

Food or Wildlife

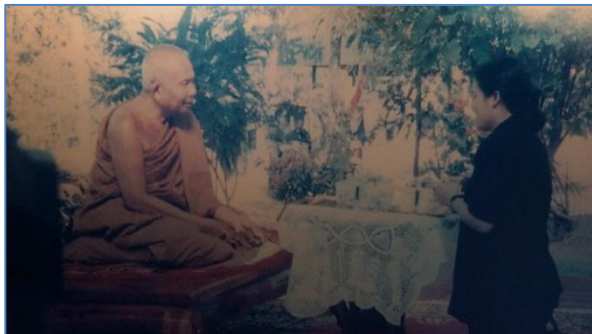
สุทธิชัย ฤทธิธรรม (ธันวาคม 2558)

ช่วงปลายปีราวปลายเดือนพฤศจิกายนถึงเดือน ธันวาคมจะเป็นช่วงที่คนไทยตอนบนภาคเหนือ ภาค อีสาน ภาคกลาง มีความสุขที่สุด เพราะเป็นฤดูเก็บเกี่ยวข้าวปลา เมื่อข้าวเต็มยุ้งปลาไร่เต็มไห ชาว ประชากรี่หน้าใส ประกอบกับอากาศที่เย็นลงเหลือ โคลไม่เหนียวเหนอะหนะไปทั้งตัวเหมือนช่วงฤดู เพาะปลูก ใครอยากเห็นยิ้มสยามก็ให้ดูกันตอนนี้



ภาพที่ได้ชื่อว่า “คูรักอมตะนิรันดร์กาล” พอสซิลปลา *Lepidotes buddhabutrensis* 2 ตัว ที่อยู่คู่กันมา 65 ล้านปี และจะไม่วันแยกจากกันนับอสงไขยเวลา

แหละ มันเป็นยิ้มที่ออกมาจากหัวใจที่เป็นสุขจากความสมบูรณ์พูนสุขความมั่งคั่งของบ้านเมือง ความมั่นคงทาง อาหารของเมืองไทยทำให้เราเป็นคนใจดีชอบทำบุญทำทานจนคำว่า เรื่องแค่นี้ขอกันกินก็ได้ “ไม่เป็นไร” ติด ปากของคนไทยเราแทบทุกคน พวกฝรั่งมั่งคั่งเอาไปล้อเลียนกันทั่วโลกว่า No problem



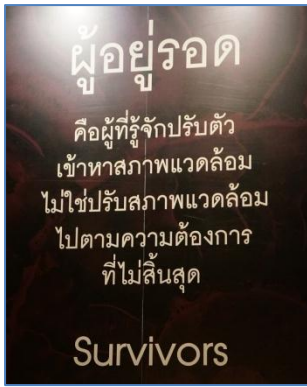
ภาพสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ นมัสการ พระครูวิจิตรสหัสคุณ เจ้าอาวาสวัดป่าสักกะวัน

ช่วงต้นเดือนธันวาคมที่รัฐบาล คสช.ท่านอนุญาตให้ ข้าราชการและพนักงานของรัฐเข้าร่วมปั่นจักรยาน เพื่อถวายความจงรักภักดีต่อพระบาทสมเด็จพระ เจ้าอยู่หัวได้โดยไม่ถือเป็นวันลา ช่วงเวลานั้นก็เลย เสมือนเป็นวันหยุดยาวติดต่อกันถึง 4 วัน คณะนักปั่น ก้ามะลอกก็ออกเดินทางขึ้นไปภาคอีสานทันทีมีรอเช้า โดยพับเสื่อยึด Bike for Dad ใส่กระเป๋าไปด้วย ก็ คสช.ท่านมิได้กำหนดนี้ครับว่าจะให้ใครไปปั่นที่ไหน

เราก็เลยออกอุบายไปปั่นบนยอดเขาภูพาน การเดินทางครั้งนี้จึงมีวัตถุประสงค์แอบแฝงมากมาย เยี่ยมญาติที่ นื่อง รับประทานอาหารพื้นเมือง ท่องเที่ยวเชิงนิเวศสัมผัสวัฒนธรรมพื้นบ้าน สูดอากาศเย็นให้ชื่นใจ ฯลฯ ถนนหนทางที่เมืองไทยเราพัฒนาจนจนสะดวก รวดเร็ว ออกเดินทางจากมหาชัยตอนเช้า ตอนบ่ายเราก็นั่งรับประทานลาบ เปิดตำปลากันที่ร้านอาหารเล็กๆ กลางทุ่งนาของอำเภอสหพันธ์ ช่วงนี้ มะกอกปากำลังสุกพอดี สัมตำปูปลาร้าใส่มะกอกแซบนิ้วหอมหวานทวนลม ลม ทุ่งโชยมาเบาๆ บรรยากาศแบบนี้ชวนให้นึกถึงเพื่อนรักนักวิชาการประมงเต่า แห่งบ้านหนองปลาหมอ สุพรรณบุรี ถ้าได้มาด้วยคงนั่งกึ่งกันยาวนานจนรอก



กึ่งเต็น ปรุงรสด้วยพริกป่น ข้าวเปลือก โรยสะระแหน่ เมนู เด็ดเรียกน้ำย่อยของคนไทย

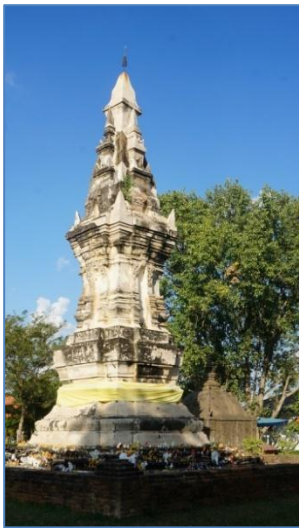


มนุษย์ปรับเปลี่ยนสภาพ สิ่งแวดล้อมของโลกเพื่อให้ ตัวเองอยู่สุขสบาย

งอกเป็นแน่แท้ อืมหน้าสำราญกันดีแล้วก็แวะเข้าไปชมพิพิธภัณฑ์สิรินธร ภูเก็ต ข้าว แหล่งขุดค้นซากดึกดำบรรพ์ที่สำคัญของประเทศไทย นอกจากฟอสซิลของ ไดโนเสาร์ขนาดใหญ่ที่พบที่นี่แล้ว เขายังจัดแสดงฟอสซิลปลาภูน้ำจั้น อำเภอกุฉินารายณ์ ซึ่งเป็นซากปลาน้ำจืดที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์ 2 ชนิด คือ *Lepidotes buddhabutrensis* ซึ่งเป็นปลากินพืช และ *Isanichthys palustris* ซึ่งเป็น ปลากินเนื้อ ในยุคมิโซโซอิก 65 ล้านปีที่แล้วบริเวณนี้เคยเป็นหนองน้ำลึกมีสัตว์ น้ำอยู่มากมาย อืม...ถ้าเราสามารถย้อนเวลากลับไปยุคนั้นได้ นักวิชาการ ประมวงคงได้ทำงานกันสนุกมือ เพราะว่ามีสัตว์น้ำให้ศึกษาทดลองเพาะเลี้ยง มากมาย การตั้งชื่อบรรพชีวินเหล่านี้โดยปกติก็ตั้งตามบุคคลสำคัญหรือสถานที่ ที่พบเป็นหลัก เช่น นามสกุลพุทธรูปบุตรเรนซีก็แสดงว่าพบบริเวณวัดพุทธรูป

ชื่ออีสานอีกทีก็พบที่ภาคอีสาน เป็นต้น แต่เรื่องที่แปลกของภูเก็ตนี่คือบันทึกที่ว่าหลวงปู่หา สุภโร อดีตเจ้า อาวาสวัดป่าสักกะวันนั่งสมาธิเห็นสัตว์ใหญ่วนเวียนอยู่มากมาย ต่อมาภายหลังจึงได้มีการขุดค้นอย่างเป็นระบบ ภูเก็ตข้าวจึงเป็นสถานที่ที่ไสยศาสตร์มาพบกับวิทยาศาสตร์ได้อย่างลงตัว

ก่อนค่ำของวันที่ 10 ธันวาคม คณะของเราที่ถึงที่หมายแห่งแรกบนเขาภูพาน บ้านสร้างคือ โรงโพนหมากเฒ่า ทรายกระต่ายคู่ของอาจารย์คนพ วรรณวงศ์ สุราแซ่พื้นเมืองที่คุณภาพไม่เป็นสองรองใครในโลกนี้ ส่วนใครไม่



ธาตุกองข้าวน้อย

ถนัดเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ก็มีน้ำหมากเฒ่าที่พรั่งพร้อมด้วยสรรพคุณสมุนไพรไทย ไว้ให้ชิมลิ้มลองกัน กับแก้มเนื้อโคขุนโพนยางค่างพอสูกกับน้ำจิ้มแจ่วรสเด็ด คลึงแก้วโพน อากาศบริสุทธิ์เย็นชื่นใจ ตะเบ็งเสียงร้องเพลงแข่งกับจักจั่นเรไรจน พุบหลับไปเมื่อไรไม่รู้ตัว เข้าวันรุ่งขึ้นเมื่อเสร็จภารกิจของนักปั่นกำมะลอบนยอด ภูพานแล้วคณะของเราก็บ่ายหน้าลงมาทางอีสานใต้ ผ่านอำเภอมืองโยธธรก็ แวะไปไหว้สิ่งศักดิ์สิทธิ์ ธาตุกองข้าวน้อย ซึ่งสร้างในราวพุทธศตวรรษที่ 24 เนื่อง ด้วยได้ฟังตำนานเรื่องกองข้าวน้อยฆ่าแม่มานานแล้ว คนอื่นจะคิดอย่างไรไม่รู้ได้ แต่เราคิดตามประสาคนบ้านนอกว่ากุศโลบายของคนโบราณช่างลึกล้ำเสีย เหลือเกิน ผู้สร้างธาตุนี้ผูกโยงเรื่องราวของความโมโหจนขาดสติ โดยใช้ตัวละคร เป็นแม่และข้าวที่ให้กำเนิดและหล่อเลี้ยงชีวิต เพื่อฝังมันให้ลึกลงไปในจิตใจคน ไทย เตือนสติผู้คนมานานหลายร้อยปีแล้วว่า หากทำอะไรโดยขาดความยั้งคิด

แล้วอาจจะเกิดความผิดพลาดอย่างใหญ่หลวงจนแก้ไขอะไรไม่ได้เลย ต้องเสียใจไปตลอดชีวิต แม้จะสร้าง ถาวรวัตถุให้ใหญ่โตเพียงใดก็ไม่สามารถเฝ้าฝักฝักแน่นในจิตใจได้



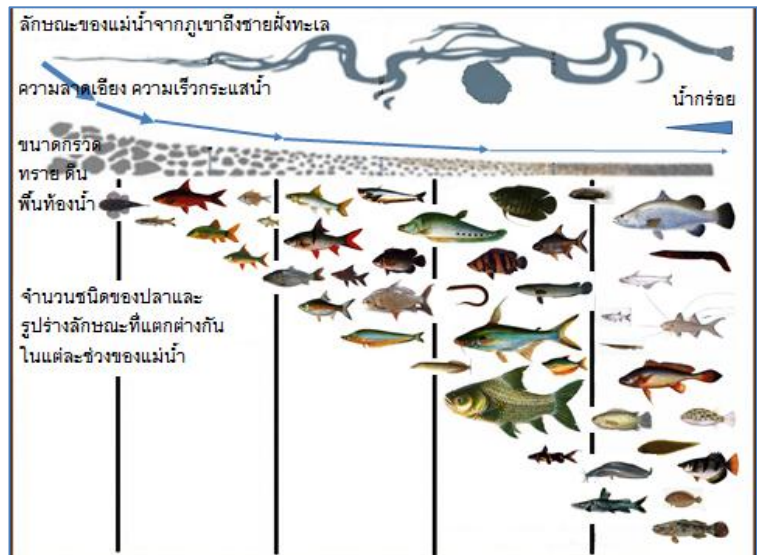
ตะวันรอนที่ริมฝั่งน้ำมูล อำเภอราษีไศล



ปลาเล็กปลาน้อยจำหน่ายในราคาขายอมเยา ตลาดแบกะดินข้างทางเท้า อำเภอราษีไศล

อำเภอราษีไศลซึ่งตั้งอยู่ริมฝั่งลำน้ำมูล ที่นี่กรมชลประทานสร้างฝายราษีไศลเพื่อผันน้ำให้ชาวบ้านทำเกษตรกรรม จากการสอบถามชาวบ้านได้ความว่าบางพื้นที่สามารถทำนาได้ถึง 3 ครั้ง ผลหมากรากไม้ก็อุดมสมบูรณ์ดี นอกจากนี้ยังมีการปลูกยางพารากันมากพอสมควร ทั้งที่เพิ่งปลูกใหม่และต้นที่ปลูกมานานจนใกล้หมดอายุกรีดแล้ว ถึงฤดูนี้ข้าวเกี่ยวหมดทุ่งแล้วและประตูระบายน้ำของฝายทั้ง 6 บานก็ปิดสนิทเพื่อกักเก็บน้ำไว้ใช้ในฤดูแล้ง แต่ยังมีชาวประมงหาปลากันอยู่มากทั้งในอ่างเก็บน้ำเหนือฝายและลำมูลช่วงใต้ฝาย ในตลาดก็มีสัตว์น้ำทุกประเภทจำหน่าย กุ้ง ปลา หอย ปู กบ เขียด เต่า แมงดานา ปลาร้าปลาเจ้า อาหารทะเลก็มีปลาหมึกและปลาหูช้าง ลักษณะเด่นของกลุ่มน้ำสาขาของแม่น้ำโขงมีประเด็นสำคัญเรื่องหนึ่งที่ผู้บริหารจัดการน้ำจะต้องทำความเข้าใจให้กระจ่าง กล่าวคือ ในฤดูฝนน้ำจากท้องทุ่งจะไหลลงมาร่วมกันในลำน้ำสงคราม พอง ชี มูล เพื่อไหลออกสู่อ่างน้ำโขงก็

จริงอยู่ แต่ในตอนต้นของฤดูมรสุมนั้นฝนทางตอนเหนือตกหนักก่อนซึ่งจะทำให้ปริมาณน้ำในแม่น้ำโขงมากขึ้นส่งผลให้ระดับน้ำสูงขึ้นอย่างรวดเร็ว แล้วไหลย้อนเข้ามาในกลุ่มน้ำสาขา ตอนกลางและตอนล่างของกลุ่มน้ำโขงเป็นลำดับแรก เมื่อถึงช่วงกลางและปลายฤดูฝน น้ำในลำน้ำสาขาทั้งหลายจึงจะไหลกลับคืนสู่อ่างน้ำโขง พืชพรรณสัตว์น้ำนานาชนิดที่ตามน้ำเข้ามาช่วงต้นฤดูฝนก็ขยายพันธุ์และเจริญเติบโตในพื้นที่น้ำท่วมขังของกลุ่มน้ำสาขานั้นๆ ซึ่งสัตว์น้ำเหล่านี้จะอพยพกลับคืนลงสู่อ่างน้ำโขงอีกครั้งเป็นการคงไว้ซึ่งพ่อแม่พันธุ์สัตว์น้ำสำหรับปีหน้าต่อไป การ



ตัวอย่างความหลากหลายทางชีวภาพและการแพร่กระจายของปลาธรรมชาติในกลุ่มน้ำเจ้าพระยาจากต้นน้ำถึงปากแม่น้ำ ซึ่งเป็นลักษณะโดยทั่วไปของระบบนิเวศกลุ่มน้ำทุกแห่งของโลก

ต่อเชื่อมถึงกันของผืนน้ำตามฤดูกาลเป็นการเกื้อกูลการดำรงอยู่ของสัตว์น้ำในระบบนิเวศกลุ่มน้ำทั้งระบบ



ตะโกก กระมัง ตะเพียน
พรมหัวเหม็น

ออกสำรวจตลาดกันตั้งแต่เช้าตรู่ ตระเวนดูบ้านเมืองวัดวาอารามจนเมื่อเย็น
ตอนบ่ายก่อนกลับเข้าบ้านก็แวะตลาดซื้อเครื่องปรุงผักชีหว่าและสัตว์น้ำที่
หมายตาไว้ตั้งแต่เช้าเพิ่มเติมประสมกับปลาที่ซื้อมาจากชาวประมงที่เขื่อนเมื่อ
ตอนกลางวัน ล้อมวงกันเข้ามาเลยครั้บ ทะแะเม็ดกระบกคั่วเป็นออเดิร์ฟฆ่า
เวลาระหว่างรอเมนูเด็ดบ้านทุ่ง ต้มเป็ดเทศใส่ใบหม่อน ผัดเผ็ดนกกกระยางใส่
ใบยี่หว่า แกงผักหวานไข่มดแดงใส่ปลาแห้ง แกงอ่อมปลาดุกใส่ผักชีลาว ต้ม
ยำปลาปิ้งใส่ตะไคร้ใบมะกรูดผักหอมแป แกงหอยขมใส่ใบชะพลู ปลาชะโอน
แห้งทอด ปลาหลดทอด ปลาเนื้ออ่อนทอดกระเทียมพริกไทย กุ้งเต้นกุ้งฝอยตัวเป็นๆ ใส่ข้าวคั่วผักสะระแห่
ปลาแจ่วปลาตะเพียนทอด น้ำพริกกะปิแมงดา ข้าวเหนียวใหม่หอมกรุ่น ผักสดอีกหนึ่งตะกร้าใหญ่ ของหวานก็
เป็นข้าวหมากห่อละ 5 บาท ซื้อมาจากคุณยายที่ข้างวัดสระกำแพงใหญ่ หวานฉ่ำชื่นใจ

การที่มนุษย์ใช้ประโยชน์จากแม่น้ำ ลำคลอง หนองบึง ทะเลสาบ ทะเลอาณาเขตของรัฐชายฝั่ง และทะเลหลวง
รวมถึงการจับสัตว์น้ำมากจนเกินกำลังของธรรมชาตินั้น เป็นข่าวเด่นประเด็นร้อนของประชาคมโลกมานาน
แล้ว เช่น กาลครั้งหนึ่ง 80 ปีที่ผ่านมา มนุษย์โลกล่าปลาวาฬมาสกัดเอาน้ำมันเสียจนปลาวาฬเกือบสิ้นชื่อไป

จากโลกใบนี้ มนุษย์ดัดแปลงแหล่งน้ำธรรมชาติเพื่อประโยชน์ตนเอง
อย่างไม่ลืมหูลืมตาเสียจนระบบนิเวศแหล่งน้ำสูญสลายลงไป เช่น
ทะเลสาบอารัลที่ยิ่งใหญ่ในแถบเอเชียกลาง เคยเป็นที่พึ่งพิงของนัก
เดินทางตามเส้นทางสายไหมมาแต่ครั้งโบราณกาล มาบัดนี้อารัล
เหือดแห้งไปแล้ว หรือกรณีปลา American shad ของทวีปอเมริกา



เหนือซึ่งจัดอยู่ในกลุ่มเดียวกับปลาตะลุมพุกของไทย ปลา
ในตระกูลนี้อพยพขึ้นล่องระหว่างชายฝั่งทะเลและแม่น้ำ
ใหญ่ตามช่วงวัย ชาวยุโรปที่อพยพเข้าไปในทวีปอเมริกาใน
ยุคแรกจับมันขึ้นมาเป็นจำนวนมากเพื่อเป็นอาหารของ
ทาสและสร้างเหมืองฝายผันน้ำไปทำไร่ฝ้ายกิดขวาง
เส้นทางอพยพเสียจนมันเกือบจะสูญพันธุ์ นักวิชาการ
ประมงชาวอเมริกันและแคนาดาในปัจจุบันถึงกับต้องทุบ
ทำลายเหมืองฝายที่มีความจำเป็นน้อยถึงน้อยที่สุด เพื่อ
เปิดเส้นทางให้ปลาอพยพ และในกรณีที่เปิดเส้นทางไม่ได้ก็



การแปรรูปและการจับปลา American shad ใน
ยุคชาวยุโรปอพยพ (ภาพจากอินเทอร์เน็ต)

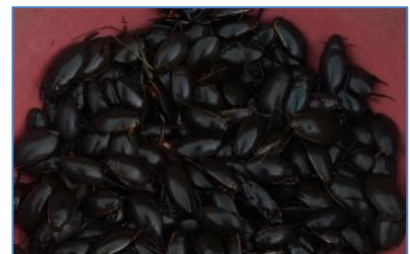
ต้องทำโปรแกรมเพาะผสมเทียมแล้วนำลูกปลาไปปล่อยในพื้นที่เหนือเขื่อนเพื่อคงไว้ซึ่งความหลากหลายทาง

ชีวภาพเชื่อมต่อวงจรห่วงโซ่อาหารธรรมชาติในแหล่งน้ำให้สมบูรณ์ Paul Greenberg เขียนหนังสือเรื่อง Four Fish ในปี ค.ศ.2010 โดยมีปลาแซลมอน ปลาค็อด ปลากะพงยุโรป และปลาทูน่าเป็นตัวละครเอก กล่าวถึงการบังคับน้ำเปลี่ยนแปลงเส้นทางแม่น้ำในยุโรปและอเมริกาเหนือที่ทำลายวงจรชีวิตของปลาในธรรมชาติ กล่าวถึงการทำประมงแบบทำลายล้างและการจับปลาด้วยเครื่องมือประมงที่มีประสิทธิภาพสูงมากเกินไปจนเกินกำลังฟื้นตัวตามธรรมชาติ ทำให้สัตว์น้ำหลายชนิดอยู่ในภาวะเสี่ยงใกล้สูญพันธุ์ Greenberg ยังได้กล่าวถึงผลผลิตสัตว์น้ำจากการเพาะเลี้ยงหลายชนิดที่สามารถใช้เป็นอาหารมนุษย์ทดแทนการจับสัตว์น้ำจากธรรมชาติ เช่น กุ้งขาวของไทย ปลาสวาย เนื้อขาวของเวียดนาม ปลาแซลมอน และปลานิล เป็นต้น โดยมีข้อคิดเห็นในสาระสำคัญอันจะเกี่ยวกับการจำแนกสัตว์น้ำที่สมควรใช้เป็นอาหารของมนุษย์ออกจากสัตว์น้ำที่ควรหลีกเลี่ยงในฐานะเป็นสัตว์ป่า



ชาวประมงจับปลาที่ท้ายฝายราศีไศลซึ่งเป็นพื้นที่หวงห้ามตามกฎหมายประมงฉบับเดิม อันเป็นพื้นที่ที่ฝูงปลาใหญ่น้อยมาตกลูกคร้มกันอยู่เนื่องจากเส้นทางอพยพถูกตัดขาด อีกทั้งพรก.ฉบับใหม่ก็ไม่ได้บังคับให้ชลประทานต้องทำทางผ่านปลา รวมทั้งเจ้าหน้าที่ก็ไม่มีกำลังเพียงพอที่จะเข้าไปควบคุมได้ทุกพื้นที่ทุกเวลา

อันที่จริงพวกฝรั่งชอบกินสัตว์บกจำพวกเนื้อและไก่มากกว่าสัตว์น้ำ ฝรั่งทั่วไปมองสัตว์น้ำเป็นทรัพยากรที่นำไปทำประโยชน์เชิงอุตสาหกรรมมีเพียงบางส่วนเท่านั้นที่ใช้เป็นอาหารหรืออุตสาหกรรมอาหาร เช่น ชาวประมงฝรั่งออกเรือไปลากอวนจับคริลล์ที่เป็นแพลงก์ตอนในทะเลแถบขั้วโลกเหนือมาสกัดเอาน้ำมันเพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารสัตว์บก เป็นต้น ส่วนพวกเรานั้นตัวอะไรที่อยู่ในน้ำเรากินหมด ตะกวด กู ลูกอ๊อด แมลงน้ำ ยกเว้นแมงง่องแง่งเท่านั้นเอง แต่เราจะละเลยความคิดและเรื่องราวเหล่านี้ของฝรั่งชาติตะวันตกเสียมิได้ เพราะว่าในท้ายที่สุดแนวทางการจัดการประมงขององค์การสหประชาชาติก็ส่งผลกระทบต่อประเทศไทย จะช้าหรือเร็วแค่นั้นเอง (ดูรายละเอียดเพิ่มเติมใน จงกลณี แซ่มซ่าง, 2558 “การปรับตัวของประเทศไทยตามความตกลงว่าด้วยมาตรการของรัฐเจ้าของท่า เพื่อป้องกัน ยับยั้ง และขจัดการทำประมงที่ผิดกฎหมาย ขาดการรายงาน และไร้การควบคุม” วารสารการประมง 68:2)



แมลงตบเต่า เมนูของคนยาก แหล่งอาหารโปรตีนจากสายน้ำ

วันนี้สหภาพยุโรปประกาศให้ใบเหลืองกับสินค้าประมงของไทย และเมื่อรัฐบาลเล็งเห็นว่าหน่วยบริหารจัดการประมงของกรมประมงไม่มีกำลังเพียงพอจึงให้ทหารเรือเข้ามาช่วยดูแลโดยใช้มาตรา 44 ที่ค่อนข้างเฉียบขาด

ในช่วงกลางปี 2558 เราจะเห็นข่าวชาวบ้านประท้วงเรื่องการรื้อถอนโพงพางในหลายพื้นที่ซึ่งจนถึงปัจจุบันก็ยังไม่สามารถดำเนินการได้ทั้งหมด นำมาซึ่งความขุ่นข้องหมองใจซึ่งกันและกันระหว่างรัฐและประชาชน วันที่ 26 พฤศจิกายน พ.ศ. 2558 รัฐบาลไทยก็ประกาศใช้พระราชกำหนดการประมงฉบับใหม่โดยอาศัยอำนาจตามมาตรา 21 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยที่ให้สิทธิอำนาจรัฐบาลออกกฎหมายเพื่อแก้ไขปัญหาสำคัญเร่งด่วน เนื้อหา พรก. ฉบับนี้จึงเขียนขึ้นเพื่อแก้ปัญหา IUU และส่งเสริมการทำประมงอย่างยั่งยืนโดยเฉพาะ การทำประมงต้องสอดคล้องกับปริมาณทรัพยากรสัตว์น้ำที่มีอยู่ ชาวประมงพื้นบ้านเรือประมงพาณิชย์ทั้งในและนอกน่านน้ำไทย ทำเทียบเรือประมง โรงงานแปรรูปสัตว์น้ำ และแรงงานประมงก็โดนควบคุมบังคับกันคนละหลายเรื่อง จึงมีเสียงโอดโอยว่า พรก. ฉบับนี้จะทำให้อุตสาหกรรมประมงไทยเข้าทางตัน เราจะได้อาหารมาจากไหน เศรษฐกิจจะเป็นอย่างไรในเมื่อรายได้จากการส่งออกสัตว์น้ำลดลง



ปลาทุจะถูกแช่แข็งตั้งแต่ในเรือประมง เมื่อส่งถึงตลาดปลายทางแม่ค้าจึงละลายน้ำแข็งแล้วนำไปปรุงอาหาร รับประทานที่ราศีไศลก็สดเท่าเทียมกับมหาชัย

ในมุมมองของฝ่ายวิชาการ ถึงแม้ว่าจะไม่มีเรื่อง IUU มันก็ถึงเวลาแล้วที่ชาวประมงต้องเปลี่ยนวิธีการจับปลาโดยใช้เครื่องมือที่ไม่ทำลายล้าง ภาคธุรกิจต้องลดการใช้ทรัพยากรสัตว์น้ำเพื่อผลิตอาหารราคาถูกป้อนตลาดโลกลง ภาครัฐต้องเอาใจใส่กับผลกระทบจากการใช้ทรัพยากรน้ำและแหล่งน้ำประชาชนต้องทำความเข้าใจให้ชัดเจนถึงความสำคัญและลงแรงลงมือฟื้นฟูความหลากหลายทางชีวภาพสิ่งมีชีวิตในน้ำ นักวิชาการประมงต้องเข้มข้นกับการศึกษาวิจัยเพื่อให้ได้มาซึ่งข้อมูลพื้นฐานอย่างเพียงพอที่จะให้นักบริหารนำไปกำหนดแผนยุทธศาสตร์จัดการทรัพยากรอย่างยั่งยืน สถานการณ์ไม่ได้แยจนแก่ไม่ตก ค่อยๆ คิด ค่อยๆ ทำ ตั้งสติให้มัน คงไม่ต้องถึงกับเปลี่ยนวัฒนธรรมการกินของเราตามกันฝรั่งอั้งมือแต่อย่างใด ใครอยากกินก็อย่าปลิวก็กินไปเถอะ ฝรั่งญี่ปุ่นแจ็กแซกยังชอบกินส้มตำปลา ร้าเลย ชาวประมงกับกรมประมงคู่พิดอมตะนิรันดร์กาลมาช่วยกันคิดดีกว่าว่าจะดูแลน้ำและแหล่งน้ำอย่างไร เพื่อให้ลูกหลานไทยมีกุ้งปลาหอยปูกบเขียดเต่าตะพาบกะปิ น้ำปลาแมงดาปลาร้าปลาเจ้ารับประทานกันต่อไป เดี่ยวสถานการณ์ก็ดีขึ้นเองแหละ No problem



บรรยากาศชีวิตเรียบง่ายมีความสุขตามชนบท