

ภาคผนวก ง.

ประเภทของปลาทูน่าในที่มีการค้าขายในตลาดโลก (World Commercial Tuna Species)

การทำประมงในทะเลลึกหรือนาน้ำลึกมีเป้าหมายหลักคือ จับปลาผิวน้ำในกลุ่มจำพวกปลาทูน่า ประเทศที่มีศักยภาพและความเชี่ยวชาญสูงทางด้านการประมงน้ำลึกมีมากกว่า 10 ประเทศ ได้แก่ ญี่ปุ่น ไต้หวัน เกาหลี สหรัฐอเมริกา ฝรั่งเศส สเปน และรัสเซีย เป็นต้น เครื่องมือประมงที่ใช้ในการจับปลาทูน่าที่สำคัญได้แก่ เบ็ดตวัด (Pole and Line) เบ็ดราว (Long Line) และแบบอวนล้อม (Purse Seining)

สำหรับปลาทูน่าที่ทำการซื้อขายในตลาดโลกสามารถแบ่งได้เป็นสายพันธุ์หลักๆ ได้ดังต่อไปนี้

1) Albacore Tuna

ปลาทูน่าครีบน้ำเงิน (Albacore Tuna)



ที่มา : www.atuna.com

ข้อมูลทั่วไป

ชื่อภาษาอังกฤษ	: Albacore Tuna หรือ Long finned tuna หรือ ปลาทูน่าครีบน้ำเงิน
ชื่อวิทยาศาสตร์	: Thunnus alalunga
ขนาด และ น้ำหนัก	: ความยาวโดยเฉลี่ยประมาณ 68 เซนติเมตรต่อตัว, น้ำหนักโดยเฉลี่ยประมาณ 8.80 – 19.80 กิโลกรัมต่อตัว โดยมีน้ำหนักมากที่สุดประมาณ 37.40 กิโลกรัมต่อตัว

แหล่งจับที่สำคัญ	: 40 % ในมหาสมุทรแปซิฟิกเหนือ 27 % ในมหาสมุทรแปซิฟิกใต้ 25 % ในมหาสมุทรแอตแลนติก และ ทะเลเมดิเตอร์เรเนียน 8 % ในมหาสมุทรอินเดีย
วิธีการจับ	: Pole and Line, Surface trolling และ Long Line (วิธีการจับแบบเบ็ดราว)
สัดส่วนของปริมาณการจับ	: คิดเป็นประมาณ 7% ของปริมาณการจับปลาทูน่าทั้งหมดในโลก หรือ ประมาณ 225,000 ตันต่อปี
แหล่งการผลิตที่สำคัญ	: ประเทศไทย, อินโดนีเซีย, สหรัฐอเมริกา และ ญี่ปุ่น
วงจรชีวิต	: ประมาณ 5 ปี
ตลาดส่งออกที่สำคัญ	: สหรัฐอเมริกา, แคนาดา, ญี่ปุ่น และ สเปน
รูปแบบของสินค้าที่สำคัญ	: ปลากระป๋อง, บริโภคสด และ แช่แข็ง
ลักษณะภายนอกที่สำคัญ	: มีครีบยาวจนเกือบถึงหาง มีฟันหลังสีน้ำเงินเข้ม มีสีข้างลำตัวและบริเวณท้องที่น้ำเงินเทา

ปริมาณอุปทานในอนาคต : ปริมาณของปลาทูน่า Albacore ในแถบตอนเหนือของมหาสมุทรแอตแลนติกได้ลดลงเป็นอย่างมากจากการจับปลาทูน่าที่มากเกินไป ในขณะเดียวกัน ปริมาณปลาทูน่า Albacore ในแถบมหาสมุทรแอตแลนติกตอนใต้และ แถบแอฟริกาตะวันตกก็มีสัญญาณที่บ่งบอกว่าการจับปลาทูน่าสายพันธุ์นี้อย่างเต็มกำลังการผลิตแล้วและอาจเกิดปัญหาการจับปลาทูน่า Albacore ที่มากเกินไปได้ในอนาคต ซึ่งอาจนำมาซึ่งปัญหาการลดลงของทรัพยากรปลาทูน่าสายพันธุ์นี้เป็นอย่างมากได้ในอนาคต สำหรับปริมาณปลาทูน่า Albacore ในมหาสมุทรแปซิฟิกทั้งมหาสมุทรแปซิฟิกตอนเหนือและใต้ก็อยู่ในระดับที่น่าเป็นห่วงเช่นเดียวกันเพราะปริมาณได้ลดลงเป็นอย่างมากจากการที่เทคโนโลยีการทำประมงจับปลาทูน่าได้พัฒนาก้าวหน้าขึ้นเป็นอย่างมากในปัจจุบัน

2) Skipjack Tuna (Stripe-bellied bonito)

ปลาทูน่าทองแถบ (Skipjack Tuna)



ที่มา : www.atuna.com

ข้อมูลทั่วไป

ชื่อภาษาอังกฤษ	: Skipjack Tuna หรือ ปลาทูน่าทองแถบ
ชื่อวิทยาศาสตร์	: Katsuwonus pelamis
ขนาด และ น้ำหนัก	: ความยาวโดยเฉลี่ยประมาณ 35 เซนติเมตรต่อตัว, น้ำหนักโดยเฉลี่ยประมาณ 3 กิโลกรัมต่อตัว
แหล่งจับที่สำคัญ	: 12 % ในมหาสมุทรแปซิฟิกตะวันออก 55 % ในมหาสมุทรแปซิฟิกตะวันตก 20 % ในมหาสมุทรอินเดีย
วิธีการจับ	: Purse Seining (วิธีการจับแบบอวนล้อม)
สัดส่วนของปริมาณการจับ	: คิดเป็นประมาณ 50-55 % ของปริมาณการจับปลาทูน่าทั้งหมดในโลก หรือ ประมาณ 1,500,000 ตันต่อปี
แหล่งการผลิตที่สำคัญ	: ประเทศไทย, ฟิลิปปินส์, อินโดนีเซีย, เอกวาดอร์, โคลัมเบีย, ไชวอริโคสต์, ชีเนกัล, สเปน และ อิตาลี
วงจรชีวิต	: ประมาณ 3 ปี
ตลาดส่งออกที่สำคัญ	: ญี่ปุ่น (สำหรับการบริโภคเป็นปลาดิบ หรือ Sashimi), ประเทศสหภาพยุโรป และ สหรัฐอเมริกา และประเทศอื่นๆทั่วโลก
รูปแบบของสินค้าที่สำคัญ	: ปลาทูน่ากระป๋อง, บริโภคสด, ปลาทูน่าแปรรูปแช่แข็ง, รมควัน, เนื้อปลาแฉ่ำสำเร็จ

ปลาทูน่า Skipjack เป็นปลาทูน่าที่นิยมนำมาบริโภคมากที่สุดโดยเฉพาะนำมาผลิตเป็น ปลาทูน่ากระป๋อง ปลาทูน่าสายพันธุ์นี้จะนิยมนำมาอยู่บริเวณผิวน้ำของมหาสมุทร และจะพบมากใน แถบบริเวณละติจูดที่ 40-45 องศาเหนือ ปลาทูน่า Skipjack มักว่ายน้ำเคลื่อนย้ายแหล่งที่อยู่ ตลอดเวลา และสามารถพบปลาทูน่าสายพันธุ์ Skipjack ได้ในเกือบทุกๆ มหาสมุทรทั่วโลก โดยเฉพาะในบริเวณเขตที่มีกระแสน้ำอุ่นไหลผ่าน ฝูงปลาทูน่า Skipjack บางครั้งก็ว่ายน้ำปนอยู่กับปลา ทูน่า Yellowfin ปลาทูน่า Skipjack มักจะไม่ได้ว่ายน้ำปนอยู่กับฝูงปลาโลมา ดังนั้น จึงไม่มีปัญหา เกี่ยวกับการจับปลาทูน่าแล้วก่อให้เกิดผลกระทบต่อการทำร้ายปลาโลมาในมหาสมุทรด้วยเนื่องจาก การประมงจับปลาทูน่าในปัจจุบันมีกฎระเบียบเกี่ยวกับ “Dolphin Safe” ด้วยซึ่งมีหน่วยงานที่คอย กำกับควบคุมดูแลในเรื่องนี้คือ Earth Island Institute ผลิตภัณฑ์ทูน่ากระป๋องที่ผลิตจากปลาทูน่า Skipjack จะมีสีเนื้อปลาที่คล้ำกว่าปลาทูน่าสายพันธุ์ Albacore แต่มีเนื้อที่นุ่มกว่าปลาทูน่า Albacore และมีรสชาติที่อร่อยกว่าปลาทูน่าสายพันธุ์อื่นๆ

ปริมาณอุปทานในอนาคต : จากการศึกษาของนักวิทยาศาสตร์ทางชีววิทยา ปริมาณปลาทูน่า Skipjack ในมหาสมุทรมายังอยู่ในระดับปานกลาง แต่พบว่าในบางมหาสมุทร เช่น มหาสมุทรอินเดียมี สัญญาณที่บ่งบอกแนวโน้มได้ว่าปลาทูน่า Skipjack มีปริมาณลดลงเป็นอย่างมากในปัจจุบัน

3) Yellowfin Tuna

ปลาทูน่าครีบลีลอง (Yellowfin Tuna)



ที่มา : www.atuna.com

ข้อมูลทั่วไป

ชื่อภาษาอังกฤษ : Yellowfin Tuna หรือ ปลาทูน่าครีบลีลอง
ชื่อวิทยาศาสตร์ : Thunnus albacares

ขนาด และ น้ำหนัก	: ความยาวโดยเฉลี่ยประมาณ 40-180 เซนติเมตรต่อตัว, น้ำหนักโดยเฉลี่ยประมาณ 5-20 กิโลกรัมต่อตัว
แหล่งจับที่สำคัญ	: 25 % ในมหาสมุทรแปซิฟิกตะวันออก 35 % ในมหาสมุทรแปซิฟิกตะวันตก 15% ในมหาสมุทรแอตแลนติก 25 % ในมหาสมุทรอินเดีย
วิธีการจับ	: Purse Seining (วิธีการจับแบบอวนล้อม) และ Long Line (วิธีการจับแบบเบ็ดราว)
สัดส่วนของปริมาณการจับ	: คิดเป็นประมาณ 35 % ของปริมาณการจับปลาทูน่าทั้งหมด ในโลก หรือ ประมาณ 1,000,000 ตันต่อปี
แหล่งการผลิตที่สำคัญ	: ประเทศไทย, ฟิลิปปินส์, อินโดนีเซีย, เม็กซิโก, เวเนซุเอลา, เอกวาดอร์, โคลัมเบีย, สเปน และ อิตาลี
วงจรชีวิต	: ประมาณ 4-7 ปี
ตลาดส่งออกที่สำคัญ	: ญี่ปุ่น, ประเทศในกลุ่มสหภาพยุโรป และ สหรัฐอเมริกา
รูปแบบของสินค้าที่สำคัญ	: ปลาทูน่ากระป๋อง, บริโภคสด, ปลาทูน่าแปรรูปแช่แข็ง, รมควัน, เนื้อปลาแรมสำเร็จ

ปลาทูน่าสายพันธุ์ Yellowfin เป็นปลาทูน่าที่ได้รับความนิยมเป็นอันดับสองรองจากปลาทูน่าสายพันธุ์ Skipjack ทั้งในเชิงของมูลค่าทางการค้าและการดำเนินการด้านการตลาด มักพบอยู่ในบริเวณตั้งแต่ละติจูดที่ 40-45 องศาเหนือ และมีการแพร่กระจายอยู่ในทุกมหาสมุทรทั่วโลก ปลาทูน่า Yellowfin เป็นปลาทูน่าที่มีขนาดใหญ่ ว่ายน้ำได้อย่างรวดเร็ว จึงเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้ปลาทูน่า Yellowfin ที่โตเต็มที่แล้วจะว่ายน้ำอยู่ร่วมกับปลาโลมาในบางแหล่ง โดยเฉพาะในแถบมหาสมุทรแปซิฟิกตะวันออก จึงทำให้การจับปลาทูน่า Yellowfin ต้องได้รับการตรวจสอบและดูแลจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องอย่างใกล้ชิด โดยเฉพาะจาก Earth Island Institute ที่ดูแลเรื่องการจับปลาทูน่า Yellowfin โดยต้องไม่ทำร้ายต่อฝูงปลาโลมา เนื่องจากเป็นสัตว์ที่ได้รับการคุ้มครองเนื่องจากอาจใกล้สูญพันธุ์

ลักษณะของผลิตภัณฑ์ที่ได้จากปลาทูน่า Yellowfin นั้นจะมีสีของเนื้อปลาที่ค่อนข้างขาวนวล หรือสีออกน้ำตาลอ่อน ลักษณะของเนื้อปลาหลังจากได้รับการแปรรูปแล้วจะค่อนข้างคงรูป และมีรสชาติที่นุ่มนวล แต่ทว่าถ้าปลาทูน่าสายพันธุ์นี้มีขนาดใหญ่กว่า 15 กิโลกรัม สีของเนื้อปลาจะมีสีที่คล้ำขึ้นและอาจมีเนื้อที่แข็งกระด้างมากขึ้นด้วย

ปริมาณอุปทานในอนาคต : นักวิทยาศาสตร์ได้ทำการศึกษาและได้ข้อสรุปว่าปลาทูน่า Yellowfin ได้มีการจับอยู่ในปริมาณที่เหมาะสมในแถบมหาสมุทรแปซิฟิกตะวันออก และในแถบมหาสมุทรแปซิฟิกตะวันตกก็ไม่มีแนวโน้มว่าปริมาณปลาทูน่า Yellowfin จะมีการเติบโตเพิ่มมากขึ้นในอนาคต ส่วนในแถบมหาสมุทรอินเดียการจับปลาทูน่า Yellowfin ยังอยู่ในระดับที่สามารถมีโอกาสให้ปลาทูน่า Yellowfin เติบโตเพิ่มขึ้นได้บ้าง แต่ประเด็นที่นักวิทยาศาสตร์กำลังเป็นห่วงอยู่ในขณะนี้คือ การที่ปริมาณการจับปลา Yellowfin ตัวเล็กได้มีปริมาณเพิ่มขึ้นเป็นอย่างมากจนน่าเป็นห่วงว่าปริมาณการเติบโตของปลาทูน่า Yellowfin จะมีไม่เพียงพอได้ในระยะยาว โดยเฉพาะในมหาสมุทรแอตแลนติก มหาสมุทรอินเดีย และมหาสมุทรแปซิฟิกตะวันตก

4) Bigeye Tuna

ปลาทูน่าตาโต (Bigeye Tuna)



ที่มา : www.atuna.com

ข้อมูลทั่วไป

ชื่อภาษาอังกฤษ	: Bigeye Tuna หรือ ปลาทูน่าตาโต
ชื่อวิทยาศาสตร์	: Thunnus obesus
ขนาด และ น้ำหนัก	: ความยาวโดยเฉลี่ยประมาณ 90 เซนติเมตรต่อตัว, น้ำหนักโดยเฉลี่ยประมาณ 15-20 กิโลกรัมต่อตัว

แหล่งจับที่สำคัญ	: 37 % ในมหาสมุทรแปซิฟิกตะวันออก 23 % ในมหาสมุทรแปซิฟิกตะวันตก 25 % ในมหาสมุทรแอตแลนติก 15 % ในมหาสมุทรอินเดีย
วิธีการจับ	: Purse Seining (วิธีการจับแบบอวนล้อม) สำหรับปลาทูน่าตาโตขนาดเล็ก และ Long Line (วิธีการจับแบบเบ็ดราว) สำหรับปลาทูน่าตาโตขนาดใหญ่
สัดส่วนของปริมาณการจับ	: คิดเป็นประมาณ 8 % ของปริมาณการจับปลาทูน่าทั้งหมดในโลก หรือ ประมาณ 256,000 ตันต่อปี
แหล่งการผลิตที่สำคัญ	: ประเทศไทย, ฟิลิปปินส์, อินโดนีเซีย, เม็กซิโก, เวเนซุเอลา, เอกวาดอร์, โคลัมเบีย, สเปน และ อิตาลี
วงจรชีวิต	: ประมาณ 5-7 ปี
ตลาดส่งออกที่สำคัญ	: ญี่ปุ่น (สำหรับการบริโภคเป็นปลาดิบ หรือ Sashimi)
รูปแบบของสินค้าที่สำคัญ	: บริโภคสด และ แช่แข็ง

ปลาทูน่าสายพันธุ์ Bigeye เป็นปลาทูน่าที่มีลักษณะคล้ายปลาทูน่าครีบลีง (Yellowfin) แต่จะว่ายน้ำลึกกว่าปลาทูน่าสายพันธุ์ Skipjack (ปลาทูน่าทองแถบ) และ Yellowfin จึงทำให้ปลาทูน่า Bigeye มีไขมัน (fat content) ในสัดส่วนที่มากกว่าปลาทูน่าสายพันธุ์อื่นๆ เนื่องจากต้องว่ายน้ำลึกกว่าปลาทูน่าสายพันธุ์อื่นเพื่อป้องกันความหนาวเย็นของกระแสน้ำซึ่งอยู่ในระดับที่ลึก จึงส่งผลให้ปลาทูน่าสายพันธุ์นี้เป็นที่ต้องการสำหรับการบริโภคเป็นปลาดิบ โดยเฉพาะในตลาดญี่ปุ่น แต่ทว่าเนื้อของปลาทูน่า Bigeye ไม่ค่อยเป็นที่ต้องการสำหรับตลาดปลาทูน่ากระป๋องมากนัก เนื่องจากเนื้อมีส่วนไขมันสูงและมักพบเส้นเลือดอยู่บริเวณผิวปลาค่อนข้างมาก ปลาทูน่า Bigeye ที่มีขนาดใหญ่จะมีสีเนื้อ และ รสชาติใกล้เคียงกับเนื้อวัว ในประเทศแถบแอฟริกาใต้ บางครั้งใช้ปลาทูน่า Bigeye ที่มีขนาดเล็กมาผลิตเป็นปลาทูน่ากระป๋องแล้วส่งออกเป็นสินค้าปลาทูน่ากระป๋องในคุณภาพเดียวกันกับปลาทูน่า Skipjack (Light meat product)

ปริมาณอุปทานในอนาคต : นักวิทยาศาสตร์มีความเห็นตรงกันว่าการประมงจับปลาทูน่า Bigeye นั้นมีปริมาณการจับที่มากเกินไป จนทำให้ทรัพยากรปลาทูน่า Bigeye ลดลงอย่างมาก และเสี่ยงต่อการสูญพันธุ์ แม้ว่าการประมงจับปลาทูน่าเพื่อการค้าในตลาดโลกส่วนใหญ่จะมุ่งจับปลาทูน่า

Skipjack และ Yellowfin เป็นหลัก แต่อย่างไรก็ตาม มักมีปลาทูน่า Bigeye ขนาดเล็กติดมากับการประมงจับปลาทูน่าทั้งสองสายพันธุ์ด้วยเสมอและเป็นปริมาณที่เพิ่มมากขึ้นอีกด้วย ซึ่งย่อมส่งผลให้มีการจับปลาทูน่า Bigeye เพิ่มมากขึ้นไปด้วยตามปริมาณการประมงจับปลาทูน่า Skipjack และ Yellowfin

5) Northern Bluefin Tuna

Northern Bluefin Tuna



ที่มา : www.atuna.com

ข้อมูลทั่วไป

ชื่อภาษาอังกฤษ	: Northern Bluefin Tuna (North-West Pacific + North-East Atlantic + Mediterranean)
ชื่อวิทยาศาสตร์	: Thunnus thynnus
ขนาด และ น้ำหนัก	: น้ำหนักโดยเฉลี่ยประมาณ 7 กิโลกรัมต่อตัว
แหล่งจับที่สำคัญ	: 40 % ในมหาสมุทรแปซิฟิกตะวันตกเฉียงเหนือ 19 % ในมหาสมุทรแอตแลนติกตะวันออกเฉียงเหนือ 6 % ในมหาสมุทรแอตแลนติกตะวันตกเฉียงเหนือ 35 % ในแถบทะเลเมดิเตอร์เรเนียน
วิธีการจับ	: Pole & Line และ Long Line (วิธีการจับแบบเบ็ดราว) และการจับแบบ surface trolling
สัดส่วนของปริมาณการจับ	: คิดเป็นประมาณ 1.25 % ของปริมาณการจับปลาทูน่าทั้งหมดในโลก หรือ ประมาณ 40,000 ตันต่อปี
แหล่งการผลิตที่สำคัญ	: ญี่ปุ่น

วงจรชีวิต	: ประมาณ 10-25 ปี
ตลาดส่งออกที่สำคัญ	: ญี่ปุ่น (สำหรับการบริโภคเป็นปลาดิบ หรือ Sashimi)
รูปแบบของสินค้าที่สำคัญ	: บริโภคสด

ปลาทูน่าสายพันธุ์ Northern Bluefin จะมีการย้ายถิ่นฐานของแหล่งที่อยู่อาศัยเป็นประจำ และเป็นสายพันธุ์ปลาทูน่าที่มีอัตราการเจริญเติบโตที่ช้าที่สุด และสามารถมีอายุอยู่ได้ยาวนานมากกว่า 20 ปี จึงทำให้ปลาทูน่าสายพันธุ์นี้มีขนาดใหญ่กว่าสายพันธุ์อื่นๆ ปลาทูน่า Bluefin เป็นที่นิยมมากในประเทศญี่ปุ่นโดยเฉพาะสำหรับการบริโภคเป็นปลาดิบ หรือ ซาซิมิ (Sashimi) เนื่องจากมีปริมาณไขมันในตัว (Fat content) ในสัดส่วนที่สูงซึ่งเหมาะแก่การบริโภคเพื่อเป็นปลาดิบ นอกจากนั้นยังมีรสชาติที่ดี มีสีสวย และมีขนาดลำตัวที่ใหญ่ และด้วยเหตุผลที่กล่าวมาทั้งหมด ประกอบกับการที่เป็นปลาที่ค่อนข้างหายากในปัจจุบันจึงทำให้ปลาทูน่า Bluefin มีราคาแพงที่สุดเมื่อเปรียบเทียบกับปลาทูน่าสายพันธุ์อื่นๆ

ปริมาณอุปทานในอนาคต : ปลาทูน่าสายพันธุ์ Northern Bluefin เป็นปลาทูน่าที่มีความเสี่ยงต่อการสูญพันธุ์ เนื่องจากเติบโตช้า และมีการประมงจับปลาทูน่าสายพันธุ์นี้มากเกินไปในอดีตเนื่องจากเป็นที่นิยมในการนำมาบริโภคเป็นปลาดิบและมีราคาสูง ดังนั้นจึงมีหน่วยงานเข้ามาควบคุมปริมาณการจับปลาทูน่าสายพันธุ์นี้ในแต่ละปี โดยเฉพาะในแถบมหาสมุทรแอตแลนติก

6) Southern Bluefin Tuna

Southern Bluefin Tuna



ที่มา : www.atuna.com

ข้อมูลทั่วไป

ชื่อภาษาอังกฤษ	: Southern Bluefin Tuna (Southern Pacific + Atlantic Ocean + Indian Ocean)
ชื่อวิทยาศาสตร์	: Thunnus thynnus
ขนาด และ น้ำหนัก	: น้ำหนักโดยเฉลี่ยประมาณ 7 กิโลกรัมต่อตัว
แหล่งจับที่สำคัญ	: 25 % ในมหาสมุทรแปซิฟิกตอนใต้ 10 % ในมหาสมุทรแอตแลนติก 65 % ในมหาสมุทรอินเดีย
วิธีการจับ	: Pole & Line และ Long Line (วิธีการจับแบบเบ็ดราว) และการจับแบบ surface trolling
สัดส่วนของปริมาณการจับ	: คิดเป็นประมาณ 0.4 % ของปริมาณการจับปลาทุกชนิดทั้งหมดในโลก หรือ ประมาณ 13,000 ตันต่อปี
แหล่งการผลิตที่สำคัญ	: ญี่ปุ่น
วงจรชีวิต	: ประมาณ 10-25 ปี
ตลาดส่งออกที่สำคัญ	: ญี่ปุ่น, ประเทศไทย, อินโดนีเซีย และ สหรัฐอเมริกา
รูปแบบของสินค้าที่สำคัญ	: บริโภคเป็นปลาดิบ (Sashimi)

ปลาทูน่าสายพันธุ์ Southern Bluefin เป็นปลาทูน่าที่ชาวญี่ปุ่นมีความนิยมรับประทานเป็นปลาดิบมากที่สุด และเชื่อว่าเป็นปลาทูน่าที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงมาก ประกอบกับมีไขมันในลำตัวสูง มีสีเนื้อที่สวยงาม รสชาติดี และเป็นปลาที่มีขนาดใหญ่ ทำให้มีราคาสูงมากในญี่ปุ่น แต่สาเหตุที่สำคัญที่สุดที่ทำให้ปลาทูน่าสายพันธุ์นี้มีราคาแพงก็คงเนื่องมาจากเป็นปลาที่หาได้ยากในท้องมหาสมุทรในปัจจุบัน ตลาดญี่ปุ่นเป็นตลาดเดียวที่ยอมจ่ายเงินเพื่อบริโภคปลาทูน่าสายพันธุ์นี้ในราคาที่สูงมาก

ปริมาณอุปทานในอนาคต : ปลาทูน่าสายพันธุ์นี้มีปริมาณลดลงอย่างรวดเร็ว ทำให้ประเทศ ญี่ปุ่น ออสเตรเลีย และ นิวซีแลนด์ มีการประกาศออกกฎหมายห้ามทำการประมงจับปลาทูน่าสายพันธุ์นี้ และมีหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการดูแลสิ่งแวดล้อมและทรัพยากรธรรมชาติ เช่น Green Peace และ WWF เข้ามาดูแลปัญหาการจับปลาทูน่าสายพันธุ์นี้ที่มีมากเกินไป ให้อยู่ในระดับที่เหมาะสมเพื่อให้ปลาทูน่าสายพันธุ์นี้ไม่เกิดปัญหาสูญพันธุ์ไปในที่สุด

7) Tongol (Longtail tuna)

Tongol Tuna (ปลาโอดำ)



ที่มา : www.atuna.com

ข้อมูลทั่วไป

ชื่อภาษาอังกฤษ	: Tongol (Longtail tuna)
ชื่อวิทยาศาสตร์	: Thunnus tonggol
ขนาด และ น้ำหนัก	: ความยาวโดยเฉลี่ยประมาณ 90 เซนติเมตรต่อตัว, น้ำหนักโดยเฉลี่ยประมาณ 15-20 กิโลกรัมต่อตัว
แหล่งจับที่สำคัญ	: 65 % ในมหาสมุทรแปซิฟิกตะวันตก 35 % ในมหาสมุทรอินเดีย
วิธีการจับ	: Pole and Line และ Long Line (การจับแบบเบ็ดราว)
สัดส่วนของปริมาณการจับ	: คิดเป็นประมาณ 4 % ของปริมาณการจับปลาทุ่นน้ำทั้งหมดใน โลก หรือ ประมาณ 125,000 ตันต่อปี
แหล่งการผลิตที่สำคัญ	: ประเทศไทย และ อินโดนีเซีย
ตลาดส่งออกที่สำคัญ	: สหรัฐอเมริกา
รูปแบบของสินค้าที่สำคัญ	: ปลาทุ่นน้ำกระป๋อง, บริโภคสด

ปลาทุ่นน้ำสายพันธุ์ Tongol นิยมนำมาทำเป็นปลากระป๋อง และเป็นปลาที่มีปริมาณมากน้อยขึ้นอยู่กับฤดูกาล และมักจับโดยเรือประมงลำเล็กตามบริเวณแนวชายฝั่งประเทศมาเลเซีย และพม่า และก็สามารถพบปลาทุ่นน้ำสายพันธุ์นี้มากในทะเลของประเทศอินโดนีเซียด้วยลักษณะของเนื้อปลาทุ่นน้ำ Tongol มีลักษณะที่อ่อนนุ่มไม่แข็งกระด้าง และมีสีเนื้อที่ค่อนข้างขาวมาก แต่รสชาติไม่ดีเท่าปลาทุ่นน้ำ Yellowfin

ปริมาณอุปทานในอนาคต : ข้อมูลเกี่ยวกับปริมาณการจับปลาทูน่า Tongol นั้น มีไม่มากนักเนื่องจากส่วนใหญ่ปลาทูน่าสายพันธุ์นี้ถูกจับโดยเรือประมงขนาดเล็ก จึงทำให้การเก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อศึกษาถึงปริมาณปลาทูน่าสายพันธุ์นี้ที่ยังคงเหลืออยู่ทำได้ค่อนข้างลำบาก แต่นักวิทยาศาสตร์เชื่อว่าปลาทูน่า Tongol ยังอยู่ในสถานะที่น่าเป็นห่วงนักว่าจะเสี่ยงต่อการสูญพันธุ์เหมือนอย่างในกรณีของปลาทูน่าสายพันธุ์ Bluefin ที่ได้กล่าวไปแล้วในข้างต้น