



สรุปหัวข้อข่าวด้านการเกษตรที่สำคัญ นสพ.ประจำวัน ที่ 17 เมษายน 2562

เรื่อง	สื่อ
1. เตือน!กินเสร็จอย่าโยน...ป้องกัน'ไวรัสอหิวาต์สุกร'	คมชัดลึก
2. ไอคอนสยาม จัดงาน "The ICONIC Siamese Fighting Fish at ICONSIAM"....	ฐานเศรษฐกิจ
3. คอลัมน์: บันทึกสังคม	ไทยโพสต์
4. ผุด12โมเดลยกระดับเกษตรไทย	เดลินิวส์
5. คอลัมน์: ข่าวสั้น: เกษตรแก้ไข้ล้นตันราคาพุ่ง	ประชาชาติธุรกิจ
6. คอลัมน์: โซไซตี้	คมชัดลึก
7. เร่งห่อมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองคัดเกรดคุณภาพผลผลิต6ตัน	ไทยโพสต์
8. เปิดโลก'ปลากัดไทย' นักสู้แห่งสยาม ต้นกำเนิดปลากัดทุกสายพันธุ์	มติชน
9. งดกินหมูดิบเสี่ยงโรคไขุ่ทูบ	เดลินิวส์
10. คอลัมน์: เกษตรวันนี้	เดลินิวส์
11. ไอคอนสยาม เชิดชูเรื่องราวอันมีคุณค่าของปลากัดไทย	ไทยรัฐ

เตือน!กินเสร็จอย่าโยน... ป้องกัน'ไวรัสอหิวาต์สุกร'

เตือน!กินเสร็จอย่าโยน... ป้องกัน'ไวรัสอหิวาต์สุกร'

การแพร่ระบาดของโรคติดต่อร้ายแรงหลายชนิด เช่น เอชไอวี โรคไขหวัดนก โรคซาร์ส โรคไข้เลือดออกอีโบล่า ฯลฯ ล้วนเป็นเชื้อโรคจาก "สัตว์ป่า" สู่มนุษย์ (zoonosis)

ปลายปีที่แล้วเกิดข่าวใหญ่ในวงการ "หมู" หลังกระทรวงเกษตรของจีน รายงานการแพร่ระบาดของ "โรคอหิวาต์แอฟริกาในสุกร" (African swine fever) หรือ "โรค ASF" ในหลายพื้นที่ด้วยกัน เช่น มณฑลกุ้ยโจว มณฑลเหอหนาน และอีกกว่า 20 มณฑล ที่ทยอยรายงานตัวเลขหมูตายหลายร้อยตัว รัฐบาลจีนออกคำสั่งฆ่าหมูไปอีกกว่า 4 หมื่นตัว เพื่อหยุดยั้งการแพร่ระบาด

พร้อมขอร้องให้ฟาร์มหมูและผู้บริโภคหมอยุ่

ตื่นตระหนก เพราะไวรัสตัวร้ายนี้ แค่ทำให้หมูตายแต่ไม่ได้แพร่ระบาดถึงมนุษย์ !

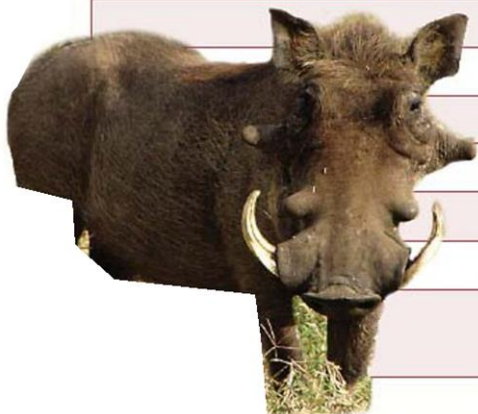
แต่กลุ่มผู้บริโภคและผู้นำเข้าเนื้อหมูจากประเทศจีนยังรู้สึกไม่ค่อยสบายใจนัก เพราะเชื้อไวรัสตัวนี้มีความทนทานแข็งแรง สามารถอาศัยอยู่ในสิ่งแวดล้อมหลากหลายรูปแบบ และแพร่พันธุ์หรือแพร่ระบาดได้อย่างรวดเร็ว ความแข็งแรงของไวรัสทำให้หมูที่ติดเชื้อตายลงหรือตายเฉียบพลันหลังรับเชื้อได้ไม่นาน ที่สำคัญคือยังไม่มียุทธศาสตร์ในการป้องกัน "โรคอหิวาต์แอฟริกาในสุกร"

การแพร่ระบาดของเชื้อตัวนี้ในฟาร์มสุกร ส่วนใหญ่ผ่านทางสารคัดหลั่งของหมูที่เป็นโรค หรือการกินอาหารที่มีเชื้อปนเปื้อน อาการเบื้องต้นคือหมูจะรู้สึกเบื่ออาหาร มีไข้สูง ท้องเสียและทำให้แม่หมูแท้งลูก

ปัญหาน่ากังวลใจสำหรับคนชอบกินอาหารแปรรูปจากหมู คือ ไวรัสตัวนี้ สามารถแอบแฝงเร้นซ่อนตัวอยู่

ระยะเวลาที่ไวรัสสามารถมีชีวิตอยู่ได้ในผลิตภัณฑ์จากสุกรที่แตกต่างกัน

ผลิตภัณฑ์	การคงอยู่ของไวรัส
เนื้อ เนื้อติดกระดูก กระดูกปน	105 วัน
เนื้อเค็ม	182 วัน
เนื้อแห้ง	300 วัน
เนื้อรมควัน	30 วัน
เนื้อแช่แข็ง	1,000 วัน
เนื้อแช่เย็น	110 วัน
เครื่องใน	105 วัน
หนัง หรือ ไขมัน (แห้ง)	300 วัน
เลือด (เก็บไว้ที่ 4 °C)	18 เดือน
อุจจาระ (อุณหภูมิต่ำ)	11 วัน
เลือดที่เน่าเสีย	15 สัปดาห์
การปนเปื้อนในคอกสุกร	1 เดือน
การปรุงอาหาร(ที่ 70°C นานอย่างน้อย 30 นาที)	0



<http://vet.ku.ac.th>



ในอาหารแปรรูปได้นานกว่า 100 วัน เช่น ไส้กรอกดิบ แฮมดิบ

ตอนแรกประเทศไทยยังไม่ค่อยรู้สึกเป็นห่วงมากนัก เพราะประเทศจีนอยู่ห่างออกไปพอสมควร จนกระทั่งมีข้อมูลยืนยันเข้ามาว่าประเทศเพื่อนบ้านของเราอย่างฟาร์มหมูหลายแห่งบริเวณกรุงฮานอย ประเทศเวียดนาม ก็ตรวจพบการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสอหิวาต์ตัวนี้เช่นกัน โดยเดือนกุมภาพันธ์ที่ผ่านมา อธิบดีกรมปศุสัตว์ของเวียดนาม ยืนยันว่าโรคนี้หมูที่ติดเชื้อไม่สามารถรักษาหายได้ เกือบร้อยเปอร์เซ็นต์ตาย แต่ไม่พบว่ามีอันตรายต่อมนุษย์

ผู้เชี่ยวชาญจาก องค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) ตั้งข้อสังเกตว่า การแพร่

ระบาดในเวียดนามต้นตอน่าจะมาจากจีน ผ่านทางอาหารแปรรูปที่ทำจากหมูติดเชื้อ ส่งผลให้ฟาร์มสุกรในเวียดนามมากกว่า 15 แห่ง พบการแพร่ระบาดมีหมูป่วยตายไม่ต่ำกว่า 2.5 หมื่นตัวแล้ว มีแนวโน้มว่าผลิตภัณฑ์จากเนื้อหมูติดเชื้อจะส่งผลไปยังฟาร์มหมูอีกหลายประเทศ

จากนั้นไม่นาน ประเทศไต้หวันก็รายงานการพบเชื้อไวรัสในแขนงตัวหมูที่นำเข้ามาจากเวียดนามเมื่อต้นเดือนกุมภาพันธ์ที่ผ่านมา ส่งผลให้รัฐบาลไต้หวันต้องรีบขอข้อมูลและสอบสวนต้นทางนำเข้าแขนงตัวหมูเหตุอย่างเร่งด่วน

ข้อมูลจาก องค์การสุขภาพสัตว์โลก (World Organisation for Animal Health : OIE) ระบุว่า ตั้งแต่เดือนสิงหาคม 2561 พบการระบาดของเชื้อไวรัส "อหิวาต์แอฟริกาในสุกร" ใน 16 ประเทศทั่วโลก แบ่งเป็น ทวีปยุโรป 11 ประเทศ ทวีปแอฟริกา 4 ประเทศ และทวีปเอเชีย 1 ประเทศ คือ จีน นั่นเอง แต่ในปี 2562 ต้องเพิ่มเวียดนามเข้าไปด้วย รวมเป็น 17 ประเทศแล้ว

"เชื้อไวรัส ASF" จากหมูเริ่มเข้าใกล้ประเทศไทย หลังกรมปศุสัตว์ตรวจพบ "ไส้กรอก" ปนเปื้อนสารพันธุกรรมของเชื้อไวรัสตัวนี้ ที่ด่านกักกันสัตว์ท่า

'10ข้อห้าม'

ป้องกันโรคอหิวาต์แอฟริกาในสุกร(ASF)

- ห้ามนำเนื้อหมูจากแหล่งอื่นเข้าไปกินในฟาร์ม
- ห้ามนำเศษอาหารในครัวเรือนเลี้ยงสุกร
- ห้ามนำสัตว์พาหะเข้าเขตฟาร์ม
- ห้ามบุคคลภายนอกเข้าเยี่ยมฟาร์ม
- ห้ามนำอุปกรณ์และของใช้ส่วนตัวเข้าฟาร์ม
- ห้ามรถขนส่งภายนอกเข้าฟาร์ม
- ห้ามรถลูกค้าเข้ามาซื้อหมูที่ฟาร์ม
- ห้ามรับหมูทอดแทนจากพื้นที่เสี่ยงเข้าฟาร์ม
- ห้ามนำมาจากภายนอกเข้าไปใช้ในฟาร์ม
- ห้ามขายหรือนำหมูป่วย หมูตายออกนอกฟาร์ม

อากาศยานนานาชาติแม่ฟ้าหลวง จ.เชียงใหม่ เป็นจำนวนเกือบ 1 กิโลกรัม เมื่อวันที่ 26 พฤศจิกายน 2561 เจ้าของคือนักท่องเที่ยวชาวจีนที่เดินทางมาจากเมืองเฉิงตูของจีน ด้วยสายการบินเสฉวนแอร์ไลน์

ถือเป็นการสุ่มตรวจโดยเจ้าหน้าที่ด่านศุลกากรเมื่อพบแล้วส่งไปที่ "สถาบันสุขภาพสัตว์แห่งชาติ กรมปศุสัตว์" หลังยืนยันผลออกมามีผลชัดเจน ทำให้ประเทศไทยกลายเป็นประเทศที่ 3 ของทวีปเอเชียที่พบเชื้อตัวนี้ในอาหาร โดย 2 ประเทศแรกที่พบคือ ญี่ปุ่น และเกาหลี

กรมปศุสัตว์เร่งบูรณาการลงพื้นที่ตรวจเข้มทั่วทุกด้าน ชายแดน และพยายามส่งสัญญาณให้ "รัฐบาล คสช." ยกกระดับความสำคัญของโรคนี้เป็นวาระแห่งชาติ แม้ว่าเชื้อไวรัสตัวนี้ยังไม่มียาแก่วางตัวติดต่อยังมนุษย์ได้ แต่ก็ส่งผลกระทบต่อวงจรฟาร์มสุกรและผลิตภัณฑ์ที่มาจากเนื้อหมู ที่สำคัญคือถ้ามีการระบาดในไทยจะส่งผล

เสียหายอย่างร้ายแรงทางเศรษฐกิจอย่างแน่นอน สรุปเบื้องต้นได้ว่า แม้ยังไม่ตรวจพบไวรัสตัวนี้ในสุกรของไทย แต่มีความเสี่ยงพอสมควร เพราะเดือนพฤศจิกายนนี้ที่แล้วนอกจากไส้กรอกปนเปื้อนแล้ว เจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ยังตรวจพบแก๊งห้องเย็นลักลอบนำหมูแช่แข็งเข้ามาขาย มีซากมากกว่า 600 ตัว บริเวณพื้นที่แขวงสวทหลวง และแขวงยันทานาวา

นสพ.ชัยวัฒน์ โยธคล ผอ.สำนักควบคุม ป้องกัน และบำบัดโรคสัตว์ กรมปศุสัตว์ อธิบายว่า ตั้งแต่เดือนสิงหาคม 2561 หลังมีข้อมูลการแพร่ระบาดของโรคอหิวาต์แอฟริกาในสุกรในประเทศจีน ทางกรมได้แจ้งเจ้าหน้าที่ประจำด่านเข้าระวังเข้มข้น ไม่ให้มีการนำ

เข้าเนื้อหมูและอาหารแปรรูปจากหมู โดยมีรายชื่อ 17 ประเทศที่เฝ้าระวัง แบ่งเป็นทวีปยุโรป 10 ประเทศ ทวีปแอฟริกา 4 ประเทศ และทวีปเอเชีย 3 ประเทศ

คม ชัด ลึก

Khom Chad Luek
Circulation: 300,000
Ad Rate: 1,760

Section: First Section/-

วันที่: พุธ 17 เมษายน 2562

ปีที่: 18

ฉบับที่: 6299

หน้า: 5(บน), 15

Col.Inch: 162.40 Ad Value: 285,824

PRValue (x3): 857,472

Clip: Full Color

หัวข้อข่าว: เตือน!กินเสร็จอย่าโยน...ป้องกัน'ไวรัสอหิวาต์สุกร'

การติดต่อของโรค
การสัมผัสสิ่งคัดหลั่งของสุกรป่วย การหายใจเอาเชื้อเข้าไป การกินอาหารที่มีเชื้อปนเปื้อน การโดนเห็บที่มีเชื้อกัด

การระบาดขงโรค
1 ส.ค. 2561 สาธารณรัฐประชาชนจีน พกการระบาดของโรคนี้และมีแนวโน้มแพร่กระจายในวงกว้าง ปัจจุบันในประเทศไทยยังไม่เคยพบการระบาด

เมื่อพบสุกรป่วยตายผิดปกติ/มีอาการตามนิยามโรค

- ☑ การป้องกัน : เข้มงวดระบบการป้องกันโรค เช่น รั้วแหล่งที่นำของสุกร ห้ามคนนอกเข้าฟาร์ม เป็นต้น
- ☑ แจ้งเจ้าหน้าที่กรมปศุสัตว์ในพื้นที่ทันที เพื่อเร่งดำเนินการช่วยเหลือ หรือติดต่อ Call center : 063-225-6888 หรือแจ้งผ่าน Application DLD 4.0 (แจ้งการเกิดโรคระบาด)
- ☑ ห้ามเคลื่อนย้ายสุกรออกจากฟาร์ม

กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ได้แก่ จีน เวียดนาม และมองโกเลีย

“จากการสุ่มตรวจว่าพันตัวอย่างจากนักท่องเที่ยวประเทศกลุ่มเสี่ยงที่เดินทางเข้ามาประเทศไทย พบสารพันธุกรรมของไวรัสตัวนี้ทั้งหมด 38 ตัวอย่าง ส่วนใหญ่แฝงมากับอาหารแปรรูปจากจีน เวียดนาม เช่น ไส้กรอก กุนเชียง แหนม ฯลฯ แม้เชื้อไวรัสตัวนี้ คนกินเข้าไปจะไม่ได้รับอันตรายเลยก็ตาม แต่ที่ต้องระวังเพราะกลัวว่าเมื่อคนกินเหลือแล้วเอาเศษอาหารไปโยนทิ้ง จากนั้นก็จะมีคนเก็บเอาไปทำเศษอาหารให้สุกรในฟาร์มกิน”

นสพ.ชัยวัฒน์ ยืนยันว่ายังไม่มีการพบฟาร์มสุกรในไทยติดเชื้อโรค “อหิวาต์แอฟริกาในสุกร” แต่เจ้าหน้าที่ด่านศุลกากรและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องก็ยังคงสุ่มตรวจต่อไปเพราะเชื้อไวรัสตัวนี้มี ความทนทานต่อความร้อนมาก



อาหารบางชนิดต้องใช้ความร้อนระดับ 70 องศา ต้ม นาน 30 นาที เชื้อไวรัสตัวนี้ก็ยังไม่ตาย

อันที่จริงแล้วไวรัสทนทานความร้อนตัวนี้ ไม่ได้เพิ่งค้นพบใหม่ แต่เจอมานานกว่า 50 ปีแล้วจากเชื้อหมูป่า แลวทวีปแอฟริกา ก่อนแพร่ไปยังทวีปยุโรปทั้ง อิตาลี ฝรั่งเศส และผ่านเข้าไปทางรัสเซีย ก่อนส่งต่อไปยังจีน ภายในไม่กี่ปี โดยเฉพาะช่วง 2-3ปี ที่ผ่านมามีการตรวจพบความถี่ของการระบาดในประเทศลัดเวีย ยูเครน ลิทัวเนีย ก่อนจบเส้นทางที่จีนและเวียดนาม

“ต้นตอ” หรือตัวการ

แพร่ระบาดคาดกันว่า มาจากอาหารที่มีส่วนผสมเป็นเนื้อหมู เนื่องจากตรวจพบว่า เชื้อไวรัสตัวนี้นอกจากทนทานความร้อนแล้วยังมีชีวิตอยู่ได้นานเกือบ 200 วัน หรือในไส้กรอกอยู่ได้นานถึง 30 วัน โดยเฉพาะในเนื้อหมูสดแช่แข็งอาจอยู่ได้นานกว่า 1,000 วัน

อ่านต่อหน้า 15

ต่อจากหน้า 5

หลายฝ่ายเริ่มเฝ้าระวังการแพร่ระบาดของไวรัสฮิวาต์จากหมูมาสู่มนุษย์

“ศ.นพ.ธีระวัฒน์ เหมะจุธา” หัวหน้าศูนย์วิทยาศาสตร์สุขภาพโรคอุบัติใหม่ คณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลจุฬาลงกรณ์ อธิบายว่า ไวรัสเกือบทุกชนิดที่ติดต่อจากคนสู่คนนั้น ส่วนใหญ่ผ่านมาทาง “สัตว์” ก่อน แต่การจะทำให้คนที่ติดไวรัสมีโอกาสป่วยได้ต้องผ่านขั้นตอนที่ซับซ้อนและมีวิวัฒนาการหลายประการด้วยกัน

“การที่ไวรัสจากสัตว์จะแพร่ระบาดสู่คนจนทำให้เกิดโรค หรือเกิดอาการเจ็บป่วยนั้นไม่ได้เกิดขึ้นง่าย ๆ เพราะต้องผ่านพัฒนาการหลายขั้นตอนที่สลับซับซ้อน เช่น ต้องมีตัวรับเซลล์ไวรัสที่ผิวหนังมนุษย์ หมายถึงเป็นสถานที่ฝังตัวของเซลล์เพื่อให้เซลล์สร้างโปรตีนช่วยเพิ่มการแบ่งตัว เพิ่มจำนวนสารพันธุกรรมเป็นยีนย่อยๆ เมื่อการแบ่งตัวประสบความสำเร็จ ก็ต้องผ่านขั้นตอนการสร้างกลไกภูมิคุ้มกันร่างกายของมนุษย์ ที่จะช่วยกันเข้าไปทำลายเซลล์ที่แปลกปลอมเข้ามา ทำให้เชื้อโรคเหล่านั้นตาย เช่น เชื้อไวรัสบางอย่างสามารถผ่านเข้ามาฝังตัวและเติบโตในเซลล์มนุษย์ได้ แต่ก็ไม่มีจำนวนมากพอหรือแข็งแรงพอที่จะทำให้คนมีอาการป่วย เหมือนกับมาฝังตัวไว้เฉยๆ ไม่มีอันตราย แต่เชื้อไวรัสจากสัตว์บางชนิดสามารถเติบโตและแข็งแรงขึ้นเรื่อยๆ จนส่งผลให้ร่างกายป่วยได้เหมือนกัน เช่น เชื้อไวรัสเอชไอวี หรือเอดส์ ที่มาจากลิงในป่า ค่อยๆ ผ่านกระบวนการฝังตัวในเซลล์มนุษย์วิวัฒนาการไปเรื่อยๆ จนทำให้คนป่วยเป็นโรคภูมิคุ้มกันบกพร่อง”

ศ.นพ.ธีระวัฒน์ กล่าวถึงการเฝ้าระวังของกรมปศุสัตว์เป็นเรื่องที่ดี แต่หากเกิดการแพร่เชื้อไวรัสบางอย่างฟาร์มปศุสัตว์

ของไทย ต้องรีบแจ้งให้ประชาชนทราบทันทีอย่าให้เกิดเหตุการณ์เหมือนกรณีการระบาดของ “โรคไขหวัดนก” ที่หน่วยงานรัฐช่วยกันปกปิดข้อมูลหรือไม่มีการเปิดเผยข้อมูล จนทำให้แพทย์ผู้รักษาเองไม่รู้ว่าไข้หวัดที่เกิดขึ้นกับคนป่วยนั้นมาจากพฤติกรรมเสี่ยงเรื่องอะไรบ้าง ขาดโอกาสในการวินิจฉัยรักษาโรคอย่างเหมาะสม เพราะถ้าทุกคนรู้ข้อมูลที่ถูกต้องอย่างรวดเร็ว จะได้ช่วยกันเฝ้าระวังไม่แพร่ระบาดไปมากกว่าเดิม

จากข้อมูลงานสัมมนาหัวข้อ “โรคฮิวาต์แอฟริกาในสุกร (African Swine Fever-ASF) มหันตภัยวงการสุกรไทย ทำอย่างไรจะรอดพ้น” เมื่อวันที่ 18 กันยายน 2561 กรมปศุสัตว์ได้เชิญผู้เชี่ยวชาญจากทั่วโลกมาให้ข้อมูลและช่วยกันกำหนดมาตรการควบคุมป้องกันโรค โดยมีข้อมูลน่าสนใจดังนี้ ช่วงปี 2560-2561 ในยุโรปพบเชื้อตัวนี้มีมากกว่าร้อยละ 25 โดยพบเจอในหมูป่าประมาณ 7 พันกว่าตัว และหมูในฟาร์ม กว่า 2.2 แสนตัว สร้างความสูญเสียแก่อุตสาหกรรมสุกร ช่วงระหว่างปี 2557-2561 ภายใน 4 ปีพบรายงานการระบาดของโรคมากถึง 820 ครั้งทั่วโลก แสดงให้เห็นถึงปัจจัยบางอย่างที่กระตุ้นการระบาด

นอกจากนี้ยังมีการวิเคราะห์กันว่า “อาหารเหลือโยนทิ้ง” จากท่าเรือหรือสนามบิน หรือร้านอาหารต่างๆ มีความเสี่ยงในการแพร่เชื้อโรคไปยังสุกรได้เช่นกัน

เนื่องจากอาหารเหลือเหล่านี้มักถูกนำไปทิ้งในบ่อขยะของบางพื้นที่ ซึ่งมีบริเวณใกล้เคียงกับฟาร์มสุกรหรือมีหมูป่าเข้ามากินได้ง่าย

ประเทศจีนถือว่าโรคนี้เป็น “โรคอุบัติใหม่” โดยเชื้อไวรัสที่พบในจีนมีลักษณะทางชีวโมเลกุลคล้ายคลึงกับสายพันธุ์ในยุโรป (Eastern Europe) เชื่อว่าการระบาดจาก

จีนมีต้นตอมาจากการนำเข้าเนื้อหมูและผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารจากรัสเซีย ลักษณะสุกรในฟาร์มที่ติดโรคจะมีอาการไข้สูง เลือดออกทางจมูก ปอดบวม ปอดอักเสบ ถ่ายเหลวมีเลือดปน ไข้สูงและตายเฉียบพลัน ไม่ตอบสนองต่อยาปฏิชีวนะ

ล่าสุด เมื่อกลางเดือนมีนาคมที่ผ่านมา ผู้บริหารระดับสูงของกรมปศุสัตว์จาก 4 ประเทศเพื่อนบ้านของไทย ทั้ง ลาว เวียดนาม กัมพูชา พม่า ได้เข้าร่วมประชุมปรึกษาหารือแนวทางความร่วมมือร่วมกัน เพื่อไม่ให้เกิดการระบาดของโรคนี้โดยเฉพาะ การขอความร่วมมือจากเกษตรกรผู้เลี้ยงและผู้ค้าสัตว์ “ไม่นำเศษอาหารเหลือทิ้งเข้ามาในฟาร์ม” และถ้าตรวจพบความผิดปกติต้องรีบแจ้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทันที เพื่อช่วยกันลดความสูญเสียในวงกว้าง

การป้องกันเชื้อโรคอันตรายจากต่างถิ่น เข้ามายังประเทศไทยนั้น จะสำเร็จได้ด้วยดี หากคนไทยทุกคนร่วมมือร่วมใจกันเป็นหูเป็นตา และปฏิบัติตามคำแนะนำของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

ดังนั้น ผู้ใดพบเห็นการลักลอบนำเข้าเนื้อหมูแช่แข็ง หรือผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อหมูจากประเทศกลุ่มเสี่ยง แล้วไม่แน่ใจว่าถูกกฎหมายหรือไม่ สามารถแจ้งไปที่กรมปศุสัตว์ โทร.06-3225-6888 หรือดาวน์โหลดแอปพลิเคชัน “DLD 4.0” ที่สามารถติดตั้งได้ในโทรศัพท์ทุกระบบ

● ทีมข่าวรายงานพิเศษ ●

ไอคอนสยาม จัดงาน "The ICONIC Siamese Fighting Fish at ICONSIAM" เชิดชูเรื่องราวอันมีคุณค่าของปลากัดไทยในฐานะสัตว์น้ำประจำชาติ 19 - 23 เมษายน 2562 ณ ไอคอนสยาม ถนนเจริญนคร

ไอคอนสยาม อภิมหาโครงการเมืองแห่งการใช้ชีวิตสู่โลกอนาคต สัญลักษณ์แห่งความรุ่งโรจน์ของไทย ริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา ร่วมกับกรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.), Optimum Betta, โปรชนีย์ไทย, ชมรมอนุรักษ์และพัฒนาปลากัดที่บ้าน และฟาร์มเพาะและพัฒนาพันธุ์ปลากัดสวยงาม Glodenbetta ร่วม **เชิดชูเรื่องราวอันมีคุณค่าของปลากัดไทยในฐานะสัตว์น้ำประจำชาติ** ที่ได้รับความเห็นชอบจากคณะรัฐมนตรีเมื่อวันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2562 ซึ่งเป็นความภาคภูมิใจของคนไทย ในงาน "The ICONIC Siamese Fighting Fish at ICONSIAM" (ดิ ไอคอนดิไซมัส ไฟท์ดิ้ง ฟิช แอท ไอคอนสยาม) แสดงพันธุ์ปลากัดไทย ที่เป็นต้นกำเนิดของปลากัดทุกสายพันธุ์ พร้อมสายพันธุ์ปลากัดที่พบในภาคต่างๆ ของประเทศไทย และปลากัดสวยงามที่แปลกและหายาก โดยจำนวนกว่า 500 ตัว ซึ่งล้วนแล้วเป็นสายพันธุ์ปลากัดที่มีการพัฒนาทางด้านพันธุกรรมมาจากปลากัดไทยที่มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Betta splendens* และมีชื่อสามัญว่า Siamese Fighting Fish รวมทั้งจัดงานเสวนาให้ความรู้เกี่ยวกับปลากัดในเชิงการค้า และการต่อยอดธุรกิจระหว่างวันที่ 19 -23 เมษายน 2562 ณ เจริญนครฮอลล์ ชั้น M ไอคอนสยาม ถนนเจริญนคร

นายสุพจน์ ชัยวัฒน์ศิริกุล กรรมการผู้จัดการ บริษัท ไอคอนสยาม จำกัด กล่าวว่า "ไอคอนสยามมีปณิธานที่จะเชิดชูเรื่องราวอันมีคุณค่า และเป็นความภาคภูมิใจจากทุกมิติของความเป็นเอกลักษณ์ของไทยที่มีการบันทึกในประวัติศาสตร์ของชาติไทยมากกว่า 100 ปี โดยนำเสนอเรื่องราวความเป็นไทยที่มีคุณค่าให้แก่ประเทศ และช่วยกันเผยแพร่และสืบทอดเรื่องราวดี ๆ ให้คนไทยและทั่วโลก จึงได้จัดงาน "The ICONIC Siamese Fighting Fish at ICONSIAM" ขึ้น เพื่อร่วมเชิดชูปลากัดไทยเป็นสัตว์น้ำที่เป็นสัญลักษณ์ (ICONIC) ประจำชาติ โดยนำเสนอในรูปแบบของนิทรรศการให้ความรู้ ได้แก่ การ

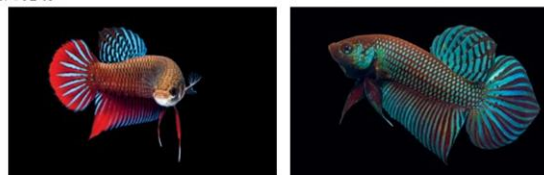
ผลักดันให้ปลากัดไทยเป็นสัตว์น้ำประจำชาติ, ถิ่นที่อยู่ของปลากัด, ความรู้เกี่ยวกับปลากัดและปลากัดสายพันธุ์ต่างๆ และการต่อยอดภาพลักษณ์ของปลากัดในเชิงการค้า ในเชิงธุรกิจ เพื่อเป็นการส่งเสริมอนุรักษ์ และเผยแพร่ความรู้ทางวิชาการเกี่ยวกับปลากัดนานาพันธุ์ ให้ประชาชนที่สนใจและกลุ่มคนรักปลากัด ตลอดจนผู้ประกอบการและเกษตรกรผู้เพาะพันธุ์ปลาได้มาเรียนรู้พร้อมแลกเปลี่ยนความคิดเห็นร่วมกัน"

ดร.อดิศร พร้อมเทพ อธิบดีกรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กล่าวว่า "ปลากัด เป็นปลาที่คิดประดิษฐ์ขึ้นของประเทศไทยมาแต่โบราณ โดยทางประวัติศาสตร์นั้นมีทั้งหลักฐานและเอกสารที่พบว่า คนไทยเลี้ยงปลากัดมาเนิ่นนาน หลักฐานทางประวัติศาสตร์พบว่ามีการบันทึกไว้ตั้งแต่สมัยกรุงธนบุรี รัชกาลที่ 1 มีการบันทึกเรื่องราวของปลากัดในกฎหมายตราสามดวง รัชกาลที่ 2 มีบันทึกไว้ในบทละครเรื่องอิเหนา รัชกาลที่ 3 ได้มอบปลากัด

เป็นการแสดงถึงความเป็นเจ้าของและถือว่าเป็นสัตว์ประจำถิ่นของประเทศไทยนั่นเอง เมื่อวันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2562 คณะรัฐมนตรี พิจารณาเห็นชอบให้ปลากัดไทยเป็นสัตว์น้ำประจำชาติ โดยพิจารณาองค์ประกอบสำคัญ 3 มิติ ทั้ง



ดร.อดิศร พร้อมเทพ อธิบดีกรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์



ปลากัดพื้นบ้านภาคกลาง หรือชื่อทางวิทยาศาสตร์ Betta splendens และชื่อสามัญ Siamese Fighting Fish ต้นกำเนิดของปลากัดทุกสายพันธุ์



ปลากัดพื้นบ้านมหาชัย



ปลากัดพื้นบ้านภาคอีสาน



ปลากัดพื้นบ้านภาคใต้



ปลากัดลายธงชาติ



ปลากัดสีทอง

ให้เป็นของขวัญเป็นตัวแทนระลึกจากไทย ซึ่งต่อมามีการจำแนกชื่อวิทยาศาสตร์ในปี พ.ศ. 2453 ว่า *Betta splendens* ซึ่งตรงกับรัชกาลที่ 5 จากหลักฐานที่มีการบันทึกไว้ว่า ตัวอย่างปลากัดที่นำมาจำแนกตามหลักอนุกรมวิธานเป็นตัวอังกาบที่เก็บมาจากกลุ่มน้ำสาขาของแม่น้ำเจ้าพระยา กรุงเทพฯ จึง



ทีมช่างแกะสลักน้ำแข็งไทยที่ได้รับรางวัลชนะเลิศ ในงาน "International..."



ประติมากรรมน้ำแข็งแกะสลักปลากัด

- ด้านวัฒนธรรม และประวัติศาสตร์ เนื่องจากคนไทยรู้จัก ค้นเคย และมีความผูกพันกับปลากัดมาตั้งแต่โบราณ
- ด้านความเป็นเจ้าของ และความมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว โดยปลากัดไทย ที่เสนอให้เป็นสัตว์น้ำประจำชาติ มีชื่อว่า Betta splendens ชื่อสามัญ "Siamese Fighting Fish" ที่มีถิ่นกำเนิดในประเทศไทย เป็นสายพันธุ์ที่มีเอกลักษณ์โดดเด่น และได้รับการยอมรับในระดับสากลมากกว่า 100 ประเทศ
- ด้านประโยชน์ใช้สอย โดยเฉพาะด้านการส่งเสริมการเพาะเลี้ยง และการสร้างนวัตกรรม

ฐานเศรษฐกิจ

Thansettakij
Circulation: 120,000
Ad Rate: 1,250

Section: First Section/-

วันที่: พุธที่ 18 - เสาร์ 20 เมษายน 2562

ปีที่: 39

ฉบับที่: 3462

หน้า: 5(ล่าง)

Col.Inch: 103.49 Ad Value: 129,362.50

PRValue (x3): 388,087.50 Clip: Full Color

หัวข้อข่าว: ไอคอนสยาม จัดงาน "The ICONIC Siamese Fighting Fish at ICONSIAM" เชิดชูเรื่องราว...



ปลากัดพื้นบ้านภาคกลาง หรือชื่อทางวิทยาศาสตร์ Beta splendens และชื่อสามัญ Siamese Fighting Fish ต้นกำเนิดของปลากัดทุกสายพันธุ์

▲ สุพจน์ ชัยวัฒน์ศิริกุล กรรมการผู้จัดการ บริษัท ไอคอนสยาม จำกัด



ด้านการเพาะพันธุ์ ซึ่งนำไปสู่การค้าเชิงพาณิชย์และก่อให้เกิดมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ”
ภายในงานพบกับไฮไลต์ **ประติมากรรมน้ำแข็งแกะสลักรูปปลากัด** โดยทีมช่างแกะสลักน้ำ

แข็งคนไทยที่ได้รับรางวัลชนะเลิศ ในงาน “International Snow Sculpture ครั้งที่ 46 ปี 2562” ณ เมืองซัปโปโร ประเทศญี่ปุ่น การจัดแสดงพันธุ์ปลากัดไทย ที่เป็นต้นกำเนิดของปลากัดทุกสายพันธุ์ ด้วยความสามารถของเกษตรกรไทยในการพัฒนาสายพันธุ์ปลากัดสวยงามที่แปลกและหายมได้ยาก จำนวนกว่า 500 ตัว อาทิ ปลากัดสีทอง ปลากัดลายธงชาติ, ปลากัดแบล็คไลท์, ปลากัดกาแล็กซีสตาร์, ปลากัดมังกร, ปลากัดคอสูร ฯลฯ

การแสดงสายพันธุ์ปลากัดที่พบในภาคต่างๆ ของประเทศไทย ได้แก่ ปลากัดภาคกลาง, ปลากัดภาคอีสาน, ปลากัดภาคใต้, ปลากัดมหาชัย ซึ่งพบได้ในประเทศไทยที่เดียว และ ปลากัดภาคตะวันออก นอกจากนี้ยังมีการจัดแสดงประวัติความเป็นมาของ “ปลากัดไทย” กับ การประกาศให้เป็นสัตว์น้ำประจำชาติ

และผลิตภัณฑ์ที่นำเอาปลากัดมาสร้างสรรคและการต่อยอดทางธุรกิจ อาทิ โทรศัพท์มือถือ iPhone 6S ที่นำปลากัดไทยโกอินเตอร์ออกสู่สายตาชาวโลก, Srichand x ASAVA เครื่องสำอางที่ได้รับแรงบันดาลใจมาจากสีสันของปลากัด, Betta Paradiso หนังสือภาพถ่ายปลากัดของ วิศรุต อังคทะวานิช, ผลงานนาสเตอร์พีชปลากัดที่รังสรรค์จากไม้ไผ่โดย กรกต อารมย์ดี นำออกแบบผู้สร้างงานจากเทคนิคการทำวาว, ชุดราตรีผลงานของไทย



กิจกรรมเวิร์คช็อปจัดตู้ต้นไม้สำหรับเลี้ยงปลากัด

ดีไซเนอร์ อธิษฐ์ ฐิริกิตติวัฒน์ หรือ โจ้ Surface ที่ออกแบบให้กับผู้เช่าประกวด Miss International Queen 2019 และ Papercraft ศิลปะจากงานตัดกระดาษโดย Pitoon Paper Artist

พลาดไม่ได้กับงานเสวนาและกิจกรรมเวิร์คช็อปให้ความรู้เกี่ยวกับปลากัด อาทิ งานเสวนาหัวข้อ “จากปลากัดพื้นบ้าน สู่อุตสาหกรรมปลากัดไทยใหม่”, งานเสวนาเรื่อง “การต่อยอดปลากัดไทยในเชิงธุรกิจ”, งานเสวนา “ปลากัดสมบัติชาติและความผูกพันกับวิถีชีวิตคนไทย”, เวิร์คช็อปจัดตู้ไม้สำหรับเลี้ยงปลากัด และเวิร์คช็อปเทคนิคการถ่ายภาพปลากัด เป็นต้น โดยเปิดให้ผู้สนใจร่วมกิจกรรมฟรี ระหว่างวันที่ 19 - 23 เมษายน 2562 ณ บริเวณเจียร์นครฮอลล์ ชั้น M ไอคอนสยาม ถนนเจริญนคร สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม โทร. 02-495-7080 หรือ www.iconsiam.com



●●● ลิซ่า ชวนเติมเต็มความอร่อย ด้วยเมนูขนมหวานสุดพิเศษ สวีต ซัมเมอร์ ที่รวมเอาที่สุดของไอศกรีมสูตรเฉพาะของลิซ่า จัดเสิร์ฟพร้อมคู่เคียงหวานเย็นฉ่ำใจไปเต็มๆ ไม่ว่าจะเมนูสุด โคโค่ทาร์โร ไอศกรีมกะทิ พร้อมราดด้วยน้ำกะทิเล็กๆ และบัวลอยเผือกหอมเนื้อเนียนนุ่ม ในราคาพิเศษเพียง 75 บาท และเมนูโคโค่บานาน่า ที่ผสมผสานความอร่อยของไอศกรีมกะทิสดลาลาสลิก กับกล้วยไข่เชื่อมหอมหวาน นุ่มหนึบ ละมุน ราดกะทิ กลมกล่อมหวานมัน ในราคาพิเศษเพียงราคา 65 บาท ตั้งแต่วันที่ 31 พฤษภาคม ที่ลิซ่า ทุกสาขา หรือสอบถามรายละเอียดโปรโมชั่นอื่นๆ และติดตามกิจกรรมความอร่อยอื่นๆ เพิ่มเติมได้ที่ ร้านลิซ่าทั้ง 21 สาขา

●●● วิทยาลัยดนตรีและศิลปะการแสดง SCA (Superstar College of Arts) เปิดรับสมัครสอบตรงระดับปริญญาตรีหลักสูตรศิลปศาสตร สาขาขับร้อง สาขากาแสดงและสาขากาเต้น เป็นหลักสูตรที่ได้เรียนรู้งานทั้งเบื้องหน้าและเบื้องหลังของวงการบันเทิงทั้งการแสดงบนเวทีการเขียนบทละครการแต่งเพลง การร้องเพลง การเต้น การใช้อุปกรณ์เครื่องมือต่างๆ การบริหารธุรกิจบันเทิงทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติอย่างเข้มข้น สอนโดยอาจารย์ที่มีประสบการณ์ในวงการบันเทิงและเป็นอาจารย์ให้แก่ศิลปินชื่อดังมากมาย สำหรับผู้ที่สนใจสามารถสมัครได้แล้ววันนี้-30 เมษายน สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ www.superstarcollege.com หรือ โทร.09-1954-1555

●●● สุพจน์ ชัยวัฒน์ศิริกุล กรรมการผู้จัดการ บริษัท ไอคอนสยาม ร่วมกับ ดร.อดิศร พร้อมเทพ อธิบดีกรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และพันเอกมิตรทั้งภาครัฐ เอกชน จัดงาน THE ICONIC SIAMESE FIGHTING FISH at ICONSIAM เพื่อเชิดชูเรื่องราวอันมีคุณค่าของปลากัดไทยในฐานะสัตว์น้ำประจำชาติ ที่ได้ขึ้นทะเบียนเป็นมรดกทางวัฒนธรรมของชาติ ซึ่งเป็นความภาคภูมิใจของคนไทย ภายในงานพบกับการจัดแสดงพันธุ์ปลากัดไทย ที่เป็นต้นกำเนิดของปลากัดทุกสายพันธุ์ พร้อมสายพันธุ์ปลากัดที่พบในภาคต่างๆ ของประเทศไทย และปลากัดสวยงามที่แปลกและหายมได้ยาก จำนวนกว่า 500 ตัว รวมทั้งจัดงานเสวนาให้ความรู้เกี่ยวกับปลากัดในเชิงการค้าและการต่อยอดธุรกิจ ระหว่างวันที่ 19-23 เมษายน ณ เจริญนครฮอลล์ ชั้น M ไอคอนสยาม ถนนเจริญนคร

●●● โรงแรมแมนดาริน โอเรียนเต็ล กรุงเทพฯ พร้อมทีมงานผู้เชี่ยวชาญ มาร่วมถ่ายทอดประสบการณ์จัดงานแต่งงานตามแบบฉบับโอเรียนเต็ล ภายในงาน “Wedding Showcase 2019” ณ ศาลาริมน้ำ วันเสาร์ที่ 27 เมษายน เวลา 10.00-17.00 น. พร้อมรับข้อเสนอสุดพิเศษมากมายจากร้านค้าชั้นนำ อาทิ จันทร์โสมา ผู้เชี่ยวชาญด้านแฟชั่นของไทยโบราณ Aunchalee Boutique ชุดเจ้าสาวทูลหามีระดับ ANYA Wedding คอยให้คำแนะนำของช่างรับและการ์ดแต่งงานระดับพรีเมียม และ Smallmoonphoto สตูดิโอถ่ายภาพชั้นนำที่จะช่วยถ่ายภาพความประทับใจให้ตลอดทุกช่วงเวลาวันสำคัญของคุณเป็นที่จดจำมีรูปลิม สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ 0-2659-9000 ต่อ 7420-7423

●●● ศูนย์การค้าจิงซีลอน ปาตอง ภูเก็ต จัดงานต้อนรับเทศกาลอีสเตอร์ “Jungceylon Happy Easter” พร้อมต้อนรับนักท่องเที่ยวที่เดินทางมา ยังศูนย์การค้า ด้วยประติมากรรมรูปไข่กว่า 150 ชิ้น และเจ้ากระต่ายน้อยวันนี้ กับความสูงกว่า 2 เมตร ที่มาเชิญชวนให้มาถ่ายภาพความประทับใจร่วมกันอย่างใกล้ชิด นอกจากนี้ พบกับขบวนพาเหรดน้องกระต่ายและน้องไข่สุดคิวต์ ที่พกพาความน่ารักแสนซนมาทักทาย พร้อมแจกขนมของหวานให้กับนักท่องเที่ยวทั่วทั้งศูนย์การค้า และพิเศษ!! สำหรับคุณหนูๆ พลาดไม่ได้กับกิจกรรมเวิร์กช็อป “Easter Bunny Balloon” กิจกรรมตกแต่งลูกโป่งเป็นหน้าน้องกระต่ายในสไตล์และแบบฉบับของตนเองอีกด้วย ขอเชิญชวนนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติมาร่วมต้อนรับเทศกาลอีสเตอร์กันในงาน “Jungceylon Happy Easter” ที่จะจัดขึ้นในระหว่างวันที่ 20-21 เมษายน เวลา 11.00-22.00 น. ณ ลานเดอะพอร์ท อารีน่าศูนย์การค้าจิงซีลอน ปาตอง ภูเก็ต

●●● ห้องอาหารเรตสกาย ชั้น 55 โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์และบางกอกคอนเวนชันเซ็นเตอร์ เซ็นทรัลเวิลด์ ต้อนรับซัมเมอร์นี้ด้วยมนต์เสน่ห์ความอร่อยกับเทสต์เมนูสไตล์ฝรั่งเศส รังสรรค์ความอร่อยโดย เชฟคริสเตียน แอม หัวหน้าพ่อครัวชาวฝรั่งเศส ที่ได้คัดสรรวัตถุดิบที่ดีที่สุดจากทั่วทุกมุมโลก นำมารังสรรค์เป็นสุดยอดเมนูให้คุณได้ลิ้มลองกับ เทสต์เมนู 5 คอร์ส ราคา 2,955++/ท่าน ไวน์แพริง 1,855++/ท่าน วันนี้-31 พฤษภาคม เริ่มต้นเมนูทานเล่น เนื้อลูกวัวทอด เสิร์ฟพร้อมดีจองมัสตาร์ดและผักสลัดดอง ต่อด้วยเมนูเรียกน้ำย่อย ซุปหน่อไม้ฝรั่งเขียว เสิร์ฟพร้อมเห็ดมอเรล จากนั้นเสิร์ฟด้วยเมนูก้ามล็อบสเตอร์ใหญ่เนื้อแน่น เสิร์ฟพร้อมหน่อไม้ฝรั่งขาวราดด้วยซอสวอเตอร์เครส จากนั้นเสิร์ฟด้วยไอโลต์จานหลัก เนื้อลูกวัวผัด เนื้อนุ่ม ละมุนลิ้น เสิร์ฟพร้อมซอสเรดไวน์ ปิดท้ายด้วยของหวาน ถั่วพิสตาชิโออบกับซ็อกโกแลตอบซุเฟล ห้องอาหารเปิดให้บริการทุกวัน เวลา 11.30-01.00 น. สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมหรือสำรองที่นั่ง โทร.0-2100-6255.

ผุด12โมเดลยกระดับเกษตรกรไทย

เมื่อวันที่ 16 เม.ย. นายกฤษฎา บุญราช รมว.เกษตรและสหกรณ์ เปิดเผยว่า กำลังเดินหน้านำขับเคลื่อนบิ๊กโปรเจกต์ “Mega Farm Enterprise” เพื่อยกระดับระบบเกษตรกรรมไทย เริ่มตั้งแต่การผลิตและการจำหน่ายให้มีศักยภาพสามารถแข่งขันในตลาดโลกได้ ตามนโยบายการตลาดนำการผลิต ภายใต้แนวทางการจัดทำแผนการผลิตภาคการเกษตร (Agricultural Production Plan) และโครงการเกษตรแปลงใหญ่ (Mega Farm Project) ซึ่งมีเกษตรกรและภาครัฐ รวมทั้งภาคเอกชนเข้ามามีส่วนร่วมในการบริหารจัดการเกษตรแปลงใหญ่ เพื่อสนับสนุนให้มีการพัฒนาระบบเกษตรกรรมของไทย สามารถลดต้นทุนการผลิต มีผลผลิตต่อหน่วยเพิ่มขึ้น และมีคุณภาพได้มาตรฐาน ภายใต้การบูรณาการของภาครัฐและเอกชนที่เข้ามามีส่วนร่วมกับกลุ่มเกษตรกรในการบริหารจัดการแปลงใหญ่อย่างมีประสิทธิภาพ

นายกฤษฎา กล่าวว่า มีเป้าหมายแปลงใหญ่ 12 แปลง ครอบคลุมพืชเศรษฐกิจ ปศุสัตว์ และประมง พื้นที่ไม่จำเป็นต้องติดกัน รวมกันตั้งแต่ 1,000 ไร่ ขึ้นไป สำหรับ พืชผัก สมุนไพร ไม้ดอกไม้ประดับ พื้นที่รวมกันไม่น้อยกว่า 300 ไร่ เพื่อก่อให้เกิดการประหยัดต่อขนาดจากการผลิต ทำให้ต้นทุนการทำเกษตรกรรมลดลง เพิ่มรายได้เกษตรกรให้ได้เห็นผลชัดเจน คัดเลือกจากพื้นที่ทุกภูมิภาค เช่น พื้นที่ ส.ป.ก.ที่มอบให้เกษตรกร พื้นที่ตามโครงการจัดทำที่ดินทำกินแห่งชาติ (คทช.) พื้นที่ซึ่งเกษตรกรได้รวมตัวกัน จัดตั้งเป็นสหกรณ์การเกษตร หรือวิสาหกิจชุมชน พื้นที่ที่ทำการเกษตรแปลงใหญ่อยู่แล้วรวมกันอยู่หลาย ๆ แปลงในพื้นที่อำเภอเดียวกัน

ด้านนายอนันต์ สุวรรณรัตน์ ปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กล่าวว่า เร่งรัดทุกหน่วยงานเดินหน้าระบบส่งเสริมเกษตรแปลงใหญ่ โดยใช้กลไกการรวมกลุ่มเกษตรกรรายย่อยเข้าด้วยกันเพื่อลดต้นทุนการผลิต ซึ่ง รมว.เกษตรฯ ได้กำหนดนโยบายให้จัดทำแผนการผลิตทางการเกษตรของประเทศให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาด เพื่อแก้ไขปัญหาผลผลิตล้นตลาด และราคาตกต่ำ โดยวางแผนการผลิตทางการเกษตร ทั้ง พืช ปศุสัตว์ และประมง ตามความต้องการของตลาด หรือกำหนดโควตาทำเกษตรกรรมให้เหมาะสมว่าจะทำเกษตรกรรมอะไร จำนวนเท่าไร เพื่อให้ผลผลิตทางการเกษตรสมดุลกับความต้องการของตลาด

สำหรับโครงการแปลงตัวอย่าง 12 แปลง โดยคัดเลือกจากสินค้าเกษตรที่ประสบปัญหาด้านการตลาด หรือเป็นสินค้าเกษตรที่มีศักยภาพด้านการผลิต แต่จำเป็นต้องได้รับการพัฒนา และหากเป็นสินค้าที่มีปัญหาด้านการตลาด เช่น ข้าว ยางพารา ปาล์มน้ำมัน ให้คัดเลือกพื้นที่ที่พร้อมจะปรับเปลี่ยนไปผลิตสินค้าอื่นทดแทนหรือปลูกพืชอื่นผสมด้วย ได้แก่ 1. แปลงใหญ่มันสำปะหลัง ต.ทุ่งพระยา อ.สามชัย จ.ฉะเชิงเทรา พื้นที่ 1,488 ไร่ เกษตรกร 53 ราย พัฒนาระบบน้ำหยดเพื่อใช้สำหรับปลูกมันสำปะหลัง สร้างมูลค่าเพิ่มโดยการผลิตมันสำปะหลังเส้นสะอาดส่งโรงงาน ส่งเสริมให้มีการผลิตมันอินทรีย์ 2. แปลงอ้อยโรงงาน อ.หนองหญ้าไซ จ.สุพรรณบุรี พื้นที่ 1,717 ไร่ เกษตรกร 42 ราย เพิ่มคุณภาพโดยการเลือกใช้พันธุ์อ้อยที่เหมาะสมกับพื้นที่ และเพิ่มผลผลิตโดยการขยายพื้นที่รับน้ำ

3. แปลงสับปะรด อ.เมืองลำปาง จ.ลำปาง พื้นที่ 1,016 ไร่ เกษตรกร 159 ราย พัฒนาการปรับเปลี่ยนสายพันธุ์จากสับปะรดโรงงานเป็นบริโภคผลสดแบบเกษตรปลอดภัยและส่งเสริมการแปรรูปผลผลิตเพื่อเพิ่มมูลค่า 4. แปลงพืชอาหารสัตว์ อ.เทพสถิต จ.ชัยภูมิ (มันสำปะหลัง ข้าวโพดเลี้ยงสัตว์ หญ้าเลี้ยงสัตว์) พื้นที่ 3,056 ไร่ เกษตรกร 244 ราย ปรับเปลี่ยนพื้นที่ไม่เหมาะสมเป็นพืชอาหารสัตว์ และส่งเสริมการปลูกพืชอาหารสัตว์หลังนา 5. แปลงเกษตรผสมผสาน ต.ปากช่อง อ.ปากช่อง จ.นครราชสีมา(ผัก โคนม ไม้ผล ข้าวโพดเลี้ยงสัตว์) พื้นที่ 1,024 ไร่ เกษตรกร 85 ราย เป็นพื้นที่ คทช. 1,024 ไร่ โดยแบ่งพื้นที่จัดสรรให้เกษตรกร 510 ไร่ (จัดสรรให้เกษตรกรรายละ 6 ไร่ เป็นที่อยู่อาศัย 1 ไร่ และพื้นที่ทำกิน 5 ไร่) โดยพัฒนาตามแนวทางแผนแม่บทชุมชนทั้งหมด 14 แผนแม่บทที่ร่วมกันวางแนวทางไว้

6. แปลงเกษตรผสมผสาน ต.ไทรทอง อ.ชัยบุรี จ.สุราษฎร์ธานี (ผัก ผลไม้ สมุนไพร) พื้นที่ 1,160 ไร่ (เป็นพื้นที่จัดสรรให้เกษตรกร 726 ไร่ สระน้ำ 200 ไร่) เกษตรกร 121 ราย พัฒนาเทคโนโลยีด้านการผลิตสินค้าเกษตรเพื่อผลิตสินค้าให้มีคุณภาพ เชื่อมโยงตลาด พร้อมปรับปรุง

ดิน 7. ยางพารา ทรป.กลาง มะพร้าวมัน ปัตตานี จำกัด ด.ช้างให้ตึก อ.โคกโพธิ์ จ.ปัตตานี พื้นที่ 1,881 ไร่ เกษตรกร 556 ราย พัฒนาเชื่อมโยงตลาดให้กับกลุ่มสินค้าที่เป็นอาชีพเสริม และพัฒนาการแปรรูปผลิตภัณฑ์ยาง เช่น ยางแผ่นรมควัน เป็นต้น เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มจากน้ำยางสด

8.แปลงยางพารา สหกรณ์กองทุนสวนยางหนองบัว จำกัด ด.หนองบัว อ.รัชฎา จ.ศรีสะเกษ พื้นที่ 5,075 ไร่ เกษตรกร 370 ราย พัฒนารูปแบบการดำเนินธุรกิจของสหกรณ์ให้มีศักยภาพในการรวบรวมยางพารา จัดหาเครื่องมือและอุปกรณ์ในการแปรรูปยาง 9.แปลงใหญ่ปาล์มน้ำมัน สหกรณ์นิคมพนม จำกัด จ.สุราษฎร์ธานี พื้นที่ 22,792 ไร่ เกษตรกร 1,214 ราย ส่งเสริมให้สหกรณ์สามารถผลิตน้ำมันปาล์มดิบจากกลุ่มผู้ปลูกปาล์มอย่างยั่งยืน และ 10. แปลงโคกนม สหกรณ์การเกษตรไพรมกยูง จำกัด อ.หันคา จ.ชัยนาท เกษตรกร 63 ราย แม่โครีดนม 630 ตัว พัฒนาโดยปรับโครงสร้างศูนย์รวบรวมน้ำมันดิบให้สามารถรับน้ำมันดิบจากฟาร์มเกษตรกรได้ พัฒนาการดำเนินธุรกิจของสหกรณ์ให้เข้มแข็ง ทั้งนี้ยังมีแปลงใหญ่ข้าวอีก 2 แปลง ซึ่งทั้งหมดจะเริ่มดำเนินการลงมือต้นฤดูกาลผลิตใหม่ในเดือน พ.ค. นี้.

ประชาชาติ ธุรกิจ

Prachachat Turakij
Circulation: 120,000
Ad Rate: 1,350

Section: การตลาด/เศรษฐกิจภูมิภาค

วันที่: พุธที่ 18 - อาทิตย์ 21 เมษายน 2562

ปีที่: 41

ฉบับที่: 5141

หน้า: 19(กลาง)

Col.Inch: 9.19

Ad Value: 12,406.50

PRValue (x3): 37,219.50

Clip: Full Color

คอลัมน์: ข่าวสั้น: เกษตรแก้ไข้ลดต้นทุนราคาพุ่ง

ข่าวสั้น

เกษตรแก้ไข้ลดต้นทุนราคาพุ่ง

ผู้สื่อข่าวรายงานว่า เมื่อเร็ว ๆ นี้ นายสุเทพ สุวรรณรัตน์ นายกสมาคมผู้เลี้ยงไก่ไข่ภาคใต้ นำผู้เลี้ยงไก่ไข่รายย่อยจากภาคใต้และจังหวัดอื่น ๆ เข้าพบนายกฤษฎา บุญราช รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เพื่อขอความช่วยเหลือผลักดันมาตรการแก้ไข้ปัญหาราคาไข่ไก่ล้นตลาดได้สำเร็จ โดยนายสัตวแพทย์สรวิศ ธานีโต อธิบดีกรมปศุสัตว์ กล่าวว่า ราคาไข่ไก่คณะหน้าฟาร์มปรับตัวขึ้น จากมาตรการระยะสั้นที่ประสานผู้ประกอบการให้รวบรวมไข่ไก่ส่งออกแล้ว 138 ล้านฟอง ควบคู่กับลดแม่ไก่ไข่ยืนกรง 4 ล้านตัว พร้อมลดพ่อแม่พันธุ์ PS เหลือ 460,000 ตัว รวมถึงลดปู่ย่าพันธุ์ GP เหลือ 3,800 ตัว ส่วนมาตรการระยะยาวได้ตั้งคณะกรรมการจัดทำยุทธศาสตร์ไก่ไข่ ระยะที่ 3 (2562-2566) เพื่อทบทวนยุทธศาสตร์เดิม และเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน

คม ชัด ลึก

Khom Chad Luek
Circulation: 300,000
Ad Rate: 1,760

Section: First Section/ไฮไซตี้ / ภาพข่าวสังคม

วันที่: พุธ 17 เมษายน 2562

ปีที่: 18

ฉบับที่: 6299

Col.Inch: 26.97

Ad Value: 47,467.20

คอลัมน์: ไฮไซตี้

หน้า: 10(บน)

PRValue (x3): 142,401.60

Clip: Full Color

●●สุพจน์ ชัยวัฒน์ศิริกุล กรรมการผู้จัดการ บริษัท ไอคอนสยาม จำกัด ร่วมกับ ดร.อดิศร พร้อมเทพ อธิบดีกรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และพันธมิตรทั้งภาครัฐ เอกชน จัดงาน “ดี ไอคอนสยามเมส ไฟติ้ง ฟิช แอท ไอคอนสยาม” เพื่อเชิดชูเรื่องราวอันมีคุณค่าของปลากัดไทยในฐานะสัตว์น้ำประจำชาติ ระหว่างวันที่ 19-23 เมษายนนี้ ที่เจียร์ยู นครฮอลล์ ชั้น เอ็ม ไอคอนสยาม ถนนเจริญนคร

●●เดอะ คริสตัล พีทีที (ชัยพฤกษ์) ขวนร่วมงานการศึกษา “เดอะ คริสตัล เอ็ดดูเคชั่น ฟัน แฟร์” ต่อยอดพัฒนาการเรียนรู้สู่ความไว้วางใจ ฟังเคล็ดลับ “การเสริมสร้างพัฒนาการ” จาก นพ.ทรงพล ชวาลตันพิพัทธ์ ผู้อำนวยการฝ่ายการแพทย์ประจำโรงพยาบาล วิทยาราม ปากเกร็ด และกิจกรรมอื่นๆ มากมาย วันเสาร์ที่ 20 เมษายนนี้ เวลา 10.00-18.00 น.บริเวณอโศกพาร์ค

●●ปิดเทอมใหญ่บินกลับมาเยี่ยมบ้านเมืองไทยหนนี้ “น้องฟินน์” นรุตม์ ลูกชายสุดที่เลิฟของ “แม่ฉีฟ” ทยา ที่ปสุวรรณ โดเป็นหนุ่มหล่อเพี้ยยิ่งกว่าเดิม เพิ่มเติมคือทำเรื่องน่าชื่นใจ ด้วยการรวมก๊วนเพื่อนๆ แปลงกายเป็นเหล่าซูเปอร์ฮีโร่ออกไปเยี่ยมให้กำลังใจน้องๆ ที่นอนป่วยตามโรงพยาบาล...หล่อทั้งตัวและหัวใจแบบนี้ ฟิน!ลึคะคุณ



●●พล.อ.อ.เกษตร โรจนนิล ประธานกรรมการ บริษัท การบินกรุงเทพ จำกัด (มหาชน) เป็นประธานเปิดการประชุมสามัญผู้ถือหุ้น ประจำปี 2562 บริษัท การบินกรุงเทพ จำกัด (มหาชน) ห้องแกรนด์ เอบี โรงแรมมิราเคิล แกรนด์ คอนเวนชั่น วันพฤหัสบดีที่ 18 เมษายน เวลา 13.00 น.

●●ครบรอบ 10 ปีทั้งที บอสใหญ่ พี่ระพงศ์ จรูญเอก แห่งอริจิน พร็อพเพอร์ตี้ จัดหนักเอาใจลูกบ้านด้วยความบันเทิงในงาน “Time Machine เล่น ร้อง ท่องเวลา” แนวคิด “เราคือครอบครัวเดียวกัน” หอบกิจกรรม DIY สุดชิค พร้อมอาหาร และเกมชิงรางวัล ปิดท้ายด้วยคอนเสิร์ตเต็มรูปแบบจาก 3 ศิลปินตัวแม่ เสาร์ที่ 11 พฤษภาคม ที่ไบเทคบางนา ลงทะเบียนเข้าร่วมงานภายใน 22 เมษายนนี้ที่ www.origin.co.th



เร่งห่อมะม่วงน้ำดอกไม้สีทอง คัดเกรดคุณภาพผลผลิต6ตัน



สงขลา ● เกษตรกรเร่งห่อมะม่วงน้ำดอกไม้สีทองคุณภาพเกรดเอ เพื่อบริโภคผลผลิตดีมากขึ้น ททยอยเก็บขายได้เรื่อยๆ ทั้งยังมีผลออกนอกฤดูกาลในช่วงกลางปีนี้อีกด้วย เปิดให้จองล่วงหน้า คาดมีปริมาณ 6 ตัน

ที่สวนมะม่วงน้ำดอกไม้ ซึ่งมีนายเฉลิมชัย และนางกัญญา เขาวลิต สองสามีภรรยาเป็นเจ้าของสวนตั้งอยู่ที่หมู่ 6 ตำบลวัดจันทร์ อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา โดยปลูกมะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้สีทองคุณภาพเกรดเอบนพื้นที่ 11 ไร่ จำนวน 350 ต้น ปลูกมาแล้ว 9 ปี ในช่วงนี้มะม่วงทยอยออกผลผลิตซึ่งที่ผ่านมามีการตัดแต่งกิ่ง ใส่ปุ๋ยดูแลอย่างดี ทำให้มะม่วงออกดอกและออกผลผลิตเป็นจำนวนมาก

โดยรุ่นแรกได้ห่อมะม่วงไปหมดแล้ว ขณะนี้เริ่มห่อมะม่วงรุ่นที่สองมีอายุประมาณกว่า

1 เดือน ครอบครัวนายเฉลิมชัยช่วยกันเร่งห่อผลมะม่วง เนื่องจากอยู่กับมะม่วงมานานจนมีความเชี่ยวชาญในการห่อมะม่วง โดยไม่ต้องจ้างแรงงานคนนอก รวมทั้งเตรียมสับน้ำจากคลองเข้าไปเก็บในคูล์บเรียบร้อยแล้ว สามารถใช้ได้มากกว่า 2 เดือนในช่วงหน้าแล้งนี้ มะม่วงน้ำดอกไม้ปีนี้ดีมาก ผลผลิตออกมาสมบูรณ์ และยังได้เก็บผลผลิตในช่วงนอกฤดูกาลทำให้มีโอกาสทำราคา

ได้ คาดว่าในรอบนี้ผลผลิตมะม่วงคุณภาพเกรดเอมีปริมาณ 6 ตัน อีกทั้งมีใบรับรองจากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ในเรื่องของ GAP ทำให้เป็นที่มั่นใจของลูกค้า

นายเฉลิมชัยกล่าวว่า ต้องห่อมะม่วงเพราะปีที่แล้วโดนแมลงทำลายไปเยอะ ส่วนปีนี้เรา



ได้เตรียมการไว้อย่างดี ทำให้ผลผลิตมะม่วงออกมาเป็นที่น่าพอใจ ผลผลิตก็ทยอยออกมาเรื่อยๆ ต้นที่มีดอกก็เริ่มออกมา ประมาณกลางเดือนมิถุนายน 2562 ก็จะเริ่มเก็บมะม่วงจำหน่ายได้ ท่านใดสนใจอยากลองชิมในราคากันเอง กิโลกรัมละ 50-70 บาท ตามขนาดเล็กกลางใหญ่ สามารถโทร.สั่งจองล่วงหน้าเข้ามาได้ที่เบอร์ โทร.08-6959-7894.

มติชน

Matchon
Circulation: 950,000
Ad Rate: 1,550

Section: ประชาชน/หน้าแรก

วันที่: พุธ 17 เมษายน 2562

ปีที่: 42

ฉบับที่: 15011

Col.Inch: 231.66 Ad Value: 359,073

หน้า: 13(เต็มหน้า)

PRValue (x3): 1,077,219

Clip: Full Color

หัวข้อข่าว: เปิดโลก'ปลากัดไทย' นักสู้แห่งสยาม ต้นกำเนิดปลากัดทุกสายพันธุ์

เปิดโลก'ปลากัดไทย' นักสู้แห่งสยาม ต้นกำเนิดปลากัดทุกสายพันธุ์



ปลากัดพื้นบ้านภาคกลาง

ปลากัดพื้นบ้านภาคใต้

ปลากัดพื้นบ้านภาคอีสาน

ปลากัดพื้นบ้านมทขัย

๖๖ และแล้ววันที่ 5 กุมภาพันธ์ที่ผ่านมา คณะรัฐมนตรี
มีมติเห็นชอบให้ "ปลากัดไทย" เป็นสัตว์น้ำ
ประจำชาติ
เพื่อเป็นการร่วมเชิดชูเรื่องราวอันมีคุณค่าของ
"ปลากัดไทย" ไอคอนสยาม ร่วมกับ กรมประมง

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ สำนักงานส่งเสริม
วิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.) Optimum
Betta ไพรชนีย์ไทย ชมรมอนุรักษ์และพัฒนาปลากัด
พื้นบ้าน และฟาร์มเพาะและพัฒนาพันธุ์ปลากัด
สวยงาม Goldenbetta จัดงาน "The ICONIC

รหัสข่าว: C-190417020091 (17 เม.ย. 62/03:42)

หน้า: 1/4

มติชน

Matchon
Circulation: 950,000
Ad Rate: 1,550

Section: ประชาชน/หน้าแรก

วันที่: พุธ 17 เมษายน 2562

ปีที่: 42

ฉบับที่: 15011

Col.Inch: 231.66 Ad Value: 359,073

หน้า: 13(เต็มหน้า)

PRValue (x3): 1,077,219

Clip: Full Color

หัวข้อข่าว: เปิดโลก'ปลากัดไทย' นึกสูแห่งสยาม ต้นกำเนิดปลากัดทุกสายพันธุ์



ปลากัดพื้นบ้านภาคตะวันออกเฉียง



ปลากัดลายธงชาติ

Siamese Fighting Fish at ICONSIAM แสดงพันธุ์ปลากัดไทยที่เป็นต้นกำเนิดของปลากัดทุกสายพันธุ์

รวมทั้ง “ปลากัดจีน” ที่ชื่อดูเหมือนจะเป็นปลากัดสายพันธุ์จากประเทศจีน แต่ในความเป็นจริงกลับเป็นปลากัดไทย มีพื้นเพมาจากปลากัดป่าดั้งเดิมของไทย นำมาผสมคัดสายพันธุ์ให้มีครีวยาวนุ่มรุ่มและสีสันจุดฉลาดเหมือนตัวจิ๋ว จึงเรียกว่า ปลากัดจีน

ด้วยความมหัศจรรย์ของปลากัดป่า ซึ่งเป็นต้นตระกูลของปลากัดสวยงามในทุกวันนี้จากธรรมชาติที่ถูกนำมาเลี้ยงเป็นปลากัดพื้นบ้าน มีความแตกต่างกันทั้งทางด้านกายภาพและถิ่นที่อยู่อาศัย ความสวยงามด้านสีสันที่ต่างกันนี้ได้ถูกนำมาเจียระไน พัฒนาด้วยภูมิปัญญาของคนไทยตั้งแต่อดีตจนปัจจุบันมีปลากัดที่หลากหลายสีสันและรูปร่างออกมาให้เห็นตามจินตนาการทุกปี โดยปัจจุบันประเทศไทยมีการขึ้นทะเบียนทั้งหมด 5 สายพันธุ์ และยังมีสายพันธุ์ย่อยที่นักวิจัยกำลังให้ความสนใจในการขึ้นทะเบียนเป็นปลากัดสายพันธุ์ใหม่ เช่น ปลากัดอีสานหางลาย เป็นต้น

“ปลากัด” หรือเบ็ตต้า (ชื่อทางวิทยาศาสตร์ *Betta splendens*) กล่าวกันว่าได้ชื่อมาจากนักรบเอเชียโบราณ “เบ็ตตาซ” (Bettah) เพราะการต่อสู้อันดุเดือดของมัน การกีดปลากัดเป็นกีฬาที่มีชื่อเสียงของไทยนับตั้งแต่อดีต มีการจัดตั้งบ่อนกีดปลากัดเพื่อใช้เป็นเครื่องมือเก็บภาษี นอกจากนี้ยังพบหลักฐานที่บันทึกถึงการนำปลากัดไทยไปเลี้ยงในยุโรปเมื่อปี พ.ศ.2414 เพาะพันธุ์สำเร็จที่ประเทศฝรั่งเศส เมื่อปี พ.ศ.2436 มีการนำไปในเยอรมันเป็นครั้งแรก ในปี พ.ศ.2439 และเข้าสู่สหรัฐอเมริกาในปี พ.ศ.2453

เหตุนี้ ปลากัดไทยจึงไม่ได้เป็นเพียงแค “ปลาสวยงาม” แต่ยังเป็น “ปลาเศรษฐกิจ” ให้กับประเทศอีกด้วย ปัจจุบันมีเกษตรกรที่ขึ้นทะเบียนเลี้ยงปลากัด



กิจกรรมเวิร์กช็อปจัดตู้ไม้น้ำสำหรับเลี้ยงปลากัด

กับกรมประมง จำนวน 1,500 ราย และมีรายย่อยที่ขึ้นขอการเลี้ยงปลากัดไทยอีกมากกว่า 100,000 ราย เนื่องจากปลากัดไทยสามารถสร้างอาชีพที่มั่นคงให้กับชุมชนได้ รวมทั้งมีการเพาะเลี้ยงเพื่อการแข่งขันเป็นกีฬา หรือนิยมเลี้ยงเพื่อความเพลิดเพลิน

สำหรับธุรกิจการเพาะพันธุ์ปลากัดนั้น นอกจากการจำหน่ายในประเทศแล้ว ในแง่ของการส่งออก ปลากัดถือเป็นสัตว์เศรษฐกิจที่สำคัญ โดยตัวเลขการส่งออกปลากัดระหว่างปี พ.ศ.2556-2560 มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 20.85 ล้านตัวต่อปี มีมูลค่าการส่งออกเฉลี่ยที่ 115.45 ล้านบาทต่อปี มีตลาดส่งออกปลากัดไทย 5 อันดับแรกคือสหรัฐอเมริกา ฝรั่งเศส สิงคโปร์ จีน อิหร่าน และยังคงส่งไปขายในอีกกว่า 90 ประเทศทั่วโลก

มติชน

Matchon
Circulation: 950,000
Ad Rate: 1,550

Section: ประชาชน/หน้าแรก

วันที่: พุธ 17 เมษายน 2562

ปีที่: 42

ฉบับที่: 15011

Col.Inch: 231.66 Ad Value: 359,073

หน้า: 13(เต็มหน้า)

PRValue (x3): 1,077,219

Clip: Full Color

หัวข้อข่าว: เปิดโลก'ปลากัดไทย' นึกสู้แห่งสยาม ต้นกำเนิดปลากัดทุกสายพันธุ์



ปลากัดสีทอง



ไม้เท้า

เรื่องราวอันมากมายของปลากัด ความหลากหลาย และการพัฒนาสายพันธุ์มาจนถึงทุกวันนี้ รวบรวมมาอยู่ที่งาน **"The ICONIC Siamese Fighting Fish at ICONSIAM"** เป็นการรวมสายพันธุ์ปลากัดที่พบในภาคต่างๆ ของประเทศไทย และปลากัดสวยงามที่แปลกและหายากได้ยากจำนวนกว่า 500 ตัว ซึ่งล้วนแล้วเป็นสายพันธุ์ปลากัดที่มีการพัฒนาทางด้านพันธุกรรมมาจากปลากัดไทย Siamese Fighting Fish พร้อมกันนี้ได้จัดงานเสวนาให้ความรู้เกี่ยวกับปลากัดในเชิงการค้าและการต่อยอดธุรกิจ ระหว่างวันที่ 19-23 เมษายน 2562 ณ เจรียนนครฮอลล์ ชั้น M ไอคอนสยาม ถนนเจริญนคร

สุพจน์ ชัยวัฒน์ศิริกุล กรรมการผู้จัดการ บริษัท ไอคอนสยาม จำกัด กล่าวว่า "ไอคอนสยามมีปณิธานที่จะเชิดชูเรื่องราวอันมีคุณค่า และเป็นความภาคภูมิใจจากทุกมิติของความ เป็นเอกลักษณ์ของไทยที่มีการบันทึกในประวัติศาสตร์ของชาติไทยมากกว่า 100 ปี โดยนำเสนอเรื่องราวความเป็นไทยที่มีคุณค่าให้แก่ประเทศ และช่วยกันเผยแพร่และสืบทอดเรื่องราวดีๆ ให้คนไทยและทั่วโลก จึงได้จัดงาน 'The ICONIC Siamese Fighting Fish at ICONSIAM' ขึ้น เพื่อร่วมเชิดชูปลากัดไทยเป็นสัตว์น้ำที่เป็นสัญลักษณ์ (ICONIC) ประจำชาติ

ทั้งนี้ ได้นำเสนอในรูปแบบของนิทรรศการให้ความรู้ ได้แก่ การผลักดันให้ปลากัดไทยเป็นสัตว์น้ำประจำชาติ, ถิ่นที่อยู่ของปลากัด, ความรู้เกี่ยวกับปลากัด และปลากัดสายพันธุ์ต่างๆ และการต่อยอดภาพลักษณ์ของปลากัดในเชิงการค้า ในเชิงธุรกิจ เพื่อเป็นการ

ส่งเสริม อนุรักษ์ และเผยแพร่ความรู้ทางวิชาการเกี่ยวกับปลากัดนานาพันธุ์ ให้ประชาชนที่สนใจและกลุ่มคนรักปลากัด ตลอดจนผู้ประกอบการและเกษตรกรผู้เพาะพันธุ์ปลาได้มาเรียนรู้พร้อมแลกเปลี่ยนความคิดเห็นร่วมกัน"

ทางด้าน **ดร.อดิศร พร้อมเทพ** อธิบดีกรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กล่าวว่า "ปลากัดเป็นปลาน้ำจืดประจำถิ่นของประเทศไทยมาแต่โบราณ โดยทางประวัติศาสตร์นั้น มีทั้งหลักฐานและเอกสารที่พบว่าคนไทยเลี้ยงปลากัดมาเนิ่นนาน หลักฐานทางประวัติศาสตร์พบว่ามีการบันทึกไว้ตั้งแต่สมัยกรุงธนบุรี รัชกาลที่ 1 มีการบันทึกเรื่องราวของปลากัดในกฎหมายตราสามดวง รัชกาลที่ 2 มีบันทึกไว้ในบทละครเรื่องอิเหนา รัชกาลที่ 3 ได้มอบ



ประติมากรรมน้ำแข็งสลักรูปปลากัด



จัดแสดงและความรู้เกี่ยวกับการเลี้ยงปลากัดสายพันธุ์ต่างๆในงาน

ปลากัดให้เป็นของขวัญเป็นตัวแทนระลึกจากไทย ซึ่งต่อมาได้มีการจำแนกชื่อวิทยาศาสตร์ในปี พ.ศ.2453 ว่า *Betta splendens* ซึ่งตรงกับรัชกาลที่ 5 จากหลักฐานที่มีการบันทึกไว้ว่า ตัวอย่างปลากัดที่นำมาจำแนกตามหลักฐานกรวิธานเป็นตัวอังกาบที่เก็บมาจากกลุ่มน้ำสาขาของแม่น้ำเจ้าพระยา กรุงเทพฯ จึงเป็นการแสดงถึงความเป็นเจ้าของและถือว่าเป็นสัตว์ประจำถิ่นของประเทศไทยนั่นเอง

รหัสข่าว: C-190417020091 (17 เม.ย. 62/03:42)

หน้า: 3/4



สุวจน์ ชัยวัฒน์ศิริกุล

“เมื่อวันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2562 คณะรัฐมนตรีพิจารณาเห็นชอบให้ปลากัดไทยเป็นสัตว์น้ำประจำชาติ โดยพิจารณาองค์ประกอบสำคัญ 3 มิติ ทั้งด้านวัฒนธรรมและประวัติศาสตร์ เนื่องจากคนไทยรู้จัก ค้นเคย และมีความผูกพันกับปลากัดมาตั้งแต่โบราณ ด้านความเป็นเจ้าของ และความมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว โดยปลากัดไทยที่เสนอให้เป็นสัตว์น้ำประจำชาติ มีชื่อว่า Betta splendens ชื่อสามัญ ‘Siamese Fighting Fish’ ที่มีถิ่นกำเนิดในประเทศไทย เป็นสายพันธุ์ที่มีเอกลักษณ์โดดเด่น และได้รับการยอมรับในระดับสากลมากกว่า 100 ประเทศ และด้านประโยชน์ใช้สอย โดยเฉพาะด้านการส่งเสริมการเพาะเลี้ยง และการสร้างนวัตกรรมด้านการเพาะพันธุ์ ซึ่งนำไปสู่การค้าเชิงพาณิชย์และก่อให้เกิดมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ”

ภายในงานพบกับไฮไลต์เป็นประติมากรรมน้ำแข็งแกะสลักรูปปลากัด โดยทีมช่างแกะสลักน้ำแข็งคนไทยที่ได้รับรางวัลชนะเลิศ ในงาน “International Snow Sculpture ครั้งที่ 46 ปี 2562” ณ เมืองซัปโปโร ประเทศญี่ปุ่น การจัดแสดงพันธุ์ปลากัดไทยที่เป็นต้นกำเนิดของปลากัดทุกสายพันธุ์ ด้วยความสามารถของเกษตรกรไทยในการพัฒนาสายพันธุ์ปลากัดสวยงามที่แปลกและหายมได้ยาก จำนวนกว่า 500 ตัว อาทิ ปลากัดสีทอง ปลากัดลายธงชาติ, ปลากัดแบล็คไลท์, ปลากัด

กาดกาแล็กซีสตาร์, ปลากัดมังกร, ปลากัดอสูร ฯลฯ

การแสดงสายพันธุ์ปลากัดที่พบในภาคต่างๆ ของประเทศไทย ได้แก่ ปลากัดภาคกลาง, ปลากัดภาคอีสาน, ปลากัดภาคใต้, ปลากัดมหาชัย ซึ่งพบได้

ในประเทศไทยที่เดียว และปลากัดภาคตะวันออก

นอกจากนั้นยังมีการจัดแสดงประวัติความเป็นมาของ “ปลากัดไทย” กับการประกาศให้เป็นสัตว์น้ำประจำชาติ และผลิตภัณฑ์ที่นำเอาปลากัดมาสร้างสรรค์และการต่อยอดทางธุรกิจ อาทิ โทรศัพท์มือถือ iPhone 6S ที่นำปลากัดไทยโกอินเตอร์ออกสู่สายตาชาวโลก, Srichand x ASAVA เครื่องสำอางที่ได้รับแรงบันดาลใจมาจากสีส้นของปลากัด, Betta Paradiso หนังสือภาพถ่ายปลากัดของ วิศรุต อังคทะวานิช, ผลงานมาสเตอร์พีชปลากัดที่รังสรรค์จากไม้ไผ่โดย กรกต อารมย์ดี นักออกแบบผู้สร้างงานจากเทคนิคการทำวาว, ชุดราตรีผลงานของไทยดีไซเนอร์ อธิษฐ์ จูริกิตติวัฒน์ หรือใจ้ Surface ที่ออกแบบให้กับผู้เข้าประกวด Miss International Queen 2019 และ Papercraft ศิลปะจากงานตัดกระดาษโดย Pitoon Paper Artist

สำหรับมุมมองความรู้พลาดไม่ได้กับงานเสวนาและกิจกรรมเวิร์กช็อปให้ความรู้เกี่ยวกับปลากัด อาทิ งานเสวนาหัวข้อ “จากปลากัดพื้นบ้านสู่การเพาะพัฒนาสายพันธุ์ใหม่”, งานเสวนาเรื่อง “การต่อยอดปลากัดไทยในเชิงธุรกิจ”, งานเสวนา “ปลากัดสมบัติชาติและความผูกพันกับวิถีชีวิตคนไทย”, เวิร์กช็อปจัดตู้ไม้น้ำสำหรับเลี้ยงปลากัด และเวิร์กช็อปเทคนิคการถ่ายภาพปลากัด เป็นต้น

เปิดให้ผู้สนใจร่วมกิจกรรมฟรี ระหว่างวันที่ 19-23 เมษายน 2562 ณ บริเวณเจริญนครฮอลล์ ชั้น M โอคอนสยาม ถนนเจริญนคร สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม โทร 0-2495-7080 หรือ www.iconsiam.com

งดกินหมูดิบเสี่ยงโรคไข้หูดับ

นายสัตวแพทย์สรวิศ ธานีโต อธิบดีกรมปศุสัตว์ กล่าวว่า ตามที่สื่อสังคมออนไลน์ได้เผยแพร่กรณีมีผู้บริโภคกินหมูดิบติดเชื้อ Streptococcus suis ที่พบได้ทั่วไปในระบบทางเดินหายใจของสุกร เช่น ช่องจมูก และต่อมทอนซิล จนผู้ป่วยมีอาการโลหิตเป็นพิษ ไตวายเฉียบพลัน การหายใจล้มเหลว และผิวหนังอักเสบทำให้เกิดภาวะเนื้อตายจนถึงต้องตัดขาทั้ง 2 ข้างทั้งนั้น กรมปศุสัตว์ในฐานะที่เป็นหน่วยงานที่กำกับดูแลการผลิตสินค้าปศุสัตว์เพื่อความปลอดภัย

ด้านอาหาร ขอแจ้งให้ทราบว่าปกติสุกรที่ติดเชื้อจะไม่แสดงอาการป่วย แต่หากมีอาการเครียด อาจเนื่องมาจากความแออัด ความสกปรก หรืออากาศไม่เหมาะสม จะทำให้เชื้อสามารถเพิ่มจำนวน และแพร่จากต่อมทอนซิลไปยังต่อมเหงื่อ และติดเชื้อเข้าสู่กระแสโลหิตไปยังสมองและทำให้เกิดเชื้อหูมสมองอักเสบ สุกรที่ป่วยจะแสดงอาการไข้นาวสั่น ชักเกร็ง มีผื่นแดงที่ผิวหนัง ต่อมน้ำเหลืองโต ตาบอด หูหนวก ข้ออักเสบแบบรุนแรง ปอดและหลอดลมอักเสบ และอาจจะแสดงอาการชักจากการเกิดเชื้อหูมสมองอักเสบ ซึ่งผู้บริโภคสามารถติดเชื้อ Streptococcus suis ได้โดยการสัมผัสใกล้ชิดกับสุกรที่ติดเชื้อ ซึ่ง

เชื้ออาจเข้าสู่ร่างกายผ่านบาดแผลและการบริโภคเนื้อ เครื่องใน หรือเลือดสุกรติดเชื้อที่ไม่สุก อาการที่มักพบในผู้ป่วยคือ เยื่อหูมสมองอักเสบ 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 ดังนั้นการเลี้ยงดูสุกรให้อยู่ในสภาวะสุขภาพที่ดีไม่ก่อให้เกิดความเครียดในฟาร์มมาตรฐาน และการฆ่าสุกรในโรงฆ่าสัตว์ที่ถูกกฎหมายซึ่งมีระบบการจัดการด้านสวัสดิภาพสัตว์จะช่วยลดความเครียดของสุกรได้ ลดความเสี่ยงการเพิ่มจำนวนและฉวยโอกาสก่อให้เกิดโรคในสุกรของ Streptococcus suis ได้.

เกษตรวันนี้ประจำวันที่ 17 เมษายน เนเธอร์แลนด์ นอกจากนั้นคณะยังได้เข้าศึกษา
พ.ศ. 2562..... ● นายกฤษฎา บุญราช รมว. งานการวิจัยและนวัตกรรมของมหาวิทยาลัย
เกษตรและสหกรณ์ พร้อม นายทองเปลว กอง Wageningen University and Research ซึ่ง
จันทร์ อธิบดีกรมชลประทาน นายลำราญ สาร เชี่ยวชาญด้านการเกษตรและวิทยาศาสตร์สิ่ง
บรรณ อธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร นาย แวดล้อม มีจุดแข็งในด้านการรวมกลุ่มของ
สัญญา แสงพุ่มพงษ์ ผู้ทรงคุณวุฒิ สถาบันวิจัยพิเศษ ที่สามารถนำไปสู่
ด้านวิศวกรรมชลประทาน (ด้าน การปฏิบัติได้จริง..... ● แจ้งข่าว
บำรุงรักษา) กรมชลประทาน ทักเกษตรหนังสือพิมพ์เดลินิวส์
และคณะไปเยือนราชอาณาจักร เป็คือเมล agri@dailynews.co.th
เนเธอร์แลนด์ เพื่อหารือและ อีก1 ช่องทางรับข่าวสาร
ศึกษาดูงานแนวทางในการ ประชาสัมพันธ์ หน่วยงาน
ปฏิรูปภาคการเกษตรของไทย ราชการและเอกชนที่ต้องการ
และพัฒนาการทำเกษตร ประชาสัมพันธ์ข่าวสารต่าง ๆ
แปลงใหญ่ (Mega Farm) การ สามารถส่งรายละเอียดได้ โทร.
ทำการเกษตรแม่นยำ (Precision 0-2790-1111 ต่อ 2624, 2655 ส่วน
Agriculture) รวมถึงการจัดการน้ำและการ อีเมล LUKSANASAKR@DAILYNEWS.CO.TH
ชลประทานกับผู้บริหารระดับสูงของกระทรวง ยังสามารถส่งข่าวได้ตามปกติ..... ●
เกษตร ธรรมชาติ และคุณภาพอาหารราชอาณาจักร **นายกะหล่ำปลี**



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.อดิศร 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 ในการพัฒนาสายพันธุ์ปลากัดสวยงามที่แปลกและหายากได้ยาก จำนวนกว่า 500 ตัว อาทิ ปลากัดสีทอง, ปลากัดลายธงชาติ, ปลากัดแบล็กไลต์, ปลากัดกาแล็กซี่สตาร์, ปลากัดคอสุร 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 โดยเปิดให้ผู้ที่สนใจร่วมกิจกรรมฟรี ระหว่างวันที่ 19-23 เม.ย. ณ บริเวณเจริญนครฮอลล์ ชั้น M ไอคอนสยาม ถนนเจริญนคร.