

การเลี้ยงปลาในกระชัง

ความเป็นมาของการเลี้ยงปลาในกระชัง

ในสมัยก่อนปลาที่ส่งไปจำหน่ายยังตลาดต่างประเทศโดยพ่อค้ารายใหญ่ ๆ ในกรุงเทพฯ ส่วนมากได้จากปลาน้ำจืดทะเลสาบเขมร เพราะปลาของเขมรกับปลาของไทยนั้นมีลักษณะทั่ว ๆ ไปเหมือนกันทุกอย่าง จะต่างกันก็ตรงที่ปลาของเขมรตัวใหญ่และสีคล้ำกว่าเท่านั้น ทั้งนี้เพราะว่าที่อยู่อาศัยและลักษณะของพื้นดินกับทะเลสาบมีความแตกต่างกัน แต่หลังจากที่เขมรเปลี่ยนแปลงการปกครองแล้ว การติดต่อซื้อขายก็หยุดชะงักลง พ่อค้าปลาจึงหันมาซื้อปลาจากพ่อค้าท้องถิ่นในจังหวัดนครสวรรค์ ซึ่งมีอยู่เพียง 3-4 รายเท่านั้น ปลาที่รวบรวมส่งนอกใหม่ 2510 ส่วนมากเป็นปลาจากบึงบรเพ็ดหรือที่พ่อค้าปลาเรียกว่าปลาบึง และปลาจากหนองน้ำคาง ๆ ซึ่งยังมีชุกชุมมาก เพราะป่าไม้ยังอุดมสมบูรณ์ แต่ในช่วงเวลาต่อมา ปริมาณปลาธรรมชาติได้ลดน้อยลงไปทุกที เนื่องจากป่าไม้ได้ถูกทำลายลงไปเรื่อย ๆ ทำให้สภาพแวดล้อมเปลี่ยนแปลงไป ประกอบกับกลุ่มชาวประมงพื้นบ้านหลายกลุ่มยังคงยึดอาชีพการจับปลาภายในบึง ทำให้ปริมาณปลาซึ่งมีน้อยอยู่แล้วเหลือน้อยลงไปอีก

ในปีต่อมาทางสถานีประมงบึงบรเพ็ดได้ออกประกาศห้ามจับปลาในบึงบรเพ็ดเพื่อเป็นการสงวนปลาธรรมชาติไว้ ทำให้การรวบรวมปลาจากแหล่งน้ำธรรมชาติเพื่อส่งออกสับากขึ้น พ่อค้าต้องติดต่อหาซื้อปลาจากจังหวัดไกล ๆ ทำให้ต้นทุนสูง ต่อมาพ่อค้าปลาหนึ่งในจังหวัดนครสวรรค์ได้เริ่มทดลองเลี้ยงปลาในกระชัง จนประสบความสำเร็จ มีผู้พากันเลี้ยงตามเป็นจำนวนมาก เพราะปลามีราคาดีและความต้องการของตลาดต่างประเทศมีไม่จำกัด ในปี 2522 เฉพาะจังหวัดนครสวรรค์มีสถิติผู้เลี้ยงปลาเป็นจำนวนมากถึง 646 ราย มีกระชัง 934 กระชัง เนื้อที่ 9,305 ตารางเมตร มีผลผลิตรวม 72,000 กิโลกรัม มูลค่า 13,320,000 บาท¹

¹ รายงานประจำปี 2524 สำนักงานประมงจังหวัดนครสวรรค์ "เรื่องการสำรวจผู้เลี้ยงปลาในกระชังในเขตจังหวัดนครสวรรค์," ประจำปี 2524, หน้า 15.

การเลือกสถานที่เลี้ยงปลา

ธรรมชาติของปลานุทรายชอบอาศัยอยู่ในแหล่งน้ำนิ่ง และมักไม่ชอบว่ายนำออกหาอาหาร จะนอนก้นน้ำนิ่งเฉยอยู่ตามกิ่งพันธุ์ไม้ คอยจับปลาหรือสัตว์อื่นที่ว่ายนำผ่านกินเป็นอาหาร ไม่กินรนออกไปหาอาหารเอง นับได้ว่าเป็นปลาชนิดหนึ่งที่มีลักษณะเป็น "เสียนอนกิน" ในแหล่งอาศัยที่มีน้ำไหลปลานุทรายจะว่ายทวนน้ำออกมา อันเป็นธรรมชาติประจำตัวของปลาเกือบทุกชนิด จากประสบการณ์ของผู้เลี้ยงปลาในเขตจังหวัดนครสวรรค์ อุทัยธานี สิงห์บุรี อัญญา จึงได้นำมาคัดแปลงสร้างกระชังเพื่อเลี้ยงปลานุทรายริมฝั่งแม่น้ำ เพราะปลาที่เลี้ยงในที่น้ำไหลจะเจริญเติบโตได้ดีกว่าปลาที่เลี้ยงในบ่อ ในบริเวณริมฝั่งแม่น้ำที่มีน้ำขุ่นเล็กน้อย และท้องน้ำเป็นดินปนทราย จะทำให้ปลานุทรายกินอาหารดีและเจริญเติบโตได้รวดเร็วกว่า

จากการศึกษาของสถาบันประมงน้ำจืดแห่งชาติพบว่า แหล่งที่เหมาะสมที่สุดในการเลี้ยงปลานุทรายควรจะเป็นดังนี้

1. เป็นแหล่งน้ำที่มีน้ำไหล ระดับน้ำขึ้น ๆ ลง ๆ ไม่เร็วเกินไปและมีความลึกค่าสุดของน้ำประมาณ 2 เมตร การที่ปลานุทรายเป็นคองอยู่ในที่น้ำไหลก็เพราะ กระแสน้ำจะคอยช่วยพัดพาเศษอาหาร ซึ่ปลา เมื่อกิน คาวความคัวปลาไม่ให้ทับถมอยู่ในกระชัง ทำให้น้ำสะอาดอยู่เสมอ และยังช่วยให้ในกระชังมีการเคลื่อนไหวอยู่ตลอดเวลา ทำให้ปลานุทรายกินอาหารไค้มาก
2. เป็นแหล่งน้ำที่ค่อนข้างขุ่น เพราะถ้าใสปลาจะเห็นการเคลื่อนไหวต่าง ๆ เห็นอิวน้ำไค้กาย ทำให้ปลานุทรายทุกใจไม่ยอมกินอาหาร แคน้ำขุ่นปลาจะกินอาหารไค้ดี นอกจากนี้แล้วน้ำขุ่นยังมีแรธาตุอาหารต่าง ๆ มากกว่าในน้ำใส
3. เป็นแหล่งน้ำที่สงบ หรือมีเรือยนต์สัญจรน้อย เพราะปลานุทรายทุกใจง่าย เมื่อทุกใจแล้วมักไม่กินอาหาร
4. เป็นแหล่งน้ำที่อยู่ไกลจากโรงงานอุตสาหกรรม อันเป็นเหตุให้เกิดน้ำเสีย ซึ่งมีผลกระทบต่อการเจริญเติบโตของปลา

5. การคมนาคมสะดวก เพื่อให้การลำเลียงพันธุ์ปลาที่มีอัตราการรอดสูง
6. เป็นสถานที่ปราศจากโจรผู้ร้าย เพราะปลาเป็นปลาเศรษฐกิจราคาสูง มักมีการลักลอบคักกระชังขโมยปลา ดังนั้นหากมีเพื่อนบ้านก็จะเป็นส่วนหนึ่งที่จะช่วยให้การเลี้ยงปลาประสบผลสำเร็จ

ขนาดและลักษณะของกระชัง

การสร้างกระชังเลี้ยงปลาขนาดใหญ่หรือเล็กขึ้นอยู่กับความต้องการของผู้เลี้ยงปลาแต่ละราย ไม่มีกฎเกณฑ์ตายตัว ตลอดจนความสะดวกในการจัดหาวัสดุที่จะมาใช้สร้างกระชัง และทุนทรัพย์ของผู้เลี้ยงแต่ละราย ขนาดของกระชังที่นิยมมีอยู่ 2 ขนาด คือ

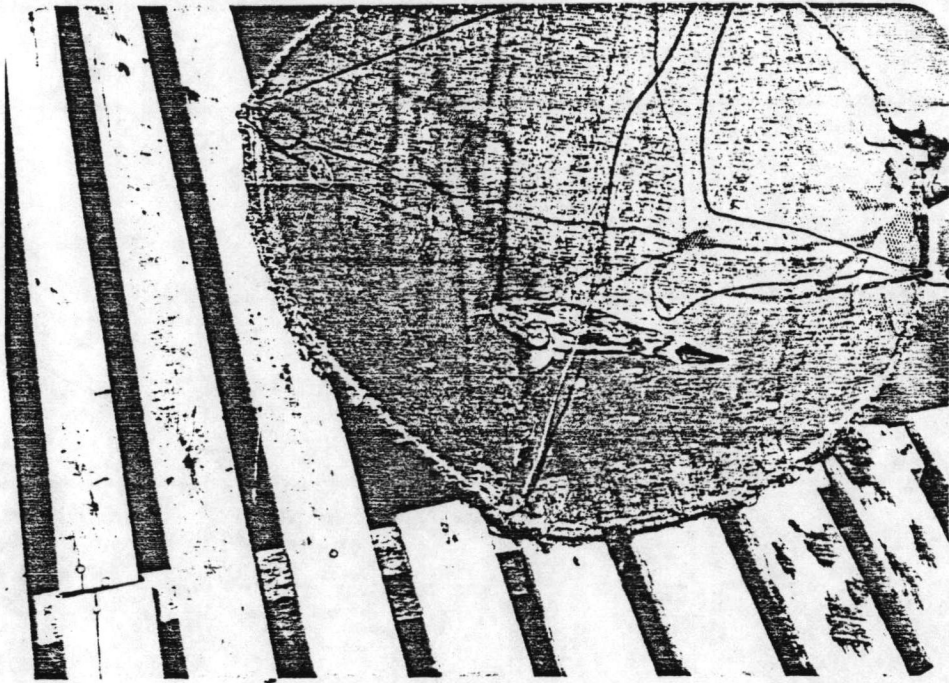
1. ขนาดกว้าง 2 เมตร ยาว 4 เมตร ลึก 1.5 เมตร จัดว่าเป็นกระชังขนาดเล็ก เหมาะสำหรับผู้ที่ทุนทรัพย์น้อย
2. ขนาดกว้าง 3 เมตร ยาว 6 เมตร ลึก 1.5 เมตร จัดว่าเป็นกระชังขนาดใหญ่ สำหรับผู้ที่ทุนมาก สามารถแบ่งเป็น 2 คอน เพื่อแยกเลี้ยงปลาขนาดเล็กและปลาขนาดใหญ่ หรือสร้างเลี้ยงปลาที่ขายออกเป็นรุ่น ๆ

โดยทั่วไปการสร้างกระชังแบ่งออกเป็น 4 ประเภท ซึ่งมีค่าใช้จ่ายแตกต่างกันออกไปตามแต่ละประเภท¹ ดังนี้ คือ

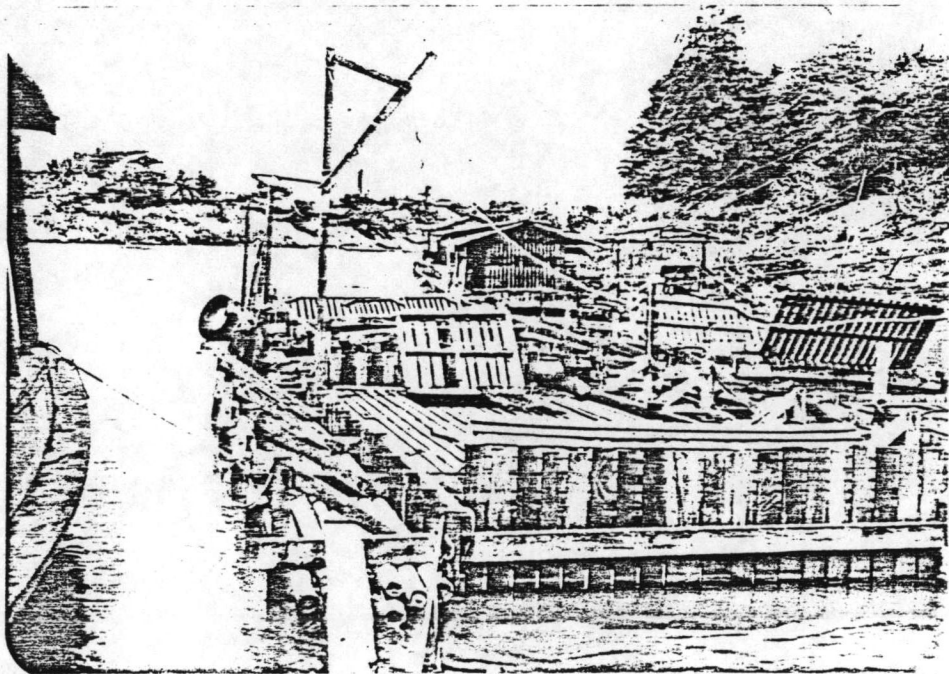
1. กระชังที่สร้างด้วยโครงไม้เนื้อแข็งหรือไม้อยาง ขนาด 10 ตารางเมตร ลึก 1.5 เมตร (2 x 5 x 1.5 เมตร) ใช้ไม้พื้นขนาดกว้าง 4 นิ้ว หนา 1 นิ้ว คีห่างกันประมาณ 1.5-2 เซนติเมตร ฝังคานในกระชังควมใส่กบให้เรียบ เพื่อป้องกันกาเกาะคึกหมักหมมของอินทรีย์วัตถุต่าง ๆ การตีไม้คานข้างทั้ง 4 ด้านของกระชัง ด้านที่รับกระแส่น้ำควรวตีในแนวตั้ง เพื่อให้หน้าไหลผ่านได้สะดวก อย่างไรก็ตาม นักวิชาการยังได้ให้ความเห็น

¹ นายเจริญ วัฒนิน, ชัยศิริ ศิริกุล, บรรจง ลิ้มสกุล, และ เอนก ชูควร, "การเพาะเลี้ยงปลา" รายงานประจำปี 2522, สถาบันประมงจ้งหวัดชยันนาท, หน้า 207 - 208.

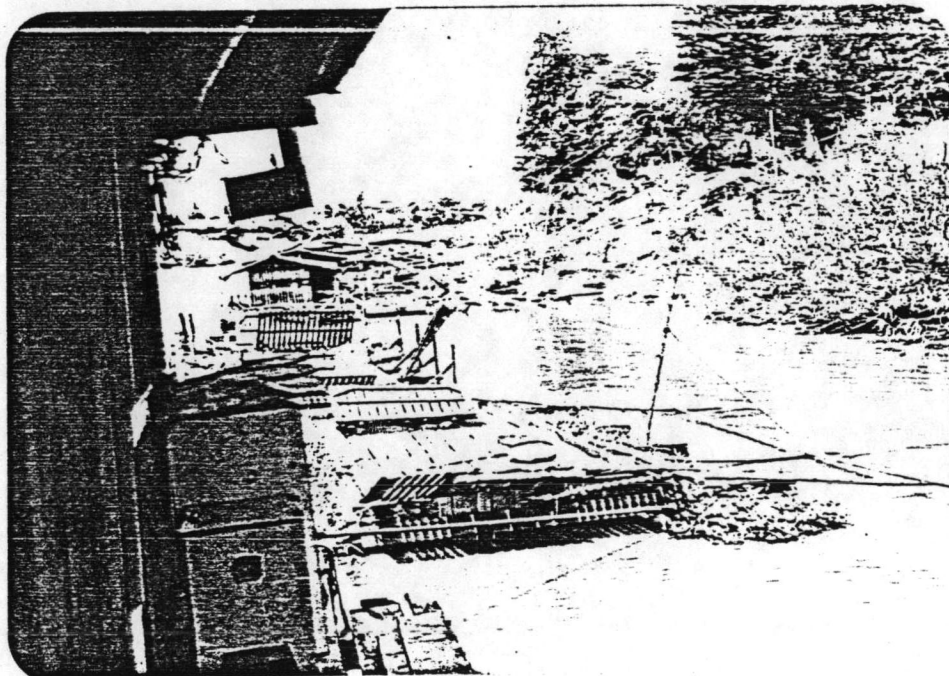
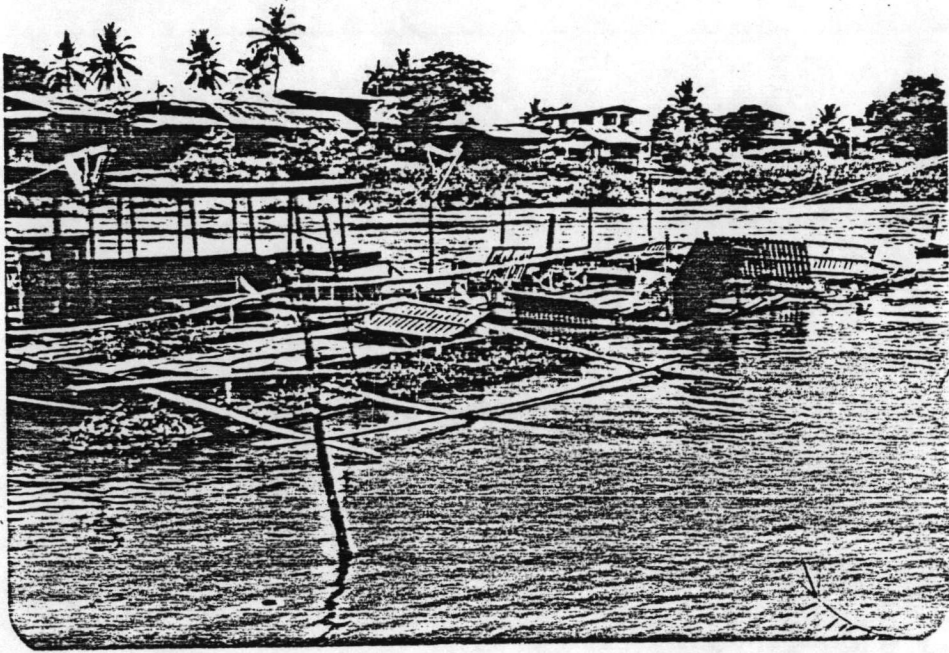
ภาพที่ 4 ปลาบู่ที่เลี้ยงในกระชังไม้เนื้อแข็ง



ภาพที่ 5 กระชังไม้เนื้อแข็งและเรือนเฝ้าปลาบู่ของ เกษกรกรอำเภอชุมแสง จังหวัดนครสวรรค์



ภาพที่ 6 แสดงการเลี้ยงปลาในกระชังไม้เนื้อแข็งของเกษตรกร ตามลำแม่น้ำน่าน
อำเภอชุมแสง จังหวัดนครสวรรค์



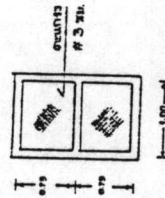
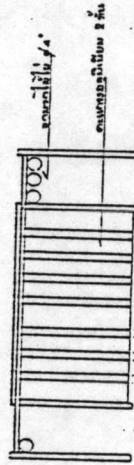
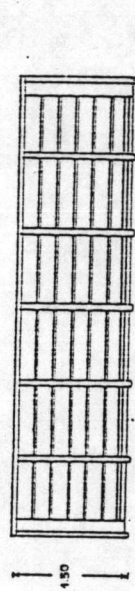
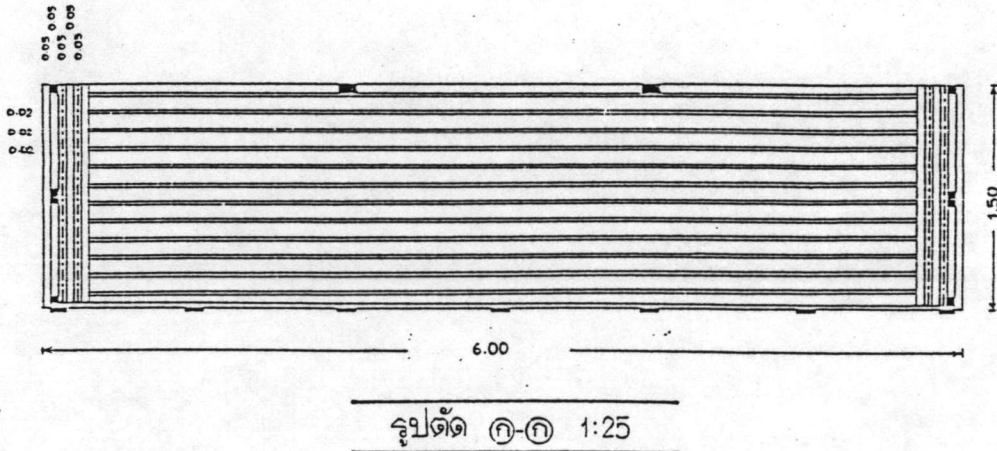
ว่ากระแสน้ำที่ผ่านเข้าออกในกระชังมีผลต่อการเจริญเติบโตและผลผลิตของปลาในกระชัง จึงได้มีการคัดแปลงคานที่รับกระแสน้ำให้รับกระแสน้ำให้มากที่สุด โดยใช้ตะแกรงคานาย ปิดกั้นคานหน้าและหลังของกระชัง เพื่อให้กระแสน้ำผ่านเข้าออกมากขึ้น ตะแกรงลวดกึ่งกลาว จะเปลี่ยนแปลงรูปร่างให้เล็กและใหญ่ขึ้นตามขนาดของปลาที่เจริญเติบโต ภาพที่ 7 แสดงตัวอย่างกระชังเลี้ยงปลามุขขนาด 2.6×6.0 เมตร ลึก 1.5 เมตร ส่วนหัวท้ายมี ตะแกรงอลูมิเนียม 2 ชั้น ขนาดตา 2-3 เซนติเมตร ฝาปิดกระชังใช้ไม้พื้นคี่ปิดตลอด เหมือนกับพื้นก้นกระชัง แต่ฝาปิดกระชังต้องทำให้เปิดปิดได้และต้องคำนึงถึงเวลาจับปลา จะไต่สะดวก นอกจากนี้ยังมีทุ่นหรือลูกววมไม้ไผ่ไว้พุงกระชังให้ลอยน้ำ โดยโผล่จากผิวน้ำประมาณ 30 เซนติเมตร กระชังขนาดนี้จะใช้ลูกววมไม้ไผ่ประมาณ 100 ลำ ใช้คานละ 50 ลำ ค่าสร้างกระชังรวมทั้งลูกววมประมาณกระชังละ 18,000 บาท มีอายุการใช้งานโดยไม่ต้องซ่อมเป็นเวลา 2 ปี พออย่างเข้าปีที่ 3 ต้องทำการซ่อมแซมใหม่ โดยซ่อมแซมใหญ่ 2 ปีต่อ 1 ครั้ง กระชังนี้จะมีอายุการใช้งานต่อไปอีก 4-8 ปี ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับคุณภาพของไม้ที่ใช้สร้างกระชัง

2. กระชังไม้เนื้ออ่อน ขนาด 18 ตารางเซนติเมตร ลึก 1.5 เมตร ($2.25 \times 8 \times 1.5$ เมตร) โดยใช้ไม้ฝาสร้างตามประเภทที่ 1 แต่ละปริมาณลูกววมไม้ไผ่ลงเหลือประมาณ 80 ลำ (ราคาลูกววมลำละประมาณ 16 บาท) ค่าสร้างกระชังขนาดนี้ประมาณกระชังละ 8,000 บาท มีอายุการใช้งานประมาณ 2 ปีครึ่ง ถ้ามีการซ่อมแซมมีอายุการใช้งานถึง 3 ปี หรือที่ชาวบ้านเรียกกันว่า 3 น้ำ

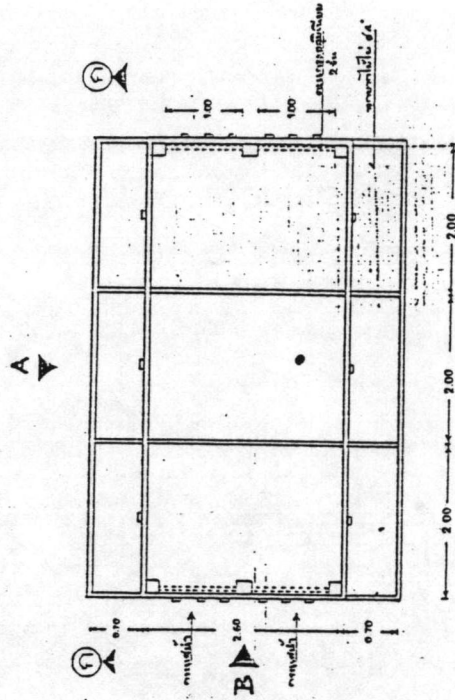
3. กระชังทำด้วยไม้ไผ่ แต่โครงกระชังทำด้วยไม้เนื้อแข็ง โดยใช้ไม้ไผ่ผ่าซีกให้มีขนาดโตประมาณ 3 นิ้ว แล้วนำมาตัดเป็นท่อนตามความกว้างและความยาวของกระชังตามที่ต้องการ การตีไม้ไผ่รั้วทุกคานกระชัง ต้องให้มีช่องห่างประมาณ $\frac{1}{2}$ ซม. เพื่อให้หน้าไหลผ่านไต่สะดวก และใช้ไม้ไผ่ขนาดเดียวกันทำฝาปิดกระชัง กระชังชนิดนี้ใช้ลูกววมประมาณ 25 ลำ คิดเป็นค่าสร้างกระชังทั้งหมดประมาณ 2,500 บาท มีอายุการใช้งานประมาณ 2 ปี

4. กระชังที่ทำด้วยไม้ไผ่ล้วน ๆ แต่ไม้ไผ่ที่ใช้ต้องเลือกเอาลำแก่ แล้วนำมาซัดและให้กระชังมีขนาด 10 ตารางเมตร ลึก 1.5 เมตร ($2 \times 5 \times 1.5$ เมตร) การ

ภาพที่ ๗ แสดงตัวอย่างกระชังเลี้ยงปลา ขนาด ๒.๖ X ๖.๐๐ เมตร



ที่มา . สถาบันแห่งชาติ กรมประมง



สร้างกระชังชนิดนี้มีของระบายน้ำอยู่ในตัวมันเองพร้อม ใช้ลูกวามไม้ไผ่ประมาณ 50 ลำ
ค่าสร้างกระชังประมาณ 4,000 บาท มีอายุการใช้งาน 1 ปีครึ่ง

ปัจจัยสำคัญในการ เลี้ยงปลา

วัตถุประสงค์ในการ เลี้ยงปลา ก็เพื่อให้ได้ผลผลิตสูงสุด ให้ผลตอบแทนแก่
ผู้เลี้ยงปลาสูงสุด ฉะนั้นปัจจัยสำคัญในการ เลี้ยงปลา เพื่อให้บรรลุ วัตถุประสงค์ประกอบด้วย

1. พันธุ์ปลา ปัจจุบันพันธุ์ปลาที่เกษตรกรนำมาเลี้ยงส่วนมาก รวบรวมจาก
แหล่งน้ำธรรมชาติ ซึ่งส่วนใหญ่มาจากจังหวัดพิจิตร จังหวัดอ่างทอง จังหวัดชัยนาทและ
จังหวัดนครสวรรค์ ขนาดลูกปลาที่นิยมนำมาเลี้ยงในกระชังมีขนาดเฉลี่ย 100-300 กรัม
มีความยาวประมาณ 10 - 15 เซนติเมตร ราคา กิโลกรัมละ 70 - 80 บาท ถ้าซื้อจาก
บ่ออนุบาลราคาปลาจะสูงขึ้นเป็นประมาณ กิโลกรัมละ 140 - 190 บาท การปล่อยปลาลง
เลี้ยงในกระชัง ควรคัดปลาขนาดเท่า ๆ กัน เพราะถ้าปลามีขนาดแตกต่างกัน ปลาตัวใหญ่
จะกินปลาตัวเล็ก และอีกประการหนึ่งโอกาสการแย่งอาหารกัน ตัวเล็กสู้ตัวโตไม่ได้ ปลา
มีอุปนิสัยชอบนอนนิ่งอยู่บริเวณก้นกระชัง เวลากลางวัน ดังนั้นจำนวนปลาที่จะปล่อยลงเลี้ยง
ไม่ควรจะปล่อยให้มากนัก อัตราการปล่อยที่เหมาะสมประมาณ 70-100 ตัวต่อตารางเมตร
หรือประมาณ 10-30 กิโลกรัมต่อลูกบาศก์เมตร¹ แล้วแต่ขนาดของปลาที่จะเริ่มปล่อยลง
เลี้ยง เวลาที่จะปล่อยปลาลงเลี้ยงควร เป็นเวลาเช้าหรือเย็น เพราะเป็นช่วงเวลาที่ถูกหมึก
ของน้ำไม่รบกวนเกินไป ก่อนที่ผู้เลี้ยงจะปล่อยปลาลงในกระชัง ควรเอาน้ำในกระชังใส่ปลกลง
ไปในภาชนะที่บรรจุพันธุ์ปลา แล้วปล่อยทิ้งไว้ 2-3 นาที เพื่อให้ปลาคุ่นกับน้ำใหม่เสียก่อน
จากนั้นจึงค่อย ๆ จุ่มภาชนะพันธุ์ปลาลงในน้ำ พร้อมกับปล่อยพันธุ์ปลาลงกระชังอย่าง ช้า ๆ

¹ วารินทร์ ธนาสมหวัง, ทวี วิพทุธาบุษาศ, ภานุ เทวรัตน์มณีกุล และ
ดร. กิจจา ใจเย็น, "การศึกษาอาหารและผลตอบแทนของการ เลี้ยงปลาในกระชัง
ในจังหวัดนครสวรรค์," งานพัฒนาการเลี้ยงปลาในกระชัง โครงการพัฒนาการเพาะเลี้ยง
สัตว์น้ำในประเทศไทย กรมประมง, ปี 2525.

พันธุ์ปลาที่ไ้จากแหล่งน้ำธรรมชาติ ส่วนมากจะมีปัญหาเรื่องปลาเป็นโรค ซึ่งไ้แก่ หนองสมอ (Anchor Worm) เ้ปลา (Fish Lice) โรคแผลตามตัว ครีบหาง เปื้อย ท้องบวมเป็นคัน ฉะนั้นเพื่อขจัดปัญหายุ่งยากในเรื่องเกี่ยวกับโรคปลา ก่อนจะปล่อย ปลาลงเลี้ยงในกระชัง ควรตรวจสอบสภาพของปลาให้ถี่เสียดก่อน โดยคัดปลาที่เป็นโรคออก เสียดก่อน โดยสังเกตลักษณะของปลา ถ้าเป็นปลาที่แข็งแรง ฝิวลำตัวจะมีสีนวลเป็นมัน ปราวคเปรี้ยว เมื่อไ้มือลูบตามลำตัว จะรู้สึกสั่น เนื่องจากเมือกที่เคลือบตามลำตัวและเมือก จะช่วยป้องกันการติดเชื้อไ้เป็นอย่างดี ถ้าปล่อยปลาอ่อนแอ ฝิวลำตัวมีสีค้ำเข้ม เชื่องซึม ครีบฉีกขาด เมื่อไ้มือลูบตามลำตัวจะรู้สึกสากเพราะชั้นของเมือกที่เคลือบลอกหลุดไป ทำให้ ปลาติดเชื้อไ้ง่าย

ก่อนปล่อยปลาที่คัดเลือกแล้วลงในกระชัง ควรไ้ยาป้องกันและรักษาโรคเสียด ก่อน โดยนำพันธุ์ปลาที่จะปล่อยลงเลี้ยงมาแช่ในน้ำเกลือ ซึ่งมีความเข้มข้นประมาณ 10 เปอร์เซ็นต์ แล้วจึงนำมาแช่ในน้ำค่างทับทิม (Potassium Permanganate) ซึ่งมีความเข้มข้นประมาณ 5-10 ppm นานประมาณ 20 นาที เพื่อกำจัดพวกหนองสมอ แล้ว จึงนำมาแช่ในน้ำยาแมทิลีนบลู (Methylene Blue) ซึ่งมีความเข้มข้นประมาณ 2-3 ppm.

2. อาหารและการให้อาหาร โดยทั่วไปอาหารปลากินเนื้อควรประกอบด้วย โปรตีน 38-40 เปอร์เซ็นต์ ไขมัน 5-8 เปอร์เซ็นต์ คาร์โบไฮเดรต 9-12 เปอร์เซ็นต์ วิตามินและแร่ธาตุ 0.5-1 เปอร์เซ็นต์ อาหารที่ไ้เลี้ยงปลาก็เช่นเดียวกัน ควรมืองค์ ประกอบของอาหารทั้งกล่าวครบถ้วน โดยพิจารณา จัดหาอาหารที่มีราคาไม่แพงนัก เมื่อ ปลากินอาหารไ้ก็จะเจริญเติบโตเร็วและมีภูมิต้านทานโรคสูง ซึ่งจะช่วยให้กิจการเลี้ยง ปลาในกระชังประสบความสำเร็จยิ่งขึ้น

อาหารที่ไ้เลี้ยงปลา แบ่งออกเป็น 2 ชนิดคือ

2.1 อาหารแบบพื้นบ้าน เป็นอาหารสดที่นิยมไ้กันอยู่ในปัจจุบัน แบ่งออกเป็น 2 ชนิด คือ

2.1.1 อาหารที่ไ้จากปลาน้ำจืด ซึ่งไ้แก่พวกปลาสร้อย ปลาชิว รลา โดยหามาจากแหล่งน้ำใกล้เคียง นำมาสับหรือบดให้ละเอียดเสียดก่อน

2.1.2 อาหารที่ได้จากปลาทะเลขนาดเล็ก นำมาต้มหรือหุงให้ ละเอียดเช่นกัน

ทั้งอาหารปลาทะเลหรือปลาน้ำจืด ใช้เลี้ยงปลาได้เช่นเดียวกัน จะต่างกันก็ตรงที่ปลาน้ำจืดมีราคาแพงกว่าปลาทะเล แต่ไม่มีปัญหาเรื่องโรค ส่วนปลาทะเล สดมักจะมีปัญหาเรื่องโรค ทั้ง 2 อย่างสามารถนำมาบดหรือสับให้ลว่น ๆ หรือใช้ปลาสด 9 ส่วนผสมคผสมรำละเอียด 1 ส่วน นอกจากนี้ยังอาจเติมหัวอาหารและเกลือ (ประมาณ 100 กรัมต่ออาหาร 3 กิโลกรัม) ผสมลงในอาหาร เกลือจะช่วยให้อาหารจับเหนียวแน่น ขึ้นป้องกันการละลายหรือการลอยตัวของอาหาร ทำให้การให้อาหารของปลาผู้มีประสิทธิภาพ คียิ่งขึ้น

2.2 อาหารผสมสูตรสำเร็จ เป็นอาหารอีกประเภทหนึ่งที่จะได้รับการนิยม ทั่วไปในอนาคต โดยเตรียมจากส่วนผสมอาหารแห่งหลายชนิด อาหารประเภทนี้สะดวก ในการจัดเก็บไว้ใช้ได้นาน เตรียมง่าย และใช้ได้ตลอดฤดูกาล องค์ประกอบของอาหารก็ กว่าอาหารแบบพื้นฐาน นอกจากนี้ยังสามารถเติมยาปฏิชีวนะ และฮอร์โมนบางชนิดลงไป ในอาหารเพื่อป้องกันโรค และเพิ่มอัตราการเจริญเติบโต อาหารดังกล่าวยังอยู่ในระหว่าง การทดลองของงานพัฒนาการเลี้ยงปลาในกระชัง กรมประมงน้ำจืด

การให้อาหารปลา นั้น ควรให้อาหารพอดีกับความต้องการของปลา ควร จะเพิ่มหรือลดปริมาณอาหารตามเกณฑ์ที่พอเหมาะกับการเจริญเติบโตของปลา เมื่อเทียบ น้ำหนักอาหารที่ให้ออกน้ำหนักของตัวปลา ปลาขนาดเล็กควรจะให้อาหารให้มีปริมาณมากกว่าปลา ที่มีขนาดใหญ่ เนื่องจากปลากินอาหารเร็วกว่าปลากินเนื้อชนิดอื่น ๆ เช่น ปลาช่อน ปลาชุก ดังนั้นอาหารที่ให้อาจเป็นก้อนในลักษณะแขวนไว้ในกระชังให้ต่ำกว่าระดับผิวน้ำ ประมาณ 50 เซนติเมตร การให้อาหารให้วันละครั้งหรือสองวันครั้งก็ได้ ถ้าให้อาหารวันละ ครั้งปริมาณอาหารเมื่อคิดเป็นน้ำหนักจะเป็นประมาณ 3 - 5 เปอร์เซ็นต์ของน้ำหนักปลา ทั้งหมดหรือถ้าจะให้อาหาร 2 วันครั้ง ปริมาณอาหารเมื่อคิดเป็นน้ำหนักจะเป็นประมาณ 8 - 10 เปอร์เซ็นต์ ของน้ำหนักตัวปลา

การลำเลียงขนส่งปลา และการจับจำหน่าย

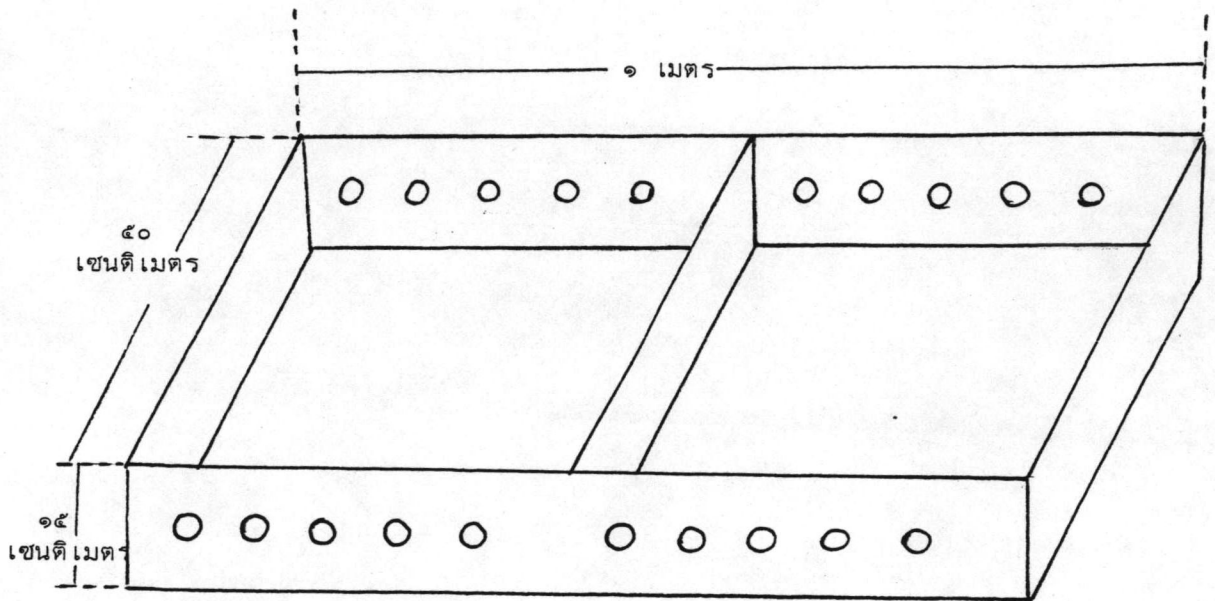
1. การลำเลียงขนส่งปลา แยกออกได้เป็นการลำเลียงปลาขนาดเล็กและการลำเลียงปลาขนาดใหญ่

1.1 การลำเลียงปลาขนาดเล็ก หลังจากการรวบรวมปลาขนาดเล็กจากแหล่งน้ำธรรมชาติได้แล้ว จะต้องพักปลาไว้สักกระยะหนึ่งก่อนจึงจะลำเลียงไปปล่อยลงเลี้ยงในบ่อหรือกระชัง ทั้งนี้เพื่อป้องกันมิให้ปลาช้ำมากเกินไป ซึ่งอาจเป็นเหตุให้ปลาตายระหว่างขนส่งหรือภายหลังปล่อยลงเลี้ยงก็เป็นได้ การพักปลาโดยทั่วไปนิยมพักไว้ในกระชังลอยน้ำ หรือในบ่อซีเมนต์ที่มีน้ำพ่นเป็นผวยตลอดเวลา เมื่อเห็นว่าปลาแข็งแรงก็แล้วจึงบรรจุลงถุงพลาสติกอีกชั้นออกซิเจน โดยใส่ไนโตรเจนมากน้อย บางรายนิยมลำเลียงปลาด้วยภาชนะซึ่งทำเป็นถาดสี่เหลี่ยมขนาดประมาณ 0.5 ตารางเมตร สูงประมาณ 10 เซนติเมตร ด้านข้างเจาะเป็นรู เพื่อให้อากาศถ่ายเทได้คึกขณะลำเลียงปลาตามภาพที่ 8 การลำเลียงแต่ละครั้งจะวางถาดซ้อนกันหลาย ๆ ชั้นคล้ายบันได ภายในถาดจะใส่น้ำประมาณเกือบท่วมตัวปลา การลำเลียงด้วยวิธีดังกล่าวนี้ว่ามีประสิทธิภาพดีวิธีหนึ่ง เช่นกัน

1.2 การลำเลียงปลาขนาดใหญ่ เป็นการลำเลียงปลาที่เลี้ยงในกระชังขนาดใหญ่เพื่อส่งตลาด ตลาดปลามีความต้องการปลาที่ยังมีชีวิตมากกว่าปลาที่ตายแล้ว การลำเลียงขนส่งปลาสำหรับตลาดภายในประเทศอาจไม่ต้องพิถีพิถันกันมากนัก กล่าวคือปลาที่ยังมีชีวิตสามารถลำเลียงโดยใช้ถาดลำเลียงปลาเช่นเดียวกับการลำเลียงปลาขนาดเล็ก ส่วนปลาที่เพิ่งจะตายใหม่ ๆ ก็ลำเลียงโดยใช้น้ำแข็งรักษาคุณภาพเท่านั้น สำหรับการขนส่งปลาไปจำหน่ายยังต่างประเทศมีวิธีการพอสมควร คือ ก่อนการขนย้ายจำเป็นต้องงดการให้อาหารปลาประมาณ 2-3 วัน เพื่อให้ปลาถ่ายของเสียออกให้หมดแล้วคักปลาที่แข็งแรงปราศจากโรคแบคทีเรียลงถุงพลาสติกขนาดใหญ่ที่มีน้ำสะอาดประมาณท่วมตัวปลา โดยทั่วไปการบรรจุปลาจะคักเป็นน้ำหนักประมาณถุงละ 10 กิโลกรัม ทั้งนี้เพื่อสะดวกในการขนส่งทางเครื่องบิน

2. การจับจำหน่าย ปลาที่จำหน่ายภายในประเทศมีขนาดประมาณ 300-500 กรัม ส่วนปลาที่ส่งไปจำหน่ายตลาดต่างประเทศมีขนาดตั้งแต่ 400-1,200 กรัม การเลี้ยงปลาในรุ่นหนึ่งนั้น อาจต้องจับขายถึง 3 ครั้ง จึงจะขายหมด เพราะปลาทยอยกันโต ตัวอย่างเช่น

ภาพที่ ๘ แสดงถาดลำเลียงปลา



ปลาที่เริ่มเลี้ยงในเขื่อนกรกฎาคมเมื่อเลี้ยงได้ 6 เดือน จะมีปลาได้ขนาดตามความต้องการของตลาดให้จับได้ประมาณ 20 เปอร์เซ็นต์ หลังจากนั้นอีก 3 เดือน ก็จะจับได้อีกประมาณ 60 เปอร์เซ็นต์ ปลาที่เหลือนั้นอีกประมาณ 3 เดือน ต่อมาก็จะจับได้หมด

ปลาเป็นปลาที่ตกใจง่าย ไก่ตาย ฉะนั้นก่อนจับปลา ผู้จับจะลงไปในกระชัง เพื่อให้ปลาคู่กับผู้จับเสียก่อน เมื่อเห็นว่าคู่กับผู้จับก็แล้ว ก็ใช้สวิงเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 60 เซนติเมตร ซึ่งดัดเป็นตาข่ายรูปดุมยาวประมาณ 70 เซนติเมตร คอย ๆ ักปลาทีละน้อย ๆ จนกว่าจะเหลือปลาในกระชังน้อยลง จึงใช้ขวานในลอนขนาดเท่ากับความกว้างของกระชัง ไล่ปลาที่เหลือให้ไปอยู่มุมหนึ่งของกระชัง แล้วใช้สวิงักอีกครั้งจนหมด หรือจะใช้เผือกขนาดเท่ากับความกว้างของกระชังลากผ่านอีกครั้งก็ได้

ช่องทาง การจัดจำหน่ายของปลา

ปัจจุบันตลาดปลาที่สำคัญอยู่ที่ตลาดต่างประเทศมากกว่าตลาดภายในประเทศ ทั้งนี้เพราะคนไทยไม่นิยมรับประทานปลาน้ำจืดกัน เนื่องจากตำนานเก่าเรื่อง ปลาหมึกทอง ทำให้คนไทยนับถือปลาหมึกว่าเป็นปลาแม่ จึงไม่นิยมรับประทานกัน ส่วนใหญ่ชาวต่างประเทศจะนิยมรับประทานปลาน้ำจืดกันมาก ทำให้ราคาและขนาดของปลาที่ซื้อขายกันถูกกำหนดโดยตลาดต่างประเทศทั้งสิ้น ตลาดต่างประเทศของปลาที่สำคัญได้แก่ มาเลเซีย สิงคโปร์ ฮองกงและอเมริกา เป็นต้น ปีหนึ่ง ๆ ประเทศไทยส่งปลาออกนอกเป็นจำนวนมาก ถึงแม้จะเห็นได้จากสถิติของการส่งปลา วัคเป็นจำนวนและน้ำหนักของปี 2523, 2524 และ 2525 ตามลำดับ (ตารางที่ 3, 4, 5) ปกติจะมีพ่อค้าคนกลางเพียงไม่กี่รายที่เป็นชาวประจำไปรับซื้อปลาถึงปากกระชัง แล้วส่งเข้ามาขายให้แก่พ่อค้าคนกลางในกรุงเทพฯ เพื่อจัดส่งไปขายให้กับร้านอาหารและภัตตาคาร นอกจากนี้ยังจัดส่งไปจำหน่ายยังต่างประเทศ การส่งปลาออกนอกส่วนมากจะจัดส่งในรูปแบบของปลามีชีวิตมากกว่า เพราะว่า ชาวต่างประเทศนิยมรับประทานปลาที่สด และขนาดที่นิยมกันก็คือ 450 กรัม ถึง 1,200 กรัม ซึ่งจัดว่าเป็นปลาที่ไ้ขนาดและราคาดี

ตารางที่ 3 ปริมาณการส่งปลาออกนอกประเทศของปี พ.ศ. 2523

หน่วย : ปริมาณ : ตัว
น้ำหนัก : กก.

เดือน	มาเลเซีย		สิงคโปร์		ฮ่องกง		อเมริกา		จำนวนรวม	
	ปริมาณ	น้ำหนัก	ปริมาณ	น้ำหนัก	ปริมาณ	น้ำหนัก	ปริมาณ	น้ำหนัก	ปริมาณ	น้ำหนัก
มกราคม	4,550	1,665	14,810	5,760	3,200	1,200			22,560	8,625
กุมภาพันธ์	4,080	1,438	12,380	4,870	5,200	1,950			21,660	8,258
มีนาคม	800	280	9,320	3,624	6,450	2,500			16,570	6,404
เมษายน	3,400	1,550	950	420	5,650	2,175			10,000	4,145
พฤษภาคม	1,625	780	7,625	3,420	6,000	2,250			15,250	6,450
มิถุนายน	2,200	1,080	4,505	2,168	1,600	600	110	48	8,415	3,896
กรกฎาคม	260	130	5,400	2,196					5,660	2,326
สิงหาคม	2,075	900	4,900	2,268					6,975	3,168
กันยายน	-	-	1,550	720					1,550	720
ตุลาคม	2,500	960	11,530	4,586					14,030	5,546
พฤศจิกายน	4,400	1,680	11,870	4,592					16,270	6,272
ธันวาคม	6,640	2,520	12,260	4,274					18,900	6,794
รวมทั้งสิ้น	32,530	12,983	97,100	38,898	28,100	10,675	110	48	157,840	62,604

ที่มา : กรมศุลกากร

หน่วย : ปริมาตร : คิว
 น้ำหนัก : กก.

ตารางที่ 4 ปริมาณการส่งปลาออกนอกประเทศของปี 2524

เดือน	มาเลเซีย		สิงคโปร์		ฮ่องกง		จำนวนรวม	
	ปริมาณ	น้ำหนัก	ปริมาณ	น้ำหนัก	ปริมาณ	น้ำหนัก	ปริมาณ	น้ำหนัก
มกราคม	4,960	1,890	6,980	2,728			11,940	4,618
กุมภาพันธ์	3,600	1,440	9,600	3,840	1,600	630	14,800	5,910
มีนาคม	1,800	720	13,000	5,190			14,800	5,910
เมษายน	3,300	1,328	5,200	2,070			8,500	3,398
พฤษภาคม	5,580	2,230	16,600	4,470			22,180	6,700
มิถุนายน	2,380	940	6,490	2,530			8,870	3,470
กรกฎาคม	2,270	890	13,370	5,490	4,110	1,700	19,750	8,080
สิงหาคม	6,420	2,528	11,300	4,820	8,220	3,580	25,940	10,928
กันยายน	4,490	1,782	19,800	7,920	12,520	4,920	36,810	14,622
ตุลาคม	8,090	3,228	16,920	6,760	4,420	1,760	29,430	11,748
พฤศจิกายน	8,855	3,542	19,320	7,734	8,795	3,510	36,970	14,786
ธันวาคม	9,820	3,928	21,640	8,656	2,250	900	33,710	13,484
จำนวนทั้งสิ้น	61,565	24,446	160,220	62,208	41,915	17,000	263,700	103,654

ที่มา : กรมศุลกากร

ตารางที่ 5 ปริมาณการส่งปลาออกนอกประเทศของปี พ.ศ. 2525

หน่วย : ปริมาณ : ตัน
น้ำหนัก : กก.

เดือน	มาเลเซีย		สิงคโปร์		ฮ่องกง		ซาอุดีอาระเบีย		เยอรมันตะวันตก		ไต้หวัน		จำนวนรวม	
	ปริมาณ	น้ำหนัก	ปริมาณ	น้ำหนัก	ปริมาณ	น้ำหนัก	ปริมาณ	น้ำหนัก	ปริมาณ	น้ำหนัก	ปริมาณ	น้ำหนัก	ปริมาณ	น้ำหนัก
มกราคม	14,175	5,678	22,000	8,400									36,175	14,078
กุมภาพันธ์	13,410	5,356	19,300	7,560			200	80					32,910	12,996
มีนาคม	9,265	3,702	18,900	7,560									28,165	11,262
เมษายน	8,975	3,590	16,000	6,400									24,975	9,990
พฤษภาคม	6,750	2,700	13,300	5,516									20,050	8,216
มิถุนายน	11,170	3,663	10,610	4,220					29	9			21,809	7,892
กรกฎาคม	4,125	1,630	10,890	4,384									15,015	6,014
สิงหาคม	6,825	2,738	11,500	4,240	1,500	600							19,825	7,578
กันยายน	7,470	3,024	3,710	1,512									11,180	4,536
ตุลาคม	6,175	2,482	3,180	1,296									9,355	3,778
พฤศจิกายน	8,600	3,011	3,240	1,728									11,840	4,739
ธันวาคม	5,112	2,379	4,240	1,728							25	10	9,377	4,117
รวมทั้งสิ้น	102,052	39,953	136,870	54,544	1,500	600	200	80	29	9	25	10	240,676	95,196

ที่มา : กรมศุลกากร