

กลุ่มพืช(Group) : พืชอุตสาหกรรม

ชื่อไทย(Thai Name/Vernacular name) : ชา

ชื่อสามัญ(Common Name) : tea

ชื่อวิทยาศาสตร์ (Scientific Name)

วงศ์ (Family) : THEACEAE

สกุล (Genus) : Thea

ชนิด(specific epithet) : sinensis

ชื่อผู้ตั้ง (Author name) : L.

ชนิดย่อย (Subspecies) : ไม่ได้ระบุ

พันธุ์ (Variety) : ไม่ได้ระบุ

พืชแนะนำ : เป็นพืชแนะนำ

พืชรับรอง : เป็นพืชรับรอง

ทดสอบเพิ่มฟิลด์ :

ชื่อการทดลอง :

ลักษณะทางเกษตร :

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ :

สถานการณ์พืช

สถานการณ์พืช : ชาเป็นพืชสวนอุตสาหกรรมที่ใช้แปรรูปเป็นเครื่องดื่มและผลิตภัณฑ์อื่นๆ เพราะนอกจากจะเป็นพืชเศรษฐกิจที่มีการปรับตัวให้สามารถเข้ากับพื้นที่ใดเป็นเวลานานแล้วยังเป็นพืชที่สามารถใช้อนุรักษ์ดินและน้ำได้เป็นอย่างดีอีกด้วย ชาเป็นพืชที่นำมาทำเป็นเครื่องดื่มเป็นที่นิยมบริโภคของคนทั่วโลก โดยจีนเป็นประเทศแรกที่เริ่มนำชามาทำเป็นเครื่องดื่ม จากนั้นความนิยมในการดื่มชาก็ได้แพร่กระจายไปทั่วโลก ทั้งในทวีปอเมริกา ยุโรป เอเชีย และในบางประเทศของทวีปแอฟริกา

ประเทศไทยมีการปลูกชากระจายอยู่ในพื้นที่หลายจังหวัดในภาคเหนือ เนื่องจากมีสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม ในปัจจุบันประเทศไทยมีการนำเข้าสินค้าประเภทชา 625 เมตริกตัน เป็นชาชนิดผง 437.50 เมตริกตัน และชาใบ 187.50 เมตริกตัน (กรมการค้าต่างประเทศ, 2559) ผลผลิตชาของโลกเป็นชาดำหรือชาฝรั่งประมาณ 70 เปอร์เซ็นต์ อีก 30 เปอร์เซ็นต์ เป็นชาใบซึ่งรวมถึงชาจีนและชาเขียว ชาเขียวมักมีการผลิตที่ประเทศญี่ปุ่นและประเทศจีน กรรมวิธีการผลิตที่แตกต่างกัน

ก่อนหน้านี้ได้ศึกษาการแปรรูปชาที่กลุ่มเกษตรกรสามารถผลิตเอง เพื่อเพิ่มมูลค่าของชาที่ปลูกในพื้นที่เดิมทั้งชาจีนและชาอัสสัม (*Camellia sinensis* var. *assamica*) ชาหมักจะเป็นชาที่ได้จากยอดชาที่พรางแสงก่อนการเก็บเกี่ยวเพื่อที่จะควบคุมปริมาณแสงแดดที่สัมผัสกับใบชา กับ ระดับของการพรางแสงและระยะเวลาก่อนที่จะเก็บเกี่ยวจะแตกต่างกันขึ้นอยู่กับเกษตรกร / บริษัท โดยทั่วไปจะมีการพรางแสงประมาณ 2 สัปดาห์ขึ้นไปก่อนการเก็บเกี่ยว จากนั้นนำยอดชามานึ่ง อบแห้งและบดละเอียด ใบชาที่ปลูกในที่ร่มระยะเวลาจะมีระดับกรดอะมิโนและคลอโรฟิลล์ที่สูงขึ้นของชาที่ปลูกในร่มจึงมีสีเขียวสดใส ระยะเวลาการพรางแสงจะเพิ่มระดับของคาเฟอีนและ theanine ซึ่งเป็นส่วนประกอบในชาเขียว ทำให้มีรสชาติดหวาน ชาที่มี theanine สูง จะมีรสชาติดหวานและจะเป็นชา ในปัจจุบันประเทศไทยมีการนำเข้าสินค้าประเภทชา 625 เมตริกตัน เป็นชาชนิดผง 437.50 เมตริกตัน และชาใบ 187.50 เมตริกตัน (กรมการค้าต่างประเทศ, 2559)

ผลผลิตชาของโลกเป็นชาดำหรือชาฝรั่งประมาณ 70 เปอร์เซ็นต์ อีก 30 เปอร์เซ็นต์ เป็นชาใบซึ่งรวมถึงชาจีนและชาเขียว ชาเขียวมักมีการผลิตที่ประเทศญี่ปุ่นและประเทศจีน กรรมวิธีการผลิตที่แตกต่างกัน

ก่อนหน้านี้ได้ศึกษาการแปรรูปชาที่กลุ่มเกษตรกรสามารถผลิตเอง เพื่อเพิ่มมูลค่าของชาที่ปลูกในพื้นที่เดิมทั้งชาจีนและชาอัสสัม (*Camellia sinensis* var. *assamica*) ชาหมักจะเป็นชาที่ได้จากยอดชาที่พรางแสงก่อนการเก็บเกี่ยวเพื่อที่จะควบคุมปริมาณแสงแดดที่สัมผัสกับใบชา กับ ระดับของการพรางแสงและระยะเวลาก่อนที่จะเก็บเกี่ยวจะแตกต่างกันขึ้นอยู่กับเกษตรกร / บริษัท โดยทั่วไปจะมีการพรางแสงประมาณ 2 สัปดาห์ขึ้นไปก่อนการเก็บเกี่ยว จากนั้นนำยอดชามานึ่ง อบแห้งและบดละเอียด ใบชาที่ปลูกในที่ร่มระยะเวลาจะมีระดับกรดอะมิโนและคลอโรฟิลล์ที่สูงขึ้นของชาที่ปลูกในร่มจึงมีสีเขียวสดใส ระยะเวลาการพรางแสงจะเพิ่มระดับของคาเฟอีนและ theanine ซึ่งเป็นส่วนประกอบในชาเขียว ทำให้มีรสชาติดหวาน ชาที่มี theanine สูง จะมีรสชาติดหวานและจะเป็นชาเกรดที่สูงขึ้น และมีสารคาเทชิน

ที่ช่วยต่อต้านอนุมูลอิสระและลดการเกิดโรคมะเร็ง อีกทั้งยังมีสารอาหารประเภทโปรตีน คาร์โบไฮเดรต และวิตามินหลายชนิด ชาหมักมีความนิยมบริโภคทั้งในและในประเทศ

เป็นชาที่ใช้ในพิธีการชงชาของประเทศญี่ปุ่น สามารถนำมาทำเครื่องดื่มชนิดร้อนและเย็นได้ ส่วนยอดชาที่สัมผัสกับแสงแดดจะเพิ่มระดับของวิตามินซีและแทนนิน แทนนินเป็นส่วนประกอบในชาเขียวที่ทำให้ชามีรสฝาดและขม เพราะฉะนั้นชาโดยทั่วไปจะมีรสที่ขมมากกว่าชาที่ได้จากการพรางแสง (Aiya co., LTD, 2559)

เนื่องจากปัจจุบันต้องนำเข้าชาหมักจากต่างประเทศ จึงทำให้มีราคาสูง โดยชาหมักที่ผลิตในเมือง Uji มีราคาตั้งแต่ 2,900-6,000 บาท/กิโลกรัม (Matchazuki shop, 2559) ดังนั้น จึงควรมีการศึกษาวิธีการพรางแสงที่เหมาะสมเพื่อนำยอดชาจีนมาแปรรูปเป็นชาหมัก

เพื่อเพิ่มมูลค่าของชาจีนที่เกษตรกรปลูกในประเทศไทย เพิ่มความสะดวกในการดื่มชาเขียวให้กับผู้บริโภค และลดการนำเข้าสินค้าเครื่องดื่มประเภทชาจากต่างประเทศในอนาคต กลุ่มพันธุ์ชาอัสสัมจัดได้ว่าเป็นชาพื้นที่เมืองที่มีแหล่งกำเนิดทางภาคเหนือของไทย และมีการกระจายไปปลูกจนสามารถปรับตัวได้ดีในหลายพื้นที่ ภาคใต้มีเริ่มมีการปลูกชาอัสสัมเมื่อ พ.ศ. 2330 ที่ชุมชนบ้านแจ๊ะเหม อำเภอบางแว จังหวัดนราธิวาส โดยปลูกในสวนผลไม้ สวนยางพารา บริเวณบ้านบริเวณทางเดิน ริมคลอง หรือริมสวน มีการแปรรูปเป็นชาระดับคุณภาพถือเป็นสินค้าโอท็อปของจังหวัดนราธิวาสโดยกลุ่มสตรีผลิตชาบ้านแจ๊ะเหม ซึ่งมีสมาชิกมากกว่า 100 ราย ในปี 2548 มีการเพาะชากลาชามากกว่า 2 แสนต้น เพื่อกระจายแก่สมาชิก (ธีรกาญจน์. 2548)

การเตรียมดิน

การปลูก

การใส่ปุ๋ย

ครั้งที่	ครั้งที่	ปุ๋ย/ฮอร์โมน	สูตร/ชนิดฮอร์โมน	อัตรา	โดยวิธี
----------	----------	--------------	------------------	-------	---------

วิธีการให้น้ำ

ครั้งที่	วันที่	วิธี	ปริมาณน้ำ (มิลลิเมตร)
----------	--------	------	-----------------------

การป้องกัน/กำจัดศัตรูพืช

โรคพืช

วันที่	ชนิดสารเคมี	โรค	อัตรา
--------	-------------	-----	-------

แมลง ไร และศัตรูพืช

ครั้งที่	วันที่	ชนิด	อัตรา
----------	--------	------	-------

วัชพืช

ครั้งที่	วันที่	ชนิดสารเคมี	ชนิด
----------	--------	-------------	------

ข้อมูลอุตุนิยมวิทยา : -

เทคโนโลยีการผลิต : -