



“สุริรัตน์ฟาร์ม”
นากุ้งออร์แกนิก



กุ้งกุลาดำเป็นสัตว์เศรษฐกิจที่สำคัญ
อีกอย่างหนึ่งของประเทศไทย สร้างรายได้
ให้กับผู้เพาะเลี้ยง แต่สัตว์เศรษฐกิจชนิดนี้
มีขั้นตอนในการดูแลที่ยุ่งยาก ทำให้เกษตรกร
ที่ใจไม่สู้ มักจะเปลี่ยนไปประกอบอาชีพอื่นแทน
เพราะทนแบกรับต้นทุนที่ต้องใช้ในการเลี้ยงกุ้ง
ไม่ไหว

แต่ตรงกันข้ามกับ “สุริรัตน์ฟาร์ม” แห่งจันทบุรี ที่สามารถรับมือกับวิกฤตการเลี้ยงกุ้งที่เกิดขึ้นมาได้ “ประยูร หงส์รัตน์” เจ้าของฟาร์มเล่าว่า เริ่มเลี้ยงกุ้งมา ตั้งแต่ปี 2528 จากเดิมเพียง 3 บ่อ ซึ่งขณะนั้น ยังไม่เป็นที่รู้จักมากนัก แต่ต่อมากุ้งกุลาดำเริ่มเป็นที่รู้จักและมีผู้เลี้ยง มากขึ้น กระทั่งปี 2545 เริ่มเพาะพันธุ์กุ้งเอง เนื่องจาก ประสบปัญหาคุณภาพลูกกุ้งที่ซื้อมาไม่สม่ำเสมอทำให้เลี้ยง ไม่โต จากนั้นเพียงปีเดียวก็ประสบปัญหาหาคากุ้งตกต่ำ “สุริรัตน์ฟาร์ม” จำเป็นต้องปรับหาดูหาตลาดใหม่ โดยได้มีการหันมาเลี้ยงกุ้งแบบออร์แกนิกที่ไม่ใช้สารเคมี และอิงกับธรรมชาติรักษาลิ่งแวดล้อม ทำให้ได้รับการรับรอง มาตรฐานจากนานาชาติอีกด้วย



ลุงประยูร บอกว่า ที่ฟาร์มจะเลี้ยงกุ้งในระบบปิด ไม่มีการปล่อยน้ำเสียออกมา และให้ระบบน้ำหมุนเวียน ภายในฟาร์มการบำบัดน้ำตามแนวพระราชดำริ ด้วยการ ปล่อยน้ำหลังจากจับกุ้ง ไหลผ่านเข้าไปในบ่อบำบัด ซึ่ง มี การปลูกต้นไม้หลากหลายชนิดที่เหมาะสมกับน้ำเค็ม เช่น โกงกาง แสม เป็นต้น เพื่อใช้วิธีธรรมชาติบำบัด และนำน้ำ กลับมาใช้ในการเลี้ยงครั้งต่อไป และการเลี้ยงกุ้งใช้วิธีฉีด เลน และยังใช้เลน เป็นอาหารสำหรับสร้างห่วงโซ่อาหาร ภายในบ่อซึ่งถือว่าเป็นการลดต้นทุนไปในตัวเกี่ยวกับอาหาร ที่ต้องนำมาเลี้ยง

สาเหตุที่หันมาทำฟาร์มกุ้งกุลาดำแบบ ออร์แกนิก ครบวงจร เนื่องจากในหลายปีที่ผ่านมาราคากุ้งทั่วไปใน ประเทศไทยนั้นมีราคาตกต่ำ จึงต้องการพัฒนาสินค้าให้ มี ความแตกต่างจากท้องตลาดเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม อีกทั้งยัง ต้องการความมั่นคงในชีวิตและอาชีพ การเลี้ยงกุ้งอินทรีย์ มีข้อกำหนดหลายอย่างที่สำคัญคือ ห้ามใช้สารเคมี กุ้งต้อง เป็นสายพันธุ์ท้องถิ่น มีการกำหนดอัตราการปล่อยลูกกุ้ง ในการเลี้ยงไม่เกิน 15 ตัวต่อตารางเมตร อาหารต้องเป็น อาหารออร์แกนิก เป็นต้น จากข้อกำหนดดังกล่าว ทำให้ การเลี้ยงกุ้งอินทรีย์ มีต้นทุนสูงกว่าการเลี้ยงกุ้งทั่วไปประมาณ 30% ราคาที่ขายจึงต้องสูงตามไปด้วย ส่วนตลาดในประเทศ นั้นทำตลาดยากเนื่องจากคนไทยยังไม่ค่อยมีความรู้เกี่ยวกับ เรื่องอินทรีย์มากนัก ประกอบกับตลาดยังเล็กเกินไป ดังนั้น ทางฟาร์มจึงมุ่งเน้นการส่งออกเพียงอย่างเดียว



การเลี้ยงกุ้งในระบบบอร์แกนิก เป็นการเลี้ยงแนวใหม่ ซึ่ง “ลุงประยูร” จะใช้สาหร่ายไส้ไก่เป็นอาหารให้กับกุ้ง ที่มาของการนำสาหร่ายไส้ไก่มาเป็นอาหารของกุ้งในครั้งนี้ เกิดขึ้นมาจากการสังเกต โดยพบว่าลูกกุ้งที่ปล่อยในบ่อที่มีสาหร่ายไส้ไก่ เจริญเติบโต จำนวนมาก จะมีการเจริญเติบโตดีกว่าบ่อที่ไม่มีสาหร่าย จึงได้ทดลองเพาะและขยายพันธุ์สาหร่ายไส้ไก่ แล้วนำไปใส่ในบ่อที่เตรียมน้ำสำหรับปล่อยลูกกุ้ง เมื่อสาหร่ายเพิ่มปริมาณมากขึ้น จึงนำลูกกุ้งจากโรงเพาะฟักภายในฟาร์มมาปล่อยลงในบ่อ ซึ่งสาหร่ายจะเพิ่มอาหารธรรมชาติ และเป็นอาหารของลูกกุ้งในบ่อ นอกจากนั้นยังพบว่าสาหร่ายจะช่วยบำบัดของเสียที่เกิดขึ้นภายในบ่อเลี้ยงกุ้งด้วย

สำหรับเคล็ดลับที่สามารถผ่านวิกฤตการณ์การเลี้ยงกุ้งต่างๆ มาจนสามารถขยายกิจการได้จนถึงทุกวันนี้ มาจากการรู้จักวางแผน และกำหนดเป้าหมายในการเลี้ยงกุ้ง นอกจากนี้ได้มีการพัฒนาการเลี้ยงกุ้งมาตลอดการเรียนรู้ และทำความเข้าใจกับนิสัยกุ้งว่าชอบอยู่ในสิ่งแวดล้อมอย่างไร ทั้งน้ำและอาหาร สำหรับโรคกุ้งที่เป็นปัญหากับผู้เลี้ยงกุ้ง จะเน้นการป้องกันไม่ใช้การรักษา การควบคุมน้ำไม่ให้มีของเสียมากเกินไป โดยใช้เอนไซม์บำบัด

ส่วนเรื่องของเทคโนโลยี “ลุงประยูร” บอกว่ามีความจำเป็น เพราะจะทำให้สามารถเพิ่มผลผลิตได้มากทีเดียว ถึงแม้จะเรียนจบแค่ ป. 3 แต่หากให้ความสนใจก็สามารถผลิตเครื่องมือเครื่องมือขึ้นมาได้ ไม่ว่าจะเป็นเครื่องให้อาหารตามเวลา เครื่องตีน้ำให้ออกซิเจน ซึ่งประหยัดไฟถึง 20 เปอร์เซ็นต์



การเลี้ยงกุ้ง ต้องไม่หยุดคิด อยู่เฉยไม่ได้อะไร ต้องก้าวหน้าเดินไปเรื่อยๆ ทั้งระบบไม่ว่าจะเป็นวิธีเลี้ยง การจัดการ การควบคุมโรค การลดต้นทุน ต้องคิดให้ละเอียด ทำให้ปัจจุบัน “สุรวิรัตน์ฟาร์ม” มีผลผลิตต่อบ่อสูงถึง 500 ตันต่อปี และส่งออกไปยังตลาดญี่ปุ่นและจีน