

جهت‌دهی دوره‌های آموزشی برای شناسایی نقاط کور صنعت فرآوری آبزیان

اشاره:

پرورش انواع آبزیان (انواع ماهی و میگو)، صید آبزیان در آب‌های شمال و جنوب کشور، فرآوری محصولات دریایی و توزیع و فروش آن در بازارهای داخلی و بین‌المللی، مجموعه فعالیت اقتصادی سودآوری را تشکیل می‌دهد که ضمن ایجاد اشتغال برای مهارت‌های گوناگون نیروی انسانی، درآمد ارزی مناسبی را نیز برای اقتصاد کشور به ارمغان می‌آورد.

صید و صیادی در آب‌های شمال و جنوب کشور، سابقه‌ای طولانی دارد. اما پرورش آبزیان (انواع ماهی و میگو) بیش از یک دهه در ایران قدمت ندارد. در حالی که زمینه‌های بسیار مستعدی برای سرمایه‌گذاری و شکوفایی این بخش موجود است. در خصوص صنایع فرآوری تولیدات دریایی (انجماد، بسته‌بندی، تبدیل و تولید انواع غذاهای دریایی و...) نیز می‌توان گفت، تقریباً کار مهمی در اقتصاد کشور صورت نگرفته، در حالی که فعالیت‌های این بخش از صنعت شیلات، ارزش افزوده بسیار بالا، زمینه گسترده برای صدور فرآورده‌ها به بازارهای جهانی و ایجاد اشتغال مولد و پایدار در کشور دربردارد و ضرورت دارد در این زمینه فعالیت‌های عمده‌ای صورت پذیرد. در خصوص زمینه‌های آبی پروری و صید و صیادی در ایران، زمینه‌های مستعد برای سرمایه‌گذاری صادرات‌گرا در زیربخش شیلات، مسایل مربوط به آموزش، مطالعات و تحقیقات و...، خبرنگار نشریه «بررسی‌های بازرگانی» با دکتر مه‌بان یاسمی مدیر گروه شیلات مؤسسه آموزش عالی علمی - کاربردی وزارت جهاد سازندگی و دبیر هسته برنامه‌ریزی آموزشی شیلات ایران، گفت‌وگویی دارد که با هم می‌خوانیم.

■ ریشه لغوی شیلات و سابقه آن در ایران را به طور اختصار بیان فرمایید.

□ ریشه لغوی شیلات از کلمه «شیل» است. «شیل» ابزار صیادی بود که جهت صید ماهیان سفید در شمال کشور استفاده می‌شد و جمع آن شیلات است. در زمان محمدشاه قاجار، دولت نیاز مبرمی به پول داشت، در نتیجه امتیاز بهره‌برداری از ذخایر دریای خزر در

مقابل ۶۵ هزار ریال در سال به شخصی به نام «عبدل» از اتباع روسیه واگذار شد. در سال ۱۲۵۵ شخصی به نام «لیانازوف» در قبال پرداخت سالانه ۵۰۰ هزار ریال تا ۲۷ سال بهره‌برداری از آب‌های دریای خزر را به عهده گرفت. پس از وی این قرارداد به پسرش منتقل شد. پس از وی مدتی نیز شخصی به نام «واتسف» از حوزه جنوبی دریای خزر

بهره‌برداری کرد.

از سال ۱۳۰۶ شرکت مختلط ماهی ایران و شوروی برای مدت ۲۵ سال از ذخایر آبی دریای خزر بهره‌برداری کرد.

از سال ۱۳۳۱ تا ۱۳۴۶ شرکت سهامی شیلات ایران زیر نظر وزارت کشاورزی و منابع طبیعی کار بهره‌برداری از دریای خزر را عهده‌دار شد. قبلاً این شرکت تحت پوشش وزارت دارایی بود.

با انحلال این وزارتخانه، شرکت سهامی شیلات ایران زیر نظر وزارت کشاورزی قرار گرفت، اما در سال ۱۳۶۶ با پیام حضرت امام خمینی (ره) این شرکت به وزارت جهاد سازندگی الحاق گردید و تا امروز نیز زیر نظر این وزارتخانه انجام وظیفه می‌کند.

■ محصولات صادراتی دریایی ایران کدامند؟

□ صادرات آبزیان دریایی ایران در دو بخش محسوریت پیدا می‌کند. اول، آبزیان دریای خزر که به طور عمده شامل خاویار و گوشت ماهیان خاویاری است.

دوم، آبزیان آب‌های جنوبی ایران که به طور عمده میگو است. از دریای عمان و منطقه چابهار نیز «لابستر» و برخی ماهیان دریایی چون «حلواسفید» صید و صادر می‌شود. گوشت ماهی حلوا سفید در کشورهای عربی خواستاران زیادی دارد.

■ دوره‌های آموزش در بندة شیلات را اعلام فرمایید.

□ آموزش‌ها در دو بخش خلاصه می‌شود:

۱- آموزش‌های کوتاه‌مدت که شاغلین زیر بخش شیلات طی آن آموزش می‌بینند.

۲- آموزش‌های بلندمدت که دانشجویان در مقاطع کاردانی و کارشناسی در سه گرایش به این شرح آموزش می‌بینند.

الف) تکثیر و پرورش آبزیان در رشته‌های میگو و ماهی
ب) عمل‌آوری فرآورده‌های شیلاتی

ج) فناوری صید و بهره‌برداری در بحث کارشناسی ارشد نیز تدوین و تصویب دوره‌های ارزیابی و بهره‌برداری از ذخایر آبزیان، مدیریت شیلاتی با گرایش توسعه آبزی‌پروری و توسعه ماهی‌گیری در دستور کار هست برنامه‌ریزی آموزشی شرکت شیلات

این سیستم‌های کنترل‌کننده مدت دو سال است که در صیدگاه‌های دریای خزر به کار رفته و بهبود مرغوبیت و افزایش قیمت خاویار ایران را به دنبال داشته است.

در زمینه ارتقاء سطح صادرات نیز فناوری صید در زمینه میگو و ماهی به

کسانی که در امر صادرات اشتغال دارند، آموزش داده می‌شود. برای آموزش‌های فناوری صید، از اساتید خارجی نیز استفاده می‌شود. برای مثال در زمینه پرورش ماهیان سردابی،

اساتیدی از انگلیس به ایران آمدند و در یک دوره ۱۵ روزه فراگیران را آموزش دادند و نقاط کور تولید و صادرات را برای این گروه روشن کردند.

در زمینه بیماری‌های میگو نیز دوره‌های آموزشی متعدد کوتاه‌مدت برگزار شد تا مبنای افزایش توان تولید در استخرهای پرورشی باشد. در این زمینه نیز از اساتید خارجی استفاده شد.

به تازگی نیز یک استاد روسی در زمینه شیوه‌های جدید صید و صیادی در شمال و جنوب کشور و اصلاح ساختار صید و صیادی آموزش داد. در این دوره آموزشی راه‌های ارتقاء ارزش افزوده این بخش با تأکید بر توسعه پایدار و به کارگیری بهترین روش صید که با محیط دریایی ایران سازگار باشد، آموزش داده شد.

به عبارتی در این دوره به فراگیران آموزش داده شد که چگونه می‌توان صید بیشتر، ارزش افزوده بیشتر و کیفیت بالاتری را از محصولات آبزی به دست

○ سالانه حدود ۶۰ تن خاویار ایران به بازارهای جهانی صادر می‌شود. در کنار استمصال این میزان خاویار به طور متوسط ۲/۱ میلیون کیلوگرم گوشت ماهی خاویاری به دست می‌آید که اگر در دمای ۷۰ درجه زیر صفر منجمد شود، می‌توان آن را به بهای هر کیلوگرم ۵۰ دلار به ژاپن صادر کرد و ۱۰۵ میلیون دلار درآمد ارزی کسب نمود.

ایران قرار دارند.

■ آیا آموزش‌های انجام شده در ارتقاء سطح تولید و صادرات آبزیان اثرات ملموس داشته است؟

!! به دلیل آنکه دانشجویان هنگام آموزش در مزارع پرورش ماهی و میگو فعالیت می‌کنند و آموزش عملی نیز می‌بینند، رقم تولید میگو که قبل از آموزش ۵۰۰ کیلوگرم در هکتار بود، اینک به ۲ تا ۲/۵ تن در هکتار افزایش یافته است.

وارد شدن این افراد به عرصه کار حتی در زمینه پرورش ماهی نیز تولید را افزایش داده است. در ضمن دانشجویانی که در زمینه کنترل کیفی اشتغال به کار دارند، سیستم‌های روز جهانی را در کنترل کیفیت به کار می‌برند.

امروزه سیستم‌های تحلیلی کنترل بهداشتی (HACCP) و تولیدات خوب کارخانه‌ای (GMP) در بسیاری از شرکت‌ها و صیدگاه‌های پرورش ماهی و میگو رعایت می‌شوند.

یکصد هزار کیلو گوشت ماهی خاویار به دست می‌آید. اگر میزان گوشت ماهی خاویاری با انجماد زیر ۷۰ درجه سانتی‌گراد به ژاپن صادر شود، و هر کیلوی آن ۵۰ دلار ارزآوری داشته باشد، از صدور گوشت ماهی خاویاری ۱۰۵ میلیون دلار عاید کشور می‌شود. این مربوط به یک قلم صادرات گوشت آبزیان فرآوری شده است. مردم ژاپن گوشت ماهی‌های خاویاری در انجماد ۷۰- درجه را به صورت خام مصرف می‌کنند.

در ایران می‌توان ده‌ها نوع غذا از انواع ماهی‌هایی چون کیلکا، تن و... تولید و صادر کرد.

صادرات آبزیان زنده دریایی مانند لابستر، ۲۰ برابر قیمت آن به صورت منجمد شده است. از جلبک‌های دریایی که در منطقه چابهار به وفور یافت می‌شود، انواع سوپ‌ها و مواد دارویی را می‌توان تولید کرد.

کشورهای چین و ژاپن از خواستاران جدی انواع جلبک‌ها هستند و ژاپنی‌ها در امتحانات آزمایشگاهی خود از نوعی از این جلبک‌ها که در آب‌های جنوبی ایران است، به‌طور فراوان استفاده می‌کنند.

در کشور فرانسه از اندام زاید لابستر که همان شاه‌میگو است، برای تولید وسایل آرایشی استفاده می‌کنند.

در ایران چنین محصولات دریایی به‌وفور یافت می‌شود، در نتیجه فن‌آوری آن را می‌توان به راحتی وارد کرد.

البته در این زمینه‌ها ضعف نیروی انسانی متخصص وجود دارد که چنانچه نیروی انسانی متخصص ایرانی به این صنایع پیوند بخورد، سود کلان ارزی به دنبال خواهد داشت.

■ آیا گیاهان آبزی در ایران در موقعیت صادرات قرار دارند؟

۱ | از آب‌های دریای عمان می‌توان در

استفاده کرد. این گونه محصولات به اجبار به آرد ماهی و یا روغن ماهی تبدیل می‌شوند.

به نظر می‌رسد باید با سرمایه‌گذاری روی این زیربخش و به‌کارگیری متخصصان آموزش دیده، از این معضل جلوگیری کرد تا به یک ارزآوری و سودآوری عظیم دست یافت.

برای مثال، تخم ماهی‌های خاویاری ایران در دنیا خواهان زیادی دارد و تا هر کیلو ۱۲۰۰ دلار صادر می‌شود. اما اگر بتوان گوشت این نوع ماهی را در پرودت زیر ۷۰ درجه سانتی‌گراد نگهداری کرد، کشور ژاپن آن را هر کیلو تا ۵۰ دلار خریداری می‌کند.

باید دقت داشت که انجماد جزو صنایع فرآوری محسوب می‌شود و می‌تواند صادرات محصولات غذایی دریایی را گسترده‌تر سازد و ایران از این صنعت محروم است.

اگر سیستم‌های سنتی عمل‌آوری فرآورده‌های غذایی دریایی که فعلاً در ایران مرسوم است را با فن‌آوری روز هماهنگ کنیم، زمینه سودآوری و ارزآوری زیادی برای صادرکنندگان محصولات دریایی فراهم خواهد شد.

■ ارزآوری حاصل از فرآوری محصولات دریایی برای صادرکنندگان ایرانی چه میزان خواهد بود؟

□ همان‌طور که اشاره شد، بیش از ۱۵۰ نوع غذای دریایی می‌توان تولید کرد که تولید و صدور انواع غذاهای دریایی برای ایران ارزش بالایی را دربر خواهد داشت.

برای مثال، ایران سالانه حدود ۶۰ تن خاویار صادر می‌کند. هر ماهی خاویاری لااقل باید ۳۵ کیلو وزن داشته باشد که بتوان از آن یک کیلو خاویار استحصال کرد. در نتیجه در کنار استحصال این میزان خاویار، ۲ میلیون و

آورد. در حال حاضر نیز در کلیه دوره‌های شیلاتی دروس اقتصاد و بازاریابی آبزیان گنجانده شده است که در آنها اصول و روش‌های اقتصادی و توجه به امر بازاریابی آموزش داده می‌شود. در آینده در نظر است در دوره‌های علمی - کاربردی، دوره بازاریابی آبزیان دایر شود.

■ در کشورهای صاحب‌نام در صنعت شیلات چند نوع غذا و فرآورده دریایی قابل تولید وجود دارد؟

□ در کشورهای پیشرفته در امر شیلات بیش از ۱۵۰ نوع غذا و فرآورده دریایی تولید می‌شود. در ایران به دلیل نوپا بودن صنعت شیلات و سوق نیافتن نیروهای تخصصی به سمت صنایع فرآوری محصولات شیلاتی، از تولید بسیاری از فرآورده‌های شیلاتی محروم هستیم. در ایران فقط ماهی سرخ کرده و کنسرو شده جزو فرآورده‌های دریایی شناخته شده است و مورد مصرف قرار می‌گیرد. اما در کشورهای صاحب صنعت شیلات، انواع کالباس، سوسیس، ژامبون، سالامی و سورومی از ماهی، انواع کتلت و گوشت‌های چرخ شده ماهی و... تولید و عرضه می‌شود.

اگر صنعتگران ایرانی به بخش فرآوری محصولات دریایی وارد شوند، به راحتی می‌توان سالانه رقمی حدود یک میلیارد دلار از صادرات فرآورده‌های شیلات به دست آورد.

شایان ذکر است که چون فاصله بین ایستگاه‌های صید تا ایستگاه‌های فرآوری در ایران طولانی است و روش‌های نگهداری و عمل‌آوری مناسب وجود ندارد، بسیاری از محصولات دریایی ایران وقتی به ساحل می‌رسند، از لحاظ استاندارد جهانی فاسد شده محسوب می‌شوند و نمی‌توان از آنها برای فرآوری

سطح گسترده‌ای گیاهان آبی‌زی برداشت کرد. در سال ۱۳۷۴ یک تیم ژاپنی در چابهار از نزدیک با گیاهان آبی‌زی این منطقه آشنا شد و سرپرست این تیم آرزو داشت که چابهار دست آنها باشد تا بتوانند از این گیاهان آبی‌زی استفاده صنعتی کنند.

در ایران علاوه بر انواع ماهی‌ها و خاویار که جای خود را در بازارهای جهانی باز کرده است، در مباحث تخصصی مانند گیاهان آبی‌زی می‌توان فعالیت بین‌المللی کرد و وارد بازارهای جهانی شد.

آمار به دست آمده نشان می‌دهد در سال بیش از ۴ میلیون تن از انواع گیاهان آبی‌زی در سراسر جهان کشت و پرورش داده می‌شود. در این راستا جلبک‌های دریایی ایران که به طور طبیعی در چابهار یافت می‌شود، جایگاه ویژه‌ای در صنایع پزشکی و غذایی در بازارهای جهانی دارند. یک شاخه کوچک از یک گیاه دریایی در داخل یک آکواریوم زینتی در ایران بیش از ۳۵ هزار تومان خرید و فروش می‌شود.

■ آب‌های ایران از نظر ذخایر ماهیان زینتی در چه وضعیتی قرار دارد؟ این نوع ماهیان صادر می‌شوند یا خیر؟

□ آب‌های جنوبی ایران دارای ذخایر غنی ماهیان زینتی است، به طوری که سواحل جزیره کیش یک آکواریوم طبیعی نامیده می‌شود.

در سواحل زیبای جزیره کیش، نوعی ماهی سمی به نام «خروس ماهی» وجود دارد که تا ۱۴۰ هزار تومان خرید و فروش می‌شود. تمام صید این ماهی صادر می‌شود.

در ایران برای نخستین بار در زمینه پرورش و صید زنده ماهی‌های زینتی

برنامه‌ریزی شده است. برخی از ماهیان زینتی ایران به صورت زنده از جزیره کیش به ایتالیا صادر می‌شود.

این ماهیان در دوسوم آب و یک سوم خلاء در کیسه‌های پلاستیکی به صورت زنده به ایتالیا ارسال می‌شود و در این کشور بورس بسیار مطلوب و قیمت بالایی دارد.

سود ارزی خوبی که از صدور ماهی‌های زینتی عاید می‌شود، زیستگاه‌های آموزشی وزارت جهاد سازندگی را تشویق به تربیت دانشجو در زمینه این نوع ماهی‌ها کرده است.

اصولاً ۲۵ درصد کل ماهی‌های جهان در صخره‌های مرجانی زندگی می‌کنند و جزیره کیش نیز از صخره‌های مرجانی تشکیل شده است.

برای ماهی‌های زینتی سواحل جزیره کیش مأوای بسیار خوبی است. تمام ماهی‌های زینتی این ناحیه صادر می‌شود. هر ماهی حداقل ۳۰ دلار ارزش دارد.

اسفنج نیز نوعی آبی‌زی است که در آب‌های جنوبی ایران یافت می‌شود. برای تولید یک تکه اسفنج چند صد سال وقت لازم است. این آبی‌زی دریایی در چهره‌آرایی (گریم) کاربرد زیادی دارد و صادرات آن ارزآوری چشمگیری را به همراه دارد.

صخره‌های مرجانی نیز از دیگر زمینه‌های محصولات دریایی است. ثروتمندان جهان برای زینت منازل خود و دکور مغازه‌های بزرگ در سراسر جهان از صخره‌های مرجانی استفاده می‌کنند. هر تکه صخره مرجان بستگی به بزرگی و کوچکی آن تا ۳۵۰ دلار ارزش صادراتی دارد.

هر تکه کوچک اسفنج نیز ۱۰ دلار در بازارهای جهانی خرید و فروش می‌شود.

جزیره کیش مسکن اصلی صخره‌های مرجانی، اسفنج و انواع و اقسام ماهی‌های زینتی به خاطر وجود صخره‌های مرجانی است.

بخش خصوصی به راحتی می‌تواند با سرمایه‌گذاری در این منطقه سالانه میلیون‌ها دلار آبی‌زی و گیاهان دریایی زینتی به بازارهای جهانی صادر کند.

در بندر لنگه صدف‌های مرواریدساز وجود دارد که اگر بخش خصوصی روی کشت و پرورش آن به فعالیت بپردازد، صادرات چشمگیری ایجاد خواهد شد.

گونه مروارید ایران از نظر کیفیت و اندازه مرغوب‌ترین مروارید جهان است. در بندر لنگه به دلیل آنکه محیط برای پرورش مروارید مهیا بوده و مروارید حاصل شده از بزرگترین مرواریدهای مصنوعی جهان می‌باشد، قیمت صادراتی آن بسیار بالاتر از مرواریدهای پرورش یافته در کشورهایی چون چین و ژاپن است. در سال گذشته ۱۵۰ کیلو مروارید در بندر لنگه کشت و پرورش داده شد.

جهاد سازندگی درصدد است در مقاطع کارشناسی روی زمینه‌های زینتی، سخت‌پوستان، نرم‌تنان و انواع و اقسام صدف‌ها برنامه‌ریزی آموزشی کند تا تولید را افزایش دهد.

در شمال کشور نیز می‌توان تکثیر و پرورش انواع و اقسام ماهیان زینتی آب‌شیرین را انجام داد، چرا که بیش از ۸۵ درصد گونه‌های پرورشی و تکثیری ماهیان زینتی در آب‌های شیرین انجام می‌شود.

جهاد سازندگی در برنامه‌های آموزشی آبی خود آموزش‌ها را به سمت پرورش و تکثیر ماهیان زینتی سوق می‌دهد و دانشجویان را در دوره‌های تخصصی علمی، کاربردی در مقاطع بالاتر از کاردانی تعلیم خواهد داد.

در جنگل‌های حرا در جزیره قشم نیز

ماهیان دریایی و میگو زیست می‌کنند. در این جزیره می‌توان صنایع جانبی مانند کارخانه‌های تن، کنسرو، فیله کردن ماهی و آرد ماهی ایجاد کرد. این جزیره آمادگی ایجاد کارخانه‌های پفکی کردن میگو را دارد. این گونه سرمایه‌گذاری‌ها صادرات کلانی را به دنبال دارد.

■ آیا آلودگی آب‌های ایران به تولید و صادرات آبزیان زیان وارد نمی‌کند؟

□ طبق اصل ۵۰ قانون اساسی، حفاظت از محیط زیست یک وظیفه عمومی تلقی می‌شود، لذا فعالیت‌های اقتصادی و غیره که با آلودگی محیط زیست و یا تخریب غیرقابل جبران همراه باشد، ممنوع است. بنابراین توجه به آلوده نساختن محیط زیست مدنظر است. با این وجود آلودگی‌ها و پساب‌های کشاورزی، صنعتی شهری و نیز برداشت شن و ماسه از رودخانه‌ها، ساخت پل و سدها در مسیر مهاجرت ماهیان در رودخانه‌ها، آلودگی‌های نفتی، تخلیه نفتکش‌ها و سایر موارد، از معضلات بزرگ در روند کاهش ذخایر آبزیان محسوب می‌شود.

در حال حاضر سالانه حدود یک میلیارد تن انواع آلاینده‌ها وارد دریای خزر می‌شود که ۶۸۰ میلیون تن آن از رود ولگا سرازیر می‌شود. رود ولگا ۸۵ درصد آب دریای خزر را تأمین می‌کند و ۶۰ شهر بزرگ در کنار آن قرار دارند.

این رودخانه مهمترین رودخانه محل تخم‌ریزی ماهیان به‌ویژه ماهیان خاویاری است. میزان صید ماهیان خاویاری در حدود ۴۰ سال قبل ۲۷ هزار و ۴۰۰ تن در سال بود که این رقم به ۲۰۰۰ تن در حال حاضر کاهش یافته است.

با احداث سد ولگا حدود ۹۹ درصد مناطق تخم‌ریزی فیله ماهی‌ها از بین رفته

است. صید بی‌رویه و قاچاق نیز لطمات زیادی به استحصال خاویار زده است.

سهم ایران در آلودگی خزر حدود ۳ میلیون تن در سال است که در مقایسه با دیگر کشورهای حاشیه این دریا، رقم پایینی است.

هر قدر ایران رعایت این مآله را بکند، سایرین نیز باید به این امر توجه داشته باشند که آلوده کردن آب‌ها، گریبانگیر خودشان نیز خواهد شد.

بنابراین فعالیت‌های مشترک بین کشورهای حاشیه خزر، خلیج فارس و دریای عمان باید بیش از پیش در نظر گرفته شود و رژیم حقوقی مناسبی تدوین گردد.

پس از فروپاشی شوروی سابق، میزان خاویار استحصالی در آن مناطق چندقطبی شد و به دلیل اختلافات کشورهای تازه استقلال یافته در آن ناحیه، امروز ایران خاویار بیشتری نسبت به تمامی کشورهای حاشیه دریای خزر صادر می‌کند.

آلودگی آبزیان به انسان نیز سرایت می‌کند. در نتیجه باید از ورود هر گونه مواد آلاینده به آب‌های خلیج فارس و دریای خزر جلوگیری شود، چرا که مواد آلوده تولید و صادرات آبزیان را فلج می‌کند. کیفیت آب در امر پرورش ماهیان و میگو نیز تأثیر مستقیم دارد و آب بدون آلودگی، تولید را بهبود می‌بخشد.

اگر در رژیم غذایی ماهیان و میگو اختلال ایجاد شود، پوکی مغز آنان را به همراه خواهد داشت.

■ مصرف سرانه آبزیان در ایران طی برنامه بلندمدت تا سال ۱۴۰۰ چه میزان در نظر گرفته شده است؟

□ هم‌اینک مصرف سرانه آبزیان در ایران ۵ کیلوگرم است که در مقایسه با کشورهای چون ژاپن که ۷۰ کیلوگرم

است، رقم ناچیزی محسوب می‌شود. با ورود به صنعت نوپای تکثیر و پرورش آبزیان می‌توان رقم سرانه را تا دو برابر افزایش داد. هم‌اینک سالانه ۷۰ هزار تن آبی پرورش داده می‌شود. با فعالیت روی پرورش انواع و اقسام نرم‌تنان، سخت‌پوستان و حتی انواع ماهیان این رقم را تا سال ۱۴۰۰ به دو برابر می‌توان افزایش داد.

مصرف سرانه گوشت مرغ و گوشت قرمز در ایران با دنیا برابری می‌کند. اما در زمینه ماهی و دیگر آبزیان به دلیل صنعت ضعیف فرآوری و نبود نیروی متخصص، تولید پایین است و در نتیجه مصرف سرانه نیز با دیگر کشورها همخوانی ندارد.

■ چرا نقاط کور صنعت فرآوری

آبزیان سنجیده نمی‌شود و در رفع معضلات آن اقدامی صورت نمی‌گیرد؟

□ هدف وزارت جهاد سازندگی در برگزاری دوره‌های کارشناسی، پیدا کردن نقاط کور صنعت فرآوری است.

در این زمینه دوره‌هایی چون اقتصاد و بازاریابی محصولات شیلاتی و مبحث بازار جزو دروس این رشته است تا تولید و صادرات گسترده‌تر شود. در سطح جهان تلفن بانک‌هایی وجود دارد که از طریق اینترنت می‌توان به آنها دسترسی پیدا کرد. این تلفن بانک‌ها هر لحظه قیمت انواع آبزیان را به مشتری اعلام می‌کند.

■ پرورش میگو با نگرش صادراتی

از چه زمانی در ایران آغاز شد؟

□ در ده سال اخیر پرورش میگو در ایران به‌طور جدی آغاز شده است. در این زمینه اراضی ساحلی که غیرقابل کشت است، مورد توجه قرار می‌گیرد.

در ایران پرورش میگو با روش نیمه‌متراکم انجام می‌گیرد. در این روش استخرهای پرورش میگو شکل و اندازه

منظمی دارند و لاروهای میگو از مراکز تکثیر خریداری می‌شوند و به استخر وارد می‌شوند.

تراکم لارو در این استخرها بین ۱۰ تا ۲۰ هزار لارو در هر هکتار است و از غذای دستی خشک یا تر فرموله شده علاوه بر غذای طبیعی حاصل از کوددهی استفاده می‌گردد. میزان تولید متوسط در این روش ۲ تا ۳/۵ تن در هکتار است.

در ایسن روش میگوی بزرگ آب‌شیرین که از جنوب شرقی آسیا وارد شده است، پرورش داده می‌شود و وزن آن حداکثر ۵۰۰ گرم است.

این نوع میگو در بازارهای جهانی خواستاران زیادی دارد. البته محصولات بومی میگوی ایران نیز به بازارهای جهانی صادر می‌شود. این نوع میگو بهتر است همراه با ماهیان کپور در شمال ایران پرورش داده شود.

اگر برنامه‌ریزی پرورش کپور ماهیان به نحو مطلوب باشد، در هر هکتار می‌توان تا ۸ تن ماهی کپور تولید کرد. اما در سال جاری به دلیل وجود مشکلات فنی برداشت این نوع ماهی به ۳ تن در هکتار کاهش یافت.

در سال گذشته در یک استخر پرورش ماهی کپور، نوعی ماهی کپور به نام کپور نقره‌ای پرورش داده شد که اندازه‌های ۹۰۰ گرمی آن به آلمان صادر شد.

ماهی کپور در ایران هر کیلو ۵۰۰۰ ریال است، اما این ماهی در اندازه ۹۰۰ گرمی به بهای ۱۲ مارک صادر شد.

در ایران پرورش ماهیان سردابی هنوز به نحو مطلوب انجام نمی‌گیرد، در صورتی که این ماهی‌ها که مهمترینشان

قزل‌آلا است، در بازارهای جهانی جایگاه بسیار مطلوبی دارند.

چشمه‌های آب ایران به دلیل سردی آن، محیط مناسبی برای پرورش ماهیان سردابی است.

میگوی آب شور در آب‌های جنوب نیز می‌تواند پرورش یابد. انواع این میگو که بهترین آن میگوی سفید هندی نام دارد، در نواحی خوزستان، بوشهر،

○ شرکت‌های فرانسوی و اسپانیایی میگوهای پرورشی ایران را پیش‌فرد می‌کنند. با این مال ضعف صنعت بسته‌بندی در بخش آبزیان نیز اثر گذاشته و صادرات این بخش را دشوار کرده است.

هرمزگان و سیستان و بلوچستان پرورش می‌یابد و تمامی تولیدات آن به خارج صادر می‌شود. زیستگاه عمده میگوی سفید هندی در آب‌های حوالی بندر جاسک است. در پرورش میگو بخش خصوصی به‌طور عمده از کارشناسان کشورهای هند، تایلند، فیلیپین و مالزی استفاده می‌کنند.

■ غذای میگوهای پرورشی در داخل تولید می‌شود یا وارداتی است؟

□ مهمترین غذای میگو در دوران لارو «ارتسمیا» است. این موجود تنها موجود زنده‌ای است که در شورترین آب‌های جهان مانند دریاچه ارومیه می‌تواند زندگی کند.

بلژیکی‌ها خشک شده «ارتسمیا» که یک نوع سخت‌پوست است را از ایران هر کیلو یک دلار خریداری و فرآوری شده آن را به قیمت هر کیلو ۶۰ دلار به ایران صادر می‌کردند.

در سال‌های قبل تکنیک خشک کردن و فرآوری آن در ایران وجود نداشت. اما امروز کارشناسان ایرانی «ارتسمیا» را در ایران خشک و فرآوری می‌کنند و از ورود

آن بی‌نیاز هستیم.

بخش عمده غذای میگو به صورت خشک است و در پرورش میگو هزینه غذای نیمی از قیمت تمام شده آن را تشکیل می‌دهد.

■ میگوی پرورشی ایران به کدام کشورها صادر می‌شود؟

□ قسمت اعظم میگوی پرورشی ایران به کشورهای عربی حاشیه جنوبی خلیج فارس، اتحادیه اروپا و ژاپن صادر می‌شود.

مشتریان میگوی ایران دقت‌نظر خاصی از

نظر بهداشتی بودن میگو و رعایت استاندارد در بسته‌بندی و انجماد میگو از خود نشان می‌دهند.

برخی کشورها مانند ژاپن در موقع واردات میگو، آنها را از نظر مصرف مواد دارویی و آنتی‌بیوتیک در دوران پرورش مورد آزمایش دقیق قرار می‌دهند، چراکه میگوهای پرورش یافته با داروهای غیرمجاز می‌تواند روی انسان اثرات سوء بگذارد.

هر چه زمان صید میگو تا عمل‌آوری آن کوتاه‌تر باشد، کیفیت آن بالاتر است و صادرات مطلوب‌تری دارد.

شرکت‌های فرانسوی و اسپانیایی میگوهای پرورشی ایران را پیش‌خرید می‌کنند.

متأسفانه صنعت بسته‌بندی در ایران ضعیف است. این ضعف روی بسته‌بندی آبزیان نیز اثر گذاشته است.