

GI ยกระดับข้าวไทยหลากหลายพันธุ์ สร้างมูลค่าขับเคลื่อนเศรษฐกิจ 3 ไตรมาสแรกของปี 2568 กว่า 8,000 ล้านบาท

กรมทรัพย์สินทางปัญญา เผยสถิติข้าวไทยที่ได้รับการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ หรือ GI รวม 24 รายการ จาก 31 จังหวัดทั่วประเทศ สามารถสร้างมูลค่าขับเคลื่อนเศรษฐกิจชุมชนใน 3 ไตรมาสแรกของปี 2568 มากกว่า 8,000 ล้านบาท สะท้อนคุณภาพและอัตลักษณ์ข้าว GI เป็นที่ยอมรับของตลาด ทั้งในฐานะสินค้าบริโภคหลักภายในประเทศและสินค้าส่งออกสำคัญที่มีตลาดรองรับทั่วโลก ช่วยสร้างความมั่นคงและยกระดับคุณภาพชีวิตให้กับเกษตรกรผู้ขึ้นทะเบียนกว่า 6 แสนครัวเรือน

นางอรมน ทรัพย์ทวีธรรม อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา เปิดเผยว่า สินค้าไทยที่ได้รับการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์จากกรมทรัพย์สินทางปัญญา ล้วนเป็นสินค้าคุณภาพที่มีเอกลักษณ์พิเศษเชื่อมโยงกับแหล่งผลิต ภูมิประเทศ ภูมิอากาศ และภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้วยอัตลักษณ์โดดเด่นแตกต่างจากสินค้าทั่วไป ทำให้สินค้า GI เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคและมีมูลค่าเชิงเศรษฐกิจสูง โดยเฉพาะสินค้า “ข้าว” ที่ไม่ได้เป็นเพียงสินค้าบริโภคหลักของคนไทยเท่านั้น แต่ยังเป็นสินค้าส่งออกสำคัญในตลาดโลก โดยนับตั้งแต่ปี 2547 ที่เริ่มมีกฎหมายสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ในประเทศไทย กรมทรัพย์สินทางปัญญาได้ขึ้นทะเบียน GI ข้าวไทยไปแล้วทั้งสิ้น 24 รายการ (คิดเป็น 10% ของจำนวนสินค้า GI ไทยทั้งหมด) ซึ่งในช่วง 3 ไตรมาสแรกของปี 2568 สามารถทำรายได้รวมกว่า 8,190 ล้านบาท โดยข้าวไทย GI ที่สร้างมูลค่าสูงสุด 10 อันดับแรก ได้แก่

อันดับที่ 1 “ข้าวหอมมะลิพะเยา” สร้างมูลค่ากว่า 6,156 ล้านบาท คิดเป็นสัดส่วนกว่าสองในสามของรายได้สินค้า GI ในกลุ่มข้าว โดยมีปริมาณการผลิตกว่า 195,929 ตัน ราคาขายปลีกเฉลี่ย 120 บาทต่อกิโลกรัม เพิ่มขึ้นกว่า 3.4 เท่า จากราคาเดิมก่อนเป็น GI ที่ 35 บาทต่อกิโลกรัม ด้วยแหล่งผลิตที่ถูกเรียกขานว่าเป็น “ดินแดนแห่งทุ่งรวงทอง” หรือแหล่งปลูกข้าวที่ดีที่สุดแห่งหนึ่งของไทย บริเวณโดยรอบมีลักษณะเป็นเทือกเขาและแอ่งซึ่งรองรับด้วยหินแข็งที่มีอายุกว่า 286 ล้านปี พื้นที่ปลูกอยู่ระหว่างลุ่มแม่น้ำโขงและลุ่มน้ำเจ้าพระยา ทำให้ดินอุดมสมบูรณ์ มีแร่ธาตุที่จำเป็นต่อการปลูกข้าว สร้างเอกลักษณ์เฉพาะให้ข้าวหอมมะลิพะเยามีกลิ่นหอมคล้ายกลิ่นใบเตย หุงแล้วอ่อนนุ่ม แม้ทิ้งไว้นานก็ยังคงสภาพความหอมและนุ่มไว้ได้เป็นอย่างดี เมล็ดข้าวมีความเรียวยาว เมล็ดใส ท้องไข่น้อย (ส่วนที่เป็นสีขาวขุ่นทึบแสงในเมล็ดข้าว ซึ่งเป็นตัวชี้วัดคุณภาพตามมาตรฐานข้าว โดยข้าวที่มีท้องไข่น้อยถือว่าเป็นข้าวที่มีคุณภาพดี เนื่องจากเมล็ดสมบูรณ์ จึงสามารถเก็บสารอาหารได้ดี)

อันดับที่ 2 “ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้” จาก 5 จังหวัดในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ได้แก่ มหาสารคาม ยโสธร ร้อยเอ็ด ศรีสะเกษ และสุรินทร์ สร้างมูลค่ากว่า 1,682 ล้านบาท จากปริมาณการผลิตกว่า 21,596 ตัน ราคาขายปลีกเฉลี่ย 50 บาทต่อกิโลกรัม เพิ่มขึ้นกว่า 1.5 เท่า จากราคาเดิมก่อนเป็น GI ที่ 33 บาท

ต่ออีกโลกรัม ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้นอกจากจะได้รับ GI ในไทยแล้ว ยังได้รับ GI ในสหภาพยุโรป (27 ประเทศ) อินโดนีเซีย และมาเลเซีย รวมทั้งอยู่ระหว่างการพิจารณาคำขอ GI ในจีน เป็นข้าวที่มีชื่อเสียงและมีภาพจำในฐานะ “ข้าวหอมมะลิไทย” ในตลาดโลก โดยแหล่งปลูกข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้มีลักษณะเป็นทุ่งกว้าง มีความแห้งแล้ง ดินค่อนข้างเค็มและมีความอุดมสมบูรณ์ต่ำ ส่งผลให้ข้าวเกิดความเครียดและหลั่งสารความหอมออกมามาก ข้าวจึงมีกลิ่นหอมเป็นธรรมชาติและมีเมล็ดเรียวยาว ข้าวที่ทุ่งสุกจะหอมและนุ่ม ไม่จับตัวเป็นก้อน ประกอบกับเกษตรกรใช้วิธีปลูกข้าวแบบเกษตรอินทรีย์หรือการใช้สารเคมีต่ำ ซึ่งตรงกับความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่ ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้จึงเป็นที่ต้องการในตลาดโลก โดยเฉพาะจีน ญี่ปุ่น สหรัฐฯ และสหภาพยุโรป

อันดับที่ 3 “ข้าวหอมมะลิอุบลราชธานี” สร้างมูลค่ากว่า 211 ล้านบาท จากปริมาณการผลิตกว่า 15,114 ตัน ราคาขายปลีกเฉลี่ย 60 บาทต่อกิโลกรัม เพิ่มขึ้นกว่า 1.7 เท่า จากราคาเดิมก่อนเป็น GI ที่ 35 บาทต่อกิโลกรัม จากเอกลักษณ์ของข้าวที่มีกลิ่นหอม เมล็ดเรียวยาว เมื่อสุกจะหอมและเหนียวนุ่มมาก มียางข้าวเหนียวปนเล็กน้อย ซึ่งความพิเศษนี้เกิดจากพันธุ์ข้าวเหนียวที่เจือปนอยู่ในแปลงนา ตามวิถีชีวิตของเกษตรกรที่เพาะปลูกข้าวเหนียวเพื่อบริโภคในครัวเรือน ประกอบกับภูมิปัญญาในการเพาะปลูกด้วยการปักดำและเกี่ยวข้าวด้วยมืออย่างพิถีพิถัน ทำให้สามารถรักษาคุณภาพของข้าวหอมมะลิไว้ได้

ตามด้วย อันดับที่ 4 “ข้าวกำลันทนา” จาก 8 จังหวัดภาคเหนือ ได้แก่ เชียงราย เชียงใหม่ น่านแพร่ พะเยา แม่ฮ่องสอน ลำปาง และลำพูน สร้างมูลค่ากว่า 34.04 ล้านบาท อันดับที่ 5 “ข้าวหอมมะลิสุรินทร์” สร้างมูลค่ากว่า 30.72 ล้านบาท อันดับที่ 6 “ข้าวเบายอดม่วงตรัง” สร้างมูลค่ากว่า 14 ล้านบาท อันดับที่ 7 “ข้าวหอมมะลิตินภูเขาไฟบุรีรัมย์” สร้างมูลค่ากว่า 13.38 ล้านบาท อันดับที่ 8 “ข้าวหอมปทุมธานี” สร้างมูลค่ากว่า 10.81 ล้านบาท อันดับที่ 9 “ข้าวหอมใบเตยนครสวรรค์” สร้างมูลค่ากว่า 10.34 ล้านบาท และอันดับที่ 10 “ข้าวเจ้าเกษมสาไห้” จากจังหวัดสระบุรี สร้างมูลค่ากว่า 9 ล้านบาท

นางอรมน กล่าวว่า ความโดดเด่นของข้าว GI อยู่ที่คุณภาพ ที่สามารถสะท้อนอัตลักษณ์เฉพาะถิ่น วิธีการปลูก ภูมิปัญญาท้องถิ่น และองค์ความรู้ดั้งเดิมของเกษตรกรไทย สิ่งเหล่านี้ไม่เพียงช่วยผลักดันให้ข้าวไทยก้าวสู่ตลาดสินค้าพรีเมียมระดับโลก แต่ยังเสริมสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคว่าข้าวไทยมีคุณภาพดีและมีแหล่งที่มาชัดเจน รวมถึงเสริมสร้างคุณภาพชีวิตของผู้ประกอบการและเกษตรกรในท้องถิ่นผ่านการเพิ่มรายได้จากผลผลิตอย่างยั่งยืน ซึ่งข้าว GI ที่มีศักยภาพของไทยไม่ได้มีเพียงที่กล่าวไปเท่านั้น แต่ยังมีข้าว GI อื่นๆ ที่น่าสนใจและน่าจับตามอง เช่น “ข้าวไร้หอมหัวบอนกระบี่” สินค้าข้าว GI ล่าสุดที่ได้ขึ้นทะเบียนในปี 2568 เป็นพันธุ์ข้าวไร่พื้นเมืองดั้งเดิมของจังหวัดกระบี่ ที่มีเอกลักษณ์คือเมื่อสุกใหม่ข้าวจะนุ่มและมีกลิ่นหอมคล้ายเผือก หรือที่เรียกว่า “หัวบอน” ในภาษาใต้ “ข้าวเจ้าเกษมสาไห้” ของจังหวัดสระบุรีที่มีปริมาณอะมิโลสสูง จึงเหมาะที่จะนำมาทำเป็นเส้นขนมจีน เพราะจะทำให้เส้นเหนียวนุ่ม ไม่ขาดง่าย “ข้าวเหนียวเขาวงกตสินธุ์” จากเทือกเขาภูพาน ด้วยพื้นที่ปลูกมีอากาศเย็นแห้ง น้ำน้อย ส่งผลให้ข้าวเหนียว

มีความนุ่มและหอมมาก เมื่อนึ่งสุกจะไม่แฉะติดมือ หากเก็บไว้ในภาชนะปิดหลายชั่วโมงก็ยังรักษาความอ่อนนุ่มไว้ได้ และมีคุณค่าทางโภชนาการสูง “ข้าวฮางหอมทองสกลทวาปี” ของจังหวัดสกลนคร เป็นข้าวกล้องชนิดหนึ่ง ที่ผ่านกรรมวิธีการบ่มตามภูมิปัญญาของชาวภูไทที่สามารถรักษาคุณค่าทางโภชนาการและคุณภาพของข้าวไว้ได้ดี เมล็ดข้าวมีสีเหลืองทองอร่ามและมีกลิ่นหอมใบเตยอ่อนๆ เมล็ดข้าวไม่แตกหัก จมูกข้าวไม่หลุด มีรำข้าวและเส้นใยอาหารยังคงอยู่ในเมล็ดข้าวครบ เป็นต้น

นางอรมน เสริมว่า ความสำเร็จของข้าว GI ไทยที่มีชื่อเสียงเป็นที่ยอมรับในระดับสากล เกิดจากกลไกขับเคลื่อนสำคัญ 3 ประการ ได้แก่ (1) การขึ้นทะเบียนคุ้มครองทั้งในและต่างประเทศ และการรับรองคุณภาพผ่านการอนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์ GI เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคว่าเป็นข้าวจากแหล่งผลิตเฉพาะถิ่นที่มีชื่อเสียงและมาตรฐานชัดเจน ภายใต้ระบบควบคุมคุณภาพที่เข้มงวดตั้งแต่แปลงนา โรงสี ไปจนถึงบรรจุภัณฑ์ ส่งผลให้โดยเฉลี่ยข้าวที่ได้รับ GI มีราคาขายเพิ่มขึ้นกว่า 40% (2) การพัฒนาและผลักดัน “ข้าวพรีเมียมถิ่นไทย” เช่น ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง ข้าวหอมมะลิถิ่นภูเขาไฟบุรีรัมย์ ฯลฯ สู่ตลาดต่างประเทศที่มีกำลังซื้อและความต้องการสินค้าคุณภาพสูง พร้อมดำเนินการควบคู่ไปกับการส่งเสริมช่องทางจำหน่ายภายในประเทศ ผ่านโมเดิร์นเทรดและแพลตฟอร์มอีคอมเมิร์ซ เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถเข้าถึงสินค้าข้าว GI ได้หลากหลายช่องทาง รวมทั้งสร้างโอกาสและขยายช่องทางการตลาดในงานต่างๆ เช่น งาน GI Market งาน Thailand Rice Fest เป็นต้น และ (3) การต่อยอดสร้างมูลค่าเพิ่มเพื่อยกระดับข้าว GI จาก “วัตถุดิบ” สู่ “เรื่องราวท้องถิ่น” ทั้งการพัฒนาเมนูอาหารไทยร่วมสมัยในร้านอาหาร มิชลินและสถาบันสอนทำอาหาร เลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิต การเชื่อมโยงแหล่งปลูกข้าว GI เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและนันทวิถี ตลอดจนการพัฒนาแบรนด์และบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัย แต่ยังคงสะท้อนอัตลักษณ์ของแหล่งผลิตได้อย่างโดดเด่น ซึ่งช่วยเพิ่มทั้งมูลค่าและความภาคภูมิใจให้กับข้าวไทย

ทั้งนี้ กรมทรัพย์สินทางปัญญายังคงมุ่งมั่นผลักดันการขึ้นทะเบียนและพัฒนาสินค้า GI กลุ่มข้าวในพื้นที่ใหม่ๆ เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม โดยยังคงไว้ซึ่งอัตลักษณ์ท้องถิ่น รวมทั้งกระจายรายได้สู่ชุมชนต่างๆ ทั่วประเทศ โดยการดำเนินงานดังกล่าวเป็นไปตามนโยบาย Quick Big Win ของรัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์ (นางศุภจี สุธรรมพันธุ์) ที่ให้ความสำคัญกับการคุ้มครอง ควบคุมคุณภาพ พัฒนาและขยายช่องทางการตลาดของสินค้า GI เพื่อเป้าหมายในการยกระดับมูลค่าทางเศรษฐกิจ ตลอดจนเสริมสร้างศักยภาพของผู้ประกอบการและเกษตรกรท้องถิ่นให้สามารถสร้างรายได้ที่ยั่งยืน