

မြန်မာစုပေါ်လုပ်ငန်းမှုပို့ဆောင်ရွက်မှု

အဆိုဒီဇာတ်ပို့ဆောင်ရွက်မှု... ၁၀၂၁၂၂၂၈။

||ມັກລອງຈັດ||ເຂົ້ານີ້ຕົກຄຸ້ງ||ນາ ຄຣິ່ງແຮກໃນໄທຍ... 10 ຜາຕີປະລາດ

ແມ່ນແມ່ນກວດລອງ ເປັນແມ່ນນໍາສາຍສຳຄັນ
ທີ່ຫລຸດເລື່ອຍິງວິດໜາ ຈ.ສຸນທຽນສຽນ ນາ້າ
ນານ ໂດຍນີ້ດັ່ນນໍາຈາກ ຈ.ກາງຈົນບົນໄໝໂລ
ຜ່ານ ຈ.ຮາຈນູ້ ນາສັນສຸດທີ່ບໍລິເວລັກອ່າວ່າແມ່
ກວດລອງ ຈ.ສຸນທຽນສຽນ ສ້າງອາເຊີີໄທກັນ
ຜູ້ຄົນສອງຟ້າໃດ ທ່ານປະມະນີມີຮາຍໄດ້ເລື່ອຍິງ
ຄຣອນຄຣັງ ໂດຍເພາະກາຕົກກຸ່ງທີ່ສ້າງຮາຍໄດ້
ໃຫ້ແກ່ຈາກ ຈ.ສຸນທຽນສຽນ ອູ້ຢືນນັ້ນຂອບ ໂດຍ
ກຸ່ງທີ່ຕົກໄດ້ນີ້ກັ່ງກຸ່ງທີ່ເກີດຂຶ້ນແອງຕາມຮຽນມາດີ
ແລະນາກາການປ່ອຍພັນຖຸກຸ່ງຂອງໜ້າໜ່າຍງານ
ດ້ານ ຖ້າ ເຫັນ ກຸ່ງກຳນົມການ ເປັນກຸ່ງດ້ວຍຫຼູ່ກຳນົມ
ບານມີຮາຍຕີອ່ອຍ ຜູ້ຄົນນີ້ຍັນຮັບປະການກັນ
ນາງກຳໃຫ້ນໍາຮາຍແພງ



เนลี่ยอยู่
ปัจจุบัน
เพราะกุ
นันเป็นค่า
อนามา

ประชาน
กกล่าวว่า
การท่อง
แม่น้ำขัน
ในประเ
ชาวต่างๆ

100 กว.

A woman with short blonde hair, wearing sunglasses and a black jacket over a red top, holds up two large prawns by their tails. She is smiling at the camera. The background is a textured grey surface. Overlaid text in red and white reads: "AMPHAWA", "PRAWN FISHING", "Tournament 2017", "22-24 May", and "amphawa, Samut Songkhram, Thailand".



ตอกกุ้งเป็นอาชีพที่ต้องใช้ความอดทนสูงพอสมควร เพราะการตอกกุ้งต้องถูกต้องตามวิถีทางการทำอาหาร ขณะที่กุ้งยังมีเนื้อจะต้อง

ดีองเพชริกกันบุญแล้ว บรรยายการศัยงเชียบวัง
น่ำกลัว โดยใช้เพียงเรือลำเล็ก ๆ นั่งคนเดียว
พายไปตามแม่น้ำแย่ก่อนลงมาที่บ้านที่ป่าหิน

เงินอ่อนตัวแล้วดักให้ปลายงั้น เยื่อที่ใช้ตก ก ลูกี้จะเป็นพวาก ห้าใจໄก์ไดเดือน แต่ใช้แล้ว 13.00-14.00 น. ไส้เดือด เนื้อหมูต้มตุ๋น กับไส้เดือด เนื้อหมูต้มตุ๋น ก 12.00 น.

ก็จาก หรือต้นไม้ต่างๆ
ริมน้ำ เพราะเป็นแหล่ง
ที่กุ้งอาศัยอยู่มากกว่า

กุ้งเผา หรืออุจกุ้งตัวเล็ก ๆ ที่หาได้ตาม ท้องเที่ยง
ลำคลองและร่องสวนทั่วไป ชะมีการเติบโต

ที่กุ้งอาทัยอยู่มากการ
บริเวณอื่น อุปกรณ์
ค้องใช้กันเบ็ดออย
น้อย 3-4 กัน ทำเจ๊
เองหรือซื้อก็เลือกตาม
ดันดี โดยใช้เงินแบบ
20 ส่วนเบ็ดก็ทำมาเจ๊
เงิ่มเย็นผ้าเบอร์ 1 ให้
กระยะกว่าไฟร้อนๆ ให้



น'ตอกกุ้ง'หาหากาต ชาติประลองพิมือ



เฉลี่ยอยู่ที่ประมาณ 1-2 กก. ราคากุ้งก้านกรรมปัจจุบันทำให้ก้านตอกห้ายเหนี้อยู่เป็นปลิดทิ้ง เพราะกุ้งดัวใหญ่ ๆ กก.ละกว่า 1,000 บาท นับเป็นค่าตอบแทนที่สมกับที่ยอมอดหลับอดนอนมาทั้งคืน

ด้าน ร.ท.พันธ์โรมน อุนสุวรรณ ประธานชุมชนท่องเที่ยว จ.สมุทรสงคราม กล่าวว่า ชุมชนท่องเที่ยวร่วมกับกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา กำหนดจัด การแข่งขันเทศบาลตอกกุ้งนานาชาติครั้งแรกขึ้น ในประเทศไทย ในวันที่ 22-24 มี.ค. โดยมีชาวต่างชาติไม่น้อยกว่า 10 ประเทศ ประมาณ 100 คน แข่งขันตอกกุ้งในแม่น้ำแม่กลอง บริเวณใกล้เคียงกับตลาดน้ำ อันพวฯ การตัดสินแยกเป็น 2 ประเภท คือน้ำหนักมากสุด กับกุ้ง ตัวใหญ่สุด แต่ละประเภทที่ 1-3 ได้รับโล่รางวัลรัฐมนตรีว่าการ กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา ปลัดกระทรวงการท่องเที่ยวและ กีฬา และผู้ว่าฯ สมุทรสงคราม

โดยวันที่ 22 มี.ค. เก็บกักท่องเที่ยวได้พักผ่อน เริ่มแข่งขันวันที่ 23 มี.ค. เวลา 10.00-12.00 น. และ

เข้มอ่อนตัวแล้วดัดให้ปลายองุ้น เหยื่อที่ใช้ตอกกุ้งก็จะเป็นพวฯ หัวใจไก่ไส้เดือน แต่ที่ใช้แล้ว ได้ผลดีเป็นที่นิยมของคนตอกกุ้งมืออาชีพก็คือ กุ้งฟอย หรือลูกกุ้งดัวเล็ก ๆ ที่หาได้ตามลำคลองและร่องสวนทั่วไป

นายสำราญ กันตุณ อายุ 48 ปี ชาว ต.สวนหลวง อ.อันพวฯ จ.สมุทรสงคราม กล่าวว่า ยึดอาชีพตอกกุ้งมากกว่า 10 ปี การที่จะได้กุ้ง แต่ละตัวใช้วางานกันอยู่ขึ้นอยู่กับโชคหรือดวงมากกว่า และต้องใช้ความอดทนในการรอ กุ้งมา กินเหยื่อ การยกคันเบ็ดขึ้นมาแต่ละครั้ง ก็ไม่สามารถที่จะคาดเดาได้ แต่ละวันกุ้งที่ตอกได้จะไม่แน่นอน บางวันไม่ได้เลยก็มี แต่ล้วนใหญ่จะได้

13.00-16.00 น. ล่วงวันที่ 24 มี.ค. 10.00-

12.00 น. ช่วงบ่ายวันที่ 24 มี.ค. จะพาผู้แข่งขันตอกกุ้งชาวต่างชาติล่องเรือเที่ยวชมสถานที่ท่องเที่ยวต่าง ๆ ใน จ.สมุทรสงคราม ภาค

จะมีการเลี้ยงสังสรรค์เนื้อเมนูไทย โดยเฉพาะ

คำยำกุ้งใช้กุ้งที่ตอกได้จากแม่น้ำแม่กลองโดย

เชฟระดับประเทศไทย

นายกัณฑ์ตระเตียน ผู้ว่าฯ สมุทร สงคราม กล่าวว่า การแข่งขันรายการนี้หากประสบความสำเร็จจะบรรลุเป้าหมายในการพัฒนาท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย และจะจัดทริปทัวร์ตอกกุ้งเพื่อดึงนักท่องเที่ยวทั่วชาติไทย และชาวต่างชาติเข้า จ.สมุทรสงคราม ต่อไป.

กับข่าว จ.สมุทรสงคราม