

ഞങ്ങൾ വകളുമായി സിഎംഎഫ്ആർഐ

കൊച്ചി • കടൽ ഞണ്ട് കൃഷി ജനകീയമാക്കുകയെന്ന ലക്ഷ്യത്തോടെ കേന്ദ്ര സമുദ്ര മത്സ്യ ഗവേഷണ സ്ഥാപനം (സിഎംഎഫ്ആർഐ) സംഘടിപ്പിക്കുന്ന പരിശീലന പരിപാടി തുടങ്ങി. വിവിധ തരം കടൽ ഞണ്ടുകളെക്കുറിച്ചും അവ കൃഷി ചെയ്തു വരുമാനമുണ്ടാക്കുന്ന രീതികളെക്കുറിച്ചുമാണ് 2 ദിവസത്തെ പരിപാടിയിലൂടെ സിഎംഎഫ്ആർഐ പരിചയപ്പെടുത്തുന്നത്. പച്ച ഞണ്ട്, കാവാലി ഞണ്ട്, കുരിശു ഞണ്ട്, പൊട്ട് ഞണ്ട് തുടങ്ങി കൂടുതൽ വിപണി മൂല്യമുള്ള ഞണ്ടുകൾ വളർത്തുന്നതിനും പരിപാലിക്കുന്നതിനും മാണു പരിശീലനം.

ഞണ്ടുകളുടെ വിത്തുൽപ്പാദനം, തീറ്റ, പരിപാലനം, വിളവെടുപ്പ് തുടങ്ങി കൃഷിയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട മേഖലകളിൽ പരിജ്ഞാനം നൽകി ഈ രംഗത്തു സംരംഭകരെ സൃഷ്ടിക്കുകയാണു ലക്ഷ്യം. ആഭ്യന്തര- വിദേശ വിപണികളിൽ ഞണ്ടിന് ആവശ്യക്കാരേറെ. ശരിയായ രീതിയിൽ കൊഴുപ്പിച്ചെടുത്ത ഞണ്ടുകൾക്ക് ഉയർന്ന വിപണി മൂല്യമുണ്ടെന്നു പരിശീലനത്തിനു നേതൃത്വം നൽകുന്ന പ്രിൻസിപ്പിൾ സയന്റിസ്റ്റ് ഡോ. ജോസിലിൻ ജോസ് പറഞ്ഞു.

കാവാലി ഞണ്ട് ഏറ്റവും കൂടുതൽ കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്നത് അമേരിക്കയിലേക്കാണ്. മറ്റു ഞണ്ടുകളുടെ കയറ്റുമതി വ്യാപാരം പ്രധാനമായി തെക്കു കിഴക്കേഷ്യൻ രാജ്യങ്ങളായ മലേഷ്യ, തായ്‌ലൻഡ്, സിംഗപ്പൂർ തുടങ്ങിയ രാജ്യങ്ങളിലേക്കാണെന്നും അവർ പറഞ്ഞു. ഡോ. കെ.കെ. ജോഷി ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. ഡോ. ജി. മഹേശ്വരൻ അധ്യക്ഷത വഹിച്ചു. തിരഞ്ഞെടുക്കപ്പെട്ട 40 പേരാണു പങ്കെടുക്കുന്നത്. ഇന്നു സമാപിക്കും.



സിഎംഎഫ്ആർഐയിൽ നടക്കുന്ന പരിശീലന പരിപാടിയിൽ ഡോ. ജോസിലിൻ ജോസ് കുരിശു ഞണ്ടിനെക്കുറിച്ച് വിശദീകരിക്കുന്നു.