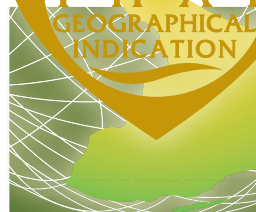
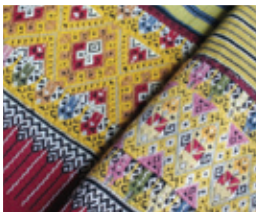


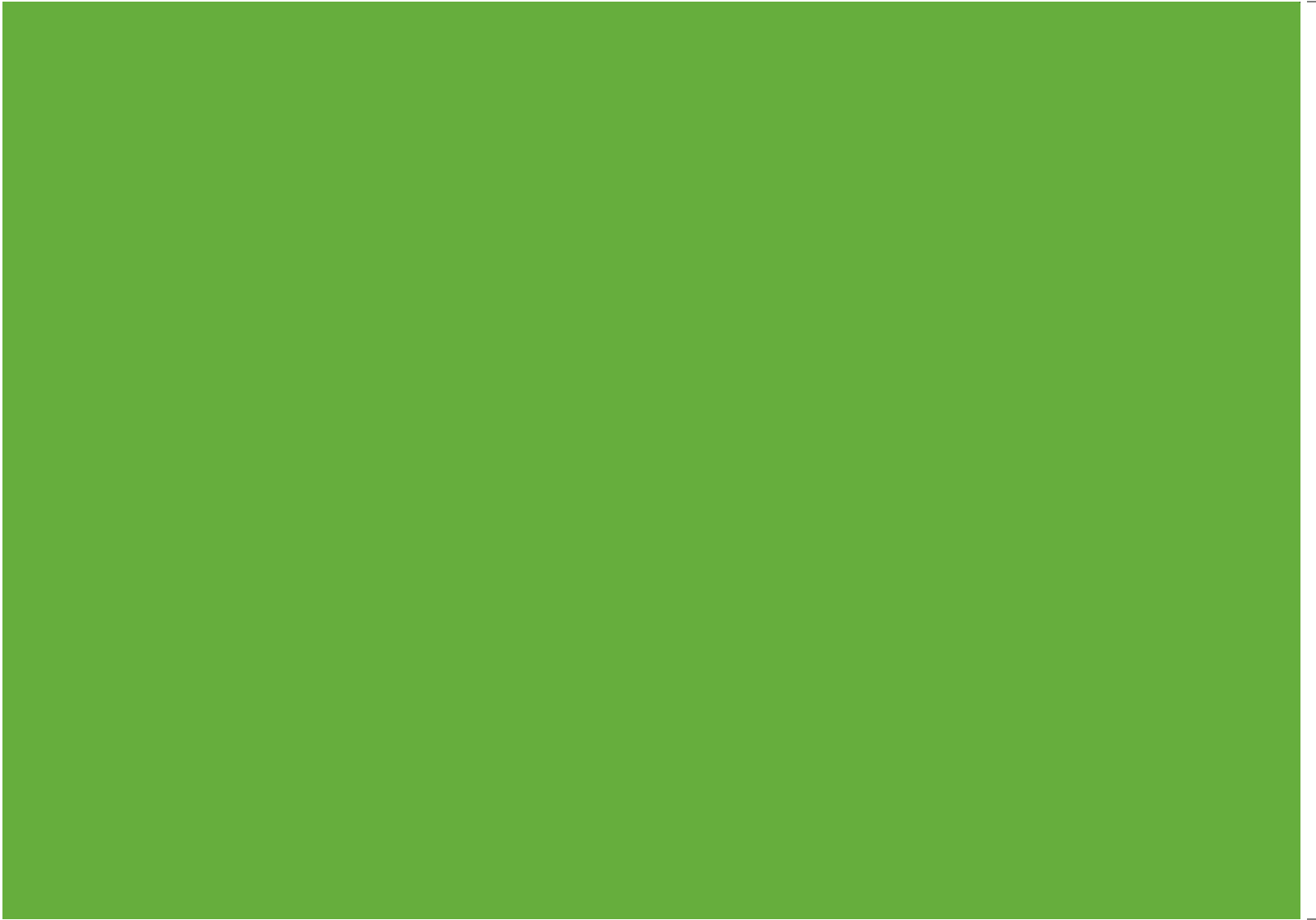
GI THAILAND

ONE

PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION
สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์
DEPARTMENT OF INTELLECTUAL PROPERTY





สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
ONE PROVINCE ONE GEOGRAPHICAL INDICATION

หนังสือ

ISBN

พิมพ์ครั้งที่ 1

จำนวน

จัดทำโดย

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

978-974-9915-45-5

สิงหาคม 2552

1,000 เล่ม

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

BOOK

ISBN

FIRST EDITION

AMOUNT

PUBLISHED BY

ONE PROVINCE ONE GEOGRAPHICAL INDICATION

978-974-9915-45-5

AUGUST 2009

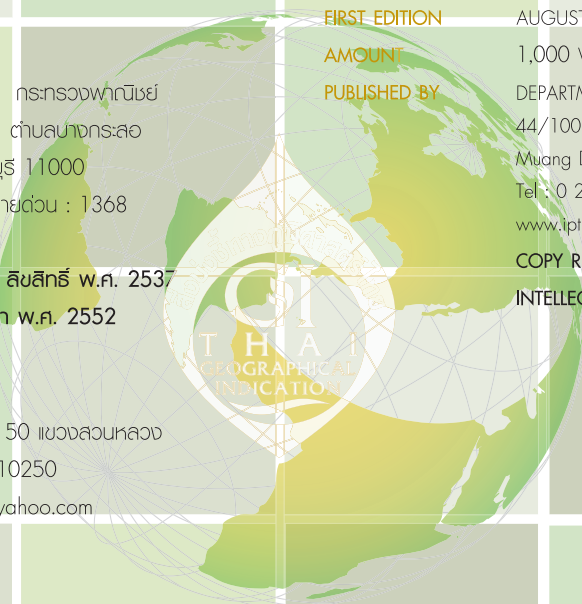
1,000 VOLUMES

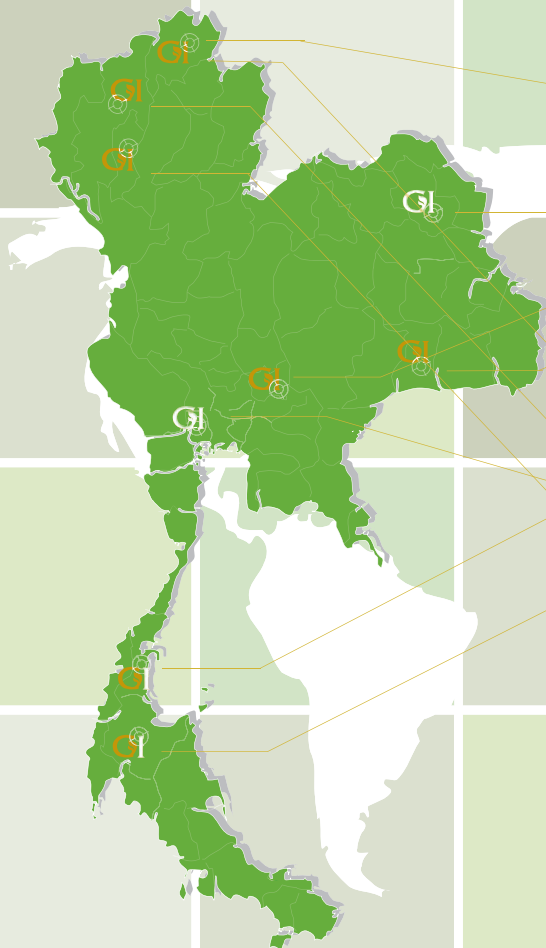
DEPARTMENT OF INTELLECTUAL PROPERTY
44/100 Nonthaburi 1 Rd., Bangkrasor,
Muang Distric, Nonthaburi 11000
Tel : 0 2547 4621-5 Hotline : 1368
www.ipthailand.go.th

COPY RIGHT 2009 BY DEPARTMENT OF
INTELLECTUAL PROPERTY

จัดทำต้นฉบับ แปล ออกแบบ ถ่ายภาพ จัดพิมพ์

บริษัท ดีไซน์ พาร์ค จำกัด
274 ซ. 17 ก.พัฒนาการ 50 แขวงสวนหลวง
เขตสวนหลวง กรุงเทพฯ 10250
Email : designedpark@yahoo.com





● กาแฟพดอยช้าง จังหวัดเชียงราย

● ข้าวเจ๊กเยยเส้าไห้ จังหวัดสระบุรี

● ข้าวหอมมะลิสุรินทร์ จังหวัดสุรินทร์

● ข้าวเหลืองปะทิวชุมพร จังหวัดชุมพร

● ข้าวฮางหอมทองสกลทวาปี จังหวัดสกลนคร

● ไข่เค็มไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี

● ส้มโอนครชัยศรี จังหวัดนครปฐม

● สับปะรดนางเล จังหวัดเชียงราย

● พืชผักแม่แจ่ม จังหวัดเชียงใหม่

● พืชไหมยกดอกลำพูน จังหวัดลำพูน

GI THAILAND



นางปัจฉิมา ธนสันติ

อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

Mrs. Pajchima Tanasanti

Director-General The Department of Intellectual Property



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION
สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

สารจากอธิบดี

เพื่อส่งเสริมสินค้า แปรนต์ชุมชน จากแหล่งผลิต
ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะ

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์หรือ Geographical Indication หรือที่เรียกว่า GI คือทรัพย์สินทางปัญญาประเภทหนึ่ง ที่เป็นการให้ความคุ้มครองชื่อหรือสัญลักษณ์ หรือสิ่งบ่งบอกแหล่งผลิตสินค้าด้วยลักษณะเฉพาะทางภูมิศาสตร์ ประกอบกับทักษะ ความชำนาญ และภูมิปัญญาของมนุษย์ ในการผลิตสินค้าตามกระบวนการที่เหมาะสม จากการสั่งสมชื่อเสียงและความนิยมนั้นเป็นที่ยอมรับถึงเอกลักษณ์เฉพาะของสินค้านั้นๆ การคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์มีไว้เป็นสิทธิของบุคคลใดบุคคลหนึ่ง แต่เป็นสิทธิของชุมชน

รัฐบาลปัจจุบันมีนโยบายส่งเสริมเศรษฐกิจบนพื้นฐานความคิดสร้างสรรค์ กลไกการขับเคลื่อนเศรษฐกิจยุคใหม่ ชื่อ สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เปรียบเสมือนแบรนด์ชุมชน ที่จะเป็นการยืนยันและรับประกันคุณภาพของสินค้า ตลอดจนสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภค ด้วยมาตรฐานการผลิตและแหล่งที่มาได้อย่างแท้จริง เพื่อให้สามารถแข่งขันได้ในระดับสากล ซึ่งผู้ผลิตและผู้ค้าจะใช้ชื่อสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์นี้เป็นเครื่องมือทางการตลาด ส่งเสริมการค้าการลงทุนที่คุ้มค่า และนำเศรษฐกิจไทยให้ก้าวไกล ไปสู่ตลาดการค้าโลกอย่างภาคภูมิใจ

หนังสือ “สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์” ฉบับปี พ.ศ. 2553 นี้เป็นฉบับที่ 2 ที่มุ่งหมายให้เป็นหนังสือบอกเล่าเรื่องราวสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ สินค้าคุณภาพจากท้องถิ่นต่างๆ ที่มีประวัติศาสตร์และคุณลักษณะเฉพาะ ความโดดเด่น รวมทั้งสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ในจังหวัดที่เป็นแหล่งภูมิศาสตร์นั้นๆ ด้วย กรมทรัพย์สินทางปัญญาหวังเป็นอย่างยิ่งว่า ด้วยนโยบายการส่งเสริมและสนับสนุน สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์แบรนด์ชุมชนอย่างจริงจัง จะก่อให้เกิดประโยชน์ในเชิงพาณิชย์แก่ชุมชนได้อย่างแท้จริงตลอดไป

นางปัจฉิมา ธนสันติ

อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

Message from the Director-General

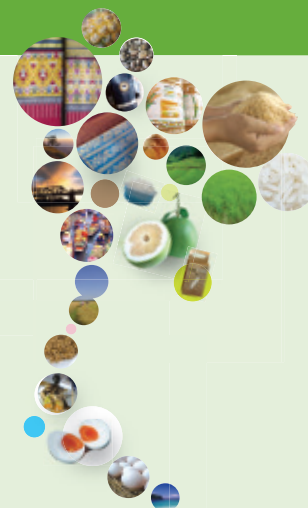
How we are promoting brands and products that are part of the rich tradition of our local communities, made according to the age-old traditions and wisdom

Geographical Indication Certification (GI) is an intellectual property right that ensures that both producers are assured that their goods have a certain geographical origin; pass a high level of quality and have certain qualities or characteristics that can be attributed to their origin or production methods.

GI certification also makes consumers aware of the manufacturing skills and traditions of the people who come from that particular locale and whom have perhaps practiced the same techniques for centuries. This means that GI certification cannot be simply given to one individual, rather it belongs to the community at large; as a source of pride and as a way of increasing that community's income.

The current government is trying to boost the kingdom's "creative economy" in an effort to develop and modernise its manufacturing and exports. When a product receives Geographical Indication Certification, they are more acceptable to international consumers too, as there is a guarantee of quality and they know that producers are being fairly remunerated for their hard work. So GI certification is a marketing tool that helps producers and exporters, meaning there will be benefits to the economy and perhaps future investment in the kingdom. It is also a source of great pride to the Thai people when they see their traditional products sent around the world to be enjoyed by everyone.

This booklet, "Products Boasting Geographical Indication Certification 2010" is the second volume to relate the interesting stories behind some famous, and some less well-known products that have recently received Thai Geographical Indication certification. Within these pages, you can find out about



the history of products; what makes them stand out and how they have been produced over the centuries. You can also find out about the many opportunities for eco-tourism in the areas where GI products originate. Ideally, we would like to encourage people to visit these lovely destinations.

We see Geographical Indication Certification as a way of promoting community brands and the Department of Intellectual Property hopes this will help our hardworking local communities thrive, long into the future.

Mrs. Pajchima Tanasanti
Director-General
The Department of Intellectual Property



สารบัญ CONTENT

กาแฟดอยช้าง

DOI CHAANG COFFEE



จังหวัดเชียงราย

DOI CHAANG COFFEE, CHIANG RAI

page
12-21

ข้าวเจ๊กเขยเส้าไห้

KHAO JEK CHUEY SAO HAI



จังหวัดสระบุรี

KHAO JEK CHUEY SAO HAI, RACHABURI

page
22-29

ข้าวหอมมะลิสุรินทร์

SURIN HOM MALI RICE



จังหวัดสุรินทร์

SURIN HOM MALI RICE, SURIN

page
30-39

ข้าวเหลืองปะทิวชุมพร

KHAO LEUANG PATEW
CHUMPHON



จังหวัดชุมพร

KHAO LEUNG PATIW CHOOMPHORN, CHOOMPHORN

page
40-47

ข้าวฮางหอมทองสกลทวาปี

SAKON DHAVAPI HAANG
GOLDEN AROMATIC RICE



จังหวัดสกลนคร

SAKON DHAVAPI HAANG GOLDEN AROMATIC RICE, SAKONINAKOR

page
48-55

ไข่เค็มไชยา

CHAIYA SALTED EGGS



จังหวัดสุราษฎร์ธานี

CHAIYA SALTED EGGS, SURATTHANI

page
56-63

ส้มโอนครชัยศรี

NAKONCHAI SRI POMELO



จังหวัดนครปฐม

NAKONCHAI SRI POMELO, NAKORNPRATHOM

page
64-73

สับปะรดนางแล

NANG LAE PINEAPPLE



จังหวัดเชียงราย

NANG LAE PINEAPPLE, CHIANG RAI

page
74-83

ผ้าตีนจกแม่แจ่ม

MAE JAEM TEEN JOK FABRIC



จังหวัดเชียงใหม่

MAE JAEM TEEN JOK FABRIC, CHIANG MAI

page
84-93

ผ้าไหมยกดอลำพูน

LAMPHUN BROCADE
THAI SILK

จังหวัดลำพูน

LAMPHUN BROCADE THAI SILK, LAMPOON

page
94-101

ความหมายของ สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์คืออะไร?

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์คือ ชื่อหรือสัญลักษณ์หรือสิ่งอื่นใดที่ใช้เรียกหรือใช้แทนแหล่งภูมิศาสตร์ และสามารถบ่งบอกได้ว่าสินค้าที่เกิดจากแหล่งภูมิศาสตร์นั้น เป็นสินค้าที่มีคุณภาพ ชื่อเสียงหรือมีคุณลักษณะเฉพาะ เช่น ข้าวหอมมะลิสุรินทร์ กาแฟดอยช้าง ส้มโอนครชัยศรี ไข่เค็มไชยา เป็นต้น ซึ่งอาจกล่าวได้ว่าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ คือ การนำชื่อสินค้ามารวมกับชื่อทางภูมิศาสตร์ เพื่อแสดงให้เห็นชื่อหรือผู้บริโภคได้ทราบถึงคุณลักษณะพิเศษของสินค้านั้น ๆ ที่เป็นผลมาจากปัจจัยธรรมชาติ สภาพแวดล้อมทางภูมิศาสตร์ของแหล่งผลิต ผสมผสานเข้ากับภูมิปัญญาของคนในท้องถิ่น ที่สั่งสมกันมาทำการผลิตสินค้าที่มีคุณภาพ มีลักษณะเฉพาะ จนเป็นที่กล่าวขานกันทั่วไป

ดังนั้น สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ จึงมีความสำคัญในฐานะที่เป็นทรัพย์สินทางปัญญาอันเกิดจากภูมิปัญญาของคนในท้องถิ่นผสมผสานกับลักษณะเฉพาะทางภูมิศาสตร์ ทำการผลิตสินค้าที่มีคุณลักษณะพิเศษแตกต่างจากสินค้านิดเดียวกันจากท้องถิ่นอื่น โดยการคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์จะเป็นการช่วยส่งเสริมเศรษฐกิจระดับพื้นฐานได้แก่ ส่งเสริมการผลิตสินค้าเกษตร และสินค้าชุมชน สามารถเพิ่มมูลค่าทางการตลาดให้กับสินค้า เนื่องจากผู้บริโภคเกิดความเชื่อมั่นว่าสินค้าที่มาจากแหล่งภูมิศาสตร์ดังกล่าวเป็นสินค้าดีและมีคุณภาพตามต้องการ

GI เป็นตราสำหรับชุมชน ซึ่งสามารถนำ GI มาช่วยส่งเสริมธุรกิจของชุมชน โดยใช้ในการคุ้มครองผู้ผลิตและป้องกันการแข่งขันที่ไม่เป็นธรรม ทำให้เพิ่มมูลค่าของสินค้าให้ผู้ผลิต และเป็นเครื่องมือทางการตลาดที่ช่วยในการประชาสัมพันธ์สินค้านั้นให้เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย และช่วยลดภาระในการประชาสัมพันธ์สินค้าของผู้ผลิตแต่ละราย นอกจากนี้การคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ที่มีประสิทธิภาพจะก่อให้เกิดประโยชน์ทั้งสำหรับผู้ผลิตและสำหรับผู้บริโภค

So what actually does Geographical Indication status mean?

Geographical Indication (GI) is a name, a sign or other label to represent a geographical origin and certify that the goods produced in a certain geographical area are manufactured or grown according to certain conditions and traditions; meet established standards and possess certain qualities, reputation or other characteristics. Surin Hom Mali Rice, Doi Chang Coffee, Nakhon Chaisri Pomelo or Chaiya Salted Eggs are good examples of products that meet all of these requirements.

Geographical Indication status is a way of letting the end-consumer know that when they are making a purchase, it can be linked to a certain area where it is made and that it has been produced in accordance with the local traditions and standards that led to its fame in the first place.

Geographical Indication status is a form of intellectual property right that protects local knowledge and the community while ensuring that growers, producers and manufacturers can obtain a premium price for their goods. Consumers can also feel assured that the product or food they are buying meets certain standards of quality; has been manufactured or grown in accordance with established traditions and that similar items cannot be produced elsewhere. When goods receive Geographical Certification, the economy is given a boost and the end product itself has an added marketing value because there is a high level of belief and trust

from consumers.

This is why geographical indication status can act as a community brand that supports local communities and protects local producers from unfair competition. The status also adds value to products and serves as an effective marketing play for manufacturers and growers. In short, GI protection benefits on both the producers and the consumers.



**GI THAI GEOGRAPHICAL
INDICATION SYMBOLIC**

ตรา GI ประกอบด้วยข้อความอักษรไทยคำว่า “ สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทย ” อักษรภาษาอังกฤษคำว่า “ THAI GEOGRAPHICAL INDICATION ” และอักษรประดิษฐ์ “ GI ” ทั้งหมดจัดวางอยู่บนรูปหลอดลายประดิษฐ์สีทองลักษณะพุ่มข้าวบิณฑ์ (ดังภาพ)

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.



กาแฟดอยช้าง

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตการปลูกกาแฟดอยช้าง อยู่ในหุบเขาดอยช้าง
เขตพื้นที่ ตำบลลาววี อำเภอมะสอย จังหวัดเชียงราย
ในระดับความสูง ระหว่าง 1,000 — 1,700 เมตร
จากระดับน้ำทะเล

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
ทะเบียนเลขที่ สช 50100018
กาแฟดอยช้าง

Geographical Indications

Registration Number : GI 50100018
Doi Chaang Coffee



Geographical Indications

Doi Chaang Coffee is cultivated in the Doi Chaang
valley at Tambon Wawee in the Mae Suai District
of Chiang Rai Province. It grows best at an
altitude of 1,000 - 1,700 metres above sea level.



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



กาแฟดอยช้าง

DOI CHANG COFFEE

เดิมทีนั้นเกษตรกรบนดอยช้างปลูกฝิ่นและทำไร่เลื่อนลอย ต่อมาเมื่อปี พ.ศ. 2512 ได้มีแนวพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ ให้ชาวเขานบนดอยช้างเลิกปลูกฝิ่น และหันมาปลูกพืชเมืองหนาว อาทิ แมคคาเดเมีย บ๊วย ท้อ สาลี่ รวมทั้งกาแฟอาราบิก้าสายพันธุ์ดีทดแทน ด้วยพระอัจฉริยภาพและน้ำพระราชหฤทัยอันใหญ่หลวงของพระองค์ท่าน ที่มีต่อราษฎรได้ร่วมพระบารมีในคราวนั้น เปลี่ยนชีวิตให้ชาวเขานบนดอยช้าง ให้มีการพัฒนาคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

In the past, farmers on Doi Chang grew poppies and practiced slash and burn agriculture . However, in 1969, His

Majesty the King initiated a project to encourage hill tribe farmers to abandon poppy cultivation and to grow cool climate crops such as macademia nuts, plums, peaches, pears and premium strains of Arabica coffee . It was His Majesty's vision and compassion for his northern subjects that improved their quality of life, by lessening their reliance on an illegal and damaging poppy crops.



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION
สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



วันนี้หุบเขาดอยช้าง ได้พิสูจน์ให้ทั่วโลกประจักษ์แล้วว่าเป็นแหล่งผลิตกาแฟอาราบิก้าชนิดพิเศษระดับโลกที่มาจากแหล่งกำเนิดเดียวที่มีคุณภาพสูงมากแห่งหนึ่งของโลก

Since it was introduced, Doi Chaang Coffee has become regarded as among the world's best strains of coffee.

คุณค่ากาแฟคุณภาพสูง จากบนดอยช้าง

“กาแฟดอยช้าง” จากแหล่งกำเนิดบน “หมู่บ้านดอยช้าง” ดินแดนภูเขาสูงทางภาคเหนือ ที่มีอากาศหนาวเย็นสบายตลอดทั้งปี เหมาะสำหรับการปลูกกาแฟพันธุ์อาราบิก้าให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพสูง

ชื่อดอยช้าง มาจากชื่อ “บ้านดอยช้าง” ซึ่งตั้งขึ้นตามลักษณะของภูเขาที่มองดูแล้วคล้ายกับช้างแม่ลูกสองเชือก เป็นที่อยู่บนผาอาข่า (อีโก้) ผู้สร้างตำนานของ “กาแฟดอยช้าง” ให้ก่อเกิดขึ้นมาบนพื้นที่การปลูกกาแฟว่าสองหมื่นไร่ที่ได้รับการจัดสรรให้เป็นที่ทำกิน ณ ระดับความสูง 1,000 - 1,700 เมตร จากระดับน้ำทะเล ผืนป่าเขียวชะอุ่ม ปกคลุมภูเขาสูง มีทั้งความลาดชัน และที่ราบเป็นเนินแคบๆ บริเวณสันเขาและหุบเขา สภาพบนดอยช้างอุดมสมบูรณ์ดีทั้งดินและน้ำ ปลูกอะไรก็ขึ้นงาม เป็นแหล่งกำเนิดกาแฟที่มีคาเฟอีนต่ำ รสชาติกลมกล่อม มีกลิ่นดอกไม้ผสมกลิ่นส้ม เมื่อทดลองชิมจะได้รสชาติอ่อน คล้ายไวน์ขาว ทว่ายังคงกลิ่นหอมหวานของมวลดอกไม้เอาไว้ได้อย่างดีเยี่ยม



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

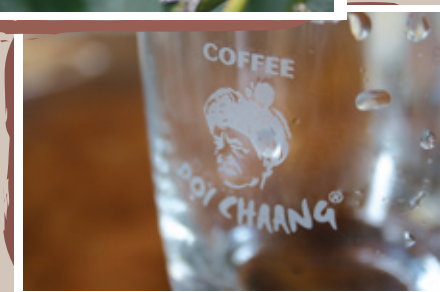


Premium Doi Chaang Coffee Beans

Doi Chaang coffee is cultivated on the steep hillsides that surround the village of Doi Chang in Chiang Rai Province. The high altitude, combined with climate and the ideal soil conditions has ensured that beans produced make the very highest quality of Arabica coffee.

The name Doi Chang, literally translates as Elephant Mountain, and comes from the imposing shapes of two of the hills, which many have likened to a mother elephant and her baby calf. For centuries, these hills have been home to the hill tribe farming families of Akha heritage, who are now the proud growers of Doi Chaang Coffee.

The coffee plants are grown in plots that cover over 6000 acres and benefit from the shade of lush ancient forests. The flat growing land, between the mountain ridges and the valley are at an altitude of 1,000 - 1,700 metres above sea level. The soil is high in organic matter and benefits from year-round irrigation. These factors, which offer ideal growing conditions for the coffee beans also impart a unique and harmonious taste. Doi Chaang coffee has subtle hints of flora and citrus and boasts a low caffeine content. Coffee lovers appreciate the subtle tastes and can enjoy the beverage produced as though it were a fine white wine with a floral aftertaste.



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



ปลูกกาแฟ ดินพื้นที่ป่า สู้ภัยมอดแห่งขุนเขา

กาแฟดอยช้าง เป็นกาแฟพันธุ์อาราบิก้า 100% ที่ได้รับการคัดสรรมาแล้ว เป็นอย่างดีกระบวนการผลิตได้รับการพัฒนาเรื่อยมา ทั้งจากประสบการณ์ตรงของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ และจากการศึกษาค้นคว้าจากแหล่งข้อมูลต่างๆ ด้วยความใส่ใจทุกขั้นตอนในการผลิต เพื่อให้ได้กาแฟคั่ว-บดที่มีคุณภาพสูง เริ่มจากการคัดเลือกสายพันธุ์กาแฟปลูกในแปลงที่เตรียมไว้ จนถึงเรียนรู้ว่ากาแฟเป็นพืชที่ปลูกได้ผลดีภายใต้ร่มเงาของต้นไม้บังร่ม จึงมีการปลูกต้นไม้เพิ่มมากขึ้นเพื่อให้ต้นกาแฟได้อาศัยร่มเงาไม้เจริญเติบโต เมื่อเป็นเช่นนี้แล้วความอุดมสมบูรณ์ของผืนป่าที่เคยโดนตัดทำลายจึงได้หวนกลับมา และจะคงอยู่สืบไป

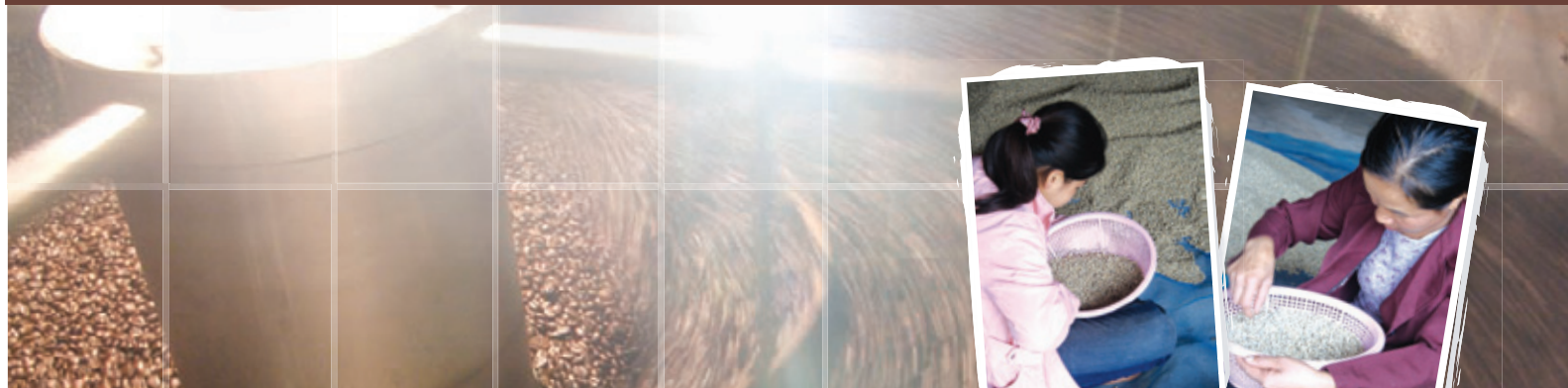
Restoring the Fertility of the Forest

The Arabica strains have been carefully tested and selected to ensure that only the purest varieties are cultivated on the Doi Chang plantations. The farming process has been perfected over the years by practice and research. The coffee growers themselves have worked with coffee experts to ensure the best possible crops. The whole process is painstakingly monitored and controlled at every stage, from the selection of the beans to be grown, right through to harvest and refinement. Over the years, the Doi Chang farmers have found that their coffee grows better when not in direct sunlight, but in the shade of large trees. This had meant that more trees have been grown on the hills and the native forests, once severely depleted by slash and burn, are gradually being restored and should remain for the enjoyment of future generations.



ONE PROMISE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



บรรจงปลิดผลกาแฟ เพียงทีละเม็ด

การบำรุง ดูแล รักษา ต้นกาแฟนั้นทำไม่ยากหากต้องกระทำอย่างเหมาะสม จนถึงเวลาเก็บเกี่ยวผลสดจากต้นกาแฟ การสุกของผลจะช้ากว่าที่อื่น ทำให้ผลกาแฟเก็บเกี่ยวหาอาหารจากดินได้มากกว่า ความหนาแน่นของเนื้อเมล็ดดีกว่ากาแฟจากแหล่งอื่น

เมื่อถึงฤดูกาลเก็บเกี่ยวเกษตรกรบรรจงคัดสรรด้วยสายตา เลือกปลิดผลกาแฟด้วยมือคนที่ละเม็ด เฉพาะผลกาแฟที่สุกและสมบูรณ์เต็มที่ในระหว่างเดือนพฤศจิกายน - เดือนกุมภาพันธ์ของทุกปี จากนั้นเข้าสู่กระบวนการผลิตที่ได้ควบคุมให้ถูกต้องทุกขั้นตอน ตั้งแต่การตาก การเก็บบ่ม การสีเพื่อผลิตกาแฟสสาร ซึ่งเป็นการนำกาแฟละลาที่แห้งดีแล้วเข้าเครื่องสีกาแฟ เพื่อเอาส่วนของกะลาแห้งที่หุ้มเมล็ดออก และคัดแยกขนาดตามเส้นผ่าศูนย์กลาง จะได้กาแฟสสารคุณภาพ สีเขียวอมเทา หรือสีเขียวอมฟ้า ความชื้นร้อยละ 10-12 นำเข้าสู่

กระบวนการผลิตกาแฟคั่ว-บด โดยนำกาแฟสสาร มาคั่วในเครื่องคั่ว-อบ ที่มีคุณภาพ โดยผู้คั่วที่มีความชำนาญ เมื่อได้กาแฟคั่วคุณภาพดอยช้างแล้ว จึงเลือกใช้บรรจุภัณฑ์อย่างเหมาะสม พิถีพิถันทุกขั้นตอนจนได้กาแฟดอยช้างที่มีรสชาติ กลิ่นหอม โดดเด่นกลายเป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น

While the cultivation and care of a coffee plantation is relatively uncomplicated, they have to be carefully monitored to ensure that the fresh coffee cherries are harvested at the optimum time. As coffee cherries might ripen earlier in some



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



area than others, farmers have to allow some coffee plants longer to absorb more nutrients from the soils and ensure the most intense tastes.

Individually Hand Picked Coffee Cherries

When harvest time comes, the farmers will pick only ripest and strongest cherries individually from the plants. The harvest takes place between November and February annually. The coffee cherries are then processed and every stage is closely monitored. The cherries are washed, pulped, fermented, soaked and then dried. The skins are removed using dried parchment and the cherries are then sorted according to size. The best quality beans will be a greyish, blue green in colour and will boast a moisture content of some 10-12 percent. The experienced roast masters of Doi Chaang will then roast the green beans to the high standard required. They are then packaged in airtight bags to ensure that when the beans reach the consumer, they are in the perfect condition ; ready to be made into the perfect cup of aromatic coffee.

ก่อนมาถึงวันแห่งความสำเร็จ ที่วันนี้กาแฟดอยช้างได้รับการยอมรับจากทั่วโลก ชาวดอยช้างต้องฝ่าฟันอุปสรรคนานาชนิดกว่าจะผ่านมาได้ ใช้เวลากว่า 20 ปี ที่ชาวดอยช้างได้เพียรพยายามเพาะปลูกกาแฟและพัฒนากระบวนการผลิตกาแฟอย่างต่อเนื่อง แม้ช่วงเริ่มต้นจะต้องล้มลุกคลุกคลาน โดนกดราคาให้ขายถูกแสนถูกจนไม่อยากขาย ไม่อยากแม้กระทั่งเก็บผลผลิตจากต้นกาแฟ เคยทำลายต้นกาแฟทิ้งก็เคยทำ

แต่ทว่าเมล็ดพันธุ์และต้นกาแฟบนดินแดนดอยช้าง กลับไม่ยอมตาย พื้นดินมาได้เพราะการรวมพลังของชาวดอยช้างอีกครั้ง โดยมีผู้นำที่เข้มแข็ง ที่พร้อมต่อสู้ด้วยกันกับชาวดอยช้าง

การต่อสู้เริ่มขึ้นอีกครั้งเพราะมั่นใจในคุณภาพของกาแฟจากแหล่งผลิตเป็นสำคัญ ประกอบกับความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่น ประสานเข้ากับวิชาการและการเรียนรู้สมัยใหม่ เพื่อให้เกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน ชาวดอยช้างจึงรวมตัวกันเปิดบริษัทผลิตกาแฟครบวงจร สร้างโรงงานผลิตและสร้างโรงเก็บกาแฟของพวกเขาเอง เพื่อที่จะนำเสนอกาแฟอาราบิก้าคุณภาพดีจากแหล่งผลิตดอยช้างแหล่งเดียวสู่ตลาดโดยตรง

“อาเดล”





The farmers of Doi Chang have overcome many obstacles over the past 20 years to ensure that our coffee beans make a name for ourselves around the world. It was hard for the first few years but the farmers didn't give up and continued trying to improve the quality.

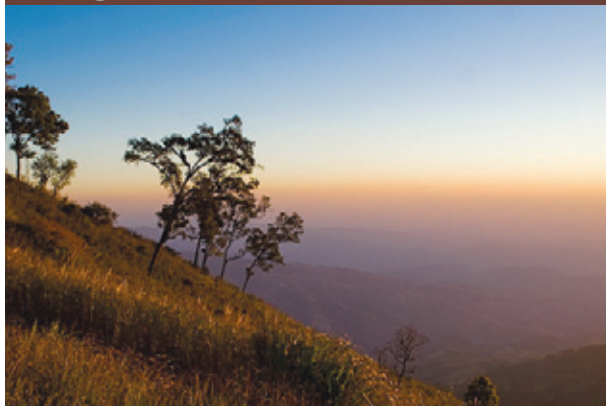
But despite the high quality of the product, in the beginning, the beans didn't fetch very high prices and many coffee berries were left to rot on the plants or the plantations where uprooted altogether. However, Doi Chaang got strong leaders who are ready to fight along and encourage the farmer to preserve Doi Chaang Coffee.

The fight started again from the confidence we have in our coffee, along with traditional knowledges and new technique for a sustainable development of Doi Chaang Coffee. Therefore, we, Doi Chaang people got together and started our own coffee company, opened our own factory, storage rooms and packing plants, because we want to provide our quality Arabica coffee from Doi Chaang directly to the market on our own.

“Adel”



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION
สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



จังหวัดเชียงราย

เหนือสุดในสยาม

ชายแดนสามแผ่นดิน

ถิ่นวัฒนธรรมล้านนา

ล้ำค่าพระบรมธาตุดอยตุง



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



จังหวัดเชียงราย เมืองเหนือสุดของไทยมีสถานที่ที่น่าเที่ยวชมมากมายเป็นการท่องเที่ยวที่พาคุณชดใกล้ธรรมชาติที่แท้จริง นอกจากนั้นผืนดินแห่งนี้ยังความอุดมสมบูรณ์ สภาพน้ำและดินดี จนเป็นแหล่งกำเนิดสินค้าที่เป็นแหล่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์หลายชนิด

จุดชมวิวดอยช้าง ตื่นตาตื่นใจกับพระนโมเมืองหนาวนานาพรรณบนจุดชมวิวดอยช้าง สัมผัสอากาศหนาว เย็นสบาย และทอดสายตามองกว้างไกลไปยังทิวทัศน์ของป่าไม้ และเทือกเขาสูงสลับซับซ้อน รอยแสงสีส้มเจิดจ้าจากพระอาทิตย์ดวงใหญ่ที่ค่อยๆ หายลับไปจากขอบฟ้า

บ่อน้ำศักดิ์สิทธิ์ที่พุทธอุทยานดอยช้าง ถือเป็นบ่อน้ำ 1 ใน 9 แห่ง ของน้ำศักดิ์สิทธิ์ที่นำไปประกอบพิธีถือน้ำพิพัฒน์สัตยาพุทธมิ่งคาลาภิเชก เนื่องในวโรกาสที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช มีพระชนมายุครบรอบ 60 พรรษา ใกล้กันนั้นมีบึงน้ำขนาดใหญ่หรือที่เรียกว่าสระมรกตอยู่กลางพุทธอุทยาน สีเขียวของน้ำบึงบอก ได้ถึงความอุดมสมบูรณ์ของป่าได้เป็นอย่างดี



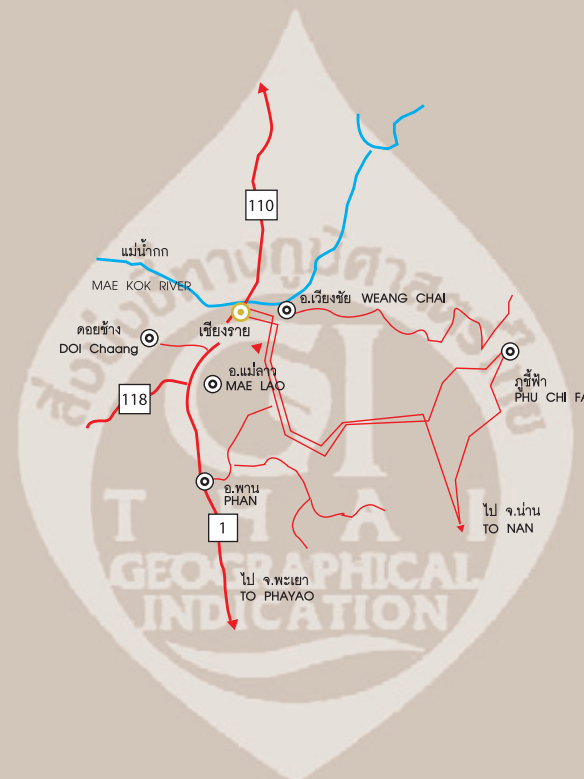
The highest point in Thailand, border of three lands, Lana cultural land, highest value of Phra Tart Doi Tung

Chiang Rai Province. The highest point of Thailand has many tourist attractions. It is the tour that brings you to the real nature. Moreover, this land is very abundant and fertile, the condition of the water and soil is so good that it is the source of goods and it is the place that indicates many geographical locations.

Doi Chang Scenery Viewing Point. To be excited with many cold plants on Doi Chaang scenery viewing point and to touch cold weather and to look far away to the scenery of the trees and the complicated mountains and to wait for bright orange light from a large sun that is slowly going away from the horizon.

Sacred Pond at Doi Chaang Buddhist Garden. It is deemed the water 1 in 9 places of sacred water that is used in the ceremony of the ceremony of casting a spell onto the holy water for the Celebrations on the Auspicious Occasion of His Majesty the Kings 60th Birthday and nearby there is a large pond or emerald pond in the middle of the Buddhist garden, the green color of the water can tell the fertility of the forest.

Vavee Plateau Agricultural Test Station. Doi Vavee or Doi Chaang is in the middle of Khun Khao Ban Doi with beautiful scenery with cold weather all year round. Inside the station there is tourist service center welcoming and giving advice to tourists and one can view the beauty of the surroundings.





ข้าวเจ็กเชยเส้าไห้

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ทะเบียนเลขที่ สช 52100024

ข้าวเจ็กเชยเส้าไห้

Geographical Indications

Registration Number : GI 52100024

Khao Jek Chuey Sao Hai



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION
สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

พื้นที่ผลิตข้าวเจ็กเชยเส้าไห้ อยู่ในพื้นที่

อำเภอเส้าไห้ อำเภอเมือง อำเภอหนองแซง

อำเภอวิหารแดง อำเภอหนองแค อำเภอหนองโดน

และกิ่งอำเภอดอนพุด จังหวัดสระบุรี

Geographical Indications

Khao Jek Chuey Sao Hai or Jek Chuey Sao Hai

Rice is produced in various areas of Saraburi,

namely the Nong Saeng, Wihan Daeng, Nong

Khae, Nong Don, Don Phut and Muang districts.



ข้าวเจ็กเชยเสาไห้

KHAO JEK CHUEY SAO HAI

การมีเอกลักษณ์ดี และแตกต่าง สร้างมูลค่าเพิ่มให้ข้าวเจ็กเชยเสาไห้

ลักษณะสำคัญของสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ของข้าว GI พันธุ์เจ็กเชยที่เรียกชื่อว่า ข้าวเจ็กเชยเสาไห้ คือข้าวพันธุ์แข็ง เมื่อบริโภคข้าวจะร่วนเป็นตัว ไม่เกาะกันเป็นก้อน ข้าวหุงขึ้นหม้อ ข้าวสุกจะนุ่ม ไม่แฉะ ไม่แข็งกระด้าง ไม่เหนียวละ ไม่ยุบตัวเมื่อเป็นข้าวราดแกง ไม้บูดง่ายเมื่อทิ้งไว้เย็นข้ามวัน คุณภาพไม่เปลี่ยนแปลง ข้าวเก่าเมื่อนำมาหุงไม่มีกลิ่นสาบ ลักษณะดีเป็นเอกลักษณ์เฉพาะเช่นนี้ทำให้เกิดความแตกต่างจากสินค้าชนิดเดียวกัน ผู้บริโภคมั่นใจ และเต็มใจซื้อในราคาที่สูง

The province of Saraburi has a long history of rice cultivation. And, because of its advantageous position as the gateway to Thailand's northeast, Saraburi has often been designated as a centre for farming and crop storage during times of war. The area is made up of huge fertile flatlands that have been formed by the accumulation of sediment from the region's rivers. The rich surface soils range from grey to dark brown while the lower layers are made up of clay or silt loam.



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION
สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าบ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

บริเวณพื้นที่อำเภอเส้าไห้ อำเภอเมือง อำเภอหนองแซง อำเภอวิหารแดง อำเภอหนองแค อำเภอหนองโดน และกิ่งอำเภอดอนพุด จังหวัดสระบุรี มีพื้นที่ปลูกข้าวมีสภาพค่อนข้างเรียบ ลักษณะดินเป็นตะกอนน้ำ น้ำที่ไหลบ่าบนผิวดินเข้าการระบายน้ำไม่ดี ดินบนเป็นดินเหนียวสีเทาเข้ม หรือน้ำตาลปนเทาเข้ม ดินล่างเป็นดินเหนียวหรือดินเหนียวปนทรายแป้ง สีออกน้ำตาล มีการสะสมของเม็ดปุ๋ยสีขาวอยู่ในดินล่างลึกลงไป ดินชนิดนี้ มีความอุดมสมบูรณ์ปานกลาง ลักษณะพิเศษของดินเช่นนี้ จึงเป็นแหล่งปลูกข้าวโดยเฉพาะที่มีคุณภาพดี มีประวัติการปลูกข้าวมาเป็นเวลายาวนาน เพราะเป็นจังหวัดยุทธศาสตร์ในพื้นที่ภาคกลาง ที่ได้รับการประกาศจัดตั้งขึ้นเพื่อรวบรวมเสบียงอาหารและเป็นยุ้งฉางเก็บไว้ชั่วคราวศึกสงคราม

The paddies of Sao Hai, Nong Saeng, Nong Khae, Nong Don, Don Phut and Muang in Saraburi are dedicated to the growing of Khao Jek Chuey, a local grain which is known throughout Thailand. It was once simply called Khao Sao Hai but got a new name thanks to one man.



เจ็กเซย เป็นชื่อข้าวและชื่อคนที่นำข้าวพันธุ์นี้มาปลูกคนแรก

ตั้งแต่ราวปี พ.ศ. 2125 ชุมชนในพื้นที่ประกอบอาชีพทำนา รับจ้างและค้าขาย อำเภอเสาไห้ เป็นแหล่งเศรษฐกิจใหญ่ของจังหวัดสระบุรี เป็นที่ชุมนุมการค้าขายสินค้าเกษตรต่างๆ จากพื้นที่ที่ได้รับน้ำจากลุ่มน้ำป่าสัก ข้าวเจ็กเซยนำมาปลูกในพื้นที่อำเภอเสาไห้ จากการที่ชาวบ้านนำข้าวมาแลกสินค้า ได้แก่ เกลือ กะปิ น้ำปลา หอม กระเทียม ที่บริเวณท่าเจ็กเฮง พ่อค้าคนจีน ที่มีน้องชาย ชื่อเจ็กเซย คอยควบคุมดูแลการแลกสินค้า และสนใจข้าวพันธุ์กันจุด จึงแนะนำให้ชาวบ้านนำไปปลูกขยายผลผลิต แล้วนำมาแลกสินค้ากับเจ็กเซย ต่อมาชาวบ้านจึงเรียกข้าวพันธุ์นี้ว่า ข้าวเจ็กเซย จนเป็นที่รู้จักจากปากต่อปาก ดังนั้น “ข้าวเจ็กเซยเสาไห้” จึงเป็นข้าวที่มีประวัติที่สื่อถึงวัฒนธรรมการอยู่ร่วมกันมานานนับร้อยปี มีการเกื้อกูลกันของกลุ่มชนต่างชาติในอำเภอเสาไห้ ที่มีความผูกพันของชุมชนผู้ปลูกข้าว และพ่อค้าที่เป็นชาวไทยเชื้อสายจีน ซึ่งเดินทางไปในที่ต่างๆ และรู้ในเรื่องคุณภาพข้าวที่ดีที่เหมาะสมกับบริบทการบริโภคของคนไทย

สิ่งสำคัญคือการคัดเมล็ดพันธุ์ข้าว ที่นำมาปลูก พันธุ์ข้าวต้องบริสุทธิ์ มีคุณภาพดี ไม่มีสิ่งเจือปน



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION
สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

Jek Chuey

Back in the 17th century, the local people earned their living by rice farming, as hired labour and by trading. The Sao Hai District was the economic centre of Saraburi, and all kinds of agricultural products were produced along the wetlands of the Pa Sak River. In 1682, a Chinese merchant called Jek Chuey imported a variety of rice from Sakae Krang in Uthai Thani Province. He believed that it would flourish in Sao Hai and he had some of the local farmers cultivate it for him. The resulting harvest was sold with great success. This variety of rice was later called “Jek Chuey” in homage to the merchant and it was warmly received by the local people. In many ways Khao Jek Chuey is symbolic of the diverse communities in which it is grown. For hundreds of years the Thai-Chinese rice traders and the local farmers have enjoyed a symbiotic relationship and have always supported and helped each other.

The strains of Khao Jek Chuey were purified by researchers from by Pathumthani Rice Research Centre. The resulting rice type was labelled the Jek Chuey Gaab Khieo variety which boasts long and heavy grains. When cooked, the rice is somewhat fluffier than other rice varieties and it not sticky. It can also be kept overnight at room temperature without spoiling. These factors all make Khao Jek Chuey stand out.



ข้าวเจ็กเซยเสาไห้ เป็นข้าวไวต่อช่วงแสง ปลูกในช่วงฤดูนาปีเพียงปีละครั้งเท่านั้น ทำให้ไม่ค่อยนิยมปลูกกัน ทั้งที่มีคุณภาพข้าวดีมาก จึงอยากให้มีการพัฒนาให้ข้าวพันธุ์นี้ปลูกเป็นข้าวนาปรังได้ เนื่องจากปัจจุบันมีน้ำของชลประทานส่งเข้าถึงที่ทำนา ทำให้สามารถทำนาข้าวได้ทั้งปี

Jek Chuey Sao Hai Rice is photosensitive and cultivated during the annual farming season. But despite its high quality, farmers are often reluctant to grow it as it provides only one crop annually. It would be beneficial if the rice could be developed for off-season cultivation so that we can grow more crops each year since we have an efficient irrigation system to ensure a year-round water source.





จังหวัดสระบุรี

พระพุทธบาทสูงค่า

เขื่อนป่าสักชลสิทธิ์

ฐานผลิตอุตสาหกรรม

เกษตรนำล้ำแหล่งท่องเที่ยว

หนึ่งเดียวกะหรี่ปั๊บนมดี

ประเพณีตักบาตรดอกไม้งาม

เหลื่องอร่ามทุ่งทานตะวัน

ลีลั่นเมืองชุมทาง



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



จังหวัดสระบุรี ทุ่งทานตะวันสีเหลืองทอง บานโดดเด่นท่ามกลางแสงตะวันจ้าทั่วบริเวณ เป็นความงามจากธรรมชาติเมื่อนึกถึงจังหวัดสระบุรี นอกจากนี้ยังมีแหล่งท่องเที่ยวอีกหลายแห่ง ที่งดงามไม่แพ้กัน และหากเดินทางหมายเลข 2089 มวกเหล็ก-วังม่วง จะมีอุโมงค์ต้นไม้ ที่เกิดจาก ต้นไม้ใหญ่สองข้างถนนโน้มกิ่งเข้าหากันทำให้นักท่องเที่ยวที่ผ่านไปมาประทับใจไม่รู้ลืม

อุทยานแห่งชาติน้ำตกเจ็ดสาวน้อย ครอบคลุมพื้นที่ในเขตอำเภอมวกเหล็ก และ อำเภอมวกเหล็ก เป็นน้ำตกที่ไหลลดหลั่นมาตามแนวลำธาร มีประมาณ 7 ชั้น แต่ละชั้นมีความสูงราว 4 เมตร แอ่งน้ำมีบริเวณที่เล่นน้ำกว้าง และร่มรื่น นอกจากนี้ยังมีกิจกรรมล่องแก่งเรือคายัคในห้วย มวกเหล็กไว้คอยรองรับนักท่องเที่ยวอีกด้วย

ไร่อรุณ กิจกรรมท่องเที่ยวเชิงเกษตรที่นักท่องเที่ยวให้ความสนใจเข้าชม และเลือกซื้อ ไร่อรุณ ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากอู่นุ่น เช่น ไวน์ น้ำอู่นุ่น อู่นุ่นไร้มล็ด เป็นต้น



High value Buddha Foot Print of Pa Sak Chonla Sit Dam which is the base to produce industry, and the agriculture advancing the tourists place. Only one curry puff and good milk with good tradition to put food in the bowls of Buddha priests and yellow beautiful flowers and sunflower garden and the famous intersection city.

Saraburee Province Golden sunflower garden blossoming challenging bright sunlight all around to be the beauty from the nature when thinking of Saraburee. Besides, there are many tourist attraction which are also beautiful and the travel No. 2089 Muak Lek - Wung Muang there would be tree tunnel that is from trees on both side of the road leaning to each other which creates the road resembling to the tunnel.

National Garden Waterfall of seven ladies covering the area in Muak Lek district and Wung Muang district to be the waterfall flowing along the waterline. There are 7 stories and each story it is around 4-meter high. The water pond have a large swimming pool and bright. Moreover, there is the activity of rafting of Kayak boat in Muak Lek brook to support the tourists.

Grape plantation Agricultural activity that the tourists are interested to visit and buy fresh grapes which are transformed products from grapes for example wine, grape water and seedless grapes.





ข้าวหอมมะลิสุรินทร์

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ทะเบียนเลขที่ สช 51100023

ข้าวหอมมะลิสุรินทร์

Geographical Indications

Registration Number : GI 51100023

Surin Hom Mali Rice



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

พื้นที่ผลิตข้าวหอมมะลิสุรินทร์ อยู่ในพื้นที่จังหวัดสุรินทร์ ซึ่งตั้งอยู่ทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย

Geographical Indications

Surin Hom Mali Rice is produced in the province of Surin in Thailand's northeast.



ข้าวหอมมะลิสุรินทร์

SURIN HOM MALI RICE

วิถีชีวิตของคนไทยนิยมบริโภคข้าวเป็นอาหารหลัก ทำให้ประเทศไทยมีพื้นฐานของการเป็นเมืองเกษตรกรรม มีการทำนา ปลูกข้าวมาอย่างยาวนานในแทบทุกพื้นที่ของประเทศไทย

สำหรับพื้นที่จังหวัดสุรินทร์นั้น การทำนาข้าว ขึ้นอยู่กับสภาพดินฟ้าอากาศ และยังต้องอาศัยน้ำฝนเป็นหลัก อีกทั้งสภาพดิน เป็นดินร่วนปนทรายมีความอุดมสมบูรณ์ต่ำและไม่อุ้มน้ำ จึงทำให้เกษตรกรในพื้นที่ต้องพยายามเอาชนะธรรมชาติโดยเริ่มตั้งแต่การคัดเลือกพันธุ์ จนพบว่าข้าวหอมมะลิมีความเหมาะสมที่จะปลูกให้ได้ผลผลิตมากที่สุด พร้อมทั้งสรรหาวิธีการเพาะปลูกที่เหมาะสมโดยมีการทำคันนา และแบ่งพื้นที่ออกเป็นแปลงๆ เพื่อประโยชน์ในการเก็บกักน้ำให้พอเพียงต่อการเจริญเติบโตของข้าว



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION
สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



Rice has been the staple food for Thai people since ancient times when people settled and farming became a way of life. As agriculture increased, rice paddies spread up and down the country.

As with all farming, the cultivation of rice in Surin is dependent on the climate and amount of precipitation. The soil in the region tends to be sandy and clay heavy and as a result, is not very fertile. This has meant that farmers in the area have had to find different techniques to work the land. Over the centuries, it has been found that the best suited rice for the local conditions is Hom Mali. Techniques such as embankment building, which separate rice fields into plots and retain water have also been developed over time.





ข้าวหอมมะลิสุรินทร์เป็นพันธุ์ข้าวหอมที่ไวต่อช่วงแสง ปลูกในฤดูนาปี คือช่วงที่เหมาะสมกับการเจริญเติบโตของข้าว ซึ่งเป็นระยะการสะสมของแป้งในเมล็ดข้าว ในช่วงที่อากาศหนาวเย็น ซึ่งเมื่อข้าวสุกแก่และแห้ง เมล็ดข้าวจะมีความแกร่ง ใส เป็นเงาเลื่อมมัน มีท้องไข่น้อย และมีความหอมเป็นพิเศษ และเก็บเกี่ยวข้าวในระยะพลับพลึง ช่วงเดือนตุลาคม-ธันวาคม

Surin Hom Mali Rice is photosensitive and has to be planted at the right time of the year. This allows the rice grains to accumulate enough starch to mature and ripen during the cool and dry season. These mature grains are strong and white and boast a natural fragrance. Harvesting takes place during the Plub-Plueng period (from October to December).



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION
สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งป้อนีทางภูมิศาสตร์



“ ข้าวหอมมะลิสุรินทร์ หอม ยาว ขาว นุ่ม ”

จังหวัดสุรินทร์ เป็นถิ่นที่ได้ชื่อว่า เป็นแหล่งข้าวหอมมะลิที่ทั้งหอม และอร่อยที่สุด ซึ่งชาวสุรินทร์จะพูดกันติดปากว่า “ข้าวหอมมะลิสุรินทร์ หอม ยาว ขาว นุ่ม” ความหอมของข้าวเริ่มตั้งแต่เป็นต้นกล้า แท่งช่อดอก และระยะข้าวสุกแก่ ข้าวเปลือก ข้าวกล้อง ข้าวสาร จนถึงหุงสุกเป็นข้าวสวย ก็มีความหอมกรุ่น เป็นเอกลักษณ์พิเศษ

ลักษณะข้าวเปลือก และข้าวกล้องจะมีลักษณะเมล็ดเรียวยาวไม่ต่ำกว่า 7 มิลลิเมตร และมีความหอมยาวนาน สีของข้าวกล้องและข้าวสารสีขาว ใส เป็นเลื่อมมัน ใสสวย เมื่อหุงสุกเป็นข้าวสวยจะมีสีขาว เมื่อหุงสุกมีลักษณะอ่อนนุ่ม ชุ่มลิ้น กินอร่อย จึงนับได้ว่า “ข้าวหอมมะลิ” เป็น “ข้าวไทย” ที่น่าชื่อเสียงมาสู่จังหวัดสุรินทร์โดยแท้



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



Surin Hom Mali Rice: Fragrant, Slim, White and Soft

The province of Surin has long been famous for producing the very best Hom Mali rice, that boasts a pleasant aroma and a delicious taste. This is why the local farmers and producers have proudly given the rice the epithet: "Surin Hom Mali Rice, Fragrant, Slim, White and Soft." The Surin variety retains the unique fragrance from the time that it sprouts, goes through the inflorescence stage, and becomes fully formed rice grains. Whether it be brown rice or white, the fragrance remains, even after it has been cooked.

The rice grain themselves are a thing of beauty.



Both white and brown varieties are long and slim, and no longer than 7 millimetres in length. Grains are opaque and have a lovely shine. The cooked rice has a silky smooth quality and is soft and ever fragrant: a source of pride to the farmers and the nation as a whole.



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION
สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



การพัฒนาข้าวหอมมะลิให้มีศักยภาพอีกด้านหนึ่งคือ จังหวัดสุรินทร์ เป็นจังหวัดนาร่อง การส่งเสริมทำการเกษตรอินทรีย์ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ข้าวหอมมะลินทรีย์ ซึ่งเป็นข้าวปลอดสารเคมีและรักษาสิ่งแวดล้อม สร้าง คุณภาพและเอกลักษณ์แตกต่างจากข้าวหอมมะลิที่ผลิตจากแหล่งอื่นๆ ของ ประเทศ จนเป็นที่ยอมรับของผู้ค้าและผู้บริโภคทั้งภายในประเทศและต่าง ประเทศ





Organic farming techniques have meant that Hom Mali rice has improved even further and the Surin farmers have always been pioneers in this area. Their chemical-free yield helps protect the environment, ensures the quality of the rice and distinguishes it from rice grown in other parts of the kingdom. This is one of the reasons why Surin Hom Mali rice is recognised domestically and overseas and one of Thailand's best quality and most loved foods.



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งอย่างมีทางภูมิศาสตร์



จังหวัดสุรินทร์

สุรินทร์ถิ่นช้างใหญ่

ผ้าไหมงาม

ประจำสวาย

รำร่ายปราสาท

ผักกาดหวาน

ข้าวสารหอม

งามพร้อมวัฒนธรรม



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



จังหวัดสุรินทร์ เยือนถิ่นช้างใหญ่ เมืองสุรินทร์ นอกจากมีโอกาสดำลิ้มชิมรสข้าวหอมมะลิสุรินทร์แล้ว การท่องเที่ยวในดินแดนประวัติศาสตร์ ศูนย์กลางการเชื่อมโยงอารยธรรมขอมโบราณ ที่สืบทอดโดยชาวส่วย ชาวกูย หรือกวย ชนพื้นเมืองที่ยังคงอนุรักษ์วัฒนธรรมประเพณีแบบดั้งเดิม รวมถึงศิลปะการคล้องช้าง ซึ่งหาได้น้อยมากในปัจจุบัน ถือว่าคุ้มค่ากับการเดินทาง

หมู่บ้านช้างบ้านตากลาง ความรัก ความสัมพันธ์ระหว่างคนกับช้าง เสมือนเป็นครอบครัวเดียวกัน นอกจากความแสนรู้ที่น่ามหัศจรรย์ของ “ช้าง” ที่มีจัดแสดงให้ชมทุกวัน ยังมี “ศูนย์ศึกษา” พิพิธภัณฑ์เกี่ยวกับช้าง ที่รวบรวมประวัติความเป็นมาของช้างและหมู่บ้านช้างบ้านตากลาง พร้อมจัดแสดงอุปกรณ์ต่างๆที่ใช้ในการคล้องช้าง ให้คุณได้รู้จักคนเลี้ยงช้างเมืองสุรินทร์มากยิ่งขึ้น

ปราสาทศรีขรภูมิ สร้างขึ้นราวกลางพุทธศตวรรษที่ ๑๗ สร้างตามแบบในศาสนาฮินดู ลัทธิไศวนิกาย ถูกดัดแปลงให้เป็นวัดในพุทธศาสนาตามหลักฐานการบูรณะปฏิสังขรณ์ราวพุทธศตวรรษที่ ๒๒ ประกอบด้วยปรางค์อิฐ ๕ องค์ ปราสาทองค์กลางเป็นปรางค์ประธานก่อด้วยหินทรายและศิลาแลงหันหน้าไปทางทิศตะวันออก มีชั้นส่วนประดับทำจากหินทรายสลักเป็นลวดลายงดงาม

หมู่บ้านทอผ้าไหมยกทองจันทร์โสมา บ้านท่าสว่าง หมู่บ้านที่สืบสานผลงานศิลปหัตถกรรมออกแบบลวดลายที่สลับซับซ้อนงดงามและศักดิ์สิทธิ์ ผลงานศิลปะลวดลายการทอแบบราชสำนักกับเทคนิคการทอผ้าแบบพื้นบ้าน ได้อย่างวิจิตรบรรจง

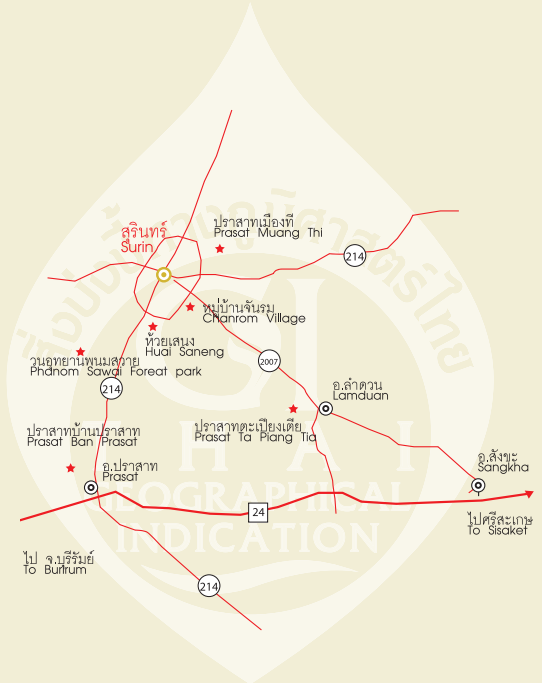
Surin large animal area, beautiful silk, pretty beads string, rich castle, sweet radish, nicely smell rice, work with culture

Surin Province Visiting an area of large elephants, Surin apart from to have the opportunity to taste jasmine rice of Surin the visit in the historical land which is the center of the ancient Kom civilization passing on by Suay, Gooy or Guay people. The natives are still preserving the original tradition including the elephant hook which is hardly to find nowadays. It is deemed worth the travel.

Ban Ta Klang Elephant Village the love, relationship between people and elephant is like the same family. Besides the amazing intelligence of the “elephant” that shows every day. There is “Elephant Study Center” which is elephant museum that has gathered the history of elephant and Ban Ta Klang elephant village and to arrange the various shows used in the elephant hook so that you could know more about the elephant raiser of Surin.

Sri Ko Ra Poom Castle which has been built around 17th century because Hinduism, Shivaism has been transformed into the Buddhist temple according to the reformation evidence of the Buddha history No. 22 and the 5 brick pagodas. The middle castle is the main pagoda constituting with sand and laterite facing the east. There is decorating parts made from sandstone carved beautifully.

Chan So Ma Yok Tong Silk Weaving Village Tah sawang village, the village that continues the hand art from the design of complex, beautiful, and sacred pattern mixing with weaving pattern art in the royal way with the local weaving technique beautifully



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



ข้าวเหลืองปะทิวชุมพร

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตการปลูกข้าวเหลืองปะทิวชุมพร อยู่ใน
พื้นที่จังหวัดชุมพร มีที่ตั้งอยู่ในภาคใต้ตอนบน
บริเวณคอคอดกระทางภาคใต้ของประเทศไทย

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ทะเบียนเลขที่ สช 52100025

ข้าวเหลืองปะทิวชุมพร

Geographical Indications

Registration Number : GI 52100025

Khao Leuang Patew Chumphon



Geographical Indications

Khao Leuang Patew is cultivated in the
province of Chumphon on the Isthmus
of Kra, in Thailand's fertile south.



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



ข้าวเหลืองปะทิวชุมพร

KHAO LEUANG PATEW CHUMPHON

พันธุ์ข้าวพื้นเมืองโบราณ ที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์

ข้าวเหลืองปะทิว เป็นข้าวพื้นเมืองดั้งเดิมในอำเภอปะทิว จังหวัดชุมพร สมัยก่อนเรียกว่าเมืองปะทิว หรือ ปากทิว เป็นทางผ่านไปท่ามาหากินของชนพื้นเมืองจากปากตะวันตกซึ่งเป็นพื้นที่สูง ไปทางตะวันออกสู่ทะเล และตำนานพระธาตุเมืองนครศรีธรรมราช ได้กล่าวถึงการสร้างนาเมืองชุมพร จังหวัดชุมพรจึงเป็นเมืองที่ปลูกข้าวมาแต่โบราณ ต่อมากรมการข้าวได้รวบรวมรวงข้าวเหลืองปะทิวจากแหล่งต่างๆ นำมาปรับปรุงพันธุ์ให้บริสุทธิ์ และให้การรับรองพันธุ์เมื่อปี พ.ศ.2508 ในชื่อ พันธุ์เหลืองประทิว 123

One native rice variety that's worth preserving

Khao Leuang Patew is a rice variety native to the Patew District of Chumphon Province. This lush area was formally known as Muang Patew or Pak Tew because the main town served as a junction for people crossing from the highlands of the west to the eastern coastal district.



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งป็นเอกลักษณ์

Mentions of the paddies in Chumphon was founded in the legend of Phra Borom That Nakhon Si Thammarat, an evidence that Chumphon has been a source of rice for many centuries. In 1965, the Thai Department of Rice collected various varieties of Leuang Patew rice to extract the purest seeds possible. The variety grown from such seeds was registered as Leuang Patew 123.

ข้าวดี มีคุณค่าทางโภชนาการสูง

ข้าวพันธุ์เหลืองประทิว 123 เป็นข้าวปลูกได้ดีในพื้นที่ลุ่มน้ำขัง พื้นที่ที่มีดินเค็มน้ำกร่อย หรือพื้นที่ใกล้ทะเล จึงไม่แปลกที่พบการปลูกข้าวพันธุ์นี้มาแต่กาลก่อนในจังหวัดชุมพร ที่สภาพพื้นที่ทั่วไปเป็นที่ราบ ทางตะวันตกเป็นพื้นที่สูงของเทือกเขาตะนาวศรี และเทือกเขาภูเก็ตเป็นต้นน้ำของแม่น้ำท่าตะเภา แม่น้ำสวี แม่น้ำหลังสวน ทางตะวันออกเป็นพื้นที่ราบที่อุดมสมบูรณ์ติดกับทะเลอ่าวไทย ประเพณีและวิธีการทำนาที่ตกทอดมาแต่โบราณยังคงหลงเหลืออยู่ในปัจจุบัน เช่น การดูฤกษ์ยามวันมงคลในการทำนา พิธีทำขวัญข้าว การทำนาข้าวที่ต้องอาศัยน้ำฝน การใช้ “โพง” ในการผันน้ำจากที่ลุ่มไปที่ดอน การตกกล้าและปักดำต้นกล้า การเก็บเกี่ยวข้าวโดยใช้เครื่องมือที่เรียกว่า “แกะ” หรือ “มัน” ซึ่งต้องเก็บที่ละรวง



High quality, nutritious rice

Leuang Pratew 123 grows well in wetlands, and especially in the more saline waters of the coastal regions. This is why Chumpon has long been the main source of this particular variety. The topography of this district is characterised by the western plateau of the Tanao Si Mountain and Phuket Mountain ranges, from which flow the Tha Tapao, Sawee and Lang Suan Rivers. The eastern side of the province consists of fertile flatlands that edge the Gulf of Thailand. These conditions provide the best environment for growing this unique type of rice.

Another reason that Leuang Patew 123 rice has maintained its quality over the centuries is that farmers still grow their crops using traditional methods and techniques. They still even wait for the most propitious day to start their planting and, when harvest time comes; many villages hold a Khwan Khao or rice blessing ceremony to show their gratitude to the goddess of rice who brings prosperity to their paddies.

Of course, the cultivation of rice requires abundant water and irrigation. The farmers of Chumpon use pong to channel water from the low-lying areas to the higher land. The young seedlings are then transported by hand. When harvest time arrives, tools called kae and mun are used to cut the rice, stalk by stalk.



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



เมื่อนำข้าวที่ผ่านการสีแล้วมาวิเคราะห์ปรากฏว่ามีโมลสูงประมาณร้อยละ 29-32 ปริมาณโปรตีนในข้าวกล้อง ร้อยละ 8.4 มีปริมาณไนอะซินหรือวิตามินบี 3 ประมาณ 9.3 มิลลิกรัม / 100 กรัม ซึ่งสูงกว่าข้าวกล้องจากข้าวพันธุ์อื่นๆ ที่เป็นเช่นนี้เพราะเป็นข้าวพื้นเมืองพันธุ์หนัก นับจากเริ่มปลูกในฤดูนาปี กว่าที่จะเก็บเกี่ยวได้ข้าวต้องมีอายุนาน 6-7 เดือน เพราะข้าวพันธุ์นี้มีช่วงออกดอกที่แน่นอน ไวต่อช่วงแสง จึงเก็บเกี่ยวได้ในช่วงเดือนธันวาคม - มกราคม ซึ่งเป็นฤดูกาลที่กลางวันสั้นกว่ากลางคืนข้าวเปลือกมีเปลือกสีเหลือง ข้าวกล้องมีสีเหลืองอ่อน ส่วนข้าวสารจะมีสีขาวสวย เมล็ดเรียวยาว ข้าวที่ผลิตจากแหล่งนี้ นอกจากจะเป็นข้าวที่มีเอกลักษณ์แล้ว ยังปลูกในระบบการผลิตข้าวอินทรีย์อีกด้วย กรมการข้าวจึงยื่นคำขอขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ในชื่อ “ข้าวเหลืองปะทิวชุมพร”

Nutrition-wise, Leuang Patew 123, is among the best of the many Thai rice varieties. When milled, it is rich (from 20-32 per cent) with amylase (a polymer of glucose). The brown variety contains about 8.4 per cent protein and Vitamin B3 (niacin) of up to 9.3 per cent in every 100 grammes, which is considerably higher than other varieties of brown rice. This comes down to the fact that the Leuang Patew rice is a slow-growing rice variety, taking some six to seven months for the grain to appear. The annual flowering period is consistent and the rice is photoperiod sensitive, meaning that it actually reacts to the length of the day and knows when to flower. That is why the harvest is gathered between December and January, during Thailand's cool season when the days are shorter.

The husk of Leuang Patew 123 is yellow and the grains of the white rice are long and beautiful. The rice cultivated is not only distinctive in its appearance, but is also produced organically. So consumers can feel rest assured that the production process has had no negative impact on the environment.

Leuang Patew 123 is registered with The Department of Rice under the name Khao Leuang Patew Chumpon.





ข้าวหุงสวย ขึ้นหม้อ เหมาะเป็นข้าวราดแกงปักษ์ใต้ รสชาติดี ข้าวไม่ยุบตัว

ข้าวเหลืองปะทิวชุมพร ได้รับการยอมรับว่ามีคุณภาพของเมล็ดข้าวสูง นอกจากหุงสวย ขึ้นหม้อ เหมาะสำหรับทานกับแกงปักษ์ใต้ ได้รส อร่อยแล้วยังส่งขายเพื่อแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เส้น จะได้เส้นเหนียวหนึบ นุ่มอร่อย อาทิ เส้นก๋วยเตี๋ยวประเภทต่างๆ เส้นขนมจีน หรือนำมาผลิตเป็นแป้งสำหรับทำขนมปังประเภทต่างๆ ก็ทำได้คุณภาพดีเช่นกัน

ภูมิปัญญาของคนโบราณเกี่ยวกับการกำจัดหญ้าในนาข้าว กล่าวไว้ว่า ระหว่างต้นข้าวเหลืองปะทิวชุมพรกับต้นหญ้าในแปลงข้าว ปลอຍให้เติบโตแข่งกันไป แรกๆ หญ้าขึ้นสูงกว่า แต่พอปลอຍไปๆ ข้าวเริ่มโต ลำต้นของข้าวพันธุ์นี้จะเติบโตสูงจนบดบังแสงแดดจนมืดทำให้หญ้าตายไปเอง ง่ายๆ แค่นั้นเวลา ไม่ต้องอาศัยการฉีดสารเคมีป้องกัน

อยากให้มีการสนับสนุน ส่งเสริมอนุรักษ์อาชีพการทำนา เพื่อเป็นการรักษามรดกประเพณีดั้งเดิมของการทำนา ปลูกข้าว โดยเฉพาะข้าวเหลืองปะทิวชุมพร ซึ่งนับวันพื้นที่ในการเพาะปลูกจะลดน้อยลงไปทุกวัน

นายประยูร เมืองนาโพธิ์
ประธานกลุ่มทำนา ตำบลบางสน อำเภอปะทิว จ.ชุมพร

A fluffy and ever-appetising rice: The perfect accompaniment for delicious southern Thai curries.

Khao Leuang Patew Chumpon rice is among the highest quality in the kingdom and makes fluffy tender rice. It is popular with the people of Southern Thailand as it is the perfect accompaniment for their famous curries (Gaeng Pak Tai). The grains can also be processed into other high-quality products such as noodles, kanom jeen or even flours for breads and baking.

Our rural forebears spent many hundreds of years perfecting the growth of rice. One of the techniques that they have passed down in a way of getting rid of grass weeds that grow in the paddies. Initially the grass and rice seedlings are left to grow up together. However, the Leuang Patew rice tends to grow higher, blocking the sunlight to the grass seedlings so that they wither and die. There is no need for the grass to be painstakingly picked and no need for chemical control. Nature simply takes care of the problem.

Rice farmers need support to preserve traditional farming techniques and maintain these important aspects of Thai rural culture. Leuang Patew Chumpon rice is one of our most important varieties of rice and needs special protection because recent years have seen many paddies disappear.

Mr. Prayoon Muang-napho
President of the Farming Group in Tambon Bang Son, Patew District, Chumpon



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION
สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



จังหวัดชุมพร

ชุมพรประตูภาคใต้ ไหว้เสด็จในกรม
ชมไร่กาแฟ และหาดทรายรี
ดึกกล้วยเล็บมือนาง ขึ้นชื่อรังนก



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION
สินค้าประจำจังหวัด หนังสือทางภูมิศาสตร์



จังหวัดชุมพร เปิดประตูสู่ถิ่นวัฒนธรรมของภาคใต้ เริ่มต้นที่จังหวัดชุมพร เดิมเมืองนี้มีฐานะเป็นเมืองหน้าด่านของนครศรีธรรมราช เนื่องจากเป็นเมืองหน้าด่าน การเดินทางไม่ว่าจะมาจากฝ่ายเหนือหรือว่าฝ่ายใต้ ล้วนเข้ามาตั้งค่ายชุมนุมพลกันที่นี่ จึงเรียกจุดนี้ว่า “ชุมนุมพล” ต่อมาจึงเรียกเพี้ยนเป็น “ชุมพร”

ศาลกรมหลวงชุมพรเขตอุดมศักดิ์ สร้างเป็นเรือจำลองของเรือรบหลวงจักรีนฤเบศร ทดแทนศาลหลังเดิมที่เสียหายจากน้ำท่วม ที่มีขนาดใหญ่ที่สุดในประเทศไทย บริเวณริมชายหาดแหลมสน ตำบลปากน้ำหลังสวน ภายในเรือจำลองขนาดกว้าง 29 เมตร ยาว 79 เมตร สูง 6 เมตร เป็นห้องจัดแสดงนิทรรศการต่างๆ ส่วนบนดาดฟ้าเรือมีรูปปั้นของกรมหลวงชุมพรเขตอุดมศักดิ์ ผู้สถาปนากองทัพเรือไทย

หาดทุ่งวัวแล่น เป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงมากที่สุดของอำเภอปะทิว แหล่งอนุรักษ์ข้าวเหลืองปะทิวชุมพร ชายหาดขนาดใหญ่ ยาวสุดสายตา ลาดเอียงเหมาะกับการลงเล่นน้ำทะเล วิถีชีวิตดั้งเดิม สัมผัสใกล้ชิดกับวิถีชีวิตคนหาปลา จากเรือลำเล็ก ลำใหญ่ที่จอดทอดสมอ บรรยากาศยังถือได้ว่าเงียบสงบนำมาพักผ่อนเป็นอย่างดี

อนุสาวรีย์ยุวชนทหารสงครามโลกครั้งที่ 2 เป็นจุดแวะขึ้นชม และระลึกถึงวีรกรรมของยุวชนทหารหน่วยที่ 52 ตัวอนุสาวรีย์หล่อด้วยสำริด รอบฐานมีแผ่นจารึกชื่อทหารยุวชนทหาร และประชาชนผู้เสียสละในสมัยสงครามโลกครั้งที่ 2



Choom Porn the door to the south and to pay respect to Sadet Nai Grom and to observe the coffee garden and the oval sand beach and the Leb Meu Nang banana, the famous bird nest

Choomporn Province To open the door to the culture of the south starting at choomporn. Originally this city is the front city of Nakorn Sri Thama Ratch and due to the fact that it is the front city so the troop travel from the North or South must all set the camp here so this point is called “Choom Num Pon (Troop Gathering)” and it is distorted and called as “Choomporn”

Kroma Luang Choomporn Khet Udom Sak Shrine which has been build as a model of Jakri Nareu Bet War Ship to replace the original shrine which has been damaged from the flood which has the largest size in Thailand. At the area of Laem Song Beach, Pak Num Lung Suan subdistirct inside the model in the size of 29 meters wide, 79 meter long and 6 meter tall to be the showing room of the various exhibition. As for the deck there are the sculpture of Kroma Luang Choomporn who was the founder of the Thai navy.

Toong Wua Laen Beach is the most famous tourist attraction of Pa Tew district, Kaw Leung preservation source, Pa Tew Choomporn. A large beach which is very long and tainted appropriate for playing in the sea water, the beautiful scenery close to the life of fish finders from a small boat, large boat with the anchor and the atmosphere is very quiet and suitable for the rest.

World War 2 Young Soldier Monument is the visiting point and the memorable place of Young Soldier Unit 52 which is casted by bronze and around the base there are name plate of soldier, young soldier and sacrificed people in the World War 2 period.





ข้าวฮางหอมทองสกลทวาปี

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ทะเบียนเลขที่ สช 49100014

ข้าวฮางหอมทองสกลทวาปี

Geographical Indications

Registration Number : GI 49100014

Sakon Dhavapi Haang

Golden Aromatic Rice



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION
สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

พื้นที่ผลิตข้าวฮางหอมทองสกลทวาปี อยู่ใน
พื้นที่อำเภอวาริชภูมิ อำเภอฟังโคน และ
อำเภออากาศอำนวย จังหวัดสกลนคร

Geographical Indications

The three main cultivation areas for
Sakon Dhavapi Haang Golden
Aromatic Rice are the Waritchaphum,
Phang Khon and Akat Amnuai districts
of Sakhon Nakhon Province.



ข้าวฮางหอมทองสกลทวาปี SAKON DHAVAPI HAANG GOLDEN AROMATIC RICE

สืบสานตำนานข้าว ชาวภูไท

เป็นนานมาแล้วชนเผ่าพื้นเมืองมีชื่อว่า “เผ่าภูไท” ได้พากันอพยพจากเมืองเก่าทางฝั่งซ้ายของลำน้ำโขง มาตั้งรกราก ประกอบสัมมาชีพ เลี้ยงวัว เลี้ยงควาย ทำไร่ ทำนา อยู่บ้านนาบ่อ ในอำเภอวาริชภูมิ จ.สกลนคร กาลก่อนนั้นเมื่อยังสูญญาคูกลเก็บเกี่ยวข้าวจากนาปรากว่า ข้าวในยุ้งฉางที่เก็บไว้ไม่พอกิน ผู้เฒ่าชาวภูไท จึงได้พากันคิดหาวิธีเพื่อนำข้าวเปลือกจากรวงข้าวสีเหลืองอ่อน ซึ่งแสดงว่าใกล้สุกแล้ว มาผ่านกรรมวิธีตามภูมิปัญญาท้องถิ่น จนได้ “ข้าวฮาง” มีสีเหลืองทอง เมล็ดข้าวนุ่ม หอม อร่อยดี จึงได้ปฏิบัติสืบทอดต่อกันมาจนถึงรุ่นลูกหลานในปัจจุบัน

A few hundred years ago, the Phu Tai people emigrated from the western banks of the Mekong River and eventually settled in village of Na Bor in the Waritchaphum district of Sakon Nakhon. Initially they lived by farming and raising livestock.



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION
สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าบ่งชี้จังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

But back then, farming was done very much at a subsistence level and the people lived hand-to-mouth. All too often, the people would wait and pray for the next harvest as their stores slowly ran out. But eventually, salvation came when the people developed a way of processing rice that was not yet fully-ripened. This rural wisdom allowed them to create the now famous khao haang variety; a golden rice that is soft, aromatic and always tasty. As with all good innovations, the production technique has been passed down the generations and is still practiced to this day.

กลิ่นหอมพลวชนลุ่มลอง ข้าวสีเหลืองทองอร่าม

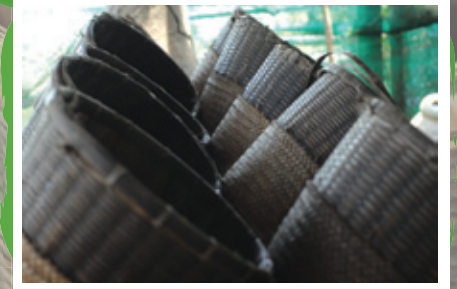
ชนชาวไทยมีวัฒนธรรมการดำรงชีพแบบพึ่งพาตนเอง พึ่งพาผืนดิน ทำกิน แหล่งน้ำ และธรรมชาติแวดล้อมเป็นหลัก พื้นที่อำเภวาริชภูมิ อำเภอฟังโคน และอำเภออากาศอำนวยถือเป็นแหล่งผลิต “ข้าวฮาง” คุณภาพดี ตั้งแต่อดีตจนเป็นตำนานสืบขานกันมาจนถึงปัจจุบัน “ข้าวฮาง” เป็นชื่อเรียกตามลักษณะนามของเตาที่ใช้หุงข้าวมาแต่โบราณ เตาฮางมีวิธีทำที่ง่าย คือ ขุดดินทำเป็นร่อง หรือราง (ฮาง) เพื่อเป็นที่ใส่ฟืน แล้วทำเป็นปากปล่องสำหรับให้เปลวไฟขึ้นและตั้งหม้อหนึ่ง ซึ่งถือเป็นอีกหนึ่งภูมิปัญญาของชาวกูไท

ข้าวฮางหอมทองสกลทวาปีผลิตจากข้าวเปลือกเหนียว พันธุ์ข.6 หรือ ข้าวเปลือกเจ้าพันธุ์ขาวดอกมะลิ 105 โดยนำมาผ่านกรรมวิธีเฉพาะตาม



หลักประเพณีการทำข้าวฮาง ที่สืบทอดกันมาในพื้นที่ ข้าวพันธุ์นี้ต้องเริ่มปลูกในช่วงฤดูนาปี และเก็บเกี่ยวได้ในระยะข้าวเปลือกเป็นนํ้านมยังไม่แก่จัด ขนาดพัฒนาเมล็ดประมาณร้อยละแปดสิบห้าเปอร์เซ็นต์ขึ้นไป เข้าสู่ขั้นตอนการแปรรูป โดยนำข้าวเปลือกที่ยังไม่แก่จัดมาพักปมไว้สองคืน โดยใส่ถุงและปิดปากถุงเพื่อให้เปลือกข้าวอ่อนลง นำข้าวเปลือกที่พักไว้ไปแช่นํ้า 12 ชั่วโมงแล้วจึงคัดแยกเมล็ดลิบออก แล้วนำไปนึ่งประมาณ 40 นาที ยกกลงแล้วใช้นํ้ารดข้าวหนึ่งให้เปียกทุกเมล็ดอย่างทั่วถึง พักไว้ 20 นาที ราดนํ้าเย็นอีกครั้ง ผึ่งลมหรือตากแดดให้ข้าวเปลือกที่นึ่งแล้วแห้ง จากนั้นนำมาสีโดยไม่ขัดเมล็ดข้าว แล้วผึ่งลมให้แห้งสนิทแล้วนำไปสีข้าวเป็นข้าวสาร ด้วยเครื่องสีข้าวกล้อง คัดแยกเมล็ดข้าวที่ไม่ได้มาตรฐานออกให้หมด

“ข้าวฮาง” พิถีพิถันในขั้นตอนการผลิตทุกขั้นตอน อีกทั้งยังได้พัฒนาปรับปรุงผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่น ให้เข้ากับเทคโนโลยีสมัยใหม่ เพื่อให้ได้ “ข้าวฮาง” ที่อุดมไปด้วยคุณค่าเต็มเมล็ด เนื่องจากผ่านการนึ่งข้าวเปลือกให้สุกก่อนนำไปสีทำให้เมล็ดข้าว ไม่แตกหัก จมูกข้าวไม่หลุด รำข้าวและเส้นใยอาหารยังคงอยู่ในเมล็ดข้าวครบถ้วน ถือเป็นภูมิปัญญาที่คิดค้นขึ้นเองในชุมชน ที่สามารถสร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรผู้ผลิตเนื่องจากการสนับสนุนให้มีการผลิตข้าวฮางเพื่อจำหน่ายสร้างรายได้เสริมให้แก่ครอบครัว และที่สำคัญคือ ผู้บริโภคได้รับประโยชน์และคุณค่าทางสารอาหารจากการบริโภค “ข้าวฮางหอมทองสกลทวาปี” กันอย่างแพร่หลาย



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION
สภานั่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



The Ever-Tempting Aroma of the Golden Rice

The Phu Tai people have always been self-sufficient, relying on their fertile soil, water and other natural resources and rightly so, for the three districts of Waritchaphum, Phang Khon and Akat Amnuai are, to this day, the only areas that produce the best quality aromatic golden rice.

Khao Haang takes its name from the traditional mud stoves that are used for steaming rice. These stoves incorporate chambers, one that holds the firewood and a second where the flames can come through and heat the pot of rice above. These Haang Stoves are considered unique to the Phu Tai people.

The different varieties of rice used in the production of Khao Haang are the Gor Kor six and Khao Dok Mali 105. These rice varieties are planted during the annual rice planting season and are harvested when 85 - 90 percent ripe. This "rough rice" is then adulterated for two nights by being stored in closed bags, which soften the grains. The rice is then further treated by soaking in water for 12 hours, after which, grains that don't meet the standard are sorted and discarded. The next stage in the process is a 40 minute steaming. Water is

then poured over the grains which are left for some 20 minutes before the whole process is repeated again. The rice is then left to air dry or sun dry. The rice is milled to remove the husks without polishing the grains and then aired until completely dry. It is only at this point that the threshing can take place. Once again, rice grains of a lesser quality are taken out.

Every stage of the production process of Khao Haang rice, is painstakingly monitored and controlled. Of course, farmers now integrate more modern production methods to improve the end quality of the product. This results in a crop of rice that is even healthier. As Khao Haang grains are steamed before the hulling process. This ensures that the individual grains do not break down and are full of wheat germ and fibre. This makes the rice more nutritious meaning that, in these health-conscious days the producers can earn more for their product and that the end consumer has an even better rice dish to enjoy.





“ข้าวฮาง” ของหมู่เฮา ชาวภูไท คือข้าวดี มีประโยชน์ สืบสานจาก
ภูมิปัญญามาแต่โบราณ กลายเป็น “ข้าวฮางหอมทองสกลทวาปี” ขอเชิญชวน
ให้ลองชิมจะได้รสชาติข้าวจากตำนาน เสริมสร้างร่างกายให้แข็งแรง กันถ้วนหน้า

นางสุพรรณิ ร่มเกษ
ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านนาบ่อ อ.วาริชภูมิ จ.สกลนคร
ซึ่งเป็นผู้ผลิตข้าวหอมทองสกลทวาปี

Phu Tai's “Khao Haang” is not only tasty and filling but very
nutritious. Centuries of local wisdom go into the production process
and shoppers should buy rice with the Sakon Dhavapi Haang Golden
Aromatic Rice brand name. And it is well worth looking out for on
your trip to the market, for not only does this wonderful rice variety
boast wonderful tastes and textures, it also does you good with every
single spoon full.

Mrs.Supannee Romket
Head of Farming Housewives Group Na Bor Village,
Waritchaphum District, Sakon Nakhon Province.
Producer of Sakon Dhavapi Haang Golden Aromatic Rice.



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION
สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



จังหวัดสกลนคร

พระธาตุเชิงชุมคู่บ้าน
พระตำหนักภูพานคู่เมือง
งามลือเลื่องหนองหาน
แลตระการปราสาทผึ้ง
สวยสุดซึ้งสาวภูไท
ถิ่นมั่นในพุทธธรรม



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION
สินค้าบ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



จังหวัดสกลนคร ดินแดนแห่งนี้มีวัฒนธรรมสืบเนื่องมายาวนาน เป็นสถานที่ผสมผสานวิถีชีวิตหลากหลายของชนชาวพื้นเมือง เส้นทางท่องเที่ยวจึงใจให้ผู้คนเดินทางมาเยือนเมืองแห่งพุทธศาสนา พระธาตุห้าแห่ง แหล่งอารยธรรมสามพันปี มิให้ลืมนักเดินทางหลาย

พระธาตุนารายณ์เจงเวง จากตำนานที่ว่ากันว่าเป็นฝีมือของผู้หญิงสร้างทั้งหมด เพื่อแข่งขันกับผู้ชายที่สร้างปราสาทภูเพ็ก

หมู่บ้านชาวภูไทบ้านโนนหอม สัมผัสวิถีความเป็นอยู่ของผู้คน ที่ยังรักษาขนบธรรมเนียมประเพณีไว้เป็นอย่างดี หมู่บ้านนี้มีการแสดงฟ้อนรำของชาวภูไท ศิลปะอันอ่อนช้อยไว้อวดต้อนรับนักท่องเที่ยวที่มาเยือน

เดินตามรอยทางพระพุทธศาสนา นมัสการรอยพระพุทธรูปที่ประทับอยู่ในพระธาตุเชิงชุม ซึ่งตั้งอยู่ในเขตวัดพระธาตุเชิงชุมวรวิหาร จากนั้นไปชมพิพิธภัณฑ์พระอาจารย์มั่น ภูริทัตตเถระ พิพิธภัณฑ์หลวงปู่หลุย จันทสาโร พิพิธภัณฑ์พระอาจารย์ฝั้น อาจาโร เจดียพิพิธภัณฑ์หลวงปู่เทสก์ เทสรังสี



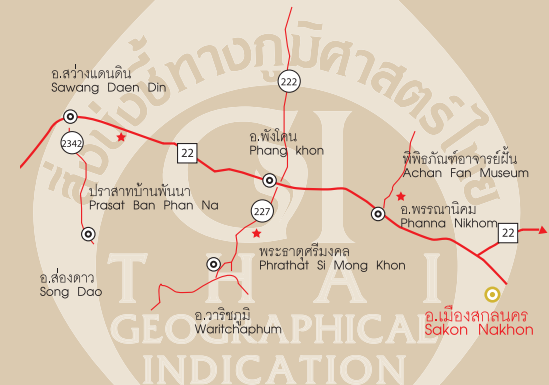
Pra Tart Cherng Choom, Poo Parn of the city, famous in Nong Harn, magnificent Peung Castle, beautiful Poo Thai ladies, stable ground in Buddhism.

Sakonakorn Province. This land has a long culture. It is the place mixed with many lifestyles of native people there are touring path to encourage people to come to the Buddhist city. The five relics and the three thousand civilization source with diversity.

Cheng Weng Na Rai Relic from the myth saying that they have all been built by women in order to compete with men who built Poo Pek Castle

Poo Tai None Hom Village to touch with the well-being of people and the people still maintain the tradition. This village has the Poo Tai dancing which is an elegant art to welcome visitors.

To follow the Buddhism. To pay homage to the Buddha footprint printed in the Cherng Choom Relic which is located in the area of Wat Pra Tart Cherng Choom Wo Ra Wi Harn and then to go to see the museum of Phra Arjarn Mun Piritutatera, museum of Luang Poo Lui Chantasaro, the museum of Phra Arjarn Phun ArJarro, the pagoda museum of Luang Poo Tesk Tesrungs.





ไข่เค็มไชยา

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

พื้นที่ผลิตไข่เค็มไชยา อยู่ในอำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี ซึ่งตั้งอยู่ทิศใต้ของประเทศไทย

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ทะเบียนเลขที่ สข 50100019

ไข่เค็มไชยา

Geographical Indications

Registration Number : GI 50100019

Chaiya Salted Eggs



Geographical Indications

Chaiya Salted Eggs are produced in the Chaiya District of Surat Thani Province in the south of Thailand.



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



ไข่เค็มไชยา

CHAIYA SALTED EGGS

ไข่ไชยาสีแดงจัด ...อร่อยเค็ม อร่อยมัน

“ไข่เค็มไชยา” ได้รับการกล่าวขานมานานว่าอร่อยที่สุด ใครผ่านมาอำเภอไชยา มักซื้อเป็นของฝาก การทำไข่เค็ม จึงกลายเป็นอาชีพหลักที่บ่งบอกวิถีชีวิตวัฒนธรรม การดำรงชีพของชาวไชยาได้เป็นอย่างดี เหตุที่กล่าวเช่นนี้ได้เพราะว่า พื้นที่อำเภอไชยาเป็นแหล่งเลี้ยงเป็ดขนาดใหญ่ ด้วยสภาพภูมิศาสตร์เป็นท้องทุ่งนา ติดกับชายฝั่งทะเล ที่มีกุ้ง หอย ปู ปลา ที่อุดมสมบูรณ์ให้เปิดกินเป็นอาหาร และผู้เลี้ยงเป็ดยังให้ข้าวเปลือกเป็นอาหารเสริม ส่งผลให้เป็ดที่เลี้ยงตามธรรมชาติ ให้ไข่ใบใหญ่ ไข่แดงสีแดงจัด เมื่อนำมาทำเป็นไข่เค็มตามกรรมวิธีเฉพาะเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นแล้ว จึงทำให้ได้ไข่เค็มที่ไม่เค็มจัดรสชาติดี รสมันไร้กลิ่นคาว จนมีชื่อเสียงขจรขยายไปทั่ว



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION
สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



Chaiya Eggs: Bright red...savory, lightly salted and rich in flavour, or as the Thais like to say, (aroy mann.)

The Chaiya Salted Egg has long been recognised as among the best tasting of the region's salted eggs. Visitors to Chaiya District often buy them as gifts for friends, which not only means a tasty treat for food lovers but also ensures a livelihood for the people of this southern region. The eggs' popularity also means that the traditional culture of the local people is preserved. The eggs are duck eggs but must come from birds that have been raised naturally not in artificial conditions. In fact, nearly every home in the Chaiya area boasts its own flock of ducks. The paddies found by the coast are the perfect place to raise these creatures as they provide the birds with tasty and nutritious food. Like all of us, the ducks enjoy shrimp, mollusks, crab and fish. It is this seafood diet that ensures that the eggs produced are of an excellent quality: large and with rich red yolks. When salted, via a process that has been passed down by the local people, the eggs become a savory treat, not overly salted and without a strong egggy odor. This is why they have become so popular up and down the kingdom.



การทำไข่เค็มในไชยา เริ่มมีมาก่อนสมัยสงครามโลกครั้งที่ 2 โดย นายกี แซ่ปัก ชาวจีนกวางตุ้ง ได้มาตั้งบ้านเรือนอยู่ที่ดอนโรงทอง อำเภอเมืองไชยา มีอาชีพเป็นช่างทำสะพานเหล็กทางรถไฟสายชุมพร สุราษฎร์ธานี และ เลียงเปิดไว้กินไข่ เมื่อไข่เปิดมีจำนวนมากขึ้นจึงนำไปขายที่ตลาดสถานีรถไฟและสถานที่สำคัญๆ หลายแห่งในอำเภอไชยา ต่อมาเกิดมีความคิดว่าจะทำอย่างไรถึงจะเก็บไข่ไว้ได้นาน จึงได้ปรึกษากับชาวเมืองไชยา ร่วมกันคิด ร่วมกันใช้ภูมิปัญญาที่มี ทดลองค้นหาวิธินอมอาหาร จนกระทั่งยอมรับวิธีการใช้ดินจอมปลวกที่มีอยู่มากในพื้นที่ของอำเภอไชยา มาผสมเกลือทะเลปน ในอัตราส่วนพอเหมาะ แล้วจึงนำมาพอกไข่เปิดสด คลุกขี้เถ้า โดยก่อนนำดินมาพอกต้องคัดขนาดไข่และจะต้องตรวจสอบก่อนว่าไข่มีสภาพดี เปลือกไม่แตก ร้าว หรือบุบเก็บไว้นานพอประมาณ แล้วนำมาต้มทาน

The mass production of salted eggs in Chaiya began before the Second World War. A Cantonese man named Kee Sae Pak had settled down in Don Rong Thong in Chaiya District, where he was employed by a company that constructed iron bridges for the Chumporn-Surat Thani railway. In his free-time he would raise ducks for their eggs; a practice that soon spread among the local people. When there was



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION
สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

an abundance of eggs, the villagers would sell them in the markets or even at local train stations and other places within the district. But if there were not enough buyers, the eggs would rot, so villagers tried to find a way of preserving them for longer. After various experiments, they found that the best method was to cover fresh eggs with a special mixture of clay from a termite mound (a plentiful resource in the Chaiya District) and add ground salt. The exact ratio came through a process of trial and error. The eggs, in their salty mud coating were then kept in the ashes of husk and stored before they were boiled for eating. Eggs to be sold have to be of a standard size, and free of blemishes or cracks.

ต่อมาการผลิตไข่เค็มตามกรรมวิธีดังกล่าว มีคนอื่นๆ ในตลาดไชยาหันมาผลิตไข่เค็มเพื่อขาย และขายดีกันมาก เพราะไข่เค็มไชยามีจุดเด่น คือ ขนาดไข่ใบใหญ่ ไข่แดงร่วนเป็นทราย มีความมัน ไข่ขาวนุ่ม รสไม่เค็มจัด กลิ่นหอม ไม่เหม็นคาว จัดว่าเป็นไข่เค็มที่อร่อยตามคำร่ำลือ

This method of preservation soon spread throughout the district and the high-quality eggs were soon a best-selling product. They are large and the yolks boast a surprisingly rich and pleasant sandy texture. The whites are not overpoweringly salty and there is no fetid smell when you eat them.

ไข่เค็มไชยามีชื่อเสียงด้านคุณภาพและรสชาติ ที่สร้างสมกันมานาน ดังนั้นการมีตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ มารับรองจะช่วยยกระดับคุณภาพ และเป็นการรับประกันว่าผู้บริโภคจะสามารถเลือกซื้อไข่เค็มไชยา จากอำเภอไชยาได้อย่างถูกต้อง

นายอดิศักดิ์ จีรร
ตัวแทนกลุ่มอาชีพผู้ผลิตและ จำหน่ายไข่เค็มไชยา

The Chaiya Salted Egg has been recognised for its delicacy and quality for a long time. Now that it has been protected with status of Geographical Indication, consumers can be sure that they can enjoy authentic Chaiya salted eggs, time after time.

Mr. Adisak Theeratorn
Representative of the Chaiya Salted Eggs Producers's and Sellers' Group





ไข่มุกไชยา



จังหวัดสุราษฎร์ธานี

เมืองร้อยเกาะ เงาะอร่อย

หอยใหญ่ ไข่แดง

แหล่งธรรมะ ชักพระประเพณี



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



จังหวัดสุราษฎร์ธานี เมืองแห่งคนดี คือความหมายของสุราษฎร์ธานี และมีฉายาว่าเมืองร้อยเกาะ เพราะอุดมไปด้วยความงามตามธรรมชาติและหมู่เกาะนับร้อย รายรอบผืนแผ่นดิน เช่น เกาะสมุย เกาะพะงัน เกาะเต่า และเกาะนางยวน เป็นต้น

วัดพระบรมธาตุไชยาราชวรินทร์ โบราณสถานที่สร้างขึ้นตามแบบลัทธิมหายาน รอบองค์พระธาตุมีเจดีย์เล็ก ๆ 4 ทิศ ประดิษฐานพระพุทธรูปเก่าแก่ขนาดต่างๆ โดยรอบทั้ง 4 ด้าน ซึ่งเป็นปูชนียสถานที่สำคัญทางพุทธศาสนาและมีคุณค่าทางจิตใจของชาวสุราษฎร์

สวนโมกข์พลาราม ท่านพุทธทาสภิกขุได้ริเริ่มสร้างขึ้นเมื่อ พ.ศ. 2475 เป็นสวนร่มรื่น พื้นที่ทั่วบริเวณมีต้นไม้ยืนต้นใหญ่นานาพรรณ เหมาะสำหรับเป็นสถานที่แสวงหาความสงบและศึกษารธรรม ทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ต่างพากันหลั่งไหลมาปฏิบัติธรรม ณ สวนโมกข์พลารามแห่งนี้



City of hundred islands, delicious rambotan, large shell, red yolk, Dhamma and tradition Source

Surathanee Province City of good people is the meaning of Surathanee and it has the name of hundred islands city because it is abundant with the natural beauty and hundred of islands around the land such as Sa Mui island, Pa Ngun island, Turtle island and Nang Yuang island etc.

Wat Phra Baroma Tart Chai Ya Wo Ra Wi Harn is the place created according to the Mahayana, the relic has 4 small pagodas with ancient Buddha images all around the 4 direction which is the most important Buddhist shrine and to have the spiritual value of Surath.

Suan Moka Pala Ram Buddhataspiku has started on 1932 as a pleasant garden. The area all around is covered with many kinds of trees suitable for a place for peach and to study Dharma for Thai and foreigner have come to conduct the dharma at this Mokapalaram garden.



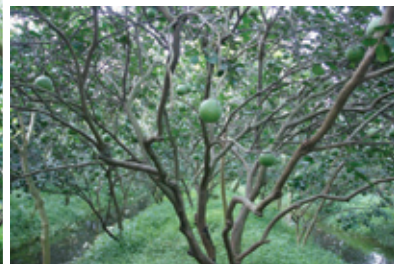
ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งปงธีทางภูมิศาสตร์



ส้มโอนครชัยศรี

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ทะเบียนเลขที่ สข 48100002

ส้มโอนครชัยศรี

Geographical Indications

Registration Number : GI 48100002

Nakhonchaisri Pomelo



ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ปลูกในเขตพื้นที่อำเภอนครชัยศรี

อำเภอสามพราน อำเภอพุทธมณฑล

ของจังหวัดนครปฐม

Geographical Indications

Nakhonchaisri Pomelos are cultivated in the

Nakhonchaisri, Sam Phran and

Phutthamonthon Districts of Nakhonpathom.



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



ส้มโอนครชัยศรี

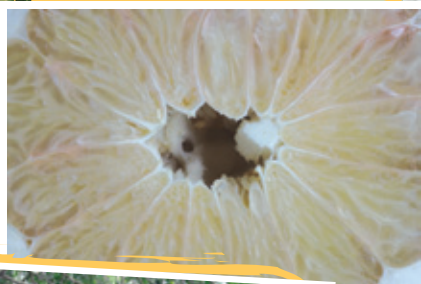
NAKHONCHAISRI POMELO

คำขวัญของจังหวัดนครปฐม ที่ว่า “ส้มโอหวาน ข้าวสารขาว ลูกสาวงาม ข้าวหลามหวานมัน สนามจันทร์งามล้น พุทธมณฑลคู่ธานี พระปฐมเจดีย์เสียดฟ้า” นั้นทำให้กล่าวได้ว่าเมืองนี้มีของดีเป็นศรีคู่เมืองหลายด้าน ทั้งสถานที่สำคัญ พระมหาเจดีย์ ตลอดจนข้าวสาร และผลไม้ชื่อดังที่สร้างชื่อเสียงให้จังหวัดนครปฐม เพราะมีผู้นิยมรับประทานและบอกต่อถึงรสชาติแสนอร่อยไม่แพ้ใครของ “ส้มโอนครชัยศรี”

Near to, though distinct from Bangkok, Nakhon Pathom Province boasts “sweet pomelos, white rice, beautiful young ladies, tasty Khao Larm, the atmospheric Sanam Chan palace, graceful Phuttamonthon and the inspiring Pathom Chedi: at least that is what the tourist brochures say. But there is much worth visiting for. The province abounds with many varieties of fruit, famous culinary treats and many sites of historical importance. But the province’s most famous export today is the Nakhonchaisri Pomelo.



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION
สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



คุณค่าจากแผ่นดิน “ น้ำไหลทรายมูล ”

ย้อนไปเมื่ออดีตบริเวณสวนส้มโอในที่ราบลุ่มแม่น้ำนครชัยศรี เดิมมีสภาพเป็นดินเลนท้องนามาก่อน เมื่อถึงปีน้ำหลาก น้ำจะพัดพาเอาธาตุอาหารต่างๆ มาสะสมไว้ครบถ้วน มีตะกอนดินมาทับถมขึ้นเรื่อยๆ ชาวบ้านเรียกพื้นที่นี้ว่า “น้ำไหลทรายมูล” พบว่าหากขุดลึกลงไปประมาณ 2 เมตร จะมีทรายและเปลือกหอยปะปนในดินสีน้ำตาล เนื้อเหนียว ดินชั้นบนมีลักษณะการทับถมเป็นชั้น ดินชั้นล่างจะมีสีน้ำตาลปนเหลือง ซึ่งสภาพดินแบบนี้มีความอุดมสมบูรณ์เหมาะแก่การปลูกส้มโอให้ได้ผลผลิตดี

“ส้มโอ” มีจุดกำเนิดที่ตำบลอ้อมใหญ่ อำเภอสสามพราน ในปีใดไม่ปรากฏแน่ชัด ทราบเพียงว่าหลังเกิดน้ำท่วมใหญ่ในปี พ.ศ. 2485 เมื่อน้ำลดลงแล้วมีการนำกิ่งพันธุ์ส้มเขียวหวานมาปลูก และในกิ่งพันธุ์ส้มเขียวหวานนั้นได้มีกิ่งส้มโอทองดีติดมาด้วยหนึ่งกิ่ง จากส้มโอกิ่งแรกที่ลงปลูก ต่อมาได้ค่อยๆ ปลูกขยายจากอำเภอสสามพรานมาถึงอำเภอพุทธมณฑลและอำเภอนครชัยศรี ทำให้ส้มโอที่ปลูกบริเวณนี้ มีชื่อเรียกว่า “ส้มโอนครชัยศรี” ซึ่งหมายถึง ส้มโอพันธุ์ทองดี และพันธุ์ขาวน้ำผึ้ง





The Fruit of Nam Lai Sai Moon Land

In the past, what are now dedicated pomelo groves were once rice paddies along the banks of the Nakhonchaiyatsri River. But over the years, annual flooding meant that nutrient-rich sediments built up making the land extremely fertile. These abundant new areas of land were named Nam Lai Sai Moon by the locals. Despite the poetic sounding name, it merely explains the process whereby flowing waters lead to an accumulation of silt, imparting great fertility. Dig down a metre or so and you find old, nutrient-rich shells and sand. The layers of top soil above are brown and loamy. These conditions are perfect for the planting of pomelo groves.

Pomelo fruits were first cultivated in Tambon Aomyai and the Sam Phran Districts but records don't tell us exactly when. But the locals recall that after the big floods of 1942, many farmers found that conditions were optimum for the growing of citrus fruits such as tangerines. Among the fruits planted were pomelos of the Thongdi variety. The fruit trees flourished and soon pomelo orchards expanded over the Phuttamonthon and Nakhonchaiyatsri Districts. Since then, the varieties grown here have become known as "Nakhonchaiyatsri Pomelos." This includes the Thongdi and Khao Nampuang varieties.



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION
สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



ส้มโอนครชัยศรี อร่อยล้ำ ฉ่ำหวาน ผสานเปรี้ยว

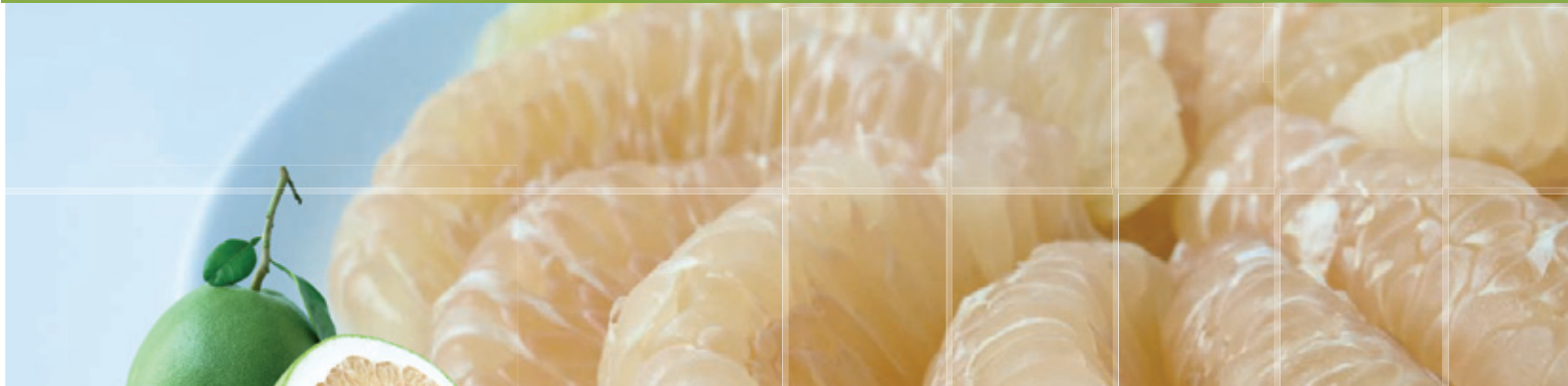
กลมกล่อม

“ส้มโอนครชัยศรี” ทั้งสองสายพันธุ์มีรสชาติคล้ายกัน คือรสหวานอมเปรี้ยว เมื่อรับประทานแล้วไม่มีรสขมและรสซ่า ส่วนลักษณะที่แตกต่างอย่างชัดเจนคือ สีของเนื้อส้มโอพันธุ์ทองดี มีสีชมพูอมแดง เนื้อเรียงแน่น ฉ่ำและนุ่ม ส่วนพันธุ์ขาวน้ำผึ้ง เนื้อสีขาวคล้ายน้ำผึ้ง เมื่อแก่จัดเนื้อแห้ง เมื่อสังเกตด้วยตาผลของ ส้มโอพันธุ์ทองดีรูปทรงกลมแป้น ผิวเรียบบางสีเขียวต่อมน้ำมันเล็กละเอียดกว่า พันธุ์ขาวน้ำผึ้งที่มีต่อมน้ำมันใหญ่กว่าและผลกลมมน

Nakhonchaisri Pomelo: Delicious, Juicy and Sweet with a Perfect Hint of Sourness

The different varieties of pomelo boast the perfect taste combinations, being sweet with a hint of sourness. But they are not bitter in anyway nor are they acidic. However, when fresh, the fruits can differ somewhat in colour. The pulp of the Thongdi pomelo is pink, tightly clustered, and soft and juicy. The flesh of the Khao Nampueng pomelo is clear white and, when fully ripe, tends to be drier. When shopping for a perfect Thongdi pomelo, look for fruits that are more oval and which have green, smooth skin. The skin indentations are smaller than those of the Khao Nampueng variety, which tend to be larger, while the fruit itself is rounder.





ปัจจัยการผลิตส่งผล ให้ส้มโอมีคุณภาพดี

การปลูกส้มโอให้ได้ผลผลิตดีประกอบด้วยหลายปัจจัย
ทำให้ชาวสวนต้องใส่ใจดูแลสวนส้มโออย่างใกล้ชิด เพื่อไม่ให้เกิด
ความเสียหาย เริ่มตั้งแต่การยกร่อง เตรียมแปลงให้มีระดับน้ำเหมาะสม
คือ ขึ้นแต่ไม่แฉะ เพราะจะทำให้รากเน่าเสีย มาจนถึงการควบคุม
จำนวนของส้มโอในแต่ละต้น แต่ละแปลง ตัดแต่ง ผลิตผลเสียจาก
ต้น ให้เหลือไว้แต่ผลที่มีคุณภาพดี บำรุงรักษารอระยะเวลาเก็บผลผลิต
ในช่วงเวลาที่เหมาะสมตั้งแต่ เดือนสิงหาคม - กันยายน

What makes a quality pomelo?

The quality of a pomelo depends on various factors.
Farmers have to monitor their orchards closely to ensure that
fruit is in optimum condition at all times. This process starts from
the preparation of the ground. Growing areas need soil that is
damp but not saturated, as this can cause the roots of trees
to rot. Too many fruits on one tree can also cause damage so
careful trimming is required with only the best quality pomelos
left to ripen. The fruits are picked between August and
September but farmers keep a careful watch on the trees
throughout the year.



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION
สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

ส่งเสริมและอนุรักษ์

เพื่อเป็นการยกระดับสินค้าจากแหล่งผลิตที่มีชื่อเสียง “ส้มโอนครชัยศรี” จึงได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ นอกจากนี้ ยังมีจัดงาน “เทศกาลวันส้มโอมณฑลนครชัยศรี จังหวัดนครปฐม” ขึ้นเป็นประจำทุกปี เพื่อเป็นการส่งเสริมให้ชาวสวนเพิ่มพื้นที่การผลิตให้มากขึ้น ควบคู่ไปกับการอนุรักษ์สายพันธุ์ พัฒนาการตลาด รวมถึงศักยภาพการผลิตของ “ส้มโอนครชัยศรี” ให้เป็นของดีเอกลักษณ์เด่นของจังหวัดนครปฐมสืบไป





Promotion and Preservation

Because of their fine quality and taste, the Nakhonchaisri Pomelo have now been granted Geographical Indication certification. But as a way of promoting the fruit nationally, the “Nakhonchaisri Pomelo Day, Nakhonpathom” annual fair was inaugurated. The fair encourages farmers to increase their production of pomelos while, improving the quality and variety. This should ensure that these tasty fruits remain the pride of Nakhonpathom for years to come; along with the beautiful young ladies and the historical sites of course!.



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



ส้มโอนครชัยศรี



จังหวัดนครปฐม

ส้มโอหวาน ข้าวสารขาว

ลูกสาวงาม ข้าวหลามหวานมัน

สนามจันทร์งามล้น พุทธรักษาอร่าม

พระปฐมเจดีย์เสียดฟ้า



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



จังหวัดนครปฐม เป็นเมืองที่มีความเจริญรุ่งเรืองมากมาตั้งแต่สมัยทวารวดี มีหลักฐานเชื่อว่าศาสนาพุทธและอารยธรรมจากประเทศอินเดียเผยแพร่เข้ามาที่นครปฐมเป็นแห่งแรก โดยสันนิษฐานจากองค์พระปฐมเจดีย์และซากโบราณวัตถุต่างๆ ที่ค้นพบที่จังหวัดนครปฐม แหล่งท่องเที่ยวที่น่าสนใจของจังหวัด ดังนี้

พระราชวังสนามจันทร์ สร้างขึ้นเมื่อรัชสมัยของพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 6 เมื่อครั้งยังดำรงพระยศเป็นสมเด็จพระบรมโอรสาธิราชฯ โดยในปัจจุบันสำนักพระราชวังได้เปิดให้เข้าชมพระที่นั่ง และพระตำหนักต่างๆ เช่น พระที่นั่งพิมานปฐม พระตำหนักขลุ่ยมโหรี พระตำหนักมหาราชวรรัตนบัลลังก์ พระตำหนักทักษิณ และอนุสาวรีย์ยาเทเลนตัน

ตลาดดอนหวาย ตลาดน้ำเก่าแก่ตั้งอยู่ริมฝั่งแม่น้ำนครชัยศรี สามารถล่องเรือชมวิวทิวทัศน์สองฝั่งแม่น้ำ สัมผัสวิถีชีวิตความเป็นอยู่แบบเรียบง่ายของผู้คนที่อาศัยอยู่บริเวณริมแม่น้ำท่าจีนได้อย่างชัดเจน และตลาดน้ำแห่งนี้มีของกินอร่อยและขึ้นชื่อหลายอย่าง ไม่ว่าจะเป็นส้มโอนครชัยศรี เปิดพอไล่ ขนมหอย นานาชนิด เป็นต้น

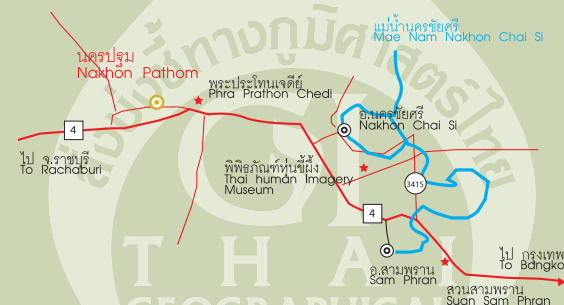


Sweet pomelos, white rice, beautiful young ladies, tasty Khao Larm, the atmospheric Sanam Chan palace, graceful Phuttamonthon and the inspiring Pathom Chedi

Nakhonpathom Province. It is a prosperous city since Tarawadee period. There is the evidence that the Buddhism and the civilization from India has promulgated to Nakhonpathom for the first time by assuming from Prapatomchedee and the various ancient remains discovered in Nakhonpathom. The tourist attractions of the province are as follows.

Sanam Chan Palace It has been built in the reign of the King Rama VI when he was still a prince. Nowadays the palace has been opened for people to see the throne and the various palaces such as Pi Man Patom palace, Chalee Mong Kon Arj palace, Mareeratcharatanabunlung palace, Tub Kwan palace and the Ya Le monument etc.

Don Wai Market. Old water market situating along Nakhonchaisri river which can sail the boat to see the scenery along both sides of the river and to touch the simple life of the people living along Tah Cheen river clearly and this water market has delicious food and many famous things such as Nakhonchaisri Pamelos, Pot-stewed Duck (Ped-Pa-Lo), and many Thai sweets.





สับปะรดนางแล

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

พื้นที่ผลิตสับปะรดนางแล อยู่ในพื้นที่ตำบล
นางแล อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
ทะเบียนเลขที่ สช 49100013
สับปะรดนางแล

Geographical Indications

Registration Number : GI 49100013
Nanglae Pineapple



Geographical Indications

Nanglae Pineapples are grown in Tambon
Nanglae, the Muang District of Chiang Rai
Province.



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



สับปะรดนางแล

THE NANGLAE PINEAPPLE

**ศักยภาพแหล่งผลิต + ภูมิปัญญา = สมบัติล้ำค่า
จากแผ่นดิน**

“สับปะรดนางแล” ผลไม้ที่ขึ้นชื่อลือนามของจังหวัดเชียงราย เป็นสับปะรดพันธุ์น้ำผึ้ง ที่ปลูกในพื้นที่ตำบลนางแล เมื่อย้อนอดีตไปปี พ.ศ. 2497 นายแข่ง แซ่ฮุย ชาวจีนไหหลำ ได้กลับไปเยี่ยมญาติที่เมืองจีน เมื่อกลับมานางแลได้นำสับปะรดมา 30 ต้น ปลูกไว้ที่บ้านปาซางวิวัฒน์ ตำบลนางแล จังหวัดเชียงราย (ปัจจุบันคือสวนของนายอวยชัย ดวงแก้ว) ปรากฏว่าในปีต่อมา สับปะรดมีการปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมทาง ภูมิศาสตร์ โดยสีเนื้อเปลี่ยนเป็นสีน้ำผึ้งรสหวานฉ่ำ กลิ่นหอมคล้ายน้ำผึ้ง จากนั้นราวปี พ.ศ. 2505 กำนันคำลือ เชื้อนเพชร ได้ขอซื้อหน่อสับปะรด จากนายแข่ง มาขยายพันธุ์ ปลูกต่อไปยังหมู่บ้านใกล้เคียงอย่างแพร่หลาย จนกลายเป็นผลไม้เชิงเศรษฐกิจของท้องถิ่น สร้างรายได้ให้แก่เกษตรกร ตำบลนางแล



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION
สินค้าบ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



An ideal growing area combined with local wisdom gives us some golden gems

The Nanglae Pineapple is perhaps the best known of all of Chiang Rai's agricultural products. The famous honey pineapples are mostly grown in Tambon Nanglae which is part of the province's fertile Muang district. Local lore credits the first planting of Nanglae pineapples with a certain Mr. Keng Sae Oui, a Hainanese immigrant from China. Once, in 1954, after a visit to family in China, he returned to Nanglae with 30 pineapple plants which he grew in his orchard. As the years passed, he saw that the pineapple plants were thriving, even adapting to the locality. The rich golden flesh of their fruit was as sweet and scented as honey itself so it didn't take long before people began to notice. In 1962, village headman Kamlue Khuenpetch bought some pineapple suckers from Mr. Keng and began cultivating the fruit himself. Gradually, cultivation spread to nearby villages and the delicious pineapples were soon an economic crop enjoyed around the kingdom. To this day, Nanglae pineapples are a major export from the district and the local farmers have come to rely on the fruit for income.



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



การที่ตำบลนางแล เป็นแหล่งผลิตสับปะรดคุณภาพดี จนผู้คนเรียก
ขานสับปะรดที่มาจากแหล่งนี้ตามชื่อแหล่งกำเนิด ได้กล่าวกันว่าเพราะสภาพ
ภูมิประเทศเอื้ออำนวย เป็นที่ราบเชิงเขา เนินเขา มีแนวเขาอยู่ด้านทิศตะวันตก
อันเป็นแหล่งกำเนิดลำห้วยหลายสาย เป็นแหล่งน้ำที่สำคัญ พื้นที่ปลูกส่วนใหญ่
มีความลาดเอียงทำให้การปลูกสับปะรดในพื้นที่ไม่มีปัญหาเกี่ยวกับโรครากเน่า
ลักษณะดินระบายน้ำได้ดี

The reason Tambon Nanglae's pineapples have flourished comes
down to a combination of topography and climate. The area around
the Nanglae is made up of plains, valleys and hills, while the mountain
ranges to the west are the source of many streams that ensure abundant
water to irrigate plantations. Most of the pineapple plantations are found
on slopes which prevent the pineapple roots from rotting. The soils also
have to have good drainage.



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



การปลูกสับปะรดนางแล นิยมปลูกในช่วงก่อนฤดูฝน ราวเดือนกุมภาพันธ์ ถึงเมษายน มีปลูกทั้งแบบแถวเดี่ยวและแถวคู่ โดยเกษตรกรจะเลือกใช้หน่อพันธุ์สมบูรณ์ที่เกิดในพื้นที่นางแลเท่านั้น หน่อที่หักได้สามารถนำไปปลูกโดยไม่ต้องผ่านกรรมวิธีใดๆ การดูแลเพียงแต่ตัดหญ้า บำรุงด้วยปุ๋ยคอกตลอดทั้งปีก็ให้ผลผลิตดี เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เมื่อให้ผลเล็กอายุประมาณ 2 เดือน ผู้ปลูกสับปะรดจะทำการหักจุกและห่อด้วยกาบใบ เพื่อให้สารอาหารไปหล่อเลี้ยงผลอย่างเต็มที่ ซึ่งเป็นอีกภูมิปัญญาหนึ่งที่สืบทอดบอกต่อกันมา

The Nanglae pineapple is cultivated around March to April, just before the start of the rainy season. Farmers plant them in both single and double rows using the strong suckers from Nanglae district. The suckers, which are broken from the pineapple fruit can be planted immediately without having to undergo any preliminary processes. By controlling weeds and using organic fertilizers, farmers can ensure a good yield without any negative impact on the environment.

When the pineapples are around two months old, farmers will break off the crown and wrap the fruit up within its own leaves so that it can absorb more nutrients. It is this type of local knowledge, handed down from generation to generation that ensures the pineapples remain delicious and beloved by consumers.





สับปะรดนางแลหนึ่งต้น เก็บผลผลิตได้เพียง 1 ลูกต่อปีเท่านั้น ผลมีรูปร่างทรงกลม ป้อมเตี้ย พอเหมาะ ตาต้น หนูนโปนออกมาไม่ฝักลึกลง จึงทำให้ดูเหมือนไม่มีตาสับปะรด เปลือกบาง เนื้อละเอียด เยื่อใยต่ำ เนื้อมีสีเหลืองเสมื่อดังน้ำผึ้ง การคัดเกรดจะใช้ความแน่นเนื้อเป็นตัววัด โดยการเคาะฟังเสียงของผู้ที่มีความชำนาญ สับปะรด เนื้อหนึ่ง (สับปะรดน้ำหนึ่ง) จะมีความแน่นเนื้อมากกว่าสับปะรดเนื้อสอง (สับปะรดน้ำสอง)



One Nanglae pineapple plant produces only one stout fruit. The younger pineapples don't quite resemble the more mature fruits, the familiar eye-studded skin having not yet taken shape. At this stage, the skin is still relatively thin, the flesh more delicate and less vibrantly coloured. As the fruits grow, they are sorted according to quality, which is judged by the firmness of the fruit's flesh. Farmers can test this by tapping the pineapple and listening to the sound of the fruit. Grade-one fleshy and grade-one juicy pineapples boast firmer flesh and are generally sweeter than their second and third-grade counterparts.





น้ำผึ้งว่าหวานแล้ว สับปะรดนางแล ลิหวนล้ำ

ด้วยรสชาติอันหวานฉ่ำ หอมหวาน ปานน้ำผึ้ง “สับปะรดนางแล” จึงได้รับเสียงกล่าวขาน เลื่องลือ ถึงความเอร็ดอร่อย สร้างนิยามของรสชาติอันโดดเด่นและแตกต่าง แล้วแต่ผู้ใดจะนิยมบริโภคน้ำหรือเนื้อสับปะรดแบบไหน การคัดน้ำ(เนื้อ)นั้น ใช่ว่าความหนาแน่นเนื้อเป็นตัววัด หรืออาศัยการเคาะฟังเสียง โดยผู้ที่มีความชำนาญ สำหรับรสชาติ น้ำ(เนื้อ)หนึ่งจะมีรสหวานกว่าสับปะรดน้ำ(เนื้อ)สอง หรือสับปะรดน้ำ(เนื้อ)สาม ทั้งนี้หากเก็บผลสับปะรดในช่วงเดือนพฤษภาคมถึงมิถุนายน จะให้รสชาติดีเป็นพิเศษ

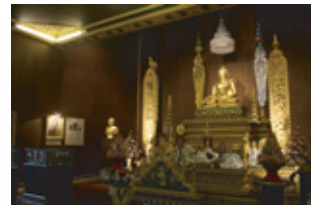




Honey Is sweet, But Nanglae Pineapple Is Juicy Sweet

The Nanglae pineapple has a well-deserved reputation for its honey-like aroma and sweet taste which makes it stand out from other varieties of pineapple. Consumers of course have their own preferences, with some preferring a lot of juice in their fruit and some liking a more fleshy pineapple. It's well worth doing the "tightness test" yourself when buying a pineapple in the shop or supermarket. Just give it a tap and listen to the resulting echo. And remember to check the grade. First-grade Nanglae pineapples are sweeter and the fruits that have been harvested from May to June often taste the best.





จังหวัดเชียงราย

เหนือสุดในสยาม

ชายแดนสามแผ่นดิน

ถิ่นวัฒนธรรมล้านนา

ล้ำค่าพระบรมธาตุดอยตุ่ง



ONE PROVINCE
GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

จังหวัดเชียงราย เหนือสุดแดนสยาม จัดได้ว่าเป็นเมืองน่าอยู่ น่าเที่ยวตลอดทั้งปี ผู้คนมีน้ำใจ ไมตรี และมีสถานที่ต่างๆ ให้ท่องเที่ยวเก็บเกี่ยวความประทับใจหลากหลายรูปแบบ ดึงดูดผู้คนให้เดินทางเที่ยวชมอย่างไม่ขาดสาย

อนุสาวรีย์พ่อขุนเม็งรายมหาราช มหาราชแห่งล้านนา ผู้สร้างและบำรุงเมือง เชียงรายด้วยพระอัจฉริยะและพระมหากุณาธิคุณ ที่มีต่ออาณาประชาราษฎร์ ทรงเป็นผู้กอบกู้ และรวบรวมชาวไทยให้เป็นกลุ่มก้อน เพื่อระงับครามทุกข์เข็ญต่างๆ ในแผ่นดินและสร้างความเจริญรุ่งเรืองให้เกิดขึ้นในแคว้นล้านนา เสด็จสวรรคตเมื่อปี พ.ศ. 1860 รวมพระชนมายุได้ 80 พรรษา

วัดพระสิงห์ เป็นพระอารามหลวงชั้นตรี ชนิดสามัญ เป็นวัดที่มีความเก่าแก่มาก สันนิษฐานว่าสร้างขึ้นในสมัยพระเจ้ามหายศ ภายในามีพระอุโบสถแบบล้านนาที่มีความงดงาม และได้รับการบูรณะต่อๆ กันมา จนครั้งล่าสุดได้รับการบูรณะเมื่อปี พ.ศ. 2533 ประติรูปพระอุโบสถใหม่มีลวดลายที่งดงามมาก

วัดพระแก้ว เป็นจุดที่ค้นพบพระแก้วมรกต และเป็นที่ประดิษฐานพระแก้วมรกต เป็นเวลา 45 ปี ก่อนที่จะอัญเชิญไปยังเชียงใหม่ พระอุโบสถ ในวัดพระแก้วมีความงดงามมาก ในปัจจุบันเป็นที่ประดิษฐานของพระประธาน คนเชียงรายเรียกกันว่า พระเจ้าล้านทอง เป็นพระศักดิ์สิทธิ์ที่ชาวเชียงรายเคารพนับถือเป็นอย่างมาก

บ้านกะเหรี่ยงรวมมิตร เป็นหมู่บ้านกะเหรี่ยงที่ได้รับการพัฒนาคุณภาพโดยใช้การท่องเที่ยวจากองค์กรเอกชน และประสบความสำเร็จจากการนำช้างมาเป็นพาหนะนำเที่ยวหมู่บ้านชาวเขา ปัจจุบันจัดเป็นศูนย์กลางชาวเขาในแถบ อ.เมือง จ.เชียงราย



Chiang Rai Province Chiang Rai which is the highest point of Siam which can be considered as a nice place to live in and it is good to go to all year round. People here are kind, friendly and there are many places for tourists to harvest impression in many ways and attracts people to visit.

Po Khun Meng Rai Ma Ha Rat Monument. Maha Rat of Lanna, the creator and the maintainer of Chiang Rai by the intelligence and the royal kindness to the people. He was the person who restores and gathers Thai people into groups in order to suppress the difficulty in the country and create the prosperity in Lanna region. He had passed away in 1318. He is 80 years old.

Wat Phra Sing is the royal palace in a third level, in ordinary kind. It is assumed to have been built in the reign of Phra Chao Ma Ha Prom. Inside the temple there are beautiful Lanna monastery and it has been restored continuously until it has been restored in the year 1990. The monastery door is very beautiful.

Temple of the Emerald Buddha. It is the point that the Emerald Buddha is discovered and it is the place that keeps the Emerald Buddha for 45 years before moving to Chiang Mai. The monasteries in the Temple of the Emerald Buddha are very beautiful. Nowadays it is the place to keep the main Buddha image. Chiang Rai people call it "Phra Chao Lan Tong" which is a sacred Buddha image that Chiang Rai People greatly pays respect to.

Karen Ruam Mit House is Karen village that has been developed by using the tour from private organization and to be successful from the use of elephant as touring vehicle hill people village. It is considered as the center of hill people in Muang district, Chiang Rai.



ผ้าตีนจกเชียงใหม่



ผ้าตีนจกเชียงใหม่ ผ้ามัดย้อมสีธรรมชาติ จากพื้นที่อำเภอแม่ออน

Geographical Indications
Registration Number : GI 60180016
Mae Jaem Teen Jok Fabric



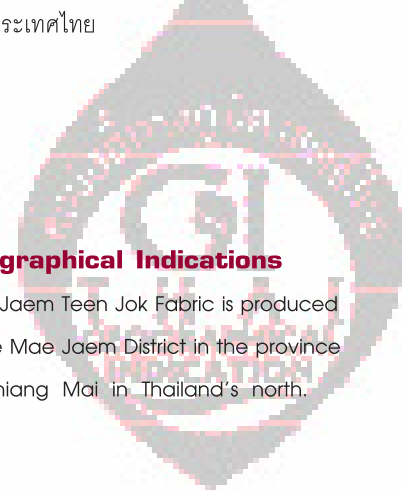
ONE STOP
BUSINESS HUB
สำหรับนักลงทุนและผู้ประกอบการ

ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

พื้นที่การผลิตผ้าตีนจกแม่แจ่ม อยู่ในอำเภอ
แม่แจ่ม จังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งตั้งอยู่ทางทิศเหนือ
ของประเทศไทย

Geographical Indications

Mae Jaem Teen Jok Fabric is produced
in the Mae Jaem District in the province
of Chiang Mai in Thailand's north.





ผ้าตีนจกแม่แจ่ม

MAE JAEM TEEN JOK FABRIC

“อำเภอแม่แจ่ม” ตั้งอยู่กลางหุบเขาใกล้ดอยอินทนนท์ เป็นเมืองขนาดเล็ก ที่มีขุนเขาโอบล้อมดูจะเป็นปราการรักษาให้ผู้คนในแม่แจ่มยังคงดำเนินวิถีชีวิตแบบเรียบง่าย ตามแบบอย่างวัฒนธรรมประเพณีที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษนับร้อยปี และยังเป็นแหล่งกำเนิดของผ้าตีนจก ซึ่งได้รับการยกย่องว่ามีเอกลักษณ์โดดเด่นยากยิ่งจะหาสิ่งใดมาเสมอเหมือน

Mae Jaem is a peaceful district, found nestled in a valley in the shadow of Doi Inthanon, Thailand's highest peak. Though picturesque, the hills and mountains of the district mean that until recently, the local communities have been somewhat isolated meaning that many ancient traditions and ways of living have been retained until modern times. This includes the production of Mae Jaem Teen Jok textiles; hand-woven fabrics with distinctive and colourful motifs.



ONE THAILAND
CULTURAL HERITAGE
กรมศิลปากร กระทรวงวัฒนธรรม



“เที่ยวบ่อน้ำแร่ ล่องแพแม่แจ่ม พักแรมน้ำตก ผ้าตีนจกยอดน้ำมือ”

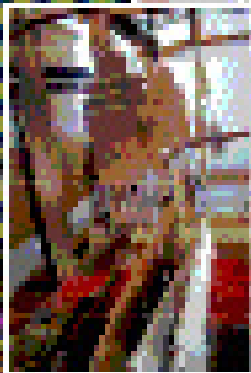
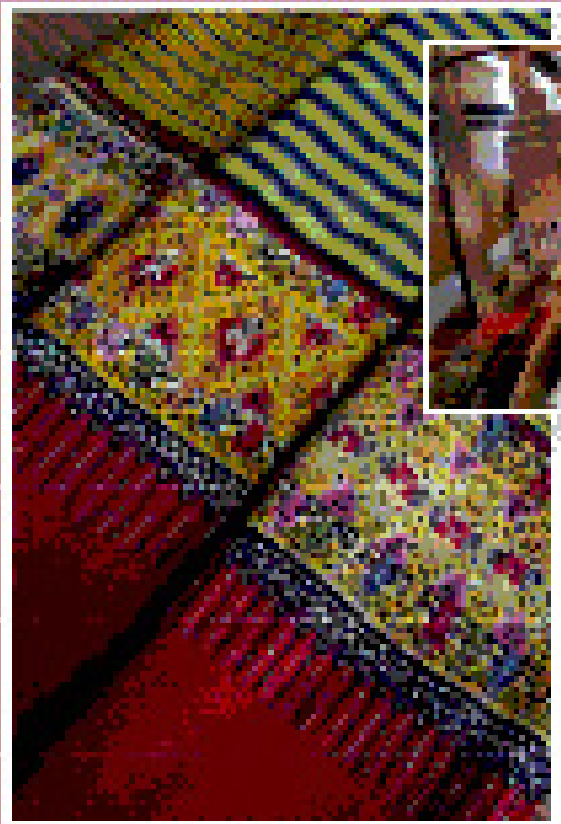
คำกล่าวที่ว่า “ผ้าตีนจกยอดน้ำมือ” ตามคำขวัญของอำเภอแม่แจ่ม ย้ำชัดถึงคุณค่าภูมิปัญญาท้องถิ่นจากฝีมือการทอจกผ้าที่ประณีต ลวดลายสวยงาม ที่ช่างทอเป็นผู้สร้างสรรค์ลวดลายเองในขณะทอโดยไม่ต้องมีการเขียนแบบสร้างลายขึ้นมาก่อน “ผ้าตีนจกแม่แจ่ม” เป็นศิลปะบนผืนผ้าอันล้ำค่าที่สืบทอดกรรมวิธีการทอและจกพร้อมกัน เพื่อให้ได้ผ้าจกที่มีลักษณะพิเศษ โดยกรรมวิธีสร้างลายจกแบบ “คว่ำลายลง” ซึ่งเป็นการจกจากด้านหลังของผ้า แทรกเส้นฝ้ายหรือเส้นไหมโดยใช้เข็มหรือไม้ปลายแหลมสอดนับเส้นพุ่งเส้นยืนแล้วใช้เส้นพุ่งพิเศษผูกเก็บปมเส้นพุ่งพิเศษด้านบนอย่างปราณีต ผ้าที่ได้จึงมีลวดลายแน่นเรียบ คล้ายกันทั้งด้านหน้าและด้านหลัง สามารถใช้ได้ทั้งสองด้าน และเมื่อขยี้ด้วยมือตรงลวดลายก็ไม่ขาดหรือหลุดลุ่ย

A living link to the past

Mae Jaem Teen Jok fabrics or Pha Teen Jok Mae Jaem have been hand-woven in a traditional way for many generations. The skilled family weavers are able to create sumptuous patterns without the need to plan or sketch the designs before hand. What makes this particular type of fabric stand out, is the fact that the weaving and the design creation take place at the same time. Both can be seen coming to life, right there on the loom. The jok motifs seemingly conjured up out of thin air rather than from the minds of the designers. Weavers use a quill or a pointed stick to pick out certain warp yarns. This is what makes the chunky colourful designs seem to spring from the fabric. All patterns are made from behind so that any loose threads can be tied and tucked in. This ensures that everything is kept neat and tight. It also means that fabric and patterns are tightly woven and cannot be broken when the fabric is washed or rubbed. But the fact that the motifs and patterns come right through the cloth, means that they can be enjoyed from both sides.



ONE HUNDRED
YEARS OF
PACIFIC ISLANDS
CULTURE



ผ้า ที่ผูกพันกับวิถีชีวิต

ตระกูลช่างทอตีนจกสืบเชื้อสายมาจากพญาเขื่อนแก้ว พญาไจย และวงศ์วานที่ได้อพยพเข้ามาอยู่บ้านอาฮาม อำเภอแม่แจ่ม ในอดีต ผ้าตีนจกแม่แจ่มที่ทอด้วยด้ายเงิน ด้ายทอง จะผลิตขึ้นเพื่อส่งส่วยเจ้าเชียงใหม่ โดยทางคุ้มเจ้าเชียงใหม่ส่งด้ายเงินด้ายทองมาให้ และห้ามชาวบ้าน “โพร” ปลูกตีนจกที่ทอด้วยด้ายเงินด้ายทองให้ใช้ฝ้ายอย่างเดียว ผ้าตีนจกถือเป็นสมบัติล้ำค่าและเป็นสิ่งบ่งชี้ฐานะทางสังคม ผู้หญิงจะใช้นุ่งไปวัดตอนบุญใหญ่ เช่นปอยหลวง งานเบิ้งต่างๆ วันสีลหลวง หญิงผู้น้อยใช้ไหว้แม่สามีเมื่อแต่งงานใหม่ ผู้หญิงคนแก่เก็บไว้นุ่งให้ตัวเองตอนตาย 1 ผืน ให้ลูกหลานทำบุญอุทิศให้ตัวเองอีก 1 ผืน เอาตีนจกใส่สังฆทานให้พ่ออาจารย์ (มัคคทายก) 1 ผืน เพราะเชื่อว่าอาจารย์เวณदानบอกทางไปสู่สวรรค์

The fabric woven with tradition and love

The craftsmen behind Mae Jaem Teen Jok Fabric are descendants of a certain Phaya Kuenkaew and Phaya Jai who were once the rulers of Mae Jaem. These two figures originally settled in the area in the district of Ban Ah Ham. In the past Mae Jaem Teen Jok Fabric were woven with silver and gold threads provided by the Chiang Mai Royal

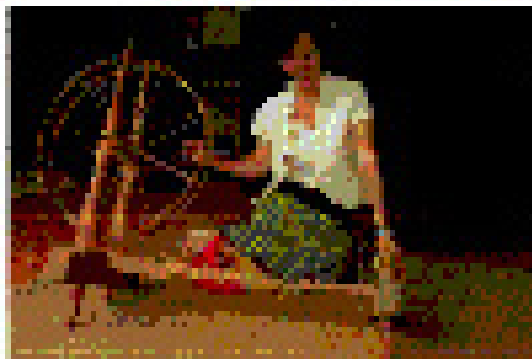




Court. These finished textiles would be sent as gifts of allegiance to the ruler of Chiang Mai. Commoners or prai in Thai were forbidden to wear material embroidered with precious metals and had to be content with the cotton versions. But as the cloth of royalty, Mae Jaem Teen Jok became synonymous with wealth and a certain social status. Women would wear their best Pha Sin Teen Jok Mae Jaem (traditional skirts) to attend grand merit-making ceremonies or other religious rites

at the temples. Upon marriage, a girl would present a piece of Mae Jaem Teen Jok to her new mother-in-law as a mark of respect. In addition, women would often save their best pieces to be worn when they died or pass them on to descendents so that they could make merit on her behalf. Mae Jaem Teen Jok was also given to man in charge of funeral rites to ensure that he properly directed the spirit of the deceased along the right path to the next life.





ราว พ.ศ. 2506 อิทธิพลทางวัฒนธรรมจากภายนอกเริ่มหลั่งไหลเข้ามา ทำให้วิถีชีวิตของผู้คนเริ่มเปลี่ยนไป แม่หญิงแม่แจ่มเริ่มไม่นิยมทอและนุ่งซิ่นตีนจกหันไปทำงานอย่างอื่นที่ง่ายกว่าแทน ทำให้ผ้าตีนจกแม่แจ่มเกือบจะสูญไป จนปี พ.ศ. 2517 พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวและสมเด็จพระนางเจ้าพระบรมราชินีนาถ ได้เสด็จพระราชดำเนินเยี่ยมราษฎรชาวแม่แจ่มเป็นครั้งแรก ทรงโปรดเกล้าให้คนแม่แจ่มฝึกทอตีนจกแบบประยุกต์ใช้ฝ้ายที่ชาวบ้านเรียกว่า “ไหมประดิษฐ์” ทำให้ทอได้เร็วขึ้น ภายหลังจากนั้น ล้านนาเกิดการตื่นตัวแต่งกายย้อนยุค ผู้หญิงนุ่งซิ่นโดยเฉพาะซิ่นตีนจกแบบโบราณ ตีนจกแม่แจ่มจึงถูกกล่าวขวัญถึงเพิ่มขึ้นอีกครั้ง และตั้งแต่ปี พ.ศ. 2537 เป็นต้นมา มีการจัด “งานเทศกาลผ้าตีนจกแม่แจ่ม” ขึ้นในอำเภอแม่แจ่มทุกปี ช่วงเวลานั้นผู้หญิงแม่แจ่มจะแต่งกายงดงามด้วยผ้าซิ่นตีนจกมาร่วมกันย้อนสู่วิถีชีวิตแบบวันวาน

การที่ “ผ้าตีนจกแม่แจ่ม” ได้รับการอนุรักษ์ไว้จนถึงปัจจุบัน ทำให้ชาวแม่แจ่ม ต่างได้ตระหนักถึงความวิริยะและอุตสาหะในการสร้างสรรค์ของบรรพบุรุษ ที่สืบทอดสืบทอดมรดกทางหัตถกรรมอันล้ำค่ามิให้สูญหายไปตามกาลเวลา

Of course, even in this relatively untouched area of the country, by the 60s, things began to change as people became more involved with the outside world. It became common for the Mae Ying (women) of Mae Jaem to wear more modern styles of clothing. They were also less content to sit at looms weaving; it being a very labour-intensive task. This meant that the traditional weaving methods were in danger of dying out,



By preserving and celebrating their heritage and the methods of making the Mae Jaem Teen Jok fabrics or Pha Teen Jok Mae Jaem, the people of the area are keeping alive the skills and the hard work of their ancestors. They are also adding a splash of colour and pride to the ever-vibrant tapestry of Thai culture and traditions, because Pha Teen Jok Mae Jaem acts as a thread that beautifully links our past with our present.



จังหวัดเชียงใหม่

ศูนย์ศิลปวัฒนธรรม

บ้านนาต้นจั่น

ศูนย์ศิลปวัฒนธรรม

บ้านนาต้นจั่น



ONE THAI
CULTURE AND INFORMATION
กระทรวงวัฒนธรรม



จังหวัดเชียงใหม่ มีสถานที่ท่องเที่ยวมากมาย เส้นทางที่ถูกกล่าวถึงว่ามีวัฒนธรรมวิถีชีวิตที่งดงามแบบดั้งเดิม คือเส้นทางสู่อำเภอแม่แจ่ม เส้นทางหลวงหมายเลข ๑๐๐๙ สายจอมทอง-อินทนนท์ สามารถแวะพัก เที่ยว ชมธรรมชาติ บนยอดดอยสูงสุดของเมืองไทย ณ อุทยานแห่งชาติดอยอินทนนท์ หรือจะใช้เส้นทางจากอำเภอฮอด ทางหลวงหมายเลข ๑๐๘ สายเชียงใหม่-แม่สะเรียง ผ่านอุทยานแห่งชาติฮอดหลวง ชมช่องเขาที่ลำธารไหลผ่าน มหัศจรรย์แห่งความงามของขุนเขา ก่อนมุ่งหน้ามาเที่ยวชมอำเภอแม่แจ่ม

หมู่บ้านห่อผ้าขึ้นดินจก อยู่ห่างจากตัวอำเภอแม่แจ่มไปประมาณ ๓ กิโลเมตร ชมวิถีชีวิตของชาวบ้าน ตำบลท่าผา ชาวบ้านที่ตำบลนี้ย้อมผ้าขึ้นดินจกกันมากแทบทุกบ้านจะมีเครื่องทออยู่ได้ถนัดบ้าน เนื่องจาก ผลิตภัณฑ์พื้นเมืองชนิดนี้เป็นที่นิยมอย่างสูง เพราะมีความสวยงามและลวดลายที่ออกมามีเอกลักษณ์เฉพาะ

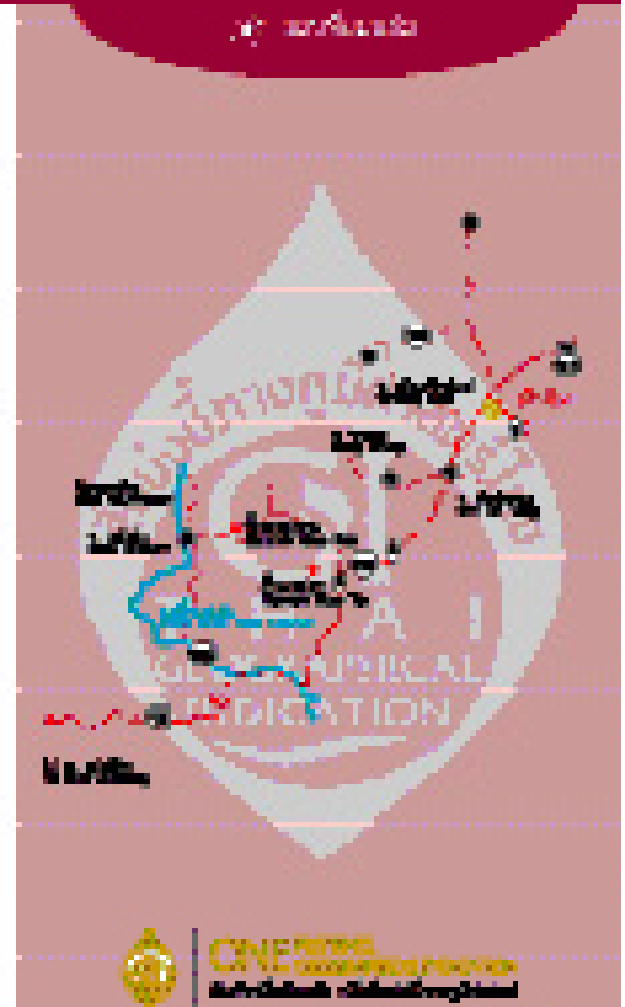
วัดพุทธเอ็น ก่อสร้างในสมัยต้นรัตนโกสินทร์เมื่อ ๒๐๐ กว่าปีมาแล้ว มีโบราณสถานซึ่งขึ้นทะเบียนกับกรมศิลปากรแล้วคือ “โบสถ์น้ำ” ลักษณะคือสร้างในสระสี่เหลี่ยมโดยปักเสาลงในน้ำล้อมรอบด้วยกำแพงศิลาแลง บริเวณรอบโบสถ์จนถึงกำแพง เรียกว่า “อุทกสีมา”



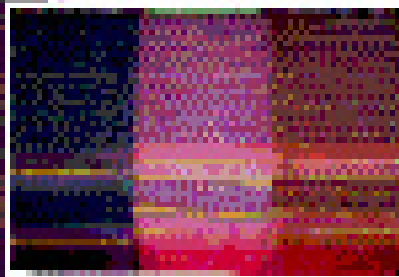
Chiang Mai Province. Chiang Mai has many tourist attractions. The path that has been mentioned to have the beautiful culture and lifestyle in the old way is the path to Mae Jam district. The highway No. 1009 Jomthong - Intanon can visit, rest, tour the nature on the highest hill of Thailand at National park Doi Intanon or to use the path from Hod district on the highway No.108 (Chiangmai - Mae Sarieng) through Ob Luang National Park and to see hill that the brook goes through with the amazingness of the beauty of the hill before going to Mae Jam district.

Pha Sine Teen Chok Weaving Village is far away from the district of Mae Jam around 3 kilometers and to observe the way of life of people of Tah Pa district. The villager at this subdistrict tends to weave Pha Sine Teen Chok almost every house will have the sewing machine under their house because this indigenous products is highly popular because they are beautiful and the pattern are unique.

Wat Buddha Ean has been constructed in the starting point of Ratanakosin area around 200 years ago. There is ancient relic that has been registered with the Art Department which is “Water Buddhist Monastery”. It is built in a square pond by putting the post in the water surrounding with stone wall and around the monastery is called “Utokseema”



ผ้าไหมยักดอกลำพูน

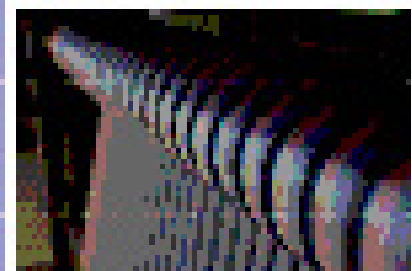


ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

พื้นที่ผลิตผ้าไหมยักดอกลำพูน อยู่ในจังหวัด
ลำพูน ซึ่งตั้งอยู่ทางทิศเหนือของประเทศไทย

สำนักงานพาณิชย์
จังหวัดลำพูน โทร ๐๕-๘๐๑๖๖๖
สำนักงานพาณิชย์
จังหวัดลำพูน

Geographical Indications
Registration Number : GI 60180080
Lamphun Brocade Thai Silk



Geographical Indications

The main production area of Lamphun
Brocade Thai Silk or Pha Mai Yok Dok
Lamphun is the province of Lamphun
in the north of Thailand.



ONE STOP
GOVERNANCE
สำหรับประชาชน
One Stop Service for the People



ผ้าไหมยกดอกลำพูน

LAMPHUN BROCADE THAI SILK

ความงดงามปราณีตของผ้าไหมยกดอกลำพูน งานศิลปหัตถกรรมอันเป็นมรดกสืบทอดจากชนชั้นสูง ล้ำค่าสมญาราชินีแห่งผ้าไหมไทย ลวดลายอันวิจิตรบรรจง เกิดจากการทอกลดลایให้สูงกว่าผืนผ้า โดยการยกบางเส้นข่มบางเส้นเพื่อให้เกิดลดลای ด้วยช่างทอฝีมือดี รังสรรค์เป็นผืนผ้าไหมสูงค่า “ผ้าไหมยกดอกลำพูน”

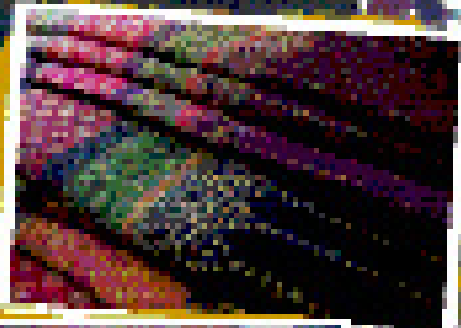
มรดกหัตถกรรมล้ำค่า จากชนชั้นเจ้า ขาวยอง

จุดกำเนิดของผ้ายกดอกลำพูนเริ่มในสมัยที่เรียกว่า เก็บผักใส่ซ้า เก็บข้าใส่เมือง ในช่วงปี พ.ศ.2348 เจ้าเมืองเชียงใหม่ ได้กวาดต้อนชาวไตลื้อจากเมืองยอง สิบสองปันนา ซึ่งมีกลุ่มชนชั้นเจ้านายรวมอยู่ด้วย มาอยู่ลำพูน โดยให้อยู่กระจัดกระจายทั่วลำพูน และสร้างเวียงยองขึ้น ณ ฝั่งแม่น้ำกว๋อง ด้านตะวันออกของลำพูน ซึ่งในการเดินทางของชนชาวยองครั้งนั้น มีการนำวิชาแขนงต่างๆ เข้ามาด้วย โดยเฉพาะการทอผ้าที่เป็นเอกลักษณ์ของชนชาวยองในกลุ่มชนชั้นสูง ที่นิยมใช้วัตถุดิบเป็นเส้นไหมมากกว่าเส้นฝ้ายที่ใช้กันในชนชั้นล่างลงไป

ในยุคเริ่มแรก ความรู้ด้านการทอผ้าไหมยกดอกลำพูนจำกัดเฉพาะขุนนางชั้นสูง ก่อนถูกเผยแพร่สู่ภายนอกในสมัยของพระราชชายาเจ้า



ONE THAI SILK
กรมศิลปากร
กระทรวงวัฒนธรรม



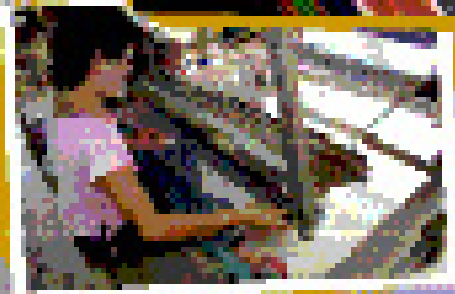
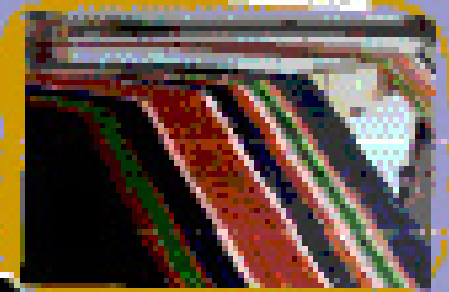
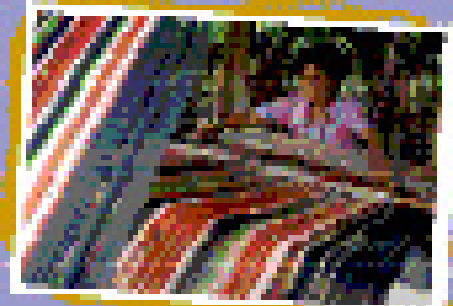
ดารารัศมี พระราชชายาในพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ที่ทรงพันฟู ผ้าไหมยกดอกและถ่ายทอดความรู้การทอให้แก่เจ้าหญิงส่วนบุญและเจ้าหญิง ลำเจียก ซึ่งเป็นชายาและธิดาของเจ้าจักรคำ ขจรศักดิ์ เจ้าผู้ครองนครลำพูน องค์สุดท้าย ถือเป็นอีกหนึ่งของจุดเริ่มการพันฟู การค้นคิดลวดลายอันวิจิตร ทำให้จากนั้นการทอผ้าไหมยกดอกจึงแพร่หลายทั่วไป และทอกันมากในตำบล เวียงยองและบริเวณใกล้เคียงที่เป็นชุมชนของเจ้านายของในอดีต ผ้าไหมยกดอก ลำพูนจึงได้กลายเป็นศูนย์กลางการทอผ้าไหมยกดอกนำไปสู่การเป็นมรดกทาง วัฒนธรรมที่สืบทอดนับรุ่นสู่รุ่นจนถึงปัจจุบัน ในสมัยสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ “ผ้าไหมยกดอกลำพูน” ถือเป็นจุดเฟื่องฟูสูงสุด เมื่อทรงมี พระราชเสาวนีย์ ให้นำผ้าไหมยกดอก มาตัดเย็บเป็นชุดประจำชาติ โดยนำมา ประยุกต์ให้สามารถใช้ได้ในหลากหลายโอกาส ผ้าไหมยกดอกลำพูนจึงได้รับ ความนิยมนอย่างแพร่หลายอีกครั้ง

The heritage of nobility

The elaborate Lamphun Brocade Thai Silk or Pha Mai Yok Dok Lamphun Thai silk is the result of hundreds of years of exquisite craftsmanship going back to the Royal households of the north. The name yok dok itself, comes from the intricate weaving technique used to manufacture this uniquely Thai product. Weavers use heddles (especially formed sticks) to lift (yok) and press down selected warp threads, creating delicate motifs (dok). The result is a shimmering cloth which has rightly earned the epithet, “Queen of Thai Silk.”

Lamphun brocade Thai silk or Pha Mai Yok Dok Lamphun can date its birth back to the period of "Stocking vegetables in baskets : Gathering people into city." To those who've not studied Thai history, this refers to a time when Chiang Mai was under siege and the ruler ordered people to gather what food they could and bring it within the city walls. In 1805, the rulers of Chiang Mai ordered the deportation of the Tai Lue people from Muang Yong in Xi-shaungbanna into Lamphun. Among those forced to move were noble families. The incomers set up new settlements and established Wieng Yong on the banks of the Kuang River as their provincial centre. These nobles brought with them new skills and knowledge and among these was their unique weaving method. They used their looms to weave silk threads rather than cotton, which was usually the preserve of the common people and lower classes. Silk was a symbol of status and wealth.

In early days, the Silk Brocade (Yok Dok) weaving technique was the exclusive preserve of Yong noblemen. The technique came to be known to outsiders through the machinations of Chao Dara Rasmi, the royal consort of King Rama V who had grown up in the Northern Courts. She applied new weaving know-how learnt in Bangkok to the original weaving method and passed them on to Princess Suan Boon and Princess Lamchek, wife and daughter of Prince Chakkam Khachonsak, the last ruler of Lamphun, respectively.





This led to a revival of the Yok Dok weaving style which was at this point in danger of dying out. As the popularity of the weaving technique grew, new motifs were created. Weaving was suddenly a thriving cottage industry and the silk was made by the commoners of Wieng Yong as well as in the houses of noble Yong families. Since then, Lamphun has been a centre of Yok Dok silk weaving and the process is part of Thailand's heritage that has passed down the generations to this day.

Lamphun Brocade Thai Silk or Pha Mai Yok Dok Lamphun achieved worldwide popularity thanks to Her Majesty Queen Sirikit, who incorporated the fine brocades into national costumes that were worn at official functions. Thus, what was becoming a dying art became a thriving industry that produces cloth that's in demand the world over.

GI ผ้าไหม รายแรกของโลก

ผ้าไหมยกดอกลำพูน สร้างความภูมิใจให้ชาวลำพูน เมื่อศิลปหัตถกรรมพื้นบ้านที่สืบสานและอนุรักษ์กันมา ได้สร้างชื่อว่าเป็นสินค้าไหมแรกของโลกที่ได้รับการขึ้นทะเบียนด้านสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ แต่กว่าจะได้ผ้าไหมทั้งดงามมาแต่ละผืน ช่างทอต้องมีความชำนาญและใส่ใจในทุกกระบวนการผลิต เริ่มตั้งแต่การปลูกหม่อนเพื่อเลี้ยงไหม

สาวเส้นใยจากรังไหมสีเหลืองอร่าม ให้ได้เส้นไหมยาว เหนียว นุ่ม ยืดหยุ่นดี ก่อนจะฟอกสีย้อมไหม เตรียมนำไปใช้ทอเป็นผืนผ้าตามแบบลายที่ต้องการ

หัวใจสำคัญของไหมยกดอกคือ "การเก็บตะกอย้า" หมายถึง การทอโครงสร้างผ้าแบบลายขัด และการตะกอย้าดอกทำให้เกิดลวดลาย สีสน ของช่างผู้เชี่ยวชาญ สร้างสรรค์ลวดลายให้สวยงามแตกต่างกัน โดยได้มีการสนับสนุนส่งเสริมให้มีการคิดประดิษฐ์ลวดลายใหม่ๆขึ้น เพื่อให้เหมาะสมกับยุคสมัย โดยไม่มีข้อจำกัด เทคนิคการคิดค้น ผสมผสาน ขึ้นอยู่กับความชำนาญของผู้คิดค้น ทำให้ผ้าไหมบางผืนมีเพียงแบบเดียวหรือผืนเดียวในโลก เพราะเมื่อทอเสร็จแล้ว ไม่มีการถอดแบบเก็บไว้ จะทำตามให้เหมือนก็ยาก จึงกลายเป็นของสะสม ของใช้ที่ประมาณค่ามิได้ เก็บรักษาเป็นมรดกล้ำค่าสืบทอดไปชั่วลูกหลาน

The First Geographical Indication Registered Silk in the World

Lamphun brocade Thai silk (producers) or Pha Mai Yok Dok Lamphun or makers were very proud when their native product became the first silk product in the world to be given the recognised status of Geographical Indication. Certification guarantees that each piece of the silk has been made with care and in-line with time-honored techniques.

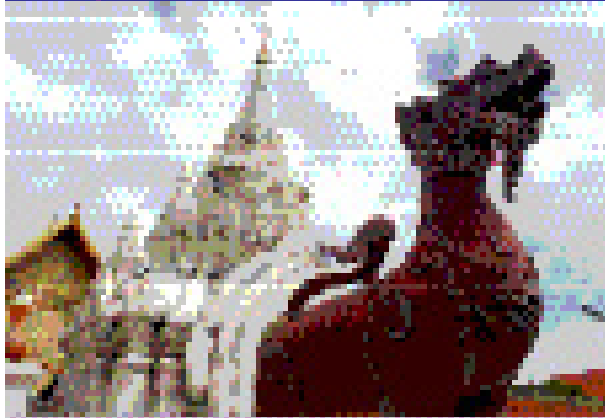


Production is complex but always follows the ancient methods. Having used the mulberry leaves (leaves of the white mulberry bush) to feed their silkworms, practitioners of sericulture/Sericulturists (silk making / cocoon producers) then reel the silk filaments from the golden yellow cocoons to get the long continuous, soft and lustrous thread that boasts high tensile strength and elasticity. These threads are then dyed, before being woven into the lustrous patterns so beloved by clothes-makers the world over.

The key to the popularity of Silk Brocade Yok Dok silk lies in the stunning designs created by the lifting and pressing down of the heddles; techniques that artisans can take years to master. The greater the number of heddles, or shed sticks used, the more impressive is the end result. Each weaver has his or her own designs, meaning there is scope for infinite creativity. Newer patterns reflect more modern tastes but the real beauty comes from their unique nature. It is near-impossible to recreate the same design, so weavers don't retain or reuse their own patterns. This means that every piece of Silk Brocade Yok Dok silk is not only a lovely piece of cloth, it is a part of Thai heritage and as important to the people of Lampun as it is to the lucky wearer.



THE TIME
TRAVELLER
A JOURNEY OF DISCOVERY



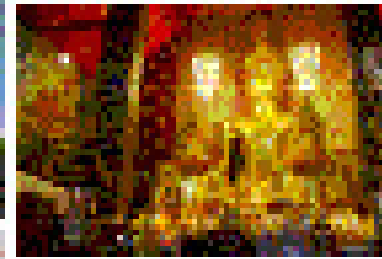
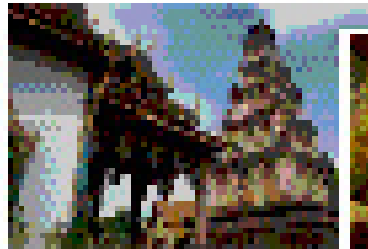
จังหวัดลำพูน

ศาลากลางจังหวัด ลำพูน

ลำปาง กรมศิลปากร

นางสาววิภาดา ช่างเหล็ก

กรมศิลปากร



จังหวัดลำพูน ลำพูนเป็นจังหวัดเล็กๆ มีความเป็นมาเก่าแก่ที่สุดในภาคเหนือ เดิมชื่อว่า “นครทริภุญไชย” สร้างเมื่อปี พ.ศ.๑๒๐๐ เมืองนี้เป็นเมืองนำอยู่ มีอัตลักษณ์เฉพาะตัว ผู้คนมีน้ำใจไมตรี เหมาะสำหรับการไปเที่ยวชมความงามของอารยธรรม ประวัติศาสตร์ล้านนาที่เก่าแก่ วัดวาอารามที่คงความสมบูรณ์ซึ่งคงคุณค่าแก่การอนุรักษ์

อนุสาวรีย์พระนางจามเทวี สร้างขึ้นเพื่อเป็นอนุสรณ์แด่ พระนางจามเทวี องค์ปฐมกษัตริย์แห่งนครทริภุญไชย พระนางผู้เป็นนักปราชญ์ที่มีคุณธรรม และกล้าหาญนำความเจริญรุ่งเรืองสู่นครแห่งนี้ จนในยุคสมัยของพระนางได้รับการกล่าวขานว่าเป็นแผ่นดินทองของล้านนา

วัดพระธาตุทริภุญชัยมหาวิหาร เป็นวัดคู่บ้านคู่เมืองของชาวลำพูนมาตั้งแต่เมื่อ พ.ศ. ๑๖๕๑ ในสมัยพระเจ้าอภัยราชา มีวิหารหลังใหญ่เรียกว่า “วิหารหลวง” เป็นวิหารหลังใหญ่ มีพระระเบียงรอบด้าน มีมุขอกทั้งด้านหน้าและด้านหลัง เป็นวิหารที่สร้างขึ้นใหม่แทนวิหารหลังเก่า ภายในวิหารประดิษฐานพระพุทธรูปปฏิมาสมัยเชียงแสนชั้นต้นและชั้นกลาง พระบรมธาตุทริภุญชัยตั้งอยู่หลังวิหารหลวง ประดิษฐานพระเศียรธาตุบรรจุในโกศทองคำ

นอกจากสถานที่ทางประวัติศาสตร์แล้ว ลำพูนยังได้ชื่อว่าเป็นจังหวัดที่มีผลผลิตลำไยมากที่สุดในประเทศไทย ดังจะเห็นได้ว่า มีทั้งสวนลำไยและต้นลำไยปลูกอยู่แทบทุกบ้านเรือน หากมาท่องเที่ยวช่วงเดือนสิงหาคมจะมีงานเทศกาลลำไย จัดขึ้นอย่างยิ่งใหญ่เป็นประจำทุกปี



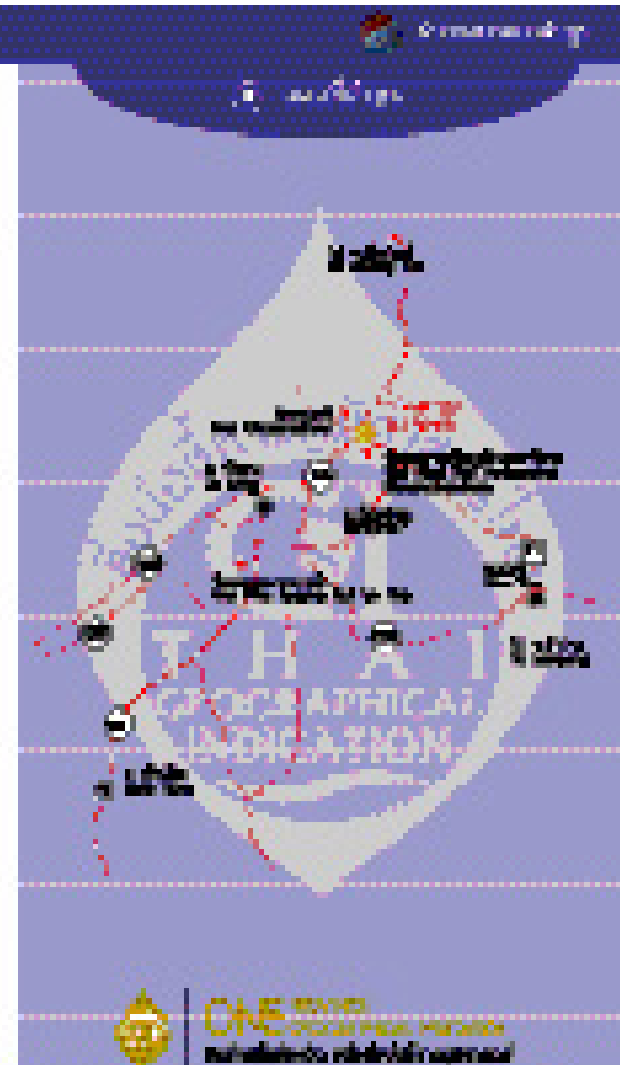
Outstanding relics, Potent phra Rod, famous longan, good garlic, beautiful tradition, Jama Tevee, Sri Ha Ri Poon Chai

Lumphun Province. Lumphun is a small province which has ancient history in the North. Originally, it was called “Na Korn Ha Ri Poon Chai” which has been created in the year B.E. 1200. This is habitable city with individuality. People are friendly. It is suitable to see the beauty of the ancient civilization, and history of Lanna, and Wat that still maintains the value for the preservation.

Jama Tevee Monument It has been built in order to be the monument for Phra Nang Jama Tevee who was the first ruler of Nakorn Ha Ri Poon Chai. She is a philosopher with moral and the courage to bring the prosperity to this city. In her time, it was called the golden age of Lanna.

Wat Phra Tart Ha Ri Poon Chai Ma Ha Wi Harn It is the temple of Lam Poon since the year 1108 in the reign of Phra Chao Artitya Rart there is a large church called “the Royal Church”, a large Church with corridor all around with balcony in the front and the back. It is a new church which has replaced the old church. Inside the church there is a sculpture of primary and middle Chiang Saen period. Phra Barom Tart Ha Ri Poon Chai is at the back of the royal church keeping the Phra Ket Tart containing in the golden urn.

Apart from the historical places, Lamphun is also called a province with the highest productivity of longan in Thailand as we can see that there are longan garden and longan tree grown in every house. If we come in August there would be longan festival which is greatly arranged every year.



ONE THAI
POOR FEAR MARKET
Sustainable and fair regional

คณะผู้จัดทำ



นางปัจฉิมา ธนสันติ
Mrs.Pajchima Tanasanti

อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา
Director-General



นางสาวอุรวี เกรรุ่งเรือง
Ms.Uralee Ngowroongrueng

ผู้อำนวยการสำนักเครื่องหมายการค้า
Director of Trademark Office

กลุ่มสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ / Geographical Indication Group



นางสาววรัชรา ชำนาญวงศ์
Ms.Wachara Chamnanwong

หัวหน้ากลุ่มสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
Senior Trade Officer



นางประภาภรณ์ คัมภีรานนท์
Mrs.Prapaporn Khumpiranont

เจ้าหน้าที่กลุ่มสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
Trade Officer



นางชนิกันดา เทสสิริ
Mrs.Chanikanda Tessiri

เจ้าหน้าที่กลุ่มสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
Trade Officer



นางสาวสุกัญญา พิสุทธิพงษ์
Ms.Sukunya Pisuttipong

เจ้าหน้าที่กลุ่มสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
Trade Officer



นายปฏิพัทธ์ ปานสุนทร
Mr.Patipat Pansuntorn

เจ้าหน้าที่กลุ่มสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
Trade Officer



นางสาวดาวพุธ สุวรรณกิติ
Mrs.Daoput Suvannakitti

เจ้าหน้าที่กลุ่มสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์
Trade Officer



สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งป้งชี้ทางภูมิศาสตร์
ONE PROVINCE ONE GEOGRAPHY INDICATION

ONE

PROVINCE GEOGRAPHICAL INDICATION

สินค้าหนึ่งจังหวัด หนึ่งสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์



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 : 0 2547 4621-5
Hotline : 1368
www.ipthailand.go.th

