



การเลี้ยงหอยขม

ใ น ก ระ ชั ง

1 cm.

บังอร เมฆะ

นักวิชาการเกษตรชำนาญการ.

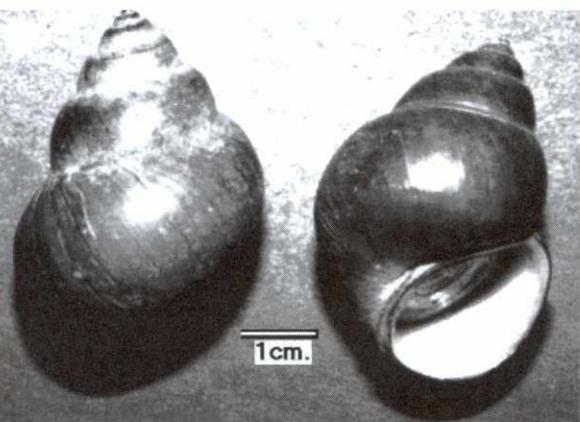
ภาควิชาส่งเสริมการเกษตร คณะผลิตกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้.



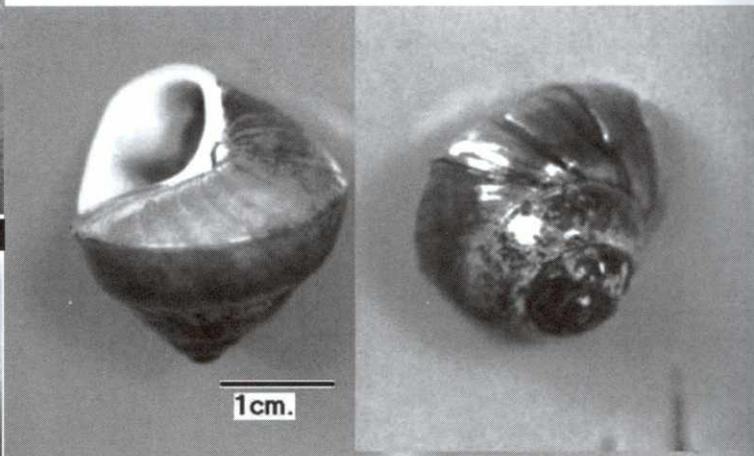
หอยขมเป็นสัตว์น้ำชนิดที่เรียกได้ว่าเป็นอาหารสำหรับคนจนก็ว่าได้ เพราะมีพบอยู่ทั่วไปในแหล่งน้ำจืด สามารถเก็บมาใช้ปรุงเป็นอาหารได้ แต่ในปัจจุบันคนเกือบทุกชั้นหันมารับประทานหอยขมกันมากขึ้น สืบเนื่องจากหอยขมเป็นสัตว์น้ำที่เลี้ยงง่ายและทนต่อสภาพน้ำเสียได้ดี จึงน่าจะเป็นสัตว์น้ำที่ควรได้รับความสนใจ ประกอบกับข้อมูลต่างๆ ทางด้านการเลี้ยงหอยขมในกระชังเพื่อเป็นการเก็บหอยตามลำคลองที่มีน้ำไม่สะอาด และยังสร้างความปลอดภัยในการเก็บหอยมาบริโภคโดยปลอดภัยจากสารพิษตกค้างได้อีกทางเลือกหนึ่ง

ลักษณะทั่วไปของหอยขม

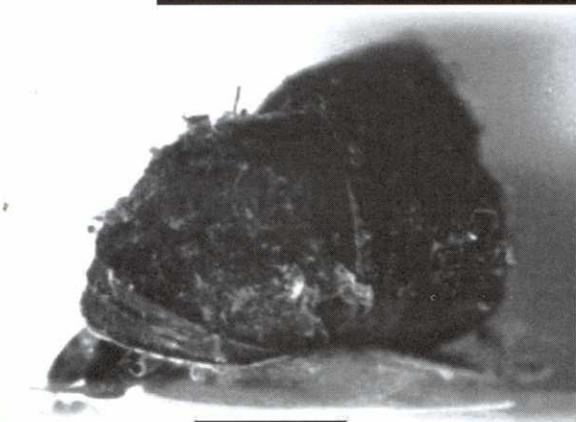
หอยขม Pond snail หรือ Marsh snail หรือ River snail ชื่อวิทยาศาสตร์ *Sinotaia ingallsiana* จัดอยู่ในวงศ์ Viviparidae สกุล Vivipara และในประเทศไทยมีอยู่ประมาณ 6 ชนิด แต่ที่พบเห็นในปัจจุบันมีอยู่ 3 ชนิดด้วยกันได้แก่ *V. doliaris*, *V. bengalensis*, และ *V. martensi* หอยขมเป็นหอยฝาเดียวอาศัยในน้ำจืดมีขนาดเล็กเปลือกเป็นเกลียวกลมยอดแหลม เปลือกหนาและแข็ง ผิวชั้นนอกเป็นสีเขียวแก่ ฝาปิดเปลือกเป็นแผ่นกลม ดินใหญ่ จะงอยปากสั้นๆ ตามีสีดำอยู่ตรงกลางระหว่างโคนหนวด ตัวผู้มีหนวดสั้นข้างขวาพองโตกว่าเส้นข้างซ้าย ลักษณะพิเศษของหอยชนิดนี้ จะมีอวัยวะเพศ



หอยขม *Filopaludina martensi cambodjensis*

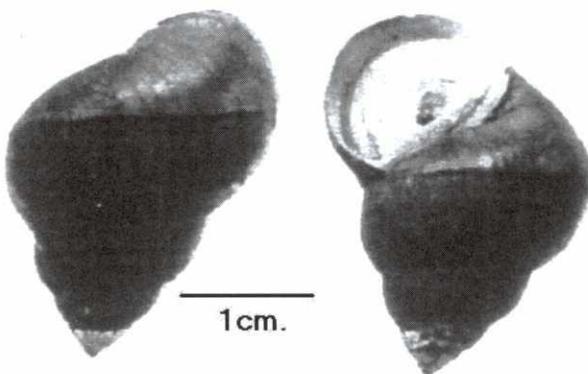


หอยขม หอยจี่ หอยเวียน *Trochotaia trochoides*



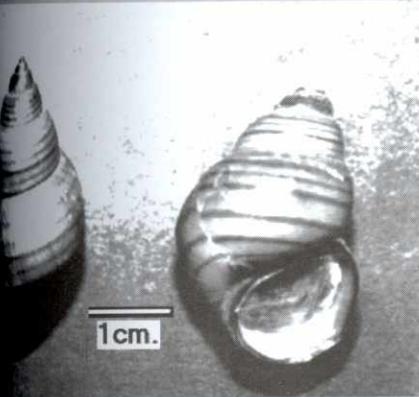
1 cm.

หอยขม *Idiopoma umbilicat*



หอยขม หอยจวบ หอยจ๊อบแจง *Filopaludina martensi martensi*

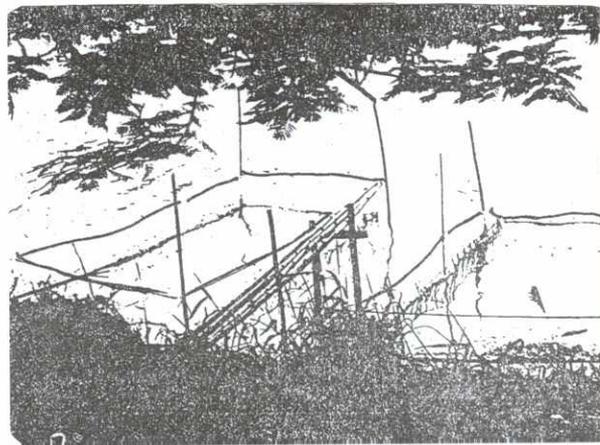
ทั้งเพศผู้และเพศเมียอยู่ในตัวเดียวกัน ออกลูกเป็นตัว และผสมพันธุ์ได้ด้วยตัวของมันเอง เมื่ออายุได้ประมาณ 60 วัน หอยขมออกลูกเป็นตัวครั้งละประมาณ 40-50 ตัว ลูกหอยขมที่ออกมาใหม่ๆ มีรู้นุ่มอยู่ แม่หอยขมจะใช้หนวดแทงวันจนแตก เพื่อให้ลูกหอยหลุดออกจากวง ลูกหอยขมสามารถเคลื่อนไหวได้ทันทีเมื่อออกจากตัวแม่ จะพบเห็นชุกชุมอยู่ในช่วงเดือน ธันวาคม-พฤษภาคม หอยขมชอบอาศัยในแหล่งน้ำจืด เช่นใน คู คลอง หนอง บึง ที่น้ำไม่ไหลแรงและเป็นน้ำนิ่ง มีระดับความลึกตั้งแต่ 10 เซนติเมตร ถึง 2 เมตร มักเกาะอยู่กับพันธุ์ไม้ที่เสาหลัก ตอไม้ หรือตามพื้น กินอาหารพวกสาหร่าย และอินทรีย์สาร ใบไม้ ใบหญ้าๆ ในน้ำ รวมทั้งซากอินทรีย์ที่เน่าเปื่อยและผงตะกอนที่จมอยู่ตามผิวดิน หอยขมเป็นสัตว์น้ำที่ให้คุณค่าทางอาหาร มีโปรตีน 12 เปอร์เซ็นต์ คาร์โบไฮเดรต 4 เปอร์เซ็นต์ ไขมัน 2 เปอร์เซ็นต์ และความชื้น 78 เปอร์เซ็นต์ จึงเหมาะสำหรับนำมาประกอบเป็นอาหาร แต่ก่อนรับประทานควรทำให้หอยขมสุกเต็มที่ เนื่องจากหอยขมมีตัวอ่อนของพยาธิใบไม้ในลำไส้ เมื่อเข้าสู่คนแล้วสามารถเจริญเติบโตในคนได้



หอยขมลาย หอยจูบลาย
Filopaludina sumatrensis polygramma



หอยขม *Filopaludina martensi munensis*



การเลี้ยงหอยขมในกระชัง

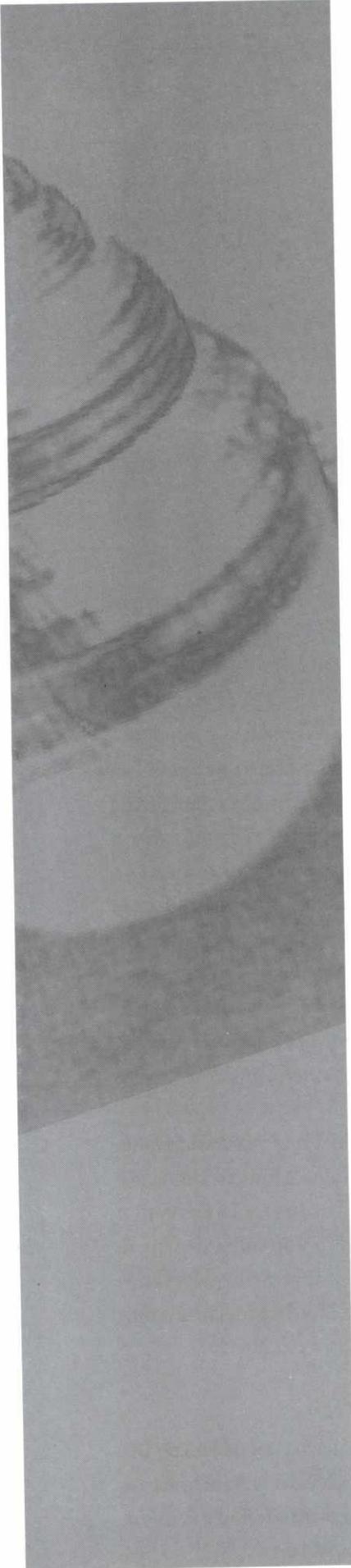
การเลี้ยงหอยขม

วิธีที่หนึ่ง คือการเลี้ยงในกระชัง โดยใช้กระชังในลอนชนิดตาถี่ ทำเป็นรูปกระชัง ขนาด 6 เมตร สูง 120 เซนติเมตร นำกระชังไปผูกในแหล่งน้ำด้วยการให้มุมล่าง และมุมบนของกระชังทั้งสองด้านยึดติดกับเสา 4 ต้น หรือเพิ่มตรงกลางความยาวของกระชังอีกด้านละต้น รวมเป็น 6 ต้น ขอบบนของกระชังอยู่เหนือระดับน้ำ 20-30 เซนติเมตร อย่านำให้กระชังติดพื้นดิน เพราะจะทำให้ก้นกระชังจมโคลน เมื่อผูกกระชังเรียบร้อยแล้ว ใส่ทางมะพร้าวสดขนาดยาว 1 เมตร ลงไป 2-3 ทาง พยายามอย่าให้ทางมะพร้าวทับกัน และควรผูกไว้เพื่อไม่ให้ทางมะพร้าวทับกันกระชังอาจทำให้เกิดการฉีกขาดของกระชังได้ จากนั้นจึงใส่หอยขมขนาดใหญ่ หรือขนาดโตที่ใช้รับประทานโดยทั่วไป ลงไป 2 กิโลกรัมต่อกระชัง โดยคัดเลือกหอยขมที่ยังสด ซึ่งสังเกตได้จากการนำหอยขมไปแช่น้ำทิ้งไว้ ถ้าหอยขมคว่ำตัวติดกับภาชนะแสดงว่าหอยขมยังมีชีวิตอยู่ หลังจากใส่หอยขมแล้ว วันที่สองยกทางมะพร้าวขึ้นดูจะพบหอยขมเล็กๆ เกาะอยู่ตามทางมะพร้าว ทางมะพร้าวที่แช่อยู่ในน้ำนานๆ จะเน่าเปื่อยผุพัง จึงควรเปลี่ยนทางมะพร้าวใหม่เดือนละ 2 ครั้ง หอยขมที่เลี้ยงในกระชัง จะเกาะกินตะไคร่น้ำและซากเน่าเปื่อยอยู่ตามทางมะพร้าว ตลอดจนบริเวณด้านข้างและก้นกระชัง โดยไม่ต้องให้อาหารเสริมแต่อย่างใด หลังจาก 2 เดือนจึงทยอยคัดเลือกเก็บหอยขมตัวใหญ่ขึ้นมารับประทาน หรือจำหน่ายเพื่อไม่ให้หอยขมอยู่กันหนาแน่นเกินไป จะทำให้หอยขมเจริญเติบโตช้า

วิธีที่สอง คือการเลี้ยงในร่องสวน เริ่มแรกปล่อยพันธุ์หอยขมขนาดประมาณ 60 ตัว ต่อกิโลกรัม จำนวน 2 กิโลกรัม โดยการตัดทางมะพร้าวขนาด 1-2 เมตร ปักลงไปเป็นจุดๆ ให้ทั่วร่องสวน เมื่อทางมะพร้าวเน่าเปื่อยหรือมีตะไคร่จับ หอยขมก็จะเข้ามาเกาะและกินตะไคร่น้ำเป็นอาหาร โดยไม่จำเป็นต้องให้อาหารใดๆ ใช้ระยะเวลาเลี้ยงเพียง 6 เดือน จากจำนวนที่ปล่อย 2 กิโลกรัม ระยะเวลาการเลี้ยง 6 เดือน จะได้ผลผลิตหอยรวมทั้งหมดประมาณ 100 กิโลกรัม

การเก็บเกี่ยวผลผลิตหอยขม

การเก็บเกี่ยวผลผลิตหอยขมสามารถกระทำได้ง่ายมาก โดยการยกทางมะพร้าวขึ้นมา หรือยกขอบกระชังขึ้นมา ก็จะพบหอยขมเกาะอยู่ตามทางมะพร้าว หรือบริเวณด้านข้างของกระชัง ซึ่งทำให้สามารถคัดเลือกเก็บหอยขมได้ตามขนาดและจำนวนที่ต้องการ



ควรระวังอย่าให้น้ำเสีย ควรระดับน้ำในบ่ออย่าให้มีการเปลี่ยนแปลง
มากนัก เพราะถ้าระดับน้ำสูงเกินไปปากกระชังจะทำให้หอยขมหนีออกนอกกระชังได้

ศัตรูที่สำคัญของหอยขมโดยเฉพาะลูกอ่อนได้แก่ ปลาไหล ปลาตุ๊ก
ตะพาน้ำ เป็ด และยาปราบศัตรูพืช ต้องระมัดระวังในเรื่องนี้ด้วย

อาหารของหอยขมแทบไม่ต้องให้อะไรเลย เนื่องจากหอยขมกินอาหาร
จากธรรมชาติในบ่อ หรือจากใบไม้ร่วงหล่นเน่าเปื่อยอยู่ในกระชัง ถ้ามีทาง
มะละกอให้ใส่ทางมะละกอลงไปบ้างหรือถ้าในน้ำไม่เป็นสีเขียว จะใส่ซีวีวหรือซีไก่
ตากแห้งลงไปบ้างก็ได้ แต่ไม่ควรใส่มากเกินไปจะทำให้เน่าเสียได้

จากการศึกษาเรื่องการเลี้ยงหอยขมจากเกษตรกรแล้ว จัดว่าการเลี้ยง
หอยขมเลี้ยงไม่ยากอย่างที่คิดเลย และการดูแลรักษาก็ไม่สลับซับซ้อนอะไร
มากมายถ้าในยุคของเศรษฐกิจปัจจุบันถ้าเกษตรกรหันมาเลี้ยงหอยขมในกระชัง
อาจเป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่จะทำให้เกษตรกรที่คิดจะเลี้ยงหอยขม
ประสบความสำเร็จในการครองชีพในยุคของเศรษฐกิจที่จัดว่าอยู่ในช่วงขาลงนี้ก็ได้

ซึ่งในปัจจุบันหอยขมก็เป็นที่ต้องการของตลาด และผู้บริโภคมากมาย
ซึ่งจะสังเกตจากภัตตาคาร หรือร้านอาหารใหญ่ๆ ตามจังหวัดใหญ่ๆ ก็นิยมนำ
หอยขมเป็นเมนูแนะนำลูกค้า เช่น นำหอยขมมาทำอาหารอาทิ แกงคั่วหอยขม
แกงหอยขมใบชะพลู แกงหอยขมยอดมะพร้าวอ่อน เป็นต้น แกงหอยขมใบชะพลู
มีสรรพคุณทางยา คือ ช่วยขับลม ดับร้อน และช่วยในการถอนพิษไข้

พอจะสรุปได้ว่า หอยขมเป็นสัตว์น้ำจัดขนาดเล็ก หากถึงจะเป็นแค่
ตัวเล็กๆ แต่ก็มากด้วยคุณค่าทางอาหาร มีทั้งโปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน เบต้าแคโรทีน
ที่ส่วนใหญ่คนจะนำมาแกงกะทิโดยใส่ใบชะอม หรือใบชะพลูร่วมด้วยก็ได้
โดยการที่ใส่ใบชะพลูนั้นจะทำให้คนอ้วนสบายใจได้ เพราะใบชะพลูจะช่วยดูดซึม
วิตามิน ทำให้ไขมันละลายได้



เอกสารอ้างอิง

- จดหมายข่าวชุมชนคนรักสุขภาพ. (2550). **สร้างสุข 4**(69)2550.
ชโนวาท ประจักษ์วงศ์ และ นิพนธ์ ศิริพันธ์. (2532). การเลี้ยงหอยขมในกระชัง. **วารสารกษ
ประมง 42**(2): 127-130.
เทคโนโลยีการประมง: เลี้ยงหอยขม แนวคิดสร้างรายได้เสริมที่โพธิ์ทอง. 2540. **มติชน เทคโนโลยี
ชาวบ้าน 9**(161): ๗ 56-57.
วันทนา อยู่สุข. (2543). **หอยที่เป็นอาหารในประเทศไทย**. เอกสารเสวนาวิชาการเรื่อง
การศึกษาวิชาหอย ปีที่ 2000.
ศักดิ์ชัย ชูโชติ และธานี พูนดี. (2529). การศึกษาการเลี้ยงหอยในกระชัง. **วารสารกษ
ประมง 39**(6): 623-627.
ศุภชัย นิลวานิช. (2545). เทคโนโลยีการประมง: เลี้ยงหอยขม ลงทุนต่ำ ไม่มีอัตราเสี่ยง. **มติชน
เทคโนโลยีชาวบ้าน 15**(298): 102-104.
สมโภชน์ อัครกะทิววัฒน์. (2540). **ภาพปลาและสัตว์น้ำของไทย**. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ
องค์การค้าของคุรุสภา.