



**“ทอยเซอริ”**

**จากศัตวรรษสู่ศตวรรษ**

**มาเป็นสารพัดประโยชน์ยุค**

**เศรษฐกิจฟืด**

**ศักดิ์ศรีนิเวศน์/ข้อมูล**

**ห้องสมุดกรมวิทยาศาสตร์บริการ**

**จุดพร จินะราช/สายงาน**

**ใ**นภาวะที่เศรษฐกิจบ้านเรากำลังย่ำแย่อยู่นี้ทั้งจากภัยแล้งอย่างรุนแรงและผลกระทบที่ตามมา นอกเหนือจากการขาดน้ำที่ใช้ในการเกษตร การอุปโภคและการบริโภคแล้ว ความยากจนของพี่น้องประชาชนก็เพิ่มมากขึ้นด้วย ข้าวยากหมากแพง เนื้อหมูหรือเนื้อสัตว์อื่น ๆ ก็แพงเป็นเงาตามตัว ปลาซึ่งเป็นอาหารที่มีโปรตีนสูงพอจะหาได้บ้างในท้องถิ่น และมีราคาถูกก็ลดปริมาณตามน้ำที่กำลังจะหมดไปแล้วจะเอาอะไรกิน ขณะที่ความเป็นอยู่อยู่ในขั้นวิกฤติที่สุด แต่เราก็ยังไม่หมดหวังเสียทีเดียวเรามีศัตรูตัวฉกาจของชาวนา ที่สามารถช่วยเราได้ในยามขาดแคลนนั่นคือ "หอยเชอรี่"

ปัญหาใหญ่ของชาวนาที่เป็นอุปสรรคในการทำงาน ซึ่งเป็นเรื่องที่เกี่ยวข้องของเร่งรณรงค์แก้ไข โดยเฉพาะขณะที่ข้าวในนาเป็นต้นกล้าในช่วง 1 เดือนเป็นต้นอ่อนที่ง่ายต่อการทำลาย เพราะเป็นอาหารที่ชื่นชอบของหอยเชอรี่แต่ดูเหมือนจะเป็นมหันตภัยที่น่ากลัวสำหรับชาวนา เพียงแค่ข้าวข้ามคืนเดียวต้นกล้าอ่อนของชาวนาก็ไม่เหลืออะไรเลย หลายคนอาจจะงมงายว่าหอยเชอรี่มาจากไหน ทำไมจึงชอบกินต้นกล้า....

หอยเชอรี่เป็นหอยโข่งอเมริกาใต้หรือหอยเป่าอีอน้ำจืดมีลักษณะเหมือนหอยโข่ง แต่ตัวโตกว่าเข้ามาประเทศไทยครั้งแรก เลี้ยงไว้เพื่อความสวยงามตามตู้ปลาและเพื่อนำไปประกอบอาหาร เนื่องจากเลี้ยงง่ายเจริญเติบโตและขยายพันธุ์ได้รวดเร็ว จึงมีผู้นำไปเลี้ยงเป็นการค้า เพราะคาดว่าจะขายได้ราคาดี แต่ปรากฏว่าไม่มีผู้ซื้อ เพราะคนไม่นิยมบริโภคจึงเลิกเลี้ยงจึงปล่อยลงสู่แหล่งน้ำธรรมชาติทำให้เกิดการแพร่ระบาดกระจายไปในนาข้าว พบว่าหอยเชอรี่อยู่ในนาข้าวของเกษตรกรในจังหวัดใกล้เคียง กรุงเทพมหานคร ได้แก่ สมุทรสาคร สมุทรปราการ ปทุมธานี พระนครศรีอยุธยา สุพรรณบุรี พิจิตรโลก และอุดรธานี คาดว่าจะแพร่กระจายไปอีกหลายจังหวัด -เนื่องจากหอยชนิดนี้สามารถลอยไปตามน้ำไหลได้ นอกจากนั้นหอยเชอรี่ยังเป็นพาหะนำโรคพยาธิมาสู่มนุษย์ได้อีกด้วย

ลักษณะของหอยเชอรี่เป็นหอยฝาเดียวอาศัยอยู่ในน้ำจืดที่มีน้ำนิ่งหรือนิ่งไหลเอื่อย ๆ เปลือกนิ่มเป็นเกลียววนขวามือทั้งเพศผู้และเพศเมีย ตัวโตเต็มที่ มีขนาดยาวประมาณ 93 มิลลิเมตร น้ำหนักเฉลี่ย 165 กรัม เคลื่อนที่โดยใช้เท้า ซึ่งมีลักษณะเป็นแผ่นกลัดกันแนบแนมหนาเคลื่อนที่ไปตามพื้นดินได้ช้า สามารถปล่อยตัวลอยขึ้นสู่น้ำหรือไหลไปตามน้ำได้ในฤดูแล้งหอยจะหลบฝังตัวจำศีลอยู่ในดินได้นาน 3-4 เดือน พอถึงฤดูฝนมีน้ำก็กลับเจริญเติบโตหากินอาหารได้อีก หอยชนิดนี้มีการแพร่พันธุ์ได้อย่างรวดเร็ว

หอยเชอรี่แบ่งออกเป็น 2 พวก คือ พวกที่มีเปลือกสีเหลืองปนน้ำตาล เนื้อและมีหนวดสีเหลืองอีกพวกมีเปลือกสีเขียว เข้มปนดำและมีสีดำจาง ๆ พาดตามความยาว เนื้อและหนวดสีน้ำตาลอ่อน

หอยเชอรี่เจริญเติบโตขยายพันธุ์ได้อย่างรวดเร็ว ถูกหอยอายุเพียง 2-3 เดือน จะจับคู่ผสมพันธุ์ได้ตลอดเวลา หลังจากผสมพันธุ์ได้ 1-2 วัน ตัวเมียจะวางไข่ในเวลากลางคืน โดยกลานไปวางไข่ตามที่แห้งเหมือนน้ำ เช่น ตามกิ่งไม้ ต้นหญ้าริมน้ำข้าง ๆ คันนา และตามต้นข้าวในนา ไข่ที่มีสีชมพูเกาะติดกันเป็นกลุ่มยาว 2-3 นิ้ว แต่ละกลุ่มประกอบด้วยไข่จะฟักออกเป็นตัวหอยภายใน 7-12 วัน หลังวางไข่

ส่วนอาหารของหอยเชอรี่คือ พืชที่มีลักษณะนุ่มได้เกือบทุกชนิด เช่น สาหร่าย ผักบุ้ง ผักกระเฉด แหน ต้นกล้าข้าว ซากพืชน้ำและซากสัตว์ที่เน่าเปื่อยในน้ำ โดยเฉพาะต้นข้าวในระยะแตกกอ หอยเชอรี่จะชอบกินต้นข้าว ในระยะกล้าที่ปักดำใหม่ ๆ ไปจนถึงระยะแตกกอหอยเชอรี่จะชอบกินต้นข้าวในระยะกล้าที่มีอายุประมาณ 10 วัน มากที่สุด โดยเริ่มกัดส่วนโคนต้นที่อยู่ใต้น้ำเนือจากพื้นดิน 1-1.5 นิ้ว จากนั้นจะกินส่วนใบที่ลอยน้ำจนหมดใช้เวลากินทั้งใบนานประมาณ 1-2 นาที

ประโยชน์ของหอยเชอรี่คือมีโปรตีนสูง มีแร่ธาตุหลายชนิดที่มีประโยชน์สำหรับการบริโภคของกินและเป็นอาหารสัตว์ต่าง ๆ จากการศึกษาคุณค่าทางอาหารของหอยเชอรี่โดย ดร.ชาติร์ ทัดติยานันท์ ผู้อำนวยการอาหารสัตว์ รวบรวม วิจัย พัฒนาอาหารสัตว์ จำกัด พบว่าหอยเชอรี่มีส่วนประกอบต่าง ๆ ที่มีประโยชน์ ดังนั้นการนำหอยเชอรี่มาใช้ประโยชน์ในการบริโภคของคนโดยตรงหรือทำเป็นอาหารสัตว์ได้เป็นอย่างดี

การจะนำหอยเชอรี่มาบริโภคหรือเลี้ยงสัตว์ ถือว่ายังอยู่ในเกณฑ์ที่ปลอดภัยแต่เพื่อความไม่ประมาทเกษตรกรไม่ควรจับเก็บหอยเชอรี่ในบริเวณที่มีการใช้สารเคมีกำจัดศัตรูพืชและสัตว์ หรือในบริเวณแหล่งน้ำเสียใกล้โรงงานอุตสาหกรรมมาใช้ในการบริโภคหรือเลี้ยงสัตว์ กรณีพยาธิบางชนิดจากหอย



เชอร์รี่ที่อาจคิดมาตุ้มได้ยังไม่มีการศึกษา  
อย่างแท้จริง แต่จากการปรุงอาหารจาก  
เนื้อหอยเชอร์รี่จะถูกความร้อนหรือ  
ขบวนการในการประกอบอาหารทำลาย  
หมดและปลอดภัยต่อการบริโภค

จะเห็นได้ว่าธรรมชาติยังไม่  
ไม่โหดร้ายกับเราจนเกินไป หากเรามี  
ความฉลาดในการที่จะเลือกใช้  
ประโยชน์จากธรรมชาติ ศัตรูที่เคย  
เป็นผู้ทำลายก็จะกลายเป็นผู้ช่วยเหลือ  
ยามยากได้เป็นอย่างดี หันมาช่วยกัน  
กินหอยเชอร์รี่เพื่อไม่ให้มันเป็นปัญหาต่อ  
เกษตรกรในวันข้างหน้าแล้วยังเป็น  
การประหยัดยุคเศรษฐกิจฝืดเคือง  
อีกด้วย

นายสำรวจ ดอกไม้หอม หัว  
หน้ากลุ่มงานสัตว์ศัตรูพืช กองป้องกัน  
และกำจัดศัตรูพืช กรมส่งเสริมการ  
เกษตร กล่าวถึงวิธีการป้องกันกำจัดหอย  
เชอร์รี่ด้วยการทำลายที่สามารถนำ  
มาใช้ประโยชน์ได้ว่า

“การกำจัดหอยเชอร์รี่ถ้า  
เป็นไปได้ใครที่พบเห็นตามที่ต่าง ๆ ไม่  
ควรเก็บมาเลี้ยงเพียงแต่เห็นว่าสวยงาม  
แต่ควรเก็บแล้วมาทำลายจะด้วยวิธีการ  
ขยำมาทำเป็นอาหารเป็นปุ๋ยน้ำ ใช้รดต้น  
พืชผักหรือใช้เป็นน้ำยาราดห้องน้ำจะจัด  
กลิ่นได้เป็นอย่างดี

ขณะนี้เราได้รวบรวมเก็บหอย  
มาเป็นอาหารสัตว์หรือที่เรียกกันว่าจับ  
โจรทำปุ๋ยโดยให้เกษตรกรจับหอยมาได้  
คุ่มหมักเป็นปุ๋ยน้ำ ใช้จุลินทรีย์ธรรมชาติ  
น้ำตาลผสมหอย 1:1 ใส่น้ำพอ  
ท่วมรองจนกว่าจะย่อยสลายเสร็จนำมาทำ  
ให้เจือจาง 1:500-1,000 ก็จะได้ปุ๋ยน้ำ  
ที่มีคุณภาพสมบูรณ์

ที่สำคัญก่อนที่เกษตรกรจะหว่านข้าวในนาควรจะตรวจ  
พื้นที่เสียก่อนหรือให้มีการระมัดระวังเพิ่มขึ้นขณะที่ต้นกล้ากำลัง  
มีอายุช่วงเช้า 1 เดือน ซึ่งเป็นต้นอ่อนที่หอยเชอร์รี่จะกินเป็น  
อาหารเมื่อผ่านไป 1 เดือนไปแล้ว ต้นจะแก่ขึ้นตามลำดับจากนั้นก็  
จะไม่เป็นที่ต้องการของหอยเชอร์รี่ชวาานาจะได้หมดห่วงไปอีก  
ประการหนึ่ง”

ปัจจุบันได้มีหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชนหลาย  
หน่วยงานกำลังให้ความสนใจในการที่จะนำเอาหอยเชอร์รี่มาใช้ประ  
โยชน์ต่าง ๆ เป็นจำนวนมาก ทั้งนี้เพื่อที่จะหลีกเลี่ยงปัญหาที่เกิด  
จากการปนเปื้อนของสารเคมีตกค้างอยู่ในพืชผลผลิตของเกษตรกร  
โดยเฉพาะอย่างยิ่งข้าว ซึ่งเป็นอาหารหลักของคนไทยและเป็นสินค้า  
ส่งออกอันดับหนึ่งของประเทศ

หากหลายฝ่ายช่วยกันนำหอยเชอร์รี่มาใช้ประโยชน์  
ต่าง ๆ ให้มากที่สุด ปัญหาความเสียหายของผลผลิตทางการ  
เกษตรของเกษตรกรจากการถูกทำลายโดยหอยเชอร์รี่ก็จะหมดไป  
หอยเชอร์รี่จะเปลี่ยนสถานภาพจากศัตรูพืชกลายเป็นทรัพยากร  
ในท้องถิ่นเป็นการเสริมเพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกรและลดภาระ  
ค่าใช้จ่ายของรัฐบาลในการป้องกันและกำจัดหอยเชอร์รี่ ในที่สุด  
หอยเชอร์รี่ก็จะหมดอนาคต ส่วนเกษตรกรก็จะมือนาคตดียิ่งขึ้น





“ คัดรุที่เคยเป็นผู้ทำลายก็จะกลายเป็นผู้ช่วยเหลือ ยามยากได้เป็นอย่างดี หันมาช่วยกันกินหอยเชอริเพื่อ ไม่ให้เป็นปัญหาต่อเกษตรกรในวันข้างหน้าแล้วยัง เป็นการประหยัดยุคเศรษฐกิจฝืดเคืองอีกด้วย ”



### ข้อมูลจำเพาะ

พื้นที่การระบาดของหอยเชอริมีดังนี้

1. กรุงเทพฯ 2. ฉะเชิงเทรา 3. ชลบุรี 4. สมุทรปราการ 5. นนทบุรี 6. ปทุมธานี 7. นครปฐม 8. พระนครศรีอยุธยา 9. อ่างทอง
10. สระบุรี 11. สุพรรณบุรี 12. กาญจนบุรี 13. ราชบุรี 14. สิงห์บุรี
15. ลพบุรี 16. ชัยนาท 17. นครสวรรค์ 18. กำแพงเพชร 19. เพชรบูรณ์
20. พิษณุโลก 21. สุโขทัย 22. อุตรดิตถ์ 23. น่าน 24. เชียงราย
25. เชียงใหม่ 26. ลำพูน 27. อุตรธานี 28. กาลสินธุ์ 29. นครพนม

- หอยเชอริมีโปรตีนสูงถึง 34-35% และไขมัน 1.66%
- ที่เรียกว่าหอยเชอริเพราะไซม์สีชมพูแดงเหมือนผลเชอริ
- หอยเชอริเมื่อมีอายุ 3 เดือนสามารถผสมพันธุ์ออกไข่ได้
- จำนวนไข่ที่ออกแต่ละครั้งตั้งแต่ 100-3,000 ฟอง
- การทำลายหอยเชอริโดยชีววิธี หมายถึงการกำจัดหอย โดย

ใช้สัตว์ทำลาย หรือสิ่งมีชีวิตอื่นเข้าทำลาย ซึ่งอาจรวมไปถึงการใช้เชื้อโรค วิธีการที่เป็น ประโยชน์และส่งเสริมให้กำจัด อาทิ การเลี้ยง เป็ดโดยปล่อยเปิดลงนา ช่วยทำลายหอย เต็ก ๆ และการส่งเสริมสัตว์ศัตรูธรรมชาติในหอยเชอริเป็นอาหารอย่างเช่น นกกระยาง นกกระจู๊ด นกอีลุ้ม และ สัตว์อื่น ๆ

