



## การเพาะเลี้ยงสาหร่ายโก

สาหร่ายน้ำจืดที่เป็นอาหารพื้นบ้านของคนแถบริมแม่น้ำโขงและแม่น้ำสายใหญ่ทางเหนือของไทยที่รู้จักกันดีก็คือสาหร่ายที่เรียกกันว่า โก ซึ่งเป็นสาหร่ายสีเขียวเป็นเส้นเหมือนเส้นผม และที่สำคัญคือสาหร่ายชนิดนี้เป็นอาหารชั้นดีของปลาบึก ปกติแล้วโกจะพบได้มากในช่วงฤดูหนาวและร้อน ซึ่งจะเจริญได้ดีในสภาพน้ำสะอาดใสและตื้น พอมีฝนตกลงมามาก โกก็จะหายไป ดังนั้นในแต่ละปีจะมีโกให้เราหามาปรุงอาหารได้เพียง 3-5 เดือนเท่านั้น แต่ความที่โกเป็นที่ต้องการของตลาดได้ทั้งปี รวมทั้งตอนนี้ก็มีกิจการเลี้ยงปลาบึก ซึ่งต้องการใช้โกเป็นอาหารจำนวนมาก จึงเกิดการเพาะเลี้ยงโกขึ้นมา

กลุ่มนักวิจัยจากมหาวิทยาลัยเชียงใหม่และมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ซึ่งนำโดย รศ.ดร.ศิริเพ็ญ ศรีชัยยาพร เป็นหัวหน้าทีม ได้ร่วมกันศึกษาหาวิธีเพาะเลี้ยงโก โดยใช้น้ำทิ้งจากโรงอาหาร ซึ่งยังอุดมไปด้วยแร่ธาตุอาหารต่างๆ อยู่มาก มาเป็นเครื่องมือสำหรับเลี้ยงสาหร่าย โดยนำน้ำคังกล่าวมาผสมน้ำในอัตราส่วนต่างๆ กัน แล้วก็ไปเก็บสาหร่ายโกมาจากแม่น้ำป่าน ซึ่งปกติโกเหล่านี้จะเกาะอยู่บนก้อนหิน ก็เก็บมาล้างก้อนหินแล้วมาล้างในอ่างแก้วเหมือนตุ้มปลาขนาดใหญ่แล้วให้อากาศเหมือนการเลี้ยงปลาทั่วไป

เลี้ยงไว้ประมาณ 1 เดือน ก็พบว่า การใช้น้ำทิ้งที่ได้มาจากโรงอาหารโดยไม่ต้องนำมาผสมน้ำให้เจือจางเลย หรือผสมน้ำเพียง 20% ทำให้สาหร่ายโกเติบโตได้ดีที่สุด เพราะสาหร่ายได้อาหารจากน้ำทิ้งดังกล่าวให้เพียงพอในการเติบโต ผลผลิตที่ได้ก็มากเกือบครึ่งก็โลกร่มต่อตารางเมตรสรุปก็คือน้ำทิ้งที่ปกติจะต้องปล่อยลงท่อระบายน้ำ เมื่อนำมาใช้ประโยชน์ให้ถูกทาง ก็สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มได้เช่นกัน

อย่างไรกรณีนี้ เมื่อนำน้ำทิ้งมาใช้ในการเพาะเลี้ยงสาหร่าย ก็เป็นแนว

ทางหนึ่งที่น่าจะเป็นประโยชน์ในการสร้างรายได้ และสร้างแหล่งอาหารสำหรับการเลี้ยงปลาบึก เหตุที่ไม่ได้แนะนำให้นำมาใช้เป็นอาหารของคนก็คงเป็นเพราะว่าวัตถุดิบที่ใช้ในการเพาะเลี้ยงนั้น ดูแล้วคงไม่เหมาะที่จะผลิตอาหารบริโภค แต่แนวคิดเรื่องการเพาะเลี้ยงโกจนได้ผลเช่นนี้ ก็หมายความว่าถ้ามีการจัดระบบการเลี้ยงที่ได้สุขลักษณะ รวมทั้งใช้สารอาหารที่เหมาะสมเหมือนกับการปลูกผักแบบใช้สารละลายหรือไฮโดรโปนิกส์ ก็น่าจะได้โกที่มีคุณภาพสูงและถูกสุขลักษณะที่สามารถนำมาใช้เป็นอาหารคนได้ทั้งปีแทนที่จะต้องรอเก็บจากธรรมชาติในบางฤดูเท่านั้น

และที่สำคัญคือตอนนี้ความนิยมในการบริโภคโกก็เริ่มแพร่หลายมากขึ้นไม่เฉพาะในหมู่นักปั่นบ้านที่อยู่ใกล้แม่น้ำเท่านั้น แต่บรรดานักท่องเที่ยวที่ได้ไปเยือนเมืองน่านหรือเชียงราช เมื่อได้ลองชิมโกในรูปแบบต่างๆ แล้ว รู้สึกพอใจในรสชาติ และอีกอย่างหนึ่งคือคุณค่าทางอาหารของโกก็สูงมากด้วยเช่นกัน กลายเป็นอาหารสุขภาพอย่างดีอีกชนิดหนึ่งซึ่งเป็นของพื้นเมืองไทยเรา

อย่างไรก็ตาม เมื่อเราเพาะเลี้ยงสาหร่ายโก โดยการใช้น้ำทิ้งจากโรงอาหารได้แล้ว เรื่องการพัฒนาต่อไปโดยใช้ความรู้ดังกล่าวต่อยอดต่อไปถึงการผสมสูตรอาหารที่เหมาะสมในการเพาะเลี้ยงก็ไม่น่าจะเป็นเรื่องยาก ก็หวังว่าคณะนักวิจัยกลุ่มนี้คงจะช่วยกันพัฒนาต่อไป เพราะมีโอกาสสร้างอาชีพให้แก่เกษตรกรหรือคนที่อยู่ใกล้แม่น้ำได้สร้างรายได้เสริม หรือยิ่งไปกว่านั้นคือกลายเป็นอาชีพหลักก็ไม่ได้ โดยสิ่งที่ต้องให้ความสำคัญคือความสะอาดและถูกสุขลักษณะ เพราะโกเมื่อเก็บจากธรรมชาตินั้น บางครั้งก็ยังมีทรายติดมาด้วย แต่หากเพาะเลี้ยงในสภาพที่เหมาะสมก็คงจะหมดปัญหาเรื่องนี้ไปและน่าจะเป็นการขยายตลาดโกให้กว้างขวางมากขึ้นได้ครับ