

## **Kỹ thuật nuôi chạch đồng**

Hiện nay chạch đồng trong tự nhiên bị suy giảm nghiêm trọng do đánh bắt tùy tiện, dùng các phương tiện hủy diệt như xung điện, dùng nhiều loại thuốc hóa chất trong nông nghiệp. Vì vậy giá chạch thương phẩm liên tục tăng và khan hiếm, nhiều nơi gọi chạch là “sâm đất” bởi chúng có giá trị rất cao trong bồi bổ sức khỏe. Chạch ngon được xuất ngoại nên chỉ có chạch nhỏ mới được bán trong nước. Ở đồng bằng sông Cửu Long vào thời điểm đầu năm 2013 giá 1 kg chạch là 200.000 đồng, ở miền Bắc là 150.000 đồng/kg. Trước diễn biến giá chạch thương phẩm cao, các nhà sản xuất đã cho đẻ nhân tạo và nuôi chạch thương phẩm thành công. Chỉ sau gần 2 năm nghiên cứu, đến nay chạch giống đã được sản xuất và nuôi thương phẩm ở nhiều nơi, cả miền Bắc và miền Nam. Chạch thương phẩm đã được bán nhiều trên thị trường trong nước với giá người tiêu dùng có thể chấp nhận được, khoảng 100.000 đồng/kg (cỡ khoảng 50 con/kg).

Để biết thêm về mô hình nuôi chạch đồng, chúng tôi xin hướng dẫn vắn tắt quy trình nuôi chạch thương phẩm đẻ bà con nghiên cứu áp dụng.

### **1. Chuẩn bị ao, bể nuôi chạch**

Bà con có thể nuôi chạch ở ao đất, bể xi măng, bể lót bạt. Tùy theo điều kiện đầu tư để quyết định diện tích nuôi. Nên thiết kế ao, bể có diện tích vừa phải, từ 5-10 m<sup>2</sup> để dễ chăm sóc, quản lý, thu hoạch. Ao, bể chủ động nước, cống lấy nước vào, tháo ra đối diện nhau là tốt nhất, đảm bảo mát về mùa hè, ấm về mùa đông.

### **2. Chuẩn bị giống**

Để tránh hao hụt nhiều, bà con nên mua giống cỡ lớn (khoảng 300 con/kg), chọn con giống đều cỡ, màu sắc tươi sáng, khỏe mạnh, không xây xát, không bệnh tật.

### **3. Quản lý và chăm sóc**

Trước khi thả phải tắm chạch giống để phòng bệnh bằng nước muối 3% thời gian từ 10-15 phút, hoặc tắm bằng povidine liều lượng 5ml/m<sup>3</sup> nước. Mật độ thả 50-100 con/m<sup>2</sup>. Chạch đẻ nuôi hơn lươn, thức ăn của chạch đơn giản hơn. Chạch ăn mùn bã hữu cơ, khi chạch còn nhỏ cho ăn thức ăn có độ đậm trên 30%, sau đó giảm dần, nuôi 30 ngày sau dùng thức ăn có độ đậm 20 -25%, ngày cho ăn 2 lần (sáng, chiều tối). Trung bình 1,4 kg thức ăn cho 1 kg chạch thương phẩm. Sau 3 tháng là có thể bán thương phẩm.

#### **4. Phòng bệnh và trị bệnh**

- Phòng bệnh: Chạch ít bị bệnh hơn lươn, tuy nhiên nếu để nước ô nhiễm nhiều ngày thì chạch cũng dễ bị bệnh. Chạch có thể bị nấm, đốm đỏ lở loét, bệnh đường ruột... Để phòng bệnh nên trộn thêm vitamin C, men tiêu hóa vào thức ăn cho chạch, định kỳ cho ăn 2 lần/tháng, mỗi lần 3-5 ngày liên tục. Ngoài ra còn phải cho ăn 4 đúng (đúng chất lượng, đúng số lượng, đúng thời gian, đúng vị trí). Chú ý thay nước định kỳ không để nước ô nhiễm.

- Trị bệnh: Khi phát hiện chạch bị nấm có thể tắm cho chạch bằng các loại hóa chất sau: nước muối 3%; hoặc KMnO<sub>4</sub> liều lượng 20g/m<sup>3</sup> nước, thời gian 10-15 phút.

Trộn kháng sinh vào thức ăn cho chạch ăn: Doxycycline 0,2-0,3g/kg thức ăn; Oxytetracycline 2-4g/kg thức ăn, cho ăn 5-7 ngày liên tục.

#### **5. Thu hoạch**

Khi chạch đạt giá trị thương phẩm, trước khi xuất bán không cho chạch ăn trước 1 ngày, không dùng kháng sinh trước khi xuất bán 15 ngày. Đánh bắt cẩn thận không để chạch xây xát, cho chạch vào thùng xốp, không cho nước, hoặc cho ít nước để chạch không bị khô da.