาศ	๘๑๕	๘๒๗	๙๐๐	๘๙๓	๙๐๗
การจัดการน้ำ การจัดการ การบำบัด น้ำเสียสิ่งปฏิกูล	๑๑๔	๑๑๐	๑๓๐	๑๕๘	๑๘๖
<b>บริการและการท่องเที่ยว</b>	<b>๒๒,๔๓๙</b>	<b>๒๓,๔๘๙</b>	<b>๒๖,๖๐๑</b>	<b>๒๗,๘๓๗</b>	<b>๒๗,๗๕๑</b>
การก่อสร้าง	๑,๘๒๐	๑,๘๓๙	๒,๐๐๘	๑,๙๘๙	๒,๒๒๐
การขายส่งและการขายปลีก การซ่อมแซมยานยนต์และจักรยายนต์	๗,๐๔๙	๗,๓๗๓	๙,๓๘๓	๑๐,๓๘๘	๑๐,๓๖๘
การขนส่งและสถานที่เก็บสินค้า	๑,๒๘๒	๑,๙๐๕	๒,๗๕๖	๒,๕๘๓	๒,๓๐๙
ที่พักและบริการด้านอาหาร	๕๗๗	๖๒๒	๖๕๗	๕๒๖	๔๒๗
ข้อมูลข่าวสารและการสื่อสาร	๙๘๓	๑,๐๙๕	๙๓๘	๑,๒๗๒	๑,๒๖๓
กิจกรรมทางการเงินและการประกันภัย	๒,๖๒๗	๒,๗๓๘	๒,๗๕๔	๒,๘๘๐	๓,๐๐๓
กิจกรรมอสังหาริมทรัพย์	๒,๗๔๐	๒,๒๗๖	๒,๓๔๓	๒,๓๗๒	๒,๔๔๙
กิจกรรมทางวิชาชีพ วิทยาศาสตร์และ เทคนิค	๑๕	๑๘	๒๕	๒๕	๒๑
กิจกรรมการบริหารและบริการสนับสนุน	๑๑๔	๑๒๒	๑๓๑	๕๖	๕๕
การบริหารราชการ การป้องกันประเทศ และการประกันสังคมภาคบังคับ	๒,๒๕๑	๒,๔๙๖	๒,๒๙๖	๒,๓๘๕	๒,๒๓๔
การศึกษา	๑,๖๒๗	๑,๕๒๘	๑,๔๙๑	๑,๔๖๔	๑,๔๕๔
กิจกรรมด้านสุขภาพและงานสังคม สงเคราะห์	๑,๓๖๙	๑,๔๑๑	๑,๔๗๔	๑,๔๙๒	๑,๕๕๘
ศิลปะ ความบันเทิง และนันทนาการ	๗๔	๘๖	๑๐๒	๙๑	๑๐๕
กิจกรรมบริการด้านต่างๆ	๒๘๘	๒๗๘	๒๖๘	๒๕๐	๒๖๗
<b>ผลิตภัณฑ์มวลรวมจังหวัด</b>	<b>๔๒,๓๗๐</b>	<b>๔๖,๒๓๔</b>	<b>๕๕,๘๒๐</b>	<b>๕๗,๒๒๘</b>	<b>๕๗,๙๐๐</b>

ที่มา : GPP Top down สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคม

**๑๓. ข้อมูลแรงงานภาคเกษตร**

จากข้อมูลจำนวนผู้มีงานจ้างจังหวัดชุมพร จำแนกตามประเภทอุตสาหกรรมและเพศ ไตรมาสที่ ๓ ปี ๒๕๖๕ พบว่ามีผู้ทำงานในภาคเกษตรกรรม จำนวน ๑๖๐,๒๐๕ คน แบ่งเป็นเพศชาย ๑๐๕,๐๑๓ คน เพศหญิง ๕๕,๑๙๒ คน และผู้ทำงานนอกภาคเกษตรกรรม จำนวน ๑๑๖,๕๑๔ คน แบ่งเป็นเพศชาย ๕๔,๗๑๒ คน เพศหญิง ๖๑,๘๐๒ คน

**ตารางที่ ๑๔** แสดงผู้มีงานทำจังหวัดชุมพร จำแนกตามประเภทอุตสาหกรรมและเพศ ไตรมาสที่ ๓ ปี ๒๕๖๕

ประเภทอุตสาหกรรม	ชาย	หญิง	รวม
<b>ภาคเกษตรกรรม</b>			
เกษตรกรรม การป่าไม้ และการประมง	๑๐๕,๐๑๓	๕๕,๑๙๒	๑๖๐,๒๐๕
<b>นอกภาคเกษตรกรรม</b>			
การทำเหมืองแร่	-	-	
การผลิต	๗,๕๙๘	๖,๕๐๐	๑๔,๐๙๘
ไฟฟ้า ก๊าซ ไอน้ำและระบบปรับอากาศ	๗๐๖	-	๗๐๖
การจัดการน้ำ การจัดการและการบำบัดน้ำเสีย ของเสียและสิ่งปฏิกูล	๓๕๓	-	๓๕๓
การก่อสร้าง	๑๐,๒๘๘	๑,๙๗๓	๑๒,๒๖๑
การขายส่ง และการขายปลีก การซ่อมยานยนต์	๑๕,๗๔๘	๒๑,๕๗๘	๓๗,๓๒๖
การขนส่ง และสถานที่เก็บสินค้า	๔,๐๒๐	๔๐๕	๔,๔๒๕
ที่พักแรมและบริการด้านอาหาร	๓,๕๔๗	๑๐,๙๒๕	๑๔,๔๗๒
ข้อมูลข่าวสารและการสื่อสาร	๘๐	-	๘๐
กิจกรรมทางการเงินและการประกันภัย	๑,๑๕๒	๑,๑๙๓	๒,๓๔๕
กิจกรรมอสังหาริมทรัพย์	-	๓๒๓	๓๒๓
กิจกรรมทางวิชาชีพ วิทยาศาสตร์ และเทคนิค	๑,๓๔๘	๑,๑๑๐	๒,๔๕๘
กิจกรรมการบริหารและการบริการสนับสนุน	๘๔๐	๒๑๔	๑,๐๕๔
การบริหารราชการ การป้องกันประเทศและป้องกันสังคม	๕,๖๒๑	๒,๗๓๔	๘,๓๕๕
การศึกษา	๔๖๗	๕,๖๑๙	๖,๐๘๖
กิจกรรมด้านสุขภาพและงานสังคมสงเคราะห์	๗๔๐	๖,๒๖๘	๗,๐๐๘
ศิลปะ ความบันเทิงและนันทนาการ	๕๒๗	๒๗๗	๘๐๔
กิจกรรมบริการด้านอื่นๆ	๑,๖๗๗	๒,๔๕๖	๔,๑๓๓
กิจกรรมการจ้างงานในครัวเรือนส่วนบุคคล การผลิตสินค้าและบริการที่ทำขึ้นเองในครอบครัว	-	๒๒๗	๒๒๗
กิจกรรมขององค์การระหว่างประเทศ	-	-	-
ไม่ทราบ	-	-	-
<b>รวม</b>	<b>๑๕๙,๗๒๕</b>	<b>๑๑๖,๙๙๔</b>	<b>๒๗๖,๗๑๙</b>

ที่มา : สำนักงานแรงงานจังหวัดชุมพร



ตารางที่ ๑๕ แสดงผู้มีงานทำจังหวัดชุมพร จำแนกตามประเภทอุตสาหกรรมและเพศ ไตรมาสที่ ๓ ปี ๒๕๖๕

ประเภทกิจการ	รวมจำนวนแรงงานต่างด้าว							รวม แรงงาน ต่างด้าว
	นายจ้าง	เมียนมาร์		ลาว		กัมพูชา		
		ชาย	หญิง	ชาย	หญิง	ชาย	หญิง	
๑.ประมง	๖๖๒	๔,๘๐๘	๕	๓๓	-	๑๗๘	-	๕,๐๒๔
๒.ช่างเครื่องยนต์เรือ	๑	๑	-	-	-	-	-	๑
๓.เกษตรและปศุสัตว์	๑๒,๙๐๙	๑๖,๗๕๔	๙,๓๔๙	๑,๓๘๗	๑,๑๔๓	๑๑๒	๔๐	๒๘,๗๘๕
๔.ก่อสร้าง	๘๖๙	๒,๓๐๗	๘๗๓	๘๗	๗๑	๔๗	๒๕	๓,๔๑๐
๕.ต่อเนื่องประมงทะเล	๑๙๔	๓๕๐	๖๗๕	๑๑	๑๘	๓	๓๕	๑,๐๙๒
๖.ต่อเนื่องการเกษตร	๗๐๔	๒,๙๒๗	๑,๕๗๓	๙๖	๖๓	๒๔๔	๘๘	๔,๙๙๑
๗.โรงฆ่าสัตว์ ข้ำทะเล	๑๙	๔๗	๑๖	๒	๑	-	-	๖๖
๘.รีไซเคิล	๒๔	๕๒	๑๙	-	-	-	-	๗๑
๙.เหมืองแร่/เหมืองหิน	๑๑	๖๑	๑๓	๔	๒	-	-	๘๐
๑๐.ผลิตภัณฑ์โลหะ	๓๖	๑๓๓	๓๖	-	-	๑	-	๑๗๐
๑๑.อาหาร/เครื่องดื่ม	๕๕๕	๓๖๑	๗๕๒	๘	๕๕	-	๒	๑,๑๗๘
๑๒.ผลิตภัณฑ์จากดิน	๘	๑๕	๑๓	-	-	-	-	๒๘
๑๓.วัสดุก่อสร้าง	๑๐๕	๔๒๓	๒๓๑	๗	๓	๒	-	๖๖๖
๑๔.แปรรูปหิน	-	-	-	-	-	-	-	-
๑๕.เสื้อผ้าสำเร็จรูป	๙	-	๑๑	-	-	-	-	๑๑
๑๖.ผลิตภัณฑ์พลาสติก	๓๗	๗๖	๑๖	๑	-	-	-	๙๓
๑๗.ผลิตภัณฑ์กระดาษ	-	-	-	-	-	-	-	-
๑๘.อิเล็กทรอนิกส์	๑๖	๑๖	๑๖	๒	-	-	-	๓๔
๑๙.ขนถ่ายสินค้า	๓๓	๘๑	๖	-	-	-	-	๘๗
๒๐.ค้าส่ง ค้าปลีก แผง	๔๘๖	๓๖๙	๔๐๗	๗	๒๕	๑๓	๑๑	๘๓๒
๒๑.อุ้มขอมรดก ล้างอัดฉีด	๖๖	๙๔	๓๖	๑	๑	-	-	๑๓๒
๒๒.สถานีน้ำมัน แก๊ส	๑๖	๑๕	๙	๖	๒	-	-	๓๒
๒๓.สถานศึกษา รพ.	๑๔	๑๓	๑๕	-	-	-	-	๒๘
๒๔.บริการต่าง ๆ	๓๘๓	๗๘๕	๓๗๗	๒๒	๓๓	๔	๒	๑,๒๒๓
๒๕.แปรรูปสัตว์น้ำ	๑๕๒	๘๖๔	๒,๑๑๘	๔๗	๘๙	๑	๓	๓,๑๒๒
๒๖.งานบ้าน	๕๔๘	๔๖	๕๐๑	๔	๑๖๗	๔	๖	๗๒๘
๒๗.ประสานด้านภาษา	๒	๒	๓	-	-	-	-	๕
<b>รวม</b>	<b>๑๗,๘๕๙</b>	<b>๓๐,๖๐๐</b>	<b>๑๗,๐๗๐</b>	<b>๑,๗๒๕</b>	<b>๑,๖๗๓</b>	<b>๖๐๙</b>	<b>๒๑๒</b>	<b>๕๑,๘๘๙</b>

ที่มา : สำนักงานจัดหางานจังหวัดชุมพร



## ๑๔. ข้อมูลสินค้า OTOP และโครงการชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถีของจังหวัดชุมพร

ตารางที่ ๑๖ แสดงประเภทสินค้า OTOP จังหวัดชุมพร ปี ๒๕๖๕

ที่	ประเภท	จำนวน ผลิตภัณฑ์	การจัดการระดับ				
			๑ ดาว	๒ ดาว	๓ ดาว	๔ ดาว	๕ ดาว
๑	อาหาร	๒๘	-	๑	-	๑๐	๑๗
๒	เครื่องดื่ม	๑๖	-	-	-	๔	๑๒
๓	ผ้าและเครื่องแต่งกาย	๑๖	-	-	๔	๑๐	๒
๔	ของใช้	๕	-	-	๒	๑	๒
๕	สมุนไพร	๑๐	-	-	-	๕	๕
รวม		๗๕	-	๑	๖	๓๐	๓๘

ที่มา : สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดชุมพร

ตารางที่ ๑๗ แสดงข้อมูลสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย ปี พ.ศ. ๒๕๖๕

ที่	ชื่อผลิตภัณฑ์	ผู้ประกอบการ	ผลระดับ ดาว
๑	เสื้อผ้าสำเร็จรูปหญิง	กลุ่มบาติกผาแดง	๓
๒	ผ้าไซวี	กลุ่มบาติกผาแดง	๕
๓	วิตามินบำรุงผม	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอปกกรีนเวอร์จินออยล์	๔
๔	น้ำมันหมักผม	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอปกกรีนเวอร์จินออยล์	๔
๕	เซรั่มน้ำมันมะพร้าว	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอปกกรีนเวอร์จินออยล์	๕
๖	กล้วยเล็บมือนางอบแห้ง ตราภูมรินทร์	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีเพื่อการแปรรูป	๔
๗	กล้วยน้ำว้าอบแห้ง ตราภูมรินทร์	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีเพื่อการแปรรูป	๔
๘	กล้วยเล็บมือนางทอดกรอบ รสเค็ม ตรา ภูมรินทร์	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีเพื่อการแปรรูป	๔
๙	ผ้ามันย้อมสีธรรมชาติ	กลุ่ม อสม. บาติกผาแดง หาดทรายรี	๔
๑๐	หมวกผ้ามันย้อมสีธรรมชาติ	กลุ่ม อสม. บาติกผาแดง หาดทรายรี	๔
๑๑	เสื้อผ้าสำเร็จรูปชาย	กลุ่ม อสม. บาติกผาแดง หาดทรายรี	๔
๑๒	ครีมบำรุงผิวน้ำมันมะพร้าวผสมสารสกัดใบ บัวบก	พลชาสมุนไพร	๔
๑๓	ซิลค์กี้แฮร์โค้ทน้ำมันมะพร้าว	พลชาสมุนไพร	๕
๑๔	น้ำมันมะพร้าวธรรมชาติ ตราชีวา	พลชาสมุนไพร	๕
๑๕	ลูกชิ้นปลา ตราเจ็จัน-อ่งุ่น	บ้านทอดมันเจ็จัน-อ่งุ่น	๒
๑๖	ทอดมันปลา (เจ็จัน-อ่งุ่น)	บ้านทอดมันเจ็จัน-อ่งุ่น	๕
๑๗	น้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น ตรารูท	บริษัท โอท็อป-มาดเท่ จำกัด	๕



## ตารางที่ ๑๗ แสดงข้อมูลสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย ปี พ.ศ. ๒๕๖๕ (ต่อ)

ที่	ชื่อผลิตภัณฑ์	ผู้ประกอบการ	ผลระดับดาว
๑๘	โคกอส กรีน โคโคนัท ออยล์ โซป	บริษัท โอท็อป-มาดเท่ จำกัด	๔
๑๙	โคกอส กรีน ไฮยาลูรอนิค รีจูเวเน ดิ่ง เฟซียล เซรั่ม	บริษัท โอท็อป-มาดเท่ จำกัด	๕
๒๐	ต่างหู ไม้มั่งคด	ม.ไม้ประดิษฐ์	๔
๒๑	พวงกุญแจไม้ฉลุ	ม.ไม้ประดิษฐ์	๓
๒๒	ป้ายไม้มั่งคด	ม.ไม้ประดิษฐ์	๓
๒๓	กาแฟแท้ ๑๐๐% คั่วบด ตรากล้าสิงห์	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มกาแฟบ้านถ้ำสิงห์	๕
๒๔	กาแฟแท้ ๑๐๐% คั่ว ตรากล้าสิงห์	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มกาแฟบ้านถ้ำสิงห์	๕
๒๕	แคปหมึก ตรารุ่งธนา	บริษัท รุ่งธนาอินเตอร์พุดส์ จำกัด	๕
๒๖	หนวดหมึกกรอบ ตรารุ่งธนา	บริษัท รุ่งธนาอินเตอร์พุดส์ จำกัด	๕
๒๗	กล้วยอบทอด ตราคุณอืด	ร้านคุณอืด	๔
๒๘	กล้วยอบเลิครส	ร้านคุณอืด	๕
๒๙	กาแฟแท้ ๑๐๐% คั่วบด ตรากล้าสิงห์ (แคปซูล)	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มกาแฟบ้านถ้ำสิงห์	๕
๓๐	กาแฟแท้คั่วบดผสมสารสกัดจากหญ้าหวานใส่ซองชา ตรابينเมท (กาแฟดำสูตรหญ้าหวาน)	บริษัท บินเมทคอฟฟี่ จำกัด	๔
๓๑	กาแฟสำเร็จรูปชนิดเกล็ด ๑๐๐% ตรابينเมท	บริษัท บินเมทคอฟฟี่ จำกัด	๔
๓๒	กล้วยอบชุบแป้งทอด ตรากอบกุล	ร้านกอบกุล	๔
๓๓	เสื้อผ้าสำเร็จรูปเด็กชาย	ร้านแพรวไหม	๔
๓๔	เสื้อผ้าสำเร็จรูปเด็กหญิง	ร้านแพรวไหม	๔
๓๕	กล้วยเล็บมือนางอบชุบแป้งทอด ตราระพีบานาน่า	Rapee Banana (นางรพีพร ศิลาน้อย)	๔
๓๖	ขนมปั้นลิบไส้ปลา ตราคุณยาย	ขนมปั้นลิบคุณยาย	๕
๓๗	กล้วยหอมทองอบเนยชายน้อย	บริษัทชายน้อยฟู้ด จำกัด	๔
๓๘	ชายน้อยแครกเกอร์ทุเรียน	บริษัทชายน้อยฟู้ด จำกัด	๕
๓๙	ทุเรียนทอดกรอบ ตราสงตะวัน	กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร	๕
๔๐	กล้วยเล็บมือนางอบ	กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร	๕
๔๑	กล้วยเล็บมือนางอบเนย	กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร	๕
๔๒	ชุดนอนสตรีผ้าฝ้าย	ศิวพร ผ้าไทย	๓
๔๓	เสื้อผ้าฝ้ายสำหรับสตรีเส้นใยธรรมชาติ	ศิวพร ผ้าไทย	๓
๔๔	กล้วยเล็บมือนางกวน ดริ้ม	ร้านดริ้ม	๕



## ตารางที่ ๑๗ แสดงข้อมูลสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย ปี พ.ศ. ๒๕๖๕ (ต่อ)

ที่	ชื่อผลิตภัณฑ์	ผู้ประกอบการ	ผลระดับดาว
๔๕	น้ำพริกกุ้งเสียบชาวเล ตราวคินี	กลุ่มเกษตรกรทำประมงปากน้ำหลังสวน ชุมพร	๕
๔๖	วคินี น้ำพริกกุ้งชาวคัวแห้ง	กลุ่มเกษตรกรทำประมงปากน้ำหลังสวน ชุมพร	๕
๔๗	น้ำพริกกุ้งไข่เค็ม ตราวคินี	กลุ่มเกษตรกรทำประมงปากน้ำหลังสวน ชุมพร	๕
๔๘	ชุดของว่าง	กลุ่ม ศ.หลังสวน เบญจรงค์	๕
๔๙	ชุดน้ำชายามบ่าย	กลุ่ม ศ.หลังสวน เบญจรงค์	๕
๕๐	แมวไทย	กลุ่ม ศ.หลังสวน เบญจรงค์	๔
๕๑	มังคุดกวน	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มอาชีพสตรีศรีขันเงิน	๔
๕๒	จันทน์กรอบ	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มอาชีพสตรีศรีขันเงิน	๔
๕๓	กล้วยเล็บมือนางอบ ชุบช็อกโกแลต	เอส.ที.ไอ.มาร์เก็ตติ้ง (๑๙๙๕) จำกัด	๕
๕๔	ศรีภากกล้วยอบเล็บมือนาง	เอส.ที.ไอ.มาร์เก็ตติ้ง (๑๙๙๕) จำกัด	๔
๕๕	ผ้ามัดย้อม	วิสาหกิจชุมชนพิทักษ์มัดย้อม	๕
๕๖	ผ้ามัดย้อมกาแปชุมพร	ภาคชามัดย้อมกาแปชุมพร	๔
๕๗	เสื้อผ้าสำเร็จรูปชาย	ภาคชามัดย้อมกาแปชุมพร	๓
๕๘	รองเท้าหนังวัว	รองเท้าหนังละแม (Lamae Shoes)	๔
๕๙	น้ำตาลมะพร้าว	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเขาสวนทุเรียน	๕
๖๐	กาแปแท้คั่ว-บด ๑๐๐% โรบัสต้า	สหกรณ์ผู้ปลูกกาแปจังหวัดชุมพร จำกัด	๔
๖๑	กาแปปรุงสำเร็จชนิดผง กาแปชุมพร ตรากาแปสหกรณ์	สหกรณ์ผู้ปลูกกาแปจังหวัดชุมพร จำกัด	๕
๖๒	กาแปชุมพร (กาแปปรุงสำเร็จชนิดผง ๓ in ๑)	สหกรณ์ผู้ปลูกกาแปจังหวัดชุมพร จำกัด	๕
๖๓	กาแปปรุงสำเร็จชนิดผงคอฟฟี่เขาทะเล ทรี อินวัน	กลุ่มเกษตรกรทำสวนเขาทะเล	๕
๖๔	กาแปปรุงสำเร็จรูปผสมชนิดผง กาแป เขาทะเล (เขียว)	กลุ่มเกษตรกรทำสวนเขาทะเล	๕
๖๕	กาแปปรุงสำเร็จชนิดผง ตรากาแปเขา ทะเล สูตรพิเศษ ๓ in ๑ (ซองแดง)	กลุ่มเกษตรกรทำสวนเขาทะเล	๕
๖๖	ผ้าไหมทอมือลายมัดหมี่	กลุ่มหม่อนไหมวิสาหกิจชุมชนบ้านปากกล้วย	๔
๖๗	ผ้าขาวม้าทอมือทำจากเส้นไหม	กลุ่มหม่อนไหมวิสาหกิจชุมชนบ้านปากกล้วย	๔
๖๘	โลชั่นมะหาด	บ้านธรรมชาติวรรณภัสสร	๕
๖๙	โกลด์เซรั่ม	บ้านธรรมชาติวรรณภัสสร	๔



## ตารางที่ ๑๗ แสดงข้อมูลสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย ปี พ.ศ. ๒๕๖๕ (ต่อ)

ที่	ชื่อผลิตภัณฑ์	ผู้ประกอบการ	ผลระดับดาว
๗๐	ชีวกี้ แอร์โดส	บ้านธรรมชาติวรรณภัสสร	๕
๗๑	กาแฟปรุงสำเร็จชนิดผงผสมมะรุยมง ใบหม่อนผงดอกคำฝอยผง ชูคราโลส ตราเอสทีกาแฟชุมพรสูตรสมุนไพโร	บริษัท เอสทีคอฟฟี่แอนด์แสงทอง ๑๙๘๒ จำกัด	๕
๗๒	กาแฟปรุงสำเร็จชนิดผง ตราเอสที กาแฟชุมพร (Original) กลอมกล่อม	บริษัท เอสทีคอฟฟี่แอนด์แสงทอง ๑๙๘๒ จำกัด	๕
๗๓	กาแฟปรุงสำเร็จชนิดผง ตราเอสที กาแฟชุมพร สูตรเข้ม	บริษัท เอสทีคอฟฟี่แอนด์แสงทอง ๑๙๘๒ จำกัด	
๗๔	กาแฟปรุงสำเร็จชนิดผง ตราคอฟฟี่ ฟาร์ม ทรีอินวัน	บริษัท คอฟฟี่ฟาร์มเมอร์ (ประเทศไทย) จำกัด	๔
๗๕	กาแฟปรุงสำเร็จชนิดผง ตราคอฟฟี่ ฟาร์ม สูตรเข้มข้นพิเศษ	บริษัท คอฟฟี่ฟาร์มเมอร์ (ประเทศไทย) จำกัด	๕

ที่มา : สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดชุมพร

## ตารางที่ ๑๘ แสดงข้อมูลโครงการชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี จังหวัดชุมพร

ลำดับ	ชื่อ	ที่อยู่
๑	บ้านเกาะเสม็ด	หมู่ที่ ๓ ตำบลบางสน อำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร
๒	บ้านท่าแอด	หมู่ที่ ๗ ตำบลปากคลอง อำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร
๓	บ้านแหลมแท่น	หมู่ที่ ๑ ตำบลชุมโค อำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร
๔	บ้านหน้าทับ	หมู่ที่ ๑ ตำบลบางสน อำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร
๕	บ้านชายทะเล	หมู่ที่ ๕ ตำบลสะพลี อำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร
๖	บ้านหินเกาะพัฒนา	หมู่ที่ ๑๗ ตำบลรือร้อ อำเภอท่าแซะ จังหวัดชุมพร
๗	บ้านพันवाल	หมู่ที่ ๒๐ ตำบลรือร้อ อำเภอท่าแซะ จังหวัดชุมพร
๘	บ้านน้ำหัก	หมู่ที่ ๑๐ ตำบลท่าแซะ อำเภอท่าแซะ จังหวัดชุมพร
๙	บ้านห้วยใหญ่	หมู่ที่ ๒๐ ตำบลสองพี่น้อง อำเภอท่าแซะ จังหวัดชุมพร
๑๐	บ้านจันทิง	หมู่ที่ ๕ ตำบลหินแก้ว อำเภอท่าแซะ จังหวัดชุมพร
๑๑	บ้านช่องบอน	หมู่ที่ ๕ ตำบล เขาทะลุ อำเภอสวี จังหวัดชุมพร
๑๒	บ้านหาดทรายรี	หมู่ที่ ๘ ตำบลท่าหิน อำเภอสวี จังหวัดชุมพร
๑๓	บ้านเสียบญวน	หมู่ที่ ๕ ตำบลด่านสวี อำเภอสวี จังหวัดชุมพร
๑๔	บ้านทอนอม	หมู่ที่ ๖ ตำบลช่องไม้แก้ว อำเภอทุ่งตะโก จังหวัดชุมพร
๑๕	บ้านปากตะโก	หมู่ที่ ๑ ตำบลปากตะโก อำเภอทุ่งตะโก จังหวัดชุมพร
๑๖	บ้านบกไฟ	หมู่ที่ ๓ ตำบลปากทรง อำเภอพะโต๊ะ จังหวัดชุมพร
๑๗	บ้านเขาตะเกาทอง	หมู่ที่ ๑ ตำบลพะโต๊ะ อำเภอพะโต๊ะ จังหวัดชุมพร
๑๘	บ้านท่าตีน	หมู่ที่ ๗ ตำบลพะโต๊ะ อำเภอพะโต๊ะ จังหวัดชุมพร
๑๙	บ้านประสานมิตร	หมู่ที่ ๑๘ ตำบลพะโต๊ะ อำเภอพะโต๊ะ จังหวัดชุมพร
๒๐	บ้านบกแดง	หมู่ที่ ๑๒ ตำบลวังตะกอก อำเภอหลังสวน จังหวัดชุมพร
๒๑	บ้านเกาะพิทักษ์	หมู่ที่ ๑๔ ตำบลบางน้ำจืด อำเภอหลังสวน จังหวัดชุมพร
๒๒	บ้านกลางอ่าว ๒	หมู่ที่ ๑๔ ตำบลบางมะพร้าว อำเภอหลังสวน จังหวัดชุมพร



## ตารางที่ ๑๘ แสดงข้อมูลโครงการชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี จังหวัดชุมพร (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ	ที่อยู่
๒๓	บ้านปากน้ำ	หมู่ที่ ๑ ตำบลละแม อำเภอละแม จังหวัดชุมพร
๒๔	บ้านหาดสูง	หมู่ที่ ๓ ตำบลละแม อำเภอละแม จังหวัดชุมพร
๒๕	บ้านทรายทอง	หมู่ที่ ๔ ตำบลละแม อำเภอละแม จังหวัดชุมพร
๒๖	บ้านทรัพย์ทวี	หมู่ที่ ๑๙ ตำบลละแม อำเภอละแม จังหวัดชุมพร
๒๗	บ้านทุ่งควาวัต	หมู่ที่ ๑ ตำบลทุ่งควาวัต อำเภอละแม จังหวัดชุมพร
๒๘	บ้านปากหาด	หมู่ที่ ๓ ตำบลท่ายาง อำเภอเมืองชุมพร จังหวัดชุมพร
๒๙	บ้านปากคลองพ่นังดัก	หมู่ที่ ๗ ตำบลนาทุ่ง อำเภอเมืองชุมพร จังหวัดชุมพร

ที่มา : สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดชุมพร

### ๑๕. ข้อมูลสินค้าเกษตรที่ได้รับรองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

จังหวัดชุมพรมีสินค้าเกษตรที่ได้รับการรับรองการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) จำนวน ๕ สินค้า ได้แก่ กล้วยเล็บมือนาง กล้วยหอมทองละแม กาแฟถ้ำสิงห์ กาแฟเขาทะลุ ข้าวเหลืองปะทิว

๑) กล้วยเล็บมือนางชุมพร เป็นกล้วยที่ลักษณะผล ปลายเรียว ผลเล็ก เรียงติดกันคล้ายกับนิ้วมือ เปลือกบาง และมีรสชาติหอม หวาน เนื้อเป็นสีเหลืองทอง จังหวัดชุมพรได้มีการนำกล้วยเล็บมือนางมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์กล้วยอบแห้ง จะได้เนื้อกล้วยที่มีสีน้ำตาล นุ่มเหนียว หอมหวาน สามารถเก็บไว้ได้เป็นเวลานาน ด้วยสภาพของพื้นที่ ลักษณะดิน และช่วงฤดูที่มีเพียงฤดูร้อนและฤดูฝนในจังหวัดชุมพร ส่งผลทำให้กล้วยเล็บมือนางชุมพรมีรสชาติและกลิ่นเป็นเอกลักษณ์

๒) กล้วยหอมทองละแม เป็นกล้วยที่มีลักษณะผลปลูกที่อุณหภูมิประมาณ ๒๗.๓° - ๓๔.๘° ปลูกโดยดินเหนียวและร่วนหรือดินทรายแข็ง เป็นกรดจัด ระบายน้ำได้ดี ทำให้มีรสชาติหวานอมเปรี้ยวเล็กน้อย และมีน้ำในผลน้อย จึงทำให้มีรสชาติที่โดดเด่น แตกต่างจากกล้วยหอมชนิดอื่น ๆ

๓) กาแฟเขาทะลุ เป็นกาแฟสายพันธุ์โรบัสต้า (Robusta) ปลูกบนพื้นที่ที่มีระดับความสูง ๒๐๐ - ๓๐๐ เมตรจากระดับน้ำทะเล อยู่ในเขตพื้นที่ตำบลเขาทะลุ อำเภอสวี จังหวัดชุมพร นำมาผลิตด้วยกรรมวิธีมาตรฐานเป็นกาแฟคั่ว กาแฟบด และกาแฟสำเร็จรูป มีรสชาติที่เข้มข้นและมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว มีสารคาเฟอีนร้อยละ ๐.๕ - ๒.๕ ของน้ำหนัก ลักษณะทางกายภาพของการคั่วเมล็ดกาแฟนั้นสามารถทำได้ ๓ ระดับตั้งแต่ การคั่วแบบอ่อน การคั่วแบบกลาง และการคั่วแบบเข้ม ส่วนการบดกาแฟสามารถบดกาแฟได้ในระดับต่างๆ ตั้งแต่ การบดแบบหยาบ การบดแบบปานกลาง การบดแบบละเอียดและการบดแบบละเอียดมาก และการทำกาแฟสำเร็จรูปเป็นกระบวนการคั่วบดกาแฟที่ผ่านกระบวนการแปรรูปให้มีลักษณะเป็นเกล็ด

๔) กาแฟถ้ำสิงห์ กาแฟสายพันธุ์โรบัสต้า (Robusta) ซึ่งมีการปลูกในพื้นที่ที่มีธาตุอาหารที่สมบูรณ์ ดินเป็นดินร่วนปนเหนียว กาแฟที่ได้จากการเก็บเกี่ยวผลผลิตนำมาผ่านกระบวนการสีด้วยวิธีการสีสดหรือการสีระบบเปียก ที่มีการคัดแยกเมล็ดกาแฟอย่างพิถีพิถันเมื่อนำเมล็ดแห้งมาคั่วจะได้ความหอม และรสชาติเข้มข้นที่เป็นเอกลักษณ์ของกาแฟถ้ำสิงห์ เกษตรกรจึงได้มีการรวมกลุ่มกันแล้วนำผลผลิตมาแปรรูปเป็นกาแฟคั่ว กาแฟบด และกาแฟปรุงสำเร็จรูปผสมดอกคำฝอย ภายใต้ชื่อว่า “กาแฟถ้ำสิงห์”

๕) ข้าวเหลืองปะทิว พันธุ์ข้าวพื้นเมืองของจังหวัดชุมพร ในพื้นที่อำเภอปะทิว ปลูกได้เฉพาะฤดูนาปี มีเปลือกเหลืองยาวเรียวยาว เมื่อบริโภคจะร่วน ไม่เกาะเป็นก้อน โดยมีพื้นที่เพาะปลูก ๓๗๔ ไร่ ผลผลิต ๓๘๒ กก./ไร่





## ๑๖. ข้อมูลดัชนีราคาสินค้าเกษตรที่เกษตรกรขายได้ ณ ไร่นา

ตารางที่ ๑๙ แสดงราคาสินค้าเกษตรที่เกษตรกรขายได้ ณ ไร่นา ปี ๒๕๖๒ - ๒๕๖๕

รายการสินค้า	ปี ๒๕๖๒	ปี ๒๕๖๓	ปี ๒๕๖๔	ปี ๒๕๖๕
<b>๑.หมวดพืช</b>				
<b>กลุ่มธัญพืชและพืชอาหาร</b>				
ข้าวเปลือกเจ้าหอมมะลิ (บาท / ตัน)	๑๕,๔๘๗.๒๑	๑๓,๔๕๐.๙๐	๑๐,๗๒๐.๖๒	๑๒,๘๔๙.๘๑
ข้าวเปลือกเจ้า ความชื้น ๑๕ % (บาท / ตัน)	๗,๗๗๙.๓๕	๘,๗๙๓.๒๒	๘,๓๓๕.๑๗	๘,๗๖๔.๗๗
ข้าวโพดเลี้ยงสัตว์ ความชื้น ๑๔.๕ % (บาท / กก.)	๗.๘๑	๗.๖๗	๘.๒๐	๙.๘๑
<b>กลุ่มไม้ยืนต้น</b>				
ยางพาราแผ่นดิบชั้น ๓ (บาท / กก.)	๔๑.๙๘	๔๒.๙๒	๕๒.๖๖	๕๓.๔๕
เมล็ดกาแฟคละ (บาท / กก.)	๖๙.๔๗	๖๗.๒๔	๖๘.๗๒	๖๘.๕๔
<b>กลุ่มไม้ยืนต้น</b>				
ทุเรียนหมอนทองคละ	๙๒.๙๐	๑๐๙.๑๓	๑๐๙.๗๗	๑๑๐.๕๖
มังคุดคละ (บาท / กก.)	๒๓.๙๖	๓๙.๙๕	๖๕.๔๓	๔๕.๖๔
ลองกองคละ (บาท / กก.)	๒๙.๐๑	๓๓.๐๐	๒๙.๘๙	๔๐.๐๑
เงาะโรงเรียนคละ (บาท / กก.)	๒๒.๒๒	๑๙.๕๙	๑๗.๓๐	๒๕.๖๔
กล้วยหอมทองขนาดคละ (บาท/กก.)	๒๐๕.๙๗	๒๒๑.๔๖	๒๐๔.๙๖	๒๐๒.๕๓
<b>กลุ่มพืชน้ำมันปาล์ม</b>				
ปาล์มน้ำมัน (น.น. > ๑๕ กก.) (บาท / กก.)	๒.๗๑	๔.๕๖	๖.๗๒	๗.๖๕
มะพร้าวแห้งใหญ่ (บาท / ร้อยผล)	๗๙๑.๒๔	๑,๔๖๑.๐๔	๑,๒๒๒.๕๕	๑,๐๔๐.๙๕
<b>๒.หมวดปศุสัตว์</b>				
สุกรมีชีวิต (๑๐๐ กก. ขึ้นไป) (บาท / กก.)	๖๖.๔๙	๗๑.๘๖	๗๓.๑๕	๙๙.๔๖
ไก่รุ่นพันธุ์เนื้อ (บาท / กก.)	๓๖.๘๔	๓๕.๔๘	๓๔.๘๖	๔๓.๙๖
ไข่ไก่คละ (บาท / ร้อยฟอง)	๒๗๘.๘๘	๒๘๑.๖๔	๒๘๓.๓๒	๓๒๗.๖๒
โคเนื้อขนาดกลาง (บาท / ตัว)	๓๑,๑๕๘.๒๘	๓๒,๖๘๐.๑๕	๓๓,๘๘๗.๖๕	๓๔,๙๒๑.๓๔
<b>๓.หมวดประมง</b>				
กุ้งขาวแวนนาไม (๗๐ ตัว/กก.) (บาท / กก.)	๑๔๔.๑๘	๑๔๐.๐๘	๑๔๐.๐๘	๑๕๒.๒๘

ที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร ราคา ณ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕



## บทที่ ๒

### ข้อมูลเกี่ยวกับกล้วยหอมทองละแม

#### ๑. ประวัติกล้วยหอมทองละแม

เกษตรกรส่วนใหญ่ในอำเภอละแมและอำเภออื่น ๆ ในจังหวัดชุมพร ประกอบอาชีพเกษตรกรรม และ ทำการปลูกผลไม้ เช่น ทุเรียน มังคุด กล้วยน้ำว้า กล้วยหอมทอง มะพร้าว เป็นต้น โดยกล้วยหอมทอง มีการปลูกกันมาอย่างยาวนานในพื้นที่อำเภอละแม และขยายไปทั่วทั้งจังหวัดชุมพร ตามบันทึกของ นายโอภาส โชติช่วง เมื่อวันที่ ๓๐ สิงหาคม ๒๕๔๙ ซึ่งเป็นสมาชิกอาวุโสผู้ร่วมก่อตั้งกลุ่มเกษตรกรทำสวน ทุ่งควายวัด ตำบลทุ่งควายวัด อำเภอละแม จังหวัดชุมพร กล่าวว่า เมื่อวันที่ ๒๒ มิถุนายน ๒๕๓๖ ได้มีคณะ จากประเทศญี่ปุ่น ให้ความสนใจและเสนอเรื่อง ทำการตลาดกล้วยหอมทองปลอดสารพิษส่งออกไปยังประเทศ ญี่ปุ่น ทำให้เกษตรกรในอำเภอละแมกลุ่มหนึ่ง เดินทางไปศึกษาดูงานที่สหกรณ์การเกษตรท่ายาง จำกัด จังหวัดเพชรบุรี ในด้านการปลูกกล้วยและการบรรจุกล่อง ของกล้วยหอมทองเพื่อการส่งออกไปยังประเทศ ญี่ปุ่น หลังจากนั้น ได้ดำเนินการแต่งตั้งคณะกรรมการบริหารงาน กลุ่มกล้วยหอมทองละแม ปัจจุบันคือ กลุ่มเกษตรกรทำสวนทุ่งควายวัด เพื่อให้เกษตรกรเตรียมพื้นที่ปลูกและแจ้งจำนวน หน่อพันธุ์ที่จะใช้ในการปลูก ในอำเภอละแม โดยนำหน่อพันธุ์กล้วยหอมทองมาจากจังหวัดเพชรบุรี โดยใช้ชื่อว่า กล้วยหอมทองละแม และ ทำการส่งออกกล้วยหอมทองไปประเทศญี่ปุ่นครั้งแรก เมื่อวันที่ ๒๖ มกราคม ๒๕๓๗ เป็นต้นมาจนถึงปัจจุบัน และด้วยความต้องการกล้วยหอมทองละแมจากผู้บริโภค ทำให้มีเกษตรกรจากนอกพื้นที่ ในจังหวัดชุมพร ยังนำหน่อพันธุ์จากอำเภอละแมไปปลูกพื้นที่ของตนเองในจังหวัดชุมพรเพื่อเพิ่มผลผลิตอีกด้วย กล้วยหอมทอง ละแมเป็นกล้วยที่ได้รับความนิยมในต่างประเทศอย่างประเทศญี่ปุ่น และด้วยคำขวัญของอำเภอละแม คือ หาดทรายสวยทะเลใส ท้องไพร่น้ำตกจำปูน ศูนย์ผลิตภัณฑกล้วยหอมทอง ลองอาบน้ำแร่แลถ้าเขาพลู ดูแข่งเรือใบโบราณ แหล่งวิทยาการแม่โจ้ ซึ่งกล้วยหอมทองละแมเป็นส่วนหนึ่งของคำขวัญดังกล่าว และ กล้วยหอมทองสด ยังเป็นสินค้า OTOP ของจังหวัดชุมพร รวมถึงมีการประชาสัมพันธ์ในการผลิตกล้วย หอมทองละแมผ่านสื่อออนไลน์อีกด้วย

#### ๒. ลักษณะทางพฤกษศาสตร์กล้วยหอมทอง

ชื่อวิทยาศาสตร์ : Musa Sapientum, Musa (AAA group)

ชื่อสามัญ : Gros Michel, Hom Thong Bana

ชื่อพื้นเมือง : กล้วยหอม

ชื่อท้องถิ่น : กล้วยหอมทอง

วงศ์ : MUSACEAE

ลำต้น : สูง ๒.๕ – ๓.๕ เมตร เส้นผ่าศูนย์กลางมากกว่า ๒๐ เซนติเมตร กาบลำต้นด้านนอกมีประดำ ด้านในสีเขียวอ่อน และมีเส้นลายสีชมพู



**ใบ :** ก้านใบมีร่องค่อนข้างกว้าง และมีปีก เส้นกลางใบสีเขียว

**ดอก :** ก้านเครือมีขน ปลีรูปไข่ค่อนข้างยาว ปลายแหลม ด้านบนสีแดงอมม่วง มีไข ด้านในสีแดงซีด

**ฝัก/ผล :** เครือหนึ่งมี ๖ - ๗ หวี หวีหนึ่งมี ๑๒ - ๑๖ ผล กว้าง ๓-๔ เซนติเมตร ปลายผลมีจุก เห็นชัด เปลือกบาง เมื่อสุกเปลี่ยนเป็นสีเหลืองทองแต่ที่ปลายจุกจะมีสีเขียว แล้วเปลี่ยนสีภายหลัง เนื้อสีเหลืองเข้ม กลิ่นหอม รสหวาน

**การขยายพันธุ์ :** ใช้หน่อ

**การดูแลรักษา :** ชอบดินที่มีการระบายน้ำดีและอุดมสมบูรณ์

**การใช้ประโยชน์ :** ผลใช้รับประทานสด

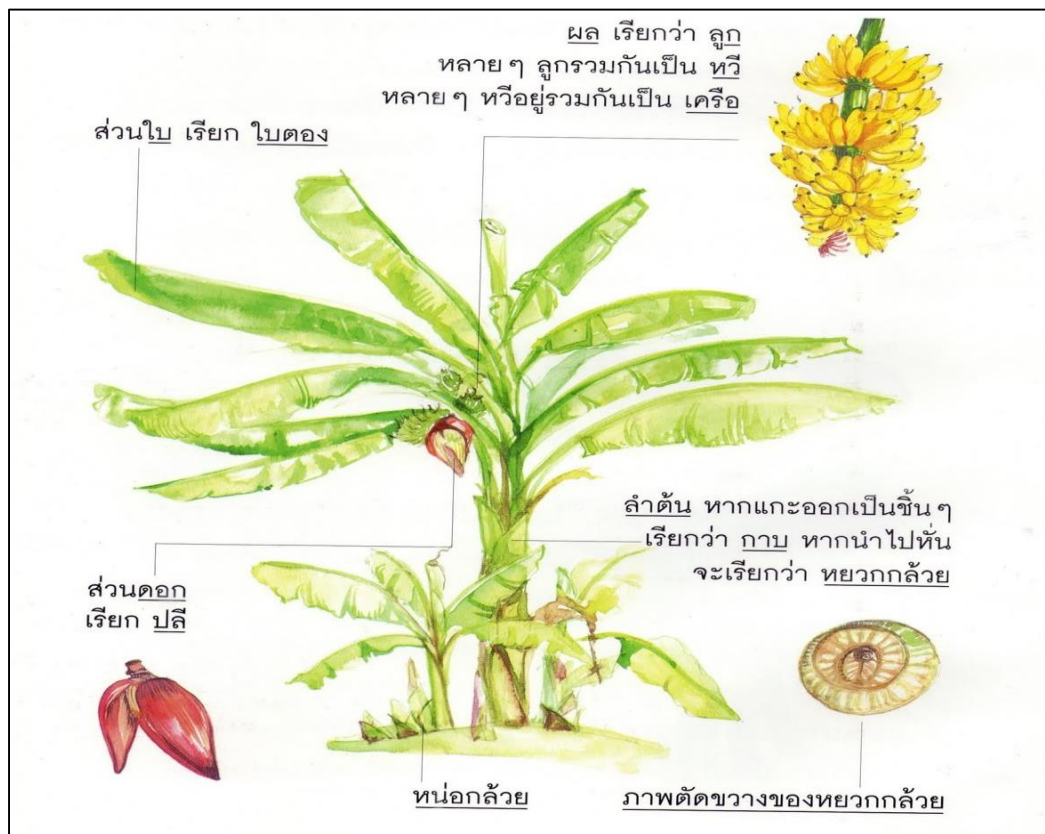
**ลักษณะของพันธุ์กล้วย :** พันธุ์กล้วยหอมทอง

**ลักษณะทางกายภาพ :**

- รูปทรง ผลขนาดกลางถึงใหญ่ยาว หน้าตัดเหลี่ยม ขั้วเหนียว จุกผลยาว
- เปลือก บาง ฝักกว้าง ผลดิบสีเขียวเข้ม ผลสุกสีเหลืองอ่อน
- เนื้อ แน่น ผลสุกจะมีน้ำในผลน้อย
- รสชาติ หวานหอม อมเปรี้ยวเล็กน้อย

**ลักษณะทางเคมี :** มีค่าความหวานในช่วง ๑๕ - ๒๐ องศาบริกซ์

### ๓. ส่วนประกอบต่าง ๆ ของต้นกล้วย ดังนี้



ที่มา : Banana's story



### ราก

กล้วยหอมทองมีระบบรากเป็นแบบ adventitious root ที่แตกออกจากหน่อ ซึ่งหน่อจะแตกออกจากเหง้า รากมีความยาวได้มากกว่า ๕ เมตร แทะลึกลงดินได้ถึง ๕ - ๗.๕ เมตร



### ลำต้น

กล้วยหอมทองมีลำต้นจริงที่เป็นหัวหรือเหง้าอยู่ใต้ดิน มีลำต้นเทียมที่อยู่เหนือดินสูงประมาณ ๒.๕ - ๓.๕ เมตร เส้นผ่านศูนย์กลางมากกว่า ๒๐ เซนติเมตร กาบลำต้นด้านนอกมีสีเขียว และมีแถบประสีดำ ด้านในสีเขียวอ่อน และมีเส้นลายสีชมพู





## ใบ

ใบกล้วยหอมทองเป็นใบเดี่ยว เป็นแบบขนาน มีก้านใบที่มีร่องค่อนข้างกว้าง และมีปีก เส้นกลางใบมีสีเขียว ใบยาวได้มากถึง ๓ เมตร



## ดอก/ปลี

ดอก หรือ ปลี จะแทงออกจากหยวกตรงกลางปลายยอด เมื่อแทงออกช่วงแรกจะตั้งตรง และค่อย ๆ โค้งงอลงด้านล่าง ก้านเครือมีขนอ่อนปกคลุม ปลีมีรูปไข่ ค่อนข้างแหลมยาว และมีปลายแหลม มีกาบหุ้มด้านนอกสีแดงอมม่วง ด้านในสีแดงซีด ปลีกล้วยหอมทองมีความยาวประมาณ ๑ - ๑.๕ เมตร



**ผล**

กล้วยหอมทองเครือหนึ่งมีประมาณ ๖ - ๑๐ หวี แต่ละหวีมี ๑๐ - ๑๖ ผล หรือมากกว่าหากดินมีความสมบูรณ์ ผลกว้าง ๓ - ๔ เซนติเมตร และยาว ๒๑ - ๒๕ เซนติเมตร ปลายผลมีจุก เปลือกบางแต่หนา กว่ากล้วยไข่ ผลดิบมีสีเขียว ผลสุกมีสีเหลืองทอง แต่จุกที่ปลายผลยังเป็นสีเขียว แล้วค่อยเปลี่ยนสีเป็นสีเหลือง เมื่อสุกมาก เนื้อสีเหลืองเข้ม มีรสหวาน และมีกลิ่นหอมแรง

**๔. ลักษณะประจำพันธุ์**

กล้วยหอมทอง เป็นสายพันธุ์ที่มาจากกล้วยป่า ความสูงของลำต้นมีประมาณ ๒.๕ - ๓.๕ เมตร ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางของลำต้นจะมีมากกว่า ๑๕ ซม. ขึ้นไป ลำต้นภายนอกจะมีกาบเป็นรอยประสีดำเล็กน้อย ส่วนภายในจะเป็นสีเขียว ลักษณะใบยาว มีเส้นกลางใบเป็นสีเขียว มีร่องก้านใบกว้าง มีก้านช่อดอกที่ยาวและมีขนอ่อน ๆ ปกคลุมอยู่ มีใบประดับรูปไข่ค่อนข้างยาว ด้านบนเป็นสีม่วงอมเทา บริเวณโคนมีสีเขียว ส่วนปลายเป็นสีแดงอมส้ม ใบประดับส่วนปลายจะมีลักษณะแหลมและมันวาวขึ้น มีลักษณะเป็นเครือยาวแยกออกเป็นหวี ๆ ในเครือหนึ่งจะมีอยู่ประมาณ ๔ - ๖ หวี และในหวีหนึ่ง ๆ จะมีผลอยู่ประมาณ ๑๒ - ๑๖ ผล เปลือกผลหนา เมื่อยังอ่อนอยู่จะมีเปลือกสีเขียว และจะกลายเป็นสีเหลืองทองเมื่อสุก ภายในผลจะมีเนื้อที่ละเอียดเป็นสีครีม สีเหลือง หรือสีส้มอ่อน ๆ อยู่จะมีเปลือกสีเขียว และจะกลายเป็นสีเหลืองทองเมื่อสุก ภายในผลจะมีเนื้อที่ละเอียดเป็นสีครีม สีเหลือง หรือสีส้มอ่อน ๆ มีกลิ่นหอม รสหวาน ไม่มีเมล็ด ความกว้างของผลมีประมาณ ๓ - ๔ ซม. ยาวประมาณ ๑๘ - ๒๕ ซม.

**๕. การเตรียมหน่อกล้วยหอมทองสำหรับปลูกให้มีอัตราอดสูง**

**การคัดเลือกหน่อพันธุ์ปลูก :** เป็นสิ่งสำคัญต่อผลผลิตที่จะได้รับในอนาคต หน่อพันธุ์ที่อ่อนหรือแก่จนเกินไปจะทำให้กล้วยตกรเครือไม่พร้อมกัน การเลือกหน่อพันธุ์ปลูกควรเป็นหน่อใบแคบหรือหน่อดาบเป็นหน่ออ่อนที่มีใบอยู่ประมาณ ๓ - ๔ ใบ สังเกตได้จากใบที่เรียวยาวเล็ก หน่อลักษณะนี้มักจะเกิดอยู่กับโคนต้นเดิม และมีขนาดอวบสมบูรณ์ เหมาะสำหรับที่จะเลือกไปเป็นหน่อพันธุ์ปลูกอย่างยิ่ง

**วิธีการแยกหน่อกล้วย :** ขุดหน่อกล้วยโดยใช้ชะแลงเหล็ก ตัดหน่อให้แยกออกจากกอเดิมก่อนแล้วใช้จอบขุดให้รอบเพื่อให้รากขาด จากนั้นให้ใช้ชะแลงจัดหน่อกล้วยขึ้นมา วิธีนี้จะทำให้หน่อกล้วยที่ได้ไม่ชำและหลุดออกง่ายเมื่อขุดหน่อได้แล้วให้ใช้มีดคม ๆ ปาดรากกล้วยที่ยาวออกให้เหลือรากติดเหง้ากล้วยประมาณ ๑ นิ้วพอ



**การให้น้ำในกล้วยหอมทอง :** การให้น้ำในกล้วยหอมทองจะให้แค่พอชุ่มในช่วงที่ปลูกใหม่ ๆ และขณะที่กล้วยหอมตั้งตัวและกำลังติดปลีติดผลดีแล้ว ไม่จำเป็นต้องให้น้ำเป็นประจำทุกวันเหมือนพืชอื่น

## ๖. การตัดแต่งหน่อและใบกล้วยหอมทอง

๑. การแต่งหน่อกล้วย หากปลูกกล้วยต้นเดือนกันยายนถึงเดือนพฤศจิกายนประมาณเดือนมิถุนายนกล้วยจะแตกหน่อตามขึ้นมาประมาณ ๔ - ๗ หน่อต่อกอ เมื่อหน่อตามมีใบคลี่แล้วควรทำการปาดยอดทิ้งโดยการปาดในแนวเฉียงขึ้นกะความยาวของหน่อที่จะเหลือไว้หลังจากปาดให้สูงจากพื้นดินขึ้นมา ประมาณ ๒๐ นิ้ว จากนั้นทำการปาดหน่อให้เฉียงกลับด้าน (ทิศตรงข้ามกับการปาดครั้งแรก) ทุก ๆ ๑๕ วัน จะทำให้โคนหน่อกล้วยขยายใหญ่ขึ้น เหมาะที่จะนำไปปลูก

๒. การตัดแต่งใบกล้วยขณะที่มีการแตกหน่อ ควรทำการตัดแต่งใบกล้วยควบคู่ไปด้วยและควรตัดแต่งใบกล้วยไปจนกว่ากล้วยจะตกเครือ การตัดให้เหลือใบกล้วยไว้กับต้น ๑๐ - ๒๐ ใบต่อต้น ตัดด้วยมีดขอให้ชิดต้นกล้วย อย่าให้เหลือก้านกล้วยยื่นยาวออกมาเพราะส่วนที่เหลือยื่นยาวไว้นั้นจะเหี่ยวแล้วรัดลำต้นทำให้ลำต้นส่วนกลางขยายได้ไม่มากเท่าที่ควร

## ๗. ระยะเวลาในการให้ผลผลิตของกล้วยหอมทอง

ประมาณ ๑๐ เดือนหลังปลูกกล้วยจะเริ่มแทงปลีออกมา การที่กล้วยจะออกปลีช้าหรือเร็วขึ้นขึ้นอยู่กับลักษณะของหน่อกล้วยว่ามีความแข็งแรงสมบูรณ์ดีหรือไม่ รวมทั้งการดูแลรักษาเมื่อกล้วยแทงปลี จนสุดและถ้ากล้วยหวีดินเต่าโผล่ (กล้วยดินเต่า หมายถึง กล้วยหวีสุดท้ายที่มีลักษณะไม่สมบูรณ์) ให้ตัดปลีทิ้งหรือจะตัดปลีหลังจากปลีโผล่มาประมาณ ๑๐ - ๑๒ วัน ถ้าไม่มีการตัดปลีกล้วยทิ้งผลกล้วยจะเจริญเติบโตไม่เต็มที่

หลังจากตัดปลีประมาณ ๙๐ - ๑๑๐ วัน กล้วยจะแก่พอดีสามารถสังเกตได้จากกล้วยหวีสุดท้ายจะเริ่มกลมสีที่ผลจางลงกว่าเดิม (สีเขียวอ่อน) ถ้าปล่อยให้กล้วยแก่คาต้นมากเกินไปจะประสบกับปัญหาเรื่องเปลือกกล้วยแตกทำให้ผลผลิตเสียหาย

## ๘. การตัดหน่อกล้วยสำหรับเลี้ยงไว้ในปีต่อไป

หน่อกล้วยที่สมควรจะตัดไว้เป็นหน่อที่ให้ผลผลิตในปีต่อไปควรจะตัดหน่อกล้วยที่มีลักษณะ ดังนี้

๑. ควรเป็นหน่อใต้ดิน ลำต้นอวบอยู่ห่างจากโคนต้นแม่ประมาณ ๑๐ นิ้ว

๒. ควรเหลือไว้ประมาณ ๒ หน่อที่อยู่ตรงข้ามกัน

๓. ถ้าใช้ระยะปลูก ๓ x ๓ เมตร ควรตัดหน่อกล้วยอีกครั้งหนึ่งจาก ๒ หน่อ ให้เหลือเพียงหน่อเดียวหรือเหลือไว้ไม่เกิน ๒ หน่อ ซึ่งจะทำให้แปลงกล้วยทึบ ลำต้นจะสูงชะลูดและหักล้มได้ง่าย

## ๙. การเตรียมดินปลูก

ดินที่จะปลูกกล้วยหอมทองจะร่วนซุย ควรไถด้วยผานเจ็ด ๒ ครั้ง หรือจะใช้รถไถเดินตามไถครั้งแรกแล้วตากหน้าดินไว้ ๗ - ๑๐ วัน เพื่อกำจัดวัชพืชและศัตรูพืชที่ตกค้างอยู่ในดิน หากมีวัชพืชงอกขึ้นมาหลังจากนั้นให้ไถกลบอีกครั้งเพื่อเป็นการกำจัดวัชพืชให้ลดน้อยลง ดินตรงไหนที่เป็นแอ่งควรปรับดินให้มีความลาดเทเพื่อป้องกันมิให้น้ำท่วมขังในช่วงหน้าฝน



**๑๐. ฤดูกาลปลูกที่เหมาะสม** ปกติกล้วยหอมทองจะปลูกได้ตลอดปีถ้ามีน้ำ แต่ส่วนใหญ่จะนิยมปลูกกันมากในช่วงต้นเดือนกันยายนถึงพฤศจิกายน

### ๑๑. วิธีปลูกกล้วยหอมทอง

- หลังจากวัตรระยะปลูกและปักหลักเรียบร้อยแล้ว
- ขุดหลุมลึกประมาณ ๕๐ เซนติเมตร หรือ ๑ ศอก กว้างประมาณ ๑ ศอก
- นำหน่อกล้วยที่ตัดรากออกกลางหลุมแล้วกลบดินเหยียบดินให้แน่นเมื่อกลบบดินได้ครึ่งหลุม เพื่อไม่ให้ต้นกล้วยโยกคลอนหลังจากนั้นกลบดินให้เต็มหลุมแต่ไม่ต้องกดดิน
- นำเศษพืชมาคลุมโคนเพื่อรักษาความชื้น

### ๑๒. การดูแลรักษากล้วยหอมทองให้ได้ผลผลิตดี

**การตัดใบกล้วยหลังจากปลูก :** ถ้าเป็นหน่อใบแคบหลังจากปลูกแล้วไม่จำเป็นต้องตัดทิ้ง แต่ถ้าเป็นหน่อที่เคยปาดเฉียงมาก่อนควรมีการปาดเฉียงลำต้นใหม่เพื่อที่กล้วยจะได้แตกใบใหม่ที่แข็งแรงขึ้น

**การกำจัดวัชพืชในแปลงกล้วย :** ถ้ามีการตัดหญ้าและพรวนดินในแปลงกล้วยตลอดเวลา จะทำให้กล้วยเครือใหญ่และจำนวนหวีมากขึ้น

**การให้ปุ๋ยกล้วยหอมทอง :** ควรให้ทั้งปุ๋ยคอกและปุ๋ยเคมีควบคู่กันไปทั้งสองอย่าง ปริมาณจะมากหรือน้อยนั้นขึ้นอยู่กับลักษณะของดินสำหรับปุ๋ยเคมี สูตรที่เหมาะสมสำหรับกล้วยหอมทอง คือ ๒๑-๐-๐ ใช้ในอัตรา ๕๐ กิโลกรัมต่อไร่ หรือจะใช้ปุ๋ยเคมีสูตร ๑๕-๑๕-๑๕ หรือ ๑๓-๑๓-๒๑ หรือ ๑๓-๑๓-๒๑ ในอัตรา ๕๐ กิโลกรัมต่อไร่ โดยแบ่งใส่ ๒ ครั้ง

### ๑๓. กระบวนการผลิต

#### การปลูก

(๑) การปลูกโดยใช้หน่อพันธุ์ที่มีคุณภาพในอำเภอละแม จังหวัดชุมพร โดยหน่อกล้วยมีอายุ ๑ - ๒ เดือน มีลำต้นแข็งแรงสมบูรณ์ ใบเรียวยาวแหลม (หน่อดาบ) หรือหูกวาง ความสูงประมาณ ๓๐ - ๔๐ เซนติเมตร

(๒) การปลูกโดยใช้เหง้าหรือใช้หัว เลือกจากต้นพันธุ์ที่มีความสมบูรณ์และให้ผลผลิตสูง โดยนำเอาเหง้า หรือหัวมาผ่า เลือกเฉพาะที่มีตาหน่อนำไปวางเรียงกัน ใช้ทรายหรือกระสอบป่านคลุมแล้วรดน้ำให้ชุ่มเมื่อตาหน่อเริ่มแตก หรือมีรากออกมาจากเหง้า ให้นำใส่หลุม หรือแยกหน่อจากต้นออกมา จากนั้นนำใส่หลุม และกลบดินหนาประมาณ ๒ นิ้ว วิธีนี้กล้วยจะขึ้นพร้อมกันและไม่มีโรค เพราะสามารถแยกเหง้าที่ไม่ดีออกได้

(๓) การเตรียมพื้นที่ปลูก สามารถปลูกได้ ๒ วิธี ดังนี้

(๓.๑) ปลูกแบบเชิงเดี่ยว นิยมปลูกพื้นที่ราบ เพื่อง่ายต่อการดูแลรักษา ระยะการปลูกกล้วย ประมาณ ๒.๕ x ๒.๕ เมตร หรือตามความเหมาะสม

(๓.๒) ปลูกแบบผสมผสาน ควรทำการขุดหลุมไว้ก่อนประมาณ ๕ - ๗ วัน และลึกประมาณ ๓๐ - ๔๐ เซนติเมตร ความกว้างและความยาวไม่น้อยกว่า ๔๕ เซนติเมตร ใช้หน้าดินชั้นบนคลุมเคล้ากับปุ๋ยหมักหรือปุ๋ยคอก รองกันหลุม จากนั้นเอาหน่อกล้วยวาง นำดินกลบรอบ ๆ โคนหน่อและรดน้ำ





### การตัดแต่งใบ

การตัดแต่งใบที่แห้งและเสียหายออก เพื่อลดแหล่งเชื้อโรค และลดน้ำหนักต้นควรทำทุกเดือน ตัดแต่งแล้วควรมีใบเหลืออย่างน้อย ๗ - ๑๒ ใบ



### การตัดแต่งหน่อ

หลังจากปลูกล้วยประมาณ ๓ - ๔ เดือน กล้วยจะเจริญเติบโตมากขึ้น ในช่วงนี้จะมีหน่อกล้วยเจริญขึ้นมาแหวงรอบๆ ต้น หน่อปลูกจะทำให้ต้นขาดความอุดมสมบูรณ์ จะต้องตัดแต่งหน่อโดยใช้มีดคม ๆ ตัดทิ้งเพื่อให้ต้นแม่มีความสมบูรณ์ เมื่อต้นกล้วยมีอายุ ๗ - ๘ เดือน จะมีการไถหน่อทดแทน โดยอาจจะเหลือไว้ ๒ หน่อ โดยทิศทางตรงกันข้ามเหนือพื้นดินประมาณ ๑๐เซนติเมตร ตัดแต่งใบแก่หรือใบที่แห้งเป็นโรคออก ในช่วงให้ผลผลิตให้เหลือ ประมาณ ๙ ใบ เพิ่มความเจริญเติบโตของผลกล้วย และป้องกันการล้มของกล้วยได้



การตัดหน่อกล้วยไว้สำหรับปีต่อไป หน่อกล้วยที่สมควรจะตัดไว้เป็นหน่อที่ให้ผลผลิตในปีต่อไป ควรจะตัดหน่อกล้วยที่มีลักษณะ ดังนี้

- ๑) ควรเป็นหน่อใต้ดิน ลำต้นแฉก อยู่ห่างจากโคนต้นแม่ประมาณ ๑๐ นิ้ว ควรเหลือไว้ประมาณ ๒๕ หน่อ ที่อยู่ตรงกันข้าม



๒) ถ้าใช้ระยะปลูก ๓ x ๓ เมตร ควรตัดหน่อกล้วยอีกครั้งหนึ่งจาก ๒ หน่อ ให้เหลือเพียงหน่อเดียวหรือเหลือไว้ไม่เกิน ๒ หน่อ ซึ่งจะทำให้แปลงกล้วยที่ปล้ำต้นจะสูงชะลูดและหักล้มได้ง่าย

### การค้ำยันต้น

เครือกล้วยที่หนัก อาจทำให้ต้นล้มหรือโค้งงอได้ จำเป็นต้องใช้ไม้ค้ำยันหรือตามกล้วยทุกต้นที่ออกปล้ำแล้วโดยจะค้ำบริเวณเครือโดยตรง พร้อมบริเวณกลางปล้ำต้น หรือผูกปล้ำต้นกล้วยไว้กับไม้หลักที่ปักไว้ข้างปล้ำต้นให้อยู่ในสภาพที่มั่นคงแข็งแรง



### การออกปล้ำ

เมื่อปลูกกล้วยไปประมาณ ๕ - ๖ เดือน กล้วยจะมีปล้ำต้นขนาดใหญ่พร้อมที่จะออกปล้ำ โดยกล้วยจะแตกใบยอดสุดท้าย ซึ่งมีขนาดสั้นและเล็กมาก ชูก้านใบขึ้นชี้ท้องฟ้า ซึ่งเรียกว่า “ใบธง” หลังจากนั้นกล้วยจะแทงปล้ำกล้วยสีแดงออกให้เห็นชัด และกาบปล้ำจะบานต่อไปเรื่อย ๆ จนกระทั่งผลกล้วยที่อยู่บนหวีเริ่มสั้นและเล็กลง อีกทั้งขนาดแต่ละผลไม่สม่ำเสมอ ซึ่งเรียกว่า “หวีตื้นเต่า” ส่วนหวีที่ถัดจากหวีตื้นเต่าลงมากก็จะมีขนาดเล็กมากเท่ากับก้านดอกในกาบปล้ำที่กำลังบานอยู่ ถ้าปล่อยให้หวีปล้ำบานต่อไปเรื่อย ๆ ก็จะมีเพียงก้านดอกกล้วยเล็ก ๆ เรียงกัน คล้ายหวีกล้วยขนาดเล็ก การบานของหวีปล้ำจะทำให้การพัฒนาขนาดของผลกล้วยช้าลง ส่งผลให้ผลกล้วยมีขนาดเล็ก ๆ ไม่โตเท่าที่ควร



### การตัดปลีกล้วย

เมื่อปลีกล้วยบานจนถึงหัวตีนเต่าแล้ว ให้ตัดปลีทิ้งเพื่อให้ผลกล้วยเจริญเติบโตเร็วขึ้น





### การหุ้มเครือ และตัดใบธง

การหุ้มเครือกระทำหลังจากตัดปลีไม่เกิน ๒๕-๓๐ วัน เพื่อให้ผิวกล้วยสวย และป้องกันแมลงทำลาย ด้วยถุงพลาสติกสีฟ้า แบบเปิดด้านล่าง โดยหุ้มทั้งเครือ และหุ้มทุกเครือ ส่วนการตัดใบธง ตัดเมื่อใบธงเริ่มหัก ก่อนที่จะเสียดสีกับผิวกล้วย



### การกำจัดวัชพืช

วัชพืชเป็นพืชที่มาแย่งดูดอาหารในดินไปใช้เพื่อการเจริญเติบโต มีผลทำให้กล้วยมีความเจริญเติบโตช้าลง บางชนิดอาจทำให้การปฏิบัติเป็นไปด้วยความยากลำบาก ที่อาศัยของโรคและแมลงบางชนิด เกษตรกรควรมีการกำจัดวัชพืชอย่างเหมาะสม และถูกวิธี สามารถแบ่งได้ดังนี้

๑) วิธีกล ได้แก่ การถอน ดाय หรือถากด้วยจอบ ควรทำการกำจัดขณะที่วัชพืชมีต้นเล็ก ก่อนที่วัชพืชนั้นจะออกดอก ถ้าเป็นพืชที่มีดอก ต้องเก็บภาชนะที่ใส่เมล็ดวัชพืช ร่วงหล่นไปตามพื้นดิน มิฉะนั้นจะทำให้วัชพืชมีการระบาดและแพร่กระจายมากยิ่งขึ้น ควรเก็บวัชพืชออกมารวมกันแล้วทำการเผาหรือฝัง หากกองทิ้งไว้เฉย ๆ เมล็ดที่แห้งอาจงอกงอกไปงอกเป็นต้นใหม่ได้ต่อไป

๒) วิธีเขตกรรม โดยการปลูกพืชแซม เลือกพืชที่มีระบบรากตื้น และสามารถใช้ลำต้นเป็นปุ๋ยได้อีกด้วย เช่น พืชตระกูลถั่วต่างๆ หรือพืชผักชนิดต่างๆ นอกจากจะช่วยลดปริมาณวัชพืชในแปลงปลูกกล้วย ยังทำให้เกษตรกรมีรายได้เพิ่มขึ้นอีกด้วย

๓) วิธีคลุมดิน หลังจากมีการตัดแต่งกิ่งใบกล้วยแล้ว เกษตรกรก็นิยมใช้ใบกล้วยช่วยคลุมหน้าดินไว้ นอกจากจะช่วยลดปริมาณวัชพืชลงได้แล้ว ยังช่วยป้องกันการชะล้างของหน้าดินอีกด้วย

### การป้องกันกำจัดศัตรูพืช

๑) โรคตายพราย เกิดจากเชื้อราจะเข้าทำลายราก ป้องกันโดยการทำความสะอาดโคนคอกกล้วย

๒) โรคใบจุด ป้องกันโดยตัดใบกล้วยที่เป็นโรคไปเผาทิ้ง

๓) ตัวงวง จะเข้าทำลายบริเวณรากและเหง้าของกล้วย ป้องกันโดยใช้สารเคมีประเภทดูดซึม



### การเก็บเกี่ยวผลผลิตของกล้วยหอมทอง

ประมาณ ๑๐ เดือนหลังจากปลูก กล้วยจะเริ่มแทงปลีออกมา การที่กล้วยจะออกปลีช้าหรือเร็วขึ้นขึ้นอยู่กับลักษณะของหน่อกล้วยว่ามีความ แข็งแรงสมบูรณ์ดีหรือไม่ รวมทั้งการดูแลรักษาเมื่อกล้วยแทงปลีจนสุด (กล้วยหวีตื้นเต้าโพล่ – กล้วยตื้นเต้าหมายถึงกล้วยหวีสุดท้ายที่มีลักษณะไม่สมบูรณ์) ให้ตัดปลีทิ้ง หรือจะตัดปลีหลังจากปลีโผล่มาประมาณ ๑๐-๑๒ วัน ถ้าไม่มีการตัดปลีกล้วยทิ้งผลกล้วยจะเจริญเติบโตไม่เต็มที่ หลังจากตัดปลีประมาณ ๙๐-๑๑๐ วัน กล้วยจะแก่พอดี สามารถสังเกตได้จากกล้วยหวีสุดท้ายจะเริ่มกลม สีที่ผลจางลงกว่าเดิม (สีเขียวอ่อน) ถ้าปล่อยให้กล้วยแก่คาต้นมากเกินไปจะพบกับปัญหาเรื่องเปลือกกล้วยที่แตก ทำให้ผลผลิตเสียหาย ในปีที๒และ๓ จะเรียกกล้วยที่มีอายุเหล่านี้ว่ากล้วยตอ เมื่อถึงเวลาที่ตัดเครือกล้วยออกแล้ว เกษตรกรจะตัดต้นแม่ออก เพื่อลดความหนาแน่นและการแข่งขันในการหาอาหาร แต่การตัดต้นกล้วยนั้นควรจะตัดให้เหลือตอสูงประมาณ ๑.๕-๒ เมตร เพื่อให้หน่อที่แตกใหม่มีอาหารที่สมบูรณ์และน้ำที่ถูกกักเก็บไว้ในตอกล้วยจะช่วยเลี้ยงหน่อที่เหลือให้เจริญต่อไปได้ การเลี้ยงตอนั้นจะเลี้ยงไว้จนตอแห้งแล้วจึงตัดออก



ในการส่งกล้วยหอมทองไปจำหน่ายในตลาดปลายทางที่ค่อนข้างไกล หรือตลาดต่างประเทศที่ต้องการกล้วยดิบ มีปัญหาเพราะกล้วยสุกง่ายโดยไม่ต้องบ่ม การทำให้กล้วยสุกช้า โดยใช้อุณหภูมิต่ำในการขนส่งก็จะช่วยชะลอการสุกได้ระยะหนึ่ง รวมถึงการใช้สารละลายโบแตสเซียมเปอร์แมนแกเนต (ต่างทับทิม) ใส่ลงไปในกลุ่มก็สามารถชะลอการสุกได้อีกวิธีหนึ่งด้วยปัญหาและอุปสรรคในการเพาะปลูกกล้วยหอมทองในการทำสวนกล้วยหอมทอง เกษตรกรต้องประสบกับปัญหาและอุปสรรค ดังต่อไปนี้



## ๑๔. ปัญหาและอุปสรรคที่เกษตรกรต้องประสบ มีดังต่อไปนี้

### ภัยธรรมชาติ โรคระบาด และแมลงศัตรูพืช

ปัญหาการระบาดของแมลงศัตรูพืช เนื่องจากได้อิทธิพลของลมทะเลมาช่วย แต่ในทางกลับกัน ก็ส่งผลกระทบต่อด้านลมพายุที่พัดเข้าพื้นที่ทำสวนกล้วยเสียหาย ล้มทั้งสวนได้ ซึ่งเป็นความเสียหายระดับรุนแรงที่สุด ถึงแม้ว่าจะเกิดขึ้นหลายปีต่อครั้ง และไม่ได้เกิดขึ้นกับทุกสวนในจังหวัดก็ตาม และก็ยังพบว่าโรคระบาดไปใหม่เกิดขึ้นตามสวนต่าง ๆ อยู่บ้าง แต่ทั้งหมดนี้ถือเป็นปัจจัยวิกฤตที่ส่งผลกระทบต่ออนาคตของบริษัท ถ้าปัจจัยเหล่านี้เกิดขึ้นกับบริษัท

๑. โรคกล้วย เกษตรกรผู้ผลิตกล้วยหอมมักประสบกับปัญหาโรคกล้วยทำให้ผลผลิตได้รับความเสียหาย โรคกล้วยมีหลายชนิดแต่ที่ส่งผลกระทบต่อผลผลิตกล้วยหอมทอง มีดังต่อไปนี้

๑.๑ โรคใบจุด ซึ่งเกิดจากเชื้อรา *Crcospora musae* มักเกิดในช่วงฤดูฝนถึงปลายฝน ต้นฤดูหนาว ทำให้ใบกล้วยมีลักษณะแผลเป็นสีน้ำตาลขนานไปกับเส้นใบและขยายเป็นวงกว้าง เห็นได้ชัดบริเวณด้านบนของใบ ส่วนใต้ใบจะเห็นเป็นขีดออกสีดำกระจายไปทั่วใบ และขยายไปทางกว้าง เกิดอาการใบจุดและแผลจะลามติดกันเกิดใบไหม้ ต่อมาใบจะตายบริเวณกว้างและกระจายไปทั่ว กล้วยที่เป็นโรคนี้อาจส่งผลให้ผลมีขนาดเล็กลง ผลกล้วยจะเปลี่ยนเป็นสีเหลืองและอาจปริออกเป็นทางยาวตามเหลี่ยมผล

๑.๒ โรคเหี่ยว เกิดจากเชื้อแบคทีเรีย โดยจะเริ่มจากใบอ่อนซึ่งจะทำให้ก้านใบหัก อาการเหี่ยวจะระบาดอย่างรวดเร็ว ยอดบิดและแคระแกร็น และตายในที่สุด ภายในลำต้นจะเปลี่ยนเป็นสีแดง และขยายไปตั้งแต่กาบใบไปยังเครือกล้วยและผล

๑.๓ โรคยอดม้วน เกิดจากไวรัสที่มีเปลือกชื่อ *Pentalonia nigronervosa* เป็นพาหะซึ่งเปลือกชนิดนี้ตัวอ่อนจะนำเชื้อได้ดีกว่าตัวแก่ ในระยะแรกจะเกิดเป็นรอยขีดสีเขียว เป็นเล็กๆ ทั่วทั้งเส้นใบ เส้นกลางใบ และก้านใบ ทำให้ใบที่เกิดใหม่มีขนาดเล็กลง มีสีเหลืองใบม้วนบริเวณปลายใบ ซึ่งหากโรคนี้อาการมากขึ้นจะทำให้ต้นแคระแกรน ใบจะขึ้นรวมเป็นกระจุกหรือใบม้วนนั่นเอง ในบางครั้งเรียกโรคนี้อีกว่า โรคยอดกะหล่ำ โดยกล้วยที่เป็นโรคนี้อาจทำให้หน่อทุกหน่อของต้นแม่ติดต่อกันด้วย

๑.๔ โรคข้าวหิวเน่า อาการเริ่มแรกจะเป็นแผลสีน้ำตาลขยายไปตามข้าวหิวเชื้อราสามารถเข้าทำลายบริเวณบาดแผลได้อย่างรวดเร็วแผลขยายเป็นสีดำ สร้างเส้นใยสีขาวเทาบริเวณบาดแผล หลังจากนั้นเชื้อราแทงเข้าไปภายในเซลล์เนื้อเยื่อพืช ถ้าอาการรุนแรงจะเน่าลุกลามไปยังผลกล้วย ทำให้ผลกล้วยหลุดร่วงจากข้าวหิวเชื้อรา *L. theobromae* ทำให้เกิดอาการของโรคข้าวหิว เน่าของกล้วยหอมทองรุนแรงที่สุด เชื้อราจะเข้าทำลายทางบาดแผล และสามารถผลิตเอนไซม์ *amylase*, *invertase*, *protopectinase* และ *protease* เพื่อช่วยในการย่อย *sucrose*, *pectin* และ *protein* จากกล้วย ส่วนเชื้อรา *F. oxysporum*, *C. musae*, *Pestalotiopsis* sp. และ *Phomopsis* sp. ลักษณะอาการของโรคใกล้เคียงกัน เชื้อราเข้าทำลายบาดแผลที่เกิดจากการตัดบริเวณข้าวหิว

๒. แมลงศัตรูพืช ถือเป็นศัตรูที่สำคัญที่ส่งผลกระทบต่อกล้วยหอมทองที่พบมากมี ดังนี้

๒.๑ เพลี้ยแป้ง ซึ่งเพลี้ยแป้งมักจะเกาะติดอยู่กับบริเวณเครือกล้วยแล้วดูดน้ำจากผิวกล้วย หากมีเพลี้ยแป้งมากจะทำให้ผิวกล้วยดำ เกิดรอยดำหนิไม่สามารถส่งออกได้



๒.๒ หนอนม้วนใบกล้วย เป็นหนอนผีเสื้อที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Erionotathrase L.* พบมากในช่วงปลายฝน ต้นหนาว หรือในราวๆ เดือนพฤศจิกายนถึงเดือนพฤษภาคม มักจะกัดกินใบกล้วยเป็นบริเวณกว้างเพื่อให้ใบม้วนห่อตัว การม้วนของใบจะมีลักษณะเป็นหลอดยาวและใหญ่ขึ้น ตามขนาด โดยกล้วยที่ถูกหนอนเข้าทำลายจะทำให้ใบขาดและไม่สามารถนำใบมาใช้ประโยชน์ได้

๒.๓ แมลงวันผลไม้ เป็นศัตรูพืชที่สำคัญอย่างยิ่ง มีอยู่มากมายหลายชนิด แต่ที่พบมากและสำคัญที่สุดมีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Dacus dorsalis Handel* เมื่อแมลงวันเข้าทำลายจะทำให้กล้วยเกิดรอยช้ำบริเวณใต้ผิวเปลือกบริเวณที่วางไข่ ต่อมาหนอนจะกินเนื้อในของผลกล้วยทำให้ผลกล้วยเป็นรู เนื้อกล้วยเน่า ซึ่งลักษณะของกล้วยที่เกิดจากการเข้าทำลายของแมลงวันนั้น จะทำให้กล้วยมีผลผลิตลดลง มีรอยตำหนิไม่สามารถส่งออกได้

### ๓. โรคกล้วยหอมทองปลอดสารพิษ

- โรคกล้วยหัวแตก
- โรคลีบ
- เพลี้ยแมลง
- แมลงเจาะผล



โรคกล้วยหอมทองปลอดสารพิษ



## ๑๕. ประโยชน์ของกล้วยหอมทอง

๑. บำรุงกระดูกให้แข็งแรง กล้วยหอมมีฟอสฟอรัสสูง ซึ่งเป็นสารอาหารที่จะช่วยเสริมสร้างกระดูกให้แข็งแรง และยังมีแคลเซียมที่จะช่วยบำรุงกระดูกทุกส่วนของร่างกายให้แข็งแรงได้ด้วยเช่นกัน

๒. ช่วยต้านอนุมูลอิสระในกล้วยมีวิตามินซีสูง จึงเป็นผลไม้ช่วยต้านอนุมูลอิสระชนิดหนึ่ง อีกทั้งวิตามินซีจากกล้วยหอมก็ยังบำรุงหลอดเลือดให้มีความแข็งแรง นอกจากนี้ ยังช่วยป้องกันโรคโลหิตจางได้เป็นอย่างดีอีกด้วย

๓. ช่วยลดความเครียดเมื่อไรที่เราเครียด ความดันเลือดจะเพิ่มสูงขึ้น ทำให้มีอาการไม่สบายเนื้อไม่สบายตัวและทำให้เกิดอาการปวดหัวตุบๆ ตามมาได้ แต่โพแทสเซียมและวิตามินที่มีอยู่ในกล้วยหอมจะช่วยลดความดันเลือดให้กลับมาสู่ภาวะที่เป็นปกติได้ ส่งผลทำให้ร่างกายสามารถลดระดับความเครียดลงได้ในเวลาต่อมา

๔. ช่วยให้การนอนหลับดีขึ้นในกล้วยหอมมีกรดอะมิโนและทริптоเฟน ซึ่งเป็นสารอาหารสำคัญต่อกระบวนการผลิตเซโรโทนิน ฮอร์โมนที่ทำให้เกิดความผ่อนคลายและทำให้นอนหลับง่ายขึ้น ดังนั้น ใครที่มีปัญหาอนไม่หลับ นอนหลับยากหรือนอนหลับแบบกระสับกระส่ายเป็นประจำ กินกล้วยหอมสักลูกก่อนนอน บอกเลยอาการนอนไม่หลับจะดีขึ้นอย่างแน่นอนค่ะ

๕. บำรุงสายตา ในกล้วยหอมมีวิตามินเอและเบต้าแคโรทีน สารอาหารสำคัญที่มีดีต่อสุขภาพดวงตา โดยมีส่วนบำรุงการทำงานของระบบประสาท กินเป็นประจำจะช่วยบำรุงสายตาและช่วยให้การมองเห็นดีขึ้น

๖. เพิ่มพลังงานให้แก่ร่างกายวิตามินซีในกล้วยหอมนับว่าเป็นสารอาหารสำคัญที่มีต่อกระบวนการผลิตพลังงานภายในร่างกาย เพราะฉะนั้น สำหรับใครที่อยากสดชื่นกระปรี้กระเปร่า กินกล้วยหอมสักลูกสิคะ โดยเฉพาะการกินกล้วยหอมก่อนไปออกกำลังกาย รับรองจะทำให้การเบิร์นเป็นไปอย่างสดรอมมากขึ้นแน่นอน

๗. บำรุงหัวใจกล้วยหอมอุดมไปด้วยวิตามินและแร่ธาตุหลายชนิดที่เป็นผลดีต่อการบำรุงสุขภาพหัวใจ ทั้งยังมีสารต้านอนุมูลอิสระที่จะช่วยลดความเสี่ยงของโรคหัวใจได้ด้วย นอกจากนี้ ยังมีเบต้าแคโรทีนที่มีส่วนเสริมความแข็งแรงของหลอดเลือด เพราะฉะนั้น การกินกล้วยหอมเป็นประจำทุกวัน นับว่าให้ประโยชน์ต่อสุขภาพได้อย่างเต็มที่เลยละ

๘. แก้อาการท้องผูกในกล้วยหอมมีไฟเบอร์สูง และเป็นไฟเบอร์ชนิดละลายน้ำได้ กินไปแล้วจะก่อให้เกิดการดูดซับน้ำมาเก็บไว้และยังเป็นผลดีต่อระบบขับถ่าย เพราะฉะนั้น ผู้ที่มีอาการท้องผูกเป็นประจำ กินกล้วยหอมวันละ ๑ ลูกสิคะ รับรองจะช่วยแก้ปัญหาท้องผูกลงได้แน่นอน





**ประโยชน์กล้วยหอม**

- แก้ท้องผูก**  
ไฟเบอร์ที่มีอยู่ในกล้วยหอมเป็นไฟเบอร์ชนิดละลายน้ำได้ดีต่อระบบขับถ่าย จึงช่วยแก้ท้องผูกได้
- บำรุงสายตา**  
ในกล้วยหอมมีทั้งวิตามินเอ และเบต้า-แคโรทีน ซึ่งเป็นสารอาหารสำคัญต่อสุขภาพของตา มีส่วนช่วยบำรุงการทำงานของระบบประสาทตา ช่วยการมองเห็นได้เป็นอย่างดี
- ช่วยเติมพลังให้ร่างกาย**  
เพราะวิตามินบีมีส่วนสำคัญต่อกระบวนการผลิตพลังงานของร่างกาย ฉะนั้นใครอยากเติมพลังให้รู้สึกกระปรี้กระเปร่า

**ลดระดับคอเลสเตอรอล**  
การควบคุมระดับคอเลสเตอรอล ไม่ให้สูงเกินไป เป็นหนึ่งในปัจจัยที่จะช่วยลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคอื่น ๆ ตามมา เช่น โรคเบาหวาน และโรคหลอดเลือดหัวใจ

**ต้านอนุมูลอิสระ**  
กล้วยหอมมีวิตามินอีที่ช่วยลดความเสี่ยงที่จะถึงกับเสียชีวิตในผู้ป่วยที่มีระดับคอเลสเตอรอลสูง ซึ่งวิตามินอีจะช่วยเสริมความแข็งแรงของหลอดเลือด และป้องกันโรคหลอดเลือดหัวใจ

ประโยชน์กล้วยหอม  
ที่มา : กรมอนามัย

### ๑๖. ขั้นตอนการผลิตและส่งออกกล้วยหอมทองของกลุ่มเกษตรกรทำสวนทุ่งควายวัด

การผลิตกล้วยหอมทองเพื่อการส่งออกกล้วยหอมทอง เป็นพันธุ์ที่ได้รับการส่งเสริมให้เกษตรกรปลูกกันมากในปัจจุบันและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคและต่างประเทศ กล้วยหอมทองมีลักษณะลำต้นใหญ่ แข็งแรง กาบชั้นในมีสีเขียวหรือสีชมพูอ่อน เครือได้รูปทรงมาตรฐานดี มีน้ำหนักมาก ผลยาวเรียวยาวปลายผลคอดแบบคอกขุดมีเปลือกหนา ผลสุกจะเป็นสีเหลือง มีกลิ่นหอม รสชาติหวานและเนื้อแน่น กล้วยหอมทองเครือหนึ่งๆเฉลี่ยแล้วมีลูกประมาณ ๖ หวี เป็นพันธุ์ที่ไม่ต้านทานโรคตาพรายและโรคใบจุดการปลูกกล้วยหอมทองเพื่อการส่งออกของกลุ่มเกษตรกรทำสวนทุ่งควายวัด เกษตรกรที่เป็นสมาชิกกลุ่มเกษตรกร จะต้องแจ้งความประสงค์ที่จะปลูกกล้วยหอมทองต่อหัวหน้าหน่วยเกษตรกรรม เพื่อจะได้ทราบพื้นที่ปลูกและเป็นการกำหนดปริมาณการเพาะปลูกให้สอดคล้องกับแผนการผลิตของกลุ่มเกษตรกร ฤดูกาลที่ปลูกกล้วยหอมทองสามารถปลูกได้ตลอดปี แต่นิยมปลูกในช่วงกลาง ถึงปลายฝน ในการเตรียมดินจะต้องวัดความเป็นกรดเป็นด่างในแปลงปลูกก่อน ซึ่งอย่างน้อยต้องมีค่า pH ไม่ต่ำกว่า ๕.๕-๗.๐ หากทำการตรวจแล้วไม่อยู่ในเกณฑ์ดังกล่าวควรทำการปรับปรุงดินโดยใช้ปุ๋ยหมัก ปุ๋ยคอก ปูนขาว หรือวัสดุอื่นๆ และหน่อพันธุ์ที่จะนำมาปลูกจะต้องมีลักษณะต้นแม่สมบูรณ์ ได้ผลผลิตที่มีน้ำหนักและคุณภาพดี ไม่มีอาการของโรคใดๆ อายุหน่อไม่เกิน ๒ เดือน และมีใบไม่เกิน ๕ ใบ อัตราส่วนระหว่างหัว (เส้นผ่าศูนย์กลาง) ลำต้น (ความยาวถึงยอด)จะอยู่ระหว่าง ๑ : ๕ ส่วน ไม่พบอาการของโรค และแมลงในหน่อใบเพื่อเตรียมขั้นตอนดินแล้วก็จะต้องมีการจัดการระบบการปลูกให้เหมาะสมกับสภาพพื้นที่ โดยคำนึงถึงการวางแผนการปลูกทิศทาง แสงแดด ทางลม การวางระบบน้ำ



**ขั้นตอนที่ ๑** การซื้อขายกับสหกรณ์ผู้บริโภครประเทศญี่ปุ่น กลุ่มเกษตรกรทำสวนทุ้งควัด ทำการติดต่อซื้อขายกล้วยหอมทองกับสหกรณ์ผู้บริโภครโยโดงาวา สหกรณ์ผู้บริโภครโตกุชิม่า และเครือข่ายสหกรณ์ผู้บริโภครโตริ ประเทศญี่ปุ่น กลุ่มเกษตรกรทำสวนทุ้งควัด ซึ่งทำหน้าที่เป็นผู้ผลิต มอบหมายให้บริษัทแพนแปซิฟิกฟู้ด คอปอเรชั่น จำกัด เป็นผู้ประสานงานในการส่งออกกล้วยหอมทองปลอดสารเคมีจากประเทศไทย ไปยังสหกรณ์ผู้บริโภครประเทศญี่ปุ่น และสหกรณ์ผู้บริโภครประเทศญี่ปุ่นมอบหมายให้บริษัทแพน เทรด เจแปน จำกัด เป็นผู้นำเข้ากล้วยหอมทองปลอดสารเคมีจากไทย กลุ่มเกษตรกรทำสวนทุ้งควัด และสหกรณ์ผู้บริโภครประเทศญี่ปุ่น ได้ลงนามตกลงร่วมกันและทำสัญญาซื้อขายกันสัปดาห์ละ ๒๐ ตัน เดือนละ ๔ ครั้ง โดยได้รวบรวมผลผลิตกล้วยหอมทองปลอดสารเคมี จากสมาชิกกลุ่มเกษตรกรทำสวนทุ้งควัด ไปคัดคุณภาพและบรรจุหีบห่อโดยเร็ว

### ขนาดของกล้วยหอมทองที่ประเทศญี่ปุ่นต้องการมีลักษณะ ดังนี้

การพิจารณาขนาดของกล้วยหอมทอง ให้พิจารณาจากส่วนโค้งด้านนอกตั้งแต่ปลายผลถึงฐานหัวผลที่จะให้นำมาจัดขนาดความยาวแลเกรด คือ

๑) ถ้าเป็นหวี ใช้ผลกึ่งกลางแฉวนอกของหวี

๒) ถ้าเป็นหวีที่ตัดแบ่งจากหวีใช้ผลที่อยู่ถัดไปของการตัดหวี และอยู่แฉวนอกของหวีแบ่ง

๓) เกรดต่ำสุดควรมีความยาวของขนาดกล้วยหอมทองไม่ต่ำกว่า ๑๔ เซนติเมตรและเส้นผ่าศูนย์กลางระดับกลางผลไม่น้อยกว่า ๒.๗ เซนติเมตร หรือเส้นรอบวงไม่ต่ำกว่า ๑๐ เซนติเมตรหรือน้ำหนักต่อผลไม่ต่ำกว่า ๑๐๐ กรัม

**ขั้นตอนที่ ๒** การคัดคุณภาพกล้วยหอมทองเพื่อการส่งออก การคัดคุณภาพจะทำการตรวจสอบคุณภาพเบื้องต้นเกี่ยวกับรูปร่างความสมบูรณ์ขนาดของผล หากกล้วยหอมทองเครือที่ไม่สมบูรณ์ มีขนาดเล็กหรือใหญ่เกินไปมีตำหนิ จะถูกคัดออกเพื่อนำไปแปรรูป แยกเครือที่สมบูรณ์ มีขนาดพอเหมาะ และไม่มีรอยตำหนิเพื่อทำการขายสดหรือเพื่อการส่งออกต่อไป โดยกลุ่มเกษตรกรทำสวนทุ้งควัด จะทำการคัดคุณภาพผลผลิตเมื่อสมาชิกนำกล้วยหอมทอง โดยพนักงาน จะทำการตรวจสอบคุณภาพเบื้องต้น โดยปาดดูเนื้อว่ามีความแก่ประมาณ ๗๕-๘๐ % สีเนื้อเป็นสีมันปู หากสมาชิกขนส่งเป็นเครือจะชำแหละกล้วยเป็นหวีพร้อมทำการปาดดูเนื้อ จากนั้นนำกล้วยที่ชำแหละเป็นหวีไปใส่ในอ่าง โดยนำกล้วยที่ชำแหละนั้นจะนำมาตากแห้ง ตรวจสอบรอยชำ หากมีรอยชำจะทำการตัดกล้วยออกเป็นผลๆ ออกไป และคัดรูปร่างตรวจสอบความสมบูรณ์และขนาดของผล กล้วยที่ส่งออกจะต้องมีน้ำหนักต่อลูกอย่างน้อย ๑๐๐ กรัมขึ้นไป จึงจะได้มาตรฐาน และนำไปใส่ในอ่างครั้งที่ ๒ และนำกล้วยที่อยู่ในอ่างมาชั่งน้ำหนัก ซึ่งจะเป็นน้ำหนักที่สมาชิกได้รับ หลังจากนั้นนำกล้วยไปทำความสะอาดด้วยน้ำสบู่อัดล้างสัปดาห์แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง จากนั้นนำผ้าสะอาดเช็ดที่หวีกล้วยหอมทองให้หมาดๆ พร้อมนำสู่สายพานลำเลียง เข้าเป่าพัดลม พร้อมทั้งตรวจเช็คแมลงและความเรียบร้อยของผลผลิตแล้วทำการบรรจุหีบห่อ โดยจะต้องจัดเรียงแต่ละหวี และใช้วัสดุกันกระแทกสอดระหว่างหวีและระหว่างผล เพื่อป้องกันการเสียดสีและเคลื่อนไหวยระหว่างขนส่ง และน้ำหนักสุทธิไม่ต่ำกว่า ๑๐ กิโลกรัมต่อกล่องหลังจากบรรจุกล่องเรียบร้อยแล้วทำการชั่งน้ำหนักพร้อมทั้งบันทึกน้ำหนัก ที่ชั่งได้ โดยเขียนน้ำหนักสุทธิข้างกล่อง โดยหัก ๑.๕ กิโลกรัม จากน้ำหนักกล่องที่ชั่งได้ และเพื่อป้องกันการผลกล้วยสุกในระหว่างการขนส่งต้องใส่สารละลายอิมมัตูวต่างทับทิมบรรจุในช่องเล็กๆ ใส่ในกล่องบรรจุกล้วย ต่างทับทิมจะช่วยดูดซับก๊าซเอทิลินที่กล้วยผลิตออกมา แล้วนำกล่องที่บรรจุกล้วยไว้ในห้องเย็น



### คุณภาพของกล้วยหอมทองที่ประเทศญี่ปุ่นต้องการมีลักษณะ ดังนี้

- ๑) เนื้อแน่น มีความแก่ของผลผลิตกล้วยหอมทองระหว่าง ๗๐ - ๘๐ %
- ๒) ผลกล้วยหอมทองต้องสะอาด ไม่มีสิ่งแปลกปลอม เมื่อสังเกตด้วยตาเปล่า
- ๓) ผลกล้วยหอมทองต้องไม่มีรอยขีด หรือรอยตำหนิ
- ๔) ไม่มีความเสียหายอันเนื่องมาจากการทำลายของศัตรูพืช หรือปราศจากศัตรูพืชเมื่อสังเกตด้วยตาเปล่า
- ๕) ก้านผลมีลักษณะสมบูรณ์ ไม่มีเชื้อราเข้ามาทำลาย
- ๖) ไม่มีเกสรตัวเมียปะปนอยู่บริเวณผลกล้วย
- ๗) ผลผลิตของกล้วยหอมทอง เมื่อถึงปลายทางต้องอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์และสามารถบ่มให้สุกได้ตามต้องการ

**ขั้นตอนที่ ๓** การตัดแต่งและทำความสะอาด เพื่อป้องกันไม่ให้ผลกล้วยขีด จะนำเอาเครือกล้วยที่ตัดไว้เพื่อการส่งออก ขำแหละพร้อมกับการกำจัดอย่างกล้วยออกด้วย โดยการหย่อนกล้วยลงในน้ำสะอาด สำหรับกล้วยแต่ละหวีที่ขำแหละออกมากจะมีก้านหวีติดไว้ด้วย และสำหรับผลที่ไม่สมบูรณ์ มีตำหนิ หรือเรียงตัวไม่ดีก็ควรตัดออกด้วยล้างหวีที่แต่งเรียบร้อยแล้วด้วยน้ำสะอาด ขจัดดอกที่แห้งมีสีดำที่ติดอยู่ที่ปลายผลออก ตลอดจนสิ่งสกปรกที่ติดมากับหวีออกให้หมด จากนั้นนำกล้วยที่ล้างสะอาดแล้วจุ่มในน้ำยากันเชื้อรา เพื่อป้องกันเชื้อราในโรงคัดบรรจุเพื่อการส่งออกโดยเฉพาะ

**ขั้นตอนที่ ๔** การบรรจุหีบห่อและการเก็บรักษาหีบห่อกล้วยหอมทองเพื่อการส่งออก กล้วยที่ผ่านขั้นตอนคัดคุณภาพเบื้องต้นและการทำความสะอาดแล้ว นำมาบรรจุในภาชนะบรรจุซึ่งโดยปกติแล้วจะใช้กระดาษลูกฟูกเพื่อป้องกันไม่ให้กล้วยหอมทองเหี่ยวระหว่งการเก็บรักษาและมักมีการรองพื้นกล่องและคลุมหวีกล้วยที่บรรจุกล่องเรียบร้อยแล้วด้วยพลาสติกบางสิ่งสำคัญในการบรรจุคือ ต้องบรรจุให้แน่นพอดี อย่ให้กล้วยขยับเขยื้อนได้เพราะจะทำให้กล้วยช้ำระหว่งการขนส่ง เมื่อบรรจุกล้วยหอมทองเรียบร้อยแล้วจะนำหีบห่อบรรจุกล้วยหอมทองแช่ตู้เย็นโดยเก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิ ๑๓-๑๖ องศา โดยต้องทำบรรจุในตู้เย็นทุก ๑ ชั่วโมง และระยะเวลาเริ่มบรรจุกล้วยหอมทองเสร็จสิ้นไม่ควรเกิน ๘ ชั่วโมง เพราะจะทำให้กล้วยอยู่ในอุณหภูมิปกติจะทำให้กล้วยสุกเร็วขึ้น เมื่อครบตามสัญญาซื้อขายแต่ละงวด กลุ่มเกษตรกรทำสวนทุ่งควาวัจะทำการจ้างรถคอนเทนเนอร์เพื่อขนส่งหีบห่อที่บรรจุกล้วยหอมทองไปยังท่าเรือเพื่อส่งออกไปประเทศญี่ปุ่น

### การจัดเรียงในการส่งออกกล้วยหอมทอง

- ๑) ความสม่ำเสมอ กล้วยหอมทองที่จะบรรจุลงในกล่องต้องเป็นกล้วยพันธุ์เดียวกันแหล่งเดียวกัน มีขนาดและรูปร่างที่สม่ำเสมอ มีคุณภาพเหมือนกัน
- ๒) การบรรจุหีบห่อ ภาชนะที่ใช้ในการบรรจุห่อต้องเก็บรักษากล้วยได้เป็นอย่างดีวัสดุที่ใช้ในการบรรจุกล้วยต้องใหม่ สะอาด ได้มาตรฐาน เพื่อป้องกันความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นการปิดฉลากภาชนะบรรจุต้องใช้หมึกพิมพ์หรือกาวที่ไม่มีอันตราย
- ๓) ลักษณะของภาชนะบรรจุ ต้องได้มาตรฐาน ถูกสุขลักษณะ ถ่ายเทอากาศได้ดี มีความทนทานต่อการขนส่ง และรักษากล้วยได้ดี กล่องบรรจุต้องปราศจากกลิ่นและสิ่งแปลกปลอม



๔) สารปนเปื้อนหรือสารกำจัดศัตรูพืช ผลกล้วยหอมทองต้องปราศจากโลหะหนักหรืออยู่ในระดับที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพและมีสารปนเปื้อนอยู่ในระดับที่ไม่เกินมาตรฐานที่กำหนด

**ขั้นตอนที่ ๕** การขนส่งผลผลิตให้แก่สหกรณ์ผู้บริโภครประเทศญี่ปุ่น การขนส่งกล้วยหอมทองที่บรรจุกล่องเพื่อส่งไปประเทศญี่ปุ่น ใช้วิธีการขนส่งทางเรือใช้เวลาประมาณ ๑๐ - ๑๔ วัน ซึ่งต้องบรรจุในตู้เย็นตลอด เนื่องจากกล้วยทั้งหวียังเป็นสิ่งมีชีวิต แม้จะตัดเครือมาจากต้นแล้วก็ตาม ดังนั้นเพื่อเป็นการยืดอายุการเก็บรักษากล้วยระหว่างขนส่งจึงมีความจำเป็นต้องชะลอกิจกรรมขั้นพื้นฐาน เช่น การคายน้ำ การหายใจ การสร้างและปล่อยสารบางอย่าง เป็นต้น ให้ช้าลง หรือให้มีเพียงเล็กน้อย โดยควรระวังอย่างยิ่งสำหรับการขนส่ง คือ ต้องหมั่นตรวจสอบอยู่เสมอ อย่าให้อุณหภูมิต่ำกว่าที่กำหนดไว้ เพราะจะทำให้เกิดการสูญเสียส่งผลให้สีไม่สวยและภายในกล้วยหอมทองไม่ดีด้วย

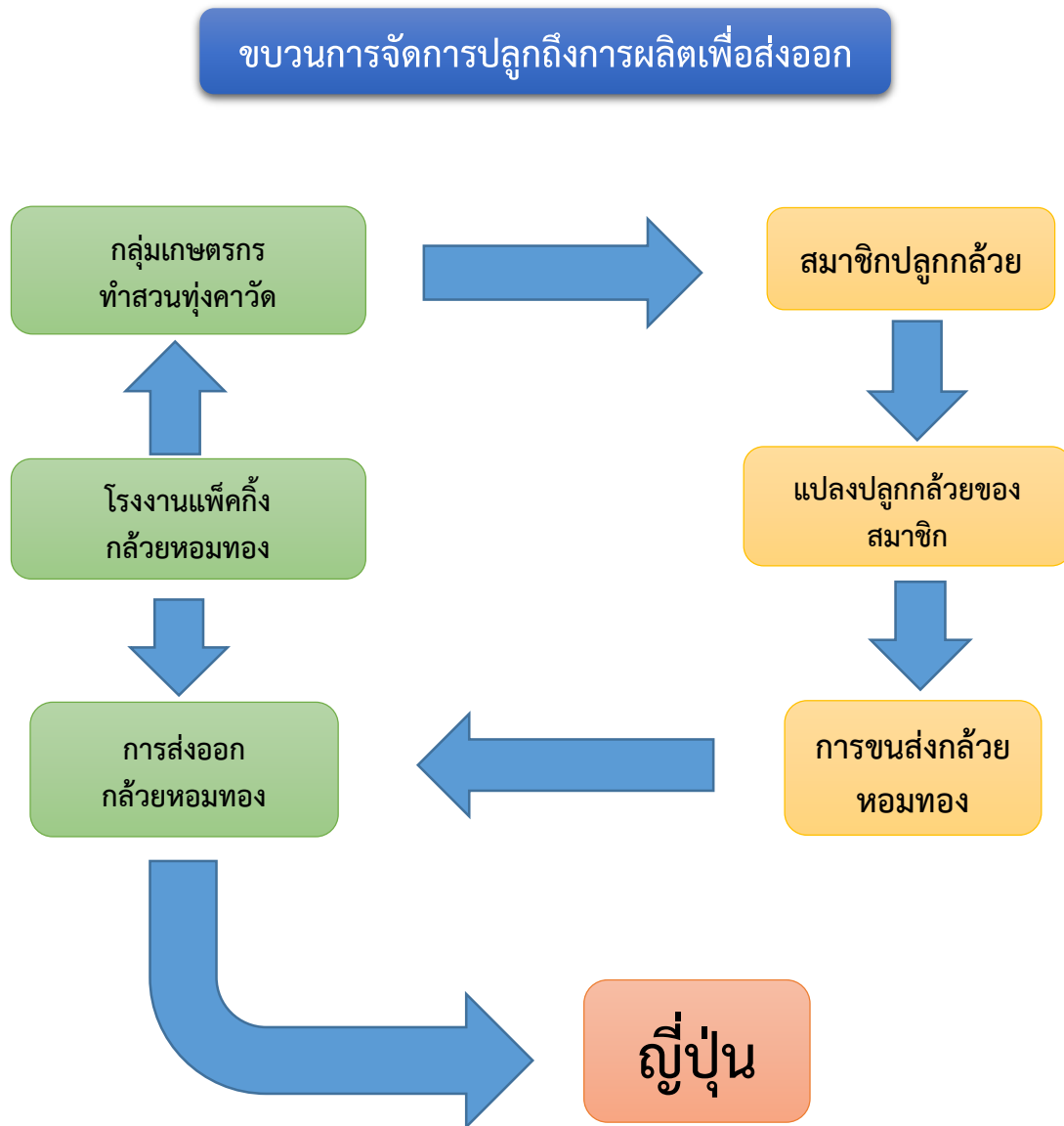
การทำสวนกล้วยหอมทองของกลุ่มเกษตรกรทำสวนทุ่งควาวัต เป็นระบบการเกษตรแบบภาคใต้หรือการทำเกษตรผสมผสาน โดยการทำสวนกล้วยหอมทองของกลุ่มเกษตรกรทำสวนทุ่งควาวัตจะอยู่ในรูปแบบของสวนผสมกับพืชอื่นๆ โดยมีการแบ่งเนื้อที่ดินในการเพาะปลูก เช่นยางพารา ปาล์มน้ำมัน สะตอ เนียง ทุเรียน เงาะ มังคุด ลางสาด ลองกอง จำปาตะ เป็นต้นดังนั้นระบบการเกษตรแบบคนใต้เช่นนี้จะมองมูลค่าที่เป็นตัวเงินเพียงอย่างเดียวไม่ได้ ควรมองถึงมูลค่าทางนิเวศวิทยาและสังคมด้วย เพราะระบบนี้ได้รับการรักษาความสมดุลของระบบนิเวศไว้เป็นอย่างดีจากการมีระบบนิเวศที่ดีเป็นการลดต้นทุนการผลิตได้เป็นอย่างมาก เช่น ไม่ต้องซื้อปุ๋ยเคมี ไม่มีการใช้สารเคมีกำจัดแมลงศัตรูพืชหรือวัชพืช การกระจายรายได้ของเกษตรกรเมื่อใช้ระบบการปลูกแบบนี้พืชผลจะกระจายหมุนเวียนตลอดปี และยังเป็นการกระจายงานในครอบครัวได้เป็นอย่างดี จากระบบการปลูกพืชแบบผสมผสานดังกล่าวจึงทำให้กลุ่มเกษตรกรทำสวนทุ่งควาวัตประสบผลสำเร็จในการเพาะปลูกกล้วยหอมทอง

ภูมิปัญญาในการทำสวนกล้วยหอมทองและขั้นตอนการปลูกของกลุ่มเกษตรกรทำสวนทุ่งควาวัตมีรายละเอียดดังนี้ การผลิตกล้วยจะต้องปลอดสารเคมีทุกขั้นตอน ตั้งแต่ ๓ เดือนก่อนการปลูกหน่อต้นแรกจนถึงการเก็บเกี่ยวผลผลิต ครั้งสุดท้ายในแปลงเดียวกัน ซึ่งจะรวมหมายถึงกล้วยที่จะเก็บผลผลิตในรุ่นที่สองขึ้นไปด้วย การปลอดสารเคมีในที่นี้ จะหมายถึง การห้ามใช้ยาฆ่าแมลง ยาฆ่าเชื้อ ยาฆ่าหญ้าที่ผ่านกรรมวิธีหรือกระบวนการการผลิตทางอุตสาหกรรมทุกชนิด และต้องไม่ใช้สารเคมีเหล่านี้ในแปลงปลูกกล้วย ไม่ว่าจะใช้โดยตรงกับหน่อ หรือ ต้นกล้วย หรือใช้กับพืชชนิดอื่นๆที่อยู่ในแปลงเดียวกัน ทั้งนี้ จะไม่ รวมถึงสารธรรมชาติที่ผู้ผลิตทำด้วยตัวเอง หรือที่สามารถที่จะพิสูจน์ได้ว่าใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติ และจะไม่มีผลกระทบต่อสภาพแวดล้อม ระบบนิเวศน์ ผลผลิตและสุขภาพของมนุษย์อย่างแน่นอน พันธุ์กล้วยจะต้องเป็นกล้วยหอมทองเท่านั้น แหล่งที่มาของผลผลิตกล้วยที่จะจำหน่ายให้ผู้ซื้อ จะต้องมีการขึ้นทะเบียนทั้งตัวสมาชิกและแปลงปลูกตามระเบียบและขั้นตอนที่จะกำหนด และกลุ่มผู้ผลิตต้องรับรองได้ว่าเป็นกล้วยจากแปลงที่ได้ขึ้นทะเบียนไว้แล้วเท่านั้น เพื่อป้องกันสารเคมีตกค้างในผลผลิตอย่างสมบูรณ์ ผู้ผลิตต้องมีการจัดการป้องกันสารเคมีจากพื้นที่ใกล้เคียงของแปลงปลูกของตนด้วย โดยปลูกห่างจากแนวเขตแดนของแปลงอย่างน้อย ๑๐ เมตร



และหากมีความเป็นไปได้ในการใช้สารเคมีในแปลงข้างเคียงจริง ก็จะต้องมีการจัดการป้องกันสารเคมีจากแปลงข้างเคียง เช่น การห่อเครือ การปลูกพืชอื่นๆ เพื่อเป็นแนวกัน ฯลฯ ซึ่งการจัดการเหล่านี้จะต้องได้รับการตรวจและการยืนยันจากผู้ซื้อว่าเพียงพอหรือไม่

๑๗. ขั้นตอนการผลิตและส่งออกกล้วยหอมทอง มีรายละเอียดดังนี้



ภาพแสดงขบวนการจัดการการปลูกถึงการผลิตเพื่อส่งออก

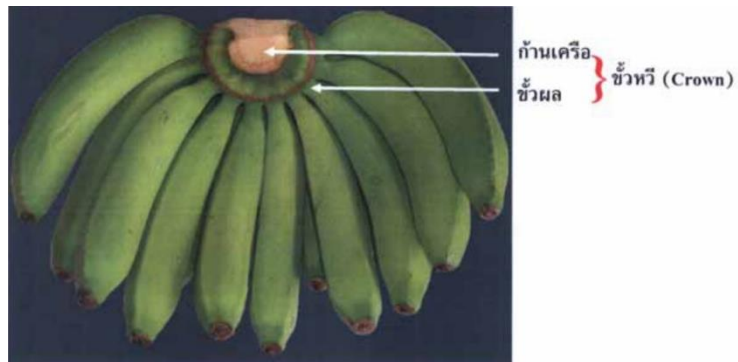
ที่มา : กลุ่มเกษตรกรทำสวนทุ้งควัด



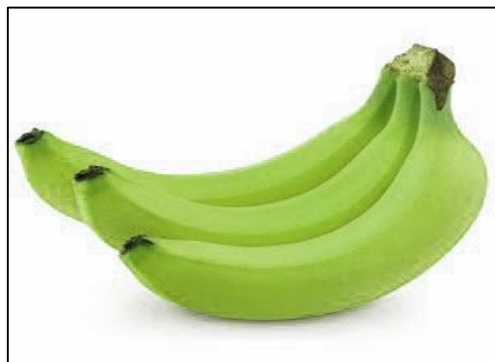
๑๘. ภาพแสดงผลกล้วยหอมทองที่ได้มาตรฐาน



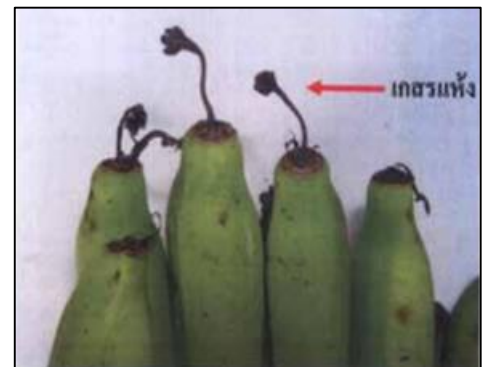
ลักษณะของผลกล้วยที่แก่จัด มากกว่า ๙๐% จะสังเกตเห็นผลกล้วยเริ่มกลม ไม่มีเหลี่ยม (A) และผลกล้วยที่แก่ ๘๐% จะเห็นผลกล้วยยังคงมีเหลี่ยมชัดเจน (B)



ลักษณะของหวีกล้วยที่สมบูรณ์



ลักษณะของหวีแบ่ง



เกสรแห้งติดอยู่ที่ปลายผล



หวีที่มีผลขนาดต่างกัน



หวีที่มีผลเรียงตัวไม่เป็นระเบียบ



ผลแปด



ผลแตก



ผลที่มีรูปร่างผิดปกติ



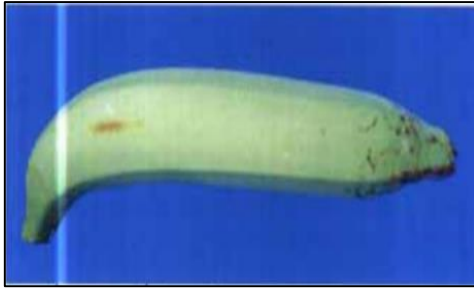
ผลที่บิดงอ



ผลที่มีรอยชำ



ผลที่ผิวถูกแตกเผา



ผลที่มีแผลเป็นจากนก



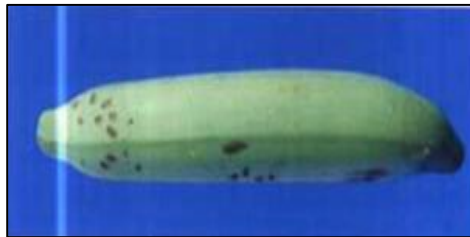
ผลที่มีบาดแผลจากสัตว์แทะ



ผลที่เป็นแผลจากแมลงเต่า



ผลที่มีแผลเป็นจากเพลี้ยไฟระยะดอก



ผลที่มีแผลเป็นจากแมลงปากแทงดูด



ผิวผลที่สัมผัสติดกัน  
ทำให้เกิดแผลปากแดง (ยอมรับได้)



ลักษณะของรอยแตกที่ปลาย (ไม่ยอมรับ)



ลักษณะของโรคที่ก้านเครือของ  
หวีตีนเต่าหรือหวีสุดท้ายของเครือ  
(ยอมรับได้เมื่อตัดแต่งใหม่)



**๑๙. ภูมิปัญญาขั้นตอนการปลูกกล้วยหอมทองปลอดสารเคมีของกลุ่ม จะประกอบด้วย**

๑. การสมัครเป็นสมาชิก เกษตรกรที่มีความประสงค์ปลูกกล้วยหอมทองส่งกลุ่มจะต้องสมัครเป็นสมาชิกกลุ่มทุกราย

๒. การแจ้งปลูก สมาชิกจะต้องแจ้งความประสงค์ที่จะปลูกกับกลุ่มก่อน เพื่อตรวจพื้นที่ที่จะปลูกและพิจารณาในการอนุญาต หรือไม่อนุญาต

**๒๐. การเตรียมพื้นที่ปลูก สามารถทำได้ ๒ วิธี**

๑. การเตรียมพื้นที่ปลูกโดยการไถพรวน มีความสะดวกรวดเร็วและเป็นการปรับปรุงดิน

๒. การปราบวัชพืชโดยการตัดหญ้า แล้วขุดหลุมปลูก

**๒๑. การคัดเลือกพันธุ์ที่ใช้ปลูก**

๑. คัดเลือกโดยใช้หน่อ เลือกหน่อที่มีอายุประมาณ ๑ - ๒ เดือน เรียก“หน่อดาบ” หรือ “หูกวาง”

๒. คัดเลือกโดยใช้เหง้าหรือหัว โดยนำเหง้าหรือหัวมาผ่า เลือกเฉพาะตาที่มีหน่อนำไปเรียงในทรายหรือ กระจอบปานคลุม รดน้ำให้ชุ่ม เมื่อมีรากงอกก็นำไปปลูกในหลุม

๓. คัดเลือกโดยใช้ต้นจากการเลี้ยงเนื้อเยื่อ

**๒๒. การปลูก สามารถปลูกได้ ๒ วิธี**

๑. ปลูกแบบเชิงเดี่ยว เป็นการปลูกพืชหลักชนิดเดียว ปลูกได้ ๕ ระยะ คือ ๑ x ๓ เมตร ๑.๕ x ๓ เมตร ๒ x ๓ เมตร ๒ x ๔ เมตร ๔ x ๔ เมตร

๒. ปลูกแบบผสมผสาน ซึ่งส่วนใหญ่จะนิยมปลูกเพื่อเสริมรายได้ เช่น ในสวนปาล์มเล็ก ยางพาราเล็ก พิจารณาปลูกตามความเหมาะสมของช่วงแสง

**๒๓. การดูแลรักษา**

๑. การให้น้ำ กล้วยหอมทองเป็นพืชที่มีใบใหญ่ ลำต้นอวบน้ำ ต้องการน้ำมากตลอดทั้งปี ในฤดูแล้งไม่ควรปล่อยให้หน้าดินแห้ง เพราะรากกล้วยส่วนใหญ่จะแผ่กระจายอยู่ใกล้กับผิวดินดังนั้นควรให้น้ำสัปดาห์ละ ๑ ครั้ง

๒. การให้ปุ๋ย กล้วยอายุ ๑ - ๒ เดือน ใช้ปุ๋ยหมักหรือปุ๋ยคอกโรยรอบโคนต้นต้นละ ๒ - ๓ กิโลกรัม กล้วย ๔ - ๖ เดือน ใช้ปุ๋ยหมักหรือปุ๋ยเคมีสูตร ๑๕-๑๕-๑๕/๑๖-๑๑-๑๔ ต้นละ ๑ กำมือ สัปดาห์ละครั้ง กล้วย ๗ - ๙ เดือน เป็นระยะกล้วยเริ่มแทงปลีใช้เสริมปุ๋ยเคมีสูตร ๑๕-๑๕-๑๕/๑๖-๑๖-๑๖ /๑๓-๑๓-๒๑ ต้นละ ๑ กำมือ สัปดาห์ละครั้ง

๓. การตัดแต่งใบ ต้องตัดแต่งใบที่แห้งและเสียหายออก เพื่อลดแหล่งเชื้อโรค และลดน้ำหนักต้น ควรทำ ทุกเดือน ตัดแต่งแล้วควรมีใบเหลืออย่างน้อย ๗ - ๑๒ ใบ

๔. การตัดแต่งหน่อ ปกติกล้วยจะมีการแตกหน่อ จะเลือกไว้หน่อที่แข็งแรง ๑ หรือ ๒ หน่อ โดยมีอายุห่างกันประมาณ ๔ เดือน เพื่อไว้ให้ได้ผลรุ่นต่อไป นอกจากนั้น ให้ทำลายหน่อเพื่อไม่ให้แย่งอาหาร

๕. การค้ำกล้วย ควรทำการค้ำกล้วยหลังจากตกเครือแล้ว ๑ เดือน เพื่อป้องกันต้นกล้วยล้ม



๖. การตัดปลี หลังจากการออกปลีได้ประมาณ ๒ - ๓ สัปดาห์ จะทำการตัดปลีห่างจากหวีสุดท้ายประมาณ ๓ - ๔ นิ้ว แล้วทำสัญลักษณ์ไว้ และจดบันทึกลงในสมุด บันทึกการตัดปลีแล้วใส่ปุ๋ยเคมีสูตร ๑๓-๑๓-๒๑ หรือ ๑๕-๑๕-๑๕ อัตรา ๑ กิโลกรัม/ต้น

๗. การคลุมถุง เป็นการป้องกันแมลง ุงใช้คลุมนิยมใช้ถุงพลาสติกหรือโพธิ์เอททิลีนที่มีความหนา ๕ - ๔๐ um ความยาวควรมีความยาวเหนือเครือประมาณ ๑๕ เซนติเมตร จากหวีบนประมาณ ๒๕ เซนติเมตร ุงนี้ใช้ระบบปลายเปิด สวมถุงเฉพาะก้านหรือเครือเท่านั้น

๘. การกำจัดวัชพืชและศัตรูพืช การกำจัดวัชพืชสามารถทำได้โดย การถอน การฉาดควรทำการกำจัดในขณะที่วัชพืชมีต้นเล็กก่อนออกดอก เพื่อป้องกันการระบาดและแพร่กระจายมากยิ่งขึ้น โดยเก็บมารวมกันแล้วทำการเผาหรือฝัง หรือโดยการปลูกพืชคลุมดินเพื่อลดปริมาณวัชพืชในแปลง การกำจัดศัตรูพืชสามารถป้องกันได้โดยการทำความสะอาดโคน เผ่าทิ้ง หรือใช้สารเคมีประเภทดูดซึม

#### ๒๔. การเก็บเกี่ยวผลผลิต

เมื่อกล้วยให้ผลผลิตหลังจากการตัดปลีแล้วเป็นเวลา ๖๐ - ๙๐ วัน ก็สามารถที่จะเก็บเกี่ยวผลผลิตได้ โดยสามารถสังเกตได้จากกล้วยหวีสุดท้ายเริ่มกลม สีผลจางลงกว่าเดิม ถ้าปล่อยให้แก่ค้ำต้นมากเกินไปจะทำให้เปลือกกล้วยแตก ผลเสียหาย หรือดูจากสัญลักษณ์ที่ทำไว้ในช่วงที่ตัดปลี ถ้าส่งออกจะเก็บเกี่ยวกล้วยหอมที่มีความแก่ประมาณ ๗๐% ทำการตัดตอนเช้าหลังจากนั้นฆ่าและกล้วยออกเป็นหวี ๆ โดยให้ปลายผลของกล้วยชี้ลงดิน และทำการปาดหันปลายมีดเข้าหาตัวและหมุนเครือกล้วยไปเรื่อย ๆ จากนั้นเอาหวีกล้วยแช่น้ำ

#### ๒๕. การห่อบรรจุภัณฑ์และขนส่ง

กล้วยที่จะส่งออก จะต้องมือน้ำหนักต่อลูกอย่างน้อย ๑๑๐ กรัมขึ้นไป รอยแผล ข้ำดำหนิ และปานบนผิวกล้วยนั้น รวมแล้วจะต้องไม่เกินประมาณ ๒๐% ของเนื้อที่ผิว ทั้งหวี แต่ทั้งนี้จะไม่ รวมถึงแผลเป็นที่ประเมินได้ว่าอาจจะมีผลต่อการเสื่อมคุณภาพของผลผลิต ระหว่างการขนส่งหลังจากการเก็บเกี่ยวแล้วกล้วยทุกเครือจะต้องมีการบันทึกข้อมูลเกี่ยวกับผู้ผลิตและแปลงปลูกให้ชัดเจนโดยติดสติ๊กเกอร์ไว้ที่ผลกล้วย ตั้งแต่การเก็บเกี่ยวผลผลิตจนถึงการปล่อยสินค้าออกจากโรงงานบรรจุ จะไม่ใช้สารเคมีทุกชนิด ไม่ว่าจะใช้โดยตรงกับผลผลิต หรือจะใช้กับวัสดุ อุปกรณ์ และปัจจัยการผลิตอื่นๆ เช่น น้ำ ฯลฯ การบรรจุหีบห่อ บรรจุกล้วยลงในกล่องกระดาษลูกฟูกแข็งขนาด ๓๒ x ๕๐ x ๒๒ เซนติเมตร กล่องละ ๑๒ กิโลกรัม ทำการจัดเรียงอย่าให้ข้ำ โดยมีแผ่นกั้นระหว่างหวี ทำการระบายความร้อนของกล้วยด้วยลมเย็นจนกระทั่งอุณหภูมิลดลงเหลือ ๑๕ องศาเซลเซียส จึงปิดฝากล่องแล้วจัดเรียงในตู้เก็บรักษาที่มีการวางก้อนสารละลายอิมมัวโปแตสเซียมเปอร์มันกานेटไว้ทั่วบริเวณตู้ อุณหภูมิในการเก็บรักษาจะอยู่ที่ ๑๕ องศาเซลเซียส โดยกล้วยที่จะส่งออกทั้งหมด จะต้องถูกนำเข้าไปในตู้เย็นภายใน ๓๖ ชั่วโมง เพื่อเตรียมทำการขนย้ายโดยรถยนต์ไปยังท่าเรือขนส่ง โดยตู้ห้องเย็นไปยังจดหมายปลายทางคือ ท่าเรือโกเบ ประเทศญี่ปุ่น

#### ๒๖. ข้อกำหนดการบรรจุ จัดเรียงเสนอ

##### การบรรจุ จัดเรียงเสนอ

- กล้วยบรรจุในแต่ละภาชนะบรรจุต้องมาจากแหล่งเดียวกัน มีความสม่ำเสมอในเรื่องพันธุ์คุณภาพขนาด และสีใกล้เคียงกัน



- บรรจุในลักษณะที่เก็บรักษาได้ดี วัสดุที่ใช้ภายในใหม่ สะอาด และมีคุณภาพ ป้องกันความเสียหายที่มีผลต่อกล้วย
- บรรจุภัณฑ์มีคุณภาพ ถูกสุขลักษณะ ทนทานต่อการขนส่ง และรักษาผลกล้วยได้
- บรรจุภัณฑ์ต้องปราศจากกลิ่นและสิ่งแปลกปลอม

ตารางที่ ๒๐ ข้อกำหนดขนาด (กล้วยหอมทอง)

รหัส ขนาด	น้ำหนักผล (กรัม)	ความยาวผล (เซนติเมตร)	เส้นผ่าศูนย์กลาง (เซนติเมตร)
๑	> ๒๓๐	> ๒๔	> ๔.๖
๒	> ๒๐๐ - ๒๓๐	> ๒๒ - ๒๔	> ๔.๓ - ๔.๖
๓	> ๑๗๐ - ๒๐๐	> ๒๐ - ๒๒	> ๔.๐ - ๔.๓
๔	> ๑๔๐ - ๑๗๐	> ๑๘ - ๒๐	> ๓.๖ - ๔.๐
๕	> ๑๑๐ - ๑๔๐	> ๑๖ - ๑๘	> ๓.๓ - ๓.๖
๖	> ๘๐ - ๑๑๐	> ๑๔ - ๑๖	> ๓.๐ - ๓.๓
๗	๗๐ - ๘๐	๑๒ - ๑๔	๒.๘ - ๓.๐

ที่มา : กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

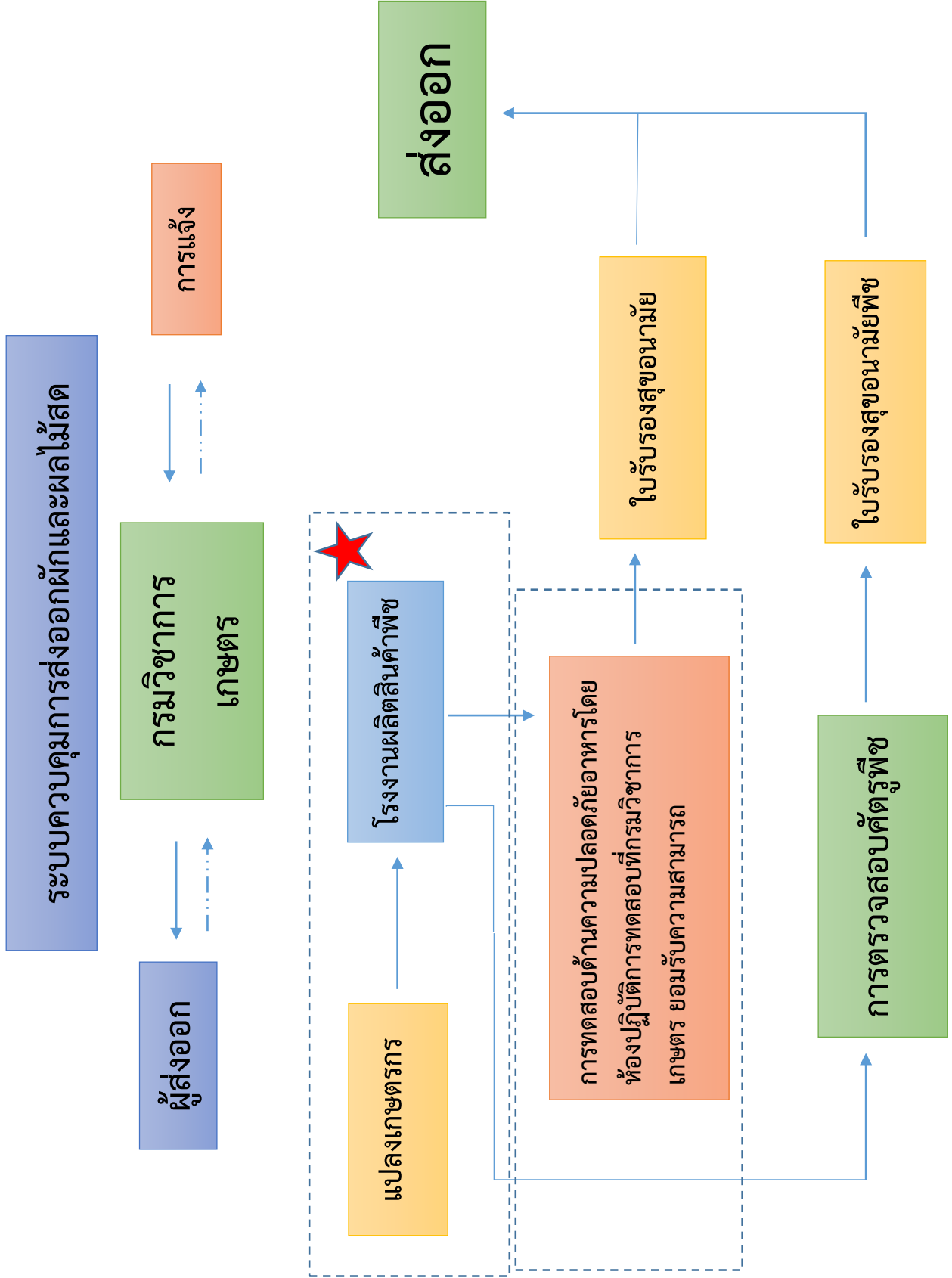
### ๒๗. การเตรียมความพร้อมผู้ประกอบการเพื่อส่งออกสินค้ากล้วย

กรมวิชาการเกษตรมีระบบควบคุมตั้งแต่แปลงเกษตรกร ปัจจัยการผลิต การคัดบรรจุ การส่งออกให้เป็นไปตามมาตรฐานของประเทศผู้นำเข้า ได้แก่

๑. การรับรองแปลงเกษตรกร GAP ตาม มกษ.๙๐๐๑-๒๕๕๖
๒. การรับรองโรงงานผลิตสินค้าพืช GMP/HACCP ตาม มกษ.๙๐๒๓-๒๕๕๐ และ/หรือ มกษ.๙๐๒๔-๒๕๕๐
๓. การขึ้นทะเบียนผู้ส่งออก
๔. การตรวจสอบและออกใบรับรองสุขอนามัยพืชให้สอดคล้องตาม ข้อกำหนดของประเทศผู้นำเข้า

### ๒๘. ประกาศ กฎระเบียบ ที่เกี่ยวข้องการส่งออกสินค้ากล้วย

๑. ประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการขอและการออกใบรับรองสุขอนามัยพืชและใบรับรองสุขอนามัยพืชสำหรับการส่งต่อ พ.ศ. ๒๕๕๑
๒. ประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการขอและการออกใบรับรองสุขอนามัยพืช สำหรับผลไม้ที่ส่งออกผ่านประเทศที่สาม เข้าสู่สาธารณรัฐประชาชนจีน พ.ศ. ๒๕๕๒
๓. ประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข การจดทะเบียนผู้ส่งออกผักและผลไม้ พ.ศ. ๒๕๕๓ และที่แก้ไขเพิ่มเติม



แผนผัง ระบบควบคุมการส่งออกผักและผลไม้สด  
ที่มา : กรมวิชาการเกษตร



## ๒๙. ประวัติความเป็นมาของกลุ่มเกษตรกรทำสวนทุ้งควัด

อำเภอละแม จังหวัดชุมพร มีลักษณะภูมิประเทศและภูมิอากาศที่เหมาะสมสำหรับการปลูกกล้วยหอมทอง เพราะมีภูมิประเทศล้อมรอบไปด้วยภูเขา เป็นพื้นที่ที่ไม่มีลมแรง ดินมีความอุดมสมบูรณ์ มีฝนตกตลอดทั้งปี มีอุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโต ไม่ต่ำกว่า ๑๕ องศาเซลเซียส และไม่สูงกว่า ๓๕ องศาเซลเซียส ได้มีการเริ่มปลูกกล้วยหอมทองในอำเภอละแมจังหวัดชุมพร เมื่อประมาณปี พ.ศ. ๒๕๓๔ โดยใช้พันธุ์พื้นเมืองในการเพาะปลูก ซึ่งเป็นพันธุ์ที่ให้ผลผลิตสูง มีรสชาติอร่อย หอมหวาน และผลโต ซึ่งสร้างรายได้เสริมให้แก่เกษตรกร โดยมีประชาชนในพื้นที่จำนวน ๕๒ ราย ที่สนใจในการเพาะปลูกกล้วยหอมทอง ต่อมาในวันที่ ๒๒ มิถุนายน ๒๕๓๖ ได้มีคณะวิจัยจากประเทศญี่ปุ่นได้แนะนำเรื่องการทำการตลาดกล้วยหอมทองปลอดภัย เพื่อส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่น เกษตรกรกลุ่มนี้ จึงได้ตัดสินใจร่วมกันที่จะดำเนินการตามคำแนะนำของคณะวิจัยจากประเทศญี่ปุ่น โดยได้เดินทางไปศึกษาดูงานที่สหกรณ์ทำยาง จังหวัดเพชรบุรี ศึกษาเรียนรู้วิธีการปลูกกล้วยหอมทอง ตั้งแต่การคัดเลือกพันธุ์ การเพาะปลูก การดูแลรักษา การเก็บเกี่ยวผลผลิต ตลอดจนกรรมวิธีการบรรจุกล่องเพื่อการส่งออก หลังจากการไปศึกษาดูงานกลับมาได้มีการประชุมกลุ่มผู้ปลูกกล้วยหอมทองร่วมกัน และวันที่ ๑๒ กรกฎาคม ๒๕๓๖ ได้มีการก่อตั้งเป็น “กลุ่มกล้วยหอมทองละแม” โดยมีการเลือกตั้งกรรมการบริหารงานกลุ่ม มี นายนิพนธ์ รักเจริญ ทำหน้าที่เป็นประธานกลุ่มคนแรก รวมทั้งร่วมกำหนดกฎเกณฑ์ กติกากลุ่ม เพื่อเป็นระเบียบที่สมาชิกทุกคนยึดถือปฏิบัติ ประกอบด้วย การมีส่วนร่วมเป็นเจ้าของ สมาชิกต้องลงทุน มูลค่าหุ้นหุ้นละ ๑๐๐ บาท และต้องซื้อหุ้นขั้นต่ำคนละ ๕ หุ้น มูลค่า ๕๐๐ บาท จึงจะเป็นสมาชิกสมบูรณ์ ซึ่งมีผู้ตกลงซื้อหุ้นไว้จำนวน ๓๖ ราย โดยมีวัตถุประสงค์ของกลุ่ม ดังนี้

๑. เพื่อส่งเสริมให้เกษตรกรในเขตตำบลทุ้งควัด อำเภอละแม จังหวัดชุมพรและพื้นที่ใกล้เคียง ได้ทำการเพาะปลูกกล้วยหอมทอง ให้เป็นพืชเศรษฐกิจและเป็นรายได้เสริมให้เกษตรกร

๒. เพื่อส่งเสริมให้เกษตรกรเหล่านี้ ได้ปลูกพืชเศรษฐกิจ โดยคำนึงถึงการอนุรักษ์สภาพแวดล้อม และทรัพยากรธรรมชาติด้วยวิธีการใช้สารเคมี และนำภูมิปัญญาที่มีอยู่มาปรับใช้แทน

๓. เพื่อส่งเสริมให้เกษตรกรแต่ละหมู่บ้าน เกิดความสามัคคี โดยการรวมกลุ่มกันทำการผลิต และแก้ไขปัญหาการผลิตของกลุ่มอย่างเป็นระบบ โดยมีสภาตำบลเป็นผู้ดูแล

๔. เพื่อเป็นการสร้างงาน และช่วยเสริมรายได้ให้แก่เกษตรกรในตำบลทุ้งควัดและพื้นที่ใกล้เคียง มารวมกลุ่มกันทำงาน ในกระบวนการส่งออกกล้วยหอมทอง

๕. เพื่อส่งเสริมความสัมพันธ์ระหว่างเกษตรกรไทย กับองค์กรผู้บริโภคในระดับประชาชนในประเทศญี่ปุ่น อันจะเป็นแนวทางในการพัฒนาระบบเกษตรกรไทย ไปสู่ระดับสากลต่อไป

นอกจากนี้ยังมีการสร้างกระบวนการสร้างความเชื่อมั่นให้กับสมาชิก พร้อมส่งเสริมให้มีการนำภูมิปัญญามาปรับใช้ในการพัฒนาผลผลิตด้วยการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม โดยการไม่ใช้สารเคมีกำจัดแมลงและวัชพืช โดยใช้ระบบธรรมชาติ และกระบวนการทางอินทรีย์ชีวภาพ เดือนสิงหาคม ๒๕๓๖ เริ่มปลูกกล้วยหอมทอง โดยจัดสรรโควตาการปลูกเดือนละ ๘,๐๐๐ หน่อ ให้กับสมาชิก โดยสมาชิกผู้ปลูกกล้วยจะได้รับความรู้ที่เกิดขึ้นจากการปฏิบัติในแปลงของแต่ละคน แล้วมานั่งพูดคุยแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกัน ในวันที่ ๑๕ - ๑๖ มกราคม ๒๕๓๗ ได้ทำข้อตกลงร่วมกันระหว่างสหกรณ์ญี่ปุ่น กับกลุ่มเกษตรกรผลิตกล้วยหอมทอง เพื่อให้มีคุณภาพตรงตามความต้องการของผู้บริโภค และได้ทดลองรวบรวมและบรรจุกล้วยที่ปลูกอยู่ก่อนแล้ว บริเวณโรงเรียนสหกรณ์พัฒนา เพื่อทำการส่งไปยังประเทศญี่ปุ่น จำนวน ๒๐ ถึง ๆ ละ



๒๐๐ กล้อง ทางเครื่องบิน ต่อมาได้จดทะเบียนเป็นนิติบุคคลเมื่อวันที่ ๒๑ มีนาคม ๒๕๓๘ และได้เปลี่ยนชื่อเป็น “กลุ่มเกษตรกรทำสวนทุ่งควายวัด” ทำการซื้อที่ดินเพื่อก่อสร้างอาคารรวบรวมและบรรจุ โดยใช้งบประมาณของกลุ่มและได้รับการสนับสนุนจากองค์กรและหน่วยงานต่าง ๆ ได้แก่ กรมส่งเสริมการเกษตร ๔,๒๐๐,๐๐๐ บาท กองทุนปูนซีเมนต์ไทย ๗๐๐,๐๐๐ บาท สหกรณ์โยโดงาวา ๔๒๐,๐๐๐ บาท เริ่มกำหนดให้สมาชิกกลุ่มกล้วยหอมทองต้องแบ่งเนื้อที่จากการปลูกยางพารา ไร่ละน้ำมัน บางส่วนเพื่อทำการเพาะปลูกกล้วยหอมทอง ตั้งแต่การเตรียมดิน การดูแลรักษา ตลอดระยะเวลาการให้ผลผลิตของกล้วยหอมทอง การเก็บเกี่ยวผลผลิต การบรรจุหีบห่อเพื่อส่งออกไปยังต่างประเทศ จะได้รับความรู้ทางด้านวิชาการเกษตรจากภาครัฐผสมผสานกับภูมิปัญญาที่เกิดจากประสบการณ์การประกอบอาชีพ ส่งผลให้มีการเพิ่มปริมาณผลผลิตให้กับเกษตรกร ตลอดจนการพัฒนาคุณภาพผลผลิตให้ได้มาตรฐานและเป็นที่ต้องการของตลาด ผลจากการนำภูมิปัญญาของกลุ่มเกษตรกรทำสวนทุ่งควายวัดมาใช้ทำให้เกษตรกรรายย่อยมีรายได้ตลอดปีและรู้จักพึ่งตนเอง และเมื่อวันที่ ๑๔ กันยายน ๒๕๔๕ กลุ่มเกษตรกรทำสวนทุ่งควายวัด ได้บรรษัทลงนาม “มาตรฐานการผลิต และการบรรจุกล้วยหอมทองปลอดสารเคมี” กับตัวแทน ๓ องค์กร ได้แก่ สหกรณ์โยโดงาวา สหกรณ์ผู้บริโภคชิโกกุและสหกรณ์ผู้บริโภคจังหวัดโตโตริ ประเทศญี่ปุ่น ทำให้กลุ่มเกษตรกรทำสวนทุ่งควายวัด สามารถส่งออกผลผลิตกล้วยหอมทองที่ได้อย่างต่อเนื่องและนำรายได้เข้ากลุ่มฯ เป็นจำนวนมาก





๓๐. โครงสร้างคณะกรรมการบริหารกลุ่มเกษตรกรทำสวนทุ้งควาวัต ตำบลทุ้งควาวัต อำเภอละแม จังหวัดชุมพร



ที่มา : กลุ่มเกษตรกรทำสวนทุ้งควาวัต



## ตารางที่ ๒๑ แสดงผลผลิตกล้วยหอมทองที่ส่งออกของกลุ่มเกษตรกรทำสวนทุ่งควาวัต

ปี พ.ศ.	น้ำหนักผลผลิตส่งออก (ก.ก.)	จำนวนเงิน (บาท)
๒๕๓๘	๓๔๓,๐๒๐.๔๘	๓,๐๒๗,๖๕๓.๗๕
๒๕๓๙	๓๐๑,๒๖๙.๘๐	๓,๗๒๑,๘๐๕.๕๐
๒๕๔๐	๑๑๒,๒๗๓.๐๐	๑,๔๐๓,๔๑๒.๕๐
๒๕๔๑	๘๓,๒๔๗.๖๐	๑,๐๘๙,๗๙๔.๒๕
๒๕๔๒	๓๐๔,๙๔๓.๗๐	๓,๙๖๘,๘๘๐.๐๐
๒๕๔๓	๖๕๒,๘๙๙.๐๐	๘,๑๗๔,๘๑๐.๐๐
๒๕๔๔	๗๓๖,๓๔๕.๙๐	๙,๕๘๒,๗๐๑.๗๕
๒๕๔๕	๔๑๕,๕๒๔.๗๐	๕,๐๒๙,๐๕๑.๒๕
๒๕๔๖	๙๐๘,๕๒๘.๕๘	๑๒,๒๖๕,๑๓๕.๗๕
๒๕๔๗	๑,๑๑๓,๓๘๑.๘๐	๑๕,๑๑๕,๐๖๒.๓๐
๒๕๔๘	๘๖๘,๐๑๗.๓๐	๑๒,๓๘๘,๘๘๑.๕๐
๒๕๔๙	๑,๓๙๒,๒๗๗.๗๐	๒๑,๒๗๘,๔๖๐.๖๐
๒๕๕๐	๑,๒๘๑,๐๖๖.๓๐	๑๙,๐๖๓,๖๕๖.๓๘
๒๕๕๑	๑,๓๑๙,๓๐๔.๔๐	๒๐,๒๒๔,๕๐๑.๙๙
๒๕๕๒	๑,๐๕๙,๒๒๑.๙๐	๑๖,๘๔๐,๔๖๑.๙๘
๒๕๕๓	๗๒๓,๗๒๑.๓๐	๑๑,๒๘๐,๙๖๘.๑๓
๒๕๕๔	๖๖๙,๕๒๘.๔๐	๑๐,๘๘๒,๗๕๔.๓๐
๒๕๕๕	๖๔๐,๓๒๙.๖๐	๑๑,๒๕๑,๐๕๐.๑๓
๒๕๕๖	๕๓๔,๗๒๓.๘๐	๙,๕๑๑,๖๓๔.๗๒
๒๕๕๗	๓๓๕,๒๔๑.๒๐	๖,๒๓๐,๔๖๔.๒๕
๒๕๕๘	๔๓๙,๗๖๐.๗๐	๘,๐๘๑,๗๒๔.๖๐
๒๕๕๙	๔๔๓,๙๗๑.๗๐	๘,๙๑๖,๖๗๙.๓๐
๒๕๖๐	๗๑๕,๕๘๑.๗๐	๑๔,๖๓๘,๑๗๔.๔๐
๒๕๖๑	๖๐๑,๐๒๒.๒๐	๑๒,๐๐๖,๑๔๕.๓๐
๒๕๖๒	๓๐๑,๗๙๒.๑๐	๕,๗๓๐,๓๒๘.๓๕
๒๕๖๓	๒๔๐,๖๕๕.๒๐	๔,๙๒๓,๘๕๘.๑๐
๒๕๖๔	๔๐๔,๖๕๘.๓๐	๘,๐๙๑,๘๙๕.๒๕
๒๕๖๕	๕๐๗,๔๐๐.๐๐	๑๐,๐๓๐,๑๖๒.๕๐

ที่มา : รายงานการส่งออกของกลุ่มเกษตรกรทำสวนทุ่งควาวัต ตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๓๘ - ๒๕๖๕





ต่อมาเมื่อวันที่ ๒๕ มิถุนายน ๒๕๔๗ ได้ขยายเครือข่ายสู่อำเภอต่าง ๆ ในจังหวัดชุมพร และจังหวัดข้างเคียง ได้แก่ อำเภอละแม อำเภอพะโต๊ะ อำเภอหลังสวน จังหวัดชุมพร และอำเภอท่าชนะ จังหวัดสุราษฎร์ธานี มีเครือข่ายกลุ่มเกษตรกรย่อย ๑๕ หน่วยเกษตรกร ได้แก่ ท่งควัด มิตรอารีย์ เนินสันติ น้ำตกจำปูน สระขาว คลองสง คลองกลางห้วยทรายขาว ห้วมวด ท่าชนะ ชวีญพัฒน์ ประสงค์ ปิงหวาน พระรักษ์ หลังสวน

### ๓๑. หลักเกณฑ์การปลูกกล้วยหอมทอง

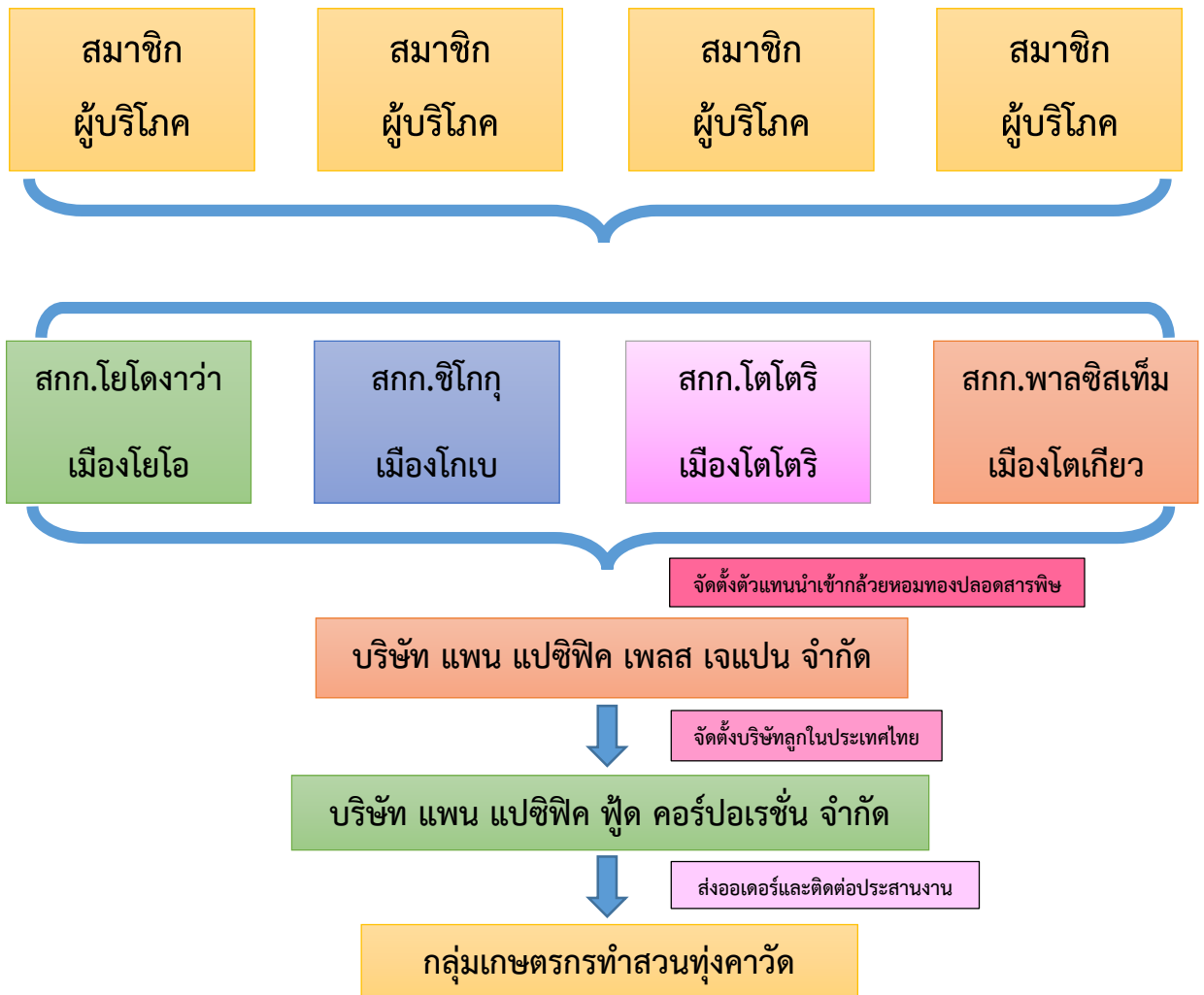
๑. จะต้องแจ้งข้อมูลการผลิต การดูแลรักษา และขั้นตอนการปฏิบัติตามที่กลุ่มฯ กำหนด
๒. จะต้องไม่ใช้สารเคมีใด ๆ ในแปลงปลูกกล้วยหอมทองนอกจากปุ๋ย
๓. จะต้องส่งกล้วยหอมทองที่ได้แจ้งปลูกไว้กับกลุ่มเท่านั้น
๔. จะต้องไม่นำกล้วยหอมทองของเกษตรกรรายอื่นที่ไม่ใช่สมาชิกรายส่งกลุ่ม
๕. จะต้องปฏิบัติตามข้อตกลงอื่น ๆ ตามมติที่ประชุมกลุ่มฯ

### ๓๒. ขั้นตอนการปฏิบัติของผู้ปลูกกล้วยหอมทอง

๑. แจ้งให้หน่วยเกษตรกรที่ตนสังกัดอยู่ทราบ เพื่อประสานงานกับเจ้าหน้าที่ส่งเสริมฯ เพื่อดำเนินการต่อ
๒. เจ้าหน้าที่ส่งเสริมฯ ออกตรวจสอบและวิเคราะห์พื้นที่ปลูกและประเมินความพร้อมในด้านต่าง ๆ ในการปลูกของสมาชิก
๓. อนุญาตให้ปลูกหรือไม่อนุญาตให้ปลูกตามผลการประเมินหรือวิเคราะห์ของเจ้าหน้าที่
๔. ปฏิบัติดูแลรักษาตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมฯ



๓๓. ขั้นตอนการสั่งซื้อกล้วยหอมทอง กลุ่มเกษตรกรทำสวนทุ่งควาวัต



แผนผังแสดง ขั้นตอนการสั่งซื้อกล้วยหอมทอง กลุ่มเกษตรกรทำสวนทุ่งควาวัต  
ที่มา : ดวงกมล อินทแก้ว (๒๕๕๙)

**๓๔. กิจกรรมที่ทางกลุ่มเกษตรกรทำสวนทุ้งควัดมีต่อสมาชิก**

๑. รวบรวมผลผลิตกล้วยหอมทองปลอดสารเคมีส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่น ซึ่งเป็นกิจกรรมที่เพิ่มรายได้ให้แก่สมาชิก เนื่องจากรับการประกันราคาและมีตลาดรองรับแน่นอน
๒. จัดสินค้าหรือปัจจัยการผลิตที่เกี่ยวกับการทำการเกษตรที่สมาชิกต้องการมาจำหน่ายเป็นสินค้าที่มีคุณภาพดีมาวางขายให้กับสมาชิกเพื่อที่จะได้สินค้าที่มีคุณภาพในราคายุติธรรม
๓. ส่งเสริมและเผยแพร่ความรู้ทางการเกษตร หัตถกรรม อุตสาหกรรม ในครัวเรือน หรือการประกอบอาชีพอย่างอื่นในหมู่สมาชิกและครอบครัวสมาชิก และส่งเสริมความรู้เกี่ยวกับการผลิตทางอุตสาหกรรมเพื่อให้มีการผลิตสินค้าที่มีคุณภาพดีขึ้น
๔. จัดให้มีสินเชื่อเพื่อการเกษตรแก่สมาชิก เพื่อการประกอบอาชีพหรือการใช้จ่ายที่เป็นประโยชน์
๕. ส่งเสริมให้สมาชิกช่วยเหลือตนเองและช่วยเหลือซึ่งกันและกันในหมู่สมาชิกรวมทั้งส่งเสริมให้สมาชิกรู้จักการประหยัด
๖. ให้การช่วยเหลือแก่สมาชิกและครอบครัวที่เกิดภัยพิบัติเกี่ยวกับอาชีพ

**๓๕. การแปรรูปกล้วยหอมทองและผลิตภัณฑ์**

การแปรรูปกล้วยหอมทองเป็นการช่วยป้องกันปัญหาผลผลิตล้นตลาด หรือผลผลิตตกเกรด ไม่ได้ขนาดตามที่ลูกค้าต้องการ นอกจากนี้ช่วงที่กล้วยหอมทองออกผลและเนื้อสุกกำลังดีรสชาติอร่อยนั้น เป็นเพียงช่วงเวลา สั้น ๆ ดังนั้น การแปรรูปกล้วยหอมทองทำให้สามารถเก็บรักษาให้คงสภาพ หรือรสชาติได้เป็นระยะเวลาสั้นขึ้น โดยมีทั้งวิธีการแปรรูป เป็นขนมหวาน และอาหารทานเล่น

**๑) การแปรรูปผลผลิตกล้วยหอมทอง**

สามารถทำได้หลายแบบ โดยสามารถแปรรูปในรูปแบบอาหาร คือ การทำเค้กกล้วยหอม การทำกล้วยหอมทองอบน้ำผึ้ง การทำกล้วยกรอบอบน้ำผึ้ง หรือการนำกล้วยหอมสุกมาเป็นส่วนผสมในการทำสับปะรดผิวดำ ทั้งนี้ทางกลุ่มมีความเห็นตรงกันว่า จะแปรรูปกล้วยหอมดิบ ในรูปแบบขนมกินเล่น (Snacks)

**๒) ขั้นตอนการแปรรูป**

การแปรรูปกล้วยหอมทอง จะให้ความสำคัญกับการใช้แรงงานคนในชุมชน เป็นการใช้จ่ายคนจากสมาชิกและชาวบ้านในชุมชน เพื่อเป็นการฝึกอาชีพสร้างรายได้ให้กับครอบครัว ทั้งนี้ในแต่ละขั้นตอนการทำ จะเน้นอุปกรณ์ที่หาได้ในครัวเรือน และยึดหลักการทำแบบดั้งเดิม

ขั้นตอนแรกจะนำกล้วยหอมทองดิบ ที่ต้องการแปรรูป (เน้นตัดใหม่) ปอกเปลือกออก แล้วนำมาล้างด้วยน้ำเกลือเพื่อขจัดคราบสิ่งสกปรกและยางกล้วยออกให้หมด หลังจากนั้นนำมาปอก คัดแยกขนาด และคุณภาพ หลังจากนั้นสไลด์กล้วยเป็นแผ่นด้วยเครื่องสไลด์มือ แล้วนำไปทอด ทั้งนี้กล้วยที่ทอดแล้วจะต้องผึ่งให้แห้งก่อน แล้วจึงนำไปใส่เครื่องปรุงตามรสต่าง ๆ เช่น รสหวาน รสเค็ม รสบาบิควิรสซีส เมื่อปรุงรสเรียบร้อยแล้วก็มาถึงขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์ เราจะเน้นการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม เปิดง่ายทานสะดวก และเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ มีทั้งแบบบรรจุซอง แบบกระปุก และยังเน้นการทำบรรจุภัณฑ์เพื่อให้ลูกค้าสามารถซื้อเป็นของขวัญ ของฝากได้ด้วย



ภาพแสดงขั้นตอนการแปรรูปกล้วยหอมทองละแมให้เป็นกล้วยหอมทองฉาบ







### ๓๖. เรื่องกล้วย ๆ ลดน้ำหนักด้วยกล้วย กล้วยหอมทองลดความอ้วน

สาระดี ๆ เรื่องกล้วย ๆ ลดน้ำหนักด้วยกล้วย กล้วยหอมทองลดความอ้วน กล้วยหอมทอง ผลไม้ลดความอ้วน ที่มีประโยชน์และสรรพคุณ เมื่อปอกเปลือกกล้วยออกสามารถรับประทานผลดิบได้เลย กล้วยโดยปกติจะมีหลากหลายสายพันธุ์ ทั้งทานสดและต้องผ่านความร้อน ผลไม้ที่มีรสชาติไม่หวานมาก มีปริมาณแป้งน้อย สามารถทานได้ง่าย หาซื้อได้ง่าย ไม่ว่าจะพักอยู่ที่บ้าน หรือที่หอ ก็สามารถหากกล้วยมาทานได้ไม่ยาก ตามท้องตลาดทั่วไป ใครที่จะไปคิดว่าการทานกล้วยก็มีประโยชน์มากมาย ทานก็อิ่ม ผิวก็สวย อีกทั้งหากทานกล้วยตามสูตรที่เกษตรกรตำบลมาแนะนำในวันนี้ ก็จะกลายเป็น เรื่องกล้วย ๆ ในการลดน้ำหนักด้วยกล้วยหอมทอง กับภารกิจกล้วยหอมทองลดความอ้วน

### ๓๗. วิธีลดความอ้วนด้วยกล้วยหอมทอง

วิธีลดน้ำหนักด้วยการทานกล้วยหอมตอนเช้าจะลดน้ำหนักได้จริงหรือไม่ แล้วทำไมการทานกล้วยหอมทองถึงช่วยในการลดน้ำหนัก คำตอบก็คือ ในกล้วยหอมทองมีวิตามินบี ๑ และบี ๒ ที่ช่วยในการเร่งเผาผลาญ น้ำตาลและไขมัน ทั้งยังช่วยฟื้นฟูร่างกายการจากเหนื่อยล้า อีกทั้งยังมีโปรแตสเซียมช่วยในการขับโซเดียมเป็นตัวการที่จะทำให้ความดันเลือดสูงออกทางปัสสาวะ และส่งผลให้ลดการบวมของร่างกายได้ การที่จะใช้วิธีทานกล้วยหอมทองลดน้ำหนักนั้นจำเป็นที่จะต้องทำอย่างต่อเนื่อง ในช่วงแรก ๆ น้ำหนักอาจจะยังไม่ลด ต้องทำตามสูตรอย่างต่อเนื่อง และการจัดรายการอาหารที่ทานไปในแต่ละวันก็จะเป็นส่วนช่วยให้เราทราบปริมาณการทานในแต่ละวันและปรับการทานเพื่อให้การลดน้ำหนักมีประสิทธิภาพมากขึ้น



## บทที่ ๓

### สถานการณ์สินค้ากล้วยหอมทองละแม จังหวัดชุมพร

#### ๑. สถานการณ์และข้อมูลพื้นที่การผลิตกล้วยหอมทองละแมของจังหวัด

##### ๑.๑ สถานการณ์การผลิตกล้วยหอมทองละแม

สถานการณ์การผลิตกล้วยหอมทองในปัจจุบันของพื้นที่จังหวัดชุมพร พบว่ามีเกษตรกรสนใจการปลูกกล้วยหอมทองเพิ่มมากขึ้น เนื่องจากตลาดญี่ปุ่นมีผู้บริโภคที่มีความต้องการบริโภคกล้วยหอมทองเพิ่มขึ้นเป็นจำนวนมาก และยังไม่เพียงพอต่อความต้องการ จึงเป็นแรงจูงใจให้เกษตรกรหันมาปลูกกล้วยหอมทองเพิ่มขึ้น โดยมีทั้งการปลูกกล้วยหอมทองเพิ่มของเกษตรกรผู้ปลูกกล้วยหอมทองอยู่แล้ว หรือการปรับเปลี่ยนพื้นที่อาจเป็นการโค่นพืชอื่น เช่น ยางพารา ปาล์มน้ำมัน เงาะ ลองกอง เพื่อเปลี่ยนมาปลูกกล้วยหอมทอง อีกทั้งยังพบว่าปัจจุบันมีผู้ที่ต้องการบริโภคกล้วยหอมทองเพิ่มสูงขึ้น ทั้งในรูปแบบของผลสดและแปรรูป ทำให้เกษตรกรผู้ปลูกทุเรียนในจังหวัดชุมพรมีทางเลือกในการขายผลผลิตทุเรียน และความต้องการของทุเรียนในตลาดยังมีมากกว่าผลผลิตทุเรียนที่เกิดขึ้น ทำให้เกษตรกรยังมีความหวังในเรื่องของราคาผลผลิตทุเรียนในอนาคต แต่อย่างไรก็ตามผลผลิตทุเรียนก็ยังคงมีปัญหาในเรื่องของทุเรียนไม่ได้คุณภาพออกสู่ตลาด เป็นปัญหา อย่างมากในปัจจุบัน และอาจส่งผลกระทบต่อารส่งออกทุเรียนไปยังต่างประเทศของประเทศไทย ภาครัฐจึงมีการวางแนวทางการแก้ปัญหาในอนาคตโดยการส่งเสริมให้สมาชิกกลุ่มแปลงใหญ่มี ความรู้เรื่องการตรวจวัดเปอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้งในเนื้อทุเรียน หรือให้คณะกรรมการกลุ่มรับรองผลผลิตทุเรียนของสมาชิกก่อนออกจำหน่ายเพื่อความเชื่อมั่นของผู้บริโภค และอาจ ออกกฎหมายหรือบังคับใช้กฎหมายเกี่ยวกับการผลิตพืชให้มีคุณภาพอย่างจริงจัง และเข้มงวด

ตารางที่ ๒๒ แสดงข้อมูลเนื้อที่ปลูก เนื้อที่เก็บเกี่ยว ผลผลิตที่เก็บเกี่ยว ผลผลิตรวม และราคาเฉลี่ยของกล้วยหอมทอง ในจังหวัดชุมพร ปี ๒๕๖๑ – ๒๕๖๕

ปี	เนื้อที่ปลูก (ไร่)	เนื้อที่เก็บเกี่ยว (ไร่)	ผลผลิตที่เก็บเกี่ยว (กก.)	ผลผลิตรวม (กก./ไร่)	ราคาเฉลี่ย (บาท/กก.)
๒๕๖๑	๑๖,๖๕๔	๑๕,๒๓๔	๖๐,๖๔๓,๐๐๖	๑๙,๒๓๔.๒๘	๖.๑๗
๒๕๖๒	๑๖,๐๔๒	๑๕,๓๖๘	๓๙,๔๙๒,๓๙๐	๑๒,๕๔๘.๙๕	๗.๒๒
๒๕๖๓	๑๕,๙๔๒	๑๕,๐๔๒	๓๖,๘๑๔,๑๔๖	๘,๔๔๗.๑๑	๑๐.๑๐
๒๕๖๔	๑๔,๕๓๒	๑๔,๐๐๖	๒๔,๓๐๔,๕๖๖	๑๐,๒๑๘.๙๑	๙.๔๖
๒๕๖๕	๑๔,๐๖๒	๑๓,๖๔๐	๑๒,๔๑๙,๕๐๘	๔,๕๐๙.๘๒	๘.๖๗

ที่มา : สำนักงานเกษตรจังหวัดชุมพร

##### ๑.๒ การคาดการณ์ปริมาณผลผลิตกล้วยหอมทองในจังหวัด ปี ๒๕๖๖

จากการคาดการณ์ปริมาณการขายผลผลิตกล้วยหอมทองของเกษตรกรในจังหวัดชุมพร ปี ๒๕๖๖ พบว่า ปริมาณผลผลิตกล้วยหอมทองมีแนวโน้มลดลงจากปีที่ผ่านมา เนื่องจากจังหวัดชุมพรประสบปัญหาภัยแล้งอย่างต่อเนื่อง จนทำให้ผลผลิตกล้วยหอมทองลดลง โดยในปี ๒๕๖๕ ช่วงเดือนมกราคม – เมษายน ส่งออกจำนวน ๖,๒๕๐ กิโลกรัม รองลงมาคือเดือนพฤษภาคม – มิถุนายน ส่งออกจำนวน ๓,๗๕๐ กิโลกรัม ซึ่งจังหวัดชุมพรเป็นจังหวัดที่มีการผลิตกล้วยหอมทองมากที่สุดในภาคใต้ แนวโน้มในปี ๒๕๖๖ ทำให้การส่งออกของกล้วยหอมทองลดลง

**๑.๓ รูปแบบการตลาดและการซื้อขายของกล้วยหอมทองละแม อำเภอละแม จังหวัดชุมพร**

๑. สมาชิกนำกล้วยที่ตัดได้เข้ามาในโรงงาน
๒. ปาดเชื้คสีเนื้อกล้วย โดยมีเนื้อประมาณ ๗๕% (เนื้อไม่มีสีเหลือง)
๓. ตัดแต่งเป็นช่อ ๔ – ๗ ลูกต่อช่อ น้ำหนักต่อลูกประมาณ ๑๑๐ กรัม
๔. ล้างทำความสะอาดตามระหว่างลูก เชื้คเชื้ยไข่แมลง
๕. ขึ้นสายพานเพื่อเป่าลม
๖. รับกล้วยจากสายพาน
๗. ตัดสติ๊กเกอร์
๘. บรรจุลงลัง น้ำหนัก ๑๒.๕ กิโลกรัม/ลัง
๙. ควบคุมสุญญากาศ
๑๐. ชั่งเชื้คน้ำหนักบันทึก (สัปดาห์ที่...ลำดับกล่องที่...สติ๊กเกอร์ที่...น้ำหนัก ๑๒.๕ กิโลกรัมต่อลัง)
๑๑. นำเข้าห้องเย็น

**๑.๔ ภาพรวมธุรกิจกล้วยหอมทอง**

การปลูกกล้วยหอมทองในประเทศไทยนับเป็นพืชเศรษฐกิจที่มีศักยภาพทั้งการผลิตเพื่อการจำหน่ายภายในประเทศและเพื่อการส่งออก เนื่องจากราคาจำหน่ายนั้น เป็นราคาที่ทั้งชาวสวนและผู้บริโภคยอมรับ จากการประมาณการณ์ต้นทุนการผลิตไว้ที่ ๒๒,๐๐๐ – ๒๕,๐๐๐ บาทต่อไร่ ๑ ไร่จะปลูกกล้วยได้ ๓๕๐ – ๔๐๐ ต้น น้ำหนักกล้วยต่อเครือ ๑๐ – ๑๕ กิโลกรัม ราคารับซื้อ ๑๕ บาท/กิโลกรัม จะมีรายได้เครือละ ๑๘๐ – ๒๐๐ บาท รายได้ต่อไร่จะอยู่ที่ ๕๐,๐๐๐ – ๖๐,๐๐๐ บาท จึงมีเกษตรกรให้ความสนใจในการขยายพื้นที่ปลูกกันมาก จากการสำรวจแหล่งปลูกกล้วยหอมทองเพื่อการส่งออกพบว่า ในจังหวัดชุมพรและจังหวัดเพชรบุรี มีพื้นที่ปลูกกล้วยมากที่สุดเป็น ๒ อันดับแรก เพราะเป็นจังหวัดที่ดินมีความอุดมสมบูรณ์ มีการระบายน้ำที่ดี สภาพดินมีความเป็นกรดเบาต่างพอเหมาะ สภาพภูมิอากาศร้อนชื้น ปริมาณฝนตกเฉลี่ย ๒๐ – ๒๒ เซนติเมตร/เดือน ซึ่งเหมาะแก่การปลูกกล้วย

**๑.๕ ราคาผลผลิตกล้วยหอมทองจังหวัดชุมพร**

ราคาผลผลิตกล้วยหอมทอง ปี ๒๕๖๕ ของจังหวัดชุมพร ราคากล้วยหอมทองส่งออกเฉลี่ยอยู่ที่ ๑๙.๕๐ บาท ซึ่งในพื้นที่จังหวัดชุมพรราคากล้วยหอมทองจากปี ๒๕๖๑ – ๒๕๖๕ มีแนวโน้มลดลง

**๑.๖ ราคาที่เกษตรกรขายได้ ปี ๒๕๖๔ – ๒๕๖๖**

ตารางที่ ๒๓ แสดงราคาเกษตรกรขายได้ ปี ๒๕๖๑ - ๒๕๖๖

ชนิดสินค้า	ราคาที่เกษตรกรขายได้ (บาท / กิโลกรัม)		
	๒๕๖๔	๒๕๖๕	๒๕๖๖
กล้วยหอมทอง	๑๓ - ๑๘	๑๓ - ๒๓	๑๓ - ๒๓

ที่มา : กลุ่มเกษตรกรทำสวนทุ่งควาวัด





## ๒. แนวทางการส่งเสริมตลาดกล้วยไทยให้ไปไกลกว่าเดิม



ที่มา : สำนักงานนโยบายและยุทธศาสตร์การค้า

ตารางที่ ๒๔ คุณค่าอาหารของผลกล้วยน้ำว้า กล้วยหอม กล้วยไข่ กล้วยหักมุก ในปริมาณกรัมต่อ ๑๐๐ กรัม ของน้ำหนักสดผลสุกไว้ ดังนี้

องค์ประกอบทางเคมี	กล้วยน้ำว้า	กล้วยหอม	กล้วยไข่	กล้วยหักมุก
• ความชื้น	69.02	77.169	70.66	72.02
• ไขมัน	0.76	0.73	0.84	0.83
• โปรตีน	0.90	1.82	1.45	1.18
• คาร์โบไฮเดรต	22.21	18.42	18.41	16.49
• เถ้า	0.72	0.65	0.61	0.54
• แคลเซียม (มก.)	19.99	14.27	13.54	21.67
• ฟอสฟอรัส (มก.)	25.10	21.09	24.71	25.79
• เหล็ก (มก.)	11.39	8.71	6.71	8.27
• วิตามินเอ (IU)	281.37	-	-	278.52
• วิตามินบี 6 (IU)	118.40	197.20	589.40	582.20
• วิตามินซี (มก.)	18.35	11.06	16.91	14.99

ที่มา : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



### ๓. ข้อมูลด้านการส่งออก และราคา

#### ๓.๑ การส่งออก

ประเทศไทยเป็นผู้ผลิตและส่งออกกล้วยหอมทอง ซึ่งตลาดหลักสำคัญที่ประเทศไทยส่งออกกล้วยหอมทอง คือ ประเทศญี่ปุ่น ดังนั้นโอกาสในการทำกล้วยหอมทองส่งออกไปญี่ปุ่นจึงยังมีอยู่มาก เนื่องจากผลผลิตที่ผลิตป้อนตลาดยังไม่เพียงพอ อีกทั้งในการเพาะปลูกยังมีข้อจำกัดที่ว่า ต้องเปลี่ยนพื้นที่ปลูกหมุนเวียนทุก ๒ - ๓ ปี และตรวจสอบควบคุมคุณภาพให้ได้มาตรฐานตามที่ตลาดต้องการ มีการจดบันทึกเพื่อรองรับการตรวจสอบแบบย้อนกลับ (Traceability) ได้ และ มาตรฐานกำหนดที่มีรายละเอียดแยกย่อยทำให้การที่จะควบคุมคุณภาพผลผลิตให้คงที่เป็นสิ่งท้าทายทั้งในส่วนของผู้ประกอบการและเกษตรกรที่เพาะปลูกกล้วยหอมทอง

ตารางที่ ๒๕ แหล่งนำเข้ากล้วยหอมของญี่ปุ่น

ประเทศ	ปริมาณ (Kg.)			
	๒๕๕๕	๒๕๕๖	๒๕๕๗	๒๕๕๘
ฟิลิปปินส์	๑,๐๒๖,๕๑๙,๑๕๘	๙๐๘,๙๙๒,๐๔๓	๘๗๓,๘๙๓,๙๖๔	๘๒๔,๐๓๙,๖๑๑
เอกวาดอร์	๓๕,๘๖๔,๐๑๕	๔๐,๙๕๑,๓๐๒	๔๘,๐๗๐,๑๓๗	๑๐๐,๔๔๖,๑๐๒
กัวเตมาลา	๘๔๔,๒๐๐	๔,๐๗๔,๗๐๓	๗,๓๓๔,๑๓๐	๑๔,๗๒๙,๒๖๓
ไต้หวัน	๘,๔๒๔,๙๔๔	๖,๗๘๗,๒๗๙	๔,๐๕๒,๙๕๗	๓,๒๓๕,๘๕๐
เปรู	๖,๗๘๗,๖๕๑	๖,๒๓๐,๑๐๓	๔,๑๑๗,๐๑๐	๓,๕๖๘,๑๔๗
เม็กซิโก	๒,๙๓๐,๔๐๐	๒,๙๙๑,๔๕๐	๓,๐๕๒,๕๐๐	๔,๒๘๖,๕๑๐
โคลัมเบีย	๒,๒๙๖,๒๓๙	๒,๗๓๑,๓๓๙	๒,๕๘๓,๕๖๘	๒,๔๔๔,๗๙๓
ไทย	๑,๗๙๗,๕๕๖	๑,๔๐๙,๘๖๑	๑,๔๒๙,๐๒๕	๑,๘๘๑,๕๕๓
อินโดนีเซีย	-	-	-	๒,๘๒๗,๖๔๘
อื่น ๆ	๗๒๕,๒๓๘	๖๒๓,๗๑๕	๑,๗๓๘,๖๗๔	๑,๓๔๐,๖๒๗
รวม	๑,๐๘๖,๑๘๙,๔๐๑	๙๗๔,๗๙๑,๗๙๕	๙๔๖,๒๗๑,๙๖๕	๙๕๘,๘๐๐,๑๐๔

ที่มา : Japan Customer (๒๐๑๖)

#### ๓.๒ ราคา

แบ่งออกเป็น ๒ ประเภท ได้แก่

- ๑) ราคาที่เกษตรกรขายได้
- ๒) ราคาที่กลุ่มเกษตรกรทำสวนทุ่งควัดจำหน่ายไปยังประเทศญี่ปุ่น

ตารางที่ ๒๖ ราคาที่เกษตรกรขายได้ในรอบ ๑ ปี

ลำดับ	ห้วงเดือน	ราคา/กิโลกรัม	หมายเหตุ
๑	มกราคม – เมษายน	๑๔	ราคาจะปรับ ๓ ช่วง ในรอบ ๑ ปี
๒	พฤษภาคม – สิงหาคม	๑๘	
๓	กันยายน – ธันวาคม	๑๔	

ที่มา : กลุ่มเกษตรกรทำสวนทุ่งควัด



## ตารางที่ ๒๗ ราคาที่กลุ่มเกษตรกรทุ่งควัววัดส่งออก

ลำดับ	ห้วงเดือน	ราคา/กิโลกรัม	หมายเหตุ
๑	มกราคม – เมษายน	๑๗.๕	ราคาจะปรับ ๓ ช่วงในรอบ ๑ ปี
๒	พฤษภาคม – สิงหาคม	๒๓.๕	
๓	กันยายน – ธันวาคม	๑๗.๕	

ที่มา : กลุ่มเกษตรกรทำสวนทุ่งควัววัด

## ๓.๓ ราคา ณ ปี ๒๕๖๖

ปี ๒๕๖๖ คาดว่าราคาที่จะเกษตรกรขายได้ และราคาส่งออกจะมีแนวโน้มลดลงจากปีที่ผ่านมา เนื่องจากความต้องการของตลาดทั้งภายในประเทศและตลาดต่างประเทศยังคงมีอย่างต่อเนื่องโดยเฉพาะตลาดญี่ปุ่น จึงส่งผลให้ราคาอยู่ในเกณฑ์ดี อย่างไรก็ตาม ราคาที่เกษตรกรขายได้ขึ้นอยู่กับคุณภาพของผลผลิตเป็นสำคัญ

## ๔. ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการผลิตและการส่งออก

## ๔.๑ ปัจจัยที่มีผลกระทบด้านการผลิต

๑) โรคตายพราย (Panama disease) เกิดจากเชื้อรา *Fusarium oxysporum* f. *cubense* ลักษณะอาการ : มักเป็นกับกล้วยที่มีอายุ ๔ - ๕ เดือนขึ้นไป ลักษณะอาการของกล้วยที่เพิ่งจะเป็นโรคนี้นี้ สังเกตเห็นได้ยาก เนื่องจากเชื้อของโรคจะทำลายลำต้นด้านรากก่อน และเจริญอย่างรวดเร็วไปตามท่อน้ำของลำต้น อาการในช่วงนี้จะสังเกตเห็นเป็นทางสีเหลืองอ่อนตามก้านใบของใบล่างหรือใบแก่ ปลายหรือขอบใบจะเริ่มเหลืองและขยายไปอย่างรวดเร็วจะเหลืองหมดทั้งใบใบอ่อนจะมีสีเหลืองไหม้หรือตายหนึ่ง และบิดเป็นคลื่นในที่สุดจะหักพับตรงบริเวณโคนก้านใบ ส่วนใบยอดอาจจะเหลืองตั้งตรงเขียวอยู่ในระยะแรกแต่ในที่สุดก็จะแห้งตายไปเช่นกันอาการที่บริเวณลำต้น โดยเฉพาะตรงส่วนโคนต้นหรือเหง้าของกล้วย เมื่อผ่าดูภายในจะพบแผลเน่าเป็นจุดสีเหลืองอ่อนจนถึงน้ำตาลแก่หรือแดงส้มและมีกลิ่นเหม็น ส่วนบริเวณลำต้นที่เรียกว่า กาบกล้วย เมื่อนำมาตัดขวางจะพบเป็นรอยชำ เน่า สีน้ำตาลเข้มหรือดำอาการดังกล่าวจะค่อย ๆ ลามเข้าไปข้างในต้นกล้วยจะยืนต้นแห้งตาย หากเป็นกล้วยที่ให้ผลแล้ว เครื่องจะเหี่ยวผลลีบเล็กไม่สม่ำเสมอ และแก่ก่อนกำหนด เนื้อจะจัดชิดและเปลี่ยนเป็นสีดำ การป้องกันกำจัด

- คัดเลือกหน่อพันธุ์กล้วยจากบริเวณที่ไม่เป็นโรคไปปลูก
- มีการปรับสภาพของดินที่เป็นกรดโดยการใส่ปูนขาวอัตราที่ใช้ประมาณไร่ละ ๔ - ๕ ตัน
- หมั่นทำความสะอาดแปลงปลูกและเครื่องมือเครื่องใช้อยู่เสมอเนื่องจากเชื้อ

ชนิดนี้สามารถแพร่ กระจายได้ง่าย

- ทำลายต้นกล้วยที่เป็นโรค โดยการสูบน้ำหรือขุดหลุมฝังให้ลึกอย่างน้อย ๓ - ๔ ฟุต
- หลีกเลี่ยงการปลูกในหลุมเดิมที่เคยปลูกมาแล้ว
- ควรลดธาตุไนโตรเจนให้น้อยลง การใส่ปุ๋ยไนโตรเจนมากจะทำให้พืชอ่อนแอ

เชื้อโรคเข้าทำลายได้ง่าย

- ทำความสะอาดโคนกอกล้วยอย่าให้เกิดกรุงรัง และทำทางระบายน้ำให้ดีและรดโคนต้นให้ชุ่มด้วย สารเคมี เช่น แคลเซียม ๔๐ กรัมต่อน้ำ ๒๐ ลิตร



๒) โรคใบจุด เกิดจากเชื้อราหลายชนิด เช่น *Cecospora musae*, *Phyllosticma musarum*, *Guignardia musae* ฯลฯ ลักษณะอาการ:เมื่อเริ่มเป็นจะเป็นจุดขนาดเล็ก สีเหลือง สีแดง ดำ หรือน้ำตาลขึ้นอยู่กับเชื้อสาเหตุ แล้วจะขยายใหญ่ขึ้นทำให้กล้วยชะงักการเจริญเติบโต ผลผลิตลดลง ผลสุกก่อนกำหนดรสชาติหรือคุณภาพเสียไปการป้องกันกำจัด : ใช้สารเคมีป้องกันกำจัดเชื้อรา เช่น เบนโนมิล อัตรา ๘ กรัมต่อน้ำ ๒๐ ลิตร หรือแคปแทน อัตรา ๓๐ กรัมต่อน้ำ ๒๐ ลิตร หรือ คาร์เบนดาซิม อัตรา ๑๐ กรัมต่อน้ำ ๒๐ ลิตร เป็นต้น ตัดใบที่เป็นโรคมามากออกมาเผาทำลาย

๓) โรคใบเหี่ยว (Bacterial wilt) เกิดจากเชื้อแบคทีเรีย *Pseudomonas solanacearum* จะอยู่ทั้งในดินบริเวณโคนต้นและในส่วนของกล้วยเป็นโรค จะแพร่กระจายไปกับน้ำและติดไปกับหน่อพันธุ์ ลักษณะอาการ : ใบกล้วยจะเป็นสีเหลือง เหี่ยวเฉา และอาจห้อยลงมา แต่เมื่อพบเห็นอาการนี้โรคจะอยู่ในระยะรุนแรงมากแล้ว โดยทั่วไปเมื่อโรคเริ่มเป็นจะพบว่าเนื้อเยื่อของกาบลำต้น เหง้า (ลำต้นแท้) ก้านใบ ก้านเครือมีท่อน้ำที่อาการถูกทำลาย เป็นสีน้ำตาล เมื่อผ่าออกจะมีของเหลวเหนียวเป็นยางไหลออกมา โรคนี้จะทำให้ต้นกล้วยค่อย ๆ ตายไป ถ้าเป็นในระยะออกเครือจะทำให้ผลอ่อนสุกก่อนกำหนด ขนาดเล็กเท่านี้มือปะปนกับผลอ่อนที่ยังเขียวอยู่ เมื่อเป็นในระยะต้นอ่อน ใบจะเป็นสีเหลือง มีขอบใบแห้งอยู่โดยรอบ แคระแกรน ไม่เจริญเติบโตการป้องกันกำจัด:ทำความสะอาดเครื่องมือเกษตรกร เช่น มีด จอบ เสียมต้องระมัดระวังอย่าใช้มีดที่ตัดแต่งจากกล้วยกอหนึ่งไปยังอีกกอหนึ่งเพราะจะเพิ่มการระบาดของโรค กล้วยที่เป็นโรคต้องขุดทิ้ง นำไปเผาไฟแล้วราดหลุมด้วยฟอร์มาลิน ๕ เปอร์เซ็นต์ แชนพ่นพันธุ์ปลูกด้วยฟอร์มาลิน ๕ เปอร์เซ็นต์

๔) ตัวงวง (stock weevil) ตัวงวงจะเข้าทำลายที่รากและเหง้ากล้วยทำให้ต้นกล้วยชะงักการเจริญเติบโต ใบเหี่ยวเฉา และตายในที่สุดควรถางบริเวณโคนของกล้วยให้สะอาด อย่าให้รกหรือมีวัชพืช

๕) หนอนม้วนใบ (leaf roller) ฝีเสื้อจะม้วนใบในใบยอดที่ยังไม่คลี่หลังจากนั้นไข่จะฟักเป็นตัวอ่อนเจริญอยู่ในใบอ่อนที่ยังม้วนอยู่ ตัวหนอนจะกัดกินใบอ่อน ทำให้ใบแห้ง เป็นรูพรุนหรือฉีกขาด และม้วนตัวอย่างรวดเร็วจึงควรตัดใบที่ถูกทำลายมาเผาไฟให้หมด

๖) โรคยอดม้วน เกิดจากเชื้อไวรัส พาหะนำเชื้อคือ เพลี้ย เชื้อโรคจะแพร่กระจายติดไปกับหน่อหรือส่วนขยายพันธุ์ต่างๆ อาการที่พบ คือในระยะแรกๆ จะปรากฏรอยขีดสีเขียวและจุดเล็กๆ ตามเส้นใบและก้านใบ ใบถัดๆ ไปจะมีขนาดเล็กลงสีเหลือง ใบม้วนที่ปลายเมื่อโรคนี้อะบาดมากขึ้นต้นกล้วยจะแคระแกร็น ใบขึ้นร่วมกันเป็นกระจุกดอกและปลีของต้นที่เป็นโรคเจริญเติบโตอย่างช้าๆ เมื่อเกือบจะโผล่จะพองโตขึ้น บางคราวเมื่อโผล่ออกมาที่ยอด ทำให้ยอดปริ เครือเล็กจะใช้ประโยชน์ไม่ได้ถ้าต้นกล้วยเป็นโรคทุกๆหน่อที่เกิดมาก็จะเป็นโรคด้วย

๗) การสูญเสียหลังการเก็บเกี่ยวในการผลิตกล้วยหอมทอง การจัดการในการปลูกจะมีผลต่อปริมาณและคุณภาพของผลิตผลกล้วยหอมทองมาก เมื่อนำกล้วยหอมทองจากแปลงมายังโรงคัดบรรจุ พบว่าเมื่อมีการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว คือ ทำความสะอาด ตัดแต่ง กำจัดโรคแมลงบนหวีและผล เพื่อบรรจุผลิตผลเพื่อจำหน่ายหรือส่งออก พบว่า การสูญเสียจากการปฏิบัติ ที่ทำให้ไม่ผ่านมาตรฐานคือ น้ำยางเปื้อนผล มีรอยขีด ราที่ปลายผล บาดแผลจากแมลง บาดแผล และมีผลสุกเพียงเล็กน้อย

๘) ปัญหาด้านผลกระทบจากภัยธรรมชาติ โดยเฉพาะอย่างยิ่งสถานการณ์ภัยแล้งส่งผลให้ปริมาณน้ำไม่เพียงพอต่อการปลูกกล้วยหอมทอง ทำให้ผลผลิตต่อไร่ โดยเฉลี่ยมีแนวโน้มลดลง



## ๔.๒ ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อตลาด

๑) ความต้องการของญี่ปุ่น จากข้อมูลการสำรวจของไทยพบว่าแนวโน้มการบริโภคกล้วยหอมทองจากไทยเพิ่มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง แม้ว่าในช่วงต้นปี ๒๕๖๓ การระบาดของโรคโควิด ๑๙ ญี่ปุ่นมีการปิดด่านนำเข้าและปิดเมืองต่าง ๆ ส่งผลให้ประสบปัญหาด้านการขนส่ง และการกระจายสินค้าในตลาดญี่ปุ่นเกิดความล่าช้า ผู้ประกอบการบางรายจึงปรับเปลี่ยนเส้นทางการขนส่งจากทางบกไปส่งออกทางเรือแทน ทั้งนี้ภาครัฐได้เตรียมมาตรการการกระจายผลผลิตภายในประเทศ การเพิ่มช่องทางการจำหน่าย เช่น การทำตลาดออนไลน์ประชาสัมพันธ์และขยายตลาดผลไม้ไทยทั้งในรูปแบบออนไลน์และออฟไลน์ร่วมกับบริษัทผู้นำเข้าญี่ปุ่น และการอำนวยความสะดวกด้านการขนส่ง จึงทำให้การกระจายผลผลิตภายในประเทศและการส่งออกกลับเข้าสู่สภาวะปกติ ตลาดกล้วยหอมทองของไทยจึงขยายตัวมากขึ้น

๒) กฎระเบียบการนำเข้าสินค้าของประเทศญี่ปุ่น ประเทศญี่ปุ่นให้ความสำคัญด้านสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช มีความเข้มงวดในควบคุมตรวจสอบสินค้าพืชและอาหารนำเข้า นอกจากนี้ประเทศญี่ปุ่นมีการกำหนดพืชผักผลไม้ที่ห้ามนำเข้า ค่าปริมาณสารตกค้างสูงสุด (Maximum Residue Limit, MRL) ในสินค้าต่าง ๆ แล้วประเทศไทยยังมีข้อกำหนดการส่งออกสินค้าไปประเทศญี่ปุ่นด้วย

### ๑. กฎระเบียบการนำเข้าสินค้าของประเทศญี่ปุ่น

ปัจจุบันอนุญาตนำเข้าผลไม้จากประเทศไทย ๗ ชนิด ได้แก่ มะม่วง ๕ สายพันธุ์ (หนึ่งกลางวัน น้ำดอกไม้ แรด พิมเสนแดง และมหาชนก) มังคุด กล้วยดิบ มะพร้าวอ่อน สับปะรด (น้ำหนักไม่เกิน ๙๐๐ กรัม) ทูเรียน และมะขามหวาน ทั้งนี้สินค้ามะม่วงและมังคุดต้องผ่านการอบไอน้ำเพื่อกำจัดแมลงวันผลไม้ก่อนการส่งออก และสินค้าผักผลไม้ทุกชนิดที่นำเข้าต้องมีใบรับรองสุขอนามัยพืช (Phytosanitary certificate, PC) กำกับสินค้าไปทุกครั้ง

ประเทศญี่ปุ่นกำหนดรายการพืช/ ผลผลิตพืชต้องห้ามนำเข้าจากประเทศต่าง ๆ เนื่องจากเป็นพืชอาศัยของแมลง และโรคพืชร้ายแรงซึ่งไม่ปรากฏอยู่ในประเทศญี่ปุ่นหรือปรากฏอยู่เฉพาะบางพื้นที่ ยกเว้นมีการทำข้อตกลงระหว่างประเทศและผ่านกรรมวิธีกำจัดศัตรูพืชที่กำหนดไว้ รายการสิ่งต้องห้าม (พืช/ผลผลิตพืช) นำเข้าประเทศญี่ปุ่น

นอกจากนี้มีพืช/ ส่วนของพืชบางชนิดที่อนุญาตให้มีการนำเข้าได้แต่ต้องผ่านการตรวจสอบ ณ แหล่งปลูกเพื่อรับรองว่าปลอดจากศัตรูพืชกักกันของญี่ปุ่นโดยกรมวิชาการเกษตร รายการพืช/ ส่วนของพืชที่ต้องผ่านการตรวจสอบ ณ แหล่งปลูก

๒. ข้อกำหนดการส่งออกสินค้าจากประเทศไทยไปประเทศญี่ปุ่น สืบเนื่องจากปัญหาการตรวจพบสารตกค้างในพืชผักผลไม้บางชนิด และการตรวจพบสารพิษอะฟลาท็อกซินในสินค้าส่งออกจากไทยไปญี่ปุ่น กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้ออกประกาศพืชควบคุมเฉพาะ พ.ศ. ๒๕๕๒ กำหนดให้ต้องมีการตรวจสอบสารตกค้างในผักผลไม้ ดังนี้ ทูเรียน มังคุด มะม่วง คื่นช่าย คื่นห่าน ผักชีฝรั่ง ผักชีลาว โหระพา กะเพรา ผักแขยงยี่หระ แมงลัก สะระแหน่ ผักแพรว ใบบัวบก ถั่วลิสงเตา กะหล่ำใบ ชะอม ส้มป่อย ใบมะกรูด ตะไคร้ ผักกระเฉด ผักเป็ด กระเจี๊ยบเขียว หน่อไม้ฝรั่ง ชิง พริก กวางตุ้ง ผักชีไทย และกำหนดให้ตรวจสอบสารพิษอะฟลาท็อกซินในเมล็ดแมงลัก พริกแห้ง และลูกเต๋าย ผู้ส่งออกสินค้าพืชควบคุมเฉพาะ ต้องจดทะเบียนเป็นผู้ส่งออกกับกรมวิชาการเกษตร และต้องขอใบรับรองสุขอนามัย (Health certificate) ทุกครั้งก่อนการส่งออก



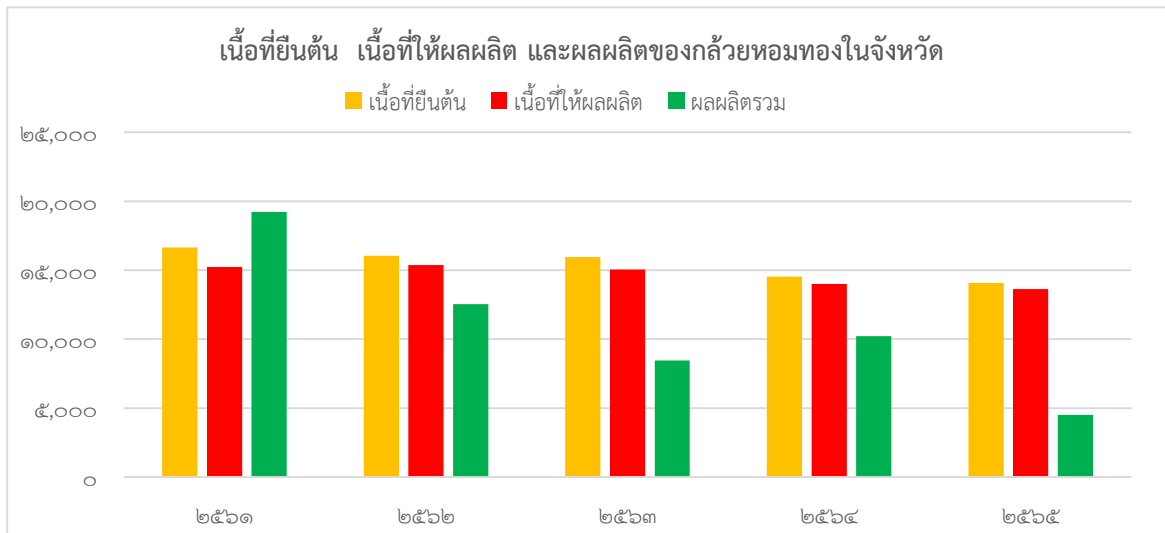
ตารางที่ ๒๘ แสดงการส่งออกกล้วยหอมทอง ปี ๒๕๕๕ - ๒๕๖๕

ปริมาณ : กก. / มูลค่า : บาท

ปี พ.ศ.	กล้วยหอมทอง	
	ปริมาณ (กก.)	มูลค่า (บาท)
๒๕๕๕	๖๔๐,๓๒๙.๖๐	๑๑,๒๕๑,๐๕๐.๑๓
๒๕๕๖	๕๓๔,๗๒๓.๘๐	๙,๕๑๑,๖๓๔.๗๒
๒๕๕๗	๓๓๕,๒๔๑.๒๐	๖,๒๓๐,๔๖๔.๒๕
๒๕๕๘	๔๓๙,๗๖๐.๗๐	๘,๐๘๑,๗๒๔.๖๐
๒๕๕๙	๔๔๓,๙๗๑.๗๐	๘,๙๑๖,๖๗๙.๓๐
๒๕๖๐	๗๑๕,๕๘๑.๗๐	๑๔,๖๓๘,๑๗๔.๔๐
๒๕๖๑	๖๐๑,๐๒๒.๒๐	๑๒,๐๐๖,๑๔๕.๓๐
๒๕๖๒	๓๐๑,๗๙๒.๑๐	๕,๗๓๐,๓๒๘.๓๕
๒๕๖๓	๒๔๐,๖๕๕.๒๐	๔,๙๒๓,๘๕๘.๑๐
๒๕๖๔	๔๐๔,๖๕๘.๓๐	๘,๐๙๑,๘๙๕.๒๕
๒๕๖๕	๕๐๗,๔๐๐	๑๐,๐๓๐,๑๖๒.๕๐
<b>รวม</b>	<b>๕,๑๖๕,๑๓๖.๕๐</b>	<b>๙๙,๔๑๒,๑๑๖.๙๐</b>

ที่มา : กลุ่มเกษตรกรทำสวนทุ่งควาวัต อำเภอละแม จังหวัดชุมพร

แผนภูมิ แสดงเนื้อที่ยืนต้น เนื้อที่ให้ผลผลิต และผลผลิตของกล้วยหอมทอง ปี ๒๕๖๑ - ๒๕๖๕



ที่มา : สำนักงานเกษตรจังหวัดชุมพร

๕. โอกาสสำหรับผู้ผลิตผู้ส่งออกไทย

๑) กล้วยเป็นผลไม้ที่มีศักยภาพและแนวโน้มความต้องการอย่างสม่ำเสมอในญี่ปุ่น จึงเป็นโอกาสสำหรับกล้วยของไทยในการขยายการส่งออกไปยังญี่ปุ่นยิ่งขึ้น ที่ผ่านมา กล้วยหอมทองของไทยมีการปลูกและส่งออกไปญี่ปุ่นจากหลายจังหวัด เช่น เพชรบุรี ชุมพร ตาก อุดรธานี ฯลฯ ซึ่งปลูกโดยกลุ่มเกษตรกรหรือวิสาหกิจชุมชน ส่วนผู้นำเข้าฝ่ายญี่ปุ่นส่วนใหญ่เป็นสหกรณ์การเกษตรซึ่งนำไปจำหน่ายในร้านค้าของสหกรณ์ แต่ในช่วงหนึ่งปีที่ผ่านมาเริ่มมีการนำเข้ามาวางจำหน่ายใน Chain Supermarket ชั้นนำ เช่น Beisia ด้วย



๒) ปริมาณการผลิตกล้วยหอมทองของไทยยังไม่เพียงพอกับความต้องการของผู้นำเข้าญี่ปุ่น และโดยที่ฝ่ายผู้นำเข้าญี่ปุ่นต้องการอุปทาน (Supply) ที่มั่นคงสม่ำเสมอ ดังนั้น ผู้ผลิตกล้วยของไทยจำเป็นต้องขยายปริมาณการผลิตโดยอาศัยการรวมกลุ่มกันของเกษตรกรผู้เพาะปลูก เพื่อให้ได้จำนวนมากเพียงพอและมีผลผลิตส่งได้อย่างสม่ำเสมอ

๓) ในการส่งออกไปตลาดญี่ปุ่นเกษตรกรผู้ผลิตจะต้องให้ความสำคัญกับคุณภาพและความปลอดภัยเป็นสำคัญโดยเฉพาะสินค้าที่เป็นอาหาร ความผิดพลาดแม้แต่ครั้งเดียวอาจนำไปสู่การชะลอหรือหยุดการสั่งซื้อได้ ดังจะเห็นตัวอย่างจากกรณีล่าสุดคือเมื่อปี ๒๐๑๘ กระทรวงเกษตร ประมง และป่าไม้ญี่ปุ่นได้ประกาศการตรวจเข้มแบบ ๑๐๐% สำหรับกล้วยนำเข้าจากฟิลิปปินส์อย่างไม่มีกำหนดเนื่องจากได้ตรวจพบสาร Fipronil ซึ่งเป็นยาฆ่าแมลงตกค้างเกินปริมาณกำหนด (๐.๐๐๕ ppm) ในกล้วยที่นำเข้าจากฟิลิปปินส์อย่างต่อเนื่องตั้งแต่เมื่อเดือนกันยายน ๒๐๑๘ คาดว่าจะทำให้การนำเข้าจากฟิลิปปินส์ลดลงในปี ๒๐๑๙ ดังนั้น กล้วยที่จะส่งออกไปญี่ปุ่นจะต้องเป็นกล้วยที่ปลอดสารพิษ ซึ่งควรใช้วิธีปลูกที่ไม่ใช้ปุ๋ยเคมีหรือยาฆ่าแมลง

## ๖. พฤติกรรมการบริโภค

### ๖.๑ พฤติกรรมบริโภค

ปัจจุบันกระแสให้ความสนใจต่อสุขภาพร่างกายของผู้บริโภคญี่ปุ่นมีเพิ่มมากขึ้น ซึ่งกล้วยก็เป็นหนึ่งในอาหารเพื่อสุขภาพสำหรับประชากรทุกระดับอายุ แม้ว่าปริมาณความต้องการจะไม่เพิ่มมากขึ้นนัก เนื่องจากจำนวนประชากรโดยรวมของญี่ปุ่นที่มีแนวโน้มลดลง แต่ความต้องการจะไม่เพิ่มมากขึ้นนักเนื่องจากจำนวนประชากรโดยรวมของญี่ปุ่นที่มีแนวโน้มลดลง แต่ความต้องการบริโภคกล้วยยังคงอยู่ในระดับคงตัวสม่ำเสมอ จากการสำรวจเมื่อปี ๒๐๑๕ ผู้บริโภคญี่ปุ่นบริโภคกล้วยคร่าวเรือนละประมาณ ๑.๒ - ๑.๘ กก.ต่อเดือนหรือเท่ากับ ๘ - ๑๖ ผลต่อเดือน จึงยังคงเป็นผลไม้ที่มีศักยภาพความต้องการสูงซึ่งจะเห็นได้จากมูลค่าการค้าส่งของกล้วยในปี ๒๐๑๕ มียอดสูงถึง ๖.๘ หมื่นล้านบาท (๑.๙ หมื่นล้านบาท) คิดเป็นมูลค่าอันดับ ๖ ในจำนวนผลไม้ทั้งหมดในญี่ปุ่นและเป็นอันดับ ๑ ในกลุ่มผลไม้นำเข้า ผู้นำเข้าจึงพยายามหาแหล่งน้ำเข้าใหม่เพื่อหาสินค้าป้อนตลาด ในขณะที่ผู้ผลิตกล้วยในประเทศญี่ปุ่นเองก็มีความพยายามพัฒนานวัตกรรมต่าง ๆ ด้านการเกษตรเพื่อขยายการปลูกกล้วยในประเทศ

### ๖.๒ ตลาดกล้วยหอมทองภายในประเทศไทย

จากเทรนด์การรักสุขภาพที่กำลังมาและการขายปลีกกล้วยหอมทองลูกเดี่ยวผ่านช่องทางโมเดิร์นเทรดและร้านสะดวกซื้อต่าง ๆ ซึ่งเหมาะกับพฤติกรรมคนเมืองที่ต้องการความสะดวกสบาย ส่งผลให้ปริมาณความต้องการกล้วยหอมทองจากปี ๒๕๕๖ ที่เริ่มทดลองตลาดที่ ๙๐๐ ลูกต่อวัน ภายในปี ๒๕๕๘ ปริมาณความต้องการกล้วยหอมทองบรรจุถุงลูกเดี่ยวผ่านช่องทางร้านสะดวกซื้อมียอดขายถึง ๑ แสนลูกต่อวัน และยังเติบโตขึ้นอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้ราคาขายกล้วยหอมทองภายในประเทศปรับตัวสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง

### ๖.๓ ตลาดกล้วยหอมทองภายในประเทศญี่ปุ่น

กล้วยหอม เป็นผลไม้ที่มีการบริโภคสูงที่สุดเป็นอันดับหนึ่งในญี่ปุ่น โดยข้อมูลจากศุลกากรญี่ปุ่นคนญี่ปุ่นมีการบริโภคกล้วยหอมทองปีละกว่า ๑,๐๐๐,๐๐๐ ตัน องค์กร Japan Banana Importer Association (JBIA) ในประเทศญี่ปุ่นคาดการณ์ว่าการบริโภคกล้วยในญี่ปุ่นมีแนวโน้มจะขยายตัวต่อไปเนื่องจากปัจจุบันการรับประทานกล้วยโดยเฉลี่ยของคนญี่ปุ่นอยู่ที่คนละ ๗.๗ กิโลกรัมต่อปี ต่ำกว่าอัตรา



การบริโภคกล้วยในประเทศ อุตสาหกรรมอื่น ๆ ที่มีการรับประทานกล้วยโดยเฉลี่ยคนละ ๑๐ กิโลกรัม ต่อปี โดยสมาคมได้มีความพยายามเพิ่มอัตราการบริโภคกล้วยของคนญี่ปุ่น โดยรณรงค์ให้กล้วยเป็น “ผลไม้มหัศจรรย์” (Miracle fruit) โดยอ้างอิงรายงานผลการวิจัยของนักโภชนาการสนับสนุนข้อดีของการรับประทานกล้วยว่า สามารถเพิ่มภูมิคุ้มกันโรค ลดอาการติดเชื้อและลดสารก่อมะเร็ง ลดความดันโลหิต รักษาระดับน้ำตาลในเลือด และไม่เพิ่มไขมันในเลือดเสื่อมวลชนิดต่าง ๆ ต่างสนับสนุนการรับประทานกล้วยทั้งทางโทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ และนิตยสารต่าง ๆ ช่วยให้ประชาชนเห็นว่ากล้วยเป็นอาหารเพื่อสุขภาพที่สามารถรับประทานได้ทุกวัยตั้งแต่ทารกถึงผู้สูงอายุ และยังให้หนักกีฬาที่มีชื่อเสียง เช่น นักเทนนิส นักกอล์ฟ และอื่น ๆ รับประทานอาหารว่างที่ทำจากกล้วยระหว่างพักครึ่งเวลาของการแข่งขัน ช่วยสนับสนุนให้ผู้รักกีฬาและการออกกำลังกายตระหนักถึงภาพพจน์ทางโภชนาการของผลไม้มากขึ้น กล้วยที่ญี่ปุ่นนิยมบริโภคกันมากที่สุดคือ กล้วยหอม เป็นผลมาจากในประเทศญี่ปุ่น “อะสะบานาน่า ไดเอท” เป็นโปรแกรมลดน้ำหนักที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมากโดยเฉพาะในหมู่สาว ๆ โดยกล้วยหอมเป็นเมนูหลักของโปรแกรมลดน้ำหนักนี้ กล้วยหอมจึงเป็นกล้วยที่ญี่ปุ่นนิยมบริโภคกันมาก โดยส่วนใหญ่จะเป็นการนำเข้าจากฟิลิปปินส์ผ่านเครื่องหมายการค้า Dole, Del Monte และ Chiquita เนื่องจากมีความได้เปรียบในการขนส่งและได้รับการสนับสนุนการวิจัยพันธุ์ที่เหมาะสมกับรสนิยมของคนญี่ปุ่น เช่น “Super Sweet” และ “Premium One” ในปี ๒๐๑๐ ฟิลิปปินส์ได้ส่วนแบ่งการตลาดในญี่ปุ่นถึงร้อยละ ๙๓ และในช่วงมกราคม - กันยายน ๒๐๑๕ ญี่ปุ่นมีการนำเข้ากล้วยหอมทอง ๗๒๕,๐๖๙,๙๐๓ ตัน เพิ่มขึ้นจากช่วงเดียวกันของปี ๒๐๑๔ ร้อยละ ๐.๔๔ คิดเป็นมูลค่า ๖๓๗.๖๗ ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ เพิ่มขึ้นร้อยละ ๐.๑๖ โดยนำเข้าจากฟิลิปปินส์มากอันดับ ๑ และคิดเป็นสัดส่วนสูงถึงร้อยละ ๘๖.๔๒ ของตลาดทั้งหมด นำเข้าจากเอกวาดอร์ (ร้อยละ ๙.๖๔) มูลค่า ๖๑.๔๗ ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ เพิ่มขึ้นร้อยละ ๘๖.๕๘ นำเข้าจากกัวเตมาลา (ร้อยละ ๐.๗๙) มูลค่า ๕.๐๒ ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ ลดลงร้อยละ ๑๙.๒๙ แต่นำเข้าจากไทยอยู่ที่อันดับที่ ๙ (ร้อยละ ๐.๒๔) ช่วงมกราคม - กันยายน ๒๐๑๐ นำเข้าปริมาณ ๑,๔๐๘.๕๐๘ ตัน เพิ่มขึ้นร้อยละ ๕๒.๗๒ คิดเป็นมูลค่า ๑.๕๑ ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ (๑.๐๗ ล้านดอลลาร์สหรัฐฯต่อ กก.) เพิ่มขึ้นร้อยละ ๓๒.๐๕ โดยสูงกว่าราคานำเข้าเฉลี่ยทั่วโลกในช่วงมกราคม - กันยายน ๒๐๑๕ ที่ ๐.๘๘ ดอลลาร์สหรัฐฯ ต่อ กก. แต่ก็ถือว่ายังเป็นราคานำเข้าประเทศญี่ปุ่นที่ปรับตัวลดลงมาต่อเนื่องตั้งแต่ปี ๒๐๑๓ และ ๒๐๑๔ อยู่ที่ ๑.๓๘ และ ๑.๒๔ ดอลลาร์สหรัฐฯ ต่อ กก.ตามลำดับ

## ๗. วิธีการเลือกกล้วยหอมทอง

กล้วยหอมทอง ผลไม้ที่อยู่คู่ทุกครัวชาวไทยมาช้านาน แล้วยังมีหลายชนิดให้เราได้เลือกกิน แต่หลายบ้านประสบปัญหาเดียวกันคือ ไม่สามารถกินกล้วยได้หมดหวีก่อนที่จะเน่าเสีย จึงมีเคล็ดลับการเลือกและถนอมกล้วยให้เก็บได้นานขึ้น

### ๗.๑ การเลือกกล้วย

- ผิว เลือกออกโทนสีเขียว และยังไม่สุกเต็มที่
- ไม่มีเหลี่ยม เลือกจากลักษณะลูกที่กลม เพราะถ้ามีเหลี่ยมแสดงว่ายังดิบเกินไป

### ๗.๒ รอยดำของผิวกล้วยเกิดจากสาเหตุอะไร

การซ้ำของเปลือกกล้วย ซึ่งเกิดจากการกระทบกันหรือกระทบภาชนะจากกระบวนการหลังเก็บเกี่ยว และการขนส่งเมื่อมาถึงผู้บริโภคกล้วยที่ไม่สุกจะไม่เห็นรอยขีด แต่เมื่อกล้วยสุกรอยขีดจะชัดเจนจนเป็นสีดำ





### ๗.๓ วิธีเก็บกล้วย

**วิธีที่ ๑** แบบไม่ต้องใส่ตู้เย็น (เก็บได้นาน ๘-๑๐ วัน) นำกล้วยทั้งหวีไปแช่น้ำอุ่น อุณหภูมิ ๕๐°C เป็นเวลา ๑๐ นาที เสร็จแล้วผึ่งให้แห้งแล้วเก็บรักษากล้วยหอมไว้ในที่มีอุณหภูมิ ๒๕°C

**วิธีที่ ๒** แบบแช่ตู้เย็น (เก็บได้นานถึง ๑๔ วันขึ้นไป) ฉีกกล้วยออกจากหวีให้หมดทุกลูก อย่าให้ติดหวีเพราะหวีทำให้สุกเร็ว ท่อกล้วยด้วยกระดาษหรือพลาสติกฟิล์มถนอมอาหาร หรือถุงพลาสติกก็ได้ ที่ละลูกแยกกัน แช่ตู้เย็นในช่องแช่ผัก

### ๘. ระเบียบและขั้นตอนการนำเข้าผลไม้

การส่งออกผลไม้จากไทยมายังจีนควรสอบถามกฎระเบียบการนำเข้าผลไม้ของจีน เพื่อเตรียมความพร้อมและปฏิบัติตามได้อย่างถูกต้อง โดยทั่วไปกฎระเบียบการนำเข้าจะมุ่งเน้นควบคุมด้านมาตรฐานของสินค้า ความปลอดภัย และสุขอนามัยของสินค้าเป็นหลัก โดยข้อกำหนดบางรายการเกี่ยวข้องตั้งแต่ในขั้นตอนการผลิตและจัดเตรียมสินค้าด้วย

**๘.๑ ผลไม้สด** เป็นสินค้าประเภทหลักที่ประเทศไทย-จีน โดยเฉพาะในมณฑลยูนนานมีการแลกเปลี่ยนซื้อขายกันมากที่สุด ซึ่งเชื่อว่ามีผู้ประกอบการหลายท่านมีความสนใจในการส่งออกผลไม้มายังประเทศจีน รวมไปถึงผลไม้ของไทยยังได้รับความนิยมและให้ราคาสูงในจีนอีกด้วย

**๘.๒ ผักและผลไม้สด** ผู้นำเข้าต้องขออนุญาตนำเข้าจากกระทรวงพาณิชย์จีน ซึ่งโดยปกติขั้นตอนนี้ขั้นตอนการขออนุญาตจะใช้เวลาประมาณ ๓๐ วันทำการ และใบอนุญาตมีอายุ ๖ เดือน โดยหากต้องการนำเข้าอย่างต่อเนื่องจำเป็นต้องยื่นขอใบอนุญาตใหม่ต่อไปเรื่อย ๆ

**\*\*ผลไม้สด ๒๒ ชนิดที่จีนอนุญาตให้นำเข้าจากไทยในปัจจุบัน ได้แก่ กล้วย ขนุน เงาะ ชมพู พุทรา น้อยหน่า ฝรั่ง มะขาม มะพร้าว มะเฟือง มะม่วง มะละกอ มังคุด ลองกอง ละมุด ลำไย ลิ้นจี่ ส้ม ส้มเขียวหวาน ส้มโอ สับปะรด เสาวรส\*\***

### ๙. ขั้นตอนการนำเข้าผลไม้จากไทยไปยังญี่ปุ่น

๑. เริ่มต้นจากการขออนุญาตเปิดผู้ส่งออกสินค้าไทย ต้องดำเนินการเรื่องอนุญาตเป็นผู้ส่งออกสินค้ากับกรมการค้าระหว่างประเทศ เพื่อให้ได้บัตรประจำตัวผู้ส่งออกไว้ใช้ในการออกหนังสือรับรองและใบอนุญาตต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องตอนส่งออกจากประเทศ

๒. การยื่นเอกสารใบรับรองปลอดโรคพืชจากกรมวิชาการเกษตร เมื่อได้ใบรับการอนุญาตเป็นผู้ส่งออกสินค้าไทยแล้ว การส่งออกสินค้าแต่ละชนิดก็ยังมีขั้นตอนการขออนุญาตส่งออกที่แตกต่างกัน โดยหากเป็นพืชผลทางการเกษตร จำเป็นต้องขอเอกสารเพิ่มเติมประกอบการส่งออกกับกรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ซึ่งตามประกาศกรมการค้าระหว่างประเทศ เรื่องการกำหนดชนิดหรือประเภทของผลไม้ที่ต้องมีหนังสือรับรองในการส่งออก ระบุให้ผลไม้ที่ส่งออกไปต่างประเทศ หากประเทศที่นำเข้าต้องการใบรับรองปลอดโรคพืช สารตกค้าง หรือมแมลง ผู้ส่งออกสามารถขอใบรับรองดังกล่าวได้ที่กรมวิชาการเกษตร

๓. การเตรียมเอกสารสำหรับการนำเข้ามายังจีน นอกจากการเตรียมเอกสารใบรับรองปลอดโรคของไทยแล้วยังต้องเตรียมเอกสาร เพื่อให้สินค้าสามารถเข้าประเทศจีนได้อย่างถูกต้องตามกฎระเบียบในการนำเข้าของจีนด้วย โดยเฉพาะข้อกำหนดด้านสุขอนามัยผลไม้ที่จะนำเข้ามายังจีนที่ผู้นำเข้าจากทุกประเทศต้องปฏิบัติตาม ซึ่งปัจจุบันประเทศจีนโดยหน่วยงาน AQSIQ (Administration of Quality Supervision, Inspection and Quarantine of the people's Republic of China) ที่ดูแลด้านสุขอนามัย



และการตรวจสอบความปลอดภัยที่เกี่ยวข้อง ได้กำหนดให้ผลไม้สดสามารถ นำเข้าจีนได้โดยไม่ต้องขออนุญาต การนำเข้าสินค้าให้เรียบร้อยก่อนการนำเข้า ทั้งนี้ อาจสอบถามเพิ่มเติมได้ที่สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตร ประจำกรุงปักกิ่ง ซึ่งมีหน้าที่ติดตามรายละเอียดการนำเข้าโดยตรง เนื่องจากกฎระเบียบการนำเข้าของ ทางการเงินมักจะมีการเปลี่ยนแปลงบ่อย จึงทำให้ส่งออกจำเป็นต้องติดตามกำหนดกฎระเบียบการนำเข้า ผลไม้ของทางการจีนอย่างใกล้ชิด (สามารถศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมด้านข้อกำหนดด้านสุขอนามัย ที่สำคัญของสาธารณรัฐประชาชนจีนได้ที่เว็บไซต์ (<http://thaifruitsonline.com/UserFiles/File/file/Health.pdf>)

ทั้งนี้ ผู้นำเข้าผลไม้ของจีนจะต้องมีเอกสารใบอนุญาตการนำเข้าผลไม้เพื่อยื่นขออนุญาตนำเข้าสำหรับผู้ส่งออกที่ยังไม่เคยมีลูกค้าหรือผู้นำเข้าในจีนมาก่อน ควรเริ่มจากการตรวจสอบใบอนุญาต นำเข้าของผลไม้ของผู้นำเข้าจีนก่อน เพื่อใช้เป็นที่ยื่นขอการนำเข้าผลไม้มายังจีนได้

๔. พิธีการศุลกากรจากกรมศุลกากรส่งออกสินค้าจากไทย เมื่อสินค้าได้รับรองในการส่งออกและมีใบอนุญาตใช้เพื่อเตรียมพร้อมในการนำเข้าผ่านหน่วยงานจีนแล้ว เพื่อให้สินค้าออกจากประเทศไทยอย่างถูกต้องยังจำเป็นต้องเตรียมพร้อมเอกสารที่สำคัญ เช่น เอกสารใบขนส่งสินค้าขาออก (กศท.๑๐๑) เอกสารใบราคาสินค้า Invoice (ตามจำนวนของใบขนขาออกที่ยื่นทั้งหมด) เอกสาร Packing list แสดงรายละเอียดการบรรจุหีบห่อ และอาจมีเอกสารอื่นๆ ตามที่กรมศุลกากรต้องการ โดยขั้นตอนพิธีการศุลกากรนี้อาจมีขั้นตอนและมีเอกสารค่อนข้างมาก ดังนั้น ผู้ส่งออกอาจจะใช้บริการของบริษัทซิปป์ที่มีบัตรผ่านศุลกากรส่งออกแทนในนามของบริษัท โดยสามารถเลือกบริษัทที่มีประสบการณ์และความน่าเชื่อถือได้จากรายชื่อในเว็บไซต์สมาคมซิปป์แห่งประเทศไทย [www.ctat.or.th](http://www.ctat.or.th) ได้

## ๑๐. การส่งออกกล้วยไปสาธารณรัฐประชาชนจีน

ผู้ส่งออกปฏิบัติตามขั้นตอน ดังนี้

๑. จัดทะเบียน แปลงเกษตรกรต้องได้รับการรับรอง GAP โรงคัดบรรจุต้องได้รับการรับรอง GMP

๒. ตัวสินค้า การติดฉลากบรรจุภัณฑ์ (กรณีส่งออกผ่านประเทศที่สาม) ต้องระบุหมายเลขทะเบียนของบริษัท/ชื่อบริษัท หมายเลขทะเบียนสวน หมายเลขทะเบียนโรงคัดบรรจุ และระบุข้อความพิเศษ “Export to the People’s Republic of China” หรือภาษาจีนในความหมายเดียวกัน

๓. ขอใบรับรองสุขอนามัยพืช

## ๑๑. การส่งออกกล้วยไปมาเลเซีย

ผู้ส่งออกปฏิบัติตามขั้นตอน ดังนี้

๑. การคัดเกรด

การคัดเกรดเป็นไปตามมาตรฐานของ Malaysian Standard หรือมาตรฐานของประเทศแหล่งกำเนิดสินค้า

๒. การบรรจุสินค้า

บรรจุภัณฑ์ต้องสะอาดปราศจากสิ่งเจือปน/แข็งแรงสามารถป้องกันความเสียหายที่อาจเกิดกับสินค้าได้ การบรรจุสินค้าต้องไม่เกิน ๓๐ กิโลกรัม/บรรจุภัณฑ์

๓. การติดฉลาก

ขนาด ฉลาก ตัวอักษรเป็นไปตามที่กำหนด และระบุข้อความเป็นภาษามาเลเซีย หรือ ภาษาอังกฤษ ดังนี้

- ชื่อที่อยู่ผู้ส่งออก, ผู้นำเข้า, ตัวแทน, ผู้ผลิตหรือผู้กระจายสินค้า
- ชื่อสามัญของสินค้า



- เกรดของสินค้า
- ขนาดของสินค้า
- ประเทศแหล่งกำหนดสินค้า
- น้ำหนักสุทธิ

#### ๔. ขอใบรับรองสุขอนามัยพืช

### ๑๒. การส่งออกกล้วยไปญี่ปุ่น

ผู้ส่งออกปฏิบัติตามขั้นตอน ดังนี้

๑. ส่งออกได้
  ๒. จัดทะเบียนเป็นผู้ส่งออก
  ๓. แปลงเกษตรกรต้องได้รับการรับรอง GAP
  ๔. โรงคัดบรรจุต้องได้รับการรับรอง GAP
  ๕. ขอใบรับรองสุขอนามัยพืช
  ๖. มาตรการกักกัน ณ ด่านนำเข้า
    - Non – Control Measure สินค้าจะถูกกักเพื่อตรวจสอบสารเคมีตกค้าง (Cypermethrin) ณ ด่านนำเข้า
    - Control Measure สินค้าไม่ถูกต้องกักตรวจสอบสารเคมีตกค้าง (Cypermethrin) ณ ด่านนำเข้า
- \*การจัดสรรโควตากล้วยสดภายใต้กรอบความตกลงหุ้นส่วนเศรษฐกิจไทย-ญี่ปุ่น (JTEPA) เพื่อสิทธิประโยชน์ทางภาษี สามารถติดต่อได้ที่กรมวิชาการเกษตร

### ๑๓. การกำหนดเรื่องคุณภาพ

#### คุณภาพขั้นต่ำ

๑. กล้วยทุกชั้นคุณภาพต้องมีคุณภาพดังต่อไปนี้ เว้นแต่จะมีข้อกำหนดเฉพาะของแต่ละชั้น และเกณฑ์ความคลาดเคลื่อนที่ยอมให้มีได้ตามที่ระบุไว้

- เป็นกล้วยครบทั้งผล เนื้อแน่น ไม่มีเกสรแห้งติดอยู่
- ลักษณะและคุณสมบัติตรงตามพันธุ์
- มีความสด ผลไม่เน่าเสียซึ่งไม่เหมาะสมในการบริโภค
- สะอาด ปราศจากสิ่งแปลกปลอมที่มองเห็นได้ ไม่มีรอยข้ำที่เด่นชัด
- ผลและขั้วผลมีรูปร่างปกติ ขั้วผลไม่เสียหายจากเชื้อราหรือเหี่ยวแห้ง
- ไม่มีศัตรูพืชที่มีผลกระทบต่อรูปลักษณะทั่วไปของผลิตผล
- ไม่มีความเสียหายของผลิตผลเนื่องจากศัตรูพืช ยกเว้นความเสียหายนั้นไม่กระทบต่อคุณภาพการบริโภค
- ไม่มีความเสียหายเนื่องจากอุณหภูมิต่ำ หรือสูง
- ไม่มีความชื้นที่ผิดปกติจากภายนอกผล ทั้งนี้ไม่รวมหยดน้ำที่เกิดหลังจากนำออกจากห้องเย็น และจากการเก็บรักษาโดยสภาวะ ปรับบรรยากาศ
- ไม่มีกลิ่นและรสชาติแปลกปลอม หรืออย่างใดอย่างหนึ่ง
- สำหรับกล้วยที่เป็นหวี และหวีแบ่ง ต้องมีข้อกำหนดเพิ่มเติม ดังนี้
  - ขั้วหวีสมบูรณ์ รอยตัดด้านขวางเรียบ สะอาด ไม่ฉีกขาด



- ไม่มีบาดแผลจากการตัดแต่งที่มีผลกระทบต่อรูปลักษณ์ผลิตผล

๒. กล้วยมีความแก่ได้ที่ คือ ผลที่สามารถพัฒนาเป็นผลสุกได้ หลังจากเก็บเกี่ยวจากต้นโดยมีความแก่ในระดับที่เหมาะสม ทั้งนี้ เหมาะสมกับพันธุ์และแหล่งปลูก คุณภาพการรับประทานเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค และผลอยู่ในสภาพที่ยอมรับได้เมื่อถึงปลายทาง

#### ๑๔. การวิเคราะห์สภาพการแข่งขันของตลาด หรือ Five Force Model

**Five Force Model** คือ เครื่องมือที่ใช้วิเคราะห์สภาวะการแข่งขันทางการตลาดของ Michael Potter ซึ่งเป็นที่นิยมใช้อย่างแพร่หลายทั่วโลก โดยเครื่องมือถูกนำมาวิเคราะห์สภาพแวดล้อมของตลาดที่เรา กำลังดำเนินธุรกิจอยู่ หรือกำลังจะเริ่มดำเนินธุรกิจเพื่อเตรียมพร้อมรับมือกับสภาพตลาดที่เราอยู่ ซึ่งไม่จำเป็นว่าธุรกิจที่จะเป็นขนาดใหญ่เสมอไป เพราะความเป็นจริงแล้วธุรกิจเล็ก ๆ อย่างร้านขายเสื้อผ้าแฟชั่นในตลาดก็ควรที่จะใช้เครื่องมือนี้เข้ามาช่วยในการวิเคราะห์เพื่อลดความเสี่ยงในการดำเนินธุรกิจ โดยแบ่งปัจจัยที่จะทำการวิเคราะห์เป็น ๕ ปัจจัย ที่มีแรงกระทำกับธุรกิจโดยตรง (กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม, ๒๕๕๙) ดังนี้

##### ๑. อำนาจต่อรองจากลูกค้า (The Bargaining Power of Customers)

จากการที่ในช่วงแรกต้องอาศัยการจำหน่ายผ่านสหกรณ์เท่านั้น รวมถึงมีเงื่อนไขควบคุมการทำงานและราคาขายที่เป็นมาตรฐานเดียว ส่งผลให้อำนาจต่อรองของผู้ซื้อสูงมากในช่วงแรก แต่หลังจากที่สามารถหาตลาดเองได้แล้วในช่วงหลัง จะส่งผลให้อำนาจต่อรองของผู้ซื้อลดลงมา

##### ๒. อำนาจต่อรองจากซัพพลายเออร์ (The Bargaining Power of Suppliers)

วัตถุดิบหลัก ๆ ที่ใช้สำหรับการปลูกกล้วยหอมทอง คือ ปุ๋ย และหน่อกล้วยหอมทอง เนื่องจากในช่วงแรกที่พื้นที่ปลูกยังไม่เยอะมากนัก จะใช้การขายกล้วยหอมทองผ่านสหกรณ์ ซึ่งมีสัญญาซื้อขายกับผู้จำหน่ายปุ๋ยอยู่ ทำให้ราคาปุ๋ยที่ซื้อได้นั้นมีราคามาตรฐาน แม้ว่าปริมาณการซื้อต่อครั้งจะไม่สูงมากจนไม่เกิดการประหยัดจากขนาดการผลิต (Economies of Scale) ก็ตาม แต่สำหรับหน่อกล้วยหอมทองนั้น มีปริมาณอยู่อย่างจำกัด รวมถึงทางบริษัทต้องการคัดเฉพาะพันธุ์ที่มีผลผลิตดีเท่านั้น จึงทำให้ต้องอาศัยผู้จำหน่ายหน่อกล้วยเพียงไม่กี่รายในช่วงแรก และมีความเสี่ยงที่จะขาดหน่อกล้วยคุณภาพดี มาใช้ในการเพาะปลูกในช่วงเริ่มต้นได้

##### ๓. การคุกคามของผู้ประกอบการรายใหม่ (Threat of Substitutes products)

การเข้ามาทำธุรกิจของคู่แข่งรายใหม่นั้นทำได้ง่าย เพียงแค่ปฏิบัติตามกฎระเบียบของสหกรณ์เท่านั้น และต้นทุนในการ Exit ยังต่ำมากอีกด้วยเนื่องจากมีรอบระยะเวลาเก็บเกี่ยวผลผลิตมีเพียง ๘ - ๙ เดือนเท่านั้น หลังจากเก็บเกี่ยวแล้วก็สามารถที่จะเปลี่ยนไปปลูกพืชชนิดอื่นหรือใช้ที่ดินทำอื่นได้ทันที

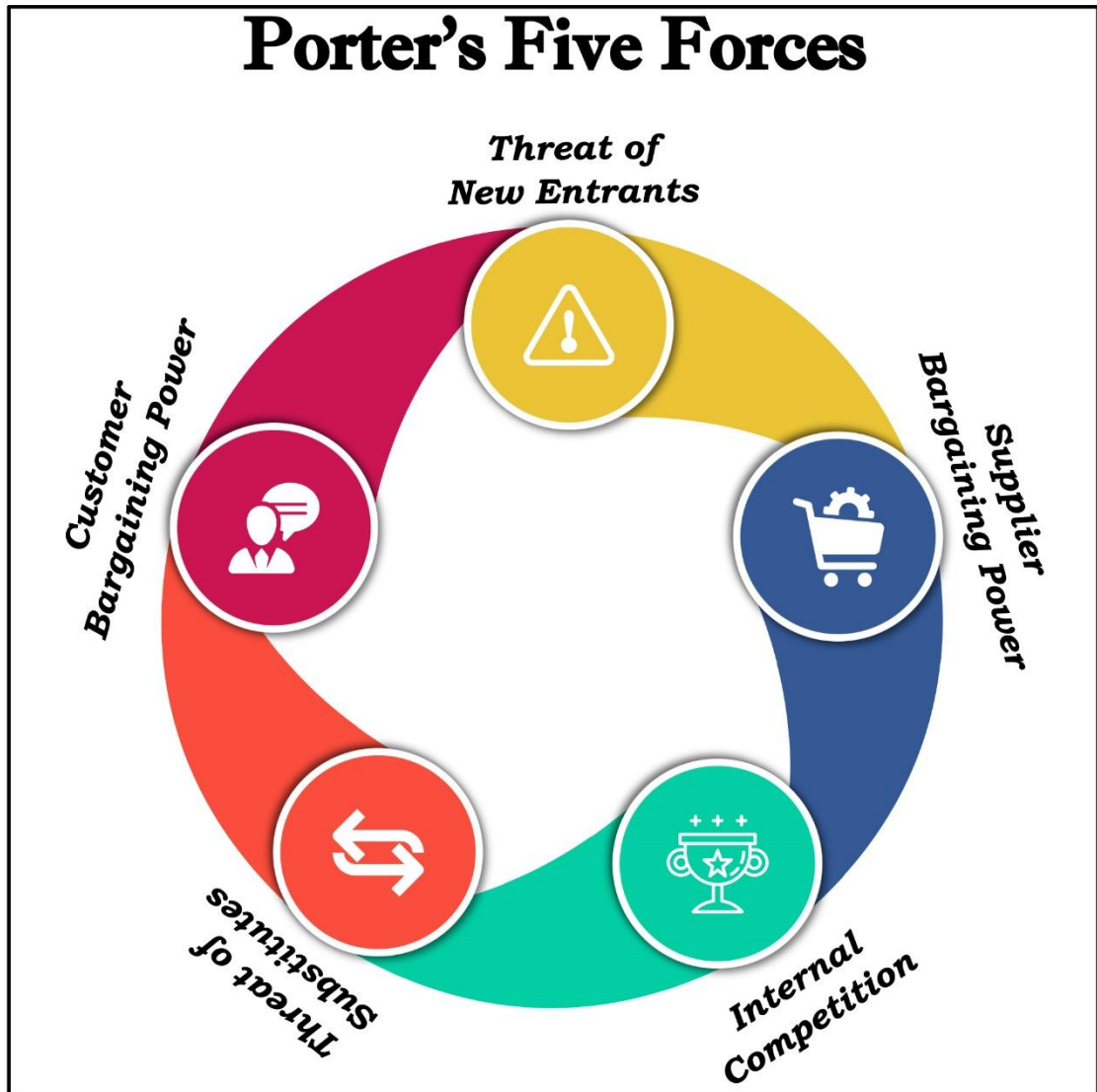
##### ๔. การคุกคามจากสินค้าทดแทน (Threat of Substitutes Products)

เนื่องจากประเทศญี่ปุ่นมีการนำเข้าผลไม้คิดเป็นร้อยละ ๙๐ ของยอดการบริโภคทั้งหมด แต่ผลไม้จากประเทศไทยที่ประเทศญี่ปุ่นนำเข้าก็ยังมีอยู่หลากหลาย ดังนั้นภัยคุกคามจากสินค้าทดแทนจึงอยู่ในระดับกลาง



๕. การแข่งขันของผู้ที่อยู่ในอุตสาหกรรม (Rivalry Among Current Competitors)

สภาพการแข่งขันกันระหว่างผู้ผลิตกล้วยหอมทองมีระดับไม่รุนแรงมากเนื่องจากการที่ตลาดกล้วยหอมทองไทยในประเทศญี่ปุ่นนั้น เปิดโอกาสให้ประเทศไทยนำเข้ากล้วยหอมทองได้ปีละ ๘,๐๐๐ ตัน แต่ในปีที่ผ่านมาประเทศไทยสามารถส่งออกกล้วยหอมทองไปประเทศญี่ปุ่นได้เพียง ๒,๐๐๐ ตันเท่านั้น



**๑๕. การวิเคราะห์ปัจจัยของธุรกิจ หรือ SWOT Analysis**

เพื่อช่วยให้ผู้บริหารสามารถวิเคราะห์สถานการณ์ได้อย่างครบถ้วน ทำให้เข้าใจถึงปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการทำธุรกิจด้วยการใช้เครื่องมือ SWOT ดังต่อไปนี้

ตารางที่ ๒๙ การวิเคราะห์ปัจจัยของธุรกิจ หรือ SWOT Analysis

SWOT	เชิงบวก	เชิงลบ
สภาพแวดล้อมภายใน	<b>จุดแข็ง (Strengths)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ใช้เฉพาะพันธุ์กล้วยหอมทองที่ได้รับการรับรองด้านคุณภาพในการผลิตเท่านั้น</li> <li>- ออกแบบและควบคุมการผลิตเพื่อให้ได้คุณภาพของกล้วยหอมทองตรงตามความต้องการของลูกค้าตั้งแต่เริ่มต้น จนจบกระบวนการ</li> <li>- ดำเนินการผลิตกล้วยหอมทองเพื่อการส่งออกด้วยระบบของอุตสาหกรรม มีการตรวจประเมินผลผลิตและผลการทำงานเพื่อนำมาใช้ในการปรับปรุงคุณภาพและลดต้นทุน</li> <li>-</li> </ul>	<b>จุดอ่อน (Weakness)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เป็นผู้ขายหน้าใหม่ ยังไม่เป็นที่รู้จักของผู้บริโภค ทำให้ยังไม่มีอำนาจต่อรองในช่วงแรกต้องอาศัยการจำหน่ายกล้วยหอมทองผ่านสหกรณ์ ไปยังประเทศญี่ปุ่น</li> <li>- งบประมาณที่จำกัดในช่วงแรกเนื่องจากการลงทุนสูง และต้องใช้ระยะเวลาในการคืนทุน</li> </ul>
สภาพแวดล้อมภายนอก	<b>โอกาส (Opportunities)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- กระแสการรักสุขภาพยังคงขยายตัวอย่างต่อเนื่อง ผู้บริโภคในทุกช่วงอายุเลือกบริโภคผลิตภัณฑ์ปลอดสารพิษเพิ่มสูงขึ้น</li> <li>- สิทธินำเข้ากล้วยหอมทองของประเทศญี่ปุ่นยังมีปริมาณเหลืออยู่สูง</li> <li>- การพัฒนาอุตสาหกรรมขนส่งที่รวดเร็ว ช่วยยืดอายุการรักษาผลไม้</li> <li>- Technology ยืดอายุการเก็บรักษา ลดการใช้พลังงาน ลดต้นทุน</li> <li>- ปัญหาสภาพอากาศของประเทศคู่แข่ง</li> </ul>	<b>อุปสรรค (Threats)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ปัญหาสภาพอากาศ แหล่งน้ำภายในประเทศ</li> <li>- การเพิ่มขึ้นของชาวสวน จากการสนับสนุนของภาครัฐ</li> </ul>

ที่มา : งานวิจัยแผนธุรกิจ การปลูกกล้วยหอมทองในประเทศไทยเพื่อการส่งออกไปประเทศญี่ปุ่นให้มีความสามารถในการแข่งขันอย่างยั่งยืน โดยนายวารินทร์ งามการุญ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ปีการศึกษา ๒๕๕๘

**๑๖. การวิเคราะห์ TOWS matrix**

จากวิเคราะห์ปัจจัยของธุรกิจ หรือ SWPT Analysis จึงได้นำจุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และ อุปสรรค ที่ได้จากกระบวนการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายในและภายนอกขององค์กร มาทำการจับคู่เข้าด้วยกัน จะได้เป็น TOWS Matrix มาใช้ในการกำหนดกลยุทธ์เชิงรุก (SO) กลยุทธ์เชิงรับ (ST) และกลยุทธ์เชิงป้องกัน (WT)

ตารางที่ ๓๐ แสดงกลยุทธ์ที่ได้จากการวิเคราะห์ด้วย TOWS Matrix

<p>ปัจจัยภายนอก</p> <p>ปัจจัยภายใน</p>	<p><b>จุดแข็ง</b> (Strengths)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- พันธุ์กล้วยหอมทองที่ได้รับการรับรองด้านคุณภาพ</li> <li>- ออกแบบและควบคุมการผลิตตั้งแต่เริ่มต้นจนจบกระบวนการ</li> <li>- ผลิตกล้วยหอมทองเพื่อการส่งออกด้วยระบบของอุตสาหกรรม</li> </ul>	<p><b>จุดอ่อน</b> (Weakness)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เป็นผู้ขายหน้าใหม่</li> <li>- งบประมาณที่จำกัด</li> </ul>
<p><b>โอกาส</b> (Opportunities)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- กระแสอาหารเพื่อสุขภาพยังคงขยายตัวอย่างต่อเนื่อง</li> <li>- สิทธินำเข้ากล้วยหอมทองจากประเทศไทยไปยังประเทศญี่ปุ่นยังมีปริมาณเหลืออยู่สูง</li> <li>- การพัฒนาอุตสาหกรรมขนส่งที่รวดเร็ว ช่วยยืดอายุการรักษาสผลไม้</li> <li>- Technology ยืดอายุการเก็บรักษา ลดการใช้พลังงาน ลดต้นทุน</li> <li>- ปัญหาสภาพอากาศของประเทศคู่แข่ง</li> </ul>	<p><b>กลยุทธ์การบริหารเชิงรุก</b> (SO Strategy)</p> <p>ใช้จุดแข็งคว้าโอกาส</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สร้าง Brand Awareness ให้เข้มแข็งและเด่นชัด</li> <li>- สร้างพันธมิตรตลอด Supply chain</li> <li>- เร่งสร้างฐานลูกค้าและขยายกำลังการผลิตอย่างต่อเนื่อง</li> </ul>	<p><b>กลยุทธ์การบริหารเชิงแก้ไข</b> (WO Strategy)</p> <p>ใช้โอกาสมาขจัดจุดอ่อน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สร้างพันธมิตรตลอด Supply chain ตั้งแต่การสรรหาแหล่งเงินทุนและแหล่งวัตถุดิบที่ใช้ในการปลูกกล้วยหอมทอง</li> </ul>
<p><b>อุปสรรค</b> (Threats)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ปัญหาสภาพอากาศ แหล่งน้ำคุณภาพดินภายในประเทศ</li> <li>- การเพิ่มขึ้นของชาวสวนกล้วยจากการสนับสนุนของภาครัฐ</li> </ul>	<p><b>กลยุทธ์การบริหารเชิงป้องกัน</b> (ST Strategy)</p> <p>ใช้จุดแข็งป้องกันอุปสรรค</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สรรหาพื้นที่เพาะปลูกที่มีประสิทธิภาพ</li> <li>- สร้างแผนสำรองกรณีปัจจัยเสี่ยงต่าง ๆ ที่อาจเกิดขึ้นได้</li> <li>- รับสมัครลูกสวนมาช่วยในการปลูกกล้วยหอมทอง</li> </ul>	<p><b>กลยุทธ์การบริหารเชิงรับ</b> (WT Strategy)</p> <p>สร้างสรรคกลยุทธ์ใหม่ ๆ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ค้นหาลูกค้ารายใหม่ในประเทศญี่ปุ่น เพื่อลดการแข่งขันและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า</li> </ul>

**ที่มา :** งานวิจัยแผนธุรกิจ การปลูกกล้วยหอมทองในประเทศไทยเพื่อการส่งออกไปประเทศญี่ปุ่นให้มีความสามารถในการแข่งขันอย่างยั่งยืน โดยนายวารินทร์ งามการุญ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ปีการศึกษา ๒๕๕๘



## คณะผู้จัดทำ

### ที่ปรึกษา

นายธราพงษ์ มีมุสิทธิ์  
นายวิชิต ชูแนม

เกษตรและสหกรณ์จังหวัดชุมพร  
นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ  
หัวหน้ากลุ่มสารสนเทศการเกษตร

### ผู้จัดทำ

นางสาวโสเมสิริ ไกรขาว

เจ้าหน้าที่วิเคราะห์นโยบายและแผน

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดชุมพร  
โทร ๐ ๗๗๕๐ ๖๓๘๑, โทร/โทรสาร ๐ ๗๗๕๐ ๖๙๘๙  
E – mail : paco\_cpn@opsmoac.go.th  
<http://www.moac-info.net/Chumphon/>



สนง.เกษตรและสหกรณ์จังหวัดชุมพร





SCAN  
ME

