



กรมทรัพย์สินทางปัญญา

เล่มที่ 77

เลขที่ประกาศ 224

กระทรวงพาณิชย์

วันที่ประกาศโฆษณา

1 กันยายน 2566

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ	61200198	วันที่ยื่นคำขอ	19 ธันวาคม 2561
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	อิชิตะ กาคิ หรือ ICHIDA GAKI หรือ อิชิตะ คาคิ หรือ ICHIDA KAKI หรือ 市田柿		
รายการสินค้า	ลูกพลับแห้ง		
ผู้ขอขึ้นทะเบียน	มินามิ ซินชู อะกริคัลเจอร์ล โคออปอเรทีฟ (สหกรณ์การเกษตรมินามิ ซินชู)		
ที่อยู่	281 ฮิกาชิคานาเอะ คานาเอะ, เมืองอิตะ, นางาโนะ พรีเฟคเจอร์, ประเทศญี่ปุ่น		

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

อิชิตะ กาคิ หรือ ICHIDA GAKI หรือ อิชิตะ คาคิ หรือ ICHIDA KAKI หรือ 市田柿 หมายถึง ลูกพลับแห้ง ลักษณะผลมีผลึกด้วยน้ำตาลกลูโคสจับอยู่ที่ผิวด้านนอกคล้ายเคลือบด้วยผงแป้งสีขาว เนื้อละเอียด เหนียวนุ่มเหมือนเจลลี่ญี่ปุ่น (โยกัง) รสชาติหวานตามธรรมชาติ ที่ผ่านกระบวนการผลิตและแปรรูปในเขตพื้นที่เมืองอิตะ เขตชิโมะอึนะ เมืองอิจิมะ เขตคามิอึนะ และหมู่บ้านนาทางวะ เขตคามิอึนะ จังหวัดนางาโนะ ประเทศญี่ปุ่น

ลักษณะของสินค้า

- (1) พันธุ์ : สายพันธุ์เฉพาะของอิชิตะ กาคิ
- (2) ลักษณะทางกายภาพ
 - รูปร่าง ผิวสัมผัสแห้ง ผลมีผลึกด้วยน้ำตาลกลูโคสจับอยู่ที่ผิวด้านนอกคล้ายเคลือบด้วยผงแป้งสีขาว
 - เนื้อ เนื้อละเอียด เหนียวนุ่มเหมือนเจลลี่ญี่ปุ่น (โยกัง)
 - รสชาติ หวานตามธรรมชาติ
- (3) ลักษณะทางเคมี
 - มีความเข้มข้นของน้ำตาลสูงสุด 65 – 70 เปอร์เซ็นต์

2. กระบวนการผลิต

การปลูกต้นลูกพลับ

วัตถุดิบ

ลูกพลับสด สายพันธุ์เฉพาะของอิซิดะ กาคิ มีลักษณะประจำสายพันธุ์ ผลสดมีขนาดค่อนข้างเล็ก สีส้มเหลืองอำพัน เนื้อเหนียวนุ่ม ละเอียดย เป็นสายพันธุ์ที่มีปริมาณน้ำตาลสูง น้ำหนักผลอยู่ในช่วง 100 – 120 กรัม เป็นการเพาะปลูก การดูแลรักษา การจัดการเรื่องการให้น้ำ การให้ปุ๋ย การแต่งกิ่ง ตลอดจนการควบคุมแมลงและศัตรูพืช ผู้ผลิตจะต้องมีการจดบันทึก และจะต้องส่งรายงานบันทึกการผลิตของตนเอง ต่อกลุ่ม เพื่อให้ได้ลูกพลับที่มีคุณภาพ และมีความหวานมากกว่า 18 องศาบริกซ์ ซึ่งการขยายพันธุ์ต้นพลับ จะใช้วิธีการตอนกิ่ง และทาบกิ่ง และต้องเป็นต้นพลับที่ปลูกในเมืองฮิเดะ เขตชิโมะอีนะ เมืองอิจิมะ เขตคามิอีนะ และหมู่บ้านนาทางาวะ เขตคามิอีนะ จังหวัดนางาโนะ ประเทศญี่ปุ่น

การเก็บเกี่ยว

จะทำการเก็บเกี่ยวผลสดและผลิตในช่วงเดือนพฤศจิกายน - เดือนกุมภาพันธ์ กลุ่มผู้ผลิตจะมีการตรวจสอบโดยการวัดสีของผิวลูกพลับผลสด ซึ่งเป็นการบอกระยะที่เหมาะสมกับการเก็บเกี่ยว ตามแผนภูมิสีลูกพลับ

การแปรรูป

- (1) นำผลลูกพลับสด มาทำการปอกเปลือก
- (2) นำลูกพลับที่ผ่านการปอกเปลือกแล้ว มาแขวนและรมควัน เป็นระยะเวลาประมาณ 15 นาที
- (3) ทำการตากแห้ง สามารถทำได้ 3 วิธี คือ การตากตามธรรมชาติ การใช้เครื่องอบแห้ง และการใช้ความร้อน
- (4) ทำการตรวจสอบความฝืดของลูกพลับ หลังจากทำการตากแห้ง
- (5) ทำการนวดลูกพลับ สามารถทำการนวดซ้ำๆ ได้ เพื่อจะช่วยให้เกิดความเหนียวนุ่มของลูกพลับแห้ง และทำการบ่มลูกพลับ กระทั่งลูกพลับมีลักษณะเหมือนผงแป้งเคลือบบนผิวของลูกพลับแห้งซึ่ง เกิดจากการตกผลึกของน้ำตาลกลูโคส ที่ซึมออกมาจากภายในเมื่อผ่านการนวด และสัมผัสกับความชื้น จึงเกิดผลึกน้ำตาลกลูโคสคล้ายเคลือบด้วยผงแป้งสีขาวบนผิวลูกพลับแห้ง
- (6) เมื่อลูกพลับมีความแห้งอยู่ในระดับความหวานที่เหมาะสม จะทำการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย โดยนำลูกพลับแห้งที่ผ่านการกระบวนการแปรรูปแล้วเก็บไว้ในที่แห้งและไม่มีแสงสว่าง ก่อนทำการบรรจุในถุง หรือบรรจุภัณฑ์ เพื่อจำหน่ายต่อไป

การบรรจุหีบห่อ

- (1) รายละเอียดบนฉลากหรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “อิซิดะ กาคิ หรือ ICHIDA GAKI หรือ อิซิดะ คาคิ หรือ ICHIDA KAKI หรือ 市田柿”
- (2) ให้ระบุข้อมูลผู้ผลิต รายละเอียดสินค้า วันหมดอายุ วิธีการเก็บรักษา และตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดนางาโนะ เป็นพื้นที่ราบลุ่ม โดยพื้นที่การปลูกและผลิตมีลักษณะเป็นขั้นบันไดยาวต่อเนื่องตลอดแนวแม่น้ำเทนริวกาวา

ลักษณะภูมิอากาศ

ลักษณะภูมิอากาศ มีอุณหภูมิปานกลางในตอนกลางวัน แต่จะมีอุณหภูมิลดลงในช่วงเช้าและช่วงเย็น จึงทำให้รู้สึกเย็นแม้ในช่วงฤดูร้อน และมีการเปลี่ยนแปลงของอุณหภูมิในช่วงข้ามคืน ซึ่งเป็นปัจจัยในการเจริญเติบโตของลูกพลับและส่งผลให้ลูกพลับมีปริมาณน้ำตาลสูง เนื่องจากในช่วงเวลากลางวันที่มีอุณหภูมิสูงส่งผลให้ลูกพลับมีการผลิตแป้ง หรือในช่วงเวลากลางคืน เป็นช่วงที่อุณหภูมิลดลงลูกพลับจะไม่มี การผลิตแป้ง ทำให้ผิวของลูกพลับเริ่มแห้งและเกิดน้ำในผลของลูกพลับ และในเวลารุ่งเช้าเป็นเวลาที่มีหมอก ผิวของลูกพลับจะมีความชื้นเกิดขึ้น

จากลักษณะพื้นที่ดังกล่าว เป็นพื้นที่ที่แผ่ขยายอยู่เหนือฝั่งแม่น้ำที่มีลักษณะเป็นขั้นบันไดยาวต่อเนื่องไปตามริมสองฝั่งแม่น้ำเทนริวกาวา ตั้งแต่ปลายฤดูใบไม้ร่วงถึงต้นฤดูหนาวซึ่งเป็นช่วงเก็บเกี่ยวลูกพลับในตอนเช้าและตอนเย็นอากาศจะหนาวเย็นจนทำให้เกิดหมอกแม่น้ำเลื่อนตัวไปปกคลุมฝั่งแม่น้ำที่เป็นขั้นบันได และมีหมอกเหนือผิวน้ำ ด้วยอุณหภูมิต่ำลงในตอนเช้าและตอนเย็นของฤดูใบไม้ร่วงถึงต้นฤดูหนาว ซึ่งมีความสัมพันธ์เกี่ยวกับช่วงฤดูของการเก็บเกี่ยวลูกพลับ ซึ่งการมีหมอกที่เหนือริมแม่น้ำที่ทอดตัวยาวในตอนเช้า เป็นสภาวะความชื้นเหมาะสมกับการผลิตลูกพลับ

ประวัติความเป็นมา

จากประวัติศาสตร์สมัยคามาคุระ ตั้งแต่ปี พ.ศ. 1728 - 1876 มีการผลิตลูกพลับและลูกพลับอบแห้งในพื้นที่รอบเมืองอิตะ เขตชิโมอินะ เมืองดิจิมะ และหมู่บ้านนาคากาวะ โดยเมื่อปี พ.ศ. 2343 ได้มีการกล่าวขานกันว่าต้นพลับโบราณในเขตศาลเจ้าอิเสะ (Ise Shrine) ในพื้นที่เมืองชิโมอินะ จังหวัดนางาโนะ มีลูกพลับอร่อย เมื่อนำมาอบจะหอมทั่วทั้งหมู่บ้าน จึงได้มีการขยายพันธุ์ต้นพลับดังกล่าว และแพร่ขยายไปปลูกในหลายๆ พื้นที่

เมื่อปี พ.ศ. 2486 ได้จัดเป็นของขวัญถวายแก่ราชวงศ์ญี่ปุ่น และมีการรายงานข่าวในหนังสือพิมพ์ จึงทำให้ประชาชนชาวญี่ปุ่นรู้จักชื่อของ อิชิตะ กาคิ อย่างแพร่หลาย ต่อมาได้มีการศึกษาและปรับปรุงการผลิต ตั้งแต่การเพาะปลูก จนถึงกระบวนการแปรรูป และประสบผลสำเร็จโดยได้มาซึ่งการรสชาติและสีที่ดีเลิศ และได้ส่งออกไปยังตลาดกรุงโตเกียว ปัจจุบัน อิชิตะ กาคิ ได้กลายเป็นอาหารที่เก็บรักษาไว้รับประทานในเดือนมกราคม - เดือนกุมภาพันธ์ และในงานประเพณีปีใหม่สำหรับเด็กๆ และต่อมาอายุเอะนุมะ

“อิชิตะ กาคิ” นั้นมาจากแหล่งภูมิศาสตร์ที่มีชื่อว่า หมู่บ้านอิชิตะ (Ichida Village) ในภาษาญี่ปุ่นมีชื่อเรียกว่า อิชิตะ มูระ (Ichida-mura) ซึ่งหมู่บ้านอิชิตะ และหมู่บ้านยามะบุกิ (Yamabuki-mura) ในภาษาญี่ปุ่น มีชื่อเรียกว่า ยามะบุกิ มูระ (Yamabuki-mura) ได้รวมพื้นที่ในปี พ.ศ. 2500 (ค.ศ. 1957) เป็นเมืองทาคาโมริ (Takamori Town) ในภาษาญี่ปุ่นเรียกว่า Takamori-machi) จึงส่งผลให้ “หมู่บ้านอิชิตะ” ซึ่งเป็นพื้นที่แหล่งภูมิศาสตร์ของ อิชิตะ กาคิ ไม่ปรากฏในแผนที่ปัจจุบัน

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตและแปรรูป อีชิตะ กาคิ ครอบคลุมเขตพื้นที่เมืองอีตะ เขตชิโมะอีนะ เมืองอิจิมะ และหมู่บ้านนาากาวะ เขตคามิอีนะ จังหวัดนางาโนะ ประเทศญี่ปุ่น รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) อีชิตะ กาคิ จะต้องผลิตในพื้นที่ที่กำหนดตามกระบวนการผลิตและข้อกำหนดของสหกรณ์การเกษตรมินามิ ซินชู

(2) สินค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ อีชิตะ กาคิ จะต้องได้รับการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ตามเกณฑ์มาตรฐานของสหกรณ์การเกษตรมินามิ ซินชู

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องมีหนังสือแจ้งต่อนายทะเบียน หากภายหลังปรากฏว่าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “อีชิตะ กาคิ” ไม่ได้รับความคุ้มครองตามกฎหมายของประเทศญี่ปุ่นอีกต่อไปแล้ว
