



ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ	64100277	วันที่ยื่นคำขอ	21 กันยายน 2564
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	เกลือสมุทรแม่กลอง หรือ Mae Klong Sea Salt หรือ Kluea Samut Mae Klong		
รายการสินค้า	เกลือเม็ดและดอกเกลือ		
ผู้ขอขึ้นทะเบียน	<ol style="list-style-type: none">จังหวัดสมุทรสงครามองค์การบริหารส่วนจังหวัดสมุทรสงครามหอการค้าจังหวัดสมุทรสงครามสภาอุตสาหกรรมจังหวัดสมุทรสงครามสหกรณ์การเกษตรนาเกลือสมุทรสงครามสหกรณ์การเกษตรนาเกลือบางแก้ว		
ที่อยู่	<ol style="list-style-type: none">ศาลากลางจังหวัดสมุทรสงคราม ถ.เอกชัย อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม 75000องค์การบริหารส่วนจังหวัดสมุทรสงคราม ต.แม่กลอง อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม 750002/33 ม.2 ต.บางแก้ว อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม 75000144 ถ.สมุทรสงคราม-บางแพ ต.แม่กลอง อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม 7500055 ม.5 ต.บางแก้ว อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม 7500078/9 ม.10 ต.บางแก้ว อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม 75000		

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

เกลือสมุทรแม่กลอง หรือ Mae Klong Sea Salt หรือ Kluea Samut Mae Klong หมายถึงเกลือเม็ดและดอกเกลือ ซึ่งเป็นผลึกเกลือมีสีขาวตามธรรมชาติ รสชาติเค็มกลมกล่อม ละลายน้ำได้เร็ว เกิดจากการนำน้ำทะเลมาตากในแปลงนาให้ระเหยจนตกผลึก เป็นภูมิปัญญาการทำนาเกลือของคนในพื้นที่ที่สืบทอดกันมา โดยมีขอบเขตพื้นที่การผลิตครอบคลุมอำเภอเมืองสมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม

ลักษณะของสินค้า

ลักษณะทางกายภาพ

(1) เกลือเม็ด

- รูปร่าง เป็นผลึก เม็ดหยาบ
- สี ขาวใส หรือขาวขุ่นตามธรรมชาติ
- รสชาติ เค็มกลมกล่อมตามธรรมชาติ ไม่เค็มจัด

(2) ดอกเกลือ

- รูปทรง เป็นผลึกขนาดเล็ก ลอยจับตัวเป็นแพบนผิวน้ำ หรืออยู่ในน้ำ
- สี ขาวใส หรือขาวขุ่นตามธรรมชาติ
- รสชาติ เค็มกลมกล่อม มีความเค็มน้อยกว่าเกลือเม็ด เมื่อชิมจะให้ความรู้สึกหวานที่ปลายลิ้น และชุ่มคอ

2. กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

เกลือสมุทรแม่กลอง ผลิตจากน้ำทะเลบริเวณอ่าวแม่กลองที่ไหลผ่านป่าชายเลนมาตามแพรก คู คลอง ที่ปกคลุมไปด้วยป่าแสม ป่าโกงกาง โดยไม่ผ่านโรงงานหรือแหล่งชุมชน ส่งผลให้น้ำทะเลสะอาด และมีคุณภาพดี โดยทั่วไปนิยมนำน้ำทะเลเข้ามาพักในวังขังน้ำ ซึ่งการนำน้ำเข้ามาพักนั้นต้องเลือกน้ำทะเลคุณภาพดี และไม่มีสารปนเปื้อน ทั้งนี้ ให้เว้นช่วงฤดูน้ำหลาก หรือช่วงที่มีภาวะน้ำท่วมจากตอนบนของประเทศ เพราะเป็นน้ำที่ไม่ได้คุณภาพ ซึ่งคุณภาพของน้ำทะเลจะส่งผลโดยตรงต่อคุณภาพของเกลือสมุทรแม่กลอง

ปัจจัยที่เหมาะสมต่อการผลิต

- (1) พื้นดินนาเกลือ พื้นดินที่เหมาะสมในการทำนาเกลือ ต้องเป็นดินเหนียว สามารถอุ้มน้ำได้ดี พื้นดินที่เคยทำนาเกลือมาแล้วจะมีการปรับสภาพโดยธรรมชาติสามารถให้ผลผลิตที่มีคุณภาพดีกว่าพื้นที่นาใหม่ เนื่องจากจะได้แร่ธาตุสะสมอยู่ในดิน และดินจะเก็บสะสมความร้อนทำให้เกลือตกผลึกเร็ว
- (2) น้ำทะเล น้ำทะเลที่ดีจะต้องไม่มีสารปนเปื้อน หรือเศษผงตะกอนอยู่ในน้ำ ต้องหมั่นรักษาสภาพคลองน้ำเค็มที่อยู่ใกล้พื้นที่ให้สะอาด เพราะจะส่งผลให้ผลึกเกลือมีคุณภาพดี ทั้งรสชาติและแร่ธาตุทางอาหาร
- (3) แรงลม ความแรงของลมทะเลที่พัดเข้าฝั่งตลอดฤดูกาลทำนาเกลือ จะช่วยให้ผิวน้ำในนาเป็นระลอกคลื่น การเคลื่อนที่ของน้ำช่วยเร่งความเข้มข้นให้เกิดการตกผลึกได้เร็วขึ้นและสม่ำเสมอ
- (4) แสงแดด ความเข้มของแสงแดดที่จัดสม่ำเสมอทั่วแปลงนา ช่วยให้เกิดการระเหยของน้ำและมีความร้อนในระดับที่พอเหมาะ ทำให้เกิดการตกผลึกเกลือได้ปริมาณมาก

ฤดูกาลผลิต

การทำนาเกลือใน 1 รอบปี จะใช้ระยะเวลาประมาณ 7 - 8 เดือน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับสภาพภูมิอากาศ โดยฤดูกาลทำนาเกลือจะอยู่ในประมาณช่วงต้นเดือนตุลาคม - กลางเดือนมิถุนายนของปีถัดไป และจะเริ่มเก็บผลผลิตเกลือได้ประมาณปลายเดือนธันวาคมเป็นต้นไป

ขั้นตอนการผลิต

- (1) การเตรียมพื้นที่ทำนาเกลือครั้งแรก ต้องทำการปรับดินให้เรียบและแน่น แบ่งพื้นที่แปลงนา (หรือเรียกว่า กระทงนา) ออกเป็น 4 ตอน เรียกว่า นาทาก นารองเขื่อ นาเขื่อ และนาปลง แต่ละตอนต้องปรับระดับพื้นที่สูงต่ำลงตามลำดับ โดยปรับให้นาทากมีระดับพื้นสูงที่สุด รองลงมาเป็นนารองเขื่อ นาเขื่อ และนาปลง ตามลำดับ การปรับพื้นที่ดินไ้ระดับเพื่อช่วยระบายน้ำให้เข้านา โดยไม่ต้องใช้เครื่องสูบน้ำ
- (2) การปรับปรุงพื้นที่นาเกลือในปีถัดไป สามารถพิจารณาแต่ละจุดตามความเหมาะสม
 - (2.1) ควรขุดลอกลำราง และร่องระบายน้ำ หรือรางหลอด ไม่ให้ตื้นเขิน เพื่อให้ น้ำสามารถไหลเข้าออกในกระทงนาได้สะดวก

(2.2) ควรขุดนาตาก (หรือเรียกว่า นาประเทียบ) ส่วนที่ติดกับวังซังน้ำให้มีความลึกเท่ากับลำราง และขุดขานาตากด้านอื่นเพื่อไม่ให้ลำรางตื้นเขิน

(2.3) ควรตกแต่งคันนา ต้องทำก่อนเริ่มฤดูการผลิต เพื่อนำดินขึ้นมาทำคันนา โดยใช้พลั่วตบดินให้เรียบแน่น และมีความแข็งแรง ป้องกันน้ำไหลออกจากนา

(2.4) การเตรียมดิน ควรเริ่มจากเก็บขี้แดดนาเกลือ ตะกอนเกลือ เกลือจืด และคราดเศษฟุ่น เศษพง ออก ล้างนาให้สะอาด และละเลงแปลงนาดิน ปรับพื้นที่ให้เสมอกัน จากนั้นตากแดดให้แปลงนาแห้ง แล้วกลิ้งนา ซ้ำๆ จนพื้นนามีความเรียบแน่น เมื่อย่ำแล้วไม่ยวบยบลงตามน้ำหนัก ไม่มีรอยย่น

(3) การเตรียมวัตถุดิบ ก่อนถึงฤดูทำนาเกลือต้องทำการกักเก็บน้ำทะเลไว้ในวังซังน้ำ หรือเรียกว่านาวัง ในปริมาณที่มากเพียงพอตลอดฤดูกาลการทำนาเกลือ น้ำทะเลที่ซึกเข้ามา เรียกว่า "น้ำอ่อน" การพิจารณา คุณภาพน้ำดูได้จากสภาพแวดล้อมบริเวณแหล่งน้ำ โดยปกติแล้วชวานาเกลือนิยมใช้น้ำทะเลที่ซึกเข้ามาใหม่ทุกปี หรือถ้าใช้น้ำที่เก็บไว้จากการทำนาเกลือปีก่อนจะทำการผสมกับน้ำทะเลที่ซึกเข้ามาใหม่ด้วย หรือปรับ กระบวนการได้ตามความเหมาะสมของพื้นที่

(4) เมื่อถึงฤดูทำนาเกลือ ผันน้ำจากวังซังน้ำเข้าสู่นาตาก ให้ระดับน้ำสูงพอเหมาะกับแปลงนา ทิ้งน้ำไว้ใน นาตาก ปล่อยให้ น้ำทะเลระเหยไป จนวัดค่าความเค็มของน้ำได้ประมาณ 5 – 10 ดิกิริโบเม

(5) ผันน้ำจากนาตากเข้าสู่ร่องเขื่อ ตากให้น้ำระเหยต่อไป เพื่อให้ น้ำเพิ่มระดับความเค็ม จนสามารถ วัดความเค็มของน้ำได้ประมาณ 10 – 20 ดิกิริโบเม กรณีมีพื้นที่จำกัด สามารถปรับกระบวนการได้ตามความ เหมาะสมของพื้นที่ แต่ต้องมีกระบวนการที่ทำให้ น้ำเกิดการหมุนเวียน

(6) เมื่อน้ำทะเลมีระดับความเค็มเพิ่มขึ้นถึงระดับ ทำการผันน้ำเข้าสู่ นาเขื่อ ตากน้ำให้ค่อยๆ ระเหย และ เพิ่มระดับความเค็มมากขึ้นจนใกล้ถึงจุดอิ่มตัว วัดความเค็มได้ประมาณ 20 – 25 ดิกิริโบเม

(7) แล้วผันน้ำส่งไปยังนาปลง ตากน้ำให้ระเหยต่อไป จนวัดค่าความเค็มของน้ำได้ที่ 23 - 25 ดิกิริโบเม จะเกิดการตกผลึกของเกลือในรูปดอกเกลือลอยบนผิวน้ำและเม็ดเกลือ ต้องคอยเติมน้ำจากนาเขื่อเพื่อรักษาระดับ ความเค็มไว้ รักษาระดับน้ำไม่ให้นาปลงแห้ง ขาดน้ำ หรือมีตึกสูงเกินไป เมื่อเกลือตกผลึกในปริมาณที่มากพอทั่ว แปลงนาแล้วก็สามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้

การเก็บเกี่ยว

(1) การเก็บดอกเกลือ ดอกเกลือจะลอยติดกันเป็นแพ มองเห็นเป็นฝ้าเกลือที่ผิวน้ำ สามารถช้อนเก็บได้ โดยดอกเกลือจะลอยบนผิวน้ำในช่วงบ่าย หรือช่วงที่น้ำในนาเกลือมีความร้อนจัด ถ้าปล่อยให้ลมจะพัดให้ดอก เกลือตกลงสู่พื้นด้านล่าง ซึ่งสามารถช้อนขึ้นมาได้เช่นกัน

(2) การรื้อเกลือ เมื่อเกลือที่ตกผลึกจับตัวกันเป็นแผ่นหนาบ้นพื้นนามีปริมาณมากพอแล้ว จะทำการรื้อ เกลือโดยใช้เครื่องมือ เช่น อีรูน คทา รื้อ พลั่วขอย เป็นต้น โยกไปบนแผ่นเกลือจนทั่วพื้นนา แล้วตีหรือกระทุ้ง เพื่อให้แผ่นเกลือแตกออกเป็นเม็ด จากนั้นใช้คทาซึกแถวดึงเกลือเข้ามารวมกันเป็นแถวยาว แล้วใช้คทาสุม ตัดกองในแต่ละแถว แบ่งเป็นกองเล็กๆ ทิ้งไว้ให้เกลือสะเด็ดน้ำ แล้วจึงนำเกลือไปเก็บไว้เพื่อรอการจำหน่ายต่อไป

(3) หลังการเก็บเกี่ยวผลผลิตทุกรอบต้องทำการล้างท้องนา เพื่อละลายเศษเกลือที่ตกอยู่ให้หมด โดยจะ ใช้น้ำมาซังไว้ประมาณ 1 คืบ แล้วระบายน้ำเข้าสู่ลำรางนำไปสำรองเก็บไว้ที่นาเขื่อ เมื่อทำการล้างท้องนาแล้ว ตากท้องนาให้แห้งสนิทแล้วทำการกลิ้งนาให้มีความแข็งและหนาแน่นก่อน จากนั้นก็สามารถผลิตเกลือตาม

ขั้นตอนจนสิ้นฤดูทำนาเกลือ การทำนาในรอบถัดไปจะใช้จำนวนวันตากน้ำน้อยกว่ารอบแรก เพราะน้ำที่เก็บกักไว้มีความเข้มข้นเพิ่มขึ้น

การเคลื่อนย้าย กองเก็บ การรักษาสภาพ และการส่งมอบ

(1) การขนย้าย ควรใช้อุปกรณ์และเครื่องมือที่เหมาะสมในการขนย้ายและสะอาด

(2) วิธีการขนย้ายเกลือ ควรนำกระดานมาปูตามแถวของกองเกลือ เพื่อใช้เป็นทางเดินหรือทางลำเลียงเกลือ ป้องกันไม่ให้ท้องนายุบหรือเป็นหลุมจากรถเข็นเกลือ ตักเกลือใส่รถเข็นแล้วเข็นเข้ายุ้งหรือกองเกลือ ทำเกลือให้เป็นกองเพื่อให้สามารถคำนวณปริมาณเกลือได้ ส่วนใหญ่การคำนวณปริมาณเกลือจะใช้ไม้วาในการวัด โดยเกลือ 1 เกวียน จะมีความกว้าง 1 วา ยาว 1 วา และสูง 1 คอก

(3) การบรรจุ จะทำการบรรจุใส่ภาชนะได้เมื่อแห้งสนิทแล้ว ภาชนะบรรจุต้องเป็นประเภทที่สามารถป้องกันการเปียกชื้น และปิดได้อย่างมิดชิด

(4) การเก็บรักษา ควรเก็บไว้ในสถานที่ที่มีลักษณะโปร่ง อากาศถ่ายเทได้ดี สะอาด และสามารถป้องกันสัตว์เลื้อยหรือสัตว์พาหะได้ หรือเก็บไว้ในยุ้งฉาง การเก็บไม่ควรวางบนพื้นโดยตรง และระวังไม่ให้เกลือเปียกน้ำหรือเกิดความชื้น

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลาก หรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “เกลือสมุทรแม่กลอง หรือ Mae Klong Sea Salt หรือ Kluea Samut Mae Klong”

(2) ให้ระบุชื่อและที่อยู่ เบอร์ติดต่อ ของผู้ผลิต/ผู้ประกอบการค้า หรือข้อความอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

แหล่งผลิตเกลือสมุทรแม่กลอง อยู่ในพื้นที่อำเภอเมืองสมุทรสงคราม มีพื้นที่ทำนาเกลือประมาณ 7,817 ไร่ ซึ่งตั้งอยู่ระหว่างละติจูดที่ 13 องศา 24 ลิปดา 48 พิลิปดาองศาเหนือ และลองจิจูดที่ 100 องศา 0 ลิปดา 12 พิลิปดาตะวันออก ซึ่งเป็นพื้นที่ติดชายฝั่งทะเล ลักษณะของดินเป็นดินเหนียวและดินเค็ม พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นดินชุดสมุทรสงคราม มีความสามารถในการอุ้มน้ำสูง ดินมีความสามารถให้น้ำซึมผ่านได้ช้า เป็นดินลึก เป็นดินเหนียวตลอดหน้าตัด ปฏิกิริยาของดินเป็นกรดปานกลางถึงด่างปานกลาง (pH 6.0 - 8.0)

ลักษณะภูมิอากาศ

จังหวัดสมุทรสงครามอยู่ภายใต้อิทธิพลของลมมรสุมซึ่งพัดประจำเป็นฤดูกาล 2 แบบ ลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ โดยพัดจากทิศตะวันออกเฉียงเหนือในฤดูหนาว อิทธิพลของลมนี้ทำให้บริเวณจังหวัดสมุทรสงครามมีอากาศหนาวเย็นและแห้งแล้ง และลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ซึ่งพัดจากทิศตะวันตกเฉียงใต้เป็นส่วนใหญ่ในฤดูฝน ทำให้อากาศชุ่มชื้นและมีฝนตกทั่วไป ฤดูกาลของจังหวัดสมุทรสงคราม แบ่งออกเป็น 3 ฤดู

ฤดูหนาว เริ่มตั้งแต่กลางเดือนตุลาคมถึงกลางเดือนกุมภาพันธ์ ซึ่งเป็นฤดูมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ จะมีลมเย็นและแห้งจากทิศตะวันออกเฉียงเหนือพัดผ่าน ทำให้มีอากาศเย็นทั่วไป โดยมีอากาศหนาวในระหว่างเดือนธันวาคมและเดือนมกราคม

ฤดูร้อน เริ่มตั้งแต่กลางเดือนกุมภาพันธ์ถึงกลางเดือนพฤษภาคม ในช่วงนี้จะเป็นช่วงว่างของฤดูมรสุม จะมีลมจากทิศใต้และตะวันออกเฉียงใต้พัดปกคลุม ทำให้มีอากาศร้อนอบอ้าวทั่วไป โดยมีอากาศร้อนที่สุดในเดือนเมษายน

ฤดูฝน เริ่มตั้งแต่กลางเดือนพฤษภาคมถึงกลางเดือนตุลาคม ซึ่งเป็นฤดูมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ จะมีลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ซึ่งเป็นลมที่พัดจากมหาสมุทรอินเดียนำฝนและความชุ่มชื้นเข้ามายังประเทศไทย จึงทำให้มีฝนชุกทั่วไป เดือนที่มีฝนตกมากที่สุดคือเดือนเมษายน

มีอุณหภูมิเฉลี่ยตลอดปี 28 - 30 องศาเซลเซียส อุณหภูมิสูงสุดเฉลี่ย 32 - 34 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิต่ำสุดเฉลี่ย 24 - 26 องศาเซลเซียส

ด้วยลักษณะพื้นที่และแหล่งภูมิศาสตร์ดังกล่าว ทำให้พื้นที่นาเกลือได้รับแสงแดดจัดค่อนข้างยาวนาน ส่งผลให้พื้นดินไม่นิ่มจนเกินไป ความชื้นของแสงแดดที่จัดสม่ำเสมอ ช่วยให้การระเหยของผิวน้ำในนาเกิดการตกผลึกเกลือได้ปริมาณมาก ประกอบกับอิทธิพลจากลมมรสุมส่งผลต่อทิศทางลม ทำให้ผิวน้ำที่แห้งในนาเป็นระลอกคลื่นเหมือนการกวนน้ำให้มีความเข้มข้น ซึ่งเป็นการช่วยเร่งให้เกิดการตกผลึกได้เร็วขึ้นและสม่ำเสมอจากปัจจัยทั้ง 4 ด้าน คือ ดิน น้ำ ลม แดด เหล่านี้ทำให้ เกลือสมุทรแม่กลอง มีความขาว สะอาด มีรสชาติเค็มกลมกล่อมตามธรรมชาติ ไม่เค็มจัดเกินไป และเป็นเกลือสมุทรคุณภาพดีที่มีชื่อเสียง เป็นที่ยอมรับจากคนทั่วไป

ประวัติความเป็นมา

หลักฐานทางโบราณคดีหลายชิ้นระบุว่า มนุษย์รู้จักทำเกลือทะเล หรือเกลือสมุทร มาตั้งแต่ 10,000 ปีก่อนคริสต์ศักราช ในอดีตเกลือถูกยกขึ้นให้เป็นตัวแทนความมั่งคั่ง เพราะเป็นส่วนประกอบสำคัญในการถนอมและปรุงอาหารของทุกชนชาติ ทั้งยังใช้เป็นยารักษาโรคได้อีกด้วย สำหรับประเทศไทยมีการทำนาเกลือกันมาตั้งแต่อดีตโดยทำกันตลอดแนวที่ราบชายฝั่งทะเล แต่ไม่มีหลักฐานปรากฏแน่ชัดว่าเริ่มต้นทำกันมาตั้งแต่ยุคใด จากข้อมูลประวัติการจัดเก็บภาษีของกรมสรรพากร มีหลักฐานว่าการจัดเก็บภาษีอากรในสมัยกรุงธนบุรี (พ.ศ. 2311 - พ.ศ. 2324) และสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ตอนต้น (ตั้งแต่รัชกาลที่ 1 - รัชกาลที่ 3 ระหว่าง พ.ศ. 2325 - พ.ศ. 2394) มีการจัดเก็บส่วยสาอากรทั้ง 4 ประเภท ในสมัยกรุงศรีอยุธยา ได้ถูกกำหนดเป็นรูปแบบการจัดเก็บต่อเนื่องมาจนถึงสมัยพระเจ้ากรุงธนบุรี และตอนต้นรัชกาลที่ 1 - รัชกาลที่ 2 แห่งกรุงรัตนโกสินทร์ จนถึงในสมัยรัชกาลที่ 3 พระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว ได้เกิดกบฏเจ้าอนุวงศ์เวียงจันทน์ รัฐบาลมีความจำเป็นต้องการเงินในราชการมากกว่าแต่ก่อน พระองค์จึงทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้มีการปรับปรุงการจัดเก็บภาษีเป็นผลให้เกิดการจัดเก็บภาษีขึ้นใหม่ 38 ประเภท ซึ่งมีภาษีเกลือรวมอยู่ด้วย จึงสะท้อนให้เห็นว่าเกลือมีความสำคัญต่อคนในชาติมาตั้งแต่โบราณ

ในอดีตพื้นที่ส่วนใหญ่ของจังหวัดสมุทรสงครามเป็นป่าชายเลน ชาวบ้านถือครองกรรมสิทธิ์ในที่ดิน โดยการหักล้างกลางป่า ป่าโกงกาง ป่าเสม็กหายไป ทำให้มีพื้นที่สำหรับต้นชะคราม ผักเป็ยเจริญเติบโตขึ้นอย่างอุดมสมบูรณ์ พอถึงฤดูแล้งต้นไม้ก็จะเหี่ยวแห้งตายไปเหลือแต่ซากและเป็นฝุ่น ทำให้บริเวณนั้นเต็มไปด้วยฝุ่นและเค็มจัด เมื่อถูกน้ำท่วมในบริเวณนี้ซึ่งเป็นหลุมเป็นบ่อ และถูกแสงแดด จนบริเวณนี้แห้งลง เกิดก้อนตะกอนสีขาวมีรสเค็มจัด ซึ่งก็คือผลึกเกลือนั่นเอง จากจุดนี้นับเป็นจุดเริ่มต้นในการทำนาเกลือของชาวแม่กลอง แม้ต่อมาจะมีการปรับวิธีการ กระบวนการ หรือเครื่องมือต่างๆ ไปบ้าง แต่การทำนาเกลือสมุทรแม่กลองก็ยังคงเป็นวิถีชีวิตที่สืบทอดมาเนิ่นร้อยปีแสดงถึงภูมิปัญญาความรู้ถ่ายทอดจากประสบการณ์ การสังเกต การพึ่งพาอาศัยธรรมชาติ

การเรียนรู้ถึงลักษณะของพื้นที่นาต้องเป็นที่ราบดินเหนียวอุ้มน้ำได้ดี พื้นที่ที่มีความลาดชัน รวมถึงกระแสมและ แสงแดด โดยเฉพาะอย่างยิ่งในเรื่องของกรรมวิธีการผลิต เทคนิคและเครื่องมือต่างๆ ซึ่งสิ่งเหล่านี้ชาวนาเกลือ แม่กลองล้วนได้รับการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น นับเป็นภูมิปัญญาที่ทรงคุณค่าทำให้ลูกหลานมีอาชีพสืบต่อมา ด้วยปัจจัยตามที่กล่าวมาทำให้ “เกลือสมุทรแม่กลอง” มีความขาว สะอาด มีรสชาติเค็มกลมกล่อมตามธรรมชาติ ไม่เค็มจัดเกินไป และเป็นเกลือสมุทรคุณภาพดีที่มีชื่อเสียง เป็นที่ยอมรับจากคนทั่วไป เป็นสินค้าที่มีชื่อเสียงอีก ประเภทของจังหวัดสมุทรสงคราม

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิต เกลือสมุทรแม่กลอง ครอบคลุมพื้นที่อำเภอเมืองสมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม รายละเอียดตามแผนที่

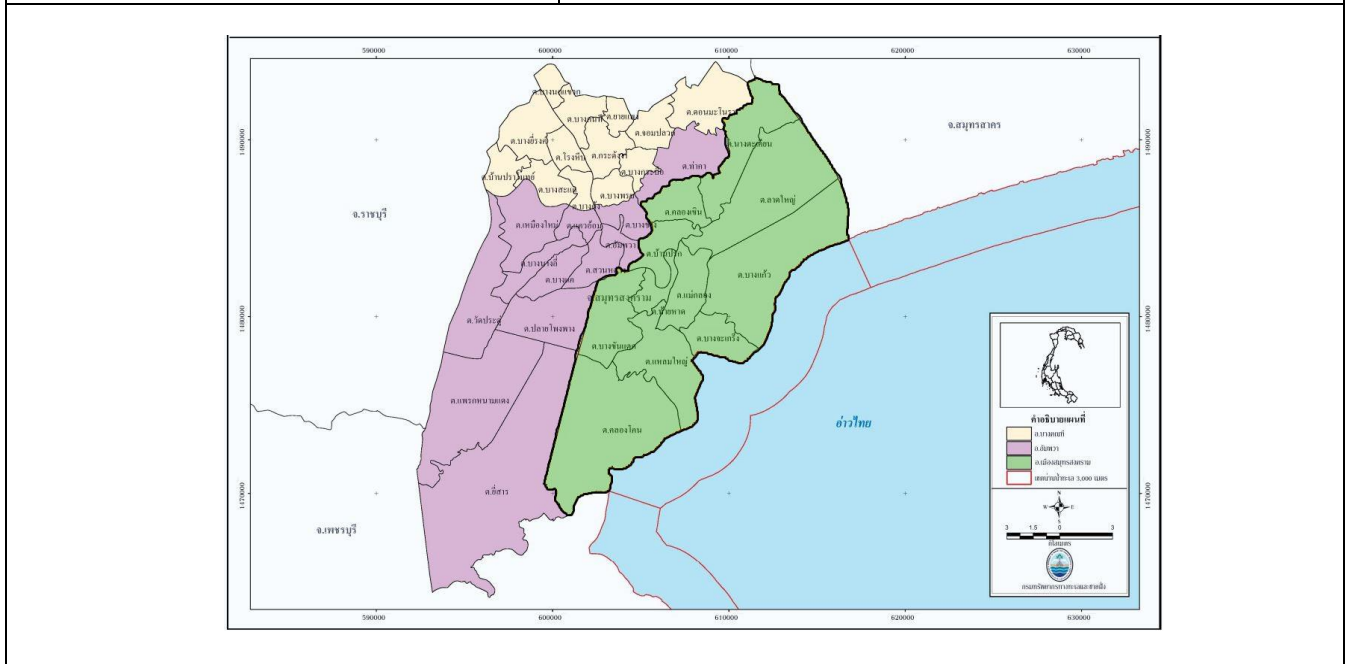
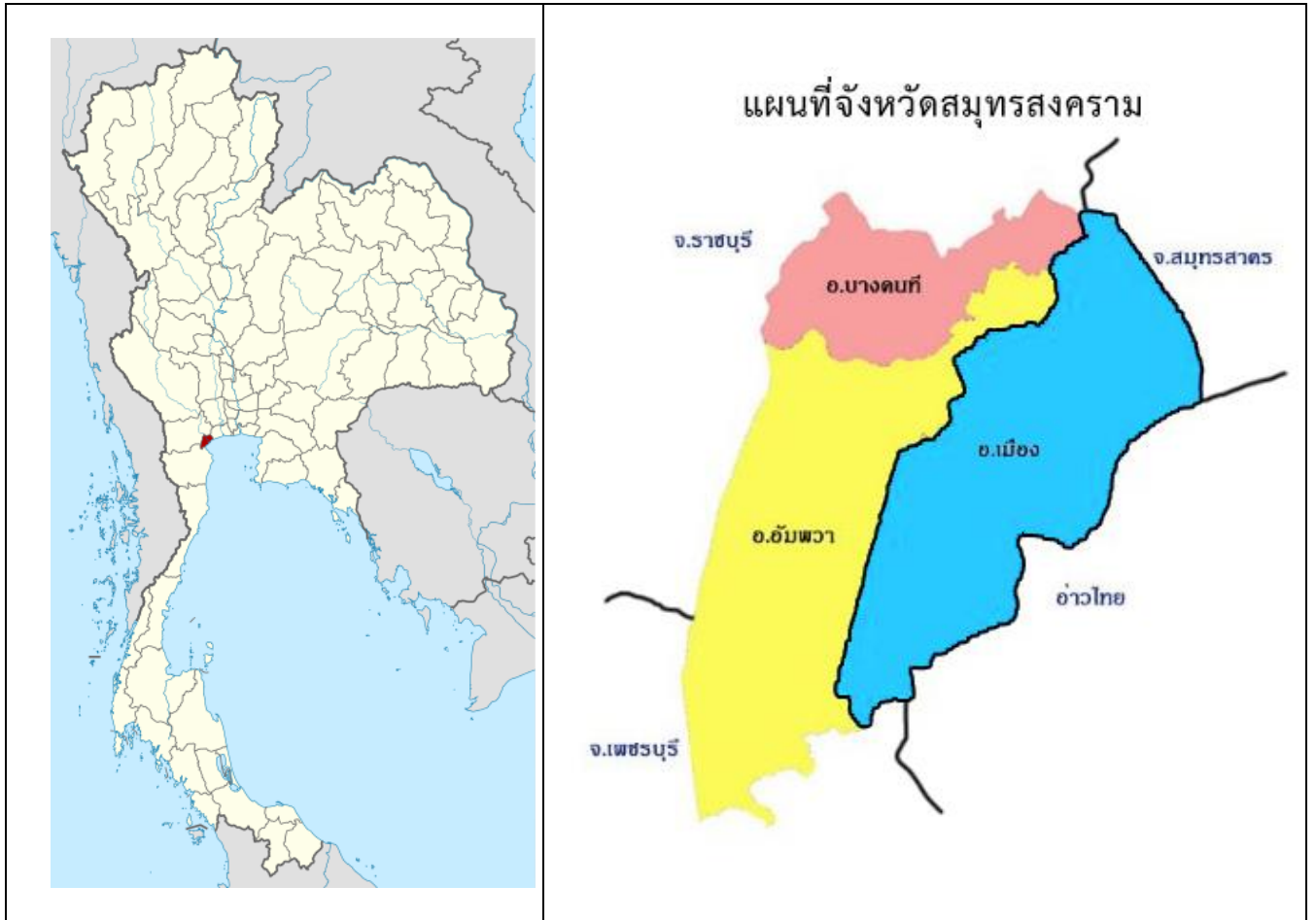
5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) เกลือสมุทรแม่กลอง ต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ การขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า เกลือสมุทรแม่กลอง รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เกลือสมุทรแม่กลอง
- (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับ สมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เกลือสมุทรแม่กลอง และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบ ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ เกลือสมุทรแม่กลอง



ขอบเขตพื้นที่การผลิต เกลือสมุทรแม่กลอง ครอบคลุมพื้นที่อำเภอเมืองสมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม