

รายงานสรุปผลการปฏิบัติงาน

กิจกรรมศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่น ประจำปีงบประมาณ 2549

เรื่อง “ การใช้เปลือกต้นอะรางในการดองแมงกะพรุน ”



ศูนย์ศึกษาและพัฒนาวนศาสตร์ชุมชนที่ 3 (ระยอง)
สำนักจัดการป่าชุมชน
กรมป่าไม้

รายงานสรุปผลการปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ 2549

“กิจกรรมศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่น”

กิจกรรมหลักส่งเสริมและพัฒนาด้านป่าไม้ (กิจกรรมพัฒนานวนศาสตร์ชุมชน)

ศูนย์ศึกษาและพัฒนาวนศาสตร์ชุมชนที่ 3 (ระยอง)

สังกัดสำนักจัดการป่าชุมชน กรมป่าไม้

1. กิจกรรม/วิธีดำเนินการ

- 1.1 รวบรวมภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการใช้ประโยชน์จากป่า ศึกษา และรวบรวมภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการใช้ประโยชน์จากป่าชุมชน จำนวน 1 เรื่อง เรื่อง “การใช้เปลือกต้นอะรางในการดองแมงกะพรุน”
- 1.2 จัดทำรายละเอียดในการปลูก บำรุง การจัดหา การเก็บรักษา ตลอดจนวิธีนำไปใช้ประโยชน์
- 1.3 เผยแพร่ความรู้ให้แก่ชุมชน และประชาชนที่สนใจ

2. พื้นที่ดำเนินงาน

ท้องที่จังหวัด ชลบุรี ระยอง จันทบุรี และตราด รวม 4 จังหวัด

3. ระยะเวลาการดำเนินการ

1 ตุลาคม 2548 – 30 กันยายน 2549

4. งบประมาณ

กิจกรรมหลักส่งเสริมและพัฒนาด้านป่าไม้

กิจกรรมพัฒนานวนศาสตร์ชุมชน

งบดำเนินงาน

หมวดค่าตอบแทนใช้สอยและวัสดุ

จำนวน 5,000 บาท

5. ดำเนินการศึกษาและรวบรวมภูมิปัญญาท้องถิ่น เรื่อง “การใช้เปลือกต้นอะรางในการดอง
แมงกะพรุน”

.....ผู้รายงาน

(นายพงษ์ศักดิ์ ปิ่นแก้ว)

นักวิชาการป่าไม้ 7ว ทำหน้าที่

หัวหน้าศูนย์ศึกษาและพัฒนาวนศาสตร์ชุมชน ที่ 3 (ระยอง)

บทนำ

ปัจจุบันภูมิปัญญาชาวบ้านเป็นสิ่งที่ถูกสืบทอดมาจากบรรพบุรุษมาใช้ให้เกิดประโยชน์ โดยแต่ละท้องถิ่นก็มีภูมิปัญญาที่แตกต่างกันไป ตามถิ่นที่อยู่อาศัย ของแต่ละภูมิภาค บ้างก็เป็นภูมิปัญญาในการประดิษฐ์สิ่งของเครื่องใช้ ภูมิปัญญาจากการใช้สมุนไพรในการรักษาโรค ตลอดจนภูมิปัญญาการถนอมอาหาร เช่น ทำการศึกษาครั้งนี้คือการดองแมงกะพรุน โดยใช้วัตถุดิบจากป่าคือ “ ต้นอะราง ”

ต้นอะราง เป็นไม้ยืนต้นขนาดใหญ่ ขึ้นอยู่รวมกันเป็นกลุ่มตามชายป่าดิบแล้ง ทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และตามป่าโปร่งขึ้น คุณสมบัติของต้นอะราง คือ บริเวณเปลือกเมื่อนำมาบดกับเครื่องบดหรือสับเป็นชิ้นเล็ก ๆ แล้วจะให้น้ำฝาดสีแดงส้ม สามารถถนอมอาหารโดยการดองแมงกะพรุนให้แข็งตัว กรอบสามารถรับประทานได้ และเป็นที่ต้องการของตลาด

การใช้เปลือกต้นอะราง ในการดองแมงกะพรุนถือว่าเป็นอาชีพเสริมจากการประกอบอาชีพประมงชายฝั่ง อีกทางหนึ่ง ของราษฎร บ้านท่ามะกอก หมู่ที่ 7 ตำบลพังราด อำเภอแกลง จังหวัดระยอง โดยนำผลผลิตจากป่าชุมชนมาใช้ให้เกิดประโยชน์สามารถสร้างรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชนได้เป็นอย่างดี ซึ่งเป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

จึงควรที่จะรวบรวม การใช้ภูมิปัญญาดังกล่าว จากป่า และเพื่อเผยแพร่ให้ประชาชนและเยาวชนทั่วไป ได้รับทราบถึงประโยชน์จากป่า จนเกิดการหวงแหน และเสริมสร้าง “ป่าชุมชน” ให้มีอยู่ทุกหมู่บ้าน ต่อไป

ข้อมูลทางพฤกษศาสตร์

ชื่อสามัญ: ราง อะราง อะล้าง (นครราชสีมา) ,อินทรี (จันทบุรี) ,นนทรีป่า (ภาคกลาง),กว่าเชก (เขมร-กาญจนบุรี),คางรัง คางฮัง (พิษณุโลก),จำขาม ช้ำขม (ลาว),ตาเชก (เขมร-บุรีรัมย์), ราง (ส่วย-สุรินทร์)

ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Peltophorum dasyrachis* (Miq.) Kurz

ชื่อวงศ์ : LEGUMINOSAE-CAESALPINIOIDEAE

ลักษณะ และการกระจายพันธุ์ตามธรรมชาติ

อะราง เป็นไม้ยืนต้น ผลัดใบ มักขึ้นเป็นกลุ่มตามป่าชายดิบแล้งทางภาคตะวันออก, ตะวันออกเฉียงเหนือ, ภาคเหนือและตามป่าโปร่งขึ้น อะราง เป็นพันธุ์ไม้เด่น ที่ขึ้นได้ดี ในสังคมพืชที่กำลังปรับตัวทดแทนพื้นที่สภาพป่าใหม่ ในดินที่มีอินทรีย์วัตถุในช่วง ปานกลาง-สูง ดินมี ph ประมาณ 5-5.5 ดินที่มีปริมาณเกลือละลายน้ำได้ = 8-9 mSm⁻¹

ลำต้น เป็นไม้ยืนต้นขนาดกลาง ถึงขนาดใหญ่ สูงประมาณ 30 เมตร ต้นเล็กมักจะแตกกิ่งต่ำ แต่อายุมากขึ้นจะเปลาตรง เรือนยอดเป็นรูปทรงกลมทึบ เปลือกสีเทา หรือเทาอมน้ำตาล ค่อนข้างเรียบ หรือแตกเป็นสะเก็ด ๆ ทั่วไป เปลือกในสีน้ำตาลปนแดง ยอดอ่อน สีน้ำตาลแดง

ใบ ใบเป็นใบช่อ แบบขนนกสองชั้น เรียงสลับกันยาว 15-40 ซม. มีช่อใบแขนงด้านข้างอยู่ตรงข้ามกัน 5-9 ช่อ แต่ละช่อมีใบย่อยเล็ก ๆ คล้ายใบกระถิน ออกตรงข้ามกัน หลังใบเกลี้ยงเป็นมัน ท้องใบมีขนสีน้ำตาลแดงประปราย ใบย่อยไม่มีก้านใบ

ดอก สีเหลือง เป็นช่อ ไม่แตกกิ่งก้าน ยาว 15-30 ซม. ออกตามกิ่ง ห้อยระย้าลงสู่พื้นดิน

ผล ผลเป็นฝักแบน รูปบรรทัดแกมรูปหอก สีน้ำตาลแดง กว้าง 2-4 ซม. ยาว 10-15 ซม. ปลายและโคนสอบแหลม ฝักแก่จะไม่แตกอำออกจากกัน แต่ละฝักมี 4-8 เมล็ด เรียงขวางฝัก

การออกดอก ผลิดอกพร้อมกับใบอ่อนในฤดูร้อนระหว่างเดือนมกราคม-เดือนมีนาคม ฝักแก่ประมาณระหว่างเดือนเมษายน-เดือนพฤษภาคม

การปลูกและการบำรุงรักษา ขยายพันธุ์โดยการเพาะเมล็ดพันธุ์ เมื่อต้นกล้าสูงประมาณ 1 ฟุต จะนำลงปลูกในดินได้ ไม่เลือกที่ดินและทนทานต่อสภาพดินฟ้าอากาศ และความแห้งแล้งได้ดี

ภาพแสดงส่วนประกอบต่างๆของต้นอะราง



ลักษณะลำต้น/เปลือก



ลักษณะดอก



ลักษณะใบ



ลักษณะผล



ลักษณะเรือนยอด



ลักษณะเปลือกที่ถูกลอกจากต้น

ภาพแสดงส่วนประกอบต่างๆของต้นอะราง



ลักษณะดอกช่วงบานสะพรั่ง



ลักษณะดอก



ลักษณะต้นขึ้นอยู่ตามสองฝั่งถนน



ลักษณะต้นขึ้นบริเวณฝั่งถนน

ประโยชน์ด้านอื่น ๆ ของต้นอะราง

1. ประโยชน์ด้านสมุนไพร ส่วนที่ใช้เป็นสมุนไพร มีสรรพคุณดังนี้
เปลือกต้น มีรสฝาด ใช้เป็นยาขับลม ขับโลหิต แก้ท้องร่วงบิดธาตุ กล่อมเสมหะ กล่อมโลหิต
ขับโลหิตระดู สมานแผล
2. ประโยชน์ด้านการใช้เนื้อไม้ เนื้อไม้ใช้ทำกระดานปูพื้น ฝาเพดาน ทำเครื่องเรือนไม้บุผนังที่สวยงาม
คันไถ หีบใส่ของ พานท้ายและรางปืน ทำด้ามเครื่องมือกลกรรม
3. ประโยชน์ด้านการทำสีย้อมผ้า เปลือกให้สีน้ำตาลอมเหลืองใช้ย้อมผ้าบาติก การย้อมสีผ้าฝ้าย
เปลือกจะให้สีชมพู นอกจากนี้ใบ ยังเป็นแหล่งอาหารของหนอนผีเสื้อ ต้นอะรางหรือนนทรีป่า
เป็นพันธุ์ไม้มงคลพระราชทานประจำจังหวัดฉะเชิงเทรา

ชนิดและลักษณะของแมงกะพรุนที่ใช้ในการดอง

แมงกะพรุน(Jelly fish)เป็นสัตว์ทะเลชนิดหนึ่งที่ไม่มีการดูดกลืนหลัง มีมากกว่า100 สายพันธุ์ อยู่ในclass scyphozoa , phylum coelenterata ลักษณะที่สำคัญ คือมีปากที่ห้อง (Coelenterate) บางชนิดมีขนาดใหญ่มาก มีหนวด 8 เส้น โดยที่หนวด นี้จะมีพิษซ่อนอยู่ เมื่อคนเราเข้าไปใกล้ หรือถูกตัวแมงกะพรุนจะได้รับพิษนี้ ทำให้เกิดอาการปวดแสบปวดร้อน หรือบางครั้ง อาจถึงขั้นเสียชีวิตได้ กรณีที่สัมผัสกับแมงกะพรุนไฟที่มีพิษร้ายแรง อย่างไรก็ตามชาวประมงจะทราบดีถึงข้อนี้ เพราะรู้ถึงลักษณะของแมงกะพรุนไฟ ที่มีความแตกต่างจาก แมงกะพรุนชนิดอื่น ๆ

เรามักพบแมงกะพรุน ได้ตามชายฝั่ง โดยเฉพาะช่วงปลายฤดูร้อน โดยที่แมงกะพรุนมีการเคลื่อนที่น้อย จะอาศัยกระแสในการพัดพาไปยังที่ต่าง ๆ ถือว่าเป็นส่วนเกินของมนุษย์ เพราะว่าแมงกะพรุนบางชนิดอาจทำอันตรายต่อมนุษย์ได้ ทำให้ผู้ดองตามท่อโรงงาน เรือประมง หรือตาข่ายจับปลา เป็นต้น

ในอดีตกว่า 1,000 ปี คนจีนนิยมบริโภคแมงกะพรุนในวันหยุดเทศกาล งานแต่งงาน และวันสำคัญอื่น ปัจจุบันชาวญี่ปุ่นเป็นผู้นำในการบริโภคแมงกะพรุน

สำหรับประเทศไทย แมงกะพรุนที่ใช้ชาวบ้านนิยมนำมาดองที่เห็นเด่นชัด คือแมงกะพรุนหนัง (*Rhopilema sp.*) หรือที่ชาวบ้านเรียกว่าแมงกะพรุนส้มโอ ที่ใช้เปลือกต้นอะรางในการดอง ซึ่งมีลักษณะที่เหมาะสมคือตัวใหญ่ เนื้อมาก แต่บางครั้งอาจใช้แมงกะพรุนถ้วยซึ่งมีขนาดเล็กลงมาแทนซึ่งสามารถรับประทานได้ แต่ไม่เป็นที่นิยมมากนัก

ภาพแสดงวิธีการทำน้ำฝาดจากเปลือกต้นอะราง เพื่อใช้ดองแมงกะพรุน



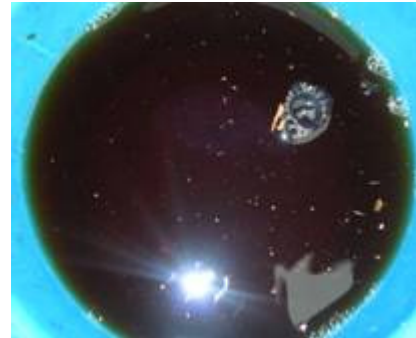
ขั้นตอนที่ 1



ขั้นตอนที่ 2



ขั้นตอนที่ 3



ขั้นตอนที่ 4



แมงกะพรุนที่ใช้ในการดอง

ขั้นตอนแสดงวิธีการทำน้ำฝาดจากเปลือกต้นอะราง เพื่อใช้ดองแมงกะพรุน

1. นำเปลือกต้นอะราง ปริมาณ 10-50 กิโลกรัม (ขึ้นอยู่กับแมงกะพรุนที่ทำได้) มาบดในเครื่องบดให้เป็นกากละเอียด (ซึ่งการใช้เครื่องบดจะทำในกรณีที่ผู้ทำแมงกะพรุนเชิงพาณิชย์ที่มีการผลิตมาก ส่วนในรายของการทำในครอบครัวนั้น จะใช้วิธีสับเปลือกอะรางเป็นชิ้น เล็ก ๆ แทน)
2. นำภาชนะมาบรรจุกากละเอียดเพื่อนำไปไว้ที่บ่อพัก
3. นำน้ำสะอาดเทใส่กากละเอียดเพื่อคั้นให้น้ำฝาดจากอะรางไหลออกมา
4. ได้น้ำฝาดสีแดงจากเปลือกต้นอะราง พร้อมทั้งจะดองแมงกะพรุน

ภาพแสดงขั้นตอนการใช้เปลือกต้นอะรางในการดองแมงกะพรุน



ขั้นตอนที่ 1



ขั้นตอนที่ 2



ขั้นตอนที่ 3



ขั้นตอนที่ 4



ภาพแสดงแมงกะพรุนดองพร้อมรับประทาน

ขั้นตอนในการใช้เปลือกต้นอะรางในการดองแมงกะพรุน

1. นำแมงกะพรุนที่หามาได้มาลอกเอาหนังหุ้มตัว เมือกและหนวดออก ให้เหลือแต่ตัวเป็นวุ้น ใส่ๆ
2. นำแมงกะพรุนที่ลอกจนเหลือแต่ตัวเป็นวุ้นใส่ๆ ปริมาณ 10 กิโลกรัม ไปใส่ในบ่อพัก (ปริมาณแมงกะพรุนที่ใส่ขึ้นอยู่กับความเหมาะสม) จากนั้นใส่น้ำสะอาดจนท่วมตัวแมงกะพรุน ใช้ไม้พายคนไป-มาอย่างต่อเนื่อง ประมาณ 1ชม. เพื่อให้แมงกะพรุน แข็งตัว
3. นำแมงกะพรุนที่คนจนแข็งตัวแล้ว ใส่ลงในบ่อหรือภาชนะที่บรรจุน้ำฝาดจากเปลือกต้นอะราง แช่ทิ้งไว้ 1-2 คืน
4. ได้แมงกะพรุนที่สำเร็จรูป จากนั้นนำบรรจุถุง ถุงละ 1-1.5 กิโลกรัม เพื่อนำขายต่อไป

กรรมวิธีการทำน้ำพริกที่ใช้ทานคู่กับแมงกะพรุนดอง

การทานแมงกะพรุนดองให้อร่อยนั้น ต้องมีน้ำพริกถ้วยจิ้มเป็นของคู่กัน ทั้งนี้เนื่องมาจากแมงกะพรุนที่ดองนั้นจะมีรสชาติ จืดและฝาดไม่สามารถรับประทานได้ทันที จึงต้องมีน้ำจิ้มถ้วยมาเป็นส่วนประกอบในการรับประทาน โดยก่อนที่จะรับประทานแมงกะพรุน ควรล้างแมงกะพรุนให้สะอาดเสียก่อน เพื่อป้องกันกลิ่นน้ำฝาดจากเปลือกตันอะวาง

ส่วนประกอบในการทำน้ำพริกถ้วยจิ้มกับแมงกะพรุนดองมีดังนี้

1.พริกชี้หนูสด	15	เม็ด
2.กระเทียม	1	หัว
3.ถั่วลิสงแผ่น	1	แผ่น
4.มะนาว	1/2	ลูก
5.ผงชูรส	1/2	ช้อนชา
6.น้ำปลา	1	ช้อนชา
7.น้ำตาล	1/2	ช้อนชา

กรรมวิธีการทำน้ำพริกถ้วย

- 1.นำกระเทียม และพริกชี้หนูสด ใส่ครกตำจนละเอียด
- 2.นำถั่วลิสงแผ่นใส่ลงไป ตำจนละเอียด
- 3.จากนั้น บีบมะนาว ใส่น้ำปลา และน้ำตาลลงไป คนจนเข้ากัน
- 4.ทดลองชิมจนได้ที่พอใจ ตักใส่ถ้วย พร้อมรับประทานคู่กับแมงกะพรุนดอง



แมงกะพรุนดองทานคู่กับกับน้ำพริกถ้วย

วิธีการคัดเลือกเปลือกและตารางแสดงราคาขายเปลือกต้นอะรางที่ใช้ในการดองแมงกะพรุน

การคัดเลือกเปลือกต้นอะรางในการดองแมงกะพรุนถือว่าเป็น อีกขั้นตอนหนึ่งที่สำคัญ ทั้งนี้ เพื่อให้ได้เปลือกที่ดี สด เหมาะสมเมื่อนำมาดองกับแมงกะพรุนแล้วให้สีแดงสด แมงกะพรุน กรอบน่ารับประทาน ซึ่งอายุการเก็บหา นั้น อยู่ในช่วงที่ต้นอะรางมีอายุ 5-6 ปี ขึ้นไป ต้นจะมีขนาด พอเหมาะสามารถให้น้ำฝาดได้ดี ส่วนการลอกเปลือกต้นอะรางนั้น จะลอกโดยใช้มีด กรีดไปตามแนว ยาวของลำต้น โดยกรีด เป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า ขนาดกว้าง 20 ซม. ยาว 50 ซม. ส่วนที่ลอกจะเป็น บริเวณโคนต้น จากนั้นก็จะย้ายไปลอกจากต้นอื่น หมุนเวียนกันไปเพื่อให้แผลที่เกิดจากการลอกขึ้นมา ใหม่ จะไม่ลอกทั้งต้นเพราะจะทำให้ต้นอะรางตาย ซึ่งวิธีนี้การลอกต้นอะรางนี้ จะใช้ในกรณีที่ทำ แมงกะพรุนดองในครัวเรือนจำนวนไม่มาก เพื่อรับประทานหรือขายบางส่วน ส่วนในกรณีที่ เป็นผู้ขาย รายใหญ่ที่มีกำลังผลิตมาก ซึ่งต้องใช้เปลือกอะรางในปริมาณที่มากเช่นเดียวกัน จะใช้วิธีการซื้อ เปลือกต้นอะราง จากโรงงานเลื่อยไม้ โรงงานเฟอร์นิเจอร์ หรือกลุ่มพ่อค้าตัดไม้ ในราคาตามฤดูกาล ดังตารางต่อไปนี้

ตารางแสดงราคาขายเปลือกต้นอะรางที่ใช้ในการดองแมงกะพรุน

เดือน	ราคา (บาท)/กิโลกรัม
ม.ค. - มี.ค.	4
เม.ย. - ธ.ค.	6

**หมายเหตุ ราคานี้จะอยู่ที่ ราคา 6 บาท/กิโลกรัม แต่ทั้งนี้ก็ขึ้นกับว่า ถ้าช่วงใด มีแมงกะพรุนมาก ราคาเปลือกต้นอะรางก็จะขยับขึ้นตามความต้องการของตลาด แต่ไม่เกิน 10 บาท/กิโลกรัม



ภาพแสดง การสัมภาษณ์ผู้ประกอบการดองแมงกะพรุนในเรื่องราคาขายเปลือกต้นอะราง

แหล่งวัตถุดิบในการดองแมงกะพรุน

ป่าชุมชน บ้านพญาบน หมู่ที่ 3 ต.วังแซ้ม อ.มะขาม จ.จันทบุรี เป็นอีกป่าชุมชนที่มีการจัดการดูแลและรักษาป่าเป็นอย่างดี ทั้งนี้ก็เนื่องมาจากการที่มีผู้นำที่เข้มแข็งและลูกบ้านที่คอยสนับสนุนทำให้ป่าผืนนี้มีความอุดมสมบูรณ์ และมีชนิดพันธุ์ไม้ที่หลากหลาย ที่เห็นเด่นชัดคือ ต้นอะรางที่เป็นวัตถุดิบในการดองแมงกะพรุน ขึ้นอยู่อย่างหนาแน่นบริเวณโดยรอบป่าชุมชน แห่งนี้ ตลอดจนบริเวณสองฝากถนนทางเข้าตำบลวังแซ้ม มีต้นอะรางขึ้นอยู่ตลอดเส้นทาง โดยที่ชาวบ้านบางส่วนนำเปลือกต้นอะรางมาใช้ในการดองกะพรุนเช่นเดียวกัน แหล่งอื่น ๆ ทำให้ภูมิปัญญาในการใช้เปลือกต้นอะรางในการดองแมงกะพรุนยังคงอยู่ แต่ที่เหนือสิ่งอื่นใดคือการอนุรักษ์ป่าและทรัพยากรธรรมชาติ เหล่านี้ไว้เพื่อเป็นปอดของชุมชนและเพื่อลูกหลานของเราต่อไป



ต้นอะรางขึ้นอยู่อย่างหนาแน่นบริเวณป่าชุมชนบ้านพญาบน

ความสำคัญด้านเศรษฐกิจและการตลาด

การใช้เปลือกต้นอะรางที่ให้น้ำฝาดในการดองแมงกะพรุน เป็นการถนอมอาหารที่เกิดจากภูมิปัญญาชาวบ้านที่สืบทอดกันมาเป็นระยะเวลานาน ปัจจุบันการใช้เปลือกต้นอะราง ในการดองแมงกะพรุนนั้นนิยมทำกันอย่างแพร่หลาย ในบริเวณชายฝั่งทะเลที่มีการประกอบอาชีพประมงภาคตะวันออกพบในจังหวัดชลบุรี จันทบุรี ระยองและตราด จากการศึกษา ข้อมูลการใช้เปลือกต้นอะรางในการดองแมงกะพรุน ที่ หมู่ 7 บ้านท่ามะกอก ตำบลพังราด อำเภอแกลง จังหวัดระยอง โดยนางเกษม เพชรสุวรรณ วัย 57 ปี เป็นให้ข้อมูลพบว่าเป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดต่อกันมา จากรุ่นพ่อรุ่นแม่ โดยที่ในหมู่บ้านมีกว่า 10 ครัวเรือนที่ทำเป็นอาชีพเสริม โดยจะใช้เวลาวางหลังจากการทำอาชีพประมง ในช่วงที่มีแมงกะพรุนเข้ามาก็จะนำเรือออกเพื่อจับมาดอง โดยช่วงที่มีแมงกะพรุน มากก็คือช่วงเดือน เมษายน – มิถุนายน สำหรับเปลือกต้นอะราง นั้นในอดีต จะหาลอกเปลือกจากต้นในหมู่บ้านหรือหมู่บ้านอื่นใกล้เคียง โดยไม่ต้องซื้อหา

ปัจจุบันนั้นยังมีการหาเองบางส่วน แต่ส่วนมากจะรับซื้อจากพ่อค้าที่ลอบเปลือกมาขาย ในราคากิโลกรัมละ 6 บาท ซึ่งต้องเป็นเปลือกที่สด อายุของต้นอะราง ที่จะนำมาใช้ได้ ตั้งแต่ 5 ปีขึ้นไป จึงจะสามารถใช้ได้ จากนั้นก็จะสู่ขั้นตอนและกระบวนการดองแมงกะพรุน โดยที่กำลังการผลิตนั้น ในช่วงที่เป็นฤดูกาลของแมงกะพรุน จะจับได้มากจะมีกำลังผลิตถึงวันละ 400-500 กิโลกรัม/วัน (แมงกะพรุน 1 ตัว จะมีน้ำหนักประมาณ 1-1.5 กิโลกรัม) แต่หลังจากช่วงเดือน มิถุนายน เป็นต้นไป จะเป็นช่วงที่ไม่มีแมงกะพรุน จะจับแมงกะพรุนได้อีกครั้ง ในช่วงเดือนกันยายน-ตุลาคม ซึ่งจับได้น้อยลง จะมีกำลังผลิตเพียงวันละ 50-100 กิโลกรัมต่อวัน (เฉพาะวันที่มีแมงกะพรุนเท่านั้นเพราะจะไม่สามารถจับได้ทุกวัน) ราคาขายส่ง ขายกิโลกรัมละ 20 บาท ซึ่งแมงกะพรุนที่ผ่านการดองแล้วจะเก็บรักษาได้ประมาณ 7-15 วัน โดยจะมี พ่อค้ามารับซื้อถึงที่ไม่ต้องนำไปส่งขาย โดยแหล่งขายก็จะมีที่ตลาดสด อำเภอแกลง ตลาดนัดภายในหมู่บ้านและยังมีบางส่วนที่ขายต่างจังหวัด เช่นในจังหวัดจันทบุรี เป็นต้น อย่างไรก็ตามกรณีที่ทำเปลือกต้นอะรางไม่ได้ ชาวบ้านก็จะหาเปลือกไม้ชนิดอื่นมาแทนเช่น เปลือกสน แต่คุณภาพจะไม่เท่าเปลือกต้นอะรางที่ให้น้ำฝาดที่มีสีน้ำตาลแดงกว่า และเนื้อแมงกะพรุนจะกรอบอร่อยกว่า

การจัดการต้นอะรางเพื่อความยั่งยืน

การจัดการต้นอะรางเพื่อความยั่งยืนนั้นต้องอาศัยชาวบ้านในชุมชน ช่วยกันดูแลรักษาอนุรักษ์ และวางแผนทรัพยากรป่าไม้โดยที่ไม่ตัดและทำลายเพื่อคงไว้ให้แก่คนรุ่นหลัง อย่างไรก็ตามในปัจจุบันต้นอะรางที่มีต้นขนาดเหมาะสม สามารถนำเปลือกมาใช้ดองแมงกะพรุนค่อนข้างหายากขึ้น ทั้งนี้ก็เนื่องมาจากการลักลอบตัดไม้ของกลุ่มพ่อค้าไม้ นั่นเอง แต่เหนือสิ่งอื่นใด ชาวบ้านซึ่งเป็นเจ้าของพื้นที่ป่าชุมชน เป็นเกราะป้องกันภัยที่ดีสามารถจะจัดการกับกลุ่มผู้ลักลอบตัดไม้เหล่านี้โดยอาศัยความร่วมมือในการสอดส่องดูแลนั่นเอง การใช้เปลือกต้นอะรางในการดองแมงกะพรุนถือว่าเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ โดยการสังเกต ทดลองว่าจะนำ ส่วนประกอบใด ๆ ของพันธุ์ไม้ มาใช้ให้เกิดประโยชน์ ไม่ว่าจะเป็นลำต้น เปลือก ใบ หรือแม้กระทั่งราก จนทำให้เกิดองค์ความรู้ในการสร้างภูมิปัญญาเหล่านี้ให้เกิดขึ้น

การถ่ายทอดสู่บุคคลรุ่นลูกหลาน ถือว่าเป็นสิ่งสำคัญอีกอย่างหนึ่ง เพราะว่าจะเป็นการต่อยอดให้ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้คงอยู่ โดยอาศัยเด็กหรือเยาวชนได้เข้ามามีส่วนร่วมในกระบวนการหาเปลือกต้นอะรางว่าจะใช้ จำนวนเท่าไร ขนาดของต้นที่เหมาะสมในการใช้ลอกเปลือก การดองกะพรุนทำให้เด็กหรือเยาวชนในท้องถิ่นได้ซึมซับ และเล็งเห็นถึงคุณค่าของป่าไม้ที่อยู่ใน ชุมชน จนทำให้เกิดความรัก ความหวงแหนทรัพยากรธรรมชาติในที่สุด

การใช้เปลือกต้นอะรางในการดองแมงกะพรุน ถือว่าเป็นอาชีพเสริมอีกอาชีพหนึ่งที่สามารถสร้างรายได้ให้แก่ครอบครัว และชุมชน แต่สิ่งที่สำคัญที่สุดคือ การที่ชุมชนได้เล็งเห็นคุณค่าประโยชน์อันเอนกอนันต์ของป่าชุมชน ที่สร้างคุณภาพชีวิต ความเป็นอยู่ ตลอดจนความร่วมมือให้แก่โลก และมวลมนุษยชาติ อันจะนำไปสู่จิตสำนึกและการอนุรักษ์ป่าสืบต่อไป

ศูนย์ศึกษาและพัฒนาวนศาสตร์ชุมชนที่ 3 (ระยอง)

สำนักจัดการป่าชุมชน

กรมป่าไม้