

กาแฟอาราบิก้า ใต้ร่มพระบารมี







คณะผู้จัดทำ

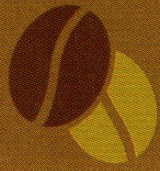
ที่ปรึกษา

ดำรงค์ จิระสุทัศน์	อธิบดีกรมวิชาการเกษตร
วีณา พงศ์พัฒนานนท์	รองอธิบดีกรมวิชาการเกษตร
สุวิทย์ ชัยเกียรติยศ	รองอธิบดีกรมวิชาการเกษตร
ดิเรก ตนพยอม	รองอธิบดีกรมวิชาการเกษตร

คณะผู้จัดทำ

จำรอง ดาวเรือง	ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยพืชสวน
ธีรวัฒน์ วงศ์วรทัต	นายกสมาคมกาแฟและชาไทย
ปิยนุช นาคะ	สถาบันวิจัยพืชสวน
วีรา คล้ายพุก	สถาบันวิจัยพืชสวน

ผู้จัดพิมพ์ สถาบันวิจัยพืชสวน
พิมพ์ที่ ที่ คอมม์ อาร์ต
จำนวน 5,000 เล่ม



กาแฟอาราบิก้าพันธุ์รับรอง ของกรมวิชาการเกษตร



กาแฟอาราบิก้าเชียงใหม่ 80

ลักษณะเด่น

1. ต้านทานโรคราสนิมสูง (*Hemileia vastatrix*)
2. ผลผลิตเฉลี่ย 215 กิโลกรัม/ไร่
3. ปริมาณ Green bean เกรด A เฉลี่ย 81.3-87.3 %

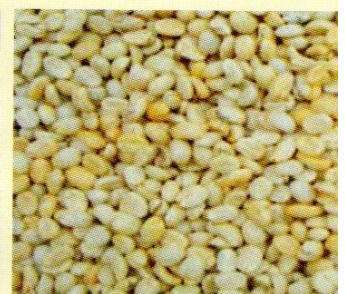




กาแฟอาราบิก้าพันธุ์ใหม่ ของกรมวิชาการเกษตร

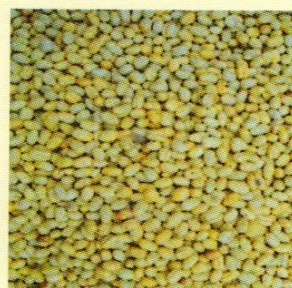
พันธุ์ H 528/46 ML 2/10-29-65-23

1. เกิดโรคราสนิม 12.12%
2. ผลผลิตเฉลี่ย 92 กก./ไร่
3. ปริมาณ Green bean เกรด A เฉลี่ย 38.45 %
4. ระดับความสูง 1,000-1,300 ม. อายุการเก็บเกี่ยว 10-11 เดือน



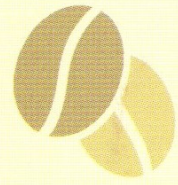
พันธุ์ H 420/9 ML 2/4-78-31-34

1. เกิดโรคราสนิม 7 %
2. ผลผลิตเฉลี่ย 88 กก./ไร่
3. ปริมาณ Green bean เกรด A เฉลี่ย 42.62 %
4. ระดับความสูง 1,000-1,300 ม. อายุการเก็บเกี่ยว 10-11 เดือน



เส้นทางกาแฟอาราบิก้าของไทย





กาแฟอาราบิก้าเริ่มต้นจากการเป็นพันธุ์ไม้พื้นเมืองในดินแดนอะบิสซีเนีย ทวีปแอฟริกา ปัจจุบันคือประเทศเอธิโอเปียตามชาวดีทซ์นำไปปลูกยังแหล่งอื่นๆของโลกตามตั้งแต่เกาะซีลอน หรือประเทศศรีลังกา อินเดีย หมู่เกาะสุมาตรา เป็นต้น

ในประเทศไทยมีบันทึกว่าเริ่มปลูกกาแฟมาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา แต่การปลูกเป็นสวนกาแฟ ในตอนต้นรัชกาลโกสินทร์ โดยสมัยพระบาทสมเด็จพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 3 เริ่มติดต่อค้าขายกับชาวต่างประเทศ มีการนำกาแฟมาทดลองปลูกในพระบรมหาราชวัง และแจกจ่ายให้เสนาบดีไปปลูก บริเวณสวนหลวงด้าตะวันออกของพระบรมหาราชวัง ต่อมา พ.ศ. 2398 รัชกาลที่ 3 ได้พระราชทานเมล็ดกาแฟจำนวน 3 กระสอบ แก่ราชทูตอังกฤษเป็นที่ระลึกด้วย ในบันทึกของพระศาสตราจารย์พลชั้น (นายเจริญ ชาวอิตาลี) ยกล่าถึงการนำกาแฟอาราบิก้าเข้ามาปลูกจังหวัดจันทบุรีในปี พ.ศ. 2493 เรียกกันว่ากาแฟจันทบูร



ปลูกกาแฟทดแทนการปลูกฝิ่น

กาแฟอาราบิก้าเริ่มต้นพัฒนา ส่งเสริมการปลูกอย่างจริงจังเมื่อครั้งที่ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว สมเด็จพระนางเจ้าพระบรมราชินีนาถ เสด็จพระราชดำเนินเยี่ยมราษฎรบนดอยสูงในปี พ.ศ. 2512 ทอดพระเนตรเห็นชาวเขาปลูกฝิ่น จากนั้นพระองค์ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ พระราชทานแนวพระราชดำริ และพระราชทรัพย์ส่วนหนึ่งของพระองค์ให้ตั้งโครงการหลวง เป็นโครงการส่วนพระองค์เพื่อพัฒนาชีวิต และความเป็นอยู่ของชาวเขาและลดการปลูกฝิ่น ฟื้นฟูป่าต้นน้ำลำธาร โดยมีพระราชประสงค์ที่จะช่วยเหลือราษฎรชาวไทยภูเขาในท้องถิ่นทุรกันดารและยากจน ให้หันมาปลูกพืชเมืองหนาวกาแฟสายพันธุ์อาราบิก้า ซึ่งที่มีมูลค่าทางเศรษฐกิจสูงทดแทนรายได้จากการปลูกฝิ่น พระองค์จึงได้พระราชทานแนวพระราชดำริให้ กรมวิชาการเกษตร ร่วมกับโครงการหลวง และภายใต้ความร่วมมือของ USDA นำกาแฟอาราบิก้าเข้ามาหลากหลายสายพันธุ์จากประเทศโปรตุเกส อินเดีย และประเทศอื่นๆ มาศึกษาวิจัยค้นคว้า พัฒนาสายพันธุ์กาแฟอาราบิก้าอย่างจริงจัง

ต่อมาวันที่ 26 มกราคม พ.ศ. 2517 พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ได้เสด็จพระราชดำเนินตรวจเยี่ยมราษฎรที่หมู่บ้านมุเซอส์มปอย อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก ทรงมีรับสั่งว่าพื้นที่บริเวณนี้น่าจะเหมาะสมในการปลูกกาแฟ หากมีการแนะนำส่งเสริมและสอนให้ชาวเขารู้จักวิธีการที่ดีแล้ว จะกลายเป็นแหล่งปลูกกาแฟพันธุ์อาราบิก้าที่แตกต่างไปจากกาแฟในภาคใต้ พระองค์ยังได้พระราชทานต้นพันธุ์กาแฟให้แก่เกษตรกรชาวไทยภูเขาทดลองปลูก ในปี พ.ศ. 2521 เพื่อปลูกทดแทนฝิ่น ด้วยสายพระเนตรที่กว้างและยาวไกลของพระองค์ ส่งผลให้ต้นกาแฟเจริญเติบโต หยั่งรากบนผืนดินบนพื้นที่สูงทั่วภาคเหนือของประเทศไทยและฝังลึกในใจคนไทยอย่างมั่นคง ด้วยความสำนึกในพระมหากรุณาธิคุณ

วันนี้..กาแฟอาราบิก้า มีผลผลิตกว่าแปดพันตันต่อปี ไม่เพียงสร้างรายได้ที่มั่นคงแก่เกษตรกรผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในอุตสาหกรรมกาแฟจำนวนมากแล้ว ยังสร้างชื่อเสียงให้กับประเทศไทยในฐานะแหล่งปลูกกาแฟชั้นดีอีกแห่งหนึ่งของโลกอีกด้วย





1. สถานการณ์ปี 2556

1.1 ของโลก

1.1.1 การผลิต

ผลผลิตกาแฟโลก ในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา เพิ่มขึ้นจาก 8.17 ล้านตัน ในปี 2551/52 เป็น 9.04 ล้านตัน ในปี 2555/56 หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 3.20 ต่อปี เนื่องจาก สภาพอากาศที่เอื้ออำนวย ประเทศที่ผลิตกาแฟมากที่สุดได้แก่ บราซิล รองลงมาคือ เวียดนาม และ อินโดนีเซีย โดยมีผลผลิตคิดเป็นร้อยละ 37.22 ร้อยละ 16.55 และร้อยละ 6.97 ของผลผลิตโลก ตามลำดับ ส่วนใหญ่ประมาณร้อยละ 50 ของผลผลิตโลก เป็นผลผลิตของบราซิล และ เวียดนาม ซึ่งเป็นผู้ผลิตกาแฟที่สำคัญ

(1) บราซิล เป็นผู้ผลิตกาแฟอันดับ 1 ของโลก และเป็นผู้ผลิตกาแฟพันธุ์อาราบิก้ารายใหญ่อันดับ 1 ของโลกเช่นกัน ในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา ผลผลิตกาแฟของบราซิลเพิ่มขึ้นจาก 3.20 ล้านตัน ในปี 2551/52 เป็น 3.37 ล้านตัน ในปี 2555/56 หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 1.98 ต่อปี เนื่องจากสภาพอากาศเอื้ออำนวย

(2) เวียดนาม เป็นผู้ผลิตกาแฟอันดับ 2 ของโลก รองจากบราซิล และเป็นผู้ผลิตกาแฟพันธุ์โรบัสต้ารายใหญ่อันดับ 1 ของโลก ในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา ผลผลิตกาแฟของเวียดนามเพิ่มขึ้นจาก 1.02 ล้านตัน ในปี 2551/52 เป็น 1.50 ล้านตัน ในปี 2555/56 หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 11.76 ต่อปี เนื่องจาก มีการขยายพื้นที่ปลูกกาแฟเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง

(3) อินโดนีเซีย เป็นผู้ผลิตกาแฟอันดับ 3 ของโลก ในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา ผลผลิตกาแฟของอินโดนีเซียเพิ่มขึ้นจาก 0.60 ล้านตัน ในปี 2551/52 เป็น 0.63 ล้านตัน ในปี 2555/53 และลดลงจาก 0.63 ล้านตัน ในปี 2552/53 เหลือ 0.50 ในปี 2554/55 ส่งผลให้มีอัตราการขยายตัวของผลผลิตในช่วง 5 ปี ลดลงร้อยละ 1.37 ต่อปี

1.1.2 การตลาด

(1) ความต้องการใช้เมล็ดกาแฟ

ความต้องการใช้เมล็ดกาแฟของโลก ในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา เพิ่มขึ้นจาก 7.48 ล้านตัน ในปี 2551/52 เป็น 8.44 ล้านตัน ในปี 2555/56 หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 2.76 ต่อปี เนื่องจากการบริโภคโดยรวมของโลก ขยายตัว ประเทศที่มีความต้องการใช้เมล็ดกาแฟมากที่สุดได้แก่ ประเทศในกลุ่มสหภาพ-ยุโรป (EU-27) รองลงมาได้แก่ สหรัฐอเมริกา บราซิล และ ญี่ปุ่น โดยในปี 2555/56 แต่ละประเทศมีความต้องการใช้เมล็ดกาแฟปริมาณ 2.66 ล้านตัน 1.37 ล้านตัน 1.24 ล้านตัน และ 0.44 ล้านตัน ตามลำดับ

(2) ราคา

ในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา ราคาเมล็ดกาแฟโรบัสต้าตลาดนิวยอร์ก เพิ่มขึ้นจากกิโลกรัมละ 57.65 บาท ในปี 2551/52 เป็นกิโลกรัมละ 69.87 บาท ในปี 2555/56 หรือราคาเพิ่มขึ้นร้อยละ 6.44 ต่อปี และ ราคากาแฟอาราบิก้าตลาดนิวยอร์ก ลดลงจากราคากิโลกรัมละ 105.36 บาท ในปี 2551/52 เป็นกิโลกรัมละ 99.55 บาท ในปี 2555/56 หรือราคาลดลงร้อยละ 1.58 ต่อปี สำหรับราคาเมล็ดกาแฟโรบัสต้าตลาดลอนดอน เพิ่มขึ้นจากราคากิโลกรัมละ 46.93 บาท ในปี 2551/52 เป็นกิโลกรัมละ 58.29 บาท ในปี 2555/56 หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 8.07 ต่อปี เนื่องจากความต้องการกาแฟของโลกเพิ่มขึ้น

(3) การส่งออก

การส่งออก ในช่วง 5 ปีที่ผ่านมาเพิ่มขึ้นจาก 6.06 ล้านตัน ในปี 2551/52 เป็น 6.94 ล้านตัน ในปี 2555/56 หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 3.84 ต่อปี ประเทศผู้ส่งออกที่สำคัญได้แก่ บราซิล ส่งออก 1.89 ล้านตัน ในปี 2551/52 ลดเป็น 1.86 ล้านตัน ในปี 2555/56 หรือลดลงร้อยละ 0.32 ต่อปี เวียดนามส่งออก 0.93 ล้านตันในปี 2551/52 เพิ่มเป็น 1.43 ล้านตัน ในปี 2555/56 หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 11.83 ต่อปี และอินโดนีเซียส่งออก 0.46 ล้านตัน ในปี 2551/52 เพิ่มขึ้น เป็น 0.53 ล้านตัน ในปี 2555/56 หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 1.30 ต่อปี ทั้งนี้เนื่องจากผลผลิตเพิ่มขึ้น

(4) การนำเข้า

การนำเข้า ในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา เพิ่มขึ้น จาก 5.85 ล้านตัน ในปี 2551/52 เป็น 6.63 ล้านตัน ในปี 2555/56 หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 3.35 ต่อปี ประเทศผู้นำเข้ากาแฟที่สำคัญได้แก่ กลุ่มประเทศสหภาพยุโรป สหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น และ รัสเซีย ตามลำดับ โดยกลุ่มประเทศสหภาพยุโรป มีการนำเข้า 2.60 ล้านตัน ในปี 2551/52 เพิ่มขึ้นเป็น 2.70 ล้านตัน ในปี 2555/56 หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 0.62 ต่อปี สหรัฐอเมริกา นำเข้า 1.34 ล้านตัน ในปี 2551/52 เพิ่มขึ้นเป็น 1.37 ล้านตัน ในปี 2555/56 หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 1.83 ต่อปี ญี่ปุ่นนำเข้า 0.42 ล้านตัน ในปี 2551/52 เพิ่มเป็น 0.47 ล้านตัน ในปี 2555/56 และ รัสเซีย นำเข้า 0.19 ล้านตัน ในปี 2551/52 เพิ่มขึ้นเป็น 0.26 ในปี 2555/56 หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 0.26 ต่อปี เนื่องจากความต้องการบริโภคของประเทศเหล่านั้นเพิ่มขึ้น



1.2 ของไทย

1.2.1 การผลิต

แหล่งปลูกกาแฟที่สำคัญของไทยอยู่ในภาคใต้ ได้แก่ จังหวัดชุมพร ระนอง สุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช และในภาคเหนือ ได้แก่ จังหวัดเชียงราย เชียงใหม่ แม่ฮ่องสอน เป็นต้น โดยร้อยละ 79 ของผลผลิตทั้งหมด เป็นพันธุ์โรบัสต้าปลูกในภาคใต้ และอีกร้อยละ 21 ของผลผลิตทั้งหมด เป็นพันธุ์อาราบิก้าปลูกในภาคเหนือ

ในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา เนื้อที่ให้ผลกาแฟของไทยลดลงจาก 365,337 ไร่ ในปี 2552 เหลือ 294,983 ไร่ ในปี 2556 หรือลดลงร้อยละ 5.60 ต่อปี และ ผลผลิตกาแฟลดลงจาก 53,315 ตัน ในปี 2552 เหลือ 37460 ตัน ในปี 2555 หรือลดลงร้อยละ 6.54 ต่อปี เนื่องจากเกษตรกรปรับเปลี่ยนไปปลูกยางพารา และปาล์มน้ำมัน เนื่องจากให้ผลตอบแทนสูงกว่า

ต้นทุนการผลิตกาแฟในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา เพิ่มขึ้นจาก 6,160.60 บาทต่อไร่ ในปี 2552 เป็น 6,401.18 บาทต่อไร่ ในปี 2556 และ หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 1.79 และ ต้นทุนการผลิตต่อกิโลกรัม เพิ่มขึ้นจาก 40.00 บาทต่อกิโลกรัมในปี 2552 เป็น 50.80 บาทต่อกิโลกรัมในปี 2556 หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 6.04 เนื่องจาก การเพิ่มขึ้นของต้นทุนผันแปร เช่น ค่าแรงงาน ค่าปุ๋ย และ ค่ายาปราบศัตรูพืช

1.2.2 การตลาด

(1) ความต้องการใช้เมล็ดกาแฟของโรงงาน

ในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา ความต้องการใช้เมล็ดกาแฟของโรงงานแปรรูปเพิ่มขึ้นจาก 53,803 ตัน ในปี 2552 เป็น 70,000 ตัน ปี ในปี 2556 หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 7.03 ต่อปี ทั้งนี้เนื่องจาก กระแสความนิยมดื่มกาแฟคั่วบด และกาแฟสำเร็จรูปเพิ่มขึ้น ประกอบกับมีการส่งออกกาแฟสำเร็จรูปเพิ่มขึ้น



(2) ราคา

ราคาเมล็ดกาแฟที่เกษตรกรขายได้ในช่วง 5 ปีที่ผ่านมาสูงขึ้น จากกิโลกรัมละ 68.35 บาท ในปี 2552 เป็นกิโลกรัมละ 71.99 บาท ในปี 2556 หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 3.01 ต่อปี เนื่องจากราคาตลาดโลกที่สูงขึ้น และจากความต้องการใช้ที่เพิ่มขึ้น

(3) การส่งออก

ในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา การส่งออกเมล็ดกาแฟของไทยมีปริมาณเพิ่มขึ้น จาก 381 ตัน มูลค่า 64 ล้านบาท ในปี 2552 เป็นปริมาณ 2,085 ตัน มูลค่า 194 ล้านบาท ในปี 2555 แล้วลดลง เป็น 382 ตัน มูลค่า 79 ล้านบาท ในปี 2556 หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 14.63 และร้อยละ 14.40 ต่อปี ตามลำดับ และการส่งออกกาแฟสำเร็จรูปเพิ่มขึ้นจาก 4,122 ตัน มูลค่า 880 ล้านบาท ในปี 2552 เป็น 8,308 ตัน มูลค่า 1,108 ล้านบาท ในปี 2553 และโน้มลดลง เป็น 1,482 ตัน มูลค่า 292 ล้านบาท ในปี 2556 หรือลดลงร้อยละ 19.59 และ 19.64 ต่อปี ตามลำดับ

(4) การนำเข้า

ในช่วง 5 ปีที่ผ่านมา การนำเข้าเมล็ดกาแฟเพิ่มขึ้นจาก ปริมาณ 6,503 ตัน มูลค่า 395 ล้านบาท ในปี 2552 เป็น ปริมาณ 30,835 ตัน และมูลค่า 2,183 ล้านบาท ในปี 2556 หรือเพิ่มขึ้น ร้อยละ 46.22 และ 54.35 ต่อปี ตามลำดับ เนื่องจากผลผลิตในประเทศไม่เพียงพอ สำหรับกาแฟสำเร็จรูป มีการนำเข้าเพิ่มขึ้นจากปริมาณ 2,222 ตัน มูลค่า 517 ล้านบาท ในปี 2552 เป็นปริมาณ 6,425 ตัน มูลค่า 2,039 ล้านบาท ในปี 2556 หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 33.59 และ 45.05 ต่อปี ตามลำดับ

2. แนวโน้มปี 2557

2.1 ของโลก

2.1.1 การผลิต

กระทรวงเกษตรสหรัฐอเมริกา (USDA) คาดคะเนผลผลิตกาแฟโลกปี 2556/57 มี 8.78 ล้านตัน ลดลงจาก 9.04 ล้านตัน ของปี 2555/56 ร้อยละ 2.88 เนื่องจากเป็นวัฏจักรของกาแฟอาราบิก้าในบราซิล และโคลัมเบียที่เป็นช่วงที่ผลผลิตลดลง แต่สำหรับกาแฟโรบัสต้าคาดว่าจะเพิ่มขึ้นเนื่องจากสภาพอากาศเอื้ออำนวย โดยมีประเทศผู้ผลิตที่สำคัญ เช่น บราซิล ผลผลิตลดลง จาก 3.37 ล้านตัน ในปี 2555/56 เป็น 3.22 ล้านตัน ในปี 2556/57 หรือลดลงร้อยละ 4.28 ประเทศเวียดนาม ผลผลิตลดลง จาก 1.50 ล้านตัน ในปี 2555/56 เป็น 1.49 ล้านตัน ในปี 2556/57 หรือลดลงร้อยละ 0.60 ประเทศอินโดนีเซีย ผลผลิตลดลงจาก 0.63 ล้านตัน ในปี 2555/56 เป็น 0.55 ล้านตัน ในปี 2556/57 หรือลดลงร้อยละ 12.38

2.1.2 การตลาด

(1) ความต้องการใช้กาแฟ

กระทรวงเกษตรสหรัฐอเมริกา คาดคะเนความต้องการใช้เมล็ดกาแฟของโลก ปี 2556/57 มี 8.51 ล้านตัน เพิ่มขึ้นจาก 8.44 ล้านตันของปี 2555/56 ร้อยละ 0.83 เนื่องจากมีความต้องการบริโภคเพิ่มขึ้นในประเทศบราซิล สหรัฐอเมริกา และกลุ่มประเทศสหภาพยุโรป

(2) ราคา

ราคาเมล็ดกาแฟตลาดโลก คาดว่าจะเพิ่มขึ้นจากปีที่ผ่านมาเล็กน้อย เนื่องจากผลผลิตโลกลดลงจากปีที่ผ่านมา ร้อยละ 2.91

(3) การส่งออก

กระทรวงเกษตรสหรัฐอเมริกา คาดคะเนการส่งออกกาแฟโลกปี 2556/57 มี 6.85 ล้านตัน ลดลงจาก 6.94 ล้านตัน ในปี 2555/56 ร้อยละ 1.33 ต่อปี จากการคาดคะเนว่า ประเทศที่ส่งออกรายใหญ่ที่สุดได้แก่ บราซิล โดยคาดว่าจะส่งออกในปี 2556/57 ปริมาณ 1.862 ล้านตัน เพิ่มขึ้นจาก 1.860 ล้านตัน ของปี 2555/56 ร้อยละ 0.11 รองลงมาได้แก่ ประเทศเวียดนาม โดยคาดว่าจะส่งออกในปี 2556/57 ปริมาณ 1.42 ล้านตัน ลดลงจาก 1.43 ล้านตัน ของปี 2555/56 หรือลดลงร้อยละ 0.84

(4) การนำเข้า

กระทรวงเกษตรสหรัฐอเมริกา คาดคะเนการนำเข้าเมล็ดกาแฟโลกปี 2556/57 มี 6.60 ล้านตัน ลดลงจาก 6.63 ล้านตัน ในปี 2555/56 ร้อยละ 0.60 ประเทศที่นำเข้ามากที่สุดได้แก่ กลุ่มประเทศสหภาพยุโรป (EU-27) 2.66 ล้านตัน และสหรัฐอเมริกา 1.36 ล้านตัน

2.2 ของไทย

2.2.1 การผลิต

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร คาดคะเนเนื้อที่ให้ผลทั้งประเทศประมาณ 294,983 ไร่ ลดลงจากปีที่แล้ว ร้อยละ 0.62 เนื่องจากมีการโค่นต้นกาแฟในภาคใต้เพิ่มขึ้น เนื่องจากยางพารา และ ปาล์มน้ำมันที่ปลูกแซมโตเต็มที่ ผลผลิตประมาณ 38,300 ตัน เพิ่มขึ้นจากปีที่แล้ว ร้อยละ 2.24 และ ผลผลิตต่อไร่ 130 กิโลกรัม เพิ่มขึ้นจากปีที่แล้วร้อยละ 3.17 เนื่องจากสภาพอากาศที่เอื้ออำนวย

2.2.2 การตลาด

(1) ความต้องการใช้เมล็ดกาแฟ

คาดว่าจะเพิ่มขึ้นจาก ปี 2556 เนื่องจากความต้องการของโรงงานแปรรูปเพิ่มขึ้นจาก 70,000 ตัน ในปี 2556 เป็น 75,000 ตัน ในปี 2557 หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 7.14

(2) ราคา

ในปี 2556 คาดว่าราคาที่เกษตรกรขายได้จะใกล้เคียงกับปีที่ผ่านมา หรือเพิ่มขึ้นเล็กน้อย เนื่องจากผลผลิตในประเทศลดลง

(3) การส่งออก

คาดว่า การส่งออกเมล็ดกาแฟจะลดลงจากปีที่แล้ว เนื่องจากผลผลิตในประเทศลดลง ในขณะที่ความต้องการเมล็ดกาแฟของโรงงานแปรรูปในประเทศเพิ่มขึ้น ส่งผลให้มีผลผลิตกาแฟเพื่อการส่งออกไม่มากนัก

(4) การนำเข้า

คาดว่าจะมีการนำเข้าเมล็ดกาแฟเพิ่มขึ้น เพื่อสนองความต้องการของโรงงาน ที่คาดว่าจะเพิ่มขึ้น สำหรับกาแฟสำเร็จรูป คาดว่าจะมีการนำเข้าเพิ่มขึ้น เนื่องจากราคานำเข้าถูกลง จากการเปิดตลาดกาแฟสำเร็จรูปภายใต้ AFTA อัตราภาษีร้อยละ 0

2.3 ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อปริมาณการผลิตและการส่งออก

2.3.1 ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อการผลิต

ราคากาแฟในช่วงปี 2545 ตกต่ำเหลือกิโลกรัมละ 26.46 บาท ส่งผลให้เกษตรกรปรับเปลี่ยนไปปลูกยางพารา และปาล์มน้ำมันแซมต้นกาแฟ เนื่องจากให้ผลตอบแทนสูงกว่า ส่งผลให้เกษตรกรตัดต้นกาแฟทิ้ง ผลผลิตจึงมีแนวโน้มลดลง

2.3.2 ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อ การส่งออก

ความต้องการใช้เมล็ดกาแฟของโรงงานแปรรูปในประเทศ มีแนวโน้มสูงขึ้น เนื่องจากความต้องการบริโภคในประเทศ และการส่งออกในรูปแบบของกาแฟสำเร็จรูปเพิ่มขึ้น ประกอบกับผลผลิตในประเทศมีน้อย ทำให้ปริมาณส่งออกเมล็ดกาแฟลดลงอย่างต่อเนื่อง



The Top Ten Coffees in the World

Some would say it is a matter of debate which coffees should be called “The Top Ten Coffees in the World.” Which premium coffees are most deserving of this title is less controversial than one may think, however, as certain coffees have proven themselves consistently over time and may truly be considered to be the best coffees on the planet.

The world’s finest coffees are listed here in no particular order since there is a certain amount of personal taste involved. For example, some people preferring the winy and fruity acidity of a Kenyan coffee over the classic balance of a Central American coffee or a Kona coffee. Others do not. Thus we accede to this subjective element and include the top overall coffees taking all of these factors into account.

Here are the world’s Top Ten Coffees:

1) Tanzania Peaberry Coffee

Grown on Mt. Meru and Mt. Kilimanjaro, Tanzania Peaberry coffee is a bright coffee with a medium body and delightful fruit-toned acidity. The taste is deep and rich, often revealing hints of black currant which soften to chocolate and then blend into the coffee’s lingering, sweet finish.

Try a medium roast which provides an aroma that is floral and complex, often exhibiting hints of pineapple, citrus, or coconut. The flavor is delicate, sometimes revealing winy notes and a velvety feeling on the palate.

Tanzania Peaberry coffee beans come from a coffee cherry (fruit) that is comprised of one whole coffee bean instead of the usual two half-beans. Typically less than seven percent of a coffee crop is peaberry.

2) Hawaii Kona Coffee

An Arabica coffee grown at about 2,000 feet above sea level on the fertile slopes of Mauna Loa and Hualalai Volcanoes on the Big Island of Hawaii, Kona coffee is known for its rich yet light and delicate taste with a complex aroma.

Well-balanced with a medium body, it is clean in the cup with a bright and cheerful acidity. Kona coffee often reveals buttery as well as spicy qualities and subtle winy tones with an excellent aromatic finish.

3) Java Arabica Coffee

This wet processed (washed) Arabica coffee is grown on the Indonesian island of Java, and in particular on the Ijen Plateau at elevations around 1,400 meters on the east side in the Ijen volcano complex.

With a somewhat heavy body, Java Arabica is nonetheless lighter than many other Indonesian coffees and also has a lower level of acidity (medium acidity). The flavor is somewhat rustic with

a lingering, herbaceous aftertaste. The coffee's body that is clean and thick with a low-toned richness and earthy qualities, though less earthy than Sulawesi and Sumatra coffees.

The aftertaste of Java Arabica often reveals a smoky or spicy twist and leaves the coffee drinker with an overall sweet impression, supple and smooth. Five large coffee estates established in Java by the Dutch government in the 18th century.

4) Sumatra Lintong Coffee

Exhibiting a medium body and low acidity, Sumatra Lintong is also known for its sweetness and earthy, complex aroma. The coffee is grown in the Lintong region in north central Sumatra near Lake Toba.

5) Sulawesi Toraja Coffee

This multi-dimensional coffee is grown in the southeastern highlands of Sulawesi. Known for its full body and rich, expansive flavor, Sulawesi Toraja coffee is very well balanced and exhibits notes of dark chocolate and ripe fruit. The acidity is low-toned yet vibrant, with less body than a Sumatran coffee though slightly more acidic, and with more earthiness than a typical Java Arabica coffee.

Toraja's rustic sweetness and muted fruit notes create a deep and brooding taste with a pungent spicy quality similar to finer Sumatran coffees. Toraja coffee is processed using the Giling Basah wet-hull method, which produces chaff-free green coffee beans. For Toraja coffee a dark roast is recommended.

6) Mocha Java Coffee

Perhaps the most famous coffee blend, Mocha Java includes Arabian (Yemen) Mocha coffee and Indonesian Java Arabica coffee, two coffees with complementary characteristics. The Yemen Mocha provides a lively intensity and pleasant wildness which complements the clean and bright smoothness of the Java coffee. The traditional blend of Mocha and Java coffee beans creates a complex and yet well-balanced brewed cup.

See the World's Best History of Coffee to read about how sailing ships arriving from Java Island arrived in the great Yemen port of Mocha [Mokha] where the two types of beans became mixed in the wooden hulls of the ships creating the favored blend, a happy accident of history.

7) Ethiopian Harrar Coffee

Spicy, fragrant, and heavy-bodied, Ethiopian Harrar coffee is a wild and exotic dry-processed (natural) Arabica coffee grown in southern Ethiopia at elevations from 4,500 and 6,300 feet above sea level. The dry-processing creates a fruity taste likened to dry, red wine, a powerhouse coffee exhibiting a bold taste that resonates in the cup.

Known for its winy and fruity, floral-toned acidity, Ethiopian Harrar is bright in the cup, even intense with a heady aroma that is rich and pungent, often with notes of blackberries and a lingering finish that may seem slightly fermented with intense notes of jasmine.

Edgy and bold, Ethiopian Harrar displays a complexity of spice tones including cardamom, cinnamon, apricots, blueberry jam, and compote. Some Harrars exhibit tones of very rich, dark chocolate.

8) Ethiopian Yirgacheffe Coffee

Fragrant and spicy, Yirgacheffe coffees are known for their sweet flavor and aroma with a medium to light body. The coffee is wet processed and grown at elevations from 5,800 feet to 6,600 feet above sea level.

Ethiopian Yirgacheffe displays a bright acidity along with an intense, clean flavor and a complexity of floral notes in the aroma, perhaps a hint of toasted coconut, along with a vibrant aftertaste and perhaps a slightly nutty or chocolaty quality. Yirgacheffe coffees are high-toned, floral and citrusy in contrast to the wild and jammy Ethiopian Harrars.

If you prefer your coffee heavy and sweet then choose a medium-dark roast or dark roast, though a medium roast allows the coffee's delicate qualities to shine and enhance the bright acidity.

9) Jamaica Blue Mountain Coffee

Grown in Jamaica's Blue Mountain District, Jamaica Blue Mountain coffee is often described as sophisticated with a smooth and silky, complex taste, outstanding full body, and very well balanced. Many have called it the quintessential cup of coffee and it clearly stands among the world's top gourmet coffees.

Jamaica Blue Mountain is a wet processed (washed) coffee, and its slightly sweet flavor is refined and mild, sometimes almost creamy and with rich hints of chocolate.

The acidity is vibrant and bright, yet very smooth, revealing virtually no bitterness in its overall clean taste. The aroma of Jamaica Blue Mountain is sparkling and bold exhibiting floral notes as well as nutty and herbal overtones.

Jamaica Blue Mountain peaberry coffee beans – when one whole bean forms in a coffee cherry (fruit) rather than the usual two half-beans, are separated out from the other coffee beans and traditionally used for espresso. Named for Jamaican mountain ridge, the Blue Mountain coffee growing region is located south of Port Maria and north of Kingston. To be certified as Jamaica Blue Mountain and not one of the lesser grades the coffee must be grown on the estates at elevations between 3,000 feet and 5,500 feet above sea level.

10) Kenya AA Coffee

Clearly one of the world's finest premium coffees, Kenya AA is grown at more than 6,600 feet above sea level on Kenya's high plateaus. The AA refers to the biggest screen size in the Kenya coffee grading system with specifications that the beans are just a little more than one-fourth inch in diameter.

Kenya AA coffee beans exhibit a full body and strong, rich taste with a pleasant acidity that some say provides the world's brightest coffee. The aroma of Kenya AA is fragrant with floral tones while the finish is winy with berry and citrus overtones.

[Yes, we know we said ten, but we couldn't help ourselves!]

cello





กรมวิชาการเกษตร
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

www.doa.go.th