

## เงาะโรงเรียนมณีแดง ชะอวด จังหวัดนครศรีธรรมราช

แหล่งผลิตเงาะอำเภอชะอวด จังหวัดนครศรีธรรมราช มีความโดดเด่น เป็นเอกลักษณ์ มานานกว่า 40 ปี โดยชาวสวนใช้หลัก “สี่ปัญญาปฏิบัติ” จากวิทยาการผสมพันธุ์ปัญญาท้องถิ่น คือ

- 1) การจัดการสวนสมัยใหม่
- 2.) การออกแบบวิธีการผลิตให้เหมาะสมกับภูมิอากาศเฉพาะถิ่น
- 3.) การผลิตด้วยมาตรฐาน GAP ( Good Agriculture Practice ) เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคและสิ่งแวดล้อม
- 4.) การรับประกันคืนเงิน MBG ( Money Back Guarantee ) หากพบความเสียหายของผลผลิต

.....การบริหารการผลิตโดยระบบเกษตรแปลงใหญ่ สนับสนุนโดยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

ด้วยรสชาติที่ “หวาน ล่อน สีแดงสดสวย” และออกสู่ผู้บริโภคในช่วงเดือนพฤศจิกายน - ธันวาคม ของทุกปี ไม่ตรงกับพื้นที่ใดในประเทศไทย

ในปี2563ชาวสวนและนักวิชาการจากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และมหาวิทยาลัยทักษิณ จึงร่วมกันตั้งชื่อเงาะโรงเรียนในพื้นที่อำเภอชะอวด เป็น “เงาะโรงเรียนมณีแดง” เพื่อให้เป็นเอกลักษณ์ของผลไม้ประจำถิ่น

.....