

เกษตรสมบูรณ์ เขาเขียว

ดร.วิมล จันทโรทัย อธิบดีกรมประมง ได้
กรุณาจัดสรรรางวัลสำหรับนักวิจัยที่มีผลงานดีเด่น ในการ
ประชุมวิชาการประจำปีงบประมาณ ๒๕๕๕ เป็นการ
เดินทางไปทัศนศึกษาเยี่ยมชมประมงที่ Hokkaido
University และหน่วยงานบริหารจัดการประมงของรัฐบาล
ญี่ปุ่น เป็นเวลา ๑ สัปดาห์ เพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์
เสริมสร้างแนวคิดในการวิจัยให้ก้าวหน้ายิ่งขึ้นไป ดร.จุมพล
สงวนสิน (พีจุ่ม) เป็นหัวหน้าคณะในการศึกษาดูงานครั้งนี้ คุณ
อุษณีย์ เอกปนิธานพงศ์ (อ้วน) เป็นผู้จัดการ คุณเสาวนีย์ ทัพเปลียง
(ยู๋ย) เป็นเลขานุการ โดยมีคุณปวโรจน์ นรนารถตระกูล ที่ได้รับ

รางวัลดีเด่นในสาขาประมงทะเลช่วยประสานงานสถานที่ดูงานตลอดการเดินทาง ผอ.ทิพย์สุตา ต่างประโคน
(ตุ่น) ได้รับรางวัลดีเด่นในสาขาพันธุกรรมสัตว์น้ำ ดร.พิชญา ชัยนาค (พิชญ์) ได้รับรางวัลดีเด่นในสาขาอาหาร
สัตว์น้ำ คุณภรณ์ญญา ฤมพลกรัง (ช่าง) ได้รับรางวัลดีเด่นในสาขาการจัดการสิ่งแวดล้อม คุณธงชัย เย็นเปิง (ก๊ก)
ได้รับรางวัลดีเด่นในสาขาประมงน้ำจืด และนักวิชาการ
ประมงบ้านนอกที่เพาะและอนุบาลลูกปลาทุได้สำเร็จ



ที่อยู่อาศัยและสวนสาธารณะเลียบบสองฝั่งแม่น้ำโซล

คณะของเราไปติดค้างที่กรุงโซล ๑ วัน ๑ คืน
เนื่องจากพายุไต้ฝุ่นทำให้เครื่องบินขึ้นไม่ได้ แต่พีจุ่มกลับมี
ความรู้สึกรู้ว่าเป็นการดีที่เครื่องบินขึ้นไม่ได้ เพราะหาก
เครื่องบินลงไม่ได้จะหวาดเสียวมากกว่านี้ และได้ดูภูมิทัศน์
ประเทศเกาหลีอีกด้วย จากสนามบินอินชอนเข้าสู่ใจกลาง
กรุงโซลซึ่งเป็นทางด่วนเลียบบแม่น้ำที่อยู่อาศัยสร้างใหม่เป็น
ตึกสูงหนาแน่นตลอดแนว มีข้อสังเกตว่าสองฝั่งแม่น้ำจะเป็น
สนามหญ้ากว้างๆ กว้างๆ ทำให้บรรยากาศดูโล่งๆ พิกๆ ไม่มี
โรงแรมหรูหราติดแม่น้ำ ไม่มีร้านอาหารเรือนแพ ไม่มีโพงพาง ไม่มีบ้านเรือนขนานน้ำเหมือนแม่น้ำเจ้าพระยา
ของเราเลย สอบถามได้ความว่าเขาสงวนพื้นที่ไว้เป็นสนามออกกำลังกายกลางแจ้งและสวนสาธารณะ คน
เกาหลีรักสุขภาพจะเบียดจึงไม่มีสิ่งปลูกสร้างรูกล้าลำนน้ำแต่อย่างใด เรื่องนี้จะเชื่อเขาเลยที่เดียวหาได้ไม่ ต้อง
พิเคราะห์ดูก่อน ในฤดูหนาวเชื่อได้เลยว่าแม่น้ำโซลจะเป็นน้ำแข็ง ดังนั้น แพ้ก็จะลอยไปลอยมาไม่ได้และคงไม่มี
ใครอยากไปนั่งกินอาหารหรือนอนข้างๆ ก้อนน้ำแข็ง
แน่นอน นอกจากพวกหมีขาวหรือชาวเอสกีโม ทว่าอากาศ
ร้อนตับแลบแบบเมืองไทยคนเกาหลีต้องอยากอยู่ใกล้ๆ
แม่น้ำกันบ้างแหละน่า

วันต่อมาคณะของเราก็ไปถึงสนามบินเมืองซัป
โปะโระโดยสวัสดิภาพ ตามกำหนดการเดิมเครื่องบินต้องลง
ที่เมืองฮาโกดาเตะ เราจึงต้องนั่งรถไฟย้อนกลับลงมา
ราว ๓ ชั่วโมง แล้วต่อรถบัสที่เช่าเหมาไว้ เพื่อเข้าพักโรงแรมที่จองไว้ ซึ่งกว่าจะถึง
ก็ ๒ ทุ่มกว่าแล้ว มองข้างทางก็ไม่เห็นอะไร ดร.ทาคาชิ อาจารย์ของปวโรจน์



อาจารย์ทาคาชิ (ที่ 4 จากซ้าย)
และคณะนักวิชาการประมงที่หน้าตลาดปลา



ดอกไม้ป่าที่เกาะฮอกไกโด



รถรางไฟฟ้าที่เมืองซัปโปโระ

อุตสาหกรรมต้อนรับของเรา และท่านยังได้ซื้อห้องอาหารให้ทำอาหารรอไว้เพราะโดยปกติเขาจะปิดแล้ว จึงต้องรีบกินรีบนอน วันรุ่งขึ้นรถบัสมารับแต่เช้า ถนนแทบไม่มีรถยนต์วิ่งดูเหงาหงอยพิลึก พิษณุที่เรียนหนังสือที่ญี่ปุ่นมานานอธิบายว่าคนญี่ปุ่นนิยมใช้รถไฟฟ้าสาธารณะ ซึ่งจักรยาน หรือเดินเร็วๆ อาจารย์ทาคาชิมารับที่ตลาดปลาแต่เช้า คณะของเรามาสายกว่าเวลานัด ๒๐ กว่านาที

ตาย เรื่องนี้จะเชื่อเขาเลยทีเดียวน่าได้ไม่ ต้องฟังหูไว้หู เพราะว่ารถไฟฟ้าเทียบชานชาลาตรงตามเวลาที่ อากาศหนาวเย็น การเดินเร็วๆ จะทำให้สุขภาพดี ทว่ารถติดหนึบหนับเป็นตังเม โหนรถเมล์กันหือไฮไลคล้ายเหมือนกรุงเทพมหานคร ผู้คนก็จะคุ้นชินกับการมาสายกันบ้างแหละน่า



ลูกไม้ป่ากำลังสุก

ตลาดสดที่เมืองฮาโกดาเตะแห่งนี้สะอาดสะอ้านมาก

อาจารย์บอกว่าปัจจุบันมีคนมาจับจ่ายสินค้าสดน้ำเพียงปีละ ๒ ล้านกว่าคน สมัยที่ยังไม่มีอุโมงค์เชื่อมระหว่างเกาะฮอกไกโดกับเกาะฮอนชู การเดินทางและการขนส่งสินค้าลำบาก ลูกค้ามากกว่านี้หลายเท่า ในระหว่างรอเรือข้ามฟากผู้คนนิยมฆ่าเวลาด้วยการซื้อปัง ไข่ปลาแซลมอนสีส้มแดงสดใส ปูแมงมุม ปลาหมึก เอ็นฮอยเซลล์ ไข่หอยเม่น สาหร่าย ฯลฯ มี



สินค้าลดราคา กล่องละ 10,000 เยน (4,000 บาท)

ทั้งแบบสดในบรรจุภัณฑ์รักษาความเย็นที่สามารถนำกลับบ้านได้ และแบบแปรรูปในบรรจุภัณฑ์นำรับประทาน สวยงามกระจุกกระจิมตามสไตล์ญี่ปุ่น แต่ผู้ยกกลับเดินไปซื้อเมลอนมาแจกกิน เพราะที่เมืองไทยแพงมากและรสชาติจืดกว่า มีมุมหนึ่งที่เขาตั้งถังใส่ปลาหมึกเป็นๆ ไว้ให้ลูกค้าเอาเบ็ดเกี่ยวตัวปลาหมึกขึ้นมาเอง แบบดังตักปลาพาโชคงานกาชาดยังนั่นแหละ ตกปลาหมึกเป็นขึ้นมาปรุงอาหารกันตรงนั้นเลย นับเป็นกลยุทธ์ส่งเสริมการขายที่น่าสนใจมาก อ้วนเห็นราคาอาหารทะเลที่ติดไว้แล้วบอกว่าชาวประมงญี่ปุ่น

น่าจะรวยมาก เรื่องนี้จะเชื่อเขาเลยทีเดียวน่าได้ไม่ ต้องเทียบเคียงดูก่อน เพราะหากเปลี่ยนจากปูชนในกล่องเป็นปูทะเลตัวขนาดเท่าๆ กัน ทั้ง ๓ ตัว ราคาที่น่าจะใกล้เคียงกัน ปูทะเลขนาดตัวโต ๑ กิโลกรัมขึ้นไปราคาในตลาดมหาชัย ๙๕๐ บาท ที่สำคัญมนุษย์เงินเดือนไทยราคาค่าแรงถูกกว่ามนุษย์เงินเดือนญี่ปุ่นหลายเท่าตัวต่อครับ



ของขวัญจากอาจารย์สวาง เจริญผล

เมื่อเดินทางไปถึงคณะประมงที่ Hokkaido University อาจารย์ Naotsune Saga ได้กล่าวต้อนรับและได้โชว์ของที่ระลึกจาก นาวาโท สวาง เจริญผล อดีตอธิบดีกรมประมง เป็นช้างลากซุงอย่างภาคภูมิใจยิ่ง มีการบรรยายเกี่ยวกับกิจการของมหาวิทยาลัยซึ่งผู้บรรยายกล่าวอย่างภาคภูมิใจว่า ที่นี่เป็นสถาบันที่เก่าแก่

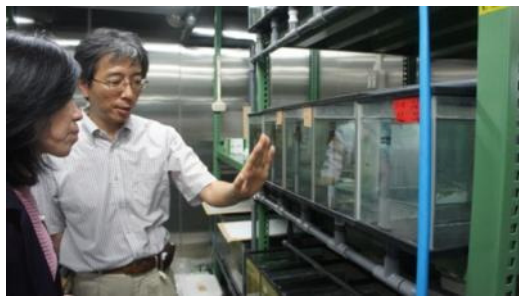
และศึกษาเฉพาะด้าน Fisheries Science ที่จัดอยู่ในลำดับต้นๆ ของโลก มีข้อมูลย้อนหลังไปร้อยกว่าปีทีเดียว



ก็กำลังเก็บรูปปอดทดลองปลาสเตอร์เจียน

วัฒนธรรมญี่ปุ่นและไทย “กินข้าวกินปลา” คำว่าการประมงของเราจึงมีความหมายกว้างขวาง ในเอกสารแจกมีรูปอาจารย์ผู้บรรยายกำลังรีดไขปลาสเตอร์เจียน พวกเรายังยกขึ้นเป็นหัวข้อสนทนา ได้ความว่าเป็นการหาเป้าหมายทั้งผลิตเนื้อปลาและผลิตภัณฑ์เวีย ปัญหาหลักคือพ่อแม่ปลาตัวใหญ่น้ำหนักเป็นร้อยกิโลกรัม ทำให้ไม่สามารถเลี้ยงพ่อแม่พันธุ์ไว้ได้มากเท่าที่

ต้องการ มีข้อจำกัดเรื่องพื้นที่และงบประมาณ อีกทั้งปลาเมืองหนาวกว่าจะถึงวัยเจริญพันธุ์ใช้เวลา ๗ - ๘ ปี หากเลี้ยงที่อุณหภูมิสูงจะเจริญเติบโตเร็วขึ้น แต่คุณภาพไข่และเนื้อที่ได้ไม่ดี



อาจารย์กำลังอธิบายงานทดลองให้อ้วนฟัง

อาจารย์กำลังทำวิจัยอย่างต่อเนื่องและหาเทคนิคเพื่อแยกเพศปลาตั้งแต่เล็ก ซึ่งจะประหยัดทั้งต้นทุนและเวลา พวกเราได้เยี่ยมชมอาคารปฏิบัติการที่คณาจารย์และนักศึกษาใช้ทำการวิจัย เครื่องใช้ไม้สอยก็เหมือนๆ กับศูนย์วิจัยของกรมประมงทั่วไป ชุดกรงก็ตัดแปลงจากถังพลาสติกแล้วยังใช้อิฐบล็อกหนุนเหมือนกัน บ่อเลี้ยงปลาก็ยังใช้เป็นบ่อผ้าใบถอดประกอบได้ธรรมดาๆ แต่หากเป็นการทดลองเกี่ยวกับสาร

พันธุกรรมก็มีห้องกักกันทางชีวภาพเป็นพิเศษแยกไปต่างหาก เห็นลูกปลาสเตอร์เจียนว่ายหงายท้องอยู่ อาจารย์บอกว่ายังไม่ทราบสาเหตุและลูกปลาชุดที่เห็นนั้นอายุ ๖ - ๗ เดือนแล้ว โตช้ามาก

วันต่อมาไปเยี่ยมชมสถานแสดงพันธุ์สัตว์น้ำ

Otaru อาคารขนาดกลางและดูเก่าๆ เหมือนว่าจะสร้างมานานมากแล้ว อาจารย์ทาคาชิได้ประสานงานให้ผู้ดูแลระบบพาคณะเข้าดูงานเบื้องหลังตู้จัดแสดงอีกด้วย ระบบฟุ้งคุณภาพน้ำของที่นี่เป็นระบบแบบง่ายๆ ใช้ Multi-media sand filter อย่างเดียว หมุนเวียนน้ำด้วยกำลังลม (Air-water lift) ซึ่งปลอดภัยสูงสุดและประหยัดมาก ติดตั้ง UV หรือโอโปรตีนสกินเมอร์ขนาดเล็กเป็นการเฉพาะตู้ที่มีความจำเป็นเท่านั้น สามารถจัดแสดงสัตว์น้ำได้หลากหลายดูดี



พี่จุ่มกำลังเก็บรายละเอียดชุดกรงของ Otaru ซึ่งเป็นบ่อ Multi-media sand filter ธรรมดาๆ



ผู้แสดงหอยวงช้าง แสดงมีดๆ สลัดๆ

พอประมาณ เขาจัดแสดงปลาซาบะฝูงใหญ่ ซ่อนนี้

ถูกใจอย่างยิ่งเพราะเท่ากับมีผู้ร่วมขบวนการที่นิยมปลา Mackerel เหมือนๆ กัน พิเคราะห์ดูแล้วเขาให้ความสนใจกับรายละเอียดของสัตว์ที่จัดแสดงเป็นการเฉพาะชนิด เช่น ฝูงปลาเฮอริ่งก็ให้แสงสว่างเฉดสีส้มซึ่งเป็นอุณหภูมิสีของเขตอบอุ่น ปลาในแนวประการังก็ให้แสงเฉดสีขาวเจิดจ้าซึ่งเป็นอุณหภูมิสีของเขตร้อน ตู้แสดง Sea angle ก็คุมอุณหภูมิไว้ที่ ๐ °C ใช้ความเข้มแสงต่ำเฉดสีแดงเหมือนแถบขั้วโลก ระบบนิเวศน์ของใครของมัน แต่เรื่องนี้ก็ยังไม่ค่อยจะเชื่อฝีมือเขาเท่าไร ปั่นกับพิชญ์สองคนพึมพำว่า



เขาน่าจะดูแลโภชนาการของปลาซาบะให้ดีกว่านี้หน่อย เพราะปลาที่เห็นผิวหนังไม่สดใสและมีการบิดเบี้ยวของกระดูก (Bone deformity) และเขาใส่ปลาซาบะในตู้สี่เหลี่ยม ถ้าจะให้ดีน่าจะจัดแสดงในตู้ทรงโดนัทที่เป็นตู้ใหญ่เป็นไฮไลท์ของที่นี่ เพราะปลาผิวหนังจะว่ายกันเป็นฝูงใหญ่พุ่งไปข้างหน้าอย่างไม่มีที่สิ้นสุด บ่อรูปวงแหวนจะช่วยให้ปลาดูสวยงามตามพฤติกรรมธรรมชาติ

เขาเซียว

นอกจากนี้กล้ามเนื้อก็จะแข็งแรงขึ้น ประคับประคองกระดูกโครงสร้างให้กระชับ ช่วยให้ไม่ปวดข้อปวดหลังอีกด้วย

พายุไต้ฝุ่นทำให้กลุ่มนักเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำพลาดเป้าหมายหลัก คือ การเยี่ยมชมสถานีผลิตสัตว์น้ำที่โมรุรัง อีกทั้งเดือนกันยายนก็ยังไม่ถึงฤดูวางไข่ของปลาแซลมอนซึ่งจะเริ่มต้นราวปลายเดือนตุลาคม แต่การเดินทางเที่ยวนี้ก็คุ้มค่าคุ้มเวลาเป็นอย่างยิ่ง ตลอดระยะทางที่เรานั่งรถวนเวียนไปนั้น เขาเซียว เกษตรสมบูรณ์ ซึ่งไม่ได้หมายถึงอำเภอในจังหวัดชัยภูมิแต่เป็นที่เกาะฮอกไกโดที่คณะของเราได้อิมมอร์กันทุกมื้อ ทุกอย่างดูเป็นระเบียบ สะอาด เรียบง่าย เรียบสงบ ตลอดเส้นทางหลายร้อยกิโลเมตร ถนนเลียบชายฝั่งทะเลแล้วตัดข้ามเกาะจากฝั่งแปซิฟิกมาฝั่งทะเลญี่ปุ่น เขาจะภูเขาเป็นอุโมงค์ยาวหลายช่วง ภูเขาปกคลุมด้วยป่าไม้เขียวครึ้ม ส่วนที่เป็นที่ราบกว้างใหญ่ไพศาลปลูกพืชผัก ทำนา แปลงข้าวโพด แปลงหัวผักกาด สวนดอกไม้ โรงเรือนปลูกมะเขือเทศ ไร่



พรุณกำลังเริ่มสุก



ทานตะวัน พื้นที่เนินเขาทำสวนผลไม้ แอปเปิ้ล สาลี่ พรุณ แพร์ พลัม องุ่น ฯลฯ มีทั้งกำลังไถพรวนกำลังเก็บเกี่ยวสลัดกันไป สลัดกันมาละลานตา ไม่รู้ว่าเขาจัดระเบียบการใช้ที่ดินกันอย่างไร เห็นมีการขุดเนินดินเพื่อสร้างอาคารบ้างแต่ป่าไม้ก็ยังเขียวขจี คณะของเราขอให้แวะสวนผลไม้ที่เขาทำเป็นที่ท่องเที่ยวให้ เก็บกินจากต้น โชเฟอร์ผู้ใจดีมีข้อแม้ว่าต้อง ๑ ชั่วโมงเป๊ะแบบญี่ปุ่นนะ เกล็ดเกล็ดแบบไทยๆ ไม่ได้เด็ดขาด พวกเราก็กดลงทันที

เกษตรสมบูรณ์

ไม่ใช่อยากกินแต่อยากลงไปถ่ายรูปอย่างใกล้ชิดมากกว่า โอกาสอย่างนี้หาไม่ได้ง่าย ๆ ปวโรจน์อาสาทำหน้าที่กรรมการรักษาเวลา สวนที่โชเฟอร์เลือกให้เขาคิดราคาอิมละ ๗๕๐ เยน แต่เมื่อเดินเข้าไปในสวนปรากฏว่าแอปเปิ้ลกับสาลี่ยังไม่สุก มีต้นอะไรก็ไม่รู้

เก็บผลไปหมดแล้ว เหลือแต่พีทและพรุณที่กินได้ คุณป้าเจ้าของสวนเอาบันไดสูงมาตั้งให้หลายตัว สอนให้เลือกลูกนี้มๆ คณะนักวิชาการประมงบ้านนอกเลือกได้ทำเลที่ได้ต้นพรุณ กินกันอย่างสนุกสนาน ช้างตัวโตเลยไม่กล้าปีนบันไดกลัวทรุด ก็ไม่รู้เดินหายไปไหน พี่จุ่มถ่ายรูปอย่างเดี่ยวถ่ายทุกอย่างที่ขวางหน้า มารู้อีกทีหลังว่าแอบเก็บแอปเปิ้ลเคเบอร์รี่กิน ตั้งแต่ยังไม่ได้อัดรูป ผลไม้เก็บสดยังไม่ลืมนั่นจึงเปรี้ยวอมหวาน ตกบ่ายลูกพรุณสดก็ออกฤทธิ์ สบายท้องโล่งไปทั้งคืน



ปัจจัย ๔ ประการ ประกอบด้วย อาหาร เครื่องนุ่งห่ม ที่อยู่อาศัย และยารักษาโรค เป็นสิ่งจำเป็นดำรงชีพของมนุษย์ สิ่ง

ต้น ยู่ย พิซญี่ ช้าง ช้วน กินผลไม้ในสวน



ทั้งหลายทั้งปวงได้มาจากพืชพรรณธรรมชาติและการเพาะปลูก การธำรงรักษาระบบนิเวศและการพัฒนาเกษตรกรรมของชาติจึงน่าจะเป็นเรื่องใหญ่ที่สุดของผู้รับผิดชอบชีวิตความเป็นอยู่ผู้คนในชาติ ที่เหลือนอกจากนั้นล้วนเกินความจำเป็น เช่น แท้ปเล็ตุกๆ สำหรับเด็ก ป. ๑ รถยนต์คันแรก บัตรเครดิตเกษตรกรหรือตำแหน่งที่ปรึกษารัฐมนตรี วิทยุทัศน์ที่สามารถ

เมืองซัปโปโระ

คาดการณ์และมองเห็นภาพบ้านเมืองในอนาคตได้จากการกำหนดแผนงานในปัจจุบันจึงเป็นเรื่องสำคัญยิ่งสำหรับการเป็นผู้นำประเทศ แต่ถึงกระนั้นก็ยังมึสิ่งทีสำคัญยิ่งกว่ากล่าวคือ ทศพิธราชธรรม เพราะเป็นข้อผูกมัดทางจิตวิญญาณให้ผู้นำประเทศมองเห็น

ประโยชน์ส่วนรวมเป็นที่ตั้ง ไม่ได้วางแผนเพื่อกอบโกยความร่ำรวยจากทรัพยากรส่วนรวมของชาติ อีกทั้งความรับผิดชอบของเกษตรกรก็เป็นสิ่งสำคัญที่ต้องฝึกหัดให้ติดเป็นนิสัย ไม่ใช่ลดแลกแจกแถมกันจนเสียบุคลิกภาพ ผู้อำนวยการ Central Fisheries Research Institute อธิบายถึงการศึกษาวิจัยเพื่อการจัดการทรัพยากรประมงทีสำคัญรอบเกาะฮอกไกโด เพื่อกำหนดมาใช้ประโยชน์ได้สูงสุดโดยที่ทรัพยากรสัตว์น้ำจะยั่งยืนไปชั่วลูกชั่วหลาน เช่น ปลาที่กำหนดว่าขนาดความยาวทีเซนติเมตรถึงจะจับขึ้นมาจำหน่ายได้ หากปลาทีติดเบ็ดขึ้นมาเล็กกว่าทีกำหนดต้องปล่อย



โรงงานผลิตซ็อกโกแลต หูหราวอลังการ
ปวโรจน์บอกว่าต้องแวะเยี่ยมชมให้ได้



ไป ชาวประมงของเขาก็จะปฏิบัติอย่างเต็มใจ ฤดูอนของเรือคราดหอยตลับก็กำหนดขนาดตาไวใหญ่มาก ไม้ให้หอยทียังไม้ได้ขนาดติดขึ้นมา ฤดูวางไข่และแหล่งสำรองพ่อแม่พันธุ์หอยก็ไม้มีชาวประมงคนใดละเมิด จึงไม้มีบทลงโทษ เพราะหากใครทำนอกกติกาจะถูกสังคมดูถูกเหยียดหยาม ในอดีตเคยเกิดภาวะ Overfishing กับปลาเฮอริ่ง แต่ใช้เวลาเพียง ๕ - ๖ ปี ก็แก้ไขสำเร็จ โดยเมื่อวิจัยพบว่าปลาเฮอริ่งเข้ามาวางไข่ในแปลงหญ้าสาหร่ายทะเลไกล่ฝิ่ง เขาก็เรียก

อยู่กับพืชนีในถ้ำน้ำแข็ง -20 °C

ชาวประมงมาอธิบายชี้แจงให้เข้าใจ แล้วช่วยกันสร้างแปลงหญ้าสาหร่ายทะเลให้มากเพียงพอ เปิดช่องทางให้พ่อแม่ปลาอพยพเข้ามาวางไข่โดยสะดวก จำกัดขนาดตาอวนในฤดูลูกปลาวัยอ่อน ทำง่ายๆ แค่นี้ก็สำเร็จ

ปลาเฮอริ่งก็กลับมาอุดมสมบูรณ์เหมือนเดิม เรือตรวจการณ์จึงมีไว้เพื่อป้องกันชาวประมงต่างชาติรุกล้ำแหล่งทำการประมงของญี่ปุ่นเท่านั้น เจ้าหน้าที่ควบคุมการทำประมงจึงไม้ต้องมีมากนัก มีเวลาไปค้นคว้าวิจัยได้มาก การผลิตลูกสัตว์น้ำเพื่อปล่อยก็ทำเฉพาะบางชนิดเท่านั้น เช่น ปลาซีกเดียว (Barfin flounder) หอยเชลล์ และปลาแซลมอน



ฉมวกแบบพื้นเมือง ใช้จับปลาแซลมอน

ผู้อำนวยการ Hakodate Fisheries Research Institute บรรยายการแผ่ระว่างสภาพแวดล้อมทางทะเลอธิบายถึงเรื่อง การติดตามแพลงก์ตอนจำพวกไดโนแฟลกเจลเลททีอาจทำให้มีสารพิษ

ตกค้างอยู่ในเนื้อสัตว์น้ำ โดยเฉพาะหอยเชลล์ที่เป็นผลผลิตที่สำคัญของเกาะฮอกไกโด ซึ่งตามหลักการแล้วการเกิดภาวะแพลงก์ตอนสะพรุ้งน้ำจะเกิดจากการที่มีสารอินทรีย์ไหลลงแหล่งน้ำมากเกินไป มีโอกาสที่จะเกิดขึ้นเองตามธรรมชาติบ้างแต่ไม่บ่อยนัก จึงถามไปว่าชุมชนเมืองที่ขยายเติบโตมากขึ้น ทำให้เกิดปัญหากับมลภาวะของน้ำบ้างหรือไม่ เขาตอบว่าไม่มีปัญหา โดยเฉพาะอย่างยิ่งขยะพิษพวกสารเคมี หลอดไฟฟ้า แบตเตอรี่ ที่ทุกคนในสังคมต้องร่วมกันดูแลสถานี่ของเขายังเก็บตัวอย่างน้ำเพื่อวิเคราะห์โลหะหนักเป็นงานประจำด้วย แต่เท่าที่สังเกตดูก็ไม่เห็นขยะลอยในแม่น้ำลำคลองหรือ



สัญลักษณ์ของการลำเลียงอย่างถนอม
ดูจเม่แมวคาบูกของบริษัท Yamato



ข้าวเหลืองอร่ามเต็มทุ่งนา

ตามชายฝั่งทะเลเลยสักซึ้น และน้ำก็ใสสะอาด ปัญหาที่คณะของเราถามไปว่าถ้าจำกัดไปหมดทั้งขนาดสัตว์น้ำ ฤดูกาล และพื้นที่ทำการประมง ชาวประมงก็จะจับสัตว์น้ำได้น้อยจะเพียงพอกับความเป็นอยู่ของครอบครัวหรือ เขาตอบว่า ก็ใช้วิธีเพิ่มมูลค่าสินค้าโดยเก็บรักษาสัตว์น้ำที่จับได้อย่างทะนุถนอม ไม่ให้ชอกช้ำ กระด้างกระดำ การวิจัยเพื่อพัฒนาวิธีการลำเลียงทำให้สามารถ

ส่งปลาหมึกเป็นถึงคนกินและร้านอาหารได้ ราคาขายแพงขึ้นเป็นสามเท่าของปลาหมึกตาย เรื่องนี้ถึงไม่ยากเชื่อก็ต้องเชื่อเขา สินค้าสด ใหม่ ใหญ่ อวบ เนื้อนุ่ม เด้งตุงๆ ก็สามารถเรียกราคาได้แพง ลูกค้าต้องยอมจ่ายอยู่ดีแหละ ท่าน

ประมงจังหวัดอุทัยธานียืนยันหนักแน่น

ต้นบอกว่าปีหน้าจะเอารางวัลดีเด่นอีกจะได้มาอีกครั้งมาดูให้ครบทุกอย่าง พิชญ์บอกว่าจะเว้นวรรคสักปีก่อนแล้วจึงจะเอารางวัลดีเด่นอีกครั้ง อาจารย์ของพี่จุ่มแนะนำให้ดูงานที่โอกินาวาซึ่งเป็นเขตร้อนคล้ายกับเมืองไทย ปวโรจน์ต้องมาอีกหลายหนเพราะยังเรียนไม่จบ ช้างและก๊ิก ชุ่มอยู่เจียบๆ อ้วนบอกว่าออสเตเรียและนิวซีแลนด์ก็น่าสนใจ ส่วนยูยี่เสนอว่ารางวัลปีหน้าอยากจัดให้ไปยุโรปบ้าง ความฝันบรรเจิดเกินขีดอันตรายแล้ว ต้องตื่นจากฝันกลับไปทำงานวิจัยดีกว่า จัดให้ที่ไหนก็ไปทั้งนั้นแหละครับท่านอธิบดี



ปลาด่าง ซุปปู ไข่ปลาแซลมอน ซาซิมิ
หัวผักกาดดอง ข้าว และสาเก

เรื่อง สุทธิชัย ฤทธิธรรม ภาพประกอบ คณะนักวิชาการประมง
กันยายน ๒๕๕๕