ഒറ്റ തെങ്ങിൽ നിന്ന് വർഷം 16500 രൂപ ഫിലിപ്പീൻസ് കർഷകന്റെ വിജയഗാഥ

ഒരു തെങ്ങിൽ നിന്ന് ഒരു വർഷം 16560 രൂപ. വിശ്വസിച്ചാലും ഇല്ലെങ്കിലും ഇതു സത്യമാണ്. ഫിലിപ്പീൻസിലെ ജെറി തരായ് എന്ന കർഷകൻ അദ്ദേഹത്തിന്റെ കൃഷിയിടത്തിലെ ഒരു തെങ്ങിൽ നിന്ന് മൂല്യവർധനവിലൂടെ ഒരു വർഷം 12000 പെസ്സോ ആദായം നേടുന്നു. ഒരു തെങ്ങിന്റെ നീര ഉപയോഗിച്ച് ഒരു വർഷം ഏകദേശം 60 കിലോഗ്രാം നാളികേര പഞ്ചസാര ഉത്പാദിപ്പിച്ചാണ് അദ്ദേഹം ഈ നേട്ടം കൈവരിക്കുന്നത്. ഒരു കിലോ നാളികേര പഞ്ചസാര്യ്ക്ക് വിപണിയിൽ 12000 ഫിലിപ്പിൻ പെസ്സോ അതായത് 16560 ഇന്ത്യൻ രൂപ വിലയുണ്ട്. നാളികേരം കൊപ്രയാക്കുന്നതിലൂടെ ലഭിക്കുന്ന ആദായത്തെക്കാൾ 40 ഇരട്ടിയാണ് പഞ്ചസാര ഉത്പാദനത്തിലൂടെ ജെറി സമ്പാദിക്കുന്നത്.

നോർത്ത് കൊട്ടാബട്ടോയിലെ കാർമനിലുള്ള നാളികേര കർഷകനായ ജെറിയും അദ്ദേഹത്തിന്റെ ഭാര്യ ജോസ്‌ലിനും ഫിലിപ്പീൻസിലെ ഏറ്റവും വലിയ ഓർഗാനിക് നാളികേര പഞ്ചസാരയുടെയും നാളികേര സിറപ്പിന്റെയും നിർമ്മാതാക്കളാണ്. പ്രധാനമായും യൂറോപ്പിലേയ്ക്കും മറ്റ് വികസിത രാജ്യങ്ങളിലേയ്ക്കുമാണ് ഇവർ ഈ ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ എത്തിക്കുന്നത്.

ജെറിയുടെ കൃഷിയിടത്തിലെ ഒരു തെങ്ങിൽ നിന്ന് ഒരു മാസം ശരാശരി എട്ട് നാളികേരം ലഭിക്കുന്നു. അതായത് ഒരു വർഷം ഒരു തെങ്ങിൽ നിന്നുള്ള ഉത്പാദനം 96 നാളികേരം. ഇതു കൊപ്രയാക്കുമ്പോൾ ഏകദേശം 21 കിലോഗ്രാം ഉണ്ടാവും. ഒരു കിലോ കൊപ്രായ്ക്ക് 15 ഫിലിപ്പിൻസ് കറൻസി നിരക്കിൽ (20.70 ഇന്ത്യൻ രൂപ) നിരക്കിൽ ഒരു തെങ്ങിൽ നിന്നുള്ള മൊത്ത വരുമാനം 320 പെസ്സോ (434.70 ഇന്ത്യൻ രൂപ). ഇതിന്റെ ഏകദേശം മൂന്നിൽ ഒന്ന് തേങ്ങയിടുന്നതിനും മറ്റു ജോലികൾക്കുമായി കൂലിയിനത്തിൽ ചെലവാകുകയും ചെയ്യും.

എന്നാൽ പകരം നാളികേരപഞ്ചസാര ഉത്പാദിപ്പിക്കുമ്പോൾ ഉടമയ്ക്ക് വരുമാനത്തിലെ അന്തരം അതിശയിപ്പിക്കുന്നതാണ് എന്ന് ജെറി സാക്ഷ്യപ്പെടുത്തുന്നു. കാർമെനിൽ, ജെറിക്കുള്ള തെങ്ങിൻ തോപ്പിന് ജൈവ സാക്ഷ്യപത്രമുണ്ട്. ഈ തോട്ടത്തിലെ ഓരോ തെങ്ങിൽ നിന്നും പ്രതിവർഷം 480 ലിറ്റർ വീതം നീര ലഭിക്കുന്നു. ഇതാണ് മൂല്യ വർധനവിലൂടെ പഞ്ചസാരയാക്കി മാറ്റുന്നത്.

എട്ടു ലിറ്റർ നീരയിൽ നിന്ന് ഒരു കിലോഗ്രാം നാളികേര പഞ്ചസാര ഉണ്ടാക്കാം. ഇതിന് 200 പെസോ (276.00 ഇന്ത്യൻ രൂപ) ലഭിക്കും. ജൈവ ഉത്പ്പന്നം ആയതിനാൽ മാർക്കറ്റ് നിരക്കിനെ പേക്ഷിച്ച് കൂടുതലാണിത്. ഇത്തരത്തിൽ ഒരു തെങ്ങിൽ നിന്ന് ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന 480 ലിറ്റർ നീര ഉപയോഗിച്ച് 12000 പെസ്സോ മൂല്യമുള്ള 60 കിലോഗ്രാം നാളികേര പഞ്ചസാര നിർമ്മിക്കാം. നാളികേര പഞ്ചസാരയിലൂടെ 10 ശതമാനം വരുമാന വർധനവ് മാത്രം കണക്കാക്കിയാൽ പോലും ഒരു തെങ്ങിൽ നിന്ന് ഒരു വർഷം 1200 പെസ്സോ (1656.00 ഇന്ത്യൻ രൂപ) ലഭിക്കും. ഒരു ഹെക്ടറിൽ 140 തെങ്ങുകൾ വച്ച് കണക്കു കൂട്ടിയാൽ ഒരു വർഷത്തെ ആദായം 168,000 പെസ്സോ(231840.00 ഇന്ത്യൻ രൂപയാണ്). അപ്പോൾ ലാഭം 20 ശതമാനമാണെങ്കിൽ തുക എത്ര വരും എന്ന് മനസിലാക്കാൻ വെറും മനക്കണക്കു മതി.

പഞ്ചസാര നിർമ്മാണം

കൃഷിക്കാർ സംശയിച്ചേക്കാം, ഒരു തെങ്ങിൽ നിന്ന് ഒരു വർഷം 480 ലിറ്റർ നീര ലഭിക്കുമോ? തീർച്ചയായും. അതിൽ കൂടുതൽ നീര ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന തെങ്ങുകളും ഉണ്ട്. പൊതുവെ ആരോഗ്യമുള്ള തെങ്ങിലെ ഒന്നോ രണ്ടോ കുലകളിൽ നിന്ന് ദിവസവും 1.5 ലിറ്റർ മുതൽ 2.5 ലിറ്റർ വരെ നീര ടാപ്പു ചെയ്യുന്നു. അതായത് പ്രതിദിനം ശരാശരി രണ്ടു ലിറ്റർ. അപ്പോൾ ആണ്ടു വട്ടത്തിൽ 240 ദിവസം നീര ടാപ്പു ചെയ്താൽ മതി 480 ലിറ്റർ നീര ലഭിക്കാൻ. യഥാർത്ഥത്തിൽ ഒരു വർഷത്തിൽ അതിലും കൂടുതൽ ടാപ്പിംങ് ദിനങ്ങൾ ലഭിക്കും.

ജെറിക്ക് അദ്ദേഹത്തിന്റെ തോട്ടത്തിൽ കുറിയ ഇനത്തിൽ പെട്ട 8000 തെങ്ങുകൾ ഉണ്ട്. ഇവയിൽ 1500 തെങ്ങുകൾ മാത്രമെ ഇപ്പോൾ ചെത്തുന്നുള്ളു. കൂടുതൽ തെങ്ങുകളിൽ നിന്നു വേണമെങ്കിൽ നീര എടുക്കാം. പക്ഷെ, അത്രയും നീര സംസ്കരിക്കുന്നതിനുള്ള സംവിധാനം ഇപ്പോൾ ഇല്ല. അതിനു ലക്ഷങ്ങൾ മുതൽ മുടക്കണം. സംസ്കരണ പ്ലാന്റ് തെങ്ങിൻ തോപ്പിനോട് അനുബന്ധിച്ചു തന്നെ സ്ഥാപിക്കേണ്ടതാണ്. കാരണം നീര ശേഖരിച്ച് അഞ്ചു മണിക്കൂറിനുള്ളിൽ അത് സംസ്കരിച്ചിരിക്കണം. അല്ലെങ്കിൽ ഉപയോഗശൂന്യമാകും. നിലവിൽ തോട്ടത്തിനു സമീപം പ്ലാന്റ് സ്ഥാപിക്കാൻ ജെറിക്ക് പറ്റില്ല. എന്തുകൊണ്ടന്നാൽ, തെങ്ങുകൾ അദ്ദേഹം നട്ടതാണെങ്കിലും സ്ഥലം സർക്കാരിന്റെ വക പാട്ട ഭൂമിയാണ്.

എണ്ണപ്പന, റബർ തുടങ്ങി വേറെയും കൃഷികൾ ജെറിക്ക് ഉണ്ട്. പക്ഷെ അതിനെക്കാൾ എല്ലാം അദ്ദേഹത്തിന് പ്രിയപ്പെട്ടതും ലാഭകരവുമായ മേഖല തെങ്ങു കൃഷിയും പഞ്ചസാര ഉത്പാദനവുമാണ്. മൊത്തം 60 ഹെക്ടറിലാണ് ജെറിക്ക് തെങ്ങുകൃഷി. ഇതിൽ 50 ഹെക്ടർ ഡിപ്പാർട്ട്മെന്റ് ഓഫ് എൻവിറോൺമെന്റ് ആൻഡ് നാച്ചുറൽ റിസോഴ്സസിൽ (ഡിഇഎൻആർ) നിന്ന് പാട്ടത്തിന് എടുത്തതാണ്. ഇവിടെ 7-10 വർഷം പ്രായമുള്ള 8000 തെങ്ങുകളാണുള്ളത്, നല്ല കായ്ഫലമുള്ളതും ഫിലിപ്പീൻസിലെ പരമ്പരാഗതമായ ടാക്കുനാൻ, കട്ടിഗൻ എന്നീ കുറിയ ഇനങ്ങളിൽ പെട്ടതുമാണ് ഇവ. നട്ട് മൂന്നാം വർഷം മുതൽ കായ്ഫലം തന്നു തുടങ്ങുന്ന ഇവ നീര ഉത്പാദനത്തിന് ഏറ്റവും യോജിച്ചവയാണ്. കാരണം, ടെക്നീഷ്യന്മാർക്ക് നീര ടാപ്പുചെയ്യുന്നതിനും അത് ശേഖരിക്കുന്നതിനും ഉയരത്തിൽ കയറേണ്ടതില്ല. ഇവയും വളരുമെങ്കിലും സാധാരണ ഇനങ്ങളുടെയത്ര ഉയരം വയ്ക്കാറില്ല.

മറ്റൊരു പ്രധാന കാര്യം, കൊപ്ര ഉത്പാദനത്തെ അപേക്ഷിച്ച് തേങ്ങയിൽ നിന്നുള്ള പഞ്ചസാര ഉത്പാദനം ഈ മേഖലയിൽ കൂടുതൽ തൊഴിൽ അവസരങ്ങൾ സൃഷ്ടിക്കുന്നു എന്നതാണ്. ഒരു മാസത്തിൽ എട്ടു ടൺ നാളികേര പഞ്ചസാര ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നതിന് 25 മുതൽ 30 വരെ നീര ടെക്നീഷ്യന്മാരുടെ സേവനം ആവശ്യമാണ്. ഇവർ പ്രതിദിനം 90 മുതൽ 120 ലിറ്റർ വരെ നീര ശേഖരിച്ച് നല്കുന്നു. ലിറ്റർ ഒന്നിന് ഇന്ത്യൻ നിരക്കിൽ 6.20 രൂപയാണ് ഇവർക്ക് കൂലി. അതായത് ഓരോ ടെക്നീഷ്യനും പ്രതിദിനം 559 മുതൽ 745 രൂപ വരെയാണ് വരുമാനം.

സ്ത്രീതൊഴിലാളികളാണ് നീര സംസ്കരിച്ച് പഞ്ചസാരയാക്കുന്നത്. ആറു മുതൽ എട്ടു വരെ മണിക്കൂറുകളുള്ള ഷിഫ്റ്റിൽ 10 -15 സ്ത്രീ തൊഴിലാളികൾ ജോലി ചെയ്യുന്നു. നിർമ്മിക്കുന്ന ഉത്പന്നത്തിന് ആനുപാതികമായിട്ടാണ് ഇവർക്കുള്ള വേതനം. എങ്കിലും പ്രതിദിനം ശരാശരി 350 - 450 ഇന്ത്യൻ രൂപ ഇവർ ഓരോരുത്തർക്കും വേതനമായി ലഭിക്കുന്നു. കാർമെൻ നഗരത്തിലെ വേതനനിരക്കിനെ അപേക്ഷിച്ച് വളരെ കൂടുതലാണ് ഇത്.

പദ്ധതിയുടെ തുടക്കം

വളരെ ആകസ്മികമായിട്ടാണ് ജെറിയും ഭാര്യ ജോസ്‌ലിനും നീരയിൽ നിന്നുള്ള പഞ്ചസാര നിർമാണം ആരംഭിച്ചത്. സത്യത്തിൽ പഞ്ചസാര ഉത്പാദനം അവർ ഉദ്ദേശിച്ചരുന്നില്ല. ഫിലിപ്പൈൻസ് ഹരിതവത്ക്കരണ പദ്ധതി പ്രകാരം ഡിപ്പാർട്ട്മെന്റ് ഓഫ് എൻവിറോൺമെന്റ് ആൻഡ് നാച്ചുറൽ റിസോഴ്സസിൽ (ഡിഇഎൻആർ) നിന്ന് 50 ഹെക്ടർ ഭൂമി ആദ്യം പാട്ടത്തിനെടുത്തയാളിൽ നിന്നാണ് ജെറി ഈ വെറും ഭൂമി ഏറ്റെടുത്തത്. പാട്ടത്തുക വളരെ കുറവായിരുന്നു. എന്തെങ്കിലും സ്ഥായിയായ വിള കൃഷി ചെയ്യുകയായിരുന്നു ഉദ്ദേശ്യം.

കാനഡയിലെ ജോലി അവസാനിപ്പിച്ച് ജെറിയും ജോസ്‌ലിനും 2004 -ലാണ് ഫിലിപ്പിൻസിൽ തിരിച്ചെത്തിയത്. കാനഡയിലെ അതികഠിനമായ തണുപ്പ് സഹിക്കാൻ സാധിക്കാഞ്ഞതു കൊണ്ടായിരുന്നു ഇരുവരുടെയും മടക്കം. തിരിച്ചുവന്ന് കൃഷിയോ ബിസിനസോ ചെയ്യാം എന്നു കരുതി.

അനുഗ്രഹമായി മടക്കം

ചില വ്യക്തികൾക്ക് പ്രതിസന്ധികൾ അനുഗ്രഹമാകാറുണ്ട്. ജെറിക്കും അങ്ങിനെയായിരുന്നു. ഫിലിപ്പീൻസിലെ മിണ്ടാനാവേ ദ്വീപിൽ 2004 ൽ രൂക്ഷമായ വരൾച്ചയുണ്ടായി. അതിൽ നിന്നായിരുന്നു തുടക്കം. അന്ന് നോർത്ത് കൊട്ടാബോട്ടോയിലെ ആർമോണിലുള്ള ഫിലിപ്പിൻസ് കോക്കനട് അതോറിട്ടിയുടെ നഴ്സറിയിൽ കർഷകർക്ക് വിതരണം ചെയ്യാൻ ആയിരക്കണക്കിനു കുറിയ ഇനം തെങ്ങിൻ തൈകൾ തയാറാക്കിയിരുന്നു. എന്നാൽ വരൾച്ച മൂലം നാമമാത്ര വിലയ്ക്കു പോലും തെങ്ങിൻ തൈകൾ വാങ്ങാൻ കർഷകർ വിസമ്മതിച്ചു. ഇതെ തുടർന്ന് ഒന്ന് വാങ്ങിയാൽ ഒന്ന് സൗജന്യം എന്ന അടിസ്ഥാനത്തിൽ തെങ്ങിൻ തൈകൾ വാങ്ങാൻ നഴ്സറി മാനേജർ ജെറിയെ സമ്മതിപ്പിച്ചു. എന്നിട്ടും കുറെയെണ്ണം വെറുതെ നല്കി. അങ്ങനെ 2004 മുതൽ 2007 വരെ ജെറി ഡിപ്പാർട്ട്മെന്റ് ഓഫ് എൻവിറോൺമെന്റ് ആൻഡ് നാച്ചുറൽ റിസോഴ്സസിൽ നിന്നുള്ള 50 ഏക്കറിലും മറ്റൊരു സ്ഥലത്ത് വേറെ 10 ഏക്കറിലും തെങ്ങിൻ തൈകൾ കൃഷി ചെയ്തു.

ബിസിനസ് മാനേജ്മെന്റ് പഠിച്ച ജെറി സ്വന്തമായി കണക്കു കൂട്ടി നോക്കിയപ്പോൾ ഒരു കാര്യം മനസിലായി - നാളികേരം കൊപ്രയാക്കി വില്ക്കുന്നതിൽ നിന്ന് വലിയ ലാഭമൊന്നും ഉണ്ടാക്കാൻ സാധിക്കില്ല എന്ന്. ഇതിനിടെയാണ് ആർമോണിലെ ഫിലിപ്പീൻസ് കോക്കനട്ട് അതോറിട്ടിയിലെ ഒരു ഉദ്യോഗസ്ഥൻ നാളികേരത്തിൽ നിന്ന് പഞ്ചസാര നിർമ്മിക്കുന്ന പരിശീലന പരിപാടിയിൽ പങ്കെടുക്കുന്നതിന് ജെറിയെ ക്ഷണിച്ചത്. നാളികേരത്തിൽ നിന്ന് വിവിധ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ നിർമ്മിക്കുന്നതിൽ ജോസ്‌ലിനും കുറെ ഗവേഷണങ്ങൾ നടത്തിയിരുന്നു. അങ്ങനെ ഇരുവരും ചേർന്ന് 2012 ൽ നീരയിൽ നിന്നുള്ള പഞ്ചസാരയുടെ (കൊക്കോഷുഗർ) നിർമ്മാണം ആരംഭിച്ചു. പദ്ധതി വിജയമായിരുന്നു.

വിപണി കണ്ടെത്തൽ

അടുത്ത ലക്ഷ്യം ഈ ഉത്പ്പന്നത്തിന്റെ വിപണനമായിരുന്നു. ഭാഗ്യത്തിന് ആയിടെ ഫിലിപ്പീൻസിലെ സെബുവിൽ യുഎസ്- എയ്ഡ് സംഘടിപ്പിച്ച ഒരു വിപണന മേളയിൽ പങ്കെടുക്കാൻ ജെറിക്ക് ക്ഷണം ലഭിച്ചത്. അവിടെയാണ് ആദ്യമായി തെങ്ങിൽ നിന്നുള്ള തന്റെ ഉത്പ്പന്നങ്ങളായ ജൈവ പഞ്ചസാരയും പാനിയും ജെറി പ്രദർശിപ്പിച്ചത്. തുടർന്ന് ഹോങ്കോങ്ങിൽ കൃഷിവകുപ്പ് സംഘടിപ്പിച്ച ഭക്ഷ്യമേളയിലും തന്റെ ഉത്പ്പന്നങ്ങളുമായി ജെറി പങ്കെടുത്തു. അവിടെ വച്ചാണ് അന്താരാഷ്ട്രതലത്തിൽ പ്രവർത്തന ശൃംഖലയുള്ള ഏതാനും വ്യാപാരികളെ പരിചയപ്പെടാൻ അദ്ദേഹത്തിന് ഇടയായത്. ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ യൂറോപ്പിൽ വിറ്റഴിക്കപ്പെടണമെങ്കിൽ ജൈവ സാക്ഷ്യപത്രം വേണമെന്ന് അവരാണ് പറഞ്ഞത്. പക്ഷെ യൂറോപ്പ് അടിസ്ഥാനമായി പ്രവർത്തിക്കുന്ന സെറെസ് എന്ന ഏജൻസിയുടെ സർട്ടിഫിക്കേഷൻ ലഭിക്കുക വലിയ പണച്ചെലവ് ആവശ്യമായ കാര്യമായിരുന്നു. എന്നിട്ടും 500,000 പെസോ (ഏകദേശം ഏഴു ലക്ഷം ഇന്ത്യൻ കറൻസിക്കു സമം) ചെലവാക്കി ജെറി ജൈവസാക്ഷ്യപത്രം നേടി. അതിനു ശേഷം മാത്രമാണ് യൂറോപ്പിലെ ജൈവ വിപണിയിലേയ്ക്ക് ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ കയറ്റി അയക്കാൻ അദ്ദേഹത്തിനു സാധിച്ചത്. ജർമനിയിലെ ന്യൂറംബർഗിൽ 2013 ൽ നടന്ന ഭക്ഷ്യമേളയിലും പങ്കെടുക്കാൻ ജെറിയെ അധികൃതർ സഹായിച്ചു. അവിടെ വച്ചാണ് ഹോളണ്ടിൽ നിന്നുള്ള ഒരു വ്യാപാരി 13.6 ടൺ നീര ഉത്പ്പന്നങ്ങൾക്ക് ഓർഡർ നല്കിയത്. ഇംഗ്ലണ്ടിൽ നിന്നുള്ള മറ്റൊരു വ്യാപാരി എല്ലാ മാസവും മൂന്നു മുതൽ അഞ്ചു വരെ ടൺ നീര പഞ്ചസാര ജെറിയിൽ നിന്നു വാങ്ങുന്നുണ്ട്. ഓസ്ട്രേലിയായിലെ ഒരു വ്യാപാര സ്ഥാപനം എല്ലാ അഞ്ചു മാസവും കൂടുമ്പോൾ മൂന്നു ടൺ പഞ്ചസാര വാങ്ങുന്നു. . ഇതേ രീതിയിൽ ന്യൂസിലാൻഡിൽ നിന്നുള്ള ഒരു വ്യാപാര സ്ഥാപനവും ജെറിയുമായി വ്യാപാര കരാറിൽ ഒപ്പു വച്ചിട്ടുണ്ട്.

ഇപ്പോൾ കൊക്കോഷുഗറിന്റെ ഫിലിപ്പീൻസിലെ ആഭ്യന്തര വിതരണ ശൃംഖല വിപുലപ്പെടുത്താനുള്ള ശ്രമത്തിലാണ് ജെറി. കൊക്കോ ഷുഗർ വളരെ പോഷക ഗുണങ്ങളുള്ള ഭക്ഷ്യ ഉത്പ്പന്നമായതിനാൽ ആരോഗ്യ പ്രശ്നങ്ങളുള്ള ആളുകളും, സ്വന്തം ആരോഗ്യത്തെ കുറിച്ച് ശുഷ്കാന്തിയുള്ള ആളുകളും, വില അല്പം കൂടുതലാണെങ്കിലും നീരയിൽ നിന്നുള്ള പഞ്ചസാര വാങ്ങുവാൻ ഇപ്പോൾ മുന്നോട്ടു വരുന്നുണ്ട് എന്നാണ് ജെറിയുടെ അനുഭവം.

കടപ്പാട്: മാനില ബുള്ളറ്റിൻ