

Kỹ thuật trồng rong nho

Rong nho biển (tên khoa học là *Caulerpa lentillifera*) là loài rong lục phân bố ở vùng biển ấm Thái Bình Dương như Philippines, Java, Micronesia, Bikini... ở những vũng, vịnh kín sóng, nước trong. Rong nho biển có đặc điểm mềm, giòn và ngon nên được ưa chuộng như một loại rau xanh cao cấp, đặc biệt là thị trường Nhật Bản, Philippines và Hàn Quốc nên được xem là đối tượng có giá trị xuất khẩu.

1. Chọn vị trí trồng rong nho

Chọn địa điểm trồng rong nho ở vùng nước biển sạch, không ảnh hưởng bởi nước thải công nghiệp, nước thải sinh hoạt và tránh xa nguồn nước ngọt từ các sông suối đổ vào, thuận tiện trong việc cấp thoát nước.

Tận dụng những địa nuôi tôm, cá đã bỏ hoang sau đó vệ sinh địa và trồng rong. Vì những địa này có hàm lượng hữu cơ cao tích tụ trong đáy phù hợp cho rong nho phát triển.

Độ cao của đáy ao phải bằng hoặc trên mức thủy triều một chút. Điều này rất cần thiết để quản lý chất lượng nước trong ao. Vì sự trao đổi của nguồn nước rất cần thiết cho sự tăng trưởng của rong nho.

Chọn vùng có pH đất cao. Rong nho sẽ không tăng trưởng trong vùng có pH thấp.

Chọn vị trí có đáy cát hoặc cát pha bùn trong các vùng đầm, vịnh kín gió.

2. Kỹ thuật chọn giống và thả giống

Chọn những cây rong có màu sắc tươi non, không có rong tạp bám, cộng rong mập mập xung quanh có các quả giống quả nho xếp đều đặn.

Nguồn gốc rong giống tại Ninh Hoà, tỉnh Khánh Hoà, Viện Hải dương học Nha Trang, tại Thành phố Hồ Chí Minh hoặc tại Nhật Bản một số hộ có thể giữ giống từ năm trước sang năm sau.

Mật độ trồng 200kg/sào tương ứng khoảng cách 0,4m x 0,4m (đối với trồng đáy). Còn trồng trong vỉ lưới mỗi vỉ cây 170 - 200g tương ứng kích thước mỗi vỉ 0,3m x 0,6m và bố trí khoảng 1.000 - 1.200 vỉ/sào.

* Phương pháp trồng rong nho: có ba phương pháp đó là phương pháp trồng đáy, phương pháp kê sàn và phương pháp trồng trong vỉ lưới.

- Phương pháp trồng đáy sau khi tiến hành chọn giống xong dùng các nẹp bằng tre hoặc gỗ gìm cố định các nhánh rong xuống đáy tương ứng khoảng cách 0,4 x 0,4m, mật độ trồng 200kg/sào. Phương pháp này dễ tiến hành chi phí đầu tư thấp nhưng tốn nhân công trong việc thu hoạch và trồng lại.

- Phương pháp kê sàn dùng gỗ tạp hoặc tre, gạch để đóng hoặc xếp thành sàn cách mặt đáy 05cm, dùng các khay kích thước 50cm x 30cm nạp cát, bùn vào sau đó cấy rong giống và giữ cố định rong không để bị trôi nổi ra ngoài. Phương pháp này rong không hấp thụ được nguồn dinh dưỡng trực tiếp từ đáy ao, chậm phát triển.

- Phương pháp trồng trong vỉ lưới: sử dụng các khung gỗ hoặc tre làm thành hình chữ nhật kích thước 0,3 x 0,6m và có bao lưới xung quanh, cố định rong giống trong vỉ và thả theo thứ tự thành hàng trong ao. Phương pháp này giúp cho rong hấp thu được chất dinh dưỡng từ đáy ao và chăm sóc, thu hoạch thuận tiện hơn mang lại hiệu quả cao.

3. Mùa vụ trồng rong nho

Rong nho có thể trồng quanh năm, riêng các tháng mùa mưa trồng hạn chế do đây là loại rong có khoảng thích ứng nhiệt độ trên 20°C, độ mặn cao trên 28‰. Trồng mùa mưa nếu gặp trường hợp mưa nhiều làm rong tàn nhanh hoặc hiệu quả không cao.

4. Quản lý, chăm sóc

Hàng ngày, theo dõi sự phát triển của rong, đồng thời vệ sinh nhật bỏ rong tạp, tiêu diệt cá vào ăn rong.

Theo dõi lịch thủy triều để có chế độ thay nước hợp lý nhằm cung cấp một lượng nước mới giúp kích thích rong phát triển.

Rong nho tăng trưởng rất nhanh đặc biệt là trong môi trường nhiều chất hữu cơ (phì dưỡng). Sau 30 – 35 ngày trồng rong nho có thể thu hoạch, năng suất trung bình 8 tấn/sào/năm.

5. Công tác sơ chế, bảo quản.

Rong nho khi khai thác sẽ được cắt riêng và chỉ lấy phần thân đứng, chọn lấy các thân đứng dài trên 5cm có các quả “nho” xếp đều đặn xung quanh thân. Rong được rửa sạch bằng nước biển và chứa trong thùng có sục khí, sau đó được làm ráo nước và bảo quản ở điều kiện nhiệt độ bình thường trong các thùng xốp đậy kín hoặc túi nylon không có nước. Rong có thể được lưu giữ như vậy trong thời gian từ 10-15 ngày, chính ưu điểm này thuận tiện trong công việc vận chuyển đến người tiêu dùng.

6. Công tác vận chuyển

Rong nho sau khi thu hoạch được cho vào máy quay li tâm để ráo nước, sau đó cho vào thùng xốp đậy kín hoặc túi ni lông không có nước ở điều kiện nhiệt độ bình thường để vận chuyển đến nơi tiêu thụ.