

จากที่ “แมลง” เคยเป็นสิ่งมีชีวิตที่หลายคนรังเกียจ ปัจจุบันมันกลับกลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าทางเศรษฐกิจสร้างรายได้เข้าสู่ประเทศอย่างมหาศาล

แมลงพารวย

ด้วยภูมิประเทศและภูมิอากาศที่เหมาะสมกับการเจริญเติบโตของแมลง และภูมิปัญญาในการนำแมลงมาประกอบอาหารของคนไทย ประเทศไทยจึงนับเป็นแหล่งผลิตอาหารที่ได้จากแมลงในอันดับต้น ๆ ของโลก ทั้งยังมีการนำแมลงมาใช้ประโยชน์ในหลายมิติ ทั้งเป็นเสื้อผ้าเครื่องนุ่งห่มเป็นส่วนประกอบของยาสมุนไพร ผลิตภัณฑ์เพื่อความงาม หรือแม้แต่สีสำหรับย้อมผ้า



น้ำผึ้ง (Honey)



เกสรผึ้ง (Pollen)



นมผึ้ง (Royal Jelly)



ไขผึ้ง หรือ ชี้ผึ้ง



พรอพอลิส (Propolis)



ตัวอ่อนและดักแด้ผึ้ง (Larva and Pupa)



พิษผึ้ง (Bee Venom)

ผึ้ง

การเลี้ยงผึ้งมีความสำคัญต่อเศรษฐกิจของไทยเพิ่มมากขึ้น เพราะในแต่ละปีประเทศไทยมีการส่งออกน้ำผึ้ง และผลิตภัณฑ์จากผึ้ง ทั้ง นมผึ้ง (รอยัล เจลลี่) ไขผึ้ง เกสรผึ้ง และพรอพอลิส รวมมูลค่า **ประมาณ 48,000 ล้านบาท**



เส้นใยไหม



ดักแด้ไหม



กระดาษใยไหม



ผงไหม



สปูไหม

ไหม

ในปี 2557 ผลิตภัณฑ์จากไหมทั้ง รังไหม เส้นไหม ด้ายไหม ผ้าไหม และผลิตภัณฑ์อื่น ๆ สามารถสร้างมูลค่าในการส่งออกได้ถึง **1,077,483,683 บาท***



เคลือบสีไม้ เคลือบผิวโลหะ ให้น้ำมันวาว ทนทาน



ทำสีย้อมผ้า



สีผสมอาหาร, เครื่องสำอางค์



เป็นยาสมุนไพร



ประทับตราไปรษณีย์ขนส่ง หรือเอกสารทางราชการ

ครั่ง

เป็นแมลงจำพวกเพลี้ย ครั่งจะขับสารที่มีลักษณะเหมือนยางหรือชันสีแดงม่วงออกมาไว้ป้องกันตัวเองจากศัตรู ซึ่งสารที่ขับออกมานี้เรียกว่า **"ครั่งดิบ"** ที่ใช้ในการทำสีย้อมผ้า สีย้อมไม้ เป็นส่วนผสมในยาสมุนไพร ฯลฯ สามารถขายได้ในราคาถึง 120 - 150 บาทต่อกิโลกรัม

แมลง = อาหาร

คนไทยบริโภคแมลงทอดปีละกว่า 2 ล้าน ซึ่งแมลงที่นิยมนำมาทอดกินมี 7 ชนิด ได้แก่ ดักแด้หนอนไหม ตั๊กแตน หนอนไม้ไผ่ แมงดา นกกระทา จิ้งจอก และจิ้งหรีด เฉลี่ยแล้วราคาอยู่ที่ประมาณ 170 - 180 บาทต่อ 1 กิโลกรัม นอกจากการนำไปทอดแล้ว แมลงยังสามารถนำไปประกอบอาหารอย่างอื่นได้ เช่น มดแดง (ไข่มดแดง) นำไปทำเป็นแกง แมงดา นำไปทำน้ำพริก เป็นต้น และยังมีแมลงอื่น ๆ อีกกว่า 50 ชนิดที่คนไทยนำมารับประทานกัน



จิ้งหรีด

เป็นแมลงเศรษฐกิจชนิดหนึ่ง มีการบรรจุกระป๋องส่งออกไปต่างประเทศ ที่สามารถทำรายได้มหาศาลให้กับประเทศ จึงมีการส่งเสริมให้มีการเพาะเลี้ยงเพื่อเป็นอาชีพเสริม



มดแดง

ส่วนที่นิยมนำมาบริโภค คือ มดแดง, ไข่มดแดง, แม่แป้ง โดยนำมดแดง มาใส่ในอาหารประเภทยา หรือ ต้มยา เพราะมดแดงมีรสเปรี้ยว จากกรดฟอร์มิกที่ผลิตขึ้น สำหรับไข่มดนั้นนิยมนำมาใส่ แกง ยำ ทอดกับไข่เจียว ตัวแม่แป้งนิยมนำมาทำยา หรือคั่ว หรือ ทำเมี่ยง



หนอนเอื้อไผ่ (รดต่วน)

เป็นแมลงที่นิยมบริโภคกันมากในภาคเหนือ โดยการทอดกรอบ ถือเป็นเมนูอาหารจานเด็ด มีคุณค่าและประโยชน์ต่อร่างกาย เพราะมีโปรตีนสูง ไขมันต่ำ

*กรมศุลกากร ประมวลผลโดยกลุ่มเศรษฐกิจการตลาด สำนักพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีฯ กรมหม่อนไหม (ม.ค. 2556)

เรียบเรียงข้อมูลจาก

- หนังสือแมลงกินได้, สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สาธารณสุข กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์พิมพ์ครั้งที่ 1 พ.ศ. 2544
- สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนฯ / เล่มที่ ๑๕ / เรื่องที่ ๑ ผึ้ง / ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากผึ้ง