

มติชน
สุขสรรค์

วันพฤหัสบดีที่ 13 มกราคม พุทธศักราช 2543 ปีที่ 23 ฉบับที่ 7980

หน้า 12

'แมลงกินได้'

เมนูเด็ด

ท้องถิ่นไทย

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย(สกว.)

ธานีและระนองเท่านั้น โดยชาวบ้านจะนำมา
แช่น้ำเกลือแล้วคั่ว ทอดน้ำมัน ใส่แกงส้มหรือ
แกงเลียง ขณะที่ตัวอ่อนของ **จักจั่น** เป็นที่นิยม
บริโภคทั่วไปในทุกภูมิภาคของไทย โดยชาว
บ้านจะนำมาเด็ดปีกแช่น้ำเกลือแล้วคั่ว ทอด
บั้ง หรืออาจนำมาสับทำลาบกินได้ ส่วนตัวเต็ม
วัยของจักจั่นนิยมนำมาทอดหรือบั้งกิน

แหล่งซื้อ - ขายแมลง



ากการสำรวจความนิยมของ
แมลงกินได้ที่วางขายตาม
ตลาดสด ตลาดท้องถิ่น และ
ตลาดนัดใน จ.ระนอง ชุมพร
และสุราษฎร์ธานี สืบค้นหาละ

1-2 วัน รวมทั้งสิ้น 78 ตลาด โดย ดร.จิตเกษม
เหล่าสะอาด พบว่าแมลงที่มีวางขายตลอดทั้งปี
คือ **แมงคานา** ดองน้ำเกลือซึ่งขายในราคาต่อกัน
ข้างสูง แมงคานาตัวผู้จะขายตัวละ 15 บาท
ส่วนแมงคานาตัวเมียขายไม่บ่อยนัก โดย
แมงคานาจัดเป็นแมลงที่นิยมนำมาตำใส่ในน้ำ
พริกเพื่อเพิ่มกลิ่นและชูรสให้น้ำพริก นอกจากนี้
นี้ ยังพบ **มดแดง** ตั้งแต่ระยะไข่ตัวอ่อน ตักแต่

ตัวเต็มวัย วางขายในช่วงฤดูกลางชยายพันธุ์
(กุมภาพันธ์-เมษายน) โดยคนจะซื้อไปประ
กอบอาหารประเภทยำ หรือผสมลาบให้มีรส
เปรี้ยว(เนื่องจากมดแดงมีกรดซิตริก จึงมีรส
เปรี้ยว)

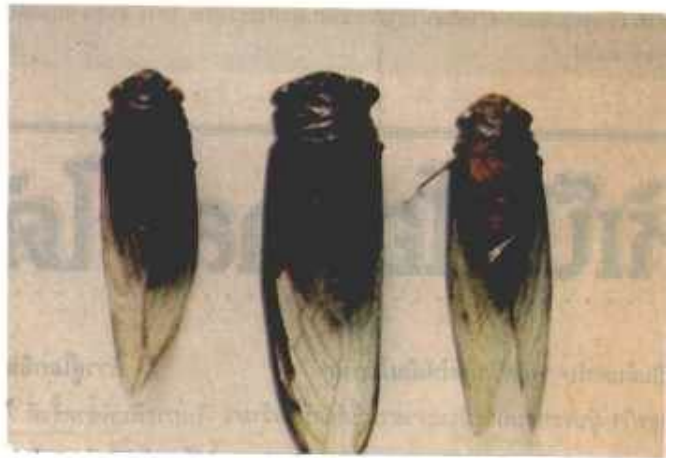
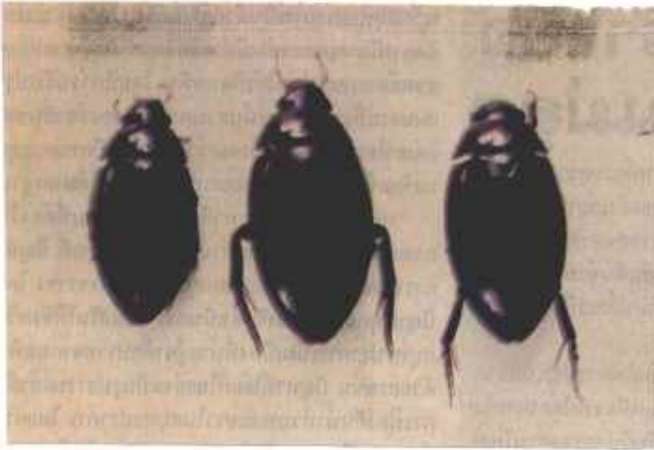
ในบางฤดูกาล โดยเฉพาะช่วงเดือนมีนา
คม-พฤษภาคม จะพบตัวอ่อนของ **ด้วงวงมะ
พร้าว** และ **ตักแต่ใหม่** วางจำหน่ายในตลาดนัด
ท้องถิ่น แต่ไม่พบในตลาดสดขนาดใหญ่ ตักแต่
ใหม่มีวางจำหน่ายในช่วงที่มีการเลี้ยงไหมในจ.
หัวหินชุมพรและระนอง ซึ่งเป็นผลพลอยได้จาก
การเลี้ยงไหมใน 2 จังหวัดนี้ ตักแต่ใหม่นอก
จากจะนำไปประกอบอาหารกินได้แล้ว ยังใช้
เป็นอาหารเลี้ยงนกกรงหัวจุก และนกกาหลง
ดง ได้ด้วย

ขณะเดียวกัน จากการสำรวจร้านอาหาร
พื้นเมืองจำนวน 122 ร้าน ใน 3 จังหวัดข้าง
ต้น พบว่า **ตัวต่อ** ตั้งแต่ระยะไข่ถึงระยะตักแต่
มีวางจำหน่ายในลักษณะพร้อมที่จะนำมาประ
กอบอาหารตามสั่งในร้านอาหาร โดยตัวต่อจัด
เป็นอาหารขึ้นหนึ่งของร้าน ที่ทางร้านจะรับ
ซื้อมาในราคาต่อกันข้างสูงถึงกิโลกรัมละ 400-
600 บาท ตัวต่อจะถูกนำไปลวกก่อนแล้วจึงนำ
ไปประกอบอาหารประเภทผัดน้ำมัน คั่วเกลือ

ถูกค้ำนิยมนำมาเป็นอาหารเรียกน้ำย่อยก่อนอา
หารหลัก และถือเป็นอาหารที่หากินได้ตลอดทั้ง
ปี อย่างไรก็ตาม หากมีการนำตัวต่อมากินเป็น
อาหารมากจนเกินไป ตัวต่ออาจมีแนวโน้มสูญ
พันธุ์หรือลดจำนวนลงได้ในอนาคต เนื่องจาก
ในการล่าตัวต่อนั้น ชาวบ้านจะทำโดยเฝ้ารังต่อ
ทั้งรัง ทำให้ต่อในระยะตัวเต็มวัยถูกเผาทำลายทิ้งไป
มีเพียงไข่ ตัวอ่อน และตักแต่ของตัวต่อเท่านั้นที่
ถูกนำมาประกอบอาหาร

สำหรับแมลงจำพวก **ตักแต่นขาแดง** **ผึ้ง
แมลงปอบ้าน** **แมงหนึ่ียง** **จิ้งหรีดทองแดง** **ด้วง
ดิ่ง** **จิ้งหรีดทองคำ** **แมงกิบูนทอง** **แมงกระ
ซอน** **แมงกิบูน** **หนอนมัน** **ใบกล้วย** **แมลงมัน**
จักจั่น และ **แมลงค่อมทอง** นั้นจากการสำรวจ
ของ ดร.จิตเกษม เหล่าสะอาด ยังไม่พบว่ามีวาง
ขายอย่างเป็นกิจจะลักษณะในตลาดและร้านอา
หารอย่างไรก็ตาม พบว่า แมลงส่วนใหญ่ข้าง
ต้นนี้ยังเป็นที่ยอดนิยมกันของชาวบ้านในภาค
กลาง โดยเฉพาะที่ตำบลน้ำเรียง จ.สุโขทัย ซึ่ง
ถือเป็นแหล่งใหญ่ในการจับ **ตักแต่นขาแดง** **ตัก
แตนโลกัสตา** **แมงกระซอน** **จิ้งหรีดทองแดง** **จิ้ง
หรีดทองคำ** **แมงหนึ่ียง** **ด้วงดิ่ง** **แมลงมัน** **แมง
คานา** ถือเป็นลูกกิจที่สร้างรายได้เป็นอย่างดีให้
กับครอบครัวชาวไร่ โดยเฉพาะในฤดูชยายพันธุ์

ของแมลงเหล่านั้นที่บางฤดูจะมีแมลงชุม
และสร้างรายได้ให้กับชาวไร่สูงถึงครอบครัวละ
500-700 บาท/การจับใน 1 คืน อีกทั้งวิธีใน
การจับแมลงเหล่านี้ก็ไม่ยุ่งยาก เพียงใช้กับดัก
แสงไฟเข้าล่อให้แมลงตกลงในน้ำในตอนกลาง
คืนและช้อนขึ้นในตอนเช้า นำไปลวกน้ำร้อน
ก่อนแล้วขายส่งให้พ่อค้าคนกลางที่มารับซื้อใน
ราคาประมาณกิโลกรัมละ 60 บาท หลังจาก
นั้น พ่อค้าคนกลางจะส่งแมลงไปจำหน่ายตาม
แหล่งรับซื้อต่างๆ เช่น ตลาดสะพานควาย
ตลาดนัดสวนจตุจักร กรุงเทพฯ และทั่วภูมิภาค
ของไทย



ทั้งอร่อยและได้โปรตีนสูง ต้องลองชิมแมลง

น

อกจากแมลงจะสามารถนำมากินได้แล้ว จากการวิเคราะห์คุณค่าทางอาหารของแมลงตัวอย่าง 15 ชนิด ได้แก่ จักจั่น แมงกิบูนหลวง แมงกิบูน

ด้วงคิ่ง แมงคานา จิ้งหรีดทองแดง จิ้งหรีดทองคำ แมงกระซอน มดแดง แมลงมัน แมงเหนียง ผีเสื้อ ด้วงวงมะพร้าว ต่อ และ ไท โดย ดร.จิตเกษม หล้าสะอาด พบว่า จักจั่นมีปริมาณโปรตีนสูงที่สุด(29.54%) รองลงมาคือ แมงกิบูนหลวง(22.89%) และแมงกิบูน(22.32%) แมลงที่มีปริมาณโปรตีนต่ำสุด คือ ด้วงมะพร้าว(8.32%) ขณะที่ด้วงมะพร้าวมีปริมาณไขมันสูงสุด(15.69%) รองลงมาคือ แมลงมัน(14.85%) และแมงกิบูนมีไขมันต่ำที่สุด(0.79%)

จากการวิเคราะห์ความชื้นในแมลงทั้ง 15 ชนิดข้างต้น พบว่า มีค่าความชื้นอยู่ระหว่าง 58.05-81.78% และแมงเหนียงมีความชื้นสูงที่สุด(81.78%) ส่วนผีเสื้อมีความชื้นต่ำสุด(58.05%) ซึ่งจะเห็นได้ว่าความชื้นในตัวแมลงค่อนข้างสูงพอๆ กับในเนื้อสัตว์ทั่วไป เช่น เนื้อไก่(66.2%) เนื้อหมู(42.5%) และเนื้อวัว(59.8%) ในส่วนเยื่อใยของแมลงทั้ง 15 ชนิดนั้น พบว่ามีค่าอยู่ในช่วง 0.52%-5.87% ซึ่งจัดเป็นปริมาณค่อนข้างสูง โดยแมงกิบูนให้เยื่อใยสูงที่สุด(5.87%) และ ไทให้เยื่อใยต่ำที่สุด(0.52%) ขณะที่ปริมาณเถ้าที่พบจากแมลงเหล่านี้มีค่าอยู่ระหว่าง 0.64%-2.01% โดยจักจั่นมีเถ้าสูงที่สุด(2.01%) และแมงเหนียงมีเถ้าต่ำที่สุด(0.64%)

ส่วนปริมาณแคลเซียม ฟอสฟอรัส และเกลือที่พบในแมลงทั้ง 15 ชนิดนั้นมีปริมาณค่า

จากผลการวิจัยของ ดร.จิตเกษม หล้าสะอาด ชี้ให้เห็นว่า ถึงแม้แมลงจะเป็นเพียงสัตว์ขนาดเล็ก แต่เมื่อพิจารณาจากคุณค่าทางอาหารแล้ว จะเห็นว่าให้คุณค่าไม่น้อยหน้ากว่าเนื้อสัตว์อื่นๆ ที่ผู้คนใช้บริโภคเป็นอาหารหลัก ไม่ว่าจะเป็นเนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อปลา ฯลฯ ดังนั้น แมลงมีคุณสมบัติที่เหมาะสมในการส่งเสริมให้นำมาเป็นอาหารของคนและสัตว์เลี้ยง เช่น อาหารของคนสามารถได้จากการนำตัวอ่อนของ ต่อ มดแดง และ ผีเสื้อ นำมาใส่ไข่เจียว นำ แมงกระซอน ตั๊กแตน จิ้งหรีดทองคำ จิ้งหรีดทองแดง และ จักจั่น มาสับทำลาบ แกงเลียง แกงป่า และแกงส้ม นำ ตั๊กแตน แมงคานา และ จักจั่น มาย่างให้หอม โรยกากน้ำตาลพริกแทนเนื้อปลาแห้งหรือน้ำ ไข่มดแดง มายำหรือทำห่อหมก ได้เช่นเดียวกับตัวอ่อนของ ต่อ ส่วน แมงเหนียง ด้วงคิ่ง แมงกระซอน จิ้งหรีดทองคำ จิ้งหรีดทองแดง ตั๊กแตนขาแดง แมงกิบูนหลวง แมงกิบูน แมลงมัน จักจั่น และ แมงคานา สามารถนำไปทอดน้ำมันหรือชุบแป้งทอด ฯลฯ

ส่วนที่ใช้เป็นอาหารสัตว์นั้น ควรสนับสนุนให้เกษตรกรนำแมลงมาใช้เป็นส่วนผสมในอาหารสัตว์เพื่อลดต้นทุนในการซื้ออาหารโปรตีนสูง ในกรณีที่มีแมลงในปริมาณมากพอ เช่น นำมาผสมในอาหารเลี้ยงปลา เลี้ยงนก และเลี้ยงไก่ เป็นต้น

คุณค่าของแมลง & การอนุรักษ์

บ

ณะที่แมลงจำนวนมากหนึ่งจัดเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมของคนท้องถิ่นในพื้นที่ศึกษา แมลงบางชนิดก็มีประโยชน์ต่อระบบนิเวศตามธรรมชาติด้วย

เช่น มดแดง แมงคานา ด้วงคิ่ง แมงเหนียง และ ตัวอ่อนแมลงปอบ้าน ซึ่งเป็นกลุ่มแมลงที่มีนิสัยเป็น ตัวทำ(predator) ที่จะล่าแมลงต่างชนิดไม่ให้แพร่พันธุ์มากเกินไป จึงก่อให้เกิดความสมดุลของปริมาณแมลงในธรรมชาติ และส่วนหนึ่งของแมลงที่เป็นเหยื่อของแมลงบางชนิดที่ได้จากการศึกษาของ ดร.จิตเกษม หล้าสะอาด เป็นแมลงศัตรูพืช เช่น มด ต่อ แมงคานา แมงเหนียง จะทำหน้าที่เป็นแมลงบนบก ส่วน ตัวอ่อนแมลงปอบ้าน ด้วงคิ่ง จะจับแมลงในน้ำกิน แสดงให้เห็นว่า แมลงบางชนิดได้ทำหน้าที่ควบคุมแมลงศัตรูพืชโดยวิธีธรรมชาติ ที่ช่วยลดปริมาณประชากรของแมลงศัตรูพืชของมนุษย์ลงอย่างมีประสิทธิภาพ ดังนั้น จึงไม่ควรส่งเสริมให้มีการจับมาบริโภคมากเกินไป แต่สมควรจะอนุรักษ์แมลงเหล่านี้เอาไว้เช่น ผีเสื้อ และ แมงคานา เพื่อเพิ่มแมลงที่ช่วยผสมเกสรดอกไม้ และให้เกิดความสมดุลธรรมชาติ ตลอดจนเป็นการควบคุมแมลงศัตรูพืชโดยวิธีทางธรรมชาติ

ส่วน แมงกระซอน จิ้งหรีดทองแดง ด้วงวงมะพร้าว แมงกิบูนหลวง แมงกิบูน จักจั่น หนอนม้วนใบกล้วย ถือว่าเป็นแมลงศัตรูพืชที่สามารถสนับสนุนให้มีการบริโภคหรือนำมาใช้เป็นอาหารสัตว์เพื่อเป็นการเพิ่มคุณค่าอาหารโปรตีนไว้ เช่นเดียวกับ ตั๊กแตนไหม้ ที่ถือเป็นผลพลอยได้จากการเลี้ยงไหม

อย่างไรก็ตาม ในการจับแมลงเหล่านี้มาบริโภคไม่ควรใช้สารเคมี เพราะนอกจากจะเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคเองแล้วยังเป็นการทำลายประชากรแมลงที่มีประโยชน์ในการควบคุมแมลงศัตรูพืชไปพร้อมๆ กันด้วย