

“ข้าวอินทรีย์โยโสธร”

“ข้าวอินทรีย์โยโสธร คุณค่าข้าวของวิถีอีสาน กับมาตรฐานความปลอดภัยระดับสากล”

ข้าวอินทรีย์โยโสธร เกิดจากการผสมผสานของประเพณีและอารยธรรมตามวิถีอีสาน พร้อมกับมาตรฐานความปลอดภัยระดับสากล เริ่มจากพันธุ์ข้าวสายพันธุ์ดั้งเดิมของโยโสธร คัดเลือกตามวิถีดั้งเดิมของชาวนา



ขยายพันธุ์ดีโดยกลุ่มเกษตรกรที่ทำนาตามระบบเกษตรอินทรีย์ต่อเนื่องมากกว่า 25 ปี **ทำการเพาะปลูกตามวัฒนธรรมชาวอีสาน โดยถือตาม ฮีต 12 คอง 14** ประกอบกับพื้นที่ของจังหวัดโยโสธรเป็นดินแดนแห่งความอุดมสมบูรณ์ของกลุ่มแม่น้ำชี มีความหลากหลายทางชีวภาพ มีสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมกับการเกษตรกรรม ทำให้ข้าวมีการเจริญเติบโตอย่างสม่ำเสมอ สมบูรณ์ ข้าวมีความ **“หอมแบบธรรมชาติ”** ซึ่งเป็นลักษณะเฉพาะของข้าวในเขตทุ่งกุลาร้องไห้ มีการดูแลรักษาโดยยึดสมดุ

ลธรรมชาติ ชีวิตเรา – ชีวิตเขา เกื้อกูล พึ่งพากันและกัน มีกระบวนการตรวจรับรองเกษตรอินทรีย์ทุกระยะ มีการเก็บเกี่ยวและปฏิบัติหลังเก็บเกี่ยวอย่างประณีต ร่วมกับวัฒนธรรมชุมชนอันดีงาม ผ่านกระบวนการแปรรูปและสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อันทันสมัย ทำให้ข้าวอินทรีย์โยโสธรได้รับมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ขั้นพื้นฐาน (Yasothon Basic Organic Standard : Yaso BOS) เกษตรอินทรีย์แบบมีส่วนร่วม (Participatory Guarantee System : PGS) และมาตรฐานระดับสากลของ IFOAM ทั้ง มอก. และ CERES

ลักษณะเด่นของข้าวอินทรีย์โยโสธรคือ มีความเรียวยาว ขาว นุ่ม อุดมด้วยคุณค่าที่แฝงด้วยความภาคภูมิใจของชาวนาโยโสธร ที่ส่งผ่านมายังผู้บริโภคทุกท่านให้ได้บริโภคข้าวที่มีคุณค่า คุณภาพและความปลอดภัยสูงสุด



ติดต่อกลุ่ม :

๑. กลุ่มแปลงใหญ่วิสาหกิจชุมชนเกษตรกรรมยั่งยืนน้ำอ้อม ต.ค้อวัง อ.ค้อวัง จ.ยโสธร โทรศัพท์ ๐๘๑-๕๗๙๔๗๑๒
๒. กลุ่มแปลงใหญ่กลุ่มเกษตรกรทำนาโนโส ต.นาโส อ.กุดชุม จ.ยโสธร โทรศัพท์ ๐๘๘-๓๗๓๘๐๗๔
๓. กลุ่มแปลงใหญ่ต้นแบบบ้านยางน้อย ต.บึงแก อ.มหาชนะชัย จ.ยโสธร โทรศัพท์ ๐๘๕-๒๐๘๖๗๙๙
๔. กลุ่มแปลงใหญ่ ต.ตุ้ม อ.เมือง จ.ยโสธร โทรศัพท์ ๐๘๕-๗๐๑๙๔๘๖