

ชาวยะลาเฮ! “ปลานิลสายน้ำไหลเบตง” ได้รับ GI รายการที่ 6 ของจังหวัด ยกเป็นวัตถุดิบพรีเมียมจากสายน้ำบนเทือกเขาสันกาลาคีรี พร้อมเดินหน้าหุน “ท่องเที่ยวเชิงอาหาร” ยกระดับเศรษฐกิจชุมชนชายแดนใต้ต่อเนื่อง

กรมทรัพย์สินทางปัญญาประกาศขึ้นทะเบียน “ปลานิลสายน้ำไหลเบตง” เป็นสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ของจังหวัดยะลา ตอกย้ำคุณภาพโดดเด่น เนื้อแน่น รสชาติหวาน ปราศจากกลิ่นโคลน ซึ่งเป็นผลมาจากการเลี้ยงด้วยระบบน้ำธรรมชาติบริสุทธิ์จากเทือกเขาสันกาลาคีรีที่ไหลเวียนตลอด 24 ชั่วโมง ผสานภูมิปัญญาและการคัดสรรเฉพาะปลานิลเพศผู้ล้วน เพื่อควบคุมคุณภาพให้ได้วัตถุดิบระดับพรีเมียมที่มีเนื้อสัมผัสเป็นเอกลักษณ์ สมราคาสินค้าเศรษฐกิจสำคัญซึ่งเป็นเพชรเม็ดงามจากวิถีถิ่นชายแดนใต้

นางอรมน ทรัพย์ทวีธรรม อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา เปิดเผยว่า “ปลานิลสายน้ำไหลเบตง” สินค้า GI รายการล่าสุดของจังหวัดยะลา มีคุณภาพโดดเด่นแตกต่างจากปลานิลทั่วไปอย่างชัดเจน จากปัจจัยทางภูมิศาสตร์ที่เอื้ออำนวยต่อการทำเกษตรกรรม โดยแหล่งผลิตอยู่ในบริเวณเทือกเขาสันกาลาคีรี ซึ่งมีระบบนิเวศอุดมสมบูรณ์ ได้รับอิทธิพลทั้งจากลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้และลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ ทำให้มีอากาศเย็น อุณหภูมิเฉลี่ย 27.5 – 28.5 องศาเซลเซียส มีหมอกและฝนตกชุกตลอดปี และน้ำในลำธารมีปริมาณออกซิเจนสูงเนื่องจากสายน้ำไหลเวียนตลอดเวลา โดยเกษตรกรในพื้นที่ได้ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผันน้ำจากลำธารเข้าสู่บ่อเลี้ยง ส่งผลให้ปลามีเนื้อแน่นเต่ง มีไขมันแทรกเล็กน้อย และรสชาติหวานเป็นธรรมชาติ ทั้งยังโดดเด่นเรื่องความสะอาด ปราศจากกลิ่นโคลน และมีกลิ่นคาวน้อยกว่าปลานิลทั่วไปสามารถนำมาทำเป็นเมนูชาชิมได้

ทั้งนี้ เกษตรกรได้ใช้วิธีการคัดสรร ปรับปรุงพันธุ์ และแปลงเพศปลาให้เป็นเพศผู้ล้วน เพื่อไม่ให้เกิดการขยายพันธุ์จนแน่นบ่อเลี้ยง ปลานิลสายน้ำไหลเบตงจึงเจริญเติบโตได้ดี โตไว และมีคุณภาพสม่ำเสมอ โดยลักษณะภายนอกตรงส่วนหัวจะมีขนาดเล็ก ตัวปลามีขนาดใหญ่ ลำตัวแบนข้าง และเนื้อส่วนหลังเป็นสันหนา มีน้ำหนักตัวตั้งแต่ 1 กิโลกรัมขึ้นไป ซึ่งปลาที่เพาะเลี้ยงสำหรับส่งประกวดจะมีขนาดใหญ่ อาจมีน้ำหนักได้มากกว่า 9 กิโลกรัม ด้วยเอกลักษณ์และคุณภาพของปลานิลสายน้ำไหลเบตงซึ่งเป็นที่ยอมรับมาอย่างยาวนาน ร้านอาหารและภัตตาคารต่างๆ จึงนิยมนำมารังสรรค์เป็นเมนูอาหารหลากหลาย สร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรผู้เลี้ยง โดยมีปริมาณการผลิตอยู่ที่ 163,000 กิโลกรัมต่อปี ราคาขายเฉลี่ย 120 บาทต่อกิโลกรัม สามารถสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจให้จังหวัดได้กว่า 19 ล้านบาทต่อปี

นางอรมน กล่าวเพิ่มเติมว่า การขึ้นทะเบียน GI ปลานิลสายน้ำไหลเบตงในครั้งนี้ จะช่วยสร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภค โดยเป็นการการันตีคุณภาพสินค้าว่าเป็นของดีที่มาจากแหล่งผลิตที่แท้จริง ช่วยเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันทางการตลาดให้กับกลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยง และเป็นอีกก้าวสำคัญในการยกระดับสินค้าเกษตรอัตลักษณ์ของจังหวัดยะลา โดยปลานิลสายน้ำไหลเบตงเป็นสินค้า GI ลำดับที่ 6 ของจังหวัด ต่อจากกล้วยหินบันนังสตา ทุเรียนสะเต๊ะน้ำยะลา ส้มโชกุนเบตง มังคุดในสายหมอกเบตง และไก่เบตงยะลา ที่ขึ้นทะเบียนไปก่อนหน้านี้ ซึ่งล้วนแล้วแต่เป็นสินค้า GI ในหมวดอาหาร กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงมุ่งมั่นผลักดันการต่อยอดสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า GI ทั้ง 6 รายการ ผ่านเส้นทาง “การท่องเที่ยวเชิงอาหาร” (Gastronomy Tourism) ของจังหวัดยะลา โดยชูจุดเด่นให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสคุณภาพและรสชาติสินค้า GI อันโดดเด่น พร้อมเที่ยวชมภูมิปัญญาการผลิตของเกษตรกรจากแหล่งผลิตสินค้าโดยตรง รวมทั้งส่งเสริมสินค้า GI จังหวัดยะลาให้เป็นวัตถุดิบของร้านอาหารระดับ Fine Dining เพื่อรังสรรค์เมนูสุดพิเศษที่ชูอัตลักษณ์และถ่ายทอดเรื่องราวสินค้า GI ไทยสู่สายตานักชิมทั่วโลก ซึ่งไม่เพียงแต่เป็นการยกระดับมูลค่าสินค้าเกษตรไทยให้พรีเมียมยิ่งขึ้น แต่ยังเป็นการกระตุ้นเศรษฐกิจและการท่องเที่ยวในพื้นที่จังหวัดยะลาอย่างยั่งยืนอีกด้วย