



# “ปูนา” สัตว์เศรษฐกิจที่น่าจับตามอง: ตอนที่ 1 ปูน่าน้ำใส



กานต์ ทิพยาไกรศรี

อาจารย์

ธนกร ลำไย

นักศึกษา

คณะเทคโนโลยีการประมงและทรัพยากรทางน้ำ  
มหาวิทยาลัยแม่โจ้

ปูนา (Ricefield crabs) เป็นแหล่งโปรตีนจากธรรมชาติที่อยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน ในฤดูฝนเราจะพบปูนาตามท้องทุ่งอย่างมากมาย และมีการแพร่กระจายทั้งในภาคกลาง ภาคเหนือ ภาคใต้ และภาคอีสาน ปัจจุบันยังมีปูนาที่ยังสามารถจับหรือรวบรวมได้ จากแหล่งน้ำธรรมชาติคราวละจำนวนมาก ปูนาที่พบในประเทศไทย มี 4 ชนิด คือ *Samaniathelphusa germaini*, *S. sinensis*, *S. juliae* และ *S. dugasti* (*Esanthelphusa dugasti*) ชนิดสุดท้ายพบว่ามีมีการแพร่กระจายใน 40 จังหวัดทั่วประเทศ (เอกพล และพันธุ์ทิพย์, 2553) ปูนา เป็นสัตว์น้ำอีกชนิดหนึ่งที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจสำหรับชาวประมงและเกษตรกรรายย่อย เป็นที่รู้จักและคุ้นเคยเป็นอย่างดี ถือได้ว่าเป็นปูที่มีความสำคัญต่อวิถีการดำรงชีวิตของคนเหล่านั้น นอกจากการขายสดแล้วยังสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้หลากหลาย



ภาพที่ 1 ปูนา (Ricefield crabs)

อย่างที่ทราบกันดีว่าปูนาเป็นส่วนหนึ่งของวัตถุดิบที่ทำส้มตำ นอกจากเมนูยอดนิยมนี้แล้ว คนในพื้นที่ภาคเหนือยังมีวัฒนธรรมในการบริโภคปูนาโดยมีการแปรรูปเป็น ปูนาดอง ปูนาดัมหรือนึ่ง ปูนาอ่อง และน้ำปูในอดีตเมื่อ พ.ศ. 2549-2550 ราคาของปูนาในช่วงฤดูฝนที่อำเภอแมริม จังหวัดเชียงใหม่ นั้น มีราคาตั้งแต่ 10-15 บาท

ต่อกิโลกรัม แต่ในปัจจุบันราคาปูนาในตลาดสี่มุมเมืองอยู่ที่ 80 – 100 บาทต่อกิโลกรัม ราคาปูนาที่สูงขึ้นเรื่อย ๆ และปฏิเสธไม่ได้เลยว่า ปูนาเป็นสัตว์น้ำที่มีความต้องการบริโภคสูง หากมองในด้านผลผลิตของปูนาตามธรรมชาติในปัจจุบัน พบว่า การจับปูนาตามธรรมชาติมีปริมาณลดลงทุกปี เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อมทั้งดิน น้ำ ต้นไม้ การใช้สารเคมีเพื่อฆ่าแมลงและกำจัดวัชพืช และการใช้ปุ๋ยเคมี สิ่งเหล่านี้ล้วนแต่เป็นการทำลายระบบนิเวศ หรือสภาพแวดล้อมแหล่งอาศัยของปูนา ส่งผลให้ปูนาตามธรรมชาติลดลงและไม่เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภค แต่ปัจจุบันสามารถเพาะเลี้ยงปูนาเพื่อมาทดแทนผลผลิตจากธรรมชาติได้ทั้งในบ่อดินและบ่อซีเมนต์ (นิตยา, 2552) ทั้งนี้การเพาะเลี้ยงปูนาอาจจะเป็นแนวทางที่สามารถผลิตปูนามาทดแทนปูนาจากธรรมชาติ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค

## ศูนย์เรียนรู้ปูนาพระราม 2

ปัจจุบันปูนาในธรรมชาติเริ่มมีปริมาณลดน้อยลง ทำให้การเพาะเลี้ยงปูนาแพร่หลายมากขึ้น เนื่องจากความต้องการของตลาดที่มีเพิ่มสูงขึ้น ในประเทศไทยมีฟาร์มปูนาที่มีชื่อเสียงมากมาย ในวันนี้จะขอแนะนำเสนอการเลี้ยงปูนาที่น่าสนใจ นั่นก็คือ “ปูนาน้ำใส” ณ ศูนย์การเรียนรู้ปูนาพระราม 2 ซึ่งตั้งอยู่ที่ซอยอนามัยงามเจริญ 33 แยก 1 แขวงท่าข้าม เขตบางขุนเทียน กรุงเทพมหานคร โดยมีคุณศรีเพ็ญ พงศ์ทรัพย์เจริญ เป็นเจ้าของศูนย์เรียนรู้



ภาพที่ 2 ศูนย์การเรียนรู้ปูนาพระราม 2

## กว่าจะมาเป็นปูนาใส

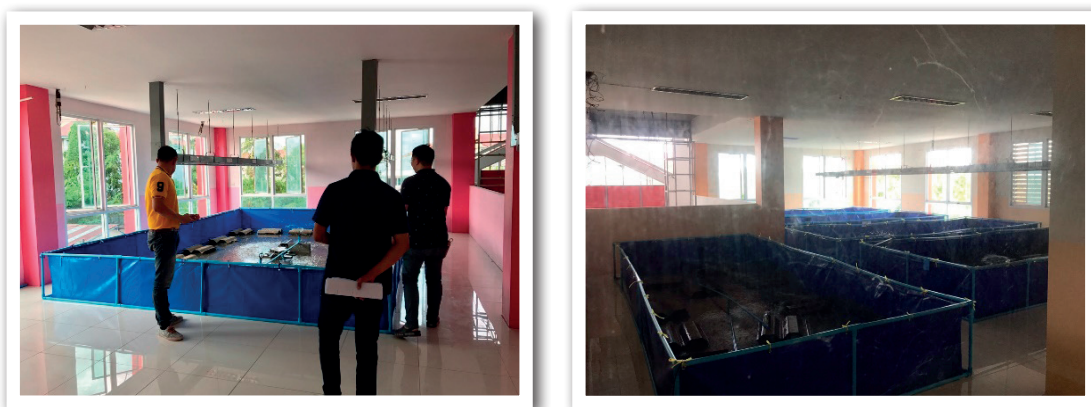
ก่อนที่จะมาเป็นศูนย์เรียนรู้ปูนาพระราม 2 คุณศรีเพ็ญเป็นเจ้าของธุรกิจ Jewellery ส่งออก ณ ตอนนั้นธุรกิจ Jewellery ถือได้ว่าเป็นธุรกิจที่มีรายได้ดี ชีวิตความเป็นอยู่ของคุณศรีเพ็ญถือว่าค่อนข้างดีเลยทีเดียว ช่วงนั้นคุณศรีเพ็ญได้สร้างตึกทิ้งไว้เพื่อเป็นตึกที่ผลิต Jewellery แต่เมื่อเศรษฐกิจจะงัก จึงมีเป็นเหตุที่ทำให้ไม่ได้ดำเนินธุรกิจต่อ ทำให้ตึกที่สร้างไว้กลายเป็นพื้นที่ที่ปล่อยทิ้งว่าง และคุณศรีเพ็ญไม่รู้ว่าจะใช้ประโยชน์กับตึกนี้อย่างไรดี จนวันหนึ่งคุณศรีเพ็ญได้เห็นคลิปเกี่ยวกับปูนา ใน Youtube หลังจากที่ได้ดูคลิปนั้นจึงเกิดความสนใจที่อยากจะเลี้ยงปูนาให้กลายเป็นธุรกิจ คุณศรีเพ็ญได้เอาเรื่องนี้ไปเล่ากับเพื่อน ๆ ฟังแต่คำพูดที่ได้ยินจากเพื่อนทุกคนคือ “จะทำได้หรือ?” คำถามเหล่านี้ไม่สามารถเป็นอุปสรรคต่อเป้าหมายที่คุณศรีเพ็ญตั้งไว้ได้

เพราะคุณศรีเพ็ญมีความเชื่อมั่นว่า ตนเองสามารถทำได้ คำตอบเดียวที่คุณศรีเพ็ญพูดกลับไปคือ “ขอเวลา แล้ว รอคู” จากนั้นคุณศรีเพ็ญก็มุ่งมั่นและตั้งใจทำ โดยมีแนวคิดว่าจะเอาปูนไปเลี้ยงไว้บนตึกของตนที่ปล่อยว่าง ไม่ได้ใช้ประโยชน์ เพื่อให้ตึกเลี้ยงตัวเองได้



ภาพที่ 3 การสัมภาษณ์คุณศรีเพ็ญ

เริ่มแรกคุณศรีเพ็ญเล่าให้ฟังว่าวันที่คุณศรีเพ็ญเห็นคลิปปูนาเป็นวันพฤหัสบดี หลังจากนั้น วันเสาร์ก็ไปซื้อซื้อพ่อแม่พันธุ์มา 100 คู่ ปรากฏว่าตายไปกว่า 20 ตัว ในขณะที่กำลังเริ่มทำบ่อ ต่อมาวันอาทิตย์ ปูตายไปอีก 60 กว่าตัว ทั้ง ๆ ที่ยังไม่ทันได้เอาลงเลี้ยง อาจเป็นเพราะตอนนั้นคุณศรีเพ็ญเองเริ่มทำโดยที่ไม่ได้ศึกษาอะไรเกี่ยวกับปูนาเลย หลังจากนั้นก็เริ่มเลี้ยงปูนาที่เหลืรอดอยู่ในบ่อดินที่ตนเองได้สร้างไว้ โดยสังเกตพฤติกรรมของปูนาทุกวัน เดินดูทั้งวันตั้งแต่เช้าจนถึงกลางคืน ทำแบบนี้เป็นระยะเวลา 5 เดือน ก็สังเกตว่าปูนาของตนเองที่เลี้ยงในบ่อดิน มีทั้งกลิ่นโคลน และมีดินติดเต็มกระดองซึ่งดูแล้วไม่น่ารับประทาน หากเลี้ยงแบบนี้ต่อไปคงผลิตขายไม่ได้แน่ จากนั้นพอเริ่มรู้วิธีการเลี้ยงแล้ว คุณศรีเพ็ญมีความคิดที่อยากจะเลี้ยงปูนาเพิ่ม แต่บ่อไม่เพียงพอ หากจะสร้างบ่อใหม่ก็ไม่ทันใจ จึงสั่งกระชังผ้าใบมาเลี้ยง โดยใส่ดินครึ่งหนึ่งน้ำของบ่อ แต่พอเลี้ยงไปเลี้ยงมา น้ำในบ่อก็ยิ่งสกปรก ปูนาที่เลี้ยงก็มีชีวิตติดดินเยอะเหมือนบ่อดิน อีกทั้งการเปลี่ยนน้ำก็ถือว่าลำบาก จึงลองเลี้ยงแบบไม่ใส่ดินลงไป ในกระชัง ผลปรากฏว่าก็ปูนาที่เลี้ยงก็รอดเหมือนกับที่เคยเลี้ยงไว้ในบ่อดิน ตั้งแต่นั้นมาคุณศรีเพ็ญก็เลี้ยงปูนาแบบน้ำใสมาจนถึงทุกวันนี้



ภาพที่ 4 การเลี้ยงปูนาภายในตึกที่ปล่อยว่าง



## รูปแบบการเลี้ยง

รูปแบบการเลี้ยงปูนาของศูนย์เรียนรู้ปูนาพระราม 2 นั้น เป็นการเลี้ยงปูนาในบ่อผ้าใบ มีขนาดบ่อตั้งแต่ 1x1 เมตร จนถึง 4x6 เมตร ซึ่งเป็นการเลี้ยงแบบระบบปิด สร้างบรรยากาศในบ่อให้คล้ายคลึงกับแหล่งที่อยู่อาศัยของปูนาในธรรมชาติ โดยจะใส่พรรณไม้ น้ำลงไป ติดตั้งสปริงเกอร์เพื่อไม่ให้อุณหภูมิภายในบ่อสูง และที่ขาดไม่ได้ นั่นก็คือ กระเบื้องลอน ที่ตั้งไว้ตามจุดต่าง ๆ ในบ่อเพื่อเป็นที่หลบซ่อนของปูนา และใส่แหนไว้เพื่อเป็นอาหารสำรองของปู และมีอัตราการปล่อยปูนาอยู่ที่ 30 ตัวต่อตารางเมตร



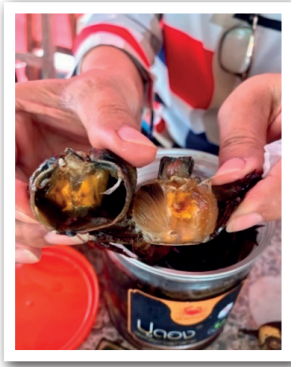
ภาพที่ 5 การเลี้ยงปูนาในบ่อผ้าใบ

## การให้อาหาร

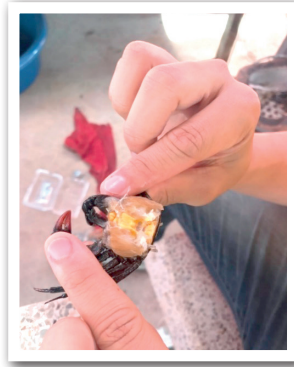
อาหารที่ให้ข้าวสุก โคร่งไก่ อาหารลูกออก (เม็ด) กุ้งฝอย ปลาต้มเอาแต่เนื้อ อาหารจะเน้นไปทางโปรตีน และคาร์โบไฮเดรต ที่ขาดไม่ได้ก็คือ แห่น และผักตบชวา โดยที่จะให้อาหารลงในบ่อ 2 กำมือ ในช่วงเวลาประมาณ 18.00-19.00 น. ของทุกวัน เพราะปูนาเป็นสัตว์ที่ออกหากินตอนกลางคืน จากนั้น 4 ชั่วโมงคุณศรีเพ็ญ จะมาดูในบ่ออีกทีว่าอาหารที่ให้หมดหรือไม่ หากอาหารที่ให้นั้นเหลือ ก็จะลดปริมาณอาหารที่ให้ครั้งต่อไป แต่หากมาสังเกตเห็นว่า อาหารที่ให้นั้นหมด และปริมาณแหนที่ใส่ในบ่อลดลง ก็จะเพิ่มปริมาณการให้อาหารอาหารที่ละน้อย

## ผลิตภัณฑ์ปูนา

ผลผลิตปูนาที่ได้นั้นศูนย์เรียนรู้ปูนาพระราม 2 ขายทั้งในรูปแบบของปูนามีชีวิต และปูนาที่แปรรูป เป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ซึ่งปูนามีชีวิตที่ขายนั้นจะผลิตขายเป็นปูนารุ่นพ่อแม่พันธุ์ โดยมีราคาขาย คู่ละ 100 บาท ส่วนปูนาแปรรูปนั้น ได้แก่ ปูนาดอง ราคา กิโลกรัมละ 250 บาท และน้ำพริกปูนา ราคากระปุกละ 69 บาท ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยมมากที่สุด คือ ปูนาดอง ผลิตภัณฑ์นี้ถือได้ว่าเป็นจุดเด่นของทางศูนย์เรียนรู้ปูนาพระราม 2 เลยก็ว่าได้ เพราะปูนาที่ได้จากการเลี้ยงแบบน้ำใส นั้น มีความสะอาดต่างจากปูนาที่จับจากธรรมชาติ และปูนาที่เลี้ยงในบ่อดิน ส่วนรสชาติของปูนาดองต้องบอกเลยว่า มีรสชาติดีไม่แพ้กับปูทะเลดองเลยทีเดียว นับว่าเป็นอีกก้าวหนึ่งของการแปรรูปปูนาที่จะพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ในระดับพรีเมียม



ภาพที่ 6 ปูนาดอง



ภาพที่ 7 น้ำพริกปูนา

### สำหรับผู้ที่มีความสนใจ

คุณศรีเพ็ญ มีความคิดที่อยากให้ปูนาอยู่คู่กับเกษตรกร สามารถทำรายได้ให้กับเกษตรกร จึงมีการจัดคอร์สอบรมการสร้างธุรกิจปูนา ที่ให้ความรู้ทั้งเรื่องของการเพาะเลี้ยงปูนา การแปรรูปผลิตภัณฑ์ จนกระทั่งการตลาดของปูนา และมีช่องทาง Facebook (CRAB HOUSE ศูนย์การเรียนรู้ปูนาพระราม 2) สำหรับผู้ที่สนใจเข้ามาปรึกษาหาความรู้เกี่ยวกับปูนาเข้ามาพูดคุยแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกัน



ภาพที่ 8 การจัดอบรมเรื่องปูนาของศูนย์เรียนรู้ปูนาพระราม 2

“ปูนา” ที่อยู่คู่กับคนไทยมาช้านาน วินาทีนี้ถือได้ว่าเป็นสัตว์น้ำอีกชนิดที่มาแรง เลี้ยงได้ไม่ยาก สามารถประกอบเป็นอาชีพได้ แต่อย่างไรก็ตามหากผู้อ่านมีความสนใจในการเพาะเลี้ยงปูนา ควรศึกษาหาความรู้ในเรื่องของปูนาให้รอบด้าน ทั้งในเรื่องของชีววิทยา การกินอาหาร ความเป็นอยู่ในธรรมชาติของปูนา เพื่อจะได้นำมาประยุกต์ใช้ในการเลี้ยงอย่างถูกวิธี สำหรับบทความนี้คงเป็นกรณีศึกษาที่น่าสนใจอีกรูปแบบหนึ่ง ครั้งหน้ายังมีบทความดี ๆ ในเรื่องของการเลี้ยงปูนาแบบพอเพียง อย่าลืมติดตามอ่านกันได้ที่ “แม่โจ้ปริทัศน์” นะครับ



### อ้างอิง

ตลาดสี่มุมเมือง. (2561). ราคาขายส่งสินค้า ตลาดสี่มุมเมือง. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา:

<http://www.taladsimumuang.com/dmma/Portals/> (2 พฤษภาคม 2561)

นิตยา บุญทิม. (2552). การเลี้ยงปูนาในบ่อซีเมนต์. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา: <https://stri.cmu.ac.th/researcher/profile.php?id=8/>. (2 พฤษภาคม 2561)

เอกพล วังคะฮาด และพันธ์ทิพย์ วิเศษพงษ์พันธ์. (2553). การแพร่กระจายปูนาในประเทศไทย. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา: <http://pasusat.com/ปูนา>. (2 พฤษภาคม 5561)