**วันที่ 3 พฤษภาคม 2567**

**กระทรวงเกษตรฯ จัดงาน “ชาตินิยม กะพงไทย (Thai Seabass Fest)” รณรงค์การบริโภคในประเทศเพิ่มมากขึ้น พร้อมเป็นสื่อกลางเชื่อมเกษตรกรสู่** **Modern Trade หวังยกระดับสินค้าปลากะพงไทย**

ร้อยเอก ธรรมนัส พรหมเผ่า รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เป็นประธานเปิดงาน “ชาตินิยม กะพงไทย (Thai Seabass Fest)” โดยมี นายอรรถกร ศิริลัทธยากร รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ นายประยูร อินสกุล ปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ นายบัญชา สุขแก้ว อธิบดีกรมประมง หัวหน้าส่วนราชการสังกัดกระทรวงเกษตรกรและสหกรณ์ หัวหน้าส่วนราชการในสังกัดกรมประมง ผู้ประกอบการ เกษตรกรผู้เลี้ยงปลากะพงขาว และประชาชนที่สนใจเข้าร่วม ณ ห้องประชุมอานนท์ กรมประมง

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เปิดเผยว่า จากสถานการณ์เกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงปลากะพงขาวประสบกับปัญหาราคาปลากะพงขาวตกต่ำ กระทรวงเกษตรฯ จึงมีนโยบายเร่งด่วนเพื่อแก้ไขปัญหาดังกล่าว โดยสั่งการให้กรมประมง เร่งดำเนินการแก้ไขทั้งระบบ ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ และกิจกรรมในวันนี้เป็นอีกหนึ่งกิจกรรมในการแก้ไขปัญหาปลากะพงขาว ผ่านการประชาสัมพันธ์สร้างภาพลักษณ์ของสินค้าปลากะพงไทยที่มีกระบวนการผลิตที่ได้การรับรองมาตรฐานการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำที่ดี (GAP) เพื่อเพิ่มศักยภาพการแข่งขันของตลาดภายในประเทศ โดยภายในงานมีการนำสินค้าปลากะพงขาวและผลิตภัณฑ์ ที่ผลิตจากฟาร์มที่ได้การรับรองมาตรฐานการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำที่ดี สด สะอาด และปลอดภัย นำมาจำหน่ายให้กับผู้บริโภค ทั้งแบบสด แช่เย็น แช่แข็ง พร้อมปรุง และพร้อมทานในราคาพิเศษ รวมทั้งปลากะพงที่ผ่านกรรมวิธีรีดเลือดแบบอิเคะ จิเมะ (Ike Jime) เพื่อรักษาคุณภาพเนื้อปลาให้ยังคงความสด ซึ่งเป็นวิธีที่ใช้ในการทำปลาดิบ มาจำหน่ายภายในงาน นอกจากนี้ ยังมีการจำหน่ายสินค้าปลากะพงขาวผ่านช่องทางออนไลน์แบบไม่ผ่านพ่อค้าคนกลาง เพื่ออำนวยความสะดวกให้แก่ผู้บริโภค และการกระตุ้นกระแสการบริโภคปลากะพงขาวของไทย และภายในงานยังมีการเจรจาธุรกิจระหว่างเกษตรกรผู้เลี้ยงปลากะพงขาว และผู้แทนจาก Modern Trade ร้านค้าปลีก/ห้าง/สมาคม เพื่อเชื่อมช่องทางการตลาดระหว่างผู้ผลิต ผู้ค้า และผู้บริโภคโดยตรง

นอกจากนี้ ภายหลังการเปิดงาน ร้อยเอก ธรรมมนัส พรหมเผ่า รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และนายอรรถกร ศิริลัทธยากร รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ยังได้ร่วมกิจกรรมสาธิตการประกอบอาหารจากปลากะพงขาวให้กับผู้เข้าร่วมงานได้ชมและทดลองชิม พร้อมเยี่ยมชมบูธนิทรรศการและการแสดงสินค้าปลากะพงขาว อาทิ นิทรรศการการใช้จุลินทรีย์ ปม.1 หรือ ปม.2 กับการเลี้ยงปลากะพงขาว นิทรรศการการเพิ่มมูลค่าสินค้าปลากะพงขาว (กะพงขาว High DHA) นิทรรศการเมนูจากปลากะพงขาว นิทรรศการมาตรฐานฟาร์มปลาทะเล นิทรรศการคุณค่าทางโภชนาการปลากะพงขาว และร้านค้าต่าง ๆ ภายในงาน อีกทั้งยังได้ร่วมกิจกรรมพบปะพูดคุยกับเกษตรกรผู้เลี้ยงปลากะพงขาวผู้แทนจาก Modern Trade และสมาคมต่าง ๆ เพื่อแลกเปลี่ยนแนวความคิดด้านการผลิต การตลาด และการร่วมเป็นเครือขายของทุกภาคส่วนในอนาคต

![รูปภาพประกอบด้วย ภาพหน้าจอ, ไม้วัด

คำอธิบายที่สร้างโดยอัตโนมัติ]() "จากสถานการณ์ที่ปลากะพงขาวราคาตกต่ำ กระทรวงเกษตรฯ จะเร่งแก้ไขอย่างเร่งด่วน โดยในช่วงที่ผ่านมาได้มีการปราบปรามการลักลอบการนำเข้าสินค้าเกษตรที่ผิดกฎหมายจากประเทศเพื่อนบ้าน ขณะเดียวกันได้บูรณาการกับทุกภาคส่วนในการรณรงค์ให้คนไทยหันมาบริโภคปลากะพงขาวให้มากยิ่งขึ้น ซึ่งปลากะพงขาวนั้นเป็นปลาไทยที่มีสารอาหารที่เกิดประโยชน์

โดยเฉพาะ DHA ผมเชื่อว่าหลังจากการรณรงค์ในเรื่องการบริโภคให้มากขึ้นแล้ว ราคาสัตว์น้ำประเภทปลากะพงขาวจะมีราคาที่สูงขึ้นตามไปด้วย อย่างไรก็ตาม สำหรับการต่อยอดและพัฒนาคุณภาพของปลากะพงขาวนั้น ได้มอบหมายให้กรมประมงและกรมวิชาการเกษตรวิจัยสารจุลิทรีย์ที่จะช่วยแก้ไขกลิ่น ซึ่งซาชิมิปลากะพงถือเป็นข้อพิสูจอย่างนึงว่าปลากะพงขาวของไทยเป็นเนื้อปลาที่อร่อย ไม่มีกลิ่นคาว ซึ่งเชื่อมั่นว่าปลาของไทยสามารถแข่งขันกับปลาต่างประเทศได้อย่างแน่นอน" ร้อยเอก ธรรมนัส กล่าว

 ด้าน นายบัญชา สุขแก้ว อธิบดีกรมประมง กล่าวเพิ่มเติมว่า การจัดงานในวันนี้ กรมประมงมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มช่องทางการตลาดให้กับสินค้าปลากะพงขาว ประชาชนได้บริโภคปลากะพงขาวที่มีคุณภาพ ปลอดภัย ไร้สารตกค้างส่งตรงจากเกษตรกรผู้เลี้ยงปลาโดยไม่ผ่านพ่อค้าคนกลาง รวมถึงเผยแพร่ข้อมูลทางวิชาการของกรมประมงที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานการผลิตปลากะพงขาวปลอดภัยและมีคุณภาพ ที่สำคัญ ยังเป็นการเปิดช่องทางตลาดให้แก่เกษตรกรผู้เลี้ยงปลากะพงขาวสู่ Modern Trade ซึ่งมีกรมประมงเป็นสื่อกลาง เพื่อขยายตลาดต่อไปในอนาคต โดยกรมประมงจะเร่งต่อยอดทั้งในเรื่องของตลาดปลากะพงขาวในประเทศ และส่งเสริมการส่งออกไปยังตลาดต่างประเทศ ซึ่งเชื่อมั่นว่าปลากะพงขาวไทยสามารถแข่งขันกับประเทศอื่นได้อย่างแน่นอน ทั้งในเรื่อง คุณภาพที่สด สะอาด ปลอดภัย ไร้สารตกค้าง รวมถึงรสชาติและเนื้อสัมผัสที่เป็นเลิศในสินค้าประเภทเดียวกัน