

## กรมทรัพย์สินทางปัญญา ชวนใช้วัตถุดิบ GI เพิ่มมูลค่าอาหารไทย สร้างอัตลักษณ์ความอร่อยที่ไม่อาจเลียนแบบได้ พร้อมหนุนผู้ประกอบการต่อยอดนวัตกรรมอาหารด้วยทรัพย์สินทางปัญญา

กรมทรัพย์สินทางปัญญา เชิญชวนผู้ประกอบการร้านอาหาร เชฟ และผู้บริโภค เลือกใช้วัตถุดิบสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ของไทยในการรังสรรค์อาหารเมนูต่างๆ เพื่อยกระดับคุณภาพ ตอกย้ำอัตลักษณ์และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารไทย อันจะช่วยเสริมภาพลักษณ์และสร้างการจดจำเอกลักษณ์อาหารไทยในสายตาผู้บริโภคทั่วโลก พร้อมแนะผู้ประกอบการต่อยอดนวัตกรรมอาหารและใช้ทรัพย์สินทางปัญญาเป็นเครื่องมือสร้างมูลค่าเชิงพาณิชย์และเพิ่มโอกาสทางการค้า

นางอรมน ทรัพย์ทวีธรรม อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา เปิดเผยว่า กรมฯ เดินหน้าส่งเสริมผู้ประกอบการไทยใช้ประโยชน์จากทรัพย์สินทางปัญญาในเชิงพาณิชย์อย่างเต็มประสิทธิภาพ ตามแนวนโยบายของรองนายกรัฐมนตรีและรัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์ (นางศุภจี สุธรรมพันธุ์) ที่มุ่งส่งเสริมการต่อยอดมูลค่าสินค้าไทยในมิติต่างๆ โดยเฉพาะสินค้าเกษตร เพื่อยกระดับรายได้ของเกษตรกรและชุมชน พร้อมผลักดันการใช้ทรัพย์สินทางปัญญาเป็นเครื่องมือเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ โดยหนึ่งในแนวทางสำคัญคือการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการนำสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ของไทย ซึ่งเป็นสินค้าที่มีคุณภาพมีชื่อเสียง และเอกลักษณ์ประจำถิ่น อันเกิดจากความเชื่อมโยงกับสภาพทางภูมิศาสตร์ เช่น ดิน น้ำ อากาศ และภูมิปัญญาประจำท้องถิ่น มาใช้เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารทั้งอาหารคาวและหวาน เพื่อสร้างจุดขายถ่ายทอดเรื่องราว (Story) ของดีประจำถิ่นผ่านเมนูอาหาร สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัตถุดิบ GI และอาหารไทย

นางอรมน กล่าวว่า ปัจจุบันอาหารไทยหลายชนิดได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคทั่วโลก เช่น ต้มยำกุ้ง ข้าวเหนียวมะม่วง ส้มตำ แกงมัสมั่น ผัดกะเพรา ผัดไทย และชาไทย เป็นต้น ซึ่ง "ต้มยำกุ้ง" ได้รับการขึ้นทะเบียนในบัญชีรายการตัวแทนมรดกทางวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ของมนุษยชาติ (Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity) โดยองค์การยูเนสโก (UNESCO) สะท้อนถึงคุณค่าและภูมิปัญญาด้านอาหารของไทย ตอกย้ำการยอมรับในระดับนานาชาติ ทุกรูปแบบ ความโดดเด่นของอาหารไทยไม่ได้เกิดจากสูตรอาหารเพียงอย่างเดียว แต่มีเคล็ดลับความอร่อยอันเกิดจากการคัดสรรวัตถุดิบคุณภาพจากแหล่งผลิตต่างๆ ของไทย โดยเฉพาะสินค้า GI ที่ช่วยสร้างรสชาติและเอกลักษณ์เฉพาะให้กับแต่ละเมนู ตัวอย่างเช่น เมนูต้มยำกุ้งสามารถเลือกใช้สินค้า GI กุ้งก้ามกรามบางแพ (ราชบุรี) ซึ่งมีเนื้อแน่นหวาน มีมันกึ่งมาก และไม่มีกลิ่นคาว หรือ กุ้งก้ามกรามกาฬสินธุ์ ที่มีเนื้อเหนียวนุ่ม รสชาติหวานและไม่มีกลิ่นคาว เป็นวัตถุดิบหลักปรุงรสด้วยมะนาว เพชรบุรีที่ให้รสเปรี้ยวกลมกล่อมและกลิ่นหอมโดดเด่น เสริมรสเค็มเล็กน้อยด้วยเกลือสมุทรแม่กลอง (สมุทรสงคราม) และสำหรับเมนูต้มยำน้ำข้นก็สามารถเลือกใช้กะทิที่คั้นจากมะพร้าวทับสะแก (ประจวบคีรีขันธ์)

หรือมะพร้าวเกาะพะงัน (สุราษฎร์ธานี) ซึ่งล้วนเป็นสินค้า GI ที่มีคุณภาพและเอกลักษณ์เฉพาะ ช่วยยกระดับรสชาติและสะท้อนเสน่ห์ของอาหารไทยได้อย่างลงตัว

อีกหนึ่งเมนูยอดฮิตของผู้บริโภคทั้งชาวไทยและต่างชาติอย่าง “ข้าวเหนียวมะม่วง” ก็สามารถเลือกใช้มะม่วง GI จากแหล่งผลิตต่างๆ เช่น มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองบางคล้า (ฉะเชิงเทรา) มะม่วงน้ำดอกไม้สมุทรปราการ มะม่วงน้ำดอกไม้คิ่งบางกะเจ้า (สมุทรปราการ) มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองพิษณุโลก มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองบ้านแฮด (ขอนแก่น) มะม่วงน้ำดอกไม้สีทองบ้านโหล่น (ชัยภูมิ) มะม่วงน้ำดอกไม้สระแก้ว ทานคู่กับข้าวเหนียวมูนที่ทำมาจากข้าวเหนียวเขี้ยววงูเซียงราย ซึ่งมีจุดเด่นที่ความเหนียวนุ่มและกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ เพิ่มความหอมมันด้วยกะทิคั้นจากมะพร้าวทับสะแก (ประจวบคีรีขันธ์) หรือมะพร้าวเกาะพะงัน (สุราษฎร์ธานี) พร้อมเติมความหวานกลมกล่อมด้วยน้ำตาลโตนดเมืองเพชร (เพชรบุรี) ประุงรสด้วยเกลือสมุทรแม่กลอง (สมุทรสงคราม) และแต่งกลิ่นหอมด้วยเตยหอมปทุม (ปทุมธานี) ซึ่งสินค้า GI จากแต่ละพื้นที่ล้วนมีรสชาติ กลิ่น หรือเนื้อสัมผัสที่แตกต่างกัน จนเกิดเป็นอัตลักษณ์ความอร่อยแบบไทยที่ไม่อาจเลียนแบบได้ อีกทั้งยังช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าเกษตรไทยและสร้างรายได้กลับสู่ผู้ประกอบการและชุมชนผู้ผลิตสินค้า

นางอรมน เสริมว่า นอกจากการใช้วัตถุดิบ GI ไทยยกระดับเมนูอาหารแล้ว อาหารไทยยังสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มผ่านระบบทรัพย์สินทางปัญญาได้อีกหลายรูปแบบ โดยหากผู้ประกอบการนำเมนูอาหารมาพัฒนาต่อยอดในทางอุตสาหกรรม จนเกิดเป็นนวัตกรรมใหม่ที่มีประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ ทั้งในด้านการยืดอายุ การเก็บรักษา เพิ่มความสะดวกในการบริโภคและการขนส่ง รวมถึงช่วยคงคุณภาพ รสชาติ และเนื้อสัมผัสของอาหารได้ดียิ่งขึ้น ก็สามารถขอรับสิทธิบัตรหรืออนุสิทธิบัตรได้ เช่น ข้าวเหนียวมะม่วงพร้อมรับประทาน และกรรมวิธีการผลิต สูตรปอเปียะข้าวเหนียวมะม่วงและกรรมวิธีการผลิต ข้าวแต่นกลิ่นรสข้าวเหนียวมะม่วง ที่มีส่วนผสมของสารเมทิลเซลลูโลสและกรรมวิธีการผลิต เครื่องดื่มข้าวเหนียวมะม่วง กรรมวิธีการทำต้มยำแซ่เยือกแข็งอบแห้งหรือต้มยำกึ่งสำเร็จรูป คุณก็ต้มยำกุ้งรสสมุนไพรร สหิบัตรเกี่ยวกับโครงสร้าง plant based meat ไอศกรีมที่ละลายช้าโดยใช้โปรตีนมาช่วยเสริมให้ทนความร้อน เป็นต้น สะท้อนให้เห็นว่าอาหารสามารถนำมาต่อยอดเป็นนวัตกรรม สร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ และสร้างโอกาสทางการค้าด้วยทรัพย์สินทางปัญญาได้อย่างเป็นรูปธรรม

กรมทรัพย์สินทางปัญญาขอเชิญชวนผู้ประกอบการ ร้านอาหาร เชฟ และผู้บริโภค ร่วมสนับสนุนการใช้วัตถุดิบ GI ไทย เพื่อยกระดับคุณภาพและอัตลักษณ์ของอาหารไทย เพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกรและชุมชนผู้ผลิต รวมทั้งใช้ทรัพย์สินทางปัญญาเป็นเครื่องมือสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าและบริการของไทย เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ และผลักดันสินค้าอัตลักษณ์รวมถึงอาหารไทยสู่เวทีโลกอย่างยั่งยืนต่อไป อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา กล่าวทิ้งท้าย