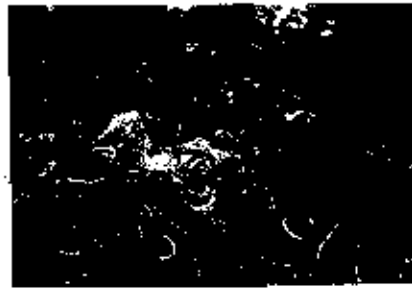




สาหร่ายเม็ดงาอินไทย



สาหร่ายพืชม้า

สาหร่ายทะเล



สาหร่ายเม็ดงาอินต่าง ๆ



สาหร่ายพืชม้า

สัตว์สอย ปักตาม

สาหร่ายทะเล เป็นพืชชนิดหนึ่งในทะเล เป็นส่วนหนึ่งของระบบนิเวศวิทยา เป็นองค์ประกอบที่สำคัญในฐานะผู้ผลิตหรือผู้สร้างอาหาร หน่วยงานของห่วงโซ่อาหาร จัดเป็นทรัพยากรจากทะเลที่เป็นประโยชน์ต่อสิ่งแวดล้อมและมีความสำคัญทางเศรษฐกิจสามารถขึ้นได้ในแหล่งน้ำกร่อยหรือแหล่งน้ำธรรมชาติ สาหร่ายทะเลที่สามารถเพาะเลี้ยงเพื่อการอุตสาหกรรมได้ จัดคือปูกุ้ง สาหร่ายสีเขียว สาหร่ายสีน้ำตาลและสาหร่ายสีม่วง

มีบันทึกไว้ว่า ธรรมชาติที่อยู่ตามชายฝั่งทะเลโดยเฉพาะชาวจีนและญี่ปุ่นได้รู้จักใช้สาหร่ายทะเลมาเป็นอาหารมานานกว่า 4,000 ปี ชาวโรมันรู้จักนำสาหร่ายทะเลมาใช้ทำเครื่องสำอาง ชาวญี่ปุ่นรู้จักนำสาหร่ายมาสกัดเป็นยารักษาโรค ใช้ทำย้อมและใช้ทำกระดาษ ใช้ในการวิจัยทางด้านวิทยาศาสตร์ชีวภาพ ใช้ผลิตแก๊สเชื้อเพลิง ใช้ผลิตกัมมันต์เพื่อประโยชน์ทางด้านอุตสาหกรรมและการพาณิชย์



ในประเทศไทยมีสาหร่ายหลายชนิด เช่น สาหร่ายพืชม้า, สาหร่ายงอกกุหลาบ, สาหร่ายโพรง และสาหร่ายพวงองุ่น โดยเฉพาะสาหร่ายปูกุ้ง หรือที่เรียกแตกต่างกันออกไปว่า สาหร่ายพืชม้า สาหร่ายเขากวาง สาหร่ายข้อ และสาหร่ายหิน ขึ้นจากตามธรรมชาติมากกว่าชนิดอื่น ๆ ประเทศไทยเป็นประเทศหนึ่งที่จัดส่งสาหร่ายทะเลเป็นสินค้าออกประมาณปีละ 20-200 ล้านบาท โดยน้ำหนักแห้ง คิดเป็นมูลค่า 4-10 ล้านบาท

สาหร่ายทะเลแห้งส่วนใหญ่จะเป็นสาหร่ายพืชม้า ซึ่งส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่น แอริกันตะวันตก และฮ่องกง สาหร่ายพืชม้าจะได้รับการแปรรูป เป็นกุ้งส่งกลับเข้ามา

จำหน่ายในประเทศไทยอีกประมาณปีละ 200-300 ตัน คิดเป็นมูลค่าไม่น้อยกว่า 50-100 ล้านบาท สาหร่ายที่แปรรูปเป็นวุ้นเหล่านี้ มีบางส่วนจะนำมากำใช้ประโยชน์และบริโภคในประเทศ บางส่วนจะนำมาปรุงแต่งและแยกบรรจุส่งออกจากท่าต่างประเทศต่อไป

สาหร่ายทะเลที่มีมูลค่าทางเศรษฐกิจส่วนใหญ่ได้จากการเก็บเกี่ยวจากท้องทะเล ซึ่งในปัจจุบันสาหร่ายทะเลมีจำนวนและปริมาณลดลงมาก การขยายการเพาะเลี้ยงโดยทำเป็นระบบฟาร์มเพาะเลี้ยงจึงมีความจำเป็นอย่างมาก โดยในปัจจุบันได้มีการนำสาหร่ายทะเลขึ้นมาเพาะเลี้ยงกันบ้างแล้วและหลายแห่งเริ่มประสบความสำเร็จอย่างน่าสนใจทีเดียว

หากมีความสนใจในการเพาะเลี้ยงสาหร่ายก็ลองแวะเข้าไปดูที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาประมงชายฝั่งประจวบคีรีขันธ์ ต.คลองวาฬ อ.เมือง จ.ประจวบคีรีขันธ์ ก็ได้ที่นั่นมีงานเกี่ยวกับเรื่องนี้นอกเหนือจากเรื่องอื่น ๆ ให้ได้เรียนรู้