บทที่ 3

ผลการศึกษา

จากการสำรวจสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่เป็นอาหารในภาคใต้ของประเทศไทย แล้วนำมาศึกษาถึงชนิด รูปร่างลักษณะ ถิ่นอาศัย และประโยชน์หรือกรรมวิธีประกอบอาหาร พบสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังรวมทั้งสิ้น 225 ชนิด ใน 77 ครอบครัว 5 ไฟลั่ม ดังมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

ไฟลั่ม Coelenterata

สัตว์หลายเซลล์ที่มีร่างกายประกอบด้วยเนื้อเยื่อ 2 ชั้น และมีวุ้นที่มีเซลล์แทรกอยู่ระหว่างกลาง แต่ละตัวมีสมมาตรแบบรัศมีท่อทางเดินอาหารมีเพียงช่องเดียวคือปาก แต่ไม่มีทวารหนัก มีหนวด (tentacles) ล้อมรอบปาก ทำหน้าที่จับอาหารแล้วส่งเข้าปากกับมี Nematocyst สำหรับป้องกันตัว ส่วนมากเป็นสัตว์ทะเล. มีทั้งที่ยึดอยู่กับที่ ว่ายน้ำเป็นอิสระ อยู่แบบโดดเดี่ยวหรืออยู่รวมกันเป็นกลุ่ม ที่พบว่านำมาเป็นอาหารได้แก่ พวกแมงกะพรุนในชั้น Scyphozoa และดอกไม้ทะเลในชั้น Anthozoa

ชั้น Scyphozoa

ประกอบด้วยแมงกะพรุนที่มีขนาดใหญ่ เกือบทั้งหมดอาศัยอยู่ในทะเล รูปร่างเป็นรูปร่มหรือระฆัง ว่ายน้ำเป็นอิสระหรือยึดติดกับวัตถุ ตัวแมงกะพรุนแบ่งออกเป็น 2 ส่วนใหญ่ คือ ส่วนหัวหรือส่วนหมวก (umbrella) และส่วนหนวด (mouth-arm หรือ arm-disc) ส่วนหัวที่คล้ายกับถ้วยคว่ำนั้น ด้านนอกเรียกว่า exumbrella ส่วนด้านในของหมวกที่เรียกว่า subumbrella ซึ่งเป็นส่วนที่ประกอบด้วยทางเดินอาหารและกล้ามเนื้อ แมงกะพรุนที่นำมาเป็นอาหารและพบได้ทั่วไปในน่านน้ำไทยอยู่ในครอบครัว Rhizostomatidae

ครอบครัว Rhizostomatidae

เป็นแมงกะพรุนที่ว่ายน้ำเป็นอิสระ พบตามบริเวณชายฝั่งตื้น ๆ โดยเฉพาะในเขต Tropical umbrella รูปร่างคล้ายจานรองถ้วยหรือคล้ายชามกลม โดยมีลักษณะค่อนข้างแบน ปากมีส่วนยื่นล้อมรอบ 8 อัน ไม่มีหนวด (tentacles) ที่ขอบ ชนิดที่พบนำมาเป็นอาหารมากที่สุดคือ

แมงกะพรุนหนัง

แผ่นภาพที่ 1 ภาพที่ 1

ชื่อภาษาไทย แมงกะพรุนหนัง กะพรุนหนัง กะพรุนส้มโอ กะพรุนหลังแข็ง

ชื่อภาษาอังกฤษ Giant jelly fish, Giant edible medusae

ชื่อวิทยาศาสตร์ Rhopilema hispidum (Vanhoffen, 1882)

ลักษณะ ส่วนหัวหรือ umbrella รูปร่างคล้ายจานคว่ำ ผิวทางตอนบนขรุขระเป็นตุ่มขนาดเล็ก ๆ ทั่วไป ขอบ umbrella นี้ไม่มีหนวด ส่วนยื่นรอบปากที่อยู่ทางตอนล่างเจริญ มีแขนงแตกออกทางด้านข้างทำหน้าที่เป็นปากได้เช่นกัน ตัวมีสีขาวใส อาจจะมีจุดประสีน้ำตาลเฉพาะทางตอนบน ชนิดนี้จัดว่ามีขนาดใหญ่ที่สุดในพวกแมงกะพรุนด้วยกัน คือมีขนาดตั้งแต่ 250–650 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย มักจะลอยตามผิวน้ำในท้องทะเลบริเวณใกล้ปากแม่น้ำหรือชายฝั่งทะเลทั่วไป การจับมักจะใช้สวิงที่มีด้ามยาวช้อน ใช้ตะขอเกี่ยว หรือใช้อวนแมงกะพรุน เวลาจับต้องระวังเพราะมีพิษสามารถทำอันตรายกับผิวหนังได้

แหล่งที่พบ พบได้ทั่วไปตามฝั่งทะเลของภูมิภาคแถบนี้ โดยเฉพาะอ่าวไทยทางภาคใต้ มีการทำประมงกันมากที่จังหวัดชุมพร สุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช ระนอง และภูเก็ต เป็นต้น

ประโยชน์ แมงกะพรุนสามารถดัดแปลงเป็นอาหารได้ โดยเฉพาะส่วน umbrella เมื่อได้มาให้มาล้างเมือกออกด้วยน้ำสะอาดหรือแช่ในน้ำปูนน้ำแข็งประมาณ 8–10 ชั่วโมง จึงมาดอง การดองแมงกะพรุนมี 2 วิธี คือ ดองด้วยน้ำฝาด ซึ่งใช้เปลือกไม้ของต้นกระบูน อินทรีย์ หรือโกงกาง อีกวิธีคือ ดองเค็ม โดยใช้เกลือกับสารส้ม จะใช้เวลาประมาณ 9–15 วัน วิธีหลังนี้เป็นที่นิยมใช้ในทางอุตสาหกรรมแมงกะพรุน ซึ่งเขาจะเอามาผึ่งส่งจำหน่ายในรูปของแมงกะพรุนแห้ง ก่อนจะนำมาประกอบอาหารให้เอามาลวกเสียก่อนให้สุก ที่นิยมมักทำเป็นยำ ใส่ในก๋วยเตี๋ยว เย็นตาโฟ และโดยเฉพาะอาหารตำรับญี่ปุ่นหลายแบบ เช่น สุกี้ยากี้ แมงกะพรุนผัดซีอิ๊ว

ชั้น Anthozoa

เป็น coelenterates อีกพวกหนึ่งที่พบว่าสามารถรับประทานได้ ลำตัวเป็นรูปทรงกระบอก มีสมมาตรแบบรัศมี ซึ่งมีทั้งรัศมีหกแฉก แปดแฉก ด้านบนสุดของลำตัวเป็นปาก

ซึ่งมีลักษณะแผ่บานออก กับมีหนวดล้อมรอบปากที่อยู่ตรงกลาง บริเวณหนวดนี้เองมีเข็มพิษที่สามารถปล่อยออกมาฆ่าเหยื่อจับกินเป็นอาหาร ทางเดินอาหารในลำตัวแบ่งออกเป็นส่วน ๆ ตามผนังที่แบ่งกั้นตามขวางในแนวรัศมี ดำรงชีวิตแบบโดดเดี่ยวหรือเป็นกลุ่ม ตามแนวปะการังในทะเลที่นำมาเป็นอาหารพบเพียง ๑ ชนิด

ดอกไม้ทะเล

แผ่นภาพที่ 1 ภาพที่ 2

ชื่อภาษาไทย ดอกไม้ทะเล เห็ดหลุบ หอยหลุบ ดากทะเล สะดือทะเล

ชื่อภาษาอังกฤษ Sea anemone, Green anemone

ชื่อวิทยาศาสตร์ ———

ลักษณะ ลำตัวเป็นรูปทรงกระบอก ผนังลำตัวเป็นกล้ามเนื้อหนา ส่วนล่างเป็นฐานสำหรับยึดเกาะกับพื้นหินหรือปะการัง เพื่อให้ตัวตั้งอยู่ได้ ด้านบนมีปากตรงกลางซึ่งมีลักษณะเป็นร่องลึกเข้าไปในลำตัว รอบ ๆ ปากเป็นแผ่นบานออกกับมีหนวดอยู่มากมาย ทำหน้าที่จับอาหาร ซึ่งเมื่อถูกรบกวนหนวดเหล่านั้นจะหดสั้นอย่างรวดเร็ว กลายเป็นเพียงตุ่มเล็ก ๆ จากลักษณะดังกล่าวชาวบ้านจึงเรียกว่า เห็ดหลุบ หรือ หอยหลุบ ดอกไม้ทะเลชนิดนี้มีสีเขียว เข้าใจว่าเนื่องจากมีสาหร่ายเซลล์เดียวสีเขียวอาศัยอยู่ในเนื้อเยื่อของมัน นับว่าเป็นการอาศัยอยู่ร่วมกันโดยต่างก็ได้รับประโยชน์ ขนาดที่พบมีความยาวตัวประมาณ 30–50 มิลลิเมตร เส้นผ่าศูนย์กลางของฐานหนวดบริเวณปากทางตอนบนวัดได้ประมาณ 55–60 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย เป็นสัตว์ที่อยู่ตามชายทะเล มักพบเกาะอยู่ตามหิน แนวปะการัง บริเวณน้ำขึ้นลง

แหล่งที่พบ พบชาวบ้านนำมาจำหน่ายที่ตลาดอำเภอกันตัง จังหวัดตรัง ในราคาขีดละ 8 บาท ในจำนวนน้อย และไม่บ่อยครั้งนัก

ประโยชน์ อาจนำมาลวกทานกับน้ำจิ้ม หรือทำเป็นยำก็ได้ และโดยเฉพาะชาวไทยมุสลิมนิยมนำมาผัดกับเครื่องแกง ทำเป็นแกงคั่ว ซึ่งเมื่อรับประทานเข้าไปแล้วจะรู้สึกร้อน เชื่อกันว่า เป็นอาหารบำรุงกำลัง อีกทั้งเป็นยา แก้โรคริดสีดวงได้ด้วย

หอสมุดกลาง สถาบันวิทยบริการ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ไฟลัม Brachiopoda

สัตว์ในกลุ่ม Lophophorates ที่มีอวัยวะสำคัญเรียกว่า lophophore ใช้ในการจับอาหารและหายใจ ลักษณะเป็นวงประกอบด้วย oiliated tentacles รูปร่างของพวกนี้คล้ายกับหอยสองฝา คือมี bivalved shells ฝาแต่ละฝาเป็น bilateral symmetry ในบางพวกส่วนยอดจะยื่นแหลมออก ส่วนพวกที่ขุดรูอยู่มักจะมีฝาแบน และติดกับ substrate โดยใช้ก้าน (pedicel หรือ peduncle) ซึ่งยื่นออกมา ส่วนใหญ่มีเพศแยกกัน เป็นสัตว์หน้าดินอาศัยอยู่ในทุกระดับความลึกตั้งแต่ชายฝั่งจนถึงระดับลึก

ครอบครัว Lingulidae

เป็นครอบครัวที่สำคัญโดยพบอยู่ทั่ว ๆ ไปบริเวณชายฝั่งทะเล ลำตัวแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ส่วนบนประกอบด้วยฝา 2 ฝา และส่วนล่างเป็นก้านยาว มี anterior และ posterior adductor muscles ทำหน้าที่ยึดฝาทั้งสองข้างเข้าด้วยกัน lophophore ประกอบด้วย tentacles ขดเป็น 2 วง อยู่ใน mantle cavity ประมาณครึ่งหนึ่งของเนื้อที่ด้านบนของลำตัว เมื่อน้ำผ่าน lophophore mucous บน tentacles ก็จะทำหน้าที่จับอาหาร สำหรับก้านเป็นรูปทรงกระบอกมีผนังกล้ามเนื้อแข็งแรง ปลายสุดจะมีสารเหนียว ๆ ช่วยในการยึดกับทรายที่ฝังตัวอยู่ ชาวบ้านมักเรียกว่า หอยปากเป็ด หรือหอยราก ซึ่งสามารถนำมาเป็นอาหารได้

หอยปากเป็ด

แผ่นภาพที่ 1 ภาพที่ 3

ชื่อภาษาไทย หอยปากเป็ด หอยราก หอยมีสาย

ชื่อภาษาอังกฤษ Lamp shell, Duckbill shell, Tongue clam

ชื่อวิทยาศาสตร์ Lingula unguis Linnaeus

ลักษณะ หอยปากเป็ดนี้มีลักษณะหลายอย่างที่เหมือนกับพวกหอย จึงทำให้ชาวบ้านเข้าใจผิดคิดว่าเป็นพวกหอย และได้เรียกชื่อว่า หอยปากเป็ด เพราะรูปร่างของเปลือกคล้ายกับปากของเป็ด บางท้องที่ก็เรียกว่า หอยรากก็เพราะว่า มันมีก้านยาวลักษณะเหมือนรากใช้ยึดติดกับ substratum ที่มันอาศัยอยู่ เปลือกของหอยปากเป็ดชนิดนี้ ประกอบด้วย ฝาบน และฝาล่าง (dorsal และ ventral valve) ขนาดเกือบเท่ากันและคล้ายกันมาก ที่ ventral valve นั้นมีก้านมายึดติดอยู่ เปลือกเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า ความยาวมากกว่าความกว้าง ทางด้านล่างสุดของเปลือกลู่เข้าเป็นรูปสามเหลี่ยมเพื่อต่อกับก้าน สำหรับก้านเป็นหลอดกลม ๆ ยาว ใส มองเห็นหลอดเล็ก ๆ ทึบแสงอยู่ตรงกลาง หลอดทึบแสงนี้ยาวตลอดความยาวของก้าน เปลือกทั้งสองมีสีเขียวคล้ายสีเปลือกหอยแมลงภู่ ความยาวของเปลือกประมาณ 30–50 มิลลิเมตร ส่วนก้านยาวประมาณ 50–90 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย พบอาศัยอยู่บริเวณหาดโคลนปนทรายริมชายฝั่งทะเล โดยการฝังตัวอยู่ในแนวดิ่ง กินอาหารโดยวิธีการโผล่เปลือกขึ้นมาระดับผิวทราย กรองเอาอาหารพวกแพลงค์ตอนที่มาตามกระแสน้ำ และเมื่อถูกรบกวนแต่เพียงเล็กน้อย ก้านจะหดตัวทันทีดึงเอาเปลือกลงไป เห็นเป็นรูเล็ก ๆ และบางทีขณะที่มันฝังตัวอยู่ในโคลน มันจะพุ่งน้ำออกมา ทำให้ทราบว่าตัวมันอยู่บริเวณใด

แหล่งที่พบ พบได้ทั่วไปเกือบทุกจังหวัดภาคใต้ โดยมีจำหน่ายในตลาดสด เช่น ที่จังหวัดชุมพร สุราษฎร์ธานี กระบี่ ระนอง และภูเก็ต อาจจะขายทั้งตัว หรือแยกขายระหว่างเปลือกกับก้าน สำหรับราคานั้นประมาณกิโลกรัมละ 18–25 บาท พบว่ามีมากในราวเดือนพฤษภาคม–มิถุนายน

ประโยชน์ หอยปากเป็ด หรือหอยรากนั้น มาประกอบอาหารได้ กล่าวคือ ส่วนเปลือกที่มีเนื้อนิยมนำมาผัดกับน้ำมัน ใส่เต้าเจี้ยว ใบโหระพา หรือทำแบบผัดเปรี้ยวหวาน ผัดเผ็ดก็ได้ เมื่อเอาไปผัดเปลือกมันจะอ้าออกเอง ส่วนก้านนำมาคองเปรี้ยว โดยเอามาล้างโคลนที่ติดออกจนสะอาด แล้วตัดปลายทิ้ง นำมาขยำกับเกลือเพื่อให้กรอบ จึงเอาไปคองในน้ำส้มสายชูกับน้ำตาลแดงใช้รับประทาน

ไฟลัม Mollusca

ได้แก่ พวกหอย และ หมึก ซึ่งเป็นสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่ประกอบด้วยสมาชิกจำนวนมากมายรองจากสัตว์ขาข้อในไฟลัม Arthropoda ลำตัวไม่เป็นปล้อง ๆ แต่ทว่าออนนิ่ม ส่วนหัวเจริญดีเช่น ในหอยกาบเดี่ยวและหมึกโดยอยู่ทางด้านหน้าสุด มีตา และหนวด เป็นอวัยวะรับสัมผัส ส่วนมากสามารถสร้างเปลือกแข็งไว้ภายนอก เพื่อเป็นเกราะไว้ป้องกันตัวที่ออนนิ่มของมัน มีต่อมสร้างเมือก กับมี foot ขนาดใหญ่ที่มีการเปลี่ยนแปลงไปเพื่อใช้สำหรับคืบคลาน ขุดหรือจับเหยื่อ พบได้ทั่วไปในทุกส่วนของโลก อาศัยอยู่ทั้งในทะเล น้ำจืดและบนบก ส่วนใหญ่ดำรงชีวิตอย่างอิสระ บางชนิดล่าสัตว์อื่น บางชนิดกินสาหร่าย และบางชนิดกินแพลงค์ตอน หรือสารอินทรีย์ที่แขวนลอยในน้ำเป็นอาหาร เนื้อของหอยนอกจากจะใช้บริโภคเป็นอาหารแล้ว เปลือกหอยยังสามารถนำมาทำเครื่องประดับตกแต่งได้ด้วย

สำหรับสัตว์ในไฟลัมนี้เท่าที่พบว่าสามารถนำมาบริโภคเป็นอาหารได้นั้นจัดอยู่ในชั้นต่าง ๆ คือ ชั้น Polyplacophora ได้แก่ ลิ่นทะเลหรือหอยแปดเกล็ด ชั้น Gastropoda ได้แก่ พวกหอยกาบเดี่ยว ชั้น Pelecypoda ได้แก่พวกหอยกาบคู่ และชั้น Cephalopoda ได้แก่พวกหมึกและหอยงวงช้าง

ชั้น Polyplacophora

ประกอบด้วยสมาชิกที่รู้จักกันดี ได้แก่ ลิ่นทะเล (chitons) ซึ่งเป็นพวกที่มีการปรับตัวเป็นอย่างดีเพื่อให้ยึดเกาะกับก้อนหินหรือวัตถุอื่นได้ ร่างกายมีสมมาตรแบบ 2 ซีก รูปร่างแบนรี ด้านบน (dorsal) นูน และด้านล่าง (ventral) แบน หัวเห็นเด่นชัด ไม่มีตา และหนวด เปลือกทางด้านบนประกอบด้วย แผ่นหินปูน (calcareous pieces) จำนวน 8 ชิ้น เรียงต่อกันตามยาว เท้า (foot) แบนอยู่ทางด้านล่างกับมีเหงือกอยู่ในร่องด้านข้าง และมีฟัน radula เจริญดี

ครอบครัว Chitinidae

ลักษณะเฉพาะของครอบครัวนี้คือ ส่วนของ mantle ที่เจริญมาคลุมเปลือกทางด้านบนนั้นเป็นแบบ calcareous girdle คือมีลักษณะเป็นหนามหรือเป็นเกล็ด

ลิ่นทะเล

แผ่นภาพที่ 1 ภาพที่ 4

ชื่อภาษาไทย ลิ่นทะเล หอยแปดเกล็ด

ชื่อภาษาอังกฤษ Chiton, Coat-of-mail shell, Sea cradle

ชื่อวิทยาศาสตร์ ———

ลักษณะ รูปร่างแบนเป็นวงรีคล้ายรูปไข่ ด้านบนโค้งเล็กน้อย เปลือกเป็น calcareous ทางด้านบนลักษณะเป็นแผ่นคล้ายเกล็ดจำนวน 8 แผ่น เรียงซ้อนกันจากด้านหน้าไปยังด้านท้าย ทุกแผ่นมีสีเทากับมีจุดสีดำตรงกลาง นอกจากนี้ขอบทางด้านข้างของแผ่นมีแถบสีน้ำตาลเข้มทั้งสองข้าง mantle หรือ girdle ที่คลุมเกือบตลอดลำตัว ทางด้านบนมักเป็นหนามเล็ก ๆ หรือขนสั้น ๆ สีเหลืองกับสีน้ำตาลอยู่ทั่วไป เท้า (foot) เป็นกล้ามเนื้ออยู่ทางด้านล่าง ลักษณะแบนใหญ่ กินเนื้อที่เกือบทั้งหมดของลำตัว ทำหน้าที่เกี่ยวกับการเคลื่อนที่อาจคลานหรือเกาะติดกับก้อนหิน มีเหงือกแบบ bipectinate อยู่ทางด้านล่างระหว่างเท้ากับเนื้อ mantle (mantle groove) มี radula เจริญดี สำหรับขูดอาหารเข้าปากที่อยู่ทางด้านหน้า ส่วนทางด้านท้ายตรงกับปากเป็นทวารหนัก ถัดไปทางด้านซ้ายเป็นช่อง gonopore และ nephridiopore ตามลำดับ ขนาดความยาวตัวประมาณ 30–60 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ในเวลากลางวัน มักหลบซ่อนตัวอยู่ตามซอกหิน หรือแอ่งหินเล็ก ๆ ตามบริเวณชายฝั่งทะเล และออกหากินในเวลากลางคืน ชอบกินสาหร่ายที่ติดอยู่ตามก้อนหิน พวกนี้มีเพศแยกกัน โดยสืบพันธุ์แบบ external fertilization

เวลาเก็บลิ่นทะเล จะใช้วัตถุที่มีปลายค่อนข้างแบน เช่น ปลายมีดแงะที่ตัวมันตรงไหนก็ได้ ต้องรีบทำ เพราะมิฉะนั้นมันจะเกาะติดกับโพรงหินแน่นทำให้แกะลำบาก เมื่อไปถูกตัวหรือจับขึ้นมา มันก็จะม้วนตัวกลมคล้ายลิ่น

แหล่งที่พบ พบได้ทั่วไปในจังหวัดที่ติดกับทะเล โดยเฉพาะที่จังหวัดภูเก็ต บางวันจะมีชาวบ้านนำมาจำหน่ายที่ตลาด การศึกษานี้ได้จากบริเวณอ่าวมะขาม จังหวัดภูเก็ต

ประโยชน์ นิยมนำมายำ ก่อนอื่นให้เอามาลวกในน้ำเดือดประมาณ 2 นาที ก็ใช้มีดขูดเอาขนแข็งสั้น ๆ และแกะแผ่นเกล็ดข้างบนออก แล้วก็แคะเอาไส้หรือเครื่องในออก ล้างให้สะอาด นำมาหั่นเป็นชิ้น ๆ ใส่เครื่องปรุงทำเป็นยำจะเหนียวกรอบ รับประทานเป็นกับแกล้มได้ดี

ชั้น Gastropoda

ชั้นที่นับว่าใหญ่ที่สุดในพวก mollusks มีความสำคัญในทางเศรษฐกิจและในแง่ของการศึกษาทางวิวัฒนาการ gastropods หรือหอยฝาเดียว เป็นสัตว์ที่อาศัยในทะเล น้ำจืด บนบก และยังมีบางชนิดที่เป็นพาราสิตอีกด้วย ร่างกายไม่แบ่งเป็นปล้อง มีสมมาตรแบบเท่ากัน 2 ซีก (bilateral symmetry) แต่ถ้าดูจากเปลือก (shell) ภายนอกอาจเป็นแบบที่ไม่มีสมมาตร (Asymmetry) ที่สำคัญคือ มีฝาเดียว (univalve) และบางชนิดอาจไม่มีฝาหรือเปลือกเลยก็ได้ พวกที่มีฝานั้น ฝาหรือเปลือกจะขดบิดเป็นเกลียว (spirally coiled shell) หัวเห็นเด่นชัด บนหัวมี tentacles ใช้รับสัมผัส โดยมีตาใช้รับแสงอยู่ที่โคนหรือปลายหนวด และปากที่มี radula เท้า (foot) เป็นกล้ามเนื้อหนาแบนอยู่ทางด้านล่างทำหน้าที่คืบคลาน มักมีแผ่นปิดเปลือก (operculum) อยู่ทางด้านท้ายสุดของลำตัว เป็นแผ่นแบนแข็งช่วยปิดเปลือก ขณะที่สัตว์หดตัวเข้ามาอยู่ในเปลือก อวัยวะภายในขดบิดเป็นเกลียว เนื่องจากมีการบิดตัว (torsion) โดยย้ายทางด้านท้าย (posterior) กลับขึ้นมาทางด้านหน้า (anterior) อวัยวะที่ใช้สำหรับหายใจมี 3 แบบ คือ เหงือก (gill หรือ ctenidia) ปอด (lung) และอวัยวะที่ดัดแปลงเป็นเหงือก (adaptive gill) ซึ่งมีอยู่หลายแบบ ส่วนมากมีเพศแยกกัน (dioecious) ส่วนน้อยมีเพศรวมกัน (hermaphrodite) การศึกษานี้พบหอยฝาเดียวที่นำมาเป็นอาหาร 15 ครอบครัว รวม 27 ชนิด

ครอบครัว Haliotidae

ได้แก่ หอยโข่งทะเล หรือที่ชาวจีนเรียกว่า เป๋าฮื้อ เป็นหอยฝาเดียวที่เป็นอาหารอันดับแรก เปลือกลักษณะเป็นเกลียว แบน ยอดเล็กต่ำคล้ายใบหู มีแถวของรูเรียงเป็นรูปโค้งตามขอบนอกทางด้านซ้าย ขณะที่หอยเติบโตรูใหม่ก็จะเกิดขึ้นมาตามลำดับ รูเก่าก็จะถูกปิดจึงทำให้รูเปิดมีจำนวนคงที่เสมอ รูเหล่านี้จะมีอวัยวะสัมผัสซึ่งมีลักษณะคล้ายหนวดยื่นออกมา ไม่มีฝาปิดเปลือกด้านในของเปลือกเป็นมุกมีลายสีรุ้งแวววาว ในอ่าวไทยและชายฝั่งทะเลด้านตะวันตก มีเป็นจำนวนน้อยและขนาดเล็ก

หอยโข่งทะเล

แผ่นภาพที่ 1 ภาพที่ 5

ชื่อภาษาไทย หอยโข่งทะเล หอยเป๋าฮื้อ หอยร้อยรู หอยหู

ชื่อภาษาอังกฤษ Abalone, Ormer, Ear shell, Spoon shell

ชื่อวิทยาศาสตร์ Haliotis ovina (Gmelin, 1791)

ลักษณะ รูปร่างของเปลือกหอยชนิดนี้ค่อนข้างกลมรีเกือบเป็นรูปไข่ ยอดอยู่เยื้องไปทางปลายด้านหน้า ผิวนอกค่อนข้างขรุขระเนื่องจากมีปุ่มปมเกิดจากการตัดกันของสันตามแนวเกลียว และสันตามแนวรัศมี แถวของรูตามแนวเกลียวมีรูเปิดอยู่ประมาณ 5–6 รู ด้านในเปลือกเป็นมุกสวยงาม สีเปลือกค่อนข้างจาง มีสีน้ำตาล และเขียว ทั่วไป กับมีริ้วสีขาวเป็นช่วง ๆ ตามแนวเกลียว ความยาวของเปลือกวัดได้ 55 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย เป็นสัตว์ที่ชอบอาศัยอยู่ในเขตน้ำขึ้นลง จนถึงระดับลึก 50 เมตร โดยจะเกาะติดกับก้อนหินด้วยเท้าอย่างเหนียวแน่น กินพืชเป็นอาหาร จับได้โดยใช้มือเก็บ

แหล่งที่พบ เนื่องจากในน่านน้ำไทย เป็นชนิดที่มีขนาดเล็ก และมีเป็นจำนวนน้อยโดยปกติจึงไม่มีจำหน่ายในท้องตลาด จึงต้องสั่งซื้อเป็นหอยแห้ง หรือในรูปของเครื่องกระป๋องจากต่างประเทศ

เช่น ฮ่องกง จีน และเม็กซิโก แล้วประกอบเป็นอาหารตามภัตตาคารใหญ่ ๆ ราคาจึงค่อนข้างแพง สำหรับการศึกษานี้พบตัวอย่างที่จังหวัดภูเก็ต

ประโยชน์ เนื้อของหอยชนิดนี้ใช้บริโภคเป็นอาหารได้ดี โดยเฉพาะกล้ามเนื้อส่วนขาซึ่งมีขนาดใหญ่ นิยมประกอบเป็นอาหารแบบจีน ทำเป็นซุปหรือแกงจืดผัดกับหน่อไม้ ทำเป็นยำ เป็นอื้อน้ำแดง หรือจะรับประทานสด ๆ ก็ได้โดยแกะตัวหอยออกจากเปลือก แล้วเอามาถูกับเกลือป่นเพื่อเอาเมือกออก จากนั้นนำไปล้างน้ำจนสะอาด ตัดไส้ที่มีสีเขียวออกไป เหลือแต่ส่วนเนื้อเอามาหั่นเป็นชิ้น ๆ รับประทานกับน้ำจิ้ม เนื่องจากหอยโข่งทะเลกินพืชทะเลเป็นอาหารจึงทำให้ลำไส้เป็นสีเขียวนั้น ก็สามารถนำมารับประทานได้เช่นกัน เชื่อว่าเป็นอาหารบำรุงกำลัง นอกจากใช้เป็นอาหารแล้วเปลือกที่สวยงามของมัน ก็ยังนำมาทำเป็นเครื่องประดับต่าง ๆ ได้อีกด้วย

ครอบครัว Patellidae

ได้แก่ พวกหอยหมวกเจ๊ก หรือหอยฝาชี ซึ่งเป็นหอยกาบเดียวที่ผ่าไม่เวียน รูปกรวยกลมแบบรี ค่อนข้างแบนมากกว่าสูง คล้ายกระโจมทางด้านล่างเป็นเท้า (foot) ที่มีกล้ามเนื้อแข็งแรง สามารถต้านทานความแรงของคลื่นขณะที่มันใช้ยึดติดกับก้อนหินได้ อาศัยในทะเลบริเวณน้ำขึ้นลงกินพวกสาหร่ายที่ขึ้นคลุมโขดหินอยู่นั้นเป็นอาหาร

หอยหมวกเจ๊ก

แผ่นภาพที่ 1 ภาพที่ 6

ชื่อภาษาไทย หอยหมวกเจ๊ก หอยฝาชี

ชื่อภาษาอังกฤษ Limpet

ชื่อวิทยาศาสตร์ Cellana testudinaria (Linnaeus)

ลักษณะ เปลือกเป็นรูปกรวยกลม ค่อนข้างแบน ส่วนฐานไม่กลมแต่จะรีเล็กน้อย รูปร่างคล้ายกระโจม ด้านนอกของเปลือกมีผิวเรียบ รอบ ๆ เป็นแถบสีน้ำตาลสลับกับขาวเป็นแฉก ๆ ตามแนวรัศมี ภายในแถบสีน้ำตาลจะมีจุดสีขาว รูปร่างเกือบเป็นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ เรียงกันเป็นแถว

1 แถว จากยอดจนถึงขอบเปลือกด้านล่าง เช่นเดียวกัน ในแถบสีขาวก็จะมีจุดสีน้ำตาลเรียงเป็นแถว ส่วนยอดบนสุดเป็นสีขาว เปลือกมีเส้นผ่าศูนย์กลางที่ฐานวัดได้ 45–55 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย เป็นสัตว์น้ำที่ชอบเกาะอยู่ตามโขดหินปะปนกับพวกเพรียงหิน ริมชายฝั่งทะเลที่มีน้ำค่อนข้างใส ใช้มือจับได้

แหล่งที่พบ พบได้ทั่วไปในทุกจังหวัดที่มีเขตติดต่อกับทะเล หรือเกาะกลางทะเล ปกติไม่มีจำหน่ายตามท้องตลาด

ประโยชน์ สามารถนำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับ ลิ่นทะเล หรือหอยโข่งทะเล

ครอบครัว Trochidae

เปลือกหอยของครอบครัวนี้โดยทั่วไปเป็นรูปกรวยกลม หนามียอดม้วนเป็นวงยกสูงขึ้น ภายในเป็นมุก ฝาปิดเปลือก (operculum) เป็นแบบเขาสัตว์รูปร่างกลม พบอยู่ตามชายฝั่งหรือทะเลลึก เป็นหอยที่กินพืชมีมากในเขตร้อน โดยเฉพาะบริเวณมหาสมุทรแปซิฟิคและอินเดีย ชนิดที่พบอยู่ทั่วไปในน่านน้ำไทยได้แก่

หอยนมสาว

แผ่นภาพที่ 1 ภาพที่ 7

ชื่อภาษาไทย หอยนมสาว หอยนมนาง หอยอูฐ

ชื่อภาษาอังกฤษ Top shell, Pagoda shell, Trochus shell, Great top shell, Commercial trochus

ชื่อวิทยาศาสตร์ Trochus niloticus Linnaeus, 1767

ลักษณะ เปลือกมีรูปกรวยกลม หนา และหนัก ด้านบนเป็นยอดแหลม ด้านล่างเป็นฐาน เพื่อจับกับพื้นทะเล พื้นผิวค่อนข้างขรุขระและเวียนเป็นวงขึ้นไปยังปลายยอด ปกติแล้วจะมีสีขาวปนดำ

แต่เมื่อขัดออกแล้วจะเป็นพื้นแดงเรื่อ ๆ กับมีลายพาดสีดำ และเมื่อขัดต่อไปอีกจะพบชั้นสีมุก มีแผ่นปิดเปลือก (operculum) ที่มีลวดลายเป็นวง จากตัวอย่างที่พบมีเส้นผ่าศูนย์กลางของฐานประมาณ 100 มิลลิเมตร ความสูง 80 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย บริเวณที่มีพื้นเป็นหินหรือตามแนวปะการัง มันจะเกาะกับพื้นเคลื่อนที่ได้ด้วยความเร็วที่ต่ำมากในการคืบคลานไป เป็นสัตว์ที่กินพืชโดยใช้ radula ขูดกินพวกสาหร่ายที่ขึ้นคลุมก้อนหิน จับได้ด้วยการดำน้ำเก็บ

แหล่งที่พบ พบได้ทั่วไปตามชายฝั่งทะเลหรือบริเวณเกาะต่าง ๆ ทั้งทางด้านอ่าวไทย และทะเลอันดามัน การศึกษานี้มีพบที่เกาะพงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี และจังหวัดภูเก็ต ปกติไม่มีจำหน่ายในตลาด

ประโยชน์ นำมารับประทานได้โดยต้มหอยนึ่ง ดึงเนื้อออกมา นำเป็นแกงจืดหรือซุป ผัดเผ็ด ทอด ยำ หรืออาจจะทำเป็นหอยตากแห้งก็ได้ นอกจากนั้นส่วนเปลือกยังมีประโยชน์เช่น เป็นเครื่องประดับบ้าน ของใช้เครื่องประดับต่าง ๆ เช่น กระดุม กำไล ฯลฯ

ครอบครัว Neritidae

ครอบครัวหอยฝาเดียวขนาดเล็กที่มีเปลือกแข็ง ทรงกลม หรือเกือบเป็นทรงกลม ยอดต่ำ ปลายยอดป้าน ไม่มี umbilicus ช่องเปิดของปาก (aperture) เป็นรูปครึ่งวงกลม ขอบปากด้านในหยักเป็นรูปฟันเลื่อย ฝาปิดปาก (operculum) เป็นเขาสัตว์รูปครึ่งวงกลมเช่นกัน สามารถอาศัยอยู่ได้ทั้งในทะเลที่มีน้ำตื้น ตามโขดหิน หรือบริเวณป่าชายเลน ที่มีต้นแสม โกงกาง หรือจาก โดยอยู่ตามโคนต้นหรือรากไม้ และแม้ในแหล่งน้ำจืดก็อยู่ได้

หอยน้ำพริก

แผ่นภาพที่ 1 ภาพที่ 8

ชื่อภาษาไทย	หอยน้ำพริก หอยตนนท์ หอยเกือกม้า หอยลาย
ชื่อภาษาอังกฤษ	Rough ribbed nerite, Nerite, Sea snail
ชื่อวิทยาศาสตร์	Nerita articulata Gould, 1847

ลักษณะ เปลือกเกือบเป็นทรงกลม แข็ง มียอดต่ำและขดเป็นวงรอบ ๆ เปลือกมีสันสีดำตามแนวเกลียวเริ่มจากยอดจนเกือบถึงขอบปากเรียงกันอย่างมีระเบียบ ช่องเปิดปาก (aperture) เป็นรูปครึ่งวงกลมขอบปากด้านในหยักมีสีเหลืองอ่อน ขอบด้านนอกโค้งเรียบมีสีขาว สำหรับฝาปิดปากเป็นรูปครึ่งวงกลมสีเทาดำ เป็น nerite ที่มีขนาดค่อนข้างใหญ่ วัดความยาวเปลือกได้ประมาณ 25–35 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อยู่ตามโคนต้นหรือรากไม้ ในบริเวณป่าชายเลน

แหล่งที่พบ มีจำหน่ายที่ตลาดจังหวัดภูเก็ต พังงา กระบี่ และตรัง ในราคากิโลกรัมละ 50 บาท หรือ 12 ตัวต่อ 1 บาท

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารโดยเอามาต้ม แล้วแกะเนื้อออกมารับประทานกับน้ำจิ้ม หรือจะทำเป็นแกงคั่วซึ่งควรจะต้องตัดยอดออกก่อน หรือทำเป็นยำ เป็นต้น

หอยน้ำพริก

แผ่นภาพที่ 1 ภาพที่ 9

ชื่อภาษาไทย หอยน้ำพริก หอยตนนท์ หอยเกือกม้า หอยลาย

ชื่อภาษาอังกฤษ Nerite, Sea snail

ชื่อวิทยาศาสตร์ Nerita chamaeleon Linnaeus, 1758

ลักษณะ คล้ายกับเปลือกของ N. articulata แต่ขนาดเล็กกว่า กล่าวคือมีรูปร่างเกือบทรงกลมแข็ง ยอดต่ำขด เป็นวง รอบเปลือกมีสันตื้น ๆ ตามแนวเกลียว ช่องเปิดปากรวมทั้งฝาปิดเป็นรูปครึ่งวงกลม ขอบปากสีขาว เปลือกมีพื้นสีน้ำตาลอ่อน กับมีรอยด่างสีน้ำตาลเข้มทั่วไป ฝาปิดปากสีเทาดำ ความยาวเปลือกประมาณ 15–25 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อยู่ตามโขดหิน ริมทะเลที่มีน้ำตื้น และเกาะอยู่ตามต้นไม้บริเวณป่าชายเลน

แหล่งที่พบ มีจำหน่ายในตลาดจังหวัดภูเก็ต

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับ N. articulata

17493390

ครอบครัว Strombidae

หอยในครอบครัวนี้มีความแตกต่างกันทั้งขนาดและรูปร่าง โดยทั่วไปมีเปลือกหนา ปากหรือช่องเปิดแคบเรียวยาว สันขอบปากหนา เจริญดีบางทีแผ่ขยายออกไปเป็นแผ่น หรือเป็นระยางค์คล้ายหนาม ผิวเปลือกนอกเรียบอาจมีลวดลาย ฝาปิดปากเป็นแบบเขาสัตว์รูปรี กินสาหร่ายทะเลและสิ่งที่ตายแล้วเป็นอาหาร

หอยชักตีน

แผ่นภาพที่ 2 ภาพที่ 1

ชื่อภาษาไทย หอยชักตีน หอยสังข์เล็ก

ชื่อภาษาอังกฤษ Wing shell

ชื่อวิทยาศาสตร์ Strombus canarium Linnaeus, 1758

ลักษณะ ตัวเปลือกแหลมหัวท้ายคล้ายกระสวย หนา และหนัก ยอดเป็นเกลียวรูปกรวยกลม ปลายแหลม ปากเปิดเรียวยาว ขอบปากหนาและแผ่ออกเป็นแผ่นคล้ายปีก ผิวเปลือกภายนอกเรียบ สีเหลืองแกมส้ม ยกเว้นบริเวณขอบปากที่มีสีขาวและบางทีจะมีสารเคลือบแวววาวคล้ายมุก ขนาดความยาวเปลือกวัดได้ประมาณ 50–60 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย คืบคลานอยู่ตามหาดทราย ชายทะเล และบริเวณแนวปะการังเก็บได้ด้วยมือหรือใช้คราด

แหล่งที่พบ พบเฉพาะทางฝั่งมหาสมุทรอินเดีย โดยมีจำหน่ายในตลาดที่จังหวัดภูเก็ต ตรัง และกระบี่ โดยเฉพาะจังหวัดกระบี่เป็นอาหารที่นิยมจึงมีจำหน่ายเป็นจำนวนมาก นับตัวขายในราคา 100 ตัว ต่อ 10–18 บาท

ประโยชน์ เนื้อหอยชนิดนี้มีรสชาติดี มีผู้นิยมรับประทาน โดยนำไปนึ่ง ต้ม หรือย่างไฟทั้งเปลือก แล้วใช้เครื่องมือแหลมดึงเอาเนื้อออกมาจิ้มกับน้ำจิ้มรับประทาน

หอยแมงป่อง

แผ่นภาพที่ 2 ภาพที่ 2

ชื่อภาษาไทย หอยแมงป่อง หอยเล็บมือนาง หอยมือผี

ชื่อภาษาอังกฤษ Scorpion shell, Spider shell, Spider conch, Scorpion spider

ชื่อวิทยาศาสตร์ Lambis lambis (Linnaeus, 1758)

ลักษณะ ตัวเปลือกมีรูปร่างเหมือนกระสวย ค่อนข้างหนา ปากเปิดแคบเรียวยาว ส่วนขอบปากริมนอกของช่องเปิดมีลักษณะแผ่ออกไปเป็นปีกกับมีแง่ยื่นยาวออกดูคล้ายหนามหรือนิ้วมืออยู่ 7 อัน แต่ละอันมีลักษณะหยักและแง่ที่ยื่นไปทางด้านหน้าและด้านท้ายจะอยู่ในแนวเดียวกัน ตัวเปลือกด้านนอกมีสีน้ำตาลอ่อน ส่วนบริเวณขอบปากและภายในช่องเปิดเป็นสีชมพูหรือสีเนื้อ ความยาวของเปลือกวัดได้ประมาณ 170 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย มักอยู่บนพื้นทราย ระดับน้ำขึ้นลง ตามแนวปะการัง โดยเฉพาะในบริเวณที่มีสาหร่ายสีน้ำตาล

แหล่งที่พบ พบได้ทั่วไปตามชายฝั่งทะเลของภาคใต้ การศึกษานี้พบที่เกาะพงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ประโยชน์ ชาวประมงหรือชาวบ้านนำเนื้อหอยมารับประทานเป็นอาหารกัน โดยทำให้สุก จิ้มกับน้ำจิ้มหรือทำเป็นยำ ส่วนเปลือกของหอยที่มีรูปร่างแปลกนี้ นิยมนำมาทำเป็นเครื่องประดับบ้าน

ครอบครัว Naticidae

หอยในครอบครัวนี้มีอยู่หลายชนิด เปลือกมีรูปร่างทรงกลมหรือรูปรี บางชนิดอาจมีรูปเหมือนจาน ผิวเปลือกนอกมักเรียบและเป็นมัน อาจมีลวดลายเป็นจุดหรือริ้วสีต่าง ๆ มียอดต่ำขนาดเล็ก ช่องปากค่อนข้างกว้าง รูปไข่ จนถึงรูปเสี้ยว ช่อง umbilicus มักเป็นรูและแคบ ฝาปิดปากถ้ามีมักเป็นแบบหินปูน หรือเขาสัตว์ หอยครอบครัวนี้ส่วนมากเป็น predator โดยมันจะเจาะหอยชนิดอื่นให้เป็นรูเพื่อกินเนื้อเป็นอาหาร

หอยขาว

แผ่นภาพที่ 2 ภาพที่ 6

ชื่อภาษาไทย หอยขาว หอยดาว หอยพระจันทร์ หอยตะกาย

ชื่อภาษาอังกฤษ Moon shell

ชื่อวิทยาศาสตร์ Polinices tumidus (Swainson, 1840)

ลักษณะ เปลือกหอยมีรูปร่างค่อนข้างกลมรี ชั้นเกลียวบนเปลือกน้อยและไม่ชัด ยอดต่ำและมีขนาดเล็ก ช่องปากเป็นรูปครึ่งวงกลม บริเวณใกล้ขอบปากด้านในมี umbilicus เป็นรอยบุ๋ม คล้ายลักยิ้ม ฝาปิดปากแบบเขาสัตว์สีน้ำตาล ผิวเปลือกนอกเรียบสีขาวสะอาด ความยาวเปลือกประมาณ 25–30 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ขุดรูฝังตัวอยู่ในพื้นทรายปนโคลนตามชายหาดริมทะเล

แหล่งที่พบ มีอยู่ทั่วไปตามชายฝั่งทะเลของภาคใต้ พบมีจำหน่ายในตลาดจังหวัดภูเก็ต รวมกับหอยทะเลชนิดอื่น ๆ แต่ในจำนวนน้อย

ประโยชน์ นำมาทำให้สุกแล้วแกะเอาเนื้อจิ้มกับน้ำจิ้ม หรือต้มกับกะทิ

ครอบครัว Cypraeidae

ได้แก่ พวกหอยเบี้ย ซึ่งเป็นหอยฝาเดียวที่รู้จักกันแพร่หลาย โดยเฉพาะนักสะสมเปลือกหอย เปลือกแข็ง รูปรี ด้านบนนูน และด้านล่างแบน คล้ายหลังเต่า ผิวเปลือกลื่นเรียบเป็นมัน สีสดใส บางชนิดมีลวดลายสวยงาม ช่องเปิดของเปลือกมีลักษณะเป็นช่องยาว แคบ และขอบปากทั้งสองข้างเป็นหยัก หรือมีฟัน ฝาปิดปากไม่มี หอยเบี้ยชอบอาศัยอยู่ตามชายฝั่งทะเลที่มีสภาพพื้นทะเลเป็นทรายหรือทรายปนโคลน บริเวณที่มีปะการังหรือโขดหิน อาหาร ได้แก่ ตัวอ่อนของปะการัง และสาหร่าย

หอยเบี้ยอาหรับ

แผ่นภาพที่ 3 ภาพที่ 5

หอสมุดกลาง สถาบันวิทยบริการ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ชื่อภาษาไทย หอยเบี้ยอาหรับ หอยเบี้ยควาย

ชื่อภาษาอังกฤษ Arabian cowrie

ชื่อวิทยาศาสตร์ Cypraea arabica Linnaeus

ลักษณะ เป็นหอยที่มีเปลือกค่อนข้างหนา ลักษณะคล้ายรูปไข่ ด้านล่างแบนราบและมีเชิงเป็นสันอยู่โดยรอบฐานของเปลือกทั้งสองข้าง ซึ่งเป็นลักษณะพิเศษของหอยชนิดนี้ ผิวภายนอกลื่นเรียบเป็นมัน ด้านบนมีสีฟ้า เขียว และน้ำตาล กับมีจุดวงสีขาวหรือน้ำตาลอ่อนอยู่ทั่วไป กับมีแถบสีคล้ายเส้นด้ายเล็ก ๆ สีน้ำตาลแดงเป็นจำนวนมาก พาดตามความยาวของเปลือก ส่วนล่างและเชิงของฐานเป็นสีน้ำตาลอ่อนหรือสีเนื้อ กับมีจุดสีน้ำตาลไหม้โดยรอบ ความยาวของตัวอย่างวัดได้ 60 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ชอบอาศัยอยู่ตามชายฝั่งทะเลที่มีสภาพพื้นทะเลเป็นทรายหรือทรายปนโคลนที่มีหินและปะการังใต้น้ำ ซึ่งเป็นที่ ๆ ไม่ลึกมากนัก

แหล่งที่พบ ตามชายฝั่งทะเลทั่วไปในภาคใต้ โดยเฉพาะเปลือกของหอยชนิดนี้มีจำหน่ายตามจังหวัดชายทะเลเกือบทุกแห่ง

ประโยชน์ นำมาลวกหรือต้มทั้งเปลือกจนสุก แล้วใช้ของแข็งทุบเปลือกให้แตกเอาส่วนเนื้อมารับประทานกับน้ำจิ้ม หรือทำเป็นยำ

ครอบครัว Muricidae

หอยในครอบครัวนี้มีเปลือกขนาดเล็กจนถึงใหญ่ แข็ง และหนา รูปร่างหลายแบบ ส่วนมากรูปรีคล้ายกระสวย บนเปลือกมักมีหนามหรือปุ่มปม ช่องปากกลมกับมีร่องทางด้านหน้า ซึ่งบางทีเปลี่ยนแปลงไปเป็นช่องน้ำ (tubular siphon) ฝาปิดปากหนาเป็นแบบเขาสัตว์ อาศัยในบริเวณน้ำตื้น และกินเนื้อบางชนิดเป็นศัตรูในการเพาะเลี้ยงหอยนางรม

หอยเงาะ

แผ่นภาพที่ 2 ภาพที่ 3

ชื่อภาษาไทย หอยเงาะ หอยสังข์หน้ายักษ์ หอยสังข์หนาม หอยสังข์หนามขาว

ชื่อภาษาอังกฤษ Rock shell, Ramose murex

ชื่อวิทยาศาสตร์ Chicoreus ramosus (Linnaeus, 1758)

ลักษณะ เป็นหอยชนิดหนึ่งที่มีรูปร่างตะปุ่มตะป่ำ ยอดค่อนข้างเล็กและเป็นปุ่มตัวเปลือกขนาดใหญ่หนา บนผิวมีสันเกลียวตัดกับสันตามแนวยาวที่เปลี่ยนแปลงไปเป็นปุ่มปมและแง่ยื่นยาว เปลือกนอกมีสีขาวกับมีลายสีน้ำตาลประปราย ช่องเปิดปากรูปไข่ติดต่อกับร่องยาว บริเวณรอบ ๆ ช่องปากมีสีชมพู ฝาปิดปากเป็นแบบเขาสัตว์สีน้ำตาลเข้ม ความยาวเปลือกวัดได้ 130 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย เป็นสัตว์ที่อาศัยอยู่ตามข้างเกาะในทะเล บริเวณที่มีพื้นเป็นหินทราย และปะการัง จับได้ด้วยเครื่องมืออวนลอย อวนลากหน้าดิน

แหล่งที่พบ ในทุกจังหวัดของภาคใต้ที่มีเขตติดต่อทะเล โดยเฉพาะบริเวณเกาะแก่งต่าง ๆ การศึกษานี้ได้ตัวอย่างจากจังหวัดภูเก็ต ปกติไม่มีจำหน่ายในท้องตลาด

ประโยชน์ เป็นหอยที่มีรสชาติดีมาก ปกติแล้วเนื้อของมันยากที่จะเอาออกมาได้ เพราะเมื่อเวลาตกใจมันจะหลบเข้าไปอยู่ในเปลือก ดังนั้นเขาจึงมักจะนำไปเผาให้ตายเสียก่อน จึงแกะเอาเนื้อออกหั่นจิ้มน้ำปลาหรือน้ำจิ้ม ทำเป็นแกงคั่ว ยำ หรือสลัดได้ดี นอกจากนี้ยังพบว่าที่จังหวัดภูเก็ตมีการส่งเฉพาะฝาปิดเปลือก (operculum) ของหอยสังข์หน้ายักษ์นี้ ไปยังประเทศเยอรมันเพื่อทำเป็นยา โดยจำหน่ายในราคากิโลกรัมละ 20 บาท สำหรับเปลือกถ้านำมาล้างและขัดให้สะอาดยังสามารถทำเป็นเครื่องประดับบ้านได้

ครอบครัว Buccinidae

เปลือกของหอยในครอบครัวนี้มีรูปร่างและขนาดแตกต่างกันไปมาก เปลือกหนา รูปร่างคล้ายกระสวย ช่องปากกว้าง ข้างขอบปากด้านในเป็นร่องน้ำ (siphonal canal) เห็นได้ชัดเจน ฝาปิดปากหนาและเป็นแบบเขาสัตว์ ที่พบว่าสามารถนำมาเป็นอาหารได้มี 1 ชนิด คือ

หอยตุ๊กแก

แผ่นภาพที่ 2 ภาพที่ 4

ชื่อภาษาไทย หอยตุ๊กแก หอยหูกระต่าย

ชื่อภาษาอังกฤษ Spotted whelk

ชื่อวิทยาศาสตร์ Babylonia spirata (Linnaeus, 1758)

ลักษณะ เปลือกรูปร่างคล้ายกระสวย หนา ผิวเกลี้ยงเรียบ ยอดแหลม ร่องเกลียวลึกเห็นได้ชัดเจน ปากเปิดใหญ่ และบริเวณขอบปากด้านในจะมีร่องน้ำใหญ่ เปลือกนอกมีพื้นสีขาวกับมีแถบสีน้ำตาลพาดขวางกับเกลียวหอยอย่างมีระเบียบ ขนาดความยาวของเปลือกประมาณ 60 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ตามพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลน โคลนปนทราย

แหล่งที่พบ ปะปนอยู่กับพวกหอยขมที่ตลาดจังหวัดยะลา ในจำนวนน้อย

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้หลายแบบ เช่น ผัด แกงคั่ว หรือจะนำมาปิ้ง แล้วแกะเอาเนื้อออกมาจิ้มกับน้ำจิ้มรับประทาน

ครอบครัว Volutidae

เป็นครอบครัวใหญ่มีสมาชิกมาก เปลือกมักมีขนาดใหญ่ หนา ตรงกลางป่องหัวท้ายแหลม คล้ายกระสวย บางชนิดอาจเป็นทรงกระบอก รูปรีหรือกลม ผิวเรียบเป็นมันและมีลวดลายต่าง ๆ ยอดทู่ อาจจะต่ำหรือสูงเกือบทุกชนิดไม่มีฝาปิด หอยในครอบครัวนี้กินเนื้อเป็นอาหาร และอาศัยอยู่ในทะเลลึกพอสมควร

หอยทะนาน

แผ่นภาพที่ 2 ภาพที่ 7

ชื่อภาษาไทย หอยทะนาน หอยสังข์ทะนาน หอยตาล หอยโข่งเหลือง หอยแตงโม จังโดง

ชื่อภาษาอังกฤษ Melon shell, Indian volute, Volute shell

ชื่อวิทยาศาสตร์ Melo melo Lightfoot, 1786.

ลักษณะ เป็นหอยที่มีขนาดใหญ่ เปลือกรูปไข่ ค่อนข้างบาง ตัวเปลือกโค้งกลมมาก ยอดขนาดเล็ก ต่ำ และปลายทู่ ปากเปิดกว้าง ขอบปากทางด้านนอกแผ่ออก ทางด้านในตอนล่างบิดเป็นเกลียว ไม่มีฝาปิดปาก เปลือกมีสีส้มแกมเหลืองกับมีแต้มสีม่วงดำเป็นแถวอยู่บนเปลือก เท้า (foot) มีขนาดใหญ่สีม่วงดำกับมีเส้นสีขาวแกมเหลืองพาดอยู่ทั่วไป ขนาดความยาวของเปลือกวัดได้ประมาณ 190–200 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย เป็นสัตว์น้ำที่อาศัยคืบคลานช้า ๆ กับพื้นท้องทะเลที่มีพื้นเป็นโคลนหรือโคลนปนทราย จับได้ด้วยเครื่องมืออวนลากหน้าดิน

แหล่งที่พบ พบเสมอบริเวณท่าเทียบเรือประมง โดยติดมากับอวนลากหน้าดินปะปนกับสัตว์น้ำชนิดอื่น ๆ บางครั้งก็มีวางจำหน่ายในตลาด สำหรับการศึกษานี้มีพบที่ จังหวัดนครศรีธรรมราช เกาะพงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี และสตูล

ประโยชน์ เนื้อของหอยชนิดนี้โดยเฉพาะส่วนเท้าซึ่งเป็นกล้ามเนื้อหนา นำมารับประทานได้โดย เมื่อเอาตัวออกจากเปลือกแล้ว ควรขูดเอาเมือกหรือสิ่งสกปรกออกเสียก่อน ล้างน้ำจนสะอาด แล้วจึงนำมาต้ม หรือย่างไฟจนสุก หั่นเป็นชิ้น ๆ รับประทานกับน้ำจิ้ม อาจจะนำมาผัดเผ็ด ทำเป็นยำ หรือต้มยำ ก็ได้ นอกจากนั้นเปลือกหอยชนิดนี้ยังอาจนำมาทำเป็นเครื่องใช้ต่าง ๆ อาทิ ทัพพี ที่เขี่ยบุหรี่ เป็นต้น หรือบางครั้งขวมกับสัตว์น้ำอื่น ๆ ถูกนำไปป่นทำเป็นอาหารสัตว์

หอยจุกพราหมณ์

แผ่นภาพที่ 2 ภาพที่ 8

ชื่อภาษาไทย หอยจุกพราหมณ์ หอยสังข์จุกพราหมณ์

ชื่อภาษาอังกฤษ Noble volute, Volute shell

ชื่อวิทยาศาสตร์ Cymbiola scapha

ลักษณะ เปลือกรูปไข่ หนา และหนักคล้ายพวกเครื่องดินเผา ปลายยอดมนทู่เป็นจุกสั้น ๆ ปากเปิดกว้าง ขอบปากหนาเมื่อเจริญเต็มที่จะแยกออกไปเป็นปีก ไม่มีฝาปิดเปลือก พื้นผิวเรียบเป็นมัน มีพื้นสีน้ำตาลอ่อนกับมีลวดลายเป็นเส้นหยัก ๆ สีน้ำตาลเข้ม ความยาวของเปลือกวัดได้ประมาณ 150–200 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย คืบคลานไปมาอยู่ตามพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลน หรือโคลนปนทราย จับได้ด้วยอวนลากหน้าดิน

แหล่งที่พบ พบเสมอบริเวณท่าเทียบเรือประมง โดยติดมากับอวนลากหน้าดิน ปะปนอยู่กับสัตว์น้ำอื่น ๆ ปกติไม่มีจำหน่ายในตลาดสด การศึกษานี้พบที่ท่าเทียบเรือประมงจังหวัดปัตตานี และเกาะพงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ประโยชน์ นำมาประกอบเป็นอาหารได้เช่นเดียวกับ หอยทะนาน รวมทั้งเปลือกของหอยสามารถใช้ประโยชน์ได้เช่นเดียวกัน แต่ส่วนมากมักรวมอยู่กับสัตว์น้ำอื่น ๆ ในกองปลาเป็ด เพื่อนำไปทำเป็นอาหารสัตว์

ครอบครัว Ampullariidae หรือ Pilidae

ได้แก่ พวกหอยโข่ง ที่เนื้อใช้ประกอบอาหารได้ดี ร่างกายอ่อนนิ่มอยู่ภายในเปลือก เปลือกของหอยในครอบครัวนี้ค่อนข้างเป็นทรงกลม หรือรูปไข่ ขนาดใหญ่ถึงใหญ่มาก การเจริญเติบโตโดยการเวียนของเปลือกนั้น มีทั้งแบบเวียนซ้าย (sinistral) หรือเวียนขวา (dextral) ฝาปิดเปลือก (operculum) เป็นแบบลายรอบจุดศูนย์กลาง (concentric) อาจเป็นเขาสัตว์หรือหินปูน ขอบของ mantle เปลี่ยนแปลงไปเป็นอวัยวะสำหรับผสมพันธุ์ มีเพศแยกกันอยู่ได้ทั้งบนบกและในน้ำ พบทั่วไปในเขตร้อน

อนึ่ง การบริโภคหอยโข่งที่สุก ๆ ดิบ ๆ นั้น อาจจะก่อให้เกิดอันตรายได้คือ จะมีพยาธิตัวกลมชนิดหนึ่ง ทำให้เกิดโรคที่เรียกว่า พยาธิขึ้นสมอง ซึ่งเคยมีรายงานมาแล้วหลายรายในประเทศไทย พยาธิชนิดนี้มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า Angiostrongylus cantonensis โดยที่ในวงชีวิตของพยาธินี้ต้องไปเจริญเติบโตในหอยโข่ง อยู่ชั่วระยะหนึ่งจนกลายเป็นระยะติดต่อ เมื่อคนกินหอยนี้เข้าไปตัวอ่อนของพยาธินี้ก็จะไชผ่านผนังลำไส้เข้าสู่กระแสโลหิต ไปเจริญเติบโตในสมองในขณะที่พยาธินี้อยู่ในสมอง จะก่อให้เกิดอาการได้ต่าง ๆ กัน บางรายอาจมีอาการปวดศีรษะอย่างรุนแรง หลายวัน ในบางรายอาจอาเจียน คอ และหลังแข็ง ปวดกล้ามเนื้อต้นคอ และหลังมาก หลายรายมีอาการทางสมองเกิดความจำเลอะเลือน สติวิปลาส

หอยโข่ง

แผ่นภาพที่ 3 ภาพที่ 1

ชื่อภาษาไทย หอยโข่ง หอยนา

ชื่อภาษาอังกฤษ Apple snail, Flask snail Pond snail

ชื่อวิทยาศาสตร์ Pila ampullacea (Linnaeus, 1758)

ลักษณะ เป็นหอยที่มีขนาดใหญ่ เปลือกมีรูปเกือบเป็นทรงกลม ยอดค่อนข้างต่ำ ตัวเปลือกโป่งพองออกมาก เปลือกนอกมีสีเขียว เขียวแกมน้ำตาล น้ำตาล น้ำตาลแกมเหลือง จนถึงน้ำตาลเข้ม ผิวเปลือกอาจมีเส้นลายตามแนวยาวเห็นชัดปากเปิดกว้าง ฝาปิดเปลือกจึงมีขนาดใหญ่เป็นแบบ concentric และหนา ขอบปากมีสีขาว ความยาวของเปลือกวัดได้ประมาณ 70–80 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ชอบอาศัยอยู่ในแหล่งน้ำจืดที่มีพื้นเป็นโคลน เช่น ตามคู คลอง หนอง บึง สระ ตามรากผักตบชวา นาข้าว หรือที่ชื้นแฉะ อาหารของหอยโข่งส่วนมากได้แก่ พันธุ์ไม้น้ำที่มันอาศัยอยู่

แหล่งที่พบ มีการเก็บมาจำหน่ายในตลาดจังหวัด ภูเก็ต ตรัง พังงา กระบี่ ชุมพร และเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี ราคาที่จำหน่ายกิโลกรัมละ 4–7 บาท ในบางครั้งผู้ขายเขาจะแกะเนื้อออกให้เสร็จเลย โดยจำหน่ายในราคากิโลกรัมละ 25–30 บาท

ประโยชน์ เป็นหอยที่ใช้เนื้อประกอบอาหารได้ดี การเอาเนื้อออกนอกจากจะใช้ของคมงัดฝาออกแล้ว บางแห่งในภาคใต้เขาจะแง้มฝา หยอดน้ำส้ม (ที่ได้จากการหมักน้ำหวานของต้นตาล) ลงไปแล้วเขย่า เปิดปากอีก ตัวหอยจะหลุดออกมาได้ง่าย เมื่อได้เนื้อมาแล้วให้นำมาซาวกับน้ำส้มหรือน้ำมะนาวเพื่อให้เมือกหมดไปเสียก่อน จึงนำมาประกอบอาหารต่อไป ที่นิยมนั้นเขามักจะนำมาแกงส้ม กะทิ หรือทำเป็นแกงคั่วใส่ใบชะพลู หรือยำโดยเฉพาะส่วนขาของมันนั้นเขานิยมนำมายำรับประทานแกล้มเหล้า

Pila ampullacea นี้พบว่าเป็นพาหะของพยาธิตัวกลม ชนิด Angiostrongylus cantonensis และพยาธิตัวแบนหรือพยาธิใบไม้ชนิด Echinostoma ilocanum ซึ่งนับว่าเป็นอันตรายสำหรับผู้ที่ชอบรับประทาน หอยพวกนี้สุก ๆ ดิบ ๆ ดังนั้นจึงควรที่จะทำให้สุกดีเสียก่อนที่จะนำมาประกอบอาหารดังกล่าว

นอกจากนั้นแล้วเนื้อหอยก็ยังสามารถใช้เป็นเหยื่อตกปลา และส่วนเปลือกยังใช้เป็นส่วนประกอบในการทำปูนขาวอีกด้วย

หอยโข่ง

แผ่นภาพที่ 3 ภาพที่ 3

ชื่อภาษาไทย หอยโข่ง หอยนา

ชื่อภาษาอังกฤษ Apple snail, Pond snail

ชื่อวิทยาศาสตร์ Pila pesmei (Morlet, 1889)

ลักษณะ เปลือกมีรูปร่างเกือบเป็นทรงกลม ขนาดปานกลางถึงขนาดใหญ่ ยอดต่ำ ตัวเปลือกโป่งพองมาก ปากเปิดกว้าง ขอบปากหนามีสีส้ม เปลือกนอกมีสีน้ำตาลแกมเขียว น้ำตาลแกมเหลือง จนถึงน้ำตาลเข้ม กับมีแถบสีน้ำตาลจาง ๆ หลายแถบรอบตัวหอย ความยาวของเปลือกประมาณ 30-90 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ตามแหล่งน้ำจืดที่มีพื้นเป็นโคลน เช่น ตาม คู คลอง หนอง บึง ปะปนอยู่กับ P. ampullacea

แหล่งที่พบ มีจำหน่ายในตลาด จังหวัดชุมพร ปัตตานี ยะลา พังงา และตรัง

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับ P. ampullacea

หอยโข่งเล็ก

แผ่นภาพที่ 3 ภาพที่ 2

ชื่อภาษาไทย หอยโข่งเล็ก หอยนา

ชื่อภาษาอังกฤษ Apple snail, Flask snail Pond snail

ชื่อวิทยาศาสตร์ Pila gracilis (Lea, 1856)

ลักษณะ เปลือกเป็นรูปไข่ ยอดทู่ ขนาดเล็กกว่าหอยโข่งชนิดอื่น ๆ เปลือกค่อนข้างบาง สีน้ำตาลหรือน้ำตาลแกมเหลือง กับมีแถบสีน้ำตาลตามเกลียวหลายแถบ สะดือปิด ปากมีขนาดใหญ่เมื่อเทียบกับเปลือกตัวและเป็นรูปไข่ความยาวเปลือกประมาณ 20–50 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามแหล่งน้ำจืดที่มีพื้นเป็นโคลน เช่น หนอง บึง สระ นาข้าว ถ้ามีน้ำน้อยพวกนี้จะฝังตัว

แหล่งที่พบ มีจำหน่ายในหลายจังหวัด อาทิ สงขลา ปัตตานี ยะลา กระบี่ พังงา และตรัง

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับ P. ampullacea

ครอบครัว Viviparidae

ได้แก่ ครอบครัวหอยขม ซึ่งเป็นหอยที่คนไทยเรานิยมนำมารับประทานกันเป็นเวลานานแล้ว เปลือกพวกหอยขมนี้มีรูปร่างต่างกันหลายแบบ เช่น รูปไข่ เกือบเป็นทรงกลม หรือคล้ายปิรามิด ส่วนใหญ่จะมีขนาดปานกลาง การเจริญเติบโตโดยการเวียนของเปลือกนั้น มีทั้งแบบเวียนซ้ายหรือเวียนขวา ผิวเปลือกอาจเรียบ หรือมีลวดลายของสันตามแนวเกลียว หรือเป็นปุ่มปม ฝาปิดเปลือกแข็งเป็นเขาสัตว์แบบ concentric ผิวด้านในเป็นมัน หอยขมเป็นหอยที่มีเพศผู้และเพศเมียในตัวเดียวกัน ออกลูกเป็นตัวโดยที่ไข่จะฟักเป็นตัวอ่อนใน uterine brood pauch ครั้งละ 6–10 ตัว และสามารถออกลูกได้ทุกเดือน ชอบอาศัยอยู่ในน้ำจืดบริเวณที่มีพื้นเป็นดินหรือโคลนตามแม่น้ำ คู คลอง บ่อ ที่ลุ่มทั่วไป หรือแม้ในนาข้าว

อนึ่ง พบว่า หอยขมในครอบครัวนี้บางชนิดเป็นพาหะ (intermediate host) ของพยาธิใบไม้ ในครอบครัว Echinostomatidae ซึ่งเมื่อคนรับประทานหอยที่มีพยาธิในระยะติดต่อเข้าไปก็จะทำให้เกิดอันตรายได้

หอยขม

แผ่นภาพที่ 3 ภาพที่ 4

ชื่อภาษาไทย หอยขม หอยข้าว

ชื่อภาษาอังกฤษ Pond snail, River snail, Vivipara

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

ลักษณะ เปลือกเป็นรูปกรวย หนา และแข็ง ในหอยวัยอ่อนเปลือกนอกจะมีสีเขียวอ่อน เมื่ออายุมากขึ้นจะค่อย ๆ เปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลจนถึงดำ ผิวมีสันตามขอบเกลียวเห็นได้ชัดเจน ชั้นเกลียวเกือบถึงยอดจะมีเส้นลายสีจาง ๆ วงโดยรอบมุมยอดกว้างตอนล่างของเปลือกตัวโป่งออกมาก ช่องสะดือปิด ช่องปากเปิดกว้าง รูปกลม ฝาปิดปากขนาดใหญ่หนาสีน้ำตาล ความยาวของเปลือกวัดได้ประมาณ 30–50 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ฝังตัวอยู่ในดินหรือโคลนตามแหล่งน้ำจืดทั่วไป เก็บโดยการงม หรือใช้ตะแกรงร่อน

แหล่งที่พบ มีจำหน่ายที่ตลาดสด จังหวัดชุมพร สุราษฎร์ธานี ปัตตานี ภูเก็ต ตรัง และยะลา ราคากิโลกรัมละ 6–10 บาท บางทีเขาจะใช้วิธีตวงขาย ซึ่งราคานั้นไม่แน่นอน ขึ้นกับขนาดของภาชนะที่ใช้ตวง

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้หลายแบบ แต่ควรจะทำการล้างโคลนที่ติดมากับเปลือกออกเสียก่อน แล้วแช่น้ำทิ้งไว้เพื่อให้หอยคายเมือกหรือสิ่งสกปรกอื่น ๆ ออกมา ล้างน้ำอีกครั้ง จึงนำมาประกอบอาหารต่อไป ที่นิยมนั้น เขามักจะนำหอยขมมาแกงกับกะทิ แกงเผ็ดหรือแกงคั่วหอยขมใส่ใบชะพลู โดยเขาจะตัดยอดหอยออกก่อน เพื่อให้เนื้อหอยหลุดออกได้ง่าย สะดวกเวลารับประทาน บางครั้งผู้ขายเขาจะใช้คีมเหล็กตัดยอดออกให้โดยที่ผู้ซื้อสามารถนำไปประกอบอาหารได้เลยก็มี เช่นที่จังหวัดสงขลา

นอกจากนี้แล้วอาจจะนำมายำ ซึ่งบางคนใช้หอยขมดิบ ๆ มาทำเลยโดยไม่ลวกหรือต้มให้สุกเสียก่อน ซึ่งอาจเป็นอันตรายได้ ทั้งนี้เพราะ Filopaludina (S.) martensi martensi นี้ เป็นชนิดหนึ่งที่พบว่าเป็นพาหะของพยาธิใบไม้ ในครอบครัว Echinostomidae ดังนั้น เพื่อความปลอดภัยควรจะทำหอยให้สุกก่อนที่จะปรุงเป็นอาหาร

หอยขม

แผ่นภาพที่ 3 ภาพที่ 5

ชื่อภาษาไทย หอยขม หอยข้าว

ชื่อภาษาอังกฤษ Pond snail, River snail, Vivipara

ชื่อวิทยาศาสตร์ Filopaludina (Siampaludina) javanica (Von dem Busch, 1844)

ลักษณะ เปลือกรูปกรวย ค่อนข้างหนาและแข็ง เปลือกนอกสีเขียวอ่อน สันตามขอบเกลียวเห็นไม่ชัดหรือไม่มีเลย ชั้นเกลียวต่าง ๆ มักมีลายเส้นวงรอบสีเขียวจาง ๆ ยอดหอยค่อนข้างสูงและมีมุมยอดแหลมกว่า F.(S.) martensi martensi ตอนล่างของเปลือกตัวโป่งเล็กน้อย ช่องสะดือปิด ปากเปิดกว้าง รูปกลม ฝาปิดหนาสีน้ำตาล ความยาวของเปลือกวัดได้ประมาณ 30–40 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อยู่ตาม แม่น้ำ ลำคลอง หรือแหล่งน้ำจืดทั่วไป ที่มีพื้นเป็นดินหรือโคลน เก็บโดยการงมหรือใช้ตะแกรงร่อน

แหล่งที่พบ มีจำหน่ายที่จังหวัดชุมพร สุราษฎร์ธานี พัทลุง นราธิวาส สงขลา ตรัง ภูเก็ต และยะลา

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับ F.(S.) martensi martensi แต่ยังไม่มีรายงานว่าพบพยาธิใบไม้ในหอยขมชนิดนี้ อย่างไรก็ตามควรที่จะรับประทานเฉพาะหอยที่ทำให้สุกแล้วเท่านั้นเพื่อเป็นการป้องกันไว้

หอยขมลาย

แผ่นภาพที่ 3 ภาพที่ 6

ชื่อภาษาไทย หอยขมลาย

ชื่อภาษาอังกฤษ Pond snail, River snail, Vivipara

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

ลักษณะ เปลือกมีรูปกรวย ยอดต่ำ มุมยอดกว้าง ตัวเกลียวทุกชั้นมีลายเป็นวงสีน้ำตาลเข้ม โดยรอบเห็นได้ชัดเจน ยกเว้นบริเวณครึ่งล่างของตัวเปลือกที่อยู่ล่างสุดจะไม่มีลายเส้นนี้ เปลือกบางสีเขียวอ่อน สะดือปิด ฝาปิดบาง เป็นหอยที่มีขนาดเล็ก ความยาวเปลือกประมาณ 15–25 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย บริเวณแหล่งน้ำจืดที่มีน้ำนิ่ง เก็บได้โดยการงมหรือใช้ตะแกรงร่อน

แหล่งที่พบ มีจำหน่ายที่ตลาดจังหวัด พัทลุง ปัตตานี ยะลา และนราธิวาส

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับ F. (S.) martensi martensi แม้ว่าหอยขมลายชนิดนี้จะยังไม่มีรายงานเกี่ยวกับพยาธิใบไม้ก็ตาม การที่จะนำมาประกอบอาหารควรจะทำให้สุกเสียก่อนเพื่อเป็นการป้องกัน

หอยขมลาย

แผ่นภาพที่ 3 ภาพที่ 7

ชื่อภาษาไทย หอยขมลาย

ชื่อภาษาอังกฤษ Pond snail, River snail, Vivipara

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

ลักษณะ คล้าย F. (F.) sumatrensis speciosa คือ เปลือกบางรูปกรวยขนาดเล็ก มียอดต่ำ มุมยอดกว้าง ตัวเกลียวทุกชั้น มีลายเส้นสีน้ำตาลเป็นวงรอบเกลียวตลอดทั้งเปลือก สะดือปิด ฝาปิดบางสีน้ำตาล เปลือกนอกสีเขียวอ่อน ความยาวเปลือกประมาณ 15–25 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อยู่บริเวณแหล่งน้ำจืดทั่วไปที่มีน้ำนิ่ง เก็บได้โดยการงมหรือใช้ตะแกรงร่อน

แหล่งที่พบ มีจำหน่ายที่ตลาดจังหวัด ชุมพร สุราษฎร์ธานี พัทลุง และตรัง โดยปะปนอยู่กับหอยขมลายชนิด F. (F.) sumatrensis speciosa

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับ F.(F.) sumatrensis speciosa สำหรับหอยขมลายชนิดนี้ ก็มีพบว่าเป็นพาหะของพยาธิใบไม้ครอบครัว Echinostomidae ด้วย ดังนั้นเวลาประกอบอาหารควรจะทำให้สุกเสียก่อน เพื่อป้องกันมิให้เกิดโรคพยาธิใบไม้ดังกล่าว

หอยขม

แผ่นภาพที่ 3 ภาพที่ 8

ชื่อภาษาไทย หอยขม

ชื่อภาษาอังกฤษ Pond snail, River snail, Vivipara

ชื่อวิทยาศาสตร์ Idiopoma umbilicata (Lea)

ลักษณะ เปลือกมีขนาดเล็กหรือขนาดกลาง รูปกรวย ยอดค่อนข้างสูง ตัวเกลียวโค้งกลม ร่องเกลียวลึก ผิวเปลือกค่อนข้างเรียบ แลเห็นสันตามแนวขวางลาง ๆ ช่องสะดือเปิดเห็นได้ชัดเจน ช่องปากเปิดรูปกลม ฝาปิดปากบางสีน้ำตาล เปลือกหนามีสีเขียว หรือเขียวแกมน้ำตาล ความยางเปลือกประมาณ 20–25 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย บริเวณแหล่งน้ำจืดทั่วไปที่มีน้ำนิ่ง เก็บได้โดยการงมหรือใช้ตะแกรงร่อน

แหล่งที่พบ พบที่จังหวัดยะลา โดยปะปนอยู่กับหอยขมชนิดอื่น ๆ แต่ในปริมาณน้อย

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารเช่นเดียวกับ F. (S.) martensi martensi

ครอบครัว Thiaridae

หอยในครอบครัวนี้มีลักษณะคล้ายหอยจุบแจง คือเปลือกเป็นรูปกรวย มียอดสูงและมุมยอดค่อนข้างแหลม เปลือกแข็ง หนา บนผิวเปลือกมักจะเป็นสันตามแนวเกลียว หรือสันขวางเกลียว ปากเปิด รูปกลมรี ขอบปากบาง ฝาปิดปากเป็นแบบเกลียวขด (multispiral) หอยในครอบครัว Thiaridae ที่พบว่าเป็นอาหารมี 1 ชนิดคือ

หอยจุบแจง

แผ่นภาพที่ 3 ภาพที่ 9

ชื่อภาษาไทย หอยจุบแจง

ชื่อภาษาอังกฤษ Brotid snail

ชื่อวิทยาศาสตร์ Brotia (Brotia) costula varicosa (Troschel, 1837)

ลักษณะ เปลือกเป็นรูปกรวย ประกอบด้วยเกลียวหลายชั้นซ้อนกัน ยอดจึงสูงดูคล้ายเจดีย์ แต่ปลายยอดหักเสียเป็นส่วนใหญ่ เปลือกมีผิวเรียบกับมีสันตามแนวยาว หรือสันขวางเกลียวอยู่ทั่วไป สันเหล่านี้ค่อนข้างหนาและอยู่ห่างกัน ยื่นเด่นออกมาเห็นได้ชัด โดยเฉพาะบริเวณเปลือกช่วงล่าง ช่องปากรูปกลมรี ขอบปากบาง ฝาปิดปากเป็นแบบ multispiral คล้ายกับเกลียวที่ขดอยู่ อันเป็นลักษณะเด่นของหอยสกุล Brotia นี้ เปลือกมีสีน้ำตาลเข้มเกือบดำ ความยาวเปลือกวัดได้ประมาณ 50–60 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ตามบริเวณแหล่งน้ำจืด ที่มีพื้นเป็นโคลน

แหล่งที่พบ หอยชนิดนี้มีพบอยู่เฉพาะในภาคใต้เท่านั้น (Brandt, 1974) การศึกษานี้พบว่ามีจำหน่ายที่ตลาดอำเภอสุไหงโกลก จังหวัดนราธิวาส ในราคาลิตรละ 4 บาท

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับ หอยขม

ครอบครัว Potamididae

ได้แก่ พวกหอยจุบแจง ที่มีลักษณะเปลือกเป็นรูปกรวยยาว โดยมีเกลียวซ้อนกันหลายชั้น คล้ายเจดีย์ ตัวเปลือกหนา ผิวเป็นลวดลายด้วย สันตามแนวเกลียวและสันขวางเกลียว ช่องปากกลม ขอบปากบางหรือหนา ฝาปิดปากเป็นเขาสัตว์ อาศัยอยู่ในโคลนบริเวณป่าแสมหรือโกงกาง หอยจุบแจงในครอบครัวนี้ที่นำมาบริโภคพบ 4 ชนิดคือ

หอยจุบแจง

แผ่นภาพที่ 3 ภาพที่ 10

ชื่อภาษาไทย หอยจุบแจง

ชื่อภาษาอังกฤษ Horn shell

ชื่อวิทยาศาสตร์ Cerithidea obtusa (Lamarck, 1822)

ลักษณะ เปลือกรูปกรวยกลม ยาว เกลียวซ้อนกันเป็นชั้นคล้ายเจดีย์ แต่ยอดเกลียวมักจะหัก ผิวมีลวดลายของสันตามแนวเกลียวและสันขวางเกลียวที่ตัดกันเป็นลายละเอียด ปากเปิดกว้าง ขอบปากเจริญดีคือมีลักษณะผายบานออกเหมือนปากแตร ส่วนฐานของเปลือกกว้าง ตอนล่างจะมีเฉพาะสันตามแนวเกลียวเท่านั้น เปลือกมีสีเทาลายสีน้ำตาลทั้งอ่อนและแก่ ปกติอาจจะแลเห็นเป็นสีดำ เนื่องจากโคลนติดอยู่ ขนาดความยาวของเปลือกวัดได้ประมาณ 35–50 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย เป็นหอยที่อยู่ตามบริเวณป่าไม้ชายเลน มากที่สุดตามสถานที่เป็นป่าแสม ป่าโกงกาง และมักจะหนีน้ำทะเลขึ้นไปอาศัยให้พ้นน้ำเมื่อเวลาน้ำขึ้นจึงสะดวกในการจับ

แหล่งที่พบ มีจำหน่ายที่ตลาดจังหวัดระนอง พังงา กระบี่ ภูเก็ต และสตูล ซึ่งล้วนแต่เป็นจังหวัดที่อยู่ทางด้านชายฝั่งตะวันตกทั้งสิ้น โดยจำหน่ายในราคากิโลกรัมละ 10–16 บาท หรือลิตรละ 4 บาท

ประโยชน์ ใช้ประโยชน์ในการประกอบเป็นอาหารได้ดี โดยก่อนจะนำประกอบอาหารควรขัดโคลนออกให้หมดเสียก่อน แล้วแช่น้ำทิ้งไว้ให้หอยคายเมือกหรือสิ่งสกปรกออก ทำการล้างหลาย ๆ น้ำ

จึงนำมาตัดยอดให้มีช่องพออากาศเข้าได้ ที่นิยมมักทำเป็นแกงคั่ว หรือผัดกับใบกะเพรา เวลารับประทานใช้วิธีดูดทางปากเนื้อภายในซึ่งอ่อนนุ่มและมีรสอร่อยก็จะหลุดออกมา.

หอยจุบแจง

แผ่นภาพที่ 3 ภาพที่ 11

ชื่อภาษาไทย หอยจุบแจง

ชื่อภาษาอังกฤษ Horn shell, Horn snail

ชื่อวิทยาศาสตร์ Cerithidea charbonnieri (Petit, 1851)

ลักษณะ เปลือกขนาดค่อนข้างเล็ก รูปกรวยยาว เกลียวซ้อนกันเป็นชั้นคล้ายเจดีย์มุมยอดแหลมยอดมักจะหัก ผิวเปลือกไม่มีสันตามเกลียวคงมีแต่สันขวางเกลียว โดยเฉพาะบริเวณฐานของตัวเปลือกใกล้กับปาก จะมีสันขวางเกลียวตามแนวยาวยื่นออกมาด้านข้างและตอนล่างมีสันตามเกลียว ปากเปิดกว้าง ขอบปากทางด้านนอกเจริญหักเป็นมุมจนเกือบเป็นสี่เหลี่ยม เปลือกโดยทั่วไปสีน้ำตาลอ่อนแกมเทา ความยาวเปลือกประมาณ 30–35 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย มักอยู่ตามพื้นโคลนบริเวณป่าชายเลน และจะขึ้นเกาะจับกลุ่มซ้อนกันตามลำต้นไม้ที่ขึ้นอยู่ โดยใช้เมือกที่ขับออกมาเป็นเครื่องยึดติดขอบปากเข้ากับเปลือกไม้แล้วอยู่พ้นน้ำเกือบตลอดเวลา

แหล่งที่พบ มีพบที่อำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี เพียงแห่งเดียว ซึ่งตรงกับที่ Brandt, 1974 ได้รายงานไว้

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับ C. obtusa

หอยจุบแจง

แผ่นภาพที่ 3 ภาพที่ 12

ชื่อภาษาไทย หอยจุบแจง

ชื่อภาษาอังกฤษ Horn shell, Horn snail

ชื่อวิทยาศาสตร์ Cerithidea quadrata Sowerby, 1866.

ลักษณะ เปลือกรูปกรวยยาว เกลียวซ้อนกันประมาณ 7–8 ชั้น มุมยอดแหลมคล้ายเจดีย์ ผิวเปลือกมีลวดลายละเอียด เนื่องจากสันตามเกลียวและสันขวางเกลียวตัดกัน ที่ฐานเปลือกใกล้ช่องปากมีสันตามยาวขนาดใหญ่ยื่นออกมาทางด้านข้าง กับทางตอนล่างจะมีเฉพาะสันตามเกลียว ขอบปากด้านนอกบานออกเล็กน้อย เปลือกมีสีน้ำตาลเกือบดำ มีความยาวประมาณ 31–45 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อยู่ตามพื้นโคลนบริเวณป่าชายเลนที่มีต้นแสมและโกงกางขึ้นอยู่ หอยพวกนี้จะปีนขึ้นไปบนต้นไม้และกินพวกสาหร่ายหรือพืชเล็ก ๆ ที่ขึ้นแถวรากและลำต้นมักพบอยู่รวมกับ C. obtusa

แหล่งที่พบ พบมีจำหน่ายที่ตลาดจังหวัดชุมพร

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับ C. obtusa

หอยจุบแจง

แผ่นภาพที่ 3 ภาพที่ 13

ชื่อภาษาไทย หอยจุบแจง

ชื่อภาษาอังกฤษ Horn shell, Horn snail

ชื่อวิทยาศาสตร์ Cerithidea rhizoporarum A. Adams, 1855.

ลักษณะ คล้ายกับ C. obtusa มาก คือเปลือกรูปกรวย เกลียวซ้อนกันหลายชั้น มุมยอดแหลม เปลือกมีลวดลายจากการที่สันตามแนวเกลียวและสันขวางเกลียวตัดกัน ที่ฐานทางตอนล่างจะมีเฉพาะลายตามแนวเกลียว ปากเปิดกว้าง ขอบปากเจริญแต่ไม่แผ่บานออกมากเหมือนกับ C. obtusa ตัวเปลือกมีสีน้ำตาลและเหลือง ความยาวเปลือกประมาณ 43–53 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามพื้นโคลนบริเวณป่าชายเลนที่มีต้นแสมและโกงกางขึ้นอยู่

แหล่งที่พบ ที่จังหวัดภูเก็ต ปะปนอยู่กับหอยจุบแจงชนิด C. obtusa ในจำนวนน้อย

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารเช่นเดียวกับหอยจุบแจงชนิดอื่น ๆ

ครอบครัว Achatinidae

ได้แก่ พวกหอยทาก เปลือกขนาดใหญ่ยาว รูปกรวยหรือคล้ายกระสวย และหนา ชั้นเกลียวซ้อนกัน บนตัวเปลือกที่มีขนาดใหญ่ ทั้งแบบเวียนซ้ายหรือเวียนขวา ผิวเรียบและมีลวดลาย ช่องปากเปิดกว้างรูปไข่ ไม่มีฝาปิด อาศัยอยู่บนบกตามที่ชื้น ๆ พบมากในฤดูฝน

หอยทากยักษ์

แผ่นภาพที่ 4 ภาพที่ 1

ชื่อภาษาไทย หอยทากยักษ์ หอยทากลาย

ชื่อภาษาอังกฤษ African giant snail

ชื่อวิทยาศาสตร์ Achatina fulica Bowdisch, 1935

ลักษณะ เปลือกรูปกรวย ยอดแหลมคล้ายกระสวย โดยเฉพาะตัวเปลือกหรือฐานมีขนาดใหญ่ หนา เกลียวซ้อนเป็นชั้น ผิวเรียบสีน้ำตาลอ่อนหรือน้ำตาลแกมเหลืองกับมีลวดลายคล้ายเปลวไฟสีจางสลับสีน้ำตาลเข้มพาดตามแนวยาว ปากเปิดกว้างรูปรี ขอบปากโค้งออกมาภายนอกเล็กน้อย และไม่มีฝาปิด ความยาวของเปลือกประมาณ 50–80 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ตามบริเวณที่มีความชื้นสูง ใต้กองใบไม้และกอหญ้า ในหน้าแล้งหอยพวกนี้จะจำศีล โดยสร้างเมือกเป็นแผ่นปิดบริเวณช่องปากเมื่อถึงฤดูฝนจึงออกมา ดังนั้นจึงมักพบหอยทากจำนวนมากในช่วงฤดูฝน พวกนี้มีทั้ง 2 เพศ ในตัวเดียวกัน (hermaphrodite) แต่ต้องผสมข้ามตัวแบบ cross-fertilization มักจะวางไข่ในเดือนตุลาคมและพฤศจิกายน ไข่ค่อนข้างใหญ่ และมีเปลือกเป็นหินปูน ฟันบด (radula) มีหลายแถวและมีฟันจำนวนมาก และเนื่องจากหอย

พวกนี้เป็นสัตว์กินพืช (herbivore) จึงมักปรากฏว่าหอยชนิดนี้จะกัดกินพืชผักตามเรือกสวนให้ได้รับความเสียหาย เป็นศัตรูทางการเกษตรที่สำคัญ

แหล่งที่พบ หอยทากยักษ์นี้มีพื้นเพอยู่ในทวีปแอฟริกา ปัจจุบันได้แพร่กระจายอย่างกว้างขวางในเขตร้อนของโลก พวกนี้ไม่ชอบที่จะอยู่ในที่ที่อุณหภูมิต่ำโดยเฉพาะในฤดูหนาว จึงเป็นข้อจำกัดอันหนึ่งในการแพร่กระจาย หอยทากชนิดนี้ได้เข้ามาในประเทศไทย จากทางภาคใต้ก่อนเมื่อ พ.ศ.2477 (โชติ, 2509) เช่นที่ปาดังเบซาร์ สะเดา ตรัง และหาดใหญ่ แต่จำนวนเพียงเล็กน้อย ต่อมาก็มีจำนวนเพิ่มมากขึ้น จนปัจจุบันได้ระบาดไปยังเกือบทุกภาคของประเทศไทยทีเดียวสำหรับการศึกษานี้ได้พบที่จังหวัดชุมพร และปัตตานี

ประโยชน์ เนื้อหอยนำมาประกอบเป็นอาหารได้ เช่น เอามาต้มหรือลวก แล้วจิ้มกับน้ำจิ้มรับประทาน ทำเป็นแกงคั่ว ตามภัตตาคารเช่นที่อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา จะเอาเฉพาะส่วนเท้า (foot) มาตุ๋นกับเครื่องยาจีน ปัจจุบันมีการส่งหอยชนิดนี้ไปจำหน่ายยังต่างประเทศในรูปของหอยทากกระป๋อง เช่นที่จังหวัดปัตตานีได้มีการผลิตหอยทากกระป๋องส่งไปจำหน่ายยังฝรั่งเศส เยอรมัน อังกฤษ ซึ่งกำลังนิยมรับประทานและให้ราคาค่อนข้างสูง กล่าวคือ ในตลาดต่างประเทศนั้น หอยทากตัวหนึ่งจะมีราคาตกราว 50 บาท ในขณะที่รับซื้อจากชาวบ้าน 1 กิโลกรัมประมาณ 7–8 ตัว ในราคาเพียง 3 บาท หอยทากจะมีชุกชุมเฉพาะในฤดูฝนซึ่งทางภาคใต้จะมีชุกชุมระหว่างเดือน มิถุนายน ถึงมกราคม ขนาดของหอยที่ซื้อขายกันอยู่ระหว่าง 60–75 มิลลิเมตร เมื่อได้หอยทากมาเขาจะล้างด้วยน้ำเกลือและนำให้สะอาดแล้วต้มให้สุก ล้างด้วยน้ำเย็นแล้วและเอาเนื้อออกจากเปลือกให้หมด ตกแต่งเนื้อของหอยทากเพื่อให้สวยงาม แยกขนาดชั่งน้ำหนักจากนั้นจึงใส่น้ำเกลือฆ่าเชื้อไว้ แล้วบรรจุกระป๋องตามกรรมวิธีต่อไปหอยทากจึงกลายเป็นสัตว์ที่มีประโยชน์ต่อเศรษฐกิจของเมืองไทยสามารถทำรายได้เข้าประเทศปีหนึ่งเป็นจำนวนหลายสิบล้านบาท

ชั้น Pelecypoda

ชั้นของหอยสองฝาหรือหอยกาบคู่ ที่อาศัยอยู่ในทะเลและแหล่งน้ำจืด ร่างกายมีสมมาตรแบบ 2 ซีก (bilateral symmetry) ซ้ายขวาเหมือนกัน แบนทางด้านข้าง อวัยวะภายในหุ้มไว้ด้วยเยื่อ mantle ทำหน้าที่สร้างเปลือก (shells) เปลือกทั้งสองยึดกันทางด้านหลังด้วย

บานพับ (hinge) ซึ่งอยู่ตรงจงอยเปลือก (umbo) และมีเอ็น (ligament) ช่วยยึดเอาไว้ ระหว่างเปลือกมีกล้ามเนื้อ adductors ยึดเปลือกให้หุบหรืออ้าออกได้ ส่วนหัวลดรูปลงมาก ไม่มีตาและหนวด ปากไม่มี radula แต่มี labial palp ทำหน้าที่โบกพัดกวาดอาหาร เหงือกมี 1 คู่ เท้า (foot) ใช้สำหรับการเคลื่อนที่ ยกเว้นพวกเกาะกับที่ เท้าจะลดขนาดลงไป มีเพศแยกกันหรืออาจกลับเพศ (sex reversal) ได้

หอยสองฝา เป็นสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่เป็นอาหารของประชาชนในภาคใต้ที่สำคัญ ไม่น้อยไปกว่า พวก กุ้ง ปู หรือสัตว์น้ำชนิดอื่น ๆ ที่มีอยู่อย่างอุดมสมบูรณ์ หลายชนิดที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจ อาทิ หอยแครง หอยแมลงภู่ หอยลาย หอยนางรม ที่ประชาชนสามารถจะหาซื้อบริโภคได้ในท้องตลาด หรือมีจำนวนมากพอที่จะส่งเป็นสินค้าออกทำรายได้ให้กับประเทศ หอยสองฝาหลายชนิดที่มีอยู่ทั่วไปตามหาดทรายชายทะเลอันยาวของภาคใต้ ก็เป็นอาหารของประชาชนในท้องถิ่นนั้น จากการศึกษาพบหอยสองฝาที่ประชาชนภาคใต้นำมาเป็นอาหารรวม 53 ชนิด จาก 21 ครอบครัว ดังนี้

<u>ครอบครัว Arcidae</u>

ได้แก่ ครอบครัวหอยแครง ซึ่งเป็นหอยสองฝาที่มีเปลือกเป็นรูปสามเหลี่ยม สี่เหลี่ยมกลม หรือรูปไข่ เปลือกทั้งสองหนา แข็งแรง ขนาดเท่ากัน หรือต่างกันเล็กน้อย ผิวมีแถบหรือริ้วในแนวรัศมีเป็นรอยนูนเล็ก ๆ คล้ายลูกฟูกจากขั้วเปลือกออกไปยังขอบเปลือก บางทีปกคลุมด้วยขนแข็งสั้น ๆ หนา บานพับยาว ตรง มีฟันแบบ taxodont teeth มักอาศัยอยู่ในน้ำกร่อย หรือน้ำเค็ม โดยจะฝังตัวอยู่ในโคลน หรือดินเลน การศึกษาที่พบหอยแครงที่นำมาเป็นอาหาร 8 ชนิด ดังนี้

หอยแครง

แผ่นภาพที่ 4 ภาพที่ 2

ชื่อภาษาไทย หอยแครง

ชื่อภาษาอังกฤษ Ark, shell, Bloody clam, Chest clam

ชื่อวิทยาศาสตร์ Anadara granosa Linnaeus, 1758

ลักษณะ หอยสองฝาซึ่งมีลักษณะค่อนข้างกลม โป่ง เปลือกหนา แข็งแรง ฝาทั้งสองเท่ากัน กับมีสันโค้งเป็นรัศมีจากด้านบนของเปลือกมาถึงขอบเปลือกทั้งสองด้านประมาณ 20 สันเห็นเด่นชัด โดยที่ร่องระหว่างสันจะต้องกว้างกว่าความกว้างของสัน และมีซี่สันลักษณะเป็นเม็ดเล็ก ๆ อยู่ห่าง ๆ กันตลอดสันขอบเปลือกหยักเป็นลูกคลื่น ตัวเปลือกมีสีขาวปนดำ น้ำตาลเข้ม หรือสีออกเขียว ขึ้นกับแหล่งที่อยู่ ขนาดที่พบมีตั้งแต่ขนาดเล็กจนถึงใหญ่ กล่าวคือส่วนกว้างตั้งแต่ 30–55 มิลลิเมตร ยาว 24–45 มิลลิเมตร และหนา 21–41 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย มักอาศัยอยู่ตามสถานที่ตื้นตามชายฝั่งทะเล หรือพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลนเหลว โดยมันจะขุดรูอยู่ ซึ่งเมื่อน้ำลงจะเห็นตัวหอยอยู่ เก็บได้โดยใช้คราดหอย กระดานถีบ สวิง และอวนลาก

แหล่งที่พบ พบที่จำหน่ายเกือบทุกจังหวัดของภาคใต้ และมีเป็นจำนวนมาก ราคาจำหน่ายกิโลกรัมละ 4–10 บาท ส่วนใหญ่ส่งมาจากแหล่งที่มีการเพาะเลี้ยงกันมาก เช่น จากอำเภอท่าฉาง และกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช สตูล ปัตตานี และพบว่ามีการสั่งเข้ามาจากประเทศมาเลเซียอีกด้วย

ประโยชน์ เป็นหอยทะเลที่รู้จักแพร่หลายและนิยมกันมากในหมู่คนไทย โดยเอามาลวกจิ้มกับน้ำจิ้ม ยำหรือพล่าหอยแครง แกงคั่ว ผัดกับใบชะพลูหรือใบแมงลัก หรือจะนำไปตากแห้งหรือดองเพื่อเก็บไว้รับประทานได้นาน ๆ การดองหอยแครงนั้นมีอยู่ 2 แบบ คือ ดองเปรี้ยว และดองเค็ม การดองเปรี้ยวทำได้โดยนำเอาหอยที่ล้างสะอาดแล้วมาแกะเอาเนื้อออกแล้วเคล้ากับเกลือในอัตรา เกลือ 1 ส่วน ต่อเนื้อหอย 3 ส่วน ตั้งทิ้งไว้ 15–20 วัน ก็รับประทานได้ สำหรับการดองเค็มนั้น ใช้เนื้อหอยดองกับน้ำเค็มอย่างดี ตั้งทิ้งไว้ 4–5 วัน ก็ใช้ได้เช่นกัน

นอกจากมีรสชาติอร่อยแล้ว หอยแครงนี้ยังกล่าวกันว่ามีคุณค่าทางอาหารสูง โดยเฉพาะเมื่อรับประทานสด ๆ จะมีธาตุเหล็กสูง ช่วยบำรุงโลหิตและป้องกันโรคโลหิตจาง

สำหรับเปลือกหอยแครงนั้น เมื่อนำมาป่นใช้เข้าเครื่องยา หรือผสมกับอาหารสำหรับเลี้ยงสัตว์ได้อย่างดี ถ้านำไปเผาไฟก็จะได้ปูนขาว ถ้าเอามาขัดจนสะอาดแล้วร้อยกันเข้าทำเป็นโคมไฟ หรือประดิษฐ์เป็นเครื่องตกแต่งบ้านบางแห่งใช้เปลือกหอยแครงนี้มาถมที่ก็มี

ปัจจุบันหอยแครงดูจะมีความสำคัญมากยิ่งขึ้น ดังจะเห็นได้จากความต้องการของตลาดในประเทศที่มีมากขึ้น จนหอยแครงที่แต่เดิมจับจากธรรมชาติมีไม่เพียงพอ ทั้งนี้เนื่องมาจากการที่หอยถูกจับมามากจนเกินไป โดยไม่มีมาตราการควบคุม จนหอยเกิดหรือเจริญเติบโตไม่ทัน อีกทั้งสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงเป็นอันตรายแก่หอย ทำให้จำนวนลดลงอย่างรวดเร็ว แม้จะได้มีการเพาะเลี้ยงกันในบางแห่งก็ยังไม่เพียงพอกับความต้องการจนทำให้ต้องสั่งซื้อหอยแครงมาจากต่างประเทศปีละหลายล้านบาท อันที่จริงหอยแครงนี้เป็นหอยที่เลี้ยงง่าย ลงทุนน้อย ผู้เลี้ยงไม่จำเป็นต้องดูแลรักษาหรือต้องให้ความเอาใจใส่อย่างกับการเลี้ยงปลาหรือกุ้ง ไม่ต้องให้อาหารสมทบ เป็นหอยที่โตเร็ว และราคาดี ดังนั้นจึงสมควรที่จะได้มีการส่งเสริมให้มีการเพาะเลี้ยงมากยิ่งขึ้น

หอยแครง

แผ่นภาพที่ 4 ภาพที่ 3

ชื่อภาษาไทย หอยแครง

ชื่อภาษาอังกฤษ Ark shell, Cockle

ชื่อวิทยาศาสตร์ Anadara nodifera (E. Von Martens)

ลักษณะ คล้ายกับหอยแครงชนิด A. granosa มาก เพียงแต่ว่าเปลือกมีรูปร่างยาวกว่าจนเกือบเป็นรูปรี หรือสี่เหลี่ยมคางหมู ค่อนข้างหนาและแข็งฝาทั้งสองเท่ากัน มีสันโค้งเป็นรัศมีทางด้านบนของเปลือกมาถึงขอบเปลือกประมาณ 21–22 สัน และบนสันจะมีซี่ลักษณะเป็นเม็ดที่อยู่เกือบชิดกัน ขอบเปลือกด้านร่างหยักเป็นลูกคลื่น ตัวเปลือกสีน้ำตาลเข้ม ขนาดที่พบมีส่วนกว้าง 50 มิลลิเมตร ยาว 32 มิลลิเมตร และหนา 28 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามพื้นท้องทะเลหรือน้ำกร่อยที่มีพื้นที่เป็นโคลน และมีคลื่นลมสงบ เก็บได้โดยใช้คราด หอยแครง กระดานถีบ

แหล่งที่พบ มีจำหน่ายที่จังหวัด ระนอง ภูเก็ต กระบี่ และตรัง ในราคากิโลกรัมละประมาณ 5–8 บาท

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้หลายแบบ เช่นเดียวกับ A. granosa

หอยแครง

แผ่นภาพที่ 4 ภาพที่ 4

ชื่อภาษาไทย หอยแครง

ชื่อภาษาอังกฤษ Ark shell

ชื่อวิทยาศาสตร์ Anadara trocheli (Dunker)

ลักษณะ เปลือกขนาดใหญ่ หนา เกือบเป็นสี่เหลี่ยม ขอบทางด้านหน้าและด้านล่างโค้งกลม ขอบด้านท้ายเฉียงบน จงอยเปลือก(umbo) เห็นเด่นชัดโดยยกสูง สันซึ่งออกจากจงอยเปลือกจะเฉียงมายังขอบด้านท้าย ผิวเปลือกมีสันซึ่งพาดจากด้านบนหรือจงอยเปลือกมายังขอบด้านล่าง ประมาณ 27 ชี่ นอกจากนี้บนสันยังมีสันเล็ก ๆ เรียงกันค่อนข้างถี่ตลอดแนว คล้ายกับของ A. nodifera อาจมีขนสั้น ๆ บ้างประปราย เปลือกสีขาว พบมีหลายขนาดส่วนกว้างอยู่ระหว่าง 30–86 มิลลิเมตร ยาว 24–72 มิลลิเมตร และหนา 19–73 มิลลิเมตร จะสังเกตได้ว่าหอยชนิดนี้มีความหนามากเป็นพิเศษ

ถิ่นอาศัย บริเวณน้ำกร่อยตามชายทะเลที่มีพื้นโคลนหรือโคลนปนทรายเก็บได้โดยใช้คราด อวนลาก หรือการงม

แหล่งที่พบ พบว่ามีจำหน่ายที่จังหวัดภูเก็ต กระบี่ ระนอง และตรัง ราคากิโลกรัมละ 8–10 บาท โดยเฉพาะที่จังหวัดภูเก็ต และกระบี่ พบว่ามีขนาดใหญ่มาก

ประโยชน์ นำมาประกอบเป็นอาหารได้เช่นเดียวกับหอยแครง

หอยครวง

แผ่นภาพที่ ภาพที่

ชื่อภาษาไทย หอยครวง หอยแครงขน

ชื่อภาษาอังกฤษ Ark shell, Bloody clam

ชื่อวิทยาศาสตร์ Scapharca inaequivalvis (Bruguiere, 1789)

ลักษณะ เปลือกใหญ่ หนา โป่ง ดูทางด้านข้างเกือบเป็นรูปสี่เหลี่ยมคางหมู ขอบด้านหน้าและด้านหลังโค้งกลม และเฉียงที่ขอบส่วนท้าย จงอยเปลือก (umbo) ใหญ่ยกสูงขึ้น บานพับ (hinge) ตรง ผิวเปลือกมีร่องและสันจำนวนประมาณ 22 สัน ทั้งสองด้าน จากด้านบนจนถึงขอบเปลือกทางด้านล่างซึ่งหยักเป็นลูกคลื่น บนสันไม่มีสันเป็นซี่เล็ก ๆ เหมือนกับ Anadara granosa และ A. nodifera นอกจากนี้ที่ร่องระหว่างสันจะมีขนสั้นสีน้ำตาลเห็นได้ชัดเจน ขนาดของเปลือกความกว้าง 44–76 มิลลิเมตร ยาว 35–62 มิลลิเมตร และหนา 28–47 มิลลิเมตร

กินอาศัย ชายฝั่งทะเลที่มีพื้นเป็นโคลน บริเวณเดียวกันกับหอยแครง เก็บได้โดยการงม หรือใช้คราดหอย

แหล่งที่พบ มีจำหน่ายที่ตลาดจังหวัด ปัตตานี กระบี่ สุราษฎร์ธานี และยะลา ในราคากิโลกรัมละ 2.50–6 บาท

ประโยชน์ ใช้บริโภคได้เช่นเดียวกับหอยแครง นอกจากนี้ที่จังหวัดสุราษฎร์ธานี ยังมีการส่งเนื้อของหอยชนิดนี้ไปยังประเทศญี่ปุ่น ในรูปของหอยกระป๋อง

หอยครวง

แผ่นภาพที่ 4 ภาพที่ 6

ชื่อภาษาไทย หอยครวง หอยแครงขน

ชื่อภาษาอังกฤษ Ark shell

ชื่อวิทยาศาสตร์ Anadara antiquata (Linnaeus, 1758)

ลักษณะ คล้ายกับหอยครางชนิด Scapharca inaequivalvis มีเปลือกใหญ่หนา โป่งด้านข้างเกือบเป็นสี่เหลี่ยมคางหมู ขอบด้านหน้าและด้านล่างโค้งกลม และเฉียงที่ของส่วนท้าย จงอยเปลือกใหญ่ยกสูงขึ้น และเอียงไปทางด้านหน้า บานพับตรง แต่จะวางตัวเอียงขึ้นทางด้านท้ายของเปลือก ซึ่งต่างกับ S. inaequivalvis ที่กลับลาดต่ำลง ผิวเปลือกมีร่องและสันสลับกัน ตามร่องมีขนสั้น ๆ สีน้ำตาลขอบด้านล่างหยักเป็นลูกคลื่น เปลือกมีความกว้าง 52–75 มิลลิเมตร ยาว 42–55 มิลลิเมตร และหนา 33–53 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย บริเวณชายฝั่งทะเลที่มีพื้นเป็นโคลน หรือโคลนปนทราย

แหล่งที่พบ จังหวัดภูเก็ต ชุมพร และเกาะพงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหอยแครง

หอยครางเล็ก

แผ่นภาพที่ 4 ภาพที่ 7

ชื่อภาษาไทย หอยครางเล็ก

ชื่อภาษาอังกฤษ Cockle

ชื่อวิทยาศาสตร์ Anadara piluta (Reeve)

ลักษณะ เปลือกมีขนาดเล็ก รูปโป่งเกือบเป็นทรงกลม จงอยเปลือกใหญ่ยกสูงขึ้น ผิวเปลือกมีสันประมาณ 25–26 สัน สลับกับร่องจากด้านบนจนถึงขอบด้านล่าง โดยที่ร่องจะกว้างกว่าความกว้างของสัน บนสันจะมีสันเป็นซี่เล็ก ๆ ติดกันตลอดและที่ร่องก็จะมีขนสั้น ๆ สีน้ำตาลไหม้โดยเฉพาะบริเวณตอนล่างของเปลือก ขอบล่างหยักเป็นลอนเล็ก ๆ ตัวเปลือกส่วนใหญ่มีสีขาว ขนาดตัวอย่างส่วนกว้าง 18–21 มิลลิเมตร ยาว 18–21 มิลลิเมตร และหนา 18–20 มิลลิเมตร จะสังเกตได้ว่าหอยชนิดนี้มีความกว้างยาวและหนาเกือบเท่ากันทีเดียว

ถิ่นอาศัย ตามชายฝั่งทะเล ที่มีพื้นเป็นโคลน หรือโคลนปนทราบ เก็บได้โดยใช้คราด หรือตะแกรงร่อน

แหล่งที่พบ พบมีจำหน่ายที่จังหวัดชุมพร ในราคา 3 กิโลกรัมต่อ 5 บาท

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารเช่นเดียวกับหอยแครงชนิดอื่น ๆ

หอยครางเล็ก

แผ่นภาพที่ 4 ภาพที่ 9

ชื่อภาษาไทย หอยครางเล็ก

ชื่อภาษาอังกฤษ Ark shell

ชื่อวิทยาศาสตร์ Arca navicularis Bruguiere, 1789

ลักษณะ เปลือกมีรูปเกือบเป็นสี่เหลี่ยมด้านขนาน ขอบด้านหน้าโค้งกลม ด้านท้ายเฉียงมน จงอยเปลือกเตี้ยอยู่ค่อนไปทางด้านหน้า บานพับยาวและตรง ผิวเปลือกมีสันตื้น ๆ กับมีร่องเล็กค่อนข้างลึกอยู่กลางสันเหล่านั้น พาดตลอดจากจงอยเปลือกไปยังขอบเปลือกด้านล่างซึ่งหยักเป็นลอน โดยเฉพาะช่วงที่ตรงกันกับหอยจะเว้าเข้าเล็กน้อย เปลือกมีสีขาวนอกจากบริเวณตอนล่างซึ่งมีขนสั้นสีน้ำตาลปกคลุมอยู่ เปลือกมีขนาดความกว้าง 30–40 มิลลิเมตร ยาว 15–22 มิลลิเมตร และหนา 13–21 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย บริเวณน้ำกร่อยตามชายทะเล ที่เป็นพื้นโคลน หรือโคลนปนทราย เก็บได้โดยใช้คราดตะแกรงร่อน

แหล่งที่พบ ที่จังหวัดปัตตานี ปะปนอยู่กับหอยครางชนิดอื่น ๆ พบเป็นจำนวนน้อย

ประโยชน์ นำมาประกอบเป็นอาหารเช่นเดียวกับหอยแครง

หอยครางเล็ก

แผ่นภาพที่ 4 ภาพที่ 8

ชื่อภาษาไทย หอยครางเล็ก

ชื่อภาษาอังกฤษ Ark shell

ชื่อวิทยาศาสตร์ Anadara ferruginea (Reeve, 1844)

ลักษณะ เปลือกมีรูปเกือบเป็นสี่เหลี่ยมด้านขนาน ขอบด้านหน้าโค้งกลม ด้านท้ายเฉียงมน จงอยเปลือกอยู่ค่อนไปทางด้านหน้า บานพับยาวและตรง ผิวเปลือกมีสันตื้น ๆ พาดจากจงอยเปลือกมายังขอบเปลือกด้านล่าง เป็นแนวรัศมีโดยไม่มีร่องกลางสัน ขอบเปลือกด้านล่างหยักเป็นลอน เปลือกทั่วไปมีสีขาว นอกจากบริเวณตอนล่างซึ่งมีขนสั้น ๆ สีออกดำหรือน้ำตาลเข้ม มีความกว้างประมาณ 37–44 มิลลิเมตร ยาว 20–23 มิลลิเมตร หนา 17–18 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย บริเวณน้ำกร่อยตามชายทะเล พื้นโคลน หรือโคลนปนทราย เก็บได้โดยใช้คราดหรือตะแกรงร่อน

แหล่งที่พบ ที่จังหวัดยะลา และปัตตานี พบปะปนอยู่กับ Arca navicularis

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารเช่นเดียวกับหอยแครงชนิดอื่น

ครอบครัว Mytilidae

ได้แก่ หอยแมลงภู่ และหอยกะพง ซึ่งคนไทยรู้จักกันดี เปลือกค่อนข้างยาว หรือรูปไข่ ตรงบานพับไม่มีฟัน เอ็น (ligament)ยาว เปลือกชั้นนอกหนาสีคล้ำ และอาจมีขนปกคลุม ภายในเปลือกเป็นมุกกล้ามเนื้อยึดกาบ (adductor muscle) ไม่เท่ากัน และมีเส้นใย (byssus) สำหรับยึดเกาะ

หอยแมลงภู่

แผ่นภาพที่ 4 ภาพที่ 10

ชื่อภาษาไทย หอยแมลงภู่ หอยแมงภู่

ชื่อภาษาอังกฤษ Green mussel, Sea mussel, Salt water mussel, Mussel, Bay mussel, Weaving mussel

ชื่อวิทยาศาสตร์ Perna viridis (Linnaeus, 1758)

ลักษณะ เปลือกค่อนข้างยาว ด้านหัวเป็นมุมแหลม ด้านท้ายมนกลมคล้ายรูปช้อน ขนาดของฝาทั้งสองเท่ากัน บนเปลือกมีลายเป็นวง ๆ ซ้อนกันสีเขียวเข้ม ด้านในเปลือกเป็นสีขาวมุก นอกจากนี้ทางด้านล่างระหว่างกาบทั้งสองจะมีกลุ่มขนคล้ายเส้นด้าย (Byssal threads หรือ byssus) สีน้ำตาลปนดำ จำนวนหลายร้อยเส้น ซึ่งสร้างจากต่อม (Byssus gland) ที่ส่วนฐานของเท้า (foot) ทำหน้าที่ยึดเกาะกับ substratum จากตัวอย่างที่ได้มีตั้งแต่เปลือกขนาดกลางจนถึงขนาดใหญ่คือ ส่วนกว้าง 30–68 มิลลิเมตร ยาว 62–170 มิลลิเมตร และหนา 18–45 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย เกาะรวมกันเป็นพวงหรือกลุ่มจำนวนมากอยู่ตามโป๊ะ และตอไม้ในน้ำโดยใช้หนวดหรือรากที่เป็นเส้นใยทำการเกาะติดกับไม้เหล่านั้นแน่น ตามชายฝั่งทะเลหรือสถานที่ใกล้ปากแม่น้ำโดยทั่วไป กินพวกแพลงค์ตอนเป็นอาหาร เก็บได้โดยใช้เลื่อยหอย พลั่วเหล็กแซะหรือใช้มือเก็บ

แหล่งที่พบ พบทั่วไปในภาคใต้ เช่นที่จังหวัดชุมพร นครศรีธรรมราช สุราษฎร์ธานี สงขลา ปัตตานี ภูเก็ต พังงา และตรัง ราคาจำหน่ายประมาณกิโลกรัมละ 10–22 บาท โดยเฉพาะที่จังหวัดกระบี่และสงขลาพบว่ามีขนาดใหญ่ หอยแมลงภู่ที่จำหน่ายมีทั้งที่เป็นหอยสด หรือเฉพาะเนื้อหอยล้วน ๆ หอยตากแห้ง และในรูปหอยดอง

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้หลายแบบ แต่ก่อนอื่นต้องเด็ดเอาส่วนรากที่ยื่นออกมาจากตัวหอยออกเสียก่อน แล้วล้างเอาสิ่งสกปรกที่ติดมาจนสะอาด นำมานึ่งหรือต้มทั้งเปลือก แกะเนื้อจิ้มกับน้ำจิ้มรับประทาน ส่วนน้ำที่ได้จากการต้มหรือนึ่งจะมีรสหวาน หรืออาจจะทำเป็นต้มยำเลยก็ได้ นำมาผัด แกงคั่วกับสับปะรด ยำหอยแมลงภู่ หมกหอยแมลงภู่ฯลฯ นอกจากนั้นอาจทำเป็นตากแห้งหรือดองเค็ม ในการทำหอยแมลงภู่แห้ง ทำโดยลวกหอยเสียก่อนแล้วแกะเนื้อออก นำไปต้มอีก 10 นาที แล้วตากแดด 2–3 แดด หรือคะเนว่าแห้ง สำหรับการทำหอยแมลงภู่ดองนั้น

ใช้น้ำส้มสายชู 1 ส่วน กับน้ำที่ต้มสุกแล้ว 2 ส่วน ผสมให้เข้ากัน แล้วเทใส่ลงในหอยที่ต้มสุกแล้ว ตั้งทิ้งไว้ 4–5 วัน ถ้าต้องการให้หอยดองมีกลิ่นหอม ควรใส่เครื่องเทศลงไปเล็กน้อย เช่น พริกไทย แล้วใส่ผัก เช่น หัวหอม หัวแครอต และผิวมะนาวเล็กน้อย หอยแมลงภู่ตากแห้งนิยมนำมาทอด กินเป็นอาหารว่างหรือกับแกล้ม ผัดกับน้ำตาลทานกับข้าวต้ม หรือนำมาทำแกงเผ็ด นอกจากนั้นหอยแมลงภู่ตากแห้งยังเป็นสินค้าออกส่งไปขายยังฮ่องกง สิงคโปร์ และประเทศข้างเคียงบางแห่งนิยมนำหอยแมลงภู่ไปใช้เลี้ยงเป็ด โดยเชื่อว่าจะทำให้เป็ดมีไข่แดงและตก นอกจากเนื้อจะมีประโยชน์ในด้านที่เป็นอาหารแล้ว ส่วนเปลือกก็สามารถนำมาดัดแปลงหรือประดิษฐ์เป็นเครื่องใช้ เครื่องประดับบ้าน และของที่ระลึกได้อย่างสวยงาม

หอยกะพงเล็ก

แผ่นภาพที่ 4 ภาพที่ 11

ชื่อภาษาไทย หอยกะพงเล็ก

ชื่อภาษาอังกฤษ Horse mussel

ชื่อวิทยาศาสตร์ Musculus senhousia (Benson, 1842)

ลักษณะ เป็นหอยสองฝาที่มีเปลือกบาง เปราะแตกง่าย ลักษณะยาวรี ป่องตรงกลาง ด้านหัวมีขนาดเล็กกลมบน ส่วนปลายโค้งมนและบานออก ถ้าเป็นหอยที่อายุน้อยเปลือกจะมีสีเขียวหรือสีเขียวแกมเหลือง กับมีแถบเส้นเล็ก ๆ สีน้ำตาลแดงพาดขนานกัน ตามความยาวของเปลือก ถ้ามีอายุมากขึ้น เปลือกจะมีสีเขียวแกมน้ำตาล ผิวเป็นมัน ด้านในของเปลือกสีขาวตามขอบสีออกม่วง หอยชนิดนี้สามารถที่จะสร้างรากหรือ byssus เพื่อยึดเกาะกับ substratum ได้เช่นเดียวกับหอยแมลงภู่ เปลือกมีขนาดความกว้าง 9–16 มิลลิเมตร ยาว 22–40 มิลลิเมตร และหนา 8–13 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย มักจะอยู่รวมกันเป็นรังหรือกระจุกโดยมีรากของมันยึดติดกัน ตามบริเวณพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลน หรือโคลนปนทราย ชาวประมงจะเก็บหอยกะพงในเวลาน้ำลดโดยใช้สวิงหรือเครื่องมือคล้ายถุงที่เรียกว่า เหี้ย หรือ เฮีย คุ้ยตักเอาจากโคลน

แหล่งที่พบ มีจำหน่ายที่จังหวัดสุราษฎร์ธานี ปัตตานี พัทลุง ราคาที่จำหน่ายตั้งแต่ 6–16 บาท ต่อ 1 กิโลกรัม

ประโยชน์ หอยกะพงนิยมบริโภคสด โดยนำมาผัดกับใบโหระพา แกงคั่วกับสับปะรด ข้าวต้มหอยกะพง เป็นอาหารสำหรับเลี้ยงเด็ก นอกจากนั้นก็ยังใช้ดองเค็มหรือดองน้ำปลารับประทานกับข้าว การดองเค็มทำโดยล้างหอยให้สะอาดแล้วนำมาเคล้ากับเกลือ หลังจากนั้นใช้เกลือโรยทับอีกทีหนึ่ง ทิ้งไว้ 2–3 วัน ถ้าจะดองน้ำปลาก็ใช้หอยกะพงดองในน้ำปลาดีที่ผสมน้ำเปล่าในส่วนที่เท่า ๆ กัน ปิดฝาภาชนะนำไปตั้งไว้กลางแดด 7 วัน ก็รับประทานได้

หอยกะพงใหญ่

แผ่นภาพที่ 4 ภาพที่ 12

ชื่อภาษาไทย หอยกะพงใหญ่

ชื่อภาษาอังกฤษ Metcalf horse mussel

ชื่อวิทยาศาสตร์ Modiolus metcalfei (Hanley, 1843)

ลักษณะ เปลือกบาง เปราะแตกง่าย ขนาดค่อนข้างใหญ่ มีรูปยาวรี ขอบด้านหนึ่งมีลักษณะยกแหลมเป็นมุม ดูด้านข้างเปลือกจะเป็นรูปสามเหลี่ยมมุมป้าน ส่วนหัวและท้ายลักษณะแหลมมน เปลือกด้านนอกเป็นมันสีน้ำตาลกับมีสันจาง ๆ เป็นวงซ้อนกันรอบก้นหอยสีเหลือง ก้นหอยมักมีสีขาวหรือขาวแกมม่วง นอกจากนี้ยังมีขนสั้นอยู่ประปราย ภายในเปลือกมีสีม่วงมุก ตามขอบเป็นเงาสีน้ำตาล เปลือกมีส่วนกว้าง 23–25 มิลลิเมตร ยาว 53–54 มิลลิเมตร และหนา 19–21 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย รวมกันอยู่เป็นกลุ่มก้อน ตามบริเวณพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลนเก็บได้โดยใช้สวิง เฮียหรือดำน้ำเก็บ

แหล่งที่พบ ที่จังหวัดภูเก็ต กระบี่ พังงา และยะลา

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหอยแมลงภู่ และหอยกะพงเล็ก

กรอบครัว Isognomonidae

เปลือกของหอยครอบครัวนี้บาง แบน และแข็ง มีหลายขนาด ตั้งแต่กลางจนถึงใหญ่ ผิวมีลวดลายหยาบ ๆ ของเส้นเจริญเติบโต (growth lines) เปลือกชั้นนอก (periostracum) บาง บานพับ (hinge) ตรง ภายในมีกล้ามเนื้อยึดฝา (adductor muscles) 1 คู่ มักพบเกาะยึดกับหินในเขตน้ำตื้น การศึกษานี้พบ 2 ชนิดคือ

หอยหัวฆ้อน

แผ่นภาพที่ 5 ภาพที่ 1

ชื่อภาษาไทย หอยหัวฆ้อน หอยกริช

ชื่อภาษาอังกฤษ White hammer cyster

ชื่อวิทยาศาสตร์ Malleus albus Lamarck

ลักษณะ เปลือกคล้ายรูปตัวที (T) ค่อนข้างหนาแต่มีเปลือกชั้นนอก (periostracum) บาง หลุดลอนได้ง่าย การเจริญของเปลือกจะเป็นไปในลักษณะยื่นยาวออก ขอบด้านข้างเป็นหยักลอน บานพับมีลักษณะเป็นซี่ยาวและตรงยื่นออกไปทั้งสองข้าง เปลือกนอกเป็นสีขาวมีเส้น growth lines เห็นชัดเจน ภายในเป็นมุกหนาสีขาวกับมีแต้มสีดำอันเกิดจากรอยกล้ามเนื้อยึดฝาที่อยู่กลางบานพับ ความกว้างของเปลือกวัดได้ 30 มิลลิเมตร ยาว 100–130 มิลลิเมตร หนาเพียง 10–20 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย มักเกาะกับหินในบริเวณน้ำตื้นชายฝั่งทะเล มักทำการเก็บในเวลาน้ำลง

แหล่งที่พบ จังหวัดระนอง

ประโยชน์ เนื้อนิยมนำมายำ

หอยลิ่ม

แผ่นภาพที่ 5 ภาพที่ 2

ชื่อภาษาไทย หอยลิ่ม

ชื่อภาษาอังกฤษ Tree oyster

ชื่อวิทยาศาสตร์ Isognomon isognomum (Linnaeus, 1758)

ลักษณะ คล้ายกับ Malleus albus แต่สั้น และมีส่วนกว้างมากกว่า หนาปานกลาง การเจริญเติบโตของเปลือกจะยื่นยาวออกในลักษณะโค้ง ผิวนอกแลเห็นเส้นเจริญเติบโตอย่างไม่เป็นระเบียบ เปลือกชั้นนอก (periostracum) ซ้อนเป็นชั้น ๆ บานพับยาวและตรง ฟันที่บานพับ (hinge teeth) ลักษณะเป็นฟันสี่เหลี่ยมห่าง ๆ กัน เปลือกนอกสีน้ำตาล ส่วนภายในมีสีน้ำตาลเข้มแกมม่วงเข้ม กับมีชั้นมุกหนาสีขาว ความกว้างของเปลือก 60 มิลลิเมตร ยาว 80 มิลลิเมตร และหนา 20 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย มักเกาะกับหินในบริเวณน้ำตื้นตามชายฝั่งทะเล เก็บได้ในเวลาน้ำลง

แหล่งที่พบ หาดหัวถนน เกาะสมุย และเกาะพงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ประโยชน์ นำมายำรวมกับหอยชนิดอื่น ๆ ที่เก็บมาได้ตามบริเวณชายหาด

ครอบครัว Pteriidae

เป็นหอยสองฝาที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจเพราะสามารถสร้างมุกที่สวยงามและมีราคาสูง ฝาของเปลือกด้านซ้ายมีลักษณะนูนและมีขนาดใหญ่ โดยจะยึดติดอยู่กับก้อนหิน ส่วนเปลือกด้านขวามีขนาดเล็กกว่าและบางกว่าทำหน้าที่หุ้มอวัยวะภายใน ตัวเปลือกมีผิวหยาบเป็นริ้ว ๆ มีกล้ามเนื้อยึดฝา (adductor muscle) เพียงอันเดียวอยู่ตรงกลาง เอ็น (ligament) ยาว และบานพับตรง การศึกษานี้พบ 2 ชนิด ได้แก่

หอยมุกจาน

แผ่นภาพที่ 5 ภาพที่ 3

ชื่อภาษาไทย หอยมุกจาน หอยจาน หอยมุกขอบทอง หอยมุก

ชื่อภาษาอังกฤษ Pearl shell, Pearl oyster, Golden lipped pearl oyster

ชื่อวิทยาศาสตร์ Pinctada maxima (Jameson)

ลักษณะ เป็นหอยสองฝาชนิดหนึ่งที่มีขนาดใหญ่มาก ลักษณะแบนใหญ่ไม่กลมเสียทีเดียวคือ ด้านริมกลมเป็นรูปครึ่งวงกลม แต่ด้านที่มีบานพับจะเป็นเส้นตรง ผิวเปลือกด้านนอกมีสีน้ำตาลอ่อนค่อนข้างเปราะบางโดยเฉพาะบริเวณขอบมักจะหลุดร่อนเป็นชั้น ๆ ด้านในมีชั้นมุกสีขาวสวยงามผิวเรียบ ขอบเปลือกด้านในมีสีน้ำตาลแกมเหลืองคล้ายเขาสัตว์ ขนาดของเปลือกความกว้าง 250 มิลลิเมตร ยาว 260 มิลลิเมตร และหนา 50 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่บริเวณท้องทะเลค่อนข้างลึก ที่มีพื้นเป็นทราย จับได้ด้วยการดำน้ำเก็บ

แหล่งที่พบ เกาะพงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี โดยชาวบ้านจะงมขึ้นมาเพื่อเอาเปลือกมาขาย ราคานั้นแล้วแต่น้ำหนักของเปลือก ในราคากิโลกรัมละ 70 บาท

ประโยชน์ เนื้อของหอยชนิดนี้สามารถรับประทานได้ดี โดยเฉพาะส่วนกล้ามเนื้อยึดฝา (adductor muscle) ในการยำหรือพล่า ทำเป็นแกงจืดหรือผัดเผ็ด เป็นหอยที่หาได้ค่อนข้างยาก ปกติไม่มีจำหน่ายในท้องตลาด และที่สำคัญเปลือกของมันมีราคาสูง เนื่องจากมีชั้นมุกอยู่ภายใน ซึ่งเขาจะตัดออกเอามาใช้ประโยชน์ในการประดับวัตถุต่าง ๆ เพื่อให้ดูสวยงามและมีค่ามากขึ้น เช่น ชุดโต๊ะเก้าอี้ ประดับมุก ทำเป็นของใช้ และเครื่องประดับต่าง ๆ

หอยมุก

แผ่นภาพที่ 5 ภาพที่ 4

ชื่อภาษาไทย หอยมุก

ชื่อภาษาอังกฤษ Pearl shell, Pearl oyster

ชื่อวิทยาศาสตร์ Pinctada chemnitzi (Philippi, 1849)

ลักษณะ คล้ายหอยมุกจาน Pinctada maxima แต่มีขนาดเล็กกว่า และส่วนยาวของฝาจะมากกว่า บานพับตรง เอ็นยาว ขอบเปลือกโค้งเป็นรูปครึ่งวงกลม โดยที่ปลายข้างหนึ่งจะหยักเว้าเข้ามาก อีกข้างหนึ่งเว้าน้อย ส่วนด้านที่มีบานพับจะเป็นเส้นตรงเปลือกบางเป็นชั้น ๆ มีหลายสีปะปนกัน เช่น สีน้ำตาลอ่อน น้ำตาลเข้ม และสีเหลือง เปลือกด้านในมีชั้นมุกสีขาว ขอบเปลือกในมีสีม่วงแกมน้ำตาล เปลือกมีความกว้าง 72 มิลลิเมตร ยาว 70 มิลลิเมตร และหนา 21 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย เป็นหอยที่อาศัยอยู่กับพื้นท้องทะเล ที่มีพื้นเป็นทราย จับได้ด้วยการงมหรือการใช้คราดหอยหรืออวนลาก

แหล่งที่พบ จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ประโยชน์ เนื้อใช้เป็นอาหารได้ดี เช่น แกง ต้ม พล่าหรือยำ

ครอบครัว Pinnidae

สมาชิกของหอยครอบครัวนี้มีขนาดกลางจนถึงขนาดใหญ่ เปราะแตกง่ายบาง รูปร่างเป็นสามเหลี่ยม ขอบทางด้านบนตรง ผิวเปลือกมีลวดลายสันตามแนวรัศมี (radial ribs) ตัดกับสันตามแนวเจริญเติบโต (concentric ridges) ทำให้เกิดเป็นหนาม ภายในมีรอยของกล้ามเนื้อยึดฝา (adductor muscle scars) 2 อัน ขนาดไม่เท่ากัน มีอยู่ด้วยกันหลายชนิด อาศัยอยู่ทั่วไปตามพื้นท้องทะเลที่เป็นทราย โคลน และหิน

หอยซองพลู

แผ่นภาพที่ 5 ภาพที่ 5

ชื่อภาษาไทย หอยซองพลู

ชื่อภาษาอังกฤษ Pen shell, Fan shell, Sand dweller

ชื่อวิทยาศาสตร์ Atrina pectinata Linnaeus, 1767

ลักษณะ เปลือกมีรูปร่างเป็นรูปสามเหลี่ยม ค่อนข้างบางและเปราะ โดยที่ตอนหัวแหลมและตอนปลายกว้างออก ผิวเปลือกจะมีสันตามแนวรัศมี หรือตามแนวยาวเห็นได้ชัดเจน ขอบทางด้านล่างโค้งบน เปลือกภายนอกสีน้ำตาลอ่อนหรือน้ำตาลแกมเขียว ความยาวเปลือกวัดได้ประมาณ 200 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ชอบอาศัยอยู่ตามพื้นท้องทะเล ที่เป็นโคลน โดยเอาด้านหัวที่แหลมปักอยู่เบื้องล่าง ส่วนด้านล่างของเปลือกจะอยู่ด้านบนเพื่อสะดวกในการหาอาหาร

แหล่งที่พบ ท่าเทียบเรือประมงจังหวัดสงขลา และเกาะพงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี มักจะพบติดมากับอวนลากหน้าดินปะปนกับสัตว์น้ำชนิดอื่น ๆ

ประโยชน์ ใช้ประกอบเป็นอาหารได้ แต่ก่อนที่จะใช้รับประทานควรตัดส่วนที่เป็นกระเพาะทิ้งไป อาจนำมาผัด แกง ยำ นำมาต้มแล้วแกะเนื้อมาจิ้มกับน้ำจิ้ม บางทีพบหอยชนิดนี้ที่มีขนาดเล็กปะปนอยู่ในกองปลาเป็ดที่จะนำไปทำเป็นอาหารสัตว์

หอยจอบ

แผ่นภาพที่ 5 ภาพที่ 6

ชื่อภาษาไทย หอยจอบ

ชื่อภาษาอังกฤษ Sand dweller, Pen shell

ชื่อวิทยาศาสตร์ Pinna bicolor Gmelin, 1791

ลักษณะ เป็นหอยสองฝาที่มีขนาดใหญ่ชนิดหนึ่ง ค่อนข้างหนา รูปร่างเรียวยาว โดยที่ตอนหัวค่อนข้างเรียวแหลม แล้วค่อย ๆ บานออก ขอบทางด้านล่างโค้งกลม ผิวเปลือกขรุขระ ประกอบด้วยสันตามแนวรัศมีและสันของเส้นเจริญเติบโต (growth lines) เปลือกชั้นนอกมีสีม่วงเกือบดำหลุดลอกได้ง่าย ซึ่งเมื่อลอกไปแล้วจะเห็นชั้นมุกที่อยู่ภายใต้ได้ เปลือกภายในสีน้ำตาลกับมีสันตามแนวยาว 1 สัน ซึ่งเป็นลักษณะที่แตกต่างกันระหว่างสกุล Atrina และสกุล Pinna ความยาวของเปลือกประมาณ 350 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามพื้นท้องทะเลที่มีพื้นเป็นทรายและน้ำค่อนข้างใส โดยใช้ด้านแหลมปักลงไปในทราย

แหล่งที่พบ ที่จังหวัดตรัง และเกาะพงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับ Atrina pectinata

ครอบครัว Pectinidae

เปลือกของหอยในครอบครัวนี้มีทั้งขนาดเล็กจนถึงขนาดใหญ่ มีรูปร่างค่อนข้างกลม ฝาซีกขวาโค้งนูนมาก ส่วนซีกซ้ายมักเรียบ ผิวเปลือกมักเป็นลวดลายสันในแนวรัศมีเส้นเล็ก ๆ ซึ่งบางทีอาจมีลักษณะเป็นหนาม เปลือกภายในมีรอยกล้ามเนื้อยึดฝาขนาดใหญ่ 1 อัน อยู่ตรงกลาง และมีผิวเป็นมุก บานพับตรง เปลือกมีหูที่ปลายทั้งสองด้าน โดยที่หูทางด้านหน้าค่อนข้างใหญ่ ส่วนอันทางด้านหลังค่อนข้างเอียงเล็กน้อย เมื่อยู่ในวัยอ่อนจะติดกับหินโดยมีราก (byssus) และเมื่อโตเต็มวัยจะว่ายอย่างอิสระโดยการปิดเปิดฝา หอยในครอบครัวนี้มีหลายชนิด และมักมีสีสรรสวยงาม

หอยพัด

แผ่นภาพที่ 6 ภาพที่ 1

ชื่อภาษาไทย หอยพัด หอยเชลล์ หอยนางรมลอย

ชื่อภาษาอังกฤษ Common scallop, Asian moon scallop, Delicate saucer scallop

ชื่อวิทยาศาสตร์ Amusium pleuronectus (Linnaeus, 1758)

ลักษณะ เป็นหอยสองฝาที่เปลือกมีขนาดปานกลาง ลักษณะเป็นแผ่นกลม บางแข็งแต่เปราะ ฝาทั้งสองมีขนาดเท่ากัน ฝาซ้ายค่อนข้างเรียบมีสันตามแนวขอบ เปลือกเล็กๆจำนวนมาก สีน้ำตาลแกมชมพูกับมีเส้นรัศมีสีน้ำเงินพาดตามยาวภายในมีสีขาว ส่วนฝาขวาเป็นสีขาวทั้งด้านนอกและใน กับมีเส้นรัศมีและสันตามแนวขอบเปลือกส่วนตัดกันจาง ๆ ขอบเปลือกเรียบ มีกล้ามเนื้อยึดฝาเพียงอันเดียวอยู่กลางฝา บนแต่ละข้างของจงอยเปลือก มีหูยื่นออกมา

ขนาดเท่ากันทั้งสองข้าง ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางของเปลือกประมาณ 50–70 มิลลิเมตร ถิ่นอาศัย เป็นสัตว์ที่อาศัยอยู่กับพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลน โคลนปนทรายหรือพื้นทราย ในน้ำที่ค่อนข้างลึกและมีความเค็มสูง หากินแบบอิสระ มีวิวัฒนาการเกี่ยวกับความสามารถในการว่ายน้ำ โดยอาศัยแรงขับพ้นของน้ำอย่างรวดเร็ว จาก mantle cavity ด้วยการเคลื่อนไหว ของฝาทั้งสอง ขา (foot) จึงลดขนาดลง ความสามารถในการว่ายและเปลือกที่มีลักษณะแบนของหอยนี้ ช่วยในการหลบหนีศัตรู หรือการถูกรบกวนอย่างกระทันหันอื่น ๆ จับได้ด้วยเครื่องมืออวนลากหน้าดิน

<u>แหล่งที่พบ</u> ด้านฝั่งทะเลอันดามัน มีพบที่จังหวัดระนอง และฝั่งอ่าวไทย พบที่จังหวัดสงขลา ซึ่งทั้งสองจังหวัดเป็นแหล่งที่สำคัญของภาคใต้ที่มีการส่งหอยชนิดนี้จำหน่ายยังตลาดทั้งในและต่างประเทศ โดยเฉพาะที่จังหวัดสงขลาจะมีมากในช่วงเดือนตุลาคม–พฤศจิกายน ส่วนใหญ่จะจับได้จากบริเวณชายฝั่งทะวันตกของประเทศมาเลเซีย และบางส่วนก็ได้จากชายฝั่งทะเลภาคใต้ ราคาจำหน่ายนั้นขึ้นอยู่กับฤดูผลิตประมาณ 18–22 บาทต่อกิโลกรัม

<u>ประโยชน์</u> นำมาประกอบเป็นอาหารได้ดี หอยพัดที่ส่งจำหน่ายนั้นมีอยู่ 2 แบบ คือ สภาพสด และแบบแช่แข็ง ส่วนที่นำมาใช้ประโยชน์ในการเป็นอาหารนั้น ได้แก่ ส่วนกล้ามเนื้อยึดฝา (adductor muscle) และไข่ (gonad) โดยเฉพาะส่วนกล้ามเนื้อที่มีขนาดค่อนข้างใหญ่ ชาวบ้านนิยมเรียกว่า เอ็นหอย ซึ่งใช้ประกอบอาหารได้ดี และราคาค่อนข้างสูงถึง 70–80 บาทต่อกิโลกรัม อาจจะรับประทานสด ๆ หรือปิ้งไฟรับประทานกับน้ำจิ้ม ทำเป็นยำหรือพล่า ผัดกับพริกหรือกระเทียมพริกไทย แกงจืด เป็นต้น สมนึก (2508) ได้ทำการศึกษาคุณค่าทางอาหารของหอยพัด (<u>Amusium pleuronectus</u>) ปรากฏว่ามีโปรตีนอยู่ถึง 55.56 % นอกจากนั้น เปลือกของหอยชนิดนี้ยังนำมาประดิษฐ์เป็นโคมไฟ และเครื่องประดับต่าง ๆ

<u>ครอบครัว Placunidae</u>

หอยสองฝาที่มีเปลือกค่อนข้างใหญ่ เป็นมุก รูปแบน กลม ผิวมีลวดลายซ้อนกัน บานพับมีฟัน 2 ซี่บนฝาด้านขวาซึ่งจะสวมลงไปพอดีกับร่องบนฝาข้างซ้าย กล้ามเนื้อยึดฝามีขนาดใหญ่ อยู่เป็นอิสระในท้องทะเลที่เป็นพื้นโคลนหรือทราย โดยใช้ฝาซ้ายซึ่งค่อนข้างเว้าสัมผัสกับพื้น การศึกษาพบ 2 ชนิด ได้แก่

หอยอานม้า

แผ่นภาพที่ 5 ภาพที่ 7

ชื่อภาษาไทย หอยอานม้า หอยแว่น หอยมุก

ชื่อภาษาอังกฤษ Saddle jingle shell, Saddle-shaped shell, Saddle shell

ชื่อวิทยาศาสตร์ Placuna sella Lamarck

ลักษณะ เปลือกมีรูปกลม แบน ขนาดใหญ่ คล้ายอานม้าคือ เปลือกจะแอ่น โค้งเข้าหรือโค้งออก ผิวเปลือกมีลวดลายอันเกิดจากสันของเส้นเจริญเติบโตที่มีลักษณะโค้งกลม และบาง ซึ่งจะเห็นได้ชัดเมื่อใกล้ขอบฝา เส้นตามแนวรัศมีจางและละเอียดมาก ภายในมีรอยกล้ามเนื้อยึดฝาขนาดใหญ่เพียงอันเดียว เปลือกทั้งภายนอกและภายในมีสีม่วงอ่อนแกมน้ำตาล โดยเฉพาะภายในจะมีเงาเหลือบเป็นมุกสีชมพูอ่อน เส้นผ่าศูนย์กลางของเปลือกวัดได้ประมาณ 120–190 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามบริเวณพื้นโคลนในระดับน้ำขึ้นลง

แหล่งที่พบ เกาะพงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ประโยชน์ เนื้อนำมาประกอบอาหารได้ดี โดยเฉพาะกล้ามเนื้อยึดฝา อาจนำมาต้มจิ้มกับน้ำจิ้ม ทำเป็นยำหรือพล่า ผัดกระเทียมพริกไทย หรือผัดพริก ชาวบ้านนิยมเก็บหอยชนิดนี้มาแกะออกเพื่อเอาไข่มุกเล็ก ๆ ที่เรียกว่า เทียนหอย เพื่อใช้เข้าเครื่องยาจีน ส่วนเปลือกนั้นอาจนำมาเผาทำเป็นปูนขาว ที่จังหวัดสุราษฎร์ธานี มีการนำเอาเปลือกหอยแว่นมาร้อยเป็นพวง แล้วแขวนไว้ในทะเลเพื่อให้เป็นที่เกาะของลูกหอยตะโกรม (Crassostrea lugubris)

หอยกระจก

แผ่นภาพที่ 5 ภาพที่ 8

ชื่อภาษาไทย หอยกระจก หอยกะซ้า หอยแฉลบ หอยมุกแกลบ

ชื่อภาษาอังกฤษ Window shell, Window pane shell, Common window shell

ชื่อวิทยาศาสตร์ Placuna placenta (Linnaeus)

ลักษณะ เป็นหอยสองฝาชนิดหนึ่ง ลักษณะแบนราบ รูปกลม บาง อีกทั้งค่อนข้างใสและโปร่งแสง นับว่าเป็นชนิดที่มีเปลือกบางที่สุดในพวกหอยสองฝาด้วยกัน ผิวเปลือกนอกเป็นมุกมีลวดลายของเส้นเจริญเติบโต (concentric growth lines) ผิวในมีชั้นมุกและเป็นมัน ภายในมีเนื้อน้อย กล้ามเนื้อยึดฝาอยู่ตอนกลาง ขอบเปลือกทุกด้านมีความคมมาก เปลือกมีสีขาวมุกโดยทั่วไป เส้นผ่าศูนย์กลางของเปลือกประมาณ 70–150 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อยู่ทั่วไปตามริมฝั่งทะเลที่มีพื้นเป็นโคลนในบริเวณระดับน้ำขึ้นลง เก็บได้ด้วยคราด, กระดานถีบ หรืออวนลาก

แหล่งที่พบ พบที่เกาะพงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี และจังหวัดภูเก็ต บางที่พบปะปนอยู่กับสัตว์น้ำชนิดอื่น ๆ โดยติดมากับอวนลากหน้าดิน

ประโยชน์ ใช้เป็นอาหารได้ เมื่อนำมาต้ม ฝาจะเปิดออกทำให้แกะเนื้อออกมาได้ เนื้อค่อนข้างน้อย สีส้มแดง จิ้มกับน้ำจิ้ม จะนำมายำหรือทำเป็นแกงคั่วก็ได้ ที่เกาะพงันมีการนำเอากล้ามเนื้อยึดฝา (adductor muscle) ซึ่งชาวบ้านเรียกว่า เอ็นหอย หรือกรามหอย มาตากแห้ง เพื่อนำมาทอดรับประทาน ที่ประเทศฟิลิปปินส์มีการเพาะเลี้ยงหอยชนิดนี้เพื่อใช้เป็นอาหารเช่นกัน นอกจากจะเอาเนื้อมารับประทานแล้ว เปลือกสามารถนำมาใช้ประโยชน์อื่นได้อีก ในสมัยก่อนนิยมใช้เปลือกหอยนี้แทนกระจกฝ้า ประดับตามประตูหน้าต่าง ที่จังหวัดภูเก็ตมีการนำเปลือกมาประดิษฐ์เป็นโคมไฟ โมบาย และเครื่องประดับตกแต่งบ้านหลายแบบเป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยวอย่างมาก

ครอบครัว Ostreidae

ได้แก่พวกหอยนางรม หอยตะโกรม ซึ่งเป็นหอยสองฝาที่มีเปลือกหนา ผิวหยาบ ฝามีขนาดไม่เท่ากันและรูปร่างไม่แน่นอน กาบซ้ายขนาดใหญ่กว่า ยึดติดกับวัตถุต่าง ๆ กล้ามเนื้อยึดฝาอันเดียว เท้าไม่เจริญสามารถสร้าง sperm และไข่ สลับกัน (Protandric hermaphrodite) ในหอยตัวเดียวกัน

หอยนางรมปากจีบ

แผ่นภาพที่ 6 ภาพที่ 4

ชื่อภาษาไทย หอยนางรมปากจีบ หอยนางรมพันธุ์เล็ก หอยเจาะ หอยอีรม หอยติบ หอยตีเตบ หอยแตลัม

ชื่อภาษาอังกฤษ Oyster, Mangrove oyster, Rock oyster, Commercial oyster

ชื่อวิทยาศาสตร์ Saccostrea cucullata (Born, 1778)

ลักษณะ เป็นหอยนางรมที่มีขนาดเล็ก ฝาทั้งสองไม่เท่ากัน เปลือกซึ่งเป็นฝาด้านซ้ายมีขนาดใหญ่และมักจะเว้าลึกลงไปเป็นรูปถ้วยฝังแน่นติดกับก้อนหิน โดยตัวหอยจะอยู่บนด้านซ้ายหรือเปลือกด้านล่างนี้ ส่วนเปลือกด้านขวาหรือเปลือกซึ่งอยู่ด้านบนจะมีลักษณะแบนบางกว่า ตามขอบเปลือกมีฟันเรียงเป็นหยัก เนื้อหอยมีสีขาวขุ่น ด้านนอกของเปลือกมีสีขาวปนเทาหรือบางครั้งอาจมีสีดำปนน้ำเงิน ขนาดความยาวของเปลือกประมาณ 30–50 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ชอบอาศัยเกาะตามก้อนหิน เสาไม้ หรือวัตถุอื่น ๆ ตามริมฝั่งทะเล วิธีเก็บหอยของชาวบ้านเขาจะใช้เครื่องมือที่เรียกว่า สับปะนกหรือฆ้อนตอยหอยนางรม ซึ่งเป็นเครื่องมือฆ้อนเล็ก ๆ ชนิดหนึ่ง ใช้ทำการกะเทาะหอยนางรมออกจากหิน แล้วใช้ดามทำการเขี่ยเนื้อหอยลงสู่ภาชนะ แต่ในอุตสาหกรรมเลี้ยงหอยเขาใช้ถุงคราดลากเก็บเอาโดยมีเรือและเครื่องจักรกลทุ่นแรงเข้าช่วย บางทีก็ใช้คีมขนาดใหญ่คีบเอาขึ้นเรือ

แหล่งที่พบ พบได้ทั่วไปตามชายฝั่งทะเลด้านอ่าวไทยและฝั่งมหาสมุทรอินเดีย มีจำหน่ายตามตลาดของจังหวัดใหญ่ ๆ ในภาคใต้ ในรูปของเนื้อหอยนางรมสดแช่น้ำไว้ ราคากิโลกรัมละ 40 บาท จนถึง 100 บาท

ประโยชน์ เป็นสัตว์น้ำที่มีคุณค่าทางเศรษฐกิจชนิดหนึ่ง ในด้านการใช้เป็นอาหารโดยเฉพาะเนื้อหอยนางรมแล้ว จัดอยู่ในประเภทอาหารชั้นดี มีคุณค่าทางโภชนาการสูงและมีราคาแพง นิยมรับประทานสด ๆ จิ้มกับน้ำจิ้ม ใช้ทำต้มยำ แกงจืด พล่าหรือยำ ชุบไข่หรือชุบแป้งทอด ทำเป็นข้าวต้มหอยนางรมและดอง การทำหอยนางรมดองนั้น ใช้เกลือ 1 ส่วน ต่อเนื้อหอย 7 ส่วน นำมาเคล้ากันให้ทั่ว

ทิ้งไว้ 4–5 วัน ก็รับประทานได้ หรืออาจจะดองในน้ำปลาก็ได้เช่นกัน ปัจจุบันนี้อาหารจำพวกเนื้อหอยนางรม ที่ได้จากฟาร์มเลี้ยงหอย และจากแหล่งธรรมชาติยังมีจำนวนไม่เพียงพอแก่ความต้องการของผู้บริโภคทั่วไป ฉะนั้น อาชีพการเลี้ยงหอยชนิดนี้ยังมีลู่ทางที่ดี และสามารถขยายกิจการออกไปได้อีกเป็นอันมาก นอกจากนั้นแล้วเปลือกหอยเมื่อนำมาเผาไฟทำเป็นปูนขาวได้อีกด้วย

หอยตะโกรม

แผ่นภาพที่ 6 ภาพที่ 5

ชื่อภาษาไทย หอยตะโกรม หอยนางรมพันธุ์ใหญ่ หอยตีลำ หอยติแก

ชื่อภาษาอังกฤษ Oyster

ชื่อวิทยาศาสตร์ Crassostrea lugubris Sowerby

ลักษณะ เป็นหอยนางรมที่มีขนาดใหญ่กว่าหอยนางรมปากจีบมาก ฝาทั้งสองมีขนาดไม่เท่ากัน ฝาล่างที่มีเนื้อมักจะลึกกว่าฝาที่เป็นด้านบนซึ่งเป็นฝาปิด และมีลักษณะที่แตกต่างกันออกไปอย่างมาก อาจเป็นรูปกลมหรือรียาวหรือเป็นแท่ง แล้วแต่วัสดุที่หอยนี้เกาะอยู่ ตัวเปลือกเป็นหินปูนหนา ประกอบด้วยแผ่นยาว ๆ ที่ซ้อนกันเป็นชั้นและหลุดลอนได้ง่าย โดยทั่วไปมีสีขาวคล้ำหรือน้ำตาลคล้ำ ภายในเป็นสีขาวหรือขาวแกมเขียว เปลือกมีขนาดยาวประมาณ 70–110 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่บริเวณปากแม่น้ำ หรือสถานที่ที่น้ำทะเลมีความเค็มค่อนข้างต่ำ โดยเกาะติดอยู่กับวัสดุต่าง ๆ

ในการเพาะเลี้ยงหอยตะโกรม เขาจะเอาวัสดุมาวางไว้ในบริเวณดังกล่าวเพื่อล่อให้ลูกหอยมาเกาะ วัสดุที่ใช้ล่อมีหลายอย่าง เช่น ไม้ไผ่ ไม้แป้ง (เป็นไม้ประเภทปาล์มขึ้นอยู่ตามป่าเลน) กิ่งไม้ ท่อปูน หลอดปูน เปลือกหอย ปัจจุบันชาวบ้านนิยมใช้หลอดแท่งปูนกัน เดือนที่นิยมวางหลักล่อลูกหอยคือ เมื่อย่างเข้าฤดูฝนซึ่งเริ่มตั้งแต่เดือนตุลาคม–ธันวาคม ในช่วงนี้หอยจะอ้วนและวางไข่

หอยตะโกรมที่จังหวัดสุราษฎร์ธานีวางไข่ตลอดปี หอยจะวางไข่มากที่สุดก็มีอยู่ 2 ระยะด้วยกัน คือระยะแรกตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์–มีนาคม ระยะที่สองตั้งแต่เดือนกันยายน–ตุลาคม แต่ระยะแรกจะมีปริมาณของตัวอ่อนมากกว่าช่วงระยะที่สองอยู่มากทีเดียว เปอร์เซ็นต์การรอดตายก็มีมากกว่า

อายุของหอยตะโกรม จะยืนอยู่ได้ประมาณ 10–15 ปี หอยตัวหนึ่งสามารถที่จะวางไข่ได้ประมาณ 1–9 ล้านฟอง ลูกหอยตัวอ่อนจะว่ายอยู่ในน้ำประมาณ 15–20 วัน มันจึงหาที่ที่มันเห็นว่าปลอดภัยที่สุด เพราะจะย้ายไปเกาะที่อื่นอีกไม่ได้ เพราะถ้าหลุดจากที่มันเกาะก็ตาย และถ้ามันยังหาที่เกาะไม่ได้เมื่อครบอายุของมัน ก็ต้องตายเช่นกัน หอยจะโตสมบูรณ์เมื่ออายุ 2 ปี มีความยาวเปลือกประมาณ 200 มิลลิเมตร แต่มักจะเริ่มเก็บหอยเมื่ออายุประมาณ $1\frac{1}{2}$ ปี

การเก็บหอย มักทำการตอนน้ำลง โดยใช้เครื่องมือสับปะนกขวานหรือชะแลง ทำการต่อยเปลือกออก แล้วเชี่ยเนื้อหอยใส่ภาชนะที่เตรียม หรือบางครั้งเขาต่อยหอยมาทั้งตัวมาทำการเลี้ยงไว้ก่อนก็มี

เมื่อได้หอยเพียงพอแก่ความต้องการแล้วก็นำมาจำหน่าย โดยผู้จำหน่ายมักจะนำไปส่งตามบ้านที่มีผู้สั่งจองไว้ก่อนล่วงหน้า การนำส่งก็นำส่งทั้งตัวโดยไม่ต้องแกะเปลือก ผู้ซื้อต้องไปทำการแกะเอาเอง สำหรับราคานั้นเขาจะขายเป็นตัวคือ หอยขนาดใหญ่ราคาตัวละ 5–6 บาท ถ้าขนาดเล็กราคา 3–4 บาท

<u>ประโยชน์</u> นำมาประกอบอาหารได้หลายชนิดเช่นเดียวกับหอยนางรมขนาดเล็ก นับตั้งแต่สภาพสดโดยแซ่น้ำแข็ง ปิ้ง หรือลวกรับประทานกับน้ำจิ้ม แกงจืดหรือต้มยำ พล่า ยำ หรือสลัด ต้มข้าวต้มเป็นต้น นอกจากนี้เปลือกนำมาเผาไฟเพื่อทำเป็นปูนขาว

หอยตะโกรม

แผ่นภาพที่ 6 ภาพที่ 2

ชื่อภาษาไทย หอยตะโกรม

ชื่อภาษาอังกฤษ Oyster

ชื่อวิทยาศาสตร์ Crassostrea sp.

ลักษณะ หอยตะโกรมอีกชนิดหนึ่ง ฝาทั้งสองเกือบกลมหรือรูปไข่ ค่อนข้างแบนกว้าง และบางกว่า Crassostrea lugubris ฝาล่างที่มีเนื้ออยู่จะลึกกว่าฝาปิดเปิดด้านบน ฝาบนมีลักษณะคล้ายเกล็ดเป็นแผ่นเรียบซ้อนกัน เปลือกชั้นนอกสีขาวคล้ำ ส่วนภายในมีสีขาวหรือขาวแกมเขียวเป็นชั้นหนา ที่บริเวณบานพับมีเอ็นอยู่ตรงกลางสีน้ำตาล เปลือกโดยทั่วไปมีขนาดความกว้างประมาณ 70–80 มิลลิเมตร ความยาวประมาณ 100–150 มิลลิเมตร และหนาประมาณ 30–40 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย มักเกาะตามหินหรือเสาไม้ ตามชายฝั่งทะเล จับได้ด้วยเครื่องมือสับปะนกหรือฆ้อนต่อย หอยนางรม

แหล่งที่พบ เป็นหอยที่มีราคาแพง ไม่มีจำหน่ายตามท้องตลาด ส่วนมากมักจะถูกนำไปประกอบเป็นอาหารตามภัตตาคาร การศึกษาที่พบที่อำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ประโยชน์ เนื้อมีรสดี และมีคุณค่าทางอาหารสูง สามารถรับประทานได้ในสภาพสดหรือประกอบเป็นอาหารเช่นเดียวกับ หอยนางรม (Saccostrea cucullа) และหอยตะโกรมชนิด C. lugubris

ครอบครัว Lucinidae

เปลือกของหอยครอบครัวนี้ มีขนาดตั้งแต่เล็กจนถึงใหญ่ มักมีรูปกลมแบนหรือโป่งนูน ผิวอาจเรียบหรือมีลวดลายตามแนวรัศมีหรือตามแนวเจริญเติบโตขนานกับขอบเปลือก หรือทั้งสองแนวตัดกัน เอ็น (ligament) ฝังตัวอยู่ลึกระหว่างฝาทั้งสอง ช่องเปลือก (lunule) ซึ่งอยู่ทางด้านหน้าของจงอยเปลือก(umbo) มีขนาดเล็กและอยู่ลึกลงไป บานพับ (hinge) มี cardinal teeth และ lateral teeth อย่างละ 2 ซี่ โดยทั่วไปมีสีขาว

หอยกลม

แผ่นภาพที่ 6 ภาพที่ 6

ชื่อภาษาไทย หอยกลม

ชื่อภาษาอังกฤษ Buttercup lucine

ชื่อวิทยาศาสตร์ Anodontia edentula (Linnaeus, 1767)

ลักษณะ เปลือกรูปกลม โป่งนูน และเปราะบาง ส่วนจงอยเปลือกยกสูงขึ้นเป็นปุ่มเห็นได้ชัด ผิวเปลือกมีลวดลายของเส้นเจริญเติบโตลักษณะโค้งกลมเล็กละเอียด และมีสีขาว เส้นผ่าศูนย์กลางของเปลือกวัดได้ 35 มิลลิเมตร มีความหนาประมาณ 15 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย พบมากตามพื้นโคลนหรือพื้นทรายบริเวณน้ำตื้น

แหล่งที่พบ เกาะพงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ประโยชน์ นำมาต้มรับประทานกับน้ำจิ้ม ทำเป็นยำหรือต้มยำ

ครอบครัว Cardiidae

เปลือกหอยมีขนาดตั้งแต่เล็กจนถึงใหญ่ รูปกลมหรือรูปไข่ โป่งพอง มีความยาวมากกว่าความกว้าง ผิวเปลือกอาจมีลวดลายตามแนวรัศมีหรือไม่มีเลย เอ็นอยู่ภายนอก บานพับมี cardinal teeth และ lateral teeth ขอบเปลือกเป็นหยักแบบฟันเลื่อย ชนิดที่นำมาเป็นอาหารพบ 2 ชนิด โดยเก็บเอาตามชายหาด

หอยรูปหัวใจ

แผ่นภาพที่ 6 ภาพที่ 7

ชื่อภาษาไทย หอยรูปหัวใจ

ชื่อภาษาอังกฤษ Cockle, Heart clam

ชื่อวิทยาศาสตร์ Trachycardium flavum (Linnaeus, 1758)

ลักษณะ เปลือกหอยชนิดนี้เกือบเป็นรูปไข่ แต่ขอบเปลือกเบี้ยวไปทางด้านท้าย มีส่วนยาวมากกว่าส่วนกว้าง ตัวฝาโค้งโป่งมากทั้งสองฝาซึ่งเมื่อประกบกันแล้วมองทางด้านข้างจะดูคล้ายกับรูปหัวใจ ผิวเปลือกจะมีสันตามแนวรัศมีโดยเริ่มจากบริเวณจงอยเปลือก ประมาณ 31 เส้น และบนสันเหล่านี้ก็จะมีซี่เล็ก ๆ ตามแนวขวางตลอดความยาวของสันดูคล้ายเป็นเกล็ดเล็ก ๆ เอ็นอยู่ภายนอกมีสีเกือบดำเห็นชัด แผ่นบานพับมี cardinal teeth 2 ซี่ กับมีฟันทางด้านข้าง 1 lateral teeth ข้างละ 1 ซี่ ขอบริมเปลือกมีลักษณะเป็นหยัก โดยทั่วไปมีสีขาวครีม ความกว้างของเปลือกจากตัวอย่างที่ได้ 45 มิลลิเมตร ความยาว 50 มิลลิเมตร และหนา 40 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย บริเวณชายฝั่งทะเลระดับน้ำตื้น

แหล่งที่พบ หาดหัวถนน เกาะสมุย และเกาะพงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ประโยชน์ นำมาลวกหรือต้มแกะเนื้อมารับประทานกับน้ำจิ้ม นำมายำหรือต้มยำ

หอยรูปหัวใจ

แผ่นภาพที่ 6 ภาพที่ 3

ชื่อภาษาไทย หอยรูปหัวใจ

ชื่อภาษาอังกฤษ Cockle, Heart clam

ชื่อวิทยาศาสตร์ Laevicardium attenuatum (Sowerby)

ลักษณะ เปลือกขนาดปานกลาง รูปไข่ยาว ปลายทางจงอยค่อนข้างแหลม มีส่วนสูงมากกว่ากว้าง หนา และค่อนข้างโป่ง ผิวเปลือกเรียบแต่มีลวดลายเป็นเส้นเล็ก ๆ ตามแนวรัศมีหรือตามแนวยาว จากจงอยมายังขอบด้านล่าง เอ็นอยู่ภายนอกมีสีน้ำตาลเข้ม ขอบเปลือกเรียบ โดยทั่วไปมีสีชมพูเรื่อ ๆ แกมส้ม บริเวณขอบเปลือกมีสีออกเขียว ความกว้างของเปลือก 33 มิลลิเมตร ยาว 55 มิลลิเมตร และหนา 24 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย บริเวณชายฝั่งทะเลระดับน้ำตื้น

แหล่งที่พบ จังหวัดยะลาโดยปะปนอยู่กับหอยทะเลชนิดอื่น ๆ พบเป็นจำนวนน้อย

ประโยชน์ นำมาลวกหรือต้ม นำส่วนเนื้อมาจิ้มกับน้ำจิ้ม หรือทำเป็นยำ

ครอบครัว Tridacnidae

หอยสองฝาที่มีขนาดใหญ่และที่มีขนาดใหญ่ที่สุดก็อยู่ในครอบครัวนี้ เปลือกแข็ง และหนา ผิวกาบแต่ละข้างจะบิดพับไปมาเป็นลอนซ้อนกัน เอ็นอยู่ทางด้านนอก กล้ามเนื้อยึดฝาขนาดใหญ่ และแข็งแรง ฟันที่บานพับมีทั้ง cardinal teeth และ lateral teeth ขณะอยู่ตามธรรมชาติ จะอ้ากาบออกเพื่อให้สาหร่ายเซลล์เดียว (unicellular zooxanthellae) จำนวนมากมาย ที่อาศัยอยู่ตามขอบของ mantle ที่มีขนาดใหญ่ได้สังเคราะห์แสง หอยจะได้รับอาหารและออกซิเจน จากสาหร่าย ส่วนสาหร่ายนั้นได้ที่อยู่อาศัยและใช้ของเสียจากหอยเพื่อการเจริญเติบโต นับเป็น การอยู่ร่วมกันที่ทั้งสองฝ่ายได้รับประโยชน์

หอยมือเสือเล็ก

แผ่นภาพที่ 7 ภาพที่ 1

ชื่อภาษาไทย หอยมือเสือเล็ก หอยมือแมว

ชื่อภาษาอังกฤษ Fluted giant clam, Furbelowed clam

ชื่อวิทยาศาสตร์ Tridacna squamosa Lamarck

ลักษณะ เปลือกมีขนาดใหญ่ รูปครึ่งวงกลม โป่งปานกลาง หนา แข็งแรง และฝาทั้งสอง ขนาดเท่ากัน ทางด้านหน้าของขอบบนมีช่องซึ่งราก (byssus) โผล่ออกมา ลวดลายบนฝา ประกอบด้วยซี่ตามแนวรัศมีซึ่งมีเกล็ดตั้งเรียงตัวอยู่บนลอนของผิวเปลือก เอ็นอยู่ส่วนหลังของจงอย เปลือก บานพับประกอบด้วย cardinal teeth 1 ซี่ ในแต่ละฝา และมี lateral teeth 2 ซี่บนฝาขวา และ 1 ซี่บนฝาซ้าย อาศัยอยู่โดยที่ขอบล่างของฝาหันหน้าขึ้น และจงอยเปลือก จะอยู่ล่าง เปลือกมีสีขาวแกมเหลือง ตัวอย่างมีความกว้าง 170 มิลลิเมตร ยาว 110 มิลลิเมตร และหนา 120 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย T. squamosa ตั้งอยู่โดยการใช้รากของมัน เกาะติดแน่นกับปะการังตามที่มีน้ำใส น้ำทะเลค่อนข้างเค็มจัด มักจะอ้ากาบขึ้นข้างบน เนื่องจากใน mantle มักมี zooxanthellae อาศัยอยู่แบบพึ่งพา ในเวลากลางวันจึงอ้ากาบเพื่อให้สาหร่ายสังเคราะห์แสง มีสีลวงตามากยากที่จะสังเกต ปกติกินแพลงค์ตอนและอินทรีย์วัตถุในน้ำเป็นอาหาร

แหล่งที่พบ ที่เกาะพงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี บางครั้งจะมีชาวบ้านเก็บเอาขึ้นมา เนื้อหอยสด ราคากิโลกรัมละ 30 บาท

ประโยชน์ ส่วนเนื้อสามารถประกอบอาหารได้ดี โดยเฉพาะกล้ามเนื้อยึดฝาซึ่งมีขนาดใหญ่ นำมาต้ม หั่นเป็นชิ้น ๆ รับประทานกับน้ำจิ้ม ทำเป็นยำ ผัดเผ็ด อาจนำมาตากแห้งเก็บไว้ก็ได้ เนื้อของหอยชนิดนี้ค่อนข้างเหนียวและมีกล้ามเนื้อยึดฝาซึ่งมีขนาดใหญ่และหนานั้นอาจนำมาประดับภายในบ้านหรือในสวนทำเป็นที่เขี่ยบุหรี่ เป็นภาชนะใส่อาหารหรือน้ำให้สัตว์เลี้ยง เป็นต้น

หอยมือเสือ

แผ่นภาพที่ 7 ภาพที่ 2

ชื่อภาษาไทย หอยมือเสือ

ชื่อภาษาอังกฤษ Giant clam

ชื่อวิทยาศาสตร์ Tridacna crocea (Lamarck)

ลักษณะ เป็น Tridacnid ที่มีขนาดค่อนข้างเล็ก รูปครึ่งวงกลม โป่งปานกลาง หนา แข็งแรง และฝาทั้งสองเท่ากัน ขอบบนของเปลือกมีช่องรากขนาดใหญ่เปิดอยู่ ลวดลายบนฝาประกอบด้วยสันตามแนวรัศมีตัดกับเส้นเจริญเติบโตเป็นซี่ แต่ไม่มีลักษณะเป็นเกล็ดตั้งเหมือนกับ T. squamosa จงอยเปลือกตั้งอยู่ค่อนไปทางด้านหน้า ขอบเปลือกทางด้านล่างหยักเป็นลอน เปลือกมีสีขาวแกมเหลือง ตัวอย่างมีความกว้าง 150 มิลลิเมตร ยาว 110 มิลลิเมตร และหนา 70 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย มักใช้ราก (byssus) เกาะติดแน่นฝังตัวในหมู่ปะการัง

แหล่งที่พบ เกาะพงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับ T. squamosa

ครอบครัว Veneridae

ครอบครัวใหญ่ประกอบด้วยสมาชิกในหลายสกุล เปลือกมักเป็นรูปสามเหลี่ยมรี กลมรี หรือยาวรี ฝาทั้งสองเท่ากัน และปิดแน่นสนิท จงอยเปลือกเห็นชัด ผิวอาจเรียบหรือมีลวดลายอันเกิดจากสันหรือเส้นตามแนวรัศมีหรือแนวเจริญเติบโต จงอยเปลือกเห็นเด่นชัด เอ็นอยู่ด้านนอกกับมีฟันที่บานพับ แบบ cardinal teeth 3 ซี่ ส่วน lateral teeth อาจมีหรือไม่มี รอยกล้ามเนื้อยึดฝาภายในเปลือกมี 2 แห่ง พบตามบริเวณหาดทรายหรือทรายปนโคลน หลายชนิดที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจในด้านการเป็นอาหาร

หอยลาย

แผ่นภาพที่ 7 ภาพที่ 3

ชื่อภาษาไทย หอยลาย หอยหวาน หอยเทพรส

ชื่อภาษาอังกฤษ Surf clam, Baby clam, Carpet shell, Short neck clam, Venus clam

ชื่อวิทยาศาสตร์ Paphia undulata (Born, 1778)

ลักษณะ เป็นหอยสองฝาที่มีคุณค่าทางเศรษฐกิจอีกชนิดหนึ่ง มีเปลือกรูปร่างยาวรีแบน และหนาเล็กน้อย ผิวเปลือกด้านนอกเป็นมัน มีสันที่เกิดจากเส้นเจริญเติบโตจำนวนมาก กับมีลวดลายที่ตัดขึ้นไปมาคล้ายตาข่ายสีน้ำตาลบนพื้นสีม่วงอ่อนหรือน้ำตาลแกมเหลือง ขอบเปลือกเรียบ จงอยเปลือกอยู่ค่อนไปทางด้านหน้า บานพับมี cardinal teeth 3 ซี่ แต่ไม่มี lateral teeth ขนาดของเปลือพบว่ามีส่วนกว้าง 35–48 มิลลิเมตร ยาว 21–28 มิลลิเมตร และหนา 12–15 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย หอยลาย มักฝังตัวหรือขุดรูอยู่ตามพื้นโคลนเหลวลึกประมาณ 100–200 มิลลิเมตร ตามชายทะเลที่มีระดับน้ำลึกประมาณ 5–8 เมตร และจะโผล่ขึ้นมาหาอาหารพวกแพลงค์ตอนบริเวณผิวพื้น จับได้ด้วยเครื่องมือ คราดหอยลาย หรือด้วยการดำน้ำงม ระยะที่จับหอยลายได้มากอยู่ระหว่างเดือนสิงหาคมถึงเมษายน

แหล่งที่พบ พบมีจำหน่ายเป็นจำนวนมากเช่น ที่ตลาดจังหวัดสุราษฎร์ธานี พัทลุง นครศรีธรรมราช สงขลา และภูเก็ต ในราคากิโลกรัมละ 6–10 บาท

ประโยชน์ เนื้อนำมาประกอบอาหารได้ดี ที่นิยมมักจะนำมาผัดกับใบโหระพา ใส่ผงขมิ้นด้วยเล็กน้อย ยำ หรือพล่า แกง หรือทำเป็นหอยแห้งใส่ในแกงจืด ปัจจุบันหอยลายนี้ทำรายได้ให้แก่ประเทศไทย เป็นอันดับหนึ่งของหอยสองฝาด้วยกันถึงปีละ 200–300 ล้านบาท หอยที่จับส่วนใหญ่จะส่งขายในโรงงานเพื่อบรรจุเป็นหอยกระป๋อง ในรูปของเนื้อหอยแช่น้ำเกลือ 2–3 % ผัดกับน้ำมัน หรือทำอบแห้ง ส่งไปขายยังต่างประเทศ เช่น ญี่ปุ่น สิงคโปร์ ฮ่องกง อิตาลี เสปน แคนาดา และสหรัฐอเมริกา ซึ่งความต้องการของตลาดโลกก็มีแนวโน้มสูงขึ้นตามลำดับ สำหรับเปลือกที่เป็นลวดลายอาจจะนำมาประดิษฐ์เป็นเครื่องประดับหรือของที่ระลึกบางแห่งเอาเปลือกหอยลายรวมกับเปลือกหอยชนิดอื่นนำไปถมที่ก็มี

หอยลาย

แผ่นภาพที่ 7 ภาพที่ 4

ชื่อภาษาไทย หอยลาย หอยหวาน

ชื่อภาษาอังกฤษ Surf clam, Venus shell

ชื่อวิทยาศาสตร์ Paphia rotundata (Linnaeus, 1758)

ลักษณะ คล้ายกับ P. undulata เปลือกมีรูปร่างยาวรี แบนและหนา ผิวเปลือกด้านนอกเป็นมัน มีลวดลายคล้ายตาข่ายละเอียดสีน้ำตาลบนพื้นสีน้ำตาลอ่อน กับมีแถบหนาสีน้ำตาลคล้ายรัศมีออกจากจงอยเปลือกมายังขอบเปลือกด้านล่างประมาณ 4 แถบ จงอยเปลือกอยู่ค่อนไปทางด้านหน้า เอ็นเจริญดีสีน้ำตาลเข้มอยู่ภายนอก เปลือกค่อนข้างใหญ่มีส่วนกว้าง 72 มิลลิเมตร ยาว 42 มิลลิเมตร และหนา 26 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ฝังตัวอยู่ตามพื้นโคลนบริเวณชายฝั่งทะเล

แหล่งที่พบ ปะปนอยู่กับหอยลายชนิด P. undulata ที่จังหวัดภูเก็ตในจำนวนน้อย

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับ P. undulata

หอยหวาน

แผ่นภาพที่ 8 ภาพที่ 3

ชื่อภาษาไทย หอยหวาน หอยปากหนา

ชื่อภาษาอังกฤษ Surf clam, Venus shell, Hard-shell clam

ชื่อวิทยาศาสตร์ Paphia gallus (Gmelin, 1791)

ลักษณะ เปลือกมีรูปรางยาวรี ขอบส่วนหน้ายื่นมาก ส่วนหลังโค้งหักเป็นมุมเล็กน้อย ขอบล่างโค้งเรียบ จงอยเปลือกทางด้านบนยื่นล้ำไปทางด้านหน้ามาก เอ็นอยู่ภายนอกมีสีน้ำตาลเข้ม ผิวเปลือกมีสันเป็นเส้นกลมพาดอยู่หาง ๆ กันโดยโค้งตามแนวเจริญเติบโตหรือแนวขนานกับขอบเปลือกด้านล่าง ตลอดทั้งเปลือกซึ่งมีสีน้ำตาลอ่อน กับมีแถบสีเข้มพาดตามแนวรัศมีแลเห็นจาง ๆ เนื้อภายในมีสีแดง เปลือกค่อนข้างหนัก ขนาดปานกลาง ส่วนกว้างประมาณ 30–70 มิลลิเมตร ยาว 20–56 มิลลิเมตร และหนา 12–40 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อยู่ตามพื้นโคลน บริเวณชายฝั่งทะเล เก็บได้โดยใช้คราด

แหล่งที่พบ มีจำหน่ายที่ตลาดจังหวัด ชุมพร ปัตตานี ยะลา นราธิวาส ระนอง ภูเก็ต ตรัง และสตูล กิโลกรัมละ 5–7 บาท

ประโยชน์ เนื้อหอยนิยมผัดกับกระเทียม หรือผัดใบกะเพรา นำมาต้ม แล้วแกะเนื้อรับประทานกับน้ำจิ้ม และนำมาตากแห้งเก็บไว้รับประทาน

หอยตลับ

แผ่นภาพที่ 8 ภาพที่ 2

ชื่อภาษาไทย หอยตลับ หอยตลับลาย หอยตลับเหลือง หอยไฟไหม้ หอยขาว หอยปะ หอยปี๋

ชื่อภาษาอังกฤษ Venus shell, Hard clam

ชื่อวิทยาศาสตร์ Meretrix lusoria (Roding, 1798)

ลักษณะ เปลือกรูปสามเหลี่ยมรี โค้งนูน ขอบทางด้านกลมบน ส่วนทางด้านท้ายค่อนข้างแหลม เป็นมุม เปลือกชั้นนอก (periostracum) เรียบ และเป็นมันตัวเปลือกหนา มีลายเป็นทางขนานกับขอบฝา และอาจมีแถบสีเข้มตามแนวรัศมี โดยทั่วไปเปลือกมีสีน้ำตาล น้ำตาลแกมเหลืองหรือแกมแดง บางทีพบว่าเปลือกมีพื้นสีขาวกับมีแต้มหรือลวดลายแบบตาข่ายอยู่บนฝาทั้งสองด้านเป็นสีเหลืองแกมน้ำตาล ขอบทางด้านท้ายมักมีแถบยาวสีน้ำตาลเข้ม ขนาดความกว้างของเปลือกประมาณ 33–57 มิลลิเมตร ยาว 29–49 มิลลิเมตร และหนา 19–38 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย เป็นหอยที่ชอบหมกตัวอยู่ในทรายตามชายหาดระดับน้ำขึ้นลง จะเปิดฝาขึ้นกินอาหารเมื่อเวลาน้ำขึ้น จับได้ด้วยคราดหอยลงลากไปตามหาดทราย เมื่อคราดกระทบหอยจะมีเสียงดัง จึงทำการคุ้ยขึ้นมาหรือให้ลงสู่ตะแกรง แล้วร่อนเอาแต่หอย

แหล่งที่พบ มีจำหน่ายในหลายจังหวัด อาทิ ชุมพร ระนอง กระบี่ ตรัง สตูล ภูเก็ต และสงขลา ราคากิโลกรัมละ 20 บาท หรือ 100 ตัว ราคา 10 บาท

ประโยชน์ ใช้ประกอบเป็นอาหารได้ดี แต่เนื่องจากมันฝังตัวอยู่ในทราย จึงต้องแช่น้ำเค็มหรือน้ำเกลือทิ้งไว้ประมาณ 3–5 ชั่วโมง ให้มันคายทรายออกเสียก่อน และเนื่องจากหอยชนิดนี้มีเมือกมาก เมื่อแกะเนื้อออกมาแล้วควรมาขยำกับน้ำมะนาวหรือน้ำส้ม ล้างเมือกออก นำไปประกอบอาหารได้ ที่นิยมมักผัดกับกระเทียมเจียวใส่เต้าเจี้ยวและใบแมงลัก ทำเป็นแกงจืด หรือขึ้นย่างไฟบนตะแกรง แล้วแกะเนื้อรับประทานกับน้ำจิ้มก็ได้ นอกจากนี้ยังพบว่ามีการนำหอยนี้ไปต้มแล้วทำเป็นหอยกระป๋อง ส่งไปจำหน่ายยังต่างประเทศอีกด้วย สำหรับเปลือกนั้นล้างจนสะอาด ตากแดดให้แห้ง นำมาประดิษฐ์เป็นเครื่องประดับหรือของที่ระลึกต่าง ๆ

หอยหวาน

แผ่นภาพที่ 8 ภาพที่ 1

ชื่อภาษาไทย หอยหวาน

ชื่อภาษาอังกฤษ Venus shell

ชื่อวิทยาศาสตร์ Gafrarium tumidum Roding, 1798

ลักษณะ เปลือกหอยมีรูปร่างกลมรี โป่งเล็กน้อย ขอบเปลือกทางด้านหน้าโค้งแหลมทางด้านท้ายโค้งป้านและหักเป็นมุม ขอบทางด้านล่างโค้งและเป็นหยัก ผิวเปลือกมีลวดลายของสันที่เกิดจากการตัดกันของสันตามแนวรัศมีและสันตามแนวขนานกับขอบเปลือก ทำให้เกิดเป็นเม็ดเล็ก ๆ รูปสี่เหลี่ยมเป็นลายตลอดเปลือกซึ่งสามารถแบ่งออกเป็น 3 กลุ่ม กล่าวคือ กลุ่มที่อยู่กลางจะมีแนวตรงจากจงอยเปลือกพาดลงมายังขอบด้านล่าง ส่วนอีกสองกลุ่มที่อยู่ด้านข้างทั้งสองจะเป็นแนวโค้งไปหาขอบเปลือกทางด้านข้าง ร่องทางตอนหน้าของจงอยเปลือก (lunule) มีสีดำหรือม่วงเข้มเกือบดำเอ็นอยู่ด้านนอกสีน้ำตาลเข้ม และขอบบนทางด้านท้ายมักมีปื้นสีดำ โดยทั่วไปเปลือกมีสีขาวหรือน้ำตาลอ่อนแกมเหลือง บางทีมีจุดแต้มสีน้ำตาลประปราย ความกว้างของเปลือกระหว่าง 29–42 มิลลิเมตร ยาว 23–35 มิลลิเมตร และหนา 17–27 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามบริเวณพื้นทรายหยาบชายทะเล

แหล่งที่พบ มีจำหน่ายที่จังหวัดภูเก็ต ในราคากิโลกรัมละ 5 บาท และพบตามชายหาดของเกาะสมุยและเกาะพงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหอยลายและหอยตลับ

หอยหวาน

แผ่นภาพที่ 7 ภาพที่ 6

ชื่อภาษาไทย หอยหวาน

ชื่อภาษาอังกฤษ Venus shell

ชื่อวิทยาศาสตร์ Gafrarium divaricatum (Gmelin, 1791)

ลักษณะ เปลือกเป็นรูปสามเหลี่ยมรี ค่อนข้างแบน แต่แข็ง ผิวเปลือกมีสันตามแนวรัศมีที่ออกจากจงอยเปลือกจะแยกกันเป็น 2 กลุ่ม คือโค้งไปทางด้านหน้ากลุ่มหนึ่งและโค้งไปทางด้านหลังอีกกลุ่มหนึ่ง สันเหล่านี้จะตัดกับสันตามแนวขนานกับขอบเปลือก ซึ่งทำให้เกิดเป็นลวดลายละเอียด โดยทั่วไปเปลือกมีสีน้ำตาลอ่อนและอาจมีแต้มสีน้ำตาลเข้มหรือส้มอยู่ทั่วไป ขนาดความกว้างประมาณ 30–37 มิลลิเมตร ยาว 27–30 มิลลิเมตร และหนา 14–19 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามพื้นทรายหยาบชายทะเล บริเวณน้ำขึ้นถึง โดยฝังทรายอยู่เก็บได้โดยการใช้คราดหอยและตะแกรงร่อน

แหล่งที่พบ พบจำหน่ายที่ตลาดจังหวัด ปัตตานี ยะลา และภูเก็ต โดยปะปนอยู่กับหอยทะเลชนิดอื่น ๆ

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารเช่นเดียวกับหอยลายหรือหอยตลับ

หอยหวาน

แผ่นภาพที่ 7 ภาพที่ 5

ชื่อภาษาไทย หอยหวาน

ชื่อภาษาอังกฤษ Venus shell

ชื่อวิทยาศาสตร์ Tapes philippinarum (Adams & Reeve, 1850)

ลักษณะ เปลือกยาวรี ค่อนข้างแบน และแข็ง ขอบทางด้านหน้าโค้งมน ส่วนขอบทางด้านท้ายโค้งป้านหักเป็นมุมเล็กน้อย ริมเปลือกทางด้านล่างโค้งขอบเรียบ ผิวเปลือกมีลายเป็นสันละเอียดซึ่งเกิดจากสันตามแนวรัศมีตัดกับสันตามแนวขนานกับขอบเปลือก จงอยเปลือกอยู่ค่อนไปทางด้านหน้าเอ็นอยู่ภายนอกเปลือกมีสีน้ำตาลอ่อนหรือน้ำตาลเข้มแกมม่วง กับมีจุดสีดำกระจายทั่วไป ความกว้างของเปลือกประมาณ 30–40 มิลลิเมตร ยาว 24–36 มิลลิเมตร และหนา 14–22 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อยู่ตามพื้นท้องทะเลที่เป็นทราย หรือทรายปนโคลน

แหล่งที่พบ จังหวัดภูเก็ต พบปะปนอยู่กับหอยหวานชนิดอื่น ๆ

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหอยลาย และหอยตลับ

หอยหวาน

แผ่นภาพที่ 7 ภาพที่ 7

ชื่อภาษาไทย หอยหวาน

ชื่อภาษาอังกฤษ Venus shell, Surf clam

ชื่อวิทยาศาสตร์ Marcia optima (Gmelin, 1791)

ลักษณะ เปลือกเป็นรูปรี ด้านหน้าและด้านหลังโค้งมน ริมเปลือกตอนล่างโค้งขอบเรียบ จงอย เปลือกมีขนาดใหญ่ คอนไปทางด้านหน้า เอ็นเจริญดีสีน้ำตาล เปลือกค่อนข้างหนา ผิวเรียบ สีครีม ถึงน้ำตาลอ่อน กับมีแถบจาง ๆ สีเข้มพาดตามความยาวของเปลือก ความกว้าง 40–48 มิลลิเมตร ยาว 22–40 มิลลิเมตร และหนา 15–30 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามพื้นท้องทะเลที่เป็นทรายหรือทรายปนโคลน

แหล่งที่พบ จังหวัดภูเก็ต และกระบี่ ปะปนอยู่กับหอยหวานชนิดอื่น ๆ

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารเช่นเดียวกับหอยลาย และหอยตลับ

หอยกลม

แผ่นภาพที่ 7 ภาพที่ 8

ชื่อภาษาไทย หอยกลม

ชื่อภาษาอังกฤษ Disk shell

ชื่อวิทยาศาสตร์ Dosinia angulosa (Philippi, 1847)

ลักษณะ หอยสองฝาที่มีเปลือกเป็นรูปกลม แบน ฝาทั้งสองเท่ากัน ขอบเปลือกเรียบโดยตลอด จงอยเปลือกนูนเด่นและแหลมโค้งไปทางด้านหน้า ผิวเปลือกมีสันเป็นเส้นละเอียดโค้งเป็นวงตาม

แนวขนานกับขอบเปลือก เปลือกชั้นนอกเป็นสีเนื้ออมชมพูและบางมาก ซึ่งถ้าหลุดออกไปจะเห็นชั้นล่างที่มีสีขาว เส้นผ่าศูนย์กลางของเปลือกประมาณ 35–40 มิลลิเมตร หนาประมาณ 15–17 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อยู่ตามบริเวณพื้นโคลนชายฝั่งทะเล

แหล่งที่พบ จังหวัดภูเก็ต

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารเช่นเดียวกับหอยลายและหอยตลับ

ครอบครัว Mesodesmatidae

ครอบครัวนี้มีเปลือกตั้งแต่ขนาดเล็กจนถึงขนาดกลางและแข็งเป็นรูปสามเหลี่ยมยาวรี บานพับเจริญดีมีฟันแบบ cardinal teeth เอ็นซึ่งอยู่ทางด้านหลังของจงอยเปลือกจะอยู่ภายนอก เป็นหอยสองฝาอีกชนิดหนึ่งที่พบฝังตัวอยู่ในทรายตามชายทะเล สามารถนำมารับประทานได้

หอยตลับ

แผ่นภาพที่ 8 ภาพที่ 4

ชื่อภาษาไทย หอยตลับ

ชื่อภาษาอังกฤษ Wedge shell, Wedge clam

ชื่อวิทยาศาสตร์ Atactodea glabata (Gmelin, 1791)

ลักษณะ เปลือกเป็นรูปสามเหลี่ยมรี ขนาดเล็ก แข็ง ขอบทางด้านหน้าโค้งมนขอบทางด้านท้ายแหลม ขอบทางด้านล่างโค้ง จงอยเปลือกโค้งไปทางด้านท้ายเล็กน้อยผิวเปลือกมีสันห่าง ๆ ตามแนวเจริญเติบโตหรือตามแนวขนานกับขอบเปลือกด้านล่าง โดยทั่วไปมีสีเหลืองถึงน้ำตาลอ่อน ขอบเปลือกด้านล่างสีเข้ม ขนาดเปลือกจากตัวอย่างมีความกว้าง 20–34 มิลลิเมตร ยาว 16–28 มิลลิเมตร และหนา 8–18 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย มักฝังตัวอยู่ในทราย บริเวณชายทะเล

แหล่งที่พบ พบจำหน่ายที่ตลาดจังหวัดภูเก็ต

ประโยชน์ นำมาผัดกับใบกะเพรา หรือผัดกับกระเทียม และเนื่องจากเป็นหอยขนาดเล็กอาจนำมาดองกับน้ำปลาเก็บไว้รับประทานก็ได้

ครอบครัว Mactridae

เปลือกของหอยในครอบครัวนี้มีขนาดเล็กจนถึงใหญ่ ฝาเปลือกทั้งสองขนาดเท่ากัน รูปรีหรือสามเหลี่ยมรี จงอยเปลือกเป็นเด่นชัดและอยู่ตรงกลาง บานพับมี cardinal teeth 2 ซี่ และ lateral teeth ผิวเรียบอาจมีเส้นเจริญเติบโต และมักมีเปลือกชั้นนอก (periostracum) บางที่พบว่าเป็นอาหารมี 1 ชนิด

หอยตลับ

แผ่นภาพที่ 8 ภาพที่ 5

ชื่อภาษาไทย หอยตลับ

ชื่อภาษาอังกฤษ Hen clam, Trough shell, Large surf clam

ชื่อวิทยาศาสตร์ Mactra mera Deshayes

ลักษณะ เปลือกรูปสามเหลี่ยมมุมมน โป่งนูน จงอยเปลือกอยู่ตรงกลางทางด้านบน ขอบส่วนหน้าและส่วนท้ายมีสมมาตรกัน เปลือกนอกกว้างเรียบเป็นมัน กับมีเส้นเจริญเติบโตซึ่งจะเห็นได้ชัดเมื่อใกล้ขอบตอนล่าง บานพับเจริญดี แต่ละฝ่ามีฟัน cardinal teeth และ lateral teeth บริเวณจงอยเปลือกมีสีม่วงเข้ม ตลอดกลางเปลือกสีขาวแกมเหลือง และบริเวณใกล้ขอบทางตอนล่างมีสีน้ำตาล ผิวด้านในเปลือกเรียบมีสีม่วงอ่อน ความกว้างของเปลือก 75 มิลลิเมตร ยาว 60 มิลลิเมตร และหนา 40 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ขุดรูอาศัยอยู่ใต้พื้นทราย สามารถยื่นเท้า (foot) ออกไปได้ไกลเพื่อหาอาหาร

แหล่งที่พบ เกาะพงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหอยตลับชนิดอื่น ๆ บางทีชาวบ้านเก็บเอาไปเลี้ยงหมู หรือป่นทำเป็นปุ๋ย

ครอบครัว Donacidae

ได้แก่ ครอบครัวหอยเสียบ ซึ่งเป็นหอยสองฝาที่มีเปลือกค่อนข้างเล็ก หนา และแบนทางด้านข้าง เปลือกเป็นรูปสามเหลี่ยมรี ขอบบนทางด้านหน้ายาวกว่าขอบบนทางด้านท้าย ผิวเรียบหรือมีลวดลาย บานพับมี cardinal teeth 2 ซี่ และ lateral teeth ทางด้านหน้าและด้านท้าย อาศัยฝังตัวอยู่ในทรายตามชายฝั่งทะเล หอยเสียบในครอบครัวนี้มีพบ 2 ชนิดได้แก่

หอยเสียบ

แผ่นภาพที่ 8 ภาพที่ 6

ชื่อภาษาไทย หอยเสียบ หอยทราย

ชื่อภาษาอังกฤษ Wedge shell, Bean clam, Donax wedge shell Coquina shell

ชื่อวิทยาศาสตร์ Donax faba Gmelin, 1791

ลักษณะ เปลือกค่อนข้างเล็ก หนา และแบน รูปร่างรีเกือบเป็นรูปสามเหลี่ยม ส่วนหน้ายาวกว่าส่วนท้าย ผิวเปลือกมีสันเล็ก ๆ ตามแนวเจริญเติบโตขนานกับขอบเปลือกด้านล่าง จงอยเปลือกอยู่ค่อนไปทางด้านท้าย เอ็นอยู่ภายนอก บานพับมีฟัน cardinal teeth และ lateral teeth เปลือกหอยชนิดนี้มีสีสรรแตกต่างกันไปเช่น ขาว เหลือง ส้ม ฟ้า ม่วง น้ำตาล หรือดำ นอกจากนี้อาจมีแถบสีม่วงจาง ๆ ออกจากจงอยเปลือกพาดเป็นรัศมี ความกว้างของเปลือกประมาณ 17–27 มิลลิเมตร ยาว 11–16 มิลลิเมตร และหนา 6–8 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ฝังตัวอยู่ในทรายตามหาดทราย ที่มีเนื้อทรายไม่ค่อยจะละเอียดนักบริเวณชายฝั่งทะเล ของหาดหรือเกาะโดยทั่วไป ทั้งในด้านอ่าวไทยและฝั่งมหาสมุทรอินเดีย การจับหอยนี้ก็โดยวิธีขุดด้วยมือหรือพลั่วคุ้ยทรายขึ้นมา หรือใช้ตะแกรงช้อนร่อนเอาขึ้นมาจากทราย

แหล่งที่พบ มีจำหน่ายทั่วไปในภาคใต้ เช่นที่จังหวัดชุมพร สุราษฎร์ธานี สงขลา พัทลุง กระบี่ ภูเก็ต และยะลา ราคากิโลกรัมละ 8 บาท หรือใส่ถุงพลาสติกจำหน่ายถุงละ 2–5 บาท หรือตักขายเป็นช้อนในราคา 3 ช้อนต่อ 5 บาท

ประโยชน์ ถึงแม้ว่าหอยเสียบจะเป็นหอยขนาดเล็ก แต่ก็มีรสดี นิยมทำเค็มโดยคลุกกับเกลือ หรือดองกับน้ำปลารับประทานกับข้าวต้ม

หอยเสียบ

แผ่นภาพที่ 8 ภาพที่ 7

ชื่อภาษาไทย หอยเสียบ หอยทราย

ชื่อภาษาอังกฤษ Wedge shell

ชื่อวิทยาศาสตร์ Donax cuneatus (Linnaeus, 1758)

ลักษณะ เปลือกรูปสามเหลี่ยมรี แข็ง แบนทางด้านข้าง ขอบบนทางด้านหน้ายาวกว่าขอบบนทางด้านท้าย ผิวเปลือกนอกเป็นมันเงา มีสันเล็ก ๆ ตามแนวเจริญเติบโตขนานกับขอบเปลือกด้านล่าง และโดยเฉพาะที่บริเวณขอบบนด้านท้ายสันเหล่านี้จะลึก เห็นได้ชัดเจน จงอยเปลือกอยู่ค่อนไปทางด้านท้าย บานพับมีฟัน cardinal teeth อยู่ตรงกลาง ข้างละ 2 ซี่ และ lateral teeth อยู่ทางด้านหน้าและด้านท้ายด้านละ 1 ซี่ เปลือกหอยมีความกว้าง 16–21 มิลลิเมตร ยาว 13–18 มิลลิเมตร และหนา 7–9 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ฝังตัวอยู่ในทรายตามชายหาดริมทะเล จับได้โดยใช้มือ พลั่ว และตะแกรงร่อน

หอยเสียบ

แหล่งที่พบ พบมีจำหน่ายที่จังหวัด สงขลา และปัตตานี

ประโยชน์ นำมารับประทานได้เช่นเดียวกับ D. faba

ครอบครัว Psammobiidae

ครอบครัวนี้ประกอบด้วยหอยหลายสกุล เปลือกมีขนาดกลางหรือใหญ่ บางหรือหนา กลมหรือยาวรี ผิวเรียบหรือมีลวดลาย เปลือกชั้นนอกหนาหรือบาง เอ็นเจริญอยู่ภายนอก บานพับมี cardinal teeth 2 ซี่ขนาดใหญ่ ไม่มี lateral teeth รอยเยื่อหุ้มตัวหอยทางด้านท้ายเป็นแอ่งเว้าลึก

หอยหวาน

แผ่นภาพที่ 8 ภาพที่ 8

ชื่อภาษาไทย หอยหวาน

ชื่อภาษาอังกฤษ Asaphis

ชื่อวิทยาศาสตร์ Asaphis dichotoma (Anton, 1838)

ลักษณะ เปลือกรูปไข่ กว้าง ทางด้านหน้าโค้งมน ด้านท้ายโค้งป้านหักเป็นมุมเล็กน้อย ขอบทางด้านล่างเรียบ ผิวเปลือกมีสันเป็นริ้วตามแนวรัศมีโดยมีร่องลึกแตกต่างกันคั่นกับสันแนวเจริญเด่นชัด เอ็นอยู่ส่วนหลังของจงอยเปลือกเจริญดีมีสีดำเข้ม เปลือกมีสีน้ำตาลอ่อน ภายในเปลือกสีขาวแกมชมพูตามขอบสีม่วง เปลือกกว้าง 57 มิลลิเมตร ยาว 43 มิลลิเมตร และหนา 28 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย พบทั่วไปบนพื้นโคลนหรือบริเวณทรายหยาบตามแนวปะการัง

แหล่งที่พบ จังหวัดภูเก็ต

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารเช่นเดียวกับหอยหวานชนิดอื่น ๆ

หอยตีเบ้ง

แผ่นภาพที่ 8 ภาพที่ 9

ชื่อภาษาไทย หอยตีเบ้ง

ชื่อภาษาอังกฤษ Gari shell

ชื่อวิทยาศาสตร์ Gari sp.

ลักษณะ เปลือกมีรูปยาวรี ทางด้านหน้าโค้งบนส่วนทางด้านท้ายค่อนข้างแหลมขอบทางด้านล่างเรียบ ผิวเปลือกมีเยื่อชั้นนอก (periderm) บาง หลุดออกได้ง่าย ซึ่งเมื่อลอกไปจะเห็นชั้นล่างซึ่งมีสีม่วงอ่อน เอ็นอยู่ชิดกับจงอยเปลือกมากมีขนาดใหญ่สีน้ำตาลเข้ม บานพับมีฟัน cardinal teeth 2 ซี่ขนาดใหญ่ แต่ไม่มี lateral teeth ภายในเปลือกมีสีม่วงอ่อน รอยเยื่อหุ้มตัวหอยทางด้านท้ายเป็นแอ่งเว้าลึก เปลือกมีความกว้าง 47–62 มิลลิเมตร ยาว 25–34 มิลลิเมตร และหนา 13–21 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อยู่ตามพื้นโคลนปนทราย ในแม่น้ำที่มีทางติดต่อกับทะเล จับได้โดยการงมเก็บหรือใช้ตะแกรงร่อนเอา

แหล่งที่พบ มีจำหน่ายที่ตลาดจังหวัดนราธิวาสเพียงแห่งเดียว

ประโยชน์ หอยชนิดนี้ในภาษายาวีเรียกว่า หอยตีเยาะ ใช้บริโภคได้เป็นอาหารได้ นิยมนำมาผัดทั้งเปลือกกับน้ำมัน หรือทำเป็นแกง

ครอบครัว Pholadidae

ลักษณะของหอยในครอบครัวนี้คือ เปลือกมีขนาดค่อนข้างใหญ่ เรียวยาว บางและแข็งแต่เปราะ มีสีขาว เมื่อปิดฝาแล้วก็ยังมีช่องทั้งหัวท้าย เปลือกทางตอนหน้าเป็นริ้วกับมีรอยหยักคมอย่างตะไบ ส่วนตอนท้ายเป็นเพียงสันจาง ๆ อาศัยขุดรูอยู่ตามบริเวณปากแม่น้ำหรือชายฝั่งทะเล

หอยพิม

แผ่นภาพที่ 9 ภาพที่ 1

ชื่อภาษาไทย หอยพิม หอยพิมปะการัง หอยพิมพการัง หอยพิมกะรัง หอยมือนาง หอยเล็บมือหอยยังนัง

ชื่อภาษาอังกฤษ Piddock, Angel's wing, Orient angel's wing

ชื่อวิทยาศาสตร์ Pholas orientalis (Gmelin)

ลักษณะ เปลือกมีขนาดค่อนข้างใหญ่ รูปร่างเรียวยาว จากด้านหน้าไปยังด้านท้าย เปลือกบางและเปราะ เมื่อปิดฝาแล้วก็ยังมีช่องทั้งหัวและท้าย ผิวเปลือกมีสันตามแนวขนานกับขอบเปลือกตอนล่าง และประมาณครึ่งหนึ่งของฝาทางด้านหน้าจะมีสันตามแนวรัศมีตัดกับสันตามแนวขนานเกิดเป็นริ้วที่มีลักษณะหยักคมคล้ายตะไบโดยทั่วไปเปลือกมีสีขาว ขนาดความกว้างประมาณ 58–73 มิลลิเมตร ความยาว 18–23 มิลลิเมตร และหนา 17–23 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยขุดรูอยู่ตามบริเวณปากแม่น้ำหรือชายฝั่งทะเล ที่มีพื้นเป็นโคลน โคลนปนทราย หรือทรายปนกรวด จับได้ด้วยการใช้มือขุด

แหล่งที่พบ มีจำหน่ายที่ตลาดจังหวัดปัตตานี ทั้งสภาพสดและแห้ง

ประโยชน์ เนื้อมีรสดี นำมาประกอบอาหารได้หลายแบบ อาทิ ต้มหรือลวก แกะเนื้อมารับประทานกับน้ำจิ้ม ผัดกับหน่อไม้ หรือเครื่องแกงเป็นผัดเผ็ด อาจนำมาดองเปรี้ยวหรือตากแห้งเก็บไว้ทอดรับประทาน

ครอบครัว Solenidae

หอยขนาดกลางมีเปลือกยาวสองฝาขนาดเท่ากัน แบนทางด้านข้างผิวเรียบเป็นมัน มีเฉพาะเส้นเจริญเติบโต จงอยเปลือกขนาดเล็กมักอยู่ทางด้านหน้า ชอบฝังตัวในแนวตั้งฉากกับพื้นโคลน โคลนปนทราย ตามชายทะเลชนิดที่พบว่าเป็นอาหารของประชาชนในภาคใต้มี 1 ชนิดคือ

หอยมีดโกน

แผ่นภาพที่ 9 ภาพที่ 2

ชื่อภาษาไทย หอยมีดโกน

ชื่อภาษาอังกฤษ Razor clam

ชื่อวิทยาศาสตร์ Culterensis attenuatus (Dunker)

ลักษณะ เปลือกหอยชนิดนี้รูปร่างยาว ขอบด้านบนและล่างตรง เกือบเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า ส่วนหัวและท้ายกลมมน เปลือกบางแบนทางด้านข้างมาก ผิวค่อนข้างเรียบและเป็นมันเงา มีเส้นเจริญเติบโตเห็นจาง ๆ จงอยเปลือกมีขนาดเล็กอยู่ค่อนไปทางด้านหลัง เอ็นอยู่ภายนอกสีน้ำตาล ตัวเปลือกมีสีขาว ตามขอบสีเหลือง และเปลือกในสีขาว ขนาดความกว้างประมาณ 45–53 มิลลิเมตร ยาว 13–18 มิลลิเมตร และหนา 8–9 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย มักฝังตัวตั้งฉากกับพื้นโคลน โคลนปนทราย หรือทรายละเอียดตามชายทะเล

แหล่งที่พบ จังหวัดภูเก็ต

ประโยชน์ เนื้อหอยนำมารับประทานได้ทั้งสภาพสดและแห้ง

ครอบครัว Ungulinidae

ครอบครัวหอยสองฝาที่ส่วนมากมีขนาดเล็ก ฝาทั้งสองรูปกลมโป่งมาก เปลือกบาง ผิวเรียบหรือมีลวดลาย เอ็นอยู่ภายนอก โดยทั่วไปสีขาว อาศัยอยู่ในทรายตามชายฝั่งทะเล

หอยกลม

แผ่นภาพที่ 9 ภาพที่ 3

ชื่อภาษาไทย หอยกลม

ชื่อภาษาอังกฤษ Diplodon

ชื่อวิทยาศาสตร์ Diplodonta sp.

ลักษณะ เปลือกรูปร่างกลม โป่ง ขอบทางด้านหน้าเว้าเข้า ขอบทางด้านท้ายโค้งเรียบ จงอยเปลือกใหญ่และโค้งไปทางด้านหน้า ขอบล่างโค้งกลม ผิวค่อนข้างเรียบเป็นมัน กับมีเส้นเจริญเติบโตบาง ๆ ที่บานพับมีฟัน cardinal teeth 2 ซี่ เปลือกมีสีขาวแกมเหลือง และขนาดกว้าง 37 มิลลิเมตร ยาว 34 มิลลิเมตร และหนา 26 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามบริเวณพื้นทรายค่อนข้างหยาบของชายฝั่งทะเล

แหล่งที่พบ เกาะพงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ประโยชน์ เนื้อสามารถนำมาผัด ต้มยำ หรือแกงคั่ว

ครอบครัว Amblemidae

ครอบครัวหอยสองฝาที่มีขนาดกลางจนถึงขนาดใหญ่ รูปเปลือกยาวรี ด้านหน้ามักโค้งกลม ส่วนท้ายอาจเรียวแหลมหรือโค้งป้านหักเป็นมุม จงอยเปลือกมีขนาดใหญ่และยกสูง หรือเล็กแหลมอยู่ค่อนไปทางด้านหน้า ขอบบนของส่วนท้ายมีความยาวมากกว่าขอบบนของส่วนหน้า ผิวเปลือกมีสันเป็นเส้นตามแนวเจริญเติบโตด้านในของเปลือกมีรอยกล้ามเนื้อยึดฝา 2 อัน อยู่ทางด้านหน้าและด้านท้าย การศึกษานี้พบที่นำมาเป็นอาหาร 2 ชนิด ได้แก่

หอยเชียว

แผ่นภาพที่ 9 ภาพที่ 4

ชื่อภาษาไทย หอยเชียว หอยทราย

ชื่อภาษาอังกฤษ Clam

ชื่อวิทยาศาสตร์ Ensiden sp.

ลักษณะ เปลือกยาวรี ปลายขอบทางด้านหน้ากลม ทางด้านหลังแหลม ผิวเปลือกค่อนข้างเรียบและจะมีเส้นเจริญเติบโต จงอยเปลือกเล็กแหลมอยู่เยื้องไปทางด้านหน้า บานพับมีฟัน pseudocardinal teeth และ lateral teeth ที่แข็งแรง กล้ามเนื้อยึดฝา 2 อัน อยู่ทางด้านหน้าและหลัง เปลือกมีสีเขียวอ่อนแกมเหลือง ขนาดกว้าง 14–15 มิลลิเมตร ยาว 30–40 มิลลิเมตร และหนา 10–12 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อยู่ตามพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลน

แหล่งที่พบ พบจำหน่ายที่จังหวัดปัตตานี โดยใช้กระป๋องตวงขาย ในราคากระป๋อง (ประมาณ 70 ตัว) ละ 2 บาท

ประโยชน์ นิยมนำมาผัดกับน้ำมันใส่ใบโหระพา มากกว่าแบบอื่น

หอยกาบ

แผ่นภาพที่ 9 ภาพที่ 5

ชื่อภาษาไทย หอยกาบ

ชื่อภาษาอังกฤษ Fresh-water clam, River clam

ชื่อวิทยาศาสตร์ Uniandra contradens Lea

ลักษณะ เปลือกเป็นรูปยาวรี ค่อนข้างหนาและเป็นมัน ทางด้านหน้ากลมมน ด้านท้ายโค้งป้าน และหักเป็นมุมเล็กน้อย จงอยเปลือกขนาดใหญ่ยกสูงขึ้นเห็นชัดเจน ผิวมีเส้นตามแนวเจริญเติบโต หรือแนวขนานกับขอบเปลือก เอ็นอยู่ภายนอกมีสีน้ำตาล บานพับมีฟันแบบ pseudocardinal และ lateral teeth กล้ามเนื้อยึดฝามี 2 อัน ทางด้านหน้าและด้านท้าย เปลือกมีสีเขียวแกมน้ำตาล ขนาดกว้างประมาณ 30–45 มิลลิเมตร ยาว 55–75 มิลลิเมตร และหนา 25–35 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ฝังตัวอยู่บริเวณผิวดินปนโคลน หรือดินปนทราย ตามแม่น้ำ คลอง หนอง บึง หรือแหล่งน้ำจืดทั่วไป จับได้ด้วยการงม หรือใช้ตะแกรงร่อน

แหล่งที่พบ พบมีจำหน่ายที่ตลาดจังหวัดชุมพร ในราคากิโลกรัมละ 2.50 บาท

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหอยกาบทั่วไป แต่ที่นิยมก็คือผัดกับน้ำมันแล้วใส่ใบโหระพา หรือทำเป็นแกง

ครอบครัว Corbiculidae

ครอบครัวหอยสองฝาที่มีขนาดกลางจนถึงขนาดใหญ่ เปลือกหนาและแข็ง รูปไข่ สามเหลี่ยม เกือบกลม หรือรูปคล้ายหัวใจ เปลือกชั้นนอก (periderm) ปกคลุมอยู่กับมีลวดลายเป็นวงตามแนวขนานกับขอบเปลือกด้านล่าง ฝงอยเปลือกมักยกสูงขึ้นเห็นชัด เอ็นอยู่ภายนอกและบานพับมีฟัน cardinal teeth จำนวน 3 ซี่ ในแต่ละฝา พบอาศัยอยู่ในน้ำจืดหรือน้ำกร่อย ตามแม่น้ำ ลำคลอง ห้วย หนอง หรือแหล่งน้ำที่มีทางติดต่อกับทะเล

หอยกัน

แผ่นภาพที่ 9 ภาพที่ 6

ชื่อภาษาไทย หอยกัน หอยตาควาย หอยลอแก้

ชื่อภาษาอังกฤษ Marsh clam

ชื่อวิทยาศาสตร์ Polymesoda (Geloina) coaxans (Gmelin, 1791)

ลักษณะ เปลือกขนาดใหญ่ แข็ง หนา และหนัก ฝาเป็นรูปสามเหลี่ยมมุมมน จงอยเปลือกซึ่งอยู่บนสุดขนาดใหญ่แต่เบี้ยวไปทางด้านหน้า เอ็นเจริญดีสีน้ำตาลเกือบดำ ขอบทางด้านล่างโค้งกลม ยกเว้นตรงกลางจะเว้าเล็กน้อย ผิวเปลือกประกอบด้วยเปลือกชั้นนอกที่มีเส้นเจริญเติบโตเป็นวงซ้อนกันละเอียด บางวงมีลักษณะเป็นหยักเล็ก ๆ ในวัยอ่อนเปลือกมักมีเขียวอ่อน เมื่ออายุเพิ่มขึ้นจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลจนถึงดำ เปลือกมีความกว้าง 43–102 มิลลิเมตร ยาว 40–89 มิลลิเมตร และหนา 24–49 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย หอยกันจะฝังตัวอยู่ในดินเลนตามโคนต้นลำพู โกงกาง หรือตาตุ่ม หอยชนิดนี้มีความทนทานดี สามารถอยู่ได้ทั้งในน้ำจืด น้ำกร่อย และน้ำเค็ม อาหารของมันได้แก่ จำพวกไดอะตอม และแพลงค์ตอน ที่ลองลอยอยู่ในกระแสน้ำที่พัดเข้าสู่ฝั่งในเวลาน้ำขึ้น

การจับหอยกันมักทำกันเมื่อเวลาน้ำลงแห้ง ที่ที่มีหอยกันอยู่จะมีมูลของมันซึ่งมีสีเหลืองอ่อน ปกติมันจะฝังตัวลึกลงในดินเลนประมาณ 3–5 เซนติเมตร บางทีบริเวณที่มันอยู่ได้รับความร้อนจัด หอยกันก็จะโผล่หายใจของมันขึ้นมาเสมอ ระดับพื้นเลนซึ่งจะสังเกตได้ง่ายกว่า

แหล่งที่พบ พบจำหน่ายที่ตลาดจังหวัดสุราษฎร์ธานี และนราธิวาส ในราคา 3 ตัวต่อ 1 บาท

ประโยชน์ ส่วนเนื้อนำมาบริโภคได้ โดยใช้ปลายมีดค่อย ๆ งัดเปลือกนำส่วนเนื้อมาประกอบอาหาร เนื้อหอยกันไม่มีกลิ่นคาว และมีรสดี กล่าวกันว่า รสดีกว่าหอยนางรมเสียอีก จึงเหมาะสมสำหรับทำอาหารได้หลายแบบ อาทิ ใช้เนื้อหอยสด ๆ จิ้มซอสพริกศรีราชาแกล้มกับสุรา หรือทำยำหรือพล่า ผัดกับใบกะเพรา แกงจืด แกงกะทิหน่อไม้เปรี้ยว ต้มยำ แกงเผ็ด แกงเขียวหวาน หรือแกงส้ม นอกจากนี้อาจจะนำมาดองเพื่อให้เก็บไว้ได้นาน ๆ

หอยกัน

แผ่นภาพที่ 9 ภาพที่ 7

ชื่อภาษาไทย หอยกัน หอยตาควาย หอยลอแก้

ชื่อภาษาอังกฤษ Marsh clam

ชื่อวิทยาศาสตร์ Polymesoda (Geloina) bengalensis (Lamarck, 1818)

ลักษณะ เปลือกมีขนาดใหญ่ ฝาทั้งสองเท่ากันและปิดกันสนิท มีรูปไข่ กว้างเกือบกลม ขอบด้านหน้าตอนบนยกขึ้นเล็กน้อย ขอบด้านท้ายโค้งกลม จงอยเปลือกคอนข้างแหลมงุ้มไปทางด้านหน้า ขอบล่างโค้งเรียบ ผิวเปลือกมีเส้นเจริญเติบโตที่มีลักษณะเป็นวง แต่คอนข้างห่างกว่า P. (G.) coaxans บางวงอาจมีลายหยักเล็ก ๆ ด้วยเช่นกัน เปลือกมีสีเขียวแกมน้ำตาล ความกว้าง 52–76 มิลลิเมตร ยาว 51–70 มิลลิเมตร และหนา 30–42 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ฝังตัวอยู่ในดินเลน หรือโคลน ตามบริเวณป่าชายเลน

แหล่งที่พบ พบจำหน่ายที่จังหวัดนราธิวาส และภูเก็ต โดยปะปนอยู่กับ P. (G.) coaxans

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับ P. (G.) coaxans

หอยกัน

แผ่นภาพที่ 9 ภาพที่ 8

ชื่อภาษาไทย หอยกัน หอยตาควาย หอยลอแก้

ชื่อภาษาอังกฤษ Marsh clam

ชื่อวิทยาศาสตร์ Polymesoda (Geloina) galatheae (Morch, 1850)

ลักษณะ เปลือกขนาดใหญ่ ฝาทั้งสองโป่งนูนเห็นได้ชัด มีรูปเป็นสามเหลี่ยมมุมมน ขอบบนทางด้านหน้าเว้าเข้าเล็กน้อย ขอบบนทางด้านท้ายเรียบและโค้งกลม จงอยเปลือกใหญ่งุ้มไปทางด้านหน้า ขอบล่างของเปลือกโค้ง ผิวเปลือกมีผิวค่อนข้างเรียบ เส้นเจริญเติบโตที่มีลักษณะเป็นวงนั้นมีลวดลายละเอียดเนื่องจากชิดกันมากมีสีน้ำตาลแกมเหลืองจนถึงเกือบดำ เปลือกมีขนาดความกว้าง 58–75 มิลลิเมตร ยาว 56–65 มิลลิเมตร และหนา 34–44 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย มักฝังตัวอยู่ในดินเลน หรือตามรากเหง้าของต้นไม้ชายทะเลทั่วไป ซึ่งเป็นที่ที่น้ำเค็มขึ้นท่วมถึงและลดลงแห้งเป็นประจำวัน

แหล่งที่พบ พบจำหน่ายที่จังหวัดภูเก็ต

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับ P. (G.) coaxans

หอยตาก

แผ่นภาพที่ 10 ภาพที่ 1

ชื่อภาษาไทย หอยตาก หอยขวาน

ชื่อภาษาอังกฤษ Marsh clam, Axe shell

ชื่อวิทยาศาสตร์ Corbicula lamarckiana Prime, 1864

ลักษณะ เปลือกมีขนาดกลางรูปไข่ ขอบด้านหน้าและด้านท้ายโค้งกลม จงอยเปลือกเล็ก อยู่ตรงกลาง เอ็นมีขนาดสั้นแต่เด่นชัด ขอบทางด้านล่างโค้งกลม ผิวเปลือกมีสันเป็นวงโค้งรอบเปลือกอยู่เรียงกัน ค่อนข้างถี่ สีของเปลือกมีตั้งแต่เหลือง เขียวอมน้ำตาล หรือน้ำตาล ภายในมีสีน้ำเงินแกมขาว ขนาดของเปลือกมีดังนี้ ความกว้างระหว่าง 15–28 มิลลิเมตร ยาว 14–24 มิลลิเมตร และหนา 10–15 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ฝังตัวอยู่บริเวณผิวดินปนทราย ตามแม่น้ำ ลำคลอง หนอง บึง จับได้ด้วยการงม หรือใช้ตะแกรงร่อน

แหล่งที่พบ จังหวัดปัตตานี

ประโยชน์ นิยมนำมาผัดกับน้ำมันใส่ใบกะเพรา แกงจืด หรือแกงเผ็ด นำมาดองน้ำปลา

หอยตาก

แผ่นภาพที่ 10 ภาพที่ 3

ชื่อภาษาไทย หอยตาก หอยขวาน

ชื่อภาษาอังกฤษ Marsh clam, Axe shell

ชื่อวิทยาศาสตร์ Corbicular javanica (Mousson, 1849)

ลักษณะ เปลือกเป็นรูปสามเหลี่ยมมุมมน ขอบบนทางด้านหน้าและด้านท้ายตรงและได้สมมาตรกัน จงอยเปลือกยกสูงและอยู่ตอนกลาง ขอบเปลือกด้านล่างโค้งผิวเปลือกมีสันเป็นวงโค้งรอบเปลือก ระยะห่างปานกลาง เปลือกมีสีน้ำตาลแกมเหลือง ความกว้างของเปลือกประมาณ 15–28 มิลลิเมตร ยาว 14–24 มิลลิเมตร และหนา 10–15 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ฝังตัวอยู่บริเวณผิวดินปนทราย ตามแม่น้ำ ลำคลอง หนอง บึง จับได้ด้วยการงม หรือใช้ตะแกรงร่อน

แหล่งที่พบ พบว่ามีจำหน่ายที่จังหวัดสงขลา นราธิวาส และปัตตานี

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับ C. lamarckiana

หอยตาก

แผ่นภาพที่ 10 ภาพที่ 2

ชื่อภาษาไทย หอยตาก หอยเตาะ หอยขวาน

ชื่อภาษาอังกฤษ Marsh clam, Axe shell

ชื่อวิทยาศาสตร์ Corbicula gustaviana Martens, 1900

ลักษณะ เปลือกเป็นรูปสามเหลี่ยม หนา ขอบทางด้านหน้าและด้านท้ายโค้งกลม ได้สมมาตรกัน จงอยเปลือกยกสูงขึ้นเห็นได้ชัดเจนมาก ขอบทางด้านล่างโค้งจนทำให้ดูคล้ายกับส้มจุกหรือชมพู่ ผิวเปลือกมีสันเป็นวงโค้งเรียงกันระยะห่างปานกลาง เอ็นหนามากสีน้ำตาลเห็นชัด เปลือกมีสีน้ำตาลแกมเขียว หรือสีน้ำตาลอมดำ และเป็นมัน ภายในเปลือกมีสีน้ำเงินหรือม่วงแกมน้ำเงิน เปลือกมีความกว้าง 24 – 30 มิลลิเมตร ยาว 22–28 มิลลิเมตร และหนา 14–19 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ฝังตัวอยู่บริเวณผิวดินปนทราย ตามแม่น้ำ ลำคลอง จับได้ด้วยการงม หรือใช้ตะแกรงร่อน

แหล่งที่พบ มีจำหน่ายในตลาดจังหวัดสุราษฎร์ธานี สงขลา และนราธิวาส

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับ C. lamarckiana

ชั้น Cephalopoda

ได้แก่ หอยงวงช้าง (nautilus) หมึกกล้วย (squids) หมึกกระดอง (cuttlefish) และหมึกสายหรือหมึกยักษ์ (devil fish) cephalopods เป็นสัตว์ที่อาศัยในทะเลทั้งหมด ร่างกายมีสมมาตรแบบ 2 ซีก โดยแบ่งเป็นหัว (head) และลำตัว (trunk) เปลือกบิดเป็นเกลียวแบ่งออกเป็นห้อง ๆ (shell spiral chambered) หรือเปลือกลดขนาดลงฝังใน mantle หรือไม่มีเปลือกเลย ส่วนหัวเจริญดีมีตาขนาดใหญ่และปาก ลำตัวประกอบด้วยอวัยวะภายในที่มีสมมาตร โดยมี mantle ที่มีลักษณะเป็นกล้ามเนื้อหนาทำหน้าที่หอหุ้มเอาไว้ เท้า (foot) เปลี่ยนแปลงไปเป็นแขน (arms) หรือหนวด(tentacles) ล้อมรอบปากมีปุ่มดูด (suckers) อยู่บนแขนและหนวดด้วย ปากมี jaws และ radula มีเหงือกแบบ

bipectinate สามารถสร้างหมึก (ink) ซึ่งเป็นสารพวก melanin ไว้ป้องกันตัว มีอวัยวะเรืองแสง (luminescence organ) มีเพศแยกกัน (dioecious) ตัวอ่อนฟักออกจากไข่ก็มีลักษณะเหมือนพ่อแม่เลย ไม่มี metamorphosis อาหารของพวกนี้ได้แก่ กุ้ง ปู หอย และปลาขนาดเล็กต่าง ๆ

ปัจจุบันหมึกนับเป็นทรัพยากรสัตว์น้ำหน้าดินที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจรองลงมาจากกุ้งทะเล ซึ่งนอกจากจะเป็นที่ต้องการของตลาดภายในประเทศแล้ว ยังเป็นที่ต้องการของตลาดโลกสูงอีกด้วย

ครอบครัว Nautilidae

หอยงวงช้างมีลักษณะเช่นเดียวกับหมึก ซึ่งประกอบด้วย mantle เป็นเนื้อเยื่อทำหน้าที่สร้างเปลือกและห่อหุ้มอวัยวะภายใน เปลือกเป็นหินปูนอยู่ภายนอกลำตัว ด้านในมีผนังกั้นเปลือกเป็นช่วง ๆ แต่ละช่วงมีท่อแคบ ๆ ติดต่อกัน ส่วนหัวมีตาขนาดเล็กเมื่อเทียบกับตาของหมึกและไม่มีเลนส์ เท้าเปลี่ยนแปลงไปเป็นหนวดจัดเรียงรายกันอยู่รอบปาก ซึ่งพบทั้งพวกหมึกและหอยงวงช้าง แต่ในหอยงวงช้างมีลักษณะแตกต่างออกไปคือ มีจำนวนถึงประมาณ 90 เส้น ไม่มีปุ่มดูดและถุงหมึก สามารถว่ายน้ำได้อย่างรวดเร็ว โดยวิธีการพ่นน้ำออกทางท่อน้ำออก ตัวมันจะเคลื่อนที่ไปในทิศทางตรงกันข้าม เพื่อไล่จับเหยื่อได้แก่ สัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังอื่น ๆ กินเป็นอาหาร ปัจจุบันเหลืออยู่เพียงครอบครัวเดียวและเพียงสกุลเดียว

หอยงวงช้าง

แผ่นภาพที่ 10 ภาพที่ 4

ชื่อภาษาไทย หอยงวงช้าง หมึกหอย

ชื่อภาษาอังกฤษ Chambered nautilus

ชื่อวิทยาศาสตร์ Nautilus pompilius (Linnaeus)

ลักษณะ เป็นหมึกชนิดหนึ่ง ซึ่งมีกระดองหรือเปลือก ตัวมีรูปร่างคล้ายกับหมึกยักษ์ เปลือกเป็นหินปูนค่อนข้างใหญ่ ม้วนเป็นวง ด้านนอกมีลายสีน้ำตาลแกมแดงบนพื้นสีขาว จากบริเวณปากไปจนถึงก้นหอย ส่วนด้านในเคลือบด้วยสีมุกและแบ่งเป็นห้อง ๆ โดยมีแผ่นกั้น แต่ละห้องมีท่อแคบ ๆ (siphuncle) ติดต่อถึงกันได้ การที่หอยงวงช้างมีเปลือกทางด้านใน แบ่งเป็นห้อง และมีรูเล็กทะลุถึงกัน เพื่อช่วยในการลอยตัว โดยขณะที่มันต้องการจะลอยตัวสูงขึ้นจากพื้นทะเล จะดูดเอาน้ำออกจากห้องต่าง ๆ เหลือแต่ก๊าซช่วยให้ตัวมันเบาลอยขึ้นได้สะดวก และเมื่อต้องการจะจมลงก็ปล่อยก๊าซออกมาให้น้ำไหลเข้าไปแทนที่ มันจะจมลงได้อย่างรวดเร็ว สำหรับตัวของมันจะอยู่ในห้องสุดท้ายหรือบริเวณปากของเปลือกหอย ตาเป็นแบบตาเดี่ยว (simple eye) ไม่มีเลนส์ มีหนวดประมาณ 90 เส้น รอบปาก ไม่มีปุ่มดูด (suckers) มีเหงือก 2 คู่ และไม่มีถุงหมึก (ink sac) ความยาวของเปลือกประมาณ 150–200 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย เป็นสัตว์น้ำที่ชอบอาศัยอยู่บริเวณพื้นก้นทะเลและจะลอยตัวหรือว่ายขึ้นมาเพื่อหาอาหาร เป็นสัตว์ที่กินเนื้อ โดยจะใช้หนวดจับเปลือกหรือลำตัวของเหยื่อไว้

แหล่งที่พบ เป็นสัตว์ดึกดำบรรพ์ชนิดหนึ่งซึ่งปัจจุบันแทบจะสูญพันธุ์ไปแล้ว จึงพบเป็นจำนวนน้อย มีพบบ้างบริเวณทะเลอันดามัน สำหรับการศึกษานี้พบที่จังหวัดภูเก็ต

ประโยชน์ เนื้อของมันใช้รับประทานได้เช่นเดียวกับหมึกทั่วไป อาจจะนำมาต้มหรือลวกให้สุกจิ้มกับน้ำจิ้มรับประทาน หรือทำเป็นยำ ชาวญี่ปุ่นนิยมบริโภคดิบ ๆ โดยจะหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ รับประทานกับเครื่องเคียง ซึ่งมีหัวไชเท้าหั่นฝอย มัสตาด และซีอิ๊วญี่ปุ่น ส่วนเปลือกซึ่งมีรูปร่างแปลกก็มักนำมาทำเป็นเครื่องประดับบ้านอีกด้วย

ครอบครัว Sepiidae

หมึกในครอบครัวนี้เรียกว่า หมึกกระดอง หมึกสน หมึกญี่ปุ่น หมึกคางคก (นราธิวาส) ตัวมีสมมาตรแบบ 2 ซีก แบ่งเป็น หัว (head) และลำตัว (trunk) ส่วนหัวมีตาใหญ่ 1 คู่ แขน (arms) 5 คู่ ล้อมรอบปาก โดยที่แขน 4 คู่ ที่มีขนาดสั้นกว่ามีปุ่มดูด (suckers) 4 แถว อยู่ที่ผิวด้านในของแขน ส่วนแขนอีก 1 คู่ที่เหลือ มีขนาดยาวกว่าเรียกว่า หนวด

(tentacles) มีปุ่มดูดเฉพาะที่ปลาย ลำตัว แบนรูปไข่ ด้านท้ายค่อนข้างแหลมเป็นหนามยื่นเล็กน้อย เปลือกอยู่ภายในลำตัวเป็นกระดองแข็ง เรียก ลิ้นทะเล หรือ cuttle bone มีลักษณะแข็งเป็นสารประกอบของแคลเซี่ยม รูปไข่ หรือใบหอก หุ้มอยู่ภายใน shell sac ซึ่งอยู่ทางด้านบนของ mantle มีเม็ดสี (chromatophore) กระจายตลอดลำตัว มีเหงือกคล้ายขนนก 1 คู่ มีถุงหมึก เพศแยกกัน ไข่มีลักษณะเป็นเม็ด ๆ ยึดติดกับวัตถุใต้ทะเล มองดูคล้ายพวงองุ่น ชอบอาศัยอยู่ในทะเลที่ตื้น

หมึกกระดอง

แผ่นภาพที่ 10 ภาพที่ 6

ชื่อภาษาไทย หมึกกระดอง หมึกตางคก หมึกสน หมึกญี่ปุ่น

ชื่อภาษาอังกฤษ Cuttle fish, Sepia

ชื่อวิทยาศาสตร์ Sepia pharaonis Ehrenberg, 1831

ลักษณะ ส่วนหัวสั้น ตาใหญ่ แขนค่อนข้างอ้วน ปลายเรียวยาวไม่เท่ากัน ลำตัวรูปไข่ ด้านท้ายของลำตัวค่อนข้างแหลม แผนกว้างอยู่ที่ขอบด้านข้าง และยาวเกือบตลอดลำตัว ทางด้านท้ายของแผนไม่เชื่อมติดกัน สีทางด้านหลังของตัวผู้สีน้ำตาลดำ มีลายเป็นแถบสีฟ้าคล้ายลายเสือที่ลำตัวและหัวในตัวเมียสีน้ำตาลเทา มีลายเป็นจุดสีจาง ๆ ทั่วไป หรือบางทีเป็นแถบสีเข้มและจางสลับกัน ด้านท้องของทั้งสองเพศมีจุดสีน้ำตาลแดงกระจายอยู่ทั่วไป มีกระดองแข็ง ยาว รูปไข่ ผิวหยาบมีตุ่มเล็ก ๆ ด้านหลังโค้ง ด้านท้องเว้า บริเวณที่มีลายยาวกว่าครึ่งของความยาวกระดอง มีลายเป็นรูปตัววีกลับ (∧) ยอดมน ขอบนอกเจริญดี ขอบในเริ่มเห็นเป็นสันบริเวณกึ่งกลางกระดอง แล้วค่อย ๆ หนาขึ้นทางด้านท้าย ส่วนท้ายสุดแผ่เป็นแผ่นกว้าง หนามเล็กสั้น ความยาวของลำตัวประมาณ 120–200 มิลลิเมตร นับว่าเป็นหมึกกระดองชนิดที่มีขนาดใหญ่สุด

ถิ่นอาศัย อยู่บริเวณพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลน พบมากระดับลึก 20–30 เมตร การประมงหมึกนั้นมีหลายแบบเช่น เครื่องมืออวนลากซึ่งกำลังเป็นที่นิยมแพร่หลาย ทั้งอวนลากแผ่นตะเฆ่ อวนลากคู่ สวิงตักหมึก และแห ซึ่งแต่เดิมทำการจับหมึกโดยใช้ไต้หรือตะเกียงจุดไฟล่อ ปัจจุบันได้วิวัฒนาการ

ไปโดยใช้ไฟฟ้าแรงสูงจากเครื่องกำเนิดไฟฟ้า ซึ่งสามารถจับหมึกได้จำนวนมาก นอกจากนี้ก็มีเครื่องมืออื่น ๆ ที่จับหมึกได้บ้าง คือ เบ็ด โป๊ะ โพงพาง ส้อมแทงหมึก เครื่องมือเหล่านี้แม้ในปัจจุบันก็ยังนิยมใช้กันในหมู่ชาวประมงที่มีทุนรอนน้อย ในบรรดาเครื่องมือประเภทต่าง ๆ ที่ใช้จับหมึกนั้น เครื่องมืออวนลากแผ่นตะเฆ่สามารถจับได้ในปริมาณมากกว่าเครื่องมืออื่น ๆ

แหล่งที่พบ พบเป็นจำนวนมากที่ท่าเทียบเรืออำเภอกันตัง จังหวัดตรัง ที่นั่นนับว่าเป็นแหล่งที่มีการส่งสัตว์น้ำรวมทั้งหมึกชนิดต่าง ๆ ไปยังต่างประเทศ สำหรับหมึกกระดองซึ่งส่วนมากเป็นชนิด Sepia pharaonis เมื่อขึ้นจากเรือคนงานก็จะเอามาดึงหัว แกะกระดองและควักเครื่องในออกจนหมด เอาเฉพาะส่วนเนื้อส่งในรูปหมึกแช่แข็ง ไปยังประเทศมาเลเซีย สิงคโปร์ และญี่ปุ่น สำหรับหัวหมึกกระดองและไข่หมึกที่แยกมานั้นก็ส่งจำหน่ายยังตลาดหรือจังหวัดใกล้เคียง โดยหัวหรือหนวดหมึกจำหน่ายในราคากิโลกรัมละ 14–16 บาท ไข่หมึกจำหน่ายกิโลกรัมละ 20 บาท

ประโยชน์ เนื่องจาก S. pharaonis เป็นหมึกกระดองที่มีขนาดใหญ่ เนื้อมากจึงสามารถนำมาประกอบอาหารได้หลายแบบ เช่น ส่วนที่เป็นเนื้อ และไข่ เสียบไม้ปิ้งไฟ หรือลวก จิ้มกับน้ำจิ้ม ใช้แทนเนื้อหมูหรือเนื้อวัว ได้ในการทอดหรือผัดแบบต่าง ๆ ทำเป็นแกงจืด ยำ เนื้อและหนวดหมึกนิยมใส่ในก๋วยเตี๋ยว เย็นตาโฟ และสุกี้ยากี้ อาจนำไปตากแห้งหรืออบเค็มเพื่อให้เก็บไว้ได้นาน ๆ หมึกแห้งนิยมนำมาย่างไฟ หรือทอด แล้วจิ้มน้ำจิ้มรับประทานเป็นอาหารว่างได้ดี สำหรับกระดองหมึกหรือลิ้นทะเลก็ยังสามารถเข้าเครื่องยาได้ ทั้งยังสามารถใช้เป็นยาบำรุงสำหรับนกต่าง ๆ อีกด้วย และน้ำหมึกของมันอาจใช้เป็นส่วนผสมในการทำสี หมึกจีน หรือน้ำหมึกอินเดียน (Indian ink) ดังที่ได้กล่าวมาจะเห็นว่า S. pharaonis เป็นหมึกชนิดหนึ่งที่มีประโยชน์และมีคุณค่าทางเศรษฐกิจอยู่มิใช่น้อย ดังนั้นในปัจจุบันได้มีการริเริ่มที่จะทำการเพาะเลี้ยงหมึกกระดองชนิดนี้กันบ้างแล้ว

หมึกกระดอง

แผ่นภาพที่ 10 ภาพที่ 9

ชื่อภาษาไทย หมึกกระดอง หมึกตางคก หมึกสน หมึกญี่ปุ่น

ชื่อภาษาอังกฤษ Cuttle fish, Sepia

ชื่อวิทยาศาสตร์ Sepia recurvirostris Steenstrup, 1875

ลักษณะ หัวค่อนข้างเล็ก ตาใหญ่ แขนค่อนข้างอ้วน ปลายเรียว ลำตัวยาวเรียว ด้านท้ายแหลม แพนกว้างอยู่ที่ขอบด้านข้างและยาวเกือบตลอดลำตัว ด้านท้ายของแพนไม่เชื่อมติดกัน ด้านหลังของตัวผู้สีน้ำตาลดำ มีลายเป็นแถบสีฟ้าตามขวางแคบ ๆ ที่ลำตัว และหัว ตัวเมียสีน้ำตาล มีจุดสีจาง ๆ ทั้ง 2 เพศ ฐานของแพนมีแถบสีขาวเล็กรอบลำตัว ด้านท้องสีขาวมีจุดสีน้ำตาลแดง กระจายทั่วไป กระดองแข็งเป็นรูปไข่ยาวและแคบ ปลายด้านหัวแหลม บริเวณที่มีลายแบนราบ ไม่มีร่องตรงกลางยาวมากกว่าครึ่งของความยาวกระดอง ขอบนอกเจริญดี ขอบมีแถบใสแคบ ๆ ส่วนขอบในเริ่มเป็นสันบริเวณกึ่งกลางกระดองและขยายกว้างขึ้นทางด้านท้าย ตอนท้ายสุดยกสูงเป็นชั้นบางแคบเชื่อมติดอยู่กับขอบนอกกับมีสารแข็งใสสีน้ำตาลคลุมอยู่เป็นรูปตัววี มุมป้าน ปลายมีหนามขนาดเล็กและยาว ความยาวตัวประมาณ 90–100 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ในทะเลระดับลึกประมาณ 20–30 เมตร จับได้โดยอวนลาก สวิงตักหมึก แห เบ็ด โป๊ะ เป็นต้น

แหล่งที่พบ พบจำหน่ายที่ตลาดสดจังหวัดระนอง ปะปนกับหมึกกระดองชนิดอื่น ๆ ในราคากิโลกรัมละ 16 บาท และพบติดมากับอวนลากแผ่นตะเข้ที่ลากบริเวณอ่าวไทยตอนล่าง

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับ S. pharaonis

หมึกกระดอง

แผ่นภาพที่ 10 ภาพที่ 7

ชื่อภาษาไทย หมึกกระดอง หมึกคางคก หมึกสน หมึกญี่ปุ่น

ชื่อภาษาอังกฤษ Cuttle fish, Sepia

ชื่อวิทยาศาสตร์ Sepia brevimana Steenstrup, 1875

ลักษณะ ส่วนหัวมีขนาดใหญ่แต่สั้น แขนอ้วนสั้น และยาวไม่เท่ากัน ลำตัวกว้าง รูปไข่ ด้านท้ายของลำตัวเรียวแหลมมีหนามยื่นยาว แพนกว้างอยู่ด้านข้างยาวเกือบตลอดลำตัว ด้านท้ายของแพนไม่เชื่อมกัน สีของตัวผู้และตัวเมียไม่แตกต่างกันคือ ด้านหลังสีน้ำตาล ฐานของแพนมีแถบสีขาว

โดยรอบ ด้านท้องสีขาว มีจุดประสีน้ำตาลแดงทั่วไป กระดองแข็งเป็นรูปไข่กว้าง ค่อนข้างแบน ปลายด้านหน้าสุดค่อนข้างแหลม ปลายด้านท้ายโค้งมน ขอบนอกเจริญดี มีขอบใสแคบ ด้านหลังแบนมีแถบตามยาวเห็นไม่ชัดเจน ผิวหยาบมีตุ่มเล็ก ๆ ทั่วไป บริเวณที่มีลายเริ่มจากส่วนท้ายเลยกึ่งกลางกระดองไปทางด้านหน้า บริเวณนี้มีร่องลึกกว้าง ลายเป็นเส้นโค้ง ด้านท้ายสุดยกเป็นสันแบนแคบ ๆ หนามยาว หมึกชนิดนี้ตัวโตเต็มวัย มีขนาดเล็กมาก ความยาวตัวประมาณ 30–50 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ในทะเลที่ระดับความลึกประมาณ 40–50 เมตร จับได้โดยอวนลากเป็นส่วนใหญ่

แหล่งที่พบ พบที่ท่าเทียบเรือประมง จังหวัดสุราษฎร์ธานี และติดมากับอวนลากแผ่นตะเฆ่ที่ลากในระดับค่อนข้างลึกบริเวณอ่าวไทยตอนล่าง

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหมึกกระดองทั่วไป แต่เนื่องจากเป็นหมึกที่มีขนาดเล็ก จึงไม่เป็นที่นิยมนัก บางครั้งจึงถูกนำไปทำเป็นอาหารสัตว์รวมกับสัตว์น้ำชนิดอื่น ๆ

หมึกกระดองลาย

แผ่นภาพที่ 10 ภาพที่ 8

ชื่อภาษาไทย หมึกกระดองลาย

ชื่อภาษาอังกฤษ Cuttle fish, Sepia

ชื่อวิทยาศาสตร์ Sepia aculeata (Ferussac & d' Orbigny, 1835-1848)

ลักษณะ ส่วนหัวมีขนาดใหญ่ แขนค่อนข้างอ้วนปลายเรียวและยาวไม่เท่ากัน ลำตัวยาวรี ด้านท้ายเรียวแหลม แพนกว้าง ยาวเกือบตลอดลำตัว ด้านท้ายไม่เชื่อมกัน ในตัวผู้ทางด้านหลังมีสีน้ำตาลดำกับมีลายสีฟ้าเป็นแถบเล็ก ๆ พาดตามขวางลำตัวฐานของแพนมีลายสีขาว สำหรับตัวเมียด้านหลังสีน้ำตาลดำกับมีแถบสีเข้ม และจางสลับกันหรือเป็นเพียงจุดสีจาง ๆ ทั้งสองเพศด้านท้องสีขาวกับมีจุดสีน้ำตาลแดงประทั่วไป กระดองแข็งกว้างและยาวรีรูปไข่ ปลายทั้งสองมน บริเวณที่มีลายเริ่มจากส่วนท้ายเลยกึ่งกลางกระดองไปทางด้านหน้า ลายเป็นเส้นโค้งหยักเป็นหมึกขนาดกลาง ความยาวตัวประมาณ 90–100 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ในทะเลที่ระดับลึกประมาณ 20–30 เมตร จับได้ด้วยอวนลาก สวิงตักหมึก แห โป๊ะ

แหล่งที่พบ มีพบที่ท่าเทียบเรือประมงจังหวัดสุราษฎร์ธานี และปัตตานี กับมีจำหน่ายที่ตลาดจังหวัดกระบี่ ภูเก็ต ยะลา ปัตตานี และนราธิวาส ราคาประมาณกิโลกรัมละ 12–15 บาท

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับ S. pharaonis

หมึกกระดอง

แผ่นภาพที่ 10 ภาพที่ 10

ชื่อภาษาไทย หมึกกระดอง หมึกดางคก หมึกสน หมึกญี่ปุ่น

ชื่อภาษาอังกฤษ Cuttle fish, Sepia

ชื่อวิทยาศาสตร์ Sepia lysidas Gray, 1899

ลักษณะ ส่วนหัวขนาดใหญ่และสั้น แขนอ้วนมีปลายเรียวและยาวไม่เท่ากัน ลำตัวยาวรี แผ่นกว้างยาวเกือบตลอดลำตัว ด้านท้ายไม่เชื่อมกัน ด้านหลังของตัวผู้มีลายสีฟ้าเป็นแถบเล็ก ๆ ตามขวางบางตอนขยายใหญ่ โค้งและสั้น มีลักษณะคล้ายตา ในตัวเมียมีจุดสีจางคล้ายตา เหมือนตัวผู้ แต่ไม่มีลายทั้งสองเพศด้านท้องมีสีขาวกับมีจุดประสีน้ำตาลแดงทั่วไป กระดองแข็ง รูปไข่ปลายทั้งสองด้านบน ขอบนอกเจริญดี บริเวณที่มีลายยาวเกือบตลอดกระดองและมีร่องตามยาวตรงกลาง ลายเป็นรูปตัววีกลับ (∧) ตอนท้ายสุดเป็นสันนูนโค้ง เชื่อมติดกับขอบนอก หนามที่ปลายมีขนาดเล็กและสั้น S. lysidas เป็นหมึกขนาดใหญ่ รองจาก S. pharaonis ความยาวตัวประมาณ 100–160 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ในทะเล ที่ระดับลึก 20–30 เมตร จับได้ด้วยอวนลากเป็นส่วนใหญ่

แหล่งที่พบ มีการแพร่กระจายเฉพาะภาคใต้ตั้งแต่จังหวัดนครศรีธรรมราช ถึงนราธิวาสเท่านั้น สำหรับการศึกษานี้ได้พบที่จังหวัดสงขลา

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับ S. pharaonis

หมึกกระดองก้นไหม้

แผนภาพที่ 10 ภาพที่ 5

ชื่อภาษาไทย หมึกกระดองก้นไหม้

ชื่อภาษาอังกฤษ Cuttle fish, Sepia

ชื่อวิทยาศาสตร์ Sepiella inermis (Ferussac & d' Orbigny, 1835-1848)

ลักษณะ ส่วนหัวใหญ่และสั้น ตาใหญ่ แขนอ้วนสั้นและยาวไม่เท่ากัน ลำตัวรูปไข่ อ้วนสั้น ด้านท้ายของลำตัวโค้งมน แผ่นกว้างยาวเกือบตลอดลำตัว ตอนท้ายของแผ่นไม่เชื่อมกัน แต่มีช่องเปิดที่ระหว่างแผ่นนั้น ด้านหลังของตัวผู้มีสีขาว กับมีจุดสีน้ำตาลดำ บริเวณขอบของแผ่นมีสีจางกว่าส่วนอื่น ๆ ส่วนตัวเมียด้านหลังสีน้ำตาลดำและมีจุดสีขาวเล็ก ๆ ด้านท้องของทั้งสองเพศจะมีจุดประสีน้ำตาลแดงกระจายทั่วไป สำหรับกระดองแข็งเป็นรูปไข่ ด้านหน้าเรียวแหลม ด้านท้ายโค้งมน ขอบนอกเจริญดี บริเวณที่มีลายเริ่มจากขอบในด้านท้าย มีร่องตื้น ๆ ตามยาว 3-5 ร่อง ลายเป็นเส้นโค้งหยักตามร่องกระดองแข็งของหมึกกระดองก้นไหม้นี้ไม่มีหนาม ความยาวตัวประมาณ 55-80 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ในทะเลที่มีพื้นเป็นโคลนที่ระดับลึก 10-20 เมตร จับด้วยอวนลาก แห โป๊ะ

แหล่งที่พบ บริเวณท่าเทียบเรือประมงจังหวัดสุราษฎร์ธานี และสงขลา และมีจำหน่ายที่ตลาดจังหวัดระนอง กระบี่ สตูล สุราษฎร์ธานี ยะลา ปัตตานี และสงขลา ในราคาประมาณกิโลกรัมละ 16 บาท

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหมึกกระดองชนิดอื่น ๆ ทั้งสดและตากแห้ง หมึกกระดองชนิดนี้ก็เป็นอีกชนิดหนึ่งที่มีการส่งเสริมให้มีการเพาะเลี้ยง

ครอบครัว Sepiolidae

เป็นครอบครัวหมึกขนาดเล็ก ที่มีส่วนหัวใหญ่ มีแผ่นเยื่อเชื่อมติดกับลำตัวทางด้านหลัง ตามีหนังตาที่เกิดจากผิวส่วนหัวคลุมเป็นบางส่วนหรือทั้งหมด ลำตัวสั้นรูปถุง ด้านท้ายมน แผ่นเป็น

รูปครึ่งวงกลมอยู่ทางด้านข้างบริเวณกึ่งกลางลำตัว กระดองลดขนาดเป็นกระดองใสสั้น ๆ หรือหายไปในการศึกษานี้พบ 1 ชนิดคือ

หมึกหูช้าง

แผ่นภาพที่ 10 ภาพที่ 11

ชื่อภาษาไทย หมึกหูช้าง

ชื่อภาษาอังกฤษ Squid

ชื่อวิทยาศาสตร์ Eupryma stenodactyla (Grant, 1833)

ลักษณะ ลำตัวเป็นรูปถุงกลม ค่อนข้างแบน หัวเชื่อมติดกับลำตัวทางด้านหลัง แพนรูปครึ่งวงกลมอยู่ทางด้านข้างของลำตัว และยาวประมาณครึ่งของความยาวลำตัวไม่มีกระดองภายใน แขนค่อนข้างเรียวยาวไม่เท่ากัน สีขณะยังมีชีวิต ตัวใส มีเม็ดสีน้ำตาลอมม่วง กระจายอยู่ทางด้านหลังของลำตัว หัว และแขน ด้านท้องจะมีจุดสีแต่ขนาดเล็กกว่าด้านหลัง เป็นหมึกขนาดเล็กความยาวตัวประมาณ 20–35 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลน

แหล่งที่พบ ท่าเทียบเรือประมงจังหวัดสงขลา โดยติดมากับอวนลากปะปนกับสัตว์น้ำชนิดอื่น

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหมึกอื่น ๆ แต่เนื่องจากเป็นหมึกที่มีขนาดเล็กมาก จึงมักถูกนำไปทำเป็นอาหารสัตว์รวมกับสัตว์น้ำชนิดอื่น ๆ

ครอบครัว Loliginidae

ได้แก่ พวกหมึกกล้วย หมึกหอม ที่มีรูปร่างยาว เรียวมาทางด้านท้ายคล้ายกระสวย แบ่งเป็นส่วนหัว และลำตัว หัวสั้นมีแขน (arms) 10 เส้น ล้อมรอบปากที่อยู่ตรงกลาง แขน 8 เส้นมีขนาดสั้นและหดไม่ได้ สำหรับอีก 2 เส้นจะยาวกว่ามากและหดได้ เรียกหนวด (tentacles) ที่ผิวด้านในของแขนและหนวดมีปุ่มดูด (suckers) ช่วยในการจับเหยื่อ มีท่อน้ำ (funnel) เป็นหลอดกล้ามเนื้อยื่นอยู่ใต้หัวลำตัวยาวแหลมกับมีแพนหรือครีบรูปสามเหลี่ยม

ขนาดใหญ่อยู่ที่ปลายด้านท้ายของลำตัว mantle เป็นกล้ามเนื้อหนาหุ้มอวัยวะภายใน มีกระดองใสบางอยู่ภายในลำตัวมีรูปร่างคล้ายปากกาหรือขนนก เรียกว่า pen มีเหงือก 1 คู่ และถุงหมึก (ink sac) โดยจะพ่นน้ำหมึกออกมาทางท่อน้ำ ทำให้น้ำบริเวณที่ศัตรูกำขุ่นแล้วหลบหนีเอาตัวรอด มีเพศแยกกัน ตัวเต็มวัย ตัวผู้มักมีความยาวมากกว่าตัวเมีย ไข่มีลักษณะเป็นฝักยาว สีขาวติดยึดกับวัตถุใต้ทะเล ประมาณ 10 วัน ก็จะฟักเป็นตัวจิ๋วเจริญเป็นหมึกตัวเล็ก ๆ ต่อไป เป็นสัตว์ที่ชอบอาศัยอยู่กับท้องทะเลที่เป็นทราย หรือทรายปนโคลนในเวลากลางวันและขึ้นมาหาอาหารตามบริเวณผิวพื้นทะเลในเวลากลางคืน

หมึกกล้วย

แผ่นภาพที่ 11 ภาพที่ 1

ชื่อภาษาไทย หมึกกล้วย หมึกหลอด

ชื่อภาษาอังกฤษ Squid, Sea arrow, Calmar

ชื่อวิทยาศาสตร์ Loligo formosana Sasaki, 1929

ลักษณะ ส่วนหัวมีขนาดเล็ก ลำตัวทรงกระบอก ส่วนท้ายเรียว แพนยาวเกินครึ่งหนึ่งของความยาวตัว วงแหวนของปุ่มดูด บนแขนคู่ที่สาม ตรงขอบด้านบนมีฟันแหลม 10–15 ซี่ ขอบด้านล่างเป็นตุ่มเล็ก ๆ ขนาดต่างกัน วงแหวนของปุ่มดูดอันใหญ่ที่สุดบนปลายหนวด ขอบจะมีฟันแหลมใหญ่ 6–12 ซี่ และระหว่างฟันซี่ใหญ่นั้นจะมีฟันซี่เล็ก ๆ แทรกอยู่ 1–4 ซี่ ขณะมีชีวิตลำตัวใสแววววาวมีจุดประสีม่วงแดงเป็นหมึกกล้วยที่มีขนาดใหญ่ที่สุด ตัวผู้จะยาวกว่าตัวเมียเล็กน้อย ความยาวของลำตัวประมาณ 100–500 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อยู่ตามพื้นท้องทะเลที่เป็นทรายหรือทรายปนโคลน ระดับลึก 20–30 เมตร มักทำการจับหมึกในเวลากลางคืน ขณะที่มันขึ้นมาหาอาหารตามบริเวณผิวทะเล โดยใช้ไฟล่อ เครื่องมือนอกจากอวนลากแล้ว ที่นิยมก็มีสวิงตักหมึก ใช้ในการช้อนตักตามริมตลิ่งหรือในทะเล ชาวประมงมักใช้เครื่องมือนี้โดยเฉพาะในเวลากลางคืนเดือนมืด เขาจะทำการจุดไต้หรือใช้ตะเกียงหรือดวงไฟ

เพื่อล่อให้หมึกมารวมกัน บางครั้งจะใช้เคยสด ๆ ซึ่งจับได้ในตอนกลางวันทำการสาดให้เหยื่อก็มีการตักต้องทำให้เร็ว และตักจากทางด้านหลังไปทางด้านหน้าหรือจากทางหางไปทางหัว เพราะหมึกจะถอยหลังหนี หมึกโดยมากเป็นหมึกกล้วย ขนาดความยาวประมาณ 60–100 มิลลิเมตร เครื่องมืออื่น ๆ ก็มี เช่น แห โป๊ะ โพงพาง

แหล่งที่พบ พบได้ในทุกจังหวัดของภาคใต้ ตามท่าเทียบเรือประมงและมีจำหน่ายตามตลาดสด ถ้าเป็นหมึกที่มีขนาดใหญ่ราคาจำหน่ายประมาณกิโลกรัมละ 12–20 บาท ขนาดเล็กราคากิโลกรัมละ 7–8 บาท เฉพาะหนวดหมึกกล้วยก็มีจำหน่ายในราคากิโลกรัมละ 8–12 บาท ส่วนเนื้อนั้นส่งไปจำหน่ายต่างประเทศ หมึกกล้วยที่มีจำหน่ายตามตลาดส่วนใหญ่จะเป็นหมึกชนิดนี้โดยปะปนอยู่กับหมึกกล้วยชนิด L. duvaucellii ที่มีลักษณะคล้ายกันมาก

ประโยชน์ เนื่องจากเป็นหมึกที่มีขนาดใหญ่ เนื้อมาก และมีชุกชุม จึงเป็นที่นิยมสามารถนำมาประกอบอาหารได้มากมายโดยใช้แทนสัตว์ประเภทเนื้ออื่น ๆ ได้เป็นอย่างดี ไม่ว่าจะเป็นทอดหรือผัดต่าง ๆ แกงจืด ต้มยำ ยำหรือพล่า และอาจทำเป็นหมึกตากแห้งหรือผลิตภัณฑ์หมึกแปรรูปอื่น ๆ

หมึกกล้วย

แผ่นภาพที่ 11 ภาพที่ 2

ชื่อภาษาไทย หมึกกล้วย หมึกหลอด

ชื่อภาษาอังกฤษ Squid, Sea arrow, Calmar

ชื่อวิทยาศาสตร์ Loligo duvaucelii d' Orbigny, 1835

ลักษณะ คล้าย L. formosana มาก หัวมีขนาดเล็ก แขนยาวเรียว ลำตัวยาวเรียว ส่วนบนรูปทรงกระบอก แพนยาวประมาณครึ่งหนึ่งของลำตัว วงแหวนของปุ่มดูด บนแขนคู่ที่สาม มีฟันสี่เหลี่ยม 7–11 ซี่ ทางขอบบนขอบด้านล่างเรียบ วงแหวนของปุ่มดูดอันใหญ่ที่สุดบนมือที่ปลายหนวดมีฟันแหลมโค้งประมาณ 14–17 ซี่ และรอบขอบของวงแหวนขอบบนมีขนาดใหญ่กว่าขอบล่าง กระดองใส มีเส้นกลางชัดเจน ขณะมีชีวิต ตัวใสแววววาวมีเม็ดสีม่วงแดงทั่วไป ตัวผู้มักมีขนาดใหญ่กว่าตัวเมีย ความยาวตัวประมาณ 70–200 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลน โคลนปนทราย จับได้โดยใช้ไฟล่อ ขณะที่มันขึ้นมาหาอาหารเวลากลางคืนตามบริเวณผิวทะเล แล้วใช้สวิงตักหรือแหหอด นอกจากนี้ยังใช้อวนหน้าดิน สป๊ะ

แหล่งที่พบ ตามท่าเทียบเรือประมง และมีจำหน่ายตามตลาดของทุกจังหวัดในภาคใต้ หมึกกล้วยที่มีจำหน่ายในตลาดส่วนใหญ่เป็นหมึกชนิดนี้และชนิด L. formosana ปะปนกันอยู่

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้หลายแบบเช่นเดียวกับหมึกอื่น ๆ และเป็นหมึกที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจชนิดหนึ่ง

หมึกกล้วยเล็ก

แผ่นภาพที่ 11 ภาพที่ 3

ชื่อภาษาไทย หมึกกล้วยเล็ก

ชื่อภาษาอังกฤษ Squid, Sea arrow, Calmar

ชื่อวิทยาศาสตร์ Loligo tagoi Sasaki, 1929

ลักษณะ เป็นหมึกขนาดเล็ก ส่วนหัวมีขนาดใหญ่ใกล้เคียงกับความกว้างของลำตัว ลำตัวยาวเรียว ส่วนบนทรงกระบอกค่อย ๆ เรียวลงทางด้านท้าย แผ่นกว้างยาวประมาณครึ่งหนึ่งของลำตัว ในตัวอย่างที่ค่องนาน ๆ จะเห็นรอยสีน้ำตาลของกระดองใสทางด้านหลัง วงแหวนของปุ่มดูดบนแขนคู่ที่สาม ขอบด้านบนมีฟันสี่เหลี่ยมกว้าง 4 ซี่ ขอบด้านล่างเรียบ และวงแหวนของปุ่มดูดอันใหญ่ที่สุดบริเวณปลายหนวดมีขอบเรียบตลอด ขณะมีชีวิตลำตัวใสแววววาว มีเม็ดสีม่วงแดงกระจายทั่วไป ขนาดความยาวตัวประมาณ 30–50 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยตามพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลนเวลากลางวัน และออกหากินในเวลากลางคืน ส่วนมากจับได้ด้วยอวนลาก

แหล่งที่พบ พบที่ท่าเทียบเรือประมงจังหวัดสุราษฎร์ธานี กับมีจำหน่ายที่ตลาดจังหวัดยะลา สงขลา และสตูล

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหมึกชนิดอื่น ๆ บางทีพบปะปนอยู่กับสัตว์น้ำชนิดอื่น ๆ ในกองปลาเป็ดที่จะนำไปเป็นอาหารสัตว์

หมึกหอม

แผ่นภาพที่ 11 ภาพที่ 4

ชื่อภาษาไทย หมึกหอม หมึกเมืองจันทน์

ชื่อภาษาอังกฤษ Squid

ชื่อวิทยาศาสตร์ Sepioteuthis lessoniana Lesson, 1830

ลักษณะ ส่วนหัวแบนใหญ่ มีตาใหญ่เห็นชัดเจน แขนอ้วนสั้นยาวไม่เท่ากัน วงแหวนของปุ่มดูดบนแขนคู่ที่สาม มีฟันแหลมรูปสามเหลี่ยม 16–20 ซี่ ขอบบนมีขนาดใหญ่กว่าขอบล่าง วงแหวนของปุ่มดูดอันใหญ่ที่สุดที่ปลายหนวดมีฟันแหลมรูปสามเหลี่ยม16–24 ซี่ ขอบบนมีขนาดใหญ่กว่าขอบล่าง ลำตัวทรงกระบอกเรียวทางด้านท้าย แผ่นใหญ่กว้าง เริ่มจากขอบด้านหน้ายาวจนถึงท้ายสุดของลำตัว เชื่อมกันเป็นแผ่นอยู่ทางด้านหลัง กระดองใส มีเส้นกลางเห็นชัดเจน ขณะมีชีวิตตัวใสแววววาวมีจุดสีน้ำตาลแดงกระจาย ตามีสีเขียวกับมีลายสีขาวตามขวางบริเวณด้านหลังของลำตัวและแพน เป็นหมึกค่อนข้างใหญ่ ความยาวตัวประมาณ 150–200 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลนในเวลากลางวันระดับลึก 20–30 เมตร มักขึ้นมาบริเวณผิวน้ำ เพื่อหาอาหารในเวลากลางคืน จับได้โดยใช้ไฟล่อ เครื่องมือได้แก่ สวิงตักหมึก แหอวนลาก โป๊ะ

แหล่งที่พบ ท่าเทียบเรือประมงจังหวัดสุราษฎร์ธานี สงขลา ปัตตานี และมีจำหน่ายที่ตลาดสดจังหวัดระนอง กระบี่ ภูเก็ต พังงา นครศรีธรรมราช พัทลุง และนราธิวาส ราคากิโลกรัมละประมาณ 13–35 บาท ตามแต่ขนาด

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหมึกชนิดอื่น ๆ

ครอบครัว Octopodidae

ครอบครัวพวกหมึกยักษ์หรือหมึกสาย ที่มีขนาดเล็กจนถึงขนาดใหญ่ ร่างกายมีรูปร่างค่อนข้างกลม ไม่มีแผ่น ประกอบด้วย หัว และลำตัว ส่วนหัวใหญ่มีตา 1 คู่ ปากมีฟันสีดำคมเหมือนปากนกแก้ว

แขนหรือที่นิยมเรียกกันว่า หนวด 8 เส้น แต่ละเส้นจะมีปุ่มดูด (suckers) เรียงเป็นแถว 1-2 แถว แขนอันที่สามข้างซ้ายหรือขวาของตัวผู้เปลี่ยนแปลงไปเป็นโครงสร้างที่มีรูปคล้ายช้อน (spoon shaped) สำหรับการผสมพันธุ์ ไม่มีกระดองหรือเปลือก (shell) ทำให้ไม่มีโครงร่าง และสามารถสร้างน้ำหมึก (ink) สำหรับป้องกันตัวได้เป็นสัตว์ทะเลที่ค่อนข้างเชื่องช้า ชอบอาศัยอยู่ในซองโพรงระหว่างโขดหินในที่น้ำไม่ลึกนัก และตามพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลน โคลนปนทราย ระดับลึก 20-30 เมตร ชอบหากินในเวลากลางคืน

หมึกสาย

แผ่นภาพที่ 11 ภาพที่ 5

ชื่อภาษาไทย หมึกสาย หมึกยักษ์ วาย โวยวาย ปลาวาย

ชื่อภาษาอังกฤษ Devil fish, Octopod, Polypus, Poulp, Sea polyp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Octopus dollfusi Robson, 1928

ลักษณะ หัวขนาดเล็ก ตายื่นเล็กน้อย ลำตัวรูปไข่ค่อนข้างยาว ส่วนท้ายค่อนข้างแหลม ระหว่างลำตัวกับหัวมีร่องแยกชัดเจน ท่อน้ำรูปกรวยสั้น แขนค่อนข้างอ้วน ปลายเรียวเล็กยาวไม่เท่ากัน โคนแขนมีชอบด้านล่างเชื่อมติดกับแผ่นหนังที่เชื่อมระหว่างแขน ปุ่มดูดมีฐานยกสูงเรียงสองแถวสลับกัน เหงือกแถวด้านนอกมี 7-9 พู ผิวขรุขระเป็นตุ่มรูปไข่ทั่วลำตัว ด้านหลังสีน้ำตาลดำ บริเวณฐานของตุ่มเป็นลายตาข่ายรูปรี ด้านท้องสีขาวกับมีจุดสีน้ำตาลเล็ก ๆ เป็นหมึกขนาดกลางความยาวตัวประมาณ 80-100 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ชอบอาศัยอยู่ในซองหรือโพรงหิน หรือตามพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลน โคลนปนทราย จับได้โดยอวนลาก

แหล่งที่พบ ที่ท่าเทียบเรือประมงจังหวัดปัตตานี และมีจำหน่ายที่ตลาดจังหวัดกระบี่ นครศรีธรรมราช ในราคากิโลกรัมละ 7-8 บาท

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับหมึกชนิดอื่น ๆ เช่น ผัดต่าง ๆ ยำ หรือพล่า แกงจืด ใส่ในก๋วยเตี๋ยว หรือเย็นตาโฟ ส่วนมากมักทำเป็นตากแห้ง เวลารับประทานก็เอา

มาทอด จิ้มกับน้ำจิ้มเป็นอาหารว่าง หรืออาจทำเป็นผลิตภัณฑ์หมึกแปรรูป บางทีพบปะปนอยู่กับสัตว์น้ำชนิดอื่น ๆ ในกองปลาเป็ดที่จะทำเป็นอาหารสัตว์

หมึกสาย

แผ่นภาพที่ 11 ภาพที่ 6

ชื่อภาษาไทย หมึกสาย หมึกยักษ์ วาย โวยวาย ปลาวาย

ชื่อภาษาอังกฤษ Devil fish, Octopus, Polypus, Poulp, Sea polyp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Octopus membranaceus (Quoy & Gaimard, 1832)

ลักษณะ หัวเล็กกว่าลำตัว ตายื่น ลำตัวรูปไข่ค่อนข้างกลม ด้านท้ายมน ร่องระหว่างหัวกับลำตัวเห็นชัดเจน แขนสั้น โคนค่อนข้างอ้วน ปลายเรียวเล็กยาวไม่เท่ากัน ปุ่มดูดมีฐานยกสูงเรียงเป็น 2 แถวสลับกัน นอกจากบริเวณใกล้ปากมีปุ่มดูด 5–6 อัน เรียงเป็นแถวเดี่ยว เหงือกด้านนอกมี 8 พู ด้านหลังของลำตัวหัวแขนเป็นตุ่มกลมขนาดเล็ก ด้านท้องเรียบ ตัวมีสีเทาแกมน้ำตาล และมีจุดรูปไข่สีม่วงดำ ล้อมด้วยวงแหวนสีฟ้า อยู่กึ่งกลางระหว่างตากับขอบของแผ่นหนังที่เชื่อมอยู่ระหว่างแขนคู่ที่ 2 และ 3 ความยาวตัวประมาณ 70–100 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อยู่ตามโพรงหินและพื้นทะเลที่เป็นโคลน โคลนปนทราย ชอบหากินในเวลากลางคืน จับได้ด้วยอวนลาก

แหล่งที่พบ มีพบที่ท่าเทียบเรือประมงจังหวัดสุราษฎร์ธานี และภูเก็ต

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับ O. dollfusi

หมึกสาย

แผ่นภาพที่ 11 ภาพที่ 7

ชื่อภาษาไทย หมึกสาย หมึกยักษ์ วาย โวยวาย ปลาวาย

ชื่อภาษาอังกฤษ Devil fish, Octopus, Polypus, Poulp, Sea polyp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Octopus parvus (Sasaki, 1917)

ลักษณะ ส่วนหัวขนาดเล็ก มีความกว้างน้อยกว่าลำตัวมาก ตายื่น ท่อน้ำรูปกรวย ยาวเรียว แขนอ้วน ปลายเรียวเล็ก ยาวไม่เท่ากัน ปุ่มดูดมีฐานยกสูงเรียงเป็น 2 แถวสลับกัน เหงือกขนาดใหญ่ด้านนอกมี 5 พู ด้านหลังสีน้ำตาลดำกับมีตุ่มเตี้ย ๆ สีน้ำตาลแดงทั่วไป เป็นหมึกขนาดเล็ก ความยาวตัวประมาณ 70–100 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อยู่ตามโพรงหินและพื้นทะเลที่เป็นโคลนปนทราย จับได้ด้วยอวนลาก

แหล่งที่พบ ท่าเทียบเรือประมงจังหวัดสุราษฎร์ธานี และมีจำหน่ายที่ตลาดจังหวัดตรัง ภูเก็ต

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับ O. dolfusi

หมึกสาย

แผ่นภาพที่ 11 ภาพที่ 8

ชื่อภาษาไทย หมึกสาย หมึกยักษ์ วาย โวยวาย ปลาวาย

ชื่อภาษาอังกฤษ Devil fish, Octopus, Polypus, Poulp, Sea polyp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Octopus sp.

ลักษณะ เป็นหมึกที่มีลักษณะต่างจากหมึกสายที่กล่าวมาแล้ว ส่วนหัวมีขนาดเล็กหรือใหญ่ใกล้เคียงกับลำตัว ตาเห็นไม่เด่นชัด ท่อน้ำรูปกรวย แขนยาวเรียวไม่เท่ากัน ปุ่มดูดมีฐานสูงเรียง 2 แถวสลับกัน ลำตัวยาวรูปไข่ ด้านท้ายคอนข้างมน มีร่องระหว่างหัวกับลำตัวชัดเจน เหงือกที่อยู่ทางด้านนอกมี 10 พู ผิวนิ่ม คอนข้างเรียบ ด้านหลังของลำตัวมีตุ่มขนาดเล็กซึ่งเป็นไม่ชัดเจน มีสีเทาดำ หรือน้ำตาลดำ ด้านท้องสีขาว เป็นหมึกที่มีขนาดใหญ่ ลำตัวยาวประมาณ 70–100 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อยู่ตามโพรงหิน และพื้นทะเลที่เป็นโคลน โคลนปนทราย ชอบออกกินในเวลากลางคืน จับได้ด้วยอวนลากเป็นส่วนใหญ่

แหล่งที่พบ ท่าเทียบเรือประมงจังหวัดปัตตานี และสตูล และมีจำหน่ายที่ตลาดจังหวัดภูเก็ต และสุราษฎร์ธานี ในราคากิโลกรัมละ 7–8 บาท

ประโยชน์ ใช้ประกอบเป็นอาหารได้เช่นเดียวกับหมึกชนิดอื่น ๆ ทั้งยังเป็นสินค้าออกส่งไปจำหน่ายยังตลาดต่างประเทศทั้งในรูปสดและตากแห้ง บางทีพบหมึกสายรวมปะปนอยู่กับสัตว์น้ำชนิดอื่น ๆ ในกองปลาเป็ดเพื่อไปทำเป็นอาหารสัตว์

ไฟลัม Arthropoda

กลุ่มใหญ่ที่สุดในอาณาจักรสัตว์ มีสมาชิกรวมกันถึง 80 เปอร์เซ็นต์ จากจำนวนสัตว์ทั้งหมด ลักษณะภายนอกที่สำคัญคือ ร่างกายเป็นปล้อง แบ่งเป็น 3 ส่วนใหญ่คือ หัว อก และท้อง มีขาและระยางค์ต่าง ๆ ต่อกันเป็นข้อ ๆ ทางด้านนอกมีเปลือกแข็งหุ้มตัว เป็น exoskeleton ซึ่งประกอบด้วยสารพวก chitin อวัยวะที่ใช้ในการหายใจและขับถ่ายของเสียต่าง ๆ กันไปสุดแล้วแต่ชนิดของสัตว์มีเพศแยกกัน พวกที่เป็นอาหารอยู่ใน 3 ชั้น คือ

ชั้น Merostomata

ได้แก่ พวกแมงดาทะเลซึ่งเป็นสัตว์ที่อาศัยอยู่ในน้ำเค็มและน้ำกร่อย ระยางค์ส่วนท้องซึ่งมีอยู่ 5–6 คู่ ได้ดัดแปลงไปเป็นเหงือก และมีหางยาวทางตอนท้ายของลำตัว

ครอบครัว Xiphosuridae

เป็นครอบครัวของแมงดาทะเลที่พบในน่านน้ำไทย ร่างกายแบ่งออกเป็น 2 ส่วนใหญ่ ๆ คือ ส่วนหน้าซึ่งเป็นส่วนที่หัวและอกเชื่อมกัน เป็นรูปโค้งครึ่งวงกลม อีกส่วนหนึ่งเป็นส่วนหลังอยู่ต่อจากส่วนหน้าโดยที่ขอบด้านข้างมีหนามและด้านท้ายมีหางเป็นแท่งยาว

แมงดาทะเลเป็นสัตว์ที่เรานำมารับประทานได้ทั้งเนื้อ ไข่ และเหงือกของมัน โดยเฉพาะไข่เป็นที่นิยมกันมาก เนื่องจากว่าโดยธรรมชาติแมงดาทะเลตัวเมียจะมีขนาดใหญ่กว่าตัวผู้ จึงมีเนื้อมากกว่า เหงือกใหญ่กว่าและมีไข่ แมงดาทะเลที่ถูกจับขึ้นมา จึงมักเป็นตัวเมียแต่อย่างไรก็ตามมีรายงานอยู่เสมอ ๆ ว่า ผู้ที่รับประทานไข่ของแมงดาทะเลเข้าไปแล้วเกิดเป็นพิษขึ้น และบางรายถึงแก่ความตาย โดยเฉพาะในช่วงฤดูร้อนซึ่งจะกล่าวถึงต่อไป

แมงดาจาน

แผ่นภาพที่ 12 ภาพที่ 1

ชื่อภาษาไทย แมงดาจาน แมงดาทะเลหางเหลี่ยม

ชื่อภาษาอังกฤษ Giant beetle crab, King crab, Horse-shoe Crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ Tachypleus gigas (Müller)

ลักษณะ เปลือกหรือกระดองเป็นรูปโค้งกลมขนาดใหญ่เห็นได้ชัดเจน อันเกิดจากส่วนหัวและอกรวมกัน ส่วนท้องที่อยู่ถัดมาทางด้านข้างจะมีหนาม เปลือกตัวมีผิวเรียบ ทางด้านบนจะมีตาซึ่งมีทั้งตาเดี่ยวและตาประกอบ เมื่อหงายกระดองขึ้นดูทางด้านล่างซึ่งมีลักษณะเป็นแอ่งในตัวผู้ขอบแอ่งนี้จะเว้าเข้าไปมาก มีขาที่มีลักษณะเป็นข้อ ๆ ปลายเป็นก้ามหนีบ ปากจะอยู่ตรงกลางระหว่างโคนขาถัดมาเป็นแผ่นเหงือกซึ่งเรียงซ้อนกันเป็นสองแถว ลักษณะที่สำคัญคือ หางยาวซึ่งเมื่อดูจากภาคตัดขวางจะเป็นรูปสามเหลี่ยม บนสันของหางมีหนามขนาดเล็กอยู่ด้วย โดยทั่วไปกระดองมีสีเขียวตองแก่มน้ำตาล หรือน้ำตาลเข้ม ตัวเมียขนาดใหญ่กว่าตัวผู้ ขนาดใหญ่มีความยาวกระดองประมาณ 300–400 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามพื้นท้องทะเลที่เป็นทรายปนโคลน บริเวณชายทะเลเขตน้ำตื้น ๆ ในช่วงผสมพันธุ์มักจะพบทั้งสองเพศอยู่ด้วยกัน โดยตัวผู้จะเกาะหลังตัวเมียอยู่ตลอดเวลา อาหารของมันส่วนใหญ่เป็นพวกสาหร่ายทะเล จับได้ด้วยเครื่องมืออวนลาก มักเอาแต่เฉพาะตัวเมีย ตัวผู้ปล่อยทิ้งไป

แหล่งที่พบ พบเสมอตามท่าเทียบเรือประมง โดยติดมากับอวนลากกับมีจำหน่ายในตลาด ซึ่งอาจวางขายทั้งตัว หรือเฉพาะไข่ของมัน ไข่แมงดาทะเลจำหน่ายชิดละ7–8 บาท

ประโยชน์ กล่าวกันว่าเป็นสัตว์น้ำที่มีรสอร่อยมาก โดยเฉพาะไข่ของมันอีกทั้งส่วนที่เป็นเนื้อส่วนขา และเหงือก รับประทานได้ทั้งหมด สำหรับแมงดาจานนี้ยังไม่ปรากฏว่าเป็นพิษแก่ผู้รับประทานในการประกอบอาหารเช่น นำไข่หรือเนื้อของมันออกจากลำตัวนั้น ควรจะให้ผู้ที่เคยทำดำเนินการสำหรับส่วนที่เป็นพิษนั้นได้แก่ กระเพาะ ลำไส้ ซึ่งมีอาหารที่มันกินเข้าไปอาจกลายเป็นพิษออกเสียก่อน แล้วจึงทำการแหวะหน้าออกด้วยมีด และควักไข่ออกมา ทั้งไข่และเนื้อควรล้างด้วยน้ำสะอาดหลาย ๆ ครั้ง ก่อนที่จะนำไปปรุงอาหารต่อไป

เนื้อแมงดาทะเลรวมทั้งเหงือก นิยมนำไปทำแกงคั่วกับสับปะรด ส่วนไข่นั้นมักเอาไปยำกับมะม่วง แตงกวา หรือทำเป็นเจ่าโดยทำเป็นกองเค็มและหมักกับข้าวหมาก หรือนำไปต้มกับน้ำตาลทำเป็นของหวานรับประทานก็ได้หรือบางแห่งนิยมนำแมงดาทะเลปิ้งทั้งตัวจนสุก แล้วนำมาแกะเนื้อจิ้มกับน้ำจิ้ม

แมงดาถ้วย

แผ่นภาพที่ 12 ภาพที่ 2

ชื่อภาษาไทย แมงดาถ้วย แมงดาทะเลหางกลม แมงดาไฟ เหรา

ชื่อภาษาอังกฤษ Beetle crab, Horse-shoe carb

ชื่อวิทยาศาสตร์ Carcinoscorpius rotundicauda (Latreille)

ลักษณะ โดยทั่วไป แมงดาถ้วย มีลักษณะคล้ายกับแมงดาจาน แต่ว่ามีขนาดโดยเฉลี่ยเล็กกว่าแมงดาจานมาก และที่สำคัญก็คือ หางยาวที่อยู่ส่วนท้ายลำตัวนั้น มีภาคตัดขวางเกือบเป็นวงกลม ไม่มีสัน หรือหนามใด ๆ ทั้งสิ้น ซึ่งเมื่อใช้มือลูบจะไม่รู้สึกสากมือ ผิวบนกระดองเรียบสีเขียวตองแกมเทา หรือน้ำตาล หรือมีสีน้ำตาลเข้ม ตัวเมียมีขนาดใหญ่กว่าตัวผู้ ขนาดใหญ่ที่สุด ความยาวกระดองประมาณ 200–250 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลน โคลนปนทรายในเขตน้ำตื้น หรือบริเวณปากแม่น้ำที่ติดต่อกับทะเล กินพวกสาหร่ายทะเลเป็นอาหาร จับได้โดยใช้อวนลาก

แหล่งที่พบ ท่าเทียบเรือประมง โดยติดขึ้นมากับอวนลากพร้อมกับสัตว์น้ำชนิดอื่น ๆ บางทีพบวางจำหน่ายทั้งตัวในตลาดด้วยเหมือนกัน

ประโยชน์ ถึงแม้ว่าทั้งเนื้อและไข่ของแมงดาถ้วยจะประกอบเป็นอาหารทานได้ก็ตาม แต่มีรายงานอยู่เสมอว่า ผู้ที่รับประทานไข่แมงดาชนิดนี้เข้าไปแล้วเกิดอาการทางระบบประสาทอย่างรุนแรงถึงตายมาแล้ว หลายราย และพบว่าแมงดาถ้วยนี้จะเป็นพิษอยู่ระหว่างเดือนธันวาคมถึงมิถุนายน (ไพบูลย์, 2515)

สุรินทร์ (2525) เขียนไว้ว่า "มีผู้อธิบายจากปากต่อปากกันมาว่าตัวที่กินแล้วเป็นพิษนั้นมีขนตามตัวยาวรุงรัง ตาแดงกำ แต่ก็ยังไม่มีตัวอย่างยืนยันแน่นอนไว้ และเรียกแมงดาที่กินแล้วเป็นพิษว่า "เหราหรือแมงดาไฟ" ซึ่งไพบูลย์ (2519) ได้ศึกษาอนุกรมวิธานของแมงดาทะเล พบว่ามีเพียง 2 ชนิด เท่านั้นในน่านน้ำไทย คือ แมงดาหางเหลี่ยม และแมงดาหางกลม ชนิดที่กินแล้วอาจเกิดเป็นพิษคือ แมงดาหางกลมบางตัว แต่ยังไม่มีหลักฐานยืนยันแน่นอนว่าเกิดจากสาเหตุใดที่ทำให้เป็นพิษ

ในเรื่องนี้ได้มีผู้สันนิษฐานว่า เนื่องจากพวกแมงดาทะเลกินพวกพืชทะเลเป็นอาหาร ซึ่งในพืชทะเลเหล่านั้นอาจจะมีสารที่เป็นพิษเกิดขึ้น และพิษนั้นได้ถ่ายทอดมาถึงผู้รับประทานแมงดาทะเลเข้าไปนั่นเอง

วิธีการตรวจสอบดูว่า ไข่แมงดาจะเป็นพิษหรือไม่ ก่อนรับประทานให้นำเอา ช้อนเงินหรือตะเกียบงา มาลองสัมผัสกับไข่นั้นดู ถ้าไข่แมงดานั้นเป็นพิษ จะมีผลทำให้ช้อนเงินหรือตะเกียบงาเป็นสีดำทันที อีกวิธีก็คือเลือกกินเฉพาะแมงดาทะเลที่ตัวใหญ่ ๆ ซึ่งแน่ใจว่าเป็นแมงดาจาน

กั้งตั๊กแตนเป็น Crustaceans อยู่ในอันดับ Stomatopoda ที่ประชาชนนิยมนำมารับประทาน มีลำตัวยาว แบน ปกคลุมด้วยเปลือกที่มีหนามบริเวณขอบปล้อง ตามีก้านตา maxilliped คู่ที่สอง มีขนาดใหญ่เปลี่ยนแปลงเป็นก้ามหนีบ ซึ่งมี 1 คู่ ใช้สำหรับจับเหยื่อและป้องกันตัว ขาเดิน 3 คู่ เหงือกอยู่ที่ระยางค์ส่วนท้องตั้งแต่คู่ที่หนึ่งถึงห้า แพนหางมีขนาดใหญ่ พบอาศัยตามพื้นทะเลที่เป็นทราย โคลน ตามหาดทรายบางชนิดอาศัยในซอกหินหรือปะการัง สำหรับการศึกษานี้พบกั้งตั๊กแตนที่เป็นอาหารอยู่ 3 ครอบครัว ได้แก่

ครอบครัว Squillidae

กั้งตั๊กแตนหลายชนิดในครอบครัวนี้มีความสำคัญทางเศรษฐกิจในด้านที่นำมาเป็นอาหารโดยเฉพาะจังหวัดในแถบบริเวณชายฝั่งด้านตะวันออกของอ่าวไทย สำหรับในภาคใต้ก็มีรับประทานกัน แต่ยังไม่ค่อยเป็นที่นิยมนัก เพราะมีสัตว์น้ำพวก crustaceans ชนิดอื่นๆ เช่น กุ้ง ปู ซึ่งมีอยู่จำนวนมากมายหลายชนิดเป็นอาหารหลักอยู่แล้ว

ลักษณะของกั้งในครอบครัวนี้ก็คือ กรีเป็นแผ่นขนาดเล็ก ตามีก้านตา หนวด 2 คู่ ระยางค่อก 5 คู่แรก ทำหน้าที่เป็น maxilliped ซึ่งคู่ที่สองมีขนาดใหญ่และเป็นก้ามสำหรับ ระยางค่อกที่เหลือเป็นขาเดินแบบ biramous เหงือกอยู่ที่ระยางค่ทอง 5 คู่แรก ส่วนคู่ที่หก จะเป็นแพนหาง (uropod) ขนาดใหญ่ ด้านบนส่วนหาง (telson) มีสันกลาง (median carina) เห็นชัด กับฟันตอนกลาง (intermediate denticles) ที่ขอบมีจำนวนตั้งแต่ 4 ซี่ขึ้นไป ขนาดความยาวของลำตัวแตกต่างกันไปแล้วแต่ชนิดพบมีอยู่ 12 ชนิด 5 สกุล ดังนี้

กั้งตั๊กแตน

แผ่นภาพที่ 22 ภาพที่ 7

ชื่อภาษาไทย กั้งตั๊กแตน

ชื่อภาษาอังกฤษ Mantis shrimp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Oratosquilla nepa (Latreille, 1825)

ลักษณะ ตาขนาดใหญ่และมีก้านตา แผ่นกรีเกือบเป็นสี่เหลี่ยม โดยมีตอนปลายหน้ามน ตอนหน้า สันกลางของกระดองแยกเป็น 2 แฉก และจุดแยกจะอยู่ทางด้านหลังของ dorsal pit dactylus ของก้ามหนีบมีฟัน 6 ซี่ ขอบบนของ propodus เป็นแบบ pectinate ส่วนยื่นทางด้านข้างของปล้องอกที่ห้าถึงเจ็ดเป็น 2 แฉก โดยเฉพาะปล้องที่ห้าจะเป็นหนาม 2 อัน อันบนแหลมงอน ส่วนอันล่างชี้ออกทางด้านข้าง บริเวณท้องด้านบนมีสันตามยาว 8 สัน และเห็นชัดเจน ลำตัวสีเขียวคล้ำ ก้ามหนีบขาวใส ตรงกลางทางด้านบนของปล้องท้องที่สองและที่ห้ามีปื้นสีดำคาดสันต่าง ๆ บนลำตัวสีเขียวเข้ม หางมีสีเหลือง สันสีเขียว หนามและฟันสีเขียวเข้ม ปลายแพนหางสีเหลือง ถัดขึ้นมาสีเขียว โคนสีเหลืองแกมเขียว ความยาวลำตัวประมาณ 75–160 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ขุดรูอยู่ตามชายฝั่งทะเลที่มีพื้นเป็นโคลน

แหล่งที่พบ พบเป็นจำนวนมากในบริเวณอ่าวไทย การศึกษานี้มีพบที่ท่าเทียบเรือประมง เกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี ปัตตานี และกระบี่ โดยติดมากับอวนลากหน้าดิน และมีจำหน่ายในตลาด จังหวัดสงขลา นครศรีธรรมราช ภูเก็ต และสตูล

ประโยชน์ ที่นิยมมักนำมาย่างไฟแล้วจิ้มกับน้ำจิ้ม หรือคองน้ำปลารับประทานกับข้าว นอกจากนี้ บางทีถูกนำไปทำเป็นอาหารสัตว์รวมกับสัตว์น้ำอื่น ๆ

กั้งตั๊กแตน

แผ่นภาพที่ 22 ภาพที่ 8

ชื่อภาษาไทย กั้งตั๊กแตน

ชื่อภาษาอังกฤษ Mantis shrimp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Oratosquilla woodmasoni (Kemp, 1911)

ลักษณะ ตาใหญ่มี 2 พู ขนาดกว้างกว่าก้านตา ขอบกระดองตอนหลังบนผิวบริเวณตอนหน้ากระดอง เรียบไม่เห็นกิ่งแยกของสันกลาง dactylus ของก้ามหนีบ มีฟัน 6 ซี่ ขอบบนของ propodus เป็นแบบ pectinate ส่วนยื่นทางด้านทั้งปล้องอกที่ห้าถึงเจ็ดเป็น 2 แฉก ส่วนท้องด้านบนมีสันตามยาว 8 สัน หางมี submedian teeth เป็นชนิดไม่เคลื่อนไหว ลำตัวขาวใส ตามีสีเขียวแกมเหลือง หางมีสันกลางสีส้มแกมน้ำตาล หนามต่าง ๆ สีส้ม ตอนปลายสีชมพู ส่วนฟันสีเหลือง แพนหางอันนอกมีแต้มสีน้ำเงิน หนามที่ยื่นออกมาสีชมพู ความยาวลำตัวประมาณ 95–135 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ขุดรูตามชายฝั่งทะเลที่มีพื้นเป็นโคลน

แหล่งที่พบ พบที่ท่าเทียบเรือจังหวัดปัตตานี และกระบี่ ติดมากับอวนลากหน้าดินปะปนกับสัตว์น้ำชนิดอื่น ๆ และมีจำหน่ายที่จังหวัดภูเก็ต และสงขลาในจำนวนน้อย

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับ O. nepa นอกจากนั้นยังถูกนำไปทำเป็นอาหารสัตว์

กั้งตั๊กแตน

แผ่นภาพที่ 23 ภาพที่ 1

ชื่อภาษาไทย กั้งตั๊กแตน

ชื่อภาษาอังกฤษ Mantis shrimp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Oratosquilla solicitans Manning, 1978

ลักษณะ ตาใหญ่มี 2 พู ขนาดกว้างกว่าก้านตา แผ่นกรียาวยอดโค้งมน สันกลางกระดองที่แยกเป็น 2 แฉก มีเฉพาะทางตอนหน้า แต่ตรงบริเวณจุดแยกจะเรียบ dactylus ของก้ามหนีบมีฟัน 6 ซี่ ขอบบนของ propodus เป็นแบบ pectinate ด้านข้างของปล้องอกที่ห้าถึงเจ็ดเป็น 2 แฉก ส่วนท้องด้านบนมีสันตามยาว 8 สัน หางมี submedian teeth เป็นชนิดไม่เคลื่อนไหว ลำตัวขาวใส สัน และปล้องต่าง ๆ บนลำตัวเห็นชัด ปล้องที่สองมีสีเทาคาดอยู่ตรงกลาง หางโดยทั่วไปมีสีเขียวอ่อน ฟันหรือหนามตามขอบสีเขียว แถวหนามตามขอบของแพนหางอันนอกสีชมพู ลัดขึ้นมาสีออกดำ แพนหางอันในปลายมีสีเหลืองสดขึ้นมาสีจาง ความยาวลำตัวประมาณ 90–110 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ขุดรูตามชายฝั่งทะเลที่มีพื้นเป็นโคลน

แหล่งที่พบ มีจำหน่ายรวมกับ O. nepa และ O. woodmasoni ที่จังหวัดภูเก็ต แต่เป็นจำนวนน้อย นอกจากนี้ยังติดมากับอวนลากน้ำลึกบริเวณอ่าวไทยตอนล่าง

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับ O. nepa แต่ไม่เป็นที่นิยมนักเพราะมีจำนวนน้อย

กั้งตั๊กแตน

แผ่นภาพที่ 23 ภาพที่ 2

ชื่อภาษาไทย กั้งตั๊กแตน

ชื่อภาษาอังกฤษ Mantis shrimp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Oratosquilla perpensa (Kemp, 1911)

ลักษณะ ตาขนาดใหญ่มี 2 พู กว้างกว่าก้านตา แผ่นกรีสั้น ขอบข้างกระดองตอนล่างกลมมนไม่เว้า สันบนกระดองที่แยกเป็น 2 กิ่ง จะปรากฏเฉพาะตอนหน้า แต่ส่วนของจุดที่แยกนั้นไม่ปรากฏ มีผิวเรียบ dactylus ของก้ามหนีบมีฟัน 6 ซี่ ขอบบนของ propodus เป็นแบบ pectinate ส่วนยื่นทางด้านข้างปล้องอกที่ห้าถึงเจ็ดเป็น 2 แฉกคล้ายหนาม ตัวสีชมพูใส สันต่าง ๆ บนลำตัวสีน้ำตาลแดง โคนของสันกลางของหางมีจุดสีน้ำตาลแดง ความยาวลำตัวประมาณ 75–95 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ขุดรูอยู่ตามพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลน

แหล่งที่พบ ท่าเทียบเรือประมง จังหวัดสงขลา โดยติดมากับอวนลากหน้าดินพบเป็นจำนวนค่อนข้างมาก

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับกั้งชนิดอื่น ๆ หรืออาจจะรวมกับสัตว์น้ำอื่น ๆ เพื่อทำเป็นอาหารสัตว์

กั้งตั๊กแตน

แผ่นภาพที่ 23 ภาพที่ 3

ชื่อภาษาไทย กั้งตั๊กแตน

ชื่อภาษาอังกฤษ Mantis shrimp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Cloridopsis scorpio (Latreille, 1825)

ลักษณะ ตาเล็ก แผ่นกรีทางด้านหน้าแคบกับมีสันตรงกลางแต่เพียงครึ่งหนึ่งทางด้านหน้า dactylus ของก้ามหนีบมีฟัน 5 ซี่ ขอบบนของ propodus เป็นแบบ pectinate ขอบข้างกระดองตอนล่างกลมมนไม่เว้า ส่วนยื่นทางด้านข้างปล้องอกที่ห้าถึงเจ็ดไม่เป็น 2 แฉก โดยเฉพาะปล้องที่ห้าจะเป็นหนามโค้งขึ้น ลำตัวมีสีเขียวคล้ำ ก้ามหนีบสีขาวใส สันต่าง ๆ บนปล้องอกสีน้ำตาลแดง หนามที่ยื่นออกทางด้านข้างของปล้องที่ห้าจะมีแต้มสีดำชัดเจน ด้านบนของปล้องท้องที่สอง จะมีแถบปื้นสีดำ สันกลางหางสีน้ำตาลแดง พื้นหรือหนามตามขอบสีแดง แพนหางมีสีเหลือง ถัดขึ้นมาเป็นแต้มสีดำ ความยาวลำตัวประมาณ 80–93 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ขุดรูอยู่ตามพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลน

แหล่งที่พบ พบที่ท่าเทียบเรือประมงจังหวัดสตูล และนครศรีธรรมราช จับได้โดยอวนลากหน้าดิน ปะปนกับสัตว์น้ำชนิดอื่น ๆ

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารเช่นเดียวกับกั้งชนิดอื่น ๆ แต่ส่วนมากมักถูกนำไปทำเป็นอาหารสัตว์

กั้งตั๊กแตน

แผ่นภาพที่ 23 ภาพที่ 4

ชื่อภาษาไทย กั้งตั๊กแตน

ชื่อภาษาอังกฤษ Mantis shrimp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Cloridopsis immaculata (White, 1848)

ลักษณะ ตามีขนาดเล็กและมีก้านตา ปลายแผ่นกรีอนหน้าค่อนข้างกว้าง ขอบข้างกระดองตอนล่างกลมมนไม่เว้า dactylus ของก้ามหนีบมีฟัน 5 ซี่ ขอบบนของ propodus เป็นแบบ pectinate ด้านข้างของปล้องอกที่ห้าถึงเจ็ด ไม่มีแง่ยื่นเป็น 2 แฉก สำหรับด้านข้างของปล้องที่ห้ามีแง่โค้งปลายแหลมยื่นออกมา แต่ไม่มีแต้มสีดำ ลำตัวมีสีเขียวคล้ำ ด้านบนของปล้องท้องที่สองมีแถบปื้นสีดำ ทั้งก้ามหนีบและขาเดินสีขาวใส สันต่าง ๆ มีสีน้ำตาลแดง สันกลางหางสีน้ำตาลแดงเช่นกัน ส่วนฟันและหนามตามขอบสีเขียว แพนหางสีเหลืองถัดขึ้นมาเป็นแต้มสีดำ ความยาวลำตัวประมาณ 55–85 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยขุดรูในทะเลที่มีพื้นเป็นโคลน หรือตามบริเวณปากแม่น้ำ

แหล่งที่พบ พบที่ท่าเทียบเรือประมงสงขลา โดยติดมากับเรืออวนลาก

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับกั้งชนิดอื่น ๆ แต่ส่วนมากมักรวมกับสัตว์น้ำอื่น ๆ ทำเป็นอาหารสัตว์

กั้งตั๊กแตน

แผ่นภาพที่ 23 ภาพที่ 5

ชื่อภาษาไทย กั้งตั๊กแตน

ชื่อภาษาอังกฤษ Mantis shrimp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Carinosquilla multicarinata (White, 1848)

ลักษณะ ตาใหญ่ ลักษณะเป็นสองพูและมีความกว้างมากกว่าก้านตา เปลือกตัวเต็มไปด้วยสันตามแนวยาว มากมาย dactylus ของก้ามหนีบมีฟัน 5 ชี่ ขอบบนของ propodus เป็นแบบ pectinate ส่วนที่ยื่นทางด้านข้างปล้องอกที่ห้านั้นเป็น 2 แฉก ลำตัวเป็นสีชมพูอ่อนหรือขาวใส ปล้องท้องที่สองและห้ามีริ้วกลางลำตัวอาจมีปื้นสีดำ หางและแพนหางมีแต้มสีดำ แถวของฟันหรือหนามตามขอบเป็นสีชมพูความยาวลำตัวประมาณ 65–85 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ขุดรูอยู่ตามพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลน

แหล่งที่พบ พบที่ท่าเทียบเรือประมงจังหวัดสงขลา ปัตตานี และกระบี่ โดยติดมากับอวนลากหน้าดิน บางทีมีจำหน่ายในตลาดจังหวัดสงขลาและปัตตานี แต่ในจำนวนน้อย

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับกั้งชนิดอื่น ๆ แต่ส่วนมากมักนำไปทำเป็นอาหารสัตว์

กั้งตั๊กแตน

แผ่นภาพที่ 23 ภาพที่ 6

ชื่อภาษาไทย กั้งตั๊กแตน

ชื่อภาษาอังกฤษ Mantis shrimp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Carinosquilla carinata (Serene, 1950)

ลักษณะ ตาใหญ่เป็น 2 พู และกว้างกว่าก้านตา เปลือกแข็งที่หุ้มตัวจะมีแนวสันตามยาวอยู่ทั่วไป แต่ไม่เป็นระเบียบเหมือน C. multicarinata dactylus ของก้ามหนีบมีฟัน 6 ชี่ แผ่นกรีมีส่วนยาวมากกว่ากว้างกับมีสันกลางชัดเจน ขอบบนของ propodus เป็นแบบ pectinate

ส่วนยื่นทางด้านข้างของปล้องอกที่ห้าถึงเจ็ด เป็น 2 แฉก ลำตัวมีสีขาวใส หางสีเทากับมีหนาม และพันตามขอบสีชมพู ความยาวตัวประมาณ 70–105 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ขุดรูอยู่ตามพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลน

แหล่งที่พบ ท่าเทียบเรือประมงจังหวัดสงขลา และปัตตานี

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับกั้งตั๊กแตนชนิดอื่น ๆ ส่วนมากมักจะถูกนำไปทำเป็นอาหารสัตว์

กั้งตั๊กแตน

แผ่นภาพที่ 23 ภาพที่ 7

ชื่อภาษาไทย กั้งตั๊กแตน

ชื่อภาษาอังกฤษ Mantis shrimp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Lophosquilla lirata (Kemp & Chopra, 1921)

ลักษณะ คล้ายกับ C. carinata กล่าวคือ ตาใหญ่มีความกว้างกว่าก้านตา แผ่นกรีเกือบเป็นสี่เหลี่ยมแต่ทางตอนหน้าค่อนข้างมน เปลือกแข็งหุ้มตัวมีแนวสันตามยาวตั้งแต่ไม่เป็นระเบียบเหมือน C. multicarinata dactylus ของก้ามหนีบมีฟัน 6 ซี่ ส่วนยื่นทางด้านข้างปล้องอกที่ห้าถึงเจ็ด เป็น 2 แฉก ลำตัวมีสีชมพู อ่อนหรือขาวใส ที่หางมีจุดสีดำอยู่บริเวณสันกลางหางตอนบน ซึ่งรอบ ๆ จุดนี้มีสีขาวเป็นขอบ แพนหางมีแต้มสีดำ ตามขอบเป็นหนามและพันมีสีชมพู ขนาดความยาวตัวประมาณ 70–80 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ขุดรูอยู่ตามพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลน

แหล่งที่พบ ท่าเทียบเรือประมงจังหวัดปัตตานี โดยติดมากับอวนลากหน้าดิน

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับกั้งตั๊กแตนชนิดอื่น ๆ แต่มักถูกนำไปทำเป็นอาหารสัตว์

กั้งตั๊กแตน

แผ่นภาพที่ 23 ภาพที่ 8

ชื่อภาษาไทย กั้งตั๊กแตน

ชื่อภาษาอังกฤษ Mantis shrimp

ชื่อวิทยาศาสตร์ **Anchisquilla fasciata** (De Haan, 1844)

ลักษณะ ตาเป็น 2 พู กว้างกว่าก้านตา สันกลางกระดองเห็นไม่ชัดเจน และขอบข้างกระดองตอนล่างโค้งมนไม่เว้า dactylus ของก้ามหนีบมีฟัน 6 ซี่ ขอบบนของ propodus เป็นแบบ pectinate ส่วนยื่นทางด้านข้างของปล้องอกที่ห้าถึงเจ็ดไม่เป็น 2 แฉก โดยเฉพาะปล้องที่ห้าจะมีหนามข้างละ 1 อัน ยื่นออกทางด้านข้าง สันของปล้องท้องหดหายไป หางมีลวดลายของสัน ลำตัวมีสีเขียวใส สันและลวดลายต่าง ๆ สีเขียว ขนาดความยาวของลำตัวประมาณ 60–85 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ขุดรูอยู่ตามพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลน

แหล่งที่พบ ท่าเทียบเรือประมงจังหวัดสงขลา ปัตตานี และสตูล โดยติดมากับอวนลาก

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้ เช่นเดียวกับกั้งตั๊กแตนชนิดอื่น ๆ ส่วนมากถูกนำไปทำเป็นอาหารสัตว์รวมกับสัตว์น้ำอื่น ๆ

ครอบครัว Harpiosquillidae

กั้งตั๊กแตนในครอบครัวนี้มีขนาดใหญ่ ลักษณะที่เด่นชัดคือ ตามีขนาดใหญ่เป็นสองพูและกว้างกว่าก้านตา ขอบด้านท้ายทั้งสองข้างของกระดองมีลักษณะเว้าลึก dactylus ของก้ามหนีบมีฟัน ขอบบนของ propodus เป็นแถวหนามตรงขนาดใหญ่สลับกับหนามขนาดเล็ก เท่าที่ศึกษาพบ 2 ชนิด ในสกุล Harpiosquilla คือ

กั้งตั๊กแตน

แผ่นภาพที่ 23 ภาพที่ 9

ชื่อภาษาไทย กั้งตั๊กแตน

ชื่อภาษาอังกฤษ Mantis shrimp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Harpiosquilla raphidea (Fabricius, 1798)

ลักษณะ ตาใหญ่ กว้างกว่าก้านตาเห็นได้ชัด แผ่นกรีทางตอนหน้ายาวเรียวปลายมน ขอบด้านท้ายทั้งสองข้างของกระดองมีลักษณะเว้าลึก dactylus ของก้ามหนีบมีฟัน 8 ซี่ ขอบบนของ propodus เป็นแถวหนามตรงขนาดใหญ่สลับกับหนามขนาดเล็ก ด้านข้างของเปลือกอกที่ห้าถึงเจ็ดไม่ได้แยกเป็น 2 แฉก โดยเฉพาะปล้องที่ห้าด้านข้างจะมีหนามเล็ก 1 อัน ยื่นออกมา ลำตัวมีสีเขียวใส หางมีจุดสีน้ำตาลเหลืองเห็นชัดเจนอยู่กึ่งกลางสันกลางหาง กั้งชนิดนี้นับว่ามีขนาดใหญ่ที่สุด ความยาวตัวที่พบตั้งแต่ประมาณ 215–290 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามท้องทะเลที่เป็นโคลนโดยขุดรูอยู่

แหล่งที่พบ พบที่ท่าเทียบเรือประมงจังหวัดสงขลา โดยติดมากับอวนลาก พวกที่มีขนาดใหญ่มีจำหน่ายที่ตลาดจังหวัดระนอง และสตูล

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้ โดยเฉพาะตัวที่มีขนาดใหญ่ นิยมเอามาย่างไฟ ต้ม รับประทานกับน้ำจิ้ม หรือถ้าขนาดย่อมลงมาก็นิยมนำมาดองในน้ำปลา

กั้งตั๊กแตน

แผ่นภาพที่ 23 ภาพที่ 10

ชื่อภาษาไทย กั้งตั๊กแตน

ชื่อภาษาอังกฤษ Mantis shrimp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Harpiosquilla harpax (De Haan, 1844)

ลักษณะ ตามีขนาดใหญ่แบ่งเป็น 2 พู และกว้างกว่าก้านตา ขอบด้านท้ายของกระดองทั้งสองข้างมีรอยเว้าลึก dactylus ของก้ามหนีบมีฟัน ริมขอบบนของ propodus มีแถวหนามตรงขนาดใหญ่สลับกับหนามขนาดเล็ก ด้านข้างของปล้องอกไม่มีแง่ยื่นเป็น 2 แฉก โดยเฉพาะปล้องที่ห้าไม่เป็นหนาม ลำตัวสีชมพูอ่อน ค่อนข้างใส เห็นเป็นปล้อง ๆ ชัดเจน สันกลางหางสีเขียวเข้ม ที่โคนหางจะมีจุดสีน้ำตาลเข้ม 2 จุด ฟันหรือหนามตามขอบเป็นสีเขียวปลายแพนหางสีเหลือง ขนาดลำตัวก่อนข้างใหญ่ประมาณ 105–180 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลน

แหล่งที่พบ พบมากในอ่าวไทย การศึกษานี้มีพบที่ท่าเทียบเรือประมงอำเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี ปัตตานี และอำเภอกันตัง จังหวัดตรัง นอกจากนี้มีจำหน่ายที่ตลาดสด จังหวัดสงขลา และสตูล ซึ่งเป็นตัวที่มีขนาดใหญ่รองลงมาจาก H. raphidea

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้โดยเฉพาะที่มีขนาดใหญ่ เช่นเดียวกับ H. raphidea

ครอบครัว Gonodactylidae

กั้งตั๊กแตนในครอบครัวนี้มีลักษณะอันเห็นได้ชัดคือ ขอบหางที่เป็นฟันตอนกลาง (intermediate denticles) มีจำนวนไม่มากกว่า 2 ชิ้น การศึกษานี้พบ 1 ชนิดคือ

กั้งตั๊กแตน

แผ่นภาพที่ 24 ภาพที่ 1

ชื่อภาษาไทย กั้งตั๊กแตน

ชื่อภาษาอังกฤษ Mantis shrimp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Odontodactylus cultrifer (White, 1850)

ลักษณะ ตาค่อนข้างกลมโต ก้านตาสั้น แผ่นกรีตอนหน้าปลายตัด ลักษณะเกือบเป็นรูปสี่เหลี่ยมคางหมู ด้านข้างของกระดองทั้งตอนหน้าและตอนท้ายมน dactylus ของก้ามหนีบมีฟัน 3-5 ซี่ อกปล้องที่ห้าไม่มีแขนงทางด้านข้างบนปล้องท้องห้าปล้องแรกไม่มีสัน ส่วนปล้องที่หกจะมีสันโดยที่ทุกสันมีส่วนปลายเป็นหนาม สันกลางหางชัด ฟันที่ขอบหางตอนกลาง (intermediate denticles) จะมีไม่เกิน 2 ซี่ กั้งตั๊กแตนชนิดนี้มีสีสรรสวยงาม กลางคือลำตัวมีสีขาวใส อมชมพูหรือส้ม สันกลางหางสีม่วงแกมชมพู กับมีแถวของฟันตามขอบสีน้ำตาล แพนหางอันนอกปลายมีสีม่วงอมชมพู ถัดขึ้นมาสีฟ้าส่วนโคนสีเหลือง ส่วนแพนหางด้านในสีเหลือง ความยาวตัวประมาณ 95 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ชุกชุมอยู่ตามพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลน

แหล่งที่พบ มีพบที่ท่าเทียบเรือประมงจังหวัดปัตตานีเพียงแห่งเดียว โดยติดมากับอวนลากหน้าดินปะปนกับสัตว์น้ำอื่น ๆ และพบจำนวนน้อย

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับกั้งชนิดอื่น ๆ แต่ส่วนมากถูกนำไปทำเป็นอาหารสัตว์

ชั้น Crustacea

Crustaceans เป็นสัตว์อีกกลุ่มหนึ่งในไฟลัม Arthropoda ที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจ มีเป็นจำนวนมากที่เรานำมาบริโภค มีคุณค่าทางอาหารสูง ได้แก่พวก กุ้ง ปู กั้ง ฯลฯ เป็นสัตว์ที่อาศัยอยู่ในน้ำส่วนมากเป็นสัตว์ทะเล มีเปลือกหุ้มตัว ส่วนหัวกับอกมักเชื่อม

รวมกันที่ส่วนอกและท้องจะมีระยางค์ติดอยู่ทางด้านล่างปล้องละคู่ ใช้เหงือกในการหายใจ เพศแยกกัน และมี metamorphosis ในการเจริญเติบโต

กรอบครัว Penaeidae

เป็นครอบครัวกุ้งน้ำเค็มที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจอย่างมาก โดยเฉพาะในปัจจุบัน พบได้ทั่วไปในทะเล มีหลายชนิดที่มีขนาดใหญ่และเล็กประกอบด้วยหลายสกุล กรีเจริญดี ยาวและมีฟัน หนวดยาว ตาประกอบ 1 คู่ หายใจด้วยเหงือก ลำตัวแบนทางด้านข้าง ผิวเปลือกเรียบหรือมีขนสั้น ๆ ปกคลุม ที่เปลือกหัวอาจมีหนามเหนือตา (supra orbital spine) หนามบริเวณโคนหนวด (antennal spine) และหนามบริเวณตับ (hepatic spine) ยังมีร่องและสันที่บริเวณต่าง ๆ อีกด้วย ส่วนท้องมีลักษณะเป็นปล้อง ด้านบนของปล้องท้องอาจเป็นสัน ปลายสุดเป็นหางแหลม (telson) ขนาบด้วยแพนหาง (uropod) ขาเดินมี 5 คู่ ขนาดเท่า ๆ กัน สามคู่แรกเป็นก้ามหนีบ เพศแยกกันตัวเมียไม่ได้อุ้มไข่ มีอวัยวะเพศเมียเรียกว่า เทลีคัม (thelycum) สำหรับตัวผู้มีอวัยวะเพศผู้ เรียกว่า พีแทสมา (petasma) ซึ่งลักษณะและโครงสร้างของอวัยวะเพศภายนอกของเพศผู้และเพศเมีย ใช้ในการจำแนกชนิดของกุ้ง

กุ้งครอบครัว Penaeidae ที่ได้ทำการศึกษาครั้งนี้พบทั้งสิ้น 7 สกุล รวม 31 ชนิดคือ

กุ้งกุลาดำ

แผ่นภาพที่ 12 ภาพที่ 3

ชื่อภาษาไทย กุ้งกุลาดำ กุ้งกุลา กุ้งกะลา กุ้งเสื้อดำ กุ้งเสือ กุ้งลาย กุ้งประ กุ้งตะเข็บ

ชื่อภาษาอังกฤษ Giant tiger prawn, Black tiger prawn, Jumbo tiger prawn, tiger prawn

ชื่อวิทยาศาสตร์ Penaeus monodon Fabricius, 1798

ลักษณะ กรีโค้ง ปลายเชิดขึ้นเล็กน้อย บนสันกรีมีร่องแคบ ๆ ร่องหัวกรีค่อนข้างลึก แคบ และยาว ฟันกรีด้านบนมี 6–8 ซี่ ด้านล่างมี 2–3 ซี่ เปลือกหัวมีหนามบริเวณโคนหนวดและบริเวณตับ สันที่ข้างแก้มบริเวณตับ (hepatic carina) ตรงในแนวระดับ สามปล้องสุดท้ายของส่วนท้องเป็นสันทางด้านบน สีเปลือกตัวอาจเปลี่ยนแปลงไปได้ตามแต่ขนาดหรือสภาพแวดล้อม เช่น สีน้ำตาลเข้มแกมน้ำเงิน สีน้ำเงินแกมม่วง สีแดงคล้ำ สีม่วง หรือสีเทา กับมีแถบสีม่วงหรือสีดำพาดขวาง มีแถบขนมสีแดงที่ขอบขาเดินและขาว่ายน้ำซึ่งมีสีน้ำตาลหรือน้ำเงิน ความยาวลำตัวประมาณ 30–180 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย หากินอยู่ตามพื้นโคลน โคลนปนทราย หรือทราย ในทะเลที่ระดับลึกประมาณ 20–40 เมตร ยังพบอีกว่ากุ้งกุลาดำสามารถอยู่ได้และเจริญเติบโตได้ดีในแหล่งน้ำกร่อย กินอาหารจำพวกพืชหรือสัตว์ที่ตายแล้ว และที่ยังมีชีวิตอยู่ วางไข่ตลอดปี จับได้ด้วยเครื่องมือ โพงพาง อวนลาก หน้าดิน และอวนลากกุ้ง

แหล่งที่พบ ตามท่าเทียบเรือประมงใหญ่ ๆ และมีจำหน่ายตามตลาดสดเกือบทุกจังหวัดของภาคใต้ ราคากิโลกรัมละ 150–180 บาท

ประโยชน์ กุ้งกุลาดำเป็นกุ้งทะเลที่มีขนาดใหญ่ เนื้อมาก มีคุณค่าทางอาหารสูง สามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายชนิด เช่น นำไปปิ้ง ซึ่งเรามักเรียกว่า กุ้งเผา อบหม้อดิน ต้มยำ สลัด ชุบแป้งทอด หรือทำเป็นกุ้งแห้ง นอกจากนี้บางทียังพบว่าส่วนหัวนำไปเชื่อมกับน้ำตาลทำเป็นกุ้งหวานได้อีกด้วย

ปัจจุบันกุ้งชนิดนี้กำลังเป็นที่นิยมและต้องการอย่างมากโดยเฉพาะตลาดต่างประเทศ จึงได้มีการเพาะเลี้ยงกันอย่างแพร่หลาย เนื่องจากมีการจับกันมาก ทำให้ปริมาณกุ้งในธรรมชาติลดน้อยลงเป็นลำดับ

กุ้งกุลาลาย

แผ่นภาพที่ 12 ภาพที่ 4

ชื่อภาษาไทย กุ้งกุลาลาย กุ้งกุลา กุ้งลาย กุ้งเสือเขียว กุ้งตะเข็บ

ชื่อภาษาอังกฤษ Green tiger prawn, Green prawn

ชื่อวิทยาศาสตร์ Penaeus semisulcatus De Haan, 1844

ลักษณะ กรีตรง บนสันกรีมีร่อง ข้างกรีมีร่องยาว ด้านบนกรีมีฟัน 6–7 ซี่ ด้านล่างมี 2–3 ซี่ เปลือกหัวมีหนามบริเวณโคนหนวดและหนามบริเวณตับ สันข้างแก้มบริเวณตับอยู่ในแนวเฉียงขึ้นไปทางด้านท้ายสามปล้องท้องสุดท้ายด้านบนเป็นสัน เปลือกตัวมีสีเขียวและมีแถบเขียวเข้มพาดขวางขาเดิน แพนหางสีน้ำเงินเข้ม ตามขอบมีแถบขนสีแดง ขาว่ายน้ำสีเหลืองมีแถบขนสีแดงเช่นกัน ความยาวลำตัวประมาณ 50–150 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลน โคลนปนทราย หรือพื้นทรายระดับน้ำตื้น จนถึงระดับลึกหากินกลางคืน มักกินเนื้อสัตว์เป็นอาหารเช่นหอย วางไข่ตลอดปี

แหล่งที่พบ ตามท่าเทียบเรือประมง และมีจำหน่ายตามตลาดสดเกือบทุกจังหวัดของภาคใต้มักพบรวมกับกุ้งกุลาดำ

ประโยชน์ เป็นกุ้งขนาดใหญ่อีกชนิดหนึ่งจึงสามารถนำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับกุ้งกุลาดำ

กุ้งแชบ๊วยขาว

แผ่นภาพที่ 12 ภาพที่ 7

ชื่อภาษาไทย กุ้งแชบ๊วยขาว, กุ้งแชบ๊วย กุ้งขาว กุ้งหางแดง กุ้งดาน กุ้งกะที กุ้งหางดอก

ชื่อภาษาอังกฤษ Banana or white prawn

ชื่อวิทยาศาสตร์ Penaeus merguiensis De Man, 1888

ลักษณะ กุ้งขนาดโตเต็มวัย กรีค่อนข้างสั้นอยู่ในแนวระดับ โคนกรีทางด้านข้างเป็นรูปสามเหลี่ยม ถ้ากุ้งขนาดเล็กกรีจะยาวเรียวร่องข้างกรีค่อนข้างสั้น ฟันกรีด้านบนมี 6–7 ซี่ ด้านล่างมี 4–5 ซี่ ที่เปลือกหัวด้านข้างมีหนามบริเวณโคนหนวด และหนามบริเวณตับ ปล้องท้องสามปล้องสุดท้ายเป็นสันทางด้านบน ลำตัวค่อนข้างใส สีขาว ครีมหรือเหลือง กับมีจุดประเล็ก ๆ สีน้ำเงินทั่วไป ขาเดินและขาว่ายน้ำสีเหลืองจุดสีน้ำตาล ปลายขาว่ายน้ำและปลายหางมีสีแดง ขนาดตัวยาวประมาณ 30–100 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามพื้นทะเลที่เป็นโคลน โคลนปนทราย ระดับลึก 10–45 เมตร พบชุกชุมในระดับ 10–19 เมตร หากินเวลากลางคืน และวางไข่ตลอดปีจับได้ด้วยอวนลากหน้าดิน อวนกุ้ง โพงพาง โป๊ะน้ำตื้น

แหล่งที่พบ ทุกจังหวัดของภาคใต้ในปริมาณมาก ราคาจำหน่ายกิโลกรัมละ 90–150 บาท แล้วแต่ขนาดตัว

ประโยชน์ Penaeus merguiensis เป็นกุ้งที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจมากชนิดหนึ่ง สามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายชนิดไม่ว่าจะเป็น ต้มยำ แกงจืด แกงคั่ว ยำ สลัด ชุบแป้งทอด กุ้งส้ม นอกจากนี้ยังมีการส่งไปจำหน่ายยังต่างประเทศในรูปกุ้งสดแช่แข็ง ปัจจุบันกำลังส่งเสริมให้มีการเพาะเลี้ยงกันอย่างแพร่หลาย

กุ้งตะเข็บ

แผ่นภาพที่ 12 ภาพที่ 6

ชื่อภาษาไทย กุ้งตะเข็บ กุ้งตาบาง กุ้งลายน้ำเงิน กุ้งแชบ๊วย กุ้งขาว กุ้งหางแดง

ชื่อภาษาอังกฤษ Indian white prawn

ชื่อวิทยาศาสตร์ Penaeus indicus H. Milne Edwards, 1837

ลักษณะ คล้ายกุ้งแชบ๊วยขาว (Penaeus merguiensis) มาก กรียาวเรียวค่อนข้างตรง โคนกรีทางด้านข้างยกขึ้นเป็นรูปสามเหลี่ยม ด้านบนกรีมีฟัน 7–9 ซี่ ด้านล่าง 4–5 ซี่ ร่องข้างกรียาว มีหนามบริเวณโคนหนวด และบริเวณตับ ปล้องท้องด้านบนสามปล้องสุดท้ายเป็นสันลำตัวค่อนข้างใสสีกรีมหรือชมพูอ่อนหรือเหลืองอ่อน มีจุดสีน้ำเงินหรือน้ำตาลปนแดงหรือน้ำตาลประทั่วตัว หางมีสีแดงหรือน้ำตาลแดงหรือม่วงแดง ขนาดความยาวตัวที่พบตั้งแต่ประมาณ 50–150 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตัวอ่อนอยู่ในบริเวณน้ำกร่อย ตัวเต็มวัยอาศัยตามพื้นทะเลที่เป็นโคลนหรือทราย ระดับลึกตั้งแต่ 2 เมตรขึ้นไป กุ้งชนิดนี้จะวางไข่ตลอดปี เป็นกุ้งที่ว่องไวมากและโตเร็ว หากินเวลากลางวัน จับได้ด้วยเครื่องมืออวนลาก โพงพาง อวนกุ้ง เป็นต้น

แหล่งที่พบ ทุกจังหวัดในภาคใต้ โดยมักปะปนอยู่กับกุ้งแชบ๊วยขาว ราคาจำหน่ายประมาณกิโลกรัมละ 90–150 บาท

ประโยชน์ สามารถนำมาประกอบอาหารได้หลายชนิดเช่นเดียวกับกุ้งแชบ๊วยขาว

กุ้งเหลืองหางฟ้า

แผ่นภาพที่ 12 ภาพที่ 5

ชื่อภาษาไทย กุ้งเหลืองหางฟ้า

ชื่อภาษาอังกฤษ Western king prawn

ชื่อวิทยาศาสตร์ Penaeus latisulcatus Kishinouye, 1896

ลักษณะ กรียาว ปลายกรีค่อย ๆ ลาดลง สันที่ต่อจากโคนกรียาวจรดขอบหลังของเปลือกหัว และมีร่องอยู่ตรงกลางยาวตลอดสัน ร่องที่อยู่ทั้งโคนกรีกว้างเท่า ๆ กับร่องกลางสันกรีและยาว จรดขอบหลังของเปลือกหัวด้วยเช่นกัน ด้านบนของกรีมีฟัน 8–11 ซี่ ด้านล่าง 1 ซี่ ข้างแก้มมี หนามเหนือตา หนามบริเวณโคนหนวด และหนามบริเวณตับ สามปล้องสุดท้ายของปล้องท้องเป็น สันทางด้านบน เปลือกตัวมีสีเหลืองออนหรือน้ำตาล ด้านข้างของปล้องท้องแต่ละปล้องมีแถบสีน้ำตาล พาดขวาง และที่ปล้องที่สี่ถึงหกมีจุดสีน้ำตาลเข้มปล้องละจุดชาเดินและขาว่ายน้ำสีเหลืองหรือน้ำตาล ปลายมีแต้มสีน้ำเงิน กับมีจุดประเล็ก ๆ สีน้ำเงินกระจายทั่วไป ปลายหางสีฟ้ากับมีแถบขนสีแดง อยู่โดยรอบ ขนาดความยาวตัวประมาณ 100–180 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลนหรือโคลนปนทรายในระดับตื้นจนถึงระดับลึกประมาณ 80 เมตร

แหล่งที่พบ มีจำหน่ายในตลาดสดจังหวัดชุมพร สงขลา ระนอง และกระบี่ หรือท่าเทียบเรือ ประมงของจังหวัดต่าง ๆ

ประโยชน์ นำไปประกอบอาหารได้หลายชนิดเช่นเดียวกับกุ้งแชบ๊วยขาว เป็นกุ้งอีกชนิดหนึ่งที่มีการ เพาะเลี้ยงและเป็นสินค้าออกไปจำหน่ายต่างประเทศ

กุ้งเหลือง

แผ่นภาพที่ 12 ภาพที่ 8

ชื่อภาษาไทย กุ้งเหลือง

ชื่อภาษาอังกฤษ Redspot king prawn

ชื่อวิทยาศาสตร์ Penaeus longistylus Kubo, 1943

ลักษณะ กรีโค้งงอน ฟันกรีทางด้านบนมี 10–11 ซี่ ด้านล่างมีเพียง 1 ซี่ ร่องข้างกรีลึกและกว้างมากยาวเกือบจรดขอบท้ายของเปลือกหัว ปล้องท้องตั้งแต่ปล้องที่สี่ถึงหก หางด้านบนเป็นสันเปลือกตัวมีสีครีมหรือเหลืองอ่อน มีแถบสีน้ำเงินแกม ๆ พาดขวาง ปลายแพนหางสีน้ำเงิน ความยาวตัวประมาณ 50–100 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย บริเวณพื้นทะเลระดับลึกประมาณ 35–55 เมตร

แหล่งที่พบ มีจำหน่ายในตลาดจังหวัดพังงา และกระบี่ แต่เป็นจำนวนน้อย

ประโยชน์ เนื้อนำไปประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับกุ้งทะเลชนิดอื่น ๆ

กุ้งลายเสือ

แผ่นภาพที่ 12 ภาพที่ 10

ชื่อภาษาไทย กุ้งลายเสือ

ชื่อภาษาอังกฤษ Kuruna prawn, Japanese prawn

ชื่อวิทยาศาสตร์ Penaeus japonicus Bate, 1888

ลักษณะ กรีตรง ปลายกรีเชิดขึ้นเล็กน้อย บนสันกรีมีร่องกว้างเท่ากับร่องข้างกรี ด้านบนกรีมีฟัน 10–11 ซี่ ด้านล่างมีเพียง 1 ซี่ ด้านข้างเปลือกหัวมีหนามเหนือตา หนามบริเวณโคนหนวดและหนามบริเวณตับ ส่วนบนของเปลือกท้อง สามปล้องสุดท้ายเป็นสันยกสูงขึ้น เปลือกตัวสีขาวนวลหรือเหลือง กับมีแถบสีน้ำตาลอ่อนพาดขวางลำตัว ปลายขาเดินและขาว่ายน้ำสีเหลือง ขนาดความยาวตัวประมาณ 100–150 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลน โคลนปนทราย หรือทรายในระดับน้ำตื้นจนถึงระดับลึก

แหล่งที่พบ มีจำหน่ายในตลาดสด จังหวัดสงขลา ภูเก็ต พังงา และกระบี่ ในจำนวนน้อยปะปนกับกุ้งทะเลขนาดเดียวกัน

ประโยชน์ นำไปประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับกุ้งทะเลชนิดอื่น ๆ ที่กล่าวมาแล้ว

กุ้งหัวมัน

แผ่นภาพที่ 12 ภาพที่ 9

ชื่อภาษาไทย กุ้งหัวมัน กุ้งลี่ กุ้งไข่เหลือง กุ้งเหลือง กุ้งตะกาด กุ้งตะกาดกรีดำ

ชื่อภาษาอังกฤษ Yellow shrimp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Metapenaeus brevicornis (H.M. Edwards, 1837)

ลักษณะ กรีสั้น ตรง และยาว โคนกรีมองทางด้านข้างเป็นรูปสามเหลี่ยม สันกรียาวไม่ถึงขอบหลังเปลือกหัวและไม่ชัดเจน ร่องข้างกรีสั้น มีหนามที่บริเวณโคนหนวดและหนามบริเวณตับขนาดเล็ก ปล้องท้องที่สี่ถึงหกทางด้านบนเป็นสันผิวเปลือกตัวเกลี้ยงเรียบสีขาวนวลกับมีจุดประเล็ก ๆ สีน้ำเงินกระจายทั่วไป แพนหางสีน้ำตาลแดง ขนาดความยาวตัวประมาณ 70–100 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามพื้นโคลนบริเวณน้ำกร่อยปากแม่น้ำ หากินเวลากลางวันวางไข่ตลอดปี มีความว่องไวมาก มักจะอยู่รวมกับกุ้งแชบ๊วยขาวในนากุ้ง

แหล่งที่พบ ทั่วไปในทุกจังหวัดของภาคใต้ ชุกชุมมากตลอดปี จับได้ด้วยเครื่องมือ อวนกุ้ง โพงพาง ราคาจำหน่ายกิโลกรัมละ 20–40 บาท

ประโยชน์ Metapenaeus brevicornis ที่นับว่าเป็นที่นิยมของประชาชนเนื่องจากมีปริมาณมาก ราคาไม่แพงจนเกินไป มีรสชาติดีไม่แพ้กุ้งสกุล Penaeus ประกอบอาหารได้ทั้ง ต้มยำ ผัด ชุบแป้งทอด แกงต่าง ๆ หรือทำเป็นกุ้งแห้ง กุ้งชนิดนี้มีความสำคัญในด้านการเพาะเลี้ยงด้วยเช่นกัน

กุ้งตะกาดกรีจุด

แผ่นภาพที่ 13 ภาพที่ 1

ชื่อภาษาไทย กุ้งตะกาดกรีจุด กุ้งตะกาด กุ้งหัวแข็ง กุ้งเปลือกแข็ง กุ้งเปลือกหนา กุ้งหางแดง กุ้งโอกัก

ชื่อภาษาอังกฤษ Greasyback shrimp, School prawn

ชื่อวิทยาศาสตร์ Metapenaeus ensis (De Haan, 1844)

ลักษณะ กรีตรง ยาวเรียว สันกรียาวจรดขอบหลังของเปลือกหัว ฟันกรีด้านบนมี 8–10 ซี่ ด้านล่างเรียบ ข้างแก้มมีหนามบริเวณโคนหนวดและหนามบริเวณตับ ร่องบริเวณตับโค้งเป็นรูปตัว C เห็นชัด ปล้องท้องที่สามถึงหกทางด้านบนเป็นสันเปลือกตัวแข็งกว่ากุ้งชนิดอื่น ๆ มีสีครีมหรือน้ำตาลอ่อนกับมีจุดเล็กสีน้ำเงินประตลอดตัว ความยาวตัวประมาณ 40–100 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย สามารถอยู่ได้ทั้งในน้ำกร่อย และน้ำเค็ม พื้นโคลนที่ระดับลึกประมาณ 18–64 เมตร หากินกลางวันและวางไข่ตลอดปี

แหล่งที่พบ มีทั่วไปในทุกจังหวัดของภาคใต้และมีมากตลอดปี

ประโยชน์ เนื้อสามารถนำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับกุ้งทะเลชนิดอื่น ๆ แต่ส่วนมากมักทำเป็นกุ้งแห้ง

กุ้งขาว

แผ่นภาพที่ 13 ภาพที่ 2

ชื่อภาษาไทย กุ้งขาว กุ้งหัวมัน กุ้งตะกาด กุ้งเหลือง

ชื่อภาษาอังกฤษ Bird shrimp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Metapenaeus lysianassa (De Man, 1888)

ลักษณะ กรีส้ัน โคนกรียกขึ้นเป็นรูปสามเหลี่ยม สันกรีไม่ชัดเจน และร่องข้างกรีส้ัน ด้านบนของกรีมีฟัน 3–4 ซี่ ด้านล่างเรียบ มีหนามบริเวณโคนหนวดและหนามบริเวณตับ เปลือกตัวมีขนส้ัน ๆ ปกคลุมบางบริเวณสามปล้องสุดท้ายของส่วนท้องด้านบนเป็นสัน ตัวมีสีครีมหรือเหลืองอ่อน ความยาวลำตัวประมาณ 40–80 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย พื้นท้องทะเลระดับลึกประมาณ 4–9 เมตร

แหล่งที่พบ มีจำหน่ายที่จังหวัดปัตตานี สงขลา นราธิวาส ชุมพร และภูเก็ต ราคากิโลกรัมละ 20–30 บาท

ประโยชน์ เนื้อสามารถนำไปประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับกุ้งทะเลชนิดอื่น ๆ

กุ้งตะกาด

แผ่นภาพที่ 13 ภาพที่ 3

ชื่อภาษาไทย กุ้งตะกาด

ชื่อภาษาอังกฤษ Stork shrimp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Metapenaeus tenuipes Kubo, 1949

ลักษณะ โคนกรียกสูง ปลายเชิดขึ้นเล็กน้อย สันกรีเห็นไม่ชัด ร่องข้างกรีสั้น ปล้องท้องสาม ปล้องสุดท้ายทางด้านบนเป็นสัน ที่หางมีหนามทางด้านข้าง 2 คู่ เปลือกตัวเรียบมีสีน้ำตาลอ่อน ความยาวตัวประมาณ 70–100 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามพื้นท้องทะเลระดับลึกประมาณ 4–27 เมตร จับได้โดยอวนลากหน้าดิน หรืออวนกุ้ง

แหล่งที่พบ พบในปริมาณน้อย มักรวมอยู่กับกุ้งทะเลสกุลอื่น ๆ ที่จังหวัดสุราษฎร์ธานี และนครศรีธรรมราช

ประโยชน์ เนื้อสามารถทำเป็นอาหารได้เช่นกัน แต่โดยมากมักจะทำเป็นกุ้งแห้ง

กุ้งตะกาด

แผ่นภาพที่ 13 ภาพที่ 4

ชื่อภาษาไทย กุ้งตะกาด

ชื่อภาษาอังกฤษ Fine shrimp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Metapenaeus elegans De Man, 1907

ลักษณะ กรีตรง ยาว สันกรียาว มีหนามบริเวณโคนหนวดและบริเวณตับ ด้านบนของส่วนท้องทุกปล้องเป็นสัน เปลือกตัวมีขนสั้น ๆ ปกคลุม มีสีครีมหรือน้ำตาลอ่อน โดยเฉพาะส่วนท้องมีจุด

ประเล็ก ๆ สีน้ำเงิน ขาเดินและขาว่ายน้ำสีน้ำตาลอ่อน ความยาวลำตัวประมาณ 70–100 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามพื้นท้องทะเลที่มีความเค็มต่ำ ๆ ระดับลึก 1–55 เมตร จับได้ด้วยเครื่องมือ อวนลากหน้าดิน อวนกุ้ง

แหล่งที่พบ พบว่ามีการจำหน่ายในตลาดสดของทุกจังหวัดภาคใต้ เกือบตลอดปีโดยปะปนอยู่กับกุ้งสกุล Metapenaeus อื่น ๆ

ประโยชน์ เนื้อนำมาประกอบอาหารได้หลายชนิดเช่นเดียวกับกุ้งทะเลชนิดอื่น ๆ แต่ส่วนมากมักทำเป็นกุ้งแห้ง

กุ้งตะกาด

แผ่นภาพที่ 13 ภาพที่ 5

ชื่อภาษาไทย กุ้งตะกาด

ชื่อภาษาอังกฤษ Kadal shrimp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Metapenaeus dobsoni (Miers, 1878)

ลักษณะ กรียาว และเรียวแหลม กรีมีฟันเฉพาะด้านบน แต่ส่วนปลายเรียบด้านล่างกรีเรียบไม่มีฟัน สันกรีมองเห็นไม่ชัด ร่องข้างกรียาว มีหนามบริเวณโคนหนวดและหนามบริเวณตับ ด้านบนปล้องท้องที่สองถึงสี่เป็นสันเล็กน้อย ตลอดเปลือกตัวมีขนสั้น ๆ กระจาย มีสีครีมและระยางค์ขาทั้งหมดสีแดง ปลายหางสีเขียว มีความยาวลำตัวตั้งแต่ 70–100 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ในน้ำเค็มหรือน้ำกร่อย พื้นโคลน ระดับลึกตั้งแต่ 1–37 เมตร

แหล่งที่พบ พบเป็นจำนวนน้อยโดยปะปนอยู่กับกุ้งสกุล Metapenaeus อื่น ๆ ที่จังหวัดระนอง ภูเก็ต และกระบี่

ประโยชน์ เนื้ออาจนำมาประกอบอาหารได้ แต่โดยมากมักทำเป็นกุ้งแห้ง

กุ้งตะกาด

แผ่นภาพที่ 13 ภาพที่ 6

ชื่อภาษาไทย กุ้งตะกาด

ชื่อภาษาอังกฤษ Jinga shrimp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Metapenaeus affinis (H. Milne Edwards, 1837)

ลักษณะ กรีตรง ปลายกรีเชิดขึ้นเล็กน้อย ฟันกรีมีเฉพาะด้านบน เปลือกหัวทางด้านข้างมีหนาม บริเวณโคนหนวดและหนามบริเวณตับ ด้านบนปล้องท้องที่สองถึงหกยกขึ้นเป็นสัน เปลือกตัวมีขนสั้นๆ ปกคลุมสีน้ำตาล ขา เดินสีน้ำตาลอ่อนขาวอมน้ำสีน้ำตาลปนเหลือง แพนหางสีแดง ปลายสุดสีน้ำเงินแกมเขียว ความยาวตัวประมาณ 70–150 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามพื้นโคลนในท้องทะเลระดับลึกตั้งแต่ 5 เมตรขึ้นไป

แหล่งที่พบ ตามท่าเทียบเรือประมง โดยติดมากับอวนลากหน้าดิน กับมีจำหน่ายในตลาดสดรวมกับกุ้งสกุล Metapenaeus อื่น ๆ เกือบทุกจังหวัดภาคใต้

ประโยชน์ เนื้อสามารถประกอบเป็นอาหารได้หลายชนิด แต่มักนิยมทำเป็นกุ้งแห้ง

กุ้งตะเข็บ

แผ่นภาพที่ 13 ภาพที่ 7

ชื่อภาษาไทย กุ้งตะเข็บ กุ้งปล้อง กุ้งรู กุ้งจิ๊กโก๋ กุ้งลาย กุ้งแสม กุ้งกิ้งกือ

ชื่อภาษาอังกฤษ Dog shrimp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Parapenaeopsis hungerfordi Alcock, 1905

ลักษณะ กรียาว โค้ง ปลายกรีงอนขึ้น กลางสันกรีมีร่องยาวเกือบจรดขอบด้านท้ายของเปลือกหัว ด้านบนกรีมีฟัน 6–8 ซี่ ด้านล่างเรียบ ข้างเปลือกหัวมีหนามเหนือตา หนามบริเวณโคนหนวด และหนามบริเวณตับ นอกจากนี้ยังมีลักษณะเด่นของกุ้งในสกุล Parapenaeopsis นี้ คือ ร่องยาวทางด้านข้างของเปลือกหัวเริ่มจากขอบใกล้ตาทางส่วนหน้าไปทางส่วนท้ายของเปลือกหัว สำหรับชนิดนี้ร่องนี้ระยางค์เกินครึ่งความยาวของเปลือกหัว ด้านบนของส่วนท้องสามปล้องสุดท้ายเป็นสันสูง เปลือกตัวสีเหลือง กับมีลายสีน้ำตาลแก่พาดขวาง ลำตัวขนาดยาวประมาณ 50–90 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อยู่ตามพื้นท้องทะเลที่ระดับลึก 5–13 เมตร

แหล่งที่พบ พบมีจำหน่ายทั่วไปในทุกจังหวัดของภาคใต้ ในปริมาณมากราคาก็โลกรัมละ 30–50 บาท

ประโยชน์ พวกกุ้งตะเข็บนี้สามารถนำมาประกอบอาหารได้หลายชนิด ไม่ว่าจะทำเป็นแกงจืดหรือแกงคั่ว ยำ สลัด กุ้งส้ม กุ้งแห้ง เป็นต้น

กุ้งตะเข็บ

แผ่นภาพที่ 13 ภาพที่ 8

ชื่อภาษาไทย กุ้งตะเข็บ กุ้งปล้อง กุ้งรู กุ้งจิกโก๋

ชื่อภาษาอังกฤษ Coral shrimp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Parapenaeopsis cornuta (Kishinouye, 1900)

ลักษณะ กุ้งตะเข็บชนิดนี้มีกรียาว โค้ง ปลายกรีงอนขึ้น บนกรีมีฟัน 7–9 ซี่ ด้านล่างเรียบ ข้างเปลือกหัวมีหนามเหนือตา หนามใกล้โคนหนวด และหนามบริเวณตับ ร่องข้างแก้มยาวน้อยกว่าครึ่งของเปลือกหัว โคนขาเดินคู่ที่หนึ่งและสองมีเส้นเหงือก (Mastigobranchiae) โคนขาเดินคู่ที่สามมีหนาม เปลือกตัวสีชมพูออนอมเหลืองกับมีแถบสีน้ำเงินพาดขวาง ปลายแพนหางสีเขียวอมน้ำเงินถัดขึ้นไปสีแดง ขนาดความยาวของลำตัวประมาณ 60–80 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย หากินอยู่ตามพื้นท้องทะเลระดับลึกไม่เกิน 37 เมตร จับได้ด้วยอวนกุ้ง อวนลากหน้าดิน

แหล่งที่พบ พบเป็นจำนวนมากที่ตลาดจังหวัดกระบี่ ตรัง ภูเก็ต สตูล พัทลุง และปัตตานี มีอยู่เกือบตลอดปี

ประโยชน์ ส่วนเนื้อสามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายชนิด เช่นเดียวกับ P. hungerfordi

กุ้งปล้อง

แผ่นภาพที่ 13 แผ่นที่ 9

ชื่อภาษาไทย กุ้งปล้อง กุ้งรู กุ้งจิกโก๋

ชื่อภาษาอังกฤษ Parole shrimp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Parapenaeopsis probata Hall, 1961

ลักษณะ ในตัวผู้กรีตรง ส้นกว่าของตัวเมียซึ่งกรีโค้งและปลายงอนขึ้น ด้านบนกรีมีฟัน 6-7 ซี่ ด้านล่างเรียบ กลางสันกรีมีร่อง ข้างเปลือกหัวมีหนามเหนือตา หนามบริเวณโคนหนวดและหนามบริเวณตับ ร่องข้างแก้มยาว ด้านบนของปล้องท้องที่สี่ถึงหกเป็นสันเห็นชัดเจน โคนขาเดินคู่ที่หนึ่งและสองมีเส้นเหงือก เปลือกตัวสีครีมกับมีแถบสีน้ำตาลพาดขวาง ที่เปลือกหัวด้านบนมีจุดกลมใหญ่สีแดง 2 จุด เห็นเด่นชัด ขาเดินสีชมพู ปลายแพนหางสีแดง ขนาดความยาวตัวประมาณ 90-100 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อยู่ตามพื้นท้องทะเลที่ระดับลึกประมาณ 40-80 เมตร จับได้โดยอวนกุ้ง อวนลากหน้าดิน

แหล่งที่พบ พบในปริมาณน้อย ที่จังหวัดตรังและกระบี่

ประโยชน์ ส่วนเนื้ออาจนำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับกุ้งทะเลอื่น ๆ

กุ้งปล้อง

แผ่นภาพที่ 13 ภาพที่ 10

ชื่อภาษาไทย กุ้งปล้อง กุ้งรู กุ้งจิกโก๋ กุ้งตะเข็บ

ชื่อภาษาอังกฤษ Rainbow shrimp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Parapenaeopsis sculptilis (Heller, 1862)

ลักษณะ กุ้งชนิดนี้ในตัวผู้ปลายกรีจะโค้งลง ส่วนตัวเมียกรีกลับโค้งขึ้นฟันกรีมีเฉพาะด้านบน ข้างเปลือกหัวมีหนามใกล้โคนหนวด และหนามบริเวณตับและมีร่องยาวข้างแก้มยาวเกินครึ่งของเปลือกหัว โคนขาเดินคู่ที่หนึ่งและสองมีเส้นเหงือก ปล้องท้องสองปล้องแรกมีสันด้านบน ผิวเปลือกตัวเรียบ มีสีชมพูอมน้ำตาลกับมีแถบขาวพาดขวาง ขาเดินและขาว่ายน้ำสีแดง ความยาวตัวประมาณ 50–80 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย หากินอยู่ตามพื้นท้องทะเลระดับลึก

แหล่งที่พบ พบเป็นจำนวนมาก ที่ตลาดจังหวัดสตูล ตรัง ระนอง สงขลา สุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช และพัทลุง โดยรวมอยู่กับกุ้งชนิดอื่น ๆ ในสกุลนี้

ประโยชน์ เนื้อกุ้งชนิดนี้สามารถนำไปประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับกุ้งทะเลชนิดอื่น ๆ

กุ้งตะเข็บ

แผ่นภาพที่ 14 ภาพที่ 1

ชื่อภาษาไทย กุ้งตะเข็บ กุ้งปล้อง กุ้งรู กุ้งจิกโก๋

ชื่อภาษาอังกฤษ Spear shrimp, Rainbow shrimp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Parapenaeopsis hardwickii (Miers, 1878)

ลักษณะ กรียาว โค้งขึ้นเล็กน้อย สันกรีมีร่องยาวเกือบจรดขอบหลังเปลือกหัว ร่องข้างกรีชัดเจน ส่วนร่องข้างแก้มยาวมากเกินครึ่งของเปลือกหัวและมีทั้งหนามเหนือตา หนามใกล้โคนหนวด และหนามบริเวณตับ ส่วนท้องปล้องที่สี่ถึงหกยกขึ้นเป็นสัน ปลายหางทางด้านข้างมีหนามเล็ก ๆ 3–5 อัน เปลือกตัวสีชมพูอมน้ำตาล ระยางค์ขาสีชมพู แพนหางสีแดง ความยาวตลอดตัวประมาณ 40–100 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย หากินอยู่ตามพื้นท้องทะเลระดับลึกตั้งแต่ 5 เมตรขึ้นไป

แหล่งที่พบ ตามท่าเทียบเรือประมงอวนลาก และมีจำหน่ายที่ตลาดสด จังหวัดภูเก็ต กระบี่ ตรัง สตูล และนราธิวาส แต่ในจำนวนไม่มากนักมักปะปนอยู่กับกุ้งอื่น ๆ ในสกุลเดียวกันนี้

ประโยชน์ นอกจากจะนำไปทำเป็นกุ้งแห้งแล้ว เนื้อสามารถนำไปประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับกุ้งทะเลชนิดอื่น ๆ

กุ้งทราย

แผ่นภาพที่ 14 ภาพที่ 2

ชื่อภาษาไทย กุ้งทราย กุ้งหิน กุ้งตกกระ กุ้งลาย กุ้งตะเข็บ

ชื่อภาษาอังกฤษ Fiddler shrimp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Metapenaeopsis stridulans (Alcock, 1905)

ลักษณะ กรียาว ไม่มีสันกรีและร่องข้างกรีเห็นไม่ชัด มีฟันกรีเฉพาะด้านบนข้างแก้มมีหนามใกล้โคนหนวดและหนามบริเวณตับ กุ้งในสกุล Metapenaeopsis จะมีแนวสันเป็นซี่ ๆ เรียงกันข้างแก้ม สำหรับชนิดนี้มีแนวสันจำนวน 4–6 ซี่ ที่มีขนาดเดียวกันเรียงเป็นเส้นตรง ด้านบนปล้องท้องทุกปล้องเป็นสันและโดยเฉพาะปล้องที่สามมีร่องตื้นกลางสันด้วย เปลือกตัวมีขนสั้น ๆ ปกคลุมอย่างหนาแน่น สีครีมกับมีแต้มสีม่วงบนเปลือกหัวและท้อง ขา เดินและขาว่ายน้ำออกเป็นสีแดง ความยาวตัวประมาณ 20–70 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามพื้นท้องทะเลระดับลึกตั้งแต่ 9 เมตรขึ้นไป มักถูกจับด้วยเครื่องมือประมงอวนลาก หน้าดิน อวนกุ้ง

แหล่งที่พบ บริเวณท่าเทียบเรือประมงและมีจำหน่ายในตลาดสดเกือบทุกจังหวัดภาคใต้ ราคากิโลกรัมละ 14–15 บาท

ประโยชน์ เนื้อสามารถประกอบอาหารได้หลายชนิดเช่น แกงคั่ว แกงจืด ผัด ยำ กุ้งส้ม หรือทำเป็นกุ้งแห้ง นอกจากนี้ยังมีการส่งเนื้อกุ้งไปจำหน่ายยังต่างประเทศในรูปของเนื้อกุ้งสด แช่แข็งอีกด้วย

กุ้งทราย

แผ่นภาพที่ 14 ภาพที่ 3

ชื่อภาษาไทย กุ้งทราย กุ้งหิน กุ้งตกกระ

ชื่อภาษาอังกฤษ Tolo velvet shrimp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Metapenaeopsis toloensis Hall, 1962

ลักษณะ กรีโค้งยาว ปลายกรีเชิดขึ้น ด้านบนของกรีมีฟัน 5–6 ซี่ ด้านล่างเรียบ สันข้างกรีเห็นไม่ชัด ข้างแก้มมีหนามใกล้โคนหนวดและหนามบริเวณตับ แนวสันที่อยู่ทางส่วนท้ายเปลือกหัวมีจำนวน 15–20 ซี่ หางมีหนามที่เคลื่อนไหวได้ทางด้านข้าง 3 คู่ เปลือกตัวมีขนปกคลุมหนาแน่น มีสีชมพูอมแดง ระยางค์ขาสีส้มแดง ขนาดความยาวตัวประมาณ 100–120 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย พื้นท้องทะเลที่เป็นโคลนระดับลึก จับได้ด้วยอวนลากหน้าดินและอวนกุ้ง

แหล่งที่พบ มีจำหน่ายที่ตลาดจังหวัดปัตตานี นราธิวาส และยะลา โดยปะปนอยู่กับกุ้งชนิดอื่น ๆ ในสกุลเดียวกันนี้ นอกจากนี้ยังพบที่ท่าเทียบเรือประมง อำเภอกันตัง จังหวัดตรัง

ประโยชน์ นำไปประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับกุ้งชนิด M. stridulans โดยเฉพาะทำเป็นกุ้งแห้ง หรือปะปนกับสัตว์น้ำชนิดอื่น ๆ ทำเป็นอาหารสัตว์หรือทำน้ำปลา

กุ้งทราย

แผ่นภาพที่ 14 ภาพที่ 4

ชื่อภาษาไทย กุ้งทราย กุ้งหิน กุ้งตกกระ

ชื่อภาษาอังกฤษ Southern velvet shrimp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Metapenaeopsis palmensis (Haswell, 1879)

ลักษณะ กรียาวโค้งเล็กน้อย สันกรีไม่ปรากฏและสันข้างกรีเห็นไม่ชัดที่ข้างแก้มมีเฉพาะหนามบริเวณเดียวแนวสันทางด้านข้างท้ายสุดของเปลือกหัวมีจำนวน 8–13 ซี่ เรียงกันอยู่เป็นรูปโค้งสั้น ๆ ปล้องท้องที่ราบถึงหกด้านบนเป็นสันชัดเจน ด้านข้างหางมีหนามที่เคลื่อนไหวได้ 3 คู่ ตามเปลือกตัวมีขนสั้น ๆ หนาแน่นปกคลุมกับมีแก้มสีน้ำตาลปนแดง ระยางคสีแดงขนาดความยาวตัวประมาณ 60–90 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามพื้นโคลนในทะเลระดับลึกตั้งแต่ 18–22 เมตร

แหล่งที่พบ พบว่ามีจำหน่ายในทุกจังหวัดของภาคใต้ ปะปนกับกุ้งชนิดอื่น ๆ ในสกุลนี้ และตามท่าเทียบเรือประมงรวมกับสัตว์น้ำชนิดอื่น ๆ ในกองปลาเป็ด

ประโยชน์ นำไปประกอบเป็นอาหารได้เช่นเดียวกับกุ้งทะเลชนิดอื่น ๆ

กุ้งทราย

แผ่นภาพที่ 14 ภาพที่ 5

ชื่อภาษาไทย กุ้งทราย กุ้งหิน กุ้งตกกระ

ชื่อภาษาอังกฤษ Whiskered velvet shrimp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Metapenaeopsis barbata (De Haan, 1844)

ลักษณะ กรีตรง ค่อนข้างสั้น สันกรีและสันข้างกรีเห็นไม่ชัด ฟันกรีมีเฉพาะด้านบน ที่ปลายสุดทางด้านข้างของเปลือกหัวมีแนวสันจำนวน 18–22 ซี่ เรียงตัวเป็นรูปเสี้ยว เปลือกห้องสองปล้องแรกสั้น ปล้องที่สามด้านบนมีร่องแคบ ๆ ทางด้านบน ส่วนปล้องที่สี่ถึงหกยกสูงขึ้น ปลายทางมีหนามที่เคลื่อนไหวได้บริเวณขอบด้านข้าง 3 คู่ เปลือกตัวมีขนสั้น ๆ ปกคลุมสีชมพู กับมีจุดประสีแดงปนเปลือก ระยางค์ข่าสีแดง ความยาวลำตัวอยู่ระหว่าง 30–100 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย พื้นท้องทะเลที่เป็นโคลนระดับค่อนข้างลึกประมาณ 20–70 เมตร

แหล่งที่พบ พบมีจำหน่ายที่ตลาดสด จังหวัดยะลา ภูเก็ต นครศรีธรรมราช และท่าเทียบเรือประมงสงขลา

ประโยชน์ สามารถนำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับกุ้งทะเลชนิดอื่น ๆ

กุ้งทราย

แผ่นภาพที่ 14 ภาพที่ 6

ชื่อภาษาไทย กุ้งทราย กุ้งหิน กุ้งตกกระ
ชื่อภาษาอังกฤษ Mogi velvet shrimp
ชื่อวิทยาศาสตร์ Metapenaeopsis mogiensis (M.J. Rathbun, 1902)

ลักษณะ กรีตรง ปลายกรีงอนขึ้น สันกรีไข่ปรากฏแต่สันข้างกรีเห็นชัดเจนที่ข้างแก้มมีหนามเหนือตาหนามใกล้โคนหนวด และหนามบริเวณตับ ด้านบนของปล้องท้องที่สามเป็นสันและมีร่องกลางสันนั้น หางมีหนามที่เคลื่อนไหวได้ ทางด้านข้าง 3 คู่ เปลือกตัวมีขนสั้น ๆ ปกคลุม สีน้ำตาลอ่อน ความยาวลำตัวประมาณ 40–70 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย บริเวณพื้นท้องทะเลที่ระดับลึก 11–30 เมตร

แหล่งที่พบ พบมีจำหน่ายที่จังหวัดยะลา ซึ่งส่งมาจากปัตตานีอีกที โดยปะปนมากับกุ้งทะเลชนิดอื่น ๆ ในสกุลเดียวกันนี้

ประโยชน์ สามารถนำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับกุ้งทะเลชนิดอื่น ๆ

กุ้งทราย

แผ่นภาพที่ 14 ภาพที่ 7

ชื่อภาษาไทย กุ้งทราย กุ้งหิน กุ้งตกกระ

ชื่อภาษาอังกฤษ Humpback shrimp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Metapenaeopsis lamellata (De Haan, 1844)

ลักษณะ กรียกสูง มองทางด้านข้างเป็นแผ่นรูปครึ่งวงกลม มีฟันเฉพาะด้านบนข้างเปลือกหัว มีหนามใกล้โคนหนวด และหนามบริเวณตับ แต่ไม่มีแนวของสันเป็นซี่ที่ข้างแก้มเหมือนกับกุ้งชนิดอื่น ๆ ในสกุลนี้ ปล้องท้องปล้องที่สามด้านบนยกเด่นขึ้นมาเห็นได้ชัดเจน ด้านข้างหางมีหนามที่เคลื่อนไหวได้ 3 คู่ เปลือกตัวมีขนสั้น ๆ เป็นบางบริเวณ มีสีชมพูตลอดตัว โดยเฉพาะหนวดมีแถบสีแดงและขาวสลับกัน ความยาวลำตัวประมาณ 60–80 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย บริเวณพื้นท้องทะเลระดับลึกตั้งแต่ 31 เมตรขึ้นไป

แหล่งที่พบ มีจำหน่ายรวมกับกุ้งทะเลชนิดอื่น ๆ ในสกุลนี้ที่จังหวัดยะลาเพียงแห่งเดียว (มาจากปัตตานี) พบจำนวนน้อยมาก

ประโยชน์ สามารถนำไปประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับกุ้งทะเลชนิดอื่น ๆ

กุ้งทราย

แผ่นภาพที่ 14 ภาพที่ 8

ชื่อภาษาไทย กุ้งทราย

ชื่อภาษาอังกฤษ Southern rough shrimp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Trachypenaeus curvirostris (Stimpson, 1860)

ลักษณะ กรียาวปลายกรีเชิดขึ้น ฟันกรีมีเฉพาะด้านบน 7–9 ซี่ ด้านล่างเรียบ สันกรียาวเกือบจรดขอบหลังของเปลือกหัว ร่องข้างกรีลึกเห็นชัดเจน ข้างแก้มมีหนามเหนือตา หนามใกล้โคนหนวดและหนามบริเวณตับที่โคนขาเดินสามคู่แรกมีเส้นเหงือก เปลือกตัวมีขนสั้น ๆ ปกคลุม สีน้ำตาลอ่อน ความยาวตัวประมาณ 70–80 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อยู่ตามพื้นท้องทะเลที่ระดับความลึกตั้งแต่ 13–150 เมตร

แหล่งที่พบ พบมีจำหน่ายที่ตลาดจังหวัดสุราษฎร์ธานี ปัตตานี และยะลา โดยปะปนอยู่กับกุ้งชนิดอื่น ๆ ของสกุลนี้ นอกจากนี้อาจพบได้ตามกองปลาเป็ดที่ได้จากเรือประมงอวนลากหน้าดินปะปนกับสัตว์น้ำชนิดอื่น ๆ

ประโยชน์ เนื้ออาจนำมาประกอบอาหารรับประทาน แต่ส่วนมากมักทำเป็นกุ้งแห้งหรือป่นเป็นอาหารสัตว์

กุ้งทราย

แผ่นภาพที่ 14 ภาพที่ 9

ชื่อภาษาไทย กุ้งทราย กุ้งรู

ชื่อภาษาอังกฤษ Brown rough shrimp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Trachypenaeus fulvus Dall, 1957.

ลักษณะ กรีตรง ค่อนข้างเรียวยาว สันกรียาวเกือบจรดขอบท้ายของเปลือกหัว ฟันกรีมีเฉพาะด้านบน มีหนามเหนือตา หนามใกล้โคนหนวดและหนามบริเวณตับ ขาเดินยาว เฉพาะโคนขาเดินคู่ที่สามเท่านั้นที่มีเส้นเหงือก เปลือกตัวมีขนสั้น ๆ สีน้ำตาลอ่อน ความยาวลำตัวประมาณ 50–90 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย หากินตามพื้นท้องทะเลระดับลึกประมาณ 60 เมตร

แหล่งที่พบ ท่าเทียบเรือประมงจังหวัดสงขลา และสุราษฎร์ธานี กับพบว่ามีจำหน่ายในตลาดสดจังหวัดภูเก็ต ระนอง ยะลา และนราธิวาส โดยมักปะปนอยู่กับกุ้งชนิดอื่น ๆ ของสกุลนี้

ประโยชน์ เนื้อกุ้งสามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายชนิดเช่นเดียวกับกุ้งทะเลชนิดอื่น ๆ ส่วนมากนำไปทำเป็นกุ้งแห้ง

กุ้งทราย

แผ่นภาพที่ 14 ภาพที่ 10

ชื่อภาษาไทย กุ้งทราย

ชื่อภาษาอังกฤษ Malayan rough shrimp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Trachypenaeus sedili Hall, 1961

ลักษณะ กรีค่อนข้างตรง ฟันกรีมีเฉพาะด้านบน 8–9 ซี่ ด้านล่างเรียบสันกรียาวแต่ไม่จรดขอบเปลือกหัว ร่องข้างกรีลึกเห็นได้ชัดเจน ที่ข้างแก้มมีหนามเหนือตา หนามใกล้โคนหนวด และหนามบริเวณตับ ปล้องท้องตั้งแต่ปล้องที่สามถึงหกมีสันทางด้านบน โคนขาเดินสามคู่แรกมีเส้นเหงือก เปลือกตัวมีสีน้ำตาลอ่อน ขนาดความยาวตัวประมาณ 40–60 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อยู่ตามพื้นโคลนใต้ท้องทะเลระดับลึกตั้งแต่ 2–44 เมตร

แหล่งที่พบ มีจำหน่ายที่จังหวัดภูเก็ต พัทลุง และยะลา โดยปะปนอยู่กับกุ้งชนิดอื่น ๆ ในสกุลเดียวกันนี้หรือตามท่าเทียบเรือประมง

ประโยชน์ เนื้อกุ้งสามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายชนิด ส่วนมากทำเป็นกุ้งแห้ง

กุ้งทราย

แผ่นภาพที่ 15 ภาพที่ 1

ชื่อภาษาไทย กุ้งทราย

ชื่อภาษาอังกฤษ Coarse snrimp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Trachypenaeus granulosus (Haswell, 1879)

ลักษณะ กรียาว ปลายกรียกขึ้นเล็กน้อย ฟันกรีมีเฉพาะด้านบน ด้านล่างเรียบ สันข้างกรีเห็นได้ชัด ปล้องท้องที่สองด้านบนเป็นสัน และที่ปลายหางมีหนามทางด้านข้าง 1 คู่ เปลือกตัวแข็ง หนา และหยาบเนื่องจากมีขนสั้น ๆ หนาแน่นทั่วไป มีสีน้ำตาลอ่อน ความยาวตัวประมาณ 30–50 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย หากินอยู่ตามพื้นโคลนใต้ท้องทะเลระดับลึก 9–81 เมตร

แหล่งที่พบ ตามท่าเทียบเรือประมงและตลาดสดในจังหวัดต่าง ๆ ของภาคใต้พบที่จังหวัดปัตตานี นราธิวาส ยะลา ภูเก็ต ระนอง และตรัง

ประโยชน์ ส่วนเนื้อสามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายชนิด เช่นเดียวกับกุ้งทะเลชนิดอื่น ๆ

กุ้งหนวดแบน

แผ่นภาพที่ 15 ภาพที่ 2

ชื่อภาษาไทย กุ้งหนวดแบน

ชื่อภาษาอังกฤษ Mud shrimp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Solenocera subnuda Kubo, 1949

ลักษณะ กรีส้น ฟันกรีมีเฉพาะด้านบนประมาณ 8–9 ซี่ ด้านล่างเรียบ เส้นหนวดคู่แรกยาวและแบน ตาค่อนข้างใหญ่ ด้านข้างเปลือกหัวปรากฏร่องที่บริเวณต่าง ๆ ชัดเจน กับมีหนามที่บริเวณคอและบริเวณตับ ด้านบนเปลือกท้องทุกปล้องเป็นสัน เปลือกผิวเรียบมีสีชมพูอมส้ม ความยาวตัวประมาณ 90–100 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อยู่ตามพื้นโคลนปนทราย บริเวณน้ำลึก

แหล่งที่พบ กุ้งชนิดนี้มักพบอยู่เฉพาะทางภาคใต้เท่านั้น โดยมีจำหน่ายรวมกับกุ้งทะเลชนิดอื่น ๆ ที่จังหวัดภูเก็ต และสตูล ในจำนวนไม่มาก

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับกุ้งทะเลชนิดอื่น ๆ แต่ยังไม่เป็นที่นิยมแพร่หลาย ส่วนมากทำเป็นกุ้งแห้ง

กุ้งงอกไก่

แผ่นภาพที่ 15 ภาพที่ 3

ชื่อภาษาไทย กุ้งงอกไก่

ชื่อภาษาอังกฤษ Knight rock shrimp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Sicyonia lancifera (Olivier, 1811)

ลักษณะ กรีสั้น มีฟันตลอดสันกรี ส่วนสันข้างกรีสั้น หนามบริเวณตับมีขนาดค่อนข้างใหญ่ เปลือกตัวขรุขระโดยเฉพาะส่วนท้องจะเป็นปุ่มปมกับมีสันขวางลำตัว มีขนสั้น ๆ ปกคลุมอยู่อย่างหนาแน่น ตัวสีน้ำตาลแดง ขอบตอนหน้าทางด้านบนมีจุดสีม่วงแกมน้ำตาล 2 จุด ระยางค์ข่าสีน้ำตาลออนตามขอบมีแถบขนสีม่วง ความยาวลำตัวประมาณ 50 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย พื้นทรายหรือโคลน ในท้องทะเลระดับลึกประมาณ 22–25 เมตร

แหล่งที่พบ พบที่ท่าเทียบเรือประมงจังหวัดสงขลาโดยติดขึ้นมากับอวนลากหน้าดิน และที่ตลาดสดจังหวัดยะลา ปะปนอยู่กับกุ้งทะเลชนิดอื่น ๆ แต่เป็นจำนวนน้อย

ประโยชน์ เนื่องจากกุ้งชนิดนี้ตัวเล็กมีเปลือกหนาแข็ง จึงไม่ค่อยได้รับความนิยมส่วนมากมักจะนำไปทำเป็นน้ำปลาหรือป่นเป็นอาหารสัตว์รวมกับสัตว์น้ำชนิดอื่น ๆ

ครอบครัว Sergestidae และ Mysidae

เป็นกุ้งขนาดเล็กที่เรียกว่า เคย ตัวเคย หรือกุ้งเคย รูปร่างลักษณะคล้ายกุ้งวัยอ่อน ก้านตายาว จัดเป็นสัตว์น้ำจำพวกแพลงค์ตอน พบอยู่รวมกันเป็นฝูงในทะเลตามแรงคลื่นและลม ความชุกชุมหรือฤดูทำการประมงเคยจึงขึ้นอยู่กับลมมรสุมเป็นสำคัญ เครื่องมือทำการประมงเคยนั้นมีหลายชนิดอาทิ อวนล้อม อวนเคย และยอ เป็นต้น

ประโยชน์ของเคยที่สำคัญก็คือ ทำกะปิ ซึ่งเป็นอาหารพื้นบ้านที่ขาดไม่ได้ในครัวของคนไทยนั่นเอง

สำหรับกรรมวิธีในการทำกะปิของคนไทยทั่วไปจะมีสูตรคล้าย ๆ กัน คือ เคยสด 6 ส่วน ต่อเกลือ 1 ส่วนเสมอ นำเคยสด ๆ เคล้ากับเกลือให้ทั่วถึงกัน จากนั้นก็เอาไปใส่ตะแกรงแบตากแดด วันไหนแดดดีเพียงวันเดียวก็ใช้ได้ ตากจนแห้งแข็งไม่มีกลิ่นคาว แล้วก็เอามาใส่ครกตำให้ละเอียด ขณะตำเติมน้ำเกลือที่มีรสกร่อย ๆ ลงไปเล็กน้อยเพื่อช่วยในการตำ เมื่อได้ที่แล้ว

ก็เอาไปใส่ภาชนะที่เก็บความชื้นได้ โดยมากนิยมใช้ฟูมมังกร ไห หรือโอ่ง อัดกะปิใส่ภาชนะให้แน่น เต็มแล้วใช้ผ้าพลาสติกหลาย ๆ ผืนซ้อนกันผูกแทนฝาให้แน่นชนิดไม่ให้ลมเข้าไปได้ ทิ้งไว้ประมาณ 3–4 เดือน ก็ใช้ได้

จากการศึกษาพบเคยที่นำมาทำกะปิ 4 ชนิด จาก 2 ครอบครัวนี้คือ

ครอบครัว Sergestidae

เป็นกุ้งเคยครอบครัวหนึ่งที่มีขนาดเล็ก ลำตัวยาว แบนทางด้านข้าง กรีส้ัน มีฟันเฉพาะด้านบน ขาเดินและขาว่ายน้ำมักค่อนข้างยาว อวัยวะเพศผู้และเมียของแต่ละชนิดลักษณะแตกต่างกัน ใช้ในการจำแนกชนิดได้ การศึกษานี้มีพบ 3 ชนิด ได้แก่

เคย

แผ่นภาพที่ 15 ภาพที่ 4

ชื่อภาษาไทย เคย กุ้งเคย เคยหยาบ เคยโกร่ง เคยใหญ่ เคยแม่ลูก เคยปน เคยสายไหม เคยดอกเลา เคยฝุ่ง เคยหางแดง เคยส้มโอ

ชื่อภาษาอังกฤษ Tsivakihini paste shrimp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Acetes erythraeus Nobili, 1905

ลักษณะ กรีส้ันมาก มีฟันเฉพาะด้านบน 2 ซี่ ที่โคนหนวดคู่สั้นอันล่างมีหนามเล็ก ๆ 1 อัน ขาเดินมี 3 คู่ ปลายขาเป็นก้ามหนีบขนาดเล็ก ขาว่ายน้ำยาว แพนหางมีจุดสีแดงปลายแหลม ที่น่าสังเกตของเคยชนิดนี้ก็คือ อวัยวะเพศผู้ซึ่งอยู่ตรงโคนขาว่ายน้ำคู่ที่หนึ่งนั้น เป็นแผ่นแบนปลายแหลม ส่วนอวัยวะเพศเมียซึ่งอยู่ตรงส่วนอกระหว่างขาเดินคู่ที่สามเป็นแผ่นแบนเรียบ ขนาดที่พบความยาวประมาณ 8–30 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย เป็นสัตว์น้ำที่อยู่รวมกันเป็นฝูงชุกชุมตามชายฝั่งบริเวณน้ำกร่อย อาจเป็นหาดทรายหรือหาดโคลน จับได้ด้วยเครื่องมือ อวนเคย อวนแนะ แวนลากเคย ถุงลากเคย ระวะรุนเคย และโพงพาง

แหล่งที่พบ มีการทำประมงเคยเกือบทุกจังหวัดภาคใต้ บางครั้งชาวบ้านจะนำเคยสดมาจำหน่ายในตลาด ราคากิโลกรัมละ 7 บาท

ประโยชน์ นอกจากจะทำในรูปของกะปิแล้ว ยังใช้ทำเป็นกุ้งแห้งได้ หรือนำมาประกอบอาหารแบบอื่น ๆ เช่น ผัดกับหมู ผัดกับไข่ นำไปนึ่งจนสุก แล้วบีบมะนาว ก่อนรับประทานกับข้าว

เคย

แผ่นภาพที่ 15 ภาพที่ 5

ชื่อภาษาไทย กุ้งเคย เคยหยาบ

ชื่อภาษาอังกฤษ Jembret shrimp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Acetes vulgaris Hansen, 1919

ลักษณะ กรีส้น มีฟันที่กรีเฉพาะด้านบน 2 ซี่ โคนหนวดคู่สั้นอันล่างมีหนามเล็ก ๆ 1 อัน ขาเดินและขาว่ายน้ำยาว ลักษณะโดยทั่วไปคล้ายกับ A. erythraeus จะต่างกันที่รูปร่างของอวัยวะเพศ กล่าวคือในเคยชนิดนี้อวัยวะเพศผู้ซึ่งอยู่ตรงโคนขาว่ายน้ำคู่ที่หนึ่ง ส่วนปลายจะแหลมและมีปุ่มเล็ก ๆ ส่วนอวัยวะเพศเมียซึ่งอยู่ระหว่างขาเดินคู่ที่สามเป็นแผ่นกลมมีขนาดที่พบประมาณ 8–30 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อยู่รวมกันเป็นฝูงตามชายฝั่งทะเลพื้นโคลนหรือทราย โดยปะปนกับเคยชนิดอื่น ๆ

แหล่งที่พบ พบเคยสดมีจำหน่ายในตลาดจังหวัดสงขลา

ประโยชน์ ส่วนใหญ่นำมาทำกะปิหรือกุ้งแห้ง อาจนำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับ A. erythraeus

เคยสำลี

แผ่นภาพที่ 15 ภาพที่ 6

ชื่อภาษาไทย เคยสำลี เคยน้ำข้าว เคยเส้นด้าย เคยนุ่น เคยละเอียด กุ้งหลังไข่

ชื่อภาษาอังกฤษ Planktonic shrimp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Lucifer hanseni Nobili, 1905

ลักษณะ ส่วนหัวยาวมาก หนวดยาว ตามีก้านตา ลำตัวเล็กยาวและแบนข้าง ระยางค์ขาไม่เป็นก้าม ในเพศผู้บริเวณด้านล่างปล้องสุดท้ายของลำตัวมีหนาม 2 อัน แต่จะไม่ปรากฏในเพศเมีย นอกจากนี้อวัยวะเพศผู้ซึ่งอยู่ที่โคนขาว่ายน้ำคู่ที่หนึ่งลักษณะเป็นท่อยาว ส่วนอวัยวะเพศเมียจะอยู่ตรงแผ่นอกหลังขาเดินคู่ที่สาม เป็นรูปตัวยู ลำตัวมีสีขาวใสคล้ายเส้นด้าย ความยาวตัวประมาณ 6–8 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย พบได้ตามชายทะเลที่มีพื้นที่เป็นทรายหรือโคลน ส่วนใหญ่อาศัยชุกชุมในบริเวณหาดโคลนที่มีความเค็มค่อนข้างต่ำ บางทีพบตามนากุ้ง

แหล่งที่พบ จังหวัดภูเก็ต

ประโยชน์ นำมาทำกะปิ แต่ไม่ค่อยเป็นที่นิยม เพราะมีเนื้อน้อย เมื่อทำเป็นกะปิจะได้น้ำหนักน้อย

ครอบครัว Mysidae

เคยในครอบครัวนี้ไม่มีกรี ขาตรงบริเวณส่วนอกยาว ขาที่บริเวณปล้องท้องมีขนาดเล็กเกือบมองไม่เห็น ยกเว้นเพศผู้ขาคู่ที่สี่จะยาวปล้องท้องยาวเกือบเท่า ๆ กัน ที่โคนหางอันในมีลักษณะคล้ายฟองอากาศที่สำคัญได้แก่ สกุล Mesopodopsis

เคยตาดำ

แผนภาพที่ 15 ภาพที่ 7

ชื่อภาษาไทย เคยตาดำ เคยละเอียด เคยตาหวาน เคยตาคำหวาน เคยคายไม้ไผ่ เคยหน้าสนิม เคยขี้เทา

ชื่อภาษาอังกฤษ Opossum or Planktonic shrimp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Mesopodopsis sp.

ลักษณะ ก้านตายาวชี้ไปทางข้างหน้า ลำตัวประกอบด้วยปล้องที่ยาวเกือบเท่ากันทุกปล้อง ขาเดินยาว ขาว่ายน้ำมีขนาดเล็กเกือบมองไม่เห็น แต่ในตัวผู้ขาว่ายน้ำคู่ที่สี่ยาว และโคนขาเดินคู่ที่หนึ่งมีอวัยวะเพศยื่นออกมาเป็นปุ่ม ในตัวเมียมีถุงไข่อยู่ตรงส่วนอกด้านล่าง ทั้งสองเพศด้านล่างของปล้องท้อง ปล้องที่หนึ่งถึงห้ามีขีดสีดำเป็นหางยาว และด้านล่างของโคนแพนหางมีจุดสีดำข้างละ 1 จุด ด้านข้างหางมีหนาม 4 คู่ ส่วนปลายหางแคบและมีหนามเล็ก ๆ ล้อมรอบขนาดที่พบประมาณ 6–12 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย พบในบริเวณน้ำกร่อยที่มีพื้นเป็นโคลนเลน

แหล่งที่พบ จังหวัดภูเก็ต

ประโยชน์ เป็นเคยที่นิยมทำกะปิและเนื่องจากเคยชนิดนี้มีตาสีดำ ค่อนข้างใหญ่ซึ่งเมื่อเป็นกะปิจะปรากฏเป็นจุดสีดำทั่วไป จึงเรียกว่า กะปิตาดำ นอกจากนี้ยังสามารถใช้เคยสดในการทำน้ำพริกแทนกะปิก็ได้

ครอบครัว Palaemonidae

Palaemonids เป็นพวกกุ้งน้ำจืดหรือน้ำกร่อย ที่ประชาชนทั่วไปนิยมนำมารับประทานเป็นอาหารเช่นเดียวกับกุ้งน้ำเค็ม ลักษณะที่สำคัญของกุ้งในครอบครัวนี้ก็คือ ขาเดินสองคู่แรกเป็นก้ามหนีบ โดยเฉพาะขาเดินคู่ที่สองจะมีขนาดใหญ่และยาวกว่า นอกจากนี้ทางด้านข้างตัวจะเห็นว่าแผ่นที่คลุมปล้องท้อง (pleuron) ที่สองจะทับแผ่นที่คลุมท้องที่หนึ่งและสาม อาศัยอยู่ตามแม่น้ำลำคลอง หนอง บึง หรือน้ำตกที่มีทางติดต่อกับทะเล

กุ้งก้ามกราม

แผ่นภาพที่ 15 ภาพที่ 8

ชื่อภาษาไทย กุ้งก้ามกราม กุ้งนาง กุ้งหลวง กุ้งก้ามกราม กุ้งก้ามเกลี้ยง กุ้งใหญ่ แม่กุ้ง

ชื่อภาษาอังกฤษ Giant river prawn, Giant freshwater prawn, Blue-legged prawn

ชื่อวิทยาศาสตร์ Macrobrachium rosenbergii (De Man, 1879)

ลักษณะ กรียาว โคนกรียกสูง ส่วนปลายเรียวงอนขึ้น แข่ยื่นแบบฟันเลื่อยทั้งด้านบนและด้านล่าง มีจำนวนใกล้เคียงกันคือ ประมาณ 12–13 ซี่ เปลือกส่วนหัวเป็นมันเรียบ ด้านข้างมีหนาม 2 อัน คือ หนามใกล้โคนหนวดและหนามบริเวณตับ กุ้งชนิดนี้ในตัวผู้ที่โตเต็มที่จะมีหัวและขาเดินคู่ที่สอง ใหญ่กว่าของตัวเมียอย่างเห็นได้ชัด ผิวด้านนอกของขาเดินคู่นี้มีหนามแหลมเรียงอยู่กระจัดกระจาย และนิ้วของก้ามหนีบมีขนปกคลุมอย่างหนาแน่น สำหรับในตัวเมียขาว่ายน้ำคู่ที่หนึ่งถึงสี่มีขนยาว ๆ จำนวนมากไว้สำหรับให้ไข่ติด ลำตัวมีสีน้ำเงินแกมเขียว ขาเดินคู่ที่สองมีสีครามสดใส ขนาดความยาวของลำตัวประมาณ 120 – 300 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย สามารถอยู่ได้ทั้งในน้ำจืด น้ำกร่อย หรือน้ำเค็ม ตัวเต็มวัยมักพบตามบริเวณแม่น้ำ ลำคลอง หรือแหล่งน้ำที่มีทางติดต่อกับทะเล เครื่องมือที่ใช้จับเช่น เบ็ด อวน สวิง แห เป็นต้น ฤดูที่จับได้มากแตกต่างกันไปตามสถานที่

แหล่งที่พบ จังหวัดที่มีกุ้งก้ามกรามมากได้แก่ สุราษฎร์ธานี พัทลุง สงขลา พังงา และนราธิวาส ราคาที่ซื้อขายกันอยู่ระหว่าง กิโลกรัมละ 100–180 บาท แล้วแต่ขนาดตัวและความชุกชุม

ประโยชน์ เนื้อกุ้งชนิดนี้สามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายชนิด ที่นิยมมักทำเป็นต้มยำ เผา ยำหรือพล่า และเฉพาะส่วนหัวก็นำไปเชื่อมกับน้ำตาลก็ได้โดยจำหน่ายในราคาขีดละ 15 บาท

M. rosenbergii เป็นกุ้งน้ำจืดขนาดใหญ่ที่มีคุณค่าทางเศรษฐกิจ เนื้อมีรสดีเป็นที่นิยมของผู้บริโภค ความต้องการของตลาดสูง แต่ปริมาณที่จับได้ลดน้อยลงเป็นลำดับ ไม่เพียงพอกับความต้องการ จึงทำให้ราคากุ้งเพิ่มสูงขึ้นอย่างรวดเร็ว ปัจจุบันทางรัฐบาลได้มีการส่งเสริมให้มีการเพาะเลี้ยงกุ้งชนิดนี้กันอย่างแพร่หลาย

กุ้งฝอย

แผ่นภาพที่ 15 ภาพที่ 9

ชื่อภาษาไทย กุ้งฝอย กุ้งนา

ชื่อภาษาอังกฤษ Riceland prawn

ชื่อวิทยาศาสตร์ Macrobrachium lanchesteri (De Man, 1911)

ลักษณะ กรีตรง ด้านบนมีแง่ยื่นแบบฟันเลื่อย 7–9 ซี่ ปลายกรีเ ียบด้านล่างมี 1–2 ซี่ เปลือกหัวเรียบเป็นมันมีหนาม 2 อันคือ หนามใกล้โคนหนวดและหนามบริเวณตับ ขาเดินคู่ที่สองเป็นรูปทรงกระบอกเรียวยาว เปลือกตัวเกลี้ยงใส ไม่มีสี ความยาวของลำตัวประมาณ 30–45 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อยู่ได้ทั่วไปตามบริเวณแหล่งน้ำจืดทั้งหลาย

แหล่งที่พบ พบได้ทั่วไปในจังหวัดต่าง ๆ ของภาคใต้ โดยเฉพาะที่จังหวัดพัทลุง มีจำหน่ายในปริมาณมาก ชาวบ้านจะใช้เครื่องมือรุนกุ้ง ที่เรียก แนด รุนไปตามพื้นท้องน้ำจืดหรือใช้สวิงช้อนเอาตามร่องน้ำบริเวณทุ่งนา หนองน้ำ ราคาซื้อขายก็โลกรัมละ 12 บาท

ประโยชน์ กุ้งฝอยหรือกุ้งนานี้ นำมาประกอบอาหารได้มากมาย อาทิ ทำกะปิ กุ้งส้ม กุ้งหวานชุบแป้งทอดหรือ กุ้งทรงเครื่อง โดยใช้กะปิ หอม กระเทียม พริกขี้หนู ตำให้ละเอียด คลุกเคล้า กับกุ้ง ทำเป็นแผ่นคล้ายทอดมัน อาจใส่ใบเล็บครุฑด้วยก็ได้ หรืออาจจะเอาขึ้นตั้งไฟใส่เกลือเล็กน้อย คลุกเคล้าจนสุก รับประทานได้

กุ้งชฎา

แผ่นภาพที่ 16 ภาพที่ 1

ชื่อภาษาไทย กุ้งชฎา กุ้งก้ามใหญ่ กุ้งฝอย

ชื่อภาษาอังกฤษ Sunda river prawn, Oriental river prawn

ชื่อวิทยาศาสตร์ Macrobrachium sintangense (De Man, 1898)

ลักษณะ กรีเรียว โคนกรีตรง ปลายงอนขึ้น มีฟันกรีทั้งด้านบนและล่าง ด้านบนมีประมาณ 11 อัน ส่วนด้านล่างมี 6 อัน เปลือกหัวทางด้านข้างมีหนาม 2 อัน คือหนามใกล้โคนหนวดและหนามบริเวณตับ ขาเดินคู่ที่สองมีขนาดใหญ่และยาวใกล้เคียงกับความยาวลำตัว ส่วนขาเดินทุกคู่

เรียวเล็ก เปลือกตัวเรียบสีน้ำตาลหรือฟ้าแกมเขียว ขาเดินคู่ที่สองมีปื้นสีน้ำตาลกระจายอยู่เป็นหย่อม ๆ บริเวณรอยต่อของขาเดินคู่อื่น ๆ มีสีส้มแกมแดง ความยาวลำตัวประมาณ 30–80 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อยู่ในแม่น้ำ ลำคลอง หรือแหล่งน้ำที่มีทางติดต่อกับทะเล

แหล่งที่พบ มีจำหน่ายทั่วไปเช่นที่จังหวัดพัทลุง สงขลา สุราษฎร์ธานี ระนอง พังงา ตรัง และสตูล

ประโยชน์ เนื้อกุ้งชนิดนี้นำมาประกอบอาหารได้เช่น ต้มยำ ผัด

กุ้งสีเขียว

แผ่นภาพที่ 16 ภาพที่ 2

ชื่อภาษาไทย กุ้งสีเขียว

ชื่อภาษาอังกฤษ Java river prawn

ชื่อวิทยาศาสตร์ Macrobrachium neglectum (De Man 1905)

ลักษณะ กรีตรง ตอนปลายงอนขึ้นเล็กน้อย ฟันกรีทางด้านบนมี 12 ซี่ ด้านล่าง 4 ซี่ ขาเดินคู่ที่สองยาวไม่เท่ากันกับบริเวณผิวจะมีหนามแหลมเรียงกระจายอยู่ตลอดความยาว เปลือกตัวมีสีเขียวแกมน้ำเงินหรือเขียวแกมน้ำตาล ความยาวของลำตัวประมาณ 88 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อยู่ตามซอกหิน ใต้ก้อนหินในธารน้ำที่ไหลแรง หรือแอ่งน้ำใกล้น้ำตกที่มีทางติดต่อกับทะเล น้ำค่อนข้างเย็น

แหล่งที่พบ ชาวบ้านมักจะนำมาจำหน่ายพบที่จังหวัดนราธิวาสและตรัง ราคากิโลกรัมละ 20–40 บาท

ประโยชน์ เพื่อใช้ประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับกุ้งอื่น ๆ อาจต้มทั้งตัวในน้ำที่ใส่เกลือเล็กน้อย หรือแกะเอาแต่เนื้อมาต้มยำ

กุ้งกะเปาะ

แผ่นภาพที่ 16 ภาพที่ 3

ชื่อภาษาไทย กุ้งกะเปาะ กุ้งกะต่อม

ชื่อภาษาอังกฤษ Rough river prawn

ชื่อวิทยาศาสตร์ Macrobrachium equidens (Dana, 1852)

ลักษณะ กรีค่อนข้างตรง ตอนปลายงอนขึ้นเล็กน้อย ฟันกรีทางด้านบนมี 12 ซี่ ด้านล่าง 4–5 ซี่ ด้านข้างเปลือกหัวมีหนามใกล้โคนหนวด และหนามบริเวณตับ ขาเดินคู่ที่สองส่วนของ carpus ยาวกว่า merus มาก ลำตัวมีสีเขียวหรือเทา ขาเดินคู่ที่สองผิวโดยรอบมีปื้นสีน้ำเงิน หรือสีดำกระจายอยู่ทั่วไป ความยาวของลำตัวประมาณ 40–110 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อยู่ในแม่น้ำ หรือแหล่งน้ำที่มีทางติดต่อกับทะเล

แหล่งที่พบ พบที่จังหวัดพัทลุง ชุมพร นครศรีธรรมราช สงขลา และนราธิวาส

ประโยชน์ เนื้อสามารถนำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับกุ้งชนิดอื่น ๆ

กุ้งแป๊ะแห

แผ่นภาพที่ 16 ภาพที่ 4

ชื่อภาษาไทย กุ้งแป๊ะแห กุ้งกะต่อม กุ้งหัวแข็ง กุ้งหัวจุก กุ้งแม่หวัด กุ้งขาว

ชื่อภาษาอังกฤษ ———

ชื่อวิทยาศาสตร์ Palaemon styliferus (De Man, 1879)

ลักษณะ กรียาวเรียว โคนกรีที่อยู่เหนือเบ้าตาโค้งขึ้น ปลายกรีงอน ฟันกรีทางด้านบนมี 7–8 ซี่ ด้านล่าง 8–9 ซี่ ขาเดินเรียวเล็ก ยกเว้นขาเดินคู่ที่สอง ส่วนก้ามจะพองเป็นกะเปาะโป่งขึ้น ตอนปลายงุ้ม ขาว่ายน้ำขนาดเล็กเปลือกตัวบางผิวเรียบเป็นมัน และใสไม่มีสี ที่ขอบด้านข้างของปล้องท้องสามปล้องแรกมีปื้นสีเขียว ปลายหางสีแดง ขนาดของลำตัวยาวประมาณ 80 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อยู่ในแหล่งน้ำที่มีทางติดต่อกับทะเล หรือบริเวณปากแม่น้ำที่มีน้ำเค็มขึ้นถึง และมักพบปะปนกับกุ้งทะเลในนากุ้ง

แหล่งที่พบ พบว่ามีจำหน่ายที่ตลาดจังหวัดปัตตานี ยะลา กระบี่ และสตูล ในจำนวนน้อย

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับกุ้งฝอย โดยเฉพาะชุบแป้งทอดหรือกุ้งทรงเครื่องใส่ใบเล็บครุฑ

กุ้งกะต่อม

แผ่นภาพที่ 16 ภาพที่ 5

ชื่อภาษาไทย กุ้งกะต่อม กุ้งฝอย

ชื่อภาษาอังกฤษ Bombay prawn

ชื่อวิทยาศาสตร์ Leptocarpus potamiscus (Kemp, 1917)

ลักษณะ กรีเรียวยาวปลายงอนขึ้นเล็กน้อย ฟันกรีทางด้านบนมี 10 ซี่ ด้านล่างมี 9 ซี่ ขาเดินมีขนาดเล็กและยาว ผิวเปลือกเกลี้ยงเรียบ เปลือกตัวใสไม่มีสี ตามรอยต่อระหว่างข้อต่าง ๆ ของขาเดินคู่ที่สองมีสีส้มความยาวของลำตัวโดยประมาณ 35–50 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อยู่ตามใต้พันธุ์ไม้ ริมฝั่งของธารน้ำที่มีทางติดต่อกับทะเล

แหล่งที่พบ มีจำหน่ายที่ตลาด จังหวัดภูเก็ต พังงา ตรัง และสตูล

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับกุ้งฝอย

ครอบครัว Alpheidae

เป็นกุ้งขนาดเล็กที่มีลำตัวใส ส่วนหัวมีขนาดใหญ่และเรียวเล็กลงไปทางหาง ตาขนาดเล็กและมีหนวดยาว ขาเดินคู่ที่หนึ่งและสองเป็นก้ามหนีบ โดยที่ขาคู่ที่หนึ่งจะใหญ่กว่าคู่ที่สอง และก้าม

ข้างหนึ่งจะมีขนาดใหญ่กว่าอีกข้างหนึ่งมาก ใช้สำหรับดีดทำเสียง จึงได้เรียกกุ้งชนิดนี้ว่า กุ้งดีด หรือกุ้งดีดขัน พบอาศัยอยู่ตามพื้นท้องทะเลที่เป็นทราย โคลน หรือโคลนปนทราย และอาจหลบซ่อนตัวอยู่ใต้ก้อนหินตามชายทะเลทั่วไป ชอบกินสาหร่ายและอินทรียวัตถุเป็นอาหาร

การศึกษาครั้งนี้พบกุ้งดีดรวม 3 ชนิดคือ

กุ้งดีด

แผ่นภาพที่ 16 ภาพที่ 6

ชื่อภาษาไทย กุ้งดีด กุ้งดีดขัน กุ้งก้ามโต กุ้งดังตะ

ชื่อภาษาอังกฤษ Nymph snapping shrimp, Pistol shrimp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Alpheus euphrosyne De Man, 1897

ลักษณะ กรีสั้น สันกรียกขึ้นยาวจนถึงระดับตา เปลือกหัวคลุมตา ขาเดินคู่แรกเป็นก้ามหนีบขนาดใหญ่แต่ไม่เท่ากัน ข้างที่โตกว่ามีลักษณะคล้ายคีม กับมีรอยบากทำให้เกิดเป็นสันและร่องขึ้นเห็นเด่นชัด ส่วนข้างที่เล็กกว่านั้นเป็นก้ามหนีบยาว ขอบด้านในมีขนยาวเป็นแถว ขาข้างนี้แต่ละเพศจะมีลักษณะต่างกัน เปลือกตัวสีเขียวอมแดง หางสีเขียวปนเหลืองและปลายหางมีสีแดงเล็กน้อย ขนาดความยาวตัวประมาณ 45–60 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่ใต้ก้อนหินบริเวณชายทะเล หรือป่าชายเลน

แหล่งที่พบ ตลาดสดจังหวัดภูเก็ตและสตูล โดยปะปนอยู่กับกุ้งทะเลอื่น ๆ แต่ในปริมาณน้อย เฉพาะกุ้งดีดราคาขาย 2 ขีด 5 บาท

ประโยชน์ เนื้อกุ้งดีดสามารถนำมาประกอบอาหารได้เช่นกัน แต่เนื่องจากพบเป็นจำนวนน้อย จึงยังไม่เป็นที่นิยมเหมือนกับกุ้งน้ำเค็ม ครอบครัวอื่น ๆ ที่กล่าวมาแล้ว ส่วนมากมักปะปนกับกุ้งที่ทำเป็นกุ้งแห้ง

กุ้งดีด

แผ่นภาพที่ 16 ภาพที่ 7

ชื่อภาษาไทย กุ้งดีด กุ้งดีดขัน กุ้งก้ามโต กุ้งดังตะ

ชื่อภาษาอังกฤษ Snapping or pistol shrimp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Alpheus rapacida De Man, 1908

ลักษณะ กรีสั้น แหลม สันกรียกขึ้นยาวจนถึงระดับตา ขาเดินคู่แรกซึ่งเป็นก้ามหนีบขนาดใหญ่ และขนาดไม่เท่ากันนั้นแบน มีขนเรียงเป็นแถวตามขอบนอก นิ้วทั้งสองของก้ามหนีบมีขนาดเท่ากัน แข็งแรงตอนปลายงอเป็นตะขอเข้าหากัน เปลือกตัวและก้ามหนีบสีเขียวปนแดง ปลายก้ามหนีบสีม่วง ขนาดที่พบยาวประมาณ 55–65 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามพื้นท้องทะเลที่เป็นทรายปนโคลน ระดับลึกประมาณ 28–37 เมตร

แหล่งที่พบ มีจำหน่ายที่ตลาดจังหวัดภูเก็ต และสตูล โดยปะปนกับกุ้งทะเลชนิดอื่น ๆ ในจำนวนน้อย

ประโยชน์ เนื้อสามารถนำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับกุ้งทะเล ส่วนมากทำเป็นกุ้งแห้ง

กุ้งดีด

แผ่นภาพที่ 16 ภาพที่ 8

ชื่อภาษาไทย กุ้งดีด กุ้งดีดขัน กุ้งก้ามโต กุ้งดังตะ

ชื่อภาษาอังกฤษ Snapping or pistol shrimp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Alpheus rapax Fabricius, 1798

ลักษณะ กรีสั้น ปลายแหลม สันกรีเด่น เปลือกหัวคลุมเบ้าตา ขาเดินคู่ที่หนึ่งซึ่งเป็นก้ามหนีบขนาดใหญ่นั้น ค่อนข้างแบนทางด้านข้าง ด้านบนทางตอนหน้าของก้ามหนีบมีรอยบาก ส่วนขอบใน

ทางด้านบนและล่างมีแนวขน เปลือกตัวและก้ามหนีบทั้งสองมีสีเขียวปนแดง ปลายก้ามหนีบสีม่วง ความยาวลำตัวที่พบประมาณ 40–60 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย บริเวณชายทะเลพื้นทราย หรือทรายปนโคลน

แหล่งที่พบ พบที่ตลาดจังหวัดภูเก็ต และพังงา ในปริมาณน้อย

ประโยชน์ สามารถนำมาประกอบอาหารได้หลายชนิดเช่นเดียวกับกุ้งทะเลชนิดอื่น ๆ แต่ส่วนมากทำเป็นกุ้งแห้ง

ครอบครัว Scyllaridae

กุ้งชนิดนี้มักถูกเรียกว่า กุ้งกระดาน หรือกั้งกระดาน อันมีลักษณะที่แตกต่างไปจากกุ้งทะเลชนิดอื่น ๆ กล่าวคือ เปลือกหัวแบนจากบนลงมาล่าง ผิวขรุขระ เบ้าตามุ่มลึกลงไปขอบหน้าของเปลือกหัว หนวดสั้นแบนแข็ง ขาเดิน 5 คู่มีขนาดเท่า ๆ กัน ไม่เป็นก้ามหนีบ ปล้องอกสุดท้ายนูนเป็นปุ่ม เปลือกค่อนข้างแข็ง พบอาศัยอยู่ตามพื้นทะเล และจับได้ด้วยอวนลาก ครอบครัวนี้พบอยู่ 3 ชนิดได้แก่

กุ้งกระดาน

แผ่นภาพที่ 17 ภาพที่ 1

ชื่อภาษาไทย กุ้งกระดาน กุ้งหัวแบน กั้งกระดาน

ชื่อภาษาอังกฤษ Sand lobster, Square head lobster, Flat head lobster, Slipper lobster, Shovel lobster

ชื่อวิทยาศาสตร์ Thenus orientalis (Lund, 1793)

ลักษณะ ส่วนหัวแบนใหญ่มีส่วนกว้างมากกว่ายาว โดยยาวประมาณครึ่งหนึ่งของความยาวลำตัวซึ่งเรียวเล็กน้อยมาทางหาง ตาเล็กโผล่ออกมาทางด้านข้างของหัวทั้งสองด้าน เปลือกหัวมีสันตรงกลาง

และตอนบนมีฟัน 3–4 ซี่ หนวดคู่ที่สองสั้น แบน และกว้าง ขาเดินทุกคู่ค่อนข้างเล็กและไม่เป็นก้ามหนีบ ส่วนท้องมีจำนวนหกปล้อง หางและแพนหางมีขนาดใหญ่ เปลือกตัวมีสีน้ำตาลอ่อนหรือเข้ม ขนาดความยาวตัวประมาณ 120–200 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย เป็นสัตว์น้ำที่อยู่เป็นฝูง อาศัยอยู่กับพื้นท้องทะเล ที่เป็นทรายปนโคลน โคลนปนทราย และทรายโดยทั่วไป

แหล่งที่พบ มักพบเป็นจำนวนมากตามท่าเทียบเรือประมงของจังหวัดใหญ่ ๆ เช่น จังหวัดสงขลา สุราษฎร์ธานี จับด้วยเครื่องมืออวนลากหน้าดินชาวประมงมักจะแยกตามขนาดเข้าห้องเย็นส่งไปจำหน่ายยังกรุงเทพฯ หรือต่างประเทศในราคากิโลกรัมละ 60 บาท นอกจากนี้บางครั้งก็พบว่ามีจำหน่ายในตลาดสดด้วย โดยจำหน่ายในราคาตั้งแต่กิโลกรัมละ 30 บาท จนถึง 120 บาท

ประโยชน์ กุ้งกระดานนี้กำลังเป็นที่นิยมอย่างมากโดยเฉพาะตลาดต่างประเทศ ซึ่งเขามักจะเด็ดหัวออกแล้วแช่แข็ง ประกอบอาหารต่าง ๆ ได้ดี โดยนำมาย่างไฟรับประทานกับน้ำจิ้ม หรือทำเป็นแกง ผัด พล่า เนื้อค่อนข้างเหนียวกว่ากุ้งทะเลทั่ว ๆ ไป ปัจจุบันมีการจับกันมากจึงทำให้มีปริมาณลดลงอย่างรวดเร็วและมีขนาดตัวเล็กลงด้วย

กุ้งหลังจุด

แผ่นภาพที่ 17 ภาพที่ 2

ชื่อภาษาไทย กุ้งหลังจุด

ชื่อภาษาอังกฤษ Sand lobster, Square head lobster

ชื่อวิทยาศาสตร์ Scyllarus sordidus (Stimpson, 1860)

ลักษณะ กุ้งชนิดนี้มีเปลือกตัวแข็งและขรุขระ เปลือกหัวเป็นรูปสี่เหลี่ยมค่อนข้างแบน หนวดคู่ที่สองมีลักษณะแผ่แบนและสั้น ตาอยู่ในเบ้าตาอยู่เกือบชิดขอบทางด้านข้าง เปลือกหัวมีสันตรงกลาง ตอนบนเป็นฟันหู ๆ 2 อัน เรียงกัน หางด้านล่างมีขา 5 คู่ ไม่เป็นก้ามหนีบ ส่วนท้องมีผิวขรุขระเป็นลวดลาย ด้านบนกลางตัวเป็นสันเล็กน้อย ปล้องท้องปล้องแรกจะมีจุดสีน้ำตาลเข้มตรงกลางเห็นเด่นชัด หางและแพนหางเป็นรูปสี่เหลี่ยมอยู่ปลายสุด ลำตัวมีสีน้ำตาลอ่อน ขนาดความยาวตัวประมาณ 50–55 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อยู่ตามพื้นท้องทะเล ที่เป็นทราย หรือทรายปนโคลน

แหล่งที่พบ ตามบริเวณท่าเทียบเรือประมง โดยติดมากับอวนลากหน้าดินปะปนกับสัตว์น้ำชนิดอื่น บางครั้งพบอยู่ปะปนกับบรรดากุ้งทะเลที่จำหน่ายในตลาดสด เช่น ที่จังหวัดยะลา และปัตตานี

ประโยชน์ เนื่องจากมีขนาดตัวค่อนข้างเล็ก เปลือกแข็ง และพบเป็นจำนวนไม่มาก จึงยังไม่เป็นที่นิยมรับประทาน ส่วนใหญ่แล้วจะปะปนอยู่กับสัตว์น้ำชนิดอื่น ๆ ในกองปลาเป็ดเพื่อนำไปป่นเป็นอาหารสัตว์หรือหมักทำน้ำปลา

กุ้งหลังม่วง

แผ่นภาพที่ 17 ภาพที่ 3

ชื่อภาษาไทย กุ้งหลังม่วง

ชื่อภาษาอังกฤษ Sand lobster, Square-head lobster

ชื่อวิทยาศาสตร์ Scyllarus rugosus H. Milne Edwards, 1837

ลักษณะ โดยทั่วไปคล้ายกับ S. sordidus มาก เปลือกตัวแข็งและขรุขระ หัวเป็นรูปสี่เหลี่ยม ค่อนข้างแบน หนวดคู่ที่สองลักษณะแผ่แบนและสั้นที่เปลือกหัวมีสันตรงกลางและด้านข้าง ซึ่งเกิดจากหนามปลายทู่ขนาดเล็ก สำหรับส่วนท้องก็มีผิวขรุขระเป็นลวดลายเช่นกัน โดยเฉพาะบริเวณปล้องท้องที่สองถึงห้า มีสันเด่นตามแนวยาวกลางลำตัวซึ่งเกิดจากตุ่มเล็ก ๆ เห็นได้ชัดเจนมาก ส่วนปล้องท้องที่หนึ่งด้านบนเรียบและมีสีม่วง หางและแพนหางเป็นรูปสี่เหลี่ยมลำตัวมีสีน้ำตาลอ่อน ขนาดความยาวตัวประมาณ 50–60 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามพื้นท้องทะเล ที่เป็นทราย หรือทรายปนโคลน

แหล่งที่พบ ตามบริเวณท่าเทียบเรือประมง โดยติดมากับอวนลากหน้าดินปะปนกับสัตว์น้ำชนิดอื่น ๆ

ประโยชน์ เช่นเดียวกับ S. sordidus

ครอบครัว Palinuridae

เป็นกุ้งทะเลขนาดใหญ่ ที่เรียกกันว่า กุ้งมังกร หรือที่ชาวปักษ์ใต้เรียกว่า กุ้งหัวโขน พบมากทางชายฝั่งทะเลภาคใต้ของประเทศไทย ส่วนหัวของกุ้งชนิดนี้ ประกอบด้วยหนวด 2 คู่ มีหนามแหลมมากมาย คู่หนึ่งสั้น ส่วนอีกคู่หนึ่งยาว ซึ่งยาวมากประมาณ 2–3 เท่าของความยาวลำตัว ลำตัวของกุ้งชนิดนี้ค่อนข้างยาว แบ่งออกได้เป็น 3 ส่วนคือ เปลือกหัวรูปทรงกระบอกกับมีหนามแหลมมากมาย โดยเฉพาะหนามที่อยู่ด้านหน้าของตาทั้งสองข้างนั้น ในกุ้งมังกรแต่ละชนิดจะมีลักษณะและจำนวนที่แตกต่างกันไป ด้านล่างของส่วนหัวมีขาเดิน 5 คู่ ใช้ในการเคลื่อนไหวบนพื้นทะเล เพื่อหาอาหาร รวมทั้งเพื่อยึดเกาะหรือปีนป่ายไปตามแนวปะการังหรือหินใต้ทะเล ถัดมาเป็นส่วนท้อง แบ่งออกเป็นปล้อง ๆ แต่ละปล้องมีขาว่ายน้ำ ท้ายสุดเป็นส่วนหางที่มีแพนหาง ใช้ในการเคลื่อนไหวในแบบการถอยหลังอย่างเร็วเมื่อเกิดตกใจ และใช้ในการบังคับทิศทางในการว่ายน้ำด้วย อาหารที่กินได้แก่ หนอนทะเล หอย และสาหร่าย

การศึกษานี้พบกุ้งมังกรหรือกุ้งหัวโขน ที่สามารถนำมาเป็นอาหารได้ 5 ชนิดคือ

กุ้งมังกร

แผ่นภาพที่ 17 ภาพที่ 4

ชื่อภาษาไทย กุ้งมังกร กุ้งหัวโขน กุ้งหนาม กุ้งเขียวนิล กุ้งนิลทอง กุ้งมังกรสีน้ำตาล

ชื่อภาษาอังกฤษ Spiny lobster

ชื่อวิทยาศาสตร์ Panulirus polyphagus (Herbst, 1793)

ลักษณะ เปลือกหัวมีขนาดใหญ่ มีหนามขนาดต่าง ๆ ประปราย หนามบริเวณด้านหน้าตามีเพียง 1 คู่ขนาดใหญ่ หนวดคู่แรกมีสีน้ำตาลแดงกับขาวสลับกัน หนวดคู่ที่สองขนาดใหญ่และยาวสีน้ำตาลแดง ตาค่อนข้างเล็กเมื่อเทียบกับชนิดอื่น ๆ ขาเดิน 5 คู่สีน้ำตาลแดง กุ้งมังกรชนิดนี้ตัวผู้จะมีสีเทาหม่น ส่วนตัวเมียจะออกเป็นสีเขียว ปล้องท้องด้านบนเรียบไม่มีร่อง แต่มีแถบสีขาวพาดขวาง หาง และแพนหางใหญ่กับมีหนามเล็ก ๆ เป็นแถวอยู่ด้วย ความยาวตัวตั้งแต่ส่วนหัวถึงปลายหางประมาณ 270–280 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ปกติไม่พบในบริเวณน้ำตื้น ชอบอาศัยอยู่ตามพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลนในระดับความลึกประมาณ 3–60 เมตร

แหล่งที่พบ P. polyphagus พบตลอดชายฝั่งภาคใต้ ทั้งในอ่าวไทยและมหาสมุทรอินเดีย นับว่าเป็นกุ้งมังกรที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจ เพราะเกือบ 90 % ของกุ้งมังกรที่จับได้ทางฝั่งตะวันตกเป็นกุ้งชนิดนี้ ชาวประมงจับโดยอวนลาก ในเวลากลางคืน ซึ่งเป็นเวลาที่มันออกหาอาหาร พบมีจำหน่ายในตลาดสดใหญ่ ๆ เช่น จังหวัดระนอง ภูเก็ต สงขลา ราคากิโลกรัมละ 100–180 บาท และโดยเฉพาะที่เกาะปันหยี จังหวัดพังงา มีจำหน่ายในสภาพยังเป็น ๆ อยู่ โดยเอามาเลี้ยงในกระชัง หลังจากที่จับมาได้เป็นจำนวนมาก นอกจากนี้ก็มีจำหน่ายตามภัตตาคาร ซึ่งจะบริการทำเป็นอาหารตามที่ลูกค้าต้องการ

ประโยชน์ กุ้งมังกรสามารถนำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับกุ้งทะเลอื่น ๆ ที่นิยมก็คือ นำมาย่างไฟ ซึ่งควรใช้ไฟอ่อน ๆ เพราะถ้าไฟแรงมาก จะทำให้ส่วนเนื้อติดกับเปลือก เนื้อค่อนข้างเหนียวกว่ากุ้งทั่ว ๆ ไป หรือนำไปนึ่ง อบ ก็ได้ เวลารับประทานก็จิ้มกับน้ำจิ้มหรือซอสพริก

นอกจากเป็นอาหารแล้ว เปลือกของมันซึ่งมีสีสรรและลวดลายสวยงามนั้น นิยมนำมาสตาฟ ทาแลกเกอร์ ใส่กรอบตกแต่งอย่างสวยงามเป็นเครื่องประดับบ้านมีจำหน่ายในราคาสูง

กุ้งมังกร

แผ่นภาพที่ 17 ภาพที่ 5

ชื่อภาษาไทย กุ้งมังกร กุ้งหัวโขน กุ้งหนาม กุ้งมังกรสีน้ำเงิน

ชื่อภาษาอังกฤษ Spiny lobster, Painted spiny lobster, Rock lobster

ชื่อวิทยาศาสตร์ Panulirus versicolor (Latreille, 1804)

ลักษณะ ส่วนหัวดูจะมีขนาดใหญ่กว่าชนิดอื่น ๆ บนเปลือกหัวมีหนามขนาดต่าง ๆ กัน ร่องต่าง ๆ บนเปลือกหัวลึก กว้างและมีลวดลาย ตามีขนาดใหญ่ หนวดคู่ที่สองขนาดใหญ่ ยาว กับมีหนามเล็ก ๆ ตลอดความยาว เปลือกตัวมีสีน้ำเงินแกมเขียว หรือเขียวเข้ม บริเวณหัวมีจุดสีดำทั่วไป

ขาเดินมีเส้นสีขาวพาดตามความยาวตลอดขา ปล้องท้องด้านบนเรียบไม่มีร่องแต่มีแถบสีขาวพาดขวางตามขอบเหมือนกับ P. polyphagus ความยาวตัวประมาณ 300 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย P. versicolor นี้พบได้ทั่วไปตามบริเวณชายฝั่งทะเลด้านตะวันตกและอ่าวไทย สามารถอยู่ได้หลายแบบ ตามเกาะแก่ง โพรงหิน แนวปะการัง ในระดับความลึกประมาณ 6–10 เมตร ในเวลากลางวันมักหลบซ่อนอาศัยในโพรงหิน ส่วนในเวลากลางคืนจะออกมาหาอาหารโดยขึ้นมาถึงระดับประมาณ 1 เมตรก็มี ซึ่งอาหารก็เป็นจำพวกเนื้อสัตว์ทะเลทุกชนิด

แหล่งที่พบ P. versicolor พบได้ในทะเลทั้งฝั่งอ่าวไทยและมหาสมุทรอินเดีย เมื่อพบชาวประมงก็จะเอาไม้ไผ่หรือเหล็กแหลมมีเดือยที่ปลายแทงตัวกุ้งแล้วค่อยดึงตัวออกมา อีกวิธีอาจใช้ตะขอเหล็กยาว ๆ และไม่มีเดือยที่ปลาย ไม่คม โดยตะแคงขอให้ขนานกับตัวกุ้ง ค่อย ๆ สอดเข้าไปใต้ส่วนอก กะระยะให้ตะขออยู่ตรงขอบล่างของส่วนอกพอดี เมื่อได้ที่แล้วก็หมุนปลายตะขอขึ้นตั้งฉากกับส่วนอกของกุ้ง ในขณะที่ตะขอสัมผัสกับตัวกุ้งนั้น โดยธรรมชาติกุ้งจะถอยหลังทันที ทำให้ปลายตะขอเกี่ยวกับช่องอกพอดี ค่อย ๆ ดึงตัวกุ้งออกมาจากโพรงโดยมีสวิงรออยู่ที่ปากทางออก เมื่อตัวกุ้งพ้นจากโพรงหินออกมาแล้วก็ครอบด้วยสวิงอีกครั้ง สำหรับกุ้งขนาดเล็กซึ่งอยู่ตามโพรงหินเล็ก ๆ และไม่สามารถเอาตะขอเข้าไปเกี่ยวได้นั้นก็อาจใช้ไม้ไผ่เหลาให้เล็ก ๆ ค่อย ๆ สอดเข้าไปในโพรง เขี่ยตัวกุ้งออกมาและเอาสวิงเล็กรอไว้ที่ปากทางออกก็ได้

บางครั้งพบกุ้งมังกรมีจำหน่ายในตลาดสด จังหวัดภูเก็ต และระนองหรืออาจจะหารับประทานได้ตามภัตตาคารใหญ่ ๆ

ประโยชน์ นอกจากจะนำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับ P. polyphagus แล้วยังมาสตาฟทำเป็นเครื่องประดับบ้านได้เช่นกัน

กุ้งมังกร

แผ่นภาพที่ 17 ภาพที่ 6

ชื่อภาษาไทย กุ้งมังกร กุ้งหัวโขน กุ้งหนาม กุ้งเหลืองด่าง กุ้งทองพลอย

ชื่อภาษาอังกฤษ Spiny lobster, Rock lobster

ชื่อวิทยาศาสตร์ Panulirus ornatus (Fabricius, 1798)

ลักษณะ เปลือกหัวขนาดใหญ่ รูปทรงกระบอก มีหนามขนาดต่าง ๆ กัน ขึ้นประปราย โดยเฉพาะหนามขอบตาด้านใน 1 คู่ ขนาดใหญ่ที่สุด ตามีก้านตา หนวดด้านหน้าตามี 2 คู่ คู่หน้าขนาดใหญ่กว่าคู่หลัง หนวดคู่ที่หนึ่งเล็ก คู่ที่สองมีขนาดใหญ่ และยาวกว่ามากกับมีหนามเล็ก ๆ อยู่ห่าง ๆ กันตลอดเส้น ขาเดิน 5 คู่ยาวมีสีขาวสลับน้ำตาลแดงตามขวาง ปล้องท้องด้านบนเรียบไม่มีร่องแต่มีแถบสีเข้มพาดขวางกลางปล้องและมีแต้มสีเหลือง 2 อัน ที่ด้านข้างปล้องท้องแต่ละปล้อง ความยาวตัวประมาณ 250 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย P. ornatus อาศัยอยู่ตามโพรงหิน ที่ระดับลึก 5–20 เมตร

แหล่งที่พบ พบเฉพาะทางฝั่งมหาสมุทรอินเดีย พบมากที่สุดตามชายฝั่งทะเลด้านตะวันออกของเกาะภูเก็ต การจับกุ้งชนิดนี้นั้นโดยอาศัยหลักที่ว่ากุ้งมังกรเป็นสัตว์ออกหากินในเวลากลางคืน ดังนั้นในเวลากลางวันก็ทำการสำรวจหาแหล่งที่มีกุ้งมังกรอาศัยอยู่ เมื่อพบแล้วก็ใช้อวนลอยไปล้อมรอบไว้ ทิ้งไว้ 1 คืน เมื่อกุ้งออกจากที่ซ่อนมาหาอาหารก็จะติดตามตาอวน รุ่งเช้าก็ทำการดำจับกุ้งมังกรที่ติดอยู่ที่อวนได้

ประโยชน์ นอกจากจะนำมาประกอบอาหารได้แล้ว ยังนำมาสตาฟทำเป็นเครื่องประดับบ้านด้วย

กุ้งมังกร

แผ่นภาพที่ 17 ภาพที่ 7

ชื่อภาษาไทย กุ้งมังกร กุ้งหัวโขน กุ้งหนาม

ชื่อภาษาอังกฤษ Spiny lobster, Rock lobster

ชื่อวิทยาศาสตร์ Panulirus homarus (Linnaeus, 1758)

ลักษณะ กุ้งชนิดนี้มีเปลือกส่วนหัวแข็งแรงมาก ขนาดใหญ่เกือบครึ่งหนึ่งของลำตัว รูปทรงกระบอก กับมีหนามแหลมจำนวนมากหลายขนาดอยู่ทั่วไป หนามด้านหน้าตามีขนาดใหญ่ 2 คู่ ตามีก้านตา หนวดคู่ที่หนึ่งมีสีขาวสลับคู่ที่สองมีขนาดใหญ่และยาว กับมีหนามจำนวนมากตลอดเส้น เปลือกหัวและลำตัวเป็นสีเขียวคล้ำ หรือในบางท้องที่ก็เป็นสีเทาหม่น ปล้องท้องด้านบนไม่มีแถบสีขาวพาด

แต่กลางปล้องจะมีร่องเป็นหยักเล็ก ๆ จากขอบทั้งสองข้างมาจนเกือบพบกันที่กึ่งกลางปล้อง ตัวมีจุดเล็ก ๆ สีเทา หรือเขียวอ่อนประอยู่ทั่วไปหมด ความยาวลำตัวประมาณ 200 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย มักอาศัยอยู่ตามโพรงหิน หรือใต้ก้อนหินใหญ่ซึ่งปกคลุมด้วยหอยนางรม และสาหร่ายทะเล ในระดับความลึก 1–6 เมตร

แหล่งที่พบ P. homarus พบเฉพาะทางฝั่งมหาสมุทรอินเดีย โดยพบมากที่สุด บริเวณหาดหินตามชายฝั่งของอำเภอตะกั่วป่า จังหวัดพังงา ตรัง และกระบี่

ประโยชน์ นอกจากจะนำมาประกอบเป็นอาหารแล้ว ยังนำมาสตาฟทำเป็นเครื่องประดับบ้านได้ด้วยเช่นกัน

กุ้งมังกร

แผ่นภาพที่ 17 ภาพที่ 8

ชื่อภาษาไทย กุ้งมังกร กุ้งหัวโขน กุ้งหนาม

ชื่อภาษาอังกฤษ Spiny lobster, Rock lobster

ชื่อวิทยาศาสตร์ Panulirus longipes (A. Milne Edwards, 1868)

ลักษณะ เปลือกหัวรูปทรงกระบอกยาวประมาณครึ่งของลำตัว ปกคลุมด้วยหนามมากมายหลายขนาด หนาแน่นเช่นเดียวกับ P. homarus หนามทางด้านหน้าตาแถวหน้ามี 3 คู่ขนาดไม่เท่ากัน แถวหลังมีอีก 1 คู่ หนวดคู่ที่หนึ่งมีสีขาวสลับ คู่ที่สองขนาดใหญ่กับมีหนามเต็มไปหมด ลำตัวมีสีแดงคล้ำ ขาเดินยาวมี 5 คู่ มีจุดสีขาวอยู่ห่าง ๆ ทั่วไป ปล้องท้องด้านบนไม่มีแถบสีขาวพาด แต่ที่กึ่งกลางปล้องมีร่องซึ่งเริ่มจากทางด้านข้างมาพบกันที่กลางตัว ร่องนี้ตรงจะไม่เป็นหยักเหมือนกับ P. homarus นอกจากนี้ยังมีจุดสีขาวเล็ก ๆ มากมายประอยู่ทั่วไป แพนหางมีขนาดใหญ่ มีหนามเล็ก ๆ เป็นแถว ความยาวลำตัวประมาณ 250 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย บริเวณแนวหิน ที่ระดับความลึก 12–15 เมตร ในที่มีคลื่นสงบและน้ำใส

แหล่งที่พบ P. longipes พบเฉพาะฝั่งทะเลด้านมหาสมุทรอินเดีย ปัจจุบันพบจำนวนน้อยมาก จับได้ด้วยเครื่องมือเช่น ลอบ อวนลอย

ประโยชน์ นอกจากจะนำมาประกอบอาหารเช่นเดียวกับกุ้งมังกรชนิดอื่น ๆ แล้วการที่มันมีเปลือกที่สวยงาม จึงนิยมทำสตาฟเป็นเครื่องประดับบ้านหรือของที่ระลึกที่ได้ราคาดี ทำให้กุ้งมังกรชนิดนี้มีจำนวนลดน้อยลง และหาได้ยากในปัจจุบัน

ครอบครัว Hippidae

เป็นสัตว์ทะเลชนิดหนึ่งที่รู้จักกันทั่วไปตามจังหวัดภาคใต้ โดยเฉพาะที่จังหวัดภูเก็ตว่าเป็นสัตว์ที่มีรสอร่อยชนิดหนึ่ง มีลักษณะคล้ายกับกุ้งและปูมาก กรีส้นหรือหดหายไป เปลือกคลุมตัวเป็นรูปทรงกระบอกหรือรูปไข่ ส่วนท้องยาวเป็นรูปหอกพับงออยู่ใต้ส่วนอก ขาเปลี่ยนแปลงไปสำหรับขุด หนวดที่มีลักษณะคล้ายขนนกยาวขึ้นเหนือทราย สำหรับกรองจับพวกอินทรีย์สาร ตัวเมียมีขนาดใหญ่กว่าตัวผู้อาศัยอยู่ตามพื้นทะเลที่เป็นทรายเคลื่อนที่ไปพร้อมกับกระแสคลื่น ศึกษาพบ 2 ชนิดคือ

จักจั่นทะเล

แผ่นภาพที่ 18 ภาพที่ 3

ชื่อภาษาไทย จักจั่นทะเล

ชื่อภาษาอังกฤษ Sand crab, Mole crab, Sand bug, Sea cicada

ชื่อวิทยาศาสตร์ Emerita emeritus (Linnaeus, 1767)

ลักษณะ กระดองกลมนูนเป็นรูปทรงกระบอก มีความยาวมากกว่าความกว้างประมาณ 2 เท่า ทางด้านหน้าของกระดองมีแง่แหลมยื่นออกมา 3 อัน ตาทั้งคู่ยาวหนวดคู่แรกมีขนาดสั้น หนวดคู่ที่สองใหญ่และยาวลักษณะคล้ายขนนกใช้ในการกรองอาหาร ขามีลักษณะคล้ายใบพายใช้สำหรับขุดทรายและว่ายน้ำ หางยาวเป็นรูปคล้ายใบหอก กรดองมีผิวค่อนข้างเรียบสีขาวแกมเหลือง ตัวเมียมีขนาดใหญ่กว่าตัวผู้ กล่าวคือตัวผู้มีขนาดประมาณ 9–11 มิลลิเมตร ส่วนตัวเมียขนาดประมาณ 20–25 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย จักจั่นทะเล อาศัยหมกตัวอยู่ตามหาดทรายที่มีเม็ดทรายค่อนข้างโตและมีคลื่น ลมแรง บริเวณระดับน้ำขึ้นลง มีความชำนาญในการขุดทรายมาก ว่องไวในการหลบซ่อนตัวในทรายและยังว่ายน้ำได้เร็วอีกด้วย ตามปกติมันจะเคลื่อนไหวว่ายน้ำหรือขุดทราย โดยการถอยหลังฝังตัวจนมิดและหมกตัวอยู่ในทราย เหลือแต่ส่วนหัวที่มีตาและหนวดโผล่พ้นทรายเพื่อหาและจับอินทรีย์วัตถุและสัตว์เล็ก ๆ เป็นอาหาร พบมากเป็นกลุ่ม ๆ ละหลาย ๆ ตัว บริเวณที่คลื่นซัดนอกชายฝั่งตัวที่มีขนาดใกล้เคียงกันก็อยู่ใกล้ ๆ กัน ตัวที่มีขนาดเล็กจะชอบฝังตัวอยู่ปลายคลื่นที่ซัดหาด ตัวที่มีขนาดกลางก็อยู่ต่ำลงไปนิดหนึ่ง สำหรับตัวใหญ่ก็อยู่ลึกลงไปอีก จักจั่นทะเลตัวเมียจะออกไข่แทบทุกเดือนและจะเก็บไข่ไว้ที่ส่วนท้องด้านนอกจนกว่าจะฟักออกเป็นตัวไข่มีสีเหลืองหรือส้ม

แหล่งที่พบ E. emeritus นี้จะไม่พบในอ่าวไทย พบเฉพาะบริเวณทางด้านมหาสมุทรอินเดียเท่านั้นและเป็นชนิดที่พบเป็นจำนวนมาก ช่วงที่มีชุกชุมระหว่างเดือนมิถุนายน–พฤศจิกายน

พบบริเวณหาดทรายด้านตะวันตกของจังหวัดภูเก็ต เช่น หาดสนามบิน หาดไม้ขาว นอกจากนี้ก็มีพบที่หาดท่านุ่น และหาดท้ายเหมืองจังหวัดพังงา

วุฒิชัย (2525) ได้เขียนเรื่องน่าสนใจเกี่ยวกับจักจั่นทะเลไว้ว่าในสมัยก่อนเมื่อยังไม่นิยมรับประทานจักจั่นทะเลกันอย่างแพร่หลาย ก็ใช้วิธีจับด้วยมือเปล่า โดยการสังเกตตำแหน่งที่อยู่ของมันจากตาและหนวดที่โผล่ขึ้นมาที่พื้นผิวทราย ในขณะที่คลื่นกำลังไหลกลับ จะเห็นรอยหยักหรือขรุขระจากการที่มันชูหนวดขึ้นมาบนผิวทราย ก็รีบใช้มือทั้งสองขุดลงไปในที่มันฝังตัวอยู่ ซึ่งปกติมันจะฝังตัวลึกถึงครึ่งฟุต แล้วซัดทรายในมือที่เราขุดขึ้นมาไปบนหาดทรายข้างบน ซึ่งเป็นพื้นทรายแห้งน้ำ ทรายที่ถูกซัดจะแตกกระจาย ถ้ามีจักจั่นทะเลติดมาด้วยมันจะดิ้นอยู่บนพื้นทรายนั้น เพราะมันไม่สามารถที่จะขุดฝังตัวลงไปในทรายที่แห้งซึ่งไม่มีน้ำทะเลซึมแทรกอยู่ได้ เราก็จะได้จักจั่นทะเลตามความต้องการแต่วิธีนี้จับได้คราวละไม่กี่ตัว

ต่อมาเมื่อมีคนสนใจนิยมรับประทานกันมากขึ้น จึงได้ปรับปรุงวิธีจับให้ดีขึ้น ปัจจุบันนิยมใช้ตาข่ายหรืออวนไนล่อนที่มีโครงเป็นไม้หรือเหล็กรูปสี่เหลี่ยมมาวางกั้นน้ำทะเลขณะที่คลื่นกำลังไหลกลับ จักจั่นทะเลที่กำลังลอยตัวขึ้นมาเพื่อหลบหนีลงทะเลตามกระแสคลื่น ก็จะติดอยู่ที่ตาข่ายซึ่งกางขึงกั้นอยู่นั้น

ประโยชน์ เป็นอาหารที่มีรสดีอย่างหนึ่ง วิธีประกอบอาหารที่นิยมกันมากคือ การชุบแป้งทอด เหมือนกับกุ้งชุบแป้งทอดจะชุบทั้งตัว หรือจะดึงเอาส่วนหางออกก็ได้ ตอนดึงต้องค่อย ๆ ดึงให้กากอาหารในช่องท้องของมันติดออกมาด้วย หรือแกะเอากระดองออกด้วย เสร็จแล้วนำมาล้างน้ำให้สะอาดจึงนำไปชุบแป้งแล้วนำไปทอดด้วยน้ำมันรับประทานได้ทันทีหรืออาจจะจิ้มน้ำจิ้มหรือซอสพริก บางคนว่ารสชาติคล้ายกุ้งฝอยซึ่งเป็นกุ้งน้ำจืด มีความมันคล้ายถั่ว บางคนก็ว่าอร่อยเหมือนปู ปัจจุบันจักจั่นทะเลมีราคาแพงเนื่องจากหาได้ยาก เดี๋ยวนี้พอจะมีให้จับก็มีที่หาดไม้ขาว และหาดสนามบินจังหวัดภูเก็ตเท่านั้น

จักจั่นควาย

แผ่นภาพที่ 18 ภาพที่ 4

ชื่อภาษาไทย จักจั่นควาย

ชื่อภาษาอังกฤษ Sand crab, Mole crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ Hippa adactyla Fabricius, 1789

ลักษณะ กระดองกลมนูนเป็นรูปไข่และแบนกว้าง ปกคลุมส่วนหัว ส่วนอกและยังคลุมส่วนของโคนขาตรงกลางด้านหน้าของกระดองมีฟันยื่นออกมา 3 ซี่ โดยเฉพาะซี่กลาง มีลักษณะแหลมและเล็กกว่าอีกสองซี่ซึ่งมีลักษณะกลมมน ตาทั้งคู่สั้น หนวดคู่ที่สองเล็กและสั้น ขาคู่แรกไม่เป็นก้ามหนีบ แต่ยาวมากเลยออกมานอกกระดองทางด้านหน้า หางยาวเป็นรูปใบหอก กระดองมีผิวเรียบสีขาวแกมเหลือง ความยาวตัวประมาณ 25–35 มิลลิเมตร บางทีพบว่ามีความยาวกระดองถึง 50 มิลลิเมตร ซึ่งนับว่า H. adactyla ชนิดนี้มีขนาดใหญ่ ชาวบ้านจึงนิยมเรียกว่า จักจั่นควาย

ถิ่นอาศัย มักจะฝังตัวอยู่ตามพื้นทราย หรือพื้นท้องทะเล ที่อยู่ลึกลงไปจากบริเวณคลื่นซัดหาด ในบางครั้งมักจะถูกคลื่นซัดขึ้นมาอยู่ตามบริเวณชายฝั่ง

แหล่งที่พบ บริเวณหาดทรายของจังหวัดภูเก็ต

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับ Emerita emeritus แต่ไม่แพร่หลายเท่าเพราะพบในจำนวนน้อย

ครอบครัว Thallassinidae

ได้แก่ แม่หอบ ซึ่งเป็นพวกครัสเตเชียนชนิดหนึ่งที่มีรูปร่างคล้ายกุ้งหรือกั้ง บางคนว่าคล้ายแมงป่องมากกว่า พวกนี้จะอาศัยอยู่ในรูลึกพื้นโคลนบริเวณป่าชายเลน โดยสร้างเป็นมูลดินสูง 1 – 1$\frac{1}{2}$ เมตร เหมือนจอมปลวก

แม่หอบ

แผ่นภาพที่ 18 ภาพที่ 1

ชื่อภาษาไทย แม่หอบ ขี้แกล้ ขี้แต้

ชื่อภาษาอังกฤษ Mud lobster, Mud shrimp, Marine burrowing shrimp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Thalassina anomala (Herbst, 1804)

ลักษณะ เปลือกส่วนหัวและอกค่อนข้างยาวและแบนทางด้านข้าง ส่วนบนโค้งกลมมีหนวด 2 คู่ ขาเดิน 5 คู่ ขาเดินคู่แรกเป็นก้ามหนีบใหญ่ แต่จะไม่เท่ากันคือก้ามด้านขวามีขนาดใหญ่แหลมและแข็งทำหน้าที่ขุดรู ส่วนด้านซ้ายเป็นก้ามเช่นกัน แต่เล็กกว่าจะทำหน้าที่ช่วยโอบอุ้มดินจากการขุดคุ้ยขึ้นสู่ปากรู ขาคู่อื่นที่เหลือมีขนาดเล็กกับมีกระจุกขนแข็งขึ้นประปราย ส่วนท้องยาวและแบ่งเป็นปล้อง ๆ ชัดเจน เปลือกตัวมีสีน้ำตาลหรือแดง กระจุกขนตามส่วนต่าง ๆ สีน้ำตาล ความยาวตัวประมาณ 150 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ขุดรูอยู่ในโคลนค่อนข้างแข็ง ตามชายฝั่งริมแม่น้ำหรือพื้นที่ริมขอบป่าชายเลนที่ต่อกับที่ดอนในบริเวณที่ไม่มีน้ำขัง ตามบ่อเลี้ยงกุ้ง สามารถพราวโดยมันจะขุดรูลึก เราสามารถเห็นมูลดิน ลักษณะคล้ายจอมปลวกหรือภูเขาไฟ มีรูอยู่ตรงกลางปล้อง

แม่หอบ เป็นตัวการทางธรรมชาติตัวการหนึ่งที่ทำให้ระบบนิเวศน์ป่าชายเลนเปลี่ยนแปลงไป กล่าวคือ มูลดินที่แม่หอบก่อขึ้นมานี้ ยิ่งนานวันจะมีขนาดใหญ่และต่อเชื่อมกันไม่มีที่สิ้นสุด มีวัชพืชและไม้ไร้ค่าขึ้นปกคลุม ก่อให้เกิดปัญหาการสืบพันธุ์ตามธรรมชาติของพันธุ์ไม้ที่มีคุณค่าทางเศรษฐกิจของป่าชายเลน เช่น โกงกาง ฟังกาหัวสุม (สนใจ, 2525)

หลวงสมานวนกิจ ก็ได้เคยกล่าวเกี่ยวกับเรื่องแม่หอยว่าอยู่ในบริเวณที่ไม่มีน้ำขัง เมื่อก่อมูลดินจำนวนมากโดยรอบพื้นที่บริเวณที่ชาวสวนปลูกต้นมะพร้าว จะทำให้มีน้ำขังภายใน ทำให้ต้นมะพร้าวได้รับความเสียหายและนอกจากนั้นยังทำความเดือดร้อนให้แก่ฟาร์มเลี้ยงกุ้ง โดยมันจะขุดรูลึกตามบริเวณคันดินหรือคันบ่อเลี้ยงกุ้งทำให้น้ำไหลออก (ไพบูลย์, 2525)

แหล่งที่พบ บริเวณป่าชายเลนของจังหวัดต่าง ๆ ในภาคใต้ของประเทศไทย เช่น สงขลา ปัตตานี นราธิวาส กระบี่ พังงา ระนอง และภูเก็ต

ประโยชน์ แม่หอยสามารถนำมาใช้เป็นอาหารได้ เช่นเดียวกับกุ้ง และกั้ง แต่เนื้อค่อนข้างน้อย และการจับค่อนข้างยาก จึงยังไม่เป็นที่แพร่หลาย คงจะมีกินกันบ้างก็ในเฉพาะท้องถิ่นเท่านั้น

ประโยชน์ของแม่หอยชนิด Thalassina anomala ที่ควรจะกล่าวถึงก็คือ สามารถทำเป็นยารักษาโรคหอบหืดได้

ประจิตร (2513) ได้เขียนวิธีรักษาโรคหืด จากการใช้แม่หอย Thalassina anomala ไว้ดังนี้

เมื่อได้ตัวอย่าง T. anomala มาให้นำมาตัดออกเป็นท่อน ๆ โดยใช้ทุกส่วนของตัวสัตว์ รวมทั้งเปลือกตัวด้วย ล้างสิ่งที่ไม่ต้องการออกคือ พวกลำไส้ กากอาหาร และสิ่งที่ติดอยู่ เช่น โคลนตม ออกเสีย หากระเบื้องดินเผาเป็นแผ่นขนาดประมาณ 12 + 14 นิ้ว มาล้างให้สะอาด แล้ววางบนถ่านที่ติดไฟลุกแดงดีแล้ว จากนั้นนำ T. anomala ที่เตรียมไว้แล้วบนแผ่นกระเบื้องดินเผา ปล่อยไว้จนสัตว์ที่วางไว้เกรียมและง่ายต่อการบดเป็นผงละเอียด แต่อย่าให้ถึงกับไหม้เป็นอันขาด

นำตัวอย่างที่ได้ที่แล้วมาบดให้ละเอียดจนเป็นผงให้มีลักษณะคล้ายยาผง จึงนำมาบรรจุหลอด โดยใช้หลอดยาพวก Anti-biotic ที่เป็นแคปซูล เปล่า ๆ

ให้รับประทาน 1 ครั้งต่อ 1 วัน คือในตอนกลางคืนก่อนนอนโดยดื่มกับบรั่นดีหรือเหล้าไวน์ สำหรับผู้ที่ไม่ดื่มของที่มีแอลกอฮอล์ดื่มพวกเครื่องดื่มอื่น ๆ แทนก็ได้ เช่น โอวัลติน หรือไมโล

นอกจากนี้ที่จังหวัดกระบี่มีการนำเอาแม่หอบนี้มาดองกับเหล้ารับประทานว่าเป็นยาแก้โรคหอบหืด

ครอบครัว Paguridae

ได้แก่ พวกปูเสฉวน ซึ่งเป็นปูที่มีลักษณะโบราณคือ กระดองมีรูปร่างยาว ส่วนท้องยังไม่ลดขนาดลงและอ่อนนิ่ม จึงต้องเข้าไปอาศัยอยู่ในเปลือกหอยฝาเดียวเพื่อป้องกันอันตราย มีขาเดินเจริญดีเพียง 2 คู่ ก้ามทั้งสองข้างมีขนาดไม่เท่ากัน ตาเป็นก้านและมีหนวดยาว อาศัยอยู่ตามป่าชายเลนหรือชายฝั่งทะเล ปูเสฉวนที่พบว่ามีการนำมาบริโภคมีเพียงชนิดเดียวคือ

ปูเสฉวนแดง

แผ่นภาพที่ 18 ภาพที่ 2

ชื่อภาษาไทย ปูเสฉวนแดง

ชื่อภาษาอังกฤษ Large red hermit crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ Dardanus megistos Herbst, 1804

ลักษณะ เปลือกบริเวณส่วนหน้าค่อนข้างแบน ผิวมีรูขนาดเล็กกระจายทั่วไป โดยเฉพาะด้านข้างและด้านหลังมีกระจุกขนยาวสีแดงกระจายทั่วไป ก้านตาเป็นรูปทรงกระบอกยาวสีน้ำตาลปนแดง ก้ามข้างซ้ายมีขนาดใหญ่กว่าข้างขวามาก ขาเดินเรียวยาวมีขนยาวสีแดงทั่วไป ตัวมีสีแดงปนส้มกับมีจุดสีขาวล้อมด้วยขอบสีเข้มกระจายทั่วไป ความยาวตัวประมาณ 100–200 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย เนื่องจาก D. megistos เป็นปูเสฉวนที่มีขนาดใหญ่ จึงมักพบมันอาศัยอยู่ในหอยฝาเดียวที่มีขนาดค่อนข้างใหญ่ด้วยเช่นกัน อาทิ หอยทะนาน หรือหอยสังข์ คืบคลานอยู่ตามชายฝั่งทะเลที่มีหินหรือปะการัง ซึ่งอยู่ใต้ระดับน้ำลงหรือบางทีตามพื้นท้องทะเลลึก

แหล่งที่พบ อำเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ประโยชน์ เฉพาะส่วนท้องของปูเสฉวนแดงนี้ อ่อนนุ่ม และมีขนาดใหญ่ ชาวประมงหรือชาวบ้านในท้องถิ่น จะนำมาต้มยำรับประทาน นอกจากนี้การที่มันมีสีสรรที่สวยงาม รูปร่างลักษณะแปลก จึงมีผู้นิยมนำไปทำแห้ง สำหรับเป็นเครื่องประดับบ้าน เช่นเดียวกับกุ้งมังกร และปูขนาดใหญ่อื่น ๆ

ครอบครัว Calappidae

ได้แก่ พวกปูหนุมาน ปูฤาษี ที่อาศัยอยู่ตามพื้นทรายบริเวณชายทะเลทั่วไป กระดองมีลักษณะโค้งเกือบกลม ด้านข้างหรือด้านท้ายของกระดองอาจมีหนามยื่นยาวออกไป ผิวกระดองอาจเรียบหรือขรุขระ ก้ามหนีบทั้งสองข้างค่อนข้างแบน สามารถพับเข้าไว้ใต้กระดองได้ ขาเดินทุกคู่มีทั้งที่แผ่เป็นแผ่นแบบใบพายหรือเรียวแหลม จึงมีชนิดที่ว่ายน้ำได้หรือไม่ได้

ปูในครอบครัวนี้ที่พบว่าสามารถนำมาเป็นอาหารได้มีทั้งสิ้น 4 ชนิด ได้แก่

ปูหนุมานลายจุด

แผ่นภาพที่ 18 ภาพที่ 5

ชื่อภาษาไทย ปูหนุมานลายจุด ปูหนุมาน ปูลาย ปูแป้น ปูจันง่อย

ชื่อภาษาอังกฤษ Beach crab, Monkey-god crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ Matuta lunaris (Forskal, 1775)

ลักษณะ กระดองค่อนข้างกลมโดยเฉพาะส่วนหน้า ส่วนหลังสอบเข้าเล็กน้อยกึ่งกลางระหว่างตามีฟันซี่เล็ก 1 คู่ยื่นลำออกมา หนามเบ้าตาทางด้านบนยกขึ้นเล็กน้อยขอบข้างกระดองไม่เรียบแต่จะหยักเป็นฟันเลื่อยเล็ก ๆ กึ่งกลางกระดองด้านข้างมีหนามปลายแหลม 1 อัน ชี้ออกไปทั้งสองข้างเห็นชัด ขอบกระดองเฉียงส่วนหลังค่อนข้างเรียบ เชื่อมต่อกับกระดองส่วนท้ายเป็นรูปโค้ง ผิวกระดองไม่เรียบเสียทีเดียว แต่จะมีตุ่มเล็ก ๆ ขึ้นอยู่เต็มทางด้านข้าง ก้ามหนีบทั้งสองข้างเท่ากัน ลักษณะโค้งงอมุ้ม เมื่อพับเข้ามาจะแนบกับใต้กระดอง ผิวก้ามมักเป็นสันปุ่มปมหรือหนามโดยเฉพาะทางด้านนอกของส่วน carpus จะมีหนามแหลม 2 อัน ส่วน dactylus ขอบบนจะมีแนวขนสั้น ๆ กับมีสันซึ่งเกิดจากตุ่มที่เป็นเหลี่ยมยาวตลอดความยาวของ dactylus ขาเดินทุกคู่ปลายแบน สีของกระดองออกเหลืองกับมีจุดสีแดงเล็ก ๆ ประทั่วไป บริเวณก้ามหนีบและขาเดินมีจุดเล็ก ๆ นี้ขึ้นเป็นกลุ่ม ๆ บ้าง แต่ไม่มาก ความกว้างของกระดองประมาณ 35–60 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย พบว่ายน้ำอยู่ตามพื้นทะเล หรือฝังตัวอยู่ในทรายชายฝั่งทะเลระดับน้ำตื้น

แหล่งที่พบ หาดหัวถนน เกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี และท่าเทียบเรือจังหวัดกระบี่

ประโยชน์ เนื่องจากเป็นปูขนาดเล็ก นิยมนำมาชุบแป้งทอดรับประทาน

ปูหนุมานลาย

แผ่นภาพที่ 18 ภาพที่ 6

ชื่อภาษาไทย ปูหนุมานลาย ปูหนุมาน ปูลาย ปูแป้น ปูจันง่อย

ชื่อภาษาอังกฤษ Beach crab, Monkey-god crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ Matuta planipes Fabricius, 1798

ลักษณะ กระดองค่อนข้างกลม โดยเฉพาะส่วนหน้า ส่วนหลังจะสอบเข้าเล็กน้อย ระหว่างตามีฟันซี่เล็ก 1 คู่ ยื่นล้ำออกมา กึ่งกลางกระดองด้านข้างมีหนามปลายแหลม 1 อัน ชี้ออกไปทั้งสองข้างเห็นชัด ก้ามหนีบสองข้างเท่ากัน ลักษณะโค้งงองุ้ม เมื่อพับเข้ามาจะแนบกับใต้กระดอง ผิวก้ามมักเป็นปุ่มปมหรือหนาม ข้อสุดท้ายของขาเดินทุกคู่แบนคล้ายใบพายช่วยในการว่ายน้ำและฝังตัวลงในทรายได้อย่างรวดเร็ว ตามกระดองและก้ามหนีบจะมีลวดลายซึ่งเกิดจากจุดสีแดงเข้มเล็ก ๆ เรียงต่อกัน ความกว้างกระดองประมาณ 40–50 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย พบว่ายอยู่ตามพื้นทะเลหรือฝังตัวอยู่ในทรายชายฝั่งทะเลระดับตื้น

แหล่งที่พบ ท่าเทียบเรือจังหวัดตรัง สงขลา กระบี่ และสตูล จับได้โดยเรือประมงอวนลาก พบปะปนกับสัตว์น้ำชนิดอื่น ๆ

ประโยชน์ นำมาชุบแป้งทอด รับประทานเช่นเดียวกับ M. lunaris

ปูหนุมาน

แผ่นภาพที่ 18 ภาพที่ 7

ชื่อภาษาไทย ปูหนุมาน ปูลาย ปูแป้น ปูจันง่อย

ชื่อภาษาอังกฤษ Beach crab, Monkey-god crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ Matuta banksii Leach, 1817

ลักษณะ กระดองค่อนข้างกลม โดยเฉพาะส่วนหน้า ส่วนหลังจะสอบเข้าเล็กน้อยระหว่างตา มีฟันซี่เล็ก ๆ 1 คู่ ยื่นล้ำ ออกมา ขอบกระดองเป็นตุ่มหลายขนาดเรียงกันที่กึ่งกลางของกระดอง ด้านข้างจะมีหนามปลายแหลม 1 อัน ยื่นออกไปทั้งสองข้างเห็นได้ชัด บริเวณกลางกระดองมีปุ่มนูน นับได้ 6 ปุ่ม นอกจากนี้ที่ขอบกระดองเฉียงด้านหลังยังมีปุ่มเล็ก ๆ ที่สันอีกข้างละ 1 ปุ่ม ก้ามหนีบ มีลักษณะโค้งงอมุ้มเมื่อพับเข้ามาจะแนบกับใต้กระดองได้พอดี ผิวของก้ามเป็นปุ่มปมและหนามขนาด และลักษณะต่าง ๆ กัน ขาเดินทุกคู่ตอนปลายแบน ตามตัวมีจุดสีแดงเล็ก ๆ กระจายอยู่ห่าง ๆ กัน ขนาดความกว้างของกระดอง 50–55 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย พบว่ายน้ำอยู่ตามพื้นทะเล หรือฝังตัวอยู่ในทราย ชายฝั่งทะเลระดับน้ำตื้น

แหล่งที่พบ ท่าเทียบเรือเกาะสมุย สุราษฎร์ธานี โดยติดมากับอวนลาก

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารโดยชุบแป้งทอดเช่นเดียวกับ สองชนิดแรก

ปูฤาษี

แผ่นภาพที่ 18 ภาพที่ 8

ชื่อภาษาไทย ปูฤาษี

ชื่อภาษาอังกฤษ Box crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ Calappa philargius (Linnaeus, 1758)

ลักษณะ กระดองเป็นรูปครึ่งวงกลม ส่วนกลางกระดองจะโค้งนูนขึ้น ด้านหน้ากระดองที่มีลักษณะกลมนั้น ตามขอบจะเป็นสันนูน ข้างใต้เป็นขนหนามระหว่างตามี 1 คู่ เป็นรูปสามเหลี่ยมปลายแหลม ขอบตาหยักเป็นสันของตุ่มเล็ก ๆ พื้นผิวกระดองเรียบขอบกระดองทางด้านหลังจะเป็นแง่แหลมโดยรอบ บนแง่เหล่านั้นมีตุ่มเล็ก ๆ ขึ้นกระจาย ก้ามหนีบลักษณะค่อนข้างแบน ส่วนของ merus สั้น มีขนยาว

ตามขอบ carpus เรียบ ตามขอบบนมีขน propodus แบน และมีขนาดใหญ่ ด้านบนมีแถบสีน้ำตาลเข้มโค้งเป็นวง ขอบด้านล่างจะมีตุ่มห่าง ๆ dactylus มีตุ่มเล็กๆตามขอบด้านบนกับมีแผงขน ขาเดินทุกคู่เรียว แหลม กระดองและก้ามหนีบมีจุดสีแดงกระจายทั่วไปหมด บริเวณรอบตามีแถบสีน้ำตาลเข้มโค้งเป็นวง และตรงร่องที่กึ่งกลางกระดอง ก็มีแถบสีนี้เช่นเดียวกัน ความกว้างของกระดองระหว่าง 90–100 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ปูชนิดนี้อาศัยอยู่ในบริเวณชายฝั่งทะเลระดับน้ำตื้น

แหล่งที่พบ ท่าเทียบเรือประมงจังหวัดปัตตานี โดยติดมากับอวนลาก

ประโยชน์ Calappa philargius สามารถนำมารับประทานได้ เช่นเดียวกับปูดำ (Scylla serrata) หรือปูม้า (Portunus pelagicus) โดยเฉพาะส่วนก้ามซึ่งมีขนาดใหญ่ ที่จังหวัดปัตตานี พบว่าเขาจะหักเอาก้ามของปูชนิดนี้ส่งไปจำหน่ายต่างประเทศ ส่วนตัวนั้นอาจจะนำไปแกะเอาเนื้อจำหน่ายเป็นเนื้อปูล้วน ๆ หรือจะทำเป็นเนื้อปูกระป๋องก็ได้ ยิ่งกว่านั้นถ้าหากไม่ต้องการก็อาจจะทิ้งตัวมันกลับคืนลงทะเลไปถ้าหากว่ายังมีชีวิตอยู่ เพราะก้ามนี้จะงอกขึ้นมาใหม่ได้อีก ในกรณีหลังนี้ปัจจุบันต่างประเทศเช่นในสหรัฐอเมริกานิยมกระทำกัน

ครอบครัว Portunidae

เป็นครอบครัวปูที่มีประโยชน์มากในด้านการบริโภคเป็นอาหาร หลายชนิดมีความสำคัญทางเศรษฐกิจ ได้แก่ ปูดำ หรือปูทะเล ปูม้า ปูดาว ปูลาย เป็นต้น มีเป็นจำนวนมากตลอดทั้งปี ทั้งที่จับได้จากเรือประมง และจำหน่ายในตลาดสด โดยเฉพาะทางภาคใต้ ประชาชนนิยมนำมาประกอบอาหาร รองมาจากกุ้งทะเล

ลักษณะทั่วไปของปูในครอบครัวนี้ก็คือ กระดองแบนหรือโค้งนูนเล็กน้อย มีความกว้างมากกว่าความยาว กระดองส่วนหน้าระหว่างตาเป็นฟัน มีจำนวนรูปร่างและขนาดต่างกันไปแต่ละชนิด หนามข้างกระดองมีจำนวนตั้งแต่ 2–9 อัน และทุกชนิดมีขาคู่สุดท้ายแผ่แบนมีลักษณะคล้ายใบพาย เพื่อช่วยในการว่ายน้ำ

จากการศึกษาพบปู Portunids ที่นำมาเป็นอาหารรวมทั้งสิ้น 19 ชนิด 6 สกุล ดังนี้

ปูดำ

แผ่นภาพที่ 19 ภาพที่ 1

ชื่อภาษาไทย ปูดำ ปูทะเล ปูทองหลาง ปูทองแดง

ชื่อภาษาอังกฤษ Mud crab, Mangrove crab, Serrated crab,

ชื่อวิทยาศาสตร์ Scylla serrata (Forskal, 1795)

ลักษณะ กระดองกลมรี มีความกว้างมากกว่าความยาว ทางด้านหน้ามีฟัน 4 ซี่ ไม่รวมฟันเบ้าตาด้านใน เป็นรูปสามเหลี่ยมขนาดเท่ากัน หนามข้างกระดองจำนวน 9 อัน รวมหนามเบ้าตาด้านนอกทั้งหมดมีขนาดเท่ากัน ผิวกระดองเรียบเป็นมัน ส่วนหลังนูนบริเวณหัวใจมีร่องเป็นรูปตัว H ชัดเจน ก้ามซ้ายขวามีขนาดใหญ่แข็งแรง ขอบบนด้านหน้าแขนมีหนาม 3 อัน ด้านหลัง 2 อัน ขาเดินทุกคู่ยาวเรียว ยกเว้นคู่สุดท้ายที่ปลายจะแผ่แบนเป็นใบพาย ตัวมีสีดำ หรือดำแกมเขียว หรือเขียวแกมเทา ซึ่งสีนี้มักเปลี่ยนแปลงตามถิ่นอาศัย โดยเฉพาะในภาคใต้สีของปูชนิดนี้มักจะมีสีดำคล้ำกว่าที่อื่น ๆ และชาวบ้านมักเรียกว่า ปูดำ กระดองมีขนาดกว้างประมาณ 75–150 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย เป็นปูที่ชอบขุดรูอาศัยอยู่ตามป่าชายเลน หรือในแม่น้ำที่มีทางติดต่อกับทะเลหรือพื้นทะเลริมชายฝั่ง การจับมักต้องใช้เหยื่อล่อเช่น ปลาสด เครื่องมือที่ใช้มีหลายชนิด ราวปู ส่วิงตักปู อวน จั่น ไซ แร้ว เป็นต้น ฤดูทำการจับตลอดปี

แหล่งที่พบ มีจำหน่ายทั่วไปในภาคใต้ เช่นที่จังหวัดชุมพร สงขลา ยะลา นราธิวาส ระนอง และภูเก็ต ในสภาพที่ยังมีชีวิตอยู่และเนื่องจากปูชนิดนี้มีความทนทานและว่องไวมาก กับมีอาวุธอันสำคัญ คือก้ามขนาดใหญ่ซ้ายขวา เขาจึงมักใช้เชือกมัดก้ามทั้งสองให้แนบติดกับลำตัว ราคาที่จำหน่ายขึ้นอยู่กับขนาดตัว มีตั้งแต่ราคากิโลกรัมละ 20 บาท จนถึง 60 บาท นอกจากนี้ยังพบเฉพาะก้ามปูดำจำนวนมากมีจำหน่ายที่จังหวัดระนอง ราคากิโลกรัมละ 20–25 บาท และเนื้อปูล้วน ๆ ที่แกะแล้วราคากิโลกรัมละ 120 บาท

ประโยชน์ ปูดำหรือปูทะเลนี้นับว่ามีความสำคัญทางเศรษฐกิจชนิดหนึ่ง ประชาชนนิยมนำมาประกอบอาหาร เพราะมีเนื้อมาก แน่น และรสชาติดี จึงสามารถนำมาทำอาหารได้หลายแบบ ย่าง

หรือนึ่งทั้งตัว แล้วแกะเนื้อจิ้มน้ำจิ้มรับประทาน อาจใช้แทนเนื้อกุ้งหรือเนื้อหมูได้ดี ไม่ว่าจะเป็นผัดต่าง ๆ ยำ พล่า ผสมกับเนื้อกุ้ง เนื้อหมู ที่สับละเอียด คลุกกับเครื่องปรุง กระเทียมพริกไทย ปั้นเป็นก้อน แล้วนำไปทอดในน้ำมัน รับประทานกับน้ำจิ้ม ผักต่าง ๆ เป็นอาหารว่าง สำหรับก้ามของมันซึ่งมีขนาดใหญ่เนื้อมากนั้นอาจจะนำมาย่าง นึ่ง ทอด หรืออาจจะแกะเอาเนื้อไปประกอบอาหารต่าง ๆ ได้เช่นเดียวกัน

นอกจากจะเป็นอาหารแล้ว บางคนนิยมนำปูดำที่มีขนาดใหญ่ ๆ มาสตาฟแห้ง ทำเป็นเครื่องประดับบ้านติดฝาผนังอีกประการหนึ่งด้วย

ปูม้า

แผ่นภาพที่ 19 ภาพที่ 2

ชื่อภาษาไทย ปูม้า

ชื่อภาษาอังกฤษ Blue crab, Swimming crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ Portunus pelagicus (Linnaeus, 1766)

ลักษณะ กระดองแบนกว้างเป็นรูปไข่ ขนาดความกว้างของกระดองประมาณ 2 เท่าของความยาว ผิวมีตุ่มเล็ก ๆ กระจายอยู่ทั่วกระดอง ขอบกระดองส่วนหน้าระหว่างตามีฟัน 4 ซี่ ไม่รวมฟันเบ้าตา ข้างกระดองมีหนามข้างละ 9 อัน รวมหนามเบ้าตาด้านนอกหนามอันที่หนึ่งถึงแปด มีขนาดใกล้เคียงกัน แต่หนามอันที่เก้ามีขนาดใหญ่และยื่นยาวแหลมออกไปทางด้านข้าง ผิวกระดองมีตุ่มเล็ก ๆ กระจายทั่วกับมีสันอันเกิดจากตุ่มเล็ก ๆ นี้เรียงกันเป็นแถวตามแนวขวางบนกระดอง ก้ามหนีบทั้งสองข้างมีขนาดใหญ่ เรียวยาว ขนาดใกล้เคียงกันขอบบนด้านหน้าแขนมีหนามแหลม 3 อัน ขาเดินทุกคู่มีปลายแหลมสำหรับเดิน นอกจากคู่สุดท้ายปลายแบนใช้สำหรับว่ายน้ำ ตัวผู้มีสีฟ้าอ่อนกับมีจุดขาวกระจายทั่ว ส่วนตัวเมียสีน้ำตาลมีจุกขาวกระจายทั่วตัวเช่นกัน ปลายก้ามหนีบสีแดง กระดองมีความกว้างตั้งแต่ 60-170 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ปูม้าโดยทั่วไปอาศัยตามพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลน โคลนปนทรายเป็นปูที่ว่ายน้ำได้เร็ว กลางวันชอบฝังตัวในทรายโผล่แต่ตาขึ้นมา และออกหากินในเวลากลางคืน จับได้โดยโพงพาง อวนปูม้า สวิงตักปู จั่น เป็นต้น

แหล่งที่พบ มีจำหน่ายในเกือบทุกจังหวัดทางภาคใต้ มีจำนวนมาก ปูชนิดนี้มักจะตายง่ายกว่าปูดำ ส่วนมากจะเห็นปูม้าในท้องตลาดตายแล้ว มากกว่าปูดำ ซึ่งซื้อขายกันในสภาพที่ยังเป็น ๆ อยู่ ปูม้า ราคาจำหน่ายแตกต่างกันมากแล้วแต่ขนาด คือ ตั้งแต่กิโลกรัมละ 9 บาท จนถึง 38 บาท

ประโยชน์ ปูม้าเป็นปูที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจอีกชนิดหนึ่ง เนื่องจากปูขนาดใหญ่ที่จับได้ส่วนมาก จะเป็นปูชนิดนี้ และประชาชนก็นิยมรับประทานเช่นเดียวกับปูดำ ปูม้าสามารถนำมาประกอบอาหารได้ หลายแบบ ปัจจุบันได้มีการทำอุตสาหกรรมเนื้อปูบรรจุกระป๋อง ส่งไปจำหน่ายยังต่างประเทศ

ปูดาว

แผ่นภาพที่ 19 ภาพที่ 3

ชื่อภาษาไทย ปูดาว ปูสามจุด ปูม้าสามจุด

ชื่อภาษาอังกฤษ Red spotted swimming crab, Blood spotted swimming crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ Portunus sanguinolentus (Herbst, 1783)

ลักษณะ กระดองเป็นรูปไข่ กว้าง และค่อนข้างแบน ไม่มีขนปกคลุมเพียงแต่เป็นตุ่มเล็ก ๆ ทั่วกระดอง ระหว่างขอบตามีฟัน 2 คู่ ไม่นับรวมฟันเบ้าตา ทุกซี่ปลายแหลม คู่กลางมีขนาดเล็ก และสั้นกว่าที่อยู่ริม นอกจากนี้ตรงกลางระหว่างฟันคู่กลางมีฟันแหลม 1 ซี่ ยื่นออกมาจากส่วนของปากทางด้านล่าง หนาม ข้างกระดองมีข้างละ 9 อัน นับรวมหนามเบ้าตาด้านนอก เป็นรูปสามเหลี่ยมปลายแหลม อันสุดท้าย มีขนาดใหญ่และยาวที่สุด ปลายชี้ออกด้านข้าง ขอบกระดองเฉียงด้านท้ายไม่มีหนามมีสันเรียบตลอดแนว เชื่อมต่อกับกระดองส่วนท้ายเป็นรูปโค้ง ก้ามทั้งสองข้างเรียบขนาดใกล้เคียงกัน ตามแนวขอบแขน มีขนละเอียด ด้านบนจะมีหนามแหลม 3 อัน ขาเดินคู่สุดท้ายแผ่เป็นแผ่นแบน กระดองมีสีขาวนวล บริเวณส่วนท้ายจะมีจุดกลมแดงขนาดใหญ่ 3 จุด เห็นได้ชัดเจน ส่วนก้ามหนีบมีสีส้ม ความกว้าง กระดองขนาดตั้งแต่ 30 – 120 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามพื้นท้องทะเล และบริเวณชายฝั่งทะเลที่มีพื้นเป็นโคลน หรือโคลนปนทราย จับได้โดยใช้ เครื่องมือ อวนปู โพงพาง จั่น บางทีพบติดมากับอวนลากหน้าดินแต่มีขนาดเล็กมาก

แหล่งที่พบ มักพบปะปนอยู่กับปูม้า (P. pelagicus) และ ปูลาย (Charybdis feriatus) เสมอ เช่นที่จังหวัดสตูล กระบี่ ตรัง ภูเก็ต และปัตตานี เฉพาะปูสามจุดราคาจำหน่าย กิโลกรัมละ 10 – 30 บาท ตามแต่ขนาด

ประโยชน์ เนื้อปูชนิดนี้สามารถนำมาประกอบอาหารได้หลายชนิด เช่นเดียวกับปูดำ (Scylla serrata) และ ปูม้า (P. pelagicus) ถ้ามีขนาดเล็กนิยมนำมาชุบแป้งทอดรับประทาน

ปูม้าแดง

แผ่นภาพที่ 19 ภาพที่ 4

ชื่อภาษาไทย ปูม้าแดง

ชื่อภาษาอังกฤษ Portunid crab, Swimming crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ Portunus gracilimanus (Stimpson, 1858)

ลักษณะ กระดองรูปรีโค้งนูนเล็กน้อย กับมีขนสั้น ๆ ปกคลุม ด้านหน้ามีฟัน 2 ซี่ ไม่นับรวมเบ้าตาด้านใน ปลายมนกลางมีปลายตรงและยื่นเด่นกว่าหนามอีกคู่ ซึ่งปลายชี้ออกด้านข้าง หนามข้างกระดองมีข้างละ 9 อัน นับรวมหนามเบ้าตาด้านนอกทุกอันปลายแหลมโดยเฉพาะอันสุดท้ายยาวที่สุด เรียวแหลมชี้โค้งออกไปด้านหน้าก้ามซ้ายและขวาลักษณะเรียวยาวและลีบ ขนาดใกล้เคียงกัน แต่ก้ามหนึ่งมีขนาดเล็กกว่าแขนมาก ขอบแขนมีหนาม 3 – 5 อัน ขาเดินทุกคู่เรียวยาว ยกเว้นคู่สุดท้ายที่ปลายแผ่แบน ตัวสีน้ำตาลอ่อน ความกว้างกระดองประมาณ 35 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามพื้นท้องทะเล ที่เป็นทราย หรือทรายปนโคลน

แหล่งที่พบ ท่าเทียบเรือประมงจังหวัดปัตตานี โดยติดมากับอวนลากหน้าดิน ปะปนกับสัตว์น้ำชนิดอื่น

ประโยชน์ P. gracilimanus เป็นปูที่มีขนาดค่อนข้างเล็ก อาจนำมาชุบแป้งทอดรับประทาน แต่โดยมากมักรวมอยู่กับกองปลาเป็ด เพื่อนำไปปั่นเป็นอาหารสัตว์ หรือทำน้ำปลา

ปูม้าเล็ก

แผนภาพที่ 19 ภาพที่ 5

ชื่อภาษาไทย ปูม้าเล็ก

ชื่อภาษาอังกฤษ Portunid crab, Swimming crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ Portunus gladiator Fabricius, 1798

ลักษณะ กระดองเกือบเป็นรูปไข่ ค่อนข้างแบน มีขนสั้น ๆ ปกคลุมตลอดทั้งก้ามและขา กับมีตุ่มเล็ก ๆ เป็นกลุ่มบนกระดอง ส่วนหน้ามีฟัน 2 คู่ ไม่นับรวมหนามเบ้าตาด้านในระหว่างฟันคู่กลางจะเห็นฟันแหลม 1 อัน ยื่นออกมาจากส่วนของปากทางด้านล่างข้างกระดองมีหนาม 9 อัน ไม่รวมหนามเบ้าตาด้านนอก มีปลายแหลมขนาดเล็กเท่ากัน ยกเว้นอันสุดท้ายจะมีขนาดใหญ่และยาวที่สุด ปลายชี้ออกด้านข้าง ก้ามซ้ายขวาเรียวยาวขนาดใกล้เคียงกัน มีขนปกคลุมทั้งปุ่มปมและสัน ผิวบนและล่างแขนขรุขระด้วยมีเม็ดหรือตุ่มรูปสี่เหลี่ยมในแนวขวาง ขอบบนมีหนาม 4 อัน ขอบล่าง 2 อัน ขาเดินคู่สุดท้ายแผ่แบน กระดองและก้ามหนีบสีน้ำตาลอ่อนกับมีลวดลายสีแดงเห็นอยู่ทั่วไป ความกว้างกระดองประมาณ 70 – 80 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามพื้นท้องทะเลที่เป็นทราย หรือทรายปนโคลน

แหล่งที่พบ มีจำหน่ายที่จังหวัดกระบี่ และตรัง และท่าเทียบเรือประมงจังหวัดสงขลา และปัตตานี โดยติดมากับอวนลาก ปะปนกับสัตว์น้ำชนิดอื่น ๆ

ประโยชน์ เนื่องจากเป็นปูขนาดเล็กอาจจะนำไปชุบแป้งทอด หรือดองน้ำปลา ส่วนมากจะถูกนำไปป่นทำเป็นอาหารสัตว์

ปูม้าเล็ก

แผนภาพที่ 19 ภาพที่ 6

ชื่อภาษาไทย ปูม้าเล็ก

ชื่อภาษาอังกฤษ Portunid crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ Portunus hastatoides (Fabricius, 1798)

ลักษณะ. กระดองเกือบเป็นรูปไข่ แบน มีขนสั้นปกคลุม กับมีตุ่มเล็ก ๆ กระจายทั่วกระดอง ส่วนหน้ามีฟัน 2 คู่ ไม่นับรวมฟันเบ้าตาด้านใน คู่กลางปลายแหลมขนาดเล็ก ส่วนอีกคู่ปลายมนขนาดใหญ่กว่า หนามข้างกระดอง 9 อัน นับรวมหนามเบ้าตาด้านนอก หนามอันสุดท้ายมีขนาดใหญ่ยาวที่สุด ปลายแหลมชี้ออกทางด้านข้าง ขอบกระดองส่วนท้ายเป็นมุม ก้ามซ้ายขวาขนาดใกล้เคียงกัน ขอบบนมีหนาม 4 อัน ขาเดินเรียวยาวและโดยเฉพาะตอนปลายสุดของขาเดินคู่สุดท้ายที่แผ่แบนแบบใบพายนั้นจะมีแต้มสีดำเห็นได้ชัด ตัวมีสีน้ำตาล ขนาดกระดองกว้าง 25 – 50 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามพื้นท้องทะเลที่เป็นทราย หรือทรายปนโคลน

แหล่งที่พบ ท่าเทียบเรือสุราษฎร์ธานี ปัตตานี กระบี่ และสตูล โดยติดมากับอวนลากปะปนกับสัตว์น้ำชนิดอื่น ๆ

ประโยชน์ P. hastatoides เป็นปูที่มีขนาดเล็ก อาจจะนำมาชุปแป้งทอด หรือต้มน้ำปลารับประทาน ส่วนมากมักถูกป่นทำเป็นอาหารสัตว์

ปูม้าเล็ก

แผ่นภาพที่ 19 ภาพที่ 7

ชื่อภาษาไทย ปูม้าเล็ก

ชื่อภาษาอังกฤษ Portunid crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ Portunus tenuipes (De Haan, 1833)

ลักษณะ กระดองเกือบเป็นรูปไข่ หลังนูนขึ้นเล็กน้อย มีขนสั้น ๆ ปกคลุม มีสันที่เกิดจากตุ่มเล็ก ๆ เรียงกัน หรือ เป็นปุ่มที่เกิดจากตุ่มเล็ก ๆ รวมเป็นกลุ่มที่บริเวณต่าง ๆ บนกระดอง ตอนหน้ามีฟัน 3 ซี่ ไม่นับรวมฟันเบ้าตา ฟันซี่กลางปลายแหลม ที่อยู่ริมทั้งสองปลายบน ตามีขนาดใหญ่ หนามข้างกระดองมี 9 อัน หนามอันแรกปลายมน หนามอันที่สองถึงแปดปลายแหลม ส่วนหนามอันสุดท้ายจะมีขนาดใหญ่ที่สุด ปลายแหลมชี้ออกทางด้านข้าง ขอบกระดองส่วนท้ายเป็นมุม ก้ามหนีบทั้งสองข้างเรียวยาว ขนาดใกล้เคียงกัน ขอบแขนด้านบนตอนหน้ามีหนาม 3 อัน ด้านท้ายอีก 1 อัน และมีขนละเอียดตามแนวขอบ ปลายขาเดินคู่สุดท้ายแผ่แบน กระดองมีสีน้ำตาลอ่อน ปลายก้ามหนีบสีแดง เป็นปูค่อนข้างเล็ก ความกว้างกระดองราว 30 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามพื้นท้องทะเลที่เป็นทราย หรือทรายปนโคลน

แหล่งที่พบ ท่าเทียบเรือประมง จังหวัดปัตตานี โดยติดมากับอวนลาก พบจำนวนน้อย

ประโยชน์ P. tenuipes เป็นปูขนาดเล็ก อาจนำไปชุบแป้งทอดรับประทาน แต่ส่วนมากจะนำไปปนรวมกับสัตว์น้ำอื่น ๆ ทำเป็นอาหารสัตว์

ปูม้าเล็ก

แผ่นภาพที่ 19 ภาพที่ 8

ชื่อภาษาไทย ปูม้าเล็ก

ชื่อภาษาอังกฤษ Portunid crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ Portunus tuberculosus (A. Hilne Edwards, 1861)

ลักษณะ กระดองมีขนาดเล็ก แบน มีปุ่มปมเล็ก ๆ กระจายทั่วและมีสันที่เกิดจากตุ่มเล็ก ๆ เรียงเป็นแถวตามแนวขวางของกระดอง ส่วนหน้ามีฟัน 2 คู่ ไม่รวมหนามเบ้าตาด้านใน หนามข้างกระดองมีข้างละ 9 อัน อันสุดท้ายมีขนาดใหญ่สุด ยาวแหลมชี้ออกด้านข้าง กระดองส่วนท้ายเป็นมุมแหลมยกขึ้นคล้ายหนามก้ามสองข้างขนาดใกล้เคียงกัน ผิวมีตุ่มเล็ก ๆ กับขนสั้น ๆ ขอบบนแขนมีหนาม 3 อัน ขอบล่าง 2 อัน ตัวมีสีน้ำตาลอ่อน เป็นปูขนาดค่อนข้างเล็ก ความกว้างกระดองยาว 30 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามพื้นท้องทะเลที่เป็นทราย หรือทรายปนโคลน

แหล่งที่พบ พบน้อยมาก การศึกษานี้พบที่ท่าเรือประมงสงขลา ติดมากับอวนลากปะปนกับสัตว์น้ำชนิดอื่น ๆ

ประโยชน์ P. tuberculosus เป็นปูที่มีขนาดค่อนข้างเล็กมาก อาจนำมาชุบแป้งทอด รับประทาน แต่พบปริมาณน้อยมาก ที่พบมักอยู่ในกองปลาเป็ดที่จะนำไปป่นเพื่อทำเป็นอาหารสัตว์

ปูลาย

แผ่นภาพที่ 20 ภาพที่ 1

ชื่อภาษาไทย ปูลาย ปูกางเขน ปูม้าเข้ารีต

ชื่อภาษาอังกฤษ Mask crab, Swimming crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ Charybdis feriatus (Linnaeus, 1758)

ลักษณะ กระดองเกือบเป็นรูปไข่ ผิวเรียบ ไม่มีขนปกคลุม มีสันพาดตามแนวขวางบริเวณกระดองส่วนหน้า ฟันระหว่างตามี 3 คู่ ไม่นับรวมฟันเบ้าตาด้านใน คู่ที่หนึ่งและสองมีขนาดรูปร่างเท่ากัน ปลายมนโค้ง คู่ที่สามเรียวยาวแหลมกว่า หนามข้างกระดองมีหนามข้างละ 6 อัน รวมหนามเบ้าตาด้านนอก หนามอันแรกกว้างมีรอบเว้าตรงกลางทำให้แบ่งเป็นสองลอน หนามอันที่สองปลายแหลม มีรอยเว้าน้อย ๆ ที่ขอบด้านนอก หนามที่สามถึงห้าเป็นสามเหลี่ยมมุมป้านปลายแหลมเหมือนกัน ส่วนหนามอันสุดท้ายที่ขนาดเล็กปลายแหลม กระดองส่วนท้ายยกขึ้นเป็นมุม ก้ามมีขนาดใหญ่แข็งแรงขนาดใกล้เคียงกัน ขอบบนแบนมีหนามขนาดใหญ่ปลายแหลม 3 อัน บนกระดองและก้ามจะมีลวดลายสีแดงสลับสีขาวแกมชมพู โดยเฉพาะบริเวณกลางกระดองจะเหมือนไม้กางเขนสีขาวแกมชมพูอยู่ด้วย ความกว้างกระดองระหว่าง 40 – 150 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลน หรือโคลนปนทราย

แหล่งที่พบ มีจำหน่ายที่ตลาดสดจังหวัด ยะลา และสตูล โดยปะปนอยู่กับปูม้า (Portunus pelagicus) และ ปูดาว (P. sanguinolentus) เฉพาะปูลายจำหน่ายในราคากิโลกรัมละ 10 – 20 บาท และพบได้ที่ท่าเทียบเรือประมงสงขลาและสุราษฎร์ธานี โดยติดมากับอวนลาก

ประโยชน์ สามารถนำมาประกอบเป็นอาหารได้เช่นเดียวกับ ปูม้า และปูดาว และเนื่องจากมีสีสรรคลาย บางคนจึงนิยมนำปูลายขนาดใหญ่มาสตาฟทำเป็นเครื่องประดับบ้านติดฝาผนัง

ปูก้ามปุ่ม

แผ่นภาพที่ 20 ภาพที่ 2

ชื่อภาษาไทย ปูก้ามปุ่ม ปูหิน

ชื่อภาษาอังกฤษ Portunid crab, Swimming crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ Charybdis natator (Herbst, 1789)

ลักษณะ กระดองมีส่วนกว้างมากกว่าส่วนยาวและมีขนสั้นปกคลุม ฟันระหว่างตามี 3 คู่ ไม่นับรวมฟันเบ้าตาด้านใน ทุกอันปลายมน หนามข้างกระดองมีข้างละ 6 อัน นับรวมหนามเบ้าตาด้านนอก หนามอันที่หนึ่งปลายตัด อันที่สองปลายทู่ อันที่สามถึงห้าปลายแหลม และอันสุดท้ายมีขนาดเล็กที่สุด ขอบข้างกระดองมีสันตามแนวขวางเห็นเด่นชัด ทั้งบริเวณส่วนหน้าและส่วนหลัง ก้ามมีขนาดใหญ่แข็งแรง มีตุ่มเป็นแถวบนขนสั้น ๆ นอกจากนี้ส่วนล่างยังมีสันคล้ายเกล็ดอันเกิดจากตุ่มเล็ก ๆ นี้ด้วย ขาเดินทุกคู่เรียวยาว มีสันและขนสั้น ๆ เช่นกัน ขาคู่สุดท้ายแผ่แบน กระดองสีน้ำตาลอ่อน สันขวางบนกระดองสีส้ม สันและปุ่มบนก้ามหนีบและขาเดินสีส้มแดง ความกว้างของกระดองระหว่าง 40 – 100 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อยู่ตามพื้นทะเลที่เป็นโคลน หรือโคลนปนทราย

แหล่งที่พบ มีจำหน่ายที่ตลาดหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา กระบี่ ยะลา และระนอง แต่พบจำนวนไม่มาก นอกจากนี้ยังพบที่ท่าเรือประมง กระบี่ สงขลา ปัตตานี โดยติดมากับอวนลาก

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกัน ปูม้าชนิดอื่น ๆ

ปูม้าเล็ก

แผ่นภาพที่ 20 ภาพที่ 3

ชื่อภาษาไทย ปูม้าเล็ก ปูม้าดอก ปูมาลาย

ชื่อภาษาอังกฤษ Portumid crab, Swimming crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ Charybdis miles De Haan, 1835

ลักษณะ กระดองมีความกว้างมากกว่าความยาว ระหว่างตามีฟัน 3 คู่ คู่กลางปลายแหลมชี้ตรง คู่ที่สองถัดมาปลายแหลมเช่นกันแต่ชี้ออกด้านข้าง ส่วนคู่ที่สามนอกสุดเรียวปลายแหลม หนามข้างกระดอง

มี 6 อัน นับรวมหนามเบ้าตาด้านนอก กระดองมีขนสั้น ๆ ปกคลุม และมีสันที่เกิดจากตุ่มเล็ก ๆ เรียงเป็นแถวพาดตามขวาง ก้ามทั้งสองข้างมีขนาดใกล้เคียงกัน ผิวด้านบนมีขนสั้น ๆ อยู่ทั่วไป ขอบแขนด้านบนมีหนาม 4 อัน ขาเดินเรียวยาว โดยเฉพาะขาคู่สุดท้ายแผ่แบน กระดอง มีสีน้ำตาลอ่อน ก้ามหนีบสีน้ำตาลแดงกับมีสีเข้มตรงส่วนปลาย แขนมีลายประสีแดง ความกว้างของกระดอง 40 – 50 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย บริเวณพื้นท้องทะเลที่เป็นทราย หรือ ทรายปนโคลน

แหล่งที่พบ บริเวณอ่าวไทยตอนล่าง ติดมากับอวนลาก พบจำนวนน้อย

ประโยชน์ C. miles เป็นปูค่อนข้างเล็ก อาจนำมาชุบแป้งทอด หรือดองน้ำปลา รับประทาน

ปูม้าเล็ก

แผ่นภาพที่ 20 ภาพที่ 4

ชื่อภาษาไทย ปูม้าเล็ก

ชื่อภาษาอังกฤษ Portunid crab, Swimming crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ Charybdis hellerii (AMilne Edwards, 1861)

ลักษณะ กระดองมีความกว้างมากกว่าความยาว ฟันระหว่างตามี 3 คู่ ไม่รวมหนามเบ้าตาด้านใน ฟันคู่กลางปลายมนโค้ง คู่ที่สองถัดมาปลายแหลม ส่วนคู่ที่สามนอกสุดยาวเรียวปลายแหลม หนามข้างกระดองมีข้างละ 6 อัน รวมหนามเบ้าตาด้านนอก ทุกอันปลายเรียวแหลม ขอบกระดองส่วนท้ายโค้งกระดองมีผิวเรียบ มีสันเป็นแถวตามแนวขวาง ก้ามซ้ายขวามีขนาดใกล้เคียงกัน ขอบบนแขนมีหนาม 3 อัน ขาเดินทุกคู่เรียวยาว ยกเว้น คู่สุดท้ายส่วนปลายจะแผ่แบนสำหรับว่ายน้ำ กระดองสีน้ำตาลอ่อน ก้ามหนีบสีน้ำตาลแดง ปลายก้ามหนีบสีขาว ความกว้างกระดองระหว่าง 50 – 60 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามพื้นท้องทะเล ที่เป็นโคลน เคลนปนทราย จับได้โดยอวนลาก

แหล่งที่พบ จังหวัดตรัง และสตูล

ประโยชน์ C.hellerii เป็นปูขนาดเล็ก อาจนำมาประกอบอาหารโดยชุบแป้งทอด หรือดองน้ำปลา

ปูม้าเล็ก

แผ่นภาพที่ 20 ภาพที่ 5

ชื่อภาษาไทย ปูม้าเล็ก ปูกะตอย

ชื่อภาษาอังกฤษ Portunid crab, Swimming crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ Charybdis anisodon (De Haan, 1850)

ลักษณะ กระดองมีความกว้างมากกว่าความยาว ฟันระหว่างตามี 3 คู่ ไม่รวมฟันเบ้าตาด้านใน ทุกซี่ปลายมน หนามข้างกระดองมีข้างละ 6 อัน รวมหนามเบ้าตาด้านนอก หนามสองอันแรกเป็นรูปสามเหลี่ยมปลายมน อันที่สามถึงห้าจะใหญ่ ส่วนอันสุดท้ายยาวที่สุด ปลายแหลมชี้ออกทางด้านข้าง ขอบกระดองส่วนท้ายโค้งไม่เป็นมุม ผิวกระดองเรียบ มีสันอันเกิดจากตุ่มเล็ก ๆ เรียงเป็นแถวตามแนวขวางก้ามทั้งสองข้างขนาดใกล้เคียงกัน ขอบบนแขนมีหนาม 2 อัน ขาคู่สุดท้ายแผ่แบนแบบใบพาย ตัวมีสีน้ำตาลอ่อน ความกว้างของกระดองประมาณ 30 – 50 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลน หรือโคลนปนทราย

แหล่งที่พบ ท่าเทียบเรือ เกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี ปัตตานี และสตูล จับได้โดยเรือประมงอวนลาก ติดปะปนมากับสัตว์น้ำชนิดอื่น ๆ

ประโยชน์ C. anisodon เป็นปูขนาดเล็ก อาจนำมาชุบแป้งทอด หรือดองน้ำปลา รับประทาน แต่ส่วนมากมักถูกป่นเป็นอาหารสัตว์

ปูม้าเล็ก

แผ่นภาพที่ 20 ภาพที่ 6

ชื่อภาษาไทย ปูม้าเล็ก

ชื่อภาษาอังกฤษ Portunid crab, Swimming crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ Charybdis affinis (Dana, 1852)

ลักษณะ กระดองมีขนสั้น ๆ ปกคลุม ฟันระหว่างตามี 3 คู่ ไม่นับรวมฟันของเบ้าตาด้านใน หนามข้างกระดองมีข้างละ 6 อัน นับรวมหนามเบ้าตาด้านนอก หนามอันแรกปลายมนชี้ไปข้างหน้า หนามอันที่สองถึงห้าปลายแหลมคมขนาดเท่ากัน สำหรับอันที่หกปลายแหลมชี้ออกด้านข้าง ขอบกระดองส่วนท้ายโค้ง ก้ามซ้ายขวาขนาดใกล้เคียงกัน ขอบบนแขนมีหนาม 3 อัน ขาเดินคู่สุดท้ายจะแผ่แบนแบบใบพาย ตัวสีน้ำตาลอ่อน ความกว้างกระดองระหว่าง 35 – 50 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามพื้นทะเลที่เป็นโคลน หรือ โคลนปนทราย

แหล่งที่พบ ท่าเทียบเรือประมงจังหวัดสุราษฎร์ธานี ปัตตานี และสตูล โดยติดมากับอวนลาก

ประโยชน์ C. affinis เป็นปูขนาดเล็ก อาจนำมาซุบแป้งทอด หรือ ดองน้ำปลา ส่วนมากมักปะปนกับสัตว์น้ำชนิดอื่นนำไปป่นเป็นอาหารสัตว์

ปูม้าเล็ก

แผ่นภาพที่ 20 ภาพที่ 7

ชื่อภาษาไทย ปูม้าเล็ก

ชื่อภาษาอังกฤษ Portunid crab, Swimming crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ Charybdis variegata (Fabricius, 1798)

ลักษณะ กระดองมีขนสั้นปกคลุม และมีสันขวางเห็นเด่นชัด บริเวณส่วนต่าง ๆ ทางตอนหน้า ฟันระหว่างตามี 3 คู่ ไม่นับฟันของเบ้าตาด้านใน ฟันคู่กลางยื่นล้ำกว่าฟันคู่อื่น ๆ หนามข้างกระดองมีข้างละ 6 อัน รวมหนามเบ้าตาด้านนอก หนามอันแรกกว้างปลายมนเล็กน้อย อันอื่น ๆ ปลายแหลม โดยเฉพาะหนามอันที่หกมีขนาดเล็ก ปลายแหลมชี้ออกด้านข้าง ก้ามซ้ายขวาขนาดใกล้เคียงกัน ผิวก้ามขรุขระมีตุ่มเล็ก ๆ ขึ้นเรียงเป็นแถวขวางสลับกันขน ขอบบนแขนมีหนาม 3 อัน ขาคู่สุดท้ายแผ่แบน ตัวสีน้ำตาลอ่อน ขนาดกระดองกว้าง 30 – 35 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามพื้นท้องทะเล ที่เป็นโคลน หรือโคลนปนทราย

แหล่งที่พบ ท่าเทียบเรือจังหวัดกระบี่ พบเป็นจำนวนน้อย

ประโยชน์ C. variegata เป็นปูขนาดเล็ก อาจนำมาชุบแป้งทอด หรือดองน้ำปลา แต่ส่วนมาก มักถูกนำไปป่นทำเป็นอาหารสัตว์ เช่นเดียวกับปูม้าขนาดเล็กอื่น ๆ

ปูม้าเล็ก

แผ่นภาพที่ 20 ภาพที่ 8

ชื่อภาษาไทย ปูม้าเล็ก

ชื่อภาษาอังกฤษ Portunid crab, Swimming crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ Charybdis truncata (Fabricius, 1798)

ลักษณะ กระดองเกือบเป็นรูปไข่ มีความกว้างมากกว่าความยาว มีขนอ่อนปกคลุมกับมีสันตามแนวขวางซึ่งเป็นสันอันเกิดจากตุ่มเล็ก ๆ เรียงเป็นแถว ขอบด้านหน้ากระดองมีฟัน 3 คู่ ไม่นับรวมฟันเบ้าตาด้านใน ฟันคู่กลางปลายตัด ฟันคู่ที่สองเป็นรูปสามเหลี่ยม ปลายมนชี้ออกด้านข้าง และฟันคู่ที่สาม ลักษณะเล็กเรียวยาวปลายชี้ด้านหน้า หนามข้างกระดองมีข้างละ 6 อัน นับรวมหนามเบ้าตาด้านนอก หนามอันแรกปลายตัดรูปร่างเป็นเหลี่ยม หนามอันที่สองถึงห้าปลายแหลม หนามอันที่หกมีขนาดสั้นเล็กสุด ขอบกระดองเฉียงด้านหลังไม่มีหนามเชื่อมต่อกับสันบนกระดองส่วนท้ายเป็นมุมแหลม ก้ามมีปุ่มปมทั่วไป ขอบแขนตอนบนมีหนาม 3 อัน และมีปุ่มปมเรียงเป็นแถวตามแนวขวางตลอดแขนและข้อมือ ขาเดินทุกคู่ส่วนปลายมีขนทั้งขอบบนล่าง เฉพาะขาคู่สุดท้ายจะแผ่แบน ตัวมีสีน้ำตาลอ่อน ความกว้างของกระดองประมาณ 40 – 45 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลน หรือโคลนปนทราย

แหล่งที่พบ ท่าเรือประมงสงขลา และปัตตานี ติดมากับอวนลากปะปนกับสัตว์น้ำชนิดอื่น ๆ กับมีจำหน่ายที่ตลาดสดจังหวัดนราธิวาส รวมกันปูม้าขนาดเล็ก

ประโยชน์ C. truncata เป็นปูม้าที่มีขนาดเล็กเช่นกัน อาจนำมาชุบแป้งทอด หรือดองน้ำปลา เช่นเดียวกับปูขนาดเล็กอื่น ๆ

ปูหิน

แผ่นภาพที่ 21 ภาพที่ 1

ชื่อภาษาไทย ปูหิน
ชื่อภาษาอังกฤษ Crenate swimming crab
ชื่อวิทยาศาสตร์ Thalamita crenata (Latreille, 1829)

ลักษณะ กระดองมีความกว้างมากกว่าความยาว ฟันระหว่างตามี 3 คู่ ไม่นับรวมฟันเบ้าตาด้านใน ปลายฟันโค้งมน หนามข้างกระดองมี 5 อัน นับรวมหนามเบ้าตาด้านนอก ขอบกระดองด้านท้ายโค้ง บริเวณด้านข้างกระดองตอนหน้าปกคลุมด้วยขนสั้น ๆ ก้ามสองข้างมีขนาดใกล้เคียงกัน ปลายนิ้วแหลมโค้งแบบขอ ขาเดินเรียวแหลม นอกจากขาคู่สุดท้ายแผ่เป็นแผ่น กระดองสีน้ำตาลอ่อน ปลายก้ามหนีบมีสีน้ำตาลแกมแดง กระดองกว้างประมาณ 40 – 70 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ชอบอาศัยอยู่ตามโขดหิน และแนวปะการังริมชายฝั่งทะเล การจับปูชนิดนี้มักทำการในตอนกลางคืน ซึ่งเป็นเวลาที่มันออกจากที่ซ่อน จับด้วยมือหรือสวิง

แหล่งที่พบ บริเวณหาดหัวถนน อำเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี และภูเก็ต

ประโยชน์ T. crenata สามารถนำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับปูชนิดอื่น ๆ เช่น ย่างหรือนึ่ง ให้สุกแล้วแกะเนื้อรับประทาน ชุบแป้งทอด ดองน้ำปลา หรือนำส่วนเนื้อมาผัด ยำ

ปูตายาว

แผ่นภาพที่ 21 ภาพที่ 4

ชื่อภาษาไทย ปูตายาว ปูโนรา
ชื่อภาษาอังกฤษ Long-eyed swimming crab
ชื่อวิทยาศาสตร์ Podopthalmus vigil (Fabricius, 1798)

ลักษณะ กระดองเป็นรูปสามเหลี่ยมคางหมู ด้านข้างแบน ส่วนหน้าแคบเป็นรูปตัว T และไม่มีฟัน ก้านตายาวมากคือยาวเกือบตลอดความกว้างของกระดอง ผิวส่วนใหญ่เรียบ มีบางส่วนที่เป็นสันอันเกิดจากตุ่มเล็ก ๆ ขึ้นเป็นกลุ่ม ขอบกระดองมีหนาม 1 อัน อยู่ใกล้หนามเบ้าตาด้านนอก

แต่มีขนาดเล็กกว่า มีสันที่เกิดจากตุ่มเล็ก ๆ เรียงเป็นแถวตามแนวข้างกระดอง ขอบกระดองส่วนท้ายหักเป็นมุม ก้ามเรียวยาว แข็งแรง ขนาดใกล้เคียงกัน ขอบบนด้านหน้าแขนมีหนาม 3 อัน ขอบล่าง 2 อัน ส่วนต่าง ๆ ของก้ามหนีบจะมีผิวขรุขระด้วยสันและปุ่มต่าง ๆ ขาเดินคู่สุดท้ายแผ่แบนแบบใบพาย กระดองมีสีเขียวอ่อนแกมเทา ก้ามหนีบสีม่วง ปลายก้ามหนีบมีรอยด่างขาว ความกว้างของกระดองประมาณ 150 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย สามารถว่ายน้ำไปมาตามพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลน

แหล่งที่พบ ท่าเทียบเรือประมง จังหวัดสุราษฎร์ธานี สงขลา และปัตตานี โดยติดมากับอวนลาก และมีจำหน่ายที่ตลาดจังหวัดตรัง และนราธิวาส ปะปนกับปูน้ำเค็มขนาดใหญ่อื่น ๆ แต่มีจำหน่ายจำนวนไม่มาก

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับปูม้าขนาดใหญ่อื่น ๆ แต่ถึงแม้จะเป็นปูที่มีขนาดใหญ่ก็ยังไม่เป็นที่นิยมมากนัก ส่วนมากที่ปะปนอยู่กับสัตว์น้ำอื่น ๆ มักจะถูกนำไปทำเป็นอาหารสัตว์

ปูม้าเล็ก

แผ่นภาพที่ 21 ภาพที่ 3

ชื่อภาษาไทย ปูม้าเล็ก

ชื่อภาษาอังกฤษ Portunid crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ Lupocyclus rotundatus (Adams and White)

ลักษณะ กระดองค่อนข้างกลม และโค้งนูน ส่วนหน้ามีฟันยาวปลายมน 2 คู่ ไม่รวมฟันเบ้าตา ทั้งสองคู่จะยาวยื่นออกไป โดยเฉพาะคู่กลางจะยาวที่สุด หนามข้างกระดองมี 9 อัน แต่ละอันมีรูปร่างและขนาดต่าง ๆ กัน ขอบกระดองส่วนท้ายยกขึ้นเป็นมุมเล็กน้อย บนกระดองมีสันและปุ่มปมปกคลุมด้วยขนสั้น ๆ ก้ามมีลักษณะเรียวยาว ประกอบไปด้วยสัน ขอบหน้าแขนมีหนาม 5 อัน ขาเดินทุกคู่เรียวยาว ขาคู่สุดท้ายแผ่เป็นแผ่น ตัวมีสีขาวคล้ำ หรือขาวแกมเทา บนกระดองและขาทุกคู่มีลวดลายสีแดงดูสวยงาม ปลายก้ามหนีบสีเข้ม ความกว้างกระดองประมาณ 30 – 35 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตามพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลน หรือโคลนปนทราย

แหล่งที่พบ พบที่บริเวณท่าเทียบเรือประมง จังหวัดปัตตานี โดยติดมากับอวนลาก ปะปนกับสัตว์น้ำชนิดอื่น ๆ

ประโยชน์ L. rotundatus เป็นปูที่มีขนาดค่อนข้างเล็ก อาจนำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับปูม้าขนาดเล็กอื่น ๆ แต่ส่วนมากรวบอยู่ในกองปลาเป็ดที่จะนำไปเป็นอาหารสัตว์

ครอบครัว Ocypodidae

ได้แก่ พวกปูลม ที่มีกระดองเป็นรูปสี่เหลี่ยม มีตารูปไข่ขนาดใหญ่กับมีส่วนยื่นออกไปเล็กน้อย ก้านตาเรียวยาวและสามารถพับเก็บเข้าในเบ้าตาซึ่งยาวเกือบตลอดด้านข้างของกระดอง ก้ามขนาดไม่เท่ากัน ขาทุกคู่เรียวยาวโดยเฉพาะปล้องสุดท้ายของทุกคู่จะยาวมาก มักขุดรูอยู่ในเขตน้ำขึ้นลงตามบริเวณชายฝั่งทะเลหรือบริเวณน้ำกร่อย

ปูลม

แผ่นภาพที่ 21 ภาพที่ 7

ชื่อภาษาไทย ปูลม

ชื่อภาษาอังกฤษ Horn-eyed ghost crab, The Indo-Pacific ghost crab, Ghost crab, Sand crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ Ocypode ceratophthalmus (Pallas, 1772)

ลักษณะ กระดองเป็นรูปสี่เหลี่ยม โค้งนูน ผิวมีตุ่มเล็ก ๆ เต็มไปหมด ทั้งด้านหน้าและด้านข้างของกระดองเรียบไม่มีหนาม ขอบกระดองจะเป็นสันขึ้นมาซึ่งเกิดจากเม็ดเล็ก ๆ เรียงกัน ตามีขนาดใหญ่รูปไข่กับมีก้านยื่นออกมาด้วย ก้านตาสามารถพับเก็บเข้าในเบ้าตาได้ ก้ามแข็งแรงขนาดไม่เท่ากัน ผิวขรุขระเต็มไปด้วยตุ่มเล็ก ๆ เช่นกัน ตามขอบบนและล่างมีแง่ยื่นแบบฟันเลื่อยโดยตลอด ขาเดินทุกคู่เรียวยาว ตัวมีสีขาวแกมเหลือง กับมีรูปตัว H สีน้ำตาลขนาดใหญ่บนกระดองและสีน้ำตาลแกมแดงตามข้อพับและซอกขา ขนาดความยาวตัวประมาณ 30 – 40 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย มักขุดรูอาศัยอยู่ตามบริเวณหาดทรายเหนือระดับน้ำขึ้นลง และออกมาหาอาหารข้างบนในเวลากลางคืน ชีวิตส่วนใหญ่จะอยู่บนบกมากกว่าในน้ำ เพราะเหงือกที่ใช้หายใจ สามารถปรับ

เพื่อรับอากาศได้ การจับปูชนิดนี้กระทำในเวลากลางคืน เนื่องจากเป็นปูที่ว่องไว วิ่งได้เร็วมาก ดังนั้นการวิ่งไล่จับปูชนิดนี้จึงเป็นที่สนุกสนามยิ่งนัก

แหล่งที่พบ ชายหาดเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี และภูเก็ต

ประโยชน์ ที่นิยมมากที่สุดคือ นำมาชุบแป้งทอด จิ้มกับน้ำจิ้มรับประทาน

กรอบครัว Xanthidae

ปูในครอบครัวนี้ส่วนใหญ่จะมีสีสรรและลวดลายที่สวยงาม กระดองมีความกว้างมากกว่าความยาว กับมีรูปร่างลักษณะแตกต่างกันออกไป เช่น รูปรี, รูปหกเหลี่ยม, ห้าเหลี่ยม, สี่เหลี่ยม ครึ่งวงกลม หรือเกือบจะเป็นวงกลมก็มี ก้ามสองข้างขนาดไม่เท่ากัน ขาเดินทุกคู่เรียวแหลม ตัวมีขนาดทั้งเล็กและใหญ่ พบอาศัยอยู่ตามซอกหินและปะการัง บริเวณชายฝั่งทะเลน้ำตื้น ที่พบว่าสามารถนำมาเป็นอาหารได้มีอยู่ 3 ชนิด ได้แก่

ปูใบ้ตาแดง

แผ่นภาพที่ 21 ภาพที่ 2

ชื่อภาษาไทย ปูใบ้ตาแดง ปูตาแดง

ชื่อภาษาอังกฤษ Red-eyed Xanthid crab, Rock crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ Eriphia smithi MacLeay, 1838

ลักษณะ กระดองเป็นรูปสี่เหลี่ยมคางหมู ส่วนหน้ากระดองลาดลงและแบ่งเป็น 2 ลอนด้วยร่องลึก ขอบของแต่ละลอนเป็นฟันซี่เล็ก ๆ ผิวกระดองมีตุ่มกระจายทั่วไป โดยที่บริเวณด้านหน้ากระดองจะมีขนาดใหญ่ และแหลมกว่าตุ่มบริเวณอื่น ๆ กับมีกลุ่มขนขนาดสั้นกระจายทั่วไป ก้ามสองข้างขนาดไม่เท่ากัน ผิวก้ามมีตุ่มและขนสั้น ๆ ปกคลุมด้วยเช่นกัน ก้ามหนีบปลายแหลม ขาเดินเรียวยาว ค่อนข้างแบนผิวเรียบและตามขอบบนมีกลุ่มขนขนาดยาว แข็ง กระจายอยู่ห่าง ๆ กัน กระดองสีน้ำตาลแดง ก้ามหนีบสีน้ำตาลเข้มมีขนสั้น ๆ สีเหลืองแกมเขียว ขนตามขาเดินสีเหลืองแกมน้ำตาล กับมีตาสีแดงเข้ม ความกว้างของกระดองประมาณ 40 – 55 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย พบซ่อนตัวอยู่ตามใต้ซอกหิน และแนวปะการังริมชายฝั่งทะเลทั่วไป

แหล่งที่พบ หาดหัวถนน เกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ประโยชน์ นำมาเป็นอาหารได้ โดยนิยมนำมาย่างไฟแล้วแกะเนื้อรับประทานกับน้ำจิ้ม

ปูใบ้

แผ่นภาพที่ 21 ภาพที่ 5

ชื่อภาษาไทย ปูใบ้

ชื่อภาษาอังกฤษ Pebble crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ Etisus laevimanus Randall, 1839

ลักษณะ กระดองเกือบเป็นรูปไข่ ส่วนหลังโค้งนูน มีร่องแบ่งตำแหน่งต่าง ๆ บนกระดองเห็นได้ชัดเจน ผิวเรียบ ก้ามสองข้างขนาดใหญ่แข็งแรง แต่ไม่เท่ากัน มีผิวเรียบ ก้ามหนีบขนาดใหญ่และยาว ปลายทู่ ด้านในเป็นร่องลึก ขาเดินผิวเรียบ ขอบบนและล่างมีขนยาว กับมีตุ่มเล็กกระจายทั่วไป ที่พบกระดองสีน้ำตาล และมีจุดเล็ก ๆ สีดำหรือน้ำตาลกระจายทั่วไป หรืออาจมีปื้นสีดำ ก้ามหนีบ สีน้ำตาลเข้มเกือบดำ ปลายก้ามสีขาว ตาสีดำ ความกว้างของกระดองประมาณ 60 – 70 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย พบอาศัยอยู่ตามซอกหิน และแนวปะการัง ชายฝั่งทะเลระดับน้ำตื้น

แหล่งที่พบ หาดหัวถนน อำเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ประโยชน์ นิยมนำมาย่างไฟรับประทานเช่นเดียวกับ Eriphia smithi

ปูใบ้

แผ่นภาพที่ 21 ภาพที่ 6

ชื่อภาษาไทย ปูใบ้

ชื่อภาษาอังกฤษ Mud crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ Galene bispinosa (Herbst, 1794)

ลักษณะ กระดองเป็นรูปห้าเหลี่ยม ตัวหนา ส่วนหน้าและส่วนหลังโค้งลง ส่วนหลังของกระดองแคบและแบ่งเป็นฟันขนาดเล็ก 4 ซี่ ร่องแบ่งตำแหน่งต่าง ๆ บนกระดองเห็นไม่ชัดผิวเรียบ นอกจากบริเวณขอบกระดองด้านหน้า มีตุ่มเล็ก ๆ กระจายทั่วไป มีตุ่มใหญ่ข้างละ 4 ตุ่ม ตุ่มที่สามและที่สี่จะเห็นชัดกว่าสองตุ่มแรก ส่วนขอบด้านข้างกระดองส่วนหลังยาว มีตุ่มเล็ก ๆ กระจายอยู่ตามขอบเช่นกัน ก้ามทั้งสองข้างใหญ่ แข็งแรง ผิวนอกของ merus เรียบ ขอบตอนบนมีขน และทางด้านหน้ามีฟันขนาดใหญ่ 2 ซี่ ผิวของ carpus มีตุ่มกระจายทั่วไป ขอบตอนบนมีฟันยื่นแหลม 1 ซี่ ก้ามหนีบมีขนาดใหญ่ปลายแหลม ทางด้านล่างมีตุ่มกระจายทั่วไป เช่นกัน ขาเดินทุกคู่เรียวแหลม ตามขอบตรงปลายมักมีแผงขนอยู่ด้วย ตัวมีสีเหลืองปนน้ำตาล หลังกระดองมีปื้นสีน้ำตาล ส่วนรอบก้ามด้านนอกและขาเดินสีชมพู ความกว้างของกระดองประมาณ 60 – 70 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อยู่ตามพื้นทะเลที่เป็นโคลนปนทราย ระดับลึก 30 – 50 เมตร

แหล่งที่พบ ท่าเทียบเรือประมงสงขลา และปัตตานี โดยติดมากับอวนลากปะปนกับสัตว์น้ำอื่น ๆ

ประโยชน์ อาจนำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับปูม้าที่มีขนาดใหญ่ โดยเฉพาะก้ามซึ่งมีขนาดใหญ่ แต่ส่วนมากมักรวมกับสัตว์น้ำอื่น ๆ ทำเป็นอาหารสัตว์

ครอบครัว Grapsidae

ได้แก่พวกปูแสม ปูจาก ที่นำมาทำเป็นปูเค็ม อันเป็นอาหารที่ประชาชนนิยมรับประทานกันอย่างแพร่หลาย เนื่องจากมีราคาถูกและมีจำหน่ายทั่วไปในทุกจังหวัดของภาคใต้ ปูพวกนี้นับว่ามีความสำคัญทางเศรษฐกิจ ลักษณะของปูในครอบครัวนี้ก็คือ กระดองเป็นรูปโค้งกลม หรือรูปสี่เหลี่ยม ส่วนหน้าของกระดองระหว่างขอบตาด้านใน กว้าง และมีเบ้าตาอยู่ตรงบริเวณขอบของมุมด้านหน้า ก้ามและขาเดินลักษณะแข็งแรง อาศัยอยู่ในเขตน้ำขึ้นลง บริเวณป่าชายเลน ชายฝั่งทะเลหรือริมฝั่งแม่น้ำที่เป็นน้ำกร่อย

ปูในครอบครัว Grapsidae เท่าที่พบว่านำมาเป็นอาหาร มีอยู่ 5 ชนิด ได้แก่

ปูแสม

แผนภาพที่ 21 ภาพที่ 8

ชื่อภาษาไทย ปูแสม ปูเค็ม

ชื่อภาษาอังกฤษ Amphibious crab, Mangrove crab, Marsh crab, Grapsid crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ Sesarma mederi H. Milne Edwards, 1853

ลักษณะ กระดองเกือบเป็นรูปสี่เหลี่ยมจตุรัส มีกลุ่มขนกระจัดกระจายทั่วไป ส่วนหน้าระหว่างขอบตาแบ่งออกเป็น 4 ลอน ชัดเจน และมีกลุ่มขนค่อนข้างยาวกระจายอยู่ขอบด้านข้างมีรอยหยักเป็นแง่ยื่นข้างละ 1 อัน และมีสันเฉียงขนานกันอยู่ 5 – 6 แถว ก้ามซ้ายขวามีขนาดใกล้เคียงกัน ลักษณะแข็งแรง ขอบด้านในของ merus หยักเป็นฟันเลื่อยขนาดต่างกัน ขอบด้านบนตรงปลายมีแง่ยื่น 1 อัน ผิวด้านบนของ carpus เป็นเม็ดเล็ก ๆ กระจายทั่วไป ขอบด้านในมีแง่ยื่นเป็นรูปสามเหลี่ยม 1 อัน ผิวด้านในของ propodus มีสันตามขวาง ซึ่งเกิดจากเม็กเล็ก ๆ จำนวน 11 – 12 อัน เรียงกันเป็นแถว 1 แถว ส่วนผิวด้านนอกเป็นเม็ดเล็ก ๆ กระจัดกระจายทั่วไป ตรงกลางเป็นสันขนาดสั้น 1 แถว ขอบด้านบนของ dactylus มีปุ่มเล็ก ๆ รูปสี่เหลี่ยมขนาดเท่ากัน จำนวน 40 – 60 อัน เรียงตัวเป็นแถวตลอดความยาวของ dactylus ซึ่งพบทั้งในตัวผู้และตัวเมีย กระดองมีสีน้ำตาลม่วง กลุ่มขนบนกระดองสีน้ำตาล ก้ามหนีบมีสีบานเย็นหรือม่วงแกมแดง ความกว้างของกระดองระหว่าง 30 – 45 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ขุดรูอยู่ตามป่าชายเลน บริเวณริมฝั่งแม่น้ำที่เป็นน้ำกร่อย หรือชายฝั่งทะเล รูปูแสมมักจะมีขนาดเท่ากับรูปูทะเลขนาดกลาง บางครั้งมันก็เข้าไปอาศัยอยู่ในรูว่างของปูทะเลก็มี โดยเฉพาะในฤดูผสมพันธุ์ รูปูทะเลรูหนึ่งอาจมีปูแสมอาศัยอยู่ประมาณ 20 – 80 ตัว ปกติแล้วที่ปากรูของปูแสมมักจะมีรอยเท้าเต็มไปหมด ทั้งนี้เนื่องจากปูแสมตะกละชอบออกหากินบ่อย ๆ พอมีภัยมาก็วิ่งลงรูสักครู่จึงโผล่ออกมาอีก

บรรจง(2514) ได้เขียนถึงการจับปูแสมไว้ว่า ส่วนมากนิยมจับในเวลากลางคืนเดือนมืด อุปกรณ์ในการจับก็มี ไต้ หรือตะเกียงแกสสำหรับส่อง ข้องสำหรับใส่ปู จับด้วยมือเปล่าหรือจะใส่ถุงมือด้วยก็ได้ พอเห็นปูแสมออกมาที่ปากรูก็รีบตะครุบแล้วบีบให้แน่น หรืออาจจะใช้ไม้ไผ่ที่มีปลายแหลมคอยดักแทงรูกันปูหนีลงรูก็ได้ สำหรับนักจับปูอาชีพบางคนที่ชำนาญ เขาจะใช้เท้ากระทืบหนัก ๆ

หลายครั้งเหนือรู ปูแสมก็จะค่อย ๆ คลานขึ้นมาให้จับได้เหมือนกัน บางคนจะออกจับปูแสมเฉพาะในระยะที่น้ำเกิดเท่านั้น โดยรอให้น้ำขึ้นจนท่วมรูเสียก่อน ปูแสมจะหนีน้ำขึ้นไปอยู่ตามกิ่งแสมและโกงกาง ปูเหล่านั้นจะเกี่ยวตัวห้อยตามกิ่งไม้เป็นสายระย้า ตัวหนึ่งเกาะอยู่กับกิ่งไม้โดยที่ตัวอื่น ๆ จะเกาะห้อยตามลงมา โอกาสนี้เองท่าเขาจะจับปูเหล่านั้นใส่ลงในข้องทีละตัวจนหมด คืนหนึ่งจะจับปูแสมได้ประมาณ 600 – 700 ตัว

<u>แหล่งที่พบ</u> มีจำหน่ายในทุกจังหวัดของภาคใต้ ในรูปของปูเค็มหรือปูหมักเกลือ ราคาจำหน่ายแตกต่างกันมาก ตั้งแต่ตัวละประมาณ 30 สตางค์ จนถึง 1 บาท ปูแสมหรือปูเค็มส่วนมากส่งมาจากจังหวัดนครศรีธรรมราช แถวอำเภอปากพนัง แทบทั้งสิ้น โดยบรรจุมาในปี๊บปิดผนึก

<u>ประโยชน์</u> ปูแสมนิยมนำมาทำเป็นปูเค็ม กล่าวคือ ตอนแรกเขาจะทำให้ปูเหล่านั้นสลบเสียก่อน วิธีนี้ชาวบ้านเรียกว่า อัดน้ำ คือ เทปูที่จะดองใส่ตุ่มน้ำเค็มเสียก่อน ปูเมื่อถูกอัดอยู่ใต้น้ำนาน ๆ ก็จะตาย หรือบางตัวก็จะสลบไป จากนั้นก็สะดวกในการนับจำนวนและดองต่อไป การดองปูนั้นใช้น้ำเกลืออิ่มตัว โดยสังเกตดูการลอยตัวของปูแสมซึ่งจะถูกโยนลงในถังน้ำเกลือ ถ้าปูแสมที่สลบนั้นไม่จมก็แสดงว่า น้ำเกลือนั้นเข้มข้นใช้ได้แล้ว ถ้าปูยังจมก็ให้เติมเกลือลงไปอีก มิฉะนั้นปูจะเน่า เมื่อเตรียมน้ำเกลือได้ที่แล้วก็ใส่ปูแสมลงไป รุ่งเช้าก็นำปูเค็มส่งตลาดได้ แต่บางคนนิยมเคล้าปูที่สลบขึ้นเคล้ากับเกลือแล้วหมักและนำไปขายในวันรุ่งขึ้น วิธีหลังนี้ เรียกว่า ปูหวาน คือปูจะไม่ค่อยเค็มและเก็บไว้ไม่ได้นาน ถ้าขายไม่หมดต้องคอยเติมเกลือไปเรื่อย ๆ มิฉะนั้นปูจะเน่าเสียก่อน

ปูแสมหรือปูเค็ม สามารถนำมาประกอบอาหารได้หลายแบบ เช่น ยำปูเค็ม น้ำพริกปูเค็ม ส้มตำปูเค็ม หรือคลุกกับข้าวรับประทานก็ได้

ปูแสม

แผ่นภาพที่ 22 ภาพที่ 1

ชื่อภาษาไทย ปูแสม ปูเค็ม

ชื่อภาษาอังกฤษ Amphibious crab, Mangrove crab, Marsh crab, Grapsid crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ <u>Sesarma</u> <u>versicolor</u> Tweedie, 1940

<u>ลักษณะ</u> กระดองเกือบเป็นรูปสี่เหลี่ยมจตุรัส มีกลุ่มขนกระจัดกระจายกันห่าง ๆ ทั่วไป ส่วนหน้าระหว่างขอบตาแบ่งออกเป็น 4 [illegible] กับมีกลุ่มขนค่อนข้างยาวกระจายอยู่ ขอบด้านข้าง

มีรอยหยักเป็นแง่ยื่นข้างละ 1 อัน มีสันเฉียง 5 – 6 แถว ก้ามซ้ายขวามีขนาดใกล้เคียงกันลักษณะแข็งแรง ขอบด้านในของ merus หยักเป็นฟันเลื่อยขนาดต่าง ๆ กัน ส่วนขอบด้านขวาตรงปลายมีแง่ยื่น 1 อัน ผิวด้านบนของ carpus เป็นเม็ดเล็ก ๆ กระจายอยู่ทั่วไป ขอบด้านในมีแง่ยื่นเป็นรูปสามเหลี่ยม 1 อัน ผิวด้านในของ propodus มีสันตามขวางซึ่งเกิดจากเม็ดเล็ก ๆ จำนวน 10 – 11 อัน เรียงเป็นแถว 1 แถว ผิวด้านนอกเป็นเม็ดเล็ก ๆ กระจัดกระจายทั่วไป ตรงกลางมีสันขนาดสั้น 1 แถว ขอบด้านบนของ dactylus มีปุ่มเล็ก ๆ รูปสี่เหลี่ยมขนาดเท่ากัน จำนวน 46 – 48 อัน เรียงตัวเป็นแถวตลอดความยาว พบทั้งในตัวผู้และตัวเมีย ขาเดินมีขนาดใกล้เคียงกัน และค่อนข้างแบน กระดองมีสีน้ำตาลอมม่วง กลุ่มขนสีน้ำตาลเข้มกระจัดกระจาย ก้ามหนีบสีม่วงสด ตรงปลายเป็นสีขาว ความกว้างของกระดองระหว่าง 30 – 40 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ขุดรูอาศัยอยู่ตามป่าชายเลน

แหล่งที่พบ พบจำหน่ายปะปนอยู่กับปูแสม ชนิด Sesarma mederi และ S. singaporensis ที่ตลาดจังหวัดสุราษฎร์ธานี และภูเก็ต

ประโยชน์ นิยมนำมาทำปูเค็ม และประกอบเป็นอาหารได้เช่นเดียวกับ S. mederi

ปูแสม

แผ่นภาพที่ 22 ภาพที่ 2

ชื่อภาษาไทย ปูแสม ปูเค็ม

ชื่อภาษาอังกฤษ Amphibious, Mangrove crab, Marsh crab, Grapsid crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ Sesarma singaporensis Tweedie, 1936

ลักษณะ กระดองเกือบเป็นรูปสี่เหลี่ยมจตุรัส มีกลุ่มขนกระจัดกระจายทั่วไป ส่วนหน้าระหว่างขอบตาแบ่งออกเป็น 4 ลอนชัดเจนกับมีกลุ่มขนค่อนข้างยาวกระจายอยู่ขอบด้านข้างมีรอยหยักเป็นแง่ยื่นข้างละ 1 อัน และมีสันเฉียงขนานกันอยู่ 5 – 6 แถว ก้ามซ้ายขวามีขนาดใกล้เคียงกัน ลักษณะแข็งแรง ขอบด้านในของ merus หยักเป็นฟันเลื่อยขนาดต่างกัน ส่วนขอบด้านบนตรงปลายมีแง่ยื่น 1 อัน ผิวด้านบนของ carpus เป็นเม็ดเล็ก ๆ กระจายทั่วไป ขอบด้านในมีแง่ยื่นเป็นรูปสามเหลี่ยม 1 อัน ผิวด้านในของ propodus มีสันตามขวางซึ่งเกิดจากเม็ดเล็ก ๆ จำนวน 10 – 11 อัน

เรียงกันเป็นแถว 1 แถว ส่วนผิวด้านนอกเป็นเม็ดเล็ก ๆ กระจัดกระจายทั่วไปตรงกลางเป็นสัน ขนาดสั้น 1 แถว ขอบด้านบนของ dactylus มีปุ่มเล็ก ๆ รูปสี่เหลี่ยมขนาดเท่ากัน จำนวน 36 – 46 อัน เรียงตัวเป็นแถวขนาดความยาว ซึ่งพบเฉพาะในตัวผู้ ส่วนตัวเมียจะพบในส่วนแรกของ dactylus นี้เท่านั้น กระดองมีสีน้ำตาลอมม่วง กลุ่มขนบนกระดองสีน้ำตาล ก้ามหนีบสีแดงจัดหรือแดงส้ม ความกว้างกระดองระหว่าง 30 – 40 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ขุดรูอยู่ตามป่าชายเลน หรือ แถวโคนต้นแสม โกงกาง บริเวณริมฝั่งแม่น้ำที่ไหลลงสู่ทะเล

แหล่งที่พบ พบจำหน่ายปะปนอยู่กับปูแสมชนิด S. mederi ที่ตลาดจังหวัดปัตตานี และภูเก็ต ในจำนวนน้อย

ประโยชน์ นิยมนำมาทำปูเค็ม และประกอบเป็นอาหารได้เช่นเดียวกับ S. mederi

ปูจาก

แผ่นภาพที่ 23 ภาพที่ 3

ชื่อภาษาไทย ปูจาก ปูแป้น ปูถอแพ

ชื่อภาษาอังกฤษ Marsh crab, Mangrove crab, Nipa-palm crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ Varuna litterata (Fabricius, 1798)

ลักษณะ กระดองแบนกลม พื้นผิวมีรูเล็ก ๆ ทั่วไปแต่ก็เรียบเป็นมัน ขอบทางด้านหน้างุ้มลง ตรงกลางเว้าเล็กน้อย ขอบข้างกระดองรีมบนมีรอบหยักเป็นฟัน 2 ซี่ บริเวณร่องเหนือหัวใจกึ่งกลางกระดองเป็นรูป H ชัด ก้ามซ้ายขวาขนาดใกล้เคียงกันค่อนข้างแบน ขอบด้านในของ merus มีฟันเล็ก ๆ กับมีแผงขนอ่อน ขอบด้านในของ carpus มีหนามยื่นยาวอยู่ 1 อัน และถัดลงไปทางด้านล่างจะมีหนามขนาดเล็กอีก 1 อัน นอกจากนั้นบริเวณด้านนอกของ propodus มีเม็ดตุ่มเล็ก ๆ เรียงตัวกันเป็นสันตามยาวไปจนถึงส่วนปลายทางด้านล่าง dactylus ยาวเรียวปลายแหลม ขาเดินคู่แรกขนาดสั้นที่สุด ขอบด้านหน้า merus ของขาเดินทุกคู่มีหนาม 1 อัน ขอบทางด้านหลังมีแผงขนอ่อน propodus และ dactylus แบนแหลม กระดองสีน้ำตาลส่วนขาเดินสีน้ำตาลแกมเหลือง

ถิ่นอาศัย อยู่ใต้ก้อนหิน ตามรอยแตกของพื้นหรือใต้รากไม้บริเวณป่าชายเลน

แหล่งที่พบ มีจำหน่ายที่ปากน้ำชุมพร และจังหวัดระนอง ซึ่งส่งมาจากมหาชัย จังหวัดสมุทรสาคร ในราคา 5 ตัว 2 บาท

ประโยชน์ นิยมนำเอาปูตัวเมียที่มีไข่มาดองเค็ม หรืออาจจะนำมาชุบแป้งทอดก็ได้ ปูชนิดนี้มีรสดีนาน ๆ ครั้งจึงจะพบมาวางจำหน่ายในตลาดสักครั้งหนึ่ง และมีจำนวนไม่มากนัก

ปูแสมแกละ

แผ่นภาพที่ 22 ภาพที่ 4

ชื่อภาษาไทย ปูแสมแกละ ปูแกละ

ชื่อภาษาอังกฤษ Rock crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ Grapsus albolineatus Lamarck, 1818

ลักษณะ กระดองโค้งกลม พื้นผิวเรียบเป็นมัน ส่วนหน้าระหว่างขอบตายกสูงขึ้นเป็น 4 ลอน เห็นได้ชัดเจน และยังมีสันอันเล็ก ๆ อยู่เป็นจำนวนมากอยู่บนลอนทั้งสี่นี้ ขอบข้างกระดองโค้ง ริมขอบบนมีฟันอยู่ 1 ซี่ บริเวณด้านข้างกระดองมีสันเฉียง 9 – 10 เส้น ก้ามหนีบทั้งสองมีขนาดเกือบเท่ากัน สั้นกว่าขาเดินมาก บริเวณ ischium และ merus ของก้ามหนีบมีหนามแบบฟันเลื่อย carpus มีหนามขนาดใหญ่ 1 อัน ผิวด้านบนของ propodus มีตุ่มเล็ก ๆ กระจัดกระจาย กับมีแง่ยื่น 1 อัน ตรงปลายก้ามหนีบมีลักษณะแบนขยายออกคล้ายช้อน 2 อันประกบกัน ขาเดินคู่แรกเป็นคู่ที่สั้นที่สุด ตามขอบของขาเดินทุกคู่มีขนแข็งๆ ปูชนิดนี้มีสีเขียวคล้ำแกมน้ำเงิน ก้ามหนีบสีม่วง ความกว้างของกระดองประมาณ 30 – 45 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย พบเกาะหรือวิ่งอยู่ตามซอกโขดหิน แถบชายฝั่งทะเล มีกว่ามว่องไวมาก

แหล่งที่พบ บริเวณชายฝั่งทะเลของหาดหัวถนน อำเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี นอกจากนี้ยังพบอยู่ตามชายฝั่งทะเลทั่วไปในอ่าวไทย และฝั่งทะเลอันดามัน

ประโยชน์ เป็นปูขนาดเล็กนิยมนำมาชุบแป้งทอด หรือดองน้ำปลา

ครอบครัว Parathelphusidae

ได้แก่ พวกปูนา และปูลำห้วย ซึ่งประชาชนในท้องถิ่นนำมาบริโภคเป็นอาหาร ปูในครอบครัวนี้ กระดองโค้งเรียบ ขอบด้านข้างตอนหน้ามีหนามแหลม 2 – 4 อัน สันเหนือกระเพาะกับสันหลังเบ้าตาเชื่อมต่อกันเป็นสันยาว ร่องบริเวณกลางกระดองเป็นรูปตัว H ชัดเจน ต้องมีส่วนปลายเรียว ด้านข้างเว้าเข้าทั้งสองข้าง ก้ามใหญ่ แข็งแรง ขนาดไม่เท่ากัน จากการศึกษาพบปูในครอบครัวนี้ 2 ชนิด ได้แก่

ปูนา

แผ่นภาพที่ 22 ภาพที่ 5

ชื่อภาษาไทย ปูนา

ชื่อภาษาอังกฤษ Rice field crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ Somanniathelphusa juliae (Bott, 1968)

ลักษณะ กระดองเป็นรูปหกเหลี่ยม หลังนูน ขอบด้านหน้าระหว่างเบ้าตาเรียบและลาดต่ำลงเล็กน้อย ขอบข้างกระดองทางด้านหน้า มีหนามยื่น 4 อัน นับรวมหนามเบ้าตาด้านนอก ขอบข้างกระดองทางด้านหลังเรียบไม่มีหนาม เพียงแต่มีสันเฉียงเชื่อมต่อกับส่วนท้ายเป็นรูปโค้ง ผิวกระดองเรียบ ตอนหน้าของกระดองจะมีสันยาวจากหนามอันสุดท้าย จากสันนี้ทางด้านบนจะมีลักษณะลาดลงไปทางด้านหลัง ร่องต่าง ๆ บนกระดองปรากฏชัดเจน ก้ามหนีบสองข้างไม่เท่ากัน ผิวเรียบ ด้านใน carpus มีหนามแหลม 1 อัน และขอบบนส่วนปลายของ merus มีหนามอีก 1 อัน ขาเดินทุกคู่เรียวยาว ปลายขาหรือส่วนของ dactylus มีขนแข็ง ตัวมีสีม่วงเข้ม ความกว้างของกระดอง 20 – 50 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย มักขุดรูอยู่ตามคันนา หรือท้องนาทั่วไป พบมากในฤดูฝน

แหล่งที่พบ บริเวณท้องนาของอำเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี และจังหวัดพัทลุง

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้หลายแบบ เช่น ชุบแป้งทอด ต้ม ทำเป็นปูดอง โดยเอาปูมาล้างให้สะอาด แล้วนำมาดองในน้ำปลาหรือน้ำเกลือ หรือแกะกระดองออก แล้วตำให้แหลก บีบเอาน้ำส่วนกากทิ้งไป น้ำปูที่ได้มาผัดกับเครื่องแกงใส่กะทิ เรียกว่า มอบปู รับประทานกับข้าว

มีข้อที่ควรระวังเกี่ยวกับการนำปูชนิด S. juliae นี้มารับประทาน กล่าวคือ ไพบูลย์ (2519) พบว่า ปูชนิดนี้เป็นพาหะ (second intermediate host) ของพยาธิใบไม้ในปอดคน ถึง 2 ชนิด คือ Paragonimus westermani และ P. heterotremus อันอาจเป็นอันตรายแก่ผู้บริโภคได้ ในกรณีที่ผู้นั้นรับประทานดิบ ๆ หรือปูที่ดองไว้ไม่นานพอ ดังนั้น เพื่อความปลอดภัย จึงควรจะทำให้สุกเสียก่อน หรือดองไว้ให้นานพอสมควร กะว่าน้ำเกลือเข้าตัวปูจนทั่ว

ปูลำห้วย

แผ่นภาพที่ 22 ภาพที่ 6

ชื่อภาษาไทย ปูลำห้วย ปูหิน ปูเหล็ก

ชื่อภาษาอังกฤษ Creek crab

ชื่อวิทยาศาสตร์ Siamthelphusa improvisa (Lanchester, 1901)

ลักษณะ กระดองเกือบเป็นรูปหกเหลี่ยมหลังแบน ส่วนหน้าระหว่างเบ้าตาเรียบ เบ้าตาด้านในไม่เป็นหนาม ด้านข้างกระดองมีหนาม 4 อัน นับรวมเบ้าตาด้านนอก ผิวกระดองเรียบ มีสันปรากฏเด่นชัดบนกระดอง 2 บริเวณ คือ สันบริเวณหลังเบ้าตา ซึ่งเป็นสันที่ต่อมาจากหนามข้างกระดองอันสุดท้าย และสันบริเวณเหนือกระเพาะ นอกจากนี้ยังมีร่องที่บริเวณหัวใจเป็นรูปตัว H ชัดเจนเช่นกัน ก้ามหนีบทั้งสองข้างขนาดไม่เท่ากัน ด้านในของ carpus และด้านบนของ merus มีหนามยาว 1 อัน ขาเดินทุกคู่มีลักษณะเรียวยาว merus มีหนาม 1 อัน และส่วน dactylus มีขนแข็งทั้งด้านบนและล่าง กระดองมีสีน้ำตาล ตามก้ามและขาเป็นจุดสีน้ำตาลดำ โดยเฉพาะ propodus และ dactylus ของก้ามใหญ่มีพื้นสีน้ำตาล ปลายก้ามหนีบสีขาว ความกว้างของกระดองประมาณ 20 – 30 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ปูพวกนี้อาศัยอยู่ตามใต้ก้อนหินบริเวณสองฝั่งของลำห้วย หรือลำธาร ที่ต่อมาจากน้ำตก และ ตามแม่น้ำลำคลอง โดยเกาะอยู่ที่รากผักตบชวา

แหล่งที่พบ น้ำตกหน้าเมือง และน้ำตกหินลาด อำเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ประโยชน์ นำมาทำปูดอง หรือ ชุบแป้งทอด สำหรับ S.improvisa นี้ยังไม่มีรายงานว่าเป็นพาหะของพยาธิใบไม้ในปอดคนแต่อย่างใด อย่างไรก็ตามทางที่ดีควรรับประทานปูที่ทำให้สุกแล้วเพื่อเป็นการป้องกันไว้ก่อน

Class Insecta

แมลงเป็นสัตว์ที่มีทั้งชนิดและจำนวนมากที่สุดในอาณาจักรสัตว์เป็นพวก สัตว์ขาข้อ ร่างกายปกคลุมด้วยเปลือกแข็ง เช่นเดียวกับ กุ้ง กั้ง และปู รูปร่างของแมลงไทยทั่วไปมีลำตัวเรียวยาว แบ่งออกเป็น 3 ส่วน คือ ส่วนหัว ส่วนอก และส่วนท้อง ที่หัวมีตารวมหรือตาเดี่ยว โดยเฉพาะตาเดี่ยว อาจมีจำนวนมากน้อยต่างกันในแมลงแต่ละชนิด มีหนวด 1 คู่ ใช้ในการสัมผัส และปาก สำหรับกัดกินหรือดูดอาหาร ส่วนอกของแมลงอยู่ถัดจากหัว จะมีขา 3 คู่ งอกออกมาจากอกปล้องละคู่ ทางด้านล่างและปีก 1 – 2 คู่อยู่ที่ทรวงอกปล้องที่สองและสามทางด้านบน

แมลงที่เป็นอาหารในภาคใต้ บางแห่งก็กินกันอย่างแพร่หลาย และในปริมาณมากจนมีการซื้อขายกันในตลาดสด บางชนิดแม้ว่าจะเป็นที่นิยมกินแต่ก็กินในปริมาณน้อย และบางชนิดก็กินกันเฉพาะบางท้องถิ่นเท่านั้น

การศึกษานี้พบแมลงที่กินเป็นอาหารรวมทั้งสิ้น 14 ชนิด จาก 11 ครอบครัว ดังนี้คือ

ครอบครัว Belostomatidae

ได้แก่ แมลงดานา เป็นแมลงที่จัดว่ามีลำตัวใหญ่ที่สุดในหมู่พวกมวนด้วยกัน อาศัยอยู่ในน้ำ ลำตัวแบน รูปไข่ ปากเป็นแบบเจาะดูด ตาประกอบเห็นได้ชัดเจน ขาคู่หน้ายาวเหมาะสำหรับจับเหยื่อ ขาคู่กลางและหลังแบนกับมีขนปกคลุมช่วยในการว่ายน้ำ แมลงเหล่านี้จะพบได้ในนา บ่อ หรือสระ ชอบกินแมลง หอย ลูกกบ ลูกปลา และสัตว์น้ำเล็ก ๆ อื่น ๆ เป็นอาหาร

แมลงดานา

แผ่นภาพที่ 24 ภาพที่ 3

ชื่อภาษาไทย แมลงดานา

ชื่อภาษาอังกฤษ Giant water bugs and their eggs

ชื่อวิทยาศาสตร์ Lethocerus indicus (Lepolietier et Serville, 1835)

ลักษณะ ลำตัวแบนและกว้าง รูปร่างรี ตาประกอบเห็นได้ชัด หนวดมี 4 ปล้อง และฝังอยู่ในร่องทางด้านล่างของหัวใต้ตา ปีกมี 2 คู่ ยาวแคบ ปีกคู่หน้ามีโคนปีกแข็ง ปลายปีกเป็นแผ่นบางอ่อน ปีกคู่หลังอ่อนเป็นแผ่นบางยาวตลอดปีก เมื่อพับปีกทั้งสองคู่จะแบนราบไปตามสันหลัง โดยมีปลายปีกส่วนที่เป็นผนังบางซ้อนกัน ปากเป็นชนิดเจาะดูด ลักษณะเล็กและแหลม ขาแบนใหญ่กับมีขนมาก เหมาะสำหรับว่ายน้ำซึ่งเห็นได้ชัดมากในขาหลัง ส่วนขาหน้าเป็นขาที่ใช้จับอาหารจึงมี claw ที่แข็งแรง และไม่มีขนมากดังเช่น ขากลาง หรือขาหลัง ตัวผู้มีต่อมกลิ่นซึ่งสามารถส่งกลิ่นออกทางช่องข้างลำตัว เป็นกลิ่นที่ไม่พึงปรารถนาของศัตรู เพื่อป้องกันตัวเองไม่ให้ตกเป็นเหยื่อของสัตว์อื่น และเป็นกลิ่นเรียกตัวเมียด้วย ลำตัวมีสีน้ำตาลอมดำ ความยาวตัวประมาณ 65 – 75 มิลลิเมตร

ไข่แมลงดานาที่ออกมาใหม่ ๆ มีสีน้ำตาลอยู่รวมกันเป็นกลุ่มลักษณะเป็นแถว ๆ เหลื่อมกัน ในรังหนึ่งจะมีประมาณ 150 – 200 ฟองขึ้นไป เมื่อไข่แก่สีเปลือกจะจางลงเป็นสีครีมนวล กับมีลายเส้นสีน้ำตาลจากบริเวณส่วนหัวของไข่ลงมาโดยรอบ ไข่มีขนาดโดยเฉลี่ยประมาณ 4 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย แมลงดานาอาศัยอยู่ในแหล่งน้ำ โดยเฉพาะในนาที่มีน้ำขังอยู่ ในฤดูฝนมันมักจะบินขึ้นจากน้ำ และจะมาเล่นไฟในเวลากลางคืน ส่วนในฤดูแล้งมันจะซ่อนตัวตามโพรงไม้ใกล้หนองน้ำ แมลงดานาจะผสมพันธุ์ตอนกลางฤดูฝน ตั้งแต่เดือน กรกฎาคม – ตุลาคม ในบริเวณที่มีบ่อ สระ หนอง คลอง บึง และในท้องน้ำที่มีกอหญ้าสำหรับวางไข่ได้ โดยตัวผู้จะส่งกลิ่นไปเรียกตัวเมีย เมื่อตัวเมียได้กลิ่นจะบินมาหา โดยตัวผู้จะเกาะหลังตัวเมีย ขณะที่ตัวเมียเกาะตามกอหญ้า กอกก ต้นโสน หรือต้นข้าว แล้วตัวเมียจะถ่ายวุ้นซึ่งมีไข่ที่ผสมแล้วออกมา วุ้นนี้จะทำหน้าที่คล้ายกาวยึดไข่ไว้กับหญ้าได้ดี แหล่งที่แมลงดานาชอบวางไข่ต้องมีน้ำนิ่งและระดับน้ำไม่เปลี่ยนแปลง มีอาหารเพียงพอสำหรับลูกแมลงดานา การวางไข่จะวางในระดับสูง 5 – 10 นิ้วจากพื้นดิน ถ้าน้ำมากมันจะวางไข่ไว้สูง น้ำน้อย มันจะวางไข่ไว้ต่ำ ดังนี้เป็นต้น

พอตัวเมียวางไข่เสร็จแล้ว ตัวผู้ก็จะทำหน้าที่ดูแลรักษาไข่ เพราะตัวเมียจะคอยกินไข่ เวลากลางวันตัวผู้จะไม่ค่อยออกมาให้เห็น มันจะเฝ้าไข่อยู่แถวกอหญ้า พอตกกลางคืน อากาศเย็น ตัวผู้จะคลานขึ้นมากกไข่ เพื่อให้ไข่ได้รับความอบอุ่น จนกว่าไข่จะฟักออกเป็นตัว เมื่อตัวอ่อนหากินได้แล้ว ตัวผู้จึงจากไป

อาหารของแมลงดา ได้แก่ ลูกอ๊อด ลูกเขียด ลูกปลา ลูกกุ้ง และสัตว์น้ำเล็กอื่น ๆ โดยมันจะจับด้วยขาหน้าของมัน และใช้ปากเจาะลงไปในเนื้อของเหยื่อ แล้วปล่อยพิษออกมาทำให้เหยื่อตาย จากนั้นก็ดูดน้ำในตัวเหยื่อกิน

<u>แหล่งที่พบ</u> มีจำหน่ายในตลาดสดของจังหวัดสุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช สงขลา ปัตตานี นราธิวาส ระนอง และกระบี่ เท่าที่สอบถามดูบางรายส่งมาจากกรุงเทพฯ ซึ่งผู้เขียนเชื่อว่าคงจะมาจากจังหวัดทางภาคกลางตอนเหนือ เช่น จังหวัดสุโขทัย ซึ่งเป็นแหล่งที่มีแมลงดาชุมเป็นพิเศษ และมีการจับส่งขายกันอย่างเป็นล่ำเป็นสัน (ชูศิลป์, 2526) จำหน่ายในรูปของแมลงดาดองในขวดโหล หรือตัวแห้ง ๆ บางรายจะใส่ทั้งตัวแมลงกับไข่ไว้ด้วยกันในถุงพลาสติก ดังเช่นพบที่ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา และจังหวัดกระบี่ โดยเฉพาะในราวเดือนมิถุนายน และกรกฎาคม ซึ่งอยู่ในช่วงเข้าฤดูฝน มีจำหน่ายมากที่สุด สำหรับราคาแมลงดานาตัวผู้ราคาตัวละ 4 – 7 บาท ส่วนตัวเมียเพียงตัวละ 50 สตางค์

<u>ประโยชน์</u> แมลงดาเป็นอาหารที่คนไทยนิยมมาก ที่เราใช้เป็นอาหารประจำวันนั้น เป็นแมลงดาตัวผู้ซึ่งมีกลิ่นฉุน ส่วนตัวเมียนั้นไม่มีกลิ่น นอกจากนี้ตัวผู้จะมีขนาดเล็กกว่าตัวเมีย แต่จะดูเพศให้แน่ต้องดูที่โคนขาหน้า ตัวผู้จะเห็นเป็นสีเขียว ตัวเมียสีขาว และที่เครื่องเพศตรงปลายหางเมื่อดึงออก ตัวผู้จะมีปุ่มแข็ง และเป็นสีเขียว ส่วนตัวเมียปุ่มอ่อนเป็นสีขาว อย่าใช้วิธีดมกลิ่นเพราะไม่แน่นอน (สว่าง, 2525)

แมลงดานาตัวผู้มักนำมาประกอบอาหารประเภทน้ำพริกต่าง ๆ เช่น น้ำพริกกะปิใส่แมลงดานา หรือทำเป็นน้ำปลาแมลงดา เป็นต้น เป็นเครื่องปรุงช่วยทำให้อาหารมีรสและกลิ่นดียิ่งขึ้น

นอกจากนี้อาจจะดองเก็บไว้รับประทาน โดยเลือกเอาเฉพาะตัวผู้มาล้างให้สะอาด ปัดเอาพวกตะไคร่น้ำและสิ่งสกปรกตามปีกหรือออกออกให้หมด ทิ้งในน้ำสะอาดสัก 30 นาที จึงนำไปนึ่งพอสุก หรือจะลวกด้วยน้ำเดือดสัก 5 นาที แล้วผึ่งในร่มให้สะเด็ดน้ำ นำไปดองไว้ในน้ำเกลือความเค็มขนาดไข่ไก่ลอย

แมลงดานาตัวเมียนิยมนำมาทอด หรือชุบแป้งทอด อาจจะยัดไส้หมูสับด้วยก็ได้ โดยตัดส่วนหัวทิ้งไปก่อน แล้วจิ้มกินกับน้ำพริกแมลงดา

สำหรับไข่นั้น อาจจะรับประทานดิบ ๆ หรือนำไปย่างไฟ หรือทอด แต่ที่นิยมมักนำไปลวกหรือต้ม แล้วใส่เกลือเล็กน้อย ก็รับประทานได้

ครอบครัว Apidae

เป็นครอบครัวพวกผึ้ง ซึ่งจัดได้ว่าเป็นแมลงที่มีประโยชน์และมีความสำคัญทางเศรษฐกิจจำพวกหนึ่ง ในประเทศไทยเรานี้มีผึ้งที่คุ้นเคยกันอยู่ 4 ชนิดด้วยกัน คือผึ้งโพรง (Apis indica) ผึ้งเลี้ยงหรือผึ้งพันธุ์ (A. mellifera) ผึ้งหลวง (A. dorsata) และผึ้งมิ้ม (A. florea)

ผึ้งมีวรรณะ (castes) 3 วรรณะ เช่นเดียวกับมด คือมีนางพญาผึ้ง (queen) ผึ้งผู้ (drone) และผึ้งงาน (workers) ซึ่งเป็นตัวเมียที่อวัยวะสืบพันธุ์ไม่เจริญ ผึ้งงานนี้มีขนาดเล็กกว่าผึ้งผู้และเมีย เกิดจากไข่ที่ผสมทำหน้าที่รักษารังเก็บน้ำหวาน และเกสรดอกไม้เลี้ยงลูกในรัง และหน้าที่อื่น ๆ เช่นทำความสะอาด และป้องกันรัง ผึ้งผู้เกิดจากไข่ที่ไม่ได้ผสม ไม่ได้ทำงานคอยแต่กินกับผสมพันธุ์เมื่อถึงเวลาผสมเท่านั้น ส่วนนางพญาผึ้งนั้นมีเพียงตัวเดียวประจำรังทำหน้าที่วางไข่ ตัวมีขนาดโตกว่าและยาวกว่าผึ้งผู้และผึ้งงาน เกิดจากไข่ที่ผสมและได้รับการเลี้ยงดูดีเป็นพิเศษจากผึ้งงาน

ผึ้งโพรง

แผ่นภาพที่ 24 ภาพที่ 5

ชื่อภาษาไทย ผึ้งโพรง ผึ้งรวง ผึ้งพรวน ผึ้งหนอกวัว มิ้มโต พวด

ชื่อภาษาอังกฤษ Indian honey bee, Hive bee

ชื่อวิทยาศาสตร์ Apis indica Fabricius

ลักษณะ ตัวอ่อนเป็นแบบ vermiform คล้ายตัวหนอน ไม่มีขา และมีสีขาว ในตัวเต็มวัยส่วนหัว อก และท้อง ค่อนข้างเรียบ มีขนสั้นประปราย ตัวผู้มีหนวด 13 ปล้อง ตัวเมีย 12 ปล้อง มีปีก 2 คู่ ปีกคู่หลังเล็กกว่าปีกคู่หน้า ส่วนท้องมีเอวคอดกิ่ว โดยที่ปล้องท้องที่ติดกับอก

คอดเล็กกว่าปล้องอก ตัวสีดำ นอกจากบริเวณอกส่วนกลางตอนบน และส่วนท้อง 5 ปล้องแรก จะมีสีเหลืองแกมน้ำตาล ขาสีน้ำตาล ทาร์โซปล้องแรกของขาหลังขยายยาวและใหญ่ ทิเบียของขาหลังมีถุงบรรจุเกสรที่เรียก corbicula ปกปิดใส

ผึ้งงานมีความยาวตัวประมาณ 11 – 12 มิลลิเมตร นางพญาผึ้งตัวสีคล้ำกว่า ความยาวตัวประมาณ 16 มิลลิเมตร ส่วนผึ้งผู้ค่อนข้างอ้วนป้อมมีขนสั้น ๆ ที่อกหนาแน่น ความยาวตัว 13 มิลลิเมตร ตัวอ่อนเป็นแบบ vermiform คล้ายตัวหนอนเต่ามองไม่เห็นหัวหรือหาง ไม่มีขาและมีสีขาว

ถิ่นอาศัย ชอบสร้างรังในที่มืด เช่น โพรงไม้ ซอกต้นไม้ ซอกหิน ตามลำต้นไม้ที่กลวง รังที่สร้างมีหลายรัง ประกอบกันเป็นชั้น ๆ รังหนึ่งมี 6 – 7 ชั้น แต่ผึ้งโพรงนี้มีอัตราในการทิ้งรังค่อนข้างสูง ถ้ารังผึ้งมีศัตรูรบกวน หรืออยู่ในสภาพขาดแคลนอาหาร ผึ้งโพรงจะอพยพทิ้งรังไปอย่างง่ายดาย

แหล่งที่พบ พบได้ทั่วไปในภาคใต้ โดยเฉพาะที่อำเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี ซึ่งมีการเลี้ยงผึ้งโพรง ตั้งแต่ 2 – 3 รัง ไปจนถึงจำนวนร้อยรัง พันธุ์ที่เลี้ยงเป็น A. indica ทั้งสิ้น ซึ่งเป็นพันธุ์ที่มีอยู่ในเกาะตามธรรมชาติอยู่แล้ว เพียงแต่จัดการดักให้เข้ามาอยู่ในรังไม้ที่ต้องการ แล้วนำมาเลี้ยงไว้ในบริเวณบ้านเท่านั้น พืชอาหารของผึ้งไม่เป็นปัญหาที่เกาะสมุย เนื่องจากเป็นเกาะที่มีอาชีพทำสวนมะพร้าวกันเป็นส่วนใหญ่ รวมทั้งหมากและผลไม้ชนิดอื่น ๆ ซึ่งมีดอกแทบตลอดปี จึงทำให้ผึ้งหาน้ำหวานจากเกสรดอกไม้ได้เพียงพอ

ประโยชน์ A. indica ให้น้ำผึ้งซึ่งมีรสหวานชวนบริโภค น้ำผึ้งเป็นอาหารบำรุงร่างกาย จะใช้แทนน้ำตาลในการปรุงอาหารก็ได้ มักเป็นส่วนผสมในตำรับยาแผนโบราณ ใช้รักษาโรคเกี่ยวกับหลอดลม แก้สะอึก ใช้รักษาแผลสด เป็นส่วนประกอบของเครื่องสำอางประเภทประเทืองผิว และยังมีคุณสมบัติเป็นน้ำยาดองได้อีกขนานหนึ่ง ตัวอ่อนของผึ้งนิยมนำมารับประทานสด ๆ มีรสหวานมันดี รวงผึ้งอ่อน ๆ ก็สามารถรับประทานได้เช่นกัน โดยเฉพาะถ้ามีตัวอ่อนอยู่ภายใน ยังสามารถสกัดเอาขี้ผึ้งมาใช้ประโยชน์ได้มากมาย เช่น ใช้แก้โรคบิด ใช้ทำเทียนไข เครื่องสำอาง เป็นส่วนประกอบของแบบพิมพ์ผ้า เครื่องไฟฟ้า สีน้ำมัน ฟอกหนัง และน้ำมันหล่อลื่น ประโยชน์ของผึ้งที่สำคัญประการหนึ่งก็คือ ช่วยผสมเกสรขยายพันธุ์ให้แก่พืช

ผึ้งพันธุ์

แผนภาพที่ 24 ภาพที่ 6

ชื่อภาษาไทย ผึ้งพันธุ์ ผึ้งเลี้ยง ผึ้งโพรงฝรั่ง

ชื่อภาษาอังกฤษ Common European honey bee

ชื่อวิทยาศาสตร์ Apis mellifera Linnaeus

ลักษณะ ตัวเต็มวัยส่วนหัวมีความกว้างเท่ากับอก ตารูปรี มีหนวด 1 คู่ ปีก 2 คู่ ปีกหน้าแคบยาว ขาคอนข้างอ้วน ทิเบียของขาคู่หน้าและคู่กลางจะมีหนาม 1 อันที่ปลาย แต่ที่ขาคู่สุดท้าย ทิเบียจะเปลี่ยนแปลงไปเป็นที่สำหรับเก็บละอองเกสร มีเฉพาะในผึ้งงาน ปล้องท้องที่ติดกับส่วนอกคอดเล็กกว่าปล้องอก มีสีน้ำตาลแกมทอง ผึ้งชนิดนี้ความยาวตัวประมาณ 12 – 13 มิลลิเมตร นางพญามีส่วนหัวแคบกว่าอก ท้องยาว ตัวผู้อ้วนป้อม หัวและอกมีขนสั้น ๆ ปกคลุม ตาบีขนาดใหญ่ ส่วนท้องกว้างเป็นรูปทรงกระบอก ปลายทู่ ตัวหนอนเป็นแบบ vermiform สีขาว

ถิ่นอาศัย สร้างรังตามโพรงไม้ ซอกหิน ตามลำต้นไม้ที่กลวง รังที่สร้างหนา 2 ชั้น และมักอาศัยอยู่ตามรังที่คนทำขึ้นไว้ให้

แหล่งที่พบ A.mellifera เป็นผึ้งพันธุ์ที่ได้มีการแพร่กระจายไปเกือบทั่วโลก ถิ่นเดิมเข้าใจว่าอยู่แถบทวีปยุโรป สำหรับประเทศไทย หลวงสมานวนกิจ ได้นำเข้ามาจากยุโรป และออสเตรเลีย เมื่อปี พ.ศ.2496 โดยมาทดลองเลี้ยงที่มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (Akratanakul, 1976) ปัจจุบันก็ได้มีการเลี้ยงผึ้งชนิดนี้กันแพร่หลายพอควร ควบคู่ไปกับผึ้งโพรง A.indica เช่นที่จังหวัดเชียงใหม่และลำปาง สำหรับในภาคใต้นั้น จากการศึกษาพบมีการเลี้ยงผึ้งชนิดนี้ที่จังหวัดภูเก็ต แต่เป็นจำนวนน้อย

ประโยชน์ น้ำผึ้งและตัวอ่อนของผึ้งชนิดนี้สามารถรับประทานได้ ส่วนขี้ผึ้งก็นำมาทำประโยชน์อื่น ๆ มากมาย ทั้งช่วยในการผสมเกสรให้แก่พืชต่าง ๆ

ผึ้งหลวง

แผ่นภาพที่ 24 ภาพที่ 7

ชื่อภาษาไทย ผึ้งหลวง

ชื่อภาษาอังกฤษ Giant honey bee, Giant bee, Rock bee

ชื่อวิทยาศาสตร์ Apis dorsata Fabricius

ลักษณะ ตัวเต็มวัย ส่วนหัว อก และท้อง มีขนสั้น ๆ ปกคลุมซึ่งจะมากหรือน้อยขึ้นกับแหล่งที่อาศัย ปล้องท้องที่ติดกับอกคอด เล็กกว่าปล้องอก ทั้งส่วนหัว อก ขา และส่วนท้องสามปล้องสุดท้ายสีดำ ส่วนสามปล้องแรกของท้องเป็นสีเหลืองทอง ปีก 2 คู่ บางใส สีน้ำตาลอ่อน คู่หน้ามีขนาดใหญ่กว่าคู่หลัง เฉพาะผึ้งงานที่เบียของขาคู่สุดท้ายจะเปลี่ยนแปลงไปเป็นที่เก็บละอองเกสร ผึ้งงานมีความยาวตัวประมาณ 16 – 18 มิลลิเมตร นางพญาตัวใหญ่กว่า สีเข้มกว่า ตัวยาวประมาณ 18 – 21 มิลลิเมตร ส่วนตัวผู้จะมีสีเข้ม ตามีขนาดใหญ่กว่ามาก ความยาวตัวประมาณ 17 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ผึ้งหลวง จะสร้างรังที่มีขนาดใหญ่มาก ตามภูเขา ชะง่อนผา โขดหิน ตามกิ่งของต้นไม้ใหญ่ ๆ ตามป่าโปร่งและป่าดิบทั่วไป

แหล่งที่พบ ถึงแม้ว่าผึ้งชนิดนี้จะมีความสามารถสูงในการหาน้ำหวาน อีกทั้งอดทนต่อสภาพดินฟ้าอากาศที่แปรปรวนได้ดี แต่ทว่ามีนิสัยดุร้ายมาก เลี้ยงไม่เชื่อง มีอุปนิสัยจะต้องสร้างรังในที่โล่ง จึงไม่สามารถจะนำมาเลี้ยงในรังเลี้ยงได้ (ฉวีวรรณ, 2526) ดังนั้นจึงมักพบผึ้งชนิดนี้ในธรรมชาติทั่วไปเท่านั้น การศึกษานี้พบที่จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ประโยชน์ เช่นเดียวกับผึ้งสกุล Apis อื่น ๆ โดยเฉพาะน้ำผึ้ง เนื่องจากผึ้งหลวงแข็งแรงมาก บินได้ไกล หากินเก่ง จึงทำน้ำผึ้งไว้มาก น้ำผึ้งมีความเข้มข้นสูง รสหวานชวนภิรมย์โภค มีคุณภาพดีกว่าน้ำผึ้งชนิดอื่น ประชาชนจึงนิยมบริโภคน้ำผึ้งของผึ้งชนิดนี้ และมีราคาแพงกว่าชนิดอื่น

ผึ้งมิ้ม

แผนภาพที่ 24 ภาพที่ 8

ชื่อภาษาไทย ผึ้งมิ้ม ผึ้งหวี่

ชื่อภาษาอังกฤษ Dwarf honey bee, ittle bee, Dwarf bee

ชื่อวิทยาศาสตร์ Apis florea Fabricius, 1787

ลักษณะ ตัวอ่อนคล้ายกับผึ้งชนิดอื่น ๆ คือ ตัวหนอนเป็นแบบ vermiform. ตามตัวมีขนสั้นปกคลุมเล็กน้อย กล่าวคือ ลำตัวสีเกือบดำ ขนบริเวณหัวและอกสีขาว ปีกบางใส 2 คู่ ปล้องท้องที่ติดกับอกคอด สองปล้องแรกมีสีค่อนข้างแดง และส่วนขอบของปล้องท้องที่สองถึงห้ามีแถบขวางแคบ ๆ สีขาวเงิน เฉพาะผึ้งงานที่เบียของขาคู่สุดท้ายเปลี่ยนแปลงเป็นที่เก็บละอองเกสร และมีความยาวตัวประมาณ 8 มิลลิเมตร นางพญาผึ้งส่วนขาและท้องสามปล้องแรกสีน้ำตาล บริเวณหน้ามีสีขาว ขนาดใหญ่กว่าความยาวตัวประมาณ 13 มิลลิเมตร ส่วนผึ้งผู้ตัวสีดำกับมีขนอ่อนค่อนข้างยาวสีขาว ขนาดความยาวตัว 12 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย สร้างรังเดี่ยว ๆ ตามกิ่งไม้ ไม้พุ่ม เช่น พุ่มเข็ม หรือไผ่ ในบริเวณที่ราบ ตามป่าโปร่ง รังมีขนาดเล็ก ขนาดของรังตั้งแต่ 1 คืบ ถึง 1 ฟุต

แหล่งที่พบ ผึ้งชนิดนี้สามารถพบได้ทั่วไปในภาคใต้ บางครั้งจะพบมีผู้นำรังผึ้งที่มีตัวอ่อนอยู่กับน้ำผึ้งบรรจุขวด มาจำหน่ายตามแหล่งชุมนุมชนหรือตลาด เช่นที่จังหวัดชุมพรและนราธิวาส

ประโยชน์ น้ำผึ้งและตัวอ่อน นำมารับประทานได้ดี ขี้ผึ้งสามารถใช้ประโยชน์ได้ด้วย และที่สำคัญผึ้งมีส่วนช่วยในการขยายพันธุ์ของพืชโดยช่วยในการผสมเกสร

ครอบครัว Vespidae

ได้แก่พวกต่อ เป็นแมลงที่มีลักษณะทั่วๆไปคล้ายผึ้ง แต่มีนิสัยดุร้ายกว่า เอวคอด ปีก 2 คู่ สีอาจดำ เหลือง หรือค่อนข้างแดง ท้องเป็นรูปไข่ ยึดกับส่วนอก ทำรังของมันโดยเก็บเอาพวกใบไม้ เศษไม้ มาต่อกันโดยใช้น้ำลายมาปะติดปะต่อรังของมันเป็นรูปหกเหลี่ยม มักทำรังอยู่กับกิ่งไม้ จากการศึกษาพบที่นำมาเป็นอาหาร 2 ชนิด

ต่อ

แผ่นภาพที่ 24 ภาพที่ 9

ชื่อภาษาไทย ต่อ ต้อ

ชื่อภาษาอังกฤษ Wasp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Vespa cincta Fabricius

ลักษณะ ตัวเต็มวัย รูปร่างเพรียว แบ่งออกเป็นส่วนหัว อก และท้อง ที่หัวมีหนวด 1 คู่ ตัวผู้เส้นหนวดมี 13 ปล้อง ตัวเมียมี 12 ปล้อง ตาประกอบค่อนข้างใหญ่ 1 คู่ ส่วน clypeus ทางตอนล่างใบหน้า แบน กว้าง เกือบเป็นสี่เหลี่ยม ที่อกมีปีก 2 คู่ คู่หน้าใหญ่กว่าคู่หลัง ขา 3 คู่ ปล้องท้องที่ติดกับอกคอด และมีขนาดเล็กกว่าปล้องอก ตัวผู้ปล้องท้องมี 7 ปล้อง ตัวเมียมี 6 ปล้อง ลำตัวโดยทั่วไปสีน้ำตาลเข้ม นอกจากปล้องท้องสองปล้องแรกมีสีเหลืองหรือส้ม ขอบปล้องสีดำ ปีกค่อนข้างยาวใสออกน้ำตาลอ่อน ๆ ความยาวตัวโดยทั่วไป 20 – 25 มิลลิเมตร ตัวอ่อนระยะดักแด้เป็นชนิด exarate pupa มีส่วนหัวกลม ส่วนต่าง ๆ ของปากเจริญ ขาและปีกเคลื่อนไหวได้ เป็นอิสระไม่ติดกับลำตัว ส่วนท้ายแหลม หัวมีสีเหลืองอ่อนตัวสีครีม ความยาวของดักแด้ประมาณ 29 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย มักอยู่รวมกันเป็นกลุ่มใหญ่ๆ ทำรังบนต้นไม้ โดยเก็บเอาพวกใบไม้ หรือเศษไม้มาต่อกันด้วยน้ำลาย ภายในรังจะมีการแบ่งหน้าที่กันทำงาน อาหารของตัวต่อ ได้แก่ แมลงต่าง ๆ โดยเฉพาะผึ้ง ในปัจจุบันถือว่าต่อเป็นศัตรูสำคัญที่คอยทำลายผึ้ง จนทำให้อุตสาหกรรมการเลี้ยงผึ้งต้องประสบปัญหาอย่างมาก ต่อจะจับผึ้งมาเป็นอาหารให้กับตัวอ่อนของมันที่อยู่ในรัง บางทีมันยังขโมยเอาน้ำผึ้งจากรังผึ้งมาเป็นอาหารอีกด้วย

แหล่งที่พบ ในภาคใต้ปรากฏว่ามีต่อทำรังใหญ่ ๆ อยู่ชุกชุม พบว่ามีจำหน่ายในตลาดจังหวัดสุราษฎร์ธานี ยะลา และนราธิวาส จำหน่ายเป็นถ้วย ราคาถ้วยตวงละ 5–12 บาท ถ้าเป็นชนิดที่ต้มแล้วจำหน่ายใส่ถุงราคาถุงละ 10 บาท พบมีจำหน่ายมากในช่วงเข้าฤดูฝน

ประโยชน์ ทั้งตัวอ่อนและตัวเต็มวัย นำมาประกอบเป็นอาหารได้ ที่นิยมมักคั่วกับเกลือ, ผัดเผ็ด, แกง หรือต้ม

ต่อ

แผ่นภาพที่ 24 ภาพที่ 10

ชื่อภาษาไทย ต่อ ต้อ

ชื่อภาษาอังกฤษ Wasp

ชื่อวิทยาศาสตร์ Vespa dorylloides Sauss

ลักษณะ ตัวเต็มวัย รูปร่างเพรียว ผิวค่อนข้างเรียบ ส่วนหัวกว้างเท่ากับอก สั้น มีหนวด 1 คู่ ยาวเป็นแบบ filiform คล้ายเส้นด้าย clypeus ทางตอนล่างใบหน้าขนาดใหญ่ เป็นสี่เหลี่ยม ตาเดี่ยว (ocelli) มีขนาดใหญ่ เห็นชัด อกมีปีก 2 คู่ ค่อนข้างบางใส ปีกคู่หน้ามีสีน้ำตาลอ่อน ๆ ใหญ่กว่าคู่หลัง ปล้องท้องที่ติดกับอกคอด มีสีน้ำตาลออนถึงน้ำตาลเข้มตลอดลำตัว ตัวอ่อนระยะตัวหนอนเป็นแบบ vermiform ส่วนหัวกลมส่วนท้ายแหลมไม่มีขา ระยะดักแด้เป็นแบบ exarate มีสีครีมหรือน้ำตาลอ่อน ตัวเต็มวัยและตัวอ่อนมีขนาดความยาวตัวประมาณ 20 – 25 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อยู่รวมกันเป็นกลุ่มและแบ่งหน้าที่กันทำงาน มักทำรังตามต้นไม้หรือตามชายคาบ้านเรือน รังมีลักษณะคล้ายกระดาษปกปิดไว้อย่างมิดชิด เมื่อแกะดูภายในจะเห็นเป็นช่องรูปหกเหลี่ยมหลาย ๆ อันมาต่อกันเป็นห้อง ภายในห้องจะมีตัวอ่อนอาศัยอยู่ อาหารของต่อมักเป็นแมลงหรือตัวหนอนของแมลง โดยมันจะย่อยให้สลบแล้วนำไปเลี้ยงลูกที่อยู่ในรัง

แหล่งที่พบ ภาคใต้ปรากฏว่ามีต่อที่ทำรังใหญ่ ๆ อยู่ชุกชุม พบที่จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ประโยชน์ ตัวอ่อนและตัวเต็มวัย นำมาประกอบอาหารได้ ที่พบเขามักคั่วกับเกลือ และทำเป็นผัดเผ็ด รับประทานกับข้าวหรือแกล้มสุรา

ครอบครัว Formicidae

มด เป็นแมลงที่มีอยู่มากมายโดยทั่วไป มีความเป็นอยู่แบบรวมกันเป็นกลุ่ม เป็นสังคม ประกอบด้วย 3 วรรณะ (castes) คือ มดนางพญา (queens) ซึ่งเป็นตัวเมีย มดตัวผู้ (males) และมดงาน (workers) มดนางพญาและตัวผู้มักจะมีปีก แต่มดงานไม่มีปีก และเป็นหมัน แต่วรรณะอาจมีหลายรูป (polymorphism) แล้วแต่หน้าที่ภายในรัง

มดแดง

แผ่นภาพที่ 24 ภาพที่ 9

ชื่อภาษาไทย มดแดง มดตะนอย

ชื่อภาษาอังกฤษ Common red ants

ชื่อวิทยาศาสตร์ Oecophylla smaragdina Fabricius

ลักษณะ มดงาน ซึ่งเป็นมดส่วนใหญ่ภายในรัง คือมดตัวเมียที่ไม่มีปีกและเป็นหมัน ทำหน้าที่ต่าง ๆ ภายในรัง ลำตัวยาวเรียว หนวดแบบหักเป็นข้อศอก (elbowed) ทางด้านหน้า 1 คู่ โดยปล้องแรกยาวกว่าปล้องอื่น ๆ ปากแบบกัดกิน ปล้องท้องที่ติดกับอกคอด กับมีขนสั้น ๆ ปกคลุมประปราย ลักษณะที่สำคัญก็คือ มีก้านบนสันหลังของสันหลังของส่วนท้องปล้องที่หนึ่งหรือ/และที่สองซึ่งมีลักษณะเป็นปุ่มปมหรือแบนเป็นเกล็ด ลำตัวมีสีแดงแกมน้ำตาลหรือแดงแกมเหลือง ขนาดความยาวตัวประมาณ 7–9 มิลลิเมตร

มดนางพญา เป็นมดตัวเมียที่มีขนาดใหญ่กว่าวรรณะอื่น ๆ และมีปีก หลังจากผสมพันธุ์แล้วจะสลัดปีกทิ้งไป เริ่มสร้างรังใหม่และทำหน้าที่วางไข่ในรัง ลำตัวมีสีเขียวสดใส ปีกบางใส 2 คู่ ขนาดความยาวตัวประมาณ 15 – 18 มิลลิเมตร

มดตัวผู้ ซึ่งมีลักษณะและสีสรรคล้ายผึ้งงาน แต่มีปีกบางใส 2 คู่ และมีขนสั้น ๆ ตามตัวมากกว่า มีอายุสั้น หลังจากผสมพันธุ์ไม่นานก็ตาย ความยาวของลำตัวประมาณ 6 – 7 มิลลิเมตร

สำหรับตัวอ่อนของมดแดงนั้น มีระยะตัวหนอนเป็นแบบ vermiform มีหัวกลม ทางด้านท้ายแหลม ไม่มีขา ส่วนดักแด้เป็นแบบ exarate มีขาและปีกงอกออกมาแล้ว โดยเฉพาะส่วนหัวเจริญดีมาก

ถิ่นอาศัย มดแดงมักทำรังตามต้นไม้ที่มีใบค่อนข้างใหญ่ โดยมดแดงจะต่อตัวกันดึงใบไม้เข้าหากันแล้วใช้สารที่มีลักษณะคล้ายใยเชื่อมใบไม้ให้เป็นรังได้ แต่ละรังมีขนาดต่าง ๆ กัน มดแดงกินอาหารเกือบทุกชนิด และสามารถผลิตกรด Formic ในตัวมันเองได้ นางพญาจะออกไข่และฟักเป็นตัวระหว่างเดือนกุมภาพันธ์–เมษายน การเก็บไข่มดแดงนั้น ชาวบ้านจะตัดทั้งรังมา แล้วนำมาแช่ในภาชนะที่มีน้ำที่เตรียมไว้ มดงานจะลอย ส่วนตัวอ่อนจะจม จึงสามารถทำการแยกจากกันได้

แหล่งที่พบ มีการนำมดแดงและตัวอ่อนมาจำหน่าย เช่นที่จังหวัดพัทลุง ตรัง สงขลา กระบี่ และปัตตานี พบมีเฉพาะในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ ถึง เมษายน ของปีเท่านั้น โดยจำหน่ายเป็นถ้วยตวง ราคาถ้วยละ 1 – 2 บาท หรือเป็นช้อน ราคา 4 ช้อนต่อ 5 บาท พบทั้งสภาพสดหรือต้มแล้ว

ประโยชน์ มดแดงทุกวรรณะไม่ว่าจะเป็นมดนางพญา มดตัวผู้และมดงานรวมทั้งตัวอ่อน สามารถรับประทานได้ทั้งสิ้น ที่นิยมคือเอามาต้มในน้ำน้อย ๆ ใส่เกลือก็รับประทานได้แล้ว หรืออาจนำที่ต้มแล้วนี้มายำกับมะม่วงสับ หอมเล็กซอยกับพริกขี้หนู ใส่ในแกง ทอดกับไข่ บางคนใช้มดแดงหมักกับเกลือ รับประทานเป็นยาระบาย นอกจากนี้ทางภาคใต้นิยมเอามดแดงหรือตัวอ่อนมาให้นกกิน เชื่อว่าทำให้นกแข็งแรงและมีเสียงไพเราะยิ่งขึ้น

ครอบครัว Acrididae

เป็นตั๊กแตนที่พบได้ทั่วไป และมีมากกว่าตั๊กแตนในครอบครัวอื่น ๆ ลักษณะที่สำคัญของครอบครัวนี้ คือ มีหนวดสั้นกว่าลำตัวมาก ทาร์โซที่ขาทุกคู่มี 3 ปล้อง มีอวัยวะฟังเสียงอยู่ด้านข้างของส่วนท้องปล้องที่ 1 ตัวเมียมีอวัยวะสำหรับวางไข่ (ovipositor) อยู่ที่ปลายท้อง

ตั๊กแตน

แผ่นภาพที่ 24 ภาพที่ 2

ชื่อภาษาไทย ตั๊กแตน

ชื่อภาษาอังกฤษ Smaller rice grasshopper

ชื่อวิทยาศาสตร์ Oxya sp.

ลักษณะ ลำตัวบอบบาง ผิวมีรูละเอียดเป็นมัน ส่วนหัวเป็นรูปกรวย มีตาประกอบใหญ่รูปรี 1 คู่ หนวดแบบ filiform 1 คู่ ทำหน้าที่รับสัมผัสต่าง ๆ ตัวผู้หนวดจะยาวกว่าตัวเมีย ปากเป็นชนิดกัดกิน อกเป็นรูปทรงกระบอก ปีก 2 คู่ คู่แรกเจริญดีค่อนข้างหนามีเส้นปีกชัดเจน ปีกหลังบางพับได้แบบพัดเข้าไปอยู่ใต้ปีกคู่หน้าอีกทีหนึ่ง เมื่อเกาะนิ่งอยู่กับที่ ขา 3 คู่ ฟีเมอร์ของขาคู่สุดท้ายยาวเรียว ทาร์โซของขาทุกคู่มี 3 ปล้อง ปลายส่วนท้องของตัวเมียมีอวัยวะสำหรับวางไข่ ลักษณะยาวเรียวมีฟัน สีตัวมี 2 แบบ คือ เขียวอ่อน กับน้ำตาลอ่อน ทั้งสองแบบมีแถบสีเหลืองอมเขียว

ตามแนวกึ่งกลางทางด้านบนเริ่มจากหัวไปยังส่วนปีกคู่หน้า ส่วนอีกด้านหนึ่งจะมีแถบสีเข้มตามแนวยาว เริ่มจากปลายตาไปยังปลายของปีกคู่หน้า ที่พบส่วนมากเป็นตั๊กแตนชนิดที่มีขนาดค่อนข้างเล็ก ความยาวตัวประมาณ 25 – 30 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตั๊กแตนในสกุล Oxya นี้มักพบอาศัยในบริเวณที่ชื้นแฉะ และพบอยู่กับพืชประเภทข้าว อ้อย ข้าวโพด กล้วย พริก มันสำปะหลัง และถั่ว ซึ่งตั๊กแตนพวกนี้มักจะกัดกินทำให้เกิดความเสียหาย โดยเฉพาะ ข้าว และอ้อย

แหล่งที่พบ จังหวัดพัทลุง และนครศรีธรรมราช โดยใช้ถ้วยขนาดเล็กตวงขาย ราคาถ้วยละ 1 บาท

ประโยชน์ เท่าที่พบนิยมนำเอามาคั่วกับน้ำมัน หรือกะทิ จนหอม แล้วใส่เกลือเล็กน้อย หรืออาจจะนำมาผัดกับน้ำผึ้งก็ได้ เวลารับประทานให้เด็ดปีกและส่วนหลังที่เป็นหนามออกเสียก่อน นอกจากนี้บางคนนิยมนำตั๊กแตนที่มีขนาดเล็กนี้ไปเป็นอาหารนก

ครอบครัว Termitidae

ครอบครัวนี้อยู่ในอันดับ Isoptera ได้แก่ พวกแมลงที่อยู่กันเป็นสังคม แต่ละชนิดมีรูปร่างหลายอย่าง ที่เรียกว่า Polymophism โดยแบ่งเป็นวรรณะ (caste) ต่าง ๆ หลายวรรณะด้วยกัน เช่น ปลวก ซึ่งมีอยู่ 4 วรรณะ คือ วรรณะผสมพันธุ์ (reproductive caste) หรือ แมลงเม่า ซึ่งมีปีกทั้งตัวผู้และตัวเมีย และสลัดปีกทิ้งได้ หลังจากผสมแล้วตัวเมียจะกลายเป็นพวกนางพญา (queen) ทำหน้าที่วางไข่ วรรณะรองผสมพันธุ์ (supplementary reproductive caste) ซึ่งมีปีกสั้นมาก มีลักษณะเป็นตุ่มเท่านั้น สามารถทำหน้าที่แทนนางพญาได้ในการสร้างรัง วรรณะกรรมกร หรือปลวกงาน (worker) ซึ่งประกอบด้วย ตัวอ่อนและตัวแก่ที่เป็นหมันไม่มีปีก สีซีด ไม่มีตาประกอบ ทำงานต่าง ๆ ในรัง เช่น หาอาหารเลี้ยงนางพญา และปลวกวรรณะอื่น สร้างรัง ทำทางเดินต่าง ๆ เป็นต้น และสุดท้ายวรรณะทหาร หรือปลวกทหาร (soldier) ชนิดนี้มีศีรษะและกรามใหญ่ซึ่งบางครั้งใหญ่มากจนไม่สามารถจะกินอาหารด้วยตนเองได้ ต้องอาศัยพวกวรรณะทำงานป้อนให้ ทำหน้าที่เฝ้าระวังรักษารังในกรณีที่มีศัตรูมารบกวน

สำหรับในเรื่องที่เกี่ยวกับการนำมาเป็นอาหารนั้น พบว่า แมลงเม่าเป็นวรรณะของปลวกเพียงวรรณะเดียวที่นิยมรับประทานกัน

แมลงเม่า

แผ่นภาพที่ 24 ภาพที่ 4

ชื่อภาษาไทย แมลงเม่า ทองดำ

ชื่อภาษาอังกฤษ Winged termite

ชื่อวิทยาศาสตร์ Macrotermes carbonarius

ลักษณะ แมลงเม่า คือ ปลวกตัวผู้และตัวเมีย ที่มีปีกซึ่งทำหน้าที่สืบพันธุ์ ลำตัวยาวคูขอนบาง หนวดเป็นแบบสร้อยลูกปัด (moniliform) มีตาประกอบขนาดใหญ่ 1 คู่ ปากชนิดกัดกิน บริเวณถัดจากส่วนหัวเป็นแผ่นแบนรูปครึ่งวงกลม ปีกมี 2 คู่ บางแคบและยาวเกือบเป็น 2 เท่าของความยาวตัว ทั้งปีกคู่หน้าและคู่หลังมีลักษณะเหมือนกันทั้งรูปร่างและเส้นปีก เมื่อเกาะนิ่งอยู่กับที่จะพับปีกวางราบกับหลัง ขาสีน้ำตาล ยาว โดยเฉพาะส่วนทิเบีย มีขนเล็ก ๆ ลำตัวมีขนสั้น ๆ ปกคลุมกระจัดกระจาย และมีสีดำ ปกติตัวผู้มักมีขนาดเล็กกว่าตัวเมีย สำหรับความยาวตัววัดได้ประมาณ 14–16 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ทำรังอยู่ใต้ดิน หรือบนพื้นดิน โดยทำเป็นจอมปลวกขึ้นมา ซึ่งมีรูปร่างต่าง ๆ กัน อาจเป็นท่อทรงสูง หรือรูประฆัง แมลงเม่ามักบินออกนอกรังผสมพันธุ์ในต้นฤดูฝนโดยมันจะออกจากรังตอนหัวค่ำของวันที่มีฝนตก มันจะจับคู่ผสมพันธุ์และสลัดปีกทิ้ง เราจะพบแมลงเม่าบินมาเล่นไฟ โดยเฉพาะไฟนีออนจะมีมากกว่าไฟชนิดอื่น ถ้ามีมากอาจใช้ไม้กวาด กวาดใส่ภาชนะ หรือตั้งภาชนะที่ใส่น้ำไว้ใต้หลอดไฟ มันจะตกลงในภาชนะและเปียกน้ำบินไม่ได้

แหล่งที่พบ แมลงเม่าพบได้เสมอ ๆ ทั่วไป โดยเฉพาะในวันที่ฝนตก การศึกษานี้พบมีการจำหน่ายที่ตลาดสดจังหวัดตรัง และสงขลา ในราคาถ้วยละ 2 บาท

ประโยชน์ นิยมนำมาคั่วมากกว่าอย่างอื่น โดยคั่วไฟอ่อน ๆ แล้วแยกเอาปีกออก ใส่เกลือเล็กน้อย จะมีรสอร่อยมันกว่าแมลงชนิดอื่น ๆ

ครอบครัว Dytiscidae

ได้แก่ ด้วงดิ่ง หรือแมลงตับเต่า เป็นแมลงที่อาศัยอยู่ในน้ำ มีลำตัวลื่น เป็นมันรูปไข่ และแข็ง มีสีดำปนน้ำตาล หรือน้ำตาลอ่อน ขาคู่หลังยาวกว่าขาคู่อื่น ๆ และแบน มีขนเหมาะสำหรับใช้ในการว่ายน้ำ

ด้วงดิ่ง

แผ่นภาพที่ 25 ภาพที่ 1

ชื่อภาษาไทย ด้วงดิ่ง แมลงตับเต่า

ชื่อภาษาอังกฤษ True water beetle, Predaceous diving beetle

ชื่อวิทยาศาสตร์ Cybis limbatus Fabricius

ลักษณะ ตัวเต็มวัย ลำตัวรูปไข่ ผิวเรียบและแข็งมาก มีสีดำปนน้ำตาลเป็นมัน กับมีแถบสีเหลืองมัว ๆ ที่ขอบด้านข้างลำตัว หนวดเป็นแบบเส้นด้าย ตาประกอบใหญ่เห็นได้ชัด ปากเป็นแบบปากกัด มีปีก 2 คู่ คู่หน้าลักษณะเป็นแผ่นแข็งหนาสีดำทำหน้าที่เป็นเปลือกหุ้มลำตัว เมื่อพับปีกขอบปีกจะจรดกันที่กึ่งกลางสันหลังของลำตัวพอดี ปีกคู่ที่สองบาง เมื่อพับปีกจะซ้อนเข้าเก็บใต้ปีกคู่หน้าอีกทีหนึ่ง ไม่มีหนามแข็งที่หน้าอกด้านล่าง ขาคู่หลังยาวกว่าคู่อื่น ๆ แบน และมีขนเหมาะสำหรับว่ายน้ำ ตัวอ่อนของด้วงดิ่งนี้มีลักษณะเป็นปล้องยาวคล้ายตะขาบ ฟันแหลมงอคล้ายเคียว ข้างในกลวงเหมาะสำหรับดูดเลือดสัตว์อื่นกิน ด้วงดิ่งตัวเต็มวัยมีขนาดความยาวตัว 30 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตัวเต็มวัย อาศัยอยู่ในบ่อ สระ นาข้าว แม่น้ำ ลำธาร คู คลอง หนอง บึง ต่าง ๆ มักเอาหัวดิ่งลงเมื่อเกาะอยู่ที่ผิวน้ำ ทั้งยังสามารถอยู่บนบกได้ดีและบินได้ไกล ส่วนตัวอ่อนนั้นมักพบอยู่ในรูตามดินแฉะหรือโคลนบริเวณนาข้าว

ทั้งตัวอ่อนและตัวเต็มวัย กินสัตว์น้ำอื่น ๆ เป็นอาหารรวมทั้งปลาเล็ก ๆ โดยเฉพาะตัวอ่อนมักกินจุ ดุร้าย และจับสัตว์น้ำที่โตกว่ากินได้ จนได้ชื่อว่าเสือน้ำ (water tiger) ซึ่งทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือเรียกว่า แมงอีด ส่วนทางภาคใต้มักเรียกว่า กุ้งยิง

แหล่งที่พบ บริเวณหนองน้ำและทุ่งนาที่มีน้ำขัง ที่อำเภอระโนด จังหวัดสงขลา ตัวเต็มวัยจับได้โดยใช้สวิง หรือเครื่องมือจับปลาอื่น ๆ ส่วนตัวอ่อนบางทีฝังตัวอยู่ในดินแฉะตามคันนาต้องใช้วิธีขุดเอา

ประโยชน์ ทั้งตัวอ่อนและตัวเต็มวัย นำมารับประทานได้โดยนิยมผัดกับเกลือ ใส่น้ำนิดหน่อย ผัดจนแห้ง ตัวเต็มวัยเวลารับประทานก็แกะปีกแข็งออกเสียก่อน ตัวอ่อนนั้นจำหน่ายในราคาสูงเนื่องจากหายาก นอกจากจะเป็นอาหารแล้ว ด้วงดิ่งนับว่าเป็นประโยชน์ในแง่ที่ช่วยกำจัดแมลงศัตรูพืชอื่น ๆ เช่น พวกหนอนกอ ในนาข้าว เป็นต้น

ครอบครัว Curculionidae

เป็นครอบครัวพวกด้วงที่สำคัญมากที่สุดครอบครัวหนึ่ง ซึ่งได้ทำลายพืชต่าง ๆ ที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจ ตัวหนอนกินพืชตามส่วนต่าง ๆ มีทั้งชนิดที่กินราก เจาะลงในลำต้น กินใบ กินผล และเมล็ดธัญญพืชต่าง ๆ

ตัวหนอนด้วง

แผ่นภาพที่ 25 ภาพที่ 2

ชื่อภาษาไทย ตัวหนอนด้วง

ชื่อภาษาอังกฤษ Curculionid larvae

ชื่อวิทยาศาสตร์ _____

ลักษณะ ตัวหนอนด้วงในครอบครัว Curculionidae ที่พบว่านำมาเป็นอาหารได้นี้ มีลักษณะลำตัวอ้วน ยาวเป็นปล้อง ๆ มีผิวเรียบและอ่อนนุ่ม ปล้องบริเวณกลางลำตัวจะมีเส้นผ่าศูนย์กลางใหญ่กว่าปล้องใกล้ส่วนหัวหรือท้ายของลำตัว ส่วนหัวกลมมีลวดลายสีน้ำตาลเข้ม ไม่มีหนวด ปากเป็นแบบกัดกิน ส่วนของปากอยู่ทางตอนล่างหัว แลเห็น mandibles สีน้ำตาล 1 คู่ชัดเจน ส่วนอกมี 3 ปล้อง ไม่มีขา ส่วนท้องมี 9–10 ปล้อง รูอากาศ (spiracles) เห็นไม่ชัด ตัวมีสีเหลืองอ่อนถึงครีม ความยาวลำตัวประมาณ 40 – 55 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ตัวอ่อนด้วงพวกนี้กินส่วนต่าง ๆ ของพืชเป็นอาหาร มักเจาะลงไปในลำต้นเลยทีเดียว โดยเฉพาะตามต้นไม้ใหญ่ ๆ

แหล่งที่พบ มีจำหน่ายขณะที่ยังเป็น ๆ อยู่ ในตลาดจังหวัดตรัง และพังงา ราคาจำหน่ายตัวละ 2 บาท

ประโยชน์ นำมารับประทานได้โดยอาจนำไปคั่วแล้วใส่เกลือเล็กน้อย หรือจะนำไปนึ่งแล้วคลุกกินกับมะพร้าวขูดโรยน้ำตาล

ครอบครัว Scarabaeidae

จัดเป็นครอบครัวใหญ่ของพวกด้วงปีกแข็ง ลักษณะของแมลงที่เป็นสมาชิกของครอบครัวนี้ก็คือ มีลำตัวอ้วน ป้อม มีหนวดเป็นแบบแผ่นใบไม้ประกบกัน (lamellate) มีปีกแข็งซึ่งมักจะไม่คลุมไปสุดลำตัว ขนาดของลำตัวและรูปร่างนั้นมีแตกต่างกันมาก ส่วนใหญ่เป็นแมลงที่ทำลายพืชผลต่าง ๆ เช่น มะพร้าว อ้อย ผลไม้ต่าง ๆ เป็นต้น

แมลงพลับ

แผ่นภาพที่ 25 ภาพที่ 3

ชื่อภาษาไทย แมลงพลับ แมลงกินูน

ชื่อภาษาอังกฤษ June beetle

ชื่อวิทยาศาสตร์ Lepidiota stigma Fabricius

ลักษณะ ตัวเต็มวัย มีรูปร่างอ้วน ป้อมเป็นรูปไข่ เปลือกหัวเรียบ หนวดเป็นแบบรูปใบไม้ (lamellate) 1 คู่ ปากเป็นชนิดกัดกิน ตาประกอบ 1 คู่ใหญ่เห็นได้ชัด อกปล้องแรกใหญ่เห็นได้ชัดเจนกว่าปล้องอื่น ๆ มีปีก 2 คู่ คู่หน้าลักษณะเป็นแผ่นแข็งมาก ทำหน้าที่เป็นเปลือกหุ้มลำตัว เมื่อพับปีกขอบปีกจะจรดกันที่กึ่งกลางสันหลังของลำตัวพอดี ปีกคู่ที่สองบาง ส่วนท้องนั้นจะอยู่ด้านล่างโดยมีปีกแข็งคลุมอยู่ ส่วนหัว อก ขา มีสีน้ำตาลเกือบดำ ส่วนปีกแข็งมีสีน้ำตาลออนกว่า ขนาดความยาวตัวประมาณ 30 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย เวลากลางวัน ตัวเต็มวัยจะฝังตัวอยู่ในดินตามโคนต้นไม้ ในเวลากลางคืน จะขึ้นมาอยู่ตามต้นไม้ โดยกินใบไม้อ่อนเป็นอาหาร เช่นต้นมะขาม มะม่วงหิมพานต์ พุดซา มะม่วง และน้อยหน่า เป็นต้น การจับแมลงจึงมักทำการในเวลากลางคืน มันมีนิสัยอย่างหนึ่ง คือ เวลาตกใจมันจะปล่อยตัวลงจากใบไม้ และแกล้งเป็นตาย หรือบินเข้าหาแสงไฟ เมื่อจับได้เขามักจะจับใส่ในถังที่มีน้ำหรือถุงพลาสติกเพื่อป้องกันการบินหนี

แหล่งที่พบ มีจำหน่ายในตลาดจังหวัดปัตตานี โดยเขาจะเด็ดปีกแข็งและขาทิ้งไป ตัดส่วนปลายท้อง และอาจจะดึงส่วนทางเดินอาหารออกบ้าง แล้วจึงผัดกับน้ำตาล โรยถั่วลิสงคั่ว จำหน่ายในราคา 4 ตัวต่อ 1 บาท

ประโยชน์ นอกจากจะนำมาผัดกับน้ำตาลแล้ว อาจจะยัดไส้หมูสับที่ปรุงด้วยกระเทียมพริกไทย แล้วนำไปทอด หรือจะใช้วิธีคั่วให้สุก ใส่เกลือสักเล็กน้อยพอมีรสเค็มก็ได้

ครอบครัว Noctuidae

ได้แก่ หนอนกระทู้ หนอนคืบ ต่าง ๆ เป็นครอบครัวใหญ่ที่สุดในอันดับของพวกผีเสื้อ (Order Lepidoptera) แมลงในครอบครัวนี้เป็นศัตรูพืชที่สำคัญที่สุดครอบครัวหนึ่ง ตัวหนอนกัดกินใบและผล ในบางครั้งก็เจาะเข้าไปอยู่ในลำต้น มีหลายชนิดที่เป็นศัตรูของพืชต่าง ๆ รวมทั้งบรรดาธัญพืชต่าง ๆ อีกด้วย

ตัวหลน

แผ่นภาพที่ 25 ภาพที่ 4

ชื่อภาษาไทย ตัวหลน หนอนคืบละหุ่ง

ชื่อภาษาอังกฤษ Castor semilooper

ชื่อวิทยาศาสตร์ Achaea janata Linnaeus

ลักษณะ ตัวหนอนเป็นแบบ eruciform ลำตัวยาว อ่อนนุ่ม ประกอบด้วย 15 ปล้อง ส่วนหัวกลมแลเห็นส่วนต่าง ๆ ของปากชัดเจน mandibles ขนาดใหญ่ หัวมีขนสั้น ๆ ประปรายกับมีลวดลายสีน้ำตาล ที่กลางหลังและด้านข้างมีแถบสีน้ำตาล ระหว่างแถบกลางและแถบข้างจะมีจุดสีเข้มอยู่ปล้องละจุด เรียงตลอดลำตัว ด้านข้างมีรูอากาศ (spiracles) จากหัวถัดไปสามปล้องแรกมีขา ปล้องละคู่ และถัดไปปล้องที่หกถึงเก้า มีขาเทียมสั้น ๆ ปล้องละคู่เช่นกัน ความยาวตัวประมาณ 25 – 40 มิลลิเมตร ระยะหนอน 10 – 12 วันก็เข้าดักแด้ หนอนเข้าดักแด้โดยการชักใยสีขาวห่อหุ้มตัวหนอนก่อน แล้วจึงเข้าดักแด้อยู่ภายใน

ดักแด้เป็นแบบ obtected ปล้องของลำตัวเห็นได้ชัด ประมาณ 8 ปล้อง ส่วนหัวกลมมน อวัยวะขาและปีกติดเป็นเนื้อเดียวกับลำตัว ด้านข้างมีรูหายใจ ส่วนท้ายแหลม ผิวเรียบ มีสีเหลืองถึงน้ำตาล ความยาวประมาณ 23 – 25 มิลลิเมตร ระยะดักแด้ประมาณ 9 – 10 วัน จึงออกจากดักแด้เป็นตัวเต็มวัยกลายเป็นผีเสื้อต่อไป

ถิ่นอาศัย ตามปกติแมลงชนิดนี้จะอยู่ตามใบของต้นละหุ่ง หลังจากที่ตัวเต็มวัยซึ่งมีลักษณะเป็นผีเสื้อวางไข่แล้ว 3 วัน ก็จะฟักออกมาเป็นตัวหนอน เรียกว่า หนอนคืบละหุ่ง หนอนที่ฟักออกมาใหม่ ๆ ตอนแรกจะแทะกินผิวใบเมื่อโตขึ้นจะกัดกินใบละหุ่งทำให้ใบแหว่งไป เมื่อเข้าสู่ระยะดักแด้ในธรรมชาติ หนอนคืบละหุ่งอาจจะเข้าดักแด้บนใบพืชหรือในดิน หรือตามกองใบไม้แห้งก็ได้ หนอนคืบละหุ่งเป็นแมลงศัตรูที่เป็นอุปสรรคสำคัญยิ่งในการปลูกละหุ่ง เนื่องจากหนอนชนิดนี้มีชีพจักรสั้น ขยายพันธุ์ได้รวดเร็ว กินอาหารจุ เมื่อมีการระบาดมาก ๆ จะกัดกินใบละหุ่งจนบางครั้งในแปลงละหุ่งพื้นที่มาก ๆ ต้นละหุ่งเหลือแต่กิ่งและก้านเท่านั้น ผลผลิตที่ได้จึงลดน้อยลงอย่างมาก และบางครั้งต้นละหุ่งถึงตายได้ (สาทร, 2523)

แต่ทางภาคใต้ ชาวบ้านเรียกหนอนชนิดนี้ว่า ตัวหลน มันจะอยู่ตามป่าชายเลน โดยอาศัยอยู่ตามใบของต้นแสม ต้นสาคู ต้นมะตูม นอกจากนี้แล้วพบในดิน บริเวณป่าหญ้าใกล้ ๆ ป่าชายเลน แต่ในดินพบน้อย ส่วนใหญ่ที่เขาเก็บมาขาย เขาจะเก็บจากต้นไม้ หามาได้แล้ว ต้องมาแกะมันออกจากใบไม้ทีละตัว เพราะเวลามันอยู่ในใบไม้มันจะม้วนใบไม้เป็นหลอดเข้าไป ใบไม้ที่มีตัวมันอยู่จะติดกันแน่น เขาต้องแกะใบไม้ออกถึงจะเอาตัวมันออกมาได้

แหล่งที่พบ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ประโยชน์ ตัวหลนรับประทานได้ ทั้งระยะที่เป็นตัวหนอนและดักแด้ แต่ชาวบ้านว่าดักแด้อร่อยกว่า เพราะรสมันกว่า นิยมนำมาผัดโดยคั้นกะทิ เอาหัวกะทิข้น ๆ ใส่ลงในกะทะ แทนน้ำมันเล็กน้อย แล้วจึงเอาตัวหลนลงไปผัด หรือเรียกว่าตั๋วกับกะทิจนสุก แล้วใส่เกลือ และน้ำตาลลงไปเล็กน้อย ให้มีรส เค็ม ๆ หวาน ๆ และจะมีกลิ่นหอมด้วย ผัดจนกะทิแห้ง ตัวหลนที่เขาเอามาขายในตลาด เขาจะผัดมาเรียบร้อยแล้วใส่กาละมังมามีถ้วยตวงขาย ผู้ซื้อไปกินได้ทันที ขายถ้วยตวงละ 5–10 บาท ราคาค่อนข้างแพง เนื่องจากหายากเพราะมีเฉพาะช่วงระหว่างฤดูฝนเท่านั้น

ไฟลั่ม Echinodermata

สัตว์ของไพลั่มนี้ทั้งหมดอาศัยอยู่ในทะเล พบทั่วไปตั้งแต่ชายฝั่งไปจนถึงบริเวณลึกมาก ๆ เคลื่อนที่ได้เป็นอิสระ ร่างกายเป็น radial symmetry แบบ pentamerous คือได้ห้าส่วนเหมือนกัน บางชนิดอาจมี bilateral symmetry รูปร่างไม่แบ่งเป็นปล้อง มีทั้งที่เป็นทรงกลม ทรงกระบอก แผ่นแบน รูปกลม รูปไข่ หรือรูปหัวใจ บางชนิดมีแขนแบบ simple หรือ branched ลำตัวแบ่งเป็นด้าน oral surface ที่มีปาก และทางด้าน aboral surface ทางด้านตรงข้าม ส่วนใหญ่มักเอา oral surface สัมผัสกับพื้น ผิวลำตัวทั่วไปนั้นจะมีร่อง เรียก ambulacral grooves ซึ่งร่องนี้จะเป็นช่องให้ tube feet โผล่ออกมาสู่ภายนอก tube feet นี้มีลักษณะพิเศษ คือ ปลายจะเป็น suckers ทำหน้าที่ในการเคลื่อนที่ กินอาหาร หรืออาจเปลี่ยนแปลงไปทำหน้าที่หายใจ ผิวนอกของพวกนี้อาจเป็นหนามแหลมหรือปุ่มปม ที่สามารถนำมาเป็นอาหารได้นั้น พบว่าเป็นสัตว์ที่อยู่ในชั้น Echinoidea ได้แก่เม่นทะเล และชั้น Holothuroidea ได้แก่ พวกปลิงทะเล

ชั้น Echinoidea

เม่นทะเลเป็นสัตว์ที่มีรูปร่างทรงกลม ปกคลุมด้วยหนาม ด้าน oral surface แบนอยู่ทางด้านล่างบริเวณปากมีเยื่อและแผ่นหินปูนจัดเรียงตัวกันในแนวรัศมี tube feet มี 5 คู่ที่ดัดแปลงไปเป็นขาที่ปากและเป็นเหงือกอีก 5 คู่รอบปาก ลักษณะเป็นพุ่มคล้ายกิ่งไม้ ปากมีฟัน 5 ชิ้น มีอวัยวะสำหรับบดเคี้ยวเรียก Aristotle's lantern ทวารหนักมักอยู่บนด้าน aboral surface ใกล้กับกึ่งกลางตัว เม่นทะเลบางชนิดกินพืชบางชนิดกินสัตว์ที่อยู่กับที่ เช่น ฟองน้ำ tube worms หรือกินทรากของพืชหรือสัตว์เป็นอาหาร

ครอบครัว Diadematidae

เป็นครอบครัวของเม่นทะเลที่พบได้ทั่วไป และมีเป็นจำนวนมากในภูมิภาคแถบนี้ ตัวเป็นทรงกลม ปกคลุมด้วยหนามแหลมยาวที่เคลื่อนไหวได้ ชนิดที่มีประโยชน์ในด้านเป็นอาหาร คือ

เม่นทะเลหนามยาวสีดำ

แผ่นภาพที่ 25 ภาพที่ 5

ชื่อภาษาไทย เม่นทะเลหนามยาวสีดำ เม่นทะเล เม่นทราย

ชื่อภาษาอังกฤษ Black long spined sea urchin

ชื่อวิทยาศาสตร์ Diadema setosum (Leske)

ลักษณะ เปลือกมีรูปร่างทรงกลม ลำตัวแบ่งเป็น oral surface ซึ่งมีช่องปากและ aboral surface มีช่องทวารหนักอยู่ตรงข้ามกันพอดี ทั้งตัวจะปกคลุมด้วยหนามแหลมยาวสีดำที่เคลื่อนไหวได้ โดยที่หนามจะฝังลึกในแอ่งมีกล้ามเนื้อยึดเป็นตัวทำให้หนามเคลื่อนไหวได้นั่นเอง หนามทางด้าน aboral surface จะมีขนาดยาวมากกว่าหนามทางด้าน oral surface เนื่องจากเวลาที่มันเคลื่อนที่จะคว่ำด้านปากหรือ oral surface ลงกับพื้น ปากมี tube feet ช่วยในการเคลื่อนที่และหายใจ มีจุดขาว 5 จุดเรียงรอบทวารหนัก พร้อมทั้งมีช่อง 5 ช่อง ล้อมรอบทวารหนัก สำหรับเป็นทางออกของเซลล์เพศ เม่นทะเลมีเพศแยกกัน gonads มีลักษณะเป็นพู 5 พู สีเหลืองเข้ม อยู่ค่อนไปทางด้านตรงข้ามกับปาก แยกออกมาเป็นรัศมีตามความโค้งของเปลือก ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางตัวประมาณ 60 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อยู่ตามโขดหินและแนวปะการัง บริเวณชายฝั่งทะเลที่ตื้นและมีน้ำใส

แหล่งที่พบ พบมากในน่านน้ำไทย การศึกษานี้ พบที่บริเวณชายฝั่งทะเลของเกาะสมุย และเกาะพงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี ชาวประมงจะนำเรือออกไปในทะเลยังบริเวณที่มีเม่นทะเลชุกชุม จากนั้นเขาจะใช้กระชอนขนาดใหญ่ช้อนตักเม่นทะเลขึ้นมาใส่เรือจนเต็มลำ

ประโยชน์ ไข่ของเม่นทะเลนำมาบริโภคเป็นอาหารได้ โดยเฉพาะชาวเกาะสมุย และเกาะพงัน นิยมกันมาก ชาวประมงที่ชำนาญจะใช้มือเปล่าข้างหนึ่งรวบหนาม ส่วนอีกมือถือมีด ผ่ากึ่งกลางตัวค่อนมาทาง oral surface ซึ่งเป็นส่วนที่มีหนามสั้น ๆ เมื่อเปิดเปลือกออกจะแลเห็นไข่เม็ดเล็ก ๆ สีเหลืองที่จับเป็นพู เขาจะใช้นิ้วมือหรือช้อนควักไข่ออกจากตัวลงล้างในน้ำสะอาด แล้วใช้ช้อนคอย ๆ ตักไข่ขึ้นมา รวมกันไว้จำหน่ายเป็นถ้วยหรือจอกเล็ก ๆ ราคา 2 จอก 5 บาท อาจรับประทานสด ๆ เดี๋ยวนั้นเลยก็ได้ หรือนำมาทำเป็นยำปรุงด้วย น้ำมะนาว หอมซอย และพริกขี้หนู หรือผสมกับน้ำพริกกะปิ และถ้านำมาขยำเกลือก็สามารถเก็บไว้ได้นาน

ไข่เม่นทะเล พบว่า เป็นที่นิยมกันมากเช่นกันในประเทศแถบทะเลเมดิเตอร์เรเนียน ญี่ปุ่น และออสเตรเลีย โดยเฉพาะที่ออสเตรเลียปัจจุบันได้มีผู้ประดิษฐ์เครื่องมือสำหรับผ่าเม่นทะเล ให้ได้จำนวนมากในเวลาอันสั้นถึง 30 ตัวต่อนาที (ชาวกรมประมง, 2523) ประเทศออสเตรเลียเป็นแหล่งเม่นทะเลที่ใหญ่ที่สุดในโลก โดยส่งไข่เม่นทะเลเป็นสินค้าออกไปจำหน่ายยังตลาดญี่ปุ่น สหรัฐ และแคนาดา นอกจากนั้น เปลือกของมันถ้านำมาตากแห้ง และบดให้ละเอียดใช้เป็นอาหารสัตว์ได้

ชั้น Holothuroidea

ปลิงทะเล เป็นสัตว์น้ำเค็มชนิดหนึ่ง ที่นิยมบริโภคโดยเฉพาะชาวจีน อาศัยอยู่ตามก้นทะเลด้วยการฝังตัวอยู่ในโคลน ทราย หรืออาศัยอยู่ตามกอสาหร่ายทะเล ปะการัง มีขนาดรูปร่างแตกต่างกัน ทั่ว ๆ ไปรูปร่างทรงกระบอกค่อนข้างยาว คล้ายแตงกวา หรือไส้กรอก วางตัวในแนวนอน มีปากและช่องทวารหนักอยู่ที่ปลายส่วนหัวและหาง รอบ ๆ ปากมีหนวด (tentacles) ที่แตกแขนงออกไปเป็นช่อ ใช้สำหรับเก็บจับอาหารใส่ปาก ตัวอาจจะนุ่ม บาง โปร่งแสง หรือหนา ทึบแสง บางชนิดมีผิวเรียบแต่ปกติมักมีปุ่มยื่นออกมามี spicules ขนาดเล็กฝังอยู่ในผิวของลำตัว ซึ่งแต่ละชนิดจะมีลักษณะแตกต่างกันออกไป ลักษณะของ spicules นี้ใช้ในการจำแนกชนิดของปลิงทะเลได้ด้วย

ครอบครัว Holothuriidae

เป็นครอบครัวที่พบมากชนิดที่สุด ลำตัวรูปทรงกระบอกยาว รอบปากมีหนวด (oral tentacles) ประมาณ 20 เส้น ที่โคนหนวดทุกเส้นจะมี ampullae (tentacle ampullae) spicules มีหลายแบบรวมกัน ยกเว้น spicules รูปตัวซี (C.-shaped) ปลิงทะเลในครอบครัวนี้พบ 3 ชนิด

ปลิงทะเลขาว

แผ่นภาพที่ 25 ภาพที่ 6

ชื่อภาษาไทย ปลิงทะเลขาว ปลิงขาว

ชื่อภาษาอังกฤษ White Sea cucumber

ชื่อวิทยาศาสตร์ Holothuria scabra (Jaeger)

ลักษณะ ลำตัวรูปทรงกระบอกยาว วางตัวในแนวนอน ทางด้านบนมีสีเทาอ่อนหรือน้ำตาลอ่อน มีจุดสีเหลืองพาดเป็นลายตามขวาง และมีจุดสีดำเล็ก ๆ ประอยู่ทั่วตัว รอบปากมีหนวดรูปร่างแบบ peltate คือมีก้านอยู่ตรงกลางกับมีแขนงสั้น ๆ ยื่นออกเป็นรัศมี หนวดมีอยู่ 20 เส้น สีน้ำตาลอมแดง spicules ที่ฝังอยู่ในผนังลำตัว เป็น 2 แบบคือ แบบรูปโต๊ะ (table form) และแบบกระดุม (button form) ความยาวตัวประมาณ 200 – 300 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อาศัยอยู่กับพื้นท้องทะเลที่เป็นทราย ทรายปนโคลนโดยทั่วไป ทั้งที่ตื้นและที่ลึก เมื่ออากาศดีจะขึ้นมาจากที่ซ่อนตัว เพื่อหาอาหารโดยการดูดทรายกลืนเข้าปาก แล้วปล่อยออกทางทวารหนัก เมื่อตกใจจะปล่อยยางสีขาว คล้ายยางขนุนออกมาป้องกันตัวและบางครั้งก็จะปล่อยลำไส้ออกมาด้วย โดยสามารถสร้างลำไส้ใหม่ได้ จับได้ด้วยเครื่องมือ ไซปลิง อวนปลิง อวนลากหน้าดิน หรือดำน้ำเก็บ

แหล่งที่พบ ในทุกจังหวัดภาคใต้ที่มีชายฝั่งทะเล โดยเฉพาะในแถบฝั่งทะเลอันดามัน มีการประมงปลิงทะเลกันมาก เช่น บริเวณเกาะภูเก็ต เรื่อยมาจนถึงจังหวัดระนอง ไปตลอดกระทั่งแดนพม่า สำหรับการศึกษานี้พบที่ท่าเทียบเรือประมงจังหวัดปัตตานี โดยติดมากับอวนลากหน้าดิน และที่จังหวัดระนอง ซึ่งมีจำหน่ายปลิงทะเลที่ทำเสร็จแล้วแช่น้ำไว้ ในราคากิโลกรัมละ 120 บาท จากบริเวณเกาะสองของประเทศสหภาพสังคมนิยมพม่า สำหรับปลิงแห้งก็มีเช่นกัน จำหน่ายในราคากิโลกรัมละ 300 บาท

ประโยชน์ ปลิงทะเลสามารถนำมาเป็นอาหารได้ แต่ต้องผ่านกรรมวิธีเสียก่อน คือ หลังจากที่จับได้แล้ว ให้เอามาผ่าช่วงท้องตอนทวารหนักออกเอาทราย และอวัยวะภายในออกให้หมด นำไปต้มด้วยน้ำเค็มหรือน้ำทะเลให้เดือดประมาณ 1 ชั่วโมง เมื่อเย็นแล้ว นำมาหมกทรายเป็นเวลา 1 คืน ตอนเช้านำออกจากทราย ย่ำด้วยเท้าให้ทั่วกันประมาณ 10 – 20 นาที ให้สีลอกออก แล้วจึงทำการต้ม

ด้วยน้ำเดือดอีก 1 ชั่วโมง จึงสงขึ้น แล้วใช้แปรงไม้ถูผิวหนังให้หลุดลอกออก ก็ใช้ได้ หรือจะนำไปทำให้แห้งเพื่อเก็บไว้ได้นาน ๆ สำหรับการทำปลิงทะเลตากแห้งที่นิยมกัน มี 3 วิธี คือ การตากแดดให้แห้ง การตากแห้งแล้วย่างไฟ และการย่างไฟหรือรมควัน (มัทนา, 2516)

วิธีที่จะใช้ปรุงเป็นอาหารนั้น ถ้าเป็นปลิงตากแห้งก็ให้เอามาแช่น้ำให้ตัวอ่อน เสียก่อน แล้วหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ต้มเป็นแกงจืด หรือใส่ในกระเพาะปลา ชาวจีนนิยมรับประทานมาก เชื่อว่าเป็นอาหารบำรุงกำลัง บำรุงกระดูก เอ็น และไขข้อต่าง ๆ

ปลิงทะเลดำ

แผ่นภาพที่ 25 ภาพที่ 7

ชื่อภาษาไทย ปลิงทะเลดำ ปลิงดำ

ชื่อภาษาอังกฤษ Black sea cucumber, Lolly fish

ชื่อวิทยาศาสตร์ Holothuria atra Jaeger

ลักษณะ ลำตัวรูปทรงกระบอกยาว วางตัวในแนวนอน สีน้ำตาลเข้มหรือม่วงเข้มจนเกือบดำ รอบปาก มีหนวดรูปร่างแบบ peltate ตามตัวมี papillae ลักษณะเป็นปุ่มแหลมคล้ายหนามยื่นออกรอบตัว ใช้ช่วยในการเคลื่อนที่ spicules ที่ฝังอยู่ในผนังลำตัวมี 2 แบบ คือ แบบรูปโต๊ะ (table form) และแบบแผ่นรูขนาดเล็ก (fenestrated plate form) ตัวโตเต็มวัย ความยาวตัวประมาณ 200 – 300 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย อยู่ตามโขดหิน และแนวปะการังทั่วไปในน่านน้ำไทย

แหล่งที่พบ ทุกจังหวัดของภาคใต้ที่ติดทะเล การศึกษานี้ได้ตัวอย่างจากชายหาดเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี และแหลมพันวา จังหวัดภูเก็ต

ประโยชน์ ใช้ประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับปลิงขาว แต่มีรสอร่อยน้อยกว่า และมีราคาถูกกว่า ปลิงสดจำหน่ายในราคากิโลกรัมละ 40 – 60 บาท

ปลิงหนาม

แผ่นภาพที่ 25 ภาพที่ 8

ชื่อภาษาไทย ปลิงหนาม ปลิงทะเล

ชื่อภาษาอังกฤษ Sea cucumber

ชื่อวิทยาศาสตร์ Holothuria spinifera Theel

ลักษณะ ลำตัวรูปทรงกระบอก ยาวรี ทางด้านหลังสีน้ำตาลปนเทา ส่วนล่างที่ติดกับพื้นสีขาว รอบปากมีหนวด 20 เส้น ผนังตัวนิ่ม มี papillae 5 – 6 แถว เรียงกันตามความยาวของลำตัว ลักษณะเป็นปุ่มแหลมยื่นออกมาคล้ายหูด ทั้งด้านบนและด้านล่าง spicules ที่ฝังในผิวตัวมี 2 แบบ คือ แบบรูปโต๊ะ (table form) และแบบกระดุม (button form) ความยาวตัววัดได้ประมาณ 70 – 75 มิลลิเมตร

ถิ่นอาศัย ในบริเวณพื้นท้องทะเลที่เป็นโคลนเหลว

แหล่งที่พบ ทุกจังหวัดของภาคใต้ที่ติดกับทะเล ที่พบส่วนมากมักได้จากเรือประมงอวนลาก เช่นที่ท่าเทียบเรือประมงสงขลา และปัตตานี

ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับปลิงขาวและปลิงดำ แต่ส่วนมากมักถูกนำไปทำอาหารสัตว์รวมกับสัตว์น้ำชนิดอื่น ๆ

ตารางที่ 1 แสดงและเปรียบเทียบจำนวนชั้น ครอบครัว และชนิดของสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่เป็นอาหารในภาคใต้

ไฟลั่ม	ชั้น	ครอบครัว	ชนิด	%
Coelenterata	2	2	2	0.89
Brachiopoda	1	1	1	0.44
Mollusca	4	42	98	43.56
Arthropoda	3	30	120	53.33
Echinodermata	2	2	4	1.78
5	12	77	225	100