

## องุ่น....บ้ำบัตน้ำ

เรียบเรียงโดย นายปริญญา วิรุณราช

จังหวัดจันทบุรีตั้งอยู่ในภาคตะวันออกมีพื้นที่ติดชายทะเลมีสภาพภูมิอากาศร้อนชื้น ฝนตกชุก แต่สามารถปลูกองุ่นได้ อย่าเพิ่งตกใจกันครับ คงจะสงสัยว่าจังหวัดที่มีอากาศร้อนชื้นอย่างจันทบุรีไม่ใช่แถวสระบุรีหรือราชบุรีทำไมถึงสามารถปลูกองุ่นได้ องุ่นที่ว่านี้คือสาหร่ายพวงองุ่น ซึ่งมี ชื่อวิทยาศาสตร์คือ *Caulerpalentillifera J.Agardh* ด้วยลักษณะคล้าย พวงองุ่น จึงมีชื่อเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า "Sea grapes" หรือ "Green caviar" ส่วนชาวญี่ปุ่นจะเรียกสาหร่ายชนิดนี้ว่า "Umibudo" ซึ่งแปลว่า องุ่นแห่งท้องทะเลเป็นสาหร่ายทะเลสีเขียวที่มีใบ (ราวมูลัส) เป็นเม็ด ทรงกลมใส สีเขียว มีแขนงตรงลักษณะคล้ายพวงองุ่นแตกออกมาจากส่วนที่เลื้อยไปตามพื้นผิว มีหน้าที่ที่ยึดเกาะคล้ายรากเรียกว่าไรโซอยด์ เราสามารถใช้ประโยชน์จากสาหร่ายพวงองุ่นได้อย่างมากมายทั้งนำมารับประทานได้และบ้ำบัตน้ำ



กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้คัดเลือก ๖ จังหวัด จัดทำเป็นเมืองเกษตรสีเขียว (Green Agricultural City) ได้แก่ เชียงใหม่ ศรีสะเกษ หนองคาย ราชบุรี พัทลุง และจันทบุรี โดยเน้นให้ผลผลิตในพื้นที่มีการผลิตที่ปลอดภัย ไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม กรมประมงได้เล็งเห็นความสำคัญของโครงการเมืองเกษตรสีเขียว โดยได้ดำเนินการให้มีกระบวนการผลิตสินค้าจากการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำที่ดีเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม จังหวัดจันทบุรีเป็น ๑ ในเมืองเกษตรสีเขียว ศูนย์ศึกษาการพัฒนาอ่าวคุ้งกระเบน อันเนื่องมาจากพระราชดำริได้รับมอบหมายจาก กรมประมงให้ ให้ดำเนินการโครงการเมืองเกษตรสีเขียวทางด้านประมง จัดอบรมให้ความรู้กับเกษตรกร จัดทำคู่มือการดำเนินงานโครงการ จัดทำจุดสาธิตระบบ Zero waste ฝายผลิตพันธุ์สัตว์น้ำชายฝั่ง ศูนย์ฯ คุ้งกระเบน ได้รับมอบหมายให้ทำการขยายพันธุ์สาหร่ายพวงองุ่นเพื่อมอบให้เกษตรกรจัดทำจุดสาธิต ๓๕ ฟาร์ม โดยขยายสาหร่ายพวงองุ่นใส่แผงตาข่ายพลาสติก โดยใช้ท่อ PVC ทำเป็นกรอบสี่เหลี่ยม ขนาด ๘๐ เซนติเมตร x ๘๐ เซนติเมตร แล้วขึงด้วยตาข่ายพลาสติก แล้วนำสาหร่ายพวงองุ่นมัดไว้ตรงกลางนำไปลอยในบ่อซีเมนต์ประมาณ ๑ เดือน แล้วนำไปมอบให้เกษตรกร ฟาร์มละ ๑๐ แผง เพื่อใช้บ้ำบัตน้ำทิ้งจากการเลี้ยงกุ้งก่อนปล่อยสู่ธรรมชาติ



จากการค้นคว้าและศึกษาข้อมูล ความเค็มที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของสาหร่ายพวงองุ่นอยู่ในช่วง ๓๐-๓๕ ppt และมีความไวต่อแสงมากต้องใช้แสงนพร่างแสง ไม่ควรให้รับแสงโดยตรงเพราะจะทำให้หยุดการเจริญเติบโต องค์ประกอบหลักที่ทำให้อัตราการเจริญเติบโตและลักษณะทางกายภาพของสาหร่ายผื่นแปร์คือ สารอาหารและความเค็มของน้ำที่ใช้เลี้ยงสาหร่าย ทั้งนี้ ในน้ำที่มีสารอาหารไนโตรเจนสูงทำให้สาหร่ายพวงองุ่นมีอัตราการเจริญเติบโตสูงขึ้น สาหร่ายมีอัตราการเจริญเติบโตสูงขึ้นในเดือนเมษายนถึงเดือนกรกฎาคม ซึ่งเป็นช่วงที่ความเข้มข้นของสารอาหาร (แอมโมเนีย ไนไตรต์ ไนเตรต และออร์โทฟอสเฟต) ในน้ำใช้เลี้ยงสาหร่ายมีปริมาณค่อนข้างสูง สาหร่ายจึงสามารถดึงสารอาหารต่างๆ ดังกล่าว เพื่อใช้ในการเจริญเติบโตได้ดี

นอกจากใช้ประโยชน์ในการบำบัดน้ำแล้ว ยังสามารถนำมาบริโภคได้ โดยทั้งนี้สาหร่ายพวงองุ่น ถือเป็นหนึ่งในอาหารยอดนิยมของชาวญี่ปุ่น เพราะมีความเชื่อกันว่า หากรับประทานสาหร่ายชนิดนี้ จะทำให้หายป่วยเร็วขึ้น เนื่องจากสาหร่ายพวงองุ่นเป็นสาหร่ายที่มีคุณค่าทางอาหารสูง คือมีปริมาณของแร่ธาตุหลากหลายชนิด ได้แก่ ไอโอดีน ซึ่งช่วยป้องกันและรักษาโรคคอพอก แมกนีเซียมช่วยบำรุงกล้ามเนื้อและระบบประสาท การทำงานของเซลล์และสมดุลของน้ำในร่างกาย รวมทั้งพบ วิตามินบี ซี อี และกรดอะมิโนจำเป็นหลากหลายชนิด ที่ไม่พบในพืชบก โดยพบว่ามีกรดอะมิโนจำเป็นอยู่เกือบ ๔๐% ของกรดอะมิโนรวม ซึ่งใกล้เคียงกับในไข่และโปรตีนถั่วเหลือง ทั้งยังมีแคลอรีต่ำ จึงเหมาะสำหรับผู้ป่วยด้วยโรคเบาหวาน หัวใจ และความดันโลหิต

ด้วยคุณสมบัติเช่นนี้ จึงทำให้สาหร่ายพวงองุ่น ได้รับการเรียกขานว่า "longevity seaweeds" ด้วยคุณประโยชน์มากมายของ สาหร่ายพวงองุ่น เช่นนี้แล้ว ทำให้สาหร่ายพวงองุ่นกลายเป็นอาหารสุขภาพน้องใหม่ที่กำลังได้รับความนิยม ดังนั้นอย่าลืมหาลงมือซื้อสาหร่ายพวงองุ่นมารับประทานเพื่อสุขภาพกันบ้างนะคะ.....