



“นรินทร์” ขึ้นทะเบียน GI ใหม่ “มะม่วงชายตึกแปดริ้ว – มะม่วงแรดแปดริ้ว”

มะม่วงเอกลักษณ์ของจังหวัดฉะเชิงเทรา รสชาติหวานมัน พร้อมผลักดันส่งออกต่างประเทศ

“พาณิชย์” ประกาศขึ้นทะเบียน GI ไทยเพิ่ม 2 สินค้า “มะม่วงชายตึกแปดริ้ว - มะม่วงแรดแปดริ้ว” มะม่วงขึ้นชื่อจังหวัดฉะเชิงเทรา เป็นที่นิยมของผู้บริโภคทั้งชาวไทยและต่างชาติ สร้างมูลค่าทางการตลาดกว่า 87 ล้านบาท

นายณรินทร์ ศรีสรพวงค์ รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงพาณิชย์ เปิดเผยว่า “กระทรวงพาณิชย์ โดยกรมทรัพย์สินทางปัญญา เดินหน้าประกาศขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) อย่างต่อเนื่อง เพื่อเป็นเครื่องมือสำคัญในการสร้างมูลค่าเพิ่ม สร้างความเชื่อมั่นในแหล่งต้นกำเนิดให้กับสินค้าชุมชนท้องถิ่น สร้างงานสร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรและชุมชนด้วยเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่สามารถผลิตได้ในท้องถิ่น ล่าสุดกรมทรัพย์สินทางปัญญาประกาศขึ้นทะเบียน GI “มะม่วงชายตึกแปดริ้ว” และ “มะม่วงแรดแปดริ้ว” เป็นสินค้า GI ลำดับ 4 และ 5 ของจังหวัดฉะเชิงเทราต่อจากสินค้า (1) มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองบางคล้า (2) มะพร้าวน้ำหอมบางคล้า และ (3) มะม่วงเขียวเสวยแปดริ้ว ที่ได้รับการขึ้นทะเบียน GI ไปก่อนหน้านี้

จังหวัดฉะเชิงเทรา หรือที่เรียกโดยทั่วไปว่า เมืองแปดริ้ว พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบและที่ราบลุ่มแม่น้ำ มีแม่น้ำบางปะกงไหลผ่านออกสู่อ่าวไทย และมีคลองท่าลาดเป็นคลองธรรมชาติที่สำคัญ เมื่อไหลมาบรรจบกับแม่น้ำบางปะกงในอำเภอบางคล้า ทำให้พื้นที่ตลอดลำน้ำได้รับอิทธิพลของน้ำทะเลหนุน พัดเอาตะกอนดินเหนียว และแร่ธาตุมารวมกัน อีกทั้งยังมีการผสมผสานระหว่างตะกอนน้ำจืดและน้ำกร่อย ทำให้ดินมีธาตุอาหารสูง ส่งผลให้มะม่วงชายตึกแปดริ้วและมะม่วงแรดแปดริ้วมีคุณภาพดี

สำหรับ “มะม่วงชายตึกแปดริ้ว” เป็นมะม่วงไทยโบราณ มีตำนานเล่าว่า ชื่อของมะม่วงชายตึก มาจากรสชาติความอร่อยของมะม่วง จึงเปรียบเปรยว่าให้ชายตึก ขายบ้านมาซื้อทานก็ยอม อีกตำนานเล่าว่า มีแขกเข้ามาค้าขายบริเวณลุ่มแม่น้ำบางปะกง ชื่นชอบในรสชาติของมะม่วงพันธุ์นี้ จึงขายตึกเพื่อมาซื้อที่ปลูกมะม่วงพันธุ์นี้ จึงเป็นที่มาของชื่อ “มะม่วงชายตึก” ซึ่งเป็นกลุ่มมะม่วงมันหรือมะม่วงดิบ ผิวมีสีเหลืองสวย ผลมีลักษณะคล้ายรูปหัวใจ เนื้อสีเหลืองอมส้ม กรอบ เมล็ดเล็ก รสชาติมัน หวานอมเปรี้ยว ด้วยลักษณะอันโดดเด่นมีเอกลักษณ์ ทำให้มะม่วงชายตึกแปดริ้วเป็นที่รู้จักของผู้บริโภค

ส่วน “มะม่วงแรดแปดริ้ว” มีการเพาะปลูกในจังหวัดฉะเชิงเทราอย่างยาวนาน ผลอ่อนจะมีผิวเปลือกสีเขียว เนื้อสีขาวและกรอบ รสชาติเปรี้ยวจัด เมื่อผลแก่ ผิวเปลือกจะมีสีเขียวเข้ม เนื้อสีเหลืองอ่อนและกรอบ รสชาติมัน หวานอมเปรี้ยว เมื่อผลสุกเนื้อจะมีสีเหลือง เนื้อละเอียด ไม่เละ รสชาติหวาน มีกลิ่นหอม เป็นที่นิยมของผู้บริโภคทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ สามารถส่งออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศ เช่น เวียดนามและญี่ปุ่น เป็นต้น

สามารถอุดหนุนเกษตรกร และผู้ประกอบการ GI ไทย ได้ที่ห้างสรรพสินค้าชั้นนำทั่วไป เช่น TOPs ตลาดจริงใจ Farmers' Market ในเครือ Central คุร์เมต์ มาร์เก็ต ในเครือ The Mall และแพลตฟอร์ม Born Thailand เป็นต้น สามารถหาข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่เว็บไซต์กรมทรัพย์สินทางปัญญา (www.ipthailand.go.th) หรือโทร 1368 นายณรินทร์ กล่าวทิ้งท้าย