

เกษตรกรเฮ! สับปะรดจีไอ “ตราดสีทอง” บุกตลาดพรีเมียม



เกษตรกรตราดเฮ สับปะรดพันธุ์ “ตราดสีทอง” ขึ้นทะเบียน GI รองผู้ว่าฯ เร่งสร้างมูลค่าเพิ่ม
หาดตลาดพรีเมียมใน-ต่างประเทศ แนะนำเกษตรกรทำเกษตรแปลงใหญ่ 2 หมื่นไร่ ด้านผู้ประกอบการซื้อ
สับปะรดตราดสีทองพีชตราดราย จีน ญี่ปุ่น อิตาลี โอกาสเติบโตสูง

ดร.ประธาน สุรกิจบวร รองผู้ว่าราชการจังหวัดตราด กล่าวว่า จังหวัดตราด ปี 2560 มีปริมาณ
สับปะรดออกสู่ตลาดเป็น 2 ส่วน คือ สับปะรดส่งโรงงาน พันธุ์ปัตตาเวียปริมาณ 19,378 ตัน คิดเป็นอัตรา
30% และเป็นสับปะรดบริโภคพันธุ์ตราดสีทองปริมาณ 50,939 ตัน หรือ 70% ซึ่งสับปะรดตราดสีทองเพิ่ง
ได้รับการรับรองเป็นสินค้าเกษตรบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (Geographical Indications : GI) จากกรมทรัพย์สิน
ทางปัญญา เมื่อเดือนกันยายน 2560 ที่ผ่านมา จังหวัดจึงเตรียมหาแนวทางการบริหารจัดการ การผลิต
การจัดจำหน่าย การแปรรูป และตลาดทั้งภายในและต่างประเทศ ทั้งภาครัฐและเอกชน เบื้องต้นต้อง
ร่วมกันสร้างแบรนด์ของจังหวัดและติดสัญลักษณ์ GI รับรองคุณภาพและสร้างคุณภาพมาตรฐาน

“การพัฒนาต่อไป มองว่าวิสาหกิจชุมชนสับประรดตราดสีทองควรให้เกษตรกรรวมกลุ่มกัน ผลิตเป็นแปลงใหญ่ 20,000 ไร่ เพื่อกระจายและเพิ่มผลผลิต โดยเฉพาะช่วงปลายปี พฤศจิกายน ธันวาคม เป็นช่วงที่ผลผลิตออกมาแล้วได้ราคาดี เนื่องจากไม่มีผลไม้อื่น และมีนักท่องเที่ยวจำนวนมาก โดยปีนี้มีปริมาณ 4,000-5,000 ตัน เป็นจังหวะที่ได้ GI ดังนั้นต้องเร่งประชาสัมพันธ์เพื่อทำตลาดสร้างมูลค่าเพิ่ม ปัจจุบันมีสัญญาซื้อขายกับห้างโมเดิร์นเทรดอยู่แล้ว 2 แห่ง คือ ห้างแม็คโคร และเทสโก้ โลตัส นอกจากนี้ได้ประสานกับภาคเอกชนและโรงแรมรีสอร์ทให้ช่วยกันจัดอีเวนต์ ทำเครื่องดื่มเวลคัมดริงก์ เมนูผลไม้ และอาหาร” ดร.ประธานกล่าว

นายศรารุณี กองแก้ว ประธานวิสาหกิจชุมชนสับประรดตราดสีทอง กล่าวว่า สับประรดตราดสีทองส่วนใหญ่เป็นตลาดบริโภคผลสด เพราะคุณสมบัติที่หวาน หอม กินได้ทั้งแกน ปกติมีผลผลิตออก 2 ช่วง คือ ช่วงที่เกษตรกรใช้สารเร่งผลผลิตออก ธันวาคม-มกราคม ซึ่งจะเป็นช่วงที่ไม่มีผลไม้อื่น ๆ ในจังหวัดตราด และเป็นฤดูกาลท่องเที่ยว ตลาดจะไม่มีปัญหาเรื่องราคา ราคาเบอร์ใหญ่อยู่ที่ลูกละ 12-13 บาท แต่ช่วงที่ 2 ออกตามธรรมชาติ เดือนพฤษภาคม-มิถุนายน จะตรงฤดูกาลผลไม้ เงาะ ทุเรียน มังคุด ลองกอง ช่วงนี้จะมีปัญหาตลาดและราคาตกต่ำ ราคาเบอร์ใหญ่จะลดลงมาเหลือลูกละ 7-8 บาท ทางออกคือ การทำผลผลิตไม่ให้เกิดจุกตัวช่วงผลไม้ แต่เกษตรกรต้องระวังไม่ทำเหมือน ๆ กัน คือ ใช้สารเร่งผลผลิตให้ออกช่วงปลายปี ถ้าปริมาณมากจะมีปัญหาตลาดเช่นกัน

“การเพิ่มมูลค่าสับประรดตราดสีทองที่ได้ GI ควรรวมตัวเป็นกลุ่มผลิตแปลงใหญ่ โดยทุกแปลงต้องผ่านการรับรอง GAP แต่ตลาดต่างประเทศยังไม่แน่ใจว่าจะพัฒนาได้อย่างไร เพราะที่ผ่านมาเคยมีการส่งออกไปจีนติดที่ปัญหาไส้ดำ และทางเกาหลีเคยมาสั่งไป 2 ตู้คอนเทนเนอร์แล้วหายไป ตอนนี้มีดูไบสนใจ แต่ยังไม่มีการตกลงซื้อขาย ด้านการแปรรูปทั้งตลาดภายใน ต่างประเทศ ขึ้นอยู่กับราคาวัตถุดิบ” นายศรารุณีกล่าว

ด้านนายชัยวัฒน์ ปริ้มผล ผู้จัดการ บริษัท ผลอำไพฟรุ๊ตตี้ไทย จำกัด อ.เขาสมิง จ.ตราด กล่าวว่า การนำสับประรดตราดสีทองมาแปรรูป โดยการอบแห้งฟรีซไดรายนั้น จะได้รสชาติที่หวาน กรอบ อร่อย เพราะมีคุณสมบัติพิเศษ คือ เนื้อสีเหลืองทอง แห้ง กรอบ รสชาติหวานอมเปรี้ยว มีกลิ่นหอม ตลาดให้ความนิยมทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ โดยเฉพาะจีน และญี่ปุ่น นอกจากนี้ยังสามารถแปรรูปทำเป็นแกงส้มสับประรดกึ่งฟรีซไดรายนได้ ทำให้ตลาดสับประรดแปรรูปโดยใช้สับประรดตราดสีทองมีโอกาสเติบโตทั้งตลาดภายในและต่างประเทศ