

เกลือสมุทรแม่กลอง

เกลือสมุทรแม่กลอง หรือ เกลือสมุทรจังหวัดสมุทรสงคราม ได้รับการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) มีเกษตรกรผู้ผลิต จำนวน ๑๗๖ ครัวเรือน จำนวน ๗,๒๔๙ ไร่ โดยในปี ๒๕๖๗ นี้ คาดว่าปริมาณผลผลิตเกลือสมุทร ๓๓,๗๗๘ ตัน และจะมีผลผลิตออกสู่ตลาดในช่วงกลางเดือนเมษายน ๒๕๖๗ กว่า ๑๐,๐๐๐ ตัน

เกลือสมุทรแม่กลอง เป็นเกลือเม็ดและดอกเกลือ ซึ่งเป็นผลึกเกลือมีสีขาวตามธรรมชาติ รสชาติเค็มกลมกล่อม ละลายน้ำได้เร็ว เหมาะสำหรับใช้ปรุงรสอาหาร แหล่งผลิตอยู่ในพื้นที่ตำบลบางแก้ว และตำบลลาดใหญ่ อำเภอเมืองสมุทรสงคราม ดินชายฝั่งทะเล ลักษณะของดินเป็นดินเหนียวและดินเค็ม ด้วยลักษณะพื้นที่และแหล่งภูมิศาสตร์ทำให้น้ำซึมผ่านได้ช้า ได้รับแสงแดดจัดค่อนข้างยาวนาน ส่งผลให้พื้นดิน ไม่นิ่มจนเกินไป ความเข้มของแสงแดดที่จัดสม่ำเสมอช่วยให้การระเหยของผิวน้ำในนาเกิดการตกผลึกเกลือได้ปริมาณมาก ผสมผสานกับกรรมวิธีการผลิตที่ได้รับสืบทอดกันรุ่นสู่รุ่น ทำให้เกลือสมุทรแม่กลองขึ้นชื่อว่าเป็นเกลือคุณภาพดีที่มีความขาวสะอาด และอุดมด้วยแร่ธาตุไอโอดีน

การทำนาเกลือในพื้นที่จังหวัดสมุทรสงคราม ถือว่าเป็นวิถีชีวิตสืบทอดกันมานับร้อยปี แสดงถึงภูมิปัญญาความรู้ถ่ายทอดประสบการณ์การสังเกตและการพึ่งพาธรรมชาติ ใช้พื้นที่ไม่น้อยกว่า ๓๐ ไร่ โดยห่างจากทะเลอย่างน้อย ๓ กิโลเมตร โดยมีขั้นตอนการทำนาเกลือ ดังนี้ ๑) เตรียมพื้นที่ : เกษตรกรจะปรับพื้นที่นาให้เรียบโดยใช้รถไถ หรือจ้งรถไถมาปรับ จากนั้นจะกั้นคันนาให้สูงประมาณ ๓๐-๔๐ ซม. เพื่อกักเก็บน้ำทะเล ๒) สูบน้ำทะเลเข้าแปลงนา: เกษตรกรจะใช้เครื่องสูบน้ำ สูบน้ำทะเลเข้าแปลงนา จนน้ำเต็มความสูงประมาณ ๑๐-๑๕ ซม. ๓) รอให้น้ำระเหย: เกษตรกรจะรอให้น้ำทะเลระเหย จนน้ำเกลือมีความเข้มข้นสูง โดยจะใช้เวลาประมาณ ๑-๒ อาทิตย์ ๔) เก็บเกี่ยวเกลือ: เมื่อน้ำเกลือมีความเข้มข้นสูง เกษตรกรจะใช้ไม้กวาด หรือไม้ไผ่ กวาดเกลือที่ตกผลึกอยู่บนผิวดิน นำไปกองไว้ เพื่อรอตากแดดให้แห้ง ๕) ตากแดด: เกษตรกรจะนำเกลือที่กองไว้ มาตากแดดจนแห้งสนิท โดยใช้เวลาประมาณ ๒-๓ วัน ๖) บรรจุเกลือ: เมื่อเกลือแห้งสนิท เกษตรกรจะบรรจุเกลือใส่ถุง หรือกระปุก เพื่อนำไปจำหน่าย นอกจากนี้ยังมีปัจจัยที่มีผลต่อการทำนาเกลือ ได้แก่ ๑) สภาพอากาศ: อากาศร้อน และแสงแดดจัด จะช่วยให้น้ำทะเลระเหยเร็ว ทำให้ได้เกลือมาก ๒) น้ำทะเล: น้ำทะเลที่สะอาด ปราศจากมลพิษ จะได้เกลือที่มีคุณภาพดี ๓) ฝีมือของเกษตรกร: เกษตรกรที่มีความชำนาญ จะสามารถผลิตเกลือที่มีคุณภาพดีได้ผลผลิตมาก

หน่วยงานสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ในพื้นที่ ได้มีการส่งเสริม สนับสนุนให้เกิดการรวมกลุ่มของเกษตรกร โดยมีกลุ่มวิสาหกิจชุมชน จำนวน ๙ กลุ่ม ได้แก่ ๑)วิสาหกิจชุมชนพัฒนาคุณภาพเกลือสมุทรสงคราม ๒) วิสาหกิจชุมชนเกลือสมุนไพร ตำบลลาดใหญ่ ๓) วิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรเกลือสมุทรบางแก้ว ๔) วิสาหกิจชุมชนเรือนสมุทร ๒ ตำบลคลองเขิน ๕) วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบางแก้ว อำเภอเมือง ๖) วิสาหกิจชุมชนแป้งรำ ต.บางนางลี่ ๗) วิสาหกิจชุมชนบ้านเกลือชาวสมุทรไพรไทยดี ๘) วิสาหกิจชุมชนชีโรช มาเก็ดตั้ง ๙) วิสาหกิจชุมชนบ้านเพ็ญพอสุมไพร มีสหกรณ์ ๒ สหกรณ์ ได้แก่ ๑) สหกรณ์การเกษตรนาเกลือ บางแก้ว ๒) สหกรณ์เกลือสมุทร สมุทรสงคราม และมีการรับรองมาตรฐาน GAP จำนวน ๕ ราย ได้แก่ ๑) นางเกตุแก้ว สำเภาทอง ๒) นายธีระ จันทรงค์ ๓) นายเชาว์ เฮงสกุล ๔) นายสมิคร ทองคำสมุทร ๕) นายศักดิ์ เพ็ชรพุ่ม

เกลือสมุทรแม่กลอง สินค้า GI แห่ง จ.สมุทรสงคราม มีคุณสมบัติเฉพาะ มีคุณภาพดี มีความขาวสะอาด และอุดมด้วยแร่ธาตุไอโอดีน เป็นที่ยอมรับ กว่าจะได้เกลือสมุทรแม่กลอง ไม่ง่ายเลย เมื่อมีโอกาสที่ไม่ควรพลาด สนับสนุนสินค้าเกษตรของเกษตรกรชาวจังหวัดสมุทรสงคราม นอกจากอุดมไปด้วยแร่ธาตุแล้ว ยังมีวิถีชีวิตภูมิปัญญาของคนในพื้นที่ร่วมด้วยนะครับ...

แหล่งที่มา <https://www.thaigov.go.th/news/contents/details/๗๒๑๖๙>

รายงานปฏิทินผลผลิตสินค้าเกษตรรายเดือนระดับจังหวัดฯ สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสมุทรสงคราม

ข้อมูลเกลือทะเลสมุทรสงคราม สำนักงานเกษตรจังหวัดสมุทรสงคราม