



รายงานผลการดำเนินงานโครงการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม
โครงการ ศึกษาการใช้ประโยชน์จากแหล่งในการดำรงชีวิตของคนใน
จังหวัดอุบลราชธานี

หัวหน้าโครงการ

ดร.สุกัญญา คลั่งสินศิริกุล

คณะเกษตรศาสตร์มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

ผู้ร่วมโครงการ

ดร.จิตรา สิงห์ทอง

นางสาวนพมาศ นามแดง

ได้รับจัดสรรงบประมาณดำเนินโครงการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมจากมหาวิทยาลัย

อุบลราชธานี

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2553

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบคุณ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ที่ให้ความอนุเคราะห์เครื่องมือ สถานที่ และอำนวยความสะดวกในการทำวิจัย เจ้าหน้าที่งานวิจัย คณะเกษตรศาสตร์ที่อำนวยความสะดวกในการจัดส่งเอกสาร รายงานการวิจัย เจ้าหน้าที่ธุรการ เจ้าหน้าที่บัญชีและการเงิน เจ้าหน้าที่ฝ่ายพัสดุ คณะเกษตรศาสตร์ ที่อำนวยความสะดวกในการดำเนินงานวิจัย โครงการ ศึกษาการใช้ประโยชน์จากแมลง ในการดำรงชีวิตของคนในจังหวัดอุบลราชธานี ได้รับการสนับสนุน การดำเนินงานโครงการทำนุบำรุง ศิลปวัฒนธรรมครั้งนี้ได้รับการจัดสรรงบประมาณจากมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ปีงบประมาณ 2553

ดร.สุกัญญา คลั่งสินศิริกุล

หัวหน้าโครงการ

มีนาคม พ.ศ. 2554

มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
สารบัญ	ข
สารบัญภาพ	ค
หลักการและเหตุผล	1
วัตถุประสงค์	2
แผนการปฏิบัติงาน (ขั้นตอนหรือวิธีการดำเนินโครงการฯ)	3
ผลการดำเนินโครงการ	4
สรุปผลการดำเนินโครงการและข้อเสนอแนะ	65
ปัญหาและอุปสรรค	66
บรรณานุกรม	66
ภาคผนวก	67

มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	ตัวเต็มวัยของแมลงนูน	8
2	ตัวเต็มวัยของแมลงนูน	8
3	ตัวเต็มวัยของแมลงนูนชาวบ้านเรียก กิโนนหม่น	9
4	แมลงนูนที่ชาวบ้านนำมาขาย ตลาดสดเทศบาลวาริน ราคาจำหน่ายตัวละ 0.5 บาท	10
5	แมลงนูนที่ชาวบ้านนำมาขาย ตลาดสดเทศบาลวาริน โดยผู้ขายบริการแกะปีกทิ้งไว้เพื่อสะดวกแก่ผู้บริโภค	10
6	แมลงกูดี้ ที่ชาวบ้านนำมาขาย ตลาดสดเทศบาลวาริน	11
7	ตัวเต็มวัยของแมลงกูดี้ชาวบ้านเรียก กูดี้หาว	12
8	ตัวเต็มวัยของแมลงกูดี้ชาวบ้านเรียก กูดี้หม่น	12
9	ตัวเต็มวัยของด้วงคิ่ง ชาวบ้านเรียก แมงกิต่ำ	13
10	ตัวเต็มวัยของด้วงเหนียง ชาวบ้านเรียก แมงเหนียง	14
11	ตัวเต็มวัยของแมลงทับ	15
12	ตัวเต็มวัยของด้วงกว้าง ชาวบ้านเรียก แมงคาม หรือกว้างชน	17
13	ตัวเต็มวัยของแมลงข้าวสาร	18
14	ตัวเต็มวัยของด้วงแรดมะพร้าว	20
15	ตัวเต็มวัยของด้วงกินใบมะม่วง หรือชาวบ้านเรียก กิโนนเหลื่อม	22
16	แมลงค่อมทอง หรือชาวบ้านเรียกแมลงช้าง	24
17	ตัวเต็มวัยของจิ้งหรีดหัวโต ชาวบ้านเรียก จิโปม ลักษณะสำคัญคือจะมีศรีษะค่อนข้างใหญ่ รูปร่างกำยำ	26
18	ตัวเต็มวัยของจิ้งหรีดทองแดง ชาวบ้านเรียกกิติด	28
19	ตัวเต็มวัยของจิ้งหรีดทองคำ ชาวบ้านเรียกกิโหล่น	28
20	ตัวเต็มวัยของจิ้งหรีดลาย	29
21	ตัวเต็มวัยของตั๊กแตนป่าทั้งกำ โดยบริเวณขา จะมีสีชมพู	31
22	ตัวเต็มวัยของตั๊กแตนหญ้าคา หรือตั๊กแตนลาย	31
23	ตัวเต็มวัยของตั๊กแตนหน้าแหลม หรือ ตั๊กแตนอีกว้าง	32
24	ตัวเต็มวัยของตั๊กแตนข้าว ตั๊กแตนข้าว	34

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่		หน้า
25	ตัวเต็มวัยของด้กแตนหนวดยาว หรือ ด้กแตนใบไม้ หรือชาวบ้านเรียก แมงมัน	36
26	ตัวเต็มวัยของด้กแตนหนวดยาว หรือ ด้กแตนใบไม้ หรือชาวบ้านเรียก แมงมัน	38
27	ตัวเต็มวัยของด้กแตนหนวดยาว ชนิดสีน้ำตาล หรือ ด้กแตนใบไม้ หรือ ชาวบ้านเรียกแมงมัน	38
28	ตัวเต็มวัยของ แมลงกระซอน หรือชาวบ้านเรียก แมงกิซอน	39
29	ตัวเต็มวัยของ แมลงเม่า	41
30	ตัวเต็มวัยของมด ที่ชาวบ้านเรียก มดเป้ง แม่เป้ง มदनาง	43
31	ตัวเต็มวัยของมด ที่ชาวบ้านเรียก มดเป้ง แม่เป้ง มदनาง ซึ่งชาวบ้านนำมา จำหน่ายพร้อมรับประทาน โดยคลุกกับเครื่องปรุงรส และตะไคร้ซอย และพริก	45
32	ตัวอ่อนของมดแดง ชาวบ้านเรียกไข่มดแดง โดยนำไปประกอบอาหาร อื่นรับประทานได้หลายชนิด	45
33	ตัวเต็มวัยของจักจั่น	47
34	ตัวเต็มวัยของจักจั่นขนาดเล็ก	49
35	ตัวเต็มวัยของแมลงคานา	49
36	ตัวเต็มวัยของมวนลำไย หรือชาวบ้านเรียกแมงแคง	50
37	ตัวเต็มวัยของมวนแมงป่องน้ำ ชาวบ้านเรียก แมงสีเสียด หรือแมงคันโซ่	52
38	ตัวเต็มวัยของมวนแมงป่องน้ำ ชาวบ้านเรียก แมงสีเสียด หรือแมงคันโซ่ ชอบอาศัยอยู่ในโคลน	54
39	ตัวเต็มวัยของแมลงคาสวน	56
40	รังผึ้ง ที่ชาวบ้านนำมาจำหน่าย น้ำผึ้ง พร้อมตัวอ่อน	58
41	ไข่ผึ้ง ที่ชาวบ้านรวบรวมมา จากการตีรังผึ้งเพื่อเก็บน้ำหวาน	58
42	ด้กแตนหนอนไหมที่จำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค โดยการทอด หรือคั่วเกลือ	59
43	ลักษณะหนอนห่อใบกล้วย	60
44	ลักษณะความเสียหายของด้กกล้วยที่เกิดจากหนอนม้วนใบกล้วย	61
45	หนอนรดคว่น หรือหนอนเหี่ยวไผ่	63

หลักการและเหตุผล

แมลง เป็นสิ่งมีชีวิตที่พบเห็นทั่วไปในธรรมชาติ แมลงจัดเป็นสัตว์ที่มีคุณประโยชน์ต่อมนุษย์อย่างมหาศาล จนไม่อาจประเมินเป็นมูลค่าได้ โดยมนุษย์มีความเกี่ยวข้องกับแมลงในหลายรูปแบบ เช่นแมลงบางชนิดนำโรค หรือเป็นศัตรูของคนและสัตว์ ซึ่งแมลงที่มาก่อให้เกิดความเสียหายกับคนและสัตว์ นั้นมีอยู่เพียง 5000 กว่าชนิดเท่านั้น ซึ่งหากคิดเป็นเปอร์เซ็นต์ พบว่าเป็นเพียง 1 เปอร์เซ็นต์ของแมลงที่มีอยู่บนโลกนี้ แต่มนุษย์ได้ประโยชน์จากแมลงจำนวนมาก โดยทางตรงและทางอ้อม เช่น แมลงช่วยผสมเกสร ในการปลูกพืช โดยพืชบางชนิดไม่สามารถติดผลหากไม่มีแมลงช่วยผสมเกสร โดยการประเมินมูลค่าของการผสมเกสรของแมลง คิดเฉพาะในสหรัฐอเมริกาเพียงประเทศเดียวพบว่ามูลค่าไม่ต่ำกว่าปีละ 19,000 ล้านดอลลาร์สหรัฐ คิดเป็นเงินไทยประมาณปีละ 760,000 บาท แมลงบางชนิดให้ผลิตภัณฑ์ เช่น ผึ้ง ไหม ครั่ง แมลงช่วยในการปรับปรุงความอุดมสมบูรณ์ของดิน ช่วยย่อยสลาย ให้ประโยชน์ทางการแพทย์ เช่น ใช้รักษาอาการแผลเรื้อรัง โดยใช้หนอนแมลงวัน รักษาอาการปวดข้อโดยใช้พิษของผึ้ง หรือนำมาใช้ประโยชน์ในทางนิติเวชศาสตร์ ใช้ในการศึกษาทางด้านวิทยาศาสตร์ เช่น เป็นดัชนีชี้วัดความสะอาดของแหล่งน้ำ ใช้ทดสอบสารพิษ ใช้ทดลองทางด้านพันธุศาสตร์ เป็นต้น และยังพบว่าแมลงมีคุณค่าทางด้านศิลปะ เช่นการนำแมลงมาประดิษฐ์เป็นงานศิลปะต่าง ๆ การนำแมลงบางชนิดมาใช้ในการรักษา ผักผ่อนหย่อนใจ นอกจากนี้ยังมีผู้นิยมสะสมแมลงสวยงามเพื่อเป็นของประดับตกแต่งบ้านเรือน (सानิต, 2546) จากอดีตถึงปัจจุบันมนุษย์ยังใช้แมลงเป็นแหล่งของโปรตีนที่ได้ตามธรรมชาติ เช่นจากการศึกษาของ เพ็ญภา และ กัญญา (2542) ได้ทำการรวบรวมและศึกษาถึงโภชนาการของแมลง พบว่า แมลงที่ชาวบ้านนำมาบริโภคมีทั้งสิ้น 44 ชนิด โดยสามารถแบ่งเป็น 3 ประเภทใหญ่ ๆ ตามแหล่งที่อยู่อาศัย ได้แก่ แมลงที่อาศัยอยู่ในน้ำ แมลงที่อาศัยอยู่ใต้ดิน และแมลงที่อาศัยอยู่บนต้นไม้ โดยพบว่าในรอบปีชาวบ้านได้มีการนำแมลงมาบริโภคตลอดปี

นอกจากนี้ในวัฒนธรรมการดำรงชีวิตของชาวบ้านในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ยังพบการนำแมลงมาใช้ประโยชน์หลายด้าน เช่น การนำผลิตภัณฑ์ของแมลง เช่น เส้นไหม จากตัวไหมมาใช้ในการผลิตเสื้อผ้า เครื่องนุ่งห่ม การบริโภคน้ำผึ้ง เกสรผึ้ง นมผึ้ง โดยตรง รวมทั้งการนำมาใช้ประโยชน์เป็นส่วนประกอบของยา หรือเป็นส่วนประกอบปรุงแต่งอาหารชนิดอื่น

การบริโภคแมลงของชาวบ้านในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ในแต่ละท้องถิ่น รวมถึงวิธีการนำไปบริโภคก็มีความแตกต่างกันไปตามภูมิปัญญาของท้องถิ่น รวมทั้งการนำแมลงมาใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันก็มีภูมิปัญญา สอดคล้องกับความเชื่อ การดำรงชีวิต รวมทั้งสภาพภูมิประเทศทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่น ดังนั้น การทำวิจัยในครั้งนี้ เพื่อรวบรวมถึงการนำแมลงมาใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันของคนในจังหวัดอุบลราชธานี ในแง่ต่าง ๆ ที่มีการนำมาประยุกต์ รวมถึงภูมิปัญญาที่

เกิดขึ้น ความสำคัญทางเศรษฐกิจ ชนิด ปริมาณ และประโยชน์ที่จะได้รับของคนในท้องถิ่นเอง และ
จะได้เป็นการรวบรวมองค์ความรู้ของคนในท้องถิ่นเพื่อเผยแพร่ต่อไป

วัตถุประสงค์

1. ศึกษาถึงการใช้ประโยชน์จากแมลงในการดำรงชีวิตของชาวบ้านในจังหวัดอุบลราชธานี
ในด้านต่าง ๆ
2. ศึกษาถึงชนิดของแมลง ฤดูกาล และวิธีการนำแมลงมาใช้ประโยชน์
3. รวบรวมข้อมูลการใช้ประโยชน์ของแมลงที่ชาวบ้านในจังหวัดอุบลราชธานีใช้ใน
ชีวิตประจำวัน

ลักษณะของโครงการ : เป็นโครงการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม :-

- ☒ ลักษณะการสำรวจ ศึกษา และวิจัยเพื่อการรวบรวมข้อมูล
- ☐ ลักษณะการศึกษาจากสิ่งก่อสร้าง สถาปัตยกรรม และวัฒนธรรมท้องถิ่น
- ☐ ลักษณะการเผยแพร่ เช่น การจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ ประชุม และสัมมนา
- ☐ อื่นๆ (ระบุ.....)

กลุ่มเป้าหมาย

- ผู้ประกอบการค้าแมลงและผู้บริโภค ตลาดชุมชน อำเภอกันทรารมย์ จังหวัดศรีสะเกษ
- ผู้ประกอบการค้าแมลงและผู้บริโภค ตลาดชุมชน อำเภอม่วงสามสิบ จังหวัดอุบลราชธานี
- ผู้ประกอบการค้าแมลงและผู้บริโภค ตลาดวารินเจริญศรี และตลาดสดวารินชำราบ อำเภอวารินชำราบ จังหวัดอุบลราชธานี
- ผู้ประกอบการเลี้ยงแมลงกินได้บ้านไม้ค้ำ อ. วารินชำราบ จังหวัดอุบลราชธานี

แผนการปฏิบัติการ

1. ประสานงานกับผู้จำหน่ายแมลงบริโภคได้ในจังหวัดอุบลราชธานี เพื่อรวบรวมข้อมูลแหล่งที่มา ชนิด และปริมาณในการผลิต จำหน่าย และการนำไปใช้
2. ดำเนินการออกสำรวจในพื้นที่ เพื่อรวบรวมข้อมูลการจำหน่าย การรวบรวม การได้มา และการนำไปใช้ประโยชน์ของแมลงในท้องถิ่น
3. ดำเนินการรวบรวมเอกสาร เก็บตัวอย่างแมลงที่มีการนำมาใช้ประโยชน์ จำแนกชนิด ชื่อสามัญ ชื่อวิทยาศาสตร์
4. ดำเนินการติดตามสถานการณ์การใช้ประโยชน์จากแมลงในทุกเดือนในรอบปี เพื่อสรุปเป็นแผนภูมิการใช้ประโยชน์จากแมลงในการดำรงชีวิตของชาวบ้านในจังหวัดอุบลราชธานี
5. สรุปผลการดำเนินโครงการ

ผลการดำเนินโครงการฯ

แมลงกินได้ที่พบในจังหวัดอุบลราชธานี

แมลงเป็นสัตว์ที่มีมากชนิดที่สุดในโลกที่ทราบแล้วมีมากกว่า 750,000 ชนิด แมลงมีวิวัฒนาการปรับตัวเองให้เข้ากับสิ่งแวดล้อมได้ดีที่สุด จึงสามารถดำรงชีวิตอยู่ได้ในแหล่งอาศัยต่างๆ ด้วยเหตุนี้แมลงจึงสามารถแพร่ขยายพันธุ์ได้อย่างรวดเร็ว การนำแมลงมาประกอบเป็นอาหารได้กระทำกันมาตั้งแต่สมัยโบราณในหมู่ชนพื้นเมืองของประเทศต่างๆ ในทวีปเอเชีย ออสเตรเลีย และอเมริกา โดยมีวิธีการประกอบเป็นอาหารต่างๆ กัน ในประเทศไทยชาวบ้านในแถบชนบทนิยมนำแมลงมากินเป็นอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งในชนบทภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคเหนือ การที่ทราบว่า แมลงชนิดใดกินได้หรือไม่นั้น เป็นความรู้สืบทอดต่อกันมา แมลงที่กินได้บางชนิดพบมีอยู่เฉพาะที่ จึงรู้จักกันกันเฉพาะท้องถิ่นนั้นๆ แต่บางชนิดมีอยู่ทั่วไปในประเทศ จึงรู้จักกันกันอย่างกว้างขวางในหมู่คนไทยและบางครั้งสามารถหาซื้อได้ตามท้องตลาด แมลงกินได้ที่พบในประเทศไทยเท่าที่สำรวจได้มีมากกว่า 100 ชนิด แต่ในที่นี้จะเขียนถึงแมลงกินได้เพียงบางชนิดที่เป็นที่รู้จักนิยมนกินกัน ในการนำแมลงมาประกอบเป็นอาหารนั้น ถ้าเป็นแมลงตัวโตควรเด็ดเอาส่วนแข็งออกก่อน เช่น หัว ขา และปีก และสิ่งสำคัญ คือ ต้องไม่จับแมลงในแหล่งที่มีการปนสารฆ่าแมลงมากินเป็นอันตราย

แมลงที่พบในการสำรวจช่วงเดือน มีนาคม พ.ศ. 2553 ถึง มีนาคม พ.ศ. 2554

เดือน/ปี	ชนิดแมลงที่พบ	ระยะการเจริญเติบโตของแมลงที่นำมาบรีโค
มีนาคม 2553	จิ้งหรีด/ตั๊กแตน แมลงกระซอน ไข่มดแดง	ตัวอ่อน และตัวเต็มวัย ตัวอ่อนและตัวเต็มวัย ไข่/ตัวอ่อน/ดักแด้
เมษายน 2553	จิ้งหรีด/ตั๊กแตน แมลงกระซอน ไข่มดแดง แม่เป้ง	ตัวอ่อน และตัวเต็มวัย ตัวอ่อนและตัวเต็มวัย ไข่/ตัวอ่อน/ดักแด้ ตัวเต็มวัย
พฤษภาคม 2553	จิ้งหรีด/ตั๊กแตน แมลงกระซอน ไข่มดแดง แม่เป้ง แมลงกินูน จักจั่น แม่เป้ง	ตัวอ่อน และตัวเต็มวัย ตัวอ่อนและตัวเต็มวัย ไข่/ตัวอ่อน/ดักแด้ ตัวเต็มวัย ตัวเต็มวัย ตัวเต็มวัย ตัวเต็มวัย
มิถุนายน 2553	จิ้งหรีด/ตั๊กแตน แมลงกระซอน ไข่มดแดง แม่เป้ง แมลงเม่า ด้วงจี้ควาย	ตัวอ่อน และตัวเต็มวัย ตัวอ่อนและตัวเต็มวัย ไข่/ตัวอ่อน/ดักแด้ ตัวเต็มวัย ตัวเต็มวัย ตัวเต็มวัย

เดือน/ปี	ชนิดแมลงที่พบ	ระยะการเจริญเติบโตของแมลงที่นำมาบริโภค
กรกฎาคม 2553	จิ้งหรีด/ตั๊กแตน แมลงกระซอน แม่เป้ง ตัวอ่อนแมลงปอ แมลงคานา ด้วงจักวาย	ตัวอ่อน และตัวเต็มวัย ตัวอ่อนและตัวเต็มวัย ตัวเต็มวัย ตัวอ่อน ตัวเต็มวัย ตัวเต็มวัย
สิงหาคม 2553	จิ้งหรีด/ตั๊กแตน แมลงกระซอน แมลงคานา มวนแมงป่องน้ำ ตัวอ่อนแมลงปอ เหนียง/ด้วงคิ่ง/แมลงข้าวสาร	ตัวอ่อน และตัวเต็มวัย ตัวอ่อนและตัวเต็มวัย ตัวเต็มวัย ตัวเต็มวัย ตัวอ่อน ตัวเต็มวัย
กันยายน 2553	จิ้งหรีด/ตั๊กแตน แมลงกระซอน แมลงคานา	ตัวอ่อน และตัวเต็มวัย ตัวอ่อนและตัวเต็มวัย ตัวเต็มวัย
พฤศจิกายน 2553	จิ้งหรีด/ตั๊กแตน แมลงกระซอน จิ้งหรีดหัวโต หนอนม้วนใบกล้วย	ตัวอ่อน และตัวเต็มวัย ตัวอ่อนและตัวเต็มวัย ตัวเต็มวัย ตัวหนอน ดักแด้
ธันวาคม 2553	จิ้งหรีด/ตั๊กแตน แมลงกระซอน จิ้งหรีดหัวโต หนอนม้วนใบกล้วย	ตัวอ่อน และตัวเต็มวัย ตัวอ่อนและตัวเต็มวัย ตัวเต็มวัย ตัวหนอน ดักแด้
มกราคม 2553	จิ้งหรีด/ตั๊กแตน แมลงกระซอน จิ้งหรีดหัวโต มดแดง แม่เป้ง	ตัวอ่อน และตัวเต็มวัย ตัวอ่อนและตัวเต็มวัย ตัวเต็มวัย ตัวอ่อน ตัวเต็มวัย

	หนอนม้วนใบกล้วย	ตัวหนอน ตักแต่
เดือน/ปี	ชนิดแมลงที่พบ	ระยะการเจริญเติบโตของแมลงที่นำมาบริโภค
กุมภาพันธ์ 2553	จิ้งหรีด/ตักแต่น แมลงกระซอน ผึ้ง มดแดง	ตัวอ่อน และตัวเต็มวัย ตัวอ่อนและตัวเต็มวัย ตัวอ่อน ตัวอ่อน และน้ำผึ้ง
มีนาคม 2553	จิ้งหรีด/ตักแต่น แมลงกระซอน ผึ้ง มดแดง	ตัวอ่อน และตัวเต็มวัย ตัวอ่อนและตัวเต็มวัย ตัวอ่อน ตัวอ่อน น้ำผึ้ง ตัวอ่อน

มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

การจำแนกชนิดของแมลงกินได้ที่พบในจังหวัดอุบลราชธานี

ชื่อสามัญ	แมลงนูน แมลงนูนหลวง
ชื่อท้องถิ่น	อินูน กิโนน กิโนนหม่น
ชื่อสามัญภาษาอังกฤษ	Scarab beetle
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Holotrichia</i> sp.
อันดับ	Coleoptera วงศ์ Scarabaeidae

รูปร่างลักษณะ

เป็นแมลงปีกแข็ง ส่วนใหญ่มีสีน้ำตาล บางชนิดมีสีเขียว เรียกว่า กิโนนเขียว แมลงนูนมีขนาดค่อนข้างใหญ่ โดยวัดเส้นผ่านความยาวของลำตัวได้ประมาณ 2-4 เซนติเมตร โดยขนาดขึ้นอยู่กับชนิด กลางวันหลบซ่อนอยู่ในดินหรือใต้กองใบไม้ กลางคืนบินออกมา กินใบอ่อนพืช

วิธีการจับ หรือล่า

การล่าแมลงกินนูน ของชาวบ้านทำได้โดย ในเวลากลางคืน ชาวบ้านจะออกล่าแมลงนูนโดยใช้ ไฟส่องต้นไม้มที่เป็นอาหารของตัวเต็มวัยแมลงนูน แล้วใช้มือจับโดยตรงหรือใช้กระบอกลไม้ไฟจ่อที่ตัวแมลง แมลงจะปล่อยตัวตกลง หรือใช้ผ้า กระสอบปูรองใต้ต้นไม้ม และเขย่า หรือใช้ไม้เคาะ สั่นกิ่งไม้ เพื่อให้แมลงนูนตกลงมาบนผ้าที่รองอยู่ จึงเก็บรวบรวมแมลงเพื่อนำมาขาย หรือประกอบอาหาร

พืชอาหารของแมลงนูน

ใบต้นพอก ใบมะขาม

รูปแบบการนำไปบริโภค

มา นำไปคั่ว ทอด นึ่ง แกง หรือนำมาทำน้ำพริก (ชาวบ้านทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เรียกว่า “การป่น”)



ภาพที่ 1

ตัวเต็มวัยของแมลงมูล



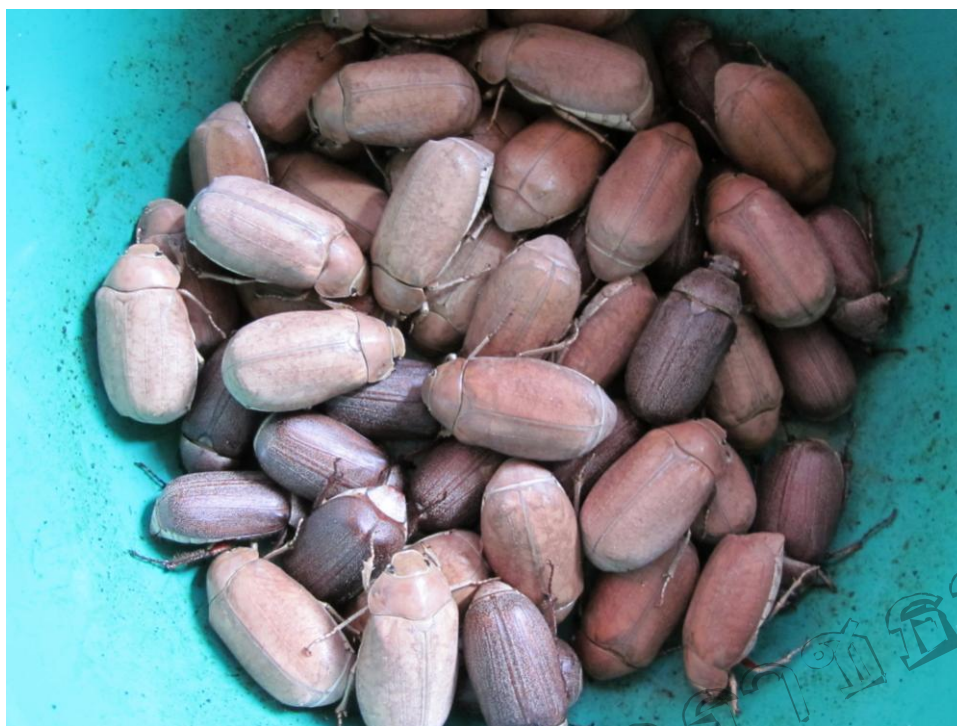
ภาพที่ 2

ตัวเต็มวัยของแมลงมูล



ภาพที่ 3

ตัวเต็มวัยของแมลงนูนชาวบ้านเรียก กิขุนหมื่น



ภาพที่ 4 แมลงนูนที่ชาวบ้านนำมาขาย ตลาดสดเทศบาลวาริน ราคาจำหน่าย ตัวละ 0.5 บาท



ภาพที่ 5 แมลงนูนที่ชาวบ้านนำมาขาย ตลาดสดเทศบาลวาริน โดยผู้ขายบริการแกะปีกทิ้งให้เพื่อสะดวกแก่ผู้บริโภค

ชื่อสามัญ	ด้วงขี้ควาย แมลงกูดจี
ชื่อท้องถิ่น	กูดจีขี้ แมลงขี้ครอก
ชื่อสามัญภาษาอังกฤษ	Dung beetle
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Heliocopris bucephalus</i> Fabricius
อันดับ	Coleoptera วงศ์ Scarabaeidae
รูปร่างลักษณะ	

แมลงปีกแข็ง ลำตัวมีสีน้ำตาลเข้ม หรือสีดำ มีหลายชนิด มีความยาวลำตัวตั้งแต่ 1-3 เซนติเมตร ตัวอ่อน และตัวเต็มวัย อาศัยอยู่ตามกองมูลสัตว์หรือในดินใต้กองมูลสัตว์ สังเกตได้จากถ้ามีแมลงนี้อยู่จะมีรูที่ด้วงมูลสัตว์ขุดอยู่ที่กองมูลสัตว์

วิธีการจับ หรือล่า

การจับได้โดยใช้เสียม หรือไม้ค้ำหรือขุดลงไปดิน เมื่อได้ตัวแล้วต้องใส่ถังตั้งทิ้งไว้หนึ่งคืน เพื่อให้แมลงถ่ายสิ่งสกปรกออกแล้วนำไปแช่น้ำล้างให้สะอาดรับประทานได้

รูปแบบการนำไปบริโภค

เมื่อนำไปคั่ว ทอด นึ่ง แง หรือนำมาทำน้ำพริก (ชาวบ้านทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เรียกว่า “การป่น”)



ภาพที่ 6 แมลงกูดจี ที่ชาวบ้านนำมาขาย ตลาดสดเทศบาลวาริน



ภาพที่ 7

ตัวเต็มวัยของแมลงกุดจี่ชาวบ้านเรียก

กุดจี่หาย



ภาพที่ 8

ตัวเต็มวัยของแมลงกุดจี่ชาวบ้านเรียก กุดจี่หมุ่น

ชื่อสามัญ	แมลงตับเต่า ตัวดำ
ชื่อท้องถิ่น	แมงกิต่ำ
ชื่อสามัญภาษาอังกฤษ	True water beetle; Predaceous diving beetle
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Cybister limbatus</i> Fabricius
อันดับ	Coleoptera วงศ์ Dytistidae
รูปร่างลักษณะ	

แมลงปีกแข็ง ตัวสีดำเรียบเป็นมัน ขอบปีกมีสีน้ำตาลอ่อนเป็นทาง ลำตัวเป็นวงรีคล้ายรูปไข่ ส่วนท้อง และปีกใหญ่ ผิวเรียบ เป็นมัน ลำตัวสีน้ำตาลปนดำ บางชนิดมีลายสีเหลืองที่ขอบปีก อาศัยอยู่ในน้ำตามบ่อหนอง บึง มักอยู่นิ่งๆ บนผิวน้ำ เอาหัวดิ่งลง

วิธีการจับ หรือล่า

ชาวบ้านจับโดยใช้สวิง หรือเครื่องมือจับปลา มักปะปนมากับการจับสัตว์น้ำประเภทอื่น ๆ ตัวเต็มวัยชอบบินมาเล่นแสงไฟเวลากลางคืน สามารถจับโดยใช้ไฟล่อได้

รูปแบบการนำไปบริโภค

ก่อนการนำมาปรุงอาหาร ชาวบ้านจะแกะหัวและเปลือกแข็งออก นำไปต้มกับน้ำ 1 ครั้งและนำมาปรุงอาหารเช่น น้ำพริก ปั่น คั่ว หรือแกง



ภาพที่ 9

ตัวเต็มวัยของตัวดำ ชาวบ้านเรียก แมงกิต่ำ

ชื่อสามัญ	แมลงเหนี่ยง
ชื่อท้องถิ่น	แมงเหนี่ยง
ชื่อสามัญภาษาอังกฤษ	Water scavenger beetle
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Hydrous cavistanum</i> Bedel
อันดับ	Coleoptera วงศ์ Hydrophilidae

รูปร่างลักษณะ

อยู่ในน้ำ และมีลักษณะคล้ายแมลงด้บเต่า แต่ที่ขอบปีกไม่มีทางสีน้ำตาลอ่อน และมีอวัยวะคล้ายลูกศรอยู่กลางอกทางด้านใต้ท้อง อาศัยในน้ำนิ่ง

วิธีการจับ หรือล่า

ชาวบ้านจับโดยใช้สวิง ตะแกรงไม้ไผ่ หรือเครื่องมือจับปลา มักปะปนมากับการจับสัตว์น้ำประเภทอื่น ๆ ตัวเต็มวัยชอบบินมาเล่นแสงไฟเวลากลางคืน สามารถจับโดยใช้ไฟล่อได้

รูปแบบการนำไปบริโภค

ก่อนการนำมาปรุงอาหาร ชาวบ้านจะแกะหัวและเปลือกแข็งออก และนำมาปรุงอาหารเช่น น้ำพริก ปั่น คั่ว หรือแกง



ภาพที่ 10 ตัวเต็มวัยของด้วงเหนี่ยง ชาวบ้านเรียก แมงเหนี่ยง

ชื่อสามัญ	แมลงท้ำบ
ชื่อท้องถิ่น	แมงท้ำบ
ชื่อสามัญภาษาอังกฤษ	Jewel beetle, Metallic wood-boring beetle
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Sterocera acquisignata</i> Saunders
อันดับ	Coleoptera วงศ์ Brupestidae

รูปร่างลักษณะ

แมลงปีกแข็งมีสีน้ำเงินสวายเป็นเงางาม ลำตัวรูปไข่ หนวดเป็นแบบฟันเลื่อย ปากเป็นแบบกัดกิน ส่วนอกเป็นรอยบุ๋มเล็กน้อย ปีกแข็งคลุมส่วนท้องหมด ปลายขา มี 5 ปล้อง ขนาดลำตัวยาวประมาณ 38-44 มิลลิเมตร พบบนต้นไม้หลายชนิด เช่น มะขามเทศ กระถินณรงค์

วิธีการจับ หรือล่า

ชาวบ้านจับโดยใช้สวิง หรือเขี่ยต้นไม้แมลงท้ำบจะตกลงมา และใช้มือจับ

รูปแบบการนำไปบริโภค

ก่อนการนำมาปรุงอาหาร ชาวบ้านจะแกะหัวและเปลือกแข็งออก และนำมาปรุงอาหารเช่น รับประทานเช่น น้ำพริก หรือนำมา ปิ้ง คั่ว ทอด หรือยัดไส้หมูสับและนึ่ง



ภาพที่ 11 ตัวเต็มวัยของแมลงท้ำบ

ชื่อสามัญ ตัวกว้าง
ชื่อท้องถิ่น กว่างกิ กว่างโซ้ง (ภาคเหนือ)

แมงคาม (ภาคอีสาน)

ชื่อสามัญภาษาอังกฤษ **Hercules beetle**
ชื่อวิทยาศาสตร์ *Xylotrupes giden* Linnaeus
อันดับ Coleoptera วงศ์ Scarabaeidae

รูปร่างลักษณะ

ตัวปีกแข็ง พบทั่วไป กินอ้อย ตัวผู้มีเขาเรียกว่า กว่างโซ้ง หรือกว้างกิ ตัวเมียไม่มีเขา เรียกว่า อีลุ่ม ชาวบ้านทางภาคเหนือนิยมนำเอาตัวผู้มาชนต่อสู้กัน ในปัจจุบันสามารถหาซื้อได้ในกรุงเทพฯ โดยเด็กชอบซื้อไปเลี้ยงดูเล่น หรือให้ต่อสู้กัน นำมาประกอบอาหารได้เช่นเดียวกับด้วงแรด

วิธีการจับ หรือล่า

ชาวบ้านจับโดยใช้สวิง

รูปแบบการนำไปบริโภค

ก่อนการนำมาปรุงอาหาร ชาวบ้านจะแกะหัวและเปลือกแข็งออก และนำมาปรุงอาหารเช่นรับประทานเช่น น้ำพริก หรือนำมา ปิ้ง คั่ว ทอด



ภาพที่ 11 ตัวเต็มวัยของด้วงกว้าง ชาวบ้านเรียก แมงคาม หรือกว้างชน

ชื่อสามัญ	แมลงข้าวสาร
ชื่อท้องถิ่น	แมลงข้าวสาร
ชื่อสามัญภาษาอังกฤษ	Crawling water beetle
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Eretes sticticus</i> Linnaeus
อันดับ	Coleoptera วงศ์ Dytiscidae
รูปร่างลักษณะ	

เป็นด้วงขนาดเล็ก ลำตัวยาวประมาณ 1 เซนติเมตร มีลักษณะลำตัวเป็นรูปไข่ สีน้ำตาล มีจุดที่ปีก 2 ข้าง ปีกคู่หน้าไม่ค่อยแข็งแรง มีส่วนท้อง และปีกใหญ่ ขาคู่หลังเป็นแบบว่ายน้ำ

แหล่งที่อยู่อาศัย

อาศัยอยู่ตามน้ำนิ่ง ตามบ่อ หรือสระน้ำที่ค่อนข้างขุ่น ตัวเต็มวัยจะลอยนึ่งบริเวณผิวน้ำ และชอบบินมาเล่นไฟเวลากลางคืน

วิธีการจับ หรือล่า

ชาวบ้านจับโดยใช้สวิง หรือเครื่องมือจับปลา มักปะปนมากับการจับสัตว์น้ำประเภทอื่น ๆ ตัวเต็มวัยชอบบินมาเล่นแสงไฟเวลากลางคืน นำมาประกอบอาหารประเภท หมก ทอด แกง



ภาพที่ 12 ตัวเต็มวัยของแมลงข้าวสาร

ที่มาของภาพ: <http://bugguide.net/node/view/259494/bgimage>

ชื่อสามัญ	ด้วงแรดมะพร้าว
ชื่อท้องถิ่น	ด้วงแรด
ชื่อสามัญภาษาอังกฤษ	Rhinoceros Beetle
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Oryctes rhinoceros</i>
อันดับ	Coleoptera วงศ์ Scarabaeidae

รูปร่างลักษณะ

ด้วงปีกแข็ง ลำตัวมีสีน้ำตาลเข้ม หรือสีดำ มีความยาวลำตัวตั้งแต่ 3-4 เซนติเมตร ตัวอ่อน และตัวเต็มวัย อาศัยกัดกินยอดอ่อนมะพร้าว บางครั้งพบตัวอ่อนอาศัยตามกองเศษซากพืช หรือกองปุ๋ยหมักที่พบในสวน

วงจรชีวิต

ตัวเต็มวัยเป็นด้วงที่มีขนาดปานกลาง 30-57 มม. ส่วนอกกว้าง 14-21 มม. สีน้ำตาลดำ มีเขา 1 อัน โดยเขาของตัวผู้ยาวกว่าตัวเมีย ระยะไข่ สีเหลืองน้ำตาล ขนาด 3-4 มม. ตัวหนอน หัวสีน้ำตาล ลำตัวสีขาวครีม มีขาจริง 3 คู่ ลำตัวขดเป็นรูป C เมื่อโตเต็มที่ยาว 30-57 มม. ดักแด้ สีขาว

วิธีการจับ หรือล่า

ตัวอ่อนมักซ่อนตัวอยู่ตามยอดอ่อนมะพร้าว หรือกองปุ๋ยหมัก สามารถเก็บตัวอ่อนได้โดยตรง ส่วนตัวเต็มวัยมักบินมาเล่นไฟ

การนำไปใช้ประโยชน์

มา นำไปคั่ว ทอด นึ่ง แกง หรือนำมาทำน้ำพริก (ชาวบ้านทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เรียกว่า “การป่น”)



ภาพที่ 13 ตัวเต็มวัยของด้วงแรดมะพร้าว

ชื่อสามัญ	แมลงกินุนเขียว
ชื่อท้องถิ่น	กินุนเหลื่อม
ชื่อสามัญภาษาอังกฤษ	Scarab beetle
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Anomala cupripes</i> Hope
อันดับ	Coleoptera วงศ์ Scarabaeidae
รูปร่างลักษณะ	

เป็นด้วงขนาดกลาง ลำตัวมีสีเขียวมันวาว ตัวเต็มวัยกัดกินใบพืชเศรษฐกิจ เช่น มะม่วง

แหล่งที่อยู่อาศัย

พบอาศัยอยู่ตามดินตามรากต้นไม้ ในเวลากลางวันจะหลบซ่อนอยู่ในรู หรือตามกองใบไม้ได้ ต้นไม้ ในเวลากลางคืนจะขึ้นไปทำลายใบของต้นไม้หลายชนิด เช่น ผักต้ว ส้มเสี้ยว โดยอาศัยกินใบอ่อนเป็นอาหาร หรือพบตามต้นพืชเศรษฐกิจ เช่นมะม่วง เป็นต้น

วิธีการจับ หรือล่า

ชาวบ้านจับโดยใช้สวิง หรือ ใช้มือจับ

วิธีการนำมารับประทาน

นำมาประกอบอาหารประเภท คั่ว ทอด



ภาพที่ 14 ตัวเต็มวัยของด้วงกินใบมะม่วง หรือชาวบ้านเรียก กิ๊นเหล็ก

ชื่อสามัญ	แมลงค่อมทอง
ชื่อท้องถิ่น	แมลงช้าง
ชื่อสามัญภาษาอังกฤษ	Weevil
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Hypomeces squamosus Fabricius</i>
อันดับ	Coleoptera วงศ์ Scarabaeidae

รูปร่างลักษณะ

เป็นด้วงขนาดเล็ก ส่วนหัวสั้นและทู่ยื่นตรงออกไป ลำตัวมีสีเขียวbronze เม็ดสีหลุดง่าย สีของตัวเต็มวัยเปลี่ยนตามสภาพแวดล้อม จึงสามารถพบเห็นได้หลายสี เช่นเหลือง เทา ดำ ส่วนใหญ่พบสีเหลืองปนเขียว ลำตัวยาวประมาณ 1.5 เซนติเมตร

แหล่งที่อยู่อาศัย

มักพบตามต้นแก ต้นโสน ต้นสะแก ตัวเต็มวัยทำลายพืชในระยะยอดอ่อน หรือใบเพสลาด พบเข้าทำลายไม้ผลเศรษฐกิจ เช่น มะม่วง ลำไย ลิ้นจี่

วิธีการจับ หรือล่า

ชาวบ้านจับโดยใช้สวิง หรือใช้มือจับ หรือเขย่าต้นให้ร่วงลงบนพื้น และเก็บรวบรวม

วิธีการนำมารับประทาน

นำมาประกอบอาหารประเภท คั่ว ทอด



ภาพที่ 16

แมลงค่อมทอง หรือชาวบ้านเรียกแมลงช้าง

มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์

ชื่อสามัญ	จิ้งหรีดหัวโต
ชื่อท้องถิ่น	จิโปม จิหล่อ
ชื่อสามัญภาษาอังกฤษ	Short tailed cricket
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Brachytrupes portentosus</i> Licht
อันดับ	Orthoptera วงศ์ Gryllidae

รูปร่างลักษณะ

จิ้งหรีดหัวโต มีลำตัวสีน้ำตาล มีส่วนหัว และอกดำ ยาว โดยวัดความยาวของลำตัวได้ประมาณ 4 เซนติเมตร อาศัยขุดรูอยู่ในดินตามคันนา หรือไร่ สวน พบมากในฤดูหนาว โดยจะพบลักษณะการทำเนินดินกลมปากหลุม

วิธีการจับ หรือล่า

เนื่องจากจิ้งหรีดหัวโตอาศัยขุดรูอยู่ในดินตามคันนา พุ่งพญาในเวลากลางวัน ชาวบ้านจะทำการจับโดยใช้เสียม หรือจอบขุดดินลงไปจนพบตัว และจับโดยตรง กลางคืนบินออกมาเล่นแสงไฟ

รูปแบบการนำไปบริโภค

รับประทานได้ โดยนำมา คั่ว ทอด ชุบแป้งทอด เสียบไม้ย่าง หรือนึ่ง หรือนำมาตำเป็นน้ำพริก



ภาพที่ 17 ตัวเต็มวัยของจิ้งหรีดหัวโต ชาวบ้านเรียก จีโปม ลักษณะสำคัญคือจะมีศรีษะ
ค่อนข้างใหญ่ รูปร่างกำยำ

ชื่อสามัญ	จิ้งหรีดทองดำ จิ้งหรีดทองแดง
ชื่อท้องถิ่น	จิ้งหรีด จี๋หล่อ กี้ดิด
ชื่อสามัญภาษาอังกฤษ	House cricket
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Acheta testacea</i>
อันดับ	Orthoptera วงศ์ Gryllidae
รูปร่างลักษณะ	

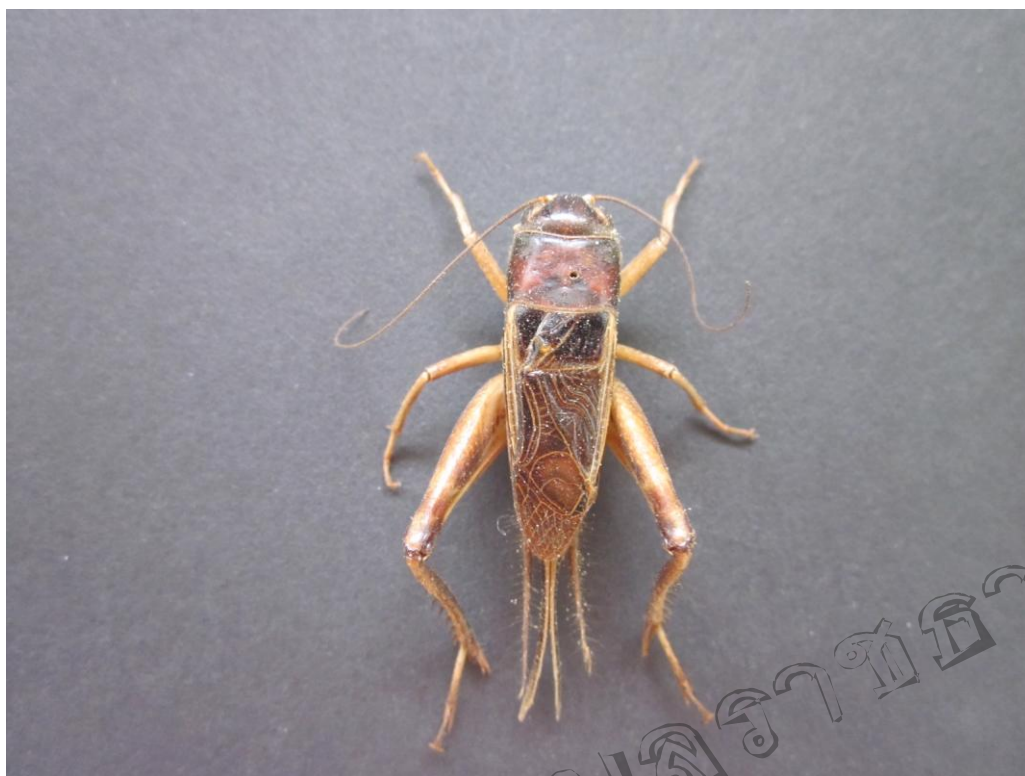
จิ้งหรีด มีลำตัวสีน้ำตาล หรือดำ มีขนาดเล็กกว่าจิ้งหรีดหัวโต โดยวัดความยาวของลำตัวได้ประมาณ 3 เซนติเมตร อาศัยขุดรูอยู่ในดินตามคันนา หรือไร่ สวน

วิธีการจับ หรือล่า

เนื่องจากจิ้งหรีดหัวโตอาศัยขุดรูอยู่ในดินตามคันนา พุ่งเหี่ยว ในเวลากลางคืนจิ้งหรีดจะออกมาจากรู และส่งเสียงร้องเพื่อจับคู่ผสมพันธุ์ ชาวบ้านจะทำการจับไฟส่อง และใช้เสียม ถิ่นปากรู และจับโดยตรง กลางคืนบินออกมา เล่นแสงไฟ ปัจจุบันจิ้งหรีดที่นำบริโภค มักได้มาจากการเพาะเลี้ยง

รูปแบบการนำไปบริโภค

รับประทานได้ โดยนำมา คั่ว ทอด ขุบแป้งทอด เสียบไม้ย่าง หรือนึ่ง หรือนำมาตำเป็นน้ำพริก



ภาพที่ 18 ตัวเต็มวัยของจิ้งหรีดทองแดง ชาวบ้านเรียกก็๊ด



ภาพที่ 19 ตัวเต็มวัยของจิ้งหรีดทองดำ ชาวบ้านเรียกก็โหล่น

ชื่อสามัญ	จิ้งหรีดลาย
ชื่อท้องถิ่น	กีนาย แมงสะดั่ง
ชื่อสามัญภาษาอังกฤษ	House cricket
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Acheta domestica</i>
อันดับ	Orthoptera วงศ์ Gryllidae

รูปร่างลักษณะ

เป็นจิ้งหรีดขนาดเล็กสีน้ำตาล ลักษณะคล้ายกับจิ้งหรีด ชนิดทองแดง แต่เล็กกว่า เพศเมียมีปีก คู่หน้าสั้นครึ่งลำตัว ไม่ชอบบิน โดยทั่วไปลำตัวกว้างประมาณ 0.5 ซม. ยาว 2.05 ซม. น้ำหนักประมาณ 0.53 กรัม หรือประมาณ 1,890 – 2,235 ตัว ต่อกิโลกรัม

วิธีการจับ หรือล่า

จิ้งหรีดที่นำมาบริโภค หรือซื้อขายในท้องตลาด ได้จากการเพาะเลี้ยงของเกษตรกร

รูปแบบการนำไปบริโภค

รับประทานได้ โดยนำมา ลวก ทอด ชุบแป้งทอด เสียบไม้ย่าง หรือนึ่ง หรือนำมาตำเป็น น้ำพริก



ภาพที่ 20

ตัวเต็มวัยของจิ้งหรีดลาย

ชื่อสามัญ	ตั๊กแตนป่าทั้งกำ ตั๊กแตนลาย
ชื่อท้องถิ่น	ตั๊กแตน
ชื่อสามัญภาษาอังกฤษ	Bombay locust
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Patanga succincta</i> Linnaeus
อันดับ	Orthoptera วงศ์ Acrididae

รูปร่างลักษณะ

ตั๊กแตน เป็นศัตรูสำคัญของพืชหลายชนิด เช่น ข้าว ข้าวโพด นอกจากนี้ยังสามารถกัดกิน ต้นหญ้า ตั๊กแตนป่าทั้งกำ และตั๊กแตนลาย เป็นตั๊กแตนขนาดใหญ่ มีความยาวลำตัว 5-7 เซนติเมตร ตั๊กแตนทั้งสองชนิดมีรูปร่างลักษณะใกล้เคียงกัน โดยพบตั๊กแตนที่ขายในท้องตลาด ที่นิยมเรียก ตั๊กแตนป่าทั้งกำนั้น มีการนำตั๊กแตนลายมาจำหน่ายปะปนกัน

วิธีการจับ หรือล่า

การล่าตั๊กแตนป่าทั้งกำ หรือตั๊กแตนลาย นั้นต้องใช้สวิงในการโฉบจับ เนื่องจากตั๊กแตนทั้งสองชนิดบินค่อนข้างเก่ง และยังเคลื่อนไหวไว

พืชอาหารของตั๊กแตน

ข้าว ข้าวโพด หน่อดอก โดยอาศัยกัดกินส่วนต่าง ๆ ของต้นข้าว ข้าวโพด หรือหน่อดอก ตั๊กแตนทั้งสองชนิดจับได้ในประเทศไทยค่อนข้างน้อยลง ดังนั้นตั๊กแตนที่บริโภคจึงเป็นตั๊กแตนนำเข้าจากประเทศเพื่อนบ้าน เช่น ลาว กัมพูชา พม่า

รูปแบบการนำไปบริโภค

ใช้เป็นอาหารโดยนำมาคั่ว ปิ้ง ทำทอดมันและ ที่นิยมมากคือนำมาทอดกรอบ ตั๊กแตนป่าทั้งกำทอดกรอบ สามารถหาซื้อรับประทานได้ทั่วไป



ภาพที่ 21 ตัวเต็มวัยของตั๊กแตนป่าทั้งก้า โดยบริเวณขา จะมีสีชมพู



ภาพที่ 22 ตัวเต็มวัยของตั๊กแตนหญ้าคา หรือตั๊กแตนลาย

ชื่อสามัญ	ตั๊กแตนหน้าแหลม ตั๊กแตนง้าว
ชื่อท้องถิ่น	ตั๊กแตนอีควง
ชื่อสามัญภาษาอังกฤษ	Slant-faced grasshopper
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Acrida willemsei</i>
อันดับ	Orthoptera วงศ์ Acrididae
รูปร่างลักษณะ	

ตั๊กแตนอีควง มีลำตัวยาว หัวลาดเอียง หนวดแบนและสั้น มีลักษณะเป็นสามเหลี่ยม ปากแบบกัดกิน มีลำตัวสีเขียว ขนาดความยาวประมาณ 6-7 เซนติเมตร

วิธีการจับ หรือล่า

การล่าตั๊กแตน ทำโดยใช้สวิงในการโฉบจับ หรือใช้เหย่งเดินลากผ่านท้องนา ในเวลากลางคืน เพราะตั๊กแตนอาศัยตามกอหญ้า ท้องนา คั่นนา

พืชอาหารของตั๊กแตน

ข้าว ข้าวโพด หญ้าคา อ้อย โดยอาศัยกัดกินส่วนต่าง ๆ ของต้นข้าว ข้าวโพด หรือหญ้า

รูปแบบการนำไปบริโภค

ใช้เป็นอาหาร โดยนำมาคั่ว ปิ้ง ทำทอดมันและ ที่นิยมมากคือนำมาทอดกรอบ



ภาพที่ 23 ตัวเต็มวัยของตั๊กแตนหน้าแหลม หรือ ตั๊กแตนอีควง

ชื่อสามัญ	ตั๊กแตนเล็ก ตั๊กแตนข้าว
ชื่อท้องถิ่น	ตั๊กแตนอีโม
ชื่อสามัญภาษาอังกฤษ	Spur-throated grasshopper
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Chondracris roseapbrunner</i> Uvarov
อันดับ	Orthoptera วงศ์ Acrididae
รูปร่างลักษณะ	

ตั๊กแตน เป็นศัตรูสำคัญของพืชหลายชนิด เช่น ข้าว อ้อย หน่อ มีความยาวลำตัว 2-4 เซนติเมตร

วิธีการจับ หรือล่า

การล่าตั๊กแตน ทำโดยใช้สวิงในการโฉบจับ

พืชอาหารของตั๊กแตน

ข้าว ข้าวโพด หน่อคา อ้อยโดยอาศัยกัดกินส่วนต่าง ๆ ของต้นข้าว ข้าวโพด หรือหน่อ

รูปแบบการนำไปบริโภค

ใช้เป็นอาหาร โดยนำมาคั่ว ปิ้ง ทำทอดมันและ ที่นิยมมากคือนำมาทอดกรอบ



ภาพที่ 24 ตัวเต็มวัยของตั๊กแตนข้าว ตั๊กแตนข้าว

ชื่อสามัญ	ตั๊กแตนหนวดยาว
ชื่อท้องถิ่น	แมงมัน
ชื่อสามัญภาษาอังกฤษ	Long-horned grasshopper
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Euconocephalus</i> sp.
อันดับ	Orthoptera วงศ์ Tettigonidae
รูปร่างลักษณะ	

ตั๊กแตนหนวดยาว มีลำตัวยาว หัวเป็นรูปกรวย หนวดเป็นแบบเส้นด้าย มีความยาวกว่าความยาวของลำตัว ปากแบบกัดกิน มีลำตัวสีเขียว ขนาดความยาวประมาณ 4-6 เซนติเมตร

วิธีการจับ หรือล่า

การล่าตั๊กแตน ทำโดยใช้สวิงในการโฉบจับ หรือใช้เหย่งเดินลากผ่านท้องนา ในเวลากลางคืน เพราะตั๊กแตนอาศัยตามกอหญ้า ท้องนา คั่นนา

พืชอาหารของตั๊กแตน

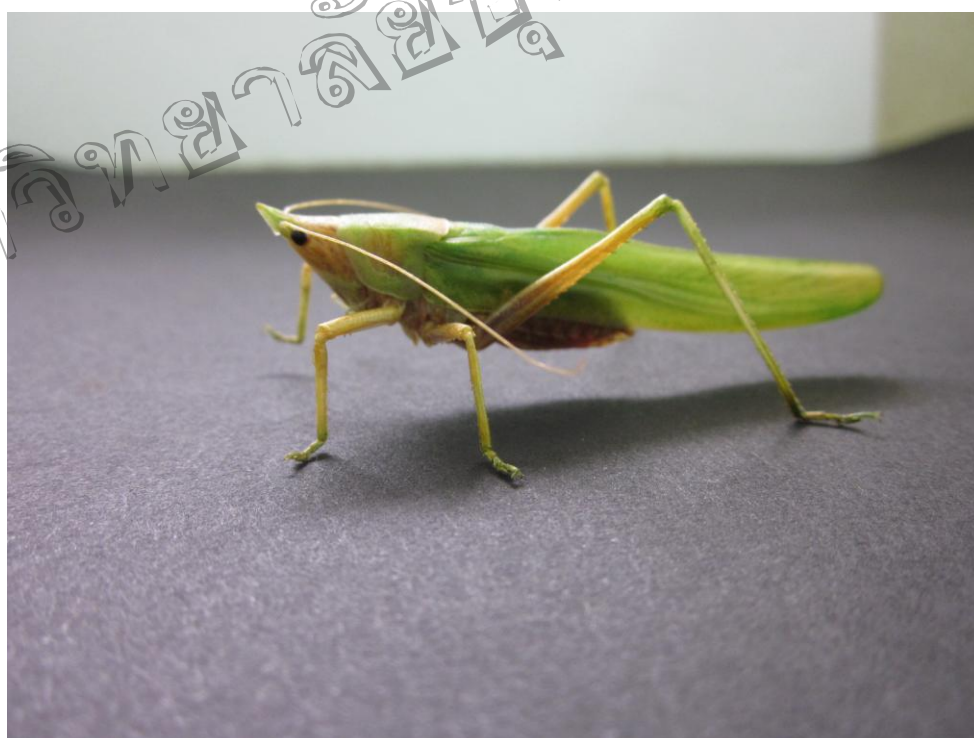
ข้าว ข้าวโพด หญ้าคา อ้อย โดยอาศัยกัดกินส่วนต่าง ๆ ของต้นข้าว ข้าวโพด หรือหญ้า

รูปแบบการนำไปบริโภค

ใช้เป็นอาหาร โดยนำมาคั่ว ปิ้ง ทำทอดมันและ ที่นิยมมากคือนำมาทอดกรอบ



ภาพที่ 25 ตัวเต็มวัยของตั๊กแตนหนวดยาว หรือ ตั๊กแตนใบไม้ หรือชาวบ้านเรียกแมงมัน



ภาพที่ 26 ตัวเต็มวัยของตั๊กแตนหนวดยาว หรือ ตั๊กแตนใบไม้ หรือชาวบ้านเรียกแมงมัน



ภาพที่ 27 ตัวเต็มวัยของตั๊กแตนหนวดยาว ชนิดสีน้ำตาล หรือ ตั๊กแตนใบไม้ หรือชาวบ้านเรียกแมงมัน

ชื่อสามัญ	แมลงกระซอน
ชื่อท้องถิ่น	แมงกิซอน
ชื่อสามัญภาษาอังกฤษ	Mole cricket
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Gryllotalpa Africana</i>
อันดับ	Orthoptera วงศ์ Gryllotalpidae

รูปร่างลักษณะ

เป็นแมลงที่มีลำตัวสีน้ำตาล ความยาวประมาณ 2.5 เซนติเมตร หวดสั้นแบบเส้นด้าย ปากแบบกัดกิน แผ่นสันหลังออกปล้องแรกเป็นแผ่นกลมแข็ง ลักษณะที่สำคัญคือมีขาหน้าแข็งแรงแบบขาคุด มีลักษณะแผ่กว้าง มีหนามแหลมรูปร่างคล้ายอุ้งมือ ใช้ในการขุดดิน ปีกสีน้ำตาลมีความยาวกว่าลำตัว ตัวผู้สามารถทำเสียงได้โดยใช้ปีกหน้าสีกันแต่เสียงไม่กังวานนักเป็นแมลงที่อาศัยอยู่ในดิน ชอบความชุ่มชื้น โดยขุดรูอยู่ใต้ดินที่มีความชื้นสูง ต่ำกว่าผิวดินประมาณ 6-8 นิ้ว

วิธีการจับ หรือล่า

สามารถจับได้โดยใช้กับดักแสงไฟ

รูปแบบการนำไปบริโภค

รับประทานได้ โดยนำมว คั่ว ทอด ชุบแป้งทอด คั่ว นึ่ง หมก แกง ยำ ลาบ



ภาพที่ 28

ตัวเต็มวัยของ แมลงกระซอน หรือชาวบ้านเรียก แมงกิซอน

ชื่อสามัญ	แมลงเม่า
ชื่อท้องถิ่น	แมงเม่า
ชื่อสามัญภาษาอังกฤษ	Termite
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Termes</i> sp.
อันดับ	Isoptera วงศ์ Termitidae

รูปร่างลักษณะ

เป็นวรรณะหนึ่งของปลวก โดยวรรณะนี้จัดเป็นวรรณะผสมพันธุ์ คือปลวกที่มีปีกบินออกจากรังเพื่อผสมพันธุ์ มีขนาด ความยาวลำตัวประมาณ 1-1.5 เซนติเมตร ลำตัวมีสีน้ำตาล หรือน้ำตาลปนดำ

วิธีการจับ หรือล่า

จับได้โดยใช้ถุงตาข่ายครอบไว้ที่ปากรังหรือจอมปลวกขณะที่มันบินออกหรือใช้แสงไฟล่อ โดยตั้งภาชนะใส่น้ำไว้ได้หลอดไฟแมลงเม่าเมื่อตกลงไปในน้ำแล้วไม่สามารถบินขึ้นมาได้

รูปแบบการนำไปบริโภค

ใช้เป็นอาหารโดยนำมาคั่ว ใสเกล็ดเล็กน้อย



ภาพที่ 29 ตัวเต็มวัยของ แมลงเม่า

ที่มาของภาพ http://careplusthai.com/wizContent.asp?wizConID=90&txtmMenu_ID=7

ชื่อสามัญ	นางพญามด
ชื่อท้องถิ่น	แม่เป้ง มदनาง
ชื่อสามัญภาษาอังกฤษ	Red or yellow Ant
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Oecophylla smaragdina</i> Fabricius
อันดับ	Hymenoptera วงศ์ Formicidae
รูปร่างลักษณะ	

เป็นมดขนาดใหญ่ มีปีก หรือเรียกว่าราชินีมดแดง ลำตัวโตมีสีเขียวมีปีก มีความยาว ลำตัวประมาณ 1.5 เซนติเมตร ราชินีมดแดงชาวบ้านจะเรียกว่า "มदनาง" หรือแม่เป้ง ตัวอ่อนและดักแด้ของมदनาง มีขนาดใหญ่สีขาว เรียกว่า "มดเป้ง"

วิธีการจับ หรือล่า

ในฤดูแล้ง ชาวบ้านจะนำถังน้ำ หรือสวิง ที่มัดติดกับไม้ไผ่ยาว นำไปรองใต้รังมดแดงซึ่งทำรังโดยห่อใบไม้ และอาศัยอยู่ภายใน แล้วใช้ไม้เขย่า หรือเหยยให้รังมดขาดเป็นรู ไข่มดจะตกลงในถังหรือสวิงที่รองรับ นำรังมดแช่น้ำ เพื่อฆ่ามดงาน เก็บรวบรวม แม่เป้ง หรือไข่มดไปรับประทาน หรือขาย

รูปแบบการนำไปบริโภค

ใช้เป็นอาหารโดยนำมาคั่ว ใส่เกลือเล็กน้อย และรับประทานโดยการยำ กับตะไคร้ และพริก แก่ล้มกับยอดผักกระโดน หรือผักติ้ว



ภาพที่ 30 ตัวเต็มวัยของมด ที่ชาวบ้านเรียก มดแป้ง แม่แป้ง มदनาง



ภาพที่ 31 ตัวเต็มวัยของมด ที่ชาวบ้านเรียก มดแป้ง แม่แป้ง มदनาง ซึ่งชาวบ้านนำมาจำหน่าย พร้อมรับประทาน โดยคลุกกับเครื่องปรุงรส และตะไคร้ซอย และพริก

ชื่อสามัญ	ไข่มดแดง
ชื่อท้องถิ่น	ไข่มด ไข่มดแดง
ชื่อสามัญภาษาอังกฤษ	Red or yellow Ant
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Oecophylla smaragdina</i> Fabricius
อันดับ	Hymenoptera วงศ์ Formicidae
รูปร่างลักษณะ	

มดแดงทำรังบนต้นไม้ โดยห่อใบให้ติดกัน ภายในรังมดแดงมีมดอยู่ในระยะการเจริญเติบโตที่แตกต่างกัน ที่เห็นทั่วๆ ไปมีตัวสีแดงคือ "มดงาน" ตัวอ่อนและดักแด้ของมดงานมีขนาดเล็ก สีขาว ขาวบ้านเรียก "ไข่มดแดง"

วิธีการจับ หรือล่า

ในฤดูแล้ง ชาวบ้านจะนำถ้ำน้ำ หรือสวิง ที่มัดติดกับไม้ไผ่ยาว นำไปรองใต้รังมดแดงซึ่งทำรังโดยห่อใบไม้ และอาศัยอยู่ภายใน แล้วใช้ไม้เขย่า หรือเหยยให้รังมดขาดเป็นรู ไข่มดจะตกลงในถ้ำหรือสวิงที่รองรับ นำรังมดแช่น้ำ เพื่อฆ่ามดงาน เก็บรวบรวม ไข่มด และตัวอ่อนมดไปรับประทาน หรือขาย หรือโดยการนำแป้งมันโรยเพื่อให้มดไม่สามารถคาบไข่ และตัวอ่อน เพื่อหลบหนี โดยวิธีการนี้จะไม่ทำให้มดงานตาย และสามารถอนุรักษ์มดงานเพื่อให้ไปทำรังใหม่ได้

รูปแบบการนำไปบริโภค

ใช้เป็นอาหารโดยนำมาคั่ว ใส่น้ำตาลเล็กน้อย และรับประทานโดยการยำ หมก ทาน ก้อย หรือผสมกับไข่เจียว หรือไข่ตุ๋น หรือนำมาแกงกับผัก หรือเห็ดที่เก็บได้จากป่าในฤดูแล้ง



ภาพที่ 32 ตัวอ่อนของมดแดง ชาวบ้านเรียกไข่มดแดง โดยนำไปประกอบอาหารอื่น
รับประทานได้หลายชนิด

ชื่อสามัญ	จักจั่น
ชื่อท้องถิ่น	จักจั่น เไรไร
ชื่อสามัญภาษาอังกฤษ	Cicada
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Meimuna opalifera</i> Walker
อันดับ	Homoptera วงศ์ Cicadidae

รูปร่างลักษณะ

จักจั่น เป็นแมลงขนาดใหญ่ที่สุดอันดับ Homoptera จักจั่นเพศผู้สามารถทำเสียงร้องได้ โดยมีวิธีทำเสียงอยู่บริเวณด้านใต้ของท้องปล้องแรกต่อกับส่วนอก จักจั่นเป็นแมลงปากดูด มีปีกบางใส และยาวกว่าลำตัว เวลาเกาะอยู่กับที่ ปีกจะประกบกันเป็นรูปสามเหลี่ยม คล้ายหลังคา ลำตัวมีสีน้ำตาลอ่อน สลับกับน้ำตาลเข้ม ตาโต มีตาเดี่ยว 3 ตา มักพบเกาะอยู่ตามต้นไม้ เช่น ต้นทุเรียน

วิธีการจับ หรือล่า

ชาวบ้านใช้สวิงในการไล่ล่า หรือใช้ยางเหนียวจากต้นไม้อื่น ๆ ทากับไม้ และนำไปจับตัวเต็มวัยของจักจั่น หรือเก็บรวบรวมตัวอ่อนของจักจั่น ซึ่งปกติจะอาศัยอยู่ใต้ดิน ก่อนจะคลานขึ้นมาเกาะบริเวณโคนต้นไม้ก่อนการลอกคราบ

รูปแบบการนำไปบริโภค

รับประทานได้ โดยคั่ว ทอด ปิ้ง ทำลาบ แกง หรือตำเป็นน้ำพริก



ภาพที่ 33 ตัวเต็มวัยของจักจั่น



ภาพที่ 34 ตัวเต็มวัยของจักจั่นขนาดเล็ก

ชื่อสามัญ	แมลงดานา
ชื่อท้องถิ่น	แมงดา
ชื่อสามัญภาษาอังกฤษ	Giant water Bug
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Lethocerus indicus</i>
อันดับ	Hemiptera วงศ์ Belostomatidae

รูปร่างลักษณะ

อยู่ในน้ำตามนาข้าว หนอง บึง แมลงดานาเป็นพวกมวนที่มีขนาดใหญ่ ตัวเต็มวัยมีขนาด 3 นิ้ว ตัวผู้มักมีขนาดเล็กกว่าตัวเมีย

วิธีการจับ หรือล่า

ชาวบ้านใช้สวิงในการไล่ล่า และตัวเต็มวัยชอบบินมาเล่นแสงไฟ โดยเฉพาะแสงไฟสีน้ำเงิน ทำให้ชาวบ้านใช้วิธีติดไฟแสงสีม่วง หรือน้ำเงิน และนำน้ำใส่กะละมังวางไว้ได้หลอดไฟในเวลา กลางคืน

รูปแบบการนำไปบริโภค

ตัวผู้มักกินลูก นามาตายเป็นน้ำพริก แจ่วหรือดองน้ำปลารับประทาน ตัวเมียไม่มีกลิ่น รับประทานได้ โดยนำมาปิ้ง ทอด



ภาพที่ 35 ตัวเต็มวัยของแมลงดานา

ชื่อสามัญ	มวนลำไย
ชื่อท้องถิ่น	แมงแคง (ภาษาอีสาน) แมงแคง (ภาษาเหนือ)
ชื่อสามัญภาษาอังกฤษ	Longan stink bug
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Tessaratoma papillosa</i>
อันดับ	Hemiptera วงศ์ Pentatomidae

รูปร่างลักษณะ

ตัวเต็มวัยมีสีน้ำตาลปนเหลือง รูปร่างลักษณะคล้ายโล่ มีขนาดยาวประมาณ 25 - 31 มม. และส่วนกว้างตอนอก กว้างประมาณ 15 - 17 มม. ตัวเต็มวัยตัวเมียวางไข่เป็นกลุ่มตามใบหรือเรียงตามก้านดอก ไข่กลุ่มหนึ่งจะมีจำนวนโดยเฉลี่ย 14 ฟอง ไข่จะฟักออกมาเป็นตัวอ่อน ประมาณ 7 - 14 วัน ตัวอ่อนจะมีสีแดงมีการลอกคราบ 5 ครั้ง ระยะตัวอ่อนกินเวลาประมาณ 61 - 74 วัน จึงจะเจริญออกมาเป็นตัวเต็มวัย

วิธีการจับ หรือล่า

ชาวบ้านใช้สวิงในการไล่ล่า และตัวเต็มวัยที่เกาะอยู่บนต้นไม้

รูปแบบการนำไปบริโภค

ตัวเต็มวัยมีกลิ่นฉุน นำมาตำเป็นน้ำพริก แจกต้อนรับทาน



ภาพที่ 36 ตัวเต็มวัยของมวนลำไย หรือชาวบ้านเรียกแมงแคง

ชื่อสามัญ	มวนแมงป่องน้ำ
ชื่อท้องถิ่น	แมงสีเสียด แมงคันโซ่
ชื่อสามัญภาษาอังกฤษ	Water scorpion beetle
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Laccotrephes rubber</i> Linnaeus
อันดับ	Hemiptera วงศ์ Nepidae

รูปร่างลักษณะ

ลำตัวค่อนข้างแบน ส่วนหัว ออก เป็นสีน้ำตาล ท้องด้านล่างมักมีสีแดงเข้ม เป็นแมลงที่มีปีกเจริญดี แต่ไม่ค่อยบิน ขาคู่หน้าเป็นขาหนีบจับเหยื่อ บริเวณปลายของส่วนท้องมีหางยาวประกบเป็นท่อใช้เก็บอากาศเพื่อหายใจ สามารถยื่นขึ้นมาเหนือน้ำได้ ขณะอยู่ใต้น้ำ แมลงสีเสียด จะจับสัตว์น้ำเล็กๆ กินเป็นอาหาร

แหล่งที่อยู่อาศัย

อาศัยอยู่ตามโคลน เล่นในแหล่งน้ำนิ่ง ตามบ่อ หรือสระน้ำที่ค่อนข้างขุ่น พบมากบริเวณเลนในหนองที่ควายนอน

วิธีการจับ หรือล่า

ชาวบ้านจับโดยใช้สวิง ช้อนจากโคลนหรือเลน แล้วนำมาล้างทำความสะอาด หากจะจับโดยตรงให้ระมัดระวังแมลงสีเสียดจะหนีบด้วยขาคู่หน้า

การนำมาบริโภค

เนื่องจากแมลงสีเสียดอาศัยในโคลน ดังนั้นต้องล้างทำความสะอาดหลายครั้ง นิยมนำมาทอด ต้ม แกง หรือนำไปประกอบอาหารประเภทน้ำพริก เนื่องจากมีกลิ่นคล้ายแมลงดานา



ภาพที่ 37 ตัวเต็มวัยของมวนแมงป่องน้ำ ชาวบ้านเรียก แมงตี่เสียด หรือแมงคันโซ่



ภาพที่ 38 ตัวเต็มวัยของมวนแมงป่องน้ำ ชาวบ้านเรียก แมงตี่เสียด หรือแมงคันโซ่ ชอบอาศัยอยู่ในโคลน

ที่มาของภาพ: <http://www.baanjommyut.com/cgi-bin/diary/2552/20/main.cgi?display&mode=35&revdis=rdis>

ชื่อสามัญ	แมลงดาสวน
ชื่อท้องถิ่น	แมลงก้าน มวนตะพาบ แมงหลังไข่ แมงอองหลัง
ชื่อสามัญภาษาอังกฤษ	Small water bug
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Sphaerodema molestum</i> (Bloch)
อันดับ	Hemiptera วงศ์ Naurcoridae
รูปร่างลักษณะ	

แมลงดาสวนเป็นพวกมวนที่มีขนาดเล็ก มีรูปร่างลักษณะเหมือนกับแมลงดานา แต่มีขนาดเล็กกว่าค่อนข้างมาก มีลำตัวเป็นรูปไข่ ด้านท้องและทางด้านหลังมีลักษณะแบน หัวสีน้ำตาลแก่ปนเขียว ตาสีดำ ปีกสีเกือบดำยกเว้นบริเวณขอบบางส่วนของปีกมีสีน้ำตาลอ่อน ขาคู่หน้าเป็นแบบขาว่ายน้ำ และมีขนอ่อนสีน้ำตาลคลุมตลอดทั้งขา ปากเป็นแบบเจาะดูด ลำตัวยาวประมาณ 15-16 มม. ส่วนกว้างที่สุดกว้างประมาณ 9 มม. สี: สีเหลืองปนน้ำตาล หรือสีน้ำตาลอ่อน ระยะไข่ 7-10 วัน ระยะตัวอ่อนประมาณ 40-60 วัน มีการลอกคราบ 5 ครั้ง แมลงดาสวนกินอาหารจำพวกแมลง และสัตว์น้ำเล็กๆอื่นๆเช่นเดียวกับแมลงดานา

อุปนิสัย

บินได้เก่ง ชอบเล่นแสงไฟ มักจะพบเข้าไปเล่นแสงไฟตามบ้านเรือนต่างๆไปในเวลากลางคืน ตัวเมียชอบวางไข่เป็นกลุ่มใหญ่บนด้านหลังของตัวผู้ ไข่เหล่านี้ติดด้วยสารเหนียวไม่ละลายน้ำ ซึ่งตัวผู้จำเป็นต้องพาไปไหนมาไหนด้วยจนไข่ฟักออกเป็นตัว

วิธีการจับ หรือล่า

ชาวบ้านจับโดยใช้สวิง ซ้อนจากโคลนหรือเลน แล้วนำมาล้างทำความสะอาด

รูปแบบการนำไปบริโภค

ตัวผู้มีกลิ่นฉุน นำมาตำเป็นน้ำพริก แก้วหรือดองน้ำปลารับประทาน ตัวเมียไม่มีกลิ่นรับประทานได้ โดยนำมาปิ้ง ทอด



ภาพที่ 39

ตัวเต็มวัยของแมลงดาสน

ที่มา: <http://www.pcmusicsound.com/index.php?topic=752.0>

ชื่อสามัญ	ผึ้ง
ชื่อท้องถิ่น	ผึ้ง
ชื่อสามัญภาษาอังกฤษ	Honey bee
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Apis florea</i>
อันดับ	Hymenoptera วงศ์ Apidae

รูปร่างลักษณะ

เป็นแมลงที่อยู่เป็นสังคม มีการเลี้ยงดูตัวอ่อน และสะสมอาหาร โดยผึ้งตัวเต็มวัยมีปากแบบกัดเคี้ยว หนวดเป็นแบบหักข้อศอก ขาคู่หลังมีขนปกคลุมจำนวนมาก ใช้สำหรับเก็บเกสร ลำตัวมีสีน้ำตาลปนเหลือง หรือน้ำตาลปนดำ ปีกมี 2 คู่แบบเชื่อมบาง ในรังผึ้งจะประกอบด้วยผึ้ง 3 ชนิด คือนางพญาผึ้ง เป็นผึ้งตัวเมียที่มีขนาดใหญ่ที่สุดในรัง และมีหน้าที่วางไข่ ผึ้งตัวผู้ มีขนาดใหญ่กว่าผึ้งงาน แต่เล็กกว่านางพญา เมื่อผสมพันธุ์แล้วจะตาย ผึ้งงาน เป็นผึ้งตัวเมียที่ไม่ได้รับการผสมพันธุ์ มีขนาดเล็ก ที่ส่วนท้องมีต่อมผลิตขี้ผึ้ง สำหรับสร้างรัง มีหน้าที่หาอาหาร รักษาความปลอดภัยของรัง เลี้ยงดูตัวอ่อน ผึ้งตัวผู้ และนางพญา ผึ้งงานจะออกไปเก็บน้ำหวานจากเกสรดอกไม้ มาย่อยด้วยเอนไซม์ภายในต่อมน้ำลายให้กลายเป็นน้ำผึ้ง นอกจากนี้ ผึ้งงานยังมีเหล็กไน ที่ใช้ในการป้องกันตัวเอง

แหล่งที่อยู่อาศัย

สร้างรังในที่โล่งแจ้ง ตามกิ่งไม้ ชายคา รังเป็นแบบรังเดี่ยว มีขนาดใหญ่ไม่มากนัก พบตามต้นไม้ขนาดกลาง

รูปแบบการไล่ล่า

ชาวบ้านนิยมจุดไฟ หรือรมควันได้รังผึ้ง โดยนำ ไม้ไฟ จุดบริเวณใต้รังผึ้ง เพื่อให้ควันเข้าไปในรังผึ้ง ผึ้งจะบินหนีควันออกจากรัง เมื่อเห็นว่าผึ้งหนีไปเกือบหมดแล้ว ชาวบ้านจะใช้มีดปากรังผึ้ง หรือตัดกิ่งไม้ เพื่อให้ได้รังผึ้งทั้งรัง

รูปแบบการบริโภค

นอกจากน้ำผึ้งแล้ว ตัวอ่อนผึ้งยังนำมารับประทานได้ โดยนำรังผึ้งที่มีตัวอ่อนไปปิ้ง หรือเคี้ยวรับประทานสด เฉพาะตัวอ่อนนำไป คั่ว ทอด หรือแกงได้



ภาพที่ 40 รังผึ้ง ที่ชาวบ้านนำมาจำหน่าย น้ำผึ้ง พร้อมตัวอ่อน



ภาพที่ 41 ไข่ผึ้ง ที่ชาวบ้านรวบรวมมา จากการตีรังผึ้งเพื่อเก็บน้ำหวาน

ชื่อสามัญ	ดักแด้หนอนไหม
ชื่อท้องถิ่น	ดักแด้หนอนไหม
ชื่อสามัญภาษาอังกฤษ	Silk worm pupae
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Bombyx mori</i>
อันดับ	Lepidoptera วงศ์ Bombycidae

รูปร่างลักษณะ

ดักแด้หนอนไหม คือระยะดักแด้ของผีเสื้อไหม โดยดักแด้หนอนไหม มีลำตัวอ้วนสีเหลือง ดักแด้ไหมจะสร้างปลอกหุ้ม โดยดักแด้ไหม ส่วนใหญ่ได้มาจากการเลี้ยงไหม และสาวไหม เพื่อนำไปทำเส้นใยในการทอผ้า

วิธีการจับ หรือล่า

ดักแด้ไหม เมื่อต้มสาวเส้นไหมออกแล้ว ตัวดักแด้ที่อยู่ข้างในปลอกหุ้ม

รูปแบบการนำไปบริโภค

รับประทานได้ โดยคั่ว ทอด ปิ้ง ทำลาบ แกง หรือด้าเป็นน้ำพริก



ภาพที่ 42 ดักแด้หนอนไหมที่จำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค โดยการทอด หรือคั่วเกลือ

ชื่อสามัญ	หนอนม้วนใบกล้วย
ชื่อท้องถิ่น	หนอนม้วนใบกล้วย
ชื่อสามัญภาษาอังกฤษ	Skipper
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Erionota thrax</i> Linnaeus
อันดับ	Lepidoptera วงศ์ Hesperiiidae

รูปร่างลักษณะ

เป็นแมลงพวกผีเสื้อ ซึ่งโดยทั่วไปแล้วผีเสื้อจะมาวางไข่เป็นจำนวนมากในใบยอดที่ยังไม่คลี่ออก แล้วไข่จะฟักออกมาเป็นตัวอ่อนเจริญอยู่ในใบอ่อนซึ่งม้วนอยู่ เมื่อตัวหนอนเจริญโตเต็มที่ ก็จะสร้างเส้นใยโยงไปมาอย่างหนาแน่น หลังจากนั้นชั่วระยะเวลาหนึ่ง ก็จะเข้าดักแด้ แล้วเจริญเป็นตัวแก่ของผีเสื้อต่อไป และไปผสมพันธุ์วางไข่ที่ในใบซึ่งยังม้วนอยู่อีกต่อไป

วิธีการจับ หรือล่า และรูปแบบการนำไปบริโภค

ชาวบ้านจะเก็บรวบรวมใบกล้วยที่มีตัวหนอนหรือดักแด้อยู่ภายใน นำมา ย่าง หรือคั่วรับประทาน



ภาพที่ 43 ลักษณะหนอนม้วนใบกล้วย

ที่มาของภาพ: http://kanchanapisek.or.th/kp14/project_dev/project_area/Rathuri/

animal_page7.php?page=1&page_limit=20&orderby=id&animalid=447



ภาพที่ 44 ลักษณะความเสียหายของต้นกล้วยที่เกิดจากหนอนม้วนใบกล้วย

ที่มาของภาพ: <http://www.malaeng.com/webboard/index.php?topic=3742.0>

ชื่อสามัญ	หนอนเยื่อไม้ไผ่
ชื่อท้องถิ่น	รด่วน
ชื่อสามัญภาษาอังกฤษ	Bamboo Caterpillar
ชื่อวิทยาศาสตร์	<i>Omphisa fuscidentalis</i>
อันดับ	Lepidoptera วงศ์ Pyralidae

รูปร่างลักษณะ

หนอนรด่วน หรือ Bamboo Caterpillar เป็นหนอนของผีเสื้อกลางคืนชนิดหนึ่ง ซึ่งตัวหนอนกินเยื่อไม้เป็นอาหาร ชาวจีนชื่อเรียก จูซุง คนพม่าเรียก ลาโป้ว และชาวกะเหรี่ยงเรียกว่า คลีเค๊ะ ส่วนคนไทยเรียกว่าหนอนรด่วน เพราะ ตัวหนอนมีรูปร่างลักษณะคล้ายใบกั๊กไฟนั่นเอง หนอนรด่วนเป็นหนอนผีเสื้อที่มีวงจรชีวิตที่ยาวนานถึงหนึ่งปีเต็ม เมื่อถึงวัยเจริญพันธุ์ผีเสื้อจะจับคู่ผสมพันธุ์ในช่วงฤดูฝนจากนั้นเพศเมียก็จะวางไข่บนหน่อไม้เมื่อตัวอ่อนฟักออกจากไข่จะเจาะเข้าไปอยู่ในหน่อไม้เพื่อกินเยื่อไม้เป็นอาหารหนอนจะผ่านการลอกคราบถึง 5 ครั้งใช้เวลา ถึง 10 เดือน จากนั้นจะเข้าสู่ระยะดักแด้เพื่อเปลี่ยนสรีระร่างกายประมาณ 40 – 60 วัน และลอกคราบออกเป็นตัวเต็มวัยในที่สุด ผีเสื้อมีอายุ 1 – 2 สัปดาห์ ไม้ที่พบหนอนรด่วน ได้แก่ ไผ่ซาง ไผ่หก ไผ่บง ไผ่ไร่รอ และไผ่สีสุก พบที่ความสูงจากระดับน้ำทะเลตั้งแต่ 430 – 1300 เมตร ชาวไทยภาคเหนือนิยมบริโภค หนอนรด่วนมาช้านาน

วิธีการจับ หรือล่า

การสังเกตต้นไผ่ที่มีหนอนรด่วนตามภูมิปัญญาชาวบ้าน โดยดูว่า ต้นไผ่ต้นใดมีขนาดปล้องค่อนข้างสั้น และหากสังเกต จะพบรูเล็กๆ ที่โคนของไผ่ประมาณปล้องที่ หนึ่งหรือ ปล้องที่สอง ซึ่งเป็นรูที่ตัวเต็มวัยจะออกมาเมื่อกลายเป็นผีเสื้อ จึงมั่นใจได้ว่าไผ่ลำนี้มีหนอนรด่วนอยู่แน่นอน

รูปแบบการนำไปบริโภค

วิธีนำไปประกอบอาหารได้แก่ ต้ม ทอด ตำน้าพริก การศึกษา พบว่า จากการบริโภคหนอนรด่วนนี้จะได้รับสารอาหารประเภทโปรตีนจำพวกกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย 8 ชนิด และที่ไม่จำเป็นต่อร่างกายอีก 9 ชนิด ดังนี้



ภาพที่ 45 หนอนรด่วน หรือหนอนเยื่อไผ่

ที่มาของภาพ: <http://www.rakbankerd.com/agriculture/open.php?id=528&s=tblanimal>

สรุปค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานโครงการฯ (แยกตามหมวดค่าใช้จ่าย)

งบประมาณที่ได้รับการจัดสรร **40,000 บาท** (-สี่หมื่นบาทถ้วน-)

งบประมาณ

1.1 หมวดค่าตอบแทน รวม 5,580.- บาท

1.1.1 ค่าอาหารทำการนอกเวลา วันจันทร์-ศุกร์ 1,800.-บาท

(อัตรา วันละ 200 บาท 3 วัน 3 คน)

1.1.2 ค่าอาหารทำการนอกเวลา วันเสาร์-อาทิตย์ 3,780.-บาท

(อัตรา วันละ 420 บาท 3 วัน 3 คน)

1.2 หมวดค่าใช้สอย รวม 14,300 บาท

1.2.1 ค่าจ้างเหมารถตู้ (อัตรา 1,500 บาท 4 วัน) 6,000.-บาท

1.2.2 ค่าเบี้ยเลี้ยง (อัตรา 210 บาท 3 คน 10 วัน) 6,300.-บาท

1.2.2 ค่าจ้างเหมานักศึกษาเก็บข้อมูล 2,000 -บาท

1.3 หมวดค่าวัสดุ รวม 20,120 บาท

1.3.1 ค่าวัสดุน้ำมันเชื้อเพลิงและหล่อลื่น 14,000.-บาท

1.3.2 ค่าวัสดุสำนักงาน 2,120.-บาท

1.3.3 ค่าวัสดุคอมพิวเตอร์ 2,000.-บาท

1.3.4 ค่าถ่ายเอกสารและทำรูปเล่มรายงานวิจัย 2,000 บาท

รวมงบประมาณ 40,000.- บาท*

หมายเหตุ: * ถัวเฉลี่ยจ่ายทุกรายการ

รวมงบประมาณที่ใช้จริง 39,854 บาท

1.1 หมวดค่าใช้สอย

1.1.1 ค่าจ้างเหมารวบรวม และจัดรูปเล่มรายงาน 3,000 บาท

1.2 หมวดค่าวัสดุ

1.2.1 ค่าเบี้ยเลี้ยงเดินทางไปราชการ 6,000 บาท

1.2.2 ค่าวัสดุน้ำมันเชื้อเพลิงและหล่อลื่น 13,470 บาท

1.2.3 ค่าวัสดุสำนักงาน 13,874 บาท

1.2.4 ค่าวัสดุคอมพิวเตอร์ 510 บาท

1.2.5 ค่าถ่ายเอกสารและทำรูปเล่มรายงานวิจัย 3,000 บาท

รวมงบประมาณ 39,854.- บาท

สรุปผลการดำเนินโครงการฯและข้อเสนอแนะ

1. จากการสำรวจพบชนิดของแมลงกินได้ ที่คนในจังหวัดอุบลราชธานีบริโภคจำนวน 30 ชนิด
2. แมลงที่นำมาบริโภค สามารถแบ่งได้ 2 ประเภทตามที่มา คือ แมลงที่ได้จากการเพาะเลี้ยง และแมลงที่ได้จากการล่าจากธรรมชาติ
3. แมลงที่นำมารับประทาน สามารถนำมาประกอบอาหารได้หลายประเภท เช่น นึ่ง คั่ว ทอด หมก ลาบ ก้อย ยำ แกง หรือทำน้ำพริก หรือชาวบ้านเรียกป่น
4. ผู้บริโภคแมลงแบ่งเป็น 2 รูปแบบ คือ ซื้อแมลงสด และนำแมลงไปบริโภคโดยนำไปประกอบอาหาร ตามภูมิปัญญา และความชอบ เช่น นำไปแกง คั่ว ทำน้ำพริก หรือบริโภคโดยซื้อแมลงปรุงสำเร็จ ซึ่งการบริโภสดังกล่าว จะเห็นได้ว่า แมลงส่วนใหญ่ จะนำเข้าจากประเทศเพื่อนบ้าน หรือบางส่วนได้จากการเพาะเลี้ยง และมีเจ้าของกิจการรายใหญ่ ส่วนผู้ประกอบการรายย่อยที่เห็นตามตลาดสด มักจะไปรับแมลงจากรายใหญ่ และนำมาทอด คั่วขาย
5. ควรมีการศึกษาถึงธุรกิจการเพาะเลี้ยงแมลงเพื่อบริโภค ความเป็นไปได้ในการเพาะเลี้ยง เพื่อจำหน่าย เพื่อเป็นอาชีพเสริม และควรศึกษาถึงความปลอดภัยของแมลงกินได้ที่มีจำหน่ายในท้องตลาด ตลอดจนให้ความรู้แก่บุคคลทั่วไป หรือเยาวชน เพื่อให้ทราบ และถ่ายทอดภูมิปัญญา ในการบริโภคแมลงสืบไป

ปัญหาและอุปสรรค

โครงการมีระยะเวลาในการเก็บข้อมูลค่อนข้างน้อย ทำให้ไม่ได้ข้อมูลตลอดรอบปี และควรเก็บข้อมูลจากจังหวัดใกล้เคียงเพื่อเปรียบเทียบ วัฒนธรรมการบริโภคแมลง ดังนั้นอาจมีการเก็บข้อมูลเพิ่มเติมเพื่อให้ได้แมลงในรอบปี และควรศึกษาถึงชนิดของแมลงที่ไม่ปลอดภัยในการบริโภค หรือมีพิษ เพื่อเก็บเป็นฐานข้อมูล เพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้ และอบรมแก่ผู้สนใจ และเป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาให้แก่คนรุ่นต่อไปได้รับรู้

บรรณานุกรม

บุปผา สุระเกษ. 2554. นิเวศวิทยาแมลงกินได้กับวิถีชีวิตชุมชน กรณีศึกษาป่าชุมชนโคกหินลาด

อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม. สืบค้นเมื่อ 17 มกราคม พ.ศ. 2554:

kru.trf.or.th/research_kru%5Cabstract_Sarakham%5CSK50_บุปผา.doc

เพ็ญญา ทรัพย์เจริญ และกัญญา ตีวิเศษ. 2542. แมลงอาหารมนุษย์ในอนาคต. โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก. กรุงเทพฯ.

วรวิทย์ วรุตตานนท์. 2554. หนอนเหี้ยไผ่หรือหนอนรด่วน. สืบค้นเมื่อ 1 มีนาคม พ.ศ. 2554:

http://www.dnp.go.th/FOREMIC/NForemic/this_month/Omphisa/omphisa.htm

ศานิต รัตนภุมมะ. 2545. กีฏวิทยาแม่บท. สนับสนุนการพิมพ์ จังหวัดเชียงใหม่.

สิริวัฒน์ วงษ์ศิริ. 2530. ผึ้งและน้ำผึ้ง. องค์การค้ำของคุรุสภา. กรุงเทพฯ

อรุณ ลิ่ววนิช. 2553. แมลงกินได้. สืบค้นเมื่อ 15 มีนาคม พ.ศ. 2553:

http://www.sa.ac.th/biodiversity/contents/5insect/body_5.5.1.3.html

Mohan, C. 2005. *Oryctes rhinoceros* (Insect) (cited 7 December 2005) Available from:

URL:<http://www.issg.org/database/species/ecology.asp?si=173&fr=1&sts=>

Vargo, A. 2004. Coconut rhinoceros beetle, (cited 7 December 2005) Available from:

URL:<http://www.ctahr.hawaii.edu/adap2/information/pubs/2000-4.pdf>

มหาวิทยาลัยขอนแก่น
ภาคผนวก