

บัญชีประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เล่มที่ 104

วันที่ 11 พฤศจิกายน 2568

เลขที่ประกาศ	เลขคำขอ	สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์	หน้า
284	66100341	ปลากะพงสองน้ำสมุทรปราการ	1 - 8
285	67100367	แตงโมหวานยโสธร	9 - 14

หมายเหตุ : บุคคลผู้มีส่วนได้เสียอาจยื่นคำคัดค้านการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ได้ภายใน 90 วัน
นับแต่วันประกาศโฆษณา



ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 66100341 วันที่ยื่นคำขอ 9 พฤศจิกายน 2566
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลากระพงสองน้ำสมุทรปราการ หรือ Samut Prakan Asian seabass
หรือ Pla Kaphong Song Nam Samut Prakan
รายการสินค้า ปลากระพงสด ปลากระพงแช่แข็ง และปลากระพงแดดเดียว
ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดสมุทรปราการ
ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดสมุทรปราการ ถนนสุทธิภิรมย์ ตำบลปากน้ำ
อำเภอเมืองสมุทรปราการ จังหวัดสมุทรปราการ 10270

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

ปลากระพงสองน้ำสมุทรปราการ หรือ Samut Prakan Asian seabass หรือ Pla Kaphong Song Nam Samut Prakan หมายถึง ปลากระพงสด ปลากระพงสดแช่แข็ง และปลากระพงแดดเดียว ผลิตจากปลากระพงขาวที่มีขนาดน้ำหนักตั้งแต่ 0.5 กิโลกรัมขึ้นไป เนื้อปลาสดมีสีขาว เนื้อเยื่อ นุ่มและแน่น เมื่อปรุงสุกจะมีรสชาติหวาน ไม่คาว ไม่มีกลิ่นโคลนหรือกลิ่นสาบ เลี้ยงในบ่อดินที่มีสภาพเป็นน้ำกร่อยหรือน้ำจืดสลับกันในแต่ละฤดูกาล พื้นที่การเลี้ยงครอบคลุมอำเภอบางบ่อ อำเภอเมืองสมุทรปราการ และอำเภอพระสมุทรเจดีย์ โดยมีพื้นที่การแปรรูปครอบคลุมทั้งจังหวัดสมุทรปราการ

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ปลา : ปลากระพงขาว

(2) ลักษณะทางกายภาพ

(2.1) ปลากระพงสด

- รูปร่าง ลำตัวอ้วน สันหลังหนา ท้องอูม จะงอยปากยาวและแหลม นัยน์ตาโต ปากกว้าง ยึดหดได้ โคนหางมีขนาดใหญ่และแข็งแรง เกล็ดใหญ่ มีขอบหยักเป็นหนาม เมื่อสัมผัสจะสากมือ
- สี ลำตัวมีสีเทาเงิน แนวสันหลังสีดำ แนวท้องสีขาวเงิน ครีบท้อง ครีบก้น และครีบท้องมีสีเทาปนดำบาง ๆ
- เนื้อ สีขาว เนื้อเยื่อ นุ่มและแน่น
- รสชาติ เมื่อปรุงสุกเนื้อจะหวาน ไม่คาว ไม่มีกลิ่นโคลนหรือกลิ่นสาบ
- ขนาด น้ำหนักตั้งแต่ 0.5 กิโลกรัมขึ้นไป

(2.2) ปลากระพงสดแช่แข็ง มี 2 ประเภท ดังนี้

- ปลากระพงสดแช่แข็งทั้งตัวที่มีอวัยวะครบ
- ปลากระพงสดตัดแต่งแช่แข็ง ที่ผ่านการทอดเกล็ด นำเหียงอก เครื่องใน ครีบ และหางออก ตัดแต่งเป็นชิ้น แล้วผ่าเป็นรูปผีเสื้อ หรือคงสภาพปลากระพงทั้งตัว

(2.3) ปลากระพงแดดเดียว

- ปลากระพงสดตัดแต่ง หั่นขวางเป็นชิ้น ๆ ละประมาณ 0.5 กิโลกรัม หรือปริมาณ 6 - 8 ชิ้นต่อตัว
- ลักษณะเนื้อไม่มีสีเหลืองอมน้ำตาล เนื้อแน่น มีไขมันแทรกระหว่างเนื้อ เมื่อทอดสุกเนื้อปลาจะกรอบนอก นุ่มใน และยังคงรูป
- รสชาติ เค็มกำลังดี ปนหวาน มัน และมีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นหืนหรืออับ

2. กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

ลูกพันธุ์ปลากระพงขาว ต้องมีความยาวไม่น้อยกว่า 3 นิ้ว โดยวัดตามแนวเส้นตรงจากปลายสุดของจะงอยปากถึงปลายสุดของครีบหาง โดยต้องผ่านกระบวนการปรับลดความเค็มของน้ำที่ใช้ในการเพาะเลี้ยง และอนุบาลจากระดับความเค็มประมาณร้อยละ 30 ให้เหลือร้อยละ 5 ในอัตราการลดลงร้อยละ 2 - 5 ต่อวัน ทั้งนี้ กระบวนการเพาะพันธุ์และอนุบาลดังกล่าว ต้องดำเนินการภายในเขตพื้นที่จังหวัดสมุทรปราการ หรืออำเภอบางปะกง จังหวัดฉะเชิงเทรา ทั้งในสถานประกอบการของภาคเอกชนและหน่วยงานของกรมประมง ในกรณีที่ลูกพันธุ์ปลามาจากแหล่งอื่น ต้องได้รับการปรับลดความเค็มของน้ำตามหลักเกณฑ์เดียวกัน และต้องเป็นลูกพันธุ์ที่มีสุขภาพสมบูรณ์ แข็งแรง ปราศจากโรคติดต่อ

การเตรียมบ่อ

(1) การคัดเลือกพื้นที่ที่เหมาะสมในการก่อสร้างบ่อเลี้ยงปลากระพงขาว ควรตั้งอยู่ในบริเวณที่ไม่ห่างไกลจากแหล่งน้ำจืดหรือน้ำกร่อยตามธรรมชาติ เช่น แม่น้ำ ลำคลอง หรือแหล่งน้ำจากคลองส่งน้ำของโครงการชลประทาน

(2) การเตรียมบ่อดิน ดำเนินการขุดบ่อดินให้มีความลึกประมาณ 1 - 2 เมตร

(3) การก่อสร้างคอกอนุบาลลูกพันธุ์ปลากระพงขาว ควรจัดทำคอกสำหรับอนุบาลลูกปลา โดยใช้วัสดุ เช่น ไม้ และอวนไนลอนสีฟ้า (อวนมุ้งเขียว) เป็นต้น ซึ่งพื้นที่ของคอกอนุบาลควรมีขนาดประมาณร้อยละ 10 - 20 ของพื้นที่บ่อทั้งหมด ทั้งนี้ ควรฝังชายอวนลงในดินลึกประมาณ 15 เซนติเมตร เพื่อป้องกันการหลุดร่อนของอวน

(4) การปรับสภาพดิน ในกรณีที่ดินบริเวณบ่อมีลักษณะเป็นดินเปรี้ยว ควรปรับสภาพดินโดยใช้ปูนมาร์ลในอัตราประมาณ 250 กิโลกรัมต่อไร่ หรือปรับเปลี่ยนตามความเหมาะสมของสภาพดิน ภายหลังจากการโรยปูน ควรปล่อยทิ้งไว้ประมาณ 24 ชั่วโมง แล้วจึงปล่อยน้ำเข้าบ่อและพักน้ำไว้ประมาณ 2 - 3 วัน ก่อนทำการปล่อยลูกพันธุ์ปลาเลี้ยง

(5) การจัดการคุณภาพน้ำ ควรจัดให้มีบ่อพักน้ำเพื่อกักเก็บน้ำสำหรับตรวจสอบคุณภาพอย่างน้อย 2 วัน ก่อนนำน้ำเข้าสู่บ่อเลี้ยง โดยคุณภาพน้ำที่เหมาะสมควรมีลักษณะ ดังนี้ ค่าความเค็ม อยู่ระหว่างร้อยละ 0 - 10 ค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) อยู่ระหว่าง 7 - 8 ค่าความเป็นด่าง อยู่ระหว่าง 6 - 8 มิลลิกรัมต่อลิตร ในรูปของแคลเซียมคาร์บอเนต และค่าไนโตรเจน ไม่เกิน 0.5 มิลลิกรัมต่อลิตร

การปล่อยลูกปลาลงบ่อ

- (1) การปรับอุณหภูมิน้ำ ก่อนปล่อยลูกปลากะพงขาวลงบ่อเลี้ยง ควรนำถุงบรรจุลูกปลาลอยในบ่อ เป็นระยะเวลาประมาณ 15 – 20 นาที เพื่อให้อุณหภูมิของน้ำภายในถุงปรับใกล้เคียงกับอุณหภูมิของน้ำในบ่อ
- (2) การปล่อยลูกปลาลงคอกอนุบาล ปล่อยลูกปลากะพงขาวที่มีขนาดความยาวไม่น้อยกว่า 3 นิ้ว ลงในคอกอนุบาล ในอัตราความหนาแน่นประมาณ 3,000 – 8,000 ตัวต่อไร่ เพื่อให้ลูกปลาสามารถปรับตัว และเริ่มกินอาหารได้ โดยภายหลังการอนุบาลประมาณ 1 เดือน จึงนำคอกอนุบาลออก
- (3) การป้องกันศัตรูธรรมชาติ ควรชิงตาข่ายเหนือบ่อเลี้ยงเพื่อป้องกันนกซึ่งอาจเข้ามาจับกินลูกปลา โดยสามารถนำตาข่ายออกได้เมื่อลูกปลาอายุประมาณ 2 เดือน หรือมีน้ำหนักมากกว่า 0.2 กิโลกรัม

การเลี้ยงและการดูแล

- (1) การให้อาหาร ในระยะแรกควรให้อาหารลูกปลาด้วยอาหารเม็ดสำเร็จรูปชนิดลอยน้ำสำหรับปลาทะเล วันละ 2 – 3 ครั้ง ในช่วงเช้าและเย็น จนปลาเริ่มมีน้ำหนักไม่น้อยกว่า 0.5 กิโลกรัม จากนั้นจึงให้อาหารเม็ดสำเร็จรูปชนิด ลอยน้ำสำหรับปลาทะเล ปลาเหยื่อ หรือเศษหัวปลา อย่างน้อยวันละ 1 ครั้ง ในช่วงเช้าหรือเย็น จนกระทั่งปลา จะมีขนาดหรือน้ำหนักตามที่ต้องการ
- (2) การเติมออกซิเจนในน้ำ ควรใช้กังหันตีน้ำเพื่อเติมออกซิเจนในช่วงเวลากลางคืน และอาจเปิดเพิ่มเติม ในช่วงกลางวัน เพื่อช่วยปรับอุณหภูมิของน้ำในบ่อให้มีความสม่ำเสมอ
- (3) การจัดการคุณภาพน้ำ ควรควบคุมคุณภาพน้ำ รวมทั้งดำเนินการฆ่าเชื้อภายในบ่ออย่างสม่ำเสมอ เช่น การ ใช้ต่างดับทิม จำนวน 1 ครั้ง การใช้น้ำหมักจุลินทรีย์ทุก 20 – 30 วัน การใช้ปูนมาร์ล หรือซีโอไลต์ เป็นต้น

การจับปลากะพง

- (1) ระยะเวลาในการจับจำหน่าย ปลากะพงจะสามารถจับเพื่อจำหน่ายได้เมื่อมีอายุตั้งแต่ 5 เดือนขึ้นไป และมีน้ำหนักไม่น้อยกว่า 0.5 กิโลกรัมต่อตัว โดยหากปล่อยให้เจริญเติบโตจนถึงอายุ 12 เดือน จะมีน้ำหนัก ประมาณ 4 – 6 กิโลกรัม หากถึงอายุ 24 เดือน จะมีน้ำหนักเฉลี่ยประมาณ 10 กิโลกรัม และหากถึงอายุ 36 เดือน จะมีน้ำหนักสูงสุดประมาณ 18 กิโลกรัม

- (2) การจับปลา โดยใช้วนลากเพื่อจับปลากะพงสดที่มีอายุ ขนาด หรือน้ำหนักตามที่ต้องการ

การพักบ่อเลี้ยงปลา

การพักบ่อเลี้ยงปลา เพื่อเตรียมความพร้อมของบ่อสำหรับการเลี้ยงปลากะพงรุ่นถัดไป ช่วยรักษา สภาพแวดล้อมที่เหมาะสม และลดความเสี่ยงจากการสะสมของเสีย ดังนี้

- (1) ช่วงเวลาการพักบ่อ ควรดำเนินการพักบ่อปีละ 1 ครั้ง หรือตามความเหมาะสมของสภาพแวดล้อม โดยเฉพาะในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนเมษายน ซึ่งเป็นช่วงฤดูแล้งที่ไม่มีฝนตกทำให้บ่อแห้งสนิท
- (2) การกำจัดของเสีย ให้ระบายน้ำออกจากบ่อจนแห้งสนิท เพื่อขจัดของเสียและมูลปลาที่สะสม บริเวณก้นบ่อ
- (3) การตากบ่อและการขนย้ายเลน ภายหลังการระบายน้ำควรปล่อยให้บ่อแห้ง โดยตากแดดเป็นระยะเวลา ประมาณ 1 เดือน แล้วจึงทำการขนย้ายเลนและมูลปลาออกไปกองไว้บริเวณรอบคันบ่อ

- (4) การปรับสภาพดิน ก่อนเริ่มการเลี้ยงปลารุ่นต่อไป ควรดำเนินการปรับสภาพดินภายในบ่อ เช่นเดียวกับขั้นตอนการเตรียมบ่อใหม่ เพื่อให้ดินมีคุณสมบัติที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของปลา

การแปรรูป

(1) ปลากระพงสด

(1.1) คัดแยกปลากระพงสดที่มีอายุ ขนาด หรือน้ำหนักตามที่ต้องการ ซึ่งต้องมีน้ำหนักตั้งแต่ 0.5 กิโลกรัมขึ้นไป

(1.2) การจำหน่าย ในรูปแบบปลากระพงมีชีวิต หรือปลากระพงที่ทำให้ตายโดยการน็อคในน้ำแข็ง

(2) ปลากระพงสดแช่แข็ง

(2.1) กรณีปลากระพงสดที่คงอวัยวะภายในครบ ทำการคัดแยกปลากระพงสดที่มีอายุ ขนาด หรือน้ำหนักตามที่ต้องการ ซึ่งต้องมีน้ำหนักตั้งแต่ 0.5 กิโลกรัมขึ้นไป นำมาทำให้ตายโดยการน็อคในน้ำแข็ง และทำการแช่แข็งเพื่อรอการจำหน่าย

(2.2) กรณีปลากระพงสดตัดแต่ง ทำการคัดแยกปลากระพงสดที่มีอายุ ขนาด หรือน้ำหนักตามที่ต้องการ ซึ่งต้องมีน้ำหนักตั้งแต่ 0.5 กิโลกรัมขึ้นไป นำมาทำให้ตายโดยการน็อคในน้ำแข็ง แล้วทำการขอดเกล็ด นำเหงือก เครื่องใน ครีบ และหางออก ตัดแต่งเป็นชิ้น แล่ ผ่าเป็นรูปผีเสื้อ หรือคงสภาพปลากระพงทั้งตัว และทำการแช่แข็งเพื่อรอการจำหน่าย

(3) ปลากระพงแดดเดียว

(3.1) คัดเลือกปลากระพงสดที่มีอายุ ขนาด หรือน้ำหนักตามที่ต้องการ ซึ่งต้องมีน้ำหนักตั้งแต่ 0.5 กิโลกรัมขึ้นไป

(3.2) นำปลากระพงมาทำให้ตายโดยการน็อคในน้ำแข็ง แล้วทำการขอดเกล็ด นำเหงือกและเครื่องในออก ตัดครึ่งไว้ซึ่งครีบและหาง จากนั้นหั่นขวางเป็นชิ้น ๆ ละประมาณ 0.5 กิโลกรัม หรือ 6 - 8 ชิ้นต่อตัว

(3.3) การปรุงรส โดยใช้วัสดุปรุงรส เช่น เกลือ ซอสปรุงรส น้ำปลา น้ำตาล และพริกไทย เป็นต้น ทั้งนี้ การใช้วัสดุปรุงรสชนิดใดชนิดหนึ่งหรือหลายชนิดรวมกัน ไม่ควรเกินร้อยละ 5 ของน้ำหนักปลากระพง เพื่อรักษารสชาติและลักษณะเฉพาะของเนื้อปลากระพง

(3.4) การตากแดด นำปลากระพงที่ปรุงรสแล้ววางบนวัสดุที่สะอาด เช่น ตาข่าย ตะแกรง หรือกระด้ง เป็นต้น โดยบริเวณพื้นที่ตากปลาต้องมีความสะอาด ปราศจากฝุ่นละอองหรือควันพิษ กรณีตากในพื้นที่โล่งควรใช้มุ้งหรือตาข่ายครอบปลา เพื่อป้องกันแมลงวัน หรือแมลงชนิดอื่นสัมผัส และควรมีภาชนะรองน้ำหยดเพื่อป้องกันน้ำจากปลาไหลลงพื้นและลดการปนเปื้อน แล้วตากแดดเป็นเวลาอย่างน้อย 2 วัน

(3.5) การบรรจุ ปลากระพงแดดเดียวต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาดและปิดสนิทเพื่อป้องกันการปนเปื้อน

การขนส่ง

(1) ปลากระพงสด กรณีมีชีวิตควรจัดส่งไปยังผู้บริโภคหรือผู้ประกอบการโดยเร็ว เพื่อคงไว้ซึ่งคุณภาพและความสดใหม่ของปลา โดยระหว่างการขนส่งควรบรรจุปลากระพงในถังน้ำที่ให้ออกซิเจนอย่างเพียงพอ กรณีปลากระพงที่ทำให้ตายแล้วโดยการน็อคในน้ำแข็งระหว่างการขนส่งให้แช่ในน้ำแข็ง

(2) ปลากระพงสดแช่แข็ง ควรจัดส่งปลากระพงสดแช่แข็งไปยังผู้บริโภค ผู้ประกอบการ หรือห้องเย็นภายใน 24 ชั่วโมง โดยระหว่างการขนส่งต้องควบคุมอุณหภูมิในการแช่แข็งให้อยู่ระหว่าง -5 ถึง -10 องศาเซลเซียส เพื่อรักษาสภาพและความสดใหม่ของปลา

(3) ปลากระพงแดงเดี่ยว บรรจุปลากระพงแดงเดี่ยวลงในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาดและปิดสนิท โดยระหว่างการขนส่งให้ควบคุมอุณหภูมิตามความเหมาะสม เพื่อลดความเสี่ยงต่อการเสื่อมคุณภาพ

การบรรจุหีบห่อ

(1) รายละเอียดบนฉลาก หรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “ปลากระพงสองน้ำสมุทรปราการ” หรือ “Samut Prakan Asian seabass” หรือ “Pla Kaphong Song Nam Samut Prakan”

(2) ให้ระบุชื่อผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการค้า สถานที่ผลิตหรือจัดจำหน่าย หรือข้อมูลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น ประเภท น้ำหนัก วิธีการเก็บรักษา วิธีการบริโภค วันเดือนปีที่ผลิตหรือหมดอายุ เป็นต้น เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดสมุทรปราการตั้งอยู่ระหว่างละติจูดที่ 13 ถึง 14 องศาเหนือ และลองจิจูดที่ 100 ถึง 101 องศาตะวันออก มีลักษณะภูมิประเทศโดยทั่วไปเป็นที่ราบลุ่มติดกับชายฝั่งทะเลอ่าวไทย มีแม่น้ำเจ้าพระยาไหลผ่าน และมีลำคลองรวมทั้งสิ้น 63 สาย แบ่งเป็นคลองชลประทานจำนวน 15 สาย และคลองธรรมชาติจำนวน 48 สาย โดยลำคลองเหล่านี้ถูกนำมาใช้ประโยชน์เพื่อการคมนาคม การขนส่ง การประมง และการเกษตร พื้นที่จังหวัดสมุทรปราการโดยเฉพาะในเขตอำเภอบางบ่อ อำเภอมืองสมุทรปราการ และอำเภอพระสมุทรเจดีย์ เป็นพื้นที่ที่อยู่ใกล้กับอ่าวไทยมากที่สุด จึงได้รับอิทธิพลจากการรุกคืบของน้ำเค็มผ่านทางแม่น้ำและลำคลอง ทำให้น้ำในพื้นที่มีความกร่อยสลับกับน้ำจืดแตกต่างกันตามฤดูกาล ลักษณะดินในพื้นที่ดังกล่าวส่วนใหญ่เป็นดินเหนียว ประกอบด้วยชุดดินบางน้ำเปรี้ยว (กลุ่มชุดดินที่ 2) ชุดดินสมุทรปราการ (กลุ่มชุดดินที่ 3) และชุดดินบางปะกง (กลุ่มชุดดินที่ 13) ซึ่งเกิดจากตะกอนทะเลและตะกอนน้ำกร่อยที่ทับถมในพื้นที่ราบลุ่มซึ่งเคยถูกน้ำทะเลหรือน้ำท่วมถึง ทำให้พื้นที่มีความเค็มตกค้างและสามารถกักเก็บน้ำได้ดี เหมาะสำหรับการชดเชยปลาทะเล โดยเฉพาะปลากระพงขาวที่ปรับสภาพให้สามารถเจริญเติบโตได้ดีทั้งในน้ำจืดและน้ำกร่อย

ลักษณะภูมิอากาศ จังหวัดสมุทรปราการมีลักษณะภูมิอากาศแบบชายฝั่งทะเล โดยในฤดูร้อนมีความชื้นในอากาศสูง เนื่องจากได้รับอิทธิพลจากลมทะเลและลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ฤดูฝนมีปริมาณฝนตกมาก ส่วนฤดูหนาวมีอากาศไม่หนาวจัด โดยมีอุณหภูมิเฉลี่ยตลอดปีอยู่ที่ประมาณ 29.75 องศาเซลเซียส สภาพภูมิอากาศและภูมิประเทศที่มีน้ำจืดและน้ำกร่อยสลับกันนี้ เอื้ออำนวยต่อการเพาะเลี้ยงปลากระพงสองน้ำสมุทรปราการ โดยจะช่วยลดความเครียดของปลาและลดพลังงานที่ปลาต้องใช้ในการปรับสมดุลเกลือแร่ ทำให้พลังงานจากอาหารถูกใช้ในการเจริญเติบโตได้อย่างเต็มประสิทธิภาพ นอกจากนี้ อุณหภูมิเฉลี่ยที่อยู่ในช่วงเหมาะสม ยังช่วยส่งเสริมความอยากอาหารของปลา ประกอบกับการเลี้ยงปลากระพงในบ่อดินที่มีพื้นที่ในการว่ายน้ำช่วยให้ปลาว่ายน้ำได้อย่างอิสระ แตกต่างจากการเลี้ยงในกระชังส่งผลให้ปลาไม่เกิดความเครียด มีพฤติกรรมหาอาหารตามธรรมชาติ ทำให้ระบบกล้ามเนื้อและการเผาผลาญพลังงานของปลาพัฒนาได้ดี ส่งผลให้ปลามีการเจริญเติบโตที่แข็งแรง

จากปัจจัยต่าง ๆ ข้างต้น ทำให้ปลากระพงสองน้ำสมุทรปราการมีลักษณะเด่น ได้แก่ ลำตัวอ้วน สีเทาเงิน สันหลังหนาสีดำ ท้องอุมสีขาวเงิน ครีบหลัง ครีบกัน และครีบท้องมีสีเทาปนดำบาง ๆ จะอวยปากยาวและแหลม นัยน์ตาโต ปากกว้างสามารถยืดหดได้ คอดหางมีขนาดใหญ่ แข็งแรง เกล็ดมีขนาดใหญ่ ขอบหยักเป็นหนาม สากมือเมื่อลูบ เนื้อสดมีสีขาว มีปริมาณเนื้อมาก เนื้อนุ่ม แน่น เนื้อปลาดีมีรสชาติดี หวาน ไม่มีกลิ่นคาว กลิ่นโคลนหรือกลิ่นสาบ แตกต่างจากปลากระพงที่เลี้ยงในพื้นที่อื่น

ประวัติความเป็นมา

จังหวัดสมุทรปราการ ตั้งอยู่ติดกับทะเลอ่าวไทย ซึ่งเป็นพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์และเป็นแหล่งที่อยู่อาศัยของสัตว์น้ำหลากหลายชนิด โดยเฉพาะบริเวณตำบลแหลมฟ้าผ่า อำเภอพระสมุทรเจดีย์ ซึ่งเป็นแหล่งอาศัยตามธรรมชาติของปลากะพง เมื่อความต้องการบริโภคปลากะพงในตลาดเพิ่มมากขึ้น ส่งผลให้ปลากะพงกลายเป็นสัตว์น้ำที่มีราคาสูงและถือเป็นสัตว์เศรษฐกิจที่สำคัญ ในปี พ.ศ. 2525 คุณบุญปลูก บุญลำไย ได้นำลูกปลากะพงมาจากอำเภอพานทอง จังหวัดชลบุรี และเริ่มต้นการเพาะเลี้ยงปลากะพงในบ่อดินบริเวณตำบลคลองนิมยาตรา อำเภอบางบ่อ ซึ่งการเลี้ยงปลากะพงในลักษณะบ่อดินทำให้ปลา มีพื้นที่ว่ายน้ำและหาอาหารได้อย่างอิสระ แตกต่างจากการเลี้ยงปลาในกระชัง ซึ่งมีพื้นที่จำกัด ประกอบกับสภาพน้ำในจังหวัดสมุทรปราการเมื่อถึงฤดูฝนจะมีลักษณะเป็นน้ำจืด และฤดูร้อนจะมีลักษณะเป็นน้ำกร่อย เกษตรกรจึงเรียกขานกันว่า “ปลากะพงสองน้ำ” หรือ “ปลากะพงลึกลับลึกเค็ม” ซึ่งหมายถึงปลาที่สามารถอาศัยได้ทั้งในน้ำจืดและน้ำกร่อย และมีเกษตรกรได้ขยายพื้นที่การเพาะเลี้ยงไปยังอำเภอเมืองสมุทรปราการ และอำเภอพระสมุทรเจดีย์

ต่อมาในปี พ.ศ. 2533 คำว่า “ปลากะพงสองน้ำสมุทรปราการ” เริ่มเป็นคำเรียกขานทั่วไปตามตลาดจำหน่ายปลากะพง เช่น ตลาดปากน้ำ เป็นต้น ซึ่งเป็นตลาดสำคัญในการค้าขายปลากะพงสองน้ำของจังหวัดสมุทรปราการ จนเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายด้วยชื่อเสียงและคุณภาพของปลากะพงสองน้ำสมุทรปราการ องค์การบริหารส่วนตำบลคลองนิมยาตรา จึงได้ริเริ่มที่จะจัดงานประเพณีส่งเสริมการบริโภคปลากะพงขึ้นตั้งแต่ปี พ.ศ. 2537 อย่างไรก็ตาม การจัดงานในช่วงแรกไม่สามารถดำเนินการได้ จนในที่สุดในปี พ.ศ. 2565 องค์การบริหารส่วนตำบลคลองนิมยาตราได้จัดงานแข่งขันจับปลากะพงขาวชิงแชมป์ประเทศไทย และการประกวดสุดยอดเมนูจากปลากะพงได้สำเร็จ โดยได้รับการสนับสนุนจากหลายภาคส่วนทั้งภาครัฐและภาคเอกชน ได้แก่ กลุ่มคนรักเกษตร 9 ตามรอยเบื้องพระยุคลบาท กรมประมง สภาเกษตรกรจังหวัดสมุทรปราการ จังหวัดสมุทรปราการ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานฉะเชิงเทรา ธนาคารกสิกรไทย สำนักงานสลากกินแบ่งรัฐบาล สำนักงานพาณิชย์จังหวัดสมุทรปราการ สมาพันธ์เอสเอ็มอีไทย จังหวัดสมุทรปราการ สมาคมนักข่าวหนังสือพิมพ์ส่วนภูมิภาค วิสาหกิจชุมชนผู้เลี้ยงปลากะพงขาวคลองนิมยาตรา และสมาคมวิทยุสมัครเล่นจังหวัดสมุทรปราการ โดยมีประชาชนและผู้สนใจเข้าร่วมงานเป็นจำนวนมาก

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การเพาะเลี้ยงปลากะพงสองน้ำสมุทรปราการ ครอบคลุมอำเภอบางบ่อ อำเภอเมืองสมุทรปราการ และอำเภอพระสมุทรเจดีย์ ของจังหวัดสมุทรปราการ และขอบเขตพื้นที่การแปรรูปปลากะพงสองน้ำสมุทรปราการ ครอบคลุมทั้งจังหวัดสมุทรปราการ รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) ปลากะพงสองน้ำสมุทรปราการ ต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าปลากะพงสองน้ำสมุทรปราการ รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

(1) ให้มีการจัดทำทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลากระพงสองน้ำสมุทรปราการ

(2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ปลากระพงสองน้ำสมุทรปราการ และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบ ทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ ปลากะพงสองน้ำสมุทรปราการ



ขอบเขตพื้นที่การเพาะเลี้ยงปลากะพงสองน้ำสมุทรปราการ ครอบคลุมอำเภอบางบ่อ อำเภอเมืองสมุทรปราการ และอำเภอพระสมุทรเจดีย์ ของจังหวัดสมุทรปราการ และขอบเขตพื้นที่การแปรรูปปลากะพงสองน้ำสมุทรปราการ ครอบคลุมทั้งจังหวัดสมุทรปราการ



ประกาศโฆษณาการรับขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เลขที่คำขอ 67100367 วันที่ยื่นคำขอ 19 กันยายน 2567

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ แดงโหมหวานยโสธร หรือ Sweet Yasothon Watermelon
หรือ Tangmo Waan Yasothon

รายการสินค้า แดงโหม

ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดยโสธร

ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดยโสธร ตำบลในเมือง อำเภอเมืองยโสธร จังหวัดยโสธร 35000

1. คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

แดงโหมหวานยโสธร หรือ Sweet Yasothon Watermelon หรือ Tangmo Waan Yasothon หมายถึง แดงโหมพันธุ์ทั่วไป มีลักษณะตามแต่ละสายพันธุ์ โดยมีรสชาติหวานฉ่ำกว่าแดงโหมที่ปลูกในพื้นที่อื่น มีกลิ่นหอม เนื้อสีแดงเข้ม เนื้อแน่น เนียน ละเอียดยาว และกรอบ ซึ่งปลูกในเขตพื้นที่อำเภอเมืองยโสธร อำเภอกุดชุม อำเภอป่าดัว อำเภอคำเขื่อนแก้ว และอำเภอมหาชนะชัย ของจังหวัดยโสธร

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์แดงโหม

(1.1) พันธุ์ทั่วไป เช่น พันธุ์กินรี พันธุ์ขอนแก่น และพันธุ์ตอปีโต เป็นต้น

(2) ลักษณะทางกายภาพ

(2.1) รูปทรง ผลทรงกลมรี ทรงยาวรี

(2.2) ขนาด มีน้ำหนักตั้งแต่ 2 กิโลกรัมขึ้นไป

(2.3) เปลือก สีเขียวเข้ม สีเขียวเข้มสลับสีเขียวอ่อน สีเขียวเข้มสลับสีดำ

(2.4) เนื้อ เนื้อสีแดงเข้ม เนื้อแน่น เนียน ละเอียดยาว รสสัมผัสกรอบ

(2.5) รสชาติ หวานฉ่ำ มีกลิ่นหอม

(3) ลักษณะทางเคมี

- ค่าความหวานไม่น้อยกว่า 12 องศาบริกซ์

2. กระบวนการผลิต

การปลูก

(1) พื้นที่ปลูก มี 2 ลักษณะ ดังนี้

(1.1) พื้นที่นา การปลูกแดงโหมบนพื้นที่นาจะทำในช่วงหลังฤดูการเก็บเกี่ยวข้าว ประมาณพฤศจิกายน

- มีนาคม เนื่องจากปัจจัยสภาพอากาศและดิน ที่มีความชุ่มชื้นเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของแดงโหม

(1.2) พื้นที่ดอน หรือพื้นที่โคก การปลูกแตงโมบนพื้นที่ดอนหรือพื้นที่โคกจะทำในช่วงต้นฤดูฝน ประมาณพฤษภาคม - กรกฎาคม และช่วงปลายฤดูฝน ประมาณตุลาคม - ธันวาคม

(2) การปลูก มี 3 ลักษณะ ดังนี้

(2.1) เมล็ดพันธุ์หรือต้นกล้าที่ได้จากเกษตรกรขยายพันธุ์เอง หรือนำเมล็ดพันธุ์มาจากสำนักงานเกษตรจังหวัด/เกษตรอำเภอ หรือนำมาจากแหล่งที่เชื่อถือได้ เช่น ศูนย์วิจัยพัฒนาการเกษตรยโสธร ร้านจำหน่ายเมล็ดพันธุ์ในพื้นที่จังหวัดยโสธร เป็นต้น

(2.2) การปลูกแบบไม่ยกร่องดิน จะใช้เมล็ดพันธุ์ หรือต้นกล้าที่เตรียมไว้หยอดลงหลุมปลูก ระยะห่างระหว่างหลุม 2 - 2.5 เมตร หรือตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

(2.3) การปลูกแบบยกร่องดิน โดยยกร่องดินสูง 25 - 30 เซนติเมตร กว้าง 4 - 6 เมตร เจาะหลุมปลูก ระยะห่างประมาณ 50 เซนติเมตร หรือตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

(3) การเตรียมดินปลูก ทำการไถตะตากดินไว้ 7 - 10 วัน หรือตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่ โดยทำการพลิกดินและตากดินเพื่อทำลายวัชพืช เชื้อโรค แมลงศัตรูพืชที่อาศัยอยู่ในดิน หลังจากนั้นทำการไถแปรหรือไถบดเพื่อเกลี่ยผิวดินให้ราบเรียบ และใส่ปุ๋ยคอก หรือปุ๋ยหมัก หรือปุ๋ยเคมี เพื่อเพิ่มธาตุอาหารในดิน ถ้ามีการใส่ปุ๋ยเคมี ต้องปฏิบัติตามคำแนะนำโดยคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภคเป็นสำคัญ หรือใส่ปุ๋ยโดโลไมท์ เพื่อช่วยปรับความเป็นกรด - ด่างในดิน ตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

(4) การเตรียมเมล็ดพันธุ์และการเพาะต้นกล้า โดยการแช่เมล็ดพันธุ์ในน้ำเป็นเวลา 4 - 10 ชั่วโมง แล้วนำมาห่อด้วยวัสดุห่อหุ้มเมล็ดที่อุ้มน้ำพอเหมาะเป็นเวลา 1 - 2 คืน บรรจุลงในภาชนะที่ปิดมิดชิดเพื่อเป็นการบ่มเมล็ด ก่อนนำไปปลูก โดยปลูกในหลุมปลูก 1 - 3 เมล็ดต่อหลุม หากนำไปเพาะเป็นต้นกล้าให้นำเมล็ดลงเพาะในถาดเพาะ 1 เมล็ดต่อหลุม เมื่อต้นกล้าอายุได้ 10 - 15 วัน ย้ายต้นกล้างลงแปลงปลูก ที่เตรียมไว้โดยใช้ต้นกล้า 1 - 3 ต้นต่อหลุมปลูก และรดน้ำให้ชุ่มหลังย้ายต้นกล้างลงแปลง

(5) การผสมเกสรดอกแตงโม โดยใช้แปรงหรือพู่กัน หรือการเขี่ยเกสรดอก หรือวิธีการผสมเกสรอื่นตามความเหมาะสม ระหว่างเกสรดอกแตงโมเพศผู้และเกสรดอกแตงโมเพศเมีย ช่วงเวลาที่เหมาะสมในการผสมพันธุ์ดอกแตงโม ตั้งแต่เวลา 06.00 - 10.00 น. และหลังจากนั้นดอกเกสรเพศเมียจะหุบและไม่ยอมรับการผสมเกสร (แตงโมเป็นพืชจำพวกผสมข้ามดอก จะติดเป็นผลได้โดยแมลงเป็นตัวช่วยผสมเกสร หรือด้วยลมพัดพาละอองเกสรตัวผู้ไปตกบนเกสรตัวเมีย หรือด้วยการช่วยผสมเกสร)

การดูแลรักษา

(1) หลังการปลูก ควรให้น้ำสม่ำเสมอทั่วทั้งแปลงเพื่อป้องกันไม่ให้น้ำดินแห้งแข็งและจับตัวกันเป็นก้อน ซึ่งจะทำให้ดินขาดออกซิเจน และหลังปลูกได้ 7 - 10 วัน ควรมีการถอนต้นกล้าแยกให้เหลือหลุม ละ ไม่เกิน 2 ต้น (ตามธรรมชาติแตงโมต้องการผิวดินชุ่มชื้น แต่ไม่แฉะ โดยเฉพาะตอนที่ผลแตงโมกำลังเจริญเติบโต ต้องการน้ำมาก)

(2) การใส่ปุ๋ย ควรใส่ปุ๋ยคอก หรือปุ๋ยหมัก หรือปุ๋ยเคมี เพื่อเพิ่มธาตุอาหารในดินบำรุงต้นและผล ถ้ามีการใส่ปุ๋ยเคมี ต้องปฏิบัติตามคำแนะนำโดยต้องคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภคเป็นสำคัญ

(3) การจัดการเถาแตงโม เมื่อเถาแตงโมเจริญเติบโตมีความยาว 30 - 60 เซนติเมตร ต้องจัดการให้เลื้อยไปในทิศทางเดียวกันและตัดเถาให้เหลือไว้ต้นละ 2 - 4 เถา โดยเลือกเถาที่มีความสมบูรณ์ไว้สำหรับติดผล

(4) การดูแลหลังการติดผล ดอกของแตงโมที่ได้รับการผสมเกสรที่สมบูรณ์จะเจริญเติบโตอย่างสม่ำเสมอ เมื่อผลมีขนาดเท่ากับกะลามะพร้าว ควรใช้ฟางข้าวหรือเศษวัสดุอื่นๆ ที่มีความนุ่มรองใต้ผลแตงโม (ตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่) เพื่อป้องกันโรคและแมลงศัตรูพืช และควรกลับผลแตงโมให้ด้านที่ได้รับการรองผลถูกแสงแดดก่อนเก็บเกี่ยว 10 วัน เพื่อให้ผลแตงโมมีสีสม่ำเสมอทั่วทั้งผล และในบางพื้นที่สามารถจับผลแตงโมให้ตั้งตรงได้ (ขึ้นอยู่กับลักษณะผลของแต่ละสายพันธุ์) เพื่อให้ผลแตงโมได้รับแสงแดดอย่างทั่วถึง มีสีสม่ำเสมอทั่วทั้งผล

(5) การปลิดผลทิ้ง เนื่องจากเถาแตงโมหนึ่งเถาสามารถติดเป็นผลได้หลายผล ซึ่งแตงโมผลแรกที่เกิดจากเถาหลักมักมีคุณภาพต่ำจึงควรปลิดทิ้งตั้งแต่ผลยังเล็ก รวมถึงแตงโมที่มีผลบิดเบี้ยวด้วย โดยขนาดที่ควรปลิดทิ้งไม่ควรปล่อยให้มีความโตเกินลูกปิงปอง ควรเลี้ยต้นแตงโมให้เหลือเถาละลูก โดยเลือกผลแตงโมที่มีก้านช่วขนาดใหญ่ มีรูปทรงและสีเปลือกตามแต่ละสายพันธุ์ไว้

(6) การกำจัดวัชพืช ใช้วิธีการถอน ตัด โดยใช้แรงงานคนหรือเครื่องตัดหญ้า รวมถึงการไถตะ หรือ ไถแปร หรือ ไถบด ตั้งแต่ในช่วงการเตรียมดินปลูก

(7) การกำจัดศัตรูพืชและโรคพืช โรคพืชที่สำคัญ เช่น โรคเหี่ยวจากเชื้อรา โรคเหี่ยวจากเชื้อแบคทีเรีย และโรคราน้ำค้าง เป็นต้น ศัตรูพืชที่สำคัญ เช่น เพลี้ยไฟ แมลงวันแตง เป็นต้น โดยมีวิธีการป้องกันและกำจัดที่เน้นใช้วิธีการจากธรรมชาติแบบอินทรีย์ (ตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่) ถ้ามีการใช้สารเคมี ต้องปฏิบัติตามคำแนะนำโดยต้องคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภคเป็นสำคัญ

การเก็บเกี่ยว

(1) การเก็บเกี่ยวจะนับหลังจากการปลูกหรือเพาะเมล็ด 60 - 70 วัน รวมถึงการสังเกตเถารยางค์ของแตงโม (มือเกาะ) ที่อยู่ใกล้กับช่วของผลมากที่สุดที่จะเปลี่ยนเป็นสีเหลืองและแห้งบางส่วนจากปลายมาหาโคน หรือจากการใช้มือตีผลแตงโมเพื่อฟังเสียงหรือตบผลแตงโมเบาๆ เพื่อฟังเสียงจะได้ยินเสียงกังวานปนทึบ (แตงโมเป็นพืชที่เมื่อผลแก่แล้วสังเกตเห็นได้ด้วยสายตาทายาก) หรือผิวและนวลของผลแตงโมเริ่มมีสีจางลง

(2) วิธีเก็บเกี่ยวผลแตงโม ใช้มือปลิดผล หรืออุปกรณ์ตัดก้านผล โดยให้มีก้านติดกับผลของแตงโม มีความยาวเล็กน้อย และเก็บเกี่ยวอย่างระมัดระวัง มีวัสดุหรือภาชนะรองรับ เพื่อป้องกันไม่ให้ผลแตงโมตกกระทบกับพื้น

(3) สามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้ในช่วงมกราคม - กรกฎาคม ผลผลิตจะออกสู่ตลาดมากในช่วงมกราคม - พฤษภาคม แตงโมที่เก็บเกี่ยวผลผลิตในช่วงนี้จะมีคุณภาพดี รสชาติหวานฉ่ำ มีกลิ่นหอม เนื้อสีแดงเข้ม เนื้อแน่น เนียน ละเอียดย รสสัมผัสกรอบ

(4) เก็บผลแตงโมไว้ในที่ร่ม มีอากาศถ่ายเทสะดวก มีฟางข้าว หรือพลาสติก หรือตาข่ายพ่มห่อผลไม้ หรือเศษวัสดุอื่นๆ ที่มีความนุ่มรองผล เพื่อป้องกันการแตกเสียหาย

การคัดขนาดและคุณภาพ

(1) แตงโมหวานยโสธร มีน้ำหนัก 2 กิโลกรัมขึ้นไป

(2) เป็นแตงโมที่เก็บสด สะอาด ไม่มีรอยขีด รอยแตก และเน่าเสีย

(3) มีรูปทรงและสีเปลือกตามแต่ละสายพันธุ์ ไม่มีตำหนิจากโรคหรือแมลง

(4) ผ่านการเก็บเกี่ยวอย่างถูกต้องตามกระบวนการเก็บเกี่ยวและดูแลภายหลังเก็บเกี่ยวเพื่อให้ได้คุณภาพ

การขนย้ายแตงโม

- (1) ต้องมีวัสดุที่มีความหนาและนุ่มปูรองระหว่างการขนส่งเพื่อป้องกันการแตกเสียหาย เช่น ฟางข้าว หรือ พลาสติก หรือ ตาข่ายโพลีเอทิลีน หรือเศษวัสดุอื่นตามความเหมาะสม
- (2) ระหว่างการขนย้าย ใช้ผ้าใบ หรือ พลาสติก หรือเศษวัสดุอื่นตามความเหมาะสมปิดผลแตงโม เพื่อป้องกันไม่ให้ผลแตงโมโดนแสงแดดโดยตรง

การบรรจุหีบห่อ

- (1) รายละเอียดบนฉลากหรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบคำว่า “แตงโมหวานยโสธร” และ/หรือ “Sweet Yasothon Watermelon” หรือ “Tangmo Waan Yasothon”
- (2) ให้ระบุชื่อผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการค้า สถานที่ผลิตหรือจัดจำหน่าย และรอบการผลิต โดยอาจเป็นวันที่เก็บเกี่ยวหรือบรรจุ รวมถึงข้อมูลอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น วันที่ควรบริโภค วิธีการบริโภค หรือการเก็บรักษา เป็นต้น เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

อำเภอเมืองยโสธร อำเภอกุดชุม อำเภอป่าดัว อำเภอคำเขื่อนแก้ว และอำเภอมหาชนะชัย ของจังหวัดยโสธร โดยลักษณะดินของทั้ง 5 อำเภอดังกล่าว เป็นดินร่วนปนทรายและดินเค็ม มีความเป็นกรดเป็นด่างสูงเกิน PH 7 ทำให้เกิดกระบวนการสร้างสารความหวานได้ดี ประกอบกับมีเขตพื้นที่ลุ่มน้ำพัดพาตะกอนน้ำและทรายละเอียด มีความอุดมสมบูรณ์ของดินสูงเหมาะสมกับการเจริญเติบโตของพืชตระกูลเถา ได้แก่ แตงโม ได้เป็นอย่างดี ดินมีการระบายน้ำและอากาศได้ดี มีความพรุน ทำให้รากพืชชอนไชหาอาหารได้ดี

ลักษณะภูมิอากาศ

เนื่องจากมีพื้นที่ 5 อำเภอของจังหวัดยโสธร ได้แก่ อำเภอเมืองยโสธร อำเภอกุดชุม อำเภอป่าดัว อำเภอคำเขื่อนแก้ว และอำเภอมหาชนะชัยของจังหวัดยโสธร ลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบสูงและป่าโปร่ง ทำให้อากาศไม่หนาวเย็นมากนักในช่วงฤดูหนาว แต่อากาศจะค่อนข้างร้อนอบอ้าวในช่วงฤดูร้อนโดยมีอุณหภูมิสูงสุด 41.5 องศาเซลเซียส ต่ำสุด 10.0 องศาเซลเซียส อุณหภูมิเฉลี่ย 33 องศาเซลเซียส อุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโต อยู่ช่วง 20 - 35 องศาเซลเซียส ซึ่งแตงโมเป็นพืชที่ทนอากาศร้อนได้ดี เป็นพืชที่ใช้น้ำน้อย ไม่ชอบพื้นที่แฉะ

จากลักษณะของภูมิประเทศและภูมิอากาศดังกล่าว ผนวกกับความเชี่ยวชาญและชำนาญในการปลูกแตงโมของเกษตรกรที่ดำเนินการผลิตมายาวนาน ส่งผลให้แตงโมหวานยโสธร มีคุณภาพดี มีรสชาติหวานฉ่ำกว่าแตงโมพันธุ์เดียวกันที่ปลูกในพื้นที่อื่น มีกลิ่นหอม เนื้อสีแดงเข้ม เนื้อแน่น เนียน ละเอียด รสสัมผัสกรอบ เป็นที่นิยมของผู้บริโภคมายาวนาน และสอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาจังหวัด “ยโสธรเมืองเกษตรอินทรีย์ เมืองแห่งวิถีอีสาน” การผลิตทุกขั้นตอนจึงคำนึงถึงการบริโภคที่ปลอดภัยและยั่งยืนด้วย

ประวัติความเป็นมา

สินค้าเกษตรที่สำคัญของจังหวัดยโสธรคือ แตงโมหวานยโสธร จึงนำมาตั้งเป็นคำขวัญประจำ จังหวัดยโสธร คือ “บั้งไฟโก้ แตงโมหวาน หมอนขวานผ้าขิด แหล่งผลิตข้าวหอมมะลิ” และจังหวัดยโสธรเป็นเมืองเกษตรกรรมชาวบ้าน จะประกอบอาชีพทำนา ทำไร่ ลักษณะดินส่วนมากเป็นดินร่วนปนทราย ในสมัยก่อนหลังจากปักดำนาเสร็จชาวบ้านจะใช้พื้นที่ดอนหรือพื้นที่โคก ปลูกแตงโมสำหรับ การบริโภคและฝากญาติเผลามาเยี่ยมเยียน หลังจากปลูกเสร็จก็จะปล่อยให้

แตงโมเจริญเติบโตเองตามธรรมชาติ โดยแตงโมที่ปลูกจะมีผลลักษณะทรงกลมรี ทรงยาวรี (คล้ายสายพันธุ์ตอปีโต) ผิวสีเขียวอ่อนอมเทาแทรกด้วยลาย สีเขียวเข้ม ชาวบ้านเรียกว่าแตงโมหมอน (มีลักษณะคล้ายหมอนหนุนศีรษะ) และหลังจากฤดูเก็บเกี่ยวข้าวเสร็จแล้วนั้น ชาวบ้านจะใช้พื้นที่นาในการปลูกแตงโม เนื่องจากปัจจัยสภาพอากาศและดินที่มีความชุ่มชื้นเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของแตงโม เฉลี่ยน้ำหนักต่อลูกประมาณ 2 กิโลกรัมขึ้นไป โดยมีการเก็บเมล็ดพันธุ์แตงโมไว้ใช้ปลูกในฤดูกาลหน้า

เมื่อประมาณปี พ.ศ. 2535 ด้วยความขยัน และยึดความต้องการของตลาดเป็นหลัก การได้ผลตอบแทนที่คุ้มค่ากับความเหน็ดเหนื่อย ชาวบ้านจึงนิยมปลูกแตงโมอย่างต่อเนื่องเป็นอาชีพหลักอีกอย่างรองจากการทำนามากขึ้นเรื่อยๆ เพราะได้ราคาที่ดีประกอบกับลักษณะของดินที่เป็นดินร่วนปนทราย น้ำไหลผ่านได้ง่าย เหมาะสมต่อการปลูกแตงโม ส่งผลให้แตงโมของจังหวัดยโสธร มีคุณภาพดี มีรสชาติหวานฉ่ำ มีกลิ่นหอม เนื้อสีแดงเข้ม เนื้อแน่น เนียน ละเอียด รสสัมผัสกรอบ เป็นที่ต้องการของตลาดซึ่งได้มีการปรับเปลี่ยนสายพันธุ์การปลูกให้เหมาะสมต่อความต้องการของผู้บริโภค แตงโมหวานจากจังหวัดยโสธร จึงมีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคมาโดยตลอด

ต่อมาเมื่อปี พ.ศ. 2557 เกษตรกรพื้นที่อำเภอคำเขื่อนแก้วได้รวมกลุ่มปลูกแตงโมหวานยโสธร แบบเกษตรอินทรีย์ (Organic Watermelon) เป็นการปลูกหลังจากฤดูเก็บเกี่ยวข้าวในนาพื้นที่ตำบลชุมพุก อำเภอคำเขื่อนแก้ว จังหวัดยโสธร โดยเฉพาะบ้านดอนเชียง หมู่ที่ 8 บ้านเหล่าฝ้าย หมู่ที่ 9 และหมู่ที่ 15 ซึ่งทั้งสองหมู่บ้านเป็นต้นแบบในการปลูกแตงโมหวานยโสธร

ในปี พ.ศ. 2558 นายประวิติ ถีตะแก้ว ผู้ว่าราชการจังหวัดยโสธรในขณะนั้น ได้จัดงานเปิดตัว “แตงโมหวานยโสธร” ณ ลานกิจกรรมชั้น 1 ห้างเดอะ วอล์ก เกษตร-นวมินทร์ กรุงเทพมหานคร เพื่อประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนรู้จักแตงโมหวานยโสธรมากยิ่งขึ้น

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การปลูกแตงโมหวานยโสธร ครอบคลุมพื้นที่อำเภอเมืองยโสธร อำเภอกุดชุม อำเภอป่าดัว อำเภอคำเขื่อนแก้ว และอำเภอมหาชนะชัย ของจังหวัดยโสธร รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) แตงโมหวานยโสธร ต้องปลูกและผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด ตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า แตงโมหวานยโสธร รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) จัดให้มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า ที่ประสงค์จะขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ แตงโมหวานยโสธร
- (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ แตงโมหวานยโสธร และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ แตงโมหวานยโสธร



ขอบเขตพื้นที่การปลูกแตงโมหวานยโสธร ครอบคลุมพื้นที่อำเภอเมืองยโสธร อำเภอกุตุ่ม อำเภอป่า
ดัว อำเภอคำเขื่อนแก้ว และอำเภอมหาชนะชัย ของจังหวัดยโสธร