

หอยแมลงภู

หอยแมลงภูพบแพร่กระจายตามชายฝั่งทะเลทั่วโลก ตั้งแต่เขตร้อนถึงเขตอบอุ่น หอยในครอบครัวนี้เป็นหอยสองฝาที่มี รากยึดเกาะเป็นกระจุกอยู่กลางลำตัว รากที่แข็งแรงเหล่านี้จะทำให้ หน้าที่ยึดเกาะฐานที่มั่นคงหรือโชดหินที่พื้นทะเลไม่ให้คลื่นลมพัด พาหลุดลอยไป คนไทยโบราณน่าจะตั้งชื่อหอยชนิดนี้ตามสีของ เปลือกที่มีสีเขียวสดใสน้ำตาล เทียบกับสีของปีกแมลงภูที่เจาะ โพรงไม้ทำรังอาศัยอยู่ตามสวนตามป่าละเมาะใกล้ๆ บ้าน ส่วนฝรั่ง เรียกหอยแมลงภูในทะเลเขตร้อนว่า “หอยเขียว” (Green mussel) อาจเป็นเพราะว่าฝรั่งไม่มีแมลงภูให้ดูเพื่อเป็นต้นแบบ ในการเทียบสีก็เป็นได้ มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Perna viridis*



Blue mussel



คณะผู้เยี่ยมชม ที่บนเรือคราดหอย (ชาวประมง ที่ ๒ จากขวา)

(Linnaeus, ๑๗๕๘) หอยแมลงภูนิวซีแลนด์ เรียกว่า “หอยปากเขียว” (green-lipped mussel) มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Perna canaliculus* (Gmelin, ๑๗๙๑) ส่วนหอยแมลงภูในทะเลเขตอบอุ่นแถบยุโรปและอเมริกาเหนือ ซึ่งจัดอยู่ในครอบครัวเดียวกัน มีลักษณะแตกต่างออกไปเล็กน้อย โดยเปลือกมีลักษณะเป็นรูปสามเหลี่ยมสั้นป้อมกว่า และเปลือกมีสีเข้ม เรียกว่า “หอยสีน้ำเงิน” (Blue mussel) มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Mytilus edulis* (Linnaeus, ๑๗๕๘)

หอยแมลงภูมีความสำคัญต่อเศรษฐกิจและความมั่นคงทางอาหารของประชากรโลก (ผลผลิตรวม กว่า ๑.๖ ล้านตันต่อปี) และยังมีความสำคัญเป็นอย่างมากในการลดปริมาณคาร์บอนอย่างถาวร โดยดูดซับไปสร้างเป็นเปลือกที่คงทนต่อการ

ฟุกร้อน แตกต่างจากซากพืชบางชนิดที่นักวิทยาศาสตร์เคยให้เครดิตไว้ เนื่องจากซากพืชที่สลายตัวง่ายจะทำให้หน้าที่แค่ชะลอคาร์บอนแล้วปลดปล่อยกลับออกมาอีก ยกเว้นกรณีนำไปเผาเป็นปุ๋ยเปลือกหอย

ปี พ.ศ. ๒๕๕๑ ประเทศไทยมีผลผลิตหอยแมลงภู เท่ากับ ๒๐๓,๒๑๓ ตัน ซึ่งผลผลิตเกือบทั้งหมดมาจากบริเวณกันอ่าวไทย (www.fisheries.go.th/it-stat/data_๒๕๕๑) ปี ค.ศ. ๒๐๐๓ ประเทศนิวซีแลนด์มีผลผลิตหอยปากเขียวเกือบ ๘๐,๐๐๐ ตัน ส่งจำหน่ายไปยัง ๖๐ ประเทศทั่วโลก จัดอยู่ในลำดับความสำคัญที่สองของอุตสาหกรรมอาหารทะเลส่งออกของประเทศที่เดียว (www.teara.govt.nz/en/aquaculture) องค์การ FAO รายงานว่า ปี ค.ศ. ๒๐๐๒ มีผลผลิตหอยสีน้ำเงินจากการเพาะเลี้ยงทั่วโลก เท่ากับ ๔๔๐,๐๐๐ ตัน หอยสีน้ำเงินส่วนใหญ่มาจากจีน (www.fao.org/fisheries/culturespecies)



ร้านค้าในเมือง Bangor



ร้านขายเนื้อในเมือง Bangor

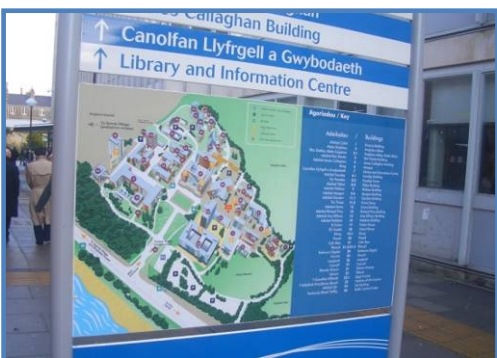
หอยแมลงภูเป็นสัตว์น้ำที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจไทยมาแต่ครั้งโบราณกาล หอยแมลงภูปรุงอาหารได้หลายอย่าง เช่น หอยทอด แกงกะทิกับสับปะรด แคนนำมาหนึ่งจิ้ม น้ำปลาก็หวานอร่อยสุดๆ แล้ว หรือถ้าล้างเปลือกนอกให้สะอาดแล้วใช้มีดปลายแหลมผ่าหอยสดๆ แกะเอาเนื้อมาผัดซิง โดยไม่ต้องล้างเนื้อหอยซ้ำอีก หอยที่ผ่าสดๆ จะมีน้ำเมือกใสๆ อยู่ด้วย “หวาน เผ็ด มัน” อย่างบอกไม่ถูกทีเดียว หรือแปรรูปเป็นหอยดอง หอยตากแห้งปรุงรส เปลือกหอยยังใช้ทำประโยชน์ได้หลายอย่าง เช่น เมื่อล้างทำความสะอาดแล้วสามารถใช้เป็นช้อนตักกะปิได้เป็นอย่างดี ไม่ฝกร้อนจากความเค็มจัด หรือสมัยที่คุณยายกินหมาก นำเปลือกหอยไปเผาไฟแล้วนำมาป่นเป็นผง เติมน้ำ

น้ำ เติมยางสีเสียดก็เป็นปูนแดงสำหรับกินกับหมากพลู

ในเดือนธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๑ สถานเอกอัครราชทูตสหราชอาณาจักรได้เชิญ ดร.เรณู ยาชีโร ผู้เชี่ยวชาญด้านการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำชายฝั่ง กรมประมง ไปร่วมสัมมนา Biotechnology Business Exchange ๒๐๐๘ ที่กรุงลอนดอน ประเทศสหราชอาณาจักร โดยมี Dr. David Flecher เป็นผู้ประสานงาน และท่านได้กรุณาเป็นผู้จัดการให้คณะของเราซึ่งประกอบด้วย คุณธวัช ศรีวิระชัย ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาประมงชายฝั่งภูเก็ต ดร.สุรียัน ธัญกิจจานุกิจ คณบดีคณะประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และนักวิชาการประมงบ้านนอกอีกคนหนึ่ง เดินทางไปเยี่ยมชมกิจการเลี้ยงหอยสีน้ำเงินของบริษัท Myti Mussels ที่ Port Penrhyn เมือง Bangor ใน North Wales เมื่อไปเห็นตัวจริงเป็นๆ จึงคาดเดาเอาเองว่า การที่ฝรั่งตั้งชื่อนี้ว่าหอยสีน้ำเงินนั้น อาจเพื่อให้มีความรู้สึกที่ดี น่ากิน ก็เป็นไปได้ ที่จริงน่าจะเรียกว่า “หอยคล้ำ” หรือ “หอยดำ” มากกว่า เพราะมองยังไง ก็ดำ ยิ่งเอามากองรวมกันเยอะๆ ถึงแม้จะล้างจนเกลี้ยงแล้วก็ยังดูเป็นสีดำๆ อยู่ดี



Port Penrhyn



ป้ายเขียนทั้งภาษาเวลล์และ
ภาษาอังกฤษ

ชาวสหราชอาณาจักรไม่นิยมปรุงอาหารด้วยหอยสีน้ำเงินงานนี้จึงเป็นการพัฒนาธุรกิจการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ เพื่อใช้พื้นที่ให้เกิดประโยชน์ทางเศรษฐกิจ (แหล่งข้อมูลเพิ่มเติม <http://menaimusselman.com> และ Swansea University) Mr. Kim Mould ก่อตั้งบริษัทขึ้นในปี ค.ศ. ๑๙๘๒ เป็นหนึ่งในสี่บริษัทที่เลี้ยงหอยแมลงภูสีน้ำเงินที่ได้รับอนุญาตใช้ที่ในทะเลบริเวณช่องแคบ Menai ซึ่งเป็นช่องแคบที่แยกแคว้นเวลล์เหนือออกจากแผ่นดินส่วนที่เป็นเกาะหลักของแคว้นเวลล์ กลุ่มบริษัทเหล่านี้มีกำลังผลิตราว ปีละ ๗,๐๐๐ - ๑๐,๐๐๐ ตัน เท่ากับ ๗๕% ของผลผลิตหอยสีน้ำเงินของสหราชอาณาจักร

การดำเนินการอยู่ในความควบคุมของ North Western and North Wales Sea Fisheries Committee ซึ่งกำหนดข้อตกลงในการจัดการฟาร์ม เช่น จำกัดปริมาณลูกหอยที่เก็บเกี่ยวจากแหล่งกำเนิด ลูกหอยในธรรมชาติ ห้ามล่าทำลายศัตรูที่จะมากินลูกหอย ที่เลี้ยงในแปลงเลี้ยงอย่างสิ้นซาก อันซึ่งจะกระทบต่อความหลากหลายทางชีวภาพ การคราดหอยต้องไม่เปิดชั้นหน้าดินของพื้นทะเลลึกเกินไปจนเป็นอันตรายต่อสภาพนิเวศ และสิ่งแวดล้อม ฯลฯ

ก่อนการดำเนินการมี การศึกษาผลที่อาจกระทบต่อระบบนิเวศร่วมกับมหาวิทยาลัย การสำรวจศักยภาพพื้นที่ชายฝั่งและร่องน้ำทั้งหมด ทั้งทางเรือและทางอากาศ เสร็จจากคลังใช้พื้นที่ร่วมกับชาวประมงที่จับสัตว์น้ำชนิดอื่นๆ รวมทั้ง บริษัทเลี้ยงหอยนางรม ๒ บริษัท ที่ดำเนินกิจการในช่องแคบ Menai

เนื่องจากการทำฟาร์มหอยเป็นกิจการที่ต้องใช้แรงงาน (Laborious task) ซึ่งแรงงานเป็นปัจจัยทางธุรกิจที่จำกัดมากในภาคพื้นยุโรป การดำเนินงานครั้ง



ลูกเบอร์รี่ ที่ข้างถนน

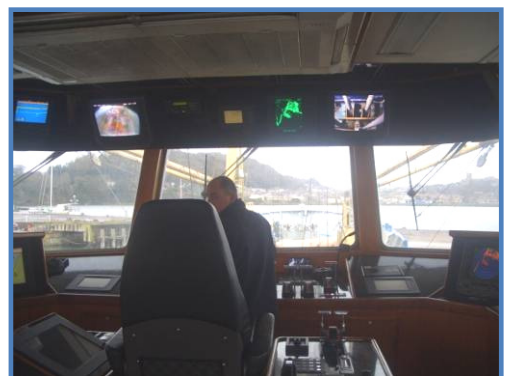
นี้จึงกำหนดเป้าหมาย ให้เป็นตัวอย่างนำร่องยกระดับเทคโนโลยีอัตโนมัติ เรือที่ใช้ปฏิบัติงานทุกลำ ต้องพัฒนาอุปกรณ์สู่มาตรฐานสากลด้านความปลอดภัยในการทำงานบนเรือ รวมทั้งบริษัทยังได้ออกแบบเรือ Lolipop ซึ่งเป็นเรือขนาดเล็กสามารถจัดการได้ด้วยคนเพียง ๒ คน กดปุ่มจากแผงควบคุมในสะพานเดินเรือ แล่นหมุนวนรอบตัวเองได้ในพื้นที่น้ำตื้น คราด ทำความสะอาดหอย พร้อมบรรจุถุง ได้ ๒๐ ตันต่อชั่วโมง ทั้งบริษัทใช้ชาวประมงทำงานประมาณ ๔ - ๕ คน ในการเก็บเกี่ยว เคลื่อนย้าย หวาน หอยสีน้ำเงินหลานพันต้นต่อฤดูกาล

ในรอบ ๒๕ ปี ที่ผ่านมา บริษัทประสบความสำเร็จเป็นอย่างดี ทำให้บริษัทได้รับรางวัลมากมาย สามารถเป็นตัวอย่งที่ยืนยันความมั่นใจในการขยายอุตสาหกรรมการเลี้ยงหอยสีน้ำเงิน สำหรับคณะกรรมการด้านประมงของเขตพื้นที่อื่น รวมทั้งได้รับรางวัล The Seafood Awards ๒๐๐๕, Aquaculture Producer's Award Winner to Myti Mussels Ltd for Sea fish และ Ship of the Year ๒๐๐๕ สำหรับเรือคราดหอย Lolipop ซึ่งเป็นการออกแบบที่ Mr. Kim Mould ภาคภูมิใจอย่างยิ่ง เรือ Lolipop ประสบความสำเร็จอย่างงดงามและถูกเลียนแบบไปสร้างขึ้นที่อื่นๆ อีกหลายลำ

การจัดการฟาร์มของบริษัทเป็นไปตามมาตรฐาน Code of Good Practice ลูกหอยจะเกิดในช่วงฤดูร้อนของทุกปี เก็บเกี่ยวลูกหอยจาก Morecambe Bay, Caernarfon and Conwy Bay นำมาหวานในพื้นที่เลี้ยงของบริษัท ซึ่งในปีแรก



เรือ Lolipop พร้อมเครื่องมือทุ่นแรง ทำให้ใช้คนปฏิบัติงานเพียง ๒ คน (ลำเล็กด้านหลัง)



เรือ Mare Gratia การปฏิบัติงานเกือบทั้งหมดควบคุมจากสะพานเดินเรือ



บรรยากาศถนนระหว่างทางไปเมือง
Swansea ฝนตกพรำๆ ตลอด

จะต้องหว่านไถ่ฝั้งก่อน เป็นที่ตื้นมีช่วงน้ำลงแห้งเป็นเวลานานซึ่งทำให้ปลอดภัยจากปลาตาวที่จะมากินลูกหอย ปูสีเขียว (Green Crab) เป็นศัตรูที่สำคัญอีกชนิดหนึ่ง ต้องใช้เครื่องมือประมงพื้นบ้านประเภทหม้อไหดักจับ (Pot method) โดยการว่าจ้างชาวประมงรายย่อย ปูสีเขียวที่จับได้จะนำไปแช่แข็งส่งไปจำหน่ายเพื่อทำซูปปูในประเทศฝรั่งเศส

ในปีที่สองซึ่งเปลือกลูกหอยหนาขึ้น ย้ายลูกหอยทั้งหมดลงไปยังพื้นที่ๆ ลึกลงไป ลูกหอยจะมีระยะเวลาที่จมอยู่ใต้น้ำนานขึ้นเพื่อกรองอาหารกิน การเจริญเติบโตในปีนี้จะเน้นไปที่การขยายเปลือกให้ใหญ่ขึ้น แต่ก็ต้องเผชิญกับปลาและปลาหมึกสายที่จะมากัดกิน การป้องกันต้องทำภายใต้กติกาที่กำหนดไว้เท่านั้น

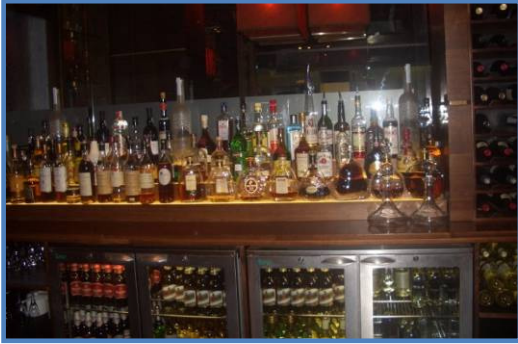
ในปีที่สาม ย้ายหอยลงไปในที่ลึกลงไปอีก ซึ่งหอยจะอยู่ใต้น้ำตลอดเวลา ทำให้สามารถกรองแพลงก์ตอนกินเป็นอาหารได้ทั้งวัน เพื่อเร่งให้เนื้ออวบอ้วนจนสามารถจับขึ้นมาจำหน่ายได้ ผลผลิตหอยทั้งหมดส่งออกไปยังโรงงานทำความสะอาดในประเทศเนเธอร์แลนด์ ฆ่าเชื้อด้วยน้ำที่ไหลผ่านรังสีอัลตราไวโอเล็ต ให้ปลอดภัยจากเชื้อแบคทีเรียและไวรัส ตามมาตรฐานยุโรป ก่อนจำหน่ายไปยังฝรั่งเศส เบลเยียม และเนเธอร์แลนด์ มีบางส่วนเท่านั้นที่ส่งกลับมาจำหน่ายในสหราชอาณาจักร เพราะศักยภาพทางตลาดน้อย

เดือนธันวาคม อากาศที่แคว้นเวลล์เหนือเย็นจัดราว ๓ - ๕ °C ครึ้มฟ้าครึ้มฝน และมีฝนตกปรอยๆ ทั่ววัน ซึ่งยังไม่ใช่ฤดูกาลปฏิบัติงานกับหอยสีน้ำเงิน เรือทุกลำจึงจอดอยู่ที่ท่าเรือ ชาวประมงบอกว่าช่วงเวลาปฏิบัติงานจริงจะไม่ว่างเลยเป็นเวลาหลายเดือน ชาวประมงนำไปลงเรือคราดหอยเพื่อสาธิตให้ชม เมื่อคราดขึ้นมาต้องเขย่าล้างเอาโคลนออกหลายที น้ำขุ่นโคลนแผ่เป็นวงกว้าง จึงสังเกตความแตกต่างระหว่างหอยสีน้ำเงินของฝรั่งเศสและหอยแมลงภู่ของบ้านเราได้อีกอย่าง คือหอยสีน้ำเงินน่าจะอาศัยรากเกาะกันเป็นกลุ่มอยู่ที่พื้นทะเลไม่เห็นมีหลักหรือโขดหินให้เกาะ ดูจากตัวหอยอายุปีครึ่งที่ชาวประมงคราดขึ้นมาให้ดู ไม่เห็นมีรากยึดมากนัก หรืออาจจะขาดไปแล้ว หรืออาจเป็นไปได้ว่าพื้นที่ท้องทะเลบริเวณนั้นแข็ง มีเพียงชั้นโคลนนิ่มๆ ที่ไม่หนามากนักปกคลุมอยู่เท่านั้น หากเป็นหอยเขียวบ้านเรา (Green mussel) จมโคลนขนาดนั้น ก็คงตายไปนานแล้ว



ชาวประมงสาธิตการคราดหอย

แม้ว่าประชากรในสหราชอาณาจักรยังไม่ค่อยนิยมอาหารที่ปรุงจากหอยแมลงภู่ บริษัทก็มีโครงการที่จะขยายกำลังผลิตอีก เพื่อตอบสนองความต้องการของตลาดยุโรป โดยใช้พื้นที่ทะเลที่ลึกออกไปเลี้ยงหอยแบบแพแขวน เพราะนักวิเคราะห์ฝรั่งเศสมองว่ากำลังผลิตหอยของไทยคงที่ หดนิ่ง มาตั้งแต่ ปี ค.ศ. ๒๐๐๓ แล้ว มันคือโอกาสทองของเขา ทางแคว้นไอริชและสกอตต์ก็สนใจสัตว์น้ำชนิดนี้เช่นกัน และได้ทำ EIA และ Social impact ไว้เรียบร้อยแล้ว ในอนาคตก็ไม่แนเหมือนกัน หากคนอังกฤษที่มีภรรยาเป็นคนไทยแล้วนำวิธีปรุงหอยแมลงภู่ให้อร่อยสุดๆ แบบไทย ไปดัดแปลงให้เข้ากับตำหรับอาหารแบบผู้ดีอังกฤษ หอยสีน้ำเงินของสหราชอาณาจักรอาจจะผลิตได้ไม่พอกินก็เป็นได้



เคาน์เตอร์บาร์ในโรงแรมที่ Swansea

ที่นี่ หากเรายังต้องการรักษาตำแหน่งรองแชมป์โลกอันดับสองเอาไว้ (อันดับหนึ่งจีน อันดับสามสเปน) เราคงต้องทำอะไรสักอย่างสองอย่าง เราจำเป็นต้องย้อนกลับมาพิจารณาหอยตัวเขียวๆ ที่บ้านเราให้ชัดเจนกันใหม่

ข้อมูลทางชีววิทยายบอกว่า ระบบนิเวศทะเลโคลนไม่ใช่ถิ่นที่อยู่อาศัยถาวรของหอยแมลงภู่มากตามธรรมชาติ แต่ก็ทนทานต่อตะกอนน้ำขุ่นได้ดีพอสมควร ในฤดูแล้งที่น้ำในบริเวณป่าชายเลนตามปากแม่น้ำบริเวณกันอ่าวไทย มีความเค็มสูงคงที่อยู่เป็นระยะเวลาสั้น ก็จะมีลูก

หอยแมลงภู่มากเกาะตามรากต้นโกงกางให้เห็นเป็นประจำ แต่เมื่อถึงฤดูฝนที่ความเค็มของน้ำในบริเวณป่าชายเลนเปลี่ยนแปลง น้ำจืดหลากลงมา ความเค็มไม่คงที่ หอยแมลงภู่มากที่เกาะอยู่ในบริเวณที่ได้รับอิทธิพลน้ำจืดมาก ก็จะร่วงหล่นตายไปหมด แต่ดูจากสถิติการประมงแล้ว ผลผลิตหลักของเรากลับได้มาจากเขตทะเลโคลนกันอ่าวไทย (จังหวัดสมุทรปราการ ๑๒๗,๖๘๙ ตัน) เหตุผลคืออะไร หากเราจะเพิ่มกำลังผลิตเพื่อส่งออกนำเงินตราเข้าประเทศ เราจะต้องทำอย่างไร

ประวัติการเลี้ยงหอยแมลงภู่มากในประเทศไทย สันนิษฐานว่าน่าจะเริ่มมาจากการทำโป๊ะจับปลาหูในสมัยแรกเริ่ม เสาหลักและไม้ไผ่ที่ปักเป็นปักโป๊ะแต่ละลูกมีจำนวนเป็นหมื่นหลัก ลูกหอยแมลงภู่มากจึงมีที่เกาะอาศัย แผลงก็ตอนที่มืออยู่อุดมสมบูรณ์ ทำให้ลูกหอยเติบโตอย่างรวดเร็ว ไม่ถึงปักก็ขายได้ เมื่อสร้างรายได้ให้ชาวบ้านได้ดี จึงมีการลงทุนปักไม้ไผ่เป็นแปลง (Artificial habitat) เพื่อให้ลูกหอยมาเกาะโดยเฉพาะ พื้นที่ถูกจับจองเป็นเจ้าของโดยชาวบ้านหลายพันราย บางคนทำแปลงเลี้ยงหอยแครง บางคนเลี้ยงหอยนางรม ในพื้นที่เดียวกันหรือใกล้เคียงกัน ตามความถนัด ตามกำลังของตนเอง ในทะเลบางพื้นที่เหลือร่องน้ำสำหรับเดินเรือไว้แคบๆ เท่านั้น เห็นขนำเฝ้าแปลงหอยเต็มอ่าว เป็นทัศนียภาพท่องเที่ยวที่แปลกตาไปอีกแบบหนึ่ง

การบริหารจัดการก็เป็นไปอย่างชาญฉลาดตามแบบไทยๆ โดยการสังเกตสภาพภูมิอากาศอย่างรอบคอบของชาวบ้าน (ไม่มีการบันทึกไว้อ่างอิง ตามที่มาตรฐาน GAP กำหนด) เริ่มปักหลักในฤดูที่ลูกหอยเกิด เมื่อลูกหอยเติบโตขึ้นระยะเวลาหนึ่ง เก็บลูกหอยออกบางส่วนเพื่อลดความหนาแน่น (ไม่มีบันทึกไว้เช่นเคย) ลูกหอยที่เก็บออกบางส่วนขายไป บางส่วนนำไปใส่ถุงตาข่ายเพื่อแขวนเลี้ยงแบบพวง เมื่อลูกหอยเติบโตขึ้นมาอีกหน่อยก็ทยอยเก็บขายไป แปรรูปเป็นหอยดอง และจำหน่ายไปเป็นหอยสดในตลาดในที่สุด ไม่ต้องให้อาหาร ศัตรูมีไม่มากนัก ต้องเฝ้าระวังขโมยเท่านั้น เมื่อถึงฤดูน้ำเหนือหลากมาความเค็มลดต่ำไม่คงที่ ชาวบ้านทราบดีว่าหอยแมลงภู่มากต้องตายแน่ๆ แต่เขาจับขายไปเกือบหมดแล้ว ชาวบ้านยังทราบดีอีกว่า ในสภาพภูมิอากาศที่เปลี่ยนแปลงแบบนี้ ก่อนตายหอยจะปล่อยไข่และน้ำเชื้อออกมาผสมกัน เกิดเป็นลูกหอยล่องลอยในทะเลจำนวนมาก เมื่อสภาพแวดล้อมเริ่มสงบลง เป็นเวลาที่จะสามารถล่อลูกหอยให้มาเกาะหลักอีกครั้งหนึ่ง หมุนเวียนเปลี่ยนไปทุกปีๆ

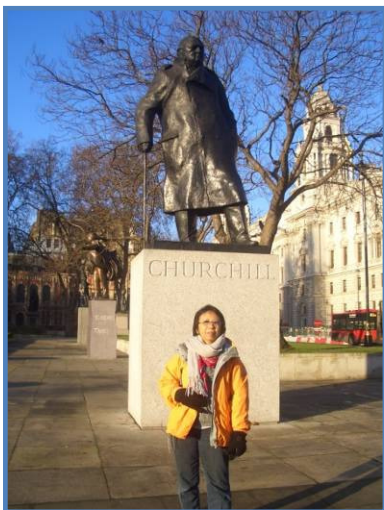


หอยสีน้ำเงินในตัวโชว์อาหารทะเล
ในภัตตาคาร (มุมชาวบ้าน)

สรีระของหอยแมลงภู่ (Green mussel) อยู่อาศัยได้ดีในบริเวณทะเลใกล้ฝั่งที่กระแสน้ำไหล เชี่ยวกราก ถ้าหากมีโขดหินที่แข็งแกร่งเป็นรากฐานด้วยแล้ว จะเกาะอาศัยกันอยู่เป็นกระจุกใหญ่ๆ อย่างไม่เกรงกลัวความรุนแรงจากพายุ ท่านที่ปรึกษากรมประมง อนันต์ ต้นสุตะพานิช อธิบายว่า กระแสน้ำจะพัดพาเอา แพลงก์ตอนและสารอินทรีย์มาให้หอยกรองกิน กระแสน้ำยิ่งไหลเร็วเท่าใด อาหารก็จะถูกพัดพามากเท่านั้น และสิ่งขับถ่ายจากกลุ่มหอยที่เกาะรวมกันอยู่เป็นจำนวนมากนั้น จะถูกพัดพาออกไปย่อยสลายตามกลไกธรรมชาติ เกิดเป็นห่วงโซ่อาหารในทะเลต่อไป หากปราศจากกระแสน้ำ “ซีหอย” ที่มีลักษณะเป็นสายชั้นเหนียว จะตกทับถมอยู่ ทำให้พื้นที่บริเวณนั้นเน่าเสีย ตัวอย่างที่อ่าวกะเปอร์ จังหวัดระนอง ซึ่งมีแพลงก์ตอนอุดมสมบูรณ์ ปากอ่าวกะเปอร์เป็นช่องแคบๆ น้ำลึก กระแสน้ำทะเลไหลเข้าไหลออกเชี่ยว หอยแมลงภู่ที่พบบริเวณโขดหินปากร่องจึงตัวใหญ่อ่างยิ่ง หากอยากจับหอยแมลงภู่ที่นั่นขึ้นมารับประทาน นอกเหนือจากชาวประมงจะต้องแข็งแรงพอแล้ว ยังต้องใช้ปีมลมช่วยในการดำน้ำลงไปยังโขดหินที่ลึกๆ ในจังหวัดที่กระแสน้ำหยุดนิ่งเป็นเวลาสั้นๆ จัดแ่งรากลอยที่เหนียวแน่นให้ทันเวลาก่อนที่กระแสน้ำจะไหลเชี่ยวอีกรอบหนึ่ง หอยตัวใหญ่ยาวเป็นคืบ (เปลือก ๑๕ – ๒๐ เซนติเมตร) หอยแมลงภู่ที่นั่นน่าจะอายุยืนยาวหลายปี



Window shopping ที่ถนน Piccadilly แล้วไปกินหมี่เกี๊ยวที่ Soho



ดร. เรณู ถ่ายรูปคู่กับ นายกรัฐมนตรีอังกฤษ

ถึงแม้ว่าถิ่นที่อยู่อาศัยถาวรของหอยแมลงภู่จะเป็นระบบนิเวศทะเลที่มีความจำเพาะหลายประการ แต่ลำพังแค่ภูมิปัญญาชาวบ้านแถบกันอ่าวไทย เรายังได้เป็นรองแชมป์โลกอันดับสองแล้ว เรายังมีเทคโนโลยีที่พัฒนาขึ้นมาเองอีก เช่น การเลี้ยงหอยแมลงภู่แบบแขวนบนแพเชือกถักประกอบถังพลาสติก ของสถานีวิจัยประมงศรีราชา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เพื่อเลี้ยงในพื้นที่ที่ปักหลักไม่ได้ ทดแทนไม้ไผ่ที่หายากและราคาแพงขึ้นทุกวัน วัสดุที่มีในท้องตลาดและวิธีการที่ชาวบ้านสามารถทำได้เอง ชายฝั่งทะเลไทยยาวตั้ง ๑,๖๐๐ ไมล์ ยังมีพื้นที่ที่สามารถพัฒนาธุรกิจได้อีกมาก มีที่ความเค็มสูงนานพอสำหรับเลี้ยงหอยใหญ่ได้ ศักยภาพขนาดนี้ เราน่าจะสู้กับฝรั่งได้อย่างมั่นใจ

ในสมัย พ.ศ. ๒๕๕๔ บ้านเมืองพัฒนาทันสมัยใหญ่โต ผู้คนการศึกษาสูงขึ้น ระบบบริหารราชการก็ได้ปรับเปลี่ยนเป็นแบบต่างๆ โปร่งใส การร้องเรียนปัญหาความขัดแย้งและความเสียหายต่อทางราชการก็จัดให้เป็นระบบ รัฐบาลทุกสมัยก็พร้อมจ่ายค่าชดเชยเมื่อเกิดความเสียหายจากภัยพิบัติ พร้อมถ่ายรูปแบบเสนอทางสื่อมวลชนให้เอิกเกริก

นักบริหารการประมงก็ให้นโยบายไว้อย่างดงามตามตำราฝรั่ง คือ การทำประมงอย่างมีสำนึกรับผิดชอบ “Responsibility Fisheries” เพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน “Sustainable Development” เมื่อกระบวนคิดต่างกัน ผู้ปฏิบัติงานและชาวบ้านในพื้นที่จึงต้องมาเอาเองว่า เราจะต้องสำนึกอย่างไรกันดี ถึงจะยั่งยืน

สิงหาคม ๒๕๕๔

เรื่อง สุทธิชัย ฤทธิธรรม ภาพประกอบ ธวัช ศรีวีระชัย