

## กรมทรัพย์สินทางปัญญา ตันศักยภาพ GI นื่องใหม่ “น้ำตาลมะพร้าวแม่กลอง” ชูความหวานแบบออร์แกนิก บุกอุตสาหกรรมอาหาร หนุนท่องเที่ยววิถีชุมชน มุ่งสร้างมูลค่าเพิ่มยั่งยืน

กระทรวงพาณิชย์ โดยกรมทรัพย์สินทางปัญญา ประกาศขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) "น้ำตาลมะพร้าวแม่กลอง" สินค้าอัตลักษณ์สำคัญของจังหวัดสมุทรสงคราม ชูจุดเด่นรสชาติหวาน หอม มัน พร้อมเสน่ห์ความหวานจากธรรมชาติที่ผ่านกระบวนการผลิตแบบดั้งเดิม โดยกรมฯ เตรียมเดินทางส่งเสริมการพัฒนาระบบควบคุมคุณภาพสินค้า ควบคู่กับการต่อยอดสร้างมูลค่าเพิ่มในมิติต่างๆ ตันศักยภาพผลิตภัณฑ์เกษตรมูลค่าสูง ทั้งในภาคอุตสาหกรรมอาหารและการยกระดับแหล่งผลิตสู่แหล่งท่องเที่ยววิถีชุมชนอย่างยั่งยืน สอดรับนโยบายของรองนายกรัฐมนตรีและรัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์ (นางศุภจี สุธรรมพันธุ์) ด้านการสร้าง ความเข้มแข็งให้ SMEs และชุมชน ผ่านการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนด้วย GI

นางอรมน ทรัพย์ทวีธรรม อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา เปิดเผยว่า น้ำตาลมะพร้าวแม่กลอง เป็นสินค้าที่มีชื่อเสียงมาอย่างยาวนาน โดยปรากฏหลักฐานในบันทึกการเสด็จประพาสต้นของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 5) ที่ทรงกล่าวถึงน้ำตาลมะพร้าวแห่งเมืองบางช้าง จังหวัดสมุทรสาคร ว่า “เป็นน้ำตาลมะพร้าวที่สุดยอดในความหวาน มัน หอม” ซึ่งรสชาติดังกล่าวเป็นลักษณะเด่นที่ได้รับอิทธิพลจากปัจจัยทางภูมิศาสตร์ ซึ่งจังหวัดสมุทรสงครามมีลักษณะเป็นที่ราบลุ่มริมทะเล เป็นพื้นที่ “เมืองสามน้ำ” ได้แก่ น้ำจืด น้ำเค็ม และน้ำกร่อย ดินจึงมีลักษณะเป็นดินเหนียวปนทรายที่มีแร่ธาตุอุดมสมบูรณ์เหมาะกับการปลูกมะพร้าว และส่งผลให้ผลผลิตน้ำตาลมะพร้าวที่มีคุณภาพสูงเช่นกัน โดยปัจจุบันมีปริมาณการผลิต น้ำตาลมะพร้าวแม่กลองกว่า 107 ล้านกิโลกรัมต่อปี และสามารถสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจให้กับจังหวัดได้สูงถึง 129 ล้านบาทต่อปี

สำหรับการขึ้นทะเบียน GI น้ำตาลมะพร้าวแม่กลอง ครอบคลุมผลิตภัณฑ์หลากหลายรูปแบบ ได้แก่ น้ำตาลสดจากดอกมะพร้าว น้ำตาลมะพร้าวก้อน น้ำตาลมะพร้าวไซรัป และน้ำตาลมะพร้าวผง ซึ่งผลิตจากน้ำหวานของดอกมะพร้าวที่ผ่านกระบวนการแปรรูปตามภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนาน ตั้งแต่การนึ่งและปาดจั่นมะพร้าว การใช้กระบอกไม้พะยอมหรือไม้เคี่ยมร่อนน้ำตาลจากจั่นมะพร้าวเพื่อป้องกันการบูดเสียแทนการใช้สารเคมี ไปจนถึงการเคี่ยวด้วยความร้อนในระดับที่เหมาะสม ส่งผลให้น้ำตาลมะพร้าวแม่กลองมีความบริสุทธิ์ ปลอดภัย ทั้งยังมีคุณค่าทางโภชนาการ โดยมีคาร์โบไฮเดรตและดัชนีน้ำตาลต่ำ ไม่เพิ่มระดับน้ำตาลในเลือด ด้วยคุณลักษณะเด่นดังกล่าวผสมผสานกับกระบวนการผลิตที่พิถีพิถัน ทำให้น้ำตาลมะพร้าว

แม่กลองเป็นอีกหนึ่งทางเลือกของผู้บริโภคที่ใส่ใจเรื่องสุขภาพ และยังเอื้อต่อการนำไปใช้ในอุตสาหกรรมอาหารได้อย่างหลากหลาย ทั้งอาหารคาว ขนมและเบเกอรี่ รวมถึงเครื่องดื่ม เช่น กาแฟ ชา โดยช่วยเพิ่มมิติรสชาติ และกลิ่นหอมเฉพาะตัวให้กับเมนูต่างๆ ได้เป็นอย่างดี

อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา กล่าวเพิ่มเติมว่า น้ำตาลมะพร้าวแม่กลอง นับเป็นสินค้า GI ลำดับที่ 6 ของจังหวัดสมุทรสงคราม ต่อจากส้มโอขาวใหญ่สมุทรสงคราม ลิ้นจี่ค่อมสมุทรสงคราม พริกบางช้าง ปลาทุบแม่กลอง และเกลือสมุทรแม่กลอง โดยภายหลังการขึ้นทะเบียน GI กรมฯ ได้วางแผนทางส่งเสริมสินค้าดังกล่าวอย่างครบวงจร โดยให้ความสำคัญกับการจัดทำระบบควบคุมคุณภาพสินค้า เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้ผู้บริโภคว่า การต่อยอดสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัย การเสริมสร้างเทคนิคและองค์ความรู้ด้านการตลาด การขยายช่องทางจำหน่ายสินค้าและโอกาสสู่ตลาดต่างประเทศ ตลอดจนการเชื่อมโยงสินค้า GI สู่ภาคอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง อาทิ การผลักดันสินค้า GI สู่วัตถุดิบในอุตสาหกรรมอาหาร การประสานความร่วมมือกับเซฟที่มีชื่อเสียงเพื่อส่งเสริมสินค้า GI ให้เป็นที่รู้จักในวงกว้าง และการพัฒนาแหล่งผลิต GI ให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงประสบการณ์ เป็นต้น

กรมทรัพย์สินทางปัญญาเชื่อมั่นว่าการขึ้นทะเบียน GI จะเป็นกลไกสำคัญที่ช่วยยกระดับสินค้าชุมชนในมิติต่างๆ พร้อมส่งเสริมให้ผู้ประกอบการในพื้นที่รักษามาตรฐานการผลิตและพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ GI ให้เติบโตอย่างต่อเนื่อง อันจะนำไปสู่การขับเคลื่อนเศรษฐกิจชุมชนอย่างยั่งยืนต่อไป ทั้งนี้ ผู้สนใจสามารถสั่งซื้อสินค้า GI น้ำตาลมะพร้าวแม่กลอง ได้ที่ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรตลาดน้ำท่าคา cocosweet โทร. 086-789-8130 หรือ 085-124-9519 วิสาหกิจชุมชนบ้านริมคลองโฮมสเตย์ โทร. 080-516-5941 และ เตาตาลมิตรปรีชา โทร.087-555-0999