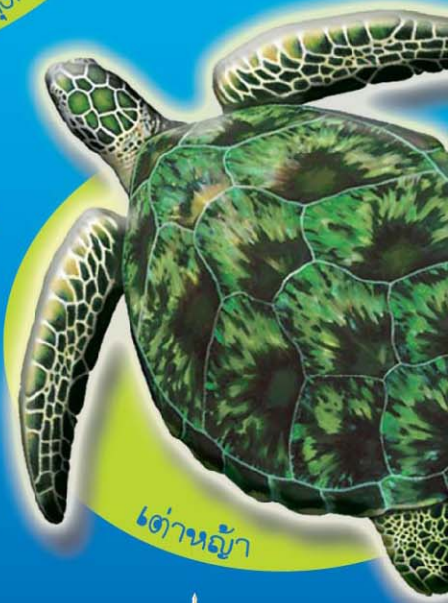
คู่มือ

จำแนกชนิดพันธุ์สัตว์ทะเล



2011-2020
United Nations Decade on Biodiversity

สารบัญ

คำนำ ____ 2

กั้งและกุ้ง

การจำแนกกลุ่มกั้งและกุ้ง ____ 3

กุ้งที่พบจำหน่ายทั่วไปตามท้องตลาด ____ 5

ปลาหมึก

การจำแนกกลุ่มปลาหมึก ____ 8

- ปลาหมึกสาย ____ 10
- ปลาหมึกกระดอง ____ 12
- ปลาหมึกกล้วย ____ 14

เต่าทะเล

การจำแนกชนิดเต่าทะเล ____ 16

ชนิดเต่าทะเลในประเทศไทย ____ 18

เอกสารอ้างอิง

คำนำ

สัตว์น้ำเป็นสิ่งมีชีวิตที่มีความสำคัญต่อระบบนิเวศและมวลมนุษย์อย่างมหาศาล มนุษย์นำสัตว์น้ำมาใช้ประโยชน์ในปริมาณมากและหลากหลายชนิด โดยเฉพาะสัตว์น้ำประเภท กุ้ง ปู ปลา หมึก และหอย และมีหลายชนิดที่วงจรชีวิตและระบบนิเวศถูกทำลายจนทำให้จำนวนลดน้อยจนเกือบใกล้สูญพันธุ์ เช่น เต่าทะเล เป็นต้น ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับชนิดพันธุ์ ชีววิทยา และนิเวศวิทยาของสัตว์น้ำเหล่านี้จึงเป็นสิ่งสำคัญต่อการอนุรักษ์และใช้ประโยชน์อย่างยั่งยืน ทั่วโลกรวมทั้งประเทศไทยมีองค์ความรู้เกี่ยวกับสัตว์น้ำส่วนใหญ่เป็นอย่างดี ทั้งในเรื่องชนิด ปริมาณ ชีววิทยา ระบบนิเวศ รวมทั้งการอนุรักษ์และการใช้ประโยชน์ นิสิตนักศึกษาและประชาชนทั่วไปที่สนใจในรายละเอียดเชิงลึกของสัตว์น้ำแต่ละประเภทสามารถค้นคว้าศึกษาหาความรู้ได้จากแหล่งความรู้ต่างๆ เช่น เอกสารเผยแพร่ เอกสารวิจัย และเว็บไซต์ของหน่วยงานรัฐและมหาวิทยาลัย โดยเฉพาะจากกรมทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง และกรมประมง

สำนักงานนโยบายและแผนทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม (สผ.) กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมได้จัดทำเอกสารเผยแพร่ฉบับนี้ขึ้น โดยมีวัตถุประสงค์ที่จะให้นักเรียน นิสิต นักศึกษาและประชาชนทั่วไปที่สนใจเกี่ยวกับสัตว์น้ำ มีความรู้ความเข้าใจเบื้องต้นในการรู้จักชนิดพันธุ์และวิธีการจำแนกสัตว์น้ำที่พบทั่วไปทั้งในธรรมชาติ และที่มีจำหน่ายทั่วไปในท้องตลาดและห้างสรรพสินค้าต่างๆ การนำเสนอเป็นรูปแบบง่ายๆ ไม่ซับซ้อน และเลือกชนิดพันธุ์ที่พบเห็นทั่วไปเพียงบางชนิดในแต่ละประเภทเท่านั้น ดังนั้น สัตว์น้ำที่มีอยู่ในเอกสารฉบับนี้จึงเป็นส่วนน้อยของชนิดพันธุ์สัตว์น้ำที่มีอยู่ทั้งหมดในน่านน้ำไทย และเพื่อให้พกพาง่ายและสะดวกต่อการทำความเข้าใจ จึงไม่ได้แสดงเอกสารอ้างอิงแหล่งที่มาของข้อมูลในสัตว์น้ำแต่ละประเภทไว้ แต่ทั้งนี้ข้อมูลส่วนมากได้มาจากหลายแหล่ง โดยเฉพาะสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน (2555) คู่มือการจำแนกชนิดสัตว์ทะเลเลี้ยงลูกด้วยนมและเต่าทะเลในประเทศไทย (กาญจนาและคณะ 2557) FAO species identification guide for fishery purposes (Carpenter, 1998) Sea turtles of the world (Márquez, 1990) และ Cephalopods of the world (Jereb, *et al.* 2014) ซึ่งผู้สนใจสามารถหาความรู้เพิ่มเติมในรายละเอียดได้จากเอกสารดังกล่าวเหล่านี้

สำนักงานนโยบายและแผนทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม หวังเป็นอย่างยิ่งว่าเอกสารฉบับนี้จะเป็นประโยชน์สำหรับนักเรียน นิสิต นักศึกษา และประชาชนทั่วไปที่สนใจ และได้ตระหนักถึงคุณค่าความสำคัญของสัตว์น้ำซึ่งเป็นความหลากหลายทางชีวภาพของประเทศไทย ร่วมกันดูแลรักษาและใช้อย่างชาญฉลาดเพื่ออำนวยประโยชน์ที่สำคัญแก่คนรุ่นนี้และรุ่นต่อไป อีกทั้งบรรลุเจตนารมณ์ของประชาคมโลกตามแผนกลยุทธ์ความหลากหลายทางชีวภาพ 2011-2020 และเป้าหมายไอจิของอนุสัญญาว่าด้วยความหลากหลายทางชีวภาพในการหยุดยั้งการสูญเสียความหลากหลายทางชีวภาพ

กั้งและกุ้ง

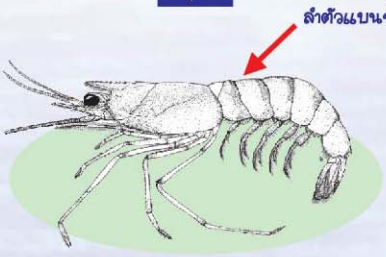
การจำแนกกลุ่มกั้งและกุ้ง

สัตว์น้ำประเภทกั้งและกุ้งเป็นสัตว์ที่คนไทยนิยมนำมาบริโภคเป็นอาหาร โดยเฉพาะกุ้งมีขายทั่วไปตามตลาดสดแทบทุกแห่ง แม้แต่ในห้างสรรพสินค้าทั้งเล็กและใหญ่ กั้งและกุ้งเป็นสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังกลุ่มเดียวกัน คือ ขามีลักษณะเป็นปล้อง หายใจด้วยเหงือก

ลักษณะของกั้ง หรือเรียกว่ากั้งตั๊กแตน มีลำตัวแบน แบ่งเป็นปล้องๆ เปลือกที่หุ้มท่อนหัวและอกคลุมมาถึงอกปล้องที่ 5 แต่ไม่ถึงปล้องที่ 8 กรีมีลักษณะแบนราบ มีขา 3 คู่ กั้งมีก้ามใหญ่ 1 คู่ เรียกว่า "ก้ามฉก" ใช้ในการตักจับเหยื่อ ก้ามคู่นี้มีลักษณะคล้ายกับก้ามที่ใช้ในการล่าเหยื่อของตั๊กแตนจึงเป็นที่มาของชื่อกั้งตั๊กแตน (mantis shrimp)

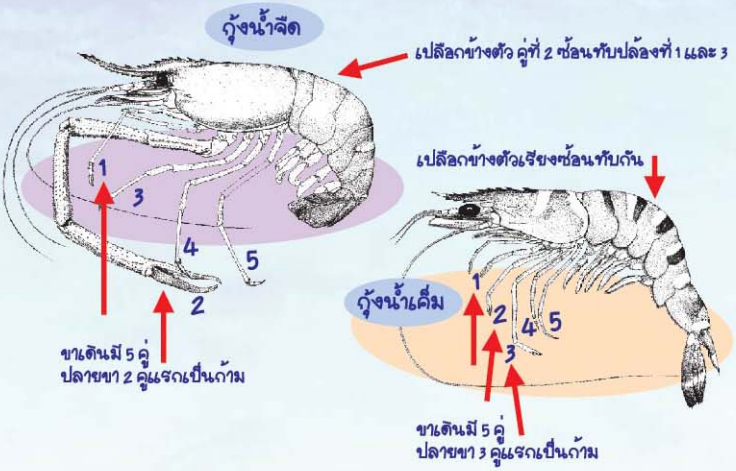
กั้งตั๊กแตนพบอาศัยเฉพาะในทะเลและบริเวณน้ำกร่อย โดยเฉพาะในบริเวณเขตร้อน มักอาศัยในรูที่ขุดขึ้นหรือตามซอกหินปะการัง พบตั้งแต่เขตน้ำขึ้นน้ำลงจนถึงระดับความลึก 1,500 เมตร กั้งในโลกมีประมาณ 450 ชนิด ในประเทศไทยมีรายงานพบแล้วอย่างน้อย 61 ชนิด และที่นำมาบริโภคมีเพียง 7 ชนิด กั้งตั๊กแตนได้รับความนิยมนำมาเป็นอาหารมากขึ้น และเป็นที่ต้องการทั้งตลาดภายในประเทศและต่างประเทศ เช่น ฮ่องกง สิงคโปร์ ไต้หวัน และญี่ปุ่น เป็นต้น

กุ้ง



ลักษณะของกุ้ง ลำตัวยาว แบนข้าง แบ่งเป็นปล้องๆ เปลือกที่หุ้มท่อนหัวและอกคลุมมาถึงอกปล้องที่ 8 ส่วนใหญ่กรีมีลักษณะแบนข้าง ก้ามและขาอยู่ที่ส่วนหัวและอก มี 10 คู่ กุ้งเป็นสัตว์น้ำที่มีหลากหลายนับพันชนิด พบอาศัยทั้งในน้ำจืดและน้ำเค็ม โดยสามารถแบ่งกุ้งเป็น 2 พวกใหญ่ คือ กุ้งน้ำจืดหรือกุ้งแม่น้ำ และกุ้งน้ำเค็มหรือกุ้งทะเล กุ้งน้ำจืดเป็นกุ้งที่มีวงจรชีวิตส่วนใหญ่อาศัยเจริญเติบโตในน้ำจืด เช่น กุ้งก้ามกราม กุ้งนาง และกุ้งฝอย เป็นต้น ส่วนกุ้งน้ำเค็มเป็นพวกที่มีวงจรชีวิตอาศัยและเจริญเติบโตในน้ำกร่อยและน้ำเค็ม เช่น กุ้งแชบ๊วย กุ้งกุลาดำ และกุ้งมังกร เป็นต้น กุ้งทั้งสองพวกจะมีลักษณะรูปร่างส่วนใหญ่คล้ายคลึงกัน แต่สามารถจำแนกความแตกต่างระหว่างกุ้งน้ำจืดและกุ้งน้ำเค็มได้

ความแตกต่างระหว่างกุ้งน้ำจืดและกุ้งน้ำเค็ม



กุ้งที่พบจำหน่ายทั่วไปตามท้องตลาด

กุ้งน้ำจืด

กุ้งเป็นสัตว์น้ำที่นิยมบริโภคเพราะมีรสชาติดี เป็นแหล่งโปรตีนซึ่งเป็นประโยชน์ต่อร่างกาย กุ้งจึงจัดเป็นสัตว์เศรษฐกิจที่สำคัญของประเทศไทย จึงมีการทำประมงเพื่อจับมาบริโภคในประเทศและส่งเป็นสินค้าออก ทั้งในรูปกุ้งสดแช่แข็ง และผลิตภัณฑ์แปรรูปต่างๆ จนกระทั่งปริมาณในธรรมชาติลดลงอย่างมาก ประเทศไทยจึงมีการเพาะขยายพันธุ์และเลี้ยงกุ้งเป็นอาชีพ กุ้งที่เลี้ยงมีทั้งกุ้งน้ำจืดและกุ้งทะเล การเพาะเลี้ยงกุ้งน้ำจืดส่วนมากเป็นกุ้งก้ามกราม ส่วนกุ้งทะเลส่วนมากเป็นกุ้งกุลาดำ และกุ้งขาวแวนนาไม หรือเรียกสั้นๆ ว่า กุ้งขาว ชนิดหลังนี้เป็นกุ้งพันธุ์จากต่างประเทศที่นำมาเพาะเลี้ยงในประเทศไทย ดังนั้น กุ้งที่พบจำหน่ายในตลาดต่างๆ จึงมีทั้งกุ้งจากธรรมชาติและจากการเพาะเลี้ยง

กุ้งน้ำจืดที่นิยมนำมาบริโภคและพบทั่วไปตามท้องตลาด คือ กุ้งก้ามกราม และกุ้งฝอย กุ้งก้ามกรามมีขนาดใหญ่เนื้อแน่นรสชาติดี กุ้งขนาด 3-4 ตัวต่อกิโลกรัม มีราคาสูงเป็นที่ต้องการของตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศ แต่กุ้งที่มีขนาดใหญ่ซึ่งเคยมีชุกชุมตามแหล่งธรรมชาติในแม่น้ำลดลงมาก ปัจจุบันจึงมีกุ้งก้ามกรามจากการเพาะเลี้ยง ส่วนกุ้งฝอยเป็นกุ้งอีกชนิดที่คนไทยรู้จักคุ้นเคยกันดี พบได้ทั่วไปตามแหล่งน้ำธรรมชาติในทุกภูมิภาคของประเทศ นิยมนำมาประกอบอาหารหลายรูปแบบ เช่น นำมาทำกุ้งเต้นหรือชุบแป้งทอด เป็นต้น ลักษณะของกุ้งทั้งสองชนิดนี้ มีดังนี้

กุ้งก้ามกราม

กุ้งก้ามกราม หรือกุ้งหลวง กุ้งนาง กุ้งแห กุ้งใหญ่ (Giant Freshwater Prawn, *Macrobrachium rosenbergii*) มีเปลือกสีเขียวอมฟ้าหรือม่วง กรีค่อนข้างยาว แบนด้านข้างโดยกรีหนาและนูน ตรงกลางโค้งแอ่นลง ส่วนปลายงอนขึ้นมีหนามคล้ายฟันเลื่อยด้านบนมีจำนวน 13-16 ซี่ ด้านล่าง 10-14 ซี่ มีหนวด 2 คู่ คู่แรกสั้น โคนหนวดแบ่งเป็น 3 ปล้อง ปล้องที่สามแยกเป็นเส้นหนวด 2 เส้น หนวดคู่ที่สองเป็นหนวดที่ยาวกว่าคู่แรก มีขาเดิน 5 คู่ ขาคู่ที่หนึ่งและคู่ที่สอง ปลายขามีลักษณะเป็นก้าม ส่วนขาคู่ที่สามถึงห้าปลายขามีลักษณะเป็นปลายแหลม ขาเดินคู่ที่สองเป็นก้ามของกุ้งเพศผู้จะใหญ่และยาวมาก มีสีน้ำเงิน มีขาว่ายน้ำ 5 คู่ กรีหางและแพนหางสีน้ำเงินที่ปลายขอบอาจเป็นสีแดง ประเทศไทยพบแพร่กระจายทั่วไปในแหล่งน้ำจืดทุกภาค กุ้งก้ามกรามกินไส้เดือน ตัวอ่อนของแมลงน้ำ ลูกไร ซากสัตว์ และในบางโอกาสกินพวกเดียวกันเอง ความยาวลำตัวประมาณ 13-31 เซนติเมตร

กุ้งฝอย (Lanchester's Freshwater Prawn, *Macrobrachium lanchesteri*) เป็นกุ้งน้ำจืดขนาดเล็ก ความยาวประมาณ 2-7 เซนติเมตร มีเปลือกแข็งห่อหุ้มตัว ขาเดิน 5 คู่ แบ่งแยกหน้าที่กันออกไปเป็นขาสำหรับจับอาหาร ขาเดิน และขาว่ายน้ำ ขาเดินคู่ที่สองมีขนาดไล่เลี่ยกับขาเดินคู่ที่สี่และห้า ปลายขามีลักษณะเป็นก้ามหนีบ ขาเดิน 3 คู่ยาวเท่ากัน ขาว่ายน้ำ 5 คู่ ลักษณะสำคัญประจำตัว คือ มีกรีตรง กุ้งฝอยชอบอยู่บริเวณผิวน้ำตามชายริมตลิ่งซึ่งเป็นแหล่งน้ำที่มีรากหญ้าและรากพันธุ์ไม้น้ำ จะรวมกลุ่มอยู่กันชุกชุมในหนอง บ่อ บึง หรือตามบริเวณแหล่งน้ำซึ่งมีกระแสน้ำขึ้น-ลงไหลเอื่อยๆ และยังพบตามน้ำตื้นริมชายหาด ปากแม่น้ำ ป่าชายเลน ในที่ระดับน้ำลึก 2-8 เมตรที่มีน้ำใสถึงขุ่นมาก กุ้งฝอยกินจุลินทรีย์และตัวอ่อนของสัตว์น้ำขนาดเล็ก

กุ้งฝอย

กุ้งน้ำเค็ม

กุ้งแชบ๊วย

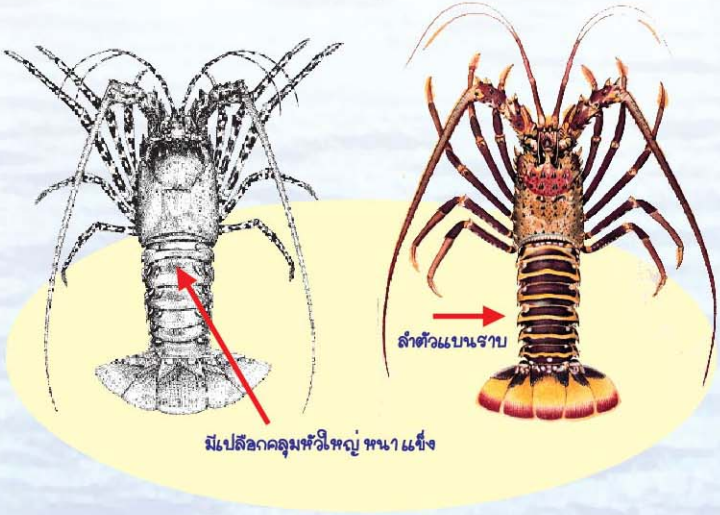
กุ้งแชบ๊วย (Banana prawn, *Penaeus merguiensis*) ลำตัวมีสีครีมปนเหลือง มีจุดสีน้ำตาลเขียวแก่ และเขียวอ่อนกระจายอยู่ประปราย กรีเป็นสามเหลี่ยม มีสีน้ำเงิน พันกรีด้านบนมี 8-10 ซี่ พันกรีด้านล่างมี 2-3 ซี่ หนวดคู่ที่ 1 มีแถบสีน้ำตาล หนวดคู่ที่ 2 สีน้ำตาลไม่มีแถบขวาง ขาเดินและขาว่ายน้ำสีเหลือง บางครั้งมีสีน้ำตาลหรือสีชมพู

กุ้งกุลาดำ

กุ้งกุลาดำ (Tiger prawn, *Penaeus monodon*) ลำตัวมีแถบสีน้ำตาลเข้มหรือสีดำพาดขวางลำตัว และปลายโคนหาง แบ่งเป็นข้อปล้องชัดเจน ส่วนของเปลือกคลุมหัวและลำตัวมีแถบสีอ่อนพาดขวางสลับกับแถบสีน้ำตาลเข้มเกือบดำตลอดตัว พันกรีด้านบนมี 7-8 ซี่ ด้านล่างมี 3 ซี่ หนวดมีสีดำไม่มีลาย ขาเดินคู่ที่ 1 และคู่ที่ 2 มีสีส้ม

กุ้งขาวแวนนาไม

กุ้งขาวแวนนาไม (Pacific white shrimp, *Litopenaeus vannamei*) ลำตัวมีสีขาว เปลือกคลุมหัวสีขาวอมชมพูถึงแดง กรีเป็นสามเหลี่ยม สีแดงอมน้ำตาล สันกรีสูง ปลายกรีแคบตรง ด้านบนมีฟัน 8 ซี่ ด้านล่างมี 2 ซี่ หนวดมีสีแดง ขาเดินมีสีขาว ขาว่ายน้ำด้านในสีแดง ปลายแพนหางสีแดงเข้ม ลักษณะเฉพาะที่เห็นเด่นชัด คือ บริเวณพันกรีด้านบนจะหยักและสี และเห็นลำไส้ได้ชัด



กุ้งมังกร

กุ้งมังกร หรือ กุ้งหัวโขน (Spiny lobster, *Palinurus* spp.) ลักษณะทั่วไปของกุ้งมังกรมีเปลือกคลุมหัวใหญ่ หนา แข็ง รูปทรงคล้ายกระบอก ขอบข้างโค้งมนเล็กน้อย มีหนามปกคลุมทั่วเปลือกคลุมหัว กรีไม่พัฒนา หนามเหนือตามีขนาดใหญ่และแหลม หนวดคู่ที่สองยาวมากกว่าความยาวลำตัว ขาเดินทุกคู่ไม่เป็นก้าม ยกเว้นเพศเมียที่ขาเดินคู่สุดท้ายเป็นก้ามแต่เป็นก้ามที่ไม่สมบูรณ์ ท้องแบนราบ แพนหางพัฒนาดี ในประเทศไทยมีกุ้งมังกรหลายชนิดพบทั่วไปทั้งในอ่าวไทยและฝั่งอันดามัน แต่พบมากทางฝั่งอันดามัน มีราคาแพง นอกจากใช้บริโภคเป็นอาหารแล้ว ยังใช้ทำเป็นเครื่องประดับ และเลี้ยงในตู้ปลาสวยงาม มีขนาดลำตัวยาว 14-60 เซนติเมตร

ปลาหมึก

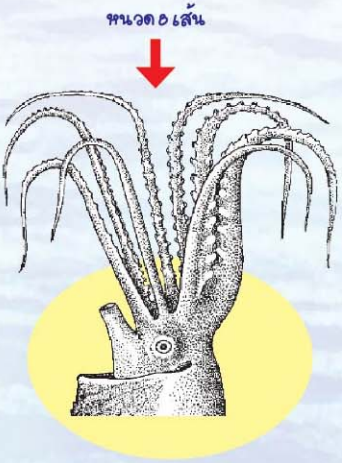
การจำแนกกลุ่มปลาหมึก

ปลาหมึกเป็นสัตว์ที่อาศัยอยู่เฉพาะในทะเลและมหาสมุทร มนุษย์นิยมใช้บริโภคเป็นอาหารเช่นเดียวกับสัตว์ทะเลชนิดอื่นๆ ปลาหมึกเคลื่อนไหวได้อย่างรวดเร็วว่องไวเช่นเดียวกับปลา แต่ปลาหมึกไม่ใช่สัตว์ประเภทปลา เป็นสัตว์น้ำที่ทางวิทยาศาสตร์จัดอยู่ในประเภทหอย ปลาหมึกเป็นสัตว์โลกที่มีความแตกต่างหลากหลายพันธุ์ บางชนิดมีลักษณะแปลกประหลาดทั้งขนาดและรูปร่าง ลักษณะโดยทั่วไปสัตว์ในกลุ่มปลาหมึก ประกอบด้วยสองส่วนใหญ่ คือ ส่วนหัวและส่วนลำตัวที่เป็นกล้ามเนื้อ ปลาหมึกเป็นสัตว์ที่มีลำตัวนิ่ม ส่วนใหญ่มีเปลือกอยู่ภายในใช้ในการพยุงลอยอยู่กลางน้ำ เปลือกนี้ เรียกว่า แกนหมึก กระดองหมึกหรือลิ้นทะเล ปลาหมึกบางชนิดไม่มีเปลือกภายในเนื่องจากได้ลดรูปหายไปในระหว่างวิวัฒนาการ ปลาหมึกบางชนิดยังมีรูปร่างเพรียวลดแรงต้านของน้ำ มีครีบช่วยการทรงตัวและบังคับทิศทาง ปลาหมึกเป็นสัตว์กินเนื้อ จับกุ้ง ปู ปลาเป็นอาหาร ปลาหมึกส่วนใหญ่มีอายุน้อยกว่า 1 ปี และไม่เกิน 2 ปี ปลาหมึกส่วนใหญ่จะผสมพันธุ์เพียงครั้งเดียวหรือฤดูกาลเดียว หลังจากผสมพันธุ์และวางไข่แล้วปลาหมึกจะตายเพราะความชราหรือแก่ตายเป็นการสิ้นสุดอายุขัย

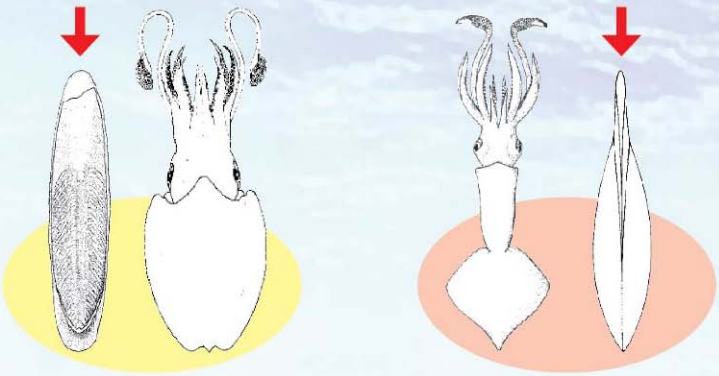
ปัจจุบันทั่วโลกมีปลาหมึกที่ค้นพบแล้วประมาณ 1,000 ชนิด มีรูปร่างลำตัว ขนาด และน้ำหนักแตกต่างกันไป มีตั้งแต่ขนาดเล็กสุดไม่เกิน 1 เซนติเมตร เช่น ปลาหมึกในกลุ่มปลาหมึกแคระไปจนถึงปลาหมึกในกลุ่มปลาหมึกกล้วยที่มีขนาดใหญ่ยาวถึงเกือบ 20 เมตร น้ำหนักมากกว่า 500 กิโลกรัม เช่น ปลาหมึกยักษ์ และปลาหมึกหีมา เป็นต้น ในประเทศไทยมีประมาณ 80 ชนิด แต่ที่พบเห็นนำมาจำหน่ายในตลาดหรือศูนย์การค้าต่างๆ มีไม่กี่ชนิดที่จับมาจากน่านน้ำไทย บางชนิดนำเข้ามาจำหน่ายจากต่างประเทศ ปลาหมึกที่มีอยู่ในน่านน้ำไทยหรือน่านน้ำใกล้เคียงในไทย ซึ่งถูกจับนำมาบริโภคทั้งภายในประเทศและส่งเป็นสินค้าออกไปต่างประเทศ แบ่งเป็นกลุ่มใหญ่ๆ ที่สำคัญ 3 กลุ่ม คือ กลุ่มปลาหมึกกระดอง (cuttlefishes) กลุ่มปลาหมึกกล้วย (squids) และกลุ่มปลาหมึกสาย (octopuses) การจำแนกปลาหมึกทั้งสามกลุ่มใช้ลักษณะใหญ่ๆ ดังต่อไปนี้

- หนวด มีรูปร่างยาวเรียว เคลื่อนไหวได้ อยู่รอบปาก หนวดแบ่งออกเป็นสองแบบ ได้แก่ หนวดสั้น (arms) และหนวดยาว (tentacles) กลุ่มปลาหมึกกระดองและปลาหมึกกล้วยมีหนวดทั้งสองแบบรวม 10 เส้นซึ่งประกอบด้วยหนวดสั้น 8 เส้น (4 คู่) และหนวดยาว 2 เส้น (1 คู่) ส่วนกลุ่มปลาหมึกสายมีแต่หนวดสั้น 8 เส้น
- กระดองหมึก กลุ่มปลาหมึกสายไม่มีกระดอง หรือลดรูปเหลือเพียงกลุ่มเซลล์เริ่มแรกเล็กปรากฏอยู่เท่านั้น กลุ่มปลาหมึกกล้วยมีลักษณะแผ่นแบนบาง ยาวเรียว และโปร่งใส เรียกว่า กระดองใส (gladius) เป็นสารประกอบไคติน (chitin) และกลุ่มปลาหมึกกระดองมีลักษณะเป็นแผ่นแบนเป็นสารประกอบหินปูน (calcareous) เรียกว่า ลิ้นทะเล (cuttlebone)

ลักษณะที่ใช้ในการจำแนกชนิดปลาหมึก



กลุ่มปลาหมึกสาย

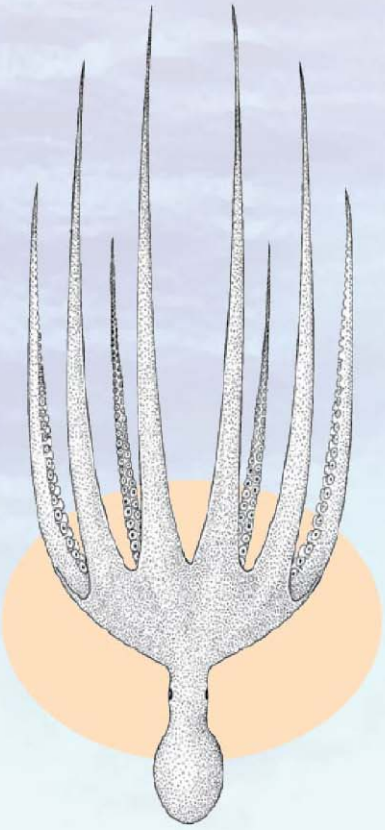


กลุ่มปลาหมึกกระดอง

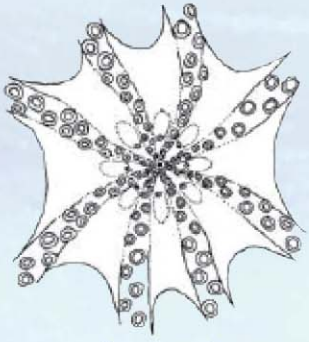
กลุ่มปลาหมึกกล้วย

ปลาหมึกสาย

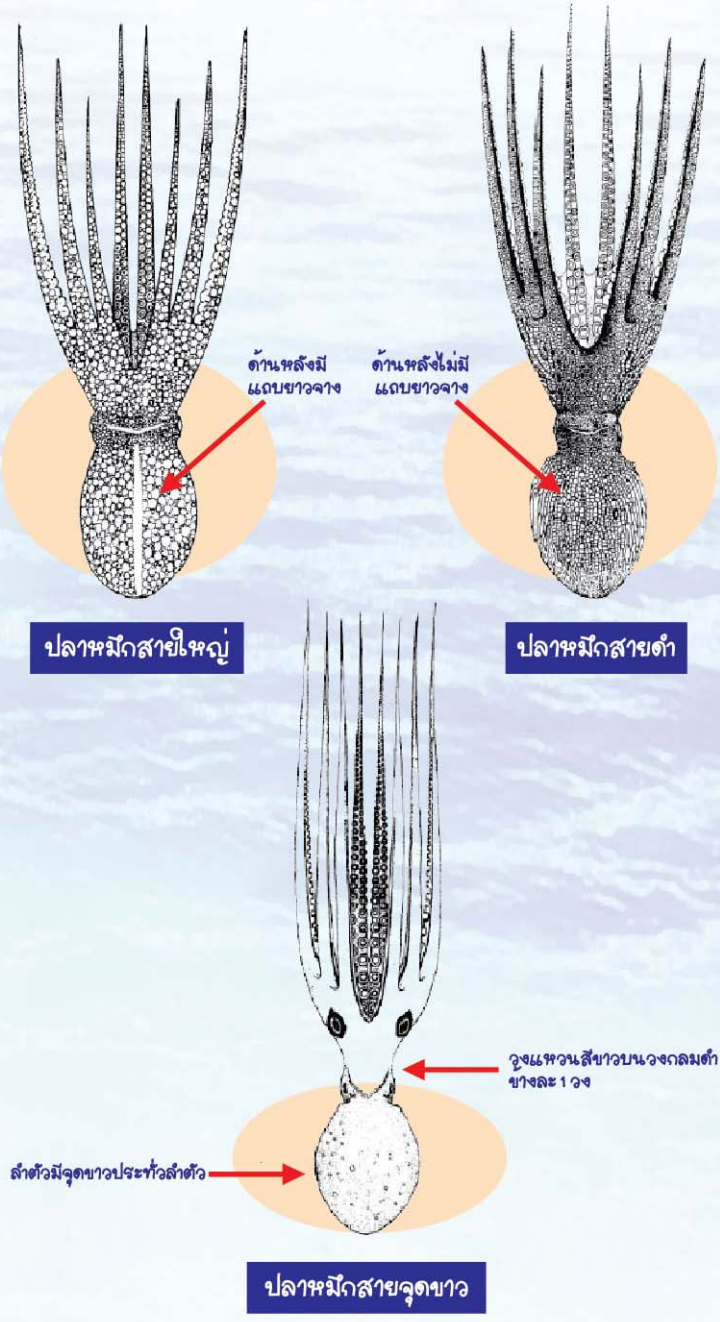
ปลาหมึกสาย หรืออาจจะเรียกว่า ปลาหมึกยักษ์ มีลำตัวกลม สั้น คล้ายถุงอยู่ติดกับหัว ซึ่งแยกกันไม่ชัด เห็นแต่เพียงรอยย่น มีหนวด 8 เส้น ในประเทศไทยมีมากกว่า 20 ชนิด ชนิดที่พบบ่อยในท้องตลาด คือ ปลาหมึกสายขาว *(Cistopus indicus)* ปลาหมึกสายใหญ่ *(Amphioctopus aegina)* ปลาหมึกสายดำ *(Amphioctopus marginatus)* และปลาหมึกสายจุดขาว *(Amphioctopus neglectus)* รายละเอียดชีววิทยาและนิเวศวิทยาของปลาหมึกสายมีการศึกษาน้อยมากในประเทศไทย การจำแนกชนิดสังเกตลักษณะภายนอก ดังนี้



ปลาหมึกสายขาว

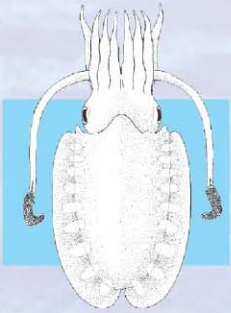


มีถุงน้ำพิษอยู่รอบเยื่อหนวดด้านในใกล้ปาก


ด้านหลังมี
แถบขาวจาง
ด้านหลังไม่มี
แถบขาวจาง
ปลาหมึกสายใหญ่
ปลาหมึกสายดำ
วงแหวนสีขาวบนวงกลมดำ
ข้างละ 1 วง
ลำตัวมีจุดขาวประทั่วลำตัว
ปลาหมึกสายจุดขาว

ปลาหมึกกระดอง

ปลาหมึกกระดองมีลำตัวแบนกว้าง มีครีบแคบๆ ยาวตลอดความยาวด้านข้างของลำตัว ปลายครีบด้านท้ายลำตัวแยกกัน มีหนวด 10 เส้น มีกระดองภายในที่เป็นหินปูน ใช้ในการควบคุมการลอยตัว ในโลกมีปลาหมึกกระดองมากกว่า 100 ชนิด พบในประเทศไทยประมาณ 13 ชนิด ชนิดที่จับมาบริโภคมาก เช่น ปลาหมึกกระดองลายเสือ (*Sepia pharaonis*) ปลาหมึกกระดองหางแหลม (*Sepia aculeata*) และปลาหมึกกระดองก้นไหม้ (*Sepiella inermis*) เป็นต้น



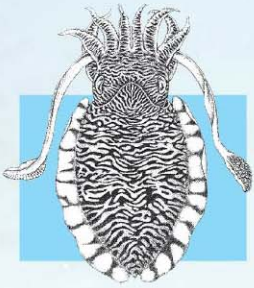
ท้ายสุดของลำตัวด้านท้องมีช่องรูเปิด 1 รู

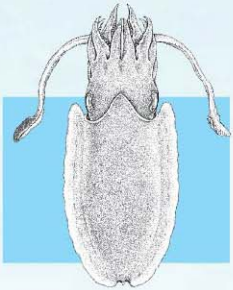
ลำตัวด้านท้องไม่มีช่องรูเปิด

หมึกกระดองก้นไหม้

กระดองมีลาย

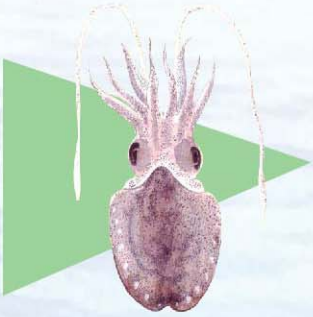
กระดองไม่มีลาย





หมึกกระดองลายเสือ

หมึกกระดองหางแหลม



หมึกกระดองก้นไหม้

หมึกกระดองก้นไหม้ (Spineless cuttlefish, *Sepiella inermis*) อาศัยอยู่ตามพื้นทะเลริมชายฝั่งลงไปถึงน้ำลึก 40 เมตร พบมากทั้งในอ่าวไทยและทะเลอันดามัน ลำตัวยาวสุด 12.5 เซนติเมตร ในอ่าวไทยที่จับได้มีขนาดลำตัวยาว 20–80 มิลลิเมตร ส่วนมากถูกจับโดยอวนลาก แสงไฟล่อ ลอบ อวนรุน เบ็ด

หมึกกระดองลายเสือ

หมึกกระดองลายเสือ (Pharaoh cuttlefish, *Sepia pharaonis*) อาศัยอยู่ตามพื้นทะเลริมชายฝั่งตั้งแต่ความลึก 10 เมตร ลงไปจนถึง 110 เมตร ผสมพันธุ์วางไข่ตลอดปี ลำตัวยาวสูงสุด 42 เซนติเมตร หนัก 5 กิโลกรัม เป็นสัตว์น้ำที่ถูกจับมาใช้ประโยชน์จำนวนมาก โดยเรือประมงพาณิชย์และประมงพื้นบ้าน

หมึกกระดองหางแหลม

หมึกกระดองหางแหลม (Needle cuttlefish, *Sepia aculeata*) อาศัยตามพื้นทะเลลงไปจนถึงความลึก 60 เมตร ผสมพันธุ์วางไข่ตลอดปี ลำตัวยาวสุด 23 เซนติเมตร หนัก 1.3 กิโลกรัม ประเทศไทยจับได้มากจากเครื่องมืออวนลาก อวนรุน แสงไฟล่อ ขนาดที่จับได้ส่วนมากลำตัวยาว 6-13 เซนติเมตร

ปลาหมึกกล้วย

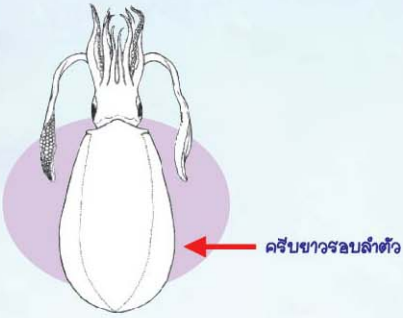
ปลาหมึกกล้วยมีรูปร่างยาวรีคล้ายกระสวย ส่วนท้ายมีครีบสองข้างที่มีลักษณะกลมหรือเป็นสามเหลี่ยม มีหนวด 10 เส้น กระดองภายในมีลักษณะเป็นแผ่นบางใส ซึ่งประกอบด้วยสารไคติน ประเทศไทยพบปลาหมึกกล้วยมากกว่า 20 ชนิด แต่ที่พบและนำมาใช้ประโยชน์มากมีอยู่ 2 สกุล คือ สกุลปลาหมึกกล้วยชายฝั่ง (*Photololigo* spp.) เช่น หมึกกล้วยหรือหมึกหลอด (*Photololigo duvauceli*) และปลาหมึกศอก (*Photololigo chinensis*) เป็นต้น และสกุลปลาหมึกหอม (*Sepioteuthis lessoniana*) ปลาหมึกทั้งสองสกุลนี้แยกออกจากกันด้วยลักษณะดังต่อไปนี้

สกุลปลาหมึกกล้วยชายฝั่ง

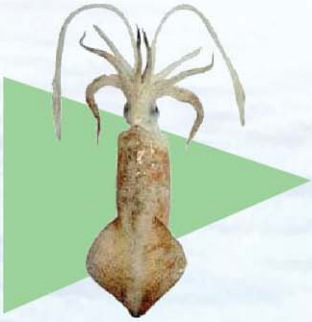
หมึกกล้วย/หมึกหลอด

หมึกศอก

สกุลปลาหมึกหอม

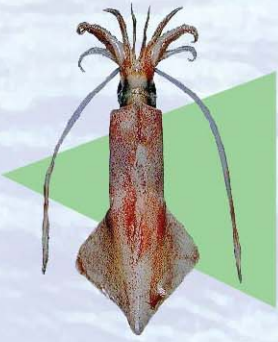


หมึกหอม



หมึกกล้วยหรือหมึกหลอด

หมึกกล้วยหรือหมึกหลอด (Indian squid, *Photololigo duvaucelii*) อาศัยอยู่ชายฝั่งทะเล ความลึกระหว่าง 30-170 เมตร มักรวมเป็นฝูงใหญ่ ในช่วงผสมพันธุ์วางไข่ ซึ่งมีตลอดทั้งปี กินกุ้ง ปู ปลาและหมึกเป็นอาหาร ปกติมีความยาวลำตัว 15 เซนติเมตร ความยาวลำตัวสูงสุด 30 เซนติเมตร ในประเทศไทยจับมาใช้ประโยชน์จำนวนมาก โดยใช้อวนลากและเรือไดหมึก



หมึกศอก

หมึกศอก (Mitre squid, *Photololigo chinensis*) อาศัยอยู่ตามชายฝั่งทะเล ตั้งแต่บริเวณน้ำขึ้นน้ำลงไปจนถึงความลึก 170 เมตร ชอบอยู่รวมกันเป็นฝูง ผสมพันธุ์วางไข่ตลอดปี ปกติมีความยาวลำตัว 20 เซนติเมตร ความยาวลำตัวสูงสุด 40 เซนติเมตร ประเทศไทยจับได้มากเช่นเดียวกับหมึกหลอด ส่วนมากจับโดยเรือไดหมึกในระดับความลึกน้ำ 15-30 เมตร

หมึกหอม

หมึกหอม (Bigfin reef squid, *Sepioteuthis lessoniana*) อาศัยอยู่ชายฝั่งทะเล ตั้งแต่ผิวน้ำลงไปจนความลึกประมาณ 100 เมตร วางไข่รูปร่างคล้ายนิ้วมือ 3-7 ฟองเกาะติดตามสาหร่ายทะเล กิ่งรากไม้ที่จมน้ำ ก้อนหิน ปะการังริมชายฝั่ง กินกั้ง กุ้ง ปู และปลาเป็นอาหาร ความยาวลำตัวในเพศผู้สูงสุด 42.2 เซนติเมตร เพศเมียมีขนาดเล็กกว่า ปกติมีความยาวลำตัว 20-30 เซนติเมตร หมึกชนิดนี้ถูกจับมาใช้ประโยชน์บริมาณมาก โดยใช้เครื่องมือประมงทะเลแทบทุกประเภท ทั้งอวนลาก ลอบ เบ็ด แห ฯลฯ

เต่าทะเล

การจำแนกชนิดเต่าทะเล

เต่าทะเลเป็นสัตว์เลื้อยคลานที่มีกระดูกสันหลัง ลักษณะเด่นของสัตว์จำพวกเต่า คือ มีเกราะที่หนาและหนักห่อหุ้มเพื่อป้องกันอันตราย มีขนาดร่างกายที่ค่อนข้างใหญ่เมื่อเปรียบเทียบกับเต่าบก มีต่อมเกลือ (salt gland) อยู่บริเวณหลังตา เพื่อทำหน้าที่ขับเกลือแร่ส่วนเกินออกจากร่างกายในรูปของน้ำตา เต่าทะเลมีความสามารถในการมองเห็นและความสามารถในการดมกลิ่นที่ดีทั้งบนบกและใต้น้ำ ขาคู่หน้าของเต่าทะเลมีลักษณะเหมือนใบพายเรือช่วยในการว่ายน้ำได้ดี เต่าทะเลหายใจด้วยปอด มีปอดขนาดใหญ่ช่วยทำให้อยู่ใต้น้ำได้นาน 4-7 ชั่วโมง เต่าทะเลแต่ละชนิดกินอาหารที่แตกต่างกัน บางชนิดเลือกที่จะกินเนื้อเป็นอาหาร บางชนิดเป็นพวกที่กินพืชหรือบางชนิดกินทั้งพืชและสัตว์ เต่าทะเลมีความพร้อมในการผสมพันธุ์ได้เมื่ออายุ 12-16 ปี เต่าทะเลออกลูกเป็นไข่ แม่เต่าจะขุดหลุมฝังไข่เต่าบริเวณชายหาดอันเงียบสงบที่น้ำทะเลท่วมไม่ถึง จากนั้นจึงคลานลงสู่ทะเล ปล่อยให้ลูกเต่าฟักออกมาเป็นตัวเพียงลำพัง โดยทั่วไปจะใช้ระยะเวลาในการฟักตัวประมาณ 55-60 วัน

ปัจจุบันทั่วโลกพบเต่าทะเล 8 ชนิด แพร่กระจายอยู่ในทะเลเขตอบอุ่นและเขตร้อน สำหรับประเทศไทยพบเต่าทะเลเพียง 2 วงศ์ จำนวน 5 ชนิด คือ วงศ์ Dermochelyidae ซึ่งมีเต่ามะเฟืองเพียงชนิดเดียว และวงศ์ Cheloniidae มี 4 ชนิด คือ เต่าตนุ เต่าหญ้า เต่ากระ และเต่าหัวค้อน

ลักษณะที่ใช้ในการจำแนกชนิดเต่าทะเล

กระดองเป็นหนัง
มีสันนูนยาว 5 สัน
บนกระดอง

เต่ามะเฟือง

กระดองเป็นเกล็ด
ไม่มีสันนูน
บนกระดอง

เกล็ดกระดองแถวข้าง
มี 4 เกล็ด

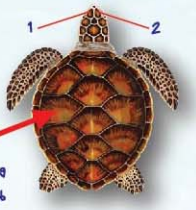
เกล็ดกระดองแถวข้าง
มี 5 เกล็ด

เต่าหัวค้อน

เกล็ดกระดองแถวข้าง
มี 6-8 เกล็ด

เต่าหญ้า

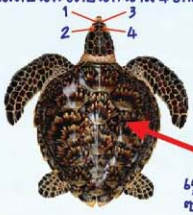
เกล็ดบนหัวตอนหน้ามี 2 เกล็ด



เกล็ดบนกระดอง
ไม่ซ้อนกัน

เต่าตนุ

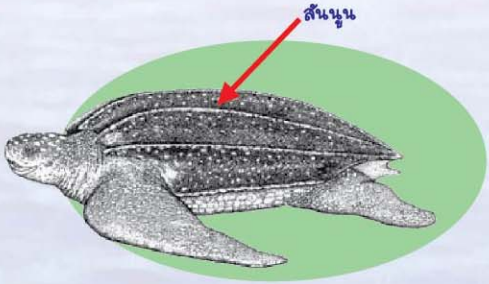
เกล็ดบนหัวตอนหน้ามี 4 เกล็ด



เกล็ดบนกระดอง
ซ้อนกัน

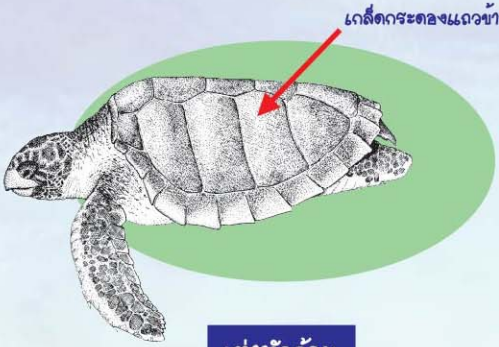
เต่ากระ

ชนิดเต่าทะเลในประเทศไทย



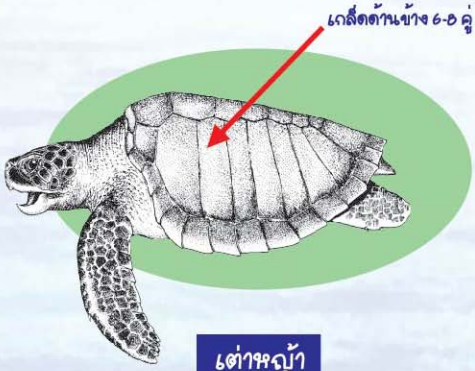
เต่ามะเฟือง

เต่ามะเฟือง (Leatherback turtle, *Dermochelys coriacea*) ลำตัวมีร่องสันนูนตามยาว 5 สัน คล้ายผลมะเฟือง กระดองไม่เป็นเกล็ดแข็งแต่เป็นหนังหนาสีดำ มีจุดประสีขาว เป็นเต่าที่มีขนาดใหญ่ที่สุดในโลก ขนาดโตเต็มที่ยาว 210 เซนติเมตร น้ำหนัก 900 กิโลกรัม อาศัยอยู่ในทะเลเปิด กินแมงกะพรุนเป็นอาหารหลัก



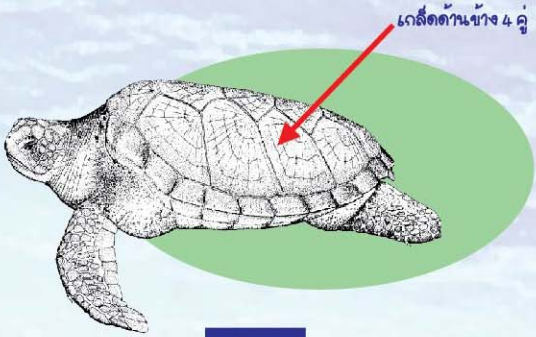
เต่าหัวค้อน

เต่าหัวค้อน (Loggerhead turtle, *Caretta caretta*) มีเกล็ดกระดองแถวข้าง 5 คู่ ขนาดโตเต็มที่ยาว 95 เซนติเมตร น้ำหนัก 120 กิโลกรัม แพร่กระจายอยู่ในชายฝั่งทะเลที่มีอุณหภูมิน้ำทะเลระหว่าง 16–20 องศาเซลเซียสในประเทศไทยจึงพบเต่าชนิดนี้น้อยมาก กินสัตว์น้ำต่างๆ เป็นอาหาร เช่น ปู หอย และปลาหมึก เป็นต้น



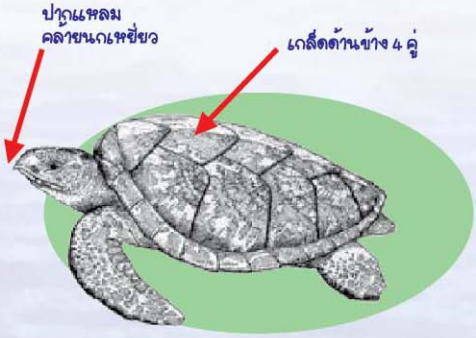
เต่าหญ้า

เต่าหญ้า (Olive ridley turtle, *Lepidochelys olivacea*) กระดองมีสีเทา มีเกล็ดด้านข้าง 6-8 คู่ขนาดโตเต็มที่ยาว 75 เซนติเมตร น้ำหนัก 50 กิโลกรัม อาศัยอยู่ใกล้ฝั่ง กินสัตว์น้ำต่างๆ ได้แก่ กุ้ง หอย ปู และปลา เป็นเต่าทะเลที่มีขนาดเล็ก



เต่าตนุ

เต่าตนุ (Green turtle, *Chelonia mydas*) มีเกล็ดด้านข้าง 4 คู่ เกล็ดมีลายสีน้ำตาลเหลือบขาวและดำเรียงไม่ซ้อนกัน ขนาดโตเต็มที่ยาว 120 เซนติเมตร น้ำหนัก 150 กิโลกรัม พบอาศัยบริเวณชายฝั่ง กินหญ้าและสาหร่ายทะเลเป็นอาหารหลัก



เต่ากระ

เต่ากระ (Hawksbill turtle, *Eretmochelys imbricata*) จะงอยปากแหลมคล้ายนกแหยี่ยว เกล็ดหลังซ้อนกันสีน้ำตาลอมเหลือง มีเกล็ดด้านข้าง 4 คู่ ขนาดโตเต็มที่ยาว 95 เซนติเมตร น้ำหนัก 60 กิโลกรัม อาศัยบริเวณแนวปะการัง กินฟองน้ำ และสัตว์ทะเลหลากหลายชนิดในแนวปะการัง

เอกสารอ้างอิง

กาญจนา อดุลยานุโกศล, สุรศักดิ์ ทองสุกดี, ธีรวัตร์ เปรมปรี และ เผ่าเทพ เชิดสุขใจ. 2557. **คู่มือการจำแนกชนิดสัตว์ทะเลเลี้ยงลูกด้วยนมและเต่าทะเลในประเทศไทย.** กรมทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม. 96 หน้า.

โครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน โดยพระราชประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว. 2555. **สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน ฉบับเสริมการเรียนรู้ เล่ม 18 หอย ปลาหมึก กุ้ง.** กรุงเทพฯ. 192 หน้า.

Carpenter, K.E.; Niem, V.H. (eds). 1998. *Cephalopods, crustaceans, holothurians and sharks. FAO species identification guide for fishery purposes.* The living marine resources of the Western Central Pacific. Volume 2. 687–1396 p. Rome.

Jereb, P., Roper, C.F.E.; Norman, M.D., Julian K Finn (eds). 2014. *Octopods and Vampire Squids Cephalopods of the world.* An annotated and illustrated catalogue of cephalopod species known to date. FAO Species Catalogue for Fishery Purposes Volume 3. No. 4, 370 p. Rome.

Márquez M., R. 1990. *Sea turtles of the world.* An annotated and illustrated catalogue of sea turtle species known to date. FAO Fisheries Synopsis FAO species catalogue. Volume11. No. 125, 81 p. Rome.

คู่มือจำแนกชนิดพันธุ์สัตว์ทะเล

จัดพิมพ์และเผยแพร่โดย ฝ่ายความหลากหลายทางชีวภาพ
สำนักงานนโยบายและแผนทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม
60/1 ซอยพิบูลวัฒนา 7 ถนนพระรามที่ 6 เขตพญาไท
กรุงเทพฯ 10400
โทรศัพท์ / โทรสาร 0 2265 6639
http://chm-thai.onep.go.th

สงวนลิขสิทธิ์ 2558, สำนักงานนโยบายแผนทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม
สงวนลิขสิทธิ์ตามกฎหมาย

การอ้างอิง สำนักงานนโยบายและแผนทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม. 2558.
คู่มือจำแนกชนิดพันธุ์สัตว์ทะเล. กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและ
สิ่งแวดล้อม. กรุงเทพฯ. 24 หน้า

ISBN 978-616-316-211-3

พิมพ์ครั้งแรก กุมภาพันธ์ 2558

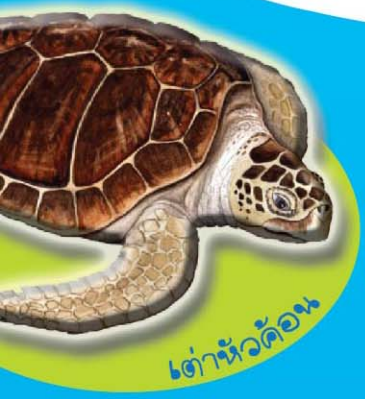
ผู้เรียบเรียง ดร. อนุวัฒน์ นทีวัฒนา
กรมทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง

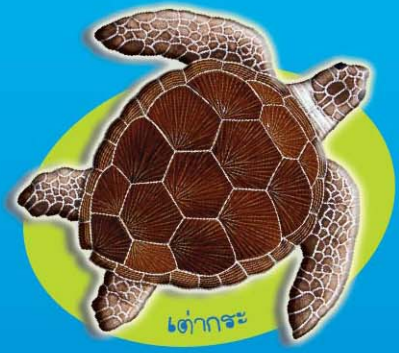
บรรณาธิการ นายชัชชัย ศิลปสุนทร นางสาวเบญจมาภรณ์ วัฒนธงชัย

ประสานงาน นางสาวพรรณี พานทอง

ออกแบบและจัดพิมพ์โดย บริษัท อินทิเกรเต็ด โปรโมชั่น เทคโนโลยี จำกัด
โทรศัพท์ 0 2158 1312-16 โทรสาร 0 2158 1319

สำหรับเผยแพร่เท่านั้นห้ามจำหน่าย





2011-2020

United Nations Decade on Biodiversity

จัดทำโดย
ฝ่ายความหลากหลายทางชีวภาพ
สำนักงานนโยบายและแผนทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม
website: http://chm-thai.onep.go.th