

บทที่ ๓

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการทำประมงเขตรักษาพันธุ์สัตว์ป่า

ท่าเทียบเรือประมงและองค์การสะพานปลาสมุทรสาคร

ท่าเทียบเรือประมงในเขตรักษาพันธุ์สัตว์ป่า อ. เมือง จ. สมุทรสาคร มีอยู่ทั้งหมด ๓ ท่าด้วยกัน เป็นท่าของเทศบาลอำเภอเมือง ๒ ท่า และเป็นท่าขององค์การสะพานปลา ๑ ท่า ท่าขององค์การสะพานปลาเป็นท่าขนาดใหญ่ซึ่งเรือขนาดตั้งแต่ ๑๔ เมตรขึ้นไปจะไปจอดเทียบท่าเพื่อขึ้นปลา ส่วนท่าของเทศบาล ๒ ท่านี้ ท่าหนึ่งเป็นท่าสำหรับเรือขนาดกลาง และอีกท่าหนึ่งเป็นท่าสำหรับเรือขนาดเล็ก ซึ่งจะโคกยาวถึงรายละเอียดของแต่ละท่าดังนี้คือ

ท่าขึ้นปลาของเทศบาล

ท่าเทียบเรือประมงขนาดกลางของเทศบาลท่านี้เป็นท่าเทียบเรือประมงขนาด ๑๔ - ๑๘ เมตร ตั้งอยู่ทางขวามือของท่าขึ้นเรือข้ามฟากหรือทางคานหน้าของสถานีตำรวจนำท่านจะเริ่มเปิดตลาดขายปลาในเวลา ๑๓.๓๐ น. ตรงทุกวัน ดังนั้นก่อนจะถึงเวลา ๑๓.๓๐ น. บรรดาพ่อค้าแม่ค้าจะเริ่มทยอยกันมาที่ท่า ส่วนเรือประมงก็จะคอย ๆ เข้ามาจอดเทียบท่าจนเต็ม เรือประมงเหล่านี้ส่วนมากเป็นเรือลากแหนตะเข้ซึ่งออกทำการประมงประมาณ ๓ - ๕ วัน ทำการลากแหวันหนึ่งจะลากได้ประมาณลำละ ๑๒,๐๐๐ บาท เรือเหล่านี้ก่อนจะเข้าเทียบท่าจะต้องจัดการจอลงแหว่าเจ้าเข้าเทียบท่าวันไหน เพราะถ้าเรือจอดเต็มท่าหมดแล้ว เรือที่มาทีหลังจะไม่มีที่จอดขึ้นปลา ซึ่งจะต้องเสียเวลารอไปอีก ๑ วัน ซึ่งจะทำให้เสียเวลาและเสียค่าใช้จ่ายมาก เมื่อเรือเข้าเทียบท่าเรียบร้อยแล้ว แต่ละลำก็จะทอดสะพานมายังท่าเทียบเรือเพื่อส่งปลามาตามสะพานนั้น และรอเวลาที่เจ้าจำหน่าย เสียกริ่งจะดังขึ้นเวลา ๑๓.๓๐ น. ตรง เมื่อถึงเวลาแล้วชาวประมงจะส่งปลาลงและหัวใส่ปลาลงมาตามสะพาน เจ้าของแพลาซึ่งเป็นนายทุนของชาวประมงจะช่วยกันซึ่งปลากับชาวประมงโดยแยกไว้แต่ละชนิดและเสนอราคา ชาวประมงจะขายปลาทั้งหมดที่

จับได้แก่เจ้าของแพปลา โดยเสียค่าธรรมเนียมให้เจ้าของแพปลา ๕ % พวกกำลังและค่า
หัวในกรณีที่ชาวประมงไม่มีของตนเองต้องเอาของเจ้าของแพปลาใช้อีก ๑ % เจ้าของ
แพปลาจะนำปลานั้นขายต่อให้พ่อค้าและแม่ค้าที่มารับซื้ออีกต่อหนึ่งในขณะนั้นทันทีโดยวิธีประมูล
หรือที่ชาวบ้านเรียกว่า เปี้ย การซื้อขายจะใช้เวลาประมาณ ๑ - ๒ ชั่วโมง และ
ในช่วงเวลาที่มีการซื้อขายกันนี้จะคึกคักมาก

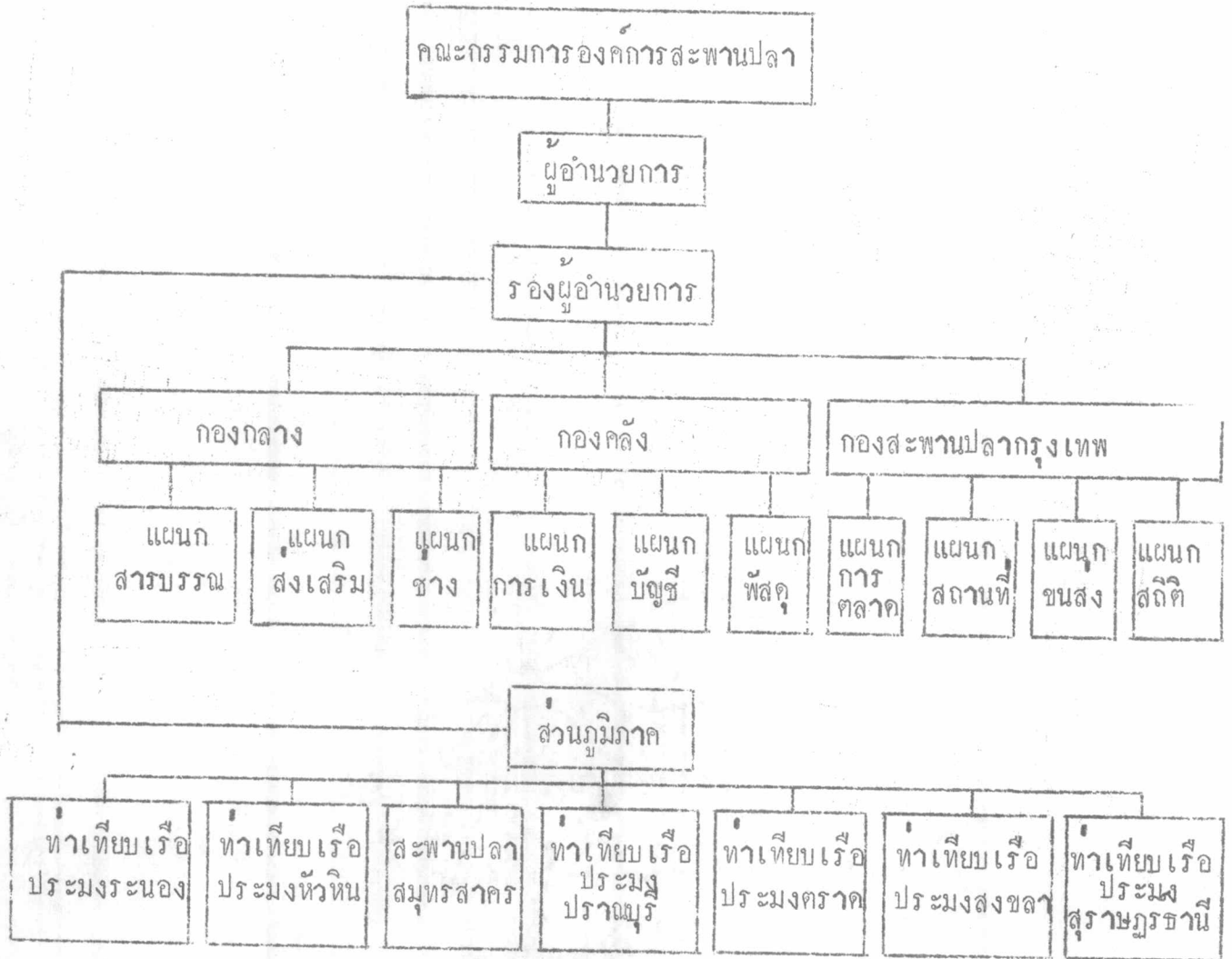
สำหรับท่าเทียบเรือของเทศบาลอีกท่าหนึ่งนั้นตั้งอยู่ทางซ้ายของท่าขนเรือข้ามฟาก
ท่านั้นเป็นท่าขนปลาสำหรับเรือขนาดเล็กขนาด ๑๔ เมตรลงมา ซึ่งเป็นลำตวน้ำที่จับโดย
เครื่องมือประมงหลาย ๆ ชนิด เช่น อวนรุน อวนลากคาน อวนดำ อวนลอย
ต่าง ๆ โป๊ะ โพงพาง เป็นต้น ลำตวน้ำที่นำขึ้นท่านั้นจะสดมากเพราะไม่จำเป็นต้องแช่
น้ำแข็งเนื่องจากออกท่าประมงในวันเดียว ไปเช้าเย็นกลับ หรือไปกลางคืน เช้ากลับ
ส่วนโป๊ะและโพงพางก็ทำการจับแล้วแต่เวลาน้ำขึ้นลง วันหนึ่ง ๆ อาจจะทำการประมง
๒ - ๓ ครั้ง ช่วงเวลาที่คึกคักมากเป็นพิเศษสำหรับท่านั้น คือ ช่วงตอนเช้าระหว่าง
เวลา ๖.๐๐ - ๙.๐๐ น. และในตอนบ่ายเวลา ๑๖.๐๐ - ๑๘.๐๐ น. ท่าเทียบเรือ
ท่านั้นไม่จำเป็นต้องจองที่จอดเรือขึ้นปลาไว้ล่วงหน้า เรือเข้าเมื่อใดก็ขายเมื่อนั้นเพราะ
มีการซื้อขายกันตลอดวัน เจ้าของแพปลาจะเป็นผู้รับซื้อไปขายต่อให้พ่อค้าและแม่ค้าอีกทีหนึ่ง

๒. องค์การสะพานปลาสมุทรสาคร

๒.๑ ท่าเทียบเรือประมงที่สะพานปลาสมุทรสาคร เริ่มก่อสร้างเปิดดำเนินการขึ้น
แรกก็เป็นท่าเทียบเรือประมงสมุทรสาคร สร้างขึ้นตามแผนพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติใน
ด้านการประมง เพื่อให้ชาวประมงได้มีท่าเทียบเรือประมงสาธารณะขนาดใหญ่ สำหรับจอดเรือ
ค้าเลี้ยงขนถ่ายและจำหน่ายลำตวน้ำได้สะดวกและรวดเร็ว ตามคำเรียกร้องของชาวประมงและ
สมาคมกักขังประมงสมุทรสาคร ด้วยความร่วมมือของผู้ว่าราชการจังหวัดสมุทรสาคร (นาย ไชยภ
พยัตินันทร) และด้วยความเห็นชอบในทางวิชาการจากสำนักผังเมือง กระทรวงมหาดไทย จึง
ได้เลือกใช้ที่ดินริมฝั่งแม่น้ำท่าจีน ถนนสาย วัดป้อมโรงไฟป่า ตำบลมหาชัย อำเภอเมืองสมุทร-
สาคร จังหวัดสมุทรสาคร เป็นที่ก่อสร้างท่าเทียบเรือประมงแห่งนี้

การบริหารงานขององค์การสะพานปลา จ. สมุทรสาคร ได้แสดงไว้เป็นแผนผังดังนี้

ผังบริหารองค์การสะพานปลา



ที่มา : องค์การสะพานปลา กรุงเทพฯ

๒.๒ การจัดหาที่ดินและการก่อสร้าง ที่ดินที่สร้างท่าเทียบเรือประมงแห่งนี้ องค์การสะพานปลาได้จัดซื้อจากเอกชน ๓ ไร่ - งาน ๖๖ วา และมีบริษัทมิตรสาครจำกัด กับ นายเชาวน สุทธิมิตร โดยยกที่ดินให้อีก ๑ ไร่ - งาน ๘๖.๓ วา รวมเป็นเนื้อที่ ๔ ไร่ ๑ งาน ๕๒.๓ วา คิดเป็นมูลค่า ๒,๐๘๗,๐๐๐ บาท และได้เริ่มก่อสร้างสิ่งต่าง ๆ ด้วยงบประมาณแผ่นดินประจำปี ๒๕๐๘ ดังนี้:-

- (๑.) ท่าเทียบเรือคอนกรีตเสริมเหล็ก กว้าง ๑๖ เมตร ยาว ๑๔๓ เมตร มีหลังคาคลุมตลอด
 - (๒.) โรงจำหน่ายสินค้าสดน้ำกว้าง ๑๘ เมตร, ยาว ๕๔ เมตร
 - (๓.) อาคารสำนักงานสะพานปลาสมุทรสาครเป็นตึก ๒ ชั้น กว้าง ๑๐ เมตร ยาว ๓๐ เมตร
 - (๔.) ตึกแถวอาคารพาณิชย์สำหรับประกอบกิจการค้าสินค้าสดน้ำ เป็นตึก ๒ ชั้น ๒ แถว จำนวน ๑๑ คูหา และตึก ๓ ชั้น จำนวน ๑๓ คูหา รวมทั้งสิ้น ๒๔ คูหา
 - (๕.) ถนนในบริเวณสะพานปลาสมุทรสาคร เนื้อที่ ๕,๒๐๐ ตารางเมตร
 - (๖.) ถนนสายวัดป้อม - โรงไฟฟ้า เชื่อมระหว่างสะพานปลาสมุทรสาครกับทางหลวงแผ่นดินกว้าง ๖ เมตร ยาว ๙๘๖ เมตร เนื้อที่ ๕,๙๖๖ ตารางเมตร
- เริ่มดำเนินการก่อสร้างเมื่อวันที่ ๑๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๐๘ แล้วเสร็จเมื่อวันที่ ๒ พฤษภาคม ๒๕๑๐ รวมค่าที่ดินและค่าก่อสร้างเป็นเงินทั้งสิ้น ๙,๒๘๗,๖๓๕.๕๐ บาท

๒.๓ สะพานปลาสมุทรสาคร เมื่อวันที่ ๑๕ เมษายน ๒๕๑๑ องค์การสะพานปลาได้ประกาศตั้งท่าเทียบเรือประมงสมุทรสาครเป็นสะพานปลาสมุทรสาคร ทำหน้าที่เป็นตลาดกลางประมูลขายปลาทะเลสดของจังหวัดสมุทรสาคร มีผลให้ผู้ประกอบการแพปลาในจังหวัดสมุทรสาครทั้งหมด ต้องเข้าไปประกอบกิจการภายในเขตสะพานปลาสมุทรสาคร ตามข้อกำหนดของอธิบดีกรมประมง ซึ่งออกตามความในพระราชบัญญัติจัดระเบียบกิจการแพปลา พ.ศ. ๒๕๔๖ เพื่อองค์การสะพานปลาจะได้จัดระบบตลาดกลางประมูลขายปลาให้เป็นธรรม และมีประสิทธิภาพในทางเศรษฐกิจ

๒.๔ การดำเนินงานของสะพานปลาสมุทรสาคร จัดดำเนินการควบคุมและ
อำนวยความสะดวกซึ่งกิจการแพปลา การขนส่งทั้งทางน้ำและทางบก การสุขาภิบาล บริการ
ให้ความสะดวกเกี่ยวกับน้ำแข็ง น้ำมันเชื้อเพลิง น้ำจืด และกิจการอื่น ๆ อันเกี่ยวกับ
กิจการแพปลาและกิจการประมง

๒.๕ กิจการแพปลา มีผู้ประกอบการกิจการแพปลาที่สะพานปลาสมุทรสาคร ดำเนิน
กิจการเป็นนายหน้าและตัวแทนชาวประมง ทำหน้าที่รับสินค้าสดนำจากชาวประมงเพื่อ
ประมูลขายให้แก่ลูกค้า โดยเรียกเก็บค่านายหน้าไม่เกินร้อยละ ๖ ของราคาสินค้านำ
ที่ขายได้ตามข้อกำหนดของอธิบดีกรมประมง นอกจากนี้ แพปลาจะหักค่าใช้จ่ายต่าง ๆ
เช่น ค่าขนส่ง ค่าน้ำแข็ง และอื่น ๆ ตามที่จ่ายจริง รวมทั้งหักไว้เพื่อถอนชำระหนี้สิน
ที่ชาวประมงกู้ยืมไปด้วย เงินที่เหลือจึงมอบคืนให้ชาวประมงรับไป

ชาวประมงส่วนมากกู้ยืมเงินจากแพปลาไปลงทุนทำการประมงโดยไม่เสีย
ดอกเบี้ย และเป็นประเพณีหรือเป็นข้อตกลงกันโดยปริยายว่า ชาวประมงกู้ยืมเงินจาก
ต้องส่งสินค้าสดนำที่จับ ได้มาให้กับแพปลาที่ตนกู้ยืมเงินเป็นผู้จัดการขายให้

๒.๖ การจำหน่ายสินค้าสดนำ ในวันหนึ่ง ๆ มีลูกค้าที่เข้ามาประมูลซื้อขาย
สินค้าสดนำในสะพานปลาสมุทรสาครเป็นจำนวนมาก ประกอบด้วยบุคคลหลายจำพวกที่มี
อาชีพเกี่ยวกับการค้าสินค้าสดนำ เช่น ผู้ค้าปลาสด ปลาแห้ง ปลาเค็ม และโรงงาน
อุตสาหกรรมในจังหวัดสมุทรสาครและจากจังหวัดใกล้เคียง การซื้อขายสินค้าสดนำใช้
ระบบประมูลราคา กล่าวคือ ผู้ทำหน้าที่ประมูลขายสินค้าสดนำ (หลงจู) ซึ่งเป็นเจ้าของ
หรือเป็นเจ้าหน้าที่ของแพปลาจะเป็นผู้วางราคาสูงที่สุดขึ้นก่อน แล้วลูกค้าก็จะประมูลราคา
แข่งขันกันตั้งแตราคาขั้นต่ำขึ้นไปหาราคาที่ผู้ขายพอใจ ผู้ใดประมูลราคาสูงที่สุดหรือใกล้เคียง
หรือเท่ากับราคาของผู้ขายพอใจและผู้ขายตกลง ก็เป็นอันว่าผู้นั้นเป็นผู้ซื้อสินค้าสดนำนั้นได้
การประมูลขายสินค้าสดนำจะดำเนินติดต่อกันเรื่อยไป จนกว่าจะหมดสินค้าสดนำที่ชาว
ประมงส่งมาขายแต่ละวัน

การขายสินค้าสดนำในสะพานปลาสมุทรสาคร มีเฉพาะปลาทะเลสด
สำหรับปลาน้ำจืดสดและปลาแปรรูป ไม่มีการจำหน่าย ปลาทะเลสดแยกเป็น ๒ ชนิด

คือ ปลาเลย และปลาเบ็ด ปลาเลยซึ่งหมายถึง สัตว์น้ำที่มีคุณค่าทางเศรษฐกิจ เช่น ปลาทู ปลากระพง ฯลฯ ประมูลขายเป็นกิโลกรัม ซึ่งบรรจุอยู่ในหัวหรือกะบะ หัวหนึ่งบรรจุสินค้าสัตว์น้ำ ๓๐ - ๓๐ ก.ก. ส่วนกะบะไม้รูปสี่เหลี่ยมบรรจุสินค้าสัตว์น้ำได้ประมาณ ๑๒ - ๑๕ ก.ก. หรือถ้าเป็นปลาขนาดใหญ่ก็ประมูลขายเป็นรายตัวหรือรายชุด ซึ่งอาจมีปลาตั้งแต่ ๒ - ๕ ตัว แล้วแต่นาของปลา การประมูลขายสินค้าสัตว์น้ำ ตกลงราคาขายในอัตราต่อกิโลกรัมเป็นครั้ง ๆ ไป โดยใช้ระบบชั่งน้ำหนักแล้วคำนวณเป็นราคา ส่วนปลาเบ็ดซึ่งหมายถึงปลาที่มีคุณค่าทางเศรษฐกิจต่ำ เป็นปลาเล็ก ๆ หลายชนิดผสมกัน จะขายเป็นถัง ๆ ละ ๓๕ ก.ก.

ในวันหนึ่ง ๆ การประมูลจำหน่ายสินค้าสัตว์น้ำในสะพานปลาสมุทรสาคร จะเริ่มตั้งแต่เวลา ๐๗.๐๐ น. และจะดำเนินเรื่อยไป จนกว่าสินค้าสัตว์น้ำที่ชาวประมงส่งมาจำหน่ายหมด โดยปกติจะเสร็จสิ้นประมาณเวลา ๑๐.๐๐ น.

๒.๗ การขนส่งสินค้าสัตว์น้ำ แบ่งเป็น

ก. การขนส่งเข้า

การขนส่งสินค้าสัตว์น้ำเข้าสะพานปลาสมุทรสาคร กระทำโดยทางเรือ ประมงทางเคียว (ทางรถยนต์ยังไม่มียานพาหนะ)

ข. การขนส่งออก

การขนส่งสินค้าสัตว์น้ำที่ผ่านการประมูลแล้ว ออกจากสะพานปลาสมุทรสาคร ไปยังตลาดคยอยต่าง ๆ และโรงงานอุตสาหกรรม โดยทางบก ใช้รถยนต์บรรทุกซึ่งมีทั้งรถประเภทส่วนบุคคลที่มาซื้อและบรรทุกปลาของตนเองกับรถประเภทรับจ้าง ส่วนทางน้ำ มีพวกเรือยนต์แท็กซี่และเรือหางยาว ซึ่งรับสินค้าสัตว์น้ำส่งไปจำหน่ายยังตลาดต่าง ๆ

สัตว์น้ำทะเลที่ทำการจับ

๑. กุ้ง ปู และกั้ง

กุ้งและปู (Crustaceans) รวมทั้งกั้ง เป็นจำพวกสัตว์ที่หายใจทางเหงือก ออกกับหัวมีเปลือกคลุมรวมเป็นส่วนเดียวกัน ลำตัวและแขนขาเป็นข้อปล้อง ทุกปล้องมีรูปร่าง

ซึ่งทำหน้าที่ต่าง ๆ นั้น เช่น เป็นขาใช้เดิน ๕ คู่ ใช้ว่ายน้ำ ๕ คู่ และเป็นหนวด ๒ คู่ กุ้งกับปูบางชนิดมีขนาดเล็กมาก เช่น ไรน้ำหรือลูกไร และกุ้งเคย บางมีขนาดใหญ่ เช่น กุ้งขาว กุ้งหัวโขน กุ้ง ปูมา ปูทะเล

ถึงแม้ว่ากุ้งทะเลจะมีปริมาณน้อยกว่าปลา แต่ก็ต้องยอมรับว่ากุ้งมีความสำคัญทั้งในคุณค่าทางอาหาร การอุตสาหกรรม และมีมูลค่าในทางเศรษฐกิจเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งในการใช้ทำกุ้งแห้งกับใช้ทำอาหารสด และแช่เย็นส่งไปขายต่างประเทศ

๑.๑ กุ้ง

กุ้งเคย (Shrimps) กุ้งเคยหรือที่เรียกกันว่า เคย เป็นกุ้งขนาดเล็กมากมีอยู่ด้วยกันหลายชนิด แต่ชาวประมงรู้จักจำกัดอยู่เพียง เคยตากดำกับเคยตากแดงที่ใช้ทำกะปิอย่างดีมีราคา

กุ้งเคยจับด้วยโพงพางและซอน ซึ่งมีช่องตาเล็กมากในการจับกุ้งเคยนี้ ลูกปลาเล็ก ๆ พลอยถูกจับติดมากด้วย การใช้โพงพางจึงมีส่วนเสียที่เป็นการทำลายพันธุ์ปลาวิธีหนึ่ง

โดยที่กะปิเป็นอาหารประจำอย่างหนึ่งในครัวเรือนของไทย ความต้องการใช้จึงมีมาก และมีอยู่เสมอ เมื่อปรากฏว่าเราผลิตกะปิไม่พอสนองความต้องการ จึงต้องสั่งกะปิกุ้ง (Shrimp paste) จากนอกประเทศ

กุ้งทะเล (Prawns, Shrimps) กุ้งทะเลสดจีน ซีแฮ

กุ้งที่ใช้เป็นอาหารสดและใช้ทำกุ้งแห้งประกอบด้วยกุ้งหลายชนิด เช่น กุ้งตะเข็บ กุ้งขาว กุ้งกะดาน กุ้งหางคอก กุ้งเหลือง กุ้งตะกาด กุ้งตาขาว กุ้งเปลือยดำ กุ้งหัวแข็ง และกุ้งหัวมัน

กุ้งที่ใช้ทำกุ้งแห้ง ส่วนมากได้แก่ กุ้งหัวมัน กับกุ้งหัวแข็ง เมื่อทำเป็น กุ้งแห้งแล้ว ก็ขายได้ราคาดีมาก แล้วยังมีผลพลอยได้ ๒ อย่าง อย่างหนึ่งคือมันกุ้งที่ใช้สกัดก้นและผสมตำในน้ำพริก อีกอย่างคือ แกลบกุ้งสำหรับเป็นอาหารสัตว์และเป็นปุ๋ยในการกลีกรรรม

ส่วนกุ้งทะเลสดนั้น เป็นสินค้าขาออกที่น่าพอใจรายการหนึ่ง เนื่องจากมีความต้องการมากในตลาดต่างประเทศ และประกอบด้วยการใช้เวลานานตามหน้าคินในอ่าวไทยได้ช่วยให้จับกุ้งได้มากขึ้น กุ้งทะเลอันมีค่าหลายชนิด นอกจากจับได้ควยอวนยังได้จากการเลี้ยงในนาที่ตั้งใจคัดแปลงมาจากพื้นที่ชายทะเลอันเป็นป่าแสม โกงกาง อยู่เดิม เพื่อเลี้ยงกุ้งโดยตรงหรือไม่ก็โดยอาศัยนาเกลือที่ถูกทิ้งร้าง เพราะเกลือมีราคาต่ำเป็นที่เลี้ยงกุ้ง

ตัวอย่างกุ้งทะเล :-

กุ้งกษลา (Giant tiger prawn, Jumbo tiger-shrimp) บางทีเรียกว่ากุ้งทะเลเข็ม กะลา กุ้งกุลาลา และกุ้งดำ เป็นกุ้งทะเลขนาดใหญ่สีค่อนข้างเขียวคล้ำหรือน้ำเงินแกมม่วง เหวแตกอนสั้นหลังซึ่งมีสีน้ำตาลอ่อน บนลำตัวมีแถบดำทางลำตัวประมาณ ๖ แถว โคนสะพานที่ไขวายน้ำก็มีสีแดงแกมเหลืองพาดขวางตามขา กุ้งกษลาสามารถกินไรน้ำเป็นอาหาร ตัวโตถึง ๑๒ นิ้ว

๑.๒ กั้ง (Mantis - Shrimp) จีนเรียกว่า แฮโกว กั้งแตกต่างกับกุ้งคือ กั้งไม่มีกรีนบนหัว หัวแบนและแคบกว่าลำตัว เปลือกที่หัวก็คลุมไปถึงส่วนอก ลำตัวหรือส่วนท้องยาวแบนลงและแผ่กว้างออกเล็กน้อย และมีสันทอดไปตามยาว หางแบนและมีหนาม กั้งกระดานมีขนาดตัวโตที่สุดคือตัวยาวถึง ๓๐ ซม. บางชนิดชอบขุดรูอยู่ตามคินโคลนชายทะเลที่น้ำทะเลขึ้นถึง คันคินบอบปลาเก๋น้ำไม่อยู่ก็เพราะมีกั้งนั้นเข้าไปขุดรูทำให้ร่ว กั้งเป็นอาหารที่ชาวจีนชอบกินโดยใช้คองเค็มเสี้ยกอน ราคาถูกกว่ากุ้ง

กั้งกระดาน (Cricket lobster, sand lobster, scaly lobster, Spanish lobster) บางทีเรียกว่ากั้งมังกร จีนเรียกว่า แฮบิว ลักษณะของกั้งกระดานแตกต่างกับกั้งธรรมดาคือ เปลือกที่คลุมหัวกับอก มีส่วนกว้างมากกว่ายาว ออกแบนลงอย่างมาก ตัวก็แบนลงและสั้น ชนิดที่จับได้มากและซื้อขาย เป็นสินค้าอยู่ในปัจจุบันมีขนาดยาวประมาณ ๒๕ ซม. จับได้ควยอวนลากหน้าคิน และมีพบทั่วไปในอ่าวไทยในระดับน้ำลึก ๑๘ - ๕๐ เมตร

๑.๓ ปู (Crabs) ปูมีเปลือกจากกึ่งที่ไม่มีเปลือกของส่วนนอกกับหัวที่ต่อเนื่อง เป็นอันเดียวกันนั้นสั้น และแผ่กว้างออกทางคานข้าง ริมกระดูกทางคานหน้าและคานข้างมี หนามจำพวกหนึ่งและท้องก็เป็นแผ่นแบน และงอพับเข้าไปใต้ออก สวมเข้าในรอยเว้ารับกันพอดี อวัยวะส่วนนี้คือ ที่ชาวบ้านเรียกว่า จาบึง ถ้าจาบึงนี้เล็ก ๆ และแคบ ก็ขี้บอกว่าเป็นตัวปู จากกว้างใหญ่ก็เป็นตัวเมีย ปูมีขาที่เป็นก้ามใหญ่กับที่ - ใช้เดินรวม ๕ คู่ ส่วนขยายที่ไขว้ย่น้ำ ก็เปลี่ยนแปลงเป็นอวัยวะช่วยในการสืบพันธุ์หรือเก็บไข่

ปูที่จับมาเป็นสินค้าซื้อขาย และใช้ประโยชน์ส่วนใหญ่ได้มาจากจังหวัดรอบ ๆ อ่าวไทย เช่น เพชรบุรี สมุทรสงคราม สมุทรสาคร สมุทรปราการ ระยอง จันทบุรี ตราก

ปูทะเล (Blue Crab, Blue Mud Crab) ตามอนุกรมวิธานระบุว่าปูทะเลของไทยมีชนิดเดียว แต่ชาวประมงเชื่อว่าปูทะเลมีหลายพันธุ์ และเรียกชื่อต่าง ๆ กัน เช่น ปูขาว หรือทองเหลือง ปูทองโหลง ปูแดง และปูดำ ตามสีสรรที่พบเห็น ครั้นถึงคราวเต็มวัยลอกคราบ และสืบพันธุ์ ชาวบ้านยังคงชื่อตามสถานที่ของปูอีกหลายอย่าง เช่น ปูทะเล ปูแม่หม้าย หรือปูแม่กะแซว และปูลอยแพ

ปูน้ำ (Blue Swimming Crab, Swimming Sand Crab) ปูน้ำเป็นปูกระดูกกว้าง และมีหนามแหลมยาวออกไป ๒ ข้าง และมีลายสีน้ำเงินกับแดงประทั่วไป แต่ทั้งปูน้ำและปูทะเลมีขาคู่หลังแบนและกว้างเป็นใบพาย ว่ายน้ำได้เก่ง ปูน้ำมีทั่วไปในอ่าวไทย เนื้อมีรสดี และราคาก็ไม่แพง เป็นอาหารพื้นบ้านที่ประชาชนใช้เป็นประจำ บางกินเดิบ และที่ใช้เป็นกับแกล้มก็มีใช้อยู่

โดยทั่วไป ปูทะเลที่ซื้อขายกันแบ่งเป็น ๒ ประเภท คือ ปูซุกกับปูแม่น้ำ หรือปูลอยปูซุก คือปูที่จับได้จากการใช้ขอลวงปู หรือซุกเอา ส่วนปูแม่น้ำ คือปูที่จับได้ควยโพงพาง, ซอน, สวิง, จัน, แร้ว, ยอดปึก และอวนโหลปู ฤดูที่จับได้ปูจำนวนมาก คือ กรกฎาคม ถึง พฤศจิกายน แหล่งปูทะเลได้แก่ท้องที่ที่เป็นโคลนเลน ตามปากแม่น้ำทั้ง ๒ ฝั่งของอ่าวไทย แต่ที่มีชุกชุมมากอยู่ในบริเวณอ่าว

ปูทะเลขนาดใหญ่ มีกระดองกว้างถึง ๑๓ ซม. เริ่มมีไข่หรือมันปู เมื่อมีขนาด กว้างของกระดองราว ๔๕ มม. และยาว ๕๗ มม. ปูมีไข่มากระหว่างเดือนพฤษภาคมถึง กันยายน

๒. หอยและปลาหมึก

๒.๑ ปลาหมึก (Cephalopods) ปลาหมึกนั้นคนจำนวนมากเข้าใจว่าเป็นปลา เพราะเห็นอยู่ในน้ำที่แท้ไม่ใช่ปลา เป็นหอยที่มีอวัยวะเบี่ยงตัวไปอยู่ที่หัว และเรียกเป็นหมวดไป บางชนิดมีหนวด ๘ เส้น บางชนิดมี ๑๐ เส้น ไม่มีเปลือกหรือฝาหอยอย่าง หอยธรรมดา เพราะได้มีพัฒนาการเก็บเอาเปลือกเข้าไปในร่างกาย โดยเปลี่ยนสภาพเป็น แผ่นปูนแข็งสีขาว ที่เรียกกันว่า ดินทะเล หรือกระดองหมึก (Cuttle Bone) ดังที่พบอยู่ในตัวหมึกกระดอง หรือไม้ก็เป็นแผ่นกระดูกอ่อน สีขาวใส เป็นแกนอยู่ในตัวหมึกกล้วย

ปลาหมึกไทยมีอยู่ ๓ ประเภท คือ หมึกสาย หมึกกระดอง และหมึกหอม หมึกสาย (Devil fit, Polypus, Poulp, Sea Polyp) บางท้องที่เข้าใจว่าปลาวาย, โวยวาย, หรือหมึกยักษ์ หมึกสายมีรูปร่างเป็นถุง หัวโต ตัวสั้น มีหนวด ๘ เส้น ปลาหมึกในน่านน้ำไทย ตัวไม่โตนัก แต่บางชนิดในบางประเทศเมื่อแก่หนวดออกเต็มเหยียดวัดได้ยาว ๒๕ ฟุต

หมึกสายชอบอยู่ในช่องโพรง และตามพื้นทะเล และระหว่างโขดหินในน้ำไม่ลึกนัก และชอบออกหากินในเวลากลางคืน ใช้เป็นอาหารสด และตากแห้งซึ่งมีรสดีพอใช้

หมึกกระดอง (Cuttle - Fish, Sepia) มีชื่ออื่นว่า หมึกสน และหมึกญี่ปุ่น จีนเรียกว่า บักเต่า ตัวป้อม ๆ มีหนวด ๑๐ เส้น มีส่วนยาวมากกว่า ส่วนกว้างเล็กน้อย ทายแหลม มีครีบสองข้างลำตัว มีกระดองหมึกหรือดินทะเลอยู่ข้างใน ขนาดยาวไม่เกิน ๒๕ ซม. อยู่ในน้ำลึกราว ๒-๑๐ เมตร

ตารางที่ ๒ ตารางแสดงปริมาณ กุ้ง กุ้ง เคย และปูที่จับได้และการใช้ประโยชน์
ปี ๒๕๑๔-๒๕๑๗ เขต อ. เมือง จ.สมุทรสาคร

ชนิดของสัตว์น้ำที่จับได้	ก.ก.ที่จับได้	ขายสด หรือบริโภค	ทำเค็ม	ทำกะปิ	ทำกุ้งแห้ง	อาหารสัตว์
<u>ปี พ.ศ. ๒๕๑๔</u>						
๑. กุ้ง	๓,๐๐๕,๐๐๐	๑,๑๓๓,๐๓๐	๘,๓๒๐	๓,๖๕๐	๑,๘๑๕,๐๐๐	—
๒. กุ้ง	๓๖๕,๐๐๐	๓๖๕,๐๐๐	—	—	—	—
๓. เเคย	๔๘๑,๐๐๐	—	—	๔๘๑,๐๐๐	—	—
๔. ปู	๘๑๓,๒๐๐	๘๒๓,๖๐๐	—	—	—	๘๘,๖๐๐
<u>ปี พ.ศ. ๒๕๑๕</u>						
๑. กุ้ง	๒,๘๘๕,๓๖๐	๑,๘๖๓,๒๘๐	๓,๖๓๐	๕,๘๘๐	๑,๐๐๐,๘๐๐	—
๒. กุ้ง	๓๑๑,๘๐๐	๓๑๑,๘๐๐	—	—	—	—
๓. เเคย	๓๘๓,๘๐๐	—	—	๓๘๓,๘๐๐	—	—
๔. ปู	๘๘๓,๘๐๐	๘๒๘,๘๐๐	—	—	—	๓๒,๘๐๐
<u>ปี พ.ศ. ๒๕๑๖</u>						
๑. กุ้ง	๕,๒๑๐,๕๐๐	๒,๑๓๕,๐๐๐	๑๐,๕๐๐	๓,๐๐๐	๓,๐๑๘,๐๐๐	—
๒. กุ้ง	๘๑๕,๐๐๐	๘๑๕,๐๐๐	—	—	—	—
๓. เเคย	๕๑๕,๐๐๐	—	—	๕๑๕,๐๐๐	—	—
๔. ปู	๑,๕๒๕,๕๐๐	๑,๓๑๐,๕๐๐	—	—	—	๒๑๕,๐๐๐
<u>ปี พ.ศ. ๒๕๑๗</u>						
๑. กุ้ง	๑๕,๒๓๐,๕๐๐	๕,๐๓๐,๕๐๐	—	—	๑๐,๒๐๐,๐๐๐	—
๒. กุ้ง	๑,๘๕๐,๒๐๐	๑,๘๕๐,๒๐๐	—	—	—	—
๓. เเคย	๑,๓๒๐,๐๐๐	—	—	๑,๓๒๐,๐๐๐	—	—
๔. ปู	๓,๕๐๕,๕๐๐	—	—	—	—	๓๕๕,๕๐๐

ที่มา : แผนกประมง อ.เมือง จ. สมุทรสาคร

หมึกกระดองมีอยู่ ๑ ชนิด นอกจากไข่เป็นอาหารสด ตากแห้ง และคองเค็ม ยังใช้กระดองหมึกและน้ำหมึกอันเป็นตำรับสำหรับทำสีซีเปีย, หมึกจีน และน้ำหมึก อินเดีย หนึ่ง ปลาหมึกแห้งที่ประชาชนนิยมกินกันก็ทำด้วยปลาหมึกชนิดนี้

หมึกกล้วย (Calmai, Sea Arrow, Squid) บางที่เรียกว่า หมึกกะตอย หมึกหอม หมึกตะเกา และหมึกเมืองจีน หมึกเข็มทาง ตัวเพรียวยาวอย่างกระสวยทอผ้า มีหนวด ๑๐ เส้น มีครีบอยู่ ๒ ข้าง ขนาดยาว ๑๐-๑๕ ซม.

หมึกกล้วยอาศัยอยู่ในที่ตื้นในอ่าวไทยมีไม่น้อยกว่า ๔ ชนิด ไข่เป็นอาหารสด ตากแห้งและคองเค็ม เป็นที่นิยมไม่น้อยกว่าหมึกกระดอง หมึกกล้วยออกหากินในเวลากลางคืน มีแสงเรืองเลื่อมพราย การตกปลาหมึกเป็นอาชีพ และกีฬาที่สนุกเพลิดเพลิน

๒.๒ หอย

หอยฝาเดียว (Unvalve mollusks) มีเปลือกชั้นเดียว บางเป็นรูปเจดีย์มีคเป็นเกลียวยาว หรือไม้เป็นกรวยเตี้ย ๆ คล้ายฝาชี และบางชนิดมีเปลือกเป็นหนาม หอยฝาเดียวที่เป็นอาหารมีความสำคัญอันดับแรกมีเปลือกรูปร่างคล้ายใบหู จีนเรียกว่าเป่าฮือ คำนในของเปลือกมีสายรุ้งแวววาวงามมาก

หอยฝาเดียว ได้แก่ หอยโข่งทะเล หอยเบี้ย

หอยฝาคู่ (Bivalve mollusks) หอยฝาคู่ ส่วนใหญ่เป็นหอยแครง หอยแมลงภู่ หอยกระพง หอยนางรม และหอยเสียบ อาศัยอยู่ในน้ำเค็ม บางชนิดมีขนาดใหญ่มาก เช่น หอยมือเสือ หรือหอยมือแมว เปลือกยาวถึง ๑ เมตร หนัก

หอยแครง (Ark Shell, Rock cockle) หอยแครง มีเปลือกเป็นรอยนูนเล็ก ๆ เป็นตุ๊กตุ๊กจากข้อเปลือกแจกเป็นรัศมีออกไปยังริมเปลือก มีประมาณ ๒๐ ชนิด บางชนิดมีชื่อว่า หอยแครงเล็ก, หอยแครง และหอยแครงลาย ชนิดที่ซื้อขายกันเสมอ คือหอยแครงกับหอยแครงเล็ก โดยที่หอยแครงบางชนิดมีเลือดแดง ซึ่งยังไม่พบในหอยอื่น ฝรั่งเศสเรียกหอยแครงว่า BLOODY จีนเรียกหอยแครงว่า ฮัม

หอยแครงอาศัยอยู่ในดินเลน หอยที่นำมาซื้อขายนั้น นอกจากเก็บจากแหล่งธรรมชาติก็เป็นหอยที่ไต่จากคอกเลี้ยงหอย การเก็บหอยนั้นถ้าไม่ไข่มือกู้ใช้ ตะกร้าคราด สวีง และอวนลากตามปกติหอยแครงมีเปลือกตลอดปี แต่ฤดูที่มีหอยอยู่มากในระหว่างฤดูมรสุมถึง สิงหาคม และเก็บกันในเวลาน้ำลด

หอยแครงมีประโยชน์ในฐานะเป็นอาหาร สดมากกว่าทำเค็ม หรือตากแห้ง ขนาดของหอยแครงที่ซื้อขายและนิยมกินยาวราว ๓ ซม. แต่หอยแครงโตได้ถึง ๗.๕ ซม. นอกจากรสดีแล้ว ยังเชื่อกันว่าเป็นอาหารบำรุงโลหิต และป้องกันโรคโลหิตจาง

หอยแมงภู่ (Bay mussel, Salt-water mussel, Corcean mussel, Weaving) จีนเรียกหอยแมงภู่ว่า ไฉฉวน เปลือกสีเขียว อาศัยเกาะรวมกันเป็นกลุ่มใหญ่ อยู่ตามทรายใต้อ่าว และกอไม้ เขื่อน และกองหินในน้ำโดยหอยสร้างเส้นใย (Byssus) หรือรากเป็นเครื่องยึดเหนี่ยว หอยแมงภู่ขนาดใหญ่ตัวยาวถึง ๑๖ ซม. ขนาดธรรมดาที่ซื้อขายกันยาวประมาณ ๗ ซม. ปกติเป็นผลพลอยได้จากการทำใ้ปะ ปัจจุบันมีการเลี้ยงหอยโดยปักไม้ไผ่เกาะ หอยแมงภู่นอกจากเป็นอาหาร ยังใช้ทำของเค็มและตากแห้ง

หอยกะพง (Horse mussel) จีนเรียก เป้าะคัก มีรูปร่างสองเปลือกคล้ายหอยแมงภู่มีคันทึ่หอยกะพงสีน้ำตาลปนเหลือง และก็มีขนาดเล็กกว่ามาก อยางโตยาวเพียง ๕๕ มม. ชอบอยู่รวมเป็นกลุ่มในโคลนเลนเหลว ๆ ในน้ำตื้น ๆ

ชาวประมงเก็บหอยกะพงในเวลาใกล้ค่ำ ใช้สวิงหรือเครื่องมือคล้าย
ถูกเรียกว่า "เหยี่ยว" ดึงขึ้นมาจากโคลน ล้างน้ำแล้วส่งขายเป็นอาหารสดและดองเค็ม หอย
จำนวนมากใช้ในการเลี้ยงเป็ด

หอยนางรม (Oyster) บางทีใช้ชื่อว่า อีรม, หอยเจาะ
และหอยตะโกรม จีนเรียกว่า ออ เปลือกหอยนางรมมีขนาด และลักษณะไม่สม่ำเสมอ เนื่องจาก
บางตัวต้องอาศัยเกาะติดอยู่ในที่จำกัดจึงเบียดเสียด และมีรูปทรงที่ถูกบังคับให้บิดเบี้ยวไปบ้าง
หอยนางรมมีชุกตามบริเวณปากแม่น้ำ

วิธีเก็บหอยของชาวบ้านก็คือใช้เครื่องมือที่เรียกว่าสับนิก และเก็บ
เอาตามกองหิน แต่ในอุตสาหกรรมเลี้ยงหอยเขาใช้ถุงคราดลากเก็บเอาโดยมีเรือและเครื่อง
จักรกลทุ่นแรงช่วย และบางทีใช้เครื่องมือขนาดใหญ่เก็บเอาขึ้นเรือ

หอยนางรมเป็นอาหารสดที่นิยมกันทำให้แรชาตุอันมีคุณค่าทางโภชนา-
นาการมากมายเป็นอาหารอันเลิศชนิดหนึ่งของชาวฝรั่งเศส

๓. ปลา (Fish)

ปลาที่ชาวประมงจับได้โดยทั่วไป อาจแบ่งได้เป็น ๓ ประเภท คือ ปลาที่มีคุณภาพ
สูง ปลาที่มีคุณภาพปานกลาง และปลาที่มีคุณภาพต่ำ หรือที่เรียกว่า "ปลาเป็ด"

ปลาที่มีคุณภาพสูง เช่น ปลาจาละเม็ด ปลาอินทรี กุ้ง ปลาหูช้าง ชาวประมง
จับได้มากเป็นอันดับสองของการจับทั้งหมด ปลาประเภทที่มีคุณภาพสูงเช่นนี้ สามารถที่จะทำราย
ได้ให้แก่ชาวประมงมากที่สุดโดยตลาดกรุงเทพฯ เป็นผู้นำหนราคา และราคาปลาทะเลเหล่านี้
ย่อมขึ้นอยู่กับปริมาณความต้องการและปริมาณที่มีจำหน่ายในแต่ละท้องถิ่น ปลาหูช้างส่วนใหญ่พอ
ค้าโรงหนึ่งจะรับซื้อ และราคาในระหว่างเดือนเพ็ญ จะแพงกว่าเดือนมืดหรือข้างแรมประมาณ
กิโลกรัมละ ๒ บาท ปลาหูช้างเช่นนี้จะมีราคาถูกกว่าปลาหูสด ทั้งนี้เนื่องจากความนิยมของ

ผู้บริโภค แต่เวลาปลาทูขาดตลาดหรือจับได้น้อย บรรดาโรงงานต่าง ๆ ก็รับซื้อปลาทูแช่เย็นจากห้องเย็นไปทำปลาหนึ่งเพื่อขาย

ปลาที่มีคุณภาพปานกลาง ได้แก่ปลาจำพวกอาศัยตามหน้าดิน ซึ่งจับได้โดยอวนลาก เช่น ปลาทรายแดง ปลาปากคม

ปลาที่มีคุณภาพต่ำ เป็นปลาทะเลขนาดเล็ก เช่น ปลาเบ็ด ซึ่งจับได้โดยอวนลาก โพงพาง ทุ้มไซมาน ซึ่งใช้เป็นอาหารเบ็ด ทำปลาป่น หรือใช้เป็นอาหารปลาดุกที่เลี้ยงในบ่อ

ปลาทะเลชนิดต่าง ๆ ที่มีความสำคัญ และน่าสนใจ ได้แก่

ปลาทู (Roke-gilled Mackerel) ปลาทูเป็นปลาน้ำจืดซึ่งจัดว่าเป็นทรัพยากรที่สำคัญที่สุดในด้านการประมงทะเลของไทยมาแต่แรกเริ่ม ด้วยเหตุที่มีรสดี และเป็นอาหารโปรตีน มีระดับราคาต่ำกว่าอาหารเนื้อสัตว์ชนิดอื่น ๆ จึงอยู่ในวิสัยที่ประชาชนผู้มีรายได้น้อยระดับจะสามารถซื้อรับประทานได้โดยสะดวก นับว่าเป็นปลาที่มีคุณค่าทางเศรษฐกิจอย่างยิ่ง

ปลาทูมีอยู่ ๒ ชนิด คือ ปลาทูและปลาดัง ปลาทูและปลาดังมีความคล้ายคลึงกันมากจนผู้ไม่มีความชำนาญอาจจะแยกความแตกต่างไม่ออก ชาวประมงไทยเรียกปลาทูว่าเป็นปลาตัวเมีย ส่วนปลาดังนั้นเป็นปลาทู กว้าง หรือที่มีบางแห่งเรียกปลาดัง ว่า ปลาทูโหม่ง อันที่จริงทั้ง ๒ ชนิดนี้มีความแตกต่างอยู่หลายประการ

เครื่องมือที่ใช้ในการจับปลาทูที่สำคัญ คือ อวนตักปลาทู อวนตัก อวนลากหน้าดิน ชนิดต่าง ๆ โปะ แต่เดิมนั้นชาวประมงไทยใช้แต่โปะเป็นหลัก แต่เนื่องจากโปะเป็นเครื่องมือประจำที่จึงถูกเครื่องมือเคลื่อนที่อื่น ๆ แผลงจับปลาคึกหน้าไปก่อน ความสำคัญของโปะจึงค่อย ๆ ลดลง แต่อย่างไรก็ตามโปะยังเป็นเครื่องมือที่ใช้จับปลาทูได้เป็นอย่างดี

ตารางที่ ๓ ตารางแสดงปริมาณ หอยและปลาหมึกที่จับได้ และการใช้ประโยชน์โดยประมาณ
ปี ๒๕๑๔-๒๕๑๗

เขต อ. เมือง จ. สมุทรสาคร

ชนิดของสัตว์น้ำที่จับได้	ก.ก.จับได้	ขายสดหรือบริโภค	ทำเค็ม	อาหารเป็ด
<u>ปี พ.ศ. ๒๕๑๔</u>				
๑. หอย	๒๘,๔๑๐,๕๐๐	๕,๒๗๘,๕๐๐	—	๒๓,๑๓๒,๐๐๐
๒. ปลาหมึก	๑๕,๗๕๗,๐๐๐	๖,๑๒๕,๐๐๐	๘,๖๓๒,๐๐๐	—
<u>ปี พ.ศ. ๒๕๑๕</u>				
๑. หอย	๑๙,๘๘๗,๐๐๐	๓,๘๘๖,๕๐๐	—	๑๖,๐๙๐,๕๐๐
๒. ปลาหมึก	๑๘,๗๙๖,๕๐๐	๗,๘๓๓,๐๐๐	๑๐,๙๖๓,๕๐๐	—
<u>ปี พ.ศ. ๒๕๑๖</u>				
๑. หอย	๒๕,๒๓๐,๐๐๐	๗,๒๕๖,๕๐๐	—	๑๗,๙๗๓,๕๐๐
๒. ปลาหมึก	๑๕,๒๗๖,๓๐๐	๗,๒๕๐,๐๐๐	๘,๐๒๖,๓๐๐	—
<u>ปี พ.ศ. ๒๕๑๗</u>				
๑. หอย	๔๒,๒๕๐,๐๐๐	๔๗,๒๕๐,๐๐๐	—	—
๒. ปลาหมึก	๕๘,๒๕๗,๐๐๐	๓๕,๑๕๐,๐๐๐	๒๔,๑๐๗,๐๐๐	—

ที่มา : แผนกประมง อ. เมือง จ. สมุทรสาคร

ฤดูทำการจับปลาหูทางฝั่งตะวันออกจะเริ่มตั้งแต่เดือนพฤศจิกายน ถึง กุมภาพันธ์ เพราะไคร้มีรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ ส่วนฤดูทำการจับปลาหูทางฝั่งตะวันตกตั้งแต่เดือน มีนาคม ถึง กันยายน สำหรับทางบริเวณอ่าวนั้นไม่ได้รับอิทธิพลของลมมรสุมทั้งสองมากนัก ฤดูทำการประมงในเขตนี้จะนานกว่า ๒ เขตแรก ก็จะเริ่มตั้งแต่เดือนสิงหาคม ถึง กุมภาพันธ์ เป็นเวลา ๙ เดือนเต็ม ในเขตมหาชัย จับปลาหูได้มากเป็นพิเศษ เพราะอยู่ทางก้นอ่าว จึง จับได้ในระยะเวลาานาน

ฝูงปลาหูมักจะอยู่ในบริเวณใกล้อ่าวซึ่งน้ำลึกไม่เกิน ๒๐ เมตร และชอบอยู่ใน ทะเลที่พื้นโคลนขุ่นพอสมควร ไม่พบในที่น้ำใส

ปลาอินทรี (Sier, Spanish Mackerel) ปลาอินทรีเป็นปลาที่มีอยู่ ๓ ชนิด เรียกว่า อินทรีบั้ง อินทรีจุก หรืออินทรีข้าวตอก กับ อินทรีแท่งกินสอ ทั้งนี้เรียกกันตามสีสรรวดลายของแต่ละชนิด อินทรีจุกจะมีขนาดโตกว่าชนิดอื่น ปลาอินทรีไม่ว่าชนิดใด ทั้งสดและทำเค็ม มีรสดีมาก

ปลาโอ (Albacore, Bouito tuna) ปลาโอ จีนเรียกว่า จิวฮั่ง
ปลาโอที่คุ้นเคยกันมากที่สุดคือปลาโอหม้อ (Bluefin tuna) ขนาดโต ๕๐ ซม.
กับปลาโอแถบ (Mackerel tuna)

ปลาคาบเงิน (Hairtail, Ribbon fish) ปลาคาบเงิน เป็นปลาชนิดที่นิยมบริโภคกันแพร่หลายในจีน ซึ่งคนจีนเรียกว่า ตัวฮ้อ ลักษณะตัวแบนข้างและยาวมาก ปากแหลม พันคม และปลายหางแหลมอย่างชัดแจ้ง ไม่มีครีบท้อง ลำตัวไม่มีเกล็ดสีเงิน ปลาคาบเงิน ทำเค็มแล้วรสชาติดีมาก ยิ่งปลาสดก็ยิ่งดีมีกราคาก็ไม่แพงนัก

ปลาจะละเม็ด (Butter fish, Pomfret) ปลาจะละเม็ดเป็นปลาทะเลที่มีปริมาณน้อย แต่มีค่ามาก เพราะเนื้อก็มีรสดี เป็นที่นิยมอยู่ในอันดับหนึ่ง และปลาจะละเม็ดนั้นรับประทานได้หมดทั้งตัวไม่เหลือเศษ เพราะกระดูกนุ่มไม่แข็งอย่างปลาอื่น ปลาจะละเม็ด

มี ๓ ชนิดคือ จะละเมือกขาว, จะละเมือกดำ และจะละเมือกเทา

ปลาจะละเมือกขาว จีนเรียกว่า แมะเซี่ย บางคนก็เข้าใจผิดและเรียกปนกับปลาจะละเมือกชนิดที่มีชื่อว่า ปลาดำทอง ปลาจะละเมือกขาวยาวประมาณ ๑ ฟุต เป็นอย่างมาก ลำตัวขาวสะอาด ครีบหางเว้าลึก ปลายครีบเรียวแหลม มีรสชาติดีและมีราคาแพงกว่าชนิดอื่นทั้งสิ้น

ปลาจะละเมือกดำ จีนเรียกว่า โอวเซี่ย สีเทาเข้ม หางเว้าลึก ครีบสันสีเข้ม ขนาดโต ถึง ๒๐ ซม. ส่วนปลาดำทองหรือจะละเมือกเทา ตัวกว้างป้อม หางไม่เว้าลึก สีดำ ขนาดโตเพียง ๒๐ ซม.

ปลาสะละและสีกัน (Irevally) ขนาดใหญ่ก็เพียง ๗๕ ซม. มีราคาปานกลาง ส่วนรสชาตินั้นว่าอยู่ในประเภทปลาชนิดนี้ แต่ปลาสะละที่ไซ้ทำเค็มตากแห้งแล้วมีราคาสูงมาก ปลาสะละมีอยู่ประมาณ ๕ ชนิด บางชนิดก็เรียกเป็นปลาชานกยาง

ปลาแป้น (Pony fish) ปลาแป้นตัวสั้นและแบน ริมฝีปากยืดหดได้ มีอยู่หลายชนิด บางชนิดเป็นปลาแป้นใหญ่ตัวยาวถึง ๑๒ นิ้ว ถึงแม้จะเป็นประเภทปลาราคาถูก ๆ แต่อาศัยที่รสดีพอไซ้และจับได้มาก จึงถือได้ว่าเป็นอาหารสำรองที่ไซ้ได้ก็สำหรับคนทุกชั้น เมื่อจับได้มากเกินกว่าที่จะซื้อขายกันเพื่อการบริโภค ก็ไซ้เป็นอาหารแปด และทำปลาแป้น และไซ้เป็นส่วนผสมในอาหารสัตว์ได้

ปลากะรัง (Boss, Coral Cod) ปลากะรังอาศัยอยู่ตามกองหินปะการัง และหากินตามพื้นหน้าดินมีอยู่หลายชนิด ที่เรารู้จักกันดี คือปลากะรัง หรือปลาดุกแก (Greasy reef-Cod) ที่จีนเรียกว่า เก้าฮ้อ ไทย เรียกว่าปลาเกา บางแห่งก็เรียกว่าปลาหมอตะเด ปลากะรังชนิดนี้มากกว่าชนิดอื่น พื้นลำตัวเป็นสีน้ำตาลปนเทา ประดับด้วยจุดสีน้ำตาลแกมทั่วตัว รวมทั้งหัวและครีบก็มีสายสีน้ำตาล ๕-๖ สายขวางลำตัว ขนาดยาวถึง ๒ เมตรหนัก ๒๐๐ ก.ก.

เป็นปลาที่บริโภคและเป็นที่นิยมกันทั่วไป

ปลากะพงแดง (Bass, Sea Perch) ปลากะพงแดงมีลักษณะคล้ายกับปลากะรัง และกะพงขาว แต่ต่างกับกะพงขาวที่กะพงแดงคอบข้างแบนและส่วนตัวกว้างกว่า หัวใหญ่กว่ากะพงแดง 1 เมตร ครีบหลังไม่แบ่งเป็น ๒ ตอน ปลายครีบหางเว้าเล็กน้อยตัดตรงส่วนมากมีสีหมากสุก หรือคอบข้างแดงสะดุดตา กะพงแดงโดยมากอาศัยอยู่ใกล้ชายฝั่งทะเลตามซอกหินปะการัง กะพงแดงเป็นปลารสดีทั้งเมื่อยังสด และทำเค็มแล้วราคาค่อนข้างสูง และมีขายเป็นประจำในตลาด

ปลาทรายแดง (Threadfin breams) ปลาทรายแดงเป็นปลาหน้าดิน มีอยู่ประมาณ ๕ ชนิด จับได้ควยอวนลากมีขึ้นท่าสะพานปลาเสมอ และมีขายประจำในตลาดทั่วไป รูปร่างคอบข้างยาวมีสีชมพูแดงสะดุดตา บางชนิดมีจุดสีแดงและเหลืองที่ข้างตัวก็มีสายสีเหลืองเป็นแถบยาว ๕-๖ แถบ ขนาดโตกว่าปลาทุเลเล็กน้อย มีรสดีพอใช้ ราคาไม่แพง

ระกับน้ำทะเลที่ทำการประมง

อาชีพการประมง อาจแบ่งออกเป็น ๒ ประเภท คือการประมงชายฝั่ง และการประมงทะเลลึก

๑. การประมงชายฝั่ง (Coastal Fishing)

คือการทำการประมงในทะเล ซึ่งไม่ห่างจากฝั่งนัก อาจเดินทางไปและกลับได้ในวันเดียวจากฝั่งทะเลกับแหล่งประมง การประมงของไทยที่ชาวประมงทำกันอยู่เป็นส่วนใหญ่ในเวลานี้ เช่น โปะน้ำตื้น น้ำลึก อวนลากหน้าดินต่าง ๆ ก็ทำกันอยู่บริเวณใกล้ชายฝั่ง ซึ่งอาจ

ตารางที่ ๔ ตารางแสดงปริมาณสัตว์น้ำเค็มที่จับได้เป็นรายจังหวัด ปี ๒๕๐๙ - ๒๕๑๖
 Catch of Marine fish by Province, 1966 - 1973
 (ตัน :Tons)

จังหวัด	๒๕๐๙	๒๕๑๐	๒๕๑๑	๒๕๑๒	๒๕๑๓	๒๕๑๔	๒๕๑๕	๒๕๑๖
รวมทั้งประเทศ	๖๓๕,๑๖๕	๗๒๒,๑๘๘	๑,๐๐๕,๐๕๘	๑,๑๓๙,๕๙๕	๑,๓๓๕,๖๙๐	๑,๕๓๐,๒๘๙	๑,๕๕๘,๑๕๗	๑,๕๓๘,๐๑๖
รวมเขตประมงเขต๒	๓๒๑,๔๕๐	๓๒๗,๓๕๑	๔๕๓,๓๖๘	๕๐๖,๕๐๕	๕๖๒,๕๕๙	๖๓๒,๕๕๗	๖๓๐,๓๘๑	๖๒๗,๒๒๖
๑. ชลบุรี	๑๐,๒๓๘	๑๔,๘๐๕	๑๗,๖๑๕	๓๖,๕๗๒	๕๗,๓๘๙	๕๘,๗๙๒	๕๙,๑๕๘	๕๘,๑๒๑
๒. ฉะเชิงเทรา	๑๙,๙๕๗	๑๘,๐๘๓	๒๐,๘๘๙	๑๘,๘๑๙	๒๒,๐๗๐	๒๓,๑๓๕	๒๔,๕๗๙	๒๔,๓๒๓
๓. สมุทรปราการ	๑๐๕,๘๘๖	๑๑๘,๑๓๙	๑๘๓,๐๙๐	๑๖๖,๕๗๕	๑๙๒,๑๒๗	๓๓๘,๑๕๘	๓๓๕,๗๗๐	๓๖๒,๙๓๕
๔. สมุทรสาคร	๑๐๑,๕๖๔	๑๐๒,๓๐๑	๑๕๒,๐๗๓	๑๕๑,๘๗๖	๑๗๑,๘๗๕	๑๙๗,๘๕๒	๑๙๙,๒๐๕	๒๐๘,๘๙๓
๕. สมุทรสงคราม	๖๑,๑๘๓	๕๑,๗๘๒	๖๘,๙๐๕	๖๐,๒๘๒	๖๒,๕๕๘	๖๖,๕๕๗	๗๑,๓๙๗	๘๓,๙๖๕
๖. เพชรบุรี	๒๒,๗๗๒	๒๒,๒๕๑	๒๐,๗๙๗	๓๒,๕๘๐	๖๒,๖๕๐	๑๘,๑๕๕	๒๑,๖๗๒	๒๙,๐๑๐

ที่มา : สถิติการประมงทะเล ๒๕๑๖ แผนกสถิติ กรมประมง กระทรวงเกษตร ฯ

ตารางที่ 5 ปริมาณสัตว์น้ำที่จับได้และการใช้ประโยชน์ (โดยประมาณ) ปี 2514

ลำดับ	ชื่อ	กก. จับได้	ชายศค หรือบริโภค	ทำเค็ม	นึ่งหรือย่าง	ทำกะปิ	ทำกุ้งแห้ง	อาหารสัตว์ (ปลาปน)	น้ำปลา	ตัวอย่างอื่น (อาหารเบ็ด)
1	ปลาทุ	7,974,300	7,597,800	—	71,500	—	—	—	305,000	—
2	ปลาดัง	33,900	26,500	—	7,400	—	—	—	—	—
3	ปลาฉลาม	405,000	107,000	—	298,000	—	—	—	—	—
4	ปลากะเบน	807,200	453,200	65,500	288,500	—	—	—	—	—
5	ปลาเคย (ปลาเบญจพรรณ)	58,794,500	42,986,000	7,899,500	2,342,000	—	—	—	5,567,000	—
6	ปลาเบ็ด	80,565,400	—	—	—	543,400	—	37,560,000	3,215,000	39,243,000
7	กุ้ง	3,005,000	1,173,030	9,320	—	7,650	1,815,000	—	—	—
8	กั้ง	705,000	705,000	—	—	—	—	—	—	—
9	เคย	481,000	—	—	—	481,000	—	—	—	—
10	ปู	913,200	823,600	—	—	—	—	89,600	—	—
11	หอย	28,410,500	5,278,500	—	—	—	—	—	—	23,132,000
12	ปลาหมึก	15,757,000	6,125,000	9,632,000	—	—	—	—	—	—
13	สาหร่ายทะเล	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	รวม	197,852,000	65,275,630	17,606,320	3,007,400	1,032,050	1,815,000	37,649,600	9,087,000	62,379,000

หมายเหตุ 1) ปลาที่จับได้ให้รวมถึงปลาที่จับบริโภคด้วย

2) การใช้ประโยชน์ในอำเภอใดแตกต่างไปจากตัวอย่างในแบบพิมพ์นี้ก็ให้ทำการแก้ไขให้ตรงกับที่มีอยู่ในท้องถิ่นนั้น ๆ

3) ปลาแช่เย็น หมายถึงปลาที่ชาวประมงหรือแพปลา นำฝากหรือขายที่โรงงานห้องเย็น

ที่มา แผนกประมง อ.เมือง จ.สมุทรสาคร

ตารางที่ 6 ประมาณสัตว์น้ำที่จับได้และการใช้ประโยชน์ (โดยประมาณ) ปี 2515

ลำดับ	ชื่อ	กก.จับได้	ชายศก หรือบริโภค	ทำเค็ม	นึ่งหรือย่าง	ทำกะปิ	ทำกุ้งแห้ง	อาหารสัตว์ (ปลาปน)	น้ำปลา	ทำอย่างอื่น (อาหารเบ็ด)
1	ปลาหู	6,124,000	5,765,600	—	59,800	—	—	—	298,600	—
2	ปลาลัง	52,200	25,400	—	6,800	—	—	—	—	—
3	ปลาฉลาม	371,400	110,500	—	250,900	—	—	—	—	—
4	ปลากะเบน	717,300	467,900	47,900	201,500	—	—	—	—	—
5	ปลาเลย (เบญจพรรณ)	61,969,000	38,712,700	11,493,500	4,865,900	—	—	—	6,896,900	—
6	ปลาเบ็ด	86,214,000	—	—	—	426,510	—	37,987,000	7,987,500	39,812,990
7	กุ้ง	2,985,700	1,967,290	7,630	—	5,980	1,000,800	—	—	—
8	กุ้ง	711,800	711,800	—	—	—	—	—	—	—
9	เคย	387,800	—	—	—	397,800	—	—	—	—
10	ปู	897,800	824,900	—	—	—	—	72,900	—	—
11	หอย	19,987,000	3,896,400	—	—	—	—	—	—	16,090,600
12	ปลาหมึก	18,796,500	7,833,000	10,963,500	—	—	—	—	—	—
13	สำหรับทะเล	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	รวม	199,204,600	60,315,990	22,512,650	6,394,900	830,290	1,000,800	38,059,900	5,185,000	85,903,900

ที่มา

แผนกประมง อ.เมือง จ.สมุทรสาคร

ตารางที่ 7 ปริมาณสัตว์น้ำที่จับได้และการใช้ประโยชน์ (โดยประมาณ) ปี 2516

ลำดับ	ชื่อ	กก.จับได้	ชายสด หรือบริโภค	ทำนึ่ง	นึ่งหรือย่าง	ทำกะปิ	ทำกุ้งแห้ง	อาหารสัตว์ (ปลาป่น)	น้ำปลา	ทำอย่างอื่น (อาหารสัตว์)
1	ปลาทุ	8,214,500	7,792,400	-	82,100	-	-	340,000	340,000	-
2	ปลาลัง	45,300	36,800	-	8,500	-	-	-	-	-
3	ปลาฉลาม	350,000	120,000	-	230,000	-	-	-	-	-
4	ปลากะเบน	705,200	338,200	72,000	295,000	-	-	-	-	-
5	ปลาเลย (ปลาเบญจพรรณ)	55,456,300	42,372,600	3,453,700	2,735,000	-	-	6,895,000	6,895,000	-
6	ปลาเบ็ด	85,520,400	-	-	-	750,300	-	9,215,000	9,215,000	32,555,100
7	กุ้ง	5,210,500	2,175,000	10,500	-	7,000	3,018,000	-	-	-
8	กุ้ง	815,000	815,000	-	-	-	-	-	-	-
9	เคย	515,000	-	-	-	515,000	-	-	-	-
10	ปู	1,525,500	1,310,500	-	-	-	-	-	-	-
11	หอย	25,230,000	7,256,500	-	-	-	-	-	-	-
12	ปลาหมึก	15,276,300	7,250,000	8,026,300	-	-	-	-	-	17,973,500
13	สำหรับทะเล	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	รวม	198,864,000	69,467,500	11,562,500	3,350,600	1,272,300	3,018,000	43,125,000	16,450,000	50,528,600

ที่มา แผนกประมง อ.เมือง จ.สมุทรสาคร

กลับเข้าฝั่งได้ในวันเดียว จึงถือว่าเป็นการประมงชายฝั่ง

เครื่องมือประมงที่ใช้ในการทำประมงชายฝั่งส่วนใหญ่ได้แก่

- ๑) เครื่องมืออวนลาก: วนถ่าง
- ๒) เครื่องมืออวนรุน
- ๓) เครื่องมืออวนดำ
- ๔) เครื่องมืออวนลอมซุง
- ๕) เครื่องมืออวนลอย
- ๖) เครื่องมือโปะ
- ๗) เครื่องมือโพงพาง

๒. การประมงทะเลลึก (Deep Sea Fishing)

คือการทำการประมงในทะเลลึกซึ่งห่างจากฝั่ง การเดินทางออกไปทำการประมงเพียงหนึ่ง ๆ อาจจะต้องใช้เวลาอยู่ในทะเลหลายวันแล้วแต่ระยะทางไกลหรือใกล้ฝั่ง เรือประมงประเภทนี้เป็นเรือขนาดใหญ่ซึ่งสามารถทำงานในทะเลลึกได้นาน สำหรับในเขตมท. นี้ก็มีเรือประมงขนาดใหญ่อยู่เป็นจำนวนหลายลำซึ่งมีขนาดยาวกว่า ๒๕ เมตรขึ้นไปประมาณ ๒๐ ลำ แต่ยังไม่ถึงกับมากนัก เพราะต้องอาศัยทุนเป็นจำนวนมาก และยังคงอาศัยความรู้ความชำนาญมากกว่าการทำประมงชายฝั่งมาก อีกทั้งจำนวนลูกเรือก็ต้องใช้หลายคน เรือประมงจะต้องมีอุปกรณ์ต่าง ๆ ครบครัน มีห้องเป็นขนาดใหญ่ เรือนี้มักจะออกไปไกลมาก เช่น ถ้าลงไปทางใต้ก็จะลงไปเรื่อย ๆ จนถึงสงขลา หรืออาจจะออกฝั่งตะวันออกไปไกล ๆ ทางฝั่งเวียดนามที่ชาวบ้านเรียกว่า เรือเวียตนาม เติมน้ำมันแต่ละครั้งเป็นพัน ๆ ลิตร เรือประมงบางลำที่ข้ามฝั่งไปถึงพม่า จะเห็นว่าเรือประมงไทยที่ถูกต่างชาติจับก็หลายลำ เพราะว่าไปล่าเขตน่านน้ำของประเทศนั้น

ปัจจุบันทางการก็พยายามส่งเสริมให้ชาวประมงได้ออกทำการประมงไกล ๆ เพราะอาชีพประมงชายฝั่งหนาแน่นมาก ปริมาณสัตว์น้ำที่จับได้ก็มีปริมาณจำกัด แต่ในทะเลลึกออกไปเข้าใจกันว่าเป็นแหล่งประมงที่มีสัตว์น้ำชุกชุมซึ่งถูกปล่อยปละละเลย ยังไม่ได้ทำการเก็บเกี่ยวขึ้น

มาใช้ประโยชน์เท่าที่ควร

เครื่องมือประมงที่ใช้ในการทำการประมงทะเลลึกได้แก่

- ๑) เครื่องมืออวนลากแผ่นตะ
- ๒) เครื่องมืออวนลากคู่

๓. ชนิดของสัตว์น้ำที่จับได้ตามระดับความลึกต่าง ๆ

๓.๑ ระดับความลึกน้อยกว่า ๑๐๐ เมตร ปลาที่จับได้เป็นพวกปลาแถบ เช่น ปลาดุกทะเล ปลาเกะพงต่าง ๆ ปลาสวาย ปลาช่อน ปลาหมึก ปลาเกา ปลาหู ปลาปลิง ปลาแบน ปลาตุลดา ปลาอินทรี ปลาคาบขาว ปลาน้ำดอกไม้ ปลาหมึก ปลาหางแข็ง ปลาชวด ปลาจะละเม็ด ฯลฯ

๓.๒ ระดับความลึก ๑๐๐-๒๐๐ เมตร ระดับนี้ใหญ่กำลังผลิตของสัตว์น้ำมากที่สุด แต่สัตว์ที่จับได้มีไม่มากนัก และใหญ่คุณค่าทางเศรษฐกิจน้อย ปลาที่จับได้ เช่น กุ้งปลาตาหวาน กุ้งปลาหูแตก และมีปูอยู่มาก ความลึก ๑๒๐ - ๑๕๐ เมตร ปูที่พบมีขนาดกระดอง ๕ - ๗ ซม. อาศัยอยู่ตามพื้นทราย นอกจากนั้นก็กุ้งแดงน้ำลึกขนาด ๑๐ - ๑๕ ซม. แทบทุกตัวจะมีมันและไขอยู่ที่ส่วนหัว

๓.๓ ระดับ ๒๐๐ - ๓๐๐ เมตร อวนลากในระดับความลึกดังกล่าว เป็นสัตว์น้ำที่ไม่มีคุณค่าทางเศรษฐกิจเลย เป็นสัตว์น้ำลึกชนิดต่าง ๆ เช่น ปลาอุยน้ำลึก ปลาคาเขียว ปลาไหลน้ำลึก ปลาหมึกน้ำลึก เป็นต้น

ระยะเวลาที่ใช้ในการทำการประมง

ระยะเวลาที่ใช้ในการทำประมงนั้นขึ้นอยู่กับขนาดของเรือประมง และประเภทของเครื่องมือที่ใช้ในการทำประมง กล่าวคือ

ตารางที่ ๕ ตารางแสดงระดับความลึกเปรียบเทียบกับปริมาณน้ำที่จับได้ใน ๑ ชั่วโมง
บริเวณอ่าวไทย โดยเรือสำรวจประมง ๑ ประจำปี ๒๕๑๓

ระดับความลึก (เมตร)

เดือน	๐ - ๕		๑๐ - ๑๕		๒๐ - ๒๕		๓๐ - ๓๕		๔๐ - ๔๕		รวม			
	จำนวน กรง	น.ม. เฉลี่ย (ก.ก.)	จำนวน กรง	น.ม. เฉลี่ย (ก.ก.)	จำนวน กรง	น.ม. เฉลี่ย (ก.ก.)	จำนวน กรง	น.ม. เฉลี่ย (ก.ก.)	จำนวน กรง	น.ม. เฉลี่ย (ก.ก.)	จำนวน กรง	น.ม. เฉลี่ย	%ปลา โดย	%ปลา เปิด
ม.ค.	-	-	๕	๕๑	๑๒	๕๒	๕	๕๕	๓	๕๖	๒๕	๖๕	๖๕	๓๑
มี.ค.	-	-	๕	๕๕	๕	๕๖	๗	๑๑๐	๗	๑๕๓	๒๓	๕๕	๓๖	๖๕
พ.ค.	๑	๓๓	๒๑	๖๐	๑๕	๗๕	๗	๕๕	๕	๑๐๐	๕๒	๗๕	๕๑	๕๕
มิ.ย.	-	-	๗	๕๒	๑๓	๗๐	๕	๕๑	๓	๕๒	๒๕	๗๕	๕๕	๕๖
ก.ค.	๑	๒๕	๑๐	๕๕	๑๒	๗๑	๑๗	๕๖	๑๓	๑๐๖	๕๓	๕๕	๕๕	๕๕
พ.ย.	๑	๑๕	๑๑	๓๕	๑๒	๕๑	๗	๕๐	๕	๕๕	๓๖	๕๕	๖๕	๓๕
รวม	๓	๒๖	๕๕	๖๒	๗๕	๖๓	๕๒	๕๕	๓๖	๑๐๕	๒๒๕	๗๖	๕๒	๕๕
โอบปลาเคย	-	๓๕	-	๖๕	-	๖๕	-	๖๐	-	๓๗	-	-	-	-
โอบปลาเปิด		๖๕		๓๖		๓๕		๕๐		๖๓				

ที่มา : หน่วยสำรวจแหล่งประมง กรมประมง กระทรวงเกษตรฯ

๑. เครื่องมืออวนลากแผ่นตะเภา

ซึ่งแบ่งตามขนาดของเรือประมงออกได้เป็น ๔ ระดับ คือขนาดเรือต่ำกว่า ๑๔ เมตร, ๑๔ - ๑๘ เมตร, ๑๘ - ๒๕ เมตร และ ๒๕ เมตรขึ้นไป ถ้าเป็นเรือขนาดเล็กต่ำกว่า ๑๔ เมตรแล้ว ในการออกไปทำการประมงแต่ละเที่ยวนั้นจะใช้เวลาเพียงวันเดียว ทั้งนี้เพราะเป็นเรือขนาดเล็ก ไม่สามารถจะออกห่างจากฝั่งได้ไกลนัก ส่วนมากจะทำการลากกันไนบริเวณชายฝั่งซึ่งใช้เวลาไปกลับได้ในวันเดียว ในเดือนหนึ่ง จะทำการประมงประมาณ ๑๕ - ๒๐ เที่ยว ซึ่งใช้เวลาประมาณ ๒๐ - ๒๓ วันต่อหนึ่งเดือน

เรือขนาด ๑๔ - ๑๘ เมตร ระยะเวลาทำการประมงนั้นในแต่ละเที่ยวจะใช้เวลาประมาณ ๓ - ๕ วัน เดือนหนึ่ง ๆ จะออกทำการประมง ๕ - ๖ เที่ยว ดังนั้นในแต่ละเดือนโดยเฉลี่ยแล้วจะใช้เวลาทำการประมง ๒๓ - ๒๔ วัน

เรือขนาด ๑๘ - ๒๕ เมตร แต่ละเที่ยวทำการประมงจะใช้เวลาประมาณ ๖ - ๘ วัน เดือนหนึ่ง ๆ จะออกทำการประมงประมาณ ๓ เที่ยว ดังนั้นในเดือนหนึ่งเดือนโดยเฉลี่ยแล้วจะทำการประมง ๒๕ - ๒๘ วัน

เรือขนาด ๒๕ เมตรขึ้นไป แต่ละเที่ยวทำการประมงจะใช้เวลาประมาณ ๑๐ - ๑๕ วัน เดือนหนึ่งจะออกทำการประมง ๒ เที่ยว ดังนั้นในเดือนหนึ่งเดือนโดยเฉลี่ยแล้วจะทำการประมง ๓๐ วัน

๒. เครื่องมืออวนลากคู่

เครื่องมืออวนลากคู่ขนาดของเรือจะไม่ใหญ่มากนัก เพราะใช้เรือ ๒ ลำคู่กัน ขนาดเรือที่ใช้แบ่งออกได้เป็น ๓ ระดับ คือ ต่ำกว่า ๑๔ เมตร, ๑๔ - ๑๘ เมตร และ ๑๘ เมตรขึ้นไป

เรือขนาดต่ำกว่า ๑๔ เมตร จะใช้เวลาทำการประมงต่อเที่ยวเพียงวันเดียว
เดือนหนึ่ง ๆ จะทำประมงประมาณ ๑๖ - ๑๗ เที่ยว ดังนั้นจะใช้เวลาประมาณ ๑๖ - ๑๗
วันต่อเดือน

เรือขนาด ๑๔ - ๑๘ เมตร เที่ยวหนึ่งจะใช้เวลาทำประมาณ ๑ - ๒ วัน
เดือนหนึ่งทำ ๘ - ๑๕ เที่ยว ประมาณ ๖ - ๒๒ วันต่อเดือน

เรือขนาดยาวตั้งแต่ ๑๘ เมตรขึ้นไป เที่ยวหนึ่ง ๆ ใช้เวลา ๓ - ๒ วัน
ทำการประมงประมาณ ๒ - ๑๐ เที่ยวต่อเดือน ดังนั้นในหนึ่งเดือนจะใช้เวลาประมาณ
๒๔ - ๒๖ วัน

๓. เครื่องมืออวนประเภทอื่น ๆ ยกเว้นโป๊ะ และโพงพาง

เที่ยวหนึ่ง ๆ จะใช้เวลาทำการประมงเพียง ๑ วัน หรืออย่างมาก ๒ วัน
เพราะเป็นเรือขนาดเล็ก ทำการประมงตามชายฝั่ง เดือนหนึ่งจะทำการประมงประมาณ
๒๐ - ๓๐ เที่ยว หรือเท่ากับ ๒๐ - ๓๐ วัน

สำหรับโป๊ะและโพงพาง เป็นเครื่องมือประมงประเภทประจำที่วันหนึ่งจะทำการ
ประมงประมาณ ๑ - ๒ เที่ยว อย่างมาก ๓ เที่ยว ซึ่งขึ้นอยู่กับระดับความขึ้นลงของน้ำ

สรุป ถ้าเป็นเรือประมงขนาดเล็ก มักจะใช้เวลาทำการประมงเพียงวันละ
หนึ่งเที่ยวเพราะเป็นเรือขนาดเล็ก ทำการประมงเฉพาะตามชายฝั่งทะเล เมื่อเรือประ-
มงมีขนาดใหญ่ขึ้น ระยะเวลาที่ใช้ในการทำการประมงก็จะมากขึ้นเป็นลำดับ ดังตัวเลขที่
แสดงไว้ในตาราง

ตารางที่ ๑๐ ตารางแสดงระยะเวลาการทำประมงเจดีย์ต่อหน่วยตัวอย่างเปรียบเทียบกับผลเจดีย์ต่อหน่วยของกรมประมง

ประเภทการประมง		เจดีย์ต่อหน่วยตัวอย่าง			เจดีย์ต่อหน่วยของกรมประมง		
		จำนวนวัน ต่อเที่ยว	จำนวนเที่ยว ต่อเดือน	จำนวนวัน ต่อเดือน	จำนวนวัน ต่อเที่ยว	จำนวนเที่ยว ต่อเดือน	จำนวนวัน ต่อเดือน
อวนลากผสม ตะเข้	ขนาดเรือต่ำกว่า ๑๔ ม.	๑	๒๐	๒๓	๑	๑๕	๒๐
	๑๔ - ๑๘ ม.	๕	๕	๒๓	๕	๖	๒๔
	๑๘ - ๒๕ ม.	๕	๓	๒๕	๓	๓	๒๕
	สูงกว่า ๒๕ ม.	๑๕	๒	๓๐	๕	๒	๓๐
อวนลากคู่	ขนาดเรือต่ำกว่า ๑๔ ม.	๑	๑๖	๑๖	๑	๑๓	๑๓
	๑๔ - ๑๘ ม.	๒	๑๕	๒๖	๑	๕	๖
	สูงกว่า ๑๘ ม.	๑๒	๒	๒๔	๓	๑๐	๒๖
อวนลากคานถาง		๑	๒๐	๒๐	๑	๑๓	๒๐
อวนดำ		๑	๒๔	๒๔	๑	๒๑	๒๑
อวนตั้งเก		-	-	-	๑	๒๑	๒๑
อวนล้อมซั้ง		๒	๑๔	๒๓	๒	๑๑	๒๒
อวนล้อมจับปลากระตัก		-	-	-	๑	๒๕	๒๕
อวนตักปลาหู		๑	๒๒	๒๒	๑	๒๑	๒๑
อวนลอยอินทรี		๑	๑๓	๑๓	๒	๑๒	๒๐
อวนรุน		๑	๒๒	๒๒	๑	๑๘	๑๘
โป๊ะ		๐.๓	๔๔	๒๕	๐.๖	๔๕	๒๕
โพงพาง		-	-	-	-	-	-

ที่มา : สถิติประมงทะเล ๒๕๑๗ แผนกสถิติ กรมประมง กระทรวงเกษตร ฯ