



ปีที่ ๓๗ ฉบับที่ ๙๖๙๐ วันพุธที่ ๒๖ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๒๗

มาเลี้ยงหอยแอสคาร์โกต์ เป็นสินค้าออกกันดีกว่า “จิตร”

MF

1-
หอยแอสคาร์โกดต์เป็นหอยทากชนิดหนึ่งที่มียูในประเทศไทย แต่คนไทยยังไม่นิยมนำมาบริโภคเหมือนหอยชนิดอื่นๆ

สำหรับคนต่างประเทศนิยมบริโภคหอยแอสคาร์โกดต์กันมาก หากว่าเราสามารถส่ง เสริมให้เกษตรกรตั้งฟาร์มเลี้ยงหอยแอสคาร์โกดต์เพื่อส่งออกได้แล้ว ก็จะ เป็นช่องทางให้เงินตราต่างประเทศไหลเข้ามา ได้อีก ทาง หนึ่ง

หอยทากหรือหอยแอสคาร์โกดต์นั้นเกษตรกร ส่วนใหญ่ก็รู้จักกันดีแล้ว ในฐานะเป็นศัตรูของพืช คือกินพืชผักของ เกษตรกร ที่ปลูกเอาไว้เสียหายหมด เกษตรกรต้องเสียเงินเสียทองชื้อยา กำจัดให้หมดไปจากท้องดินของตน

ในยามที่สินค้าต่างๆ ที่ผลิตได้ในบ้านเรา เพื่อส่งออกต่างประเทศ มักจะประสบ กับปัญหา นานับประการ ตั้งแต่การทุ่มส่งออกราคาถูกแข่งกับสินค้าของไทยไปจนถึงการกีดกันไม่ให้สินค้าเข้าไปขายแข่งขันก็ยังมิให้เห็นอยู่เป็นประจำ

ผู้เกี่ยวข้องทั้งผู้ผลิตผู้ ส่ง ออก และนักวิชาการต่าง พยายาม ค้นหาวิธีที่จะทำ ให้สินค้า ที่ผลิตได้ในบ้านเรา สามารถ ส่ง ออกไปนำเงิน เข้า ประเทศ ให้ มาก ที่ สุด เพื่อลดการขาดดุลการค้าในแต่ละปีให้ลดน้อยลงให้ได้

การส่งเสริมให้เกษตรกรเลี้ยงหอยแอสคาร์โกดต์หรือหอย ทากเพื่อส่งออกนี้ ได้มีหน่วยราชการที่เกี่ยวข้องพยายามส่งเสริมให้นัก วิจัย ค้นคว้าและวิจัยหอยทากหรือ หอยแอสคาร์โกดต์ในบ้านเราอย่างจริงจังแล้ว

ผู้วิจัยในเรื่อง ของวงจรชีวิตและการเจริญเติบโต ของหอยแอสคาร์โกดต์ที่เลี้ยงในประเทศไทย

นายธนพนธ์ บัทมา
นนท์

แห่งบัณฑิตวิทยาลัย มหา-วิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ซึ่งได้รับทุนอุดหนุนการวิจัย ประเภทนักศึกษา ระดับบัณฑิตศึกษา ประจำปี ๒๕๒๘ จากสำนักงาน คณะ กรรมการวิจัยแห่งชาติกระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและการพลังงาน

หอยแอสคาร์โกดต์เป็นหอยทากชนิดหนึ่งที่อาศัยอยู่ตามพื้นดินที่ชุ่มชื้น บริเวณสวนสวนธารณะ บ้างละเมาะ ริมบึง ริมทะเลสาบ ตลอดจนพื้นที่ชายฝั่งทะเล

หอยแอสคาร์โกดต์นี้มีถิ่นฐานดั้งเดิมอยู่ในทวีปยุโรป และในปัจจุบันได้แพร่กระจายไปยังส่วนต่างๆ ทั่วโลก

บางท้องถิ่นมีหอยทากเป็นจำนวนมาก จนระบาดกลายเป็นศัตรูที่สำคัญทางเศรษฐกิจ จึงได้มีผู้นำหอยทาก เหล่านี้มาบริโภคเป็นอาหารกันเมื่อประมาณ ๑,๘๐๐ ปีก่อนคริสตกาล และได้ริเริ่มทำฟาร์ม หอย ทากขึ้นครั้งแรกเมื่อประมาณ ๕๐ ปีก่อนคริสตกาล

ทั้งนี้เพราะว่าเนื้อหอยทากนั้นเมื่อยุโรปนอกจากจะ ใช้ ประกอบอาหารแล้วยังเหมาะการใช้เป็น อาหารควบคุมน้ำหนักตัวผู้บริโภคได้อีกด้วย เพราะมีปริมาณโปรตีนและไขมันต่ำ

ในส่วนของเนื้อหอยทากที่กิน
ได้ ๑๐๐ กรัม เป็นปริมาณโปรตีน
และไขมัน ๑๔.๕๖ และ ๐.๖๔
กรัม ตามลำดับ และให้พลังงาน
๔๒.๗๐ แคลอรี ในขณะที่เนื้อไก่
มีโปรตีน ๒๐.๕๐ กรัม ไขมัน ๕.๗๐
กรัม และให้พลังงาน ๒๒๔ แคลอรี

นอกจากนั้นในสมัยโบราณยัง
เชื่อกันว่า ถ้ารับประทานเนื้อหอย
ทากแล้ว จะช่วยรักษาการปวดท้อง
และบรรเทาอาการไอได้ และในสมัย
ต่อมาเชื่อว่า เนื้อหอยทากสามารถ
รักษาวัณ โรคนิ่วและไข้หวัดได้

ปัจจุบันประเทศต่างๆ ใน
ยุโรปนิยมบริโภค หอย ทากกัน
มากขึ้น โดยเฉพาะประเทศฝรั่ง
เศสบริโภคหอยทากมาก ในรูป
ของหอยกระป๋อง และเนื้อหอย
แห้งซึ่งประมาณปีละ ๑๒,๖๐๐
ตัน โดยส่งหอยทากชนิดต่างๆ
ที่ยังมีชีวิตอยู่เป็นสินค้าเข้าประ
เทศกว่า ๗,๐๐๐ ตัน

คนส่วนมากของทวีปเอเชีย
และประเทศไทยยังไม่ นิยมบริโภค
เนื้อหอยทากกันมากนัก ซึ่งอาจเป็น
เพราะความไม่คุ้นเคย ความวัง
เกียจ ความขะเขวสในตัวของ
หอย ความยุ่งยากในการปรุงเป็น
อาหาร และยังมีราคาแพงอีกด้วย
แต่ในอนาคตข้างหน้า เมื่อคนส่วน
ใหญ่คุ้นเคย กับเนื้อ หอยทาก แล้ว
ชาวเอเชียของเราอาจนิยมหันมาบริ
โภคเนื้อหอยทาก และอาจจะส่ง
เป็นสินค้าออกที่สำคัญ ที่ทำรายได้
สูงแก่ประเทศอีกด้วย

จากเหตุผลดังกล่าวข้างต้นนี้
น่าจะมีการริเริ่ม ทำฟาร์ม เลี้ยง
หอยทากขึ้นในประเทศไทย โดย
ควรทดลองเลี้ยงหอยทากชนิดที่

ประเทศต่าง ๆ ในทวีปยุโรป
นิยมบริโภคกัน เพื่อจะได้
ไม่ประสบกับปัญหา มากนัก ใน
การส่งไปขายแข่งขัน ใน ตลาด
ยุโรป

ผลของการวิจัยซึ่งพอสรุป ได้
ว่า วงจรชีวิตของหอยเอสคาร์โกต์
พบว่า หอยจะมีการจับคู่ผสมพันธุ์
และวางไข่เมื่ออายุประมาณ ๕
เดือน หอยรุ่นแม่พันธุ์ จะวางไข่
จำนวน ๔๐-๑๓๐ ฟองต่อกอง
และหอยรุ่นลูกจำนวน ๓๐-๕๐
ฟองต่อกองในโหลงดินที่หอยทำตัว
มีลักษณะค่อนข้างกลม สีขาว และ
มีระยะฟัก ๑๒ วัน ลูกหอยที่ฟักจาก
ไข่มีเปลือกบางสีเหลืองไม่มีลวดลาย

หอยเอสคาร์โกต์หรือหอยทาก
นี้จะจำศีลในฤดูร้อน เพราะเหตุว่า
ขาดความชื้นอาหารที่หอยรับประทาน
นั้นประกอบด้วยพืช ผักสด และ
ผลไม้หลายชนิด เช่น ผักกวางตุ้ง
ผักคะน้า ผักกาดหอม หรือผักสลัด
แก้ว ผักชีฝรั่ง พริก แดงกวาง มะละ
กอดิบ ชมพู แครอทมันแกวและ
มันฝรั่ง

หอยเอสคาร์โกต์ที่เลี้ยงในประ
เทศไทยมีอายุสั้นคืออยู่ได้ประมาณ
๕ เดือนศัตรูของหอยที่สำคัญ ได้
แก่มดคันไฟ มดแดง หนูหริ่ง และ
ไรหอย ซึ่งไรชนิดนี้นับว่าเป็นศัตรู
ที่มีความสำคัญ และเป็นอุปสรรค
ต่อการเลี้ยงหอยบนพื้น ที่ภูเขาเป็น
อย่างมาก

สถานที่ทำการวิจัยคือที่ห้อง
ทดลองภาควิชาสัตววิทยา คณะ
วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตร
ศาสตร์ บางเขนกรุงเทพและที่สถานี
วิจัยดอยปุย จังหวัดเชียงใหม่