

ชูของดี GI อีสาน “มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองบ้านแฮดขอนแก่น” ร่วมเสริมพัฒนาหวานในงานแต่ง ‘ณเดชน์-ญาญ่า’ สะท้อนศักยภาพวัตถุดิบ GI คู่เมนูร่วมสมัยได้อย่างลงตัว

กรมทรัพย์สินทางปัญญา เผย “มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองบ้านแฮดขอนแก่น” หนึ่งในสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) คุณภาพของไทย ถูกนำไปใช้เป็นวัตถุดิบในเมนูของหวานและเครื่องดื่มในงานแต่งงานของคู่รักคนดัง “ณเดชน์ คุกกี้มิยะ และ ญาญ่า อุรัสยา” ร่วมถ่ายทอดความรักอันหอมหวานผ่านผลผลิต GI ไทยได้อย่างลงตัว ซึ่งนับเป็นโอกาสสำคัญที่ช่วยสื่อสารเสน่ห์และอัตลักษณ์สินค้า GI จากภาคอีสานไปสู่ผู้บริโภคในวงกว้าง

นางอรมน ทรัพย์ทวีธรรม อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา เปิดเผยว่า สินค้า GI ถือเป็นสินค้าที่มีอัตลักษณ์เฉพาะตัว เชื่อมโยงกับปัจจัยทางภูมิศาสตร์ ทั้งดิน น้ำ อากาศ และภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนาน ส่งผลให้สินค้า GI มีคุณภาพโดดเด่นแตกต่างจากสินค้าทั่วไป โดยเมื่อได้รับการขึ้นทะเบียนเป็น GI แล้ว จะมีการจัดทำระบบควบคุมคุณภาพสินค้าอย่างเข้มข้น เพื่อรักษามาตรฐานการผลิตให้เป็นไปตามความคาดหวังของผู้บริโภค สินค้า GI ไทยจึงมีชื่อเสียงและได้รับการยอมรับเพิ่มมากขึ้นอย่างต่อเนื่องที่สำคัญมักถูกนำไปใช้ในโอกาสต่างๆ ทั้งในภาคการท่องเที่ยว อาหาร และอุตสาหกรรมสร้างสรรค์ สะท้อนศักยภาพของวัตถุดิบ GI ไทยที่สามารถต่อยอดสู่การใช้งานได้หลากหลาย และเข้าถึงผู้บริโภคได้กว้างขึ้น

สำหรับ “มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองบ้านแฮดขอนแก่น” ที่ถูกนำมาใช้ในงานสำคัญครั้งนี้ เป็นมะม่วง GI ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะ ปลูกในพื้นที่ครอบคลุม 5 อำเภอ ใน 3 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดขอนแก่น (อำเภอบ้านแฮด เปือยน้อย และบ้านไผ่) จังหวัดนครราชสีมา (อำเภอบัวลาย) และจังหวัดมหาสารคาม (อำเภอโกสุมพิสัย) โดยพื้นที่ดังกล่าวมีลักษณะเป็นที่ราบ มีเทือกเขาและภูเขาน้อยใหญ่ล้อมรอบ มีแหล่งน้ำธรรมชาติขนาดใหญ่คือลุ่มน้ำมูลและลุ่มน้ำชี ลักษณะภูมิอากาศมีฝนตกสลับแห้งแล้ง ดินเป็นดินร่วนปนทรายหรือดินทรายที่ระบายน้ำได้ดีและอุดมไปด้วยธาตุอาหารสำคัญ เช่น โพแทสเซียมและฟอสฟอรัส ซึ่งเกิดจากการสลายตัวของหินและอินทรีย์วัตถุ ดินจึงเหมาะกับการปลูกมะม่วงอย่างยิ่ง เพราะเป็นพืชที่ใช้ใช้น้ำน้อยและเจริญเติบโตได้ดีในดินลักษณะนี้ ส่งผลให้มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองบ้านแฮดขอนแก่น มีผลขนาดใหญ่เปลือกบาง ผลที่สุกจะมีผิวสีเหลืองทอง เนื้อแน่นสีเหลืองเข้ม ไม่มีเสี้ยน และรสชาติหวานหอม เป็นที่ต้องการของตลาดทั้งในและต่างประเทศ โดยมีตลาดส่งออกสำคัญ เช่น เกาหลี ญี่ปุ่น และจีน เป็นต้น

ในโอกาสพิเศษเช่นนี้ “เซฟค่านาง” (ฉันทรรณ คมจิต) แห่งเฮือนค่านาง ผู้รับหน้าที่ออกแบบเมนูอาหารในงานแต่ง ได้นำสินค้า GI มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองบ้านแฮดขอนแก่น มารังสรรค์เป็นเมนูหลากหลาย ได้แก่ ชามะม่วงสีทอง น้ำมะม่วงสด และข้าวเหนียวมะม่วงบ้านแฮด โดยให้ความสำคัญตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ไปจนถึงการออกแบบรสชาติและการนำเสนอ เพื่อเสริมความหวานและสะท้อนอัตลักษณ์ของมะม่วงท้องถิ่นได้อย่างลงตัว แนวคิดดังกล่าวไม่เพียงถ่ายทอดเสน่ห์ของวัตถุดิบ GI สู่เมนูร่วมสมัยเท่านั้น แต่ยังเปิดโอกาสให้ผู้บริโภคได้รู้จักสินค้า GI ชนิดนี้มากขึ้น และเป็นอีกหนึ่งช่องทางในการสนับสนุนเกษตรกรผู้ผลิตในพื้นที่ได้อย่างเป็นรูปธรรม

สำหรับผู้ที่สนใจสามารถเดินทางไปเยี่ยมชมแหล่งผลิต พร้อมพิสูจน์คุณภาพความอร่อยของมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองบ้านแฮดขอนแก่นได้ที่ วิชาทกิจชุมชนมะม่วงบ้านแฮดเพื่อการส่งออก ตำบลหนองแสง อำเภอบ้านแฮด จังหวัดขอนแก่น หรือติดต่อสั่งซื้อได้ที่ นายสุริย์ ทินราช ประธานกลุ่มวิสาหกิจฯ โทร. 086-5334139 ทั้งนี้ สินค้า GI ดังกล่าวยังมีจำหน่ายในห้างสรรพสินค้า อาทิ เซ็นทรัลพลาซ่า ขอนแก่น เป็นต้น โดยการเลือกซื้อสินค้า GI จากแหล่งผลิตโดยตรง หรือช่องทางจำหน่ายที่น่าเชื่อถือ จะช่วยสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคว่าได้เข้าถึงสินค้าที่มีคุณภาพและมาจากแหล่งผลิต GI ที่แท้จริง

อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา กล่าวทิ้งท้ายว่า การสนับสนุนสินค้า GI ไม่เพียงช่วยยกระดับรายได้ให้กับชุมชน แต่ยังเป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นและอัตลักษณ์เฉพาะของสินค้าที่เชื่อมโยงกับแหล่งกำเนิดในแต่ละพื้นที่ กรมฯ จึงขอเชิญชวนผู้บริโภคอุดหนุนผลไม้และสินค้า GI ไทยจากแหล่งผลิตหรือช่องทางจำหน่ายต่างๆ เพื่อร่วมเป็นส่วนหนึ่งในการกระจายรายได้สู่เกษตรกรและขับเคลื่อนเศรษฐกิจชุมชนอย่างยั่งยืน ทั้งนี้ สามารถติดตามข้อมูลข่าวสารด้าน GI ได้ที่ Facebook : GI Thailand หรือสายด่วน 1368