



## ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

แป้งสาคูต้นพัทลุง

ทะเบียนเลขที่ สช 68100252

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นไปตาม พระราชบัญญัติคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ แป้งสาคูต้นพัทลุง คำขอเลขที่ 66100320 ทะเบียนเลขที่ สช 68100252 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 21 กุมภาพันธ์ 2566

ประกาศ ณ วันที่ ๓ เมษายน พ.ศ. 2568

(นางสาวนุสรา กาญจนกุล)  
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

## ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

### แป้งสาคูต้นพัทลุง

Phatthalung Sago Palm Flour หรือ Pang Sago Ton Phatthalung

- (1) เลขที่คำขอ 66100320 ทะเบียนเลขที่ สช 68100252
- (2) วันที่ยื่นคำขอ 21 กุมภาพันธ์ 2566 วันที่ขึ้นทะเบียน 21 กุมภาพันธ์ 2566
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดพัทลุง  
ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดพัทลุง ตำบลคูหาสวรรค์  
อำเภอเมืองพัทลุง จังหวัดพัทลุง 93000
- (4) รายการสินค้า แป้งสาคูแบบเม็ด แป้งสาคูแบบผง
- (5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

#### คำนิยาม

แป้งสาคูต้นพัทลุง หรือ Phatthalung Sago Palm Flour หรือ Pang Sago Ton Phatthalung หมายถึง แป้งสาคูที่ผลิตจากต้นปาล์มสาคูที่มียอดสีแดง ไม่มีหนาม นำมาผ่านกระบวนการแปรรูปเป็นแป้งสาคูที่มีลักษณะแบบเม็ดหรือแบบผง เนื้อแป้งสาคูมีสีน้ำตาล กลิ่นหอมเยื่อไม้ ผลิตและแปรรูปครอบคลุมขอบเขตพื้นที่จังหวัดพัทลุง

#### ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ต้นสาคู : พันธุ์ต้นปาล์มสาคูที่มียอดสีแดง ไม่มีหนาม

(2) ลักษณะทางกายภาพ

(2.1) แป้งสาคูแบบเม็ด

- รูปทรง เป็นเม็ด
- สี โทนสีน้ำตาล
- กลิ่น กลิ่นหอมเยื่อไม้ต้นสาคู

(2.2) แป้งสาคูแบบผง

- รูปทรง เป็นผงหยาบ และผงละเอียด
- สี โทนสีน้ำตาล
- กลิ่น กลิ่นหอมเยื่อไม้ต้นสาคู

(3) ลักษณะทางเคมี มีความชื้นของแป้งสาคูต้นพัทลุงไม่เกินร้อยละ 13

#### กระบวนการผลิต

#### วัตถุดิบ

พันธุ์ต้นสาคู มีการขยายพันธุ์โดยเกษตรกรคัดเลือกพันธุ์ในพื้นที่ จากต้นปาล์มสาคูที่มียอดสีแดง ไม่มีหนาม หรือขึ้นเองตามธรรมชาติ ในเขตพื้นที่จังหวัดพัทลุง

### การขยายพันธุ์

(1) ทำการขยายพันธุ์จากโคนต้นเดิม โดยหน่อและแขนงของต้นสาकुจะแตกออกจากเหง้าของต้นเดิมที่เจริญเติบโตตามธรรมชาติ

(2) ทำการเพาะเมล็ด โดยการเก็บเมล็ดสาकुที่สุกเต็มที่และมีความสมบูรณ์ ทำการนำเปลือกนอกและเยื่อหุ้มเมล็ดออก จากนั้นนำไปเพาะลงดิน และทำการรดน้ำเช้า - เย็น ประมาณ 20 - 60 วัน หรือจนกว่าต้นกล้าจะมีความสูงประมาณ 50 เซนติเมตร

### การปลูก

(1) ทำการขุดหลุมขนาด 30 x 30 x 30 เซนติเมตร ระยะห่างแต่ละต้น 7 - 8 เมตร และใส่ดินในหลุมปลูกประมาณครึ่งหลุม นำต้นกล้าลงหลุมปลูก ใส่ดินอีกเล็กน้อยให้ลำต้นของต้นกล้าอยู่เหนือดิน และยึดด้วยไม้หลักเพื่อไม่ให้ต้นกล้าล้ม และต้องมีน้ำขังในหลุมปลูกตลอดเวลา

(2) การปลูกต้นสาकुสามารถปลูกได้ตลอดทั้งปี โดยในช่วงเดือนพฤศจิกายน - ธันวาคม เป็นช่วงที่มีฝนตก น้ำไหลผ่าน ดินเป็นดินโคลนตม เหมาะสำหรับการปลูกต้นสาकु

### การเก็บเกี่ยว

(1) ต้นสาकुที่สามารถเก็บเกี่ยว และนำไปแปรรูปเป็นแป้งสาकु จะต้องมียุ 8 - 10 ปี หรืออยู่ในช่วงออกดอก เรียกว่า “แตกเขากวาง” จะมีดอกตรงปลายยอดเหนือลำต้น ซึ่งจะเป็นช่วงเวลาที่ดีที่สุดในการแปรรูปเป็นแป้งสาकु

(2) การเก็บเกี่ยว จะทำการโค่นต้นสาकुด้วยการตัดบริเวณโคนต้น จากนั้นตัดใบและยอดทิ้ง

### การแปรรูป

การแปรรูปสาकुต้น สามารถแปรรูปได้ทั้งในรูปแบบแป้งสาकुแบบเม็ดและแบบผง โดยมีกระบวนการแปรรูป ดังนี้

(1) นำต้นสาकुที่ตัดโค่นแล้ว เอาส่วนเปลือกนอกออกให้เหลือเฉพาะส่วนเนื้อแก่นต้นสาकुที่มีสีขาว และมีเส้นสีน้ำตาล ตัดแก่นสาकुออกเป็นท่อนๆ

(2) นำแก่นต้นสาकुที่ตัดเป็นท่อนๆ มาบดโดยใช้ไม้ตุน หรือเครื่องบดเนื้อสาकुให้ได้เนื้อสาकुเป็นขุยเล็กๆ จากนั้นนำมาแยกแป้งออกจากเนื้อสาकुโดยใช้น้ำเปล่าด้วยการขยำ หรือใช้เครื่องในการสกัดแป้ง และทำการกรองด้วยผ้าขาวบาง เพื่อแยกส่วนที่เป็นเส้นสีน้ำตาลออก

(3) รอให้แป้งสาकुต้นตกตะกอน หลังจากนั้นเทน้ำออกให้เหลือเฉพาะเนื้อแป้งสาकु และนำไปใส่กระสอบ หรือห่อด้วยผ้าขาวบางวางให้สะเด็ดน้ำ ประมาณ 13 - 15 ชั่วโมง จะได้แป้งสาकुต้นที่แห้งพอเหมาะ มีเนื้อสีเหลืองนวลจนถึงสีน้ำตาลอ่อน

(4) นำแป้งสาकुที่แห้งพอเหมาะ มาแปรรูปในรูปแบบเม็ด แบบผงหยาบ และแบบผงละเอียด

(4.1) แบบเม็ด นำแป้งสาकुที่แห้งพอเหมาะ มาขยำให้ละเอียดแล้วร่อนบนตะแกรงหรือกระด้งจนได้แป้งสาकुที่มีลักษณะเป็นเม็ด และนำไปตากแดด

(4.2) แบบผงหยาบ นำแป้งสาकुที่แห้งพอเหมาะมาขยำให้ละเอียด จากนั้นนำมาตากแดด แล้วใช้มือเกลี่ยแป้งสาकुจนเป็นผงหยาบ และนำไปตากแดด

(4.3) แบบผงละเอียด นำแป้งสาคุที่แห้งพหามาตากแดดให้แห้งสนิท และนำแป้งสาคุมาบดหรือตำให้แหลกละเอียด จากนั้นนำมาร่อนบนตะแกรง หรือกระด้งจนได้แป้งสาคุที่เป็นผงละเอียดและนำไปตากแดด

(5) การตากแป้งสาคุต้นจะทำการตากโดยใช้แสงแดดธรรมชาติ ด้วยการยกร้านสูงจากพื้น โดยด้านบนเป็นไม้แบบระแนงหรือปูตาข่ายเหล็ก และปูเสื่อกระจูดอีกชั้น โดยใช้เวลาดตากประมาณ 5 – 6 ชั่วโมง ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิความร้อนในแต่ละวัน หรือใช้วิธีการอบ โดยใช้โรงอบพลังงานแสงอาทิตย์ ใช้เวลาในการอบประมาณ 8 – 16 ชั่วโมง ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิความร้อนในแต่ละวัน เมื่อแป้งสาคุแห้งสีของแป้งสาคุจะเปลี่ยนเป็นโตนสีน้ำตาล

(6) ทำการบรรจุในภาชนะเพื่อรอการจำหน่าย

#### **การบรรจุหีบห่อ**

รายละเอียดบนฉลากหรือบรรจุภัณฑ์ให้ประกอบด้วย

(1) ชื่อสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “แป้งสาคุต้นพัทลุง” หรือ “Phatthalung Sago Palm Flour” หรือ “Pang Sago Ton Phatthalung”

(2) ให้ระบุชื่อผู้ผลิต หรือผู้ประกอบการค้า สถานที่ผลิต หรือสถานที่จัดจำหน่าย หรือข้อมูลอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น วันที่ผลิต เบอร์โทรศัพท์ติดต่อ เป็นต้น เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

#### **(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์**

##### **ลักษณะภูมิประเทศ**

จังหวัดพัทลุง ตั้งอยู่บริเวณชายฝั่งตะวันออกของแหลมมลายู หรือแหลมทอง ซึ่งอยู่ทางภาคใต้ของประเทศไทย หรือฝั่งตะวันตกของกลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา ระหว่างละติจูดที่ 7 องศา 6 ลิปดาเหนือ ถึง 7 องศา 53 ลิปดาเหนือ และลองจิจูดที่ 100 องศา 5 ลิปดาตะวันออก ภูมิประเทศมีลักษณะเป็นภูเขาและที่ราบสูงทางด้านทิศตะวันตกประกอบด้วยเทือกเขาบรรทัด ถัดมาทางทิศตะวันออกเป็นพื้นที่ราบสลับที่ดอน และเป็นพื้นที่ราบลุ่มจรดทะเลสาบสงขลา ลักษณะของพื้นที่ประกอบด้วยพื้นที่ภูเขามีลักษณะเป็นเทือกเขาที่มียอดสูงต่ำ มีความสูงเฉลี่ยประมาณ 800 เมตรจากระดับน้ำทะเล และลาดไปทางทิศตะวันออกลงสู่ทะเลสาบสงขลา

พื้นที่จังหวัดพัทลุงทั้งจังหวัดติดกับทะเลสาบสงขลา มีลักษณะเป็นพื้นที่ 3 น้ำ คือ น้ำจืด น้ำเค็ม และน้ำกร่อย มีทะเลน้อยเป็นช่วงต้นของทะเลสาบจึงมีความอุดมสมบูรณ์ของพื้นที่ เหมาะแก่การประมงและการเกษตร มีลักษณะดินในพื้นที่เป็นดินทราย ดินเหนียว ที่มีการระบายน้ำได้ดี อาจมีน้ำท่วมขังเป็นบางเวลา จึงเหมาะแก่การเจริญเติบโตของต้นสาคุ

##### **ลักษณะภูมิอากาศ**

จังหวัดพัทลุงตั้งอยู่ในเขตรมรสุมตะวันตกเฉียงเหนือและมรสุมตะวันออกเฉียงใต้ ทำให้สภาพอากาศอยู่ภายใต้อิทธิพลของมรสุมที่พัดปกคลุมประจำฤดูกาล ทำให้ทุกๆ ปี ของจังหวัดพัทลุงมีเพียง 2 ฤดูกาล คือ ฤดูร้อน และฤดูฝน อีกทั้งอิทธิพลจากมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือและมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ทำให้อุณหภูมิสูงสุดเฉลี่ย 29.3 องศาเซลเซียส ในเดือนเมษายน และอุณหภูมิต่ำสุดเฉลี่ย 26.7 องศาเซลเซียส ในเดือนธันวาคม อุณหภูมิเฉลี่ยตลอดปี 28.14 องศาเซลเซียส และมีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1,853.5 มิลลิเมตรต่อปี มีความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ยร้อยละ 78.7

จากลักษณะภูมิประเทศและภูมิอากาศของจังหวัดพัทลุง ที่มีความอุดมสมบูรณ์ประกอบด้วยพื้นที่เป็นป่าดิบชื้น ซึ่งเป็นป่าต้นน้ำ ป่าชายเลน เป็นพื้นที่ชุ่มน้ำ ส่งผลให้ต้นปาล์มสาकुที่ปลูกในพื้นที่จังหวัดพัทลุง มีปริมาณแป้งสาकुมาก ประกอบกับภูมิปัญญาการตากแดดแป้งสาकुบนเสื่อกระจาดทำให้ระบายน้ำได้ดี เม็ดแป้งสาकुจึงมีสีโทนน้ำตาล มีกลิ่นหอมเยื่อไม้ต้นสาकु และเมื่อนำมาทำแป้งสาकुจะได้แป้งที่มีความเหนียวหนึบ ซึ่งมีความแตกต่างจากแป้งสาकुจากพื้นที่อื่น

### ประวัติความเป็นมา

บริเวณพื้นที่ราบลุ่มของจังหวัดพัทลุงจะพบ “ป่าสาकु” ขึ้นกระจายเป็นหย่อมๆ ตลอดลำน้ำ โดยเฉพาะบริเวณปากแม่น้ำใหญ่ เช่น ลำปำ ปากประ เป็นต้น และมีป่าสาकुขึ้นหนาแน่นในพื้นที่ตำบลควนขนุน “บ้านหัวพรุ” ซึ่งคำว่า “พรุ” ภาษาถิ่นมีความหมายว่า บริเวณที่ลุ่มชุ่มชื้น มีน้ำแช่ขังมาก พื้นดินมีซากผุพังของต้นไม้ใบไม้ทับถมกัน เวลาเหยียบย่างจะยุบตัว ซึ่งเป็นลักษณะของพื้นดินที่มีชั้นอินทรีย์วัตถุที่ย่อยสลายไม่หมดทับถมซ้อนกันเป็นชั้นหนา ต้นสาकुเป็นพืชที่เจริญเติบโตได้ดีในลักษณะพื้นที่เช่นนี้ ซึ่งชาวบ้านในพื้นที่หัวพรุเติบโตและอยู่อาศัยใกล้ชิดกับป่าสาकुมาตั้งแต่กำเนิด ต่างรู้จักวิธีการทำแป้งสาकुเพื่อบริโภคกันในครัวเรือน นอกจากการทำนาเป็นอาชีพหลักแล้วการทำแป้งสาकुเป็นอีกกิจกรรมหนึ่งที่ครอบครัวร่วมกันทำเพื่อเก็บไว้บริโภค ส่วนที่เหลือจึงจะนำไปขายหรือแลกเปลี่ยน ซึ่งมีทั้งแบบผึ่งแห้ง และแบบเม็ดขนาดเล็ก เป็นการแปรรูปจากภูมิปัญญาจากรุ่นสู่รุ่นสืบทอดกันมายาวนานกว่า 84 ปี จากการเล่าเรื่องราวของนางเผด็จ ทิพย์มาก หรือ คุณยายอุย เป็นคนเก่าคนแก่ของบ้านพรุที่ยึดอาชีพทำแป้งสาकुต้นมายาวนานตั้งแต่ปี พ.ศ. 2517 ซึ่งเป็นที่รู้จักกันดีว่าเป็นเจ้าดั้งเดิมในตลาดควนขนุน จังหวัดพัทลุง

ต่อมาเมื่อปี พ.ศ. 2554 จังหวัดพัทลุงได้มีการสร้างชื่อเสียงให้เป็นที่รู้จักในชื่อ “แป้งสาकुต้น” ผ่านช่องทางต่างๆ เช่น ช่องทางออนไลน์ เอกสารเผยแพร่ รายการโทรทัศน์ เป็นต้น ปัจจุบันแป้งสาकुต้นได้รับความนิยมนำไปประกอบอาหารคาว หวาน เช่น โจ๊ก สาकुกวน สาकुปากหม้อ สาकुหน้มนัน ตะโก้สาकु เป็นต้น

### (7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตและแปรรูปแป้งสาकुต้นพัทลุง ครอบคลุมพื้นที่จังหวัดพัทลุง รายละเอียดตามแผนที่

### (8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) แป้งสาकुต้นพัทลุงต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าแป้งสาकुต้นพัทลุง รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

### (9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) ไม่มีการจัดทำทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์แป้งสาकुต้นพัทลุง
- (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์แป้งสาकुต้นพัทลุง และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

