

แป้งสาคุต้นพัทลุง

PHATTHALUNG SAGO PALM FLOUR " หรือ
"PANG SAGO TON PHATTHALUNG"



ชั้นท=เบีจนเป็น
ห้วงบ่อชีทาวภูมิศาสตรไทย
สินค้ำลำดับที่ สาม
ซองจั่วหวัดพัทลุง

แป้งสาคุต้นพัทลุง หมายถึง แป้งสาคุที่ผลิตจากต้นปาล์มสาคุ
ที่มียอดสีแดง ไม่มีหนาม นำมาผ่านขั้นตอนการแปรรูปเป็น
แป้งสาคุที่มีลักษณะเป็นแบบเม็ดและแบบผง สีโทนน้ำตาล
มีกลิ่นหอมเยื่อไม้ต้นสาคุ เมื่อนำมาทำเป็นของคาวหรือ
ของหวานจะมีความเหนียว นุ่ม รสหวาน

(ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา
ทะเบียนเลขที่ สช 68100252 ลว. 3 เม.ย. 68)



กลุ่มส่งเสริมการประกอบธุรกิจการค้า
และการตลาด
สำนักงานพาณิชย์จังหวัดพัทลุง



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

แป้งสาคูต้นพัทลุง

ทะเบียนเลขที่ สข 68100252

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นไปตาม พระราชบัญญัติคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ แป้งสาคูต้นพัทลุง คำขอเลขที่ 66100320 ทะเบียนเลขที่ สข 68100252 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 21 กุมภาพันธ์ 2566

ประกาศ ณ วันที่ ๗ เมษายน พ.ศ. 2568

(นางสาวนุสรา กาญจนกุล)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

แป้งสาคุต้นพัทลุง

Phatthalung Sago Palm Flour หรือ Pang Sago Ton Phatthalung

- (1) เลขที่คำขอ 66100320 ทะเบียนเลขที่ สข 68100252
- (2) วันที่ยื่นคำขอ 21 กุมภาพันธ์ 2566 วันที่ขึ้นทะเบียน 21 กุมภาพันธ์ 2566
- (3) ผู้ขอขึ้นทะเบียน จังหวัดพัทลุง
ที่อยู่ ศาลากลางจังหวัดพัทลุง ตำบลคูหาสวรรค์
อำเภอเมืองพัทลุง จังหวัดพัทลุง 93000
- (4) รายการสินค้า แป้งสาคุแบบเม็ด แป้งสาคุแบบผง
- (5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า

คำนิยาม

แป้งสาคุต้นพัทลุง หรือ Phatthalung Sago Palm Flour หรือ Pang Sago Ton Phatthalung หมายถึง แป้งสาคุที่ผลิตจากต้นปาล์มสาคุที่มียอดสีแดง ไม่มีหนาม นำมาผ่านกระบวนการแปรรูปเป็นแป้งสาคุที่มีลักษณะแบบเม็ดหรือแบบผง เนื้อแป้งสาคุมีสีน้ำตาล กลิ่นหอมเยื่อไม้ ผลิตและแปรรูปครอบคลุมขอบเขตพื้นที่จังหวัดพัทลุง

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์ต้นสาคุ : พันธุ์ต้นปาล์มสาคุที่มียอดสีแดง ไม่มีหนาม

(2) ลักษณะทางกายภาพ

(2.1) แป้งสาคุแบบเม็ด

- รูปทรง เป็นเม็ด
- สี โทนสีน้ำตาล
- กลิ่น กลิ่นหอมเยื่อไม้ต้นสาคุ

(2.2) แป้งสาคุแบบผง

- รูปทรง เป็นผงหยาบ และผงละเอียด
- สี โทนสีน้ำตาล
- กลิ่น กลิ่นหอมเยื่อไม้ต้นสาคุ

(3) ลักษณะทางเคมี มีความชื้นของแป้งสาคุต้นพัทลุงไม่เกินร้อยละ 13

กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

พันธุ์ต้นสาคุ มีการขยายพันธุ์โดยเกษตรกรคัดเลือกพันธุ์ในพื้นที่ จากต้นปาล์มสาคุที่มียอดสีแดง ไม่มีหนาม หรือขึ้นเองตามธรรมชาติ ในเขตพื้นที่จังหวัดพัทลุง

การขยายพันธุ์

(1) ทำการขยายพันธุ์จากโคนต้นเดิม โดยหน่อและแขนงของต้นสาकुจะแตกออกจากเหง้าของต้นเดิมที่เจริญเติบโตตามธรรมชาติ

(2) ทำการเพาะเมล็ด โดยการเก็บเมล็ดสาकुที่สุกเต็มที่และมีความสมบูรณ์ ทำการนำเปลือกนอกและเยื่อหุ้มเมล็ดออก จากนั้นนำไปเพาะลงดิน และทำการรดน้ำเช้า - เย็น ประมาณ 20 - 60 วัน หรือจนกว่าต้นกล้าจะมีความสูงประมาณ 50 เซนติเมตร

การปลูก

(1) ทำการขุดหลุมขนาด 30 x 30 x 30 เซนติเมตร ระยะห่างแต่ละต้น 7 - 8 เมตร และใส่ดินในหลุมปลูกประมาณครึ่งหลุม นำต้นกล้าลงหลุมปลูก ใส่ดินอีกเล็กน้อยให้ลำต้นของต้นกล้าอยู่เหนือดิน และยึดด้วยไม้หลักเพื่อไม่ให้ต้นกล้านล้ม และต้องมีน้ำขังในหลุมปลูกตลอดเวลา

(2) การปลูกต้นสาकुสามารถปลูกได้ตลอดทั้งปี โดยในช่วงเดือนพฤศจิกายน - ธันวาคม เป็นช่วงที่มีฝนตก น้ำไหลผ่าน ดินเป็นดินโคลนตม เหมาะสำหรับการปลูกต้นสาकु

การเก็บเกี่ยว

(1) ต้นสาकुที่สามารถเก็บเกี่ยว และนำไปแปรรูปเป็นแป้งสาकु จะต้องมียุ 8 - 10 ปี หรืออยู่ในช่วงออกดอก เรียกว่า “แตกเขากวาง” จะมีดอกตรงปลายยอดเหนือลำต้น ซึ่งจะเป็นช่วงเวลาที่ดีที่สุดในการแปรรูปเป็นแป้งสาकु

(2) การเก็บเกี่ยว จะทำการโค่นต้นสาकुด้วยการตัดบริเวณโคนต้น จากนั้นตัดใบและยอดทิ้ง

การแปรรูป

การแปรรูปสาकुต้น สามารถแปรรูปได้ทั้งในรูปแบบแป้งสาकुแบบเม็ดและแบบผง โดยมีกระบวนการแปรรูป ดังนี้

(1) นำต้นสาकुที่ตัดโค่นแล้ว เอาส่วนเปลือกนอกออกให้เหลือเฉพาะส่วนเนื้อแก่นต้นสาकुที่มีสีขาว และมีเส้นสีน้ำตาล ตัดแก่นสาकुออกเป็นท่อนๆ

(2) นำแก่นต้นสาकुที่ตัดเป็นท่อนๆ มาบดโดยใช้ไม้ต้อน หรือเครื่องบดเนื้อสาकुให้ได้เนื้อสาकुเป็นขุยเล็กๆ จากนั้นนำมาแยกแป้งออกจากเนื้อสาकुโดยใช้น้ำเปล่าด้วยการขยำ หรือใช้เครื่องในการสกัดแป้ง และทำการกรองด้วยผ้าขาวบาง เพื่อแยกส่วนที่เป็นเส้นสีน้ำตาลออก

(3) รอให้แป้งสาकुต้นตกตะกอน หลังจากนั้นเทน้ำออกให้เหลือเฉพาะเนื้อแป้งสาकु และนำไปใส่กระสอบ หรือห่อด้วยผ้าขาวบางวางให้สะเด็ดน้ำ ประมาณ 13 - 15 ชั่วโมง จะได้แป้งสาकुต้นที่แห้งพอหามา มีเนื้อสีเหลืองนวลจนถึงสีน้ำตาลอ่อน

(4) นำแป้งสาकुที่แห้งพอหามา มาแปรรูปในรูปแบบเม็ด แบบผงหยาบ และแบบผงละเอียด

(4.1) แบบเม็ด นำแป้งสาकुที่แห้งพอหามา มาขยำให้ละเอียดแล้วร่อนบนตะแกรงหรือกระด้งจนได้แป้งสาकुที่มีลักษณะเป็นเม็ด และนำไปตากแดด

(4.2) แบบผงหยาบ นำแป้งสาकुที่แห้งพอหามา มาขยำให้ละเอียด จากนั้นนำมาตากแดดแล้วใช้มือเกลี่ยแป้งสาकुจนเป็นผงหยาบ และนำไปตากแดด

(4.3) แบบผงละเอียด นำแป้งสาคุที่แห้งพองมาตากแดดให้แห้งสนิท และนำแป้งสาคุมาบดหรือตำให้แหลกละเอียด จากนั้นนำมาร่อนบนตะแกรง หรือกระด้งจนได้แป้งสาคุที่เป็นผงละเอียดและนำไปตากแดด

(5) การตากแป้งสาคุต้นจะทำการตากโดยใช้แสงแดดธรรมชาติ ด้วยการยกขึ้นสูงจากพื้น โดยด้านบนเป็นไม้แบบระแนงหรือปูตาข่ายเหล็ก และปูเสื่อกระจุยอีกชั้น โดยใช้เวลาตากประมาณ 5 – 6 ชั่วโมง ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิความร้อนในแต่ละวัน หรือใช้วิธีการอบ โดยใช้โรงอบพลังงานแสงอาทิตย์ ใช้เวลาในการอบประมาณ 8 – 16 ชั่วโมง ขึ้นอยู่กับอุณหภูมิความร้อนในแต่ละวัน เมื่อแป้งสาคุแห้งสีของแป้งสาคุจะเปลี่ยนเป็นโตนสีน้ำตาล

(6) ทำการบรรจุในภาชนะเพื่อรอการจำหน่าย

การบรรจุหีบห่อ

รายละเอียดบนฉลากหรือบรรจุภัณฑ์ให้ประกอบด้วย

(1) ชื่อสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “แป้งสาคุต้นพัทลุง” หรือ “Phatthalung Sago Palm Flour” หรือ “Pang Sago Ton Phatthalung”

(2) ให้ระบุชื่อผู้ผลิต หรือผู้ประกอบการค้า สถานที่ผลิต หรือสถานที่จัดจำหน่าย หรือข้อมูลอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น วันที่ผลิต เบอร์โทรศัพท์ติดต่อ เป็นต้น เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

(6) ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดพัทลุง ตั้งอยู่บริเวณชายฝั่งตะวันออกของแหลมมลายู หรือแหลมทอง ซึ่งอยู่ทางภาคใต้ของประเทศไทย หรือฝั่งตะวันตกของกลุ่มน้ำทะเลสาบสงขลา ระหว่างละติจูดที่ 7 องศา 6 ลิปดาเหนือ ถึง 7 องศา 53 ลิปดาเหนือ และลองจิจูดที่ 100 องศา 5 ลิปดาตะวันออก ภูมิประเทศมีลักษณะเป็นภูเขาและที่ราบสูงทางด้านทิศตะวันตกประกอบด้วยเทือกเขาบรรทัด ถัดมาทางทิศตะวันออกเป็นพื้นที่ราบสลับที่ดอน และเป็นพื้นที่ราบลุ่มจรดทะเลสาบสงขลา ลักษณะของพื้นที่ประกอบด้วยพื้นที่ภูเขามีลักษณะเป็นเทือกเขาที่มียอดสูงต่ำ มีความสูงเฉลี่ยประมาณ 800 เมตรจากระดับน้ำทะเล และลาดไปทางทิศตะวันออกลงสู่ทะเลสาบสงขลา

พื้นที่จังหวัดพัทลุงทั้งจังหวัดติดกับทะเลสาบสงขลา มีลักษณะเป็นพื้นที่ 3 น้ำ คือ น้ำจืด น้ำเค็ม และน้ำกร่อย มีทะเลน้อยเป็นช่วงต้นของทะเลสาบจึงมีความอุดมสมบูรณ์ของพื้นที่ เหมาะแก่การประมงและการเกษตร มีลักษณะดินในพื้นที่เป็นดินทราย ดินเหนียว ที่มีการระบายน้ำได้ดี อาจมีน้ำท่วมขังเป็นบางเวลา จึงเหมาะแก่การเจริญเติบโตของต้นสาคุ

ลักษณะภูมิอากาศ

จังหวัดพัทลุงตั้งอยู่ในเขตมรสุมตะวันตกเฉียงเหนือและมรสุมตะวันออกเฉียงใต้ ทำให้สภาพอากาศอยู่ภายใต้อิทธิพลของมรสุมที่พัดปกคลุมประจำฤดูกาล ทำให้ทุกๆ ปี ของจังหวัดพัทลุงมีเพียง 2 ฤดูกาล คือ ฤดูร้อน และฤดูฝน อีกทั้งอิทธิพลจากมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือและมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ทำให้อุณหภูมิสูงสุดเฉลี่ย 29.3 องศาเซลเซียส ในเดือนเมษายน และอุณหภูมิต่ำสุดเฉลี่ย 26.7 องศาเซลเซียส ในเดือนธันวาคม อุณหภูมิเฉลี่ยตลอดปี 28.14 องศาเซลเซียส และมีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1,853.5 มิลลิเมตรต่อปี มีความชื้นสัมพัทธ์เฉลี่ยร้อยละ 78.7

จากลักษณะภูมิประเทศและภูมิอากาศของจังหวัดพัทลุง ที่มีความอุดมสมบูรณ์ประกอบกับพื้นที่เป็นป่าดิบชื้น ซึ่งเป็นป่าต้นน้ำ ป่าชายเลน เป็นพื้นที่ชุ่มน้ำ ส่งผลให้ต้นปาล์มสาคุที่ปลูกในพื้นที่จังหวัดพัทลุง มีปริมาณแป้งสาคุมาก ประกอบกับภูมิปัญญาการตากแดด แป้งสาคุบนเสื่อกระจูดทำให้ระบายอากาศได้ดี เม็ดแป้งสาคุจึงมีสีโทนน้ำตาล มีกลิ่นหอมเยื่อไม้ต้นสาคุ และเมื่อนำมาทำแป้งสาคุจะได้แป้งที่มีความเหนียวหนึบ ซึ่งมีความแตกต่างจากแป้งสาคุจากพื้นที่อื่น

ประวัติความเป็นมา

บริเวณพื้นที่ราบลุ่มของจังหวัดพัทลุงจะพบ “ป่าสาคุ” ขึ้นกระจายเป็นหย่อมๆ ตลอดลำน้ำ โดยเฉพาะบริเวณปากแม่น้ำใหญ่ เช่น ลำปำ ปากประ เป็นต้น และมีป่าสาคุขึ้นหนาแน่นในพื้นที่ตำบลควนขนุน “บ้านหัวพรุ” ซึ่งคำว่า “พรุ” ภาษาถิ่นมีความหมายว่า บริเวณที่ลุ่มชุ่มชื้น มีน้ำแช่ขังมาก พื้นดินมีซากผุพังของต้นไม้ใบไม้ทับถมกัน เวลาเหยียบย่ำจะยุบตัว ซึ่งเป็นลักษณะของพื้นดินที่มีชั้นอินทรีย์วัตถุที่ย่อยสลายไม่หมดทับถมซ้อนกันเป็นชั้นหนา ต้นสาคุเป็นพืชที่เจริญเติบโตได้ดีในลักษณะพื้นที่เช่นนี้ ซึ่งชาวบ้านในพื้นที่หัวพรุเติบโตและอยู่อาศัยใกล้ชิดกับป่าสาคุมาตั้งแต่กำเนิด ต่างรู้จักวิธีการทำแป้งสาคุเพื่อบริโภคกันในครัวเรือน นอกจากการทำนาเป็นอาชีพหลักแล้วการทำแป้งสาคุเป็นอีกกิจกรรมหนึ่งที่ครอบครัวร่วมกันทำเพื่อเก็บไว้บริโภค ส่วนที่เหลือจึงจะนำไปขายหรือแลกเปลี่ยน ซึ่งมีทั้งแบบผงบั้ง และแบบเม็ดขนาดเล็ก เป็นการแปรรูปจากภูมิปัญญาจากบรรพบุรุษสืบทอดกันมายาวนานกว่า 84 ปี จากการเล่าเรื่องราวของนางผดียง ทิพย์มาก หรือ คุณยายอุย เป็นคนเก่าคนแก่ของบ้านพรุที่ยึดอาชีพทำแป้งสาคุต้นมายาวนานตั้งแต่ปี พ.ศ. 2517 ซึ่งเป็นที่รู้จักกันดีว่าเป็นเจ้าดั้งเดิมในตลาดควนขนุน จังหวัดพัทลุง

ต่อมาเมื่อปี พ.ศ. 2554 จังหวัดพัทลุงได้มีการสร้างชื่อเสียงให้เป็นที่รู้จักในชื่อ “แป้งสาคุต้น” ผ่านช่องทางต่างๆ เช่น ช่องทางออนไลน์ เอกสารเผยแพร่ รายการโทรทัศน์ เป็นต้น ปัจจุบันแป้งสาคุต้นได้รับความนิยมนำไปประกอบอาหารคาว หวาน เช่น โจ๊ก สาคุกวน สาคุปากหม้อ สาคุหนามัน ตะโก้สาคุ เป็นต้น

(7) ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิตและแปรรูปแป้งสาคุต้นพัทลุง ครอบคลุมพื้นที่จังหวัดพัทลุง รายละเอียดตามแผนที่

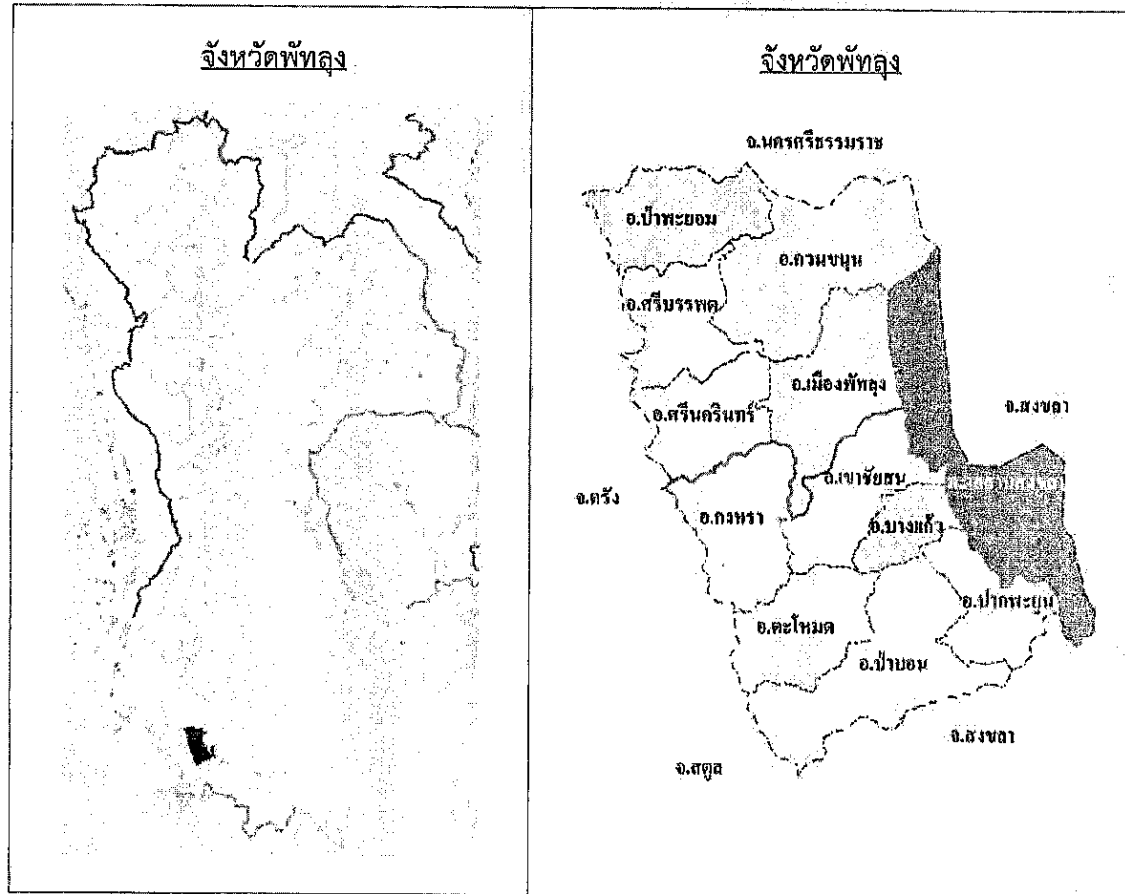
(8) การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

- (1) แป้งสาคุต้นพัทลุงต้องผลิตในเขตพื้นที่ที่กำหนด และตามกระบวนการผลิตข้างต้น
- (2) กระบวนการผลิตจะต้องผ่านการควบคุมตรวจสอบ คือ มีการขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า แป้งสาคุต้นพัทลุง รวมทั้งต้องมีเอกสารกำกับเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับได้

(9) เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

- (1) ให้มีการจัดทำทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์แป้งสาคุต้นพัทลุง
- (2) ผู้ขอขึ้นทะเบียนสมาชิกผู้ผลิตและผู้ประกอบการค้า จะต้องปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานสำหรับสมาชิกผู้ขอใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์แป้งสาคุต้นพัทลุง และดำเนินการตามแผนการควบคุมตรวจสอบทั้งกระบวนการผลิตในระดับผู้ผลิตและระดับจังหวัด

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์
 แบ่งสาควัตถ์พัทลุง



ขอบเขตพื้นที่การผลิตและแปรรูป แบ่งสาควัตถ์พัทลุง ครอบคลุมพื้นที่จังหวัดพัทลุง