

ภูมิปัญญาพื้นบ้าน "ปลานิลทนน้ำเปรี้ยว" สู่ "ปลานิลส้ม"

ปลานิลเป็นปลาน้ำจืดจำพวกกินพืช มีความทนทานต่อสภาพแวดล้อมได้ดี สามารถอาศัยอยู่ได้ทั้งน้ำจืดและน้ำเค็ม เลี้ยงง่าย โตเร็ว ออกลูกตก เจริญเติบโตได้รวดเร็วในเวลา 1 ปี มีน้ำหนักประมาณครึ่งกิโลกรัม และมีความยาวประมาณ 1 ฟุต

การเลี้ยงปลาในพื้นที่ที่มีสภาพน้ำเปรี้ยว (เป็นกรด ค่า pH ต่ำกว่า 4) เป็นปัญหาสำคัญประการหนึ่งของเกษตรกร ซึ่งการปรับปรุงแก้ไขความเป็นกรดของน้ำ เพื่อให้เหมาะสมกับการเพาะเลี้ยงปลาเพียงอย่างเดียวก็ยังไม่เพียงพอ เนื่องจากเกษตรกรบางรายต้องเลี้ยงปลาในกระชัง ในแม่น้ำลำคลอง หากฝนตกหนักในฤดูฝน น้ำเปรี้ยวจะไหลบ่าลงมา เกิดความเสียหายกับปลาที่เลี้ยงได้

งานประมง ศูนย์ศึกษาการพัฒนาพิกุลทอง อันเนื่องมาจากพระราชดำริ จังหวัดนราธิวาส ได้ทำการศึกษาเกี่ยวกับ "ปลานิลทนน้ำเปรี้ยว" โดยทำการศึกษาพัฒนา และปรับปรุงพันธุ์ปลานิลให้มีความทนทานต่อสภาพน้ำเปรี้ยว (pH 4.3 - 5.4) เพื่อให้ปลามีการปรับตัวจนสามารถนำไปเลี้ยงได้ผลผลิตดี อัตรารอดดี และมีการเจริญเติบโตค่อนข้างดีใกล้เคียงกับปลาที่เลี้ยงในสภาพน้ำปกติ จากนั้นนำผลสำเร็จไปขยายผล โดยการสนับสนุนพันธุ์ปลานิลที่พัฒนาพันธุ์แล้วให้กับเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดนราธิวาส นำไปเลี้ยงในบ่อดินเปรี้ยวที่ปรับปรุงแล้ว ซึ่งพบว่าม้อัตรารอดสูงขึ้น และมีอัตราการเจริญเติบโตที่ดีกว่าปลาทั่วไป อย่างไรก็ตาม แม้การเพาะเลี้ยงปลานิลในน้ำเปรี้ยวจะมีข้อจำกัดเรื่องเวลา จากเลี้ยงปลานิลในน้ำปกติ 3-4 เดือน เป็น 4-7 เดือน ซึ่งจะทำให้ปลาเนื้อเหนียวแน่นขึ้น เหมาะสำหรับการนำมาแปรรูปเป็นปลานิลส้มที่มีรสชาติอร่อยและแปลกออกไปจากปลาชนิดอื่น และสามารถเพิ่มมูลค่าปลานิลให้สามารถขายได้ในราคาที่สูงขึ้น

นอกจากนี้ทางศูนย์ฯ ยังได้มีการส่งเสริมให้เกษตรกรมีการต่อยอดในการจัดการผลผลิตปลานิล ให้แก่เกษตรกรพื้นที่หมู่บ้านรอบศูนย์ 13 หมู่บ้าน และเกษตรกรที่สนใจทั่วไป โดยได้จัดให้มีการฝึกอบรมหลักสูตร "การแปรรูปสัตว์น้ำ" โดยเฉพาะการแปรรูปปลานิลส้ม ที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก เนื่องจากเป็นการถนอมอาหารจากภูมิปัญญาพื้นบ้านที่พัฒนากลายเป็นอาชีพวิสาหกิจชุมชน ซึ่งปัจจุบันมีการทำกันอย่างแพร่หลายในแต่ละท้องถิ่น และต่างมีสูตรการทำที่แตกต่างกัน ทั้งการเลือกใช้ชนิดปลา และส่วนผสม จนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์ปลานิลส้มขึ้นหลากหลายรูปแบบ และยังเป็นอาหารหมักจากปลาที่มีคุณค่าทางโภชนาการค่อนข้างสูง โดยผู้บริโภคจะได้รับทั้งโปรตีน วิตามิน และเกลือแร่ อีกทั้งยังสามารถเก็บได้นาน 3-4 สัปดาห์ หากเก็บในช่องแช่แข็งจะเก็บได้นานประมาณ 3 เดือน

กลุ่มเกษตรกรแปรรูปปลานิลส้มบ้านเปล ตำบลกะลุวอเหนือ อำเภอเมืองนราธิวาส จังหวัดนราธิวาส เป็นกลุ่มเกษตรกรในพื้นที่หมู่บ้านรอบศูนย์ 1 ใน 13 หมู่บ้าน ที่ประสบผลสำเร็จจากการดำเนินงานขยายผล

การเลี้ยงปลานิลทนน้ำเปรี้ยว ที่เห็นผลอย่างเป็นรูปธรรม สามารถสร้างรายได้มาอย่างต่อเนื่อง อีกทั้งยังสามารถส่งผลผลิตให้กับกลุ่มแปรรูปปลานิลส้ม ผลิตได้อย่างต่อเนื่องเช่นเดียวกัน นับเป็นกลุ่มที่สร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชน ส่งผลให้เกษตรกรมีอาชีพ และความเป็นอยู่ที่ดีขึ้นของครอบครัวและชุมชน

ที่มา : <https://siamrath.co.th/n/154496>