



# แห้วสุพรรณบุรี



## จังหวัดสุพรรณบุรี



### ประวัติความเป็นมา

**“แห้วสุพรรณ”** หมายถึง แห้วพันธุ์จีน มีชื่อภาษาอังกฤษว่าวอเตอร์นัท (waternut) หรือ ไชนีสวอเทอร์ เชสต์นัต (Chinese water chestnut) หรือ มาไต (Matai) แห้วเป็นพืชดั้งเดิมของแถบร้อน ขึ้นเองตามธรรมชาติในประเทศทางแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ มีการนำแห้วมาปลูกเป็นครั้งแรกในประเทศทางแถบอินโดจีนหรือจีนภาคตะวันออกเฉียงใต้ ปัจจุบันมีการปลูกแห้วเป็นการค้าในประเทศจีน ฮ่องกง ฟิลิปปินส์ สหรัฐอเมริกา (รัฐฮาวาย) อินเดีย อเมริกาใต้ และประเทศไทย ไม่ทราบแน่ชัดว่า มีการปลูกแห้วเป็นการค้าในประเทศไทยเมื่อใด แต่เคยมีผู้นำแห้วมาปลูกที่จังหวัดเชียงรายมาแล้ว และต่อมาราวปี พ.ศ. 2493 มีชาวจีนนำแห้วจีนมาปลูกในเขตอำเภอสามชุก จังหวัดสุพรรณบุรี ปรากฏว่าปลูกได้ผลดีทำกำไรมากมายให้แก่ผู้ปลูก จึงมีการขยายพื้นที่ปลูกออกไปยังพื้นที่อำเภอเมืองสุพรรณบุรี และอำเภอศรีประจันต์ จนกลายเป็นพืชเศรษฐกิจท้องถิ่นที่สำคัญของจังหวัดสุพรรณบุรี ส่งขายไปยังตลาดใหญ่ๆ ในกรุงเทพมหานคร และต่างจังหวัด จึงทำให้เป็นที่รู้จักกันว่าแห้วที่ออกสู่ตลาดส่วนใหญ่คือแห้วที่มาจากจังหวัดสุพรรณบุรีเท่านั้น หรือเรียกชื่อสั้นๆ จำได้ง่ายว่า **“แห้วสุพรรณ”** นั่นเอง นับเป็นสินค้าที่สร้างชื่อเสียงให้กับจังหวัดสุพรรณบุรีเพราะสามารถปลูกได้ผลผลิตดีมีคุณภาพแห่งเดียวในประเทศไทย



### คุณลักษณะของ “แห้วสุพรรณ”

เป็นแห้วพันธุ์จีน มีลักษณะทางกายภาพ คือ เนื้อแน่นกรอบ สีขาว คล้ายมันแกว ผลมีรูปร่างกลม คล้ายหอมหัวใหญ่ แต่ขนาดเล็กกว่า ผิวนอกของหัวหรือเปลือกสีน้ำตาลไหม้ รสชาติหวาน มัน



### ส่วนประกอบในหัวแห้ว

รายการ	ส่วนประกอบ	รายการ	ส่วนประกอบ
ความชื้น	75.2%	แคลลอรี	88
ไขมัน	0.9%	คาร์โบไฮเดรต	21.4%
เส้นใย	0.8%	โปรตีน	1.6%
แคลเซียม	13 มิลลิกรัม/100	ฟอสฟอรัส	59 มิลลิกรัม/100
เหล็ก	0.6 มิลลิกรัม/100	วิตามินบี 1	0.03 มิลลิกรัม
วิตามินบี 2	0.01 มิลลิกรัม	ไนอะซิน	1.0 มิลลิกรัม
วิตามินซี	7.0 มิลลิกรัม		

### ขอบเขตที่ตั้งและแหล่งกำเนิด

**ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์** ขอบเขตพื้นที่การผลิตแห้วสุพรรณครอบคลุมพื้นที่อำเภอเมืองสุพรรณบุรี และอำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี

**การพิสูจน์แหล่งกำเนิด “แห้วสุพรรณ”** จะต้องมีการผลิตในพื้นที่ที่กำหนด คือ พื้นที่ที่มีลักษณะของดินเป็นดินเหนียวหรือดินเหนียวปนทราย อากาศอุ่นเกือบตลอดปี และมีการให้น้ำได้ตลอดปี ฤดูปลูกที่เหมาะสม คือ ช่วงเดือนมีนาคม - เมษายน เพื่อให้มีน้ำเพียงพอต่อการเพาะปลูก และย้ายลงปลูกในแปลงใหญ่ช่วงเดือน พฤษภาคม - กรกฎาคม ฤดูเดียวกับการทำนากะบวนการผลิตตั้งแต่การเตรียมต้นพันธุ์ การเตรียมดินและการปลูก การดูแลรักษา เก็บเกี่ยว จนถึงการบรรจุหีบห่อ ต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตแห้วสุพรรณ รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

### ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

- ผู้ขึ้นทะเบียนแห้วสุพรรณ :

(1) เทศบาลตำบลวังยาง

ที่อยู่ สำนักงานเทศบาลตำบลวังยาง เลขที่ 3 หมู่ที่ 6 ต.วังยาง อ.ศรีประจันต์ จ.สุพรรณบุรี

(2) จ.ส.อ.อนันต์ ดอกกุหลาบ

ที่อยู่ เลขที่ 26/3 หมู่ที่ 5 ต.วังยาง อ.ศรีประจันต์ จ.สุพรรณบุรี

(3) น.ส.วัฒนา นิยม

ที่อยู่ เลขที่ 181/1 หมู่ที่ 5 ต.วังยาง อ.ศรีประจันต์ จ.สุพรรณบุรี

- เลขที่คำขอ : 59100131

- ทะเบียนเลขที่ : สข 60100098

- วันที่ขึ้นทะเบียน : 6 มกราคม 2559



### พื้นที่ปลูกและปริมาณผลผลิต

**พื้นที่ปลูกแห้วสุพรรณ** ที่ขึ้นทะเบียนเกษตรกร จำนวน 184 ครัวเรือน พื้นที่ปลูก 3,314 ไร่ แยกเป็น อ.เมืองสุพรรณบุรี 605 ไร่ อ.ศรีประจันต์ 2,709 ไร่ ซึ่ง ต.มดแดงและต.วังยาง อ.ศรีประจันต์ มีพื้นที่ปลูกรวมกันถึง 2,520 ไร่ หรือคิดเป็นร้อยละ 80 ของพื้นที่ปลูกทั้งหมดของจังหวัด

**จำนวนเกษตรกรผู้ปลูกแห้วสุพรรณ** ที่ได้รับ GI ทั้งจังหวัด จำนวน 37 ราย (อ.เมืองฯ 1 ราย อ.ศรีประจันต์ 36 ราย)

**ปริมาณผลผลิตแห้วสุพรรณ** ผลผลิตที่เก็บเกี่ยวได้ทั้งจังหวัด 3,729 ตัน ผลผลิตเฉลี่ยประมาณ 2.9 ตัน/ไร่

**ต้นทุนการผลิตแห้วสุพรรณบุรี** แบบปกติที่มีการใช้สารเคมี ต้นทุนการผลิตประมาณ 46,290 บาท/ไร่ แบบอินทรีย์ 4,500 บาท/ไร่ (ยังไม่รวมค่าจ้างงมหั่ว)

**มูลค่าทางเศรษฐกิจของแห้วสุพรรณ** ในจังหวัด ปีการผลิต 2565/66 จำนวน 151,067,400 บาท โดยแห้วสดเฉลี่ยกิโลกรัมละ 25.85 บาท แห้วต้มกิโลกรัมละ 60 บาท แห้วในน้ำเชื่อมกิโลกรัมละ 200 บาท ซึ่งช่องทางการจำหน่ายของเกษตรกรผู้ปลูกแห้ว จำแนกได้ดังนี้

1) จำหน่ายผ่านพ่อค้าคนกลาง ร้อยละ 87

2) จำหน่ายโรงงานและกลุ่มแปรรูปในจังหวัดสุพรรณบุรี ร้อยละ 13

**ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากแห้ว** แป้งแห้ว น้ำส้มแห้ว ไวน์แห้ว แห้วแช่อบแห้ง แห้วเฟรนช์ฟราย สาโทแห้ว คุกกี้แห้ว ทอดมันแห้ว น้ำพริกแห้ว น้ำแห้วพร้อมดื่ม ชาแห้ว ชาไข่มุกแห้ว ถ่านดูดกลิ่นแห้ว ขนมลูกเต้า ทับทิมกรอบ สบู่ก้อนจากเปลือกแห้ว กระดาษจากต้นแห้ว

