

## แบบสรุปองค์ความรู้จากการดำเนินการโครงการส่งเสริมการเกษตร ปี 2552

องค์ความรู้จากโครงการ

- โครงการส่งเสริมการผลิตสินค้าเกษตรที่ปลอดภัยและได้มาตรฐาน
- โครงการส่งเสริมและพัฒนาวิสาหกิจชุมชน
- โครงการศูนย์เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงชุมชน

แหล่งที่มาขององค์ความรู้ ชื่อ ..... นางวิไลวรรณ เอิบสภาพ .....

ที่อยู่ ..... 5 หมู่ 5 ตำบลห้วยน้ำขาว อำเภอเมือง จังหวัดตราด .....

ชื่อผู้รวบรวมองค์ความรู้ ชื่อ ..... นางสาวนิภาวรรณ ประสิทธิ์นาวา .....

ตำแหน่ง ..... นักวิชาการส่งเสริมการเกษตร .....

สังกัด ..... สำนักงานเกษตรอำเภอเมืองตราด .....

\*\*\*\*\*

## เลี้ยงปลากระพงในบ่อปูนี้มทำจริงไม่มีจน



เมื่อครั้งที่กุ้งกุลาดำเป็นที่ต้องการของตลาด “วิไลวรรณ เอิบสภาพ หรือป้าแมว” เกษตรกร ต. ห้วยน้ำขาว อ.เมือง จ. ตราด กอบโกยกำไรจากการเลี้ยงกุ้งกุลาดำ 4 บ่อ ถึง 4 ล้านบาท แต่มาทรุดลงอีกครั้งเมื่อปี 2543 หลังจากราคากุ้งกุลาดำตกต่ำถึงขนาดต้องกลายเป็นคนคิดหนี้กว่า 1 ล้านบาท และมาฟื้นอีกครั้งตอนที่ใช้บ่อกุ้งเก่ามาเลี้ยงปูนี้ม และปล่อยปลากระพงในบ่อเดียวกัน

ป้าแมวเล่าให้ฟังว่า เดิมทีครอบครัวยึดอาชีพทำประมงพื้นบ้าน หาปู จับปลาขายฝั่งเหมือนชาวประมงทั่วไปของจังหวัดตราด รายได้สามารถเลี้ยงครอบครัวได้ แต่ตอนหลังทรัพยากรน้ำเริ่มน้อยลง จึงหันมาเลี้ยงกุ้งกุลาดำ 4 บ่อ เพราะเห็นว่าตอนนั้นกุ้งกุลาดำราคาดี แต่พอปี 2552 ราคากุ้งกุลาดำต่ำลง

และเริ่มขาดทุนต่อเนื่องและในที่สุดปี 2543 ต้องเลิกเลี้ยงกุ้งกุลาดำ เพราะติดหนี้ธนาคารกว่า 1 ล้านบาท หลังจากเลิกเลี้ยงกุ้งกุลาดำ ป้าแมวยอมปล่อยบ่อให้เป็นบ่อร้างหลายปีจนมีข้าราชการคนหนึ่งมาเช่าบ่อเพื่อเลี้ยงปูนิ่มโดยที่สามีของป้าแมวจะเป็นคนดูแลให้ ส่วนป้าแมวจะทำหน้าที่นำปูไปขายตามท้องตลาด แต่เนื่องจากคนยังรู้จักปูนิ่มน้อยมาก จึงขายได้เงินเพียงวันละ 2 กิโลกรัมเท่านั้น และเริ่มเพิ่มขึ้นวันละ 10 กิโลกรัม จะขายในราคา กิโลกรัมละ 200-250 บาท หลังจากที่ เป็นลูกจ้างเลี้ยงปูนิ่มได้สักพักก็เริ่มรู้วิธีการเลี้ยง แหล่งซื้อปูที่มีคนมาขายวันเว้นวันในราคา กิโลกรัมละ 100 บาท และในช่วงจังหวะที่ตลาดปูนิ่มเริ่มสดใส จึงออกมาเลี้ยงเองเพราะยังมีบ่อร้างอีก 3 บ่อ ป้าแมวบอกอีกว่าการเลี้ยงจะเลี้ยงในกระชังบนผิวน้ำ ทำให้กินบ่อที่ว่างเปล่าจึงทดลองปล่อยปลากะพงลงไป ปรากฏว่าได้ดี จนทุกวันนี้ทั้งปูนิ่มและปลากะพงสามารถสร้างรายได้พอเลี้ยงครอบครัวได้อย่างสบาย ในแต่ละวันจะนำปูนิ่มออกให้ลูกค้าวันละ 30 กิโลกรัมขายในราคา กิโลกรัมละ 230-250 บาท หักค่าแรงต้นทุนได้กำไรวันละ 1,500-2,000 บาท ส่วนปลากะพงราคา กิโลกรัมละ 120-140 บาท โดยมีลูกค้าหลักในตัวเมือง เช่น ร้านอาหาร, รีสอร์ท และพ่อค้าไปรับซื้อทุกวัน



ปูนิ่มที่ได้จากบ่อเลี้ยง



ปลากะพงที่เลี้ยงในบ่อปูนิ่ม



ที่บ่อป่าแมวจะเลี้ยงเฉพาะปูทะเลหรือปูดำ ใช้ปลาหางเหลืองเป็นอาหาร ตอนนี้มีปูที่เลี้ยงไว้ 1.5 หมื่นตัว ปลากระพงในบ่อเดียวกันอีก 2,000 ตัว เราต้องมีเวลามาดูทุกๆ 5 ชั่วโมง เพราะถ้าปล่อยไป 7 ชั่วโมง หลังปูสลัดกระดองแล้ว กระดองใหม่จะแข็งทันที ปูหนึ่งตัวจะมีอายุราว 5 เดือน แต่จะสลัดกระดอง 25 ครั้ง ฉะนั้นปู 1.5 หมื่นตัวย่อมจะสลัดกระดองได้ทุกชั่วโมง หากปล่อยไปจนกระดองแข็งเราต้องรอให้สลัดกระดองรอบใหม่อีกกว่าจะขายได้

การเลี้ยงปูนั้นจะเลี้ยงในกล่องพลาสติกเป็นตะแกรงสี่เหลี่ยมขนาด 18×12 ซม. ลึก 6 ซม. กล่องละ 1 ตัว แล้วผูกกล่องติดกับราวไม้ไผ่ที่ทำเป็นแพลอยน้ำ เพื่อให้ฝากล่องอยู่เหนือน้ำส่วนตัวกล่องจมน้ำ เพื่อสะดวกต่อการตรวจว่าตัวไหนสลัดกระดองหรือไม่



ผลิตภัณฑ์ปูน้ำเมืองตราด