



දිවර හා ජලජ සම්පත් දෙසාර්තමේන්තුව

2021 දෙසැම්බර්

කරදිය හා කිවුල්දිය ආශ්‍රිත ජීවනෝපාය සංවර්ධන ව්‍යාපෘති අත්පොත



ආර්ථික පුනර්ජීවනය හා දරිද්‍රතාවය තුරන් කිරීම සඳහා වන ජනාධිපති කාර්යසාධන බලකාය

ධීවර හා ජලජ සම්පත් දෙපාර්තමේන්තුවේ දැක්ම

ධීවර සහ ජලජ සම්පත් නිරසරභාවයෙන් යුක්තව පවත්වා ගනිමින් ධීවර ප්‍රජාවගේ සමාජ ආර්ථික තත්ත්වය ශක්තිමත් කිරීම හරහා ජාතික ආර්ථිකයට ප්‍රශස්ථ දායකත්වයක් ලබාදීම.

අපගේ මෙහෙවර

ධීවර කර්මාන්තයෙහි නිරසාර සංවර්ධනය හරහා ශ්‍රී ලංකා ආර්ථිකයට එලදායි දායකත්වයක් ලබාදීමට ජාතික හා ජාත්‍යන්තර නීති හා සම්මුතීන්ට අනුකූලව තව තාක්ෂණික ක්‍රමවේදයන් අනුගමනය කරමින් ධීවර සහ ජලජ සම්පත් කළමනාකරණය කිරීම.

සම්පාදනය

ධීවර හා ජලජ සම්පත් දෙපාර්තමේන්තුව

අපගේ කාර්යභාරය

- මුහුදු, කළු පහන හා කිවුල්දිය ජලාශවල මත්ස්‍ය සම්පත් සංරක්ෂණය කොට කළමනාකරණය කිරීම.
- නව තාක්ෂණය යොදාගනිමින් ධීවර කර්මාන්තය තිරසාර ලෙස සංවර්ධනය කිරීම, ග්‍රාමීය ධීවර සංවිධාන සහ ධීවර සමූපකාර සමිති පවත්වාගෙන යෑම, ධීවර ගම්මාන ආශ්‍රිත යටිතල පහසුකම් සංවර්ධනය, ධීවර ජනතාවගේ සමාජ සුභ සාධනය.
- ධීවර කර්මාන්තය සංවර්ධනය සඳහා නවීන තාක්ෂණය හඳුන්වා දීම.
- ධීවර යාත්‍රා නිෂ්පාදකයින් හා ධීවර ආම්පන්න, ධීවර යෙදවුම්, ධීවර යාත්‍රා සඳහා නිශ්පාදිත උපකරණ හා ඇම, ආනයන කරුවන් ලියාපදිංචිය හා නියාමනය කිරීම.
- ධීවර විශ්‍රාම වැටුප් හා ධීවර රක්ෂණ ක්‍රම ක්‍රියාත්මක කිරීම.
- වෙරළාශ්‍රිත ඉදිකිරීම්වලට අදාළව නිර්දේශ ලබාදීම.
- විකල්ප ආදායම් උත්පාදන වැඩ සටහන් ක්‍රියාත්මක කිරීම.
- මත්ස්‍ය පසු අස්වනු හානි වැළැක්වීම සඳහා වැඩ සටහන් ක්‍රියාත්මක කිරීම.
- මහ මුහුදේ ධීවර මෙහෙයුම් සිදු කරන ශ්‍රී ලංකාවේ ලියාපදිංචි ධීවර යාත්‍රා, මගින් අල්ලා ගත් මසුන් සන්නේක්ෂණය කිරීම හා නියාමනය.
- මහ මුහුදේ ධීවර මෙහෙයුම් වලට අදාළ සියළු පාර්ශව සහ ජාත්‍යන්තර ධීවර කටයුතු ඒකකය කේන්ද්‍ර කොට ගනිමින් 24*7 සේවා මුර සහිත ජාලගත සම්බන්ධතාවය මගින් සජීවී ව සම්බන්ධීකරණය කිරීම.
- කලාපීය සහ දේශීය වශයෙන් ලබා දීමට බැඳී සිටින ධීවර දත්ත නිසි කලට සහ නිවැරදිව ලබාදීම.
- වත්දිකා තාක්ෂණය යොදා ගනිමින් ක්‍රියාත්මක වන යාත්‍රා නිරීක්ෂණ පද්ධතිය (VMS) තුළින් ධීවර කර්මාන්තයේ නියැලීම් අධීක්ෂණය හා නියාමනය කිරීම.
- ශ්‍රී ලංකා අන්‍ය ආර්ථික කලාපය හා ඉන් පිටත ධීවර මෙහෙයුම් කටයුතු වල නිරත ධීවර යාත්‍රා හා ගොඩබිම අතර ගුවන් විදුලි පණිවිඩ හුවමාරු සන්නිවේදන පහසුකම් ලබාදීම.
- මුහුදේදී හදිසි අනතුරට ලක්වීම් වලදී ධීවර කාර්මිකයින් හා ධීවර යාත්‍රා බේරා ගැනීම, ජීවිත හානි වළක්වා ගැනීමේ කාර්යයන් සහ රක්ෂණ ආවරණ ලබාගැනීමට පහසුකම් සැලසීම.
- ශ්‍රී ලංකාවෙන් ජාත්‍යන්තර වෙළඳපලට අපනයනය කරනු ලබන මත්ස්‍ය නිෂ්පාදන සඳහා ස්වස්ථතා සහතික ලබා දීම සහ එම අපනයන ආයතන නියාමනය කිරීම.
- 1996 අංක 2 දරන ධීවර හා ජලජ සම්පත් පනත ක්‍රියාත්මක කිරීම.

උපදේශකත්වය

සුසන්න කභවත්ත, අධ්‍යක්ෂ ජනරාල්, ධීවර හා ජලජ සම්පත් දෙපාර්තමේන්තුව
සමන්ත විජයසිංහ, අතිරේක අධ්‍යක්ෂ ජනරාල්, ධීවර හා ජලජ සම්පත් දෙපාර්තමේන්තුව
අනුර ජයසේකර, අධ්‍යක්ෂ (සංවර්ධන), ධීවර හා ජලජ සම්පත් දෙපාර්තමේන්තුව

සංස්කරණය

සිතේෂා කරුණාරත්න, සහකාර අධ්‍යක්ෂක, ධීවර හා ජලජ සම්පත් දෙපාර්තමේන්තුව

දම්ල පරිවර්තනය

සිවසිතම්පරම් සිවනාසන්, ධීවර නිලධාරී, ධීවර හා ජලජ සම්පත් දෙපාර්තමේන්තුව

පරිගණක පිටු සැකැස්ම

කසුන් මධුරවිත්ද හෙට්ටිආරච්චි
හේවාචිතාරණගේ චමෝදි ශ්‍රීප්‍රහා



**මුදල් අමාත්‍ය සහ ආර්ථික පුනර්ජීවනය හා දරිද්‍රතාවය තුරන්-
කිරීම සඳහා වන ජනාධිපති කාර්යාධන බලකායේ
සභාපතිතුමන් ගේ පණිවිඩය**

රට හඳුන සෞභාග්‍යයේ දැක්ම සෞභාග්‍යා ප්‍රතිපත්ති ප්‍රකාශනය අනුව ජනතා කේන්ද්‍රීය ආර්ථිකයක් ගොඩනැංවීමෙහි ලා දේශීය ව්‍යාපාරිකයා ශක්තිමත් කරන, දේශීය කර්මාන්ත වැඩිදියුණු කරන සහ ඒ හා සමගාමීව තව ව්‍යවසායකයන් බිහි කිරීමේ ප්‍රධාන අරමුණින් යුතුව ජාතික ආර්ථික ප්‍රතිපත්තියක් වර්තමානයට හා අනාගතයට උරුම කර දීමේ අරමුණ ද පෙරදැරිව කරදිය හා කිවුල්දිය ධීවර කර්මාන්තය ආශ්‍රිතව, ජාතික හා ග්‍රාමීය ආර්ථිකයට ඉහළ දායකත්වයක් ලබා දිය හැකි, දැනට ක්‍රියාත්මක වන සහ ඉදිරියේදී ක්‍රියාත්මක කළ හැකි ධීවර ව්‍යාපෘතීන් පිළිබඳව ජනතාව දැනුවත් කිරීමේ අරමුණින් මෙම ව්‍යාපෘති අත්පොත ධීවර හා ජලජ සම්පත් දෙපාර්තමේන්තුව නිර්මාණය කර ඇත.

සිය හැකියාවන් සහ අවස්ථාවන් පිළිබඳව මෙන්ම තම දැනුම ප්‍රායෝගිකව ජීවනෝපාය සංවර්ධනය සඳහා යොදා ගැනීම පිළිබඳව වූ අනවබෝධය අද අපේ රටේ ජනතාව මුහුණ දී ඇති ප්‍රධානතම අභියෝගය වේ. එබැවින්, ධීවර කර්මාන්තය ආශ්‍රිතව මත්ස්‍ය අස්වනු නෙලා ගැනීමට අමතර ව ධීවර ජනතාවගේ ජීවනෝපාය සංවර්ධනය සහ ආර්ථිකය ශක්තිමත් කළ හැකි විකල්ප ව්‍යාපෘති හඳුන්වාදීම කාලෝචිත පියවරකි. ඒ සඳහා අවශ්‍ය පුහුණුව හා මග පෙන්වීමත් සිදුකිරීම ධීවර ප්‍රජාවට ශක්තියකි.

මෙරටට විදේශ විනිමය ගෙන එන මෙවැනි ව්‍යාපෘති ක්‍රියාත්මක කිරීම තුළින් දළ දේශීය නිෂ්පාදනය ඉහළ නැංවීම සඳහා ධීවර ක්‍ෂේත්‍රය දක්වන දායකත්වය වැඩි දියුණු කිරීම, ජනතාවගේ පෝෂණය, ආහාර සුරක්ෂිතතාව ඇති කිරීම සහ රැකියා උත්පාදනය හරහා ධීවර ප්‍රජාවගේ ජීවන තත්ත්වය උසස් කිරීමෙහි ලා ධීවර හා ජලජ සම්පත් දෙපාර්තමේන්තුව දරන අපරිමිත උත්සාහය ප්‍රසංශනීය වන අතර මෙම අත් පොත එකී වැයම සඳහා මනා පිටුවහලක් වනු ඇතැයි මාගේ විශ්වාසය යි.

ජනතාවගේ ආර්ථිකය ශක්තිමත් කිරීමේ අරමුණින් ධීවර හා ජලජ සම්පත් දෙපාර්තමේන්තුව විසින් සම්බන්ධීකරණය කරනු ලබන මෙම ව්‍යාපෘතීන් මගින් අපේක්ෂිත විදේශ විනිමය උපයා ගැනීමටත්, ධීවර ප්‍රජාවගේ ජීවනෝපාය සංවර්ධනය සහ ධීවර ආර්ථිකය ස්වයංපෝෂිත තත්ත්වයට පත්වී, දැනටමත් ක්‍රියාත්මක කරනු ලබන සෞභාග්‍යා ප්‍රතිපත්ති ප්‍රකාශනයේ සඳහන් පැහැදිලි හා නිරසාර ධීවර මාර්ග සැලැස්ම දිනෙන් දින සාර්ථකත්වයට පත්වේවායි මා උදක්ම ප්‍රාර්ථනා කරමි.

බැසිල් රාජපක්ෂ
මුදල් අමාත්‍ය

සභාපති, ආර්ථික පුනර්ජීවනය හා දරිද්‍රතාවය තුරන්කිරීම සඳහා වන ජනාධිපති
කාර්යාධන බලකාය

දිවර හා ජලජ සම්පත් දෙපාර්තමේන්තුව විසින් සම්බන්ධීකරණය
සිදුකරන කරදිය හා කිවුල්දිය දිවර කර්මාන්තය ආශ්‍රිතව
ක්‍රියාත්මක වන හා ක්‍රියාත්මක කළ හැකි
ජීවනෝපාය සංවර්ධන ව්‍යාපෘති





පටුන

පටුන	01
1. කරදිය විසිතුරු මසුන් කර්මාන්තය	02
2. කරවල නිෂ්පාදනය	06
3. උම්බලකඩ නිෂ්පාදනය	09
4. දුම් ගැසු කරවල නිෂ්පාදනය	11
5. මත්ස්‍ය කොටස් යොදාගෙන කාබනික පොහොර නිපදවීම	14
6. මුහුදු පැලෑටි වගාව	16
7. මුහුදු කුඩැල්ලන් වගාව	19
8. කිවුල් දිය කකුළුවන් වගාව	21
9. මොදා මත්ස්‍ය වගාව	24
10. වේක්කයා මත්ස්‍ය වගාව	26
11. ව්‍යාපෘති සම්බන්ධීකරණය	28



කරදිය විසිතුරු මසුන් කර්මාන්තය

සමුද්‍ර පරිසර පද්ධති ආශ්‍රිතව වෙසෙන විසිතුරු මසුන් ධීවර කර්මාන්තය යනු විදේශ විනිමය මෙරටට ගෙනෙන කර්මාන්තයක් වන අතර එය ශ්‍රී ලංකාව වැනි දියුණු වෙමින් පවතින රටවල, දහස් ගණන් ධීවරයින්ගේ ජීවනෝපාය සලසයි. මුහුදු මත්ස්‍ය විශේෂ 1400 ක් පමණ මෙම කර්මාන්තය සඳහා යොදා ගනී. විසිතුරු මසුන් කර්මාන්තය කුඩා අපනයන ධීවර කර්මාන්තයක් ලෙස 1930 ගණන් වල ලංකාවේ ආරම්භ විය. දැනට රටවල් 45 කට පමණ මුහුදු විසිතුරු මසුන් අපනයනය සිදු කෙරේ.

- කොරල්පර ආශ්‍රිතව සහ නොගැඹුරු මුහුදු වෙරළේ මුහුදු පලෑටි ආශ්‍රිතව ද මුහුදු පතුල ගල් පර මත ද වෙසෙන මෙම මුහුදු විසිතුරු මසුන් කිමිදුම් කරුවන් විසින් කිමිදී එකතු කර පොලිතින් අසුරණ වල ජලය සහ ඔක්සිජන් සමග අසුරා එක්රැස් කරන මධ්‍යසස්ථාන වලට ප්‍රවාහනය කර අපනයනය කරනු ලැබේ.
- මෙම සත්ත්ව විශේෂ සියල්ලම පාහේ සංවේදී පරිසර පද්ධති ආශ්‍රිතව වාසය කරන බැවින් ඔවුන් අල්ලා ගැනීමේදී ජෛව පරිසරයට හානි නොවන අයුරින් සිදු කළ යුතු මෙන්ම ජීව විශේෂ වල නිරසාර පැවැත්ම ආරක්ෂා වන ලෙස ක්‍රියා කළ යුතුය.
- මෝසම් වර්ෂාව ක්‍රියාත්මක වන කාල අනුව දිවයින වටා මෙම කර්මාන්තයේ යෙදෙන මාස වෙනස් වන අතර මුහුදු පැහැදිලි හා කැළඹීම් වලින් තොර කාලයන් හිදී කිමිදී මසුන් අල්ලාගනු ලබන අතර Scuba (ඔක්සිජන් ටැංකි භාවිතා කරමින්) සහ skin (ඔක්සිජන් ටැංකි භාවිතයෙන් තොර) යන කිමිදුම් ක්‍රම දෙකටම මෙම විසිතුරු මසුන් ඇල්ලීම සිදු කරයි.

Scuba ක්‍රමයට කිමිදී මසුන් ඇල්ලීම



අවශ්‍ය උපකරණ

ඔක්සිජන් ටැංකි
රෙගුලේටර්
පාද වලට යොදන වරල්
කිමිදුම් මුහුණු ආවරණ

Skin ක්‍රමයට කිමිදී මසුන් ඇල්ලීම



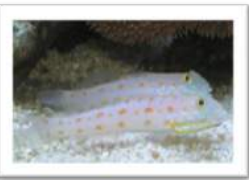











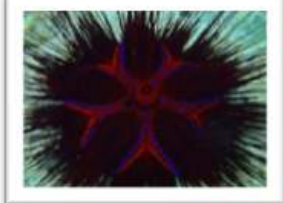


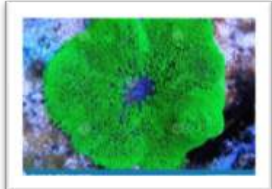






අවශ්‍ය උපකරණ





පාද වලට යොදන වරල්
කිමිදුම් මුහුණු ආවරණ

කරදිය මසුන් බහුලව දක්නට ලැබෙන මුහුදු ප්‍රදේශ

- ත්‍රිකුණාමලය, කිත්තියා, එරක්කණ්ඩි, කුවිවිවේලි ආශ්‍රිත මුහුදු ප්‍රදේශය
- කාන්තන්කුඩි, පොතුවිල්, කල්මුණේ ආශ්‍රිත මුහුදු ප්‍රදේශය
- මන්නාරම, සිලාවතුර, පල්ලිමුණේ, පේසාලේ, South Bar ආශ්‍රිත මුහුදු ප්‍රදේශය
- උණවටුන, කප්පරතොට, මිරිස්ස, මඩිහ, පොල්හේන ආශ්‍රිත මුහුදු ප්‍රදේශය
- දෙහිවල, ගල්කිස්ස ආශ්‍රිත මුහුදු ප්‍රදේශය

ඉහළ වෙළඳපොළ වටිනාකමක් ඇති මුහුදු විසිතුරු මසුන් විශේෂ	සුලභ ප්‍රදේශ
<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: center;">Shrimps</p>	<p>ත්‍රිකුණාමලය, කිත්තියා, එරක්කණ්ඩි, කුවිවිවේලි, කාන්තන්කුඩි, පොතුවිල්, කල්මුණේ මන්නාරම, සිලාවතුර, පල්ලිමුණේ, පේසාලේ, South Bar, උණවටුන සිට පොල්හේන දක්වා.</p>
<div style="display: flex; justify-content: space-around;">    </div> <p style="text-align: center;">Gobies</p>	<p>ත්‍රිකුණාමලය, කිත්තියා, එරක්කණ්ඩි, කුවිවිවේලි, උණවටුන සිට පොල්හේන දක්වා.</p>
<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: center;">Puffer Fish</p>	<p>ත්‍රිකුණාමලය, කිත්තියා, එරක්කණ්ඩි, කුවිවිවේලි, උණවටුන සිට පොල්හේන දක්වා.</p>
<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: center;">Angels</p>	<p>ත්‍රිකුණාමලය, කිත්තියා, එරක්කණ්ඩි, කුවිවිවේලි, උණවටුන සිට පොල්හේන දක්වා.</p>

ඉහළ වෙළඳසොළ වටිනාකමක් ඇති මුහුදු විසිතුරු මසුන් විශේෂ	සුලභ ප්‍රදේශ
 <p data-bbox="778 501 938 533">Banner Fish</p>	<p data-bbox="1098 277 1278 427">ත්‍රිකුණාමලය, කිත්තියා, එරක්කණ්ඩි, කුවිවිවේලි,</p>
  <p data-bbox="571 792 683 824">Star fish</p>	<p data-bbox="1098 546 1385 658">මත්තාරම, සිලාවතුර, පල්ලිමුණේ, පේසාලේ, South Bar</p>
   <p data-bbox="549 1115 708 1146">Sea Urchins</p>	<p data-bbox="1098 831 1394 987">මත්තාරම, සිලාවතුර, පල්ලිමුණේ, පේසාලේ South Bar, උතවටුන සිට පොල්හේන දක්වා.</p>
   <p data-bbox="528 1384 724 1415">Sea Anemones</p>	<p data-bbox="1098 1158 1385 1270">මත්තාරම, සිලාවතුර, පල්ලිමුණේ, පේසාලේ, South Bar</p>
  <p data-bbox="927 1653 1038 1684">Shrimps</p>	<p data-bbox="1098 1426 1394 1615">ත්‍රිකුණාමලය, කිත්තියා, එරක්කණ්ඩි, කුවිවිවේලි, උතවටුන සිට පොල්හේන දක්වා.</p>
  <p data-bbox="842 1771 1002 1839">Long Nosed Butterfly</p> <p data-bbox="177 1944 245 1975">Naso</p>	<p data-bbox="1098 1695 1353 1762">කාන්තත්කුඩි, පොතුවිල්,කල්මුණේ</p>

ඉහළ වෙළඳපොළ වටිනාකමක් ඇති මුහුදු විසිතුරු මසුන් විශේෂ	සුලභ ප්‍රදේශ
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>Sailfin Tangs</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>Eels</p> </div> </div>	<p>මන්නාරම, සිතාවතුර, පල්ලිමුණේ, පේසාලේ, South Bar</p>
<div style="text-align: center;">  <p>Red -Tailed Butterfly Fish</p> </div>	<p>මන්නාරම, සිතාවතුර, පල්ලිමුණේ, පේසාලේ, South Bar</p>
<div style="text-align: center;">  <p>Powder Blue Tangs</p> </div>	<p>කාන්තන්කුඩි, පොතුවිල්, කල්මුණේ, මන්නාරම, පොල්හේන</p>

ධීවර හා ජලජ සම්පත් දෙපාර්තමේන්තුව සිදු කරන මග පෙන්වීම

- කරදිය විසිතුරු මසුන් අල්ලා ගැනීමට කිමිදීම සඳහා ධීවර මෙහෙයුම් බලපත්‍රයක් අදාළ ධීවර පරීක්ෂක කොට්ඨාශය භාර ධීවර නිලධාරියා හමුවී ලබා ගත යුතුය. ධීවර කළමනාකරන කමිටු ක්‍රියාත්මක වන දකුණු වෙරළ තීරයේ අදාළ කමිටු නිර්දේශයද ලබා ගත යුතුය.
- මෙම කර්මාන්තය සඳහා යොමු වීමට අදහස් කරන පුද්ගලයන්ට අදාළ දිස්ත්‍රික්කයේ දිස්ත්‍රික් කාර්යාලයට දැනුම් දීමෙන් කාණ්ඩායම් වශයෙන් අවශ්‍ය පුහුණුව හා මග පෙන්වීම ලබා ගත හැක.
- කරදිය විසිතුරු මසුන් අපනයනය සඳහා ධීවර හා ජලජ සම්පත් දෙපාර්තමේන්තුවේ අධ්‍යක්ෂ ජනරාල් වරයාගෙන් බලපත්‍රයක් ලබා ගත යුතුය.



කරවල නිෂ්පාදනය



මත්ස්‍ය නිෂ්පාදන අතරින් කරවල නිෂ්පාදන ජනතාවගේ සත්ව පෝෂිත වල වැදගත් ප්‍රවහවයකි. මසුන් ඉතා පහසුවෙන් තරක්වන ආහාරයක් වන බැවින් මසුන් කල් තබා ගැනීමේ ප්‍රධාන ක්‍රමයක් ලෙසද කරවල නිෂ්පාදනය හැඳින්විය හැක. 2019 වසරේ මත්ස්‍ය නිෂ්පාදනය මෙට්‍රික් ටොන් 505,830 වන නමුත් දේශීය කරවල නිෂ්පාදනය මෙට්‍රික් ටොන් 54,880 ක් පමණි. එම දේශීය නිෂ්පාදනය ප්‍රමාණවත් නොවන බැවින් ලංකාවේ පරිභෝජනය සඳහා අවශ්‍ය වන කරවල ප්‍රමාණයෙන් විශාල කොටසක් ආනයනය කිරීමට සිදුවේ.

තත්ත්වයෙන් උසස් කරවල නිෂ්පාදනය ආහාර සුරක්ෂිතතාව ඉහළ නැංවීමට මෙන්ම ආදායම් තත්ත්වය ඉහළ නැංවීමටද හේතු කාරකවන අතරම මෙහි නිමැවුම ඉහළ නැංවීම, අගය එකතු කිරීමේ හැකියාව පවතින කර්මාන්තයකි. එසේම පසු අස්වනු තාක්ෂණික ක්‍රමවේද භාවිත කරමින් කරවල නිෂ්පාදනය මහා පරිමාණ වශයෙන් මෙන්ම ගෘහාශ්‍රිතව සුදු හා මධ්‍ය පරිමාණ වශයෙන් ද සිදු කිරීමෙන් ආනයනය සීමා කර දේශීය නිෂ්පාදනයන් වැඩිදියුණු කල හැක.

කරවල නිෂ්පාදනය සඳහා ඕනෑම මත්ස්‍ය වර්ගයක් යොදා ගත හැකි අතර කුඩා මසුන් වන හුරුල්ලා, කුම්බලාවා, ලින්නා වැනි කරවල වර්ගද මෝරා, බලයා, කෙලවල්ලා , නලපත් වැනි විශාල මසුන් යොදා ගනිමින් නිපදවන කරවල වඩාත් ප්‍රචලිතය.

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය

1. අලුත් මසුන්(කුඩා/ලොකු)
2. පිරිසිදු ලුණු
3. පිරිසිදු ජලය
4. මසුන් සකස් කිරීමට සුදුසු මේසය/කපන ලෑල්ල
5. මල නොබැඳෙන පිහි
6. වියළීම සඳහා සුදුසු මැසි/සූර්ය තාපකයක්
7. ලුණු දමා තැබීමට සහ අපද්‍රව්‍ය බැහැර කිරීමට සුදුසු භාජන

කරවල නිෂ්පාදනයේ පියවර

- කරවල සෑදීම සඳහා පරිභෝජනයට සුදුසු ඕනෑම මත්ස්‍ය වර්ගයක් යොදා ගත හැකි අතර මසුන්ගේ අතුණුබහන්, කොරපොතු, කරමල් වැනි අනවශ්‍ය කොටස් ඉවත් කර පිරිසිදු ජලයෙන් සේදිය යුතුය.
- මත්ස්‍යයා තොතැලෙන පරිදි මලතොබැඳෙන වානේ පිහියක් භාවිතා කර මැද කටුව එක් පසකට වනයේ දෙපළු කිරීම/ පෙනි කැපීම සිදු කර නැවත සෝදා ගත යුතුය.
- අඟලක පමණ පරතරය සිටින සේ කැපුම් යොදා ඒ මත ලුණු යෙදීම කළ යුතුය. (කුඩා මසුන් යොදා ගැනීමේදී ලුණු ජලය 1: 3 අනුපාතයට සකසා ගත් සංතෘප්ත ලුණු ද්‍රාවණයක පැය 1-2ක් පමණ ගිල්වා තැබීම සිදු කළ යුතුය.)
- ලුණු දැමීම - මෙහිදී මාංසයේ ඝණකම හා ප්‍රමාණය අනුව ලුණු දමා කල් තබන කාලය වෙනස් වේ. සාමාන්‍යයෙන් පැය 4-12 ක් අතර මාලු ලුණු අනුපාතය 4 : 1 වශයෙන් යොදා ගනී. ආහාර ගබඩා කිරීම සඳහා සුදුසු බැරල් වල හෝ සකස් කර ගත් ටැංකිවල මසුන් තැන්පත් කර බර තැබීමක් සිදු කළ යුතුය.
- ලුණු දමා නියමිත කාලයෙන් පසු වැඩි ලුණු ඉවත් කිරීම සඳහා නැවත ලුණු මිශ්‍ර ජලයෙන් සේදිය යුතුය.
- කුඩා මත්ස්‍යයන් තම් දින 4ක් පමණද විශාල මසුන් තම් ජලය ඉවත් වීම සඳහා ටික වේලාවක් සිරස් අතට තබා දින 5ක් 6ක් පමණද තද හිරු එළියෙන් මැසි මත සෞඛ්‍යාරක්ෂිතව වියළා ගත යුතුය. මෙහිදී බාහිර අපද්‍රව්‍ය එකතුවීම වැළැක්වීමට පියවර ගත යුතුය.
- නියමිත ප්‍රමාණයට වියළාගත් කරවල පොලීතින් ඇසුරුම් වල බහා සීලරයක් භාවිතයෙන් සීල් කිරීම හෝ වැකුම් යන්ත්‍රයක් ආධාරයෙන් ඇසුරුම් කිරීම කරවල සඳහා අගය එකතු කිරීමේ ක්‍රමයකි.
- අධික වැසි පවතින කාලවල සහ අපනයනය සඳහා කරවල නිෂ්පාදන කිරීමේදී වියළුනු උදුන්/ සුර්ය තාපක භාවිතය වඩාත් යෝග්‍ය වේ.



වෙළඳ පොළ

මාළු කිලෝ 100කින් කරවල කිලෝ 35ක් පමණ සකස් කර ගත හැක. කරවල කිලෝවක් රුපියල් 700-1800 ක් පමණ මිලකට අලෙවි කළ හැක. (මාළු කිලෝ 100කින් නිපදවිය හැකි කරවල ප්‍රමාණය සහ මිල මත්ස්‍යයාගේ විශාලත්වය මතත් වර්ගය මතත් වෙනස් වේ) නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලිය සඳහා සතියක පමණ කාලයක් ගතවන අතර මසුන්ගේ මිල අනුව නිෂ්පාදන පිරිවැය වෙනස් වේ.

ධීවර හා ජලජ සම්පත් දෙපාර්තමේන්තුව සිදු කරන මග පෙන්වීම

- කරවල නිෂ්පාදනය සඳහා යොමු වීමට අදහස් කරන පුද්ගලයන්ට අදාළ දිස්ත්‍රික්කයේ දිස්ත්‍රික් ධීවර සහකාර අධ්‍යක්ෂ වෙත දැනුම් දීමෙන් කාණ්ඩායම් වශයෙන් අවශ්‍ය පුහුණුව හා මග පෙන්වීම ලබා ගත හැක.
- කරවල වියලන උදුන් සකස් කිරීමේ තාක්ෂණික උපදෙස් දිස්ත්‍රික් කාර්යාලය හරහා අදාළ ආයතන වලින් ලබා ගත හැක.





උම්බලකඩ නිෂ්පාදනය

උම්බලකඩ නිෂ්පාදනය පාරම්පරිකව අතීතයේ සිට ශ්‍රී ලංකාව තුළ පැවතෙන කර්මාන්තයකි. මාලදිවයින, ජපානය වැනි රටවල මහා පරිමාණයෙන් උම්බලකඩ නිෂ්පාදනය සිදුකරයි. ලංකාවේ ආහාර සඳහා රසකාරකයක් ලෙස බහුලව යොදා ගන්නා බැවින් දේශීය සැපයුම ප්‍රමාණවත් නොවන අතර මාලදිවයින වැනි රටවලින් ආනයනය සිදු කරයි. 2019 වසරේදී මෙරටට උම්බලකඩ මෙට්‍රික් ටොන් 2523ක් ආනයනය කර ඇති අතර ඒ සඳහා රුපියල් මිලියන 1663ක් වැයකර ඇත.

කරවල නිෂ්පාදනයේදී මෙන් ඕනෑම මත්ස්‍ය වර්ගයකින් උම්බලකඩ නිෂ්පාදනය සිදු කල නොහැක. මේ සඳහා ධ්‍රැවා වර්ගයේ මසුන් වන කෙලවල්ලා, බලයා, අලගඩුවා වැනි රතු පැහැති මාංශ සහිත මසුන් වර්ග භාවිතා කරයි. උම්බලකඩ සඳහා ආවේණික පැහැයක්, සුවඳක් මෙන්ම රසයක් පවතින බැවින් එම ගුණාංග පවතින ලෙස උම්බලකඩ සකස් කර ගත යුතුය. නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියේදී අපද්‍රව්‍ය එකතුවීම වළක්වා ගැනීමටත් සෞඛ්‍යාරක්ෂිතව සකස් කර ගැනීමටත් අවශ්‍ය පියවර ගත යුතුය. ජූලි - ජනවාරි දක්වා බල මාළු වැඩිපුර අල්ලන කාලය වන බැවින් එම කාලය තුළ මෙම කර්මාන්තය සාර්ථකව සිදු කළහැක. උම්බලකඩ වසරකට වැඩි කාලයක් තරක් නොවී තබා ගත හැක.

අවශ්‍ය අමුද්‍රව්‍ය

1. අලුත් මසුන්
2. පිරිසිදු ලුණු
3. පිරිසිදු ජලය
4. මසුන් පිරිසිදු කිරීමට සුදුසු මේසය/කපන ලෑල්ල සහ මුවහත් පිහිය
5. දුම් ගැසීම සඳහා පිළියෙල කරගත් ස්ථානයක් හෝ උපකරණයක්/ විෂ රහිත දර/ලීකුඩු
6. බැරලය තුලට බහාලිය හැකි දැල් කුඩයක් සහ බඳුනක්
7. මසුන් තම්බා ගැනීමට සහ අපද්‍රව්‍ය බැහැර කිරීමට සුදුසු භාජන පියතක් සහිත බැරලයක

උම්බලකඩ නිෂ්පාදනයේ පියවර

- උම්බලකඩ නිෂ්පාදනය සඳහා සුදුසු මත්ස්‍ය වර්ගයක් තෝරා ගත යුතු අතර අලුත් තරමක් විශාල මසුන් විය යුතුය.
- මසුන්ගේ හිස, කරමල්, අතුණු බහන් ඉවත් කර මත්ස්‍යයන් හොඳින් සේදීම සිදු කළ යුතුය.
- දික් අතට අභලක පමණ පරතරයට කැපුම් යොදා ඒවාට සහ උදර කුහරයට ලුණු පුරවා පැය ½ක් පමණ තැබිය යුතුය.
- බැරලයට දර යොදා දල්වා ගිනි අඟුරු සකස් කර ගත යුතුය. සකසා ගත් දැල් කුඩයේ මසුන් හිස පහතට සිටින සේ අසුරා බැරලය තුළ රඳවා බැරලයේ පියත හොඳින් වසා පියත මත තෙත ගෝනියක් අතුරා පැය 10-12ක් පමණ තම්බා ගත යුතුය.
- බැරලයෙන් දැල් කුඩය ඉවතට ගෙන මසුන්ගේ මැද අස්ථි කොටස් වෙන් වන පරිදි කැබලි වලට වෙන් කර සම හා අස්ථි කොටස් ඉවත් කර ගත යුතුය.



- බැරලය තුලට පොල් ලෙලි, ලී කුඩු අසුරා දුම් ගැසීමට සකස් කර ගත යුතුය.
- කම්බි දැල් පතුල සහිත බඳුනට මත්ස්‍ය තීරු අසුරා බැරලය මත තබා සිදුරු සහිත පියනකින් වසා පැය 2-4 ක් පමණ දුම් ගැසීම සිදු කළ යුතුය.
- දුම් ගැසීමෙන් පසු ඉවතට ගෙන දින කිහිපයක් අවිච්චි වියලා ගත යුතුය.
- වියලා ගැනීම ආකාර කිහිපකට සිදු කර ගත හැකි අතර මෙය රස සහ වර්ණය වෙනස් විමටත් වැඩි කාලයක් කල් තබා ගැනීමටත් වියළුණ ක්‍රමය හේතු වේ. (වියළීම සඳහා උදුන් භාවිතා කළ හැක)



වෙළඳ පොළ

බලයාගෙන් නිෂ්පාදනය කරන උම්බලකඩ කිලෝවක් රුපියල් 1600ක් ද, අලගොඩුවාගෙන් නිෂ්පාදනය කරන උම්බලකඩ කිලෝවක් රුපියල් 1000 - 1200ක් අතර මිලකට අලෙවි වෙයි. මසුන් කිලෝ 100කින් උම්බලකඩ කිලෝ 20ක් නිෂ්පාදනය කර ගත හැක. බැරලය සකස් කර ගැනීම සඳහා රු 4000ක් පමණ වැය වන අතර එය දිර්ඝකාලීනව භාවිතා කළ හැක. මසුන් බහුලව පවතින කාලයට අඩු මිලට මසුන් මිලදී ගත හැකි අතර නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියට ගත වන කාලය දින 7ක් පමණි.

ධීවර හා ජලජ සම්පත් දෙපාර්තමේන්තුව සිදු කරන මග පෙන්වීම

- හම්බන්තොට, මාතර, මන්නාරම වැනි දිස්ත්‍රික්ක වල දැනටමත් ක්‍රියාත්මක වන ව්‍යාපෘති ඇත. උම්බලකඩ නිෂ්පාදනය සඳහා යොමු විමට අදහස් කරන පුද්ගලයන්ට අදාළ දිස්ත්‍රික්කයේ දිස්ත්‍රික් ධීවර සහකාර අධ්‍යක්ෂ වෙත දැනුම් දීමෙන් කාණ්ඩායම් වශයෙන් අවශ්‍ය පුහුණුව හා මග පෙන්වීම ලබා ගත හැක.



දුම් ගැසූ කරවල මාළු නිෂ්පාදනය

දුම් ගැසීම ආහාර පරි රක්ෂණය සඳහා පාරම්පරිකව සියවස් ගණනාවකට පෙර සිට පැවතෙන ක්‍රමයකි. මේ සඳහා ඕනෑම මසුන් වර්ගයක් යොදා ගත හැක. දුම් ගැසීම සඳහා කොස්, දෙල්, මැහෝගනී වැනි දර වර්ගද දහසියා, පදම් තොකල ලී කුඩුද භාවිත කළ හැක. එහෙත් දුම් නිකුත් වීමේදී එම ශාකයට ආවේණික සුවද නිකුත් කරන කුරුඳු, ටර්පන්ටයින්, පැහිරි, කොහොඹ වැනි ශාක වල දර මේ සඳහා යොදා ගත නොහැක. එමෙන්ම පදම් කල ලී හෝ තීන්ත වැනි රසායනික ද්‍රව්‍ය තැවරුණු ලී වර්ගද යොදා ගත නොහැක.

මෙම කර්මාන්තය සංචාරක ආකර්ශනයද එක්කර ගත හැකි කර්මාන්තයක් වන බැවින් සංචාරක ව්‍යාපාරය ප්‍රවලිත ප්‍රදේශ වල ක්‍රියාත්මක කිරීම වඩාත් සුදුසුය. ඉතා රසවත් සෞඛ්‍යාරක්ෂිත නිපයුමක් ලබා ගැනීම සඳහා අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට පමණක් දුම් ගැසීමත් දුම් ගැසූ මසුන් මත අඟුරු හා කාබන් තැන්පත් වීම වළක්වා ගැනීමටත් පියවර ගත යුතුය. දුම් ගැසූ මාළු මෙන්ම දුම් ගැසූ කරවල නිෂ්පාදනයද සිදු කළ හැක.



අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය

1. අලුත් මාළු
2. ලුණු කුඩු ගම්මිරිස් කුඩු
3. දුම් ගැසීමේ උපකරණ
4. පිරිසිදු ජලය
5. මසුන් පිරිසිදු කිරීමට සුදුසු මේසය/කපත ලෑල්ල
6. මල නොබැඳෙන මුවහත් පිහිය

දුම්ගැසූ මාළු නිෂ්පාදනයේ පියවර

- කරමල් අතුණුබහන් වරල් කොරපොතු ඉවත් කර මත්ස්‍යයා හොඳින් සෝදා ගත යුතුය.
- මත්ස්‍යයා පදම් කිරීම- මත්ස්‍යාගේ ප්‍රමාණය අනුව ලුණු, සීනි (2-5% ක්) ගම්මිරිස් කුඩු, මිරිස්කුඩු වැනි කුළුබඩු එකතු කිරීමෙන් විවිධ රසයන් ලබා ගත හැක. පදම් වන තෙක් ශීතරකණයක් තුළ පැය 6-12 පමණ කාලයක් තැබීම යෝග්‍ය වේ.
- මසුන් මතුපිට පෘෂ්ඨය පමණක් සෝදා වැඩි ජලය ඉවත් වන තෙක් මදක් වියලා ගත යුතුය.
- මෙසේ සකස් කරගත් මසුන් දුම් ගසන උපකරණය මත අසුරා පැය 1-2 ක් පමණ දුම් ගැසීම සිදු කළ යුතුය.
- දුම් ගැසූ කරවල නිෂ්පාදනය කරන්නේ නම් පදම් කිරීම සඳහා සංතෘප්ත ලුණු ද්‍රාවණයක ගිල්වා තබා දුම් ගැසීමෙන් පසු අවශ්‍ය ප්‍රමාණයට වියලා ගත යුතුය.





වෙළඳපොළ

දේශීය වෙළඳ පොළ මෙන්ම සංචාරකයන් සඳහා ද ආකර්ශණීය වෙළඳ පොළක් පවතී. මත්ස්‍ය වර්ගය හා වෙළඳ පොළට යොමු කරන ආකර්ශණීය පෙනුම හා අගය එකතු කිරීම් ක්‍රම අනුව මිල ගණන් තීරණය වේ.

ධීවර හා ජලජ සම්පත් දෙපාර්තමේන්තුව සිදු කරන මග පෙන්වීම

- දුම් ගැසූ මසුන් හෝ දුම් ගැසූ කරවල නිෂ්පාදනය සඳහා යොමු වීමට අදහස් කරන පුද්ගලයන්ට අදාළ දිස්ත්‍රික්කයේ දිස්ත්‍රික් ධීවර සහකාර අධ්‍යක්ෂ වෙත දැනුම් දීමෙන් කාණ්ඩායම් වශයෙන් අවශ්‍ය පුහුණුව හා මග පෙන්වීම ලබා ගත හැක.
- දුම් උදුන සකස් කිරීමේ තාක්ෂණික උපදෙස් දිස්ත්‍රික් කාර්යාලය හරහා අදාළ ආයතන වලින් ලබා ගත හැක.



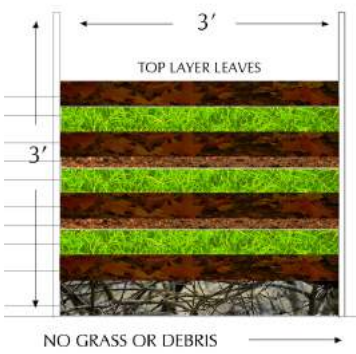


මත්ස්‍ය කොටස් ඵකතු කර කාබනික පොහොර නිපැවීම

ධීවර කර්මාන්තය තුළ ඉවතලන මත්ස්‍ය කොටස් විශාල ප්‍රමාණයක් දෛනිකව පරිසරයට එකතු වේ. ධීවර වරායන් වල, මත්ස්‍ය අලෙවි සැල්වල මෙන්ම මත්ස්‍ය පිරිසැකසුම් කර්මාන්ත ශාලා වලින්ද සැලකිය යුතු මාළු අපද්‍රව්‍ය කොටස් ප්‍රමාණයක් ප්‍රයෝජනයට නොගෙන මෙලෙස ඉවත දමනු ලැබේ. මෙසේ ඉවත දමන මත්ස්‍ය අපද්‍රව්‍ය අතර හානියට පත් මාළු, මාළු කැපීම මගින් ඉවත්වන කොටස්, මාළු පටක, අස්ථි කොටස්, හිස්, වලිග. වරල්, හම් හා කොරපොතු වැනි කොටස් වැදගත් පොස්පරස් සහ කැල්සියම් ප්‍රභවයකි. එබැවින් මෙම මත්ස්‍ය අපද්‍රව්‍ය යොදා ගනිමින් කොම්පෝස්ට් පොහොර සෑදීම කාබනික කෘෂිකර්මාන්තය මගින් පාංශු ශාක සාරවත් බව පද්ධතිය පවත්වා ගැනීම සහ ආහාර නිෂ්පාදනය සමබර කිරීම සහ පරිසරය සුරැකීම සඳහා කාබනික යෙදවුම් මගින් පෝෂ්‍ය පදාර්ථ ප්‍රතිවක්‍රීකරණය වැනි අංශ කිහිපයකින් වාසිදායකය.

මත්ස්‍ය අපද්‍රව්‍ය යොදා ගනිමින් කොම්පෝස්ට් පොහොර සෑකසීමේ ක්‍රියාවලිය

- එකතු කරගත් මත්ස්‍ය කොටස් ස්ථර කිහිපයක් ලෙස ශාක කොටස්, පිදුරු හෝ වෙනත් කාබනික ප්‍රභවයක් සමඟ තැන්පත් කළ යුතුය.
- පහළම ස්ථරය ලෙස අඟල් 6-12 ක් උසට පිරවුම් ද්‍රව්‍ය (ශාක කොටස්) තැන්පත් කළ යුතුය.
- මිලහ ස්ථරය ලෙස අඟල් 6-8 ක් උසට මත්ස්‍ය අප ද්‍රව්‍ය තැන්පත් කරනු ලබන අතර සෑම මත්ස්‍ය අපද්‍රව්‍ය ස්ථරයකටම පසු අඟල් 2-3 පිරවුම් ස්ථරයක් මගින් වෙන්විය යුතුය.
- බඳුන පිරෙන තෙක් ඉහත ක්‍රියාවලිය සිදු කිරීමෙන් පසු අඟල් 8-10ක පිරවුම් ස්ථරයක් යෙදිය යුතුය. එමගින් ගන්ධය පිටවීම වළකයි.
- අපද්‍රව්‍ය දිරායන කාලය තුළ තෙතමනය රැකගැනීම සඳහා පිටතින් ජලය එකතු කළ යුතුය.
- කොම්පෝස්ට් මිශ්‍රණය විටින් විට පෙරළීම සිදු කළයුතු අතර ඒ සඳහා මිශ්‍රණය බඳුනෙන් බඳුනට මාරු කිරීම සිදු කළ යුතුය.
- එය සෑම දින 10-14කට වරක් සිදු කළ යුතු අතර එමගින් වාතනය සහ ගන්ධයෙන් තොර වීම සිදුවේ.
- පළමු බඳුන පිරුණු පසු දෙවන බඳුනට අපද්‍රව්‍ය පිරවිය යුතුය. දෙවන බඳුන පිරුණ පසු පළමු බඳුනේ ඇති මිශ්‍රණය තෙවන බඳුනට මාරු කළ යුතුය. මෙසේ බඳුන් වල ඇති මිශ්‍රණ කොම්පෝස්ට් නිපදවීම අවසන් වන තුරු මාරු කළ යුතුය.





- බඳුන අඩි 3*3*3 වඩා කුඩා නොවිය යුතුය. මත්ඳ කුඩා මිශ්‍රණය පහසුවෙන් සිසිල් වන අතර එය කොම්පෝස්ට් නිපදවීමට අවශ්‍ය වන උෂ්ණත්වයට ළඟා වීමට බාධාවකි. අපද්‍රව්‍ය නිසියාකාරව දිරායාමට 140-160° F ක පමණ උෂ්ණත්වය තිබිය යුතුය. මිශ්‍රණයේ මධ්‍යයට උෂ්ණත්ව මානයක් යොදා එහි උෂ්ණත්වය මැනිය හැක.
- තෙතමනය සහිත කාළගුණය දිගු කාලයක් පැවතුනහොත් මිශ්‍රණය තෙතමනයෙන් රැක ගැනීමට ආවරණයක් යෙදිය යුතුය.
- අතිරික්ත ජලය කොම්පෝස්ට් නිපදවීමට බාධාවක් වන හෙයින් ජලය එකතු කිරීම පෙරලීමට පෙර හෝ පෙරලන විට අවශ්‍යය ප්‍රමාණයට සිදු කළ යුතුය.



වෙළඳ පොළ

රසායනික පොහොර අඩු වියදමට පහසුවෙන් සොයා ගැනීම දැනට අපහසු බැවින්, පොස්පරස් කැල්සියම් බහුලතාව නිසා මත්ස්‍ය අපද්‍රව්‍ය වලින් නිපදවූ කාබනික පොහොර සඳහා වැඩි ඉල්ලුමක් පවතී. කිලෝ 10ක් පොහොර පැකට්ටුවක් රු 250ත් -300ත් අතර මිලකට අලෙවි වේ.



ධීවර හා ජලජ සම්පත් දෙපාර්තමේන්තුව සිදු කරන මග පෙන්වීම

- මෙම ව්‍යාපෘතිය දිවයින වටාම ධීවර වරායන් හා මත්ස්‍ය වෙන්දේසි ශාලා ආසන්නව ක්‍රියාත්මක කළ හැක.
- කොම්පෝස්ට් පොහොර නිෂ්පාදනය සඳහා යොමු වීමට අදහස් කරන පුද්ගලයන්ට අදාළ දිස්ත්‍රික්කයේ දිස්ත්‍රික් ධීවර සහකාර අධ්‍යක්ෂ වෙත දැනුම් දීමෙන් කාණ්ඩායම් වශයෙන් අවශ්‍ය පුහුණුව හා මග පෙන්වීම ලබා ගත හැක.



මුහුදු පැලෑටි වගාව



වාණිජමය වශයෙන් වගා කරන මුහුදු පැලෑටි වර්ග 221 පමණ වන අතර ඒ අතරින් වර්ග 145ක් පමණ ආහාර සඳහාද තවත් වර්ග 110 ක් පමණ ජෛව වර්ග නිෂ්පාදනය (phycocolloid production) සඳහාත් යොදා ගන්නා අතර දිරාපත්වන පොලිනින් වර්ග නිෂ්පාදනය, ආලේපන වර්ග නිෂ්පාදනය, මාෂධ නිෂ්පාදනය, කාබනික පොහොර නිෂ්පාදනය සහ කාර්මික රසායනික සංයෝග නිෂ්පාදනයන් සඳහාද මුහුදු පැලෑටි වර්ග යොදා ගන්නා බැවින් මේ සඳහා ලෝකයේ බොහෝ ඉල්ලුමක් පවතී.

මෙම මුහුදු පැලෑටි ඉන්දු-පැසිෆික් කලාපයේ සමකය දෙපස අංශක 20 ක පරාසයක ප්‍රදේශයේත් අග්නිදිග ආසියාවේත් වඩාත් හොඳින් ඉහළ ඝනත්වයකින් යුතුව වර්ධනය වේ. එබැවින් මෙය මෙම කලාපයේ පිහිටි රටවල වෙසෙන මිනිසුන්ගේ වැදගත් ආදායම් මාර්ගයක් වන අතර අනෙකුත් ජලජීවී වගාවන් හා සසඳන විට අඩු පාරිසරික පිරිවැය සහිත නිරසාර ආදායම් මාර්ගයක් ලෙස යොදාගත හැකි කර්මාන්තයකි.

මුහුදු පැලෑටි වගාව සාගර පරිසරය සහ සාගර ජීවීන්ගේ වර්ධනය වැඩි දියුණු කරයි. නිරසාර පරිසර හිතකාමී වගා ක්‍රම උපයෝගී කරගනිමින් මුහුදු පැලෑටි ලංකාවේ බොහෝ පළාත්වල සිදු කළ හැක. ශ්‍රී ලංකාවේ දැනට වගා කරන මුහුදු පැලෑටි වර්ග කිහිපයකි.



Gracilaria



Sargassum



Kappapicus Alverezii



Euchenma Spinosum

වගාවට අවශ්‍ය සාධක

- හොඳින් හිරුළු පහිත වන කොරල් නොමැති, වැලි සහිත මුහුදු ප්‍රදේශයක් විය යුතුය.
- ජල තරංග උස අඩි 1-2 පමණ වන වේගවත් රළ නොමැති විය යුතුය.
- ලවණතාවය දහසකට කොටස් 30-35 අතර පරාසයක පැවතිය යුතුය.
- පිරිසිදු, පැහැදිලි මුහුදු ජලය පවතින 25°C -35°C උෂ්ණත්වයක් පවතින ප්‍රදේශයක් විය යුතුය.
- කෘෂිකාර්මික හා කාර්මික අපද්‍රව්‍ය එකතු නොවන මිරිදිය ජලය මුහුදට එකතු නොවන හොඳ ජල ගුණාත්මකභාවකින් යුතු ස්ථානයක් විය යුතුය.



වගා කිරීමේ ක්‍රම

- සාම්ප්‍රදායික තනි රේඛීය වගාව
- පහුරු මත වගාව
- කුඩා ක්‍රමය (බැග් සහ ටියුබ් වර්ග)



තෙත මුහුදු පැලෑටි



වියලා සකස් කරන ලද මුහුදු පැලෑටි



අස්වැන්න ලබා ගැනීම සහ අලෙවිය

දැනට ලංකාවේ පුත්තලම හා උතුරු නැගෙනහිර ප්‍රදේශයන්හි වාණිජ වගාවක් ලෙස සිදු කරන අතර එක් අස්වනු කාලයක් සඳහා දින 45ක් පමණ ගත වේ. සෑම දින 45කට වරක් නැවත නැවත අස්වැන්න ලබා ගත හැක. තෙත් මුහුදු පැලෑටි සහ වියලා සකස් කර ගත් මුහුදු පැලෑටි ලෙස අලෙවි කිරීම සිදු කෙරේ. තෙත මුහුදු පැලෑටි කිලෝ එකක් සඳහා රුපියල් 7ක් පමණද වියළි මුහුදු පැලෑටි කිලෝවක් රුපියල් 65 සිට ඉහළ මිලකට අලෙවි කල හැක. විශේෂය අනුව මිල ගණන් වෙනස් වේ.

ධීවර හා ජලජ සම්පත් දෙපාර්තමේන්තුව සිදු කරන මග පෙන්වීම

පුත්තලම සිට කල්පිටිය, මන්නාරම, යාපනය, කිලිනොච්චි, මඩකලපුව කල්මුණේ දිස්ත්‍රික්ක ආශ්‍රිත මුහුදු ප්‍රදේශ මුහුදු පැලෑටි වගාව සඳහා සුදුසු වන අතර මේ සඳහා උනන්දුවක් දක්වන අය සඳහා දිස්ත්‍රික් ධීවර සහකාර අධ්‍යක්ෂ විසින් පුහුණුව හා මග පෙන්වීම සඳහා ජාතිකජල ජීවි වගා සංවර්ධන අධිකාරිය සහ ජාතික ජලජ සම්පත් පර්යේෂණ ආයතන සම්බන්ධීකරණය කරනු ලබයි.





මුහුදු කුඩාලිලන් වගාව

මුහුදු කුඩාලිලන් යනු හොලොත්රොයිඩේ පන්තියට අයත් සාගර අපෘෂ්ඨවංශීන් වන අතර සාගර පතුලේ වාසය කරයි. ශ්‍රී ලංකාව අවට මුහුදේ විශේෂයෙන් උතුරු පළාත අවට මුහුදේ සහ කල්පිටිය ආසන්න මුහුදේ මුහුදු කුඩාලිලන් දක්නට ලැබේ.

මුහුදු කුඩාලිලන් සඳහා ඉහළ අපනයන ඉල්ලුමක් පවතින පවතින අතර විශේෂයෙන් චීනය හා අග්නිදිග ආසියානු රටවල් විශාල ලෙස මුහුදු කුඩාලිලන් ආනයනය සිදු කරනු ලබයි. මුහුදු කුඩාලිලන් තුළ පවතින බවට විශ්වාස කරන යම් යම් ඖෂධීය ගුණ හේතු කොට ගෙන මේ සඳහා ඉහළ ඉල්ලුමක් පවතී.

ශ්‍රී ලංකාව තුළ ආර්ථිකමය වශයෙන් වැදගත් අපනයනය සඳහා වැඩි ඉල්ලුමක් පවතින විශේෂ කිහිපයක් ස්වභාවිකවම පැවතියද ශ්‍රී ලංකාව තුළ වගාව සඳහා යොදා ගනු ලබන්නේ යාපන අට්ටයා(Sand fish- *Holothuria scabra*) ලෙස හැඳින්වෙන මුහුදු කුඩාලිලන් විශේෂයයි.



මුහුදු කුඩාලිලන් වගාවේ පියවර

1. සුදුසු ස්ථානයක් හඳුනා ගැනීම

මුහුදු ප්‍රදේශය මිරිදිය ගලා ඒමට ඉඩ ඇති ප්‍රදේශයක් තෝවිය යුතු අතර තද රළ තරංග වළක්වා ගත හැකි ප්‍රදේශයක් විය යුතුය. කුඩු සහ ලෙස ඉදිකිරීමට ඉඩ සලසන පරිදි අවසාදිතය ගැඹුරට (අවම වශයෙන් සෙන්ටිමීටර 40 ක්) ගැඹුරු විය යුතුය. අඩු වඩදිය බාදිය තුළදී පවා සම්පූර්ණයෙන්ම වියළී නොයන හොඳ වඩදිය බාදිය ඇති වන විට අවම ජල ගැඹුර සෙන්ටිමීටර 10 - 50 ක් පමණ වන කඩොලාන ආශ්‍රිත මෘදු, වැලි සහිත මඩ සහිත අපද්‍රව්‍ය වලින් තොර ප්‍රදේශයක් විය යුතුය.

2. කොටුව සකස් කිරීම

නොගැඹුරු ජලයේ අක්කරයක ප්‍රමාණයේ කොටුවක් ආර්ථිකව ඵලදායී වන අතර දැලකින් ආවරණය කරන ලද කොටු විය යුතුය.

3. පැටවුන් තැන්පත් කිරීම

සාපේක්ෂව ඉහළ ඝනත්වයකින් යුක්තව හා සාමාන්‍යයෙන් ග්‍රෑම් 15 ක ප්‍රමාණයකින් පමණ වූ පැටවු තැන්පත් කිරීම.(අක්කරයකට දළ වශයෙන් 3500ක් පමණ)

4. වගා කරන මුහුදු කුඩාලිලන් මාස 8-10 කාලය තුළ වෙළඳ පළ ප්‍රමාණයට (ග්‍රෑම් 350-400) ළඟා විය හැකි අතර වර්ධන කාලය, විවිධ ස්ථාන සහ කාලයන් අනුව වෙනස් වේ.



වෙළඳපොළ

ප්‍රධාන වශයෙන් චීනය, හොංකොං , කොරියාව, තායිවානය සහ මැලේසියාව, සිංගප්පූරුව යන රටවල ඉහළ ඉල්ලුමක් පවතී. මුහුදු කුඩාල්ලන් විශේෂයක වාණිජ වටිනාකම සාමාන්‍යයෙන් තීරණය වන්නේ එහි ප්‍රමාණය සහ ශරීර බිත්තියේ ස්ඛන්ධය අනුව ය. සකස් කළ කිලෝවක මිල රුපියල් 10,000 සිට රුපියල් 32,000 දක්වා මිලකට අලෙවි වන අතර විශේෂය සහ සකස් කිරීමේ ක්‍රම වේදය අනුව මිල ගණන් වෙනස් වේ.

ධීවර හා ජලජ සම්පත් දෙපාර්තමේන්තුව සිදු කරන මග පෙන්වීම

- පුත්තලම සිට කල්පිටිය, මන්නාරම, යාපනය, කිලිනොච්චි, මඩකලපුව දිස්ත්‍රික්ක ආශ්‍රිත මුහුදු ප්‍රදේශ මුහුදු කුඩාල්ලන් වගාව සඳහා සුදුසු වන අතර මේ සඳහා උනන්දුවක් දක්වන අය සඳහා දිස්ත්‍රික් ධීවර සහකාර අධ්‍යක්ෂ විසින් පුහුණුව හා මග පෙන්වීම සඳහා ජාතික ජල ජීවි වගා සංවර්ධන අධිකාරිය සහ ජාතික ජලජ සම්පත් පර්යේෂණ ආයතන සම්බන්ධීකරණය කර ලබයි.
- සකස් කරන ලද මුහුදු කුඩාල්ලන් ළඟ තබා ගැනීම , ප්‍රවාහනය සහ අපනයනය සඳහා ධීවර හා ජලජ සම්පත් දෙපාර්තමේන්තුවෙන් බලපත්‍රයක් ලබා ගත යුතුය.





කිවුල් දිය කකුළුවන් වගාව

කකුළුවන් වගාව ආයෝජනය සඳහා සුදුසු කර්මාන්තයක් වනුයේ ලොව පුරා වගා කරන සියලුම කබොල(crustaceans) සතුන්ගෙන් 20% ක් කකුළුවන් වන අතරම වාර්ෂිකව ධාන් මිලියන 1.4 ක් පරිභෝජනය කෙරෙන බැවිනි. වැඩිවන ඉල්ලුමට කකුළුවන්ගේ සැපයුම අඩු අගයක පවතී. ශ්‍රී ලංකාව වටා බොහෝ කිවුල් දිය ආශ්‍රිතව මෙම කකුළුවන් වගාව සිදු කළ හැකි අතර මෙහි ප්‍රධාන වාසිය නම්, ශ්‍රම පිරිවැය ඉතා අඩු වීමත් නිෂ්පාදන පිරිවැය සාපේක්ෂව අඩු වීමත් කකුළුවන් ඉතා වේගයෙන් වර්ධනය වීමත්ය. මේ හේතුවෙන් කුඩා පරිමාණ කකුළුවන් වගාව දිනෙන් දින ජනප්‍රිය වෙමින් පවතී

මධ කකුළුවන් ගංගා වල සහ වෙරළබඩ කිවුල් දිය ප්‍රදේශ වල දක්නට ලැබේ. ඔවුන් (Scylla) ස්කසිලා කුලයට අයත් ය.

මධ කකුළුවන් වගා කිරීමේ ක්‍රම

පොකුණු තුල වගා කිරීම

- පොකුණේ ප්‍රමාණය නිෂ්පාදන වර්ගය මත රඳා පවතී. සාමාන්‍යයෙන් කකුළුවන් වගා කිරීම සඳහා භාවිතා කරන පොකුණු හෙක්ටයාර 0.5 සිට 2 දක්වා ප්‍රමාණයේ වේ.
- නිසි බැම් සහ උදම් ජල හුවමාරුව අනිවාර්ය වේ. කකුළුවන් වගාවට කුඩා ප්‍රමාණයේ පොකුණු ඉතා සුදුසු ය. පොකුණේ ප්‍රමාණය කුඩා වුවහොත් සුදුසු වැටක් සෑදිය යුතු අතර ස්වාභාවික තත්වයන් පවතින විශාල ප්‍රමාණයේ පොකුණු වල, පිටවන ප්‍රදේශය ශක්තිමත් කිරීම අවශ්‍ය වේ.



- කකුළුවන්ගේ ප්‍රමාණය සහ පවතින පහසුකම් මත පදනම්ව, වර්ධනයට ගතවන කාලය වෙනස් විය හැකිය. අතිරේක ආහාර දීමෙන් වාණිජ නිෂ්පාදනයේදී වර්ග මීටරයකට කකුළුවන් 1-3 ක් වගාකළ හැකිය.
- ඉවතලන මත්ස්‍ය හා සත්ව කොටස්, අඩු මිල මාළු, ඉස්සන් සහ සකසන ලද මත්ස්‍ය ආහාර ආදිය ලබා දීමෙන් කුඩා ප්‍රමාණයේ කකුළුවන් පෝෂණය කළ හැකිය. කකුළුවන්ට ඔවුන්ගේ මුළු ශරීර බරෙන් 5% ක් දිනපතා පෝෂණය ලබා දිය යුතුය.



කකුළුවන් තර කිරීමේ ක්‍රමය

අල්ලාගනු ලබන කකුළුවන් මෘදු කවච සහිත කකුළුවන් (වතුර කකුළුවන්) ගේ වෙළඳ පොළ වටිනාකම අඩුය. කකුළුවන්ගේ භාහිර කවචය වරින් වර ඉවත් කර ගැනීම ජීවන චක්‍රය තුළ සිදුවේ මෙලෙස කවචය ඉවත් කර ගන්නා අවස්ථාවේ ඔවුන් ඉහළ ජල පරිභෝජනයක් සිදු කර ගන්නා බැවින් ශරීරයේ ජල ප්‍රමාණය වැඩිවේ. මෙම අවස්ථාවේ පසුවන කකුළුවන් නැවත කවචය ශක්තිමත් වන තෙක් යම් කාල පරිච්ඡේදයක් ඇති කිරීම කකුළුවන් තර කිරීමේ ක්‍රමය ලෙස හැඳින්වේ. තද කටු සහිත කකුළුවන්ට මෘදු කටු සහිත කකුළුවන්ට වඩා වටිනාකමක් වෙළඳපොළේ ඇත. මෙම ක්‍රමය තුළ කකුළුවන් වගා කිරීම සඳහා අඩු කාලයක් ගත වන අතර එම ක්‍රියාවලිය ඉතා ලාභදායී වේ.

- ◆ හෙක්ටයාර 0.025 සිට 0.2 දක්වා වූ ඕනෑම පොකුණක සිදු කළ හැකිය.
- ◆ කකුළුවන් තර කිරීම සඳහා මීටර් 1 සිට 1.5 දක්වා ගැඹුරකින් යුත් කුඩා උදම් පොකුණු ඉතා සුදුසු ය. පොකුණ වටා වැටක් සැකසිය යුතුය.
- ◆ කකුළුවන් තර කිරීම සඳහා වර්ග මීටරයකට 1-2 ක ඝනත්වය ඉතා සුදුසු ය.
- ◆ පොකුණ විශාල ප්‍රමාණයේ නම් කකුළුවන්ගේ ප්‍රමාණය අනුව විවිධ මැදිරි වලට බෙදා පිරිමි හා ගැහැණු සතුන් වෙන්ව තැබීමෙන් යහපත් ප්‍රතිඵල ලැබෙන අතර අන්‍යෝන්‍ය ප්‍රහාර සහ එකිනෙකා කා ගැනීම අඩු වේ. වසරකට 8 සිට 12 දක්වා තර කිරීමේ චක්‍ර සිදු කළ හැකිය.



කුඩුවල/කොටුතුල තර කිරීම

- ◆ කකුළුවන් තර කිරීම පාවෙන දැල් කුඩු, කොටු සහ ටැංකිවල සිදු කළ හැකිය.
- ◆ කුඩුවේ ප්‍රමාණය සඳහා මීටර් 3 දිග, මීටර් 2 පළල සහ මීටර 1 උස සුදුසු ය. කකුළුවන්ට පහසුවෙන් පෝෂණය කිරීමට සහ නිරීක්ෂණය කිරීමට හැකි වන පරිදි කුඩු පේළියකට සැකසීම සිදු කළ යුතුය.
- ◆ කොටු තුළ සිදු කරන්නේ නම් මීටර 5*5 සහ උස 1.5ක් පමණ සුදුසු වන අතර තඩත්තුව පහසු වන ආකාරයට ප්‍රමාණය වෙනස් කර ගත හැක. කුඩු /කොටු වල වර්ග මීටරයකට කකුළුවන් 5-10 ක් අතර ප්‍රමාණයක් තැත්පත් කිරීමේ ඝනත්වය ඉතා සුදුසු ය.
- ◆ දිනකට ශරීර ස්කන්ධයෙන් 5% ක් පමණ ආහාර ප්‍රමාණයක් ලබා දිය යුතුය. මත්ස්‍ය කොටස් හෝ සැකසූ ආහාර මේ සඳහා යොදා ගත හැක.

ජලයේ ගුණාත්මකභාවය

කකුළුවන් නිෂ්පාදනය කිරීමේදී ජලයේ ගුණාත්මකභාවය වැදගත් කාර්යභාරයක් ඉටු කරයි. හැකි තම් විටින් විට ජලය මාරු කරන්න.

ලවණතාව	15-25%
උෂ්ණත්වය	25-30
ඔක්සිජන්	>3ppm
PH	7.8-8.5



ධීවර හා ජලජ සම්පත් දෙපාර්තමේන්තුව සිදු කරන මග පෙන්වීම

- කිවුල් දිය කකුළුවන් වගාව හෝ තර කිරීම සඳහා යොමු වීමට අදහස් කරන පුද්ගලයන්ට අදාළ දිස්ත්‍රික්කයේ දිස්ත්‍රික් ධීවර සහකාර අධ්‍යක්ෂ වෙත දැනුම් දීමෙන් කාණ්ඩයම් වශයෙන් අවශ්‍ය පුහුණුව හා මග පෙන්වීම ජාතික ජලජීව වගා සංවර්ධන අධිකාරිය මගින් ලබා ගත හැක.



කිවුල් දිය කකුළුවන් වගාව





මොදා මත්ස්‍ය වගාව

මුහුදේ මත්ස්‍ය සම්පත සීග්‍රයෙන් ක්ෂය වෙමින් පැවතීමත් මුහුදේ මත්ස්‍ය අස්වැන්න තෙලාගැනීම සඳහා දැරීමට සිදුවන අධික පිරිවැය හේතුවෙනුත් මොදා මත්ස්‍ය වගාව වඩා වාසිදායක මෙන්ම එළදායි ව්‍යාපෘතියක් ලෙස හඳුන්වා දිය හැකිය. ශ්‍රී ලංකාවේ මොදා මත්ස්‍ය වගාව වැනි ජලජීවී වගා ව්‍යාපෘති මගින් වැඩි විදේශ විනිමය ප්‍රමාණයක් ලබා ගැනීම මෙන්ම මත්ස්‍ය ඉල්ලුමට සරිලන සැපයීම සඳහා පරිසර පද්ධතියට සිදු කරන බලපෑම අවම කරමින් නිෂ්පාදනය ඉහළ තංවැලීම තුළින් ජීවනෝපාය සංවර්ධනය සඳහා දායක විය හැක.

කිවුල්දිය සහිත ජලයේ ගුණාත්මක භාවය Sea bass, Giant sea perch, හෝ Baramundi ලෙසද හැඳින්වෙන *Lates calcarifer* යන විද්‍යාත්මක නාමයෙන් හඳුන්වන මොදා මසුන් වගා කිරීමට වඩාත් සුදුසු වේ. මෙම මාළුවා දේශීයව සහ විදේශීයව ඉහළ වෙළඳපල අගයක් ලබා ගන්නා අතර ඉක්මනින් වැඩෙන අතර වෙනස් පාරිසරික තත්ත්වයන්ට ඔරොත්තු දෙන බැවින් මොදා මසුන් වගා කිරීම සඳහා හොඳ තෝරා ගැනීමක් වේ.

කුඩු තුල මොදා මසුන් වගා ක්‍රමය මගින් මෙහෙයුම් පිරිවැය අඩු මට්ටමක තබා ගනිමින් ජලය නිදහසේ සංසරණය වීමට ඉඩ සලසයි. මෙම විශේෂය තඹත්තු කිරීමට අවශ්‍ය පිරිවැය අඩු වන අතර නිෂ්පාදනය කිරීමට සාපේක්ෂව පහසු වන අතර මෙම ක්‍රියාකාරකමෙහි පරිසර හිතකාමී ස්වභාවය නිසා දේශීය වගාකරුවන්ට එය හොඳ ආදායම් මාර්ගයක් වේ.



කුඩු තුල /කොටු තුල මොදා වගාව සඳහා පියවර

- කුඩු තැන්පත් කිරීම සඳහා සුදුසු ගැඹුරකින් යුත් තද රළ පහර හෝ සුළං නොමැති කිවුල් දිය ජලාශයක ස්ථානයක් තෝරා ගත යුතුය.
- කාර්මික හෝ කෘෂිකාර්මික ජලය එකතු නොවන පිරිසිදු ජලය ගලා යන ස්ථානයක් විය යුතුය.
- කුඩු සෑදීම සඳහා දැල්, ලී සහ ප්ලාස්ටික් බැරල් අවශ්‍ය වන අතර අඩි 10*10 ප්‍රමාණයේ කුඩු 4කින් සමන්විත ඒකකයක් සාදා ගැනීම ආර්ථිකව වාසිදායක වන අතර තනි කුඩු වශයෙන්ද යොදා ගත හැක.



- ලැලි භාවිතා කර 10*10ප්‍රමාණයේ පහුරු 4ක් සාදා බැරල් මත සවිකිරීමෙන් පාවෙන ඒකකය සාදා ගත යුතුය. එක් පහුරක සෙ. මී. 1 දැල් වලින් සකස් කල කුඩුවක්ද අනෙක් කුඩු තුල අඟල් 1 ඇස් සහිත දැල් වලින් මසන ලද අඩි 5ක් පමණ ගැඹුරු කුඩු පහුර මධ්‍යයේ සවි කල යුතුය.
- අඟල් 2 ක පමත මොදා ඇඟිල්ලත්, 1000ක් පමණ පහුරේ සෙ. මී. 1 දැල් වලින් සකස් කරන කොටසේ තැත්පත් කළ යුතුය.
- මාස 2කට පමණ පසු අඟල් 1 ඇස් සහිත දැල් වලින් මසන ලද කුඩු වලට මාරු කළ යුතුය.
- ආහාර ලෙස මත්ස්‍ය කොටස් හෝ සකසන ලද ආහාර ලබා දිය හැක.
- මාස 6 කට පමණ පසු අස්වැන්න ලබාගත හැක.

දැල් සහ පීචිසි බට හෝ උණ බට ආධාරයෙන් සකසා ගත් කොටු තුළද මෙම මත්ස්‍ය වගාව සිදු කළ හැක.

අස්වැන්න ලබා ගැනීම සහ වෙළඳ පොළ

සාමාන්‍යයෙන් ග්‍රෑම් 500කට පමණ වර්ධනය වූ මසුන් මාස 5 ක් පමණ වන අවධියේ සිට ලබා ගත හැකි අතර මෙම කුඩු තුළ තොකඩවා වක්‍රියව මෙම වගාව සිදු කළ හැක. දේශීය වෙළඳපොළ සඳහා මෙන්ම අපනයනය සඳහාද වැඩි ඉල්ලුමක් පවතින මොදා මසුන් කිලෝවක් රු 500-550ත් අතර මිලකට අලෙවි කළ හැක.



ධීවර හා ජලජ සම්පත් දෙපාර්තමේන්තුව සිදු කරන මග පෙන්වීම

- වයඹ, උතුර, නැගෙනහිර හා දකුණු පළාත්වල කලපු ආශ්‍රිතව මෙම වගාව දැනටමත් ක්‍රියාත්මක වේ.
- මොදා වගාව සඳහා යොමු වීමට අදහස් කරන පුද්ගලයන්ට අදාළ දිස්ත්‍රික්කයේ දිස්ත්‍රික් ධීවර සහකාර අධ්‍යක්ෂ වෙත දැනුම් දීමෙන් කාණ්ඩායම් වශයෙන් අවශ්‍ය පුහුණුව හා මග පෙන්වීම තාක්ෂණික උපදෙස් ජාතික ජලජීවි වගා සංවර්ධන අධිකාරිය වෙතින් ලබා ගත හැක.





වේක්කයා මත්ස්‍ය වගාව

ලෝකයේ බොහෝ රටවල මුහුදේ මත්ස්‍ය සම්පත සීග්‍රයෙන් ක්ෂය වීම හේතුවෙන් එම රටවලට අවශ්‍ය මත්ස්‍ය නිෂ්පාදනය වගා කර ලබා ගැනීම ප්‍රවණතාවක් බවට පත්ව ඇත. කිවුල් දිය පරිසර පද්ධති ආශ්‍රිතව වේක්කයා මසුන් වගාව මෙලෙස ශ්‍රී ලංකාව තුළද හොඳින් සිදු කළ හැකි මත්ස්‍ය වගාවකි. Milk Fish(Chanos chanos) නමින් බහුලව හඳුනන මෙම මසුන් ගැඹුරු මුහුදේ කෙලවල්ලන් මත්ස්‍ය කර්මාන්තය සඳහා ඇම වශයෙන් භාවිතා කරන බැවින් මෙම මත්ස්‍ය වගාව වඩා වාසිදායක මෙන්ම ඵලදායී ව්‍යාපෘතියකි. එමෙන්ම මත්ස්‍ය අපනයන කේෂත්‍රයේද මෙම මසුන් සඳහා ඉල්ලුමක් පවතී. නිෂ්පාදන පිරිවැය අවම වීමත් මත්ස්‍ය අස්වැන්න නෙලාගැනීම පහසු වීමත් හේතුවෙන් සහ වෙනස් පාරිසරික තත්ත්වයන්ට ඔරොත්තු දෙන බැවින් ශ්‍රී ලංකාවේ වේක්කයා මත්ස්‍ය වගාව වැනි ජලජීවී වගා ව්‍යාපෘති හොඳ තෝරා ගැනීමක් වේ.

කෘතිමව සකස් කර ගත් ඇසින්තත් අභිජනන මධ්‍යස්ථාන වලින් ලබා ගත හැක. එමෙන්ම මොවුන් කළුසු ආශ්‍රිතව අභිජනනය සිදු කරන බැවින් ස්වභාවිකවද මත්ස්‍ය පැටව් එකතු කර ගැනීම සිදු කළ හැක.

අවශ්‍ය සාධක

ලවණතාවය 10-30ppt පමණ සහ PH අගය 7.5 න් 8.5න් අතර වන ජලය
උෂ්ණත්වය 200C-300C
ජලයේ දියවූ ඔක්සිජන් ප්‍රමාණය 4 න් 5 න් අතර

කුඩු තුළ වගාව සඳහා පියවර

- කුඩු තැත්පත් කිරීම සඳහා සුදුසු ගැඹුරකින් යුත් තද රළ පහර හෝ සුළං තොමැති කිවුල් දිය ජලාශයක ස්ථානයක් තෝරා ගත යුතුය.
- කාර්මික හෝ කෘෂිකාර්මික ජලය එකතු නොවන පිරිසිදු ජලය ගලා යන ස්ථානයක් විය යුතුය.
- කුඩු සෑදීම සඳහා දැල්, ලී සහ ප්ලාස්ටික් බැරල් අවශ්‍ය වන අතර අඩි 10*10 ප්‍රමාණයේ කුඩු 4 කින් සමන්විත ඒකකයක් සාදා ගැනීම ආර්ථිකව වාසිදායක වන අතර තනි කුඩු වශයෙන්ද යොදා ගත හැක.
- බර ග්‍රෑම් 40-60 සතූන් වර්ග මීටරයට 5-30 දක්වා ඝණත්වයෙන් යුතුව කුඩු තුළ තැත්පත් කළ යුතුය.
- මාස 2කට පමණ පසු අඟල් 1 ඇස් සහිත දැල් වලින් මසන ලද කුඩු වලට මාරු කළ යුතුය.
- ආහාර ලෙස මත්ස්‍ය කොටස් හෝ සකසන ලද ආහාර දිනකට ශරීර බරෙන් 3-5% අතර ප්‍රමාණයක් ලබා දිය යුතුය.
- මාස 6 සිට 12 දක්වා අස්වැන්න ලබාගත හැකි අතර ලබා දෙන ආහාර සහ පාරිසරික තත්ත්ව අනුව වෙනස් වේ.



අස්වැන්න ලබා ගැනීම සහ වෙළඳ පොළ

සාමාන්‍යයෙන් කුඩු තුළ වගාවෙන් වර්ග මීටරයට 10-20 කිලෝ ප්‍රමාණයක් අස්වැන්න ලෙස ලබා ගත හැක. ග්‍රෑම් 500 කට පමණ වර්ධනය වූ මසුන් මාස 6ක් පමණ වන අවධියේ සිට ලබා ගත හැකි අතර මෙම කුඩු තුළ නොකඩවා වක්‍රීයව මෙම වගාව සිදු කළ හැක. දේශීයව ඇම සඳහා මෙන්ම ආහාර සඳහාද අපනයනය සඳහාද වැඩි ඉල්ලුමක් පවතින වේක්කයා මසුන් කිලෝවක් රු 600 ක පමණ මිලකට අලෙවි කළ හැක.

ධීවර හා ජලජ සම්පත් දෙපාර්තමේන්තුව සිදු කරන මග පෙන්වීම

- වයඹ, උතුර, නැගෙනහිර හා දකුණු පළාත්වල කළපු ආශ්‍රිතව මෙම වගාව දැනටමත් ක්‍රියාත්මක වන ව්‍යාපෘති ඇත.
- වේක්කයා වගාව සඳහා යොමු වීමට අදහස් කරන පුද්ගලයන්ට අදාළ දිස්ත්‍රික්කයේ දිස්ත්‍රික් ධීවර කාර්යාලයට දැනුම් දීමෙන් කාණ්ඩායම් වශයෙන් අවශ්‍ය පුහුණුව හා මග පෙන්වීම ජාතික ජල ජීවී වගා සංවර්ධන අධිකාරිය මගින් ලබා ගත හැක.





ව්‍යාපෘති සම්බන්ධීකරණය

ධීවර හා ජලජ සම්පත් දෙපාර්තමේන්තුව

ප්‍රධාන කාර්යාලය

තනතුර	දුරකථන අංකය	විද්‍යුත් ලිපිනය
අධ්‍යක්ෂ ජනරාල්	0112 446 183 [Ext: 200] ෆැක්ස් 0112 449 170	dgdifar@gmail.com dg@fisheriesdept.gov.lk
අතිරේක අධ්‍යක්ෂ ජනරාල්	0112 421 956	adg@fisheriesdept.gov.lk
අධ්‍යක්ෂ (සංවර්ධන)	0112 472 199 [Ext: 271] ෆැක්ස් 0112 389 095 094 718 259 059	jayasekaraanura@yahoo.com
සහකාර අධ්‍යක්ෂක ව්‍යාපෘති සම්බන්ධීකරණය	0112 472 199 ෆැක්ස් 0112 389 095 0714 048 170	sineshak@gmail.com

ඔබට අවශ්‍ය වැඩි විස්තර පහත දිස්ත්‍රික් ධීවර කාර්යාල වලින් ලබා ගත හැක.

දිස්ත්‍රික් ධීවර කාර්යාල සම්බන්ධීකරණ තොරතුරු

	දිස්ත්‍රික්කය	සහකාර අධ්‍යක්ෂ	දුරකථන සහ විද්‍යුත් ලිපිනය
1	කලුතර	Mr. K.L. ගාමිණී	Office- 0342 222 482 Mobile-775 588 360/0702569364 kalutara.dfar@gmail.com / kalutara@fisheriesdept.gov.lk
2	ගාල්ල	Mr. W.A.M. පත්මේන්ද්‍ර	Office- 0912 234 908 Mobile- 775 993 285/0702985534 dfar.galle@yahoo.com / galle@fisheriesdept.gov.lk
3	මාතර	Mr. W.A.M. පත්මේන්ද්‍ර	Office- 0412222010 Mobile- 775 993 285/0702985534 dfar.matara@yahoo.com / matara@fisheriesdept.gov.lk

	දිස්ත්‍රික්කය	සහකාර අධ්‍යක්ෂ	දුරකථන සහ විද්‍යුත් ලිපිනය
4	තංගල්ල	Mr.L.G.T. චන්දන	Office -0472 240 208 Mobile -0716 840 840 tle.dfar@yahoo.com/ tangalle@fisheriesdept.gov.lk
5	කල්මුණේ	Mr. N. ශ්‍රීරංජන්	Office - 0672 229 363 Mobile - 0716 217 286/0775076197 ranjan.uor@gmail.com/ kalmunai@fisheriesdept.gov.lk
6	මඩකලපුව	Mr. රුක්ෂාත් C. කාසි	Office- 652 224 472 Mobile- 777 947 191/0718292482 bco.dfar @yahoo.com/ batticoloa@fisheriesdept.gov.lk
7	ත්‍රිකුණාමලය	Mr. W A R සේනාරත්න	Office -0 262 222 133 Mobile - 076 6 225 861/0714493388 trincodfar@gmail.com/ trincomalee@fisheriesdept.gov.lk
8	මුලතිව්	Mr. V කැලිස්ටන්	Office - 0212 290 117 Mobile -0779 037 237 mullaitivu@fisheriesdept.gov.lk
9	කිලිනොච්චි	Mr. K මෝහන් කුමාර්	Office - 0212 285 516 Mobile - 0776 377 750 k.mohanakumar@yahoo.com/ kilinochchi@fisheriesdept.gov.lk
10	යාපනය	Mr. J. සුදාකරන්	Office -0212 222 532 Mobile - 0779 072 967 dfarjfn@gmail.com/ Jaffna@fisheriesdept.gov.lk
11	මන්නාරම	Mr. I.M.G.S. චන්ද්‍රනායක	Office - 0232 222 173 Mobile -0714 247 881 sarath3622@gmail.com/ mannar@fisheriesdept.gov.lk
12	පුත්තලම	Mr. S.P. වික්‍රමආරච්චි	Office - 0322 265 295 Mobile - 0777 980 059 suminprabath@gmail.com/ puttalam@fisheriesdept.gov.lk
13	චලාවත	Mr. S P ප්‍රේමවර්ධන	Office -0322 254 279 Mobile - 0701 708 444/0718130600 prdfarinv@gmail.com/ chilaw@fisheriesdept.gov.lk
14	මීගමුව	Mr. T.M.D.T. පීරිස්	Office - 0312 222 431 Mobile - 0771 245 908/0716121585 dineshdfar@gmail.com/ negombo@fisheriesdept.gov.lk
15	කොළඹ	Mr. K A D C J කහඳවල	Office - 0112 716 868 Mobile - 0714 967 655 kadcj655@gmail.com/ colombo@fisheriesdept.gov.lk



கடற்றொழில் மற்றும் நீரியல் வளங்கள் திணைக்களம்.

கடற்றொழில் மற்றும் நீரியல் வளங்கள் திணைக்களத்தால் ஒருங்கிணைக்கப்பட்ட கடல் மற்றும் களப்பு பிரதேச வாழ்வாதார அபிவிருத்தி செயல்பாடுகள் மற்றும் வாழ்வாதார அபிவிருத்தி திட்டங்கள் தொடர்பான திட்ட கையேடு.



பொருளாதாரப் புத்தெழுச்சி மற்றும் வறுமை ஒழிப்புக்குமான ஜனாதிபதி செயலணி

கடற்றொழில் மற்றும் நீரியல் வளங்கள் திணைக்களத்தின் பார்வை.

மீன்பிடி மற்றும் நீரியல் வளங்களின் நிலைத்தன்மையைப் பேணுவதன் மூலம் மீனவ சமூகத்தின் சமூக-பொருளாதார நிலையை வலுப்படுத்துவதன் மூலம் தேசிய பொருளாதாரத்திற்கு உகந்த பங்களிப்பு.

எங்கள் நோக்கம்.

தேசிய மற்றும் சர்வதேச சட்டங்கள் மற்றும் மரபுகளுக்கு இணங்க புதிய தொழில்நுட்பங்களுக்கு இணங்க மீன்பிடி மற்றும் நீரியல் வளங்களை முகாமைத்துவம் செய்தல், மீன்பிடித் தொழிலின் நிலையான அபிவிருத்தி மூலம் இலங்கைப் பொருளாதாரத்திற்கு பயனுள்ள பங்களிப்பை வழங்குதல்.

தொகுப்பு.

கடற்றொழில் மற்றும் நீரியல் வளங்கள் திணைக்களம்.

எங்கள் பங்கு.

- கடல், களப்பு மற்றும் நன்னீர் தேக்கங்களில் உள்ள மீன் வளங்களைப் பாதுகாத்தல் மற்றும் முகாமைத்துவம் செய்தல்.
- புதிய தொழில்நுட்பத்தைப் பயன்படுத்தி மீன்பிடித் தொழிலின் நிலையான வளர்ச்சி, கிராமப்புற மீன்பிடி அமைப்புகள் மற்றும் மீன்பிடி கூட்டுறவு சங்கங்களின் பராமரிப்பு, மீனவ கிராமங்கள் தொடர்பான உள்கட்டமைப்பு மேம்பாடு, மீனவ சமூகத்தின் சமூக நலன்.
- மீன்பிடி தொழில் வளர்ச்சிக்கு நவீன தொழில்நுட்ப அறிமுகம்.
- மீன் உற்பத்தியாளர்கள் மற்றும் மீன்பிடி உபகரணங்கள், மீன்பிடி உள்ளீடுகள், மீன்பிடி படகு இயந்திரங்கள், குளிர்சாதன பெட்டிகள், படகுகளுக்கான தேர்ந்தெடுக்கப்பட்ட தகவல் தொடர்பு மற்றும் பாதுகாப்பு உபகரணங்கள் மற்றும் தூண்டில் இறக்குமதியாளர்களின் பதிவு மற்றும் ஒழுங்குமுறை.
- மீன்பிடி ஓய்வூதியம் மற்றும் மீன்வளக் காப்பீட்டுத் திட்டங்களை நடைமுறைப்படுத்துதல்.
- கடலோர கட்டுமானங்கள் தொடர்பான பரிந்துரைகளை வழங்குதல்.
- மீனவர்களுக்கான மாற்று வருமானம் உருவாக்கும் திட்டங்களை செயல்படுத்துதல்.
- அறுவடைக்குப் பின் ஏற்படும் சேதத்தைத் தடுக்கும் திட்டங்களை செயல்படுத்துதல்.
- ஆழ் கடலில் இலங்கையில் பதிவு செய்யப்பட்ட மீன்பிடிக்க கப்பல்களால் பிடிபட்ட மீன்களை சான்றுபடுத்தல் மற்றும் ஒழுங்குபடுத்துதல்.
- ஆழ் கடல் மீன்பிடி நடவடிக்கைகளில் ஈடுபட்டுள்ள அனைத்து தரப்பினரின் நேரடி ஒருங்கிணைப்பு மற்றும் 24 மூ 7 சேவை இணைப்புடன் சர்வதேச மீன்பிடி பிரிவு.
- பிராந்திய ரீதியாகவும் உள்நாட்டிலும் வழங்கப்பட வேண்டிய சரியான நேரத்தில் மற்றும் துல்லியமான மீன்வளத் தரவுகளை வழங்குதல்.
- செயற்கைக்கோள் தொழில்நுட்பத்தைப் பயன்படுத்தி இயக்கப்படும் கப்பல் கண்காணிப்பு அமைப்பின் மூலம் மீன்பிடித் தொழிலைக் கண்காணித்தல் மற்றும் ஒழுங்குபடுத்துதல்.
- இலங்கையின் தனித்துவமான பொருளாதார வலயத்திற்கு உள்ளேயும் வெளியேயும் மீன்பிடி நடவடிக்கைகளில் ஈடுபட்டுள்ள மீன்பிடி கப்பல்கள் மற்றும் நில பரப்புக்கும் இடையில் வானொலி தொடர்பு வசதிகளை வழங்குதல்.
- கடலில் விபத்து, உயிர் சேதம் ஏற்பட்டால் மீனவர்கள் மற்றும் மீன்பிடி படகுகளை மீட்கவும், காப்பீட்டுத் தொகையைப் பெறவும் வசதி செய்தல்.
- இலங்கையில் இருந்து சர்வதேச சந்தைகளுக்கு ஏற்றுமதி செய்யப்படும் மீன் பெருட்களுக்கான சுகாதார சான்றிதழ்களை வழங்குதல் மற்றும் அந்த ஏற்றுமதி நிறுவனங்களை ஒழுங்குபடுத்துதல்.
- 1996 ஆம் ஆண்டு இரண்டாம் இலக்க கடற்றொழில் மற்றும் நீரியல் வளங்கள் சட்டத்தை அமுல்படுத்தல்

ஆலோசனை:

கசந்த கஹவத்த, பணிப்பாளர் நாயகம், கடற்றொழில் மற்றும் நீரியல் வளங்கள் திணைக்களம்.

சமந்த விஜேசிங்க, மேலதிக பணிப்பாளர் நாயகம்,கடற்றொழில் மற்றும் நீரியல் வளங்கள் திணைக்களம்.

அனூர ஜெயசேகர, பணிப்பாளர் (அபிவிருத்தி), கடற்றொழில் மற்றும் நீரியல் வளங்கள் திணைக்களம்.

தொகுப்பு:

சினோ கருணாரத்ன, தரக் கட்டுப்பாட்டு அதிகாரி கடற்றொழில் மற்றும் நீரியல் வளத் திணைக்களம்.

தமிழாக்கம்:

சிவசிதம்பரம் சிவதர்சன், கடற்றொழில் அதிகாரி கடற்றொழில் மற்றும் நீரியல் வளத் திணைக்களம்.

கணினி பக்க வடிவமைப்பு.

கசன் மதுரவிந்த ஹெட்டியாராச்சி
கேதாவிதாரணக்கே சமோதி சசிபிரபா.



நிதி அமைச்சர் மற்றும் பொருளாதார மறுமலர்ச்சி மற்றும் வறுமை ஒழிப்பு தொடர்பான ஜனாதிபதி செயலணியின் தலைவரின் செய்தி.

நாட்டைக் கட்டியெழுப்பும் செழுமையின் பார்வை, மக்களை மையமாகக் கொண்ட பொருளாதாரத்தை கட்டியெழுப்புதல், உள்ளூர் தொழில்முனைவோரை வலுப்படுத்துதல், உள்ளூர் தொழில்களை மேம்படுத்துதல் மற்றும் அதே நேரத்தில் புதிய தொழில்முனைவோர்களை உருவாக்குதல் மற்றும் தொலைநோக்கு மற்றும் எதிர்கால வளர்ச்சி ஆகியவற்றைக் கொண்ட தேசிய பொருளாதாரக் கொள்கையின் பிரகடனத்தின்படி. தேசிய மற்றும் கிராமிய பொருளாதாரத்திற்கு கணிசமான பங்களிப்பை வழங்கக்கூடிய தற்போதைய மற்றும் எதிர்கால மீன்பிடித் திட்டங்கள் குறித்து பொதுமக்களுக்கு அறிவூட்டும் நோக்கத்துடன் கடற்றொழில் மற்றும் நீரியல் வளத் திணைக்களத்தினால் இத்திட்டக் கையேடு உருவாக்கப்பட்டுள்ளது.

இன்று நம் நாட்டு மக்கள் எதிர்கொள்ளும் முக்கிய சவாலாக இருப்பது அவர்களின் திறன்கள் மற்றும் வாய்ப்புகளை தவறாக புரிந்துகொள்வதுடன் வாழ்வாதார மேம்பாட்டிற்காக அவர்களின் அறிவை நடைமுறையில் பயன்படுத்துவதாகும். எனவே கடற்றொழில் தொடர்பான மீன் அறுவடைக்கு மேலதிகமாக மீனவ மக்களின் வாழ்வாதாரத்தை மேம்படுத்தி பொருளாதாரத்தை வலுப்படுத்தக்கூடிய மாற்றுத் திட்டங்களை அறிமுகப்படுத்துவது காலப் போக்காகும். தேவையான பயிற்சி மற்றும் வழிகாட்டுதல்களை வழங்குவது மீனவ சமுதாயத்திற்கு பலமாக உள்ளது.

நாட்டிற்கு அன்னியச் செலாவணியைக் கொண்டு வரும் இதுபோன்ற திட்டங்களைச் செயல்படுத்துவதன் மூலம் மொத்த உள்நாட்டு உற்பத்தியை அதிகரிக்க மீன்பிடித் துறையின் பங்களிப்பை மேம்படுத்தவும், ஊட்டச்சத்து, உணவுப் பாதுகாப்பு மூலம் மீனவ சமூகத்தின் வாழ்க்கைத் தரத்தை உயர்த்தவும் கடற்றொழில் மற்றும் நீரியல் வளத் திணைக்களம் அளப்பரிய முயற்சிகளை மேற்கொண்டு வருகிறது. மற்றும் வேலைவாய்ப்பை உருவாக்குவது பாராட்டுக்குரியது மேலும் இந்த கையேடு அந்த முயற்சிக்கு பெரும் உதவியாக இருக்கும் என்று நம்புகிறேன்.

மக்களின் பொருளாதாரத்தை வலுப்படுத்தவும், எதிர்பார்க்கப்படும் அந்நிய செலாவணியை ஈட்டவும் கடற்றொழில் மற்றும் நீரியல் வள திணைக்களத்தினால் ஒருங்கிணைக்கப்பட்டுள்ள இந்த திட்டங்களினால் .மீனவ சமூகத்தின் வாழ்வாதார அபிவிருத்தி மற்றும் கடற்றொழில் பொருளாதாரம் தன்னிறைவு அடையும் என்றும், ஏற்கனவே நடைமுறைப்படுத்தப்பட்டு வரும் செழுமை கொள்கை அறிக்கையில் குறிப்பிடப்பட்டுள்ள தெளிவான மற்றும் நிலையான மீன்பிடி கொள்கை திட்டம் நாளுக்கு நாள் வெற்றியடைய நான் மனதார வாழ்த்துகிறேன்.

பசில் ராஜபக்ச

நிதி அமைச்சர்

தலைவர், பொருளாதார மறுவாழ்வு மற்றும் வறுமை ஒழிப்புக்கான ஜனாதிபதி செயலணி.

கடற்றொழில் மற்றும் நீரியல் வளத் திணைக்களத்தினால் ஒருங்கிணைக்கப்பட்ட கடற்றொழில் தொடர்பான செயற்பாடுகள் மற்றும் வாழ்வாதார அபிவிருத்தி திட்டங்கள்.





பொருளடக்கம்.

பொருளடக்கம்.	01
1. கடல் அலங்கார மீன் தொழில்	02
2. கருவாட்டு உற்பத்தி	06
3. மாசி கருவாட்டு உற்பத்தி	09
4. புகையூட்டப்பட்ட கருவாட்டு உற்பத்தி	11
5. மீன் பாகங்களைப் பயன்படுத்தி கரிம உரம் உற்பத்தி	14
6. கடற்பாசி அறுவடை	16
7. கடல் அட்டை அறுவடை	19
8. உவர் நீர் நண்டு வளர்ப்பு	21
9. கொடுவா மீன் வளர்ப்பு.	24
10. பாலை மீன் வளர்ப்பு	26
11. திட்ட ஒருங்கிணைப்பு	28



கடல் அலங்கார மீன் தொழில்.

கடல் சுற்றுச்சூழல் அமைப்புகளுடன் தொடர்புடைய அலங்கார மீன் தொழில், வளரும் நாடுகளில் ஆயிரக்கணக்கான மீனவர்களுக்கு வாழ்வாதாரத்தை வழங்கும் அந்நிய செலாவணி ஈட்டும் தொழிலாகும். இந்தத் தொழிலுக்கு சுமார் 1400 வகையான கடல் மீன்கள் பயன்படுத்தப்படுகின்றன. இலங்கையில் 1930களில் சிறிய ஏற்றுமதி மீன்பிடித் தொழிலாக அலங்கார மீன் தொழில் தொடங்கப்பட்டது. தற்போது சுமார் 45 நாடுகளுக்கு அலங்கார மீன்கள் ஏற்றுமதி செய்யப்படுகின்றன.

- பவளப்பாறைகள் மற்றும் ஆழமற்ற கடல்கள் மற்றும் கடலுக்கு அடியில் உள்ள பாறைகளில் வாழும் இந்த அலங்கார மீன்கள், சுழியோடிகள் மூலம் சேகரிக்கப்பட்டு, பாலித்தீன் பாக்குகளில் அடைக்கப்பட்டு பின்பு ஓக்சிசன் சேகரிப்பு மையங்களுக்கு கொண்டு செல்லப்பட்டு ஏற்றுமதி செய்யப்படுகிறது.
- இந்த இனங்கள் அனைத்தும் உணர்திறன் வாய்ந்த சுற்றுச்சூழல் அமைப்புகளுடன் இணைந்து வாழ்வதால், அவற்றின் பிடிப்பு சுற்றுச்சூழல் அமைப்புக்கு தீங்கு விளைவிக்காத வகையிலும், உயிரினங்களின் நிலைத்தன்மையைப் பாதுகாக்கும் வகையிலும் செய்யப்பட வேண்டும்.
- தீவு முழுவதும் தொழில் தொடங்கும் மாதங்கள் மழை காலம் மற்றும் கடல் கொந்தளிப்பு காலங்களை பொறுத்து வேறுபடும். மேலும் ஸ்கபா டைவிங் (ஆக்ஸிஜன் தொட்டிகளைப் பயன்படுத்தி) மற்றும் ஸ்கின் டைவிங் (ஆக்ஸிஜன் தொட்டிகள் இல்லாமல்) இரண்டு முறைகள் மூலமும் இது தொழில் செய்யப்படுகிறது.

Scuba Diving

ஸ்கின் டைவிங்



தேவையான உபகரணங்கள்

ஓக்சிசன் சிலிண்டர்
சீராக்கி
கால்களுக்கு பயன்படுத்தப்படும் துடுப்புகள்
டைவிங் முகமூடிகள்









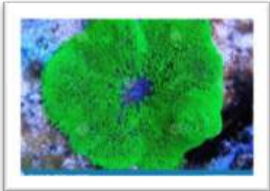






தேவையான உபகரணங்கள்

கால்களுக்கு பயன்படுத்தப்படும் துடுப்புகள்
டைவிங் முகமூடிகள்

வளர்ப்பு கடல் மீன்கள் அதிகம் உள்ள பகுதிகள்

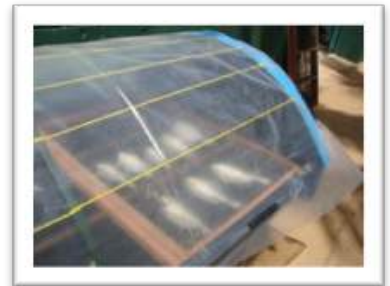
- திருகோணமலை, கிண்ணியா, ஏறக்கண்டி, குச்சிவெளி கடற்பகுதி
- காத்தான்குடி, பொத்துவில், கல்முனை கடற்பகுதி
- மன்னார், சிலாவத்துறை, பள்ளிமுனை, பேசாலை, சவுத்பார் கடல் பகுதி
- உனவடுன, கப்பரதொட்ட, மிரிஸ்ஸ, மடிஹா, பொல்ஹேன கடற்பகுதி
- தெஹிவளை, கல்கிசை கடற்பகுதி

அதிக சந்தை மதிப்பு கொண்ட கடல் அலங்கார மீன் இனங்கள்	காணப்படும் பொதுவான பகுதிகள்
<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: center;">Shrimps</p>	<p>திருகோணமலை, கிண்ணியா, ஏறக்கண்டி, குச்சிவெளி, காத்தான்குடி, பொத்துவில், கல்முனை மன்னார், சிலாவத்துறை, பள்ளிமுனை, பேசாலை, செளத்பார்</p>
<div style="display: flex; justify-content: space-around;">    </div> <p style="text-align: center;">Gobies</p>	<p>திருகோணமலை, கிண்ணியா, ஏறக்கண்டி, குச்சிவெளி.</p>
<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: center;">Puffer Fish</p>	<p>திருகோணமலை, கிண்ணியா, ஏறக்கண்டி, குச்சிவெளி.</p>
<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: center;">Angels</p>	<p>திருகோணமலை, கிண்ணியா, ஏறக்கண்டி, குச்சிவெளி.</p>

அதிக சந்தை மதிப்பு கொண்ட கடல் அலங்கார மீன் இனங்கள்	காணப்படும் பொதுவான பகுதிகள்
 <p data-bbox="772 465 932 501">Banner Fish</p>	<p data-bbox="1086 241 1401 353">திருகோணமலை, கிண்ணியா, ஏறக்கண்டி, குச்சிவெளி.</p>
  <p data-bbox="568 752 676 790">Star fish</p>	<p data-bbox="1086 512 1401 624">மன்னார், சிலாவத்துறை, பள்ளிமுனை, பேசாலை, செளத்பார்</p>
   <p data-bbox="544 1077 703 1111">Sea Urchins</p>	<p data-bbox="1086 801 1401 913">மன்னார், சிலாவத்துறை, பள்ளிமுனை, பேசாலை, செளத்பார்.</p>
   <p data-bbox="523 1346 719 1384">Sea Anemones</p>	<p data-bbox="1086 1122 1401 1234">மன்னார், சிலாவத்துறை, பள்ளிமுனை, பேசாலை, செளத்பார்.</p>
  <p data-bbox="922 1615 1034 1648">Shrimps</p>	<p data-bbox="1086 1395 1401 1507">திருகோணமலை, கிண்ணியா, ஏறக்கண்டி, குச்சிவெளி</p>
  <p data-bbox="842 1771 1007 1850">Long Nosed Butterfly</p> <p data-bbox="172 1906 240 1937">Naso</p>	<p data-bbox="1086 1659 1401 1738">காத்தான்குடி, பொத்துவில், கல்முனை.</p>



கருவாட்டு உற்பத்தி



மீன் பொருட்களில், உலர்ந்த மீன் விலங்கு புரதத்தின் முக்கிய ஆதாரமாகும். மீன்கள் கெட்டுப்போகும் உணவாக இருப்பதால் அவற்றைப் பாதுகாக்கும் முக்கிய முறைகளில் உலர்ந்த மீன்களும் ஒன்றாகும். 2019 ஆம் ஆண்டில் மீன் உற்பத்தி 505,830 மெட்ரிக் டன்களாக இருந்தது, ஆனால் உள்ளூர் உலர் மீன் உற்பத்தி 54,880 மெட்ரிக் டன்களாக மட்டுமே இருந்தது. போதிய உள்நாட்டு உற்பத்தி இல்லாத காரணத்தால், இலங்கையில் நுகர்வுக்குத் தேவையான உலர் மீன்களின் பெரும்பகுதி இறக்குமதி செய்ய வேண்டியுள்ளது.

உயர்தர உலர் மீன் உற்பத்தி என்பது உணவுப் பாதுகாப்பை அதிகரிப்பதுடன் வருமானத்தைப் பெருக்கி உற்பத்தியைப் பெருக்கி மதிப்பைச் சேர்க்கும் திறன் கொண்ட ஒரு தொழிலாகும். இறக்குமதியை மட்டுப்படுத்தவும், உள்ளூர் உற்பத்தியை மேம்படுத்தவும் அறுவடைக்குப் பிந்தைய உத்திகளைப் பயன்படுத்தி உலர் உற்பத்தியை பெரிய அளவிலும், சிறிய மற்றும் நடுத்தர அளவிலும் செய்யலாம்.

கும்பிளா,லின்னா போன்ற எந்த வகை சிறிய மீன்களையும் உலர் மீன் உற்பத்திக்கு பயன்படுத்தலாம்.சுறா பலய,தலபத் போன்ற பெரிய மீன்களைப் பயன்படுத்தி உற்பத்தி செய்யப்படும் உலர் மீன்கள் மிகவும் பொதுவானவை.

தேவையான பொருட்கள்:

1. புதிய மீன் (சிறியது / பெரியது)
2. தூய உப்பு
3. தூய நீர்
4. மீன் தயாரிப்பதற்கு ஏற்ற மேசை / வெட்டு பலகை
5. துருப்பிடிக்காத கத்திகள்
6. உலர்த்துவதற்கு ஏற்ற சோலார் ஹீட்டர்
7. உப்பு சேமிப்பதற்கும் கழிவுகளை அகற்றுவதற்கும் பொருத்தமான கொள்கலன்கள்

உலர் மீன் உற்பத்தியின் படிகள்:

- உண்பதற்கு ஏற்ற எந்த வகையான மீனையும் உலர் மீன் தயாரிக்க பயன்படுத்தலாம் மற்றும் மீன் குடல், செதில்கள் மற்றும் கேரமல் போன்ற தேவையற்ற பகுதிகளை அகற்றி சுத்தமான தண்ணீரில் கழுவ வேண்டும்.
- ஒரு கத்தியைப் பயன்படுத்தி, மீன் நசுக்கப்படாமல் இருக்க நடுத்தர ஓட்டை பாதியாக வெட்டுங்கள் / துண்டுகளாக்கி மீண்டும் கழுவவும்.
- ஒரு அங்குலம் இடைவெளி விட்டு அதன் மீது உப்பு தடவவும். (சிறிய மீன்களைப் பயன்படுத்தும் போது, 1: 3 என்ற விகிதத்தில் தயாரிக்கப்பட்ட உப்பு நீரில் 1-2 மணி நேரம் நிறைவுற்ற உப்பு கரைசலில் மூழ்கி வைக்கவும்.)
- உப்பிடுதல் - இறைச்சியின் தடிப்பு மற்றும் அளவைப் பொறுத்து உப்பு நேரம் மாறுபடும். மீன் உப்பு விகிதம் பொதுவாக 4: 1 4-12 மணி நேரம் ஆகும். மீன்களை சேமிப்புக்காக பொருத்தமான பீப்பாய்கள் அல்லது தயாரிக்கப்பட்ட தொட்டிகளில் வைக்கப்பட வேண்டும்.
- உப்பு சேர்த்த பிறகு, அதிகப்படியான உப்பை அகற்ற மீண்டும் உப்பு நீரில் கழுவவும்.
- சிறிய மீன்களை சுமார் 4 நாட்கள் செங்குத்தாகவும், பெரிய மீன்களை செங்குத்து நிலையிலும் சுமார் 5 முதல் 6 நாட்கள் வரை உலர்ந்த இடத்தில் சுகாதாரமான முறையில் வைக்க வேண்டும். வெளிப்புற அசுத்தங்கள் குவிவதைத் தடுக்க நடவடிக்கை எடுக்க வேண்டும்.
- உலர்ந்த காய்ந்த பாலித்தீன் பைகளை தேவையான அளவு சீலரைப் பயன்படுத்தி அடைத்தல் அல்லது வெற்றிட இயந்திரத்தின் உதவியுடன் பேக்கிங் செய்வது உலர்ந்த மீன்களுக்கு மதிப்பு சேர்க்கும் முறையாகும்.
- அதிக மழையின் போது ஏற்றுமதிக்கான உலர் மீன் உற்பத்தியின் போது அடுப்புகளை மற்றும் சோலார் ஹீட்டர்களைப் பயன்படுத்தி உலர்த்துதல் விரும்பத்தக்கது.



சந்தை

100 கிலோ மீனில் சுமார் 35 கிலோ உலர் மீனை பதப்படுத்தலாம். ஒரு கிலோ உலர் மீன் சுமார் 700-1800 ரூபாய்க்கு விற்கப்படுகிறது. (100 கிலோ மீனில் உற்பத்தி செய்யக்கூடிய உலர் மீனின் அளவும் விலையும் மீனின் அளவு மற்றும் வகையைப் பொறுத்து மாறுபடும்.) உற்பத்தி செயல்முறை சுமார் ஒரு வாரம் ஆகும் மற்றும் உற்பத்தி செலவு மீன் விலைக்கு ஏற்ப மாறுபடும்.

கடற்றொழில் மற்றும் நீரியல் வளத் திணைக்களத்தின் வழிகாட்டல்

- உலர் மீன் உற்பத்திக்கு செல்ல விரும்பும் நபர்கள், சம்பந்தப்பட்ட மாவட்டத்தில் உள்ள மாவட்ட கடற்றொழில் உதவி பணிப்பாளருக்கு தகவல் தெரிவித்து குழுக்களாக தேவையான பயிற்சி மற்றும் வழிகாட்டுதல்களை பெறலாம்.
- உலர் உலர்த்தும் அடுப்புகளை அமைப்பதற்கான தொழில்நுட்ப ஆலோசனைகளை மாவட்ட அலுவலகம் மூலம் சம்பந்தப்பட்ட நிறுவனங்களில் இருந்து பெறலாம்.
- இந்த ஆண்டு திணைக்களத்தினால் ஊக்குவிப்புக்காக மானிய திட்டத்தின் கீழ் பயனாளிகளுக்கு கருவாடு காயப்போடும் மேசை, உப்பு இட்டு வைக்கும் பரல் மற்றும் மீன் வெட்ட பயன்படுத்தும் கத்திகள் வழங்கப்பட உள்ளது.





மாசி கருவாட்டு உற்பத்தி.

இலங்கையில் பழங்காலத்திலிருந்தே மாசி கருவாட்டு உற்பத்தி பாரம்பரிய தொழிலாக இருந்து வருகிறது. மாலத்தீவு மற்றும் ஜப்பான போன்ற நாடுகளில் மாசி கருவாட்டு உற்பத்தி பெரிய அளவிலான உற்பத்தியாக மேற்கொள்ளப்படுகிறது. இலங்கையின் உணவில் சுவையூட்டும் பொருளாகப் பரவலாகப் பயன்படுத்தப்படுவதாலும் மாலைதீவு போன்ற நாடுகளில் இருந்து இறக்குமதி செய்யப்படுவதாலும் உள்நாட்டு விநியோகம் போதுமானதாக இல்லை. 2019ஆம் ஆண்டு இலங்கைக்கு 2523 மெற்றிக் தொன் மாசி கருவாட்டு இறக்குமதிக்காக 1663 மில்லியன் ரூபா செலவிடப்பட்டுள்ளது.

உலர்ந்த மீனைப் போலவே, மாசி கருவாடை எந்த வகை மீன்களிலிருந்தும் உற்பத்தி செய்ய முடியாது. இந்த நோக்கத்திற்காக, டுனா மீன் கெலவல்ல பலயா, அலகடுவா போன்ற சிவப்பு சதைப்பற்றுள்ள மீன்களைப் பயன்படுத்துகிறது. மாசி கருவாடின் தனித்துவமான நிறம், மணம் மற்றும் சுவை இருக்கும் வகையில் மாசி கருவாடு தயாரிக்கப்பட வேண்டும். உற்பத்தி செய்யும் போது கழிவுகள் குவிவதை தடுக்கவும், சுகாதாரமான முறையில் தயார் செய்யவும் தேவையான நடவடிக்கை எடுக்க வேண்டும். ஜூலை - ஜனவரி மாதங்களில் மீன்பிடித்தல் அதிகமாக இருக்கும், அந்த நேரத்தில் இந்த தொழில் வெற்றிகரமாக செய்ய முடியும். மாசி கருவாடை ஒரு வருடத்திற்கும் மேலாக அப்படியே பழுதடையாமல் வைத்திருக்கலாம்.

தேவையான பொருட்கள்:

1. புதிய மீன்
2. தூய உப்பு
3. தூய நீர்
4. மீன் சுத்தம் செய்யும் மேஜை ∴ வெட்டு பலகை மற்றும் கூர்மையான கத்தி
5. புகைபிடிப்பதற்கான தயாரிக்கப்பட்ட இடம்
6. மீனை வேகவைப்பதற்கும் கழிவுகளை அகற்றுவதற்கும் பொருத்தமான மூடியுடன் கூடிய பீப்பாய்

மாசி கருவாட்டு உற்பத்தியின் படிகள்:

- மாசி கருவாட்டு உற்பத்திக்கு பொருத்தமான மீன் வகையைத் தேர்ந்தெடுக்க வேண்டும் மற்றும் மீன் புதியதாகவும் சற்று பெரியதாகவும் இருக்க வேண்டும்.
- மீனின் தலைப்பகுதி, செவுள்கள் மற்றும் குடல்களை அகற்றி, மீனை நன்கு கழுவ வேண்டும்.
- ஒரு அங்குல நீளத்திற்கு கீறல்கள் செய்து அவற்றையும் வயிற்றையும் உப்புடன் நிரப்பி சுமார் ஒரு மணி நேரம் விடவும்.
- ஒரு பீப்பாயில் கரியை ஏற்றி, நெருப்பை தயார் செய்து, தயாரிக்கப்பட்ட கூடையில் மீன் தலையை கீழே வைத்து, பீப்பாயில் வைத்து, பீப்பாயின் மூடியை நன்றாக மூடி, மூடியின் மீது ஈரமான சாக்கை சுமார் 10 -12 மணி நேரம் வைக்கவும்.
- பீப்பாயிலிருந்து கூடையை அகற்றி, தோல் மற்றும் எலும்புகளை துண்டுகளாக வெட்டவும், இதனால் மீனின் நடுத்தர எலும்புகள் பிரிக்கப்படுகின்றன.

- ◆ தேங்காய் மட்டைகளை ஒரு பீப்பாயில் அடைத்து புகைபிடிக்க தயார் செய்ய வேண்டும்.
- ◆ ஒரு கம்பி வலையின் மேல் மீன் ஃபில்ல்டுகளை வைக்கவும், இதனை ஒரு பீப்பாய் மீது வைக்கவும், துளையிடப்பட்ட மூடியால் மூடி சுமார் 2-4 மணி நேரம் வரை புகை பிடிக்கவும்.
- ◆ புகைபிடித்த பிறகு, அதை அகற்றி சில நாட்களுக்கு வெயிலில் உலர வைக்கவும்.
- ◆ உலர்த்துதல் பல வழிகளில் செய்யப்படலாம், மேலும் உலர்த்தும் செயல்முறை சுவை மற்றும் நிறத்தை மாற்றுவதற்கும் நீண்ட காலம் நீடிக்கும். (உலர்த்துவதற்கு அடுப்புகளைப் பயன்படுத்தலாம்).



சந்தை:

பலயா மீனில் இருந்து உற்பத்தி செய்யப்படும் ஒரு கிலோ மாசி கருவாடு 1600 ரூபாவாகவும், அழகொடுவவினால் உற்பத்தி செய்யப்படும் மாசி கருவாடு கிலோ 1000-1200 ரூபாவாகவும் விற்பனை செய்யப்படுகிறது. 100 கிலோ மீனில், 20 கிலோ மாசி கருவாடு உற்பத்தி செய்ய முடியும். பேரல் தயாரிக்க சுமார் ரூ. 4,000 செலவாகும் மற்றும் நீண்ட காலத்துக்கு அதனை பயன்படுத்த முடியும். மீன் அதிகம் பிடிபடும் காலத்தில் மீன்களை மலிவாக வாங்கலாம் மற்றும் உற்பத்தி செயல்முறை 7 நாட்கள் மட்டுமே ஆகும்.

கடற்றொழில் மற்றும் நீரியல் வளத் திணைக்களத்தின் வழிகாட்டல்

- ◆ ஹம்பாந்தோட்டை, மாத்தறை, மன்னார் போன்ற மாவட்டங்களில் ஏற்கனவே செயற்திட்டங்கள் முன்னெடுக்கப்பட்டு வருகின்றன. மாசி கருவாட்டு உற்பத்திக்கு செல்ல விரும்பும் நபர்கள், சம்பந்தப்பட்ட மாவட்டத்தில் உள்ள மாவட்ட கடற்றொழில் உதவி பணிப்பாளருக்கு தகவல் தெரிவித்து குழுக்களாக தேவையான பயிற்சி மற்றும் வழிகாட்டுதல்களை பெறலாம்.



புகையூட்டிய கருவாட்டு உற்பத்தி.

புகைபிடித்தல் என்பது பல நூற்றாண்டுகளாக இருந்து வரும் பாரம்பரிய உணவுப் பாதுகாப்பு முறையாகும். இதற்கு எந்த வகை மீனையும் பயன்படுத்தலாம். பலாமரம், ஈரப்பிலா மற்றும் மஹோகனி போன்ற மரங்களின் விறகுகள் புகைபிடிக்க பயன்படுத்தப்படலாம். ஆனால், செடியின் துர்நாற்றம் வீசும் இலவங்கப்பட்டை, டர்பெண்டைன், சிட்ரஸ், வேம்பு போன்ற தாவரங்களிலிருந்து வரும் விறகுகளை இதற்குப் பயன்படுத்த முடியாது. மேலும், கடினமான மரம் அல்லது பெயிண்ட் போன்ற இரசாயன பூச்சு பூசப்பட்ட மரங்களைப் பயன்படுத்தக்கூடாது.

இத்தொழில் சுற்றுலாப் பயணிகளையும் கவர்க்கூடிய ஒரு தொழிலாக இருப்பதால், பிரபலமான பகுதிகளில் சுற்றுலா வணிகத்தை நடத்துவது மிகவும் பொருத்தமானது. மிகவும் சுவையான மற்றும் ஆரோக்கியமான தயாரிப்பைப் பெறுவதற்கு, நீங்கள் தேவையான அளவு மட்டுமே புகைபிடிக்க வேண்டும் மற்றும் புகைபிடித்த மீன் மீது கரி மற்றும் கார்பன் படிவதைத் தடுக்க நடவடிக்கை எடுக்க வேண்டும். புகைபிடித்த மீன் மற்றும் புகைபிடித்த உலர் மீன் உற்பத்தி செய்யலாம்.



தேவையான பொருட்கள்:

1. புதிய மீன்
2. உப்பு தூள் மிளகு தூள்
3. புகைபிடிக்கும் உபகரணங்கள்
4. தூய நீர்
5. மீன் சுத்தம் செய்யும் மேஜை / வெட்டு பலகை
6. துருப்பிடிக்காத எ.கூ கத்தி

புகைபிடித்த மீன் உற்பத்தியின் படிகள்

- மீன் செதில், குடல்களை அகற்றி, மீனை நன்கு கழுவ வேண்டும்.
- மீனைத் தாளிக்க - மீனின் அளவைப் பொறுத்து, உப்பு, சீனி (2-5மூ), மிளகுத் தூள், மிளகாய்த் தூள் மற்றும் பிற மசாலாப் பொருட்களைச் சேர்த்து வெவ்வேறு சுவைகளைத் தரலாம். அது கெட்டியாகும் வரை சுமார் 6-12 மணி நேரம் குளிர்சாதன பெட்டியில் வைப்பது நல்லது.
- மீனின் மேற்பரப்பை மட்டும் கழுவி, மேலதிக தண்ணீர் வெளியேறும் வரை சிறிது உலர விடவும்
- தயார் செய்யப்பட்ட மீனை ஒரு புகைப்பிடிப்பான் மீது அடைத்து 1-2 மணி நேரம் புகைபிடிக்க வேண்டும்.
- புகை பிடித்த கருவாடை தயாரிப்பு வேண்டுமாயின் ஒரு நிறைவுற்ற உப்பு கரைசலில் மூழ்கி, புகைபிடித்த பிறகு தேவையான அளவுக்கு உலர்த்த வேண்டும்.



சந்தை:

உள்ளூர் மற்றும் சுற்றுலா பயணிகளுக்கு ஒரு கவர்ச்சியான சந்தை உள்ளது. மீன் வகை மற்றும் கவர்ச்சிகரமான தோற்றம் மற்றும் சந்தையில் சேர்க்கப்படும் மதிப்பு ஆகியவற்றின் அடிப்படையில் விலை நிர்ணயிக்கப்படுகிறது.

கடற்றொழில் மற்றும் நீரியல் வளத் திணைக்களத்தின் வழிகாட்டல்

- புகைபிடித்த மீன் அல்லது புகைபிடித்த உலர் மீன் உற்பத்திக்கு செல்ல விரும்பும் நபர்கள், சம்பந்தப்பட்ட மாவட்டத்தில் உள்ள சம்பந்தப்பட்ட மாவட்ட கடற்றொழில் உதவி பணிப்பாளருக்குத் தெரிவித்து குழுக்களாகத் தேவையான பயிற்சி மற்றும் வழிகாட்டுதலைப் பெறலாம்.
- புகைபோக்கி தயாரிப்பதற்கான தொழில்நுட்ப ஆலோசனைகளை மாவட்ட அலுவலகம் மூலம் சம்பந்தப்பட்ட நிறுவனங்களில் இருந்து பெறலாம்.



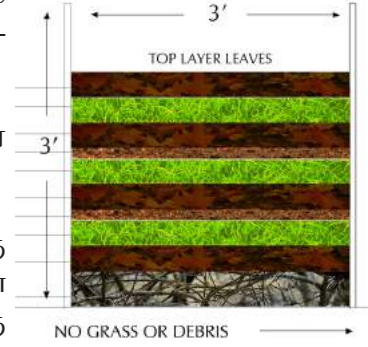


மீன் பாகங்களை சேகரித்து கரிம உரம் தயாரித்தல்.

மீன்பிடித் தொழிலில் கைவிடப்படும் ஏராளமான மீன் வளங்கள் அன்றாடச் சூழலுக்குச் சேர்க்கப்படுகின்றன. மீன்பிடித் துறைமுகங்கள், மீன் சந்தைகள் மற்றும் மீன் பதப்படுத்தும் தொழிற்சாலைகள் போன்றவற்றில் கணிசமான அளவு மீன் கழிவுகள் பயன்படுத்தப்படாமல வெளியேற்றப்படுகின்றன. அப்புறப்படுத்தப்பட்ட மீன் பொருட்களில் சேதமடைந்த மீன், மீன் கழிவுகள், மீன் திசுக்கள், எலும்பு துண்டுகள், தலைகள் மற்றும் வால்கள் ஆகியவை அடங்கும். துடுப்புகள், தோல் மற்றும் செதில்கள் போன்ற பாகங்கள் பொஸ்பரஸ் மற்றும் கல்சியத்தின் முக்கிய ஆதாரங்கள். எனவே, இந்த மீன் கழிவுகளை பயன்படுத்தி உரம் தயாரிப்பது, மண் தாவர வளத்தை பராமரித்தல் மற்றும் உணவு உற்பத்தியை சமநிலைப்படுத்துதல் மற்றும் சுற்றுச்சூழலை பாதுகாக்க கரிம உள்ளீடுகள் மூலம் ஊட்டச்சத்துக்களை மறுசுழற்சி செய்தல் போன்ற பல பகுதிகளில் இயற்கை விவசாயத்துக்கு நன்மை பயக்கும்.

மீன் கழிவுகளை பயன்படுத்தி உரம் தயாரிக்கும் படிமுறைகள்:

- சேகரிக்கப்பட்ட மீன் பாகங்கள் தாவர பாகங்கள், வைக்கோல் அல்லது பிற கரிமப் பொருட்களுடன் பல அடுக்குகளில் வைக்கப்பட வேண்டும்.
- கீழ் அடுக்கு 6-12 அங்குல உயரத்தில் நிரப்பு பொருள் (தாவர பாகங்கள்) நிரப்பப்பட வேண்டும்.
- அடுத்த அடுக்கு 6-8 அங்குல உயரமுள்ள மீன் ஆகும், அங்கு நாம் பொருளை வைப்போம், ஒவ்வொரு மீனும் கழிவுகளின் ஒவ்வொரு அடுக்குக்குப் பிறகும் 2-3 அங்குல நிரப்பு அடுக்கு மூலம் பிரிக்கப்பட வேண்டும்.
- தாழி நிரம்பும் வரை மேலே உள்ள செயல்முறையைச் செய்த பிறகு, 8-10 அங்குல நிரப்பு அடுக்கைப் பயன்படுத்துங்கள். இது தூர்நாற்றம் வெளியேறுவதைத் தடுக்கிறது.
- சிதைவின் போது ஈரப்பதத்தைத் தக்கவைக்க வெளிப்புறத்தில் தண்ணீர் சேர்க்கப்பட வேண்டும்.
- உரம் கலவையை அவ்வப்போது புரட்ட வேண்டும் மற்றும் கலவையை கொள்கலனில் இருந்து கொள்கலனுக்கு மாற்ற வேண்டும்.
- ஒவ்வொரு 10-14 நாட்களுக்கும் இது செய்யப்பட வேண்டும் மேலும் இது காற்றோட்டம் மற்றும் தூர்நாற்றத்தை நீக்குகிறது.
- முதல் கொள்கலன் நிரப்பப்பட்டவுடன், இரண்டாவது கொள்கலனில் கழிவுகளை நிரப்ப வேண்டும். இரண்டாவது கிண்ணம் நிரம்பியதும், முதல் கிண்ணத்தில் உள்ள கலவையை மூன்றாவது கிண்ணத்திற்கு மாற்ற வேண்டும். தொடர்புகளில் உள்ள கலவையை உரம் உற்பத்தி முடியும் வரை மாற்ற வேண்டும்.



- பாணை 3 * 3 * 3 அடிக்கு குறைவாக இருக்கக்கூடாது. ஏனெனில் சிறிய கலவை எளிதில் குளிர்ச்சியடைகிறது மற்றும் உரம் தயாரிக்க தேவையான வெப்பநிலையை அடைவதற்கு தடையாக உள்ளது. கழிவுகள் ஒழுங்காக சிதைவதற்கு 140-160 0கு வெப்பநிலை இருக்க வேண்டும். கலவையின் வெப்பநிலையை அளவிட ஒரு வெப்பநிலை அளவி பயன்படுத்தப்படலாம்.
- ஈரப்பதமான வானிலை நீண்ட காலத்திற்கு நீடித்தால், கலவையை ஈரப்பதத்திலிருந்து பாதுகாக்க ஒரு கவர் பயன்படுத்தப்பட வேண்டும்.
- அதிகப்படியான நீர் உரம் உற்பத்தியில் குறுக்கிடுகிறது, எனவே கவிழ்ப்பதற்கு முன் அல்லது பின் போதுமான அளவு நீர் சேகரிப்பு செய்யப்பட வேண்டும்.



சந்தை

இரசாயன உரங்கள் இறக்குமதி நிறுத்தப்பட்டதாலும், பொஸ்பரஸ், கல்சியம் அதிகளவில் கிடைப்பதாலும் மீன் கழிவுகளில் இருந்து தயாரிக்கப்படும் இயற்கை உரங்களுக்கு அதிக கேள்வி ஏற்பட்டுள்ளது. 10 கிலோ உர பாக்கெட் ரூ.250 முதல் ரூ.300 வரை விற்கப்படுகிறது.



கடற்றொழில் மற்றும் நீரியல் வளத் திணைக்களத்தின் வழிகாட்டல்

- இந்தத் திட்டம் தீவைச் சுற்றியுள்ள மீன்பிடித் துறைமுகங்கள் மற்றும் மீன் ஏல மையங்களுக்கு அருகாமையில் செயல்படுத்தப்படலாம்.
- உரம் உற்பத்திக்கு விண்ணப்பிக்க விரும்பும் நபர்கள், சம்பந்தப்பட்ட மாவட்டத்தில் உள்ள மாவட்ட கடற்றொழில் உதவி பணிப்பாளருக்குத் தெரிவித்து குழுக்களாகத் தேவையான பயிற்சி மற்றும் வழிகாட்டுதலைப் பெறலாம்.



கடற்பாசி அறுவடை

221 வகையான கடற்பாசிகள் வணிக ரீதியாக வளர்க்கப்படுகின்றன, அவற்றில் 145 உணவுக்காகவும், 110 ஜெல்களுக்காகவும், மக்கும் பாலித்தீன், பூச்சுகள், மருந்துகள், கரிம உரங்கள் மற்றும் தொழில்துறை இரசாயன கலவைகள் உற்பத்திக்காகவும் பயன்படுத்தப்படுகின்றன. கடற்பாசி இந்த நோக்கத்திற்காக பயன்படுத்தப்படுவதனால் உலகம் முழுவதும் இதற்கு அதிக கேள்வி காணப்படுகின்றது.

இந்த கடற்பாசிகள் இந்திய-பசிபிக் பூமத்திய ரேகையில் 20 பாகை மற்றும் தென்கிழக்கு ஆசியாவில் அதிக அடர்த்தியில் வளரும். எனவே, இது பிராந்தியத்தில் உள்ள நாடுகளில் வாழும் மக்களுக்கு ஒரு முக்கியமான வருமான ஆதாரமாகவும், மற்ற மீன்வளர்ப்புகளுடன் ஒப்பிடும்போது குறைந்த சுற்றுச்சூழல் செலவுகளுடன் நிலையான வருமான ஆதாரமாகவும் பயன்படுத்தக்கூடிய ஒரு தொழிலாகும்.

கடற்பாசி வளர்ப்பு கடல் சூழல் மற்றும் கடல்வாழ் உயிரினங்களின் வளர்ச்சியை மேம்படுத்துகிறது. இலங்கையின் பல பகுதிகளில் நிலையான சூழல் நட்பு அறுவடை முறைகளைப் பயன்படுத்தி கடற்பாசி வளர்க்கலாம். தற்போது இலங்கையில் பல வகையான கடற்பாசி பயிரிடப்படுகிறது.



Gracilaria



Sargassum



Kappapicus Alverezi



Euchenma Spinosum

அறுவடைக்கு தேவையான காரணிகள்

- நன்கு வெளிச்சம் உள்ள முருகைகல் இல்லாத, மணல் நிறைந்த கடல் பகுதியாக இருக்க வேண்டும்.
- நீர் அலைகள் 1-2 அடி உயரத்திற்கு மிகாமல் இருக்க வேண்டும்.
- உப்புத்தன்மை ஆயிரத்திற்கு 30-35 பாகங்கள் என்ற அளவில் இருக்க வேண்டும்.
- சுத்தமான, தெளிவான கடல்நீருடன் 250ஊ -350ஊ வெப்பநிலை கொண்ட பகுதியாக இருக்க வேண்டும்.
- விவசாய மற்றும் தொழிற்சாலை கழிவுகளை கடலில் சேராத நல்ல தரமான இடத்தில் இருக்க வேண்டும்.



அறுவடை முறைகள்:

- பாரம்பரிய ஒற்றை வரி அறுவடை
- பெட்டி அறுவடை
- கிரேட் அமைப்பு (பைகள் மற்றும் குழாய்கள்)



ஈரமான கடற்பாசி அறுவடை



உலர்ந்த பதப்படுத்தப்பட்ட கடற்பாசி

அறுவடை மற்றும் சந்தைப்படுத்தல்:

இது தற்போது புத்தளம் மற்றும் இலங்கையின் வடபகுதிகளில் வணிக ரீதியாக பயிரிடப்படுகிறது மற்றும் ஒரு அறுவடைக்கு சுமார் 45 நாட்கள் ஆகும். 45 நாட்களுக்கு ஒருமுறை மீண்டும் அறுவடை செய்யலாம். ஈரமான கடற்பாசி மற்றும் உலர்ந்த கடற்பாசி என விற்கப்படுகிறது. ஒரு கிலோ ஈரமான கடல்பாசி சுமார் ரூ.7க்கும், ஒரு கிலோ காய்ந்த கடல்பாசி ரூ.65க்கும் விற்கப்படுகிறது. விலைகள் இனத்தைப் பொறுத்து மாறுபடும்.

கடற்றொழில் மற்றும் நீரியல் வளத் திணைக்களத்தின் வழிகாட்டல்

புத்தளத்திலிருந்து கல்பிட்டி, மன்னார், யாழ்ப்பாணம், கிளிநொச்சி, மட்டக்களப்பு மற்றும் கல்முனை மாவட்ட கடல் பிரதேசங்கள் இதற்கு பொருத்தமாக இருப்பதுடன் தேசிய மீன்வளர்ப்பு அபிவிருத்தி அதிகார சபை மற்றும் தேசிய நீரியல் வள ஆராய்ச்சி நிறுவனம் ஆகியவை ஆர்வமுள்ளவர்களுக்கு மாவட்ட உதவி கடற்றொழில் பணிப்பாளரினுடாக பயிற்சி மற்றும் வழிகாட்டுதலை ஒருங்கிணைக்கிறது.





கடல் அட்டை அறுவடை

கடல் அட்டைகள் கடல் முதுகெலும்பில்லாதவை, அவை ஹோலோதைராப்டு இனத்தைச் சேர்ந்தவை மற்றும் கடல் அடிவாரத்தில் வாழ்கின்றன. இலங்கையைச் சுற்றியுள்ள கடற்பரப்பில் குறிப்பாக வட மாகாணத்தைச் சுற்றியுள்ள கடல்களிலும் கல்பிட்டியை அண்மித்த கடற்பரப்பிலும் கடல் அட்டைகள் அதிகம் காணப்படுகின்றன.

கடல் அட்டைகளுக்கு அதிக ஏற்றுமதி தேவை உள்ளது, குறிப்பாக சீனா மற்றும் தென்கிழக்கு ஆசிய நாடுகள் அதிக அளவு கடல் அட்டைகளை இறக்குமதி செய்கின்றன. மருத்துவ குணம் உள்ளதால் கடல் அட்டைக்கு அதிக தேவை உள்ளது.



கடல் அட்டை அறுவடையின் படிகள்

1. பொருத்தமான இடத்தை அடையாளம் காணல்

கடல் பகுதி என்பது நன்னீர் பாயும் பகுதியாக இருக்கக் கூடாது, பலத்த அலைகளை தடுக்கக் கூடிய பகுதியாக இருக்க வேண்டும். மணல் ஆனது கூண்டுகள் திடமாக உருவாக்க அனுமதிக்கும் அளவுக்கு ஆழமாக இருக்க வேண்டும். குறைந்த அலையின் போது கூட முழுவதுமாக வறண்டு போகாத சதுப்புநிலங்கள் இல்லாத மென்மையான, மணல், சேற்றுப் பிரதேசமாக இருக்க வேண்டும், குறைந்தபட்சம் 10-50 செ. மீ நீர் ஆழத்துடன் இருக்க வேண்டும்.

2. பெட்டியை தயார் செய்தல்

ஒரு ஏக்கர் அளவிலான ஆழமற்ற நீரின் பெட்டி பொருளாதார ரீதியாக லாபகரமானது மேலும் பெட்டிகளை வலையால் மூட வேண்டும்.

3. அட்டை குஞ்சுகளை விடுதல்

ஒப்பீட்டளவில் அதிக அடர்த்தி மற்றும் சராசரி எடை சுமார் 15 கிராம் கொண்ட குஞ்சுகளை இடுதல். (ஏக்கருக்கு ஏறக்குறைய 3500).

4. விடப்பட்ட கடல் அட்டைகள் 8-10 மாதங்களில் சந்தை அளவை (350-400 கிராம்) அடையலாம் மற்றும் வளர்ச்சி நேரம், வெவ்வேறு இடங்கள் மற்றும் பருவங்களில் மாறுபடும்.

சந்தை

முக்கியமாக சீனா, ஹாங்காங், கொரியா, தைவான் மற்றும் மலேசியா, சிங்கப்பூர். போன்ற நாடுகளில் கடல் அட்டை இனத்தின் வணிக மதிப்பு உயர்வாகும். பொதுவாக அதன் அளவு மற்றும் உடல் சுவர் தடிமன் ஆகியவற்றால் அதன் பெறுமதி தீர்மானிக்கப்படுகிறது. ஒரு கிலோவுக்கு ரூ. 10,000 முதல் ரூ. 32,000 வரை விலை நிர்ணயிக்கப்பட்டு, இனம் மற்றும் தயாரிக்கும் முறையைப் பொறுத்து இது மாறுபடும்.

கடற்றொழில் மற்றும் நீரியல் வளத் திணைக்களத்தின் வழிகாட்டல்

- புத்தளத்திலிருந்து கல்பிட்டி, மன்னார், யாழ்ப்பாணம், கிளிநொச்சி மற்றும் மட்டக்களப்பு மாவட்டங்கள் வரையிலான கடற்பரப்புகளில் கடல் அட்டை வளர்ப்புக்கு ஏற்றது. தேசிய மீன்வளர்ப்பு அபிவிருத்தி அதிகார சபை மற்றும் தேசிய நீரியல் வள ஆராய்ச்சி நிறுவனம் ஆர்வமுள்ளவர்களுக்கு மாவட்ட உதவி கடற்றொழில் பணிப்பாளரின் ஊடாக பயிற்சி மற்றும் வழிகாட்டுதலை ஒருங்கிணைக்கிறது.
- பதப்படுத்தப்பட்ட கடல் அட்டைகளை வைத்திருப்பதற்கும், போக்குவரத்து செய்வதற்கும் மற்றும் ஏற்றுமதி செய்வதற்கும் மீன்பிடி மற்றும் நீரியல் வளத் திணைக்களத்திடம் இருந்து அனுமதி பத்திரம் பெறவும்.





உவர் நீர் நண்டு வளர்ப்பு

உலகெங்கிலும் உள்ள ஓட்டுமீன்களில் 20ஶ நண்டுகள் மற்றும் ஆண்டுதோறும் 1.4 மில்லியன் டன்களை உட்கொள்வதால் நண்டுகள் முதலீடு செய்யத் தகுந்த ஒரு தொழிலாகும். தேவை அதிகரித்துள்ளதால் நண்டு வரத்து குறைவாக உள்ளது. இந்த நண்டுகள் இலங்கையைச் சுற்றியுள்ள பல உவர் நீர்நிலைகளில் வளர்க்கப்படலாம் மற்றும் முக்கிய நன்மை என்னவென்றால், தொழிலாளர் செலவு மிகவும் குறைவு மற்றும் உற்பத்தி செலவு ஒப்பீட்டளவில் குறைவாக உள்ளது மற்றும் நண்டுகள் மிக வேகமாக வளரும். இதன் காரணமாக சிறு நண்டு வளர்ப்பு அதிகளவில் பிரபலமடைந்து வருகிறது.

சேற்று நண்டுகள் ஆறுகள் மற்றும் கடலோர உவர் நீரில் காணப்படுகின்றன. அவை எககலா இனத்தைச் சேர்ந்தவை.

மண் நண்டுகளை வளர்ப்பதற்கான முறைகள்

குளங்களில் அறுவடை

- குளத்தின் அளவு தயாரிப்பு வகையைப் பொறுத்தது. பொதுவாக நண்டு வளர்ப்புக்குப் பயன்படுத்தப்படும் குளங்கள் 0.5 முதல் 2 ஹெக்டேர் அளவில் இருக்கும்.
- முறையான அணைகள் மற்றும் அலை நீர் பரிமாற்றம் கட்டாயம். நண்டு அறுவடைக்கு சிறிய குளங்கள் உகந்தவை. குளத்தின் அளவு சிறியதாக இருந்தால், பொருத்தமான வேலியை உருவாக்க வேண்டும் மற்றும் இயற்கை நிலைமைகள் இருக்கும் பெரிய குளங்களில், வெளியேறும் பகுதியை பலப்படுத்த வேண்டும்.



- நண்டின் அளவு மற்றும் கிடைக்கும் வசதிகளைப் பொறுத்து வளர எடுக்கும் நேரம் மாறுபடலாம். கூடுதலான தீவனத்துடன், ஒரு சதுர மீட்டருக்கு 1-3 நண்டுகளை வணிக உற்பத்தியில் வளர்க்கலாம்.

- சிறிய நண்டுகளுக்கு விலங்கு பாகங்கள், மலிவான மீன், இறால் மற்றும் பதப்படுத்தப்பட்ட மீன் தீவனங்களை உணவாக கொடுக்கலாம். நண்டின் மொத்த உடல் எடையில் 5ஶ உணவாக கொடுக்க வேண்டும்.

நண்டுகளை வளர்க்கும் முறை

பிடிபட்ட நண்டுகள் மென்மையான ஓடு கொண்ட நண்டுகள் என்றால், சந்தை மதிப்பு குறைவாக இருக்கும். வாழ்க்கைச் சுழற்சியின் போது நண்டின் வெளிப்புற ஓடு அவ்வப்போது அகற்றப்படும் போது அதிக தண்ணீரை உட்கொள்வதால், உடலில் நீரின் அளவு அதிகரிக்கிறது. நண்டுகள் மீண்டும் பலமாக இருக்கும் வரை நண்டுகளை கெட்டியாக வைக்கும் முறை நண்டு தடிப்பாக்கல முறை எனப்படும். மென்மையான முதுகெலும்புகள் கொண்ட நண்டுகளை விட கடினமான எலும்புகள் கொண்ட நண்டுகளுக்கு சந்தையில் அதிக மதிப்பு உள்ளது. இந்த முறை நண்டுகளை வளர்ப்பதற்கு குறைந்த நேரத்தை எடுக்கும் மற்றும் மிகவும் செலவு குறைந்ததாகும்.

◆ 0.025 முதல் 0.2 ஹெக்டேர் வரை எந்த குளத்திலும் செய்யலாம்.

◆ 1 முதல் 1.5 மீ ஆழம் கொண்ட சிறிய குளங்கள் நண்டுகளை வளர்ப்பதற்கு ஏற்றவை. குளத்தை சுற்றி வேலி அமைக்க வேண்டும்.



◆ ஒரு சதுர மீட்டருக்கு 1-2 நண்டு அடர்த்தி மிகவும் ஏற்றது.

◆ குளம் பெரியதாக இருந்தால், நண்டுகளின் அளவுக்கேற்ப ஆண் மற்றும் பெண்களை வெவ்வேறு பெட்டிகளாகப் பிரிப்பது நல்ல பலனைத் தரும், பரஸ்பர தாக்குதல்கள் மற்றும் பரஸ்பர உண்ணுதல் ஆகியவற்றைக் குறைக்கும். ஆண்டுக்கு 8 முதல் 12 வரை தடித்தல் சுழற்சிகள் செய்யலாம்.

கூண்டுகள் அமைத்தல்.

◆ மிதக்கும் வலைகள், கூண்டுகள் மற்றும் தொட்டிகளிலும் நண்டுகளை வளர்க்கலாம்.

◆ கூண்டு அளவிற்கு 3 மீ நீளம், 2 மீ அகலமும் 1 மீ உயரமும் பொருத்தமானதாக இருக்கும். இது நண்டுகளுக்கு உணவளிப்பது எளிது மற்றும் கூண்டுகள் ஒரு வரிசையில் ஏற்பாடு செய்ய வேண்டும், அதனால் அவைகளை கவனிக்க முடியும்.

◆ பெட்டிகளில் செய்தால், இது 5 மூ 5 மீ மற்றும் 1.5 மீ உயரத்திற்கு ஏற்றது மற்றும் பராமரிப்பை எளிதாக்குவதற்கு இந்த அளவை மாற்றலாம். ஒரு சதுர மீட்டருக்கு 5-10 நண்டுகள் அடர்த்தி மிகவும் பொருத்தமானது.

◆ ஒரு நாளைக்கு உடல் எடையில் 5 மூ உணவாக கொடுக்க வேண்டும். இதற்கு மீன் பா கங்கள் அல்லது பதப்படுத்தப்பட்ட உணவுகளை பயன்படுத்தலாம்.

நீர் தரம்.

நண்டு உற்பத்தியில் நீரின் தரம் முக்கிய பங்கு வகிக்கிறது. முடிந்தால் அவ்வப்போது தண்ணீரை மாற்றவும்.

உப்புத்தன்மை	15-25%
வெப்பநிலை	25-30
ஆக்ஸிஜன்	>3ppm
PH	7.8-8.5



கடற்றொழில் மற்றும் நீரியல் வளத் திணைக்களத்தின் வழிகாட்டல்

தேசிய மீன்வளர்ப்பு அபிவிருத்தி அதிகார சபை (NAQDA) உவர் நீர் நண்டுகளை வளர்க்க விரும்பும் நபர்கள் சம்பந்தப்பட்ட மாவட்டத்தின் மாவட்ட கடற்றொழில் உதவி பணிப்பாளருக்கு அறிவித்து குழுக்களாக தேவையான பயிற்சி மற்றும் வழிகாட்டுதலைப் தேசிய மீன்வளர்ப்பு அபிவிருத்தி அதிகார சபை (NAQDA) இன் ஊடாக பெறலாம்.





கொடுவா மீன் வளர்ப்பு

கடல் மீன் வளங்கள் வேகமாக அழிந்து வருவதாலும், கடல் மீன்களை அறுவடை செய்வதற்கு அதிக செலவு ஏற்படுவதாலும், மீன் வளர்ப்பிற்கு அதிக லாபம் தரும் மற்றும் உற்பத்தித் திட்டமாக இதை விவரிக்கலாம். இலங்கையில் கொடுவா மீன் வளர்ப்பு போன்ற மீன்வளர்ப்பு திட்டங்கள் அதிக அந்நிய செலாவணியை ஈட்டுவதன் மூலம் வாழ்வாதார மேம்பாட்டிற்கு பங்களிக்க முடியும், அத்துடன் மீன் தேவையை பூர்த்தி செய்ய சுற்றுச்சூழல் அமைப்பில் ஏற்படும் தாக்கத்தை குறைப்பதன் மூலம் உற்பத்தியை அதிகரிக்க முடியும்.

கடல் நீரின் தரமானது கொடுவா மீன்களை வளர்ப்பதற்கு ஏற்றதாக உள்ளது, இது அறிவியல் ரீதியாக (Sea Bass > Giant sea perch) அல்லது டியவநள உயடஉயசகைநச என்றும் டியசயஅரெனெ என்றும் அழைக்கப்படுகிறது. இந்த மீன் உள்நாட்டிலும் வெளிநாட்டிலும் அதிகளவில் விற்பனை செய்யப்படுகிறது, மேலும் இது விரைவாக வளரும் மற்றும் பல்வேறு சுற்றுச்சூழல் நிலைமைகளை சமாளிப்பதால் மீன் வளர்ப்பிற்கு ஒரு சிறந்த தேர்வாகும்.

கூண்டு அமைப்பு தண்ணீர் சுதந்திரமாக சுற்ற அனுமதிக்கிறது, அதே நேரத்தில் இயக்க செலவுகள் குறைவாக இருக்கும். இந்த இனம் பராமரிக்க குறைந்த செலவில் உள்ளது மற்றும் உற்பத்தி செய்வதற்கு ஒப்பீட்டளவில் எளிதானது மற்றும் அதன் சுற்றுச்சூழல் நட்பு தன்மை காரணமாக உள்ளூர் விவசாயிகளுக்கு இது ஒரு நல்ல வருமான ஆதாரமாகும்.



கூண்டுகளில் / பெட்டிகளில் அறுவடை செய்வதற்கான படிகள்

- கூண்டுகளின் இருப்பிடம் பொருத்தமான ஆழத்தில் அல்லது காற்று வீசும் உவர் நீர் தேக்கத்தில் தேர்ந்தெடுக்கப்பட வேண்டும்.
- தொழில்துறை அல்லது விவசாய நீர் சேராத சுத்தமான நீர் இடமாக இருக்க வேண்டும்.
- கூடுகளை உருவாக்குவதற்கான வலைகள், மரம் மற்றும் பிளாஸ்டிக் பீப்பாய்கள் தேவை மற்றும் 10 * 10 அடி அளவுள்ள 4 கூண்டுகள் கொண்ட அலகு கட்டுவது சிக்கனமானது.

- பலகைகளைப் பயன்படுத்தி 10 * 10 அளவுள்ள 4 தளங்களை உருவாக்கி, அவற்றை பீ-பாய்களில் ஏற்றி மிதக்கும் அலகு உருவாக்கவும். 1 மீட்டர் 1 அங்குலம் கண்ணளவுள்ள வலையினால் செய்யப்பட்ட கூட்டினை மையத்தில் 5 அடி ஆழத்தில் வைத்து, சேற்று மண்ணில் நன்றாக புதைக்க வேண்டும்.
- இரண்டு அங்குல நீளமான 1000 கொடுவா மீன்களை விட முடியும். 1 மீட்டர் வலைகளினால் தயாரிக்கப்பட்ட கூட்டில் வைக்கப்பட வேண்டும்.
- சுமார் 2 மாதங்களுக்கு பிறகு அதை 1 அங்குல கண் வலையால் தைத்த கூட்டுக்கு மாற்ற வேண்டும்.
- மீன் பகுதிகள் அல்லது பதப்படுத்தப்பட்ட உணவுகளை உணவாக வழங்கலாம்.
- சுமார் 6 மாதங்கள் கழித்து அறுவடை செய்யலாம்.

இந்த மீன் வளர்ப்பை வலைகள் மற்றும் பிவிசி குழாய்கள் அல்லது மூங்கில் குழாய்கள் மூலம் செய்யப்பட்ட பெட்டிகளிலும் செய்யலாம்.

அறுவடை மற்றும் சந்தைப்படுத்தல்.

வழக்கமாக சுமார் 500 கிராம் வரை வளரும் மீன், சுமார் 5 மாத வயது முதல் பெற்று, இந்தக் கூண்டுகளில் தொடர்ந்து வளர்க்கலாம். ஏற்றுமதியைப் போலவே உள்ளூர் சந்தையிலும் அதிக கிராக்கி உள்ள ஒரு கிலோ கொடுவா மீன், 500-550 ரூபாய் வரை விற்கப்படுகிறது.



கடற்றொழில் மற்றும் நீரியல் வளத் திணைக்களத்தின் வழிகாட்டல்

- ஏற்கனவே வடமேல், வடக்கு, கிழக்கு மற்றும் தென் மாகாணங்களில் தடாகங்களை ஒட்டி செயற்திட்டங்கள் நடைமுறையில் உள்ளன.
- கொடுவா அறுவடைக்கு விண்ணப்பிக்க விரும்பும் நபர்கள், சம்பந்தப்பட்ட மாவட்ட கடற்றொழில் உதவி பணிப்பாளருக்குத் தெரிவித்து, குழுக்களாகத் தேசிய மீன்வளர்ப்பு அபிவிருத்தி அதிகார சபை (NAQDA) இன் ஊடாக தேவையான பயிற்சி மற்றும் வழிகாட்டுதலைப் பெறலாம்.





பாலை மீன் வளர்ப்பு

உலகின் பல பகுதிகளில் கடல் மீன் வளம் வேகமாக அழிந்து வருவதால், அந்த நாடுகள் தங்களுக்குத் தேவையான மீன் இனங்களை வளர்த்து அறுவடை பெறுவது ஒரு போக்காக மாறியுள்ளது. உப்பு நீர் சுற்றுச்சூழல் அமைப்புகளுடன் இணைந்து பாலை மீன் வளர்ப்பு இலங்கையின் சிறந்த மீன் வளர்ப்பு நடவடிக்கைகளில் ஒன்றாகும். பொதுவாக (Milk Fish) என்று அழைக்கப்படும் இந்த மீன் வளர்ப்புக்கு அதிக லாபம் தரும் உற்பத்தித் திட்டமாகும், ஏனெனில் ஆழ்கடல் நீர் தூண்டல் மீன்பிடித் தொழிலுக்கு தூண்டில் உணவாக (Bait) பயன்படுத்தப்படுவதனால் மீன் ஏற்றுமதி துறையிலும் இந்த மீன்களுக்கு கிராக்கி உள்ளது. இலங்கையில் பாலை மீன் வளர்ப்பு போன்ற மீன்வளர்ப்பு திட்டங்கள் ஒரு நல்ல தேர்வாகும், ஏனெனில் அவற்றின் குறைந்த உற்பத்தி செலவு, மீன் அறுவடையின் எளிமை மற்றும் பல்வேறு சுற்றுச்சூழல் நிலைமைகளை தாங்கும் திறன்.

இனப்பெருக்க மையங்களில் இருந்து செயற்கை கருவூட்டல் மூலம் பெறப்பட்ட குஞ்சுகளை பெறலாம். அவை குளங்களில் இனப்பெருக்கம் செய்கின்றன, அங்கு அவை இயற்கையாகவே குஞ்சுகளை பொரிக்கின்றன.

தேவையான காரணிகள்.

1. 10-30 ppt உப்புத்தன்மை மற்றும் pH 7.5 முதல் 8.5 வரையான நீர்.
2. வெப்பநிலை 20°C-30°C.
3. தண்ணீரில் கரைந்த ஆக்ஸிஜனின் அளவு 4 முதல் 5 வரை இருக்கும்

கூண்டுகளில் வளர்ப்பு செய்வதற்கான படிகள்.

- கூண்டுகளின் இருப்பிடம் பொருத்தமான ஆழத்தில் மற்றும் காற்று வீசும் உவர் நீர் தேக்கத் தில்தேர்ந்தெடுக்கப்பட வேண்டும்.
- தொழில்துறை அல்லது விவசாய நீர் சேராத சுத்தமான நீர் இடமாக இருக்க வேண்டும்.
- கூடு செய்யும் வலை, மரம் மற்றும் பிளாஸ்டிக் பீப்பாய்கள் தேவை மற்றும் 10 மூ 10 அடி அளவுள்ள 4 கூண்டுகள் கொண்ட அலகு கட்டுவது சிக்கனமானது மற்றும் ஒரு தனி அலகாக பயன்படுத்தப்படலாம்.
- ஒரு சதுர மீட்டருக்கு 40-60 கிராமுக்கு உள்ள 5-30 குஞ்சுகளை இருப்பு செய்யப்பட வேண்டும்.
- சுமார் 2 மாதங்களுக்கு பிறகு அதை 1 அங்குல கண் வலையில் இருந்து தைத்த கூட்டுக்கு மாற்ற வேண்டும்.
- மீன் பகுதிகள் அல்லது பதப்படுத்தப்பட்ட உணவுகள் ஒரு நாளைக்கு உடல் எடையில் 3-5% வரம்பில் கொடுக்கப்பட வேண்டும்.
- உணவு மற்றும் சுற்றுச்சூழல் நிலைமைகளைப் பொறுத்து 6 முதல் 12 மாதங்கள் வரைக்குள் அறுவடை கிடைக்கும்.



அறுவடை மற்றும் சந்தைப்படுத்தல்.

பொதுவாக ஒரு சதுர மீட்டருக்கு 10-20 கிலோ மீனை அறுவடை செய்யலாம். சுமார் 500 கிராம் வரை வளர்ந்த மீன்களை சுமார் 6 மாத வயதில் இருந்து பெற்று, இந்தக் கூண்டுகளில் தொடர்ந்து வளர்க்கலாம். தூண்டில் மற்றும் உணவு மற்றும் ஏற்றுமதிக்கு உள்நாட்டில் அதிக கேள்வி உள்ள பாலை மீன்களை கிலோ ரூ.600க்கு விற்கலாம்.

கடற்றொழில் மற்றும் நீரியல் வளத் திணைக்களத்தின் வழிகாட்டல்

- ஏற்கனவே வடமேல், வடக்கு, கிழக்கு மற்றும் தென் மாகாணங்களில் தடாகங்களை ஒட்டி செயற்திட்டங்கள் நடைமுறையில் உள்ளன.
- தேசிய மீன்வளர்ப்பு அபிவிருத்தி அதிகார சபையினால் பயிற்சி மற்றும் வழிகாட்டல்கள் வழங்கப்படுகின்றது, பாலை மீன் வளர்ப்புக்கு செல்லவிருக்கும் நபர்களுக்கு, சம்பந்தப்பட்ட மாவட்டத்தின் மாவட்ட கடற்றொழில் அலுவலகத்திற்கு தெரிவிப்பதன் மூலம் குழுக்களாக தேவையான பயிற்சி மற்றும் வழிகாட்டல்களை பெற்றுக்கொள்ள முடியும்.





செயல்திட்ட ஒருங்கிணைப்பு.

கடற்றொழில் மற்றும் நீரியல் வளங்கள் திணைக்களம்.

பிரதான அலுவலகம்.

பதவி	தொலைபேசி எண்	மின்னஞ்சல் முகவரி
பணிப்பாளர் நாயகம்	0112 446 183 [Ext: 200] தொலைநகல் 0112 449 170	dgdffar@gmail.com dg@fisheriesdept.gov.lk
மேலதிக பணிப்பாளர் நாயகம்.	0112 421 956	adg@fisheriesdept.gov.lk
பணிப்பாளர் அபிவிருத்தி	0112 472 199 [Ext: 271] தொலைநகல் 0112 389 095 094 718 259 059	jayasekaraanura@yahoo.com
தொகுப்பு சினோ கருணாரத்ன	0112 472 199 தொலைநகல் 0112 389 095 0714 048 170	sineshak@gmail.com

பின்வரும் மாவட்ட கடற்றொழில் அலுவலகங்களில் கூடுதல் தகவல்களைப் பெறலாம்.

மாவட்ட கடற்றொழில் அலுவலகங்களின் தொடர்பு விவரங்கள்.

	மாவட்டம்	உதவி பணிப்பாளர்	தொலைபேசி மற்றும் மின்னஞ்சல் முகவரிகள்
1	களுத்துறை	Mr. K.L. காமினி	Office- 0342 222 482 Mobile-775 588 360/0702569364 kalutara.dfar@gmail.com / kalutara@fisheriesdept.gov.lk
2	காலி	Mr. W.A.M. பத்மேந்திரா	Office- 0912 234 908 Mobile- 775 993 285/0702985534 dfar.galle@yahoo.com / galle@fisheriesdept.gov.lk
3	மாத்தறை	Mr. W.A.M. பத்மேந்திரா	Office- 0412222010 Mobile- 775 993 285/0702985534 dfar.matara@yahoo.com / matara@fisheriesdept.gov.lk

	மாவட்டம்	உதவி பணிப்பாளர்	தொலைபேசி மற்றும் மின்னஞ்சல் முகவரிகள்
4	தங்காலை	Mr.L.G.T. சந்தன	Office -0472 240 208 Mobile -0716 840 840 tle.dfar@yahoo.com/ tangalle@fisheriesdept.gov.lk
5	கல்முனை	Mr. N. ஸ்ரீரஞ்சன்	Office - 0672 229 363 Mobile - 0716 217 286/0775076197 ranjan.uor@gmail.com/ kalmunai@fisheriesdept.gov.lk
6	மட்டக்களப்பு	Mr. R. C. குருஸ்	Office- 652 224 472 Mobile- 777 947 191/0718292482 bco.dfar@yahoo.com/ batticoloa@fisheriesdept.gov.lk
7	திருகோணமலை	Mr. W A R சேனாரத்ன	Office -0 262 222 133 Mobile - 076 6 225 861/0714493388 trincodfar@gmail.com/ trincomalee@fisheriesdept.gov.lk
8	முல்லைத்தீவு	Mr. V கலிஸ்டன்	Office - 0212 290 117 Mobile -0779 037 237 mullaitivu@fisheriesdept.gov.lk
9	கிளிநொச்சி	Mr. K மோகனகுமார்	Office - 0212 285 516 Mobile - 0776 377 750 k.mohanakumar@yahoo.com/ kilinochchi@fisheriesdept.gov.lk
10	யாழ்ப்பாணம்	Mr. J. சுதாகரன்	Office -0212 222 532 Mobile - 0779 072 967 dfarjfn@gmail.com/ Jaffna@fisheriesdept.gov.lk
11	மன்னார்	Mr. I.M.G.S. சந்திரநாயக்க	Office - 0232 222 173 Mobile -0714 247 881 sarath3622@gmail.com/ mannar@fisheriesdept.gov.lk
12	புத்தளம்	Mr. S.P. விக்கிரமராய்ச்சி	Office - 0322 265 295 Mobile - 0777 980 059 suminprabath@gmail.com/ puttalam@fisheriesdept.gov.lk
13	சிலாபம்	Mr. S P பிரேமவர்தன	Office -0322 254 279 Mobile - 0701 708 444/0718130600 prdfarin@gmail.com/ chilaw@fisheriesdept.gov.lk
14	நீர்கொழும்பு	Mr. T.M.D.T. பீரிஸ்	Office - 0312 222 431 Mobile - 0771 245 908/0716121585 dineshdfar@gmail.com/ negombo@fisheriesdept.gov.lk
15	கொழும்பு	Mr. K A D C J காந்தவல	Office - 0112 716 868 Mobile - 0714 967 655 kadcj655@gmail.com/ colombo@fisheriesdept.gov.lk

