



หอยเชอริ...กินได้แต่ต้องระวัง!

กฤติยา มลาสถานต์

หอยเชอรี่ นับเป็นศัตรูข้าวและพืชน้ำอื่น ๆ ที่สำคัญในขณะนี้ และกำลังประสบปัญหาการระบาดอย่างรุนแรงและกว้างขวางอยู่ในปัจจุบัน เท่าที่มีรายงานอย่างเป็นทางการจากกรมส่งเสริมการเกษตรพบว่าการแพร่ระบาดของหอยเชอรี่นั้นครอบคลุมพื้นที่ 43 จังหวัดของประเทศไทย คาดว่าพื้นที่ระบาดจริง ๆ และที่ไม่ได้มีรายงานคงจะมีมากกว่านี้ ซึ่งปัจจัยสำคัญที่ทำให้หอยเชอรี่เป็นศัตรูข้าวที่สำคัญและระบาดรวดเร็ว สืบเนื่องจากความสามารถในการขยายพันธุ์ของหอยเชอรี่เป็นไปอย่างรวดเร็วและมีอัตราการรอดชีวิตสูง ตลอดจนทนทานต่อสภาพแวดล้อมที่ไม่เหมาะสมได้ดี

หลายคนอาจจะรู้จักหอยเชอรี่ ในชื่ออื่น ๆ เช่น หอยเปี้ยวชื่อน้ำจืด และหอยโข่งอเมริกาใต้ เพราะว่ามีถิ่นกำเนิดในอเมริกาใต้ เป็นหอยฝาเดียวชอบอาศัยอยู่ในน้ำจืด ได้มีการนำหอยเชอรี่เข้าไปเลี้ยงในไต้หวัน ญี่ปุ่น ฟิลิปปินส์ เมื่อประมาณปี 2523 และเริ่มมีการระบาดในอีก 4 ปีต่อมา สำหรับประเทศไทย คาดว่าเริ่มมีการนำเข้ามาหอยเชอรี่ประมาณปี 2525 เพื่อเลี้ยงเป็นการค้าในกิจการตู้ปลาสวยงามและเลี้ยงเป็นฟาร์มเพื่อบริโภค และได้มีการปล่อยหอยเชอรี่ลงสู่แหล่งน้ำธรรมชาติ จึงทำให้เกิดการระบาดแพร่กระจายเข้าไปในนาทำลายต้นข้าวของเกษตรกรในพื้นที่หลายจังหวัด ประกอบกับหอยเชอรี่สามารถลอยไปตามน้ำไหล จึงทำให้แพร่กระจายไปในพื้นที่ที่มีคลองชลประทาน แม่น้ำ และลำคลองไหลผ่าน

ลักษณะโดยทั่วไปของหอยเชอรี่คล้ายกับหอยโข่งบ้านเราแต่ตัวจะโตกว่า สำหรับประเทศไทยได้แบ่งหอยเชอรี่ออกเป็น 2 พวกคือ พวกที่มีเปลือกสีเหลืองปนน้ำตาล เนื้อและหนวดสีเหลือง พวกที่มีเปลือกสีเขียวเข้มปนดำ และมีแถบสีดำจาง ๆ พาดตามความยาว เนื้อและหนวดสีน้ำตาลอ่อน

โดยปกติหอยเชอรี่ตัวเต็มวัย ทั้งเพศผู้และเพศเมีย พร้อมทั้งจะผสมพันธุ์เมื่อมีอายุประมาณ 3 เดือน หลังจากผสมพันธุ์ 1-2 วัน ตัวเมียจะวางไข่ที่แห้งเหนือน้ำ เช่น ตามกิ่งไม้ ต้นหญ้า ต้นข้าว เป็นต้น ลักษณะของไข่จะเป็นฟองเล็ก ๆ สีชมพู เกาะติดกันเป็นกลุ่มขาว 2-3 นิ้ว กลุ่มหนึ่งจะมีไข่ประมาณ 388-3,000 ฟอง ภายใน 7-12 วัน โดยอัตราการฟักเป็นตัวของหอยเชอรี่นั้นประมาณ 77-91% ซึ่งไข่จะฟักเป็นลูกหอยขนาดเท่าหัวเข็มหมุดเล็ก ๆ มีลักษณะเหมือนตัวแม่ทุกอย่าง แต่เปลือกจะนิ่มและร่วงหล่นลงน้ำและเริ่มกินพืช น้ำพวกสาหร่ายต่าง ๆ แล้วเจริญเติบโตอย่างรวดเร็ว ตัวแม่เมื่อวางไข่แล้ววันไปประมาณ 4-10 วัน ก็จะวางไข่ได้อีกและวางได้ตลอดปีจนอายุได้ 3 ปี

หอยเชอรี่ชอบกินพืชน้ำที่มีลักษณะอ่อนนุ่มได้เกือบทุกชนิด เช่น สาหร่าย ผักบุ้ง ผักกระเฉด ต้นกล้าข้าว และซากสัตว์ที่เน่าเปื่อยในน้ำ โดยเฉลี่ยวันละประมาณ 50% ของน้ำหนักตัวหอย หอยเชอรี่ชอบกินต้นข้าวระยะข้าวกล้าและที่ปักดำใหม่ ๆ ไปจนถึงระยะแตกกอ และชอบกินต้นข้าวที่มีอายุ 10 วันมากที่สุด โดยเริ่มกัดส่วนโคนต้นที่อยู่ใต้น้ำเหนือจากพื้นดิน 0.5-1 นิ้ว จากนั้นจะกินส่วนใบที่ลอยน้ำจนหมด ซึ่งจะใช้เวลากินหมดทั้งก้านและภายใน 1-2 นาทีเท่านั้น ซึ่งจากการศึกษาถึงความสามารถในการกินพืชน้ำที่เป็นพืชเศรษฐกิจของหอยเชอรี่ เช่น ข้าว บัวหลวง กระจับ และผักกระเฉด ของ รศ.ดร.นิตยา เลาหะจินดา ภาควิชาวิทยาศาสตร์ทั่วไป คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ก็พบว่าหอยเชอรี่สามารถกินอาหารได้ในปริมาณมากและสามารถเจริญเติบโตจนถึงขั้นผสมพันธุ์วางไข่ได้ในเวลาอันสั้นเพียง 3-5 เดือนเท่านั้น

การระบาดของหอยเชอรี่ได้ทำความเสียหายแก่นาข้าวมาตั้งแต่ปี 2532 โดยเฉพาะอย่างยิ่งหลังอุทกภัยในปี 2538 และ 2539 นั้นพบว่าจะมีการแพร่ระบาดของหอยเชอรี่เป็นอย่างมาก ซึ่งจากการออกสำรวจและวิจัยเพื่อหาทางป้องกันและควบคุมหอยเชอรี่ หลังอุทกภัยในปี 2538 ของ รศ.ดร.นิตยา เลาหะจินดา ก็ได้ข้อมูลว่า ในช่วงหน้าแล้งเมื่อน้ำแห้ง หอยเชอรี่จะมุดฝังตัวในนาหรืออยู่ในบริเวณพื้นที่ทำการเกษตร ซึ่งจุดที่มีการฝังตัวมากที่สุดคือ พื้นที่ที่ต่ำที่สุดของบริเวณนั้น หรือจุดที่มีน้ำขังอยู่ยาวนานที่สุดในแต่ละแปลง การฝังตัวมีระดับความลึกตั้งแต่ 1-10 เซนติเมตร และในช่วง 1-5 เซนติเมตรจากผิวดินจะพบมากที่สุด และในระหว่างที่หอยเชอรี่ฝังตัวในดินนั้นจะมีหอยเชอรี่จำนวนหนึ่งตาย เพราะความแห้งแล้งและ



อุณหภูมิสูง บางส่วนจะถูกกัดกินโดยมดคันไฟและอาจมีศัตรูอื่น ๆ เช่น หนอน

กรมส่งเสริมการเกษตร กรมวิชาการเกษตร และหน่วยงานอื่น ๆ จึงได้รณรงค์ป้องกันและกำจัดหอยเชอรี่ ซึ่งวิธีที่แนะนำให้เกษตรกรปฏิบัติสามารถทำได้ 4 วิธี คือ วิธีกล วิธีเขตกรรม ชีววิธี และการใช้สารเคมี แต่จะให้ผลดีควรใช้หลาย ๆ วิธีผสมกัน และจะต้องกระทำอย่างต่อเนื่อง ได้แก่

วิธีกล

เก็บกลุ่มไข่และตัวหอยมาทำลาย โดยการทุบ บด เผาไฟ หรือสับ ดมให้สุก ใช้เป็นอาหารสัตว์เลี้ยง เช่น เป็ด ไก่ และควรทำอย่างต่อเนื่องตลอดปี และหากนำเนื้อหอยมาบริโภคควรจะทำให้สุกก่อน เพื่อฆ่าพยาธิที่อาจจะติดมากับตัวหอยนั้น และการเก็บจะได้ผลดีควรเก็บในช่วงเช้าหรือเย็น ซึ่งเป็นเวลาที่แดดอ่อนและน้ำในนาไม่ร้อนจัด

ใช้ตาข่ายในล่อนชนิดตาถี่หรือภาชนะดักปลาที่ขึงช่องทางน้ำ และดักจับหอยเชอรี่ขณะสูบน้ำเข้านา

ใช้ใบหญ้าอ่อนหรือใบมะละกอเป็นที่กำบังร่ม ในช่วงแสงแดดจัดและเป็นเหยื่อล่อให้หอยเชอรี่มากินแล้วคอยเก็บหอยที่มากินหรือหลบแดดทำลายให้หมด

การไถนาเพื่อเพาะปลูก ไร่ไถและลูกทุบขณะคราดนาจะกำจัดหอยเชอรี่ไปได้จำนวนหนึ่ง เพราะทำให้เปลือกหอยแตกได้ แต่ต้องระวังเปลือกหอยจะบาดเท้าขณะเดินในนา

วิธีเขตกรรม

ในขณะที่เตรียมดินทำร่องน้ำเล็ก ๆ ข้าง ๆ คันนาที่มีขนาดกว้างประมาณ 1 ฟุต ลึก 5-8 เซนติเมตร เมื่อขุดตัวได้แล้วระบายน้ำออกจากนาให้มากที่สุด หอยจะมารวมอยู่ในร่องเล็ก ๆ นี้ ซึ่งจะทำให้

สามารถกำจัดหอยได้ง่ายโดยการเก็บหรือใช้กระชอนช้อนหอยไปทำลายหรือจะใช้สารฆ่าหอยใส่เฉพาะร่องน้ำก็ได้

ชีววิธี

โดยการปล่อยฝูงเป็ดเข้าช่วยเก็บกินหอยขนาดเล็กที่เหลือจากการใช้แรงคนเก็บด้วยมือ นอกจากนั้นจะต้องช่วยกันอนุรักษ์และคุ้มครองศัตรูธรรมชาติของหอยเชอรี่ด้วย เช่น นกปากห่าง นกกระจี๊ด ตัวอ่อนของแมลงปอ แมลงเหนียง ตัวแก่ของมวนวน มวนกรรเชียง แมลงคานา ตัวงัด และสัตว์อื่น ๆ ที่กินหอยเป็นอาหาร

การใช้สารเคมี

คอปเปอร์ซัลเฟต เป็นเกลือสีฟ้า ละลายน้ำแล้วรดด้วยบัวรดน้ำหรือเครื่องฉีดพ่น ในอัตรา 1 กิโลกรัมต่อไร่ ในขณะที่มีน้ำในนาสูง 5 เซนติเมตร

ในโคลซามีด ในอัตรา 160 ซีซีต่อไร่ (ประมาณ 16 ซ้อนแกง) ผสมกับน้ำ 80 ลิตร (4 ปี๊บ) ฉีดพ่นในนาข้าว 1 ไร่ ในขณะที่มีน้ำในนาสูง 5 เซนติเมตร

เมทลดีไฮด์ 5% ใช้หว่านในอัตรา 0.5 กิโลกรัมต่อไร่ หว่านในนาข้าวเน้นเฉพาะบริเวณที่เป็นแอ่งหรือมีหอยมาก ระดับน้ำเฉลี่ย 5 เซนติเมตร

สารฆ่าหอยต่าง ๆ นี้ ควรเลือกใช้ในกรณีที่จำเป็นและควรใช้เพียงครั้งเดียวต่อหนึ่งฤดูปลูก

วิธีการกำจัดหอยเชอรี่ดังกล่าวนี้ การเก็บกลุ่มไข่และตัวหอยเชอรี่ในนาและแหล่งน้ำธรรมชาติเป็นวิธีที่ดี ปลอดภัยต่อเกษตรกรและไม่สิ้นเปลืองมาก จึงได้มีการส่งเสริมให้เก็บหอยเชอรี่เพื่อนำมาใช้ประโยชน์อื่น ๆ เช่น นำมาบริโภค และนำไปผสมเป็นอาหารสัตว์เลี้ยง เช่น เป็ด ตะพาบน้ำ และปลา

แต่อย่างไรก็ตามเนื่องจากในนาข้าว นั้น มีการใช้สารปราบศัตรูพืชและสัตว์อย่างมาก สถาบันวิจัย

และพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จึงได้สนับสนุนให้ รศ.ดร.นิตยา เลหาะจินดา ทำการวิจัยเพื่อศึกษาถึงปริมาณสารพิษตกค้างในเนื้อหอยเพื่อความปลอดภัยในการส่งเสริมให้เป็นอาหารแก่สัตว์เลี้ยงหรือคน ซึ่งจากการตรวจสอบโลหะหนัก 6 ชนิด คือ ทองแดง สังกะสี ตะกั่ว แมงกานีส แคดเมียม และเหล็กในเนื้อหอยเชอรี่ และในน้ำบริเวณที่เก็บตัวอย่างจากจังหวัดนนทบุรี พระนครศรีอยุธยา อ่างทอง ปทุมธานี และสุพรรณบุรี พบว่ามีค่าต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนดให้มีได้ในสัตว์น้ำ ยกเว้นปริมาณทองแดงที่พบในเนื้อหอยจากปทุมธานีที่มีค่าสูงกว่าเกณฑ์มาตรฐานเล็กน้อย ส่วนปริมาณทองแดงที่พบในน้ำจากบริเวณที่เก็บตัวอย่างมีค่าต่ำกว่ามาตรฐานของน้ำผิวดิน การวิเคราะห์ปริมาณสารตกค้างในเนื้อหอยและในส่วนเครื่องในหอยเพื่อหาสารปราบศัตรูพืชและสัตว์กลุ่มออกแทนโนคลอรีน 16 ชนิด พบว่ามี 4 ชนิดซึ่งยังต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐานมาก ดังนั้นการนำเนื้อหอยมาบริโภคและเลี้ยงสัตว์จึงยังอยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย.