

จ่อขึ้นทะเบียน GI "ปลานิลสายน้ำไหลเบตง-พลวงชมพูฮาลาบาลา"

การเลี้ยงปลาแบบสายน้ำไหลเกิดจากการสังเกตตามธรรมชาติ ปลาที่แข็งแรงจะว่ายเข้าหาจุดที่น้ำไหลตกใส่ ซึ่งเป็นจุดที่มีออกซิเจนในน้ำปริมาณมาก ปลาจะมาชุมนุมกันอยู่ ณ จุดนั้น เกษตรกรจึงเลียนแบบธรรมชาติ ทำให้เกิดน้ำตกในบ่อเลี้ยงปลา โดยมีการออกแบบระบบน้ำให้มีการไหลและหมุนเวียนด้วยความพิเศษของปลานิล ในระบบน้ำไหลของ อ.เบตง ที่มีลักษณะแตกต่างจากปลานิลที่เลี้ยงในพื้นที่อื่น ๆ นั่นคือ ตัวใหญ่ เนื้อแน่น ไม่คาว นำไปทำเป็นเมนูอาหารต่าง ๆ ได้หลายแบบที่อร่อยเป็นที่ถูกปากของนักท่องเที่ยวทั้งในและต่างประเทศ ที่เข้ามาเยือนเมืองเบตง โดยชุมชนเด็ดปลาท้องถิ่น ขึ้นแทนซอฟต์แวร์อาหารชายแดนใต้ ด้านกรมทรัพย์สินฯ รับลูก เตรียมขึ้นทะเบียน GI ปลา 2 สายพันธุ์ “นิลสายน้ำไหลเบตง” และ “พลวงชมพูฮาลาบาลา” อัตลักษณ์พื้นเมือง การยกระดับสินค้าชุมชนด้วยระบบ GI จะเป็นโมเดลต้นแบบในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจภายในจังหวัด และจะเป็นก้าวสำคัญในการพัฒนาอุตสาหกรรมประมงน้ำจืดของจังหวัดยะลาให้เติบโตอย่างเข้มแข็งต่อไป

ทั้งนี้ นายวุฒิไกร ลีวีระพันธุ์ อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา กล่าวว่า นายเศรษฐา ทวีสิน นายกรัฐมนตรี ลงพื้นที่สามจังหวัดชายแดนภาคใต้ และลงไปที่จ.ยะลา เพื่อเดินหน้าสร้างมูลค่าเพิ่มให้สินค้า “ปลานิลสายน้ำไหลเบตง” และ “ปลาพลวงชมพูฮาลาบาลา” ซึ่งเป็นปลาน้ำจืดที่มีอัตลักษณ์เฉพาะถิ่น กรมฯ จะเร่งผลักดันสินค้าอัตลักษณ์ท้องถิ่นให้เป็นสิทธิของชุมชน ผ่านการส่งเสริมการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ หรือ GI เพื่อยกระดับสินค้าคุณภาพจากชุมชนให้เป็นที่รู้จัก ช่วยดึงดูดนักท่องเที่ยว สร้างงาน สร้างรายได้ให้ชุมชน โดยมีตัวแทนกลุ่มเกษตรกรปลานิลสายน้ำไหลเบตงและปลาพลวงชมพูฮาลาบาลา ได้ยื่นคำขอขึ้นทะเบียน GI กับนายกรัฐมนตรีนะ ซึ่งกรมฯจะนำเข้าสู่กระบวนการตรวจสอบคำขอ

สำหรับปลานิลสายน้ำไหลเบตง เพาะเลี้ยงมากในบริเวณเทือกเขาสันกาลาคีรีของ อ.เบตง จ. ยะลา และเลี้ยงในบ่อที่มีกระแส น้ำที่ไหลตลอดเวลา ทำให้ปริมาณออกซิเจนในน้ำสูงกว่าบ่อปลาทั่วไป จึงทำให้ปลานิลสายน้ำไหลเบตง มีลักษณะเด่นคือส่วนหัวเล็ก เนื้อปลาแน่น สีขาวละมุน รสชาติหวาน ไม่มีกลิ่นโคลน รมีสีปากบนและล่างเสมอกัน ราคาขาย 300 บาทต่อกิโลกรัม ส่วนปลาพลวงชมพูฮาลาบาลา เป็นปลาท้องถิ่นหายาก มีพ่อพันธุ์แม่พันธุ์จากต้นน้ำป่าฮาลาบาลา และเลี้ยงด้วยระบบน้ำไหลจากแหล่งน้ำธรรมชาติ มีลักษณะเด่นคือลำตัวมีสีชมพู ครีบหลังและครีบหางเป็นสีแดง เนื้อปลานุ่มมีสีขาวเหมือนสำลี รสชาติหวาน อร่อย เกล็ดมีสารคอลลาเจนจึงนิยมนำมาทำแกงเลียง โดยมียุทธศาสตร์ราคาสูงถึง 3,000 - 3,500 บาทต่อกิโลกรัม เนื่องจากต้องใช้ระยะเวลาเลี้ยงอย่างน้อย 2-3 ปี จึงจะสามารถขายได้ โดยปลาทั้ง 2 ชนิด สร้างมูลค่าการตลาดให้กับจังหวัดรวมกว่า 44 ล้านบาทต่อปี

นอกจากนี้ ร้านอาหารบ่อปลานิลสายน้ำไหล (โกหังว) ต.ตานะเนาะแมเราะ อ.เบตง จ.ยะลา เมื่อวันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2567 โดยนายฯ ได้รับประทานอาหารกลางวันร่วมกับรัฐมนตรีร่วมคณะ โดยนายชุมพล แจ่มไพร หรือเชฟชุมพล มาทำอาหารจากปลานิลสายไหลให้นายฯ รับประทาน 2 เมนู คือ เมนูปลานิลผัดพริกขิง

และเมนูปลานิลหนึ่งสัมผัส ขณะที่ยังร้านได้จัดเมนูปลานิลสายน้ำไหล ใช้ปลาน้ำหนัก 4.8 กิโลกรัม ราคา กิโลกรัมละ 400 บาทประกอบอาหาร อาทิ เมนูปลานิลทอดกะเพรา สายน้ำไหลเบตงหนึ่งซีอิ้ว รวมถึงปลา พวงชมพูหนึ่งซีอิ้ว ขาหมูสามรส ไช้เจียว แกงส้มปลานิล ชลุ่มปลานิล ผัดถั่วเจีย ทอดน้ำปลา และของหวานเป็น เฉาก๊วยเบตง

เมนูปลานิลสายน้ำไหลอร่อยหรือไม่ นายกฯ ยกนิ้วโป้งพร้อมตอบว่า “กินประจำอร่อยมาก แต่เห็นหลายโต๊ะไม่กินตรงท้องปลา ตรงนั้นอร่อย” จากนั้น นายกฯ ชมสาธิตการทำซาซิมิจากปลานิลสายน้ำไหล เมื่อ นายกฯ ได้ลองชิมพบว่า “อร่อย” และแนะนำว่า “ควรนำส่วนท้องของปลาไปทำเมนูโอโทโร่ เนื่องจากอร่อย” พร้อมกล่าวว่า ปลานิล สายน้ำไหลถือเป็นที่ยิยมและมีความต้องการสูง มีเท่าไรก็ไม่พอขาย อยากให้อธิบดีกรมทรัพยากรทางปัญญาไปดูเรื่องของการวิจัยเพื่อขยายพันธุ์เพิ่ม และขอให้ พ.ต.อ.ทวี สอดส่อง รัฐมนตรีว่าการกระทรวงยุติธรรม ช่วยไปดูเรื่องของการเพิ่มตลาดและแหล่งทุน **อยากให้ธนาคารออมสินหรือธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร (ธ.ก.ส.) เข้ามาสนับสนุน** เพราะตอนนี้ตลาดมีแล้ว จากนั้น นายกฯ เยี่ยมชมขั้นตอนการเลี้ยงปลานิลสายน้ำไหลเบตง และปลาพวงชมพูฮาลาบาลา ด้วยความสนใจ ก่อนจะให้อาหารปลาและชมการจับปลานิลสายน้ำไหลเบตงตัวใหญ่ประมาณ 6 กิโลกรัม บอกราคาประมาณ 3,600 บาท ขณะที่นายกฯ กล่าวว่า เมื่อพวกเขาจะทำให้ราคาเพิ่มขึ้นอีก 2 เท่าเป็น 7,200 บาท

ผู้จัดทำ/เรียบเรียง : นางสาวณัฐนันท์ คงทน / นสม.ชก

หน่วยงาน : ฝ่ายข่าวและรายการ สวท.ปัตตานี

แหล่งที่มา : NBT Connnext <https://shorturl.asia/0hAub> / ไทยพีบีเอส <https://shorturl.asia/AUNnv>