

More to it

August 2010



"แผ่นดินนี้ แม่ของลูก ใช้ปลูกข้าว
ก็แสนก้าว ที่เดินข้าม ย่ำหวานไฉ
บำรุงดิน จนอุดม สมดังใจ
หวังนาไทย เป็นของไทย ไปนิรันดร์"

คำขวัญวันแม่แห่งชาติ ปี 2553

กระดานข่าว

- แซลมอน ที่หนึ่งบนโต๊ะอาหารแดนซามูไร
- เวียดนามลงนาม MOA ด้านการประมงกับฟิลิปปินส์
- “น้ำทะเลเป็นกรด” กระทบฝูงปลาพิการ
- ญี่ปุ่นมียอดนำเข้าทูน่าเมืองกิมจิพุ่ง
- โลกร้อนส่งผล น้ำทะเลหนุน

เจ้าประจำ

- บ้านกาแฟ
- เรื่องเก่าเล่าความหลัง
- ภาษาอังกฤษ...ง่ายนิดเดียว
- ป.ปลาน่ารู้
- บ้านเราจะน่าอยู่
- ท้าทายสมอง
- อ่านดี ๆ มีรางวัล

กลุ่มวิชาการ สำนักวิจัยและพัฒนาประมงทะเล



แซลมอน ที่หนึ่งบนโต๊ะอาหารแดนซาμουไร

ประเทศญี่ปุ่นนับเป็นประเทศที่นิยมบริโภคปลาเป็นอันดับต้นๆของโลก ประกอบกับสภาพภูมิประเทศมีลักษณะเป็นหมู่เกาะและชายฝั่งทำให้เอื้ออำนวยในการทำประมง ทั้งการจับ และการเพาะเลี้ยง

แซลมอนเป็นปลาอีกชนิดหนึ่งที่ได้รับคามนิยมมากในประเทศญี่ปุ่น เนื่องจากในปัจจุบันเทคโนโลยีการแช่แข็งปลาที่มีความก้าวหน้า การรักษาคุณภาพปลาที่นำเข้ามาจากต่างประเทศดีขึ้นมาก ประกอบกับแม่บ้านชาวญี่ปุ่นชื่นชอบปลาแซลมอนเพราะใช้เตรียมอาหารได้ง่ายและสะดวกรวดเร็ว เหมาะกับสภาพสังคมปัจจุบันที่ทุกคนต้องเร่งรีบ ทำให้คามนิยมของปลาแซลมอนแซงหน้าปลาซอสแมคเคอเรลซึ่งเคยได้รับความนิยมสูงสุดมาก่อนหน้านี้

หน่วยงานภาครัฐของญี่ปุ่นได้นำเสนอรายงานการศึกษาเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคปลาของคนญี่ปุ่นพบว่า แซลมอนได้รับความนิยมสูงสุดโดยใช้ปลาที่บริโภคในครัวเรือน ตามมาด้วยหมึกและปลาทูน่า ซึ่งล้วนเป็นอาหารทะเลที่พร้อมใช้ในการเตรียมอาหาร ได้เลยทั้งสิ้น

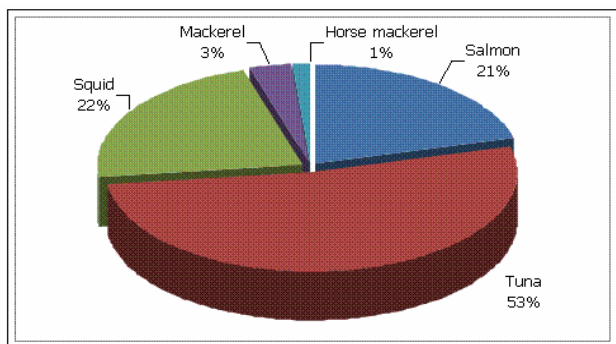
จากอดีตมาจนถึงปี 2508 ปลาแซลมอนไม่เคยติด 1 ใน 5 ของปลายอดนิยมบนโต๊ะอาหารชาวญี่ปุ่นเลย เพราะแซลมอนที่มีคุณภาพดีหายากส่วนปลานำเข้ามาก็มักจะด้อยคุณภาพลงระหว่างการขนส่งทางเรือ ในอดีตปลาที่ได้รับความนิยมมาก 3 อันดับแรกได้แก่ ฮอร์สแมคเคอเรล (Horse mackerel) หมึก (squid) และปลาแมคเคอเรล (Mackerel) ซึ่งส่วนใหญ่เป็นปลาที่พบมากในน่านน้ำรอบๆประเทศญี่ปุ่นเอง



รายงานการสำรวจให้ข้อมูลเพิ่มเติมอีกว่า ชูชิที่ทำจากแซลมอนมียอดขายสูงสุดในร้านชูชิที่ญี่ปุ่นถึงแม้ว่าสาเหตุอาจเนื่องจากการที่ราคาทูน่าสูงขึ้นก็ตาม แต่แซลมอนก็มีแนวโน้มได้รับความนิยมสูงขึ้นในครัวเรือน โดยเฉพาะกลุ่มแม่บ้านที่นิยมนำแซลมอนไปทำเป็นซาซิมิ (Sashimi) โดยจะนำปลามาแล่เป็นชิ้นบางๆ เสิร์ฟพร้อมแรดดิชและซอสโชยุแบบญี่ปุ่น หรือไม่ก็จะนำไปทำเป็นหน้าชูชิบนข้าวญี่ปุ่นแทนการนำไปปรุงแบบอื่นๆ

ในปี 2552 ไทยมีการส่งออกปลาแซลมอนไปญี่ปุ่นปริมาณ 6,346 ตัน คิดเป็นมูลค่า 1,890.54 ล้านบาท ส่วนใหญ่เป็นแซลมอนทั้งตัวหรือเป็นชิ้นไม่ปรุงแต่ง แซลมอนแปซิฟิก แซลมอนแอตแลนติกชนิดแช่เย็นและแช่แข็ง เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีการส่งออกปลาชนิดอื่นๆ ที่คนญี่ปุ่นนิยมบริโภค ได้แก่ ปลาทูน่าปริมาณ 33,842 ตัน มูลค่า 4,780.25 ล้านบาท หมึกปริมาณ 7,134 ตัน มูลค่า 2,028.79 ล้านบาท ปลาแมคเคอเรล 3,125 ตัน มูลค่า 297.75 ล้านบาท และปลาฮอร์สแมคเคอเรล 774 ตัน มูลค่า 127.7 ล้านบาท

แผนภาพแสดงสัดส่วนมูลค่าการส่งออกปลาที่ญี่ปุ่นนิยมจากไทยไปญี่ปุ่นในปี 2552



ที่มา : ส่วนเศรษฐกิจการประมง กรมประมง

เวียดนามลงนาม MOA ด้านการประมงกับฟิลิปปินส์

นาย Rafael E. Seguis ปลัดกระทรวงต่างประเทศด้าน Special and Ocean Concerns ของฟิลิปปินส์และนาย Vu Van Tam ผู้ช่วยรัฐมนตรีกระทรวงเกษตรและพัฒนาชนบทเวียดนาม (MARD) ได้ลงนามในบันทึกข้อตกลง (MOA) ความร่วมมือทางวิชาการในด้านการประมงที่กรุงฮานอย เวียดนาม รวมทั้งมีการเสนอความช่วยเหลือชาวประมงและรวมการดำเนินการค้นหาและช่วยเหลือไว้ด้วยกัน

บันทึกข้อตกลงนี้มุ่งจัดทำกรอบการทำงานเพื่อให้เกิดความร่วมมือทางประมงที่ดีขึ้นระหว่าง 2 ประเทศ อาทิ การแลกเปลี่ยนความรู้ทางการประมง การพัฒนาการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ การวิจัย การศึกษาและการฝึกอบรม การพัฒนาหลังจับสัตว์น้ำ ความปลอดภัยด้านอาหาร และการต่อต้านการทำประมงที่ผิดกฎหมาย ไร้รายงานและไร้การควบคุม (IUU) นาย Rafael E. Seguis แนะนำว่า ทั้ง 2 ประเทศควรจะขยายการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำจากจุดแข็งของแต่ละประเทศ พร้อมกันนี้ได้เรียกคืนบันทึกข้อตกลงฉบับเก่าเมื่อปี 2548

ทั้งนี้ ชายฝั่งตะวันออกฟิลิปปินส์มีความยาวใกล้เคียงกับชายฝั่งตะวันตกของเวียดนามและทั้ง 2 ประเทศต้องใช้แหล่งประมงร่วมกันซึ่งก็คือทะเลจีนใต้ จึงมีความจำเป็นต้องมีความร่วมมือกันในการประมง โดยข้อตกลงนี้ได้ดำเนินการเจรจาภายใต้ลุ่มทำงานถาวรด้านความร่วมมือเกี่ยวกับการเดินเรือและมหาสมุทรของฟิลิปปินส์และเวียดนาม (JPWG-MOC)

ที่มา : www.fis.com

“น้ำทะเลเป็นกรด” กระทบฝูงปลาพิการ

นักชีววิทยาพบระหว่างการศึกษาความเป็นกรดของน้ำในมหาสมุทรว่า เป็นพิษทำให้บรรดาปลาต่างๆ พิการ พวกเขาได้พบว่า ปลารายอ่อนที่เลี้ยงไว้ในน้ำที่มีคาร์บอนไดออกไซด์ผสมอยู่มากจะเริ่มพิการ ซึ่งอาจไม่สามารถแยกได้ว่ากลืนไหนคือมิซหรือสัตว์

ในรายงานที่จะเสนอต่อที่ประชุมเรื่องการเปลี่ยนแปลงของสภาพดินฟ้าอากาศกับปลา ที่นครเบลฟาสต์ ได้แจ้งว่าลูกปลาที่ยังเป็นตัวอ่อนในธรรมชาติ จะเสี่ยงอันตรายเป็นพิเศษ เมื่อว่ายออกมาจากที่หลบซ่อน โดยไม่ได้กลืนของสัตว์ ถูกจับกินเสียเป็นอันมาก จนเป็นที่น่าห่วงว่า จะไม่เหลือลูกปลาที่จะอยู่เติบโตเต็มที่ ไม่พอที่จะทดแทนปริมาณในทะเลพอ หากว่าน้ำทะเลเริ่มมีความเป็นกรดสูงขึ้น นักวิทยาศาสตร์คาดไว้แล้วว่า มหาสมุทรต่างๆ จะต้องมีน้ำเป็นกรดหนักยิ่งขึ้น เนื่องจากก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ในอากาศที่เกิดจากน้ำมือมนุษย์ ไปชกกละลายในทะเลมากขึ้น

ที่มา : www.tei.or.th

ญี่ปุ่นมียอดนำเข้าทูน่าเมืองกิมจิฟุง

ญี่ปุ่นมียอดนำเข้าปลาทูน่าครีบน้ำเงินจากเกาหลีใต้ทะลุ 980 ตันในครึ่งแรกของปี 2553 จากเดิมทีในปี 2552 มียอดนำเข้า 920 ตัน เนื่องจากมีการจับปลาทูน่าครีบน้ำเงินเป็นปริมาณมากเกินไปซึ่งส่วนใหญ่อยู่ในบริเวณกระแสน้ำอุ่นในมหาสมุทรแปซิฟิกซึ่งเป็นแหล่งปลาทูน่าครีบน้ำเงินที่ได้รับความเสียหาย ในปี 2553 หลายประเทศที่จับปลาชนิดดังกล่าว เช่นญี่ปุ่น จึงได้เห็นด้วยที่จะไม่ส่งเสริมการทำประมงปลาทูน่าครีบน้ำเงินเป็นเวลา 10 ปี และจะลดการทำประมงปลาทูน่าครีบน้ำเงินที่ยังไม่โตเต็มที่ อย่างไรก็ตาม เกาหลีใต้ไม่ยอมรับที่จะเข้าร่วมข้อตกลงดังกล่าว โดยกำหนดให้การประมงของเกาหลีใต้อยู่ในเขตเศรษฐกิจจำเพาะ ซึ่งได้รับการยกเว้นจากข้อตกลงนี้

ทั้งนี้ เกาหลีใต้ยกกระดับความสามารถของการทำประมงปลาทูน่าครีบน้ำเงินให้สูงขึ้น ด้วยเหตุนี้ องค์การการประมงของญี่ปุ่นจึงได้เรียกร้องให้ผู้ทำการค้าทูน่าในญี่ปุ่นระงับการนำเข้าจากเกาหลีใต้ นอกจากนี้องค์การดังกล่าวยังได้เรียกร้องให้เกาหลีใต้เข้าร่วมกรอบความร่วมมือระหว่างประเทศเพื่อควบคุมทรัพยากรทางธรรมชาติ อย่างไรก็ตาม การปรับกฎระเบียบด้านประมงปลาทูน่าครีบน้ำเงินนั้นถูกชะงักงันในเกาหลีใต้ เนื่องจากปริมาณการจับปลาดังกล่าวในญี่ปุ่นมีมากกว่าของเกาหลีใต้ถึง 10 เท่า โดยในปี 2551 จำนวนปลาทูน่าครีบน้ำเงินทั้งหมดในโลกที่จับได้มีประมาณ 25,000 ตัน โดยคิดเป็นปลาทูน่าครีบน้ำเงินที่จับในญี่ปุ่นเกือบ 18,000 ตัน ในขณะที่จับในเกาหลีใต้เพียง 1,500 ตันเท่านั้น

ที่มา : www.fis.com



โลกร้อนส่งผล น้ำทะเลหนุน

การสำรวจระดับ "น้ำทะเล" ในหลายจุดของมหาสมุทรอินเดีย ชายฝั่งอ่าวเบงกอล ทะเลอาหรับ ศรีลังกา สุมาตรา และช่วงครึ่งล่าสุด นักวิทยาศาสตร์มหาวิทยาลัยโคโลราโด ในเมืองโบลเดอร์ สหรัฐอเมริกา พบความเปลี่ยนแปลงอันเป็นผลของปฏิกิริยาเรือนกระจกจากน้ำมือมนุษย์ รองศาสตราจารย์หวียง ฮัน ผู้นำการวิจัย กล่าวว่า ภูมิภาคอินโด-แปซิฟิก ซึ่งแต่ชายฝั่งตะวันออกของแอฟริกาไปจนถึงแปซิฟิก ในช่วง 50 ปีที่ผ่านมา น้ำทะเลร้อนขึ้นราว 0.5 องศาเซลเซียส เพราะก๊าซเรือนกระจกสะสมในชั้นบรรยากาศเป็นหย่อมๆ ทำให้กระแสน้ำเปลี่ยน ส่งผลให้ระดับน้ำทะเลบริเวณนี้สูงขึ้นเฉลี่ย 13 มิลลิเมตรต่อทศวรรษและทำให้เกิดพายุมรสุมและน้ำท่วมในบังกลาเทศและอินเดีย

"ผลการค้นพบใหม่ของเราที่ว่าความเปลี่ยนแปลงสภาพชั้นบรรยากาศและกระแสน้ำในมหาสมุทรในแถบมหาสมุทรอินเดียอันเกิดจากมนุษย์เป็นสาเหตุ เป็นสิ่งที่เรายังไม่เคยพบมาก่อนและเป็นสาเหตุใหญ่ที่ทำให้เกิดความเปลี่ยนแปลงของระดับน้ำทะเล" ฮันกล่าว

ที่มา : www.tei.or.th

สวัสดีครับสมาชิกชาว More to it...หลายท่านคงเคยลองลิ้มชิมรสเนื้อทูน่ากันมาแล้ว ไม่ว่าจะป็นซูชิ หรือซาซิมิ แต่ทราบไหมครับว่า การที่มีเนื้ออันเลิศรสเช่นนี้ ทำให้พวกมัน โคนล่า จนอยู่ในขั้นวิกฤต....



ทูน่าครีบน้ำเงิน (Bluefin tuna) เป็นทูน่าที่ใหญ่ที่สุด เมื่อโตเต็มที่อาจจะยาวได้ถึง 3.65 เมตรหนัก 680 กิโลกรัม อายุยืนได้ถึง 30 ปี เป็นปลาที่อาศัยอยู่ในเขตอบอุ่นที่มีอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 10 องศาเซลเซียส ชอบย้ายถิ่นไปเรื่อยๆ ตามแหล่งอาหารและอุณหภูมิของน้ำเป็นหลัก พบมากในมหาสมุทรแอตแลนติก ทะเลเมดิเตอร์เรเนียนและทะเลดำ

ในสายตาของมนุษย์ ปลาทูน่าครีบน้ำเงินถือเป็นปลาที่มีค่าและเป็นที่ต้องการมากที่สุดในโลก เนื้อส่วนท้องสุดนุ่มที่มีไขมันแทรกเป็นชั้น เหมาะจะทำซูชิ จึงถูกไล่ล่าจับแล้วเนื้อไปทำซูชิ ซาซิมิและสเต็กขายในญี่ปุ่น สหรัฐอเมริกา และยุโรป ด้วยความต้องการของตลาด และผู้บริโภคที่ถือว่าเป็นเนื้อปลาอันโอชะ รสเลิศทำให้พวกมันโดนล่าจากทะเลเป็นจำนวนมาก ทำให้ปริมาณปลาทูน่าลดลงกว่า 90 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งถือว่าอยู่ในขั้นวิกฤต

แม้ทูน่าครีบน้ำเงินในทะเลเมดิเตอร์เรเนียนจะถูกกวาดไปจนใกล้สูญพันธุ์ในปัจจุบัน แต่เจ้าหน้าที่ของยุโรปและแอฟริกาเหนือก็แทบไม่ได้ทำอะไรเพื่อหยุดยั้งการฆ่าล้างเผ่าพันธุ์นี้เลย ประกอบกับเทคโนโลยีทางการประมงใหม่ๆ ที่มีอำนาจในการจับสังหารหมู่ ยิ่งทำให้ลดจำนวนลงอย่างรวดเร็ว ปลาที่จับได้ก็มีขนาดที่เล็กลงกว่าแต่ก่อนมาก

พิษภัยจากน้ำมือมนุษย์ที่กำลังทำลายสิ่งแวดล้อม ระบบนิเวศ ความสมดุลในธรรมชาติ ทำให้มีกลุ่มต่างๆ ออกมาต่อต้านการล่าทูน่าครีบน้ำเงิน เร็วๆ นี้คณะกรรมการเพื่อการอนุรักษ์ปลาทูน่าในมหาสมุทรแอตแลนติกเห็นชอบ ให้ลดโควตาการจับปลาทูน่าครีบน้ำเงินในมหาสมุทรแอตแลนติกลงราว 1 ใน 3 แต่กลุ่มพิทักษ์สิ่งแวดล้อมออกมาเตือนว่า ปลายังอยู่ในภาวะเสี่ยงสูญพันธุ์อยู่แม้จะลดการจับลง

คณะกรรมการระหว่างประเทศว่าด้วยการอนุรักษ์ปลาทูน่าในมหาสมุทรแอตแลนติก (ไอซีซีเอที) มีมติให้ประเทศต่างๆ ลดการจับปลาทูน่าครีบน้ำเงินในทะเลเมดิเตอร์เรเนียนลงเหลือ 29,500 ตัน ในปีหน้า และ 25,500 ตัน ภายในปี พ.ศ. 2553 จาก 32,000 ตัน ในปีนี้ เพื่อคุ้มครองปลาทูน่าครีบน้ำเงินจากการสูญพันธุ์ โดยสมาชิก 42 ประเทศของไอซีซีเอที มีมติดังกล่าวในระหว่างการประชุมร่วมกันที่เมืองดูบรอฟนิก ประเทศโครเอเชีย

ล่าสุดคณะกรรมาธิการยุโรป หรือ อียู เปิดการเจรจาอนุญาตว่าด้วยการค้าระหว่างประเทศซึ่งชนิดสัตว์ป่า และพืชป่าที่ใกล้สูญพันธุ์ หรือ ไชเตส ซึ่งมีสมาชิก 175 ประเทศ ที่กรุงโดฮา ประเทศกาตาร์ แต่ประสบความล้มเหลว ในประเด็น “ห้ามการค้าท่อน้ำครีบน้ำเงิน” ซึ่งก่อนการลงคะแนนเสียง ญีปุ่นได้แสดงท่าทีชัดเจนที่ต้องการให้ปลาทูน่า ครีบน้ำเงินหลุดจากการคุ้มครองของไชเตสในกรณีที่ยื่นขอของทางโมนาโกผ่านการเห็นชอบ และใช้แนวทางอนุรักษ์ ปลาทูน่าครีบน้ำเงินแทน โดยให้หลักการประมงสากลระหว่างประเทศรวมถึงประมงการทำประมงเกินโควตาและการ ทำประมงที่ผิดกฎหมายในยุโรป

ญีปุ่น แคนาดา และบรรดาประเทศที่สนับสนุนการจับทูน่าครีบน้ำเงิน ออกมาต่อต้านมาตรการห้ามทำประมง ทูน่าครีบน้ำเงิน ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อธุรกิจภาคการประมงของญีปุ่น แม้จะเสนอการคุ้มครองทรัพยากรปลาทูน่าครีบ น้ำเงินในมหาสมุทรแอตแลนติกด้วยกลไกทางด้านราคาของซูชิ แต่ก็ถูกปฏิเสธจากที่ประชุมคณะกรรมการสัตว์ป่าของ สหประชาชาติ

เกี่ยวกับเรื่องนี้ทางราชรัฐโมนาโกได้นำข้อเสนอในที่ประชุม มีการถกเถียงกันถึงมาตรการหรือข้อห้ามการจับ ปลาทูน่าครีบน้ำเงินอย่างเด็ดขาด มีความจำเป็นอย่างไรในการบังคับใช้ เนื่องจากปริมาณทูน่าครีบน้ำเงินในธรรมชาติ ลดจำนวนลงอย่างมาก อีกทั้งผู้แทนหรือหน่วยงานที่รับผิดชอบด้านนี้ไม่ได้มีความพยายามในการอนุรักษ์หรือหา แนวทางเพิ่มจำนวนปลาทูน่าครีบน้ำเงินอย่างจริงจัง โดยทางราชรัฐโมนาโกแสดงความต้องการที่จะบรรจุปลาทูน่า ครีบน้ำเงินขึ้นเป็นสัตว์ป่าคุ้มครองบัญชี 1 นั้นหมายความว่าการค้าปลาทูน่าครีบน้ำเงินจะถูกห้ามไปโดยปริยาย

อย่างไรก็ตามมีเพียงประเทศสหรัฐอเมริกา นอร์เวย์ และเคนยาเท่านั้นที่ให้การสนับสนุนมาตรการนี้ ในขณะที่ กลุ่มประเทศสหภาพยุโรปถูกขอร้องให้ชะลอการตัดสินใจเกี่ยวกับมาตรการบังคับใช้เรื่องการทำประมงเกินโควตาจนถึง เดือนพฤษภาคม 2011

รัฐบาลอิตาลีตัดสินใจหยุดการจับปลาทูน่าเป็นเวลา 1 ปี โดยได้รับความช่วยเหลือด้านการเงินจากรัฐบาล เบลเยียม ขณะที่อียูอาจจะตัดสินใจประกาศให้เป็นปลาอนุรักษ์ เพื่อช่วยรักษาประชากรปลาทูน่า ซึ่งมีปริมาณลดฮวบลง ให้กลับมาอุดมสมบูรณ์เหมือนเดิม แม้อาจส่งผลกระทบต่อราคาปลาทูน่าครีบน้ำเงินให้แพงขึ้น เพราะปลาที่หนัก 232.6 กิโลกรัม เคยมีผู้ประมูลขายได้ที่ญีปุ่นเมื่อต้นเดือน ม.ค. ในราคาสูงถึง 28 ล้านเยน (ราว 5.8 ล้านบาท)

นายไมเคิล มานน์ โฆษกภาคเกษตรของคณะกรรมาธิการยุโรปเผยว่า “กรมประมงยุโรปจะมอบเงินช่วยเหลือ กับชาวประมงที่อาสาช่วยกันหยุดออกหาปลา เฉพาะปลาทูน่า ปัจจุบันอิตาลีมีเรือหาปลาขนาดใหญ่ 49 ลำ ชาวประมง อีกเกือบ 700 คน ซึ่งทั้งหมดจะได้รับเงินค่าเลี้ยงชีพตลอด 12 เดือน”

ปัจจุบันจำนวนประชากรปลาทูน่าครีบน้ำเงินในมหาสมุทรแอตแลนติกและทะเลเมดิเตอร์เรเนียนลดจำนวนลง อย่างมากในช่วง 10 ปีที่ผ่านมา อีกทั้งไม่มีมาตรการที่จะสนับสนุนหรือให้คำแนะนำเกี่ยวกับการทำประมงปลาทูน่าครีบ น้ำเงินอย่างยั่งยืน ทางด้านนักชีววิทยาทางทะเลกล่าวว่า ปริมาณของทูน่าครีบน้ำเงินในธรรมชาติเหลืออยู่เพียง 15% ก่อนที่จะเกิดการประมงทูน่าครีบน้ำเงินเชิงพาณิชย์เสียอีก

นอกจากนี้ การที่แผนห้ามการค้าท่อน้ำครีบน้ำเงินล้มเหลว จะยิ่งทำให้สัตว์ดังกล่าวเสี่ยงต่อภาวะสูญพันธุ์มาก ขึ้น ซึ่งประชากรปลาทูน่าครีบน้ำเงิน ในมหาสมุทรแอตแลนติกและทะเลเมดิเตอร์เรเนียนลดลงอย่างมาก ถึงร้อยละ 80 จากช่วงเวลาเพียง 30-40 ปีที่ผ่านมา

ที่มา : นิตยสาร Aqua Biz Vol.4 May 2010

เรื่องเก่า...เล่าความหลัง



คำอธิบายภาพปก

ระยะ 10 กว่าปีที่ผ่านมา อาชีพการประมงทะเลของประเทศไทยได้พัฒนาขึ้นอย่างรวดเร็ว ชาวประมงรู้จักปรับปรุงและตัดแปลงเครื่องมือประมงของตนให้มีประสิทธิภาพในการจับสูงขึ้น แผนกสถิติ กรมประมง รายงานว่า สัตว์น้ำทะเลที่จับได้ทั่วราชอาณาจักร เมื่อ พ.ศ.2505 มีจำนวนเพียง 269,709 ตัน 8 ปีต่อมา ปริมาณสัตว์น้ำเค็มที่จับได้ทั่วราชอาณาจักร มีจำนวนเพิ่มขึ้นถึง 4 เท่า คือมีจำนวนถึง 1,179,595 ตัน ในปี พ.ศ. 2512

จากหลักฐานดังกล่าว แสดงให้เห็นว่าทรัพยากรธรรมชาติทางทะเลในน่านน้ำไทยได้ถูกชาวประมงจับนำมาใช้ประโยชน์ทวีจำนวนสูงขึ้นทุกปี ถ้าหากมนุษย์รู้จักเรียนรู้วิธีออกค่าจับสัตว์น้ำแต่เพียงประการเดียว โดยไม่คิดค้นหรือศึกษาหาวิธีที่จะเพิ่มพูนจำนวนสัตว์น้ำให้ได้สมดุลหรือมากกว่ากับจำนวนที่ต้องสูญเสียไป ย่อมเป็นที่แน่ใจได้ว่า สัตว์น้ำชนิดต่างๆ ที่เป็นอาหารของมนุษย์นั้นวันจะร่อยหรอจนถึงขั้นเสื่อมโทรมพันธุ์อย่างแน่นอน

ฉะนั้น กรมประมง จึงได้พยายามทุ่มเทการศึกษาค้นคว้าด้านต่างๆ นอกจากจะเพื่อหาทางวางมาตรการบางอย่างสำหรับใช้ควบคุมสภาวะการประมงให้อยู่ในระดับที่เหมาะสมแล้ว ยังหาทางที่จะเพิ่มพูนจำนวนประชากรสัตว์น้ำด้วยการเพาะเลี้ยงอีกประการหนึ่งด้วย ปลาทุบับได้ว่าเป็นทรัพยากรธรรมชาติทางทะเลที่ให้ผลผลิตมีมูลค่าสูงสุดในกระบวนสัตว์น้ำจำพวกปลาด้วยกัน ด้วยเหตุนี้หน่วยงานอนุรักษ์ปลาน้ำจืด กองสำรวจและค้นคว้าจึงได้ศึกษาหาทางทดลองผสมเทียมปลาชนิดนี้ ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2511 เป็นต้นมา โดยการแก้ปัญหาและอุปสรรคทีละขั้นทีละตอน จนในที่สุดได้ประสบผลสำเร็จเมื่อเดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ. 2514 กล่าวได้ว่าประเทศไทยทำการผสมเทียมปลาน้ำจืดสำเร็จเป็นประเทศแรก

ที่มา : วารสารการประมง ปีที่ 25 เล่ม 2 เดือนเมษายน 2515

ภาษาอังกฤษ...จำง่ายนิดเดียว

Guess what! หรือ **Guess what?** เป็นสำนวนซึ่งกลายเป็นคำอุทานที่เราใช้เมื่อเราอยากจะเสนอข้อมูลที่เหลือเชื่อหรือสำคัญมาก เป็นสิ่งที่เราเชื่อว่าผู้ฟังจะต้องตกใจ หรือไม่น่าเชื่อ เช่น

Guess what? Somcheng's got a boyfriend! (เชื้อใหม่ ส้มแข็งมีแฟนแล้ว!)

Guess what? Kanok came to work on time today! (รู้ไหม วันนี้คนงมาทำงานตรงเวลา)

คำตอบมักจะเป็นแบบ **Really?** หรือ **Wow!** ทำนองนี้ครับ

ปกติแล้วคำว่า guess หมายถึง เดา ถ้าอยากถามผู้ฟังว่า คุณเดาได้ไหม ก็ถามว่า **Can you guess?** เช่น

Can you guess how many people are here today? (คุณเดาได้ไหมครับว่าวันนี้มีจำนวนคนที่มากี่คน)

Somebody sent you a bunch of flowers. Can you guess who it was?

(มีคนส่งช่อดอกไม้ไปให้คุณ คุณเดาได้ไหมครับว่าเป็นใคร)

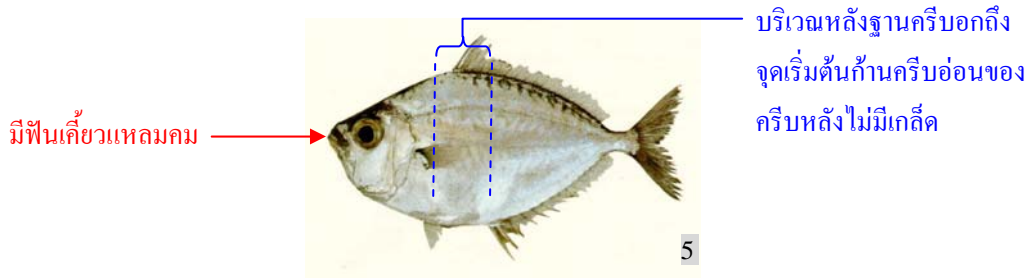
แล้วถ้าเดาไม่ได้ให้ตอบว่า **I have no idea.** (ผมไม่รู้เลย)

ที่มา : Adrew Biggs Academy

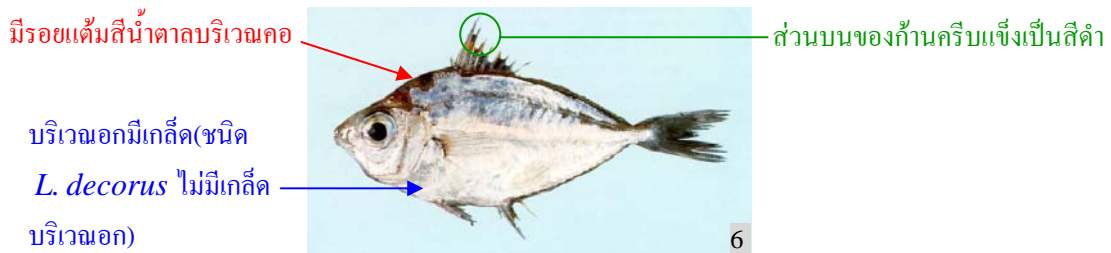
ป.ปลาทุรี

คู่มือการจำแนกปลาเป็นในภาคสนาม

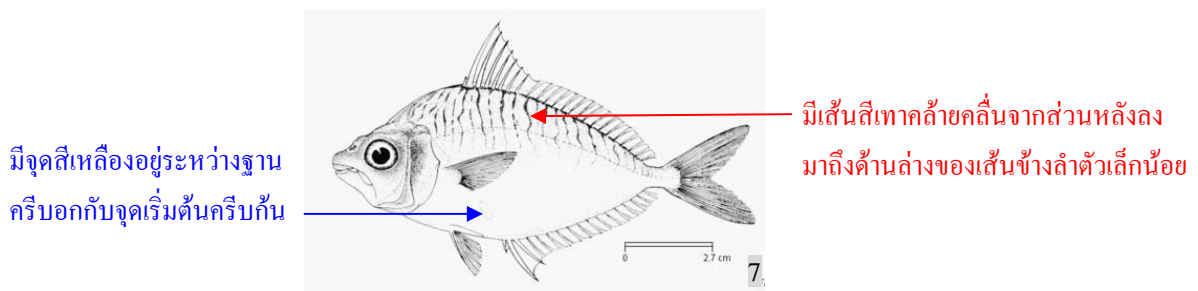
ครอบครัว Leionathidae (2/2)



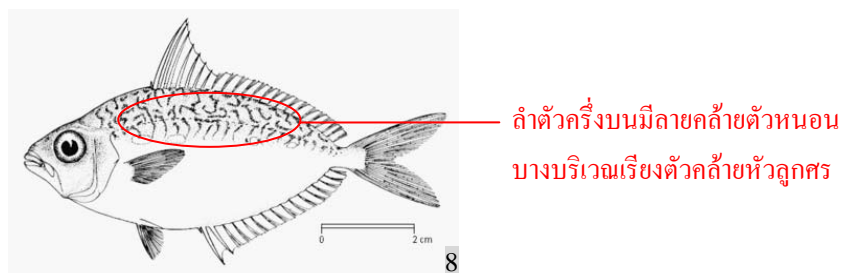
Gazza achlamys (Naked toothpony)



Leiognathus blochii (Twoblotch ponyfish)



Leiognathus dussumieri (Dussumier's ponyfish)



Leiognathus berbis (Berber ponyfish)

บ้านเราจะน่าอยู่

ชวนคิดชวนทำ : 12 ขั้นตอน ทำงานให้สนุกทุกวัน

สำหรับคนทำงานแล้ว เช้าวันจันทร์ น่าจะเป็นวันที่คนส่วนใหญ่ไม่อยากลุกจากที่นอนเพื่อไปทำงาน แม้ว่าจะได้หยุดพักมา 2 วันเต็มๆแล้วก็ตาม (แต่บางคนได้หยุดแค่วันอาทิตย์วันเดียว) และบางรายอาจมีอาการเช่นนี้ทุกๆ เช้าด้วยซ้ำไป ที่เป็นเช่นนี้ก็ด้วยเหตุผลที่แตกต่างกัน

เพราะฉะนั้น “ชวนคิดชวนทำ” คราวนี้ เลยอยากชวนทุกคนที่มีอาการดังกล่าว ลองทำตาม 12 ขั้นตอนต่อไปนี้ ซึ่งไม่เพียงแต่ช่วยให้อยากตื่นนอนไปทำงานเท่านั้น หากแต่จะช่วยให้ประสบความสำเร็จในหน้าที่การงานอีกด้วย และหวังว่าคุณจะยิ้มได้เบิกบานอย่างไม่เคยเป็นมาก่อน ในทุกๆเช้าวันจันทร์ ไม่เชื่อ..ก็ลองดู

1 สำรวจความรู้สึกของตนเอง

ค้นหาว่าอะไรคือสิ่งที่คุณไม่ชอบ อาจจะเป็นงานบางชิ้น ระบบการทำงาน เงินเดือนที่ได้รับ การขาดโอกาสก้าวหน้าในอาชีพ หรือว่าตัวหัวหน้างาน

2 ทุ่มเทใจให้กับงาน

ลึกลงในใจแล้ว คุณอยากทุ่มเทใจทั้งหมดให้กับงานและอาชีพของคุณหรือเปล่า คุณยังอยากทำงานที่ทำอยู่หรือไม่ถ้าปัจจัยแวดล้อมในที่ทำงานดีพร้อม หรือคุณรู้ดีว่าที่ไม่อยากไปทำงาน ไม่ใช่เพราะรู้สึกเบื่อหน่ายและอยากหางานใหม่ แต่เป็นเพราะงานที่ทำอยู่ไม่ตรงกับที่ต้องการ และในทางกลับกัน คุณรู้สึกสนุกและชอบงานที่ทำอยู่จริงๆ ถ้าเป็นเช่นนี้ ยังพอมีหวัง เพราะถ้าปัญหาเกิดจากปัจจัยภายนอก คุณสามารถแก้ไขปรับปรุงได้ โดยใส่ความพยายามและความตั้งใจให้เต็มร้อยกับงานที่ได้รับมอบหมาย

3 ถามตัวเองว่าจะเปลี่ยนแปลงอะไรได้บ้าง

ก่อนที่จะพูดว่า “ไม่ชอบหน้าบางคนในที่ทำงาน” ให้ลองพิจารณาข้อมูลจากที่รวบรวมได้ในข้อ 1 แล้วดูว่ามีสิ่งใดอยู่ในเกณฑ์ที่คุณสามารถเปลี่ยนแปลงได้บ้าง คุณจำต้องพูดกับคนอื่นถึงสิ่งที่คุณจะทำหรือไม่ ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อตัวคุณเอง และ

อะไรคือขั้นตอนแรกที่คุณต้องทำ และเมื่อคุณได้คำตอบแล้ว เริ่มลงมือทำทันที

5

6

ทำงานให้ดีเลิศ

ลองสำรวจดูว่า คุณชอบส่วนไหนของงานที่ทำอยู่มากที่สุด แต่ไม่ว่าจะเป็นอะไรก็ตาม คุณต้องทำให้ดีที่สุด เพื่อให้เกิดความเชี่ยวชาญ โดยหาโอกาสพัฒนาทักษะของตัวเอง เพื่อให้เป็นเลิศในสายงานนั้นๆ ขององค์กร เช่น การขอเข้าคอร์ส อบรมเพื่อพัฒนาตนเอง เพื่อที่คุณจะได้บรรลุถึงเป้าหมายที่ตั้งไว้

สื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ

การเปลี่ยนแปลงจะเกิดขึ้นได้ ก็ต่อเมื่อคุณใช้ทักษะการสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ ต้องรู้จักฟังคนอื่นให้มากขึ้น และมองสถานการณ์จากมุมมองของพวกเขาเหล่านั้น ในทางตรงข้าม ต้องอธิบายมุมมอง

7 สร้างสมดุลชีวิตการทำงาน

คุณจะรู้สึกเหนื่อยหน่ายทุกครั้งเมื่อทำงาน ถ้าคุณไม่ได้รักในงานอาชีพที่ทำอยู่ หรือไม่ก็โหมงานหนักจนเกินไป แกรมเจอปัญหาให้แก้ตลอด ดังนั้น ควรสร้างสมดุลในเรื่องงานให้พอดีๆ หลังเลิกงานควรทำกิจกรรมที่ทำให้ได้ผ่อนคลาย สบายๆ ทั้งเรื่องงานไว้ที่ทำงาน อย่างนำกลับมาบ้านด้วย และข้อสำคัญ ในบางโอกาสต้องรู้จักปฏิเสธเสียบ้าง เมื่อถูกขอให้ทำสิ่งที่ยูนอกเหนือความรับผิดชอบของคุณ

8 แก้ไขเมื่อทำผิด

เมื่อคุณทำผิด อย่าแก้ตัว หรือโยนความผิด แต่จงยอมรับความผิดนั้น และแก้ไขให้ดีขึ้น ซึ่งนอกจากจะได้รับความเชื่อถือจากเพื่อนร่วมงานแล้ว ตัวคุณเองจะรู้สึกดีขึ้นด้วย จำคำว่า “ผิดเป็นครู” ได้มั๊ย นั่นแหละ... นำมาใช้เพื่อเป็น โอกาสให้ได้เรียนรู้จากข้อผิดพลาดนั้น และหาทางป้องกันไม่ให้เกิดซ้ำอีก

9 หักช่วยงานคนอื่นบ้าง

แม้จะมีชั่วโมงงานประจำในหน้าที่ของคุณ แต่เมื่อมีโอกาส จงช่วยงานคนอื่น โดยไม่หวังผลตอบแทน

ความคิด และความต้องการของคุณให้ผู้อื่นทราบด้วยเช่นกัน

อย่านิทาเพื่อนร่วมงาน

เราทุกคนล้วนเคยนิทาว่าร้ายเพื่อนร่วมงานด้วยกันทั้งนั้น แต่เชื่อเถอะ ได้ไม่คุ้มเสียหรอก เพราะในที่สุดมันจะย้อนกลับมาหาตัวเราเอง คุณต้องถือหลักปฏิบัติในการทำงานว่า จะไม่พุดถึงบุคคลอื่นลับหลัง ไม่สูงส่งกับคนที่มองโลกในแง่ร้าย และจะปกป้องคนที่ถูกนิทาลับหลัง อีกสิ่งสำคัญคือ คุณและเพื่อนร่วมงานควรพร้อมที่จะรับฟังคำวิจารณ์อย่างตรงไปตรงมาซึ่งกันและกัน

10 เพราะนอกจากจะเป็นการเพิ่มพูนประสบการณ์ความรู้ให้กับตัวเองแล้ว คุณยังจะได้รับความไว้วางใจจากเพื่อนร่วมงานอีกด้วย โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ผู้หลัก ผู้ใหญ่ ในองค์กรจะเริ่มสังเกตเห็นเช่นเดียวกัน

11

12

ทำตนให้เป็นประโยชน์ต่อผู้อื่น

เมื่อคุณทำในสิ่งที่เป็นประโยชน์ให้กับคนรอบๆตัว ไม่ว่าจะเป็นครอบครัว เพื่อนร่วมงาน และลูกค้า สิ่งที่จะได้กลับคืนมาคือ ความรู้สึกพึงพอใจและเป็นสุข แล่ทำสิ่งดีๆหนึ่งอย่างในระหว่างเวลาทำงาน เช่น ช่วยรับโทรศัพท์แทนขณะที่เพื่อนติดสายอื่นอยู่เพียงเท่านี้ ก็จะทำให้คุณยิ้มได้ เมื่อคิดทบทวนเรื่องราวที่เกิดขึ้นในแต่ละวันก่อนเข้านอน

เฉลิมฉลองความสำเร็จในที่ทำงาน

ต้องรู้จักประกาศและเฉลิมฉลองความสำเร็จในที่ทำงานบ้าง ลองมองย้อนไปดูสิ่งดีๆ ที่เกิดจากการ

ทำงาน และทุกครั้งที่คุณมีส่วนร่วมในงานนั้น จงยอมรับความสำเร็จนั้นด้วย

ถ้าทำไม่ได้ โปรดหางานใหม่

ถ้าไม่สามารถทำตามข้างต้นทั้งหมดนี้ได้ คงถึงเวลาแล้วที่คุณต้องหางานใหม่ทำ อย่าใช้ชีวิตอยู่กับสิ่งที่ไม่ชอบทำ หรือทนอยู่ในสภาพแวดล้อมการทำงานที่ไม่เป็นมิตร อย่าลังเลที่จะหางานใหม่ เมื่อเวลานั้นมาถึง

ที่มา : หนังสือธรรมลีลา ฉบับที่ 116 กรกฎาคม 2553 โดย ประกายรุ่ง



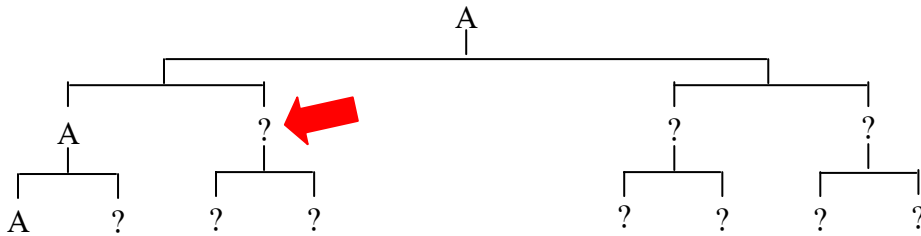


ท้าทาย...สมอง

ในฉบับนี้เรามาลองฝึกพัฒนาสมองซีกซ้ายด้วยโจทย์ง่ายๆ...ที่เพียงแต่อ่านโจทย์แล้วลองคิดตามดูก็ชนะครับ
โจทย์มีอยู่ว่า ทีม A ถึง H เข้าร่วมการแข่งขันฟุตบอลแบบแพ้คัดออก ซึ่งผลการแข่งขันเป็นดังนี้

1. ทีมชนะเลิศ คือ ทีม A
2. ทีมรองชนะเลิศ คือ ทีม B
3. ทีม C และ D พบกันในรอบแรก โดยที่ทีม C ชนะ
4. ทีม C ลงแข่งขัน ในรอบสอง แต่แพ้ทีม B
5. ผลการแข่งขันของทีม E คือ ชนะ 1 แพ้ 1

ถามว่า ทีมใดได้เข้าแข่งกับทีม A ในรอบที่สอง



มาดูเฉลยฉบับหน้า
นะครับ



เฉลยเกมส์ท้าทาย...สมอง ฉบับที่แล้ว

6	1	2	4	5	3
4	3	5	6	1	2
5	2	6	1	3	4
3	4	1	2	6	5
1	5	4	3	2	6
2	6	3	5	4	1



อาห่ตี่ตู่มีรางวัล

คำถามประจำเดือนสิงหาคม 2553

1. ทำไมแม่บ้านชาวญี่ปุ่นถึงชื่นชอบปลาแซลมอน?
2. ส่วนใดของปลาที่แนะนำให้ทำซูชิ?
3. ปลาเป็นชนิดใดที่มีเกล็ดบริเวณอก ส่วนบนของก้านครีบแข็งมีสีดำ?

**** กติกา:** ตอบคำถามให้ครบพร้อมระบุชื่อ ที่อยู่และเบอร์โทร ส่งมาที่ E-mail: mfrdb_moretoit@yahoo.co.th

**** การพิจารณา:** พิจารณาจาก E-mail ที่ตอบคำถามถูกทุกข้อที่ส่งเข้ามา หากมีผู้ตอบถูกมากกว่า 1 ท่าน จะทำการจับฉลากผู้โชคดี หมดเขตร่วมสนุก วันที่ 27 สิงหาคม 2553

****ของรางวัลประจำเดือนสิงหาคม : พวกกุกุญแจน่ารัก ๆ จากอิตาลี**

😊 ขอขอบคุณของรางวัลที่ได้รับความอนุเคราะห์จาก 😊

ผอ.ดวงหทัย ด้านวิวัฒน์ ผู้อำนวยการกองเกษตรต่างประเทศ



เฉลยคำถามประจำเดือนกรกฎาคม 2553

1. นาซา ทำนายขนาดของสีนามิได้ด้วยระบบใด?

ตอบ ระบบ GDGPS

2. ในอีก 10 ล้านปีข้างหน้า มหาสมุทรใหม่จะเกิดขึ้นที่ทวีปใด?

ตอบ ทวีปแอฟริกา

3. ไอ้เท่ง ถูกค้นพบที่จังหวัดใด?

ตอบ นครศรีธรรมราช

ผู้ที่ตอบคำถามประจำเดือนกรกฎาคม 2553 ถูกต้อง ได้แก่ **นัทธีริษา ทักกุสินวัฒน์**

ขอแสดงความยินดีกับผู้ที่ตอบคำถามได้ถูกต้องด้วยนะครับ ทางเราจะจัดส่งของรางวัลไปตามที่อยู่ที่ได้ให้ไว้ ใครอยากได้ของรางวัลก็ร่วมสนุกในการตอบคำถามกับเราเยอะ ๆ นะครับ

กลุ่มวิชาการ สำนักวิจัยและพัฒนาประมงทะเล