



ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ	52100061	วันที่ยื่นคำขอ	8 มิถุนายน 2552
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	กล้วยหินบันนังस्ता		
รายการสินค้า	กล้วยหิน		
ผู้ขอขึ้นทะเบียน	จังหวัดยะลา		
ที่อยู่	ศาลากลางจังหวัดยะลา ถนน สุขยางค์ 1 ต.สะเตง อ.เมือง จ. ยะลา 95000		

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

กล้วยหินบันนังस्ता (GLUAY HIN BANNANG SATA) หมายถึง กล้วยหินพันธุ์พื้นเมืองของอำเภอบันนังस्ता ซึ่งปลูกในพื้นที่ 7 อำเภอของจังหวัดยะลา ได้แก่ อำเภอบันนังस्ता อำเภอธารโต อำเภอกรงปินัง อำเภอยะหา อำเภอเบตง อำเภอกาบัง และอำเภอเมือง เป็นกล้วยที่มีเนื้อแข็งและเมื่อสุกรสชาติจะออกเปรี้ยวเล็กน้อย

ลักษณะของสินค้า

1) พันธุ์กล้วย กล้วยหินมีชื่อสามัญ Saba ชื่อวิทยาศาสตร์ *Musa sapientum* วงศ์ Musaceae

2) ลักษณะทางกายภาพ

- ผล จะมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 3 - 5 เซนติเมตร และยาวประมาณ 8 - 12 เซนติเมตร การเรียงตัวของผลเป็นระเบียบ ผลส่วนใหญ่เป็นรูปสี่เหลี่ยม แต่ผลด้านข้างสุดของหวีทั้งสองด้านมักจะเป็นรูปสามเหลี่ยม และบางผลที่มีขนาดใหญ่จะมีถึง 5 เหลี่ยม
- เปลือก เปลือกหนา ผลดิบเปลือกสีเขียวเข้ม เมื่อสุกเปลือกสีเหลือง
- เนื้อ เนื้อแน่น ไม่เละ ไม่มีเมล็ด ผลดิบเนื้อแข็งสีขาว ผลสุกเนื้อสีขาวอมเหลืองถึงเหลือง ไม่ติดเปลือก ไม่มีจุดสีดำ
- รสชาติ เนื้อผลสุกรสชาติจะออกเปรี้ยวเล็กน้อย

3) ลักษณะทางเคมี

- มีคาร์โบไฮเดรตและให้พลังงานสูงกว่ากล้วยชนิดอื่น
- มีเบตา-คาร์โรทีนในปริมาณที่สูง

2. กระบวนการผลิต

การปลูก

- (1) ปลูกได้ทุกฤดู แต่ที่เหมาะสมควรปลูกในฤดูฝนเพราะมีความชื้นสูง
- (2) การเตรียมพื้นที่ปลูก มีการขุดหลุมปลูก โดยเว้นระยะห่างระหว่างต้นตามความเหมาะสมของพื้นที่ โดยประมาณตั้งแต่ 4x4 เมตรขึ้นไป
- (3) โดยใช้หน่อกล้วยลงปลูกแล้วกดดินให้แน่นเพื่อป้องกันต้นโยก ถ้าปลูกหน้าแล้งต้องรดน้ำให้ชุ่ม

การดูแลรักษา

- (1) การให้ปุ๋ย ใช้ปุ๋ยคอก ปุ๋ยอินทรีย์ชีวภาพ จะทำให้ได้ผลผลิตเฉลี่ยต่อไร่เพิ่มขึ้น
- (2) การตัดแต่งกอ ใบ ปลี ตามความเหมาะสมเพื่อป้องกันศัตรูพืชและความสมบูรณ์ของผลกล้วย

การเก็บเกี่ยว

- (1) ออกเครือได้ประมาณ 3-4 เดือน ผลเริ่มแก่ประมาณร้อยละ 80 สังเกตสีผลจะเข้มขึ้น เริ่มลบเหลี่ยมผลตึง แสดงว่าผลแก่จัดพร้อมเก็บเกี่ยว
- (2) การบ่มกล้วยจะใช้กระสอบปานคลุมไว้ประมาณ 2 คืน ไม่นิยมบ่มด้วยถ่านแก๊ส
- (3) การยืดอายุการเก็บรักษา นำกล้วยผลแก่ 70-80% แช่น้ำให้จมทั้งเครือชะลอการสุกของกล้วยได้ถึง 7 วัน

การบรรจุหีบห่อ

รายละเอียดบนฉลาก ให้ประกอบด้วยคำว่า

“ กล้วยหินบันนังस्ता ” และ/หรือ “ GLUAY HIN BANNANG SATA ”

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ปัจจัยทางธรรมชาติและปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับมนุษย์ เป็นสิ่งจำเป็นในการผลิตและมีผลต่อคุณภาพของกล้วยหินบันนังस्ता

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดยะลาเป็นจังหวัดเดียวในภาคใต้ที่ไม่มีพื้นที่ติดทะเล ลักษณะภูมิประเทศส่วนใหญ่ เป็นภูเขาสูงสลับซับซ้อน มีลำธารสายเล็กๆ มากมายซึ่งไหลมารวมกันเป็นต้นน้ำของแม่น้ำปัตตานี พื้นที่เหมาะสมในการปลูกกล้วยหินบันนังस्ता เพราะพื้นดินอุดมสมบูรณ์ มีความชื้นทั้งในดินและในอากาศสูงตลอดทั้งปี สภาพอากาศแบบร้อนชื้น มี 2 ฤดู คือฤดูร้อน 4 เดือนและฤดูฝน 6 เดือน ฝนตกชุกมากที่สุดในเดือนตุลาคมถึงธันวาคม

ประวัติความเป็นมา

อำเภอบันนังस्ताเดิมชื่อว่า อำเภอบาเจาะ ขึ้นกับเมืองรามัน ตั้งขึ้นราวปี พ.ศ.2450 ต่อมาเมื่อได้ยกเลิกหัวเมืองจึงได้เปลี่ยนชื่อเป็นอำเภอบันนังस्ता เป็นภาษามลายูพื้นเมืองแปลว่า นามะปราง พื้นที่ร้อยละ 90 เป็นภูเขาเหมาะแก่การเจริญเติบโตของกล้วยหิน ซึ่งเป็นพืชเก่าแก่ที่มีอยู่ในพื้นที่อำเภอบันนังस्ताมานานแล้ว โดยเฉพาะบริเวณ 2 ฝั่งแม่น้ำปัตตานีและลำธาร ลำห้วย ซึ่งเป็นเหมืองเก่าอยู่ในตำบลถ้ำทะลุ ตำบลบาเจาะ ตำบลบันนังस्ताและตำบลตลิ่งชัน โดยผู้สูงอายุได้เล่าความเป็นมาของชื่อ กล้วยหิน ไว้ว่า “พบเห็นกล้วยชนิดนี้ขึ้นอุดมสมบูรณ์เจริญงอกงามดีในบริเวณเมืองร้าง(เหมืองแร่ดีบุก) ซึ่งพื้นดินมีสภาพเป็นกรวดหินและดินลูกรัง จึงเรียกว่า กล้วยหิน” และอีกที่มาคือ “คนหาแร่พบกล้วยขึ้นปะปนกับกล้วยป่าเห็นนกกินได้จึงเก็บมากิน รสชาติออกเปรี้ยวๆจึงลองเอาไปต้มกิน ปรากฏว่าอร่อยกว่ากล้วยชนิดอื่น เนื้อจะออกแข็งๆ เลยเรียกว่า กล้วยหิน” และกล้วยหินยังเป็นอาหารเช้าที่ชาวบ้านนิยมบริโภคกันมากในสมัยก่อน โดยจะนำกล้วยหินสุกมาต้มแล้วทำให้ละเอียดคลุกกับมะพร้าวอ่อนขูดผสมกับน้ำตาลทรายและเกลือเล็กน้อยปั่นเป็นก้อนรับประทานกับกาแฟ ซึ่งจะอิมไปจนถึงเที่ยงโดยไม่ต้องทานข้าว นอกจากนี้ชาวบ้านยังนำกล้วยหินที่สุกแล้วไปเป็นอาหารของ นกกรงหัวจุก เพราะอยู่ได้นานโดยไม่เสียหรือละและยังเชื่อว่าจะทำให้เสียงร้องของนกกรงหัวจุกดียิ่งขึ้น ปัจจุบันความต้องการกล้วยหินบันนังस्ताมีมากขึ้นส่งผลให้มีการขยายพื้นที่ปลูกออกไปในหลายพื้นที่ของจังหวัดยะลา ดังคำขวัญของอำเภอบันนังस्ताที่ว่า “ถิ่นนามะปราง บางกลางอุทยาน อนุสรณ์สะพานโบราณ คู่บ้านกล้วยหิน”

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตการผลิตกล้วยหินบันนังस्ता อยู่ในเขตพื้นที่ 7 อำเภอ ของจังหวัดยะลา ได้แก่ อำเภอบันนังस्ता อำเภอรารโต อำเภอกรงปินัง อำเภอยะหา อำเภอเบตง อำเภอกาบัง และอำเภอเมือง รายละเอียดตามแผนที่

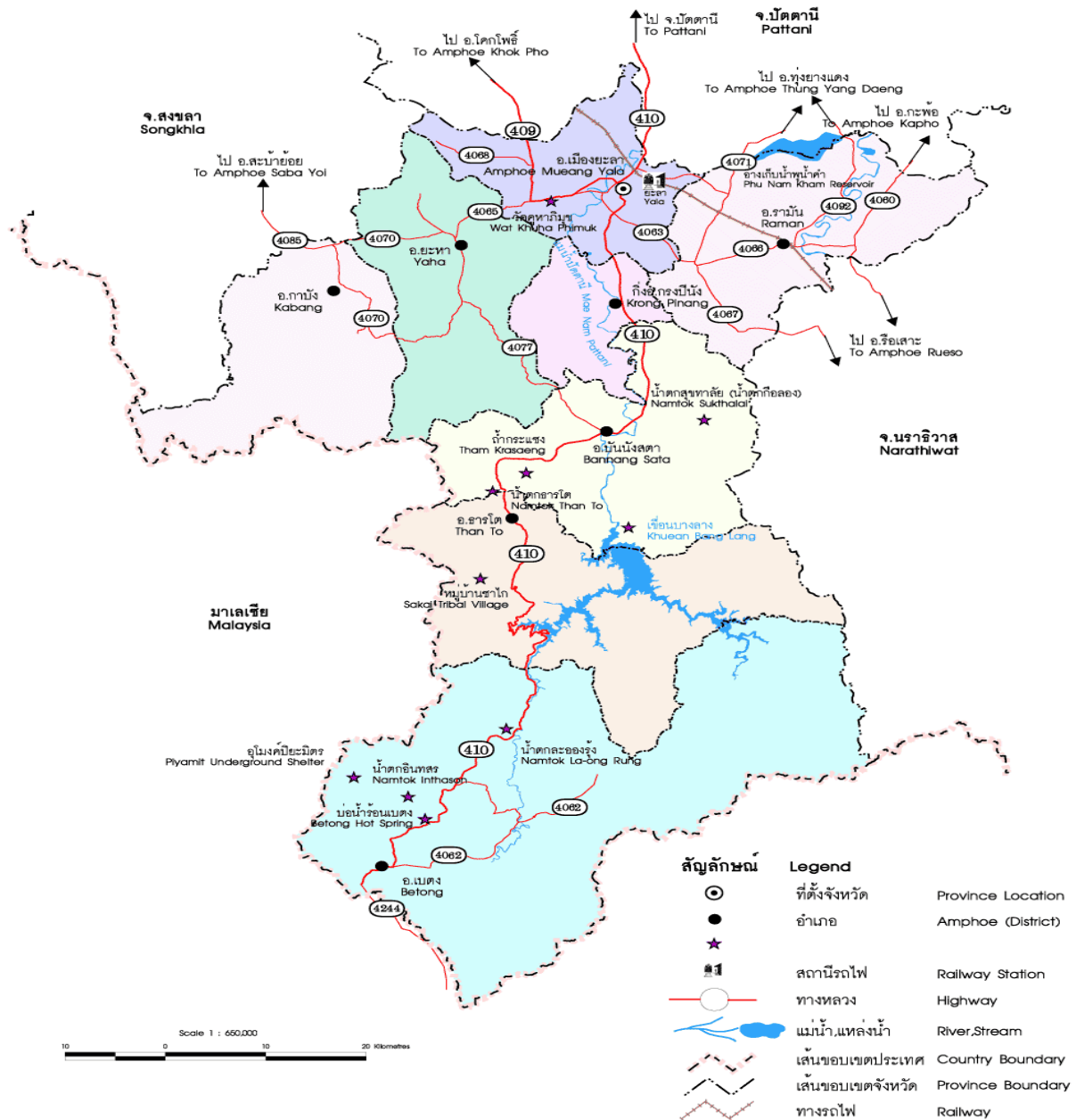
5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) กล้วยหินบันนังस्ताจะต้องมีการผลิตในขอบเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตกล้วยหินบันนังस्ता รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีระบบการตรวจสอบและควบคุม ทั้งกระบวนการผลิต ในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด
- (2) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนผู้ผลิต/ผู้ประกอบการค้าที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องจัดทำคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ กล้วยหินบันนังสตา



ขอบเขตพื้นที่การผลิต กล้วยหินบันนังสตา ครอบคลุมพื้นที่ 7 อำเภอ ได้แก่ อำเภอบันนังสตา อำเภอธารโต อำเภอกรงปินัง อำเภอยะหา อำเภอเบตง อำเภอเมืองยะลา และอำเภอกาบัง จังหวัดยะลา