

# สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ของญี่ปุ่น

## วิธีใช้งาน “เว็บไซต์เผยแพร่ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่เป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์”

- ◆ กระทรวงเกษตร ป่าไม้และประมงเผยแพร่ข้อมูลผลิตภัณฑ์ผ่านเว็บไซต์ เพื่อให้ทุกท่านทั่วโลกได้รู้จักเสน่ห์ของผลิตภัณฑ์ที่จดทะเบียนใน “ระบบคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์” กันอย่างกว้างขวางมากขึ้น
- ◆ เว็บไซต์แนะนำ “คำอธิบายเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์จดทะเบียน”, “วิดีโอแนะนำบรรยากาศการผลิตกับทิวทัศน์ของพื้นที่”, “แผนที่พื้นที่ทำการผลิต” เอาไว้รวมถึง “ศัพท์เฉพาะต่างๆ เช่น ภูมิศาสตร์หรือวัฒนธรรมการกินอาหาร เป็นต้น” ใน **7 ภาษา**

The screenshot shows the homepage of the GI Act website. At the top, there is a navigation bar with a search bar and language selection options (Japanese, English, Thai, French, Italian, Spanish). Below the navigation bar is a main content area with a search filter panel on the left, a grid of product categories in the middle, and a detailed product information section at the bottom. The product categories include 'ผัก ธัญพืช พืชสัสด', 'ผลไม้', 'เนื้อ', 'ปลาและสัตว์น้ำมีเปลือก', 'อาหารแปรรูป', and 'อื่นๆ'. The detailed product information section features a large image of vegetables and a text box describing the product's characteristics and the GI Act system.

ฟังก์ชัน ②

- สามารถค้นหาผลิตภัณฑ์ที่อยากทราบได้จาก “ลิขัวีร์ด”, “การแบ่งประเภท”, “พื้นที่ทำการผลิต”

ฟังก์ชัน ④

- สามารถค้นหาผลิตภัณฑ์จดทะเบียนแยกเป็นชั้นไปได้จากค้นหาผลิตภัณฑ์

คุณสามารถรับ URL ของเว็บไซต์ได้จาก QR

ฟังก์ชัน ①

- ลักษณะเด่นข้อใหญ่ที่สุดของเว็บไซต์นี้คือรองรับถึง 7 ภาษา สามารถดูเว็บไซต์ได้ใน “ภาษาญี่ปุ่น”, “ภาษาอังกฤษ”, “ภาษาจีน”, “ภาษาไทย”, “ภาษาฝรั่งเศส”, “ภาษาอิตาลี”, “ภาษาสเปน”

ฟังก์ชัน ③

- สามารถค้นหาผลิตภัณฑ์จดทะเบียนได้จาก 6 “ประเภท” ซึ่งได้แก่ “ผัก/ธัญพืช”, “ผลไม้”, “เนื้อ”, “ปลาและสัตว์น้ำมีเปลือก”, “อาหารแปรรูป”, “อื่นๆ”

ฟังก์ชัน ⑤

- สามารถตรวจสอบบทสรุปความโดยย่อเกี่ยวกับระบบคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ของญี่ปุ่นและสถานที่ติดต่อสอบถามได้

# ตัวอย่างการลงเนื้อหาผลิตภัณฑ์จดทะเบียน



เผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานของผลิตภัณฑ์เกษตรแบบดั้งเดิมของผู้ผลิต

**เว็บไซต์เผยแพร่ข้อมูลผลิตภัณฑ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์**

> ภาษาญี่ปุ่น > ภาษาอังกฤษ

> ภาษาจีน > ภาษาไทย

> ภาษาฝรั่งเศส > ภาษาอิตาลี

> ภาษาสเปน

เข้าสู่เว็บไซต์ของกรมเกษตรป่าไม้และประมง

โฮม

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์คืออะไร

ค้นหาผลิตภัณฑ์ Q

ลิงค์ที่

ติดต่อสอบถาม

โฮม > ค้นหาผลิตภัณฑ์ > ปูเอจิเซ็น

**ชื่อของ GI** →

**เนื้อหาที่ลง ①** →

- สามารถดูคุณสมบัติพิเศษ, วิธีการผลิต, ความสัมพันธ์กับพื้นที่, ผลงานการผลิตจริงได้จากวิดีโอ
- สามารถดูวิดีโอได้จาก YouTube

ปูเอจิเซ็น



หมายเลขจดทะเบียน: 69

ชื่อของ GI: ปูเอจิเซ็น

คณะแบ่งประเภท: ปลาและสัตว์น้ำเปลือก

วันที่ลงทะเบียน: 2018/09/27

พื้นที่ทำการผลิต: จังหวัดฟุกุอิ

ติดต่อที่อยู่: Fukui Prefecture Fisheries Cooperative Associations  
2-8-10 Ote, Fukui City, Fukui Prefecture, Japan  
<http://jf-fukui.a.la9.jp/>

พื้นที่ผลิต



**เนื้อหาที่ลง ②** ←

- ลง "หมายเลขจดทะเบียน", "ชื่อ", "การแบ่งประเภท", "วันที่ลงทะเบียน", "พื้นที่ทำการผลิต", "ติดต่อที่อยู่" ของผลิตภัณฑ์จดทะเบียน

"ปูเอจิเซ็น" คือปูทะเลที่อุกซันซันบงที่ทำเรือใน จ.ฟุกุอิ โดยใช้เรือวนลากจับจากน่านน้ำ จ.ฟุกุอิและอาณาเขตทะเลบริเวณใกล้เคียง (ทะเลญี่ปุ่นทางฝั่งตะวันตกของคาบสมุทรโงะ) (1) เนื่องจากอุกซันซันบงรักษาไว้ภายใต้กฎหมายคุ้มครองตั้งแต่หลังจับจนก่อนเอาขึ้นบก ทำให้ลดต้นทุนลดความเสียหายของปูเอจิเซ็น (2) กับ ลูจิกะ (รังไข่) ที่สูญเสียนิสัยได้ง่ายก็ยังคงรักษาคุณภาพที่เข้มข้นเอาไว้ได้

ปูเอจิเซ็นมีประวัติศาสตร์ถูกถ่ายทอดมาชั่ววงศ์ในฐานผลิตภัณฑ์พิเศษโดย จ.ฟุกุอิมาช้านานมากกว่า 90 ปี อีกทั้งยังเป็นผลผลิตทางทะเลที่เป็นที่ภาคภูมิใจของจังหวัดซึ่งรักษาอย่างดีทั่วประเทศ ราคาต่อน้ำหนักสูงกว่าราคาเฉลี่ยทั้งประเทศ

ทางด้านวิธีการผลิต "ปูเอจิเซ็น" ขึ้นหมายถึง "ปูหิมะ" ที่อุกซันซันบงที่ทำเรือใน จ.ฟุกุอิ ด้วยการประมงโดยใช้เรือวนชายฝั่งหรือการประมงโดยใช้เรือวนลากจับขนาดเล็กจากน่านน้ำ จ.ฟุกุอิและอาณาเขตทะเลบริเวณใกล้เคียง (ทะเลญี่ปุ่นทางฝั่งตะวันตกของคาบสมุทรโงะ)

ตั้งแต่หลังจับจนก่อนเอาขึ้นบก ปูจะถูกเก็บรักษาไว้ในถังน้ำทะเลอุณหภูมิต่ำที่เย็นด้วยอุปกรณ์ให้ความเย็นน้ำทะเล หรือภายในกล่องบรรจุพลาสติกสุมน้ำแข็งไว้ข้างใต้

เกณฑ์สำหรับส่งขาย สำหรับปูตัวผู้คือ "กระดองกว้าง 9 ซม.หรือมากกว่า แต่จากจุดเฉพาะปูที่ไม่ใช่มีขา (ปูส่งลอกคราบที่มีเปลือกใหม่) เท่านั้น" สำหรับปูตัวเมียคือ "ปูโตเต็มวัยที่ผ่านกรรมวิธีและฉิมไข้อยู่ในท้อง แต่จากจุดเฉพาะปูที่ไม่ใช่ปู "อาคาโกะ" ฉิมไข่แล้วแต่ยังไม่วางไข่"

อาณาเขตทะเลญี่ปุ่นทางฝั่งตะวันตกของคาบสมุทรโงะ เป็นสถานที่ที่แหล่งอาศัยของปูหิมะแพร่กระจายอยู่และเป็นเขตประมงจุดสำคัญของประเทศ ในจำนวนนี้ จ.ฟุกุอิมีชายฝั่งเอจิเซ็น (3) ซึ่งสภาพภูมิประเทศเป็นหลุมลึกกะเทาะหิน ทำให้เกิดแหล่งจับปูชนิดใกล้ชายฝั่ง จึงเป็นที่รู้จักในฐานะแหล่งผลิตปูหิมะมาตั้งแต่โบราณ มีผู้กระจายสินค้าที่ "ดาแหลม" หรือพร้อมด้วยประมงกรรมชื่อชายปูหิมะอยู่มากมาย เพื่อจับปูหิมะที่มีคุณภาพถูกใจจากเขาไปได้อย่างสม่ำเสมอแล้วชาวประมงจึงลงแรงเก็บรวบรวมการคัดสรรและการเก็บรักษาในอุณหภูมิต่ำเพื่อคงสภาพความสดมาโดยตลอด

"ปูเอจิเซ็น" จะถูกส่งขายแก่ผู้กระจายสินค้า, ผู้ประกอบการร้านอาหารหรือโรงแรมแบบสดๆ นอกจากนี้ยังจำหน่ายปลีกเป็นปูหิมะแช่เย็น คุณภาพอันดับเยี่ยมได้รับการประเมินอย่างสูง จนกลายเป็นสินค้าพิเศษอันดับหนึ่งของ จ.ฟุกุอิ

**เนื้อหาที่ลง ③** →

- จัดระเบียบ "ลักษณะพิเศษ", "ผลประเมินค่าเชิงสังคม", "วิธีการผลิต", "ความสัมพันธ์กับพื้นที่", "อื่นๆ" ของผลิตภัณฑ์จดทะเบียนตามสารบบรายชื่อให้เข้าใจง่าย

**เนื้อหาที่ลง ④** ←

- แสดงพื้นที่ทำการผลิตของผลิตภัณฑ์ขึ้นทะเบียนเป็นแผนที่ประเทศญี่ปุ่น
- หากใช้แผนที่ (Google Map) จะสามารถตรวจสอบตำแหน่งที่ตั้งเมื่อมองจากญี่ปุ่นทั่วประเทศได้
- นอกจากนี้เมื่อใช้ Google Street View คุณจะสามารรถเพลิดเพลินกับทิวทัศน์ของพื้นที่ทำการผลิตและทำเลที่ตั้งของบริเวณโดยรอบได้

**เนื้อหาที่ลง ⑤** →

- ภูมิอากาศ, ภูมิประเทศ, ประวัติศาสตร์, ธรรมชาตินิยมของพื้นที่ทำการผลิต รวมทั้งพื้นที่คำอธิบายให้ชาวต่างชาติเข้าใจด้วยเช่นกัน เช่น ศัพท์เฉพาะเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์, วิธีรับประทาน เป็นต้น

□ ปัจจุบันเว็บไซต์เผยแพร่ข้อมูลลงข้อมูลไว้ 106 ผลิตภัณฑ์ หลังจากนี้ก็มีกำหนดการทยอยลงผลิตภัณฑ์ขึ้นทะเบียนเพิ่มเป็นรายปีงบประมาณ

คุณสามารถรับ URL ของเว็บไซต์ได้จาก QR

