കുരുക്കുകൾ അഴിയുന്നു

നീര

ഇനി കേരോത്പാദക ഫെഡറേഷനുകളിലൂടെ

മിനി മാത്യു
പി ആർ ഒ
നാളികേരവികസന ബോർഡ്

നീര ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നത് ഇനി കേരോത്പാദക ഫെഡറേഷനുകളിലൂടെ മാത്രം. നീര ലൈസൻസ് വിതരണത്തിലുണ്ടായ സാങ്കേതിക തടസങ്ങൾ നീക്കി, മുഖ്യമന്ത്രി ഉമ്മൻ ചാണ്ടി 108 കേരോത്പാദക ഫെഡറേഷനുകൾക്കു കൂടി കൊച്ചിയിൽ ജനുവരി 16-ന് രണ്ടാം ഘട്ട ലൈസൻസ് വിതരണം നടത്തി. നാളികേര വികസന ബോർഡിൽ രജിസ്റ്റർ ചെയ്തിട്ടുള്ള '173 കേരോത്പാദക ഫെഡറേഷനുകൾക്ക്' ലൈസൻസ് അനുവദിച്ചുകൊണ്ട് 2015 ജനുവരി ഏഴിന് എക്സൈസ് ഉത്തരവിറക്കിയതനുസരിച്ചാണ് രണ്ടാംഘട്ട ലൈസൻസ് വിതരണം നടത്തിയത്. നാളികേര ബോർഡിന്റെ നേതൃത്വത്തിൽ 2005 മുതൽ സംസ്ഥാനത്ത് നീരയുത്പാദിപ്പിക്കാനുള്ള നിരന്തര ശ്രമം നടത്തിവരികയായിരുന്നു. പൈലറ്റ് അടിസ്ഥാനത്തിൽ ഉത്പാദക സംഘങ്ങളും ഫെഡറേഷനുകളും വഴി നീര ഉത്പാദനത്തിനുള്ള സർക്കാർ ഉത്തരവ് 2013 സെപ്തംബർ 23ന് പുറപ്പെടുവിച്ചിരുന്നു. പിന്നീട് സർക്കാർ നിയന്ത്രണത്തിലുള്ള ഏതാനും സ്ഥാപനങ്ങളെ കൂടി ഉൾപ്പെടുത്തി ചട്ടങ്ങളിൽ ഭേദഗതി വരുത്തി 2014 ഫെബ്രുവരി 14-ന് സംസ്ഥാന ഗസറ്റിൽ പ്രസിദ്ധപ്പെടുത്തി.

'173 കേരോത്പാദക സൊസൈറ്റികൾ' എന്നത് "173 കേരോത്പാദക ഫെഡറേഷനുകൾ" എന്നായിരുന്നു ഉത്തരവിൽ വരേണ്ടിയിരുന്നത്. ഇത് ഭേദഗതി ചെയ്ത് എക്സൈസ് 173 ഫെഡറേഷനുകൾക്ക് ലൈസൻസ് നൽകുന്നതിന് ഉത്തരവ് നൽകിയതിലൂടെയാണ് നീരയുടെ ജനകീയ ഉത്പാദനത്തിന് വഴിതുറന്നത്.

പ്രാഥമിക തലത്തിൽ കുറഞ്ഞത് 10 തെങ്ങുകളെങ്കിലും സ്വന്തമായുള്ള 40 മുതൽ 100 വരെ കർഷകർ ചേർന്ന് ചാരിറ്റബിൾ സൊസൈറ്റി ആക്ട് പ്രകാരം ബോർഡിൽ രജിസ്റ്റർ ചെയ്ത 5784-ൽ പരം നാളികേര ഉത്പാദക സംഘങ്ങളും മധ്യതലത്തിൽ 20 – 25 സിപിഎസുകൾ ചേർന്ന് ഏറ്റവും കുറഞ്ഞത് ഒരു ലക്ഷം തെങ്ങുകൾ ഉണ്ടായിരിക്കണമെന്ന നിബന്ധനയോടെ രൂപീകരിച്ച 309 ഫെഡറേഷനുകളും തൃതീയ തലത്തിൽ 10 ഫെഡറേഷനുകൾ ചേർന്ന 14 ഉത്പാദക കമ്പനികളും നാളികേര മേഖലയുടെ സമഗ്ര വികസനത്തിനായി നാളികേര വികസന ബോർഡിനു കീഴിൽ ചിട്ടയോടെ പ്രവർത്തിച്ചു വരുന്നു. ഒരു കമ്പനിയുടെ കീഴിൽ ചുരുങ്ങിയത് 10 ലക്ഷം തെങ്ങുകളാണ് വേണ്ടത്. ഈ ശൃംഖലയിൽ നിലവിൽ എട്ടു ലക്ഷത്തോളം കർഷകരാണ് അംഗങ്ങളായിട്ടുള്ളത്.

കേരളത്തിൽ ഇതിനോടകം രൂപീകൃതമായ എല്ലാ നാളികേരോത്പാദക കമ്പനികളും നീര ടാപ്പ് ചെയ്യുവാനും നിലവിലുള്ള സാങ്കേതിക വിദ്യ ഉപയോഗിച്ച് നീരയധിഷ്ഠത മൂല്യവർധിത ഉൽപന്നങ്ങൾ നിർമിക്കുവാനും തുടങ്ങി.

സർക്കാർ വാഗ്ദാനം ചെയ്ത സഹായവും കൂടി പ്രതീക്ഷിച്ച് എല്ലാ ജില്ലകളിലും നീര ടാപ്പിംഗിനുള്ള പരിശീലനവും നീര സംസ്കരണ യൂണിറ്റുകളുടെ പ്രാരംഭപ്രവർത്തനങ്ങളും ആരംഭിച്ചു കഴിഞ്ഞു. കൊല്ലം ജില്ലയിലെ കൈപ്പുഴ നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനിയുടെ നീര സംസ്കരണ യൂണിറ്റ് നിർമാണം അവസാന ഘട്ടത്തിലെത്തിയിരിക്കുന്നു. മറ്റു ഉത്പാദക കമ്പനികളിൽ നീരസംസ്കരണ യൂണിറ്റിന്റെ നിർമാണ പ്രവർത്തനങ്ങൾ വിവിധ ഘട്ടങ്ങളിൽ പുരോഗമിക്കുന്നു.

കൈപ്പുഴ നാളികേരോത്പാദക കമ്പനി, കണ്ണൂർ തേജസ്വിനി കമ്പനി, കുറ്റ്യാടി നാളികേരോത്പാദക കമ്പനി എന്നിവരുടെ പ്ലാന്റുകളുടെ ശിലാസ്ഥാപനം മുഖ്യമന്ത്രി ഉമ്മൻ ചാണ്ടി നിർവഹിച്ചു. പാലക്കാട് പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനി സി. പി.സി.ആർ.ഐയുടെ കോൾഡ് ചെയിൻ പ്രോസസ് സാങ്കേതിക വിദ്യ അവലംബിച്ച് ചിൽഡ് ഡിസ്പെൻസർ വഴി നീര വിൽപന നടത്തുന്നു. പാലക്കാട് കമ്പനി ഇപ്പോൾ 10 ൽ പരം കോക്കനട്ട് പോയിന്റുകളിൽ നീര വിപണനം നടത്തുന്നു. എറണാകുളം വൈറ്റില മൊബിലിറ്റി ഹബിലൂടെ പ്രതിദിനം 100 ലിറ്റർ നീര വിൽപന നടത്തുന്നു. ശീതീകരിച്ച ചില്ലറുകളിൽ നീര വിൽപന നടത്തുന്നതിന് ഒരു പോയിന്റിന് മൂന്നു ലക്ഷം രൂപയുടെ നിക്ഷേപം ആവശ്യമുണ്ട്.

കൈപ്പുഴ കമ്പനിയുടെ നീര പ്ലാന്റിന്റെ പണി പൂർത്തിയായി. ഫെബ്രുവരി അവസാനം തുറന്നു പ്രവർത്തിക്കും. കൈപ്പുഴ കമ്പനിയുടെ നീര എസ്. സി. എം.എസ്. ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ബയോടെക്നോളജി ആന്റ് ബയോസയൻസസിന്റെ സംസ്കരണ പ്ലാന്റിൽ സംസ്കരിച്ച് ബോട്ടിൽ ചെയ്യുന്നു. കൂടാതെ ചിൽഡ് കണ്ടീഷനിൽ നീര പാർലറുകൾ വഴിയും വിപണനം നടത്തുന്നു. കൊല്ലം ബിഷപ്പ് ജെറോം നഗറിലും കരുനാഗപ്പള്ളി കെഎസ്ആർടിസി ബസ് സ്റ്റാൻഡിലും കൈപ്പുഴ കമ്പനിയുടെ നീര പാർലറുകൾ പ്രവർത്തിക്കുന്നു.

നീരയും മൂല്യവർധിത ഉത്പന്നങ്ങളും

നീരയിൽ നിന്ന് ലഭിക്കുന്ന പ്രാഥമിക ഉത്പന്നങ്ങളാണ് ശർക്കര, ചക്കര പാനി, നീര പഞ്ചസാര എന്നിവ. സാധാരണ പഞ്ചസാര ഉപയോഗിച്ച് ബേക്കറിയിലുണ്ടാക്കുന്ന ഏതു പലഹാരവും നീരയുടെ പ്രാഥമിക ഉത്പന്നങ്ങളുപയോഗിച്ചുണ്ടാക്കാം. 26 ൽ പരം മധുര പലഹാരങ്ങളാണ് ബോർഡ് വാഴക്കുളത്തുള്ള സി.ഐ.ടിയിൽ വിജയകരമായി ഉത്പാദിപ്പിച്ച് വിപണിയിലെത്തിച്ചിട്ടുള്ളത്. ഇവയിൽ ചിലതാണ് നീര ചോക്ലേറ്റ്, നീര കുക്കീസ്, നീര ഫ്രൂട്ട് ജാം, ബർഫി, ഹൽവ, ലഡു, ജാം, പുഡിംഗ്, പേഡ, ഗുലാബ് ജാമുൻ, നീര ട്യൂട്ടി ഫ്രൂട്ടി എന്നിവ. കേരോത്പാദക ഫെഡറേഷനുകൾ തെരഞ്ഞെടുത്തയയ്ക്കുന്നവർക്ക് ബോർഡിന്റെ വാഴക്കുളത്തുള്ള സി. ഡി.ബി ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ടെക്നോളജിയിൽ പരിശീലനം നൽകുന്നു. എറണാകുളം ജില്ലയിലെ തിരു

സാധാരണ പഞ്ചസാര ഉപയോഗിച്ച് ബേക്കറിയിലുണ്ടാക്കുന്ന ഏതു പലഹാരവും നീരയുടെ പ്രാഥമിക ഉത്പന്നങ്ങളുപയോഗിച്ചുണ്ടാക്കാം.
26 ൽ പരം മധുര പലഹാരങ്ങളാണ് ബോർഡ് വാഴക്കുളത്തുള്ള സി.ഐ.ടിയിൽ വിജയകരമായി ഉത്പാദിപ്പിച്ച് വിപണിയിലെത്തിച്ചിട്ടുള്ളത്.

ക്കൊച്ചി കമ്പനി ക്രിസ്തുമസ് നവവത്സര വേളയിൽ നീര പാനി ഉപയോഗിച്ചു നിർമിച്ച് വിപണിയിൽ ഇറക്കിയ കേക്കിന് വൻ ഡിമാൻഡുണ്ടായിരുന്നു.

നീര ടെക്നീഷ്യന്മാരുടെ ആവശ്യകത

കേരളത്തിലെ പതിനെട്ടു കോടി തെങ്ങുകളിൽ ഒരു ശതമാനം മാത്രം നീരയുത്പാദനത്തിനായി പ്രയോജനപ്പെടുത്തുക എന്ന ലക്ഷ്യത്തോടെ അടുത്ത രണ്ടു വർഷത്തിനകം 1400 നീര മാസ്റ്റർ ട്രെയിനർമാരെയും ഒരു ലക്ഷം നീര ടെക്നീഷ്യന്മാരെയും പരിശീലിപ്പിച്ചെടുക്കാനാണ് ബോർഡ് ലക്ഷ്യം വെക്കുന്നത്. ഇതിനകം

ശേഷം പേജ് 38 ൽ

നീര ഇനി കേരോത്പാദക ഫെഡറേഷനുകളിലൂടെ

പേജ് 30 തുടർച്ച

278 മാസ്റ്റർ ട്രെയിനർമാർ പരിശീലനം പൂർത്തിയാക്കി കഴിഞ്ഞു. പരിശീലനം നേടിയ 1200-റോളം നീര ടെക്നീഷ്യൻമാർ നീര ചെത്തി ശേഖരിക്കാൻ തയാറായി ക്കഴിഞ്ഞു. 173 ഫെഡറേഷനുകൾക്ക് ലൈസൻസ് നൽകുന്നതിലൂടെ 26000 മുതൽ 30000 നീര ടെക്നീഷ്യന്മാർക്ക് തൊഴിൽ ലഭിക്കും. കുറഞ്ഞത് 20000 രൂപ വരുമാനം ഉറപ്പാക്കിക്കൊണ്ട്, 10 ശതമാനം തെങ്ങുകൾ നീര ടാപ്പു ചെയ്യാൻ നൽകിയാൽ 10 ലക്ഷം ടെക്നീഷ്യന്മാർക്കാണ് തൊഴിൽ സാധ്യത.

ഗ്രീൻ കോളർ നീര ടെക്നീഷ്യന്മാരായി ജോലി ചെയ്യുന്നതിനു മുമ്പായി ഇതിനു വേണ്ട പരിശീലനം നേടേണ്ടതുണ്ട്. പരമ്പരാഗത ചെത്തു തൊഴിലാളികൾക്കാണ് മാസ്റ്റർ ടെക്നീഷ്യൻമാരാകാൻ പരിശീലനം നൽകുന്നത്. നാളികേര ബോർഡിനു കീഴിൽ ആലുവ വാഴക്കുളത്ത് പ്രവർത്തിക്കുന്ന സി.ഡി.ബി. ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ടെക്നോളജിയും കളമശേരിയിലെ എസ്.സി.എം.എസുമാണ് പരമ്പരാഗത ചെത്തു തൊഴിലാളികളെ പരിശീലിപ്പിക്കുന്നത്. രണ്ടാഴ്ചത്തെ പരിശീലനമാണ് നൽകുന്നത്. പങ്കെടുക്കാൻ താൽപര്യമുള്ള ചെത്തു തൊഴിലാളികൾ തങ്ങളുടെ പ്രദേശത്തുള്ള കേരോൽപാദക ഫെഡറേഷനുമായി ബന്ധപ്പെടുകയും ഇവരുടെ ശിപാർശയോടെ ബോർഡിന്റെ ജില്ലാതല ചാർജ്ജ് ഓഫീസർമാർവഴി നാളികേര ബോർഡിന്റെ വാഴക്കുളത്തുള്ള ട്രെയിനിംഗ് സെന്ററിലേക്ക് അപേക്ഷ നൽകുകയും ചെയ്യണം.

നീര ടെക്നീഷ്യൻമാരാകാൻ താത്പര്യമുള്ള യുവാക്കൾക്ക് ഓരോ ജില്ലയിലും രൂപീകരിച്ചിട്ടുള്ള കേരോത്പാദക ഫെഡറേഷനുകളിലൂടെ പരിശീലനം നേടാം. 42 ദിവസമാണ് പരിശീലനം. കൂടുതൽ വിവരങ്ങൾക്ക് ജില്ലാ തലത്തിലുള്ള കമ്പനികളെയോ ബോർഡിന്റെ ജില്ലാതല ചാർജ്ജ് ഓഫീസർമാരുമായോ ബന്ധപ്പെടുക.

ഫോൺ: മിനിമാത്യു-9447665105

നീര: കുരുക്കുകൾ അഴിഞ്ഞു

ഇനിയും കടമ്പകളേറെ

നീണ്ട 112 വർഷം അബ്കാരി നിയമത്തിന്റെ തടവറയിൽ കഴിഞ്ഞ നീരയ്ക്ക് മോചനമായി. നീരയെ കള്ളിന്റെ ബാനറിൽ നിന്നു മാറ്റി, നിയമ ഭേദഗതികൾ വരുത്തി വിപണിയിലെത്തിക്കാനുള്ള ശ്രമങ്ങൾ ഫലം കണ്ടു എന്നത് അഭിമാനകരമാണ്. വിടരാത്ത തെങ്ങിൻപൂക്കുലയിൽ നിന്നും ലഭിക്കുന്ന ഈ പാനീയം പൊതുവിപണി കീഴടക്കണമെങ്കിൽ ഇനിയും കടമ്പകളേറെയാണ്. സംസ്ഥാന ബജറ്റിൽ നീരയ്ക്കായി നീക്കിവച്ച 15 കോടി നാളികേരവികസന ബോർഡിനു കീഴിലെ കമ്പനികൾക്കും ഫെഡറേഷനുകൾക്കും സംഘങ്ങൾക്കും ലഭ്യമാക്കുകയാണ് ഒന്നാമതായി സംസ്ഥാനം ചെയ്യേണ്ടത്. ഇതിനായി അഡീഷണൽ സെക്രട്ടറിയുടെ നേതൃത്വത്തിൽ വർക്കിംഗ് ഗ്രൂപ്പ് കൂടിയതൊഴിച്ചാൽ മറ്റു നടപടികളൊന്നുമുണ്ടായിട്ടില്ല.

കേരളത്തിലെ പതിനെട്ടു കോടി തെങ്ങുകളിൽ ഒരു ശതമാനം നീരയുത്പാദനത്തിനായി പ്രയോജനപ്പെടുത്തുക എന്നതാണ് പ്രാരംഭ ലക്ഷ്യം. ഇതിന് അടുത്ത രണ്ടു വർഷത്തിനകം 1400 നീര മാസ്റ്റർ ട്രെയിനർമാരെയും ഒരു ലക്ഷം നീര ടെക്നീഷ്യന്മാരേയും പരിശീലിപ്പിച്ചെടുക്കാനാണ് നാളികേര വികസന ബോർഡ് ലക്ഷ്യം വെക്കുന്നത്. എന്നാൽ ഇവർക്ക് പരിശീലനം നൽകണമെങ്കിൽ തൊഴിൽമന്ത്രാലയത്തിന്റെയും സ്റ്റേറ്റ് ഇന്നൊവേഷൻ കൗൺസിലിന്റെയും സ്റ്റേറ്റ് കൗൺസിൽ ഫോർ സയൻസ്, ടെക്നോളജി ആൻഡ് എന്റർപ്രണർഷിപ്പിന്റേയും സാമ്പത്തിക സഹകരണം ആവശ്യമാണ്.

ലൈസൻസ് ലഭിച്ചതുകൊണ്ടുമാത്രം നീര ഉത്പാദിപ്പിക്കാനാവില്ല. തെങ്ങുകൾക്ക് നമ്പരിടുന്ന നടപടി എക്സൈസ് പൂർത്തിയാക്കിയാലേ ഉത്പാദനം ആരംഭിക്കാനാവൂ. നാളികേരബോർഡിലെ 311 ഫെഡറേഷനുകളിൽ 173 എണ്ണത്തിനു മാത്രമാണ് നിലവിൽ ലൈസൻസ് നല്കിയിരിക്കുന്നത്. ബാക്കി 138 ഫെഡറേഷനുകൾക്കും എത്രയും വേഗം ഇതു നൽകണം. വൻതോതിൽ ഉത്പാദനം നടന്നാലേ നീര കയറ്റുമതി സാധ്യത തെളിയൂ, ഇതിന് സർക്കാരിന്റെയും കർഷകരുടേയും കൂട്ടായ ശ്രമമുണ്ടാകണം. സാങ്കേതിക വിദഗ്ധരുടെ അഭാവം പരിഹരിക്കാനും നടപടി വേണം. ഫുഡ് പ്രോസസിംഗിലും ബിസിനസിലും ബിരുദങ്ങൾ കരസ്ഥമാക്കിയവരെക്കൂടി ഈ രംഗത്തേക്കെത്തിച്ചാലേ നീര വ്യാവസായികമായി ഉത്പാദിപ്പിക്കാനാവൂ.

നിലവിൽ നാളികേര വികസന ബോർഡിനു കീഴിലെ 173 ഫെഡറേഷനുകൾക്ക് ലൈസൻസ് നൽകുന്നതിലൂടെ 26000 മുതൽ 30000 നീര ടെക്നീഷ്യന്മാർക്ക് തൊഴിൽ ലഭിക്കും. കുറഞ്ഞത് 20000 രൂപ വരുമാനം ഉറപ്പാക്കിക്കൊണ്ട്, 10 ശതമാനം തെങ്ങുകളിൽ നിന്നും നീര ടാപ്പു ചെയ്താൽ 10 ലക്ഷം ടെക്നീഷ്യന്മാർക്കാണ് തൊഴിൽ സാധ്യത. നീരയുടെ സാമ്പത്തിക സാധ്യതകളെക്കുറിച്ച് സംസ്ഥാന ആസൂത്രണ കമ്മീഷൻ വൈസ് ചെയർമാൻ ഡോ. കെ. എൻ. ചന്ദ്രശേഖരന്റെ പഠനമനുസരിച്ച് 10 ശതമാനം തെങ്ങുകൾ നീര ടാപ്പിംഗിന് ഉപയോഗിച്ചാൽ സംസ്ഥാന ഖജനാവിലേക്ക് 54000 കോടിയുടെ അധിക വരുമാനമാണ് ലഭിക്കുന്നത്. ഇതിലൂടെ 10 ലക്ഷം നീര ടെക്നീഷ്യൻമാർക്ക് തൊഴിൽ സാധ്യതയും വരുമാനമായി 13500 കോടിയും ലഭിക്കുന്നു. ഇത്രയേറെ സാധ്യതകളുള്ള കൽപവൃക്ഷത്തെ പ്രയോജനപ്പെടുത്താൻ ഇനിയും നാം വൈകരുത്.

കമ്മീഷണർമാർക്ക് നൽകണം. ഓരോ വർഷവും സർക്കാർ തീരുമാനം കാത്തിരിക്കേണ്ടി വരുന്നത് ബുദ്ധിമുട്ടാണ്.

നീരോൽപാദനത്തിൽ കേരകർഷകർ ഒറ്റക്കെട്ടായി മുന്നോട്ടു കുതിക്കുമ്പോൾ 1992ൽ പ്രവർത്തനം നിലച്ചതും 1999ൽ ലിക്വിഡേറ്റ് ചെയ്തതുമായ നാളികേര വികസന കോർപറേഷൻ കൃഷിവകുപ്പിന്റെ ഒത്താശയോടെ സമാന്തര പ്രവർത്തനങ്ങളുമായി രംഗത്തു വന്നിരിക്കുന്നതാണ് മറ്റൊരു പ്രശ്നം. ഈ സ്ഥാപനത്തെ അതിന്റെ എല്ലാ നഷ്ടവും (31-3-1992ൽ ആർഒസി-രജിസ്ട്രാർ ഓഫ് കമ്പനീസ്- യിൽ സമർപ്പിച്ച അവസാന ബാലൻസ്ഷീറ്റിൽ നഷ്ടം 9,72,22,049.58 രൂപയായിരുന്നു) ആർഒസിയിൽ പുനഃസ്ഥാപിക്കുന്നതിനുള്ള ലക്ഷങ്ങളുടെ പിഴത്തുകയും സഹിച്ചും പുതുതായി പ്രവർത്തനത്തിനു വേണ്ട മുഴുവൻ തുകയും പൊതുമേഖലയിൽനിന്നു സ്വരൂപിച്ചും പുനരുജ്ജീവിപ്പിക്കാൻ കൃഷിവകുപ്പ് പാടുപെടുന്നതു കാണുമ്പോൾ അതിനു പിന്നിൽ ദുരുദ്ദേശ്യമില്ലേയെന്നു സംശയിക്കുന്ന കർഷകരെ കുറ്റം പറയാനാവില്ല.

സർക്കാർ 29-06-99ലും 09-07-99ലും ഇറക്കിയ 183/99AD, 193/99/AD എന്നീ സർക്കാർ ഉത്തരവുകൾ പ്രകാരം ഈ സ്ഥാപനം ലിക്വിഡേറ്റ് ചെയ്തതായി രേഖകൾ പറയുന്നു. അതേസമയം കേരള കാർഷിക സർവക ലാശാല പുറത്തിറക്കിയ

നീരയും നീര സിറപ്പും

‘കേരാമൃതം’ എന്ന നീരയുടെയും കേരചക്കരയുടെയും വ്യാവസായിക ഉൽപാദനവും വിതരണവും നടത്താൻ നാളികേര വികസന കോർപറേഷൻ ലക്ഷ്യമിടുന്നതായാണ് 04-03-2014ൽ കൃഷിവകുപ്പ് സെക്രട്ടറി നൽകിയ ഉത്തരവിൽനിന്നു മനസ്സിലാകുന്നത്.

കേരള കാർഷിക സർവകലാശാലയ്ക്കു സർക്കാർ നൽകിയ ഫണ്ട് ഉപയോഗിച്ച് കാസർകോടു ജില്ലയിലെ പീലിക്കോട്ട് നിർമിച്ച സംസ്കരണശാലയിൽ കുറഞ്ഞതോതിൽ ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്ന നീര വിൽക്കാൻ മാത്രമായി ഒരു പുതിയ പൊതുമേഖലാ സ്ഥാപനത്തിന്റെ ആവശ്യമുണ്ടോയെന്നു ബന്ധപ്പെട്ടവർ ചിന്തിക്കണം. 1992നുശേഷം നാളിതുവരെ രജിസ്ട്രാർ ഓഫ് കമ്പനീസിലും മറ്റും കണക്ക് നൽകാൻ കഴിയാത്ത ഈ സ്ഥാപനത്തിന് കർഷകരുടെ വിശ്വാസ്യത ആർജിച്ച് എങ്ങനെ പ്രവർത്തിക്കാൻ കഴിയും? സ്വന്തമായി നീരയുൽപാദിപ്പിക്കാൻ ശേഷിയില്ലാത്ത ഇത്തരം ഏജൻസികൾ കച്ചവടസാധ്യത കണ്ട് നാളെ ആസിയാൻ രാജ്യങ്ങളിലും അയൽസംസ്ഥാനങ്ങളിലുംനിന്നു നീര ഇറക്കുമതി ചെയ്താൽ പാവപ്പെട്ട കർഷകരുടെ കൊച്ചു സമ്പാദ്യങ്ങൾകൊണ്ട് കേരോൽപാദക കമ്പനികൾ കെട്ടിപ്പടുത്ത സംരംഭങ്ങൾ വെള്ളത്തിലാകില്ലേ?

നീരയുടെ ഉൽപാദനം പരമാവധി വർധിപ്പിക്കേണ്ടത് കർഷകരുടെ ആവശ്യമാണ്. എന്നാൽ വെളുക്കാൻ തേച്ചതു പാണ്ടാകരുത്. മധുര പാനീയം കണ്ടാൽ ഈച്ച ആർത്തടുക്കും. ആട്ടിയകറ്റിയില്ലെങ്കിൽ അവ അതിൽ വീണു ചത്തൊടുങ്ങും. പാനീയം ദുഷിക്കുകയും ചെയ്യും. അതിനാൽ നീരയുടെ ആദ്യ ചുവട് പിഴയ്ക്കരുത്. ■