

കേരളകൗമുദി

05 March 2021

കുത്ത ഏരി 'ഹീറ്'

► സ്വന്തം ലേഖിക

കൊച്ചി: കേന്ദ്ര സമുദ്രമത്സ്യ ഗവേഷണ കേന്ദ്രത്തിന് (സി. എം. എഫ്. ആർ. ഐ) അഭിമാനനിമിഷം. ഉയർന്ന വിപണന മൂല്യമുള്ള കടൽമത്സ്യമായ കുത്ത ഏരിയുടെ വിത്തുത്പാദനം വിജയത്തിലേയ്ക്ക്.

മുന്ന് വർഷത്തെ പരിശ്രമത്തിനൊടുവിൽ സി. എം. എഫ്. ആർ. ഐയുടെ കർണാടകത്തിലെ കാർവാർ ഗവേഷണ കേന്ദ്രമാണ് വിത്തുത്പാദന വിദ്യ വികസിപ്പിച്ചത്. ഇവയുടെ കൃഷി രീതി ശാസ്ത്രീയമായി വികസിപ്പിക്കുകയാണ് സി. എം. എഫ്. ആർ. ഐയുടെ അടുത്ത ലക്ഷ്യം.

കഴിഞ്ഞ അഞ്ച് വർഷത്തിനുള്ളിൽ കുത്ത ഏരിയുടെ കടൽമത്സ്യങ്ങളുടെ വിത്തുത്പാദന വിദ്യയാണ് സി. എം. എഫ്. ആർ. ഐ വികസിപ്പിച്ചത്. മോദ, വളവോടി വറ്റ, ആവോലി വറ്റ, കലവ, പുളി വെള്ളീൻ, ജോൺ സ്പാഷർ എന്നിവ ഇതിൽപ്പെട്ടു. വാണിജ്യാടിസ്ഥാനത്തിൽ ഈ മത്സ്യങ്ങളുടെ വിത്തുത്പാദനം നടത്താൻ താല്പര്യമുള്ളവർക്ക് സി. എം. എഫ്. ആർ. ഐ സാങ്കേതികവിദ്യ കൈമാറും.



കുത്ത ഏരിക്ക് ആദ്യന്തര വിപണിയിൽ കിലോയ്ക്ക് 450 രൂപ വരെ വിലയുണ്ട്. പൊട്ടുന്നള്ള വളർച്ചാനിരക്കും ഉയർന്ന വിപണി മൂല്യവുമുള്ള ഇതിന് പ്രതികൂല കാലാവസ്ഥയെ അതിജീവിക്കാനുള്ള കഴിവും മികച്ച രോഗപ്രതിരോധശേഷിയുമുണ്ട്. സ്വാദിലും മൂന്നിട്ടു നിൽക്കുന്ന ഇവ കൃഷി ചെയ്ത് ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നതിലൂടെ സാമ്പത്തികനേട്ടമുണ്ടാക്കാനും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ ഉറപ്പുവരുത്താനും സഹായിക്കും.

“ വഴിത്തിരിവാകുന്ന നേട്ടം സമുദ്ര കൃഷിരംഗത്ത് വഴിത്തിരിവായേക്കാവുന്ന നേട്ടമാണിത്. സമുദ്രമത്സ്യകൃഷി വൈവിധ്യവത്കരിക്കുന്നതിന്റെ ഭാഗമായി വാണിജ്യ മൂല്യമുള്ള വിവിധ കടൽമത്സ്യങ്ങളുടെ വിത്തുത്പാദന സാങ്കേതികവിദ്യ വികസിപ്പിക്കുന്നതിന് സി. എം. എഫ്. ആർ. ഐ ഉന്നത നൽകും. ഡോ. ഗോപാലകൃഷ്ണൻ ഡയറക്ടർ, സി. എം. എഫ്. ആർ. ഐ