മത്സ്യം

ഡോ. പി.എ. വികാസ്
സബ്ജക്ട് മാറ്റർ സ്പെഷലിസ്റ്റ്,
കെവികെ, കൊച്ചി. ഇ മെയിൽ:
kvkernakulam@yahoo.co.in

തിലാപ്പിയ വിപണനം

? പടുതക്കുളത്തിൽ ഞാൻ തിലാപ്പിയയെ വളർത്തുന്നുണ്ട്. ഒരു കിലോ ഉൽപാദിപ്പിക്കാൻ 150 രൂപ ചെലവ് വരുന്നു. വിപണനമാണ് പ്രശ്നം. ഒരു കടമുറിയെടുത്ത് ജീവനോടെ വിൽക്കുന്ന സംരംഭം തുടങ്ങിയാൽ വിജയിക്കുമോ. തിലാപ്പിയ മത്സ്യം മാത്രമായി കട വിജയിക്കുമോ. എങ്ങനെ ജീവനോടെ മീനുകളെ കൊണ്ടുപോകാം. എന്തെല്ലാം കാര്യങ്ങൾ ഒരുക്കണം.

പി. ദിലീപ്, കോലഞ്ചേരി

● തിലാപ്പിയപോലുള്ള വില കുറഞ്ഞ മത്സ്യങ്ങൾ ഇടനിലക്കാരെ ഒഴിവാക്കി നേരിട്ട് ഉപഭോക്താക്കൾക്കു വിറ്റാൽ മാത്രമേ കർഷകർക്ക്ലാഭകരമാവൂ. ജീവനോടെവിൽക്കുന്നതുപോലുള്ള മാർഗങ്ങൾ അനുവർത്തിക്കുന്നതും നന്ന്. കൃഷിയിടത്തിൽതന്നെ ഇത്തരം വിപണനം നടത്തുന്നത് ചെലവ് കുറയ്ക്കാനും വിപണിയിൽ പിടിച്ചുനിൽക്കാനും ഉപകരിക്കും. കടമുറിഎടുത്ത് ജീവനുള്ള മത്സ്യങ്ങളെ വിൽക്കുന്നതിന് പ്രത്യേകം സംവിധാനങ്ങൾ ഒരുക്കേണ്ടതുണ്ട്. തിലാപ്പിയ വിപണനം മാത്രമായുള്ള സംരംഭത്തിനു വിജയസാധ്യത കുറയും. ഉപ്പുവെള്ളത്തിൽ വളരുന്ന കാളാഞ്ചി, കരിമീൻ, വറ്റ, ചെമ്പല്ലിപോലുള്ള മീനുകളാണ് ജീവനോടെ വിപണനം നടത്താൻ യോജ്യം. പക്ഷേ, ഇവയ്ക്കായി ഉപ്പുവെള്ളം ഒരുക്കേണ്ടി വരും.

ജീവനോടെ വിപണനം നടത്താൻ നല്ല കാറ്റും വെളിച്ചവും കിട്ടുന്ന ഷെഡുകൾ അല്ലെങ്കിൽ മുറികൾ തിരഞ്ഞെടുക്കണം. മീനുകളെ കൃഷിയിടങ്ങളിൽനിന്നു വിപണനത്തിനായി കൊണ്ടുവരുന്നതിന് ഒരു ദിവസം മുൻപ് തീറ്റ നൽകുന്നത് നിർത്തണം. കൂടു മത്സ്യകൃഷിയിൽ വളർത്തുന്ന മീനുകളെ വിപണനത്തിനായി എടുക്കുന്നതാണ് നല്ലത്. കുളങ്ങളിൽനിന്നു പിടിച്ചെടുക്കുമ്പോൾ മീനുകൾക്ക് പരിക്കേൽക്കും എന്നതിനാലാണിത്.

മീനുകളെ കൊണ്ടുപോകുന്നതിനും വിപണനത്തിനായി പ്രദർശിപ്പിക്കുന്നതിനും ഹൈ ഡെൻസിറ്റി പോളി എത്തിലീൻ ടാങ്കുകളാണ് യോജ്യം. ഈ ടാങ്കുകളിൽ ഓക്സിജൻ, എയർ എന്നിവ നൽകുന്നതിനു സൗകര്യം ഒരുക്കണം. 1000ലീറ്റർ വെള്ളം കൊള്ളുന്ന ഒരു ടാങ്കിൽ ശരാശരി 80 കിലോ മീൻ കൊണ്ടുപോകാമെങ്കിൽ ഇതേ വലുപ്പമുള്ള ടാങ്കിൽ 20 കിലോ മാത്രമേ കടകളിൽ പ്രദർശിപ്പിക്കാൻ കഴിയൂ. അതിരാവിലെയോ വൈകുന്നേരമോ മാത്രമേ മത്സ്യങ്ങളെ ഒരു സ്ഥലത്തുനിന്ന് മറ്റൊരിടത്തേക്ക് കൊണ്ടുപോകാവൂ. ടാങ്കുകളിൽ ഉണ്ടാകുന്ന അവശിഷ്ടങ്ങളും അമോണിയയും മാറ്റുന്നതിന് പ്രത്യേക ഫിൽറ്ററുകൾ ഒരുക്കേണ്ടതുണ്ട്. മത്സ്യങ്ങളെ പരിക്കു പറ്റാതെ കോരിയെടുക്കാൻ കോരിവലകൾ ഒരുക്കണം. മീനുകൾ വളരുന്ന ജലത്തിലെ അമോണിയ, അമ്ല, ക്ഷാര നില സ്ഥിരമായി പരിശോധിക്കണം. വെള്ളത്തിൽ അമോണിയ തീരെയില്ലെന്ന് ഉറപ്പാക്കണം.