

๓๖๑๗

เดลินิวส์

ฉบับที่ 18,765 วันอังคารที่ 27 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2544 ราคา 8 บาท DAILY NEWS

หน้า 24

เกษตร

สาหร่ายไถ

พืชพื้นบ้านอาหารมนุษย์

MF

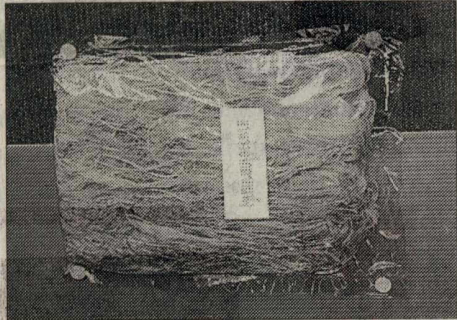
จิรั ศรีชัย

จากงาน ราชชมงคลวิชาการ ครั้งที่ 18 ณ ศูนย์กลางสถาบันเทคโนโลยีราชชมงคล ที่ผ่านมา มีอาจารย์จากสถาบันวิจัยและฝึกอบรมการเกษตรสกนนคร ได้รับโล่และเกียรติบัตร “นักวิจัยที่ควรยกย่อง” คือ อาจารย์สหัส นุชนารถ และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ อร่าม คุ่มกลาง อดีตผู้อำนวยการสถาบันฯ แต่ปัจจุบันเป็นผู้อำนวยการวิทยาเขตน่าน เลขรู้จักอาจารย์ทั้งสองมาก่อนเป็นเพราะราชชมงคลเคยจัดสัมมนาวิชาการไปที่สถาบันวิจัยฯ สกนนครนั่นเอง

เมื่อได้พบกับ ผศ.อร่าม อีกครั้ง อาจารย์ก็ได้แนะนำให้รู้จักกับ สาหร่ายไถ สาหร่ายที่นักวิชาการของสถาบันเทคโนโลยีราชชมงคล วิทยาเขตน่าน ได้ดำเนินการศึกษาวิจัยขึ้นเพื่อให้คนทั่วไปเห็นคุณค่า



▲ ผศ.อร่าม คุ่มกลาง และ อ.สหัส นุชนารถ



ของหักพื้นบ้านของจังหวัดน่านอันเป็นสาหร่ายสีเขียวชนิดหนึ่งที่มีถิ่นกำเนิดอยู่ในลำน้ำน่านที่ชาวบ้านนิยมนำมารับประทานกันมาก

สาหร่ายไถจัดเป็นพืชชั้นต่ำที่มีคลอโรฟิลล์ จึงสามารถสังเคราะห์แสงสามารถสร้างอาหารได้ด้วยตนเอง ซึ่งสาหร่ายไถนี้ขึ้นได้ทั่วไปทั้งในน้ำจืด น้ำกร่อยและน้ำทะเล บริเวณที่เป็นน้ำใสไหลรินที่แสงส่องถึงและน้ำจะค่อนข้างสะอาดมีคุณภาพดีโดยสาหร่ายไถจะขึ้นเกาะบนก้อนหินหรือสิ่งยึดเกาะอื่น ๆ มักไม่พบสาหร่ายไถในน้ำที่สกปรก “โก” เมื่อเปียกน้ำจะมีลักษณะนุ่มนิ่มมือและเมื่อบีบน้ำออกหรือทำให้สะเด็ดน้ำจะรู้สึกสากมือชนิด ๆ มีลักษณะเป็นเส้นใยสายยาวที่แตกแขนงได้มองคล้ายเส้นผมคนเราหรือรากฝอยของพืช

ตามลำน้ำน่าน หลังจากฤดูน้ำหลากประมาณเดือนตุลาคมถึงสิ้นสุดเดือนกุมภาพันธ์หรือมีสภาพของน้ำที่เปลี่ยนแปลงไปอันเนื่องมาจากฝนตกหรือปริมาณน้ำมากจะพบมากในบริเวณที่เป็น หาด ซึ่งหาดเป็นภาษาพื้นบ้านหมายถึงพื้นที่ของแม่น้ำที่มีสภาพเป็นหินและกรวด น้ำไหล คั้น ความลึกประมาณ 30-50 เซนติเมตร มักพบในบริเวณที่มีน้ำใสไหลสะอาดและมีคุณภาพน้ำดีเท่านั้น ในน้ำขุ่นหรือพื้นที่ท้องน้ำเป็นดินทรายก็จะมีพบโก ในน้ำน่านตั้งแต่ต้นน้ำน่านในอำเภอทุ่งช้างจนถึงปลายแม่น้ำในอำเภอเวียงสา จะพบสาหร่ายชนิดนี้ขึ้นเจริญเติบโตเป็นแผงเต็มพื้นที่ในลำน้ำน่าน

เมื่อถึงฤดูกาลเก็บเกี่ยว (ประมาณเดือน ต.ค.-ก.พ.) ชาวบ้านจะลงไปเก็บโกในแม่น้ำน่านภาษาชาวบ้านเรียกว่า “จักโก” อันคำว่า “จัก” นั้นหมายถึงการดึงแล้วดึงออกมา (ในที่นี้หมายถึงการดึงลงไปใต้น้ำ), การช้อน ดังนั้น การจักโกจึงหมายถึงการใช้มือดึงลงไปใต้น้ำแล้วดึงสาหร่ายไถขึ้นมานั่นเอง เมื่อดึงไถขึ้นมาแล้วก็เอาก้อนกรวดหรือหินที่ไถเกาะติดอยู่ออกไปแล้วล้างน้ำ พอได้น้ำหนักพอ



ประมาณก็นำขึ้นไปตากหรือรวมกันไว้ในตะกร้าหรือกระบุง เมื่อนำไปจำหน่ายก็จะเป็นรายได้ของชาวบ้านที่ตกประมาณ 200-500 บาท

ชาวพื้นบ้านโดยทั่วไปนิยมนำมารับประทานกันมากเพราะเชื่อว่าสาหร่ายไถมีคุณสมบัติทั้งด้านโภชนาการและเป็นยาอายุวัฒนะ นอกจากนี้จะรักษาโรคต่าง ๆ เช่น โรคมะเร็ง ระบายความร้อน ขับกระหาย รักษาพิษของแผลสดอันเนื่องจาก

ขาดแคลนจากนมสดหรือจากแมลงสัตว์กัดต่อยแล้วยังทำให้ร่างกายกระชุ่มกระชวย ชะลอความแก่ ผสมคั่ว

จากการวิเคราะห์พบว่าสาหร่ายไถมีโปรตีนถึง 19.44 เปอร์เซ็นต์ นอกจากนั้น มี ไขมัน เยื่อใย แคลเซียม เหล็ก แมกนีเซียม แคโรทีน วิตามินอี แชนโทโรเฟล

สาหร่ายไถนำมาปรุงเป็นอาหารได้โดยการยำ นำมาคั่ว หรืออื่น ๆ โดยมีเครื่องปรุง เช่น กระเทียม หอม ตะไคร้ ข่า รากผักชี ใบมะกรูด พริกเกลือ กะปิ เป็นต้น

คณะผู้วิจัยได้พัฒนาสาหร่ายไถเป็น “สาหร่ายหยอง” โดยมีส่วนผสมของสาหร่ายไถตากแห้ง งาขาว กระเทียมเจียว และเกลือไอโอดีน นำมารับประทานเป็นของว่างหรือเป็นอาหารควบรับประทานกับข้าวเหนียวและน้ำพริกพื้นบ้านต่าง ๆ ได้เป็นอย่างดี

ผู้สนใจงานวิจัยเรื่อง “สาหร่ายไถ” ติดต่อสอบถามได้ที่สถาบันเทคโนโลยีราชชมงคล วิทยาเขตน่าน