

# Свежая рыба круглый год

02.04.2018



Тилапию и сома, предков которых ловили в реке Нил, а изображение тилапии можно увидеть на фресках гробниц фараонов, разводить в Новосибирской области начали сравнительно недавно – год-полтора назад. Владимир Кострубов построил в Коченёво свой цех в 2016 г., а Игорь Чернов в Бердске – в 2017-м. Оба бизнесмена решили освоить разведение «африканцев» – неприхотливых, вкусных, полезных и экзотических. К тому же выходцев из этого жаркого континента в естественной новосибирской среде все равно не вырастишь (ни корм, ни температура воды не позволяют).



Новосибирские предприниматели организовали для их разведения замкнутый цикл производства, где почти все происходит автоматически: система бассейнов, биофильтрация, механическая фильтрация, система обеззараживания воды. Вскоре и подача еды будет автоматическая (эти «африканцы» питаются исключительно комбикормами). Тилапия хорошо развивается при температуре воды от  $+10^{\circ}\text{C}$ , а вот сом комфортно в более теплой воде ( $+24$ - $+26^{\circ}\text{C}$ ).

В конце декабря 2016 г. Владимир Кострубов купил маточное стадо (порядка 100 особей) тилапии на одном из российских предприятий, расположенном в европейской части нашей страны. На сегодня от этих родителей под реализацию уже готово восемь тонн рыбы.

«Африканская тилапия – это для нас стартовый вариант. На ней откатываем технологию, чтобы уйти на осетров, стерлядь, которые водятся в Обском бассейне», – рассказал Кострубов, работающий на своем производстве площадью 250 квадратных метров вместе с двумя помощниками.

В середине апреля предприниматель завезет на свое предприятие оплодотворенную икру осетровых видов:

«В октябре, когда осетры подрастут, выйдем с ними на реализацию и тогда, надеюсь, и на окупаемость».

Владимир Кострубов намерен вести переговоры с торговыми сетями, через которые сможет продавать рыбу:

«Да, это очень сложно и дорого, но будем пытаться. Через крупные сети, думаю, трудно будет. Но есть же еще и мелкие торговые сети. С ними договориться проще».



В отличие от своего компаньона, Игорь Чернов не спешит переходить на разведение других видов рыбы:

«Пока остановлюсь на соме. Он очень неприхотлив, у него высокая скорость роста. Из пятиграммового малька до полуторакилограммовой рыбы его можно вырастить за четыре-пять месяцев».

Производство Чернова занимает площадь 40 квадратных метров. На нем он трудится вместе со своим помощником.

Оба предпринимателя, организовавшие под Новосибирском цеха по разведению рыбы, считают, что в нашем городе ниша реализации живой рыбы свободна:

«Живую рыбу можно купить в Сибири только в теплое время года. А в остальное время почти на всех наших прилавках предлагают или мороженные тушки, или их переработку (копченую, соленую, вяленую). А теперь, если удастся найти точки соприкосновения с торговыми сетями, живую рыбу можно будет приобретать круглый год».



Пока оба бизнесмена пытаются продавать свой продукт на время от времени организованных ярмарках сельхозпроизводителей. На общегородской продовольственной Пасхальной ярмарке, проходившей в Новосибирске в последний день марта, вдоволь было различной продукции (молочной, мясной, даров леса и многого другого). Но лишь один прилавок сопровождала надпись «Живая рыба».

Посетители ярмарки с интересом подходили к аквариуму, рассматривали плавающих в нем «африканцев», фотографировали и снимали их на видео на свои телефоны. К обеду уже было продано 20 кг тилапии и 10 кг сома.

Оба индивидуальных предпринимателя, осваивающих разведение «африканцев», вошли в Союз производителей рыбы Новосибирской области. Теперь в этой организации 16 местных предприятий, занимающихся товарным рыбоводством.

При этом остальные 14 производителей выращивают рыбу (пелядь, толстолобика, карпа, белого амура, карася, окуня, сазана) в естественной среде – в мае мальков запускают в пруды и озера области, а в октябре вылавливают подросшую рыбу.

В пользовании руководителя проекта «Нью-колхоз» Константина Терещенко шесть озер: Ербаново, Толчиха, Кочержиха, Соленое, Богатиха, Безымянное. В них он с 2013 года выращивает пелядь:

«Но живую пелядь мы не продаем. Эта рыба очень чувствительна к кислороду и быстро гибнет в неестественной для нее среде».



Терещенко оптовыми партиями либо сдает пелядь своим клиентам на переработку, либо через сайт «Нью-Колхоза» продают свежемороженую пелядь в брикетах (по 5, 10, 15 кг).

«На окупаемость пока не вышли. Был год, когда в октябре мы не могли всю выращенную пелядь выловить из озер (не было достаточно приспособлений для этого). А как-то во время жары наши неглубокие озерца (глубина порядка 1,8 метра) так прогрелись, что вся рыба в них погибла. Пелядь не живет в воде выше +25°C. Но думаю, этим летом мы учтем все наши прошлые просчеты и осенью, когда пелядь подрастет, все-таки выйдем на окупаемость».

Эльвира Корченко  
Фото автора