



พริกไทยพันธุ์ปะเหลียน

พืชทำเงินกว่า 100 ปี สู้สินค้า GI สุดเจ๋ง

รู้จักกันรียังพริกไทยพันธุ์ปะเหลียน

พริกไทยพันธุ์ปะเหลียน เป็นพริกไทยพันธุ์พื้นบ้านของจังหวัดตรังที่มีการปลูกมายาวนานกว่า 100 ปี มีเอกลักษณ์ คือ มีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ รสชาติ เผ็ด ร้อนกว่าพริกไทยสายพันธุ์อื่น ๆ

Story พริกไทยพันธุ์ปะเหลียน : ในอดีตจังหวัดตรังได้ชื่อว่าเป็นปลูกพริกไทยได้มากจนเป็นสินค้าส่งออกที่ทำรายได้สูง และเป็นที่ยอมรับในกลุ่มชาวต่างประเทศว่าพริกไทยตรัง มีคุณภาพดีเยี่ยม ชื่อ Trang Pepper ซึ่งเป็นที่รู้จักกันทั่วไปในตลาดยุโรป เมื่อสมัยรัชกาลที่ 5 เสด็จฯ เมืองตรัง ร.ศ. 109 หลวงภิรมย์สมบัติปลัดจัน กราบทูลว่า “มาอยู่เมืองตรัง 50 ปีเศษแล้ว แต่ก่อนมีส่วนพริกไทยน้อย ตัวมาคิดทำการใหญ่โตขึ้น จึงได้มีภาษีสวน สวนของตัวเองพริกออกปีหนึ่ง 300 ทาบเศษ” และจันปานเจ้าภาษี กราบทูลว่า “พริกไทยเมืองนี้กำมากอยู่ใน 18,000 ทาบ อย่างน้อยอยู่ใน 7,000 ทาบ” ต่อมาเกิดราตาพริกไทยตกต่ำ ทางปีนังไม่ต่อยอมรับซื้อ ประกอบกับจังหวัดตรัง มีพืชเศรษฐกิจชนิดใหม่ที่ให้ผลผลิตและราคาสูงกว่าคือ ยางพารา ทำให้สวนพริกไทย เกือบจะหมดไปมากที่สุด แต่พริกไทยพันธุ์ปะเหลียนดั้งเดิมของเมืองตรังก็ยังคงมีอยู่ทั่วไปตามบ้านมาจนถึงปัจจุบัน



การส่งเสริม สนับสนุน จากหน่วยงานต่าง ๆ :

จังหวัดตรัง โดยหน่วยงานในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้คัดเลือกสินค้าพริกไทยพันธุ์ปะเหลียน เป็นสินค้าเกษตรสำคัญของจังหวัดนำมาจัดทำ BCG Value Chain กำหนดแนวทางการพัฒนาและจัดทำแผนงาน/โครงการ บรรจุนโยบายพัฒนาการเกษตรและสหกรณ์จังหวัดตรัง ซึ่งสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติในการสร้างความสามารถในการแข่งขัน แผนแม่บท : ด้านการเกษตร การสร้างมูลค่าจากสินค้าเกษตร อัตลักษณ์พื้นที่ และสอดคล้องกับนโยบายสำคัญของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ได้แก่ การยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันเกษตรอัตลักษณ์พื้นที่ เกษตรปลอดภัย เกษตรชีวภาพ

จังหวัดตรัง ได้มีการขับเคลื่อนการดำเนินงานผ่านโครงการต่าง ๆ เช่น โครงการขับเคลื่อนการเกษตรระดับหมู่บ้านสู่การผลิตสินค้าเกษตรมูลค่าสูง โครงการส่งเสริมและพัฒนาสินค้าเกษตรชีวภาพ (สมุนไพร) ระบบส่งเสริมการเกษตรแบบแปลงใหญ่ การรับรองมาตรฐาน GAP โครงการส่งเสริมการปลูกพริกไทยพันธุ์ปะเหลียน เพื่อรองรับการจดทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) และโครงการสร้างเครือข่ายและกระจายชีวภัณฑ์ทางการเกษตรและพริกไทยพันธุ์ปะเหลียน



ปัจจุบันพี่น้องเกษตรกรจังหวัดตรังเริ่มหันมาปลูกพริกไทยพันธุ์ปะเหลียนเพื่อเป็นรายได้เสริมในสวนยางพารากันมากขึ้น จากเอกลักษณ์ที่โดดเด่นกว่าพริกไทยสายพันธุ์อื่น ๆ ด้วยรสชาติที่เผ็ดร้อนมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว และฝักแน่น จึงทำให้ได้รับความนิยมจากผู้บริโภค โดยเฉพาะร้านอาหาร กลุ่มผลิตเครื่องแกง และผู้บริโภคทั่วไป ผลผลิตที่ผลิตได้ในจังหวัดยังไม่พอจำหน่าย

BCG	Blue Economy (เศรษฐกิจสีน้ำเงิน)	Green Economy (เศรษฐกิจสีเขียว)	Circular Economy (เศรษฐกิจหมุนเวียน)
Customer (ลูกค้า)	<p>ความต้องการของลูกค้า</p> <p>ต้องการพริกไทยคุณภาพดี มีรสชาติดี มีกลิ่นหอม มีสารอาหารสูง</p> <p>ต้องการพริกไทยที่ปลอดภัย ไร้สารพิษ</p> <p>ต้องการพริกไทยที่บรรจุภัณฑ์สวยงาม น่าซื้อ</p>	<p>ความต้องการของลูกค้า</p> <p>ต้องการพริกไทยที่ปลอดภัย ไร้สารพิษ</p> <p>ต้องการพริกไทยที่บรรจุภัณฑ์สวยงาม น่าซื้อ</p>	<p>ความต้องการของลูกค้า</p> <p>ต้องการพริกไทยที่ปลอดภัย ไร้สารพิษ</p> <p>ต้องการพริกไทยที่บรรจุภัณฑ์สวยงาม น่าซื้อ</p>
Business (ธุรกิจ)	<p>ความต้องการของธุรกิจ</p> <p>ต้องการพริกไทยคุณภาพดี มีรสชาติดี มีกลิ่นหอม มีสารอาหารสูง</p> <p>ต้องการพริกไทยที่ปลอดภัย ไร้สารพิษ</p> <p>ต้องการพริกไทยที่บรรจุภัณฑ์สวยงาม น่าซื้อ</p>	<p>ความต้องการของธุรกิจ</p> <p>ต้องการพริกไทยที่ปลอดภัย ไร้สารพิษ</p> <p>ต้องการพริกไทยที่บรรจุภัณฑ์สวยงาม น่าซื้อ</p>	<p>ความต้องการของธุรกิจ</p> <p>ต้องการพริกไทยที่ปลอดภัย ไร้สารพิษ</p> <p>ต้องการพริกไทยที่บรรจุภัณฑ์สวยงาม น่าซื้อ</p>
Environment (สิ่งแวดล้อม)	<p>ความต้องการของสิ่งแวดล้อม</p> <p>ต้องการพริกไทยที่ปลอดภัย ไร้สารพิษ</p> <p>ต้องการพริกไทยที่บรรจุภัณฑ์สวยงาม น่าซื้อ</p>	<p>ความต้องการของสิ่งแวดล้อม</p> <p>ต้องการพริกไทยที่ปลอดภัย ไร้สารพิษ</p> <p>ต้องการพริกไทยที่บรรจุภัณฑ์สวยงาม น่าซื้อ</p>	<p>ความต้องการของสิ่งแวดล้อม</p> <p>ต้องการพริกไทยที่ปลอดภัย ไร้สารพิษ</p> <p>ต้องการพริกไทยที่บรรจุภัณฑ์สวยงาม น่าซื้อ</p>



ผลการดำเนินงาน

ต้นทาง การรวมกลุ่มในรูปแบบแปลงใหญ่ ช่วยลดต้นทุนการผลิต เพิ่มผลผลิต เพิ่มคุณภาพผลผลิต มีการบริหารจัดการกลุ่ม และเชื่อมโยงการตลาด จำนวน 4 กลุ่ม เกษตรกร 138 ราย พื้นที่ 53.25 ไร่ ได้รับการรับรองมาตรฐาน GAP เกษตรกร 43 ราย จำนวน 45 แปลง พื้นที่ 28.25 ไร่

กลางทาง เพิ่มมูลค่าของสินค้าโดยพริกไทยพันธุ์ปะเหลียน ได้รับการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ หรือ GI จากกรมทรัพย์สินทางปัญญา เมื่อเดือนตุลาคม 2563 โดยใช้ชื่อว่า พริกไทยตรัง (Phrikthai Trang หรือ Trang Pepper) หมายถึง พริกไทยอ่อน พริกไทยแห้งชนิดเม็ดและป่น ซึ่งผลิตจากพริกไทยพันธุ์พื้นเมือง (ปะเหลียน) ที่มีรสชาติเผ็ดร้อน กลิ่นฉุนเป็นเอกลักษณ์ปลูกและแปรรูปในเขตพื้นที่จังหวัดตรัง

แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์หลากหลาย เช่น พริกไทยดำ พริกไทยขาว พริกไทยป่น ชาพริกไทย ยาดม

ปลายทาง เชื่อมโยงการตลาด โดยจำหน่ายทั้งออนไลน์ และออฟไลน์ จำหน่ายผ่านกลุ่ม จำหน่ายผ่านสหกรณ์

ผลิตภัณฑ์และราคาจำหน่าย : ต้นพันธุ์พริกไทยราคา 30-80 บาท พริกไทยสดราคา 100 - 160 บาท/กก. พริกไทยดำแบบเม็ดราคา 350 - 700 บาท/กก. พริกไทยขาวแบบเม็ด 800-1,500 บาท/กก. พริกไทยดำแบบป่น ราคา 1,000-1,800 บาท/กก. พริกไทยขาวแบบป่นราคา 800-1,500 บาท/กก. ชาพริกไทยราคา 300 บาท/กล่อง ยาดม 50 บาท/ขวด

- รายชื่อกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกพริกไทยจังหวัดตรัง**
1. วิชาสหกิจชุมชนกลุ่มอนุรักษ์พันธุ์กรรมพืชประจำถิ่น (พริกไทยพันธุ์ปะเหลียน) นายวิฑลป์ ทองฤทธิ์ โทร 08-0876-3845
 2. วิชาสหกิจชุมชนโรมันตรี นายมนตรี ศรียงยศ โทร 08-2826-6414
 3. แปลงใหญ่พริกไทย อำเภอวังวิเศษ นายกมล ดงอินแก้ว โทร 09-4319-8448
 4. แปลงใหญ่พริกไทยวิชาสหกิจชุมชน กลุ่มปลูกพริกไทยบ้านละมอ อำเภอนาโยง จังหวัดตรัง โทร 08-1095-7191



กลุ่มสารสนเทศการเกษตร
สง.เกษตรและสหกรณ์จังหวัดตรัง
 โทร 075-215-476 E-mail paco_trg@opsmoac.go.th
 เว็บไซต์สำนักงาน Opsmoac.go.th/trang-home
 เฟสบุ๊ค <https://www.facebook.com/moac.trg>
 เมษายน 2566