



ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ	64100278	วันที่ยื่นคำขอ	21 กันยายน 2564
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	น้ำตาลมะพร้าวแม่กลอง หรือ Mae Klong Coconut Palm Sugar หรือ Nam Tan Maphraw Mae Klong		
รายการสินค้า	น้ำตาลสดจากดอกมะพร้าว น้ำตาลมะพร้าวก้อน (น้ำตาลมะพร้าวปื๊บหรือน้ำตาลมะพร้าวปึก) น้ำตาลมะพร้าวไซรัป น้ำตาลมะพร้าวผง		
ผู้ขอขึ้นทะเบียน	จังหวัดสมุทรสงคราม		
ที่อยู่	ศาลากลางจังหวัดสมุทรสงคราม ตำบลแม่กลอง อำเภอเมืองสมุทรสงคราม จังหวัดสมุทรสงคราม 75000		

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

น้ำตาลมะพร้าวแม่กลอง หรือ Mae Klong Coconut Palm Sugar หรือ Nam Tan Maphraw Mae Klong หมายถึง น้ำหวานจากดอกมะพร้าว (จั่น) ที่ยังไม่บาน โดยการปาดจั่นจากต้นมะพร้าวพันธุ์สูงหรือมะพร้าวพันธุ์เตี้ย ทำให้ได้น้ำหวานที่เรียกว่าน้ำตาลใส นำมาผ่านกระบวนการแปรรูปเป็นน้ำตาลสดจากดอกมะพร้าว น้ำตาลมะพร้าวก้อน (น้ำตาลมะพร้าวปื๊บหรือน้ำตาลมะพร้าวปึก) น้ำตาลมะพร้าวไซรัป และน้ำตาลมะพร้าวผง มีรสชาติหวาน มัน และมีกลิ่นหอม ซึ่งผลิตและแปรรูปในเขตพื้นที่ครอบคลุมจังหวัดสมุทรสงคราม

ลักษณะของสินค้า

- (1) น้ำตาลสดจากดอกมะพร้าว มีลักษณะเป็นของเหลวขุ่น มีสีน้ำตาล รสชาติหวานติดฝาดเล็กน้อย มีกลิ่นหอมของน้ำตาลมะพร้าว
- (2) น้ำตาลมะพร้าวก้อน (น้ำตาลมะพร้าวปื๊บหรือน้ำตาลมะพร้าวปึก) มีลักษณะเนื้อข้นเหนียว ละลายง่าย หากเก็บไว้นานจะไม่แข็งตัว มีสีน้ำตาลอ่อนถึงเข้ม รสชาติหวาน มัน มีกลิ่นหอมของน้ำตาลมะพร้าว
- (3) น้ำตาลมะพร้าวไซรัป มีลักษณะเป็นของเหลวข้นเหนียว มีสีน้ำตาล รสชาติหวาน มัน มีกลิ่นหอมของน้ำตาลมะพร้าว
- (4) น้ำตาลมะพร้าวผง มีลักษณะเป็นผงละเอียด สีน้ำตาลอ่อน รสชาติหวาน มัน มีกลิ่นหอมของน้ำตาลมะพร้าว

2. กระบวนการผลิต

พันธุ์มะพร้าว ที่นำมาผลิตน้ำตาลมะพร้าวแม่กลอง แบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่ มะพร้าวพันธุ์สูง และมะพร้าวพันธุ์เตี้ย จากจังหวัดสมุทรสงคราม

2.1 มะพร้าวพันธุ์สูง มีลักษณะลำต้นใหญ่ โคนต้นมีสะเกิโพกใหญ่ ต้นสูง หากโตเต็มที่สูง 12 เมตรขึ้นไป ทางใบใหญ่และยาว สีเปลือกของต้นขาวนวลออกสีน้ำตาลอ่อน ผลมีขนาดกลางถึงใหญ่

2.2 มะพร้าวพันธุ์เตี้ย มีลักษณะลำต้นเล็ก โคนต้นไม่มีสะเกิโพก ต้นเตี้ย โตเต็มที่สูง 7 – 12 เมตร ทางใบสั้น สีเปลือกของต้นจะมีสีเขียว เหลืองนวล น้ำตาลเข้ม หรือสีส้ม ผลมีขนาดเล็ก ตูตจีบเล็ก

การปลูkmะพร้าวและการดูแลรักษา

(1) การปลูkmะพร้าวจะปลูกด้วยวิธีกร่อง โดยเตรียมดินในการปลูกจะขุดหลุมลึก 30 x 50 เซนติเมตร ระยะห่างกัน 6 - 8 เมตร หรือตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่ และรองก้นหลุมด้วยดินท้องถิ่น

(2) การเตรียมต้นกล้ามะพร้าว โดยนำลูกมะพร้าวจากต้นพันธุ์ที่ผ่านการตัดหัวในแนวเฉียงวางในแปลงเพาะต้นกล้า จากนั้นนำขุยมะพร้าวแห้งโรยในระดับครึ่งลูก รดน้ำสัปดาห์ละ 1 ครั้ง ต้นกล้ามะพร้าวจะเริ่มแทงยอดภายในระยะเวลา 45 - 60 วัน โดยจะมีความสูง 40 – 50 เซนติเมตร หลังจากนั้นนำไปลงหลุมปลูก

(3) นำต้นกล้ามะพร้าวลงหลุมนำดินที่ขุดมาถมแปลงแต่ไม่ต้องกดให้แน่น ดินควรร่วนซุยต้นกล้ามะพร้าวถึงจะเจริญเติบโตได้ดี

(4) ต้นกล้ามะพร้าวจะปลูกในลักษณะเอียงหันยอดไปทางทิศตะวันออก เพื่อให้ต้นเตี้ยและโคนต้นสวยงาม จากนั้นกลบดินประมาณสองในสามของผล ให้แสงแดดส่องถึงลูกด้านบน โดยช่วงเวลาในการปลูกคือเดือนพฤษภาคม – กันยายน

(5) เมื่อต้นมะพร้าวเจริญเติบโตขึ้นจะใช้ดินท้องถิ่นกลบที่โคนต้นมะพร้าว เพื่อป้องกันรากหรือโคนต้นลอยขึ้นมาและช่วยป้องกันแมลง รวมทั้งควรขุดดินขึ้นเพื่อลอกเลนอย่างน้อย 2 ปี ต่อครั้งเพื่อทำคันดินและเพิ่มปุ๋ยอินทรีย์

อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตน้ำตาลมะพร้าว อาทิ

- (1) มีดปาดจั่น
- (2) กระบอกรองน้ำตาลใส ตามความเหมาะสม
- (3) ไม้พะยอม หรือไม้เคี่ยมกันน้ำตาลบูด
- (4) กระซอนผูกผ้าขาวบางสำหรับกรองไม้พะยอม และสิ่งสกปรกออกจากน้ำตาลใส
- (5) กระจ่ำหรืออุปกรณ์อื่นสำหรับตักฟองน้ำตาล เพื่อให้ให้น้ำตาลมีความสะอาดและใส
- (6) กระโพังหรือหม้อสแตนเลสต้กลน้ำตาล
- (7) โคหรือกงครอบน้ำตาลกันน้ำตาลล้น
- (8) ไม้พาย
- (9) เนียนชุดตาล
- (10) ไม้หวี (เหล็กกระท่งน้ำตาล) หรือเครื่องปั่นน้ำตาล
- (11) พะอง (บันไดไม้ไผ่)

การเก็บน้ำตาไล

(1) เมื่อต้นมะพร้าวอายุได้ 3 ปี หรือระยะดอกมะพร้าวที่เรียกว่า “จั่น” ยังไม่บาน ไม่มีการผสมเกสร หรือยังมีเปลือกแข็งห่อหุ้ม พร้อมที่จะเก็บน้ำตาไล

(2) ทำการโน้มจั่น โดยต้องค่อยๆ โนมจั่นให้ลงมาเรื่อยๆ ภายใน 7 วัน ให้มีความโค้ง 30 - 35 องศา หรือตามความเหมาะสม เพื่อให้สามารถรองน้ำตาไลได้ หากโน้มมากไปจะทำให้วงตาลหักน้ำตาไล จะไม่ไหลออกมา เมื่อโน้มจั่นได้ที่แล้วจะปอกเปลือกทิ้งไว้ 1 - 2 วัน จากนั้นปาดจั่นอีกครั้งจึงจะเก็บน้ำตาไล

(3) รองน้ำตาไลใช้เวลา 10 - 12 ชั่วโมง โดยใช้กระบอกรองน้ำตาไลที่มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ประมาณ 3.5 นิ้ว ยาว 15 นิ้ว หรือตามความเหมาะสมในการรองน้ำตาไลจะใช้พะอง (บันไดไม้ไผ่) ปีนขึ้นไปรองและเก็บกระบอกรองน้ำตาไล หน้าจั่นมะพร้าวที่ผ่านการปาดแล้วจะเริ่มแห้งทำให้น้ำตาไลไม่ไหลออกมา จึงต้องปาดหน้าจั่นมะพร้าวทุกครั้งที่จะเก็บน้ำตาไล

(4) รองน้ำตาไลโดยใช้กระบอกลีไม่พะยอมหรือไม้เคี่ยม เพื่อป้องกันการบูด เสีย การรองน้ำตาไล จะรองวันละ 2 ครั้ง ได้แก่ รอบเช้า เรียก “ตาลเช้า” เมื่อเก็บกระบอกลีแล้วออกมาแล้ว จะทำการปาดหน้าจั่น มะพร้าวก่อนจะนำกระบอกลีไม้ไผ่แทนเพื่อรองน้ำตาไลต่อ และจะมาเก็บน้ำตาไลกระบอกลีอีกครั้งช่วงบ่าย เรียกว่า “ตาลเย็น”

(5) การลวกกระบอกรองน้ำตาไลด้วยน้ำร้อนต้มเดือด เพื่อฆ่าเชื้อกันกระบอกลีบูด

การผลิตน้ำตาลมะพร้าวแม่กลอง

การผลิตน้ำตาลสดจากดอกมะพร้าว

(1) นำน้ำตาไลที่เก็บได้กรองด้วยผ้ากรอง เพื่อกรองเศษไม้พะยอมหรือไม้เคี่ยม มด ผึ้ง หรือแมลง ต่าง ๆ ที่ปนอยู่ในกระบอกลี

(2) น้ำตาไลที่ผ่านการกรองแล้วนำมาเทลงกระทะ ต้มให้เดือดโดยใช้ไฟแรง และช้อนฟองออก ด้วยกระจาหรืออุปกรณ์อื่นสำหรับตักฟองน้ำตาลให้สะอาด สังเกตลักษณะของน้ำตาลใสจะเปลี่ยนเป็นน้ำตาล สดที่มีลักษณะเป็นสีน้ำตาลอ่อน จึงสามารถตักออกได้ทันที

(3) นำน้ำตาลสดจากดอกมะพร้าวบรรจุลงในภาชนะบรรจุ เพื่อรอการจำหน่ายต่อไป

การผลิตน้ำตาลมะพร้าวก้อน (น้ำตาลมะพร้าวปี๊บหรือน้ำตาลมะพร้าวปึก)

(1) นำน้ำตาไลที่เก็บได้กรองด้วยผ้ากรอง เพื่อกรองเศษไม้พะยอมหรือไม้เคี่ยม มด ผึ้ง หรือแมลง ต่าง ๆ ที่ปนอยู่ในกระบอกลี

(2) น้ำตาลใสที่ผ่านการกรองแล้วนำมาเทลงกระทะ ต้มให้เดือดโดยใช้ไฟแรง และช้อนฟองออก ให้สะอาด

(3) เคี่ยวน้ำตาลใสต่อจนงวดใช้เวลา 1 - 1.30 ชั่วโมง โดยใช้ไฟกลาง ซึ่งวัสดุที่ใช้เป็นเชื้อเพลิง เช่น เปลือกมะพร้าว กะลามะพร้าว เป็นต้น และคอยตักฟองน้ำตาลที่เดือดออกด้วยกระจาหรืออุปกรณ์อื่น สำหรับตักฟองน้ำตาล ช้อนฟองออกจนหมด ใช้โคหรือกบครอบกระทะเพื่อป้องกันไม่ให้น้ำตาลเดือดล้น กระทะ ให้สังเกตฟองน้ำตาลใสที่เดือดจะค่อย ๆ ยุบตัวลง น้ำตาลใสเริ่มเหนียวข้นมีสีน้ำตาล เรียกช่วงนี้ว่า “น้ำตาลปูด”

(4) ยกโคหรือกบออกจากกระทะน้ำตาล ใช้ไม้พายกวและหมุนกระทะ หรือใช้กะโพงกว เพื่อไม่ให้ น้ำตาลไหม้กระทะ จากนั้นตักน้ำตาลใส่อีกกระทะหนึ่ง กวนให้สีของน้ำตาลสม่ำเสมอ นำน้ำตาลลงจากเตา แล้วทำการกรองน้ำตาลอีกครั้ง

(5) นำไม้หรือน้ำตาล (เหล็กกระทงน้ำตาล) หรือเครื่องปั้นน้ำตาลมากระทงน้ำตาล เพื่อให้เนื้อน้ำตาลขึ้นฟูและสีอ่อนลง โดยสังเกตจากน้ำตาลจะเหนียวหนืดมีสีเข้มขึ้น ชาวบ้านจะเรียกว่า “น้ำตาลแข็งตัว”

(6) นำน้ำตาลที่แข็งตัวหักหยอดใส่ภาชนะ เช่น ใส่ป๊อบ เรียกว่า “น้ำตาลมะพร้าวป๊อบ” ใส่ถ้วยตะไล เรียกว่า “น้ำตาลมะพร้าวก้อน” และใส่ถ้วยที่มีขนาด 0.5 - 1 กิโลกรัม เรียกว่า “น้ำตาลมะพร้าวปึก” หรือตามภาชนะที่หยอด โดยควรทำก่อนที่น้ำตาลมะพร้าวจะแข็งตัว

(7) นำน้ำตาลมะพร้าวป๊อบ หรือน้ำตาลมะพร้าวก้อน หรือน้ำตาลมะพร้าวปึก บรรจุในบรรจุภัณฑ์เพื่อรอการจำหน่าย

การผลิตน้ำตาลมะพร้าวไซรัป

(1) นำน้ำตาลใส่ที่เก็บได้กรองด้วยผ้ากรอง เพื่อกรองเศษไม้พะยอมหรือไม้เคี่ยม ไม้ ผึ้ง หรือแมลงต่างๆ ที่ปนอยู่ในกระบอกออก และวัดค่าความหวานได้ 14 - 18 องศาบริกซ์

(2) จากนั้นนำน้ำตาลใส่ที่ได้มาเคี่ยว 2 - 2.30 ชั่วโมง เมื่อน้ำตาลเริ่มงวดค่าความหวานของน้ำตาลได้ 70 - 80 องศาบริกซ์ เรียกว่า “น้ำตาลมะพร้าวไซรัป” ที่มีลักษณะข้นเหนียวเป็นสีน้ำตาล

(3) นำน้ำตาลมะพร้าวไซรัปที่ได้มากรองด้วยผ้าขาวบางอีกครั้ง ใส่ลงในภาชนะสแตนเลสที่สามารถเก็บอุณหภูมิความร้อนได้ที่ 90 - 100 องศาเซลเซียส

(4) นำน้ำตาลมะพร้าวไซรัปที่ได้บรรจุลงในภาชนะบรรจุ หรือขวดแก้วที่ผ่านการลวกน้ำร้อนฆ่าเชื้อและทำให้แห้งสนิท นำขวดไปแช่น้ำเย็น เพื่อลดอุณหภูมิทำให้น้ำตาลไซรัปในภาชนะบรรจุให้อยู่ในสภาวะสุญญากาศเพื่อให้มีอายุการบริโภคได้นาน

(5) เก็บในอุณหภูมิห้องเพื่อรอการจำหน่าย

การผลิตน้ำตาลมะพร้าวผง มีกระบวนการผลิตได้ 2 วิธี ได้แก่

วิธีที่ 1

(1) นำน้ำตาลมะพร้าวอ่อน (น้ำตาลมะพร้าวป๊อบหรือน้ำตาลมะพร้าวปึก) หั่นโดยมีดหรือยี่น้ำตาลเป็นชิ้นเล็ก ๆ ใส่ภาชนะเข้าตู้อบลมร้อนหรือตู้อบลมร้อนแสงอาทิตย์ อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 ชั่วโมง จากนั้นกลับด้านน้ำตาลอบต่ออีก 2 ชั่วโมง

(2) นำน้ำตาลที่อบออกจากตู้อบลมร้อนหรือตู้อบลมร้อนแสงอาทิตย์ ใช้ไม้รีดแบ่งกลิ้งน้ำตาลให้แตกตัว ใส่ภาชนะเข้าตู้อบลมร้อนหรือตู้อบลมร้อนแสงอาทิตย์ อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1.30 ชั่วโมง จากนั้นนำมาบดหรือบด และร่อนด้วยกระชอนจะได้น้ำตาลผงที่มีสีน้ำตาลอ่อน ใส่ภาชนะเข้าตู้อบอีกครั้งที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1.30 ชั่วโมง เมื่ออบเสร็จแล้วร่อนให้เย็น

(3) บรรจุลงภาชนะบรรจุ เช่น ขวดแก้ว ถุงฟอยด์ เป็นต้น เพื่อรอการจำหน่าย

วิธีที่ 2

(1) นำน้ำตาลใส่ที่เก็บได้กรองด้วยผ้ากรอง เพื่อกรองเศษไม้พะยอมหรือไม้เคี่ยม ไม้ ผึ้ง หรือแมลงต่าง ๆ รวมทั้งสิ่งเจือปนที่อยู่ในกระบอกออก

(2) น้ำตาลมะพร้าวใส่ที่ผ่านการกรองแล้วนำมาเทลงกระทะ ต้มให้เดือดและช้อนฟองออกให้สะอาด โดยใช้เชือกเพลิงที่ไฟแรง ให้สังเกตลักษณะของน้ำตาลใสจะเปลี่ยนเป็นน้ำตาลสดที่มีลักษณะเป็นสีน้ำตาลอ่อน

(3) เคี่ยวน้ำตาลสดต่อจนงวด แห้ง จากนั้นยี่น้ำตาลในกระทะโดยต้องรีบทำในขณะที่อุณหภูมิในกระทะยังร้อนอยู่ เมื่อยี่น้ำตาลแล้วนำมาร้อนด้วยตระแกรงซึ่งรองด้วยผ้าขาวบาง

(4) บรรจุลงภาชนะบรรจุ เช่น ขวดแก้ว ถุงฟอยด์ เป็นต้น เพื่อรอการจำหน่าย

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลาก หรือบรรจุภัณฑ์ให้ประกอบด้วย คำว่า ชื่อสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “น้ำตาลมะพร้าวแม่กลอง” หรือ “Mae Klong Coconut Palm Sugar” หรือ “Nam Tan Maphraw Mae Klong”

(2) ให้ระบุชื่อผู้ผลิต หรือผู้ประกอบการค้า สถานที่ผลิตหรือจัดจำหน่าย หรือข้อมูลอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น วันที่ผลิต เบอร์โทรศัพท์ติดต่อ วิธีการเก็บรักษา เป็นต้น เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภคและสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดสมุทรสงคราม มีอำเภอทั้งหมด 3 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมืองสมุทรสงคราม อำเภออัมพวา และอำเภอบางคนที พื้นที่มีลักษณะเป็นที่ราบลุ่มริมทะเล เป็นเมือง 3 น้ำ คือ มีทั้งน้ำเค็ม น้ำกร่อย และน้ำจืด โดยมีแม่น้ำแม่กลองเป็นแม่น้ำสายหลักที่พัดพาเอาตะกอนดินมาทับถมเป็นดินเลนสร้างความอุดมสมบูรณ์แก่ดิน และจากสภาพดินที่จังหวัดสมุทรสงครามเป็นพื้นที่ลุ่มต่ำกว่าระดับน้ำทะเล ดินเป็นดินเหนียวปนทรายแป้ง เหมาะแก่การปลูกไม้ผลยืนต้นที่เป็นพืชหลักของจังหวัดสมุทรสงคราม ได้แก่ มะพร้าว

ลักษณะภูมิอากาศ

จังหวัดสมุทรสงครามได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ จากอ่าวไทยและทะเลจีนใต้ พัดเอาฝนมาตกในฤดูฝนมากพอสมควร ประกอบกับอยู่ใกล้ทะเลจึงมีความชุ่มชื้นอยู่เสมอ ในฤดูหนาวอากาศจึงไม่หนาวจัด ในฤดูร้อนไม่ร้อนจนเกินไป

จากสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศของจังหวัดสมุทรสงครามที่เป็นเมือง 3 น้ำ คือ มีทั้งน้ำเค็ม น้ำกร่อย และน้ำจืดดินเป็นดินเหนียวปนทรายแป้งที่มีความอุดมสมบูรณ์ของดินที่เกิดจากการทับถมของตะกอนปากอ่าว มีปริมาณน้ำฝนเหมาะสมในการปลูกมะพร้าว เกษตรกรจะทำสวนมะพร้าวด้วยการปลูกแบบยกร่องสวน เพื่อให้มะพร้าวมีน้ำหล่อเลี้ยงเพียงพอตลอดปี ทั้งยังช่วยป้องกันน้ำท่วมรากหากฝนตกชุกเป็นเวลานาน ผนวกกับลักษณะ 3 น้ำ ทำให้มะพร้าวเจริญเติบโตได้ดี ส่งผลให้น้ำตาลใสมีรสชาติหวาน กลิ่นหอม เมื่อนำมาแปรรูปเป็นน้ำตาลสดจากดอกมะพร้าว น้ำตาลมะพร้าวไซรัป น้ำตาลมะพร้าวก้อน (น้ำตาลมะพร้าวปื๊บหรือน้ำตาลมะพร้าวปึก) และน้ำตาลมะพร้าวผง ยังคงเอกลักษณ์ของน้ำตาลมะพร้าวแม่กลอง มีรสหวาน มัน มีกลิ่นหอมของน้ำตาลมะพร้าว เป็นที่รู้จักของผู้บริโภคเมื่อพูดถึงน้ำตาลมะพร้าวจะนึกถึงน้ำตาลมะพร้าวแม่กลอง

ประวัติความเป็นมา

จังหวัดสมุทรสงครามหรือเมืองแม่กลองในอดีต เป็นพื้นที่ที่ติดกับชายทะเล เป็นพื้นที่ 3 น้ำ คือ น้ำเค็ม น้ำกร่อย และน้ำจืด ลักษณะดินเป็นดินเลนเก่าบริเวณที่อยู่เหนือปากอ่าว น้ำไม่ท่วมขังจึงเหมาะแก่การทำการเกษตรอย่างยิ่ง เกษตรกรจึงนิยมปลูกมะพร้าวซึ่งเป็นพืชที่เหมาะสมกับสภาพดินเลนชายทะเล ช่วงประมาณ พ.ศ. 2400 – 2500 เกษตรกรในพื้นที่ตำบลท้ายหาดและตำบลบางขันแตกได้ทำสวนมะพร้าวเพื่อเก็บน้ำหวานหรือที่เรียกว่า สวนมะพร้าวน้ำตาล โดยมีการยกร่องปลูกมะพร้าว

การทำน้ำตาลมะพร้าว เป็นอาชีพหลักของคนจังหวัดสมุทรสงครามที่สร้างรายได้หลักให้คนในครอบครัว การทำอาชีพนี้เป็นการสะท้อนถึงภูมิปัญญาของบรรพบุรุษขั้นตอนของการผลิตน้ำตาลมะพร้าวที่มีความสัมพันธ์เชื่อมโยงกับธรรมชาติ ระบบน้ำที่มะพร้าวต้องการน้ำไหลขึ้นไหลลงไม่แห้งจึงทำการยกชนิดสวนให้เป็นท้องร่องเชื่อมต่อกับลำประโดงที่ขุดเชื่อมต่อลำคลองที่จังหวัดสมุทรสงครามมีคลองเชื่อมต่อกันทั้งจังหวัด 365 คลอง มีน้ำขึ้นลงทุกวันกระแสน้ำจึงพัดเอาตะกอนดินเลนที่มีธาตุอาหารที่เป็นปุ๋ยต้นมะพร้าว ชาวสวนจึงมีการไถดินจากท้องร่องเป็นประจำทุกปีหรือ 2 ปี การเลือกสายพันธุ์มะพร้าวชาวสวนจะคัดเลือกมาจากต้นมะพร้าวปกติที่ให้ปริมาณน้ำตาลสดมาก สม่ำเสมอ จำนวนจั่นต่อปีมาก จั่นใหญ่เหนียวโน้มได้ง่าย พันธุ์มะพร้าวที่นิยมปลูกในจังหวัดสมุทรสงคราม ได้แก่ พันธุ์เท็งบ้อง พันธุ์สาริชา พันธุ์สายบัว และพันธุ์ทะเลบัวหรือพันธุ์พื้นเมืองอื่น ๆ ซึ่งสายพันธุ์หลายสายพันธุ์ที่ยังคงมีต่อมาถึงปัจจุบัน แต่หลายสายพันธุ์ก็สูญหายไปภูมิปัญญาชาวบ้านที่เข้าใจระบบธรรมชาติจึงมีวิถีชีวิตการทำน้ำตาลมะพร้าวต้องตื่นแต่ก่อนไก่ขันหรือพระอาทิตย์ขึ้น เพื่อออกปาดตาลเข้าขณะที่ยังไม่ร้อนน้ำตาลจะไม่บูดไม่ต้องใส่สารกันบูดแล้วนำมาเคี่ยวตาลเข้า ช่วงบ่ายต้องออกขึ้นต้นมะพร้าวอีกรอบเพราะถ้าไม่เก็บน้ำตาลบ่ายทิ้งไว้เก็บตอนเช้าน้ำตาลจะบูด

การประกอบอาชีพทำน้ำตาลมะพร้าวมีมาตั้งแต่อดีตซึ่งคนในถิ่นสมุทรสงครามที่มีอายุ 80 ปีขึ้นไปมักจะจำได้ว่าในอดีตคนในจังหวัดสมุทรสงครามทุกตำบลทั้ง 3 อำเภอ ส่วนมากก็จะมีอาชีพทำน้ำตาลมะพร้าวกันมาแล้วเกือบทุกครัวเรือนต่อเนื่องกันมาถึงปัจจุบันไม่น้อยกว่า 3 รุ่น นั้นหมายความว่าอาชีพนี้มีมาประมาณเกือบ 200 ปีแล้วและมีการใช้ชื่อเรียก “น้ำตาลมะพร้าวแม่กลอง” มาตลอด

น้ำตาลมะพร้าวแม่กลอง เป็นภูมิปัญญาพื้นบ้านที่สืบทอดกันมายาวนานจากรุ่นสู่รุ่น และได้สร้างชื่อเสียงในด้านความอร่อยโด่งดังไปทั่ว ดั้งเดิมทีในคราวเสด็จประพาสต้นรัชกาลที่ 5 กล่าวถึงน้ำตาลแห่งเมืองบางช้าง จังหวัดสมุทรสงครามว่า “เป็นน้ำตาลมะพร้าวที่สุดยอดในความหวาน มัน หอม” ซึ่งรสชาติดังกล่าวเป็นลักษณะเด่นของน้ำตาลมะพร้าวแม่กลองตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันที่ได้รับอิทธิพลจากภูมิประเทศ ภูมิอากาศ และภูมิปัญญาการทำน้ำตาลมะพร้าวที่สืบทอดกันจากรุ่นสู่รุ่น ที่เริ่มต้นตั้งแต่การคัดสรรพันธุ์มะพร้าว ดูแลระบบน้ำ เตรียมดิน ปลูกมะพร้าว ขึ้นตาล ปาดตาล เก็บตาล เคี่ยวตาล ฯลฯ ซึ่งต้องใช้ความชำนาญในทุกขั้นตอน นอกจากนี้มะพร้าวที่ปลูกกันมากในจังหวัดสมุทรสงคราม ได้รับการกำหนดให้เป็นภาพตราประจำจังหวัดสมุทรสงคราม คือ เป็นรูปสองฟากแม่น้ำมีต้นมะพร้าว ซึ่งเป็นสัญลักษณ์ของชุมชนชาวสมุทรสงคราม

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกและแปรรูปน้ำตาลมะพร้าวแม่กลองครอบคลุมในเขตพื้นที่จังหวัดสมุทรสงคราม ตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

(1) น้ำตาลมะพร้าวแม่กลองต้องผลิตและแปรรูปในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น

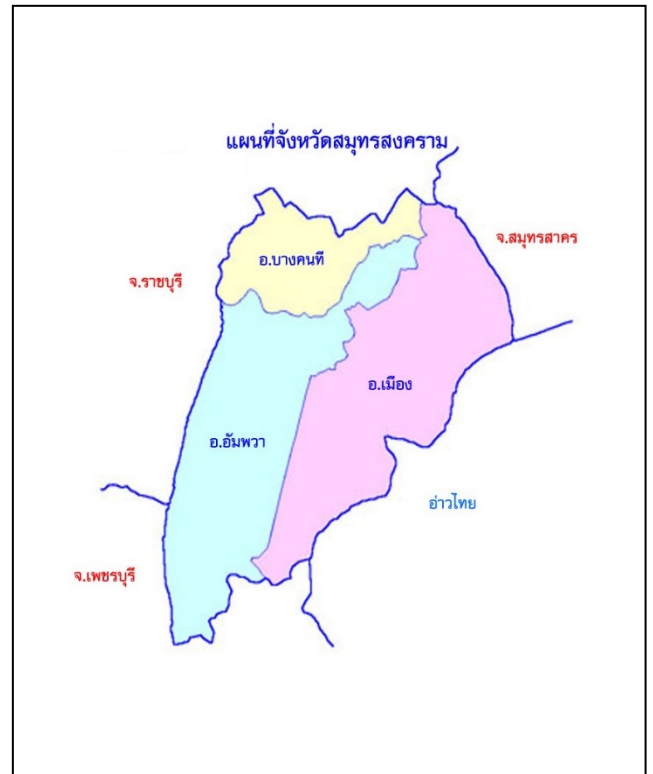
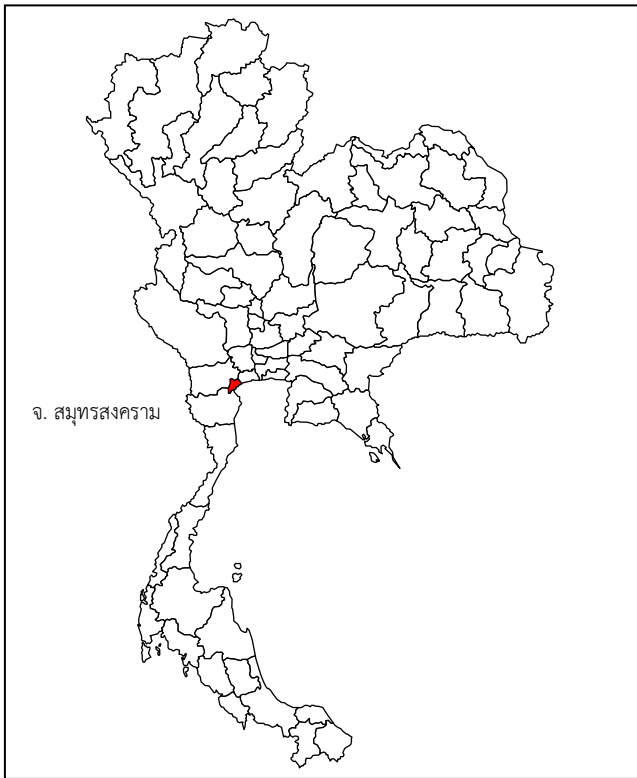
(2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค่าน้ำตาลมะพร้าวแม่กลอง รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) ให้มีจัดทำทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์น้ำตาลมะพร้าวแม่กลอง

(2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์น้ำตาลมะพร้าวแม่กลอง และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบ ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ น้ำตลมะพร้าวแม่กลอง



ขอบเขตพื้นที่การผลิต น้ำตลมะพร้าวแม่กลอง ครอบคลุมพื้นที่จังหวัดสมุทรสงคราม