

กรมทรัพย์สินทางปัญญา ชวนทำความรู้จัก 2 เครื่องเทศ GI

“มะแขว่นเชียงใหม่-พริกไทยสุโขทัย”

ช้อตลักษณะท้องถิ่น สู่เครื่องเทศคุณภาพ เพิ่มมูลค่าวัตถุดิบไทย

กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์ ชวนทำความรู้จัก 2 สินค้าเครื่องเทศโบราณที่ได้รับการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (Geographical Indications : GI) เมื่อเดือนสิงหาคมที่ผ่านมา ได้แก่ “มะแขว่นเชียงใหม่” จากจังหวัดเชียงใหม่ และ “พริกไทยสุโขทัย” จากจังหวัดสุโขทัย ซึ่งต่างมีเอกลักษณ์เฉพาะจากสายพันธุ์ สภาพภูมิประเทศ ภูมิอากาศ และภูมิปัญญาการผลิตในแต่ละพื้นที่ สะท้อนศักยภาพของสินค้าเกษตรไทยที่สามารถใช้ทรัพย์สินทางปัญญาสร้างความแตกต่าง เพิ่มมูลค่า และต่อยอดสู่ตลาดอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปได้

นางอรมน ทรัพย์ทวีธรรม อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา เปิดเผยว่า การส่งเสริมสินค้าอัตลักษณ์ท้องถิ่นด้วยกลไกสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) เป็นอีกหนึ่งนโยบายสำคัญของกระทรวงพาณิชย์ ภายใต้การนำของรองนายกรัฐมนตรีและรัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์ (นางศุภจี สุธรรมพันธุ์) ที่มุ่งยกระดับสินค้าเกษตรตลอดห่วงโซ่ ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ โดยให้ความสำคัญกับการพัฒนาสินค้าและสร้างมูลค่าเพิ่ม ควบคู่กับการส่งเสริมสินค้า GI เพื่อเพิ่มรายได้และสร้างความเข้มแข็งให้แก่เกษตรกร SMEs และชุมชนผู้ผลิตอย่างยั่งยืน

นางอรมน กล่าวว่า การขึ้นทะเบียน GI “มะแขว่นเชียงใหม่” และ “พริกไทยสุโขทัย” สะท้อนให้เห็นถึงศักยภาพของสินค้าเกษตรที่มีความโดดเด่นจากแหล่งกำเนิด โดยสามารถนำทรัพย์สินทางปัญญามาใช้เป็นเครื่องมือในการสร้างความแตกต่าง เพิ่มมูลค่า และสร้างโอกาสทางการตลาด ทั้งยังช่วยยกระดับคุณภาพและมาตรฐานของสินค้า สร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภค และเปิดทางให้ผู้ผลิตนำอัตลักษณ์ของสินค้าไปต่อยอดเป็นวัตถุดิบสำหรับอาหารคุณภาพ เครื่องปรุง ผลิตภัณฑ์แปรรูป และผลิตภัณฑ์สมุนไพรที่มีมูลค่าเพิ่มได้หลากหลายรูปแบบ

สำหรับ “มะแขว่นเชียงใหม่” เป็นสมุนไพรพื้นบ้านที่ชาวล้านนาใช้ประโยชน์และสืบทอดภูมิปัญญาการผลิตมายาวนานกว่า 100 ปี ปลูกในบริเวณไหล่เขาหรือพื้นที่สูงชันที่มีความสูงจากระดับน้ำทะเลประมาณ 800–1,200 เมตร อากาศค่อนข้างเย็น มีความชื้นสูง ดินมีความเป็นกรดและระบายน้ำได้ดี ส่งผลให้มะแขว่นมีรสเผ็ดร้อนและกลิ่นหอมแรงเป็นเอกลักษณ์ โดยมะแขว่นเชียงใหม่จะมีผลทรงกลม เปลือกขรุขระ ผลอ่อนสีเขียว ผลแก่สีแดง และเมื่อแก่จัดจะเปลี่ยนเป็นสีดำอมน้ำตาลและปริแตกออกเป็นสองซีก ภายในมีเมล็ดสีดำเป็นมัน นิยมใช้เป็นเครื่องเทศในอาหารพื้นเมืองภาคเหนือ ช่วยดับกลิ่นคาวของอาหารและเพิ่มรสชาติของอาหารให้อร่อยยิ่งขึ้น โดยผลสดจะนำมาดองกับน้ำปลา รับประทานเป็นผักแนมกับลาบ หลู้ ส้า ส่วนผลแห้งจะนำมาใช้เป็นเครื่องเทศและปรุงรสอาหาร โดยเป็นส่วนผสมของพริกขี้หนูหรือพริกแกงในอาหารพื้นเมืองต่างๆ

เช่น ลาบ ยำไก่ แกงผักกาด แกงฟักใส่ไก่ แกงแค แกงอ่อม เป็นต้น ทั้งยังมีสรรพคุณแก้วิงเวียนและขับลมในลำไส้

ทั้งนี้ มะแขว่นเชียงใหม่นับเป็นสินค้า GI รายการที่ 8 ของจังหวัด ต่อจากผ้าตีนจกแม่แจ่ม ศิลาดลเชียงใหม่ รมบ่อสร้าง ข้าวก่ำล้านนา กาแฟเทพเสด็จ ส้มสายน้ำผึ้งฝาง และลิ้นจี่จักรพรรดิฝาง ปัจจุบันมีผู้ผลิตมะแขว่นเชียงใหม่นับประมาณ 500-600 ราย มีปริมาณผลผลิตเฉลี่ย 500-600 ตันต่อปี โดยจำหน่ายในรูปแบบมะแขว่นสดและมะแขว่นแห้ง สร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจกว่า 15-18 ล้านบาทต่อปี และมีแนวโน้มเติบโตอย่างต่อเนื่องตามความต้องการของตลาด ทั้งในกลุ่มผู้บริโภค ร้านอาหาร และอุตสาหกรรมอาหารที่ให้ความสำคัญกับวัตถุดิบท้องถิ่นที่มีอัตลักษณ์และมีคุณภาพสูง

ขณะที่ “พริกไทยสุโขทัย” เป็นพริกไทยสายพันธุ์พื้นเมืองดั้งเดิมของอำเภอทุ่งหว้า จังหวัดสตูลโดดเด่นด้วยรสชาติเผ็ดร้อนลึกและกลิ่นหอมเข้ม เม็ดพริกไทยมีลักษณะทรงกลมขนาดค่อนข้างเล็ก ผิวเปลือกมันวาวหรือผิวเปลือกขรุขระขึ้นอยู่กับลักษณะการแปรรูป โดยปลูกในแหล่งผลิตพริกไทยชั้นดี มีสภาพภูมิประเทศเป็นพื้นที่ราบระหว่างพื้นที่สูงและชายทะเล มีแหล่งน้ำธรรมชาติ และดินอุดมสมบูรณ์ ซึ่งบริเวณดังกล่าวเป็นเส้นทางหากินของค้างคาวแม่ไก่กว่าแสนตัว จึงมีชาวกอนเทรียวัตถุและมูลค้างคาวที่มีธาตุอาหารที่จำเป็นต่อการเจริญเติบโตของพริกไทย โดยเฉพาะแคลเซียมและแมกนีเซียมที่มีส่วนช่วยให้พริกไทยสังเคราะห์แสงและสร้างไปเปอร์น ซึ่งเป็นสารสำคัญที่ทำให้พริกไทยมีรสชาติเผ็ดร้อนถึงร้อนลึก

พริกไทยสุโขทัยมีความผูกพันกับวิถีเศรษฐกิจของท้องถิ่นมาอย่างยาวนาน ในอดีตพื้นที่อำเภอทุ่งหว้ามีชื่อเรียกว่า “เมืองสุโขทัย” เป็นชุมชนที่มีการติดต่อค้าขายกับต่างประเทศอย่างคึกคัก โดยเฉพาะเกาะปีนัง ซึ่งพริกไทยเป็นหนึ่งในสินค้าสำคัญของพื้นที่ เพราะแม้จะมีขนาดเล็ก แต่มีกลิ่นหอมและสามารถเก็บรักษาได้นาน ชื่อ “พริกไทยสุโขทัย” จึงเป็นที่รู้จักและใช้เรียกสืบต่อกันมากกว่าร้อยปี โดยได้รับการยอมรับว่าเป็นพริกไทยที่มีคุณภาพดี เป็นที่ต้องการของตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศ ทั้งนี้ พริกไทยสุโขทัยนับเป็นสินค้า GI รายการที่ 3 ของจังหวัดสตูล ต่อจากจำปาตะตูลและกระท้อนนาปรังสตูล ซึ่งสามารถสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจให้จังหวัดสตูลกว่า 4.3 ล้านบาทต่อปี

ทั้งนี้ กรมทรัพย์สินทางปัญญาจะเดินหน้าสนับสนุนการใช้ประโยชน์จาก GI อย่างต่อเนื่อง ทั้งการจัดทำระบบควบคุมคุณภาพ การส่งเสริมการขออนุญาตใช้ตราสัญลักษณ์ GI อย่างถูกต้อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การสร้างแบรนด์ และการส่งเสริมการตลาดร่วมกับหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชน เพื่อผลักดันให้มะแขว่นเชียงใหม่และพริกไทยสุโขทัยเป็นที่ยอมรับในวงกว้าง โดยเฉพาะการต่อยอดจุดเด่นของเครื่องเทศทั้งสองชนิดสู่การเป็นวัตถุดิบสำหรับเมนูอาหารคุณภาพ เครื่องปรุงรส ผลิตภัณฑ์แปรรูป และผลิตภัณฑ์สมุนไพร ซึ่งจะช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิต และขยายโอกาสทางการตลาดให้กับเกษตรกรและผู้ประกอบการในพื้นที่

กรมทรัพย์สินทางปัญญาขอเชิญชวนผู้บริโภค ผู้ประกอบการร้านอาหาร และผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหาร ร่วมสนับสนุนวัตถุดิบ GI จากเกษตรกรและชุมชนโดยตรง เพื่อเพิ่มทางเลือกในการใช้วัตถุดิบไทยที่มีแหล่งกำเนิดชัดเจนและมีเรื่องราว ตลอดจนเปิดโอกาสให้ “มะแขว่นเชียงใหม่” และ “พริกไทยสุโขทัย” ได้เข้าไปเป็นส่วนหนึ่งของเมนูและผลิตภัณฑ์อาหารที่หลากหลาย โดยสามารถสั่งซื้อ “มะแขว่นเชียงใหม่” ได้ที่ Facebook : กลุ่มเกษตรกรมะแขว่นป่าแป๋ หรือโทร. 062-348-6982 และสั่งซื้อ “พริกไทยสุโขทัย” โทร. 094-455-4426
