

หอยนางรมในจังหวัดสุราษฎร์ธานีเป็นหนึ่งในของดีที่อยู่ในคำขวัญของจังหวัด ปัจจุบันมีการเลี้ยงมากในอ่าวบ้านดอนเขตพื้นที่อำเภอกาญจนดิษฐ์ อำเภอเมือง และอำเภอไชยา แต่มีการเลี้ยงมากที่สุดในอำเภอกาญจนดิษฐ์ บริเวณปากคลองท่าทองอุแท ปากคลองบ้านปากกะแคะ ปากคลองแงอะ จนถึงหน้ากะแคะแจะ การเลี้ยงประสบปัญหาในเรื่องมลภาวะ การตลาด ตลอดจนปัญหาการขโมยหอยนางรมที่เลี้ยงในฟาร์ม

หอยนางรมที่นิยมเลี้ยงมี 2 พวก คือ หอยนางรมพันธุ์เล็ก ซึ่งเรียกตามภาษาพื้นบ้านว่า หอยปากจีบ หอยแจะ หรือหอยอีรม และหอยนางรมพันธุ์ใหญ่ได้แก่หอยตะโกรมกรามขาวกับหอยตะโกรมกรามดำ การเลี้ยงมีมานานกว่า 50 ปี แต่ส่วนมากเลี้ยงกันแบบดั้งเดิม พบว่าแถบชายฝั่งทะเลภาคตะวันออกได้แก่จังหวัดชลบุรี ระยอง จันทบุรี และตราด มีการเลี้ยงหอยนางรมขนาดเล็กกันมาก สำหรับบริเวณฝั่งอ่าวไทยได้แก่จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ชุมพร สุราษฎร์ธานี สงขลา ปัตตานี และฝั่งทะเลอันดามันมีการเลี้ยงหอยตะโกรมกรามดำ ส่วนหอยตะโกรมกรามขาวมีการเลี้ยงกันมากในเขตจังหวัดระนอง และพังงา

รูปแบบการเลี้ยงมีหลายรูปแบบเช่นการเลี้ยงบนก้อนหิน การเลี้ยงในกระบะไม้ การเลี้ยงแบบใช้แท่งซีเมนต์ การเลี้ยงโดยใช้หลักไม้ การใช้หลอดหรือท่อซีเมนต์ การเลี้ยงแบบพวงอุบะแขวน และการเลี้ยงโดยใช้วัสดุบางประเภทเช่นยางรถยนต์ กระเบื้องลอนเดี่ยว กระเบื้องลอนคู่ อิฐ อ่าง ไห คู่มที่ซำรูด หรือแม้แต่การหว่านลงเลี้ยงกับพื้นดินในเขตพื้นที่สภาพพื้นดินแข็ง

การเลี้ยงเป็นอาชีพในจังหวัดสุราษฎร์ธานีเริ่มจริงจังในปี พ.ศ. 2523 และมีการพัฒนาในเรื่องวิธีการเลี้ยงมาตลอดจนกระทั่งถึงปัจจุบัน เกษตรกรผู้เลี้ยงนิยมใช้หลอดปูน ปล่องขนาดเล็ก และเสาปูนในการเลี้ยง ซึ่งวัสดุที่ใช้เลี้ยงแต่ละอย่างต่างมีข้อดีข้อเสียที่แตกต่างกัน หลอดปูนสะดวกในการจัดการทั้งในพื้นที่น้ำลึกและน้ำตื้น ปล่องซีเมนต์มีข้อดีที่มีพื้นที่ของปล่องให้หอยเกาะมาก แต่มีน้ำหนักค่อนข้างมากยุ่งยากในการจัดการ ส่วนเสาปูนง่ายต่อการวางปักเสาและมีความทนทาน แต่มีปัญหาในเรื่องการทับถมของดินโคลน

การเลี้ยงหอยนางรมจะได้ผลดีต้องมีการทำความสะอาดอุปกรณ์การเลี้ยงก่อนช่วงฤดูกาลที่หอยวางไข่ การเลี้ยงหอยในพื้นที่น้ำลึกหอยจะเติบโตได้รวดเร็วแต่การจัดการจะยุ่งยากกว่า ความลึกของพื้นที่ที่พอเหมาะคือน้ำลึกประมาณหัวเข่าในช่วงที่น้ำลดลงต่ำสุด

ปัญหาที่ตามมาในปัจจุบันคือการเลี้ยงหอยชนิดอื่นร่วมกับการเลี้ยงหอยนางรม ที่มีปัญหามากที่สุดคือหอยแมลงภู่ซึ่งมีความสามารถในการแย่งกินแพลงตอนระดับน้ำเดียวกับหอยนางรม ส่วนปัญหาที่เกิดจากการเลี้ยงหอยแครงเป็นปัญหาโดยอ้อมที่เกิดจากตะกอนโคลนที่เกิดจากการคราดหอยแครง และปัญหาปริมาณสัตว์น้ำที่ลดลงทำให้รายได้เสริมของเกษตรกรจากการจับสัตว์น้ำลดลง

ปัญหาอีกประการหนึ่งที่เกษตรกรผู้เลี้ยงหอยคาดไม่ถึงคือปัญหามลภาวะจากขนำฝ้ายหอย โดยการขับถ่ายของเสียลงในน้ำโดยตรง ส่งผลต่อนักท่องเที่ยวที่มาเห็นรูปแบบวิธีการเลี้ยง ทำให้นักท่องเที่ยวบางคน ไม่กล้ารับประทานหอยนางรมและพูดกันต่อ หรือรับประทานไปแล้วเกิดท้องเสียจากเชื้อบางตัวที่หอยได้ดูดกินเข้าไป ส่งผลให้ราคาหอยนางรมไม่เปลี่ยนแปลงเพิ่มขึ้นในรอบ 10 ปีที่ผ่านมา

แนวทางออกที่เป็นไปได้แบบยั่งยืน กลุ่มเกษตรกรจะต้องมีการรวมกลุ่มและมีระบบบริหารจัดการในพื้นที่เลี้ยงหอยแบบมีส่วนร่วมที่ทุกกลุ่มทุกฝ่ายได้รับผลประโยชน์ โดยหน่วยงานของรัฐที่เกี่ยวข้องให้ความช่วยเหลือทางด้านวิชาการและการประชาสัมพันธ์ด้านการตลาดในภาพรวม ตลอดจนการส่งเสริมช่องทางการมีรายได้ของเกษตรกรเป็นอาชีพเสริมอย่างต่อเนื่องจากการทำประมงในฟาร์มหอยนางรม ตลอดจนการหาปู หาปลาในพื้นที่ ด้วยวิธีการการฝึกอบรม เรื่องการอนุรักษ์ การบริหารจัดการแบบมีส่วนร่วม การเพิ่มความสะดวกของสัตว์น้ำ การหาความสมดุลย์ในการเลี้ยงระหว่างหอยนางรม หอยแครง และหอยแมลงภู่ ตลอดจนธุรกิจการท่องเที่ยวในรูปแบบสเตย์ ซึ่งวิธีการดังกล่าวจะต้องสอดคล้องกับความคิดในเรื่องของการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมที่ครบวงจร

Oysters, one of the first-class produce and adopted slogans of Surat Thani province, are now raised in plenty in many areas in Bandon Bay. In these districts, such as Amphoe Muang, Amphoe Chaiya, and particularly in Amphoe Kanchanadit are not uncommon sights for those making a visit to the locations. Currently, however, in Kanchanadit, in such parts as Pak Klong Tathong U-tae, Pak Klong Kradaejae, Pak Klong Cheng-A and in the front of Tambon Kradaejae itself, oyster farming poses some notable problems, especially water pollution, marketing and theft.

Mostly only two kinds of oysters are raised; one is a smaller oyster, called *hoy pak jeeb*, *hoy joh* or *hoy E-rom*, by the villagers and the other is a bigger and better known kind—the cup-oyster. Still, the cup oyster itself is divided into two: the white cup-oyster and the black cup-oyster. These oysters have been farmed for at least 50 years, typically using the folk, old way. In fact, apart from the locations mentioned, the oysters are also raised in other provinces as well. In the eastern coast of Thailand in Chanthaburi, Rayong, and Trat provinces, the smaller type of oysters are found to farm while in such provinces in the Gulf of Thailand as Prachuap Khiri Khan, Chumphon, Surat Thani, Songkhla, Pattani and those on the Andaman coast prefer to raise the black, bigger cup oysters; the bigger, white cup ones are favored in Ranong and Phang-Nga.

There are varieties of materials used to farm the oysters. Such things as natural rocks, wooden trays, cement blocks, wood poles, cement tubes, and hanging bunches of things are employed at spots for oysters to cling on. What's more, used tires, roof tiles, bricks, bowls, broken earthen jars, are also popular. In fact, young oysters can even be sowed and raised right into the water under which the ground is hard enough.

Oyster farming as an actual occupation was started in 1980 and development in the method has been continuously made ever since. Normally, farmers favor to use both smaller and bigger cement pipes and cement poles as places on to which the shellfish can hang. These implements have their advantages and disadvantages. The smaller cement pipes are more convenient both in deep and shallow water while the bigger ones provide wider space for the oysters to hold on. As for the cement poles, it is easier to put in the ground and they last longer than the two types. They, however, can be easily piled up by alluvial soil.

To effectively raise oysters, implements to use must be clean before the spawning season of the oysters. Deep-water farming makes the shellfish grow faster but there can be a problem with farm management. The place with knee-deep water at the lowest tide is probably most suitable.

At the present time, two more problems are added up. One results from the way the other kinds of shellfish are raised in the same spots as the oysters. The most important trouble maker is the green mussel. The creature is able to snatch most plankton floated at the same level of water where the oyster is supposed to get its feed. Another kind of shellfish--the granular ark--creates still more difficulty. These bivalves leave a lot of deposit of ooze. However, the problem which will be worsened in the days to come is the general decline of sea animals, which used to be quite a source of additional income for farmers.

The price of the oysters stays the same in the past 10 years. This is one more problem normally unforeseen by the farmers, however. The difficulty stems from the thatched hut built to take care of the shellfish. The farmers staying in the shelter cause water to pollute when they defecate directly into the water below. What is more, the visitors who witness the way the farmer getting rid of their excretion into the farms, and general people who learn of this practice, of course, by word of mouth, dread or even refuse to eat the oysters. The situation will change for the worse when if the discharged excretion, which has some types of germs taken by the shellfish, cause diarrhoea to people who happen to eat the oysters.

The most possible and sustainable solution to these problems is that the farmers have to work together in farming management—in a way that every farmer has a part to play and everyone shares equal gain. Provision of helpful information and marketing publicity must be initiated by the state agencies concerned. Moreover, additional incomes must be supported. Training in such a side and related occupation as catching crabs or fish in the farming areas should be held in order that the farmers can learn of the proper way of conservation, participation management, augmentation of water animals, achievement of equilibrium in farming among oysters, green mussel and granular ark, and, in particular, farm stay tourism. All aforementioned methods, to be effective, must be in conformity with the entire idea of environment conservation.