

เทศกาลกินปลาหมึกฉลอง

สุดยอดความอร่อยห้ามพลาด

เทศกาลกินปลาหมึกแม่กลอง สุดยอดความอร่อยห้ามพลาด

จังหวัดสมุทรสงคราม มีภูมิศาสตร์อยู่บริเวณปากอ่าวแม่กลอง มีพื้นที่ติดชายทะเลเกือบ 100 กม. อาชีพหนึ่งซึ่งทำรายได้ให้กับจังหวัดคืออาชีพประมงทะเล และปลาที่ชาวประมงนำมาจำหน่ายเป็นอาหารที่มีชื่อเสียงที่สุดของจังหวัดคือ “ปลาหมึก” ปลาหมึกจากปากอ่าวแม่กลอง เป็นปลาหมึกที่มีรสชาติดี อร่อย เป็นที่ถูกใจของผู้บริโภคทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ นอกจากนี้เอกลักษณ์ของปลาหมึกเมืองแม่กลองของแท้ ต้องหักคอปลาหมึกเรียงใส่ชามที่มีขนาดเล็ก จึงได้ชื่อว่า “หน้างอคอกหัก” เนื้อแน่น มัน มีคุณค่าทางโภชนาการสูง นำไปปรุงอาหารชนิดใดๆ ก็อร่อยทั้งนั้น จึงเป็นที่ต้องการของตลาดทั่วเมืองไทย

นายมงคล สุขเจริญคณา ประธานหอการค้าจังหวัดสมุทรสงคราม ซึ่งคลุกคลีกับวงการประมงไทยมากกว่า 30 ปี กล่าวว่า ปลาหมึกมีอยู่ 2 สายพันธุ์คือ ปลาหมึกสันกับปลาหมึกยาว คนแม่กลองชอบกินปลาหมึกสัน เพราะปลาหมึกปลาสันนั้นจะหากินในตื้นน้ำตื้น ได้รับสารอาหารชนิดดีในบริเวณอ่าวชั้นในใกล้ปากแม่น้ำ



โอนเงินผ่านบัญชี ชื่อบัญชี : บริษัท งานดี จำกัด

ทุกธนาคารเป็นบัญชี ประเภท กระแสรายวัน

ธ.กรุงเทพ สาขาประชาชื่น

เลขที่บัญชี 193-3-02275-6

ธ.กสิกรไทย สาขางามวงศ์วาน

เลขที่บัญชี 058-1-03817-8

ธ.ไทยพาณิชย์ สาขาประชานิเวศน์ 1

เลขที่บัญชี 085-3-01153-5

ธ.กรุงไทย สาขาประชานิเวศน์ 1

เลขที่บัญชี 097-6-00718-5

ธ.กรุงศรีอยุธยา สาขาประชานิเวศน์ 1

เลขที่บัญชี 280-0-01120-1

ถ่ายสำเนา ใบโอน หรือ สลิป ATM

พร้อมแบบฟอร์ม ส่งแฟกซ์ยืนยันการชำระเงินมายังฝ่ายขายไปรษณีย์ บริษัท งานดี จำกัด (เคอรี่มิตชัน) แฟกซ์ (02) 591-9012, และ (02) 591-9014

Facebook: Buy Matichon Books,

ID: Line BuyMatichonBooks



เล่มละ 350 บาท

โทร. (02) 589-0020 ต่อ 3350-3360 (ในวัน-เวลาทำการ)

แวดล้อมด้วยระบบนิเวศปากแม่น้ำหรือระบบนิเวศ 3 น้ำ ประกอบด้วย ตะกอนสารอาหารต่างๆ ที่ถูกส่งออกมาจากต้นน้ำ ลำธาร สู่ทะเล ด้วยกระแสน้ำหลากน้ำ สารอาหาร และระบบนิเวศปากแม่น้ำ โดยเฉพาะแม่น้ำแม่กลอง เป็นแม่น้ำที่มีคุณภาพน้ำที่ดีที่สุด มีตะกอนมากที่สุดด้วย ประกอบกับวิธีการจับปลาที่ปราศจากการรุนแรง ของเครื่องมือประมงต่างๆ ทำให้รสชาติของปลาหมึกคงสภาพ หรือแปรเปลี่ยนไปไม่มากนัก

นายอุทัย ดำรงธรรม รองประธานสภาอุตสาหกรรมจังหวัดสมุทรสงคราม ประธานจัดงานเทศกาลกินปลาหมึกและของดีเมืองแม่กลอง ครั้งที่ 18 กล่าวว่า ปลาหมึกแม่กลองเป็นปลาหมึกที่มีรสชาติดี รสชาติมัน และเนื้อเยื่อ เมื่อเทียบกับปลาบางชนิดแล้ว ทั้งเนื้อและรสชาติเทียบกันไม่ได้ เมื่อปลาหมึกแม่กลองเป็นราชินีความอร่อยและเป็นหนึ่งในของดีเมืองแม่กลอง ที่ใครได้มากินแล้วมักติดใจซื้อติดไม้ติดมือกลับไปเป็นของฝากกันเป็นประจำ สำหรับเทศกาลกินปลาหมึกจัดครั้งแรกในปี 2541 ในปีนี้จัดเป็นปีที่ 18 ปีนี้ใช้ชื่อตอนว่า “ราชินีความอร่อย” กำหนดจัดขึ้นที่บริเวณหน้าศาลากลางจังหวัดสมุทรสงคราม

ระหว่างวันที่ 17-27 ธันวาคมนี้ รวม 11 วัน นายอุทัยกล่าวว่า ในงานเทศกาลกินปลาหมึกและของดีเมืองแม่กลองจะมีการนำปลาหมึกแม่กลองซึ่งเป็นปลาที่อาศัยอยู่บริเวณอ่าวไทย มีชื่อเสียงในด้านรสชาติอร่อยเนื้อหวานนุ่ม อร่อย ตัวไม่ซ้ำ เพราะเป็นปลาหมึกโปะ ปลาหมึกอวนลอย ไม่ใช่ปลาหมึกอวนลาก จึงเป็นปลาหมึกที่ถูกปากถูกใจของนักชิมทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศกว่า 100,000 ตัว หรือ 10,000 กก. มาออกจำหน่ายเมนูปลาหมึกจากร้านอาหารชื่อดังจำนวน 6 ร้านได้แก่ ร้านน้องอู๋ม คราวโสภี คุณเป่า เรือนไทยซีฟู้ด ร้านนกเอี้ยง และร้านครัวโสภี ที่จะยกครัวมาปรุงเมนูปลาหมึกกว่า 50 รายการให้นักท่องเที่ยวได้ลิ้มลองรสชาติ เช่น น้ำพริกปลาหมึก ปลาหมึกต้มยำ ปลาหมึกย่าง ปลาหมึกต้มหวาน ผัดตับปลาหมึก เบอร์เกอร์ปลาหมึก ปลาหมึกฟู ปลาหมึกทอด

ได้รับทุนการ
เกียรติยศ
หอการค้า
จะเป็นการ
อายุ 18 ปี
รางวัล 5,000
ผลิตภัณฑ์
แข่งขัน ผู้
ได้มากที่สุด
หากอาเซียน
จะถูกปรับ
จึงขอ
กินปลาหมึก
18 ระหว่าง
11 วัน ระ
สอบถามเพ
สมุทรสงคราม
ขจร

กินปลาหมึกแม่กลอง

มอร้อยห้ามพลาด



พริกไทยดำ ปลาหมึกซาเตี๊ยะ และ
ห่อหมกปลาหมึก นอกจากนี้ในงาน
ยังจัดให้มีกิจกรรมลานวิถีชุมชน
คนแม่กลอง เช่น ชีตพิลล์
ออร์คิดแหลมใหญ่ บ้านโดสุภาพ
ส่วนไฮไลต์ของงานนี้จะจัด
ให้มีการแข่งขัน “กินปลาหมึกก้าง
นึ่ง” ครั้งแรกในประเทศไทย
ในวันที่ 18 ธันวาคม ประเภ
นักเรียน นักศึกษา อายุไม่
เกิน 18 ปี โดยผู้ชนะเลิศจะ

ระหว่างวันที่ 17-27 ธันวาคมนี้ รวม 11 วัน
นายอุทัยกล่าวว่า ในงานเทศกาลกินปลาหมึก
และของดีเมืองแม่กลองจะมีการนำปลาหมึก
แม่กลองซึ่งเป็นปลาที่อาศัยอยู่บริเวณอ่าว
ไทย มีชื่อเสียงในด้านรสชาติอร่อยเนื้อหวาน
นุ่ม อร่อย ตัวไม่ขำ เพราะเป็นปลาหมึกโปิ
ปลาหมึกอวนลอย ไม่ใช่ปลาหมึกอวนลาก จึงเป็น
ที่ถูกปากถูกใจของนักชิมทั้งชาวไทยและชาว
ต่างประเทศกว่า 100,000 ตัว หรือ 10,000
กก. มาออกจำหน่ายเมนูปลาหมึกจากร้าน
อาหารชื่อดังจำนวน 6 ร้านได้แก่ ร้านน้อง
อุ้ม คราวโสภี คุณเป่า เรือนไทยซีฟู้ด ร้าน
นกเอี้ยง และร้านคราวโสภี ที่จะยกครัวมา
ปรุงเมนูปลาหมึกกว่า 50 รายการให้นักท่องเที่ยว
ได้ลิ้มลองรสชาติ เช่น น้ำพริกปลาหมึก
ปลาหมึกต้มยำ ปลาหมึกย่าง ปลาหมึกต้มหวาน ผัดตับ
ปลาหมึก เบอร์เกอร์ปลาหมึก ปลาหมึกฟู ปลาหมึกทอด

ได้รับทุนการศึกษา 3,500 บาท พร้อมด้วย
เกียรติยศ และผลิตภัณฑ์จากกลุ่มเยาวชน
ห่อการค้า หรือ YEC ส่วนวันที่ 19 ธันวาคม
จะเป็นการแข่งขันประเพณีประชาชนทั่วไป
อายุ 18 ปีขึ้นไป ผู้ชนะเลิศจะได้รับเงิน
รางวัล 5,000 บาท พร้อมด้วยเกียรติยศและ
ผลิตภัณฑ์จากกลุ่ม YEC สำหรับเด็กการ
แข่งขัน ผู้เข้าแข่งขันต้องกินปลาหมึกก้างนึ่งให้
ได้มากที่สุดภายในระยะเวลา 20 นาที และ
หากอาเจียนหรือบ้วนทิ้งระหว่างการแข่งขัน
จะถูกปรับแพ้โดยทันที

จึงขอเชิญผู้สนใจร่วมงานเทศกาล
กินปลาหมึกและของดีเมืองแม่กลอง ครั้งที่
18 ระหว่างวันที่ 17-27 ธันวาคม รวม
11 วัน ระหว่างเวลา 09.00 - 21.00 น.
สอบถามเพิ่มเติมได้ที่หอการค้าจังหวัด
สมุทรสงคราม

ขจร โพธิ์นึ่งไทย