



สรุปหัวข้อข่าวด้านการเกษตรที่สำคัญ นสพ.ประจำวันที 16 เมษายน 2562

เรื่อง	สื่อ
1. คอลัมน์: ชุบชิบกับ..หมวยแซบ	ไทยรัฐ
2. งตกินหมุดิบเสี่ยงโรคไข้หูดับ	เดลินิวส์
3. ไอคอนสยาม เชิดชูเรื่องราวอันมีคุณค่าของปลากัดไทย	ไทยรัฐ
4. คอลัมน์: แวดวงการศึกษา: ศธ.พัฒนา7.9พันธ.ร.ประจำตำบล	มติชน
5. คอลัมน์: ข่าวสั้น: คุมเข้ร้านอาหารปลอดภัย	สยามรัฐ
6. สกู๊ปพิเศษ: ปลุกกระแสผู้บริโภคยุคใหม่ เลือกซื้อสินค้าเกษตรปลอดภัย	สยามรัฐ
7. SPOTLIGHT: A CLOSE-UP VIEW OF SIAMESE FIGHTING FISH	บางกอกโพสต์
8. คอลัมน์: แวดวงการศึกษา: ศธ.พัฒนา7.9พันธ.ร.ประจำตำบล	มติชน
9. ภาพข่าว: รดน้ำขอพร	แนวหน้า



ตะลึง..ตึ้งแซ่!!

“หมวยแซบ” รายงานข่าวซาส์ ณ บัดนี้

★ ยินดีต้อนรับสาวน้อยคนล่าสุดของบ้าน คำจรรยา น้องคริส-ภาพรัก คำจรรยา ลูกสาวคนสุดท้องของ กานต์-นิภัทร์ คำจรรยา นักร้องนำวง **The Parkinson** มีน้ำหนักแรกคลอด 3,400 โดยกานต์เปิดเผยว่า ที่ตั้งชื่อลูกสาวคนสุดท้องให้เป็นชื่อนี้ เพราะอยากให้คล้องจองกับพี่ๆ ทั้ง 3 คน นั่นก็คือ กิณ-กัญ-กเล็ฟ-คริส ซึ่งงานนี้กานต์ และภรรยาได้ตกลงกันว่า จะขอปิดกั้นกันทันทีก็แหม...เป็น “คุณพ่อคุณแม่ลูก 4” แล้วเนอะ ก็ปิดอยู่ได้จะจิ อี้อิ.

★ สถานเอกอัครราชทูตสาธารณรัฐเกาหลีประจำประเทศไทย ร่วมกับกระทรวงเกษตร อาหารและกิจการชนบทแห่งประเทศเกาหลี จัดกิจกรรมการแข่งขันการทำอาหารเกาหลีขึ้นในเมนู หมูผัดซอสเกาหลี (Jeyuk-bokkeum) และเมนูของหวาน ภายใต้คอนเซ็ปต์ “2019 The Secret of Korean Food” ซึ่งรางวัลมูลค่ารวมกว่า 100,000 บาท สมัครงได้ตั้งแต่วันที่-21 เม.ย. เพียงอัปโหลดคลิปวิดีโอแนะนำตัวผ่านเว็บไซต์ <http://www.thebridgesmagazine.com/k-food2019> สอบถามโทร. 0-2539-7387 ต่อ 43-45.

★ ชีรีส์ “วิญญานพิสวง” ทางสถานีโทรทัศน์ ช่อง 8 ดิจิทัลทีวี เชิญชวนแฟนละคร คอซองขวัญผู้ชื่นชอบประสาทร่วมกิจกรรมส่งเรื่องอาถรรพ์ ประสบการณ์ขนหัวลุกที่เคยเจอ ส่งมาแชร์กันทางเฟซบุ๊ก “ช่อง 8” เรื่องไหนหลอนสะพรึงดูใจทีมงานจะนำมาเขียนพล็อตเรื่อง สร้างเป็นซีรีส์ออกอากาศ โดยมีเงินรางวัล 1,000 บาท สำหรับเรื่องที่หลอนโดนใจส่งความหลอนมาเล่ากันได้ตั้งแต่วันนี้เป็นต้นไป.

★ ถึงแม้จะคางหวานใจ วุฒิ-นันท์ วุฒิ-นันท์ ไปสวีตจนแทบไม่มีเวลาอยู่หน้าจอทีวี แต่นางเอกสาว สายป่าน-อภิญญา ก็ไม่พลาดที่จะชม “รสริน ลำแวมไพร์ (Bangkok Vampire)” ผ่านทางแอปพลิเคชัน “MONOMAX” (โมโนแมกซ์) ดูหนัง ซีรีส์ออนไลน์แบบถูกลิขสิทธิ์ รับชมพร้อมกันได้สูงสุดถึง 5 อุปกรณ์ เพียงราคา 250 บาท/เดือน โทร.สอบถามที่ 0-2100-7007 เพิ่มเติมที่ www.monomax.me งานนี้จะรีเพลย์ดูจากบิวจุดพบรักของ “สายป่าน-วุฒิ” ให้ฟินก็รอบก็ได้!

★ ผ่าง...ผ่าง...ผ่าง... รักพัฒนาเรียก “แฟน” ได้แล้วล่ะมั้ง...ง ล่าสุด เมย์-พิชญ์นาฏ สาขากร โพสต์ภาพ ไฮโซ เอ็ดดี้-วริศบูลกุล พร้อมกับอวยพรวันเกิดฝ่ายชายลงไอจี “สุขสันต์วันเกิดนะกะ ขอให้ทุกสิ่งทุกอย่างที่อธิษฐานเป็นจริง และสมปรารถนาทุกประการ I am blessed to have you in my life. HAPPY BIRTHDAY, love. Stay awesome” คอนเฟิร์มจากรุ่นพี่ในวงการอย่าง ก็ต๋าร์-สิริพิชญ์ เข้ามาคอมเมนต์ด้วยว่า “ขอให้ปีนี้ทำตัวดีๆ ไม่ตื้อ ไม่ช่น ไม่ดำน้าบ้อย เป็นคนดีของน้องสาวที่ตลอดไปน้าาา” **คู่นี้ หมวยแซบ** หวานไม่เบา อี้อิ.

งดกินหมูดิบเสี่ยงโรคไข้หูดับ

นายสัตวแพทย์สรวิศ ธานีโต อธิบดีกรมปศุสัตว์ กล่าวว่า ตามที่สื่อสังคมออนไลน์ได้เผยแพร่กรณีมีผู้บริโภคกินหมูดิบติดเชื้อ Streptococcus suis ที่พบได้ทั่วไปในระบบทางเดินหายใจของสุกร เช่น ช้องจมูก และต่อมทอนซิล จนผู้ป่วยมีอาการโลหิตเป็นพิษ ไตวายเฉียบพลัน การหายใจล้มเหลว และผิวหนังอักเสบทำให้เกิดภาวะเนื้อตายจนต้องตัดขาทั้ง 2 ข้างทั้งนั้น กรมปศุสัตว์ในฐานะที่เป็นหน่วยงานที่กำกับดูแลการผลิตสินค้าปศุสัตว์เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร ขอแจ้งให้ทราบว่าปกติสุกรที่ติดเชื้อจะไม่แสดงอาการป่วย แต่หากมีภาวะเครียด อาจเนื่องมาจากความแออัด ความสกปรก หรืออากาศไม่เหมาะสม จะทำให้เชื้อสามารถเพิ่มจำนวน และแพร่จากต่อมทอนซิลไปยังต่อมน้ำเหลือง และติดเชื้อเข้าสู่กระแสโลหิตไปยังสมองและทำให้เกิดเชื้อหุ้มสมองอักเสบ สุกรที่ป่วยจะแสดงอาการไข้นาวสัน ซักเกร็ง มีตีนแดงที่ผิวหนัง ต่อมน้ำเหลืองโต ตาบอด หูหนวก ข้ออักเสบแบบรุนแรง ปอดและหลอดลมอักเสบ และอาจจะแสดงอาการชักจากการติดเชื้อหุ้มสมองอักเสบ ซึ่งผู้บริโภคสามารถติดเชื้อ Streptococcus suis ได้โดยการสัมผัสใกล้ชิดกับสุกรที่ติดเชื้อ ซึ่งเชื้ออาจเข้าสู่ร่างกายผ่านบาดแผลและการ

บริโภคเนื้อ เครื่องใน หรือเลือดสุกรติดเชื้อที่ไม่สุก อาการที่มักพบในผู้ป่วยคือ เชื้อหุ้มสมองอักเสบ ซึ่งอาจทำให้สูญเสียการได้ยินซึ่งเป็นที่มาของชื่อโรคหูดับ และอาจจะพบอาการอื่น ๆ ได้แก่ ปวดศีรษะ คลื่นเหียน มีไข้ ข้ออักเสบ ม่านตาอักเสบ และอาจทำให้เสียชีวิตได้ในกรณีที่มีการติดเชื้อในกระแสเลือด

กรมปศุสัตว์จึงขอประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคหลีกเลี่ยงการกินเนื้อสุกรแบบดิบ หรือสุก ๆ ดิบ ๆ และแยกอุปกรณ์ประกอบอาหาร

ระหว่างเนื้อดิบและอาหารสุก รวมถึงเลือกซื้อเนื้อสัตว์ที่มาจากฟาร์มมาตรฐานและโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกกฎหมาย ผ่านตราสัญลักษณ์ที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ให้การรับรอง เช่น ตราสัญลักษณ์ Q หรือ ปศุสัตว์ OK เนื่องจากสุกรซึ่งเป็นสัตว์พาหะนำโรคสามารถติดเชื้อโดยไม่แสดงอาการป่วย ดังนั้นการเลี้ยงดูสุกรให้อยู่ในสภาวะสุขาภิบาลที่ดีไม่ก่อให้เกิดความเครียดในฟาร์มมาตรฐาน และการฆ่าสุกรในโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกกฎหมายซึ่งมีระบบการจัดการด้านสวัสดิภาพสัตว์จะช่วยลดความเครียดของสุกรได้ ลดความเสี่ยงการเพิ่มจำนวนและฉวยโอกาสก่อให้เกิดโรคในสุกรของ Streptococcus suis ได้.

ไอคอนสยาม เชิดชูเรื่องราวอันมีคุณค่าของปลากัดไทย

ไอคอนสยาม ร่วมกับ กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.), Optimum Beta, ไพรเมียมไทย, ชมรมอนุรักษ์และพัฒนาปลากัดพื้นบ้าน และ ฟาร์มเพาะและพัฒนาพันธุ์ปลากัดสวยงาม Glodenbeta



เชิดชูเรื่องราวอันมีคุณค่าของปลากัดไทยในฐานะสัตว์น้ำประจำชาติ ในงาน “The ICONIC Siamese Fighting Fish at ICONSIAM” แสดงพันธุ์ปลากัดไทย ที่เป็น

ต้นกำเนิดของปลากัดทุกสายพันธุ์ รวมทั้งจัดงานเสวนาให้ความรู้เกี่ยวกับปลากัดในเชิงการค้าและการต่อยอดธุรกิจ

สุพจน์ ชัยวัฒน์ศิริกุล ผู้บริหาร บริษัท ไอคอนสยาม จำกัด กล่าวว่า ไอคอนสยามมีปณิธานที่จะเชิดชูเรื่องราวอันมีคุณค่าและเป็นความภาคภูมิใจจากทุกมิติของความเป็นเอกลักษณ์ของไทยที่มีการบันทึกในประวัติศาสตร์ของชาติไทยมากกว่า 100 ปี โดยนำเสนอเรื่องราวความเป็นไทยที่มีคุณค่าและช่วยกันเผยแพร่และสืบทอดเรื่องราวดีๆ ให้คนไทยและทั่วโลก จึงได้จัดงานนี้ขึ้น เพื่อร่วมเชิดชูปลากัดไทยเป็นสัตว์น้ำที่เป็นสัญลักษณ์ประจำชาติ โดยนำเสนอในรูปแบบของนิทรรศการให้ความรู้ ได้แก่ การผลักดันให้ปลากัดไทยเป็น

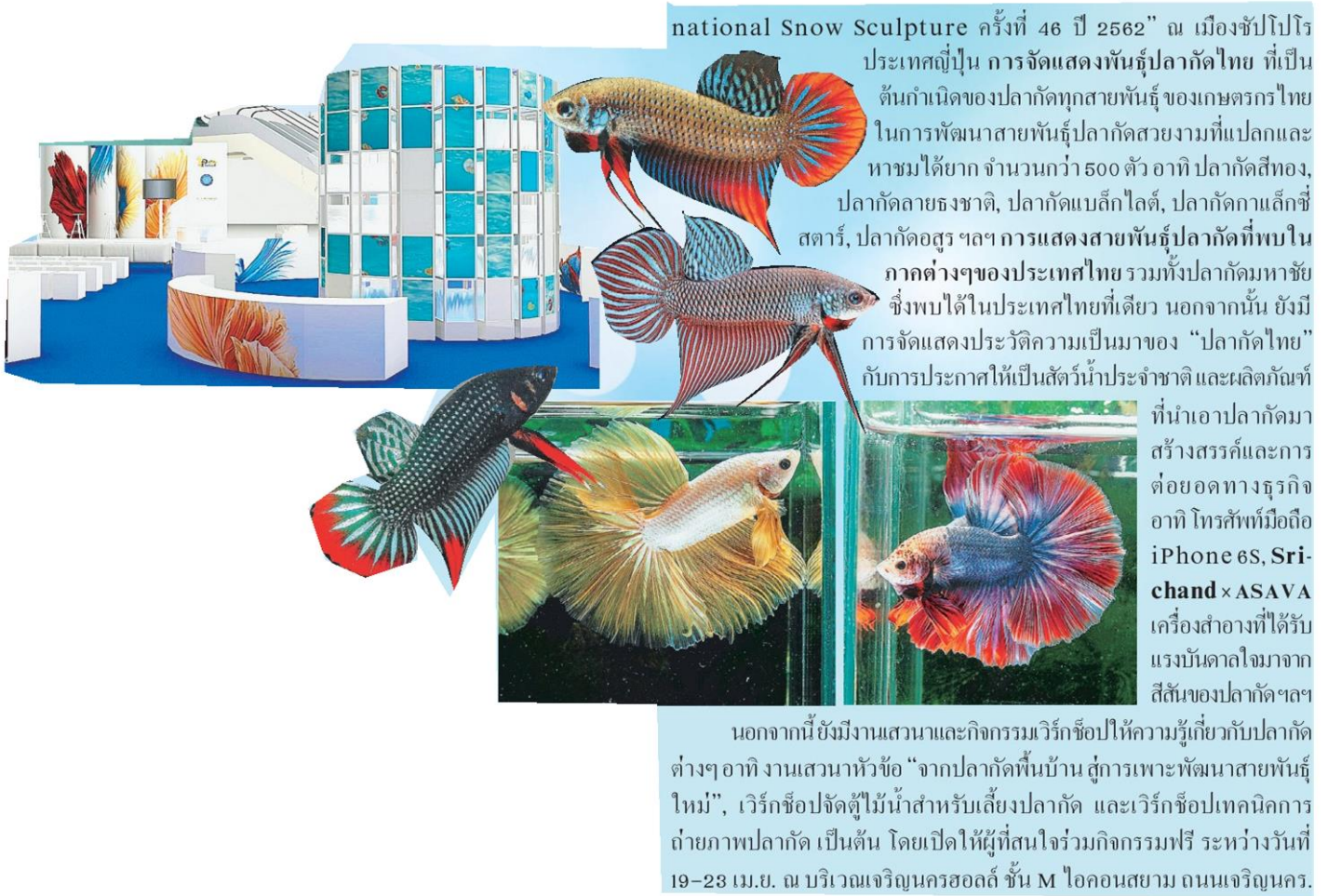


สัตว์น้ำประจำชาติ, ถิ่นที่อยู่ของปลากัด, ความรู้เกี่ยวกับปลากัดและปลากัดสายพันธุ์ต่างๆ และการต่อยอดภาพลักษณ์ของปลากัดในเชิงการค้าในเชิงธุรกิจ เพื่อเป็นการส่งเสริมอนุรักษ์และเผยแพร่ความรู้ทางวิชาการเกี่ยวกับปลากัดนานาพันธุ์ ให้ประชาชนที่สนใจและกลุ่มคนรักปลากัดผู้ประกอบการและเกษตรกรผู้เพาะพันธุ์ปลาได้มาเรียนรู้พร้อมแลกเปลี่ยนความคิดเห็นร่วมกัน

ด้าน ดร.อดิสร พร้อมเทพ อธิบดีกรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กล่าวว่า ปลากัดเป็นปลาน้ำจืดประจำถิ่นของประเทศไทยมาแต่โบราณ โดยทางประวัติศาสตร์นั้นมียังหลักฐานและเอกสารที่พบว่า คนไทยเลี้ยงปลากัดมาเนิ่นนาน หลักฐานทางประวัติศาสตร์พบว่ามีการบันทึกไว้ตั้งแต่สมัย

กรุงธนบุรี รัชกาลที่ 1 มีการบันทึกเรื่องราวของปลากัดในกฎหมายตราสามดวง รัชกาลที่ 2 มีบันทึกไว้ในบทละครเรื่องอิเหนา รัชกาลที่ 3 ได้มอบปลากัดให้เป็นของขวัญเป็นตัวแทนระลึกจากไทย และเมื่อวันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2562 คณะรัฐมนตรีพิจารณาเห็นชอบให้ปลากัดไทยเป็นสัตว์น้ำประจำชาติ

ภายในงานพบกับไฮไลต์ ประติมากรรมน้ำแข็งแกะสลักรูปปลากัด โดยทีมช่างแกะสลักน้ำแข็งคนไทยที่ได้รับรางวัลชนะเลิศ ในงาน “Inter-



national Snow Sculpture ครั้งที่ 46 ปี 2562” ณ เมืองซัปโปโร ประเทศญี่ปุ่น การจัดแสดงพันธุ์ปลากัดไทย ที่เป็นต้นกำเนิดของปลากัดทุกสายพันธุ์ของเกษตรกรไทย ในการพัฒนาสายพันธุ์ปลากัดสวยงามที่แปลกและหายากได้ยากกว่า 500 ตัว อาทิ ปลากัดสีทอง, ปลากัดลายธงชาติ, ปลากัดแบล็กไลต์, ปลากัดกาแล็กซี่สตาร์, ปลากัดคอสูร ฯลฯ การแสดงสายพันธุ์ปลากัดที่พบในภาคต่างๆของประเทศไทย รวมทั้งปลากัดมหาชัย ซึ่งพบได้ในประเทศไทยที่เดียว นอกจากนั้น ยังมี การจัดแสดงประวัติความเป็นมาของ “ปลากัดไทย” กับการประกาศให้เป็นสัตว์น้ำประจำชาติและผลิตภัณฑ์ที่นำเอาปลากัดมาสร้างสรรค์และการต่อยอดทางธุรกิจ อาทิ โทรศัพท์มือถือ iPhone 6s, Sri-chand x ASAVA เครื่องสำอางที่ได้รับแรงบันดาลใจมาจากสีสันทของปลากัด ฯลฯ

นอกจากนี้ยังมีงานเสวนาและกิจกรรมเวิร์กช็อปให้ความรู้เกี่ยวกับปลากัดต่างๆ อาทิ งานเสวนาหัวข้อ “จากปลากัดพื้นบ้าน สู่การเพาะพัฒนาสายพันธุ์ใหม่”, เวิร์กช็อปจัดตู้ไม้น้ำสำหรับเลี้ยงปลากัด และเวิร์กช็อปเทคนิคการถ่ายภาพปลากัด เป็นต้น โดยเปิดให้ผู้สนใจร่วมกิจกรรมฟรี ระหว่างวันที่ 19-23 เม.ย. ณ บริเวณเจริณนครฮอลล์ ชั้น M ไอคอนสยาม ถนนเจริญนคร.



●ศธ.พัฒนา7.9พันร.ร.ประจำตำบล

พล.อ.สุรเชษฐ์ ชัยวงศ์ รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงศึกษาธิการ (ศธ.) เปิดเผยภายหลังเป็นประธานในพิธีลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือโครงการโรงเรียนคุณภาพประจำตำบลเพิ่มเติม ระหว่างสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน (สพฐ.) กับกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงวัฒนธรรม และสำนักพระพุทธศาสนาแห่งชาติ ในโครงการที่เกิดขึ้นตามนโยบาย “1 ตำบล 1 โรงเรียนคุณภาพ” ว่า เพื่อพัฒนาโรงเรียนในท้องถิ่นระดับตำบลให้เป็นโรงเรียนคุณภาพประจำตำบล ทั้งนี้ ینگประมาณ 2562 ศธ.คัดเลือกโรงเรียนประถมเข้าร่วมโครงการ 6,843 แห่ง และโรงเรียนมัธยม 1,140 แห่ง รวมทั้งสิ้น 7,983 แห่ง



ข่าวสั้น

■ คุณเข้มร้านอาหารปลอดภัย

ตรัง : นายบุญเจือ สมทิพย์ เกษตรและสหกรณ์ จ.ตรัง เปิดเผยว่า เมื่อเร็วๆ นี้ จ.ตรัง ได้จัดให้มีการประชุมโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q โครงการส่งเสริมการบริโภคและใช้วัตถุดิบสินค้า Q และโครงการบูรณาการตรวจสอบควบคุมสินค้าเกษตรให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติมาตรฐานสินค้าเกษตร พ.ศ.2551 ครั้งที่ 1/2562 ขึ้น ณ ห้องประชุมหยงหลิง ศาลากลางจังหวัดตรัง ชั้น 5 ทั้งนี้กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ได้ผลักดันให้มีการผลิตสินค้าเกษตรและอาหารที่ได้มาตรฐานเพื่อความปลอดภัยต่อผู้บริโภค โดยส่งเสริมการผลิตตั้งแต่ฟาร์มให้มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคตามระบบการผลิตเกษตรที่ดีและเหมาะสม หรือที่รู้จักกันในชื่อ GAP ซึ่งจะมีการใช้สารเคมีอย่างถูกต้อง เหมาะสม และจำกัดตามหลักวิชาการ โดยมีการให้สัญลักษณ์ Q เพื่อรับรองมาตรฐาน ซึ่งจะช่วยให้สามารถประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคได้รับรู้ในการเลือกซื้อสินค้าได้อย่างถูกต้อง ปลอดภัย



สก๊อปพิเศษ

📌 ทิมข่าวภูมิภาค

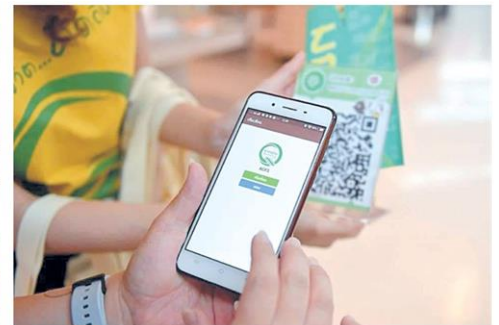
ปัจจุบันกระแสของผู้บริโภคให้ความสำคัญในการเลือกซื้อ เลือกรับประทานสินค้าที่มีคุณภาพและมีความปลอดภัยมากขึ้น กระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงได้มีนโยบายอาหารปลอดภัย โดยมอบหมายให้สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ซึ่งเป็นหน่วยงานกลางในการขับเคลื่อนงานด้านมาตรฐานสินค้าเกษตร เร่งเพิ่มประสิทธิภาพและยกระดับมาตรฐานสินค้าเกษตร ทั้งด้านพืช ประมง และปศุสัตว์ ให้มีคุณภาพตามมาตรฐานสากล นอกจากนี้ได้ผลักดันให้มีสินค้าเกษตรคุณภาพ ปลอดภัย ผ่านการรับรอง เพื่อสร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภค และเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าเกษตร

นางสาวจوعดี พงศ์ณิรัตน์ เลขาธิการ มกอช. กล่าวว่า มกอช. ได้จัดกิจกรรมสร้างการรับรู้มาตรฐานสินค้าเกษตรและเครื่องหมาย Q โมเดิร์นเทรด โดยจับมือกับห้างสรรพสินค้าภายใต้โครงการรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q (Q Modern Trade) ได้แก่ บริษัท เซ็นทรัล ฟู๊ด รีเทล จำกัด บริษัท เดอะมอลล์กรุ๊ป จำกัด บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด บริษัท เบทาโกร จำกัด (มหาชน) บริษัท บิ๊กซี ซูเปอร์เซ็นเตอร์ จำกัด (มหาชน) และบริษัท เอกชัยดีเอสทีวิชั่นซิสเต็ม (เทลโก้โลตัส) เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจแก่ผู้บริโภคในเรื่องมาตรฐานสินค้าเกษตรปลอดภัย เครื่องหมาย Q และสร้างความตระหนักให้แก่ผู้บริโภคในการใส่ใจสินค้าเกษตรมาตรฐานมากยิ่งขึ้น

“ที่ผ่านมา มกอช. ดำเนินโครงการสถานที่จำหน่ายสินค้าเกษตรและอาหารคุณภาพ ภายใต้เครื่องหมาย Q (ประเภทโมเดิร์นเทรด : Modern Trade)” โดยร่วมกับ กรมวิชาการเกษตร กรมปศุสัตว์ กรมประมง และกรมการข้าว ตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ในโมเดิร์นเทรด และร่วมกับเกษตรและสหกรณ์จังหวัด ในการตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ในตลาดสด (Q Market) และแหล่งจำหน่าย



ปลุกกระแสผู้บริโภคยุคใหม่ เลือกซื้อสินค้าเกษตรปลอดภัย



อื่นๆตามนโยบายรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรฯ อย่างต่อเนื่อง นอกจากนี้ได้ตรวจรับรองสถานที่จำหน่ายสินค้า Q ประเภทโมเดิร์นเทรดจากแหล่งผลิตสินค้าเกษตรและอาหารด้านพืช ปศุสัตว์ ประมง และสินค้าเกษตรและอาหารแปรรูปต่างๆ ที่ปฏิบัติตามมาตรฐานสินค้าเกษตร ซึ่งผลการดำเนินงาน ปี 2561ตรวจประเมินทั้งหมด 5 แห่ง รวมทั้งหมด 697 สาขา ได้แก่ บริษัท เซ็นทรัล ฟู๊ด รีเทล จำกัด (TOPS) เครือเดอะมอลล์กรุ๊ป (Home Fresh Mart และ Gourmet Market) บริษัท สยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) (Makro) บริษัท บิ๊กซี ซูเปอร์เซ็นเตอร์ จำกัด (มหาชน) (BigC) และบริษัท เบทาโกร จำกัด รวมทั้งได้จัดทำโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกซื้อสินค้า Q (Q Restaurant) เพื่อ

สร้างแรงจูงใจให้ผู้ผลิตผลิตสินค้าที่มีความปลอดภัยเพิ่มมากขึ้น ซึ่งผลการดำเนินงาน 77 จังหวัด รวม 3,005 แห่ง แบ่งเป็นประเภทร้านเดี่ยว 2,410 แห่ง และประเภทร้านหลายสาขา 595 แห่ง (ได้แก่ MK 430 แห่ง และยาโยอี 165 แห่ง)” เลขาธิการ มกอช. กล่าว และว่า ส่วนโครงการระบบตามสอยย้อนกลับ (QR Trace) ที่สร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภค และยกระดับมาตรฐานให้กับสินค้า/ผลิตภัณฑ์ของเกษตรกรไทย โดยตั้งแต่ ปี 2561 จนถึงเดือนมกราคม 2562 มกอช. ได้อบรมการใช้ระบบ QR Trace ให้กับเกษตรกร/ผู้ประกอบการแล้ว 1,648 ราย นับเป็นรายกิจการ 866 กิจการ โดยมีการสมัครใช้งานรวม 746 กิจการ กระจายในทุกจังหวัดทั่วประเทศ นอกจากนี้ได้

จัดทำเว็บไซต์ตลาดสินค้าเกษตรออนไลน์ DGTFarm.com ซึ่งมีสมาชิกเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง สรุปรายงานสมาชิกในเว็บไซต์ตลาดออนไลน์ถึงข้อมูลถึงเดือนกุมภาพันธ์ 2562 มีสมาชิกจำนวนทั้งหมด 1,412 ราย จำแนกตามประเภทผู้ใช้งานเป็น 2 ประเภท ได้แก่ ผู้ซื้อ 785 รายและผู้ขาย 627 ราย

อย่างไรก็ตาม การดำเนินการขับเคลื่อนมาตรฐานสินค้าเกษตรดังกล่าว เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของคนไทยควบคู่กับการกระตุ้นเกษตรกรไทยให้ผลิตสินค้าให้ได้คุณภาพมาตรฐานสอดคล้องกับความต้องการของบริโภคยุคใหม่ ซึ่งทำให้สินค้าเกษตรไทยได้รับความเชื่อมั่น และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ

SPOTLIGHT



Flag-coloured fighting fish.

A CLOSE-UP VIEW OF SIAMESE FIGHTING FISH

Following the announcement naming the Siamese fighting fish as Thailand's national aquatic animal earlier this year, Iconsiam is holding "The Iconic Siamese Fighting Fish", an event aimed to highlight the value of the water creature, from April 19-23 at Iconsiam on Charoen Nakhon Road.

Also known as betta, or *pla kut* (biting fish) in Thai, the Siamese fighting fish has a long history in Thailand, dating back to the Thonburi era, according to various historical papers. The Siamese fighting fish was mentioned in the law code used in the reign of King Rama I. During the reign of King Rama II, the fish was mentioned in the playscript of *Inao*, a popular piece of literature written by the king himself.

Later in 1910, during King Rama V's reign, the fish was given a scientific name *Betta splendens*.

The event features a large number of Siamese fighting fishes including the rare and exotic. Fish to be on display will be those from the central region, the southern and eastern provinces, as well as those from Isan.

One of the highlights is the display of an ice figurine of Siamese fighting fish created by the team of Thai ice sculptors Kusol Bunkobsongserm, Amnoaysak Srisuk and Kitsana Wongtes, who were crowned winners at the recent 46th International Snow Sculpture Contest in Sapporo, Japan. An exhibition telling the history of the betta fish and how it came to be declared Thailand's national aquatic animal will also be held.

For those looking for more in-depth knowledge about Siamese fighting fish, there will be three seminars as well as various workshops on how to care for and photograph Siamese fighting fish.

Siamese fighting fish ice sculpture, the winner from the recent 46th International Snow Sculpture Contest in Sapporo, Japan.



PHOTOS COURTESY OF ICONSIAM

Also showcased will also be products inspired by Siamese fighting fish, such as the 2015 iPhone 6S featuring the betta fish official wallpaper; Srichand x ASAVA, a cosmetic brand inspired by the vibrant colour of the fish; *Betta Paradiso: The Art Of Siamese Fighting Fish*, a book by Thai photographer Visarute Angkavanich and others.

The Iconic Siamese Fighting Fish is organised by Iconsiam in collaboration with the Department of Fisheries under the Ministry of Agriculture and Cooperatives; the Office of Small and Medium Enterprises Promotion; Optimum Betta; Thailand Post; the Local Siamese Fighting Fish Conservation and Development Club; and Golden Betta fighting fish farm.

— Arusa Pisuthipan

Call 02-495-7080 or visit iconsiam.com.



●ศธ.พัฒนา7.9พันร.ร.ประจำตำบล

พล.อ.สุรเชษฐ์ ชัยวงศ์ รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงศึกษาธิการ (ศธ.) เปิดเผยภายหลังเป็นประธานในพิธีลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือโครงการโรงเรียนคุณภาพประจำตำบลเพิ่มเติมระหว่างสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน (สพฐ.) กับกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงวัฒนธรรม และสำนักพระพุทธศาสนาแห่งชาติ ในโครงการที่เกิดขึ้นตามนโยบาย “1 ตำบล 1 โรงเรียนคุณภาพ” ว่า เพื่อพัฒนาโรงเรียนในท้องถิ่นระดับตำบลให้เป็นโรงเรียนคุณภาพประจำตำบล ทั้งนี้ ปีงบประมาณ 2562 ศธ.คัดเลือกโรงเรียนประถมเข้าร่วมโครงการ 6,843 แห่ง และโรงเรียนมัธยม 1,140 แห่ง รวมทั้งสิ้น 7,983 แห่ง

แนวหน้า

Naew Na
Circulation: 900,000
Ad Rate: 1,250

Section: First Section/เกษตร-และสิ่งแวดล้อม

วันที่: อังคาร 16 เมษายน 2562

ปีที่: 40

ฉบับที่: 13868

Col.Inch: 14.29

Ad Value: 17,862.50

หน้า: 8(ขวา)

PRValue (x3): 53,587.50

Clip: Black/White

ภาพข่าว: รดน้ำขอพร



รดน้ำขอพร : นายลักษณ์ วจนานวัช รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และนายวิวัฒน์ ศัลยกำธร รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ พร้อมคณะผู้บริหาร กระทรวงเกษตรฯร่วมพิธีรดน้ำขอพร เนื่องในเทศกาลวันสงกรานต์ ปี 2562 ณ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์