



“
กำอย่างไรคนจึงจะรู้จัก
ปลากระเพงยักษ์
กำอย่างไรที่จะให้คนก้าวไป
รู้ว่าเราเป็นแหล่งเพาะเลี้ยง
ปลากระเพงยักษ์
กำอย่างไรให้คนก้าวมา||ปั๊ว
||จะมาเชิญปลากระเพงยักษ์
”



ประโยชน์ สร้างกิจ*

กับ ปลากะรุกิจ||ปั๊ว “กะพงยักษ์” สมความหมาย “ใจล้ำ-ปลากระเพง”

*รองประธานหอการค้าจังหวัดฉะเชิงเทรา ฝ่ายพลังงานและสิ่งแวดล้อม

จังหวัดฉะเชิงเทราได้ชื่อว่าเป็นจังหวัดที่อุดมสมบูรณ์ ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว นอกจากจะขึ้นชื่อในเรื่องข้าวหอมมะลิ และมะม่วงน้ำดอกไม้แล้ว ยังมีผลิตผลเด่นอีกอย่างหนึ่งที่ผลิตได้มากที่สุดในประเทศไทย นั่นคือ “ปลากระเพง” น้อยคนนักที่จะรู้ว่า ฉะเชิงเทราเป็นแหล่งเลี้ยงปลากระเพงใหญ่ที่สุดในประเทศไทย โดย แหล่งเลี้ยงใหญ่ที่สุดในจังหวัดฉะเชิงเทราอยู่ที่อำเภอบางปะกง นอกจากปลากระเพงขนาดที่เราได้เห็นได้รับประทานกันอยู่ ยังมี ปลากระเพงไซส์ใหญ่พิเศษหรือที่เรียกว่า “ปลากระเพงยักษ์” ซึ่งยังไม่ เป็นที่รู้จักแพร่หลาย บทความนี้จึงขอแนะนำให้ท่านรู้จักกับผู้เชี่ยวชาญ ในการเลี้ยงปลากระเพงยักษ์ สัตว์เศรษฐกิจมาแรงของจังหวัดเรา ซึ่งการเลี้ยงปลากระเพงที่ฉะเชิงเทราฯ นอกจากสอดคล้องกับสภาพน้ำ ของแม่น้ำบางปะกงแล้ว ยังสอดคล้องกับชื่อปักน้ำใจใต้ท้องมหาภู บางคล้าด้วย เพราะคำว่า “ใจล้ำ” ในภาษาจีนนั้นแปลว่า “ปลากระเพง”

“ประโยชน์ สร้างกิจ” รองประธานหอการค้าจังหวัด ฉะเชิงเทรา ฝ่ายพลังงานและสิ่งแวดล้อม ในฐานะตัวแทนกลุ่ม เพาะเลี้ยงปลากระเพงยักษ์ ให้ข้อมูลเรื่องนี้ว่า “ผมเป็นผู้หนึ่ง ที่เพาะเลี้ยงปลากระเพงยักษ์มากกว่า 5 ปี การเลี้ยงปลากระเพงยักษ์นี้ ใช้เวลาเลี้ยงนาน จังหวัดฉะเชิงเทราเรามีสภาพพื้นที่เหมาะสม ไม่มี ปัญหาเรื่องภูมิอากาศ ไม่หนาวเกินไป ไม่ร้อนเกินไป น้ำไม่ท่วม และมีแม่น้ำบางปะกงเป็นแหล่งน้ำสำคัญ มีความหลากหลายของ สภาพน้ำ มีน้ำจืด น้ำเค็ม และน้ำกร่อย หมุนเวียนกันในรอบแต่ละปี หมายความว่า การเพาะเลี้ยงปลากระเพง ถือว่าเป็นจุดที่เหมาะสมมาก ทำให้ ตอนนี้ปลากระเพงเป็นสัตว์เศรษฐกิจของจังหวัดเราไปแล้ว”

โดยปกติปลากระพงที่เห็นกันทั่วไปนั้นมีขนาด 7-9 ขีด ที่เรียกว่าปลาไซส์ แต่จริงๆ แล้วเราสามารถเลี้ยงปลากระพงให้ใหญ่กว่านั้นได้ คือเดี๋ยวนี้มีหนัง 3 กิโลกรัมขึ้นไปจนถึง 8 กิโลกรัม จึงจะเรียกว่า “ปลากระพงยักษ์” โดยทั่วไปเกษตรกรเริ่มเลี้ยงลูกปลาขนาด 3 นิ้ว ใช้เวลาในการเลี้ยง 5-6 เดือน จะได้ปلاحนักประมาณ 6-7 ขีด ก็สามารถจับขายได้ แต่หากเลี้ยงต่อไปอีก 12-15 เดือน ก็จะได้ผลผลิตที่เรียกว่า “ปลากระพงยักษ์” รวมเวลาที่เลี้ยงตั้งแต่แรกนานถึง 18 เดือน

คุณประไยชน์ให้ข้อมูลต่อว่า “ขณะนี้เรามีผู้เลี้ยงปลากระพงยักษ์อยู่ร้า 100 ราย ซึ่งมีการรวมตัวกันเป็นกลุ่ม ใช้ชื่อว่า “กลุ่มผู้เลี้ยงปลากระพงยักษ์จังหวัดฉะเชิงเทรา” การเลี้ยงปลากระพงยักษ์นั้นเมื่อก่อนนิยมเลี้ยงในกระชัง แต่เมื่อปัจจุบันในช่วงน้ำหลาก หรือบางช่วงมีน้ำเสียปล่อยลงมาทำให้ควบคุมน้ำได้ยาก เกษตรกรจึงหันมาเลี้ยงในบ่อติดชั้นควบคุมคุณภาพน้ำได้ดีกว่า หลักเลี้ยงปัจจัยทางการสูญเสียได้มากกว่า อัตราการปล่อยลูกปลาคือ 600-800 ตัวต่อไร่อาหารที่เลี้ยงเป็นอาหารสำเร็จรูป เกษตรกรบางรายอาจจะเริ่มเลี้ยงจากปลาไซส์ แต่บางรายก็เริ่มเลี้ยงตั้งแต่ตัวเล็กๆ เลยแล้วแต่ใครจะมีทุนมากว่ากัน ตลาดของปลากระพงยักษ์ ส่วนใหญ่เป็นทางภาคใต้ รองลงมาคือกรุงเทพฯ และปริมณฑลบางส่วน ซึ่งจะมีพ่อค้าแม่ค้ามารับซื้อถึงบ่อ ราคาขั้นอยู่กับสภาพการณ์ของตลาด หากในช่วงนั้นมีผลผลิตมากเกินความต้องการราคา ก็จะถูก หากผลผลิตไม่เพียงพอต่อกำลังต้องการ ก็จะขายได้ราคาดี ราคาสูงสุดที่เคยขายได้สูงถึงกิโลกรัมละ 190 บาท ส่วนราคาต่ำสุดอยู่ที่ 100 บาท เป็นปัจจัยเดียวที่กับผลผลิตการเกษตรนิดหน่อย หากไม่มีการวางแผนการเลี้ยง ไม่สามารถควบคุมปริมาณผลผลิตที่ออกสู่ตลาดได้ ก็ต้องประสบภาวะราคាភลัดตกต่ำอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ เกษตรกรจะคิดถึงการเลี้ยงอย่างเดียวไม่ได้ ต้องคิดถึงช่องทางการกระจายผลผลิตสู่ตลาดด้วย”

ด้านความต้องการของตลาดนั้น คุณประไยชน์บอกว่า “โดยภาพรวมความต้องการบริโภคเนื้อปลาไม่เพิ่มอยู่แล้ว เพียงแต่โอกาสที่คนมาซื้อปลาขนาดยักษ์ไปบริโภคนั้น ค่อนข้างจำกัด จะมีสักกี่คนที่มาซื้อปลาขนาด 5 กิโลกรัมไปทำอาหารในครัวเรือน ด้วยเหตุนี้จึงเกิดการแปรรูปขึ้นมาโดยแหล่งเนื้อปลาเป็นขนาดต่างๆ ให้เหมาะสมกับเมนูอาหารแต่ละชนิด เช่น นึ่งมะนาว นึ่งซีอิ๊ว หรือสเต็ก การแล่เนื้อปลาใช้กรรมวิธีนำเลือดปลาออก แล้วพิชແບບญี่ปุ่น เราช่วยได้ยินคนไทยบอกว่า กินปลาต้องกินแบบสดๆ จึงจะได้รสชาติแต่จริงๆ แล้วคนญี่ปุ่นบอกว่า การกินปลาสดคือ กินปลาที่แยกเลือดออกแล้วมักไว้ 48 ชั่วโมง ซึ่งปลาขนาดใหญ่จะมีไขมันในตัว เมื่อทิ้งไว้ระยะหนึ่งไขมันจะออกมาก คือเนื่องไขมันเปลี่ยนสภาพเนื้อปลาให้มีรสชาติดีขึ้น ผสมมีประสบการณ์ตรงเล่าให้ฟัง ตอนนี้ไม่ได้เข้าข้างตัวเอง ผลลัพธ์นำเนื้อปลากระพงยักษ์ที่เลี้ยงเองไปให้เชฟร้านอาหารที่กรุงเทพฯ ทดลองทำอาหาร เขาบอกว่าอร่อย เนื้อปลา มีรสชาติ มีความนิ่ม มัน ไม่ร่วน เชฟยังสั่งเนื้อปลาเพื่อไปปรุงขึ้นเมนูของร้านด้วย ผมคิดว่า เมื่อนำเนื้อปลาไปแปรรูป เป็นขนาดต่างๆ เพื่อวงจำหน่าย ก็จะสามารถสนองตอบความต้องการของผู้บริโภค ผู้บริโภคเข้าถึงผลิตภัณฑ์ได้ง่ายขึ้น ตอนนี้มีวงจำหน่ายที่ฟูดแลนด์ด้วยครับ”

คุณประไยชน์สรุปว่า “ปลากระพงถือเป็นสัตว์เศรษฐกิจของประเทศไทย เกษตรกรของเราเลี้ยงปลาได้คุณภาพในเกรดยอดเยี่ยม เป็นปลาที่ทนต่อโรค ไม่มีโรคระบาดไม่ต้องใช้ยา จึงเป็นปลาปลอดสารเคมี ทำอย่างไรคนจะรู้จักปลากระพงยักษ์ ทำอย่างไรที่จะให้คนทั่วไปรู้ว่าเราเป็นแหล่งเพาะเลี้ยงปลากระพงยักษ์ และทำอย่างไรให้คนที่มา配รีวิวแนะนำชื่นชอบปลากระพงยักษ์ เรา yang มีปัจจัยในเรื่องตลาดที่ยังไม่ก่อว่าง ซึ่งแนวทางในการแก้ปัจจัยคือเน้นการประชาสัมพันธ์ให้เป็นที่รู้จักทั่วประเทศ ตอนนี้ได้มีการวางแผนไปร่วมทั้งกับทีมงานออแกนิซีประดับหนึ่งแล้ว”

ผู้ที่สนใจเรื่องปลากระพงยักษ์
สามารถติดต่อสอบถามจากคุณประไยชน์
ได้ที่โทรศัพท์หมายเลข 084-3514165
ID line : pratote และสามารถเข้าชมเรื่องราว
ของปลากระพงยักษ์ได้ที่เพจ “ปลากระพงยักษ์
ฉะเชิงเทรา” (@GiantSeaBassThaiFarm)
หรือคลิกลิงค์ www.facebook.com/GiantSeaBassThaiFarm/

