

ศูนย์ชาวภาคเหนือ

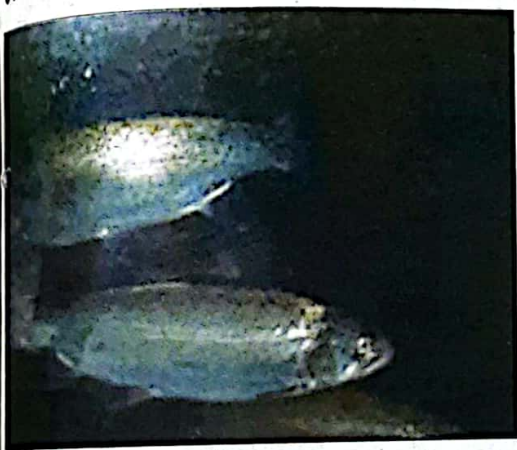
ได้สำเร็จ ที่สถานีประมงย่อยคอยอินทนนท์ ซึ่งเป็นแห่งแรกและเพียงแห่งเดียวเท่านั้นที่มี อุณหภูมิหนาวเย็นเกือบตลอดปี ใช้เลี้ยงปลา เรนโบว์เทร้าก็ได้



บ่อเลี้ยง

ปลาเรนโบว์เทร้า

โครงการหลวงคอยอินทนนท์ เชียงใหม่



ดูให้ชัด ๆ

ชนิดนี้มีราคาสูงถึง กิโลกรัมละ 350-450 บาท ในแต่ละปี ประเทศไทยนำเข้า ปลาเรนโบว์เทร้า

พันธุ์ปลาที่พบในลำธาร ภูเขา 22 ชนิด เช่น ปลา พลงพิน และปลาหยาด นามาเพาะเลี้ยงในบ่อดินแล้วนำกลับไปปล่อย ลงในลำธารธรรมชาติ ปีละไม่น้อยกว่า 200,000 ตัว เพื่อให้ชาวบ้านจับกินเป็นอาหาร เสริมโปรตีน รวมทั้งวิจัยอนุรักษสัตว์น้ำใน ท้องถิ่นเพื่อคืนสมดุลให้กับธรรมชาติ เช่น กบ จุก กบเปาะ และกะท่าง เป็นต้น

66 ปลาเทร้า เป็นปลาที่อาศัยอยู่ในสภาพ แวดล้อมที่ดี ชอบว่ายน้ำตลอดเวลา รสชาติ ปลาเมื่อนำมาทำอาหารจึงดีกว่าปลาน้ำจืดชนิด อื่นในเนื้อปลาเรนโบว์เทร้ามีกรดไขมันไม่อิ่ม ตัวอยู่ ช่วยลดคอเลสเตอรอลในเส้นเลือดได้ 99

ในปี 2541 หม่อมเจ้าภีศเดช รัชนี ประธานมูลนิธิโครงการหลวง มีรับสั่งกับกระทรวงเกษตรและสหกรณ์เกี่ยวกับการเลี้ยง ปลาเรนโบว์เทร้าอีกครั้งหนึ่ง เพื่อใช้ ประโยชน์ในพื้นที่จำกัดให้คุ้มค่าที่สุด เพราะ พื้นที่ทำประโยชน์บนดอยน้อยมาก กรม ประมงจึงนำไขปลา 25,000 ฟอง ที่ได้รับ บริจาคจากประเทศสหรัฐอเมริกามาทดลอง เลี้ยง พบว่าไข่ฟักได้ดีมาก ลูกปลาเจริญ เติบโตอย่างรวดเร็ว หลังจากไข่ฟักออกเป็นตัว ภายใตเวลา 6 เดือน น้ำหนักถึง 300 กรัม เป็นขนาดที่ตลาดต้องการ ขณะที่ในต่าง ประเทศนั้นต้องใช้เวลาถึง 18 เดือน จึงจะได้ ขนาดเท่ากัน เนื่องจากอากาศเย็นกินไข่ทำให้ ปลาโตช้า

*แต่ปัญหาของเราคือ ไข่ที่ฟักออกมาจะมีแต่

เป็นความสำเร็จอีกขั้นหนึ่งของมูลนิธิโครงการหลวงที่สามารถเพาะเลี้ยง ปลาเรนโบว์เทร้าบนยอดคอยอินทนนท์ ของทอง จ.เชียงใหม่ ได้หลังจากได้ใช้ ความพยายามอยู่นานหลายปี

ชื่อของปลาเรนโบว์เทร้าอาจยังไม่เป็นที่ คุ้นเคยนักสำหรับคนไทยทั่วไป เพราะเป็น ปลาที่นำเข้าจากต่างประเทศ มีขายเฉพาะร้าน อาหารใหญ่ ๆ และโรงแรมดังระดับ 5 ดาว อย่างโรงแรมโอเรียนเต็ล และดุสิตธานี เป็นต้น

ปลาเรนโบว์เทร้าเป็นปลาน้ำจืดที่ชอบ ออกหากิน มีถิ่นกำเนิดอยู่ตามทะเลสาบ และ ลำธารทางตอนเหนือของทวีปอเมริกา เลี้ยงได้ เฉพาะในน้ำที่ใสสะอาด หมุนเวียนตลอด 24 ชั่วโมงระหว่าง 15-18 องศาเซลเซียส หาก อุณหภูมิสูงกว่านี้ปลาจะตาย จึงเป็นเรื่องไม่ ง่ายนักที่จะนำมาเลี้ยงในเมืองร้อนอย่าง ประเทศไทย

แต่ในขณะนี้ งานพัฒนาเกษตรที่สูงของกรม ประมง โดยศูนย์พัฒนาประมงน้ำจืดเชียงใหม่ ในการสนับสนุนของมูลนิธิโครงการหลวง กำลังศึกษาวิจัยเพาะเลี้ยงปลาเรนโบว์เทร้า

จากต่างประเทศถึงปีละ 400 ตัน เป็นเงินห้า ไหม่ลองดูกันดูเอง แต่ที่สำคัญเมื่อราษฎร ชาวเขามีรายได้เพียงพอก็จะไม่ไปปลูก พืชเสพติด และลดการแผ้วถางป่าทำไร่เลื่อน ลอยตามพระราชประสงค์ของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวในการก่อสร้างโครงการหลวงขึ้น ในภาคเหนือของไทย

ดร.โกมุท อุ่นศรีสัง หัวหน้ากลุ่มเทคนิค การเลี้ยงสัตว์น้ำ ศูนย์พัฒนาประมงน้ำจืด เชียงใหม่ ในฐานะผู้รับผิดชอบงานวิจัยใน พื้นที่เล่าให้ฟังว่า การศึกษาวิจัยเลี้ยงปลา เรนโบว์เทร้าเริ่มทำมาตั้งแต่ปี 2516 แล้ว แต่ ไม่ประสบความสำเร็จ เพราะเจอปัญหาหลาย อย่างโครงการจึงล้มเลิกไป ในส่วนนักอนุรักษ์ ก็ไม่เห็นด้วย เกรงว่าหากปล่อยปลาเรนโบว์ เทร้าลงในลำธารธรรมชาติแล้วจะไปกินปลา ท้องถิ่นจนสูญพันธุ์ ซึ่งจะไปแล้วทุกวันนี้ สถานการณ์เปลี่ยนไปมาก พอฤดูแล้งน้ำ ในลำธารแห้งจนเกือบหมด ทำให้สะดวกใน การจับ ทำให้ปลาในธรรมชาติลดลงอย่าง รวดเร็ว จนไม่มีปลาเหลือที่จะขยายพันธุ์อีก ต่อไป

ในแผนงานวิจัยประมงบนที่สูง ได้รวบรวม



ฉีดไข่



ให้อาหารในบ่อที่ไหลตลอดเวลา

เพศเมียต้องหาปลา เพศผู้มาผสมเพื่อขยาย พันธุ์ และโชคดีที่ได้รับความร่วมมือจากมหา วิทยาลัย Gottingen ประเทศเยอรมนี ประเทศ เนปาล และฟินแลนด์ ให้ปลา 7 สายพันธุ์ มา ทดลองเลี้ยงเพื่อหาพันธุ์ ที่เหมาะสมกับประเทศ ไทยมากที่สุด และก็พบว่าปลาที่ขยายพันธุ์ได้ โตไว วางไข่ได้ดี ดร.โกมุท เล่าถึงปัญหาและว่า แต่ที่คิดเน่าก็ วิจัยต้องการคือ พัฒนาสายพันธุ์ให้ใหม่ให้ทน กับอุณหภูมิสูงขึ้น แทนที่จะเป็น 18 องศา เซลเซียส

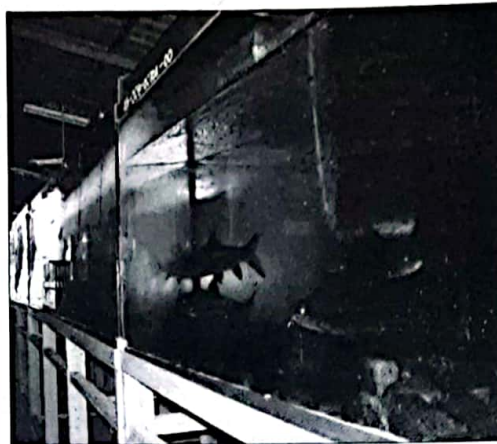
ในเวลา 3 ปี ที่ผ่านมาก็ สามารถเลี้ยงได้ใน อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส แต่ก็ยังพัฒนาให้ ทนกับอุณหภูมิสูงขึ้นเรื่อย ๆ โดยหวังเอาไว้ว่า ภายใน 3 ปี ข้างหน้า ถ้าเลี้ยงได้ในอุณหภูมิ ประมาณ 25 องศาเซลเซียส ก็จะสามารถส่ง เสริมให้เกษตรกรแถวตีนดอยนำไปเลี้ยงได้ นั่นก็หมายความว่า ปริมาณปลาเรนโบว์เทร้า

ในประเทศไทยที่ผลิตได้มีมากขึ้น ทดแทนการนำเข้า เพราะในปัจจุบันโครงการหลวงผลิตได้เพียง 12-20 ตัน ต่อปี เมื่อเทียบกับปริมาณนำเข้ายังถือว่าน้อยมาก

การเลี้ยงปลาเรนโบว์เทราต์ที่สถานีประมงย่อยดอยอินทนนท์ใช้น้ำจากลำธารภูเขา ไหลเวียนเข้าและออกจากบ่ออยู่ตลอดเวลา ด้วยการต่อท่อ พีวีซี เข้าในบ่อ มีเจ้าหน้าที่คอยดูแลไม่ให้เกิดตะกอน ไม่มียาฆ่าแมลงโดยเด็ดขาด เพราะหากน้ำไม่สะอาดจะทำให้เหียงออกเสกและตายได้ง่าย

ก่อนจะให้อาหารทุกครั้งต้องใช้เครื่องวัดอุณหภูมิก่อน เพราะหากอุณหภูมิสูงปลาจะเครียด ไม่กินอาหาร ตามธรรมชาติของปลาเรนโบว์เทราต์จะกินอาหารจำพวกตัวอ่อนของแมลง ปู ปลา และกุ้งตัวเล็ก แต่การทดลองจะให้อาหารเม็ดที่ทำขึ้นเอง วันละครั้ง ในปริมาณเพียง 80 เปอร์เซ็นต์ ของความต้องการ ไม่ใช่ให้อาหาร 100 เปอร์เซ็นต์ เพราะ 80 เปอร์เซ็นต์ ถือว่าเป็นจุดคุ้มทุนที่สุด ปลาแข็งแรง ไม่เป็นโรคง่าย

สำหรับคุณค่าทางอาหารปลาเรนโบว์เทราต์นั้น เนื่องจากเป็นปลาที่อาศัยอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี ขอบข่ายน้ำตลอดเวลารสชาติปลาเมื่อนำมาทำอาหารจึงดีกว่าปลาน้ำจืดชนิดอื่น และที่สำคัญในเนื้อปลาเรนโบว์



ตู้เพาะเลี้ยง

เทราต์มีกรดไขมันไม่อิ่มตัวอยู่มาก ช่วยลดคอเลสเตอรอลในเส้นเลือดได้ ช่วยลดความเสี่ยงต่อโรคหัวใจ ดร.โกมุท กล่าวติดตลกว่า "กินปลาเรนโบว์เทราต์ทุกวันนั้นดีแน่ แต่จะจนนะ" เพราะราคาแพงมาก คนธรรมดาสามัญชนกินแทบไม่ลง แต่ผู้มั่งมีจะกินทั้งหลายคงไม่เป็นปัญหา

ตอนนี้บริษัทใหญ่ ๆ ที่ทำธุรกิจด้านอาหารกำลังต้องการเลี้ยงปลาเรนโบว์เทราต์ในเชิงการค้ามาก แวะเวียนมาดูงานเป็นประจำ เพราะหากผู้ใดได้บุกเบิกทำตลาดได้เป็นเจ้าแรกก็อาจจะรวยแบบไม่รู้เรื่องได้เหมือนกัน แต่หากจะลงทุนสร้างบ่อข้างล่างเอง ปรับอุณหภูมิให้

เหมาะสมกับความต้องการของปลา ดร.โกมุท บอกว่าต้องรอเทคโนโลยีที่ทันสมัยกว่านี้ เพราะต้นทุนค่าไฟจะสูงมาก จำนวนการเลี้ยงในบ่อจะต้องให้หนาแน่นจึงจะคุ้มกับการลงทุน แต่ตอนนี้รอไปก่อน แต่ก็กลัวเหมือนกันว่าในอนาคตอาจจะมีพ่อค้าหัวใสขึ้นไปลงทุนจ้างชาวเขาเลี้ยง ซึ่งผิดวัตถุประสงค์



น้ำที่ใช้อัดไหล

ของโครงการที่ต้องการนำมาแก้ปัญหาชาวเขาให้เลี้ยงเองเป็นหลัก

นอกจากการเลี้ยงปลาเรนโบว์เทราต์แล้ว สถานีประมงย่อยดอยอินทนนท์ยังมีงานวิจัยที่น่าสนใจหลายโครงการ เช่น การศึกษาเพาะเลี้ยงกบภูเขาบนที่สูง ที่ลดจำนวนลงอย่างรวดเร็ว เช่น กบเปาะ กบจุกและกบเขียดตามพระราชเสาวนีย์สมเด็จพระนางเจ้าพระบรมราชินีนาถ เพื่อฟื้นฟูธรรมชาติและส่งเสริมเป็นอาชีพให้แก่ราษฎรชาวเขา โดยได้รวบรวมกบพันธุ์ต่าง ๆ มากเลี้ยงในบ่อใต้น้ำขนาด 7,000 ลิตร จัดสภาพแวดล้อมตามธรรมชาติที่อยู่อาศัยของกบ ให้อาหารหนอนนก นับเป็นการเพาะพันธุ์กบภูเขาสำเร็จเป็นตัวที่สองต่อจากเขียดแล้ว นักกลับไม่ปล่อยคืนสู่ธรรมชาติที่ป่าหลายหมื่นไร่แล้วเพื่อพระราชกรณียกิจจับกินเป็นอาหาร

การดำเนินงานพัฒนาเกษตรที่สูงโดยกรมสนับสนุนของมูลนิธิโครงการหลวง จึงยังไม่หยุดนิ่งเพียงแค่นี้ ยังมีโครงการอื่น ๆ อีกมากมาย ด้วยเป้าหมายสูงสุด เพื่อความอยู่ดีกินดีของชาวเขา ให้เลิกจากการปลูกฝิ่น ไม่ทำลายป่า ขณะเดียวกันก็เป็นการแก้ปัญหาสังคมพื้นราบ ด้วยพระราชปณิธานแห่งองค์พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวนั้นเอง

ต่อจากหน้า 84

● "ส้มสีเลือด" เอกฉัตรนธ์ของประเทศอิตาลี

ส้มที่เป็นเอกลักษณ์ของประเทศอิตาลีคือ "ส้มสีเลือด" (Blood Orange) เป็นส้มที่มีเปลือกทางตอนใต้ของประเทศไทย ซึ่งพื้นที่อยู่ใกล้ทะเลเมดิเตอร์เรเนียน ซึ่งเป็นสภาพภูมิอากาศ ที่มีความชื้นสัมพัทธ์ต่ำ ทำให้มีการติดผลสารป้องกันและกำจัดศัตรูพืชน้อยครั้งต่อปี ลักษณะของผลส้มสีเลือดจะคล้ายกับส้มเกลี้ยงและส้มเซ้งบ้านเรา แต่ผิวจะออกสีเหลืองส้ม เป็นส้มเปลือกกลอน เนื้อส้มมีสีแดงปนส้มเล็กน้อยคล้ายกับเลือด ใครได้เห็นนึกว่าส้มซ่าเพราะสีไม่น่ารับประทาน แต่เมื่อได้รับประทานแล้วจัดเป็นส้มที่มีรสชาติอร่อยพันธุ์หนึ่งเป็นส้มที่มีรสชาติหวานอมเปรี้ยวเล็กน้อย หลายคนบอกว่าส้มชนิดนี้เหมาะสำหรับคั้นน้ำที่สุด จะได้น้ำส้มที่มีสีแดงสดเข้มกว่าน้ำส้มทิม ราคาขายส้มสีเลือดตกกิโลกรัมละ ประมาณ 180 บาท

อิตาลี นับเป็นอีกประเทศหนึ่งในยุโรปที่คนมักกำลังซื้อค่อนข้างสูง จากการไปดูงานไม่พบผลไม้ไทยมีวางขาย ในขณะที่วัยรุ่นไทยเลือกซื้อเสื้อผ้า น้ำหอมและแว่นตาที่ผลิตจากประเทศนี้มากกว่าซื้อของท้องถิ่นเท่าที่ผู้เขียนสังเกตดูการค้าขาย

ผลไม้ของอิตาลีมีวางขายคล้ายกับประเทศไทย และดูเหมือนว่าเงื่อนไขในการนำเข้าผลไม้จากต่างประเทศจะไม่ยุ่งยากเหมือนกับประเทศญี่ปุ่น ประเทศไทยจัดเป็นแหล่งผลิตผลไม้เมืองร้อนที่สำคัญแห่งหนึ่งของโลก น่าจะชิงความเป็นผู้นำในการส่งผลไม้ไทยไปขายยังประเทศอิตาลี

● เยอรมนีจะมีการนำเข้าผลไม้เป็นจำนวนมากในช่วงฤดูใบไม้ผลิ

ผู้เขียนได้สอบถามร้านขายผลไม้และซูเปอร์มาร์เก็ตหลายแห่งในประเทศเยอรมนีพบว่า ผลไม้ที่มีวางขายอยู่ไม่มีมีการส่งนำเข้ามาจากหลายประเทศ อาทิ ฝรั่งไม่มีเมล็ดนำเข้ามาจากประเทศแอฟริกาใต้และออสเตรเลีย ราคาขาย กิโลกรัมละ 130 บาท กล้วยหอม นำเข้าจากประเทศคอซตาริกา ขายโดยซังเป็นน้ำหนัก ราคา กิโลกรัมละ 65 บาท ส้มโอ นำเข้าจากประเทศสเปน เป็นส้มโอที่มีขนาดของผลเล็กกว่าส้มโอไทยกว่าเท่าตัว ใหญ่กว่าส้มเซ้งบ้านเราเล็กน้อย มีน้ำหนักผลเฉลี่ยประมาณครึ่งกิโลกรัม ต่อผล ขายผลละประมาณ 60 บาท ผู้เขียนได้ซื้อส้มโอสเปนที่วางขายในประเทศเยอรมนีมารับประทานรสชาติอร่อยใช้ได้ถึงแม้จะมีรสขมติดมบบ้างเพียงเล็กน้อยแต่เด่นตรงที่เนื้อเหนียวแห้งและแฉะง่ายมาก ความต้องการในการบริโภคส้มโอของคนเยอรมันจะชอบส้มโอที่

มีขนาดของผลเล็ก รับประทานได้เพียงคนเดียว

ดร. ประพัฒน์ สิทธิสังข์ เจ้าของไร่ประพัฒน์ อ.สันทราย จ.เชียงใหม่ เป็นผู้ผลิตมะม่วงเพื่อการส่งออกรายหนึ่งของไทย เล่าให้ผู้เขียนฟังว่า ในประมาณปี พ.ศ. 2533 ทางไร่ประพัฒน์เคยส่งมะม่วงพันธุ์หนึ่งกลางวันไปขายที่ประเทศเยอรมนี ได้รับการตอบรับเป็นอย่างดี ดร. ประพัฒน์ ยังได้บอกว่าคนยุโรปมีความต้องการมะม่วงที่มีเนื้อมาก เมล็ดเล็กและรสชาติไม่หวานจัด มีน้ำหนักผลเฉลี่ย 3 ผล ต่อกิโลกรัม ดังนั้นมะม่วงที่จะส่งไปขายยังยุโรปจะต้องเน้นพันธุ์หนึ่งกลางวันและนำดอกไม้ ปัจจุบันการส่งมะม่วงไทยไปขายยังประเทศเยอรมนีมีปัญหาเรื่องค่าขนส่งที่จะต้องส่งทางเครื่องบินซึ่งมีราคาแพงขึ้นมาก แข่งขันกับมะม่วงจากประเทศอื่นไม่ได้ ดร. ประพัฒน์ สิทธิสังข์ ได้เสนอแนะให้รัฐบาลไทยมีการสนับสนุนส่งมะม่วงไทยไปขายยังทวีปยุโรปทางเครื่องบิน ด้วยวิธีที่เหมาะสมไปยังประเทศอิตาลี จากอิตาลีจะมีรถขนส่งได้ทั่วทวีปยุโรป วิธีการนี้จะทำให้มะม่วงไทยแข่งขันกับมะม่วงที่อื่นได้

จากที่ได้กล่าวแล้วในช่วงต้นว่า ฤดูใบไม้ผลิของประเทศเยอรมนีจะตรงกับฤดูกาลของมะม่วงและทุเรียนพอดี ระหว่างเดือนมีนาคม-พฤษภาคม เป็นช่วงที่ผลไม้ไทย

ทยอยออกสู่ตลาดเป็นจำนวนมาก เยอรมนีจะมีการนำเข้าผลไม้เป็นจำนวนมากในช่วงนี้พอดี รัฐบาลไทยน่าจะหาช่องทางในการจัดงาน "เทศกาลผลไม้ไทย" ในเยอรมนีซึ่งในความเป็นจริงประเทศไทยมีกิจกรรมหลายอย่างร่วมกับประเทศเยอรมนีอยู่แล้ว และที่สำคัญคนเยอรมันรู้จักประเทศไทยเป็นอย่างดี

ประสบการณ์จากการสำรวจการค้าขายผลไม้ในตลาดต่างประเทศที่ผู้เขียนได้พบเห็นมาในช่วง 5 ปี ที่ผ่านมามีสิ่งหนึ่งที่มองเห็นเป็นภาพรวมก็คือ ความเป็นไปได้ในการส่งเสริมผลไม้ไทยไปขายยังตลาดต่างประเทศนั้นมีความเป็นไปได้ถ้ารัฐบาลไทยให้ความสนใจและสนับสนุนอย่างจริงจัง ประเทศไทยมีทูตพาณิชย์อยู่ทุกประเทศ ควรจะให้ความสนใจกับเรื่องนี้ การศึกษาเงื่อนไขรายละเอียดในการนำเข้าผลไม้ของแต่ละประเทศเป็นหน้าที่ของรัฐบาลจะต้องศึกษาและเผยแพร่ให้กับผู้ส่งออกได้ทราบ สำหรับเรื่องของการผลิตนั้นไม่น่าเป็นห่วง เกษตรกรไทยผลิตได้เก่งอยู่แล้ว ขอเพียงว่าผลผลิตออกมาแล้วจะไปขายใคร การส่งผลไม้ไทยไปขายยังตลาดต่างประเทศยังเป็นแนวทางที่สำคัญที่จะช่วยแก้ปัญหาการค้าผลไม้ตกต่ำ