

“เกลือสมุทรแม่กลอง” สินค้า GI ใหม่จังหวัดสมุทรสงคราม จากภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่การสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ให้เกษตรกรในชุมชนกว่า 51 ล้านบาท

กรมทรัพย์สินทางปัญญาประกาศขึ้นทะเบียน GI รายการใหม่ “เกลือสมุทรแม่กลอง” สินค้าภูมิปัญญาของคนในพื้นที่ที่สืบต่อกันอย่างยาวนานในจังหวัดสมุทรสงคราม คุณภาพดี รสชาติเค็มกลมกล่อม จนเป็นที่ยอมรับจากคนทั่วไป สร้างรายได้ให้กับเกษตรกรในชุมชนกว่า 51 ล้านบาท

นายวุฒิ ไกร ลีวีระพันธุ์ อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา เผยว่า กรมทรัพย์สินทางปัญญา มุ่งเน้นให้ความสำคัญกับการขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานรากบนพื้นฐานแห่งอัตลักษณ์และภูมิปัญญาไทย โดยใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ หรือ GI เป็นเครื่องมือในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าท้องถิ่น ยกกระดับความสามารถในการแข่งขันของภาคเกษตรกร และสร้างรายได้สู่ชุมชนอย่างยั่งยืน ซึ่งกรมฯ ได้ผลักดันการขึ้นทะเบียนสินค้า GI รายการใหม่ๆ เพื่อคุ้มครองสินค้าท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์เฉพาะพื้นที่ ตลอดจนส่งเสริมการควบคุมคุณภาพสินค้า เพื่อสร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภค และขยายช่องทางการตลาดอย่างต่อเนื่อง ล่าสุดกรมทรัพย์สินทางปัญญาได้ประกาศขึ้นทะเบียน “เกลือสมุทรแม่กลอง” ซึ่งเป็นสินค้าที่เกิดจากภูมิปัญญา การทำนาเกลือของคนในพื้นที่ที่สืบต่อกันมา ในอำเภอเมืองสมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม

“เกลือสมุทรแม่กลอง” เป็นเกลือเม็ดและดอกเกลือ ซึ่งเป็นผลึกเกลือมีสีขาวตามธรรมชาติ รสชาติเค็มกลมกล่อม ละลายน้ำได้เร็ว เกิดจากการนำน้ำทะเลบริเวณอ่าวแม่กลองที่ไหลผ่านป่าชายเลนมาตามแพรง คู คลองที่ปกคลุมไปด้วยป่าแสม ป่าโกงกาง ส่งผลให้น้ำทะเลสะอาด และมีคุณภาพดี มาตากในแปลงนาให้ระเหยจนตกผลึก

แหล่งผลิตเกลือสมุทรแม่กลอง อยู่ใน พื้นที่อำเภอเมืองสมุทรสงคราม ซึ่งเป็นพื้นที่ติดชายฝั่งทะเล ลักษณะของดินเป็นดินเหนียวและดินเค็ม พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นดินชุดสมุทรสงคราม เป็นดินลิก ดินเหนียวตลอดหน้าตัด ปฏิกริยาของดินเป็นกรดปานกลางถึงด่างปานกลาง มีความสามารถในการอุ้มน้ำสูง และทำให้น้ำซึมผ่านได้ช้า ด้วยลักษณะพื้นที่และแหล่งภูมิศาสตร์ทำให้พื้นที่นาเกลือบริเวณจังหวัดสมุทรสงคราม ได้รับแสงแดดจัดค่อนข้างยาวนาน ส่งผลให้พื้นดินไม่เน่าจนเกินไป ความเข้มของแสงแดดที่จัดสม่ำเสมอช่วยให้การระเหยของผิวน้ำในนาเกิดการตกผลึกเกลือได้ปริมาณมาก ผสมผสานกับกรรมวิธีการผลิตที่ได้รับสืบทอดกันรุ่นสู่รุ่น ทำให้เกลือสมุทรแม่กลองมีความขาว สะอาด อุดมด้วยแร่ธาตุไอโอดีน มีรสชาติเค็มกลมกล่อมตามธรรมชาติ ขึ้นชื่อเรื่องคุณภาพดี เหมาะสำหรับใช้ปรุงรสอาหาร เป็นที่ยอมรับจากคนทั่วไป และสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรในชุมชนไปกว่า 51 ล้านบาท

กรมทรัพย์สินทางปัญญาจะเดินหน้าผลักดันการขึ้นทะเบียน GI ไทยอย่างต่อเนื่อง โดยจัดทำระบบควบคุมคุณภาพสินค้า เพื่อรักษาคุณภาพและมาตรฐานของสินค้าส่งเสริมการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของสินค้าสู่ระดับพรีเมียม กรมฯ จึงขอเชิญชวนทุกท่านร่วมสนับสนุนสินค้า GI ไทย เพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจภายในประเทศ และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า GI ไทยอย่างยั่งยืนต่อไป