



จากการศึกษาสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่เป็นอาหารในภาคกลางของประเทศไทย
จำแนกสัตว์ที่พบออกเป็น 5 จำพวก (Phylum) 49 ครอบครัว (Family) 155 ชนิด
(Species) ดังนี้

จำพวกแมงกะพรุนอยู่ใน Phylum Coelenterata

แมงกะพรุนเป็นสัตว์ใน Class Scyphozoa อาศัยอยู่ในน้ำทะเลเกือบ
ทั้งหมดล่องลอยไปตามกระแสน้ำ หรือว่ายอยู่บริเวณผิวน้ำอย่างอิสระ ในระยะโตเต็ม
วัย มีรูปร่างลักษณะคล้ายถ้วย หมวก หรือร่ม เนื้อเป็นวุ้น บางพวกโปร่งแสง หรือ
โปร่งใส สามารถมองจากด้านบนเห็นอวัยวะต่าง ๆ ได้ เช่น อวัยวะสืบพันธุ์ หนวด
ร่องน้ำ (radial canal) ร่องแขนนำอาหารเข้าปาก (oral arms of manubrium)
การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้พบ 1 ครอบครัว 1 ชนิด

1. ครอบครัวแมงกะพรุน (Family Rhizostomidae)

แมงกะพรุนในครอบครัวนี้อยู่ในอันดับ Rhizostomeae ไม่มีหนวด
และขอบใน (velum) ของร่ม มีแขนเป็นร่องนำอาหารเข้าปากอยู่ 8 แฉก ที่ขอบและ
ปลายของแขนนี้ ทำหน้าที่เป็น Suctorial mouth gastric filament เข้าไป
อยู่ในกระเพาะบริเวณพื้นส่วนล่างเหนือ branchial disc แมงกะพรุนในครอบครัว
นี้มีถิ่นขนาดใหญ่ ๆ มีหลายชนิดที่ถูกนำมาบริโภค Pratt (1935) ได้รายงานว่
แมงกะพรุนเป็นอาหารที่นิยมของชาวจีนและญี่ปุ่นมานานแล้ว และชนิดที่นิยมมากได้แก่
Rhophilema esculenta (Kishinouye)

แมงกะพรุน

แผ่นภาพที่ 1 ภาพที่ 1

ชื่อไทย แมงกะพรุน แมงกะพรุนหนังชื่อภาษาอังกฤษ Edible jellyfishชื่อวิทยาศาสตร์ *Rhopilema hispidum* (Vanhoffen, 1882)

ลักษณะ ลำตัวมีลักษณะโค้งคล้ายร่ม มี 8 ร่องแขน แต่ละร่องแขนแตกออกเป็น 3 กิ่ง ส่วนที่แตกออกจากกิ่งมีลักษณะคล้ายนิ้วมือหลายอันห้อยอยู่ ผิวนอกของร่มเมื่อใช้มือลูบจะรู้สึกสากมือ เพราะมีตุ่มเล็กกระจายอยู่ ลำตัวโดยทั่วไปมีสีเขียว มีบางตัวจะมีสีน้ำตาลอ่อนอยู่ด้านบนของร่ม ขนาดของร่มกว้าง 20 - 35 เซนติเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่บริเวณชายฝั่งทะเลทั่ว ๆ ไป โดยเฉพาะฝั่งทะเลด้านตะวันออก ชาวประมงจะเริ่มจับตั้งแต่เดือนกรกฎาคม - กันยายน เรือที่ใช้จับแมงกะพรุนเป็นเรือขนาดเล็กไม่ใหญ่เป็นประเภทเรือแจวหรือเรือปู้มามีเครื่องคึกที่ท้ายเรือ โดยใช้อวนแมงกะพรุนหรือสวิงมีขนาดปากกว้างประมาณ 60 เซนติเมตร คามสวิงยาวประมาณ 2 เมตร

แหล่งที่พบ พบบริเวณชายฝั่งทะเล และมีจำหน่ายในรูปของคองฝาด ที่ตลาดแม่กลองสมุทรสงคราม มหาชัย สมุทรสาคร

ประโยชน์ แมงกะพรุนสามารถประกอบอาหารได้หลายอย่าง บางแห่งนำมารับประทานกันสด ๆ โดยจะผสมพริกเม็ดเล็ก คำแล้วบีบน้ำมะนาวผสมลงไปปนกับเนื้อแมงกะพรุน ถ้ามีเปรี้ยวและเผ็ดจัดยิ่งอร่อย หรือนำมาคองก่อน เพื่อให้เนื้อเหนียวกรอบ การคองมีสองแบบเช่น คองเกลือ จะใส่สารเกลือแกง สารส้มและโซเดียมไบคาร์บอเนต หมักรวมกับแมงกะพรุนไว้ 10 - 15 วัน ก็นำไปประกอบอาหาร คองอีกแบบเป็นการคองควยน้ำฝาด โดยใช้เปลือกต้นโกงกาง (*Rhizophora spp.*) หรือต้นนนทรี (*Petrophorum pterocarpum*) นำมาสับเป็นชิ้นเล็กผสมกับน้ำจืดจะได้คองน้ำฝาดสีแดงเข้ม การคองควยน้ำฝาดใช้เวลา 1 วันก็พอ อาหารที่ทำจากแมง-

กะพูนมักจะผ่านแมงกะพูนที่ทองแล้วมาก่อน ไค้แกกวยเตี่ยวเย็นเตาไฟ ยำ คัม ผักเป็นต้น ประชาชนท้องถิ่นแถวชายฝั่งทะเล นิยมนำมาจิ้มกับน้ำพริกกุ้งแห้ง หรือน้ำพริกมะขาม นอกจากนี้ยังทำรายได้ให้แก่ประเทศไทยปีละหลายล้านบาท กรมศุลกากร (2524) ได้รายงานส่งแมงกะพูนออกนอกเป็นมูลค่าถึง 35,753,981 บาท (ระหว่างเดือนมกราคม – ตุลาคม) มีประเทศรับซื้อไค้แกก ญีปุ่น ฮองกง สิงคโปร์ มาเลเซีย ไต้หวัน เป็นต้น

จำพวกหอยปากเปิดอยู่ใน Phylum Branchiopoda

หอยปากเปิดเป็นสัตว์ทะเล อยู่คนละพวกกับหอยทั่วไป (Molluscs) แต่จัดอยู่ใน Phylum Branchiopoda มี Lophophores ติดอยู่ที่ก้ามบนมีลักษณะเป็นวงซ้อนกันคล้ายวง ซึ่งทำหน้าที่รับความรู้สึกและพาอาหารเข้าปาก มีก้าน (stalk หรือ peduncle) ยึดหคไค้ดี สามารถจะคิงก้ามให้หคลงรูที่อาศัยอยู่ในแนวตั้งอย่างรวดเร็ว มักอาศัยอยู่ตามชายฝั่งทะเลระดับน้ำขึ้นน้ำลง ใกล้บริเวณปากแม่น้ำตามคอนทรายปนโคลน การศึกษาครั้งนี้พบ 1 ครอบครัว 1 ชนิด

1. ครอบครัวหอยปากเปิด (Family Lingulidae)

ครอบครัวหอยปากเปิดอยู่ในอันดับ Ecardines ซึ่งมีก้ามทั้งสองเท่ากัน เนื้อก้ามเป็นแบบเซาสัตว์ ไม่มีเอ็นและไม่มีพื้นที่บานพับ มี Lophophores ซดเป็นวงซ้อนกันประมาณ 6 วง ติดอยู่ที่ก้ามบน มีก้านยาวออกจากตัวก้ามที่ซอกก้าม มีขนสีเขียวขึ้นอยู่โดยรอบ ฝังตัวอยู่ในแนวตั้งบริเวณชายฝั่งทะเลใกล้ปากแม่น้ำตามคอนทรายปนโคลน

หอยปากเปิด

แผ่นภาพที่ 1 ภาพที่ 2

ชื่อไทย หอยปากเปิด หอยรอก

ชื่อภาษาอังกฤษ Duckbilled shellfish, Tongue clam

ชื่อวิทยาศาสตร์ Lingula unguis Linnaeus

ลักษณะ ลักษณะของกาบคล้ายปากเปิด หรือใบพายมีกาบเท่ากันทั้งสองข้าง มีก้านต่อจากเปลือกด้านล่างเหมือนค้ำพายก้านจะยาวกว่าลำตัวประมาณ 3 เท่า ปลายก้านจะมีติ่งละเอียดจับอยู่ มีกล้ามเนื้อไขว้ทะแยงระหว่างกาบ ซึ่งทำหน้าที่คอยปิดและเปิดกาบ ขอบกามีขน (setae) สีเขียว โดยเฉพาะที่ขอบมุมตอนบนของกาบจะยาวกว่าบริเวณอื่น เนื้อเปลือกเป็นแบบเขาสัตว์ (horny) และมีสีเขียว ขนาดเปลือกยาว 40 – 50 มิลลิเมตร กว้าง 15 – 22 มิลลิเมตร หนา 4 – 6 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยตามชายฝั่งทะเลระดับน้ำขึ้นน้ำลง ใกล้ปากแม่น้ำ โดยจะฝังตัวอยู่ในแนวกิ่งบริเวณคอนทรายปนโคลน เช่น คอนหอยหลอดที่จังหวัดสมุทรสงคราม และเพชรบุรี รูของหอยปากเปิดจะลึกประมาณ 20 – 30 เซนติเมตร ลักษณะของรูจะแบนตามเปลือก เวลาพบมักจะอยู่ใกล้ ๆ กันเป็นกลุ่ม เมื่อน้ำลงมันจะฝังตัวลงตามรู แต่เมื่อน้ำขึ้นเหนือปากรูเท่าไรก็ตามมันจะโผล่มาแค่ระดับพื้นดินเท่านั้น ดังนั้นจากลักษณะการอยู่อาศัยจึงทำให้มันมีชีวิตอยู่ได้ถึงปัจจุบัน Chuange (1961) ใ้รายงานว่า หอยปากเปิดชนิดนี้เจริญเติบโตช้ามาก ถ้าจะให้เปลือกยาว 2.25 เซนติเมตร จะต้องใช้เวลาถึง 1 – 1.5 ปี และถ้าจะยาวถึง 5 เซนติเมตร ใช้เวลาถึง 5 ปี

แหล่งที่พบ บริเวณคอนหอยหลอดใกล้ปากแม่น้ำแม่กลอง จังหวัดสมุทรสงคราม

ประโยชน์ หอยปากเปิดเป็นหอยที่นิยมรับประทานกันมาก แต่เนื่องจากมีปริมาณไม่มากพอที่จะแบ่งขาย หรือกระจายให้ได้รับกันทั่วถึง ดังนั้นจึงมีการบริโภคเฉพาะท้องถิ่น โดยใช้กามาประกอบอาหารได้หลายอย่าง ไ้แก่ ยำ ผัด ต้มซุบ หรือจะนำมาจิ้มซอสรับประทานกันดิบ ๆ ปัจจุบันหอยปากเปิดลดน้อยลงไปทุกที สมควรที่จะมีการสงวนไว้เพื่อป้องกันการสูญพันธุ์ในอนาคต

จำพวกหอยและหมึกอยู่ใน Phylum Mollusca

ก. หอยฝาเดียว หรือหอยกบเดียว (Univalve shell) เป็นสัตว์อยู่ใน class Gastropoda อาศัยอยู่ในน้ำจืด น้ำกร่อย น้ำเค็ม และบนบก มีลักษณะอสมมาตร (Asymmetry) บางชนิดมีเปลือกให้เห็นชัดบางชนิดไม่ปรากฏให้

เห็นชัด เปลือกมีรูปร่างหลายแบบ มีทั้งแบบเวียนซ้าย (sinistral) และแบบเวียนขวา (dextral) แต่ส่วนมากมักจะเวียนขวา การเวียนของเปลือกทำให้เกิดเป็นเกลียว (whorl) ระหว่างเกลียวมีร่อง (suture) หรือยกเป็นสันอยู่ช่วงบนของเกลียวเรียกว่าปาก เกลียวที่อยู่เหนือขอบปากบนจนถึงปลายยอดเรียกว่า เกลียวเหนือลำตัว (spire whorl) ส่วนเกลียวล่างสุดซึ่งประกอบด้วยช่องปากเป็นเกลียวลำตัว (body whorl) ส่วนริมฝีปากคานใน (columella) ที่ติดอยู่กับเปลือกหอย ค่อนไปทางฐานของช่องปาก มักจะเกิดรอยบุ๋มลงไป เรียกว่าสะดือ (Umbicus) มีฟันบด (radula) ไว้สำหรับขูดอาหารเข้าปาก หอยฝาเดียวมีฝาหอย (operculum) หรือไม่มีขึ้นอยู่กับชนิดของหอย

1. ครอบครัวหอยโข่ง (Family Ampullariidae)

หอยในครอบครัวนี้มีลักษณะกลม คล้ายรูปกรวย มักจะมีขนาดใหญ่ เปลือกมีทั้งแบบเวียนซ้าย (sinistral) และเวียนขวา (dextral) ปากกว้าง เกลียวลำตัวใหญ่ ฝาหอยคานในเป็นมุกมีสีต่างกัน คานนอกมีลวดลายเป็นวงกลม (concentric) ซ้อนกันตามรูปร่างของฝาหอย เปลือกมีสีตั้งแต่ เขียว น้ำตาล จนถึงดำ มีหนวดยาวบางที่พบว่ามีตาอยู่บนก้นหนวด Mantle แบ่งเป็น 2 ช่อง ช่องขวาเป็นส่วนของเหงือก ช่องซ้ายเป็นส่วนของปอด จึงทำให้อยู่บนบกได้นาน มีฟันบด (radula) แถวละ 7 ซี่ ไว้ขูดอาหารกิน หอยในครอบครัวนี้ออกลูกเป็นไข่ โดยไข่จะเจริญภายนอกตัวแม่ อาศัยอยู่แหล่งน้ำจืดทั่วไป ใต้แก่ง ห้วย หนอง คลอง บึง บ่อ เป็นต้น หอยโข่งแม้จะเป็นอาหารที่บริโภคกันมานาน แต่อาจจะนำอันตรายมาสู่มนุษย์ได้ เช่น คาวสยาม (21 ตุลาคม 2518) รายงานว่า นางวันเพ็ญ ผิวบาง อายุ 24 ปี ทำงานบริษัทซีแพคได้ลงไปงมหอยโข่งใต้สะพานพระราม 6 มายำ เกิดอาการปวดเมื่อยหน้ามีคคล้ายกับเป็นอัมพาต ซึ่งตรงกับนายแพทย์สุวิทย์ อารีกุล (ไทยรัฐ 13 ตุลาคม 2521) กล่าวว่า การกินหอยโข่งสุก ๆ ดิบ อาจติดเชื้อพยาธิตัวกลม (Angiostrongylus contomensis) ทำให้เกิดโรคพยาธิขึ้นสมองหรือ เยื่อสมองอักเสบ (Eosinophilic meningites) การศึกษาครั้งนี้พบหอยในครอบครัวนี้ 1 สกุล 5 ชนิด

หอยโข่ง

แผ่นภาพที่ 1 ภาพที่ 3

ชื่อไทย หอยโข่ง หอยนา หอยปากกว้าง

ชื่อภาษาอังกฤษ Apple snail, Pond snail, Flask snail

ชื่อวิทยาศาสตร์ Pila ampullacea (Linnaeus, 1858)

ลักษณะ เปลือกกลม เกลียวลำตัว อ้วน พอง ปากกว้าง เกลียวที่ถัดจากเกลียว ลำตัวขึ้นไปจะแบน เปลือกค่อนข้างหนา ริมฝีปากบางหรือค่อนข้างบางมักจะมีสีขาวยาว บางครั้งก็พบสีเหลืองปนสีส้มจาง ๆ เปลือกนอกสีเขียวมะกอกหรือมีแถบสีน้ำตาลพาดตามเกลียวลำตัวทั้งด้านนอกและด้านในเปลือก ฝาหอยด้านในเป็นมุกขาวขุ่น ขนาดเปลือกยาว 60 – 105 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ในห้วย หนอง คลอง บึง และน้ำขุ่น ในฤดูแล้งจะฝังตัวอยู่ในโคลน เนื่องจากหอยชนิดนี้มีปาก ในฤดูน้ำหลาก จึงจับกันมากในฤดูนี้ โดยใช้มือเก็บจากผิวดินตามท่อนไม้ เศษไม้ หรือใช้คราดตามพื้นท้องน้ำ

แหล่งที่พบ พบหอยโข่งชนิดนี้ทุกจังหวัดของภาคกลาง

ประโยชน์ เนื้อหอยก่อนนำมาประกอบอาหาร ควรจะทำความสะอาดก่อน โดยนำหอยโข่งมาแช่น้ำ 1 – 2 ชั่วโมง เพื่อให้คายเมือกและสิ่งสกปรกออก นำมาล้างให้สะอาด แล้วลวกน้ำร้อนหรือต้มแกะเอาเนื้อที่ติดอยู่กับฝาหอยหรือที่เรียกว่าเท้า ไปแช่ในน้ำปูนใส (ปูนแดงที่ไว้รับประทานกับหมาก) น้ำส้มมะขาม หรือน้ำสารส้ม ประมาณ 10 – 15 นาที แล้วจะได้เนื้อหอยกรอบแข็งดูขาวสะอาด ช่วยลดกลิ่นคาวและกำจัดเมือกอีกด้วย ซึ่งใช้ประกอบอาหารได้หลายอย่าง แต่ที่นิยมกันมากได้แก่ ยำ ลาบ แกงเผ็ด แกงคั่ว ผัด เป็นต้น เนื่องจากหอยโข่งเป็นพาหะพยาธิใบไม้ในลำไส้คน (Brandt, 1974) ชนิด Echinostoma ilocanum ดังนั้นอาหารที่ปรุงจากหอยโข่งควรทำให้สุกก่อน

หอยโข่ง

แผ่นภาพที่ 1 ภาพที่ 4

ชื่อไทย หอยโข่ง หอยนา หอยปากกว้างชื่อภาษาอังกฤษ Apple snail, Pond snail, Flask snailชื่อวิทยาศาสตร์ *Pila pesmei* (Morlet, 1889)

ลักษณะ หอยโข่งชนิดนี้ต่างจากชนิดอื่นก็คือ เปลือกหนาเกลียวลำตัวกลมกว่า และเกลียวที่ถัดจากเกลียวลำตัวจะยาวกว่า *P. ampullacea* ริมฝีปากหนา คำนในเป็นสีเหลืองหรือสีส้ม เปลือกนอกสีเขียวมะกอก หรือสีเขียวปนดำ มักจะมีสีใดสีหนึ่ง ผาหอยหนาคำนในเป็นมุกสีขาวขุ่น ขนาดเปลือกยาว 55 – 80 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ในน้ำจืดเช่น ห้วย หนอง คลองบึงและนาข้าว ในฤดูแล้งจะฝังตัวอยู่ในดินบริเวณก้นแหล่งน้ำดังกล่าว นิยมจับในฤดูที่มีน้ำมาก โดยการรม ไข่คราด หรือปักท่อนไม้ลงในน้ำเพื่อให้หอยเกาะ

แหล่งที่พบ พบที่กรุงเทพมหานคร จังหวัดนนทบุรี ปทุมธานี ออยุธยา อ่างทอง สิงห์บุรี นครนายก และสุโขทัย

ประโยชน์ ไข่ประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับ *P. ampullacea*

หอยโข่ง

แผ่นภาพที่ 1 ภาพที่ 5

ชื่อไทย หอยโข่ง หอยนา หอยปากกว้างชื่อภาษาอังกฤษ Apple snail, Pond snail, Flask snailชื่อวิทยาศาสตร์ *Pila scutata* (Mousson, 1848)

ลักษณะ หอยโข่งชนิดนี้มีขนาดค่อนข้างเล็ก เปลือกเป็นรูปไข่ ค่อนข้างบาง ช่วง

เกลียวที่อยู่เหนือเกลียวลำตัวจะกว้างกว่า P. ampullacea และ P. pesmei ริมฝีปากมักมีสีขาว เมื่อยังไม่โตเต็มที่เห็นแถบสีน้ำตาลชัดเจน แต่เมื่อโตแล้วแถบนี้มักจะขาดหายไป หรือมีก็สีจางไม่ครบวง ผาหอยคานในเป็นมุกสีขาวชุ่นขนาดเปลือกยาว 28 – 48 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ในห้วย หนอง คลอง บึงและนาข้าว ในฤดูแล้งจะฝังตัวอยู่ในดิน บริเวณก้นแหล่งน้ำดังกล่าว นิยมจับในฤดูที่มีน้ำมาก โดยการงม ไซ้ครากหรือบักที่อ่อน ไม้ลงในน้ำเพื่อให้หอยเกาะ

แหล่งที่พบ จังหวัดสระบุรี เพชรบูรณ์ และสุโขทัย

ประโยชน์ ไซ้ประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหอยโข่งชนิด P. ampullacea แต่ นิยมนำมาแกงคั่วแบบหอยขมมากกว่า เนื่องจากเป็นหอยโข่งขนาดเล็ก

หอยโข่ง

แผ่นภาพที่ 1 ภาพที่ 6

ชื่อไทย หอยโข่ง หอยนา หอยโข่งเล็ก

ชื่อภาษาอังกฤษ Apple snail, Pond snail, Flasksnail

ชื่อวิทยาศาสตร์ Pila gracilis (Lea, 1856)

ลักษณะ หอยโข่งชนิดนี้มีขนาดเล็กกว่าชนิดอื่น เปลือกบางรูปไข่ ยอดเกลียวหุ้ม เกลียวลำตัวนูน เปลือกนอกสีเขียวปนเหลือง มีแถบสีน้ำตาลพาดไปตามเกลียวเห็นซี่ปากพองออก สะคือปึกเล็กน้อย ผาหอยเป็นมุกสีขาวสด ขนาดเปลือกยาว 25 – 52 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ในห้วย หนอง คลองบึง และนาข้าว ในฤดูแล้งจะฝังตัวอยู่ในดิน บริเวณก้นแหล่งน้ำดังกล่าว นิยมจับในฤดูที่มีน้ำมาก โดยการงม ไซ้ครากหรือบักที่อ่อน ไม้ลงในน้ำเพื่อให้หอยเกาะ

แหล่งที่พบ พบที่จังหวัดพิจิตร

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหอยโข่งชนิด P. ampullacea แต่
นิยมนำมาแกงคั่วแบบหอยขมมากกว่า เนื่องจากเป็นหอยโข่งขนาดเล็ก

หอยโข่ง

แผ่นภาพที่ 1 ภาพที่ 7

ชื่อไทย หอยโข่ง หอยนา หอยหอม

ชื่อภาษาอังกฤษ Apple snail, Pond snail, Flask snail

ชื่อวิทยาศาสตร์ Pila polita (Deshayes, 1830)

ลักษณะ เปลือกกลม รูปกรวย ช่วงเกลียวยาวกว่าหอยโข่งชนิดอื่น ปากบาง ผิวเปลือก
นอกสีเขียวหรือน้ำตาลปนเขียว เป็นมันเงา ฝาหอยหนาค้นนอกและค่านในเป็นมุกสี
เหล็ก ขนาดเปลือกยาว 47 – 80 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ในแหล่งน้ำจืดทั่วไป เช่น ห้วย หนอง คลอง บึง และน้ำท่วม
ฤดูแล้งจะฝังตัวอยู่ในโคลนบริเวณก้นบ่อ การจับหอยชนิดนี้ จะจับในฤดูฝนหน้าน้ำหลาก

แหล่งที่พบ พบที่กรุงเทพมหานคร จังหวัดนนทบุรี ปทุมธานี อ่างทอง ชัยนาท อุทัยธานี
สุโขทัย และเพชรบูรณ์

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับ P. ampullacea

2. ครอบครัวหอยขม (Family Viviparidae)

หอยในครอบครัวนี้มีรูปร่าง กลม รูปกรวย รูปไข่ และปिरามิด มี
ขนาดความยาวของเปลือกโดยทั่วไปไม่เกิน 40 มิลลิเมตร เปลือกนอกมีลวดลาย
หลายแบบเช่น ผิวเรียบมัน นูน ลวดลายเส้น (sculpture) สัน (ridge) คุ่ม
(tubercle) หรือยกเป็นมุม (keel) ฝาหอยมีเนื้อเป็นแบบเขาสัตว์ ค่านนอกหยาบ
มีลวดลายเส้นวงกลมซ้อนกัน ค่านในเป็นมันหนวคสันแหลม หนวคอันขวามักจะพองโต
ทำหน้าที่ผสมพันธุ์ หอยในครอบครัวนี้ส่วนมากจะออกลูกเป็นไข่ แล้วไข่เจริญเติบโต
เป็นตัวอ่อนใน Uterus brood - pouch หอยขมมีอวัยวะเพศผู้และเพศเมียใน

ตัวเดียวกัน มีท่อเปิดเป็นถุงร่วมเพศ (Ovotestis) จึงสามารถสืบพันธุ์ในตัวเองได้ (เนาวรัตน์, 2516) ทำให้ไข่ในท้องคลูกของเพศเมีย สามารถผสมกับน้ำเชื้อของเพศผู้ได้ตลอดเวลา จึงเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้หอยขมมีปริมาณมาก และแพร่กระจายอยู่ทั่วไป

หอยในครอบครัวนี้แม้จะถูกนำมาบริโภคกันมาก แต่ก็ยังพบว่า มีพยาธิใบไม้ระยะตัวอ่อน cercaria และ metacercaria หลายชนิดที่อาศัยอยู่กับหอยขมชั่วคราว พยาธิใบไม้เหล่านี้อยู่ในครอบครัว Echinostomidae ได้แก่ Echinostoma ilocanum Garrison และ E. malayanum Loiper (Brandt, 1974., Anon., 1974 และเนาวรัตน์, 2516) พบหอยในครอบครัวนี้ 3 สกุล 7 ชนิด

หอยขม

แผ่นภาพที่ 2 ภาพที่ 1

ชื่อไทย หอยขม หอยจวบ หอยจู้บ หอยจู้บแจง

ชื่อภาษาอังกฤษ Pond snail, River snail, Vivipara

ชื่อวิทยาศาสตร์ Filopaludina (Siamopaludina) martensi martensi
(Frauenfeld, 1865)

ลักษณะ เป็นหอยขมที่มีขนาดใหญ่ เปลือกหนา แข็ง รูปกรวย เกดียวลำตัวกลม พอง มีสันหรือเส้นสีน้ำตาลเข้มวนไปตามเกลียวปากกว้าง ค่อนข้างหนา สะคือปิด ผิวเปลือกนอกในระยะตัวอ่อนมีสีน้ำตาลปนเขียว เมื่ออายุมากขึ้นจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลจนถึงดำ เปลือกภายในสีครีมปนขาว เนื้อฝาหอยเป็นแบบเขาสัตว์ ขนาดเปลือกยาว 25 - 48 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ในแหล่งน้ำจืด ไร่แก้ว หนอง คลอง บึง บ่อ และตามริมฝั่งแม่น้ำ มักจะชุกชุมในแหล่งน้ำจืดที่ไม่ลึกนัก กระแสน้ำค่อนข้างนิ่ง หรือเกาะอยู่ตามตอไม้ที่จมอยู่ในน้ำ อาศัยในน้ำจำพวก สาหร่าย ตะไคร่น้ำ สารอินทรีย์



ที่สลายตัวแล้ว ฯลฯ เป็นอาหารจับได้โดยการงมจับ คราดหรือตะแกรง

แหล่งที่พบ พบมีจำหน่ายตามตลาดสดทุกจังหวัดของภาคกลางของประเทศไทย
กิโลกรัมละ 5 - 7 บาท

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารได้หลายอย่าง เช่น ผัก แกงเผ็ด ยำ ต้มจืดกับน้ำจิ้ม
ลาบ ก้อย แต่ที่นิยมมากก็คือแกงคั่วหอยขม เนื่องจากหอยชนิดนี้อยู่ในโคลน และแหล่ง
น้ำไม่ค่อยสะอาด ดังนั้นเวลานำมาประกอบอาหารควรล้างให้สะอาด โดยนำหอย
ขมที่จับมาแช่ในน้ำประมาณ 1 - 2 ชั่วโมง เพื่อให้หอยคายดินและสิ่งสกปรกออกบ้าง
แล้วนำไปล้างทิ้ง เปลือกให้สะอาด ถ้าต้องการจะใช้เนื้อหอย ก็นำหอยที่ทำสะอาดแล้ว
มาลวกหรือต้ม ผ่าหอยจะหลุดออก แล้วแกะเอาเนื้อไปประกอบอาหาร หรือจะบริโภคน้ำ
เลยกก็ได้ หอยขมชนิดนี้เป็นพาหะพยาธิใบไม้ในลำไส้ของมนุษย์ (เนาวรัตน์, 2516)
ดังนั้นจึงควรทำให้สุกและปลอดภัยก่อนบริโภค

ถ้าเรารับประทานตัวอ่อนระยะ metacercaria เข้าไป จะเจริญเป็น
ตัวแก่ในลำไส้ของมนุษย์ ถ้ามีจำนวนมากพอก็จะทำให้เกิดอาการของโรคคือปวดท้อง
อย่างรุนแรง และอาจมีอุจจาระปนเลือด เนื่องจากลำไส้เป็นแผล

หอยขม

แผ่นภาพที่ 2 ภาพที่ 2

ชื่อไทย หอยขม หอยจวบ หอยจับ หอยจับแฉง

ชื่อภาษาอังกฤษ Pond snail, River snail, Vivipara

ชื่อวิทยาศาสตร์ Filopaludina (Siamopaludina) martensi combodjensis

(Marbille & Le Mesel, 1866)

ลักษณะ เป็นหอยขมที่มีขนาดใหญ่ ลักษณะทั่ว ๆ ไป คล้ายกับ F. (S) martensi
martensi ต่างกันคือหอยชนิดนี้มีผิวเรียบมันและไม่มีสันตามแนวเกลียว ปากกว้าง
พอง ขอบปากแข็งแรง ในตัวอ่อนจะพบเส้นสีน้ำตาลเข้มวนตามเกลียว เส้นนี้จะหาย

ไปเมื่อหอยโตขึ้น เปลือกมีสีน้ำตาลปนเขียว ผ่าหอยใหญ่และค่อนข้างหนา ขนาดของเปลือกยาว 40 - 48 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ในน้ำจืดได้แก่ ห้วย หนอง คลอง บึง บ่อ และตามริมฝั่งแม่น้ำ โดยฝังตัวอยู่ตามผิวดินหรือเกาะตามเศษวัสดุที่อยู่ในแหล่งน้ำดังกล่าว จับได้โดยใช้ตะแกรงมแล้วนำขึ้นมาร่อน หรือมจับด้วยมือ

แหล่งที่พบ พบหอยนี้มีปริมาณน้อยซึ่งปนมากับหอยชนิด F. (S.) martensi martensi มีจำหน่ายที่ตลาดสดจังหวัดสระบุรี เพชรบูรณ์ กำแพงเพชร นครนายก และอุทัยธานี

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับ F. (S.) martensi martensi

หอยขมลาย

แผ่นภาพที่ 2 ภาพที่ 3

ชื่อไทย หอยขมลาย หอยจูบลาย หอยหวาย

ชื่อภาษาอังกฤษ Pond snail, River snail, Vivipara

ชื่อวิทยาศาสตร์ Filopaludina (Filopaludina) sunatrensis polygramma (Martens, 1860)

ลักษณะ หอยชนิดนี้มีขนาดปานกลาง เปลือกบาง รูปกรวย มีลายเส้นน้ำตาลเข้มวนตามเกลียวเห็นได้ชัดมาก ทั้งด้านบนและก้นกลางของเกลียว สะคือปิด ผ่าหอยบางด้านในมันเงา แต่ไม่เรียบ ขนาดเปลือกยาว 20 - 34 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ตามแหล่งน้ำจืด โดยฝังตัวอยู่ในโคลน หรือโคลนปนทราย ตามห้วย หนอง คลอง บึง แม่น้ำและสาขาของแม่น้ำ จับได้ด้วยการงมหรือใช้ตะแกรงร่อน

แหล่งที่พบ พบหอยชนิดนี้ปนอยู่กับหอยชนิดอื่น ๆ และมีปริมาณไม่มากนัก ที่ตลาด

สกจังหวัด สมุทรสาคร นครปฐม อยุธยา อ่างทอง สิงห์บุรี ชัยนาท อุทัยธานี ลพบุรี
และนครสวรรค์

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับ F.(S.) martensi martensi

หอยขมลาย

แผ่นภาพที่ 2 ภาพที่ 4

ชื่อไทย หอยขมลาย หอยจูบลาย หอยหวาย

ชื่อภาษาอังกฤษ Pond snail, River snail, Vivipara

ชื่อวิทยาศาสตร์ Filopaludina (Filopaludina) sumatrensis speciosa
(Deshayes, 1876)

ลักษณะ ลักษณะโดยทั่วไปคล้ายกับ F. (F.) sumatrensis polygramma แตกต่างกันที่หอยชนิดนี้ ไม่พบแถบเส้นสีน้ำตาลดำบริเวณครึ่งล่างของเกลียวลำตัว เปลือกนอกสีเขียว ฝาหอยบาง ขนาดเปลือกยาว 20 - 32 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ในแหล่งน้ำจืด เช่น ห้วย หนอง คลอง บึง และตามริมฝั่งแม่น้ำ และสาขาของแม่น้ำ โดยฝังตัวอยู่บริเวณผิวโคลน เกาะอยู่ตามกอไม้ หรือเศษวัสดุที่ลอยอยู่ในแหล่งน้ำ

แหล่งที่พบ หอยชนิดนี้มีปริมาณน้อยซึ่งพบอยู่กับ F. (S.) martensi martensi พบมีจำหน่ายที่ตลาดสดมหาชัย จังหวัดสมุทรสาคร

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับ F. (S.) martensi martensi

หอยจี่

แผ่นภาพที่ 2 ภาพที่ 5

ชื่อไทย หอยจี่ชื่อภาษาอังกฤษ Pond snail, River snailชื่อวิทยาศาสตร์ Trochotaiia trochoides (Martens, 1860)

ลักษณะ ลักษณะเปลือกรูปกรวยแบน หรือแบบปิรามิคบริเวณกึ่งกลางของเกลียวลำตัว มีสันเป็นมุมแหลม ยอดเกลียวแหลม ช่องเกลียวแบนราบ มีแนวเส้นตะเอยคดกัศแหยงไปตามเกลียว ช่องปากกว้างและเฉียง ปลายยอดเปลือกสีม่วง ลำตัวสีเขียว สะคือ แคน เปลือกค่านในสีน้ำเงินปนขาว ขนาดเปลือกยาว 18 – 32 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ตามแหล่งน้ำจืดที่ไหล โดยฝังตัวอยู่ตามโคลนปนทราย ตามห้วย คลอง แม่น้ำและสาขาของแม่น้ำ จับไคควยการวมและใช้ตะแกรงร่อน

แหล่งที่พบ หอยชนิดนี้บางจังหวัดก็คักเอาเฉพาะหอยจี่มาจำหน่าย บางครั้งพบว่าปนกับหอยทราย (Mekongia spp.) ใค้แกจังหวัด นครปฐม อ่างทอง สุพรรณบุรี ชัยนาท นครนายก สระบุรี ลพบุรี พิษจิตร และเพชรบูรณ์

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารไค้เช่นเดียวกับ F. (S.) martensi martensi

หอยทราย

แผ่นภาพที่ 2 ภาพที่ 6

ชื่อไทย หอยทรายชื่อภาษาอังกฤษ River snailชื่อวิทยาศาสตร์ Mekongia swainsoni braueri (Kobelt, 1908)

ลักษณะ เปลือกกลม หนา ผิวเรียบ ช่วงบนของเกลียวลำตัวขยายสูงขึ้น ก้นหอยค่อนข้างคัศ ช่วงเกลียวลำตัวพอง หนูน ยอดเกลียวไม่ปรากฏสีอื่น นอกจากสีเขียว

หรือเขี้ยวเข้มซึ่งเป็นสีของเปลือก หรืออาจหลุดหายไปให้เห็นสีขาวของแคลเซียมคาร์บอเนตบ้าง มักไม่พบรอยสีกร่อนบริเวณรอบเกลียว สะคือแคบ ปากกว้าง ค่อนข้างเรียว ฝาหอยคล้ายผลเกาลัด (chestnut) หรือรูปไบโพธิ์ ขนาดเปลือกยาว 23 – 30 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ฝังตัวอยู่บริเวณผิวทรายหรือทรายปนโคลนในแหล่งน้ำที่ไหล เช่น แม่น้ำ และสาขาของแม่น้ำ คลอง ลำธาร เก็บได้โดยการงมจับ คราดหรือใช้ตะแกรงร่อน

แหล่งที่พบ พบมีจำหน่ายสดทั้งเปลือกและแกะเนื้อออกขายเป็นกอง ๆ ที่ตลาดจังหวัด อุทยา สระบุรี อ่างทอง สิงห์บุรี สุพรรณบุรี สุโขทัย นครสวรรค์ และพิษณุโลก นอกจากนี้ยังพบจำหน่ายในรูปของหอยทรายต้มสุกแล้วและจิ้มกับน้ำจิ้ม หาบขายที่ตลาด อุทยา ราคากระป๋องละ 2 บาท (ขนาดกระป๋องนมขนาดราชมัย) หอยชนิดนี้ค่อนข้าง สะอาด อาศัยอยู่ในน้ำค่อนข้างลึก จะพบหอยมากก็ในฤดูแล้ง ระหว่างเดือนมีนาคม ถึงเดือนพฤษภาคม เป็นช่วงน้ำลงมาก จึงสะดวกต่อการเก็บ

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับ F. (S.) martensi martensi

หอยทราย

แผ่นภาพที่ 2 ภาพที่ 7

ชื่อไทย หอยทราย

ชื่อภาษาอังกฤษ River snail

ชื่อวิทยาศาสตร์ Mekongia swainsoni swainsoni (Lea, 1856)

ลักษณะ ลักษณะทั่วไปคล้ายกับ M. swainsoni braueri ซึ่งหอยชนิดนี้มีช่วงเกลียวที่ถัดจากเกลียวลำตัวแคบ และมีเกลียวลำตัวกลมป้อมกว่า ยอดหอยเตี้ย เปลือกนอกสีเขี้ยวออกเหลืองเล็กน้อย ขนาดเปลือกยาว 23 – 30 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ฝังตัวอยู่บริเวณผิวทรายหรือทรายปนโคลน ในแหล่งน้ำไหล เช่น คลอง

ลำธาร แม่น้ำและสาขาของแม่น้ำ เก็บได้โดยการงมจับ ใช้คราดหรือตะแกรงร่อน
แหล่งที่พบ หอยชนิดนี้มักจะปนอยู่กับ M. swainsoni braueri ซึ่งพบที่ตลาดสด
 จังหวัด อัญญา สุพรรณบุรี นครสวรรค์ ลพบุรี สุโขทัย และตลาดนัดสนามหลวง
 (รับมาจากราชบุรี) จำหน่ายกิโลกรัมละ 5 - 7 บาท

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหอยขมชนิด F. (8) martensi
martensi

3. ครอบครัวหอยขม (Family Bithyniidae)

หอยในครอบครัวนี้มีลักษณะเกลียวพองกลม เปลือกคล้ายรูปกรวย
 ไม่มีสันวนไปตามเกลียว มีลวดลายเส้นละเอียดคดเคี้ยวอยู่บนเกลียว ปากรูปไข่ม้วน
 ออก ปากขอบบนยกขึ้นเป็นมุมแหลม ยอดเกลียวเรียวแหลม สะคือลิก เปลือกนอกสี
 น้ำตาล หรือเขียวมะกอก คำนในเป็นมุกสีขาว ผาหอยเป็นหินปูนฝังตัวอยู่บริเวณผิวคิน
 ปนโคลน โคลนปนทราย ตามห้วย หนอง คลอง บึง แม่น้ำและสาขาของแม่น้ำ

หอยขม

แผ่นภาพที่ 2 ภาพที่ 8

ชื่อไทย หอยขม

ชื่อภาษาอังกฤษ Pond snail, River snail

ชื่อวิทยาศาสตร์ Bithynia sp.

ลักษณะ เปลือกรูปกรวย เกลียว พองกลม ไม่มีสันวนไปตามเกลียว ยกเว้นสันที่
 ขอบสะคือซึ่งลิกคล้ายรูปกรวย ยอดเกลียวเรียวแหลม ปากรูปไข่ม้วนออก ขอบปาก
 บนยกขึ้นเป็นมุมแหลม เปลือกนอกสีน้ำตาล เปลือกคำนในเป็นมุกสีขาว ขนาดเปลือก
 ยาวประมาณ 30 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ฝังตัวอยู่บริเวณผิวคินปนทราย คินปนโคลน ตามห้วย หนอง คลอง บึง
 แม่น้ำและสาขาของแม่น้ำ จับได้ด้วยการงม หรือใช้ตะแกรงร่อน

แหล่งที่พบ จังหวัดอ่างทอง

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหอยชนิดอื่น ๆ

4. ครอบครัวหอยหอม (Family Cyclophoridae)

หอยในครอบครัวนี้เป็นหอยบกประเภทมีฝาหอย ปีกช่องปาก มีขนาดค่อนข้างใหญ่ เปลือกม้วนเป็นรูปกรวยเกลียวกลม ช่องปากกลม สะคือล็ก ฝาหอยเป็นแบบเขาสัตว์ ทนยาวเหมือนเส้นค้าย เหนืออกเปลี่ยนเป็นถุงลมสำหรับหายใจ

หอยหอม

แผ่นภาพที่ 2 ภาพที่ 9

ชื่อไทย หอยหอม หอยปากแตรสยาม

ชื่อภาษาอังกฤษ The Siamese round - mouthed snail, Land snail

ชื่อวิทยาศาสตร์ Cyclophorus siamensis (Sowery, 1964)

ลักษณะ เปลือกรูปกรวย ทรงเตี้ยแบน ม้วนเป็นเกลียวกลม และเวียนไปทางขวา ก้นหอยแหลม เกลียวดำตัวอวบใหญ่ ร่องระหว่างเกลียวเห็นชัด เมื่อจับหงายขึ้นจะเห็นสะคือเป็นช่องเล็ก ช่องปากกลมใหญ่ ริมฝาปากนูนออกอย่างปากแตร แล้วมีริมโคยรอบ เปลือกนอกสีน้ำตาลปนเทาปนดำกับเกลียว และมีแถบสีน้ำตาลไหม้วนไปตามเกลียว มีฝาหอยกลม มีลวดลายเส้นแบบเกลียววน (circular spiral) ขนาดเปลือกยาว 30 - 50 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ตามไหล่เขาที่มีความชื้นสูง ดินชุ่มชื้น บริเวณน้ำตก ลำธาร ลำห้วย ออกหากินในเวลากลางคืน และหลบเข้าที่ซ่อนในตอนเช้าตรู่ โดยจะฝังตัวตามผิวดินชื้น หรือแอบตามใบไม้ พบหอยชนิดนี้มากในฤดูฝน ดังนั้นชาวท้องถิ่นจึงจับหอยในตอนเช้าตรู่

แหล่งที่พบ พบที่วังตะไคร้ จังหวัดนครนายก และสวนพฤษชาติ เขตจังหวัดสระบุรี

ประโยชน์ ชาวท้องถิ่นนำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหอยขม จินดา, (2511) กล่าวว่าหอยชนิดนี้เจ้าของวังตะไคร้ จังหวัดนครนายก ส่งมายังภัตตาคารตามโรงแรมชั้นนำ และเรียกอาหารที่ทำจากหอยหอยนี้ว่า เอสคาร์กอต (escargot) ซึ่งเป็นอาหารที่ชาวยุโรปนิยมกินเป็นอาหารว่าง

5. ครอบครัวหอยตุ๊กแก (Family Buccinidae)

หอยในครอบครัวนี้เป็นหอยกาบเดี่ยว เปลือกค่อนข้างหนา คล้ายรูปกรวย ยอดหอยแหลม ริมฝีปากคานิน (columella) เป็นส่วนที่ติดอยู่กับเปลือกหอย มักปิดตัวเป็นร่องซึ่งเป็นทางนำออก (siphon canal) ฝาหอยเป็นสารพวกเซลล์

หอยตุ๊กแก

แผ่นภาพที่ 3 ภาพที่ 1

ชื่อไทย หอยตุ๊กแก

ชื่อภาษาอังกฤษ Spotted whelk

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Babylonia spirata* (Linnaeus, 1758)

ลักษณะ เปลือกรูปกรวย ค่อนข้างหนา แข็ง เกลียวลำตัวกว้าง โค้งมน ยอดหอยแหลม ริมฝีปากคานินในส่วนที่ติดกับเปลือกหอยปิดเป็นร่อง สะคือค่อนข้างลึก เปลือกนอกมีพื้นสีขาว และมีแถบสีน้ำตาลเป็นเหลี่ยมคล้ายเปลวไฟเรียงขวางกับเกลียวหอยอย่างมีระเบียบ เปลือกคานินเป็นนูนสีขาวขุ่น ขนาดเปลือกยาว 50 – 75 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามพื้นที่ท้องทะเลที่เป็นโคลน หรือโคลนปนทราย

แหล่งที่พบ พบมีจำหน่ายที่ตลาดเก่าเยาวราช กรุงเทพฯ

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหอยขมชนิดอื่น ๆ นอกจากนี้ยังพบว่ามีการนำหอยชนิดนี้มาคองน้ำปลารับประทานอีกด้วย

6. ครอบครัวหอยทาก (Family Achatinidae)

เปลือกหอยรูปกรวย ยาว ริมฝีปากบาง มีสีสวยงาม เปลือก มีทั้งแบบ เวียนไปทางซ้ายและเวียนไปทางขวา ช่องปากกว้างรูปไข่ ไม่มีฝาหอยปิดช่องปาก อาศัยอยู่บริเวณที่มีความชื้นมาก ๆ เช่น ตามสวน ตามกองใบไม้ ผสมพันธุ์และออกไข่ ตั้งแต่เดือนพฤษภาคมถึงเดือนตุลาคม ตรงกับช่วงฤดูฝนซึ่งหอยทากจะมีปริมาณมาก

หอยทากลาย

แผ่นภาพที่ 3 ภาพที่ 2

ชื่อไทย หอยทากลาย หอยทาก หอยทากยักษ์

ชื่อภาษาอังกฤษ Giant African snail

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Achatina fulica* Bowditch, 1935

ลักษณะ เปลือกหอยรูปกรวย ยาว ช่องเกลียวกว้าง โดยเฉพาะที่เกลียวลำตัว ริมฝีปาก บางและกว้างรูปไข่ เปลือกนอกสีน้ำตาลปนเหลืองสลับกับสีเขียวเป็นทางตามยาวของ เปลือก เกลียวลำตัวพองใหญ่ ๆ ไม่มีฝาหอยปิดช่องปาก ขนาดเปลือกยาว 50 – 90 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ชอบอาศัยอยู่บริเวณที่มีความชื้นมาก คือมีความชื้นสัมพัทธ์ในอากาศสูงมากกว่าร้อยละหกสิบ (สิริวัฒน์, 2519) พบมากในฤดูฝน ตั้งแต่เดือนพฤษภาคมถึงเดือน ตุลาคม ออกหากินในเวลากลางวัน ในฤดูแล้งหอยทากจะจำศีล โดยหยุดกินอาหาร และซุกคืบลงไปประมาณ 1 ซม. ซอนตัวอยู่ตามกอหญ้าที่ทับถมกันหรือตามไต้ต้นไม้ที่มีความชื้นสูง หรือสร้างเมือกปิดช่องปากซึ่งต่อมาจะเป็นแผ่นแข็งใสบาง

แหล่งที่พบ จังหวัดอุทัยธานี สิงห์บุรี และนครสวรรค์

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหอยโข่งทั่ว ๆ ไป และพบว่า หอยทากยักษ์เป็นอาหารชั้นหนึ่งตามภัตตาคารในประเทศญี่ปุ่นมีชื่อว่า Tanishi แม้แต่ในประเทศไทย บางครั้งนำหอยทากมาประกอบอาหารเลี้ยงต้อนรับชาวญี่ปุ่น (สิริวัฒน์, 2519)

นอกจากนี้ที่จังหวัดเชียงใหม่ มีโรงงานรับซื้อหอยทาก แล้วย่นำมาบรรจุกระป๋องที่ กรุงเทพฯ และที่จังหวัดปัตตานีมีโรงงานผลิตหอยทากกระป๋องในรูปหอยทากคอง น้ำเกลือ ส่งไปจำหน่ายในประเทศแถบยุโรป เช่น ฝรั่งเศส เยอรมัน และอังกฤษ (สมศักดิ์, 2525)

7. ครอบครัวหอยลำไย (Family Haminoeidae)

หอยในครอบครัวนี้เป็นหอยฝาเดียวขนาดเล็ก เปลือกรูปไข่ข้างมาก เปราะและแตกง่าย ช่วงเกลียวกว้างมาก ช่องปากหอยเปิดกว้างและยาวไปตาม ช่วงเกลียว เปลือกนอกเรียบ มักมีสีนวล ไม่มีฝาหอย

หอยลำไย

แผ่นภาพที่ 3 ภาพที่ 3

ชื่อไทย หอยลำไย จี๋โล้ง

ชื่อภาษาอังกฤษ Bubble shell

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Haminoea tenera* (Adams)

ลักษณะ เปลือกรูปไข่ ข้างมาก เปราะและแตกง่าย ช่วงเกลียวลำตัวมีเกลียวเดียว ช่องปากเปิดกว้างยาวเลยเปลือก ซึ่งตอนล่างพองออกเล็กน้อย ไม่มีฝาหอยปิดปาก เปลือกนอกเรียบ มีสีขาวยลอมเปลือก ขนาดเปลือกยาว 10 – 17 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่บริเวณชายฝั่งทะเลที่มีพื้นดินเป็นโคลนหรือตามนากุ้งทะเล

แหล่งที่พบ หอยชนิดนี้ได้นำมาจากสาธารณรัฐประชาชนจีนในรูปของหอยคองน้ำปลา บรรจุขวดจำหน่ายที่ตลาดเก่าเยาวราช กรุงเทพมหานคร ขนาดขวด 150 ลูกบาศก์ เซนติเมตร ราคาขวดละ 50 บาท

ประโยชน์ ชาวจีนเรียกหอยชนิดนี้ว่าจี๋โล้ง นิยมนำมารับประทานกับข้าวต้ม

8. ครอบครัวหอยตะกาย (Family Naticidae)

หอยในครอบครัวนี้เป็นหอยฝาเดียว มักอาศัยอยู่ในทะเล เปลือกหนา กลมรูปไข่ ผิวนอกเรียบมัน ลายเส้นบนเปลือกละเอียดโค้งไปตามการเจริญเติบโต ก้นหอยเล็กเมื่อเทียบกับเกลียวลำตัว ปากหอยเป็นรูปครึ่งวงกลม ขอบปากบางกว่าเปลือกหอย สะคือลึกลงและเปิดกว้างออก ฝาหอยมีทั้งแบบหินปูน และแบบเซาส์คัว (horny) หอยในครอบครัวนี้ Kira (1962) รายงานว่า เป็นพวก predator โดยมันจะใช้ radula เจาะเปลือกหอยชนิดอื่น แล้วกินเป็นอาหาร

หอยตะกาย

แผ่นภาพที่ 3 ภาพที่ 4

ชื่อไทย หอยตะกาย หอยหมู หอยพระจันทร์

ชื่อภาษาอังกฤษ Moon shell

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Natica maculosa* Linnaeus

ลักษณะ เปลือกหนา กลม เกลียวลำตัวมีขนาดใหญ่กว่าเกลียวที่ก้นหอยมาก ปากกว้างเป็นรูปครึ่งวงกลม สะคือลึกลงและกว้างเห็นชัด ฝาหอยเป็นหินปูนลักษณะเป็นแบบ Paucispiral สีพื้นของเปลือกนอกมีสีขาวอมม่วงอ่อน มีลายจุดสีน้ำตาลปนม่วงปนเทา เรียงเป็นแถวค่อนข้างมีระเบียบไปตามแนวการเจริญเติบโต เปลือกในเป็นมุกสีขาว ขนาดเปลือกยาว 25 - 33 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ตามชายฝั่งทะเล บริเวณใกล้ปากแม่น้ำ ระบายน้ำขึ้นน้ำลง พื้นทะเลเป็นโคลน หรือโคลนปนทราย

แหล่งที่พบ พบบริเวณคอนหอยตลอด ช่วงต่อระหว่างโคลนกับโคลนปนทราย ใกล้ปากแม่น้ำแม่กลองจังหวัดสมุทรสงคราม

ประโยชน์ หอยชนิดนี้ปัจจุบันมีปริมาณไม่มาก จึงนิยมรับประทานกันเฉพาะท้องถิ่น สามารถประกอบอาหารได้หลายอย่าง เช่น ผัด แกง ยำ และต้มจืด

ข. หอยสองฝาหรือหอยกาบคู่ (Bivalvia) เป็นสัตว์พวกหนึ่ง อยู่ใน Class Pelecypoda มีรูปร่างลักษณะหลายแบบ กาบทั้งสองยึดเกาะอยู่ด้วยเอ็น (ligament) ใต้อเอ็นเป็นส่วนของบานพับ (hinge plate) และบานพับอาจมีฟันหรือไม่มีก็ได้ ถ้ามีมักจะประกอบด้วย ฟันแท้ (cardinal teeth) ซึ่งอยู่ที่ไตจงอย และอยู่ระหว่างฟันข้างด้านหน้า (anterior lateral teeth) กับฟันข้างด้านหลัง (posterior lateral teeth) ถ้าสูญเสียฟันข้างด้านหน้ากับฟันแท้ไตจงอย แล้วเกิดเป็นฟันใหม่อยู่ด้านหน้าใกล้จงอยเรียกว่า Pseudocardinal teeth ฟันเหล่านี้มีลักษณะแตกต่างกัน เพื่อใช้ในการจำแนกพวกและชนิด ลักษณะเปลือกนอกมีลวดลายไม่มากแบบ มักจะเป็นแบบวงกลมซ้อนกัน (concentric line) จงอยถือเป็นลักษณะที่เก่าแก่มาก่อน และมีลักษณะต่างกัน

ส่วนของเนื้อจักได้ว่าไม่มีหัว ทนวด ตา และฟัน หอยกาบน้ำจืดมักมีการผสมพันธุ์ภายใน เพื่อให้ได้ตัวอ่อนที่แข็งแรงก่อนออกจากตัวแม่ ส่วนหอยกาบน้ำเค็มมักผสมพันธุ์ภายนอก (Brandt, 1974)

ครอบครัวหอยกาบ (Family Amblemidae)

เปลือกโดยทั่วไปมีขนาดกลางและขนาดใหญ่ Pseudocardinal และ Lateral อาจปรากฏให้เห็นชัดหรือไม่ชัด ถ้า Pseudocardinal เป็นคุ่มยื่นออกมาเป็นพวก Pseudodont หรือถ้าหักคล้ายกับสันเดือยเป็นพวก Hyriopsis รอยเกาะของกล้ามเนื้อด้านหน้าค่อนข้างลึก ด้านท้ายมักคั่นหรือมีแต่รอยเกาะ ระยะตัวอ่อน (glochidia) มักจะเป็นแบบปาราสิต หอยกาบน้ำจืดในครอบครัวนี้เกือบทุกชนิดที่เป็นอาหารของคน แต่มีหลายชนิดที่เป็นพาหะพยาธิใบไม้ (Temcharoen; 1965 และ Brandt, 1974)

หอยกาบ

แผ่นภาพที่ 3 ภาพที่ 5

ชื่อไทย หอยกาบ

ชื่อภาษาอังกฤษ Fresh-water clam, River clam, Unionid.

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Pilsbryoconcha exilis exilis* (Lea, 1839)

ลักษณะ เปลือกบาง แบน ยาว หัวหรือคานหน้ากลมมน คานท้ายมีปีกทรงเตี้ย ปลายแหลมชี้ไปทางคานท้ายระหว่างกลางเปลือก เส้นการเจริญเติบโตเป็นแบบวงกลม วนเข้าหาจงอยเมื่อระยะตัวอ่อนขอบล่างจะโค้ง แต่เมื่อโตขึ้นตอนกลางกาบจะκυเป็นเส้นตรง จงอยไม่ยื่นออกและมีรอยสึกกร่อนแต่ไม่มากนัก บานพับเล็ก พันที่บานพับไม่ปรากฏชัด เปลือกนอกมีสีเขียวมะกอก เปลือกคานในเป็นมุกสีน้ำตาลเงินปนขาว ขนาดเปลือกยาว 80 - 120 มิลลิเมตร สูง 44 - 58 มิลลิเมตร หนา 17 - 26 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ในแหล่งน้ำนิ่ง เช่น บ่อ หนอง คลอง บึง และทะเลสาบน้ำจืด ฝังตัวบริเวณผิวดินที่เป็นโคลน หรือโคลนปนทราย จับได้โดยการงม

แหล่งที่พบ จังหวัดอุษุมยา สระบุรี สิงห์บุรี และนครสวรรค์

ประโยชน์ หอยกาบชนิดนี้นิยมนำมาประกอบอาหารเฉพาะท้องถิ่น เช่น ยำ แกง ผัด เผา เป็นต้น ก่อนนำมาประกอบอาหารควรนำมาแช่น้ำ 1 - 2 ชั่วโมง เพื่อให้คายเมือกและสิ่งสกปรกออกบ้าง ล้างให้สะอาดก่อนแล้วจึงลวกหรือต้ม แกะเอาเนื้อมาแช่ในน้ำปูนใส น้ำสารส้ม หรือน้ำมะขาม แล้วล้างน้ำ จะนำมาขายหรือจะประกอบอาหารก็ได้ การนำมาทำเช่นนั้นนอกจากจะเป็นการทำให้สะอาด ลดกลิ่นคาว ยังช่วยให้กรอบแข็งนํารับประทาน เนื่องจากหอยชนิดนี้เป็นพาหะพยาธิใบไม้ในลำไส้ชนิด *Echinostoma ilocanum*. (Brandt, 1974) ก่อนนำมารับประทานควรจะทำให้สุกเสมอ

หอยกาบ

แผ่นภาพที่ 3 ภาพที่ 6

ชื่อไทย หอยกาบ

ชื่อภาษาอังกฤษ Fresh - water clam, River clam, Unionid.

ชื่อวิทยาศาสตร์ Pilsbryconcha exilis compressa (Martens,1860)

ลักษณะ ลักษณะโดยทั่วไปคล้ายกับ P. exilis exilis ผิดกันแต่หอยกาบชนิดนี้มีความสูงมากกว่า ปลายแหลมค้ำท้ายชี้ขึ้นเล็กน้อย ตอนกลางของขอบล่างเป็นเส้นตรง หรือเว้าเข้าเล็กน้อย มักอาศัยอยู่ในแหล่งน้ำไหลและใส เปลือกมีสีเขียวมะกอก น้ำตาลปนเขียว จนถึงน้ำตาลดำ ขนาดเปลือกยาว 60 - 90 มิลลิเมตร สูง 32 - 46 มิลลิเมตร หนา 16 - 26 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ฝังอยู่บริเวณผิวหินปนทรายในแหล่งน้ำไหล แต่ไม่แรงนัก เช่น ลำคลอง แม่น้ำและสาขาของแม่น้ำ จับได้ด้วยการรม

แหล่งที่พบ นำมาจำหน่ายในรูปแกะเปลือกออกแล้ว ถ้าขายเป็นกอง ๆ ละ 3 - 5 บาท หรือกิโลกรัมละ 25 - 30 บาท พบที่ กรุงเทพมหานคร (ตลาดพระโขนงและตลาดนัดสนามหลวง) และที่จังหวัดนครนายก สระบุรี ชัยนาท อุทัยธานี พิจิตร และสุโขทัย

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับ P. exilis exilis Brandt(1974) รายงานว่าเป็นพาหะพยาธิใบไม้ในลำไส้คน (E. ilocanum)

หอยกาบ

แผ่นภาพที่ 3 ภาพที่ 7

ชื่อไทย หอยกาบ

ชื่อภาษาอังกฤษ Fresh - water clam, River clam, Unionid.

ชื่อวิทยาศาสตร์ Pseudodon inocularis callifer (Martens,1860)

ลักษณะ เปลือกหนา กลมรูปไข่ ค้ำหน้า กลมมนกว่าค้ำท้าย ขอบบนค้ำท้ายยกขึ้นเล็กน้อยแล้วค่อยเทโค้งลงทางค้ำท้าย ซึ่งมีปลายทุ่และชี้ลงไปทางค้ำล่าง ค้ำ



ล่างโค้งสม่ำเสมอ ความชันจากจงอยไปขอบท้ายเป็นเส้นตรงไม่ยกเป็นสัน pseudocardinal เป็นคุ่มยื่นแข็งแรง ทั่วอ่อนจะมีเปลือกนอกสีเขียว น้ำตาล จนถึงค่าเมื่อแก่ขึ้น เปลือกด้านในเป็นมุกสีขาว ขนาดเปลือกยาว 60 – 95 มิลลิเมตร สูง 40 – 60 มิลลิเมตร หนา 22 – 37 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ฝังอยู่บริเวณผิวดินปนทราย หรือดินปนกรวดทรายในแหล่งน้ำไหล เช่น ลำคลอง แม่น้ำและสาขาของแม่น้ำ จับได้ด้วยการรม

แหล่งที่พบ บริเวณปากเขื่อนกันคลองชลประทาน ตำบลโพธิ์พระยา จังหวัดสุพรรณบุรี

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหอยกาบชนิด *P. exilis exilis*

หอยกาบ

แผ่นภาพที่ 3 ภาพที่ 8

ชื่อไทย หอยกาบ

ชื่อภาษาอังกฤษ Fresh - water clam, River clam, Unionid.

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Pseudodon inocularis cuningi* (Lea, 1850)

ลักษณะ มีลักษณะทั่วไปคล้ายกับ *P. inocularis callifer* ผิดกันแต่หอยกาบชนิดนี้มีเปลือกค่อนข้างบาง ขนาดเล็กและแบนกว่า ปลายแหลมด้านท้ายชี้ไปทางด้านล่างมาก ขอบล่างตอนหน้าโค้ง พอใกล้ด้านท้ายจะเกือบเป็นเส้นตรง ขนาดเปลือกยาว 75 มิลลิเมตร สูง 48 มิลลิเมตร หนา 25 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ในน้ำไหล เช่น ลำธาร แม่น้ำและสาขาของแม่น้ำ Brandt (1974) รายงานว่าไม่เคยพบอยู่ใน ห้วย หนอง และบึง จับได้ด้วยการรม

แหล่งที่พบ จังหวัดนครนายก

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหอยชนิด P. exilis exilis

หอยกาบ

แผ่นภาพที่ 4 ภาพที่ 1

ชื่อไทย หอยกาบ

ชื่อภาษาอังกฤษ Fresh - water clam, River clam, Unionid.

ชื่อวิทยาศาสตร์ Pseudodon cambodjensis cambodjensis (Petit,1865)

ลักษณะ เปลือกค่อนข้างยาว แบน คลายรูปสามเหลี่ยม ขอบบนค้ำนท้ายยกขึ้นเป็นปีก pseudocardinal เป็นตุ่มยื่นเตี้ย เปลือกนอกมีสีเขียวไปจนถึงน้ำตาลปนเขียว (ไม่เคยพบเป็นสีดำ) รอยเกาะของกล้ามเนื้อค้ำนเปลือกค้ำนในเป็นมุกสีขาว ขนาดเปลือกยาว 105 มิลลิเมตร สูง 73 มิลลิเมตร หนา 33 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ฝั่งควบรีบริเวณผิวหน้าค้ำนปนทราย หรือค้ำนปนกรวดทรายในแหล่งน้ำค่อนข้างไหล เช่น ลำคลอง แม่น้ำและสาขาของแม่น้ำ จับได้โดยการรม

แหล่งที่พบ จังหวัดอยุธยา อุทัยธานี สุพรรณบุรี และนครสวรรค์

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหอยชนิด P. exilis exilis

หอยกาบ

แผ่นภาพที่ 4 ภาพที่ 2

ชื่อไทย หอยกาบ

ชื่อภาษาอังกฤษ Fresh - water clam, River clam, Unionid.

ชื่อวิทยาศาสตร์ Pseudodon vondembuschianus ellipticus Conrad,1865

ลักษณะ เปลือกหนา ีรูปไข่ มีขนาดค่อนข้างใหญ่ ค้านหน้าสั้นกลมมน ค้านท้ายยาว ปลายทู่ ไม่ยกเป็นปีกสูง ค้านล่างโค้งสม่ำเสมอ รอยเกาะของกล้ามเนื้อค้านหน้าเล็ก เห็นชัด pseudocardinal เป็นคุ่มยื่นค่อนข้างใหญ่แข็งแรง เปลือกนอกเมื่อตัวอ่อนมีสีเขียว น้ำตาล น้ำตาลปนดำ จนถึงดำเมื่อแก่ ขนาดของเปลือกยาว 80 มิลลิเมตร (อาศัยอยู่ในคลอง) 105 มิลลิเมตร (อาศัยอยู่ในแม่น้ำ) สูง 50 – 60 มิลลิเมตร หนา 25 – 35 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ฝังตัวอยู่บริเวณผิวดินปนทราย หรือดินปนกรวดทรายในแหล่งน้ำจืดที่ไหล เช่น ลำคลอง แม่น้ำและสาขาของแม่น้ำ จับได้ด้วยการงม

แหล่งที่พบ จังหวัดอยุธยา และอุทัยธานี

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหอยกาบทั่ว ๆ ไป

หอยกาบ

แผ่นภาพที่ 4 ภาพที่ 3

ชื่อไทย หอยกาบ หอยหงอน

ชื่อภาษาอังกฤษ Fresh - water clam, River clam, Unionid.

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Hyriopsis (Hyriopsis) bialatus* Simpson, 1900

ลักษณะ หอยกาบชนิดนี้เปลือกเรียวยาว ค้านหน้าสุดยกเป็นปีกงอนขึ้นชี้ออกจากตัว ตอนกลางเปลือกคึกกับจงอย ยกเป็นปีกขึ้นไปสูงมาก ค้านท้ายเรียวยาวปลายทู่ pseudocardinal ลักษณะคล้ายรอยขีดถี่ ๆ ผิวนอกตอนกลางเปลือกมักจะมีสีเขียว แล้วเข้มขึ้นจนดำที่ขอบเปลือก เปลือกเป็นมุกสีฟ้าปนขาว ขนาดเปลือกยาว 95 – 145 มิลลิเมตร สูง 30 – 75 มิลลิเมตร (ไม่รวมปีก), 50 – 95 มิลลิเมตร (รวมปีก) หนา 20 – 35 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ฝังตัวอยู่บริเวณผิวดินปนโคลน ดินปนทราย ในแหล่งน้ำที่ไหล เช่น ลำคลอง แม่น้ำและสาขาของแม่น้ำ จับได้โดยการงม

แหล่งที่พบ จังหวัดอยุธยา

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหอยกาบทั่ว ๆ ไป

หอยกาบ

แผ่นภาพที่ 4 ภาพที่ 4

ชื่อไทย หอยกาบ

ชื่อภาษาอังกฤษ Fresh - water clam, River clam, Unionid

ชื่อวิทยาศาสตร์ Hyriopsis (Limnoscapha) desowitzi (Brandt, 1974)

ลักษณะ เปลือกหนา อ้วน กลมรูปไข่ ด้านหน้าสุดยกเป็นปีกงอนขึ้นชี้ออกนอกลำตัว ด้านท้ายยกเป็นปีกรูปสามเหลี่ยม มีสันนูนตั้งโค้งจากจงอยเกือบถึงขอบท้ายสุด pseudocardinal แยกออกเป็นปุ่มค่อนข้างสูง 2 อัน ตัวอ่อนมีเปลือกสีเขียวปนเหลือง น้ำตาลไปจนถึงดำเมื่อตัวแก่ เปลือกด้านในเป็นมุกสีขาว ขนาดเปลือกยาว 90 - 115 มิลลิเมตร สูง 68 - 80 มิลลิเมตร หนา 33 - 40 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ฝังตัวอยู่บริเวณผิวดินปนทรายในแหล่งน้ำที่ไหล เช่น ลำคลอง แม่น้ำ และสาขาของแม่น้ำ จับได้ด้วยการรม

แหล่งที่พบ จังหวัดสิงห์บุรี สุพรรณบุรี อุทัยธานี

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหอยกาบชนิดอื่น ๆ

หอยกาบ

แผ่นภาพที่ 4 ภาพที่ 5

ชื่อไทย หอยกาบ

ชื่อภาษาอังกฤษ Fresh - water clam, River clam, Unionid

ชื่อวิทยาศาสตร์ Hyriopsis (Hyriopsis) delaportei (Crosse & Fischer, 1876)

ลักษณะ ลักษณะทั่วไปคล้ายกับหอยกาบชนิด H. (H.) desowitzi แตกต่างกันที่หอยกาบชนิดนี้มีเปลือกหนา คล้ายรูปสามเหลี่ยม ด้านหน้าสุดยกเป็นปีกขึ้นตรง ๆ ปีกด้านท้ายยกเป็นรูปสามเหลี่ยมใหญ่ เปลือกนอกสีน้ำตาลปนดำ เปลือกด้านในเป็นมุกสีขาว ขนาดเปลือกยาว 90 – 150 มิลลิเมตร สูง 70 – 85 มิลลิเมตร (ไม่รวมปีก) 90 – 110 มิลลิเมตร (รวมปีก) หนา 35 – 40 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ฝังตัวอยู่บริเวณผิวดินปนทราย หรือดินปนกรวดทรายในแหล่งน้ำที่ไหล เช่น ลำคลอง แม่น้ำและสาขาของแม่น้ำ จับโดยการงม

แหล่งที่พบ จังหวัดสิงห์บุรี และชัยนาท

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหอยกาบชนิด P. exilis exilis

หอยกาบ

แผ่นภาพที่ 4 ภาพที่ 6

ชื่อไทย หอยกาบ หอยแม่น้ำ

ชื่อภาษาอังกฤษ Fresh - water clam, River clam, Unionid

ชื่อวิทยาศาสตร์ Hyriopsis (Limnoscapha) myersiana (Lea, 1856)

ลักษณะ เปลือกค่อนข้างใหญ่ กลมแบน ค่อนข้างสีเหลี่ยมคางหมู ตัวอ่อนเปลือกจะบางสีเขียว และหนาเมื่อแก่ตัวมีสีน้ำตาลถึงดำ ด้านหน้ายกเป็นปีกสูงองนเข้าหาลำตัว ด้านท้ายยกเป็นปีกคล้ายรูปสามเหลี่ยม ในตัวแก่ปีกมักจะหักหายไป ขอบล่างโค้งสม่ำเสมอ เปลือกด้านในเป็นมุกสีขาวปนฟ้า ขนาดเปลือกยาว 60 – 120 มิลลิเมตร สูง 50 – 110 มิลลิเมตร (รวมปีก) หนา 10 – 32 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ฝังตัวอยู่บริเวณผิวดินปนทราย หรือดินปนกรวดทราย ในแหล่งน้ำไหล เช่น ลำคลอง แม่น้ำและสาขาของแม่น้ำ จับได้ด้วยการงมจับ

แหล่งที่พบ จังหวัดอยุธยา นครสวรรค์ และสุโขทัย

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหอยกาบทั่ว ๆ ไป นอกจากนี้ยังสามารถนำมาทำเป็นมุกประดับได้อีก

หอยมุกน้ำจืด

แผ่นภาพที่ 5 ภาพที่ 7

ชื่อไทย หอยกาบ หอยแม่น้ำ หอยมุกน้ำจืด

ชื่อภาษาอังกฤษ Fresh - water clam, River clam, Unionid

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Chamberlania hainesiana* (Lea, 1856)

ลักษณะ หอยชนิดนี้ถือได้ว่าเป็นหอยกาบน้ำจืดที่ขนาดใหญ่ที่สุดในประเทศไทย เมื่อตอนยังอ่อนคานหน้าและคานท้ายเกือบเท่ากัน เมื่อโตขึ้นรูปร่างเปลี่ยนไปคือ ทางคานหน้าจะสั้น แผลมมน คานท้ายขยายใหญ่ แถวจงอยมีรอยสีกร่อนเห็นแคลเซียมคาร์บอเนตและมุกขัด pseudocardinal เมื่อเทียบกับเปลือกคูแล้วมีขนาดเล็กไป คือ มี 1 อันที่กาบขวา 2 อันที่กาบซ้าย มี lateral ทั้งคานหน้าและคานหลัง เปลือกคานในเป็นมุกสีครีมปนฟ้าและสีรุ้ง ขนาดเปลือกยาว 150 - 250 มิลลิเมตร สูง 100-150 มิลลิเมตร หนา 55 - 80 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ฝังตัวอยู่บริเวณผิวทราย ในแหล่งน้ำจืดที่ไหลและสะอาด เช่น แม่น้ำ หอยชนิดนี้มักจะอยู่น้ำลึกคือตอนกลางของแม่น้ำ ดังนั้นเวลาเก็บจึงต้องรอให้ถึงหน้าแล้งน้ำลงมาก

แหล่งที่พบ จังหวัดพิจิตร และลพบุรี

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหอยกาบชนิดอื่น ๆ แต่นิยม เวลามากกว่า หอยชนิดนี้มีเปลือกหนาเหมาะในการทำมุกประดับ Temcharoen (1965) และ Brandt (1974) ได้รายงานว่าจะยังไม่พบว่ามีตัวอ่อนของพยาธิใบไม้อาศัย อาจเนื่องมาจาก

หอยชนิดนี้อาศัยอยู่ในแหล่งน้ำไหล ลึก และสะอาด

หอยสบนก

แผ่นภาพที่ 5 ภาพที่ 1

ชื่อไทย หอยกาบ หอยสบนก

ชื่อภาษาอังกฤษ Fresh - water clam, River clam

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Ensisidens ingallsianus ingallsianus* (Lea, 1852)

ลักษณะ เปลือกยาว รี คล้ายรูปไข่ ก้านหน้าสั้น กลมมน แล้วย่อยเรียวแหลมไปทางด้านหลัง มองดูคล้ายงอยของปากนก ผิวเปลือกเรียบแต่ไม่มันเงา มีสีเขียวปนเทาหรือสีเทา เปลือกก้านในเป็นมุกขาว ขนาดเปลือกยาว 50 - 85 มิลลิเมตร สูง 12 - 30 มิลลิเมตร หนา 16 - 22 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ฝังตัวอยู่ตามผิวดินปนโคลน หรือดินปนทราย ในแหล่งน้ำจืด เช่น ห้วยหนอง คลอง แม่น้ำและสาขาของแม่น้ำ จับได้โดยการงม

แหล่งที่พบ จังหวัดอยุธยา นครนายก นครสวรรค์ ชัยนาท อุทัยธานี และพิจิตร

ประโยชน์ ไข่ประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหอยกาบชนิดอื่น ๆ แต่ที่นิยมก็คือผักกึบไปโหระพาหรือผักกึบพริกเผา

หอยกาบลาย

แผ่นภาพที่ 5 ภาพที่ 2

ชื่อไทย หอยกาบ หอยกาบลาย

ชื่อภาษาอังกฤษ Fresh - water clam

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Scabies crispata* (Gould, 1843)

ลักษณะ เปลือกบางรีรูปไข่หรือรูปไต ค้านหน้าสั้น กลมมน ค้านท้ายเรียวยาว เปลือกสีมะกอกหรือสีน้ำตาล มีลวดลายเป็นเส้นสีน้ำตาลบนรูปตัว V ชัดเจน ลวดลายนี้จะปรากฏเด่นชัดที่บริเวณจงอย และค่อยจางลงที่ขอบกาบ pseudocardinal เมื่อเทียบกับกาบแล้วดูแข็งแรง รอยเกาะของกล้ามเนื้อค้านหน้าลึก เปลือกค้านในเป็นมุกสีขาว ขนาดเปลือกยาว 30 – 50 มิลลิเมตร สูง 10 – 20 มิลลิเมตร หนา 7.2 – 18 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย หอยชนิดนี้พบทั้งในน้ำนิ่งและที่น้ำไหล เช่น ห้วย หนอง คลอง บึง แม่น้ำ และสาขาของแม่น้ำ ผังตัวอยู่บริเวณผิวหินปนโคลน หินปนทราย จับได้ด้วยการงมหรือใช้ตะแกรงร่อน

แหล่งที่พบ จังหวัดสิงห์บุรี ชัยนาท อุทัยธานี และนครสวรรค์

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหอยกาบชนิดอื่น ๆ แต่ที่นิยมก็คือ ผัดกับใบโหระพา หรือ ผัดกับพริกเผา

หอยกาบ

แผ่นภาพที่ 5 ภาพที่ 3

ชื่อไทย หอยกาบ

ชื่อภาษาอังกฤษ Fresh - water clam, River clam

ชื่อวิทยาศาสตร์ Uniantra contradens rustica (Lea, 1856)

ลักษณะ หอยกาบชนิดนี้มีขนาด รูปร่าง และลักษณะทั่วไปคล้ายกับหอยกาบชนิด U. contradens tumidula แตกต่างกันที่เปลือกนอกมีรอยหยักนูนหรือหยักนูนแบบซิกแซก กระจายอยู่ทั่วกาบอย่างเห็นได้ชัด ยกเว้นบริเวณที่ขอบกาบเท่านั้น เปลือกนอกสีน้ำตาลปนเหลือง เปลือกค้านในเป็นมุกสีขาว ขนาดยาว 40 – 55 มิลลิเมตร สูง 25 – 35 มิลลิเมตร หนา 20 – 30 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ฝังตัวอยู่บริเวณผิวดินปนโคลน หรือดินปนทราย ในแหล่งน้ำจืดทั้งที่น้ำนิ่ง และที่น้ำไหล เช่น ห้วย หนอง คลอง บึง แม่น้ำและสาขาของแม่น้ำ จับได้ด้วยการงม หรือใช้ตะแกรงร่อน

แหล่งที่พบ พบปนอยู่กับหอยกาบชนิด U. contradens tumidula ที่แม่น้ำยม จังหวัดสุโขทัย

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหอยกาบชนิด S. crispata

หอยกาบ

แผ่นภาพที่ 5 ภาพที่ 4

ชื่อไทย หอยกาบ

ชื่อภาษาอังกฤษ Fresh - water clam, River clam, Unionid

ชื่อวิทยาศาสตร์ Uniantra contradens tumidula (Lea, 1856)

ลักษณะ เปลือกอ้วน รูปไข่ ก้านหน้าสั้นกลม มน ก้านท้ายเรียวยาวคล้ายรูปสี่เหลี่ยม ปลายชี้ไปทางก้านล่าง มีสันและปื้นสีน้ำตาลดำ วังทะเลงมจากงอຍไปถึงขอบก้านท้ายสุด บริเวณงอຍมักจะปรากฏรอยย่น กาบซ้ายมี pseudocardinal สัน 1 อัน และ lateral เป็นแผ่นบาง 2 อัน กาบขวามี pseudocardinal 2 อัน lateral 1 อัน ผิวนอกสีเขียว น้ำตาลปนเขียวและน้ำตาล เปลือกก้านในเป็นมุกสีขาว ขนาดเปลือกยาว 35 - 75 มิลลิเมตร สูง 26 - 40 มิลลิเมตร หนา 20 - 30 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ฝังตัวอยู่บริเวณผิวดินปนโคลน หรือโคลนปนทราย ในแหล่งน้ำจืด เช่น ห้วย หนอง คลองบึง ตามริมตลิ่ง แม่น้ำและสาขาของแม่น้ำ จับได้ด้วยการงม หรือใช้ตะแกรงร่อน

แหล่งที่พบ จังหวัดอยุธยา ชัยนาท สุพรรณบุรี อุทัยธานี นครสวรรค์ พิจิตร กำแพงเพชร และ สุโขทัย

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหอยกาบชนิด S. crispata

หอยกาบ

แผ่นภาพที่ 5 ภาพที่ 5

ชื่อไทย หอยกาบ

ชื่อภาษาอังกฤษ Unionid, Fresh - water clam, River clam

ชื่อวิทยาศาสตร์ Uniandra contradens ascia (Hanley, 1856)

ลักษณะ เปลือกค่อนข้างหนา อ้วนสั้นกลม รูปไข่ ด้านหน้าสั้นโค้งมน ด้านท้ายยาวกว่าเล็กน้อย ขอบท้ายมนไม่เรียวแหลม ไม่ปรากฏสันวิ่งจากจงอยถึงขอบท้าย ขอบล่างโค้ง ผิวนอกสีน้ำตาลปนเขียว เปลือกด้านในเป็นมุกสีขาว ขนาดเปลือกยาว 40 - 70 มิลลิเมตร สูง 30 - 45 มิลลิเมตร หนา 23 - 35 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ฝังตัวอยู่บริเวณผิวดินปนโคลน หรือดินปนทราย ในแหล่งน้ำที่ไหล เช่น ลำคลอง คลองชลประทาน แม่น้ำและสาขาของแม่น้ำ เก็บได้ด้วยการงม หรือใช้ตะแกรงร่อน

แหล่งที่พบ พบที่จังหวัดนครนายก

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับ S. crispata

หอยกาบ

แผ่นภาพที่ 5 ภาพที่ 6

ชื่อไทย หอยกาบ

ชื่อภาษาอังกฤษ Fresh - water clam, River clam

ชื่อวิทยาศาสตร์ Physunio inornatus (Lea,1856)

ลักษณะ เปลือกบางแบน ขอบกลมรูปไข่ ด้านหน้าสันกลมมน ด้านท้ายยกขึ้นเป็นปีก เนื้อจอย ขอบท้ายโค้งที่ปลายชี้ลงไปทางด้านล่างเล็กน้อย ขอบล่างโค้งสม่ำเสมอ จอยแบนและมีรอยหลุมของผิวหนังจนเห็นปูนขาว pseudocardinal เล็กมาก เปลือกนอกสีน้ำตาลดำเป็นมัน เปลือกด้านในเป็นมุกสีขาว ขนาดเปลือกยาว 35 - 50 มิลลิเมตร สูง 20 - 28 มิลลิเมตร หนา 10 - 20 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ฝังตัวอยู่บริเวณผิวดินปนโคลน หรือดินปนทราย ตามแหล่งน้ำจืด เช่น หนอง คลอง บึง แม่น้ำและสาขาของแม่น้ำ จับได้ด้วยการม

แหล่งที่พบ จังหวัดสิงห์บุรี

ประโยชน์ สามารถประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหอยกาบชนิด S. crispata

หอยกาบ

แผ่นภาพที่ 5 ภาพที่ 7

ชื่อไทย หอยกาบ

ชื่อภาษาอังกฤษ Fresh - water clam

ชื่อวิทยาศาสตร์ Physunio eximius (Lea,1856)

ลักษณะ เปลือกแบนมากมีขนาดค่อนข้างเล็ก คล้ายรูปสามเหลี่ยม ด้านหน้าสันมนและต่ำ ด้านท้ายยาว ขยายออกกว้าง ยกปีกขึ้นเหนือจอย ขอบกาบล่างตัดตรง มาโค้ง



ตอนต่อกับขอบท้าย ปีกกับขอบค้ำหลังคัตตรงจงอยแบน เปลือกนอกสีน้ำตาลปนดำ เปลือกค้ำในเป็นมุกสีม่วงเข้ม ขนาดเปลือกยาว 50 – 90 มิลลิเมตร สูง 35 – 60 มิลลิเมตร หนา 10 – 20 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ฝังตัวอยู่บริเวณผิวคินปนโคลน หรือโคลนปนกรวดทราย ในแหล่งน้ำนิ่ง หรือน้ำไหล เช่น หนอง คลอง บึง แม่น้ำและสาขาของแม่น้ำ หรือบริเวณเขื่อนกั้นน้ำ

แหล่งที่พบ จังหวัดพิจิตร

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหอยกาบชนิดอื่น ๆ

หอยตะโหนดควัว

แฉกภาพที่ 5 ภาพที่ 8

ชื่อไทย หอยกาบ หอยตะโหนดควัว

ชื่อภาษาอังกฤษ Fresh - water clam, River clam, Unionid

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Physunio superbus* (Lea, 1843)

ลักษณะ เปลือกมีขนาดค่อนข้างใหญ่ อ้วน พองมาก คล้ายรูปสามเหลี่ยม ค้ำท้าย ยกเป็นปีกขึ้นเล็กน้อย จงอยพองออก และยื่นเลยขอบบน ขอบค้ำหน้าโค้งต่อกับขอบค้ำกลางอย่างสม่ำเสมอ ขอบค้ำท้ายคัตตรงในแนวตั้ง ตัวอ่อนเปลือกบางมีสีเหลืองปนเขียว เมื่อแก่เข้าเปลือกมีสีเขียว น้ำตาล จนถึงน้ำตาลดำ เปลือกค้ำในเป็นมุก สีขาวมันวาว ขนาดยาว 35 – 100 มิลลิเมตร สูง 28 – 80 มิลลิเมตร หนา 15 – 50 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย หอยชนิดนี้อาศัยอยู่บนผิวคินปนทราย หรือคินปนกรวดทราย ในแหล่งที่มีน้ำไหล เช่น ลำธาร ลำคลอง แม่น้ำและสาขาของแม่น้ำ จับได้ด้วยการรม ชาวบ้านจังหวัดสิงห์บุรีและชัยนาทเรียกหอยชนิดนี้ว่า หอยตะโหนดควัว

แหล่งที่พบ จังหวัดอยุธยา สิงห์บุรี ชัยนาท อุทัยธานี และสุโขทัย

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหอยกาบชนิด P. exilis exilis

2. ครอบครัวหอยชวาน (Family Corbiculidae)

หอยในครอบครัวนี้เปลือกรูปสามเหลี่ยม รูปหัวใจหรือกลมรูปไข่ มีทั้งขนาดเล็กและค่อนข้างใหญ่ กาบแข็ง หนา เปลือกนอกมักมีลวดลายแบบเส้นวงกลมซ้อนกัน มีพื้นที่บานพับเป็นแบบ Heterodont คือแยก cardinal และ lateral ซึ่งเป็นพื้นที่บานพับอย่างชัดเจน แต่ละฝามี cardinal 3 ซี่ เอ็นยึดกาบค่อนข้างสั้นอยู่ภายนอก ผิวเปลือกนอกมีสีตั้งแต่ เหลือง เขียว น้ำตาล หรือผสมกันไปจนถึงดำ หอยชวานอาศัยอยู่บริเวณผิวน้ำดินปนโคลน โคลนปนทราย หรือดินปนกรวดทรายในแหล่งน้ำนิ่ง หรือน้ำไหล เช่น ห้วย หนอง คลอง บึง แม่น้ำ และสาขาของแม่น้ำ Habe (1964) รายงานว่าหอยชวาน (Corbicula spp.) เป็นอาหารที่นิยมของชาวจีน

หอยชวาน

แผ่นภาพที่ 6 ภาพที่ 1

ชื่อไทย หอยชวาน

ชื่อภาษาอังกฤษ Fresh - water clam

ชื่อวิทยาศาสตร์ Corbicula lydigiana Prime, 1861

ลักษณะ เปลือกหนา คล้ายรูปสามเหลี่ยม ด้านหน้ายาวกว่าด้านหลังเล็กน้อย ขอบโค้งด้านหน้ายกเหนือกึ่งกลางเปลือกเล็กน้อย ขอบด้านท้ายค่อนข้างทู่และต่ำกว่ากึ่งกลางของเปลือกเล็กน้อย จงอยนูนขอบล่างโค้ง เอ็นยึดกาบสั้น พอง นูนเห็นชัดอยู่นอกกาบ เปลือกนอกมีสีน้ำตาลปนเขียว และมักจะพบมีแถบสี เขียวมะกอกอยู่ใกล้ขอบล่าง เปลือกด้านในเป็นมุกสีน้ำเงินปนม่วง ขนาดเปลือกยาว 15 - 33 มิลลิเมตร สูง 16 - 31 มิลลิเมตร หนา 8 - 18 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ฝังตัวอยู่บริเวณผิวดินปนทราย ในแหล่งน้ำที่ไหล เช่น ลำคลอง แม่น้ำ และสาขาของแม่น้ำ จับได้ด้วยการรม หรือใช้ตะแกรงร่อน

แหล่งที่พบ กรุงเทพมหานคร จังหวัดสมุทรสงคราม อยุธยา นครนายก สระบุรี สิงห์บุรี และอ่างทอง ราคาภิโกลกรัมละ 5 – 7 บาท

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารได้หลายอย่างเช่น แกง ผัดกับใบกระเพรา ผัดกับพริกอ่อน หรือนำมาคองน้ำปลา (ตลาดเขาวราช กรุงเทพฯ)

หอยหวาน

แผ่นภาพที่ 6 ภาพที่ 2

ชื่อไทย หอยหวาน

ชื่อภาษาอังกฤษ Fresh - water clam

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Corbicula cyreniformis* Prime, 1860

ลักษณะ เปลือกรูปสามเหลี่ยม ค่อนข้างหนา ด้านหน้าและด้านหลังเกือบเท่ากัน ขอบด้านหน้าโค้งกลมพอดีกับกึ่งกลางของเปลือก ขอบด้านหลังโค้งน้อยกว่าและต่ำกว่ากึ่งกลางของเปลือก เอ็นยึดภายในพองออกเห็นชัด เปลือกนอกมีตั้งแต่เขียวมะกอก น้ำตาล ไปถึงดำ เปลือกด้านในเป็นมุกสีม่วง ขนาดเปลือกยาว 25 – 35 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ฝังตัวอยู่บริเวณผิวดินปนทราย ตามแหล่งน้ำที่ไหล เช่น ลำคลอง แม่น้ำ และสาขาของแม่น้ำ จับได้ด้วยการรม หรือใช้ตะแกรงร่อน

แหล่งที่พบ ตลาดนัดสนามหลวง กรุงเทพมหานคร ซึ่งส่งมาจากราชบุรี ราคาภิโกลกรัมละ 7 บาท

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหอยหวานชนิด *C. lydiaeana*

หอยขวาน

แผ่นภาพที่ 6 ภาพที่ 3

ชื่อไทย หอยขวานชื่อภาษาอังกฤษ Fresh - water clamชื่อวิทยาศาสตร์ Corbicula lamarckiana Prime, 1864

ลักษณะ เปลือกค่อนข้างบาง คล้ายรูปไข่ ด้านหน้าสันโค้งมน มีความชันมากกว่าด้านหลัง ซึ่งยาว ขอบปลายสุดโค้งมนและชี้ระหว่างกึ่งกลางของเปลือก เปลือกนอกสีน้ำตาลดำ และดำ เปลือกด้านในเป็นมุกสีน้ำตาลเงินปนดำ ขนาดเปลือกยาว 20 - 27 มิลลิเมตร สูง 15 - 20 มิลลิเมตร หนา 9 - 12 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ฝังตัวอยู่ตามผิวดินปนโคลน หรือดินปนทราย ทั้งแหล่งน้ำนิ่งและน้ำไหล เช่น หนอง คลอง บึง บ่อ แม่น้ำและสาขาของแม่น้ำ จับได้ด้วยการรม หรือใช้ตะแกรงร่อน

แหล่งที่พบ จังหวัดสมุทรสงคราม อัญญา อ่างทอง สิงห์บุรี ลพบุรี นครสวรรค์ และพิจิตร

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหอยขวานชนิด C. lydigiana

หอยขวาน

แผ่นภาพที่ 6 ภาพที่ 4

ชื่อไทย หอยขวานชื่อภาษาอังกฤษ Fresh - water clamชื่อวิทยาศาสตร์ Corbicula solidula Prime, 1861

ลักษณะ เปลือกรูปสามเหลี่ยม ค่อนข้างแบน ด้านหน้ายาวและโค้งมนมากกว่าด้านท้าย ด้านท้ายยื่นออกและชี้ไปทางด้านล่าง เอ็นยึดกาบพองยื่นเห็นชัด เปลือกนอกสีเขียวปนเหลือง หรือสีน้ำตาล เปลือกด้านในเป็นมุกสีขาวอมฟ้า มีสีม่วงดำบริเวณโคน lateral ขนาดเปลือกยาว 12 – 25 มิลลิเมตร สูง 12 – 22 มิลลิเมตร หนา 11 – 14 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ฝังตัวบริเวณผิวดินปนโคลน หรือดินปนทราย แหล่งน้ำที่ไหล เช่น ลำคลอง แม่น้ำและสาขาของแม่น้ำ จับได้ด้วยการรม หรือใช้ตะแกรงร่อน

แหล่งที่พบ จังหวัดสมุทรสงคราม

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหอยหวานชนิด *C. lydigiana*

หอยหวาน

แผ่นภาพที่ 6 ภาพที่ 5

ชื่อไทย หอยหวาน หอยทราย

ชื่อภาษาอังกฤษ Fresh - water clam

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Corbicula virescens* Brandt, 1974

ลักษณะ เปลือกรูปไข่ ค่อนข้างแบน ด้านหน้าและด้านท้ายยาว และขอบมนเกือบเท่ากัน แตกต่างจากหอยหวานชนิดอื่นคือ เปลือกนอกมีสีเขียวปนเหลือง ลายเส้นเป็นวงกลมมีความมันเงา ไม่พบรอยสีกร่อนบริเวณใกล้จงอย มักมีแถบสีเขียวเข้มพาดตามลายเส้น เปลือกด้านในเป็นมุกมีสีขาวอมฟ้า ขนาดเปลือกยาว 20 – 28 มิลลิเมตร สูง 17 – 21 มิลลิเมตร หนา 12 – 14 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ฝังตัวอยู่บริเวณผิวทรายที่น้ำไหล เช่น แม่น้ำและสาขาของแม่น้ำ จับได้โดยการรมหรือใช้ตะแกรงร่อน

แหล่งที่พบ แม่น้ำยม จังหวัดสุโขทัย

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหอยหวานชนิด C. lydigiana

หอยหวาน

แผ่นภาพที่ 6 ภาพที่ 6

ชื่อไทย หอยหวาน

ชื่อภาษาอังกฤษ Fresh - water clam

ชื่อวิทยาศาสตร์ Corbicula bocourti Marlllet, 1865

ลักษณะ เปลือกหนา แข็ง คลายรูปสามเหลี่ยม ด้านหน้าสั้นกลมมน และชันมากกว่า ด้านท้าย ปลายด้านท้ายสุดชี้ค่อนไปทางด้านล่าง จงอยพอง นูน จึงทำให้ความชันของ ด้านหน้าเว้าเข้าเล็กน้อย ตัวอ่อนมีเปลือกนอกสีเขียวปนน้ำตาล น้ำตาล จนถึงดำเมื่อ โตขึ้นมักจะพบรอยสีกร่อนของผิวนอกบริเวณจงอยเสมอ เปลือกด้านในเป็นมุกสีม่วง ปนน้ำเงิน ขนาดเปลือกยาว 16 - 46 มิลลิเมตร สูง 16 - 46 มิลลิเมตร หนา 12 - 27 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ฝังตัวอยู่บริเวณผิวดินปนทราย ในแหล่งน้ำที่ไหล เช่น คลอง แม่น้ำและสาขา ของแม่น้ำ จับได้ด้วยการงม หรือใช้ตะแกรงร่อน

แหล่งที่พบ จังหวัดนครนายก อุดยธา อุทัยธานี สุพรรณบุรี เพชรบูรณ์ และพิษณุโลก

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารได้หลายชนิด เช่น แกง ผัดกับใบกระเพราหรือใบแมงลัก ผัดกับพริกเผา หรือคองน้ำปลาเป็นต้น

หอยหวาน

แผ่นภาพที่ 6 ภาพที่ 7

ชื่อไทย หอยหวาน

ชื่อภาษาอังกฤษ Fresh - water clam

ชื่อวิทยาศาสตร์ Corbicula moreletiana Prime, 1867

ลักษณะ เปลือกหนา อ้วน คลายรูปสามเหลี่ยม ลายเส้นทางเห็นชัด ค้านหน้าและค้านท้ายยาวเกือบเท่ากัน ค้านหลังใกล้จอยยกตัวพองสูง ทำให้มีความชันเว้าเข้าคล้ายคอรระฆังที่บริเวณกลางเปลือก ทั้งค้านหน้า ค้านหลังและค้านท้าย เมื่อมองทางค้านหลังของเปลือกจะไม่เห็นเอ็นยึดคาบ เปลือกนอกแข็งแรง มักไม่ค่อยพบรอยสีกร่อน เมื่อตัวอ่อนเปลือกนอกมีสีเขียวปนเหลือง น้ำตาล จนถึงดำเมื่อโตขึ้น เปลือกค้านในเป็นมุกสีน้ำตาลเงินเข้ม ขนาดเปลือกยาว 22 – 39 มิลลิเมตร สูง 22 – 38 มิลลิเมตร หนา 14 – 26 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ฝังตัวอยู่บริเวณผิวหินปนทราย ตามแหล่งน้ำที่ไหล เช่น ลำคลอง แม่น้ำ และสาขาของแม่น้ำ จับได้ด้วยการงม หรือใช้ตะแกรงร่อน

แหล่งที่พบ จังหวัดนครนายก

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหอยหวานชนิด C. lydigiana

หอยหวาน

แผ่นภาพที่ 6 ภาพที่ 8

ชื่อไทย หอยหวาน หอยทราย

ชื่อภาษาอังกฤษ Fresh - water clam

ชื่อวิทยาศาสตร์ Corbicula baudoni Morlet, 1886

ลักษณะ เปลือกรูปสามเหลี่ยม หนา ค่อนข้างอ้วน ค้านหน้าค้านท้ายเกือบเท่ากัน ค้านหน้ามีความชันเว้าเข้าคล้ายกับคอรระฆัง ค้านท้ายมีความชันเป็นเส้นตรง ขอบล่างโค้งสม่ำเสมอเหมือนครึ่งวงกลม เอ็นยึดคาบไม่ยื่นเด่น เปลือกนอกสีน้ำตาลดำ เปลือกค้านในเป็นมุกสีน้ำตาลเงินปนม่วง ขนาดเปลือกยาว 24 – 40 มิลลิเมตร สูง 22 – 33 มิลลิเมตร หนา 15 – 24 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ฝังตัวอยู่บริเวณผิวหินปนทราย ที่น้ำไหล เช่น ลำคลอง แม่น้ำและสาขา

ของแม่น้ำ จับได้ควยการงม หรือใช้ตะแกรงร่อน

แหล่งที่พบ จังหวัดนครนายก และ สุโขทัย

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหอยขวานชนิด C. lydigiana

หอยขวาน

แผ่นภาพที่ 7 ภาพที่ 1

ชื่อไทย หอยขวาน

ชื่อภาษาอังกฤษ Fresh - water clam

ชื่อวิทยาศาสตร์ Corbicula fluminea (F.O.Miiller,1774)

ลักษณะ เปลือกรูปไข่ มีขนาดค่อนข้างใหญ่ คานหน้าสั้นขอบโค้งหน้าสุดยกตัวขึ้น
เหนือกึ่งกลางเปลือก คานท้ายเรียวยาวและขอบที่อยู่ระหว่างกึ่งกลางของเปลือก
มีความชันจากจงอยไปสู่ขอบหน้า ขอบล่าง และขอบท้าย จากมากไปหาน้อยตามลำดับ
ผิวเปลือกนอกแข็งแรงมักไม่พบรอยสีกร่อน มีสีเขียวปนเทาหรือสีน้ำตาล เปลือกคาน
ในเป็นมุกสีน้ำเงินปนดำ ขนาดเปลือกยาว 30 มิลลิเมตร สูง 27 มิลลิเมตร หนา
17 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ฝังตัวอยู่บริเวณดินปนทราย ตามแหล่งน้ำไหล เช่น ลำคลอง แม่น้ำและ
สาขาของแม่น้ำ จับได้ควยการงม หรือใช้ตะแกรงร่อน

แหล่งที่พบ จังหวัดสมุทรสาคร และ ชัยนาท

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหอยขวานชนิด C. lydigiana

หอยขวาน

แผ่นภาพที่ 7 ภาพที่ 2

ชื่อไทย หอยขวานชื่อภาษาอังกฤษ Fresh - water clamชื่อวิทยาศาสตร์ Corbicula blandiana Prime, 1864

ลักษณะ เปลือกรูปสามเหลี่ยม ค่อนข้างอ้วน หนา ความยาวด้านหน้าและด้านท้ายยาวเกือบเท่ากัน ด้านหน้าโค้งมน มีความชันเว้าเข้าเล็กน้อย ด้านท้ายมนน้อยกว่า และมีความชันเป็นเส้นตรง สุกขอบโค้งด้านหน้าและด้านหลังอยู่ระดับกึ่งกลางเปลือก มีลวดลายซึ่งเป็นเส้นห่างเห็นชัด เปลือกนอกสีน้ำตาลปนเขียว และมีน้ำตาลดำกระจายเป็นจ้ำ ๆ เปลือกด้านในเป็นมุก ใกล้เคียงล่างสีน้ำเงินปนขาว ใกล้เคียงรอบเป็นสีขาว ขนาดเปลือกยาว 14 - 25 มิลลิเมตร สูง 14 - 24 มิลลิเมตร หนา 9 - 18 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ฝังตัวอยู่บริเวณผิวดินปนทราย ตามแหล่งน้ำไหล เช่น ลำคลอง แม่น้ำ และสาขาของแม่น้ำ จับได้ด้วยการรม หรือใช้ตะแกรงร่อน

แหล่งที่พบ ตลาดนัดสนามหลวง กรุงเทพมหานคร ซึ่งรับมาจากอำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหอยขวานชนิด C. lydigiana

หอยขวาน

แผ่นภาพที่ 7 ภาพที่ 3

ชื่อไทย หอยขวาน หอยทรายชื่อภาษาอังกฤษ Fresh - water clamชื่อวิทยาศาสตร์ Corbicular sp.1

ลักษณะ หอยขวานชนิดนี้ แตกต่างจากชนิดอื่นคือ เปลือกคล้ายรูปสามเหลี่ยมคางหมู คานหน้าเท่าหรือเกือบเท่ากับคานหลัง ขอบคานหน้ากลม มน กว่าขอบคานหลัง เล็กน้อย ผิวเปลือกนอก แข็งแรง เงามัน เมื่อตัวอ่อนเปลือกนอกจะมีสีเหลืองอ่อนที่บริเวณจงอย และเหลืองทองบริเวณขอบล่าง เมื่อเจริญเติบโตขึ้นจะเป็นสีน้ำตาลปนเหลือง ขนาด ยาวประมาณ 18 – 25 มิลลิเมตร สูง 14 – 22 มิลลิเมตร หนา 9 – 16 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยฝังตัวอยู่บริเวณผิวทราย ในแหล่งน้ำไหล เช่นแม่น้ำ ฝายไค้โคยงม หรือไร่ตะแกรงร้อน

แหล่งที่พบ แม่น้ำยม จังหวัดสุโขทัย

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหอยขวานชนิด C. lydigiana

หอยขวาน

แผ่นภาพที่ 7 ภาพที่ 4

ชื่อไทย หอยขวาน

ชื่อภาษาอังกฤษ Fresh - water clam

ชื่อวิทยาศาสตร์ Corbicula sp.2

ลักษณะ หอยชนิดนี้เปลือกคล้ายรูปสามเหลี่ยม ออกทางรูปไข่ คานหน้าสั้นโค้งมนกว่า คานท้าย ขอบคานหน้าและขอบคานท้ายสุดอยู่ระดับกึ่งกลางของเปลือก คานหน้ามีความชันเว้าเข้าเล็กน้อย คานท้ายมีความชันเป็นเส้นตรง จงอยค่อนข้างเล็ก ลวดลายเส้น แข็งแรง ไม่ห่างกันมาก (ระยะห่างระหว่างเส้นเท่า ๆ กับความกว้างของเส้น) เปลือกนอกสีเหลืองปนเขียว มีค่าเป็นจำ ๆ อยู่บริเวณคานหลังใกล้จงอย เปลือกคานในเป็นมุก สีฟ้าปนขาว บริเวณ lateralสีน้ำตาลเงินปนดำ ขนาดเปลือกยาวประมาณ 22 มิลลิเมตร สูง 20 มิลลิเมตร หนา 13 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ฝังตัวอยู่บริเวณผิวดินปนทราย แหล่งน้ำไหล เช่น ลำคลอง แม่น้ำและสาขา

ของแม่น้ำ จับได้ด้วยการงมหรือใช้ตะแกรงร่อน

แหล่งที่พบ จังหวัดอ่างทอง

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหอยหวานชนิด C. lydigiana

หอยหวาน

แผ่นภาพที่ 7 ภาพที่ 5

ชื่อไทย หอยหวาน

ชื่อภาษาอังกฤษ Fresh - water clam

ชื่อวิทยาศาสตร์ Corbicula sp.3

ลักษณะ ลักษณะทั่วไปคล้ายกับ Corbicula sp.2 ผิดกันที่หอยหวานชนิดนี้ เปลือกแบนกว่า ขนาดโตกว่า ผิวเปลือกนอกแข็งแรง ไม่พบรอยสีกร่อนบริเวณจงอย และไม่มันเงา ผิวเปลือกมีพื้นเป็นสีเขียวปนน้ำตาล และมีปื้นสีน้ำตาลปนดำกระจายอยู่ทั่วไป เปลือกด้านในเป็นมุกสีฟ้าปนขาว บริเวณ lateral สีน้ำตาลปนดำ ขนาดเปลือกยาว 22 - 27 มิลลิเมตร สูง 20 - 24 มิลลิเมตร หนา 13 - 16 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ฝังตัวอยู่บริเวณผิวดินปนโคลน ตามหนอง คลอง บึง และสาขาน้ำของแม่น้ำ จับได้ด้วยการงม หรือใช้ตะแกรงร่อน

แหล่งที่พบ จังหวัดสมุทรสงคราม และนครปฐม

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหอยหวานชนิด C. lydigiana

3. ครอบครัวหอยแครง (Family Arcidae)

หอยในครอบครัวนี้มีหลายขนาด มีรูปร่างลักษณะคล้ายคลึงกัน เปลือกหนา อ้วนกลม หรือรีรูปไข่ จงอยยื่นพองออก มีสันนูนคล้ายลูกฟูก เอ็นกว้าง แข็งแรง

ช่วยยึดกาบทั้งสองไว้ มีฟัน (hinge teeth) เรียงเป็นแถวในแนวตรง ขอบกาบ หอยหักเป็นลูกคลื่น ผิวคานในกาบมีสีขาว หอยในครอบครวนี้ เป็นหอยที่มีความสำคัญ ทางคานเศรษฐกิจ ปัจจุบันได้มีการเพาะเลี้ยงและส่งเสริมอย่างแพร่หลาย ตามชายฝั่งทะเล

หอยแครง

แผ่นภาพที่ 7 ภาพที่ 6

ชื่อไทย หอยแครง

ชื่อภาษาอังกฤษ Cockle, Ark shell, Bloody clam

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Anadara granosa* (Linnaeus, 1758)

ลักษณะ เป็นหอยที่มีฝาเท้ากันทั้งสองข้าง รูปร่างอ้วนกลม คล้ายสี่เหลี่ยมคางหมู มีฐานโค้งออก ที่บานพับมีฟันซี่เล็ก ๆ เรียงเป็นแถวคล้ายหวี จงอยยื่นพองออก มีสันคล้ายลูกฟูก ร่องจากจงอยในแนวรัศมีไปจนสุดขอบเปลือก สันนูนนี้มีประมาณ 20 อัน เปลือกหนา ผิวนอกมีสีน้ำตาลไปจนถึงน้ำตาลดำ ยกเว้นบริเวณหลังสัน หรือบริเวณจงอย จะปรากฏสีขาวของหินปูน เปลือกในสีขาว มีขนาดเปลือกยาว 20 – 45 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามชายฝั่งทะเลที่มีระดับน้ำไม่ลึกนัก หรือบริเวณชายป่าชายเลน มีพื้นที่ของทะเลเป็นโคลน (mud flat) โคลนปนทราย จากรายงานของ Rabanal และคณะ (1977) ว่าแต่ก่อนจับหอยนี้ได้จากแหล่งธรรมชาติ ของจังหวัดสมุทรปราการ สมุทรสาคร สมุทรสงคราม เพชรบุรี จันทบุรี ฉะเชิงเทรา ระนอง พังงา ตรัง สตูล และปัตตานี ปัจจุบันหอยตามจังหวัดลดน้อยลงมาก และหันมาเพาะเลี้ยงกัน เช่น จังหวัดเพชรบุรี สมุทรสงคราม และสตูล

แหล่งที่พบ พบหอยชนิดนี้มีจำหน่ายอยู่ตามตลาดสดของจังหวัดภาคกลางทั่วไป ในราคากิโลกรัมละ 7 – 12 บาท หอยแครงที่ปรากฏอยู่ตามตลาด ส่วนมากจะเป็นหอยที่นำ

มาจากภาคใต้ใต้แก่จังหวัดสตูล ระนอง เป็นต้น มีรายงานจากสุน(2522) ว่าไทยได้สั่งหอยแครงสดจากประเทศมาเลเซียในปี 2520 มีมูลค่าถึง 11 ล้าน และจากกรมศุลกากร (2523 และ 2524) ไทยได้สั่งหอยแครงสดจากประเทศมาเลเซียในปี 2523 และ 2524 มีมูลค่า 58.66 และ 75.50 ล้านบาทตามลำดับ ปัจจุบันก็ยังมีการสั่งซื้ออยู่ แม้กระทั่งหอยแครงที่จำหน่ายตามตลาดสดชายฝั่งทะเล ส่วนใหญ่จะเป็นหอยที่มาจากทางภาคใต้หรือมาเลเซีย

ประโยชน์ หอยแครงเป็นหอยที่ใช้ประกอบอาหารได้หลายอย่าง แต่ที่นิยมกันมากได้แก่หอยแครงลวกน้ำร้อน แล้วจิ้มกับน้ำจิ้ม น้ำจิ้มของหอยแครงนี้โดยทั่วไปประกอบด้วยมะนาว พริกเม็ดเล็ก หัวกระเทียม เกลือ น้ำตาล โขลกให้เข้ากัน ใครชอบรสจัดไปทางไหนก็เพิ่มกันเอง นอกจากนี้ยังมีหอยแครงคองน้ำปลา ยำ หรือเผา ส่วนเปลือกหอยยังนำมาบดผสมอาหารสัตว์ และทำเครื่องประดับต่าง ๆ ได้แก่โมบายหรือค้อเป็นรูปนก เป็นต้น จากการตรวจหาจุลินทรีย์ของกรมประมงพบว่ามีแบคทีเรียชนิด Vibrio parahaemolyticus ในหอยแครง ซึ่งทำให้เกิดท้องเสียได้

หอยครวาง

แผ่นภาพที่ 7 ภาพที่ 7

ชื่อไทย หอยครวาง

ชื่อภาษาอังกฤษ Cockle, Ark shell

ชื่อวิทยาศาสตร์ Anadara satowi (Dunk, 1937)

ลักษณะ ลักษณะทั่วไปคล้ายกับ A. granosa แต่มีขนาดเปลือกที่ใหญ่กว่า เปลือกหนา ด้านท้ายตอนล่างยื่นยาวออก มีสันนูนคล้ายลูกฟูก 24 อัน มีขนสั้น แข็งสีน้ำตาลกระจายอยู่ทั่วไป เปลือกนอกสีน้ำตาลเข้ม บริเวณงอพบรอยถลอกของเปลือกนอกจนเห็นหินปูนสีขาว เปลือกในสีขาวขุ่น เอ็นอยู่ด้านนอก พันที่บานพับเป็นซี่เล็ก ๆ เรียงเป็นแถวตลอดแนวด้านบนของบานพับ ยกเว้นพันตอนหน้าและตอนท้ายของบานพับจะเฉียงออก ขนาดเปลือกยาว 50 – 70 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามชายฝั่งทะเลที่มีระดับน้ำไม่ลึกนัก หรือบริเวณชายป่าชายเลน มีพื้นที่ของทะเลเป็นโคลน หรือโคลนปนทราย

แหล่งที่พบ พบมีจำหน่ายที่ตลาดสดมหาชัยสมุทรสาคร สมุทรสงคราม นอกจากนี้ยังส่งไปจำหน่ายที่จังหวัดสุพรรณบุรี

ประโยชน์ หอยครงเป็นหอยที่ประชาชนไม่นิยมนำมาประกอบอาหารมากเหมือนหอยแครง อาจเนื่องมาจากเนื้อมีกลิ่นคาวมาก ปริมาณของเนื้อน้อยเมื่อเทียบกับขนาดของเปลือก หรือใช้เป็นอาหารของพวกสัตว์ปีกได้แก่ เป็ด ไก่ เป็นต้น

หอยแครง

แผ่นภาพที่ 7 ภาพที่ 8

ชื่อไทย หอยแครง

ชื่อภาษาอังกฤษ Cockle, Ark shell, Bloody clam

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Anadara* sp.

ลักษณะ หอยแครงชนิดนี้ลักษณะโดยทั่วไปคล้ายกับ *A. granosa* ผิดกันแต่เปลือกเรียวยาวกว่าเล็กน้อย มีสันนูนประมาณ 30 อัน วิ่งจากจงอยไปจนสุดขอบเปลือกด้านข้าง ผิวเปลือกนอกสีน้ำตาลเข้ม มีขนสั้นสีน้ำตาลกระจายอยู่ทั่วไป หลังสันนูนเรียบเห็นสีขาวของหินปูน พื้นที่บานพับเป็นซี่เล็ก ๆ เรียงตามยาวของขอบในคานบนขนาดเปลือกยาว 40 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย บริเวณชายฝั่งทะเลที่มีพื้นที่ของทะเลเป็นโคลนหรือโคลนปนทราย

แหล่งที่พบ พบหอยนี้ปนอยู่กับหอยแครงชนิด *A. granosa* ที่ตลาดสดมหาชัย จังหวัดสมุทรสาคร

ประโยชน์ สามารถนำมาประกอบอาหารและทำเครื่องประดับได้เช่นเดียวกับหอยแครงชนิด *A. granosa*



4. ครอบครัวหอยจอม (Family Pinnidae)

หอยในครอบครัวนี้เป็นหอยทะเลมีขนาดค่อนข้างใหญ่เปลือกโปร่งแสง บาง แดงง่าย ลักษณะเปลือกคล้ายรูปสามเหลี่ยม รูปจอม หรือรูปด้าม (wedge-shape) จงอยอยู่คานหน้าสุด ขอบท้ายมนแต่ไม่เรียบ มักจะเปิดเป็นช่อง เปลือกนอกมักเป็นสันนูนเรียบ หรือมีหนามเรียงตัวอยู่บนสันนี้ ขอบบนคดตรง มีเอ็นยึดความแข็งแรงตลอดแนวกาม มีเส้นใยช่วยยึดเกาะ กล้ามเนื้อมีสองมัด มัดที่อยู่กลางกามจะใหญ่และแข็งแรง ส่วนมัดที่อยู่ใกล้จงอยจะเล็ก Kira (1962) รายงานว่ามีการนำหอยในครอบครัวนี้มาประกอบอาหารที่ประเทศญี่ปุ่น

หอยจอม

แผ่นภาพที่ 8 ภาพที่ 1

ชื่อไทย หอยจอม หอยของพลู หอยของ

ชื่อภาษาอังกฤษ Pen shell, Sand dweller

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Atrina pectinata* (Linnaeus, 1767)

ลักษณะ เป็นหอยที่มีฝาทั้งสองเท่ากัน ลักษณะเปลือกคล้ายมีดโกนหรือสามเหลี่ยมมุมแหลม คานล่างและคานท้ายประกบกันไม่สนิท เปลือกบางจงอยแหลมอยู่คานหน้าสุด มีสันนูนเห็นชัดโดยเฉพะช่วงใกล้คานบนของเปลือก บนสันนูนนี้มีหนามเรียงเป็นแถวเดี่ยว ไม่ปรากฏฟันที่บานพับมีเอ็นแข็งแรงยึดกามไว้ตลอดแนว บริเวณจงอยมีสีน้ำตาลเข้มแล้วค่อยจางลงเป็นสีน้ำตาลอ่อนทางคานท้ายกาม กล้ามเนื้อยึดกามมีสองมัด มัดที่อยู่กลางกามมีขนาดใหญ่มาก ส่วนมัดที่อยู่ใกล้จงอยจะเล็ก ขนาดเปลือกยาว 140 – 220 มิลลิเมตร ถิ่นอาศัย ฝังตัวอยู่ตามชายฝั่งทะเล บริเวณใกล้ปากแม่น้ำ พื้นที่ของทะเลเป็นโคลนปนทราย

แหล่งที่พบ บริเวณคอนหอยตลอดจังหวัดสมุทรสงคราม จากคำบอกของชาวประมงแถบนี้ว่า เมื่อประมาณ 10 – 12 ปีมาแล้ว หอยชนิดนี้พบมากแถวคอนใกล้ชายฝั่ง

ปัจจุบันพบแฉกคอนไกลออกไปจากฝั่งมากและมีปริมาณน้อย

ประโยชน์ หอยกอบชนิดนี้นิยมรับประทานกันในท้องถิ่น โดยนำเอาส่วนของกล้ามเนื้อมาประกอบอาหารได้หลายอย่าง เช่น ยำ ผัด และแกง

หอยจอบ

แผ่นภาพที่ 8 ภาพที่ 3

ชื่อไทย หอยจอบ หอยซองพลู หอยซอง

ชื่อภาษาอังกฤษ Fan mussel, Penshell. Sand dweller

ชื่อวิทยาศาสตร์ Pinna bicolor Gmelin, 1791

ลักษณะ เปลือกบางคล้ายรูปสามเหลี่ยมหน้าจั่ว มีมุมยอดแหลมฐานโค้ง สีของเปลือกนอกเมื่อยังเล็กจะเป็นสีน้ำตาลอ่อนไปจนถึงน้ำตาลดำอมม่วงเมื่ออายุมาก จงอยอยู่คานหัวสุดและมีสีจาง (ซึ่งผิดกับ A. pectinata บริเวณจงอยจะเข้ม) เส้นการเจริญเติบโตเห็นชัด วิ่งจากจงอยลงคานล่างแล้ววกขึ้นขนานกันไปจนสุดขอบคานบน ไม่ปรากฏพื้นที่บานพับ มีเอ็นแข็งแรงยึดกอบตลอดแนว มีกล้ามเนื้อขนาดใหญ่ 1 อันอยู่ตลอดกลางกอบและเล็กอีกหนึ่งมัดอยู่ใกล้จงอย ขนาดเปลือกยาว 130 – 180 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ฝังตัวอยู่บริเวณชายฝั่งทะเลมีระดับน้ำไม่ลึกนัก พื้นท้องทะเลเป็นโคลนปนทราย

แหล่งที่พบ บริเวณคอนหอยตลอดจังหวัดสมุทรสงคราม พบใกล้ ๆ กับ A. pectinata

ประโยชน์ สามารถนำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับ A. pectinata

5. ครอบครัวหอยพัก (Family Pectinidae)

หอยในครอบครัวนี้หรือเรียกว่าครอบครัวหอยเชลล์ มีลักษณะเปลือกแบนกลม หรือเบี้ยวเล็กน้อย จงอยอยู่ด้านหน้าสุด ระหว่างบานพับกับจงอย มีเปลือกยื่นคล้ายหู บางชนิดมีข้างเดียว บางชนิดมีสองข้าง มีสันนูนวิ่งจากจงอยในแนวรัศมีไปจนเกือบสุด หรือสุดขอบเปลือก กลางกาบทั้งสองมีกล้ามเนื้อขนาดใหญ่ อยู่ 1 มัด

หอยพัก

แผ่นภาพที่ 8 ภาพที่ 2

ชื่อไทย หอยพัก หอยเชลล์ หอยนางรมลอย

ชื่อภาษาอังกฤษ Scallop

ชื่อวิทยาศาสตร์ Amuseum pluronectus (Linnaeus, 1758)

ลักษณะ ลักษณะเปลือกกลมแบน ผิวเรียบเป็นมัน ระหว่างจงอยกับบานพับมีหูยื่นเท่ากันทั้งสองข้าง ก้านในกามีสันนูน 11 – 12 อันวิ่งในแนวรัศมี แต่ไม่ถึงขอบกาบ เปลือกนอกของกาบซ้ายสีน้ำตาลอ่อนปนเทา กาบขวาสีขาว เปลือกในสีขาวทั้งสองกาบ มีกล้ามเนื้อขนาดใหญ่ 1 อันอยู่กลางกาบ ขนาดเปลือกยาว 50 – 85 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยตามพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลน มีระดับน้ำค่อนข้างลึก จับได้ควยอวนลากหน้าคืน

แหล่งที่พบ ทั่วเทียบเรือประมงมหาชัย จังหวัดสมุทรสาคร ปากน้ำสมุทรปราการ มีจำหน่ายที่ตลาดสดเขาวราช สามย่าน และตามซูเปอร์มาร์เก็ต หรือตามภัตตาคารอาหารทะเล

ประโยชน์ เนื่องจากหอยชนิดนี้มีกล้ามเนื้อขนาดใหญ่ จึงนิยมนำมาประกอบอาหาร

หลายอย่าง เช่น ฉัก ยำ ปลา คัมซูป และแกง กล้ามเนื้อของหอยชนิดนี้เมื่ออยู่ตาม ภัคคาการราคาจะสูงมาก เมื่อเทียบกับราคาซื้อขายกันตามตลาด (กิโลกรัมละ 40 บาทพร้อมเปลือก) นอกจากนี้เปลือกยังใช้ทำเครื่องประดับได้อีก เช่น โมบาย โคมไฟฟ้า เป็นต้น

6. ครอบครัวหอยลาย (Family Veneridae)

ลักษณะของหอยในครอบครัวนี้มีเปลือกหนา ค่อนข้างกลมหรือยาวรี รูปไข่ เมื่อมองจากด้านหน้าหรือด้านหลังมักจะเป็นรูปหัวใจ เปลือกนอกมันเรียบมักมีลายสีสวยงาม เปลือกด้านในสีขาว เอ็นยึดกาบอยู่ด้านนอกถัดจากจงอยไปทางด้านท้ายของกาบ มีฟันไต่จงอยกาบละ 3 อัน รอยเกาะของกล้ามเนื้อยึดกาบทั้งด้านหน้า และด้านหลังเป็นรูปกลมรีเห็นชัด

หอยลาย

แผ่นภาพที่ 8 ภาพที่ 4

ชื่อไทย หอยลาย

ชื่อภาษาอังกฤษ Carpet shell, Short neck clam

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Paphia undulata* Born, 1778

ลักษณะ เปลือกหนาค่อนข้างแบนรูปไข่ เปลือกนอกสีน้ำตาลปนเหลือง มีลวดลาย เส้นสีน้ำตาลเข้มพาดไปมาคล้ายคางเขย มีเอ็นยึดกาบทั้งสองอยู่ใกล้จงอยถัดไปทางด้านท้าย จงอยยื่นออก ฟันไต่จงอยมีกาบละ 3 อัน ฟันไต่จงอยของกาบขวาอันที่ 2 ที่ 3 กับฟันไต่จงอยของกาบซ้ายอันที่ 1 และ 2 ปลายฟันจะแตกออกเป็นแผ่นบาง สองแฉ่ รอยยึดเกาะกล้ามเนื้อที่กาบมี 3 คู่ คือ กล้ามเนื้อด้านหน้า 2 คู่ (ใหญ่ 1 คู่ เล็ก 1 คู่) และกล้ามเนื้อด้านหลังใหญ่อีก 1 คู่ ขนาดเปลือกยาว 40 - 56 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยตามชายฝั่งทะเล โดยฝังตัวอยู่ที่พื้นท้องทะเลเป็นโคลนเหลว จับได้

โดยใช้ครากลาไก่ตะแกรงร่อน

แหล่งที่พบ พบหอยชนิดนี้มีจำหน่ายที่ตลาดสดภาคกลางทุกจังหวัด ตลาดที่อยู่ใกล้ชายฝั่งทะเลจะมีจำหน่ายทุกวัน ถ้าจังหวัดที่อยู่ไกล เช่น สุโขทัย กำแพงเพชร พิษณุโลก และเพชรบูรณ์ จะมีจำหน่ายเป็นบางวัน

ประโยชน์ หอยลายชนิดนี้มีปริมาณค่อนข้างมาก และเป็นที่นิยมนำมาประกอบอาหาร เช่น ผัดกับพริกเผาใส่ใบกระเพรา ผัดกับพริกอ่อนใบกระเพรา ต้มยำ เป็นต้น นอกจากนี้ยังนำไปทำหอยกระป๋องไปขายต่างประเทศ ส่วนเปลือกหอยนำไปบดผสมเป็นอาหารสัตว์ หรือใช้ทำเครื่องประดับ Rabanal and others (1977) รายงานว่าหอยลายได้กลายเป็นสินค้าออกที่สำคัญ ซึ่งมีตลาดสำคัญได้แก่ญี่ปุ่น มาเลเซีย สิงคโปร์และฮ่องกง

7. ครอบครัวหอยนางรม (Family Ostreidae)

หอยในครอบครัวนี้อาศัยอยู่ในทะเล โดยให้กาบเกาะอยู่กับหิน เปลือกหนา ผิวนอกจะซ้อนกันเป็นแผ่นบาง ๆ ตามแนว การเจริญเติบโตมีขนาดและรูปร่างไม่แน่นอน กาบซ้ายเกาะกับหินหรือเสาปูน กาบนี้จะโค้งแอ่ง กาบขวามักจะเป็นอิสระ และเล็กกว่ากาบซ้าย รอยเกาะกล่อมเนื้อด้านหลัง (posterior muscle scar) กลมใหญ่อยู่กลางกาบ รอยเกาะกล่อมเนื้อด้านหน้า (anterior muscle scar) ลดลงจนไม่ปรากฏ เอ็นแข็งแรงอยู่ที่หัวใกล้จอย บางชนิดมีฟันที่บานพับ บางชนิดไม่มี สีเปลือกนอกบริเวณจอยมักลดจอยเห็นสีขาวของหินปูน ถัดออกมาเป็นสีน้ำตาลเข้ม หรือดำ เปลือกด้านในเป็นมุกสีขาว บางครั้งพบริ้วรอยของสีฟ้าและเหลืองปนอยู่ควาย หอยในครอบครัวนี้เป็นอาหารที่นิยมกันทั่วไป

หอยนางรมปากจีบ
แผ่นภาพที่ 8 ภาพที่ 5

ชื่อไทย หอยนางรม หอยนางรมปากจีบ

ชื่อภาษาอังกฤษ Oyster

ชื่อวิทยาศาสตร์ Crassostrea commercialis (Born, 1954)

ลักษณะ เปลือกมีรูปร่างต่างกัน โดยทั่วไปแล้วมีความยาวมากกว่าความกว้าง กาบทั้งสองไม่เท่ากัน กาบซ้ายเกาะอยู่กับหินมีขนาดใหญ่ มักเป็นแอ่งที่กลางกาบซึ่งเป็นที่อยู่ของเนื้อหอย กาบขวาแบนบางใกล้ขอบกาบซ้ายค้ำในมีพื้นหยักเป็นแบบลูกคลื่น และที่ขอบกาบค้ำซ้ายมีแนวคุ่มขนาดเล็กเรียงอยู่ เปลือกนอกบริเวณจงอยถลอกออกเป็นสีขาวของหินปูน ถัดมาเป็นสีน้ำตาลเข้มปนเทา เปลือกในเป็นมุกสีขาว มีรอยเกาะกล้ำเนื้อขนาดใหญ่อยู่กลางกาบ ขนาดเปลือกยาว 30 – 50 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยเกาะตามก้อนหิน เสาคอนกรีต บริเวณชายฝั่งทะเล เก็บเนื้อหอยโดยใช้เครื่องมือที่เรียกว่าสับนก สับแล้วแกะเอาเปลือกบนออก หอยชนิดนี้นอกจากจะเก็บจากแหล่งธรรมชาติแล้ว ปัจจุบันได้มีการเพาะเลี้ยงกันมาก เช่น ชลบุรี ระยอง และจันทบุรี วิไลวรรณ (2524) ได้ทดลองหาผลผลิตของหอยนางรมชนิดนี้ ให้เกาะบนหลักซีเมนต์ในป่าชายเลน อำเภอลำลูกเกด จังหวัดจันทบุรี พบว่ามีการวางไข่มากที่สุดในช่วงเมษายนและพฤษภาคม

แหล่งที่พบ พบเนื้อของหอยนางรมชนิดนี้ถูกนำมาจำหน่ายตามตลาดสด และซูเปอร์มาร์เก็ตในกรุงเทพฯ หรือภัตตาคารอาหารทะเล

ประโยชน์ หอยนางรมเป็นอาหารที่นิยมกันมาก ราคาแพงมาก ขนาดเล็กตกกิโลกรัมละ 70 – 120 บาท ถ้าตัวโตกิโลกรัมละ 120 – 180 บาท วิธีรับประทานหอยนางรมมีหลายแบบ เช่น นำมายำ ซุปไข่ทอด แฉ่น้ำแข็งให้เย็นเวลากินก็บีบมะนาวลงไป ซุปแป้งทอดจิ้มกับน้ำจิ้ม หรือต้มกับข้าวต้มแล้วแต่วิธีการปรุง

วิลาส (2525) ไคกล่าวถึงประเทศอเมริกาเขาเชื่อกันว่าจะกินหอยนางรมจะตองกินเดือนที่มีตัว x คือเดือนกันยายน (September) ถึงเดือนเมษายน (April) นอกจากนี้ระหว่างเดือนพฤษภาคมถึงเดือนสิงหาคมห้ามกิน เขาบอกกันว่าระหว่างนี้หอยจะมีพิษ แต่ความจริงแล้วระยะนี้เป็นระยะเวลาที่หอยกำลังผสมพันธุ์และออกไข่ เพื่อจะให้หอยมีเวลาเกิด

หอยตะโกรม

แผ่นภาพที่ 8 ภาพที่ 7

ชื่อไทย หอยตะโกรม หอยนางรมซอน

ชื่อภาษาอังกฤษ Oyster

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Crassostrea lugubris*

ลักษณะ เป็นหอยนางรมที่มีขนาดใหญ่ กาบทั้งสองไม่เท่ากัน กาบซ้ายใหญ่เกาะกับหิน ลักษณะคล้ายซอน ตอนกลางกาบเป็นแอ่งลึกเป็นที่อยู่ของเนื้อหอย กาบขวาแบนและเล็กกว่า จงอยยกขึ้นเล็กน้อยแล้วค่อยเหลาดลงไปทางคันท้าย มีเอ็นยึดกาบแข็งแรงอยู่ใต้จงอย ไม่ปรากฏฟันที่บานพับ เปลือกนอกเป็นแผ่นเกล็ดคบบาง ๆ สีน้ำตาลอ่อน ก้นตลอดแนวการเจริญเติบโต บริเวณจงอยพบรอยถลอกของเปลือกนอกจนเห็นสีขาว เปลือกในเป็นมุกสีขาวขุ่น รอยเกาะกล่อมเนื้อคล้ายพระจันทร์ครึ่งเสี้ยวอยู่กลางกาบ ขนาดเปลือกยาว 85 - 120 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย เกาะอยู่บนหินที่ตั้งอยู่บริเวณชายฝั่งทะเล ที่น้ำใสสะอาด

แหล่งที่พบ หอยชนิดนี้นำมาจากภาคใต้ของประเทศไทย เช่น จังหวัดระนอง สุราษฎร์ธานี และพังงา แล้วส่งมาขายตามภัตตาคารอาหารทะเล ห้องอาหารตามโรงแรมหรือภัตตาคารทั่วไป

ประโยชน์ นิยมรับประทานกันโดยนำหอยทั้งตัวมาแช่เย็น เวลากินก็บีบมะนาวใส่ หรือจิ้มกับซอสก็ได้ ตามภัตตาคารเขาจะเอาเนื้อไว้ที่กาบขวาซึ่งนำมาให้ผู้รับประทาน

หอยตัวหนึ่ง ๆ ขนาดเปลือกยาว 10 เซนติเมตร ราคาตัวละ 15 บาท

8. ครอบครัวหอยเสียบ (Family Donacidae)

หอยในครอบครัวนี้เป็นหอยทะเล มีขนาดค่อนข้างเล็กกาบหน้าคล้ายรูปสามเหลี่ยม หรือรูปสี่เหลี่ยม (wedge shape) รอยเส้นของการเจริญเติบโตเป็นวงกลมเรียงซ้อนกัน มีเอ็นอยู่คานนอกกาบใกล้จอย คานหน้ายาวกว่าคานหลัง พันไต่จอยมี 3 อัน ที่กาบขวา 1 อัน กาบซ้าย 2 อัน ส่วนพันข้างกาบมีกาบละ 2 อัน คือพันข้างกาบคานหน้า 1 อัน และพันข้างกาบคานหลัง 1 อัน

หอยเสียบ

แผ่นภาพที่ 8 ภาพที่ 6

ชื่อไทย หอยเสียบ

ชื่อภาษาอังกฤษ Wedge shell

ชื่อวิทยาศาสตร์ Donax faba Gmelin, 1791

ลักษณะ เป็นหอยสองฝาที่มีขนาดเท่ากัน กาบหน้าลักษณะคล้ายรูปสามเหลี่ยม เปลือกนอกมีรอยเส้นการเจริญเห็นชัดแบบ concentric มีลายทางกระจายออกในแนวรัศมี สีต่าง ๆ กัน มีน้ำเงิน ม่วง น้ำตาล เหลือง และขาว เปลือกคานในกาบเป็นสีขาว กาบขวามีพันไต่จอยอยู่ 1 อัน หนาแน่น และพันข้างกาบ 2 อัน คือพันข้างกาบคานหน้าเป็นสันเรียบหลบอยู่ไต่กาบ พันข้างกาบคานหลังยื่นหนาเข้าไปในกาบ กาบซ้ายมีพันไต่จอย 2 อัน และพันข้างกาบ 2 อัน คือพันข้างกาบคานหน้าเรียบ พันข้างกาบคานหลังหนาแน่นเห็นชัด ขนาดเปลือกยาว 18 – 23 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามริมฝั่งทะเลที่เป็นหาดทรายเมื่อก่อนข้างหยาบ บริเวณน้ำขึ้นน้ำลง จับได้โดยใช้คราด หรือพลั่วตักทรายใส่ตะแกรงร่อน

แหล่งที่พบ พบหอยเสียบชนิดนี้ในรูปของหอยคองทั้งเปลือกด้วยน้ำปลา ซึ่งมีจำหน่าย

ตามตลาดสดจังหวัดสมุทรปราการ สมุทรสาคร สมุทรสงคราม นนทบุรี กรุงเทพฯ นครนายก และลพบุรี

ประโยชน์ นิยมนำมาคองคัวยำปลารับประทาน ส่วนเปลือกหอยมีลายสวยงาม สามารถนำมาทำเป็นเครื่องประดับได้

9. ครอบครัวหอยแมลงภู (Family Mytilidae)

หอยในครอบครัวนี้มีฝาทั้งสองเท่ากัน ก้านหน้าและจงอยอยู่ที่เดียวกัน ซึ่งยื่นเป็นมุมแหลม ก้านท้ายกลมมนแผ่ขยายออก พื้นที่บานพับไม่ปรากฏแน่ชัด เอ็นยึดกาบอยู่คานนอกเป็นแนวยาว เปลือกเรียบมักมีสีเขียว บางชนิดมีขนอ่อนปกคลุม เปลือกคานในเป็นมุกสีขาวปนฟ้า มีเท้า (foot) คล้ายเส้น บริเวณใกล้โคนเท้ามีอวัยวะผลิตเมือก แล้วกลายเป็น byssus มีลักษณะคล้ายเส้นใยเหนียว ไข้ยึดกับเสาหรือสิ่งที่ยึดเกาะ และใช้เป็นเครื่องช่วยในการเคลื่อนที่คัวย มักอาศัยอยู่บริเวณชายฝั่งทะเลใกล้ปากแม่น้ำ

หอยแมลงภู

แผ่นภาพที่ 9 ภาพที่ 1

ชื่อไทย หอยแมลงภู หอยแมงปู้

ชื่อภาษาอังกฤษ Green mussel, Sea mussel

ชื่อวิทยาศาสตร์ Perna viridis (Linnaeus, 1758)

ลักษณะ ลักษณะเปลือกคล้ายรูปสามเหลี่ยมมุมแหลม ซึ่งมีคานฐานกลมมน เอ็นอยู่นอกกาบ ที่กาบใต้เอ็นมีฟันซี่เล็ก ๆ เรียงอยู่เป็นจำนวนมาก จงอยแหลมยื่นออกเล็กน้อย มีรอยเส้นละเอียดควนตามแนวการเจริญเติบโต ซึ่งแผ่ขยายกว้างออกไปทางคานท้าย เปลือกนอกสีมีตั้งแต่สีเขียว เขียวเข้ม เขียวน้ำตาลไปจนถึงดำ โดยสีจะเข้มมากบริเวณจงอย แล้วค่อยจางลงจนถึงขอบกาบคานท้าย ขอบกาบเรียบมักมีสีเขียวสด เปลือกในเป็นมุกขาวอมฟ้า ขนาดเปลือกยาว 50 – 100 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยบริเวณชายฝั่งทะเลใกล้ปากแม่น้ำ พื้นท้องทะเลเป็นโคลนหรือโคลนปนทราย ระดับความลึก 2 - 8 เมตร (กรมประมง, 2524) หอยชนิดนี้จะวางไข่ในเดือนกันยายน - พฤศจิกายน ในฤดูผสมพันธุ์ตัวเมียจะมีเนื้อสีแดงคล้ายสีอิฐ ตัวผู้จะมีสีขาวครีม แม่หอยตัวหนึ่งจะมีไข่ประมาณ 2 - 12 ล้านฟอง จะวางติดต่อกันประมาณ 1 ชั่วโมง ประมาณ 6 - 8 เดือนสามารถจะเก็บหอยมาเป็นอาหารได้ นิยมเก็บระหว่างเดือนเมษายน - กรกฎาคม โดยการถอนหลักหรือคัดหลักแล้วนำขึ้นจากน้ำให้แห้งแล้วแช่ออก ในปัจจุบันมีการเพาะเลี้ยงกันมาก เช่น ที่ฉะเชิงเทรา สมุทรสาคร สมุทรสงคราม ชลบุรี และเพชรบุรี ทั้ง 5 จังหวัดนี้มีการเพาะเลี้ยงมากกว่าจังหวัดอื่น ๆ Milne (1972) ได้ปรับปรุงวิธีการเลี้ยงหอยแมลงภู่จากการที่ใส่หอยเกาะกับหลัก มาเกาะกับเชือกที่หอยแขวนกับแพลอย และประเทศที่ได้ผลดีมากที่สุดคือประเทศสเปน ปัจจุบันประเทศไทยกำลังนำวิธีนี้มาใช้

แหล่งที่พบ หอยชนิดนี้มีจำหน่ายทั่วไปตามตลาดสดทุกจังหวัดในภาคกลาง ส่วนใหญ่จะนำมาจากจังหวัดชายทะเลภาคใต้ จำหน่ายในราคาก็โลกรั่มละ 6 - 10 บาท

ประโยชน์ หอยแมลงภู่มิเป็นที่นิยมรับประทานกันทั่วไป นำมาประกอบอาหารได้หลายอย่างได้แก่ นึ่ง เมา อบ ยำ ทอด ตากแห้งผัดกับน้ำตาล ซึ่งแล้วแต่ผู้บริโภคจะประกอบอาหารตามใจชอบ ในบางจังหวัดเช่น จังหวัดสมุทรสาครและสมุทรสงคราม จะแกะเอากล้ามเนื้อ (adductor muscle) ไปตากแห้ง ที่เรียกกันตามการค้าว่า ไตหอยแมลงภู่นำไปทอดหรือผัดกับน้ำตาลเล็กน้อยจะได้รสดี นอกนี้เปลือกหอยยังใช้ทำเป็นเครื่องประดับ หรืออบเป็นส่วนผสมอาหารสัตว์

จากการรวบรวมของกรมประมง (2522) ใน พ.ศ.2514 เก็บหอยแมลงภู่มากถึง 214,593 ตัน และใน พ.ศ.2520 ลดเหลือ 81,855 ตัน ซึ่งเป็นการเก็บจากธรรมชาติอย่างเดียว และมีการส่งหอยแมลงภู่ออกนอกกันมาก โดยมีฮ่องกงเป็นตลาดใหญ่ จึงทำให้ปริมาณหอยลดลงมาก ไม่เพียงพอสำหรับบริโภคในประเทศไทย ในระยะหลังจึงหันมาส่งเสริมการเพาะเลี้ยงกันมาก

หอยกะพง

แผ่นภาพที่ 8 ภาพที่ 8

ชื่อไทย หอยกะพงชื่อภาษาอังกฤษ Horse musselชื่อวิทยาศาสตร์ Musculus senhousia(Benson, 1842)

ลักษณะ เป็นหอยสองฝา เปลือกค่อนข้างบางคล้ายรูปสามเหลี่ยม หัวเล็กมน สันตอนกลางป่อง ส่วนท้ายลาดลง แผ่กว้างออก ขอบมน ค้านบนค่อนข้างยกขึ้นเล็กน้อย เปลือกนอกเรียบเป็นมัน สีน้ำตาลปนเหลือง มีลายเส้นละเอียดควนตามแนวการเจริญเติบโต เปลือกในเป็นมุกสีม่วง พันที่บานพับไม่ปรากฏ มีเอ็นยึดกาบอยู่ค้านบนค่อนข้างมีเส้นใย byssus ใว้สำหรับยึดเกาะคล้ายกับหอยแมลงภู่ ขนาดเปลือกยาว 30 – 40 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยตามชายฝั่งทะเลบริเวณปากแม่น้ำหรือชายป่าชายเลน โดยจะฝังตัวอยู่ในโคลนปนทราย เกาะรวมกันเป็นกลุ่มด้วยเส้นใย จับได้โดยใช้เครื่องมือสวิงครึ่งวงกลม ตักเอาหอยกะพงที่ฝังตัวอยู่ใล้ถุ่นแล้วล้างเอาโคลนออก หรือจะเก็บโดยใช้มือ

แหล่งที่พบ พบมีจำหน่ายตามตลาดสดจังหวัดสมุทรปราการ สมุทรสาคร สมุทรสงคราม และตามจังหวัดใกล้เคียง เช่น กรุงเทพฯ นนทบุรี และสมุทรบุรี Rabanal, and others (1977) ได้รายงานว่า ชลบุรีเป็นจังหวัดที่มีผลผลิตหอยกะพงมากที่สุด คือ นอกจากจะเก็บจากแหล่งธรรมชาติแล้ว ยังได้เพาะเลี้ยงในเนื้อที่ประมาณ 2000 ไร่ ส่วนจังหวัดอื่น ๆ เช่น สมุทรสาคร สมุทรสงคราม ฉะเชิงเทรา สุราษฎร์ธานี ปัตตานี พังงา ระนอง และนครศรีธรรมราช ต้องเก็บจากแหล่งธรรมชาติ

ประโยชน์ แต่ก่อนไม่นิยมนำมาประกอบอาหาร แต่ใช้เป็นอาหารสัตว์ ปัจจุบันเป็นหอยที่มีคุณค่าทางเศรษฐกิจชนิดหนึ่ง นำมาประกอบอาหารได้หลายรูปแบบ เช่น ผักกับพริกอ่อนใบกระเพรา หรือแกะเอาเนื้อออกผสมไข่กับแป้งทอด หรือคองน้ำปลาทั้งเปลือก ใช้แกะเนื้อตากแห้งทอดกินกับข้าวต้ม ส่วนเปลือกหอยนำไปบดผสมอาหารเพิ่ม

แคลเซียมแก๊สตัวเลี้ยง

10. ครอบครัวหอยหลอด (Family Solenidae)

หอยในครอบครัวนี้มีลักษณะเรียวยาว ทรงกระบอกก้านบนและก้านล่างขนานกัน ก้านหัวและก้านท้ายเปิดออกและตัดตรง เปลือกบาง เรียบ เป็นมันเงา จงอยอยู่ใกล้หัว เอ็นอยู่นอกกาบถัดจงอยไปทางก้านท้าย หอยพวกนี้มีเท้าแข็งแรงอยู่ก้านหน้า ใช้ฝังตัวลงบนพื้นโคลนปนทรายอย่างรวดเร็ว หอยในครอบครัวนี้มักอาศัยอยู่บนคอนทรายปนโคลน บริเวณปากแม่น้ำที่ติดต่อกับทะเล ระดับน้ำขึ้นน้ำลง

หอยหลอด

แผ่นภาพที่ 9 ภาพที่ 3

ชื่อไทย หอยหลอด หอยถ่าน หอยมีคโกลน

ชื่อภาษาอังกฤษ Razor clam, Elongated sea clam

ชื่อวิทยาศาสตร์ Solen regularis Dunker, 1861

ลักษณะ เปลือกยาวคล้ายรูปทรงกระบอก ขอบหน้าเปิดตัดตรงเอ็นเข้าหาจงอยเล็กน้อย ขอบท้ายเปิดตัดตรง จงอยอยู่ชิดไปทางก้านหน้า เอ็นอยู่นอกกาบใกล้จงอย ผิวเปลือกเรียบเป็นมันเงา สีขาวอมเหลืองออกสีน้ำตาลอ่อน ในหอยที่มีอายุมากจะพบรอยสีคำจับอยู่เป็นหย่อม จึงเรียกว่าเป็นหอยถ่าน มีรอยการเจริญเติบโต (growth line) เป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าหลาย ๆ ขนาดซ้อนกัน โดยมีจุดรวมอยู่ที่จงอย เปลือกก้านในกาบเป็นสีขาวอมฟ้าอ่อน เนื้อเปลือกหอยเป็นแบบเนื้อเขาสัตว์ ขนาดเปลือกยาว 50 – 80 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามชายฝั่งทะเลระดับน้ำขึ้นน้ำลง บริเวณสันคอนปากแม่น้ำ บริเวณขอบนอกของป่าชายเลน โดยจะฝังตัวอยู่ในรูตามแนวคิ่ง การจับหอยหลอดจะมีชาวบ้านกลุ่มหนึ่งที่อยู่ชายทะเลมีอาชีพจับหอยโดยเฉพาะ ชาวบ้านออกจับในขณะน้ำเริ่มลง จะเตรียมอุปกรณ์ เช่น ตะกร้าใส่หอย ปูนขาว ไม้จิ้มปูนขาวซึ่งคล้ายกับไม้เสียบลูกชิ้นปิ้ง

ลงเรือล่องไปตามคลองหรือร่องน้ำ พอถึงคอนหอยหลอกน้ำจะลงพอดี ชาวบ้านจะรู้เวลากลับเข้าบ้านในขณะที่น้ำเริ่มขึ้น น้ำจะช่วยนำเรือล่องเข้าคลอง หลีกการหยุดปูนชาวลงในรูหอยหลอกนั้น ทำได้โดยเมื่อพบรูหอยหลอก ก็ใช้นิ้วชี้จิ้มลงข้าง ๆ รูเพื่อทำให้น้ำบริเวณรอบรูแห้งลงไปบ้าง พร้อมกับใช้นิ้วจิ้มปูนชาวแห้งลงไปขณะที่น้ำรอบ ๆ รูกำลังจะซึมเข้าหา รูเช่นกัน แล้วน้ำก็จะพาปูนชาวลงไปพบกับหอยหลอก ทำให้หอยหลอกพุ่งตัวออกจากรูขึ้นมาข้างบน

แหล่งที่พบ พบมีจำหน่ายที่ตลาดสดแม่กลองในรูปของเนื้อหอยสดที่แกะออกจากเปลือก ในราคา 2 ซีก 5 บาท และรูปตากแห้งในราคากิโลกรัมละ 40 – 50 บาท นอกจากนี้ยังพบหอยหลอกตากแห้งมีจำหน่ายที่ตลาดจังหวัดสมุทรสาคร กรุงเทพฯ นครปฐม เป็นต้น

ประโยชน์ หอยหลอกสามารถนำมาประกอบอาหารได้หลายชนิด เช่น แกง ผัดพริก อ่อน เฉา เป็นต้น แต่ที่นิยมกันมากก็คือทำหอยแห้ง มีทั้งหอยแบบเค็ม แบบหวาน โดยนำหอยหลอกมาลวกในน้ำเดือด เปลือกหอยจะเปิดออกเองแล้วแกะเนื้อออก ถ้าจะทำแห้งแบบเค็มก็เค็มกับน้ำเกลือ แบบหวานก็เค็มกับน้ำตาลแล้วนำขึ้นตากแดดบนแผงไม้ไผ่ เวลารับประทานก็นำมาผัด หรือทอด

หอยหิน

แผ่นภาพที่ 9 ภาพที่ 4

ชื่อไทย หอยหิน

ชื่อภาษาอังกฤษ Razor clam, Elongated clam

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Solen vitreus* Dunker, 1861

ลักษณะ หอยชนิดนี้มีลักษณะโดยทั่วไปคล้ายกับหอยหลอก แต่ความแตกต่างกันที่ขนาด เล็กกว่ามาก ส่วนปลายกาบทางด้านหน้าจะมีรอยคอดเป็นร่องแคบ ๆ ถ้าดูจากด้านหน้าของกาบหอยจะบานออกเล็กน้อย (เปลือกของหอยหลอกไม่มีลักษณะเช่นนี้) ขนาดเปลือก

ยาว 35 – 45 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย หอยหินชนิดนี้จะอาศัยอยู่บริเวณเกี่ยวกับหอยหลอด

แหล่งที่พบ บริเวณสันคอนทรายปากแม่น้ำแม่กลอง สมุทรสงคราม

ประโยชน์ สามารถนำมาประกอบอาหารได้ เช่นเดียวกับหอยหลอด แต่ชาวบ้านไม่นิยมนำมาขายเนื่องจากขนาดของลำตัวเล็ก

11. ครอบครัวหอยมีคโณน (Family Cultellidae)

ลักษณะของหอยในครอบครัวนี้เปลือกบาง ยาวแบน หัวท้ายมน คล้ายใบมีคโณน ด้านหน้ามักจะเรียวยาวกว่าด้านท้าย ขอบบนและขอบล่างตัดตรง มีฟันใต้วงออย (cardinal teeth) กาบละ 2 อัน ฟันข้าง (lateral teeth) เป็นสันขนาดเล็กกาบละ 2 อันอยู่ด้านหัวและด้านท้าย หอยในครอบครัวนี้มักจะอาศัยอยู่ระดับน้ำทะเลขึ้นลง (littoral zone) บริเวณคอนทรายใกล้ปากแม่น้ำ

หอยมีคโณน

แผ่นภาพที่ 9 ภาพที่ 2

ชื่อไทย หอยเสียบ หอยมีคโณน

ชื่อภาษาอังกฤษ Razor clam

ชื่อวิทยาศาสตร์ Cultellus lacteus (Spengler, 1794)

ลักษณะ ฝาทั้งสองเท่ากัน ลักษณะบาง แบน ยาวคล้ายใบมีคโณน ด้านหน้ามนสันกาบ ปิดไม่สนิท ด้านท้ายมนยาวกาบปิดไม่สนิท ด้านบนตัดตรงมีเอ็นกาบอยู่ใกล้จางออยเป็นสัน สีดำ ด้านล่างตัดตรงโค้งเฉพาะหัวท้าย มีฟันใต้วงออย กาบละ 2 อันเป็นแผ่นบาง ๆ ฟันข้างกาบด้านหน้ามี 1 อันเป็นสันสั้น ๆ ฟันข้างกาบด้านท้ายเป็นสันเล็กยาวตามกาบ 1 อัน ผิวเปลือกนอกสีทองอ่อน มันเงา เปลือกด้านในสีขาว ขนาดเปลือกยาว 50 – 70 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อยู่บริเวณคอนทรายใกล้ปากแม่น้ำที่ติดต่อกับทะเล มีพื้นที่ของทะเลเป็น โคนปนทราย หอยชนิดนี้จะฝังตัวอยู่ในแนวติ่ง เช่นที่คอนหอยหลอดสมุทรสงคราม

แหล่งที่พบ พบมีจำหน่ายในรูปหอยสดที่ตลาดสดแม่กลอง สมุทรสงคราม ในราคา กิโลกรัมละ 7 บาท และในรูปของหอยตากแห้ง

ประโยชน์ สามารถนำมาประกอบอาหารได้ เช่นเดียวกับหอยหลอด

12. ครอบครัวหอยพิม (Family Pholalidae)

หอยในครอบครัวนี้อาศัยอยู่ในทะเล มีแหล่งอาศัยหลายอย่าง เช่น ฝังตัวอยู่ตามพื้นที่ของทะเล อยู่ในเนื้อไม้ หรืออยู่ในหินและปะการัง มีลักษณะเปลือกบาง กลม ยาว หรือรีรูปไข่ เปลือกประกอบด้วยหินปูนเกือบทั้งหมด จึงทำให้มีสีขาว ปกติแล้วกาบทั้งสองจะปิดไม่สนิท ด้านหน้ามักจะปรากฏให้เห็นรอยเส้นหรือสันชัก ไม่มีเอ็นและฟันที่บานพับ แต่มีแผ่นกล้ามเนื้อใต้จงอย หรือเลยออกมานอกจงอย ทำหน้าที่ยึดกาบทั้งสองไว้ หอยพวกนี้มีท่อน้ำใหญ่ ทำให้คายน้ำกาบเผยออกมาก

หอยพิม

แผ่นภาพที่ 9 ภาพที่ 5

ชื่อไทย หอยพิม หอยพิมพการัง

ชื่อภาษาอังกฤษ Piddock, Angle's wing

ชื่อวิทยาศาสตร์ Pholas orientalis (Gmelin, 1791)

ลักษณะ เปลือกสีขาว ยาวเรียว บางและเปราะง่าย กาบหอยมีขนาดเกือบเท่ากัน จะต่างกันที่ความยาวของกาค้นท้าย กาบข้างหนึ่งจะเรียวแหลมกว่า ส่วนอีกกาบหนึ่ง จะมนและสั้นกว่า ด้านหน้าสุดและด้านท้ายสุดจะเปิดออกเป็นช่อง จงอยยื่นออก มีเอ็นเป็นลักษณะของกล้ามเนื้อยึดกาบทั้งสองอยู่ด้านบน และแผ่นหินปูนบาง ๆ ที่เรียกว่า หมวกปิดอยู่เหนือเอ็นนี้ รอยเกาะของกล้ามเนื้อด้านหน้าเป็นทางเลยออกมาด้านบน และติดต่อกับเอ็นเอ็นดังกล่าว ด้านหน้ากามีสันคล้ายคมตะไบวิ่งออกจากจงอยใน

แนวรัศมี เปลือกค้ำในกาบใต้จอยมีพื้นเป็นแผ่นโค้งคล้ายจอมยื่นออกมาเด่นชัด เปลือกโดยทั่วไปแล้วมีสีขาว แต่เนื่องจากหอยชนิดนี้ฝังตัวอยู่ในโคลนจึงมีส่วนของดินติดอยู่บ้าง จึงทำให้กลายเป็นสีเทาอ่อน ขนาดเปลือกยาว 80 – 130 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยบริเวณปากแม่น้ำหรือตามชายป่าไม้ชายเลน โดยฝังตัวอยู่ตามพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลน

แหล่งที่พบ พบจำหน่ายในรูปของหอยสดและหอยตากแห้งที่ตลาดสดมหาชัย จังหวัดสมุทรสาคร ปากน้ำสมุทรปราการ และแม่กลองสมุทรสงคราม นอกจากนี้ยังพบหอยพิมตากแห้งที่ตลาดในกรุงเทพฯ ในราคากิโลกรัมละ 50 – 65 บาท

ประโยชน์ สามารถนำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหอยหลอด

ค. หมึก เป็นสัตว์ทะเลที่รู้จักกันทั่วไป หมึกไม่ใช่ปลา แต่ทางวิทยาศาสตร์จัดหมึกไว้พวกเดียวกับหอย คือ Phylum Mollusca Class Cephalopoda หมึกมีวิวัฒนาการไปจากหอย โดยมีวิวัฒนาการที่เจริญมากที่สุด ไคแก่ตา ซึ่งเจริญดีกว่าสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังด้วยกัน ไคแก่หอยวงข้างและหมึกชนิดต่าง ๆ ลักษณะลำตัวโดยทั่วไป เป็นรูปทรงกระบอก หรือกลมรูปไข่มีหนวด 8 หรือ 10 เส้น หรือมากกว่า บนหนวดมีปุ่มดูดไว้สำหรับยึด หมึกสามารถเคลื่อนที่ไคอย่างรวดเร็วจึงใช้หนวดซึ่งเจริญดี บางชนิดมีถุงหมึก (ink sac) เมื่อมีอันตรายจะปล่อยหมึกออกมาอำพรางตัว หมึกเป็นทรัพยากรสัตว์น้ำที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจรองจากกุ้งทะเล ทำรายได้ให้แก่ประเทศไทยปีละหลายร้อยล้านบาท เช่น ปี 2523 และ 2524 ได้ส่งหมึกออกนอกเป็นมูลค่า 1,300.6 และ 1,127.5 ล้านบาทตามลำดับ (กรมศุลกากร, 2523 และ 2524)

1. ครอบครัวหมึกกระดอง (Family Sepiidae)

หมึกกระดองในครอบครัวนี้ ลำตัวแบนรูปไข่ ครีบอกอยู่ที่ขอบค้ำล่างของลำตัว หัวแบนกว้าง มีกระดอง (cuttle bone) อยู่ภายในเป็นแผ่นแบน หน้ากว้าง เป็นสารประกอบของแคลเซียมที่เรียกว่าหินทะเล มีแขน 5 คู่มีขนาดใกล้เคียง

กัน ปุ่มคูค 4 แถว คู่ยาวมี 1 คู่ เป็นหนวกและที่ปลายหนวกมีปุ่มคูคหลายแถวเรียกว่า มือ หมึกในครอบครัวนี้มีความสำคัญทางเศรษฐกิจมาก ในปี 2524 ได้ส่งหมึกกระดอง แขนข้างออกนอก มีมูลค่าประมาณ 1,080 ล้านบาท (กรมศุลกากร, 2524) โดยมี ประเทศ ญี่ปุ่น อิตาลี เยอรมัน ฮองกง เป็นลูกค้ารายใหญ่ การศึกษาค้างนี้พบหมึกใน ครอบครัวนี้ 5 ชนิด

หมึกกระดอง

แผ่นภาพที่ 9 ภาพที่ 6

ชื่อไทย หมึกกระดอง หมึกลายเลื้อ

ชื่อภาษาอังกฤษ Cuttle fish

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Sepia pharaonis* Ehrenberg, 1831

ลักษณะ ลักษณะลำตัว รูปไข่ ก้านหลังขอบหน้ายื่นเป็นรูปสามเหลี่ยมกว้างปลายมน ก้านทองขอบหน้าเว้าเข้าเล็กน้อย ครีบกว้างอยู่ที่ขอบข้างยาวตลอดลำตัว หัวกว้าง สัน ตาใหญ่ มีแขน 5 คู่ อวบน้ำยาวเรียวยาว มีขนาดยาวไม่เท่ากัน มือมีปุ่มคูค 8 แถว ตามยาว แถวที่ 3 และ 4 มีขนาดใหญ่กว่าแถวคานหน้ามาก กระดองแข็งยาวรูปไข่ ปลายคานหน้ามน และทางคานท้ายกลม บริเวณที่มีลายยาวมากกว่าครึ่งของความ ยาวกระดอง ลายเป็นรูปสามเหลี่ยมยอดมน ขอบในเริ่มเห็นเป็นสันที่บริเวณกึ่งกลาง ของกระดอง และค่อย ๆ หนาขึ้นทางคานท้าย ปลายสุดมีหนามสันขนาดเล็ก สีทางคาน หลังของตัวผู้มีสีน้ำตาลดำ มีลายแถบสีฟ้าคล้ายเสื้อที่ลำตัวและหัว ในตัวเมียสีน้ำตาล เทา มีลายจุดสีจาง ๆ ทั่วไป หรือบางทีมีแถบสีน้ำตาลเข้มและจางสลับกัน คาน ทองทั้งสองเพศสีขาวมีจุดสีน้ำตาลแดงกระจายทั่วไป ขนาดลำตัวยาวประมาณ 180 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย พบทั่วไปในอ่าวไทย บริเวณพื้นท้องทะเล มีปริมาณมากในช่วงเดือน มกราคม ระดับความลึกประมาณ 20 – 30 เมตร จับได้ด้วยอวนลากหน้าดิน ไฟฟ้า หรือตะเกียงควบคู่ไปกับการใช้แหหรืออวนล้อมจับ นอกจากนี้ยังมีเครื่องมือ โป๊ะ

โพงพาง ลอบยีน เบ็ค หรือไอ้สวิงคัก เครื่องมือเหล่านี้ ปริมาณที่จับได้ไม่มากนัก แต่ยังมีใช้กันอยู่ในหมู่ชาวประมงที่มีทุนรอนน้อย

แหล่งที่พบ พบที่ท่าเทียบเรือประมงจังหวัดสมุทรปราการ และ สมุทรสาคร หมึกกระดองชนิดนี้ไม่ค่อยพบจำหน่ายที่ตลาดสด เนื่องจากมีขนาดใหญ่ ราคาดี เป็นที่นิยมของชาวต่างชาติจึงถูกนำแช่แข็งส่งขายต่างประเทศ

ประโยชน์ สามารถนำมาประกอบอาหารได้หลายอย่าง เช่น ผัดเผ็ด ยำ หมึกตากแห้ง แต่ที่พบตามท้องตลาดได้แก่ หมึกปิ้งจิ้มกับน้ำจิ้ม ตัวขนาดย่อมประมาณ 12 เซนติเมตร ราคาตัวละประมาณ 15 – 20 บาท มีรสชาติอร่อย นอกจากนี้ยังนำไปทำอุตสาหกรรมหมึกอบแห้งโดยฉีกเป็นชิ้นเล็ก ๆ ใส่ถุงพลาสติกขาย มีหลายยี่ห้อเช่น เต่าทอง วิกา เป็นต้น กระดองหมึกยังถูกนำไปเข้าเครื่องยาไทย และใช้เป็นอาหารของนกหงส์หยก

หมึกกระดอง

แผ่นภาพที่ 9 ภาพที่ 7

ชื่อไทย หมึกกระดอง

ชื่อภาษาอังกฤษ Cuttlefish

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Sepia recurvirostra* Steenstrup, 1875

ลักษณะ ตัวเรียวยาว ยาว ค้านหลังขอบหน้ายื่นเป็นรูปสามเหลี่ยมปลายแหลม ค้านท้องขอบหน้าเว้าเล็กน้อย ครีบก้านท้ายไม่เชื่อมติดต่อกัน หัวค่อนข้างเล็ก มีมัมมูคูล 5 – 6 แถวตามยาว แถวกลางมีมัมมูคูล 5 – 6 อัน กระดองแข็งเรียวยาว ปลายค้านหน้าค่อนข้างแหลม ค้านท้องบริเวณที่มีลายจะเรียบหรือเป็นร่องจาง ๆ 3 ร่อง ขอบค้านท้ายสุดยกสูงชันเป็นชั้นแคบ ๆ เชื่อมติดกับขอบนอก มีสารแข็งสีน้ำตาลใสคลุมอยู่ 2 ซ้ำงเป็นรูปสามเหลี่ยมหัวกลมมุมป้าน หนามเล็กยาว ตัวผู้มีสีน้ำตาลดำ มีลายสีฟ้าตามขวางแคบ ๆ ที่ลำตัวและหัว ตัวเมียสีน้ำตาล ที่ฐานของครีบทั้ง 2 ซ้ำงมีแถบสีขาวเล็ก ๆ รอบตัว ค้านท้องทั้ง 2 เพศ สีขาว จุดสีน้ำตาลแดงกระจายทั่ว

ไป ขนาดลำตัวยาวประมาณ 100 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยบริเวณชายฝั่งทะเล พื้นท้องทะเล พบชุกชุมในเดือนพฤษภาคม รัศมีความลึก 10 – 20 เมตร จับได้ด้วยอวนลากหน้าคืน ไฟฟ้าหรือตะเกียง ล่อความคู้ไปกับแหหรืออวนลอม โป๊ะ โพงพาง หรือใช้สวิงตักเป็นต้น

แหล่งที่พบ พบที่ท่าเทียบเรือประมง จังหวัดสมุทรปราการ

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้ เช่นเดียวกับหมึกกระดองชนิดอื่น ๆ

หมึกกระดอง

แผ่นภาพที่ 9 ภาพที่ 8

ชื่อไทย หมึกกระดอง

ชื่อภาษาอังกฤษ Cuttlefish

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Sepia aculeata* Ferrussac & d'Orbigny, 1835-48

ลักษณะ ลำตัวยาว รัศมี ค้านท้ายเรียวแหลม ค้านหลังของหน้ายื่นเป็นรูปสามเหลี่ยม ปลายมน ค้านท้องขอบหน้าเป็นเส้นตรง ครีบก้อนข้างกว้าง ยาวเกือบตลอดลำตัว ค้านท้ายไม่เชื่อมติดกัน ตาใหญ่เห็นหนังตาชัดเจน ก้านหนวดและมือเรียวยาว มีปุ่ม ลูกขนาดเล็กใกล้เคียงกัน 10 – 12 แถวตามยาว ในตัวเมียอาจมีถึง 13 – 14 แถว กระดองแข็งยาวรูปไข่ ปลายทั้งสองมน ขอบนอกเจริญดี ขอบในใสผิวหยาบ มีคูดมเรียงเป็นเส้นโค้ง ค้านท้องนูนเรียบไปทางค้านหน้า มีลายเป็นเส้นโค้งหยัก เล็กน้อย ขอบในเริ่มเป็นสันที่บริเวณกลางกระดอง ค่อยหนาและกว้างขึ้นทางค้าน ท้าย ซึ่งเป็นสันหนามน มีหนามเล็กสั้น ค้านหลังตอนกลางสีน้ำตาลดำ ตัวผู้มีลาย สีฟ้ามีแถบเล็ก ๆ พาดขวางลำตัว ฐานของครีบก้อนยาวรอบลำตัว ตัวเมียมีแถบสีเข้ม และจางสลับกัน ทั้งสองเพศมีค้านท้องสีขาวจุดสีน้ำตาลแดง ขนาดลำตัวยาว

ประมาณ 105 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยบริเวณชายฝั่งทะเล พื้นท้องทะเล หมึกชนิดนี้ชุกชุมมากในช่วงเดือนพฤษภาคม ในระดับความลึก 10 – 20 เมตร จับได้ด้วยอวนลากหน้ากินไฟฟ้าหรือตะเกียงควบคู่ไปกับการใช้แห หรืออวนล้อมจับ โป๊ะ โพงพาง หรือใช้สวิงตักเป็นต้น

แหล่งที่พบ พบที่ท่าเทียบเรือปากน้ำจังหวัดสมุทรปราการ และสมุทรสาคร

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหมึกกระดูกงูชนิดอื่น

หมึกกระดูกงู

แผ่นภาพที่ 10 ภาพที่ 1

ชื่อไทย หมึกกระดูกงู

ชื่อภาษาอังกฤษ Cuttlefish

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Sepia brevimana* Steenstrup, 1875

ลักษณะ ลำตัวกว้าง รูปไข่ คำนท้ายของลำตัวเรียวแหลม มีหนามยื่นยาว ครีบกวางอยู่คานข้าง ยาวเกือบตลอดลำตัว คำนท้ายของครีบบไม่เชื่อมต่อกัน มีอบนหนวดมีขนาดเล็กมาก มีปุ่มคูกขนาดเล็กไม่เท่ากัน 5 – 8 แถว ส่วนใหญ่จะมี 5 – 6 แถว กระดองแข็ง คำนท้องบริเวณที่มีลาย มีร่องลึกกว้าง ขอบในเริ่มเห็นชัดบริเวณกึ่งกลางกระดูกงูขยายเป็นแผ่นกว้างขึ้น ทางคานท้ายเชื่อมติดกับขอบนอก คานท้ายสุดท้ายเป็นสันแบนแคบ ๆ หนามยาวไม่มีสัน เพศผู้และเพศเมียคานหลังสีน้ำตาล มีจุดสีชัดทั่วไป ฐานของครีบบมีแถบสีขาวโดยรอบ คำนท้องสีขาวมีเมือกสีน้ำตาลแดงทั่วไป ขนาดลำตัวยาวประมาณ 65 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ตามพื้นท้องทะเล จับได้ด้วยอวนลาก

แหล่งที่พบ พบที่ท่าเทียบเรือประมง จังหวัดสมุทรปราการ และ สมุทรสาคร

ประโยชน์ ประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหมึกกระดูกงูชนิดอื่น ๆ

หมึกกระดองกันใหม่
แผ่นภาพที่ 10 ภาพที่ 3



ชื่อไทย หมึกกระดองกันใหม่ หมึกกระดอง หมึกกระเปาะ

ชื่อภาษาอังกฤษ Cuttlefish

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Sepiella inermis* (Ferussac & d'Orbigny, 1835)

ลักษณะ ลำตัวอ้วน สั้น รูปไข่ คำนท้ายของลำตัวโค้งมน คำนหลังของขอบหน้ายื่นเป็นรูปสามเหลี่ยมกว้างปลายมน คำนท้องขอบหน้าเว้าเล็กน้อย ครีบกว้างยาวตลอดลำตัว คำนท้ายของครีบไม่เชื่อมกัน หัวสั้นใหญ่ มีมัมปุมคุดขนาดเล็กไม่เท่ากัน 13 - 14 แถวตามยาว ตัวเมียอาจมีถึง 16 แถว กระดองรูปไข่ คำนท้องนูนมากไปทางค่านหน้า บริเวณที่มีลายจะนูนและมีร่องจาง ๆ ขอบในไม่ค้อยเจริญ คำนท้ายสุดเป็นสันเตี้ย ขอบนอกแผ่ขยายออกเป็นแผ่นแบน กระดองไม่มีหนาม คำนหลังตัวผู้สีขาวใสจุดสีน้ำตาลดำ บนครีบบมีแถบสีขาวจาง ๆ เรียงกันห่าง ๆ บริเวณกลางตัวค่านบน ตัวเมียสีน้ำตาลดำมีจุดขาวเล็ก ๆ คำนท้องทั้ง 2 เพศสีขาว จุดสีน้ำตาลแดง ขนาดลำตัวยาวประมาณ 65 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยบริเวณชายฝั่งทะเล พื้นท้องทะเล ชุกชุมมากในช่วงเดือนมิถุนายน ระดับความลึกประมาณ 10 - 20 เมตร จับได้ด้วยอวนลากหน้าดิน ไฟฟ้าหรือตะเกียงล่อควบคู่ไปกับแหหรืออวนล้อม โป๊ะ โพงพาง หรือใช้สวิงตัก เป็นต้น

แหล่งที่พบ พบมีจำหน่ายที่ตลาดสด และที่ท่าเทียบเรือประมง จังหวัดสมุทรปราการ สมุทรสาคร จำหน่ายทั้งตัวยังไม่แกะกระดอง กิโลกรัมละ 25 - 30 บาท ถ้าแกะกระดองและลอกหนังส่วนที่เป็นสีน้ำตาลปนดำออกแล้วกิโลกรัมละ 40 - 50 บาท

ประโยชน์ หมึกชนิดนี้มีขนาดค่อนข้างเล็ก ชาวปากน้ำสมุทรปราการเรียกกันว่า หมึกกระเปาะ มีจำหน่ายตามตลาดสดมากกว่าหมึกกระดองชนิดอื่น ซึ่งอยู่ในรูปของแกะกระดองและลอกเอาเยื่อหุ้มสีน้ำตาลปนดำออก สามารถนำมาประกอบอาหารได้ เช่นเดียวกับหมึกกระดองทั่ว ๆ ไป

2. ครอบครัวหมึกกล้วยหมึกหอม (Family Loliginidae)

ลักษณะหมึกในครอบครัวนี้ลำตัวเรียวยาว ครีบอกอยู่ที่ปลายคันท้ายของลำตัว เป็นสี่เหลี่ยมหรือรูปหัวใจ (ยกเว้นสกุล *Sepioteuthis* มีครีบอกเป็นรูปไข่ อยู่คันท้างและคันท้ายตลอดลำตัว) หัวแยกจากลำตัว มีแขน 4 คู่ และหนวด 1 คู่ แขนมีปุ่มกูด 2 แถว มีบนหนวดมีปุ่มกูด 4 แถว ฐานของท่อน้ำเป็นร่องยาว ติดกับสันของผนังลำตัวภายใน ท่อน้ำเป็นรูป W กระดองใสเจริญดี เรียวยาวคล้ายขนนก หมึกในครอบครัวนี้ทำรายได้ให้แก่ประเทศไทย โดยส่งออกนอกปีละหลายสิบล้าน เช่นปี 2523 และ 2524 มีมูลค่าประมาณ 36.5 และ 36.8 ล้านบาท โดยมีอิซาดิ เฮอร์มัน ฌูแป็ง เป็นลูกค้ารายใหญ่ในปี 2523 เฮอร์มันได้สั่งซื้อหมึกจากไทยมีมูลค่าถึง 3,096 พันมาร์ค (ประมาณ 24.5 ล้านบาท) หมึกเหล่านี้มีปริมาณของหมึกกล้วยมากที่สุด (ศูนย์พาณิชย์กรรมแฟรงเฟิร์ต, 2524) จากการศึกษาพบหมึกในครอบครัวนี้ 2 สกุล 4 ชนิด

หมึกกล้วย

แผ่นภาพที่ 10 ภาพที่ 2

ชื่อไทย หมึกกล้วย

ชื่อภาษาอังกฤษ Squid

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Loligo formosana* Sasaki, 1929

ลักษณะ ลำตัวทรงกระบอก ส่วนท้ายเรียวยาว ครีบอกยาวประมาณ 2/3 ของความยาวลำตัว ลักษณะเป็นรูปสี่เหลี่ยม ขอบหน้าของครีบอกโค้งออกเล็กน้อย ขอบหลังเว้าเข้าตรงคันท้าย หัวเล็ก ตาใหญ่ วงแหวนบนแขนปุ่มกูดคู่ที่ 3 มีพื้นแหลมยาว 10-15 อัน ระหว่างพื้นแหลมใหญ่ มักจะพบพื้นแหลมขนาดเล็กขึ้นแทรกอยู่เสมอขอบล่างเป็นคุ่มเล็ก ๆ ขนาดไม่เท่ากัน วงแหวนปุ่มกูดอันใหญ่ที่สุดบนมือ ซึ่งขอบบนจะมีพื้นแหลมใหญ่ 6 - 12 อัน ระหว่างพื้นใหญ่มีพื้นเล็ก ๆ แทรกอยู่ 1 - 4 อัน ลำตัวใสมีเมือกสีม่วงแดงกระจายอยู่ทั่วไป เป็นหมึกกล้วยที่มีขนาดใหญ่ ขนาดลำตัวยาว 110 - 450 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยบริเวณชายฝั่งทะเล พื้นท้องทะเล กระจายอยู่ทั่วไปในอ่าวไทย หมึกชนิดนี้ชุกชุมในช่วงเดือนเมษายน (มาลา, 2522) จับได้ควยอวนลากหน้าคืน หรือใช้ไฟฟ้า หรือตะเกียงควคูไปกับการใช้แหหรืออวนล้อมจับ นอกจากนี้ยังใช้ เครื่องมือ โพงพาง โป๊ะ ลอบยื่น เบ็ด ซ่อม หรือสวิงตัก เป็นต้น เครื่องมือเหล่านี้แม้จะจับได้ปริมาณไม่มากนัก แต่ยังมีใช้กันอยู่ในหมู่ชาวประมงที่มีทุนรอนน้อย

แหล่งที่พบ พบที่ท่าเทียบเรือประมง และมีจำหน่ายตามตลาดสด จังหวัดสมุทรปราการ สมุทรสาคร สมุทรสงคราม นอกจากนี้ยังส่งไปจำหน่ายตามจังหวัดกรุงเทพฯ นนทบุรี นครปฐม สระบุรี อยุธยา ปทุมธานี สุพรรณบุรี นครสวรรค์ ลพบุรี กำแพงเพชร อุทัยธานี และพิษณุโลก ราคาที่ชายตกกิโลกรัมละ 40 – 50 บาท

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้หลายอย่างเช่น หมึกชุบแป้งทอด คัมยำ แกงจืด ยำปิ้ง หรือนำไปตากแห้ง ปัจจุบันหมึกตากแห้งราคาแพงมาก ค้างาม ๆ (ขนาดลำตัวยาว 15 – 20 เซนติเมตร) ราคา กิโลกรัมละ 150 – 200 บาท เนื่องจาก การตากแห้ง 1 กิโลกรัมต้องใช้หมึกสดถึง 4 กิโลกรัม นอกจากนี้หมึกชนิดนี้ ยังทำ รายได้ให้แก่ประเทศปีละหลายสิบล้านบาทโดยส่งออกนอกในรูปแบบแช่แข็งทั้งตัว หรือ เป็นหลอด(เอาหัวออก) และหมึกตากแห้ง

หมึกกล้วย

แผ่นภาพที่ 10 ภาพที่ 4

ชื่อไทย หมึกกล้วย

ชื่อภาษาอังกฤษ Squid

ชื่อวิทยาศาสตร์ Loligo duvaucelii d'Orbigny, 1835

ลักษณะ ลักษณะทั่วไปคล้ายกับ L. formosana ครีบเป็นรูปสี่เหลี่ยมยาวประมาณ 1/2 ของลำตัว วงแหวนของปุ่มคูดบนแขนคู่ที่ 3 ขอบบนมีฟันเป็นรูปสี่เหลี่ยมปลายมน

7 - 11 อัน ขอบล่างเรียบ วงแหวนปุ่มคุดบนมืออันใหญ่ที่สุดมีพื้นแหลม ขนาดใกล้เคียงกัน 14 - 17 อัน ลำตัวใสมีเมือกสีม่วงแดงกระจายอยู่ทั่วไป ขนาดลำตัวยาว 80 - 120 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยบริเวณชายฝั่งทะเล ตามพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลน โคลนปนทราย หมึกชนิดนี้ชุกชุมมากในช่วงเดือนตุลาคม (มาลา, 2522) แพร่กระจายทั่วไปในอ่าวไทย ลักษณะการจับเหมือน L. formosana

แหล่งที่พบ พบที่ท่าเทียบเรือประมง และมีจำหน่ายตามตลาดสดจังหวัดสมุทรปราการ สมุทรสาคร สมุทรสงคราม นอกจากนี้ยังส่งไปจำหน่ายทุกจังหวัดของภาคกลาง ในราคาก็โลกรัมละ 25 - 40 บาท หมึกชนิดนี้โดยทั่วไปแล้วมีขนาดกลางหรือค่อนข้างเล็ก และมีปริมาณมาก ดังนั้นหมึกที่พบในตลาดสดของจังหวัดภาคกลางมักจะเป็นหมึกชนิดนี้

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้ เช่นเดียวกับหมึกกล้วยชนิดอื่น

หมึกกล้วย

แผ่นภาพที่ 10 ภาพที่ 6

ชื่อไทย หมึกกล้วย

ชื่อภาษาอังกฤษ Squid

ชื่อวิทยาศาสตร์ Loligo tagoi Sakaki, 1929

ลักษณะ หมึกชนิดนี้ลำตัวค่อนข้างเล็ก เรียว ยาว ส่วนบนทรงกระบอกค่อยเรียวลงคันท้าย ครีบกวางเป็นรูปสี่เหลี่ยม ยาวประมาณครึ่งของลำตัว ในตัวอย่างที่กองนานจะเห็นทางสีน้ำตาลใสบนกระดองคันท้าง หัวแบนโต ใกล้เคียงกับความกว้างของลำตัว วงแหวนของปุ่มคุดบนแขนคู่ที่ 3 ซึ่งขอบคานบนมีพื้นสีเหลี่ยมกว้าง 4 อัน ส่วนขอบล่างจะเรียบ วงแหวนปุ่มคุดบนมืออันใหญ่สุดจะมีขอบเรียบตลอด แขนสำหรับผสมพันธุ์ของตัวผู้เป็นแผงคล้ายหวีเกือบตลอดแขน โคนแขนมีปุ่มคุดขนาด

เล็ก 9 อัน ลำตัวใสมีเมือกสีม่วงแดงกระจายทั่วไป ขนาดลำตัวยาว 40 – 60 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยบริเวณชายฝั่งทะเล พื้นท้องทะเล จับโดยอวนลากหน้าคืน ไฟฟ้า หรือตะเกียงควมคู่ไปกับแหหรืออวนล้อม โป๊ะ โพงพาง เป็นต้น

แหล่งที่พบ พบมีจำหน่ายที่ตลาดสดจังหวัดสมุทรปราการ สมุทรสาคร

ประโยชน์ หมึกชนิดนี้มีขนาดเล็ก มักไม่ค่อยนำมาจำหน่ายสด แต่จะทำตากแห้งมากกว่า และสามารถนำมาประกอบอาหารได้ เช่นเดียวกับหมึกกล้วยทั่วไป

หมึกหอม

แผ่นภาพที่ 10 ภาพที่ 5

ชื่อไทย หมึกหอม

ชื่อภาษาอังกฤษ Squid

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Sepioteuthis lessoniana* Lesson, 1830

ลักษณะ ลักษณะลำตัวรูปไข่ ครีบกว้าง อยู่ที่ขอบข้างยาวเกือบตลอดลำตัว วงแหวนปุ่มคุดบนแขนคู่ที่ 3 มีพื้นแหลมรูปสามเหลี่ยม 16 – 20 อัน ขอบบนมีขนาดใหญ่กว่าขอบล่าง วงแหวนของปุ่มคุดอันใหญ่ที่สุดบนมือมีพื้นแหลมรูปสามเหลี่ยม 16 – 24 อัน ขอบบนมีขนาดใหญ่กว่าขอบล่าง ลำตัวใสมีเมือกสีน้ำตาลแดงกระจายอยู่ ตาสีเขียว มีลายสีขาวตามขวาง มีขนาดลำตัวยาวประมาณ 200 – 450 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยตามพื้นท้องทะเล ออกหากินในเวลากลางคืน จับได้ด้วยอวนลากหน้าคืน ไฟฟ้าหรือตะเกียงควมคู่ไปกับแห อวนล้อม โป๊ะ โพงพาง เป็นต้น

แหล่งที่พบ พบมีจำหน่ายที่ตลาดสดจังหวัดกรุงเทพฯ สมุทรปราการ สมุทรสงคราม และสมุทรสาคร

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหมึกกล้วยชนิดอื่น

3. ครอบครัวหมึกยักษ์หรือหมึกสาย (Family Octopodidae)

ลำตัวค่อนข้างกลม อ่อนนุ่ม ไม่มีกระดูกภายใน ไม่มีครีบก้นมี cirri เป็นคู่มอบตาที่มีลักษณะเด่นชัด ต่างจากคู่อื่น ๆ บนลำตัวและหัว ท่อน้ำเป็น W หรือ V รูปร่างของท่อน้ำไม่ยึดติดกับตัว แขนเรียวยาวมี 4 คู่ มีปุ่มดูด 1 - 2 แถว โคนแขนมีแผ่นหนังเชื่อมระหว่างแขน แขนคู่ที่ 3 ช่างซ้ายและขวา เปลี่ยนไปเป็นแขนสำหรับผสมพันธุ์ในตัวผู้ ส่วนปลายแขนนี้เป็นรูปกรวยหรือรูปช้อน ซึ่งทำหน้าที่นำดุน้ำเข้า จึงเรียกลิ้นนำดุน้ำเข้า เหงือกจับเป็นพู่ทั้งด้านนอกและด้านใน ปัจจุบันหมึกในครอบครัวนี้ เป็นที่นิยมบริโภคของชาวต่างชาติมาก เช่น ในปี 2523 ประเทศไทยได้ส่งหมึกยักษ์แช่แข็งมีมูลค่า 40.4 ล้านบาท (กรมศุลกากร, 2523) ซึ่งได้แก่ประเทศ ญี่ปุ่น อิตาลี เนเธอร์แลนด์ เป็นลูกค้าที่สำคัญ พบหมึกยักษ์ในครอบครัวนี้ 4 ชนิด

หมึกยักษ์

แผ่นภาพที่ 10 ภาพที่ 7

ชื่อไทย หมึกยักษ์ หมึกสาย

ชื่อภาษาอังกฤษ Octopus, Devilfish

ชื่อวิทยาศาสตร์ Octopus membranaceus Gaimard, 1832

ลักษณะ ลำตัวรูปไข่ ค่อนข้างกลม ด้านท้ายมน ผิวหนังเป็นตุ่มเล็ก ๆ ทางด้านหลังของลำตัว หัวและแขน มี ocelli เป็นตุ่มเล็ก ๆ เนื้อตา 1 - 2 ตุ่ม มี ocelli 1 คู่ อยู่ระหว่างตากับขอบของแผ่นหนังที่เชื่อมระหว่างแขนคู่ที่ 2 และ 3 แขนยาวไม่เท่ากันตามลำดับ 4, 3, 3, 1 ลิ้นนำดุน้ำเข้าเจริญ เหงือกด้านนอกมี 8 พู่ ด้านหลังของลำตัวและแขนมีสีเทา หรือน้ำตาลแกมเหลือง ocelli รูปไข่สีม่วงดำ แหวนสีฟ้า ขนาดลำตัวยาวประมาณ 45 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อยู่ตามพื้นท้องทะเล จับได้ควยอวนลากหน้าคืน

แหล่งที่พบ พบที่ท่าเทียบเรือจังหวัดสมุทรสาคร

ประโยชน์ หมึกยักษ์ไม่นิยมรับประทานสด มักตากแห้งก่อนจะนำมาประกอบอาหาร เช่น ย่าง ปิ้ง หรือนำไปแช่น้ำให้เนื้อพอง นิ่ม (รูปภาพที่ 1) แล้วผสมกับผักหรือเนื้อผัก ทำเป็นเตาไฟ ต้มซุบเห็ดฟางใส่ต้นหอม เป็นต้น

หมึกยักษ์

แผ่นภาพที่ 10 ภาพที่ 8

ชื่อไทย หมึกยักษ์ หมึกสาย

ชื่อภาษาอังกฤษ Octopus, Devilfish

ชื่อวิทยาศาสตร์ Octopus sp.1

ลักษณะ ลำตัวกลม ยาวรูปไข่ ผิวหนังนูน เรียบ ด้านหลังของลำตัวและหัวบางตอน ย่นเป็นแนวยาว ไม่ปรากฏปุ่มขนาดเล็ก ไม่มี cirri ไม่มี Ocellus แขนยาวตาม ลำดับ 1, 2, 3, 4 เหงือกด้านนอกมี 11 – 12 พู ด้านหลังสีเทาดำ ด้านท้องสีจาง จนขาว ขนาดลำตัวยาวประมาณ 60 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ตามพื้นท้องทะเล พบมากในระดับน้ำลึกประมาณ 20 – 30 เมตร จับได้ควยอวนลากหน้าคืน

แหล่งที่พบ พบที่ท่าเทียบเรือประมง จังหวัดสมุทรปราการ ตลาดสดแม่กลอง จังหวัดสมุทรสงคราม และสมุทรสาคร

ประโยชน์ นิยมนำมาทำหมึกตากแห้งเก็บไว้ก่อน แล้วจึงนำมาประกอบอาหาร เช่น ย่าง เฝอ จิ้มกับน้ำจิ้ม หรือนำไปแช่น้ำให้เนื้อพอง นิ่ม ผสมกับเตาไฟ ผักใส่ เห็ดกับต้นหอม ต้มซุบ เป็นต้น

หมึกยักษ์

แผ่นภาพที่ 11 ภาพที่ 1

ชื่อไทย หมึกยักษ์ หมึกสายชื่อภาษาอังกฤษ Octopus, Devilfishชื่อวิทยาศาสตร์ Octopus sp.2

ลักษณะ ลำตัวกลมรูปไข่ ผิวหนังนิ่มเรียบ บางตัวยื่นเป็นหางอยู่ทางด้านหลังของลำตัว มีปุ่มขนาดเล็กมากจนเห็นได้ยากไม่มี Cirri ไม่มี Ocellus แขนยาวตามลำตัว 1, 2, 3, 4 ลี้นำดูงน้ำเชื้อไม่ค่อยเจริญ เหงือกด้านนอกมี 9 พู ด้านหลังสีน้ำตาลดำ ด้านท้องสีจาง มีจุดสีน้ำตาลแดง ขนาดลำตัวยาวประมาณ 70 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ตามพื้นท้องทะเล พบมากในช่วงเดือนมิถุนายน จับได้ควยอวนลากหน้าดิน

แหล่งที่พบ พบที่ท่าเทียบเรือประมง จังหวัดสมุทรปราการ และสมุทรสาคร

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้ เช่นเดียวกับหมึกยักษ์ทั่วไป หมึกชนิดนี้มีขนาดค่อนข้างใหญ่ นิยมนำมาตากแห้งและส่งออกนอก พบมากในรูปตากแห้งที่ตลาดเก่าเยาวราช

หมึกยักษ์

แผ่นภาพที่ 11 ภาพที่ 2

ชื่อไทย หมึกยักษ์ หมึกสายชื่อภาษาอังกฤษ Octopus, Devilfishชื่อวิทยาศาสตร์ Octopus sp.3

ลักษณะ ลำตัวกลม รูปไข่ ค่อนข้างยาว ผิวหนังเรียบไม่ปรากฏปุ่มหรือรอยย่น บริเวณ

ธำท้าวและหัว เมื่อถูกควยกลองสเคอริโอที่บริเวณผิวของลำตัว หัวและหนวค จะเห็น จุกสีน้ำตาลเงินเข้มเล็ก ๆ ประกอบกันเป็นวงแหวนรูปไข่ กระจายอยู่ทั่วไป ไม่มี cirri และ ocelli ขอบตาเรียบ แขนยาวตามลำตัว 1, 2, 3, 4 เหนืออก้านนอก มี 8 พู่ ก้านหลังลำตัวสี่เท่า ก้านท้องสี่จางจนขาว ขนาดลำตัวยาวประมาณ 35 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ตามพื้นท้องทะเล จับได้ควยอวนลากหน้าดิน

แหล่งที่พบ พบที่ท่าเทียบเรือประมงจังหวัดสมุทรปราการ สมุทรสาคร

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหมึกยักษ์ชนิดอื่น ๆ

จำพวกสัตว์ขาข้อ อยู่ใน Phylum Arthropoda

ก. แมงคากทะเล เป็นสัตว์อยู่ใน Class Merostomata เป็นพวก chelicerata เปลือกส่วนหัวเป็นรูปเกือกม้าและติดต่อกับส่วนท้อง ระบายค ส่วนท้องเปลี่ยนแปลงไปเป็น Book gill ไซสำหรับหายใจ มี compound eye มีขาเดิน 5 คู่ มีหางเรียวยาว ปลายแหลม

1. ครอบครัวแมงคากทะเล (Family Xiphosuridae)

ลักษณะของเปลือกส่วนหัวคล้ายเกือกม้ากลมมน ส่วนบนของเปลือกหัวโค้งนูน มีตาประกอบ 1 คู่อยู่บนสันของเปลือกส่วนหัว ตานี้ประกอบด้วย Ommatidium ระหว่างตาคู่นี้มี Simple dorsal eye ซึ่งไวต่อแสง Ultra-violet มาก ทำหน้าที่คล้ายกับ pineal eye ของสัตว์มีกระดูกสันหลัง ดังนั้น ในเวลากลางวันจะพบแมงคากทะเลฝังทรายอยู่ใต้เปลือกส่วนหัวมี chelicerate 1 คู่ ขาเดิน 5 คู่ ขาเดินคู่ที่ 1 - 4 ที่โคนขามี gnathobase เป็นหนามเล็ก ๆ ช่วยฉีก บด และกรองอาหารเข้าปาก ในตัวผู้ขอบหน้าของเปลือกส่วนหัวจะเว้าเข้า และขาเดินคู่ที่ 1 มีลักษณะอ้วนใหญ่แข็งแรง เพื่อใช้ยึดเกาะบนหลังตัวเมียในเวลาผสมพันธุ์ ส่วนท้องมีเปลือกแข็งแรง ที่ขอบข้างมีหนามแหลมเคลื่อนไหวยู่ 6 คู่ และมีระยางค์ 5 คู่ เป็นแบบ biramous หางยาว เรียวแหลมและแข็ง

แมงคากะเลหางเหลี่ยม

แผ่นภาพที่ 11 ภาพที่ 3

ชื่อไทย แมงคากะเล แมงคากะเลหางเหลี่ยม แมงคากาน

ชื่อภาษาอังกฤษ Horse - shoe crab, King crab.

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Trachypleus gigas* Müller.

ลักษณะ แมงคากชนิดนี้มีขนาดใหญ่ หางเป็นรูปสามเหลี่ยมปลายแหลม เหลี่ยมบนของหางมีหนามเล็ก ๆ เรียงอยู่ตลอด ความยาวของหางเกือบเท่ากับลำตัว สีของลำตัวเป็นสีน้ำตาลปนเขียว หางสีเข้มน้ำตาลปนดำ ขนาดความกว้างของเปลือกส่วนหัวประมาณ 150 - 250 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่บริเวณปากน้ำและบริเวณหาดทรายระดับน้ำขึ้นลง มีพื้นดินปนโคลน ในเวลากลางวันแมงคากจะฝังตัวอยู่ตามหาดทราย โดยใช้หางแทงทรายโค้งตัวให้ปกคลุม ขาเดินจะช่วยพยุงทรายออก แมงคากะเลจะหากินในเวลากลางคืน อาหารของแมงคากะเลได้แก่ซากสัตว์ หนอน และหอย สำหรับทะเลพบตามบริเวณชายฝั่งทะเลเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ (Marshall and William, 1972)

แหล่งที่พบ พบตามชายฝั่งทะเล และมีจำหน่ายที่ตลาดสดจังหวัดสมุทรปราการ สมุทรสาคร และสมุทรสงคราม นอกจากนี้ยังส่งไปจำหน่ายที่ตลาดสดชอยอ่อนนุช ตลาดสดชอยทองหล่อ กรุงเทพฯ และตลาดสดนนทบุรี แมงคากะเลที่จำหน่ายเป็นตัวเมียมีทั้งแบบสด แบบต้มแล้ว หรือขายเฉพาะไข่ที่ต้มแล้วตกกิโลกรัมละ 80 - 100 บาท

ประโยชน์ แต่ก่อนเขารับประทานกันเฉพาะท้องถื่น ปัจจุบันนิยมรับประทานกันมากซึ่งหากินได้ไม่ยากนักตามสวนอาหาร หรือภัตตาคาร เกือบทุกแห่งของจังหวัดชายฝั่งทะเลและกรุงเทพฯ อาหารที่มีชื่อคือ ยำไข่แมงคากะเล ราคาค่อนข้างสูง และถ้าเทียบกับราคาขายในตลาดสดก่อนนี่ยิ่งสูงมาก ไข่แมงคากะเลอยู่ใต้เปลือกส่วนหัวคอนหน้า ก่อนนำไข่มาต้มนำต้มให้สุกก่อน โดยจะต้มไปทั้งตัวแล้วจึงแกะเอาไข่ออก (รูปภาพที่ 2) ไม่มีรายงานว่ายำของแมงคากะเลชนิดนี้เป็นพิษ (ไพบูลย์, 2519)

แมงคางทะเลทางกลม

แผ่นภาพที่ 11 ภาพที่ 4

ชื่อไทย แมงคางทะเล แมงคางทะเลทางกลม แมงคางว้ย เทรรา แมงคางไฟ

ชื่อภาษาอังกฤษ Horse - shoe crab, King crab.

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Carcinoscorpius rotundicauda* (Latreille)

ลักษณะ ลักษณะคล้ายกับแมงคางทะเลทางเหลี่ยม แต่มีขนาดเล็กกว่า ทางกลม เรียวาวปลายแหลม เมื่อเทียบความยาวของหางกับลำตัวแล้วหางจะยาวกว่า ลำตัวโดยทั่วไปเป็นสีน้ำตาลปนเขียว หางสีน้ำตาลดำ ขนาดความกว้างของเปลือกส่วนหัว 120 - 220 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยบริเวณปากแม่น้ำ หรือ brackish estuarine water ระบายน้ำขึ้นน้ำลง มีพื้นดินเป็นโคลนปนทราย

แหล่งที่พบ พบมีจำหน่ายทั้งสดและต้มแล้วที่ตลาดสดจังหวัดสมุทรปราการ สมุทรสาคร สมุทรสงคราม

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับแมงคางทะเลชนิดทางเหลี่ยม ไพบูลย์, (2519) รายงานว่าไข่แมงคางทางกลมบางครั้งก็มีพิษ โดยเฉพาะในช่วงเดือนธันวาคม ถึงเดือนมิถุนายน พิษชนิดนี้เป็นพวก neurotoxin ซึ่งเกี่ยวกับระบบประสาท ทำให้ถึงแก่ความตายได้ (จากการสอบถามจากแม่ค้าปกติแล้วแมงคางทะเลจะไม่มีพิษ นอกจากกินอาหารที่มีพิษเข้าไปอยู่ในกระเพาะ เวลาเอาไข่ออกจะต้องแยกไข่ใส่และกระเพาะอย่างระวังอย่าให้แตกออกไปถูกกับไข่)

ข. กุ้ง ปู และกั้ง เป็นสัตว์อยู่ใน Class Crustacea สัตว์ในชั้นนี้อาศัยอยู่ในน้ำจืด น้ำเค็มและบนบก ลักษณะลำตัวแบ่งเป็นปล้อง ๆ แต่ละปล้องมีระยางค์ยื่นออกเป็นคู่ หายใจด้วยเหงือก ร่างกายมีเปลือกประกอบด้วยสารพวกไคติน (chitin) ส่วนหัวและส่วนอกรวมกัน (cephalothorax) มีหนวด 2 คู่ สัตว์ในชั้นนี้ที่ใช่เป็นอาหารได้ก็คือ กุ้ง ปู ซึ่งอยู่ในอันดับ Decapoda มีขา

10 ขา ส่วนกึ่งตักแต่น้อยอันดับ Stomatopoda มีขา 6 ขา

1. ครอบครัวกุ้งทะเล (Family Penaeidae)

กุ้งในครอบครัวนี้มีลักษณะลำตัวแบนทางด้านข้าง กริแมนทางด้านข้างเจริญดี มีลักษณะเป็นแบบพับเลื้อยทั้งด้านบนและด้านล่าง หรือเฉพาะด้านบนเท่านั้น มักมีตาขนาดใหญ่ ด้านข้างของส่วนท้อง (pleuron) ปล้องที่ 2 ไม่แผ่ไปคลุมปล้องที่ 1 และ 3 ขาเดิน 3 คู่แรกเป็นก้ามหนีบ (chelate) ที่โคนขาว่ายน้ำ (pleopod) คู่แรกของเพศผู้มีอวัยวะใช้ผสมพันธุ์ ลักษณะเป็นท่อเรียวยาวเรียกว่า Petasma ซึ่งประกอปกวดยแผ่นที่อยู่กลาง (median lobe) และแผ่นที่ด้านข้าง (lateral lobe) อวัยวะเพศเมียมีลักษณะเป็นแผ่นอยู่ตรงส่วนอก ระหว่างขาเดินคู่ที่ 4 กับ 5 เรียกว่า Thelycum แบ่งออกเป็นสองส่วน ส่วนบนเรียก Anterior plate ส่วนล่างเรียก Posterior plate ปกติส่วนนี้จะแบ่งออกเป็นสองแผ่นและมีร่องอยู่ตรงกลาง

กุ้งทะเลในครอบครัวนี้มีคุณค่าทางเศรษฐกิจสูงโดยเฉพาะกุ้งในสกุล Penaeus และ Metapenaeus ได้ทำรายได้ให้แก่ประเทศไทย โดยส่งออกจำหน่ายในต่างประเทศตามตารางที่ 2 ซึ่งมีมูลค่าปีละนับพันล้านบาท ในรูปของกุ้งสด แช่เย็นและกุ้งแห้ง มีตลาดสำคัญได้แก่ ญี่ปุ่น สหรัฐอเมริกา ฮองกง เป็นต้น วิสุตร (2524) รายงานถึงลักษณะของกุ้งสดแช่แข็งที่ส่งออกจำหน่ายต่างประเทศได้แก่ กุ้งเปลือกมีหัว (head on shell-on) กุ้งเปลือกเด็ดหัว (headless shell-on) กุ้งเนื้อ (peeled meat) กุ้งเนื้อผ่าหลังคิกหาง (peeled and deveined tail-on) เป็นต้น ในการศึกษาครั้งนี้พบกุ้งทะเล 5 สกุล 16 ชนิด

กุ้งแช่บ๊วย

แผ่นภาพที่ 11 ภาพที่ 5

ชื่อไทย กุ้งแช่บ๊วย กุ้งขาว กุ้งวัง กุ้งหางแดง

ชื่อภาษาอังกฤษ White shrimp, Indian prawn

ชื่อวิทยาศาสตร์ Penaeus indicus (N. Milne-Edward, 1837)

ลักษณะ กวีเรียวยาว เมื่อโตเต็มวัยปลายกริจะยาวเลยก้านหนวดคู่สั้น โคนกริ ยกขึ้นเป็นสามเหลี่ยมยอดแค้ย ค้านบนมีแง่ยื่นแบบพันเลื้อย 7 – 9 อัน ค้านล่างมีแง่ยื่นแบบพันเลื้อย 4 – 5 อัน โดยทั่ว ๆ ไปจะพบพันค้านบน 1 อัน ค้านล่าง 4 อัน สันข้างกริจะยาวเลยพันกริอันสุดท้ายเปลือกส่วนหัว และเปลือกท้องเกลี้ยง สันหลังร่องค้ายาวยกสูงขึ้นคู้แข็งแรง ปกติขาเดินคู้ที่ 3 เมื่อเหยียดตรงจะยาวเลยแผ่นกำบังหนวด ปล่องสุดท้ายของ maxilliped คู้ที่ 3 จะเรียวยาวและมีขนสั้น ๆ อยู่ที่โคนปล่อง กุ้งชนิดนี้เปลือกบาง มีสีชมพูอ่อน บางครั้งพบสีนวล ปลายขาว่ายน้ำและปลายแพนหางมีสีแดง ขนาดลำตัวยาว 100 – 200 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลน โคลนปนทรายในอ่าวไทยทั่วไป นิยมนำมาเลี้ยงในนาุ้ง จับไค้ควยอวนลากหน้าคิน

แหล่งที่พบ พบที่ท่าเทียบเรือและมีจำหน่ายที่ตลาดสดของจังหวัดสมุทรปราการ สมุทรสงคราม สมุทรสาคร บางครั้งจะพบกุ้งยังมีชีวิตอยู่ เพราะเป็นกุ้งที่นำมาจากฟาร์มเลี้ยงกุ้ง กุ้งชนิดนี้มีปริมาณมากพอที่จะส่งไปจำหน่ายตามจังหวัดในภาคกลาง เช่น กรุงเทพฯ นนทบุรี สระบุรี พิจิตร เพชรบูรณ์ และพิษณุโลก ราคาที่ซื้อขายกันที่ตลาดสด ถ้าเป็นกุ้งใหญ่ กิโลกรัมละ 160 – 220 บาท กุ้งขนาดกลาง 90 – 160 บาท

ประโยชน์ กุ้งชนิดนี้มีเปลือกบาง เหมาะที่จะนำมาบริโภค สามารถประกอบอาหารได้หลายอย่าง เช่น กุ้งชุบแป้งทอด กุ้งอบ กุ้งเผา กุ้งพล่า กุ้งหวาน ต้มยำกุ้ง กุ้งเต้น และกุ้งแช่น้ำปลา กุ้งขนาดเล็กนิยมทำกุ้งแห้ง กุ้งแห้งที่มีรสชาดอร่อยเนื้อนิ่ม ควรเป็นกุ้งที่ทำมาจากกุ้งแชบ๊วย ส่วนกุ้งแห้งที่ทำจากกุ้งหิน (*Parapenaeopsis spp.*) และกุ้งตะกาด (*Metapenaeus spp.*) เนื้อเหนียวแข็งเคี้ยวนี้ไทยเรารู้ว่ากุ้งแชบ๊วยเป็นอาหารที่ราคาแพงมากเหมือนกับในสมัยก่อน ญี่ปุ่นและสหรัฐอเมริกา ก็เช่นเดียวกัน แต่ปัจจุบันได้สั่งซื้อกุ้งทะเลจากต่างประเทศ โดยเฉพาะประเทศไทยและประเทศทางเอเชียเป็นจำนวนมาก ทำให้กุ้งทะเลเป็นอาหารธรรมดาไป และจากการที่ส่งกุ้งทะเลออกนอกนี้เอง ทำให้กุ้งในประเทศมีราคาสูง นับวันจะหาบริโภคได้ยาก

กุ้งแช่ขวย

แผ่นภาพที่ 11 ภาพที่ 6

ชื่อไทย กุ้งแช่ขวยขาว กุ้งขาว กุ้งหางแดง

ชื่อภาษาอังกฤษ White shrimp. Banana shrimp.

ชื่อวิทยาศาสตร์ Penaeus merguensis DeMan, 1888

ลักษณะ กุ้งชนิดนี้คล้ายกับ P. indicus มาก กรีค่านบนมีแง่นแบบฟันเลื่อย 7 - 8 อัน ค่านล่าง 4 - 5 อัน เมื่อโตเต็มที่โคนกกรีจะยกเป็นรูปสามเหลี่ยมสูง ส่วนมากปลายกกรีจะยาวไม่ถึงปลายก้านหนวดคู่สั้น สันข้างกรียาวไม่ถึงพังกกรีอันสุดท้าย เปลือกส่วนหัวและเปลือกส่วนท้องเกลี้ยง สันหลังร่องตาค่อนข้างสั้นและไม่ยกสูงขึ้น ปกติปลายขาเดินคู่ที่สามเมื่อเหยียดตรง จะยาวไม่ถึงแผ่นกำบังหนวด ปล้องสุดท้ายของ maxilliped คู่ที่ 3 สั้นและมีกลุ่มขนยาวเกือบเท่าปล้องสุดท้ายนี้ ลำตัวสีชมพูอ่อน บางครั้งก็พบสีเหลืองอ่อน ปลายขาว่ายน้ำ หางและแพนหางมีสีแดง ขนาดลำตัวยาว 100 - 250 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลน โคลนปนทรายพบทั่วไปในอ่าวไทย จับได้ควยอวนลาก

แหล่งที่พบ พบแพร่หลายในนากุ้ง ท่าเทียบเรือและตลาดจังหวัดสมุทรปราการ สมุทรสาคร สมุทรสงคราม นอกจากนี้ยังส่งไปจำหน่ายยังจังหวัดใกล้เคียง เช่น กรุงเทพฯ นนทบุรี สระบุรี ลพบุรี พิจิตร และเพชรบูรณ์

ประโยชน์ กุ้งชนิดนี้มีเปลือกบาง เป็นที่นิยมนำมาประกอบอาหารได้หลายอย่าง เช่นเดียวกับ P. indicus และยังทำรายได้ให้แก่ประเทศสูงโดยการส่งออกนอก

กุ้งกุลาลาย
แผ่นภาพที่ 11 ภาพที่ 7



ชื่อไทย กุ้งกุลาลาย กุ้งกุลาลาย

ชื่อภาษาอังกฤษ Green tiger shrimp.

ชื่อวิทยาศาสตร์ Penaeus semisulcatus De Hean, 1844

ลักษณะ กุ้งเรียวยาว ทรงปลายกรียวถึงปลายก้านหนวด โคนกรวยกั้นเป็นรูปสามเหลี่ยมยอดเตี้ย ค้านบนมีเงี่ยงแบบฟันเลื่อย 6 - 7 อัน ค้านล่าง 2 - 3 อัน สันที่ต่อจากโคนกรีมีร่องอยู่บนสัน แต่ยาวไม่ถึงขอบหลังของเปลือกหัว สันข้างกรียาวเลยฟันกรีนสุดท้าย ขาเดินคู่ที่ 5 มี exopodite ขนาดเล็ก สันข้างแกมอยู่ในลักษณะเอียง ลำตัวมีสีน้ำตาลปนแดง มีจุดสีน้ำตาลกระจายอยู่ทั่วไป มีแถบดำพาดขวางลำตัวทำให้เห็นเป็นปล้อง ๆ หนวดมีลายขาวสลับดำคู่เป็นปล้อง ๆ ขนาดลำตัวยาว 130 - 230 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ตามพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลน โคลนปนทราย มักไม่ค่อยพบในนาุ้ง จับได้ควยอวนลาก แพร่กระจายในอ่าวไทย แอฟริกา คาบสมุทรอินโดจีน

แหล่งที่พบ ทำเทียบเรือจังหวัดสมุทรปราการ และสมุทรสาคร

ประโยชน์ ประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับ P. indicus

กุ้งเหลืองหางฟ้า

แผ่นภาพที่ 11 ภาพที่ 8

ชื่อไทย กุ้งเหลืองหางฟ้า กุ้งหางม่วง

ชื่อภาษาอังกฤษ Western King prawn

ชื่อวิทยาศาสตร์ Penaeus latisulcatus Kishinouye, 1896

ลักษณะ กวียาว เรียว ปลายกรีก่อเยื้องข้างโค้ง โคนกรีกว้างเป็นรูปสามเหลี่ยม มีแก้มยื่นแบบฟันเลื่อยด้านบน 8 – 11 อัน ด้านล่าง 1 อัน สันที่ต่อจากโคนกรียวจกขอบหลังของเปลือกส่วนหัวและมีร่องอยู่บนสันนี้ ร่องที่อยู่สองข้างบนสันต่อจากโคนกรีกว้างกว่าสันที่ต่อจากโคนกรีกว้างและยาวขนานกันไปเกือบจกขอบหลังของเปลือกส่วนหัว หนามที่ฐานของหนวดคู่ที่ 2 ยาวประมาณครึ่งหนึ่งของปล้องที่ 2 เปลือกส่วนท้องด้านข้างปล้องที่ 4 – 6 มีสันแหลม มีหนามข้างขอบหาง 3 คู่ ลำตัวมีสีเหลือง สันบนปล้องท้องมีสีน้ำตาล ที่ขาเดินและขาว่ายน้ำมีจุดสีน้ำตาลเงินกระจายอยู่ทั่วไป แพนหางสีฟ้า ขนรอบ ๆ สีแดง ขนาดลำตัวยาว 100 – 180 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลน โคลนปนทราย จับได้ควยอวนลาก แพร่กระจายในอ่าวไทย ทะเลแดง อินโดแปซิฟิก และออสเตรเลีย

แหล่งที่พบ ตลาดจังหวัดสมุทรสาคร

ประโยชน์ ประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับ P. indicus

กุ้งกุลาดำ

แผ่นภาพที่ 12 ภาพที่ 1

ชื่อไทย กุ้งกุลาดำ กุ้งเสือ กุ้งกุลาดำ

ชื่อภาษาอังกฤษ Jumbo tiger shrimp, Black tiger prawn, flower shrimp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Penaeus monodon Fabricius, 1798

ลักษณะ กุ้งชนิดนี้เป็นกุ้งที่ใหญ่ที่สุดในบรรดากุ้งในครอบครัวเดียวกัน กวียาว เรียว โคนกรีกว้าง ปลายกรีกว้างขึ้นเล็กน้อย ลักษณะคล้ายรูปตัว S กรีกมีแก้มยื่นแบบฟันเลื่อย ด้านบนมี 7 – 8 อัน ด้านล่างมี 2 – 3 อัน ส่วนมากมักพบ 3 อัน สันข้างกรีกชดยาวไปถึงพื้นกรีกอันสุดท้าย สันข้างแก้มอยู่ในแนวราบ ขาเดินคู่ที่ 5 ไม่มีกิ่งแยกออกไป ลำตัวมีสีน้ำตาลเงินปนม่วงแดง มีแถบสีน้ำตาลดำพาดขวางลำตัวเป็นปล้อง ๆ โคนขาว่ายน้ำมีแถบสีเหลืองเป็นบัง ๆ หนวดสีน้ำตาลไม่มีลาย ขนาดลำตัวยาว 150 – 270 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยบริเวณพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลน หรือโคลนปนทราย แพร่กระจาย
ในอ่าวไทย คาบสมุทรวินโดจีน ออสเตรเลีย

แหล่งที่พบ ทำเทียบเรือประมงและตลาดสดจังหวัดสมุทรปราการ สมุทรสาคร
นอกจากนี้ยังมีจำหน่ายตามซูเปอร์มาร์เก็ต และภัตตาคารอาหารทะเล

ประโยชน์ กุ้งกุลาค่าถือเป็นกุ้งที่มีรสชาติดี เป็นที่นิยมกันมากทั้งในประเทศและ
ต่างประเทศ ปัจจุบันตามตลาดสดหาซื้อได้ยาก นอกจากซูเปอร์มาร์เก็ต หรือ
ภัตตาคารอาหารทะเล กุ้งขนาดใหญ่ตกกิโลกรัมละ 200 – 300 บาท ในซูเปอร์
มาร์เก็ตบางแห่งตั้งราคาไว้สูงมากถึงกิโลกรัมละ 450 บาท กุ้งขนาดกลาง 150–
200 บาท ในวงการส่งออกนอกเรียกกุ้งชนิดนี้ว่า Flower shrimp ใ้ยว
นี้ได้มีการจับกุ้งชนิดนี้กันมาก ผลทำให้กุ้งจากธรรมชาติลดลง ปัจจุบันหันมาทำการ
เพาะฟักและส่งเสริมการเลี้ยงกุ้งกุลาค่ากันมากขึ้น

กุ้งตะกาด

แผ่นภาพที่ 12 ภาพที่ 2

ชื่อไทย กุ้งตะกาด กุ้งโอดัก กุ้งตะกาดกรีก

ชื่อภาษาอังกฤษ Greasy back shrimp, School prawn.

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Metapenaeus ensis* (De Haan, 1844)

ลักษณะ กรีเรียว ทรง ปลายกรียวถึงปล้องที่สามของก้านค้ำหนวคู้สั้น มีเงยยื่น
แบบฟันเลื่อยเฉพาะค้ำบน 7 – 10 อัน ส่วนมากพบ 9 อัน ร่องสันข้างกรียวถึง
หนามอันสุดท้าย สันที่ต่อจากโคนกรียวถึงขอบหลังของเปลือกส่วนหัว มีhepatic
และ antennal spine เปลือกส่วนหัวและเปลือกส่วนท้องมีขนละเอียดกระจาย
อยู่ตามแอ่ง มีร่องข้างแกมเป็นรูปตัว C ขาเดินคู่ที่ 1 มีischial spine แต่เล็ก
กว่าbachial spine ปลายหางไม่มีหนาม ลำตัวมีสีน้ำตาลอ่อน มีจุดสีน้ำเงิน
กระจายทั่วไป โดยเฉพาะบริเวณกรี แพนหางสีน้ำเงินแกมแดง ขนาดลำตัวยาว

70 – 140 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย กุ้งชนิดนี้ชอบอาศัยอยู่บริเวณปากน้ำ พบทั่วไปในน้ำจืด แพร่กระจายใน
อ่าวไทย คาบสมุทรมุทธรอินเดียน ออสเตรเลีย

แหล่งที่พบ พบกุ้งชนิดนี้ปริมาณมากมีจำหน่ายตามตลาดสด จังหวัดสมุทรปราการ
สมุทรสาคร สมุทรสงคราม ในราคาก็โลกริมละ 35 – 45 บาท นอกจากนี้ยังส่ง
ไปจำหน่ายจังหวัดใกล้เคียงเช่น กรุงเทพฯ นนทบุรี และสระบุรี

ประโยชน์ สามารถนำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับกุ้งแช่ขวย แต่ไม่นิยม
บริโภคกันมากเนื่องจากเปลือกแข็ง มักจะแกะเอาเปลือกออกก่อนแล้วจึงประกอบ
อาหาร หรือทำกุ้งแห้ง หรือกุ้งเนื้อแช่แข็งเก็บไว้ส่งตามร้านอาหาร ถ้าตัวขนาด
ใหญ่หน่อยก็คัดส่งออกนอก

กุ้งเหลือง

แผ่นภาพที่ 12 ภาพที่ 3

ชื่อไทย กุ้งหัวมัน กุ้งเหลือง

ชื่อภาษาอังกฤษ Shrimp *Metapenaeus*

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Metapenaeus lysianassa* (De Man, 1888)

ลักษณะ กรีสันมาก โคนกรียกขึ้นเป็นรูปสามเหลี่ยมชัดมาก ปลายกรียวแค่งกลาง
ปล้องแรกของก้านหนวดคู่สั้น มีเงี่ยงแบบฟันเลื่อยเฉพาะก้านบน 6 – 7 อัน มีขน
ละเอียดกระจายอยู่ที่เปลือกส่วนหัวและเปลือกส่วนท้อง (ถ้าเป็น *M. brexicornis*
มีผิวเปลือกเกลี้ยง) ขาเดินคู่ที่ 5 ไม่มีกิ่งแยกออกไป ลำตัวมีสีเหลืองอ่อน มีขนาด
ลำตัวยาว 65 – 85 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามชายฝั่งทะเลใกล้บริเวณปากแม่น้ำ แพร่กระจายในอ่าวไทย และคาบ

มหาสมุทรอินโดปาซิฟิก

แหล่งที่พบ พบที่น้ำตื้นบริเวณประมง และตลาดสดจังหวัดสมุทรปราการ สมุทรสาคร และสมุทรสงคราม ซึ่งปนอยู่กับ M. ensis และ M. brevicornis

ประโยชน์ สามารถนำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับ M. ensis

กุ้งหัวมัน

แผ่นภาพที่ 12 ภาพที่ 4

ชื่อไทย กุ้งหัวมัน กุ้งตะกาค

ชื่อภาษาอังกฤษ Yellow shrimp.

ชื่อวิทยาศาสตร์ Metapenaeus brevicornis (H. Milne-Edward, 1837)

ลักษณะ กิ่งสั้น ตรง โคนกริยกรขึ้นเป็นรูปสามเหลี่ยม ปลายกริยาวเลยปล้องที่ 1 ของก้านหนวดคู่สั้นและอยู่ในแนวเดียวกับตา กริมี่แข็งแบบสันเดี่ยวเฉพาะด้านบน 6 - 7 อัน ส่วนมากพบ 7 อัน ปลายกริยาวแหลมไม่มีฟัน สันที่ต่อจากโคนกริยาวไม่ถึงขอบหลังของเปลือกหัว เปลือกส่วนหัวและเปลือกส่วนท้องเกลี้ยง หางไม่มีหนาม ลำตัวมีสีน้ำตาล ขนาดลำตัวยาว 60 - 100 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ตามชายฝั่งทะเลบริเวณปากน้ำ แพร่กระจายทั่วไปในอ่าวไทย

และคาบมหาสมุทรอินโดปาซิฟิก

แหล่งที่พบ มักปนอยู่กับกุ้งชนิดอื่นในน้ำกุ้ง มีจำหน่ายตามตลาดสดจังหวัดสมุทรปราการ สมุทรสาคร สมุทรสงคราม นอกจากนี้ยังส่งไปจำหน่ายจังหวัดใกล้เคียง เช่น กรุงเทพฯ

ประโยชน์ กุ้งชนิดนี้มีขนาดค่อนข้างเล็ก แต่สามารถนำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับ M. ensis

กุ้งทะเล

แผ่นภาพที่ 12 ภาพที่ 5

ชื่อไทย กุ้งตะกาด

ชื่อภาษาอังกฤษ Shrimp.

ชื่อวิทยาศาสตร์ Metapenaeus affinis (Lanchesteri, 1901)

ลักษณะ กุ้งชนิดนี้ลักษณะทั่วไปคล้าย M. ensis ต่างกันที่ปลายกรังอ่อนขึ้นเล็กน้อย สันที่คอดจากโคนกรังไม่มนเกินซีก และยาวไม่ถึงขอบหลังของเปลือกส่วนหัว ร่องข้างแก้มโค้งแต่ไม่เป็นรูปตัว c เปลือกส่วนหัวและเปลือกส่วนท้องมีขนละเอียดกระจายอยู่ตามแฉ่งทั่วไป ขาคืนคู่ที่ 1 ไม่มี ischial spine ลำตัวมีสีน้ำตาลอ่อน มีจุดสีน้ำตาลกระจายอยู่ทั่วตัว แพนหางมีสีเขียวปนเหลือง ขนที่ขอบแพนหางสีน้ำตาลปนเหลือง ขนาดลำตัวยาว 70 - 120 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ตามชายฝั่งทะเลบริเวณปากแม่น้ำ พบปนอยู่กับกุ้งชนิดอื่น ๆ ในนาุ้ง แพร่กระจายทั่วไปในอ่าวไทย และคาบมหาสมุทรอินโดปาซิฟิก

แหล่งที่พบ กุ้งชนิดนี้มีปริมาณน้อย มักปนอยู่กับ M. ensis, M. brevicornis และ Parapenaeopsis hungerfordi ที่ตลาดสดสมุทรปราการ สมุทรสาคร และสมุทรสงคราม

ประโยชน์ สามารถนำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับ M. ensis

กุ้งปล้อง

แผ่นภาพที่ 12 ภาพที่ 6

ชื่อไทย กุ้งปล้อง กุ้งตะเข็บ กุ้งกะทิ

ชื่อภาษาอังกฤษ Dog shrimp.

ชื่อวิทยาศาสตร์ Parapenaeopsis hungerfordi Alcock, 1950

ลักษณะ กุ้งชนิดนี้มีเปลือกหนา กริเรียวยาว ปลายกริรงอนขึ้นเล็กน้อย มีลักษณะคล้ายรูปตัว 8 มีแฉะแบนพื้นเปลือกเฉพาะคานบน 7 - 9 อัน สันข้างกริยาวไม่ถึงพื้นกริอันสุดท้าย เปลือกส่วนหัวมีร่องตามยาวประมาณ $\frac{3}{4}$ ของความยาวเปลือกส่วนหัว เปลือกส่วนหัวและเปลือกท้องเกลี้ยง ที่โคนขาคู่ที่ 1 และ 2 มีลักษณะแบน ปลายแตกออกเป็นสองแฉกเรียกว่า Mastigobranch หรือ epipodite ซึ่งมีหน้าที่ทำความสะอาดเหงือก ไม่มีหนามข้างขอบหาง ลำตัวมีสีเหลืองที่ปล้องมีสีน้ำตาลเข้มทาดขวาง บางครั้งพบสีน้ำตาลอมเทาอยู่ต่อระหว่างปล้องมีสีขาวเหมือนน้ำกะทิ ชาวประมงและแม่ค้าจึงเรียกกันว่าเป็นกุ้งกะทิ ขนาดลำตัวยาว 70 - 110 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยตามชายฝั่งทะเลบริเวณปากแม่น้ำ และชายป่าชายเลน แพร่กระจายในอ่าวไทยและมหาสมุทรอินโดพาซิฟิก

แหล่งที่พบ ตลาดสดจังหวัดสมุทรปราการ สมุทรสาคร สมุทรสงคราม และกรุงเทพฯ

ประโยชน์ สามารถประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับ *M. ensis* และทำกุ้งแห้ง

กุ้งทะเล

แผนภาพที่ 12 ภาพที่ 7

ชื่อไทย กุ้งลาย กุ้งทะเล

ชื่อภาษาอังกฤษ Parole shrimp

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Parapenaeopsis probata* Hall, 1962

ลักษณะ กริเรียวยาว ปลายกริรงอนขึ้น ยาวถึงปลายคานหนวคคู่สั้น มีแฉะแบนพื้นเปลือกเฉพาะคานบน 7 อัน สันที่ต่อจากโคนกริเห็นชัดและมีร่องอยู่กลางสันนี้ ร่องตามยาวของเปลือกส่วนหัวยาวเลยกึ่งกลางเปลือกส่วนหัว มีร่องที่ขอบแก้มล่าง ยาวประมาณ $\frac{1}{4}$ ของความกว้างเปลือกส่วนหัว คานบนของเปลือกส่วนท้องปล้องที่ 1 และ 2กลมมน ไม่มีหนามข้างขอบหางลำตัวมีสีนวล คานบนก่อนไปทางท้ายของเปลือกส่วนหัวมีวงกลม

สีแแดงใหญ่ ซึก เปลือกส่วนท้องแต่ละปล้องมีแถบสีน้ำตาลพาดขวาง ขาเดินและขาว่ายน้ำ
น้ำสีชมพูอ่อน แพนหางสีแแดง ขนาดลำตัวยาว 80 – 120 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ห่างจากชายฝั่งทะเล มีพื้นทะเลเป็นโคลน หรือโคลนปนทราย จับได้ก้วย
อวนลากหน้าคืน แพร่กระจายในอ่าวไทย และมาเลเซีย

แหล่งที่พบ ท่าเทียบเรือประมงจังหวัดสมุทรปราการ

ประโยชน์ กุ้งชนิดนี้มีปริมาณไม่มากนัก เปลือกแข็ง นิยมนำมาทำกุ้งแห้ง หรือแกะ
เปลือกแช่เย็นไว้ขาย

กุ้งทะเล

แผ่นภาพที่ 12 ภาพที่ 8

ชื่อไทย กุ้งทะเล กุ้งหิน

ชื่อภาษาอังกฤษ Coral shrimp.

ชื่อวิทยาศาสตร์ Parapenaeopsis cornutus Kishinouye, 1900

ลักษณะ กิริเรียว ปลายกรังอ่อนขึ้นเล็กน้อย ยาวถึงปล้องที่สองของก้านหนวดคู่สั้น
มีแฉะแบนแบบฟันเลื่อยเฉพาะก้านบน 7 – 9 อัน ร่องข้างเปลือกส่วนหัวยาวไม่ถึงกลาง
ของเปลือกส่วนหัว ก้านบนของเปลือกส่วนท้องปล้องที่ 1 – 3 กลมมน ขอบล่างตอน
หน้าของเปลือกส่วนหัวเป็นมุมแหลม ที่โคนขาเดินคู่ที่ 1 และ 2 มี mastigobranch
ลำตัวสีชมพู มีแถบสีฟ้าพาดขวางปล้องท้อง ขอบแพนหางสีน้ำตาลเงินปนเขียว ถักเข้าใน
แพนหางเป็นสีแแดง ขนาดลำตัวยาว 70 – 90 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ห่างจากชายฝั่งทะเล มีพื้นท้องทะเลเป็นโคลน หรือโคลนปนทราย
แพร่กระจายในอ่าวไทย คาบมหาสมุทรอินโดแปซิฟิก และทะเลจีนใต้

แหล่งที่พบ ท่าเทียบเรือประมงจังหวัดสมุทรปราการ ซึ่งปนมากับกุ้งทะเลชนิดอื่น

เช่น P. probata และ P. coromandelica

ประโยชน์ กุ้งชนิดนี้มีเปลือกแข็ง นิยมนำมาทำเป็นกุ้งแห้ง หรือแกะเปลือกออกแช่เย็นขาย

กุ้งทะเล

แผ่นภาพที่ 13 ภาพที่ 1

ชื่อไทย กุ้งทะเล

ชื่อภาษาอังกฤษ Coromandel shrimp.

ชื่อวิทยาศาสตร์ Parapenaeopsis coromandelica Alcock, 1906

ลักษณะ กุ้งเรียวยาว ปลายกริ่งอ่อนขึ้นคล้ายรูปตัว 8 ปลายกริยาวเลยก้านหนวดคู่สั้น มีเงี่ยงแบนหันเลื้อยเฉพาะด้านบน 7 - 8 อัน 1/3 ของความยาวกริ ช่วงปลายไม่มีหนวดอยู่เลย สันที่ต่อจากโคนกริเกือบถึงขอบหลังของเปลือกส่วนหัว เปลือกส่วนหัวมีร่องยาวเลยกึ่งกลาง ร่องที่ขอบแก้มตอนล่างในช่วงปลายจะเหไปทางคันท้าย มีหนามที่เคลื่อนที่ไม่ได้อยู่ข้างขอบหาง 1 คู่ ลำตัวสีชมพูปนเขียว ขาเดินและขาว่ายน้ำมีสีชมพูอ่อน ปลายแพนหางสีแดง ขนาดลำตัวยาว 70 - 100 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ในทะเลที่ห่างจากชายฝั่ง มีพื้นท้องทะเลเป็นโคลน แพร่กระจายในอ่าวไทย และคาบมหาสมุทรอินโดพาซิฟิก

แหล่งที่พบ กุ้งชนิดนี้มีปริมาณน้อยมักปนอยู่กับ F. probata และ P. cornutus

ประโยชน์ กุ้งชนิดนี้มีเปลือกค่อนข้างแข็ง นิยมนำมาทำกุ้งแห้ง หรือแกะเปลือกออกแช่เย็นขาย

กุ้งหิน

แผ่นภาพที่ 13 ภาพที่ 2

ชื่อไทย กุ้งหิน กุ้งทราย

ชื่อภาษาอังกฤษ Southern velvet shrimp, King shrimp.

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Metapenaeopsis palmensis* (Haswell, 1879)

ลักษณะ กุ้งเรียวยาว ทรง ปลายยกขึ้นเล็กน้อย ปลายกริยาวถึงปล้องที่สองของก้าน
หนวดคู่สั้น มีแกมแบบ ^{พื้น}ฝอยเฉพาะก้านบน 7 - 8 อัน สันต่อจากโคนกริไม่ปรากฏ
มีแนวสันอยู่ข้างแกมใกล้ขอบท้ายของเปลือกส่วนหัว 8 - 13 อัน เปลือกส่วนหัว
และเปลือกส่วนท้องมีขนละเอียดกระจายอยู่ทั่วไป ร่องสันบนปล้องท้องที่ 3 ในช่วง
ท้ายไม่ยกสูง มีหนามที่เคลื่อนไหวได้ อยู่ข้างขอบหาง 3 คู่ และเคลื่อนไหวไม่ได้ 1 คู่
ลำตัวมีสีน้ำตาลแกม ระบายสีเป็นสีเหลืองสลับแกม ขนาดลำตัวยาว 70 - 120
มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยตามพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลน หรือโคลนปนทราย หรือโคลนปนเศษ
เปลือกหอยเศษปะการัง แพร่กระจายในอ่าวไทย คาบมหาสมุทรอินเดีย ทะเลจีน
ใต้ และออสเตรเลีย

แหล่งที่พบ พบที่เทียบเรือประมงจังหวัดสมุทรปราการ และสมุทรสาคร

ประโยชน์ กุ้งชนิดนี้มีเปลือกแข็งและปริมาณมาก นิยมนำมาทำกุ้งแห้งมีขนาดค่อนข้าง
ใหญ่ แล้วส่งไปขายต่างประเทศ

กุ้งหิน

แผ่นภาพที่ 13 ภาพที่ 3

ชื่อไทย กุ้งหิน กุ้งทราย

ชื่อภาษาอังกฤษ Tolo velvet shrimp, Ping shrimp.

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Metapenaeopsis toloensis* Hall, 1962

ลักษณะ กิริเรียว ตรง ปลายกริ่งอนขึ้นเล็กน้อยและยาวถึงปล้องที่สามของโคน
หนวคู้สั้น กิริมีง่ย่นเฉพาะแบบพันเดี่ยวเฉพาะค่านบน 6 อัน มีแนวสันอยู่ข้างแกม
ใกล้ขอบหลังเปลือกส่วนหัว 15 – 20 อัน ไม่มีร่องข้างเปลือกส่วนหัว มีหนามที่มุม
ล่างค่านหน้าของเปลือกส่วนหัว ลำตัวมีขนละเอียดก่อนปกคลุมทั่วไป หลังปล้องท้อง
ที่ 3 มีร่องสันยกสูงขึ้น ที่ขอบทางมีหนามที่เคลื่อนที่ไ้ได้อยู่ 3 คู่ และ 1 คู่ เคลื่อนที่
ไม่ได้ ลำตัวมีสีชมพูปนแดง ระวังคืออกสีส้มแดง ขนาดลำตัวยาว 70 – 110

มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อยู่ห่างจากชายฝั่งทะเล มีพื้นที่ของทะเลเป็นโคลนปนทราย หรือโคลนปน
เศษหินปะการัง แพร่กระจายในอ่าวไทย และคาบมหาสมุทรอินโดปาซิฟิก

แหล่งที่พบ ทำเทียบเรือประมงจังหวัดสมุทรปราการ

ประโยชน์ กุ้งชนิดนี้มีเปลือกหนาและแข็ง นิยมนำมาทำกุ้งแห้ง และแกะเปลือกออก
เอาเนื้อแช่เย็นขาย

กุ้งหิน

แผ่นภาพที่ 13 ภาพที่ 4

ชื่อไทย กุ้งหิน กุ้งทราย

ชื่อภาษาอังกฤษ Brown rough shrimp.

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Trachypenaeus fulvus* Dall.1957

ลักษณะ กุ้งชนิดนี้มีเปลือกแข็ง กิริยาว ตรง ปลายกิริไม่ยกขึ้น มีง่ย่นแบบพันเดี่ยว
เฉพาะค่านบน 7 – 8 อัน สันข้างกิริเห็นชัดแต่ยาวไม่ถึงหนามอันสุดท้าย สันที่ต่อจาก
โคนกิริเกือบถึงขอบหลังของเปลือกส่วนหัว เปลือกส่วนหัวมีร่องตามยาวสันมาก ไม่มี
ร่องข้างแกม มี mastigobranch อยู่ที่โคนขาคู่ที่ 3 ขาเดินคู่ที่ 5 เรียวยาวถึง
ปลายขอบแผ่นกำบังหนวค มีขนละเอียดปกคลุมอยู่ทั่วลำตัว อวัยวะสืบพันธุ์เพศเมียเป็น

รูปครึ่งวงกลม อวัยวะสืบพันธุ์เพศผู้คล้ายปีกเครื่องบินตั้งฉากกับลำตัว ลำตัวโดยทั่วไปมีสีน้ำตาลอ่อน ขนาดลำตัวยาว 75 – 120 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อยู่ห่างจากชายฝั่งทะเลมีพื้นเป็นโคลนปนทราย หรือโคลนปนเศษเปลือกหอยเศษปะการัง แพร่กระจายในอ่าวไทย และคาบมหาสมุทรอินโดแปซิฟิก

แหล่งที่พบ ทำเทียบเรือประมง จังหวัดสมุทรปราการ และสมุทรสาคร

ประโยชน์ เนื่องจากกุ้งชนิดนี้มีเปลือกแข็ง เนื้อค่อนข้างเหนียว จึงไม่นิยมนำมาประกอบอาหาร แต่นิยมนำมาทำกุ้งแห้ง

2. ครอบครัวกุ้งก้ามกรามและกุ้งฝอย (Family Palaemonidae)

กุ้งในครอบครัวนี้ส่วนใหญ่เป็นกุ้งน้ำจืด พบน้อยในน้ำกร่อย กริเจอร์นิตี้ และมีแ่งยื่นแบบสันเลื้อยทั้งคานบนและคานล่าง ขาเดินสองคู่แรกเป็นก้ามหนีบ ขาเดินคู่ที่สองมีขนาดใหญ่และยาวกว่าคู่แรก หนวดคู่ที่ 1 ประกอบด้วยเส้นหนวดยาว 3 เส้นมีฐานร่วมกัน หนวดคู่ที่ 2 มีเส้นหนวด 1 เส้น อยู่ใต้แผ่นกำบังหนวด (scaphocerite หรือ antennal scale) มีลักษณะเป็นแผ่นสี่เหลี่ยมผืนผ้า ซึ่งแบนตามแนวราบ คานข้างของเปลือกท้องปกคลุมด้วยแผ่นพลูรอน (pleuron) และแผ่นพลูรอนของปล้องที่ 2 จะแผ่ไปคลุมพลูรอนของปล้องที่ 1 กับปล้องที่ 3 ในการศึกษารังนี้ พบกุ้งในครอบครัวนี้ 9 ชนิด

กุ้งก้ามกราม

แผ่นภาพที่ 13 ภาพที่ 5

ชื่อไทย กุ้งก้ามกราม กุ้งนาง กุ้งหลวง

ชื่อภาษาอังกฤษ Giant fresh water prawn, Giant river prawn

ชื่อวิทยาศาสตร์ Macrobrachium rosenbergii (De Man, 1979)

ลักษณะ กุ้งชนิดนี้เป็นกุ้งน้ำจืดขนาดใหญ่ กุ้งเรียวยาวเลยแผ่นก้ามบัง หนวดคู่ที่สอง ปลายกริ่งอนเชิขขึ้นเหนือโคนกริ บริเวณโคนกริยกนูนโค้งขึ้น ก้านบนกริมี่ง่ยื่นแบบ พันเลื่อยจำนวน 12 – 14 อัน ก้านล่างมี 12 – 14 อัน เปลือกส่วนหัวเป็นมันเรียบ ขาเดินคู่ที่สองของตัวผู้มีหนามกระจายอยู่ทั่วไป มีขนอ่อนปกคลุมหน้าทึบที่นิ้วมือที่เคลื่อนไหว ไหวไก้ (dactylus) ขาเดินคู่ที่สองจะใหญ่และยาวกว่าลำตัว มีสีน้ำเงินเข้ม ลำตัว โดยทั่วไปไม่มีสีเขียวปนน้ำเงิน ที่เปลือกส่วนท้องมีแถบสีน้ำเงินพาดขวางลำตัว ขนาด ลำตัวยาว 120 – 300 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย กุ้งชนิดนี้มีวางไข่พอยู่สองช่วง ช่วงหนึ่งอาศัยอยู่ในน้ำกร่อย แม่กุ้งที่ภายหลัง ผสมพันธุ์แล้วและออกไปคิกอยู่ที่หน้าท้องพอถึงระยะที่ไข่จะ hatch ออกมาเป็น ตัวอ่อน แม่กุ้งจะว่ายน้ำมาอยู่บริเวณที่เป็นน้ำกร่อย เพื่อให้ตัวอ่อนอาศัยอยู่ในน้ำกร่อย จนกระทั่งถึงระยะวัยรุ่น (juvenile) ก็ปรับตัวย้ายจากผิวน้ำลงสู่ผิวดิน แล้วย้าย ถิ่นเข้ามาอยู่ในน้ำจืด ตามแม่น้ำลำคลองทะเลสาบ หรือแหล่งน้ำที่สะอาดมีการไหล ถ่ายเทได้คี่ เครื่องที่ใช้นิยมจับกุ้งก้ามกรามเช่น กรง่า เบ็ค อวน สุ่ม ลอบ โพงพาง เป็นต้น ในภาคกลางนิยมจับกุ้งชนิดนี้ในแม่น้ำและลำคลอง ระหว่างเดือนพฤษภาคม- กันยายน นอกจากนี้กุ้งชนิดนี้ยังแพร่กระจายแถบมหาสมุทรอินเดีย พม่า ซิลิเบส อินโดนีเซีย มาเลเซีย ปาปัว ญีปุ่น และออสเตรเลีย

แหล่งที่พบ พบกุ้งก้ามกรามจำหน่ายในท้องตลาดสดจังหวัดกรุงเทพมหานคร นนทบุรี ปทุมธานี นครปฐม นครนายก อัญชยา อ่างทอง สิงห์บุรี สุพรรณบุรี สระบุรี ชัยนาท อุทัยธานี พิษณุโลก ราคาภิโลกรัมละ 150 – 220 บาท ใน พ.ศ.2508 ขายภิโลกรัม ละ 19 – 26 บาท (สมนึกและมหนู, 2508) ในสมัยก่อน กุ้งชนิดนี้จับได้จากแหล่ง ธรรมชาติ ปัจจุบันส่วนใหญ่จะมาจากฟาร์มเพาะเลี้ยง ราคาขายของกุ้งที่มาจากฟาร์ม เพาะเลี้ยงจะมีราคาถูกกว่า และมีรสชาคไม่อร่อยเท่ากุ้งก้ามกรามที่มาจากแหล่ง ธรรมชาติ

ประโยชน์ กุ้งก้ามกรามเป็นอาหารที่นิยมมานานแล้วทั้งคนไทยและชาวต่างชาติ จึง เป็นสัตว์น้ำจืดที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจมาก ปัจจุบันได้มีการเพาะเลี้ยงกันมาก

ประมาณ 300 ฟาร์ม รวมเนื้อที่ 1878 ไร่ จังหวัดละเชิงเทรา มีประมาณ 400 ไร่ และจังหวัดสุพรรณบุรีเป็นฟาร์มที่ไถ่ผลผลิตสูง (บทบรรณาธิการ, 2523) กุ้งชนิดนี้สามารถนำมาประกอบอาหารได้หลายชนิด เช่น กุ้งเผา กุ้งเต้น กุ้งปลา กุ้งต้มยำ ผัดกุ้ง กุ้งก่องน้ำปลา กุ้งอบ กุ้งชุบแป้งทอด และมันกุ้งเสวย

กุ้งฝอย

แผนภาพที่ 14 ภาพที่ 8

ชื่อไทย กุ้งฝอย กุ้งนา

ชื่อภาษาอังกฤษ Riceland prawn

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Macrobrachium lanchesteri* (de Man, 1911)

ลักษณะ กเรียวเรียว ตรง ปลายกเรียวพอดักกับแฉกข้างหนวดคู่ที่ 2 หรือจะเลยเพียงเล็กน้อย คานบนกริมี่ง่ย่นแบบฟันเลื่อย 6 – 8 อัน อยู่หลังเบ้าตา 1 – 2 อันเหนือเบ้าตา 4 อัน ปลายกรี 1 – 2 อัน ซึ่งอยู่ห่างจากฟันเหนือเบ้าตามาก บางครั้งพบว่าตอนปลายกริมี่ง่ย่นไม่มีฟันอยู่เลย คานล่างกริมี่ง่ย่นแบบฟันเลื่อย 2 – 4 อัน ผิวนอกของเปลือกส่วนหัวเรียบ ขาเดินคู่ที่ 2 เรียบไม่มีตุ่มเหมือนกุ้งก้ามกราม มีความยาวและขนาดเท่ากัน นิ้วมือมีขนละเอียดปกคลุมตลอดนิ้ว ลำตัวใสไม่มีสี ขนาดความยาวลำตัว 15 – 50 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อยู่ในแหล่งน้ำจืดทั่ว ๆ ไป แม่น้ำ ลำคลอง บึง ทะเลสาบ หนอง ท้องนา ที่มีน้ำขัง จะมีปริมาณมากในฤดูฝน

แหล่งที่พบ กุ้งชนิดนี้ พบในทุกจังหวัดของภาคกลางของประเทศไทย จังหวัดที่อยู่ตอนเหนือของภาคกลาง เช่น พิษณุโลก พิษณุโลก สุโขทัย กำแพงเพชร จะมีปริมาณมากในช่วงที่มีน้ำป่าหลากมา คือช่วงปลายฤดูฝน เนื่องจากต้องอาศัยน้ำป่าขยายพันธุ์ ชาวบ้านจับโดยใช้สวิง ลอบ ไซ แล้วนำมาขายที่ตลาดสด ซีกละ 2 – 3 บาท หรือใช้ถ้วยที่นำมาทำขนมถ้วย ตวง 3 ถ้วย 5 บาท กุ้งฝอยที่ขายในกรุงเทพฯ ไถ่เข้ามา

จากจังหวัดใกล้เคียง เช่น นครนายก อัญญา นครปฐม และ มินบุรี

ประโยชน์ กุ้งฝอยชนิดนี้ เป็นอาหารของคนไทย ที่นิยมนำมาประกอบอาหารรับประทาน ปัจจุบันนี้ราคาไม่สูงนักจึงสามารถจะรับประทานกันได้ทุกระยะ และนำมาประกอบอาหารได้หลายแบบ เช่น กุ้งชุบแป้งทอด กุ้งตากแห้ง กุ้งเต้น ข้าวเกรียบกุ้ง ลูกชิ้นกุ้ง ทอดมันกุ้ง ข้าวเหนียวหน้ากุ้ง นอกจากนี้ยังนำกุ้งฝอยมาแปรรูปโดยการหมักดอง เช่น กะปิกุ้ง กุ้งส้ม (กุ้งจ่อม) กุ้งแจ่ว ซึ่งเป็นอาหารที่สามารถเก็บไว้รับประทานยามขาดแคลน ซึ่งถือว่าเป็นการช่วยเก็บถนอมอาหารอีกวิธีหนึ่ง โดยเฉพาะกุ้งส้ม(กุ้งจ่อม) ทางภาคกลางหรือท้องถิ่นที่อยู่ใกล้ลำคลองท้องนา นิยมนำมารับประทานกันมาก มีรสอร่อยทั้ง เปรี้ยว เค็มและหวาน

กุ้งก้ามลาย

แผ่นภาพที่ 13 ภาพที่ 6

ชื่อไทย กุ้งก้ามลาย กุ้งฝอย

ชื่อภาษาอังกฤษ Prawn

ชื่อวิทยาศาสตร์ Macrobrachium yui Holthuis, 1950

ลักษณะ กวี่มีลักษณะตรงยาว คล้ายใบหอก และสั้นกว่าแผ่นก้ามหนวักคู่ที่ 2 คำนบนกรมีแกมยื่นแบบฟันเลื่อย 8 - 10 อัน มีระยะห่างเกือบเท่ากันตลอดกรวี ผิวของเปลือกส่วนหัวเรียบมันขาเดินคู่ที่ 2 พองมีลักษณะแข็งแรง และขนาดไม่เท่ากันทั้งสองข้าง carpus สั้นกว่า merus นิ้วมือสั้นกว่าฝ่ามือ (palm) บริเวณก้ามหนีบมีเส้นขนกระจายห่าง ๆ อยู่ทั่วไป ขอบในของนิ้วมือมีฟันขนาดเล็กเรียงอยู่รอบอัน ขาเดินคู่ที่ 2 ของกุ้งขณะที่อยู่ในน้ำไหล เช่น ใกล้น้ำตก ลำห้วย ลำธาร หรือแม่น้ำ ก้ามจะลายมีสีน้ำตาลแกมเขียว ส่วนกุ้งที่อยู่ตามน้ำนิ่ง คลองข้างท้องนาหรือท้องนา ส่วนของก้ามหนีบจะขาว ใสสะอาด แยกจาก carpus และ merus ซึ่งมีสีน้ำตาลเข้มจนเกือบดำ สีของลำตัวโดยทั่วไปจะเขียวใส ขนาดลำตัวยาว 22 +

45 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ในแหล่งน้ำจืด โดยเฉพาะน้ำไหล จะมีลำตัวใสสะอาด เจริญเติบโต ถ้าอยู่ในน้ำนิ่งลำตัวและก้ามไม่สะอาด ยกเว้นก้ามหนีบ

แหล่งที่พบ พบกุงชนิดนี้ปนมากับกุงฝอยชนิดอื่นที่ถูกนำมาขายในตลาดสดจังหวัดปทุมธานี อยุธยา สระบุรี ลพบุรี อ่างทอง สุพรรณบุรี ชัยนาท สิงห์บุรี และเพชรบูรณ์

ประโยชน์ สามารถนำมาประกอบอาหารได้ เช่นเดียวกับกุงฝอยชนิด M. lanchesteri

กุงฝอยก้ามโต

แผ่นภาพที่ 13 ภาพที่ 7



ชื่อไทย กุงฝอยก้ามโต กุงหลอด กุงหิน

ชื่อภาษาอังกฤษ Prawn

ชื่อวิทยาศาสตร์ Macrobrachium sintangense (de Man, 1892)

ลักษณะ กุงชนิดนี้กรีเจริญดี แผ่นกรีกว้าง เรียว ตรง ปลายงอนขึ้นเล็กน้อย ปลายกรีกยาวเท่าแผ่นกำบังหนวดคู่ที่ 2 คานบน มีง่ามแบนพื้นเลื่อย 10 - 12 อัน โดยหลังเข้าคานบนเปลือกหัวจะมีพื้น 2 อัน ส่วนที่เหลือเรียงตัวกันตลอดปลายกรีก คานล่างกรีมี่ง่ามแบนพื้นเลื่อย 3 - 5 อัน มีตุ่มเล็กกระจายอยู่หลายแห่ง เช่น บนเปลือกส่วนหัว พูรอนที่ 1 ถึงพูรอนที่ 6 หาง แพนหางและขาเดินคู่ที่ 2 ขาเดินคู่ที่ 2 ใหญ่ยาวแข็งแรง ตัวผู้ที่โตเต็มที่มีขาเดินคู่ที่ 2 จะยาวกว่าลำตัว carpus ยาวกว่า merus มีขนปุกปุยตั้งแต่โคนนิ้วมือไปจนถึงกลางนิ้ว ส่วนที่เหลือจนถึงปลายนิ้วไม่มีขนอ่อนปกคลุม และบริเวณขอบใบ (cutting edge) ของนิ้วมือมีตุ่มพื้นเรียงกันอยู่หลายอัน (ในกุงที่มีอายุมากยิ่งเห็นชัด) ลำตัวใสออกสีน้ำตาลอ่อน มีจุดเล็กเป็นสีเขียวอมน้ำเงินกระจายอยู่ทั่วไป ขาเดินคู่ที่ 2 สีน้ำตาล ขนาดลำตัวยาว 30 - 65 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ในน้ำจืด เช่น แม่น้ำ ลำธาร คลอง ทะเลสาบ หรือท้องนา จับ

ไค้โดยใช้สวิง ลอบ ไซ เป็นต้น กุ้งชนิดนี้ มีการแพร่กระจาย (Holthuis, 1950) ในมาเลเซีย บอร์เนียว ซวาตวันตก และสุมาตรา

แหล่งที่พบ ไค้นำมาขายสดที่ตลาดโดยปนมากับกุ้งฝอยชนิดอื่น กุ้งชนิดนี้มีปริมาณไม่มาก เปลือกแข็ง (ชาวบ้านจึงเรียกว่ากุ้งหิน) พบที่ตลาดสด จังหวัดนครนายก สระบุรี เพชรบูรณ์ อ่างทอง สุพรรณบุรี และพิษณุโลก

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารไค้เช่นเดียวกับกุ้งฝอยชนิด M. lanchesteri

กุ้งกระเปาะ

แผ่นภาพที่ 13 ภาพที่ 8

ชื่อไทย กุ้งกระเปาะ กุ้งน้ำกร่อย

ชื่อภาษาอังกฤษ Brackish water prawn , Rough river prawn

ชื่อวิทยาศาสตร์ Macrobrachium equidens (Dana, 1852)

ลักษณะ กุ้งชนิดนี้มีลักษณะลำตัวอ้วนสั้น กรีเรียวยาว ปลายงอนขึ้น ปลายกรียาวเลยแผ่นกำบังหนวดคู่ที่ 2 ค้านบนมีสันแบบฟันเลื่อย 11 - 13 อัน ค้านล่างกรีมี่ 5 - 7 อัน โคนกรีมี่ยกสูงชัน ผิวที่เปลือกส่วนหัวมีตุ่มกระจายอยู่ทั่วไป ขาเดินคู่ที่ 2 ยาวกว่าลำตัว (ในตัวยูที่โตเต็มที่) มีตุ่มกระจายอยู่ทั่วไป carpus ยาวกว่า merus และสั้นกว่าฝ่ามือ (palm) นิ้วมีขนอ่อนปกคลุมหนาที่บดลอดนิ้ว โคนของก้ามหนีบค้านใน (cutting edge) มีพันรูปกรวยอยู่ 1 - 2 อัน ในเพศเมียจะมีสีเข้มกว่าในเพศผู้ คือมีสีเทาปนน้ำเงิน และมีแถบสีเหลืองปนน้ำตาลพาดขวางลำตัวบนปล้องท้องที่ 3 เพศผู้ไม่มีแถบสี สีของลำตัวจาง ขนาดลำตัวยาว 60 - 100 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่บริเวณปากแม่น้ำ (estuarine water) หรือตามน้ำกุ้ง กุ้งชนิดนี้กระจายอยู่ตามชายฝั่งทะเลของอ่าวไทย แถบชายฝั่งมหาสมุทรอินเดีย และทะเลจีนใต้

แหล่งที่พบ มีจำหน่ายสดที่ตลาดปากน้ำสมุทรปราการ มหาชัยสมุทรสาคร ตลาดแม่กลองสมุทรสงคราม นอกจากนี้ยังส่งไปขายตามจังหวัดใกล้เคียง เช่น กรุงเทพมหานคร นนทบุรี และนครปฐม

ประโยชน์ สามารถนำมาประกอบอาหารได้หลายอย่าง เช่นเดียวกับกุ้งก้ามกราม
M. rosenbergii

กุ้งก้ามขน

แผ่นภาพที่ 14 ภาพที่ 1

ชื่อไทย กุ้งก้ามขน กุ้งฝอยก้ามโต

ชื่อภาษาอังกฤษ Prawn, Muff prawn

ชื่อวิทยาศาสตร์ Macrobrachium sp.

ลักษณะ กว้างค่อนข้างสั้น ทรงคล้ายใบหอก ปลายกวีโค้งลงเล็กน้อย กว้างประมาณกึ่งกลางของแผ่นกำบังหนวคคู่ที่ 2 ก้านบนกวีมีแง้ยื่นแบบฟันเลื่อย 11 - 12 อัน 3 - 4 อันอยู่หลังเขาคา ก้านล่างกวีมีแง้ยื่นแบบฟันเลื่อย 2 - 3 อัน อยู่ก่อนไปทางปลายกวี ขาเดินคู่ที่ 2 อ้วน แข็งแรง มีขนาดต่างกันมากทั้งสองข้าง carpus และ merus ไม่มีขน มีตุ่มกระจายอยู่มาก carpus สั้นกว่า merus นิ้วมือเรียวยาว (finger) และยาวกว่าฝ่ามือ (palm) มีขนอ่อนนุ่มขึ้นอยู่หนาแน่นที่ก้ามหนีบ ขอบในนิ้วมือมีฟันเรียงเป็นระเบียบตลอดคั่นอยู่จำนวนมาก ลำตัวมีสีใสออกเขียวซีมามีจุดสีน้ำตาลกระจายทั่วตัว ทางออกสีม่วงอมชมพู ขนาดลำตัวยาว 25 - 50 มิลลิเมตร (ไม่รวมก้ามหนีบอันใหญ่ ในตัวผู้ที่มีอายุมาก ขาเดินคู่ที่ 2 จะยาวกว่าลำตัว)

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ในแหล่งน้ำจืดที่สะอาด เช่น แม่น้ำและสาขาคคลอง บึง แพร่กระจายบริเวณประเทศไทยภาคกลาง

แหล่งที่พบ พบกุ้งชนิดนี้ปนกับกุ้งฝอย (M. lanchesteri) ที่ได้ถูกจับมาขายตาม

ตลาดสดจังหวัดต่าง ๆ เช่น นครนายก ปทุมธานี อ่างทอง เพชรบูรณ์ และพิษณุโลก
ประโยชน์ สามารถนำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับกุ้งฝอยชนิด H. lanchesteri

กุ้งกะตอม

แผ่นภาพที่ 14 ภาพที่ 2

ชื่อไทย กุ้งกะตอม กุ้งแปะแห กุ้งเหลือง กุ้งหัวแข็ง

ชื่อภาษาอังกฤษ Prawn

ชื่อวิทยาศาสตร์ Palaemon styliferus H. Milne Edward, 1837

ลักษณะ กุ้งเรียวยาว เลย์แผ่นกำบังหนวดคู่ที่ 2 โคนกรีกสูงชัน ปลายกรีนอนขึ้น
 ด้านบนกรีมี่แข็งยื่นแบบหันเลื้อยอยู่ใกล้โคนกรีก 5 - 7 อัน แล้วเว้นว่างไปมีคอนปลาย
 อีก 2 - 3 อัน ด้านล่างกรีมี่แข็งยื่นแบบหันเลื้อย 8 - 9 อัน เปลือกส่วนหัวเรียบมัน
 ไม่มี hepatic spine มี antennal และ branchiostegal spine ขา
 เกินคู่ที่ 2 เรียบยาวเรียวยาว มีขนาดเท่ากันทั้งสองข้าง carpus เป็นรูปกรวย และ
 ยาวพอ ๆ กับ merus แต่สั้นกว่าก้ามหนีบ นิ้วมือเล็กเรียวยาวและยาวกว่าฝ่ามือ
 (palm) ฝ่ามืออ้วนพอง ลำตัวมีสีน้ำตาล ตัวเมียมีไข่สีเหลือง (จึงเรียกว่ากุ้งเหลือง)
 ขนาดลำตัวยาว 50 - 80 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ตามชายฝั่งทะเลบริเวณปากน้ำ หรือในนาุ้ง พบมากที่สมุทรสาคร
 สมุทรปราการ สมุทรสงคราม และฝั่งตะวันออกของประเทศไทย

แหล่งที่พบ พบแพร่กระจายในนาุ้ง และมีจำหน่ายสดโดยจะแยกมาขายชนิดนี้แบบ
 เดี่ยว (มักเป็นกุ้งตัวเมียที่มีไข่เกือบทั้งหมด) ในราคาก็โลกรับละ 25 - 30 บาท
 หรือปนกับกุ้งทะเลขนาดเล็ก เช่น มหาชัยจังหวัดสมุทรสาคร ปากน้ำสมุทรปราการ
 แมกคลองสมุทรสงคราม นอกจากนี้ยังได้ส่งไปขายยังจังหวัดใกล้เคียง เช่น กรุงเทพฯ
 และนนทบุรี

ประโยชน์ สามารถนำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับกุ้งฝอยทั่ว ๆ ไป

กุ้งฝอยน้ำกร่อย

แผ่นภาพที่ 14 ภาพที่ 3

ชื่อไทย กุ้งฝอย กุ้งฝอยน้ำกร่อย กุ้งกะตอม

ชื่อภาษาอังกฤษ Prawn, Brackish prawn.

ชื่อวิทยาศาสตร์ Palaemon (Palaeander) semmelinkii (de Man, 1881)

ลักษณะ กอมีลักษณะยาว เรียว ปลายเขี้ยวขึ้น ปลายกริยาวโดยแผ่กว้างหนวดคู่ที่ 2 ค้านบนมีแง้ยื่นแบบฟันเลื่อย 7 - 8 อัน ฟันอันที่ 1 - 2 บนเปลือกส่วนหัวอยู่หลังเข้าตา ค้านล่างมีแง้ยื่นแบบฟันเลื่อย 2 - 3 อัน บริเวณปลายกริทั้งค้านบนและล่างไม่มีส่วนของฟันเลื่อยอยู่เลย เปลือกส่วนหัวมันเรียบ ไม่มี supraorbital spine และ hepatic spine มี branchiostegal spine, mandible มี palp แบ่งออกเป็น 2 ซ้อย่อย ขาเดินคู่ที่ 2 เรียวเรียบ ฝ่ามือพองเล็กน้อย carpus ยาวกว่า merus และยาวเท่ากับก้ามหนีบ นิ้วมือ (finger) สั้นกว่าฝ่ามือ ตอนบนปล้องสุดท้ายของฐานหนวดกลม ลำตัวมีสีใส ขนาดลำตัวยาว 25 - 35 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ตามน้ำกร่อย หรือบริเวณปากน้ำ (estuarine water) การแพร่กระจายของกุ้งชนิดนี้ที่บริเวณอ่าวไทย คาบสมุทรมอินเดียน มาเลเซีย สิงคโปร์ มาเลเซีย และซิดีเบส

แหล่งที่พบ พบในนาทุ่ง และมีจำหน่ายในรูปของกุ้งฝอยสด ที่ตลาดปากน้ำสมุทรปราการ

ประโยชน์ สามารถนำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับกุ้งฝอยชนิด M. lanchesteri

กุ้งกะตอม

แผ่นภาพที่ 14 ภาพที่ 4



ชื่อไทย กุ้งฝอย กุ้งกะตอม

ชื่อภาษาอังกฤษ Prawn, Brackish prawn.

ชื่อวิทยาศาสตร์ Leptocarpus potamiscus (Kemp, 1917)

ลักษณะ กเรียว เรียว ส่วนโคนเหนือตาโค้งมนขึ้นเล็กน้อย ปลายกริ่งอนขึ้น ยาวเลยแผ่นกำบังทวนคู้ที่ 2 ค้านบนมีแง้ยื่นแบบฟันเลื่อย 7 - 8 อัน แล้วเว้นว่างไปมีตรงปลายอีก 2 - 3 อัน ค้านล่างกรีมแง้ยื่นแบบฟันเลื่อย 7 - 9 อัน เปลือกส่วนหัวเรียบ ไม่มี supraorbital spine, branchiostegal spine และ hepatic spine แต่มี antennal spine, mandible มี palp แบ่งออกเป็น 3 ข้อย่อย เปลือกส่วนท้องมันเรียบขาเดินคู้ที่ 2 ยาว เรียว เป็นรูปทรงกระบอก มีขนาดเท่ากันทั้งสองข้าง ที่ปลายนิ้วทั้งสองของก้ามหนีบ มีขนค่อนข้างแข็งอยู่มาก ขาเดินคู้ที่ 2 เมื่อเหยียดตรงจะยาวเลยปลายกริ carpus ยาวกว่า merus และยาวกว่าก้ามหนีบ ลำตัวมีสีน้ำตาลใส ขนาดลำตัวยาว 30 - 45 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ตามน้ำกร่อย คลองใกล้บริเวณปากแม่น้ำหรือริมฝั่งลำธารที่มีทางติดต่อกับทะเล

แหล่งที่พบ ตลาดสดปากน้ำสมุทรปราการ ตลาดสดแม่กลองสมุทรสงคราม นำมาขายในรูปของกุ้งฝอยสด

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับกุ้งฝอยชนิด M. lanchesteri

3. ครอบครัวกุ้งกืดขี้ (Family Alpheidae)

กุ้งในครอบครัวนี้มีลักษณะไม่เหมือนกับกุ้งทั่ว ๆ ไปคือ เปลือกหัวใหญ่ เรียบ กรีสัน ปกติเปลือกหัวจะคลุมตา ขาเดินคู้ที่ 1 และ 2 เป็นก้ามหนีบ ก้ามหนีบคู้ที่ 1 มักจะมีขนาดไม่เท่ากันและมีขนาดใหญ่กว่าคู้ที่ 2 ส่วนที่เป็น carpus สั้นมาก

หางและพนักแบนแผ่กว้าง

กุ้งคึกชัน

แผ่นภาพที่ 14 ภาพที่ 5

ชื่อไทย กุ้งคึกชัน กุ้งก้ามโต

ชื่อภาษาอังกฤษ Snapping shrimp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Alpheus euphrosyne De Man, 1897

ลักษณะ กิริสัน เปลือกส่วนหัวคลุมตา ไม่มีสันต่อจากโคนกริ ขาเดินคู่แรกเป็นก้ามโตและมีขนาดไม่เท่ากัน ก้ามข้างโตมีลักษณะคล้ายเขมือบ ขาเดินคู่ที่สองเป็นก้ามเล็ก finger มีความยาวเกือบเท่า palm ของ dactylus ขาเดินคู่ที่สามแบนไม่มีสันที่ส่วนบนของเปลือกท้อง ลำตัวโดยทั่วไปมีสีเขียวปนแดง หางมีสีเขียวปนเหลือง ปลายหางมีสีแดงเล็กน้อย ขนาดลำตัวยาว 60 - 100 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย พบมีจำหน่ายที่ตลาดสดจังหวัดสมุทรปราการ สมุทรสาคร และสมุทรสงคราม โดยปนอยู่กับกุ้งทะเลขนาดเล็กหรือกุ้งกะต๋อม

ประโยชน์ กุ้งชนิดนี้สามารถนำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับกุ้งทะเลทั่วไป แต่นิยมนำไปทำเป็นกุ้งแห้งมากกว่า

กุ้งคึกชัน

แผ่นภาพที่ 14 ภาพที่ 6

ชื่อไทย กุ้งคึกชัน กุ้งก้ามโต

ชื่อภาษาอังกฤษ Snapping shrimp.

ชื่อวิทยาศาสตร์ Alpheus rapacida DeMan, 1908.

ลักษณะ กิริสันเปลือกหัวคลุมตา มีสันต่อจากโคนกริ เกือบถึงกึ่งกลางของกระดอง ขา

เดินคู่แรกโต ขนาดไม่เท่ากัน มีลักษณะเป็นก้ามหนีบ ก้ามหนีบอันใหญ่กลม แบนเล็กน้อย ตามขอบมีขนอ่อนปกคลุม ปุ่มค้ำนโนของ dactylus ปิดไว้พอใกล้กับแฉ่งของ finger ก้ามหนีบอันเล็กมีขนาดเท่า ๆ กันทั้ง dactylus และ finger ริมขอบค้ำนโนมีขนปกคลุมมากมาย ลำตัวและก้ามโดยทั่ว ๆ ไปเป็นลายตามยาว มีสีเทาปนดำหรือเขียว ปลายก้ามหนีบมีสีม่วงแดง ขนาดความยาว 50 – 80 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยตามพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลนหรือโคลนปนทราย จับได้โดยอวนลากหน้าดิน

แหล่งที่พบ พบกึ่งตึกชั้นชนิดนี้มีจำหน่ายที่ตลาดสดจังหวัดสมุทรสาคร โดยปนอยู่กับกุ้งทะเลขนาดเล็ก

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับกุ้งทะเล และทำกุ้งแห้ง

4. ครอบครัวกุ้งมังกร (Family Palinuridae)

กุ้งในครอบครัวนี้เป็นกุ้งทะเลมีขนาดใหญ่ มีสีสวยมีหนวด 2 คู่ คู่แรกสั้นปลายแตกออกเป็นสองแฉกคู่ที่ 2 ยาวมากคล้ายแส้ ระหว่างหนวดคู่ที่สองมีแผ่นหนวดหรือ antennular plate และบนแผ่นหนวดนี้จะมีหนามซึ่งใช้แยกชนิดของกุ้งมังกรได้ หัวและอกมีเปลือกส่วนหัวแข็งหุ้มไว้ และมีหนามกระจายอยู่ทั่วไป มีขาเดิน 5 คู่ ตรงปลายขาเดินไม่เปลี่ยนไปเป็นก้ามหนีบ ส่วนท้องมี 6 ปล้อง แต่ละปล้องมีครีบริ้วว่ายนํ้า 1 คู่ (ยกเว้นปล้องแรกและปล้องสุดท้ายไม่มี) หางและแพนหางแผ่แบนกว้างแข็งแรง กุ้งในครอบครัวนี้ตัวเมียและตัวผู้ จะมีสีของตัวแตกต่างกันและตัวเมียจะมีสีสวยงามกว่าตัวผู้

กุ้งมังกร

แผ่นภาพที่ 14 ภาพที่ 7

ชื่อไทย กุ้งมังกร กุ้งหัวโชน กุ้งหนาม

ชื่อภาษาอังกฤษ Spiny lobster.

ชื่อวิทยาศาสตร์ Panulirus polyphagus (Herbst, 1793)

ลักษณะ กุ้งมังกรชนิดนี้บนแผ่นหนวคมีหนามแหลมใหญ่อยู่ 1 คู่ ไม่มีร่องตามขวางบนเปลือกส่วนท้อง ตัวผู้มีสีเทาหม่น ตัวเมียมีสีเขียว มีแถบขาวพาดขวางลำตัว บริเวณหนวคคู่แรกมีรอยเปื้อนสีขาวกระจายอยู่บนพื้นสีน้ำตาลปนแดง ขนาดลำตัวยาว 200–350 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่บนพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลนปนเปลือกหอยหรือเศษปะการัง จับกุ้งชนิดนี้โดยใช้จอบลากหน้าดินในเวลากลางคืน ซึ่งเป็นเวลาที่กุ้งมังกรออกหากิน คือออกจากที่ซ่อนมาหาอาหาร มีในอ่าวไทยบริเวณศรีราชาและชายฝั่งทะเลภาคใต้ตามมหาสมุทรอินเดียไกลแก่ อ่าวพังงา

แหล่งที่พบ พบที่ท่าเทียบเรือประมงกรุงเทพฯ มหาชัยสมุทรสาคร ปากน้ำสมุทรปราการ และภัตตาคารอาหารทะเล ย่านสุขุมวิท

ประโยชน์ กุ้งชนิดนี้มีเนื้อค่อนข้างหยาบและเหนียว แต่สามารถนำมาประกอบอาหารให้มีรสอร่อยได้หลายอย่าง เช่น เมา อบ นึ่ง ทอด เป็นต้น หากรับประทานได้ตามภัตตาคารอาหารทะเลย่านสุขุมวิท หรือตามภัตตาคารในโรงแรมชั้นหนึ่ง ราคาแพงมาก จึงกลายเป็นอาหารค่ำอย่างสำหรับผู้มีอันถ้อย นอกจากนี้อีกถูกนำมาสตัฟฟายเป็นเครื่องประดับ ซึ่งนักสะสมสัตว์และนักท่องเที่ยวนิยมซื้อกันมาก ปัจจุบันกุ้งมังกรมีปริมาณลดลงมาก ต้องสั่งซื้อจากต่างประเทศ (กรมศุลกากร, 2523 และ 2524) ไค้แก่ บังคลาเทศ พม่า เป็นต้น สายัณฑ์ (2520) ได้รายงานว่ากุ้งมังกรเจริญเติบโตช้ามาก และจะใช้ในช่วงฤดูฝนลมมรสุม ระหว่างเดือนมิถุนายน – ตุลาคม โดยเฉพาะชนิด *P. polyphagus* มีไข่มากที่สุด ดังนั้นควรจะมีการอนุรักษ์สัตว์น้ำประเภทนี้ไว้ให้นานที่สุด

5. ครอบครัวกุ้งกระดาน (Family Scyllaridae)

กุ้งในครอบครัวนี้อาศัยอยู่ในทะเล ชาติถูกพัฒนาเป็นแบบขาเดินกินมากกว่าแบบว่ายน้ำ ขาเดินคู่แรกไม่เปลี่ยนไปเป็นก้ามหนีบ ลักษณะลำตัวแบนทางด้านบนไปล่าง เป็นพวก *Macrura* มีกรีนขนาดเล็กส่วนท้องเจริญดี หางและแพนหางแบนแผ่กว้าง

กุ้งกระดาน

แผ่นภาพที่ 15 ภาพที่ 1

ชื่อไทย กุ้งกระดาน กั้งกระดาน

ชื่อภาษาอังกฤษ Slipper lobster, Shovel lobster, Sand lobster.

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Thenus orientalis* (Lund, 1793)

ลักษณะ ลักษณะลำตัวแบนจากบนไปล่าง เปลือกแข็งหนามีปุ่มเล็ก ๆ กระจายอยู่ทางด้านบนของเปลือก เปลือกส่วนหัวแบนมีความกว้างมากกว่าความยาว ที่มุมขอบกว้างสุดของเปลือกส่วนหัวมีตาอยู่ตรงมุมของทั้งสองขอบข้าง หนวดคู่ที่ 1 ยาวเลยหนวดคู่ที่สองมีลักษณะซึ่งเป็นแผ่นแบนแผ่ออกและตอนปลายของแผ่นหนวดคู่ที่สองมีหนามแหลมอยู่ 5 อัน มีสันอยู่กึ่งกลางเปลือกส่วนหัว บนสันนี้มีหนามยอกเดี่ยว ๆ อยู่ 3 อัน หางและแพนหางแบนแผ่ขยายออก ลำตัวมีสีน้ำตาลอ่อนริมหางมีลายแดง ขนาดลำตัวยาว 100 – 200 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ตามพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลนปนทราย จับได้ด้วยอวนลากหน้าคืน

แหล่งที่พบ พบที่ท่าเทียบเรือปากน้ำจังหวัดสมุทรปราการ มหาชัยสมุทรสาคร และมีจำหน่ายที่ภัตตาคารอาหารทะเลย่านสุขุมวิท หรือตามซูเปอร์มาเก็ตโดยมีเนื้อส่วนท้องคิกกับหางใส่ถุงพลาสติกแช่เย็นเรียกว่า lobster tail

ประโยชน์ นำเนื้อส่วนท้องมาประกอบอาหารได้หลายอย่างเช่นเดียวกับกุ้งทะเลหรือกุ้งก้ามกราม แต่รสชาติสู้กุ้งก้ามกรามไม่ได้ และเนื้อเหนียวกว่ากุ้งชนิดอื่น

6. ครอบครัวกิ้งกิ้งเตน (Family Squillidae)

กิ้งกิ้งเตน (Mantis shrimp) เป็นสัตว์พวกครัสเตเชีย (crustacean) อันดับ Stomatopoda มีคุณค่าทางเศรษฐกิจของประเทศพวกหนึ่ง ลักษณะลำตัวยาว แบนจากบนไปล่างปล้องท้องโค้งขวางลำตัว ตามีก้านใกล้กับกริ กริมี่ขนาดเล็กเป็นแผ่น (rostral plate) อยู่ทางคานหน้าของเปลือกส่วนหน้า (caropace) หนวดคู่แรกยาวปลายแตกออกเป็นสามเส้น หนวดคู่ที่สองสั้นกว่า หนวดคู่แรกมี 1 เส้น และมีแผ่นกำบังหนวดเป็นแผ่นแบนรูปไข่ (antennal scale) เปลือกตอนหน้าสอบเข้าตอนท้ายบานออก มี Maxilliped 5 คู่ คู่ที่สอง (raptorial claw) ใหญ่และแข็งแรงคล้ายกับขาจับของกิ้งกิ้งเตนตัวขาว มีปล้องสุดท้ายเป็นหนามโค้งคล้ายหวี ทำหน้าที่กัดและจับ สำหรับป้องกันตัว. จำเพาะ ลักษณะเด่นของกิ้งกิ้งเตนในครอบครัวนี้ คือ มีสัน (median carina) บนกลางเปลือกหางแหลม พันที่อยู่ร่องปลายหาง (intermediate denticles) ซึ่งถัดจากพันร่องกลางหาง (submedian denticles) มีมากกว่า 4 อัน การศึกษาครั้งนี้พบ 5 ชนิด

กิ้งกิ้งเตน

แผ่นภาพที่ 15 ภาพที่ 2

ชื่อไทย กิ้งกิ้งเตน

ชื่อภาษาอังกฤษ Mantis shrimp.

ชื่อวิทยาศาสตร์ Oratosquilla nepa (Latreille, 1825)

ลักษณะ ตาใหญ่ cornea หนา กว้าง ก้านตาแข็งแรง สันกลางเปลือกส่วนหัว (median carina) ตอนบนแตกออกเป็นสองแฉก ขอบล่างของเปลือกอกปล้องที่ 5, 6 และ 7 มีแง้ยื่นออกไปทางคานข้างมีลักษณะเป็น 2 แฉก สันบนปล้องท้องมี 8 อัน propodus ของก้ามหนีบ (raptorial claw) ไม่มีหนามแหลม dactylus มีหนามแหลมยาวคล้ายหวี 6 อัน ลำตัวโดยทั่วไปมีสีเขียวออกสีน้ำตาลอ่อน สันสีเขียว

เด่นชัด ระวังคมมีสีเหลืองอ่อน บริเวณเปลือกส่วนท้องปล้องที่ 2 และ 5 มีปื้นสีดำ อยู่ตรงกลาง ขนาดลำตัวยาว 100 – 180 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ชุกชุมอยู่ตามชายฝั่งทะเล มีพื้นท้องทะเลเป็นโคลน หรือโคลนปนทราย จับ ไล่ควายอวนลากหน้ากิน

แหล่งที่พบ กุ้งก้ามกรามชนิดนี้มีปริมาณมากในอ่าวไทย พบมากที่สุดที่ท่าเทียบเรือและตลาดสดปากน้ำจังหวัดสมุทรปราการ มหาชัย สมุทรสาคร แม่กลองสมุทรสงคราม นอกจากนี้ยังส่งไปจำหน่ายที่ตลาดสดจังหวัดใกล้เคียง ได้แก่ ตลาดสดสามย่าน ตลาดสดซอยอ่อนนุชพระโขนง ตลาดนัดสนามหลวงกรุงเทพฯ นครปฐม และสระบุรี

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้หลายอย่างได้แก่ ยำ เฒ่า ต้ม เป็นต้น แต่ที่นิยมกันมากที่สุดคือกึ่งคองน้ำปลาโดยเฉพาะกึ่งตัวเมียที่มีไข่อุดมยิ่งอร่อย แต่ก่อนมีการรับประทานกันเฉพาะท้องถิ่น เกือบนี้นิยมนำมารับประทานกันตามร้านอาหารชาวจีนในกรุงเทพฯ โดยเฉพาะตามร้านอาหารของจังหวัดที่อยู่ชายฝั่งทะเล

กุ้งก้ามกราม

แผ่นภาพที่ 15 ภาพที่ 3

ชื่อไทย กุ้งก้ามกราม

ชื่อภาษาอังกฤษ Mantis shrimp.

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Oratosquilla interrupta* (Kemp, 1911)

ลักษณะ มีตาขนาดใหญ่ cornea หนากว้าง คูเป็น 2 พู แผ่นกรีกคล้ายรูปสี่เหลี่ยม จตุรัส สันกลางเปลือกส่วนหัวคอบนแตกออกเป็น 2 แฉก และที่สันนี้เองตอนเริ่ม แยกออกเป็นสองแฉกจะขาดหายไป ที่ dactylus ของก้ามคิกหรือก้ามจับ (raptorial claw) มีฟันยื่นคล้ายหวี 6 อัน ที่ขอบข้างปล้องอกที่ 5 มีแง้ยื่นออกไปทางค้ำข้าง เป็นหนาม 2 อัน อันหน้าใหญ่ปลายหนามงอไปทางค้ำหน้า อันหลังเล็กชี้ออกไปทาง

คานข้าง ส่วนขอบข้างของปล้องที่ 6 และ 7 มีแฉ่งยื่นออกไปทางคานข้างเป็นสองแฉ่ง ปลายทู่ ลำตัวสีเขียวใส สันที่ลำตัวและหางสีเขียว บริเวณโคนหางตอนกลางมีจุดกลม สีช็อคโกแลต 1 จุด ขนาดลำตัวยาว 90 - 170 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ชุกอยู่ตามพื้นที่ท้องทะเลที่เป็นโคลน หรือโคลนปนทราย จับได้ควยอวนลาก หน้าคืน

แหล่งที่พบ พบว่ากึ่งชนิดนี้มีจำนวนน้อยและปนอยู่กับ O. nepa ที่ตลาดสดปากน้ำสมุทรปราการ

ประโยชน์ สามารถนำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับ O. nepa

กิ้งคักแตน

แผ่นภาพที่ 15 ภาพที่ 4

ชื่อไทย กิ้งคักแตน

ชื่อภาษาอังกฤษ Mantis shrimp.

ชื่อวิทยาศาสตร์ Oratosquilla woodmasoni (Kemp, 1911)

ลักษณะ ตาใหญ่ comea กว้าง ตั้งอยู่บนก้ามตาในลักษณะเฉียง สันกลางเปลือกส่วนหัว (median carina) ไม่แตกออกเป็น 2 แฉ่ง ขอบล่างของเปลือกอกปล้องที่ 5, 6 และ 7 มีแฉ่งยื่นออกไปทางคานข้าง เป็น 2 แฉ่ง สันบนปล้องท้องมี 8 อัน propodus ของก้ามคิกหรือก้ามหนีบ (raptorial claw) ไม่มีหนามแหลม dactylus มี หนามแหลมยาวคล้ายหัว 6 อัน ลำตัวโดยทั่วไปมีสีเขียวปนเหลือง ตอนปลายแพนหาง (uropod) มีสีน้ำตาล ถักเข้ามาเป็นสีส้มปนเหลือง หาง (telson) มีหนามสีแดง ขนาดลำตัวยาว 100 - 180 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ตามชายฝั่งทะเล มีพื้นที่ท้องทะเลเป็นโคลนหรือโคลนปนทราย จับได้ควยอวนลากหน้าคืน

แหล่งที่พบ พบมีจำหน่ายที่ตลาดสดจังหวัดสมุทรปราการ และสมุทรสาคร

ประโยชน์ สามารถนำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับ O. nepa

กิ่ง ตักแตน

แผ่นภาพที่ 15 ภาพที่ 5



ชื่อไทย กิ่ง ตักแตน

ชื่อภาษาอังกฤษ Mantis shrimp.

ชื่อวิทยาศาสตร์ Cloridopsis immaculata (Kemp, 1931)

ลักษณะ ตัวเล็ก ปลายแผ่นกรีกกว้างมน แนวสันใกล้ขอบล่าง (lateral carina) ของเปลือกหัวเชื่อมติดต่อกัน ที่ propodus มีหนามที่เคลื่อนไหวขนาดเล็กอยู่ 1 อัน dactylus มีหนามคล้ายหวี 5 อัน ขอบคานข้างของเปลือกส่วนนอกปล้องที่ 5, 6 และ 7 มีแง้ยื่นออกไปทางคานข้างแต่ไม่เป็นสองแฉก โดยเฉพาะปล้องอกที่ 5 มีลักษณะเป็นหนามงอโค้งไปคานหน้า และไม่มีป็นสีค่าที่โคนแง้ ลำตัวโดยทั่วไปมีสีเขียวปนเหลือง แนวสันสีแดง มีป็นสีค่าอยู่ตรงกลางคานบนเปลือกส่วนท้องปล้องที่ 2 และ 5 ขนาดลำตัวยาว 90 - 160 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยตามชายฝั่งทะเลที่มีระดับน้ำไม่ลึกนัก โดยเฉพาะบริเวณปากแม่น้ำ มีพื้นที่ของทะเลเป็นโคลนหรือโคลนปนทราย จับได้ควยอวนลากหน้าดิน

แหล่งที่พบ พบมีจำหน่ายที่ตลาดสดจังหวัดสมุทรปราการ สมุทรสาคร สมุทรสงคราม

และบริเวณคอนหอยหลอดปากน้ำแม่กลองสมุทรสงคราม กุ้งชนิดนี้มีปริมาณมากพอที่จะ
ส่งไปจำหน่ายตามตลาดสดของจังหวัดใกล้เคียงได้แก่ ตลาดสดสามย่าน ตลาดสด
พงษ์เพชร กรุงเทพฯ

ประโยชน์ สามารถนำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับ O. nepa

กิ้งคักแทน

แผ่นภาพที่ 15 ภาพที่ 6

ชื่อไทย กิ้งคักแทน

ชื่อภาษาอังกฤษ Mantis shrimp.

ชื่อวิทยาศาสตร์ Cloridopsis scorpio (Latreille, 1825)

ลักษณะ กิ้งคักแทนชนิดนี้ตัวเล็ก ปลายแผ่นกรีเรียว (rostral plate) แนวสันใกล้
ขอบล่าง (lateral carina) ของเปลือกหัวไม่ติดต่อกัน ที่ propodus ของ
ก้ามคิกหรือก้ามจับ (Raptorial claw) มีหนามที่เคลื่อนไหวขนาดเล็กอยู่ 3 อัน
dactylus มีหนามยาวคล้ายหวี 5 อัน ขอบด้านข้างของปล้องอกที่ 5 มีแง้ยื่นออก
ไปทางด้านข้างลักษณะเป็นหนามแหลมโค้งขึ้นไปทางด้านหน้า 1 อัน และที่ใกล้โคน
หนามนี้มีป็นสีคำคิอยู่เห็นชัด แม้จะกองทัพฟอร์มาลินหรืออัลกอฮอล์สีคำก็ยังมีอยู่ ส่วน
ปล้องอกที่ 6 และ 7 มีแง้ยื่นออกไปทางด้านข้างมีลักษณะปลายมนปล้องละ 1 อัน
ที่ปล้องท้องสุดท้าย หางและแพนหางไม่มีขน (setae) ลำตัวโดยทั่วไปมีสีเขียวปนเหลือง
แนวสันสีเขียวปนแดง ขนาดลำตัวยาว 80 - 140 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ตามชายฝั่งทะเล บริเวณน้ำตื้นใกล้ปากแม่น้ำที่มีพื้นที่ท้องทะเลเป็น
โคลนหรือโคลนปนทราย เช่น บริเวณคอนหอยหลอดจังหวัดสมุทรสงคราม

แหล่งที่พบ พบที่คอนหอยหลอดใกล้ปากน้ำแม่กลองจังหวัดสมุทรสงคราม กุ้งชนิดนี้มี

ขนาดเล็กกว่า C. immaculata และปนมากับ C. immaculata ซึ่งปัจจุบันนี้ไม่ค่อยพบ

ประโยชน์ สามารถนำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับกิ้งกั๊กแตนชนิด O. nepa

7. ครอบครัวจิกจันทะเล (Family Hippidae)

จิกจันทะเลเป็นครัสตาเซียพวกแอนโนมูแรนชนิดหนึ่ง ซึ่งมีลักษณะอยู่ระหว่างพวกปูและกุ้ง มีหางคล้ายใบหอกอยู่ทางคันท้ายสุดของลำตัว ช่วยในการฝังกับทรงตัว มีลักษณะกระดองกลมมนรูปไข่

จิกจันทะเล

แผ่นภาพที่ 15 ภาพที่ 7

ชื่อไทย จิกจันทะเล

ชื่อภาษาอังกฤษ Sandcrab, Sandbug, Mole crab.

ชื่อวิทยาศาสตร์ Emerita emeritus (Linnaeus, 1767)

ลักษณะ กระดองกลมมน เรียวรูปไข่ ขอบหน้าของกระดองมีเงี่ยงแหลม ขนาดเกือบเท่ากันออกมา 3 อัน หนวดคู่ที่ 2 ใหญ่และยาวซึ่งใช้ในการกรองอาหาร หางยาวเป็นรูปคล้ายใบหอก ปลายขาเดินคู่ที่ 1 มีลักษณะคล้ายใบหอก ลำตัวสีชมพูอ่อนหรือชมพูแกมเทา ขนาดลำตัวยาว 20 - 32 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ฝังตัวอยู่ตามชายฝั่งทะเลที่เป็นหาดทราย ระดับน้ำขึ้นน้ำลง คือในขณะที่คลื่นทะเลไหลกลับ จิกจันทะเลจะรีบฝังตัวให้คันท้ายเข้าหาดฝั่ง หันส่วนกระดองให้ทะเล พร้อมกับชูหนวดคู่ที่ 2 ขึ้นมาตักอาหารพวกแพลงค์ตอนไว้ เมื่อมีอาหารติดหนวด ก็จะส่งเข้าสู่ปาก เสร็จแล้วจะชูหนวดขึ้นมาใหม่ ซึ่งทำแบบนี้เรื่อยไป จับโดยใช้ตาข่ายซึ่งกั้นน้ำทะเลที่กำลังไหลกลับ พร้อมกับใช้มือ พลั่ว หรือ คราด พยายามที่มีจิกจันทะเลอาศัยแล้วจึงจิกจันทะเลจะลอยตัวขึ้นจากทรายถูกน้ำทะเลพาไปติดตาข่ายที่รองรับไว้

แหล่งที่พบ พบที่ภักตาคารซีฟูคย่านสุขุมวิท ซึ่งนำมาจากจังหวัดภูเก็ต ซึ่งตรงกับไพบูลย์ (2521) ได้รายงานว่าพบจ๊กจั่นทะเลชนิดนี้ที่เกาะภูเก็ต ชุบแป้งทอดเรียบร้อยแล้ว ตัวละประมาณ 4 บาท เป็นอาหารที่ต้องสั่งล่วงหน้า ปกติแล้วจะไม่มีในภักตาคาร

ประโยชน์ อาหารที่ชาวภูเก็ตนิยมบริโภคกันมากคือ การชุบแป้งทอด จะชุบทั้งตัวโดยดึงเอาส่วนหางออก ตอนดึงค่อย ๆ ดึงให้กากอาหารในช่องท้องติดออกมาด้วย จ๊กจั่นทะเลเมื่อเทียบคุณค่าทางอาหารกับสัตว์ทะเลชนิดอื่น ๆ แล้วยังน้อยกว่า (ตารางที่ 4) (วุฒิชัย, 2525) ปัจจุบันปริมาณลดน้อยลงไปมาก ถ้าหากว่าไม่มีมาตรการอนุรักษ์ไว้ต่อไปอาจไม่เหลือให้ได้รับประทาน เพราะปัจจุบันปริมาณได้ลดลงอย่างมากที่ภูเก็ต

8. ครอบครัวปูม้า (Family Portunidae)

กระดองกลม รูปไข่ แบนหรือโค้งนูนเล็กน้อย มีความกว้างมากกว่าความยาว ขอบกระดองด้านหน้ามีหนามระหว่างตาตั้งแต่ 2 – 6 อัน ไม่รวมหนามเข้าตาภายใน ขอบกระดองเฉียงด้านหน้ามีหนาม 2 – 9 อัน ก้ามหนีบมีขนาดใหญ่กว่าขาเดินซึ่งมี 3 คู่ ลักษณะแบนเรียวยาวปล้องปลายสुकคล้ายใบหอก ขาคู่สุดท้ายมีลักษณะเป็นแผ่นแบนคล้ายใบพายเพื่อช่วยในการว่ายน้ำ ปูในครอบครัวนี้เป็นปูน้ำเค็มที่มีคุณค่าทางเศรษฐกิจมาก การศึกษาครั้งนี้พบ 4 สกุล 10 ชนิด

ปูทะเล

แผ่นภาพที่ 15 ภาพที่ 8

ชื่อไทย ปูทะเล ปูดำ ปูทองหลวง

ชื่อภาษาอังกฤษ Mud crab, Mangrove crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Scylla serrata* (Forsk., 1755)

ลักษณะ กระดองนูนเรียบ ไม่มีขน ขอบกระดองส่วนหน้ามีหนาม 4 อัน ไม่รวมหนามเข้าตา หนามเป็นรูปสามเหลี่ยม บางตัวออกแหลม บางตัวออกหูก (ขึ้นกับที่อยู่อาศัย)

หนามข้างกระดูกมี 9 อัน ลักษณะคล้ายรูปสามเหลี่ยมปลายทู่ ก้ามหนีบมีขนาดใหญ่
เคียงกัน ฝ่ามือ (palm) โป่งออก ขอบ merus ด้านหน้ามีหนามแหลม 3 อัน และ
ใกล้กับ carpus มีหนามแหลม 2 อัน ด้านล่างใกล้ปลาย carpus มีหนามเล็กอีก
1 อัน บริเวณเหนือกระดูกเพาะตอนกลางโป่งออกเป็นรูปตัว H ขาเดิน 3 คู่ ผิวเรียบ
เรียวยาว และสองปล้องสุดท้ายมีขนละเอียดที่ขอบบนและล่าง ปล้องสุดท้ายเรียวยาวแบน
คล้ายใบหอก ขาเดินคู่สุดท้ายแผ่แบนคล้ายใบพาย จับบีบหรือท้อง เป็นรูปสามเหลี่ยม
ปฐมนิคมนี้มีสีแตกต่างกันตามถิ่นอาศัย เช่น ปูที่อยู่แถบภาคกลาง ภาคตะวันออกและตะวัน
ตก มักจะมีสีเขียว เขียวปนแดง เขียวปนน้ำตาล ส่วนปูที่มาจากภาคใต้มักจะมีสีออกดำ
หรือดำปนเขียวขนาดกระดูกกว้าง 75 – 150 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ชุกชุมอาศัยอยู่ตามชายฝั่งทะเลที่เป็นโคลน และบริเวณป่าไม้ชายเลน

แหล่งที่พบ พบมากที่จังหวัดสมุทรปราการ สมุทรสาคร สมุทรสงคราม มีจำหน่ายที่ตลาด
สดทุกจังหวัดในภาคกลาง

ประโยชน์ ปูทะเล เป็นที่นิยมบริโภคกันทั่วไป ทั้งในประเทศและต่างประเทศ ราคา
ค่อนข้างแพง ประมาณกิโลกรัมละ 40 – 90 บาท สามารถนำมาประกอบอาหารได้
หลายอย่างได้แก่ ปูอบ ปูเผา ปูนึ่ง ปูผัดผงกะหรี่ เกียวปู ข้าวผัดปู เป็นต้น ปูทะเล
ยังเป็นสินค้าออกของประเทศไทย ซึ่งมีตลาดสำคัญได้แก่ ฮองกง มาเลเซีย และ
สหรัฐอเมริกา

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

แผ่นภาพที่ 16 ภาพที่ 1

ชื่อไทย ปูมา

ชื่อภาษาอังกฤษ Swimming crab, Blue crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ Portunus pelagicus (Linnaeus, 1766)

ลักษณะ กระจกแบนกว้าง มีตุ่มเล็ก ๆ กระจายอยู่ทั่วไป มีสันที่เกิดจากตุ่มเล็ก ๆ เรียงเป็นแนวนบนกระจก มีหนามข้างกระจก 9 อัน อันที่ 9 เป็นหนามอันสุดท้ายมีขนาดใหญ่และยาว ปลายหนามแหลมชี้ออกทางด้านข้าง ก้ามหนี้ยาวเรียวขนาดใหญ่โค้งเคียงกัน ผิวบนและล่างเรียบ ขอบบนคานหน้าของ merus มีหนามแหลม 1 อัน และหนามเล็กที่มุมคานนอกอีก 1 อัน ฝ่ามือมีสัน 5 แถว มีหนามแหลม 3 อัน ขาคืบคู่สุดท้ายเปลี่ยนเป็นขาสำหรับว่ายน้ำ ตัวผู้มีก้ามและกระจกสีฟ้าอ่อนและจุดขาวกระจายอยู่ทั่วไป ตัวเมียสีน้ำตาลอ่อนจุดขาวกระจายทั่วไป ปลายสุดของก้ามหนีบสีแดง พื้นท้องเป็นสีขาว ขนาดกระจกกว้าง 70 – 150 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตั้งแต่ชายฝั่งทะเลจนกระทั่งถึงในระดับทะเลลึก ประมาณ 30 – 40 เมตร พบว่าปูม้าที่อยู่ตามชายฝั่งทะเล ระดับน้ำขึ้นน้ำลง จะเป็นปูในวัยอ่อนหรือขนาดเล็ก ปูขนาดใหญ่อาศัยในที่ลึก หรือห่างฝั่งออกไป ซึ่งมีพื้นท้องทะเลเป็นโคลนหรือโคลนปนทราย จับโดยเครื่องมือ อวนปูม้า อวนลากหน้าดิน

แหล่งที่พบ ปูชนิดนี้มีจำหน่ายมากที่ตลาดจังหวัดสมุทรปราการ สมุทรสาคร สมุทรสงคราม และตามตลาดสดทุกจังหวัดในภาคกลาง พบว่าในช่วงเดือนมีนาคม และเดือนเมษายน ปูได้เพิ่มปริมาณในตลาดมากขึ้น ซึ่งตรงกับอรพินท์ (2516) ที่ได้ศึกษาการเปลี่ยนแปลงประชากรของปูม้า ตั้งแต่ พ.ศ.2506 ถึง พ.ศ.2514

ประโยชน์ ปูม้าชนิดนี้เป็นปูที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจของประเทศ ประชาชนนิยมนำมาประกอบอาหารได้หลายชนิด หลายรูปแบบ นอกจากนี้เนื้อปูที่แกะแล้วยังทำเป็นปุ๋ยกระป๋องส่งไปขายต่างประเทศ เช่น ฮองกง และสหรัฐอเมริกา หรือแกะเนื้อปูสด ๆ มาใส่ถุงพลาสติกขายตามซูเปอร์มาร์เก็ต และตามท้องตลาด โดยเฉพาะเอาตรงช่วงหลังของขาที่เป็นใบพาย ส่วนเปลือกนำไปตากแดดให้แห้งแล้วบดผสมเป็นอาหารสัตว์ หรือจะนำปูม้าทั้งตัวไปสตากไฟไว้เป็นเครื่องประดับ ปัจจุบันปูสดมีราคาแพงขึ้นไปเรื่อย ๆ ประมาณกิโลกรัมละ 30 – 40 บาท ซึ่งเมื่อเทียบกับสามปีที่ผ่านมา (พ.ศ.2522) กิโลกรัมละ 15 – 22 บาท

ปูสามจุด

แผ่นภาพที่ 16 ภาพที่ 2

ชื่อไทย ปูสามจุด ปูขาว ปูม้าชื่อภาษาอังกฤษ Red spotted swimming crab, Portunid crabชื่อวิทยาศาสตร์ Portunus sanguinolentus (Herbst, 1796)

ลักษณะ กระจกมองแบนกว้าง ไม่มีขนปกคลุม มีตุ่มเล็ก ๆ กระจายทั่วกระจก หนามข้างกระจกมี 9 อัน อันที่ 9 มีขนาดใหญ่และยาวที่สุดยื่นออกทางด้านข้าง ก้ามทั้งสองเรียบมีขนาดเกือบเท่ากับขอบหน้า merus มีหนามแหลม 3 อัน ขอบล่างไม่มีหนาม carpus มีหนาม 2 อัน ขาเดิน 3 คู่เรียวยาว ปล้องสุดท้ายเรียวยาวแบน ลักษณะคล้ายใบหอก ขาเดินคู่ที่ 5 แฉกแบนแบบใบพาย ปูชนิดนี้มีลักษณะเด่นชัดคือบริเวณส่วนท้ายกระจกมีจุดสีแสดขนาดใหญ่เรียงอยู่ตามขวาง 3 จุด ขนาดกระจกกว้าง 70 – 150 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ตามชายฝั่งทะเลทั่วไป โดยเฉพาะที่มีพื้นที่ของทะเลเป็นโคลน หรือโคลนปนทราย จับได้ถ้วยอวนปูม้า อวนลากหน้าดิน

แหล่งที่พบ พบปูชนิดนี้ปนอยู่กับปูม้า (P. pelagicus) ปริมาณไม่มากนัก มีจำหน่ายตามตลาดสดจังหวัดสมุทรปราการ สมุทรสาคร สมุทรสงคราม และกรุงเทพฯ

ประโยชน์ สามารถนำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับปูม้าชนิด P. pelagicus และสัตว์น้ำใ้คู่สวยงาม

ปูม้าเล็ก

แผ่นภาพที่ 16 ภาพที่ 3

ชื่อไทย ปูม้าเล็กชื่อภาษาอังกฤษ Portunid crabชื่อวิทยาศาสตร์ Portunus tweediei (Shen, 1937)

ลักษณะ กระจกวงแบน มีคุ่มเล็ก ๆ กระจายอยู่ทั่วไป ขอบกระจกเฉียงคานหลัง เชื่อมกับขอบกระจกส่วนท้ายเป็นมุมแหลมยกขึ้น ขอบกระจกส่วนหน้ามีหนาม 3 อัน เป็นรูปสามเหลี่ยมปลายมน ขอบข้างกระจกมีหนาม 9 อัน หนามอันที่ 1 – 8 มีรูปร่างและขนาดใกล้เคียงกัน หนามอันที่ 9 มีขนาดใหญ่และชี้ออกจากคานข้าง ก้ามมีคุ่มขนาดเล็กและขนสั้น ๆ กระจายอยู่ทั่วไป ขอบหน้า merus มีหนาม 4 อัน carpus มีหนาม 2 อัน ค้านใน 1 อัน และค้านนอก 1 อัน ฝ่ามือมีหนาม 2 อัน ส่วนโคน 1 อัน และส่วนปลายอีก 1 อัน กระจกสีเขียว ปลายขาเดินและขาว่ายน้ำมีป็นสีดำค้ำค้อยู่ ขนาดกระจกกว้าง 30 – 45 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ตามพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลนหรือโคลนปนทราย จับได้ควยอวนลากหน้าคืน

แหล่งที่พบ พบที่ท่าเทียบเรือประมงจังหวัดสมุทรปราการ

ประโยชน์ ปูชนิดนี้มีขนาดเล็ก นิยมนำมาประกอบอาหารในรูปของปูคอง

ปูก้ามปุ่ม

แผ่นภาพที่ 16 ภาพที่ 4

ชื่อไทย ปูหิน ปูก้ามปุ่ม

ชื่อภาษาอังกฤษ Portunid crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Charybdis natator* (Herbst, 1789)

ลักษณะ กระจกมีขนอ่อนปกคลุม มีสันสีแสดบนกระจกเห็นชัด มีหนามระหว่างตา 6 อัน เป็นรูปสามเหลี่ยมปลายมน หนามข้างกระจกมี 6 อัน อันที่ 6 มีขนาดเล็กที่สุด ก้ามมีปุ่มสีส้มแดงกระจายอยู่ทั่วไป ขอบหน้า merus มีหนาม 3 อัน carpus มีหนาม 4 อัน ค้านหน้า 3 อันขนาดเล็ก ค้านใน 1 อันขนาดใหญ่ ฝ่ามือมีหนาม 5 อัน คือบริ-เวณใกล้ก้าม 1 อัน และหนามที่สันค้านใน 2 อัน มีหนามสันละ 2 อัน ปลายก้ามหนีบ

มีสีแสดเข้ม ขนาดกระดองกว้าง 70 – 150 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยตามพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลน หรือโคลนปนทราย จับไข้วอยวนลากหน้าดิน

แหล่งที่พบ พบที่ท่าเทียบเรือ และมีจำหน่ายที่ตลาดสดจังหวัดสมุทรสาคร และสมุทรปราการ

ประโยชน์ ปัจจุบันปูชนิดนี้มีปริมาณน้อย ถือกันว่ามีรสชาติอร่อยกว่าปูน้ำชนิดอื่น สามารถนำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับปูมาทั่วไป

ปูกางเขน

แผ่นภาพที่ 16 ภาพที่ 5

ชื่อไทย ปูกางเขน ปูเขารีด ปูลาย ปูมา

ชื่อภาษาอังกฤษ Swimming crab, Mask crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Charybdis feriatus* (Linnaeus, 1758)

ลักษณะ กระดองเรียบไม่มีขนอ่อนปกคลุม ความกว้างระหว่างหนามข้างกระดอง หนามระหว่างเขาคามี 6 อัน เป็นรูปสามเหลี่ยม หนามข้างกระดองมี 6 อัน อันแรกปลายทู่ ขาคืนคู่สุดท้ายเปลี่ยนไปเป็นใบพายสำหรับว่ายน้ำ และปล้องที่ 4 ขอบล่างมีหนาม 1 อัน โกลปลายข้อปล้องที่ 5, 6 เรียบไม่มีหนาม พื้นผิวของก้ามและกระดองมีสีชมพู มีสีแสดเข้มอมม่วงพาดตามกระดองและก้าม กลางกระดองเป็นรูปไม้กางเขนสีชมพู ขนาดกระดองกว้าง 70 – 140 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ตามชายฝั่งทะเล มีพื้นท้องทะเลเป็นโคลนหรือโคลนปนทราย จับไข้วอยวนปูมา หรืออวนลากหน้าดิน

แหล่งที่พบ พบที่ท่าเทียบเรือประมง และมีจำหน่ายปนมากับปูม้า ที่ตลาดสดจังหวัดสมุทรปราการ สมุทรสาคร สมุทรสงคราม นอกจากนี้ยังส่งไปขายตามจังหวัดใกล้เคียง เช่น กรุงเทพฯ นนทบุรี นครปฐม และสระบุรี

ประโยชน์ สามารถนำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับปูม้าทั่ว ๆ ไปพบว่าปูชนิดนี้เป็นปูที่มีลายสวยงาม ถูกรนำมาสตัฟกันมากและเป็นปูที่มีปริมาณมากรองจากปูม้าชนิด

P. pelagicus

ปูม้าเล็ก

แผ่นภาพที่ 16 ภาพที่ 7.

ชื่อไทย ปูม้าเล็ก

ชื่อภาษาอังกฤษ Portunid crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ Charybdis anisodon (De Haan, 1850)

ลักษณะ กระจกเรียบไม่มีขนอ่อนปกคลุม หนามระหว่างตามี 6 อัน คู่กลางปลายตัด หนามข้างกระจกมี 6 อัน อันที่ 2 มีขนาดเล็กที่สุด อันสุดท้ายมีขนาดใหญ่และแหลมกว่าอันอื่น ขอบคานหน้า merus มีหนาม 2 อัน ฝ่ามือมีหนาม 2 อัน กระจกมีสี่ของอ่อน ขนาดกระจกกว้าง 30 - 50 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ตามพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลน โคลนปนทราย จับได้ควยอวนลากหน้าคืน

แหล่งที่พบ พบที่ท่าเทียบเรือประมง จังหวัดสมุทรปราการ

ประโยชน์ ปูชนิดนี้เป็นปูม้าขนาดเล็ก นิยมประกอบอาหารในรูปของปูคองน้ำปลา

ปูม้าเล็ก

แผ่นภาพที่ 16 ภาพที่ 8

ชื่อไทย ปูม้าเล็กชื่อภาษาอังกฤษ Portunid crabชื่อวิทยาศาสตร์ Charybdis hellerii (A. Milne - Edward, 1861)

ลักษณะ กระจกมีขนสั้นปกคลุม มีสันตามขวางระหว่างหนามข้างกระจกอันสุดท้าย ไม่ต่อเนื่องกัน ขอบกระจกด้านหน้าระหว่างตามีหนาม 6 อัน กึ่งกลางยาวยื่น เลยคู่สั้นเล็กน้อย หนามข้างกระจกมี 6 อัน อันที่ 2 มีขนาดเล็กที่สุด อันสุดท้ายยาว และแหลมกว่าอันอื่น ขาคู่สุดท้ายปล้องที่ 4 และ 5 มีหนามแหลมที่ขอบล่าง 1 อัน ปล้องที่ 6 มีหนามขนาดเล็กเรียงเป็นแถวที่ขอบล่าง กระจกมีสีเขียวอ่อน ขนาด กระจกกว้าง 30 - 45 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ตามพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลน หรือโคลนปนทราย จับได้ด้วยอวนลาก หน้าคืน

แหล่งที่พบ พบที่ท่าเทียบเรือประมง จังหวัดสมุทรสาคร

ประโยชน์ ปูชนิดนี้เป็นปูม้าขนาดเล็ก นิยมประกอบอาหารในรูปของปูคองน้ำปลา

ปูม้าเล็ก

แผ่นภาพที่ 16 ภาพที่ 6

ชื่อไทย ปูม้าเล็กชื่อภาษาอังกฤษ Portunid crabชื่อวิทยาศาสตร์ Charybdis affinis (Dana, 1852)

ลักษณะ กระจกมีขนอ่อนปกคลุม ร่องบนกระจกไม่ชัดเจน มีสันตามแนวขวางอยู่ระหว่างหนามข้างกระจกอันสุดท้าย และกับที่บริเวณกระเพาะ หนามระหว่างคามี 6 อัน กึ่งกลางมีขนาดใหญ่และยาวกว่าคู่อื่น คู่อกมีขนาดเล็กที่สุด หนามที่ขอบกระจกมี 6 อัน อันแรกปลายคัทคู่ อันที่ 2, 3, 4 และ 5 มีขนาดใกล้เคียงกันค่อนข้างแหลม ส่วนอันสุดท้ายมีขนาดใหญ่กว่าอันอื่นเล็กน้อย ขอบคานหน้า merus มีหนาม 3 อัน carpus มีหนามยาวอยู่คานใน 1 อันคานนอกมีหนามเล็ก ๆ 3 อัน ป่ามมีหนาม 3 อัน อยู่ที่โคน 1 อันและกลางอีก 2 อัน กระจกมีสีทอง ขนาดกระจกกว้าง 35 - 45 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ตามพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลน หรือโคลนปนทราย จับได้ควยอวนลากหน้าคืน

แหล่งที่พบ พบที่ท่าเทียบเรือประมง จังหวัดสมุทรปราการ และสมุทรสาคร

ประโยชน์ ปูชนิดนี้เป็นปูขนาดเล็ก นิยมประกอบอาหารในรูปของปูคองน้ำปลา

ปูตายาว

แผ่นภาพที่ 17 ภาพที่ 1

ชื่อไทย ปูตายาว ปูมาตายาว

ชื่อภาษาอังกฤษ Portunid crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Podophthalmus vigil* (Fabricius, 1789)

ลักษณะ กระจกค่อนข้างยาว คล้ายสี่เหลี่ยมคางหมู มีก้านตายาวมาก เกือบสุดขอบกระจกคานหน้า หนามข้างกระจกมี 2 อัน อันบนสุดแหลม และใหญ่กว่าอันล่างมาก ก้ามหนีบมีลักษณะคล้ายกับปูมาตัว ๆ ไป ก้านบนของกระจกมีสีทองอ่อนอมเทา ก้ามหนีบสีม่วงปลายก้ามหนีบมีรอยคางขาวเห็นได้ชัด ขนาดกระจกกว้าง 75 - 120 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยตามพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลน หรือโคลนปนทราย จับได้ควยอวนลากหน้าคืน

แหล่งที่พบ มีจำหน่ายที่ตลาดสดบางแค กรุงเทพฯ

ประโยชน์ สามารถนำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับปูม้าชนิด P. pelagicus แต่ปูชนิดนี้ยังไม่เป็นที่นิยมกันมาก เนื่องจากยังมีปูม้าชนิดอื่นอยู่มาก

9. ครอบครัวปูแสม (Family Grapsidae)

ปูในครอบครัวนี้ กระจกส่วนใหญ่เป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส ขอบหน้าระหว่างคากวาง maxilliped คู่ที่ 3 มี palp อยู่ตรงกลางปาก หรือตรงขอบคานนอกต่อจาก merus ในพวกปูแสม (Sesarminae) maxilliped คู่ที่ 3 มีสันเฉียง exognath ยาวเรียวเห็นได้ชัด ช่องว่างระหว่าง maxilliped คู่ที่ 3 เป็นรูปสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน ส่วนในพวกปูแป้น (Varuninae) exognath กว้าง ช่องว่างระหว่าง maxilliped แคม โคนจับบั้งหรือส่วนท้องของตัวปู อาจแผ่ขยายเต็ม หรือไม่เต็มระหว่างช่องขาเดินคู่สุดท้าย มีก้ามหนีบแข็งแรง ขาเดินทั้งคู่เรียวยาวแบนเหมาะสำหรับอาศัยบริเวณป่าชายเลน การศึกษาครั้งนี้พบ 3 สกุล 6 ชนิด

ปูแสม

แผ่นภาพที่ 17 ภาพที่ 2

ชื่อไทย ปูแสม ปูเค็ม

ชื่อภาษาอังกฤษ Mangrove crab, Marsh crab, Amphibious crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ Sesarma mederi H. Milne-Edward, 1853

ลักษณะ กระจกคล้ายสี่เหลี่ยมจัตุรัส มีกลุ่มขนกระจายอยู่ทั่วไป ส่วนหน้าของกระจกระหว่างขอบคากานในมีลักษณะสันและกว้าง ขอบข้างกระจกตอนหน้ามีหนาม 2 อัน ผิวคานบนของ dactylus มีตุ่มเล็กรูปสี่เหลี่ยมเรียงเป็นแถวตลอดความยาวของ dactylus จำนวน 40 - 60 อัน ผิวคานนอกของ propodus มีสันอยู่ในแนวราบแบบ pectinate 1 แถว ส่วนผิวคานในของ propodus มีสันนูนเด่นชัด และบน



ยอดสันมีเม็คเล็ก ๆ เรียงอยู่จำนวน 10 – 11 เม็ค อวัยวะสืบพันธุ์เพศผู้ส่วนปลายแบนแผ่ขยายออกมาก พื้นผิวบนอกมีร่องแต่ไม่ยาวถึงส่วนปลาย ลำตัวโดยทั่วไปสีน้ำตาลอมม่วง กลุ่มขนสีน้ำตาล ก้ามหมึบสีบานเย็น ขนาดกระดองกว้าง 35 – 60 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ชุกชุมอยู่ตามดินโคลน หรือโคลนปนทราย ในเขตน้ำขึ้นน้ำลง ตามป่าชายเลน หรือบริเวณริมฝั่งปากแม่น้ำและสาขา การจับปูแสมขาวประมงจะจับในเวลาากลางคืน เมื่อเวลาน้ำขึ้นเต็มที่ปูจะมารวมอยู่แถวโคนต้นไม้

แหล่งที่พบ จังหวัดที่ติดชายฝั่งทะเล ได้แก่สมุทรปราการ สมุทรสาคร สมุทรสงคราม มีจำหน่ายทั้งในรูปปูเค็มและปูสด ส่วนจังหวัดที่อยู่ห่างออกไปจะพบในรูปของปูเค็มได้แก่ กรุงเทพฯ นนทบุรี นครปฐม ปทุมธานี สระบุรี อัญชยา อ่างทอง สิงห์บุรี นครนายก สระบุรี ลพบุรี พิจิตร สุพรรณบุรี อุทัยธานี เพชรบูรณ์ และพิษณุโลก

ประโยชน์ ปูแสมเป็นปูที่ประชาชนนิยมนำมาประกอบอาหารกันแพร่หลาย มีราคาไม่แพงนัก ราคาตัวละประมาณ 50 สตางค์ ถึง 1.50 บาท ซึ่งรู้จักกันดีในรูปของปูเค็ม โดยนำปูมาดองกับเกลือแล้วจึงนำมาประกอบอาหารในรูปแบบต่าง ๆ กัน เช่น ส้มตำปู ยำปูเค็ม ต้มกะทิปูเค็ม หรือจะนำปูเค็มมารับประทานกับข้าว ปูเค็มที่อยู่ห่างจากจังหวัดชายฝั่งทะเลในภาคกลางนอกจากจะได้รับมาขายจากจังหวัดสมุทรปราการ สมุทรสาคร สมุทรสงครามแล้ว ยังรับมาจากจังหวัดทางภาคใต้ ได้แก่ปากพนังนครศรีธรรมราช สุราษฎร์ธานี ซึ่งปูเค็มที่มาจากภาคใต้จะมีขนาดใหญ่กว่าทางภาคกลาง

ปูแสม

แผ่นภาพที่ 17 ภาพที่ 3

ชื่อไทย ปูแสม ปูเค็ม

ชื่อภาษาอังกฤษ Mangrove crab, Marsh crab, Amphibious crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Sesarma versicolor* Tweedie, 1940

ลักษณะ ปูชนิดนี้ลักษณะทั่วไปคล้าย S. mederi ผิดกันที่กลุ่มขนค่อนข้างใหญ่กระจายห่าง ๆ อยู่ทั่วไป ขอบผิวด้านบนของโคน dactylus มีปุ่มเล็ก ๆ เรียงเป็นแถว เฉพาะตัวเมีย ส่วนตัวผู้เรียงตลอด dactylus จำนวน 46 – 48 อัน ผิวคานในของ propodus มีสันตามขวางค่อนข้างยาวไม่แน่นอนชัด จับปิ้งหรือส่วนท้องของตัวผู้ ปล้องที่ 6 จะมีความยาวเป็น 60 เปอร์เซ็นต์ของความกว้าง อวัยวะสืบพันธุ์เพศผู้เรียวยาว ปลายแผ่ออกเล็กน้อย พื้นผิวคานนอกมีร่องเล็กยาวตลอดปลายถึงโคน ลำตัวมีสีน้ำตาลอมม่วง กลุ่มขนสีน้ำตาล ก้ามหนีบมีสีม่วงสคลแล้วค่อยจางลงไปสู่ปลาย ก้ามซึ่งมีสีขาว ขนาดกระดองกว้าง 30 – 50 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ชุกชุมอยู่ตามดินโคลน หรือโคลนปนทราย ในเขตน้ำขึ้นน้ำลง ตามป่าชายเลน หรือบริเวณริมฝั่งปากแม่น้ำ และสาขาใกล้ชายฝั่งทะเล

แหล่งที่พบ ปูแสมชนิดนี้มีปริมาณไม่มากนัก พบปนอยู่กับปูแสมชนิด S. mederi ตามตลาดสดจังหวัดสมุทรปราการ สมุทรสาคร สมุทรสงคราม นครปฐม นนทบุรี และพิจิตร

ประโยชน์ สามารถนำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับปูแสมชนิด S. mederi

ปูแสม

แผนภาพที่ 17 ภาพที่ 4

ชื่อไทย ปูแสม ปูเค็ม

ชื่อภาษาอังกฤษ Mangrove crab, Marsh crab, Amphibious crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ Sesarma singaporensis Tweedie, 1940

ลักษณะ กระดองคล้ายปูสีเหลี่ยมจัตุรัส มีกลุ่มขนเล็ก ๆ กระจายอยู่ทั่วไปคล้ายกับ S. mederi ขอบผิวด้านบนของ dactylus มีปุ่มเล็ก ๆ เป็นรูปสี่เหลี่ยมเรียงเป็นแถว ในตัวเมียจะปรากฏชัดเฉพาะส่วนโคนของ dactylus ส่วนตัวผู้เรียงตลอดบน dactylus จำนวน 36 – 46 อัน ผิวคานนอกของ propodus เป็นสันหนา

ยาวอยู่ในแนวราบแบบ pectinate พบเฉพาะในตัวผู้ ส่วนตัวเมียเป็นเม็ดเล็ก ๆ เรียงเป็นแถวตามยาว ติ้วค้ำในของ propodus มีสันตามขวางค่อนข้างยาว แต่ไม่ หนูนเด่นชัดเหมือน S. mederi อวัยวะสืบพันธุ์เพศผู้ ส่วนปลายพองขยายออกเล็กน้อย ติ้วนอกเป็นร่องลึกยาวตลอดถึงปลาย ลำตัวโดยทั่วไปสีน้ำตาลอมม่วง กลุ่มขนสีน้ำตาล ก้ามหนีบสีแดงจืด ขนาดกระดองกว้าง 30 - 55 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ตามป่าไม้ชายเลน หรือบริเวณริมฝั่งใกล้ปากแม่น้ำ ในเขตน้ำขึ้น น้ำลง โดยซุกซ่อนอยู่ตามดินโคลน หรือโคลนปนทราย

แหล่งที่พบ ปูชนิดนี้เป็นปูแสม ที่มีปริมาณไม่มาก พบปนอยู่กับปูแสมชนิด S. mederi ตามตลาดสดของจังหวัดสมุทรปราการ สมุทรสงคราม สมุทรสาคร นนทบุรี นครนายก และสุพรรณบุรี

ประโยชน์ สามารถนำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับปูแสมชนิด S. mederi

ปูแสม

แผ่นภาพที่ 17 ภาพที่ 6

ชื่อไทย ปูแสม ปูเค็ม

ชื่อภาษาอังกฤษ Mangrove crab, Marsh crab, Amphibious crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ Sesarma smithi Milne - Edward, 1953

ลักษณะ ลักษณะกระดองคล้ายรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส มีกลุ่มขนหนาแน่นบริเวณเหนือกระเพาะ แล้วค่อยน้อยลงจนกระทั่งไม่มีเมื่อใกล้ขอบกระดองด้านหลัง กลุ่มขนนี้กระจายอยู่ห่าง ๆ ขอบหน้ายื่นโค้งเล็กน้อย เบ้าตาเล็กโค้งรับกับลูกตา มุมขอบกระดองใกล้ตาโค้งมนเล็กน้อยมีหนามข้างกระดองตอนหน้าคล้ายฟันเลื่อยอยู่ 1 อัน ไม่รวมหนามที่เบ้าตามีแนวสันข้างขอบกระดอง ก้ามใหญ่และแข็งแรง ติ้วค้ำบนของ dactylus ไม่มีตุ่มเรียงเป็นแถว แต่มี รอยหนาม 2 อัน อยู่ใกล้โคน dactylus ติ้วค้ำนอก propodus

มีสันเคี้ยว ๆ อยู่ในแนวราบแบบ pectinate อยู่ 1 แถว ส่วนผิวค้ำในของ propodus มีสันนูนยาวไปตามก้ามหนีบ และบนสันนี้มีคีมเรียงตลอดแนวเกือบถึงปลายของก้ามหนีบ propodus และ carpus ของขาเดินคู่ค่อนข้างกลมและแข็งแรง ท้องหรือจับปิ้งเป็นรูปสามเหลี่ยมเรียว และความกว้างของปล้องที่ 6 ยาวเท่า ๆ กับความยาว (ปูแสมทั่ว ๆ ไป ความกว้างของปล้องที่ 6 จะยาวกว่าความยาวของปล้องที่ 6 อย่างเห็นได้ชัด) อวัยวะสืบพันธุ์เพศผู้เรียวยาวเกือบเท่ากันตลอด อัน มีร่องยาวจากปลายลงมาประมาณ 2/3 ของอวัยวะสืบพันธุ์ กระจกและขาเดิน มีสีน้ำตาลปนม่วง กลุ่มขนสีน้ำตาล ก้ามหนีบสีแดง ขนาดกระจกกว้าง 42 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ตามป่าไม้ชายเลน หรือบริเวณริมฝั่งใกล้ปากแม่น้ำในเขตน้ำขึ้นน้ำลง โดยชุกชุมอยู่ตามคินโคลนหรือโคลนปนทราย

แหล่งที่พบ พบปนอยู่กับปูแสมชนิด S. mederi ที่ตลาดมหาชัยสมุทรสาคร

ประโยชน์ สามารถนำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับปูแสมทั่วไป

ปูแป้น

แผ่นภาพที่ 17 ภาพที่ 5

ชื่อไทย ปูแป้น ปูจาก

ชื่อภาษาอังกฤษ Nipa crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ Varuna litterata (Fabricius, 1798)

ลักษณะ กระจกกลม นูนเล็กน้อย ผิวบนกระจกค่อนข้างเรียบ บริเวณต่าง ๆ บนกระจกไม่ชัดเจน เว้นแต่ตอนกลางมีร่องรอยรูปตัว H ชัด บนบริเวณ branchial มีสันเฉียงเป็นขอบซัด 1 อัน ขอบข้างกระจกตอนหน้ามีรอยหยักเป็นแฉ่งยื่น 2 อัน ขอบใน carpus ของก้ามหนีบมีแฉ่งแหลมยื่นไปข้างหน้า 1 อัน propodus และ

dactylus ของขาเดินแบนและแผ่ขยายออกเหมาะสำหรับว่ายน้ำ กระดองและขาเดินมีสีเหลืองอ่อน ด้านนอกของก้ามหนีบมีสีเหลืองอ่อนอมสีบานเย็น ขนาดกระดองกว้าง 30 - 45 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ตามป่าจากที่ติดต่อกับน้ำจืด หรือป่าจากบริเวณปากแม่น้ำ ปูชนิดนี้จะชุกชุมมากในช่วงติดต่อกันระหว่างฤดูฝนกับฤดูหนาว ชาวประมงจับปูชนิดนี้ในเวลากลางคืนขณะน้ำขึ้น ปูจะลอยตัวตามผิวน้ำ หรืออยู่ตามโคนจาก จึงสะดวกต่อการจับ

แหล่งที่พบ พบปูชนิดนี้ทั้งรูปของปูสดและปูเค็ม และพบมากที่ตลาดสดจังหวัดสมุทรปราการ สมุทรสาคร สมุทรสงคราม นอกจากนี้ยังส่งไปขายตามจังหวัดใกล้เคียงได้แก่กรุงเทพฯ และนนทบุรี และมีราคาค่อนข้างถูก จำหน่ายในราคา กิโลกรัมละ 7-10 บาท

ประโยชน์ นิยมนำมาประกอบอาหารกันมากในฤดูฝน ซึ่งเป็นช่วงที่ปูชนิดนี้มีปริมาณมาก นอกจากจะนำมาทำปูคอง ยังนิยมนำไปชุบแป้งทอดอีกด้วย

ปูก้ามขน

แผ่นภาพที่ 17 ภาพที่ 7

ชื่อไทย ปูก้ามขน ปูขน

ชื่อภาษาอังกฤษ The Chinese mitten crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Eriocheir sinensis* H. Milne - Edward, 1853

ลักษณะ ลักษณะกระดองคล้ายรูปสี่เหลี่ยม หลังโค้งเล็กน้อย ขอบหน้าตัดตรง ขอบข้างกระดองด้านหน้าโค้ง มีหนามหยักแหลมค่อนข้างใหญ่ 4 อัน รวมหนามที่เข้าตา หนามอันสุดท้ายมีขนาดเล็ก หนามระหว่างตามี 4 อัน รวมหนามที่เข้าตา และมีขนาดใกล้เคียงกัน สันเหนือกระเพาะตอนบนเป็นสันสั้น ๆ หนูนัย มี 3 แถว แถวละ 2 สัน เรียงอย่างมีระเบียบ กลางกระดองมีร่องรอยรูปตัว H ลึกชัด ก้ามหนีบมีขนยาวปกคลุมสีน้ำตาล

ปกคลุมเป็นจำนวนมาก ยกเว้นตอนปลายของ dactylus และ propodus ไม่มีขนปกคลุม ขอบขาเดินของ propodus และ carpus มีขนค่อนข้างแข็งเรียงอยู่จับปั้งเป็นรูปสามเหลี่ยม อวัยวะสืบพันธุ์เพศผู้เรียวยาวคล้ายรูปทรงกระบอก มีร่องกว้างยาวตลอด ลำตัวโดยทั่วไปมีสีเขียวปนเทา ขนาดกระดองกว้าง 55 - 70 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย จินคา (2512) ได้รายงานว่าปูชนิดนี้อาศัยอยู่ตามชายฝั่งทะเล ลูกอ่อนจะอพยพเคลื่อนย้ายขึ้นมาเคียบโตเต็มวัยในน้ำจืด โดยขึ้นมาตามแม่น้ำลำคลอง ทวนน้ำขึ้นไประยะทางไกลมาก พอถึงฤดูใบไม้ร่วงราวเดือนกันยายนถึงเดือนธันวาคม ก็ย้ายถิ่นที่อยู่ลงสู่ปากน้ำแล้วลงทะเลไป ระยะนี้จึงเป็นระยะที่จับปูมารับประทาน ซึ่งตรงกับฤดูหนาว

แหล่งที่พบ พบมีจำหน่ายขณะมีชีวิตอยู่ที่ซูเปอร์มาร์เก็ตทางสรรพสินค้าโรบินสัน กิโลกรัมละ 600 บาท ภัตตาคารอโศกซีฟู้ด และภัตตาคารมีราม่า ย่านสุขุมวิท กรุงเทพฯ จำหน่ายราคาตัวละ 180 บาท เมื่อ พ.ศ. 2512 ราคาตัวละ 50 บาท (จินคา, 2512) และ พ.ศ. 2513 ราคาตัวละ 100 บาท (เฉลิมวิไล, 2513)

ประโยชน์ ปูชนิดนี้เป็นอาหารที่นิยมของชาวจีน ชาวจีนเรียกปูชนิดนี้ว่า มอหอย วิธีนำมาบริโภคเป็นแบบหนึ่งกรรมคา นำมาจิ้มกับน้ำจิ้มที่ใสซึ่งปนกับน้ำฉีกโฉว ผสมน้ำตาลทรายแดง หรือปรุงแบบอาหารของปูทะเล ปูมาก็ได้ ชาวจีนเชื่อกันว่าเป็นยอกอาหารบำรุงกำลังอายุวัฒนะอีกด้วย จากการสอบถามผู้ที่เคยรับประทานแล้วให้ความเห็นว่ารสไม่ก็ไปกว่าปูทะเลของไทย เฉลิมวิไล (2513) รายงานว่าปูก้ามขนมีกลิ่นคล้ายกับปูม้า (*Portunus pelagicus*) แต่ความมันและรสหวานอันละเอียดอ่อนมีมากกว่าปูม้า

10. ครอบครัวปูนา ปูลำห้วย (Family Parathelphusidae)

ปูในครอบครัวนี้กระดองโค้งเรียบ ขอบหน้ายื่นคลุมหน้าผาก ขอบข้างตอนหน้ามีหนามแหลมคล้ายฟันเลื่อย 4 อัน สันเห็นอกระเพาะกับสันหลังเบาตาต่อกันเกือบเป็นเส้นตรง บริเวณอกระเพาะปรากฏร่องรอยรูปตัว H ท้องหรือจับปั้งเป็นรูป

ตัว T ส่วนปลายเรียว คานข้างเว้าเข้าทั้งสองข้าง ตัวผู้มีอวัยวะเพศคู่ 2 คู่อยู่ใกล้ฐานของจับบึง คู่แรก (first gonopod) ปรากฏลักษณะเห็นชัดเจนเป็นสองตอน ตอนบน (distal segment) มักจะเรียวยาวโค้ง งอ หรือรูปตะขอ ใต้แก้มพวกปูนา (Somanniathelphusa) บางพวกก็สั้นตรง ใต้แก้มพวกปูลำห้วย (Siamthelphusa) และตอนบนนี้มักจะบิเคาะคานนอกเข้าไป แล้วเอาคานในออกนอกตอนล่าง (predistal segment) ขยายใหญ่หรือแผ่กว้างออก อวัยวะสืบพันธุ์คู่ที่สอง (second gonopod) เรียวยาวคล้ายแซ่ ในการศึกษาพบปูในครอบครัวนี้ 4 ชนิด

ปูนา

แผ่นภาพที่ 17 ภาพที่ 8

ชื่อไทย ปูนา

ชื่อภาษาอังกฤษ Rice field crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ Somanniathelphusa bangkokensis Naiyanetr, 1982

ลักษณะ กระจกโค้งเป็นเงา ขอบหน้าตัดตรง หน้าผากกว้างหนา ข้างกระจกตอนหน้ามี 4 อัน รวมทั้งหนามใกล้ตาและหนามข้างกระจกอันสุดท้าย สันเหนือกระเพาะมีร่องแบ่งสันน้อออกเป็นสองส่วน บริเวณกระเพาะมีร่องรอยรูปตัว H เห็นชัด ทาง H ตอนบนบานออก มักจะพบจุด 3 จุด เรียงอยู่ใกล้ทาง H ตอนบน ทาง H ตอนล่างบานออกเล็กน้อย ขอบกระจกด้านล่างสุดหรือบริเวณลำไส้ตัดตรง และขนานกับฐานของจับบึง จับบึงคล้ายรูปตัว T ตอนกลางเว้าเข้า ก้ามหนีบตัวผู้ใหญ่แข็งแรง โดยทั่วไปมีขนาดไม่เท่ากัน ก้ามหนีบตัวเมียมีขนาดใกล้เคียงกัน อวัยวะสืบพันธุ์เพศผู้คู่แรกโค้งเรียว ปลายแหลม ตอนล่างแผ่ขยายออก สีของกระจกและก้ามมีตั้งแต่สีน้ำตาลเข้มดำ เทา เหลือง หรือส้มกันไป หรือขึ้นอยู่กับสภาพแวดล้อม ขนาดกระจกกว้าง 40 - 60 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยตามหนองนา หนอง คลอง บึง หรือซุกอยู่ตามคันนา และตามขอบแหล่งน้ำคังกล่าว

แหล่งที่พบ ปูชนิดนี้ชุกชุมมากในภาคกลางของประเทศไทย โดยเฉพาะในฤดูฝนระหว่างเดือนกรกฎาคม - ตุลาคม จังหวัดที่พบได้แก่กรุงเทพฯ นนทบุรี นครปฐม ปทุมธานี นครนายก สระบุรี อัญญา สิงห์บุรี อ่างทอง ชัยนาท พิจิตร นครสวรรค์ สุพรรณบุรี ลพบุรี กำแพงเพชร สุโขทัย พิษณุโลก

ประโยชน์ ปูนาแม่จะมีเปลือกแข็งเนื้อค่อนข้างน้อย ยังเป็นที่นิยมรับประทานกันมากตามท้องถิ่น สามารถจะนำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับปูม้าหรือปูทะเล เช่น ปูนาชุบแป้งทอดคินิยมนำปูขนาดเล็กมาทำ (พบที่ตลาดสดตำบลหัวคอง อ.เมือง จ.พิจิตร และตลาดสด อ.เมือง จ.พิจิตร) ปูคองคือน้ำปลาหรือน้ำเกลือ (พบที่ตลาดสดจังหวัดนครนายก สระบุรี ลพบุรี) หรือจะนำมาเผา อบ นึ่ง ปูจ่า เป็นต้น สุรินทร์ ศรีวิบูลย์ (ไม่ปรากฏภูมิพิพม์) ได้รายงานว่ ปูนาเป็นยาแผนโบราณรับประทานแก้ช้ำใน ไพบูลย์ (2522) พบปูชนิดนี้เป็นพาหะพยาธิใบไม้ในปอด

ปูนา

แผ่นภาพที่ 18 ภาพที่ 1

ชื่อไทย ปูนา

ชื่อภาษาอังกฤษ Rice field crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Somanniathelphusa germaini* (Rathbun, 1902)

ลักษณะ ปูชนิดนี้ลักษณะโดยทั่วไปคล้ายกับ *S. bangkokensis* ผิดกันที่ขอบกระดองล่างสุดหรือบริเวณเหนือลำไส้ โค้งเว้าในลักษณะขนานกับฐานของจับปิ้ง จับปิ้งคล้ายรูปตัว T ฐานโค้งออกเล็กน้อย อวัยวะสืบพันธุ์คู่แรกของตัวผู้ ตอนอ่างแผ่ขยายออก ตอนบนเรียวยาวรับกับตอนล่าง ปลายยอดสุดโค้งงอเล็กน้อยคล้ายจงอย สีของกระดองและก้ามมีตั้งแต่สีน้ำตาล ม่วงดำ เทา เหลือง หรือผสมกันไปหรือขึ้นอยู่กับสภาพแวดล้อม ขนาดกระดองกว้าง 40 - 60 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ตามท้องนา หนอง คลอง บึง หรือชุกชุมอยู่ตามคันนา และตามขอบ

แหล่งน้ำคังถ่าว

แหล่งที่พบ พบปูชนิดนี้ปนอยู่กับ S. bangkokensis ซึ่งชาวบ้านนำมาจำหน่ายที่ตลาดสดจังหวัด นครนายก สระบุรี ลพบุรี ชัยนาท นครสวรรค์ อุทัยธานี เพชรบูรณ์

ประโยชน์ สามารถนำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับ S. bangkokensis ไพบูลย์, (2522) รายงานว่าปูชนิดนี้เป็นพาหะพยาธิใบไม้ในปอด

ปูนา

แผ่นภาพที่ 18 ภาพที่ 2

ชื่อไทย ปูนา

ชื่อภาษาอังกฤษ Rice field crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ Somaniathelphusa dugasti (Rathbun, 1902)

ลักษณะ กระจกโค้งเรียบเป็นเงา ขอบหน้าตัดตรง มีหนามข้างกระจก 4 อัน รวมทั้งหนามเขาคาและหนามข้างกระจกอันสุดท้าย สันหลังเขาคาคอนข้างต้น และวกขึ้นไปจรดโคนหนามหลังเขาคา สันเหนือกระเพาะคอนบนมีร่องแบ่งกลางสัน บริเวณกระเพาะมีร่องรอยรูปตัว H แต่ไม่ลึกมากเหมือน S. bangkokensis กับ S. germaini จับปิ้งเป็นรูปตัว T คอนกลางแคบมาก อวัยวะสืบพันธุ์เพศผู้คู่แรกตอนล่างกว้างและหนาแล้วเรียวเล็กลงทันทีในคอนบน ปลายโค้งออกคล้ายเบ็ดตกปลา สีของกระจกและก้ามโดยทั่วไปสีม่วงแดง ม่วงดำ เทา บางครั้งพบว่ามีเหลืองแต้มตามโคนขาและคานข้างของกระจก ทั้งตัวผู้และตัวเมียมีขนาดก้ามสองข้างต่างกันมากขนาดกระจกกว้าง 32 - 50 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ตามท้องนา หรือซุกซุ่มอยู่ตามคันนา หรือบริเวณแหล่งน้ำจืดที่ซึ่งอยู่ เช่น บ่อ หนอง คลอง บึง เป็นต้น

แหล่งที่พบ ปูชนิดนี้พบมากในช่วงฤดูฝน โดยเฉพาะปลายฤดู ส่วนมากพบในรูปของปูคอง

ซึ่งมีจำหน่ายตามตลาดสดจังหวัด สระบุรี ลพบุรี เพชรบูรณ์ นครนายก สุโขทัย สุพรรณบุรี
กำแพงเพชร ชัยนาท อุทัยธานี

ประโยชน์ ปูนาชนิดนี้นิยมรับประทานกันมากกว่าปูนาชนิดอื่น เนื่องจากมีความมันและความอร่อยมากกว่า กระจกก็บางกว่าเล็กน้อย ดังนั้นในช่วงปลายฤดูฝน พบปูชนิดนี้มีจำหน่ายมากตามตลาดสดดังกล่าวในรูปของปูคองน้ำปลา (รูปภาพที่ 7) โดยจะคัดเอาปูนาชนิดนี้ออกไป นอกจากนี้ยังสามารถนำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับปูนาชนิดอื่น ไพบูลย์ (2522) ได้รายงานว่าปูนาชนิดนี้เป็นพาหะพยาธิใบไม้ในปอดคน (Paragonimus westermani)

ปูหิน

แผนภาพที่ 18 ภาพที่ 3

ชื่อไทย ปูลำห้วย ปูหิน

ชื่อภาษาอังกฤษ Creek crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ Siamthelphusa paviei (DeMan, 1898)

ลักษณะ กระจกค่อนข้างแบนคล้ายรูปสี่เหลี่ยม ขอบหน้ากว้างตัดตรง ขอบข้างตอนหน้ามีหนาม 4 อัน สันเหนือกระเพาะสันและนูนเด่นชัด ซึ่งแยกออกจากสันหลัง เบ้าตาเห็นได้ชัด สันหลัง เบ้าตานี้จะยาวตลอดกระจกไปจรดโคนหนามข้างกระจกอันสุดท้าย บริเวณกระเพาะมีร่องรอยรูปตัว H จับปิ้งเป็นรูปตัว T ก้ามหนีบใหญ่ที่ dactylus มีฟันอันใหญ่อยู่ 1 อัน ส่วน propodus มีฟันอันใหญ่ 2 อัน ซึ่งอยู่ตรงข้ามกับฟันของ dactylus ก้ามหนีบเล็กเมื่อหนีบเข้าหากันไม่พบช่องว่าง อวัยวะสืบพันธุ์เพศผู้คู่แรกคล้ายรูปชวง (ชวงสุราแม่โขง หรือชวงน้ำปลา) ตอนบนกลมตรงปลายสุดโค้งออกเล็กน้อย ตอนล่างแผ่ขยายออก โดยทั่วไปไม่มีสีค่าหรือสีน้ำตาลค่า บริเวณก้ามและขา มักจะมีจุดหรือแต้มสีค่าอยู่บนพื้นสีเหลืองแก่ ขนาดกระจกกว้าง 25 - 35 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ตามลำธาร ลำห้วย แม่น้ำ คลอง โดยแอบอยู่ตามซอกก้อนหิน เศษไม้ หรือเกาะอยู่ตามรากผักกบชวาที่ลอยอยู่ตามแม่น้ำ ลำคลอง หรือบางครั้งพบปนอยู่กับปูนา (ที่จังหวัดสุโขทัยและพิษณุโลก)

แหล่งที่พบ พบที่จังหวัด อุดรธานี สระบุรี นครนายก ลพบุรี สิงห์บุรี สุโขทัย พิษณุโลก

ประโยชน์ ปูชนิดนี้มีปริมาณไม่มาก กระจกค่อนข้างแข็ง นิยมรับประทานกันเฉพาะท้องถิ่น และสามารถนำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับปูนาชนิดอื่น ๆ ไพบูลย์(2522) ได้รายงานว่าปูชนิดนี้เป็นพาหะพยาธิใบไม้ในปอด 3 ชนิด คือ Paragonimus westermani, P. heterotremus, P. harinasutai

11. ครอบครัวปูน้ำตก ปูแปง (Family Potamidae)

ปูในครอบครัวนี้มีชอบกระจกเรียบ กลมมน ที่ชอบกระจกด้านข้าง ตอนหน้าไม่มีหนามแหลม แต่เรียบหรือบางที่เป็นปุ่มเรียงกันเป็นแถวที่ชอบกระจก มีสันตามยาวอยู่เหนือกระเพาะ จับปิ้งหรือทองเป็นรูปสามเหลี่ยมมีก้ามหนีบขนาดใหญ่ เคียงกันทั้งสองข้าง การศึกษาครั้งนี้พบ 3 สกุล 3 ชนิด

ปูน้ำตก

แผ่นภาพที่ 18 ภาพที่ 4

ชื่อไทย ปูน้ำตก ปูภูเขา ปูหิน ปูจำ

ชื่อภาษาอังกฤษ Water fall crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ Larnaudia larnaudii (A. Milne - Edward, 1896)

ลักษณะ ชอบกระจกโค้งหลังแบนเรียบ หน้าตาแคบมีปุ่มเรียงเป็นสันเล็กที่ขอบข้าง กระจกตอนหน้า และที่บนกระจกใกล้สันเล็กนี้จะมีแนวสันสั้น ๆ เรียงเป็นแถว สันเหนือกระเพาะสันอยู่ในลักษณะเอียงต่อกับสันหลัง เบ้าตา บริเวณกระเพาะมีร่องรอย

รูปตัว H ทาง H ตอนบนบานออกเป็นร่องยาวไปจนถึงบริเวณเหนือก้านข้าง ทาง H ส่วนล่างคั่นและสัน จับปิ้งหรือทอดเป็นรูปสามเหลี่ยมมุมแหลมซึ่งมีฐานโค้งเล็กน้อย ก้ามหนีบทั้งสองมีขนาดใกล้เคียงกัน บริเวณผิวของก้ามหนีบมีลักษณะคล้ายเกล็ดปลากระจายอยู่ทั่วไป อวัยวะสืบพันธุ์เพศผู้คู่แรกมีร่องกว้างและยาวตลอดตอนบน เรียวจนโค้งประมาณ $\frac{1}{4}$ ของวงกลมปลายแหลมมีสันนูนแบ่งตามขวางระหว่างตอนบนกับตอนล่าง ตอนล่างแผ่ขยายรับกับตอนบน ลำตัวมีสีตั้งแต่ เขียว เขียวอมเหลือง น้ำตาลอมเหลือง น้ำตาลดำ หรือขึ้นอยู่กับสภาพแวดล้อมที่อาศัยอยู่ ส่วนก้ามและขาโดยทั่วไปแล้วสีจะจางกว่ากระดอง ขนาดกระดองกว้าง 35 - 62 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่บริเวณน้ำตก หรือลำธารที่ไหลต่อกจากน้ำตก โดยแอบอยู่ตามใต้ก้อนหิน หรือซอกซอญอยู่สองฝั่งข้างลำธาร รูปลึกตั้งแต่ 30 - 100 เซนติเมตร

แหล่งที่พบ น้ำตกนางรองนครนายก น้ำตกสามหลั่นสระบุรี และลำธารบนเขาใหญ่ สระบุรี

ประโยชน์ ปูน้ำตกชนิดนี้มีปริมาณไม่มากนัก นิยมรับประทานกันเฉพาะท้องถิ่น สามารถนำมาประกอบอาหารได้ เช่นเดียวกับปูนาชนิดอื่น ๆ ไพบูลย์ (2522) ได้รายงานว่างูชนิดนี้เป็นพาหะพยาธิใบไม้ในตับคน (Paragonimus westermani)

ศูนย์วิทยุทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ปูน้ำตก
แผ่นภาพที่ 18 ภาพที่ 5

ชื่อไทย ปูน้ำตก ปูจำ ปูหิน

ชื่อภาษาอังกฤษ Water fall crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ Potamon hispidum (Wood - Mason, 1871)

ลักษณะ ปูน้ำตกชนิดนี้มีลักษณะทั่วไปคล้ายกับปูน้ำตกชนิด L. larnaudii มาก ผิดกันที่บริเวณเหนืออกใกล้ขอบข้างกระดองตอนหน้า มีแนวสันสั้น ๆ ซากเป็นตอน ๆ เรียงเป็น

แฉง (ส่วน L. larnaudii แฉงของแนวสันสัน ๆ นี้ไม่ขาดตอน) อวัยวะสืบพันธุ์ เพศผู้คู่แรก ตอนบนเรียวยาวจนปลายแหลมโค้งออกไปทางข้างลำตัว ตอนกลางมีสันนูน ลาดเตี้ยแบ่งระหว่างตอนล่างกับตอนบน ตอนล่างเรียวยาวกับตอนบนแต่ไม่แผ่ขยายออกมากนัก ลำตัวมีสีตั้งแต่เขียว เขียวอมเหลือง น้ำตาลอมเหลือง หรือขึ้นกับสภาพ แวกล้อมที่อาศัยอยู่ ขนาดกระดองกว้าง 35 - 65 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่บริเวณน้ำตก หรือลำธารที่ไหลค่อจากน้ำตก อยู่ตามใต้ก้อนหิน หรือ ชูกรูอยู่สองฝั่งข้างลำธาร รูลึก 30 - 100 เซนติเมตร

แหล่งที่พบ พบบนเขามันทางน้ำไหล อยู่ระหว่างอำเภอศรีสะเกษนาลธิ กับอำเภอทุ่งเสลี่ยม จังหวัดสุโขทัย

ประโยชน์ ปูชนิดนี้อาศัยอยู่เฉพาะแหล่ง จึงมีปริมาณไม่มาก แต่นิยมรับประทานกันเฉพาะท้องถิ่น และสามารถนำมาประกอบอาหารได้ เช่นเดียวกับปูนาชนิดอื่น

ปูแป้ง

แผ่นภาพที่ 18 ภาพที่ 6

ชื่อไทย ปูแป้ง ปูแคง ปูป่า

ชื่อภาษาอังกฤษ Land crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ Ranguna siamensis (A. Milne Edward, 1869)

ลักษณะ ปูแป้งเป็นปูที่ส่วนใหญ่อาศัยอยู่ในรูนอกจากเวลาหาอาหารหรือผสมพันธุ์ ดังนั้น การขึ้นลงรูอยู่เสมอจึงต้องปรับส่วนต่าง ๆ ที่เกาะเกาะออกไป จึงทำให้กระดองเรียบโค้ง เป็นมันเงา โดยเฉพาะที่ขอบกระดองจะเรียบกลมมน ขอบหน้ามนตัดตรงไม่ยื่นออก ที่ขอบกระดองด้านข้างตอนหน้ามีรูพองออก บริเวณกระเพาะมีร่องรอยรูปตัว H คั้น เบ้า ตาลึกกว้างมีสันอยู่โดยรอบ หนามที่ขอบเบ้าตาแหลมเตี้ย สันเหนือกระเพาะเรียบมน carpus มีหนาม 2 อัน อันใหญ่อยู่เหนืออันเล็ก merus เป็นรูปทรงสามเหลี่ยม

ขอบเหลี่ยมคานไนมีแนวคุ่มเห็นชัด ก้ามหนีบมีขนาดใกล้เคียงกัน พันที่ dactylus และ propodus มีขนาดใหญ่อยู่สามอันซึ่งสลับกับพันขนาดเล็ก และลดสั้นอย่างมีระเบียบ อวัยวะสืบพันธุ์เพศผู้คู่แรกตอนบนมีลักษณะคล้ายกับเอาครึ่งวงกลมไปวางบนมีคคาบทางคานมีคม ห่างจากปลายคานเล็กน้อย ตอนกลางอวัยวะสืบพันธุ์นี้ตอนกลางคอคลงเล็กน้อย แล้วค่อยโตขึ้นจนถึงตอนล่าง กระจุกและปลายขามีสีแดงสด ก้ามหนีบและโคนขาสีม่วงแดง พันสีขาว ขนาดกระดองกว้าง 35 - 60 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ตามชายป่า ตามสวนหรือตามไร่ โดยจะชุกชุมอยู่ห่างจากแหล่งน้ำไม่มากนัก หากินในเวลากลางวัน ผสมพันธุ์ตอนฤดูฝน รูที่อาศัยลึก 1 - 2 เมตร

แหล่งที่พบ พบตำบลบ้านเสด็จ จังหวัดเพชรบูรณ์ จับได้โดยชุกลงไปตามรู หรือใช้บ่วงเชือกล่อให้ขึ้นมาใกล้ปากรู เมื่อปูหนีบบ่วงเชือกแล้วรีบปิดเชือกให้บ่วงรัดก้ามไว้ ตอนนี้อย่างแข็งแรงจะทำให้ก้ามหลุด ตรึงเชือกไว้เฉย ๆ แล้วชุกตามรูระวังจะถูกตัวปู การจับปูป่าในลักษณะนี้จับง่ายและชุกคืนประมาณ 20 - 30 เซนติเมตร

ประโยชน์ ปูชนิดนี้มีเนื้อมัน แน่น กลิ่นหอม ไข่ฟองโตขนาด 3-3.5 มิลลิเมตร ตัวเมียตัวหนึ่ง ๆ มีไข่ประมาณ 45 - 60 ฟอง สามารถนำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับปูนาทั่ว ๆ ไป อาหารที่ประชาชนในท้องถิ่นนิยมกันมากที่สุดคือหมก โดยจะนำปูแบ่งมาล้างให้สะอาด โขลกให้ละเอียด เติมน้ำลงไปเล็กน้อยแล้วกรองเอาเฉพาะน้ำปู นำไปผสมกับแป้งข้าวเจ้า หัวกะทิ ไข่เบ็ดหรือไข่ไก่คนให้เข้ากัน ถ้าเป็นตัวเมียที่มีไข่ควรจะทำเอาไข่ออก เพื่อใช้โรยหน้า ส่วนฉักนั้นจะใส่ใบยอ ใบผักกาดขาว หรือใบโหระพาก็ได้ อร่อยทั้งนั้น สุรินทร์ ศรีวิบูลย์ แพทย์แผนโบราณ รายงานว่าปูป่าใช้คองทั้งตัวรสเค็ม เย็น แก้ไข้ ร้อนใน กระหายน้ำ

ค. แมลง เป็นสัตว์จำพวกขาข้อ อยู่ใน Phylum Arthropoda class Insecta มีลักษณะลำตัวแบ่งออกเป็นสามส่วน คือ ส่วนหัว ส่วนอก และส่วนท้อง มีขา 6 ขา มีระยางค์คู่แรกเป็นหนวด 1 คู่ โดยทั่วไปมีปีก 2 คู่ งอกออกมาจากส่วนอก บางชนิดมีปีกคู่เดียว หรือไม่มีเลย ปากแหลมมีหลายแบบขึ้นอยู่กับลักษณะการกินอาหาร หายใจด้วยระบบท่อลม (trachea) ซึ่งเป็นรูอยู่ข้างลำตัว ขับถ่ายด้วย malpighian tube อยู่บริเวณลำไส้ เพศแยกกันปฏิสนธิภายในลำตัว ออกลูกเป็นไข่ ตัวเมียมักจะมีอวัยวะสำหรับวางไข่ (ovipositor) และมีการเปลี่ยนแปลงรูปร่างในขณะที่มีการเจริญเติบโต (Metamorphosis) มีแมลงหลายชนิดที่จับมาเป็นอาหารของประเทศไทย โดยเฉพาะในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มีการนำแมลงมาจับรับประทานมาก (วารสาร, 2518 และนฤมล, 2525)

การนำแมลงมาจับรับประทานของภาคกลางไม่เป็นที่แพร่หลาย จึงไม่ค่อยพบว่ามีการวางขายตามท้องตลาด นอกจากตามท้องถื่นและชนบทที่ไกลจากตัวเมือง

1. ครอบครัวตั๊กแตนหนวดยาว (Family Acrididae)

แมลงในครอบครัวนี้ได้แก่ตั๊กแตนหนวดยาว ตั๊กแตนป่าหังกา หรือตั๊กแตนผี มีหนวดยาวกว่าลำตัวมากมีทาร์ไซ 3 ปล้อง มีอวัยวะขึงเสียงอยู่ด้านหลังของส่วนท้องปล้องที่ 1 อวัยวะสำหรับวางไข่สั้น 2 คู่ อยู่ที่ปลายท้อง ตั๊กแตนเหล่านี้กินพืชเป็นอาหาร อาศัยอยู่ตามต้นไม้ทั่ว ๆ ไป

ตั๊กแตนป่าหังกา

แผ่นภาพที่ 18 ภาพที่ 7

ชื่อไทย ตั๊กแตนป่าหังกา

ชื่อภาษาอังกฤษ Bombay locust

ชื่อวิทยาศาสตร์ Patanga succincta (Johanson, 1763)

ลักษณะ เป็นตั๊กแตนขนาดใหญ่ ลักษณะลำตัวเรียวยาวพื้นสีน้ำตาล บริเวณหัวกระโหลก มีแถบสีครีมทอดตามยาวออกไปจนถึงปีกและมีสีเข้มขึ้นตามลำดับ มีรอยสามเหลี่ยมสีน้ำตาลใกล้ตา ซึ่งปรากฏในตัวอ่อน จะมีลักษณะยาวขึ้นในตัวเต็มวัยและมีวงสีครีมรอบรอยนี้ หนวคมีสีน้ำตาลหรือสีแสดเรื่อในบางตัว ทางคานข้างของอกมีแถบสีชมพูอ่อน ใต้แถบนี้ลงไปจะเป็นสีน้ำตาลแก่ ซึ่งมีขนาดเล็กกว่าและเรียวไปทางคานหน้า อกมีสีขาวหรือสีครีม ปีกคู่หน้ามีพื้นสีน้ำตาล ปีกคู่หลังมีลักษณะบางที่ขอบปีกคานข้างลำตัว มีสีชมพูอ่อน บริเวณพีเมอรัมมีพื้นสีน้ำตาลปนแดงและมีตุ่มสีดำเรียงกันเป็น 3 แถว ขนาดลำตัว ยาว 60 - 75 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อยู่ตามต้นไม้ทั่วไป มักจะพบปริมาณมาก ๆ บริเวณที่มีการเพาะปลูกพืชผักต่าง ๆ เช่น ข้าว ข้าวโพด ส้ม ฝ้าย ละหุ่ง อ้อย ถั่วเหลือง เป็นต้น ชอบวางไข่บริเวณพื้นที่ ๆ เป็นคินร่วนปนทราย ซึ่งเหมาะแก่การสอดอวัยวะวางไข่ลงไปใต้ผิวดิน ในระยะต้นฤดูฝน ตัวอ่อนเติบโตโดยอาศัยกินพืชในบริเวณนั้น มีการผสมพันธุ์ในราวเดือนกุมภาพันธ์ถึงมีนาคม หลังจากวางไข่แล้วไม่นานก็ตาย

แหล่งที่พบ จังหวัดลพบุรี

ประโยชน์ ไข่ประกอบอาหารได้หลายอย่าง เช่น ชุบแป้งทอด ข้าว ทอดมันตั๊กแตน หรือนำมาทำน้ำปลา ได้มีผู้ให้ชื่อตั๊กแตนว่าเป็นกุ้งฟ้า (เอกสารส่งเสริมการเกษตร, 2524) และไข่และอาหารที่ปรุงจากตั๊กแตน อาทิเช่น น้ำพริกเผากุ้งฟ้า ยำมะม่วงสดกุ้งฟ้า ลาบกุ้งฟ้า การรับประทานตั๊กแตนชนิดนี้นอกจากจะให้คุณค่าทางอาหารแล้วยังช่วยกำจัดศัตรูพืชของเกษตรกรได้ด้วย

2. ครอบครัวจิ้งหรีด (Family Gryllidae)

แมลงในครอบครัวนี้ไ้แก่พวกจิ้งหรีด พวกนี้มีหนวคยาว อวัยวะทำเสียงในตัวอยู่ตามขอบปีกคู่หน้า มีอวัยวะทำเสียงอยู่ตรงที่เบียดของขาคู่หน้า มีปล้องที่ทาร์โซไม่เกิน 3 ปล้อง อวัยวะวางไข่มีลักษณะแหลมคล้ายเข็ม ไม่แบน จิ้งหรีดทำเสียงได้เพราะและแปลก ๆ แตกต่างกัน แต่ละชนิดทำเสียงได้เฉพาะอย่าง ซึ่งผู้เชี่ยวชาญ

อาจจะบอกได้ทันทีว่าเป็นจิ้งหรีดชนิดใด

จิ้งโก่ง

แผ่นภาพที่ 19 ภาพที่ 1

ชื่อไทย จิ้งโก่ง จิ้งหรีด จิ้งหรีดหัวโต จิโปม

ชื่อภาษาอังกฤษ Short - tailed Cricket

ชื่อวิทยาศาสตร์ Brachytrupes portentosus (Lichtenstein, 1796)

ลักษณะ เป็นจิ้งหรีดขนาดใหญ่ รูปร่างอ้วนป้อม ลำตัวสีน้ำตาลอมเหลือง ทนวยาว เป็นแบบเส้นค้ำย ปากเป็นแบบปากกัด ฟันเมอร์ของขาหลังมีขนาดใหญ่แข็งแรง และมีลายสีน้ำตาลเข้มเฉียงเป็นบัง ๆ ปีกของตัวผู้จะยาวคลุมลำตัวหมกพอๆ ส่วนตัวเมียจะคลุมไม่หมกเหลือให้เห็นส่วนท้องท้ายสุด มีอวัยวะวางไข่สั้นประมาณ 5 มิลลิเมตร ตัวผู้สามารถทำเสียงได้โดยใช้ขอบปีกคู่หน้าสีกัน ขนาดลำตัวยาว 35 - 45 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่โดยชุกชุมตามท้องนา ชายทุ่ง และตามทุ่งหญ้า รูลึกประมาณ 30 เซนติเมตร จะชุกชุมขึ้นมากองบนปากหลุมแล้วปีกรูไว้ เป็นสัตว์ไม่ชอบแสงสว่าง ออกหากินในเวลากลางคืน ชอบกัดกินรากพืช และต้นกล้าอ่อนของพืช ซึ่งก่อให้เกิดความเสียหายแก่เกษตรกรได้ จับได้โดยใช้น้ำกรอกเข้าไปในรูจนเต็ม แล้วจิ้งหรีดจะหนีน้ำขึ้นมาที่ปากรู หรือจะใช้ขุดลงไปตามรูก็ได้

แหล่งที่พบ จังหวัดพิจิตร และเพชรบูรณ์

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารได้หลายชนิด เช่น ทอด คั่ว เผา คัม ยำ น้ำพริก เป็นต้น ในประเทศเกาหลีได้นำจิ้งหรีดคัมใส่หน้าปลาซีอิ้ว ทำเป็นอาหารสำหรับเด็กหรือทารกที่ไม่สบาย ซึ่งเชื่อกันว่าเป็นยาแก้สำรอก แก้โรคน้ำลายไหลได้เป็นอย่างดี ไม่ใช่ยากลางบ้านธรรมดาเท่านั้น และยังเป็นที่ยิยมในชนชั้นสูงอีกด้วย (ส.พลายน้อย, 2515) และสมุท (2517) ได้รายงานว่ประเทศพม่าจับจิ้งหรีดสีน้ำตาล มีชื่อสามัญว่า "ปากกัด" กินเป็นอาหารที่ยิยมทั่วไป ซึ่งมีการซื้อขายกันในตลาดมันกะเล

จิ้งหรีดทองคำ

แผ่นภาพที่ 19 ภาพที่ 3

ชื่อไทย จิ้งหรีดทองคำ จิ้งใน

ชื่อภาษาอังกฤษ Common black cricket

ชื่อวิทยาศาสตร์ Gryllus bimaculatus De Geer

ลักษณะ จิ้งหรีดทองคำเป็นจิ้งหรีดขนาดกลาง ลำตัวโดยทั่ว ๆ ไปมีสีน้ำตาลออก ทั้งสีเขียว หนวด ตา ออก ทอง ขา และ ปีก ยกเว้นตรงโคนปีกที่อยู่ก้านสันหลัง มีจุดเหลืองหรือ แดงปนเหลืองโต 2 จุด เห็นได้ชัดเจน ขาคู่ท้ายตรงฟีเมอร์ก้านล่างมีสีน้ำตาลแดง ซึ่งผิดกับสีตรงส่วนอื่น ๆ มีแพนหางและปลายปีกคู่ที่สองยาวแหลมออกไป เมื่อหุบปีกมีสี ค้ำมัน ตัวเมียมีอวัยวะวางไข่ติดอยู่ทางก้านล่างของท้อง ค่อนข้างยาวและมีสีค้ำ หนวด ลำตัวยาว 26 - 33 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย มีนิสัยชอบซุกซ่อน หลบอยู่ในรูดินหรือตามซอกหิน ซอกหิน หรือซอกไม้ค่าง ๆ มักจะมีซุกซุ่มในบริเวณที่ ๆ บุกริเริ่มใหม่ ๆ ออกหากินในเวลากลางคืน ชอบกัดกินกล้า พืช และทำความเสียหายให้แก่ข้าวโพดผสมควรร (สุพรรณและคณะ, ไม่ปรากฏ พ.ศ.)

แหล่งที่พบ จังหวัดเพชรบูรณ์

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับจิ้งโก่ง

3. ครอบครัวแมลงกะซอน (Family Gryllotalpidae)

แมลงในครอบครัวนี้ได้แก่แมลงกะซอน (mole crickets) แมลงพวกนี้ลำตัวมักมีสีน้ำตาล มีความยาวประมาณ 1 นิ้ว มีหนวดสั้น และที่สำคัญก็คือมีขา หน้ากว้างแข็งแรงมีลักษณะคล้ายอุ้งมือใช้ในการขุดดิน สามารถทำเสียงได้โดยใช้ปีก คู่หน้าสีกัน ชอบอาศัยอยู่ในที่ชุ่มชื้น ซุกซ่อนโดยการขุดรูอยู่ใต้ดิน กินรากพืชและแมลง เล็ก ๆ เป็นอาหาร (สุพรรณ, 2510)

แมลงกะซอน

แผ่นภาพที่ 19 ภาพที่ 2

ชื่อไทย แมลงกะซอน แมงกะซอนชื่อภาษาอังกฤษ Mole cricketชื่อวิทยาศาสตร์ *Gryllotalpa africana* (Beauvois, 1869)

ลักษณะ ลำตัวสีน้ำตาลบริเวณหัวมีสีน้ำตาลเข้ม ทนวลสั้นเป็นแบบเส้นค้าย ปากเป็นแบบปากกัด แผ่นสันหลังของอกป่องแรกมีลักษณะเป็นแผ่นกลมแข็ง ร่างกายมีขนอ่อนสั้นปกคลุม ที่เบียดและทาร์โซของขาคู่หน้ามีลักษณะแผ่กว้าง หนา และมีพื้นแหลมที่ปลายเหมาะสำหรับใช้ขุดดิน ปีกคู่หน้าสั้นประมาณครึ่งของลำตัว ตัวผู้สามารถทำเสียงได้โดยใช้ปีกคู่หน้าสีกัน ขนาดลำตัวยาว 25 - 35 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ชอบอาศัยอยู่ในที่ชุ่มชื้น ซุกซ่อนโดยการขุดรูอยู่ใต้ผิวดิน ใต้ขอนไม้ เศษไม้ และใต้เศษใบไม้ กินรากพืชและแมลงเล็ก ๆ เป็นอาหาร

แหล่งที่พบ เพชรบูรณ์

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารได้หลายชนิด เช่น คั่ว ทอด ย่าง เป็นต้น และใช้เป็นเหยื่อตกปลาด้วย

4. ครอบครัวแมลงกานา (Family Belostomatidae)

แมลงในครอบครัวนี้ได้แก่พวกที่มีขนาดใหญ่ที่สุด ประกอบด้วยแมลงกานา (giant-water bug) ลำตัวรูปไข่ กว้างและแบน มีสีน้ำตาลอ่อนหรือน้ำตาลแก่ ทนวล 4 ปล้อง ขาคู่หน้าดัดแปลงเป็นขอเกี่ยวไว้สำหรับจับเหยื่อ ขาคู่กลางและหลังแบน ตรงส่วนของที่เบียดและทาร์โซมีขนปกคลุมเหมาะสำหรับว่ายน้ำ ที่ปลายท้องมีหางสั้น ๆ เป็นแผ่นเล็ก ๆ 2 แผ่น ใช้ทำหน้าที่เป็นเหงือกสำหรับหายใจ อาศัยอยู่ในแหล่งน้ำนิ่งค่อนข้างสะอาดเช่น ในนาข้าว คู คลอง บ่อ บึง เป็นต้น



แมลงคานา

แผ่นภาพที่ 18 ภาพที่ 8

ชื่อไทย แมลงคานา

ชื่อภาษาอังกฤษ Giant water bug

ชื่อวิทยาศาสตร์ Lethocerus indicus (Lepolietieret Serville, 1835)

ลักษณะ ลำตัวเรียวยาวรูปไข่ แบนทางคานท้องและคานหลัง หัวสีน้ำตาลปนเขียว ตาสีดำ ที่อกปล้องแรกบริเวณสันหลัง มีแถบสีดำพาดคามยาว 5 แถบ แบนสามเหลี่ยมบนสันหลังที่ฐานมีลายสีเหลือง 2 แถบ ปีกมีสีน้ำตาลเกือบตลอด ยกเว้นบริเวณขอบและปลายปีก มีสีน้ำตาลอ่อน ปากเป็นแบบปากเจาะคุค มี 3 ปล้อง ปล้องแรกสั้นกว่าปล้องที่สอง ขาแบนมีสีน้ำตาลปนเขียว ที่ปลายสุดของส่วนท้องมีแพนหางสั้น ๆ 2 หาง ทำหน้าที่เป็นเหยือกไว้หายใจ

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ในแหล่งน้ำนิ่งใดก็ได้ น้ำขาว คู คลอง หนอง บ่อ บึง แต่ส่วนมากอยู่ตามท้องนา เราจึงเรียกว่าแมลงคานา ชอบเล่นไฟในเวลากลางคืน โดยเฉพาะวันที่มีฝนตกปรอย ๆ ชอบแสงนีออนสีฟ้า ในบางแห่งมีแมลงคานาชุมเป็นพิเศษ เช่น ตำบลบ้านกล้วย อ.เมือง จังหวัดสุโขทัย ถึงกับติดตั้งเสาเหล็กและชิงตาข่าย (รูปภาพที่ 5) สูงถึง 18 วา ทุกกระยะประมาณ 2 วา ใช้หลอดนีออน 3 หลอด สำหรับดักจับแมลงคานาในตอนกลางคืน แมลงผสมพันธุ์กลางฤดูฝนตั้งแต่เดือนกรกฎาคมถึงเดือนตุลาคม ชอบวางไข่ที่น้ำนิ่งระดับน้ำไม่เปลี่ยนแปลง มีอาหารเพียงพอสำหรับลูกอ่อนตามกอหญ้า กอกก คันข้าว โคนคันไสน โดยตัวผู้จะส่งกลิ่นไปเรียกตัวเมีย เมื่อตัวเมียได้กลิ่นจะบินมาหา แล้วตัวผู้จะเกาะหลังตัวเมีย ตัวเมียจะปล่อยไข่ออกมา มีลักษณะเป็นวุ้น ไข่มีสีน้ำตาลขนาดเท่าปลายเข็มเกาะกันเป็นแถว ใน 1 ไร่จะมีประมาณ 150 - 200 ฟอง และสูงจากพื้นดิน 5 - 10 นิ้ว ซึ่งแล้วแต่ธรรมชาติหรือสัญชาตญาณของแมลงคานาว่าปีไหนน้ำมากหรือน้อย (เอกชัย, 2520) ตัวผู้จะทำหน้าที่ดูแลรักษาไข่เพราะตัวเมียมักกินไข่ ในเวลากลางวันตัวผู้จะอยู่บริเวณใกล้ ๆ ไร่ ไร่ ไร่ พอเวลากลางคืนตัวผู้จะคลานขึ้นมากกไข่ระยะเวลาคั้งแต่ออกจากไข่จนถึงตัวโตเต็มวัยประมาณ

32 - 38 วัน (เอกชัย, 2520)

แหล่งที่พบ พบแมลงคานามีจำหน่ายตามตลาดสดทุกจังหวัดโดยเฉพาะช่วงฤดูฝน ตัวผู้ราคาตัวละ 3.00 - 4.50 บาท ตัวเมียราคาตัวละ 50 สตางค์ถึง 1 บาท พบว่าแมลงคานาตัวเมียไ้้นำไปชุบแป้งทอด ที่จังหวัดสุโขทัย และนครสวรรค์ ในราคา 3 ตัว 5 บาท

ประโยชน์ แมลงคานาเป็นอาหารที่คนไทยนิยมนำมาประกอบอาหารตั้งแต่นานมาแล้ว โดยเฉพาะประเภทน้ำพริกต่าง ๆ เช่น น้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกแมลงคานา หรือนำปลาแมลงคานาเป็นต้น แมลงคาที่ใช่ปรุงอาหารเป็นตัวผู้มีกลิ่นฉุน หอมกว่า ซึ่งเป็นสาร อาซิติก เอสเทอร์ของเฮกซีนอล หรือ ทรานส์ทู - เฮกซีนอล อาซิเตท (สุธรรม, 2510) ส่วนแมลงคาตัวเมียไม่มีกลิ่นมักจะนำไปชุบแป้งทอด หรือชุบไข่ทอด ปัจจุบันได้นิยมนำกลิ่นแมลงคานามาปรุงอาหารประเภทน้ำพริกกันมากขึ้นจนต้องมีผู้ผลิตกลิ่นแมลงคาเทียม เช่น "ยอกกลิ่นแมงคานาแม่บาง" บรรจุขวดประมาณ 3 ลูกบาศก์เซนติเมตร ราคาขวดละ 15 บาท จากการสอบถามนางแฉ่ม นกอินทร์ เจ้าของเสาเหล็กและซิงคาขายสูงถึง 18 วา ไร่จับแมลงคานา อยู่บ้านเลขที่ 226 ต.บ้านกล้วย อ.เมือง จ.สุโขทัย บอกว่าเมื่อประมาณ 5 - 6 ปีก่อนสามารถจับได้ 5000-6000 ตัวต่อ 1 คีน (คิดเฉพาะตัวผู้) โดยเฉพาะฤดูฝน ช่วงแรม 3 - 4 ค่ำ ลมสงบ (ถ้าคืนไหนลมแรง จะจับได้น้อยมาก) แต่ปัจจุบันจับได้ 50 - 1000 ตัวต่อคีน ส่งเฉพาะตัวผู้ร้อยละ 250 บาท ปัจจุบันรายได้ก็น้อย และไม่มีใครคิดจะตั้งเสาเหล็กอีก แมลงคานาไม่เพียงแต่จะมาหน้าฝนอย่างเดียว หน้าหนาวก็มาเล่นไฟฟ้ามากโดยเฉพาะตัวเมียแล้ว มีมันมากนำมาประกอบอาหารก็อร่อย จะเห็นได้ว่าแมลงคานาน้อยลงไปทุก ๆ ปี จึงสมควรจะได้ส่งเสริมให้มีการเพาะเลี้ยง

5. ครอบครัวแมลงเหนียง (Family Hydrophilidae)

แมลงในครอบครัวนี้เป็นแมลงปีกแข็ง เมื่อโตเต็มวัยมีปีก 2 คู่ ปีกคู่หน้ามีลักษณะเป็นแผ่นแข็งหนาเรียกอีลีตรา (elytra) ทำหน้าที่เป็นเปลือกหุ้มตัว

เมื่อพับปีกจะจรดกันที่กึ่งกลางของลำตัวพอดี ปีกคู่ที่สองเป็นผนังบาง เมื่อพับจะซ้อนเข้า
 กันได้ปีกคู่หน้าอีกทีหนึ่ง ลำตัวมีสีเทา รูปไข่ หลังโค้งนูน มีหนวดสั้นเป็นแบบกระบอง
 ริมฝีปากล่างจะมี palpi ยื่นยาวออกมามากกว่าหนวด ปากเป็นแบบปากกัด มีหนาม
 ยาวอยู่กลางอกลักษณะคล้ายลูกศร จำนวนปล้องของทาร์โซอาจจะเป็น 3 หรือ 5 ปล้อง
 สามารถค้ำอยู่ในน้ำได้เป็นเวลานาน เนื่องจากบริเวณหน้าท้องมีลักษณะคล้ายแผ่นฟิล์ม
 บางไว้เก็บฟองอากาศสำหรับหายใจ อาศัยอยู่ได้ทั้งในน้ำและบนบก

แมลงเห็บยง

แผ่นภาพที่ 19 ภาพที่ 4

ชื่อไทย แมลงเห็บยง แมลงข้าวเกลี้ยง

ชื่อภาษาอังกฤษ Water scavenger beetle

ชื่อวิทยาศาสตร์ Hydrous cavistanus Bedel

ลักษณะ ลำตัวเรียวยาวรูปไข่ ปีกคู่แรกผิวเรียบมีสีเทาเป็นมัน หนวดเป็นรูปกระบอง ริม
 ฝีปากล่างยื่นออกมามากกว่าหนวด มีหนามแหลมเรียวยาวอยู่กึ่งกลางอก ลักษณะคล้าย
 ลูกศรจำนวนปล้องของทาร์โซเป็น 5 ปล้อง ขนาดลำตัวยาว 30 – 35 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อยู่ได้ทั้งในน้ำและบนบก แต่ช่วงชีวิตส่วนใหญ่อาศัยอยู่ในน้ำนิ่ง โดยตัวโต
 เต็มวัยมักจะลอยนิ่งอยู่บริเวณผิวน้ำ ชอบบินขึ้นจากน้ำมาเล่นไฟในเวลากลางคืน หรือ
 จับโดยยุงหรือสัตว์อื่นตามแหล่งน้ำนิ่งที่ค่อนข้างใสสะอาด กินพืช และวัตถุเน่าเปื่อยเป็น
 อาหาร

แหล่งที่พบ จังหวัดนครนายก และสระบุรี

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารได้หลายชนิดเช่น คั่ว เผา และทอด

6. ครอบครัวผีเสื้อไหม (Family Bombycidae)

แมลงในครอบครัวนี้มีเพียงชนิดเดียวซึ่งรู้จักกันดีคือผีเสื้อไหม หรือ
 หนอนไหม (Bombyx mori) ตัวไหมเมื่อโตเต็มวัยจะมีสีครีม ที่ปีกคู่หน้าจะมีลายสี

นำตาลอ่อนพาคตามขวางหลายเส้น ลำตัวอ่อนป้อม มีขนอ่อนปกคลุมตัวเต็มวัยไม่กินอาหารและไม่บิน โดยมากมีชีวิตรอยู่ได้ 2 - 3 วัน ตัวเมียจะวางไข่ครั้งละ 300-400 ฟอง (สุธรรม, 2510) ตัวหนอนไม่มีขน กินใบหม่อน (*Morus alba* และ *M. nigra*) เป็นอาหาร ผลจากการเลี้ยงไหมเป็นเวลานานนับหลายศตวรรษทำให้ไหมกลายเป็นสัตว์เลี้ยงไป และไม่สามารถจะหาเลี้ยงตัวเองได้ถนัดเลยไปตามธรรมชาติ

หนอนไหม

แผนภาพที่ 19 ภาพที่ 5

ชื่อไทย คักแค้ไหม หนอนไหม

ชื่อภาษาอังกฤษ Silkworm

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Bombyx mori* (Linnaeus, 1758)

ลักษณะ คักแค้ไหมเป็นระยะหนึ่งของการเจริญเติบโตของผีเสื้อไหม มีลักษณะคล้ายตัวหนอน อ้วนป้อม เป็นแบบ *obtectad pupa* คือมีขาและปีกคิดเป็นเนื้อเดียวกับลำตัว มีช่องอากาศผ่านเข้าออกอยู่ที่อกและท้อง ลำตัวมีสีเหลือง คักแค้ไหมเป็นระยะที่ตัวอ่อนได้เจริญเต็มที่แล้ว ซักใยไหมหุ้มอยู่โดยรอบ ขนาดลำตัวยาว 20 - 25 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ปัจจุบันไหมกลายเป็นสัตว์เลี้ยงที่คงพึ่งมนุษย์ ดังนั้นระยะการเจริญเติบโตจึงอยู่ในสถานที่มีการเพาะเลี้ยง โดยกินใบหม่อนเป็นอาหาร ระยะตัวหนอนจะโตเต็มที่และเริ่มซักใยไหมในเวลาประมาณ 6 อาทิตย์

แหล่งที่พบ พบคักแค้ไหมในลักษณะตัวแล้วที่ตลาดสด จังหวัดเพชรบูรณ์

ประโยชน์ คักแค้ไหมส่วนหนึ่งปล่อยให้เจริญเป็นผีเสื้อไหมเพื่อให้ออกไข่มีลูกหลานสืบต่อไป อีกส่วนหนึ่งจะนำมาต้มแล้วสาวใยไหมออก จนเหลือตัวคักแค้ไหมซึ่งอยู่ในปลอกหุ้มที่เรียกว่าฝักไหม ในรังไหมหนึ่ง ๆ ตัวคักแค้จะมีน้ำหนักมากกว่าใยไหมถึง 3 เท่า

ดังนั้นในปี 2517 ประเทศไทยผลิตไผ่ถึง 205,861 กิโลกรัม (เฉพาะไผ่พันธุ์ไทย) ฉะนั้นผลผลิตของตัวด้งไผ่จะได้ถึง 2,117 คันต่อปี และมีปริมาณโปรตีนสูงถึง 51.3 - 62.09 % ไขมัน 21.16 - 31 % (อมรรักษ์, 2519) นับว่าเป็นอาหารประเภทโปรตีนสูง (ตารางที่ 4) ด้งไผ่ใช้ประกอบอาหารได้หลายอย่าง เช่น หนึ่ง ชุบไข่ทอด หมก แต่ที่นิยมกันมากก็คือนำมาคั่วพรมคั่วย่น้ำเกลือเล็กน้อย

7. ครอบครัวด้วงหนวดยาว (Family Cerambycidae)

แมลงในครอบครัวนี้เป็นแมลงปีกแข็งได้แก่ ด้วงหนวดยาว (long - horned beetle) มีขนาดกลางถึงขนาดใหญ่ มีสีสรรคสวยงาม ลำตัวยาว ค่อนข้างตรงทรงกระบอก หนวดยาวมากและมักจะยาวกว่าลำตัว ขายาว ทาร์โซ 5 ปล้อง ถ้ามองโดยไม่สังเกตรูปร่างจะเห็นเป็น 4 ปล้อง เพราะปล้องที่ 3 โคเป็นง่ามออกมาหุ้มปล้องที่ 4 ซึ่งมีขนาดเล็กมาก ที่ทึบมีหนามคล้ายสเปอร์ 2 อัน ตัวหนอนเป็นแบบ elateriform เป็นรูปทรงกระบอก ศีรษะกลม ตัวอ่อนชอบเจาะเข้าไปอยู่ในเนื้อไม้ทั้งที่ตายแล้วและยังมีชีวิตอยู่ ตัวเต็มวัยก็กัดกินเนื้อไม้เป็นอาหาร แมลงในครอบครัวนี้ถือว่ามีความสำคัญต่อเศรษฐกิจการป่าไม้

ด้วงหนวดยาว

แผ่นภาพที่ 19 ภาพที่ 6

ชื่อไทย ด้วงหนวดยาว แมลงกอก

ชื่อภาษาอังกฤษ Long - horn beetle

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Apriona germari* (Hope, 1831)

ลักษณะ ลำตัวยาวเป็นรูปทรงกระบอก หนวดโค้งเรียวยาวเกินครึ่งของความยาว ลำตัว ปีกแข็งคลุมส่วนท้องไว้หมด หลังปีกมีขนละเอียดสีเหลืองปกคลุม ลำตัวมีสีเขียวปนน้ำตาลอ่อน ค้านท้องและขาเป็นสีดำ ตัวอ่อนเป็นตัวหนอนแบบ elateriform ตัวเต็มวัยมีขนาดลำตัวยาว 40 - 50 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย เป็นแมลงที่ชอบกินเนื้อไม้เป็นอาหาร ทั้งต้นไม้ที่ตายแล้วและยังมีชีวิตอยู่ โดยการเจาะไชเข้าไปในเนื้อไม้ ซึ่งสามารถทำลายพืชได้ทุกระยะของการเจริญเติบโต

แหล่งที่พบ จังหวัดลพบุรี

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารได้หลายชนิดเช่น ข้าว เผา และทอด

8. ครอบครัวแมลงทับ (Family Burpresidae)

แมลงในครอบครัวนี้ได้แก่ พวก ค้างเจาะไม้ และแมลงทับลักษณะ ลำตัวยาว รัญไช้ เรียวแคบไปทางหาง มีสีเป็นมัน สดใส อนุญาต ซึ่งอาจจะเป็นสีเขียว น้ำเงิน ทองแดง และสีอื่น ๆ ลำตัวแข็งแรง มีหนวดเป็นแบบพันเลื้อย ทาร์โซ มี 4 - 5 ปล้อง ส่วนอกปล้องแรกและปล้องที่สองรวมกันเป็นปล้องเดียวอยู่ทางด้านล่าง ตัวหนอนติดกับคางปีกแข็งอื่น ๆ คือมีปล้องอกปล้องแรก (prothorax) ขยายใหญ่มาก และโตกว่าปล้องอื่น แมลงในครอบครัวนี้พบมากในเขตร้อน อาศัยอยู่ตามดอกไม้ เปลือกไม้ ตัวหนอนบางชนิดเจาะเข้าไปอยู่ในเนื้อไม้ เข้าไปถึงรากทำให้ต้นไม้เสียหายได้

แมลงทับ

แผ่นภาพที่ 19 ภาพที่ 7

ชื่อไทย แมลงทับ

ชื่อภาษาอังกฤษ Metallic wood - boring beetle

ชื่อวิทยาศาสตร์ Sterocera acquisignata Sauder, 1866

ลักษณะ ลักษณะรูปร่าง ยาว คล้ายรูปไข่ ปลายคานทองเรียวแหลม หนวดเป็นแบบพันเลื้อย ปากเป็นแบบปากกัด ส่วนอกคานบนมีรอยบุ๋มและมีขนละเอียดที่บริเวณรอยบุ๋ม ส่วนอกคานล่างปล้องแรกกับปล้องที่สองรวมกันเป็นปล้องเดียวมีทาร์โซ 4 ปล้อง ปีกคู่แรกมีสีเขียวทองเป็นมันเงา ตัวอ่อนเป็นตัวหนอนแบบ erateriform คือมีลำตัวยาว

ค่อนข้างแบน ขนาดลำตัวยาว 38 – 45 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อยู่ตามต้นไม้หลายชนิด เช่น ต้นมะขามเทศ ต้นมะค่า ตัวอ่อนชอบฝังตัวอยู่ในเนื้อไม้ ตัวเต็มวัยชอบกินใบอ่อน เมื่อถูกรบกวนจะทำเป็นตายหล่นจากต้นไม้ ดังนั้นเวลาจับแมลงทับก็เขย่าต้นไม้ที่อาศัยอยู่ จะร่วงลงมาให้จับได้ง่าย มีมากในฤดูหนาว

แหล่งที่พบ จังหวัดลพบุรี

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้หลายชนิด เช่น คั่ว เผา และทอด

9. ครอบครัวตัวต่อ (Family Vespidae)

แมลงในครอบครัวนี้ เมื่อโตเต็มที่แล้วจะมีปีกสองคู่ ปีกคู่หน้าจะใหญ่กว่าปีกคู่หลัง มีขอเกี่ยวเล็ก ๆ เรียงเป็นแถวตามขอบปีกคู่หลัง ไข่เกี่ยวกับขอบหลังของปีกคู่หน้าในขณะบินทำให้สามารถกระพือปีกไปพร้อม ๆ กัน ปากเป็นแบบปากกัด จำนวนปล้องของหนวดในสองเพศจะต่างกัน ตัวผู้มี 13 ปล้อง ตัวเมียมี 12 ปล้อง มีเอวคอดกึ่ง ซึ่งเป็นส่วนท้องปล้องที่สอง ส่วนท้องปล้องแรกจะเชื่อมติดกับส่วนอก ตัวต่อชอบอาศัยอยู่ตามชายคาบ้านเรือน และรอบ ๆ บ้าน มักจะนำดินเข้าไปทำรังตามรู ตามโพรงตามซอก บางชนิดอยู่กันเป็นกลุ่มโดยสร้างรังจากเศษใบไม้ ซึ่งเคี้ยวแล้วทำเป็นแผ่นแบนคล้ายกระดาษสร้างเป็นรังขึ้น ตัวเมียมีอวัยวะที่เรียกว่าเหล็กไน ไข่เป็นอาวุธป้องกันตัว และใช้ต่อยแมลงอื่น ๆ ที่นำมาเป็นอาหารเลี้ยงลูกอ่อนของมัน

หนอนตัวต่อ

แผ่นภาพที่ 19 ภาพที่ 8

ชื่อไทย หนอนตัวต่อ ตัวต่อ

ชื่อภาษาอังกฤษ Wasp

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Vespa* sp.

ลักษณะ ระยะตอนตัวอ่อนเป็นตัวหนอนแบบ Vermiform คือไม่เห็นหัว หางและขา

กัดแค้นเป็นแบบ Exarate เมื่อเจริญเติบโตขึ้นสีจะเข้มขึ้น ตอนโตเต็มท่ส่วนท้องตอนหน้าคากตัวสีเหลืองส้มและคอควยสีค้ำจนถึงท้ายสุด ขนาดลำตัวยาว 22 – 27 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตัวค่อนนี้ ชอบทำรังอยู่บนต้นไม้คอนข้างสูง ภายนอกห่อหุ้มควยเศษใบไม้ที่เคี้ยวแล้ว ทำเป็นแผ่นบางคล้ายแผ่นกระดาษ ส่วนข้างในลักษณะเป็นรวงที่ซ้อนกันเป็นชั้น ๆ ในรังหนึ่งจะมีช่องรูออกและเข้า 2 – 3 รู

แหล่งที่พบ จังหวัดเพชรบูรณ์

ประโยชน์ ไข่ค่อนและตัวค่อน (แผ่นภาพที่ 20 ภาพที่ 1) ประกอบอาหารได้หลายอย่าง เช่น คั่ว หมก ยำ ผสมกับไข่ทอด แต่ที่นิยมกันมากคือนำค่อนที่อยู่ในรวงมาย่างไฟแล้วแกะออกมาฆ่า หรือแกงคั่ว นอกจากนี้ยังเป็นค่อนหน้า (predator) จับพวกแมลงต่าง ๆ ที่เป็นศัตรูพืช รวมทั้งแมงมุมจึงถูกควบคุมปริมาณโดยค่อนเป็นอย่างดี (ศิริณี และจารุจินต์, 2523)

10. ครอบครัวมด (Family Formicidae)

แมลงในครอบครัวนี้ไ้แก่พวกมดเป็นที่รู้จักกันดีในหมู่มนทั่วไป ลักษณะลำตัวเล็กยาว เอวคอคกั้ว บนหลังของส่วนท้องปล้องที่ 1 และที่ 2 มีลักษณะเป็นปุ่ม ปม หรือแบนเป็นเกล็ด บางชนิดมีหนวดแบบหักข้อศอก ปากเป็นแบบปากกัด เนื่องจากมดเป็นแมลงที่อยู่รวมกันเป็นกลุ่ม มีสังคม ไม่มีมดชนิดใดอยู่โดดเดี่ยว มดประกอบด้วย 3 วรรณะคือ คัวเมีย หรือนางพญา (Queen) มดคัวผู้และมดงาน คัวเมียและคัวผู้มักจะมีปีก แต่มดงานไม่มีปีก แต่ละวรรณะอาจจะมีหลายรูปร่าง (polymorphism) เช่นถ้ามดงานมีลักษณะหัวและขั้ยื่นใหญ่ ซึ่งเป็นมดทหาร ทำหน้าที่ป้องกันศัตรู มดกินอาหารได้หลายชนิด เช่น กินเนื้อสัตว์ กินมูลสัตว์ เชื้อรา หรือน้ำหวาน

ไข่มดแดง
แผ่นภาพที่ 20 ภาพที่ 2

ชื่อไทย ไข่มดแดง

ชื่อภาษาอังกฤษ Red ant egg

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Occophylla smaragdina* (Fabricius, 1775)

ลักษณะ ไข่มดแดงไม่ใช่ไข่มดที่แท้จริง แต่เป็นระยะตัวอ่อนแบบ vermiform คือตัวหนอนที่มองไม่เห็นหัวไม่เห็นหาง และไม่เห็นขา มีลำตัวยาวสีเขียว ซึ่งจะเจริญต่อไปเป็นดักแด้แบบ Exarate pupa ซึ่งเป็นดักแด้ที่มีขาและปีกเคลื่อนไหวได้เป็นอิสระ ไม่ติดกับตัว และจะกลายเป็นมดแดงโตเต็มวัยต่อไป

ถิ่นอาศัย มดแดงมักอาศัยทำรังอยู่บนต้นไม้ค่อนข้างสูงทั่ว ๆ ไป โดยดึงใบไม้ของต้นไม้ มาติดต่อกันด้วยใยเหนียวที่มดสร้างขึ้นเอง การหาไข่มดแดง โดยการนำตะกร้อหรือขอเกี่ยว สอยลงมาทิ้งรังใส่ลงไปในถังที่มีน้ำบรรจุอยู่ ไข่มดและดักแด้จะจม ส่วนมดที่โตเต็มวัยจะลอยเหนือน้ำ แล้วช้อนทิ้งไป

แหล่งที่พบ จังหวัดเพชรบูรณ์ สุโขทัย

ประโยชน์ ประชาชนภาคกลางของประเทศไทย ไม่นิยมนำมดแดงที่โตเต็มวัยมาประกอบอาหาร เหมือนทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (วรากร และคณะ, 2518 และ นฤมล, 2525) แต่จะนำเฉพาะไข่กับตัวดักแด้มดแดงมาประกอบอาหาร เช่น ผัดกับไข่เป็ดหรือไข่ไก่ใส่ผัก ผสมกับไข่ทอด ยำ หรือแกง เป็นต้น

11. ครอบครัวผึ้งและมิม (Family Apidae)

แมลงในครอบครัวนี้ได้แก่พวก ผึ้ง ผึ้งหลวง ผึ้งโพรง ผึ้งเลี้ยง และ ผึ้งมิม ลักษณะทั่วไปคล้ายกับพวกต่อ ผิดกันที่ผึ้งมีขนอ่อนปกคลุมร่างกาย โดยเฉพาะบริเวณที่อกมีลักษณะเป็นแถบขนนกหรือแตกแขนงเป็นกิ่งก้านสาขา ซึ่งต่อและแตนในครอบครัวอื่นไม่มี และมีเพียงสกุลเดียวคือ *Apis* ที่เบียของชาหลังไม่มีหนามที่ปลาย มีถุงเก็บ

นำหวานและเกสรที่ขาหลัง (pollen basket)

ผึ้งถือว่าเป็นแมลงมีวิวัฒนาการทางสื่อสารได้ดี มีชีวิตอยู่เป็นสังคม อยู่กันเป็นหมวดหมู่ มีนางพญา (Queen) เป็นผึ้งตัวเมียมีขนาดใหญ่ที่สุด ทำหน้าที่วางไข่ ผึ้งตัวผู้ (Drone) เป็นผึ้งตัวผู้เมื่อผสมพันธุ์แล้วก็ตาย ผึ้งงาน (Worker) เป็นผึ้งตัวเมียที่เป็นหมัน ทำหน้าที่สร้างรัง นำหวาน หาอาหาร เลี้ยงนางพญาและตัวอ่อน

ผึ้งหลวง

แผนภาพที่ 20 ภาพที่ 3

ชื่อไทย ผึ้งหลวง

ชื่อภาษาอังกฤษ Honey bee.

ชื่อวิทยาศาสตร์ Apis dorsata

ลักษณะ ผึ้งชนิดนี้เป็นผึ้งขนาดใหญ่ ทำรังชั้นเดียวและใหญ่มาก มีหนวดเป็นแบบเส้นค้าย มีปากเป็นแบบปากกัดและเลีย มีขนอ่อนปกคลุมทั่วตัว ที่เบียของขาหลังไม่มีหนามที่ปลาย โดยเฉพาะผึ้งงานที่ที่เบียคัดแปลงไปเป็นที่เก็บนำหวานและเกสร ช่วงท้องมีแถบสีเหลืองอ่อนสลับกับสีน้ำตาลเข้ม โดยเฉพาะช่วงท้องคอนหน้ามีแถบสีเหลืองอ่อนกว้างมาก ขนาดลำตัวยาว 12 - 16 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ผึ้งชนิดนี้มีรังใหญ่ขนาด 50 - 150 เซนติเมตร ทำรังชั้นเดียว ชอบสร้างรังอยู่บนต้นไม้สูง เช่น ต้นยาง ต้นตะเคียน บางต้นมีถึง 20 - 50 รัง (หลวงบุเรสรบำรุงการ, 2520) หรือตามหน้านาและอาคารสูง ๆ การตีผึ้งโดยใช้ควันรมไต้รัง เพื่อให้ผึ้งเมาและบินออกจากรัง

แหล่งที่พบ มีการนำรังผึ้งชนิดนี้มาคั้นเอาน้ำหวานขายที่ อ.โกกรพระ จ.นครสวรรค์ ริมถนนชูปเปอร์ไฮเวย์สายเอเชีย (รูปภาพที่ 6) ในราคาขวดละ 200 - 250 บาท (ขวดแม่โขงใหญ่ประมาณ 750 ซีซี)

ประโยชน์ น้ำผึ้งที่ได้จากผึ้งหลวง ถือว่าเป็นน้ำผึ้งจากธรรมชาติ มีทั้งคุณภาพและรสหวานชวนรับประทาน ซึ่งนิยมรับประทานกันมานานแล้ว เชื่อกันว่าน้ำผึ้งเป็นยาวิเศษ คือยาอายุวัฒนะ เป็นฮอร์โมนช่วยเสริมพลัง และเป็นยารักษาโรคภายนอกและภายใน หลวงบุเรศบำรุงการ (2520) และ หลวงสมานวนกิจ (2515) ได้เขียนถึงวิธีการนำไปบริโภคไว้อย่างละเอียด เช่น รักษาโรคเบาหวาน โรคไต โรคไขข้อ ความดันสูง เป็นต้น น้ำผึ้งปัจจุบันได้มีการปลอมแปลงมาก เช่น ผสมเอาน้ำตาลทรายเคี้ยวลงไป เมื่อคนไข้ที่เป็นโรคเบาหวานรับประทานเข้าไป ก็ทำให้มีอาการหนักขึ้น น้ำผึ้งที่ดีควรมีสีคล้ำและข้น ถ้าหยดลงบนกระดาษขี้จะไม่ซึม ควรเป็นหยดรูปกลมอยู่ ถ้าเป็นน้ำผึ้งเคี้ยวได้ยิ่งดี โดยเฉพาะมาจากภาคเหนือ เพราะได้น้ำหวานจากดอกไม้หลายชนิด และมีสารอาหารที่ร่างกายต้องการมาก (รัตนา, 2522)

ตัวผึ้งก็สามารถรักษาโรคอัมพาตได้ หลวงสมานวนกิจ (2515) กล่าวว่า คนเลี้ยงผึ้งที่มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน เป็นอัมพาตที่ไหล่ซ้ายฉีกขาไม่หาย พอถูกผึ้งต่อยกลับหายได้ และได้ตรวจดูจากเอกสารพบว่าพืชผึ้งมีกรด ที่ใช้รักษาโรคอัมพาตได้ นอกจากนี้ทางคานกสิกรในต่างประเทศนิยมเลี้ยงผึ้ง (Apis mellifera) เพื่อใช้ผึ้งเป็นสื่อผสมเกสรของพืชไร่พืชสวน ทำให้มีความคกเพิ่มขึ้นอีกหลายเท่า

ผึ้งโพรง (Apis indica) ก็เป็นผึ้งอีกชนิดหนึ่ง ที่นิยมเลี้ยงกันมาก เช่นที่เกาะสมุย จ.สุราษฎร์ธานี และที่ จ.ประจวบคีรีขันธ์ อ.ทับสะแก ต.ห้วยยาง เป็นหมู่บ้านที่นิยมเลี้ยงผึ้งรวงกันมาก (ชาน, 2523)

ผึ้งมี

แผ่นภาพที่ 20 ภาพที่ 4

ชื่อไทย ผึ้งมีมี มีมี

ชื่อภาษาอังกฤษ Honey bee

ชื่อวิทยาศาสตร์ Apis florea (Fabricius, 1787)

ลักษณะ เป็นสิ่งขนาดเล็ก มีหนวดเป็นแบบเส้นค้าย มีปากเป็นแบบปากกักและเลีย มีขนอ่อนปกคลุมทั่วตัว ที่ที่เบียดขาอยู่สุดท้ายคักแปลงเป็นที่เก็บน้ำหวานและเกสร ลำตัวมีแถบสีเหลืองอ่อนสลับกับสีน้ำตาล ขนาดลำตัวยาว 8 – 11 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย สร้างรังอยู่ตามกิ่งไม้ที่ไม่สูงจนเกินไป เช่นตามกอไผ่หรือพุ่มไม้เตี้ย ๆ ขนาดของรังไม้โตนัก จับได้โดยใช้ควันทูหรือพ่นไล่ หรือควนจากก้ามมะพร้าวรวมไต่รัง ด้งมีมจะเมามาแล้วพากันร่วงลงไปตีพื้นดิน หรือบินวนไปมาอยู่บริเวณรัง ถ้าตัวด้งยังไม่ออกจากรังก็ใช้มีดเขี่ยหรือเคาะกิ่งไม้ให้ตัวด้งบินออก แล้วรีบตัดกิ่งไม้ที่ด้งมีมเกาะ

แหล่งที่พบ พบด้งชนิดนี้ทุกจังหวัดของภาคกลาง และมีจำหน่ายที่อำเภอโกรกพระ จังหวัดนครสวรรค์ ริมทางซูเปอร์ไฮเวย์สายเอเชีย มีทั้งรังด้งมีมและบรรจุเป็นขวดขาย มีหลายร้านเรียงเป็นแถว (รูปภาพที่ 6) น้ำหวานของด้งมีมบรรจุขวดแม่โขงใหญ่ ๆ ขายราคาขวดละ 120 – 150 บาท

ประโยชน์ ใช้ประโยชน์ได้เช่นเดียวกับด้งหลวง แต่คุณภาพเข้มข้นและรสหวานชวนบริโภคนั้นจะค่อนกว่าด้งหลวง

จำพวกปลิงทะเล อยู่ใน Phylum Echinodermata

ปลิงทะเลเป็นสัตว์น้ำเค็มไม่มีกระดูกสันหลัง อยู่ใน Class Holothuroidea อาศัยอยู่ตามพื้นท้องทะเลที่เป็นทราย โดยอาศัยอยู่ใต้ก้อนหินหรือก้อนปะการัง ลักษณะคล้ายผลแตงกวา หรือยาวทรงกระบอก มีปากและช่องขับถ่ายอยู่ที่ปลายส่วนหัวและหางตามลำดับ รอบปากมีหนวด บางชนิดมีหรือไม่มี tubefeet ซึ่งเป็นท่อเล็ก ๆ อยู่เป็นแนวรอบ ๆ ตัว ใช้เป็นอวัยวะยึดติด ในตัวปลิงมีระบบน้ำใสสำหรับเคลื่อนที่ Gardener (1972) ได้เขียนว่า เมื่อปลิงทะเลอยู่ในสภาวะแวดล้อมไม่เหมาะสมมันจะหดตัวอย่างรวดเร็ว พร้อมกับสร้างทางเดินอาหารออกมาหรือทิ้งไปบางส่วน เมื่อสภาพแวดล้อมดีขึ้นจะสร้างทางเดินอาหารขึ้นมาใหม่

1. ครอบครัวปลิงทะเล (Family Holothuriidae)

ลักษณะของปลิงทะเลในครอบครัวนี้คือลำตัวยาว กลมคล้ายถุงหรือหัวผักกาดขาว มีหนวกรอบปากยึดหาคู่ได้ประมาณ 20 – 30 เส้น หนวคมีรูปร่างแบบ peltate คือมีก้านอยู่ตรงกลางและแตกแขนงสั้น ๆ ยื่นออกเป็นรัศมี ตอนปลายจะรวมกันเป็นข้อ spicule มีหลายแบบ แต่ไม่พบแบบรูปตัว C

ปลิงขาว

แผ่นภาพที่ 20 ภาพที่ 6

ชื่อไทย ปลิงทะเล ปลิงขาว

ชื่อภาษาอังกฤษ Sea cucumber

ชื่อวิทยาศาสตร์ Holothuria scabra (Jaeger, 1946)

ลักษณะ ปลิงดำและปลิงขาวเป็นปลิงทะเลชนิดเดียวกัน (มีทนา, 2523) มีหนวค 20 เส้น เป็นสีน้ำตาลอมแดง spicule มี 2 แบบคือ แบบรูปโตะตั้งอยู่บนแผ่นกลมกับแบบกระดุม แบบกระดุมมีลักษณะแบนยาวรี มีรูเป็นคู่ ๆ อยู่ภายใน ผิวของกระดุมเป็นปุ่ม ปลิงดำมีสีน้ำตาลอ่อนมีปื้นดำหรือน้ำตาลเข้มกระจายอยู่ทั่วไป ก้านทองสีขาวจุดดำ ปลิงดำก่อนนำตากแห้งจะยาว 35 – 40 เซนติเมตร หลังจากแห้งแล้วจะเหลือยาว 12 – 15 เซนติเมตร ส่วนปลิงขาวลำตัวก้านบนเป็นสีเทาอ่อนจนถึงสีเทาปนซีเทา มีจุดเหลืองพาดเป็นสายตามขวาง ปลิงขาวก่อนตากแห้งยาว 22 – 30 เซนติเมตร หลังตากแห้งยาว 9 – 13 เซนติเมตร

ถิ่นอาศัย ปลิงทะเลชนิดนี้อาศัยอยู่บนพื้นท้องทะเลค่อนข้างลึก บริเวณที่เป็นผิวโคลน จับไคควายอนลากหน้าดิน พบที่จังหวัดสงขลา กระบี่ ตรัง ชลบุรี ระยอง

แหล่งที่พบ พบในรูปของตากแห้งและแช่น้ำไว้ ที่ตลาดเยาวราช ซึ่งชาวจีนเรียกกันว่าปลิงดำหรือปลิงขาว ปลิงดำตากแห้งมีราคาสูงกว่าปลิงขาวคือกิโลกรัมละ 500 –

600 บาท ถ้าแช่น้ำไว้ก็โลกรั่มละ 150 – 200 บาท ปลิงขาวลำตัวสั้นและอ้วนกว่าเล็กน้อย แต่ราคาตากแห้งถูกกว่าตากก็โลกรั่มละ 300 – 400 บาท ตลาดสดทั่ว ๆ ไปในกรุงเทพฯ จะพบปลิงทะเลในรูปแช่น้ำแล้ว โดยเฉพาะเวลาใกล้วันตรุษจีนหรือสารทจีน จังหวัดอื่นในภาคกลางไม่พบว่านำปลิงทะเลตากแห้งมาจำหน่าย อาจเนื่องมาจากราคาต้นทุนของปลิงทะเลตากแห้งสูง เมื่อถึงเวลาใกล้ตรุษจีนหรือสารทจีน ชาวจีนจะพากันเข้ากรุงเทพฯ หาซื้อกันไปรับประทาน

ประโยชน์ ปลิงทะเลเป็นอาหารที่ชาวจีนนิยมรับประทานกันมาก ก่อนจะนำมาประกอบอาหารต้องตากแห้งก่อน แล้วนำไปแช่น้ำให้เนื้อพองออก อ่อนกรอบและเหนียว วิธีการทำปลิงตากแห้งมีหลายแบบ (มีทนา, 2523) แบบง่ายและสะดวกที่ชาวจีนทำกันคือ นำปลิงทะเลมาผ่าท้องเอาอวัยวะภายในออกให้หมด แล้วต้มจนไค้ที่คือแข็งและยืดหยุ่นคล้ายยางจึงเอาออกตากแดด คอยพลิกให้ถูกแดดทั่วกันแล้วนำเข้าตูหรือเตารมควันจนแห้งก็แล้วเก็บไว้ในลัง ในหมู่เกาะอินเดียนตะวันออกเฉียงและแหลมมาลายูนิยมแบบย่างไฟหรือรมควัน ใช้อุณหภูมิถึง 160° – 170° C นานกว่า 1 ชม. วิธีนี้ช่วยเก็บรักษาลิงไว้ได้นาน อาหารที่นิยมทำรับประทานกันมากได้แก่ ปลิงทะเลต้มชุบใส่หน่อไม้จิ้มกับเมล็ดเกล็ด หรือผักกับผักไค้แก่ ต้นหอม เห็ดฟาง เป็นต้น

ปลิงดำ

แผ่นภาพที่ 20 ภาพที่ 5

ชื่อไทย ปลิงทะเล ปลิงดำ

ชื่อภาษาอังกฤษ Lolly fish, Sea cucumber

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Holothuria atra* Jaeger, 1946

ลักษณะ ปลิงดำชนิดนี้ลำตัวกลมยาว โดยทั่วไปแล้วตอนกลางลำตัวจะพองเล็กน้อย มีปุ่มหนามยื่นออกนอกลำตัว มีหนวด 2 เส้น spicule ที่ผิวมี 2 แบบ คือแบบรูปโตะและแบบเป็นแผ่นซึ่งมีรูขนาดเล็กจำนวนมาก ลำตัวมีสีน้ำตาลหรือสีน้ำตาลแก่ ขนาดลำตัว

ยังไม่ตากแห้งยาว 200 – 300 มิลลิเมตร เมื่อตากแห้งแล้วจะเหลือยาว 130 – 150 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อยู่ทั่วไปตามชายฝั่งทะเลที่เป็นพื้นทราย บริเวณหาดหิน หรือที่มีปะการัง

แหล่งที่พบ พบมีจำหน่ายที่ตลาดสดเขาวราช กรุงเทพฯ ซึ่งมีราคาถูกกว่า H. scabra มีการกระจายอยู่ที่จังหวัด ชลบุรี ระยอง และประจวบคีรีขันธ์

ประโยชน์ ปลิงทะเลชนิดนี้เมื่อนำมาแช่น้ำแล้ว จะมีความหนา เหนียวกรอบ และเมื่อปรุงอาหารแล้วจะอร่อยน้อยกว่า H. scabra และอาหารที่นิยมปรุงก็คือ ปลิงทะเล น้ำแดง ต้มซุหน่อไม้จีน ผักแห้งกับต้นหอมใส่เห็ดเป่าชื่อ เป็นต้น

มัทนา (2523) ได้รายงานว่ นักวิทยาศาสตร์ชาวญี่ปุ่นพบว่าในเนื้อปลิงทะเลชนิด Stichopus japonicus มีมิวโคโปรตีน (mucoprotein) ปริมาณสูง ซึ่งมิวโคโปรตีนนี้มี คอนครอยติน ซัลฟูริก แอซิด (condroitin sulphuric acid) อยู่เป็นองค์ประกอบที่สำคัญ และจากการศึกษาในผู้สูงอายุยังพบว่า การทำงานของกล้ามเนื้อไม่สามารถทำงานได้นั้น เนื่องมาจากคอนครอยติน ซัลฟูริก แอซิด ลดลง ดังนั้นจึง เป็นสาเหตุหนึ่งที่ชาวจีนได้นิยมรับประทานปลิงทะเลกันมาตั้งแต่สมัยโบราณ

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 1 จำนวนกลุ่มและชนิดของสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่เป็น
อาหารจากการศึกษาครั้งนี้

Phylum	Class	Family	Species	
			Number	%
Coelenterata	1	1	1	0.64
Brachiopoda	1	1	1	0.64
Mollusca	3	23	78	50.33
Arthropoda	3	23	73	47.10
Echinodermata	1	1	2	1.29
5	9	49	155	100

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย