

การจัดการพริกไทยตรังพืชมูลค่าสูงครบวงจร ตามแนวทางการปฏิบัติเกษตรดีที่เหมาะสม

ความเป็นมา



จังหวัดตรัง เป็นแหล่งปลูกพริกไทยคุณภาพ โดยเฉพาะพริกไทย “พันธุ์ปะเหลียน” ที่เป็นพริกไทยพันธุ์พื้นเมืองของจังหวัดตรัง และเป็นหนึ่งในสินค้าที่กรมทรัพย์สินทางปัญญาประกาศขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ด้วยคุณสมบัติมีรสชาติเผ็ดร้อนกลิ่นฉุนกว่าพริกไทยทั่วไป ถือเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่ไม่เหมือนใคร ทำให้พริกไทยตรังเป็นที่นิยมนำไปเป็นส่วนผสมในอาหารต่าง ๆ และเป็นสินค้าส่งออกที่สำคัญ อาทิ เนเธอร์แลนด์ คาซัคสถาน และรัสเซีย สร้างรายได้สู่ชุมชน สร้างความเข้มแข็งให้กับเศรษฐกิจของจังหวัดตรัง นายกิตติ ศิริรัตนบุญชัย ได้ปรับเปลี่ยนจากการปลูกส้ม มาเป็นการปลูกพริกไทยตรัง พันธุ์ปะเหลียน เพราะมองว่าเป็นพืชที่ปลูกไม่ยาก ไม่ต้องดูแลมากนัก เนื่องจากพื้นที่ภาคใต้เป็นเขตร้อนชื้น จึงมีปัจจัยหลายอย่างเอื้อต่อการปลูกพริกไทย



ประวัติส่วนตัว

ชื่อ-สกุล	นายกิตติ ศิริรัตนบุญชัย
พื้นที่ทำ	๙ ไร่ ๒ งาน ๔๖ ตารางวา หมู่ที่ ๗ ตำบล นา
การเกษตร	เมืองเพชร อำเภอลิเกา
การรับรอง	แหล่งผลิตพืช GAP พืช ชนิดพืช พริกไทย พื้นที่การผลิต 2 ไร่
โทรศัพท์	๐๘๖-๗๐๒๖๕๑๔

ขั้นตอนการจัดการพริกไทยตรัง

๑. การเตรียมแปลง



ต้องยกร่องที่มีความลึก ๐.๕ เมตร กว้าง ๕ เมตร

๒. การเตรียมต้นพันธุ์



ใช้ต้นพันธุ์ที่ขยายพันธุ์จากลำต้น

๓. การให้น้ำ



ให้ทั้งโคนต้นและทรงพุ่ม

๔. การให้ปุ๋ย



ใส่ปุ๋ยเคมี สูตร ๒๑-๗-๑๔ กระตุ้นดอก
สูตร ๑๕-๕-๓๕ บำรุงต้น/ผล
ปุ๋ยคอกและโดโลไมท์ ปรับปรุงดิน

๕. การแปรรูปเพิ่มมูลค่า



พริกไทยดำ พริกไทยขาว พริกไทยแดง พริกไทยป่น ฯ

ปัจจัยแห่งความสำเร็จ

1. มีความมุ่งมั่นในการทำงาน ศึกษาใฝ่รู้ ไม่ย่อท้อต่อปัญหาและอุปสรรค
2. เป็นคนมีจิตสาธารณะ เสียสละให้สังคม
3. มีการสื่อสารปฏิสัมพันธ์กับหน่วยงานราชการ สถาบันการศึกษา ฯ



จัดทำโดย สำนักงานเกษตรจังหวัดตรัง