കടലേകും കനിവുകൾ

എഡിറ്റിംഗ് :

എൻ.ജി.മേനോൻ
വി.ശശികുമാർ

കേന്ദ്ര സമുദ്ര മത്സ്യ ഗവേഷണ സ്ഥാപനം, കൊച്ചി
ആകാശവാണി, തൃശൂർ

Malayalam

KADALEKUM KANIVUKAL

Edited by :

N. G. MENON

V. SASI KUMAR

Published by :

Dr. M. DEVARAJ, Director, CMFRI, Kochi
and
Station Director, AIR, Trichur

Editorial Assistance :

BALU S.

SIMMY GEORGE

© 1998, Central Marine Fisheries Research Institute, Cochin - 14

Printed at PAICO, Cochin, S. India

34. മത്സ്യവിപണനം

ജെ. രമേഷ്
എം.പി.ഇ.ഡി.എ., കൊച്ചി

ലോക ഭക്ഷ്യസംഘടനയുടെ കണക്കനുസരിച്ച് ആഗോളമത്സ്യോല്പാദനത്തന്റെ ഏതാണ്ട് 60 ശതമാനം മാത്രമെ നേരിട്ടു മനുഷ്യാഹാരമായി ഉപയോഗിക്കുന്നുള്ളു. ഭാരതത്തിലെ വാർഷിക മത്സ്യോല്പാദനത്തിന്റെ 68% പച്ച മത്സ്യമായും 12% മരവിപ്പിച്ച് മത്സ്യമായും 14% ഉണക്ക മത്സ്യമായും ബാക്കിയുള്ളവ മീൻപൊടി ഉണ്ടാക്കുന്നതിനും മറ്റും ഉപയോഗിക്കുന്നു. ആഭ്യന്തര മത്സ്യവിപണനം തലച്ചുമടായി സ്ത്രീകളും, 10–20 കിലോമീറ്റർ ചുറ്റളവിൽ ഇരുചക്രവാഹനങ്ങളിൽ പുരുഷൻമാരും നിർവ്വഹിക്കുന്നു.

മത്സ്യവ്യാപാരത്തിൽ മൊത്ത വ്യാപാരികളായ ഇടത്തട്ടുകാർക്ക് പ്രധാന പങ്കുണ്ട്. ഇവർ മത്സ്യം ലേലത്തിൽ വാങ്ങി ലോറികളിൽ അകലെയുള്ള പ്രദേശങ്ങളിൽ കൊണ്ടുചെന്നു ചെറുകിട കച്ചവടകാർക്കു വില്കുന്നു. രാജ്യത്തേതാണ്ട് 1400 ഫിഷറീസ് സംഘങ്ങൾ ഉണ്ട്. ഇവയിൽ ചിലത് മത്സ്യവിപണനത്തിൽ മത്സ്യത്തൊഴിലാളികളെ സഹായിക്കാറുണ്ട്.

ആഭ്യന്തരമത്സ്യവിപണനത്തിൽ പ്രധാന പങ്കുവഹിക്കുന്ന ഘടകങ്ങളാണ് വാഹനസൗകര്യം, ഐസിന്റെ ലഭ്യത, പ്രവർത്തന മൂലധനം എന്നിവ. വാഹനസൗകര്യം വേണ്ടുവോളം ഉള്ള സ്ഥലങ്ങളിൽ താരതമ്യേന ഉയർന്ന വില കിട്ടുന്നു. അധികം ഉല്പാദനമുള്ള സമയങ്ങളിൽ വില ഇടിവ് നിയന്ത്രിക്കാനും വാഹന സൗകര്യം സഹായിക്കുന്നു. ഉല്പാദനകേന്ദ്രങ്ങളിൽ നിന്നും ദൂരെയുള്ള വിപണികളിലേക്ക് മത്സ്യം കേടുകൂടാതെ എത്തിക്കാൻ കഴിയുന്നത് ഐസ് ഉപയോഗിക്കുന്നതുകൊണ്ടാണ്. മത്സ്യം ഐസ് ചെയ്തു കൂട്ടകളിലാക്കി അന്യസംസ്ഥാനങ്ങളിലേയ്ക്കു അയക്കുക പതിവാണ്. മത്സ്യം ധാരാളം കിട്ടുന്ന അവസരങ്ങളിൽ ചെറുകിട വ്യാപാരികൾക്ക് ഐസിന്റെ ദൗർലഭ്യം സുഗമമായ വിപണനത്തെ ബാധിക്കാറുണ്ട്. ചെറുകിട മത്സ്യവ്യാപാരികൾ പ്രവർത്തനമൂലധനത്തിനായി പ്രധാനമായും അമിത പലിശ ഈടാക്കുന്ന സ്വകാര്യ പണമിടപാടുകാരെയാണ് ആശ്രയിക്കുന്നത്. ചില സഹകരണസംഘങ്ങൾ ഈ രംഗത്തു പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ടെങ്കിലും, വളരെ കുറച്ചെണ്ണത്തിനു മാത്രമേ മെച്ചപ്പെട്ട പ്രവർത്തനം കാഴ്ചവയ്ക്കാൻ സാധിച്ചിട്ടുള്ളു.

ജീവിത നിലവാരത്തിൽ വന്ന മാറ്റങ്ങൾ നഗരങ്ങളിൽ ഗുണമേൻമയുള്ള സംസ്ക്കരിച്ച മത്സ്യത്തിനുള്ള ആവശ്യകത വർദ്ധിപ്പിച്ചിരിക്കുന്നു. നഗരങ്ങളിൽ ശീതികരണ സൗകര്യങ്ങളുള്ള ഫിഷ് സ്റ്റാളുകൾ fish fillet, fish steaks മുതലായവ വിൽക്കുന്നു. എല്ലാ മത്സ്യങ്ങളും ഈ വിധം സംസ്കരിച്ചു വില്ക്കാറില്ല. ചില സംഘങ്ങൾ പരമ്പരാഗത മത്സ്യത്തൊഴലാളികളേയും അവരുടെ കുടുംബാഗങ്ങളേയും ഈ വിധം മത്സ്യം സംസ്ക്കരിക്കുവാനും വിപണനം ചെയ്യുവാനും സഹായിക്കുന്നു. എന്നാൽ പലപ്പോഴും അസംസ്കൃത മത്സ്യത്തിന്റെ ദൗർലഭ്യം ഈ രംഗത്ത് ഒരു പ്രശ്നമാകാറുണ്ട്. മത്സ്യ അച്ചാറുകൾക്ക് ആഭ്യന്തര വിപണിയിൽ പ്രിയം ഏറിവരുന്നുണ്ട്. കുടിൽ വ്യവസായമായി അച്ചാറുകൾ ഉണ്ടാക്കുന്ന പല യൂണിറ്റുകൾ ഉണ്ടെങ്കിലും കുറഞ്ഞ വിലയ്ക്ക് മത്സ്യം കിട്ടുമ്പോൾ മാത്രമേ ലാഭകരമായി ഈ തൊഴിൽ പ്രവർത്തിക്കാൻ കഴിയാറുള്ളൂ. രാജ്യത്ത് ഏതാണ്ട് ഒരു ഡസനോളം കാനിംങ്ങ് പ്ലാന്റുകൾ ഉണ്ടെങ്കിലും ഇവയിൽ മിക്കവയും അടഞ്ഞുകിടക്കുകയാണ്. നാമമാത്രമായ ഉല്പാദനമെ മറ്റുള്ളവയിലുള്ളൂ. പ്രധാനകാരണം കാനിംങ്ങിനു പറ്റിയ മത്സ്യങ്ങൾ ലാഭകരമായ വിലയ്ക്ക് വേണ്ടുവോളം കിട്ടാത്തതുതന്നെ.

ഏറ്റവും പുരാതനമായ സംസ്ക്കരണരീതിയാണ് ഉണക്കൽ. സംസ്ക്കരണ രീതിയിൽ മാറ്റങ്ങൾ വരുത്തി ഗുണമേന്മയുള്ള മേൽത്തരം ഉണക്കമീൻ ഉണ്ടാക്കുന്നുണ്ട്. Rack drying അഥവാ ഉയർന്ന തട്ടിൽ സൂര്യപ്രകാശത്തിൽ ഉണക്കുന്ന രീതിക്ക് പ്രചാരം ഇനിയും കിട്ടേണ്ടിയിരിക്കുന്നു. സൂര്യപ്രകാശം കുറവുള്ള അവസരങ്ങളിൽ ഉപയോഗിക്കാൻ പറ്റിയ വിലകുറഞ്ഞ ഡ്രൈയർ വാണിജ്യാടിസ്ഥാനത്തിൽ ലഭ്യമാക്കേണ്ടിയിരിക്കുന്നു. ഗുണമേന്മയുള്ള ഉണക്കമത്സ്യത്തിന് സാമാന്യം നല്ല പ്രിയമുണ്ട്. ആഭ്യന്തരവിപണിയിലും പുറത്തും. Rack drying രീതിയിൽ ഉണക്കുന്ന മത്സ്യത്തിന് സാധാരണ കയറ്റു പായിൽ ഉണക്കുന്ന മത്സ്യത്തെക്കാൾ ഉയർന്ന വില കിട്ടുന്നു. ഇപ്രകാരം ഉണക്കിയ ഗുണമേന്മയുള്ള മത്സ്യം ചെറിയ പായ്ക്കറ്റുകളിലാക്കി യൂറോപ്പിലേയ്ക്കു കയറ്റി അയക്കുന്ന ചെറുകിട യൂണിറ്റുകൾ പലതുണ്ട്.

മത്സ്യോല്പാദന രംഗത്തു ഉണ്ടായിട്ടുള്ള പുരോഗതിക്കു ഒരു പ്രധാന കാരണം കയറ്റുമതിയാണ്. രാജ്യത്തെ മത്സ്യോല്പാദനത്തിന്റെ 12 ശതമാനം മാത്രമേ കയറ്റുമതിക്കുവേണ്ടി സംസ്ക്കരിക്കുന്നുള്ളൂ. .കഴിഞ്ഞ സാമ്പത്തിക വർഷം 3.78 ലക്ഷം ടൺ സംസ്ക്കരിച്ച മത്സ്യം രാജ്യത്തുനിന്നും കയറ്റി അയച്ചു. 4121 കോടി രൂപ വിദേശനാണയമായി സമ്പാദിച്ചു. കയറ്റി അയക്കുന്ന മിക്ക മത്സ്യങ്ങൾക്ക് ആഭ്യന്തരവിപണിയിൽ കിട്ടാവുന്നതിനേക്കാൾ കൂടുതൽ വില കിട്ടുന്നു.

വികസ്വര രാഷ്ട്രങ്ങൾ കയറ്റുമതിയിൽ മുൻപന്തിയിൽ നില്ക്കുമ്പോൾ വികസിത രാജ്യങ്ങളാണ് ഇറക്കുമതിയിൽ മുന്നിൽ. ആഗോള മത്സ്യ

കയറ്റുമതിയിൽ, മത്സ്യോല്പാദനത്തിൽ ആറാമത് നിൽക്കുന്ന ഭാരതത്തിന്റെ പങ്ക് വെറും 2.4 ശതമാനം മാത്രം. ഭാരതത്തിൽ നിന്നും കയറ്റി അയക്കുന്ന മത്സ്യോല്പന്നങ്ങൾ ഏറിയ പങ്കും ഫ്രീസ് ചെയ്തവയാണ്. വില വച്ചു നോക്കിയാൻ ലോക വിപണികളിൽ ഏറ്റവും കൂടുതൽ ഇറക്കുമതി ചെയ്യുന്ന വിഭവം ചെമ്മീനാണ്. കഴിഞ്ഞ സാമ്പത്തിക വർഷം 1.05,366 ടൺ ചെമ്മീൻ കയറ്റി അയച്ചു ഭാരതം 2700 കോടി രൂപ നേടി.

ലോകവിപണയിൽ ചെമ്മീൻ കഴിഞ്ഞാൽ ഏറ്റവും പ്രാധാന്യമർഹിക്കുന്ന മത്സ്യം tuna അഥവാ ചൂരയാണ്. ചൂരയുടെ പലതരത്തിലുള്ള ഉല്പന്നങ്ങൾ പ്രചാരത്തിലുണ്ടെങ്കിലും ഏറ്റവും പ്രധാനം ടിന്നിലടച്ചതാണ്. Freeze ചെയ്ത ചൂരയ്ക്കും chill ചെയ്ത ചൂരയ്ക്കും നല്ല പ്രിയമാണ്. ഭാരതം ഏതാണ്ട് 80,000 ടൺ ചൂര മത്സ്യം ഉല്പാദിപ്പിക്കുന്നുണ്ടെങ്കിലും, ഇവ മിക്കവയും അഭ്യന്തരവിപണിയിൽ തന്നെ വിറ്റഴിക്കുകയാണ്.

കണവയും കൂന്തലും ആഗോള വിപണിയിൽ വളരെ പ്രിയമുള്ള മത്സ്യോല്പന്നങ്ങളാണ്. ലോകത്തുല്പാദിപ്പിക്കുന്ന 3 ദശലക്ഷം ടണിൽ 70 ശതമാനവും ഏഷ്യൻ രാജ്യങ്ങളിൽ നിന്നാണ്. ഏറ്റവും വലിയ വിപണികൾ ജപ്പാനും കൊറിയയും. മെഡിറ്ററേനിയൻ രാജ്യങ്ങൾ ഏതാണ്ട് 20 ശതമാനത്തോളം ഉപയോഗിക്കുന്നു. സ്പെയിനാണ് പ്രധാനി. വരുംകാലങ്ങളിൽ കണവയുടേയും കൂന്തലിന്റേയും പ്രിയം പല രാജ്യങ്ങളിലും കൂടുമെന്നു പ്രതീക്ഷിക്കുന്നു. കഴിഞ്ഞ സാമ്പത്തിക വർഷം ഭാരതം 40924 ടൺ കൂന്തലും 31778 ടൺ കണവയും കയറ്റി അയച്ചു 562.8 കോടി രൂപ വിദേശനാണയമായി നേടി. ഈ രണ്ടുല്പനങ്ങൾക്കും ആഭ്യന്തരവിപണിയിൽ ഒട്ടും പ്രിയമില്ല.

ഭാരതത്തിൽ നിന്നുള്ള സമുദ്രവിഭവകയറ്റുമതിയിൽ അളവിൽ ഒന്നാം സ്ഥാനത്തുനിൽക്കുന്നത് മീനാണ്. വാള, നെയ്മീൻ, കലവ, ചെമ്പല്ലി, ആവോലി തുടങ്ങിയവയാണ് പ്രധാന ഇനങ്ങൾ. കഴിഞ്ഞ സാമ്പത്തിക വർഷം 1,73,005 ടൺ മീൻ കയറ്റി അയച്ചു 636.9 കോടി രൂപ വിദേശനാണയമായി നേടി. പ്രധാന വിപണികൾ ചൈന, തെക്ക് കിഴക്കനേഷ്യൻ രാജ്യങ്ങൾ, മദ്ധ്യകിഴക്കൻ രാജ്യങ്ങൾ എന്നിവയാണ്.

നാം കയറ്റി അയക്കുന്ന മറ്റു മത്സ്യോല്പന്നങ്ങൾ കൊഞ്ച്, ഞണ്ട്, കക്ക ഇറച്ചി മുതലായവയാണ്. ജീവനുള്ള ഞണ്ടും കൊഞ്ചും ഭാവിയിൽ വളരെയേറെ കയറ്റുമതി സാദ്ധ്യതയുള്ള ഇനങ്ങളാണ്. തെക്കുകിഴക്കനേഷ്യൻ രാജ്യങ്ങളാണ് പ്രധാനവിപണി.

ഭാരതത്തിന്റെ സമുദ്രവിഭവ കയറ്റുമതിയുടെ 46% ജപ്പാനിലേക്കും, 11% അമേരിക്കയിലേക്കും, 19% യൂറോപ്യൻ യൂണിയനിലേക്കും, 21% തെക്കുകിഴക്കൻ ഏഷ്യൻ രാജ്യങ്ങളിലേക്കുമാണ്.

വരും വർഷങ്ങളിൽ വലിയ കയറ്റുമതി വർദ്ധന പ്രതീക്ഷിക്കുന്നില്ല. എന്നിരിക്കിലും മൂല്യവർദ്ധനവുവഴി കൂടുതൽ വിദേശനാണയം നേടാൻ കഴിയും എന്നാണ് പ്രതീക്ഷ. ഇന്നു ഭാരതത്തിൽ നിന്നും കയറ്റി അയക്കുന്ന ചെമ്മീനിന്റെ വെറും 8 ശതമാനം മാത്രമെ മൂല്യവർദ്ധിത ഉല്പന്നമായിട്ടുള്ളു. പല വിദേശവിപണികളിലും മൂല്യവർദ്ധിത ഉല്പന്നങ്ങൾക്ക് വൻ മത്സരം നേരിടുന്നു. ഈ രാജ്യങ്ങളിലെ സംസ്കരണശാലകൾ ഭാരതവും മറ്റു വികസ്വര രാജ്യങ്ങളും കയറ്റിഅയക്കുന്ന പരമ്പരാഗത രീതിയിൽ മരവിപ്പിച്ച ഉല്പന്നങ്ങളുപയോഗിച്ചു മൂല്യവർദ്ധിത ഉല്പന്നങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കി ആഭ്യന്തരവിപണിയിൽ വിൽക്കുകയോ കയറ്റി അയക്കുകയോ ചെയ്യുന്നു. മൂല്യവർദ്ധിത ഉല്പന്നങ്ങളുടെ സംസ്കരണത്തിനും കയറ്റുമതിക്കും വിപണനത്തിനും വിദേശ കമ്പനികളുമായി ഭാരതത്തിലെ കമ്പനികൾക് സംയുക്തസംരംഭങ്ങൾ തുടങ്ങാവുന്നതാണ്.

രാജ്യത്തിന് പ്രതിദിനം 2280 ടൺ മത്സ്യം ഫ്രീസു ചെയ്യാവുന്ന 399 പ്ലാന്റുകളും 89270 ടൺ ഫ്രീസ് ചെയ്ത മത്സ്യം സൂക്ഷിച്ചുവയ്ക്കാവുന്ന 470 കോൾഡ് സ്റ്റോറുകളും ഉണ്ട്. ഇപ്പോൾ ഈ പ്ലാന്റുകളുടെ 25 ശതമാനം ശേഷി പോലും ഉപയോഗപ്പെടുത്തുന്നില്ല. കയറ്റുമതിക്കുതകുന്ന മത്സ്യം വേണ്ടുന്ന അളവിൽ കിട്ടാത്തതാണ് പ്രധാന കാരണം. കയറ്റുമതിക്കാവശ്യമായ മത്സ്യവും മറ്റ് അസംസ്കൃത വസ്തുക്കളും ഇറക്കുമതി ചെയ്യാവുന്നതാണ് ഇപ്പോഴത്തെ കയറ്റിയിറക്കുമതി നയം.

കയറ്റുമതിക്ക് വൻ സാധ്യതയുള്ളവയാണ് അലങ്കാരമത്സ്യങ്ങൾ. ഇന്നു ശുദ്ധജല അലങ്കാരമത്സ്യങ്ങൾ കുറഞ്ഞ അളവിൽ കയറ്റി അയക്കുന്നുണ്ട്. കയറ്റി അയക്കാവുന്ന ഇരുനൂറിൽപരം ശുദ്ധ ജല അലങ്കാരമത്സ്യങ്ങൾ ഭാരതത്തിലുണ്ട്. കടലിൽ വളരുന്ന അലങ്കാര മത്സ്യങ്ങൾ പല രാജ്യങ്ങളും ഇറക്കുമതി ചെയ്യുന്നു. ഭാരതത്തിൽ നിന്നും ഇവയുടെ കയറ്റുമതി സർക്കാർ നയം അനുസരിച്ചായിരിക്കും.

കയറ്റുമതിയുടെ പുരോഗതിക്ക് നമ്മുടെ സംസ്ക്കരണശാലകൾ നവീകരിച്ചു ഇറക്കുമതി ചെയ്യുന്ന രാജ്യങ്ങളിലെ പ്ലാന്റുകളുടെ നിലവാരത്തിലേയ്ക്കു ഉയർത്തേണ്ടത് അത്യാവശ്യമാണ്. അമേരിക്കയിലേയ്ക്കുള്ള കയറ്റുമതി തുടരാൻ HACCP തത്വം പ്ലാന്റുകളിൽ നടപ്പിലാക്കേണ്ടതാണ്. ഈ standard കൾക്കനുസരിച്ചുവേണം പുതിയ സംസ്ക്കരണശാലകൾ നിർമ്മിക്കാനും പഴയവ പുതുക്കി പണിയാനും.

കയറ്റുമതിക്കു പറ്റിയ പുതിയ മൂല്യവർദ്ധിത ഉല്പന്നങ്ങൾ വികസിപ്പിച്ചെടുക്കുകയും അവയ്ക്ക് വിപണി കണ്ടെത്തുകയും വേണം. അന്തർദേശീയ പ്രദർശനങ്ങളിൽ ഒറ്റക്കോ MPEDA പോലുള്ള കയറ്റുമതി പ്രോൽസാഹന

ഏജൻസികളുമായോ ചേർന്നു പങ്കെടുക്കുന്നത് പുതിയ വിപണി കണ്ടെത്താൻ സഹായിക്കും. കയറ്റുമതി പ്രോൽസാഹിപ്പിക്കുന്നതിനും സംസ്കരണശാലകൾ നവീകരിക്കുന്നതിനുമായി MPEDA പല സ്കീമുകൾ നടപ്പിലാക്കുന്നുണ്ട്.