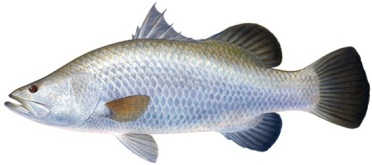
**เลี้ยงปลากะพงขาว**

**1. ชื่อภูมิปัญญาที่ทากรบันทึก** คือ การเลี้ยงปลากะพงขาว

เจ้าของภูมิปัญญาที่บันทึก นางสาวสีตี สแม

ที่อยู่เลขที่ 16 หมู่ที่ 1 บ้านบางมะนาว ตำบลกะลุวอเหนือ อำเภอเมืองนราธิวาส จังหวัดนราธิวาส

อาชีพ แม่บ้าน อายุ 50 ปี

โทร. 089-9741058

**2. ประวัติความเป็นมาของภูมิปัญญาที่บันทึก**

ปลากะพงขาวมีจำหน่ายในท้องตลาดเป็นปลาที่ได้จากการเพาะเลี้ยงเป็นหลัก โดยนิยมเลี้ยงในกระชังตามแหล่งน้ำกร่อยบริเวณปากแม่น้ำ และชายทะเล ซึ่งมีแหล่งเพาะเลี้ยงหลักอยู่บริเวณปากแม่น้ำบางปะกง จังหวัดฉะเชิงเทรา และพื้นที่ปากแม่น้ำ และชายทะเลทางภาคใต้ แต่ทั้งนี้ บางพื้นที่มีการเลี้ยงในบ่อดินบริเวณพื้นที่ที่อยู่ใกล้กับทะเล เนื่องจากการเลี้ยงปลากะพงขาวในกระชังบริเวณปากแม่น้ำมักประสบปัญหาขาดทุนจากสภาพน้ำในแม่น้ำเน่าเสียหรือมีคุณภาพน้ำไม่เหมาะสม ทำให้มีการเลี้ยงปลากะพงขาวในบ่อเพิ่มมากขึ้น

**3. จุดเด่นของภูมิปัญญาที่บันทึก**

-เป็นปลาที่เลี้ยงง่าย ใช้เวลาน้อยเพียง 6-7 เดือนเท่านั้น

-สามารทำเป็นอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ให้กับครัวเรือน

**4. กระบวนการผลิต**

**4.1 วัสดุอุปกรณ์**

1.กระชังขนาด 4 x 4 เมตร

2.เหล็กสร้างแพ 1

3.โฟมหรือแกลอน โฟมขนาด 450 x 4

4.พันธ์ปลา 400 x 15

5.เชื่อกไว้ผูกกระชัง 120 x 1 กิโล

6.สแลนใช้ท่อโฟม 1 ม้วน

**4.2 ขั้นตอนการผลิต**

1.เตรียมแพให้เรียบร้อย ผูกกระชัง ลงในแม่น้ำ

2.ลงพันธุ์ปลาเนื้อ

3.การให้อาหารปลา อย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง ( เช้า-เย็น )

**ประโยชน์**

**5. เทคนิค/เคล็ดลับ**

ปลากะพงขาว เป็นปลากะพงที่พบมากในแหล่งน้ำกร่อย เป็นปลาที่มีราคาแพง นิยมนำประกอบอาหารหลายเมนู อาทิ ปลากะพงทอด ต้มยำปลากะพง ปลากะพงราดพริก เป็นต้น

**6. การถ่ายทอดสืบทอด**

มีการสืบทอดและให้ความรู้วิธีการเลี้ยงปลากะพงขาวให้ผู้ที่มีความสนใจ และเผยแพร่แนวคิดและวิธีการแก้ไข่เมื่อเกิดปัญหาขึ้นในระยะเวลาการเลี้ยงปลา

------------------------------------------