

കേരകൃഷിയുടെ രക്ഷയ്ക്ക്

മൂല്യവർധിത

ഉത്പന്നങ്ങൾ

■ ബി.രാജേഷ്കുമാർ

വിലത്തകർച്ചമൂലം നാളികേര കർഷകർ ഇന്ന് നട്ടംതിരിയുകയാണ്. ചതിക്കത്തെയെങ്ങിനെ നമ്മൾ ചതിച്ചതിന്റെ അനന്തരഫലം. വൈവിധ്യം നിറഞ്ഞ ഉത്പന്ന നിരകളിലൂടെ നേട്ടം കൊയ്യാനുള്ള അനന്തസാധ്യതകൾ ഉണ്ടായിട്ടും അതു പ്രയോജനപ്പെടുത്താത്തതിന്റെ ശിക്ഷ.....

നാളികേരത്തിന്റെ സ്വന്തം നാടാണ് കേരളം. നാളികേര ഉത്പാദനത്തിൽ രാജ്യത്ത് ഒന്നാം സ്ഥാനവും ഉത്പാദനക്ഷമതയിൽ രണ്ടാം സ്ഥാനവും നമുക്ക് സ്വന്തം. കേരളത്തിലെ കർഷകജീവിതത്തിന്റെ നട്ടെല്ലാകേന്ദ്രമാണെന്നും കൃഷിയിടങ്ങളിലും വിപണിയിലും വിളയുന്നതിലേറയും നഷ്ടത്തിന്റെയും നിരാശയുടെയും കഥകൾ മാത്രം. വെളിച്ചെണ്ണ വിപണിയിലെ തിരിച്ചടികൾ നാളികേരവിലയെ സാരമായി ബാധിക്കുന്നത് കർഷകർക്ക് ഇരുട്ടിയായി മാറാൻ തുടങ്ങിയിട്ട് കാലമേറെയായി. കേരളത്തിന്റെ കല്പവൃക്ഷമാണ് തെങ്ങി. എല്ലാഭാഗങ്ങളും ഉപയോഗപ്പെടുത്താവുന്ന അപൂർവ വൃക്ഷം. പക്ഷേ കേരളത്തിലെ നമാക്കിയ 42 ലക്ഷത്തോളം പേർ പ്രതിസന്ധികളിൽ നട്ടം തിരിയുന്ന കാഴ്ചയാണിത്. തെങ്ങി ചതിക്കില്ലെന്നാണ് പഴമക്കാർ പറയുന്നത്. പക്ഷേ ആഴത്തിൽ ചിത്തിച്ചാൽ ഒന്നു വൃക്ഷമാകും, തെങ്ങിനെ നമ്മൾ ചതിക്കുകയായിരുന്നുവെന്ന്. അനന്തസാധ്യതകൾ ഉണ്ടായിട്ടും അതുപയോഗപ്പെടുത്താനാവാതെ മാറി നിന്നതിന്റെ തിക്തഫലം കർഷകരുടെ മേഖലകൾക്കും തിരിച്ചടിയായി. ഈ പശ്ചാത്തലത്തിൽ മൂല്യവർധിത നാളികേര ഉത്പന്നങ്ങളുടെ ഉത്പാദനത്തിനും വിപണനത്തിനും വിപുലമായ നടപടികൾ സ്വീകരിക്കാനൊരുങ്ങുകയാണ് നാളികേര വികസന ബോർഡ്.

രൂമാനവും ഉണ്ടാകുമെന്ന് അദ്ദേഹം ചൂണ്ടിക്കാട്ടുന്നു. ഈ രീതിയിലുള്ള നീക്കങ്ങൾക്ക് നാമേറെ വൈകിയെന്നതാണ് തിരിച്ചടികൾ ഇത്ര രൂക്ഷമാകാൻ കാരണം. നാളികേരോത്പാദനത്തിന്റെ ഇരുപത്തിയഞ്ച് ശതമാനമെങ്കിലും കരിക്കായും വിളഞ്ഞ നാളികേരത്തിന്റെ നാൽപ്പത് ശതമാനമെങ്കിലും കൊപ്രയ്ക്കും വെളിച്ചെണ്ണയ്ക്കും പുറമെയുള്ള ഉത്പ

സായത്തിനും ഏറെ പ്രാധാന്യമുള്ള തുടർത്തേണ്ട, പാസ്റ്റ് ചെയ്ത തേങ്ങാപ്പാൽ, കൊഴുപ്പുകറ്റിയ ശേഷമുള്ള സ്കിംഡ് തേങ്ങാപ്പാൽ, പശുവിൻ പാലിന് പകരം ഉപയോഗിക്കാവുന്ന കുപ്പിയിലാക്കിയ തേങ്ങാപ്പാൽ, തേങ്ങാപ്പാലിൽ നിന്ന് ജലാംശം അകറ്റിയ തേങ്ങാപ്പാൽ പൊടി, വിറ്റമിൻ ഇ സമ്പുഷ്ടമായ വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ, കോക്കനട്ട് ഐസ്ക്രീം, കോക്കനട്ട് ഷുഗർ തുടങ്ങിയവ ഏറെ പ്രാധാന്യമുള്ള മൂല്യവർധിത കേരോത്പന്നങ്ങളാണ്.

ഒരു ലക്ഷം തേങ്ങ സംസ്കരിക്കുന്ന യൂണിറ്റിൽ ഏഴര ടൺ വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ, 9 ടൺ തുടർത്തേണ്ട, 11500 ലിറ്റർ തേങ്ങാവെള്ളം, 16.5 ടൺ സ്കിം മിൽക്ക്, 11.5 ടൺ ചിരട്ട എന്നിവ ലഭിക്കുമെന്നാണ് നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ കണക്ക്.

ചിരട്ടയിൽ നിന്ന് ചിരട്ടപ്പൊടി, ചിരട്ടക്കരി, ആക്ടിവേറ്റഡ് കാർബൺ എന്നിവയും നിർമ്മിക്കാം. സോസുവിലെ സെൻട്രൽ ഫുഡ് ടെക്നോളജി ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട്, ബാംഗ്ലൂരിലെ ഡിഫൻസ് ഫുഡ് റിസർച്ച് ലബോറട്ടറി എന്നിവയുമായി ചേർന്നാണ് ഗുണമേന്മയുള്ള പല മൂല്യവർധിത ഉത്പന്നങ്ങളുടെയും സാങ്കേതിക വിദ്യ വികസിപ്പിച്ചിരിക്കുന്നത്. കരിക്കിൻവെള്ളവും കാമ്പും കലർത്തി കരിക്ക് പാനീയം (കോക്കനട്ട് ലസ്സി), കോക്കനട്ട് ഹണി, ഗാഡ് തേങ്ങാവെള്ളം ഉപയോഗിച്ചുള്ള കോക്കനട്ട് സപ്രൈസ് എന്നിവയ്ക്കും വിപണിയിൽ അനന്തസാധ്യതകളുണ്ട്.

തേങ്ങാവെള്ളത്തിൽ നിന്നും തേങ്ങാപ്പാലിൽ നിന്നും തയ്യാറാക്കാവുന്ന സസ്യവളർച്ചാ ഹോർമോണായ കൊക്കോഗ്രോ, തേങ്ങാപ്പാൽ യോർട്ട്, കോക്കനട്ട് പഞ്ചസാര (പാംഷുഗർ), പുളിപ്പിച്ച തേങ്ങാവെള്ളം ഉപയോഗിച്ച് നിർമ്മിക്കുന്ന നാളികേര വിനാഗിരി... ഉത്പന്ന നിര അങ്ങനെ നീളുകയാണ്. പുറമെ തെങ്ങിൻ തടിയിൽ നിന്നുള്ള ഉത്പന്നങ്ങളും.

പുതുവഴികൾ അനിവാര്യം

കൊപ്ര, വെളിച്ചെണ്ണ, പാചകം.... കേരളത്തിന്റെ നാളികേര ഉപയോഗത്തിന്റെ സിംഹഭാഗവും ഇങ്ങനെ. വിളഞ്ഞ നാളികേരം കേരളത്തിൽ മറ്റാവശ്യങ്ങൾക്ക് ഉപയോഗപ്പെടുത്തുന്നത് രണ്ട് ശതമാനമാണെന്നാണ് നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ കണക്ക്. വെളിച്ചെണ്ണവില ഇടിഞ്ഞാൽ തേങ്ങാ വിലയും താഴോട്ടാവും. അഞ്ച് രൂപയിൽ താഴേക്കുവരെ തേങ്ങാവില കുപ്പുകുത്തുമ്പോൾ കർഷകർ കണ്ണീർക്കെയെത്തിൽ പിടയുന്ന കാഴ്ചയാണ് വർത്തമാനം കേരളത്തിൽ. വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വില നിശ്ചയിക്കുന്ന കുത്തക കമ്പനികൾ കേരളത്തിന് കനത്ത ആഘാതം സൃഷ്ടിക്കുമ്പോൾ ശ്രീലങ്ക, തായ്‌ലൻ്റ്, ഇന്തോനേഷ്യ തുടങ്ങിയ രാജ്യങ്ങളിലെ കർഷകരാവട്ടെ വൈവിധ്യമാർന്ന നാളികേരോത്പന്നങ്ങളിലൂടെ സാമ്പത്തിക ഭദ്രത നിലനിർത്തുന്നു.



നങ്ങളുമാക്കാൻ കഴിയുകയും ചെയ്താൽ വില സ്ഥിരത നേടാൻ കഴിയുമെന്നും അദ്ദേഹം ചൂണ്ടിക്കാട്ടുന്നു. കൊപ്ര, വെളിച്ചെണ്ണ, മറ്റ് മൂല്യവർധിത നാളികേരോത്പന്നങ്ങൾ എന്നിവയ്ക്കായി തൊണ്ണൂറോളം യൂണിറ്റുകൾ മാത്രമാണ് കേരളത്തിൽ ഉള്ളത്.

ഉത്പന്നങ്ങൾ ഏറെ

പ്രകൃതിയുടെ വരദാനമെന്ന് വിശേഷിപ്പിക്കാവുന്നതിൽ തന്നെ വെളിച്ചെണ്ണയാണ് ലോകത്തിലെ ഏറ്റവും വലിയ വൻ സ്വീകരണമാണ് ലഭിച്ചിരിക്കുന്നത്. പോഷകസമ്പുഷ്ടമാണെന്നതിന് പുറമെ പരിശുദ്ധിയുടെ പ്രതീകവുമായ കരിക്കിൻവെള്ളത്തിന്റെ മാർക്കറ്റ് ഇനിയും ഉപയോഗപ്പെടുത്താൻ നമുക്ക് കഴിഞ്ഞിട്ടില്ല. സംസ്ഥാനത്ത് ആകെ ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന 580 കോടി നാളികേരത്തിന്റെ നാലിലൊന്നും പോലും കരിക്കൈ നിലയിൽ വിപണനം നടത്താൻ കഴിയുന്നില്ല. കേരളത്തിന്റെ ദാഹം ശമിപ്പിക്കാൻ തമിഴ്നാടിന്റെ കരിക്ക് വേണമെന്നതാണ് ഇപ്പോഴത്തെ സ്ഥിതി. കരിക്കിൻ വെള്ളം പാസ്റ്ററിലാക്കി വിപണിയിലെത്തിക്കുന്ന ഒരു യൂണിറ്റ് മാത്രമാണ് നില

യൂണിറ്റുകൾ പലതുണ്ട്. തമിഴ്നാട്ടിൽ നിന്ന് അമേരിക്കയിലേക്ക് കയറ്റുമതിയുമുണ്ട്. ബഹുരാഷ്ട്ര കമ്പനികൾ തമ്മിൽ വരും നാളുകളിൽ ഇളന്തിരിനായുള്ള മത്സരം തന്നെ ഉണ്ടാവുമെന്നാണ് വിപണിയിൽ നിന്നുള്ള വർത്തമാനം.

ബ്രിട്ടൻ, നെതർലൻഡ്, കാനഡ, മെക്സിക്കോ, യു.എ.ഇ., ജപ്പാൻ, കൊറിയ, ആസ്ത്രേലിയ തുടങ്ങിയ രാജ്യങ്ങളിലേക്ക് നാളികേരോത്പന്ന കയറ്റുമതിക്ക് അനന്തസാധ്യതകളുണ്ട്. കരിക്കിൻവെള്ളവും നാളികേരവും സംസ്കരിച്ച് വിൽപനയ്ക്കും കയറ്റുമതിയ്ക്കും നടത്തുന്ന അന്ത്യഘട്ടങ്ങളിലേറെ കമ്പനികൾ ശ്രീലങ്കയിലും ആയിരത്തിലേറെയെണ്ണം ഫിലിപ്പൈൻസിലുമുണ്ട്.

ചെത്തിയൊരുക്കി സംസ്കരിച്ച (മിനിമൽ പ്രോസസ്സിംഗ്) കരിക്കുകൾക്കും കയറ്റുമതി സാധ്യത ഏറെയാണ്. ഇങ്ങനെ സംസ്കരിക്കുന്ന കരിക്ക് 24 ദിവസം വരെ അഞ്ച് മുതൽ ഏഴു വരെ ഡിഗ്രി സെൽഷ്യസ് ശീതീകരിച്ച അവസ്ഥയിൽ കേടുകൂടാതെ സൂക്ഷിക്കാനുള്ള സാങ്കേതികവിദ്യ കേരള കർഷക സർവകലാശാല വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിട്ടുണ്ട്. മധുരപലഹാര നിർമ്മാണത്തിനും ഭക്ഷ്യവ്യവ

സഹായവുമായി ബോർഡ്

മൂല്യവർധിത ഉത്പന്നങ്ങളുടെ സാങ്കേതിക വിദ്യയും 25 ശതമാനം സാമ്പത്തിക സഹായവും നാളികേരവികസനബോർഡ് നൽകുന്നുണ്ടെന്ന് ചെയർമാൻ ടി.കെ. ജോസ് പറഞ്ഞു. ചെറുകിട കർഷക, കാർഷിക ബിസിനസ്കൾ സോർഷ്യൂത്തിൽ നിന്നും 10 ശതമാനം വെഞ്ചർ ക്യാപ്പിറ്റൽ ഫണ്ടിങ്ങും ലഭ്യമാണ്. കർഷകരുടെ ഉത്പാദകകമ്പനികൾക്ക് നബാർഡിന്റെയും വിവിധ പദ്ധതികളിൽ സഹായം ലഭ്യമാണ്. പുതിയ സംരംഭങ്ങൾക്ക് വിപണന പ്രചാരണ ചെലവിന്റെ 50 ശതമാനം തുകയും ബോർഡ് നൽകുന്നുണ്ട്. ഇതിന് പുറമെ സംസ്ഥാനസർക്കാറും 25 ശതമാനം തുക സബ്സിഡിയായി നൽകും. ഇത്തരം നടപടികളുടെ ഭാഗമായി നിരവധി സംരംഭകർ മൂല്യവർധിത ഉത്പന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണത്തിനും വിതരണത്തിനും താൽപര്യം പ്രകടിപ്പിച്ച് രംഗത്തുണ്ട്.

നാളികേര ഉത്പാദകസംഘങ്ങളും, അവയുടെ ഫെഡറേഷനുകളും മൂല്യവർധിത ഉത്പാദനരംഗത്തേക്ക് കടന്നാൽ ഏറെ മുന്നേറ്റങ്ങൾ സൃഷ്ടിക്കാൻ കഴിയും. തദ്ദേശ സ്വയംഭരണസ്ഥാപനങ്ങൾ പിന്തുണ നൽകുകയും വേണം. നാളികേരോത്പന്നങ്ങളുടെ അന്തരവാണി വിപണി കേന്ദ്രീകരണത്തിനും ബോർഡ് സഹായം നൽകുന്നുണ്ട്. അവസരങ്ങൾ പ്രയോജനപ്പെടുത്തി ഉത്പന്ന നിർമ്മാണ മേഖലയിലേക്ക് കടന്ന് കേരളത്തിന്റെ രക്ഷക്ക് അടിയന്തിരശ്രമങ്ങൾ ഉണ്ടാകേണ്ടതാണ്.