



จุลสาร

กรมการค้าภายใน



ปีที่ 12 ฉบับที่ 150 มิถุนายน 2560

• Website: www.dit.go.th

พาณิชย์ขับเคลื่อน หมู่บ้าน เกษตรอินทรีย์

ชัยภูมิโมเดล “Organic Valley”
แห่งแรกในไทย

อาหารออร์แกนิกคืออะไร
ทำไมต้องจ่ายแพงกว่า



ORGANIC & NATURAL EXPO 2017

27-30 กรกฎาคม 2560

10.00-20.00 น.

ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์



มหกรรมออร์แกนิก สัมมนาวิชาการ

(ด้านการตลาดสินค้าออร์แกนิก)
เจรจาธุรกิจ/คลินิกให้คำปรึกษา/
ศิลปินดารา/กิจกรรม Workshop ฟรี

-  International Certified Zone
-  National Certified Zone
-  Natural Zone
-  Food Zone
-  Service Zone

จัดโดย กรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์





กรมการค้าภายใน

DEPARTMENT OF INTERNAL TRADE

• ปีที่ 12 ฉบับที่ 150 เดือนมิถุนายน 2560 •

CONTENTS



สวัสดิ์ท่านผู้อ่าน DIT สาลั่น ทุกท่านคะ...

กลับมาเจอกันอีกครั้งในเดือนมิถุนายน 2560 นะคะ ในเดือนนี้เราจะขอนำท่านผู้อ่านเข้าสู่บรรยากาศของเกษตรอินทรีย์ หรือ Organic ค่ะซึ่งปัจจุบันมีคนไทยจำนวนไม่น้อยที่หันมาใส่ใจดูแลสุขภาพเพิ่มมากขึ้น และตลอดระยะที่ผ่านมา กรมการค้าภายใน ได้ให้ความสำคัญกับการส่งเสริมสินค้าเกษตรอินทรีย์ นอกจากจะเป็นการเพิ่มคุณภาพให้กับสินค้าแล้วยังเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าอีกด้วย และในอีกไม่กี่วันข้างหน้า กรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์ จะมีการจัดงาน “Organic and Natural Expo 2017” ขึ้น ระหว่างวันที่ 27-30 กรกฎาคม 2560 ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ ซึ่งเป็นงานที่กรมการค้าภายใน จัดขึ้นเพื่อส่งเสริมสินค้าเกษตรอินทรีย์ของประเทศไทยให้มีมาตรฐานและเป็นที่ยอมรับในระดับสากล ท่านผู้อ่านสามารถติดตามอ่านรายละเอียดได้ภายในเล่มคะ

หลังจากอ่านเนื้อหาภายในเล่มจบแล้วก็อย่าลืมเข้าไปร่วมสนุกกับคอลัมน์ “อ่าน D... D... DIT จัดให้” ที่กลับมาให้ท่านผู้อ่านได้ร่วมสนุกกันอีกเช่นเคย อ่านจบแล้วอย่าลืมค้นหาคำตอบเพื่อมาร่วมสนุกกันนะคะ...

4

ชัยภูมิโมเดล
“Organic Valley” แห่งแรกในไทย

6

อาหารออร์แกนิกคืออะไร
ทำไมต้องจ่ายแพงกว่า?

8

ชวน Check in ตลาดต้องชม
“ตลาดน้ำบางน้อย”

11

บอกต่อความอร่อย
กับ “หมูขี้เหล็กติดดาว”

12

อ่าน D...D...DIT จัดให้

บรรณาธิการ...

คณะผู้จัดทำ :

กลุ่มประชาสัมพันธ์และส่งเสริมการมีส่วนร่วม
สำนักสารสนเทศและแผนงานการค้าในประเทศ
โทรศัพท์/โทรสาร 0-2547-5375-8

เจ้าของ :

กรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์
563 ถนนนนทบุรี ตำบลบางกระบือ อำเภอเมือง
จังหวัดนนทบุรี 11000
Website: www.dit.go.th E-mail: osdit@dit.go.th

พิมพ์ที่ :

สำนักพิมพ์คณะรัฐมนตรีและราชกิจจานุเบกษา
สี่แยกช้างอิ ถนนสามเสน เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300
โทรศัพท์ 0-2243-0613 โทรสาร 0-2243-1820



ชัยภูมิโมเดล

"Organic Valley" แนวเศรษฐกิจ

"Organic Valley" หรือหุบเขาเกษตรอินทรีย์แห่งแรกของประเทศไทยได้เกิดขึ้นแล้ว...
 หุบเขาเกษตรอินทรีย์แห่งนี้ เป็นหมู่บ้านอินทรีย์ที่มีการทำเกษตรอินทรีย์กระจายตัวในหุบเขาเดียวกัน
 ประกอบด้วย 6 หมู่บ้าน ได้แก่ หมู่บ้านหนองหอย หมู่บ้านหนองแก หมู่บ้านภูมิมะคำ หมู่บ้านหือหว้า
 หมู่บ้านห้วยน้ำคำ หมู่บ้านกุดชุมแสง จำนวน 103 ครัวเรือน (330 ราย) พื้นที่เกษตรกรรมประมาณ 2,060 ไร่

มีการขยายตัวการผลิตอินทรีย์พร้อมๆ กัน โดยมี
 การรวมกลุ่มกันเพื่อผลิตเกษตรอินทรีย์แบบแปลงใหญ่และ
 มีความหลากหลายในด้านผลิตภัณฑ์ และมีการช่วยให้เกิด
 การเกื้อกูลการผลิตและการเชื่อมโยงการตลาดระหว่างกลุ่ม
 และใช้การตลาดนำการผลิต ซึ่งมีความพร้อมในการพัฒนา
 และหากมีการเชื่อมโยงการท่องเที่ยวจะนำไปสู่การผลิต
 อินทรีย์ ทั้งหุบเขาเป็น "Organic Valley"



ออร์แกนิก วัลเลย์



จุดเริ่มต้นของการทำเกษตรอินทรีย์ของที่นี่ เกิดจากกลุ่มทอผ้าย้อมสีธรรมชาติหนองบัวแดง ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน Organic Thailand พ.ศ. 2560 นอกจากการทำฝ้ายอินทรีย์แล้วยังมีการปลูกผลผลิตอินทรีย์อื่นๆ ได้แก่ ข้าว ไบหม่อน ถั่วลิสง ถั่วเหลือง ถั่วเขียว ถั่วแดง ถั่วดำ ถั่วลิสง ถั่วเหลือง ถั่วเขียว ถั่วแดง ถั่วดำ ถั่วลิสง ถั่วเหลือง ถั่วเขียว ถั่วแดง ถั่วดำ

ปัจจุบันนี้มีการขยายกลุ่มเพิ่มขึ้นอีก 5 กลุ่ม ใน 2 อำเภอ (หนองบัวแดงและเกษตรสมบูรณ์) ได้แก่ กลุ่มนาแปลงใหญ่ กลุ่มผู้ปลูกหม่อนเลี้ยงไหมบ้านนาทุ่งใหญ่ กลุ่มเกษตรอินทรีย์ระบบ PGS อ.หนองบัวแดง และ อ.เกษตรสมบูรณ์ และกลุ่มผู้ปลูกมะม่วงอินทรีย์หนองบัวแดง

จากศักยภาพของหมู่บ้านแห่งนี้ กระทรวงพาณิชย์จึงส่งเสริมและพัฒนาให้ทั้งชุมชนมาทำเกษตรกรรมอินทรีย์ “Organic Valley” เพื่อช่วยเหลือความเป็นอยู่ของเกษตรกรให้ดีขึ้น มีรายได้ที่มั่นคงยั่งยืน สุขภาพแข็งแรง



โดยจะให้ความช่วยเหลือด้านปัจจัยการผลิตอินทรีย์ผ่านเกษตรแปลงใหญ่ สนับสนุนบรรจุภัณฑ์ การสร้างแบรนด์ การแปรรูป นวัตกรรม และผลักดันให้มีการพัฒนาการผลิตให้ได้รับมาตรฐานสากล เพื่อนำไปสู่มูลค่าในการส่งออกในอนาคต พร้อมเชื่อมโยงตลาดทั้งในประเทศ เช่น MOU กับ Modern Trade โดยให้แรงจูงใจเรื่องราคาเป็นขั้นบันได และแบบ E-Commerce ผ่านทางเว็บไซต์ของกระทรวงพาณิชย์ เช่น Thaitrade.com หรือช่องทางอื่นๆ เช่น เข้าร่วมงานแสดงสินค้าระดับประเทศและระดับนานาชาติ (International trade fairs) อีกด้วย

อาหารออร์แกนิก คืออะไร ทำไมต้องจ่ายแพงกว่า



อาหารออร์แกนิก (Organic Food)

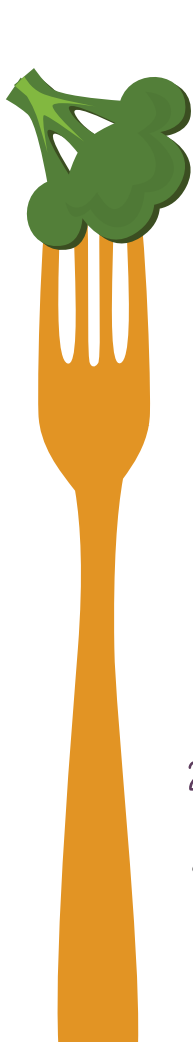
เป็นที่รู้จักและนิยมเลือกมารับประทานกันในช่วงวง
คนที่รักสุขภาพ แต่บางคนสงสัยว่าทำไมราคา
ถึงได้ต่างกับอาหารทั่วไปขนาดนี้ ในเมื่อชนิดของอาหาร
ก็เป็นชนิดเดียวกันรูปร่างหน้าตาของอาหารก็เหมือนกัน

อาหารออร์แกนิก เรียกอีกอย่างหนึ่งว่า “อาหาร
เกษตรอินทรีย์” คือ อาหารที่ผ่านการผลิตทางการเกษตร
โดยไม่ใช้สารเคมี ปุ๋ยเคมี หรือวัตถุสังเคราะห์ใดๆ ทั้งสิ้น
กระบวนการผลิตไม่มีการใช้สารเคมีในการกำจัดศัตรูพืช

ก่อนการปลูกจะต้องเตรียมหน้าดินก่อนด้วยวิธีธรรมชาติ
ทุกขั้นตอนการผลิตจะไร้สารปนเปื้อนที่เกิดจากโรงงานอุตสาหกรรม
หรือมนุษย์ จะไม่ผ่านการฉายรังสี ไม่เพิ่มเติมสิ่งปรุงแต่ง
ลงไปในการอาหาร ถ้าเป็นอาหารที่มาจากธรรมชาติก็จะต้อง

ไม่มีการใช้สารปฏิชีวนา ไม่ใช้สารเร่งฮอร์โมน และต้องเลี้ยงสัตว์ด้วยอาหารที่มีสุขอนามัย ดังนั้น จากการตั้งคำถามและสงสัยว่าทำไมอาหารออร์แกนิกถึงได้มีราคาที่แตกต่างกันจากอาหารชนิดเดียวกัน ก็เนื่องจากสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ออร์แกนิกจะถูกแบ่งออกเป็นประเภทต่าง ๆ ตามสัดส่วนของส่วนผสม

และวัตถุดิบที่เกิดจากการเพาะปลูกด้วยกระบวนการออร์แกนิก โดยการควบคุมและการตรวจสอบมาตรฐานของหน่วยงานที่ได้รับการยอมรับ นี่จึงเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้ราคาของผลิตภัณฑ์ออร์แกนิก มีราคาสูงกว่าทั่วไป เพราะว่ามีต้นทุนการผลิตที่สูงและมีข้อจำกัดในด้านการควบคุมคุณภาพนั่นเอง



อาหารออร์แกนิก คืออะไร?

1. ส่วนประกอบทุกอย่างมาจากธรรมชาติ

อาหารออร์แกนิกจะไม่มีการใช้สารสังเคราะห์ใด ๆ ในการเพาะเลี้ยงหรือการเพาะปลูกเลย ไม่ว่าจะเป็นผักหรือเนื้อสัตว์ก็จะต้องเลี้ยงและเจริญเติบโตมาด้วยอาหารจากธรรมชาติล้วน ๆ ถ้าเป็นสัตว์ก็จะเลี้ยงแบบปล่อยอิสระ ไม่มีการขุนหรือให้อาหารสังเคราะห์ใด ๆ เพื่อให้สัตว์โตเร็วแบบที่นิยมทำกัน ในอุตสาหกรรมใหญ่ส่วนผักก็จะเป็นการปลูกบนดิน ไม่ใส่วัตถุสังเคราะห์ใด ๆ ทั้งสิ้น ไม่ว่าจะเป็นปุ๋ยวิทยาศาสตร์และสารเคมีหรือยาฆ่าแมลง ใช้แต่ปุ๋ยหมักหรือปุ๋ยคอกจากธรรมชาติในการเพาะปลูก ส่วนเมล็ดพันธุ์ที่นำมาเพาะปลูกจะต้องไม่มีตัดต่อพันธุกรรม และต้องมีการเตรียมหน้าดินก่อนการเพาะปลูกด้วยวิธีธรรมชาติ คือ จะต้องทำให้ปลอดสารพิษไม่น้อยกว่า 3 ปี เหล่านี้จึงเรียกว่าเป็นการสร้างอาหารแบบธรรมชาติอย่างแท้จริง 100% มีกลิ่นหอมตามแบบธรรมชาติ ทุกขั้นตอนในการปลูกและการแปรรูปจะต้องอยู่ในมาตรฐานที่ผ่านการตรวจสอบจากหน่วยงานต่าง ๆ

2. ไม่ใช้สารเคมีใด ๆ เลย

อาหารออร์แกนิกจะไม่มีการใช้สารเคมีใด ๆ เลย ส่วนประกอบทุกอย่างจะต้องมาจากธรรมชาติ ส่วนผักไฮโดรโปนิคส์และผักปลอดสารพิษก็ไม่ถือว่าเป็นออร์แกนิก เพราะผักปลอดสารพิษคือ ผักที่ไม่ได้ปลอดการใช้สารเคมีหรือยาฆ่าแมลง

ในระหว่างการเพาะปลูก แต่เป็นผักที่ปลอดสารพิษในช่วงตอนเก็บเกี่ยว ส่วนผักไฮโดรโปนิคส์ คือ ผักไร้ดิน ผักประเภทนี้ยังมีความจำเป็นต้องพึ่งสารเคมีอยู่ เพราะผักไร้ดินจะไม่มีดินที่เป็นตัวสะสมธาตุอาหาร แต่จะเปลี่ยนจากดินเป็นน้ำให้เป็นตัวสะสมธาตุอาหารแทน

3. ไม่ก่อให้เกิดมลพิษในกระบวนการผลิต

อาหารออร์แกนิกนั้น นอกจากจะมุ่งเน้นให้ผู้บริโภคมีสุขภาพที่ดีแล้ว จุดประสงค์ที่สำคัญอีกอย่างหนึ่งก็คือการช่วยลดมลพิษให้กับธรรมชาติ เพราะเป็นที่ทราบกันดีอยู่แล้วว่าการใช้สารเคมีต่าง ๆ เช่น ยาฆ่าแมลง ปุ๋ยเคมี หรือสารเร่งการเจริญเติบโตต่าง ๆ นั้นจะก่อให้เกิดสารพิษตกค้างในดิน ในน้ำ และในอากาศ ซึ่งกว่าจะย่อยสลายไปได้บางทีก็อาจใช้ระยะเวลาเป็นสิบ ๆ ปี ซึ่งวิธีการปลูกแบบธรรมชาตินี้เองจึงเป็นวิธีที่ดีที่สุดในการช่วยฟื้นฟูธรรมชาติที่เสียไปเพราะนอกจากจะได้รับประทานอาหารที่ปลอดสารพิษแล้วยังช่วยลดมลพิษต่าง ๆ ได้อีกด้วย



ชวน Check in ตลาดต้องชม



"ตลาดน้ำบางน้อย"

ช่วง วันหยุดนี้ใครอยากหาที่ Check in ถ่ายรูปสวยๆ อดเพื่อนๆ พร้อมหาของทาน ริมแม่น้ำสายๆ แถบอยู่ไม่ไกลกรุงเทพฯ ขอแนะนำ "ตลาดน้ำบางน้อย" จังหวัดสมุทรสงคราม

ตลาดแห่งนี้ตั้งอยู่ที่ปากคลองบางน้อย หน้าวัดเกาะแก้ว ตำบลกระดังงา อำเภอบางคนที อยู่ห่างจากอุทยาน ร.2 อำเภออัมพวา เพียง 5 กิโลเมตรเท่านั้น เป็นตลาดน้ำเก่าแก่ที่มีอายุกว่า 100 ปี เดิมเรียกกันว่า "ชุมชนปากคลองบางน้อยหรือบางน้อยนอก" และถูกล้มเลือนมานานหลายสิบปี แต่จากการร่วมแรงร่วมใจของชาวบางน้อย จึงกลับมาเปิดตลาดอีกครั้งเมื่อวันที่ 11 เมษายน 2552 และพัฒนาให้เป็นตลาดต้องชม เมื่อวันที่ 25 มิถุนายน 2560 ที่ผ่านมา โดยมุ่งเน้นให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ เพื่อรักษาสภาพทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมของพื้นที่

• **ต้องชม** ชมเรื่องราววิถีชีวิตของผู้คนริมแม่น้ำแม่กลองในช่วง 100-300 ปีก่อน ได้เป็นอย่างดี ผ่าน "พิพิธภัณฑ์ตั้งเขยิมชะ" พิพิธภัณฑ์ที่เป็นห้องแถวไม้ภายในสามารถบอกเล่าเรื่องราวสมัยก่อนได้เป็นอย่างดี

• **ต้องชิม** ก๋วยเตี๋ยวต้มยำมะนาวเจ็สวงวน ร้านโรตีสแต้จิ๋ว และร้านกาแฟบางน้อย เป็นร้านที่ใครได้ลองลิ้มชิมรสก็พลอยต้องติดใจ และห้ามพลาดกับ "ขนมสลัดงา" ขนมที่มีเฉพาะจังหวัดสมุทรสงคราม เป็นขนมเห็นงาดำขาว คลุกตัวขนม ใส่ในคล้ายขนมเทียน แปลกตรงมีงาสลัดไว้ทำให้รสหวานมันน่าทาน

• **ต้องซื้อ** สินค้าผลิตทางการเกษตรจากชาวสวนมากมาย มีทั้ง ลิ้นจี่ มะม่วง ส้มโอ มะเฟือง ชมพู กัลยาร เป็นต้น รวมทั้งอาหารคาวหวาน และสินค้าขึ้นชื่อของสมุทรสงครามอย่างกะปิคลองโคกลิน



• **ต้องแซะ** มีหลายมุมด้วยกันไม่ว่าจะเป็นมุมบางน้อย คอยรัก มุมตลาดน้ำบางน้อย By Eighty Four Coffee และ ที่พลาดไม่ได้สำหรับนักแซะตัวยงก็คือสะพานข้ามคลองที่สามารถข้ามไปถ่ายภาพวิถีชีวิตริมน้ำตลาดคลองบางน้อย รับรองว่าท่านจะได้ภาพที่สวยงามมากทีเดียว

บรรยากาศวิถีชีวิตริมคลองบางน้อยที่ยังสามารถบอกเล่าความเป็นเอกลักษณ์พาณิชย์ อัตลักษณ์ชุมชนได้

เป็นอย่างดี เป็นอีกหนึ่งตลาดต้องชมที่พลาดไม่ได้ ตลาดน้ำบางน้อยแห่งนี้เปิดประจำทุกวันเสาร์และวันอาทิตย์ ตั้งแต่เวลาประมาณ 09.00 – 15.00 น. ค่ะ สำหรับคอถ่มน้ำตลาดต้องชม ตลาดที่ทุกคนต้องไปชม ฉบับนี้ต้องขอลาท่านผู้อ่านไปก่อนนะคะ ฉบับหน้าเราจะพาไปชมตลาดไหน ต้องรอติดตามกันค่ะ.....



แนะนำ ApPLiCaTioN หุณนิชัย

โหลดเลย



ทุกคนคงเคย.....
ประสบปัญหานี้

1.



วันนี้จะกินอะไร???
เที่ยงนี้กินอะไรดี?
เย็นนี้กินอะไรดี?

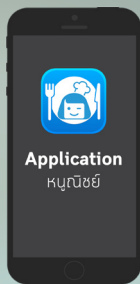
2.



3.



4.

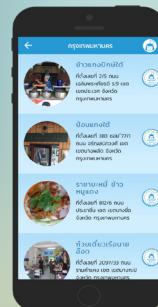


โหลดเลย

5.



6.



7.



Qr code

สำหรับท่านที่ใช้ระบบ android



Qr code

สำหรับท่านที่ใช้ระบบ ios

ที่มาให้เหล่าสาวกนักกิน นักชิม
หรือ กลุ่มๆ สาวๆ ลุงป้าน้าอา

ได้โหลดไปใช้กันแบบฟรีๆ
มีร้านค้าและเมนูมากมาย

8.



9.



ส่วนเรื่องการแนะนำเมนูต่างๆ
หุณนิชัยขอตัดไว้ตอนหน้า

10.



อย่าลืมกดติดตามหุณนิชัยนะคะ
จะได้ไม่พลาดของ
อร่อย คุณภาพดี สะอาด ประหยัด

ขอบคุณค่ะ



บอกต่อความอร่อย กับ “หุณิชย์ติดดาว”

“ก๋วยเตี๋ยวเรือรสไทย สูตรโบราณ
@ ตลาดเตาปูน” ร้านนี้มีตำนานมาตั้งแต่
ปี พ.ศ. 2519 กับสูตรน้ำซุปล้ำเข้มข้น กลิ่นหอม
ชวนทาน ที่ถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น มีทั้งเนื้อและ
หมูให้เลือก ที่คุ้นมาจนเปื่อยละมุนลิ้น และยังมิ
เฝ้าหุ้ยให้เสริมเติมรสแบบก๋วยเตี๋ยวโบราณ
หากใครชอบทานผัก ก็สามารถเติมผักใส่ได้
ไม่อั้น อร่อยจนต้องบอกต่อ ในราคา 35 บาท

ร้านตั้งอยู่ที่ตลาดเตาปูน เลขที่ 44/3637
ถนนกรุงเทพ-นนท์ เขตบางซื่อ กรุงเทพฯ
สอบถามเส้นทาง โทร. 08-2494-5443



อ่าน D...D...DIT จัดให้

คำถามประจำเดือนมิถุนายน 2560

ชิงรางวัล **รถเข็นจั่ว “ตลาดซื้อ ประหยัดใช้”**
สำหรับวางโทรศัพท์มือถือ

" คำถาม : เหตุใดอาหารออร์แกนิก
ถึงได้มีราคาที่แตกต่างกันจาก
อาหารชนิดเดียวกัน ?"

เขียนคำตอบลงบนไปรษณียบัตร และส่งมาที่
ตู้ปณ. 1 ปณ.พ. กระทรวงพาณิชย์ ต.บางกระสอ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11005
ภายในวันที่ 20 กรกฎาคม 2560
(โปรดระบุด้านบนไปรษณียบัตรว่าตอบคำถาม DIT สารสน
ประจำเดือน มิ.ย. 60)

เฉลยคำถามเดือน พ.ค. 60

เราสามารถค้นหา “ตลาดต้องชม” ในจังหวัดต่างๆ ได้จาก
<http://gis.dit.go.th/gis56/market/ThongChom.aspx>

ติดตามรายชื่อผู้โชคดีที่ตอบคำถามถูกต้องและได้รับการจับฉลาก
จำนวน 5 รางวัล ได้ที่

Facebook : [ditfamilyhomes](https://www.facebook.com/ditfamilyhomes)



กรมการค้าภายใน
563 ถนนพหลโยธิน
ต.บางกระสอ อ.เมือง
จ.นนทบุรี 11000

ชำระค่าฝากส่งเป็นรายเดือน
เลขที่ใบอนุญาต 3/2553
ปณ.กระทรวงพาณิชย์ 11005

โปรดเผยแพร่ DIT สารสน ให้คนร่วมงาน เพื่อนข้างบ้าน อ่านให้ทั่วถึง

ศูนย์ข้อมูลข่าวสารเพื่อประชาชน กรมการค้าภายใน ตั้งอยู่ ณ ห้อง 20301 ชั้น 3
กรมการค้าภายใน โทรศัพท์ : 0-2507-5623 โทรสาร : 0-2547-5375-8