

หอย

ทำเงิน



หอยโข่ง



หอยขม



หอยโข่ง



หอยเชอร์รี่



หอยทาก

- **เจาะลึก...5 หอยเลี้ยงรวย**...รู้เทคนิคเลี้ยง..ดูแล..แปรรูป..และตลาดรับซื้อ
- **หอยทาก**...เลี้ยงริตเมือกรากงาม..กิโลกรัมละ 15,000 บาท
- **หอยเชอร์รี่**...จากศัตรูข้าว..ก้าวสู่สัตว์น้ำเพื่อการบริโภค..แปรรูปส่งออก
รายรับสูงกว่านาข้าว..หลายเท่าตัว



คุณวรนันท์ กัทรุวานันท์

46

นวัตกรรม! เซรั่มหอยทากอาซา (จบในขวดเดียว) เปลี่ยนศัตรูพืช การเกษตร สู่สัตว์เศรษฐกิจทำเงิน

“บริษัท อาซาไทยอินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด พลิกวิกฤติเป็นโอกาส จับหอยทากพันธุ์ *Achatina fulica* มาเลี้ยงรีดเมือกทำเซรั่มบำรุงผิวพรรณชั้นเทพ มาตรฐานยุโรป แถมยังช่วยควบคุมศัตรูพืชการเกษตร พร้อมสร้างอาชีพให้กับเกษตรกรอีกด้วย”



ศ.ดร. กฤษณะ เนียมมนต์
ภาควิชาคณิตศาสตร์

ศ.ดร. สมศักดิ์ ปัญญา
ภาควิชาชีววิทยา

ศ.ดร. อัญชลี ทิศนาขจร
ภาควิชาชีวเคมี

ศ.ดร. สุพจน์ หารหนองบัว
ภาควิชาเคมี

ศ.ดร. กฤษณะ เนียมมนต์, ศ.ดร. สมศักดิ์ ปัญญา, ศ.ดร. อัญชลี ทิศนาขจร, ศ.ดร. สุพจน์ หารหนองบัว

55

พาชิม “ฟาร์มหอยทากเชิงนิเวศ” แห่งแรกของเอเชีย ต่อยอดสู่ เครื่องสำอางบำรุงผิวชั้นเลิศ

“ทีมนักวิจัยคณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ต่อยอดงานวิจัยด้านหอยทาก มาสู่ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางชั้นนำ ‘สเนลเอท’ สกัดจากเมือกหอยทาก เข้าตลาดไทยและไต้หวันเตอร์ตลาดโลก พร้อมเปิด ‘ฟาร์มหอยทากเชิงนิเวศ’ แห่งเดียวในเอเชีย”



คุณชัยยะ อินทร์สุข

A7

นัมเบอร์วันฟาร์มฯ ขุน “**หอยขม & หอยเชอรี่**” ในบ่อดินเลียนแบบธรรมชาติ โตดี ขยายพันธุ์พริบ!!

“นัมเบอร์วันฟาร์มฯ ฟาร์มขุนหอยขมและหอยเชอรี่เชิงการค้า ใช้เทคนิคเลียนแบบธรรมชาติ เลี้ยงในบ่อดินขนาด 10 ไร่ ไม่ต้องห่วงเรื่องน้ำ ไม่ต้องคอยดูให้เสียเวลา อยากได้ใช้ล้อย่างหย่อนลงน้ำไม่นานเห็นผล ได้หอยขมทั้งใหญ่ ทั้งเยอะ จับขายสบายมือ พร้อมแนะนำแบบเต็มแถมเนื้อราคาสูงกว่าหลายเท่าตัว”



คุณปิยะ ไชยรักษ์

A14

ขุนใต้ชวนอนุรักษ์ “หอยโข่ง” พร้อมเผยพันธุ์พื้นเมืองปักษ์ใต้ น่าเลี้ยง ราคาดี นิยมบริโภค

“ปิยะ ไชยรักษ์ ผู้อนุรักษ์หอยโข่งพื้นเมืองปักษ์ใต้ ชื่อ *P.angelica* และ *P.gracilis* ไว้เกือบ 2 ปี ชวนเลี้ยงหอยโข่งเพื่อขยายพันธุ์อนุรักษ์ แถมถ้ามีเยอะยังขายได้ราคาดีกิโลละเกือบ 100 บาท (ภาคใต้) พร้อมเทคนิคการเลี้ยงในบ่อคอนกรีตและบ่อดินเพื่อการค้า”



คุณบพรรณพ ภักดี

A24

“**หอยปัง**” โอโฮ! จ.เลย เลี้ยว
ขยายพันธุ์อว เป้าแรกขายและ
แปรรูปเมนูแปลก

“มทรรณพ ภักดี เลี้ยงหอยปังในบ่อดิน & บ่อปูน ไว้เพื่อศึกษาและขยายพันธุ์ ฟุ้ง! ไม่นานเปิดร้านเปิดเมนูแปลกอย่าง ‘พิซซ่าหอยปัง’ แถมขายได้ตลอด คนกินทั้งปีราคาไม่มีตก และเลี้ยงในบ่อปูนหาดินใส่ลงไปข้างหนึ่ง เพิ่มความชื้นให้หอยปังขึ้นมาไขไร่ออ”



คุณขวัญเรือน แสงวงศ์

59

ตามไปดู! หอยขมในกระชังบก & บ่อ
ดิน ครบวงจรที่ “ฟาร์มขวัญเรือน”

“ขวัญเรือน แสงวงศ์ เจ้าของฟาร์มเกษตรผสมผสาน ทั้งปลูกพืช เลี้ยงสัตว์สารพัดทำเงิน ชู ‘หอยขม’ กำลังมาแรง เลี้ยงในกระชังบก หน้าร้านล้มตัวเอง ใครอยากกินจับมาทำเมนูเด็ด ลาบ ก้อย ตำหอย ไม่มีขาด แออัดเมื่อไรรย้ายลงบ่อดินได้อีก มีรองรับไว้กังวลเรื่องตาย แถวจะเขิงเทราราคาดี เคยได้ถึงกิโลกรัมละ 55-60 บาท เลยทีเดียว”



คุณศิริชัย บุญชู

65

“**ห**อยขมกราย” สัตว์น้ำสร้างวิน ดี พุดที่ จ.ชัยภูมิ

“ศิริชัย บุญชู หนุ่มการไฟฟ้าที่มีงานเสริมคือการเลี้ยง ‘หอยขมทราย’ หอยขมแฉกภาคอีสานออกลูกเร็ว 2 เดือนกว่าเริ่มออกลูกครั้งละ 30-40 ตัว ขนาด 5-6 มม. จับขายได้ราคาดีจนน่าทึ่ง ช่วงแพงแบบสถิติโลละ 120 บาท ต้มแล้วแกะกิโลละ 200 บาท หากอบแห้งราคาพุ่งถึงกิโลละ 800 บาท เลยทีเดียว เผยการเลี้ยงไม่ต่างจากหอยขมอื่นๆ บ่อแบบไหนก็เลี้ยงรอด”



คุณสุนทร ชื่นภิรมย์

73

ใว่บ้านแพ้วดูหอยโข่งแฉกภาคกลาง ใกล้สูญพันธุ์ เลี้ยงในบ่อปูนเพื่อ ศึกษา อนุรักษ์ และขยายพันธุ์

“คุณสุนทร ชื่นภิรมย์ ชาวสวนมะพร้าว น้ำหอม เจ้าของ ‘สวนชื่นภิรมย์’ เล็งเห็นหอยโข่งแฉกภาคกลางใกล้สูญพันธุ์ จับชนิด *Pila ampullacea* และ *Pila virescens* มาเลี้ยงในบ่อปูนเพื่อศึกษา อนุรักษ์ และขยายพันธุ์ พ่อแม่พันธุ์ราคาพุ่งคู่ละ 250 บาท ทำให้ลองเลี้ยงแบบชีวภาพและเลี้ยงในน้ำสะอาด หอยโข่งโตไวไม่ได้ไม้”



คุณเพชรนิษฐ์ ขาวงาม

80

“**ณ**ดลฟาร์ม” แะ! เลี้ยงหอย
ขม-หอยปิ้งในวงบ่อซีเมนต์
ควรเสริมแร่ธาตุอาหาร หอยใหญ่
สมบูรณ์

“พัชรนันท์ ขาวงาม เจ้าของ ‘ณดลฟาร์ม’
จ.สุรินทร์ เลี้ยงหอยขม-หอยปิ้งในวงบ่อซีเมนต์
เป็นอาชีพเสริม รายได้ดีเวอร์ พ่อแม่พันธุ์คู่ละ
50 บาท ขายเป็นกิโลกรัมมากที่สุด 100 บาท
พร้อมแพคเกจกลับบ้าน เลี้ยงในวงบ่อซีเมนต์อาหาร
ธรรมชาติไม่มี ต้องเสริมด้วยแร่ธาตุอาหารที่ใช้
กับกุ้งก้ามแดง ช่วยให้โตใหญ่สมบูรณ์ได้ดี”



หอยทากพันธุ์ Achatina fulica



คุณชัยยะ อินทร์สุข

“นับเบอร์วันฟาร์มฯ ฟาร์มขุนหอยขม & หอยเชอร์รี่เชิงการค้า ใช้เทคนิค เลียนแบบธรรมชาติ เลี้ยง ในบ่อดินขนาด 10 ไร่ ไม่ ต้องห่วงเรื่องน้ำ ไม่ต้อง คอยดูให้เสียเวลา อยาก ได้ใช้สอยางหย่อนลงน้ำไม่ นานเห็นผล ได้หอยขม หอยเชอร์รี่ทั้งใหญ่ ทั้งเยอะ จับ ขยายสบายมือ พร้อมแนะ ขยายแบบต้มแกะเนื้ออบแห้ง ราคาสูงกว่าหลายเท่าตัว”

คุณชัยยะ อินทร์สุข

นับเบอร์วันฟาร์มฯ

ขุน “หอยขม & หอยเชอร์รี่” ในบ่อดินเลียนแบบธรรมชาติ โดด บยายพันธุ์พริบ!!

สืบประวัติเจ้าของ “นับเบอร์วัน ฟาร์มฯ”

ในยุคนี้นี้ ณ ปี พ.ศ.2560 ต้องยอมรับว่ามี อาชีพหนึ่งที่กำลังขึ้นเป็นดอกเห็ด นั่นคือ “การเลี้ยง หอยขม” จำหน่าย ไม่ได้เก็บตามธรรมชาติมา จำหน่ายเพียงอย่างเดียวแล้ว เพราะสาเหตุเนื่องจาก ปัจจุบันหอยขมตามธรรมชาติเริ่มมีน้อยลง และจับ ได้จำนวนมากหลังหมดฤดูฝนเท่านั้น

แต่หากย้อนไปกว่า 2 ปีที่แล้ว การเลี้ยง หอยขมไม่ได้แพร่หลายอย่างเช่นปัจจุบัน **คุณชัยยะ อินทร์สุข** อดีตข้าราชการที่ผันตัวเองมาเลี้ยงหอยขม เล่าให้ฟังว่า

“สมัยก่อนยังไม่มีคนเลี้ยงหอยขมเลยครับ แต่ตอนนั้นผมมองว่าถ้าทำเหมือนคนอื่นก็ต้องไป จ้างขาย แต่ถ้าเลือกอาชีพที่ไม่ต้องไปจ้างคนอื่นซื้อคน ขายเป็นดีกว่า อย่างหอยขมตอนนั้นมีปริมาณคน

หอยทำเงิน

อภิชาติ ศรีสอาด, พัชรีย์ ลำโรงเย็น

ข้อมูลทางบรรณานุกรมของหอสมุดแห่งชาติ

อภิชาติ ศรีสอาด, พัชรีย์ ลำโรงเย็น

หอยทำเงิน

พิมพ์ครั้งที่ 1 - กรุงเทพฯ : นาคา อินเตอร์มีเดีย, 2561

120 หน้า : ภาพประกอบ

1. หอยขม, หอยโข่ง & หอยปัง 2. บทสัมภาษณ์ I. ชื่อเรื่อง ISBN :
ISBN : 978-616-359-071-8

กรรมการผู้จัดการ :

อภิชาติ ศรีสอาด

ที่ปรึกษา :

สุราษฎร์ ทองมาก, ปัญญา เจริญวงศ์,
ประเวศ แสงเพชร, เกียรติพันธ์ จันทราปัทย์

ที่ปรึกษาฝ่ายกฎหมาย :
(ทนายความ)

สมนึก พุ่มไฉยา

ผู้จัดการทั่วไป :

วิลาวรรณ ปิยะปารโมทย์

หัวหน้าส่วนหนังสือ

เฉพาะกิจเชิงเกษตร :

อัมพา คำวงษา

กองบรรณาธิการ :

สุธาริณี เจริญรุ่งโรจน์ฤดี, วิชิต ใจมล, จันทรา อุสุวรรณ
ณัฐฐญาณนต์ ดินรมรัมย์

ฝ่ายศิลปกรรม :

เฉลิมพงษ์ กวินรจิตมงคล

จัดพิมพ์โดย :

บริษัท นาคา อินเตอร์มีเดีย จำกัด
เลขที่ 64/51-53 หมู่ 3 ต.คลองมะเดื่อ อ.กระทุ่มแบน
จ.สมุทรสาคร 74110 โทร. 034-473213-5, 08-1372-9483
แฟกซ์ 034-473215
www.nakaintermedia.com
e-mail : api_naka@yahoo.co.th
แฟนเพจ : @kasetnaka

คำนำ

ต้องยอมรับว่าสัตว์น้ำประเภท “หอย” เป็นทรัพยากรที่มีค่าสำหรับการบริโภคของมนุษย์มานานตั้งแต่ครั้งอดีตกาล ทว่าในปัจจุบันทรัพยากรหอยไม่ว่าจะเป็นหอยฝาเดียว หอยสองฝา หอยทะเล หรือแม้แต่หอยน้ำจืด เริ่มมีปริมาณลดลงเรื่อยๆ ทำให้มีแนวโน้มว่าราคาจะสูงขึ้น ดังนั้น จึงเริ่มมีการนำหอยมาเลี้ยงในเชิงการค้าแทนการจับจากธรรมชาติจำหน่าย

โดยเฉพาะ ณ ตอนนี้อย่างน้อยมีหอยน้ำจืดฝาเดียวอย่าง “หอยขม หอยโข่ง-หอยปั้ง หอยเชอรี่” กำลังมาแรงมาก มีเกษตรกรนำมาเลี้ยงเป็นอาชีพเสริม บางรายก็เลือกทำเป็นอาชีพหลัก ซึ่งหอยที่อยู่ตามธรรมชาติย่อมมีระบบนิเวศ อาหารที่เหมาะสมอยู่แล้ว การนำมาเลี้ยงจำเป็นต้องมีปัจจัยสำคัญหลายประการเพื่อสร้างระบบนิเวศ เลียนแบบธรรมชาติให้หอยอยู่ได้ พร้อมกับมีอาหารสมบูรณ์เพื่อให้เจริญเติบโตได้อย่างเต็มที่ ลดการตายของหอยที่มักเกิดขึ้นบ่อยครั้งสำหรับการนำมาเลี้ยง

“หอยทำเงิน” จึงเป็นหนังสือที่รวบรวมข้อมูลปัจจัยต่างๆ ที่สำคัญของการนำหอยขม หอยโข่ง-หอยปั้งมาเลี้ยง โดยเนื้อหาทั้งหมดในเล่มได้พูดถึงชีววิทยาของหอย หลักการนำมาเลี้ยงรูปแบบต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นการเลี้ยงในบ่อดิน เป็นการเลียนแบบธรรมชาติมากที่สุด เลี้ยงในบ่อปูน วงบ่อซีเมนต์ อ่างบัว หรือเลี้ยงในกระชัง สามารถเลือกรูปแบบตามลักษณะพื้นที่และงบประมาณของผู้เลี้ยงได้

รวมถึงยังรวบรวมกลยุทธ์การเลี้ยงหอยขม หอยโข่ง-หอยปั้ง หอยเชอรี่ จากเหล่าสาวกหอยนาทั่วประเทศไทย และนอกจากหอยน้ำจืดเพื่อบริโภคแล้ว ในเล่มยังปิดท้ายแถมด้วย “หอยตาก” หอยยอดฮิตที่นิยมนำเมือกมาใช้ในการเวชสำอาง ซึ่งปัจจุบันสามารถนำเมือกหอยตากที่อาศัยในประเทศไทยมาผลิตเป็นเซรั่มและครีมบำรุงผิวพรรณได้แล้ว

ทั้งนี้ ต้องขอขอบคุณทุกข้อมูลความรู้และภาพประกอบทั้งหมดในเล่มมา ณ โอกาสนี้ด้วย

พัชรี ลำโรงเย็น

ผู้เรียบเรียง

สารบัญ

ความรู้พื้นฐานเรื่องหอย.....	4
- ชีวิตวิทยาของหอย.....	4
- โรคของหอย.....	12
หอยขม.....	14
- ชีวิตวิทยาของหอยขม.....	18
- การเพาะเลี้ยงหอยขม.....	22
หอยโข่ง & หอยป้ง.....	26
- ชีวิตวิทยาของหอยโข่ง.....	28
- ชุมชีวิตหอยโข่งกลับมา โดย ศ.ดร.สมศักดิ์ ปัญญา.....	31
เมนูจากหอยนา.....	37
เก็บมาฝาก “หอยตาก”.....	41
- นวัตกรรม! เชื้อหอยตากอาช้ำ (จบในขวดเดียว) เปลี่ยนศัตรูพืชการเกษตร สู่สัตว์เศรษฐกิจทำเงิน.....	46
- พาชม “ฟาร์มหอยตากเชิงนิเวศ” แห่งแรกของเอเชีย ต่อยอดสู่เครื่องสำอางบำรุงผิวชั้นเลิศ..	55

บทพิสูจน์เรื่องหอยนา...จากสาวก 5 ภาค

- นัมเบอร์วันฟาร์มฯ ชุม “หอยขม&หอยเชอรี่” ในบ่อดินเลียนแบบธรรมชาติ โตดี ขยายพันธุ์ฟรี.....	A7
- หนุ่มใต้ชวนอนุรักษ์ “หอยโข่ง” พร้อมเผยแพร่พันธุ์พื้นเมืองปักชำไต้หวันเลี้ยง ราคาดี นิยมบริโภค.....	A14
- “หอยป้ง” ไฮโซ! จ.เลย เลี้ยงขยายพันธุ์เอง เป้าแรกขายและแปรรูปเมนูแปลก.....	A24
- ตามไปดู! หอยขมในกระชังบก&บ่อดินครบวงจรที่ “ฟาร์มขวัญเรือน”.....	59
- “หอยขมทราย” สัตว์น้ำสร้างเงินดี ผุดที่ จ.ชัยภูมิ.....	65
- เวะบ้านแพ้วดูหอยโข่งแถวภาคกลางใกล้สูญพันธุ์ เลี้ยงในบ่อปูนเพื่อศึกษา อนุรักษ์ และขยายพันธุ์.....	73
- “ถนดลฟาร์ม” เนะ! เลี้ยงหอยขม-หอยป้งในวงบ่อซีเมนต์ ควรวเสริมแร่ธาตุอาหาร หอยใหญ่สมบูรณ์.....	80
บรรณานุกรม.....	88



ความรู้พื้นฐานเรื่องหอย



ชีววิทยาของหอย

หอย เป็นสัตว์ไม่มีกระดูกสันหลังที่จัดอยู่ในไฟลัม (Phylum) มอลลัสคา (mollusca) สัตว์ในไฟลัมนี้มักมีเปลือกแข็งห่อหุ้มร่างกายเพื่อป้องกันอันตราย และป้องกันสภาพแวดล้อมที่อาจเปลี่ยนไปในทางที่ไม่เหมาะสมสำหรับการดำเนินชีวิต ร่างกายของหอยโดยทั่วไปแบ่งออกเป็น 4 ส่วนด้วยกัน คือ ส่วนหัว (head) ส่วนเท้า (foot) ส่วนอวัยวะภายใน (visceral mass) และแมนเทิล (mantle)

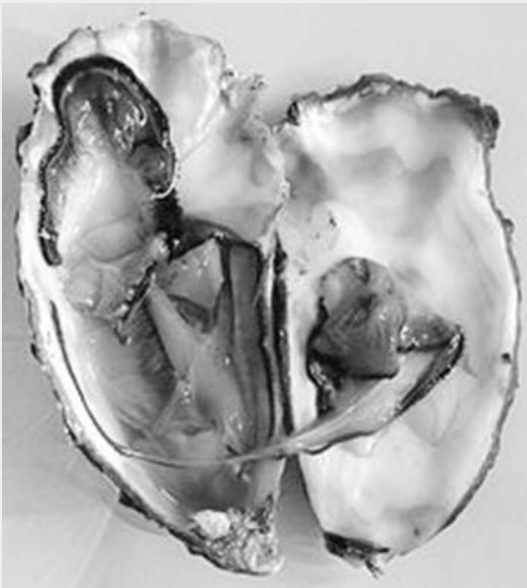


แมนเทิล เป็นอวัยวะที่พบเฉพาะในไฟลัมมอลลัสคา และเป็นส่วนที่มีหน้าที่สร้างเปลือกและห่อหุ้มร่างกาย หัวของหอยอยู่ส่วนหน้าสุดของลำตัวและประกอบด้วยส่วนที่มีระบบประสาทสัมผัสและปาก ภายในปากของหอย (ยกเว้นหอยสองฝา) จะมีแผงฟัน (radula) ที่ใช้เป็นอวัยวะสำหรับขูดกินอาหาร แผงฟัน ดังกล่าวจะพบเฉพาะในสัตว์ไฟลัมมอลลัสคาเท่านั้นเช่นกัน เเท้าของหอยเป็นอวัยวะที่เป็นกล้ามเนื้อแข็งแรง สามารถเปลี่ยนรูปร่างและยืดหดได้ เป็นอวัยวะสำหรับใช้ในการเคลื่อนที่หรือฝังตัว





หอยตลับ เป็นหอยสองฝา



หอยนางรม เป็นหอยสองฝาในกลุ่มคลาสไบวาลเวีย

ตัวของหอยนิ่มและปกคลุมด้วยเมือก โดยทั่วไปจึงเหมาะที่จะมีชีวิตรอยู่ในน้ำหรือตามแหล่งชุ่มชื้น ส่วนมากมีเปลือกพยางค์และป้องกันร่างกายอยู่ เนื้อ (mantle) เป็นชิ้นของผนังตัว ซึ่งขยับแยกเปลือกถ้ามี 2 ผืน ก็ผลิตเป็นเปลือก 2 ชิ้น เช่น หอย 2 กาบ หากมีเพียงผืนเดียวก็เกิดเป็นหอย กาบเดียว เช่น หอยหาก

หอยที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจในฐานะทรัพยากรประมงธรรมชาติและการเพาะเลี้ยงมีอยู่ด้วยกัน 3 คลาส คือ

1. คลาสไบวาลเวีย (Class Bivalvia)
ได้แก่ **หอยสองฝา** หอยในคลาสนี้มีเปลือกที่มีลักษณะเป็นสองชิ้นประกบกัน และยึดติดกันโดยฟันเปลือก (hinge teeth) ร่วมกับโครงสร้างลักษณะคล้ายเอ็นหรือหนังเรียกว่าลิกาเมนต์ (ligament) ที่อยู่ด้านบน (dorsal) ของเปลือก ลำตัวของหอยสองฝา มีตำแหน่งอยู่ระหว่างเปลือกทั้งสองดังกล่าว หอยสองฝาไม่มีส่วนหัวที่เด่นชัด ไม่มีแผงฟัน กินอาหารโดยการกรองโดยใช้เหงือกที่เรียกว่าเทนิเดียม (ctenidium) และส่วนมากมักมีเท้าเจริญดี

หอยสองฝา เป็นทรัพยากรธรรมชาติที่มีคุณค่าทางเศรษฐกิจมาก โดยเป็นอาหารของคนและสัตว์ ทั่วทุกทวีปในโลก มีการทำการประมงหอย



หอยแมลงภู่เป็นหอยสองฝา

สองฝาจากแหล่งธรรมชาติ หอยสองฝาบางชนิดมีประวัติการเพาะเลี้ยงเพื่อใช้เป็นอาหารมายาวนาน เช่นหอยนางรม ในปัจจุบันนอกจากหอยนางรมแล้ว หอยสองฝาที่มีการเพาะเลี้ยงเพื่อเป็นอาหารอย่างกว้างขวาง มีพวกหอยแมลงภู่ พวกหอยตลับ (clams) พวกหอยพัดหรือหอยเชลล์ และพวกหอยแครง (cockles) เป็นต้น

หอยสองฝาบางชนิดมีการเพาะเลี้ยงเพื่อเป็นอาหารและการอนุรักษ์ควบคู่กันไป เช่น พวกหอยมือเสือ (giant clams) และหอยสองฝาอีกบางชนิดมีการเพาะเลี้ยงในเชิงพาณิชย์เพื่อการผลิตอัญมณี เช่น พวกหอยมุก (pearl oysters) ทั้งนี้ หอยสองฝาส່วนมากที่มีการเพาะเลี้ยงเป็นหอยที่ไม่สามารถเคลื่อนที่ไปไกล และจะอาศัยกรองกินอาหารที่ถูกพัดพามากับกระแสน้ำโดยใช้แผ่นเหงือก

ที่ขนาดอยู่สองข้างของลำตัว อณูภาคเล็กๆ ที่มีขนาดเล็กเกิน 100 ไมโครเมตร ไม่ว่าจะเป็นสาหร่ายเซลล์เดียว ตะกอนดิน หรือซากพืชซากสัตว์ที่กำลังถูกจุลินทรีย์ย่อยสลายอยู่ (detritus) จะถูกเหงือกกรองไว้และลำเลียงสู่ปากโดยใช้ซิเลีย (cilia) ที่อยู่บนซี่เหงือก

การเลี้ยงหอยสองฝาในประเทศไทยไม่ปรากฏหลักฐานแน่ชัดว่าเริ่มขึ้นในสมัยใด อย่างไรก็ตามด้วยเหตุที่หอยในธรรมชาติมีปริมาณลดลงเนื่องจากการเก็บมาบริโภคเป็นอาหาร และสิ่งแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงทำให้เกิดความริเริ่มที่จะเพิ่มผลผลิตของหอยสองฝาเพื่อให้เพียงพอกับความต้องการ จึงมีการคิดค้นวิธีการเลี้ยงรวมทั้งแสวงหาพื้นที่ที่เหมาะสมสำหรับการเลี้ยงหอย

หอยสองฝาเศรษฐกิจส่วนมากดำรงชีวิต