

# നീര:കേരകർഷകർക്ക് പ്രതീക്ഷ



• ഡോ. ജോസ് ജോസഫ്

നാളികേരത്തിന്റെ തുടർച്ചയായ വിലയിടിവു കാരണം പ്രതിസന്ധിയിലായ കേര കർഷകർക്കു പ്രതീക്ഷയായി നീര വിപണിയിലേക്ക് എത്തുന്നു. നാളികേരവികസന ബോർഡ് രൂപീകരിക്കുന്ന നാളികേര ഉൽപാദകരുടെ ഫെഡറേഷന്റെ നേതൃത്വത്തിലാണ് നീര ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്നത്.

ഇതിനാവശ്യമായ ഭേദഗതി അബ്കാരി നിയമത്തിൽ വരുത്തുവാനുള്ള സർക്കാർ തീരുമാനത്തോടെ നാളികേര കർഷകരുടെ വരുമാനം ഗണ്യമായി വർദ്ധിക്കാനുള്ള വഴിതുറന്നു. തിരുവനന്തപുരം, കൊല്ലം ജില്ലകളിൽ രണ്ടും മറ്റു ജില്ലകളിൽ ഒന്നും വീതം നീര ഉൽപാദകയൂണിറ്റുകൾ ആദ്യഘട്ടത്തിൽ തുടങ്ങാനാണ് തീരുമാനം. നീര ഉൽപാദക യൂണിറ്റുകൾ സ്ഥാപിച്ച് കർഷകരുടെ വരുമാനം വർദ്ധിപ്പിക്കാൻ 15 കോടി രൂപ ഈ വർഷം സംസ്ഥാന ബജറ്റിൽ നീക്കി വെച്ചിരുന്നു. തെങ്ങിൻപൂക്കൂല ചെത്തുമ്പോൾ ലഭിക്കുന്ന കേരസത്താണ് നീര. തീർത്തും ലഹരി വിമുക്തമായ പാനീയം മധുരക്കള്ളെന്നാണ് അറിയപ്പെടുക. മധുരക്കള്ള പുളിക്കുമ്പോഴാണ് കള്ളായി മാറുന്നത്. ബാക്ടീരിയകളുടെ പ്രവർത്തനമാണ് കാരണം. മധുരക്കള്ള പുളിക്കാൻ അനുവദിക്കാതെ സംസ്കരിച്ചാൽ ദീർഘകാലം നീരയായി സൂക്ഷിച്ചു വെക്കാം. മധുരക്കള്ള പുളിക്കാതെ സൂക്ഷിക്കുന്നതിനുള്ള സാങ്കേതികവിദ്യ മൈസൂറിലെ ഡിഫൻസ് ഹ്യൂഡ് റിസർച്ച് ലാബ്, സെൻട്രൽ ഫുഡ് ടെക്നോളജി റിസർച്ച് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് എന്നീ സ്ഥാപനങ്ങൾ ചേർന്നു വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിട്ടുണ്ട്.

കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാലയുടെ പടനക്കാട് കാർഷിക കോളജിലെ പ്രൊഫ. എം.പി. ഗിരിധരൻ വികസിപ്പിച്ചെടുത്ത സാങ്കേതികവിദ്യ ഉപയോഗിച്ചാൽ മധുരക്കള്ള കേരസ്യ എന്ന് പേരിൽ ഒരു വർഷം വരെ കേടുകൂടാതെ ശുദ്ധപാനീയമായി സൂക്ഷിച്ചു വെയ്ക്കാം. മധുരക്കള്ള ചെത്തി നേരിട്ട് വിപണനം ചെയ്താൽ ദുരുപയോഗപ്പെടുത്താൻ സാധ്യതയുള്ളതിനാൽ സംസ്കരിച്ച നീരയ്ക്കായിരിക്കും സർക്കാർ മുൻഗണന നൽകുക. ഏറ്റവും കൂടുതൽ മധുരക്കള്ള ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്നത് മഴക്കാലത്തായതിനാൽ വേനൽ കാലത്ത് ശീതീകരിച്ച പാനീയമായി വിൽപന നടത്തണമെങ്കിൽ നീര സംസ്കരിച്ച് സൂക്ഷിക്കേണ്ടിവരും.

പ്രകൃതിദത്തമായ പാനീയങ്ങളിൽ ഏറ്റവും ശുദ്ധവും ഔഷധഗുണമുള്ളതും പോഷകസമ്പന്നവുമാണ് നീര. 100 മില്ലിലിറ്റർ നീരയിൽ 16-18 ഗ്രാം അന്നജവും 0.22 ഗ്രാം മാംസ്യവും 0.40 ഗ്രാം കൊഴുപ്പും ഇതു കൂടാതെ നല്ല അളവിൽ വൈറ്റമിൻ ബി,സി എന്നിവയും ശരീരത്തിനാവശ്യമായ അമിനോഅമ്ലങ്ങളും അടങ്ങിയിട്ടുണ്ട്. ഇതു കൂടാതെ പൊട്ടാസ്യം, കാൽസ്യം, ഫോസ്ഫറസ്, ഇരുമ്പ് തുടങ്ങിയ പോഷകങ്ങളും നീരയിലുണ്ട്. പ്രമേഹരോഗികൾക്കും ഇതു കൂടിക്കാം. പാരമ്പര്യചികിത്സാ സമ്പ്രദായങ്ങളിൽ ഇത് വ്യാപകമായി ഉപയോഗിക്കുന്നു. ക്ഷയം, ആസ്മ, വിളർച്ച തുടങ്ങിയ രോഗങ്ങളുടെ ചികിത്സയ്ക്ക് ഇതുപയോഗിക്കുന്നു. നീരയിൽ നിന്നും ചക്കര, പഞ്ചസാര, സിറപ്പ്, തേൻ, ചോക്ലേറ്റ്, മിഠായി, ജാം, കേക്ക്, വൈൻ തുടങ്ങിയ മുല്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്കും വൻസാധ്യതകളാണുള്ളത്. ഇതെല്ലാം കർഷകരുടെ വരുമാനം വർദ്ധിപ്പിക്കും. നെടിയഇനം തെങ്ങുകളാണ് നീര ചെത്താൻ മികച്ചത്.

കേരളത്തിൽ ഏകദേശം 18 കോടി തെങ്ങുകളുണ്ടെന്നാണ് നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ കണക്ക്. ഒരു ശതമാനം തെങ്ങുകളെങ്കിലും ആറു മാസത്തേയ്ക്ക് നീര ഉൽപാദനത്തിനായി നീക്കിവെച്ചാൽ കർഷകർക്ക് 2,000 കോടി രൂപയുടെ അധിക വരുമാനം ലഭിക്കും. ഒരു ലിറ്റർ നീരയ്ക്ക് 100 രൂപ വിലയിട്ടാൽ സംസ്കരണ-വിപണന ചെലവുകൾ കിഴിച്ച് ഒരു ലിറ്റർ നീര എന്ന കണക്കിൽ ഒരു തെങ്ങിൽ നിന്നും കർഷകനു ഒരു ദിവസം 50 രൂപ ലഭിക്കും. 10 തെങ്ങുകൾ നീര ചെത്താൻ നൽകിയാൽ ദിവസവരുമാനം 500 രൂപയും മാസവരുമാനം 15000 രൂപയും. ആറുമാസത്തേയ്ക്ക് 10 തെങ്ങുകൾ നീര ചെത്താൻ നൽകിയാൽ കർഷകന് ഒരു ലക്ഷം രൂപയ്ക്കടുത്ത് വരുമാനം ലഭിക്കും. നീര മുല്യവർദ്ധനവിലൂടെ ചക്കരയാക്കി മാറ്റിയാലും ഇതേ അളവിൽ കർഷകനു വരുമാനം ലഭിക്കും. ഫിലിപ്പീൻസ്, ഇന്തോനേഷ്യ, ശ്രീലങ്ക തുടങ്ങിയ രാജ്യങ്ങൾ നീരയിൽ നിന്നുള്ള മുല്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ വൻതോതിൽ നിർമ്മിച്ച് കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്നുണ്ട്. നീരയും മുല്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളും അടുത്ത കാലത്ത് വൻതോതിൽ ഉൽപാദിപ്പിച്ചു തുടങ്ങിയ കർ

ണാടക ഇവയുടെ ഗുണമേന്മ ഉറപ്പാക്കുന്നതിനും ലേബൽ അംഗീകരിച്ചു നൽകുന്നതിനും നീര ബോർഡിനു രൂപം നൽകിയിട്ടുണ്ട്. നന്നായി പരിപാലിക്കുന്ന തെങ്ങുകളിൽ നിന്നും മൂന്നു ലിറ്റർ വരെ നീര ചെത്തിയെടുക്കാം. കർഷകർക്കെന്നപോലെ ചെത്തുന്ന തൊഴിലാളികൾക്കും നല്ല വരുമാനം നീര നേടിക്കൊടുക്കും. നീര ചെത്തുന്നതോടെ ചെത്തു തൊഴിലാളികളുടെ ഉപജീവനമാർഗം നഷ്ടപ്പെടുമെന്ന വാദം അടിസ്ഥാനരഹിതമാണ്. കർഷകർക്കൊപ്പം ചെത്തു തൊഴിലാളികൾക്കും നീര ഉയർന്ന സ്ഥിരവരുമാനം നേടിക്കൊടുക്കും. നീര ഉൽപാദക സൊസൈറ്റികളിൽ ചെത്തു തൊഴിലാളികൾക്ക് മുൻഗണന നൽകാനാണ് സർക്കാർ തീരുമാനം. ചെത്തുതൊഴിലാളികൾക്കൊപ്പം നീര ടെക്നീഷ്യൻമാർ എന്ന പേരിൽ പുതിയ തൊഴിലാളികൾക്കും നാളികേര വികസനബോർഡ് നീര ചെത്തിയെടുക്കാൻ പരിശീലനം നൽകും.

10 തെങ്ങുകൾ നീര ചെത്താൻ നൽകിയാൽ ദിവസവരുമാനം 500 രൂപയും മാസവരുമാനം 5,000 രൂപയും. ആറുമാസത്തേയ്ക്ക് 10 തെങ്ങുകൾ നീര ചെത്താൻ നൽകിയാൽ കർഷകന് ഒരു ലക്ഷം രൂപയ്ക്കടുത്ത് വരുമാനം ലഭിക്കും.