



วารสาร สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทย

วารสาร



GI Thailand MAGAZINE

ฉบับที่ 8 เดือนกันยายน 2567



GI SOFT & SWEET

แวะเติมความหวานสุดฟิน อินไปกับวัตถุดิบ GI

สารผู้บริหาร GI

GI Soft & Sweet
สินค้า GI จากวัตถุดิบอัตลักษณ์พื้นที่
สู่บทบาท Soft Power ด้านอาหารระดับโลก

สินค้าใหม่ขึ้นทะเบียน GI

กระท้อนทองใบใหญ่บางเจ้าดำ
(กระท้อนทรงปลูก) Thong Bai Yai
Bang Chao Cha Santol

เที่ยวตามรอยสินค้า GI

บุกกินเมืองเพชร
เที่ยวสนุกครบรส
จบในจังหวัดเดียว

เจ้าของ

กรมทรัพย์สินทางปัญญา

นางสาวกนิษฐา กิ่งสวนิช

รองอธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

นางกิตติยาพร สาธุเสน

ผู้อำนวยการกองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

นางสาวญาดา เปลาพันธ์

นักวิชาการพาณิชย์ชำนาญการ

ส.ต.ท.หญิง แหวววา จันทร

นักวิชาการพาณิชย์ปฏิบัติการ

นายกันยต์พัฒน์ เหมือนพุด

เจ้าพนักงานการพาณิชย์ชำนาญงาน

นางสาวนันท์กมล ธิติวรทรัพย์

นักวิชาการพาณิชย์

นายบุญฤทธิ์ เพชรแท้

นักวิชาการพาณิชย์

จัดทำโดย

บริษัท ไลฟ์สไตล์แอนด์กราฟิควอร์ค มีเดีย จำกัด

เลขที่ 20/3 ซอยประสานมิตร

ถนนสุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ

เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

พิมพ์ที่

บริษัท กรีนไลฟ์ พรินติ้ง เฮาส์ จำกัด

68 ซอยเทียนทะเล 20

ถนนบางขุนเทียน-ชายทะเล

เขตบางขุนเทียน กรุงเทพฯ 10150



หนังสือเล่มนี้ พิมพ์ด้วยกระดาษรีไซเคิล ใช้หมึกพิมพ์ทัวเฮลชีง และกระบวนการผลิต ที่รักษาสิ่งแวดล้อม ลดการปล่อย CO2 เทียบเท่ากับการปิดไฟ 10,890 ดวง ใน 1 วัน



ดูข้อมูลเพิ่มเติมที่ www.greenlifeprinting.com

GI Soft & Sweet

สินค้า GI จากวัตถุดิบอัตลักษณ์พื้นถิ่น สู่บทบาท Soft Power ด้านอาหารระดับโลก

หลายท่านคงคุ้นหูกับคำว่า “สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์” หรือ Geographical Indication หรือที่เรียกสั้น ๆ ว่า GI ซึ่งเป็นสินค้าที่เชื่อมโยงกับแหล่งภูมิศาสตร์ มีเรื่องราว (Story) หรือภูมิปัญญาท้องถิ่น จนทำให้เกิดเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีอัตลักษณ์พิเศษ สินค้า GI จึงเปรียบเสมือนเป็นแบรนด์ของท้องถิ่น ที่บ่งบอกถึงคุณภาพ อัตลักษณ์ และแหล่งที่มาของสินค้า ปัจจุบันสินค้า GI ได้รับการขึ้นทะเบียนแล้ว 208 รายการ (ข้อมูล ณ วันที่ 10 กันยายน 2567) เป็นสินค้าในกลุ่มอาหารและเครื่องดื่มถึง 166 รายการ คิดเป็น 79% ของสินค้า GI ที่ขึ้นทะเบียนทั้งหมด ประกอบกับกระแสการบริโภคในปัจจุบันที่เน้นบริโภคสินค้าคุณภาพ (Premiumization) จึงเป็นโอกาสให้กับสินค้า GI เติบโตในวงการอาหารได้อย่างไม่ยากนัก



กรมทรัพย์สินทางปัญญาในฐานะหน่วยงานหลักในการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศด้วยทรัพย์สินทางปัญญา รวมทั้งขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานรากด้วยสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ มุ่งมั่นดำเนินการส่งเสริมสินค้า GI ครบวงจรในทุกมิติ ทั้งการส่งเสริมการขึ้นทะเบียน GI การส่งเสริมการควบคุมคุณภาพสินค้า GI เพื่อรักษาคุณภาพ และอัตลักษณ์ของสินค้า GI สร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค และการส่งเสริมการตลาด



ยกระดับสินค้า GI ผ่านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ การขยายช่องทางการตลาดให้กับสินค้า GI ทั้งใน และต่างประเทศ เพื่อสร้างรายได้เพิ่มให้กับผู้ผลิต ผู้ประกอบการสินค้า GI และสร้างการรับรู้เกี่ยวกับ สินค้า GI ในวงกว้าง ตลอดจนได้สานต่อสู่การเป็น Soft Power ด้านอาหารที่สำคัญของประเทศ ผ่านการนำวัตถุดิบ GI มาเสริมสร้างความ แข็งแกร่งให้กับอุตสาหกรรมอาหารไทย

เมื่อวันที่ 16 - 18 สิงหาคม 2567 ที่ผ่านมา ภาครัฐฯ ได้จัดกิจกรรม GI SOFT & SWEET 2024 ภายในงาน "IP FAIR 2024" สูดยอดความคิด

นำเศรษฐกิจด้วยทรัพย์สินทางปัญญา คุณยุทธ์การค้า สามย่านมิตรทาวน์ ชั้น 5 โดยเชียวเซฟเนตร เนตรอำไพ สาระโกเศศ Commentator ชื่อตั้ง จากรายการ Iron Chef ประเทศไทย ร่วมรังสรรค์ เมนูอาหารหวานสุดพิเศษจากวัตถุดิบ GI ไทยกว่า 21 รายการ เป็นอาหารฟิวชั่น ทั้งแบบไทย และ ฝรั่งเศสกว่า 12 เมนู ให้ผู้เข้าร่วมงานได้ชมและชิม ภายในงาน พร้อมร่วมกิจกรรม ชิม แซะ แซร์ เพื่อ ประชาสัมพันธ์ ผ่าน เพจ Facebook GI Thailand อาทิ เคบรช้าวกำลัสนากกล้วยหอมทอง พบพระ ข้าวทุ่งกลางคำมะพร้าวบ้านแพ้ว Semifreddo พริกไทยดั่ง Tart Caramel กล้วยหอมทองปทุม ข้าวเหนียวเขาวงกตฟีนินส์ หนูกงส้มโอนครชัยศรี ขนมจีนกนน้ำตาลโดนด สับปรดห้วยมุ่น Espresso Cake กาแฟวังน้ำเขียว ขนมลิ้นแมว Compote สับปรดตราดสีทอง เป็นต้น นอกจากนี้ ยังมีการเวิร์กช็อปสอน ทำอาหารหวาน ให้ผู้ร่วมงานได้กลับไปลองทำที่บ้าน



เช่น Choux เฟือกหอม บ้านหมอ สัมฉุนส้มโอ ทับทิมสยามปากพ่อง Key Lime Pie มะนาวเพชรบุรี เป็นต้น ทั้งนี้ภายในงานยังมีการจัดนิทรรศการสินค้า GI ให้ได้เยี่ยมชมอีกด้วย

การขับเคลื่อนเศรษฐกิจด้วยอุตสาหกรรมอาหาร เป็นหนึ่งในนโยบายของรัฐบาล ซึ่งสินค้า สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ที่ส่วนใหญ่เป็น กลุ่มอาหาร อีกทั้งยังมีเรื่องราวผูกโยงกับภูมิประเทศ ภูมิอากาศ วัฒนธรรม ภูมิปัญญา และมีความ แตกต่างทางด้านเอกลักษณ์เฉพาะตัวและคุณภาพ เมื่อเทียบกับสินค้าแบบเดียวกันที่ผลิตจาก แหล่งอื่น จึงทำให้สินค้า GI เป็นสินค้าที่อยู่

ในกระแสและความต้องการของผู้บริโภค ที่ปัจจุบันมุ่งสรรหาสินค้าดี มีคุณภาพ สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ไทย จึงมี บทบาทและเป็นส่วนสำคัญในการ ขับเคลื่อนอุตสาหกรรมอาหาร อีกทั้ง ยังเชื่อมโยงไปในอุตสาหกรรมต่อเนื่อง อย่างภาคการท่องเที่ยว ด้วยการสร้าง แลนด์มาร์กแหล่งผลิตวัตถุดิบ ชุมชน ท่องเที่ยววิถีเกษตร จากสภาพภูมิศาสตร์ที่มี ลักษณะเฉพาะของไทย การสัมผัสวัฒนธรรมท้องถิ่น ที่มีอัตลักษณ์ของแต่ละชุมชน ทำให้สิ่งบ่งชี้ ทางภูมิศาสตร์ (GI) ไทย เป็นอีกหนึ่ง Soft Power ที่กระตุ้นเศรษฐกิจฐานราก และสร้างรายได้สู่ชุมชนอย่างยั่งยืน เพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจ ของประเทศอย่างมั่นคงต่อไป





ดันส้มโอเวียงแก่น ขึ้นทะเบียน GI ยกระดับคุณภาพของดีเมืองเวียงแก่น จังหวัดเชียงราย

เมื่อวันที่ 30 สิงหาคม 2567 ที่ผ่านมานายณิทร ศรีสรพวงค์ รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงพาณิชย์นำทีมลงพื้นที่จังหวัดเชียงรายร่วมเปิดงาน “เทศกาลส้มโอและของดีเมืองเวียงแก่น” ส่งเสริมส้มโอเวียงแก่นขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ มั่นใจช่วยสร้างมูลค่าเพิ่ม นำรายได้สู่เกษตรกร และผู้ประกอบการในชุมชน จังหวัดเชียงราย



พร้อมเผยว่า “งาน “เทศกาลส้มโอและของดีเมืองเวียงแก่น” เป็นกิจกรรมที่ดีของอำเภอเวียงแก่น เพื่อขยายช่องทางการตลาดสำหรับสินค้าชุมชนในพื้นที่ นอกจากนี้ยังได้พบปะพูดคุยกับเกษตรกร ผู้ประกอบการ รวมถึงหารือกับหน่วยงานในพื้นที่ เพื่อมอบนโยบายและวางแนวทางในการส่งเสริมส้มโอเวียงแก่นให้สามารถขึ้นทะเบียนเป็นสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ในอนาคต ปัจจุบันจังหวัดเชียงรายมีสินค้าที่ขึ้นทะเบียน GI แล้ว 8 สินค้า คือ กาแฟดอยตุง กาแฟดอยช้าง สับปะรดนางแล สับปะรดภูแลเชียงราย ข้าวเหนียวเขี้ยววงูเชียงราย ข้าวก่ำล้านนา ชาเชียงราย และเครื่องเคลือบเวียงกาหลง ซึ่งทั้งหมดนี้ช่วยสร้างรายได้ให้กับชุมชนในจังหวัดมากกว่า 162 ล้านบาท”



กรม. สัจจร ลุย 2 จังหวัด สร้างแบรนด์สินค้า GI เมืองย่าโฮ และมอบทะเบียน GI สินค้าน้องใหม่เมืองเพชรบุรี

นายณิทร ศรีสรพวงค์ รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงพาณิชย์นำทีมลงพื้นที่จังหวัดเพชรบุรี แหล่งเพาะปลูก GI น้องใหม่ “กล้วยหอมทองเพชรบุรี” เมื่อวันที่ 13 พฤษภาคม 2567 ที่ผ่านมา เพื่อมอบหนังสือรับรองการขึ้นทะเบียน GI ด้วยมั่นใจว่าจะสามารถช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มและสร้างรายได้ให้ชุมชนผู้ผลิตได้กว่า 580 ล้านบาทต่อปี และเมื่อวันที่ 1 กรกฎาคม 2567 ที่ผ่านมา ผู้ช่วยรัฐมนตรีประจำกระทรวงพาณิชย์ นายภักดิ์ จงจิตรตระกูล และคณะ ก็ได้ลงพื้นที่ อ.วังน้ำเขียว จ.นครราชสีมา เพื่อพบปะผู้ประกอบการและเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ GI กาแฟวังน้ำเขียว เดินหน้าผลักดันการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และสร้างแบรนด์กาแฟวังน้ำเขียว ให้เติบโตอย่างยั่งยืน



GI Market สัจจร 2024

นายณิทร ศรีสรพวงค์ รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงพาณิชย์ ชวน ซ้อป ซิม ซิลล์ ในงาน “GI Market สัจจร 2024” ประเดิมออนทัวร์ในส่วนภูมิภาคเป็นครั้งแรก ณ เซ็นทรัลพลาซ่าอุดรธานี จ.อุดรธานี เมื่อวันที่ 26 มิถุนายน - 2 กรกฎาคม ที่ผ่านมา อีกทั้งยังมอบหมายให้กรมทรัพย์สินทางปัญญา เดินหน้าขยายช่องทางการตลาดสินค้า GI อย่างต่อเนื่อง ลงพื้นที่นครศรีธรรมราช จัดงาน “GI Market สัจจร 2024” ระหว่างวันที่ 11-17 กรกฎาคม 2567 ณ ลานโปรโมชั่น ชั้น 1 ศูนย์การค้าเซ็นทรัลพลาซ่านครศรีธรรมราช โดยยกขบวนสุดยอดสินค้า GI ไทย มาให้ชาวอุดรธานีและนครศรีธรรมราชได้ ซ้อป ซิม ซิลล์ กว่า 30 รายการจากทั่วประเทศ การันตีคุณภาพมาตรฐานสินค้า GI ส่งตรงจากแหล่งผลิตถึงมือผู้บริโภคโดยตรง



กระท้อนทองใบใหญ่บางเจ้าฉ่า (กระท้อนทรงปลูก)

Thong Bai Yai Bang Chao Cha Santol



กระทรวงพาณิชย์ร่วมเฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เนื่องในโอกาสมหามงคลเฉลิมพระชนมพรรษาครบ 6 รอบ 72 พรรษา ในวันที่ 28 กรกฎาคม 2567 ประกาศขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) “กระท้อนทองใบใหญ่บางเจ้าฉ่า” กระท้อนทรงปลูกและพระราชทานพันธุ์กระท้อนให้แก่ราษฎรจังหวัดอ่างทอง เพื่อสร้างอาชีพสร้างรายได้ให้แก่เกษตรกร

“กระท้อนทองใบใหญ่บางเจ้าฉ่า” เป็นกระท้อนที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 10 เมื่อครั้งดำรงพระอิสริยยศสมเด็จพระบรมโอรสาธิราชฯ สยามมกุฎราชกุมาร ทรงเสด็จพระราชดำเนินทรงปลูกต้นกระท้อนพันธุ์ “ทองใบใหญ่” ณ วัดยางทอง เมื่อวันที่ 23 มีนาคม



2550 โดย “กระท้อนทองใบใหญ่บางเจ้าฉ่า” มีลักษณะผลค่อนข้างกลม ขั้วผลนูนเล็กน้อยเปลือกบาง ผิวนอกไม่เรียบ ผลสุกสีเหลืองทอง เนื้อหนานุ่ม ฉ่ำ ปุยเมล็ดมีรสชาติดหวานฉ่ำ กลิ่นหอมหวาน มีการขยายพื้นที่ปลูกทั้งอำเภอโพธิ์ทอง จังหวัดอ่างทอง ซึ่งมีลักษณะทางภูมิศาสตร์เป็นที่ราบตะกอนน้ำพา มีชุดดินสิงห์บุรี ที่มีธาตุโพแทสเซียมและฟอสฟอรัสสูง ร่วมด้วยภูมิปัญญาและองค์ความรู้ในเรื่องการเพาะปลูกของเกษตรกรที่มีความชำนาญและประสบการณ์ ประกอบกับลักษณะภูมิอากาศจัดอยู่ในโซนร้อนและชุ่มชื้น เป็นแบบฝนเมืองร้อนเฉพาะฤดู โดยได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ทำให้มีเมฆมากและฝนตกชุก จึงส่งผลให้กระท้อนมีรสชาติหวานฉ่ำ รสชาติอร่อย และเจริญเติบโตได้ดี จนได้รับรางวัลชนะเลิศด้านรสชาติอันดับ 1 ของจังหวัดอ่างทอง และได้มีการจัดงานมหกรรมกระท้อนทองใบใหญ่ทรงปลูก เพื่อเผยแพร่ผลผลิตกระท้อนให้เป็นที่นิยมของตลาด จนสามารถสร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรในชุมชนกว่า 6 ล้านบาทต่อปี

นอกจากนี้กระทรวงพาณิชย์ยังมีนโยบายขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานราก โดยใช้ประโยชน์จากการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ หรือ GI เพื่อคุ้มครองสินค้าท้องถิ่นชุมชนที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวในพื้นที่แหล่งผลิตสินค้าในแต่ละท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า ตลอดจนส่งเสริม

การจัดทำระบบควบคุมคุณภาพสินค้าเพื่อสร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภค และขยายช่องทางการตลาดอย่างต่อเนื่อง ทำให้สินค้า GI เป็นสินค้าสำคัญที่ขับเคลื่อนนโยบาย Soft Power ตามนโยบายของรัฐบาล



ตัวอย่างสินค้า GI ที่ได้รับการขึ้นทะเบียน ในปี 2567

- | | |
|---|---|
|  |  |
| ทุเรียนหมอนทองระยอง | ส้มสายน้ำผึ้งฝาง |
|  |  |
| หิวนอ่อนพรานกระต่าย | ปลิงทะเลเกาะยาว |
|  |  |
| ส้มควายภูเก็ต | สับจี้จอร์จสเวิร์ดฝาง |



ศุภกร จุลสวัสดิ์

ไม่หยุดพัฒนา เพื่อเป้าหมาย

มะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว ไปตลาดโลก

เป็นที่ทราบกันดีว่า มะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว (Banphaeo Aromatic Coconut) นั้นมีน้ำและเนื้อมะพร้าวที่หวานหอมเป็นเอกลักษณ์ จนเป็นที่ต้องการอันดับต้น ๆ ของตลาดมะพร้าวในประเทศไทย และได้รับการขึ้นทะเบียนทางภูมิศาสตร์ (GI) ว่าเป็นผลผลิตเฉพาะถิ่นและมีคุณลักษณะที่ชัดเจนว่าเป็น มะพร้าวน้ำหอมพันธุ์ต้นเตี้ย ผลมีลักษณะกลมรีเหมือนหัวลิง และก้นมีจีบเป็นพู 3 พูชัดเจน เปลือกสีเขียว เนื้อมะพร้าวเหนียวนุ่ม น้ำมะพร้าวมีรสหวานและกลิ่นหอมคล้ายใบเตย ซึ่งปลูกได้ใน 3 อำเภอของจังหวัดสมุทรสาคร ได้แก่ อำเภอบ้านแพ้ว อำเภอกระทุ่มแบน และอำเภอเมืองสมุทรสาคร เท่านั้น

คุณศุภกร จุลสวัสดิ์ ประธานวิสาหกิจชุมชนมะพร้าวน้ำหอมบ้านคลองตาปลั่ง ตำบลบ้านแพ้ว อำเภอบ้านแพ้ว จังหวัดสมุทรสาคร และเจ้าของแบรนด์ COCO เฮยบ้านแพ้ว ซึ่งมีโลโก้คำว่า "COCO เฮย สดจากสวนเฮยแต่ไม่เฮย" เล่าว่า หลังจากที่ประสบปัญหาเรื่องมะพร้าวราคาตกต่ำมาตลอด ในปี 2560 จึงได้รวมกลุ่มจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนขึ้นมา เพื่อแก้ปัญหาเรื่องคุณภาพสร้างความน่าเชื่อถือ รวมถึงการเพิ่มอำนาจต่อรองพร้อมกับต่อยอดพัฒนาสินค้าในรูปแบบต่างๆ ให้ได้มาตรฐานสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทย เพื่อผลลัพธ์คือสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้ามากขึ้น ซึ่งความมุ่งมั่นดังกล่าวได้ส่งผลให้คุณศุภกรเป็นเกษตรกรคนแรกที่ได้รับรางวัลทรัพย์สินทางปัญญาดีเด่น พ.ศ.2564 (IP Champion) สาขาสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ สาขาใหม่ที่ถูกรังสรรค์ขึ้นในปีแรก

ขยายกลุ่มเพื่อตอบรับความต้องการที่มากขึ้น

“หลังจากได้รับรางวัล IP Champion ก็ทำให้เราเติบโตมากขึ้นครับ คู่ค้าก็มั่นใจ อีกทั้งฝั่งเกษตรกรด้วยกันก็มีการตื่นตัว สนใจและให้ความสำคัญกับ GI มากขึ้น ทุกคนอยากขึ้นทะเบียน GI เพื่อสร้างมูลค่าให้กับสินค้า ปัจจุบันสมาชิกกลุ่มเราขยายมากขึ้น ก่อนหน้านั้นเรามีสมาชิกมะพร้าวแปลงใหญ่อยู่ที่ 50 ราย ตอนนี้เพิ่มขึ้นน่าจะทะลุหลักร้อยแล้วครับ จนเราต้องแยกออกเป็น 3 กลุ่มคือกลุ่มมะพร้าวแปลงใหญ่ กลุ่มมะพร้าวแปลงใหญ่โรงเช่า และเกษตรกรมะพร้าวแปลงใหญ่ยกกระบัตร เพื่อกระจายการทำงานไม่ให้กระจุกอยู่ที่เดียว ใครอยู่ใกล้กลุ่มไหนก็ไปเข้าร่วมกับกลุ่มนั้นได้เลยครับ”

เพิ่มผลิตภัณฑ์เพิ่มโอกาสทางการตลาด

“ก่อนหน้านั้นนอกจากมะพร้าวสดที่เป็นมะพร้าวถอดเปลือก ซึ่งเป็นตัวเอกแล้ว เราก็มี มะพร้าวบรรจุขวด พุดดิงมะพร้าวอ่อน วนุ่มมะพร้าวอ่อน และมะพร้าวอัดเม็ด ตอนนี้เรามีสินค้าตัวใหม่เพิ่มขึ้นคือ มะพร้าวแก้วและไอศกรีม ถ้าออกงานเราจะเพิ่ม มะพร้าวปั่นนมสด พร้อมรับประทานด้วย โดยที่เรายังคงรักษาจุดเด่นของสินค้าที่จะไม่นั่นหวานมาก เราเน้นธรรมชาติหวานหอมเป็นเอกลักษณ์ แต่เราก็ยังต้องพัฒนาไปเรื่อยๆ ครับ อย่างมะพร้าวแก้วเราก็อยากให้มีอายุวางขายนานขึ้น ไอศกรีมในลูกมะพร้าว ก็ยังต้องพัฒนาอยู่ คาดว่าเราน่าจะพร้อมขายได้ในช่วงพฤศจิกายน-ธันวาคม”

พัฒนาสินค้าเพื่อก้าวสู่ตลาดโลก

“ตอนนี้ มะพร้าวถอดเปลือก สินค้าตัวเอก จากที่เคยทำฝาโดมเราเปลี่ยนเป็นฝาซิล เพื่อให้ง่ายต่อการรับประทาน และป้องกันการรั่วซึม จากอายุเชลต์ 7 วัน สามารถเพิ่มเป็น 15 วันครับ นอกจากนี้ยังออกตัวใหม่เป็น มะพร้าวเจียวหัวโต ซึ่งต่างจากการฝั้นเขียวกับฝั้นขาว ตรงที่เปลือกด้านบนจะไม่มีเลยครับ จะเหลือเป็นกะลาเรียบ และฐานล่างตั้งได้ ง่ายต่อการรับประทานและการจัดวาง และมีน้ำหนักเบาว่า ซึ่งผมอยากจะเน้นตลาดต่างประเทศ เพราะสามารถลดต้นทุนในการขนส่งได้

จุดจำหน่ายของเราแต่เดิมที่ขายตอนออกบูธอีเว้นต์ มาย ซ้อลส์ ของ ท็อป ซูเปอร์มาร์เก็ต ตอนนี้เรากำลังคุยกันเม็คโครอยู่ อนาคตคืออยากมีหน้าร้านตามแหล่งท่องเที่ยวต่าง ๆ ทั้งภูเก็ต พัทยา หัวหิน เชียงใหม่ อุดรธานีด้วยครับ ส่วนต่างประเทศมีตอนนี้อยู่ไปออกงาน ThaiTex ลูกค้าจีนสนใจสั่งมะพร้าวถอดเปลือก ในเดือนตุลาคมนี้จะเป็นล็อตแรกที่เราส่งไปขายต่างประเทศครับ ปัจจุบันเราทำรายได้จากมะพร้าวถอดเปลือก ประมาณ 2-3 พันลูกต่อวัน เดือน ๆ หนึ่งจะมีรายได้ประมาณ 8 แสน - 1 ล้านบาทได้ครับ แต่ถ้าถามเรื่องความสำเร็จผมยังอยากไปขายในตลาดต่างประเทศให้มากขึ้น ถ้าเราไปได้ เราก็สามารถสร้างชื่อเสียงกลุ่มและประเทศเรา สามารถเพิ่มรายได้ให้กับชุมชนเรา ถึงจุดนั้นเราถึงจะเรียกว่าประสบความสำเร็จได้ครับ”

GI ไทยกับความเติบโตที่ก้าวไปพร้อมกัน

“GI ช่วยเหลือเรามาได้ตลอดครับ ไม่ว่าจะช่วยอบรมเรื่องการขาย ตลาดออนไลน์ ออฟไลน์ ให้ไปออกงานเคลื่อนที่ เอาสินค้าไปประชาสัมพันธ์ ทางกรมฯ เคยบอกผมว่ากลุ่มเราโตมากับ GI กับกรมทรัพย์สินทางปัญญา ผมในนามของประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชน มะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว ก็ต้องขอบคุณกรมทรัพย์สินทางปัญญาและ GI ที่ให้โอกาสกลุ่มเรามาตั้งแต่เริ่มต้น จากที่เราประสบปัญหาราคาตกต่ำ จนได้รับการขึ้นทะเบียนสินค้า GI สามารถแปรรูป ขยายการตลาดให้เราเติบโตขึ้นมาก ต้องขอขอบคุณเป็นอย่างสูงครับผม”

เฟซบุ๊ก : COCO เฮยบ้านแพ้ว
โทร. : 098 994 5646

ธนไชย จิตปรีดากกร (Avocado Tak)

ร่วมสร้างมาตรฐานสู่สินค้าคุณภาพ GI ไทย



สำหรับสายรักสุขภาพน่าจะคุ้นหูกับ อะโวคาโด ซูเปอร์ฟู้ดที่อุดมไปด้วยไขมันดี โยอาอาหาร และ สารอาหารที่สำคัญหลายอย่าง และมักติดภาพ กับสินค้าที่ต้องนำเข้าจากต่างประเทศ แต่รู้หรือไม่ว่า อะโวคาโดที่ปลูกในประเทศไทย ก็มีคุณภาพยอดเยี่ยม ไม่แพ้กัน เช่นเดียวกับ อะโวคาโดตาก สินค้าน้องใหม่ที่เพิ่งได้รับการขึ้นทะเบียน GI เมื่อวันที่ 22 มกราคม 2567 ที่ผ่านมา

อะโวคาโดตาก เป็นอะโวคาโดพันธุ์แฮสส์ พันธุ์ปีคคาเนียร์ พันธุ์พีเตอร์สัน พันธุ์ฟิงเคอร์ตัน พันธุ์บูท 7 พันธุ์ปากช่อง 2-8 พันธุ์จูเฮิล และ พันธุ์พื้นเมือง ที่มีลักษณะเนื้อสีเหลืองอ่อน สีเหลือง หรือสีเหลืองอมเขียว ส่วนเนื้อติดเปลือกเป็นสีเขียว ไม่ฉ่ำน้ำ รสสัมผัสเหนียวหนึบ รสชาติมัน ปลูก บนพื้นที่สูงจากระดับน้ำทะเลปานกลางตั้งแต่ 400 - 1,200 เมตร ในเขตพื้นที่จังหวัดตาก

อะโวคาโดตาก พืชยุคศาสตร์ ของจังหวัดตาก

ธนไชย จิตปรีดากกร เจ้าของสวน Bonacado ได้เล่าถึงจุดเริ่มต้นว่า เดิมครอบครัวทำสวนส้ม ชื่อว่า “สวนส้มร่มเกล้า” อยู่ที่จังหวัดตาก และเคย ทดลองปลูกอะโวคาโดในพื้นที่เพียง 20 ไร่เท่านั้น จนเมื่อประมาณ 3 ปีที่แล้ว ตนเห็นว่าอะโวคาโด เป็นพืชที่น่าสนใจ สามารถพัฒนาต่อได้ จึงหันมา



จับอะโวคาโดอย่างเต็มตัว โดยการศึกษาหาข้อมูล จากกลุ่มอะโวคาโดในต่างประเทศ จากนั้นจึง ทำการวิจัย คัดเลือกสายพันธุ์ ทดลองปลูกในแหล่ง พื้นที่ที่แตกต่างกัน เพื่อให้ได้ผลลัพธ์คือสามารถ เก็บเกี่ยวผลผลิตได้ตลอดทั้งปี ซึ่งภายในระยะเวลา เพียงแค่ 2 ปีเท่านั้น คุณณัฐก็สามารถปลูกอะโวคาโด ได้เป็นร้อยสายพันธุ์ในพื้นที่ของตนเองจำนวน 500 ไร่ ร่วมกับ Contact Farming อีก 1,000 ไร่ รวมทั้งยังสามารถร่วมผลักดันอะโวคาโด ให้กลายเป็น 1 ใน 3 ของพืชยุทธศาสตร์จังหวัด ของตาก (โกโก้ กาแฟ อะโวคาโด)

อะโวคาโดตาก สินค้าคุณภาพ GI ไทย

“จากปัญหาเรื่องคุณภาพอะโวคาโดในท้องตลาด เราเลยพยายามหาคำตอบว่าจะมีมาตรฐานรับรอง คุณภาพไหนบ้าง ที่จะมาแก้ไขปัญหานี้ แล้วก็พบว่า GI คือคำตอบในการคัดกรองคุณภาพ มีการ กำหนดมาตรฐานจากหน่วยงาน ซึ่งมีผู้ใช้เข้าไป ร่วมทำด้วย คงจะไม่มาตรฐานตัวไหนที่สามารถ ทำแบบนี้ได้ แสดงให้เห็นว่าเราสามารถเชื่อถือได้ว่า คนที่ได้รับมาตรฐาน GI นั้นมีสินค้าที่มีคุณภาพ จริง ๆ โดยสวน Bonacado เราได้รับการ อนุญาตใช้ตราสัญลักษณ์ GI ไปเมื่อตอนต้นปี 2567 ครับ ทำให้เราได้มีโอกาสไปออกงานร่วมกับ

ทาง GI ตลอด อย่างงาน Thaifex เสียงตอบรับ ดีมาก มียอดขายที่เกิดมาจากการไม่ต่ำกว่า 50 ตัน และทำให้เราเริ่มรู้ว่าคนสนใจอะโวคาโดมีเยอะมาก แต่ปัญหาคือเกษตรกรยังไม่เห็นประโยชน์ของการ ทำอะโวคาโดให้มีคุณภาพ ผมเลยอยากให้ GI มาลงพื้นที่ ทำความเข้าใจ และโปรโมตอย่างจริงจัง เพื่อให้เกษตรกรได้รู้ว่าคนทำอะโวคาโดคุณภาพ มันสามารถไปได้ และมีแรงจูงใจในการทำอะโวคาโด ให้มีคุณภาพขึ้นครับ”

สมาคมอะโวคาโดไทย เผยแพร่ องค์ความรู้เพื่อพัฒนาอะโวคาโดไทย

“ผมมีความตั้งใจที่จะสนับสนุนให้เกษตรกร ปลูกอะโวคาโดที่มีคุณภาพ ผมจึงตั้งสมาคม ผู้ประกอบการอะโวคาโดไทยขึ้นมา เพื่อถ่ายทอด องค์ความรู้ต่าง ๆ ที่เรามีครับ ในสมาคมประกอบ ไปด้วย ผู้ประกอบการอะโวคาโด ทั้งภาคเกษตรกร ภาคแปรรูป ทั้งโรงงานและคาเฟ่ โดยเราสามารถ ให้ความรู้เขารวมทั้งช่วยแก้คำแนะนำแก้ปัญหาต่าง ๆ ตอนนี้สมาชิกในกลุ่มไลน์มีประมาณ 100 คน จากทั่วประเทศ และเรายังเปิดรับเรื่อย ๆ ครับ”

การเติบโตอย่างก้าวกระโดดของ AVOBONA

“ปัจจุบันเรามีวางขายในทุกช่องทางครับ ทั้ง ออนไลน์และออฟไลน์ อย่างออฟไลน์ก็มีขายใน 7 ทั้งสรรพสินค้า ทั้ง 1. เดอะมอลล์ 2. เลมอนฟาร์ม 3. ฟู้ดแลนด์ 4. วิลล่ามาร์เก็ต 5. เซ็นทรัล 6. บิ๊กซี 7. สุวรรณชาติ แล้วก็ยังมีร้าน Avobona ที่ขายใน ที่อปซูเปอร์มาร์เก็ตอีก 20 สาขา จำหน่าย เป็นผลสด ทำน้ำปั่น บรรจุขวดครับ ปกติลูกค้า ก็ซื้อเป็นแบบพร้อมรับประทาน หรือบางคน ก็อาจจะเอาไปทำเมนูกินเองที่บ้าน อย่างที่บ้านผม ก็ชอบเอาไปปั่นกับโยเกิร์ต อร่อยดีครับ แล้วล่าสุด ในนี้ก็มีแบรนด์เพิ่มขึ้นอีกชื่อว่า SOQ – Spot of Quality ตอนนี้อาจจะขายได้ประมาณ 6 ล้านต่อเดือน เราก็คาดหวังว่ายอดขายจะเพิ่มขึ้น ไปเรื่อย ๆ เพราะยังมีอีกหลายโครงการที่อยากทำ รวมทั้งอยากกระจายสาขาอื่นไปต่างจังหวัดอย่าง พัทยา ภูเก็ต เชียงใหม่ อีกด้วยครับ” ♦

เพชฌิ : Bonacado อะโวคาโดพรีเมียม
สดจากสวน
Ins. : 090 451 5556

สองเชฟดัง ร่วมชูศักยภาพสินค้า GI ไทย สู่เมนูอาหารคาวหวานระดับนานาชาติ

ปฏิเสธไม่ได้เลยว่า ผู้ที่มีส่วนสำคัญในการผลักดันวัตถุดิบ GI ไทย ให้เป็นที่รู้จักในแวดวงอาหารไทยและอาหารระดับโลก คงต้องเป็น เชฟ ผู้สามารถนำความเชี่ยวชาญในการปรุงอาหาร ผสานความคิดสร้างสรรค์ รังสรรค์เป็นเมนูอร่อย จนส่งผลถึงการยอมรับในคุณภาพวัตถุดิบ GI ไทย ซึ่งเป็นดั่ง Soft Power ด้านวัตถุดิบอาหารของไทย



เชฟเนตรอำไพ สารโกเศศ Executive Chef Yalan Eatory & Chef Table แลหน้าของประเทศไทย คือ หนึ่งในเชฟที่นำความเชี่ยวชาญมาช่วยสร้างสรรค์เมนูอาหารหวาน ในงาน “GI Soft & Sweet” จัดขึ้นเมื่อวันที่ 16 - 18 สิงหาคม 2567 ศูนย์การค้า สามย่านมิตรทาวน์ที่ผ่านมา ซึ่งเชฟหวังอย่างยิ่งว่าจะได้ร่วมผลักดันให้สินค้า GI ไทย เป็นวัตถุดิบที่รู้จักมากยิ่งขึ้นในระดับโลก

“เนตรสนับสนุนเรื่อง Local Food Movement มาตลอด พอมีการขึ้นทะเบียนสินค้า GI ไทย ก็รู้สึกดีใจว่า GI จะเป็นมาตรฐานที่เข้ามาช่วยเกษตรกร ในท้องถิ่นเพิ่มคุณค่าให้ผลผลิตเกษตร อีกทั้งยังมีแนวโน้มเชิงอนุรักษ์ที่จะทำให้เกิดความสมดุลและความยั่งยืนต่อธุรกิจการเกษตร ก่อนหน้านั้นเนตรเคยร่วมงานส่งเสริมสินค้า GI เช่น งาน “สัมผัสสำหรับ GI สุดประณีตด้วยเชฟมิชลิน” ที่ร้านวรรณยุกต์ งาน THAIFEX-ANUGAASIA 2024 และล่าสุดได้ร่วมงาน “GI Soft & Sweet” รับเชิญไปรังสรรค์และสาธิตการทำขนมหวานและของว่าง จากวัตถุดิบ GI ไทยทั้งหมด 16 เมนู โดยใช้วัตถุดิบ GI ไทย 21 ชนิด แต่ละเมนูครีเอตขึ้นใหม่ค่ะ หากมีเกษตรกรที่ปลูกสินค้าหรือผู้ผลิตสนใจ อยากจะทำเมนูไหนเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าเราก็ยินดีแชร์เพื่อร่วมพัฒนาไปกับเขาค่ะ

ทีมงานนี้เป็นขนมหวาน เราก็ต้องหาวัตถุดิบที่อยู่ในฤดูกาล มีความแปลกใหม่ น่าสนใจ เช่น พริกไทยตรงที่เราเอามาทำขนมได้หรือน้ำหมากหม่า สกลนคร เราก็เอามาทำเป็นซอสกินกับอะโวคาโด

มูลได้ หรือสับปะรดตราดสีทอง สับปะรดห้วยมุ่น หรือกล้วยหอมทองปทุม กล้วยหอมทองพพระ ที่เราเลือกใช้ เป็นต้น เพื่อให้คนรู้ว่า GI ไทย มีสินค้าหลากหลาย โดยเราทำโชว์วันละ 4 เมนู ทุกเมนู ผลตอบรับดีเกินคาดค่ะ คนให้ความสนใจ แล้วก็มีความถามว่าสินค้า GI พวกนี้หาซื้อได้ที่ไหน

จากการที่ได้ทำงานร่วมกัน เนตรมองว่า GI เป็นการสร้างคุณค่าให้วัตถุดิบไทย น่าจะเติบโตไปได้อีก และยังมีหลายผู้ผลิต หลายเกษตรกรที่อยากขึ้นทะเบียน GI ingsั้น เพราะการที่ขึ้นทะเบียน GI เสมือนเป็นค้ำประกันคุณภาพที่เราจะพัฒนา ดูแลให้สินค้ามีคุณภาพและเป็นชื่อเสียงให้กับประเทศไทย เพราะทำให้คนหันมาให้คุณค่าวัตถุดิบสินค้าไทย ภาคภูมิใจในคุณค่าของแผ่นดิน และเป็นส่วนสำคัญที่จะทำให้เศรษฐกิจของเรามีความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืนยิ่งขึ้นอย่างแน่นอนค่ะ”



นอกจากนี้ยังมีเชฟเลอริตีเชฟชื่อดัง เชฟชุมพล แจ็งไพร ซึ่งเป็นทูตอาหารยั่งยืนคนแรกของโลก ที่มีส่วนสำคัญในการสนับสนุนสินค้า GI ไทย ให้เป็น Soft Power ด้านอาหารด้วยเช่นกัน

“ผมมีโอกาสร่วมงานกับ GI ประมาณ 6 ปี มาแล้วครับ ทั้งงานโปรโมตสินค้า การนำวัตถุดิบ GI ไทยมาทำเมนูไฟน์ไดนิ่งในงานกาล่าดินเนอร์ งานประชุมเอเปค 2022 และงานเลี้ยงฉลองครบรอบ 20 ปี GI ที่จัดขึ้นที่โรงแรมไพรซ์ซันส์ ปี 2023 งาน Soft Power Forum 2024 รวมถึงได้มีการถ่ายทำรายการ Amazing Thai food ด้วยครับ การได้ทำงานร่วมกับ GI เป็นสิ่งที่ผมปรารถนา

และเห็นความสำคัญครับ เพราะเป็นสิ่งที่ทำให้เกษตรกรและผู้บริโภค อีกอย่างสมัยนี้นั้นเป็นเทรนด์ โลกคาร์บอน คาร์บอนฟุตพริ้นท์ เราจะทำอย่างไรเพื่อให้คนปลูกยั่งยืน คนกินยั่งยืน และโลกยั่งยืน ฉะนั้นสินค้า GI จึงตอบโจทย์ และอาจช่วยลดความเหลื่อมล้ำ ลดความยากจน เพราะว่าคนที่ทำเกษตร ก็สามารถขายสินค้าได้ราคามากขึ้นไปด้วย

สำหรับร้านอาหารของผมก็มีการนำวัตถุดิบ GI ไทย ไปทำเป็นอาหารหลากหลายชนิดครับ ประมาณ 10 รายการต่อฤดูกาล อย่างพวกแกงที่ต้องใช้หอม และกระเทียมศรีสะเกษ ปลาเกลือเค็มตากใบ ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ ส่วนของหวานก็มี เมนูข้าวเหนียวมะม่วง ที่ทุกคนก็สามารถทำกินเองได้ที่บ้าน งานเดียวมีสินค้า GI 3 อย่าง ทั้งข้าวเหนียวเขี้ยวงูเขียงราย มะม่วงน้ำดอกไม้ จากทั้ง สระแก้ว พิษณุโลก สมุทรปราการ กะทิจากมะพร้าวทับสะแกหรือมะพร้าวเกาะพะงัน ทุกคนสามารถสนับสนุนสินค้า GI ไทย ง่ายๆ จากวัตถุดิบเบสิกที่ใช้ปรุงอาหารทำไปได้เช่นกันครับ

และในฐานะที่เป็นอนุกรรมการ Soft Power ด้านอาหาร ผมก็มีแผนที่จะส่งเสริม GI ไทยด้วยเช่นกัน อย่างตอนนี้ผมพัฒนาแอปพลิเคชัน FoodDee Delivery แพลตฟอร์มขายสินค้าอาหารครับ ผมจะเอาสินค้าอาหาร GI ไทยทั้งหมดขึ้นแพลตฟอร์มตัวนี้ เพื่อเป็นอีกหนึ่งช่องทางในการขายสินค้า GI ไทย ส่วนในด้านอนาคต ผมมองถึง GI ไทยไปตลาดโลกครับ ตอนนี้ไปได้บางส่วน แต่ก็คาดหวังว่าในอนาคตจะสามารถไปให้มากขึ้น เราจะต้องใช้โซเชียลในการทำแบรนด์ดึงให้ทั่วโลกได้รู้จักและรับรู้ แต่ก่อนอื่นก็ต้องทำให้คนไทยภูมิใจสินค้าไทยก่อน ต้องประชาสัมพันธ์ให้กว้างขึ้น ขณะเดียวกันก็ต้องทำเรื่องการผลิตให้เพียงพอและควบคุมคุณภาพควบคู่กันไป เรียกว่าทุกภาคส่วนต้องช่วยกัน GI ไทยจะได้เติบโตไปในระยะยาวครับ”

หลากหลายวัตถุดิบ GI ไทย รังสรรค์สู่ขนมหวานยอดนิยม

วัตถุดิบ GI ไทย การันตีไว้ซึ่งคุณภาพและมาตรฐานที่เชื่อถือได้ ทั้งความสดใหม่ตามฤดูกาล จากสายพันธุ์คุณภาพ ประกอบกับสภาพพื้นที่และอากาศ ดังนั้นไม่ว่าคุณจะทำขนมหวานเป็นเมนูขนมหวานที่ชื่นชอบเมนูไหน จึงรับรองได้ว่าถูกใจในรสชาติอย่างแน่นอน ดังเช่นในงาน GI Soft & Sweet ที่กรมทรัพย์สินทางปัญญาได้จับมือกับเชฟแพตธำไพ สาระโกเศศ ร่วมรังสรรค์เมนูจากวัตถุดิบ GI ดังนี้



เผือกหอมบ้านหมอ

คือ เผือกหอมชนิดหัวใหญ่ ทรงกระบอก เรียวยาว คล้ายหัวปลี จากสายพันธุ์เผือกหอมเชียงใหม่หรือเผือกหอมพิจิตร เนื้อเผือกมีสีขาว



อมม่วงอ่อน มีเส้นใยสีม่วงกระจายทั่วหัว เมื่อผ่านความร้อนเนื้อเผือกจะร่วนซุย และมีกลิ่นหอมกว่าเผือกทั่วไป ปลูกและผลิตครอบคลุมพื้นที่ 3 อำเภอ ของจังหวัดสระบุรี ได้แก่ อำเภอบ้านหมอ อำเภอดอนทุต และอำเภอหนองโดน

เจ้าของสินค้า : วิชากิจชุมชนแปลงใหญ่เผือกหอม อำเภอบ้านหมอ
51 หมู่ 3 ต.ทสภพ อ.บ้านหมอ จ.สระบุรี 18130
โทร. : 081 733 4007

ส้มโอบัณฑิมสยามปากพ่อง

คือ ส้มโอบัณฑิมสยามที่ผลส่วนบนมีจุก ก้นผลแบนเว้าเล็กน้อย เปลือกสีเขียววาวลอมเหลือง ผิวเรียบค่อนข้างบาง เป็นมันมีขนาดเล็ก ๆ อ่อนนุ่ม ปกคลุมทั่วผล สัมผัสนุ่มมือเหมือนกำมะหยี่ เปลือกชั้นในบางสีชมพูอ่อน เมื่อสุกเต็มที่มีบริเวณจุดกึ่งกลางผลจะมีจุดสีน้ำตาลเข้ม และขนบริเวณ



ก้นผลจะหายไป เนื้อสีชมพูเข้มคล้ายสีทับทิมจนถึงสีแดง รสชาติหวานหอมไม่ขมติดลิ้น ปลูกในพื้นที่อำเภอปากพ่อง จังหวัดนครศรีธรรมราช

เจ้าของสินค้า : วิชากิจชุมชนเทศบาลตำบลเกาะกวด
90 หมู่ 2 ต.เกาะกวด อ.ปากพ่อง จ.นครศรีธรรมราช 80330
โทร. : 086 305 3603

สับปะรดตราดสีทอง

คือ สับปะรดสายพันธุ์ควีน ที่มีผลใหญ่ รูปทรงกระบอก เปลือกบาง ผิวเปลือกสีเหลืองแกมเขียว เมื่อสุกผลเป็นสีเหลืองทองทั้งผล ตาผลนูน โปนออกมาจากผลอย่างเด่นชัด



เนื้อสีเหลืองทอง ไม่ฉ่ำน้ำ เยื่อใยน้อย รสชาติหวาน แก่นกรอบรับประทานได้ ซึ่งปลูกในเขตพื้นที่ 5 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมืองตราด อำเภอเขาสมิง อำเภอบ่อไร่ อำเภอแหลมงอบ และอำเภอคลองใหญ่ ของจังหวัดตราด

เจ้าของสินค้า : นายศราวณี กองแก้ว
153/4 หมู่ 1 ต.เขาสมิง อ.เขาสมิง จ.ตราด 23130
โทร. : 081 520 8475



กล้วยหอมทองพวูระ

คือ กล้วยหอมทองที่มีผลโค้งคล้ายรูปตัวแอล (L) ปลายผลมีจุก



คล้ายปลายดินสอ เปลือกบาง ผลดิบสีเขียว ผลสุกสีเหลืองทองสม่ำเสมอ เนื้อแน่น เหนียว ทึบ รสชาติหวานหอม ปลูกในเขตพื้นที่อำเภอพบพระ จังหวัดตาก

เจ้าของสินค้า : วิชากิจชุมชนเกษตรปลอดภัยพวูระ
364 หมู่ 7 ต.พวูระ อ.พวูระ จ.ตาก 63160
โทร. : 098 584 8497



บุกถิ่นเมืองเพชร เทียวสนุกครบรส จบในจังหวัดเดียว

อุทยานประวัติศาสตร์พระนครคีรี

เพชรบุรีเป็นอีกหนึ่งจังหวัดที่น่าเที่ยวพักผ่อน เพราะนอกจากจะอยู่ไม่ไกลจากกรุงเทพฯ เดินทางสะดวกแล้ว ยังมีสถานที่ท่องเที่ยวครบทุกรูปแบบ ทั้งทะเล ภูเขา วิวทิวทัศน์สวยงาม ไปจนถึงของกินแสนอร่อย ที่ไม่ควรพลาด

เพชรบุรี มีภูมิประเทศที่แบ่งออกเป็น 3 เขต เริ่มตั้งแต่เขตภูเขาและที่ราบสูงทางด้านตะวันตก เป็นเทือกเขายาวจากเหนือจรดใต้และเป็นต้นกำเนิดของแม่น้ำเพชรบุรีและแม่น้ำปราณบุรี บริเวณตอนกลางของจังหวัดเป็นเขตที่ราบลุ่มแม่น้ำ มีแม่น้ำเพชรบุรีไหลผ่าน พร้อมด้วยเขื่อนแก่งกระจาน และเขื่อนเพชรบุรี ทำให้มีความอุดมสมบูรณ์และเป็นพื้นที่เกษตรกรรมสำคัญของจังหวัด ส่วนเขตที่ราบชายฝั่งทะเลทางทิศตะวันออกนั้นติดชายฝั่งทะเลอ่าวไทย มีทั้งป่าโกงกางและชายหาดที่สวยงามในพื้นที่จังหวัดเพชรบุรีแห่งนี้จึงมีแหล่งท่องเที่ยวหลากหลายและอาหารการกินที่สมบูรณ์และครบครัน

มาถึงเพชรบุรีแล้ว ควรแวะชม **อุทยานประวัติศาสตร์พระนครคีรี** คนท้องถิ่นมักเรียกว่า เขาวัง โบราณสถานที่ตั้งอยู่บนยอดเขา สร้างขึ้นในสมัยรัชกาลที่ 4 ภายในประกอบด้วย พระที่นั่ง วัด พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติ และกลุ่มอาคารต่างๆ ที่มีสถาปัตยกรรมนีโอคลาสสิกผสมผสานกับกลิ่นอายของจีน ทุกปีจะมีการจัดงานเฉลิมฉลองพระนครคีรีในทุกวันศุกร์แรกของเดือนกุมภาพันธ์เป็นเวลา 10 วัน 10 คืน ให้ได้เที่ยวชมการแสดง และการจุดพลุดอกไม้ไฟในยามค่ำคืน

สำหรับสายรักธรรมชาติยังมี **อุทยานแห่งชาติแก่งกระจาน** ป่าเขาลำเนาไพรที่มีจุดเช็คอินมากมาย ได้แก่ **จุดชมวิวยะเนินทุ่ง** ยิ่งถ้ามาในช่วงปลายฝนต้นหนาว ก็จะได้เห็นทะเลหมอกสุดตระการไปกับวิวเทือกเขาสลับซับซ้อน **น้ำตกทอทิพย์** จุดนี้นับว่าเป็นแลนด์มาร์กที่ต้องมาชมน้ำตก 9 ชั้น น้ำใสไหลเย็นท่ามกลางความเขียวขจี สามารถเล่นน้ำ



ชายหาดชะอำ

ได้ที่ชั้น 1 และชั้น 5 **เขื่อนแก่งกระจาน** แนะนำให้มาล่องเรือในช่วงโพล้เพล้ เพราะนอกจากจะไม่ร้อนแล้วยังได้เห็นภาพพระอาทิตย์ค่อย ๆ ลาลับหลังสันเขาตะนาวศรี **แคมป์พะเนินทุ่ง** จุดกางเต็นท์พักแรมที่สามารถสัมผัสความสุขจากวิวเทือกเขาและทะเลหมอกในยามเช้า และ **บ้านกว้างแคมป์** จุดนี้แนะนำให้มาในเดือนเมษายนถึงมิถุนายน เพื่อชมฝูงผีเสื้อมากกว่า 200 สายพันธุ์

เที่ยวป่าเขากันแล้วอย่าลืมไปเช็คอินริมชายทะเลกับ **ชายหาดชะอำ** ที่ทอดตัวยาวตลอดแนวชายฝั่งอ่าวไทย เลือกพักผ่อนริมทะเล ทำกิจกรรมริมชายหาด และกินอาหารทะเลที่นอกจากจะสดใหม่จากประมงท้องถิ่นแล้ว ยังราคาเป็นกันเองอีกด้วย

นอกจากนี้เพชรบุรียังโดดเด่นในเรื่องขนมหวาน ด้วยเพราะมีวัตถุดิบสำหรับทำขนมหวานอย่างต้นมะพร้าวและต้นตาลมากมาย ใครมาเที่ยวเพชรบุรีก็ไม่ควรพลาดซื้อ **ขนมเมืองเพชร** เจ้าอร่อยกลับไปรับประทานที่บ้าน ไม่ว่าจะเป็นขนมตาล ขนมหม้อแกง ทองม้วนสด ทองหยิบและทองหยอด ที่หากใครได้ชิมเป็นต้องติดใจในรสชาติเข้มข้นกะทิและหวานหอม มีเสน่ห์จากน้ำตาลโตนด



อุทยานแห่งชาติแก่งกระจาน



ขนมหม้อแกงเมืองเพชร



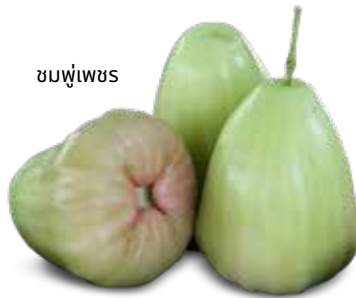
น้ำตาลโตนดเมืองเพชร

พลาดไม่ได้กับสินค้าขึ้นทะเบียน GI ของเมืองเพชรที่สามารถซื้อไปเป็นวัตถุดิบทำขนม ทำอาหาร รวมทั้งของฝากอีกมากมาย ได้แก่ **ขนมหม้อแกงเมืองเพชร** หมายถึง ขนมหม้อแกงที่ผลิตขึ้นในพื้นที่จังหวัดเพชรบุรี ด้วยกรรมวิธีพิเศษตามภูมิปัญญาของคนเมืองเพชรบุรี โดยใช้ น้ำตาลโตนดเมืองเพชรเป็นส่วนผสมสำคัญที่ทำให้ขนมหม้อแกงเมืองเพชรมีรสชาติหวานกลมกล่อม เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ **น้ำตาลโตนดเมืองเพชร** หมายถึง น้ำตาลที่ได้จากช่อดอก (งวง) ของต้นตาลโตนด มีลักษณะเนื้อละเอียด สีน้ำตาลอ่อนถึงน้ำตาลเข้ม มีกลิ่นหอมหวาน เมื่อสัมผัสกับอากาศน้ำตาลจะเหลวไม่จับตัวเป็นปึก โดยมากใช้เป็นส่วนผสมสำคัญในการทำอาหารและขนมหวานของเมืองเพชร ผลิตในพื้นที่ของจังหวัดเพชรบุรี

และผลไม้อย่าง **กล้วยหอมทองเพชรบุรี** ซึ่งเป็นกล้วยหอมพันธุ์ Gros Michel รูปทรงผลยาว



มะนาวเพชรบุรี



ชมพู่เพชร



กล้วยหอมทองเพชรบุรี

ปลายจุกกล้วยยาว เปลือกบาง ผลดิบสีเขียวอ่อน ผลสุกเปลือกสีเหลืองนวล เนื้อกล้วยสีครีมถึงเหลืองอ่อน ไร้เมล็ด เนื้อเนียนละเอียด ละมุน นุ่มฟู ใสไม่ฉ่ำน้ำ รสชาติหอมหวาน ปลูกและผลิตในพื้นที่ 6 อำเภอของจังหวัดเพชรบุรี ได้แก่ อำเภอเมืองเพชรบุรี อำเภอบ้านลาด อำเภอแก่งกระจาน อำเภอหนองหญ้าปล้อง และอำเภอชะอำ **ชมพู่เพชร** หมายถึง ชมพู่พันธุ์เพชรสายรุ้ง มีลักษณะ ทรงผลคล้ายระฆังคว่ำ ตรงกลางผลป่องเล็กน้อย ผลแก่จัดมีเส้นสีแดงและเส้นสีเขียว เนื้อภายในสีขาว แข็งกรอบ รสชาติหวาน ปลูกในพื้นที่ของจังหวัดเพชรบุรี และ **มะนาวเพชรบุรี** ซึ่งเป็น มะนาวพันธุ์มะนาวแป้น พันธุ์มะนาวไซ้ พันธุ์มะนาวหนึ่ง ลักษณะผิวเปลือกบางมี 8-12 กลีบ เนื้อสีเหลืองอ่อน รสชาติเปรี้ยว กลิ่นหอมมะนาว ซึ่งผลิตในพื้นที่จังหวัดเพชรบุรี ♦



เกร็ดความรู้
สำหรับ GI
TIPS & TRICKS

ขับเคลื่อนอุตสาหกรรม Soft Power ด้านอาหาร ด้วยวัตถุดิบ GI อัตลักษณ์พื้นถิ่นไทย
นางสาวกนิษฐา กังสนิช รองอธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

จากการจัดอันดับ “Global Soft Power Index 2023” โดย Brand Finance ประเทศไทยจัดอยู่อันดับที่ 41 จาก 121 ประเทศทั่วโลก และเป็นอันดับที่ 3 ของอาเซียน เน้นแสดงให้เห็นถึงจุดแข็งในด้านทุนวัฒนธรรม และหนึ่งในมรดกทางวัฒนธรรมที่สำคัญของประเทศไทย คือ “อาหารไทย” ที่มีชื่อเสียงและโด่งดังไปทั่วโลกด้วยอัตลักษณ์และเสน่ห์เฉพาะตัว จึงทำให้ “อาหารไทย” เป็นหนึ่งใน 11 สาขาของอุตสาหกรรม Soft Power ที่กระทรวงส่งเสริมและสร้างโอกาสในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจไทย

กรมทรัพย์สินทางปัญญา เร่งเดินหน้าขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ตามนโยบายของรัฐบาลในการผลักดันสินค้า GI สู่อุตสาหกรรม Soft Power ด้านอาหาร ซึ่งปัจจุบัน มีสินค้า GI ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนแล้ว 208 รายการ (ข้อมูล ณ วันที่ 10 กันยายน 2567) เป็นสินค้าในกลุ่มอาหารและเครื่องดื่มถึง 166 รายการ คิดเป็น 79% ของสินค้า GI ที่ขึ้นทะเบียนทั้งหมด ประกอบกับกระแสการบริโภคในปัจจุบัน ที่เน้นบริโภคสินค้าคุณภาพ (Premiumization) จึงเป็นโอกาสให้กับสินค้า GI เติบโตในวงการอาหารได้อย่างไม่ยากนัก

การร่วมมือของกรมทรัพย์สินทางปัญญากับพันธมิตรสายอาหารระดับโลกอย่างมิชลินโคดไทยแลนด์ ถือเป็นจุดเริ่มต้นที่ดีในการยกระดับให้สินค้า GI ไทยเป็นที่รู้จักในวงกว้างรวมถึงถึงวงการอาหารระดับมิชลิน โดยเป็นการดึงเชฟระดับมิชลิน (เชฟซาสึ คาเตอร์ และเชฟเดวิด อาร์ตวิก) ร่วมลงพื้นที่แหล่งผลิตสินค้า GI และคัดสรรวัตถุดิบนำมารังสรรค์เมนูอาหารระดับ Fine Dining ได้แก่ ข้าวหอมมะลิ ดิบภูเขาไฟบุรีรัมย์ เนื้อโคขุนโพนยางคำ กระเทียม และหอมแดงศรีสะเกษ พร้อมเผยแพร่ผ่านสื่อของมิชลินโคดไทยแลนด์ ซึ่งเป็นการสร้างแรงบันดาลใจให้กับบุคลากรในอุตสาหกรรมอาหาร ให้หันกลับมาองสินค้าที่มีอัตลักษณ์เชื่อมโยงกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ภูมิศาสตร์ อย่างสินค้าสินค้า GI

นี่เป็นเพียงส่วนหนึ่งของความสำเร็จในการสื่อสารอัตลักษณ์พื้นถิ่นสู่สายตาชาวไทยและชาวต่างชาติ กรมฯเชื่อมั่นเป็นอย่างยิ่งว่าการต่อยอดสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า GI จะเป็นอีกกลไกสำคัญในการสร้างความแข็งแกร่งให้กับ Soft Power ไทยไปสู่เวทีโลก ช่วยเพิ่มโอกาสทางเศรษฐกิจ และน่ายินดีกลับมาสู่ชุมชนท้องถิ่นและประเทศได้อย่างยั่งยืน

“สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทย (GI) มุ่งมั่นสร้างมูลค่าเพิ่มให้สินค้าเกษตรอัตลักษณ์พื้นถิ่น นำรายได้สู่ชุมชนท้องถิ่น เพื่อเศรษฐกิจที่เข้มแข็งต่อไป”

208 สินค้า GI ไทยมีอะไรบ้าง



ข้าว 23 สินค้า



- ข้าวหอมมะลิสุรินทร์
- ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง
- ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้
- ข้าวขางหอมทองสกลทวาปี
- ข้าวเจ๊กเชยเส้าไห้
- ข้าวเหนียวเขาวงกาฬสินธุ์
- ข้าวเหลืองประทิวชุมพร
- ข้าวก่ำล้านนา
- ข้าวไร้มันผิวเพชรบูรณ์
- ข้าวหอมมะลิอุบลราชธานี
- ข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์
- ข้าวหอมมะลิพะเยา
- ข้าวเหนียวเขี้ยววงเชียงราย

- ข้าวเหนียวแดงเมืองเลย
- ข้าวเหนียวขาวเกลี้ยงเมืองเลย
- ข้าวไร่ดอกข้าฟงงา
- ข้าวหอมมะลิตินภูเขาไฟบุรีรัมย์
- ข้าวหอมขาวเจ๊กชัยนาท
- ข้าวขาวกอเดียวพิิจิตร
- ข้าวหอมปทุมธานี
- ข้าวหอมกระดังงานราธิวาส
- ข้าวเบาอคม่วงดั่ง
- ข้าวหอมใบเตยนครสวรรค์

อาหารแปรรูป 41 สินค้า

- หมูย่างเมืองตรัง
- เนื้อโคขุนโพนยางคำ
- กุ้งก้ามกรามบางแพ
- หอยนางรมสุราษฎร์ธานี
- ไข่เค็มไชยา
- ไข่ครอบสงขลา
- น้ำตาลโตนดเมืองเพชร
- ขนมหม้อแกงเมืองเพชร
- ชาเชียงราย
- ข้าวแต่น้ำป่า
- น้ำหมากเม่าสกลนคร
- ลำไยอบแห้งเนื้อสีทองลำพูน
- ปลาฤดูเค็มตากใบ
- ปลาแรดลุ่มน้ำสะแกกรังอุทัยธานี
- ปลาสลิดบางบ่อ
- ปลาตุ๋นทะเลน้อยพัทลุง
- ปลาช่อนแม่ลา
- ปลากระพงสามน้ำทะเลสาบสงขลา
- ปลาเม็งสุราษฎร์ธานี
- ปลาทุแม่กลอง

- กาแฟเทพเสด็จ
- กาแฟเมืองกระบี่
- กาแฟวังน้ำเขียว
- กาแฟถ้ำสิงห์ชุมพร
- กาแฟดอยตุง
- กาแฟดอยช้าง
- กาแฟเขาทะลุ
- กาแฟดงมะไฟ
- กลัวยตากบางกระทู้พิษณุโลก
- กลัวยตากสังคม
- ถั่วลายเสือแม่ฮ่องสอน
- แป้งอเนกประสงค์
- พริกไทยจันท
- พริกไทยดั่ง
- ลูกหยียะรัง
- เกล็ดภูเขาบ่อเกลือบ้าน
- เกล็ดสมุทรแม่กลอง
- ไข่โป้วโพธาราม
- ชมันชั้นสุราษฎร์ธานี
- ปลานิลกระชังแม่น้ำโขงหนองคาย
- ปลิงทะเลเกาะยาว



พืช/ผัก/ผลไม้ 103 สินค้า

- กระเทียมอบบางกว้าง
- กระเทียมดง
- กระเทียมทองใบใหญ่บางเจ้าฉ่า
- กลัวยไข่กำแพงเพชร
- กลัวยหินบั้งนังस्ता
- กลัวยเล็บมือนางชุมพร
- กลัวยหอมทองปทุม
- กลัวยหอมทองละแม
- กลัวยหอมทองพพะระ
- กลัวยหอมทองหนองบัวแดง
- กลัวยหอมทองเพชรบุรี
- กระเทียมศรีสะเกษ
- กระเทียมแม่ฮ่องสอน
- ขนุนหนองเหียงชลบุรี
- เงาะโรงเรียนนารสาร
- เงาะทองผาภูมิ
- จำปาตะสุตูล
- จำปีหนองชุม
- ชมพูเพชร
- ทุเรียนนนท์
- ทุเรียนป่าละอู
- ทุเรียนปราจีน
- ทุเรียนหลงลับแลอุตรดิตถ์
- ทุเรียนหลินลับแลอุตรดิตถ์
- ทุเรียนภูเขาไฟศรีสะเกษ
- ทุเรียนในวงระนอง
- ทุเรียนสาธิตกาฬงา
- ทุเรียนชะนีเกาะช้าง
- ทุเรียนปากช่องเขาใหญ่
- ทุเรียนจันท
- ทุเรียนสะเต๊ะน้ำยะลา
- ทุเรียนทรายขาว
- ทุเรียนทะเลหอย
- ทุเรียนทองผาภูมิ
- ทุเรียนหมอนทองระยอง
- ทุเรียนหมอนทองเขาบรรทัด
- น้อยหน้าปากช่องเขาใหญ่
- บุกแม่ฮ่องสอน

- เมื่อกหอมบ้านหมอ
- พุทราณมบ้านโพน
- พริกบางช้าง
- มันแกวบรบือ
- มะนาวเพชรบุรี
- มะขามหวานเพชรบูรณ์
- มะขามเทศเพชรบูรณ์ไทย
- มะพร้าวเกาะพะงัน
- มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี
- มะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว
- มะพร้าวทับสะแก
- มะพร้าวน้ำหอมบางคล้า
- มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองบางคล้า
- มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองบางกระเจ้า
- มะม่วงยายกล้านทบุรี
- มะม่วงน้ำดอกไม้สระแก้ว
- มะม่วงมันหนองแซงสระบุรี
- มะม่วงน้ำดอกไม้สมุทรปราการ
- มะม่วงเบาสงขลา
- มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองพิษณุโลก
- มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองบ้านโหล่น
- มะยงชิดนครนายก
- มะปรางหวานนครนายก
- มังคุดในวงระนอง
- มังคุดเขาชีวัง
- มังคุดพิชัยพังงา
- ลิ้นจี่ค่อมสมุทรสงคราม
- ลิ้นจี่นครพนม
- ลิ้นจี่บางขุนเทียน
- ลิ้นจี่แม่ใจพะเยา
- ลิ้นจี่จักรพรรดิฝาง
- ละมุดบ้านใหม่
- ลองกองต้นหยงมีส
- ลำไยเบี้ยวเขี้ยวลำพูน
- ลำไยพวงทองบ้านแพ้ว
- สับปะรดภูแลเชียงราย
- สับปะรดศรีราชา
- สับปะรดนางแล

- สับปะรดภูเก็ต
- สับปะรดห้วยมุ่น
- สับปะรดท่าอุเทน
- สับปะรดบ้านคา
- สับปะรดตราดสีทอง
- สับปะรดทองระยอง
- สับปะรดศรีเชียงใหม่
- สับปะรดบึงกาฬ
- ส้มโอนครชัยศรี
- ส้มโอขาวแตงกวาชัยนาท
- ส้มโอขาวใหญ่สมุทรสงคราม
- ส้มโอทับทิมสยามปากพะอั้ง
- ส้มโอบุโกยะรัง
- ส้มโอท่าข่อยเมืองพิิจิตร
- ส้มโอหอมควนลั่ง
- ส้มโอทองดีบ้านแท่น
- ส้มโอปราจีน
- ส้มบางมด
- ส้มแม่ลิ้น
- ส้มจุกจนะ
- ส้มสีทองน่าน
- ส้มสายน้ำผึ้งฝาง
- ส้มควายภูเก็ต
- หอมแดงศรีสะเกษ
- หัวสุพรรณ
- หมาถั่วสกลนคร
- อะโวคาโดตาก



ผ้า 16 สินค้า

- ผ้าตีนจกแม่แจ่ม
- ผ้าครามธรรมชาติสกลนคร
- ผ้าไหมยกดอกลำพูน
- ผ้าไหมแพรวากาฬสินธุ์
- ผ้าไหมมัดหมี่ชนบท
- เส้นไหมไทยพื้นบ้านอีสาน
- ผ้าฝ้ายทอผสมขนแกะบ้านห้วยหอม
- ผ้าไหมมัดหมี่ชิ้นตีนแดงบุรีรัมย์
- ผ้าหมักโคลนหนองสูง
- ผ้าไหมเก็บบ้านเมืองหลวง
- ผ้าหม้อห้อมแพร่
- ผ้าไหมสาเกต

- ผ้าตีนจกโหล่งลี้ลำพูน
- ผ้าไหมปักธงชัย
- ผ้าไหมคิมมะอุบลาย
- ผ้าหมักโคลนบึงกาฬ



หัตถกรรม 23 สินค้า

- เครื่องจักสานพนัสนิคม
- ครกหินอ่างศิลา
- ร่มบ่อสร้าง
- เครื่องปั้นดินเผาบ้านเชียง
- เครื่องปั้นดินเผาเกาะเกร็ด
- เครื่องปั้นดินเผาบ้านมอญ
- เครื่องปั้นดินเผาด่านเกวียน
- ศิลาดลเชียงใหม่

- มุกภูเก็ต
- ญอกมละบรีน่าน
- ชามโก่งลำปาง
- สังคโลกสุโขทัย
- เสื่อจันทบูร
- นิลเมืองกาญจน์
- อ่างมังกรราชบุรี
- กลองเอกราช

- เครื่องเคลือบเวียงกาหลง
- เสื่อกกบ้านสร้าง
- ครกหินแกรนิตตาก
- ดินสอพองลพบุรี
- ครุฑน้อยบ้านสะอางศรีสะเกษ
- หินอ่อนพรานกระต่าย
- เสื่อกกนาหม่อม



ไวน์-สุรา 2 สินค้า

- ไวน์ที่ราบสูงภูเรือ
- ไวน์เขาใหญ่



(ณ วันที่ 9 กันยายน 2567)