

"ဘီလားငါးများတိုးမြှင့် မွေးမြူ ထုတ်လုပ်ကြပါစို့"

ကိုရွှေငါး(နေဖြူ)

နိုင်ငံတော်အစိုးရသည် စားနပ်ရိက္ခာဖူလုံစေရေးအတွက် ငါးထုတ်လုပ်မှုတိုးတက်လာစေရန် အစဉ်ကြီးပမ်းဆောင်ရွက် လျှက်ရှိပါသည်။ ငါးလုပ်ငန်းကဏ္ဍသည် တိုင်းပြည်၏ ဆင်းရဲမှုလျော့ချရေးနှင့် စားနပ် ရိက္ခာဖူလုံစေရေးအတွက် အရေးပါသော ကဏ္ဍတစ်ခုဖြစ်ပါသည်။ ထိုထက်ပိုမို၍ ငါးလုပ်ငန်းသည် မြန်မာနိုင်ငံရှိ သန်းပေါင်းများစွာသော လူသားများအတွက် ဝင်ငွေရရှိ ရေးနှင့် အသက်မွေးဝမ်းကြောင်းမှု လုပ်ငန်းအဖြစ် အရေးပါသော ကဏ္ဍတစ်ခု ဖြစ်ပါသည်။

မြန်မာနိုင်ငံတွင် ပင်လယ်ကမ်းရိုးတမ်း၊ ရေချိုမြစ်၊ ချောင်း၊ အင်းအိုင်များ အနီးတွင် နေထိုင်ကြသော ကျေးလက်နေ ပြည်သူများသည် ၎င်းတို့၏ အသက်မွေးမှုနှင့် အစာအဟာရအတွက် ရေလုပ်ငန်းကို အထူး မှီခိုလျက်ရှိပါသည်။ အခြားသော ပတ်ဝန်းကျင်ဆိုင်ရာ ဆိုးကျိုးဖြစ်ပေါ်မှုများသည် ငါးသယံဇာတများအား ရေရှည်အသုံးပြုနိုင်ရေးအတွက် စိန်ခေါ်မှုများ ဖြစ်ပေါ် စေလျက်ရှိပါသည်။ နှစ်ကာလကြာရှည်လာသည်နှင့်အမျှ ငါးရရှိနိုင်မှုနှင့် ပြည်သူလူထု၏ စားနပ်ရိက္ခာဖူလုံစေရေးအတွက် ကြီး မားစွာ ထိခိုက်နစ်နာစေမည်ဖြစ်ပါသည်။



ငါးလုပ်ငန်းဦးစီးဌာနသည် ယခုအချိန်အခါတွင် သဘာဝမြစ်ချောင်းများ၊ ဆည်တံခံများ၊ စပါး ခင်းများ၊ လယ်ကြားကန် သင်းမြောင်းများ၊ အင်းအိုင်များတွင် ငါးမျိုးစိုက်ထည့်ခြင်းလုပ်ငန်းကို အရှိန်အဟုန်မြှင့်၍ ဆောင်ရွက်လျက်ရှိပါသည်။ ငါးမျိုးစိုက် ထည့်ခြင်းအားဖြင့် သဘာဝမြစ်၊ ချောင်း၊ အင်းအိုင်များတွင် ငါးသယံ ဇာတများတိုးပွား လာမည်ဖြစ်ပါသည်။ ငါးလုပ်ငန်းဦးစီး ဌာနရှိ ငါးသားဖောက်စခန်းများ၊ တစ်ပိုင်တစ်နိုင်ငါးသား ဖောက်စခန်းများမှ ငါးမြစ်ချင်း၊ ငါးကြင်း၊ တီလားပီးယား၊ ငါးခုံးမကြီး၊ ရွှေဝါငါးကြင်း၊ ငါးရုံ၊ ငါးကျီး၊ ငါးခူ၊ ဘီလားငါးမျိုးများ စသည့် ငါးသားပေါက်များကို မျိုးစိုက်ထည့်ပေးခဲ့ကြပါသည်။

မြန်မာနိုင်ငံတွင် ရေချိုအင်းဂရန်ပေါင်း (၃၇၄၂)အင်း ရှိပါသည်။ ယခုအချိန်အခါတွင် အင်းသားကြီး များသည်လည်း ဂရန်အင်းများ အတွင်းသို့ အင်းရေပြင်အခြေအနေ၊ ငါးနေငါးထိုင်တောများ ငါးအစာရရှိမှုအပေါ် မူတည်ပြီး သင့်တော်သော ငါးမျိုးများကို စိုက်ထည့်ကြပါသည်။ အင်းများအတွင်းမျိုးစိုက် ထည့်သော ဘီလား(ဂိုရာမီ) ငါးတစ်မျိုးသည် ရေသေဒေသဖြစ် သော နှုန်းမြေ၊ ရေထုနှင့် မြက်များပေါက် ရောက်လျက်ရှိသည့် အင်းအိုင်များတွင် နေထိုင်ကျက်စား ပေါက်ဖွားလေ့ရှိသည်။ ဘီလားငါးသည် သဘာဝ ရေပြင်ရေရိုးများတွင် နေထိုင်လေ့ရှိပြီး သက်ရှိအပင်မျောလှေ့များ၊ သတ္တဝါငယ်များကို စားသုံးကာ လျှင်မြန်စွာ ကြီးထွားနိုင်သော ငါးမျိုးစိတ်ဖြစ်ပါသည်။

ဘီလားငါးသည် အစာကို ဖြေးညှင်းစွာ အဆက်မပြတ် စားလေ့ရှိသည်။ မျိုးပွားရာသီမှာ ဖေဖော်ဝါရီလမှ နိုဝင်ဘာလ အထိဖြစ်ပြီး မျိုးပွားမှုအမြင့်ဆုံးကာလမှာ မေလမှ ဩဂုတ်လအထိ ဖြစ်သည်။ ဘီလားငါးသည် ငါးသန်အရွယ်သို့ ရောက်ရှိ လာပါက ဆွေးမြေ့ပစ္စည်းများနှင့် ရေညှိ၊ ရေမှော်များကိုပါ စားသုံး လေ့ရှိပါသည်။ ဘီလားငါးသည် အစားကျွေးရန်မလိုခြင်း၊ အင်းအိုင်များထဲတွင် ရေမှော်၊ ဒိုက်၊ ဗေဒါနှင့် ဆွေးမြေ့ပစ္စည်းများ ပေါများသဖြင့် အင်းထဲတွင် ငါးမျိုးစိုက်ထည့်ခြင်း၊ ငါးမျိုးချန်လှုပ်မွေးမြူခြင်းဖြင့် အင်းငါး ထုတ်လုပ်မှု (ကုန်တက်) တိုးတက်စေပါသည်။ ထို့အပြင် ဘီလားငါးကို စပါးခင်းများအတွင်း မျိုးစိုက်ထည့်မွေး မြူခြင်း၊ ရေမှော်၊ ဒိုက်၊ ရေညှိပေါများသော ငါးကန်များတွင် ထည့်သွင်းမွေးမြူနိုင်ပါသည်။

ဘီလားငါး (ဂျပန်ငါး၊ ဂိုရာမီငါး) Snakeskin Gourami (Sepat siam/Pla Salid) ငါးမျိုးသည် ထိုင်းနိုင်ငံ၏ ရေချိုတိုင်းရင်းငါးမျိုးဖြစ်သည်။ ဂိုရာမီငါး၏ သိပ္ပံအမည်မှာ (*Trichogester Pecto -ralis*) ဖြစ်သည်။ ဘီလားငါးသည် မြန်မာနိုင်ငံရှိ သဘာဝ မြစ်၊ ချောင်း၊ အင်းအိုင်များနှင့် သင့်လျော်ပြီး ပေါက်ဖွားနှုန်း ကောင်းမွန်ကြောင်း တွေ့ရှိရသည်။

ဘီလားငါးသည် ဧရာဝတီတိုင်းဒေသကြီး၊ ပဲခူးတိုင်းဒေသကြီး၊ ရန်ကုန်တိုင်းဒေသကြီးအတွင်းရှိ ရေနက်ကွင်းအင်း (Deep water fishery) များတွင် အများဆုံးတွေ့ရှိရသည်။ ဧရာဝတီတိုင်းဒေသကြီး အတွင်း ဂရန်အင်းတိုင်းတွင် ဘီလားငါး မျိုးများတွေ့ရှိရသည်။ ဧရာဝတီတိုင်းဒေသကြီးအတွင်း ရေနက်ကွင်းအင်း အများအပြားရှိသော မအူပင်၊ ပန်းတနော်၊ ငါးခယ်မမြို့၊ နယ်များမှာ ဘီလားငါးအထွက်များကြောင်း တွေ့ရှိရ သည်။

ငါးခယ်မမြို့နယ်ရှိ ကျုံကဝအင်း၊ ကျုံပြင်အင်း၊ ကျုံပေါက်ကြီးအင်း၊ ကျုံပေါက်ကလေးအင်း၊ ကျုံပေါက်လမုအင်းများ၊ ပန်းတနော်မြို့နယ်ရှိ ခန္တကဘိုအင်း၊ ကန်ကြီးတစ်ဆည်မကြီးအင်း၊ ကျုံကလောအင်း၊ အိုင်ကနူးအင်း၊ မအူပင်မြို့နယ်ရှိ မလက်တို အလယ်မက်ကွန်အင်း၊ မလက်တိုအထက်မက်ကွန်အင်း၊ ပလောင်အင်း၊ ကျုံကလွတ်အင်း၊ တမလိုအင်း၊ ညောင်တုန်းမြို့နယ်ရှိ အလယ်ဆည်အင်း၊ ပရဘောင်အင်း၊ နေဖြူမြို့နယ်ရှိ အနောက်ပက်ပြီ (၄)ဂရန်တွဲအင်း စသည့် ရေနက်ကွင်းအင်းများတွင် ဘီလားငါး အထွက်ကောင်းကြောင်း တွေ့ရှိရသည်။ အင်းသားကြီးများသည် မိမိတို့ရရှိထားသော ဂရန်အင်းများအတွင်း မွေးမြူရေးကို အခြေခံသော ငါးဖမ်းလုပ်ငန်း (Culture based capture fisheries system) ကို ဆောင်ရွက်လျက်ရှိပါသည်။

အင်းအတွင်းမှ ထွက်ရှိလာသော ဘီလားငါးများကို ပြည်ပသို့ ငါးဆနယ်(ငါးဆားနယ်)၊ ငါးခြောက်များကို SME လုပ်ငန်းဖြင့် လုပ်ကိုင်၍ စီးပွားဖြစ်တင်ပို့ ရောင်းချကြသည်။ ဘီလားငါးများကို ရေရည်ခံနိုင်ရန် ခေါင်းဖြတ်၊ အကြေးခွံထွင်ခြင်း၊ ဗိုက်ခွဲအဆီထုတ်ပြီး ဘီလားငါးသုံးဆ ဆားတစ်ဆနှုန်းဖြင့် စည်ပိုင်း၊ သစ်သားစည်များတွင် တစ်ညသိပ်ထားရှိပြီး နောက်နေ့ နံနက်စောစောတွင် နေရောင်အောက်၌ အခြောက်လှမ်းခြင်း၊ အပေါ်အောက်လှန်ပြီး နေလှမ်းပေးရသည်။ ရရှိလာသော ငါးခြောက်များကို လေဝင်လေထွက် ကောင်းမွန်သော စည်ပိုင်းများတွင်ထည့်ကာ ရန်ကုန်မြို့ ဘုရင်နောင်ကုန်စည်ဒိုင်များသို့ တင်ပို့ပြီး ပြည်ပသို့ ရောင်းချကြသည်။ အရွယ်သေးငယ်၍ ရောင်းတန်း မဝင်၍သောဘီလားငါး မျိုးစိတ်များကို ငါးပိငါး အဖြစ်ပြု လုပ်၍ ဒေသတွင်းရောင်းချကြသည်။ ဒေသခံပြည်သူများသည်လည်း ငါးဆားနယ် ခြောက်များကို ကြော်စားခြင်း၊ ဘီလားငါးကို ပေါင်းခံ၍ အရိုးထွင်ပြီး ကြက်သွန်ဖြူ၊ နီများရောနှော၍ကြော်စားခြင်း၊ ချက်ပြုတ် စားသောက်ပါက အရသာကောင်းမွန်ပါသည်။

ဘီလားငါးသည် မြန်မာနိုင်ငံရှိ သဘာဝရေပြင် ၊ရေရိုးများ၊ အင်းအိုင်၊ ချောင်းများတွင် ရှင်သန်ကြီးထွားပြီး ပေါက်ဖွားနှုန်း ကောင်းမွန်ခြင်း၊ အစာကျွေးစရိတ်သက်သာခြင်း၊ ထွက်ရှိလာသောငါးများကို ငါးဆားနယ်၊ ငါးခြောက်များ၊ ပြည်ပဈေးကွက်သို့တင်ပို့ ရောင်းချနိုင်သဖြင့် နိုင်ငံခြားဝင်ငွေ ပိုမိုရှာဖွေ ပေးနိုင်ပါသည်။ ဘီလားငါးများကို ကျေးလက်ဒေသများရှိ နေအိမ်ခြံဝင်းအတွင်း (၆)ပေပတ်လည် ကန်ငယ် များတူး၍ မိသားစုတစ်ပိုင်တစ်နိုင် မွေးမြူနိုင်ခြင်းဖြင့် မိသားစုစားဝတ်နေရေး

အား တစ်ဖက်တစ်လမ်းမှ အထောက်အကူပြုနိုင်ခြင်း၊ အင်းချောင်းများအတွင်း ဘီလားငါးများကို မျိုးစိုက်ထည့်
မွေးမြူခြင်းဖြင့် ငါးသယံဇာတများ တိုးပွားလာကာ စာနပ်ရိက္ခာဖူလုံစေသော (Food security)၊ စဉ်ဆက်မပြတ် ငါးထုတ်လုပ်နိုင်
ရေး (Sustainable Fisheries) တို့ကြောင့် နိုင်ငံတော်အစိုးရ၏ ဆင်းရဲမှုလျော့ချရေး ကဏ္ဍ(၈)ရပ်အား အကောင်အထည်ဖော်
ဆောင်ရွက်ရာတွင် သားငါးကဏ္ဍဖွံ့ဖြိုးတိုးတက်ရေးနှင့် ကျေးလက်နေပြည်သူများ ဆင်းရဲမှုလျော့ချရေးကို ပိုမိုအထောက်အကူပြု
စေခြင်းတို့ကြောင့် " ဘီလားငါးများကို တိုးမြှင့် မွေးမြူထုတ်လုပ်ကြပါစို့" ဟု ရေးသားတင်ပြလိုက်ပါသည်။