



หน้า 24



แมลงศัตรูพืชที่กินได้

ไม่ควรใช้สารเคมีทำลาย

พีรศิษฐ์ สมแก้ว

กองสวนเกษตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

11 มลนนอกจากจะเป็นสัตว์ที่มีจำนวนมากชนิดที่สุด ในโลกที่มากถึงหนึ่งล้านกว่าชนิดแล้ว แมลงยังผูกพันกับมนุษย์มาช้านานทั้งในด้านที่เป็นโทษและเป็นประโยชน์ แมลงที่เป็นโทษต่อมนุษย์จะเป็นพวกที่ทำลายผลผลิตทางการเกษตรในแปลงเพาะปลูกในทุ่งร้างและในปศุสัตว์ ส่วนกลุ่มที่เป็นประโยชน์คือกลุ่มที่เพิ่มผลผลิตทางการเกษตร ได้แก่ แมลงกินซากต่าง ๆ แมลงที่กินวัชพืชเป็นอาหาร แมลงที่มีนิสัยเป็นตัวเบียนซึ่งจะทำร้ายแมลงที่เป็นศัตรูพืชและแมลงที่ทำหน้าที่ผสมเกสรดอกไม้เพื่อช่วยขยายพันธุ์พืชต่าง ๆ เป็นต้น

นอกจากประโยชน์ของแมลงดังที่กล่าวข้างต้นจากการสำรวจตัวและจำแนกชนิดของแมลงจากตลาดสด ร้านอาหารพื้นบ้านและสัมภาษณ์คนท้องถิ่นของจังหวัดระนอง ชุมพร และสุราษฎร์ธานี ตลอดระยะเวลา 1 ปีของ คร.จิตเกษม หล้าสะอาด โดยได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย พบว่ามีแมลงถึง 19 ชนิดที่สามารถนำมาบริโภคหรือใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารได้ แมลงเหล่านี้ได้แก่ ตั๊กแตนขาแดง, จิ้งหรีดทองแดง, จิ้งหรีดทองคำ, แมลงกระซอน, แมลงเหนียง, ตัวด้วง, แมลงนูนหลวง, แมลงนูน, ตัวงวงมะพร้าว, แมลงค่อมทอง, แมลงคานา, มดแดง, แมลงมัน, ต่อ, ผีเสื้อ, หนอนมวนใบกล้วย, ไหมจักจั่น และแมลงปอบ้าน

จากการสัมภาษณ์ของทีมงานวิจัยพบว่าแมลงทั้ง 19 ชนิดที่กล่าวมานี้จะถูกนำมากินในระยะเวลาเจริญเติบโตที่แตกต่างกันออกไป เช่น ชาวบ้านจะนำตั๊กแตนขาแดง แมลงนูนหลวง แมลงนูน แมลงค่อมทอง แมลงคานา และแมลงมันมากินในระยะตัวเต็มวัย โดยจะนำพวกแมลงนูน แมลงนูนหลวง แมลงค่อมทอง แมลงมัน และตั๊กแตนขาแดงมาล้างให้สะอาด เอาวัชระภายในออกให้หมด แขน้ำเกลือแล้วคั่วหรือทอดกิน ชาวบ้านส่วนหนึ่งนิยมกินแมลงนูนหลวง แมลงค่อมทอง แมลงมันด้วยวิธีการเด็ดหัวเด็ดขาออกแล้วกินสด ๆ ส่วนแมลงคานานั้นถ้าเป็นตัวผู้จะนำมาย่างให้หอมแล้วคั่วใส่น้ำพริกหรือไม่ก็คองเป็นน้ำปลาเสิร์ฟไว้ก่อนเพื่อนำมาคั่วน้ำพริกหรือทอด ส่วนแมลงคานาคาวเมี้ยวจะนิยมนำมาทอดหรือยัดใส่หมูสับก่อนแล้วนำไปนึ่งและทอดจนเหลืองจึงนำมากิน

แมลงที่สามารถกินได้ในระยะดักแด้ได้แก่ ผีเสื้อมัน และไหม โดยชาวบ้านจะนำตัวอ่อนผีเสื้อมันมารับประทานสด ๆ ใส่ไข่เจียวหรือคั่วเกลือกับเกลือแล้วอบให้สุกก่อนกิน ส่วนไหมนั้นจะนำดักแด้ที่ออกมาจากเปลือกหุ้มมาคั่ว เกลือเกลือให้สุกก่อนกิน สำหรับมดแดงและต่อ่นั้นสามารถกินได้ทั้งในระยะไข่ ตัวอ่อน และระยะดักแด้ แต่ต้องนำมอลวกน้ำร้อนก่อนแล้วจึงปรุงเป็นอาหารโดยใช้ตัวอ่อนและดักแด้ของมดแดงนั้นชาวบ้านนิยมนำมาทำยาตะไคร้ หมก ใส่ไข่เจียว แกงส้ม แกงเสียง คัมขำ

และแกงป่า ส่วนไข่ตัวอ่อน และดักแด้ของต่อ่นั้นสามารถนำมาคั่วเกลือหรือคั่วกับหัวกะทิหรือคั่วน้ำมัน แมลงที่กล่าวมาทั้งหมดนอกจากจะบริโภคได้แล้วทางด้านคุณค่าทางอาหารก็ไม่น้อยเช่นกัน ซึ่งจากการวิเคราะห์คุณค่าอาหารของแมลงตัวอย่าง 15 ชนิดที่กล่าวมาข้างต้น คณะศึกษานี้พบว่า จักจั่นมีปริมาณโปรตีนสูงสุดคือ 29.54 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือ แมลงนูนหลวง 22.89 เปอร์เซ็นต์ และแมลงนูน 22.32 เปอร์เซ็นต์ ส่วนแมลงที่มีโปรตีนต่ำสุดคือ ตัวงวงมะพร้าวมีเพียง 8.32 เปอร์เซ็นต์ ในขณะที่มีปริมาณของไขมันสูงสุดคือ 15.69 เปอร์เซ็นต์ รองลงมาคือแมลงมัน 14.85 เปอร์เซ็นต์ และแมลงนูนจะมีไขมันต่ำที่สุดคือ 0.79 เปอร์เซ็นต์

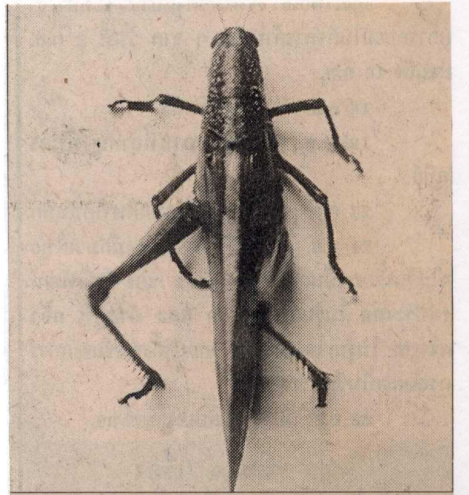
อย่างไรก็ตาม ขณะที่แมลงจำนวนหนึ่งเป็นอาหารที่กำลังได้รับความนิยมของผู้บริโภคประจำถิ่นบางพื้นที่นั้น แมลงบางชนิดก็มีประโยชน์ต่อระบบนิเวศตามธรรมชาติด้วย เช่น มดแดง แมลงคานา ตัวด้วง แมลงเหนียง และตัวอ่อนแมลงปอ ซึ่งเป็นกลุ่มแมลงที่มีนิสัยเป็นตัวห้ำที่ล่าแมลงชนิดต่าง ๆ ไม่ให้แพร่พันธุ์มากเกินไปจึงก่อให้เกิดความสมดุลของปริมาณแมลงในธรรมชาติ

ส่วนแมลงที่เป็นศัตรูพืชโดยธรรมชาติที่สามารถนำมารับประทานได้อย่างเช่น จิ้งหรีดทองแดง จิ้งหรีด

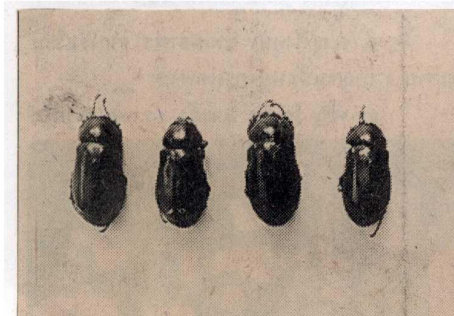
ทองคำ ตัวงวงมะพร้าว แมลงนูนหลวง แมลงนูน จักจั่น หนอนมวนใบกล้วย สามารถนำมาบริโภคหรือนำมาใช้เป็นอาหารสัตว์เพื่อเป็นการเพิ่มคุณค่าอาหารโปรตีน เช่นเดียวกับดักแด้ไหมที่ถือเป็นผลพลอยได้จากการเลี้ยงไหม

ถึงกระนั้นแม้แมลงที่กล่าวในคอนทักซ์นี้เป็นศัตรูกับพืชการเกษตรและสามารถนำมารับประทานได้ก็ตามก็ไม่ควรจะใช้วิธีการจับแมลงเหล่านี้โดยการใช้สารเคมี เพราะนอกจากจะเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคแล้ว ก็ยังเป็นการทำลายประชากรแมลงชนิดอื่น ๆ ที่เป็นประโยชน์ในการควบคุมแมลงศัตรูพืชไปพร้อม ๆ กันด้วย.

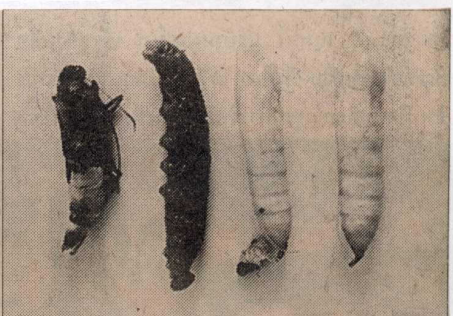
หมายเหตุ : ข้อมูลจาก สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย



▲ ตั๊กแตนขาแดง



▲ แมลงนูน



▲ หนอนมวนใบกล้วย