

กรมทรัพย์สินทางปัญญา ยก “กุ้งมังกร 7 สีภูเก็ต” เป็น GI นื่องใหม่ ชูคุณภาพระดับพรีเมียม สมฉายา “ฟิวราล์แห่งท้องทะเล” สร้างรายได้เข้าจังหวัดกว่า 65 ล้านบาทต่อปี

กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์ ประกาศขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) “กุ้งมังกร 7 สีภูเก็ต” (Phuket Lobster) สินค้าอัตลักษณ์พื้นถิ่นและวัตถุดิบชั้นเลิศจากท้องทะเลอันดามัน การันตีคุณภาพโดดเด่นไม่แพ้ที่ใดในโลก ด้วยเอกลักษณ์ตัวใหญ่ สีส้มสวยงาม และเนื้อแน่นหวาน เติร์มแรง ต่อยอดทำระบบควบคุมคุณภาพ หนุนการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) ดึงดูดนักท่องเที่ยวจากทั่วโลก

นางอรมน ทรัพย์ทวีธรรม อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา เปิดเผยว่า การขึ้นทะเบียน “กุ้งมังกร 7 สีภูเก็ต” เป็นสินค้า GI ลำดับที่ 4 ของจังหวัดภูเก็ต ต่อจากสับปะรดภูเก็ต ส้มควายภูเก็ต และมุกภูเก็ต ถือเป็นความสำเร็จอีกขั้นในการยกระดับสินค้าประมงพื้นบ้านระดับพรีเมียมให้ได้รับการคุ้มครองชื่อเสียงและแหล่งต้นกำเนิดอย่างเป็นระบบ โดยกุ้งมังกร 7 สีภูเก็ตถือเป็นสินค้าที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจและเป็นสัญลักษณ์ด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารของจังหวัดภูเก็ตมาอย่างยาวนาน

นางอรมน กล่าวเพิ่มเติมว่า ความพิเศษของกุ้งมังกร 7 สีภูเก็ต เกิดจากสภาพภูมิศาสตร์ที่รายล้อมด้วยทะเลอันดามันอันอุดมสมบูรณ์ มีระดับความเค็มของน้ำเหมาะสม กระแสน้ำมีการถ่ายเทตลอดเวลา เนื่องจากอิทธิพลของน้ำขึ้น-น้ำลง กุ้งจึงได้รับสารอาหารจากธรรมชาติอย่างเต็มที่ และต้องเคลื่อนไหวด้านกระแสน้ำตลอดเวลา ส่งผลให้กุ้งมีมวลกล้ามเนื้อแน่นและหนา ผสานกับภูมิปัญญาของเกษตรกรที่นำมาเพาะเลี้ยงในกระชังและเสริมอาหารด้วยหอยพื้นถิ่นที่มีแคลเซียมสูง ช่วยให้กุ้งลอกคราบได้สมบูรณ์และเติบโตแข็งแรง โดยมีลำตัวขนาดใหญ่ น้ำหนักไม่น้อยกว่า 500 กรัม เปลือกส่วนหัวแข็งหนา หนวดยาวแข็งแรง ปล้องท้องเรียบไม่มีร่องขวาง หางแผ่เป็นรูปพัด ลำตัวมีสีเขียวยหรือสีน้ำทะเล มีแถบสีน้ำตาลหรือดำคาดขวางส่วนหัว มีจุดสีส้มประปราย ทั้งตัวมีสีไม่น้อยกว่า 7 สี เช่น สีเขียว สีส้ม สีน้ำเงิน สีม่วง สีชมพู สีครีม และสีดำ เป็นต้น เนื้อกุ้งแน่นใส นุ่มเต่ง รสชาติหวาน มีมันกุ้งมาก และไม่มีการกลั่นขาว นิยมรับประทานทั้งแบบสดแหร่เป็นชาซิมิ หรือปรุงสุกด้วยการย่างหรืออบ ซึ่งยังคงเนื้อสัมผัสนุ่มหนึบและไม่กระด้าง

กุ้งมังกร 7 สีภูเก็ต นับเป็นสินค้าที่มีศักยภาพทางการตลาดสูงและเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคเป็นอย่างมาก โดยมีปริมาณการผลิตเฉลี่ยต่อปี 21,670 กิโลกรัม ราคาจำหน่ายสูงถึงกิโลกรัมละ 3,000 บาท สร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจรวมกว่า 65 ล้านบาทต่อปี ด้วยคุณภาพและชื่อเสียงที่สั่งสมมาอย่างยาวนาน จึงได้รับ

ฉายาว่า “ฟัวกราส์แห่งท้องทะเล (Foie Gras of the Sea)” และยังได้รับเลือกให้เป็นหนึ่งในเมนูที่ใช้เสิร์ฟในการประชุมผู้นำเขตเศรษฐกิจเอเปค (APEC 2022) รวมทั้งเป็นที่ยอมรับในร้านอาหารระดับมิชลินและโรงแรมหรูทั้งในและต่างประเทศ

ด้าน นายปวิศน์ ราชรักษ์ หรือโกปาน ผู้ประกอบการเจ้าของแพกุ้งมังกร 7 สีภูเก็ต เปิดเผยว่าการที่กุ้งมังกร 7 สีภูเก็ตได้รับการขึ้นทะเบียน GI นับเป็นความภาคภูมิใจของชาวภูเก็ตเป็นอย่างยิ่ง โดยเชื่อมั่นว่าจะเป็นโอกาสดีในการยกระดับสินค้าท้องถิ่นสู่มาตรฐานสากล ช่วยเพิ่มมูลค่าและความน่าเชื่อถือให้กับสินค้า ทำให้ผู้บริโภคเกิดความมั่นใจในคุณภาพและแหล่งที่มา ซึ่งจะส่งผลดีต่อการพัฒนาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและธุรกิจอาหารในพื้นที่ ช่วยสร้างความเข้มแข็งและสร้างรายได้ให้กับชุมชนประมงในจังหวัดภูเก็ตอย่างยั่งยืน

ทั้งนี้ กรมทรัพย์สินทางปัญญา จะเดินหน้าส่งเสริมการจัดทำระบบควบคุมคุณภาพสินค้า GI เพื่อรักษาคุณภาพการผลิตกุ้งมังกร 7 สีภูเก็ตให้ได้มาตรฐานคงที่ สร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคทั้งชาวไทยและต่างชาติว่าจะได้รับประทานกุ้งมังกรที่มีคุณภาพส่งตรงจากแหล่งผลิตในจังหวัดภูเก็ตอย่างแท้จริง นอกจากนี้ จะร่วมมือกับหน่วยงานท้องถิ่นสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงอาหารและผลักดันสินค้าสู่ตลาดพรีเมียมเพื่อสร้างรายได้ขับเคลื่อนเศรษฐกิจชุมชนอย่างต่อเนื่องต่อไป