



# รายงานผลการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ **GIAHS WORKSHOP FOR SEA SALT THAILAND**

วันที่ 23 - 25 มิถุนายน 2568

ณ โรงแรมไอราร่า รีสอร์ท แอนด์ สปา

อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี



กลุ่มส่งเสริมและพัฒนาเกลือทะเลไทย  
กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน  
กรมส่งเสริมการเกษตร

รายงานผลการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ

GIAHS Workshop for Sea Salt Thailand

วันที่ 23 – 25 มิถุนายน 2568

ณ โรงแรมไอยรา รีสอร์ท แอนด์ สปา อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

กลุ่มส่งเสริมและพัฒนาเกลือทะเลไทย

กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน

กรมส่งเสริมการเกษตร

## คำนำ

การสัมมนาเชิงปฏิบัติการ GIAHS Workshop for Sea Salt Thailand จัดขึ้นระหว่างวันที่ 23 – 25 มิถุนายน พ.ศ. 2568 ณ โรงแรมไอธารา รีสอร์ท แอน สปา อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมสร้างความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบมรดกทางการเกษตรที่มีความสำคัญระดับโลก (Globally Important Agricultural Heritage Systems GIAHS) ตามหลักเกณฑ์ขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) รวมถึงการเตรียมความพร้อมในการจัดทำข้อเสนอการขึ้นทะเบียนระบบการผลิตเกลือทะเลไทยเป็นมรดกทางการเกษตรของโลก โดยภายในการสัมมนาเชิงปฏิบัติการประกอบด้วยกิจกรรม การบรรยายเรื่อง “ความสำคัญของการขึ้นทะเบียนระบบมรดกทางการเกษตรของโลก (GIAHS) และประโยชน์ต่อเกษตรกรไทย” อภิปรายเรื่อง “กรณีศึกษาความสำเร็จในการขึ้นทะเบียน GIAHS จากต่างประเทศและในประเทศไทย” และกิจกรรมฝึกปฏิบัติ อาทิ การเล่าเรื่องจากชุมชนเกลือ การวิเคราะห์ข้อมูลตามหลักเกณฑ์ 5 ด้านของ GIAHS การกำหนดแผนการดำเนินงานในแต่ละพื้นที่ และการจัดทำแนวทางการเสนอขอขึ้นทะเบียนมรดกทางการเกษตรโลก

รายงานฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อสรุปสาระสำคัญของกิจกรรมต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นตลอดระยะเวลาการสัมมนา ทั้งในส่วนของเนื้อหาทางวิชาการ ข้อคิดเห็นเชิงนโยบาย ตลอดจนแนวทางดำเนินงานในอนาคต เพื่อนำไปใช้เป็นข้อมูลอ้างอิงสำหรับการผลักดันให้ระบบการผลิตเกลือทะเลไทยได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นระบบมรดกทางการเกษตรของโลก ตลอดจนเป็นพื้นฐานในการพัฒนานโยบายส่งเสริมการผลิตเกลือทะเลไทยที่มีอัตลักษณ์ของไทยให้เป็นที่รู้จักแพร่หลายต่อไป

กลุ่มส่งเสริมและพัฒนาเกลือทะเลไทย

กรกฎาคม 2568

## สารบัญ

### หน้า

|                                                                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| โครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ                                                                                        |    |
| GIAHS Workshop for Sea Salt Thailand.....                                                                          | 1  |
| กำหนดการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ                                                                                       |    |
| GIAHS Workshop for Sea Salt Thailand.....                                                                          | 4  |
| พิธีเปิดการประชุมสัมมนาเชิงปฏิบัติการฯ.....                                                                        | 8  |
| บรรยายเรื่อง ความสำคัญของการขึ้นทะเบียนระบบมรดกทางการเกษตรโลก (GIAHS)<br>และประโยชน์ต่อเกษตรกรไทย.....             | 10 |
| บรรยายเรื่อง ระบบการผลิตเกลือทะเลไทยอย่างยั่งยืน กับ หลักเกณฑ์การขึ้นทะเบียน<br>มรดกทางการเกษตรของโลก (GIAHS)..... | 15 |
| แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ หัวข้อเรื่องเล่าจากนาเกลือ: มรดกภูมิปัญญา<br>ที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์.....                      | 17 |
| อภิปรายเรื่อง กรณีศึกษาความสำเร็จในการขึ้นทะเบียน GIAHS<br>จากต่างประเทศและในประเทศไทย.....                        | 20 |
| แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ เกณฑ์การพิจารณาการขึ้นทะเบียนGIAHS<br>และคุณสมบัติของระบบการผลิตเกลือทะเลไทย” .....            | 22 |
| แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ การวางแผนดำเนินงานเพื่อจัดทำ Proposal GIAHS เกลือทะเลไทย.....                                  | 30 |
| ผลการสัมมนา.....                                                                                                   | 42 |
| ผลการประเมินการสัมมนา.....                                                                                         | 45 |
| รายชื่อผู้เข้าร่วมการสัมมนา.....                                                                                   | 49 |

## บทสรุปผู้บริหาร

การสัมมนาเชิงปฏิบัติการ GIAHS Workshop for Sea Salt Thailand มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างการรับรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับแนวคิด Globally Important Agricultural Heritage Systems (GIAHS) และหลักเกณฑ์ของ FAO ในการขึ้นทะเบียนระบบมรดกทางการเกษตรโลก และเพื่อเป็นเวทีแลกเปลี่ยนองค์ความรู้และแนวทางการจัดทำรายงานระบบการเกษตรมรดกโลกสำหรับเกลือทะเลไทย โดยมีการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกทางการเกษตรที่สำคัญของโลก (Globally Important Agricultural Heritage Systems: GIAHS) และแบ่งกลุ่มปฏิบัติระดมความคิดเห็นวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค (SWOT Analysis) เพื่อเป็นแนวทางการขับเคลื่อนระบบการผลิตเกลือทะเลไทยสู่การขึ้นทะเบียนระบบมรดกทางการเกษตร (GIAHS) พัฒนาสู่การเป็นสินค้าเชิงสร้างสรรค์ที่สามารถแข่งขันได้ในระดับสากล ส่งเสริมการท่องเที่ยวและเพิ่มรายได้ให้แก่ชุมชนในระยะยาว โดยมีผู้เข้าร่วมสัมมนาเชิงปฏิบัติการประกอบด้วยเจ้าหน้าที่กรมส่งเสริมการเกษตร หน่วยงานภาคีที่เกี่ยวข้อง มหาวิทยาลัย และเกษตรกรผู้ผลิตเกลือทะเลจำนวน 66 ราย จาก 7 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดสมุทรสงคราม สมุทรสาคร เพชรบุรี หนองคาย ชลบุรี จันทบุรี และจังหวัดปัตตานี

การสัมมนาในครั้งนี้ ผู้เข้าร่วมการสัมมนาได้รับความรู้เกี่ยวกับแนวคิด Globally Important Agricultural Heritage Systems (GIAHS) และหลักเกณฑ์ของ FAO ในการขึ้นทะเบียนระบบมรดกทางการเกษตรโลก รวมถึงสามารถประยุกต์ใช้แนวทางการดำเนินงานตามเกณฑ์ของ FAO ได้อย่างเหมาะสม อีกทั้งเกิดการสร้างเครือข่ายความร่วมมือในระดับพื้นที่และหน่วยงานภาคีที่เกี่ยวข้อง ที่เห็นถึงความสำคัญการขอขึ้นทะเบียนระบบมรดกทางการเกษตร เพื่อยกระดับการผลิตเกลือทะเลไทยสู่การเป็นระบบเกษตรกรรมมรดกอย่างยั่งยืน ทั้งนี้ เจ้าหน้าที่กรมส่งเสริมการเกษตรเจ้าหน้าที่หน่วยงานภาคีที่เกี่ยวข้อง เกษตรกรผู้ผลิตเกลือทะเลไทย ได้ร่วมกันวิเคราะห์สถานการณ์ในพื้นที่เพื่อวางแผนแนวทางการขับเคลื่อนสู่การขึ้นทะเบียนมรดกทางการเกษตร GIAHS รวมถึงจัดทำแผนปฏิบัติการระยะยาวเพื่อเป็นกรอบแนวทางในการขับเคลื่อนสู่การขึ้นทะเบียนนาเกลือทะเลไทยในระบบ GIAHS อย่างเป็นระบบ

ผลลัพธ์จากการดำเนินงานในครั้งนี้ผู้เข้าร่วมสัมมนา มีระดับความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับดีมาก ค่าเฉลี่ย 4.34 และได้รับความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับแนวคิด Globally Important Agricultural Heritage Systems (GIAHS) ทั้ง 5 ด้าน และหลักเกณฑ์ของ FAO ในการขึ้นทะเบียนระบบมรดกทางการเกษตรโลก โดยมีคะแนนประเมินความรู้หลังจากการสัมมนา คะแนนเฉลี่ย 43.56 คะแนน จากข้อคำถาม 50 ข้อ ซึ่งคาดหวังว่าองค์ความรู้ที่ได้ถ่ายทอดแก่ผู้เข้าร่วมสัมมนา จะนำไปสู่การผลักดันระบบการผลิตเกลือทะเลไทยสู่การขึ้นทะเบียนเป็นระบบมรดกทางการเกษตรโลกต่อไป ซึ่งจะก่อประโยชน์ในหลายมิติ ได้แก่ การยกระดับรายได้ของเกษตรกรผู้ผลิตเกลือทะเลไทยผ่านการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงเกษตรและวัฒนธรรมในพื้นที่ผลิตเกลือทะเล เกิดการอนุรักษ์และฟื้นฟูระบบการผลิตเกลือทะเลแบบดั้งเดิม ซึ่งเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีคุณค่า ตลอดจนการยกระดับการรับรู้และการยอมรับในระดับนานาชาติ

## โครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ GIAHS Workshop for Sea Salt Thailand

\*\*\*\*\*

### 1. หลักการและเหตุผล

การส่งเสริมและพัฒนาสินค้าเกษตรอัตลักษณ์พื้นถิ่นมุ่งเน้นการพัฒนาสินค้าเกษตรที่มีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น สืบทอดภูมิปัญญา วัฒนธรรม และวิถีชีวิตท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าเกษตร ยกย่องได้ให้กับเกษตรกรและชุมชน เพื่อเข้าสู่ห่วงโซ่อุปทานเศรษฐกิจสร้างสรรค์ เพิ่มมูลค่า ขยายช่องทางการตลาด และสร้างโอกาสทางธุรกิจใหม่ กระตุ้นเศรษฐกิจท้องถิ่นอย่างยั่งยืน โดยคำนึงถึงการใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างมีประสิทธิภาพ รักษาสิ่งแวดล้อม และส่งเสริมความเป็นธรรม ซึ่งสอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี ประเด็นที่ 11 “การพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากและยั่งยืน” โดยเฉพาะประเด็นยุทธศาสตร์ 11.2 ส่งเสริมเศรษฐกิจฐานราก และยั่งยืน ที่มุ่งเน้นการพัฒนาเศรษฐกิจฐานราก สร้างรายได้ กระจายความมั่งคั่ง พัฒนาชุมชน และรักษาสิ่งแวดล้อม

เกลือทะเลเป็นผลผลิตทางการเกษตรที่มีความสำคัญต่อวิถีชีวิตและวัฒนธรรมของชุมชนชายฝั่งทะเลไทยมาอย่างยาวนาน การทำนาเกลือถือเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดกันมาหลายชั่วอายุคน ซึ่งมีเอกลักษณ์เฉพาะในแต่ละพื้นที่ เกลือทะเลจึงเป็นสินค้าเกษตรอัตลักษณ์พื้นถิ่นที่มีศักยภาพสูง มีความโดดเด่นเฉพาะตัว และมีโอกาสเติบโตในตลาดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ซึ่งปัจจุบันกระบวนการผลิตเกลือทะเลของไทย และเกษตรกรผู้ทำนาเกลือทะเลกำลังเผชิญกับความท้าทายหลายประการ ทั้งการแข่งขันกับสินค้านำเข้า การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ การแข่งขันทางการตลาด และการเปลี่ยนแปลงทางสังคม

ในการนี้ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โดยกรมส่งเสริมการเกษตรได้เล็งเห็นความสำคัญในการผลักดันให้เกลือทะเลไทยได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกทางการเกษตรที่สำคัญของโลก (Globally Important Agricultural Heritage Systems: GIAHS) ซึ่งการได้รับการขึ้นทะเบียนดังกล่าวจะก่อให้เกิดประโยชน์หลายประการ ได้แก่ การสร้างการรับรู้และยอมรับในระดับนานาชาติ การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ผ่านการรับรองคุณค่าทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญา การส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงเกษตรและวัฒนธรรม การอนุรักษ์และฟื้นฟูภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างเป็นระบบ รวมถึงการเข้าถึงเครือข่ายความร่วมมือระดับโลกและโอกาสในการได้รับการสนับสนุนทางวิชาการและงบประมาณจากองค์กรระหว่างประเทศ (FAO, 2023) ทั้งนี้ จากการศึกษาพบว่าสินค้าเกษตรที่ได้รับการขึ้นทะเบียน GIAHS สามารถสร้างรายได้เพิ่มขึ้นให้แก่เกษตรกรและชุมชนได้อย่างมีนัยสำคัญ (Koochafkan and Altieri, 2022)

ดังนั้น กรมส่งเสริมการเกษตรจึงกำหนดจัดโครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ GIAHS Workshop for Sea Salt Thailand เพื่อให้ทุกภาคส่วนได้เข้าใจหลักเกณฑ์และแนวทางการขอขึ้นทะเบียน GIAHS ซึ่งจะช่วยเพิ่มมูลค่าและอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น พร้อมกันนี้ยังเป็นโอกาสในการขยายตลาดผ่านการรับรองมาตรฐานระดับโลก นอกจากนี้ สัมมนาจะเป็นเวทีแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างหน่วยงานภาครัฐ นักวิชาการ และผู้ผลิตเกลือ เพื่อร่วมกันกำหนดแนวทางพัฒนาเกลือทะเลให้เป็นสินค้าเชิงสร้างสรรค์ที่สามารถแข่งขันได้ในระดับสากล ส่งเสริมการท่องเที่ยว และเพิ่มรายได้

ให้แก่ชุมชนในระยะยาว ซึ่งสอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาที่ยั่งยืนตามเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs) ขององค์การสหประชาชาติ (United Nations, 2023)

## 2. วัตถุประสงค์

2.1 เพื่อสร้างการรับรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับแนวคิด Globally Important Agricultural Heritage Systems (GIAHS) และหลักเกณฑ์ของ FAO ในการขึ้นทะเบียนระบบมรดกทางการเกษตร

2.2 เพื่อเป็นเวทีแลกเปลี่ยนองค์ความรู้และแนวทางการจัดทำรายงานระบบการเกษตรมรดกโลกสำหรับเกลือทะเลไทย

## 3. เป้าหมาย จำนวน 65 คน ประกอบด้วย

3.1 เกษตรกรผู้ผลิตเกลือทะเล/ผู้ประกอบการสินค้าเกลือทะเล จำนวน 10 คน

3.2 เจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรส่วนกลาง/สำนักงานส่งเสริมและพัฒนาการเกษตร/จังหวัด/อำเภอ ผู้จัด และวิทยากร จำนวน 27 คน

3.3 ภาครัฐเครือข่าย/หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง อาทิ สถาบันการศึกษา พาณิชย์จังหวัด กรมการค้าภายใน ผู้ประกอบการ สหกรณ์การเกษตร วัฒนธรรมจังหวัด ท้องเที่ยวจังหวัด เป็นต้น จำนวน 28 คน

3.4 ผู้สังเกตการณ์

## 4. สถานที่

โรงแรม ไออรา รีสอร์ท แอนด์ สปา อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

## 5. วิธีดำเนินการ

5.1 การจัดทำหนังสือต่างๆ อาทิ หนังสือเชิญบุคคลเป้าหมายเข้าร่วม วิทยากร

5.2 การเตรียมการด้านสถานที่/พิธีการ

5.3 การจัดการด้านการเงินและจัดซื้อจัดจ้าง

5.4 การรวบรวมและทบทวนข้อมูล

5.4.1 รวบรวมข้อมูลการผลิตเกลือทะเลในพื้นที่เป้าหมาย และข้อมูลหลักในการประกอบการขอรับรองมรดกทางการเกษตรโลก ประกอบด้วย 1) ความมั่นคงอาหาร/ชีวิตความเป็นอยู่ดี 2) ความหลากหลายทางชีวภาพเกษตร 3) ระบบความรู้/ภูมิปัญญาท้องถิ่น มีมาแต่ดั้งเดิม 4) วัฒนธรรม ระบบคุณค่า และองค์กรทางสังคม และ 5) ลักษณะภูมิทัศน์/และภูมิทัศน์ทางทะเล

5.4.2 วิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูล ระดมความคิดเห็นเกี่ยวกับแนวทางการขับเคลื่อนสู่ GIAHS วิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค (SWOT Analysis) กำหนดประเด็นสำคัญที่ต้องรวบรวมข้อมูลเพิ่มเติม แผนการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่

5.5 ทบทวนเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง จากมหาวิทยาลัย

5.6 จัดทำเอกสาร/วัสดุในการสัมมนาเชิงปฏิบัติการฯ

5.7 ดำเนินการจัดสัมมนาเชิงปฏิบัติการฯ โดยกิจกรรมแบ่งออกเป็น

5.7.1 ภาคบรรยาย

1) ความสำคัญของการขึ้นทะเบียนระบบมรดกทางการเกษตรของโลก (GIAHS) และประโยชน์ต่อเกษตรกรไทย

2) กรณีศึกษาความสำเร็จในการขึ้นทะเบียน GIAHS จากต่างประเทศและในประเทศไทย

### 5.7.2 ภาคปฏิบัติ

- 1) ถอดบทเรียนจากเรื่องเล่าจากนาเกลือ: มรดกภูมิปัญญาที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์
- 2) เกณฑ์การพิจารณาการขึ้นทะเบียน GIAHS และการคุณสมบัติของระบบการผลิตเกลือทะเลไทย
- 3) วิเคราะห์และจัดทำข้อมูลตามเกณฑ์ GIAHS 5 ด้าน
- 4) การวางแผนดำเนินงานเพื่อจัดทำ Proposal GIAHS เกลือทะเลไทย
- 6) สรุปผลสัมมนาเชิงปฏิบัติการ GIAHS Workshop for Sea Salt Thailand และแนวทางดำเนินงานต่อไป

## 6. งบประมาณ

ค่าใช้จ่ายจากงบดำเนินงาน โครงการส่งเสริมและพัฒนาสินค้าเกษตรอัตลักษณ์พื้นถิ่น เพื่อเข้าสู่ห่วงโซ่อุปทานเศรษฐกิจสร้างสรรค์ กิจกรรมส่งเสริมและพัฒนาเกลือทะเลตามอัตลักษณ์ กิจกรรมย่อยส่งเสริมและพัฒนาเกลือทะเลเป็นมรดกทางการเกษตรโลก (GIAHS) สัมมนาเชิงปฏิบัติการ GIAHS Workshop for Sea Salt Thailand วงเงินงบประมาณ 389,050 บาท (สามแสนแปดหมื่นเก้าพันห้าสิบบาทถ้วน)

## 7. ระยะเวลาดำเนินการ

ระหว่างวันที่ 23 – 25 มิถุนายน 2568

## 8. ผลผลิต (Output)

8.1 ผู้เข้าร่วมสัมมนา ได้รับความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับแนวคิด GIAHS และหลักเกณฑ์การขึ้นทะเบียนระบบมรดกทางการเกษตร

8.2 ได้ข้อมูลการผลิตเกลือทะเลไทยตามหลักเกณฑ์ GIAHS ทั้ง 5 ด้าน พร้อมผลการวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค (SWOT Analysis)

8.3 ได้แนวทางการจัดทำรายงาน (Proposal) และแผนปฏิบัติการเพื่อขับเคลื่อนการขึ้นทะเบียน GIAHS สำหรับเกลือทะเลไทย

8.4 เกิดเครือข่ายความร่วมมือระหว่างผู้ผลิตเกลือทะเล หน่วยงานภาครัฐ นักวิชาการ และนักท่องเที่ยวเชิงเกษตร เพื่อร่วมกันพัฒนาเกลือทะเลไทยให้เป็นสินค้าที่มีมูลค่า

## 9. ผลลัพธ์ (Outcome)

9.1 เกิดการอนุรักษ์และฟื้นฟูระบบการผลิตเกลือทะเลแบบดั้งเดิมซึ่งเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีคุณค่า และยกระดับรายได้เกษตรกรผู้ผลิตเกลือทะเลผ่านการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์

9.2 ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงเกษตรและวัฒนธรรมในพื้นที่ผลิตเกลือทะเล สร้างรายได้เพิ่มเติมให้แก่ชุมชน

9.3 มีข้อมูลที่เป็นระบบและมีคุณภาพสำหรับการขอขึ้นทะเบียน GIAHS โดยมีฐานข้อมูลที่ครอบคลุมทุกมิติของนาเกลือทะเล ทั้งด้านประวัติศาสตร์ วัฒนธรรม เศรษฐกิจ และระบบนิเวศ และแผนที่แสดงพื้นที่นาเกลือทะเลที่มีศักยภาพในการขึ้นทะเบียน GIAHS อย่างละเอียด

## 10. หน่วยงาน/ผู้รับผิดชอบ

กลุ่มส่งเสริมและพัฒนาเกลือทะเลไทย กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน

กำหนดการ  
 สัมมนาเชิงปฏิบัติการ GIAHS Workshop for Sea Salt Thailand  
 ระหว่างวันที่ 23 – 25 มิถุนายน 2568  
 ณ โรงแรมไอธารา รีสอร์ท แอนด์ สปา อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

**วันจันทร์ที่ 23 มิถุนายน 2568**

- เวลา 08.30 – 12.00 น. ลงทะเบียน/ทดสอบความรู้ความเข้าใจก่อนการสัมมนาฯ (Pre-test)
- เวลา 13.00 – 13.30 น. ชี้แจงวัตถุประสงค์และรายละเอียดการสัมมนาฯ
- เวลา 13.30 – 14.30 น. พิธีเปิดการประชุมสัมมนาเชิงปฏิบัติการฯ  
 - กล่าวรายงาน  
 โดย นางสาวนันทมาส ทองปลี  
 ผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริมและพัฒนาเกลือทะเลไทย  
 - กล่าวเปิดและมอบนโยบายวิสัยทัศน์และนโยบายการส่งเสริมสินค้าเกษตร เอกลักษณ์ไทยสู่การเป็นมรดกทางการเกษตรโลก: กรณีศึกษาเกลือทะเลไทย  
 โดย นางวชิรา ไผ่เจริญมงคล  
 ผู้อำนวยการกองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน
- เวลา 14.30 – 17.30 น. บรรยาย เรื่อง “ความสำคัญของการขึ้นทะเบียนระบบมรดกทางการเกษตรของโลก (GIAHS) และประโยชน์ต่อเกษตรกรไทย”  
 โดย ผู้แทนจากองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO)
- เวลา 18.00 น. เป็นต้นไป รับประทานอาหารเย็น

**วันอังคารที่ 24 มิถุนายน 2568**

- เวลา 08.00 – 12.00 น. แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ หัวข้อ “เรื่องเล่าจากนาเกลือ: มรดกภูมิปัญญาที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์” ณ ชุมชนบางขุนไทร ต.บ้านแหลม อ.บ้านแหลม จ.เพชรบุรี  
 โดย อาจารย์นรพนธ์ ธรรมวิเศษศรี, ดร.จุฑามาศ ทะแกล้วนพันธุ์, ผศ.แสนประเสริฐ ปานเนียม, อาจารย์จตุพร บุญประเสริฐ
- เวลา 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- เวลา 13.00 – 16.00 น. อภิปราย เรื่อง “กรณีศึกษาความสำเร็จในการขึ้นทะเบียน GIAHS จากต่างประเทศและในประเทศไทย”  
 โดย อาจารย์นรพนธ์ ธรรมวิเศษศรี, ดร.เชิดศักดิ์ เกื้อรักษ์ และผู้แทนสำนักงานเกษตรต่างประเทศ สำนักงานปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| เวลา 16.00 – 18.00 น. | แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ หัวข้อ “เกณฑ์การพิจารณาการขึ้นทะเบียน GIAHS และการคุณสมบัติของระบบการผลิตเกลือทะเลไทย”<br>โดย อาจารย์นรพนธ์ ธรรมวิเศษศรี, ดร.เชิดศักดิ์ เกื้อรักษ์,<br>ดร.จุฑามาศ ทะแกลัวพันธ์ ผศ.แสนประเสริฐ ปานเนียม,<br>อาจารย์จตุพร บุญประเสริฐ |
| เวลา 18.00 – 19.00 น. | รับประทานอาหารเย็น                                                                                                                                                                                                                                      |
| เวลา 19.00 – 20.00 น. | แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ หัวข้อ “วิเคราะห์และจัดทำข้อมูลตามเกณฑ์ GIAHS 5 ด้าน”<br>โดย อาจารย์นรพนธ์ ธรรมวิเศษศรี, ดร.เชิดศักดิ์ เกื้อรักษ์,<br>ดร.จุฑามาศ ทะแกลัวพันธ์, ผศ.แสนประเสริฐ ปานเนียม,<br>อาจารย์จตุพร บุญประเสริฐ                                 |

### วันพุธที่ 25 มิถุนายน 2568

|                       |                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| เวลา 08.30 – 12.00 น. | การวางแผนดำเนินงานเพื่อจัดทำ Proposal GIAHS เกลือทะเลไทย<br>โดย อาจารย์นรพนธ์ ธรรมวิเศษศรี, ดร.เชิดศักดิ์ เกื้อรักษ์,<br>ดร.จุฑามาศ ทะแกลัวพันธ์, และผู้แทนสำนักงานเกษตร<br>ต่างประเทศสำนักงานปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ |
| เวลา 12.00 – 13.00 น. | รับประทานอาหารกลางวัน                                                                                                                                                                                                   |
| เวลา 13.00 – 15.00 น. | สรุปผลสัมมนาเชิงปฏิบัติการ GIAHS Workshop for Sea Salt<br>Thailand และแนวทางดำเนินงานต่อไป                                                                                                                              |
| เวลา 15.00 – 16.00 น. | ทดสอบความรู้หลังการสัมมนา ฯ (Post-Test)                                                                                                                                                                                 |
| เวลา 16.00 – 17.00 น. | พิธีปิดการสัมมนา ฯ                                                                                                                                                                                                      |

หมายเหตุ : 1. กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

2. พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม เวลา 10.30 – 10.45 น. และ 14.30 – 14.45 น.

### คำกล่าวรายงาน

การสัมมนาเชิงปฏิบัติการ GIAHS Workshop for Sea salt Thailand ของ  
ผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริมและพัฒนาเกลือทะเลไทย (นางสาวนันท์มาส ทองปลี)  
วันอังคารที่ 23 มิถุนายน 2568 เวลา 13.30 น.  
ณ ห้องประชุม โรงแรมไธรา ริสอร์ท แอนด์ สปา อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

.....

เรียน ผู้อำนวยการกองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน (ท่านวชิรา ไผเจริญมงคล)

ดิฉัน ในนามของคณะผู้จัดและผู้เข้าร่วมการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ “GIAHS Workshop for Sea Salt Thailand” ขอกราบขอบพระคุณท่านผู้อำนวยการฯ เป็นอย่างยิ่ง ที่ให้เกียรติมาเป็นประธานในพิธีเปิดการสัมมนาในวันนี้

กรมส่งเสริมการเกษตรได้ดำเนินการส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพเกษตรกรในพื้นที่ผลิตเกลือทะเลของประเทศไทยอย่างต่อเนื่อง โดยให้ความสำคัญทั้งในด้านการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น และการนำเทคโนโลยีสมัยใหม่มาประยุกต์ใช้เพื่อยกระดับคุณภาพการผลิต การจัดการแปลงเกลือ และการตลาดสินค้าเกลือทะเล ตลอดจนส่งเสริมให้คนรุ่นใหม่หันมาสืบสานอาชีพการทำนาเกลือซึ่งถือเป็นระบบเกษตรกรรมที่มีเอกลักษณ์และคุณค่าทางวัฒนธรรม สมควรได้รับการอนุรักษ์และพัฒนาอย่างยั่งยืน

ในปีการผลิตเกลือทะเล พ.ศ. 2567/68 มีเกษตรกรนาเกลือทะเลขึ้นทะเบียนเกษตรกรจำนวน 446 ครัวเรือน 2,100 แปลง พื้นที่ 16,294.85 ไร่ เมื่อเทียบกับพื้นที่การผลิตเกลือทะเลทั้งหมดจำนวน 44,776.70 ไร่ พบว่ามีพื้นที่นาเกลือที่ขึ้นทะเบียนเพียงร้อยละ 36.4 จากพื้นที่ทั้งหมดเพื่อให้เกิดการพัฒนาเกลือทะเลไทยเป็นไปอย่างมีทิศทาง กรมส่งเสริมการเกษตรจึงได้จัดทำ แผนปฏิบัติการพัฒนาเกลือทะเลไทย พ.ศ. 2566 – 2570 โดยมีเป้าหมายในการยกระดับเกลือทะเลไทยให้มีคุณภาพได้มาตรฐานสากล มีความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ ช่องทางการตลาดที่กว้างขวาง ราคาเกลือที่มีเสถียรภาพ และมีการจัดการพื้นที่นาเกลือควบคู่ไปกับการดูแลระบบนิเวศอย่างยั่งยืน

ในปี พ.ศ. 2570 กรมฯ มีเป้าหมายสำคัญในการเสนอ “ระบบนาเกลือทะเลไทย” เข้าสู่การขึ้นทะเบียนเป็น ระบบมรดกทางการเกษตรที่มีความสำคัญระดับโลก (Globally Important Agricultural Heritage Systems: GIAHS) เพื่อเป็นการยกระดับคุณค่าของนาเกลือไทยในเวทีโลก ส่งเสริมศักยภาพการแข่งขันทางการตลาด และสร้างรายได้ที่ยั่งยืนให้แก่ชุมชนผู้ผลิตเกลือทะเลด้วยเหตุนี้ กรมส่งเสริมการเกษตรจึงได้จัดให้มีโครงการ สัมมนาเชิงปฏิบัติการ “GIAHS Workshop for Sea Salt Thailand” ขึ้นในครั้งนี้ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับแนวคิด GIAHS และหลักเกณฑ์ของ FAO ในการขึ้นทะเบียนระบบมรดกทางการเกษตรโลก ตลอดจนเป็นเวทีแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ ประสบการณ์ และแนวทางการจัดทำรายงานเพื่อขอขึ้นทะเบียนระบบนาเกลือทะเลไทยให้ได้รับการรับรองในระดับสากล การสัมมนาในครั้งนี้มีผู้เข้าร่วมประกอบด้วย เกษตรกรผู้ประกอบการ เจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรจากส่วนกลาง สำนักงานส่งเสริมและพัฒนาการเกษตรผู้แทนสำนักงานเกษตรจังหวัดและอำเภอ ทีมผู้จัด วิทยากร และภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งสิ้นจำนวน 65 ราย

บัดนี้ ได้เวลาอันสมควรแล้ว ดิฉันขอเรียนเชิญ ท่านวชิรา ไผเจริญมงคล ผู้อำนวยการกองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนได้กรุณากล่าวเปิดการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ “GIAHS Workshop for Sea Salt Thailand” ในลำดับถัดไป

ขอเรียนเชิญค่ะ

### คำกล่าวเปิด

การสัมมนาเชิงปฏิบัติการ GIAHS Workshop for Sea salt Thailand ของ  
ผู้อำนวยการกองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน (นางวชิรา ไผเจริญมงคล)  
วันอังคารที่ 23 มิถุนายน 2568 เวลา 13.30 น.  
ณ ห้องประชุม โรงแรมไธรา ริสอร์ท แอนด์ สปา อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

.....  
ผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริมและพัฒนาเกลือทะเลไทย (นางสาวนันท์มาส ทองปลี)

คณะอาจารย์จากมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี

ผู้แทนองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO)

ผู้แทนสำนักเกษตรต่างประเทศ

เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานเกลือทะเล ในระดับ เขต จังหวัด อำเภอ

เจ้าหน้าที่หน่วยงานภาคี เกษตรกรผู้ทำนาเกลือทะเล

คณะผู้จัด และวิทยากร

ดิฉันรู้สึกเป็นเกียรติอย่างยิ่งที่ได้มาเป็นประธานเปิดการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ GIAHS Workshop for Sea salt Thailand และยินดีที่ได้มาพบกับเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตร หน่วยงานภาคีเครือข่าย และผู้แทนเกษตรกรชาวนาเกลือทะเลทุกท่าน

นาเกลือทะเลของไทย ถือเป็นหนึ่งในระบบการเกษตรที่สะท้อนภูมิปัญญาท้องถิ่นอันล้ำค่า เป็นทั้งวิถีชีวิต แหล่งผลิตสินค้าที่มีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น และเป็นส่วนหนึ่งของระบบนิเวศชายฝั่งที่เปราะบาง นาเกลือไม่เพียงแต่ผลิต “เกลือทะเล” ซึ่งเป็นสินค้าเกษตรที่มีศักยภาพในการสร้างมูลค่าเพิ่มสูง แต่ยังมีความสำคัญต่อการอนุรักษ์พื้นที่ชุ่มน้ำ การควบคุมระบบนิเวศ และการอนุรักษ์ความหลากหลายทางชีวภาพ อย่างไรก็ตาม ภูมิปัญญานาเกลือดั้งเดิมกำลังถูกคุกคามอย่างหนักจากการเปลี่ยนแปลงของเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม ความไม่สมดุลของรายได้ ความยากลำบากในการเข้าถึงเทคโนโลยี รวมถึงการอพยพแรงงานไปยังภาคอุตสาหกรรม ส่งผลให้พื้นที่นาเกลือลดลงต่อเนื่อง การสืบทอดองค์ความรู้จึงมีความเสี่ยงสูงที่จะสูญหายไป

เพื่อเป็นการตอบโต้ภัยต่อความท้าทายดังกล่าว กรมส่งเสริมการเกษตร จึงเล็งเห็นความสำคัญในการยกระดับระบบนาเกลือทะเลไทยสู่การเป็น “มรดกทางการเกษตรโลก” (Globally Important Agricultural Heritage Systems - GIAHS) โดยมุ่งเน้นที่การอนุรักษ์ความคงอยู่ของอาชีพการทำนาเกลือทะเล วัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น การใช้ทรัพยากรอย่างยั่งยืน และความหลากหลายทางชีวภาพในระบบเกษตรแบบดั้งเดิม ดังนั้น การสัมมนาเชิงปฏิบัติการ “GIAHS Workshop for Sea Salt Thailand” จึงไม่ใช่เพียงเวทีสัมมนา แต่คือการเริ่มต้นของการสร้างความเปลี่ยนแปลงที่ยั่งยืนเพื่อการอนุรักษ์นาเกลือทะเลไทยในฐานะมรดกของโลก และการยกระดับเกษตรกรไทยสู่เวทีเกษตรสากลอย่างมั่นคง

ในโอกาสนี้ ดิฉัน ขอขอบคุณ เจ้าหน้าที่ทุกฝ่าย เครือข่ายภาคี เกษตรกรผู้ทำนาเกลือ วิทยากรทุกท่าน ที่ได้ดำเนินการให้มี การสัมมนาเชิงปฏิบัติการ GIAHS Workshop for Sea Salt Thailand ในครั้งนี้ และหวังว่าการดำเนินงานจะบรรลุวัตถุประสงค์ตามที่มุ่งหวังไว้

บัดนี้ ได้เวลาอันสมควรแล้ว ดิฉันขอเปิดการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ GIAHS Workshop for Sea Salt Thailand ณ บัดนี้

กิจกรรมวันที่ 23 มิถุนายน 2568 พิธีเปิดการประชุมสัมมนาเชิงปฏิบัติการฯ



นางวชิรา ไผเจริญมงคล  
ผู้อำนวยการกองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน  
กล่าวเปิดงานสัมมนาเชิงปฏิบัติการ GIAHS  
Workshop for Sea Salt Thailand  
วันที่ 23 – 25 มิถุนายน 2568  
ณ โรงแรมไอธารา รีสอร์ท แอนด์ สปา  
อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี

โดยมอบวิสัยทัศน์และนโยบายการส่งเสริมสินค้าเกษตรเอกลักษณ์ไทยสู่การเป็นมรดกทางการเกษตรโลก กรณีศึกษาเกลือทะเลไทย ดังนี้

เกลือทะเลไทยเป็นสินค้าเกษตรที่มีศักยภาพในการสร้างมูลค่าเพิ่มสูงประเภทหนึ่งที่มีความสำคัญ ถือว่าเป็นสัญลักษณ์ของความมั่นคงทางด้านอาหาร ความมั่นคงทางด้านอุตสาหกรรม และความมั่นคงของประเทศ ที่ต้องได้รับการพัฒนาอย่างต่อเนื่องเพื่อยกระดับศักยภาพให้ดียิ่งขึ้น ซึ่งปัจจุบันเกลือทะเลกำลังเผชิญปัญหาในเรื่องของราคาผลผลิตตกต่ำ ดังนั้น จึงเป็นเหตุผลสมควรให้มีการยกระดับการพัฒนาการผลิตเกลือให้ได้มาตรฐาน เพราะเกลือทะเลเป็นสินค้าสำหรับการบริโภคที่เหมาะสมสำหรับกลุ่มคนส่วนใหญ่ที่หันมาใส่ใจสุขภาพมากขึ้น ถึงแม้ว่าการผลิตเกลือจะใช้ภูมิปัญญาดั้งเดิมแต่ต้องพัฒนากระบวนการผลิตควบคู่ไปกับการพัฒนาการผลิตให้ได้มาตรฐาน พร้อมทั้งยกระดับผลิตภัณฑ์จากเกลือทะเลเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า รวมถึงการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่น่าสนใจ และในปี พ.ศ. 2570 ระบบนาเกลือทะเลไทยจะยกระดับสู่การเป็น GIAHS โดยการเสนอขอขึ้นทะเบียนนาเกลือทะเลไทยทั้ง 7 จังหวัด ให้เป็นมรดกโลกทางการเกษตรขององค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) โดยมุ่งเน้นที่การอนุรักษ์ความคงอยู่ของอาชีพการทำนาเกลือทะเล วัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น การใช้ทรัพยากรอย่างยั่งยืน และความหลากหลายทางชีวภาพในระบบเกษตรแบบดั้งเดิม ดังนั้นจึงควรตระหนักถึงความสำคัญและประโยชน์ของการได้รับการรับรองเป็นมรดกโลกทางการเกษตรส่วนแรก คือ สิ่งที่เกษตรกรชาวนาเกลือต้องการให้เกิดขึ้น ได้แก่ การอนุรักษ์ภูมิปัญญาด้านเกลือทะเลให้คงอยู่สืบสานต่อถึงลูกหลาน

ส่วนที่สอง คือ กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน เล็งเห็นถึงความสำคัญของเกลือทะเลที่นอกจากจะเป็นเรื่องของการอนุรักษ์แล้ว ยังสามารถต่อยอดเป็นสินค้าที่มีมูลค่าในอนาคต และถ้าเกลือทะเลไทยได้เป็นมรดกโลกจะสามารถต่อยอดเรื่องของการท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นได้อีก เพราะฉะนั้นจึงมีความจำเป็นและมีความสำคัญที่ทุกภาคส่วนจะต้องช่วยกันดำเนินการ เพราะการที่จะพัฒนาเข้าสู่ GIAHS นั้น ทาง FAO เริ่มดำเนินการเรื่องระบบ GIAHS มาตั้งแต่ปีพ.ศ. 2545 ซึ่งใน GIAHS จะเป็นเรื่องของการส่งเสริมและคุ้มครองความหลากหลายทางชีวภาพในระบบการเกษตรแบบดั้งเดิม ซึ่งเกลือทะเลไทย

จัดว่าเป็นระบบการเกษตรแบบดั้งเดิม ทั้งนี้ต้องแสดงให้เห็นถึงความสัมพันธ์และความเชื่อมโยงของส่วนประกอบต่าง ๆ อย่างเป็นระบบตามหลักเกณฑ์สำคัญ 5 ด้าน คือ

1. ความมั่นคงด้านอาหาร และชีวิตความเป็นอยู่ที่ดี
2. ความหลากหลายทางชีวภาพทางการเกษตร
3. ความรู้ท้องถิ่นที่มีมาแต่ดั้งเดิม
4. ความรู้ เทคโนโลยี และวัฒนธรรม
5. ระบบคุณค่าของชุมชน

ดังนั้น การจะเข้าไปสู่ GIAHS จำเป็นต้องดำเนินการแบบมีแบบแผน ทั้งนี้กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทุกภาคส่วนของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์เห็นว่า เกลือทะเลไทยมีระบบที่โดดเด่นที่สามารถสะท้อนวัฒนธรรมคุณค่า ทั้ง 5 ด้านของระบบ GIAHS ได้ ดังนั้นจึงจำเป็นต้องร่วมมือกันจัดทำแบบแผนเพื่อเสนอเข้าสู่การรับรองให้เข้าสู่มรดกโลก (GIAHS)

สำหรับการสัมมนาครั้งนี้ ถือว่า เป็นการทำความเข้าใจร่วมกัน เนื่องจากมีหลายภาคส่วนเข้าร่วมการสัมมนา ทั้งในส่วนของการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ที่รับผิดชอบเรื่องของการผลิต ซึ่งถือได้ว่าเป็นต้นน้ำ ร่วมด้วยกระทรวงวัฒนธรรม กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา และส่วนที่สำคัญที่สุด คือ ผู้ผลิตนาเกลือทะเล ได้แก่ เกษตรกรชาวนาเกลือ สหกรณ์ กลุ่มวิสาหกิจชุมชน เป็นต้น ดังนั้น ถือได้ว่าทุกฝ่ายมีบทบาทและมีส่วนเกี่ยวข้องที่จะช่วยกันทำความเข้าใจว่า การที่จะเข้าสู่ระบบมรดกทางการเกษตรโลก (GIAHS) ต้องมองทั้งระบบเป็นแบบองค์รวมทั้งหมดครบทั้ง 5 ด้าน เพื่อที่จะก้าวเดินไปพร้อมกันในระยะเวลาอีก 2 ปีข้างหน้า (ปีพ.ศ. 2569 - 2570) ทุกฝ่ายต้องร่วมมือกันทำงานเพื่อได้มาซึ่ง GIAHS หลังจากนั้นจึงสามารถนำมาต่อยอดในเรื่องของการท่องเที่ยว โดยจะส่งผลทำให้ลูกหลานชาวนาเกลือมองเห็นคุณค่าพร้อมร่วมกันอนุรักษ์และกลับมาสืบทอดวิถีเกลือทะเลไทยให้คงอยู่สืบต่อ





บรรยาย เรื่อง “ความสำคัญของการขึ้นทะเบียน  
ระบบมรดกทางการเกษตรโลก (GIAHS)  
และประโยชน์ต่อเกษตรกรไทย”  
โดย นายสัตวแพทย์ ดร.ธนวรรษ เทียนสิน  
ผู้อำนวยการกองการผลิตและสุขภาพสัตว์  
ผู้แทนจากองค์การอาหารและเกษตร  
แห่งสหประชาชาติ (FAO)

นายสัตวแพทย์ ดร.ธนวรรษ เทียนสิน วิทยากรถ่ายทอดความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับแนวคิด GIAHS และแนวทางการดำเนินงานตามกรอบเกณฑ์ของ GIAHS ดังนี้

ระบบมรดกทางการเกษตรโลก หรือ GIAHS คือ ระบบการทำงานเกษตร (พืช ประมง ปศุสัตว์ ป่าไม้) ที่สืบทอดกันมาเป็นเวลายาวนาน ซึ่งมีความสัมพันธ์กับสังคม สิ่งแวดล้อม วัฒนธรรม ภูมิทัศน์ และมีการพัฒนาขึ้นเป็นลำดับตั้งแต่บรรพบุรุษจนถึงปัจจุบันผู้ที่ได้รับประโยชน์ส่วนใหญ่ คือ ผู้ที่อาศัยอยู่ในพื้นที่ โดยเฉพาะเกษตรกร และชุมชนท้องถิ่น ซึ่งจะช่วยให้เกษตรกรรายย่อยมีโอกาสเพิ่มในด้านการตลาดเพราะผลผลิตได้รับการรับรองจาก GIAHS จะมีราคาสูง การเป็นแหล่งท่องเที่ยวทำให้เกิดการจ้างแรงงาน สร้างงาน สร้างรายได้ ความเป็นอยู่ดีขึ้น สภาพแวดล้อมดีไม่มีมลพิษ

#### แนวทางการดำเนินงานตามกรอบเกณฑ์ของ GIAHS

1. ยุทธศาสตร์ของ FAO ปัจจุบันเริ่มมีการปรับเปลี่ยนระบบการเกษตรอาหารของโลก ให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น โดยการให้ทุกภาคส่วนเข้ามามีบทบาทเกี่ยวข้อง ทั้งผู้ผลิต รวมถึงผู้บริโภค เพื่อให้เกิดการยืดหยุ่นเวลาที่เกิดปัญหา ซึ่งจะสามารถแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นได้รวดเร็วขึ้น โดยมีกรอบแนวคิดที่ว่าเมื่อผลิตแล้วทำอย่างไรไม่ให้มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม และการทำให้คนมีชีวิตความเป็นอยู่ที่ดีขึ้นโดยเฉพาะเกษตรกร รวมทั้งความปลอดภัยต่อผู้บริโภค

2. ระบบมรดกโลกทางการเกษตรด้านการใช้ประโยชน์ที่ดิน ต้องดำเนินการด้านการเกษตรให้มีความหลากหลายทางชีวภาพ และเกิดการปรับตัวให้เหมาะสมกับสิ่งแวดล้อมและชุมชน ถือเป็นเป้าหมายหลักที่จะนำไปสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน เพื่อให้ทุกภาคส่วน ทั้งภาครัฐ เอกชน รวมถึงท้องถิ่นเห็นความสำคัญที่จะจัดตั้งเป็นมรดกโลกขึ้นมาจากการศึกษาในหลาย ๆ ประเทศ ในหลาย ๆ พื้นที่พบว่า การจะได้มาซึ่งมรดกโลกทางการเกษตรจะได้รับประโยชน์กลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตร แหล่งท่องเที่ยวเชิงระบบนิเวศ ที่สามารถเพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกร สร้างแรงจูงใจในการประกอบอาชีพทางการเกษตรเพิ่มมากขึ้น วัตถุประสงค์หลัก คือ การส่งเสริมและอนุรักษ์มรดกทางการเกษตร วัฒนธรรมทางด้านการเกษตรที่มีความโดดเด่นในแต่ละประเทศเพื่อไม่ให้สูญหายไป ที่ผ่านมามีพบว่ามีมรดกโลกทางการเกษตรจะเป็นแหล่งรวมในเรื่องของการปฏิบัติทางการเกษตรที่โดดเด่นเปรียบเสมือนพิพิธภัณฑ์ในพื้นที่โลก และเป็นตัวอย่างระบบอาหารที่ยั่งยืน โดดเด่น ปรับตัวได้ มีความยืดหยุ่น และเมื่อเวลาเกิดภัยพิบัติแล้วยังสามารถผลิตผลผลิตได้อย่างต่อเนื่อง ในพื้นที่เกษตรกรรมที่เกี่ยวข้องกับ

สังคมทำให้สังคมมีความสามัคคีกันเป็นพื้นที่ที่เปรียบเสมือนธนาคารชีวภาพ ที่ทำให้เห็นว่าสามารถผลิตอาหาร สร้างความมั่นคงทางด้านอาหาร ทำให้ชีวิตความเป็นอยู่ของคนในชุมชนดีขึ้น เป็นพื้นที่ที่มีความหลากหลายทางชีวภาพที่เกี่ยวข้องทางการเกษตร มีการนำความรู้ท้องถิ่นดั้งเดิม และวัฒนธรรมต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับสังคม มาเก็บเป็นข้อมูลพื้นฐาน เป็นพื้นที่ที่มีภูมิประเทศ (landscape) ที่สวยงาม ไม่ว่าจะเป็นพื้นดิน พื้นน้ำ ภูเขา

#### **หลักเกณฑ์สำคัญ 5 ประการในการเลือกพื้นที่เพื่อเป็น GIAHS มีรายละเอียด ดังนี้**

1. ความมั่นคงด้านอาหาร และชีวิตความเป็นอยู่ที่ดีของประชากร โดยมีความหลากหลายของรูปแบบการทำการเกษตร เพื่อสามารถใช้ประโยชน์จากพื้นที่ได้อย่างคุ้มค่ามากที่สุด
2. ความหลากหลายทางชีวภาพทางการเกษตร เช่น พันธุ์พืชเฉพาะที่หายากในพื้นที่ พืชสมุนไพร และนกอพยพ เป็นต้น
3. ระบบความรู้ท้องถิ่นและภูมิปัญญาดั้งเดิม โดยการนำความรู้ดั้งเดิมที่สั่งสมจากในอดีต มาปรับใช้สำหรับแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้น อาทิเช่น การเป็นพื้นที่ที่มีการบริหารจัดการไม่ให้เกิดน้ำกัดเซาะป้องกันการเกิดดินสไลด์ การแก้ไขปัญหาในพื้นที่แห้งแล้งหรือน้ำท่วมซ้ำซาก เพื่อนำไปสู่ความยั่งยืนของพื้นที่และระบบการเกษตรในพื้นที่นั้น
4. วัฒนธรรม ระบบคุณค่า และองค์การทางสังคม การมีอัตลักษณ์ที่โดดเด่นเป็นของตัวเองในพื้นที่ การสร้างแรงงานฝีมือต่าง ๆ ทำให้เห็นว่าแต่ละประเทศจะมีความแตกต่างทางด้านภูมิประเทศทางการเกษตรที่แตกต่างกันออกไป อาทิเช่น ประเทศทางแถบอเมริกาใต้มีการบริหารจัดการป้องกันในเรื่องของการชะล้างหน้าดินโดยการนำเอาพางมาทำแนวป้องกัน เป็นต้น รวมทั้งมีการส่งเสริมให้เกิดการแลกเปลี่ยนความรู้และข้อมูลต่าง ๆ
5. ภูมิทัศน์ทางบกและทางทะเล โดยมีการพัฒนาขึ้นเป็นลำดับผ่านทางปฏิสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์และสิ่งแวดล้อม อาจอยู่ในรูปแบบระบบการใช้ที่ดินที่ซับซ้อน เช่น ระบบการจัดการน้ำ และการจัดการพื้นที่ชายฝั่ง

#### **ขั้นตอนการดำเนินการคัดเลือกพื้นที่ระบบรดกการเกษตรเพื่อยื่นขอการรับรอง มีขั้นตอน ดังนี้**

1. พิจารณาพื้นที่การทำการเกษตรที่เป็นลักษณะบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ว่ามีความเอื้อทำให้เกิดลักษณะเฉพาะของแต่ละพื้นที่ เป็นพื้นที่ที่มีความน่าสนใจ มีเรื่องราวที่สามารถถ่ายทอดให้เห็นถึงคุณค่าและความสำคัญได้ โดยพื้นที่นั้นจะต้องเป็นความต้องการของชุมชนด้วย
2. ชุมชนนั้นจะต้องมีการทำงานแบบมีส่วนร่วม และได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานส่วนกลาง ส่วนภูมิภาค และส่วนท้องถิ่น เพื่อให้เกิดการทำงานร่วมกัน
3. แต่งตั้งคณะทำงานในพื้นที่เพื่อทำการเก็บข้อมูลต่าง ๆ เช่น จัดเตรียมแผนที่ จัดเตรียมเอกสาร ทำรายงานตามแบบฟอร์มการเสนอพื้นที่ตามที่กำหนด
4. จัดส่งเอกสาร ให้สำนักงาน ณ กรุงโรม ประเทศอิตาลี หลังจากจัดส่งใบสมัครเรียบร้อยแล้ว ทาง FAO จะดำเนินการให้คณะกรรมการด้านวิชาการประเมินขั้นต้นจากเอกสารหลักฐานใบสมัคร
5. หลังจากคณะกรรมการประเมินใบสมัครผ่านเรียบร้อยแล้ว คณะกรรมการจะดำเนินการลงพื้นที่ตรวจสอบประเมินพื้นที่

6. หลังจากคณะกรรมการตรวจประเมินด้านเอกสาร และตรวจประเมินพื้นที่เสร็จสิ้น จะดำเนินการส่งแบบประเมินให้ผู้ยื่นขอปรับปรุงตามคำแนะนำของ FAO หากมีการดำเนินการปรับปรุงแก้ไขเรียบร้อยแล้วจึงจะได้รับรองเป็นพื้นที่ระบบมรดกทางการเกษตรโลก ซึ่งระยะเวลาการพิจารณานั้นขึ้นอยู่กับ การปรับปรุงแก้ไขตามคำแนะนำของ FAO ว่าใช้ระยะเวลานานเพียงใด

**ตัวอย่างพื้นที่/ระบบมรดกทางการเกษตร ที่ FAO ให้การรับรองแล้ว**

### 1. การปลูกองุ่นเพื่อผลิตไวน์ในประเทศอิตาลี

ลักษณะเด่น/ความสำคัญ: การเพาะปลูกองุ่นในพื้นที่ที่มีลักษณะพิเศษคือแห้งแล้ง ซึ่งต้องมีการบริหารจัดการในพื้นที่ที่จำกัด และพื้นที่เป็นไหล่เขา จึงต้องอาศัยองค์ความรู้ที่สั่งสมมาสนับสนุนการเพาะปลูกเพื่อไม่ให้ดินเกิดการสไลด์ตัวหรือเคลื่อนตัว ถือเป็นองค์ความรู้ที่เกษตรกรมีวิธีการปรับตัวเพื่อแก้ปัญหาด้านการเพาะปลูก



การปลูกองุ่นเพื่อผลิตไวน์ในประเทศอิตาลี

ที่มา: <https://www.fao.org/giahs/giahs-around-the-world/italy-soave-traditional-system>

### 2. การปลูกชาบนพื้นที่ไหล่เขา หรือ การเลี้ยงปลาในนาข้าวในประเทศจีน

ลักษณะเด่น/ความสำคัญ: การปลูกชาบนพื้นที่ไหล่เขาแบบขั้นบันได หรือ พื้นที่ทุ่งนาที่มีการเลี้ยงปลา โดยการทำให้พื้นที่ให้เป็นบ่อน้ำแล้วมีการวางระบบ เพราะพื้นที่นี้เป็นพื้นที่ชุ่มน้ำ มีการผสมผสานระหว่างการทำนากับการเลี้ยงปลา ซึ่งทั้งหมดต้องอาศัยองค์ความรู้ที่สะสมมาเป็นระยะเวลานาน



การเลี้ยงปลาในนาข้าวในประเทศจีน

ที่มา: <https://www.flickr.com/photos/giahs/albums/72177720326021470/>

### 3. การปลูกวาซาบิบนไหล่เขาของประเทศญี่ปุ่น

ลักษณะเด่น/ความสำคัญ: มีการปลูกต้นวาซาบิตามพื้นที่บริเวณไหล่เขา โดยมีการบริหารจัดการเรื่องการวางระบบน้ำสำหรับการเพาะปลูก



การปลูกวาซาบิบนไหล่เขาในประเทศญี่ปุ่น

ที่มา: <https://www.flickr.com/photos/giahs/50220679408/in/album72157715470846212/>

### 4. การปลูกพืชสมุนไพรในพื้นที่พิเศษประเทศอิหร่าน

ลักษณะเด่น/ความสำคัญ: การปลูกดอกไม้ม่วง (ดอกแซฟรอน) เป็นพืชสมุนไพรชนิดหนึ่งที่นิยมนำมาทำเป็นเครื่องเทศเป็นพืชที่ปลูกในพื้นที่ทะเลทราย (โอเอซิส) ซึ่งต้องมียังมีความรู้เรื่องการบริหารจัดการน้ำ



การปลูกดอกแซฟรอนในพื้นที่ทะเลทรายในประเทศอิหร่าน

ที่มา: <https://www.flickr.com/photos/giahs/albums/72157715548991593/with/50244439666>

การเปิดโอกาสให้ผู้เข้าร่วมสัมมนาแสดงความคิดเห็นเพื่อสร้างการมีส่วนร่วมและแลกเปลี่ยนมุมมองสำหรับแนวทางการพัฒนาเกลือทะเลไทยตามหลัก GIAHS

1. เมื่อได้รับการรับรองพื้นที่มรดกทางการเกษตรโลก (GIAHS) จะมีผลดีต่อเกษตรกรในประเทศไทยอย่างไรบ้าง

ผลที่ได้รับ คือ เกษตรกรและภาคการเกษตรได้รับการส่งเสริมและอนุรักษ์ระบบการผลิตทางการเกษตรและวัฒนธรรมด้านการเกษตร เสมือนการได้รับรางวัลการชื่นชมยอมรับจากทั่วโลก

ถึงการเป็นพื้นที่ที่มีการทำการเกษตรแบบมีระบบจนทำให้ได้รับการเป็นมรดกโลกทางการเกษตร มืองค์ความรู้ มีการพัฒนาที่ดี จนได้รับการรับรอง และเมื่อได้รับการประชาสัมพันธ์สร้างการรับรู้ ก็จะกลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตร เชิงระบบนิเวศ สร้างความสนใจดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เข้ามา สามารถสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรต่อไปอย่างยั่งยืน

2. การผลิตนาเกลือแต่ละพื้นที่มีเรื่องราวความแตกต่างกัน ควรมีการดำเนินการอย่างไร

ควรดำเนินการตามพื้นที่แต่ละจังหวัดแต่ถ้าแต่ละจังหวัดนั้นมีลักษณะที่คล้ายกันอาจมีการพูดคุยตกลงร่วมกันได้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับพูดคุยหารือร่วมกัน ถ้ามีความคิดเห็นไปในทิศทางเดียวกัน อาจมีการตั้งชื่อลักษณะของภาพรวม เช่น การผลิตเกลือตามชายฝั่งอ่าวไทย จากนั้นจึงเรียบเรียง เพื่อสร้าง story เรื่องราวต่าง ๆ ให้สอดคล้องกันเข้ากับหลักเกณฑ์ทั้ง 5 ด้าน

จากนั้น นายสัตวแพทย์ ดร.ธนวรรษ เทียนสิน ได้ให้คำแนะนำเกี่ยวกับแนวทางและโอกาสของเกลือทะเลไทยในการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกทางการเกษตรโลก (GIAHS) ดังนี้

1. การสร้าง story ของระบบการทำนาเกลือ ที่มีพื้นที่ลักษณะพิเศษอยู่ติดชายทะเล ซึ่งไม่สามารถเป็นแหล่งเพาะปลูกพืชชนิดอื่นได้ เกษตรกรจึงได้นำองค์ความรู้เรื่องการทำนาเกลือทะเลมาบริหารจัดการในพื้นที่มีการสังเกตน้ำทะเล (น้ำขึ้น-น้ำลง) การนำน้ำทะเลเข้ามาในนาเกลือ การบริหารจัดการพื้นที่อย่างไรเพื่อไม่ให้เกิดปัญหากับชุมชนข้างเคียง และมีวิธีการแก้ไขปัญหาอย่างไร เพื่อไม่ให้เกิดผลกระทบ

2. เรื่องความมั่นคงทางอาหารหรือความเป็นอยู่ เกลือทะเลถึงแม้ไม่ใช่อาหารหลักแต่เป็นสิ่งที่ใช้อยู่ในชีวิตประจำวัน เป็นแหล่งสร้างอาชีพ สร้างรายได้ให้กับชุมชนในพื้นที่ แนะนำให้เอาองค์ความรู้ในเรื่องของการบริหารจัดการน้ำทะเลมาใช้ในการเปลี่ยนจากน้ำทะเลให้กลายเป็นผลิตภัณฑ์เกลือ

3. ความหลากหลายทางชีวภาพบอกเล่าเรื่องราว story เชื่อมโยงระบบนิเวศที่เกี่ยวข้องไม่ว่าจะเป็นนก ปลา หรือ การทำนาเกลือช่วยอนุรักษ์ทรัพยากรบริเวณป่าชายเลน ชาวบ้านในพื้นที่ร่วมใจปลูกป่าชายเลนเพื่อรักษาสภาพแวดล้อมให้คงอยู่ต่อไป

4. การมองภาพรวมว่าเกษตรกรทำนาเกลือสามารถช่วยบริหารจัดการพื้นที่ทำให้น้ำทะเลไม่รุกล้ำเข้าไปกระทบพืชผลทางการเกษตรอื่น ๆ โดยนำเรื่ององค์ความรู้เข้ามาเพื่อผูกเชื่อมโยงเรื่องราวให้เข้ากับการทำนาเกลือให้ได้มากที่สุด เพราะบางทีสิ่งที่เราทำจนมองว่าเป็นเรื่องปกติ อาจเป็นความรู้ที่สามารถนำมาถ่ายทอดได้ทำเรื่องธรรมดาให้กลายเป็นเรื่องพิเศษที่ในประเทศหรือพื้นที่อื่นไม่เคยทำ





บรรยาย เรื่อง “ระบบการผลิตเกลือทะเลไทย  
อย่างยั่งยืน กับ หลักเกณฑ์การขึ้นทะเบียน  
มรดกทางการเกษตรของโลก (GIAHS)  
โดย นางสาวนันทมาส ทองปลี  
ผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริมและพัฒนาเกลือทะเลไทย

โดยสรุปความหมายของคำว่า “GIAHS” ได้ใจความว่า “GIAHS เป็นระบบที่มนุษย์สร้างขึ้นมาในอดีตและสืบทอดมาถึงปัจจุบัน มีความกลมกลืนระหว่างมนุษย์กับธรรมชาติ มีการปรับตัวเพื่อให้สอดคล้องกับวิธีการคิดแบบการพัฒนาอย่างยั่งยืน และมีความลงตัวของมนุษย์กับธรรมชาติ มีเทคนิค ความเชื่อ องค์ประกอบทางนิเวศ วัฒนธรรมที่สืบทอดกันมา”

### ความสำคัญของพื้นที่นาเกลือทะเลไทยที่นำเสนอ

#### 1. ความมั่นคงด้านอาหารและความเป็นอยู่

เกลือทะเลไทยมีบทบาทสำคัญต่อความมั่นคงด้านอาหารและการดำรงชีวิตของชุมชนชายฝั่งอ่าวไทย โดยเป็นแหล่งธาตุอาหารที่สำคัญต่อร่างกายมนุษย์ 84 ชนิด มีองค์ประกอบแร่ธาตุ 35 กรัมต่อลิตร ซึ่งมนุษย์ต้องบริโภคเกลือประมาณวันละ 5 – 10 กรัม เพื่อนำไปช่วยรักษาสมดุลของน้ำในร่างกาย และเกลือยังใช้สำหรับปรุงอาหารและการถนอมอาหาร เชื่อมโยงการทำประมงที่ต้องใช้เกลือทะเลสำหรับหมักดองอาหารทะเล แปรรูปอาหารทะเลทำให้คุณภาพดีและมีราคาสูง ส่งผลให้เกษตรกรมีรายได้เพิ่มมากขึ้น นอกจากนี้เกลือยังเป็นส่วนผสมในอุตสาหกรรมต่าง ๆ อาทิเช่น อุตสาหกรรมเคมี อุตสาหกรรมห้องเย็น รวมถึงอุตสาหกรรมยาเพื่อใช้ทั้งด้านสุขภาพและความงาม

นอกจากนี้ พื้นที่นาเกลือโดยเฉพาะวังซังน้ำยังเป็นแหล่งอาหารที่สำคัญ เพราะมีสัตว์น้ำทะเลต่าง ๆ เช่น กุ้งกุลาดำ ปลาหมอเทศ ปลากะพง ปูทะเล เป็นต้น และเกษตรกรสามารถสร้างรายได้และเพิ่มความมั่นคงทางอาหารด้วยการประยุกต์ใช้น้ำวังเลี้ยงสาหร่ายทะเล เช่น สาหร่ายพวงองุ่น

#### 2. ความหลากหลายทางชีวภาพทางการเกษตร

พื้นที่นาเกลือทะเลของไทยมีความเชื่อมโยงที่ก่อให้เกิดความหลากหลายทางชีวภาพของระบบนิเวศตามธรรมชาติ โดยเป็นแหล่งอาศัยของนกชายเลนที่หายาก เช่น นกกินทน์ใหญ่ นกชายเลนปากช้อน นกทะเลขาเขียวลายจุด และนกอพยพ เช่น นกกลีบบัว ซึ่งนอกเหนือจากมีนกหายากและนกอพยพแล้ว ยังพบพืชหายากที่ทนเค็ม เป็นพืชเฉพาะถิ่นที่ขึ้นอยู่แค่ในพื้นที่นาเกลือทะเล ป่าชายเลน เช่น ชะคราม ชลู่ ผักเบี้ยทะเล โดยที่ระบบนิเวศนาเกลือทะเลเชื่อมโยงไปถึงระบบนิเวศป่าชายเลน ป่าริมคลอง หาดโคลน เป็นต้น

#### 3. ระบบความรู้ท้องถิ่นและภูมิปัญญาดั้งเดิม

นาเกลือทะเลมีการสืบทอดภูมิปัญญามาอย่างยาวนาน เป็นเวลากว่า 400 ปี มีภูมิปัญญาที่สามารถนำน้ำทะเลมาตกผลึกเป็นเกลือโดยอาศัยกระบวนการทางธรรมชาติ จนตกผลึกเป็นเม็ดเกลือ โดยอาศัยเพียงน้ำทะเล ลม แสงแดด ที่ดิน แรงงานคน และความเข้าใจในธรรมชาติ ซึ่งถ้ามีเอกสารเชิงประจักษ์จะทำให้ข้อมูลที่น่าสนใจได้รับการยอมรับมากขึ้น โดยแต่ละพื้นที่มีวิธีการบริหารจัดการแปลงนาเกลือแตกต่างกันออกไป ปัจจุบันมีการนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมเข้ามาผนวกแต่ยังคง

วัฒนธรรมดั้งเดิม ถือว่าเป็นการปรับตัวของเกษตรกรเป็นระบบภูมิปัญญาและความรู้ท้องถิ่นที่ได้มีการนำมาปรับใช้ให้เข้ากับสถานการณ์

#### 4. วัฒนธรรม ระบบคุณค่า และองค์กรทางสังคม

การทำนาเกลือทะเลมีวัฒนธรรมเป็นของตัวเองที่มีการสืบทอดกันจากรุ่นสู่รุ่นมาเป็นระยะเวลายาวนาน ผ่านพิธีกรรมที่สำคัญมากมาย ไม่ว่าจะเป็นวัฒนธรรมความเชื่อ วิถีชีวิต ที่แต่ละจังหวัดมีรายละเอียดที่สำคัญแตกต่างกัน เช่น พิธีแรกนาเกลือ การทำขวัญนาเกลือ การไหว้ศาลและสิ่งศักดิ์สิทธิ์ ประเพณีเปิดยั้งฉาง เป็นต้น

การรวมกลุ่ม ในด้านการส่งเสริมอาชีพ การบริหารจัดการ การแบ่งผลประโยชน์ในการทำนาเกลือ การรวมกลุ่มเป็นสหกรณ์ การรวมกลุ่มเป็นวิสาหกิจชุมชน รวมทั้งความร่วมมือของเครือข่ายต่าง ๆ ที่เข้ามามีส่วนรวมกับการทำนาเกลือทะเลไทย ภาคเอกชน สถาบันการศึกษา โดยการเชื่อมโยงให้เป็นระบบต้องอาศัยความร่วมมือจากทุกภาคส่วน รวมถึงการมีส่วนร่วมของชุมชน การมีส่วนร่วมของพื้นที่โดยรอบ

#### 5. คุณลักษณะภูมิทัศน์

ภูมิทัศน์นาเกลือทะเลไทยสวยงาม และมีความโดดเด่นเป็นอย่างมาก ถึงขนาดที่นิตยสารเนชั่นแนล จีโอกราฟิก ถ่ายภาพจนได้รับรางวัล เช่น นาเกลือของเพชรบุรีที่มีลักษณะเป็นรูปขนมหม้อแกงที่มีสีชมพู หรือช่วงที่มีการเก็บเกลือโดยมีการขึ้นกองเกลือสามเหลี่ยม เป็นต้น

กิจกรรมวันที่ 24 มิถุนายน 2568 แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ หัวข้อ “เรื่องเล่าจากนาเกลือ: มรดกภูมิปัญญาที่ควรค่า แก่การอนุรักษ์” ณ ชุมชนบางขุนไทร ต.บ้านแหลม อ.บ้านแหลม จ.เพชรบุรี



จุดที่ 1 ณ องค์การบริหารส่วนตำบลบางขุนไทร  
โดย จ.อ.อนันต์ พันธุ์บ้านแหลม ปลัด อบต.บางขุนไทร  
อาจารย์นรพนธ์ ธรรมวิเศษศรี,  
ดร.จุฑามาศ ทะแกลัวพันธุ์,  
ผศ.แสนประเสริฐ ปานเนียม,  
อาจารย์จตุพร บุญประเสริฐ

ชุมชนบางขุนไทร จังหวัดเพชรบุรี เป็นพื้นที่ผลิตเกลือทะเลที่สืบทอดวิธีการทำนาเกลือแบบดั้งเดิมจากรุ่นสู่รุ่น ด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ใช้ลมและแสงแดดเป็นพลังงานธรรมชาติในการระเหยน้ำทะเล ชาวนาเกลือยังคงยึดอาชีพนี้ด้วยความภาคภูมิใจ แม้จะไม่ได้มีรายได้สูง แต่กลับมีคุณค่าทางจิตใจสูงยิ่ง วิถีชีวิตดังกล่าวจึงไม่ใช่เพียงเศรษฐกิจฐานราก หากแต่เป็นตัวตนของชุมชน และควรค่าแก่การอนุรักษ์ ภายในชุมชนมีผู้สูงวัยในพื้นที่ปรารถนาให้คนรุ่นใหม่หันกลับมาสนใจอาชีพดั้งเดิมของชุมชน ไม่ทอดทิ้งภูมิปัญญาที่สั่งสมมา และขอเพียงได้รับการสนับสนุนด้านตลาด การเรียนรู้ และโอกาสในการพัฒนา ชุมชนก็พร้อมจะสานต่ออัตลักษณ์ของตนอย่างเข้มแข็ง ด้วยเหตุนี้จึงเกิดแนวคิด “Sea Salt Light” ขึ้นในพื้นที่บางขุนไทร โดยมีเป้าหมายในการ “ส่องแสงให้กับอาชีพนาเกลือ” และ “ปลูกแสงในใจชาวนาเกลือ” แนวคิดนี้พัฒนาให้เกิดกิจกรรมเชิงสร้างสรรค์ เช่น การจัดแสดงศิลปะจากเกลือ การแสดงพื้นบ้านกลางทุ่งนาเกลือ การเดินชมเส้นทางเรียนรู้ “แดด ลม และเกลือ” รวมถึงเวทีเสวนาภูมิปัญญาชาวบ้าน การจัดงานนี้ผสมผสานพลังของเยาวชน องค์การปกครองท้องถิ่น หน่วยงานภาครัฐ และภาคเอกชนเข้าไว้ด้วยกัน ผลที่เกิดขึ้นอย่างเป็นรูปธรรม คือ ชาวบ้านมีความภูมิใจในอาชีพมากขึ้นเกิดการรวมกลุ่มกันผลิตเกลือในรูปแบบใหม่ มีการพัฒนาเรื่องบรรจุภัณฑ์ สินค้าแปรรูป และเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ผู้คนจากภายนอกให้ความสนใจมากขึ้น

ทำให้ภาพลักษณ์ของเกลือทะเลไทยเปลี่ยนไปจาก “ของพื้นบ้าน” เป็น “ของมีคุณค่า” ท้ายที่สุด งาน Sea Salt Light ไม่ได้เพียงส่องแสงให้กับนาเกลือ แต่ยังเป็นแสงแห่งความหวังที่จุดประกายความเชื่อมั่นและศักดิ์ศรีให้กับเกษตรกรไทยในพื้นที่บางขุนไทรให้กลับมายืนหยัดด้วยตนเองอย่างมั่นคงอีกครั้ง





จุดที่ 2 ณ ที่ทำการหมู่ใหญ่บ้าน หมู่ 2 ต. บางขุนไทร  
โดย นางสาวเสาวลักษณ์ จงดี ผู้ใหญ่บ้านหมู่ที่ 2  
อาจารย์นรพนธ์ ธรรมวิเศษศรี,  
ดร.จุฑามาศ ทะแกลัวพันธุ์,  
ผศ.แสนประเสริฐ ปานเนียม,  
อาจารย์จตุพร บุญประเสริฐ

ชุมชนหมู่ 2 ตำบลบางขุนไทร อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี เป็นหนึ่งในแหล่งผลิตเกลือทะเลที่ยังคงดำรงวิถีการทำนาเกลือแบบดั้งเดิมไว้ได้อย่างชัดเจน จากเสียงบันทึกของผู้แทนชุมชนสะท้อนให้เห็นถึงความผูกพันอันลึกซึ้งของชาวบ้านกับอาชีพนี้ โดยระบุว่า “เกิดมาก็เห็นเกลือ” และ “โตมากับเกลือ” ซึ่งชี้ให้เห็นว่านาเกลือไม่ใช่เพียงอาชีพแต่เป็นรากฐานของชีวิตและอัตลักษณ์ของคนในชุมชน วิถีการผลิตเกลือในพื้นที่นี้ใช้แรงงานคนร่วมกับธรรมชาติ โดยอาศัยลมและแสงแดดในการระเหยน้ำทะเลอย่างพิถีพิถัน กระบวนการผลิตต้องอาศัยความรู้จากประสบการณ์ การสังเกต ธรรมชาติ และการปรับตัวกับสภาพแวดล้อมอย่างต่อเนื่อง ชาวบ้านรู้เวลาน้ำขึ้นน้ำลง ทิศทางลม และปัจจัยอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพของเกลือ ซึ่งถือเป็นองค์ความรู้เฉพาะถิ่นที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น แม้อาชีพทำนาเกลือจะเผชิญกับปัญหาหลายด้าน เช่น ความแปรปรวนของสภาพอากาศ ราคาขายที่ไม่แน่นอน และจำนวนแรงงานในชุมชนที่ลดลง แต่ผู้พูดก็ยังยืนยันในความสำคัญของการรักษาอาชีพนี้ไว้ พร้อมทั้งเน้นย้ำว่า “ถ้าไม่สู้ ก็คงไม่มีเกลือให้เห็นอีก” ประโยคนี้นสะท้อนถึงความอดทน มุ่งมั่น และภาคภูมิใจในรากเหง้าของตนเอง นอกจากนี้ ยังกล่าวถึงความสัมพันธ์ของคนในชุมชนที่ช่วยเหลือกันในการทำนาเกลือ มีการแบ่งงานและลงแรงร่วมกัน ทำให้เกิดความสามัคคีและความผูกพันในระดับครัวเรือนและชุมชน ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้นาเกลือสามารถดำรงอยู่ได้จนถึงปัจจุบัน

หลังจากนั้น ผู้เข้าร่วมการสัมมนาเชิงปฏิบัติการฯ ได้ลงพื้นที่เยี่ยมชมชุมชนรอบนาเกลือในหมู่ 2 ตำบลบางขุนไทร ทำให้เห็นภาพความเชื่อมโยงระหว่างวิถีชีวิตของชาวบ้านกับระบบการผลิตเกลือทะเลแบบดั้งเดิม โดยเฉพาะอย่างยิ่งความสัมพันธ์กับทรัพยากรธรรมชาติ เช่น ป่าชายเลน แหล่งน้ำทะเล และอาชีพประมงพื้นบ้าน ชุมชนมีบทบาทในการดูแลรักษาสิ่งแวดล้อม เช่น การอนุรักษ์ป่าชายเลนและระบบนิเวศของธรรมชาติ ซึ่งส่งผลโดยตรงต่อคุณภาพของน้ำทะเลที่นำมาใช้ในนาเกลือ การใช้ประโยชน์จากทรัพยากรอย่างพอเพียง และการไม่ทำลายระบบนิเวศรอบนาเกลือ แสดงถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นในการพึ่งพาธรรมชาติอย่างสมดุลการดำรงอยู่ของนาเกลือทะเลไม่สามารถแยกขาดจากชุมชนโดยรอบได้ วิถีเกลือ วิถีประมง และวิถีป่า ต่างเชื่อมโยงกันเป็นวงจรชีวิตที่พึ่งพาอาศัยกันทั้งในด้านทรัพยากร แรงงาน การจัดการน้ำ และวัฒนธรรม





จุดที่ 3 สถานีพัฒนาศูนย์การเรียนรู้ป่าชายเลนที่ 6  
จังหวัดเพชรบุรี  
อาจารย์รณพจน์ ธรรมวิเศษศรี,  
ดร.จุฑามาศ ทะแกลัวพันธุ์,  
ผศ.แสนประเสริฐ ปานเนียม,  
อาจารย์จตุพร บุญประเสริฐ

จากการลงพื้นที่ศึกษาพร้อมเยี่ยมชมชุมชนบางขุนไทร จังหวัดเพชรบุรี รวมถึงการสำรวจสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ โดยเฉพาะป่าชายเลนและลำน้ำธรรมชาติที่เชื่อมโยงกับนาเกลือ ทำให้เห็นภาพความสัมพันธ์ระหว่างชุมชน วิถีชีวิต และระบบนิเวศชายฝั่งได้อย่างชัดเจน ชุมชนบางขุนไทรตั้งอยู่บนพื้นที่ราบชายฝั่งทะเล มีลักษณะภูมิประเทศเป็นดินทรายและแนวชายฝั่งที่ทอดตัวขนานกับอ่าวไทย ลักษณะเชิงพื้นที่นี้เหมาะสมกับการทำนาเกลือทะเล ซึ่งอาศัยทั้งพลังของแสงแดดและลมทะเลตลอดช่วงฤดูแล้ง พื้นที่แห่งนี้มีต้นน้ำของระบบนาเกลือไหลผ่านป่าชายเลนที่สมบูรณ์ โดยทำหน้าที่กรองน้ำทะเลก่อนเข้าสู่นาเกลือ ถือเป็นปัจจัยสำคัญในการรักษาคุณภาพของผลึกเกลือให้สะอาดและมีสีขาวบริสุทธิ์ ในด้านโครงสร้างสังคม ชุมชนบางขุนไทรมีลักษณะพหุวัฒนธรรมประกอบด้วยคนหลากหลายชาติพันธุ์ ได้แก่ คนไทยดั้งเดิม คนจีน แขก ลาว และกลุ่มผู้อพยพจากต่างพื้นที่ ซึ่งล้วนมีบทบาทร่วมกันในการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชน เช่น การทำนาเกลือ การทำประมงชายฝั่ง การทำนาข้าว และค้าขาย โดยอาศัยการแลกเปลี่ยนสินค้าและแรงงานซึ่งกันและกัน ความหลากหลายทางชาติพันธุ์จึงไม่ใช่อุปสรรค แต่กลับกลายเป็นรากฐานที่สำคัญของความร่วมมือและความสามัคคีในระดับชุมชนจากการพูดคุยกับคนในพื้นที่ พบว่าการดำรงชีวิตของชาวบางขุนไทรมีความเชื่อมโยงกับทรัพยากรธรรมชาติอย่างแนบแน่นโดยเฉพาะ “น้ำทะเล” และ “ป่าชายเลน” ซึ่งเป็นทั้งแหล่งอาหาร แหล่งทำกิน และแหล่งนำน้ำเข้าสู่นาเกลือ ชาวบ้านต่างตระหนักว่าการรักษาสภาพป่าชายเลน คือ การรักษาชีวิตของตนเอง และเป็นการดูแลระบบนาเกลืออย่างยั่งยืน กล่าวโดยสรุป การลงพื้นที่ครั้งนี้ทำให้เห็นถึง “ระบบร่วมชีวิต” ระหว่างคนกับทะเล คนกับดิน และคนกับป่า ซึ่งก่อให้เกิดระบบเศรษฐกิจพื้นถิ่นที่อิงอยู่กับภูมินิเวศโดยตรง ความเป็นอยู่ของชาวบ้านไม่ได้แยกขาดจากทรัพยากรธรรมชาติ แต่กลับผูกโยงจนกลายเป็นวิถีแห่งความพอเพียง อดทน และกลมกลืนกับสิ่งแวดล้อมในแบบที่ยากจะหาได้จากเมืองใหญ่ในยุคปัจจุบัน





อภิปราย เรื่อง “กรณีศึกษาความสำเร็จในการขึ้น  
ทะเบียน GIAHS จากต่างประเทศและในประเทศไทย”  
โดย อาจารย์นรพนธ์ ธรรมวิเศษศรี,  
ดร.เชิดศักดิ์ เกื้อรักษ์

ในการสัมมนาครั้งนี้ ดร.เชิดศักดิ์ เกื้อรักษ์ ได้ให้ข้อมูลและกรณีศึกษาที่สำคัญเกี่ยวกับการขึ้นทะเบียนระบบเกษตรมรดกโลกทั้งในต่างประเทศและประเทศไทย โดยชี้ให้เห็นว่าปัจจุบันประเทศไทยมีระบบเกษตรเพียงแห่งเดียวที่ได้รับการขึ้นทะเบียนจากองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) ในโครงการ GIAHS คือ “การเลี้ยงควายปลักและระบบนิเวศในพื้นที่ชุ่มน้ำทะเลน้อย” ซึ่งถือเป็นตัวอย่างที่โดดเด่นของการอนุรักษ์วิถีเกษตรและระบบนิเวศที่สอดคล้องกับวิถีชุมชนท้องถิ่น



การเลี้ยงควายปลักและระบบนิเวศในพื้นที่ชุ่มน้ำทะเลน้อยในประเทศไทย

ที่มา: <https://www.flickr.com/photos/giahs/52473763816/in/album-72177720303385252/>

ดร.เชิดศักดิ์ ได้อธิบายถึง หลักเกณฑ์ 5 ด้านที่ใช้ในการพิจารณาขึ้นทะเบียนระบบ GIAHS โดยยกตัวอย่าง “การเลี้ยงควายปลักและระบบนิเวศในพื้นที่ชุ่มน้ำทะเลน้อย” ที่สอดคล้องกับหลักเกณฑ์ 5 ด้าน ดังนี้

1) ความโดดเด่นทางนิเวศวิทยาที่เน้นการรักษาสภาพแวดล้อมและความสมดุลของระบบนิเวศในพื้นที่ ซึ่งการเลี้ยงควายปลักแบบปล่อยในพื้นที่ชุ่มน้ำช่วยรักษาระบบนิเวศของบึงและป่าพรุควายจะกินวัชพืชและช่วยควบคุมความหนาแน่นของพืชน้ำ

2) ความสำคัญทางวัฒนธรรมและสังคม ที่สะท้อนวิถีชีวิต ประเพณี และภูมิปัญญาท้องถิ่น ชาวบ้านมีการเลี้ยงควายปลักเป็นมรดกที่สืบทอดต่อกันมากกว่า 250 ปี และมีพิธีกรรม ความเชื่อเกี่ยวกับควาย เช่น การบวชควาย การตั้งชื่อควายตามฤดูกาล รวมถึงการทอเสื่อกระจูด การจักสาน และการตกปลา ที่เป็นวัฒนธรรมที่เชื่อมโยงกับระบบเกษตรพื้นถิ่น

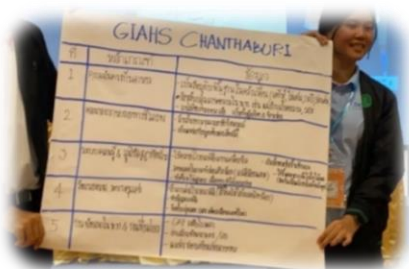
3) ความหลากหลายทางชีวภาพ ซึ่งหมายถึงความหลากหลายของพันธุ์พืชและสัตว์ในระบบเกษตร ซึ่งในพื้นที่ทะเลน้อยเป็นถิ่นอาศัยของนกน้ำกว่า 200 ชนิด รวมถึงกอพยพหยากร เช่น นกกابัว และยังเป็นแหล่งพันธุ์ข้าวพื้นบ้าน พืชสมุนไพร และพันธุ์ปลาน้ำจืดหลากหลายชนิด

4) การบริหารจัดการและความสามารถในการปรับตัว โดยชุมชนมีบทบาทในการดูแลและจัดการระบบอย่างมีประสิทธิภาพ โดยชุมชนมีระบบการจัดสรรพื้นที่เลี้ยงควายตามฤดูกาล เพื่อป้องกันการทับซ้อนของการใช้ที่ดิน รวมถึงการจัดตั้งกลุ่มเลี้ยงควาย วิสาหกิจชุมชน และการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์

5) ความยั่งยืนทางเศรษฐกิจและการพัฒนาอย่างยั่งยืนที่สร้างรายได้และส่งเสริมคุณภาพชีวิตของชุมชนโดยไม่ทำลายทรัพยากรธรรมชาติ ซึ่งพื้นที่ทะเลน้อยกลายเป็นพื้นที่รองรับนักท่องเที่ยวเชิงนิเวศที่มีกิจกรรมเชิงอนุรักษ์ เช่น นั่งเรือชมควายปลัก ทุ่งบัวแดง และนกน้ำ อีกทั้งมีการพัฒนาเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น ได้แก่ กระจูด อาหารพื้นบ้าน และงานจักสานต่าง ๆ ซึ่งกิจกรรมดังกล่าวช่วยส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนสร้างรายได้แก่ชุมชนในระยะยาว

นอกจากนี้ ยังมีการนำเสนอกรณีศึกษาจากต่างประเทศที่ประสบความสำเร็จในการขึ้นทะเบียน GIAHS ซึ่งสามารถเป็นแนวทางและต้นแบบสำหรับประเทศไทยในการพัฒนาระบบเกษตรอัตลักษณ์พื้นถิ่นอื่น ๆ เช่น ระบบเกลือทะเล ที่มีศักยภาพในการขึ้นทะเบียนในอนาคต การขึ้นทะเบียนระบบ GIAHS ไม่เพียงเป็นการรับรองคุณค่าของระบบเกษตรพื้นถิ่นเท่านั้น แต่ยังเป็นเครื่องมือสำคัญในการส่งเสริมการตลาดสินค้าเกษตรที่มีอัตลักษณ์เฉพาะตัว สร้างรายได้ให้ชุมชน รวมถึงส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงเกษตรและการอนุรักษ์วัฒนธรรมควบคู่ไปกับการรักษาระบบนิเวศอย่างยั่งยืน โดยสรุป การสัมมนาฯ ครั้งนี้ได้สร้างความเข้าใจและเปิดโอกาสให้เจ้าหน้าที่และผู้เกี่ยวข้องได้แลกเปลี่ยนความรู้เกี่ยวกับการขึ้นทะเบียน GIAHS ซึ่งเป็นกลไกสำคัญในการอนุรักษ์และพัฒนาสินค้าเกษตรพื้นถิ่นและระบบนิเวศในประเทศไทยให้ยั่งยืนต่อไป

แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ “เกณฑ์การพิจารณาการขึ้นทะเบียน GIAHS  
และคุณสมบัติของระบบการผลิตเกลือทะเลไทย”



อาจารย์รณพร ธรรมวิเศษศรี,  
ดร.เชิดศักดิ์ เกื้อรักษ์,  
ดร.จุฑามาศ ทะแกลัวพันธุ์,  
ผศ.แสนประเสริฐ ปานเนียม,  
อาจารย์จตุพร บุญประเสริฐ

แบ่งกลุ่มออกเป็น 7 กลุ่ม ตามพื้นที่ 7 จังหวัด นำเสนอจุดที่โดดเด่นความเชื่อมโยงที่ทำให้เกลือแต่ละจังหวัดมีความเป็นอัตลักษณ์ มีภูมิปัญญา สอดคล้องกับหลักเกณฑ์ของ FAO ครบทั้ง 5 ด้าน

**จังหวัดจันทบุรี**เป็นหนึ่งในพื้นที่ที่มีศักยภาพโดดเด่นในการพัฒนาและผลักดันให้ระบบการทำการเกลือทะเลเข้าสู่การขึ้นทะเบียนเป็นระบบมรดกทางการเกษตรที่สำคัญของโลก (Globally Important Agricultural Heritage Systems: GIAHS) โดยมีลักษณะสำคัญที่

1. ความมั่นคงทางอาหาร นาเกลือของจันทบุรีเป็นแหล่งผลิตเกลือทะเลที่เป็นวัตถุดิบพื้นฐานในการประกอบอาหารของครัวเรือนในพื้นที่ เช่น การแปรรูปเป็นเต้าหู้ ไข่เค็ม กะปิ ปลาเค็ม ฯลฯ สร้างความมั่นคงทางอาหารแก่ชุมชนโดยตรง นอกจากนี้ ยังเป็นแหล่งรายได้ให้แก่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรและวิสาหกิจชุมชนที่ทำหน้าที่เป็นทั้งผู้ผลิตและผู้จำหน่ายเกลือทะเลในท้องถิ่น

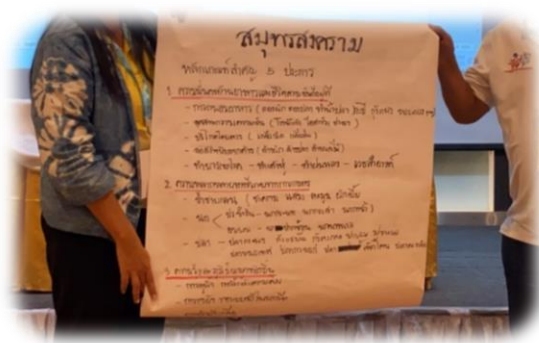
2. ความหลากหลายทางชีวภาพ พื้นที่นาเกลือในจันทบุรีตั้งอยู่ในบริเวณที่มีทรัพยากรธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ โดยเฉพาะพื้นที่ชายฝั่งที่มีระบบนิเวศซึ่งเป็นแหล่งที่อยู่อาศัยของสัตว์น้ำหลากหลายชนิด ส่งผลให้ระบบการผลิตเกลือในพื้นที่มีความกลมกลืนกับสิ่งแวดล้อมและยังคงรักษาความหลากหลายทางชีวภาพไว้ได้อย่างยั่งยืน

3. ระบบความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่น เกษตรกรผู้ทำนาเกลือยังคงอนุรักษ์ภูมิปัญญาดั้งเดิม เช่น การใช้คราดโกยเกลือแทนการใช้เครื่องจักร การปรับเทคนิคทำนาเกลือให้เหมาะกับสภาพภูมิอากาศโดยใช้เวลาทำเกลือในช่วงแดดจัด ("เกลือน้อยแดด") รวมถึงการออกแบบคันนาให้เตี้ยเพื่อช่วยเร่งการระเหยของน้ำเกลือ และการนำขี้แดดนาเกลือมาใช้เป็นวัสดุปรับปรุงดินในแปลงไม้ผล แสดงให้เห็นถึงความเชื่อมโยงระหว่างภูมิปัญญาท้องถิ่นและการจัดการทรัพยากรอย่างชาญฉลาด

4. วัฒนธรรมและระบบคุณค่า วิธีการทำนาเกลือในพื้นที่ยังคงรักษาวัฒนธรรมเฉพาะถิ่น เช่น ข้อห้ามการกางร่มในแปลงนาเกลือซึ่งเป็นกติกาทางสังคมของชุมชน การรวมกลุ่มในรูปแบบวิสาหกิจชุมชนเพื่อส่งเสริมการจัดการแบบมีส่วนร่วม และการจัดพิธีทำขวัญนาเกลือเพื่อแสดงความเคารพต่อธรรมชาติและบรรพบุรุษ แสดงถึงระบบคุณค่าที่ฝังรากลึกในวิถีชีวิตของชาวนาเกลือ

5. การพัฒนาพื้นที่และการเชื่อมโยง พื้นที่นาเกลือในจันทบุรีมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง เช่น การได้รับการรับรอง GAP ใบแรกของนาเกลือในประเทศไทย ซึ่งแสดงถึงการยกระดับคุณภาพการผลิต นอกจากนี้ยังมีการเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวเชิงเกษตร โดยเปิดพื้นที่ให้เป็นแหล่งเรียนรู้และท่องเที่ยวเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม และส่งเสริมเศรษฐกิจท้องถิ่น

**จุดเด่น :** เกลือน้อยแดด เนื่องด้วยสภาพภูมิประเทศ ภูมิอากาศ ส่งผลให้การผลิตเกลือทะเลมีความแตกต่างไปจากพื้นที่อื่น มีคุณสมบัติทางโครงสร้างเป็นเกลือผลึกเล็ก ไม่แข็งมาก

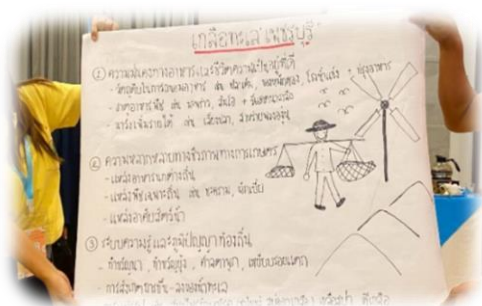


จังหวัดสมุทรสงคราม นำเสนอพื้นที่ที่มีความโดดเด่นด้านระบบการผลิตเกลือทะเลที่เชื่อมโยงกับวิถีชีวิต วัฒนธรรม และความหลากหลายทางธรรมชาติอย่างลึกซึ้ง สอดคล้องกับหลักเกณฑ์ของ GIAHS ดังนี้

1. ความมั่นคงทางอาหาร เกลือทะเลในพื้นที่ถูกใช้ในการถนอมอาหาร เช่น กะปิ กุ้งแห้ง หอยดอง น้ำปลา รวมถึงใช้บริโภคโดยตรง เช่น ล้างผัก ล้างปลา และมีบทบาทในอุตสาหกรรม เช่น โรงน้ำแข็ง ไอศกรีม เวชสำอาง ยารักษาโรค และผบนวล
2. ความหลากหลายทางชีวภาพ พื้นที่นาเกลือตั้งอยู่ใกล้ป่าชายเลนที่อุดมสมบูรณ์ มีพืชพรรณพื้นถิ่น เช่น ชะคราม แสม ตะบูน รวมถึงสัตว์น้ำและนกนานาชนิด ทั้งนกประจำถิ่นและนกอพยพ เช่น นกปากซ่อม และนกนางนวล อีกทั้งเป็นแหล่งอาศัยของปลากระพง กุ้งแชบ๊วย ปูแสม ปลาหมอบทะเล ฯลฯ
3. ภูมิปัญญาท้องถิ่น ชาวนาเกลือมีองค์ความรู้เฉพาะด้าน เช่น การวัดความเค็มของน้ำ การวางระบบน้ำ การดูแลและผันน้ำเข้านา รวมถึงการสร้างยุ้งเกลือเพื่อเก็บรักษาผลผลิต
4. วัฒนธรรมและระบบคุณค่า มีการประกอบพิธีกรรมเกี่ยวกับเกลือ เช่น ทำขวัญเกลือ ไหว้เจ้าที่ ไหว้ตรุษจีน และพิธีเปิดยุ้งเกลือ รวมถึงความเชื่อท้องถิ่น การรวมกลุ่มของชุมชนในรูปแบบสหกรณ์ วิสาหกิจ โรงเรียนนาเกลือ และการใช้แรงงานจากเรือนจำในกิจกรรมชุมชนเกลือ
5. การพัฒนาและการเชื่อมโยงพื้นที่ เกลือสมุทรสงครามได้รับการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) มีการจำหน่ายผ่านตลาดท้องถิ่นและช่องทางออนไลน์ พื้นที่ตั้งอยู่ใกล้เส้นทางท่องเที่ยวสายพระราม 2 และได้รับการสนับสนุนจากมูลนิธิชัยพัฒนา

**จุดเด่น :** เกลือสมุทรของจังหวัดสมุทรสงครามได้รับการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI)





จังหวัดเพชรบุรี ได้นำเสนอ ระบบการผลิตเกลือทะเลและภูมิปัญญาท้องถิ่น สอดคล้องกับหลักเกณฑ์ของ GIAHS ดังนี้

1. ความมั่นคงทางอาหารและชีวิตความเป็นอยู่ที่ดี ระบบนาเกลือเพชรบุรีเป็นแหล่งวัตถุดิบสำคัญในห่วงโซ่อาหาร เช่น การใช้เกลือในการถนอมอาหารพื้นบ้าน ได้แก่ ปลาเค็ม ของหมักดอง รวมถึงเป็นส่วนประกอบในกระบวนการผลิตของโรงงานแปรรูปและเครื่องปรุงอาหาร นอกจากนี้ ยังมีการใช้ “ชี้แดดนาเกลือ” เป็นธาตุอาหารที่สำคัญต่อพืชเศรษฐกิจของท้องถิ่น เช่น มะพร้าว และส้มโอ ชวนนาเกลือยังสามารถสร้างรายได้เสริมจากการเลี้ยงปลานางวัง และเพาะเลี้ยงสาหร่ายพวงองุ่นในบ่อเกลือที่ไม่ได้ใช้ในฤดูผลิต

2. ความหลากหลายทางชีวภาพทางการเกษตร พื้นที่นาเกลือทำหน้าที่เป็นแหล่งอาหารและแหล่งอาศัยของนกน้ำนานาชนิด ทั้งประจำถิ่นและอพยพ เช่น นกปากซ่อม พื้นที่ยังอุดมไปด้วยพืชเฉพาะถิ่น เช่น ชะคราม ผักเบี้ย ที่เติบโตตามแนวคันนาและพื้นที่ดินเค็ม รวมถึงสัตว์น้ำพื้นถิ่น เช่น กุ้งเคย ปูนา ที่มีความสัมพันธ์กับระบบนิเวศเกลือและวิถีชีวิตชาวบ้าน

3. ระบบความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่น ชุมชนเกลือมีการสืบทอดพิธีกรรมดั้งเดิม เช่น พิธีทำขวัญนา การเปิดยั้งเกลือ การตั้งศาลตาพุก และการเหยียบรอยแตกข้าวของพื้นนา ซึ่งสะท้อนถึงความเคารพต่อธรรมชาติและแรงงานมนุษย์ นอกจากนี้ยังมีการใช้ภูมิปัญญาดั้งเดิมในการคาดการณ์น้ำทะเลขึ้น-ลง เพื่อควบคุมการเปิด-ปิดน้ำในนาเกลือ และการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเกลือ เช่น ซาไบชูลู สบู่ดอกเกลือ เกลือสปา และดีเกลือสมุนไพร

4. วัฒนธรรม ระบบคุณค่า และองค์กรทางสังคม วิถีเกลือเป็นรากฐานของวัฒนธรรมชุมชนชายฝั่งในเพชรบุรี โดยยังคงรักษาความเชื่อและประเพณีดั้งเดิมผ่านการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น ความสามัคคีของชุมชนและความเข้มแข็งขององค์กรชุมชนถือเป็นหัวใจสำคัญของการดำรงระบบเกลือให้คงอยู่ได้อย่างยั่งยืน

5. การพัฒนาในพื้นที่และการเชื่อมโยงกับเศรษฐกิจโลก พื้นที่นาเกลือถูกพัฒนาให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและระบบนิเวศ ภายใต้แนวคิด “เส้นทางสายเกลือ” หรือ “Thailand Riviera” ที่ดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งในและต่างประเทศ อีกทั้งยังมีการยกระดับมาตรฐานสินค้าด้วยการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) สำหรับเกลือทะเลเพชรบุรี และการรับรองมาตรฐานการผลิต (GAP) เพื่อเพิ่มมูลค่าเชิงเศรษฐกิจให้กับทั้งชุมชน จังหวัด และประเทศในระดับสากล





จังหวัดสมุทรสาคร ได้นำเสนอ ระบบการผลิตเกลือทะเล และภูมิปัญญาท้องถิ่น สอดคล้องกับหลักเกณฑ์ของ GIAHS ดังนี้

1. ความมั่นคงทางอาหารและชีวิตความเป็นอยู่ที่ดี เกลือในจังหวัดสมุทรสาครมีบทบาททั้งในการถนอมอาหาร การบริโภคโดยตรง และการใช้ในความสะอาดพื้นบ้าน อีกทั้งยังมีแร่ธาตุที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ การผลิตเกลือเป็นอาชีพหลักที่สร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรในพื้นที่

2. ความหลากหลายทางชีวภาพทางการเกษตร นาเกลือเป็นพื้นที่เกษตรกรรมที่ผสมผสานกับระบบนิเวศ ทั้งในด้านการประมง ปศุสัตว์ และพืชทนเค็ม เช่น ชลูด ชะคราม และผักเป็ด อีกทั้งป้าชายเลนก่อนน่าน้ำทะเลเข้าสู่นาเกลือยังช่วยกรองขยะ ดูดซับสารพิษ และทำให้น้ำใสอย่างยั่งยืน

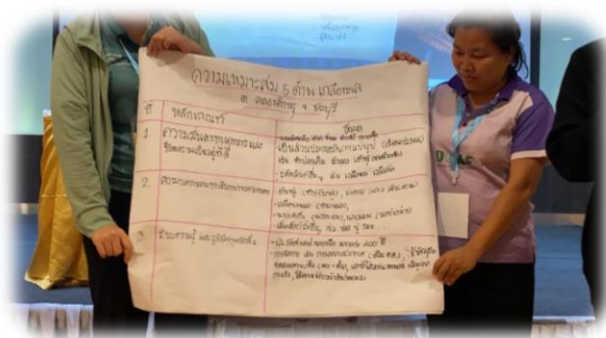
3. ระบบความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่น ภูมิปัญญาท้องถิ่นยังคงถ่ายทอดต่อกัน เช่น การวัดความเค็มของน้ำด้วยข้าวสุก การใช้คนลากกลิ้งเกลือ และการถีบระหัดวิดน้ำ นอกจากนี้ยังมีการใช้พลังงานทางเลือก เช่น กังหันลมและโซลาร์เซลล์ และการใช้เกลือห้ามเลือดในวิถีพื้นบ้าน

4. วัฒนธรรม ระบบคุณค่า และองค์กรทางสังคม มีพิธีกรรมประจำปีที่เกี่ยวข้องกับนาเกลือ เช่น พิธีแรกนาในเดือนตุลา และพิธีทำขวัญเกลือในเดือนมกราคม รวมถึงกิจกรรมรดน้ำผู้สูงอายุในวันสงกรานต์ ชุมชนยังมีการจดทะเบียนมรดกภูมิปัญญาวัฒนธรรมระดับจังหวัดเพื่อรักษารากเหง้าวิถีเกลือ

5. การพัฒนาในพื้นที่และการเชื่อมโยงกับเศรษฐกิจโลก การขนส่งเกลือด้วยเรือเกลือสะท้อนภูมิปัญญาการจัดการโลจิสติกส์พื้นถิ่น พร้อมทั้งมีการจัดแปรรูปนาเกลือเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม นอกจากนี้ยังมีการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรและเชื่อมโยงสู่เศรษฐกิจในระดับกว้าง

**จุดเด่น :** การอนุรักษ์พื้นที่นาเกลือ มีการเชื่อมโยงแหล่งท่องเที่ยว มีเส้นทางท่องเที่ยวเกี่ยวกับทางรถไฟ ระบบนิเวศมีนกอพยพมาตามฤดูกาล เมื่อสภาพอากาศเหมาะสมนกเหล่านั้นก็จะมาอาศัยและหากินบริเวณพื้นที่นาเกลือทะเล จนพัฒนามาเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่ดึงดูดนักท่องเที่ยวเข้ามาเยี่ยมชม





จังหวัดชลบุรี ได้นำเสนอ ระบบการผลิต  
เกลือทะเลและภูมิปัญญาท้องถิ่น  
สอดคล้องกับหลักเกณฑ์ของ GIAHS ดังนี้

1. ความมั่นคงทางอาหารและชีวิตความเป็นอยู่ ที่ดีผลิตเกลือทะเลหลากหลาย เช่น ดอกเกลือ น้ำเกลือ เม็ดเกลือ และซีแตดนาเกลือใช้ในอาหารหมักดอง เช่น ปลาเค็ม เต้าหู้ ผักดอง และแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์สปาสร้างรายได้ให้ชุมชนและเชื่อมโยงกับเศรษฐกิจฐานราก

2. ความหลากหลายทางชีวภาพทางการเกษตร มีพืชเฉพาะถิ่น เช่น ชลู่ ชะคราม เหงือกปลาหมอ ใช้บริโภคและแปรรูปเป็นแหล่งอาศัยของสัตว์น้ำพื้นถิ่น และนกทั้งประจำถิ่นและนอกอพยพ พื้นที่เกลือช่วยรักษาระบบนิเวศชายฝั่งและความสมดุลทางชีวภาพ

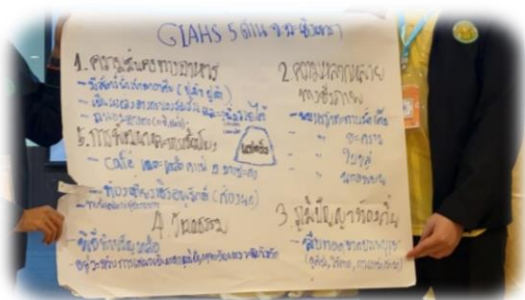
3. ระบบความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่น มีประวัติศาสตร์การทำนาเกลือกว่า 200 ปี ถ่ายทอดสืบต่อกันมาหลายรุ่นใช้ภูมิปัญญาทดสอบความเค็มด้วยข้าวสุก และดูการตกผลึกในน้ำ คราดดินด้วยเครื่องมือพื้นบ้าน และพยากรณ์อากาศด้วยประสบการณ์ท้องถิ่น

4. วัฒนธรรม ระบบคุณค่า และองค์กรทางสังคมจัดพิธีทำขวัญเกลือ แสดงความเคารพต่อธรรมชาติและวิถีการผลิต มีระบบความเชื่อและประเพณีที่ผูกพันกับการทำนาเกลือ สะท้อนความสามัคคีของชุมชนและการสืบสานวัฒนธรรมท้องถิ่น

5. การพัฒนาในพื้นที่และการเชื่อมโยงกับเศรษฐกิจโลก มีแหล่งท่องเที่ยวสร้างสรรค์ เช่น คาเฟ่เกลือ เชื่อมภูมิปัญญากับการท่องเที่ยว ส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนผ่านสินค้าและบริการที่มีอัตลักษณ์ เชื่อมโยงตลาดท้องถิ่นกับการพัฒนาในระดับจังหวัดและสากล

**จุดเด่น :** มีการพัฒนานาเกลือให้กลายเป็นแหล่งท่องเที่ยว โดยได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ และจะดำเนินการจัดงานเพื่อประชาสัมพันธ์ในช่วงเดือนพฤศจิกายน ภายใต้ธีมงาน ชื่อว่า “กั้งหันลม ชมดอกเกลือ พายเรือแคนู กินปูคลองตำหรุ”





จังหวัดฉะเชิงเทรา ได้นำเสนอ ระบบการผลิตเกลือทะเลและภูมิปัญญาท้องถิ่น สอดคล้องกับหลักเกณฑ์ของ GIAHS ดังนี้

1. ความมั่นคงทางอาหารและชีวิตความเป็นอยู่ที่ดี พื้นที่นาเกลือในจังหวัดฉะเชิงเทราเป็นแหล่งทรัพยากรอาหารของชุมชน ทั้งจากการจับสัตว์น้ำ เช่น ปูม้าและปูเค็ม และจากการผลิตเกลือเพื่อจำหน่ายสร้างรายได้เสริม นอกจากนี้ยังใช้ในการถนอมอาหารพื้นบ้าน เช่น กะปิและปลาร้า ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตประจำวัน

2. ความหลากหลายทางชีวภาพทางการเกษตร พื้นที่นาเกลือเป็นแหล่งของพืชทนเค็มเฉพาะถิ่น เช่น หญ้าตะกาน ชะคราม และใบขลุ่ย ซึ่งมีประโยชน์ด้านอาหารและสมุนไพร อีกทั้งยังเป็นถิ่นอาศัยของนกน้ำ ทั้งนกประจำถิ่นและนกอพยพ สะท้อนถึงความหลากหลายทางชีวภาพในระบบนิเวศชายฝั่ง

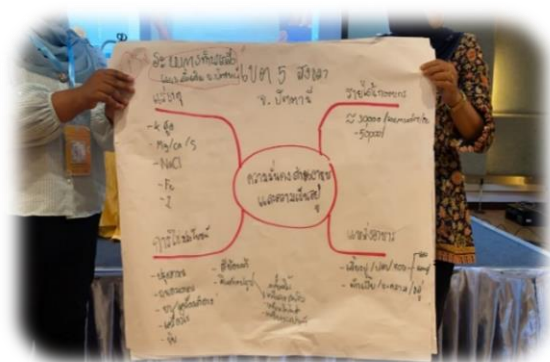
3. ระบบความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่น ชวนาเกลือสืบทอดภูมิปัญญาจากรุ่นสู่รุ่น เช่น การดูสีของน้ำเกลือเพื่อตรวจสอบระดับความเค็ม การใช้ “คราด” ทำการเกลี่ยดินที่แปลงนา และการบริหารจัดการน้ำเข้าออกในแปลงนา ซึ่งแสดงให้เห็นถึงความรู้เฉพาะถิ่นในการทำนาเกลือในพื้นที่

4. วัฒนธรรม ระบบคุณค่า และองค์การทางสังคม ชุมชนยังคงรักษา “พิธีทำขวัญเกลือ” ซึ่งสะท้อนความเคารพต่อธรรมชาติและสิ่งศักดิ์สิทธิ์ในวิถีการผลิตเกลือ โดยอยู่ระหว่างเสนอขึ้นทะเบียนเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมระดับจังหวัด แสดงให้เห็นถึงการให้คุณค่าแก่ความเชื่อและวัฒนธรรมท้องถิ่น

5. การพัฒนาในพื้นที่และการเชื่อมโยงกับเศรษฐกิจโลก พื้นที่นาเกลือถูกพัฒนาสู่การท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ เช่น คาเฟ่เกลือ “เดอะเกลือคาเฟ่” และกิจกรรมส่องนก เพื่อเสริมสร้างเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในชุมชน รวมถึงมีการจำหน่ายน้ำเกลือให้แก่ผู้ประกอบการเพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารและแปรรูป

**จุดเด่น :** จังหวัดฉะเชิงเทรา มีเกษตรกรรุ่นใหม่ (Young Smart Farmer) พร้อมสานต่ออาชีพการทำนาเกลือ และที่สำคัญพื้นที่ทำนาเกลือเป็นที่ดินกรรมสิทธิ์ของตัวเอง ทั้งนี้ความท้าทายของการทำนาเกลือ คือ พื้นที่ทำนาเกลือที่ล้อมรอบไปด้วยสังคมเขตอุตสาหกรรม ซึ่งจะต้องมีการวางแผนและการบริหารจัดการที่ดี





จังหวัดปัตตานี ได้นำเสนอ ระบบ  
การผลิตเกลือทะเลและภูมิปัญญาท้องถิ่น  
สอดคล้องกับหลักเกณฑ์ของ GIAHS  
ดังนี้

1. ความมั่นคงทางอาหารและชีวิตความเป็นอยู่ที่ดี นาเกลือในปัตตานีเป็นแหล่งรายได้และอาหารของเกษตรกร เช่น การเลี้ยงปู ปลา หอย และปลูกพืชทนเค็ม เกลือมีแร่ธาตุที่เป็นประโยชน์และยังนำไปใช้ในการปรุงอาหาร ถนอมอาหาร ยารักษาโรค ปูย สีย้อมผ้า และการแปรรูปเพิ่มมูลค่า
2. ความหลากหลายทางชีวภาพทางการเกษตร พื้นที่นาเกลือเป็นระบบนิเวศที่อุดมด้วยพืชหลากหลายชนิด เช่น แสม โกงกาง ชะคราม ถั่วทะเล และขลุ่ รวมทั้งสัตว์และแมลงต่าง ๆ เช่น นกกระเต็น นกเป็ดน้ำ ผีเสื้อ ตัวง และมียาชายเลนที่สมบูรณ์ ช่วยรักษาสมดุลของระบบนิเวศท้องถิ่น
3. ระบบความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่น ชุมชนสืบทอดภูมิปัญญาการทำนาเกลือ เช่น การทำพิธีแรกนาโดยยึดวันเกิดเจ้าของแปลง และการใช้ศาสนาในการประกอบพิธี ฮาญด์ ละหมาด มีนวัตกรรมร่วมสมัย เช่น ผ้ายางและรถบดเกลือ พร้อมเครื่องมือเฉพาะถิ่น เช่น อีลิ่ง ชีอระ และจีกิ
4. วัฒนธรรม ระบบคุณค่า และองค์กรทางสังคม การทำนาเกลือเชื่อมโยงกับชุมชนที่เข้มแข็งผ่านกลุ่มเกษตรกร เช่น วิสาหกิจชุมชน แปลงใหญ่เกลือ และสหกรณ์ มีความร่วมมือระหว่างหน่วยงานหลายภาคส่วน ทั้งมหาวิทยาลัย องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สาธารณสุข SME และกรมส่งเสริมการเกษตร
5. การพัฒนาในพื้นที่และการเชื่อมโยงกับเศรษฐกิจโลก ภูมิทัศน์นาเกลือ เช่น นาวัง นาทาก นาเชื้อ มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว พัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงนิเวศ เช่น สะพานไม้บานา บาราโหม บาซาร์ และ Amazing บางปู พร้อมเชื่อมโยงมรดกวัฒนธรรม เช่น สุสานเจ้าแม่ลิ้มกอเหนี่ยว และมัสยิดโบราณในพื้นที่

**จุดเด่น :** กระบวนการผลิตเกลือทุกขั้นตอนมีอัตลักษณ์ รักษาความโบราณตามภูมิปัญญา



**สรุปการนำเสนอ** ระบบการผลิตเกลือทะเลใน 7 จังหวัด โดยวิเคราะห์ตามหลักเกณฑ์ 5 ด้านขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) ได้แก่ ความมั่นคงทางอาหาร ความหลากหลายทางชีวภาพ ภูมิปัญญาท้องถิ่น วัฒนธรรมและองค์กรทางสังคม และการเชื่อมโยงกับเศรษฐกิจโลก ดังนี้

1. ความมั่นคงทางอาหารและชีวิตความเป็นอยู่ที่ดี พื้นที่นาเกลือทั้ง 7 จังหวัดมีบทบาทในการส่งเสริมความมั่นคงทางอาหารของชุมชนท้องถิ่น ผ่านการผลิตเกลือซึ่งใช้เป็นวัตถุดิบในการถนอมอาหาร เช่น ปลาเค็ม กะปิ เต้าหู้ และผักดอง รวมถึงเป็นส่วนประกอบในยา เครื่องใช้ และการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์สุขภาพ เกลือยังเป็นแหล่งแร่ธาตุสำคัญต่อร่างกาย ช่วยเพิ่มรายได้ให้เกษตรกร อีกทั้งพื้นที่นาเกลือยังถูกใช้ร่วมกับกิจกรรมเกษตรผสมผสาน เช่น การเลี้ยงปลา ปู หอย หรือปลูกพืชทนเค็ม ซึ่งช่วยลดความเสี่ยงทางเศรษฐกิจและส่งเสริมวิถีชีวิตที่ยั่งยืน

2. ความหลากหลายทางชีวภาพทางการเกษตร นาเกลือชายฝั่งเป็นแหล่งระบบนิเวศที่มีความหลากหลายสูง ทั้งในด้านพืชทนเค็ม เช่น ชะคราม ชลู่ ผักเบี้ย และถั่วทะเล และสัตว์น้ำพื้นถิ่น ตลอดจนนกประจำถิ่นและนกอพยพ เช่น นกกระเต็น นกปากห่าง และนกปากซ่อม พื้นที่เหล่านี้ยังมีป่าชายเลน ป่าริมคลอง และทุ่งพืชน้ำเค็มที่ทำหน้าที่กรองมลพิษ ดูดซับสารพิษ และอนุรักษ์ความสมดุลของระบบนิเวศชายฝั่งได้

3. ระบบความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่น ชุมชนในแต่ละจังหวัดมีการสืบทอดองค์ความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เฉพาะเจาะจงกับระบบนาเกลือ เช่น การพยากรณ์น้ำทะเลด้วยประสบการณ์ การวัดความเค็มของน้ำด้วยข้าวสุก การจัดการน้ำเข้าสู่นาโดยใช้คาน และการเตรียมนาด้วยคราดไม้ หรือเครื่องมือเฉพาะถิ่น เช่น อีลิ่ง จีกิ หรือ ฆือระ นอกจากนี้ยังมีการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ เช่น การใช้ผ้ายาง รถบดเกลือ และระบบโซลาร์เซลล์ ร่วมกับภูมิปัญญาดั้งเดิมเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต

4. วัฒนธรรม ระบบคุณค่า และองค์กรทางสังคม การผลิตเกลือในแต่ละพื้นที่มีความสัมพันธ์กับวัฒนธรรมและความเชื่อที่หลากหลาย เช่น พิธีทำขวัญเกลือ พิธีแรกนา และพิธีรำลึกถึงพระมหากษัตริย์ของรัชกาลที่ 5 ชุมชนยังมีการรวมกลุ่มเป็นวิสาหกิจชุมชนแปลงใหญ่เกลือทะเล และสหกรณ์ เพื่อบริหารจัดการร่วมกันอย่างมีประสิทธิภาพ ความร่วมมือกับภาครัฐ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น มหาวิทยาลัย และเครือข่ายต่าง ๆ สะท้อนถึงความเข้มแข็งทางสังคมที่เป็นรากฐานสำคัญของความยั่งยืน

5. การพัฒนาในพื้นที่และการเชื่อมโยงกับเศรษฐกิจโลก พื้นที่นาเกลือถูกพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงนิเวศและวัฒนธรรม เช่น คาเฟ่เกลือ เส้นทางสายเกลือ สะพานไม้บานา และตลาดชุมชนเชิงสร้างสรรค์ หลายพื้นที่มีการแปรรูปผลิตภัณฑ์และขนส่งสินค้าเกลือผ่านระบบดั้งเดิม เช่น เรือเกลือ ทั้งยังมีการส่งเสริมคุณภาพผ่านมาตรฐาน GI และ GAP เพื่อยกระดับสู่ตลาดระดับประเทศและนานาชาติ ความเชื่อมโยงระหว่างระบบนาเกลือกับเศรษฐกิจสร้างสรรค์ถือเป็นจุดแข็งสำคัญในการขับเคลื่อนการขึ้นทะเบียน GIAHS

กิจกรรมวันที่ 25 มิถุนายน 2568 แบ่งกลุ่มปฏิบัติการวางแผนดำเนินงานเพื่อจัดทำ Proposal GIAHS เกลือทะเลไทย



แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติปฏิบัติการวางแผน  
ดำเนินงานเพื่อจัดทำ Proposal GIAHS  
เกลือทะเลไทย  
อาจารย์นรพนธ์ ธรรมวิเศษศรี,  
ดร.เชิดศักดิ์ เกื้อรักษ์,  
ดร.จุฑามาศ ทะแกลัวพันธุ์

จากการสัมมนาเชิงปฏิบัติการในครั้งนี้ผู้เข้าร่วมสัมมนาฯ ได้วิเคราะห์บริบทที่เกี่ยวข้องในพื้นที่ เพื่อนำมาวางแผนการดำเนินงาน จัดทำ Proposal GIAHS เกลือทะเลไทย

## รูปแบบการมีส่วนร่วม

### 1. การมีส่วนร่วมของชุมชน

1.1 การสร้างความเข้าใจและความตระหนัก เป็นสิ่งสำคัญที่สุดคือการทำให้คนในชุมชนเข้าใจถึงคุณค่า ความสำคัญ และประโยชน์ของการขึ้นทะเบียน GIAHS รวมถึงบทบาทของชุมชน ประชาชนในการอนุรักษ์นาเกลือ ซึ่งจะได้ผ่านการจัดเวทีประชาคมเพื่อรวบรวมข้อมูลและความคิดเห็นจากทุกภาคส่วน

1.2 การสร้างคณะกรรมการท้องถิ่น เพื่อเป็นกลไกสำคัญในการขับเคลื่อนและประสานงานภายในชุมชน ทำให้เกิดการมีส่วนร่วมอย่างเป็นระบบและต่อเนื่องทั้งในการให้ข้อมูล องค์ความรู้ และการร่วมกิจกรรมต่างๆ

### 2. การสืบทอดและถ่ายทอดองค์ความรู้

2.1 ศูนย์เรียนรู้/แหล่งสาธิต การใช้พื้นที่นาเกลือเป็นแหล่งเรียนรู้และสาธิตจริง เพื่อให้คนรุ่นใหม่ เยาวชน และผู้สนใจได้เข้ามาสัมผัสและเรียนรู้ ภูมิปัญญา การทำนาเกลือ

2.2 ปราชญ์ชาวบ้าน มีบทบาทสำคัญในการเป็นผู้นำและผู้ถ่ายทอดองค์ความรู้จากรุ่นสู่รุ่น ทำให้เกิดการสืบทอดอาชีพและวัฒนธรรมการทำนาเกลืออย่างยั่งยืน

2.3 กิจกรรมทายาทนาเกลือ ส่งเสริมให้คนรุ่นใหม่เห็นคุณค่าและศักยภาพในอาชีพนี้ เพื่อให้เกิดการสืบสานอย่างต่อเนื่อง

### 3. การพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนและการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม

3.1 กลุ่มอาชีพนาเกลือ การรวมกลุ่มกันเพื่อสร้างความเข้มแข็ง พัฒนาผลิตภัณฑ์จากนาเกลือ และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิต ซึ่งเป็นการเชื่อมโยงการอนุรักษ์เข้ากับการสร้างรายได้อย่างเป็นรูปธรรม

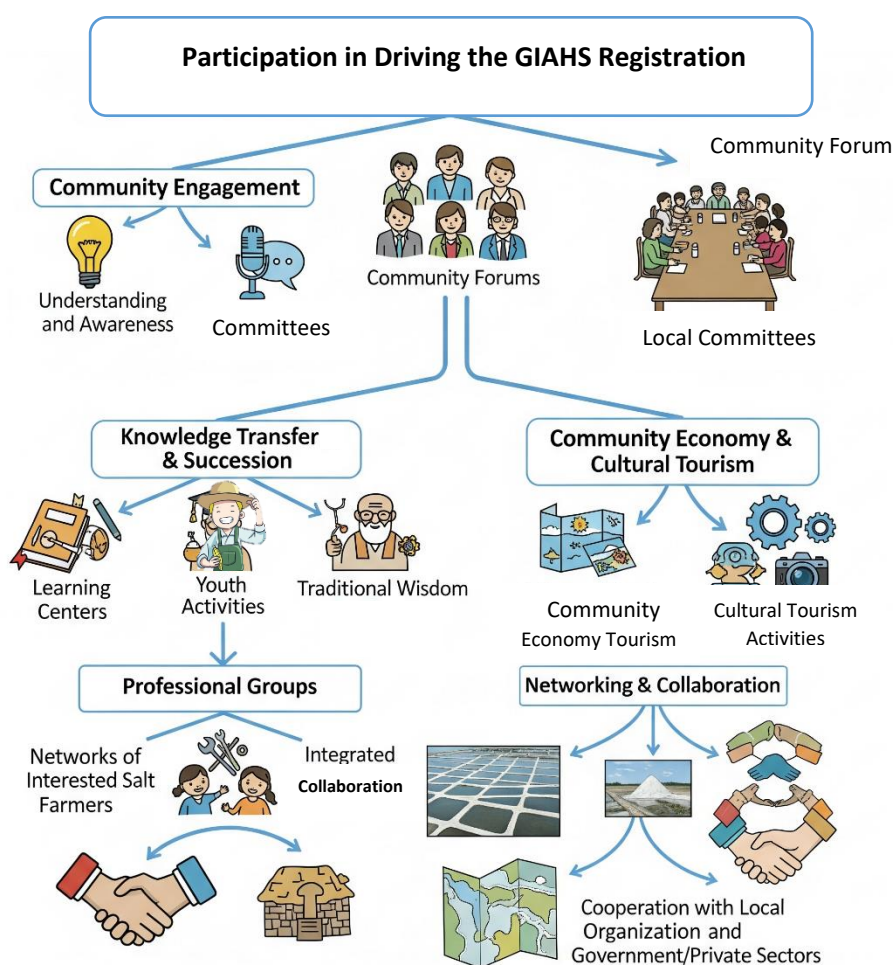
3.2 กิจกรรมท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม การเปิดพื้นที่นาเกลือให้เป็นแหล่งท่องเที่ยว ให้ผู้คนได้เรียนรู้ วิถีชีวิต การทำนาเกลือ สัมผัสประสบการณ์จริง และเข้าร่วมกิจกรรมต่างๆ เช่น เทศกาลนาเกลือประจำปี ซึ่งจะช่วยสร้างรายได้เสริมให้กับชุมชนและเผยแพร่วัฒนธรรมนาเกลือให้เป็นที่รู้จักในวงกว้าง

3.3 บูรณาการความร่วมมือ ประสานงานกับภาคีเครือข่ายด้านการท่องเที่ยวและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อส่งเสริมและพัฒนากิจกรรมท่องเที่ยวให้ยั่งยืน

#### 4. การสร้างเครือข่ายและความร่วมมือ

4.1 เครือข่ายผู้สนใจอาชีพนาเกลือ การสร้างความเชื่อมโยงระหว่างผู้ทำนาเกลือและผู้ที่เกี่ยวข้อง เพื่อแลกเปลี่ยนความรู้และสนับสนุนซึ่งกันและกัน

4.2 ความร่วมมือกับองค์กรท้องถิ่นและหน่วยงานภาครัฐ/เอกชน การทำงานร่วมกันอย่างใกล้ชิดระหว่างชุมชนกับหน่วยงานภายนอก เพื่อวางแผน พัฒนา และสนับสนุนการดำเนินงานในระยะยาว รวมถึงการรวบรวมข้อมูลและจัดเตรียมเอกสารที่จำเป็นสำหรับการเสนอขึ้นทะเบียน



### เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่สามารถนำมาประยุกต์ในระบบการผลิตเกลือทะเลไทย

1. นวัตกรรมเครื่องดูดเกลือ และการใช้รถบรรทุกในกระบวนการเก็บเกี่ยว ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิตนอกจากนี้ ยังมีการพัฒนาแบรนด์เกลือจากพื้นที่ท่าใหม่ โดยยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่ยอมรับในตลาด ทั้งในเชิงคุณภาพและภาพลักษณ์สินค้า

2. การใช้แผ่นผ้าพลาสติกในการทำนาเกลือ การประดิษฐ์เครื่องดูดเกลือโดยเกษตรกรในท้องถิ่น การยกระดับคุณภาพเกลือให้ได้มาตรฐาน ตลอดจนการสร้างแบรนด์สินค้าจากเกลือทะเล ซึ่งช่วยเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์และขยายช่องทางการตลาด

3. การใช้แผ่นผ้าพลาสติกในแปลงนา การสร้างเครื่องดูดเกลือโดยเกษตรกรท้องถิ่น ตลอดจนการพัฒนาตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์เกลือทะเลทั้งนี้ ยังมีการจัดกิจกรรมเชิงสร้างสรรค์ เช่น การปั่นจักรยาน เทศกาลดนตรี และเทศกาลนาเกลือ เพื่อสร้างการรับรู้ต่อสินค้าชุมชนในเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์

4. ชุมชนมีการพัฒนาแนวทางการควบคุมน้ำโดยใช้ระบบธรรมชาติ ร่วมกับการส่งเสริมเทคโนโลยีการกรองสารพิษจากทะเลที่ไม่กระทบต่อระบบนิเวศโดยรอบนอกจากนี้ ยังมีการผสมผสานระหว่างเทคนิคภูมิปัญญาท้องถิ่นกับนวัตกรรมสมัยใหม่ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต ลดต้นทุน

5. มีการใช้พื้นที่นาเกลือในการพัฒนา นวัตกรรมด้านเศรษฐกิจสร้างสรรค์ โดยเฉพาะการเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวเชิงวิถีชีวิต อาทิ การพัฒนาสินค้าชุมชน เช่น กะปิ และการออกแบบเส้นทางการเรียนรู้เชิงประสบการณ์ กิจกรรมเหล่านี้เป็นส่วนสำคัญที่ช่วยยกระดับภาพลักษณ์และคุณค่าของเกลือทะเลไทยในมิติที่หลากหลาย ทั้งด้านวัฒนธรรม การศึกษา และเศรษฐกิจ

6. การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมมีการจัดตั้งโรงอบพลังงานแสงอาทิตย์ และพัฒนาระบบการแปรรูปเกลือโดยใช้พลังงานสะอาด เพื่อลดต้นทุนการผลิต พร้อมทั้งส่งเสริมการเรียนรู้เทคโนโลยีใหม่ในระดับชุมชนเพื่อยกระดับคุณภาพสินค้า

7. การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรม ส่งเสริมการใช้กังหันลมในการวิดน้ำเพื่อประหยัดพลังงาน ลดต้นทุน และลดการพึ่งพาเชื้อเพลิง มีการพัฒนาเครื่องมือขนาดเล็กที่เหมาะสมกับพื้นที่ขนาดจำกัด และสนับสนุนเทคโนโลยีพื้นฐานเพื่อเพิ่มศักยภาพในการผลิตของชุมชน

## องค์ความรู้ ภูมิปัญญา ประเพณี สิ่งมีชีวิตและระบบนิเวศที่ควรอนุรักษ์

ตารางที่ 1 องค์ความรู้ ภูมิปัญญา ประเพณี สิ่งมีชีวิตและระบบนิเวศที่ควรอนุรักษ์

| จังหวัด  | องค์ความรู้และภูมิปัญญา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ประเพณี                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | สิ่งมีชีวิตและระบบนิเวศ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| จันทบุรี | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. เทคนิคการผลิต "เกลือ น้อยแดด" ในช่วงฤดูฝนซึ่งฝนตกชุกซึ่งเป็นการปรับตัวเชิงภูมิปัญญาเพื่อรักษาคุณภาพของเกลือ</li> <li>2. การควบคุมช่วงเวลาเก็บเกี่ยวเพื่อให้ได้เกลือคุณภาพสูง อิงตามลักษณะสภาพภูมิอากาศและฤดูกาล</li> <li>3. ความเข้าใจเรื่องโครงสร้างโมเลกุลของ "เกลือกรอบ" ซึ่งเป็นลักษณะเฉพาะที่ผู้ผลิตใช้ในการตัดสินใจเรื่องกระบวนการผลิต</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. “พิธีทำขวัญเกลือ” ซึ่งจัดขึ้นในช่วงเดือนธันวาคมของทุกปี เพื่อแสดงความเคารพต่อสิ่งศักดิ์สิทธิ์ในพื้นที่ก่อนเริ่มฤดูกาลผลิตเกลือใหม่ ลักษณะเด่นของพิธีนี้ คือไม่มีสไยดีพิธีกรรมถาวร เนื่องจากต้องปรับตามสภาพภูมิอากาศ ซึ่งถือเป็นการสืบสานความเชื่อเรื่องฤกษ์งามยามดีร่วมกับวัฒนธรรมท้องถิ่น</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. สิ่งมีชีวิตและระบบนิเวศรอบพื้นที่นาเกลือ โดยเฉพาะบริเวณแม่น้ำท่าใหม่ที่มีบทบาทสำคัญในการหล่อเลี้ยงทั้งสิ่งแวดล้อมและเศรษฐกิจชุมชนพื้นที่ป่าชายเลนซึ่งเป็นแหล่งอาศัยของนกและสัตว์ทะเลหลายชนิด สามารถพบเหยี่ยวอพยพพลัดถิ่น ปูแสมเป็นประจำ ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงความอุดมสมบูรณ์ของระบบนิเวศสัตว์ทะเลพื้นถิ่น</li> <li>2. การจัดการน้ำให้มีคุณภาพเหมาะสมต่อการผลิตเกลือเป็นองค์ประกอบสำคัญในการรักษาสมดุลของสิ่งแวดล้อม</li> <li>3. การอนุรักษ์และส่งเสริมการผลิตเกลือในพื้นที่ป่าชายเลนซึ่งเป็นการประสานระหว่างการทำเกลือกับการดูแลระบบนิเวศ</li> </ol> |

ตารางที่ 1 (ต่อ)

| จังหวัด  | องค์ความรู้และภูมิปัญญา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ประเพณี                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | สิ่งมีชีวิตและระบบนิเวศ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชลบุรี   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. การใช้ “กังหันลม” ในการวิดน้ำเข้านาเกลือตั้งแต่อดีต</li> <li>2. การใช้เครื่องบดและเครื่องโม่แบบดั้งเดิมตลอดจนวิธีการทำเกลือทะเลแบบพื้นบ้านที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น</li> <li>3. การจัดเก็บอุปกรณ์ดั้งเดิมไว้ในศูนย์เรียนรู้ และมีการจัดทำคู่มือทำนาเกลือทะเลท้องถิ่น เพื่อใช้ในการถ่ายทอดความรู้ให้แก่คนรุ่นใหม่และประชาชนที่สนใจ</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. “พิธีทำขวัญเกลือ” ในฤดูเก็บเกี่ยวแรก</li> <li>2. การไหว้ศาลศักดิ์สิทธิ์ประจำพื้นที่ เช่น “ศาลพ่อลาด” ซึ่งเป็นพิธีกรรมที่สะท้อนความเคารพธรรมชาติและการขอพรเพื่อให้ผลผลิตดี</li> <li>3. “ประเพณีกองข้าวหลังฤดูเก็บเกี่ยว” ที่แสดงออกถึงความสามัคคีของชุมชน และเป็นการสืบทอดพิธีกรรมท้องถิ่นร่วมกับวัฒนธรรมท้องถิ่น</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. พื้นที่นาเกลือทะเลมีระบบนิเวศที่ยังคงความสมบูรณ์ เป็นแหล่งอาศัยของสัตว์น้ำและนกหลากหลายชนิด เช่น นกปากซ่อม นกกระทง และสัตว์น้ำพื้นถิ่น เป็นต้น</li> <li>2. พืชน้ำและพืชทนเค็มที่มีบทบาททางนิเวศ ได้แก่ ใบชะคราม ใบตะบูน ต้นรำแพง และสาหร่ายทะเล รวมถึงต้นไม้ชายฝั่งต่าง ๆ</li> <li>3. การนำไปไม้ท้องถิ่นมาใช้อย้อมผ้า</li> </ol> |
| เพชรบุรี | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. เทคนิค “การปล้นน้ำเข้านาเกลือ” เป็นการจัดการระบบน้ำเพื่อควบคุมคุณภาพของผลผลิต ซึ่งต้องอาศัยประสบการณ์และความชำนาญของเกษตรกรในระบบนาเกลือทะเล</li> </ol>                                                                                                                                                                                    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. “พิธีทำขวัญเกลือ” ถือเป็นประเพณีสำคัญในวิถีชีวิตของชาวนาเกลือ เป็นการแสดงออกถึงความศรัทธาต่อธรรมชาติและสิ่งศักดิ์สิทธิ์</li> <li>2. การเคารพศาลประจำพื้นที่ เช่น “ศาลตพู่” ซึ่งเป็นจุดศูนย์รวมทางจิตใจของชุมชน พิธีกรรมเหล่านี้มักจัดขึ้นในช่วงเปลี่ยนฤดูกาลผลิต เพื่อขอพรให้ผลผลิตสมบูรณ์และอาชีพมีความมั่นคง</li> </ol>   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. พื้นที่นาเกลือมีความเชื่อมโยงอย่างแน่นแฟ้นกับระบบนิเวศชายฝั่ง โดยเฉพาะพื้นที่ป่าแสม ซึ่งทำหน้าที่เป็นแนวกันชนธรรมชาติ และเป็นระบบนิเวศสำคัญที่เกื้อหนุนการผลิตเกลืออย่างยั่งยืน</li> <li>2. การเลี้ยงสาหร่ายพวงองุ่นในพื้นที่ป่าแสม ซึ่งมีบทบาททั้งทางเศรษฐกิจและระบบนิเวศ</li> </ol>                                            |

ตารางที่ 1 (ต่อ)

| จังหวัด     | องค์ความรู้และภูมิปัญญา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | ประเพณี                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | สิ่งมีชีวิตและระบบนิเวศ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 3. พบสิ่งมีชีวิตที่หลากหลายในแหล่งน้ำเค็มและป่าโกงกาง เช่น สัตว์น้ำท้องถิ่นและพันธุ์พืชที่ปรับตัวได้ดีในสภาพแวดล้อมเค็ม                                                                                                                                                                                                                                                               |
| สมุทรสงคราม | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. การทำนาเกลือในพื้นที่มีการพัฒนาระบบ “นาสั้น” ซึ่งเป็นการบริหารจัดการแปลงนาแบบแบ่งกระทรงน้ำ โดยใช้ระดับความลาดเอียงของพื้นที่เพื่อควบคุมการไหลของน้ำอย่างเป็นระบบ ซึ่งมีจุดเด่น คือ การใช้พลังงานแสงอาทิตย์ในการกรองน้ำ</li> <li>2. การสังเกตสาหร่ายทะเลเพื่อประเมินระดับความเค็มของน้ำก่อนนำน้ำเข้าสู่แปลงผลิต</li> <li>3. การเปรียบเทียบคุณภาพของน้ำเกลือกับพื้นที่อื่น เช่น จังหวัดสมุทรสาคร เพื่อใช้ในการวางแผนการผลิตและปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. “พิธีทำขวัญนาเกลือ” ในพื้นที่มีลักษณะเฉพาะไม่ยึดฤกษ์หรือเวลาที่แน่นอน โดยส่วนใหญ่จะจัดขึ้นในช่วงเทศกาลตรุษจีน พร้อมกับการเปิดยิงเก็บเกลือ และจัดเตรียมของเซ่นไหว้ ถือเป็นพิธีกรรมเพื่อความราบรื่นในการประกอบอาชีพ และแสดงความเคารพต่อสิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่ปกปักษ์รักษาพื้นที่</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. พื้นที่นาเกลือเชื่อมโยงกับระบบนิเวศชายฝั่งอย่างชัดเจน โดยเฉพาะน้ำทะเลที่ไหลผ่านป่าชายเลนและลำคลอง ทำให้มีความหลากหลายทางชีวภาพสูง ทั้งปลาตีน ปูแสม ปูทะเล และนกนานาชนิด เช่น นกกระยาง และกาน้ำ</li> <li>2. การเลี้ยงสัตว์น้ำในวังขังน้ำเพื่อเพิ่มรายได้แก่ชุมชน</li> <li>3. การปลูกป่าชายเลนเพื่อช่วยกรองมลพิษจากแหล่งอุตสาหกรรม</li> </ol> |

ตารางที่ 1 (ต่อ)

| จังหวัด    | องค์ความรู้และภูมิปัญญา                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ประเพณี                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | สิ่งมีชีวิตและระบบนิเวศ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| สมุทรสาคร  | 1. “การต่อเรือเกลือ” ซึ่งเป็นภูมิปัญญาที่พบเฉพาะในพื้นที่นี้ ใช้ในการขนส่งเกลือผ่านคลองสายต่าง ๆ และสะท้อนความผูกพันของชุมชนกับวิถีชีวิตริมน้ำ                                                                                                                                                                      | 1. ประเพณี “แห่เรือเกลือ” ซึ่งถือเป็นกิจกรรมเฉพาะถิ่นที่มีความโดดเด่นทั้งในเชิงวัฒนธรรมและศรัทธา ชุมชนจะมีการจัดพิธีกรรมเพื่อเริ่มต้นฤดูกาลผลิตเกลือ โดยมีความเชื่อเชื่อมโยงกับธรรมชาติและศาสนาจุดเด่นของพื้นที่อีกประการหนึ่งคือ การใช้ “เส้นทางรถไฟผ่านนาเกลือ” เป็นจุดดึงดูดด้านการท่องเที่ยว และเป็นองค์ประกอบที่สะท้อนถึงการอยู่ร่วมกันของวิถีดั้งเดิมและการท่องเที่ยวเชิงเกษตร | 1. พื้นที่นาเกลือมีความอุดมสมบูรณ์ทางระบบนิเวศ โดยเฉพาะบริเวณป่าชายเลนและลำคลอง ซึ่งยังคงสภาพธรรมชาติอย่างสมบูรณ์พบพันธุ์นกอพยพ เช่น บริเวณสะพานแดง และสัตว์น้ำท้องถิ่นหลายชนิดที่ใช้ระบบน้ำเค็มในการดำรงชีวิต ระบบนิเวศเหล่านี้ไม่เพียงแต่เกื้อหนุนต่อการผลิตเกลือ แต่ยังมีบทบาทในการรักษาสมดุลทางธรรมชาติและคุณภาพชีวิตของชุมชนโดยรอบ |
| ฉะเชิงเทรา | 1. ชุมชนทำนาเกลือในจังหวัดฉะเชิงเทรา มีการสืบทอดภูมิปัญญาด้านการประดิษฐ์อุปกรณ์จากไม้ซึ่งมีคุณสมบัติต้านทานการกัดกร่อนของเกลือได้ดี<br>2. ทักษะเชิงช่างในการสร้างเครื่องมือพื้นถิ่นที่เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมการผลิต ซึ่งองค์ความรู้ได้ถูกถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น โดยการใช้วัสดุจากท้องถิ่นอย่างมีประสิทธิภาพ และสามารถ | 1. การไหว้ศาล “ตากูย” และ “ยายกาด” เพื่อขอพรให้ได้ผลผลิตดี ถือเป็นพิธีกรรมที่สะท้อนความเคารพธรรมชาติ ความเชื่อท้องถิ่น และจิตวิญญาณของชุมชน                                                                                                                                                                                                                                          | 1. ระบบนิเวศรอบพื้นที่นาเกลือ พื้นที่นาเกลือเชื่อมโยงกับป่าชายเลนที่มีบทบาทในการกรองสิ่งสกปรกจากทะเล และรักษาระดับความเค็มของน้ำ พื้นที่ยังคงความหลากหลายของพืชชายฝั่งและสัตว์น้ำท้องถิ่น ซึ่งมีความสำคัญต่อระบบนิเวศเกื้อหนุนอาชีพทำนาเกลือ                                                                                            |

ตารางที่ 1 (ต่อ)

| จังหวัด | องค์ความรู้และภูมิปัญญา                                                                                        | ประเพณี                                                                                                                                                                                                       | สิ่งมีชีวิตและระบบนิเวศ                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | ประยุกต์เทคนิคพื้นบ้านให้เข้ากับบริบทปัจจุบันอย่างกลมกลืน                                                      |                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| ปัตตานี | 1. การทำนาเกลือในจังหวัดปัตตานีเน้นการใช้แรงงานคน โดยอาศัยพื้นที่ขนาดเล็กในการผลิต และมีการปันคันนาแบบดั้งเดิม | 1. พิธี “แลกเกลือ” ก่อนเริ่มจำหน่ายให้ผู้อื่น รวมถึงธรรมเนียมการให้เกลือฟรี เพื่อเสริมความสัมพันธ์ในชุมชน ความเชื่อเกี่ยวกับการขนส่งและการแบ่งปันเป็นรากฐานที่สะท้อนถึงความเอื้อเฟื้อในวิถีชีวิตของชาวนาเกลือ | 1. ระบบนิเวศรอบพื้นที่นาเกลือในปัตตานีมีลักษณะเฉพาะ โดยเฉพาะเกลือที่ใช้เป็นวัตถุดิบในอาหารพื้นเมือง เช่น ปลาเกลือและน้ำบูดู เกลือจากพื้นที่นี้ยังมีบทบาทในอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลระดับภูมิภาค การใช้ทรัพยากรธรรมชาติในท้องถิ่นมีความสอดคล้องกับวัฒนธรรมอาหารและความเชื่อมั่นของผู้บริโภค |

ตารางที่ 2 ปัญหา แนวทางดำเนินการแก้ไขการผลิตเกลือทะเลไทย และหน่วยงานภาคีที่เกี่ยวข้อง

| จังหวัด  | ปัญหา                                                                                                                                                                                                                       | แนวทางดำเนินการแก้ไข                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | หน่วยงานภาคีที่เกี่ยวข้อง                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| จันทบุรี | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. เกษตรกรขาดการรวมกลุ่ม</li> <li>2. เกษตรกรขาดความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานด้านความปลอดภัยของอาหาร</li> <li>3. ขาดทายาทสืบทอดอาชีพการทำนาเกลือ</li> </ol>                                 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ส่งเสริมการรวมกลุ่มให้กับเกษตรกร โดยจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชน หรือสหกรณ์การเกษตร เพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็ง</li> <li>2. สร้างการรับรู้ให้กับเกษตรกรตระหนักถึงคุณภาพความปลอดภัยสำหรับเกลือบริโภค รวมถึงความสำคัญของมาตรฐานสินค้าเกษตรกร</li> <li>3. สร้างแรงจูงใจแก่เยาวชน พร้อมทั้งส่งเสริมนวัตกรรมและเทคโนโลยีการผลิต</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- กรมส่งเสริมการเกษตร</li> <li>- อุตสาหกรรมจังหวัดจันทบุรี</li> <li>- สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจันทบุรี</li> <li>- ประมงจังหวัดจันทบุรี</li> <li>- เทศบาลตำบลท่าใหม่</li> <li>- มหาวิทยาลัยบูรพา วิทยาเขตจันทบุรี</li> <li>- สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)</li> </ul> |
| ชลบุรี   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ระบบส่งน้ำทะเลต้นเขิน</li> <li>2. ต้นทุนการผลิตสูง (แรงงาน/ค่าเช่าที่ดิน)</li> <li>3. ราคาผลผลิตเกลือตกต่ำ</li> <li>4. การขยายตัวของพื้นที่อุตสาหกรรมและหมู่บ้านจัดสรร</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ดำเนินการขุดลอกคลองส่งน้ำทะเล</li> <li>2. ส่งเสริมการใช้เครื่องจักรกลและเทคโนโลยีที่เหมาะสมเพื่อลดต้นทุนการผลิต</li> <li>3. พัฒนาผลผลิตเกลือให้ได้รับมาตรฐาน และเพิ่มมูลค่าเพิ่มโดยการสร้างตราสินค้า พัฒนาบรรจุภัณฑ์ รวมถึงการแปรรูปผลิตภัณฑ์</li> <li>4. กำหนดแนวทางการใช้ที่ดินอย่างเหมาะสม</li> </ol>                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- กรมส่งเสริมการเกษตร</li> <li>- องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น</li> <li>- มหาวิทยาลัย</li> </ul>                                                                                                                                                                                                |

## ตารางที่ 2 (ต่อ)

| จังหวัด     | ปัญหา                                                                                                                                                                                                                          | แนวทางดำเนินการแก้ไข                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | หน่วยงานภาคีที่เกี่ยวข้อง                                                                                                                                                           |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| เพชรบุรี    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ราคาผลผลิตตกต่ำ</li> <li>2. พ่อค้าคนกลางผูกขาด</li> <li>3. ต้นทุนการผลิตสูง</li> <li>4. การแข่งขันทางธุรกิจมีการแข่งขันสูง</li> <li>5. การเปลี่ยนแปลงการใช้ประโยชน์ที่ดิน</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. กำหนดมาตรการประกันราคากลาง และสนับสนุนการเพิ่มมูลค่าผลผลิตภัณฑ์เกลือทะเล</li> <li>2. ส่งเสริมการจัดตั้งสมาพันธ์เกลือทะเลเพื่อสร้างอำนาจการต่อรองทางการตลาด</li> <li>3. ส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีการผลิตที่เหมาะสมมาใช้ในกระบวนการผลิต</li> <li>4. พิจารณาลดปริมาณการนำเข้าเกลือจากต่างประเทศ</li> <li>5. ผลักดันให้มีการขึ้นทะเบียนระบบเกษตรกรรมมรดกโลก (GIAHS) เพื่อเพิ่มคุณค่าและมูลค่าผลผลิตภัณฑ์เกลือทะเลไทย</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- กระทรวงเกษตรและสหกรณ์</li> <li>- กรมส่งเสริมการเกษตร</li> <li>- กรมการค้าระหว่างประเทศ</li> <li>- เครือข่ายเกษตรกรผู้ทำนาเกลือ</li> </ul>  |
| สมุทรสงคราม | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. มีการนำเข้าเกลือจากต่างประเทศ</li> <li>2. น้ำทะเลในแม่น้ำแม่กลองมีระดับความเค็มต่ำลง</li> <li>3. ต้นทุนการผลิตสูง</li> <li>4. ราคาจำหน่ายต่ำกว่าต้นทุนการผลิต</li> </ol>             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ทบทวนและกำหนดหลักเกณฑ์การนำเข้าเกลือจากต่างประเทศ</li> <li>2. ส่งเสริมการจัดหาแหล่งกักเก็บน้ำเค็มเพิ่มเติม</li> <li>3. วางแผนการผลิตตามความต้องการตลาดรวมถึงสำรวจความต้องการใช้เกลือภายในประเทศ</li> <li>4. ส่งเสริมการพัฒนาช่องทางจำหน่าย</li> </ol>                                                                                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- กระทรวงพาณิชย์</li> <li>- กรมส่งเสริมการเกษตร</li> <li>- สำนักงานพาณิชย์จังหวัดสมุทรสงคราม</li> <li>- เครือข่ายเกษตรกรในพื้นที่</li> </ul> |

## ตารางที่ 2 (ต่อ)

| จังหวัด    | ปัญหา                                                                                                                                                                                                                                  | แนวทางดำเนินการแก้ไข                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | หน่วยงานภาคีที่เกี่ยวข้อง                                                                                                                                                                                     |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| สมุทรสาคร  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ราคาผลผลิตตกต่ำ</li> <li>2. ขาดผู้สืบทอดอาชีพทำนาเกลือ</li> <li>3. ขาดการบูรณาการร่วมกับหน่วยงานภาครัฐ</li> <li>4. การเปลี่ยนแปลงของสภาพภูมิอากาศ ส่งผลให้ผลผลิตเกลือทะเลลดน้อยลง</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. กำหนดมาตรการประกันราคากลาง และสนับสนุนการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์เกลือทะเล วางแผนการผลิตให้สอดคล้องกับความต้องการ</li> <li>2. ส่งเสริมและสร้างแรงจูงใจการเป็น Young Smart Farmer</li> <li>3. ประชุมหารือเพื่อทำความเข้าใจระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเรื่องงบประมาณการสนับสนุน และจัดทำแผนการดำเนินงานร่วมกัน</li> <li>4. ให้ความรู้แก่เกษตรกรเกี่ยวกับการติดตามสภาพอากาศ เพื่อนำมาวางแผนการผลิต</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- กระทรวงเกษตรและสหกรณ์</li> <li>- กระทรวงพาณิชย์</li> <li>- กรมส่งเสริมการเกษตร</li> </ul>                                                                            |
| ฉะเชิงเทรา | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ขาดเทคโนโลยีในการผลิต</li> <li>2. เกษตรกรขาดการรวมกลุ่ม</li> <li>3. ราคาผลผลิตตกต่ำ</li> <li>4. การเปลี่ยนแปลงของภูมิอากาศ</li> <li>5. ขาดแรงงานคนไทย</li> </ol>                             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ส่งเสริมการใช้เครื่องจักรและนวัตกรรม</li> <li>2. สนับสนุนการรวมกลุ่มเกษตรกรในระดับพื้นที่และให้ความสำคัญกับกระบวนการรวมกลุ่มเกษตรกร</li> <li>3. ส่งเสริมและพัฒนาการแปรรูปผลิตภัณฑ์รวมถึงการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่น่าสนใจเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าเกลือทะเล และเพิ่มช่องทางการจำหน่าย</li> <li>4. ให้ความรู้แก่เกษตรกรเกี่ยวกับการติดตามสภาพอากาศ เพื่อนำมาวางแผนการผลิต</li> </ol>                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- กรมส่งเสริมการเกษตร</li> <li>- สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด</li> <li>- สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด</li> <li>- สำนักงานแรงงานจังหวัด</li> <li>- หอการค้าจังหวัด</li> </ul> |

## ตารางที่ 2 (ต่อ)

| จังหวัด | ปัญหา                                                                                                                           | แนวทางดำเนินการแก้ไข                                                                                                                                                                                                                                                                           | หน่วยงานภาคีที่เกี่ยวข้อง                                                                               |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         |                                                                                                                                 | 5. ปรับเปลี่ยนวิธีการผลิตโดยใช้เครื่องจักรหรือเทคโนโลยีเพื่อลดการใช้แรงงาน                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                         |
| ปัตตานี | 1. พื้นที่ทำนาเกลือลดน้อยลง<br>2. ภัยธรรมชาติและน้ำทะเลหนุน<br>3. ราคาผลผลิตตกต่ำ<br>4. ไม่สามารถเข้าถึงความช่วยเหลือตามระเบียบ | 1. ส่งเสริมสร้างจิตสำนึกในการอนุรักษ์อาชีพนาเกลือ<br>2. ก่อสร้างคันกันน้ำและประตูระบายน้ำ<br>3. ส่งเสริมการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์เกลือทะเลด้วยนวัตกรรม<br>4. ทบทวนและแก้ไขระเบียบที่เกี่ยวข้องกับเกณฑ์การให้ความช่วยเหลือแก่เกษตรกรผู้ทำนาเกลือเพื่อให้สามารถเข้าถึงสิทธิประโยชน์ได้อย่างเหมาะสม | - กระทรวงเกษตรและสหกรณ์<br>- องค์การบริหารส่วนท้องถิ่น<br>- กระทรวงพลังงาน<br>- สถาบันการศึกษาในพื้นที่ |

## ผลการสัมมนา

### 1. สร้างการรับรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับแนวคิด GIAHS และหลักเกณฑ์ของ FAO

ผู้เข้าร่วมสัมมนาได้รับความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับแนวคิด Globally Important Agricultural Heritage Systems (GIAHS) ตามกรอบขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) ซึ่งเน้นความสำคัญของระบบเกษตรกรรมดั้งเดิมที่มีความหลากหลายทางชีวภาพ ความยั่งยืน และความสัมพันธ์กับวัฒนธรรมท้องถิ่น โดยเนื้อหาครอบคลุมถึงเกณฑ์หลัก 5 ด้าน ได้แก่ ความมั่นคงทางอาหารและการดำรงชีวิต ความหลากหลายทางชีวภาพเพื่อการเกษตร ความรู้ดั้งเดิมและภูมิปัญญาท้องถิ่น วัฒนธรรม ภูมิวัฒนธรรม และคุณค่าทางจิตวิญญาณ ระบบจัดการภูมิทัศน์และดินฟ้าอากาศอย่างยั่งยืน ซึ่งผู้ร่วมเข้าสัมมนาได้ตอบคำถามประเมินความรู้หลังการสัมมนาจำนวน 50 ข้อ พบว่า ผู้เข้าร่วมสัมมนาสามารถตอบคำถามได้คะแนนมากที่สุด 50 คะแนน ตอบคำถามได้คะแนนน้อยที่สุด 17 และมีคะแนนเฉลี่ย 43.56 คะแนน

### 2. แลกเปลี่ยนองค์ความรู้และแนวทางการจัดทำรายงานระบบ GIAHS สำหรับเกลือทะเลไทย

มีการนำเสนอข้อมูลการผลิตเกลือทะเลในพื้นที่ 7 จังหวัด ได้แก่ เพชรบุรี ชลบุรี สมุทรสงคราม สมุทรสาคร ฉะเชิงเทรา ปัตตานี และจันทบุรี โดยเน้นองค์ประกอบที่เชื่อมโยงกับเกณฑ์ของ GIAHS รวมถึงการจัดทำวิเคราะห์ SWOT เพื่อสะท้อนจุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรคของแต่ละพื้นที่อย่างชัดเจน เพื่อนำข้อมูลมาวางแผนการจัดทำแผนปฏิบัติการเพื่อผลักดันการขอขึ้นทะเบียน GIAHS และจากการจัดประชุมสัมมนาเชิงปฏิบัติการในครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับแนวคิดระบบมรดกทางการเกษตรที่สำคัญของโลก (Globally Important Agricultural Heritage Systems: GIAHS) และหลักเกณฑ์ขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) ตลอดจนเป็นเวทีแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ และแนวทางการจัดทำข้อเสนอ (Proposal) สำหรับการยื่นขึ้นทะเบียนนาเกลือทะเลไทยในระบบ GIAHS โดยได้จัดทำแผนปฏิบัติการระยะยาว (Road Map) ปีพ.ศ. 2569-2570 เพื่อเป็นแนวทางการดำเนินงาน ดังนี้

**ตารางที่ 3** แผนปฏิบัติการระยะยาว (Road Map) ปีพ.ศ. 2569-2570 เพื่อเป็นแนวทางการดำเนินงานจัดทำข้อเสนอ (Proposal) สำหรับการยื่นขึ้นทะเบียนนาเกลือทะเลไทยในระบบ GIAHS

| แผนการดำเนินงาน                                                                                                                                                                                                                                                            | ปีงบประมาณ |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                            | พ.ศ. 2569  | พ.ศ. 2570 |
| 1. จัดตั้งคณะทำงานระดับจังหวัดและส่วนกลาง                                                                                                                                                                                                                                  | ←→         |           |
| 2. การจัดเก็บและถอดองค์ความรู้จากพื้นที่ต้นแบบรวบรวมข้อมูลพื้นฐานด้านการผลิตเกลือ วิถีชีวิต ภูมิปัญญาท้องถิ่น ประเพณี และระบบนิเวศในพื้นที่เป้าหมาย ตลอดจนจัดทำคู่มือหรือฐานข้อมูลกลางเพื่อใช้ประกอบข้อเสนอ เช่น<br>- การวิดน้ำด้วยกังหันลมและการพ่นน้ำเข้าบ่อเกลือในฤดูฝน | ←→         |           |

## ตารางที่ 3 (ต่อ)

| แผนการดำเนินงาน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ปีงบประมาณ |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | พ.ศ. 2569  | พ.ศ. 2570 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- ระบบสารสนเทศการควบคุมกระตังน้ำ การกรองน้ำด้วยแสงอาทิตย์</li> <li>- การใช้ไม้และวัสดุพื้นถิ่นสร้างเครื่องมือที่ทนเกลือ</li> <li>- การจัดตั้งศูนย์เรียนรู้ ทำนุบำรุงเครื่องมือดั้งเดิม</li> <li>- จัดทำคู่มือภูมิปัญญาท้องถิ่น</li> <li>- พิธีทำขวัญเกลือ</li> <li>- การจัดงานประเพณีแห่เรือเกลือ</li> <li>- พิธีแลกเกลือก่อนเริ่มจำหน่าย</li> <li>- พื้นที่ป่าชายเลน แนวกันชนธรรมชาติเพื่อกรองสิ่งสกปรก</li> <li>- เชื่อมโยงแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตร</li> </ul> |            |           |
| 3. จัดเวทีรับฟังความคิดเห็นจากชุมชนและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ←→         |           |
| 4. วิเคราะห์ข้อมูลเชิงลึกตามองค์ประกอบหลัก 5 ด้านของ GIAHS ได้แก่ 1. ความมั่นคงด้านอาหาร 2. ความหลากหลายทางชีวภาพ 3. ความรู้ท้องถิ่นที่มีมาแต่ดั้งเดิม 4. ความรู้ เทคโนโลยี และวัฒนธรรม 5. ระบบคุณค่าของชุมชน                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ←→         |           |
| 5. สร้างการรับรู้ต่อสาธารณะ<br>ประชาสัมพันธ์ สร้างภาพลักษณ์เชิงวัฒนธรรม เช่น เทศกาลนาเกลือ การสื่อสารผ่านสื่อออนไลน์ นิทรรศการ และการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ←→         |           |
| 6. ส่งเสริมการมีส่วนร่วมของชุมชนในการถ่ายทอดความรู้และขับเคลื่อนการอนุรักษ์ โดยจัดตั้งศูนย์เรียนรู้ ปราชญ์ชาวบ้าน และกิจกรรมสร้างแรงจูงใจให้แก่เยาวชนในพื้นที่                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ←→         |           |
| 7. จัดทำร่างข้อเสนอ (Proposal) อย่างเป็นระบบ พร้อมประสานงานกับหน่วยงานภาครัฐ ภาควิชาการ และภาคประชาสังคม เพื่อสนับสนุนข้อมูลทางวิชาการและการผลักดันเชิงนโยบาย                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            | ←→        |
| 8. ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อมวลชนเพื่อเพิ่มการมีส่วนร่วม                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |            | ←→        |
| 9. กลั่นกรองและจัดทำข้อเสนอฉบับสมบูรณ์                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            | ←→        |
| 10. ยื่นเสนอขึ้นทะเบียน GIAHS ต่อ FAO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |            | ←→        |
| 11. ติดตามผลการดำเนินงาน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            | ←→        |

### 3. เกิดเครือข่ายความร่วมมือเพื่อการพัฒนาเกลือทะเลไทย

การสัมมนาในครั้งนี้ ได้ก่อให้เกิดการสร้างเครือข่ายระหว่างผู้ผลิตเกลือทะเล หน่วยงานภาครัฐ นักวิชาการ และภาคการท่องเที่ยวเชิงเกษตร โดยเน้นบทบาทของชุมชนในการจัดการตนเอง การพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรม การสร้างแหล่งเรียนรู้ และการยกระดับคุณค่าทางวัฒนธรรมของนาเกลือไทยให้เป็นสินค้าที่มีมูลค่าเพิ่ม รวมถึงแนวทางการส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนและการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์



## ผลการประเมินการสัมมนา

### ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ตารางที่ 4 จำนวน ร้อยละ ข้อมูลทั่วไปของผู้เข้าร่วมสัมมนาเชิงปฏิบัติการ GIAHS Workshop for Sea Salt Thailand

(N = 66)

| ข้อมูลทั่วไป        | จำนวน (คน) | ร้อยละ |
|---------------------|------------|--------|
| <b>เพศ</b>          |            |        |
| ชาย                 | 28         | 42.42  |
| หญิง                | 38         | 57.58  |
| <b>สถานะ</b>        |            |        |
| เจ้าหน้าที่รัฐ      | 55         | 83.33  |
| เกษตรกร             | 11         | 16.67  |
| <b>วุฒิการศึกษา</b> |            |        |
| ต่ำกว่าปริญญาตรี    | 8          | 12.12  |
| ปริญญาตรี           | 35         | 53.03  |
| สูงกว่าปริญญาตรี    | 23         | 34.85  |
| <b>อายุ</b>         |            |        |
| ต่ำกว่า 30 ปี       | 5          | 7.58   |
| 30-40 ปี            | 18         | 27.27  |
| 41-50 ปี            | 31         | 46.97  |
| 51-60 ปี            | 7          | 10.61  |
| 60 ปี ขึ้นไป        | 5          | 7.58   |

จากผู้เข้าร่วมสัมมนาเชิงปฏิบัติการจำนวน 66 ราย พบว่า มากกว่าครึ่งเป็นเพศหญิงจำนวน 38 ราย คิดเป็นร้อยละ 57.58 เพศชายจำนวน 28 ราย คิดเป็นร้อยละ 42.44 ส่วนใหญ่เป็นเจ้าหน้าที่รัฐจำนวน 55 ราย คิดเป็นร้อยละ 83.33 เกษตรกรจำนวน 11 ราย คิดเป็นร้อยละ 16.67 มากกว่าครึ่งจบการศึกษาระดับปริญญาตรี จำนวน 35 ราย คิดเป็นร้อยละ 53.03 รองลงมา จบการศึกษาระดับสูงกว่าปริญญาตรีจำนวน 23 ราย คิดเป็นร้อยละ 34.85 และต่ำกว่าปริญญาตรีจำนวน 8 ราย คิดเป็นร้อยละ 12.12 เกือบครึ่งผู้เข้าร่วมสัมมนาเชิงปฏิบัติการมีอายุระหว่าง 41-50 ปี จำนวน 31 ราย คิดเป็นร้อยละ 46.97 รองลงมา อายุระหว่าง 30-40 ปี จำนวน 18 ราย คิดเป็นร้อยละ 27.27 อายุระหว่าง 51-60 ปี จำนวน 7 ราย คิดเป็นร้อยละ 10.61 อายุต่ำกว่า 30 ปี จำนวน 5 ราย และ อายุ 60 ปี ขึ้นไป จำนวน 5 ราย ค่าเฉลี่ยเท่ากันร้อยละ 7.58

## ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจต่อการจัดงาน

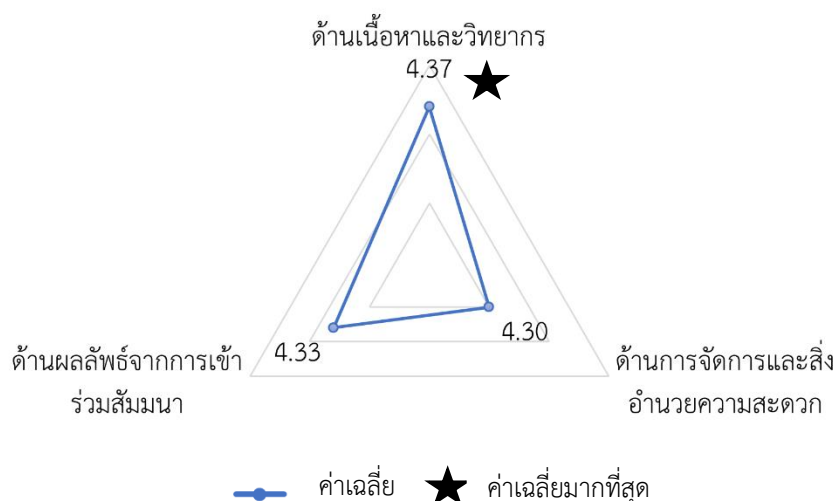
### ตารางที่ 5 จำนวน และร้อยละ ความพึงพอใจต่อการจัดงานของผู้เข้าร่วมสัมมนาเชิงปฏิบัติการ

GIAHS Workshop for Sea Salt Thailand

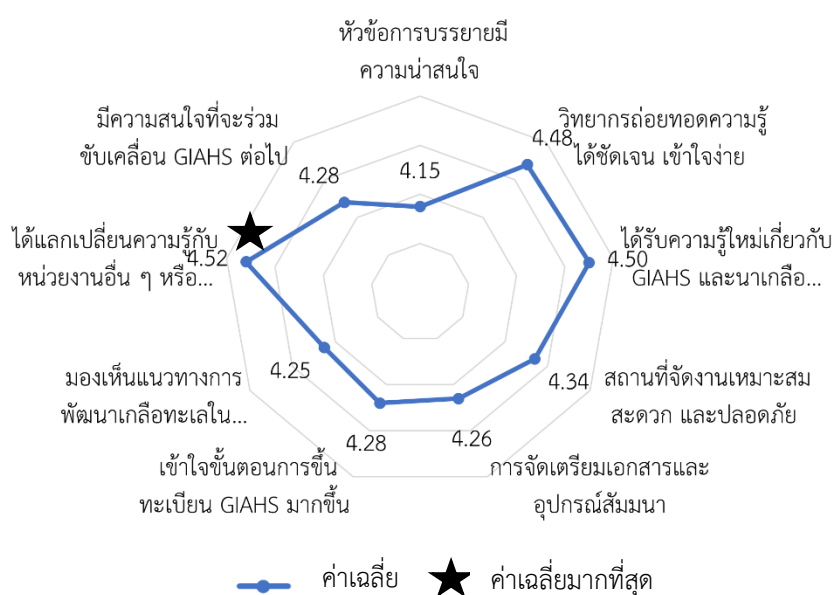
(N = 66)

| หัวข้อการประเมิน                                      | ระดับความพึงพอใจ |               |               |             |         | ค่าเฉลี่ย   | ความหมาย     |
|-------------------------------------------------------|------------------|---------------|---------------|-------------|---------|-------------|--------------|
|                                                       | ดีมาก            | มาก           | ปานกลาง       | น้อย        | น้อยมาก |             |              |
| <b>ด้านเนื้อหาและวิทยากร</b>                          |                  |               |               |             |         | <b>4.37</b> | <b>ดีมาก</b> |
| 1. หัวข้อการบรรยายมีความน่าสนใจ                       | 34<br>(52.31)    | 24<br>(36.92) | 8<br>(10.77)  | -           | -       | 4.15        | ดีมาก        |
| 2. วิทยากรถ่ายทอดความรู้ ได้ชัดเจน เข้าใจง่าย         | 38<br>(58.46)    | 20<br>(30.77) | 8<br>(10.77)  | -           | -       | 4.48        | ดีมาก        |
| 3. ได้รับความรู้ใหม่เกี่ยวกับ GIAHS และนาเกลือทะเลไทย | 36<br>(55.38)    | 27<br>(40.00) | 3<br>(4.62)   | -           | -       | 4.50        | ดีมาก        |
| <b>ด้านการจัดการและสิ่งอำนวยความสะดวก</b>             |                  |               |               |             |         | <b>4.30</b> | <b>ดีมาก</b> |
| 1. สถานที่จัดงานเหมาะสม สะดวก และปลอดภัย              | 32<br>(47.69)    | 28<br>(43.07) | 3<br>(4.62)   | 3<br>(4.62) | -       | 4.34        | ดีมาก        |
| 2. การจัดเตรียมเอกสารและอุปกรณ์สัมมนา                 | 27<br>(41.54)    | 32<br>(47.69) | 4<br>(6.15)   | 3<br>(4.62) | -       | 4.26        | ดีมาก        |
| <b>ด้านผลลัพธ์จากการเข้าร่วมสัมมนา</b>                |                  |               |               |             |         | <b>4.33</b> | <b>ดีมาก</b> |
| 1. เข้าใจขั้นตอนการขึ้นทะเบียน GIAHS มากขึ้น          | 27<br>(41.54)    | 29<br>(44.62) | 10<br>(13.84) | -           | -       | 4.28        | ดีมาก        |
| 2. มองเห็นแนวทางการพัฒนาเกลือทะเลในพื้นที่ตนเอง       | 32<br>(47.69)    | 22<br>(33.85) | 9<br>(13.84)  | 3<br>(4.62) | -       | 4.25        | ดีมาก        |
| 3. ได้แลกเปลี่ยนความรู้กับหน่วยงานอื่น ๆ หรือเกษตรกร  | 37<br>(56.92)    | 26<br>(38.46) | 3<br>(4.62)   | -           | -       | 4.52        | ดีมาก        |
| 4. มีความสนใจที่จะร่วมขับเคลื่อน GIAHS ต่อไป          | 31<br>(47.69)    | 21<br>(32.31) | 14<br>(20.00) | -           | -       | 4.28        | ดีมาก        |
| <b>ระดับความพึงพอใจโดยรวม</b>                         |                  |               |               |             |         | <b>4.34</b> | <b>ดีมาก</b> |

จากผลระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมสัมมนาฯ พบว่า มีระดับความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับดีมาก ค่าเฉลี่ย 4.34 เมื่อพิจารณาารายด้าน พบว่า ผู้เข้าร่วมสัมมนาฯ มีความพึงพอใจระดับดีมากในทุกด้าน ซึ่งด้านที่ระดับความพึงพอใจมากที่สุด ได้แก่ ด้านเนื้อหาและวิทยากร ค่าเฉลี่ย 4.37 รองลงมาด้านผลลัพธ์จากการเข้าร่วมสัมมนาฯ ค่าเฉลี่ย 4.33 และด้านการจัดการและสิ่งอำนวยความสะดวก ค่าเฉลี่ย 4.30 ตามลำดับ



และเมื่อพิจารณารายหัวข้อ พบว่า ผู้เข้าร่วมสัมมนาฯ มีความพึงพอใจระดับดีมากในทุกหัวข้อ ซึ่งหัวข้อที่ระดับความพึงพอใจมากที่สุด ได้แก่ได้แลกเปลี่ยนความรู้กับหน่วยงานอื่น ๆ หรือกับเกษตรกร ค่าเฉลี่ย 4.52 รองลงมา ได้รับความรู้ใหม่เกี่ยวกับ GIAHS และนาเกลือทะเลไทย ค่าเฉลี่ย 4.50 วิทยากรถ่ายทอดความรู้ ได้ชัดเจน เข้าใจง่าย ค่าเฉลี่ย 4.48 สถานที่จัดงานเหมาะสม สะดวก และปลอดภัย ค่าเฉลี่ย 4.34 เข้าใจขั้นตอนการขึ้นทะเบียน GIAHS มากขึ้น มีความสนใจที่จะร่วมขับเคลื่อน GIAHS ต่อไป ค่าเฉลี่ยเท่ากัน 4.28 การจัดเตรียมเอกสารและอุปกรณ์สัมมนา ค่าเฉลี่ย 4.26 และหัวข้อการบรรยายมีความน่าสนใจ ค่าเฉลี่ย 4.15 ตามลำดับ



### ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

#### สิ่งที่ประทับใจในการเข้าร่วมสัมมนาเชิงปฏิบัติการ

- ภาครัฐเห็นความสำคัญของการทำเกลือทะเล และสิ่งแวดล้อมในพื้นที่
- รู้สึกอบอุ่น เพราะได้พบปะผู้มีความรู้เรื่องการทำเกลือทะเลเป็นอย่างดี
- วิทยากรบรรยายให้ความรู้ดี เป็นกันเอง
- ได้ความรู้เพิ่มมากขึ้น
- สามารถนำความรู้ไปแนะนำเกษตรกรได้
- ความร่วมมือร่วมใจของคนทำเกลือ
- การได้เรียนรู้ ประสบการณ์ ความหลากหลายของการทำนาเกลือทะเลทั้ง 7 จังหวัด
- การนำเสนอพื้นที่ทะเลน้อย
- การพัฒนาสินค้าเกษตรให้มีหลากหลายเชื่อมโยงกับวัฒนธรรม ชุมชน สิ่งแวดล้อม มีส่วนร่วมกันก่อให้เกิดความยั่งยืนต่อไป
- ผู้เข้ารับการอบรมสามารถแลกเปลี่ยนความรู้กันอย่างเปิดกว้าง
- กิจกรรมระดมความคิดและนำเสนอในกลุ่ม รวมทั้งการแลกเปลี่ยนข้อมูลในแต่ละพื้นที่นาเกลือ
- ประทับใจทุกกิจกรรมตลอดการสัมมนา
- ได้เรียนรู้เรื่องราวใหม่ๆ นอกเหนือจากงานที่ได้รับผิดชอบ

#### สิ่งที่ควรปรับปรุงในการจัดงานครั้งต่อไป

- การบริหารจัดการเวลาในการอบรม และการลงพื้นที่ ให้กระชับมากกว่านี้ เนื่องจากมีหน่วยงานภาคีมาเข้าร่วมด้วย
- แบบประเมินควรแยกเป็นหัวข้อของวิทยากรแต่ละคน จะได้ประเมินได้ชัดเจนมากขึ้น
- ควรเตรียมจุดดูงานให้ดีกว่านี้ เนื่องจากเวลาการเดินทางไปดูงานแต่ละแห่งไม่ค่อยมีการประสานงาน
- ควรระบุกิจกรรมที่ชัดเจน เช่น แจกรายละเอียดในกำหนดการว่ามีการออกนอกสถานที่

#### ข้อเสนอแนะ

- จัดศึกษาดูงาน "ควายปลัก" แห่งทะเลน้อย มรดกโลกทางเกษตร (GIAHS) ณ อุทยานนกน้ำทะเลน้อย จังหวัดพัทลุง
- ลงพื้นที่เพื่อจัดทำมรดกทางเกษตรในแต่ละจังหวัด
- ส่งเสริมให้สำนักงานเกษตรจังหวัดดำเนินการขับเคลื่อน GIAHS ต่อไป
- เพิ่มจำนวนวันจัดสัมมนาเชิงปฏิบัติการ
- จัดสัมมนาอย่างต่อเนื่อง

## รายชื่อผู้เข้าร่วมสัมมนา

1. นางสาวชิรา ไผ่เจริญมงคล      ผู้อำนวยการกองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน  
กรมส่งเสริมการเกษตร
2. นางอริยา แก้วพิมล      หัวหน้ากลุ่มส่งเสริมและพัฒนาเกษตรกร  
สำนักงานเกษตรจังหวัดปัตตานี
3. นางสาวนันทมาส ทองปลี      ผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริมและพัฒนาเกลือทะเลไทย  
กรมส่งเสริมการเกษตร
4. นางสาวนันทพร อินทรแหยม      รองปลัดเทศบาลตำบลครองตำหรุ  
เทศบาลตำบลครองตำหรุ
5. นายรุ่งธรรม จันทรงค์      ส.อบจ.จังหวัดสมุทรสงคราม  
จังหวัดสมุทรสงคราม
6. นางจุฑามาศ ทะแกลัวพันธ์      ผู้อำนวยการสถาบันเกลือทะเลไทยมหาวิทยาลัย  
ราชภัฏเพชรบุรี
7. นายจตุพร บุญประเสริฐ      อาจารย์ประจำคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
8. ผศ.แสนประเสริฐ ปานเนียม      อาจารย์ประจำคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี
9. นายเชิดศักดิ์ เกื้อรักษ์      วิทยากร
10. อาจารย์นรพนธ์ ธรรมวิเศษศรี      วิทยากร
11. ว่าที่ร้อยตรีอานนท์ วิเศษสิงห์      นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ  
สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสมุทรสงคราม
12. นางสาวสุกัญญา วงศ์นิติกร      นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการ  
สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดสมุทรสงคราม
13. นางสาวกัณณ์กมล จาใจ      นักวิชาการพาณิชย์ชำนาญการ  
สำนักงานพาณิชย์จังหวัดสมุทรสงคราม
14. นายเรืองกิตติ พรหมชัยศรี      นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ  
สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดสมุทรสาคร
15. นางสาวณพินุช คันธวนิช      นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ  
สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดสมุทรสาคร
16. นางอรอนงค์ บุญประเสริฐ      นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ  
วัฒนธรรมจังหวัดเพชรบุรี

17. นายอิสรา อุปวาณิช นักวิเคราะห์นโยบายและแผนปฏิบัติการ  
เกษตรและสหกรณ์จังหวัดจังหวัดเพชรบุรี
18. นายภูซงค์ สอาดนัก เจ้าหน้าที่วิเคราะห์นโยบายและแผน  
เกษตรและสหกรณ์จังหวัดจังหวัดเพชรบุรี
19. นางสาวฉัตรिका เตาวโรดม นักวิเคราะห์นโยบายและแผนปฏิบัติการ  
ท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดเพชรบุรี
20. นางสาวรุ่งนภาพร สิริรุ่ง เจ้าหน้าที่ประจำศูนย์ปฏิบัติการเขตพัฒนาการท่องเที่ยว  
ท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดเพชรบุรี
21. นายปรัชญา เลิศกิจานุวัฒน์ นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ  
วัฒนธรรมจังหวัดฉะเชิงเทรา
22. นายฉัฐวุฒิ สมานวงษ์ นักวิเคราะห์นโยบายและแผนปฏิบัติการ  
สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดฉะเชิงเทรา
23. นายอนุศักดิ์ ภารัตพงศ์ นักวิชาการพัฒนาชุมชนปฏิบัติการ  
สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดฉะเชิงเทรา
24. นางสาววิภาวรรณ เสนาะกลิ่น นักพัฒนาชุมชนปฏิบัติการ  
ปลัดเทศบาลตำบลคลองตำหรุ จังหวัดชลบุรี
25. นางวิรครอง เลิศประเสริฐ นักวิชาการประมงชำนาญการ  
ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำชายฝั่งจันทบุรี
26. นางสาวธีรนุช ศิริจันทิ นักวิเคราะห์นโยบายและแผนปฏิบัติการ  
สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดจันทบุรี
27. นางสาวจิตรารัตน์ นามณีย์ นักวิชาการอุตสาหกรรมชำนาญการ  
สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดจันทบุรี
28. นายนพรุจ หินอ่อน นักวิชาการเกษตรชำนาญการ  
สำนักงานส่งเสริมและพัฒนาการเกษตรที่ 2  
จังหวัดราชบุรี
29. นางสาวผกาพันธุ์ ละมัย นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ  
สำนักงานส่งเสริมและพัฒนาการเกษตรที่ 3  
จังหวัดระยอง
30. นางสาวโซโรต้า เกนุ้ย นักวิชาการส่งเสริมการเกษตร  
สำนักงานส่งเสริมและพัฒนาการเกษตรที่ 5  
จังหวัดสงขลา
31. นางนารีรัตน์ สุนทรธรรม นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ  
สำนักงานเกษตรจังหวัดสมุทรสงคราม

32. นางสาวศุทธิณี ไชยแก้ว นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ  
สำนักงานเกษตรอำเภอเมืองสมุทรสงคราม
33. นางสาวศรีษฐา สุนทรรัตน์ นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ  
สำนักงานเกษตรจังหวัดสมุทรสาคร
34. นายสันติภาพ กษิฐสวัสดิ์ นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ  
สำนักงานเกษตรจังหวัดสมุทรสาคร
35. นางสาวเพ็ญภา สุริยะบุญ นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ  
สำนักงานเกษตรอำเภอเมืองจังหวัดสมุทรสาคร
36. นายยุกตนันท์ จำปาเทศ เกษตรอำเภอเมืองเพชรบุรี จังหวัดเพชรบุรี
37. นางสาวอลิสา ชาทเวช นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการพิเศษ  
สำนักงานเกษตรจังหวัดเพชรบุรี
38. นายจาตุรงค์ ชาญจารุ นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ  
สำนักงานเกษตรจังหวัดเพชรบุรี
39. นางสาวอังคณา เจริญศิริ นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ  
สำนักงานเกษตรอำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี
40. นางสาวปณยาพร ปฐมรัตนศิริ นักวิชาการส่งเสริมการเกษตร  
สำนักงานเกษตรอำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี
41. นางสาวพรเพ็ญ สมจิตร นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ  
สำนักงานเกษตรจังหวัดฉะเชิงเทรา
42. นางสาวสุชาดา เล็กขุ่ม นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ  
สำนักงานเกษตรอำเภอบางปะกง จังหวัดฉะเชิงเทรา
43. นางสาวรุ่งทิวา แพงมี นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ  
สำนักงานเกษตรจังหวัดชลบุรี
44. นางสาวอังคนางค์ โสวจิตตสกุล นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ  
สำนักงานเกษตรจังหวัดชลบุรี
45. นางสาวภาวิณี แยมเพ็ง นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ  
สำนักงานเกษตรจังหวัดชลบุรี
46. นายธงชัย ประจงใจ นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ  
สำนักงานเกษตรจังหวัดจันทบุรี
47. นางวรรณมาศ แสงประทุม นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ  
สำนักงานเกษตรจังหวัดจันทบุรี
48. นางสาวปาริฉัตร ทัพประไพ นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ  
สำนักงานเกษตรจังหวัดจันทบุรี

49. นายดำรงศักดิ์ ตระกูลทอง      นักวิชาการส่งเสริมการเกษตร  
สำนักงานเกษตรอำเภอท่าใหม่ จังหวัดจันทบุรี
50. นางสาวไชมะห์ จาเราะมหาแดง      นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ  
สำนักงานเกษตรจังหวัดปัตตานี
51. นายอดิศักดิ์ อ่อนชาติ      นักวิชาการส่งเสริมการเกษตร  
สำนักงานเกษตรจังหวัดปัตตานี
52. นายเชาว์ เฮงสกุล      เกษตรกรผู้ผลิตเกลือทะเลวิสาหกิจชุมชนพัฒนา  
คุณภาพเกลือสมุทรสงคราม
53. นายสมบุญ จันทร์ขำ      เกษตรกรผู้ผลิตเกลือทะเลอำเภอเมืองสมุทรสงคราม  
จังหวัดสมุทรสงคราม
54. นายเลอพงษ์ จันทอง      เกษตรกรผู้ผลิตเกลือทะเลจังหวัดสมุทรสาคร
55. นายอัศวิน น่วมนวล      เกษตรกรผู้ผลิตเกลือทะเลจังหวัดสมุทรสาคร
56. นายสมพงษ์ หนูศาสตร์      เกษตรกรผู้ผลิตเกลือทะเลเกษตรอำเภอบ้านแหลม  
จังหวัดเพชรบุรี
57. นางสาวรณนา หนูศาสตร์      เกษตรกรผู้ผลิตเกลือทะเลเกษตรอำเภอบ้านแหลม  
จังหวัดเพชรบุรี
58. นายคทาฐ บัญมา      เกษตรกรผู้ผลิตเกลือทะเลเกษตรอำเภอบ้านแหลม  
จังหวัดเพชรบุรี
59. นายเตชิต เกตุแก้ว      เกษตรกรผู้ผลิตเกลือทะเลจังหวัดเพชรบุรี
60. นายทศพร ชิมเจริญ      เกษตรกรผู้ผลิตเกลือทะเลจังหวัดฉะเชิงเทรา
61. นางสมจิตร ทองอยู่      เกษตรกรผู้ผลิตเกลือทะเลจังหวัดชลบุรี
62. นางรอฮานิง กรูแป      ผู้ประกอบการด้านเกลือทะเล  
สำนักงานเกษตรจังหวัดปัตตานี
63. นางสาวอารยา สุขเกษม      นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ  
กรมส่งเสริมการเกษตร
64. นายพัทยา ชุมเพชร      นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ  
กรมส่งเสริมการเกษตร
65. นางสาวธารณ์ ภิญโญ      นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ  
กรมส่งเสริมการเกษตร
66. นางสาวณริศรา สุธา      นักวิชาการส่งเสริมการเกษตร  
กรมส่งเสริมการเกษตร



กลุ่มส่งเสริมและพัฒนาเกลือทะเลไทย  
กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน  
กรมส่งเสริมการเกษตร