

## กรมทรัพย์สินทางปัญญา เยือนกรุงเก่าลุยดงโสน ดันเห็ดตับเต่า ขึ้นทะเบียน GI ใหม่

### งูมือสุดยอดเซฟชื่อดังคิดค้นเมนูอาหารไทยสูตรเด็ดส่งต่อชุมชน

### สร้างโอกาส เพิ่มรายได้ให้กับผู้ประกอบการอย่างยั่งยืน

กรมทรัพย์สินทางปัญญา นำคณะลงพื้นที่จังหวัดอยุธยา ดัน “เห็ดตับเต่า” ขึ้นทะเบียนเป็นสินค้า GI ตัวใหม่ของจังหวัด คาดสร้างมูลค่าเพิ่มให้สินค้า นำรายได้มาสู่พี่น้องชาวอยุธยา พร้อมชวนเซฟบุ๊ค (บุญสมิทธิ์ พุกกะณะสุต) กูรูทางด้านอาหารชุมชนกว่า 10 ปี ร่วมคิดค้นสูตรอาหารที่รังสรรค์วัตถุดิบจากเห็ดตับเต่า

เมื่อวันที่ 19 สิงหาคม 2567 นางสาวกนิษฐา กังสนนิช รองอธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา เปิดเผยว่า รัฐบาลมีนโยบายสำคัญในการยกระดับซอฟต์แวร์ของไทยให้เข้มแข็ง ซึ่งสินค้า GI เป็นหนึ่งในสินค้า ที่มีอัตลักษณ์และมีศักยภาพแข่งขันในเวทีโลก กรมทรัพย์สินทางปัญญาเร่งเดินหน้าส่งเสริมสินค้า GI ไทยในทุกมิติ เพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานรากให้เข้มแข็ง เพื่อสร้างรายได้ให้แก่ชุมชนท้องถิ่น ปัจจุบันมีสินค้าขึ้นทะเบียน GI ทั่วประเทศ ทั้งในกลุ่มสินค้าประเภทอาหาร ผลผลิตทางการเกษตร และสิ่งของเครื่องใช้ รวม 206 สินค้า สร้างมูลค่ากว่า 71,000 ล้านบาทต่อปี

นางสาวกนิษฐา กล่าวว่า “การลงพื้นที่ จังหวัดอยุธยาในครั้งนี้ เพื่อพบปะหารือกับเกษตรกร ผู้แปรรูป และกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเห็ดตับเต่า เพื่อผลักดันเห็ดตับเต่าขึ้นทะเบียน GI ร่วมกับจังหวัด นำมาสู่การสร้างมูลค่าเพิ่มและยกระดับความเป็นอยู่ที่ดีของพี่น้องชาวอยุธยา พร้อมชมสาธิตการรังสรรค์เมนูอาหารจากเห็ดตับเต่า โดยเซฟบุ๊ค (บุญสมิทธิ์ พุกกะณะสุต) ผู้ซึ่งเดินทางไปถึงแหล่งวัตถุดิบคุณภาพของท้องถิ่นต่างๆ มาแล้วทั่วประเทศ ร่วมปรุงเมนูอาหารที่ทำจากเห็ดตับเต่า คือ “ทาร์ตแกงคั่วเห็ดตับเต่าปลาย่าง” สูตรอาหารนี้จะส่งมอบให้แก่ชุมชนทำเป็นเมนูประจำท้องถิ่น เพื่อเสริมความอร่อยของอาหารไทยให้นักท่องเที่ยวทั้งไทยและต่างประเทศได้ลิ้มลอง นำไปสู่การสร้างงาน สร้างอาชีพ และยกระดับรายได้ให้กับชุมชน”

“เห็ดตับเต่า” เป็นพืชที่อยู่คู่กับชาวกรุงเก่ามายาวนาน โดยมีหมวกเห็ดมนเป็นรูปกระทะคว่ำ ผิวมัน เนื้อเห็ดมีความแข็ง หนา และเหนียวแน่น ผิวสีน้ำตาลเข้มปนเหลืองอ่อน โคนก้านใหญ่ มีรสชาดีดี พื้นที่ของจังหวัดเป็นที่ราบลุ่มน้ำท่วมถึง แร่ธาตุอุดมสมบูรณ์สภาพเป็นกรดจัดถึงกรดปานกลาง บางพื้นที่มีลักษณะเป็นป่าโสน เอื้อต่อการเจริญเติบโตของเห็ดตับเต่า ปัจจุบันมีการเพาะเลี้ยงเห็ดตับเต่าในเชิงพาณิชย์ควบคู่กับการอาศัยภูมิปัญญาท้องถิ่น ทำให้ได้เห็ดตับเต่าที่มีคุณภาพ ปัจจุบันราคาเห็ดตับเต่าแห้งสูงถึง 3,500 บาทต่อกิโลกรัม ราคาเห็ดสดหน้าสวนสูงถึง 150 บาทต่อกิโลกรัม ซึ่งมีปริมาณการผลิตกว่า 400,000 กิโลกรัมต่อปี มูลค่าการตลาดรวมกว่า 10 ล้านบาทต่อปี

นางสาวกนิษฐา กล่าวเพิ่มเติมว่า “ด้วยความเข้มแข็งของชุมชนผู้ผลิตเห็ดตับเต่า วิสาหกิจชุมชนเห็ดตับเต่าคลองโพธิ์ องค์การบริหารส่วนตำบลสามเรือน และหน่วยงานภาครัฐทั้งในพื้นที่และนอกพื้นที่ จึงทำให้สินค้า “เห็ดตับเต่า” เป็นสินค้าอนาคต GI อีกตัวที่น่าจับตาเป็นอย่างมาก โดยหลังจากนี้ กรมทรัพย์สินทางปัญญา จะให้คำปรึกษาเพิ่มเติมกับเกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงเห็ดตับเต่า และบูรณาการร่วมกับหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องต่อไป

กรมทรัพย์สินทางปัญญา

19 สิงหาคม 2567