

## กรมทรัพย์สินทางปัญญา ลงพื้นที่ตรวจเยี่ยมแหล่งผลิต “ปลาแรดลุ่มน้ำสะแกกรังอุทัยธานี” GI หนึ่งเดียวของจังหวัด ยกผู้ประกอบการรวมกลุ่มเข้มแข็ง ชูศักยภาพต่อยอดเพิ่มมูลค่าในมิติต่างๆ อย่างยั่งยืน

เมื่อวันที่ 28 มีนาคม 2569 กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์ ร่วมกับ นายอิทธิพงศ์ ต้นมณี รองผู้ว่าราชการจังหวัดอุทัยธานี นายโชควัตร ภูรินทร์ธัญญุมิ ประมงจังหวัดอุทัยธานี และนางสาวหทัยรัตน์ ศิริวัลย์ พาณิชย์จังหวัดอุทัยธานี ลงพื้นที่ตรวจเยี่ยมแหล่งผลิตสินค้า GI “ปลาแรดลุ่มน้ำสะแกกรังอุทัยธานี” ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาแรดตำบลท่าซุง อำเภอเมือง จังหวัดอุทัยธานี มุ่งส่งเสริมผู้ประกอบการจัดทำระบบควบคุมคุณภาพสินค้าอย่างต่อเนื่องชูศักยภาพต่อยอดสร้างมูลค่าสินค้าในมิติต่างๆ พร้อมชื่นชมผู้ประกอบการรวมกลุ่มเข้มแข็ง สร้างรายได้ให้ชุมชนอย่างยั่งยืน

นางอรมน ทรัพย์ทวีธรรม อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา เปิดเผยว่า “ปลาแรดลุ่มน้ำสะแกกรังอุทัยธานี” เป็นสินค้า GI หนึ่งเดียวของจังหวัดอุทัยธานีที่สะท้อนอัตลักษณ์ท้องถิ่นได้อย่างชัดเจน โดยมีลักษณะเด่นคือเกล็ดหนา เนื้อแน่นนุ่มเป็นเส้นใย มีรสหวาน และไม่มีกลิ่นโคลนหรือกลิ่นสาบ ซึ่งเป็นผลจากความเชื่อมโยงกับสภาพภูมิศาสตร์ของลุ่มน้ำสะแกกรังที่มีน้ำใสสะอาดไหลเวียนดี อุดมด้วยแร่ธาตุที่มีประโยชน์ ประกอบกับภูมิปัญญาการเลี้ยงปลาในกระชังของชุมชนที่สั่งสมมาอย่างยาวนาน มีการให้อาหารเม็ดโปรตีนสลับกับผักผลไม้ต่างๆ และดูแลสภาพแวดล้อมอย่างเหมาะสม ส่งผลให้ปลาแรดมีคุณภาพแตกต่างจากแหล่งอื่นอย่างชัดเจนและได้รับความนิยมจากผู้บริโภคอย่างต่อเนื่อง ปัจจุบันมีผู้ผลิตปลาแรดในพื้นที่กว่า 119 ราย ซึ่งล้วนมีการจัดทำระบบควบคุมคุณภาพสินค้าและขอใช้ตรา GI อย่างถูกต้อง สามารถสร้างปริมาณการผลิตรวมกว่า 940,000 กิโลกรัมต่อปี และหลังได้รับ GI ทำให้ราคาสินค้าเพิ่มสูงขึ้นอย่างมีนัยสำคัญโดยปัจจุบันมีราคาขายเฉลี่ยอยู่ที่ 100 - 120 บาทต่อกิโลกรัม จากเดิม 70 บาทต่อกิโลกรัม สะท้อนให้เห็นถึงบทบาทของ GI ในการยกระดับมูลค่าสินค้าเกษตรและสร้างรายได้ให้กับชุมชนอย่างเป็นรูปธรรม

ทั้งนี้ กรมฯ ได้ตรวจติดตามการจัดทำระบบควบคุมคุณภาพสินค้า GI ซึ่งถือเป็นหัวใจสำคัญในการรักษามาตรฐานของสินค้า โดย นางวันเพ็ญ นาทอง ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาแรดตำบลท่าซุง ได้นำคณะกรมทรัพย์สินทางปัญญา พาณิชย์จังหวัดอุทัยธานี และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ตรวจเยี่ยมกระบวนการเพาะเลี้ยงปลาแรดในกระชัง พร้อมอธิบายขั้นตอนการคัดเลือกพันธุ์ การเลี้ยง การให้อาหารการควบคุมสภาพแวดล้อม การนำปลาไปจำหน่าย และการตรวจสอบย้อนกลับ เพื่อให้มั่นใจว่าสินค้าที่ออกสู่ตลาดมีคุณภาพตรงตามที่ขึ้นทะเบียนไว้ โดยเล่าถึงพัฒนาการของอาชีพจากในอดีตที่ชาวบ้านพึ่งพาการจับปลาในธรรมชาติซึ่งมีรายได้ไม่แน่นอน สู่การปรับตัวมาเลี้ยงปลาในกระชังที่สามารถควบคุมคุณภาพและปริมาณผลผลิตได้มากขึ้น การมีระบบควบคุมดังกล่าวไม่

เพียงช่วยสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภค แต่ยังเป็นเครื่องมือสำคัญในการยกระดับสินค้าให้สามารถเข้าสู่ตลาดระดับพรีเมียม ร้านอาหารคุณภาพ และช่องทางจำหน่ายสมัยใหม่ได้มากยิ่งขึ้น

นอกจากนี้ ผู้ประกอบการยังมีการรวมกลุ่มและพัฒนาสินค้าร่วมกันอย่างเป็นระบบ ทำให้สามารถบริหารจัดการต้นทุน วางแผนการผลิต และสร้างอำนาจต่อรองทางการตลาดได้ดีขึ้น ปัจจุบันมีการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับปลาแรดลุ่มน้ำสะแกกรังอุทัยธานีโดยการรังสรรค์ผลิตภัณฑ์แปรรูปหลากหลายชนิดภายใต้แบรนด์ “แรดตัวแม่” เช่น ปลาแรดแดดเดียว ปลาข้าวต้มจากปลาแรด แหนมปลาแรด ข้าวเกรียบ

อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา กล่าวว่า การลงพื้นที่ครั้งนี้สะท้อนให้เห็นถึงศักยภาพของสินค้า GI ไทยที่สามารถพัฒนาได้ครบวงจร ตั้งแต่การรักษาคุณภาพตามอัตลักษณ์ท้องถิ่น การสร้างมูลค่าเพิ่ม ไปจนถึงการเชื่อมโยงสู่ตลาดสมัยใหม่ ซึ่งจะเป็นกลไกสำคัญในการยกระดับเศรษฐกิจชุมชน และสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนอย่างยั่งยืนในระยะยาว โดยกรมฯ เน้นย้ำให้ผู้ประกอบการเห็นถึงประโยชน์และความสำคัญของการจัดทำระบบควบคุมคุณภาพ เพื่อรักษามาตรฐานสินค้าและสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภค ซึ่งกรมฯ พร้อมส่งเสริมให้มีตรวจประเมินคุณภาพอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งสนับสนุนแนวทางต่อยอดผลิตภัณฑ์ทั้งการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับการขนส่งและสร้างภาพลักษณ์ที่ทันสมัย การส่งเสริมการตลาดออนไลน์ การสร้างเรื่องราวสินค้าเพื่อเพิ่มมูลค่า (Storytelling) ตลอดจนการผลักดันให้เข้าร่วมงานแสดงสินค้าและกิจกรรมส่งเสริมการขาย เช่น งาน GI Market และเวทีการค้าระดับนานาชาติ เพื่อขยายโอกาสทางการตลาดให้กว้างขึ้น และสร้างรายได้ที่ยั่งยืนในระยะยาว

สำหรับผู้สนใจสามารถอุดหนุนสินค้าปลาแรดลุ่มน้ำสะแกกรังอุทัยธานี ทั้งแบบปลาสดและผลิตภัณฑ์แปรรูป ได้ที่หน้าแพเพาะเลี้ยงของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาแรดตำบลท่าซุง และช่องทาง Facebook กลุ่มแปรรูปปลาตำบลท่าซุง จังหวัดอุทัยธานี [www.facebook.com/RhinoFish.Thasung](http://www.facebook.com/RhinoFish.Thasung)