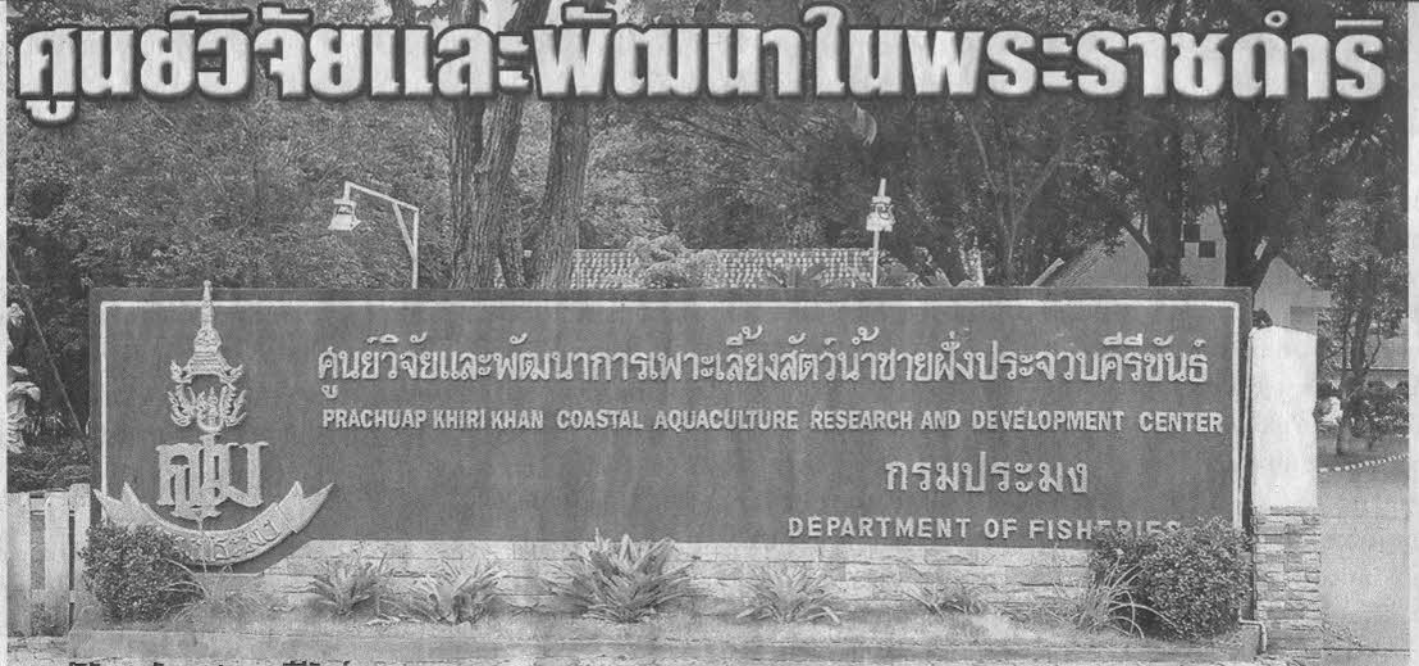
ศูนย์วิจัยและพัฒนาในพระราชดำริ



ศูนย์วิจัยและพัฒนาประจวบคีรีขันธ์,

คลังสร้างอาหารและรายได้คนไทย

ประเทศไทยแม้จะอุดมสมบูรณ์ไปด้วยแหล่งท่องเที่ยวแหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่หลากหลายประเภท แต่เนื่องจากการศึกษากระตุ้นให้ประชาชนใฝ่หาความรู้ ปัจจุบันการไปท่องเที่ยวในสถานที่ต่างๆ นอกจากไปเที่ยวเพื่อความเพลิดเพลินอารมณ์ และได้เรียนรู้ไปในตัวด้วย

วันนี้ นายพลไชย ภิรมย์ศรี ผู้สื่อข่าว นสพ.ไทยรัฐ จ.ประจวบคีรีขันธ์ ซึ่งเป็นจังหวัดหนึ่งในเมืองท่องเที่ยวที่น่าสนใจ ชาวบ้านเรียกกันจนชินปากว่า "เมืองเกาะหลัก" ขอนำเสนอสถานที่ท่องเที่ยวที่แตกต่างและน่าเข้าไปสัมผัส นั่นคือ **ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำชายฝั่งประจวบคีรีขันธ์** ต.คลองวาฬ อ.เมือง จ.ประจวบคีรีขันธ์

ที่นี่ถือเป็นหนึ่งในชิ้นงานสำคัญจากน้ำพระทัยของ *พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช* จนนำมาซึ่งประโยชน์มหาศาล จากผลสำเร็จการเพาะพันธุ์ **ปลานวลจันทร์ทะเล** จนโด่งดัง ให้เกษตรกรนำไปเลี้ยงตามแนวพระราชดำริ หลังจากเสด็จพระราชดำเนินเยือน **สถานีประมง จ.ประจวบคีรีขันธ์** ชื่อศูนย์ในขณะนั้น เมื่อปี 2508

นายธเนศ พุ่มทอง ผอ.ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำชายฝั่งประจวบคีรีขันธ์ กล่าวว่า **ปลานวลจันทร์ทะเล** หรือ **ปลาน้ำดอกไม้ ปลาทูน้ำจืด ปลาชะลิน** มีชื่อสามัญว่า **มิลค์ฟิช** (Milkfish) และชื่อวิทยาศาสตร์ **ชาโนสชาโนส**(Chanos Chanos) เป็นปลาประจำถิ่นเลี้ยงได้ในน้ำจืดและน้ำกร่อย **กรมประมง** สำรวจพบครั้งแรกเมื่อปี 2493 บริเวณชายฝั่งทะเลคลองวาฬ

ในอดีตชาวบ้านไม่นิยมบริโภค เนื้อปลาเต็มไปด้วยก้างเล็กก้างน้อย แต่หลังจาก *พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช* มีพระราชดำริ

ให้ **กรมประมง** หาลู่ทางเพาะขยายพันธุ์ให้ได้ปลาเนื้อมากแต่ก้างน้อยลง โดยมอบหมายศูนย์วิจัยฯแห่งนี้ศึกษาค้นคว้าก่อนที่จะทดลองฉีดฮอร์โมนให้ปลาเป็นผลสำเร็จเป็นครั้งแรกในปี 2540

ปัจจุบัน **ปลานวลจันทร์ทะเล** จึงได้ชื่อว่าเป็น **ปลาในพระราชดำริ** โดยมีกลุ่มเกษตรกรนำไปเพาะเลี้ยงมากขึ้น ขณะที่สถานประกอบการท่องเที่ยว โรงแรม ร้านอาหาร ให้การตอบรับนำไปแปรรูปประกอบเป็นเมนูจานเด็ด เช่น ปลานวลจันทร์นึ่งซีอิ๊ว นึ่งมะนาว และปลาแดดเดียว เป็นต้น

ด้าน**นายศุภกานต์ ชัยโชติรานันท์** นักวิชาการประมงปฏิบัติการ เผยว่า นอกจากศูนย์ฯแห่งนี้จะเพาะขยายพันธุ์ **ปลานวลจันทร์ทะเล** ส่งฟาร์มเพาะเลี้ยงตั้งแต่ปราณบุรี-เมืองประจวบคีรีขันธ์ ขณะนี้ยังเพาะเลี้ยง **หอยมือเสือ** ซึ่งอยู่ในภาวะใกล้สูญพันธุ์ หลังจากถูกนำไปใช้ประโยชน์ตั้งแต่สมัยโบราณเหตุผลเพราะเนื้อหอยมือเสือโดยเฉพาะกล้ามเนื้อยึดเปลือก เป็นอาหารที่มีราคาแพงและนิยมนำไปบริโภคในหลายประเทศจึงถูกลักลอบจับจากทะเลนำไปขายอย่างต่อเนื่อง

ศูนย์ฯแห่งนี้ได้ทดลองนำลูกหอยในธรรมชาติมาอนุบาลจนสำเร็จเมื่อปี พ.ศ.2536 ในปีต่อมาจึงทดลองนำลูกหอยที่เกิดขึ้นไปปล่อยในทะเลเกาะเต่า จ.สุราษฎร์ธานี จากนั้นวันที่10 มิถุนายน2540 กรมประมงจึงจัดพิธีปล่อยหอยมือเสือเป็นปฐมฤกษ์สู่แนวปะการัง เพื่ออนุรักษ์ให้คงอยู่ พร้อมจัดสร้างเป็นอุทยานหอยมือเสือ ตามแนวพระราชดำรัส *สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ*

ศูนย์วิจัยและพัฒนาประจวบคีรีขันธ์

คลังสร้างอาหารและ

ในรัชกาลที่9 ที่ทรงห่วงใยต่อการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ

สำหรับ **หอยมือเสือ** ชื่อสามัญ SCALY GIANT CLAM ชื่อวิทยาศาสตร์ Tridacna squamosa เป็นหอยสองฝาขนาดใหญ่ที่สุด อาศัยอยู่ตามแนวปะการัง พบแพร่กระจายอยู่เฉพาะในทะเลเขตร้อนแถบอินโด-แปซิฟิกด้วยเหตุที่อยู่ในภาวะใกล้สูญพันธุ์ หรือถูกทำลายอย่างหนัก จึงเป็นหนึ่งในบัญชีรายชื่อสัตว์และพืชใกล้สูญพันธุ์ หรือหายาก ในอนุสัญญาว่าด้วยการค้าระหว่าง

ประเทศ ซึ่งชนิดของสัตว์ป่าและพืชป่า
หรือ CITES รวมทั้งในบัญชีสัตว์สงว
ประเภท2 พ.ร.บ.สงวนและคุ้มครองสัต

ประการสำคัญจากการเป็นแหล่ง
โดยเฉพาะคุณสมบัติพิเศษสามารถสั
พลังงานได้ในตัวเอง จึงไม่มีปัญหาเรื่อ
เพาะเลี้ยง ทำให้ในอนาคตน่าจะเป็น
ตัวใหม่ที่สำคัญ และเป็นแนวทางหนึ่งที่
ไม่ทำลายทรัพยากรหอยมือเสือในธร

จ.จันทบุรี เป็นอีกแห่งหนึ่งซึ่ง
การศึกษาพัฒนาอ่าวคุ้งกระเบนใน
อยู่ที่ ต.คลองขุด อ.ท่าใหม่ จ.จันทบุรี ที่
พระราชดำรินี้มาขยายผลเพาะเลี้ยงพันธุ์
ทะเล จากที่คนไทยแทบไม่รู้จัก สู่การน
เชิงพาณิชย์ สร้างอาชีพ สร้างรายได้

นายศุภชัย จุลละนันท์ ผู้สื่อข่าวไ
ได้รับการเปิดเผยจาก นายประจวบ ส
ผอ.ศูนย์การพัฒนาอ่าวคุ้งกระเบนในพระ

จับปลาไปตรวจสอบ

ะพัฒนาในพระราชดำริ

หารและรายได้คนไทย

หอยมือเสือขนาดใหญ่.

ทศ ซึ่งชนิดของสัตว์ป่าและพืชป่าที่ใกล้สูญพันธุ์ CITES รวมทั้งในบัญชีสัตว์สงวนและคุ้มครอง ภท 2 พ.ร.บ.สงวนและคุ้มครองสัตว์ป่า พ.ศ.2535

ประการสำคัญจากการเป็นแหล่งอาหารโปรตีน ฉพาะคุณสมบัติพิเศษสามารถสังเคราะห์สร้าง ทนได้ในตัวเอง จึงไม่มีปัญหาเรื่องอาหารในการ เลี้ยง ทำให้ในอนาคตน่าจะเป็นสัตว์เศรษฐกิจ ม่ที่สำคัญและเป็นแนวทางหนึ่งที่จะช่วยอนุรักษ์ ลายทรัพยากรหอยมือเสือในธรรมชาติ

จ.จันทบุรี เป็นอีกแห่งหนึ่งซึ่งเป็นที่ตั้ง ศูนย์ศึกษาพัฒนาอ่าวคุ้งกระเบนในพระราชดำริ ต.คลองขุด อ.ท่าใหม่ จ.จันทบุรี ที่ได้น้อมนำแนวราชดำรินี้มาขยายผลเพาะเลี้ยงพันธุ์ปลานวลจันทร์ จากที่คนไทยแทบไม่รู้จัก สู่การนำไปเพาะเลี้ยง าณิชย์ สร้างอาชีพ สร้างรายได้แก่คนในพื้นที่

นายศุภชัย จุลละนันท์ ผู้สื่อข่าวไทยรัฐ จ.จันทบุรี การเปิดเผยจาก นายประจวบ ลีรักษาเกียรติ ย์การพัฒนาอ่าวคุ้งกระเบนในพระราชดำริ ทราบว่า เมื่อกลางปี 2557 ได้ทดลองนำลูกพันธุ์ปลานวลจันทร์ทะเล จากศูนย์วิจัยและพัฒนาการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำชายฝั่งประจวบคีรีขันธ์ มาอนุบาลแล้วเลี้ยงในบ่อดินและกระชังปลาภายในศูนย์ฯ พบว่าสามารถเจริญเติบโตในบ่อดินเป็นอย่างดี โดยตัวอ่อนมีอัตราการรอดชีวิตสูง ตัวโตขึ้นน้ำหนักประมาณ 0.7-1.0 กก. สามารถนำไปแปรรูปและแนะนำอาชีพให้ชาวบ้านได้

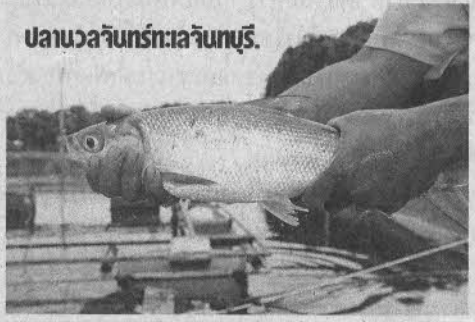
นายประจวบ บอกด้วยว่า กระทั่งปี 2558 จึงเริ่มขยายผลสู่การเพาะเลี้ยงในชุมชน โดยจัดเป็นแหล่งอาหารกลางวันนักเรียน โรงเรียน ตชด.บ้านน้ำแดง อ.ขลุง จ.จันทบุรี ควบคู่กับการสร้างแหล่งเรียนรู้ประกอบการพัฒนาอาชีพเลี้ยงปลานวลจันทร์ทะเล แรกๆชาวบ้านยังไม่ตื่นตัว ยังนึกถึงแต่ปัญหาก้างปลาที่มีจำนวนมาก

ทั้งนี้หลังจากเข้าไปให้ความรู้วิธีการถอดก้างปลาควบคู่กับการแปรรูปพัฒนาผลิตภัณฑ์ ทำออกมาเป็นเมนูปลานวลจันทร์ทะเลรมควันก้างนิ่ม ปลานวลจันทร์หมักสูตรฟิลิปปินส์ นอกจากนี้ยังนำไปทำเป็นปลาต้มเค็ม แฮมเบอร์เกอร์ปลานวลจันทร์ น้ำยาขนมจีน ไส้กรอก ลูกชิ้น ปลากระป๋อง และอื่นๆอีกสารพัด

การอนุรักษ์หอยมือเสือ.

นายประจวบ ลีรักษาเกียรติ

เนื้อปลาถอดก้างแล้ว.


ปลานวลจันทร์ทะเลจันทบุรี.

จนถึงขณะนี้เกษตรกรในจ.จันทบุรี ได้เกิดการตื่นตัวเลี้ยงปลานวลจันทร์ทะเลเป็นอาชีพเพิ่มมากขึ้น ประกอบกับการตอบรับจากโฮมสเตย์ ให้ความสนใจรับซื้อจากชาวบ้านจำนวนมากเพื่อนำไปปรุงอาหารให้นักท่องเที่ยว ถัวเฉลี่ยราคาแบ่งเป็นปลาสดยังไม่ถอดก้าง อยู่ที่ 50-60 บาท/กก. แต่ถ้าถอดก้างราคาอยู่ที่ 100-200 บาท/กก.

นอกจากนี้ หลังจากศูนย์ฯได้จัดการอบรมพร้อมแจกจ่ายปลาพันธุ์นี้ให้กับผู้อบรมนำไปเลี้ยงฟรีๆ ทำให้ทราบว่าในบ่อเลี้ยงกุ้งก็สามารถปล่อยปลานวลจันทร์ทะเลเลี้ยงได้ หลังจากชาวนากุ้งนำไปปล่อยเลี้ยงในบ่อตามธรรมชาติ ให้ช่วยทำความสะอาดกินเศษอาหารที่ตกค้าง เพื่อปรับสมดุลเตรียมบ่อไว้เลี้ยงลูกกุ้งลอตใหม่

วันนี้ศูนย์อันเนื่องมาจากพระราชดำริทั้ง 2 แห่งนี้ จึงเป็นทั้งแหล่งความรู้และแหล่งท่องเที่ยว น่าเข้าไปดูความสำเร็จผลสำเร็จจากพระมหากรุณาธิคุณ *พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช* รัชกาลที่ 9 ทรงสร้างอาชีพและรายได้ให้ประชาชนจากการเป็นแหล่งผลิตอาหารสำหรับใช้ในการดำรงชีวิตได้อย่างยั่งยืน.

ทีมข่าวภูมิภาค / *รายงาน*