



# ความผูกพันของคนกับพริก

## ตอน : พริกกะเหรียง 'คีรีราษฎร์' ผลเล็ก รสร้อนแรง



△ แปลงพริกพันธุ์คีรีราษฎร์ 1 ปลูกที่ จ.ลำปาง

“ พืชผักวงศ์พริก - มะเขือ (*Solanaceae* หรือ *Night-shade family*) เป็นวงศ์ของพืชที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจ สามารถนำมาประกอบอาหาร และสกัดสารที่มีคุณสมบัติทางยาหลายชนิด ”



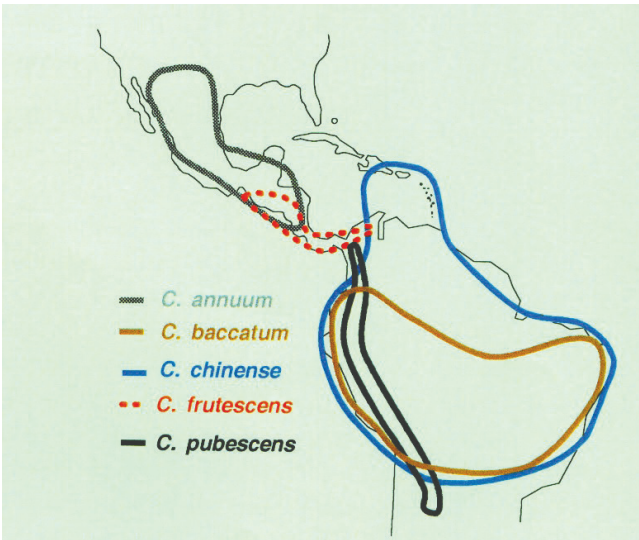
△ ผู้เขียนและทีมวิจัย ลงพื้นที่ อ.ลำพูน เพื่อคัดเลือกพันธุ์พริกกะเหรียง ร่วมกับศูนย์พัฒนาโครงการหลวงพระบาทห้วยต้ม

พื้นที่ปลูกพริกเพื่อการบริโภคของโลก พ.ศ. 2562 แบ่งออกเป็นดังนี้ พริกเพื่อบริโภคผลสด 23.2 ล้านไร่ พริกเพื่อบริโภคผลแห้ง 10.8 ล้านไร่ รวม 34.0 ล้านไร่ ประเทศที่มีพื้นที่ปลูกพริกสดเป็นอันดับต้นๆ ของโลก ได้แก่ ประเทศจีน (5.0 ล้านไร่) อินเดีย (4.9 ล้านไร่) อินโดนีเซีย (1.9 ล้านไร่) เอธิโอเปีย (1.1 ล้านไร่) เม็กซิโก (0.9 ล้านไร่) เมียนมา (0.7 ล้านไร่) ไนจีเรีย (0.6 ล้านไร่) รวมพื้นที่ 14.4 ล้านไร่ คิดเป็นร้อยละ 62.1 ของพื้นที่เก็บเกี่ยวผลผลิตทั้งหมด ส่วนพริกเพื่อบริโภคผลแห้ง พื้นที่ปลูกส่วนใหญ่อยู่ในทวีปเอเชีย ได้แก่ ประเทศอินเดีย (4.8 ล้านไร่) เมียนมา (0.7 ล้านไร่) บังกลาเทศ (0.6 ล้านไร่) ไทย (0.6 ล้านไร่) เวียดนาม (0.5 ล้านไร่) จีน (0.3 ล้านไร่) ปากีสถาน (0.3 ล้านไร่) รวม 7.8 ล้านไร่ คิดเป็นร้อยละ 71.8 ของพื้นที่เก็บเกี่ยวผลผลิตทั้งหมด (FAOSTAT, 2019) ส่วนเมล็ดพันธุ์พริก ประเทศไทยมีการนำเข้าปริมาณ 7.7 ตัน มูลค่า 32.6 ล้านบาท และส่งออกเมล็ดพันธุ์พริกปริมาณ 57.9 ตัน มูลค่า 807.1 ล้านบาท (สำนักควบคุมพืชและวัสดุการเกษตร, 2563)

พริกเป็นพืชในวงศ์ *Solanaceae* สกุล *Capsicum* จำแนกได้ 32 ชนิด พันธุ์ที่นิยมปลูกเพื่อบริโภคมี 5 ชนิด ได้แก่ *C. annuum* L. *C. frutescens* L. *C. chinense* Jacquin *C. baccatum* L. มี 2 ชนิดย่อย คือ *pendulum*, *umbilicatum* และ *C. pubescens* Ruiz & Pavon

ถิ่นกำเนิดของพริกอยู่ในเขตร้อนชื้นของทวีปอเมริกากลางและอเมริกาใต้ 3 แห่ง ได้แก่ *C. annuum* มีถิ่นกำเนิดปฐมภูมิและทุติยภูมิในประเทศเม็กซิโกและกัวเตมาลา *C. chinense* และ *C. frutescens* มีถิ่นกำเนิดในภาคเหนือแถบแม่น้ำแอมะซอนของทวีปอเมริกาใต้ *C. baccatum* และ *C. pubescens* มีถิ่นกำเนิดในประเทศเปรูและโบลิเวีย





△ **ถิ่นกำเนิดของพริกในทวีปอเมริกาและอเมริกาใต้ จำนวน 5 ชนิด ที่มา: ดัดแปลงจาก Pickersgill (1971)**

พันธุ์พริกที่มีรสเผ็ดจัดได้รับความนิยมบริโภคในประเทศเขตร้อน และพันธุ์ที่มีรสเผ็ดน้อยนิยมบริโภคในเขตอบอุ่นและเขตหนาว มีประวัติการปลูกและบริโภคมายาวนานระหว่างคริสต์ศักราช 6,000–7,500 ปี พบหลักฐานการปลูกในประเทศเปรูมากกว่า 4,000 ปี จัดเป็นพืชสมุนไพรที่มีรสเผ็ดหอม เป็นอาหารที่สำคัญของมนุษย์และสัตว์มากกว่า 2,000 ปี

ศตวรรษที่ 15 (พ.ศ. 2036) โคลัมบัส เป็นคนแรกที่นำพันธุ์พริกจากเขตร้อนไปยังสเปนซึ่งเป็นเขตอบอุ่น เนื่องจากผลมีรสชาติและวิตามินสูง จึงทำให้ความนิยมบริโภคแพร่หลายต่อมาในศตวรรษที่ 16 (พ.ศ. 2091) การปลูกพริกได้แพร่หลายไปในประเทศอังกฤษและยุโรปตอนกลาง โดยการนำพันธุ์พริกไปจากแถบเมดิเตอร์เรเนียน ในศตวรรษที่ 19 (พ.ศ. 2428) ชาวสเปนและโปรตุเกสได้นำการปลูกพริกไปเผยแพร่ในทวีปเอเชีย ได้แก่ ประเทศอินเดีย จีน ญี่ปุ่น และทวีปแอฟริกา ประเทศจีนมีการปลูกพริกตั้งแต่ศตวรรษที่ 18 **ประเทศไทยสันนิษฐานว่าคณะบาทหลวงชาวโปรตุเกสในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช (พ.ศ. 2199–2231) นำพริกเข้ามาในประเทศไทยและใช้อย่างแพร่หลายในอาหารไทย**



△ **ความดกของพริกพันธุ์ศรีราชฎร์ 1 ซึ่งเป็นพริกกะเหรี่ยง กลุ่ม C. frutescens L. ผลเล็ก มีกลิ่นและรสเผ็ดจัด**

## การจำแนกพันธุ์พริกตามการใช้ประโยชน์

จำแนกพันธุ์พริกตามลักษณะพฤกษศาสตร์ มี 5 กลุ่ม ดังนี้ (Lippert, Smith, & Bergh, 1966; McCormack, 2005)

**1. *Capsicum annuum* L.** ดอกเดี่ยวมีสีขาวหรือขาวหม่น อับเรณูสีม่วงหรือน้ำเงิน ดอกเดี่ยวต่อช่อ บางครั้งอาจมี 2 ดอกต่อช่อ ในแขนงย่อย มีรอยคอดบริเวณรอยต่อของกลีบเลี้ยงกับก้านดอก ผลสุกสีเขียว เหลือง แดง เมล็ดสีน้ำตาลอ่อน ปลูกเป็นการค้าที่สำคัญทั่วโลก โดยเฉพาะเขตร้อนและแห้งแล้ง พันธุ์ที่พบในประเทศไทย เช่น พริกชี้ฟ้า พริกชี้ฟ้าใหญ่ พริกจินดา พริกแดง พริกพริกทอง พริกชี้หนู พริกชี้หนูชี้ฟ้า พริกชี้หนูจินดา พริกหวาน

**2. *C. baccatum* L.** มี 2 ชนิดย่อย คือ *C. baccatum* var. *baccatum* และ *C. baccatum* var. *pendulum* ทั้ง 2 ชนิดย่อยพบในที่ราบลุ่มของโบลิเวีย *baccatum* พบในภาคใต้ของโบลิเวีย ไปจนถึงอาร์เจนตินา ส่วน *pendulum* ปลูกในภาคเหนือของโบลิเวีย ไปจนถึงเปรู *C. baccatum* var. *baccatum* มีการปลูกอย่างกว้างขวาง พริกชนิดนี้มีดอกครีมสีขาว มีจุดสีเหลืองหรือน้ำตาลบริเวณโคนดอก อับเรณูสีเหลือง มีรอยคอดบริเวณรอยต่อของกลีบเลี้ยงและก้านดอก ก้านผลและใบยาวและใหญ่ ผลมักชี้ลง มีรอยย่น กลิ่นฉุน และสีเฉพาะ เรียกว่า พริกอาจิ (Aji)

**3. *C. chinense* Jacquin** มีดอกสีขาวหรือเขียว อับเรณูสีน้ำเงิน กลีบใบมีซี่ฟันและรอยคอดบริเวณรอยต่อของกลีบเลี้ยงกับก้านดอก มีดอก 1–3 ดอกต่อช่อ ผลมีขนาดใหญ่และเล็ก ผลเล็กมีกลิ่นและรสเผ็ดจัด พริกในกลุ่มนี้มีผลใหญ่ เนื้อหนา ใช้รับประทานสด พริกเนื้อบางใช้ทำพริกแห้ง เป็นพริกที่มีชื่อเสียงว่าเผ็ดที่สุดในโลก คือ **พันธุ์ ‘Habanero’** พันธุ์ที่พบในประเทศไทย เช่น พริกชี้หนู พริกชี้หนูแดง พริกกลาง พริกเล็บมือนาง พริกชี้หนูหอม พริกสวน

**4. *C. frutescens* L.** ดอกมีสีเขียว อับเรณูสีน้ำเงิน ไม่มีรอยคอดบริเวณรอยต่อของกลีบเลี้ยงและก้านดอก ทำให้ชิดกับผล ส่วนมากมีดอกเดี่ยวต่อช่อ บางครั้งอาจมี 2 ดอกต่อช่อ ซึ่งทำให้ต้นชะงักการเจริญเติบโต นอกจากนี้พบว่า พันธุ์ป่ามีมากกว่า 5 ผลต่อช่อ พันธุ์ที่พบในประเทศไทย เช่น พริกชี้ฟ้า พริกเกษตร พริกกะเหรี่ยง พริกชี้หนู พริกชี้หนูหอม พริกขาว





**5. *C. pubescens* Ruiz & Pavon**  
 ดอกมีสีม่วงอมน้ำเงิน และตรงโคนกลีบ  
 ดอกมีสีขาว จำนวน 1-4 ดอกต่อช่อ อับเรณู  
 สีม่วงปนขาว มีรอยคอดบริเวณรอยต่อ  
 ของกลีบเลี้ยงและก้านดอก ใบอ่อนนุ่ม  
 ผลสีเขียวส้ม เมล็ดสีดำหรือน้ำตาลเข้ม  
**พริกกลุ่ม *C. annum* มีความใกล้ชิด**  
**กับ *C. chinense* และ *C. frutescens***  
**ปลูกกว้างขวางทั่วโลก *C. annum* ปลูก**  
**ในพื้นที่ราบสูงของเม็กซิโก ทวีปแอฟริกา**  
**และเอเชีย รวมทั้งพันธุ์พริกยักษ์ที่ปลูก**  
**ในเขตอบอุ่น *C. frutescens* และ**  
***C. chinense* ปลูกในเขตร้อนชื้นของทวีป**  
**อเมริกากลางและอเมริกาใต้ *C. frutescens***  
**ปลูกในทวีปแอฟริกาและเอเชียเพื่อ**  
**เป็นสมุนไพร *C. chinense* มีความเด่น**  
**ของกลิ่นและความเผ็ด *C. baccatum* และ**  
***C. pubescens* นิยมปลูกในลาตินอเมริกา**

**พบว่า *C. baccatum* เป็นพริกเผ็ด**  
**ที่บริโภคผลสดและแห้ง ปลูกในประเทศ**  
**แถบที่ราบสูงของเทือกเขาแอนดีส เช่น**  
**ประเทศโบลิเวีย โคลอมเบีย เอกวาดอร์เปรู**  
***C. pubescens* ปลูกในที่ราบสูง มีเนื้อหนา**  
**นิยมบริโภคผลสด (Pickersgill, 1997)**

**การจัดกลุ่มของพริกตาม**  
**การเจริญเติบโต**

**1. กลุ่มต้นล้มลุก (*Capsicum annum*)**  
 เป็นพริกที่มีอายุสั้น ดอกสีขาวหรือม่วง  
 มี 1 ดอกต่อช่อ เกิดผลเดี่ยว มีทั้งชนิด  
 ที่ปลายผลชี้ขึ้นหรือลง แบ่งได้หลายชนิด  
 ตามขนาดผล รูปร่างผล สีผล ความเผ็ด  
 ผลอ่อนมีสีเขียว หรือม่วง ผลแก่มีสีแดงจัด  
 เหลืองอมส้ม เหลือง น้ำตาล ม่วง หรือ  
 สีขาวนวล เช่น พริกยักษ์ พริกจินดา  
 พริกชี้ฟ้า พริกมัน พริกชี้หนู

**2. กลุ่มยืนต้น (*Capsicum frutescens*)**  
 มีอายุ 2-3 ปี ลักษณะต้นเป็นไม้กึ่งพุ่ม  
 ดอกสีเขียวอมเหลือง มี 1-3 ดอกต่อช่อ  
 ก้านดอกเรียวยาว ปลายผลชี้ขึ้น ผลแก่  
 มีสีแดงหรือเหลือง ส่วนมากมีรสเผ็ดจัด  
 เช่น พริกกระเหรียง พริกทาบาสโก

**สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตร**  
**และอาหารแห่งชาติ (2560) ได้แบ่ง**  
**ประเภทของพริกออกเป็น 2 กลุ่ม คือ**

- 1. กลุ่มพริกผลใหญ่** เส้นผ่านศูนย์กลาง  
 ผล 1.0-4.0 ซม. เช่น พริกมัน พริกหนุ่ม  
 พริกเหลือง พริกหยวก
- 2. กลุ่มพริกผลเล็ก** เส้นผ่านศูนย์กลาง  
 ผล 0.3-1.5 ซม. เช่น พริกชี้หนูผลใหญ่  
 เช่น พริกจินดา พริกหัวเรือ พริกหัวสี่ทอน  
 พริกยอดสน พริกชี้หนูผลเล็ก เช่น  
 พริกชี้หนูสวน พริกตุ้ม พริกชี้หนู

**สารพฤกษเคมีของพริก**

**ตารางแสดงองค์ประกอบของส่วนที่บริโภคได้ 100 กรัม ของพริก**

สารอาหาร	ปริมาณ	หน่วย	สารอาหาร	ปริมาณ	หน่วย
น้ำ	88	กรัม	แร่ธาตุ ประกอบไปด้วย		
พลังงาน	40	กิโลแคลอรี	- เหล็ก	1.0	มิลลิกรัม
คาร์โบไฮเดรต	8.8	กรัม	- แมงกานีส	23.0	มิลลิกรัม
น้ำตาล	5.3	กรัม	- โพแทสเซียม	322.0	มิลลิกรัม
เส้นใย	1.5	กรัม	<b>วิตามิน ประกอบไปด้วย</b>		
ไขมันทั้งหมด	0.4	กรัม	- วิตามินเอ	48.0	ไมโครกรัม
โปรตีน	1.9	กรัม	- เบต้าแคโรทีน	534.0	ไมโครกรัม
			- วิตามินบี 6	0.5	มิลลิกรัม
			- วิตามินซี	144.0	มิลลิกรัม
			<b>แคปไซซิน</b>	0.01 - 6.00	กรัม

ที่มา: United States Department of Agriculture (2018)

**การปรับปรุงพันธุ์พริกในประเทศไทย**

พันธุ์พริกพื้นเมืองของประเทศไทยแต่ละท้องถิ่น เช่น พริกชี้หนู ได้แก่ พันธุ์จินดา พันธุ์เตี้ยไก่ พันธุ์หัวเรือ พันธุ์บางช้าง พันธุ์บ้านแพ้ว พันธุ์พิชัย พันธุ์พื้นเมืองสุโขทัย พันธุ์ตากฟ้า พันธุ์พื้นเมืองเลย, พันธุ์พริกเพื่อการแปรรูปเป็นซอสพริกนิยมใช้ พันธุ์การคำลูกผสม, พริกแห้งยังไม่มีการปรับปรุงที่เฉพาะเจาะจง เป็นการใช้นพันธุ์ทดแทนกัน เกษตรกรนิยมเก็บเมล็ดพันธุ์ไว้ใช้เอง ไม่มีการคัดเลือกและรักษาพันธุ์อย่างถูกหลักวิชาการ ทำให้พันธุ์มีความแปรปรวนสูงและด้อยคุณภาพ ปัจจุบัน เกษตรกรเริ่มนิยมใช้ พันธุ์ลูกผสมที่มีราคาสูง และต้องซื้อเมล็ดพันธุ์ทุกครั้งที่ต้องการปลูก ทั้งพันธุ์การคำและพันธุ์พื้นเมืองได้พบปัญหาโรคแอนแทรกโนส หรือโรคกุ้งแห้ง เกิดจากเชื้อรา *Colletotrichum* spp. ทำให้ผลผลิตลดลงมากกว่า ร้อยละ 50 โรคที่มีความสำคัญอื่นๆ ได้แก่ โรคเหี่ยว โรครากปม โรคใบหงิกใบด่างที่เกิดจากเชื้อไวรัส แมลงศัตรูที่สำคัญ ได้แก่ เพลี้ยไฟ ไรขาว แมลงวันผลไม้ และไส้เดือนฝอยรากปม





△ ระบบการปลูกพริกกะเหรี่ยงแซมข้าวไร่



△ ระบบการปลูกพริกกะเหรี่ยงแซมข้าวโพดไร่



△ พริกกะเหรี่ยง อ.ท่าสองยาง จ.ตาก



△ พริกกะเหรี่ยง อ.พบพระ จ.ตาก



△ พริกกะเหรี่ยง อ.อุ้มผาง จ.ตาก



△ พริกกะเหรี่ยง อ.แม่แตง จ.เชียงใหม่

การคัดเลือกพันธุ์พริกในประเทศไทย เริ่มครั้งแรก โดยสมพร ทรัพย์สาร และ สายันท์ สดดี (2519) ได้สำรวจการปลูกพริก ของเกษตรกรจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ พ.ศ. 2514 และรวบรวมพันธุ์พริกขึ้นพันธุ์พื้นเมือง กลุ่ม *Capsicum annuum* จากนั้นคัดเลือก แบบเก็บรวม พ.ศ. 2515 และ พ.ศ. 2516 ได้คัดเลือกพันธุ์บริสุทธิ์ โดยคัดเลือกสายต้น แล้วนำมาปลูกเป็นแถว สังเกตความแปรปรวน ภายในแถว คัดเลือกแถวที่สม่ำเสมอดีแล้ว นำไปปลูกเปรียบเทียบกับพันธุ์ ต่อมา บรรจง ลิกษะมลทล, สุรศักดิ์ อินทรกำแหง, เกษม สุชาพันธุ์ และปริญญา ศรีสว่างวงศ์ (2523) คัดเลือกพันธุ์บริสุทธิ์ของพริกชี้หนุเม็ดใหญ่ หรือพริกจินดา ได้พันธุ์พริกชี้หนุห้วยสีทัน 1 และ พ.ศ. 2522 นำเสนอขอรับรองตั้งชื่อ พันธุ์ให้เป็นพันธุ์มาตรฐาน และได้รับรอง ตั้งชื่อพันธุ์ห้วยสีทัน 1 ต่อมา ศุภนิวิชัย พิซสวนศรีสะเกษ ได้นำพันธุ์พริกชี้หนุ พันธุ์ห้วยสีทัน 1 มาทำการคัดเลือกใหม่ ในพ.ศ. 2528-2531 และได้รับการรับรอง เป็นพันธุ์พืชขึ้นทะเบียนและพันธุ์พืชรับรอง วันที่ 20 สิงหาคม 2540 และ 22 ธันวาคม 2540 จากกรมวิชาการเกษตร (สำนักคุ้มครอง พันธุ์พืช, 2560)

พริกชี้ฟ้า พันธุ์พิจิตร 1 โดยศุภนิวิชัย พิซสวนพิจิตรได้รวบรวมพันธุ์พริกชี้ฟ้า ที่เกษตรกรแต่ละภูมิภาคที่ปลูกเป็นการค้า

รวมทั้งที่นำพันธุ์มาจากต่างประเทศ นำมาปลูกศึกษาพันธุ์จำนวน 15 พันธุ์ ใน พ.ศ. 2527 ทำการเปรียบเทียบพันธุ์ คัดเลือกพันธุ์จากแปลงรวบรวมและศึกษา พันธุ์ พ.ศ. 2528-2534 พบว่า มี 5 พันธุ์ ที่ให้ผลผลิตสูง และให้ผลมีคุณภาพในการ ทำเป็นพริกแห้งได้ดี แต่เป็นพันธุ์ที่มีความแปรปรวนในพันธุ์เล็กน้อย จึงได้นำ ทั้ง 5 พันธุ์มาคัดเลือกให้ได้สายพันธุ์บริสุทธิ์ พันธุ์ใหม่ที่มีความสม่ำเสมอ ให้การรับรอง โดยกรมวิชาการเกษตรเป็นพันธุ์พืช ขึ้นทะเบียน วันที่ 25 พฤศจิกายน 2542

พริกชี้หนุผลใหญ่ที่มีพื้นที่ปลูกมาก ทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือ คือ “พริก หัวเรือ” ซึ่งเป็นพริกชี้หนุที่มีขนาดผลใหญ่ ความยาวประมาณ 7-8 ซม. มีความเผ็ด ปานกลาง กลิ่นหอม ผลแก่มีสีแดงสด รับประทานสดและแห้งได้เป็นอย่างดี ปลูกมากที่จังหวัดอุบลราชธานี ศรีสะเกษ ปัจจุบันพบว่า การปลูกพริกหัวเรือได้ผลผลิต ลดลง คุณภาพของผลผลิตด้อยลง เนื่องจาก เกษตรกรเก็บเมล็ดพันธุ์ไว้เองหรือซื้อจาก เพื่อนบ้าน ไม่ได้มีการปรับปรุงพันธุ์หรือ คัดเลือกพันธุ์ที่ถูกต้อง ที่ผ่านมา ศุภนิวิชัย พิซสวนศรีสะเกษ กรมวิชาการเกษตร ได้รวบรวม พันธุ์พริกชี้หนุหัวเรือใน พ.ศ. 2540-2541 จากนั้นคัดเลือกแบบสายพันธุ์บริสุทธิ์ และ เปรียบเทียบพันธุ์ใน พ.ศ. 2542-2543

ทดสอบพันธุ์ในท้องถิ่น 5 แห่ง ใน พ.ศ. 2544-2545 ทดสอบพันธุ์ในพื้นที่ของ เกษตรกร 5 แห่ง ใน พ.ศ. 2546-2547 เพื่อตรวจสอบความคงตัวและคุณลักษณะ ของพันธุ์ และตั้งชื่อว่า “พริกชี้หนุหัวเรือ สายพันธุ์ ศก.13” และ “พริกชี้หนุ หัวเรือสายพันธุ์ ศก.25” (ทวีศักดิ์, 2559)

### การพัฒนาพันธุ์พริกศรีราชบุรี

พริกกะเหรี่ยงเป็นหนึ่งในกลุ่มสายพันธุ์ ของพริกชี้หนุผลเล็ก ที่สีกลิ่นและรสเผ็ดจัด นิยมใช้และจำหน่ายในลักษณะผลสด และแห้ง ผลผลิตพริกแห้งมีราคาสูงกว่า พริกแห้งทั่วๆ ไป พันธุ์พริกกะเหรี่ยง ในประเทศไทยมีมากมายและหลากหลาย สายพันธุ์ แตกต่างกันตามถิ่นที่ปลูก และ มีความแปรปรวนจากการผสมข้าม สายพันธุ์ตามธรรมชาติสูง (ภาพที่ 2)

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ล้านนา ร่วมกับ สำนักงานกองทุนสนับสนุน การวิจัย ปรับปรุงพันธุ์พริกกะเหรี่ยง ระหว่าง พ.ศ. 2548-2555 โดยรวบรวมพันธุ์ พริกกะเหรี่ยงจากแปลงเกษตรกรจากอำเภอ พบพระ อำเภอท่าสองยาง อำเภอแม่ระมาด อำเภออุ้มผาง และอำเภอแม่สอด จังหวัดตาก ได้จำนวนถึง 559 สายพันธุ์ และทำการ ศึกษาคัดเลือกพันธุ์พริกกะเหรี่ยงที่ให้ ผลผลิตที่ดี 2 ชั่ว ระหว่าง พ.ศ. 2552-2555





△ พริกพันธุ์ศรีราชา 1

△ พริกพันธุ์ศรีราชา 2

△ พริกพันธุ์ศรีราชา 3

△ พริกพันธุ์ศรีราชา 4



△ พริกพันธุ์ศรีราชา 5

△ พริกพันธุ์ศรีราชา 6

△ พริกพันธุ์ศรีราชา 7

△ พริกพันธุ์ศรีราชา 8

ได้ 8 พันธุ์ ได้แก่ พันธุ์ศรีราชา 1 พันธุ์ศรีราชา 2 พันธุ์ศรีราชา 3 พันธุ์ศรีราชา 4 พันธุ์ศรีราชา 5 พันธุ์ศรีราชา 6 พันธุ์ศรีราชา 7 และ พันธุ์ศรีราชา 8 ซึ่งได้รับการรับรอง พันธุ์พืชขึ้นทะเบียนตามพระราชบัญญัติ พันธุ์พืช พ.ศ. 2518 ณ วันที่ 28 มีนาคม พ.ศ. 2555 และตามพระราชบัญญัติคุ้มครอง พันธุ์พืช พ.ศ. 2542 เมื่อ 30 มีนาคม พ.ศ. 2558

พริกพันธุ์ศรีราชาเป็นพริกชี้หัว (*Capsicum frutescens* L.) ซึ่งมีการปลูก ในแหล่งปลูกพริกที่อาศัยน้ำฝนตลอด ฤดูปลูกของพื้นที่ภาคเหนือตอนบน และภาคกลาง เช่น จังหวัดราชบุรี กาญจนบุรี เกษตรกรนิยมเก็บเมล็ดพันธุ์ปลูกเอง และมีการเขตกรรมตามประสพการณ์ ของเกษตรกร การนำพันธุ์พริกศรีราชา ซึ่งได้รับการคัดเลือกพันธุ์ที่มีผลผลิตและ คุณภาพสูงไปปลูกเปรียบเทียบกับพันธุ์

ที่เกษตรกรใช้ปลูกเดิม เพื่อปรับเปลี่ยน พันธุ์ใหม่และการเขตกรรมให้เหมาะสม กับการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืช ระบบการจัดการคุณภาพ (GAP) ของพริก เพื่อให้เกษตรกรสามารถเพิ่มผลผลิต คุณภาพ สำหรับใช้เป็นอาหารและจำหน่าย เพื่อความมั่นคงทางอาหารและรายได้ของ เกษตรกรผู้ปลูกพริก

(K.)

