08-07-2024
Vijayavani
Pg 08

■ ಹರಳು ಬೆಳೆಯಲ್ಲಿ ಕುಡಿ ಚಿವುಟುವುದರಿಂದಾಗುವ ಅನುಕೂಲಗಳೇನು?

| ಆನಂದ್ ಹಾವೇರಿ

ಹರಳಿನಲ್ಲಿ ಅನವಶ್ಯಕ ಕವಲು ಕುಡಿಗಳನ್ನು ಆಗಿಂದಾಗ್ಗೆ ಚಿವುಟುತ್ತಿರಬೇಕು. ಇದರಿಂದ ಪ್ರಥಮ ಕಾಂಡದಲ್ಲಿ ಬರುವಂತಹ ಗೊಂಚಲು ದಷ್ಟ-ಪುಷ್ಟವಾಗಿ ಬರುತ್ತವೆ ಪ್ರಥಮ ಕಾಂಡದಿಂದ ಗೊಂಚಲಿನ ಕೆಳಭಾಗದಲ್ಲಿರುವ ಒಂದೇ ಒಂದು ಕುಡಿಯನ್ನು ಬೆಳೆಯಲು ಬಿಟ್ಟು ಉಳಿದೆಲ್ಲ ಕುಡಿಗಳನ್ನು ಚಿವುಟುವುದು. ಅನಂತರ ದ್ವಿತೀಯ ಕವಲು ಕಾಂಡದ ತುದಿಯಲ್ಲಿ ಇನ್ನೊಂದು ಗೊನೆ ಬರಲು ಬಿಟ್ಟು. ತದನಂತರ ದ್ವಿತೀಯ ಗೊಂಚಲಿನ ಬುಡದಲ್ಲಿ ಇನ್ನೊಂದು ತೃತೀಯ ಕವಲನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ಉಳಿದೆಲ್ಲ ಕವಲು ಕುಡಿಗಳನ್ನು ಚಿವುಕಿ ಹಾಕುವುದು. ತೃತೀಯ ಕವಲಿನಿಂದಲೂ ತುದಿಯಲ್ಲಿ ಮತ್ತೊಂದು ಗೊಂಚಲು ಬರುತ್ತದೆ. ಅದನ್ನು ಬೆಳೆಯಲು ಬಿಡುವುದು. ಈ ರೀತಿ ತೃತೀಯ ಗೊಂಚಲಿನ ಒಂದೊಂದು, ಚತುರ್ಥ ಮತ್ತು ಪಂಚಮ ಕವಲುಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಸಿಕೊಂಡು ಮಳೆಯ ಅವಧಿಗನುಸಾರವಾಗಿ, ಬೆಳೆಸಬೇಕಾದ ಗೊಂಚಲುಗಳ ಸಂಖ್ಯೆಗಳನ್ನು (ಗರಿಷ್ಠ 6) ನಿರ್ಧರಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು. ಹರಳಿನಲ್ಲಿ ಕುಡಿ ಚಿವುಟುವಿಕೆಯನ್ನು ಬಿತ್ತಿದ 45-50 ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಶಿಫಾರಸಿನಂತೆ ಕೈಗೊಳ್ಳುವುದರಿಂದ ಹೆಚ್ಚಿನ ಆದಾಯ ಪಡೆಯಬಹುದು. ಹರಳಿನಲ್ಲಿ ಕುಡಿ ಚಿವುಟುವುದರಿಂದ ಶೇ. 50-60 ಇಳುವರಿ ಹೆಚ್ಚಿಸಬಹುದು.

| ಡಾ. ಕೆ.ಪಿ.ರಘುಪ್ರಸಾದ್ ಪ್ರಾಧ್ಯಾಪಕರು ಹಾಗೂ ಮುಖ್ಯಸ್ಥರು

■ ಆಂಥುರಿಯಂ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯುವುದು ಹಾಗೂ ಅದರ ನಿರ್ವಹಣೆ ಹೇಗೆ?

ಆಂಥುರಿಯಂನ ಆಕರ್ಷಕ ಎಲೆಗಳು, ಹೂವಿನ ವಿಶಿಷ್ಟ ಆಕಾರ, ಹೊಳೆವ ಬಣ್ಣ ಮತ್ತು ಹೂದನಿಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ದಿನಗಳ ಕಾಲ ಅಲಂಕಾರಕ್ಕಾಗಿ ಇಡಬಹುದಾದ್ದರಿಂದ ಇದನ್ನು ಕುಂಡಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಸಿ ಅಲಂಕಾರಕ್ಕಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು. ಆಂಥುರಿಯಂ ಅನ್ನು ಉತ್ತಮವಾಗಿ ಬೆಳೆಸಲು ಉಷ್ಣಾಂಶ 25-28 ಡಿ.ಸೆ. ಮತ್ತು ಆರ್ದ್ರತೆ ಶೇ.75-80 ಇದ್ದರೆ ಸೂಕ್ತ. ತೆಂಗಿನನಾರು: ಮಣ್ಣು: ಸಾವಯವ ಗೊಬ್ಬರ: ಮರಳು (3:1:1:1) ಮಾಧ್ಯಮದಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಬೆಳೆಯಬಹುದು. ಮಾಧ್ಯಮದ ರಸಸಾರ 5 ರಿಂದ 6.5 ಇರುವುದು ಉತ್ತಮ. ಅಲ್ಲದೆ ಕೇವಲ ತೆಂಗಿನಕಾಯಿಯ ಚಿಪ್ಪು / ನಾರು, ಕೊಕೊಪೀಟ್ ಮಾಧ್ಯಮದಲ್ಲೂ ಬೆಳೆಯಬಹುದು. ಸಸ್ಯಗಳಿಗೆ 5-6 ವರ್ಷ ವಯಸ್ಸಾದಾಗ ಸಸ್ಯದ ಕಾಂಡವನ್ನು ಬೇರು ಸಮೇತ ಬಿಡಿಸಿ ಹೊಸ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಪಡೆಯಬಹುದು. ಪ್ರತಿ ದಿನ ನೀರು ನೀಡತಕ್ಕದ್ದು. ಜತೆಗೆ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸಲು ಕಾಂಪೋಸ್ಟ್ ಹಾಗೂ ಇತರ ಸಾವಯವ ಗೊಬ್ಬರಗಳನ್ನು ಬಳಸತಕ್ಕದ್ದು. ಪ್ರತಿ ಗಿಡದಿಂದ ವರ್ಷಕ್ಕೆ 8-10 ಗುಣಮಟ್ಟದ ಹೂಗಳನ್ನು ಪಡೆಯಬಹುದು.

| ಡಾ. ಎಂ. ಶಾಲಿನಿ ತೋಟಗಾರಿಕೆ ತಜ್ಞರು

■ ನೆಲಗಡಲೆ ಬೆಳೆಯಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವ ಕಂಬಳಿ ಹುಳುವಿನ ನಿರ್ವಹಣೆ ಹೇಗೆ?

| ಲಿಂಗರಾಜು ಪಾವಗಡ

ಮರಿ ಹುಳುಗಳು ಪ್ರಾರಂಭದಲ್ಲಿ ಗುಂಪುಗೂಡಿ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಕೆರೆದು ತಿನ್ನುತ್ತವೆ. ಅಂತಹ ಎಲೆಗಳು ತೆಳ್ಳನೆಯ ಹಾಳೆ ಅಥವಾ ಜಾಲರಿ ಯಂತೆ ಕಂಡು ಉದುರುತ್ತವೆ. ನಂತರ ಬೆಳೆದ ಕಂಬಳಿ ಹುಳುಗಳು ಎಲೆ ಮತ್ತು ಗಿಡದ ಮೃದು ಭಾಗವನ್ನು ತಿಂದು ನಾಶಪಡಿಸುತ್ತವೆ.

ನಿರ್ವಹಣೆ: ಸಾಮೂಹಿಕ ಹತೋಟಿ ಹೆಚ್ಚು ಪರಿಣಾಮಕಾರಿ. ಮುಂಗಾರು ಮಳೆಯ ನಂತರ ಭೂಮಿಯನ್ನು ಆಳವಾಗಿ ಉಳುಮೆ ಮಾಡುವುದು. ದೀಪದ ಬೆಳಕಿಗೆ ಪತಂಗಗಳು ಆಕರ್ಷಿತಗೊಳ್ಳುವುದರಿಂದ ಸಾಯಂಕಾಲ 7 ರಿಂದ 11 ಗಂಟೆಯವರೆಗೂ ಪೆಟ್ರೋಮ್ಯಾಕ್ಸ್ ದೀಪವನ್ನಿಟ್ಟು ಪತಂಗಗಳನ್ನು ಆಕರ್ಷಿಸಿ, ನಂತರ ನಾಶಪಡಿಸುವುದು. ಹೊಲದ ಸುತ್ತ 5ರಿಂದ 6 ಸಾಲು ಎಳ್ಳು, ಹೆಸರು ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಅಕ್ಕಡಿ ಬೆಳೆಯಾಗಿ (8:2) ಅನುಪಾತದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವುದು. ಕಂಬಳಿ ಹುಳುಗಳ ಬಲೆ ಬೆಳೆಯ ಮೇಲೆ ಕಾಣಿಸಿಕೊಂಡಾಗ ಎಕರೆಗೆ 4 ಕಿ.ಗ್ರಾಂ ಪೆನ್ವಲ್ರೇಟ್ 0.4 ಡಿ/ ಮ್ಯಾಲಾಥಿಯಾನ್ 5ಡಿ ಧೂಳೀಕರಿಸುವುದು.

| ಡಾ. ಕೆ.ಪಲ್ಲವಿ ಸಸ್ಯ ಸಂರಕ್ಷಣಾ ತಜ್ಞರು

08-07-2024
V-karnataka
Pg 05

ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಹಿಗ್ಗಿದ ರಾಗಿ ಪ್ರದೇಶ

ನಾಲ್ಕು ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ 2.50 ಲಕ್ಷ ಹೆಕ್ಟೇರ್ ವಿಸ್ತರಣೆ

ಹಳೇ ಮೈಸೂರು ಭಾಗದಲ್ಲೇ ಅತಿ ಹೆಚ್ಚು ಬೆಳೆ

■ **ಬಸವರಾಜ ಕೆ.ಜಿ.** ದಾವಣಗೆರೆ
basava.darshu@gmail.com

ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ಒಂದೆಡೆ ಆಹಾರ ಧಾನ್ಯಗಳ ಬೆಳೆ ಪ್ರದೇಶ ಕುಗ್ಗಿದ ಕೊರಗು ಕಾಡುತ್ತಿದ್ದರೆ, ಇನ್ನೊಂದೆಡೆ ಸಿರಿಧಾನ್ಯಗಳ ರಾಜ ರಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವ ಪ್ರದೇಶ ಹಿಗ್ಗಿ ಕೊಂಚ ಸಮಾಧಾನ ತಂದಿದೆ. ರಾಜ್ಯಾದ್ಯಂತ 2019-20ರಿಂದ ಈಚೆಗೆ ರಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವ ಪ್ರದೇಶ ಸುಮಾರು 2.50 ಲಕ್ಷ ಹೆಕ್ಟೇರ್‌ನಷ್ಟು ಹೆಚ್ಚಾಗಿದೆ.

ಬರ ನಿರೋಧಕ ಬೆಳೆ: ಕಳೆದ ವರ್ಷ ಬರಗಾಲವಿದ್ದರೂ ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ 8.28 ಲಕ್ಷ ಹೆಕ್ಟೇರ್ ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ರೈತರು ರಾಗಿ ಬೆಳೆದಿದ್ದರು. ರಾಗಿ ಅತಿ ಕಡಿಮೆ ನೀರು ಬಯಸುವ ಬೆಳೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಇದನ್ನು ಬರ ನಿರೋಧಕ ಬೆಳೆ ಎಂದೂ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಅತಿ ಕಡಿಮೆ ನೀರುಂಡು ಬೆಳೆಯುವ ರಾಗಿಯ ಉತ್ತಮ ತಳಿ ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡರೆ, ಎಕರೆಗೆ 15 ಕ್ವಿಂಟಾಲ್ ಇಳುವರಿ ಪಡೆಯಬಹುದು. ಎಕರೆಗೆ 40ರಿಂದ 50 ಸಾವಿರ ರೂ. ಲಾಭ ಗಳಿಸಬಹುದು.

ಬೆಂಬಲ ಬೆಲೆ ಬಲ: ಈ ಹಿಂದೆ 2019ರಲ್ಲಿ ರಾಜ್ಯ ಸರಕಾರ ಘೋಷಿಸಿದ್ದ 'ರೈತ ಸಿರಿ' ಯೋಜನೆಯಿಂದ ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ರಾಗಿ ಬೆಳೆ ಬಿತ್ತನೆ ವ್ಯಾಪ್ತಿ ಹಿಗ್ಗಿತ್ತು. ಪ್ರಸ್ತುತ ಸರಕಾರ ರಾಗಿಗೆ ಬೆಂಬಲ ಬೆಲೆ ಘೋಷಿಸಿ, ಖರೀದಿ ಕೇಂದ್ರ ತೆರೆದಿರುವ ಕಾರಣ ಹೆಚ್ಚು ರೈತರು ರಾಗಿ ಬೆಳೆಯತ್ತ ವಾಲುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಪ್ರತಿ ಕ್ವಿಂಟಾಲ್ ರಾಗಿಗೆ 3,846 ರೂ. ಬೆಂಬಲ ಬೆಲೆ ನಿಗದಿ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ. ಬರದ ನಾಡಾಗಿರುವ ಚಿತ್ರದುರ್ಗ, ಮಧ್ಯ ಕರ್ನಾಟಕದ ದಾವಣಗೆರೆ ಸೇರಿ ಕಡಿಮೆ ಮಳೆ ಬೀಳುವ ಜಿಲ್ಲೆಗಳ ಭೂಮಿಯಲ್ಲೂ ರಾಗಿ ಕಂಗೊಳಿಸುತ್ತಿದೆ. 'ಇತರ ಸಿರಿಧಾನ್ಯಗಳಂತೆ ರಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವ ರೈತರಿಗೂ ಪ್ರೋತ್ಸಾಹ ಧನ ನೀಡಿದರೆ ರಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವ ಪ್ರದೇಶ ಮತ್ತಷ್ಟು ಹಿಗ್ಗುತ್ತದೆ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಜಗಳೂರಿನ ರೈತ ಪರಮೇಶ್ವರಪ್ಪ.

4 ವರ್ಷದ ರಾಗಿ ಪ್ರದೇಶ

ವರ್ಷ	ಬಿತ್ತನೆ (ಹೆಕ್ಟೇರ್)
2019-20	6.74 ಲಕ್ಷ
2020-21	8.01 ಲಕ್ಷ
2021-22	8.64 ಲಕ್ಷ
2022-23	8.28 ಲಕ್ಷ
2023-24	8.28 ಲಕ್ಷ (ಗುರಿ)

ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ರಾಗಿ ಬಿತ್ತನೆ ಗುರಿ

ಜಿಲ್ಲೆ	ಬಿತ್ತನೆ ಗುರಿ (ಹೆಕ್ಟೇರ್)
ರಾಜ್ಯ	8.28 ಲಕ್ಷ
ತುಮಕೂರು	1.52 ಲಕ್ಷ
ರಾಮನಗರ	71,000
ಕೋಲಾರ	60,973
ಮೈಸೂರು	60,000

ರಾಗಿ ಲಾಭದಾಯಕ ಬೆಳೆ. ಕೂರಿಗೆ ಬಳಸಿ ರಾಗಿ ಬಿತ್ತನೆ ಮಾಡುವುದು ಸಾಮಾನ್ಯ. ಆದರೆ, ರಾಗಿ ನಾಟಿ ಮಾಡಿದರೆ ಎಕರೆಗೆ 20 ಕ್ವಿಂಟಾಲ್‌ವರೆಗೂ ಇಳುವರಿ ಪಡೆಯುವ ಅವಕಾಶವಿದೆ. ಬೆಂಬಲ ಬೆಲೆ ಇರುವುದರಿಂದ ಎಕರೆಗೆ 40 ಸಾವಿರ ರೂ. ಲಾಭ ಗಳಿಸಬಹುದು.

- **ಶ್ರೀನಿವಾಸ ಚಿಂತಾಲ್** ಕೃಷಿ ಜಂಟಿ ನಿರ್ದೇಶಕ, ದಾವಣಗೆರೆ

ರಾಗಿ ಬಿತ್ತನೆ ಚುರುಕು

ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ಮುಂಗಾರು ಉತ್ತಮವಾಗಿದೆ. ದಕ್ಷಿಣದ ಜಿಲ್ಲೆಗಳು, ಹಳೇ ಮೈಸೂರು ಭಾಗದಲ್ಲಿ ವಾಡಿಕೆಯಂತೆ ಮಳೆಯಾಗುತ್ತಿದ್ದು, ರೈತರು ಬಿತ್ತನೆಗೆ ಸಿದ್ಧತೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ತುಮಕೂರು, ಕೋಲಾರ, ಚಿಕ್ಕಬಳ್ಳಾಪುರ, ಬೆಂಗಳೂರು ಗ್ರಾಮಾಂತರ, ರಾಮನಗರ, ಮಂಡ್ಯ, ಮೈಸೂರು ಚಾಮರಾಜನಗರ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಈಗಷ್ಟೇ ಬಿತ್ತನೆ ಆರಂಭವಾಗಿದ್ದು, ರಾಜ್ಯಾದ್ಯಂತ ಶೇ.10ರ ಆಸುಪಾಸು ಬಿತ್ತನೆ ವರದಿಯಾಗಿದೆ. ಜುಲೈ ಎರಡನೇ ವಾರದಿಂದ ರಾಗಿ ಬಿತ್ತನೆ ಚುರುಕಾಗಲಿದೆ.

ದಪ್ಪ ಅಕ್ಷರಗಳಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆ, ಉಪ್ಪಿನ ಅಂಶಗಳ ನಮೂದು ಕಡ್ಡಾಯ

ಹೊಸದಿಲ್ಲಿ: ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿದ ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಸಲಾಗಿರುವ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಹಾಗೂ ಅವುಗಳಲ್ಲಿರುವ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳು ಸೇರಿದಂತೆ ಇತರ ಅಗತ್ಯ ಮಾಹಿತಿಗಳನ್ನು ಗ್ರಾಹಕರಿಂದ ಮರೆಮಾಚುವಂತಿಲ್ಲ. ಉತ್ಪನ್ನಗಳಲ್ಲಿನ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಪ್ರಮಾಣದ ಕುರಿತಾಗಿ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ದಪ್ಪ ಅಕ್ಷರಗಳಲ್ಲಿ ಮುದ್ರಿಸುವುದನ್ನು ಕಡ್ಡಾಯ ಎಂದು ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟ ಪ್ರಾಧಿಕಾರ (ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ) ತಿಳಿಸಿದೆ. ಈ ಸಂಬಂಧ ಪ್ರಾಧಿಕಾರವು ಕರಡು ಅಧಿಸೂಚನೆ ಪ್ರಕಟಿಸಿದೆ.

ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಪೊಟ್ಟಣಗಳ ಮೇಲೆ ಶೇಕಡಾವಾರು ಎಷ್ಟು ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಉಪ್ಪು, ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಕೊಬ್ಬಿನಾಂಶ ಇದೆ ಎಂಬ ಬಗೆಗಿನ ಸಂಖ್ಯೆಗಳನ್ನೂ ದಪ್ಪ ಅಕ್ಷರಗಳಲ್ಲಿ ಮುದ್ರಿಸಬೇಕಿದೆ. ಈ ಕುರಿತು ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಸಲ್ಲಿಸಲು ತಜ್ಞರಿಗೆ ಹಾಗೂ ಸಂಬಂಧಿತ ಇಲಾಖೆಗಳಿಗೆ ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ ಕೋರಿದೆ. ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟ (ಲೇಬಲಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಡಿಸ್‌ಪ್ಲೇ) ನಿಯಮಾವಳಿ 2020ಕ್ಕೆ ತಿದ್ದುಪಡಿ ತರಲಾಗಿದೆ. ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಪ್ರಾಧಿಕಾರದ ಅಧ್ಯಕ್ಷ ಅಪೂರ್ವ ಚಂದ್ರ ಅವರ ಅಧ್ಯಕ್ಷತೆಯಲ್ಲಿ ನಡೆದ 44ನೇ ಸಭೆಯಲ್ಲಿ ಈ ಕುರಿತು ಚರ್ಚಿಸಿ ಕರಡು ಅಧಿಸೂಚನೆ ಪ್ರಕಟಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಗ್ರಾಹಕರು ತಾವು ಬಳಸುವ ಆಹಾರದ ಪೊಟ್ಟಣಗಳಲ್ಲಿ ಇರುವ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳ ಮೌಲ್ಯದ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಈ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಆರೋಗ್ಯಕರವಾಗಿವೆಯೇ ಎಂಬ ಬಗ್ಗೆ ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಗ್ರಾಹಕರ ಹಕ್ಕು. ಅದನ್ನು ಅವರು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಅರಿತುಕೊಳ್ಳುವ ಅಗತ್ಯವಿದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ನೆರವಾಗಲು ತಿದ್ದುಪಡಿ ತರಲಾಗಿದೆ ಎಂದು ಸಂಸ್ಥೆ ತಿಳಿಸಿದೆ.

08-07-2024
V-karnataka Pg 09

ಈರುಳ್ಳಿ ಬಿತ್ತನೆ ಗುರಿ ಶೇ 27ರಷ್ಟು ಏರಿಕೆ

ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ ಬಿತ್ತನೆ ಚುರುಕು

ಪ್ರಜಾವಾಣಿ ವಾರ್ತೆ

ನವದೆಹಲಿ: ದೇಶದ ವಿವಿಧೆಡೆ ಉತ್ತಮ ಮಳೆ ಸುರಿಯುತ್ತಿರುವುದರಿಂದ ಮುಂಗಾರು ಹಂಗಾಮಿನಲ್ಲಿ ಈರುಳ್ಳಿ ಮತ್ತು ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ ಬಿತ್ತನೆಯು ಚುರುಕುಗೊಂಡಿದೆ ಎಂದು ಕೇಂದ್ರ ಕೃಷಿ ಸಚಿವಾಲಯ ತಿಳಿಸಿದೆ.

ಸದ್ಯ ಬೆಳೆಗಾರರು ದಾಸ್ತಾನು ಇಟ್ಟಿದ್ದ ಈರುಳ್ಳಿ ಮತ್ತು ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆಯು ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಪ್ರವೇಶಿಸಿದೆ. ಹಾಗಾಗಿ, ಈ ಎರಡರ ಬೆಲೆಯು ಸ್ಥಿರವಾಗಿದೆ ಎಂದು ಹೇಳಿದೆ.

ಮಳೆ ಸುರಿಯುತ್ತಿರುವುದರಿಂದ ವಾತಾವರಣದಲ್ಲಿ ತೇವಾಂಶ ಹೆಚ್ಚಿರುತ್ತದೆ. ಇದರಿಂದ ಈರುಳ್ಳಿ ದಾಸ್ತಾನಿಟ್ಟಿರುವ ರೈತರಿಗೆ ನಷ್ಟ ಕಟ್ಟಿಟ್ಟಬುತ್ತಿ. ಹಾಗಾಗಿ, ಹಿಂಗಾರು ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಕಟಾವು ಮಾಡಿದ್ದ ಈರುಳ್ಳಿಯು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಅವಕವಾಗುತ್ತಿದೆ ಎಂದು ತಿಳಿಸಿದೆ.

ಮುಂಗಾರು ಋತುವಿನಲ್ಲಿ 3.61 ಲಕ್ಷ ಹೆಕ್ಟೇರ್‌ನಲ್ಲಿ ಈರುಳ್ಳಿ ಬಿತ್ತನೆಯ ಗುರಿ ಹೊಂದಲಾಗಿದೆ. ಕಳೆದ ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ ಬಿತ್ತನೆ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಶೇ 27ರಷ್ಟು ಏರಿಕೆಯಾಗಿದೆ ಎಂದು ತಿಳಿಸಿದೆ.

ಹಿಂಗಾರು ಋತುವಿನಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಆದರೆ, ಕರ್ನಾಟಕ, ಹಿಮಾಚಲ ಪ್ರದೇಶ, ಉತ್ತರಾಖಂಡ, ಮೇಘಾಲಯ, ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರ ಮತ್ತು ತಮಿಳುನಾಡಿನಲ್ಲಿ ಮುಂಗಾರು ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಬಿತ್ತನೆ ಮಾಡುವುದು ಹೆಚ್ಚು. ಈ ಫಸಲು ಸೆಪ್ಟೆಂಬರ್–ನವೆಂಬರ್‌ನಲ್ಲಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಪೂರೈಕೆಯಾಗುತ್ತದೆ ಎಂದು ವಿವರಿಸಿದೆ.

ಕಳೆದ ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ ಈ ಮುಂಗಾರಿನಲ್ಲಿ ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ ಬಿತ್ತನೆ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಶೇ 12ರಷ್ಟು ಏರಿಕೆಯಾಗಿದೆ. ಹಿಮಾಚಲ ಪ್ರದೇಶ ಮತ್ತು ಉತ್ತರಾಖಂಡದಲ್ಲಿ ನಿಗದಿತ ಬಿತ್ತನೆ ಪೂರ್ಣಗೊಂಡಿದೆ. ಕರ್ನಾಟಕ ಸೇರಿ ಇತರೆ ರಾಜ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಬಿತ್ತನೆ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ಉತ್ತಮವಾಗಿದೆ. ಹಿಂಗಾರು ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ 273 ಲಕ್ಷ ಟನ್‌ನಷ್ಟು ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆಯನ್ನು ಶೈತ್ಯಾಗಾರದಲ್ಲಿ ದಾಸ್ತಾನು ಮಾಡಲಾಗಿದೆ. ಹಾಗಾಗಿ, ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಅಭಾವ ತಲೆದೋರುವುದಿಲ್ಲ ಎಂದು ವಿವರಿಸಿದೆ.

ದೇಶದಲ್ಲಿ ಕಳೆದ ವರ್ಷ ಈರುಳ್ಳಿ ಮತ್ತು ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ ಉತ್ಪಾದನೆ ಇಳಿಕೆಯಾಗಿತ್ತು. ಇದರಿಂದ ಪ್ರಸಕ್ತ ವರ್ಷ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಇವುಗಳ ಧಾರಣೆ ಏರಿಕೆಯಾಗಿತ್ತು. ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಬಿಸಿಲ ಝಳ ಹೆಚ್ಚಳ ಮತ್ತು ಜಲಾಶಯಗಳಲ್ಲಿ ನೀರಿನ ಸಂಗ್ರಹ ಮಟ್ಟ ಕಡಿಮೆ ಇತ್ತು. ಹಾಗಾಗಿ ಬೆಂಡೆಕಾಯಿ, ಸೋರೆಕಾಯಿ, ಬೀನ್ಸ್ ಮತ್ತು ಎಲೆಕೋಸು ಬೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಏರಿಕೆಯಾಗಿತ್ತು. ಗ್ರಾಹಕರು ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ, ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮೆಟೊ ಬಳಕೆಯತ್ತ ಚಿತ್ತ ನೆಟ್ಟಿದ್ದರಿಂದ ಇವುಗಳ ಬೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಏರಿಕೆಯಾಗಿತ್ತು ಎಂದು ವಿವರಿಸಿದೆ.

08-07-2024
Prajavani Pg 10

08-07-2024
Hosadiganta Pg 09

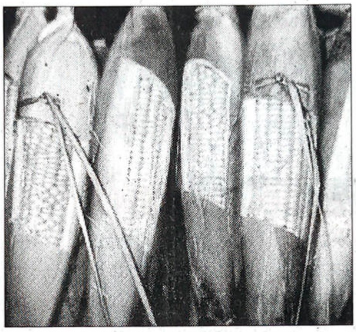
ಸೈನಿಕ ಹುಳು ಬಾಧೆಗೆ ಕಂಗಾಲು

ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಬೆಳೆಗಳಿಗೆ ಸೈನಿಕ ಹುಳು ಹಾವಳಿ | ರೈತರಿಗೆ ಕಡಿಮೆ ಇಳುವರಿ ಆತಂಕ

• ಎಚ್.ಬಿ.ಸುಪ್ರತೀಕ್

ತುಮಕೂರು: ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳದ ಬೆಳೆಗೆ ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಸೈನಿಕ ಹುಳುವಿನ ಬಾಧೆ ಕಂಡು ಬಂದಿದ್ದು, ಈ ಕೀಟವು ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳ ಬೆಳೆಯಲ್ಲದೆ ರಾಗಿ, ಭತ್ತ ಮುಂತಾದ ಬೆಳೆಗಳಿಗೂ ಹಾನಿ ಮಾಡುವ ಸಾಧ್ಯತೆ ಇದ್ದು ರೈತರಿಗೆ ತಲೆನೋವಾಗಿ ಪರಿಣಮಿಸಿದೆ. ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ 30,578 ಹೆಕ್ಟೇರ್ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳ ಬಿತ್ತನೆ ಗುರಿಯಿದ್ದು, ಈಗಾಗಲೇ ಕೊರಟಗೆರೆ, ಮಧುಗಿರಿ, ಪಾವಗಡ, ಶಿರಾ ಹಾಗೂ ತಿಪಟೂರು ತಾಲ್ಲೂಕಿನ ಸುಮಾರು 4,679 ಹೆ.ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಬಿತ್ತನೆಯಾಗಿದೆ. ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಬೆಳೆಗಳ ಎಲೆ, ಕಾಂಡ ತಿನ್ನುವುದಲ್ಲದೆ ಎಲೆಯ ಭಾಗದಲ್ಲಿಸರಣಿ ರಂಧ್ರಗಳನ್ನು ಕೊರೆಯುವುದರಿಂದ ಬೆಳೆಗೆ ತೀವ್ರ ಹಾನಿಯುಂಟಾಗುತ್ತದೆ. ಇದರಿಂದಾಗಿ ಇಳುವರಿ ಕಡಿಮೆ ಆಗಿ ರೈತರು ನಷ್ಟ ಅನುಭವಿಸುವ ಸಾಧ್ಯತೆ ಹೆಚ್ಚಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಹತೋಟಿ ಕ್ರಮಗಳು: ಸೈನಿಕ ಹುಳುಗಳು ಗುಂಪಾಗಿ ಇಟ್ಟಿರುವ ಮೊಟ್ಟೆಗಳನ್ನು ಕೈಯಿಂದ ಆಯ್ದು ನಾಶ ಪಡಿಸಬೇಕು. ಮುಂಜಾಗ್ರತ ಕ್ರಮವಾಗಿ ತಿಂಗಳಿಗೊಮ್ಮೆ ಒಂದು ಲೀಟರ್ ನೀರಿಗೆ 0.5 ಮಿಲಿ ಲೀಟರ್ ಅಜಾಡಿರೆಕ್ಟಿನ್(ಬೇವಿನ ಮೂಲದ ಕೀಟನಾಶಕ) ಬೆರೆಸಿ ಸಿಂಪಡಿಸಬೇಕು.



ಇಮೊಮೆಕ್ಟಿನ್ ಬೆಂಜೊಯೇಟ್ 0.4 ಗ್ರಾಂ ಅಥವಾ ಸ್ಪೈನೋಟೋರಮ್ 1 ಮಿ.ಲೀ. ಅಥವಾ ಥಯೋಡಿಕಾರ್ಬ್ 2 ಗ್ರಾಂ ಕೀಟನಾಶಕವನ್ನು ಪ್ರತಿ ಲೀಟರ್ ನೀರಿಗೆ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಗಿಡಗಳ ಸು… ಸಿಂಪಡಿಸಬೇಕು.

ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳ ಬಿತ್ತನೆಯಾ… ದಿನದೊಳಗೆ ಮೊದಲ ಸಿಂಪಡಣೆ ಹಾಗೂ ಮೊದಲನೆ ಸಿಂಪಡಣೆಯ 10 ರಿಂದ 15 ದಿನಗಳ ನಂತರ ಎರಡನೇ ಸಿಂಪಡಣೆ ಮಾಡಬೇಕು.

ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಅಥವಾ ಸಾಯಂಕಾಲದ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಹುಳುಗಳು ಹೆಚ್ಚು ಕ್ರಿಯಾಶೀಲವಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಕೀಟನಾಶಕವನ್ನು ಸಿಂಪಡಿಸಬೇಕು. ಪ್ರತಿ ಸಲ ಸಿಂಪಡಣೆಗೆ ಕೀಟನಾಶಕಗಳನ್ನು ಬದಲಾಯಿಸಿ ಬಳಸಬೇಕು. ಸೂಕ್ತ ಸಸ್ಯ ಸಂರಕ್ಷಣಾ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಸಕಾಲದಲ್ಲಿ ರೈತರು ಅನುಸರಿಸುವುದರಿಂದ ಕೀಟವನ್ನು ಸಂಪೂರ್ಣ ಹತೋಟಿಗೆ ತರಬಹುದು ಎಂದು ಜಂಟಿ ಕೃಷಿ ನಿರ್ದೇಶಕ ರಮೇಶ್ ರೈತರಿಗೆ ಮಾಹಿತಿ ತಿಳಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಲಕ್ಷಣಗಳು

ಸೈನಿಕ ಹುಳುವಿನ ಪ್ರೌಢ ಚಿಟ್ಟೆಯು ನಾಲ್ಕೈದು ಗುಂಪುಗಳಲ್ಲಿ ಎಲೆಗಳ ಕೆಳಭಾಗದಲ್ಲಿ 1,500ರವರೆಗೆ ಮೊಟ್ಟೆಗಳನ್ನಿಡುತ್ತದೆ. ಮೊಟ್ಟೆಯಿಂದ ಹೊರಬಂದ ಮರಿಹುಳುಗಳು ಎಲೆಯನ್ನು ಕೆರೆದು ತಿನ್ನುವುದರಿಂದ ಎಲೆಯು ಹರಿದ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಬಾಧಿಸುವುದರಿಂದ ಗಿಡದ ಬೆಳವಣಿಗೆ ಕುಂಠಿತವಾಗುತ್ತದೆ. ಗಿಡದ ಸುಳಿಯನ್ನು ಕೊರೆಯುತ್ತದೆ. ಇದರಿಂದ ಎಲೆಗಳು ಹೊರಬಂದಾಗ ಗರಿಯಲ್ಲಿ ಸರಣಿಯಾಗಿ ರಂಧ್ರಗಳು ಕಂಡು ಬರುತ್ತವೆ. ಮುಸುಕಿನ ಜೋಳದಲ್ಲಿ ಸೈನಿಕ ಹುಳು ಬಾಧೆ ನಿಯಂತ್ರಣಕ್ಕೆ ಅನುಸರಿಸಬೇಕಾದ ಸಸ್ಯ ಸಂರಕ್ಷಣಾ ಕ್ರಮಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಕೃಷಿ ಇಲಾಖೆಯು ರೈತರಿಗೆ ಸಲಹೆ ನೀಡಿದೆ.

06-07-2024
Hosadiganta
Pg 07

Hazelnut choco spread (homemade Nutella)

Ingredients
Hazelnut - 300 gm
Olive oil - 1 to 2 tbsp
Cocoa powder - 1 tsp (or more if you like a strong cocoa punch)
Flax seed powder - 1 tsp
Jaggery powder or brown sugar 3-4 tbsp (as per taste)
Melted chocolate - 10 tbsp (or more as you like)

Method

Roast hazelnuts in an oven at 150 degrees for 8-10 minutes or roast on the stovetop on low flame. This is crucial in getting a smooth paste. To a grinder add the roasted nuts and the rest of the ingredients and grind to a fine smooth paste. Store in an airtight container. It will stay good at room temperature for 2 to 3 days, and if kept in the refrigerator, it can last up to 3 months or more.

By Jeemol Koruth Verghese

Millet chia choco bowl with yoghurt & fruits

Ingredients	
Ragi flakes - 1/4 cup	Honey - as per taste
Chia seed - 2 tbsp	Yoghurt - 1 cups
Milk - 100 ml	Cocoa powder - 1/2 tsp
Date paste - 3 tbsp	

Method

To a bowl, add ragi flakes, chia seeds, date paste, yoghurt, honey and cocoa powder paste (for the paste add some milk to the cocoa powder). Mix everything, and make sure to add milk in small quantities in between. Let it set for 30 minutes at room temperature or overnight in the refrigerator for better flavour. Add more milk if you want to adjust the consistency. Garnish with chocolate chips, your choice of fruits and nuts.

Chocolate trifle with caramelised apple

By Priya Kolassery

For custard

Milk: 1 cup	Hot water: 3tbsp
Sugar: 1 tbsp	Sugar: 1 tsp
Egg yolks: 3	**For caramelised apple**
Cocoa powder: 1 tbsp	Apple: 1
Vanilla essence 1 tsp	Sugar : 2 tbsp
For berry filling	Butter - 1/4 tsp
Blueberry / blackcurrant	

For the berry filling

Soak the berries in a lukewarm water for 15 minutes. Add 1 tsp sugar and cook it on low flame. Keep it aside.

For caramelised apple

Peel the skin of the apple and chop them into fine cube pieces. To a pan, melt two tablespoons of sugar until it turns brown. Then add butter to it. Put the chopped apple pieces to it and mix well. Keep it aside and let it cool down for a while.

How to set the trifle

To a tall glass, add the berry mix, then chocolate custard and on top add the caramelised apples.

Method: In a bowl, add the yolk of three eggs, sugar and vanilla essence. Mix well. Heat the milk in a pan. From this, take half a cup of milk and add to the egg mixture, mix continuously. Add some cocoa powder to the remaining mix and stir well. Pour it into the egg mixture. Now, keep aside this to cool down.

MAHIMA ANNA JACOB

With World Chocolate Day having been celebrated on Sunday, *CE* explores the origins of chocolate, its spread to South India, and the history of slavery entwined with its production

BROWN BEAUTY

THE food of gods! That's how chocolate was known back in the day. Of course, the smooth, melt-in-the-mouth sensation is nothing short of a divine experience.

However, mythical and mystical it sounds, it was a Swedish scientist – Carl Linnaeus – who named the cocoa plant Theobroma cacao, inspired by the Latin word Theobroma, meaning food of the gods.

Chocolate's association with the gods began in Mesoamerica (today's Mexico, Guatemala, Honduras, and El Salvador). The people of the region believed cacao was gifted to humans by a feathered serpent god known as Kukulkan. Until the 16th century, chocolate only existed in Mesoamerica. However, not in the form that we know of.

In 1900 BCE, the indigenous people of Mesoamerica used the native cacao to create a drink. But nothing similar to the sweet hot chocolate of recent years. It was a bitter drink frothing with foam. The earliest records state that to make the drink, cocoa beans were ground and mixed with cornmeal and chilli peppers.

The Aztecs, a major civilisation in Mesoamerica, used cacao beans as currency and even drank the invigorating concoction during royal feasts and sometimes as a reward to soldiers for success in battle.

In 1519 CE, the chocolate had a transatlantic encounter when Hernan Cortes, the governor of New Spain, visited Tenochtitlan, the ancient capital of the Aztecs. King Moteuczoma greeted the visitor by pouring 50 jugs of the chocolate drink into golden cups. When the Spanish invaded and colonised the areas where chocolate was found, they took the source of the 'rich person's beverage' for their own use. Some colonists returned with shipments of the cacao beans, and as they reached the other side, the beans were given the reputation as an aphrodisiac.

However, the initial responses to chocolate in Europe were mixed. Though the Spanish crown relished the drink, many in Europe rejected it, because of its association with the indigenous people.

To make chocolate appealing to Europeans, they were informed of cacao's curative qualities, such as its ability to soothe upset stomachs. Soon they became a popular delicacy when sweetened with sugar, vanilla, or honey. The aristocratic houses of Spain even had dedicated chocolate ware. From Spanish, the delicacy gradually found its space among the French and Italians as well as they included milk and added sugar. For the British, the drink was a thick and delicious concoction.

During this timeline, the chocolate was merely a drink, it got shaped into other forms only in the 19th century, with the launch of the cocoa press by Coenraad van Houten of Amsterdam. This separated cocoa's natural fat aka cocoa butter and also formed the cocoa powder. In 1875, a Swiss chocolatier named Daniel Peter formed the milk chocolate bars by adding powdered milk to the mix. As slowly such inventions came to the fore, by the 20th century, chocolate was no longer a luxury.

Not so sweet past

The production of chocolate is time-consuming. And that meant plantations in the Caribbean and on islands off the coast of Africa started using slave labour. Enslaved people from African countries became the primary source for most of the cultivating process, which included growing the beans, picking them and manually grinding them to paste.

Since cocoa can be grown only near the equator, to meet the massive demand, the production itself shifted to West Africa, instead of shipping slaves to South American plantations.

The chocolate industry grew, but human rights abuses persisted. Many plantations in West Africa employed slave and child labour, with reports estimating that over two million children were affected. Even to date, atrocities continue in many parts.

All the way to India

The British introduced cacao to India in 1798, establishing eight Criollo-type plantations in Courtallam in Tamil Nadu. Cocoa farming became a significant agricultural pursuit in the mid-1960s when British confectionary giant Cadbury set up operations in Wayanad. However, the Criollo variety from Central America was eventually deemed fragile for local conditions and was replaced by higher-yielding Amazonian Forastero variety, sourced from West Africa and Malaysia.

In the 1960s and 70s, extensive cacao cultivation happened in South India. Due to the favourable climate, Kerala, Madras and Myskr were picked as prime locations for growing cacao. Later on, Nagercoil, Tenkasi, Palani Hills and Anamalai Hills.

And now, this once-divine and luxury product has now become the most popular ingredient used in both desserts and savoury dishes. It truly is an everyday sweet for the masses.

No-Bake Chocolate Tart

By Sheeba La Fleur

Ingredients

Digestive biscuit: 15 pieces
Butter: 6 tbsp (Melted)
Butter (Soften): 4 tbsp
Dark Chocolate : 300gm
Heavy cream: 1 cup
Brown sugar: 3 tbsp
Salt: 1 pinch
Vanilla essence : 1 tsp
Whipped Cream (For topping): 1 tbsp

Method: Take 15 pieces of digestive biscuits and crush them in a chopper. Add 6 tbsp of melted butter and mix them well for a fine crumbly crust. Pour these *crumbles into the 9-inch bottom tart pan* and gently press down for an even tart crust. Refrigerate the tart crust for 20 minutes for the set.

Take the 300 grams of semi-sweet dark chocolate and cut them into fine pieces. Now for double boiling, in a deep pot, boil some water. In a large glass bowl, add the chopped chocolate and place the bowl on top of the boiling water to melt the chocolate. Add 1 cup of heavy cream to the bowl. Add 3 tbsps of brown sugar, 4 tbsps of soft butter, a pinch of salt, 1 tsp vanilla essence and crushed chocolate in the heavy cream. Stir well to completely melt the chocolate. Pour the chocolate filling *into the cold tart crust. Refrigerate the* tart overnight or until set. Add whipped cream and sprinkle ground coffee or chocolate before serving.

08-07-2024
Ind Exp spl Pg 03

ಕೊಬ್ಬರಿ ಖರೀದಿ 14 ಜಿಲ್ಲೆಗಳಿಗೆ ಅನ್ಯಾಯ!

2,999 ಮೆಟ್ರಿಕ್ ಟನ್ ಕೊಳ್ಳಲು ಅನುಮತಿ | ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಇಲಾಖೆ ವರದಿಗೆ ಆಕ್ಷೇಪ

■ ಸೋರಲಮಾವು ಶ್ರೀಹರ್ಷ ತುಮಕೂರು

ಕೇಂದ್ರ ಸರ್ಕಾರದ 2024ನೇ ಸಾಲಿನ ಕನಿಷ್ಠ ಬೆಂಬಲ ಬೆಲೆ ಯೋಜನೆಯಲ್ಲಿ 2,999 ಮೆಟ್ರಿಕ್ ಟನ್ ಎಫ್ ಎಕ್ಯೂ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಮಿಲ್ಲಿಂಗ್ ಕೊಬ್ಬರಿ ಖರೀದಿಗೆ ಸರ್ಕಾರ ಅನುಮತಿ ನೀಡಿದೆ. ಆದರೆ, ಸೂಕ್ತ ಅಧ್ಯಯನ ನಡೆಸದೆ ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಇಲಾಖೆ ಕೇಂದ್ರಕ್ಕೆ ನೀಡಿರುವ ವರದಿಯಿಂದ ತುಮಕೂರು ಸೇರಿ 14 ಜಿಲ್ಲೆಗಳ ತೆಂಗು ಬೆಳೆಯುವ ರೈತರಿಗೆ ಅನ್ಯಾಯವಾಗಿದೆ.

ತುಮಕೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಮಿಲ್ಲಿಂಗ್ ಕೊಬ್ಬರಿ ಉತ್ಪಾದನೆಯಾಗುವುದಿಲ್ಲ ಎಂದು ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಇಲಾಖೆ ನೀಡಿರುವ ವರದಿ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಪಾಲಿಗೆ 'ಮರಣ ಶಾಸನ' ಎನ್ನಿಸಿದೆ.

ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ತಿನ್ನಲು ಹಾಗೂ ಅಡುಗೆ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಬಳಸುವ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಕೊಬ್ಬರಿಯನ್ನು ಉಂಡೆ ಕೊಬ್ಬರಿ ಎನ್ನಲಾಗಿದ್ದು, ಇದನ್ನು ಸರ್ಕಾರ ಕನಿಷ್ಠ ಬೆಂಬಲ ಬೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಕೊಂಡು ಕೊಂಡಿದೆ. ಆದರೆ, ಇದರ ಹೊರತಾದ ಅಷ್ಟೇನು ಗುಣಮಟ್ಟವಲ್ಲದ ಆರೋಗ್ಯ ವರ್ಧಕ ಕೊಬ್ಬರಿ ಎಣ್ಣೆ, ಸೋಪುಗಳಿಗೆ ಬಳಸಲಾಗುವ ಕೊಬ್ಬರಿಗೆ ಮಿಲ್ಲಿಂಗ್ ಕೊಬ್ಬರಿ ಎಂದು ನಿರ್ಧರಿಸಲಾಗಿದ್ದು, ಕೇರಳ ಹಾಗೂ ತಮಿಳುನಾಡಿನಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಹೆಚ್ಚು ಉತ್ಪಾದಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ.

ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ಉತ್ಪಾದಿಸಲಾಗುತ್ತಿರುವ ಶೇ.30 ಕೊಬ್ಬರಿಉಂಡೆಗಳು ಕೊಬ್ಬರಿ ಮಾನದಂಡದಲ್ಲಿ ಬರುತ್ತಿಲ್ಲ. ಚಿಕ್ಕ ಗಾತ್ರದ ಹಾಗೂ ಸುಕ್ಕಾಗಿರುವ ಕೊಬ್ಬರಿಯನ್ನು ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವುದು ದೊಡ್ಡ ಸಮಸ್ಯೆಯಾಗಿದ್ದು, ಇದನ್ನು ಮಿಲ್ಲಿಂಗ್ ಕೊಬ್ಬರಿ ಮಾನದಂಡದಲ್ಲಿ ಖರೀದಿಸಬೇಕು ಎಂಬ ಕೂಗು ಇದೆ. ಈ ಬಗ್ಗೆ ತುರ್ತು ನಿರ್ಧಾರ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ತುಮಕೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿಯೂ ಮಿಲ್ಲಿಂಗ್ ಕೊಬ್ಬರಿ ಖರೀದಿಸಬೇಕು ಎಂಬ ಒತ್ತಾಯ ಕೇಳಿಬಂದಿದೆ.

ಎಕರೆಗೆ 2, ಗರಿಷ್ಠ 10 ಕ್ವಿಂಟಾಲ್ ಮಿತಿ

ಮಿಲ್ಲಿಂಗ್ ಕೊಬ್ಬರಿ ಉತ್ಪಾದಿಸುವ ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡ, ಉಡುಪಿ ಮತ್ತು ಹಾಸನ ಜಿಲ್ಲೆಗಳ ರೈತರಿಂದ ಪ್ರತಿ ಎಕರೆಗೆ 2 ಕ್ವಿಂಟಾಲ್‌ನಂತೆ ಗರಿಷ್ಠ 10 ಕ್ವಿಂಟಾಲ್ ಖರೀದಿಗೆ 90 ದಿನಗಳನ್ನು ನಿಗದಿಪಡಿಸಲಾಗಿದೆ. ಶೀಘ್ರದಲ್ಲಿಯೇ ನೋಂದಣಿ ಆರಂಭವಾಗಲಿದೆ.

3 ಜಿಲ್ಲೆಗಳಿಗೆ ಮಾತ್ರ ಅವಕಾಶ

ಕರ್ನಾಟಕದ ಪಾಲಿನ 2999 ಮೆ.ಟನ್ ಮಿಲ್ಲಿಂಗ್ ಕೊಬ್ಬರಿಯನ್ನು ಮೂರು ಜಿಲ್ಲೆಗಳಿಂದ ಮಾತ್ರ ಖರೀದಿ ಮಾಡಲು ರಾಜ್ಯ ಸರ್ಕಾರ ಆದೇಶಿಸಿದೆ. ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆಯಿಂದ 1,869 ಮೆ.ಟನ್, ಹಾಸನ ಜಿಲ್ಲೆಯಿಂದ 1,067 ಹಾಗೂ ಉಡುಪಿ ಜಿಲ್ಲೆಯಿಂದ 61.80 ಮೆ.ಟನ್ ಮಿಲ್ಲಿಂಗ್ ಕೊಬ್ಬರಿಯನ್ನು ಕನಿಷ್ಠ ಬೆಂಬಲ ಬೆಲೆ 11,160 ರೂ. ಹಾಗೂ ರಾಜ್ಯ ಸರ್ಕಾರದ ಪ್ರೋತ್ಸಾಹಧನ 1,500 ರೂ. ಒಟ್ಟು 12,660 ರೂ. ನೀಡಿ ಖರೀದಿಸಲು ಸರ್ಕಾರ ಮುಂದಾಗಿದೆ.

ಅವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಅಧ್ಯಯನವೇ ಕಾರಣ

ಉತ್ಪಾದನಾ ವೆಚ್ಚ ಹಾಗೂ ಕೊಬ್ಬರಿಯ ಗುಣಮಟ್ಟ ನಿಗದಿಪಡಿಸುವ ಕೃಷಿ ವೆಚ್ಚ ಮತ್ತು ಬೆಲೆ ಆಯೋಗ(ಸಿಎಸಿಪಿ) ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಉಂಡೆ ಕೊಬ್ಬರಿ ಮಾತ್ರ ಉತ್ಪಾದಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ ಎಂದು ಕೇಂದ್ರ ಕೃಷಿ ಇಲಾಖೆಗೆ ಶಿಫಾರಸು ಮಾಡಿ ಕೈತೊಳೆದುಕೊಂಡಿರುವುದು ಈ ಸಮಸ್ಯೆಗೆ ಕಾರಣವಾಗಿದೆ. ಹಾಸನದಲ್ಲಿ ಮಿಲ್ಲಿಂಗ್ ಕೊಬ್ಬರಿ ಉತ್ಪಾದನೆಯಾಗುತ್ತಿದೆ ಎಂದು ವರದಿ ನೀಡಿರುವ ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಇಲಾಖೆ ಇದೇ ಜಿಲ್ಲೆಗೆ ಹೊಂದಿಕೊಂಡಿರುವ ತುಮಕೂರು, ಮಂಡ್ಯ, ಚಿತ್ರದುರ್ಗದಲ್ಲಿ ಮಿಲ್ಲಿಂಗ್ ಕೊಬ್ಬರಿಯೇ ಇಲ್ಲ ಎಂದು ವರದಿ ನೀಡಿರುವುದು ಅಚ್ಚರಿ ಮೂಡಿಸಿದೆ. ಮಿಲ್ಲಿಂಗ್ ಕೊಬ್ಬರಿ ನಿರ್ಧಾರದ ಬಗ್ಗೆ ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಇಲಾಖೆ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಮಾನದಂಡದ ಅಧ್ಯಯನ ನಡೆಸಿ ವರದಿ ನೀಡಿದರಷ್ಟೇ ತೆಂಗು ಬೆಳೆಯುವ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಿಗೆ ನ್ಯಾಯ ಸಿಗಲಿದೆ.

ತುಮಕೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಏಷ್ಯದಲ್ಲಿಯೇ ಅತೀ ಹೆಚ್ಚು ಕೊಬ್ಬರಿ ಉತ್ಪಾದನೆಯಾಗುತ್ತಿದ್ದು, ಉಂಡೆ ಕೊಬ್ಬರಿ ಖರೀದಿಯಲ್ಲಿಯೂ ಅನ್ಯಾಯವಾಗಿದೆ.

ಈಗ ಮಿಲ್ಲಿಂಗ್ ಕೊಬ್ಬರಿ ಉತ್ಪಾದನೆಯೇ ಇಲ್ಲ ಎಂದು ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಇಲಾಖೆ ವರದಿ ನೀಡಿ ದ್ರೋಹ ಎಸಗಿದೆ. ಕೇಂದ್ರ ಸರ್ಕಾರ ಕೂಡಲೇ ಮಿಲ್ಲಿಂಗ್ ಕೊಬ್ಬರಿ ಖರೀದಿ ಮಿತಿ ಹೆಚ್ಚಿಸಿ ರಾಜ್ಯದ ಎಲ್ಲ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಿಂದಲೂ ಮಿಲ್ಲಿಂಗ್ ಕೊಬ್ಬರಿ ಖರೀದಿಸಬೇಕು.

| ಬಿ.ಜಿ. ಭೋಜರಾಜು ರೈತ, ತಿಪಟೂರು

ಮಿಲ್ಲಿಂಗ್ ಕೊಬ್ಬರಿ ಜಿಲ್ಲೆಗಳು?

ಈವರೆಗೂ ಯಾವುದೇ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಅಧ್ಯಯನ ನಡೆಸದೆ ಕೇಂದ್ರಕ್ಕೆ ಮಾಹಿತಿ ನೀಡುತ್ತಿರುವ ರಾಜ್ಯದ ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಇಲಾಖೆ ಅಂಕಿ- ಅಂಶಗಳ ಪ್ರಕಾರ ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ 6.50 ಲಕ್ಷ ಹೆಕ್ಟೇರ್ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ, ಅದರಲ್ಲೂ ಉಡುಪಿ, ಹಾಸನ ಮತ್ತು ದಕ್ಷಿಣ ಕನ್ನಡ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿ ಉತ್ಪಾದಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ ಎಂದು ಅಂದಾಜಿಸಲಾಗಿದೆ. ಇದರಲ್ಲಿ 11,995 ಮೆಟ್ರಿಕ್ ಟನ್ ಮಿಲ್ಲಿಂಗ್ ಕೊಬ್ಬರಿ ಉತ್ಪಾದನೆಯಾಗುತ್ತಿದೆ ಎಂದು ವರದಿ ನೀಡಲಾಗಿದೆ. ಪ್ರಸ್ತುತ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಕ್ವಿಂಟಾಲ್‌ಗೆ ಕನಿಷ್ಠ 3,900 ರೂ.ಗಳಿಗೆ ಮಾರಾಟವಾಗುತ್ತಿರುವ ಮಿಲ್ಲಿಂಗ್ ಕೊಬ್ಬರಿಗೆ ಕೇಂದ್ರ ಸರ್ಕಾರ 11,160 ರೂ. ಕನಿಷ್ಠ ಬೆಂಬಲ ಬೆಲೆ ಘೋಷಿಸಿದೆ. ಆದರೆ, ಮೂರು ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಮಿಲ್ಲಿಂಗ್ ಖರೀದಿಗೆ ಮುಂದಾಗಿರುವುದು ಇನ್ನಿತರೆ ತೆಂಗು ಬೆಳೆಯುವ ರೈತರ ಆಕ್ರೋಶಕ್ಕೆ ಕಾರಣವಾಗಿದೆ.

08-07-2024
Vijayavani
Pg 06