

“นรินทร์” ดึงจุดเด่น “ปลากะพงสามน้ำทะเลสาบสงขลา” เนื้อแน่นนุ่ม ไม่คาว วัตถุดิบชั้นดี GI รังสรรค์ใน “Thai Select” เพิ่มมูลค่า สร้างรายได้ให้เกษตรกร

เมื่อวันที่ 25 พฤศจิกายน 2567 นายนรินทร์ ศรีสรรพางค์ รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงพาณิชย์ นำทีมลงพื้นที่เยี่ยมชมสินค้า GI ของจังหวัดสงขลา ได้แก่ “ปลากะพงสามน้ำทะเลสาบสงขลา” โดยมีเป้าหมายในการเพิ่มมูลค่าของปลากะพงสามน้ำทะเลสาบสงขลา ซึ่งเป็นไปตามนโยบายของรัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์ (นายพิชัย นริพทะพันธุ์) ในการเพิ่มรายได้และขยายโอกาสให้กับเกษตรกรผู้เลี้ยงปลากะพง ณ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มรักเกาะยอ (อากฤษ ฟาร์ม) ต.เกาะยอ อ.เมือง จ.สงขลา

นายนรินทร์ฯ ได้เปิดเผยหลังหารือร่วมกับหน่วยงานราชการในพื้นที่และกลุ่มเกษตรกร นำโดยประธานกลุ่มรักเกาะยอ ว่า “เป็นโอกาสที่ดีในการพบปะพี่น้องเกษตรกรผู้เลี้ยงปลากะพงสามน้ำทะเลสาบสงขลา ซึ่งเป็นสินค้า GI ในความส่งเสริมของกระทรวงพาณิชย์ จากการพูดคุยถึงแนวทางการพัฒนาปลากะพงสามน้ำทะเลสาบสงขลา พบว่ามีการรวมกลุ่มเป็นวิสาหกิจชุมชนเพื่อขายปลากะพงทั้งสดและแปรรูป ซึ่งปัจจุบันยังพบปัญหาอยู่บ้าง โดยผมก็ได้บอกพี่น้องเกษตรกรผู้เลี้ยงปลาว่า กระทรวงพาณิชย์เรามีนโยบายในการสร้างรายได้ให้เกษตรกร และต้องการพัฒนา MSME ซึ่งปัจจุบันมีมากถึง 99.5% ของผู้ประกอบการทั้งหมด ซึ่งขณะนี้มีส่วนแบ่งตลาดมูลค่าซื้อขายประมาณ 35% โดยเป้าหมายของกระทรวงพาณิชย์ในปี 2570 ต้องมีส่วนแบ่งการตลาดเพิ่มขึ้นถึง 40% โดยสิ่งหนึ่งที่สำคัญคือการพัฒนาสินค้าของชุมชนโดยเฉพาะที่มีอัตลักษณ์เกิดจากสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ของไทย หรือ GI โดยกระทรวงพาณิชย์ได้เตรียมพร้อมในด้านของการช่วยส่งเสริมให้ปลากะพงสามน้ำทะเลสาบสงขลาที่เป็นปลาที่มีคุณภาพ และหาได้เฉพาะที่ทะเลสาบสงขลาที่มีภูมิศาสตร์ในเขตร้อน และเป็นปลาที่อยู่ได้ทั้งในน้ำเค็ม น้ำจืด และน้ำกร่อย จึงเป็นที่มาของปลากะพงสามน้ำทะเลสาบสงขลา ให้เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น โดยการขยายช่องทางการตลาด ประสานห้างสรรพสินค้าเพื่อนำปลากะพงสามน้ำเข้าสู่ตลาดใหญ่ ผลักดันให้ทั่วโลกได้รู้จัก โดยจะนำปลากะพงสามน้ำทะเลสาบสงขลา เข้าไปจัดแสดงในงาน THAIFEX - Anuga Asia เพื่อให้ผู้ประกอบการร้านอาหารทั่วโลกได้รู้จัก”

นายนรินทร์ ยังกล่าวต่ออีกว่า “ในการส่งเสริมและเพิ่มมูลค่าสินค้า ปัจจุบันต้องมีการทำตลาดทั้งออนไลน์ ออฟไลน์ สินค้าปลากะพงสามน้ำทะเลสาบสงขลา มีเอกลักษณ์ในเรื่องของการทานสด เพราะปลาเนื้อแน่น รสชาติหวานนุ่ม ไม่มีกลิ่นโคลนหรือกลิ่นสาบ จึงอยากให้ณรงค์บริโภคปลากะพงสามน้ำ

ทะเลสาบสงขลาแบบสด ซึ่งปัจจุบันชาวบ้านในพื้นที่มีการใช้กรรมวิธีปลิดชีพปลาแบบญี่ปุ่น “อิคะจิเมะ” ทำให้ปลาคงความสดและไม่คาว ในส่วนของการแปรรูปอยากให้เกษตรกรคำนึงถึงผู้บริโภค โดยใช้หลัก “การตลาด นำการผลิต” โดยสำรวจตลาดของผู้บริโภคก่อน เพราะการแปรรูปต้องมีการใช้ต้นทุนเพิ่มขึ้นอีก“

“นอกจากนี้ กระทรวงพาณิชย์มีแนวทางการส่งเสริมให้การใช้วัตถุดิบสินค้า GI ในการประกอบอาหาร ในร้านอาหารไทยที่ได้รับตราสัญลักษณ์ Thai Select ซึ่งมีอยู่ทั่วประเทศ และตอนนี้กระทรวงพาณิชย์ยังร่วมกับห้างสรรพสินค้าชั้นนำ ได้แก่ Gourmet Market ในเครือ The mall และ Tops ในเครือ Central นำสินค้า GI วางขายเพื่อเพิ่มช่องทางและมูลค่าให้กับสินค้า

ในส่วนของการทำการตลาดออนไลน์ เราได้ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการใช้ตลาดอีคอมเมิร์ซให้เกิดประโยชน์ โดยส่งเสริมให้เกษตรกรรู้จักใช้แพลตฟอร์มออนไลน์ต่างๆ เป็นช่องทางในการขายปลากระพง ได้อีกช่องทางหนึ่ง โดยเราจะเป็นผู้ประสานไปรษณีย์ในเรื่องของต้นทุนการจัดส่งสินค้าให้ ในขณะเดียวกัน กระทรวงพาณิชย์ จะสนับสนุนให้มีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์รวมถึงสร้าง story ให้กับสินค้าโดยมีนักออกแบบมาออกแบบบรรจุภัณฑ์และเครื่องหมายการค้า อันเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าอีกทางหนึ่ง

“กระทรวงพาณิชย์เชื่อว่าการตลาดของปลากระพงสามน้ำทะเลสาบสงขลาในอนาคตไปได้อีกไกล ด้วยการร่วมมือกันของหน่วยงานภาครัฐและประชาชน โดยกระทรวงพาณิชย์จะช่วยผลักดันอย่างเต็มที่ สุดท้ายนี้ขอฝากประชาสัมพันธ์ “ปลากระพงสามน้ำทะเลสาบสงขลา” สินค้า GI ของจังหวัดสงขลา ให้เป็นที่รู้จัก และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคปลาไทย “ นายณรินทร์ กล่าวทิ้งท้าย

ในปัจจุบันมีสินค้าที่ขึ้นทะเบียน GI ทั่วประเทศแล้ว 212 สินค้า มูลค่ากว่า 76,000 ล้านบาทต่อปี ปลากระพงสามน้ำทะเลสาบสงขลาได้จดทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) เมื่อวันที่ 28 กันยายน 2565 ปลากระพงสามน้ำทะเลสาบสงขลา หมายถึง ปลากระพงสด ปลากระพงสดแช่แข็ง ปลากระพงเค็ม และหนังปลากระพงทอดกรอบ จากปลากระพงขาว ที่มีขนาดใหญ่ น้ำหนักไม่น้อยกว่า 2 กิโลกรัม รสชาติดี เนื้อขาว นุ่ม ไม่มีกลิ่นโคลนและกลิ่นสาบ เลี้ยงในกระชังในทะเลสาบสงขลาตั้งแต่ปากทะเลสาบสงขลาที่ติดกับทะเลอ่าวไทย เข้ามาด้านในครอบคลุมทะเลสาบสงขลาทั้งหมดได้แก่ อำเภอเมืองสงขลา อำเภอสิงหนคร อำเภอหาดใหญ่ อำเภอบางกล่ำ และอำเภอกวนเนียง โดยมีพื้นที่การแปรรูปครอบคลุมทุกอำเภอในจังหวัดสงขลา