



กรมทรัพยากรทางปัญญา
กระทรวงพาณิชย์

เล่มที่ 64
วันที่ประกาศโฆษณา

เลขที่ประกาศ 191
22 มิถุนายน 2565

ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ	64100266	วันที่ยื่นคำขอ	7 พฤษภาคม 2564
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	เกลือภูเขาบ่อเกลือน่าน (Bo Kluea Nan Rock Salt หรือ Kluea Phu Khao Bo Kluea Nan)		
รายการสินค้า	เกลือสินเธาว์ ดอกเกลือสินเธาว์		
ผู้ขอขึ้นทะเบียน	จังหวัดน่าน		
ที่อยู่	ศาลากลางจังหวัดน่าน ถนนน่าน-พะเยา ตำบลไชยสถาน อำเภอเมืองน่าน จังหวัดน่าน 55000		

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

เกลือภูเขาบ่อเกลือน่าน (Bo Kluea Nan Rock salt หรือ Kluea Phu Khao Bo Kluea Nan) หมายถึง เกลือปน ดอกเกลือ มีลักษณะเป็นสีขาว สะอาดบริสุทธิ์ ไม่มีกลิ่น ละลายในน้ำได้ดี รสชาติเค็มกลมกล่อม ซึ่งได้จากการนำน้ำใต้ดินมาผ่านการต้มด้วยเตาดินภูเขา โดยโรงต้มเกลืออยู่ในพื้นที่หมู่บ้านบ่อหลวง หมู่ที่ 1 ตำบลบ่อเกลือใต้ อำเภอบ่อเกลือ จังหวัดน่าน

ลักษณะของสินค้า

ลักษณะทางกายภาพ

(1) เกลือปน

- รูปร่าง เกลือผง เนื้อละเอียด เป็นเกลือบริสุทธิ์ และปราศจากสิ่งแปลกปลอมที่มองเห็นได้
- สี ขาว
- รสชาติ เค็มกลมกล่อม ละลายน้ำได้ดี ไม่มีกลิ่น

(2) ดอกเกลือ

- รูปร่าง ผลึกเกลือ เป็นเกลือบริสุทธิ์ และปราศจากสิ่งแปลกปลอมที่มองเห็นได้
- สี ขาว
- รสชาติ เค็มกลมกล่อม ละลายน้ำได้ดี ไม่มีกลิ่น

ลักษณะทางเคมี ความชื้นไม่เกิน 6.0 เปอร์เซ็นต์ และไม่มีสารประกอบของไอโอดีน

2. กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

น้ำใต้ดินที่ตักจากบ่อเกลือ 2 บ่อ ที่เรียกว่า “บ่อเหนียว” และ “บ่อไต้” มีความลึกโดยเฉลี่ยประมาณ 20 - 40 เมตร ตั้งอยู่ในหมู่บ้านบ่อหลวง ตำบลบ่อเกลือใต้ อำเภอบ่อเกลือ จังหวัดน่าน โดยสามารถตักน้ำเกลือได้ทุกเดือน ยกเว้น ช่วงแค้น หรือ ช่วงทำพิธีกรรมเลี้ยงเจ้าบ่อประจำปี ช่วงสงกรานต์ ซึ่งเป็นช่วงที่หยุดตักน้ำจากบ่อตามจารีตประเพณี และช่วงเข้าพรรษา เนื่องจากเป็นช่วงฤดูฝน น้ำใต้ดินจะมีการเจือปนจากน้ำฝน ทำให้มีความเค็มไม่คงที่

โรงต้มเกลือ

(1) โรงต้มเกลือทำจากไม้ไผ่ที่ปิดทึบป้องกันลมผ่าน เพื่อลดความสิ้นเปลืองเชื้อเพลิง และทำให้ความร้อนมีความสม่ำเสมอ และจะทำให้ผลึกเกลือมีความละเอียดและสม่ำเสมอ

(2) เตาต้มเกลือเป็นเตาดินเหนียว การใช้ดินเหนียวปั้นเตาจะช่วยเก็บรักษาความร้อนได้เป็นอย่างดี เป็นการก่อเตาหลุมโดยไม่ใช้โครง มีขนาดความสูงอยู่ในช่วง 50 – 60 เซนติเมตร ความยาวอยู่ในช่วง 200 – 220 เซนติเมตร และความกว้างอยู่ในช่วง 100 – 200 เซนติเมตร ผนังเตาบริเวณกึ่งกลางเตาต้องมีความหนาเป็นพิเศษเพื่อรองรับน้ำหนักของกระทะต้มเกลือ และด้านบนมีช่องวงกลม 2 ช่อง ห่างกันประมาณ 30 เซนติเมตร แต่ละช่องมีขนาดรัศมี 60 – 70 เซนติเมตร สำหรับวางกระทะใบบัว

อุปกรณ์

(1) คานไม้ไผ่ ซึ่งประกอบด้วยเสาหลักห่างจากบ่อ และไม้คานที่ปลายด้านหนึ่งมีหินถ่วงไว้ที่ปลายไม้ และอีกด้านหนึ่งเป็นถังมีเชือกผูกถ่วงที่ยาวสำหรับหย่อนลงไปบ่อน้ำเกลือ

(2) ใบตองกุก หรือใบตองก้า เป็นใบไม้ที่มีลักษณะเรียวยาวและมีขน มารองบริเวณขอบเตา เพื่อให้กระทะแนบสนิทกับเตาต้ม ป้องกันไม่ให้สูญเสียความร้อนไประหว่างการต้ม

(3) กระทะใบบัว เหล็กหล่อเบอร์ 36 – 38

(4) ฟืน เป็นเชื้อเพลิงในการต้มเกลือ ซึ่งได้จากต้นไม้เนื้ออ่อนที่ล้มอยู่ในป่าทิ้งไว้จนแห้งแล้ว จากในหมู่บ้านหรือหมู่บ้านใกล้เคียง

(5) แป้น หรืออุปกรณ์ตักเกลือ ที่ทำจากไม้ไผ่

(6) ซ้า หรือตะกร้าใส่เกลือ ที่ทำจากไม้ไผ่

(7) เป้าะ หรือเสวียน หรือยุงปักเกลือ ที่ทำจากไม้ไผ่

(8) ฝาดิบ ที่มีร่องระบาย ร่องในเป้าะ หรือเสวียน หรือยุงปักเกลือ เพื่อเป็นพื้นที่เก็บเกลือ

การตักน้ำเกลือ

การตักน้ำเกลือ ช่วงแรกจะต้องตักน้ำเกลือและเททิ้งประมาณ 5 - 6 ถัง เนื่องจากยังมีน้ำจืดเจือปนอยู่ จากนั้นจึงเริ่มตักน้ำเกลือเทลงในโอ่งที่มีท่อส่งน้ำเกลือไปพักไว้ที่โรงต้มเกลือ โดยผู้ที่จะตักน้ำต้องเป็นผู้ชายที่อาศัยอยู่ในหมู่บ้าน หรือมีฐานะเป็นลูกเขยของคนในหมู่บ้าน และเป็นเจ้าของโรงต้มเกลือ และจะต้องแต่งกายให้เรียบร้อย ไม่เปลือยกายท่อนบน และต้องถอดรองเท้าก่อนตักน้ำเกลือ

การต้มเกลือ

(1) นำใบตองกุก หรือใบตองก้า มารองบริเวณขอบเตา เพื่อให้กระทะแนบสนิทกับเตาต้ม ป้องกันไม่ให้สูญเสียความร้อนระหว่างการต้ม

(2) เทน้ำเกลือจากบ่อพัก ใส่กระทะต้มเกลือกระทะละประมาณ 80 ลิตร จากนั้นทำพิธีบอกกล่าว สิ่งศักดิ์สิทธิ์ “ปู่เอื้อดย่าเอื้อด” พร้อมด้วย ข้าว น้ำ หมากพลู และผลไม้เป็นของบูชา

(3) จุดไฟ โดยใช้ฟืนที่ได้จากต้นไม้เนื้ออ่อนที่ล้มอยู่ในป่าทิ้งไว้จนแห้งแล้ว จากในหมู่บ้านหรือหมู่บ้านใกล้เคียงเป็นเชื้อเพลิงในการต้มเกลือ

(4) การตั้งกระทะเพื่อต้มเกลือในแต่ละครั้งจะใช้เวลาประมาณ 1 วัน 1 คืน จะต้มน้ำเกลือได้ 4 รอบ และได้เกลือ 100 – 120 กิโลกรัมต่อรอบ

(5) ต้มน้ำเกลือจนน้ำระเหย และเห็นผลึกเกลือลอยอยู่ด้านบนผิวน้ำ จากนั้นใช้ “แป้น” หรืออุปกรณ์ตักเกลือ คอยตักผลึกเกลือใส่ “ซ้า” หรือตะกร้า ซึ่งจะแขวนอยู่เหนือกระทะต้มเกลือ โดยการต้มเกลือให้เต็มซ้า และรอให้เกลือสะเด็ดน้ำ ใช้เวลาประมาณ 6 – 7 ชั่วโมง ซึ่งจะได้เกลือประมาณ 15 กิโลกรัม

(6) หลังเกลือในซ้าสะเด็ดน้ำแล้ว ให้นำเกลือไปเทใส่ที่พักเกลือที่เป็น “เปาะะ” หรือเสวียน หรือยั้งพักเกลือที่ทำจากไม้ไผ่ รองด้วยผ้าที่สะอาดที่มีร่องระบายอยู่ได้ยั้ง เพื่อระบายน้ำส่วนเกินออก และทำการเทเกลือที่สะเด็ดน้ำใส่ยั้งไปเรื่อยๆ จนน้ำเกลือในกระทะแห้งหมด และทำการเติมน้ำเกลือจากบ่อพักลงไป เพื่อต้มรอบใหม่ ซึ่งการตั้งกระทะต้มเกลือแต่ละครั้ง จะเป็นการต้มเกลือทั้งกลางวันและกลางคืนติดต่อกัน รวม 5 คืน 6 วัน แล้วจึงทำการล้างกระทะพักเตา หากต้มนานกว่านี้จะทำให้กระทะและเตาแตกได้

(7) ผึ่งเกลือในที่พักเกลือจนแห้ง และทำการบรรจุเกลือลงในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด

(8) ทำการล้างกระทะ โดยนำเอากระทะไปวางในแม่น้ำท้ายหมู่บ้าน หรือลำน้ำมางเพื่อให้น้ำไหลผ่าน จากนั้นจึงใช้กระดาษทรายเบอร์ 80 เพื่อทำความสะอาดเอาตะกรันที่ติดกับกระทะออก ช่วยให้กระทะสามารถทำความร้อนได้ดี และเตรียมพร้อมสำหรับการต้มครั้งต่อไป

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลากหรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “เกลือภูเขาบ่อเกลือน่าน” หรือ “Bo Kluea Nan Rock Salt” หรือ “Kluea Phu Khao Bo Kluea Nan”

(2) ให้ระบุชื่อและที่อยู่ เบอร์ติดต่อ ของผู้ผลิต/ผู้ประกอบการค้า หรือข้อความอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

หมู่บ้านบ่อหลวง ตั้งอยู่ในตำบลบ่อเกลือใต้ อำเภอบ่อเกลือ จังหวัดน่าน ซึ่งตั้งอยู่ระหว่างลองจิจูดที่ 19 องศา 8 ลิปดา 30 ฟลิปดาตะวันออก และละติจูดที่ 101 องศา 10 ลิปดา 0 ฟลิปดาองศาเหนือ มีลักษณะเป็นห่อมหมู่บ้าน ตั้งอยู่บริเวณพื้นที่ราบระหว่างหุบเขาสูง มีแนวภูเขาทอดยาวจากเหนือจรดใต้ โดยมี “ลำน้ำมาง” ขนานกับหมู่บ้าน นอกจากนี้หมู่บ้านยังรายล้อมด้วยป่าของอุทยานแห่งชาติดอยภูคา เฉลี่ยความสูงจากระดับน้ำทะเล โดยประมาณ 400 - 1,100 เมตร ห่างจากตัวเมืองน่านประมาณ 80 กิโลเมตร

สภาพภูมิอากาศโดยทั่วไปจะเย็นสบายตลอดทั้งปี มีทั้งลมภูเขาและลมหุบเขา ด้วยบ้านบ่อหลวง ตั้งอยู่บริเวณร่องเขาสูง และมีป่าที่อุดมสมบูรณ์จึงมีอากาศที่หนาวเย็นตลอดทั้งปี เมื่อถึงฤดูหนาวอากาศจะหนาวจัดมาก อุณหภูมิอยู่ในช่วง 1 - 7 องศาเซลเซียส ช่วงกลางคืนอุณหภูมิจะลดลง 0 องศาเซลเซียส ส่วนฤดูร้อนจะอยู่ในระยะสั้นๆ ในช่วงเดือนมีนาคมถึงเดือนเมษายน อุณหภูมิอยู่ในช่วง 28 - 33 องศาเซลเซียส และฤดูฝน

ลมมรสุมในอ่าวตังเกี๋ยพัดผ่านประเทศเวียดนามและประเทศลาว ฝนจะตกชุกมากไปถึงเดือนพฤศจิกายน ซึ่งมีปริมาณฝนโดยเฉลี่ย 1,300 มิลลิเมตรต่อปี จนถูกขนานนามว่า “เมืองในหุบเขาสองฤดู” ที่มีอากาศบริสุทธิ์ตลอดทั้งปี

จากหลักฐานทางธรณีวิทยาสามารถจัดหมวดหินได้เป็น “หมวดหินบ่อเกลือ” ยุคครีเทเชียสตอนปลาย เป็นหน่วยหินที่มีความหนาประมาณ 200 - 300 เมตร ประกอบด้วยหินทรายแป้ง สลับหินโคลนสีแดง สีน้ำตาล พบแร่เกลือระเหยปนอยู่ในเนื้อหิน หรือพบเป็นชั้นบางแทรกสลับเล็กน้อยด้วยหินทรายอาร์โคสสีแดงอิฐ ซึ่งหมู่บ้านบ่อหลวงตั้งอยู่บริเวณเดียวกับ “รอยเลื่อนบ่อเกลือ” ที่วางตัวในแนวเหนือใต้ จัดเป็นแนว “รอยเลื่อนที่มีขนาดใหญ่ที่สุด” ในบรรดารอยเลื่อนที่พบในอำเภอบ่อเกลือ จึงทำให้หมู่บ้านบ่อหลวงมีบ่อเกลือที่มีน้ำใต้ดินตลอดทั้งปี โดยจุดที่พบมีความลึกโดยเฉลี่ยประมาณ 20 - 40 เมตร น้ำเกลือใต้ดิน ที่เกิดจากลักษณะทางธรณีวิทยาดังกล่าวจึงเป็นวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต “เกลือภูเขาบ่อเกลือน่าน” ที่เป็นเกลือภูเขาบริสุทธิ์แห่งเดียวในประเทศไทย

ด้วยลักษณะพื้นที่และแหล่งภูมิศาสตร์ดังกล่าว ประกอบกับประเพณี วัฒนธรรม และภูมิปัญญาของชุมชน ส่งผลให้การผลิตเกลือภูเขาบ่อเกลือน่าน มีลักษณะขาวนวล สะอาดบริสุทธิ์ ไม่มีกลิ่น ละลายในน้ำได้ดี รสชาติเค็มกลมกล่อม และมีชื่อเสียงด้านการผลิตเกลือภูเขาที่ไม่มีใครเหมือน อันเป็นบ่อเกิดแห่งอารยธรรมของคนบ้านบ่อหลวงที่มีมาตั้งแต่โบราณตราบนับปัจจุบัน

ประวัติความเป็นมา

บ้านบ่อหลวง เป็นหมู่บ้านที่มีประวัติศาสตร์อันยาวนานมากกว่า 800 ปี ซึ่งเดิมที่เป็นดินแดนแห่งการค้าที่มีความเจริญรุ่งเรืองมาก จึงมีผู้คนหลากหลายมาอาศัยอยู่ที่หมู่บ้านแห่งนี้ ในสมัยโบราณอำเภอบ่อเกลือ มีชื่อว่า “เมืองบ่อ” เป็นชุมชนขนาดใหญ่และภายในพื้นที่รอบๆ มีบ่อน้ำเกลือภูเขามากถึง 9 บ่อ จากตำนานที่เล่าขานกันมาได้กล่าวว่า ก่อนที่จะมีผู้คนมาอาศัยอยู่นั้น บริเวณนี้เคยเป็นป่าทึบ จนมีนายพรานผู้หนึ่งผ่านมาเห็นเหล่าสัตว์ทั้งหลายมากินน้ำกันที่นี่ จึงเกิดความสงสัยว่าทำไมสัตว์ถึงชอบกินน้ำบริเวณนี้ พอได้ชิมดูจึงรู้ว่าน้ำมีรสเค็ม ชาวได้ล่องเรือไปถึงเจ้าหลวงปัวและเจ้าหลวงบ่อ จึงได้มาดูบ่อน้ำเกลือ และต่างก็ต้องการครอบครอง จึงคิดหาวิธีการโดยทั้งสองพระองค์ขึ้นไปอยู่ที่ยอดดอยภูจัน เพื่อแข่งขันกันพุ่งสะเน้า (หอก) แสดงแสนยานุภาพเพื่อครอบครองบ่อน้ำเกลือ โดยมีเจ้าหลวงภูคาเป็นผู้ตัดสิน เจ้าหลวงปัวพุ่งหอกไปตกทางตะวันตกของลำน้ำมาง (ตรงที่ตั้งหอนอกในปัจจุบัน) เจ้าหลวงบ่อพุ่งหอกไปตกทางตะวันออกของลำน้ำมาง (ตรงที่ตั้งหอเจ้าพ่อบ่อหลวงในปัจจุบัน) ผู้คนที่พากันมาดูการแข่งขันพุ่งหอก ได้นำเอาก้อนหินมาก่อไว้เป็นที่สังเกต แล้วตั้งเป็นโรงหอทำพิธีระลึกตอบแทนเจ้าหลวงทั้งสองพระองค์ทุกปี ภายหลังจากทั้งสองพระองค์คิดกันว่าจะนำคนที่ไหนมาอยู่ เมื่อปรึกษากันแล้ว เจ้าหลวงภูคาจึงไปทูลเจ้าเมืองเชียงรายเพื่อขอประชาชนที่อยู่เมืองเชียงแสนมาทำร้างถางพงทำเกลืออยู่ที่นี่ ซึ่งเป็นบรรพบุรุษของชาวบ่อหลวงในปัจจุบันนั่นเอง นอกจากนี้ยังพบหลักฐานเครื่องมือหินในพื้นที่ จึงสันนิษฐานว่ามีมนุษย์มาตั้งถิ่นฐานอยู่ในบริเวณอำเภอบ่อเกลือแห่งนี้ราว 5,000 - 1,500 ปีมาแล้ว

อำเภอบ่อเกลือเป็นอำเภอเล็กๆ ที่มีชื่อเสียงในการทำเกลือบนภูเขาที่ไม่มีที่ใดเหมือน เรียกว่า “บ่อเกลือภูเขาหนึ่งเดียวในโลก” เป็นบ่อน้ำเกลือที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ ท่ามกลางหุบเขาแห่งเดียวในโลก ซึ่งมีมาแต่โบราณ และนำไปจำหน่ายยังกรุงเทพฯ เชียงใหม่ เชียงตุง หลวงพระบาง รวมถึงสิบสองปันนา จีนตอนใต้ ที่ผ่านมามีบ่อเกลือหลายบ่อ แต่ได้แห้งไปหมดเหลืออยู่เพียงสองบ่อ คือ บ่อเหนือและบ่อใต้ ซึ่งการต้มเกลือภูเขาของชาวบ่อเกลือมีอารยธรรมสืบทอดกันมาอย่างยาวนาน ที่ทำให้การต้มเกลือคงอยู่มาจนถึงปัจจุบัน คือชาวบ้าน

บ่อหลวงจะไม่ต้มเกลือในช่วงเข้าพรรษาและมีช่วงพิธีกรรมที่สำคัญ ในวันแรม 8 ค่ำ ของเดือน 5 หมู่บ้าน บ่อหลวงจะปิดกั้นไม่ให้บุคคลภายนอกเข้าออกหมู่บ้าน ด้วยยานพาหนะทุกชนิด เป็นเวลา 3 วัน แต่สามารถเดินเท้าเข้ามาได้ เพราะช่วงเวลานี้เป็นช่วงที่ชาวบ่อหลวงทำพิธีกรรมทางจิตวิญญาณ ด้วยการบวงสรวงเจ้าหลวงบ่อ จะมีการเลี้ยงเจ้าหรือเลี้ยงผีเพื่อขอบคุณสิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่ได้ปกป้องคุ้มครองและให้เกลือเป็นทรัพยากรที่พวกเขาสามารถนำมาใช้และเลี้ยงชีพมาตลอดระยะเวลา 1 ปี ประเพณีเหล่านี้ไม่มีตำนานแน่ชัดว่าเกิดขึ้นตั้งแต่เมื่อใด แต่ได้รับการปฏิบัติสืบทอดกันมาจนกลายเป็นประเพณี การทำเกลือภูเขาของคนบ้านบ่อหลวงจึงเป็นมากกว่า การผลิตเพื่อยังชีพ หรือเพื่อค้าขาย แต่เป็นบ่อเกิดแห่งอารยธรรมของคนบ้านบ่อหลวงที่มีมาตั้งแต่โบราณ トラาจนปัจจุบัน

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิต เกลือภูเขาบ่อเกลือน่าน ครอบคลุมพื้นที่บ้านบ่อหลวง หมู่ที่ 1 ตำบลบ่อเกลือใต้ อำเภอบ่อเกลือ จังหวัดน่าน รายละเอียดตามแผนที่

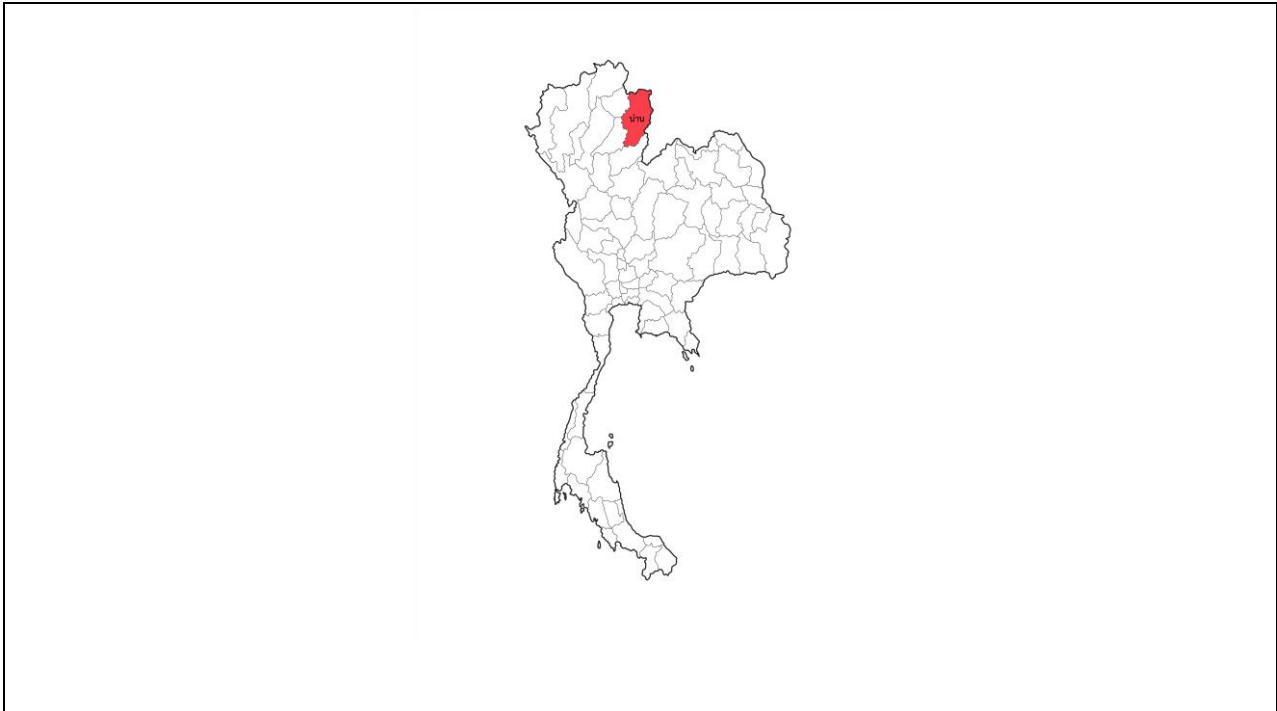
5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) เกลือภูเขาบ่อเกลือน่าน ต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ การขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า เกลือภูเขาบ่อเกลือน่าน รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เกลือภูเขาบ่อเกลือน่าน
- (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิต และผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับ สมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เกลือภูเขาบ่อเกลือน่าน และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบ ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ เกลือภูเขาบ่อเกลือน่าน

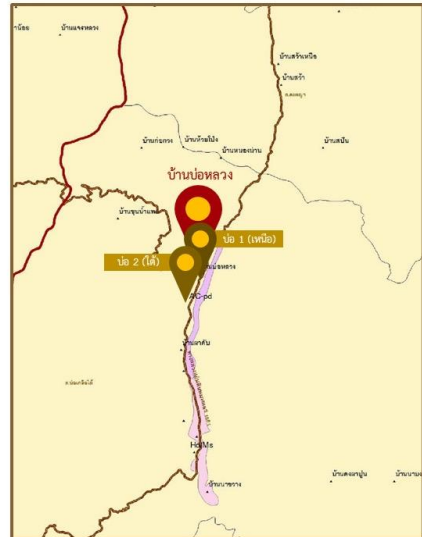


แผนที่แสดงแหล่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
เกลือภูเขาบ่อเกลือน่าน
อำเภอบ่อเกลือ จังหวัดน่าน



แผนที่แสดงสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
เกลือภูเขาบ่อเกลือน่าน

หมู่ที่ 1 บ้านบ่อหลวง ตำบลบ่อเกลือใต้ อำเภอบ่อเกลือ จังหวัดน่าน



บ่อ 1 (เหนือ) พิกัด Lat : 19.15038 Long : 101.15509
บ่อ 2 (ใต้) พิกัด Lat : 19.14720 Long : 101.15376

ข้อมูลภาพถ่าย : กรมแผนที่ทหาร
http://oss101.kddnet.th/web_03_collections/03_north/55_nan/55_map/55_AMP/5512.pdf

ขอบเขตพื้นที่การผลิต เกลือภูเขาบ่อเกลือน่าน ครอบคลุมพื้นที่บ้านบ่อหลวง หมู่ที่ 1 ตำบลบ่อเกลือใต้ อำเภอบ่อเกลือ จังหวัดน่าน