

Kỹ thuật nuôi trồng thương phẩm rong nho biển

Trong số các loài thực vật thủy sinh nước mặn, rong nho biển là loại thực vật thủy sinh dinh dưỡng tự dưỡng, là một giống loài mới, rất dễ nuôi trồng trong điều kiện công nghiệp do không tốn nhiều nhân công, tốn ít chi phí đầu tư ban đầu, là món rau sạch không có dư lượng thuốc, hóa chất và kháng sinh, trong bữa ăn gia đình rong biển thường được sử dụng làm rau xanh và được dùng phổ biến trong các món salad tại một số nước châu Á như Nhật Bản, Philipphin... bởi vì rong nho biển là một loại rau cao cấp, có hàm lượng dinh dưỡng rất cao. Các kết quả phân tích cho thấy rong nho biển rất giàu các nguyên tố vi lượng như iốt, kẽm, kali, canxi... đặc biệt là chứa nhiều các vitamin quan trọng như vitamin A, vitamin C.

1. Lựa chọn vị trí trồng rong nho biển.

Điều tiên quyết trong việc trồng rong nho biển là phải lựa chọn các 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, vùng ít bị ảnh hưởng bởi sóng, gió và ít bị ảnh hưởng, tác động từ các phương tiện giao thông đường thủy, chọn vùng nuôi nơi có đáy cát hoặc cát pha bùn... Trong đó có việc tận dụng các ao, vùng nuôi tại các vùng ven biển, ven các vùng cửa sông, vịnh nơi có điều kiện thuận lợi, ít bị tác động, phù hợp cho rong nho biển phát triển gần với điều kiện tự nhiên.

Tại một số địa phương các tỉnh như tỉnh Khánh Hòa, tỉnh Ninh Thuận... đã rất thành công trong việc tiên phong nuôi trồng thương phẩm cây rong nho biển, trong đó có việc chuyển giao kỹ thuật nuôi trồng cho người dân, ký hợp đồng với các đối tác Nhật Bản, các đại lý, siêu thị và hệ thống phân phối bán lẻ trong nước trong việc bao tiêu, lo đầu ra cho sản phẩm rong nho biển thương phẩm của người dân.

2. Kỹ thuật nuôi trồng rong nho biển.

Trong nuôi thương phẩm rong nho biển, bà con nên chọn những cây rong giống có màu sắc xanh tươi tự nhiên, thân rong giống không có rong tạp bám, thân cọng rong mập mạp, các quả (trái nho) xếp đều đặn dọc hai bên thân và không có dị tật. Theo kinh nghiệm của các tỉnh thành đi trước, thì mật độ nuôi trồng thích hợp ở vào khoảng 200kg giống/sào đối với trồng đáy, tương ứng với khoảng 0,2kg giống/vỉ, mỗi sào bố trí rải đều khoảng từ 1.000 – 1.200 vỉ. Có ba phương pháp nuôi trồng rong nho biển, đó là phương pháp trồng đáy, phương pháp trồng kê sàn và phương pháp trồng trong vỉ lưới.

- **Phương pháp trồng đáy:** Bà con dùng các nẹp bằng tre hoặc gỗ gim cố định các nhánh rong xuống đáy ao, khoảng cách trồng 40 x 40cm, mật độ nuôi trồng khoảng 200kg giống/sào. Phương pháp này khá đơn giản, có chi phí đầu tư thấp, tuy nhiên khi thu hoạch và triển khai vụ mới tốn khá nhiều nhân công hơn so với các phương pháp khác.

- **Phương pháp trồng kê sàn:** Phương pháp này dùng gỗ tạp hoặc tre đóng hoặc xếp thành hàng cách mặt đáy ao khoảng 5cm, dùng các khay, rổ có kích thước 50cm x 30cm, bỏ cát, bùn vào rồi cấy rong nho giống, tiến hành giữ cố định rong trong khay rổ. Phương pháp này khá tốn công, rong chậm phát triển do ít hấp thụ được nguồn dinh dưỡng từ đáy ao.

- **Phương pháp trồng trong vỉ lưới:** Phương pháp này sử dụng các khung gỗ, tre hoặc ống nhựa làm thành hình vuông hoặc chữ nhật, kích thước khoảng 0,3 x 0,6m, bao 2 lớp lưới, lớp dưới bố trí loại dày, mắt lưới nhỏ là giá đỡ giống rong, lớp trên phủ lên trên có mắt lưới thưa, may bốn mép để cố định rong giống trong vỉ, sau đó thả theo thứ tự thành hàng trong ao, có bố trí đường đi để kiểm tra, chăm sóc các vỉ rong. Phương pháp này giúp cho rong nho hấp thụ tối đa chất dinh dưỡng, đồng thời cũng dễ dàng hơn trong quản lý, chăm sóc, thu hoạch và quan trọng là mang lại hiệu quả cao hơn so với các phương pháp khác.

Hiện nguồn giống rong nho biển có rất nhiều tại các tỉnh thành như tỉnh Khánh Hoà, tỉnh Ninh Thuận và tại các viện, trường chuyên ngành thủy hải sản. Trong quá trình nuôi thương phẩm, bà con có thể chọn và lưu giữ giống cho các mùa vụ tiếp theo của mình mà không cần phải mua giống nữa.

3. Mùa vụ nuôi trồng rong nho biển.

Được đánh giá là loài khá dễ tính, rong nho biển có thể trồng quanh năm, các tháng mùa mưa thì năng suất không cao bằng các tháng mùa nắng, do môi trường nước thường xuyên biến đổi. Trong tự nhiên, mùa vụ chính của rong nho biển diễn ra từ tháng 6 đến tháng 10 hàng năm, chúng phát triển tốt ở các vùng nước ấm, nhiệt độ dưới 20⁰C, chúng sẽ chậm hoặc ngừng tăng trưởng, độ mặn phù hợp để rong nho biển phát triển tốt ở ngưỡng 28 – 35 ‰.

4. Công tác quản lý, chăm sóc rong nho biển.

Mặc dù được đánh giá là loài dễ nuôi trồng, tuy nhiên bà con vẫn cần phải tuân thủ nghiêm quy trình nhằm đạt hiệu quả cao trong nuôi trồng sản xuất, một số lưu ý khi nuôi trồng rong nho biển cụ thể:

- Định kỳ 2-3 ngày theo dõi sự phát triển của rong, tiến hành vệ sinh nhật bỏ rong tạp, tiêu diệt cá, cua còng vào ăn rong và phá rong nuôi trong ao đầm, dùng tay rung, gạt nhẹ khay rong nhằm loại bỏ các chất bẩn bám trên khay, thân rong.

- Bà con cần chú ý 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, thông thường khoảng 3-5 ngày thay nước mới một lần, lượng nước thay khoảng 50-70%.

- Là loài nuôi trồng ngắn ngày, tăng trưởng nhanh đặc biệt là trong môi trường nhiều chất dinh dưỡng. Sau 30 – 35 ngày trồng rong nho biển có thể thu hoạch, năng suất trung bình 8 tấn/sào/năm.

5. Thu hoạch, bảo quản và vận chuyển rong nho biển..

Là loài nuôi trồng ngắn ngày, chỉ sau từ 2 – 3 tháng sẽ cho thu hoạch. Thu hoạch rong nho khá tốn công, khi thu hoạch, chỉ lấy phần thân đứng, chọn lấy

các cọng rong đứng dài trên 5cm có các hàng quả xếp đều đặn xung quanh thân cây rong, sau đó rửa sạch rong bằng nước biển, xếp nhẹ nhàng và đều trong thùng nước có sục khí, bước tiếp theo làm ráo nước và bảo quản ở điều kiện nhiệt độ bình thường trong các thùng xốp đậy kín hoặc xếp bảo quản trong các túi nylon khô ráo.

Theo kinh nghiệm của các hộ dân đang nuôi trồng rong tại các tỉnh Nam trung bộ, thì việc bảo quản như trên có thể giữ rong tươi trong vòng khoảng từ 10-15 ngày mà không làm giảm giá trị dinh dưỡng của rong nho, vì thế chúng rất được ưa chuộng sử dụng trong các món ăn sống, thuận lợi trong việc bảo vận chuyên và đưa đi phân phối tiêu thụ, nếu ở dạng rong muối thì thời gian bảo quản sẽ lâu hơn, tuy nhiên rong nho biển thường tiêu thụ ở dạng tươi sống.

Nguyễn Hữu Thi - Chi cục NTTS

<https://sonnptnt.baria-vungtau.gov.vn/article?item=6af2cc9e010d99fb9e0bfff5383ed0839>