กรมทรัพย์สินทางปัญญา บุกแพ ล็อบสเตอร์เมืองไทย ตรวจเยี่ยมการผลิต "กุ้งมังกร 7 สีภูเก็ต" GI น้องใหม่ของจังหวัด เล็งต่อยอดการตลาดเชิงรุก ดันเป็นวัตถุดิบไฟน์ไดนิ่ง ปักหมุดแลนด์มาร์กท่องเที่ยวเชิงอาหาร

เมื่อวันที่ 4 มีนาคม 2569 กรมทรัพย์สินทางปัญญาลงพื้นที่จังหวัดภูเก็ต พบผู้ประกอบการประมงท้องถิ่นเพื่อติดตามและตรวจเยี่ยมกระบวนการผลิตสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) "กุ้งมังกร 7 สีภูเก็ต" วัตถุดิบคุณภาพพรีเมียมจากท้องทะเลอันดามัน ซึ่งเป็น GI น้องใหม่ของจังหวัดที่กรมฯ เพิ่งประกาศขึ้นทะเบียนเมื่อเดือนมกราคม 2569 โดยกรมฯ เตรียมผนึกกำลังร่วมกับหน่วยงานท้องถิ่นและภาคเอกชนเดินหน้าผลักดันการสร้างมูลค่าเพิ่ม พร้อมต่อยอดโอกาสทางการตลาดสู่ระดับสากล

นางอรมน ทรัพย์ทวีธรรม อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา เปิดเผยว่า จังหวัดภูเก็ตเป็นหนึ่งในพื้นที่ศักยภาพด้านสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ในภาคใต้ของไทย โดยปัจจุบันมีสินค้าอัตลักษณ์ท้องถิ่นที่ได้รับการขึ้นทะเบียน GI แล้ว 4 รายการ แบ่งเป็น กลุ่มสินค้าผลไม้ 2 รายการ ได้แก่ สับปะรดภูเก็ต และส้มควายภูเก็ต และกลุ่มสินค้าประมง 2 รายการ ได้แก่ มุกภูเก็ต และกุ้งมังกร 7 สีภูเก็ต ซึ่งสินค้า GI ทั้ง 4 รายการล้วนมีชื่อเสียงและคุณภาพเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค สามารถสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจเข้าสู่จังหวัดภูเก็ตได้ราว 66.61 ล้านบาทต่อปี สะท้อนบทบาทของ GI ในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจชุมชนในเมืองท่องเที่ยวสำคัญที่รายล้อมด้วยทรัพยากรธรรมชาติอันอุดมสมบูรณ์

ในการลงพื้นที่จังหวัดภูเก็ตครั้งนี้ อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา พร้อมด้วย นางสาววรนิษฐ์ อภิรัฐจิรวงษ์ พาณิชย์จังหวัดภูเก็ต นายนพัตรธร เพชรโชติ รองประธานหอการค้าจังหวัดภูเก็ต ร่วมตรวจเยี่ยมกระบวนการผลิตสินค้า GI "กุ้งมังกร 7 สีภูเก็ต" ณ แพโกปาน บริเวณท่าเทียบเรือป่าหล่าย ตำบลฉลอง อำเภอเมืองภูเก็ต จังหวัดภูเก็ต ซึ่งเป็นแหล่งเพาะเลี้ยงกุ้งมังกร 7 สีภูเก็ตที่มีคุณภาพของชายฝั่งทะเลอันดามันที่ใช้การเสริมอาหารสดจากธรรมชาติในการเลี้ยง ได้แก่ หอยกะพง หอยแครง และปลากระเบน ร่วมด้วยปัจจัยด้านคุณภาพน้ำซึ่งมีระดับความเค็มที่เหมาะสม มีกระแสน้ำไหลเวียนตลอดเวลาและพัดพาตะกอนทับถมให้เกิดป่าชายเลนที่เอื้อต่อการเพาะเลี้ยงกุ้งมังกรชายฝั่ง โดยกุ้งมังกรในกระชังต้องปรับตัวต้านกระแสน้ำที่ไหลค่อนข้างแรง จึงมีมวลกล้ามเนื้อมาก เนื้อแน่น รสชาติหวาน มันกุ้งเยอะ และไม่มีกลิ่นคาว ทั้งนี้ กุ้งมังกร 7 สีภูเก็ตมีลำตัวขนาดใหญ่ตั้งแต่ 0.5 – 4.5 กิโลกรัม ทั้งตัวมีสีไม่น้อยกว่า 7 สี เช่น สีเขียว สีส้ม สีน้ำเงิน สีม่วง สีชมพู สีครีม และสีดำ เป็นต้น เปลือกส่วนหัวแข็งหนา หนวดยาวแข็งแรง ปล้องท้องเรียบไม่มีร่องขวาง และมีหางแผ่เป็นรูปพัด

ทั้งนี้ ปัจจุบันผู้ผลิตกุ้งมังกร 7 สีภูเก็ตมีอยู่ประมาณ 38 ครัวเรือน และมีจำนวนกระชังเลี้ยงราว 360 กระชัง โดยกระชังขนาด 3x3 เมตรสามารรถรองรับการผลิตกุ้งมังกรได้ประมาณ 50 ตัว ใช้ระยะเวลาเพาะเลี้ยงไม่น้อยกว่า 6 เดือน ส่งผลให้มีปริมาณการผลิตกุ้งมังกร 7 สีภูเก็ตรวม 21,670 กิโลกรัมต่อปี สำหรับ

จำหน่ายทั้งในประเทศและต่างประเทศ โดยมีประเทศในแถบยุโรปและเอเชียเป็นตลาดส่งออกสำคัญ สามารถจำหน่ายในราคาขายปลีกเฉลี่ยกิโลกรัมละ 3,000 บาท และสร้างรายได้เข้าสู่จังหวัดได้กว่า 65 ล้านบาทต่อปี

ในโอกาสนี้ อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา และคณะ ได้หารือร่วมกับนายปวริศน์ ราชรักษ์ ตัวแทนผู้ประกอบการกุ้งมังกร 7 สีภูเก็ต ถึงแนวทางสนับสนุนการสร้างมูลค่าเพิ่มและขยายช่องทางการตลาด โดยกรมฯ มีแผนส่งเสริมสินค้า GI กุ้งมังกร 7 สีภูเก็ตใน 3 ด้านสำคัญ ได้แก่ (1) การจัดทำระบบควบคุมคุณภาพสินค้าและระบบตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability) เพื่อให้ผู้บริโภคได้ทราบถึงแหล่งที่มาในทุกขั้นตอนการผลิต ซึ่งจะช่วยสร้างความเชื่อมั่นในมาตรฐานสินค้า โดยผู้ประกอบการที่ผ่านการตรวจประเมินคุณภาพจะได้รับอนุญาตให้ใช้ตรา GI ไทยคราวละ 2 ปี พร้อมทั้งได้รับโอกาสร่วมกิจกรรมพัฒนาศักยภาพสินค้า GI ที่กรมฯ จัดขึ้น (2) การยกระดับภาพลักษณ์สินค้าพรีเมียม โดยการผลักดันสินค้ากุ้งมังกร 7 สีภูเก็ตให้เป็นวัตถุดิบในร้านอาหารไฟน์ไดนิ่ง เครือข่ายโรงแรม และร้านอาหารของเชฟระดับประเทศ ควบคู่กับการประชาสัมพันธ์สินค้าให้เป็นที่รู้จักในวงกว้างผ่านสื่อออนไลน์และออฟไลน์ในรูปแบบภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ (3) การส่งเสริมโอกาสทางการตลาด ผ่านงานแสดงสินค้า เช่น งาน GI Market งาน THAIFEX – ANUGA ASIA เป็นต้น พร้อมจัดกิจกรรมส่งเสริมการตลาดและการเจรจาจับคู่ธุรกิจ เพื่อเชื่อมโยงผู้ซื้อ ผู้นำเข้า และผู้ประกอบการ เข้าด้วยกัน เพื่อสร้างโอกาสทางการค้าในระยะยาว

นอกจากนี้ กรมทรัพย์สินทางปัญญายังได้หารือร่วมกับภาคเอกชน เพื่อวางแนวทางบูรณาการต่อยอดทางการตลาดให้กับสินค้ากุ้งมังกร 7 สีภูเก็ต ผ่านงาน Phuket Lobster Festival ซึ่งจัดขึ้นเป็นประจำทุกปีในช่วงเดือนสิงหาคม โดยมีกิจกรรม Phuket Lobster Street ที่จะยกขบวนเชฟจากโรงแรมและร้านอาหารชื่อดังมารังสรรค์เมนูอาหารจากกุ้งมังกร 7 สีภูเก็ตให้นักท่องเที่ยวชาวไทยและต่างชาติได้ลิ้มลอง และสนับสนุนสินค้าเข้าสู่ธุรกิจร้านอาหารที่สามารถสร้างรายได้หมุนเวียนคืนสู่ผู้ผลิตโดยตรง ตลอดจนการจัดโซนตลาดชุมชนและผลิตภัณฑ์ GI ซึ่งมีกิจกรรมเวิร์คชอปและนิทรรศการถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับเส้นทาง GI กุ้งมังกร 7 สีภูเก็ต รวมถึงการต่อยอดสร้างมูลค่าเพิ่มในมิติต่างๆ ทั้งการพัฒนาแหล่งผลิต GI เชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร การจัดทำสินค้าเพื่อสร้างภาพจำและการรับรู้ในวงกว้าง อาทิ มาสคอตน้องจุ้ง อาร์ตทอยเสื้อผ้า และสินค้าที่ระลึกต่างๆ เป็นต้น

นางอรมน กล่าวเพิ่มเติมว่า การลงพื้นที่ส่งเสริมสินค้า GI กุ้งมังกร 7 สีภูเก็ตในครั้งนี้ ไม่เพียงเป็นการติดตามตรวจสอบกระบวนการผลิตสินค้าให้เป็นไปตามมาตรฐานที่ได้ขึ้นทะเบียนไว้กับกรมฯ แต่ยังเป็นการสร้างขวัญกำลังใจให้แก่ผู้ประกอบการ พร้อมสนับสนุนการนำอัตลักษณ์ GI มาต่อยอดเชิงพาณิชย์อย่างเป็นรูปธรรม เพื่อยกระดับสินค้ากุ้งมังกร 7 สีภูเก็ตสู่การเป็นวัตถุดิบพรีเมียมในตลาดโลก พร้อมปักหมุดเกาะภูเก็ตให้เป็นแลนด์มาร์กท่องเที่ยวเชิงอาหารระดับนานาชาติที่ดึงดูดให้นักท่องเที่ยวมาเยือนและลิ้มลองคุณภาพความอร่อยด้วยตนเอง