

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับปลาหมึก

ประเภทของปลาหมึก

คนจำนวนมากเข้าใจว่าปลาหมึกนั้นเป็นปลา เพราะเห็นอยู่บนน้ำ ซึ่งแท้จริงนั้น ปลาหมึกไม่ใช่ปลา แต่เป็นสัตว์ที่จัดอยู่ในจำพวกหอย ที่มีอวัยวะเบื้องต้นอยู่ที่หัว และเรียก หัวดโบ บางชนิดมีขนาด 8 เส้น บางชนิดมีขนาด 10 เส้น ไม่มีเปลือกหรือฝาอย่าง หอยธรรมดา เพราะได้มีพัฒนาการเก็บเปลือกเข้าไว้ในร่างกาย โดยเปลี่ยนสภาพเป็นแผ่นปูน แข็งสีขาว ที่เรียกกันว่า ลิ่นทะเล หรือกระดูกหมึก (CUTTLE BONE) ดังที่พบอยู่ใน ตัวหมึกกระดูก หรือมักก็เป็นแผ่นกระดูกอ่อน (PEN) สีขาวส เป็นแกนอยู่ในตัว หมึกกล้วย ปลาหมึกที่จับได้ในประเทศไทย สามารถจำแนกออกเป็นประเภทต่าง ๆ ได้ 4 ประเภท คือ

1. ปลาหมึกกล้วย (SQUID)
2. ปลาหมึกกระดูก (CUTTLEFISH)
3. ปลาหมึกหอม (SOFT CUTTLEFISH)
4. ปลาหมึกสาย (OCTOPUS)

ปลาหมึกกล้วย (SQUID)

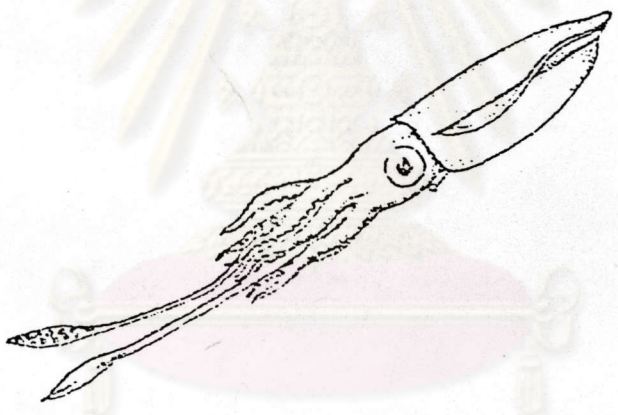
ปลาหมึกกล้วยที่พบในประเทศไทย มีชื่อเรียกแตกต่างกันในแต่ละท้องถิ่น เช่น หมึกกล้วย หมึกจึกาก หมึกคอก หมึกกะตอย และหมึกตะเภา เป็นต้น

ปลาหมึกกล้วยมีลักษณะลำตัวยาวเรียวยาวรูปกล้วย ทางด้านหางมีแผ่นครีบริบรูปสามเหลี่ยม อยู่สองข้าง ส่วนทางด้านหัว มีขนาด 10 เส้น เป็นขนาดขนาดสั้น 8 เส้น แต่ละเส้นมี ปุ่มดูด 2 แถว ส่วนขนาดยาว 2 เส้น แต่ละเส้นมีปุ่มดูด 4 แถว ระหว่างโคน เส้นขนาดมีปากซึ่งแข็งและคม ันตัวมีถุงหมึกและมีท่อขับน้ำหมึกแนบติดอยู่ทางด้านหัว าดสอง ข้างจะเป็นสีน้ำตาลสด ส่วนหัวจรดส่วนหาง มีวัตถุใส ๆ และเหนียว เป็นแผ่นตามยาวฝัง อยู่ในตัว หนึ่งของหมึกกล้วยจะมีจุดเม็ดสีมะปรางหุ้มอยู่ และสามารถเปลี่ยนสีได้ เมื่อเวลา ถูกรบกวนจากสภาวะแวดล้อม

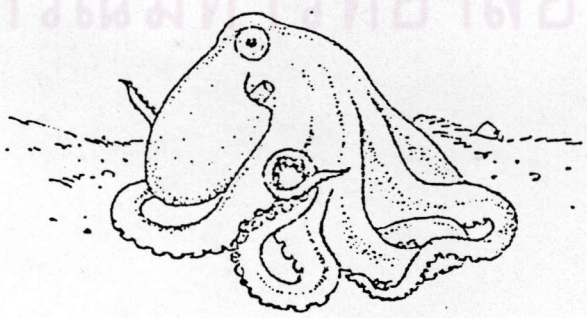
รูปที่ 2 - 1 ลักษณะของปลาหมึกที่จับได้ในประเทศไทย



ปลาหมึกกล้วย



ปลาหมึกกระตอง



ปลาหมึกกล้วย
หอสมุดกลาง สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ปลาหมึกกล้วยชอบอยู่รวมกันเป็นฝูง หากอาหารตามชายฝั่งในเวลาเดือนมืด และ คลื่นลมไม่แรง บริเวณที่มีปลาหมึกกล้วยอยู่ชุกชุม จะสังเกตเห็นได้จากแสงเรือง เป็นประกายสว่าง พาดบนพื้นน้ำ หมึกกล้วยเป็นสัตว์น้ำที่อ่องวากินลูกกุ้ง ปลาเป็นอาหาร ส่วนศัตรูที่กิน ปลาหมึกกล้วยเป็นอาหาร ได้แก่ ปลาไหล ปลาขนาดใหญ่ชนิดอื่น และนกทะเล หมึกกล้วย พบตามชายฝั่งทะเลในพื้นที่ที่เป็นทรายปนโคลน เช่น ที่ปากแม่น้ำจังหวัดระยอง ปราหมบุรี จันทบุรี ปลาหมึกกล้วยวางไข่ตลอดทั้งปีทั่วอำเภอไทย และมีเพศเมียมากกว่าเพศผู้

การใช้ประโยชน์ของปลาหมึกกล้วยนั้น นิยมใช้เป็นอาหารทั้งสด ดากแห้ง และ ดองเค็ม แข็งแข็ง เพื่อการส่งออก และยังใช้เป็นเหยื่อตกปลาทะเลได้อีกด้วย

ปลาหมึกกระดอง (CUTTLFISH)

ปลาหมึกกระดองมีชื่อเรียกตามท้องถิ่นแตกต่างกันไป เช่น หมึกสน หมึกญี่ปุ่น หมึกปักเต้า (จีน) หมึกกระดองก้นไหม้ เป็นต้น

ปลาหมึกกระดองมีลักษณะเด่น หรือพิเศษที่สามารถสังเกตเห็นได้เด่นชัด คือ จะมีวัตถุธาตุปูน สากมือ เปราะ สีขาว รูปร่างอย่างงูไม่มี ด้านหนึ่งเรียบ แต่อีกด้านหนึ่ง หนวดโค้ง หัวท้ายแหลม ด้านหัวกว้างและหนวกกว่าทางด้านท้าย ซึ่งเรียกว่า กระดองหมึก หรือ ล้นทะเลอยู่ด้านล่าง ลำตัวของปลาหมึกกระดองนี้จะป้อมสั้น มีเนื้อเยื่อเป็นครีบก้น อยู่ สองข้างลำตัว หนวดสองข้างดำมืด ทางด้านหัวมีขนาด 10 เส้น หนวดสั้นสั้น 8 เส้นมี ลักษณะแบน ปลายแหลม ด้านนอกของหนวดเรียบและเป็นสีดำ ด้านในขาวมีปุ่มตุ่มเรียง 4 แถว ส่วนหนวดยาวอีก 2 เส้น เป็นเส้นเรียวและเรียบ เว้นแต่ตอนปลายขยายกว้างออกเป็นรูปช้อนและมีปุ่มตุ่มด้วย ข้างในลำตัวมีถุงหมึกและมีท่อขับน้ำหมึกติดอยู่กับหัว หนึ่งของ ปลาหมึกกระดองมีสีน้ำตาลอ่อน เป็นลายขวาง และมีจุดสีม่วงกระจายอยู่ประปราย เมื่อกระทบ กับแสงแดดจะดูเป็นแสงเลื่อมพราย ยิ่งไปกว่านั้นจุดสีเหล่านี้สามารถเปลี่ยนสี และทำให้เป็น ลายสีต่าง ๆ กันได้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับสภาวะแวดล้อม

ปลาหมึกกระดองพบชุกชุมในอำเภอไทยตามแหล่งต่าง ๆ เช่น อำเภอเพชรบุรี ที่ อำเภอปะนาเระ และอำเภอสาบบุรี จังหวัดปัตตานี และตามชายฝั่งทะเลทางใต้ ปลาหมึก กระดองมีการวางไข่ตลอดทั้งปีทั่วอำเภอไทย มีเพศเมียมากกว่าเพศผู้

การใช้ประโยชน์ของปลาหมึกกระดอง นิยมใช้เป็นอาหารสด ดองเค็ม และ แข็งแข็งส่งออก การนำปลาหมึกกระดองมาทำการตากแห้งนั้นมีจำนวนค่อนข้างน้อย เมื่อเทียบกับ

จำนวนปลาหมึกชนิดอื่น ๆ บางครั้งชาวประมงจะใช้ปลาหมึกกระดองทำเป็นเหยื่อล่อปลาที่มีราคาแพง ส่วนของกระดองหมึกจะนำไปแปรรูป ซึ่งนำไปใช้เป็นส่วนผสมในการทำยาสีฟัน หรือใช้ขัดภาชนะที่ทำด้วยาลหะ ส่วนน้ำหมึกใช้ทำสีซีเปีย (SEPIA) และน้ำหมึกดำ (INDIAN INK)

ปลาหมึกหอม (SOFT CUTTLEFISH)

ปลาหมึกหอมมาดัยทั่วไป มีลักษณะคล้ายคลึงกับปลาหมึกกล้วยมาก ต่างกันที่ปลาหมึกหอมมีลำตัวบวมสั้นกว่าปลาหมึกกล้วย ทั้งสองข้างลำตัวมีแผ่นครีบบื่นออกมาเป็นแผ่นยาว และกว้างจากส่วนก้นถึงกึ่งกลางตัว ด้านหลังมีสีเข้มกว่าด้านท้อง ชอบอาศัยอยู่ใกล้พื้นทะเล สามารถพบได้ตามชายฝั่งทะเลบริเวณอ่าวไทยในระดับความลึก 10 - 30 เมตร มีการวางไข่ตลอดทั้งปี และมีเพศเมียมากกว่าเพศผู้

ชนิดของปลาหมึกหอม (SPECIES) ที่พบในอ่าวไทย คือ SEPIOTEUTHIS LESSONIA LESSON (BIG FIN REEF SQUID) ชนิดเดียวเท่านั้น

การใช้ประโยชน์ของปลาหมึกหอมเน้นนิยมใช้ประกอบอาหารสดมากกว่าการทำแห้งหรือแช่แข็งเพื่อส่งออก

ปลาหมึกสาย (OCTOPUS)

ปลาหมึกสายมีชื่อเรียกในแต่ละท้องถิ่นแตกต่างกัน เช่น แถบจังหวัดชุมพรจะเรียกว่า "ปลาวาย" ส่วนแถบจังหวัดจันทบุรี เรียกว่า "หมึก" โดยทั่วไปแล้ว ปลาหมึกสายเป็นที่รู้จักกันในชื่อ "หมึกสาย" หรือ "หมึกตุ้ม" หรือ "หมึกยักษ์"

ปลาหมึกสายมีลักษณะตัวกลม รี หัวโต มีหนวด 8 เส้น ไม่มีครีบ ลำตัวและหนวดเป็นสีเทาอมดำ เนื้อค่อนข้างเหนียว สามารถเปลี่ยนสีตัวได้เมื่อต้องการพรางตัวจับเหยื่อเป็นอาหาร หรือพรางตัวเพื่อหลบหนีศัตรู ปลาหมึกสายมีนิสัยดุร้าย ชอบบุกรุกน อาศัยอยู่ตามพื้นทะเล ออกหากินในเวลากลางวัน การเคลื่อนที่ใช้นวดแผ่คลานไป แล้วจึงยกตัวขึ้นสูง กินกุ้ง ปลา ปู และหอยเป็นอาหาร พบประปรายทั่วอ่าวไทย ที่พื้นทะเลเป็นหิน ตามชายฝั่ง และบริเวณปากอ่าวที่น้ำลึกไม่มากนัก เช่นที่จังหวัดเพชรบุรี และจังหวัดจันทบุรี ชอบอาศัยและวางไข่ในน้ำนิ่ง ระดับความลึกประมาณ 20 - 30 เมตร เดือนมิถุนายนเป็นช่วงเวลาที่พบปลาหมึกสายชุกชุมมากที่สุด

การใช้ประโยชน์ของปลาหมึกสายนิยมนำมาใช้เป็นอาหาร โดยการต้ม บั้ง ตากแห้ง แช่วึ่งเพื่อส่งออก และใช้เป็นเหยื่อตกปลา เป็นต้น

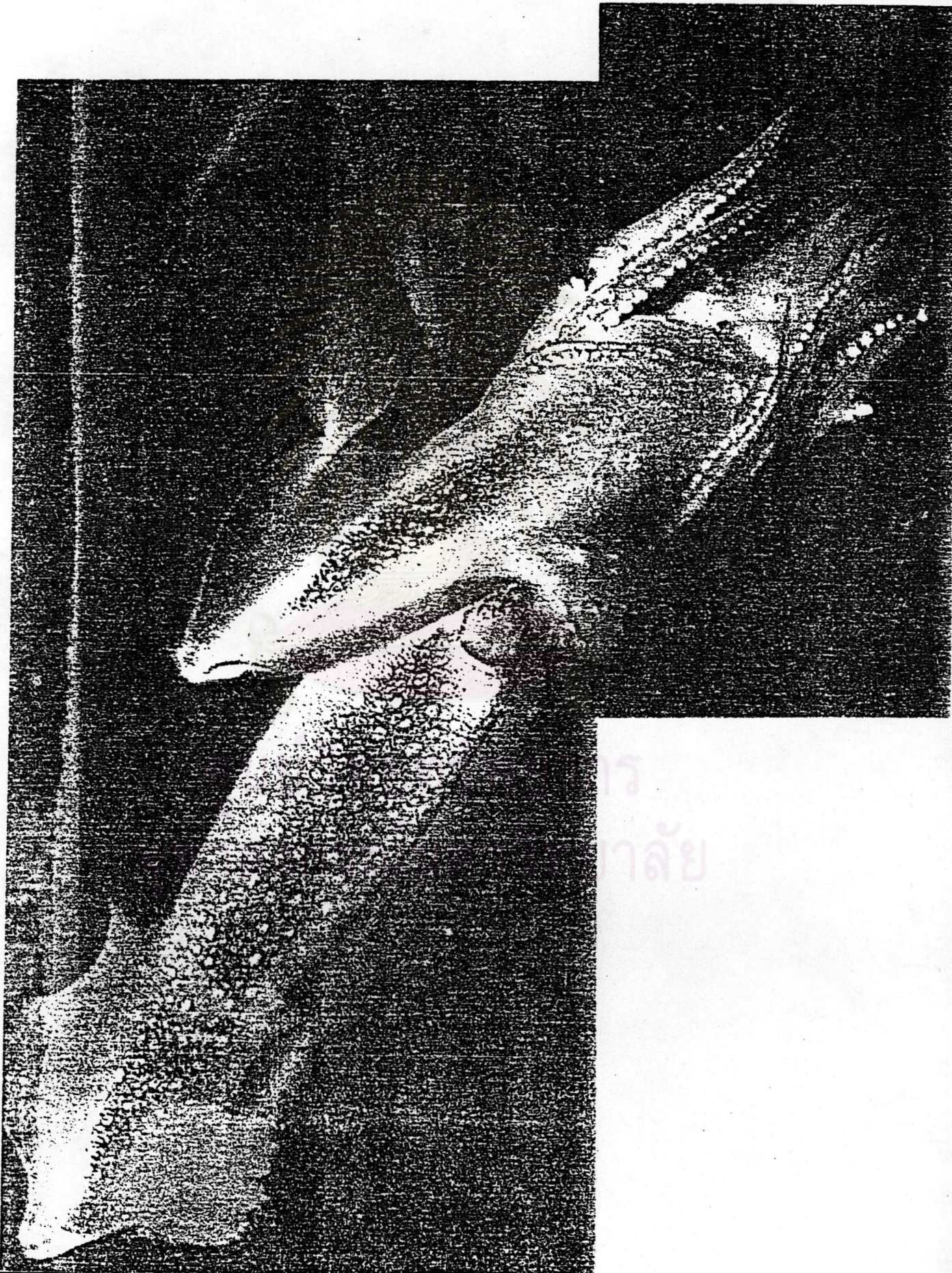
จากการที่ได้กล่าวถึงประเภท ลักษณะ และประโยชน์ของปลาหมึกที่จับได้ใน ประเทศไทยบริเวณอ่าวไทยนั้น สามารถกล่าวโดยสรุปได้ว่า ปลาหมึกที่นิยมนำมาบริโภค เป็นอาหารสด ได้แก่ ปลาหมึกกระดอง ปลาหมึกหอม และปลาหมึกสาย ส่วนปลาหมึกกล้วย นั้น นิยมนำมาแปรรูปเป็นปลาหมึกแห้ง ปลาหมึกปรุงรส มากกว่าการบริโภคเป็นอาหารสด ทั้งนี้เนื่องจากว่าปลาหมึกกล้วยเป็นปลาหมึกที่จับได้มากที่สุดในบรรดาปลาหมึกทั้งหลาย และมีขนาดที่แตกต่างกันตั้งแต่ 1 นิ้ว - 10 นิ้ว สามารถแปรรูปได้ผลิตภัณฑ์อาหารต่าง ๆ กัน เช่น ถ้าเป็นปลาหมึกกล้วยที่มีขนาดใหญ่ตั้งแต่ 7 - 10 นิ้ว นิยมที่จะนำมาแปรรูปเป็น ปลาหมึกแห้ง หรือที่เรียกกันว่า ปลาหมึกแก้ว หรือปลาหมึกพอลาล ส่วนที่มีขนาดเล็ก ก็นำไปทำเป็นปลาหมึกปรุงรส ซึ่งได้รับความนิยมทั้งจากตลาดในประเทศ และตลาดต่างประเทศ จากสถิติของกรมประมง ในปี 2527 พบว่ามีการนำปลาหมึกสดมาทำการตากแห้ง เป็นปริมาณ ถึง 46,833.39 เมตริกตัน คิดเป็นมูลค่า 865 ล้านบาท เพิ่มจากปี 2526 ซึ่งมี ปริมาณการนำมาตากแห้งประมาณ 38,764.37 เมตริกตัน มูลค่า 854 ล้านบาท คิดเป็น ร้อยละที่เพิ่มขึ้น 20.81 และ 1.29 ตามลำดับ

การเจริญเติบโตของปลาหมึก

ปลาหมึกโดยทั่วไปมีวงจรชีวิตสั้น ๆ ประมาณ 3 ปี เมื่อถึงเวลาครบวงจรชีวิต 3 ปี ปลาหมึกทั้งเพศผู้และเพศเมียจะพากันมาจากทุกทิศทางสู่พื้นเพเดิมที่ถือกำเนิดขึ้นมา หรือท้องทะเลเดิมที่บรรพบุรุษของปลาหมึกเหล่านี้ทำการผสมพันธุ์ให้กำเนิดพวกเขาเมื่อ 3 ปีที่แล้ว เมื่อมาถึงพร้อมกันจะเห็นปลาหมึกปริมาณมากมายนับล้านตัวเต็มบริเวณ ถ้าสังเกต จะสามารถแยกเพศผู้และเพศเมียได้ด้วยวิธีการดูที่หนวดซึ่งมีอยู่ประมาณ 10 เส้น หนวดของ ปลาหมึกตัวผู้จะมีสีแดงคล้ำออกแดง ในการผสมพันธุ์ตัวผู้จะใช้หนวดกอดรัดตัวเมีย และเมื่อ ไข่ในท้องของตัวเมียได้รับการผสมจนเสร็จสมบูรณ์แล้ว ตัวเมื่อก็จะว่ายน้ำลงไปในทะเลลึกเพื่อ วางไข่ ซึ่งจะมีไข่เม็ดเล็ก ๆ จำนวนมากนับล้าน ๆ ฟอง โดยตัวเมียจะวางไข่บนพื้น ทะเลบนกิ่งก้านของสาหร่ายทะเลหรือหินใต้น้ำ

เมื่อตัวเมียวางไข่เรียบร้อยแล้ว ส่วนใหญ่จะถูกชาวประมงจับไป ส่วนไข่ปลาหมึกที่มีขนาดประมาณ 5 มิลลิเมตร จะใช้เวลาช่วงสั้น ๆ ในการฟักตัวเป็นปลาหมึกตัวเล็ก ๆ แล้วว่ายขึ้นสู่ผิวน้ำ ในช่วงนี้ ปลาหมึกตัวเล็ก ๆ เหล่านี้จะตกเป็นเหยื่อของสัตว์น้ำที่มีขนาดใหญ่กว่า รวมทั้งปลาหมึกด้วยกันเอง ปลาหมึกขนาดเล็กเหล่านี้ ประมาณร้อยละ 25 จะ

รูปที่ 2-2 การผสมพันธุ์ของปลาหมึก



ร
าลัย

ตกเป็นอาหารของปลาหมึกที่มีขนาดใหญ่กว่า ส่วนปลาหมึกที่สามารถรอดมาได้ ก็จะต่อสู้ต่อไป เพื่อให้เติบโตพอที่จะมีการสืบพันธุ์ได้ต่อไป

การจับปลาหมึกโดยวิธีการต่าง ๆ

การจับปลาหมึกในสมัยแรก ๆ ส่วนใหญ่จับได้จากเครื่องมือประมงพื้นบ้านแบบง่าย ๆ เช่น ทุบะ แหหมึก เรือตกหมึกที่ใช้ไฟล่อ โดยใช้ได้ล่อให้ปลาหมึกเข้ามาใกล้เรือและใช้ฉมวกแทง หรือสวิงช้อน หรือใช้แหเหวี่ยง ซึ่งปริมาณปลาหมึกที่จับได้ค่อนข้างต่ำ ต่อมาได้มีการใช้เหยื่อในการล่อปลาหมึก สัตว์ที่นำมาใช้เป็นเหยื่อนั้น เป็นพวกปลาหลังเขียว การจับปลาหมึกในช่วงนี้ แม้จะได้มีการพัฒนาขึ้นกว่าเดิม แต่ก็ยังคงเป็นการจับปลาหมึกแบบพื้นบ้าน ไม่สามารถทำเป็นการค้าได้

เมื่อมีการพัฒนาการจับปลาหมึกมากขึ้น ทำให้มีการนำเรือยนต์ อวนลากมาใช้เป็นเครื่องมือจับปลาหมึกเพิ่มขึ้นกว่าเดิม ทำให้สามารถแบ่งการจับปลาหมึกได้เป็น 2 พวก คือ พวกทำประมงแบบพื้นบ้าน (SMALL - SCALE FISHERY) และพวกทำประมงปลาหมึกแบบการค้า (COMMERCIAL FISHERY)

การทำประมงปลาหมึกแบบพื้นบ้าน (SMALL - SCALE FISHERY) ยังคงใช้เรือประมงขนาดเล็ก ซึ่งเป็นเรือที่มีขนาดความยาวประมาณ 5 - 7 เมตร ใช้ตะเกียงอัลดลมน้ำมันก๊าส หรือตะเกียงเจ้าพายุ และเครื่องมือเบ็ดราวปลาอินทรีมาดัดแปลงเป็นเครื่องมือใช้ในการจับปลาหมึก ต่อมาได้มีการพัฒนาการใช้ไฟฟ้าในการล่อปลาหมึก ซึ่งเรียกกันว่า "โดหมึก" ทำให้ปริมาณปลาหมึกที่จับได้มีมากขึ้น

การทำประมงปลาหมึกแบบการค้า (COMMERCIAL FISHERY) เมื่อมีการพัฒนาจนกระทั่งมีการใช้เรือยนต์ และอวนลาก มาใช้ในการจับปลาหมึก โดยเฉพาะอวนลากคู่ ซึ่งได้รับความนิยมภายหลังจากอวนลากกึ่งได้เข้ามามีบทบาทอย่างมากในการจับปลาหมึก ตั้งแต่ปี 2508 จนกระทั่งปัจจุบัน ซึ่งนับว่าเป็นเครื่องมือที่มีประสิทธิภาพสูงสุดในการจับปลาหมึก

อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการจับปลาหมึกมีหลายประเภท สามารถแยกตามประเภทของธุรกิจ หรือแยกตามวัตถุประสงค์ ความมุ่งหมาย และวิธีการได้ดังนี้

ก. เครื่องมือที่ใช้จับปลาหมึกแยกตามประเภทธุรกิจ

1. การทำประมงปลาหมึกเพื่อการค้า (COMMERCIAL FISHERY หรือ LARGE - SCALE FISHERY) ได้แก่ อวนลากแผ่นตะเข้ อวนลากคู่ อวนดำ ฉลอม อวนล้อมซั้ง อวนลอยปลาอินทรี อวนติดปลาทุ และโป๊ะ เป็นต้น

2. การทำประมงปลาหมึกแบบพื้นบ้าน (SMALL - SCALE FISHERY) ได้แก่ อวนลากคานก่าง อวนรุน อวนลอยอื่น ๆ เบ็ดลากปลาหมึก และแห เป็นต้น

ข. เครื่องมือที่ใช้จับปลาหมึกแยกตามวัตถุประสงค์ ความมุ่งหมาย และวิธีการ
ซึ่งในปัจจุบันสามารถแยกได้เป็น 4 ประเภท คือ

1. การจับปลาหมึกโดยใช้แสงไฟ นิยมทำกันขึ้นคืนเดือนมืด โดยใช้แสงสว่าง ล่อให้ปลาหมึกเข้ามาใกล้เรือ แล้วจึงดับไฟ และใช้สวิง แห อวน ขอบ จับปลาหมึก วิธีการนี้เรียกว่า "การโดหมึก" ซึ่งพบว่านิยมทำกันมากในบริเวณอ่าวไทยตอนใน ปลาหมึกที่จับได้ด้วยวิธีการโดหมึกส่วนใหญ่ คือ ปลาหมึกกล้วย และขนาดของปลาหมึกที่จับได้ก็แตกต่างกัน มีตั้งแต่ 3 เซนติเมตร ถึง 40 เซนติเมตร การจับปลาหมึกโดยวิธีการนี้ จะทำให้ได้ปลาหมึกที่สดและไม่ซ้ำ สามารถขายได้ราคาสูง เพราะเมื่อมีการนำไปแปรรูป จะสามารถทำได้ง่าย ทั้งค่าใช้จ่ายและความสูญเสียในการแปรรูปจะต่ำ

2. การจับปลาหมึกโดยใช้อวนลาก สามารถแบ่งออกเป็น 2 วิธี ตามวัตถุประสงค์และความมุ่งหมาย คือ

2.1 การจับปลาหมึกโดยใช้อวนลากเดี่ยว (อวนลากแผ่นตะเข้) อวนลากเดี่ยวนั้นเดิมใช้จับปลาหน้าดินและกุ้ง ต่อมาได้มีการพัฒนา นำมาใช้ในการจับปลาหมึก โดยเฉพาะปลาหมึกกล้วย และปลาหมึกกระดอง ซึ่งปัจจุบันใช้อวนลากเดี่ยวในการจับมากขึ้น การจับปลาหมึกโดยใช้อวนลากเดี่ยวนั้น สามารถทำได้ทั้งกลางวันและกลางคืน ตลอดปี

2.2 การจับปลาหมึกโดยใช้อวนลากคู่ ส่วนใหญ่ใช้ในการจับ ปลาหมึกกล้วย และปลาหมึกกระดอง ซึ่งจะทำให้การจับปลาหมึกเฉพาะในเวลากลางวัน และสามารถจับปลาหมึกได้ตลอดปี

การจับปลาหมึกโดยใช้อวนลากทำกันมากบริเวณชายฝั่งทะเลตะวันตก และตะวันตกของอ่าวไทย บริเวณกันอ่าวไทย เรืออวนลากสามารถทำการประมงได้ตลอดทั้งปี ยกเว้นในช่วงที่มีมรสุม การใช้อวนลากนี้สามารถจับปลาหมึกได้ทั้งปลาหมึกกล้วย ปลาหมึกกระดอง ปลาหมึกสาย และปลาหมึกหอม

3. การจับปลาหมึกโดยการลอบหมึก ลอบหมึกเป็นเครื่องมือจับปลาหมึกอีกชนิดหนึ่ง ซึ่งได้พัฒนาขึ้นมาประมาณ 20 ปีมาแล้ว และเริ่มแพร่หลายในปี 2523 จากการที่ได้มีการใช้ลอบหมึกและเรือโดหมึกเพิ่มมากขึ้น มีผลทำให้ปริมาณปลาหมึกที่จับได้สูงขึ้น จนถึงปี 2526 (ตารางที่ 2-1) ซึ่งเป็นปีที่จับปลาหมึกได้สูงที่สุด จำนวน 132,000 ตัน ปลาหมึกที่จับได้ส่วนใหญ่จะจับได้ปลาหมึกหอมประมาณร้อยละ 90 ปลาหมึกกระดองสายเสื่อประมาณร้อยละ 10 ปลาหมึกที่จับได้มีขนาดกลางและขนาดใหญ่ บริเวณที่ทำลอบหมึกกันมาก คือ บริเวณอ่าวไทยฝั่งตะวันออกและตะวันตก รวมทั้งบางส่วนของทะเลอันดามันสามารถทำลอบหมึกได้ตลอดทั้งปี ยกเว้นในช่วงมีมรสุม

4. การจับปลาหมึกโดยการตกหมึก การตกหมึกมีหลายวิธี เช่น ๑. ใช้ปลาที่มีชีวิตเป็นเหยื่อล่อแล้วใช้วิทยะกาเกี่ยว วิทยะกาเสียบเหยื่อ หรือวิทยะกาไม่เสียบเหยื่อ หรือใช้เหยื่อล่อแล้วช้อนด้วยสวิง ส่วนใหญ่เป็นการตกปลาหมึกหอมในตอนกลางวัน สำหรับปลาหมึกกล้วยจะเป็นการตกของคนเรือโดหมึก ทำการจับในขณะที่กำลังล่อไฟและรอเวลาทำการจับด้วยอวน

ชนิดและปริมาณของปลาหมึกที่จับได้ในประเทศไทย

ตามที่ได้กล่าวข้างต้นแล้วว่า ปลาหมึกที่จับได้ในประเทศไทย มีทั้งหมด 4 ชนิด คือ ปลาหมึกกล้วย ปลาหมึกกระดอง ปลาหมึกหอม และปลาหมึกสายนั้น จากสถิติของกรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ปี 2520 - 2528 พบว่า มีแนวโน้มที่เพิ่มขึ้น (ตารางที่ 2-1) ยกเว้นบางปีเท่านั้นที่พบว่า ปริมาณปลาหมึกที่จับได้ลดลง ซึ่งปริมาณปลาหมึกที่จับได้ขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายประการ เช่น สภาพดินฟ้าอากาศ ความต้องการบริโภคของตลาดในประเทศและต่างประเทศ สภาพแวดล้อมของสัตว์น้ำ เป็นต้น ปัจจัยต่าง ๆ เหล่านี้ บางประการเป็นสิ่งที่ไม่สามารถควบคุมได้ เช่น สภาพดินฟ้าอากาศ สภาพแวดล้อมของสัตว์น้ำ ส่วนความต้องการบริโภคของตลาดนั้น จะเป็นสิ่งที่กระตุ้นให้มีการจับปลาหมึกมากหรือน้อยได้ หากความต้องการบริโภคมีมาก ราคาปลาหมึกจะสูงขึ้นและส่งผลกระทบต่อ การจับปลาหมึกมากขึ้น เมื่อมีการจับปลาหมึกมากขึ้น โอกาสที่จะทำให้ปริมาณปลาหมึกที่ถูกจับได้มากและราคาต่ำลง

ตารางที่ 2 - 1 ปริมาณสัตว์น้ำทะเลที่จับได้แยกตามประเภทระหว่างปี 2519 - 2528

หน่วย : เมตริกตัน

พ.ศ.	รวม	ปลา	กุ้ง	ปู	ปลาหมึก	หอย	อื่น
2519	1,551,792	1,157,431	112,365	26,014	63,952	168,562	23,361
2520	2,067,533	1,573,568	140,277	27,638	93,694	148,485	83,871
2521	1,957,785	1,511,621	145,624	31,057	93,654	111,673	64,156
2522	1,813,158	1,389,393	132,603	31,523	80,142	122,235	57,262
2523	1,647,953	1,302,102	134,280	33,929	72,313	102,111	3,218
2524	1,824,444	1,377,196	149,821	33,112	80,805	154,281	29,229
2525	1,986,571	1,392,044	188,588	29,891	116,607	157,173	102,268
2526	2,099,986	1,481,848	160,981	28,563	132,044	115,582	180,968
2527	1,973,019	1,514,080	137,336	27,046	129,269	153,595	11,963
2528	2,057,751	1,570,439	127,643	26,829	116,035	183,523	33,282

ที่มา : สถิติการประมงแห่งประเทศไทย กรมประมง

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

จากสถิติของกรมประมงนั้น ชนิดและมูลค่าของปลาหมึกที่จับได้ในแต่ละปีของ ประเทศไทย จากตารางที่ 2 - 2 พบว่า ในปี 2528 ปลาหมึกที่จับได้มากที่สุด คือ ปลาหมึกกล้วย ซึ่งจับได้มากถึง 1,490,248,000 บาท หรือคิดเป็นร้อยละ 60.00 ของมูลค่าปลาหมึกที่จับได้ทั้งหมด ในขณะที่ปลาหมึกกระดอง และปลาหมึกสาย จับได้ 915,498,000 บาท และ 51,117,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 37.26 และ 2.08 ตามลำดับ ปลาหมึกทั้งหมดที่จับได้นี้ จับได้โดยเครื่องมือที่สำคัญ คือ อวน ถังได้แก่อวนลากแผ่นตะเฆ่ อวนลากคู่ อวนลากคานก้าง อวนดำจลอม อวนล้อมซึ่ง อวนรุม อวนติดปลาทุ และอวนล้อมจับปลากระตัก ซึ่งปริมาณปลาหมึกที่จับได้แยกตามประเภทเครื่องมือ ได้แสดงไว้ในตารางที่ 2 - 3

การแปรรูปปลาหมึก

การบริโภคปลาหมึกแต่เดิมนิยมบริโภคในรูปของปลาหมึกสด เมื่อปลาหมึกที่จับได้มีปริมาณเพิ่มมากขึ้น ทำให้การบริโภคปลาหมึกสดไม่เหมาะสม จึงได้มีการพัฒนาการบริโภคปลาหมึก โดยการนำปลาหมึกสดมาแปรรูป ให้อยู่ในสภาพของปลาหมึกแห้งบ้าง ปลาหมึกปรุงรสบ้าง ซึ่งในการส่งไปจำหน่ายตลาดต่างประเทศนั้น การส่งไปนรูปของปลาหมึกสดประสบปัญหาหลายประการ เช่น ในเรื่องของความสด ความสะอาด ทำให้มีการพัฒนาเป็นการส่งออกในรูปปลาหมึกแช่แข็ง ปลาหมึกกระป๋อง เป็นต้น ซึ่งก็เป็นการแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นได้มากพอสมควร ดังนั้นในการแปรรูปปลาหมึกสามารถแบ่งได้เป็น 4 ลักษณะ คือ ปลาหมึกแห้ง ปลาหมึกปรุงรส ปลาหมึกแช่แข็ง และปลาหมึกกระป๋อง

1. ปลาหมึกแห้ง คือ ปลาหมึกสดที่เอาเครื่องใน ตา (EYELESS) และปาก (BEAKLESS) ออก แล้วนำมาชำระล้างจนสะอาด หลังจากนั้น จึงนำไปตากแห้ง และอบความร้อนตามลำดับ ปลาหมึกที่นิยมนำไปทำปลาหมึกแห้ง คือ ปลาหมึกกล้วย และ ปลาหมึกสาย

ปลาหมึกสายตากแห้ง คือ ปลาหมึกสายที่ผ่าเอาไส้ออก ส่วนตัวปลาหมึกสายจะถูกผ่าเอา ตา ปาก ออก แล้วนำไปตากแห้ง

ปลาหมึกกล้วยตากแห้งสามารถแยกได้เป็น 5 ชนิด คือ ปลาหมึกอพอลโล ปลาหมึกแก้ว ปลาหมึกหนัง ปลาหมึกกลมและปลาหมึกวง

ตารางที่ 2 - 2 ชนิดและมูลค่าของปลาหมึกที่จับได้ในประเทศไทย ปี พ.ศ. 2520-2528
หน่วย : พันบาท

ปี พ.ศ.	รวม	ปลาหมึกกล้วย	ปลาหมึกกระดอง	ปลาหมึกสาย
2520	817,000	439,460	353,560	23,980
2521	1,184,640	690,930	444,840	48,870
2522	1,247,910	662,210	546,290	39,410
2523	1,001,090	589,040	380,890	31,160
2524	1,271,980	814,920	424,670	32,390
2525	2,037,630	1,263,620	734,740	39,270
2526	2,686,869	1,598,620	1,043,857	44,392
2527	2,276,744	1,251,873	989,626	35,245
2528	2,456,863	1,490,248	915,498	51,117

ที่มา : สถิติการประมงแห่งประเทศไทย กรมประมง

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 2 - 3 ปริมาณปลาหมึกชนิดต่าง ๆ ที่จับได้แยกตามเครื่องมือประมงที่ใช้ใน
ปี พ.ศ. 2528

หน่วย : เมตริกตัน

ชนิดของ เครื่องมือ ประมงที่ใช้	รวม	ปลาหมึกกล้วย	ปลาหมึกกระดอง	ปลาหมึกสาย
อวนลากแผ่นตะเฆ่	62,492	21,584	32,779	8,129
อวนลากคู่	17,803	10,644	6,107	1,052
อวนลากคานถ่าง	23	-	23	-
อวนล้อมจับ	2,204	2,203	-	1
อวนล้อมจับ ปลากระดัก	1,561	1,561	-	-
อวนรุน	792	371	378	43
ร่อน	49	37	12	-
อวนลอยปลาอื่น ๆ	577	7	570	-
แหหมึก	2,857	2,857	-	-

ที่มา : สถิติการประมงแห่งประเทศไทย กรมประมง

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 2 - 4 ประเภทปลาหมึกแห้งส่งออก

ปริมาณ : เมตริกตัน

มูลค่า : ล้านบาท

ประเภทสินค้า	2524		2525		2526		2527		2528		2529(มค - กค)	
	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า	ปริมาณ	มูลค่า
ปลาหมึกกระดองแห้ง	2,677	455.8	3,096	554.5	3,128	588.9	3,737	779.2	1,587	384.9	716	153.8
หมึกปลาหมึกกระดองแห้ง	28	1.2	67	4.1	33	1.6	64	2.0	99	5.9	5	0.2
ปลาหมึกกล้วยแห้ง	221	29.4	204	11.5	70	8.2	106	16.2	2,622	647.0	1,921	476.6
ปลาหมึกสายแห้ง	20	1.9	198	37.2	210	31.6	16	1.9	66	6.7	111	10.3
รวม	2,976	488.3	3,565	607.3	3,441	630.3	3,923	800.2	4,376	1,044.5	2,753	640.9

ที่มา : กรมศุลกากร

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

- ปลาหมึกพอลิล หรือที่ภาษาญี่ปุ่นเรียกว่า KENSAKI คือ ปลาหมึกกล้วยผ่าลอกหนัง ตากแห้ง ส่วนปลายแหลมของลำตัวปลาหมึกยังคงมีหนังติดอยู่เป็นรูปสามเหลี่ยมคล้ายหัวธนู (รูปที่ 2-3) ปลาหมึกพอลิล มีชื่อเรียกต่าง ๆ กัน เช่น "ปลาหมึกแผ่น" ถ้าเป็นปลาหมึกกล้วยเนื้อบาง ลำตัวยาว เมื่อนำมาผ่าลอกหนังตากแห้งจะเรียกว่า "ปลาหมึกกั"

- ปลาหมึกแก้ว คือ ปลาหมึกกล้วยผ่าลอกหนัง ตัดหัว ไม่ตัดปีก ตากแห้ง ส่วนมากเป็นปลาหมึกกล้วยขนาดเล็ก เมื่อดากแห้งแล้วจะเนื้อบางค่อนข้างใส ปลาหมึกแก้วนี้ เมื่อนำไปย่าง จะมีชื่อเรียกในภาษาญี่ปุ่นว่า YOKIKEN

- ปลาหมึกหนัง คือ ปลาหมึกกล้วยผ่าเอาเครื่องในออก แต่ไม่ลอกหนัง ตากแห้ง ตัดหัว ปลาหมึกหนังมี 2 ชนิด คือ ปลาหมึกหนังแขวนกรัง ซึ่งเป็นปลาหมึกหนัง ตากแห้งบนแผงตาก ส่วนอีกชนิดหนึ่ง คือ ปลาหมึกกระเรียง เป็นปลาหมึกหนังตากแห้ง โดยการแขวนบนราวตากก่อน แล้วจึงมาตากบนแผงตาก

- ปลาหมึกกลม คือ ปลาหมึกกล้วยดำตากแห้งทั้งตัว อดขโมควักไส้ออก มีทั้งปลาหมึกกล้วยดำตากแห้งเป็นตัว ๆ และปลาหมึกกล้วยดำตากแห้งเรียงติดกันเป็นแถว ๆ

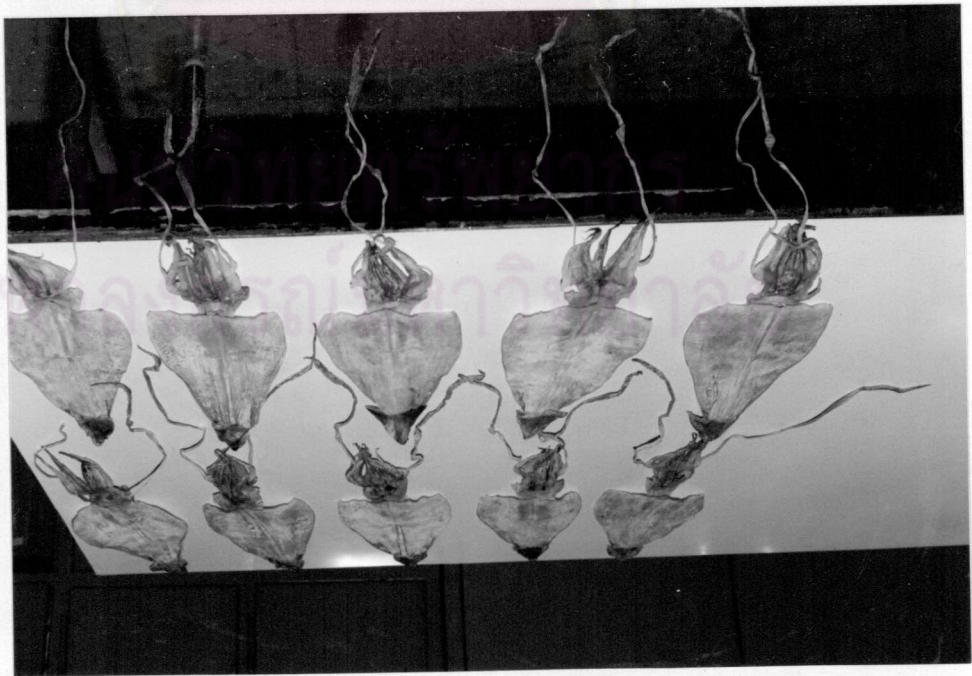
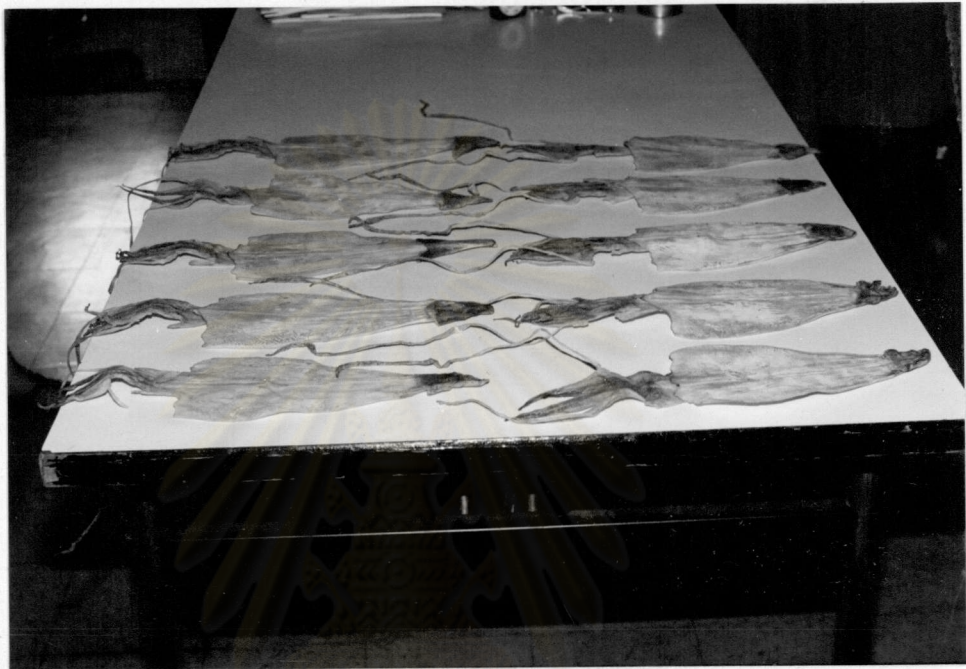
- ปลาหมึกวง คือ ปลาหมึกกล้วยลอกหนังทั้งตัว ที่นำมาหั่นเป็นวง ๆ นำไปลวกจนสุก แล้วตากจนแห้ง

2. ปลาหมึกปรุงรส เป็นผลิตภัณฑ์ซึ่งทำจากปลาหมึกสดที่เอาเครื่องใน ตา และปากออก แล้วนำมาปรุงรส ปลาหมึกที่นำมาปรุงรส มีทั้งปลาหมึกกล้วย ปลาหมึกกระดอง และปลาหมึกสาย

ปลาหมึกปรุงรสที่ทำจากปลาหมึกกล้วย และปลาหมึกกระดอง ต้องลอกหนังออก ถ้านำมาฉีกเป็นชิ้นต้องเอาแผ่นไคตินออก ส่วนปลาหมึกปรุงรสที่ทำจากปลาหมึกสาย ไม่ต้องเอาหนังออก ปลาหมึกปรุงรสสามารถแบ่งได้ 4 ชนิด ตามวิธีการปรุงรส คือ ปลาหมึกแห้งปรุงรสโดยใช้เกลือบริโภค ปลาหมึกแห้งปรุงรสโดยน้ำตาลทราย ปลาหมึกแห้งปรุงรสโดยน้ำซอส และปลาหมึกแห้งปรุงรสโดยเครื่องเทศ

3. ปลาหมึกแช่แข็ง คือ ปลาหมึกที่ผ่านกรรมวิธีแช่แข็ง โดยผ่านจุดเยือกแข็งอย่างรวดเร็ว มีอุณหภูมิไม่ต่ำกว่า -18° เซลเซียส อยู่สม่ำเสมอตลอดเวลา

รูปที่ 2 - 3 บลาหมึกพอลาล



ปลาหมึกที่นำมาแช่แข็ง เป็นได้ทั้งปลาหมึกกล้วย ปลาหมึกกระดอง ปลาหมึกหอม และ ปลาหมึกสาย

ปลาหมึกแช่แข็งโดยทั่วไป แบ่งเป็น 7 ชนิด คือ

- ปลาหมึกทั้งตัว (WHOLE ROUND) คือปลาหมึกที่มีอวัยวะทุกส่วนครบตามธรรมชาติ เอาออกเฉพาะงูหมึกเท่านั้น
- ปลาหมึกซีกไส้ (WHOLE CLEANED ; GUTTED) คือ ปลาหมึกทั้งตัวที่ลอกหนัง เอาตา ปาก และอวัยวะภายนอกทั้งหมด มีทั้งแบบติดปีก (WING-ON) และแบบไม่ติดปีก (WINGLESS)
- ปลาหมึกหลอด (TUBE) คือ ปลาหมึกซีกไส้ที่เอาหัวออก ส่วนใหญ่จะไม่ติดปีกของปลาหมึก (WINGLESS)
- ปลาหมึกวงแหวน (RING) คือ ปลาหมึกหลอดที่หันเป็นชั้น ๆ ตามขวางของลำตัว
- ปลาหมึกแผ่น (FILLET) คือ ปลาหมึกหลอดที่ผ่าตามความยาวตลอดลำตัว
- ปลาหมึกเส้น (SLICE) คือ ปลาหมึกแผ่นที่นำมาหันเป็นชั้น ๆ ตามขวางของลำตัว
- หนวดปลาหมึก (TENTACLE) คือ ส่วนหัวของปลาหมึกที่เอาตาและปากออกแล้ว

ปลาหมึกแช่แข็งที่ผลิตโดยทั่วไปแบ่งออกเป็น 2 แบบ คือ แบบเป็นก้อน (BLOCK FROZEN) และแบบแยกเป็นชั้น / ตัว (INDIVIDUAL QUICK FROZEN)

- ปลาหมึกแช่แข็งแบบเป็นก้อน (BLOCK FROZEN) เป็นการนำปลาหมึกแปรรูปบรรจุใส่ภาชนะ ซึ่งแต่ละภาชนะจะมีขนาดความจุต่าง ๆ กัน เช่น 5 ปอนด์ 1 กิโลกรัม 2 กิโลกรัม 3 กิโลกรัม 6 กิโลกรัม และ 10 กิโลกรัม โดยนำ เนื้อปลาหมึกสดที่เตรียมไว้แช่แข็งตามวิธีแช่แข็งที่นิยมปฏิบัติ เมื่อเสร็จกระบวนการแล้ว จึงนำปลาหมึกแช่แข็งมาเคาะออกจากภาชนะหรือภาชนะบรรจุ ปลาหมึกแช่แข็งที่ได้จะเกาะตัวเป็นก้อนน้ำแข็งตามรูปของภาชนะที่บรรจุ จากนั้นนำปลาหมึกแช่แข็งทั้งก้อน (BLOCK) มาใส่ถุงพลาสติกบรรจุใส่กล่องกระดาษ และนำไปเก็บในห้องที่มีอุณหภูมิไม่เกิน -18° เซลเซียส ก่อนจะนำไปจำหน่ายหรือส่งออกไป

- ปลาหมึกแช่แข็งแบบแยกเป็นชั้น / ตัว (INDIVIDUAL QUICK FROZEN) เป็นการนำปลาหมึกมาแช่แข็งเป็นตัว ๆ จนแข็งตามขนาดการแช่แข็งแล้ว จึงนำ

- ปลาน้ำเค็มนี้มาบรรจุใส่ถุงพลาสติก โดยเรียงเป็นแถว ๆ ถุงละ 1 กิโลกรัม บรรจุใส่กล่องกระดาษเพื่อนำไปจำหน่ายหรือส่งออก

4. ปลาน้ำเค็มกระป๋อง คือ ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากปลาน้ำเค็ม อาจมีสารที่ใช้บรรจุ และวัตถุเจือปนอาหารบรรจุในกระป๋องที่ปิดผนึกสนิท และผ่านกรรมวิธีให้ความร้อนอย่าง เพียงพอที่จะป้องกันมิให้เสีย ปลาน้ำเค็มที่นำมาทำปลาน้ำเค็มกระป๋อง ใช้ได้ทั้งปลาน้ำเค็มกล้วย ปลาน้ำเค็มกระดอง และปลาน้ำเค็มสาย ซึ่งเอาแผ่นไคติน (CHITIN) ตา ปาก และอวัยวะภายนอกแล้ว ส่วนไข่และหนังจะ เอาออกหรือไม่ก็ได้ ปลาน้ำเค็มกระป๋องแบ่งออกเป็น 4 แบบ ตามลักษณะการบรรจุ คือ

- 4.1 ปลาน้ำเค็มไม่สอได้ คือ ปลาน้ำเค็มที่บรรจุเฉพาะส่วนที่เป็นลำตัวของปลาน้ำเค็ม เท่านั้น
- 4.2 ปลาน้ำเค็มสอได้ คือ ปลาน้ำเค็มที่สอได้ด้วยลำตัว หรือหัวของปลาน้ำเค็มด้วยกัน
- 4.3 ปลาน้ำเค็มชิ้น คือ ปลาน้ำเค็มที่หั่นเป็นชิ้น ๆ ตามขวางลำตัว ขนาดของชิ้น ต้องสม่ำเสมอ อาจมีชิ้นพิเศษของตัวปลาน้ำเค็มหรือหนวดอย่างใดอย่างหนึ่ง หรือรวมกันไม่เกิน ร้อยละ 35 ของน้ำหนักเนื้อ
- 4.4 หนวดปลาน้ำเค็ม คือ ส่วนหัวและหนวดปลาน้ำเค็ม ยกเว้นในกรณีที่ใช้ ปลาน้ำเค็มสาย ยอมให้มีส่วนหัวปนอยู่ด้วย แต่ต้องไม่เกินร้อยละ 20 ของน้ำหนักเนื้อ

ปลาน้ำเค็มกระป๋องที่ผลิตโดยทั่วไป แบ่งออกตามสารที่ใช้บรรจุได้เป็น 3 ชนิด คือ ปลาน้ำเค็มแช่น้ำเกลือกระป๋อง ปลาน้ำเค็มแช่น้ำมะเขือเทศกระป๋อง และปลาน้ำเค็มแช่น้ำมันพืช กระป๋อง ขนาดของการบรรจุจะแตกต่างกันตามแต่ความต้องการของผู้ซื้อ