

โควิดระบาด...ชะโดส่งออกชะงัก เกษตรกรตื่น...แปรรูปสู่ครัวไทย



การระบาดของไวรัสโควิด-19 ไปทั่วโลก ส่งผลกระทบต่อการส่งออกสินค้าและผลผลิตทางการเกษตร

เกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงปลา Toman หรือปลาชะโด เพื่อการส่งออกไปมาเลเซียและสิงคโปร์ เป็นอีกกลุ่มที่ถูกผลกระทบ ทำรายได้เป็นศูนย์ เกษตรกรจำเป็นต้องหาหนทางจำหน่ายในประเทศ เพื่อระบายผลผลิตที่ล้นค้างให้ เกิดเงินทุนหมุนเวียนมาหล่อเลี้ยงชีวิต



“กลุ่มมีสมาชิกกว่า 20 รายใน 8 จังหวัด มีพื้นที่การเลี้ยงมาก ที่ใช้เลี้ยงเป็นปลาสดอย่างปลาหูปลาข้างเหลืองกว่า 1,000 ไร่ นำพันธุ์ปลาขนาด 1-4 นิ้ว มาเลี้ยงในกระชัง เมื่อโตรสชาติความอร่อยจึงไม่เหมือนปลาชะโดในเกิน 4 นิ้ว นำไปปล่อยเลี้ยงลงบ่อ เลี้ยงไปได้ 1 ปี จะมีน้ำหนักตัว ธรรมชาติ เลยเป็นที่นิยมกันในสิงคโปร์และละประมาณ 4 กก. แล้วนำมาแช่เอาเฉพาะเนื้อแช่

แข็ง ส่งไปสิงคโปร์ มาเลเซีย ทางเครื่องบินได้ราคาเฉลี่ย กก.ละ 300 บาท มีออเดอร์เดือนละ 15 ตัน นับตั้งแต่โควิดระบาดขายไม่ได้เลย”

นายณรงค์ศักดิ์ พุ่วรรณะ หรือจ๊อด วัย 47 ปี ประธานกลุ่มจืดปลาชะโดไทย บ.บางพลับ อ.สองพี่น้อง จ.สุพรรณบุรี บอกถึงสถานการณ์ที่กำลังประสบพบเจอเป็นครั้งแรกนับแต่เลี้ยงปลา Toman มานานกว่าสิบปี

“ครั้งจะเอามาขายในบ้านเราคงขายไม่ออกเพราะคนไทยไม่นิยมบริโภค เนื่องจากยึดติดกับความเชื่อเก่าๆว่า รสชาติไม่อร่อย มีกลิ่นสาบ ทั้งที่ปลาชะโด Toman ที่เราเลี้ยงส่งออกเป็นปลาชะโดพันธุ์ที่ได้รับการปรับปรุงสายพันธุ์ขึ้นมาใหม่ ประกอบกับอาหาร



เพื่อให้ปลา Toman สามารถขายในประเทศไทยและสนใจให้คนไทยบริโภคมากขึ้น กลุ่มจึงจับมือกับสาขาวิชาอาหารและโภชนาการคณะเทคโนโลยีการเกษตรมหา-



วิทยาลัยเทคโนโลยีราชมนฑลธัญบุรี จัดทำเมนูอาหารที่สอดคล้องกับเนื้อปลาในเมนูอดนิยมนของคนไทย

มีทั้งพะแนง แกงเขียวหวาน สะเต๊ะ ต้มยำน้ำข้น ผัดพริกไทยดำ ต้มซี่อิ้วญี่ปุ่น ต้มข่า กระเพาะปลา และข้าวหมกปลา...แตกต่างจากคนมาเลเซีย สิงคโปร์ ที่นิยมนำไปทำสเต็กปลาชะโดเสียเป็นส่วนใหญ่

สนใจชิมเนื้อปลาชะโดในมิติใหม่สอบถามได้ที่ 06-3549-9422.

ไชยรัตน์ สัมคุณ