



วารสาร สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทย



GI Thailand MAGAZINE

ฉบับที่ 7 เดือนเมษายน 2567

THAI RICE, THE FLAVORS OF THAILAND

ข้าว GI เสน่ห์รสชาติของไทยอันน่าภาคภูมิใจ



สารผู้บริหาร GI

ข้าว GI หลากหลายสายพันธุ์
สะท้อนอัตลักษณ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น

สินค้าใหม่ขึ้นทะเบียน GI

ข้าวหอมใบเตยนครสวรรค์ ข้าว GI ไทย
น้องใหม่ที่เพิ่งได้รับการขึ้นทะเบียน

เที่ยวตามรอยสินค้า GI

ย้อนรอยประวัติศาสตร์
เมืองโบราณมรดกโลก จ.เพชรบูรณ์

เจ้าของ

กรมทรัพย์สินทางปัญญา

นางสาวกนิษฐา กังสวณิช

รองอธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

นางกิตติยาพร สารเสน

ผู้อำนวยการกองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

นางสาวญาดา เปลาพันธ์

นักวิชาการพาณิชย์ชำนาญการ

ส.ต.ท.หญิง แหวววา จันทร

นักวิชาการพาณิชย์ปฏิบัติการ

นายกันยติพัฒน์ เหมือนพุด

เจ้าพนักงานการพาณิชย์ชำนาญงาน

นางสาวนันท์กมล ธิติวกรทรัพย์

นักวิชาการพาณิชย์

นายบุญฤทธิ์ เพชรแท้

นักวิชาการพาณิชย์

จัดทำโดย

บริษัท ไลฟ์สไตล์แอนด์กราฟิक्स มีเดีย จำกัด

เลขที่ 20/3 ซอยประสานมิตร

ถนนสุขุมวิท 23 แขวงคลองเตยเหนือ

เขตวัฒนา กรุงเทพฯ 10110

พิมพ์ที่

บริษัท กรีนไลฟ์ พรินติ้ง เฮาส์ จำกัด

68 ซอยเกษมทะเล 20

ถนนบางขุนเทียน-ชายทะเล

เขตบางขุนเทียน กรุงเทพฯ 10150



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



ดูข้อมูลเพิ่มเติมที่ www.greenlifeprinting.com

ข้าว GI หลากหลายสายพันธุ์ สะท้อน อัตลักษณ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น

นายวุฒิไกร สวีระพันธ์

อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

“ข้าว” หนึ่งในวิถีชีวิตของคนไทยตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ที่สะท้อนถึงความอุดมสมบูรณ์ ความรุ่งเรืองของเศรษฐกิจในระดับประเทศอย่างไม่รู้จบ



พัฒนาอย่างก้าวหน้า ทั้งรูปแบบการปลูก การดูแลรักษา เก็บเกี่ยว และการพัฒนาสายพันธุ์ข้าวที่มีความหลากหลาย เพื่อตอบสนองความต้องการของตลาด และสร้างความมั่นคงด้านอาหาร

เพิ่มโอกาสทางการค้า สร้างโอกาสทางการตลาด ด้วยสินค้า GI

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ หรือ (GI) เป็นทรัพย์สินทางปัญญาประเภทหนึ่ง ซึ่งผู้บริโภคในหลายประเทศทั้งในสหภาพยุโรป จีน ญี่ปุ่น ให้การยอมรับด้วยคุณภาพ คุณลักษณะพิเศษเฉพาะ และชื่อเสียงของสินค้านั้น ๆ ที่เป็นผลมาจากแหล่งผลิตที่เฉพาะเจาะจงและภูมิปัญญาของคนในพื้นที่ เช่น “ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้” ซึ่งเป็นผลมาจากสภาพภูมิประเทศและสภาพอากาศที่มีความแห้งแล้งและความอุดมสมบูรณ์ในดินต่ำ ส่งผลให้ข้าวเกิดความเครียดและหลังสารความหอมออกมา ทำให้ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้มีความหอมมากกว่าข้าวหอมมะลิในพื้นที่อื่น เป็นต้น ปัจจุบันกรมทรัพย์สินทางปัญญา ได้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้

“ข้าว” พืชเศรษฐกิจหลัก เอกลักษณ์แห่งความอุดมสมบูรณ์ของประเทศไทย

ข้าว เปรียบเสมือนชุมทรัพย์ล้ำค่าของประเทศไทย หล่อเลี้ยงชีวิตคนไทยมาอย่างยาวนาน ทั้งในแง่ของอาหารหลัก สินค้าส่งออกสำคัญ และเป็นฐานรากสำคัญของเศรษฐกิจไทย จากข้อมูลปี 2566 ประเทศไทยครองอันดับ 3 ของโลก ในฐานะผู้ส่งออกข้าว รองจากอินเดียและเวียดนาม สร้างรายได้มหาศาลให้กับประเทศกว่า 178,000 ล้านบาท นอกจากนี้ ข้าวยังเป็นพืชเศรษฐกิจหลักที่ครอบคลุมพื้นที่เพาะปลูกมากที่สุด มีจำนวนครัวเรือนที่ประกอบอาชีพเกษตรกรรมกว่า 4.3 ล้านครัวเรือน คิดเป็น 74.4% ของจำนวนครัวเรือนภาคการเกษตรทั้งหมด ปัจจุบันการผลิตข้าวไทยมีการ





นายวุฒิไกร ลีวีระพันธุ์
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ทางภูมิศาสตร์ไทย (GI) รวม 203 รายการ สร้างมูลค่าการตลาดให้ประเทศกว่า 70,000 ล้านบาท

ข้าว GI ไทย สะท้อนอัตลักษณ์ วัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น

ข้าว ไม่ได้เป็นเพียงอาหารหลักของคนไทย แต่ยังเป็นวิถีชีวิต วัฒนธรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สั่งสมถ่ายทอดผ่านรุ่นสู่รุ่น ข้าว GI หรือข้าวสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เปรียบเสมือนตัวแทนอันทรงคุณค่าที่สะท้อนเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น บ่งบอกถึงที่มา วิธีการปลูกผ่านภูมิปัญญาและองค์ความรู้ดั้งเดิมของเกษตรกรไทย

ปัจจุบันกรมทรัพย์สินทางปัญญาได้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ข้าว GI ไทย” ไปแล้ว 23 รายการ คิดเป็น 11.3 % ของสินค้าที่ขึ้นทะเบียน GI ไทยทั้งหมด ซึ่งสร้างมูลค่าการตลาดกว่า 5,600 ล้านบาท นอกจากนี้ กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงได้ผลักดันให้การ

ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้



ข้าวเหนียวเขี้ยวเข็ญชัยราช

ขึ้นทะเบียน “ข้าว GI ไทย” ในต่างประเทศ เช่น การจดทะเบียน GI “ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้” และ “ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง” ในสหภาพยุโรป อินโดนีเซีย และมาเลเซีย เป็นต้น

ด้วยปัจจุบันผู้บริโภคมีความต้องการที่หลากหลาย ประกอบกับข้าว GI ที่ได้รับการขึ้นทะเบียน ซึ่งมีอัตลักษณ์เฉพาะตัว สามารถนำมาทำอาหารได้ทั้งอาหารคาวและหวาน เช่น “ข้าวเหนียวเขี้ยวเข็ญชัยราช” ที่นิยมนำมาทำเป็น “ข้าวเหนียวมูน” ด้วยคุณสมบัติเหนียวนุ่ม เมล็ดเรียงตัวสวย เงามันวาว ไม่ละ และไม่เหนียวติดมือ แม้จะมูนไว้นาน เมล็ดก็ยังเรียงสวยน่ารับประทาน “ข้าวแจ๊กเขยเส้าไห้” จากจังหวัดสระบุรี ที่มีปริมาณอะมิโลสสูง จึงเหมาะนำมาทำเป็นเส้นขนมจีน เพราะจะทำให้เส้นเหนียวนุ่ม ไม่ขาดง่าย เป็นต้น

นอกจากข้าว GI จะสัมพันธ์กับภูมิศาสตร์แล้ว ยังเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมที่ยังคงขับเคลื่อนวิถีชีวิตชุมชน เช่น “ข้าวฮางหอมทองสกลทวาปี” ข้าวพันธุ์พื้นเมืองจากจังหวัดสกลนคร ที่ผ่านกรรมวิธีเฉพาะตามภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวกูไท ในอดีต ที่เกิดจากข้าวไม่เพียงพอในการบริโภค

ก่อนฤดูเก็บเกี่ยว จึงเก็บข้าวที่ใกล้สุกมาบ่มผ่านวิธีดั้งเดิม จึงเกิดเป็นข้าวฮางหอมทองสกลทวาปีที่มีอัตลักษณ์เฉพาะตัว มีสีเหลืองทองอร่ามกลิ่นหอมใบเตยอ่อน ๆ มีคุณค่าทางโภชนาการสูง เป็นต้น

ด้วยเสน่ห์ของข้าว GI ไทย ที่เป็นมากกว่าข้าวธรรมดาทั่วไป หากแต่เป็นข้าวที่สะท้อนแหล่งที่มา มรดกภูมิปัญญา สะท้อนวัฒนธรรมของคนในพื้นที่ จึงทำให้อาณาเขตของข้าว GI ไทยยังสดใส สามารถเติบโตได้อย่างยั่งยืน



ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง



นายกฯ ลุยเบตง ชูเมนูเด็ดจากปลาท้องถิ่น เป็นซอฟต์แวร์อาหารใต้ กรมทรัพย์สืบทางปัญญาขนรับนโยบายเตรียมขึ้นทะเบียน GI ไทย



เมื่อวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2567 ที่ผ่านมา นายเศรษฐา ทวีสิน นายกรัฐมนตรี และรัฐมนตรีว่าการกระทรวงการคลัง นำทีมลงพื้นที่จังหวัดยะลาสร้างมูลค่าเพิ่มให้สินค้า “ปลานิลสายน้ำไหลเบตง” และ “ปลาพลวงชมพูสาลาบาลา” ปลาน้ำจืดที่มีอัตลักษณ์เฉพาะถิ่น พร้อมตั้งเขตชุมชนแอ่งไพรเซฟมิชลิน ปรธานอนุกรมการซอฟต์แวร์อาหารร่วมรังสรรค์เมนูเด็ดจากปลานิลสายน้ำไหลเบตง โดยกรมทรัพย์สืบทางปัญญา ได้ขนรับนโยบายเตรียมขึ้นทะเบียน GI 2 สินค้าตัวใหม่ของจังหวัดยะลา คาดนำรายได้สู่ชุมชนท้องถิ่นเติบโตอย่างยั่งยืน



“ภูมิธรรม” ลุยแหล่งผลิต “กาแฟบ้าน” ของดีบ้านนคร พบผู้ประกอบการคนรุ่นใหม่ เตรียมดันขึ้นทะเบียน GI ยกระดับกาแฟเมืองบ้าน

เมื่อวันที่ 17 กุมภาพันธ์ 2567 นายภูมิธรรม เวชยชัย รองนายกรัฐมนตรี และรัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์ นำทีมลงพื้นที่จังหวัดน่านบุกแหล่งผลิตกาแฟคุณภาพระดับพรีเมียมที่มีอัตลักษณ์เฉพาะตัว เป็นที่นิยมอย่างมากจากคอกาแฟ พร้อมเดินนำผลักดันขึ้นทะเบียนสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) เผยเตรียมส่งเสริมและสนับสนุนยกระดับเศรษฐกิจฐานรากให้เข้มแข็ง เน้นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าเกษตรอัตลักษณ์ท้องถิ่นด้วยสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ให้คนรุ่นใหม่อยู่กับชุมชนอย่างยั่งยืน



กรมทรัพย์สืบทางปัญญาลงพื้นที่เมืองแพร่ เตรียมดันแหล่งผลิตสุราพื้นบ้านขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI)

เมื่อวันที่ 15-16 มกราคม 2567 นางสาวกนิษฐา กังสนิช รองอธิบดีกรมทรัพย์สืบทางปัญญานำทีมลงพื้นที่แหล่งผลิตสุราพื้นบ้านของจังหวัดแพร่ เพื่อผลักดันการขึ้นทะเบียน “เหล้าแม่” เป็นสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ตัวใหม่ของจังหวัดแพร่ พร้อมสร้างมูลค่าเพิ่ม “ผ้าหม้อห้อมแพร่” GI เมืองแพร่เติบโต สร้างรายได้ให้ชุมชนอย่างยั่งยืน

นอกจากนี้กรมฯ ยังได้หารือกับหน่วยงานในจังหวัดมีแผนผลักดัน “ส้มโอบ้านน้ำผึ้งเมืองลอง” และ “ส้มเขียวหวานวังชิ้น” ขึ้นทะเบียน GI อีกด้วย”



Thailand Rice Fest 2023 & Thailand Coffee Fest Year End 2023



เมื่อวันที่ 14 -17 ธันวาคม 2566 กรมทรัพย์สืบทางปัญญานำสินค้า GI จัดกิจกรรมแสดงและจำหน่ายข้าว และกาแฟ GI ไทย กว่า 10 สินค้า ในงาน “Thailand Rice Fest 2023 & Thailand Coffee Fest Year End 2023” ที่ผ่านมาน่า สนุกสนานและประทับใจ โดยมีการส่งเสริมสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า GI ขยายช่องทางการตลาดและเผยแพร่สินค้า GI ให้เป็นที่รู้จักในวงกว้าง พร้อมสร้างความเชื่อมั่นในคุณภาพและมาตรฐานสินค้า GI ให้กับผู้บริโภค โดยแบ่งเป็น ข้าว GI 6 รายการ ได้แก่ ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้, ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง, ข้าวฮางหอมทองสกลทวาปี, ข้าวก่ำล้านนา, ข้าวไร่ดอกข่าพังงา และ ข้าวเหนียวเขาวงกาฬสินธุ์ และกาแฟ GI 4 รายการ ได้แก่ กาแฟดอยตุง, กาแฟดอยช้าง, กาแฟเทพเสด็จ และ กาแฟเมืองกระปี่ นอกจากนี้ในงานยังมีโซนกิจกรรมต่าง ๆ อาทิ โซนชิมข้าว โซนทำกับข้าว รวมทั้งมีกิจกรรมยัดดอกพอกช้อน ชิมกาแฟ Basic Cupping ซึ่งเป็นกิจกรรมที่สอนให้มือใหม่หัดชิมกาแฟผ่านประสบการณ์ Cupping

ข้าวหอมใบเตยนครสวรรค์

ข้าว GI ไทย นื่องใหม่ที่เพิ่งได้รับการขึ้นทะเบียน

HOM BAITOEY NAKHONSAWAN RICE



ข้าวพันธุ์พื้นเมืองที่มีกลิ่นหอมเหมือนใบเตย อันเป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดนครสวรรค์ ถูกกล่าวขานในเรื่องความอร่อยและมีเสน่ห์ ไม่เหมือนใคร หากได้ลองเพียงครั้งคงติดใจ จนยากจะลืม

ด้วยคุณลักษณะของข้าวหอมใบเตย นครสวรรค์เป็นพันธุ์หอมใบเตย หรือพันธุ์ หอมใบเตย 62 ซึ่งเป็นข้าวเจ้าที่ไวต่อช่วงแสง ปลูกได้ในฤดูนาปี เมล็ดข้าวเรียวยาว เมื่อหุงสุก จะมีความนุ่ม และมีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ คล้ายใบเตย ปลูกและแปรรูปในพื้นที่จังหวัด นครสวรรค์ จึงทำให้ได้รับการขึ้นทะเบียน สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) เมื่อวันที่ 22 มกราคม 2567

นอกเหนือจากคุณลักษณะของ สายพันธุ์แล้ว สิ่งที่ทำให้ ข้าวหอมใบเตย นครสวรรค์ มีเอกลักษณ์เฉพาะยังขึ้นอยู่กับ ลักษณะภูมิประเทศของจังหวัดนครสวรรค์ ซึ่งตั้งอยู่ในภาคเหนือตอนล่างของประเทศ สภาพพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่ม พื้นที่

ตอนกลางมีลักษณะเป็นที่ราบน้ำท่วมถึง ทำให้เกิดสัณนิรมน้ำตะกอนเนื้อละเอียดถูกพัดพา ไปในลุ่ม เกิดความอุดมสมบูรณ์ของดินปานกลาง รวมทั้งยังมีสายน้ำสำคัญคือแม่น้ำปิงและ แม่น้ำน่านไหลมาบรรจบกันเป็นแม่น้ำเจ้าพระยา มีสภาพอากาศ 3 ฤดู ได้แก่ ฤดูร้อน ฤดูฝน และ ฤดูหนาว มีอุณหภูมิเฉลี่ย 25-30 องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำฝนตลอดทั้งปีประมาณ 1,000 – 1,200 มิลลิเมตร และมีความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ย ร้อยละ 71.39 ทำให้จังหวัดนครสวรรค์เป็นพื้นที่ ที่เหมาะสำหรับการปลูกข้าวหอมใบเตย ซึ่งส่งผล ให้ต้นข้าวมีลำต้นใหญ่ แข็งและไม่ล้มง่าย เมล็ดข้าว



เรียวยาว เมื่อหุงสุกจะมีความนุ่มและมีกลิ่นหอม ธรรมชาติคล้ายใบเตย จึงได้รับการขึ้นทะเบียน ตามพระราชบัญญัติพันธุ์พืชในปี พ.ศ. 2519 ในชื่อพันธุ์ข้าวหอมใบเตย

การผลักดันให้ข้าวหอมใบเตยนครสวรรค์ ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทย (GI) ลำดับที่ 198 จึงนับว่าเป็นการทำให้ข้าวหอม ใบเตยนครสวรรค์เป็นที่รู้จักในวงกว้าง และ สร้างมูลค่าการตลาดกว่า 7,500,000 บาท อีกทั้งยังเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน ทางการค้าและเป็นการสร้างความเข้มแข็ง ให้แก่เกษตรกรพื้นที่ในจังหวัดนครสวรรค์ ได้มากขึ้นอีกด้วย

สินค้า GI ที่ได้รับการขึ้นทะเบียน ในปี 2567



ข้าวเบายอดม่วงดง



มังคุดกัญพิงพาง



ครุบ้อยบ้านสะอาง ศรีสะเกษ



ปลาบิลกระซัง แม่น้ำโขงหนองคาย



อะโวกาโดตาก



ข้าวหอมใบเตย นครสวรรค์

บทอินทร์ภัทร วิบูลย์พันธุ์

สืบสานตำนานข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง

สู่ข้าวคุณภาพเพื่อสุขภาพชาวไทย



ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง (Sangyod Maung Phatthalung Rice) พันธุ์ข้าวโบราณที่ปลูกมาช้านานกว่า 100 ปี เป็นข้าวเจ้าพันธุ์สังข์หยด ข้าวเจ้าพื้นเมืองพันธุ์เบา ชาวนาสวนที่มีความไวต่อช่วงแสง ข้าวเปลือกเป็นสีฟาง ข้าวกล้องมีสีแดงถึงแดงเข้ม ในเมล็ดเดียวกัน ข้าวสารมีสีปนแดงหรือสีชมพู รูปร่างเรียวยาว ปลูกในฤดูนาปีในเขตพื้นที่จังหวัดพัทลุง ซึ่งเป็นเมืองลุ่มแม่น้ำทะเลสาบสงขลา จึงมีความอุดมสมบูรณ์ด้วยการทับถมของตะกอนลำน้ำ ส่งผลให้เกษตรกรในพื้นที่ทำนาปลูกข้าวเป็นหลัก

สำหรับสายสุขภาพต่างก็รู้จัก ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง เป็นอย่างดี ด้วยเพราะมีคุณค่าทางโภชนาการสูง มีโปรตีน ฟอสฟอรัส ธาตุเหล็ก แคมมาออโรซานอล กาบา แอนติออกซิแดนต์ ป้องกันมะเร็ง ช่วยชะลอความแก่ และมีกากใยสูง ด้วยคุณค่าที่มีอยู่มากมายนี้เอง คนในพื้นที่พัทลุงอย่างคุณอินทร์ภัทร วิบูลย์พันธุ์ ทายาทคุณวิสุทธิ วิบูลย์พันธุ์ จึงเกิดความตั้งใจที่จะสืบสานข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง ที่มีมาแต่โบราณ สนับสนุนการทำงานวิถีแบบยั่งยืน พร้อมสร้างรายได้ที่มั่นคงให้กับชุมชนในท้องถิ่น โดยร่วมมือกับคุณพ่อเบน เข้มอาชีพจากผู้แทนจำหน่ายเครื่องจักรกลการเกษตรสู่การเป็นชาวนา ทำโรงสี และเป็นเจ้าของแบรนด์ข้าวสังข์หยดออร์แกนิกที่ชื่อว่า **วิบูลย์พันธุ์**



คุณอินทร์ภัทรเล่าย้อนถึงเส้นทางอาชีพชาวนาที่ตนภาคภูมิใจว่า “เราเริ่มทำนาบนพื้นที่ 7 ไร่ ในปี 2560 เป็นการทำนาปลอดสารก่อน จากนั้น 3 ปีต่อมาถึงได้ขึ้นทะเบียนนาข้าวออร์แกนิกครับ โดยตั้งใจจะปลูกข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุงเลย เพราะเป็นข้าวพื้นเมืองที่มีประวัติศาสตร์ยาวนาน และมีความปลอดภัยสูง ครอบครัวเราจึงอยากรักษาและพยายามสื่อสารอัตลักษณ์ตรงนี้ไปให้ไกลกว่าเดิม”

รวมกลุ่มรวมพลังรวมอำนาจในการต่อรอง

“จากนั้นไม่นานนักคุณพ่อก็จัดตั้งวิสาหกิจชุมชนชาวนาพัทลุง ในนามของโรงสี เพื่อให้เรามีความเป็นกลุ่มชาวนาที่ทำข้าวสังข์หยดอินทรีย์ มีตัวตน มีความเข้มแข็ง และพยายามที่จะมีสวัสดิการหลายๆ ด้านเพื่อให้ชาวนาสามารถอยู่ได้และอยู่ดี นอกจากนี้ยังมีชมรมอนุรักษ์ข้าวสังข์หยดที่เพิ่งก่อตั้งเมื่อปีที่แล้ว โดยมีวัตถุประสงค์ว่าเราอยากรวบรวมสมาชิกที่ทำข้าวอินทรีย์ของจังหวัดพัทลุงให้ได้มากที่สุด เพื่อติดต่อประสานงานกับหน่วยงานรัฐ และเพื่อการชี้แจงนโยบายของเราให้หลายๆ คนรับทราบได้ง่ายขึ้น ตอนนี้นักกลุ่มใหญ่มี 4 กลุ่ม ถ้าเป็นรายบุคคลมี 60 คนครับ ซึ่งยังไม่ได้ครอบคลุมทั้งจังหวัด โดยเราจะเป็นคนรับซื้อประกันราคาข้าวให้ มีกองสวัสดิการให้ชาวนากู้ยืม ดอกเบี้ยถูกได้ เพื่อเอาไปใช้จ่ายระหว่างฤดูการครับ หรือใครที่ทำแบรนด์ตัวเอง อยากเอาเงินไปทำการตลาดของเขาก็ได้ด้วย”

ขึ้นทะเบียน GI อีกหนึ่งหนทางสู่การอยู่รอดของข้าวสังข์หยด

“ชาวนาข้าวสังข์หยดไม่ได้มีนาเป็นร้อยไร่ครับ เขามี 10 - 30 ไร่ พอปลูกข้าวสังข์หยดแล้วจะได้อผลผลิตเฉลี่ยไร่ละ 300 กิโลกรัม ซึ่งถ้าเทียบกับข้าวขาวที่ได้ไร่ละเกือบตัน มันยังห่างกันเยอะมาก ๆ แม้ราคาข้าวสูงก็จริง แต่เมื่อเทียบกับปริมาณที่ได้ก็น้อย ก็เลยทำให้ชาวนาทำรายได้จากข้าวสังข์หยดไม่ได้ดี

เท่าที่ควร ผมมองว่าเมื่อเราทำได้น้อย เราก็ต้องเพิ่มมูลค่าตัวข้าวให้มากขึ้น ผลักดันให้มีความพิเศษมากขึ้น อย่างการขึ้นทะเบียน GI นี้ก็เป็นส่วนหนึ่ง ทำให้เรามีโอกาสทางการค้าขาย หรือการสื่อสารสำหรับเรามั่นง่ายขึ้น ทำให้ข้าวเราพิเศษ อีกส่วนคือโอกาสที่ GI ให้กับเราในการออกงานต่าง ๆ ผมมองว่านอกจากเราจะได้สื่อสาร เราจะได้ขายหน้างานแล้วยังต่อยอดด้วยว่าโอกาสทางการค้ามันมีเยอะ อยู่ที่ว่าเราพร้อมจะไปหรือเปล่า เราสามารถปรับเปลี่ยนให้ทันสมัยได้ไหม”

ข้าววิบูลย์พันธุ์ข้าวดีที่จริงใจของชาวพัทลุง

“ปัจจุบันนอกจากข้าวสารสังข์หยดเมืองพัทลุงแบรนด์วิบูลย์พันธุ์แล้ว เรายังทำใจักข้าวสังข์หยดให้คนแก่ คนป่วย รับประทานได้ง่ายขึ้นในขณะที่ได้สารอาหารเหมือนเดิม โดยใช้ชื่อแบรนด์ว่า คัสสรร โดยเราทำแบรนด์ของตัวเองขึ้น เพราะเรามีความพยายามจะเป็นแบรนด์ที่ซื้อสัตย์กับลูกค้าที่สุดเท่าที่เราจะทำได้ ทั้งการปลูกข้าวให้ดีที่สุด รับรองมาตรฐานให้ดีที่สุด กระบวนการตรวจสอบภายในมากที่สุด มีความโปร่งใสในการทำงาน คำว่าวิบูลย์พันธุ์เหมือนพันธสัญญาว่า คุณซื้อข้าวแบรนด์นี้ไปคุณมั่นใจได้เลยว่าจะไม่มีการหลอกลวง แล้วเราก็ให้คำมั่นสัญญากับชาวนาว่าแบรนด์วิบูลย์พันธุ์ที่รับซื้อข้าวทุกเมล็ด เรายังมีการช่วยเหลือชาวนาทุกคนอย่างต่อเนื่อง และไม่เคยปล่อยให้ใครไปไหน นอกจากคุณจะกินข้าวแล้วได้สุขภาพ คุณก็ยังสามารถชั้บפורตกระดูกล้างหลังของประเทศ ให้เขามีกินมีอยู่ได้และสามารถใช้ชีวิต ในการทำอาชีพนี้ต่อไปได้ครับ”

เฟซบุ๊ก : ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง
อาหารเพื่อสุขภาพข้าวอินทรีย์ Organic
Ins. : 064 597 8249



หยุดเกษตรกรอินทรีย์ต้องการเวลาในการเรียนรู้ และปรับตัวกันไปกับกลุ่ม”

ข้าว GI ไทย ข้าวคุณภาพที่ได้รับ การยอมรับในต่างแดน

“ข้าวศรีแสงดาว ตอนนี้มีกำลังส่งไปขาย ที่ออสเตรีย ประเทศข้างเคียงอย่างสโลวีเนีย โปแลนด์และเยอรมัน ต่อมาก็คือที่อิสราเอล และกำลังอยู่ในระหว่างการเจรจากับดูไบและซาอุดีอาระเบีย ครั้น โดย 2 ปีที่ได้ส่งออกมา สามารถส่งไปแล้ว ประมาณ 30 ตู้คอนเทนเนอร์ครับ ถ้าเทียบกับ ผู้ส่งออกรายใหญ่ของเรายังน้อยมาก และเดิมเลย การส่งออกข้าวก็ยากอยู่แล้ว การส่งออกในแบรนด์ ของตัวเองยากยิ่งกว่า แต่เราก็อยากขายแบรนด์ ของเราอยากชูคำว่า GI ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ ชูความภูมิใจของประเทศ ชูความภูมิใจของชาวไทย การที่มันไปได้เท่านี้สำหรับผมมันเยี่ยมมากแล้ว สเต็ปต่อไปเราก็ค่อย ๆ สร้างการรับรู้ให้ผู้บริโภค ได้รู้จักข้าว GI ข้าวศรีแสงดาวของประเทศไทย มากขึ้น ซึ่งก็ต้องใช้เวลาเหมือนกัน

สำหรับในประเทศไทย เรามีขายในช่อง Shopee Lazada หน้าเพจเฟซบุ๊ก Line @ศรีแสงดาว แล้วก็ในเดอะมอลล์กรุ๊ป กูร์เมต์ ท็อปส์และร้านอาหารปะการังเรือนน้ำบางแสนครับ แต่ถ้าเปรียบเทียบกันแล้วปริมาณการขาย ในประเทศอยู่ที่ 10% ส่วนอีก 90% คือการส่งออก ผมว่าที่เราขายต่างประเทศได้เยอะเพราะว่า GI ยุโรป คนที่นั่นรู้จัก GI ดี ให้คุณค่าและให้การตอบรับที่ดี ว่ามันไม่ใช่เพียงแค่การขายสินค้าเท่านั้น แต่มันเป็นเรื่องการตั้งอัตลักษณ์ชุมชน รวมถึงการดูแล อัตลักษณ์ชุมชนให้คงอยู่ ยิ่งในตอนนี้ความยั่งยืน กำลังเป็นเทรนด์ของโลก การทำ GI บนความยั่งยืน (3P -Profit - People - Planet) พร้อมการใช้ หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อหาความสมดุล ในทุกอย่างก้าวที่เราเดินด้วยกัน ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ ผมว่าผู้ประกอบการที่มีความเข้าใจ ชูความภูมิใจ ในอัตลักษณ์ของชุมชนตรงนี้ ในระยะยาวเขาจะเป็นที่ยอมรับมากขึ้นครับ”

เฟซบุ๊ก : SRISANGDAO
โทร. : 098 866 9896
เว็บไซต์. : srisangdao.com

สินสมุทร ศรีแสงปาง

ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้

ข้าวเรือธงของ GI ไทยที่ไปไกลถึงต่างแดน

ปฏิเสธไม่ได้ว่า ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ เป็นสินค้าดาวเด่นของ GI ไทย ที่นอกจากจะเป็น สินค้าตัวแรกที่ได้ขึ้นทะเบียนสินค้า GI ในสหภาพ ยุโรป จีน มาเลเซีย และอินโดนีเซียแล้ว ยังสามารถ ส่งออกสินค้าในแบรนด์ “ศรีแสงดาว” ไปพร้อม ๆ กับการถ่ายทอดนวัตกรรมการทำงานยอดเยี่ยม ช่วย ลดต้นทุน ส่งเสริมรายได้ให้กับกลุ่มชาวนาให้ ยืนหยัดในอาชีพตนได้อย่างยั่งยืน

เส้นทาง การเติบโตอย่างมั่นคงของ ข้าวศรีแสงดาว

คุณสินสมุทร ศรีแสงปาง ได้เล่าถึงความสำเร็จ ของข้าวศรีแสงดาวตลอด 6 ปีนี้ว่า “ผมคิดว่าเรา ยังอยู่ในช่วงเริ่มต้นครับ ต้องรอดูอีกสักพัก ยังต้อง ทำงานหนักแต่ก็เป็นการทำงานหนักแบบมีลู่วาง คือตรงไหน ตอนนี่เราเข้าใจแล้วว่า ความจริงใจ การสื่อสารกับผู้บริโภคจะต้องทำอย่างไร เราจะ ช่วยชาวนาอย่างไร จะหาช่องทางการตลาดอย่างไร ก็เป็นช่วงที่รอเวลาให้ผู้บริโภคได้รู้จักเรา เป็นช่วงที่ เราสร้างชื่อเสียงของแบรนด์ สร้างชื่อเสียงของชุมชน ตรงนี้ออกไป ถ้าเปรียบกับข้าว มันเป็นช่วงที่ข้าว กำลังแตกกอ มีการเตรียมดินที่ดี รดน้ำ พรวนดิน ให้ดี แล้วก็รอให้ข้าวเติบโตต่อไป

และคำว่าข้าว GI ตรงนี้ไม่ใช่แค่การขายข้าว เพียงอย่างเดียว เรายังหมายถึงขายชุมชนที่อยู่ที่นี่ ขายอัตลักษณ์ชุมชน คำว่าอัตลักษณ์ชุมชนก็แบ่งเป็น สองเรื่องอีก นั่นก็คืออัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม และอัตลักษณ์ทางดินน้ำฟ้าอากาศ ซึ่งข้าวหอมมะลิ ทุ่งกุลาร้องไห้ เป็นข้าวหอมที่ไว้ต่อช่วงแสงปลูกได้ปีละ 1 ครั้ง เป็นข้าวที่ปลูกในพื้นที่ทุ่งกุลาร้องไห้ เคยเป็น

ทะเลเก่า พื้นที่เป็นแอ่งกระทะ ดินมีความเค็ม อาศัย น้ำฝนบางครั้งข้าวต้องต่อสู้ความแห้งแล้งของพื้นที่ จะหลังสารความหอม (ZAP) อันเป็นอัตลักษณ์ ของสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์(GI) เมื่อหุงสุกจะมีความนุ่ม และมีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ ช่วยชูรสชาติอาหาร ให้อร่อยขึ้นเป็นความภูมิใจของชุมชนเราและ ข้าวไทยมากครับ ซึ่งเราจะทำอย่างไรให้ผู้บริโภค ได้เห็นถึงคุณค่าของเรื่องราวตรงนี้ถือเป็นความท้าทาย เป็นเรื่องที่เราต้องลงไปช่วยกันส่งเสริมครับ”

กลุ่มศรีแสงดาวหมู่บ้านนาหยุด กลุ่มจัดตั้งเพื่อชาวนา

“เรามีการจัดตั้งกลุ่มศรีแสงดาวหมู่บ้านนาหยุด ขึ้นเพื่อส่งเสริมการทำนาหยุดในภาคเอกชนของ โรงสีศรีแสงดาว ด้วยความรู้สึกว่าเราคือโรงสี เราได้เห็นภาพรวมของเกษตรกรว่าเขาลำบากและ การแข่งขันในตลาดโลกเราก็ได้เห็นว่ามันไม่ได้ มีแค่ชาวไทยที่ดีทีเดียว บางทีเขาพัฒนาสายพันธุ์ ไปไกลกว่าเราแล้ว เราก็รู้สึกว่ในฐานะที่เป็นโรงสี เราจะทำอะไรเพื่อพัฒนางานข้าวของประเทศไทย เลยลงไปส่งเสริมด้วยใจรัก สร้างกลุ่มขึ้นมาโดย ไม่มีสัญญาข้อผูกมัด เกษตรกรคนไหนที่อยาก ปลูกนาหยุดกับเรา เรายินดีเข้าไปช่วยส่งเสริม ให้ความรู้ ดูแลไปจนถึงเก็บเกี่ยว แล้วก็เป็นที่รับซื้อ ไปในตัว ปัจจุบันเรามีสมาชิก 160 คน กับในพื้นที่ 2 พันไร่ เราอยากพัฒนาไปให้ถึงหมื่นไร่ แต่ว่าก็ขึ้นอยู่กับตลาด ถ้ามีเสียงตอบรับจาก ตลาดมากขึ้น กลุ่มเกษตรกรก็จะมีเพิ่มไปเรื่อย ๆ นอกจากนี้เราก็กำลังจะพัฒนาสู่มาตรฐานเกษตร อินทรีย์ตรงนี้ต้องใช้เวลา ต้องใช้กำลังใจเพราะว่าการ ทำนาหยุดก็ยากสำหรับเกษตรกรแล้ว การทำนา

The Cloud

กับบทบาทการผลักดันข้าวและกาแฟ GI ไทยสู่ความยั่งยืน

จากสื่อสร้างสรรค์สู่ผู้จัดงานที่หมายผลักดันคุณค่าของสินค้าไทยให้ยั่งยืน The Cloud ได้ร่วมกับกรมทรัพย์สินทางปัญญา คัดสุดยอด ข้าวและกาแฟ GI ไทย เข้าร่วมงาน Thailand Rice Fest 2023 และ Thailand Coffee Fest Year End 2023 ที่จัดขึ้นระหว่างวันที่ 14-17 ธ.ค. 2566 ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ เพื่อเปิดโอกาสให้ผู้บริโภคทั้งชาวไทยและต่างชาติได้มีโอกาสสัมผัส ลิ้มลอง และพูดคุยกับผู้ประกอบการ พร้อมเพิ่มโอกาสในการขาย ผ่านการเล่าเรื่องในรูปแบบใหม่ที่น่าสนใจ

คุณช่างน้อย กฤษกร ณ อยุธยา ผู้ก่อตั้งและกรรมการผู้จัดการ The Cloud ได้เล่าถึงการมาร่วมงานกันในครั้งนี้ว่า “จริง ๆ งาน Thailand Coffee Fest จัดมาประมาณ 6-7 ปีแล้วครับ พอมีโอกาสได้เข้าไปในกระทรวงพาณิชย์ พูดคุยกับกรมทรัพย์สินทางปัญญา ซึ่งมีทั้งข้าวและกาแฟ GI เลยทำให้ผมได้ความคิดว่า จากที่มีแค่กาแฟเป็นพระเอกในคาเฟ่ ก็ควรเพิ่มข้าวซึ่งเป็นนางเอกในร้านอาหารได้ และในเมื่อเราจะจัดงานข้าวและกาแฟ ก็ควรมีบูทสินค้า GI อยู่ในงานด้วย เพราะเป้าหมายของเราคือการพยายามผลักดันซอฟต์แวร์เวอร์ไทยให้คนต่างชาติรู้จักกาแฟไทย ข้าวไทย ว่าอร่อยและมีคุณภาพ ภายในงานกาแฟมีผู้ร่วมออกบูทประมาณ 200 บูท ข้าวประมาณ 100 บูท โดยเรามีหลักการให้คนตัวใหญ่ช่วยคนตัวเล็ก คนที่เป็นองค์กรใหญ่ ๆ มีกำลังก็จะมีค่าใช้จ่ายประมาณหนึ่ง ขณะเดียวกันจะมีเกษตรกรบางกลุ่มที่เราเชิญมาออกบูทโดย



คุณช่างน้อย กฤษกร ณ อยุธยา กรรมการผู้จัดการ The Cloud

ไม่มีค่าใช้จ่าย แต่ต้องผ่านการคัดเลือกที่พิสูจน์ว่า เขาเป็นตัวจริงในการทำเกษตรที่มีความยั่งยืน พร้อมทั้งมีบูทสินค้า GI จัดแสดง 10 สินค้า เป็นสินค้าในกลุ่มข้าว 6 รายการ ได้แก่ 1.ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ 2.ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง 3.ข้าวฮางหอมทองสกลทวาปี 4.ข้าวกำลันทนา 5.ข้าวไรด์ดอกข่าพังงา และ 6.ข้าวเหนียวเขาวงกาฬสินธุ์ สินค้าในกลุ่มกาแฟมี 4 รายการ ได้แก่ 1.กาแฟดอยตุง 2.กาแฟดอยช้าง 3.กาแฟเทพเสด็จ และ 4.กาแฟเมืองกระบี๋ครับ

เพื่อเพิ่มความน่าสนใจในงานยังมีกิจกรรมสนุก ๆ อย่างเช่น โชนชิมข้าว เป็นกิจกรรมชิมข้าว

แล้วมาพูดคุยกันว่ารู้สึกอย่างไร โดยแบ่งเป็นรอบข้าวในตำนาน ข้าวลดโลกร้อน ข้าว GI มีโชนชิมข้าวที่เชิญร้านอาหารมาแล้วให้เขาลองเปลี่ยนข้าวเป็นข้าวที่เราแนะนำ มีโชนชิมกับข้าว ที่เชิญเซฟสายอินฟลูเอนเซอร์มาสอนทำกับข้าว ส่วนฝั่งกาแฟเราจัดงานมา 6-7 ปีแล้ว ก็ค่อนข้างเป็นงานใหญ่ จึงมีกิจกรรม ‘Thailand Es Yen Championship 2024’ เป็นการแข่งชงกาแฟ ‘เอสเย็น’ สัญชาติไทย มีเวิร์กช็อปการดื่มกาแฟเบื้องต้น และมีกิจกรรมแก่ง คือถ้าชงกาแฟที่บ้านแล้วไม่อร่อย เราจะช่วยปรับว่าชงอย่างไรถึงจะอร่อย อย่างนี้เป็นต้นครับ”

คุณช่างน้อยเล่าเพิ่มเติมว่าเนื่องจากปีที่แล้วเป็นการจัด Thailand Rice Fest ขึ้นเป็นครั้งแรก จึงค่อนข้างกังวล แต่เมื่องานเสร็จสิ้นผลลัพธ์กลับดีกว่าที่คิด “งานข้าวทำให้ผมใจฟูที่สุดในรอบปีที่ผ่านมา นั่นเพราะว่าเกษตรกรเขาได้เจอคนที่สนใจข้าวที่เขาปลูกจริง ๆ มีคนเข้ามาพูดคุย สอบถาม ทำให้เขารู้สึกว่ายังมีคนเห็นความสำคัญของเขาอยู่เช่น อย่างบูท GI ที่ผมประทับใจมากคือข้าวศรีแสงดาว เขาบอกว่านี่เป็นงานแรกที่มีคนมาคุยกับเขา แล้วข้าวเขาก็ขายหมดทุกวัน”

พร้อมกันนี้คุณช่างน้อยยังกล่าวเชิญชวนทุกคนไปร่วมงาน Thailand Rice Fest 2024 และ Thailand Coffee Fest Year End 2024 ที่จัดขึ้นในวันที่ 11-14 ธันวาคม 2567 นี้ว่า “ผมว่าประเทศไทยเป็นประเทศที่พิเศษมากในมุมกาแฟ เรามีคาเฟ่คัลเจอร์และปลูกกาแฟได้ฝรั่งสามารถนั่งเครื่องบินมาลงเชียงใหม่ ไปคาเฟ่แล้วนั่งรถต่อไปไร่กาแฟแค่ 2 ชม. รวมไปถึงข้าวที่คนทั่วโลกต่างรู้จัก ผมว่าประเทศไทยมีสายพันธุ์ข้าวเยอะที่สุดประเทศหนึ่ง ผมจึงอยากให้ทุกคนรู้จักสินค้าในบ้านเรา แล้วก็ทำให้เป็นเทรนด์เกิดขึ้น สร้างมูลค่าให้เพิ่มขึ้น สุดท้ายช่วยพัฒนาชนกิตติชนครับ เพราะฉะนั้นผมว่าถ้าทุกคนมางานนี้ มันไม่ได้ประโยชน์แค่พ่อค้าแม่ค้าเท่านั้น แต่ยังสร้างประโยชน์ให้กับประเทศไทยได้ด้วยครับ”



ข้าว GI ไทย อัตลักษณ์ความอร่อยทั่วทุกภูมิภาค

ข้าว เป็นอาหารหลักของคนไทย ในประเทศไทยจึงมีข้าวหลากหลายสายพันธุ์ ด้วยภูมิประเทศและวิถีชีวิตที่แตกต่างกันในแต่ละพื้นที่จึงนิยมปลูกข้าว รวมทั้งนิยมรับประทานข้าวที่แตกต่างกันออกไป สำหรับข้าวที่ได้รับการขึ้นทะเบียน GI ปัจจุบันมีถึง 23 สินค้า แต่ละสายพันธุ์ก็ล้วนมีอัตลักษณ์โดดเด่น และรสชาติอร่อยในแบบฉบับของตัวเอง

ข้าวหอมมะลิพะเยา

คือข้าวเปลือก ข้าวกล้อง และข้าวขาว ที่แปรรูปมาจากข้าวหอมมะลิพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 และ กข15



เมล็ดข้าวสารมีรูปร่างเรียวยาว เมล็ดใส ท้องไข่น้อย เมื่อบุ้งแล้วนุ่ม มีกลิ่นหอมคล้ายใบเตย แม้ทิ้งไว้นานก็ยังคงสภาพและยังมีกลิ่นหอม ปลูกในพื้นที่ลุ่ม ล้อมรอบด้วยเทือกเขาหรือแอ่งที่ทับถมด้วยตะกอนแม่น้ำในพื้นที่ 9 อำเภอของจังหวัดพะเยา



เจ้าของสินค้า : ห้างหุ้นส่วนจำกัด ข้าวสร้างสุข
427 หมู่ 11 ต.บ้านต้า อ.เมืองพะเยา จ.พะเยา 56000
โทร. : 081 740 7822



ข้าวหอมขาวเจ๊กชัยนาท

คือข้าวเปลือก ข้าวกล้อง และข้าวขาว ที่แปรรูปมาจากข้าวเปลือกพันธุ์ขาวเจ๊กชัยนาท ปลูกในฤดูนาปี เมล็ดค่อนข้างยาวใหญ่ และอ้วน เมื่อบุ้งสุกจะอ่อนนุ่มกำลังดี

มีกลิ่นหอม ใช้ปริมาณข้าวในการหุงน้อย เพราะเมื่อข้าวหุงสุกแล้วจะขึ้นหม้อ รับประทานแล้วจะรู้สึกอยู่ท้อง ปลูกและผลิตในพื้นที่ของจังหวัดชัยนาท



เจ้าของสินค้า : สหกรณ์การเกษตรทุ่งวัดสิงห์
79 ม.9 ต.มะขามเต่า อ.วัดสิงห์ จ.ชัยนาท 17120
โทร. : 056 461 620, 063 116 8778



เมล็ดเรียวยาวสีน้ำตาลแดงอมม่วง เมื่อบุ้งสุกแล้วจะมีกลิ่นหอมคล้ายใบเตย หุงขึ้นหม้อ ไม่แข็ง รสชาติอร่อย ปลูกในเขตพื้นที่อำเภอตะกั่วทุ่ง อำเภอท้ายเหมือง และอำเภอเมืองพังงา ของจังหวัดพังงา

ข้าวไร่ดอกข้าพังงา

คือข้าวไร่พันธุ์พื้นเมือง เป็นข้าวไว่ต่อช่วงแสง ข้าวซ้อมมือมีสีแดงแกมขาว ข้าวกล้องมีสีแดง ข้าวสาร



เจ้าของสินค้า : สหกรณ์กองทุนสวนยางบ้านบางทอง จำกัด
14/5 หมู่ 2 ต.บางทอง อ.ท้ายเหมือง จ.พังงา 82120
โทร. : 087 279 8828, 083 242 6318

ข้าวเหนียววงกาฬสินธุ์

คือข้าวพันธุ์กอเดียว ซึ่งเป็นข้าวพันธุ์พื้นเมือง และข้าวพันธุ์ กข 6 เป็นข้าวเหนียวที่ไวต่อแสง เมื่อนึ่งข้าวเหนียวสุกจะหอมและนุ่ม ไม่แฉะติดมือ เมื่อเก็บไว้ไว้ในภาชนะปิด



หลายชั่วโมงจนข้าวเย็นก็ยังคงความอ่อนนุ่มไว้ได้ ปลูกได้เฉพาะฤดูนาปี ในเขตพื้นที่อำเภอเขาวง อำเภอกุฉินารายณ์ (เฉพาะตำบลนาโก และตำบลหนองห้าง) และกิ่งอำเภอนาคู (เฉพาะตำบลนาคู และตำบลบ่อแก้ว) จังหวัดกาฬสินธุ์

เจ้าของสินค้า : วิสาหกิจชุมชนเกษตรภูใหม่อัครแพง-แบ่งปัน อ.เขาวง
191 หมู่ 9 ต.คูบเก่า อ.เขาวง จ.กาฬสินธุ์
โทร. : 089 843 2241



ย้อนรอยประวัติศาสตร์ เมืองโบราณมรดกโลก จ.เพชรบูรณ์

เขาคลิงนอก



เขาคลิงนอก

หลังจากได้ทราบข่าวว่า “เมืองโบราณศรีเทพ” ได้รับการขึ้นทะเบียนมรดกโลกแห่งใหม่ไปเมื่อปลายปี พ.ศ 2566 ก็ทำให้หลายคนต่างสงสัยว่าสถานที่แห่งนั้นคือที่ไหน เพราะไม่เคยได้ยินหรือรู้จักชื่อสถานที่แห่งนี้มาก่อน วารสาร GI ฉบับนี้จึงอยากพาผู้อ่านไปเที่ยวชม พร้อมทำความรู้จักสถานที่สำคัญที่มีอายุกว่า 2,000 ปีแห่งนี้กัน

ศรีเทพ เป็นอุทยานประวัติศาสตร์ใน ต.ศรีเทพ อ.ศรีเทพ จ.เพชรบูรณ์ ห่างจากแม่น้ำป่าสักไปทางทิศตะวันออกเฉียงประมาณ 4 กิโลเมตร ครอบคลุมพื้นที่ 2,889 ไร่ ภายในประกอบด้วยชุมชนโบราณลักษณะเป็นเมืองซ้อนเมืองขนาดใหญ่ และมีโบราณสถานที่มีความโดดเด่นด้านศิลปกรรม สถาปัตยกรรม ศาสนา และวัฒนธรรม มีความเจริญรุ่งเรืองและเป็นศูนย์กลางทางการแลกเปลี่ยนสินค้าต่อเนื่องกันมานานถึง 3 ยุคสมัย ตั้งแต่ยุคก่อนประวัติศาสตร์ตอนปลาย ยุคทวารวดี และยุคขอม

ได้มีการสำรวจครั้งแรกในปี 2447 สมัยรัชกาลที่ 5 โดยสมเด็จพระเจ้าบรมวงศ์เธอ กรมพระยา

ราชานุภาพ เมื่อครั้งดำรงตำแหน่งเสนาบดีกระทรวงมหาดไทย เมื่อได้ออกตรวจราชการที่เพชรบูรณ์ ได้พบว่าเมืองขนาดใหญ่ตามเอกสารโบราณที่จารึกอยู่จริง จากนั้นมากได้รับการสำรวจและได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นโบราณสถานของชาติในปี 2478 ถูกจัดตั้งเป็นอุทยานประวัติศาสตร์ โดยกรมศิลปากรเมื่อปี 2527 กระทั่งในวันที่ 19 กันยายน 2566 ก็ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นแหล่งมรดกโลกโดยยูเนสโก เป็นแห่งที่ 7 ของประเทศไทย และเป็นแห่งที่ 4 ในประเภทมรดกโลกทางวัฒนธรรม ภายใต้ชื่อ “เมืองโบราณศรีเทพ และโบราณสถานสมัยทวารวดีที่เกี่ยวข้อง”

เมืองศรีเทพ แบ่งพื้นที่สำคัญออกเป็นสองส่วนได้แก่ เมืองในและเมืองนอก เมืองในมีพื้นที่ประมาณ 1.87 ตารางกิโลเมตร มีกำแพงดินล้อมรอบ ภายในมีโบราณสถานกระจายตัวอยู่ 48 แห่ง โบราณสถานที่สำคัญได้แก่ เขาคลิงใน ปราสาทศรีเทพ และปราสาทสองพี่น้อง รวมทั้งสระน้ำโบราณกว่า 70 แห่ง ส่วนเมืองนอกมีพื้นที่ประมาณ 2.83 ตารางกิโลเมตร



ปราสาทศรีเทพ

มีโบราณสถาน 64 แห่ง และสระน้ำโบราณจำนวนมาก โดยนอกจากนี้ยังพบโบราณสถานอีกกว่า 50 แห่ง บริเวณคูเมืองกำแพงโบราณ มีโบราณสถานที่สำคัญ ได้แก่ เขาคลิงนอก ปราสาทฤๅษี สระแก้ว และเขาคมอรัตน์ เป็นต้น

ทริปเที่ยวครั้งนี้ไม่เพียงพาเที่ยวชมสถาปัตยกรรมโบราณอันน่าทึ่งเท่านั้น เพชรบูรณ์ยังมีแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติอยู่มากมายให้เที่ยวชมได้แก่ อุทยานแห่งชาติทุ่งแสลงหลวง อุทยานแห่งชาติน้ำหนาว ผาหัวสิงห์ ภูแผงม้า น้ำตกศรีดิษฐ์ รวมไปถึง เขาค้อ ภูทับเบิก วัดพระธาตุผาซ่อนแก้ว และสะพานห้วยตอง ที่สามารถเช็คอิน ถ่ายรูป



เขาคลิงใน



สระน้ำโบราณ

(เกี่ยวตามรอยสินค้า GI)



ข้าวไร่ลิ้มผิวเพชรบูรณ์

ชมความงามได้อย่างเพลิดเพลิน ก่อนจะกลับอย่าลืมลิ้มลองของดีของเด็ดประจำเมืองเพชรบูรณ์ สินค้าที่ได้รับการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ถึง 2 สินค้า ได้แก่

ข้าวไร่ลิ้มผิวเพชรบูรณ์ เป็นพันธุ์ข้าวเหนียวดำ พันธุ์ลิ้มผิว เป็นข้าวไร่ไวดอช่วงแสง ปลูกบนพื้นที่สูงระดับ 400 - 800 เมตร จากระดับน้ำทะเลในพื้นที่จังหวัดเพชรบูรณ์ ทำให้เมล็ดข้าวมีสีม่วงดำ เมื่อบริโภคจะมีกลิ่นหอมกรุ่น รสชาติอร่อย



เคี้ยวหนุบ ๆ กรอบนอก นุ่มใน และมีคุณค่าทางโภชนาการสูง ส่วนอีกสินค้าที่พลาดไม่ได้ก็คือ **มะขามหวานเพชรบูรณ์** ผลไม้ขึ้นชื่อเมืองเพชรบูรณ์ชนิดนี้ได้รับความนิยมในต่างประเทศอย่างมาก โดยได้รับการขึ้นทะเบียน GI ในประเทศเวียดนาม และอยู่ระหว่างการพิจารณาขึ้นทะเบียนในสาธารณรัฐประชาชนจีนอีกด้วย เป็นมะขามหวานฝักตรง และฝักโค้ง เปลือกมีสีน้ำตาลเนียน เนื้อสีสวยสม่ำเสมอ หนา นุ่มเหนียว ไม่แข็งกระด้าง สดแทรกน้อย ปลูกในพื้นที่จังหวัดเพชรบูรณ์เท่านั้น

เที่ยวเพชรบูรณ์ทริปนี้ครบครันทั้ง ความสุขทางธรรมชาติ ความรู้ประวัติศาสตร์ และของอร่อย คราวหน้าวารสาร GI จะพาผู้อ่านไปเที่ยวไหนอย่าลืมติดตาม



วัดพระธาตุผาซ่อนแก้ว



มะขามหวานเพชรบูรณ์



อุทยานแห่งชาติทุ่งแสลงหลวง



เกร็ดความรู้
สำหรับ GI
TIPS & TRICKS

การส่งเสริมศักยภาพสินค้า GI ในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มกับการส่งออกทางสากล กังสนวิษณุ รองอธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ปัจจุบันอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มมีการแข่งขันสูงในตลาดโลก อีกทั้งความต้องการของผู้บริโภคที่มีความหลากหลายและแตกต่างกันตามแบบฉบับของตัวเอง ทำให้แนวโน้มตลาดเฉพาะกลุ่ม (Niche Market) เพิ่มสูงขึ้น บริษัทวิจัยตลาดชั้นนำที่ให้บริการวิเคราะห์เชิงลึกเกี่ยวกับตลาดทั่วโลก คาดการณ์ว่าภายในปี 2567 ตลาดเฉพาะกลุ่มในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจะเติบโตถึง 1.9 ล้านล้านดอลลาร์สหรัฐ รวมไปถึงอาหารท้องถิ่นที่กำลังได้รับความนิยมมากขึ้นด้วย เพราะผู้บริโภคมีความสนใจในอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น ใช้วัตถุดิบจากท้องถิ่น และสนับสนุนชุมชน

จึงเป็นโอกาสให้กับสินค้า GI เติบโตในอุตสาหกรรมอาหารตลาดเฉพาะกลุ่มได้อย่างสวยงามทั้งในประเทศและต่างประเทศ กรมฯ ยังส่งเสริมการขึ้นทะเบียนสินค้า GI ในต่างประเทศ เพื่อเพิ่มโอกาสทางการค้าและขยายตลาดสินค้า GI ให้เป็นที่รู้จักในวงกว้าง ปัจจุบันสินค้า GI ไทยขึ้นทะเบียนในต่างประเทศแล้ว 8 รายการ ได้แก่ ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง กาแฟดอยตุง กาแฟดอยช้าง เส้นไหมไทยพื้นบ้านอีสาน ผ้าไหมยกดอกลำพูน มะขามหวานเพชรบูรณ์ และลำไยอบแห้งเนื้อสีทองลำพูน ครอบคลุมกว่า 33 ประเทศทั่วโลก เช่น สหภาพยุโรป (27 ประเทศ) ญี่ปุ่น เวียดนาม มาเลเซีย อินโดนีเซีย อินเดีย เป็นต้น รวมถึงมีสินค้า GI ที่อยู่ระหว่างส่งเสริมการขึ้นทะเบียน GI ไทย เพื่อรับความคุ้มครองในต่างประเทศ จำนวน 1 สินค้า คือ ไวน์เขาใหญ่ เพื่อขอรับความคุ้มครองในประเทศเวียดนาม นอกจากนี้ กรมฯ ยังสนับสนุนผู้ผลิต GI ไทยในกลุ่มอาหารให้ก้าวข้ามข้อจำกัดของพื้นที่ทางภูมิศาสตร์โดยการแปรรูปสินค้า เพื่อขยายธุรกิจ และผลิตในปริมาณเพื่อการส่งออกได้

203 สินค้า GI ไทยมีอะไรบ้าง



ข้าว 23 สินค้า



- ข้าวหอมมะลิสุรินทร์
- ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง
- ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้
- ข้าวฮางหอมทองสกทาวาปี
- ข้าวเจ๊กเชยเสาไห้
- ข้าวเหนียวเขาวงกาฬสินธุ์
- ข้าวเหลืองปะทิวชุมพร
- ข้าวก่ำล้านนา
- ข้าวไร้ลิ้มฟัวเพชรบูรณ์
- ข้าวหอมมะลิอุบลราชธานี
- ข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์
- ข้าวหอมมะลิพะเยา
- ข้าวเหนียวเขี้ยววงษ์เชียงราย
- ข้าวเหนียวแดงเมืองเลย
- ข้าวเหนียวชีวเกลี้ยงเมืองเลย
- ข้าวไร้ดอกชาฟ้งงา
- ข้าวหอมมะลิดินภูเขาไฟฟูรีรัมย์
- ข้าวหอมข้าวเจ๊กชัยนาท
- ข้าวขาวกอเดี่ยวพิจิตร
- ข้าวหอมปทุมธานี
- ข้าวหอมกระดังงานราธิวาส
- ข้าวเบายอดม่วงตรัง
- ข้าวหอมใบเตยนครสวรรค์

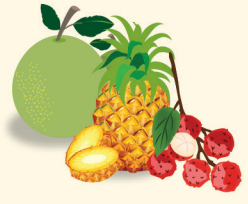
อาหารแปรรูป 41 สินค้า

- หมูย่างเมืองตรัง
- เนื้อโคขุนโพนยางคำ
- กุ้งก้ามกรามบางแพ
- หอยนางรมสุราษฎร์ธานี
- ไช้เค็มไชยา
- ไช้กรอบสงขลา
- น้ำตาลโตนดเมืองเพชร
- ขนมหม้อแกงเมืองเพชร
- ชาเชียงราย
- ข้าวแต๋นลำปาง
- น้ำหมากเม่าสกลนคร
- ลำไยอบแห้งเนื้อสีทองลำพูน
- ปลาเกลือเค็มตากใบ
- ปลาแรดลุ่มน้ำสะแกกรังอุทัยธานี
- ปลาสดิบางบ่อ
- ปลาตุ๋นร้าทะเลน้อยพัทลุง
- ปลาช่อนแม่ลา
- ปลากระพงสามน้ำทะเลสาบสงขลา
- ปลาเม็งสุราษฎร์ธานี
- ปลาทุบแม่กลอง
- กาแฟเทพเสด็จ
- กาแฟเมืองกระบี่
- กาแฟวังน้ำเขียว
- กาแฟถั่วลิสงชุมพร
- กาแฟดอยตุง
- กาแฟดอยช้าง
- กาแฟเขาทะลุ
- กาแฟดงมะไฟ
- กลัวยตากบางกระท่อมพิษณุโลก
- กลัวยตากสังคม
- ถั่วลายเสือแม่ฮ่องสอน
- แป้งอเนกประสงค์
- พริกไทยจันท
- พริกไทยตรัง
- ลูกหยียะรัง
- เกล็ดภูเขาบ่อเกลืออนัน
- เกล็ดสมุทรแม่กลอง
- ไช้ไป้วโพธาราม
- ชมันชั้นสุราษฎร์ธานี
- ปลานิลกระชังแม่น้ำโขงหนองคาย
- ปลิงทะเลเกาะยาว



พืช/ผัก/ผลไม้ 100 สินค้า

- ส้มโอนครชัยศรี
- ส้มโอขาวแตงกวาชัยนาท
- ส้มโอขาวใหญ่สมุทรสงคราม
- ส้มโอบ้านทิพย์ปากพนัง
- ส้มโอบุโกยะรัง
- ส้มโอบ้านข่อยเมืองพิจิตร
- ส้มโอหอมควนลัง
- ส้มโอบ้านข่อยบ้านแท่น
- ส้มโอปราจีน
- ลำไยเบ็ญจเขี้ยวลำพูน
- ลำไยพวงทองบ้านแพ้ว
- ส้มบางมด
- ส้มแม่สิน
- ส้มจุกจะนะ
- ส้มสีทองน่าน
- ส้มควายภูเก็ต
- มังคุดในวงระนอง
- มังคุดเขาศรีวิวง
- ลิ้นปี่ระดตรีราชา
- ลิ้นปี่ระดภูแลเชียงราย
- ลิ้นปี่ระดนางแล
- ลิ้นปี่ระดภูเก็ท
- ลิ้นปี่ระดหัวมุ่น
- ลิ้นปี่ระดท่าอุเทน
- ลิ้นปี่ระดบ้านคา
- ลิ้นปี่ระดตราดสีทอง
- ลิ้นปี่ระดทองระยอง
- ลิ้นปี่ระดศรีเชียงใหม่
- ลิ้นปี่ระดบึงกาฬ
- มะขามหวานเพชรบูรณ์
- มะขามเทศเพชรบูรณ์ไทย
- กระเทียมหอมบางกร่าง
- กระเทียมตะลุง
- ทุเรียนนนท์
- ทุเรียนป่าละอู
- ทุเรียนปราจีน
- ทุเรียนหลงลับแลอุตรดิตถ์
- ทุเรียนหลินลับแลอุตรดิตถ์
- ทุเรียนภูเขาไฟศรีสะเกษ
- ทุเรียนในวงระนอง
- ทุเรียนสาธิตกาฬงา
- ทุเรียนชะนีเกาะช้าง
- ทุเรียนปากช่องเขาใหญ่
- ทุเรียนจันท
- ทุเรียนสะเด็ดน้ำยาลา
- ทุเรียนทรายขาว
- ทุเรียนทะเลทราย
- ทุเรียนหมอนทองเขาบรรทัด
- เงาะโรงเรียนนาสาร
- เงาะทองผาภูมิ
- กลัวยไข่กำแพงเพชร
- กลัวยหินบันนังสตา
- กลัวยเล็บมือนางชุมพร
- กลัวยหอมทองปทุม
- กลัวยหอมทองละแม
- กลัวยหอมทองพบพระ
- กลัวยหอมทองหนองบัวแดง
- กลัวยหอมทองเพชรบุรี
- ลิ้นจี่คอมพิวเตอร์สงคราม
- ลิ้นจี่นครพนม
- ลิ้นจี่บางขุนเทียน
- ลิ้นจี่แม่ใจพะเยา
- หัวสุพรรณ
- ชมพูเพชร
- หนามเม่าสกลนคร
- มะพร้าวเกาะพะงัน
- มะพร้าวน้ำหอมราชบุรี
- มะพร้าวน้ำหอมบ้านแพ้ว
- มะพร้าวทับสะแก
- มะพร้าวน้ำหอมบางคล้า
- มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองบางคล้า
- มะนาวเพชรบุรี
- มะม่วงน้ำดอกไม้คิ่งบางกระเจ้า
- มะม่วงยายกล่ำนทบุรี
- มะม่วงน้ำดอกไม้สระแก้ว
- มะม่วงมันหนองแซงสระบุรี
- มะม่วงน้ำดอกไม้สมุทรปราการ
- มะม่วงเบาสงขลา
- มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองพิษณุโลก
- มะยงชิดนครนายก
- มะปรางหวานนครนายก
- พริกบางช้าง
- ละมุดบ้านใหม่
- จำปาตาสตุล
- หอมแดงศรีสะเกษ
- กระเทียมศรีสะเกษ
- กระเทียมแม่ฮ่องสอน
- เผือกหอมบ้านหมอ
- พุทราณมบ้านโพน
- มันแกวบรีบ
- ลองกองต้นหยงมีส
- น้อยหน้าปากช่องเขาใหญ่
- จำปีหนองแขม
- ขนุนหนองเหียงชลบุรี
- บุกแม่ฮ่องสอน
- มะนาวเพชรบุรี
- หัวสุพรรณ
- ชมพูเพชร
- หนามเม่าสกลนคร
- อะโวคาโดตาก



ผ้า 16 สินค้า

- ผ้าตีนจกแม่แจ่ม
- ผ้าครามธรรมชาติสกลนคร
- ผ้าไหมยกดอกลำพูน
- ผ้าไหมแพรวากาฬสินธุ์
- ผ้าไหมมัดหมี่ชนบท
- เส้นไหมไทยพื้นบ้านอีสาน
- ผ้าฝ้ายทอผสมขนแกะบ้านห้วยหอม
- ผ้าไหมมัดหมี่ชินตั้นแดงบุรีรัมย์
- ผ้าหมักโคลนหนองสูง
- ผ้าไหมเก็บบ้านเมืองหลวง
- ผ้าหม้อหอมแพร่
- ผ้าไหมสาเกต
- ผ้าตีนจกโหล่งสีลำพูน
- ผ้าไหมปักธงชัย
- ผ้าไหมคิมมะอุบลาย
- ผ้าหมักโคลนบึงกาฬ



หัตถกรรม 21 สินค้า

- เครื่องจักสานพนสนิมคม
- ครกหินอ่างศิลา
- ร่มบ่อสร้าง
- เครื่องปั้นดินเผาบ้านเชียง
- เครื่องปั้นดินเผาเกาะเกร็ด
- เครื่องปั้นดินเผาบ้านมอญ
- เครื่องปั้นดินเผาตานแก้ว
- ศิลาดลเชียงใหม่
- มุกภูเก็ต
- ญอกมละบรินัน
- ชามไถลำปาง
- สังคโลกสุโขทัย
- เสื้อจันทบุรี
- นิลเมืองกาญจน์
- ใองมั่งกรราชบุรี
- กลองเอกราช
- เครื่องเคลือบเวียงกาหลง
- เสื่อกกบ้านสร้าง
- ครกหินแกรนิตตาก
- ดินสอพองลพบุรี
- ครุฑน้อยบ้านสะอางศรีสะเกษ



ไวน์-สุรา 2 สินค้า

- ไวน์ที่ราบสูงภูเรือ
- ไวน์เขาใหญ่



(ณ วันที่ 10 เมษายน 2567)