

«ОСЕТРАРИУМ»: курс на следующую пятилетку

Можно долго спорить о том, что вкуснее – мясо рыбы, выращенной в естественных условиях или выращенной в искусственных водоемах. Знайки ответят так – весь вопрос в том, умеет ли повар готовить эту рыбу.

Осетр всегда считался царским угощением: его ценят за нежнейшее мясо и чёрную икру. Именно эти вкусовые превосходства продукта привлекли внимание более пяти лет назад Андрея Борисовича Нестерова, когда он и его друг – энтузиаст и меценат Плотников Александр Борисович, стремящийся сохранять и преумножать природные богатства России решили создать на пошехонской земле комплекс по разведению осетра.

«Тогда это начиналось, как занятие для души. Любое дело требует грамотного подхода и определенных вложений – мы сначала консультировались со специалистами, ездили на существующие рыбные фермы в другие регионы, знакомились с работой отрасли. Потом построили помещения, закупили оборудование, обучили собственных специалистов. 1 июня 2015 года уже запустили первых 150 штук взрослого осетра, привезли их из Ростова-на-Дону», – рассказывает индивидуальный предприниматель Андрей Борисович Нестеров.

А далее был опыт выращивания из мальков, весом по 50 грамм, взрослых особей. На сегодня в водоёмах аквафермы плещется около 5 тонн рыбы нескольких подвидов семейства осетровых.

Ведущий специалист – рыбовод аквафермы Вячеслав Павлович Багунов



проводит для нас экскурсию по производственным площадям.

«Общий объем водоизмещения – 72 куба. Это установка замкнутого цикла с системой очистки воды в биореакторе. Отходы жизнедеятельности рыбы сливаются в канализационную ёмкость, потом её откачиваем. Ещё раз в месяц в резервуары с рыбой добавляем поваренную соль для обеззараживания воды», – поясняет Вячеслав Павлович.

Для рыбы поддерживаются постоянные щадящие условия. Кормление производится каждые 4 часа, всё строго по графику. За год эти прожорливые питомцы съедают до 4-х тонн специализированного корма. Зато за это время 1 особь может вырасти от малька до

2-3-килограммового осетра, готового к реализации.

«Самый большой экземпляр у нас достигал 19 кг. Всё зависит от вида рыбы. Здесь, например, выращиваем бестеров – это гибрид белуги и стерляди, всё это рыбы семейства осетровых. Эти особи крупнее – до 5-6 кг каждая», – рассказывает В.П.Багунов.

Такую царскую рыбу, выращенную на пошехонской земле, покупают рестораны из Москвы, других регионов.

«Вопрос реализации нашей продукции – один из самых основных. Рыба, затратная в производстве, не может стоить копейки. Поэтому сейчас далеко не все готовы её закупать на регулярной основе. Переговоры вели с несколькими

переработчиками, в том числе и в Ярославской области, но пока долгосрочных партнерских отношений завязать не удалось», – пояснил Андрей Борисович Нестеров.

Зато недавно в Пошехонье у аквафермы появился другой партнер – Пошехонский аграрно-политехнический колледж. Студенты специальности «ихтиология» уже побывали в «Осетрариуме», ферма готова была их принять на производственную практику, правда, карантинные мероприятия помешали осуществлению этих планов в этом учебном году.

«Мы готовы принять здесь ребят, показать им наши производственные мощности, познакомить с процессом выращивания осетра. Я сам являюсь студентом нашего колледжа по этому направлению, понимаю, как важна практика, основанная на знаниях», – поясняет В.П.Багунов. – За эти пять лет работы мы многому научились, выработали свои подходы, готовы делиться ими с будущими коллегами».

Задаю Андрею Борисовичу Нестерову вопросы о будущем аквафермы, остророжкий бизнесмен не спешит строить грандиозные планы:

«Время вносит свои коррективы. У нас были попытки освоить другие направления – выращивание мальков из икры, еще один из вариантов – создание своего маточного стада, но пока на данном этапе нам нужно минимизировать производственные и экономические риски и наладить рынки сбыта продукции. Опыт у нас уже есть, будем работать дальше».

Юлия СМЕРНОВА