



ข้อมูลเพื่อการวางแผนพัฒนา การเกษตรและสหกรณ์รายสินค้าจังหวัดสุราษฎร์ธานี

ขมิ้นชัน

กลุ่มสารสนเทศการเกษตร

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสุราษฎร์ธานี

กันยายน 2568

คำนำ



สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสุราษฎร์ธานี ได้จัดทำเอกสารข้อมูลรายสินค้า (ขมิ้นชัน) เพื่อการวางแผนพัฒนาการเกษตรและสหกรณ์ของจังหวัดสุราษฎร์ธานี ซึ่งได้ดำเนินการจัดเก็บรวบรวม นโยบาย ยุทธศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับขมิ้นชัน ข้อมูลเฉพาะที่เกี่ยวกับขมิ้นชัน ข้อมูลด้านเศรษฐกิจ และแผนงาน/โครงการเกี่ยวกับขมิ้นชัน ปี 2568

สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสุราษฎร์ธานี หวังเป็นอย่างยิ่งว่าเอกสารฉบับนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อส่วนราชการ เพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานการพัฒนาให้กับเกษตรกรต่อไป และขอขอบคุณทุกส่วนราชการที่เกี่ยวข้องที่ให้ความอนุเคราะห์ข้อมูลเป็นอย่างดี จึงขอบคุณไว้ ณ โอกาสนี้

สารบัญ



ส่วนที่ 1 นโยบาย ยุทธศาสตร์ ที่เกี่ยวข้องกับมันชัน

3-4

ส่วนที่ 2 ข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับสินค้า

5-19

ข้อมูลทั่วไปของมันชัน

5-13

ข้อมูลด้านการผลิตมันชัน

14-19

ส่วนที่ 3 ข้อมูลด้านเศรษฐกิจ

20-22

ส่วนที่ 4 แผนงาน/โครงการเกี่ยวกับมันชัน ปี 2568

23

ส่วนที่ 1



นโยบาย ยุทธศาสตร์ ที่เกี่ยวข้องกับมันชัน

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ มีการขับเคลื่อนพัฒนาสมุนไพรภายใต้แผนแม่บทแห่งชาติว่าด้วยการพัฒนาสมุนไพรไทย ฉบับที่ 1 พ.ศ. 2560 - 2564 รับผิดชอบเป้าหมายยุทธศาสตร์การพัฒนากิจการผลิตภัณฑ์สมุนไพรต้นน้ำ ส่งเสริมการผลิตสมุนไพรคุณภาพสูง และขณะนี้ได้เข้าสู่ห้วงของการขับเคลื่อนแผนปฏิบัติการด้านสมุนไพรแห่งชาติ ฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2566 - 2570) มีเป้าหมายการพัฒนาการเกษตรสร้างมูลค่า ประเด็นเกษตรชีวภาพ มุ่งเน้นการสร้างมูลค่าเพิ่มของพืชสมุนไพรในภาคการผลิต นำไปสู่การผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าสูง และส่งเสริมการปลูกให้เป็นพืชเศรษฐกิจตามความเหมาะสมของพื้นที่ โดยหนึ่งในยุทธศาสตร์การพัฒนาสมุนไพรไทยที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ได้ร่วมขับเคลื่อนงานภายใต้แผนแม่บทฯ เป็นเรื่องของการถ่ายทอดมาตรการและแผนงานสู่การพัฒนาในระดับภูมิภาค มุ่งเน้นให้เกิดการพัฒนาสมุนไพรอย่างครบวงจร ตั้งแต่ต้นทาง กลางทาง และปลายทาง ทั้งการปลูกสมุนไพร การแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถใช้ประโยชน์ได้หลากหลาย สร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจ และการเติบโตของชุมชนอย่างยั่งยืน จึงได้มีการคัดเลือกจังหวัดเมืองสมุนไพร (Herbal City) ซึ่งมีความพร้อมด้านภูมิรัฐศาสตร์ ความเป็นอัตลักษณ์วิถีชีวิตวัฒนธรรมท้องถิ่นที่เหมาะสม รวมถึงจุดเด่นทั้งด้านการส่งเสริมการปลูกเพื่อเป็นแหล่งผลิตวัตถุดิบสมุนไพรของประเทศ มีการบริการด้วยการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก และเป็นแหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์สมุนไพร รวมทั้งเป็นแหล่งท่องเที่ยวด้านสุขภาพ ทั้งนี้ การพัฒนาการผลิตวัตถุดิบสมุนไพรต้นน้ำ ให้ได้คุณภาพมาตรฐานเป็นส่วนสำคัญที่ถูกนำไปใช้ประโยชน์ในการผลิต ผลิตภัณฑ์สมุนไพรหลากหลายรูปแบบ จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องมีการพัฒนาสมุนไพรไทยให้เป็นที่ยอมรับ สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้อย่างเต็มศักยภาพ และมีประสิทธิภาพ เกิดการผลิตที่ได้มาตรฐานมีคุณภาพ และสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์สมุนไพร เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของสมุนไพรไทยทั้งในและต่างประเทศในระยะยาว

คณะกรรมการนโยบายสมุนไพรแห่งชาติ เห็นชอบแผนบูรณาการ 6 กระทรวง เพื่อผลักดัน “มันชัน” เป็น “Herb of the year” ก้าวสู่สินค้าสำคัญของเศรษฐกิจไทย สร้างการยอมรับในระดับสากล รัฐบาลมีนโยบายมุ่งเน้นพัฒนาเศรษฐกิจสุขภาพและบริการทางการแพทย์ พร้อมยกระดับอุตสาหกรรมสมุนไพรไทยสู่ระดับสากล แผนงานบูรณาการนำสมุนไพรสู่การสร้างเศรษฐกิจภายใต้ความร่วมมือของ 6 กระทรวงหลัก ได้แก่ กระทรวงสาธารณสุข กระทรวงพาณิชย์ กระทรวงอุตสาหกรรม กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงมหาดไทย และกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์วิจัยและนวัตกรรม โดยมีเป้าหมายสำคัญ คือ การพัฒนาอุตสาหกรรมสมุนไพรตลอดห่วงโซ่มูลค่าในทุกมิติ ตั้งแต่การปลูกและจัดการสมุนไพร การวิจัยและพัฒนานวัตกรรม การแปรรูปและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ ไปจนถึงการส่งเสริมการตลาดและการสร้างแบรนด์สมุนไพรไทยให้เป็นที่รู้จักในตลาดสากล ซึ่งการดำเนินงานที่ผ่านมาแม้จะมีความก้าวหน้าในระดับหนึ่ง แต่ยังขาดการขับเคลื่อนและการสนับสนุนอย่างต่อเนื่องและเพียงพอ แผนงานบูรณาการนี้จึงได้รับการออกแบบให้ครอบคลุมทุกหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้เกิดความร่วมมือจากทุกภาคส่วนในการร่วมกันขับเคลื่อนให้สมุนไพรเป็นพลังขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศอย่างมีประสิทธิภาพ มีผลลัพธ์ที่เป็นรูปธรรมมากยิ่งขึ้น อันจะนำมาสู่ความมั่นคงทางสุขภาพและความยั่งยืนของเศรษฐกิจไทยต่อไป

หน่วยงานหลัก: กษ., อก., พณ., อว., สธ., มท.

หน่วยงานร่วม: ทส., กก., กค., ดศ.

แผนปฏิบัติการด้านสมุนไพรแห่งชาติ ฉบับที่ 2 พ.ศ. 2566 – 2570

Key Result	1. ขนาดตลาดวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์สมุนไพรของประเทศไทยเพิ่มขึ้นอย่างน้อย 1 เท่าภายในปี พ.ศ. 2570				2. ความเข้มแข็งของห่วงโซ่อุปทานอุตสาหกรรมสมุนไพรไทยเพิ่มขึ้นอย่างน้อยร้อยละ 20 ภายในปี พ.ศ. 2570	
Key Directions For Impact	1. ส่งเสริมบทบาทของสมุนไพรผ่านภาพลักษณ์อาหารไทยจากครัวไทยสู่ครัวโลก		2. พัฒนาศักยภาพและความสามารถในการแข่งขันของ SMEs ด้วยฐานงานวิจัยและนวัตกรรม		3. เน้นครอบคลุมตลาดในประเทศ และขยายไปยังประเทศ CLMV	
	4. ยกระดับการผลิตในทุกขั้นตอนด้วยเทคโนโลยี (SMART)		5. ส่งเสริมให้ส่วนภูมิภาคใช้สมุนไพรเป็นกลไกการพัฒนา		6. ส่งเสริมอุตสาหกรรมสารสกัด เพิ่มมูลค่าและความสามารถในการแข่งขัน	
Value chain	ยุทธศาสตร์ที่ 1 ส่งเสริมการผลิตและแปรรูปวัตถุดิบสมุนไพรให้มีคุณภาพและมาตรฐาน	ยุทธศาสตร์ที่ 2 พัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการและอุตสาหกรรมสมุนไพรตลอดห่วงโซ่อุปทาน	ยุทธศาสตร์ที่ 3 ส่งเสริมการตลาดผลิตภัณฑ์สมุนไพร	ยุทธศาสตร์ที่ 4 ส่งเสริมการบริโภคผลิตภัณฑ์สมุนไพรอย่างเหมาะสม	ยุทธศาสตร์ที่ 5 พัฒนาระบบนิเวศ นำไปสู่การพัฒนาสมุนไพรไทยให้มีประสิทธิภาพและยั่งยืน	
Key Activity	1. จัดการด้านการผลิตวัตถุดิบคุณภาพ	1. ส่งเสริมอุตสาหกรรมสารสกัดมาตรฐาน	1. ผลักดันสมุนไพรไทยคู่กับอาหารไทยและวัฒนธรรมไทย	1. จัดระบบความรู้ผลิตภัณฑ์สมุนไพร	1. ส่งเสริมการวิจัย นวัตกรรม และการใช้ประโยชน์ เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์สมุนไพร	
	2. พัฒนาและสร้างเครือข่ายกลุ่มเกษตรกร สหกรณ์ และวิสาหกิจชุมชน	2. จัดทำมาตรการ/กลไกความร่วมมือส่งเสริมอุตสาหกรรมสมุนไพร	2. จัดตลาดเชิงรุก	2. จัดระบบการให้ความรู้แก่ผู้บริโภค		
Target of Output	3. ยกระดับคุณภาพวัตถุดิบและการแปรรูปอย่างมีมาตรฐาน	3. ส่งเสริมความสามารถผู้ประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์สมุนไพร	3. พัฒนาศูนย์ข้อมูลคุณภาพสมุนไพรให้เป็นที่ยอมรับ	3. ส่งเสริมการใช้และการเข้าถึงยาและผลิตภัณฑ์สมุนไพร	2. ส่งเสริมห้องปฏิบัติการที่มีมาตรฐานและกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง	
	4. ส่งเสริมระบบตลาดกลางและ E-Market			4. จัดระบบทะเบียนผลิตภัณฑ์สมุนไพร		
ผู้รับ ผิดชอบหลัก	1. ผลผลิตวัตถุดิบสมุนไพรที่ได้มาตรฐานเพิ่มขึ้น ไม่น้อยกว่าร้อยละ 5	1. อุตสาหกรรมสารสกัดมีการขยายตัวอย่างน้อยร้อยละ 10	1. ผลักดันภาพลักษณ์ของสมุนไพรไทยคู่กับอาหาร	1. มีการใช้ผลิตภัณฑ์สมุนไพรอย่างแพร่หลาย	3. สร้างระบบการติดตามและประเมินผลการขับเคลื่อนแผนปฏิบัติการฯ	
	2. มูลค่าการผลิตวัตถุดิบสมุนไพรที่ได้รับการรับรองมาตรฐานเพิ่มขึ้น ไม่น้อยกว่าร้อยละ 3	2. ผู้ประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์สมุนไพรโดยเฉพาะ SMEs มีผลิตภัณฑ์เพิ่มขึ้นอย่างน้อยร้อยละ 10	2. ประเทศไทยเป็นศูนย์กลาง ASEAN Herbal Hub	2. ผู้บริโภคมีความรู้และทัศนคติที่ดีกับผลิตภัณฑ์สมุนไพร		
ผู้รับ ผิดชอบหลัก			3. มีตราสัญลักษณ์สมุนไพรคุณภาพระดับสากลและเป็นที่รู้จัก	3. มีระบบทะเบียนผลิตภัณฑ์สมุนไพรที่เหมาะสม	4. พัฒนาเมืองสมุนไพรสร้างความเข้มแข็งชุมชนและมูลค่าจากสมุนไพร	
				4. ผลิตภัณฑ์ Herbal Champions และผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาสามารถสร้างรายได้ อย่างมีนัยสำคัญ		



ส่วนที่ 2



ข้อมูลพื้นฐาน/ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับขมิ้นชัน

ลักษณะทั่วไป

ขมิ้นชัน ชื่อวิทยาศาสตร์ Tumeric: *Curcuma longa* L. ชื่อวงศ์ Zingiberaceae

ขมิ้นชัน เป็นเครื่องเทศทองคำของประเทศอินเดีย ซึ่งเป็นที่รู้จักในทุกกลุ่มอายุและมีการใช้งานอย่างแพร่หลายในชีวิตประจำวัน สรรพคุณและประโยชน์ที่เด่นชัดของขมิ้นชัน ได้แก่ การใช้เป็นยารักษาโรคเนื่องจากมีฤทธิ์เป็นยาสามารถนำมาใช้ในการบำบัดรักษาโรคหรือบาดแผลได้ดีทั้งภายนอกและภายใน รวมถึงการใช้สำหรับล้างพิษในร่างกาย ใช้ประกอบอาหาร เนื่องจากเป็นส่วนหนึ่งในส่วนผสมที่สำคัญของอาหารทางโซนเอเชีย ด้วยคุณสมบัติของสีเหลืองและมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว

สารสำคัญที่มีฤทธิ์เป็นยาที่พบในขมิ้นชันมีหลายชนิดมีความสำคัญทางยา เครื่องสำอาง เนื่องจากมีสารออกฤทธิ์สำคัญ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง สารเคอร์คูมิน (curcumin) ซึ่งเป็นสารที่มีคุณสมบัติด้านการอักเสบ ต้านอนุมูลอิสระ ต่อด้านแบคทีเรีย (Pistelli et. al., 2012) ลดระดับน้ำตาลในเลือด ลดการอักเสบของกระเพาะอาหารและลำไส้ ช่วยขับลม ลดการจุกเสียด เป็นต้น ยิ่งไปกว่านั้นขมิ้นชันถูกนำมาใช้ในอุตสาหกรรมอาหารเพื่อใช้เป็นสารเติมแต่งสีส้มและรสชาติ

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ขมิ้นชันสุราษฎร์ธานี

“ขมิ้นชันสุราษฎร์ธานี” (Surat Thani Turmeric หรือ Ka Min Chan Surat Thani) หมายถึง ขมิ้นชันพันธุ์พื้นเมือง ลักษณะเหง้าภายนอกมีสีน้ำตาลถึงเหลืองเข้ม เนื้อสีเหลืองส้ม หรือสีเหลืองจำปาปนแดง มีกลิ่นหอมเฉพาะตัวจากน้ำมันหอมระเหย จำหน่ายในรูปแบบขมิ้นชันสด ขมิ้นชันแห้ง ผงขมิ้นชัน และน้ำมันสกัดจากขมิ้นชัน โดยผ่านกระบวนการแปรรูปตามวิธีการที่กำหนด ปลุกและแปรรูปครอบคลุมพื้นที่ 5 อำเภอของจังหวัดสุราษฎร์ธานี ได้แก่ อำเภอนม อำเภอบ้านตาขุน อำเภอดูริ์รัฐนิคม อำเภอท่าฉาง และอำเภอกาญจนดิษฐ์

ทั้งนี้ กรมทรัพย์สินทางปัญญาประกาศให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) “ขมิ้นชันสุราษฎร์ธานี” เมื่อวันที่ 15 ธันวาคม พ.ศ.2565



สรรพคุณของงมื่นชัน ...ตามตำรับยาไทย



สรรพคุณสำหรับใช้ภายใน ได้แก่ ช่วยเจริญอาหาร ยำบำรุงธาตุ ฟอกเลือด แก้ท้องอืดท้องเฟ้อ แน่น จุกเสียด ลดน้ำหนัก ปวดประจำเดือน ประจำเดือนมาไม่ปกติ อาการดีซ่าน แก้วงเวียน แก้วหวัด แก้วอาการชัก ขับปัสสาวะ รักษาอาการท้องมาน ผอมแห้ง แก้วเสมหะ และโลหิตเป็นพิษ โลหิตออกทางทวารหนัก แก้วตกลีต แก้วอาการตาบวม แก้วปวดฟัน เหงือกบวม มีฤทธิ์ระงับเชื้อ ต้านวัณโรค ป้องกันโรคหนองในปาก แก้วท้องเสีย แก้วบิด

สรรพคุณสำหรับใช้ภายนอก ได้แก่ ช่วยลดอาการฟกช้ำบวม แก้วปวดข้อ สมานแผลสด แผลถลอก ผสมยานวด คลายเส้น แก้วเคล็ดยอก แก้วน้ำกัดเท้า แก้วชันนะตุ กลากเกลื้อน โรคผิวหนังผื่นคัน รักษาฝี แผลพุพอง ลดอาการแพ้ อักเสบจากแมลงสัตว์กัดต่อย ตำใส่แผลห้ามเลือด รักษาฝี และบำรุงผิว

คุณค่าทางโภชนาการของงมื่นชัน

คุณค่าทางโภชนาการ รายละเอียด ดังตาราง



องค์ประกอบ	ปริมาณ
พลังงาน (แคลอรี)	๖๕.๐๐
ความชื้น (กรัม)	๘๓.๘๐
โปรตีน (กรัม)	๑.๗๐
ไขมัน (กรัม)	๑.๔๐
คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	๑๑.๔๐
เยื่อใย (กรัม)	๐.๗๐
แคลเซียม (มิลลิกรัม)	๙.๐๐
ฟอสฟอรัส (มิลลิกรัม)	๔๑.๐๐
เหล็ก (มิลลิกรัม)	๒.๓๐
วิตามิน เอ (ไมโครกรัม)	๑๘๗.๐๐
วิตามิน บี (มิลลิกรัม)	๐.๐๒
วิตามิน ซี (มิลลิกรัม)	๐.๐๓
วิตามิน ดี (มิลลิกรัม)	๑.๓๐
วิตามิน อี (มิลลิกรัม)	๑๒.๐๐

หมายเหตุ : เหย้าขมื่นชันสดปริมาณ 100 กรัม

นอกจากนี้... ยังพบว่าขมื่นชันมีฤทธิ์ทางเภสัชวิทยา หลายประเภท ได้แก่ ฤทธิ์ด้านการเกิดสิว ฤทธิ์ปกป้องผิวและลดริ้วรอย ฤทธิ์ยับยั้งเอนไซม์ไทโรซิเนส ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ ฤทธิ์อาการแน่น จุกเสียด ฤทธิ์รักษาแผลในกระเพาะอาหาร ฤทธิ์ลดการอักเสบ ฤทธิ์ต้านอัลไซเมอร์ และฤทธิ์ป้องกันการเกิดมะเร็งและต้านมะเร็ง

สารสำคัญที่พบในขมิ้นชัน



สารสกัดที่ได้จากขมิ้นชัน มีสองกลุ่มหลักๆ คือ น้ำมันหอมระเหย (Essential oil) และสารเคอร์คิวมินอยด์ (Curcuminoids) ซึ่งนำมาผลิตเป็นยารักษาโรค น้ำมันหอมระเหย จะมีสีเหลืองอ่อน ส่วนใหญ่พบที่รากประมาณ 4.3 % ร่องลงมา คือ เหง้า 3.8% ใบ 1.3 % และดอก 0.3 % สารที่พบมากใน เหง้าและราก คือ ar-turmerone 31% และ 46.8 % ตามลำดับ สารที่พบมากใน ใบ คือ Ct- phellandrene 32.6 % สารที่พบมากใน ดอก คือ p-cymene 8-ol 26 %



พันธุ์ การวิจัยพันธุ์ และการเลือกใช้พันธุ์

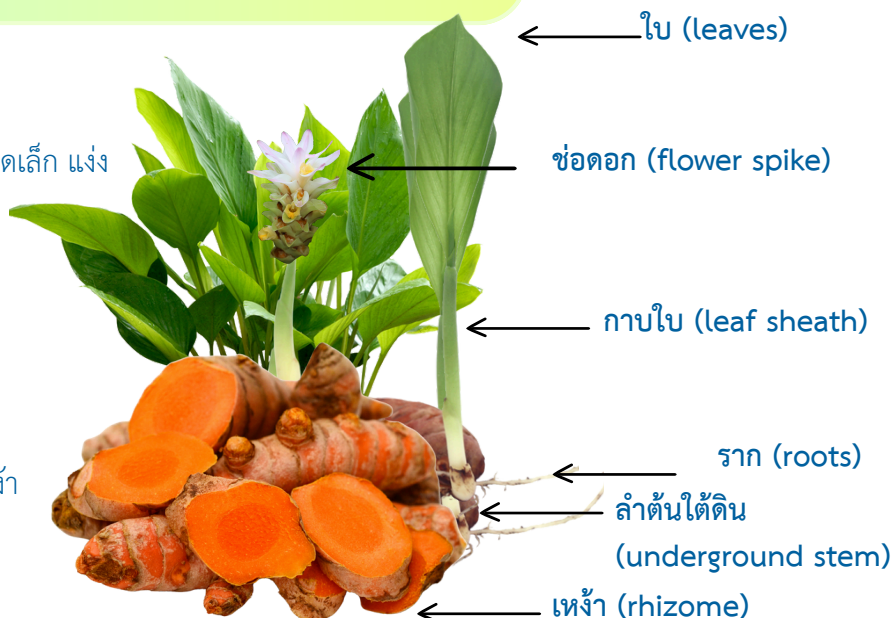
สายพันธุ์ ขมิ้นชัน แบ่งออกเป็น 2 กลุ่มย่อย คือ

1. กลุ่มขมิ้นทอง :

เป็นกลุ่มที่ต้นเล็ก แตกกอเก่ง หัวแม่ขนาดเล็ก แฉก และแฉกย่อยจำนวนมาก
--> ใช้ทำอาหาร ยา เครื่องสำอาง

2. กลุ่มขมิ้นด่าง :

เป็นกลุ่มที่ต้นใหญ่ แตกกอน้อย หัวแม่ขนาดใหญ่ แฉกและแฉกย่อยใหญ่ ส่วนใหญ่มักเรียก ขมิ้นหัวขึ้น ต้นและเหง้า คล้ายขมิ้นน้อยมาก ต้องแยกด้วยสีดอก
---> ใช้ทำอาหาร



การคัดเลือกพันธุ์

ควรคัดเลือกพันธุ์ที่มีคุณภาพด้านปริมาณสารสำคัญที่ใช้ประโยชน์ตรงตามกำหนดมาตรฐานการผลิตยาหรือมาตรฐาน ตลาดการค้าของโลก โดยข้อกำหนดในตำรายาสมุนไพรไทย คือ ต้องมีปริมาณสารเคอร์คิวมินอยด์ ไม่ต่ำกว่ากว่า 5% และ น้ำมันหอมระเหยไม่ต่ำกว่า 6%

ก่อนพันธุ์ดีควรมีลักษณะ ดังนี้

- เหง้าสมบูรณ์ มีอายุการเก็บเกี่ยว ระหว่าง 7 - 9 เดือน
- เหง้าที่ใช้ทั้งหัวแม่หรือแง่งนี้ ควรมีมากกว่า 2 - 5 ตาขึ้นไป
- เหง้ามีความปราศจากโรค แมลง สัตว์ ศัตรูพืช และไม่เล็ดลึบ



สายพันธุ์มันชันที่มีการขึ้นทะเบียน โดยกรมวิชาการเกษตร



1. ขมิ้นชันทับปุด
2. ขมิ้นชันตาขุน
3. ขมิ้นชันแดงสยาม
4. ขมิ้นชันส้มปราณนา
5. ขมิ้นชันเหลืองนนทรี

สายพันธุ์มันชันที่ได้รับการรับรองพันธุ์จากกรมวิชาการเกษตร

1. ขมิ้นชันพันธุ์ ตรัง 1

ลักษณะเด่น

1. ให้ผลผลิตหัวสดในภาคใต้ประมาณ 2.23 ตันต่อไร่
2. มีสารเคอร์คิวมินอยด์ เฉลี่ย 10.66% มีน้ำมันหอมระเหย เฉลี่ย 7.99% ซึ่งสูงกว่ามาตรฐานยาสมุนไพรไทย และมาตรฐานการซื้อขาย
3. เนื้อในเหง้ามีสีเหลืองส้ม หรือ Orange Group 28 B โดยใช้แผ่นเทียบสีของ RHS

พื้นที่แนะนำ ปลูกได้ทั่วไปในดินร่วนปนทราย ระบายน้ำดี อุณหภูมิเฉลี่ยประมาณ 27 - 33 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ย 81% และปริมาณน้ำฝน เฉลี่ย 1,800 - 2,000 มิลลิเมตรต่อปี

2. ขมิ้นชันพันธุ์ ตรัง 84-2

ลักษณะเด่น

1. ให้ผลผลิตหัวสดในภาคใต้ประมาณ 2.59 ตันต่อไร่
2. มีสารเคอร์คิวมินอยด์ เฉลี่ย 11.04% มีน้ำมันหอมระเหย เฉลี่ย 7.78% ซึ่งสูงกว่ามาตรฐานยาสมุนไพรไทย และมาตรฐานการซื้อขาย
3. เนื้อในเหง้ามีสีเหลืองส้ม หรือ Orange Group 28 B โดยใช้แผ่นเทียบสีของ RHS

พื้นที่แนะนำ ปลูกได้ดีในภาคใต้ หรือปลูกได้ทั่วไปในดินร่วนปนทราย ระบายน้ำดี อุณหภูมิเฉลี่ยประมาณ 27 - 33 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ย 81% และปริมาณน้ำฝน เฉลี่ย 1,800 - 2,000 มิลลิเมตรต่อปี

การปลูกและการดูแลรักษา

ขมิ้นชัน เป็นพืชล้มลุก มีเหง้าใต้ดิน เนื้อในของเหง้า มีสีเหลืองเข้มจนถึงสีแดงเข้ม มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว เจริญเติบโตได้ดีในสภาพอากาศร้อนชื้น ชอบดินร่วนซุยหรือดินร่วนปนทราย ระบายน้ำดี น้ำไม่ท่วมขัง สามารถปลูกได้ทั้งในที่โล่งแจ้งหรือมีแสงรำไร โดยปกติจะเริ่มปลูกในช่วงฤดูฝน คือ ประมาณเดือนพฤษภาคม - มิถุนายน

การเตรียมการก่อนปลูก

1) การเตรียมดิน

- ไถพรวนดินให้ร่วนซุย อย่างน้อย 1 ครั้ง หากเป็นพื้นที่ ที่หน้าดินแข็งหรือเป็นดินเก่า ควรไถพรวนไม่น้อยกว่า 2 ครั้ง
- ตากดินไว้ 1 - 2 สัปดาห์ เพื่อทำลายไข่แมลงและเชื้อโรคในดิน
- เก็บเศษไม้ ซากวัชพืช กรวด และหินออกจากแปลง
- ใส่ปุ๋ยคอกที่ย่อยสลายดีแล้ว อัตรา 4 ตันต่อไร่ หากดินเป็นกรด ควรใส่ปูนขาว เพื่อปรับค่าความเป็นกรดเป็นด่างของดิน
- หากพื้นที่ปลูกมีสภาพเป็นที่ลุ่มหรือที่ราบต่ำ มีการระบายน้ำไม่ดี ควรยกร่องแปลงกว้าง 1 - 2 เมตร สูง 15 - 25

เซนติเมตร ความยาวตามความเหมาะสมของสภาพพื้นที่ ระยะระหว่างร่อง 50 - 80 เซนติเมตร

การเตรียมพันธุ์

- พันธุ์ที่นิยมปลูก : ขมิ้นสีทอง ขมิ้นด่าง ขมิ้นแดงสยาม
- พันธุ์ที่กรมวิชาการเกษตรแนะนำ ได้แก่ พันธุ์ตรัง 1 และพันธุ์ตรัง 2
- การเลือกพันธุ์ : เลือกหัวพันธุ์ที่ปลอดโรค และสมบูรณ์ ไม่มีโรค และแมลงติดมาด้วย
- การเก็บรักษาหัวพันธุ์ : โดยวางผึ่งไว้ในที่ร่ม แห้ง สะอาด ปราศจากโรคแมลงและสัตว์ต่าง ๆ มารบกวน มีอากาศ

ถ่ายเทได้สะดวกหรือผึ่งเหง้าพันธุ์ในทรายหยาบที่สะอาด เย็น ในที่ร่ม

- การจัดเตรียมหัวพันธุ์ : หากปลูกโดยใช้หัวแม่ น้ำหนักประมาณ 15 - 50 กรัม ใช้ 1 หัวต่อหลุม หากหัวพันธุ์มีขนาดใหญ่เกินไป ให้ตัดเป็นท่อน ๆ มีตาติดอยู่ไม่น้อยกว่า 2 ตา แต่ถ้าปลูกโดยใช้แง่ง น้ำหนักประมาณ 10 กรัม และมีตา 2 - 3 ตา ต่อแง่ง โดยใช้ 2 - 3 แ่ง ต่อหลุม ใช้ใบพลู เปล้าน้อย และต้นตะไคร้หอมบดแห้ง อัตรา 10,000 ppm คลุกกับหัวพันธุ์ก่อนปลูก

การปลูก

1) วิธีปลูก

- ขุดหลุมปลูกลึก 10 - 15 เซนติเมตร และรองก้นหลุมปลูกด้วยปุ๋ยคอกหลุมละ 200 - 300 กรัม
- วางหัวพันธุ์ในหลุมปลูก กลบดินหนา 5 - 10 เซนติเมตร หรือนำหัวพันธุ์ไปเพาะก่อนนำไปปลูก โดยนำไปผึ่งในที่ร่มคลุมด้วยปุ๋ยคอกที่ย่อยสลายแล้ว นานประมาณ 30 วัน หัวพันธุ์จะแตกหน่อขึ้นมา จึงนำไปปลูกในแปลง

2) ระยะปลูก : กำหนดระยะปลูก 35 X 50 เซนติเมตร การปลูกในสภาพยกร่อง ใช้ระยะห่างระหว่างแถว 45 - 75 เซนติเมตร และระหว่างต้น 25 - 50 เซนติเมตร หากปลูกขมิ้นชันเป็นพืชแซม ใช้ระยะห่าง ระหว่างต้น 30 เซนติเมตร

3) จำนวนต้นต่อไร่ : หัวพันธุ์ ประมาณ 400 กิโลกรัมต่อไร่

การดูแลรักษา



- 1) การใส่ปุ๋ย ใส่ปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมัก 500 กิโลกรัมต่อไร่ หรือใส่ปุ๋ยเคมีสูตร 15 - 15 - 15 อัตรา 50 กิโลกรัมต่อไร่ ในช่วงระยะที่กำลังเจริญเติบโตทางลำต้น แต่ไม่ควรให้ปุ๋ยระยะที่ขั้วมันขึ้นลงหัว โดยระยะเวลาการใส่ปุ๋ย ควรใส่พร้อมกับการถอนวัชพืชและพรวนดิน ประมาณ 3 ครั้ง ครั้งที่ 1 เมื่อเตรียมแปลงปลูก ครั้งที่ 2 หลังการปลูกประมาณ 1 เดือน ครั้งที่ 3 หลังการปลูกประมาณ 3 - 4 เดือน
- 2) การให้น้ำ ระยะแรกควรรดน้ำอย่างสม่ำเสมอจนกว่าพืชจะตั้งตัวได้ และให้น้ำน้อยลงในระยะหัวเริ่มแก่ และงดให้น้ำในระยะเก็บเกี่ยว หากมีน้ำท่วมขัง ให้ระบายน้ำออกทันที



การเก็บเกี่ยว ให้เก็บเกี่ยวเมื่อส่วนบนดินพุดดินหมดแล้ว หรือเปลี่ยนสีจากสีเขียวไปเป็นสีน้ำตาล เป็นช่วงที่เหง้าขั้วมันสะสมสารออกฤทธิ์สำคัญไว้สูงสุด เหมาะที่จะนำไปแปรรูปเป็นยารักษาโรคหรือเครื่องสำอาง

โรคและศัตรูพืชที่สำคัญ

วัชพืช

กำจัดโดยการถอนหรือใช้จอบดายออก พรวนดิน และกลบโคนต้นเพื่อให้เหง้าเจริญเติบโตดี

แมลง

เพลี้ยแป้ง (Mealy bug) โดยหัวอ่อนจะดูดน้ำเลี้ยงเข้าทำลายตามรากและแง่งในระดับผิวดิน ทำให้บริเวณที่ถูกทำลายจะเห็นเป็นผงแป้งเกาะติดอยู่ การป้องกันกำจัดทำได้โดยใช้แมลงช้างปีกใส อัตรา 200 - 500 ตัวต่อไร่ หรือฉีดพ่นด้วยสารสะเดา

โรคและศัตรูพืชที่สำคัญ

โรคเหี่ยว (bacterial wilt)



โรคเหี่ยวหรือโรคหัวเน่า ที่เกิดจากเชื้อแบคทีเรีย *Ralstonia solanacearum* เป็นเชื้อที่อาศัยอยู่ในดิน เข้าทำลายเมื่อพืชมีบาดแผลหรือรูเปิดตามธรรมชาติของพืช สามารถแพร่ระบาดไปกับน้ำที่ไหลผ่านตามร่องแปลงปลูกได้ และอยู่ในดินนานถึง 4 ปี ทำให้ต้นมีอาการใบเหลือง ต้นเหี่ยว หัวเน่า และมีเมือกสีขาวข้นซึมออกมาตรงรอยแผล

การป้องกันกำจัด ทำได้โดยเลือกพื้นที่ปลูกที่มีการระบายน้ำดี ไม่เคยปลูกขมิ้นชันที่เป็นโรคหรือพืชที่เป็นพืชอาศัยของโรคมามาก่อน แต่หากเคยปลูกพืชที่เป็นพืชอาศัยของโรค ควรกำจัดวัชพืช ไถพรวนและฝังดินให้แห้งก่อนปลูกอย่างน้อย 1 เดือน และหากแหล่งปลูกเคยมีการระบาดของโรค ควรปลูกพืชหมุนเวียน เช่น ข้าว ข้าวโพด เป็นเวลา 3 ปี แล้วจึงกลับมาปลูกขมิ้นชันใหม่ หรือจัดการดินโดยใช้ปุ๋ยยูเรียและปูนเผา อัตรา 70 : 800 กิโลกรัมต่อไร่ ใช้หัวพันธุ์ที่ปลอดโรค โดยคัดเลือกมาจากแหล่งที่ไม่เคยมีการระบาดของโรคมามาก่อน การเก็บเกี่ยวผลผลิตอย่าให้เกิดบาดแผล แยกผลผลิตที่เป็นโรคนำไปเผาทำลาย ถอนต้นที่เป็นโรคเผาทำลาย และขุดดินบริเวณนั้นฝังแดด และโรยปูนขาว

คำแนะนำ : ควรปลูกพืชหมุนเวียน เพื่อเปลี่ยนพืชอาศัยของเชื้อโรค ช่วยลดการระบาดของโรคและป้องกันการสะสมของเชื้อสาเหตุโรคได้

โรคเหง้าและรากเน่า (Rhizome Rot : *Phythium* wilt)

โรคเหง้าและรากเน่า (*Rhizome Rot : Phythium wilt*) เกิดจากเชื้อรา *Pythium graminicolum* Subran, *Pythium aphanidermatum* (Edson) Fitz, *Fusarium solani* ulae *Fusarium* sp. เชื้อเข้าทำลายรากและลำต้นใต้ดิน ทำให้มีลักษณะเน่าเป็นสีน้ำตาลในระยะที่เป็นโรคมินชันที่อยู่เหนือผิวดินจะมีลักษณะเหี่ยวเฉาในเวลากลางวันและกลับคืนสภาพปกติเวลากลางคืนและสลับกันอยู่ระยะหนึ่ง ต่อมาจะมีอาการเหี่ยวและมีสีเหลืองถาวร และเปลี่ยนเป็นแผลไหม้สีน้ำตาล ต้นจะเฉาและแห้งตายเชื้อราจะเติบโตอยู่ในดินและสามารถพักตัวในดินได้เป็นเวลานานในสภาพแห้งแล้งและสามารถเคลื่อนที่ไปตามน้ำในดิน และเข้าทำลายต้นและรากของขมิ้นได้ในบริเวณกว้าง

การป้องกันกำจัด ใช้หัวพันธุ์ที่ปลอดโรค ปลูกในพื้นที่ที่ระบายน้ำได้ดี ไม่ให้ดินชื้นมากเกินไป หรือใช้ *Trichoderma* spp. หรือ *Bacillus subtilis* เพื่อลดปริมาณเชื้อโรคในดิน หากพบต้นที่เป็นโรคจะต้องเผาทำลาย

โรคใบจุด

เกิดจากเชื้อรา *colletrichum capsic* (Syd.) Butl & Bisby และเชื้อ *Taphrina maculans* Butl. โรคนี้มักมีสาเหตุร่วมมาจาก การมีน้ำท่วมขัง หรือการให้น้ำมากเกินไป หรือเกิดจากการปลูกซ้ำที่เดิมหลายครั้ง ทำให้เกิดการสะสมของเชื้อโรค

การป้องกันกำจัด เมื่อเกิดโรคควรถอนทำลายและควรป้องกันก่อนปลูก โดยใช้เหง้าที่ปราศจากโรค และมีการหมุนเวียนแปลงปลูก

การปฏิบัติก่อนและหลังการเก็บเกี่ยว



ระยะเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม

เก็บในช่วงฤดูแล้ง เมื่อขมิ้นชันมีอายุ 9 - 11 เดือนขึ้นไป โดยจะสังเกตเห็นลำต้นเหนือดินแสดงอาการเหี่ยวแห้งสนิท หลีกเลี่ยงการเก็บในระยะที่ขมิ้นชัน เริ่มแตกหน่อ เพราะจะทำให้มีสาร curcumin ต่ำหากต้องการขมิ้นชันสำหรับการผลิตน้ำมัน จะเก็บเกี่ยวขมิ้นชันเมื่ออายุ 2 ปี โดยจะเก็บเกี่ยวในช่วงฤดูแล้งของปีถัดไป

วิธีการเก็บเกี่ยว

ให้น้ำดินพอชื้น ทิ้งไว้ 1 สัปดาห์ แล้วจึงทำการเก็บเกี่ยว โดยใช้จอบขุดหรือถอนขึ้นมาทั้งกอ ตัดแยกส่วนเหนือดินและเหง้าออก ระวังอย่าให้ผลผลิตเกิดบาดแผล เพื่อป้องกันการเข้าทำลายของเชื้อโรคและไม่ควรเก็บเกี่ยวในช่วงที่มีฝนเพื่อป้องกันโรคเชื้อรา

การแปรรูปหลังการเก็บเกี่ยว

- การทำความสะอาด ล้างเอาดินออก ใช้มือหรือแปรงขัดผิวขมิ้นชันให้สะอาด ตัดแต่งเอารากและส่วนที่เสียของหัวทิ้ง ผึ่งในตะกร้าหรือแขงให้สะเด็ดน้ำ

- การทำแห้งขมิ้นชันทั้งหัว โดยต้มหรือนึ่งให้สุก นาน 1 - 2 ชั่วโมง ตากแดด 6 - 8 วัน หรือเป่าลมร้อน 65 - 70 องศาเซลเซียส ให้มีความชื้นคงเหลือเพียง 8 - 10 เปอร์เซ็นต์ ทำความสะอาดเหง้า ปอกเปลือกหรือขัดผิวภายนอกของเหง้า อัตราการทำแห้ง ขมิ้นสด : ขมิ้นแห้ง เท่ากับ 4 : 1

- การทำขมิ้นชันแห้งแบบชิ้น โดยหั่นหรือฟานขมิ้นชันด้วยมีดหรือเครื่องหั่นหนาประมาณ 1 - 2 มิลลิเมตร เกลี่ยให้บาง บนถาดหรือตะแกรง นำไปอบ โดยใช้เครื่องอบแห้งแบบอุโมงค์ที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 8 - 12 ชั่วโมง หรือนำไปตากแดด 3 วัน และอบที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 3 ชั่วโมง อัตราการทำแห้ง ขมิ้นสด : ขมิ้นแห้ง เท่ากับ 8 : 1

- การทำขมิ้นชันผง โดยนำขมิ้นชันที่แห้งสนิทมาบดให้เป็นผงด้วยเครื่องบด ที่สะอาดหรือด้วยการตำแล้วร่อนเอาเฉพาะผงขมิ้น ขมิ้นแห้ง 1 กิโลกรัม จะได้ขมิ้นผง 0.8 กิโลกรัม

- การกลั่นน้ำมันหอมระเหยขมิ้นชัน โดยหั่นขมิ้นชันเป็นชิ้นบางๆ ใส่ลงในหม้อกลั่น ใช้วิธีการกลั่นด้วยน้ำและไอน้ำ (water and steam distillation) ที่อุณหภูมิ 150 - 200 องศาเซลเซียส นาน 8 - 10 ชั่วโมง อัตราการกลั่นน้ำมัน หอมระเหยขมิ้นชันสด 1,000 กิโลกรัม ได้น้ำมันขมิ้นชัน 2 กิโลกรัม

4) การบรรจุและการเก็บรักษา

- บรรจุขมิ้นชันที่แห้งแล้วในภาชนะที่สะอาด แห้ง และปิดให้สนิท
- เก็บในที่แห้ง สะอาด อากาศถ่ายเทได้สะดวก
- ไม่ควรวางวัตถุดิบขมิ้นชันให้สัมผัสกับพื้นโดยตรง ควรเก็บไว้บนชั้นวางหรือยกพื้น
- นำวัตถุดิบขมิ้นชันออกมาผึ่งในที่ร่ม ทุก 3 - 4 เดือน
- ไม่ควรเก็บวัตถุดิบขมิ้นชันไว้นาน เนื่องจากปริมาณน้ำมันหอมระเหยจะลดลงประมาณ 25 เปอร์เซ็นต์ เมื่อเก็บไว้นาน 2 ปี



แนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต

การคัดเลือกหัวพันธุ์

การคัดเลือกหัวพันธุ์เป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อปริมาณและคุณภาพผลผลิตขมิ้นชัน โดยเฉพาะการลดความสูญเสียอันเนื่องมาจากโรคเหี่ยว ซึ่งเป็นปัญหาสำคัญในการผลิตขมิ้นชัน โดยพิจารณาคัดเลือกหัวพันธุ์ ดังนี้

- 1) พันธุ์ที่ให้ผลผลิตสูง ทนทานต่อโรค และมีปริมาณสารสำคัญสูง โดยมีปริมาณเคอร์คูมินอยด์ไม่ต่ำกว่า 5 เปอร์เซ็นต์ และน้ำมันหอมระเหยไม่ต่ำกว่า 6 เปอร์เซ็นต์ ตามมาตรฐานของตำรับยาสมุนไพรไทย
- 2) หัวพันธุ์ที่มีอายุไม่น้อยกว่า 8 - 9 เดือน มีความสมบูรณ์ ไม่แกร้ง ไม่เล็กลีบ ปราศจากโรคและแมลงเข้าทำลาย และมีตามากกว่า 2 - 5 ชิ้นไป

การทำแห้งขมิ้นชัน

การทำแห้งขมิ้นชันควรคำนึงในการปฏิบัติเพื่อให้ได้วัตถุดิบขมิ้นชัน คุณภาพดี ดังนี้

- 1) การตากผลผลิตขมิ้นชัน ต้องคลุมภาชนะด้วยผ้าขาวบาง เพื่อป้องกัน ฝุ่นละออง สัตว์เลี้ยง และกันการปลิวของชิ้นส่วนขมิ้นชัน และวางภาชนะบนลานตากแบบยกพื้นสูง
- 2) การเก็บรักษาวัตถุดิบขมิ้นชัน ในภาชนะที่สะอาด ป้องกันความชื้นได้ โดยวางบนยกพื้นหรือชั้นวางในที่ที่มีอากาศถ่ายเทสะดวก ปลอดภัยจากการรบกวนของแมลง และสัตว์ต่าง ๆ และนำออกตากแดด ทุก 3 - 4 เดือน

ข้อมูลด้านการผลิตมันชัน

ข้อมูลเกษตรกร / สถาบันเกษตรกร / แปลงใหญ่

กลุ่มแปลงใหญ่ สินค้าสมุนไพร

จังหวัดสุราษฎร์ธานี มีกลุ่มแปลงใหญ่ สินค้าสมุนไพร จำนวน 4 แปลง

ตารางที่ 1 ข้อมูลแปลงใหญ่มันชัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ปี	ชื่อแปลงใหญ่	เกษตรกร(ราย)	หน่วยงานรับผิดชอบ
2559	แปลงใหญ่สมุนไพรตำบลตันหยวน	95	สปก.
2564	แปลงใหญ่สมุนไพรตำบลพรุไทย	47	กสก.
2566	แปลงใหญ่สมุนไพร (ขมิ้น) ตำบลคลองพา	30	สปก.
2566	แปลงใหญ่ขมิ้นตำบลเขาวง	33	กสก.

ที่มา : สำนักงานเกษตรจังหวัดสุราษฎร์ธานี. ข้อมูล ณ วันที่ 27 มีนาคม 2568

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสมุนไพร

จังหวัดสุราษฎร์ธานี มีกลุ่มวิสาหกิจชุมชนสมุนไพร จำนวน 30 กลุ่ม ดังนี้

ตารางที่ 2 ข้อมูลกลุ่มวิสาหกิจชุมชนสมุนไพร จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ลำดับ	กลุ่ม	ที่ตั้ง
1	วิสาหกิจชุมชนปลูกพืชสมุนไพรบ้านล้อมปุด	69 ม.6 ต.ปากฉลุย อ.ท่าฉาง
2	วิสาหกิจชุมชนสมุนไพรในชุมชน	30 ม.1 ต.เขาวง อ.บ้านตาขุน
3	วิสาหกิจชุมชนเครื่องแกงสมุนไพรบ้านปากคู	11/5 ม.1 ต.ช้างซ้าย อ.กาญจนดิษฐ์
4	วิสาหกิจชุมชนเครื่องแกงสมุนไพรตราแม่แวว บ้านปากคู	68/1 ม.1 ต.ช้างซ้าย อ.กาญจนดิษฐ์
5	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร	38/5 ม.7 ต.นาใต้ อ.บ้านนาเดิม

ที่มา : สำนักงานเกษตรจังหวัดสุราษฎร์ธานี. ข้อมูล ณ วันที่ 27 มีนาคม 2568



ลำดับ	กลุ่ม	ที่ตั้ง
6	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผู้ปลูกพืชสมุนไพรทำสะทอน	14/2 ม. 2 ต.ท่าสะทอน อ.พุนพิน
7	วิสาหกิจชุมชนน้ำมันว่านสมุนไพร 108 อำเภอบ้านนาเดิม	11 ม.9 ต.บ้านนา อ.บ้านนาเดิม
8	วิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกสมุนไพรไทรทอง-คลองน้อย	69/1 ม.8 ต.คลองน้อย อ.ชัยบุรี
9	วิสาหกิจชุมชนเครื่องแกงสมุนไพร	159/201 ม.10 ต.คลองพา อ.ท่าชนะ
10	วิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกพืชสมุนไพรบ้านเขี้ยวหลาน	700 ม.4 ต.เขาพัง อ.บ้านตาขุน
11	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มน้ำดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพ	20 ม. 7 ต.ไทรทอง อ.ชัยบุรี
12	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสมุนไพรเครือข่ายพันธมิตรพืชบ้านบางโก	34 ม.5 ต.พนม อ.พนม
13	วิสาหกิจชุมชนแม่หมอสมุนไพรไทย	212/18 ม.3 ต.พุมเรียง อ.ไชยา
14	วิสาหกิจชุมชนสมุนไพรไทย ตำบลปากหมาก	32/4 ม.1 ต.ปากหมาก อ.ไชยา
15	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผู้ปลูกพืชสมุนไพรบ้านห้วยน้ำใส	38/5 ม.7 ต.นาใต้ อ.บ้านนาเดิม
16	วิสาหกิจชุมชนสมุนไพรแพทย์แผนไทยไชยา	102/1 ม.5 ต.เลม็ด อ.ไชยา
17	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผู้ปลูกสมุนไพรบ้านถ้ำผึ้ง	486/1 ม.5 ต.ต้นยวน อ.พนม
18	วิสาหกิจชุมชนศูนย์พัฒนาการผลิตและแปรรูปสมุนไพรกลุ่มน้ำคลองพา	158/702 หมู่ 9 ต.คลองพา อ.ท่าชนะ
19	วิสาหกิจชุมชนสมุนไพรไทยเดิมบ้านตาขุน	696/11 หมู่ 4 ต.เขาพัง อ.บ้านตาขุน
20	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสมุนไพรภายใต้โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชบ้านทุ่งตาหนอน	23/1 หมู่ 13 ต.คลองชะอุ่น อ.พนม



ลำดับ	กลุ่ม	ที่ตั้ง
21	วิสาหกิจชุมชนสมุนไพรบ้านบางแท่งแรด	58 ม.2 ต.คลองน้อย อ.เมือง
22	วิสาหกิจชุมชนสมุนไพรเมืองคนดี	71/61 ม.1 ต.บางกุ่ม อ.เมือง
23	วิสาหกิจชุมชนวิสาหกิจชุมชนวังโชกุน อนุรักษ์สมุนไพร แพทย์ทางเลือกและการเกษตร	141/78 ม.3 ต.ตะพาน อ.พุนพิน
24	วิสาหกิจชุมชนสมุนไพรตำบลกะแต	180/1 ม.1 ต.กะแต อ.กาญจนดิษฐ์
25	เครือข่ายวิสาหกิจชุมชนสมุนไพรสุราษฎร์ธานี	58 ม.2 ต.คลองน้อย อ.เมือง
26	วิสาหกิจชุมชนอนุรักษ์สมุนไพรไทยตำบลตะเคียนทอง	6/3 ม.3 ต.ตะเคียนทอง อ.กาญจนดิษฐ์
27	วิสาหกิจชุมชนรักษาสุนัขสมุนไพรตำบลบางไทร	37 หมู่ 3 ต.บางไทร อ.เมือง
28	วิสาหกิจชุมชนเอเซียบ้านสมุนไพร	58/27 หมู่ 5 ต.กะแต อ.กาญจนดิษฐ์
29	วิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์แปรรูปสมุนไพรบ้านสะพานเต่า	134 หมู่ 4 ต.คลองศก อ.พนม
30	วิสาหกิจชุมชนตาขุนแลนมาร์คหมื่นขันสมุนไพร	145 หมู่ 2 ต.เขาวง อ.บ้านตาขุน

ที่มา : สำนักงานเกษตรจังหวัดสุราษฎร์ธานี. ข้อมูล ณ วันที่ 27 มีนาคม 2568

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลูกและแปรรูปสมุนไพร (ขมิ้น พืชหายใจ)

จังหวัดสุราษฎร์ธานี มีกลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลูกและแปรรูปสมุนไพรขมิ้น พืชหายใจ จำนวน 13 กลุ่ม ดังนี้
ตารางที่ 3 ข้อมูลกลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลูกและแปรรูปสมุนไพร (ขมิ้น พืชหายใจ)

ลำดับ	กลุ่ม	กิจกรรม/ผลิตภัณฑ์
1	วิสาหกิจชุมชนบ้านเขานาโน (ต.ต้นยวน อ.พนม จ.สุราษฎร์ธานี)	ปลูกและแปรรูปสมุนไพร (น้ำมันขมิ้น ครีมคลายเส้น ยาหม่อง สบู่ขมิ้นขัน)
2	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสมุนไพรเครือข่ายพันธมิตรพิชบ้านโก (ต.พนม อ.พนม จ.สุราษฎร์ธานี)	ปลูกและแปรรูปสมุนไพร (ขมิ้นขันและสมุนไพรอื่นๆ)



ลำดับ	กลุ่ม	กิจกรรม/ผลิตภัณฑ์
3	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผู้ปลูกสมุนไพรบ้านถ้ำผึ้ง (ต.พนม อ.พนม จ.สุราษฎร์ธานี)	ปลูกและแปรรูปสมุนไพร (ขมิ้นชันและสมุนไพรอื่นๆ)
4	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสมุนไพรภายใต้โครงการอนุรักษ์พันธุกรรม พืชบ้านทุ่งตาหนอง (ต.พนม อ.พนม จ.สุราษฎร์ธานี)	ปลูกและแปรรูปสมุนไพร(ปลูกฟ้าทะลายโจร /โลชั่น ขมิ้น สบู่ขมิ้น เจล/เซรั่มครีมอาบน้ำ)
5	วิสาหกิจชุมชนพฤษชาติไทยบ้านถ้ำผึ้ง (ต.ต้นยวน อ.พนม จ.สุราษฎร์ธานี)	ปลูกและแปรรูปสมุนไพร (สบู่สมุนไพร น้ำมันทาผิว สมุนไพร แชมพูสมุนไพร/ครีมนวด)
6	วิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์แปรรูปสมุนไพรบ้านสะพานเต่า (ต.คลองศก อ.พนม จ.สุราษฎร์ธานี)	ปลูกและแปรรูปพืชสมุนไพรชนิดต่างๆ
7	วิสาหกิจชุมชนสมุนไพรวรูธา (ต.คลองชะอุ่น อ.พนม จ.สุราษฎร์ธานี)	ปลูกและแปรรูปพืชสมุนไพรชนิดต่างๆ
8	วิสาหกิจชุมชนพืชสมุนไพรเกษตรอินทรีย์และการท่องเที่ยว (ต.พังกาญจน์ อ.พนม จ.สุราษฎร์ธานี)	ปลูกและแปรรูปพืชสมุนไพรชนิดต่างๆ
9	วิสาหกิจชุมชนดาขุนแลนด์มาร์คขมิ้นชันสมุนไพร (ต.เขาวง อ.บ้านตาขุน จ.สุราษฎร์ธานี)	ปลูกและแปรรูปขมิ้นชัน
10	วิสาหกิจชุมชนขมิ้นชันปลอดสารพิษ (ต.เขาวง อ.บ้านตาขุน จ.สุราษฎร์ธานี)	ปลูกและแปรรูปขมิ้นชันปลอดสารพิษ
11	วิสาหกิจชุมชนสมุนไพรในชุมชน (ต.เขาวง อ.บ้านตาขุน จ.สุราษฎร์ธานี)	เครื่องสำอางจากขมิ้น และแปรรูปสมุนไพรอื่นๆ
12	วิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกพืชสมุนไพรบ้านเขี้ยวหลาน (ต.เขาพัง อ.บ้านตาขุน จ.สุราษฎร์ธานี)	ปลูกพืชสมุนไพร
13	วิสาหกิจชุมชนคนรักสมุนไพรตำบลบางเดือน (ต.บางเดือน อ.พุนพิน จ.สุราษฎร์ธานี)	ฟ้าทะลายโจร

ที่มา : สำนักงานเกษตรจังหวัดสุราษฎร์ธานี. ข้อมูล ณ วันที่ 27 มีนาคม 2568

เนื้อที่การเพาะปลูกขมิ้นชัน

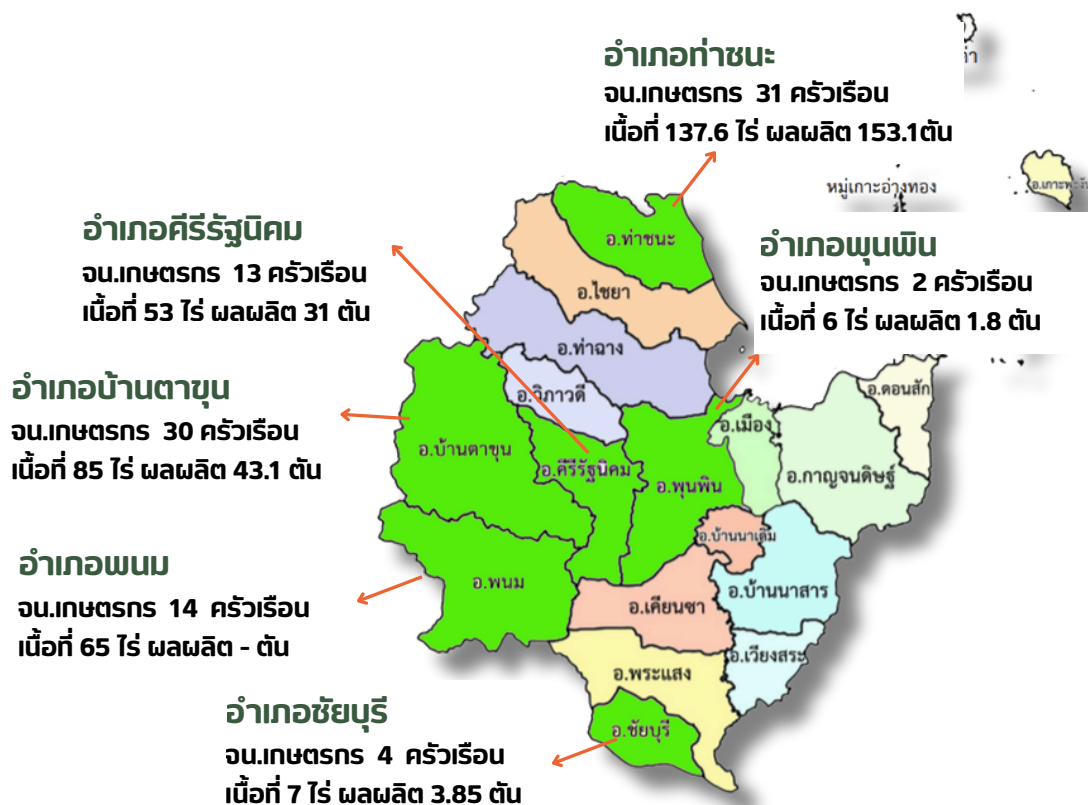


จังหวัดสุราษฎร์ธานี มีพื้นที่ปลูกขมิ้นชัน จำนวน 353.60 ไร่ ผลผลิต 232.75 ตัน ซึ่งการปลูกขมิ้นชันในจังหวัดสุราษฎร์ธานี เป็นการปลูกแซมกับพืชหลักในแปลง ตารางที่ 4 ข้อมูลเนื้อที่การปลูกขมิ้นชันในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ปี 2568

อำเภอ	เนื้อที่ (ไร่)	ผลผลิตรวม (กก./ไร่)
อำเภอกีรีรัฐนิคม	53	31,000
อำเภอชัยบุรี	7	3,850
อำเภอท่าชนะ	137.60	153,000
อำเภอพนม	65	-
อำเภอพุนพิน	6	1,800
อำเภอบ้านตาขุน	85	43,100
รวม	353.60	232,750

ที่มา : สำนักงานเกษตรจังหวัดสุราษฎร์ธานี. ข้อมูล ณ วันที่ 27 มีนาคม 2568

หมายเหตุ : สำนักงานเกษตรอำเภอสำรวจ เดือนมีนาคม 2568



มาตรฐาน GAP ขมิ้นชัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี



จังหวัดสุราษฎร์ธานี มีพื้นที่ปลูกขมิ้นชันที่ได้รับมาตรฐาน GAP

จำนวน 37 แปลง เนื้อที่ 92.195 ไร่

ตารางที่ 5 ข้อมูลมาตรฐาน GAP ขมิ้นชัน

อำเภอ	จำนวนแปลง	เนื้อที่ (ไร่)
อำเภอกาญจนดิษฐ์	1	0.5
อำเภอคีรีรัฐนิคม	17	47.76
อำเภอชัยบุรี	1	10
อำเภอท่าฉาง	1	0.125
อำเภอท่าชนะ	1	15
อำเภอบ้านตาขุน	5	5.25
อำเภอบ้านนาเดิม	1	0.01
อำเภอพนม	5	12.11
อำเภอพุนพิน	3	0.61
อำเภอเมืองสุราษฎร์ธานี	1	0.2
อำเภอเวียงสระ	1	0.63
รวม	37	92.195

ที่มา : สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ 7 . ข้อมูล ณ เดือนมีนาคม 2568

ส่วนที่ 3



ข้อมูลด้านเศรษฐกิจ

ตารางที่ 6 ต้นทุนการผลิตขมิ้นชัน

ขมิ้นชัน	ต้นทุนการผลิต (บาท/ไร่/ปี)	ผลผลิต (กก./ไร่)
	8,000	600-800

ตารางที่ 7 ต้นทุนการผลิตและรายได้ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากขมิ้นชันของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านเขานาใน

ผลิตภัณฑ์แปรรูป	ต้นทุน(ชิ้น)	ราคา(บาท/ชิ้น)	จำนวน (ปี/ชิ้น)	รายได้(บาท)	รายได้สุทธิ (บาท)
สมุนไพรอบตัว	70	100	180	18,000	5,400
ครีมนวดคลายเส้น(200ml)	285	350	500	175,000	32,500
ลูกประคบ	50	80	180	14,400	5,400
น้ำมันว่าน 108	75	100	300	30,000	7,500
ยาต้มสมุนไพร	25	40	500	20,000	7,500
สมุนไพรอบแห้ง	180	200	700	140,000	14,000
ยาหม่องสมุนไพร	70	80	200	16,000	2,000
สมุนไพรแช่มือ แช่เท้า	70	100	400	40,000	12,000
สบู่	35	49	600	29,400	8,400
น้ำมันขมิ้น	250	300	300	90,000	15,000
รวม	1,110	1,399	3,860	572,800	109,700

ที่มา : กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านเขานาใน. สิงหาคม 2568

ตารางที่ 8 ราคาที่เกษตรกรขายได้ ปี 2566 – 2568

รายการ	ราคาที่เกษตรกรขายได้ (บาท/กก.)		
	2566	2567	2568
ขมิ้นชันหัวสด	20	30	50
ผงขมิ้นชัน	250	300	500
ขมิ้นชันอบแห้ง (แบบสไลด์)	160	200	350

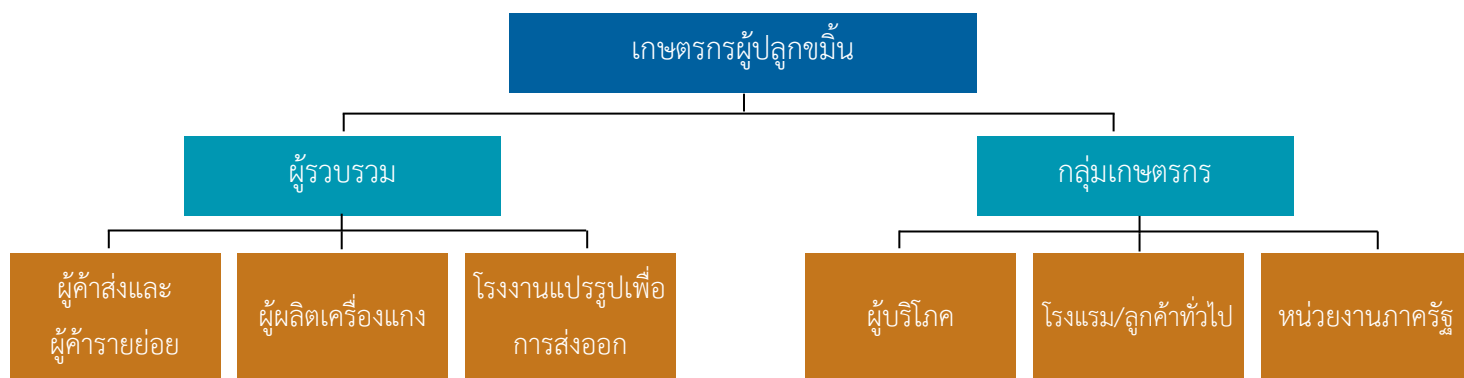
ตารางที่ 9 รายได้ที่เกษตรกรได้รับ

รายการ	รายได้ (บาท)	รายได้สุทธิ (บาท)
ขมิ้นชันหัวสด	18,000	10,000
ผงขมิ้นชัน	30,000	23,400
ขมิ้นชันอบแห้ง (แบบสไลด์)	57,000	51,000
ผลิตภัณฑ์แปรรูปขมิ้นชัน	572,800	109,700
รวม	677,800	194,100

ที่มา : กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านเขานาโน. สิงหาคม 2568

วิถีการตลาดขมิ้นชันจังหวัดสุราษฎร์ธานี

เกษตรกรผู้ปลูกขมิ้นชันส่วนใหญ่ในจังหวัดสุราษฎร์ธานี นิยมปลูกขมิ้นชันพันธุ์พื้นเมือง อาทิ ขมิ้นชันพันธุ์ตาขุน ขมิ้นชันทอง ขมิ้นชันแดงสยาม โดยมีช่วงฤดูกาลการเก็บเกี่ยวผลผลิตในหัวเดือนมกราคม - กุมภาพันธ์ และเกษตรกรนิยมจำหน่ายในรูปแบบขมิ้นชันสด ขมิ้นชันแห้ง ผงขมิ้นชัน และน้ำมันสกัดจากขมิ้นชัน ผ่านผู้รวบรวมและกลุ่มเกษตรกร ที่ทำการแปรรูปขมิ้นชัน ซึ่งผู้รวบรวมเมื่อรับซื้อผลผลิตไปแล้วจะนำไปจำหน่ายต่อให้กับผู้ค้าส่ง ผู้จัดหา ผู้ค้ารายย่อย ผู้ผลิตเครื่องแกง และโรงงานแปรรูปขมิ้นชันเพื่อการส่งออก สำหรับกลุ่มเกษตรกรเมื่อรับซื้อผลผลิตไปแล้วจะทำการผลิตขมิ้นตากแห้ง ผงขมิ้น ผลิตภัณฑ์เวชสำอางและผลิตภัณฑ์จากขมิ้นชัน



ที่มา : สำนักงานพาณิชย์จังหวัดสุราษฎร์ธานี. มีนาคม 2568

ร้อยละปริมาณผลผลิตรายเดือน



ตารางที่ 10 ร้อยละปริมาณผลผลิตรายเดือน

ปี	เดือน											
	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
2568	13.72	12.18	5.92	9.43	10.29	10.89	16.90	18.05	1.72	-	-	-
2569	0.42	-	-	0.18	0.12	0.18	-	-	-	-	-	-

ที่มา : สำนักงานเกษตรจังหวัดสุราษฎร์ธานี. ข้อมูล ณ วันที่ 15 สิงหาคม 2568 และสืบค้นจาก <https://search.ipthailand.go.th>

ผลิตภัณฑ์/สินค้า OTOP สมุนไพรขมิ้นชัน

ตารางที่ 11 ผลิตภัณฑ์/สินค้า OTOP สมุนไพรขมิ้นชัน

ลำดับ	ชื่อผู้ผลิต/ผู้ประกอบการ OTOP	ระดับ	จุดเด่นของผลิตภัณฑ์
1	สุราษฎร์ธานี ขมิ้นดี นัมเบอร์วัน	5	ใช้ขมิ้นชันที่ดีที่สุดในประเทศไทยมาเป็นส่วนผสมในการผลิตเครื่องสำอาง
2	วิสาหกิจพฤษภษาไทยบ้านถ้ำผึ้ง	-	
3	กลุ่มสมุนไพรนางไพรเขานาใน	-	

ที่มา : สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดสุราษฎร์ธานี. ข้อมูล ณ วันที่ 10 ตุลาคม 2566

ส่วนที่ 4



แผนงานโครงการเกี่ยวกับขมิ้นชัน ปี 2568

1. โครงการส่งเสริมการดำเนินงานโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ
 - 1.1 กิจกรรมส่งเสริมการดำเนินงานโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริฯ ดำเนินการในพื้นที่ บ้านทุ่งตาหนอน หมู่ที่ 13 ตำบลคลองชะอุ่น อำเภอพุนม
 - 1.2 กิจกรรมการขยายผลแปลงต้นแบบการใช้น้ำอย่างรู้คุณค่าในโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ
งบประมาณ 48,500 บาท
2. โครงการส่งเสริมและพัฒนาสินค้าเกษตรชีวภาพเพื่อเข้าสู่ห่วงโซ่อุปทานเศรษฐกิจชีวภาพ กิจกรรมส่งเสริมและพัฒนาการผลิตสินค้าสมุนไพรชีวภาพ ดำเนินการในพื้นที่ อำเภอพุนม จังหวัดสุราษฎร์ธานี งบประมาณ 102,500 บาท
3. โครงการส่งเสริมและพัฒนาเพื่อเข้าสู่ห่วงโซ่อุปทานและบริการมูลค่าสูง งบประมาณ 70,000 บาท
เป้าหมาย กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มสมุนไพรภายใต้โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมบ้านทุ่งตาหนอน
4. โครงการส่งเสริมและพัฒนาสินค้าเกษตรชีวภาพ (สมุนไพร) งบประมาณ 97,500 บาท
เป้าหมาย กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านเขานาใน ตำบลตันหยง อำเภอพุนม

**อาคารศาลากลางจังหวัดสุราษฎร์ธานี ชั้น 5
ถนนดอนนก ตำบลมะขามเตี้ย อำเภอเมืองสุราษฎร์ธานี
จังหวัดสุราษฎร์ธานี 84000**

E-MAIL : SARABAN_SNI@OPSMOAC.GO.TH

**FACEBOOK / เฟจ : สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสุราษฎร์ธานี
เว็บไซต์ศูนย์ข้อมูลฯ : [HTTPS://WWW.OPSMOAC.GO.TH/SURATTHANI](https://www.opsmoac.go.th/suratthani)**

โทรศัพท์ 077 282 953

โทรสาร 077 282 954