

จับปลาบึกจากลุ่มน้ำโขงลงสู่บ่อดิน ได้ลูกผสมแม่โจ้ 75 อนาคตแปรรูปแช่เยลลี่

เมื่อเอ่ยถึงปลาบึก ทุกคนจะทราบกันดีว่าเป็นปลาน้ำจืดขนาดใหญ่ที่อาศัยอยู่ในน้ำโขง มีการค้นพบหลักฐานสำคัญคือ ภาพเขียนสีโบราณที่แสดงถึงพิธีกรรมความเชื่อและวิถีชีวิตของมนุษย์ในยุค 3,000 ปีก่อนประวัติศาสตร์ ที่ตำบลมาดาม อำเภอโขงเจียม จังหวัดอุบลราชธานี ปลาบึกนอกจากเป็นปลาน้ำจืดไม่มีเกล็ดที่ใหญ่ที่สุดในโลกแล้ว ยังมีความเชื่อว่าผู้ใดได้บริโภคเนื้อปลาบึกแล้ว จะประสบโชคดี เป็นผู้มีบุญ อายุยืนยาว สติปัญญาเฉียบแหลมเปรียบประดุจขงเบ้ง จึงเรียกปลาบึกว่า "ปลาขงเบ้ง"

การเลี้ยงปลาบึกในบ่อดิน สามารถเจริญเติบโตได้ปีละ 5-10 กิโลกรัม ให้ผลตอบแทนจากการเลี้ยงประมาณ 51,000 บาทต่อปี เนื้อปลาบึกมีรสชาติดี มีคุณค่าทางอาหาร เนื้อแน่นเป็นแว่นๆ คล้ายกับบวบของเนื้อไม้ มีมันแทรกสทวนมัน เนื้อและหนังหนาคล้ายหมูป่า

ความเป็นมาปลาบึกแม่โจ้ 75 อาจารย์เกรียงศักดิ์

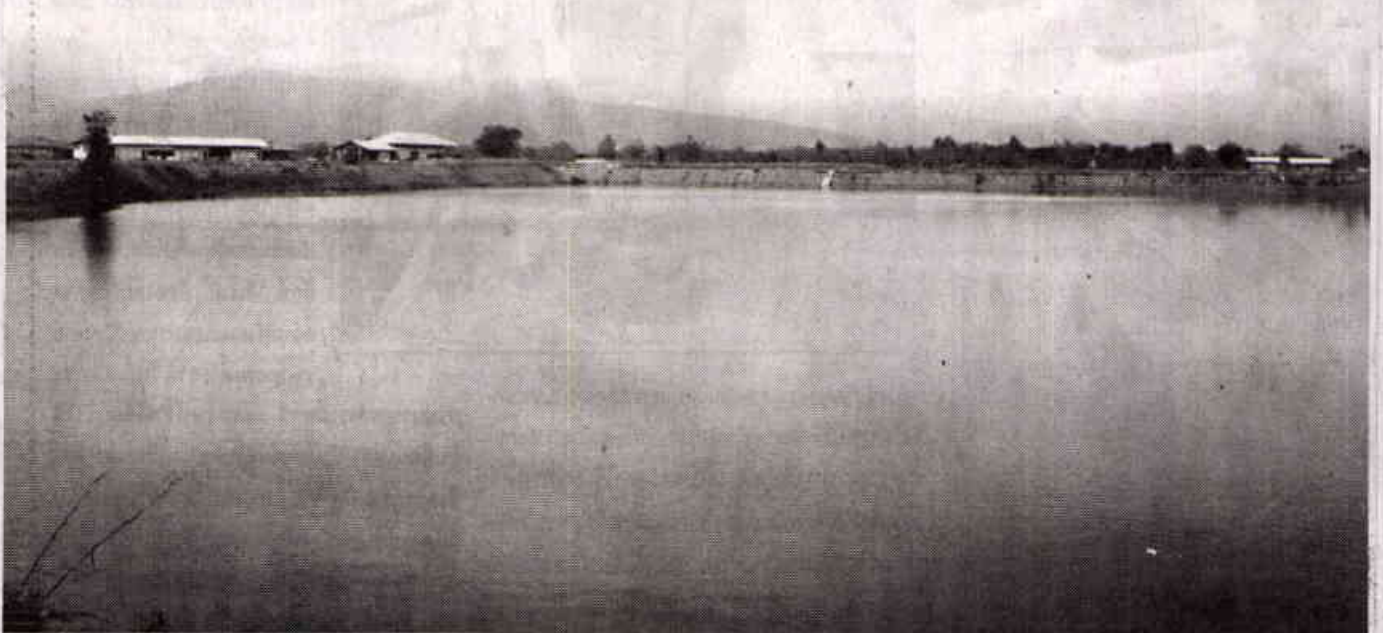
เม่งอำพันธ์ คณบดีคณะเทคโนโลยีการประมงและทรัพยากรทางน้ำ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ บุคคลที่ประสบผลสำเร็จในการเพาะผสมเทียมปลาบึกที่เลี้ยงในบ่อดินรุ่นที่ 2 ได้เป็นรายแรกของโลก ทำให้สามารถจดทะเบียนสายพันธุ์ปลาเลี้ยงได้ และขึ้นทะเบียนเป็นปลาเลี้ยงเพื่อการส่งออกได้ด้วย ซึ่งเกิดประโยชน์ต่อเกษตรกรผู้เลี้ยงปลาในประเทศไทย ทั้งในเชิงอนุรักษ์และในเชิงเศรษฐกิจของประเทศด้วย จึงตั้งชื่อพันธุ์ปลาใหม่ว่า ปลาบึกแม่โจ้ 75 ปี เพื่อเฉลิมฉลองในโอกาสที่มหาวิทยาลัยแม่โจ้ได้ก่อตั้งมาครบ 75 ปี ในปี 2551

เมื่อปี 2535 ได้นำปลาบึกจากแม่น้ำโขงมาเลี้ยงจำนวน 40 ตัว เลี้ยงจนถึงอายุประมาณ 10 ปี ในปี 2545 ผสมเทียมปลาบึกได้ลูกชั่วที่ 1 จำนวน 100 ตัว ในปี 2547 ผสมเทียมได้ 2,000 ตัว ในปี 2548 ได้ลูกปลาบึก 1,000 ตัว และในปี 2549 ผสมเทียมได้ลูกปลาบึกอีก 1,000 ตัว จากนั้นได้นำปลาบึกของปี 2545 ที่มีอายุ 5 ปี นำมาผสมเทียมเมื่อเดือนสิงหาคม 2550 ทำให้ได้



ลูกปลาบึกชั่วที่ 2 จำนวน 300 ตัว ขณะนี้ได้เลี้ยงไว้ในบ่อดินของคณะฯ พร้อมตั้งชื่อลูกผสมเทียมชั่วที่ 2 นี้ว่า ปลาบึกแม่โจ้ 75

การเลี้ยงปลาบึกในบ่อดิน ผู้เขียนได้มีโอกาสเดินทางไปเยี่ยมชมการเลี้ยงปลาบึกที่ เอ็นเอสเนเจอร์ล ฟาร์มมิง เลขที่ 121 หมู่ 3 ตำบลแม่เย็น อำเภอพาน จังหวัดเชียงราย ซึ่งเป็นฟาร์มที่ได้รับการรับรองการจัดการที่ดีและได้รับมาตรฐานอาหารปลอดภัยจากสารพิษของอุดรธานี สิมธารแก้ว คุณแสนห์ สุดจางค์ นักวิชาการประจำฟาร์ม มีพื้นที่ทั้งหมด 100 ไร่ มี



แผนผังฟาร์มโดยแบ่งพื้นที่ออกเป็น บ่อเลี้ยงที่ 1 ขนาด 13.5 ไร่ เลี้ยงปลาบึก 9,500 ตัว บ่อที่ 2 ขนาด 14.5 ไร่ ปลอยปลา 11,300 ตัว บ่อที่ 3 ขนาด 1.6 ไร่ ปลอยปลาบึก 1,300 ตัว บ่อที่ 4 ขนาด 1.6 ไร่ ปลอยปลาบึก 1,300 ตัว มีบ่อพ่อแม่พันธุ์ ขนาด 2.14 ไร่ มีพ่อแม่พันธุ์ 50 ตัว แต่ละบ่อจะลึกลงประมาณ 4-4.5 เมตร มีบ่ออนุบาลขนาดเล็ก 10 บ่อ พื้นที่ที่เหลือใช้เป็นพื้นที่ทำการเกษตรเพื่อผลิตวัตถุดิบการทำอาหารผสมเอง และเป็นพื้นที่อาคาร บ้านพัก

การเลี้ยงปลาบึกในอดีตนั้น จะต้องใช้เวลาล้างนาน 4-5 ปี แต่ขณะนี้การเลี้ยงปลาบึกในบ่อดิน ใช้เวลาเลี้ยงเพียง 1 ปีกว่าเท่านั้น มีข้อควรคำนึงคือต้องใช้ปลาบึกสายพันธุ์แท้ จะเจริญเติบโตได้ดีกว่าพันธุ์ลูกผสม การจัดการแหล่งน้ำให้มีคุณภาพ ต้องมีบ่อพักน้ำ มีค่าความเป็นกรด-ด่างประมาณ 6.5-7.5 จัดระบบการหมุนเวียนของน้ำ ลดต้นทุนการผลิตด้วยการผสมอาหารใช้เองตามความต้องการและอายุของปลา โดยใช้วัตถุดิบ ได้แก่ ปลาซัว ปลาปน รำละเอียด กากถั่วเหลือง และวิตามิน



คุณเสน่ห์ สุดจ่านงค์ แนะนำการสังเกตปลาบึกว่า หัวของปลาบึกจะมนกลม ไม่มีฟัน เนื่องจากเป็นปลาน้ำจืดที่กินพืชเป็นอาหาร เมื่อตกใจจะร้องเสียงเหมือนหมู มีหนวดสั้นๆ 4 เส้น ตัวผู้จะเพรียว ตัวเมียจะอ้วน คุณภาพเนื้อดี สีนวลออกเหลือง เมื่อเปรียบเทียบการเลี้ยงปลาบึกปลาสวย และปลาบึกหยาบ เลี้ยงในฟาร์มเมื่ออายุระหว่าง 2-5 ปี ปลาบึกจะมีน้ำหนักมากที่สุด 8 กิโลกรัม ปลาบึกหยาบ 3.5 กิโลกรัม ปลาสวย 2 กิโลกรัม ในด้านเนื้อปลา ปลาบึกมีเนื้อ 52-53 % บึกหยาบ 49 % ปลาสวย 47 % ด้วยความแตกต่างนี้เอง จึงไม่ควรเลี้ยงปลาบึกร่วมกับปลาอื่นๆ เพราะปลาอื่นๆ ใช้เวลาจับขายเพียง 6 เดือน ทำให้ปลาบึกถูกรบกวน ช่วงการเจริญเติบโต การเลี้ยงปลาบึกในฟาร์มนาน 1.5-2 ปี จะได้ปลาบึกหนักขนาดประมาณ 30 กิโลกรัม น้ำหนักของปลาบึกที่ส่งตลาดนั้น ขึ้นอยู่กับความต้องการของตลาดนั้นๆ

ด้านการตลาดปลาบึก คุณรัตต์ฉัตร ไทราษฎร์ ซึ่งเป็นคนจังหวัดเชียงรายแต่กำเนิดพร้อมด้วยคุณศุภภา จารุณรินทร์ คุณลิโอ ซูเออร์ คุณเทือง เคา ชีแจ้งว่า ด้วยความเป็นคนจังหวัดเชียงราย ซึ่งเป็นแหล่งที่มีชื่อเสียงปลาบึก เป็นปลาน้ำจืดที่ไม่มีเกล็ดขนาดใหญ่ที่สุดในโลก และกำลังจะสูญพันธุ์ได้รวมตัวกันเป็นกลุ่ม

ฟือออนกรุป ทำหน้าที่ประชาสัมพันธ์จังหวัดเชียงราย ทุกด้าน ทั้งในด้านการท่องเที่ยว การบริการและอำนวยความสะดวกแก่นักท่องเที่ยวทั้งในและต่างประเทศ โดยเฉพาะเรื่องของปลาบึก เกษตรกรหลายรายเริ่มหันมาเลี้ยงปลาบึกกันมากขึ้น สิ่งที่เป็นคือการตลาด ต้องเร่งรณรงค์ให้ผู้บริโภครู้จักการแปรรูปปลาบึกเป็นอาหารได้หลากหลาย ทางกลุ่มได้ร่วมกับโรงแรมดุสิตโฮเทลและรีสอร์ทและเครือข่ายทั่วประเทศ ประกอบอาหารรูปแบบต่างๆ เช่น ปลาบึกลวกจิ้ม ปลาบึกผัดเผ็ด ปลาบึกนึ่งซีอิ๊ว ปลาบึกต้มขมิ้น ปลาบึกอบเกลือ และอาหารอื่นๆ ตามแต่นักท่องเที่ยวของแต่ละประเทศ จนประสบความสำเร็จเป็นอย่างดี ต่างชาติยอมรับว่าอร่อยอร่อยกว่าปลาหมอน จึงมั่นใจได้ว่าในอนาคตต่อไป ปลาบึกที่เลี้ยงในบ่อดินของเกษตรกรชาวเชียงราย จะมีอนาคตที่สดใส เนื้อปลาบึกนำมาใช้ทดแทนปลาหมอนที่ต้องสั่งซื้อมาจากต่างประเทศในราคาสูง สนใจสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ 08-1803-6839 , 08-1846-7820 , 0-5395-7470

สมพงษ์ ชาติอินจันทร์
เชียงใหม่