

## กรมทรัพย์สินทางปัญญา พาบุกฟาร์ม "หอยนางรมสุราษฎร์ธานี" ตรวจเยี่ยมกระบวนการผลิตตามมาตรฐาน GI พร้อมค้นหาสินค้าอัตลักษณ์พื้นถิ่น เพื่อผลักดันเข้าสู่ระบบ GI อย่างต่อเนื่อง

เมื่อวันที่ 16 กรกฎาคม 2569 นางอรมน ทรัพย์ทวีธรรม อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา มอบหมายให้นายอาวุธ วงศ์สวัสดิ์ รองอธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา นำคณะเจ้าหน้าที่กรมฯ ลงพื้นที่จังหวัดสุราษฎร์ธานี เพื่อติดตามและตรวจเยี่ยมกระบวนการผลิตสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) "หอยนางรมสุราษฎร์ธานี" มุ่งส่งเสริมการรักษามาตรฐานการผลิต เพิ่มมูลค่าสินค้า และขยายโอกาสทางการตลาดทั้งในและต่างประเทศ พร้อมทั้งลงสำรวจและตรวจสอบข้อเท็จจริงสินค้าอัตลักษณ์ท้องถิ่น "ทุเรียนหมอนทองถิ่นถ่านหิน" เพื่อรวบรวมข้อมูลสำหรับการประเมินศักยภาพในการผลักดันให้ขึ้นทะเบียนเป็น GI รายการใหม่ โดยมีผู้แทนหน่วยงานในพื้นที่ นำโดย นายกอบ ทวนดำ พาณิชย์จังหวัดสุราษฎร์ธานี และนางสาวกมลไถทิพย์ เศรษฐวิชัย เกษตรจังหวัดสุราษฎร์ธานี เข้าร่วมลงพื้นที่ เพื่อบูรณาการความร่วมมือในการพัฒนาต่อยอดสินค้าท้องถิ่น โดยใช้ทรัพย์สินทางปัญญาเป็นเครื่องมือสร้างรายได้และยกระดับเศรษฐกิจชุมชน ตามนโยบายของรองนายกรัฐมนตรีและรัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์ (นางศุภจี สุธรรมพันธุ์)

นายอาวุธ วงศ์สวัสดิ์ รองอธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา เปิดเผยว่า จังหวัดสุราษฎร์ธานีถือเป็นหนึ่งในพื้นที่ศักยภาพด้าน GI ของประเทศ ด้วยความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติ ทั้งพื้นที่ชายฝั่งทะเล พื้นที่ป่าต้นน้ำ และพื้นที่เกษตรกรรมที่มีความหลากหลาย ประกอบกับภูมิปัญญาของเกษตรกรและชุมชนที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนาน จนก่อให้เกิดสินค้าอัตลักษณ์ที่มีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ โดยปัจจุบันจังหวัดสุราษฎร์ธานีเป็นหนึ่งในจังหวัดที่มีสินค้า GI มากที่สุดในภาคใต้ จำนวน 7 รายการ (เท่ากับจังหวัดชุมพร) ซึ่งครอบคลุมทั้งสินค้าประมง สินค้าเกษตร และสินค้าแปรรูป ได้แก่ (1) หอยนางรมสุราษฎร์ธานี (2) ปลาเม็งสุราษฎร์ธานี (3) ไข่เค็มไชยา (4) ขมิ้นชันสุราษฎร์ธานี (5) มะพร้าวเกาะพะงัน (6) เงาะโรงเรียนนาสาร และ (7) กระต่อนคลองน้อย โดยสินค้า GI ทั้ง 7 รายการล้วนมีคุณภาพเชื่อมโยงกับปัจจัยทางภูมิศาสตร์และภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างชัดเจน และในปี 2568 สามารถสร้างรายได้เข้าสู่จังหวัดรวมกว่า 289 ล้านบาท สะท้อนให้เห็นถึงศักยภาพของสินค้าท้องถิ่นในการใช้ GI เป็นกลไกยกระดับรายได้ให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน

ในการลงพื้นที่จังหวัดสุราษฎร์ธานีครั้งนี้ รองอธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา และคณะ ได้ตรวจเยี่ยมแหล่งผลิตสินค้า GI สำคัญของจังหวัด "หอยนางรมสุราษฎร์ธานี" ณ พงศ์ฟาร์ม ตำบลพลายาวาส อำเภอกาญจนดิษฐ์ ซึ่งผู้ประกอบการมีการทำระบบควบคุมคุณภาพสินค้าและได้รับอนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์ GI ไทย ฟาร์มดังกล่าวเพาะเลี้ยงหอยนางรมพันธุ์พื้นถิ่น "ตะโกรมกรมขาว" มายาวนานกว่า 50 ปี โดยมีการพัฒนาระบบการเพาะเลี้ยงและการบริหารจัดการฟาร์มอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้สามารถผลิตหอยนางรมคุณภาพได้ตลอดทั้งปี ทั้งยังได้รับคัดเลือกให้เข้าร่วมกิจกรรมส่งเสริมการตลาดของกรมทรัพย์สินทางปัญญาอย่างต่อเนื่อง อาทิ งาน THAIFEX – ANUGA ASIA และงาน GI Market ซึ่งช่วยขยายโอกาสทางการค้าและสร้างการรับรู้สินค้า GI สู่ผู้บริโภคในวงกว้าง

นายอาวุธ กล่าวว่า หอยนางรมสุราษฎร์ธานีถือเป็นสินค้า GI ที่สร้างชื่อเสียงให้กับจังหวัดสุราษฎร์ธานีมาอย่างยาวนาน โดยมีคุณลักษณะเฉพาะอันเกิดจากปัจจัยทางภูมิศาสตร์ของพื้นที่อ่าวบ้านดอน ซึ่งเป็นอ่าวขนาดใหญ่กินพื้นที่กว่า 298,000 ไร่ ในเขต 6 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมือง ไชยา ท่าฉาง พุนพิน และกาญจนดิษฐ์ อ่าวบ้านดอนเป็นพื้นที่อ่าวที่ได้รับอิทธิพลจากแม่น้ำหลายสายไหลพัดพาแร่ธาตุและสารอาหารจากหลายแหล่งมารวมกัน จึงมีระบบนิเวศน้ำกร่อยที่อุดมสมบูรณ์ ระดับความเค็มของน้ำทะเลเหมาะสม มีแร่ธาตุและแพลงก์ตอนธรรมชาติที่เป็นอาหารของหอยนางรมอยู่มาก ส่งผลให้หอยนางรมที่เพาะเลี้ยงที่นี่มีขนาดใหญ่ เนื้อแน่นสีขาวนวล รสชาติหวาน อร่อย และไม่มีกลิ่นคาว คุณภาพเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ ทั้งนี้ นอกจากปัจจัยทางธรรมชาติแล้วความโดดเด่นของหอยนางรมสุราษฎร์ธานียังเกิดจากภูมิปัญญาของเกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงที่สั่งสมองค์ความรู้มายาวนาน มีการคัดเลือกพันธุ์พันธุ์พื้นถิ่น "ตะโกรมกรมขาว" ที่เหมาะสมกับสภาพพื้นที่ ควบคู่กับการบริหารจัดการฟาร์มและควบคุมคุณภาพการผลิตอย่างพิถีพิถันทุกขั้นตอน จึงสามารถรักษามาตรฐานของสินค้าได้อย่างสม่ำเสมอ

ในโอกาสนี้ รองอธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา และคณะ ได้หารือกับผู้ประกอบการหอยนางรมสุราษฎร์ธานี เพื่อแลกเปลี่ยนความเห็นและรับฟังข้อเสนอแนะเกี่ยวกับสถานการณ์การผลิต ต้นทุนการเพาะเลี้ยง แนวทางการรักษามาตรฐานการผลิต ตลอดจนการพัฒนาสินค้า GI ให้ตอบโจทย์ความต้องการของตลาดและขยายโอกาสทางการค้าได้มากยิ่งขึ้น โดยกรมฯ พร้อมสนับสนุนการพัฒนาสินค้า GI ในทุกมิติ ทั้งการยกระดับระบบตรวจสอบย้อนกลับถึงแหล่งที่มาของสินค้า (Traceability) เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภค การส่งเสริมการใช้ตราสัญลักษณ์ GI ไทยอย่างถูกต้องและต่อเนื่อง ตลอดจนการส่งเสริมการแปรรูปและใช้สินค้า GI เป็นวัตถุดิบในอุตสาหกรรมอาหาร ซึ่งปัจจุบันกรมฯ อยู่ระหว่างการพัฒนากฎระเบียบในการอนุญาตให้ใช้ตราส่งเสริมการใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) เพื่อผลักดันการใช้ประโยชน์สินค้า GI ไทยในรูปแบบที่หลากหลายยิ่งขึ้น นอกจากนี้ กรมฯ ยังมองเห็นโอกาสในการต่อยอดสินค้า GI หอยนางรมสุราษฎร์ธานี ผ่านเทรนด์การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) ซึ่งสอดคล้องกับศักยภาพของจังหวัดสุราษฎร์ธานีในฐานะแหล่งท่องเที่ยวสำคัญของประเทศที่มีนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างชาติเดินทางมาท่องเที่ยวอย่างต่อเนื่อง

จากนั้น รองอธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา และคณะ ได้ลงพื้นที่ สวนเจ้านาย (สวนทุเรียนแปลงใหญ่เคียนซา) ซึ่งเป็นแหล่งผลิตทุเรียนที่สำคัญของจังหวัดและได้รับการรับรองมาตรฐาน GAP เพื่อสำรวจข้อมูลและตรวจสอบข้อเท็จจริงสินค้า "ทุเรียนหมอนทองถิ่นถ่านหิน" สำหรับประกอบการประเมินศักยภาพในการผลักดันให้ขึ้นทะเบียนเป็นสินค้า GI รายการใหม่ โดยได้พบหารือกับเกษตรกรผู้ปลูกทุเรียนและผู้แทนหน่วยงานในพื้นที่ เพื่อรับฟังข้อมูลเกี่ยวกับสินค้า ตั้งแต่ประวัติความเป็นมา กระบวนการผลิต ลักษณะเฉพาะของสินค้า รวมถึงความเชื่อมโยงระหว่างคุณภาพของผลผลิตกับสภาพภูมิศาสตร์ของพื้นที่ ซึ่งจากการตรวจสอบข้อเท็จจริงในเบื้องต้น พบว่า ทุเรียนหมอนทองถิ่นถ่านหิน มีแหล่งปลูกเป็นพื้นที่ราบสูงลับพื้นที่ราบลุ่มริมแม่น้ำ สภาพดินเป็นดินร่วนเหนียวปนทรายระบายน้ำได้ดี โดยในอดีตพื้นที่นี้เคยเป็นเหมืองถ่านหิน ดินจึงอุดมไปด้วยธาตุไนโตรเจนและซัลเฟอร์ ส่งผลให้ทุเรียนที่ปลูกมีเนื้อแน่นแห้ง กรอบ รสชาติหวานมัน เส้นใยเหนียวนุ่ม เมล็ดเล็กและลีบ มีกลิ่นหอมอ่อน ไม่ฉุน โดยผลมีขนาดใหญ่ น้ำหนักเฉลี่ย 2.5-5 กิโลกรัมต่อลูก รูปทรงกลม และเปลือกบาง

นายอาวุธ กล่าวว่า ทุเรียนหมอนทองถิ่นถ่านหินเป็นสินค้าที่มีคุณภาพและมีชื่อเสียงเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค อีกทั้งยังมีการรวมกลุ่มผู้ผลิตและมีการพัฒนาระบบการผลิตตามมาตรฐาน ซึ่งข้อมูลที่ได้จากการลงพื้นที่ครั้งนี้ กรมฯ จะนำไปศึกษาและใช้ประกอบการประเมินความเหมาะสมตามหลักเกณฑ์การคุ้มครอง GI เพื่อพิจารณาแนวทางการผลักดันสินค้านี้ให้ขึ้นทะเบียนเป็น GI ในลำดับต่อไป

ทั้งนี้ กรมฯ จะบูรณาการความร่วมมือกับสำนักงานพาณิชย์จังหวัดสุราษฎร์ธานี หน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน สถาบันการศึกษา และกลุ่มผู้ผลิตในพื้นที่อย่างใกล้ชิด เพื่อขับเคลื่อนการพัฒนาสินค้า GI อย่างครบวงจร ตั้งแต่การค้นหาและผลักดันสินค้าอัตลักษณ์รายการใหม่ๆ เข้าสู่ระบบ GI การจัดทำมาตรฐานการผลิต การพัฒนาระบบควบคุมคุณภาพและระบบตรวจสอบย้อนกลับ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และการสร้างอัตลักษณ์ของสินค้า ตลอดจนการส่งเสริมการตลาดผ่านงานแสดงสินค้า การเจรจาจับคู่ธุรกิจ และการประชาสัมพันธ์สร้างการรับรู้ทั้งในและต่างประเทศ เพื่อยกระดับสินค้า GI ของจังหวัดสุราษฎร์ธานีให้เป็นสินค้าคุณภาพที่สามารถแข่งขันได้ในตลาดโลก พร้อมสร้างรายได้และความเข้มแข็งให้แก่เกษตรกร ชุมชน และเศรษฐกิจท้องถิ่นอย่างยั่งยืน