

ಆರ್ಥಿಕತೆ (ಅಂದಾಜು):

ಅ. ತೊಟ್ಟಿಗಳ ನಿರ್ವಹಣಾ ಖರ್ಚು (400-500 ಲೀಟರ್)	(ರೂಪಾಯಿಗಳಲ್ಲಿ)
ಪ್ರತಿ ತೊಟ್ಟಿಗೆ ರೂ.500-600	5,000
ಚಪ್ಪರದ ಖರ್ಚು	1,000
ಬೆಲೆ, ನೀರಿನ ಪೈಪ್	1,000
ಗಾಳಿ ಯಂತ್ರ, ಒಕೆಟ್ ಇತರೆ	500
ಅ-ಒಟ್ಟು	7,500
ಆ. ಪ್ರೌಢಾವಸ್ಥೆ ಮೀನು (ಗಂಡು ಮತ್ತು ಹೆಣ್ಣು ಮೀನು)	500
ಆಹಾರದ ಖರ್ಚು ಪ್ರತಿ ವರ್ಷಕ್ಕೆ	500
ಇತರೆ ಖರ್ಚು	500
ಆ-ಒಟ್ಟು	1,500
ಅ+ಆ	9,000
ಉತ್ಪಾದನೆ:	
ಪ್ರತಿ ತಿಂಗಳ ಮರಿ ಉತ್ಪಾದನೆಗೆ	1,000
ಪ್ರತಿ ವರ್ಷದ ಉತ್ಪಾದನೆಗೆ	10,000
ಮಾರಾಟ:	
ಪ್ರತಿ ಮೀನುಮರಿ ಬೆಲೆ ರೂ.2 ರಂತೆ 10,000 ಮರಿಗಳಿಗೆ	20,000
ಪ್ರತಿ ತಿಂಗಳು ಒಂದು ತೊಟ್ಟಿಯಿಂದ ಆರ್ಥಿಕ ಲಾಭ	1000-1500

ಲೇಖಕರು
ಡಾ. ಜಯಶ್ರೀ ಪತ್ತಾರ
 ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳು (ಪಶು ವಿಜ್ಞಾನ ವಿಭಾಗ)

ಸಂಪಾದಕರು ಹಾಗೂ ಪ್ರಕಾಶಕರು
ಡಾ. ಶುಭಾ ನನ್.
 ಹಿರಿಯ ವಿಜ್ಞಾನಿ ಮತ್ತು ಮುಖ್ಯಸ್ಥರು

ಅಕ್ಷರ ಜೋಡಣೆ ಮತ್ತು ವಿನ್ಯಾಸ
ಶ್ರೀಮತಿ ಶೈಲಜಾ ಗಲಗಲ

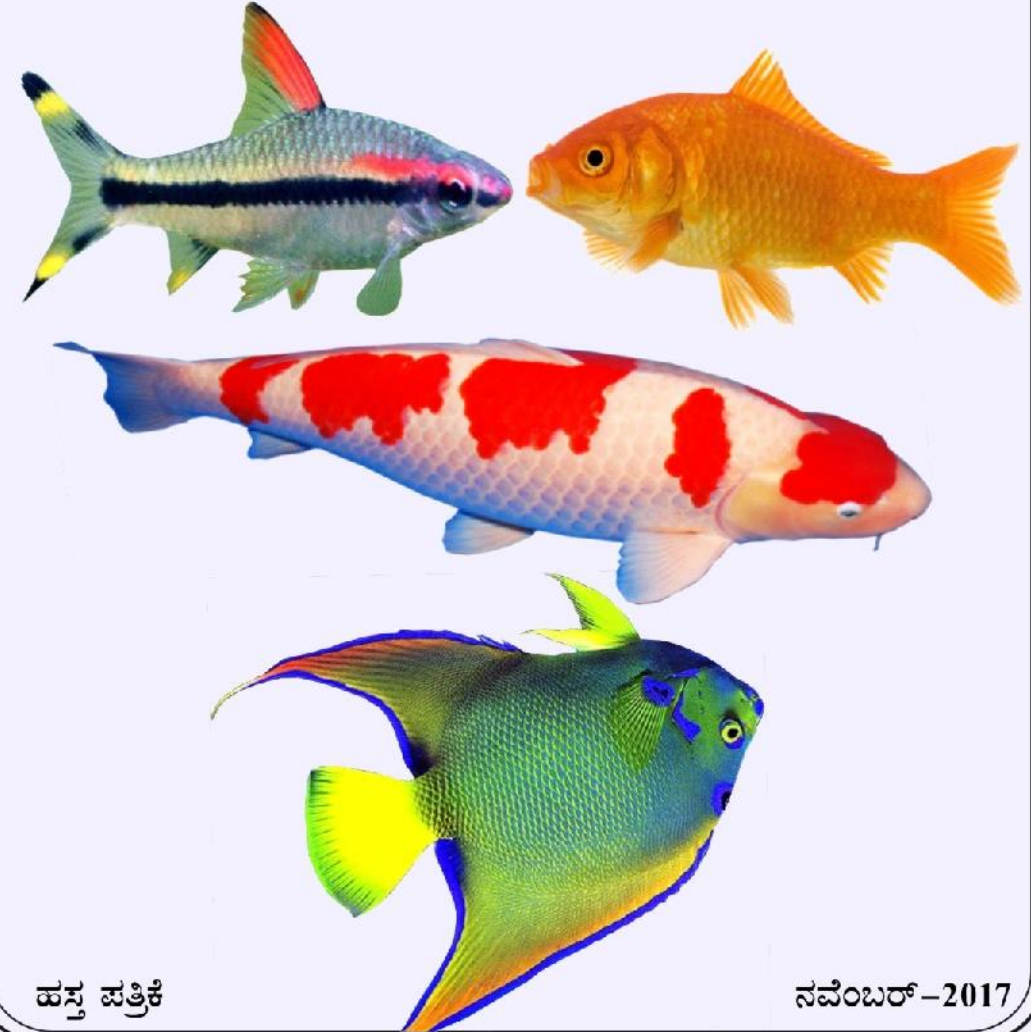
ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ, ನೈದಾಪುರ ಭಾರ್ಮ
 ಧಾರವಾಡ-580005
 ತಾ: ಧಾರವಾಡ, ಜಿ: ಧಾರವಾಡ
 ಕರ್ನಾಟಕ ರಾಜ್ಯ, ಫೋ:0836-2444272
 E-mail: kvk.dharwad@icar.gov.in / kvkdwd@uasd.in



ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಧಾರವಾಡ



**ಅಲಂಕಾರಿಕ ಮೀನು ಸಾಕಣೆ-
ಒಂದು ಉಪಕಸುಬು**



ಹಸ್ತ ಪತ್ರಿಕೆ

ನವೆಂಬರ್-2017

ಅಲಂಕಾರಿಕ ಮೀನು ಸಾಕಣೆ- ಒಂದು ಉಪಕ್ರಮಣ

ಅಲಂಕಾರಿಕ ಮೀನು ಸಾಕಣೆಗೆ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಆಸ್ವರಿಕಲ್ಪರ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇತ್ತೀಚಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಜನರು ದಿನನಿತ್ಯದ ಒತ್ತಡಗಳಿಂದ ದೂರವಿರಲು ಈ ಒಂದು ಹವ್ಯಾಸವನ್ನು ಬೆಳೆಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಸೀಮಿತ ನೀರಿನ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಗಾಜಿನ ತೊಟ್ಟಿಗಳಲ್ಲಿ ಅಲಂಕಾರಿಕ ಮೀನು ಸಾಕಣೆಕೆಯನ್ನು ಕೈಗೊಳ್ಳಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಪ್ರಪಂಚದ ಒಟ್ಟು ಅಲಂಕಾರಿಕ ಮೀನು ಉತ್ಪಾದನೆ ವಾರ್ಷಿಕ ಶೇ.10 ರಷ್ಟು ಹೆಚ್ಚುತ್ತಿದೆ ಮತ್ತು ಭಾರತದ ಕೊಡುಗೆ ಶೇ.1 ರಷ್ಟು ಭಾಗವನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ಅಲಂಕಾರಿಕ ಮೀನುಗಳಿಗೆ ಹೊರ ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಅಪಾರ ಬೇಡಿಕೆಯಿದೆ. ಈ ಉದ್ಯಮ ರಾಜ್ಯದ ನಗರಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆ ಪಡೆಯುತ್ತಿದೆ, ನಮ್ಮ ದೇಶದಲ್ಲಿ ಪಶ್ಚಿಮ ಬಂಗಾಳ (50%), ಕೇರಳ (20%), ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರ ಮತ್ತು ತಮಿಳುನಾಡಿನಲ್ಲಿ ಅಲಂಕಾರಿಕ ಮೀನು ಸಾಕಣೆಗೆ ಲಾಭದಾಯಕ ಉದ್ಯಮವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದೆ. ಇದರ ಒಂದು ವಹಿವಾಟು ಸುಮಾರು ತಿಂಗಳಿಗೆ ರೂ.15-20 ಲಕ್ಷ.

ಉಪಕರಣಗಳು:

ಅಲಂಕಾರಿಕ ಮೀನು ಸಾಕಣೆ ಕೇವಲ ಸೌಂದರ್ಯ, ಮನಸ್ಸಿಗೆ ಮುದ ನೀಡುವ ಅಥವಾ ಆಸಕ್ತಿದಾಯಕ ಹವ್ಯಾಸ ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೆ, ಆರ್ಥಿಕ ಭದ್ರತೆ ಮತ್ತು ಸಾಮಾಜಿಕ ಪ್ರಗತಿಯನ್ನು ಒದಗಿಸುತ್ತದೆ. ಗ್ರಾಮೀಣ ಮಹಿಳೆಯರು ಮತ್ತು ಯುವಕರು ಈ ಉದ್ಯಮವನ್ನು ಸುಲಭವಾಗಿ ಕೈಗೊಳ್ಳಬಹುದು. ತಮ್ಮ ಬಿಡುವಿನ ವೇಳೆಯಲ್ಲಿ ಗ್ರಾಮೀಣ ಮಹಿಳೆಯರು ಆದರಲ್ಲಿಯೂ ಸ್ವ-ಸಹಾಯ ಗುಂಪಿನ ಮಹಿಳೆಯರು ಅಲಂಕಾರಿಕ ಮೀನು ಸಾಕಣೆ ಮಾಡಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಲಾಭ ಪಡೆಯುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಈ ಚಟುವಟಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಶ್ರಮ ಕಡಿಮೆ, ಸ್ಥಳೀಯವಾಗಿ ದೊರೆಯುವ ಸಂಪನ್ಮೂಲಗಳ ಬಳಕೆ ಮತ್ತು ಲಭ್ಯವಿರುವಂತಹ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಮೀನು ಉತ್ಪಾದನೆ ಮಾಡಬಹುದು. ಹೆಚ್ಚು ಬಂಡವಾಳವಿಲ್ಲದೆ ಮನೆಯ ಹಿತ್ತಲಿನಲ್ಲಿ ಲಭ್ಯವಿರುವ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿಯೇ ಈ ಮೀನು ಸಾಕಣೆ ಮಾಡಬಹುದು. ಸ್ಥಳಾವಕಾಶ ಇರುವವರು 5-10 ಚ.ಮೀ. ಕೊಳಗಳನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸಿ ಸಾಕಣೆ ಮಾಡಬಹುದು. ಸ್ಥಳಾವಕಾಶ ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಸಿಮೆಂಟ್ ತೊಟ್ಟಿ ಅಥವಾ ರಿಂಗ್‌ಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟಿಸಿ ಸಾಕಣೆ ಮಾಡಬಹುದು.

ಸಂತಾನೋತ್ಪತ್ತಿಗೆ ಸೂಕ್ತವಾದ ಮೀನಿನ ಜಾತಿಗಳು/ವಿಧಗಳು:

ಅಲಂಕಾರಿಕ ಮೀನುಗಳು, ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಬಣ್ಣದ ಮೀನುಗಳು ಮತ್ತು ತುಂಬಾ ಚಿಕ್ಕದಾದ, ಸೂಕ್ಷ್ಮವಾದ ಮೀನುಗಳು. ಈ ಮೀನುಗಳಲ್ಲಿ ಎರಡು ವಿಧಗಳಿವೆ 1.ಮರಿ ಮಾಡುವ ಮೀನುಗಳು, 2. ಮೊಟ್ಟೆಯಿಡುವ ಮೀನುಗಳು.

ಮರಿ ಮಾಡುವ ಅಲಂಕಾರಿಕ ಮೀನುಗಳು:

ಗಪ್ಪಿ, ಮೊಲ್ಲಿ, ಪ್ಲಾಟಿ ಮತ್ತು ಕತ್ತಿ ಬಾಲದ ಮೀನು ಮುಂತಾದವುಗಳು. ಈ ಮೀನುಗಳ ಮರಿಗಳನ್ನು ಸುಲಭವಾಗಿ ಉತ್ಪಾದಿಸಬಹುದು. ಇಲ್ಲಿನ ವಾತಾವರಣಕ್ಕೆ ಸುಲಭವಾಗಿ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುತ್ತವೆ ಮತ್ತು ಒಳ್ಳೆಯ ಬೇಡಿಕೆ ಇದೆ. ಅಲ್ಲದೆ ಈ ಮೀನುಗಳು ಮರಿಗಳನ್ನು ಹೇರಳವಾಗಿ ಬಿಡುತ್ತವೆ ಮತ್ತು 60-80 ದಿವಸಗಳಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಬರುತ್ತವೆ.

ಮೊಟ್ಟೆಯಿಡುವ ಅಲಂಕಾರಿಕ ಮೀನುಗಳು:

ಹೊಮ್ಮೀನು, ಗೋರಾಮಿ, ಸ್ಯಾಯಾಮೀಸ್ ಫೈಟರ್, ರೆಡ್ ಲೈನ್ ಟಾರ್ಪಿಡೊ (ಮಿಸ್ ಕೇರಳ), ಜಿಬ್ರಾ ಮುಂತಾದವುಗಳು. ಈ ಮೀನುಗಳಿಗೆ ಮೊಟ್ಟೆಯಿಡಲು ಬೇಕಾದ ವಾತಾವರಣವನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸಿ ಸುಲಭವಾಗಿ ಮರಿಗಳನ್ನು ಮಾಡಬಹುದು. ಅಲಂಕಾರಿಕ ಮೀನು ಸಾಕಣೆಗೆ ಉಪಯೋಗಿಸುವ ನೀರಿನ ಗುಣಮಟ್ಟ ಈ ಕೆಳಕಂಡಂತಿರಬೇಕು. ಉಷ್ಣಾಂಶ 22-29 ಡಿಗ್ರಿ. ಸೆ., ರಸಸಾರ 7-8, ಕರಗಿರುವ ಆಮ್ಲಜನಕ 5-8 ಪಿ.ಪಿ.ಎಮ್.

ಮೀನಿನ ಆಹಾರ:

ಮೀನು ಮರಿಗಳಿಗೆ ಅಗತ್ಯವಿರುವ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಆಹಾರವನ್ನು ಮನೆಯ ಅಂಗಳದಲ್ಲಿಯೇ ಸ್ಥಳೀಯ ಪದಾರ್ಥಗಳಾದ ಅಕ್ಕಿ ತೌಡು, ಶೇಂಗಾ ಹಿಂಡಿ, ಗಣಿಸಿನ ಪುಡಿ, ಅಕ್ಕಿ ನುಚ್ಚು, ಜೋಳದ ಪುಡಿಗಳನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಆಹಾರ ತಯಾರಿಸಬಹುದು. ಸಣ್ಣ ಮರಿಗಳಿಗೆ ಇನ್ಫಿಜೋರಿಯಾ, ರೋಟಿಫರ್, ಥಾಫಿಯಾ, ಆಹಾರಗಳನ್ನು ದಿನಕ್ಕೆ 3 ರಿಂದ 4 ಬಾರಿ ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಪ್ರೌಢಾವಸ್ಥೆ ಮೀನುಗಳಿಗೆ ಟ್ಯೂಬಿಫೆಕ್ಸ್, ಮೋಹಿನಾ, ಎರೆಹುಳು, ಸೊಳ್ಳೆ ಮರಿ, ಗದ್ದಲು ಮೊಟ್ಟೆ ಮುಂತಾದ ಆಹಾರಗಳನ್ನು ದಿನಕ್ಕೆ 2-3 ಬಾರಿ ಕೊಡಬೇಕು.

ರೋಗಗಳು ಮತ್ತು ಅವುಗಳ ನಿವಾರಣೆ:

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಈ ಮೀನುಗಳಲ್ಲಿ ಮೀನಿನ ಈಜು ರೆಕ್ಕೆ ಮತ್ತು ಬಾಲದ ರೆಕ್ಕೆ ಕೊಳೆಯುವಿಕೆ, ಬೀಲಿ ಚುಕ್ಕೆಯ ರೋಗಗಳು ಕಂಡು ಬರುತ್ತವೆ. ನೀರಿನ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಉತ್ತಮವಾಗಿ ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳುವುದರಿಂದ ಈ ರೋಗಗಳನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಮಟ್ಟಿಗೆ ಸುಧಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ಅಲ್ಲದೆ ರೋಗ ಕಂಡು ಬಂದಂತಹ ಮೀನುಗಳನ್ನು ಬೇರ್ಪಡಿಸಿ 15-30 ಗ್ರಾಂ./ಲೀಟರ್ ಮಿಶ್ರಿತ ಉಪ್ಪಿನ ದ್ರಾವಣದಲ್ಲಿ ಅದ್ದುವುದರಿಂದ ಅಥವಾ 0.5-1.0 ಪಿ.ಪಿ.ಎಂ ಪೋಟ್ಯಾಷಿಯಮ್ ಪರಮಾಂಗನೇಟ್ ದ್ರಾವಣದಲ್ಲಿ ಅದ್ದುವುದರಿಂದ ಇಚಿತಹ ರೋಗಗಳನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟಬಹುದು.

ಅಲಂಕಾರಿಕ ಮೀನುಗಳ ಯಶಸ್ವಿ ಉತ್ಪಾದನೆಗೆ ಕೆಲವು ಸಲಹೆಗಳು:

- ಸಂತಾನೋತ್ಪತ್ತಿ ಮತ್ತು ಪಾಲನೆ ಘಟಕಕ್ಕೆ ನಿರಂತರವಾಗಿ ನೀರು ಮತ್ತು ವಿದ್ಯುತ್ ಪೂರೈಕೆಯಾಗಬೇಕು.
- ಕೃಷಿ ಆಧಾರಿತ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಾದ ಎಣ್ಣೆ ಕೇಕ್, ಅಕ್ಕಿ, ಗೋಧಿ ಹೊಟ್ಟು ಮತ್ತು ಪ್ರಾಣಿ ಆಧಾರಿತ ಪ್ರೋಟೀನಗಳಾದ ಮೀನು ಮತ್ತು ಸೀಗಡಿ ತಲೆ ಆಹಾರ, ನಿರಂತರ ಲಭ್ಯತೆಯಿಂದ ಮೀನುಗಳಿಗೆ ಪೆಲೆಟಿಡ್ ಆಹಾರವನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಅನುಕೂಲವಾಗುತ್ತದೆ.
- ಸಂತಾನೋತ್ಪತ್ತಿಗಾಗಿ ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಮೀನುಗಳನ್ನು ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡಬೇಕು, ಇದರಿಂದ ಒಳ್ಳೆಯ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಮೀನುಗಳನ್ನು ಮಾರಾಟ ಮಾಡಬಹುದು.
- ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಬೇಡಿಕೆ, ಗ್ರಾಹಕರ ಆದ್ಯತೆ ಮತ್ತು ಒಟ್ಟಾರೆಯಾಗಿ, ವೈಯಕ್ತಿಕ ಸಂಪರ್ಕ ಮತ್ತು ಸಾರ್ವಜನಿಕ ಸಂಬಂಧದ ಮೂಲಕ ಮಾರ್ಕೆಟಿಂಗ್ ನೆಟವರ್ಕ್‌ವನ್ನು ರೂಪಿಸಬೇಕು.