



เลี้ยงปูดำสร้างรายได้ให้อาชีพที่บ้านในทอน

ดำรงค์ หนูทอง เรื่อง
ปวันรัตน์ สุขศรีแก้ว ภาพ

พื้นที่ตำบลเกาะเพชรอำเภอบัวใหญ่เดิมที่เป็นพื้นที่ปลูกข้าวที่สำคัญแหล่งหนึ่งของลุ่มน้ำปากพนัง แต่หลังจากอาชีพทำนาถูกเข้ามารุกพื้นที่ตำบลเกาะเพชรและหลังจากนั้นชาวบ้านประสบปัญหา การเลี้ยงกุ้งขาดทุนทำให้พื้นที่นาถูกกลายเป็นบ่อร้างว่างเปล่ามานานชาวบ้านที่เคยเลี้ยงกุ้งกำลังคิดหาอาชีพใหม่ ทดแทนการเลี้ยงกุ้งกุลาดำ การเลี้ยงปูดำในบ่อร้างเป็นอีกทางเลือกหนึ่งสำหรับชาวบ้าน

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้เลี้ยงปูดำบ้านในทอน หมู่ที่ ๓ ตำบลเกาะเพชร อำเภอบัวใหญ่จังหวัดนครศรีธรรมราช โดยได้รับการสนับสนุนองค์ความรู้ให้แก่ผู้สนใจการเลี้ยงปูดำ จากเทศบาลตำบลเกาะเพชรทำให้สามารถมีรายได้เลี้ยง ครอบครัว และเป็นสินค้าส่งออกสร้างชื่อเสียงให้กับอำเภอบัวใหญ่ เมื่อพูดถึง “ปูดำบัวใหญ่”

นายณรงค์ ยิ้มสุด ปลัดเทศบาลตำบลเกาะเพชรเล่าถึงความเป็นมาก่อนที่ชาวบ้านหันมาเลี้ยงปูดำสมัยก่อน เป็นนาข้าวปี ๒๕๒๘ เริ่มมีกุ้งกุลาดำเข้ามา ชาวบ้านหันมาขุดบ่อเลี้ยงกันหมด จากนั้นข้าวแปรสภาพมาเป็นบ่อร้างทั้งหมด เกิดปัญหาในพื้นที่มีทั้งนาข้าวและบ่อร้างกุลาดำ การเกษตรอื่นๆ เมื่อเกิดมีโครงการพัฒนาพื้นที่ลุ่มน้ำปากพนัง อันเนื่องมาจากพระราชดำริ เลย์แบ่งโซนเกาะเพชรสำหรับเลี้ยงกุ้งกุลาดำโดยเฉพาะอีกฝั่งคลองเป็นพื้นที่นาข้าวน้ำจืด เลี้ยงกุ้งไปสักพักกุ้งกุลาดำประสบปัญหาการขาดทุน เนื่องจากกุ้งเป็นโรค สิ่งแวดล้อมเสีย ทำให้กลายเป็นบ่อร้าง เสียส่วนใหญ่ พื้นที่ว่างเปล่าไม่สามารถทำการเกษตรได้เพราะถูกกำหนดเป็นพื้นที่น้ำเค็ม ท้องถิ่นและชาวบ้านหาวิธีการทำอย่างไรในการปรับเปลี่ยนอาชีพจากบ่อร้าง เลย์มาเรียนรู้เรื่องการเลี้ยงปูดำ เมื่อเห็นชาวบ้านหลายครัวเรือน สนใจมาทำการเลี้ยงปูดำมากขึ้นเทศบาลตำบลเกาะเพชรในฐานะองค์การปกครองส่วนท้องถิ่นที่ดูแลพื้นที่จึงมีโครงการ

นวัตกรรมปูทะเลขุน (ปูดำ) ในบ่อคอนกรีต ให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้เลี้ยงปูดำบ้านในทอน หมู่ที่ ๓ ตำบลเกาะเพชร ซึ่งเทศบาลตำบลเกาะเพชรได้ร่วมคิดและสนับสนุนการรวมกลุ่มของชาวบ้าน ให้ความรู้และทดลองร่วมกับกับชุมชน ในการเลี้ยงปูทะเลขุน เพื่อแก้ปัญหาปูที่ไม่ได้คุณภาพ (ปูโพรง, ปูไข่อ่อน) ซึ่งเมื่อจับมาจากบ่อดินแล้ว ถ้าปล่อย กลับไปอาจจะหนีหรือตายได้ หรือหากขายไม่ได้ราคาก็จะขุนดูแลต่อไป ดังนั้นกองช่าง เทศบาลตำบลเกาะเพชร จึงคิดค้นออกแบบบ่อคอนกรีตเพื่อนำปูดำที่ไม่ได้คุณภาพดังกล่าวมาเลี้ยงขุนโดยคำนวณขนาดของบ่อเพื่อให้เหมาะสม กับสภาพธรรมชาติของปูดำ จำนวนปูดำที่จะนำลงขุน โดยการทดลองนำร่องเป็นบ่อขนาด ๒ คูณ ๓ คูณ ๐.๘๐ เมตร จำนวน ๑๐ บ่อ

คุณวิรัตน์ หัสนวน ๑ หมู่ที่ ๓ ตำบลเกาะเพชร อำเภอบางบาล จังหวัดนครราชสีมา เล่าว่าตอนแรก เลี้ยงกินกันก่อน พันธุ์ปูดำ ซื้อลูกปูจากหาได้ในคลองบ้าง ซื้อจากปากพนังบ้าง ปากนครบ้าง สงขลาก็มี เลี้ยงในบ่อ กุ้งร้างบ่อดินให้อาหารปลาใช้เวลา ๖๐ วันบ่อประมาณ ๕ ไร่ใส่ประมาณ ๕๐๐ ตัวปล่อยธรรมชาติ เวลาจับใช้อีหุบ (ไซดักปู) ทำเป็นไข่อ่อนมาใส่ไว้ในบ่อคอนกรีต ขุนไว้ ประมาณ ๑๐ วันให้อาหารพวกปลาหลังจากปูดำโตขึ้นไป ส่งขายแม่ค้า สองเดือนปูขายได้ก็ทยอยขายเอามาใส่ใหม่ ได้รายได้เดือนประมาณ ๓๐,๐๐๐-๕๐,๐๐๐ บาท ใช้พื้นที่บ่อกุ้งร้างว่างเปล่าในการเลี้ยงปูดำ



คุณจุฑามาศ กอแก้ว เกษตรกรผู้เลี้ยงเคยเลี้ยงกุ้งกุลาดำ หันมาเลี้ยงปูดำสร้างรายได้สามารถ ส่งให้ลูกเรียน ปูที่เลี้ยงตอนนี้คือพันธุ์ขาวทองเหลือง ปูชนิดนี้ไข่สวย ไข่ดี เป็นของดีเมืองนครตัวประมาณ ๔ ซีด กว่าๆ เป็นที่รู้จักกันดีในท้องตลาดเป็นที่ต้องการสามารถส่งออกไปต่างประเทศ สิงคโปร์ มาเลเซีย มีแม่ค้าในท้องถิ่น มารับซื้อถึงบ่อไม่เพียงพอกับตลาด ช่วงโควิดระบาดปูดำ ไม่สามารถส่งออกได้มีผลกระทบกับผู้เลี้ยงปูเหมือนกัน

พันธุ์ปูที่นำมาเลี้ยง ลูกพันธุ์จากปากพนัง-ปากนคร สำหรับปูนี้นิยมพันธุ์จากพม่าหรืออินเดีย ปูนี้ของไทยใช้พันธุ์แถบอันดามัน สำหรับปูดำที่เลี้ยง ตอนนี้ใช้ปูพันธุ์ขาวทองเหลืองแท้ๆ ลูกพันธุ์ตัวละ ๒๐ บาท บ่อ ๙ ไร่ปล่อยลูกพันธุ์ ๓,๐๐๐ ตัว

วิธีการเลี้ยง ๓๐ วันแรกให้อาหารอย่างเดียว เป็นปลานิลสด หรือปลาอื่นๆที่หาได้ในคลอง การให้อาหารวันละ ๑ ครั้ง ๕๐๐ ตัว/๑๐ กิโลอาหารใช้ปลาสด หวานบริเวณคันบ่อที่ประจำอากาศไม่ดีหยุดอาหารได้ สองวัน การเลี้ยงปูดำไม่ค่อยถายนํ้าส่วนมากใช้วิธีเติมนํ้าลงไปในบ่อ



เมื่อปล่อยปูดำได้ ๓๐ วันเริ่มเช็คไซค์ ปู ๖ ซีด
ราคา ๖๕๐ บาท ๗ ซีด ราคา ๗๕๐ ปูตัวผู้เรียกปูเนื้อ
ปูตัวเมียเรียกปูไข่ปูไข่ราคาแพงปูไข่๗ซีด ราคา ๖๕๐ บาท
ปูไข่๒ซีดราคา ๕๕๐ บาทซีดปูเนื้อราคาไม่ดี ๔ ซีด
ไม่เกิน ๓๐๐ บาท

วิธีการเอาปูขึ้นเลี้ยงเวลา ๙๐ วันเอาขึ้นวิธีการ
เอาขึ้นลอบจับปูหรือที่ชาวบ้านเรียกอีหุบใช้อีหุบหรือไซ่หนึ่ง
เมื่อเช็คไซค์ได้ตามที่ต้องการเริ่มเอาไซ่หนึ่งเสียบอีหุบ
ใช้ปลานิลสดหรือใช้ปลาคุดมาเสียบไว้รอบแรกการเปิดบ่อ

การหว่านอาหารแค่ด้านหนึ่งด้านใดของบ่อเราวางไซ่ด้านที่เราวางอาหารเมื่อโยนไซ่เข้าไปแล้วเมื่อได้ปูมาแล้วดูว่าไซ่
ได้แล้วยัง ปูเนื้อได้แล้วยังต้องเช็คไซ่ให้เป็นถ้ายังไม่เต็มเอาปูไปอนุบาลในบ่อขุน เลี้ยงปูประมาณ ๓๐ วันเริ่มเช็คไซค์
ได้เท่าไร ไซ่ได้เท่าไรถ้ายังไม่ได้ก็เลี้ยงต่อไปจนถึงเวลา ๙๐ วันเอาไซ่หนึ่งเสียบอีหุบรอบแรกเปิดบ่อโยนอีหุบลงไป
ประมาณ ๑ ชั่วโมงสาวอีหุบจะมีปูติดขึ้นมาคุณจุฑามาศ กอแก้วบอกว่า เมื่อก่อนสภาพแวดล้อมดี บ่อขุนเอาปูจากบ่อ
ที่เลี้ยงมาขุนให้เนื้อเต็มโตเต็มที่ ขุนประมาณ ๗-๑๐ วัน ให้อาหารปลาสด ถ้าไซ่ไม่เต็มมาขุนให้เต็มบ่อกว้าง ๒ เมตร
ยาว ๘ เมตรใส่ได้ประมาณ ๑๕๐ ตัว



การเลี้ยงปูดำในบ่อกุ้งร้างเป็นการสร้างรายได้ที่น่าสนใจสำหรับชาวบ้านละแวกนี้ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้าน
ในทอนเป็นเกษตรอีกรกลุ่มหนึ่งในตำบลเกาะเพชร อำเภอหัวไทร จังหวัดนครศรีธรรมราช ที่ไม่ย่อท้อต่ออุปสรรคใดๆ
ทุกวันนี้หน่วยต่างทั้งภาครัฐและเอกชนเข้ามาศึกษาวิธีการเลี้ยงปูดำสม่ำเสมอ ถ้าหากท่านผู้อ่านหรือหน่วยงานใด
อยากศึกษาเรียนรู้วิธีการเลี้ยงปูดำสามารถติดต่อได้ที่ ๐๘๑๗๖๗๕๒๑๐ หรือ ๐๘๓๖๐๘๗๖๔๖

ข้อมูลจำเพาะ “โครงการนวัตกรรมปูทะเลขุน (ปูดำ) ในบ่อคอนกรีต อัจฉริยะอาทิตย์ละ ๕,๐๐๐ บาท”



หน่วยงานที่รับผิดชอบ เทศบาลตำบลเกาะเพชร อำเภอหัวไทร จังหวัดนครศรีธรรมราช

โทรศัพท์ ๐๗๕-๓๕๕๙๒๖ โทรสาร ๐๗๕-๓๕๕๓๓๒

ผู้บริหารท้องถิ่น นายเดชา แก้วเจริญ โทร ๐๘๑๙๗๘๕๒๓๐

ผู้รับผิดชอบโครงการ นายณรงค์ ยิ้มสุด ๐๘๑๗๖๗๕๒๑๐

วัตถุประสงค์ของโครงการ

๑. เพื่อปรับเปลี่ยนอาชีพให้ประชาชนในพื้นที่ตำบลเกาะเพชรได้มีรายได้เพิ่มขึ้น
๒. เพื่อสร้างมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์หรือสินค้าปูดำ ทำให้มีราคาต่อหน่วยเพิ่มขึ้น
๓. เพื่อยอดและพัฒนานวัตกรรมให้แพร่หลายและได้รับการยอมรับในวงกว้าง

ขั้นตอนในการดำเนินการ

๑. เตรียมบ่อซีเมนต์ขนาดกว้าง ๒ เมตร ยาว ๓ เมตร ลึก ๐.๘๐ เมตร สำหรับขุนปูดำ
๒. เติมน้ำเค็มลงไปบ่อสูงประมาณ ๐.๓๐-๐.๕๐ เมตร พร้อมเติมออกซิเจนในบ่อ
๓. คัดปูดำที่ไม่ได้คุณภาพจากบ่อดิน เช่น ปูเนื้อไม่เต็ม (ปูโพรง) ปูไข่อ่อน ปูอ่อนที่เนื้อไม่เต็มใส่ลงในบ่อเพื่ออนุบาล (ขุน) โดยปริมาณปูดำที่เหมาะสม คือ ๑๐ ตัว/ ๑ บ่อ
๔. ให้อาหาร เช่นประหลาดสด กุ้งสด หอยกะพง ทุก ๆ ๒-๓ วัน

๕. เปลี่ยนน้ำทุก ๓-๕ วัน เพื่อป้องกันน้ำเสีย
๖. อนุบาล (ขุน) ไข่ประมาณ ๗-๑๐ วัน ปุที่จะขุนไว้จะมีเนื้อเต็ม ไข่เต็ม เนื้อแน่น มีคุณภาพดี
๗. สามารถนำไปจำหน่ายได้ จากเดิมไม่ได้คุณภาพ ราคาอยู่ที่กิโลกรัมละ ๑๕๐-๒๕๐ บาท เมื่อขุนแล้วได้คุณภาพ สามารถจำหน่ายได้ กิโลกรัมละ ๓๐๐ - ๔๐๐ บาท

รางวัลที่เคยได้รับ

๑. ได้รับรางวัลโล่เกียรตินิยม กลุ่มชุมชนประมงที่มีส่วนร่วมในการบริหารจัดการทรัพยากรสัตว์น้ำ เนื่องในโอกาสพระราชพิธีมหามงคลเฉลิมพระชนมพรรษา ๘๐ พรรษา สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์พระบรมราชินีนาถ
๒. ได้รับประกาศนียบัตร รางวัลชนะเลิศ กลุ่มบริหารจัดการประมงโดยชุมชน เมื่อวันที่ ๒๕ สิงหาคม ๒๕๕๙ จากกรมประมง
๓. เป็นโครงการนวัตกรรมของเทศบาลตำบลเกาะเพชร ในการประกวดองค์การปกครองท้องถิ่นที่มีการบริหารจัดการที่ดี ประจำปี ๒๕๖๒ ผ่านเกณฑ์การประเมินรอบสถาบัน ได้รับเงินรางวัล ๓๖๗,๙๔๕.๒๐ บาท จากสำนักงานคณะกรรมการกระจายอำนาจให้แก่องค์กรปกครองท้องถิ่น
๔. เป็นโครงการนวัตกรรมของเทศบาลตำบลเกาะเพชร ในการประเมินเมืองสิ่งแวดล้อมยั่งยืน ได้รับรางวัลการประเมินเมืองสิ่งแวดล้อมยั่งยืนระดับพื้นที่สำนักงานสิ่งแวดล้อมภาคที่ ๑๔ ประจำปี ๒๕๖๒ จากกรมส่งเสริมสิ่งแวดล้อม กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม
๕. เทศบาลตำบลเกาะเพชรได้รับคัดเลือกให้เป็นปกครองส่วนท้องถิ่นที่มีผลการปฏิบัติงานดีเด่นระดับประเทศ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒ ด้านการส่งเสริมอาชีพ จากโครงการนวัตกรรมปูทะเลขุน (ปูดำ) ในปอดคอนกรีต “บ่ออัจฉริยะ อาทิตยละ ๕,๐๐๐”



ปูขาวทองเหลืองของดีเมืองนคร



บ่อกุ้งร้างแปรสภาพมาเป็นบ่อเลี้ยงปูดำ



ลอบดักปูหรือที่ชาวบ้านนิยมเรียกกันว่าอีหุบ



ลอบดักปูแบบเก่า

อ้างอิง

สัมภาษณ์

ณรงค์ ยิ้มสุด สำนักงานเทศบาลตำบลเกาะเพชร หมู่ที่ ๒ ตำบลเกาะเพชร อำเภอหัวไทร จังหวัดนครศรีธรรมราช (สัมภาษณ์ เมื่อ ๕ มิถุนายน ๒๕๖๓)

วิรัตน์ หัสนวน ๑ หมู่ที่ ๓ ตำบลเกาะเพชร อำเภอหัวไทร จังหวัดนครศรีธรรมราช (สัมภาษณ์ เมื่อ ๕ มิถุนายน ๒๕๖๓)

จุฑามาศ กอแก้ว ๗/๗ หมู่ที่ ๓ ตำบลเกาะเพชร อำเภอหัวไทร จังหวัดนครศรีธรรมราช (สัมภาษณ์ เมื่อ ๕ มิถุนายน ๒๕๖๓)

RACE

๕