

การอภิปรายผลการ ศึกษา

สัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่เป็นอาหารของประชาชนในภาคใต้ ที่ได้จากการรวบรวมและศึกษาในครั้งนี้ จำแนกได้เป็น 5 ไฟลัม 12 ชั้น 77 ครอบครัว รวมทั้งสิ้นจำนวน 225 ชนิด เมื่อเปรียบเทียบจำนวนกันแล้ว ปรากฏว่าพวกสัตว์ขาข้อ ได้แก่ กุ้ง ปู กุ้ง และแมลง มีจำนวนมากที่สุดคือ 120 ชนิด (53.33 %) รองลงมาได้แก่ พวกหอยกับหมึกรวม 98 ชนิด (43.56 %) พวกปลิงทะเลกับเม่นทะเลรวม 4 ชนิด (1.78 %) แมงกะพรุนกับดอกไม้ทะเลรวม 2 ชนิด (0.89 %) และหอยปากเปิด 1 ชนิด (0.44 %) ซึ่งในจำนวนนี้พบว่าเป็นสัตว์ทะเลถึง 191 ชนิด หรือประมาณ 84.89 %

จากผลการศึกษาจะเห็นว่า แหล่งอาหารที่สำคัญของภาคใต้ก็คือ ทรัพยากรจากทะเล ทั้งนี้เนื่องจาก สถานที่ตั้ง ตลอดจนสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศ อุดมอำนวย จึงทำให้ภาคนี้อุดมไปด้วยสัตว์นานาชนิด โดยเฉพาะที่สามารถนำมาเป็นอาหารได้

ถ้าไม่นับพวกปลาอันเป็นสัตว์ที่มีกระดูกสันหลังแล้ว พวกกุ้งอันเป็นสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังในพวกสัตว์ขาข้อ นับว่าเป็นกลุ่มหนึ่งที่มีความสำคัญในการเป็นอาหารและมีความสำคัญทางเศรษฐกิจของภาคใต้ นับวันจะเพิ่มความสำคัญมากขึ้น ตามตลาดสดของทุกจังหวัดภาคใต้ จะพบกุ้งนานาชนิด มีหลายขนาด ส่วนมากเป็นกุ้งทะเลในครอบครัว Penaeidae ที่มีความสด ทั้งราคาก็ไม่สูงจนเกินไปที่ประชาชนจะซื้อมารับประทาน เนื้อกุ้งมีรสดี สามารถนำมาประกอบอาหารได้หลายแบบ ปัจจุบันประเทศไทยส่งกุ้งทะเลแช่เย็น กุ้งแห้ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปอื่น ๆ ไปจำหน่ายยังตลาดต่างประเทศทำรายได้ให้แก่ประเทศไทยปีละหลายร้อยล้านบาท เช่นในปี พ.ศ. 2524 ส่งออกถึง 21,507 ตัน มูลค่า 2,368,543,000 บาท นอกจากนี้ก็มีกุ้งขนาดใหญ่ พวกกุ้งมังกรสกุล Panulirus ซึ่งเป็นกุ้งที่สวยงามหาได้ยากและมีราคาแพง จึงมักถูกนำไปประกอบเป็นอาหารตามภัตตาคาร หรือสถาปนาเป็นเครื่องประดับบ้าน ส่วนกุ้งขนาดเล็ก เช่น พวกกุ้งเคย จะมีเป็นจำนวนมากในบางช่วงของปี จึงมักถูกหมักทำเป็นกะปิเก็บไว้ได้นาน สำหรับใส่ในเครื่องแกงหรือน้ำพริก อันเป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้ในอาหารแทบจะทุกมื้อของชาวไทย ยิ่งถ้าเป็นหน้าเคยแล้วจะมีจำหน่ายในรูปเคยสด จำนวนมากซึ่งนิยมนำมาหนึ่งรับประทานกับข้าวได้เช่นกัน นอกจากกุ้งน้ำเค็มแล้ว

กุ้งน้ำจืดที่พบว่ามีจำหน่ายควยเช่นกัน ที่สำคัญคือ กุ้งก้ามกราม (Macrobrachium rosenbergii) ซึ่งแต่เดิมพบชุกชุมมากตามลำคลองสาขาของแม่น้ำใหญ่ ๆ ของภาคใต้ แต่ในปัจจุบันปรากฏว่ามีจำนวนลดน้อยลงอย่างมาก จึงมีราคาสูง เนื่องจากเป็นกุ้งที่มีรสดี เนื้อมาก ความต้องการของตลาดสูง จึงได้มีการเร่งส่งเสริมให้มีการเพาะเลี้ยงกัน เช่นเดียวกับกุ้งทะเล กุ้งฝอย (Macrobrachium lanchesteri) เป็นกุ้งน้ำจืดขนาดเล็กที่สำคัญและพบได้ทั่วไป โดยเฉพาะที่จังหวัดพัทลุงซึ่งมีแหล่งน้ำจืดขนาดใหญ่ สำหรับกุ้งน้ำจืดชนิดอื่นก็มีจำหน่ายแต่ไม่มาก ปกติชาวบ้านจะจับมาจำหน่ายเพื่อเป็นรายได้ของครอบครัว นอกจากนี้ยังได้พบกุ้งกึ่งจืดในสกุล Alpheus และกุ้งในสกุล Scyllarus ปะปนอยู่ในกองกุ้งทะเลที่มีจำหน่ายอยู่ควย แต่มีจำนวนน้อยมาก กุ้งดังกล่าวไม่เป็นที่นิยมเนื่องจากเนื้อน้อยโดยเฉพาะพวก Scyllarids ยังมีเปลือกแข็ง มักพบเสมอในกองปลาเบ็ดเพื่อทำเป็นอาหารสัตว์ หรือนำไปหมักทำน้ำปลา ยกเว้นชนิดที่มีขนาดใหญ่คือ กุ้งกระดาน (Thenus orientalis) ซึ่งปัจจุบันมีการส่งไปจำหน่ายยังต่างประเทศจำนวนมาก เนื่องจากได้รับความนิยมสูงกว่า

ปูเป็นสัตว์ขาข้อที่นิยมนำมา เป็นอาหารอีกกลุ่มหนึ่ง ที่มีจำหน่ายในตลาดสดมักพบเพียง 4 ชนิดที่สำคัญ ได้แก่ ปูทะเล หรือปูดำ (Scylla serrata) ปูม้า (Portunus pelagicus) ปูกางเขน (Charybdis feriatus) และปูขาว (Portunus sanguinolentus) ปูทะเลที่พบในภาคใต้นั้นจะมีสีเข้มกว่าปูทะเลที่พบในภาคอื่นคือ เกือบเป็นสีดำ จึงถูกเรียกว่า ปูดำ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับสภาพแวดล้อมที่มันอาศัยอยู่ ปูดังกล่าวทั้งสี่ชนิดนี้ถือว่าเป็นปูที่มีขนาดใหญ่ เนื้อมาก และพบเป็นจำนวนมากควย ส่วนปูชนิดอื่นซึ่งส่วนใหญ่ขนาดเล็กนั้นมักจะถูกนำไปเป็นอาหารสัตว์หรือทำน้ำปลา นอกจากปูสภาพสดแล้ว ที่นิยมของประชาชนอีกแบบหนึ่งก็คือ ปูเค็ม ซึ่งทำจากปูแสม สกุล Sesarma อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช เป็นแหล่งสำคัญของอุตสาหกรรมทำปูเค็ม ที่มีจำหน่ายอยู่ทั่วไปในภาคใต้รวมทั้งภาคกลาง (ชูศิลป์, 2526) สำหรับประชาชนที่อาศัยอยู่ตามชายทะเล นอกจากปูที่กล่าวแล้วยังนิยมจับปูที่อาศัยอยู่ตามชายฝั่งทะเล แนวหิน และปะการัง ระดับน้ำขึ้น เช่น พวกปูหนุมนาน (Matuta spp.) ปูใบเตาแดง (Eriphia smithi) ปูแสมแกละ (Grapsus albolineatus) และปูลม (Ocypode ceratophthalmus) นอกจากนี้ยังมีปูน้ำจืดที่อาศัยอยู่ในบริเวณต่าง ๆ ได้แก่ ปูนา สกุล Somanniathelphusa ปูค้ำหวายสกุล Siamthelphusa ฯลฯ ซึ่งชาวบ้านนิยมนำมารับประทานซึ่งในการนี้สำหรับปูน้ำจืดก็จะคงระวังเกี่ยวกับพยาธิใบไม้ที่อาจทำให้เกิดอันตรายต่อมนุษย์ได้ถ้าไม่ทำให้สุกก็เสียก่อน

กิ้งกักแทน เป็นสัตว์ขาข้อที่อาศัยอยู่ตามพืชน้ำทะเลอีกชนิดหนึ่งที่น่ามาเป็นอาหาร แต่ความนิยมนั้นน้อยกว่าในจังหวัดชายทะเลภาคตะวันออกของไทย (สมศักดิ์, 2525) มักพบจำหน่ายเพียงไม่กี่ชนิดและมักจะเป็นตัวขนาดใหญ่ เช่น Harpiosquilla raphidea หรือ H. harpax ส่วนชนิดอื่น ๆ นั้น มักจะถูกนำไปทำเป็นอาหารสัตว์เช่นเดียวกับปูขนาดเล็ก

สัตว์ทะเลพวกขาข้ออีกกลุ่มที่มีอยู่เฉพาะในภาคใต้ โดยเฉพาะแถบฝั่งทะเลอันดามัน ก็คือ จักจั่นทะเล ที่มีชื่อเสียงของจังหวัดภูเก็ต น่าเป็นห่วงอย่างยิ่งที่ว่าสัตว์ชนิดนี้มีปริมาณลดลงอย่างรวดเร็ว ทั้งนี้อาจเป็นเพราะทำการจับกันมากเกินไปโดยไม่มีมาตรการควบคุม ประกอบกับสภาพแวดล้อมที่มีผลเสียต่อการดำรงชีวิตของมัน เช่น มีคนมากมายอาศัยอยู่ตามบริเวณชายหาด และเหยียบย่ำไปบนพื้นทรายที่มันอาศัยอยู่เมื่อมันถูกรบกวนบ่อย ๆ เข้า มันก็มักจะไม่โผล่ขึ้นมาหาอาหาร หรือโดยการทำให้เกิคน้ำเสียซึ่งมีผลต่อมันอย่างมากเช่น พวกเรือซุกแระ ซึ่งทำให้หน้าทะเลขุ่น เป็นต้น (วุฒิชัย, 2525)

ที่น่าจะกล่าวถึงอีกชนิดก็คือ แม่หอบ (Thalassina anomala) ซึ่งเป็นสัตว์ที่อาศัยอยู่ตามป่าชายเลนและมีเฉพาะภาคใต้เท่านั้น ถึงแม้ว่าในคานการเป็นอาหารจะยังไม่แพร่หลายก็ตาม แต่เชื่อกันว่าสัตว์ชนิดนี้สามารถนำมาทำเป็นยาแก้โรคหอบที่คิดได้ โดยนำมาเผา บด แล้วรับประทาน ซึ่งเป็นตำรับของชาวจีนที่ประเทศสิงคโปร์ และที่จังหวัดกระบี่นิยมทำแม่หอบคองเหล้าใช้เป็นยารักษาโรคดังกล่าวได้เช่นเดียวกัน เรื่องนี้จึงน่าจะได้มีการศึกษาถึงสรรพคุณของตัวยาที่ได้จากสัตว์ชนิดนี้กันต่อไป

แมลงเป็นสัตว์ขาข้อที่รู้จักกันดี เพราะมีหลายชนิดและมีเป็นจำนวนมากด้วย การนำแมลงมาเป็นอาหารมิใช่เรื่องใหม่ หลักฐานการกินแมลงของมนุษย์มีอยู่ในหนังสือหลายเล่มซึ่งชาวต่างประเทศเขียนไว้ ส่วนมากเป็นการกินแมลงของพวกอเมริกันอินเดียน ชาวออสเตรเลีย ชาวแอฟริกา และชาวเอเชีย ที่น่าสนใจก็คือ มีผู้เชื่อกันว่า อคัมซึ่งในคัมภีร์ไบเบิลกล่าวว่าว่าเป็นมนุษย์คนแรกที่เกิดขึ้นในโลก จะต้องเป็นผู้ที่กินแมลงก่อนคนอื่นทั้งหมด เพราะผลแอปเปิ้ลที่อคัมรับประทานนั้นจะต้องมีหนอนเจาะผล อาศัยอยู่ภายใน เนื่องจากสมัยนั้นยังไม่รู้จักการกำจัดแมลงแต่อย่างใด สำหรับประเทศไทยเราโดยเฉพาะในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ รับประทานแมลงเป็นอาหารมากกว่า 50 ชนิด (วารากร และคณะ, 2519 และ นฤมล, 2525) ส่วนภาคใต้พบว่ามีกรรับประทานเช่นกัน แต่ทว่าจะเป็นฤดูกาล เช่นในช่วงฤดูฝน พบว่ามีกรจับแมลงมาจำหน่ายในตลาดกันหลายชนิด เท่าที่พบก็มี

ตัวอ่อนแมลง ตัวอ่อนคาง ตัวอ่อนคอก ตัวหนอนซึ่งเป็นตัวอ่อนของหนอนคืบคาง หูก แผลงเม่า แผลงพลับ เป็นต้น ซึ่งผู้เขียนเชื่อว่ายังมีแมลงอีกหลายชนิดที่นำมาบริโภคกันแต่เฉพาะภายในท้องถิ่น

ผู้ที่เคยรับประทานแมลงมักกล่าวว่า แมลงนั้นมีรสชาติที่เคี้ยว บางชนิดทั้งหวาน และมัน เช่น แมลงเม่า สำหรับที่กินแทนรสชาติคล้ายกุ้งมาก นอกจากนี้ แมลงโดยเฉพะมดงาน จะมีรสเปรี้ยวใช้ทำแกงส้มได้ โดยไม่ต้องใช้สมมะขาม แต่ประโยชน์ที่เห็นได้ชัดก็คือคุณค่าทางอาหารของแมลง โดยเฉพาะในการที่จะนำมาใช้เป็นอาหารแทนเนื้อสัตว์ประเภทอื่นได้ดี ได้มีการวิเคราะห์สารอาหารในแมลงบางชนิด อาทิ แมลงเม่า พบว่ามีโปรตีนอยู่ถึงร้อยละ 36 มดแดง และตัวอ่อนแมลงรวมทั้งไข่ พบว่ามีปริมาณของแคลเซียมและฟอสฟอรัสในปริมาณสูง การรับประทานแมลงนอกจากจะได้ประโยชน์ในแง่คุณค่าทางอาหารโดยตรงแล้ว ยังได้ประโยชน์โดยทางอ้อมอีกด้วย คือเป็นการกำจัดศัตรูพืชไปโดยปริยาย เพราะแมลงบางชนิดโดยเฉพาะที่กินแทนเป็นศัตรูพืชที่ทำความเสียหายให้แก่เกษตรกรมีละมามาก ๆ

หอย และหมีก จากไฟลัม Mollusca นับว่าเป็นสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่นำมาเป็นอาหาร และมีความสำคัญเทียบเท่ากับพวกกุ้ง ปูในไฟลัม Arthropoda หอยที่พบบนมารับประทานกันนั้น มีทั้งหอยฝาเดียว และสองฝา ทั้งน้ำเค็ม น้ำจืด และน้ำกร่อย มีขนาดใหญ่ตั้งแต่หอยมุกจาน (*Pinctada maxima*) หอยมือเสือ (*Tridacna* spp.) จนถึงขนาดเล็กเช่น หอยเสียบ (*Donax faba*) ส่วนใหญ่เป็นหอยทะเล ที่สำคัญได้แก่ หอยแครง (*Anadara granosa*) หอยลาย (*Paphia undulata*) หอยแมลงภู่ (*Perna viridis*) หอยนางรม (*Saccostrea cucullata*) เป็นต้น ซึ่งเป็นหอยที่มีรสชาติอร่อย คุณค่าทางอาหารสูง มีจำหน่ายในปริมาณมาก เนื่องจากความต้องการทั้งในประเทศและต่างประเทศสูง ผลผลิตจากธรรมชาติไม่เพียงพอ จึงได้มีการเพาะเลี้ยงกันอย่างแพร่หลาย หอยเชลล์ (*Amusium pleuronectus*) และหอยตะไกรม (*Crassostrea lugubris*) ซึ่งเป็นหอยที่มีรสชาติดี ราคาสูง ปกติไม่พบจำหน่ายในตลาด แต่มักจะเป็นอาหารตามภัตตาคาร หอยชนิดอื่นที่มีจำหน่ายในบางท้องที่ได้แก่ หอยชักตีน (*Strombus canarium*) หอยน้ำพริก (*Nerita* spp.) พบมีจำหน่ายในจังหวัดพังงาทะเลอันดามัน เป็นต้น ข้อที่น่าสังเกตุก็คือ หอยที่มีจำหน่ายในภาคใต้

บางชนิดมีขนาดใหญ่มากกว่าปกติเช่น หอยแครงชนิด Anadara trocheli ที่จังหวัดกระบี่ มีขนาดความกว้างวัดได้ถึง 83-86 มิลลิเมตร ยาว 68-72 มิลลิเมตร และหนาถึง 65-73 มิลลิเมตร หอยแมลงภู่ที่อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา มีความยาวถึง 150-200 มิลลิเมตร ซึ่งอาจกล่าวได้ว่าหอยเกือบทุกชนิดสามารถที่จะนำมารับประทานได้ทั้งนั้น สำหรับประชาชนที่อาศัยอยู่ตามชายทะเลหรือเกาะต่าง ๆ มักจะไปเก็บหอยตามโขดหินหรือพื้นทะเลในเวลาที่น่าลง เพื่อนำมาประกอบอาหารรับประทานกันในครัวเรือน เช่น ลิ่นทะเล (Chiton) หอยนางรม (Saccostrea cucullata) หอยคลับ (Venus shell) ชนิดต่าง ๆ หอยเสียบ (Donax spp.) และหอยอีกมากมายหลายชนิดดังที่ปรากฏอยู่ในบทผลการศึกษา

นอกจากนี้จะเป็นอาหารแล้ว หอยบางชนิดมีเปลือกที่สวยงามควยสีสรรและลวดลายนิยมที่จะนำมาเก็บสะสมไว้เป็นงานอดิเรก ประดิษฐ์เป็นของที่ระลึกหรือเครื่องประดับต่าง ๆ จำหน่ายให้แก่ภัทศานاجر เป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือนหรือขนาดเล็กที่หารายได้ให้เป็นอย่างดี นอกจากนี้บางแห่งยังมีการส่งเปลือกหรือฝาปิดเปลือก (operculum) ไปจำหน่ายยังต่างประเทศอีกด้วย แต่อย่างไรก็ตามผู้เชี่ยวชาญจะได้ออกมาตรวจดูที่หน้าผากที่เหมาะสม มิฉะนั้นแล้วจะทำให้หอยชนิดต่าง ๆ ถูกจับขึ้นมาเป็นจำนวนมากเกินไป อันจะก่อให้เกิดปัญหาขึ้นได้ในอนาคตเช่นเดียวกับสัตว์ชนิดอื่น

พวกหอยขม หอยโข่ง และพวกหอยจับแฉง เป็นอาหารพื้นบ้านของคนไทยที่รู้จักกันมาช้านาน หอยขม และหอยจับแฉง นิยมนำมาทำเป็นแกงควั บางแห่งแม้อาจจะตัดยอดให้เสิร์ฟ ส่วนหอยโข่งก็มีการแกะเนื้อออกมาให้ควย ผู้ซื้อสามารถนำมาประกอบอาหารได้ทันที เพื่อมิให้เสียเวลา แต่มีข้อพึงระวังสำหรับหอยขมและหอยโข่ง ที่อาจมีพยาธิตัวกลม Angiostrongylus cantonensis ที่เป็นอันตรายทำให้เกิดโรค เยื่อหุ้มสมองอักเสบ ร่วมกับการมีอีโอซิโนฟิล (Eosinophil) สูงในน้ำไขสันหลัง (สุวิทย์, 2519) ซึ่งมีผลต่อระบบประสาทถึงอาจเป็นอัมพาตได้ ซึ่งพบระบวมมากในภาคกลางและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จึงควรทำให้สุกเสียก่อนจึงนำมารับประทาน

ยังมีหอยอีกชนิดหนึ่ง เป็นหอยที่อาศัยอยู่บนบกคือ หอยทากยักษ์ (Achatina fulica) ที่พบชุกชุมมากโดยเฉพาะในฤดูฝน แต่เดิมมักมีความคิดว่าหอยชนิดนี้ไม่มีประโยชน์แต่กลับกัดกินพืชผัก

ให้เสียหาย ซึ่งเมื่อพบหอยทากยักษ์แล้วเราจึงมักจะทำลายเสีย ต่อมาได้มีการพบว่าหอยชนิดนี้สามารถบริโภคได้ เนื้อของหอยทากยักษ์นอกจากจะมีรสอร่อยแล้วยังมีคุณค่าทางอาหารสูงอีกด้วย โดยเฉพาะคนในประเทศแถบทวีปยุโรป เช่น เยอรมัน ฝรั่งเศส กำลังนิยมรับประทานมาก หอยทากยักษ์จึงกลายเป็นสัตว์ที่มีประโยชน์ต่อเศรษฐกิจของไทย สามารถทำรายได้เข้าประเทศปีหนึ่งจำนวนหลายสิบล้านบาทในภาคใต้มีการผลิตหอยทากยักษ์กระป๋องที่จังหวัดปัตตานี (เสกสรร, 2524) อย่างไรก็ตาม ได้มีรายงานว่า หอยชนิดนี้ก็สามารถเป็นพาหะของพยาธิตัวกลม Angiostrongylus cantonensis ไคควย (สุวิทย์, 2519) ซึ่งนับว่ายังโชคดีที่ความนิยมในการบริโภคหอยทากยักษ์นี้ยังไม่แพร่หลายในหมู่คนไทยเหมือนหอยขมและหอยโข่ง

หมึกเป็นสัตว์อีกกลุ่มหนึ่งในไฟลัม Mollusca เช่นเดียวกับหอย แต่เดิมหมึกถือว่าเป็นสัตว์ทะเลที่ไม่ค่อยมีความสำคัญในการนำมาเป็นอาหารเท่าใด เพราะเนื้อค่อนข้างเหนียว ทั้งรูปร่างก็ไม่รับประทานเท่าที่ควร แต่ในปัจจุบันหมึกได้กลายมาเป็นสัตว์ที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจอีกพวกหนึ่ง และมีเป็นจำนวนมากด้วย บางท่านกล่าวว่าเนื่องจากบรรดาปลาใหญ่ตั้งแต่เดิมจะคอยควบคุมประชากรของหมึกไว้ โดยกินตัวอ่อนหมึกเป็นอาหารนั้น ได้ถูกชาวประมงจับขึ้นมาากนั้นเอง ทำให้ปริมาณของหมึกเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ที่พบได้แก่ หมึกกล้วย (Loligo spp.) หมึกกระดอง (Sepia spp.) และหมึกยักษ์หรือหมึกสาย (Octopus spp.) หมึกที่จับได้นอกจากจะจำหน่ายในสภาพสดและตากแห้งแล้วยังมีการนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์แบบต่าง ๆ โดยบรรจุของพลาสติกจำหน่ายในรูปของหมึกแห้งปรุงรส ได้มีการส่งหมึกสดไปจำหน่ายยังตลาดต่างประเทศจำนวนมากขึ้นเป็นลำดับ จากสถิติล่าสุดในปี 2524 พบว่ามีการส่งหมึกสดไปจำหน่ายถึง 567 ตัน มูลค่า 10,385,000 บาท เพิ่มจากปี 2523 เกือบ 4 เท่าทีเดียว และนับวันความต้องการจะเพิ่มมากขึ้น ตลาดที่สำคัญได้แก่ ประเทศสิงคโปร์

สัตว์ในไฟลัม Echinodermata ที่นำมารับประทานเป็นอาหารกันได้แก่ ปลิงทะเล ในสกุล Holothuria และเม่นทะเล (Diadema setosum) ปลิงทะเลเป็นสัตว์ที่รับประทานกันมานานแล้วโดยเฉพาะชาวจีน ปัจจุบันได้มีการทำประมงกันมากบริเวณคานะเบ็งทะเลอันดามัน มีจำหน่ายตามตลาดสดในจังหวัดใหญ่ ๆ และมีการส่งออกนอกในรูปของปลิงทะเลแช่แข็งและตากแห้งประเทศที่ส่งไปได้แก่ สาธารณรัฐประชาชนจีน อินโดนีเซีย แทนซาเนีย และอินเกีย ส่วน

เม่นทะเลพบวาระียบประทุนกันที่เกาะสมุยและเกาะพะงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี เท่านั้น โดยกินเฉพาะไข่ของมัน อันที่จริงแล้วไข่เม่นทะเลนี้เป็นที่นิยมกันมากในต่างประเทศโดยเฉพาะยุโรปและทะเลเมดิเตอร์เรเนียนถือว่าเป็นอาหารชั้นเลิศเทียบเท่าไข่ปลาคาร์เวียที่เคียว สำหรับในบ้านเรานั้น ทั้งปลิงทะเลและเม่นทะเลยังไม่เป็นที่นิยมเพราะเห็นวายุปร่างของมันค่อนข้างแปลกประหลาดก็เป็นได้

ถั๊กมากก็เป็นสัตว์ทะเลเช่นกัน ไค้แก๊ แมงกะพรุน (Jelly fish) ดอกไม้ทะเล (Sea anemone) ในไฟลัม Coelenterata แก๊เคิมมาแมงกะพรุน ยังไม่เป็นที่นิยมรับประทานกันมากนัก เพราะเกรงกลัวพิษของมัน ปัจจุบันได้มีการนำเอากรรมวิธีทำแมงกะพรุนด้วยการคองน้ำฝาดเสียก่อน จึงได้เริ่มมีการนำมาประกอบอาหารเช่น ใส่ในกวยเตี๋ยหรือเย็นตาโฟ สุกี้ยากี้ เป็นต้น แต่ส่วนใหญ่แล้วที่ทำเป็นอุตสาหกรรมมักส่งไปจำหน่ายยังต่างประเทศ ส่วนดอกไม้ทะเลพบวาระียบประทุนกัน โดยพบว่ามีจำหน่ายที่ตลาด อำเภอถ้ำกั้ง จังหวัดตรัง เป็นดอกไม้ทะเลที่มีสีเขียวยพบเป็นจำนวนน้อย เนื่องจากหายากจึงมีราคาแพง ชาวบ้านโดยเฉพาะคนไทย มุสลิมนำมาประกอบเป็นอาหาร เชื่อว่าเป็นอาหารบำรุงกำลังและรักษาโรคริดสีดวงได้ด้วย นอกจากนี้ยังมีผู้พบว่าที่เกาะสมุยจังหวัดสุราษฎร์ธานี ก็มีการกินดอกไม้ทะเลด้วยเช่นกัน แต่ไม่ทราบว่า จะเป็นชนิดเดียวกันกับที่พบที่จังหวัดตรังด้วยหรือไม่ ซึ่งก็นับเป็นเรื่องที่น่าสนใจและศึกษาต่อไป

สัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่นำมาเป็นอาหารพวกสุดท้ายที่ศึกษาพบได้แก่ พวกหอยปากเปิด ในไฟลัม Brachiopoda ชนิด *Lingula unguis* ซึ่งทางภาคใต้นิยมเรียกว่า หอยราก ซึ่งพบมีจำหน่ายทั่วไปในตลาดเกือบทุกจังหวัดนิยมนำมาผัดหรือคองเปรี้ยวรับประทาน

จากที่กล่าวมาทั้งหมดนี้ก็เป็นสัตว์ที่ถูกนำมาเป็นอาหารของประชาชนในภาคใต้ ซึ่งถ้าหากจะพิจารณาถึงแหล่งที่มาและความสำคัญ ยังสามารถแบ่งออกได้เป็น 3 กลุ่ม ดังนี้

1. สัตว์ที่มีอยู่เป็นจำนวนมาก และมีความสำคัญทางเศรษฐกิจ

ส่วนใหญ่เป็นสัตว์ที่ไค้มาจากท้องทะเล ไค้แก๊ พวกกุ้ง ปู หอย และหมึก ซึ่งมีจำหน่ายทั่วไปตามตลาดสดและหาเทียบเรือประมงพบเป็นจำนวนมากเสมอ สัตว์ดังกล่าวล้วนมีความสำคัญทางเศรษฐกิจ สามารถที่จะส่งเป็นสินค้าไปจำหน่ายยังตลาดในประเทศและต่างประเทศ

นอกจากนี้ยังมีสัตว์บางพวกที่จะพบมากแต่เฉพาะช่วงหรือบางฤดูกาลเท่านั้น เช่น พวกแมลงต่าง ๆ เคยสก แมงกะพรุน เป็นต้น

2. สัตว์ที่ใช้เป็นอาหารเฉพาะในท้องถิ่น

สัตว์กลุ่มนี้มักอาศัยอยู่ตามท้องถิ่นที่มีสภาพภูมิประเทศต่าง ๆ กันไป ซึ่งชาวบ้านจะจับมารับประทานเป็นอาหารเฉพาะภายในครอบครัวหรือท้องถิ่นนั้น เช่น ปูและหอยบางชนิดที่อยู่ตามบริเวณชายฝั่งทะเล ปูน้ำจืด และหอยน้ำจืด ไช้แมนทะเล เป็นต้น

3. สัตว์ที่มาจากจังหวัดหรือท้องถิ่นอื่น

เนื่องจากในปัจจุบัน การคมนาคมขนส่งสามารถทำได้หลายทางด้วยกัน ทำให้สามารถที่จะส่งจำหน่ายไปได้อย่างกว้างขวาง เช่นปูเค็ม จากนครศรีธรรมราช หอยแครง จากประเทศมาเลเซีย หรือจากแมกกลอง จังหวัดสมุทรสงคราม หรือจากจังหวัดสตูล แมลงคานา จากจังหวัดทางภาคกลาง เป็นต้น

จะเห็นได้ว่า สัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่เป็นอาหารนี้มีอยู่เป็นจำนวนมากมาหลายชนิด ซึ่งก็ยังมีอยู่อีกหลายชนิดด้วยเช่นกันที่ยังมิได้มีการศึกษารวบรวม ยังมีสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังชนิดอื่น ๆ หรือในไฟลัมอื่น ๆ อีกมาก ที่ยังมิได้มีการบริโภคกันในปัจจุบัน แต่ทว่าในอนาคตอาจเป็นอาหารที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจขึ้นมาก็ได้ ทรัพยากรที่หาอาหารยังเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับชีวิตอยู่ มนุษย์ก็คงจะต้องเสาะแสวงหาแหล่งอาหารใหม่อยู่ตลอดเวลา