



## ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

บุกแม่ฮ่องสอน

ทะเบียนเลขที่ สข 66100211

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นไปตาม พระราชบัญญัติคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ บุกแม่ฮ่องสอน คำขอเลขที่ 64100283 ทะเบียนเลขที่ สข 66100211 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 27 ตุลาคม 2564

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ สิงหาคม พ.ศ. 2566

(นายวุฒิไกร ลีระพันธุ์)  
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

๖๕๖/๓๕๖๖

## ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

### บุกแม่ฮ่องสอน

Mae Hong Son Konjac หรือ Buk Mae Hong Son

- |   |  |                   |                |
|---|--|-------------------|----------------|
| (1) เลขที่คำขอ  | 64100283   | ทะเบียนเลขที่     | สช 66100211    |
| (2) วันที่ยื่นคำขอ  | 27 ตุลาคม 2564   | วันที่ขึ้นทะเบียน | 27 ตุลาคม 2564 |
| (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน                                      | องค์การบริหารส่วนจังหวัดแม่ฮ่องสอน   |                   |                |
| ที่อยู่   | องค์การบริหารส่วนจังหวัดแม่ฮ่องสอน ตำบลจองคำ อำเภอเมือง<br>จังหวัดแม่ฮ่องสอน 58000 |                   |                |
| (4) รายการสินค้า  | บุก  |                   |                |
| (5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า |  |                   |                |

#### คำนิยาม

บุกแม่ฮ่องสอน หรือ Mae Hong Son Konjac หรือ Buk Mae Hong Son หมายถึง บุกสายพันธุ์บุกไข่หรือบุกเนื้อทราย หัวบุกมีลักษณะหัวกลมแบน ผิวเรียบถึงขรุขระเล็กน้อย เมื่อแห้งจะเป็นสีน้ำตาล เนื้อในหัวแน่นละเอียดคล้ายเม็ดทราย มีสีขาวอมเหลือง ขาวอมชมพู เหลือง ชมพู ปลูกและผลิตในเขตพื้นที่จังหวัดแม่ฮ่องสอน

#### ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์บุก : บุกไข่ หรือบุกเนื้อทราย มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Amorphophallus muelleri* Blume

(2) ลักษณะทางกายภาพของบุก

- รูปร่าง หัวกลมแบน
- ผิว เรียบถึงขรุขระเล็กน้อย เมื่อแห้งจะเป็นสีน้ำตาล
- เนื้อ เนื้อในหัวแน่นละเอียดคล้ายเม็ดทราย
- สี ขาวอมเหลือง ขาวอมชมพู เหลือง ชมพู

#### กระบวนการผลิต

#### การปลูก

(1) ใช้บุกพันธุ์บุกไข่หรือเรียกว่าบุกเนื้อทราย โดยแหล่งพันธุ์บุกต้องมาจากบุกในจังหวัดแม่ฮ่องสอน และต้องมาจากแหล่งที่เชื่อถือได้ หรือมาจากแหล่งการผลิตของเกษตรกรที่ได้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์บุกแม่ฮ่องสอน

(2) คัดเลือกเฉพาะบุกไข่หรือบุกเนื้อทราย หรือหัวพันธุ์ที่ได้ดินที่มีความสมบูรณ์ไม่มีโรคและแมลง

(3) มีการบันทึกข้อมูลแหล่งที่มาของหัวพันธุ์บุกที่ใช้ในการผลิต ได้แก่ วันที่จัดซื้อ ราคา ปริมาณ และสถานที่จัดเก็บ

(4) หัวพันธุ์บุก ควรวางในที่ร่มและมีอากาศถ่ายเทสะดวกหรือตากไว้ให้ผิวแห้งสนิท หรือพ่นด้วยสารอินทรีย์ชีวภาพเพื่อป้องกันเชื้อรา

(5) หัวพันธุ์บุกที่ใช้ควรมีน้ำหนักตั้งแต่ 100 - 400 กรัม หากหัวขนาดใหญ่สามารถผ่าออกเป็น ส่วน ๆ จากนั้นวางไว้ในที่ชื้นประมาณ 3 สัปดาห์จนเริ่มมีหน่องอกออกมาจึงสามารถนำไปปลูกในแปลงปลูกได้

(6) แปลงปลูกควรเป็นพื้นที่ดอน น้ำไม่ท่วมขัง มีฝนสม่ำเสมอ และไม่ควรรอยู่ในเขตที่มีลมพัดแรง ดินควรเป็นดินร่วนเหนียวถึงร่วนปนทรายระบายน้ำดี และควรมีแหล่งน้ำไว้ใช้ในขณะเริ่มปลูก

(7) ไถตะ ไถพรวนดิน พร้อมกับการใส่ปุ๋ย และตากดินไว้ประมาณ 1 - 2 สัปดาห์ก่อนปลูก หรือตามความเหมาะสมของพื้นที่

(8) การเพาะปลูกบุกสามารถปลูกได้ทั้งเป็นพืชแซมในระบบปลูกพืชอื่น หรือการทำแปลงปลูกในพื้นที่ขนาดใหญ่ที่ให้ผลผลิตสูงคุณภาพดี

(9) ในการปลูกนำหัวพันธุ์ที่เตรียมไว้มาปลูกลงในแปลงปลูกโดยฝังหัวพันธุ์ลงดินหันหน่อกลางขึ้นด้านบน หากเป็นขึ้นพันธุ์ฝังโดยหันด้านที่ผ่าลงกันหลุม โดยหน่อจะฝังดินหรือโผล่พื้นดินขึ้นมาก็ได้ ให้น้ำหลังปลูกให้ชุ่ม และควรบันทึกข้อมูลการเพาะปลูก ได้แก่ วันที่เพาะปลูก จำนวนการเพาะปลูก และขนาดพื้นที่เพาะปลูก

#### การดูแลรักษา

(1) การให้ปุ๋ย สำหรับปุ๋ยที่ใช้ในการเพาะปลูกควรเป็นปุ๋ยอินทรีย์

(2) การกำจัดวัชพืชควรถอนด้วยมือหรือใช้จอบถาก หรือวิธีการอื่นตามความเหมาะสม

#### การเก็บเกี่ยว

(1) การเก็บเกี่ยวหัวบวมใบ

- เริ่มเก็บได้ตั้งแต่เดือนสิงหาคม - พฤศจิกายน

- เก็บหัวที่ร่วงหล่นจากต้นเท่านั้น

(2) การเก็บเกี่ยวหัวใต้ดิน

- เก็บเกี่ยวหัวใต้ดินที่มีอายุ 2 - 5 ปี โดยระยะเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม คือ เมื่อต้นบุกไซหรือบุกเนื้อทรายแก่และแห้งตายแล้วทั้งแปลงหรือมากกว่า 90 เปอร์เซ็นต์ หรือสังเกตเห็นว่าใบต้นบุกเริ่มเหลืองและเหี่ยวในช่วงเดือน ตุลาคม - พฤศจิกายน โดยเก็บหัวบวมใบที่ร่วงหล่นอยู่ในแปลงให้หมดก่อนแล้วจึงขุดเก็บหัวใต้ดิน

- ในการขุดควรขุดด้วยความระมัดระวัง เพราะหัวมีขนาดแตกต่างกัน

- หากสภาพดินแห้งนำหัวบุกที่ขุดได้เก็บในสถานที่เก็บได้เลย แต่หากดินเปียกควรทิ้งไว้ในแปลงให้ดินร่วงหล่นจากหัวบุกก่อน และห้ามล้างน้ำก่อนเก็บเพราะหัวบุกเน่าเสียได้ง่าย

#### การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลาก หรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า "บุกแม่ฮ่องสอน หรือ Mae Hong Son Konjac หรือ Buk Mae Hong Son"

(2) ให้ระบุชื่อและที่อยู่ เบอร์ติดต่อ ของผู้ผลิต/ผู้ประกอบการค้า หรือข้อความอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค



## (6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

### ลักษณะทางภูมิประเทศ

พื้นที่จังหวัดแม่ฮ่องสอนมีระดับความสูงจากระดับน้ำทะเลปานกลาง ตั้งแต่ 100 - 2,000 เมตร โดยพื้นที่ราบที่เหมาะสมกับการอยู่อาศัยและการเพาะปลูกมีความสูงอยู่ระหว่าง 200 - 500 เมตร จากระดับน้ำทะเลปานกลาง สภาพดินโดยทั่วไปเป็นดินร่วนหรือดินร่วนปนทรายที่มีความอุดมสมบูรณ์และมีการระบายน้ำได้ดีมีความเป็นกรดเป็นด่างของดิน 5.60 - 6.50 พื้นที่มีลักษณะเป็นแอ่งระหว่างภูเขาไม่มีลมพัดแรง ความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ยร้อยละ 74

### ลักษณะภูมิอากาศ

อุณหภูมิเฉลี่ยทั้งปี 25.4 องศาเซลเซียส อุณหภูมิสูงสุดเฉลี่ย 33.0 องศาเซลเซียส อุณหภูมิต่ำสุดเฉลี่ย 20.1 องศาเซลเซียส มีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1,282.3 มิลลิเมตรต่อปี ฝนตกประมาณ 136 วัน จากปัจจัยทางภูมิศาสตร์ ประกอบกับสภาพภูมิอากาศและระดับความสูงทำให้จังหวัดแม่ฮ่องสอนถือได้ว่าเป็นพื้นที่เหมาะสมสำหรับปลูกบุกไข่หรือบุกเนื้อทราย ซึ่งส่งผลต่อการเจริญเติบโตและคุณภาพของบุก ทำให้บุกแม่ฮ่องสอนมีปริมาณสารกลูโคแมนแนนสูงกว่าพื้นที่อื่น

### ประวัติความเป็นมา

บุกเป็นพืชพื้นถิ่นของจังหวัดแม่ฮ่องสอน สามารถพบได้ทั่วไปในบริเวณป่า ชาวบ้านมักนำมาประกอบอาหารและนำมาจำหน่าย บุกเป็นอาหารของชาวชาติพันธุ์และไทใหญ่มานานนับ 100 ปี ต่อมาชาวบ้านหันมาปลูกบุกมากขึ้น พันธุ์บุกที่มีศักยภาพทางอุตสาหกรรม คือ บุกไข่หรือบุกเนื้อทราย ที่เรียกว่า “บุกไข่” เพราะมีลักษณะของไข่เกิดอยู่บนใบ ในปี พ.ศ. 2541 บุกเป็นที่รู้จักในวงกว้างและเป็นที่ต้องการของตลาด มีบริษัท เอกชนเข้ามาตั้งโรงงานรับซื้อและแปรรูปบุก ต่อมาในปี พ.ศ. 2551 ภาครัฐเข้ามาส่งเสริมสนับสนุนการปลูกบุกเพื่อเป็นการส่งเสริมรายได้ ลดการนำบุกออกมาจากป่าและเป็นการอนุรักษ์พันธุ์บุกในพื้นที่จังหวัดแม่ฮ่องสอน รวมถึงหน่วยงานต่างๆ ในพื้นที่ได้เล็งเห็นว่าบุกแม่ฮ่องสอนเป็นที่รู้จัก และมีความต้องการที่เพิ่มสูงขึ้น ประกอบกับบุกแม่ฮ่องสอนมีคุณภาพสูง เพราะมีปริมาณสารกลูโคแมนแนน (glucomannan) สูง เป็นเส้นใยอาหารธรรมชาติ ที่มีลักษณะเป็นวุ้นที่ไม่เพิ่มพลังงานและไม่ถูกย่อยโดยน้ำย่อยในกระเพาะอาหาร โดยจะเป็นเมือกเส้นแทรกตัวอยู่โดยรอบ ขัดขวางการดูดซึมน้ำตาล คอเลสเตอรอล และไตรกลีเซอไรด์ที่จะเข้าสู่กระแสโลหิต และเมือกเส้นจะสลายตัวเป็นน้ำช่วยระบายของเสียและสารพิษตกค้างในระบบย่อยอาหารออกจากร่างกายได้ดีขึ้น จึงมีการนำไปใช้ประโยชน์ในเรื่อง อาหารลดความอ้วน และอาหารเสริมสุขภาพ โดยในปี พ.ศ. 2559 ได้มีการศึกษาถึงปริมาณสารกลูโคแมนแนนในบุกแต่ละชนิด พบว่าบุกไข่หรือบุกเนื้อทรายมีมากที่สุด และเมื่อนำมาเปรียบเทียบปริมาณก็พบว่าบุกไข่หรือบุกเนื้อทรายของจังหวัดแม่ฮ่องสอนเป็นบุกที่มีปริมาณสารกลูโคแมนแนนมากที่สุดกว่าพื้นที่อื่น ซึ่งสารดังกล่าวเป็นสิ่งสำคัญและมีความต้องการสูงในแง่การค้า จึงมีการสนับสนุนให้เกษตรกรทำการเพาะปลูกเชิงพาณิชย์และผลักดันให้ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากบุกเป็นสินค้าชุมชนที่ได้รับการรับรองมาตรฐานสินค้าเกษตร (เครื่องหมาย Q) ทำให้ “บุกแม่ฮ่องสอน” เป็นที่รู้จักมาจนทุกวันนี้

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกและผลิตบุกแม่ฮ่องสอน ครอบคลุมพื้นที่ทั้งหมดของจังหวัดแม่ฮ่องสอน รายละเอียดตามแผนที่

(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) บุกแม่ฮ่องสอน ต้องปลูกและผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น

(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า บุกแม่ฮ่องสอน รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

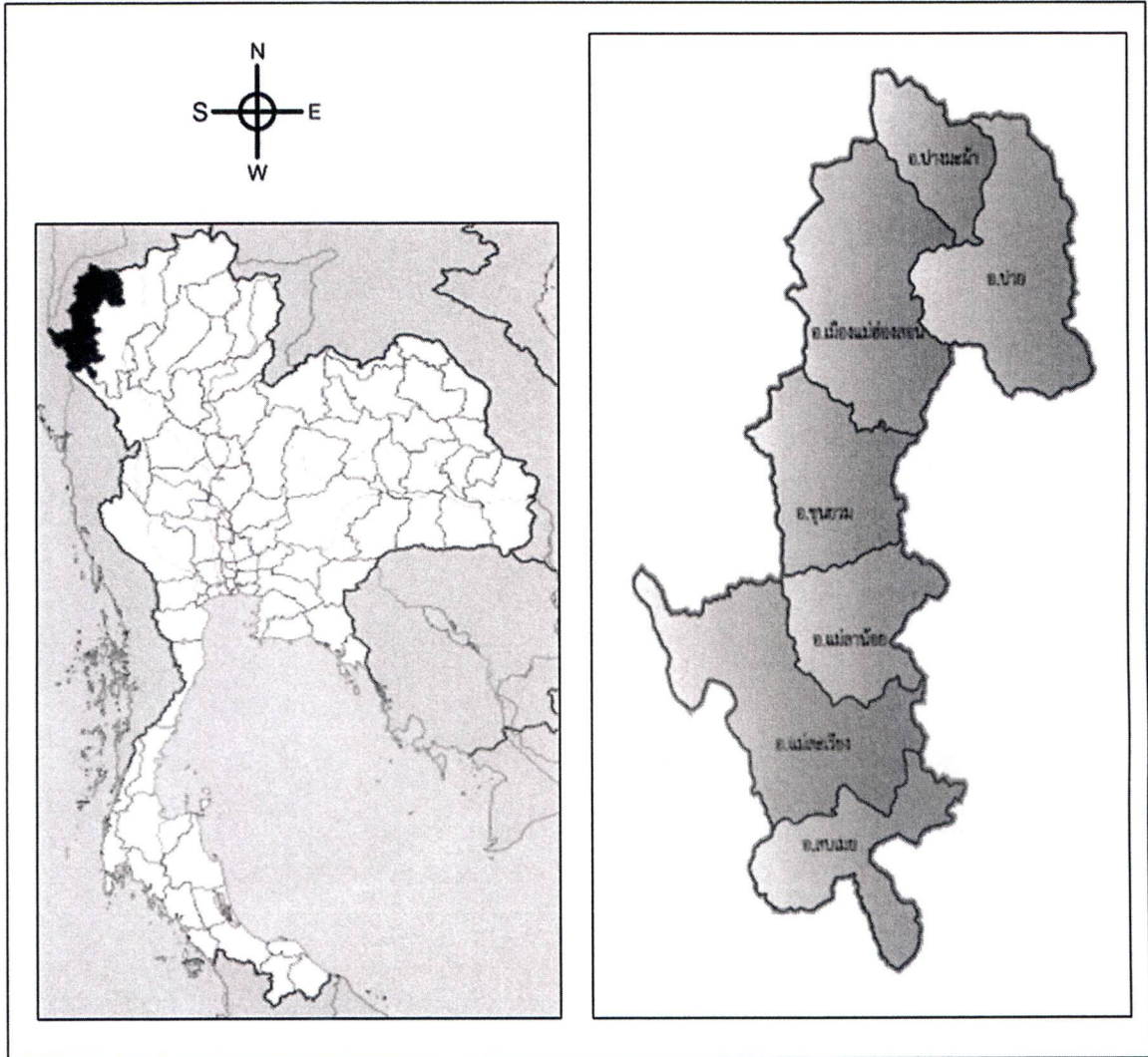
(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ บุกแม่ฮ่องสอน

(2) ผู้ขอขึ้นทะเบียน สมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ บุกแม่ฮ่องสอน และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบ ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

-----

# แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ บุกแม่ฮ่องสอน



ขอบเขตพื้นที่การปลูกและผลิตบุกแม่ฮ่องสอน ครอบคลุมพื้นที่ทั้งหมดของจังหวัด  
แม่ฮ่องสอน