

#

## นายกฯ ลุยเบตง ชูเมนูเด็ดจากปลาท้องถิ่น ขึ้นแท่นซอฟต์แวร์อาหารใต้ กรมทรัพย์สินทางปัญญา เตรียมขึ้นทะเบียน GI อีก 2 รายการ

เมื่อวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2567 นายกรัฐมนตรี นำทีม ลงพื้นที่จังหวัดยะลา เดินหน้าสร้างมูลค่าเพิ่มให้สินค้า “ปลานิลสายน้ำไหลเบตง” และ “ปลาพลวงชมพูสาลาบลา” ปลาน้ำจืดที่มีอัตลักษณ์เฉพาะถิ่น เตรียมขึ้นทะเบียน GI ตัวใหม่ของจังหวัดยะลา พร้อมด้วยเซฟซุมพล แจ้งไพโร เซฟมิชลิน ประธานอนุกรรมการ Soft Power ด้านอาหาร ร่วมรังสรรค์เมนูเด็ดจากปลานิลสายน้ำไหลเบตง คาดนำรายได้สู่ชุมชนท้องถิ่นเติบโตอย่างยั่งยืน

นายวุฒิไกร ลีวีระพันธุ์ อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา กล่าวว่า “ท่านนายกรัฐมนตรีและรัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลัง (นายเศรษฐา ทวีสิน) ได้มอบนโยบายให้กรมทรัพย์สินทางปัญญาเร่งผลักดันสินค้าอัตลักษณ์ท้องถิ่นให้เป็นสิทธิของชุมชน ผ่านการส่งเสริมการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ หรือ GI เพื่อยกระดับสินค้าคุณภาพจากชุมชนให้เป็นที่รู้จัก ช่วยดึงดูดนักท่องเที่ยว สร้างงาน สร้างรายได้ และนำมาซึ่งความเป็นอยู่ที่ดีของพี่น้องชาวยะลา โดยในการลงพื้นที่ครั้งนี้ ตัวแทนกลุ่มเกษตรกรปลานิลสายน้ำไหลเบตง และปลาพลวงชมพูสาลาบลาได้ยื่นคำขอขึ้นทะเบียน GI กับท่านนายกรัฐมนตรีฯ ซึ่งกรมทรัพย์สินทางปัญญาจะนำเรื่องเข้าสู่กระบวนการตรวจสอบคำขอ โดยเชื่อมั่นว่าการยกระดับสินค้าชุมชนด้วยระบบ GI นี้จะเป็นโมเดลต้นแบบในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจภายในจังหวัด อีกทั้งยังเป็นก้าวสำคัญในการพัฒนาอุตสาหกรรมประมงน้ำจืดของจังหวัดยะลาให้เติบโตอย่างเข้มแข็งต่อไป”

ทั้งนี้ กรมฯ ได้จัดกิจกรรมสุตพิเศษ โดยเชิญเซฟซุมพล แจ้งไพโร เซฟระดับมิชลิน ประธานอนุกรรมการขับเคลื่อนอุตสาหกรรมด้านอาหาร ภายใต้คณะกรรมการพัฒนาซอฟต์แวร์แห่งชาติ มาร่วมรังสรรค์เมนู “พริกชิงปลานิลสายน้ำไหลเบตง” และ “ปลานิลสายน้ำไหลเบตงนึ่งมะนาวส้มจัดสมุนไพรไทย” เพื่อโปรโมทสินค้าปลานิลสายน้ำไหลเบตงให้เป็นที่รู้จักในวงกว้าง และส่งมอบให้เป็นเมนูแนะนำประจำร้าน อีกทั้งยังสร้างแรงบันดาลใจให้กับผู้ประกอบการร้านอาหารในพื้นที่ในการนำปลานิลสายน้ำไหลเบตงมาเป็นวัตถุดิบในการทำเมนูต่างๆ อีกด้วย

สำหรับ “ปลานิลสายน้ำไหลเบตง” เพาะเลี้ยงมากในบริเวณเทือกเขาสันกาลาศรีของอำเภอเบตง จังหวัดยะลา และเลี้ยงในบ่อที่มีกระแสน้ำที่ไหลตลอดเวลา ทำให้ปริมาณออกซิเจนในน้ำสูงกว่าบ่อปลาทั่วไป จึงทำให้ปลานิลสายน้ำไหลเบตงมีลักษณะเด่นคือส่วนหัวเล็ก เนื้อปลาแน่น สีขาวละมุน รสชาติหวาน ไม่มีกลิ่นโคลน ริมฝีปากบนและล่างเสมอกัน ราคาขาย 300 บาทต่อกิโลกรัม ส่วน “ปลาพลวงชมพูสาลาบลา” เป็นปลาท้องถิ่นหายาก มีพ่อพันธุ์แม่พันธุ์จากต้นน้ำป่าสาลาบลา และเลี้ยงด้วยระบบน้ำไหลจากแหล่งน้ำธรรมชาติ มีลักษณะเด่นคือลำตัวมีสีชมพู ครีบหลังและครีบหางเป็นสีแดง เนื้อปลานุ่มมีสีขาวเหมือนสำลี รสชาติหวานอร่อย เกล็ดมีสารคลอโรเจนจึงนิยมนำมาทำเครื่องดื่ม มีราคาสูงถึง 3,000 – 3,500 บาทต่อกิโลกรัม เนื่องจากต้องใช้ระยะเวลาเลี้ยงอย่างน้อย 2-3 ปี จึงจะสามารถขายได้ โดยปลาทั้ง 2 ชนิด สร้างมูลค่าการตลาดให้กับจังหวัดรวมกว่า 44 ล้านบาทต่อปี