

മത്തപ്പാരയുടെ വിത്തുൽപാദനം വിജയം - അഭിമാന നേടവുമായി സിപ്പിംപ്പിപ്പ് ആർഹൈ



കൊച്ചി: സമുദ്രമസ്യകൃഷിയിൽ വലിയ മുന്നേറ്റത്തിന് പഴിതുറന്ന് മത്തപ്പാരയുടെ (ഗോൾഡൻ ട്രോഫി) കൃതിമ വിത്തുൽപാദനം വിജയകരമായി. കേരള സമുദ്രമസ്യ ഗവേഷണ സമാപനത്തിലെ (സിപ്പിംപ്പിപ്പ് ആർഹൈ) ഗവേഷകരാണ് അഞ്ച് വർഷത്തെ പരിക്ഷണത്തിനൊടുവിൽ ഈ മീനിന്റെ വിത്തുൽപാദന സാങ്കേതികവിദ്യ വികസിപ്പിച്ചത്. കൈശണമായി കഴിക്കാനും അലക്കാരമസ്യമായും ഉപയോഗിക്കുന്ന ഉയർന്ന വിപണി മുല്യമുള്ള മത്സ്യമാണ് മത്തപ്പാര. കൃഷിയിലും സമുദ്രമത്സ്യപാദനം കൂട്ടാൻ സഹായിക്കുന്നതാണ് ഈ നേടം. മികച്ച വളർച്ചാനിരക്കും ആകർഷകമായ രൂചിയുമാണ് ഈ മീനിന്. അതിനാൽ തന്നെ കടൽകൃഷിയിൽ വലിയ നേടം കൊഞ്ഞാകും. സിപ്പിംപ്പിപ്പ് ആർഹൈയുടെ വിശാവപട്ടണം റിജണൽ സെൻററിലെ നീനിയൻ സയൻസിന്റെ യോ റിതേഷ് റഥ്ജന്റെ നേതൃത്വത്തിലുള്ള ഗവേഷക സംഘമാണ് നേടത്തിന് പിനിൽ.



ഇവയുടെ പ്രജനന സാങ്കേതികവിദ്യ വിജയകരമായതോടെ, കുടിക്കുടുമ്പകൃഷി പോലുള്ള റിതികളിൽ വ്യാപകമായി ഇവയെ കൃഷി ചെയ്യാനുള്ള അവസരമാണ് കൈവന്നിരിക്കുന്നത്. കിലോകൾ 400 മുതൽ 500 വരെയാണ് ഇവയുടെ ശരാശരി വില. കൈശണമായി കഴിക്കാൻ മാത്രമല്ല, അലക്കാരമസ്യമായും മത്തപ്പാരയെ ഉപയോഗിക്കുന്നുണ്ട്. ആലൂന്തര-പിഡേശ വിപണികളിൽ ആവശ്യകാരേയാണ്. ഈ ഇനത്തിലെ ചെറിയമീനുകളെയാണ് അലക്കാരമസ്യമായി ഉപയോഗിക്കുന്നത്. ചെറുമീനുകൾക്ക് കൂടുതൽ സ്പർണ്ണനിറവും ആകർഷണിയതയുമുണ്ട്. വലിയ അക്കോറിയങ്ങളിലെല്ലാം ഇവയെ പ്രാർശിപ്പിക്കാറുണ്ട്. അലക്കാര മത്സ്യ വിപണിയിൽ മീനൊന്നിന് 150 മുതൽ 250 രൂപ വരെയാണ് വില.

പവിഴപ്പുറകളുമായി ചേർന്ന് സാവ്, കലവ തുടങ്ങിയ മത്സ്യങ്ങളുടെ കൂടുതലിലാണ് മത്തപ്പാര ജീവിക്കുന്നത്. (സാവുകളുടെ സഖാരപമത്തിൽ പഴികാട്ടികളായി ഈ ഇനത്തിലെ ചെറിയമീനുകളെ കാണാറുണ്ട്. ഇന്ത്യയിൽ തമിഴ്നാട്, പുതുച്ചേരി, കേരളം, കർണ്ണാടക, ഗുജറാത്ത് എന്നിവിടങ്ങളിലാണ് കാണപ്പെടുന്നത്. 2019 -ൽ 1106 ടൺ ഉണ്ടായിരുന്നത് 2023 -ൽ 375 ടൺയാണെന്നുണ്ട്.

മാരികൾച്ചർ റംഗത്ത് ഒരു നാഴികകള്ളായി ഈ നേടം അടയാളപ്പെടുത്തുമെന്ന് സിപ്പിംപ്പിപ്പ് ആർഹൈ ഡയറക്ടർ ഡോ. എസ്. ഗോപാലകൃഷ്ണൻ പറയുന്നു. കുടിക്കു ലഭ്യത കുറയുന്ന സാഹചര്യത്തിൽ, ഇവയുടെ കൃതിമ പ്രജനനത്തിലെ വിജയത്തിന് അതിവ പ്രാധാന്യമുണ്ട്. കൃഷിയിലും ദൈഖിക്കയും സീറാബിംഗിലും ഇവയുടെ ഉത്പാദനം കൂട്ടാൻ ഈ വഴിയൊരുക്കുമെന്നും അദ്ദേഹം പറയുന്നു.