

GI THAILAND

ONE PROVINCE ONE GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์
DEPARTMENT OF INTELLECTUAL PROPERTY

เล่มที่ 4 : 2556

Vol.4 : 2013



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION
สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

หนังสือ สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เล่ม 4
ISBN 978-974-9915-45-5
พิมพ์ครั้งที่ 1 กันยายน 2556
จำนวน 1,000 เล่ม
จัดทำโดย กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์
 44/100 ถนน นนทบุรี 1 ตำบลบางกระสอ
 อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000
 โทร : 0 2547 4621-5 สายด่วน : 1368
 www.ipthailand.go.th
 สงวนลิขสิทธิ์ ตามพรบ. ลิขสิทธิ์ พ.ศ. 2537
 กรมทรัพย์สินทางปัญญา พ.ศ. 2552

จัดทำต้นฉบับ แปล ออกแบบ ถ่ายภาพ จัดพิมพ์
บริษัท ดีไซน์ พาร์ค จำกัด
274 ซ. 17 ถ.พัฒนาการ 50 แขวงสวนหลวง
เขตสวนหลวง กรุงเทพฯ 10250
Email : designedpark@yahoo.com

BOOK ONE PROVINCE ONE GEOGRAPHICAL INDICATION Vol.4
ISBN 978-974-9915-45-5
FIRST EDITION September 2013
AMOUNT 1,000 Volumes 2013
PUBLISHED BY DEPARTMENT OF INTELLECTUAL PROPERTY
 44/100 Nonthaburi 1 Rd., Bangkrasor,
 Muang Distric, Nonthaburi 11000
 Tel : 0 2547 4621-5 Hotline : 1368
 www.ipthailand.go.th
 Copyright 2009 by Department of Intellectual Property

GI
THAILAND



- | | |
|--------------------------------|----------------------|
| > ญอกมละบรินัน | จังหวัดน่าน |
| Yok Mlabri Nan | Nan |
| > ข้าวท่าล้านนา | ภาคเหนือ |
| Khao Kum Lanna | Northern |
| > เส้นไหมไทยพื้นบ้านอีสาน | ภาคอีสาน |
| Isan Indigenous Thai Silk Yarn | Northeastern |
| > เครื่องปั้นดินเผาเกาะเกร็ด | จังหวัดนนทบุรี |
| Kohkret Pottery | Nonthaburi |
| > กระถันห่อบางกร่าง | จังหวัดนนทบุรี |
| Kathon-Hor-Bangkrang | Nonthaburi |
| > ทุเรียนนนท์ | จังหวัดนนทบุรี |
| Nont Durian | Nonthaburi |
| > ลิ้นจี่คอมพิวเตอร์สงคราม | จังหวัดสมุทรสงคราม |
| Samutsongkhram Kom Lychee | Samutsongkhram |
| > ส้มโอขาวใหญ่สมุทรสงคราม | จังหวัดสมุทรสงคราม |
| Samutsongkhram Khaoyai Pomelo | Samutsongkhram |
| > ส้มโอทับทิมสยามปากพนัง | จังหวัดนครศรีธรรมราช |
| Pakpanang Tabtim Siam Pomelo | Nakhon Si Thammarat |
| > กล้วยหินบินนังस्ता | จังหวัดยะลา |
| Gluay Hin Bannang Sata | Yala |



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

สารจากอธิบดี

การคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทย (GI)

GI หรือ สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ คือทรัพย์สินทางปัญญาประเภทหนึ่ง โดยมีชื่อสัญลักษณ์หรือเครื่องหมายใดๆ ที่ใช้กับแหล่งภูมิศาสตร์ของสินค้ามีความเชื่อมโยงกับภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีมานานแล้ว มีปัจจัยธรรมชาติที่เป็นสภาพแวดล้อมทางภูมิศาสตร์ของแหล่งผลิตผสมผสานเข้ากับภูมิปัญญาของคนในพื้นที่ที่สั่งสมกันมา ทำการผลิตสินค้าที่มีคุณภาพ มีลักษณะเฉพาะจนเป็นที่กล่าวขานกันทั่วไป

GI เป็นสิทธิชุมชน (Community Rights) อยู่ภายใต้การดูแลของกรมทรัพย์สินทางปัญญา ชื่อสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ที่แสดงบนฉลากสินค้าของผู้ผลิตในพื้นที่เปรียบเสมือนเป็นแบรนด์ชุมชน (Community Brand) ของสินค้าดังกล่าว

การคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์อย่างมีประสิทธิภาพจะช่วยส่งเสริมเศรษฐกิจระดับพื้นฐานได้แก่ ส่งเสริมการผลิตสินค้าเกษตร และสินค้าชุมชน ซึ่งเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าเหล่านั้น เนื่องจากผู้บริโภคเกิดความเชื่อมั่นว่าสินค้าที่มาจากแหล่งภูมิศาสตร์ดังกล่าวเป็นสินค้าดีมีคุณภาพ และอาจทำให้ความต้องการขยายตัว ซึ่งส่งผลให้คนในชุมชนมีรายได้มากขึ้นช่วยลดปัญหาแรงงานชนบทอพยพเข้าสู่เมือง

หนังสือ “สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์” ฉบับที่ 4 นี้ ได้รวบรวมสินค้า GI ที่น่าสนใจถึง 10 สินค้าจากทุกภาคของไทย อันแสดงถึงความหลากหลายของแหล่งภูมิศาสตร์และภูมิปัญญาชนบรรมนิยมของแต่ละท้องถิ่น นอกจากนี้ยังรวมสถานที่ท่องเที่ยวที่น่าสนใจตามแหล่งภูมิศาสตร์ของสินค้าไว้ด้วย



นางปัจฉิมา ตานาสันต์

อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

Mrs. Pajchima Tanasanti

Director-General The Department of Intellectual Property

Protection of Geographical Indications (GIs) in Thailand

A geographical indication (GI) is a type of intellectual property. It connotes a name, symbol or any indication used to identify a geographical origin of the goods and indicate that the goods are associated with some long-maintained know-how in a given locality and also with some natural factor or geographical environment found in that particular locality. Such local know-how and geographical environment give rise to distinct qualities or characteristics of the goods and trigger public recognition as such.

The rights subsisting in GIs are community rights or collective rights under the administration by the Department of Intellectual property. In effect, geographical indications on labels of products produced by local traders perceivably serve as Community Brands for such local products.

Efficient protection of geographical indications indeed contributes to the promotion of fundamental economy. In effect, it helps the production of agricultural products as well as local products to achieve added values, given the consumers' confidence in distinct qualities of the goods originating in particular geographical origins. Such confidence tends to trigger greater demand of the products, which will in turn engender greater incomes for local residents and reduce the migration of local labour to urban areas.

This booklet "One province One geographical indication" volume 4 is the collection of 10 interesting GI products from all regions of Thailand. It exhibits the diversity of geographical area, wisdom and traditional of local inhabitants in each region, including exotic tourist attraction around the production area.



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION
สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

Message from the Director-General



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

สารบัญ content

9-10

ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ไทย คืออะไร

What is Thai Geographical Indications (GI) logo?

จังหวัดน่าน Nan

11-18

ญอกมะขบรีน่าน

Yok Mlabri Nan

จังหวัดยะลา Yala

19-28

กล้วยหินบันนังสตา

Gluay Hin Bannang Sata



ภาคเหนือ Northern

29-36

ข้าวท่าลันนา

Khao Kum Lanna

จังหวัดนทบุรี Nonthaburi

37-46

เครื่องปั้นดินเผาเกาะเกร็ด

Kohkret Pottery

จังหวัดนทบุรี Nonthaburi

47-54

กระถ่อนห่อบางกร่าง

Kathon-Hor-Bangkrang



จังหวัดนนทบุรี Nonthaburi

55-64

ทุเรียนนนท์

Nont Durian



จังหวัดสมุทรสงคราม Samut Songkhram

65-72

ลิ้นจี่คอมพิวเตอร์สมุทรสงคราม

Samut Songkhram Kom Lychee



จังหวัดสมุทรสงคราม Samut Songkhram

73-80

ส้มโอขาวใหญ่สมุทรสงคราม

Samut Songkhram Khaoyai Pomelo



จังหวัดนครศรีธรรมราช Nakhon Si Thammarat

81-88

ส้มโอทับทิมสยามปากพนัง

Pakpanang Tabtim Siam Pomelo



ภาคอีสาน Northeastern

89-96

เส้นไหมไทยพื้นบ้านอีสาน

Isan Indigenous Thai Silk Yarn





ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ไทย คืออะไร

ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทยเป็นตราของกรมทรัพย์สินทางปัญญาที่ออกให้แก่ผู้ผลิตสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ซึ่งอยู่ในแหล่งภูมิศาสตร์ดังกล่าว หรือผู้ประกอบการค้าเกี่ยวกับสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์นั้น เพื่อเป็นการคุ้มครองผู้บริโภค และมีให้สาธารณชนสืบสนหรือหลงผิดในแหล่งภูมิศาสตร์ของสินค้า ว่าเป็นสินค้าที่มาจากแหล่งภูมิศาสตร์ที่ได้รับขึ้นทะเบียนไว้

โดยจะต้องมีการจัดทำคู่มือปฏิบัติงานและแผนการควบคุมตรวจสอบ พร้อมทั้งปฏิบัติตามคู่มือและแผนการควบคุมนั้นแล้ว

ผู้มีสิทธิได้รับอนุญาตใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ไทย

1. เป็น ผู้ผลิต หรือ ผู้ประกอบการค้า สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
2. มี คู่มือปฏิบัติงาน สำหรับสมาชิก
3. มี แผนการควบคุมตรวจสอบ ในระดับผู้ผลิตหรือระดับจังหวัดแล้ว
4. ปฏิบัติ ตามคู่มือการปฏิบัติงานแล้ว

What is Thai Geographical Indications (GI) logo?

Thai Geographical Indications (GI) logo is a symbol that the DIP issue for the producers of the GI product that is residing in the geographical area and the traders related to the GI product.

The means of this logo is to protect the consumer and the public from the goods that confused or misled the consumer to understand that it has come from the registered geographical origin.

To obtain Thai GI logo, the GI producers must have Working Manual and Internal Control Plan to ensure that the production procedure complies with the specific criteria of GI.

Persons who are eligible to use Thai GI logo:

1. Shall be Producers or Traders of geographical indication Products
2. Shall have the Working Manual
3. Shall have the Control Plan, in term of producers or provincial level
4. Shall completely persuit the working Manual



ตรา GI ประกอบด้วยข้อความอักษรไทยคำว่า “สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทย” อักษรภาษาอังกฤษคำว่า “THAI GEOGRAPHICAL INDICATION” และอักษรประติษฐ์ “GI” ทั้งหมดจัดวางอยู่บนรูปหลอดลาย ประติษฐ์สีทอง ลักษณะพุ่มข้าวบิณฑ์ (ตั้งภาพ)

The GI logo incorporates the Thai words: “สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทย”, the English words: “THAI GEOGRAPHICAL INDICATION” and the initials “GI”. The gold Phum Khao Bin logo is now a recognised seal of quality that consumers can look out for when shopping.



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ :

ญอกมละบรินัน

ทะเบียนเลขที่ : สช 54100038

Geographical Indications :

Yok Mlabri Nan

Registration Number : GI 54100038

รายการสินค้า : ญงยามละบริ

Catagory : Bag



จังหวัดน่าน



Yok Mlabri Nan ญอกมละบริน่าน

ในอดีตหลายคนคงเคยได้ยินการเรียกขานกลุ่มคนที่อาศัยอยู่ในป่าแถบภาคเหนือและภาคอีสานว่า “ผีตองเหลือง” คำว่า “ผี” ในความหมายของภาษาไทยสมัยใหม่หมายความถึงกลุ่มคนนอกกริต แยกปลอมจากคนทั่วไป “ตองเหลือง” หมายถึงใบกล้วยที่เป็นสีเหลือง ดังนั้น คำว่า “ผีตองเหลือง” จึงหมายถึงกลุ่มคนที่อาศัยอยู่ในป่า โดยการใช้ใบตองกล้วยปามาปกปิดร่างกายแทนเสื้อผ้า ตลอดจนใช้สร้างที่อยู่อาศัยเพื่อกันแดดกันฝน หาหัวเผือกหัวมันตามบริเวณป่ามาบริโภคเพื่อประทังชีวิตของตนเองและครอบครัว เมื่อใดที่แหล่งอาหารหมด และใบตองกล้วยเปลี่ยนเป็นสีเหลือง ก็จะทำให้การอพยพโยกย้ายหาแหล่งอาหารและที่อยู่อาศัยใหม่ต่อไปเรื่อยๆ

In the past, many people may have heard about the word ‘Phi Tong Leung’ used for people who live in a jungle in the north and northeast of Thailand. The word ‘Phi’ or ghost in modern Thai language means outsider, people who are different from others, while the word ‘Tong Leung’ means the yellowish banana leaf. So the word ‘Phi Tong Leung’ means people who live in a jungle and use banana leaves to cover themselves instead of clothes, to build shelter and eat root crops they can find in the jungle. Once the food is gone and the leaves changed to yellow, they will keep moving to a new area where they can find food.



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ปัจจุบัน สังคมยอมรับความหลากหลายทางวัฒนธรรม พร้อมกับกระแส
ท้องถิ่นนิยมและอำนาจของกลุ่มคนตัวเล็ก ตัวน้อยในสังคมที่สามารถนิยาม
อัตลักษณ์ของกลุ่มตนเองได้ ดังนั้นคำว่า “ผีตองเหลือง” ที่คนนอกใช้เรียก
คนกลุ่มดังกล่าวในเชิงต่ำต้อย จึงมีการเปลี่ยนแปลงใหม่จากในกลุ่มผีตองเหลือง
เองว่า “มละบริ” หรือ “มลาบริ” (Mlabri) ในภาษาของกลุ่มชาติพันธุ์มละบริ
คำว่า “มละ” แปลว่า “คน” ส่วนคำว่า “บริ” แปลว่า “ป่า” ดังนั้นคำว่า
“มละบริ” จึงหมายถึง กลุ่มคนที่พึ่งพาอาศัยป่าในการดำเนินชีวิต

Nowaday, the society has accepted the variety of culture, together
with the trend of localism and the power of minority in society who can
define their identity, so the word ‘Phi Tong Leung’ that people used to
call these people in insulting way has changed to “Malbri” as they
called themselves. In Mlabri’s language, ‘Mla’ means people, and ‘bri’
means ‘jungle’, so ‘Mlabri’ means people who rely on jungle in living.



ญอกมละบรินัน

Yok Mlabri Nan



ญอกมละบริ (Yok Mlabri Nan) คือถุงลักษณะคล้ายย่าม ถักจากเชือกที่ทำจากเถาวัลย์ในป่าดิบชื้น เขตภาคเหนือ มีขนาดต่างๆ กันตามลักษณะของการใช้งานที่ตอบสนองต่อวิถีชีวิตของชาวมละบริที่เคลื่อนย้ายไปมาในเขตป่า โดยผู้ชายจะมีญอกไว้สำหรับใส่ของป่าที่หาได้ เช่น เผือก มัน หรือผลไม้ป่า ตลอดจนสัตว์ป่าที่ล่าได้ สำหรับผู้หญิงมีไว้เพื่อใส่ของใช้ในชีวิตประจำวัน และบางครั้งอาจมีการถักญอกขนาดใหญ่เพื่อเป็นที่สำหรับให้เด็กทารกนั่ง อันจะเป็นการสะดวกต่อการดำเนินชีวิตอยู่ในป่า แต่ปัจจุบัน ญอกได้เปลี่ยนหน้าที่มาเป็นของฝากที่ทรงคุณค่าทางหัตถกรรม

Yok Mlabri Nan is a bag similar to a satchel, braided with string made from vines in evergreen rain forest in the north. There are many sizes depending on the type of usage that answer the way of life of Mlabri who move around inside the jungle. The men will have yok for storing food they found in the jungle such as taro, cassava roots or wild fruits including hunted animals. For women, their bag is used for storing necessary things for living in the jungle, sometimes they made the bag bigger to carry a baby for convenience, but nowadays, the yok has become a high value handicraft souvenir.



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION
สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

แม้ว่าญอกจะถูกผลิตขึ้นจากชาวมละบริ แต่ก็เชื่อว่าชาวมละบริที่กระจายตัวอยู่ทุกที่จะสามารถทำได้ ดังนั้น ญอกมละบริจึงเป็นหัตถกรรมเฉพาะชาวมละบริที่ตั้งถิ่นฐานอยู่ในจังหวัดน่าน ในเขตอำเภอบ่อเกลือ อำเภอเวียงสา อำเภอบ้านหลวง และอำเภอเมือง เท่านั้น

ชาวมละบริที่เดินทางไปมาในป่าแถบจังหวัดน่าน ได้เห็นสวิงจับปลาของชาวเมืองในจังหวัดน่านจึงเกิดแรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์เครื่องใช้ที่คล้ายกับสวิง แต่ชาวมละบริไม่มีเชือก จึงใช้เถาวัลย์ในป่าที่พวกเขาคุ้นเคยมาถักเป็นตาข่ายคล้ายกับตาข่ายสวิง แต่ประโยชน์ใช้สอยต่างไปจากสวิง เพราะไม่ได้นำไปจับปลา หากแต่นำมาเป็นถุงใส่สิ่งของต่างๆ แทน

Even though the yok is made by Mlabri, but not every Mlabri can make it. Yok Mlabri is the handicraft that made by the Mlabri who live in Nan province only in Bo Krue, Vieng sa, Ban luang and Muang district.

Mlabri who travel along jungles in Nan province saw the fishing net of Nan people and got inspired to make a bag similar to the fishing net then Mlabri used vines to braid like the fishing net instead of using ropes for making Yok, with the Purpose of carrying things.

ตำนาน ญอกมละบริน่าน

History of Yok Mlabri Nan



จากเถาวัลย์ป่า สู่คุณค่าแห่งชาติพันธุ์

From wild vine to ethnic value

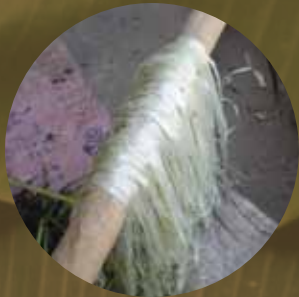
สภาพทางภูมิศาสตร์ของจังหวัดน่านนั้นเต็มไปด้วยเทือกเขา สลับซับซ้อน แม่น้ำสายหลักของจังหวัดคือแม่น้ำน่าน จากการที่มีหุบเขาสลับซับซ้อนทำให้เกิดป่าดิบชื้น ฤดูฝนประมาณเดือนพฤษภาคม - กันยายน ฝนตกชุกและป่าดิบชื้นก็สามารถอุ้มน้ำไว้ได้เป็นอย่างดี เป็นแหล่งกำเนิดเถาวัลย์ชนิดหนึ่ง ซึ่งเป็นประเภทที่เลื้อยอยู่ตามพื้นตระกูลเดียวกันกับหมามุ่ย ภาษามละบริเรียกเถาวัลย์ชนิดนี้ว่า “ทะแปต” ซึ่งเป็นเถาวัลย์เพียง ชนิดเดียวที่สามารถนำมาสร้างสรรค์เป็น “ญอก” เพราะมีความเหนียวทนทาน พบได้โดยทั่วไปในแถบจังหวัดเชียงใหม่ จังหวัด ลำปาง และจังหวัดน่าน

Geography of Nan province consists of mountain ranges, the main river is Nan River and many mountains and valleys caused evergreen rain forest. The rainy season is from May to September, it rains a lot and the forest can absorb the water where it's suitable for a wild vine to grow. This vine grows on ground same as Cowage. Mlabri called this vine “Tapat”, and it is the only type of vines that can make yok because of its sturdiness. It can be found in Chiang mai, Lampang and Nan province.



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



การย้อมสีญอกนั้น จะใช้สีธรรมชาติ โดยสกัดสีต่างๆ ตามภูมิปัญญาของ
ชาวมละบริ ได้แก่ สีฟ้าที่สกัดจากใบทროม ซึ่งเป็น ไม้เถาเลื้อยชนิดหนึ่ง
สีแดงได้จากรากไม้เนื้อสีเหลืองขูดละเอียดผสมกับขี้เถ้า สีม่วงได้จากเมล็ด
ผักปัง และสีเหลืองได้จากขมิ้น หลังจากได้สีแล้วจึงนำไปทาลงบนเส้นเชือก
แล้วนำเส้นเชือกไปถักเป็นตาข่าย ก่อนจะนำไปถักเป็นญอก รูปทรงสี่เหลี่ยม
จตุรัสหรือสี่เหลี่ยมผืนผ้า

To dye yok, they use natural colour by extracting the colour with
Mlabri wisdom, blue colour extracted from Trom leaves which is a kind of
vines, red colour is from mixing the fine dust of the root of yellow wood
and ashes, purple is from the seed of Pung and yellow is from turmeric.
After they have the colours, they paint on the rope and then braid the
rope as a net before they make the yok in square or rectangle shape.





ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ :

กล้วยหินบันนังस्ता

ทะเบียนเลขที่ : สช 54100037

Geographical Indications :

Gluay Hin Bannang Sata

Registration Number : GI 54100037

รายการสินค้า : กล้วยหิน

Catagory : Banana



จังหวัดยะลา



Gluy Hin Bannang Sata กล้วยหินบันนังस्ता

กล้วยผูกพันกับวัฒนธรรมชาวไทยมาเป็นเวลาหลายร้อยปี คนไทยสามารถใช้ประโยชน์จากกล้วยได้เกือบทุกส่วนตั้งแต่รากจนถึงใบ โดยเฉพาะวัฒนธรรมชาวไทยมุสลิม ในจังหวัดยะลา จังหวัดที่มีกล้วยขึ้นชื่ออย่าง “กล้วยหินบันนังस्ता” (GLUAY HIN BANNANG SATA) กล้วยที่โดดเด่นอีกสายพันธุ์หนึ่ง

Banana has bonded with Thai culture for many hundreds years. Thais use almost every part of banana tree from its root to leaf. For the Thai-Muslim in Yala province, they also gain benefit from one of the famous bananas, “GLUAY HIN BANNANG SATA”.





ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ประวัติความเป็นมา ของกล้วยหินบันนังสตา

ประวัติความเป็นมาของกล้วยหินบันนังสตา จากเรื่องเล่าของ
คนท้องถิ่น มีการค้นพบกล้วยสายพันธุ์นี้เมื่อร้อยกว่าปีมาแล้ว
เรื่องเล่าเริ่มที่บ้านบาเจาะ ตำบลบันนังสตา อำเภอบันนังสตา
จังหวัดยะลา จากการค้าขายชราไม่ทราบชื่อ เข้าป่าเพื่อทำการ
หักร้าง ถางพงหาที่ทำกิน และได้พบกล้วยชนิดหนึ่ง ลูกใหญ่ และ
มีเหลี่ยมกว่ากล้วยพันธุ์อื่นๆ อยู่ใกล้กับเนินหินบริเวณริมแม่น้ำ
ปัตตานี ชายชราคนดังกล่าวได้เฝ้าสังเกตกล้วยต้นนี้ปรากฏว่า
มีนกบินมากินลูกของกล้วยต้นดังกล่าว ชายชราจึงได้ข้อสรุปว่า
ถ้านกกินได้ คนก็ต้องกินได้ หลังจากนั้นจึงนำผลของกล้วยต้นนี้

History of Gluay Hin Bannang Sata

The history of GLUAY HIN BANNANG SATA according to
the local tale is believed that this type of banana was found
over a hundred years ago at Baan Ba-cho , Bannang Sata
district in Yala province by an unknown man who entered the
forest to clear the jungle for making his own land. He found
the banana which was bigger and more angular than other
normal bananas near the rock on the bank of Pattani River.
He saw that birds ate the fruit, so he assumed it was eatable.





ไปต้มเพื่อรับประทาน ปรากฏว่ามีรสชาติหวานหอม หลังจากนั้นจึงรับประทานผลสุกโดยไม่ต้องต้ม ก็ให้รสชาติที่หวาน หอม และเนื้อยังแน่นนุ่มกว่ากล้วยสายพันธุ์อื่นๆ หลังจากนั้น ก็มีการขยายหน่อพันธุ์กล้วยต้นดังกล่าวปลูกกันทั่วไป ในบ้นนังสตา มีการริเริ่มคิดชื่อสายพันธุ์ของกล้วยพันธุ์ดังกล่าว จึงได้ชื่อว่า “กล้วยบาตู” ซึ่งคำว่า “บาตู” เป็นภาษามลายู แปลว่า “หิน” ดังนั้นชื่อของกล้วยสายพันธุ์ ดังกล่าวในภาษาไทยจึงได้ ชื่อว่า “กล้วยหิน” ตามแหล่งที่ค้นพบในครั้งแรก



He took the banana home and cooked it. The taste was so sweet and very good. So he tried to eat it uncooked, the taste of the banana was also sweet with good scent, and the texture was more firm and softer than other types of banana. That was when people started to breed this banana in Bannang sata district. At first, there was an initial to name this banana “Batu” which means ‘rock’ in Bahasa Melayu language, so the name of this banana in Thai has become ‘GLUAY HIN BANNANG SATA’ according to its origin.



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

กล้วยแห่งแม่น้ำปัตตานี

The banana of Pattani River

แม่น้ำปัตตานีถือเป็นแม่น้ำสายหลักของจังหวัดชายแดนภาคใต้ ไม่ได้ไหลผ่านแค่จังหวัดปัตตานีเท่านั้น แต่ยังไหลผ่านจังหวัดใต้สุดของประเทศไทยอย่างจังหวัดยะลาด้วยเช่นกัน การที่แม่น้ำปัตตานีไหลผ่านอำเภอบันนังสตา จังหวัดยะลา ทำให้ถือกำเนิดสายพันธุ์กล้วยที่ขึ้นชื่อของยะลาอย่าง “กล้วยหิน” แม้จะได้ชื่อว่าหิน แต่ก็ยังเป็นกล้วยหินบันนังสตาที่มีความหอมหวาน เนื้อเหนียวแน่นแต่นุ่ม ลูกใหญ่ มีลักษณะเหลี่ยมชัดเจนกว่ากล้วยพันธุ์อื่น เมื่อนำไปเชื่อมจะมีความหอมหวานเป็นพิเศษ ใครต่อใครเมื่อได้ลองแล้วต่างตั้งใจครั้งนนำไป

Pattani River is the main river in Deep South provinces; the river is not only running through Pattani province but also running through the Southmost province, Yala. The fact that Pattani River runs through Bannang Sata district in Yala province causes the origin of the famous 'GLUAY HIN BANNANG SATA'. Even though it is called 'rock banana' but it is sweet with good scent, firm but soft, big with angular, when boiled in syrup, it has special scent that everyone loves.

ทำกล้วยฉาบก็จะมีสีเหลืองนวลหลายคนที่พบเห็นอาจเข้าใจว่าใส่สีผสมอาหารหรือว่าเติมเนยลงไปด้วยในขั้นตอนการทำกล้วยฉาบแท้จริงแล้วไม่ใช่ เพราะหากเติมเนยลงไปในกล้วยฉาบจะทำให้กล้วยฉาบมีกลิ่นหืนในเวลาไม่นานหลังจากบรรจุภัณฑ์แล้ว สีเหลืองนวลดังกล่าวคือสีเนื้อของกล้วยหินมันนิ่งस्ताเอง ไม่ว่าจะเติมเกลือให้เค็มหรือ เติมน้ำตาลให้มีรสชาติหวาน กล้วยหินต่างมีรสกลมกล่อม เค็มมันเมื่อเติมเกลือ หวานมันเมื่อเติมน้ำตาล และกล้วยฉาบที่ทำมาจากกล้วยหินมันนิ่งस्ताทั้งสองรสชาติต่างก็มีความกรอบอร่อยไม่แพ้กัน

When making sweeten banana crisps, it has signature yellowish colour that people may think it contains artificial colour or has butter, but actually, it's the colour of GLUAY HIN BANNANG SATA itself. When cooked with salt or sugar, the banana always gives mellow flavor and both flavors have the crispiness as the same.





ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ภูมิประเทศ ของกล้วยหิน

Geographical Location of
Gluy Hin Bannang Sata

ภูมิประเทศของจังหวัดยะลา มีลักษณะเป็นภูเขา เนินเขาและหุบเขา โดยเริ่มจากตอนกลางจนถึงใต้สุดของจังหวัด และที่ราบบางส่วนแถบตอนเหนือของจังหวัด ได้แก่ บริเวณที่ราบแม่น้ำปัตตานี และแม่น้ำสายบุรีไหลผ่านพื้นที่ส่วนใหญ่ปกคลุมด้วยป่าดงดิบ มีเทือกเขาที่สำคัญอยู่ 2 แห่ง คือ เทือกเขาสันกาลาคีรี โดยเริ่มจากอำเภอเบตง เป็นแนวยาวพาดกันพรมแดนระหว่างประเทศไทยกับประเทศมาเลเซีย นอกจากนี้ยังมีเทือกเขาปิโล ซึ่งเป็นเทือกเขาที่อยู่ในจังหวัด เขตตำบลบุตี ตำบลบันนังสारेง ของอำเภอเมืองยะลา กิ่งอำเภอกรงปินัง และอำเภอรามัน

The geography of Yala province consists of mountains, hills and valleys lying from the center to the southmost point of the province, and some plain area in the north of province which are Pattani River plan and Saiburi River plain. Most part is covered with tropical rain forest with two main mountain ranges - Sankalakiri range starts from Betong district lying linear as border of Thailand and Malaysia, and Pilo range which is the mountain inside the province located in the area of Budi, Bannang Sareng sub-district in Muang Yala, Krongpinana and Raman district.





ภูมิอากาศของจังหวัดยะลานั้น ฝนตกเกือบตลอดทั้งปี ช่วงที่ถือว่าเป็นฤดูหนาว ลมมรสุมพัดเอาความแห้งและเย็นมาจากทิศตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศมาปะทะกับลมทะเล ทำให้ฝนตกตลอดในช่วงฤดูหนาว จะมีน้อยบ้างในช่วงฤดูร้อน ประมาณเดือนมีนาคมถึงเดือนมิถุนายนของทุกปี

Climate of Yala province, it rains most of the year. During the cool season, monsoon brings dry and cool climate from the Northeast and meets with the sea wind causing rains the whole season. The time of the year that has less rain is from March to June every year.





ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

จากสภาพอากาศและสภาพภูมิประเทศดังกล่าว ถือว่าเป็นสวรรค์ของกล้วย
นานาชาติ ไม่เว้นแม้แต่ “กล้วยหินบันนังस्ता” ที่โดดเด่นขึ้นมาจากสองฟากฝั่ง
แม่น้ำปัตตานี เพราะสภาพดินเต็มไปด้วย ความอุดมสมบูรณ์มีความชุ่มชื้น
ตลอดปี แม้จะมีเกษตรกรจากถิ่นอื่นสนใจและนำหน่อพันธุ์ของกล้วยหิน จาก
บันนังस्ताไปปลูก แต่ปรากฏว่าไม่สามารถให้ผลผลิตที่มีคุณภาพดีเท่ากับที่
บันนังस्ता บ้างก็ลูกเล็กกว่า บ้างก็รสชาติไม่หวานเท่ากับถิ่นของแม่พันธุ์ บ้างก็
เนื้อแน่นนุ่มไม่เท่ากับต้นแม่พันธุ์จากบันนังस्ता บางก็ไม่ให้ผลผลิต ในกรณี
ที่ปลูกบนเขา เพราะกล้วยหินชอบพื้นที่ชุ่มน้ำบริเวณริมแม่น้ำ ดังนั้น กล้วยหิน
บันนังस्ताจึงต้องมาจากยะลาเท่านั้น



That geography and the climate is perfect for many bananas, including
'GLUAY HIN BANNANG SATA' which grows from the banks of Pattani
River where the soil is rich and damp all year. Many people from other
areas had tried to grow GLUAY HIN BANNANG SATA somewhere else
but the production is not as good as in Bannang Sata, some are smaller,
some are less sweet, some is not as firm and soft as the origin, and some
not yield at all if grows in the mountain because the banana prefers damp
area in the river plain. So the GLUAY HIN BANNANG SATA must come
from Bannang Sata, Yala province only.





สถานที่ท่องเที่ยวใกล้เคียง Tourist Attraction

เขื่อนบางลาง อำเภอบันนังสตา จังหวัดยะลา เป็นโครงการพัฒนาแหล่งน้ำแห่งแรกในจังหวัดภาคใต้ สร้างกันแม่น้ำตาปี ที่บ้านบางลาน บริเวณเขื่อนมีศาลาชมวิวสามารถมองเห็นทัศนียภาพงดงาม มีที่พักรับรองมากมายหลากหลายรูปแบบ นอกจากนี้ยังมีถ้ำกระแซง เป็นถ้ำที่สวยงามตามธรรมชาติ เพดานถ้ำมีหินย้อยมากมาย

Banglang dam in Bannang Sata district, Yala province is the first irrigation project in the south of Thailand. It was built on Tapi River at Ban Banglang. The surrounding area of the dam has a pavilion on the view point with stunning scenery. There are many guesthouses to serve the tourists. Moreover, there is Krasang cave which is a natural beauty with amazing stalactites.

ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์:

ปลูกในเขตพื้นที่ 7 อำเภอของจังหวัดยะลา ได้แก่ อำเภอบันนังสตา อำเภอรารโต อำเภอกรงปินัง อำเภอยะหา อำเภอเบตง อำเภอกาบัง และอำเภอเมือง

Scope of Geographical area

Grown in 7 districts of Yala province including Bannang Sata, Than To, Krong Pinang, Yaha, Betong, Gabang and Muang district.

แผนที่จังหวัดยะลา





ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ :

ข้าวกำลังานนา

ทะเบียนเลขที่ : สช 55100039

Geographical Indications :

Khao Kum Lanna

Registration Number : GI 55100039

รายการสินค้า : ข้าว

Catagory : Rice



เขตพื้นที่ภาคเหนือตอนบน



Khao Kum Lanna ข้าวกำลังานนา

เมื่อเอ่ยถึง “ข้าวกำลังาน” อาจจะรู้จักเฉพาะชาวภาคเหนือและชาวภาคอีสาน แต่หากเรียกว่า “ข้าวเหนียวดำ” คงเป็นที่รู้จักกันทุกคน แต่อาจรู้เพียงว่าเป็นวัตถุดิบในการทำขนมไทยเท่านั้น แท้จริงแล้วข้าวกำลังาน หรือข้าวเหนียวดำ มีประโยชน์ทางโภชนาการมากมาย โดยเฉพาะ “ข้าวกำลังานนา”

When mention 'Khao Kum' it could be known only by people from the North and Northeast only but if we say 'Black sticky rice', It is well-known to everyone. Black sticky rice is an ingredient for Thai desserts but not many people know that Khao Kum or Black sticky rice has lot of nutrition, especially the 'Khao Kum Lanna'.





ข้าวกำลังานนา คุณค่าและความหอมนุ่ม

Khao Kum Lanna,
**Nutritive Value
and the Soft Scent**

ข้าวกำลังานนา (Khao Kum Lanna) คำว่า “กุ่ม” เป็นคำที่ใช้ในภาษาล้านนา และภาษาลาว หมายถึง สีคล้ำหรือสีดำ ข้าวกุ่ม เป็นข้าวเหนียวชนิดหนึ่งที่มีสีดำ หรือที่หลายคนเรียกว่า “ข้าวเหนียวดำ” ข้าวกุ่มสามารถบริโภคในรูปแบบเดียวกับข้าวเหนียวได้ โดยเฉพาะข้าวกำลังานนา ซึ่งเป็นข้าวกุ่มที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงมาก ประกอบไปด้วย สารแกมมาโอไรซานอล (Gammaoryzanol) สารแอนโทไซยานิน (Anthocyanin) และมีวิตามินอี (Vitamin E) ที่มีประโยชน์ต่อร่างกายสูงมาก

The word ‘Kum’ is used in Lanna and Lao language meaning dark or black, so Khao Kum means a kind of rice with black colour, or ‘Black sticky rice’. Khao Kum Lanna is a high quality sticky rice with high nutritive value as it contains Gammaoryzanol, Anthocyanin and Vitamin E.



ข้าวกำลังานนามีลักษณะลำต้นเหมือนกับข้าวทั่วไป
หากแต่มีสีม่วงปนเขียวเล็กน้อยหรืออาจมีสีขาวจนกลายเป็นสีดำ เปลือกก็มีสีดำ เมล็ดเมื่อผ่านขั้นตอนการสีไม่ว่า
จะเป็นข้าวกล้องหรือข้าวขัดสีก็จะเป็นสีดำ เมื่อนำมาหุงแล้ว
จะมีกลิ่นหอมและนุ่มมาก เมื่อนำไปหุงผสมกับข้าวเหนียว
ทั่วๆ ไป ข้าวเหนียวเหล่านั้นก็จะมีสีม่วงอ่อนๆ ไปด้วย

Khao Kum Lanna looks like other rices but it has greening purple colour or sometime has the colour white to black, the husk is black and the rice after milling, both half milled and milled rice are always black. When cooked, it has very good scent and very soft. If mixed with normal sticky rice, the product will become light purple.





ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



ล้านนากับข้าวดำ

Lanna and Khao Kum

ล้านนาเป็นชื่ออาณาจักรโบราณ ที่มีมรดกเส้นทางวัฒนธรรมมา
ยาวนาน ชาวไทให้ผู้ที่ไปเยี่ยมเยือนหลงใหลในทุกยุคทุกสมัย ล้านนา
เป็นอาณาจักรที่มีความเป็นอิสระ ตั้งอยู่ทางทิศเหนือของอยุธยา
หลังจากมีการเปลี่ยนแปลงการเมืองการปกครองในดินแดนสุวรรณภูมิ
ล้านนาจึงเป็นส่วนหนึ่งของประเทศไทย และแบ่งเขตการปกครอง
กลายเป็น 8 จังหวัดของภาคเหนือตอนบน

Lanna is the name of the ancient kingdom in the north of
Thailand which had long last charming culture that attracts
visitors for a long time. After the changes in administration in
Suvarnabhumi territory, Lanna became a part of Thailand and
was divided the administration into 8 provinces in the North.





ข้าวกล้าผูกพันกับชาวล้านมาตั้งแต่โบราณกาล นับเป็นพันธุ์ที่ถือได้ว่าเป็นประจักษ์พยานของภูมิปัญญาทางการเกษตรของชาวล้านนา ด้วยว่าเกษตรกรจะปลูกข้าวกล้าเพื่อแพร่สารอาหารให้กับข้าวพันธุ์อื่น ดังนั้นการปลูกข้าวกล้าจึงนิยมปลูกบริเวณต้นน้ำที่ไหลเข้าที่นา เพื่อที่จะให้น้ำพัดเอาสารแอนโทไซยานิน (Anthocyanin) ที่มีอยู่ในสีของใบและเมล็ดของข้าวกล้า ไปยังข้าวต้นอื่นๆ ในนา เพื่อป้องกันแมลงและโรคต่างๆ ที่จะเกิดกับข้าว ทำให้ชาวล้านนามีความเชื่อว่า ข้าวกล้าคือ “พญาแห่งข้าว” หรือเจ้าแห่งข้าวทั้งหลาย และข้าวกล้ายังถูกนำไปเป็นส่วนประกอบสำคัญในพิธีกรรมต่างๆ ของชาวล้านนาอีกด้วย



Khao Kum is bonded with Lanna people since the ancient time for thousand years. It is the evidence of Lanna agricultural wisdom as the farmers grow Khao Kum in order to share nutrition to other rices. So Khao Kum is often grown on the upper area or upstream of water resource, so the water can bring Anthocyanin from the colour in Khao Kum's leaves and paddy to other rices in the field, and to prevent the rice pests and diseases. This makes the farmers believe that Khao Kum is the 'King of rice' and it is also used in many important ceremonies of Lanna people.



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION
สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ภูมิประเทศ ของข้าวกำลังนา

Geography of Khao Kum Lanna

ข้าวกำลังนา เป็นข้าวหน้าปี คือปลูกได้ปีละครั้ง เฉพาะหน้าฝนประมาณเดือนพฤษภาคม จนถึงเดือนตุลาคมของทุกปี และจะปลูกเฉพาะในเขตภาคเหนือตอนบน 8 จังหวัด ได้แก่ เชียงใหม่ เชียงราย ลำปาง ลำพูน แพร่ น่าน พะเยา และแม่ฮ่องสอน เท่านั้น นอกจากความผูกพันในเชิงวัฒนธรรมแล้ว ลักษณะภูมิประเทศที่เป็นที่ราบระหว่างหุบเขาที่สลับซับซ้อน เต็มไปด้วยป่าไม้ที่อุดมสมบูรณ์ของภาคเหนือตอนบนยังเป็นความจำเพาะเจาะจงที่ได้สร้างให้ข้าวกำลังนาเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวอย่างที่เห็นในปัจจุบัน ด้วยว่า เมื่อถึงเวลาหน้าฝนน้ำจะพัดพาเอาแร่ธาตุและสารอาหารที่มีประโยชน์ ต่อข้าวลงมาจากภูเขาสู่พื้นที่ที่เป็นพื้นที่ปลูกข้าวกำลังนา

Khao Kum Lanna is a wet season rice, grown once a year in rainy season from May to October only in 8 provinces of the Northern Thailand - Chiang mai, Chiang rai, Lampang, Lampun, Phrae, Nan, Phayao and Mae Hong Son. Not only the cultural bonding but the geography as of the plain in between the valleys, rich with abundant forest of the upper north is the important factor for the production. When it rains, the stream will bring minerals and nutrition for the rice from the mountains to the rice fields which make Khoa Kum Lanna a special and unique nature.





สถานที่ท่องเที่ยวใกล้เคียง Tourist Attraction

ล้านนาเป็นอาณาจักรโบราณ ปัจจุบันแบ่งออกเป็น 8 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดเชียงใหม่ ลำพูน ลำปาง เชียงราย พะเยา แพร่ น่าน และ แม่ฮ่องสอน โดยแต่ละจังหวัดจะมีวัดที่สำคัญเป็นสถานที่ท่องเที่ยวหลักที่นักท่องเที่ยวควรไปสักการะ ได้แก่ วัดพระธาตุดอยสุเทพ จังหวัดเชียงใหม่, วัดพระธาตุนริภุญชัย จังหวัดลำพูน, วัดพระธาตูลำปางหลวง จังหวัดลำปาง, วัดพระสิงห์ จังหวัดเชียงใหม่, วัดอนาลโย จังหวัดพะเยา, วัดพระธาตุช่อแฮ จังหวัดแพร่, วัดพระธาตุแช่แห้ง จังหวัดน่าน และวัดพระธาตุดอยกองมู จังหวัดแม่ฮ่องสอน เป็นต้น

Lanna is an ancient kingdom; today it is divided into 8 provinces in the north - Chiang mai, Lampun, Lampang, Chiang rai, Phayao, Phrae, Nan and Mae hong son. Each province has significant temple as a main tourist attraction where visitors should pay homage to. These temples include Wat Phra That Doi Suthep in Chiang mai, Wat Phra That Hariphunchai in Lampun, Wat Phra That Lampang Luang in Lampang, Wat Phra Sing in Chiang rai, Wat Anlayo in Phayao, Wat Phra That Cho Hae in Phrae, Wat Phra Than Chae Hang in Nan and Wat Phra That Doi Kong Mu in Mae Hong Son.

ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์:

ปลูกในเขตพื้นที่ภาคเหนือตอนบน 8 จังหวัด คือ เชียงใหม่ เชียงราย ลำปาง ลำพูน แพร่ น่าน พะเยา และแม่ฮ่องสอน

Scope of Geographical area

Grown in the 8 upper Northern provinces - Chiang mai, Chiang rai, Lampang, Lampun, Phrae, Nan, Phayao and Mae Hong Son.

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ข้าวกำลังนา





ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION
สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ :

เครื่องปั้นดินเผาเกาะเกร็ด

ทะเบียนเลขที่ : สช 55100040

Geographical Indications :

Kohkret Pottery

Registration Number : GI 55100040

รายการสินค้า : เครื่องปั้นดินเผา

Catagory : Pottery



จังหวัดนนทบุรี



Kohkret Pottery เครื่องปั้นดินเผาเกาะเกร็ด

เกาะเกร็ดเกิดจากการขุดคลองลัดแม่น้ำเจ้าพระยาตอนท้ายอำเภอสามโคกมาทางใต้ถึง คลองขวางเชียงราก (ปัจจุบันอยู่ในเขตจังหวัดปทุมธานี) มีขนาดกว้าง 6 วา ยาว 39 เส้น ลึก 6 ศอก ตรงบริเวณส่วนของแผ่นดินยื่นเป็นแหลม โดยเรียกคลองที่ขุดขึ้นใหม่นี้ว่า คลองลัดเกร็ดน้อย หรือ คลองเตร็ดน้อย

จากกระแสน้ำที่เชี่ยวทำให้คลองที่ขุดขึ้นใหม่นั้นขยายตัวออกกว้างจนทำให้เกิดบริเวณเกาะเกร็ด ขึ้นในปัจจุบันเป็นตำบลหนึ่งของอำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี แบ่งการปกครองออกเป็น 7 หมู่ คือ หมู่ 1 - หมู่ 7

เกาะเกร็ดไม่ได้เป็นเพียงแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม นอกจากประเพณีสงกรานต์ของชาวมอญที่โดดเด่นแล้วเครื่องปั้นดินเผายังเป็นผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นชื่อลือชาของเกาะเกร็ดอีกด้วย

Kohkret was formed when digging the cutoff canal from Chaophraya River at the end of Samkhok district down south to Chiang rak canal (now in Pathumthani province). The canal is 12 meters wide, 1,560 meters long and 3 meters deep with a peninsula. This new canal is called Kretnoi canal or Tretnoi canal.

Strong current made the new canal expanded widely and formed Khokret as the present; it became one sub-district of Pakkret district in Nonthaburi province. Kohkret is not only a cultural tourism spot but the pottery is also a famous product of Kohkret.



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เครื่องปั้นดินเผาเกาะเกร็ด

ลักษณะเด่นของเครื่องปั้นดินเผา คือ มีเนื้อแดง ไม่มี
การเผาเคลือบ ขอบปากของภาชนะเครื่องปั้นดินเผา มี
ลักษณะกลมกลิ้งราวกับกระบอกไม้ไผ่ผ่า มีการตกแต่ง
ลวดลายจากการกดด้วยแม่พิมพ์ที่เรียกว่า หนามทองหลาง
หรือแกะสลักด้วยมีดสลัก และไหล่ของภาชนะต้องผายออก
และเป็นเส้นโค้งลาดลงมา เป็นเครื่องปั้นดินเผาที่มีความ
งดงาม



Kohkret Pottery

The remarkable feature of Kohkret pottery is red
in texture, no baked and unglazed, the mouth of the
earthenware is round as the cut bamboo tube,
decorated by pressing a mold called Nam thong lang
or crafted with knife. The shoulder must be broaden
in curve down to the bottom which makes it a beautiful
pottery.



เตาเผาดินนั้นเรียกว่า เตาหลังเต่า แต่ปัจจุบันใช้เตาจีน อุปกรณ์ในการทำเครื่องปั้นดินเผาของชาวมอญเกาะเกร็ด เป็นอุปกรณ์ที่หาได้ในท้องถิ่นมีหลายอย่างตั้งแต่ อุปกรณ์ในการขึ้นรูป ชัดผิว และตกแต่งลวดลายซึ่งส่วนใหญ่เหมือนอุปกรณ์ในการทำภาชนะดินเผาทั่วไป อาจจะแตกต่างจากแหล่งผลิตเครื่องปั้นดินเผาที่อื่นๆ บ้างก็คืออุปกรณ์ในการตกแต่งลวดลายซึ่งชาวมอญเกาะเกร็ดตั้งแต่ครั้งโบราณนำเอาหนามทองหลางป่ามาแกะเป็นลายสวยงาม ใช้เป็นแม่ลายสำหรับกดลงบนผิวภาชนะ และมีการใช้ไม้ไผ่ในการขีดลายอีกด้วย

ช่างปั้นที่สร้างสรรคผลงานเครื่องปั้นดินเผาเกาะเกร็ดนั้น ไม่ได้ผ่านสถาบันการศึกษาใดๆ หากแต่เป็นการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น เป็นการศึกษาในชุมชน ซึ่งหลายครั้งสถาบันการศึกษาที่มีชื่อเสียงต้องมาศึกษาเรียนรู้ที่นี่



The kiln is called Turtle's back kiln but today they use Chinese kiln. The equipment used to make pottery of Mon people in Kohkret can be found in the local area such as molding equipment, rubbing tool and decorating tools are similar to other pottery equipment in general, except for the decorating tool which in the old days, Mon people used the thorn of Erythrina subumbrans (Wild Thong lang) to make pattern by pressing on the earthenware and used bamboo stick to draw pattern.

The potters who created Kohkret pottery have never learned from any institute but the knowledge has been passed from generation to generation as a community education, and many times that education institutes had to learn from them.





ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ประวัติศาสตร์ เครื่องปั้นดินเผาเกาะเกร็ด

History of Kohkret Pottery

เครื่องปั้นดินเผาเกาะเกร็ด (Kohkret Pottery) มีอายุยาวนานสองร้อยกว่าปี ปรากฏหลักฐานการทำสืบทอดกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษ ต้นกำเนิดเครื่องปั้นดินเผาของเกาะเกร็ดนั้นเป็นของชาวมอญจากเมืองสะเทิม ที่อพยพมาอาศัยอยู่บริเวณเกาะเกร็ดตั้งแต่ พ.ศ. 2317 เมื่อครั้งที่พระเจ้าตากสินมหาราชตั้งกรุงธนบุรี พระองค์โปรดเกล้าฯ ให้ชาวมอญเข้ามาตั้งถิ่นฐานอยู่ในบริเวณเกาะเกร็ด ชาวมอญเป็นกลุ่มคนที่มีความสามารถในด้านการสร้างสรรค์ผลงานเครื่องปั้นดินเผาอยู่แล้ว

Kohkret Pottery has been for more than two hundred years. The evidence showed that people has inherited from their ancestors. The origin of Kohkret Pottery is from Mon people who migrated from Saterm to live in Kohkret since 2317 B.E. when King Taksin established Thonburi, He allowed Mon people to settle in Kohkret. Mon people have talent in making pottery since they lived in Mon.





ตั้งแต่ครั้งอาศัยอยู่เมืองมอญ โดยส่วนมากจะปั้นใช้เองภายในครัวเรือน เช่น โอ่ง ไห ครก หม้อ เป็นต้น เมื่อได้เข้ามาอาศัยอยู่ในพื้นที่เกาะเกร็ดซึ่งเป็นแหล่งดินที่ดีสำหรับการทำเครื่องปั้นดินเผา จึงได้มีการทำเครื่องปั้นดินเผาอย่างต่อเนื่องจากเดิมที่ผลิตเพื่อใช้เองภายในครัวเรือน เริ่มมีผู้สนใจนำไปขายและเป็นที่ต้องการของท้องตลาด จึงได้เริ่มมีการผลิตเพื่อการค้าขาย ครอบครัวชาวเกาะเกร็ดจึงได้ขยายขึ้น



Mostly they made their own pottery for household uses. When they moved to Kohkret where there are plenty of resources to make pottery, so they continue to make pottery for their own uses. Later on some people started to sell their pottery and there is demand in the market, then they started to make the pottery for commercial purpose. Since that the families in Kohkret have grown.



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

Geographical Indication



เนื่องจากบริเวณเกาะเกร็ดเป็นพื้นที่ทางโค้งของแม่น้ำเจ้าพระยา ก่อนจะกลายเป็นทางแยกเมื่อขุดคลองเพิ่ม ทำให้ตะกอนดินโคลนจากแม่น้ำเจ้าพระยามาทับถมกันอย่างมากมาย บริเวณเกาะเกร็ด ทำให้ดินมีความเหมาะสมกับการสร้างสรรค์ผลงานเครื่องปั้นดินเผา ซึ่งดินที่ใช้ปั้นนั้นจะต้องเป็นดินเหนียวที่มีเนื้อละเอียด ไม่มีวัชพืช หรือกรวดทรายปน มีความเหนียว ดินมีสีนวลหรือปนเหลืองหรือไม่มีสีดำจนเกินไป เนื้อดินจับกันแน่นเป็นก้อนไม่ร่วนซุย

As Kohkret was the area on the curve of Chaophraya River before turning into a junction when the canal was built, that is why sediment from Chaophraya river had piled up on Kohkret area and made the soil suitable to create pottery products. The clay that is suitable for pottery must be fine in texture, no weed or grit mixed, with thickness, cream or yellowish colour and must not be too dark, and the texture is firm enough to be molded.



สิ่งบ่งชี้ทางวัฒนธรรม ของเครื่องปั้นดินเผาเกาะเกร็ด

เกาะเกร็ดมีประเพณีและวัฒนธรรมที่โดดเด่นเป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น เป็นแหล่งท่องเที่ยวพักผ่อนหย่อนใจและแหล่งเรียนรู้เชิงวัฒนธรรมของชาวกรุงเทพฯ และปริมณฑล ประเพณีประจำปี ที่โดดเด่นได้แก่ ประเพณีสงกรานต์ของชาวมอญ นอกจากนี้ เกาะเกร็ดยังมีวัดที่เก่าแก่อีกหลายแห่งที่เป็นโบราณสถาน เครื่องปั้นดินเผาจึงไม่ได้เป็นแค่เครื่องปั้นดินเผา แต่เป็น “วัตถุทางวัฒนธรรม” คือผลึกของความรู้และภูมิปัญญาที่ช่วยส่งเสริม

Cultural indication of Kohkret Pottery

Kohkret has notable and unique tradition and culture. It is a recreation area for Bangkok and its suburb people. The famous annual tradition is Mon's Songkran festival. Moreover, Kohkret has many ancient temples, so the pottery is not just pottery but it is also the cultural object. Kohkret Pottery is the crystal of knowledge and wisdom that helps





ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมให้มีความยั่งยืน ผู้ที่เข้ามาเรียนรู้กระบวนการในการผลิตเครื่องปั้นดินเผาถือโอกาสมาท่องเที่ยวเกาะเกร็ด ผู้ที่มาท่องเที่ยวเกาะเกร็ดก็ได้มาเรียนรู้กระบวนการในการสร้างสรรค์เครื่องปั้นดินเผาด้วย สองสิ่งนี้ช่วยส่งเสริมความยั่งยืนและคุณค่าซึ่งกันและกัน

to promote the sustainable cultural tourism. Visitors who come to learn the process of making pottery can also go sightseeing around Kohkret, the tourists who come for sightseeing can also learn about the pottery. These two activities help promote and support the perpetuity and value for each other.





สถานที่ท่องเที่ยวใกล้เคียง Tourist Attraction

ท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมเกาะเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี สถานที่ที่มีประวัติศาสตร์เครื่องปั้นดินเผามายาวนาน มีวัดมากมายให้ไหว้พระทำบุญ สามารถเที่ยวชมและทดลองทำเครื่องปั้นดินเผาเกาะเกร็ดที่มีชื่อเสียง รวมถึงเลือกซื้อผลิตภัณฑ์เครื่องปั้นดินเผาที่สวยงามและเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวของเกาะเกร็ด สามารถเช่าจักรยานปั่นเที่ยวชมบ้านเรือนและวิถีชีวิตชาวมอญที่ยังคงเอกลักษณ์เฉพาะตัว

The Cultural tourist attraction in Kohkret, Pakkret, Nonthaburi province is a place with a long history in pottery and many temples for making merit. You can take a tour and try to make the famous Kohkret pottery, and also shop for pottery products which are uniquely beautiful, and can rent a bicycle to see the houses and Mon's way of life.

ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์:
ผลิตในเขต อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี

Scope of Geographical area

Produced in Pakkret district, Nonthaburi province





ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ :

กระท้อนห่อบางกร่าง

ทะเบียนเลขที่ : สข 55100041

Geographical Indications :

Kathon-Hor-Bangkrang

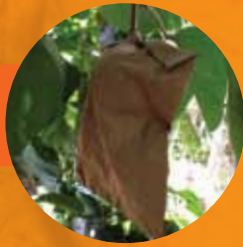
Registration Number : GI 55100041

รายการสินค้า : กระท้อน

Catagory : Santol



จังหวัดนนทบุรี



Kathon-Hor-Bangkrang กระท้อนห่อบางกร่าง

เมื่อเอ่ยถึงผลไม้เมืองนนท์ แน่นอนว่าหลายคนมีจินตนาการถึง “ทุเรียนนนท์” แต่เมืองนนท์ ไม่ได้มีดีแค่ทุเรียนนนท์เท่านั้น กระท้อนก็เป็นผลไม้ที่ขึ้นชื่อลือชาอีกอย่างหนึ่งของเมืองนนท์ โดยเฉพาะ “กระท้อนห่อบางกร่าง”

When thinking of Nonthaburi's fruit, definitely that many people would think of “Nont Durian” but Nonthaburi doesn't have only durians. Santol is one of famous fruits from Nonthaburi, especially “Kathon-Hor-Bangkrang”





ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

กำเนิดกระท้อนหอบางกร่าง History of Kathon-Hor-Bangkrang

กระท้อนเป็นพืชในเขตร้อนชื้น พบได้ในเขตเอเชียตะวันออกเฉียงใต้เท่านั้น ในประเทศไทยพบที่มีการปลูกทั่วไป ส่วนการปลูกในเชิงเศรษฐกิจนั้นมีเพียงไม่กี่จังหวัด สำหรับแหล่งที่ปลูกกระท้อนที่ได้รสชาติโดดเด่นกว่าที่อื่นคือที่ตำบลบางกร่าง อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี

Santol is a tropical fruit grown in Southeast Asia. It is a common fruit in Thailand, there are only a few provinces that grow for commercial purpose. The area that can grow santol with outstanding flavor is Bang Krang district, Muang, Nonthaburi province.



Santol grown in Bang Krang has special treatment different from other places by wrapping the fruits while they are still on the tree in order to prevent the pests. Santol has become well-known in the society since the reign of King Rama V. The King visited Bang kok noi canal and its neighboring communities; He also visited an orchard of Mr. Butra Thongyam who lived in Moo 6, Bang Krang district in Nonthaburi province. Mr. Butra then presented his santols to the King, since that the fruit was called “Kathon-Hor-Bangkrang” because in that time, the fruit wrapping method to prevent the pests could be found only in Bang Krang.



กระถ่อนที่ปลูกในตำบลบางกร่างนั้น มีความโดดเด่นมากกว่าที่อื่นคือ การถนอมผลกระถ่อนขณะยังอยู่ที่ต้นด้วยวิธีการห่อเพื่อป้องกันศัตรูพืช กระถ่อนเริ่มเป็นที่รู้จักในสังคมวงกว้างในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ครั้งเมื่อพระองค์ทรงเสด็จประพาสคลองบางกอกน้อย พระองค์ได้ทรงแวะสวนผลไม้ของนายบุตร ทองแย้ม ซึ่งอยู่ที่หมู่ 6 ตำบลบางกร่าง อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี นายบุตรผู้เป็นเจ้าของสวนจึงได้ถวายกระถ่อนแก่พระองค์ นับตั้งแต่นั้นเป็นต้นมาจึงเป็นที่เรียกขานกันว่า “กระถ่อนห่อบางกร่าง” เพราะในสมัยนั้นกรรมวิธีการห่อผลไม้เพื่อป้องกันศัตรูพืชนี้ พบได้เฉพาะที่ตำบลบางกร่างเท่านั้น



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ความโดดเด่น ของกระท้อนห่อบางกร่าง

“กระท้อนห่อบางกร่าง” มีรสชาติความหวานที่โดดเด่นกว่ากระท้อนจากแหล่งปลูกอื่นๆ แม้ว่าลูกจะเล็ก แต่ความหวานฉ่ำที่เป็นลักษณะเด่นนี้เองที่ทำให้กระท้อนห่อบางกร่างมีคุณลักษณะเฉพาะและมีชื่อเสียง อันทำให้เกิดการเพิ่มมูลค่าแก่สินค้า ความหวานฉ่ำของกระท้อนห่อบางกร่างที่ลิ้นเราสัมผัสนั้น อาจทำให้เราจินตนาการถึงความเขียว ชจีและสงบร่มเย็นของสวนกระท้อน นอกจากนี้แล้ว ภูมิปัญญาที่ชาวบางกร่างสะสมมาในฐานะชาวสวนที่มีวิถีการดูแลผลไม้นี้ด้วยการห่อผลกระท้อนเพื่อป้องกันศัตรูพืช ส่งผลให้กระท้อนห่อบางกร่างมีชื่อเสียงในด้านปลอดภัยและดีต่อสุขภาพ เนื่องจากปลอดภัยสารเคมี



Specification of Kathon-Hor-Bangkrang

“Kathon-Hor-Bangkrang” has prominent sweetness more than santol from other areas, even though the size is small but the sweet and juicy taste is the specification that made Kathon-Hor-Bangkrang unique and famous and increase in value. The sweetness of Kathon-Hor-Bangkrang that you taste may remind you of the greenery and tranquil orchard. Moreover, the folk wisdom of Bang Krang people as gardeners who know how to treat their fruits by wrapping it to prevent the pests has made Kathon-Hor-Bangkrang be renowned in safety and healthy and organic fruit.



สภาพดิน ฟ้า และอากาศ Climate Condition

จังหวัดนนทบุรี มี 3 ฤดู ได้แก่ ฤดูร้อน ฤดูฝน และฤดูหนาว แต่ฤดูหนาวมีระยะเวลาที่สั้นมาก ด้วยความเป็นเมืองเขตร้อน จึงทำให้ผลไม้เขตร้อนเช่นกระท้อนเติบโตได้เป็นอย่างดี รวมทั้งสภาพดินที่มีความอุดมสมบูรณ์ เพราะเป็นดินตะกอนปากแม่น้ำ และทรัพยากรแหล่งน้ำที่อุดมสมบูรณ์ ดังจะเห็นได้จากคลองน้อยใหญ่ที่ตัดลัดเลาะไปตามสวนผลไม้ นั่น ต่างก็เป็นปัจจัยสำคัญต่อการผลิตกระท้อนห่อบางกร่างเช่นเดียวกัน

Nonthaburi has 3 seasons - summer, rainy and cool season but the cool season is very short. Located in tropical area, it helps tropical fruits such as santol to grow very well, combined with fertilized soil in the delta area, and plentiful of water resource as you can see from the canals run through the orchards. Those are the important factors to santol production.





ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

โดยเฉพาะที่ตำบลบางกร่างนั้นมีลักษณะเป็นเกาะ เนื่องจากมีคลองบางกอกน้อยและคลองบางใหญ่ล้อมรอบอยู่ ดินตะกอนปากแม่น้ำจึงมีความเข้มข้นของสารอาหารที่ผลไม้ต้องการแต่อากาศที่ร้อนในช่วงเดือนมกราคมอาจส่งผลกระทบต่อการออกดอกของต้นกระท้อน เพราะกระท้อนต้องการอากาศหนาวประมาณ 2 - 4 อาทิตย์ เพื่อเป็นปัจจัยให้กระท้อนออกดอกมาก หลังจากนั้นกระท้อนก็ออกผลจึงทำการห่อด้วยกระดาษ พอถึงเดือนพฤษภาคมหรือมิถุนายน ก็สามารถเก็บผลที่สุกได้ จากนั้นก็พักต้น เมื่อถึงเดือนธันวาคม จึงเป็นช่วงระยะเวลาที่ต้องให้น้ำต้นกระท้อน แต่บางกร่างก็ไม่มีปัญหาเรื่องน้ำเพราะมีน้ำในท้องร่องตลอดปี

Especially Bang Krang is an island surrounded by Bangkok Noi and Bangkok Yai, alluvial soil in the delta has plentiful nutrient for the fruits. The hot weather during January may affect flowering and fruit bearing because santol requires cool weather about 2 - 4 weeks to bloom. Once santol bears fruits, it's time to wrap the fruits with paper. The harvest is around May and June, and then it is the resting time for the trees. In December, it's time to water the santol trees but Bang Krang has no problem with water because there are water in the canals all year long.





สถานที่ท่องเที่ยวใกล้เคียง Tourist Attraction

ตลาดน้ำไทรน้อย อำเภอไทรน้อย จังหวัดนนทบุรี เปิดเฉพาะวันเสาร์ อาทิตย์ เวลา 8.00 - 17.00 น. เป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่สามารถเลือกซื้อผักผลไม้สดๆ ตรงจากสวน ปลอดภัยและมีรสชาติอร่อย นอกจากนี้ยังสามารถนั่งเรือลัดเลาะตามคลองน้อยใหญ่ชมวิถีชีวิต และสวนผลไม้ของชาวจังหวัดนนทบุรีที่เป็นธรรมชาติและบริสุทธิ์

Sai Noi Floating Market, Amphoe Sai Noi, Nonthaburi Province is opened on week-end from 8.00 a.m. to 17.00 p.m. It is a tourist attraction where we can buy fresh and organic vegetables and fruits and also take a boat for sight-seeing to see cultural lifestyle and fruit orchards of Nonthaburi people.

ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์:

ปลูกในเขต 6 อำเภอของจังหวัดนนทบุรี ได้แก่ อำเภอเมือง อำเภอบางกรวย อำเภอปากเกร็ด อำเภอบางใหญ่ อำเภอบางบัวทอง และอำเภอไทรน้อย

Scope of Geographical area

Grown in 6 districts of Nonthaburi include Muang, Bang Kruay, Pak Kred, Bang Yai, Bang Bua Thong and Sai Noi district.





ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ :

ทุเรียนนนท์

ทะเบียนเลขที่ : สช 55100042

Geographical Indications :

Nont Durian

Registration Number : GI 55100042

รายการสินค้า : ทุเรียน

Catagory : Durian



จังหวัดนนทบุรี



Nont Durian ทุเรียนนนท์



ทุเรียนนนท์ (Nont Durian) หรือทุเรียนเมืองนนทบุรี นั้นไม่ได้มีความพิเศษ แค่พันธุ์ก้านยาวเท่านั้น แต่ยังมีพันธุ์เก่าแก่โบราณอีกหลายพันธุ์ที่มีความพิเศษ โดดเด่นไม่แพ้กัน

For Nont Durian or Durian of Nonthaburi province, Kan yao variety is a special and famous one. However, there are many other old varieties of durian which are as famous as Kan yao as well.

พันธุ์แรก แน่หน่อนว่าต้องเป็น “ก้านยาว” ความโดดเด่นของก้านยาวอยู่ที่หวานไม่มาก มันไม่มาก รสชาติกลมกล่อมกำลังดี เนื้อเป็นสีครีมและมีลักษณะละเอียดคล้ายกับครีม ไม่มีเส้นใย และถ้าเป็นก้านยาวเมืองนนท์แท้ เวลาหยิบเนื้อจะไม่ยุ่ยเลอะมือ เพราะจะมีเยื่อบางๆ หุ้มไว้ พันธุ์ต่อมาคือ “หมอนทอง” ถือว่าเป็นทุเรียนพันธุ์เศรษฐกิจ โดยแท้ เพราะจังหวัดอื่นๆ ที่ปลูก

The fist variety is definitely “Kan yao” which has a special characteristics, that is, it is not too creamy mellow flavor, cream color, and no fiber. The texture of real Nont Durian is not be friable when picking up because the pulp is covered by thin tissue.



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



ทุเรียนก็ปลูกกันทั่วไป แต่หมอนทองเมืองนนท์จะต่างจากหมอนทองที่อื่น คือรูปทรงของลูกหมอนทองนั้นจะยาว ไม่สามารถตั้งได้ ต้องวางนอนเท่านั้นเมื่อวางนอนแล้วรูปทรงของหมอนทองจะกลมยาวเหมือนหมอน กลิ่นจะไม่แรงเหมือนหมอนทองที่ปลูกจากแหล่งอื่น รสชาติจะมีความมันที่โดดเด่นกว่าหมอนทองที่ปลูกจากแหล่งอื่นๆ

พันธุ์ที่สามคือ ทุเรียนในตระกูล “กบ” ในที่นี้จะกล่าวถึงทุเรียนพันธุ์ “กบแม่เต่า” ซึ่งเป็นทุเรียนพันธุ์ที่สมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราชโปรดมาก รสชาติจะมีระดับความมันและหวานสูงมาก มีกลิ่นแรงมาก ปัจจุบันไม่มีใครปลูกแล้ว อยู่ในสภาวะที่กำลังฟื้นฟูพันธุ์

The next variety is ‘Mon Thong’ which is considered a real commercial variety. Though durians can be grown in other provinces, However, Mon Thong from Nonthaburi is different as the shape of Mon Thong is long and cannot be put it up, but lie it down. When lying down, the durian looks like a pillow. The scent is not strong as other Mon thong durians, and the flavor is creamier than durians from other places.

The third variety is durian in the “Kob” family which will be mentioned is durian “Kob mae tao”. This variety of durian was Somdet Buddhacharn Toh Phomarangsi’s favourite. It has high level of creamy and sweet taste with strong scent, nowadays no one grow this durian anymore, and it is now under restoring the variety.



พันธุ์ที่สี่คือ “ทองย้อย” ถือว่าเป็นมารดาของทุเรียนโบราณทั้งหลาย เนื้อของทองย้อยจะมีความเข้มข้นกว่าทุเรียนพันธุ์อื่นๆ สีคล้ายกับดอกจำปา เนื้อละเอียด รสชาติหวานมัน แต่กลิ่นจะแปลกกว่าทุเรียนพันธุ์อื่นๆ เพราะทองย้อยจะมีกำมะถันมากกว่าทุเรียนพันธุ์อื่นๆ เป็นทุเรียนพันธุ์โบราณยาวนานกว่าร้อยปี ในอดีตเป็นที่นิยมมาก แต่ปัจจุบันกำลังอยู่ในสภาวะฟื้นฟูสายพันธุ์

นอกจากทุเรียนนนท์ทั้ง 4 สายพันธุ์แล้ว ยังมีอีกหนึ่งสายพันธุ์ที่กำลังได้รับความนิยมอยู่ในปัจจุบัน นั่นคือ “เม็ดในยายปราง” และ “ย่ามะवाद”

The forth variety is 'Thong yoi' which is considered the mother of durians. Its texture has darker colour than other varieties, similar to champak flower, fine texture with sweet and creamy flavor but it has different scent because Thong yoi contains more sulphur than other varieties. It is a very old variety over hundred years. It was popular in the old days but now it is under restoring the variety condition.

Aside from these 4 varieties of Nont durians, there is another variety that is now famous, Med nai yai prang and Yum ma wad.



ก้านยาว

หมอนทอง

กบแม่เฒ่า

ทองย้อย

ย่ามะवाद



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าบ่งจังหวัด หนึ่งในบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ประวัติศาสตร์ทุเรียนแห่งนันทบุรี History of Nont durian

ทุเรียนนนท์ เป็นทุเรียนที่มีประวัติศาสตร์ยาวนาน หากเจ้าของสวนอายุในปัจจุบัน 40 - 50 ปี นั่นก็หมายความว่า ตระกูลของเขาได้ปลูกทุเรียน มาแล้ว 4 - 5 รุ่นอายุคน หากไปถาม อายุคนแก่คนแก่ รุ่นปู่ย่า ตายาย ว่า ทุเรียนนนท์ มีการปลูกมานานหรือยัง คนรุ่นดังกล่าวก็จะตอบว่า “เกิดมาก็เห็นป่าทุเรียนอยู่แล้ว” หากสืบสาวในเชิงประวัติศาสตร์ลายลักษณ์อักษร ปรากฏว่า มีบันทึกเกี่ยวกับ ทุเรียนนนท์ ครั้งแรกเมื่อ พ.ศ. 2397 โดยมหาเสวกมนตรี พระยาแพทย์ พงศาวิสุทธาธิบดี (สุน สุทรเวช) แพทย์ประจำพระองค์ของพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว

Nont durian has a long history. If the current orchard owner is 40-50 years old, that means his family has grown durian for 4-5 generations. If asking old people about how long Nont durian has been grown, they will say “I saw durian trees since I was born”. If doing historical research in written document, there was a note about Nont durian first in 2397 B.E. by Phraya Pongsavisuthathibodhi (Soon Sundaravej), the personal doctor of King Mongkut.

ทุเรียนนนท์ นั้นมีความหลากหลายทางสายพันธุ์เป็นอย่างมาก ในอดีตพบมากถึง 200 - 300 กว่าสายพันธุ์ มีการปลูกมากถึง 10,000 ไร่ หลังจากผ่านเหตุการณ์อุทกภัยครั้งใหญ่มาสามครั้ง พื้นที่การปลูกทุเรียนของจังหวัดนนทบุรีก็ลดน้อยลงไปเหลือ 3,000 ไร่ จนปัจจุบันเหลือแค่ 15 ไร่ ความหลากหลายของสายพันธุ์ก็พลอยลดน้อยลงไป ซึ่งก่อนอุทกภัย พ.ศ. 2554 มีทุเรียนนนท์เหลืออยู่กว่าร้อยสายพันธุ์

Nont durian has various varieties, there were 200-300 varieties found in the past and grown in over 10,000 rai. After the major flood 3 times, the area of durian orchard in Nonthaburi was down to 3,000 rai and now is down to 15 rai only. The number of varieties is less which before the flood in 2011, Nont durian has about 100 varieties.





ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



ดินฟ้าอากาศ ของทุเรียนนนท์

จังหวัดนนทบุรีมีสภาพภูมิอากาศเหมือนกับเขตร้อนชื้น
ต่างๆ ไป กล่าวคือ หนึ่งปีจะมี 3 ฤดู ได้แก่ ฤดูร้อน ฤดูฝน
และฤดูหนาว ช่วงฤดูหนาวมีระยะเวลาที่สั้นมาก ด้วยความที่
เป็นเมืองเขตร้อน จึงทำให้ทุเรียนและผลไม้ชนิดอื่นเจริญเติบโต
ได้เป็นอย่างดี และอีกปัจจัยที่สำคัญต่อการเจริญเติบโตของ
ผลไม้ คือ สภาพดินที่มีความอุดมสมบูรณ์มาก เพราะเป็น
ดินตะกอนปากแม่น้ำ และจังหวัดนนทบุรีมีทรัพยากรน้ำ ที่อุดม
สมบูรณ์ เห็นได้จากคลองน้อยใหญ่ที่ตัดลัดเลาะไปตามสวนผลไม้
และนี่เองที่ทำให้ทุเรียนนนท์มีความโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์
เฉพาะตัว



Climate of Nont Durian

Nonthaburi has the same climate as general tropical weather which has 3 seasons - summer, rainy and cool season. The cool season is very short and as it is in tropical zone, it helps durian and other fruits to grow very well. Other factor that is important to the growth of fruit is fertile soil because it is alluvial soil on the mouth of a river. Nonthaburi is rich in water resource from many canals that run through the orchards and this is the reason why Nont durian is outstanding and unique.





ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ทุเรียนคือศิลปะ:

วัฒนธรรมในกระบวนการปลูกและดูแลที่ถ่ายทอดมาจาก ปู่ย่า ตายาย ก็เป็นปัจจัยที่สำคัญของทุเรียนนนท์ การดูแลอย่างเอาใจใส่ตั้งแต่ การอนุบาลไปจนถึงการเก็บลูกทุเรียน เจ้าของสวนทำเองทุกขั้นตอนอย่างเอาใจใส่ เพื่อคุณภาพของ ทุเรียนแต่ละลูก ดังนั้น ทุเรียนนนท์จึงไม่ต่างอะไรจาก “งานศิลปะ”



Durian is art

The culture of growing process that was passed from the ancestors is one important factor of Nont durian. The well treatment from nursing to harvesting, it is all done by the orchard owner with care. This is for the best quality of each durian, so Nont durian is no different than a “Master piece”





สถานที่ท่องเที่ยวใกล้เคียง Tourist Attraction

ตลาดน้ำบางคูเวียง อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี เป็นตลาดที่เต็มไปด้วยสีสันของตลาดน้ำที่ยังคงมีชีวิต ไม่ได้ปรุงแต่งแต่อย่างใด ตลาดจะเริ่มตั้งแต่ 6.00 น. - 8.00 น. ชาวสวนจะนำผลไม้บรรทุกเรือมาขายบริเวณตลาด ตอนเช้าจะสามารถเห็นวิถีชีวิตของชาวสวน วัฒนธรรมการตักบาตรทางเรือ

Bang Ku wiang floating market in Bang Gruay district, Nonthaburi province is a colourful and lively market with real actions. The market starts from 6.00 - 8.00 am. The orchardists bring their fruits to the market by boat in the morning. We can see the lifestyle of orchardists and people living by river, including the culture of alms giving to the monk travelling on boat.

ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์:

ปลูกในเขต 6 อำเภอของจังหวัดนนทบุรี ได้แก่ อำเภอเมือง อำเภอบางกรวย อำเภอปากเกร็ด อำเภอบางใหญ่ อำเภอบางบัวทอง และ อำเภอไทรน้อย

Scope of Geographical area

Grown in 6 districts of Nonthaburi province - Muang, Bang kruay, Pakkret, Bangyai, Bangbuathong and Sai noi district.





ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ :

ลิ้นจี่ค่อมสมุทรสงคราม

ทะเบียนเลขที่ : สช 55100043

Geographical Indications :

Samutsongkhram Kom Lychee

Registration Number : GI 55100043

รายการสินค้า : ลิ้นจี่

Catagory : Lychee



สมุทรสงคราม



Samutsongkhram Kom Lychee ลิ้นจี่คอมพิวเตอร์สมุทรสงคราม

“เมืองหอยหลอด ยอดลิ้นจี่ มีอุทยาน ร.2 แม่กลองไหลผ่าน นมัสการหลวงพ่อบ้านแหลม” คือคำขวัญของจังหวัดสมุทรสงคราม เมืองสามน้ำ กล่าวคือน้ำเค็ม น้ำกร่อย และน้ำจืด หากสังเกตจากคำขวัญของจังหวัด จะเห็นว่าสมุทรสงครามเป็นจังหวัดที่เต็มไปด้วยตำนาน และเรื่องเล่า ไม่ว่าจะผ่านวรรณกรรม เพลงลูกทุ่งที่โด่งดัง

“City of Hoi Lot, Top Lychee, King Rama II Memorial Park, the Mae Klong River, and Luangpho Ban Laem” is the slogan of Samutsongkhram province, Samutsongkhram is the city of three water - salt water, brackish water and fresh water. From the slogan, Samutsongkhram is a province rich in legends and tales through literatures and famous folk songs.





ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ต้นกำเนิดศิลปวัฒนธรรมของกรุงเทพมหานคร ผ่านพระราชประวัติของพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย และแน่นอนในปัจจุบัน เมื่อเอ่ยถึง “อัมพวา” แหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมแนวย้อนยุคที่สุดแสนจะโด่งดัง ย่อมไม่มีใครไม่รู้จัก แต่อีกสิ่งหนึ่งที่นำสะตุความสนใจคือผลไม้ โดยเฉพาะลิ้นจี่ ทั้งที่สมุทรสงครามไม่ใช่จังหวัดในเขตหนาว ซึ่งเป็นสภาพอากาศที่ลิ้นจี่ ผลิตดอกออกผลได้ดี แต่ลิ้นจี่ก็ถูกยกเป็นหนึ่งในเอกลักษณ์ของจังหวัดสมุทรสงคราม

The origin of Bangkok cultural arts through the royal biography of King Rama II, and definitely now when mentioning “Amphawa”, a famous retro cultural tourist spot, everyone knows about it. But there is another interesting thing in Samutsongkhram, it is fruit, especially the Lychee. Samutsongkhram is not a province in cool climate which is suitable for lychee but lychee has become a signature of Samutsongkhram



ลิ้นจี่แห่งสมุทรสงคราม

ลิ้นจี่ค่อมสมุทรสงคราม (Samutsongkhram Kom Lychee) คือลิ้นจี่พันธุ์ค่อม หรือหอมลำเจียก ลูกขนาดเล็กแห้ง ไม่ฉ่ำ น้ำเหมือนลิ้นจี่พันธุ์อื่น แต่มีรสชาติหวานอร่อย นอกจากรสชาติที่โดดเด่นเป็นเอกลักษณ์แล้ว พันธุ์ค่อมยังยึดโยง อยู่กับสภาพพื้นดินฟ้าอากาศของสมุทรสงคราม เนื่องจากพันธุ์นี้เมื่อนำไปปลูกที่อื่นจะไม่ออกลูก ดังกรณีที่ชาวสวน ลิ้นจี่นำลิ้นจี่พันธุ์ค่อมไปปลูกที่จังหวัดเชียงใหม่ ปรากฏว่า ต้นสูงใหญ่แข็งแรง เวลาผ่านไปเป็นสิบปีก็ไม่ปรากฏว่า ลิ้นจี่พันธุ์ค่อมต้นดังกล่าวจะออกลูก ในทางตรงกันข้าม ชาวสวนที่สมุทรสงครามนำลิ้นจี่พันธุ์จักรพรรดิมาปลูกที่สมุทรสงครามก็ไม่ออกลูกเหมือนกัน ดังนั้น จะเห็นว่าลิ้นจี่พันธุ์ค่อมจึงเป็นลิ้นจี่เฉพาะถิ่นของสมุทรสงคราม



Lychee of Samutsongkhram

Samutsongkhram Kom Lychee or Hom lamjiak is small, dry and not juicy as other varieties but sweet and delicious. Beside from outstanding and unique flavor, Kom lychee is also bonded to the climate of Samutsongkhram. This type of lychee will not yield when grown in other areas. Some lychee orchardists brought Kom lychee to grow in Chiang mai province, after 10 years the tree was big and strong but the lychee never bear fruits. On the other hand, Samutsongkhram orchardist tried to grow Chakrapat lychee in Samutsongkhram, and it never bear fruit either. So the Kom lychee is a local fruit of Samutsongkhram.





ONE PROVINCE GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เรื่องเล่าลิ้นจี่คอมพิวเตอร์สงคราม

ต้นกำเนิดลิ้นจี่คอมพิวเตอร์สงครามที่โด่งดังเริ่มต้นขึ้น ณ ตำบล แควอ้อม อำเภอมะนัง อำเภอผู้ว่าราชการจังหวัดสงคราม นายติ มีแก้วกฤษกร อาชีพชาวสวน โดยนำเมล็ดพันธุ์มาจาก ตรอกจันทร์ ยานนาวา บางกอก ประมาณปี พ.ศ. 2397 ปรากฏว่าให้ผลเร็วภายใน 3 ปี ผลดกเต็มต้น มีสีแดงสด รสหวานอร่อย เดิมทีเรียกว่าพันธุ์ “อีคอมพิวเตอร์” เพราะ ต้นไม้ไม่ค่อยสูง มีลักษณะเป็นพุ่ม ต่อมาตัดคำว่า “อี” ออก เหลือเพียงคำว่า “คอมพิวเตอร์” จึงเป็นที่มาของ “ลิ้นจี่คอมพิวเตอร์สงคราม” ที่มีชื่อเสียงในปัจจุบัน ทุกปีทางจังหวัด สงครามจะมีการจัดงาน “วันลิ้นจี่และของดีเมืองแม่กลอง”

Tale of Samutsongkhram Kom lychee

The origin of the famous Samutsongkhram Kom lychee began in Kwaee om sub-district in Amphawa. The first person who grew it was Mr. Ti Meegaewgunchorn, an orchardist. He brought the seeds from Trok Chan, Yannawa, Bnagkok around 2397 B.E. It turned out that his lychee yielded within the first 3 years. It bear so many fruits in bright red colour and sweet. It was called “E Kom” because the tree is not so tall and is bush-like, later the word ‘E’ was cut, used only ‘Kom’. This is the origin of the famous “Samutsongkhram Kom Lychee”. Every year, Samutsongkhram province will hold a fair “Lychee day and tidbits of Mae Klong city”



ภูมิประเทศและภูมิอากาศ ของสมุทรสงคราม

จังหวัดสมุทรสงคราม ลักษณะภูมิประเทศพื้นที่ทั่วไปเป็นที่ราบลุ่ม มีแม่น้ำแม่กลอง ไหลผ่านตอนกลางของพื้นที่ตามแนวเหนือ - ใต้ ผ่านอำเภอบางคนที อำเภออัมพวา อำเภอท่ายางที่บริเวณปากแม่น้ำในเขตอำเภอเมืองสมุทรสงคราม บริเวณพื้นที่ชายฝั่งทะเลของ จังหวัดสมุทรสงคราม มีความยาวฝั่งทะเลประมาณ 23 กิโลเมตร ส่วนใหญ่พื้นที่เกือบ ทั้งหมดของจังหวัดเป็นที่ราบชายฝั่งที่มีความลาดเอียงน้อยกว่า 1 เปอร์เซ็นต์ไปทาง ชายฝั่งทะเล มีคลองธรรมชาติและคลองขุดเชื่อมต่อกันเป็นโครงข่ายทั่วพื้นที่ 338 คลอง คลองเหล่านี้ทำหน้าที่ระบายน้ำ ระหว่างพื้นที่ส่วนบนกับฝั่งทะเล ดินมีสภาพเป็นกรด เล็กน้อยจนถึงเป็นด่างปานกลาง มีความอุดมสมบูรณ์ปานกลางจนถึงสูง เนื่องจากมีแร่ธาตุ ฟอสฟอรัส และโปแตสเซียมอยู่สูง



Geography and climate of Samut Songkhram

Samut Songkhram geography - Most of the area is the plain with Mae Klong River run through the middle of its area from north to south, through Bang Kon Tee and Amphawa to the Gulf of Thailand at the mouth of the river in Muang district, Samut Songkhram. The coast area of Samut Songkhram is about 23 kilometers long, most of the area of the province is coastal plain with less than 1 percent of slope, medium to high fertile soil with high level of phosphorus and potassium.



ONE PROVINCE GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

สภาพภูมิอากาศโดยทั่วไปของจังหวัดสมุทรสงครามได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้จากอ่าวไทยและทะเลจีนใต้ ทำให้เกิดฝนตกชุกในฤดูฝน และทำให้สภาพอากาศชุ่มชื้นตลอดทั้งปี มีหน้าหนาวช่วงสั้นๆ ระหว่างเดือนธันวาคม - มกราคม

จากสภาพดินและอากาศดังกล่าวทำให้ลิ้นจี่ที่เจริญเติบโตบนผืนดินของสมุทรสงครามมีลักษณะเฉพาะตัว และไม่สามารถผลิตดอกออกผลที่อื่นได้

Common climate of Samutsongkhram has influenced by Southwest monsoon from Thai Gulf and South China Sea causing heaving rain in rainy season and damp weather all year round. It has short cool season during December and January.

That soil condition and climate make Lychee grown on Samutsongkhram soil having a unique feature and cannot yield in other area.





สถานที่ท่องเที่ยวใกล้เคียง Tourist Attraction

วัดเขายี่สาร และพิพิธภัณฑ์เขายี่สาร เป็นวัดเก่าแก่โบราณ สร้างครั้งเมื่อสมัยกรุงศรีอยุธยา มีพระวิหารบนยอด เขาเป็นรูปเรือ และมีรอยพระพุทธรบาทสี่รอยซึ่งเป็นองค์ประธานของวัด บานประตูสลักไม้เป็นศิลปะแบบอยุธยา อาคารศาลาการเปรียญของวัดเป็นพิพิธภัณฑ์ บอกเล่าเรื่องราวของชุมชนชาวเขายี่สารที่ก่อตั้งมายาวนาน มาแต่ครั้งสมัยกรุงศรีอยุธยา

Khao Yi San Temple and museum is an ancient temple built in Ayutthaya reign. The Buddha hall in a shape of a ship is located on the top of a hill with 4 Buddha's footprints as a main attraction of the temple. The doors made of crafted wood in Ayuthaya Art, the sermon hall in temple is a museum telling the stories of Yi San community which settled here since Ayuthaya period.

ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์:

ปลูกในเขตพื้นที่ ตำบลบางขันแตก อำเภอเมือง
อำเภอมโนรมย์ อำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม

Scope of Geographical area

Grown in the area of Bang Kantaik, Muang, Amphawa
and Bangkontee district in Samutsongkhram province.

แผนที่สมุทรสงคราม





ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION
สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ :

ส้มโอขาวใหญ่สมุทรสงคราม

ทะเบียนเลขที่ : สช 55100045

Geographical Indications :

Samutsongkhram Khaoyai Pomelo

Registration Number : GI 55100045

รายการสินค้า : ส้มโอ

Catagory : Pomelo



สมุทรสงคราม



Samut Songkhram Khaoyai Pomelo ส้มโอขาวใหญ่สมุทรสงคราม

ส้มโอที่ขึ้นชื่อลือชาในประเทศไทยมีเพียงไม่กี่ที่ ไม่กี่สายพันธุ์ ด้วยว่าส้มโอเป็นผลไม้ที่ต้องอาศัยสภาพอากาศและสภาพดินเป็นตัวกำหนดรสชาติเฉพาะถิ่น และหนึ่งในส้มโอที่ขึ้นชื่อนั้น ก็คือส้มโอน้ำกร่อยอย่าง “ส้มโอขาวใหญ่สมุทรสงคราม”

There are not many varieties of pomelo that are famous in Thailand as pomelo is a fruit that requires weather and soil condition to set its local flavor. One of famous pomelo is brackish water pomelo “Samut Songkhram Khaoyai Pomelo”.





ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ส้มโอขาวใหญ่ สมุทรสงคราม

Samutsongkhram
Khaoyai Pomelo

ส้มโอขาวใหญ่สมุทรสงคราม (Samutsongkhram Khaoyai Pomelo) เป็นส้มโอที่มีรสชาติหวาน มีน้ำมากแต่ไม่แฉะ มีลูกดก ผลค่อนข้างใหญ่ เนื้อกึ่งหรือเนื้อในมีสีขาวอมเหลืองเบียดกันแน่น ผลหนึ่งประมาณ 12 - 14 กลีบ แยกออกจากกันได้ง่าย และอ่อนไม่ติดเปลือก เมล็ดส่วนใหญ่เป็นเมล็ดลีบ เมื่อเก็บมาจากต้นแล้วสามารถเก็บไว้ได้นานเป็นเดือน ผิวเรียบ ต่อม้ำมันใหญ่ เปลือกหนา ผิวด้านในมีสีขาว

Samutsongkhram Khaoyai Pomelo is sweet, juicy but not slushy, prolific, big. Its pulps are yellowish white and congested tightly. One fruit has about 12-14 lobes, easy to separate and not stick to its peel, most seeds are stunted. After picking from the tree, it can be kept for month. Its skin is smooth and thick with big oil glands, the inside skin is white.

ประวัติส้มโอชาวใหญ่สมุทรสงคราม

ส้มโอชาวใหญ่สมุทรสงครามเป็นพันธุ์ที่มีอายุยืน มีการสืบต่อมาหลายชั่วอายุคน อายุประมาณ 160 กว่าปีก็ยังคง ให้ผลผลิตอยู่ โดยนำเมล็ดพันธุ์มาจากบางกอกน้อย ธนบุรี ตามบันทึกปลูกครั้งแรกเมื่อ พ.ศ. 2475 น่าจะหมายถึง การปลูกในฐานะพืชเศรษฐกิจ เพราะจากคำบอกเล่าของชาวสวนส้มโอสูงวัยท่านหนึ่งในอำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม กล่าวว่า เกิดมาก็เห็นส้มโอพันธุ์ชาวใหญ่อยู่แล้ว แต่ปลูกไม่ดกดังเช่นส้มโอพันธุ์อื่นๆ จึงปลูกเป็นพืชเศรษฐกิจไม่ได้ หลังจากมีการชลประทานที่ดี สามารถควบคุมการขึ้นลงของน้ำเค็มได้ พร้อมกับการควบคุมน้ำที่จะเข้าสวนเพื่อบังคับให้ส้มโอชาวใหญ่ออกดอกออกผลได้ถึงสามครั้งต่อปี ทั้งนี้มีชาวสวนบางคนได้ริเริ่มนำซีแตดนาเกลือ หรือดินตะกอนในนาเกลือ มาเป็นปุ๋ยเพิ่มความหวานให้กับส้มโอ ทำให้ส้มโอชาวใหญ่มีรสชาติที่หวานฉ่ำ และออกผลดกจนสามารถปลูกเป็นพืชเศรษฐกิจได้





ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

History of Samutsongkhram Khaoyai Pomelo

Samutsongkhram Khaoyai Pomelo is a long live variety, it has been through generations. The 160 years old pomelo still bears fruits. It was first brought from Bangkok Noi, Thonburi as listed in document since 2475 B.E. and believed to be for commercial purpose. From a story of an old orchardist in Bang kon tee, Samutsongkhram saying he has seen the pomelo since he was born but it was not prolific as other kinds, so it cannot be grown for commercial purpose.





ดินฟ้าอากาศ เมืองสมุทรสงคราม

จากการที่จังหวัดสมุทรสงครามเป็นเมืองสามน้ำ ที่มีทั้งน้ำเค็ม น้ำกร่อย และน้ำจืด ทำให้ผลไม้ที่ปลูกในพื้นที่จังหวัดมีรสชาติดี โดยเฉพาะส้มโอพันธุ์ขาวใหญ่ซึ่งเป็นพันธุ์ดั้งเดิมนั้นที่สามารถขึ้นได้ดีในพื้นที่นี้ ซึ่งเป็นเครื่องแสดงสภาพบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์อย่างชัดเจน เพราะเป็นพันธุ์ที่ต้องปลูกในพื้นที่ที่น้ำใต้ดินกร่อยอย่างจังหวัดสมุทรสงคราม ที่จะทำให้อร่อย รสชาติของส้มโอมีรสหวาน อร่อย เนื้อนุ่มและร้อนไม่ติดเปลือก ฉ่ำแต่ไม่แฉะ และไม่มีเมล็ด

Climate of Samutsongkhram

Samutsongkhram is the city of three waters - salt water, brackish water and fresh water. The fruits grown in this city have better taste, especially the Khaoyai Pomelo which is an original variety. It can grow very well in this area and this is a clear indicator because this variety must be grown in brackish water area like Samutsongkhram, so the fruits will be sweet, delicious, soft and easily peel off, juicy but not slushy and seedless.





ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ส้มโอพันธุ์ขาวใหญ่จึงเป็นพืชเฉพาะเมืองสมุทรสงคราม แม้ว่าจะนำกิ่งไปปลูกในพื้นที่อื่นก็จะไม่เหมือนของจังหวัดสมุทรสงคราม จะมีรสชาติที่ค่อนข้างเปรี้ยวกว่าแต่มีผลดกมากกว่า อย่างเช่นที่ปลูกในจังหวัดกาญจนบุรี แม้ว่าจะมีขนาดลำต้นที่ใหญ่กว่าของจังหวัดสมุทรสงคราม 5 เท่า มีจำนวนผลผลิตถึง 300 - 400 ลูกต่อรุ่น แต่ก็มีรสชาติที่สู้ส้มโอขาวใหญ่สมุทรสงครามไม่ได้ เพราะลักษณะดินที่มีสภาพเป็นดินปนทราย แตกต่างกับดินสมุทรสงครามที่เป็นดินตะกอนปากแม่น้ำ บริเวณที่ราบลุ่มแม่น้ำแม่กลอง ซึ่งเป็นเอกลักษณ์และเอื้อต่อการปลูกส้มโอขาวใหญ่

Khaoyai Pomelo is a local fruit of Samutsongkhram. If grown in a different place, it will not be the same as in Samutsongkhram. It will be more sour but more fruitful, for example, the one grown in Kanchanburi, the tree is 5 times bigger than the ones in Samutsongkhram and yield 300-400 fruits each time but the flavor is not as good as the ones from Samutsongkhram. This is because the soil condition as loamy sand which is different from alluvial soil in Samutsongkhram around Mae Klong River plain. This type of soil is unique and beneficial for growing Khaoyai Pomelo.





สถานที่ท่องเที่ยวใกล้เคียง Tourist Attraction

ตลาดน้ำอัมพวา อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม เป็นตลาดน้ำที่มีชื่อเสียงแห่งหนึ่งของประเทศไทย เป็นตลาดน้ำแนวย้อนยุคที่มีความคึกคัก สามารถซื้อผลไม้สดๆ จากไร่ รวมถึงอาหารอร่อยอีกมากมายหลายอย่าง ชมบรรยากาศร้านค้าที่ตกแต่งแนวย้อนยุคสวยงาม กาแฟโบราณ ขนมหวานไทยเดิม และนั่งเรือเที่ยวชมบรรยากาศสองฝั่งคลองอัมพวา

Amphawa floating market in Amphawa district, Samutsongkhram province is one of famous floating markets in Thailand. It is a retro market with lively actions. You can buy fresh fruits from orchards and many other delicious food, impress with the retro style decoration of shops while enjoying ancient coffee, Thai desserts and beautiful scenery of both sides on a boat trip along Amphawa canal.

ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์:

ปลูกในเขตพื้นที่ ตำบลบางขันแตก ตำบลท้ายหาด อำเภอเมือง
อัมพวา อัมพวา อัมพวา อัมพวา อัมพวา อัมพวา อัมพวา อัมพวา อัมพวา อัมพวา

Scope of Geographical area

Grown in the area of Bangkantak, Tai had, Muang, Amphawa, Bangkontee district of Samutsongkhram province.

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ส้มโอขาวใหญ่สมุทรสงคราม





ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ :

ส้มโอทับทิมสยามปากพนัง

ทะเบียนเลขที่ : สช 55100046

Geographical Indications :

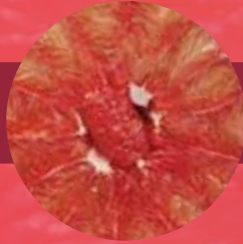
Pakpanang Tabtim Siam Pomelo

Registration Number : GI 55100046

รายการสินค้า : ส้มโอ

Catagory : Pomelo





Pakpanang Tabtim Siam Pomelo ส้มโอทับทิมสยามปากพนัง

เมื่อเอ่ยถึงส้มโอทับทิมสยามของปากพนัง เชื่อว่าหลายคนที่ยื่นชอบพืชตระกูลส้มหรือส้มโอคงไม่มีใครไม่รู้จัก “ส้มโอทับทิมสยามปากพนัง” (Pakpanang Tabtim Siam Pomelo) ที่ขึ้นชื่อในด้านรสชาติ และราคาเป็นแน่ ความโดดเด่นคือ เนื้อมีสีแดงคล้ายทับทิม รสชาติหวาน นุ่ม ปราศจากรสขมติดลิ้น เปลือกบาง ผิวเรียบ มีสีนวลอมเหลือง สัมผัสนุ่มเมื่อตุ้ดงกำมะหยี่ เพราะมีขนขนาดเล็กปกคลุมทั่วผล ต่อมน้ำมันมีขนาดเล็กละเอียด

When mentioning Pakpanang Tabtim Siam Pomelo, many people who like Citrus fruits or Pomelo must know about Pakpanang Tabtim Siam Pomelo which is famous in its flavor and the price. The special features include ruby red texture, sweet, soft, no bitterness, thin and smooth shell, yellowing cream color, velvet soft when touching because it has tiny hairs around the fruit, oil glands are fine.





ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ที่มาของ ส้มโอทับทิมสยาม

นับเป็นเวลาสิบเอ็ดปีล่วงมาแล้วที่ส้มโอทับทิมสยามสร้างชื่อเสียงให้กับลุ่มน้ำปากพนัง ในฐานะส้มโออันดับหนึ่งของเมืองไทย แต่ใครหลายคนอาจไม่เคยรู้ว่า ส้มโอทับทิมสยามปากพนังไม่ได้มีต้นกำเนิดที่ปากพนัง แต่เป็นส้มโอพันธุ์พื้นเมืองของจังหวัดปัตตานี คนแรกื่อนำมาปลูกในอำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช คือ ผู้ใหญ่สมหวัง มีสและ เมื่อครั้งไปเยี่ยมญาติที่จังหวัดปัตตานีนั้น ได้สังเกตเห็นส้มโอพันธุ์ดังกล่าวมีเนื้อในสีสวยแปลก และเปลือกยังมีลักษณะนุ่มกว่าส้มโอพันธุ์อื่นๆ ขณะนั้นเรียกว่า “ส้มสีชมพู” จึงได้นำมาปลูกที่หมู่บ้านแสงวิมาน ตำบลคลองน้อย อำเภอ

Origin of Tabtim Siam Pomelo

It has been 11 years since Tabtim Siam Pomelo put the fame to Pakpanang River basin as the top pomelo of Thailand but many people may not know that Pakpanang Tabtim Siam Pomelo's origin is not in Pakpanang. It is a local variety of Pattani, the first person who brought it to grow in Pakpanang is Mr. Somwang Muslae, the village headman. When he visited his relatives in Pattani, he found this pomelo having strange and beautiful colour inside and its shell is also softer than other pomelos. At that time, it was called “Pink citrus”, so he brought





ปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวน 9 ต้น ในการปลูก ครั้งแรกนั้น ส้มโอสีชมพู ยังมีรสชาติเหมือนกับแม่พันธุ์ที่ปัตตานี หวานน้อยและมีรสขม ในระยะต่อมาเกษตรกรชาวปากพนังได้ปรับปรุงสายพันธุ์ใหม่ และปรับเปลี่ยนช่วงเวลาการเก็บเกี่ยว โดยรอให้ส้มโอแก่ครบ 8 เดือนเสียก่อน จึงเก็บเกี่ยวผลผลิตควบคู่ไปกับการใช้ปุ๋ยหมัก และน้ำหมักชีวภาพที่เกษตรกรนำสูตรมาจากกรมพัฒนาที่ดิน จังหวัดนครศรีธรรมราช ไร่และรดบริเวณโคนต้น ส้มโอทุก 7 วันเพื่อให้ส้มโอมีเนื้อนุ่ม และเมื่อส้มโอปรับเข้ากับ สภาพดินที่ปากพนังได้แล้ว ส้มโอสีชมพูจึงมีเนื้อเป็นสีแดงราวกับทับทิม รสชาติหวานอร่อย จึงมีการให้ชื่อใหม่ว่า “ส้มโอทับทิมสยามปากพนัง” ซึ่งใช้เรียกมาจนถึงปัจจุบันนี้

9 seedlings back to grow in Sangwiman village, Klong noi, Pakpanang district in Nakhon Si Thammarat province. The first yield, the flavor was same as the ones grown in Pattani - less sweet and a little bitter. Later on, the orchardists in Pakpanang tried to improve the variety and adjusted the harvesting period by waiting until the fruits are 8 months old then harvest and fertilize together with organic fertilizers they received the formula from Land Development Department in Nakhorn Si Thammarat every 7 days for softer texture. When the pomelo adjusted to the soil condition in Pakpanang, the Pink citrus then has ruby red texture, sweet flavor, and it was given a new name to “Pakpanang Tabtim Siam Pomelo” and is called until today.



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ดิน และ ฝน ของปากพนัง

Soil and rain of Pakpanang

อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช เป็นจังหวัดหนึ่งในดินแดนด้ามขวานของประเทศไทย ซึ่งเป็นที่รู้จักกันว่าเป็นดินแดน “ฝน 8 แดด 4” คือมีฤดูฝนที่ยาวนาน โดยเริ่มตั้งแต่วันที่เดือนพฤษภาคม ไปจนถึงเดือนธันวาคมของทุกปี ในบางปีอาจมีฝนตกจนถึงเดือน มกราคมส่วนฤดูร้อน จะเริ่มในเดือนกุมภาพันธ์ไปจนถึงเดือนเมษายน หรืออาจร้อนไปจนถึงเดือนพฤษภาคม สำหรับสภาพภูมิประเทศนั้น มีเทือกเขานครศรีธรรมราชและเทือกเขาบรรทัด เป็นต้นน้ำของแม่น้ำลำคลองทุกสายในจังหวัด มีป่าที่อุดมสมบูรณ์และมีแร่ธาตุต่างๆ สูงมาก ส่งผลให้พื้นที่ปากแม่น้ำในบริเวณลุ่มน้ำปากพนัง



Pakpanang district, Nakhon Si Thammarat is one province in the South of Thailand where it is known as “8 rains 4 suns” meaning longer rainy season starting from May to December each year, sometimes it rains until January. Summer starts from February to April or May. The geography consists of Nakhon Si Thammarat mountain range and Bantad mountain range which is the water source of all the rivers and canals in the province. It has rich forest and high level of mineral which make the area in mouth of river



มีสภาพดินอุดมสมบูรณ์ ประกอบด้วยกับมีซากเปลือกหอยและบรรดาซากสัตว์ที่มีกระดูกทั้งหลายทับถมอยู่ในพื้นดิน จึงทำให้ผืนดินลุ่มน้ำปากพองอุดมไปด้วยแคลเซียมซึ่งเป็นแร่ธาตุสำคัญสำหรับพืชตระกูลส้มที่ทำให้พืชพันธุ์ส้มนั้นมีรสหวาน นี่คือเอกลักษณ์ สำคัญของดินในลุ่มน้ำปากพองที่สร้างให้ส้มโอทับทิมสยามมีความโดดเด่นเป็นที่นิยม

อย่างไรก็ตาม แม้ดินจะสภาพดีเพียงใด ก็เชื่อว่าปากพองจะไม่มีปัญหาในการปลูกพืชตระกูลส้ม ด้วยว่าในช่วงฤดูฝนของทุกปี ปากพองมักประสบปัญหาน้ำท่วม ทำให้เกษตรกรชาวปากพองไม่นิยมปลูกส้มเขียวหวาน เพราะไม่ทนทานต่อสภาวะน้ำขังเป็นเวลานาน แต่ส้มโอสามารถทนต่อสภาวะดังกล่าวได้มากกว่า

basin is fertile, combined with remains of shells and shell animals piled up under the ground giving more calcium which is important mineral for Citrus. It makes the citrus sweet and this is the special feature of Pakpanang soil that makes Pakpanang Tabtim Siam Pomelo outstanding and famous.

However, despite the good quality of soil but Pakpanang still face some difficulties to grow Citrus varieties. During rainy season, Pakpanang often flooded, so the orchardists avoid growing oranges because it is not endure long time water logged but pomelo can bear that condition.





ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

หนึ่งเดียวคือ ส้มโอทับทิมสยามปากแพนัง

จากสภาพป่าเขาที่อุดมสมบูรณ์ของจังหวัดนครศรีธรรมราช ก่อเกิดแม่น้ำลำคลองมากมาย ได้พัดพาเอาแร่ธาตุที่สำคัญต่อพืชพันธุ์ มาทับถมเป็นตะกอน ณ บริเวณอำเภอปากแพนัง ซึ่งเป็นดินแดนที่เป็นดินตะกอนปากแม่น้ำ กอปรกับพื้นดินบริเวณดังกล่าวทับถมไปด้วยเปลือกหอยและซากสัตว์กระดองอื่นๆ ทำให้พื้นดินเต็มไปด้วยความอุดมสมบูรณ์ โดยเฉพาะแคลเซียมในพื้นที่ได้มาจากซากหอยและสัตว์กระดองทั้งหลาย ทำให้ส้มโอทับทิมสยามมีรสชาติที่โดดเด่นเป็นเอกลักษณ์เฉพาะอำเภอปากแพนังจังหวัดนครศรีธรรมราชเท่านั้น

The one and only Pakpanang Tabtim Siam Pomelo

The abundant forest of Nakhon Si Thammarat created many water resources that bring important minerals to plants, piled up to become alluvial soil in Pakpanang district which is the mouth of river area, plus the remains of shells making the soil fertile with calcium. That made Pakpanang Tabtim Siam Pomelo an outstanding and unique flavor fruit only in Pakpanang, Nakhon Si Thammarat.





สถานที่ท่องเที่ยวใกล้เคียง Tourist Attraction

ชายหาดเลปากพ่องเป็นชายหาดยาวไปตามชายฝั่งทะเล โดยมีแหลมตะลุมพุกเป็นแหลมทรายรูปจันทร์เสี้ยวยื่นไปในอ่าวไทย ซึ่งอยู่บริเวณตอนบนของอำเภอปากพ่อง ด้านที่ติดกับทะเลด้านใน ชมบรรยากาศชุมชนประมงที่สวยงาม

Pakpanang beach stretches along the ocean coast with Talumpuk cape as a crescent moon shape sandy cape sticking out to the Thai Gulf. It is located in the north of Pakpanang district on the side of inner sea where it has attractive fishing community atmosphere.

ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์:

ปลูกในเขตพื้นที่อำเภอปากพ่อง จังหวัดนครศรีธรรมราช

Scope of Geographical area

Grown in Pakpanang district, Nakhon Si Thammarat province.

แผนที่อำเภอปากพ่อง จังหวัดนครศรีธรรมราช





ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ :

เส้นไหมไทยพื้นบ้านอีสาน

ทะเบียนเลขที่ : สช 56100050

Geographical Indications :

Isan Indigenous Thai Silk Yarn

Registration Number : GI 56100050

รายการสินค้า : เส้นไหม

Catagory : Thai Silk Yarn



ภาคอีสาน



Isan Indigenous Thai Silk Yarn เส้นไหมไทยพื้นบ้านอีสาน

เมื่อเอ่ยถึงคำว่า “อีสาน” ภาพแรกที่ปรากฏแก่คนทั่วไปคือ ความแห้งแล้งและกันดาร แต่ใครเล่าจะรู้ว่าอีสานเป็นแหล่งกำเนิด “ผ้าไหม” ที่มีคุณภาพและมีเอกลักษณ์ของประเทศไทย ที่สร้างรายได้ให้กับผู้ผลิต “ผ้าไหม” ผ้าไหมคุณภาพนั้น ไม่ได้มาจากลวดลายที่ถักทอเพียงอย่างเดียว ส่วนที่สำคัญที่สุดคือ “เส้นไหม” ที่เกิดจากระบวนการเพาะเลี้ยงตัวไหมมาเป็นอย่างดี

When mentioning “Isan”, the first image that comes to mind is drought and backcountry but who would have known that Isan is the origin of high quality and special “Silk” of Thailand that make good income to the producers. High quality silk is not only about the weaving pattern but the most important part is “Silk yarn” which produced with good process in cultured silkworms.





ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เส้นไหมแห่งที่ราบสูง

เส้นไหมไทยพื้นบ้านอีสาน (Isan Indigenous Thai Silk Yarn) คือเส้นไหมดิบที่ยังไม่ได้ถักทอ ผ่านกระบวนการสาวไหมด้วยมือที่ได้จากตัวไหมพันธุ์พื้นบ้านในเขตภาคอีสานทั้ง 20 จังหวัด ซึ่งเส้นไหมที่ได้จะมีเอกลักษณ์โดดเด่นไม่เหมือนเส้นไหมจากที่อื่น คือ มีสีเหลืองดูจทอง มีความมัน เลื่อม ความนุ่มนวล ความเหนียว และขนาดของเส้นมีความสม่ำเสมอ

Silk yarn of the Plateau

Isan Indigenous Thai Silk Yarn is raw silk yarn that is not yet weaved. The silk is from local silkworms through the process by hands in 20 provinces in Isan. The silk has unique features and different from silk from other area - golden yellow, glossy, soft, tough and even size.



กางสายไหมสู่อีสาน

มีข้อสันนิษฐานว่าการปลูกหม่อนเลี้ยงไหมในพื้นที่ภาคอีสานมีมานานถึง 3,000 ปี จากหลักฐานที่พบเศษผ้าไหมติดอยู่กับกำไลสำริดของมนุษย์ยุคก่อนประวัติศาสตร์ที่บ้านเชียง จังหวัดอุดรธานีสันนิษฐานว่าวัฒนธรรมการปลูกหม่อนเลี้ยงไหมอาจได้รับการถ่ายทอดมาจากชนพื้นเมือง ทางตอนใต้ของประเทศจีน ที่อพยพลงมาสู่บริเวณทางภาคอีสาน วัฒนธรรมดังกล่าวได้ถูกถ่ายทอดและประยุกต์ให้เข้ากับบริบททางสภาพแวดล้อมของภาคอีสานมาเป็นระยะเวลาอันยาวนาน จนทำให้เส้นไหมไทยพื้นบ้านอีสานมีความโดดเด่น มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวอย่างที่เห็นในปัจจุบัน เมื่อเอ่ยถึงผ้าไหมที่มีคุณภาพสูงผู้เชี่ยวชาญเรื่องผ้าไหมต้องนึกถึงอีสานเท่านั้น



Silk Road to Isan

There is an assumption that people has grown Mulberry to feed silkworms in Isan for 3,000 years, according to the evidence of a piece of silk fabric attached to a bronze bracelet of human from Prehistorical period found in Ban Chiang, Udonthani province. Assuming that silkworm cultured may be transferred from native in South of China who migrated to Isan. That culture has been passed through and applied to the environmental context in Isan for a long time until the Isan Indigenous Thai Silk Yarn is remarkable with unique and outstanding features as in today. When talking about high quality silk, the experts of silk consider that it must be "Isan Silk" only.



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



ในอดีตผ้าไหมถือว่าเป็นสมบัติอันล้ำค่าของชาวอีสาน ในหนึ่งครอบครัวต้องมีการทอผ้าไหมเก็บไว้หลายร้อยผืน พอถึงช่วงเวลาของพิธีกรรมและประเพณีงานบุญต่างๆ ที่มักจัดขึ้นในวัดนั้น ชาวอีสานจะนุ่งผ้าไหมมาอดโฉมกัน ทั้งชายและหญิง นอกจากนี้ ในวัฒนธรรมโบราณของชาวอีสานนั้น เส้นไหมยังถูกนำไปเป็นสมบัติอันล้ำค่าที่จะนำติดตัวไปยังโลกหน้าของผู้ตาย และยังสัมพันธ์กับพุทธศาสนา เพราะผ้าไหมจะถูกนำไปห่อคัมภีร์ต่างๆ ทางพุทธศาสนา หรือที่ชาวอีสานเรียกว่า “หนังสือผูก” แล้วนำไปเก็บไว้ในตู้ไม้ เพื่อเป็นการรักษาคัมภีร์เหล่านั้น

In the past, Silk is considered a treasure of Isan people. Every family must weave hundreds of silk for keeping. When there is an important ceremony of tradition fair mostly held in the temple, Isan people, both men and women will wear their best silk to show off. Moreover, in the ancient culture of Isan people, silk is brought with the dead as his treasure to the next world. It also relates to Buddhism as silk is used to wrap religious books that Isan people called “Tied book” and then keep in a wooden cabinet to preserve those books.



สภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศ

ภาคอีสานเป็นพื้นที่ราบสูงจากระดับน้ำทะเลประมาณ 120 - 400 เมตร ลาดเอียงไปทางทิศตะวันออก แม่น้ำสำคัญทุกสายในภาคอีสาน ไม่ว่าจะเป็น แม่น้ำมูล แม่น้ำชี และแม่น้ำสงคราม จะไหลไปทางทิศตะวันออกลงสู่แม่น้ำโขงทั้งหมด

Geography and Clime Condition

Isan is a Plateau at 120-400 meter above sea level, slope down to the East. Major rivers - Moon, Chi and Songkram River run eastward to Mae Khong River.





ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

สภาพดินในภาคอีสานเป็นลักษณะของดินทราย ทำให้เวลาฝนตกในช่วงประมาณเดือนพฤษภาคมถึงเดือนตุลาคมนั้น พื้นดินในภาคอีสานจะไม่อุ้มน้ำเท่ากับภาคอื่นๆ แม้ว่าจะมีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยต่อปีเท่ากันกับภาคอื่นๆ ก็ตาม จึงเป็นที่มาของความแห้งแล้ง แต่ความแห้งแล้งและอากาศที่ร้อนของภาคอีสานกลับเป็นผลดีต่อการผลิตเส้นไหม เพราะว่าตัวไหมพันธุ์พื้นบ้านของอีสานมีความทนต่อความร้อนสูง และเป็นไหมที่ฟักออกตลอดทั้งปี ด้วยสภาพอากาศที่ร้อนทำให้การปลูกต้นหม่อนที่ใช้สำหรับเลี้ยงตัวไหมไม่จำเป็นต้องใช้ยาฆ่าแมลง เมื่อตัวไหมมีสุขภาพแข็งแรงดี ก็จะส่งผลให้ “เส้นไหมไทยพื้นบ้านอีสาน” มีคุณภาพดีเช่นเดียวกัน

Soil condition in Isan is sandy, when it rains during May to October, the soil in Isan cannot absorb much water as other regions even though it is the same amount of rains. That is the cause of drought and heat in Isan but it is good for producing silk yarn because local silkworms are endure to the heat and also hatching eggs all year round. The hot climate helps Mulberry to grow well without pesticide. When silkworm is healthy, it also effects to the quality of Indigenous Thai Silk Yarn.





สถานที่ท่องเที่ยวใกล้เคียง Tourist Attraction

ภาคอีสานมีสถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญมากมายไม่ว่าจะเป็นแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติอย่าง ภูกระดึง จังหวัดเลย ภูเรือ จังหวัดเลยทุ่งดอกกระเจียว จังหวัดชัยภูมิ แหล่งท่องเที่ยวเชิงประวัติศาสตร์อย่าง แหล่งโบราณคดีบ้านเชียง จังหวัดอุดรธานี ผาแต้ม จังหวัดอุบลราชธานีพิพิธภัณฑ์ไดโนเสาร์ภูเวียง จ.ขอนแก่น และปราสาทหินพนมรุ้ง จังหวัดบุรีรัมย์ เป็นต้น

Isan has so many outstanding tourist attractions, for example, the natural attraction like Phu Kradueng and Phu Ruea in Loei, Dok Krachiao field in Chaiyaphum or historical attraction like Ban Chiang in Udonthani and Pha Tam in Ubonratchathani, Phu Wiang Dinosaur museum in Khon Kaen and Prasat Hin Phanom Rung in Buriram province.

ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์:
ผลิตในเขตพื้นที่ภาคอีสานทั้ง 20 จังหวัด

Scope of Geographical area

Produced in all 20 provinces of Northeastern Thailand

แผนที่ภาคอีสาน



รายการสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ที่ขึ้นทะเบียน สินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทยที่ขึ้นทะเบียนแล้ว 42 สินค้า มีดังนี้

Registered Geographical Indication in Thailand. Registered Thai Geographical Indication Products : 42 products

1.	ส้มโอนครชัยศรี Nakonchaisri Pomelo	15.	ไข่เค็มไชยา Chaiya Salted Eggs	29.	ผ้าไหมมัดหมี่ชนบท Chonnabot Mudmee Thai Silk
2.	มะขามหวานเพชรบูรณ์ Phetchabun Sweet Tamarind	16.	ผ้าไหมยกดอกลำพูน Lamphun Brocade Thai Silk	30.	กล้วยหินบันนังสตา Gluay Hin Bannang Sata
3.	หมูย่างเมืองตรัง Trang Roast Pork	17.	ผ้าไหมแพรวากาฬสินธุ์ Praewa Kalasin Thai Silk	31.	ญอกมละบรินัน Yok Mlabri Nan
4.	กาแฟดอยตุง Doi Tung Coffee	18.	ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ Thung Kula Rong-Hai Thai Hom Mali Rice	32.	ข้าวก่ำล้านนา Khao Kum Lanna
5.	ไวน์ที่ราบสูงภูเรือ Phurua Plateau Wine	19.	ข้าวหอมมะลิสุรินทร์ Surin Hom Mali Rice	33.	เครื่องปั้นดินเผาเกาะเกร็ด Kohkret Pottery
6.	ส้มโอขาวแตงกวาชัยนาท Chainat Khaotangkwa Pomelo	20.	ข้าวเจ๊กเซยเส้าไห้ Khao Jek Chuey Sao Hai	34.	กระท้อนห่อบางกร่าง Kathon-Hor-Bangkrang
7.	สับประดศรีราชา Sriracha Pineapple	21.	ข้าวเหลืองประทิวชุมพร Khao Leuang Patew Chumphon	35.	ทุเรียนนนท์ Nont Durian
8.	หอยนางรมสุราษฎร์ธานี Suratthani Oyster	22.	ข้าวเหนียวเขาวงกาฬสินธุ์ Kaowong Kalasin Sticky Rice	36.	ลิ้นจี่คอมพิวเตอร์สงคราม Samutsongkhram Kom Lychee
9.	ข้าวสังข์หยดเมืองพัทลุง Sangyod Maung Phatthalung Rice	23.	ร่มบ่อสร้าง Bor Sang Umbrella	37.	ส้มโอขาวใหญ่สมุทรสงคราม Samutsongkhram Khaoyai Pomelo
10.	สับประดภูและเขียงราย Chiangrai Phulae Pineapple	24.	เครื่องปั้นดินเผาบ้านเชียง Ban Chiang Pottery	38.	ส้มโอทับทิมสยามปากพนัง Pakpanang Tabtim Siam Pomelo
11.	สับประดนางแล Nanglae Pineapple	25.	ศิลาลาดเขียงใหม่ Chiangmai Celadon	39.	มะพร้าวเกาะพะงัน Koh Phangan Coconut
12.	ข้าวฮางหอมทองสกลทวาปี Sakon Dhavapi Haang Golden Aromatic Rice	26.	สับประดภูเก็ต Phuket Pineapple	40.	น้ำตาลโตนดเมืองเพชร Namtarn Tanode Muang Petch
13.	ผ้าตีนจกแม่แจ่ม Mae Jaem Teen Jok Fabric	27.	เครื่องจักสานพนัสนิคม Phanat Nikhom Basketry	41.	ขนมหม้อแกงเมืองเพชร Kanom Mor Kaeng Muang Petch
14.	กาแฟดอยช้าง Doi Chaang Coffee	28.	ชมพูเพชร Phet Rose Apple	42.	เส้นไหมไทยพื้นบ้านอีสาน Isan Indigenous Thai Silk Yarn

สินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ต่างประเทศที่ขึ้นทะเบียนแล้ว 8 สินค้า มีดังนี้

Registered Foreign Geographical Indication Products : 8 products

- | | | | |
|------------------------|---|--|--------------------------------|
| 1. พิสโก
Pisco | 3. บรูเนลโล ดิ มอนตาลซิโน
Brunello Di Montalcino | 5. პროშუტო დი პარმა
Prosciutto Di Parma | 7. นาปา วัลเลย์
Napa Valley |
| 2. แชมเปญ
Champagne | 4. คองยัค
Cognac | 6. สก๊อตช์ วิสกี้
Scotch Whisky | 8. ดากีล่า
Tequila |

คณะผู้จัดทำ | Editor Team

- | | | | |
|---|--|--|---|
| 1. นางปัจฉิมา ธนสันติ
Mrs.Pajchima Tanasanti | อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา
Director General | 2. นายวรวุฒิ โปษกานนท์
Mr.Voravut Posaganondh | ผู้อำนวยการสำนักเครื่องหมายการค้า
Director of Trademark Office |
|---|--|--|---|

กลุ่มสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ | Geographical Indication Group

- | | | | |
|---|--|---|--|
| 1. นางประภาภรณ์ คัมภีรานนท์
Mrs.Prapaporn Khumpiranont | นักวิชาการพาณิชย์ชำนาญการพิเศษ
Senior Trade Officer | 5. นางสาวธิดาลักษณ์ นิติวัดนิवारณ์
Ms.Tidalak Nitiwattanavicharn | นักวิชาการพาณิชย์ปฏิบัติการ
Trade Officer |
| 2. นางสาวสิริรัตน์ สุภรักษ์
Ms. Sirirat Suparak | นักวิชาการพาณิชย์ชำนาญการ
Trade Officer | 6. นางสาวสุกัญญา พิสุทธิพงษ์
Ms.Sukunya Pisuttipong | เจ้าพนักงานการพาณิชย์
Trade Officer |
| 3. นายปฏิพัทธ์ ปานสุนทร
Mr.Patipat Pansuntorn | นักวิชาการพาณิชย์ชำนาญการ
Trade Officer | 7. นางสาวปานฤทัย กุลจรัสเศรษฐ์
Ms.Panrutai Kuncharatset | นักวิชาการพาณิชย์
Trade Officer |
| 4. นางสาวจุฑาทิพย์ วุฒิการัมย์
Ms.Jutatip Vuthiparum | นักวิชาการพาณิชย์ปฏิบัติการ
Trade Officer | 8. นายสุเมธ ดาวสุข
Mr.Sumet Dowsuk | นักวิชาการพาณิชย์
Trade Officer |
| 5. นางสาวমনชนก ธนสันติ
Ms.Monchanok Tanasanti | นักวิชาการพาณิชย์ปฏิบัติการ
Trade Officer | 9. นางสาวอโนทัย จันทะวงศ์
Ms.Anothai Juntawong | นักวิชาการพาณิชย์
Trade Officer |



กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์
DEPARTMENT OF INTELLECTUAL PROPERTY



กรมทรัพย์สินทางปัญญา

44/100 ถนน นนทบุรี 1
ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง
จังหวัดนนทบุรี 11000

โทร: 0 2547 4621-5

สายด่วน: 1368

Department of Intellectual Property

44/100 Nonthaburi 1 Rd.,
Bangkrasor, Muang Distric,
Nonthaburi 11000

Tel: 2547 4621-5

Hotline: 1368

www.ipthailand.go.th