



CHƯƠNG TRÌNH “1001 CÁCH LÀM ĂN”  
CHỦ NHIỆM CHƯƠNG TRÌNH: NGUYỄN LÂN HÙNG



**VIỆN NGHIÊN CỨU HẢI SẢN**

**ĐỖ ANH DUY (CHỦ BIÊN) - LẠI DUY PHƯƠNG - BÙI MINH TUẤN - TRẦN VĂN HƯỚNG**

# **CÁCH NUÔI BÀO NGƯ CHÍN LỐ**

**NHÀ XUẤT BẢN NÔNG NGHIỆP  
HÀ NỘI - 2022**



## LỜI GIỚI THIỆU

---

Kể từ văn kiện Đại hội đại biểu toàn quốc lần thứ VI của Đảng (1986) với trọng tâm khuyến khích sự phát triển mạnh mẽ khu vực kinh tế hộ gia đình, kinh tế tư nhân ở nước ta, Việt Nam đã chuyển mình như kỳ tích từ một đất nước đói nghèo, lạc hậu, bị chiến tranh tàn phá nặng nề để vươn lên trở thành một nước đang phát triển có thu nhập trung bình. Đời sống vật chất và tinh thần của người dân từng bước được cải thiện. Chính trị - xã hội ổn định; độc lập, chủ quyền lãnh thổ được giữ vững; khối đại đoàn kết toàn dân tộc được củng cố, tăng cường; quan hệ đối ngoại, hội nhập quốc tế ngày càng sâu rộng. Vị thế và uy tín quốc tế của nước ta không ngừng được nâng cao; những đóng góp tích cực cho việc giữ gìn hòa bình, an ninh ở khu vực và trên thế giới cũng ngày một lớn hơn. Năm 2015 đánh dấu mốc son Việt Nam hoàn thành xuất sắc các Mục tiêu Phát triển Thiên niên kỷ (MDGs) được tuyên bố tại Hội nghị Thượng đỉnh Thiên niên kỷ của LHQ tháng 9/2000, trong đó quan trọng nhất là các cam kết về xóa đói, giảm nghèo, phát triển con người và bảo vệ môi trường.

Chung sức, đồng lòng, toàn Đảng, toàn dân và toàn quân ta đang cùng nhau vượt qua mọi thách thức để kiến thiết Việt Nam thành một quốc gia phát triển hùng cường, thịnh vượng và bền vững trong tầm nhìn 2045. Khát vọng cháy bỏng và mục tiêu này của toàn dân đã được chỉ rõ tại Đại hội Đại biểu toàn quốc lần thứ XIII của Đảng. Để hiện thực hóa khát vọng này, tôi mong mọi người dân luôn sẵn sàng học hỏi, dẫn thân vào sản xuất, kinh doanh để tạo việc làm, thu nhập cho bản thân, cho gia đình và góp phần dựng xây quê hương.

Đảng, Nhà nước luôn quan tâm chỉ đạo, hỗ trợ và đồng hành cùng nhân dân, tạo điều kiện thuận lợi để người dân phát huy mọi tiềm năng,

trí tuệ, lao động sáng tạo, phát triển sự nghiệp, và đóng góp xây dựng đất nước. Tiềm năng kinh tế của chúng ta còn rất lớn. Đã tới lúc chúng ta cần phải tìm cách phát huy hết khả năng sẵn có ở các địa phương, đặc biệt là ở khu vực nông thôn để đẩy mạnh sản xuất nhằm nâng cao thu nhập, đời sống cho nông dân. Vì vậy thúc đẩy tiếp cận với khoa học kỹ thuật, học tập kỹ năng mới và chia sẻ những kinh nghiệm thực tiễn quý báu là một việc làm hết sức cần thiết.

Tôi hoan nghênh Công ty TNHH MTV Nhà xuất bản Nông nghiệp, Ban biên tập và các nhà khoa học, các chuyên gia đã tổ chức biên soạn, xuất bản bộ sách **“1001 cách làm ăn”** để hướng dẫn cho người dân các kiến thức khoa học, công nghệ phổ thông, ứng dụng khoa học công nghệ mới, dạy nghề, và phổ biến phương cách làm ăn thành công. Đây là công việc rất ý nghĩa, góp phần tích cực vào thực hiện hiệu quả các Chương trình Mục tiêu quốc gia về Xây dựng nông thôn mới và Giảm nghèo bền vững; giúp người dân phát triển kinh tế, nâng cao giá trị nông sản Việt Nam, bảo vệ môi trường, ứng phó với biến đổi khí hậu.

Hy vọng, bộ sách sẽ là cẩm nang để nhân dân ở mọi miền đều có thể áp dụng và tự vươn lên ngay chính trên mảnh đất của mình.

Chúc mọi nhà sức khỏe, bình an, và sớm gặt hái nhiều thành công!



**NGUYỄN XUÂN PHÚC**

**Ủy viên Bộ Chính trị**

**Chủ tịch Nước Cộng hòa Xã hội Chủ nghĩa Việt Nam**

# MỤC LỤC

---

|                                                                |           |
|----------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>LỜI GIỚI THIỆU</b>                                          | <b>3</b>  |
| <b>MỞ ĐẦU</b>                                                  | <b>7</b>  |
| <b>Phần I. GIỚI THIỆU LOÀI BAO NGƯ CHÍN LỔ</b>                 | <b>9</b>  |
| 1. Vị trí trong phân loại                                      | 9         |
| 2. Đặc điểm hình thái                                          | 10        |
| 3. Điều kiện môi trường sống                                   | 11        |
| 4. Phương thức sống                                            | 11        |
| 5. Đặc điểm dinh dưỡng                                         | 13        |
| 6. Đặc điểm sinh trưởng                                        | 14        |
| <b>PHẦN II. CƠ SỞ VẬT CHẤT, DỤNG CỤ NUÔI</b>                   | <b>15</b> |
| 1. Điều kiện khu vực nuôi                                      | 15        |
| 1.1. Yêu cầu chung                                             | 15        |
| 1.2. Yêu cầu riêng                                             | 15        |
| 2. Chuẩn bị cơ sở vật chất                                     | 17        |
| 2.1. Chuẩn bị bãi nuôi cho nuôi thả đáy                        | 17        |
| 2.2. Chuẩn bị bè, lồng, thức ăn cho nuôi<br>trong lồng treo bè | 18        |
| 3. Chuẩn bị con giống                                          | 21        |
| 3.1. Tiêu chuẩn con giống                                      | 21        |
| 3.2. Vận chuyển con giống                                      | 23        |

|                                                             |           |
|-------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>PHẦN III. KỸ THUẬT NUÔI VÀ CHĂM SÓC</b>                  | <b>25</b> |
| 1. Thích nghi con giống với môi trường nuôi                 | 25        |
| 2. Kỹ thuật thả giống                                       | 26        |
| 2.1. Đối với nuôi thả đáy trên bãi đá vùng dưới triều       | 26        |
| 2.2. Đối với nuôi trong lồng treo bè trên biển và trong đầm | 27        |
| 3. Chăm sóc, quản lý                                        | 29        |
| 3.1. Đối với nuôi thả đáy trên bãi đá vùng dưới triều       | 29        |
| 3.2. Đối với nuôi trong lồng treo bè trên biển và trong đầm | 32        |
| <b>PHẦN IV. THU HOẠCH</b>                                   | <b>35</b> |
| 1. Thu hoạch                                                | 35        |
| 2. Một số lưu ý khi nuôi                                    | 37        |
| <b>TÀI LIỆU THAM KHẢO</b>                                   | <b>40</b> |

## MỞ ĐẦU

---

Bào ngư chín lỗ (*Haliotis diversicolor* Reeve, 1864) là loài động vật thân mềm chân bụng có giá trị kinh tế lớn, đối tượng xuất khẩu mang lại lợi nhuận cao. Thịt bào ngư mềm, mùi vị thơm ngon, có hàm lượng protein cao (23 - 24%) (Capinpin, 1995). Vỏ bào ngư dùng để chữa trị bệnh mắt mờ, đau dây thần kinh tọa... trong y học cổ truyền Trung Quốc (Nie, & Wang, 1992). Ngoài ra, do vỏ cấu tạo có tầng xà cừ màu sắc óng ánh nên vỏ được sử dụng làm đồ trang sức, khảm xà cừ trong kỹ nghệ tranh sơn mài. Một số nước trên thế giới còn sử dụng bào ngư làm nguyên liệu nuôi cấy ngọc trai (Fankboner, 1991).

Theo số liệu thống kê, biển Việt Nam có khoảng 8 loài bào ngư thuộc giống *Haliotis*, tuy nhiên chỉ có 4 loài có thông tin và mẫu vật đầy đủ là: Bào ngư chín lỗ (*Haliotis diversicolor* Reeve, 1864); bào ngư bầu dục (*Haliotis ovina* Gmelin, 1791); bào ngư vành tai (*Haliotis asinina* Linne', 1758) và bào ngư dài (*Haliotis varia* Linne', 1758). Theo Sách Đỏ Việt Nam (2007), bào ngư chín lỗ được phân hạng CR (rất nguy cấp - loài có nguy cơ tuyệt chủng cực kỳ lớn ngoài tự nhiên nếu không có biện pháp bảo vệ) chỉ phân bố ở khu vực biển phía Bắc, tập trung ở Cô Tô, Minh Châu, Quan Lạn (Quảng Ninh); Bạch Long Vĩ (Hải Phòng) (Hà Đức Thắng, 1989; Lê Đức Minh, 2001).

Hiện nay, nghề nuôi thương phẩm bào ngư tại Việt Nam còn phát triển chậm, hiện chỉ có một số địa phương triển khai nuôi đối tượng này như tại Khánh Hoà, Ninh Thuận (đối tượng nuôi

là bào ngư vành tai); Quảng Ninh, Hải Phòng (đối tượng nuôi là bào ngư chín lỗ) nhưng quy mô và số lượng các hộ nuôi tham gia không nhiều, chưa phát triển lan rộng ra các địa phương khác trong cả nước. Theo các số liệu điều tra của Viện nghiên cứu Hải sản từ năm 2010 đến năm 2015, vùng biển đảo huyện Bạch Long Vĩ (Hải Phòng) và Cô Tô (Quảng Ninh) là khu vực phân bố chính của bào ngư chín lỗ, tuy nhiên những năm gần đây, do nhu cầu tiêu thụ quá lớn, khai thác quá mức đã dẫn đến nguồn lợi bào ngư tự nhiên ngày càng suy giảm nghiêm trọng.

Xuất phát từ nhu cầu thực tế trên, nhằm làm giảm áp lực do khai thác tự nhiên, đáp ứng nhu cầu thị trường ngày càng gia tăng về bào ngư thương phẩm, góp phần bảo tồn, phục hồi và phát triển nguồn lợi bào ngư tự nhiên, tạo nghề nuôi mới cho cộng đồng người dân địa phương, Viện nghiên cứu Hải sản đã phối hợp với một số địa phương triển khai một số nhiệm vụ KH&CN về sản xuất giống và nuôi thương phẩm đối tượng này.

Từ kết quả nghiên cứu, triển khai mô hình thực tiễn của đề tài KH&CN cấp tỉnh Quảng Ninh: “Thử nghiệm mô hình nuôi thương phẩm bào ngư chín lỗ (*Haliotis diversicolor* Reeve, 1846) tại Cô Tô, Quảng Ninh bằng nguồn giống nhân tạo”, trong ba năm 2015 - 2017, cuốn sách này sẽ giới thiệu đến bạn đọc, bà con nông dân cách nuôi thương phẩm loài bào ngư chín lỗ thả đáy trên bãi đá vùng dưới triều và nuôi trong lồng treo bè trên biển và trong đầm. Hy vọng, với những hướng dẫn kỹ thuật cụ thể trong cuốn sách này sẽ giúp ích cho các bạn đọc, bà con nông dân một cách làm ăn mới có thể được áp dụng vào thực tiễn đem lại hiệu quả kinh tế - xã hội.