

7 วิทยาศาสตร์สำหรับเยาวชน



สาหร่ายไค



สาหร่ายไค

สาหร่ายไค เป็นสาหร่ายสีเขียว (Green algae) ชื่อวิทยาศาสตร์ คลาโดโฟรา โกลมีราต้า (Cladophora glomerata Kutzing.) มีโคลโรฟิลล์ ทำให้สามารถสร้างอาหารเองได้ โดยกระบวนการสังเคราะห์ด้วยแสง สาหร่ายไคจะยึดเกาะกับโขดหิน ก้อนหินที่อยู่ในแหล่งน้ำ พบได้ตามแหล่งน้ำจืดหรือน้ำกร่อยทางภาคเหนือของไทย โดยเฉพาะแถบแม่น้ำน่าน ที่อำเภอท่าวังผา จังหวัดน่าน และแม่น้ำโขง อำเภอเชียงของ จังหวัดเชียงราย

ไค เจริญเติบโตในแหล่งน้ำไหลที่ใสสะอาดมีแสงส่องถึง มีลักษณะแตกแขนง เป็นเส้นสายยาว มีส่วนที่ยึดเกาะกับหิน คล้ายราก ทำให้ไม่ถูกกระแสน้ำที่ไหลพัดลอยไป เรียกว่า ไรซอยด์ (Rhizoid) และสาหร่ายชนิดนี้สามารถนำมารับประทานได้

ไค คำนี้ เป็นภาษาเหนือ (ชนเผ่าไทลื้อ) หมายถึง สาหร่าย ในภาษากลาง ซึ่งเป็นพืชที่พบได้ทั่วไปตามแหล่งน้ำที่ใสสะอาดในภาคเหนือของประเทศไทย เช่น แม่น้ำน่าน จ.น่าน แม่น้ำโขง จ.เชียงราย เป็นต้น เมื่อแหล่งน้ำในแม่น้ำลำธารมีปริมาณลดลงและไหลช้า สาหร่ายไคก็จะโตเต็มที่และพร้อมให้เก็บในช่วงฤดูหนาวถึงฤดูร้อน และเมื่อฝนเริ่มตก ทำให้น้ำเริ่มขุ่น และน้ำใน

แม่น้ำไหลแรงขึ้นสหราชอาณาจักรจะเริ่มค่อย ๆ หายไป

ความโดดเด่นของสหราชอาณาจักรคือมีธรรมชาติที่สวยงาม ถือได้ว่าเป็นสหราชอาณาจักรที่มีคุณค่าด้านโปรตีนสูงเทียบเท่ากับเนื้อปลาและเนื้อไก่ และยังมีเส้นใยอาหารสูง มีวิตามิน B1 B2 และ B12 รวมถึงเป็นอาหารมังสวิรัต จึงเริ่มได้รับความนิยมมากขึ้นเมื่อเทรนด์อาหารสุขภาพมาแรง ชาวบ้านก็มีความเชื่อกันว่า ไก่เป็นอาหารพิเศษที่ช่วยในเรื่องบำรุงผมให้มีความดกหนาและทำให้ผมไม่หงอกง่าย ๆ รวมถึงชะลอความแก่อีกด้วย

สหราชอาณาจักร ถือเป็นของดีของเด็ดประจำภาคเหนือเลย ทั้งนี้ ชาวบ้านมีการนำสหราชอาณาจักรมาปรุงเป็นอาหารได้หลากหลายเมนู ทำได้ทั้งอาหารสดและแห้ง ซึ่งถือได้ว่าเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่คิดทำจากภูมิปัญญาชาวบ้านอย่างแพร่หลายมาก

ทั้งนี้ทุกครั้งที่ก่อนที่จะนำมาบริโภคจะต้องนำสหราชอาณาจักรมาแช่น้ำไว้สักพัก แล้วค่อยทำการล้างน้ำเอาพวกเศษดินหรือเศษหญ้าที่ติดมาด้วยออกไปให้สะอาด แล้วล้างซ้ำอีกรอบสองรอบเพื่อความสะอาด แล้วจึงจะนำไก่ที่ล้างมาพักให้สะเด็ดน้ำ จึงนำไปปรุงเป็นเมนูอาหารตามชอบ ซึ่งการปรุงสหราชอาณาจักรตามสไตล์ชาวน่านมีหลากหลายเมนูมาก เมนู

พื้นบ้านที่ชาวบ้านมักนิยมนำไก่แกง โดยจะนำเอาเครื่องแกง (พริกแห้ง หอมแดง ข้าวเหนียวแช่น้ำ เกลือ ไช้ลวกรวมกัน) ต้มไฟให้เดือด ตามด้วยใบมะกรูด จากนั้นนำไก่ที่ล้างแล้วมาสับใส่หม้อ ปรุงรสตามชอบ

นอกจากนี้ยังมีกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปสหราชอาณาจักร น้ำจืด เช่น กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปสหราชอาณาจักรบ้านหนองบัว เครือข่ายวิสาหกิจชุมชนสมุนไพรสามัคคี เป็นต้น

ข้อมูลอ้างอิง

<https://www.seub.or.th/blogging/knowledge/2023-248/>

<https://web.codi.or.th/20220304-31901/>

<https://www.scimath.org/article-biology/item/586-cladophora-glomerata-kutzing>

https://krua.co/food_story/kai-freshwater-algae

นายสายนันท์ นันชนะ
 ศูนย์ความหลากหลายทางชีวภาพ
 สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)