

# ഇന്ത്യൻ നാളികേര ജേണൽ

പുസ്തകം 7  
2016 മാർച്ച്

ലക്കം 3  
കൊച്ചി - 11

## ഉപദേശകസമിതി

ചെയർമാൻ

ടി.കെ. ജോസ് ഐ.എ.എസ്.

അംഗങ്ങൾ

ഡോ.പി. രാജേന്ദ്രൻ

ഡോ. പി. ചൗധപ്പ

ആർ. അജിത്കുമാർ

പത്രാധിപസമിതി

പായിപ്ര രാധാകൃഷ്ണൻ

എസ്. സുരേഷ് കുമാർ

ചീഫ് എഡിറ്റർ

രാജീവ് പി. ജോർജ്ജ്

എഡിറ്റർ

ആർ. അനോനദേവൻ

കൺസൾട്ടന്റ് എഡിറ്റർ

പായിപ്ര രാധാകൃഷ്ണൻ

പബ്ലിസിറ്റി ഓഫീസർ

മിനി മാത്യു

## നാളികേര വികസന ബോർഡ്

(കേന്ദ്ര കൃഷി, കർഷക ക്ഷേമ മന്ത്രാലയം, ഭാരത സർക്കാർ)

കേര ഭവൻ, എറണാകുളം, കൊച്ചി - 682 011.

ഫോൺ : 0484 - 2377266, 2377267, 2376553, 2375266, 2376265

ഫാക്സ് : 91-0484-2377902,

Grams : KERABOARD

E-mail : kochi.cdb@gov.in

cdbkochi@gmail.com

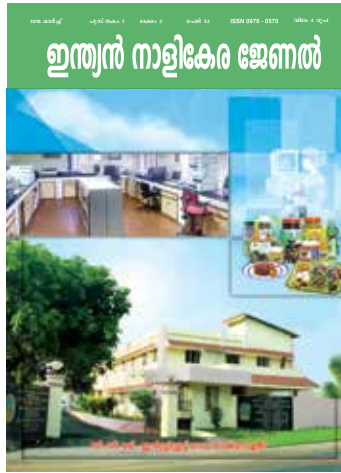
Website : www.coconutboard.gov.in

## വരിസംഖ്യ

പ്രതിവർഷം 40 രൂപ

ഒറ്റപ്രതി 4 രൂപ

തെങ്ങുകൃഷിയുടെയും വ്യവസായത്തിന്റെയും വിവിധ വശങ്ങളെക്കുറിച്ചുള്ള ലേഖനങ്ങളും സിപിഎസ്, ചങ്ങാതിക്കൂട്ടം അംഗങ്ങളുടെ അനുഭവങ്ങളും അഭിപ്രായങ്ങളും നൂതന നിരീക്ഷണങ്ങളും ക്ഷണിച്ചുകൊള്ളുന്നു. ലേഖനങ്ങളിലും പരസ്യങ്ങളിലും മറ്റും പ്രകടിപ്പിക്കപ്പെടുന്ന അഭിപ്രായങ്ങൾ ബോർഡിന്റേതായി പരിഗണിക്കപ്പെടാ വുന്നതല്ല. മണി ഓർഡറും കത്തുകളും ചെയർമാൻ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, കേരഭവൻ, കൊച്ചി-682 011 എന്ന വിലാസത്തിൽ അയക്കുക. അപേക്ഷകന്റെ വിലാസം വ്യക്തമായി പിൻകോഡ് സഹിതം എഴുതേണ്ടതാണ്.



## മുഖ്യ വിഷയം

സി.ഡി.ബി. ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ടെക്നോളജി

### ഉള്ളടക്കം

ചെയർമാന്റെ പേജ്	4
നീര ഉൽപാദനം 21 ലക്ഷം ലിറ്റർ കടന്നു	
വി.സി. വസന്തകുമാർ	6
കോക്കനട്ട് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ടെക്നോളജി ഇന്ന്, നാളെ	
ആനി ഈപ്പൻ	10
നാളികേരാനുബന്ധ സാങ്കേതിക പരിശീലനങ്ങളും സിഐടിയും	
ജമുന ജോൺ, അനീറ്റ ജോയ്	12
നീര സംസ്കരണവും സിഐടിയും	
അനീറ്റ ജോയ്, പ്രസീദ കെ.സി	14
നീര സംസ്കരണത്തിലെ ഗുണമേന്മ നിബന്ധനകൾ, സിഐടി യുടെ പങ്ക്	
പ്രസീത കെസി	16
കോക്കനട്ട് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ടെക്നോളജിയുടെ ഗവേഷണക്കരുത്ത്	
സിഡിബി ന്യൂസ് ബ്യൂറോ	18
വെളിച്ചെണ്ണയുമായി 11 നാളികേര ഉൽപാദക കമ്പനികൾ	
അശ്വിനി ഏബ്രഹാം	21
നീരയിൽ മറ്റു സംസ്ഥാനങ്ങളുടെ മത്സരം വരുന്നു	
രശ്മി ഡി. എസ്	22
ടെക്നോളജി മിഷൻ സർവകാല റിക്കാർഡിൽ	
ശശികുമാർ സി.	24
കൊപ്ര സംരംഭം: നാഫെഡ് തയ്യാറായി, കർഷകകൂട്ടായ്മകളോ?	
കെ.എസ്. സെബാസ്റ്റ്യൻ	26
ഫെഡറേഷൻ കൊപ്ര ഡ്രയറുകൾ മാതൃകയാക്കുമ്പോൾ	
അഖിൽ എം.വി.	28
വിദേശ വാണിജ്യം	
കെ.എസ്. സെബാസ്റ്റ്യൻ	33
എപ്രിൽ : കേരകർഷകർ എന്തു ചെയ്യണം?	
ആർ. അനോനദേവൻ	38
കുരുത്തോല പന്തൽ	40
വാർത്തകൾ	45
കമ്പോളം	49

# നാളികേര മേഖലയുടെ ഭാവി രൂപപ്പെടുത്താൻ സിഐടി

പ്രിയപ്പെട്ട കേര കർഷകരെ,

നാളികേര വികസന ബോർഡിൽ കീഴിൽ കഴിഞ്ഞ ഒരു ദശാബ്ദം ദക്കാലമായി പ്രവർത്തിച്ചു വരുന്ന സി.ഡി.ബി ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ടെക്നോളജിയാണ് ഈ മാസത്തെ മുഖ്യ പ്രതിപാദ്യ വിഷയം. ടെക്നോളജി ഡെവലപ്പ്മെന്റ് സെന്റർ എന്ന പേരിൽ ആരംഭിക്കാലത്ത് അറിയപ്പെട്ടിരുന്ന സിഡിബി ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ടെക്നോളജി ഇന്ന് തിരക്കുള്ള സ്ഥാപനമായി മാറിയിരിക്കുന്നു. ഗവേഷണം, നൂതന സാങ്കേതികവിദ്യ വികസനം, അവയുടെ വാണിജ്യാടിസ്ഥാനത്തിലുള്ള കൈമാറ്റം, പൈലറ്റ് പ്ലാന്റുകളുടെ സ്ഥാപനം, കർഷകർക്കും സംരംഭകർക്കും വിദഗ്ധപരിശീലനം തുടങ്ങിയ മേഖലകളിൽ സി.ഐ.ടി ഏറെ മുന്നേറിയിരിക്കുന്നു. കേരളമേഖലയിലെ മുന്നോട്ടുള്ള പ്രയാണത്തിന് നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ മുഖ്യ സ്ഥാപനമായി സി.ഐ.ടി ഇനിയും കൂടുതൽ വളരേണ്ടതുണ്ട്. നാളികേര കൃഷിയിലും ഉൽപാദനത്തിലും ലോകരാഷ്ട്രങ്ങളിൽ ഒന്നാം സ്ഥാനമുണ്ടെങ്കിൽ കൂടി ഉൽപന്ന സംസ്കരണത്തിലും മൂല്യവർദ്ധനവിലും നാം ഇപ്പോഴും പുറകിലാണ്. സ്വന്തമായി വികസിപ്പിച്ച സാങ്കേതിക വിദ്യയും ആ സാങ്കേതിക വിദ്യകളുടെ വാണിജ്യ ഉപയോഗവും വളരെ വൈകിയാണ് ഇന്ത്യയിൽ ആരംഭിച്ചത്. കൊപയ്ക്കും വെളിച്ചെണ്ണയ്ക്കുമപ്പുറം മറ്റ് നാളികേര ഉൽപന്നങ്ങളിൽ നാം കൈവെച്ചു തുടങ്ങിയതു തന്നെ കേവലം ഒരു ദശാബ്ദം മുൻപു മാത്രം.

നാളികേര മേഖലയിൽ പുത്തൻ സാങ്കേതിക വിദ്യ വികസിപ്പിച്ചെടുക്കുന്നതിനും, അതിനു വേണ്ട ഗവേഷണങ്ങൾ നടത്തുന്നതിനും, വികസിപ്പിച്ചെടുത്ത ഉൽപന്നങ്ങളുടെ ഗുണമേന്മ പരിശോധിക്കുന്നതിനുമെല്ലാമാണ് ടെക്നോളജി ഡെവലപ്പ്മെന്റ് സെന്റർ വിഭാവനം ചെയ്തിരുന്നത്. എന്നാൽ ഇന്ന് ഒരു പടികൂടി കടന്ന് സ്വയം പ്രേരിതരായി, സ്വമനസ്സാലെ പുതിയ പുതിയ ഉൽപന്നങ്ങൾ വികസിപ്പിക്കുകയും അവയിൽ ഗവേഷണം നടത്തുകയും, ആരോഗ്യ-പോഷക-സൗഖ്യ മേഖലകളിൽ നാളികേര ഉൽപന്നങ്ങൾക്ക് എന്തെല്ലാം മൂല്യമുണ്ട് എന്നും, എങ്ങനെ അത് നാളികേരത്തിന്റെ വ്യവസായവൽക്കരണത്തെ ത്വരിതപ്പെടുത്തുമെന്നും ഗൗരവമായി സിഐടി ചിന്തിക്കേണ്ട സമയം ആഗതമായിരിക്കുന്നു.

സി.ഐ.ടി യിൽ ഇന്ന് ദേശീയ നിലവാരത്തിലുള്ള എൻഎബിഎൽ അക്രഡിറ്റേഷനുള്ള ആധുനിക ലബോറട്ടറിയുണ്ട്. നാളികേരത്തിന്റെ എല്ലാ ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടേയും ഗുണമേന്മപരിശോധന, മായവും മാലിന്യവും കണ്ടെത്താനുള്ള പരിശോധന, കെമിക്കൽ ആന്റ് മൈക്രോബയോളജിക്കൽ പരിശോധന തുടങ്ങിയ വിപുലമായ സൗകര്യങ്ങൾ ഇവിടെയുണ്ട്. ഇവയ്ക്ക് ആവശ്യമായ ഉപകരണങ്ങളും മനുഷ്യ വിഭവശേഷിയുമുണ്ട്. ഇനി കൂടുതൽ വേഗത്തിൽ, ലക്ഷ്യബോധത്തോടെ, വളരെ സംരംഭക സൗഹൃദ സമീപനത്തിലേക്കാണ് ടീം സി.ഐ.ടി നീങ്ങേണ്ടത്. എന്നു വെച്ചാൽ മറ്റാരുടെയും നിർബന്ധമില്ലാതെ സ്വന്തം ഉത്തരവാദിത്വവും കർത്തവ്യവും തിരിച്ചറിഞ്ഞ്, മനസ്സിലാക്കി ഉത്തരവാദിത്വങ്ങൾ സ്വയം ഏറ്റെടുത്തു പ്രവർത്തിക്കുക.

ലോകത്തിൽ ഒരു ഉൽപന്നവും ആദ്യ ഗവേഷണത്തിൽ കണ്ടു പിടിച്ച അതേ പോലെ നിൽക്കുന്നില്ല. ലളിതമായ ഒരു ഉദാഹരണം- കേരളത്തിൽ 1997 - 98 കാലഘട്ടത്തിലാണ് മൊബൈൽ ഫോണുകൾ പ്രചാരത്തിലായത്. അന്ന് നീണ്ട ആന്റിനയും ഏകദേശം ഒരു കിലോഗ്രാമിനുമേൽ ഭാരമുള്ള ഉപകരണമായിരുന്നു മൊബൈൽ ഫോൺ. മൊബൈൽ ടവറുകളുടെ അഭാവം മൂലം ചില പ്രദേശങ്ങളിൽ മാത്രം റേഞ്ച് കിട്ടിയിരുന്ന കയ്യിൽ കൊണ്ടു നടക്കാവുന്ന ഒരു വയർലെസ്സ് ഫോണായിട്ടാണ് ഉപയോഗിച്ചുകൊണ്ടിരുന്നത്. ഇൻ കമിംഗ് കോളിൻ മിനിറ്റിന് 24 രൂപയും ഔട്ട് ഗോയിംഗ് കോളിന് മിനിറ്റിന് 36 രൂപയും അന്ന് ചാർജ്ജുണ്ടായിരുന്നു. എന്നാൽ ഇന്ന് ആലോചിച്ചു നോക്കൂ, പിന്നീടുണ്ടായ ഗവേഷണങ്ങൾ വഴി

കഴിഞ്ഞ 18 കൊല്ലത്തിനിടയിൽ മൊബൈൽ ഫോണിൽ ഉണ്ടായ രൂപമാറ്റം എത്ര അത്ഭുതാവഹമാണ്. ഇതേ പോലെ നാളികേരം ഉൽപന്നങ്ങളുടെ കാര്യത്തിലും തുടർ പരിണാമങ്ങൾ ആവശ്യമുണ്ട്. ടീം സിഐടി ഈ വെല്ലുവിളി ഏറ്റെടുക്കാൻ തയ്യാറാകുകയാണ് വേണ്ടത്.

ഗവേഷണത്തിലൂടെ ഒരു നാളികേര ഉൽപന്നം വികസിപ്പിച്ചെടുത്തു, ഇനി ഒന്നും ചെയ്യാനില്ല എന്ന് വിചാരിച്ച് ഇരിക്കുകയല്ല വേണ്ടത്. മറിച്ച് ആ ഉൽപന്നത്തിന്റെ ഗുണമേന്മ വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിനും, രൂപ ഭാവങ്ങൾ പരിഷ്കരിക്കുന്നതിനും, ആകർഷകമായ പായ്ക്കിൽ അവതരിപ്പിക്കുന്നതിനുമെല്ലാമുള്ള തുടർ നിരീക്ഷണ പഠനങ്ങളും ഗവേഷണങ്ങളും ആവശ്യമുണ്ട്. അതിനാൽ സ്വന്തം സ്ഥാപനത്തിന്റെ വികസനത്തിനും നാളികേര മേഖലയുടെ വളർച്ചയ്ക്കും ആവശ്യമായ ഒരു കൂട്ടായ്മ വികസിപ്പിച്ചെടുക്കുന്നതിനാണ് ഇനി സിഐടി ശ്രദ്ധിക്കേണ്ടത്. നീരയിൽ നിരവധി ഉപഭോക്താക്കൾ ആവശ്യപ്പെടുന്നുണ്ട്, കുറേക്കൂടി മധുരം കുറഞ്ഞ നീരയുണ്ടാക്കാം എന്ന്. സിഐടിയിൽ പോഷകാംശം കുറയ്ക്കാതെ നീരയിലെ പഞ്ചസാര മാത്രം ഭാഗികമായി എടുത്തു മാറ്റി മധുരം കുറഞ്ഞ നീരയുൽപാദിപ്പിക്കുന്നതിനുവേണ്ട ഗവേഷണ - വികസന പ്രവർത്തനം നടപ്പാക്കാൻ കഴിയുമോ? കാർഷിക ഉൽപാദക കമ്പനികളുമായി കൈകോർത്ത് അവരുടെ ഉൽപാദന സംസ്കരണ സംബന്ധമായ പ്രശ്നങ്ങൾ ഏറ്റെടുത്ത് ഗവേഷണങ്ങളിലൂടെ യോജിച്ച ഉൽപന്നങ്ങൾ വികസിപ്പിച്ച്, പരിഷ്കരിച്ച് നൽകുന്ന രീതിയിലേക്ക് ഈ കൂട്ടായ്മയുടെ പ്രവർത്തനം വ്യാപിക്കണം. മറ്റ് സ്വകാര്യ സംരംഭകർക്കും ഇതേ ആവശ്യങ്ങൾ ഉണ്ടാകാം. അപ്പോൾ അവരുടെ പ്രശ്നങ്ങൾ പരിശോധിച്ച് ഹെഡ് ഓഫീസിലെ സാങ്കേതിക വിഭാഗവും, ടി.എം.ഒ.സി യും, സി.ഐ.ടിയും ഒരുമിച്ചു പ്രവർത്തിച്ചാൽ ഇത്തരം ചോദ്യങ്ങൾക്ക് ഉത്തരം കണ്ടെത്തുക വളരെ എളുപ്പമാവും.

മുൻപ് ഏതെങ്കിലും പുതിയ ഉൽപന്നങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കുന്നതിന് ഏതെങ്കിലും കേന്ദ്ര ഗവേഷണ സ്ഥാപനത്തിനോ സർവ്വകലാശാലയ്ക്കോ, കോളേജുകൾക്കോ കുറച്ച് പണ്ട് ലഭ്യമാക്കുക എന്നതായിരുന്നു ചെയ്തിരുന്നത്. മറ്റുള്ള ഗവേഷണസ്ഥാപനങ്ങളുമായി സഹകരിച്ചു പ്രവർത്തിക്കുമ്പോൾ, അടിസ്ഥാന ഗവേഷണത്തിൽ സ്വന്തമായ വളർച്ച നാം നേടേണ്ടതുണ്ട്. വിലകൂടിയ ഉപകരണങ്ങൾ സ്ഥാപിക്കുന്നതിലും ഉയർന്ന യോഗ്യതയുള്ളവരെ നിയമിക്കുന്നതിലും മാത്രമല്ല, വ്യക്തമായ ലക്ഷ്യബോധവും കൃത്യമായ പ്രവർത്തന പദ്ധതിയും, ടീം സ്പിരിറ്റുമുള്ള, ഗവേഷണ നേതൃത്വമാണ് നമുക്കാവശ്യം. നാളികേര വികസന മേഖലയുടെ എൻജിനൂ പിറകിൽ ഘടിപ്പിക്കുന്ന കേവലം ബോധിയായിട്ടല്ല, നാളികേര വികസനമെന്ന ട്രെയിനെ മുഴുവൻ പ്രവർത്തിപ്പിക്കുന്നതിനു മുന്നിൽ നിൽക്കുന്ന ചാലക ശക്തിയായിട്ടാണ് സി.ഐ.ടി. പ്രവർത്തിക്കേണ്ടത്. സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ വികസിപ്പിച്ചുകൊണ്ട് ഇന്ത്യയിലെ മൊത്തം നാളികേര മേഖലയേയും കൃത്യമായ ട്രാക്കിലൂടെ അതിവേഗം മുന്നോട്ടു നയിക്കുന്ന എൻജിനായി അവർ മാറണം. ഈ പ്രവർത്തനത്തിൽ കൂടുതൽ അറിവുകൾ ആർജ്ജിക്കുന്നതിനും മറ്റ് ഗവേഷണ സ്ഥാപനങ്ങളുമായി ചേർന്ന് പ്രവർത്തിക്കുന്നതിനും സിഐടി ഉത്സാഹിക്കണം. നിരവധി സർവ്വകലാശാലകളിലും കോളേജുകളിലും ഗവേഷണ മേഖലയിൽ ശ്രദ്ധ കേന്ദ്രീകരിച്ചിട്ടുള്ളതും വിജയിച്ചതുമായ നൂറുകണക്കിന് അധ്യാപകരും ശാസ്ത്രജ്ഞരും നമുക്കുണ്ട്. അവരെയും അവരുടെ ഗവേഷണ പഠനങ്ങളേയും നാളികേര മേഖലയിലേക്ക് ആകർഷിക്കുന്നതിനുള്ള നേതൃത്വം കൂടി സി.ഐ.ടി. ഏറ്റെടുക്കണം.

തുടക്കം മുതൽ സി.ഐ.ടി വികസിപ്പിച്ച സാങ്കേതിക വിദ്യകളും ഗവേഷണങ്ങളും ഈ ലക്കത്തിൽ അവതരിപ്പിക്കുന്നുണ്ട്. നാളികേര ഉൽപാദക ഫെഡറേഷനുകളും ഉൽപാദക കമ്പനികളും ഇത് വായിച്ചു മനസ്സിലാക്കി ആവശ്യമുള്ള ഗവേഷണ

ങ്ങൾക്കായി സി.ഐ.ടി.യെ പ്രേരിപ്പിക്കുകയും, പ്രചോദിപ്പിക്കുകയും, പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുകയും ചെയ്യണമെന്ന് അഭ്യർത്ഥിക്കുന്നു. അടുത്ത കാലത്ത് ഒന്നു രണ്ടു പൊതു ചടങ്ങുകളിൽ വളരെ പ്രശംസയും പ്രശസ്തരുമായ ശാസ്ത്രജ്ഞരുടെ ചില അഭിപ്രായങ്ങൾ കേൾക്കുവാനിടയായി. നാളികേര കർഷകരോട് സ്വന്തം ഗവേഷണങ്ങളെക്കുറിച്ചോ അതിലൂടെയുണ്ടായ നേട്ടങ്ങളെക്കുറിച്ചോ നിലവിലുള്ള പ്രശ്നങ്ങളെക്കുറിച്ചോ പ്രതിസന്ധികളെക്കുറിച്ചോ അവർ സംസാരിക്കുമെന്നാണ് പ്രതീക്ഷിച്ചിരുന്നത്. പക്ഷേ, അതിനു പകരം കേര കർഷകർക്ക് കേവലം ഉപരിപ്പവമായ ഉപദേശങ്ങൾ മാത്രമാണ് കിട്ടിയത്. വളരെ തമാശ തോന്നിയ ഒരു ഉപദേശം നാളികേര കർഷകർ തങ്ങളുടെ സാമ്പത്തിക ഉന്നമനത്തിന് വൻകിട കമ്പനികളുമായി സഹകരിക്കണം എന്നതായിരുന്നു. സാധാരണ നമുക്ക്, സ്വന്തം മേഖലകളിലെ വിദഗ്ധ അഭിപ്രായം പറയുന്നതിൽ വൈമുഖ്യവും, നമ്മളുടേ തല്ലാത്ത മേഖലകളിൽ കടന്നു കയറി ഉപരിപ്പവമായ അഭിപ്രായം പ്രകടിപ്പിക്കുന്നതിൽ പ്രാവീണ്യവും പുലർത്തുന്ന സ്വഭാവമുണ്ട്. ഇന്ത്യയിലെ വൻകിട കമ്പനികളാവട്ടെ എങ്ങനെ, എത്ര കുറഞ്ഞ വിലയ്ക്ക് നാളികേര കർഷകരിൽ നിന്ന് നാളികേരവും കൊമ്പയും വെളിച്ചെണ്ണയും വാങ്ങിയെടുക്കാം, വിലയിടിക്കൽ തന്ത്രങ്ങൾ എങ്ങനെ വിജയകരമായി നടപ്പാക്കാം എന്നതിൽ ഗവേഷണം നടത്തുന്നവരാണ് എന്നാണ് കർഷകരുടെ പരാതി. ഇവരാണ് ഈ ശാസ്ത്രജ്ഞരുടെ വലിയ സുഹൃത്തുക്കൾ. ഗവേഷണങ്ങൾ ആർക്കുവേണ്ടി, നൂതനമായ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ എന്തിനു വേണ്ടി തുടങ്ങിയ ചോദ്യങ്ങൾക്കു വ്യക്തമായ ഉത്തരം നൽകുവാൻ കഴിയാതെ ഗവേഷകരും സ്ഥാപനങ്ങളും പ്രവർത്തിച്ചിട്ട് എന്തുകാര്യം? ഇത്തരം അഭിപ്രായങ്ങളും ഉപദേശങ്ങളും വളരെ കരുതലോടെ മാത്രമേ ഉൽപാദക കമ്പനികൾ സ്വീകരിക്കാവൂ എന്ന് അഭ്യർത്ഥിക്കുന്നു.

ഇതുവരെയുള്ള അനുഭവത്തിൽ നാളികേര ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് സ്ഥിരവും ആദായകരവും മാനുവുമായ വില ലഭിക്കുന്നതിന് വൻകിട സ്വകാര്യ കമ്പനികൾ കർഷകരെ സഹായിക്കാൻ തയ്യാറാവുന്നില്ല എന്ന് തന്നെയാണ് നാം മനസ്സിലാക്കേണ്ടത്. ഇവിടെയാണ് കർഷക കുടായ്മകളുടെ പ്രധാനപ്പെട്ട പങ്കും ഉത്തരവാദിത്വവും. മാനുവും ആദായകരവും സ്ഥിരതയുമുള്ള വില ലക്ഷ്യമേക്കി കർഷക കുടായ്മകൾ ശക്തമായി പ്രവർത്തിക്കുകയും ശാസ്ത്ര സാങ്കേതിക നേട്ടങ്ങൾ അതിനുവേണ്ടി ഉപയോഗിക്കുകയും ചെയ്യുക എന്നുള്ളതാണ് ഏറ്റവും പ്രധാന കാര്യം. നമ്മുടെ നാട്ടിലെ ശാസ്ത്ര ഗവേഷണ കേന്ദ്രങ്ങൾക്ക് ഇത്തരം ലളിതമായ കാര്യങ്ങൾ മനസ്സിലാക്കി പ്രവർത്തിക്കാൻ കഴിഞ്ഞിരുന്നെങ്കിൽ എന്ന് ആശിച്ചു പോകുന്നു. അവർക്ക് കഴിയാത്തത് സി.ഐ.ടി ലക്ഷ്യമിടുകയും നേടിയെടുക്കുകയും ചെയ്യണം. അടിസ്ഥാനകർത്തവ്യം നാളികേര മേഖലയ്ക്ക് ഏറ്റവും മികച്ച സേവനം നൽകുക എന്നതായിരിക്കണം. ചെറുകിട നാമമാത്ര കേര കർഷകരുടെ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് മാനുവും സ്ഥിരതയുമുള്ള വില നേടിയെടുക്കുന്നതിനുള്ള പ്രവർത്തനങ്ങൾ ശാസ്ത്ര സാങ്കേതിക വിദ്യയുടെ പിൻബലത്തോടെ മുന്നോട്ട് കൊണ്ടുപോകുക എന്ന ഈ ഉത്തരവാദിത്വം മനസ്സിലാക്കി ആർജ്ജവത്തോടെ പ്രവർത്തിക്കാൻ സി.ഐ.ടിക്ക് കഴിയട്ടെ. അവരുടെ നേട്ടങ്ങളാവണം ഇന്ത്യയുടെ നാളികേര മേഖലയുടെ ഭാവി ചരിത്രം രൂപപ്പെടുത്തേണ്ടത്.

നാളികേരവും കൊമ്പയും വീണ്ടും ഒരു വിലയിടിക്കലിന്റെ പാതയിലൂടെ കടന്നു പോവുകയാണ്. കേന്ദ്ര ഗവൺമെന്റ് താങ്ങു വില പ്രഖ്യാപിച്ചു കഴിഞ്ഞു. മില്ലിംഗ് കൊമ്പയ്ക്ക് കിന്റലിന് 400 രൂപ വർദ്ധിപ്പിച്ച് 5950 രൂപയാക്കി. സംഭരണം ആരംഭിക്കുന്നതിന് നാഫെഡ് സംസ്ഥാന ഗവൺമെന്റുകളോടാവശ്യപ്പെട്ടു കഴിഞ്ഞു. സംസ്ഥാന ഗവൺമെന്റുകളാണ് ബാക്കി കാര്യങ്ങൾ ചെയ്യേണ്ടത്. ഈ വർഷം കേരളത്തിൽ, തെരഞ്ഞെടുക്കപ്പെട്ട നാളികേരോൽപാദക കമ്പനികളെയും കൊമ്പ, സംഭരണത്തിന് സംസ്ഥാന തല ഏജൻസികളായി പ്രഖ്യാപിക്കണമെന്ന് സംസ്ഥാന ഗവൺമെന്റിനോട് നാളികേര വികസന ബോർഡ് അഭ്യർത്ഥിച്ചിട്ടുണ്ട്. കൊമ്പ ഡ്രയറുകളുള്ള ഫെഡറേഷൻ

നുകളും ഉൽപാദക കമ്പനികളും ഈ മേഖലയിലേക്ക് ഊർജ്ജിതമായി കടന്നു വന്ന് കർഷകർക്ക് കൊമ്പയുടെ താങ്ങുവിലയുടെ പ്രയോജനം നേടിക്കൊടുക്കണം. അതിനായി എല്ലാ സി.പി.സി.കളും പ്രയത്നിക്കുമല്ലോ. കേവലം താങ്ങുവില സംഭരണത്തിന് കൊമ്പ തയ്യാറാക്കി കൊടുക്കുക മാത്രമല്ല ചെയ്യേണ്ടത്. ഉപഭോക്താക്കൾക്ക്, ശുദ്ധമായ വെളിച്ചെണ്ണ യഥാസമയം ഉൽപാദിപ്പിച്ചു നൽകണം. കേരള വിപണിയിലെ പാചകാവശ്യത്തിനുള്ള വെളിച്ചെണ്ണയുടെ 25% എങ്കിലും സിപിസി.കൾ ഉൽപാദിപ്പിച്ച് സ്വന്തം ബ്രാന്റിൽ വിപണനം നടത്തണം. കേരളത്തിലെ പാചക ആവശ്യത്തിനുള്ള വിപണി പ്രതിവർഷം ഏകദേശം 3,20,00 മെട്രിക് ടണ്ണിന്റേതാണ്. അതിന്റെ 25% ആയ 80000 മെട്രിക് ടൺ ശുദ്ധമായ വെളിച്ചെണ്ണ, കേരളത്തിലെ 25 സിപിസി.കൾ മനസ്സു വച്ചാൽ ഉൽപാദിപ്പിക്കാനാവും. ഓരോ സി.പി.സി.യും പ്രതിദിനം 10 മെട്രിക് ടൺ വെളിച്ചെണ്ണയെന്ന ലക്ഷ്യം കൈവരിച്ചാൽ ഇതെളുപ്പമായി. വികേന്ദ്രീകൃതമായ ഉൽപാദനവും, കർശനമായ ഗുണമേന്മയും, ആകർഷകമായ പാക്കിംഗും, സ്വന്തം ബ്രാന്റും, സിപിസി.കൾ വികസിപ്പിക്കണം. ഇതിനു വേണ്ട സാങ്കേതിക ജ്ഞാനം നൽകുന്നതിനും സിഐടിക്ക് കഴിയണം. വാണിജ്യാടിസ്ഥാനത്തിൽ ഇത്തരം പ്രവർത്തനങ്ങൾ ഏകോപിപ്പിക്കുന്നതിനാണ് ഇന്ത്യയിലെ ഏറ്റവും പ്രശസ്തമായ സഹകരണ മാനേജ്മെന്റ് രംഗത്തെ മുൻനിര സ്ഥാപനമായ ഇർമ (IRMA) യിൽ നിന്നും മാനേജ്മെന്റിൽ ബിരുദാനന്തര ബിരുദം നേടി, അമൂലിലെ പ്രവർത്തന പരിചയമുള്ള ഒരു കൾസൾട്ടന്റിനെയാണ് സി.പി.സി.കളെ സഹായിക്കാനായി ബോർഡ് നിയോഗിച്ചിരിക്കുന്നത്. കഴിഞ്ഞ ആറുമാസത്തെ പ്രതിവാര പുരോഗതിയെപ്പറ്റിയും ഭാവി പ്രവർത്തനങ്ങളെപ്പറ്റിയും അവർ ഈ ലക്കത്തിൽ നിങ്ങളോട് സംവദിക്കുന്നു.

നീരയിൽ തെന്നി മുഖമടിച്ചുവീണ ചില ദൈമികാമു കന്മാർ കിട്ടാത്ത മുന്തിരി പുളിക്കും എന്ന മട്ടിൽ വീൺ വാക്കുകൾ തട്ടിവിടുന്നതായി കർഷക സുഹൃത്തുക്കൾ പരാതിപ്പെടുകയുണ്ടായി. നീരയിൽ അവർ പരാജയപ്പെട്ടു എന്ന് സ്വയം വിലയിരുത്തുന്നതിനെ എതിർക്കേണ്ടതില്ല. പല തവണ പരീക്ഷയിൽ തോറ്റു കൂട്ടി വിദ്യാഭ്യാസ സമ്പ്രദായം തികഞ്ഞ പരാജയമാണെന്ന് നിരാരയ്യോടെ കേഴുന്നതു പോലെയാ ഇത്തരം അഭിപ്രായങ്ങളെ കാണേണ്ടതുളളു. കഴിഞ്ഞ 69 ആഴ്ചക്കാലത്തെ പ്രതിവാര നീരയുൽപാദനം, വിപണനം, വിറ്റുവരവ്, ഭാവി പ്രവർത്തനങ്ങൾ, നീരയുൽപാദന രംഗത്ത് ഗതിവേഗം ആർജ്ജിക്കാനുള്ള നടപടികൾ എന്നിവയെപ്പറ്റി ബോർഡിലെ സ്റ്റാറ്റിസ്റ്റിക്കൽ ഓഫീസർ ഈ ലക്കത്തിൽ വിശദമായി പ്രതിപാദിക്കുന്നു. നാളികേരോൽപാദക കമ്പനികൾ നീരയുൽപാദിപ്പിക്കുകയും വിൽപന നടത്തുകയും, വരുമാനം കർഷകരും നീര ടെക്നീഷ്യൻമാരുമായി പങ്കു വയ്ക്കുകയും, ആഴ്ച തോറുമുള്ള ഈ വിവരങ്ങൾ ബോർഡിന്റെ വെബ്സൈറ്റിൽ എല്ലാ വെള്ളിയാഴ്ചകളിലും പ്രസിദ്ധപ്പെടുത്തുകയും ചെയ്തു വരുന്നുണ്ട്. ഇതൊക്കെ പരിശോധിക്കാനുള്ള ക്ഷമയോ, ആർജ്ജവമോ ഇല്ലാതെ കണ്ണടച്ചിട്ടുടാക്കുന്നവർ തങ്ങളുടെ പരാജയം ആ മേഖലയുടെ മുഴുവൻ പരാജയമാണെന്നു വിലപിക്കുമ്പോൾ അതിന് ആവശ്യത്തിൽ കൂടുതൽ പരിഗണന കൊടുക്കേണ്ടതില്ല. നമ്മുടെ ലക്ഷ്യം നിലവിലുള്ള നീരയുൽപാദനത്തെ അതിവേഗം മുന്നോട്ടു നയിച്ച് ഓരോ നാളികേരോൽപാദക കമ്പനിയും സംസ്ഥാന - ദേശീയ - അന്തർദേശീയ വിപണിയിലേക്ക് നീരയെത്തിക്കുകയാവണം. തടസ്സങ്ങളും പ്രതിബന്ധങ്ങളും വിജയകരമായി തരണം ചെയ്ത് മുന്നേറുന്നതിന് എല്ലാ സി.പി.സി.കൾക്കും കഴിയട്ടെ എന്നാശംസിക്കുന്നു. അതിനുവേണ്ട സാങ്കേതിക പിന്തുണയും സഹായവുമായി സിഐടി നിങ്ങളോടൊപ്പം ഉണ്ടാവും. നാളികേരോൽപാദക കമ്പനികൾക്കും അംഗങ്ങളായ കർഷകർക്കും എല്ലാ വിജയങ്ങളും നേരുന്നൂ.

സ്നേഹപൂർവ്വം,  
  
 ടി.കെ ജോസ്  
 ചെയർമാൻ

## 69 ആഴ്ചകളിൽ കേരളത്തിലെ നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനികളുടെ

# നീര ഉത്പാദനം 21 ലക്ഷം ലിറ്റർ കടന്നു; വിറ്റുവരവ് 24 കോടി രൂപയും

വി.സി. വസന്തകുമാർ

● സ്റ്റാറ്റിസ്റ്റിക്കൽ ഓഫീസർ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, കൊച്ചി

കേരളത്തിൽ നീര ഉത്പാദിപ്പിക്കാൻ അനുമതി ലഭിച്ചിട്ടുള്ളത് നാളികേര വികസന ബോർഡിൽ രജിസ്റ്റർ ചെയ്തിട്ടുള്ള നാളികേര ഉത്പാദക ഫെഡറേഷനുകൾ, കേരള കാർഷിക സർവ്വകലാശാല, കേരള സ്റ്റേറ്റ് ബിവറേജസ് കോർപ്പറേഷൻ ലിമിറ്റഡ്, അഗ്രോ ഇൻസ്ട്രീസ് കോർപ്പറേഷൻ, കോക്കനട്ട് ഡെവലപ്മെന്റ് കോർപ്പറേഷൻ, ബോണഫൈഡ് ജാഗറി ഉത്പാദകർ എന്നീ ആറ് ഏജൻസികൾക്കാണ്.

ഇതിൽ ചില ഏജൻസികൾ അവർ നീര ഉത്പാദനത്തിൽ പരാജയപ്പെട്ടതിന്റെ ജാല്യം മറച്ചു വയ്ക്കാൻ നാളികേര ഉല്പാദക കമ്പനികളുടെ നീര ഉത്പാദനം പരാജയമാണെന്നും മറ്റും വസ്തുതകൾക്കു നിരക്കാത്ത പരാമർശങ്ങൾ പല വേദികളിലും ഉന്നയിക്കുന്നതായി കർഷകർ ശ്രദ്ധയിൽപെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്. കേരളത്തിൽ ഇതുവരെ 29 നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനികളാണ് രജിസ്റ്റർ ചെയ്യപ്പെട്ടിട്ടുള്ളത്. ഈ കമ്പനികളുടെ കീഴിലുള്ള 166 ഫെഡറേഷനുകൾക്കാണ് ഇപ്പോൾ നീര ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന ലൈസൻസ് ലഭിച്ചിരിക്കുന്നത്. ഓരോ ഫെഡറേഷനും പരമാവധി 5000 തെങ്ങുകളിൽ നിന്നും നീര ഉത്പാദിപ്പിക്കാം. കേരളത്തിൽ രജിസ്റ്റർ ചെയ്യപ്പെട്ടിട്ടുള്ള 29 നാളികേര ഉത്പാദകകമ്പനികളിൽ 17 കമ്പനികൾ നീര ഉത്പാദിപ്പിച്ചുകൊണ്ടിരിക്കുന്നു. ഈ കമ്പനികളിലെല്ലാം കൂടി കേവലം 3474 തെങ്ങുകൾ ഇപ്പോൾ നീര ഉത്പാദനത്തിന് ഉപയോഗിക്കുന്നു. നിലവിൽ 721 കർഷകരുടെ തെങ്ങുകളിൽ നിന്നും 475 നീര ടെക്നീഷ്യന്മാരുടെ സഹായത്തോടുകൂടിയാണ് നീര ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നത്. നീരയ്ക്ക് വൻ ആവശ്യകതയാണ് നിലവിലുള്ളത്. ഇത് നാൾക്കുനാൾ വർദ്ധിച്ചു വരികയുമാണ്. കേരളത്തിന് അകത്തും പുറത്തും നടക്കുന്ന വ്യൂഹാരമേളകളിൽ നീരയ്ക്ക് മികച്ച വ്യൂഹാര അന്വേഷണങ്ങൾ ലഭിക്കുന്നുണ്ട്. സംസ്ഥാന വ്യവസായ വകുപ്പ് മുൻകൈയെടുത്ത് കൊച്ചിയിൽ സംഘടിപ്പിച്ച ബിസിനസ് മീറ്റിൽ അമേരിക്ക, ഇംഗ്ലണ്ട് തുടങ്ങി ഏഴ് വിദേശരാജ്യങ്ങളിൽ നിന്ന് നീരയ്ക്ക് വലിയ കയറ്റുമതി ഓർഡറുകൾ ലഭിച്ചുവെന്ന് പങ്കെടുത്ത കമ്പനികളുടെ പ്രതിനിധികളിൽനിന്നും അറിയുവാൻ കഴിഞ്ഞു.

നാളികേര ഉല്പാദക കമ്പനികൾ രൂപീകൃതമായിട്ടുള്ള ജില്ലകളിൽ അവരാണ് നീര ഉത്പാദനത്തിന്റേയും സംസ്കരണത്തിന്റേയും വിപണനത്തിന്റേയും മേൽനോട്ടം നടത്തുന്നത്. 2014 നവംബർ 22 മുതൽ 2016 മാർച്ച് 17-ാം തീയതി വരെ ഓരോ കമ്പനിയുടെയും നീര ഉത്പാദനം സംബന്ധിച്ച ആഴ്ച തോറുമുള്ള കണക്കുകൾ നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ വെബ് സൈറ്റിൽ പ്രസിദ്ധീകരിച്ചിട്ടുണ്ട്. വെള്ളിയാഴ്ച തുടങ്ങി അടുത്ത വ്യാഴാഴ്ച അവസാനിക്കുന്ന ഓരോ ആഴ്ചകളിലേയും നീരയുടെ ഉത്പാദനവും വിപണനവും സംബന്ധിച്ച വിശദമായ വിവരങ്ങൾ എല്ലാ നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനികളും ബോർഡിന് നൽകുന്നു. ബോർഡ് ഈ വിവരങ്ങൾ അപഗ്രഥിക്കുകയും അവലോകനം ചെയ്യുകയും ഇതിനെ അടിസ്ഥാനമാക്കിയുള്ള വിശകലനങ്ങൾ നടത്തുകയും ചെയ്യുന്നുണ്ട്. നീര ഉത്പാദന മേഖലയിൽ കമ്പനികളുടെ പ്രവർത്തനങ്ങളുടെ ഏകോപനവും

വിലയിരുത്തലും നടത്തി പബ്ലിക് ഡൊമെയിനിൽ, ആർക്കും കാണാവുന്ന രീതിയിൽ പ്രസിദ്ധപ്പെടുത്തിയിട്ടുള്ള വിവരങ്ങൾ ക്രോഡീകരിച്ചിരിക്കുന്നു. ഇത്തരം പ്രവർത്തനങ്ങളുടെ വിശദാംശങ്ങളും ഏകോപനത്തിന്റേയും മേൽനോട്ടത്തിന്റേയും വിശദാംശങ്ങൾ പൊതുജനങ്ങളെ അറിയിക്കുക എന്നതാണ് ഈ ലേഖനത്തിന്റെ ലക്ഷ്യം.

നീരഉത്പാദനം മൊത്തമായും, ഓരോ കമ്പനികളുടെ ഉത്പാദനം പ്രത്യേകമായും എടുത്ത് നടത്തിയ പഠനങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള വിവരങ്ങൾ വളരെ ശ്രദ്ധേയമാണ്. കഴിഞ്ഞ 69 ആഴ്ചകളിലെ വിവരങ്ങൾ പ്രകാരം ഇതുവരെ എല്ലാ കമ്പനികളും കൂടി ആകെ ഉത്പാദിപ്പിച്ച നീര 20,87,627 ലിറ്ററാണ്. ഇത്രയും നീരയിൽ നിന്നുള്ള സഞ്ചിത വരുമാനം 23,09,18,708 രൂപയാണ്. (2016 മാർച്ച് 17 വരെ)

നീരയുടെ സഞ്ചിത ഉത്പാദനത്തെ അടിസ്ഥാനമാക്കി 17 കമ്പനികളെ താഴെ പറയും പ്രകാരം 4 ഗ്രൂപ്പുകളാക്കി തിരിച്ച് ഒരേ ഗ്രൂപ്പിൽ ഉൾപ്പെടുത്തിയിരിക്കുന്ന കമ്പനികളെ താരതമ്യം ചെയ്തുകൊണ്ടുള്ള പഠനമാണ് നടത്തിയത്.

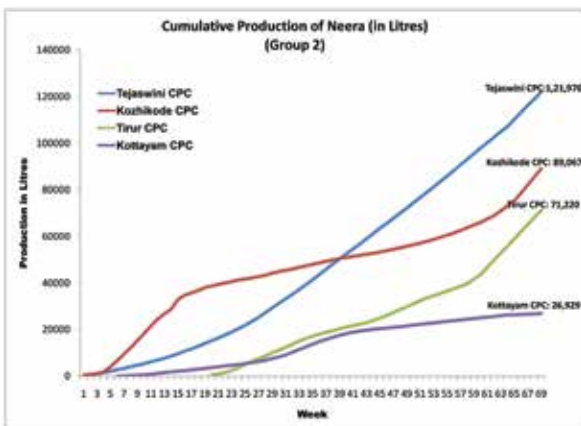
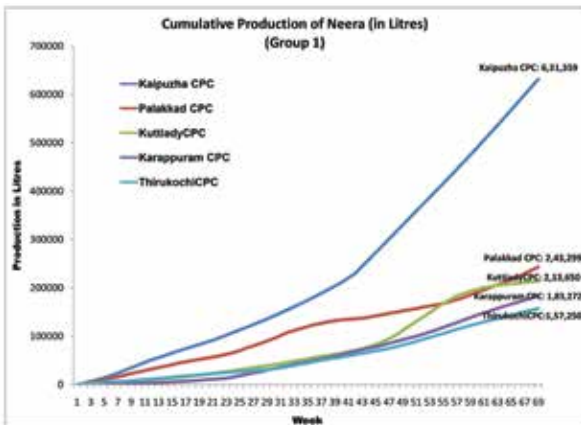
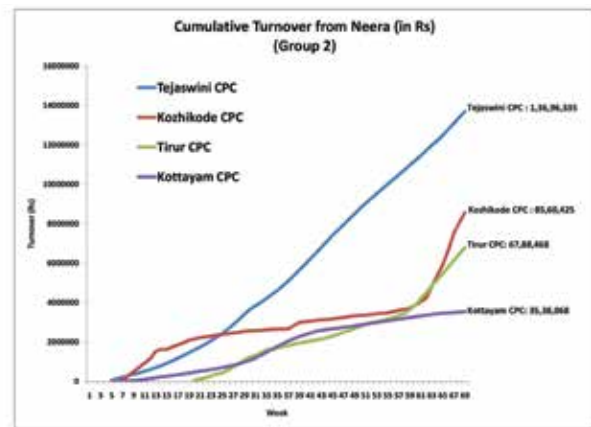
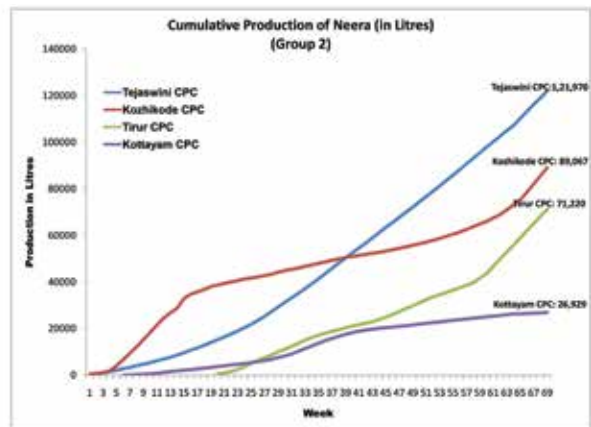
ഗ്രൂപ്പ് 1
കൈപ്പഴ നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനി പാലക്കാട് നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനി കുറ്റാടി നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനി കരപ്പുറം നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനി തിരുകൊച്ചി നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനി
ഗ്രൂപ്പ് 2
തേജസിനി നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനി കോഴിക്കോട് നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനി തിരുർ നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനി കോട്ടയം നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനി
ഗ്രൂപ്പ് 3
കൊടുങ്ങല്ലൂർ നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനി കൊയിലാണ്ടി നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനി ഓണാട്ടുകര നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനി വടകര നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനി
ഗ്രൂപ്പ് 4
വയനാട് നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനി പേരാമ്പ്ര നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനി കടത്തനാട് നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനി കുന്നമംഗലം നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനി

ഒന്നാം ഗ്രൂപ്പിൽ സഞ്ചിത ഉത്പാദനം 6,31,359 ലിറ്റർ ഉള്ള കൈപ്പഴ നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനിയാണ് മുന്നിൽ. അവരുടെ നീര ഉത്പാദനത്തിൽ ചെറിയ ഏറ്റക്കുറച്ചിലുകളുണ്ടെങ്കിലും തുടർച്ചയായ വർദ്ധനവാണ് കാണിക്കുന്നത്. 69-ാം മത്തെ ആഴ്ചയിൽ അവരുടെ ഉത്പാദനം 15,990 ലിറ്ററാണ്. സഞ്ചിത നീര

ഉത്പാദനം 2,43,299 ലിറ്റർ രേഖപ്പെടുത്തിയിരിക്കുന്ന പാലക്കാട് കമ്പനിയാണ് രണ്ടാം സ്ഥാനത്തുള്ളത്. 69-ാം ആഴ്ചയിൽ കമ്പനി ഉത്പാദിപ്പിച്ചത് 6,928 ലിറ്റർ നീരാണ്. കൈപ്പഴ കമ്പനിയുമായി താരതമ്യം ചെയ്യുമ്പോൾ അളവിൽ കുറവാണെങ്കിലും വലിയ ഏറ്റക്കുറച്ചിലുകളില്ലാതെ ക്രമാനുഗതമായി ഉയർന്നു പോകുന്ന രീതിയിൽ തന്നെയാണ് പാലക്കാട് കമ്പനിയുടെ ഉത്പാദനവും. സഞ്ചിത നീര ഉല്പാദനം 2,13,650 ലിറ്ററുള്ള കുറ്റ്യാടി കമ്പനിയാണ് അടുത്തത്. പക്ഷേ, സമീപകാലത്തുള്ള അവരുടെ പ്രകടനം അത്ര ആശാവഹമല്ല. സാമാന്യം തൃപ്തികരമായ പ്രകടനത്തിനു ശേഷം 56-ാം ആഴ്ച തുടങ്ങി, ഉത്പാദനത്തിൽ കാണുന്ന ഇടിവ് തീർച്ചയായും ആശാസ്യമല്ല. കമ്പനിയുടെ 69-ാം ആഴ്ചയിലെ ഉത്പാദനം 1344 ലിറ്റർ മാത്രമാണ്. കമ്പനിയുടെ അടിയന്തിര ശ്രദ്ധ പതിയേണ്ട വിഷയമാണിത്. സഞ്ചിത ഉത്പാദനത്തിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ നാലാംസ്ഥാനത്ത് 1,83,272 ലിറ്റർ ഉത്പാദനമുള്ള കരപ്പുറം കമ്പനിയാണ്. കരപ്പുറം കമ്പനിയുടെ ഉത്പാദനവും 33-ാമത്തെ ആഴ്ചക്കു ശേഷം അസ്ഥിരമാണ്, എന്നു മാത്രമല്ല 60-ാമത്തെ ആഴ്ചക്കുശേഷം അവരുടെ ഉത്പാദനം ക്രമമായി കുറഞ്ഞു വരികയോ തൽസ്ഥിതി തുടരുകയോ ചെയ്യുന്ന പ്രവണതയാണ് കാണുന്നത്. 66-ാം ആഴ്ച മുതൽ 69-ാം ആഴ്ചവരെ അവരുടെ ഉത്പാദനം 4200 ലിറ്ററാണ്. ഒന്നാമത്തെ ഗ്രൂപ്പിലെ അഞ്ചാമത്തെ കമ്പനിയായ തിരുകൊച്ചി കമ്പനിയുടെ സഞ്ചിത ഉത്പാദനം 1,57,250 ലിറ്ററാണ്. ക്രമമായ ഉയർച്ച കാണിക്കുന്നുണ്ടെങ്കിലും 46-ാം ആഴ്ച മുതൽ ഉല്പാദനം സ്ഥിരമല്ല. ക്രമമായ ഇടവേളകളിൽ ഏറ്റക്കുറച്ചിലുകൾ കാണുന്നുണ്ടെങ്കിലും ആഴ്ചതോറുമുള്ള നീരയുല്പാദനം അവസാന ആഴ്ചകളിൽ ഏകദേശം 3,000 ലിറ്ററാണ്.

രണ്ടാമത്തെ ഗ്രൂപ്പിലുള്ള കേരളത്തിൽ ആദ്യം രൂപീകൃതമായ തേജസിനി കമ്പനി ഈ കാലയളവിൽ ആകെ ഉത്പാ

ദിപ്പിച്ചത് 1,21,970 ലിറ്റർ നീരാണ്. 20-ാം ആഴ്ച മുതലാണ് കമ്പനി നീരയുല്പാദനം തുടങ്ങിയത്. ചില ആഴ്ചകളിൽ കാണുന്ന വ്യതിയാനങ്ങൾ ഒഴിച്ചു നിർത്തിയാൽ കമ്പനിയിൽ നിന്നുള്ള നീരയുല്പാദനം പൊതുവേ വലിയ ഏറ്റക്കുറച്ചിലുകളില്ലാത്തതാണ് എന്ന് വ്യക്തമാക്കുന്നതാണ് 69-ാം ആഴ്ചയിലെ നീര ഉത്പാദനമായ 2892 ലിറ്റർ. 89067 ലിറ്റർ സഞ്ചിത നീര ഉത്പാദനമുള്ള കോഴിക്കോട് കമ്പനിയാണ് ഈ ഗ്രൂപ്പിലെ രണ്ടാംസ്ഥാനക്കാർ. കോഴിക്കോട് കമ്പനിക്ക് പതിനൊന്നാം ആഴ്ച വരെ ഉത്പാദനത്തിൽ കാണിച്ച വർദ്ധനവ് തുടർന്ന് നിലനിർത്താൻ കഴിഞ്ഞിട്ടില്ല. പന്ത്രണ്ടാം ആഴ്ച തുടങ്ങി നാൽപ്പത്തി മൂന്നാം ആഴ്ച വരെ ഉത്പാദനത്തിൽ ക്രമമായ കുറവാണ് രേഖപ്പെടുത്തിയിരിക്കുന്നത്. അതിനു ശേഷം ഉത്പാദനം എല്ലാ വാരത്തിലും വർദ്ധനവ് കാണിക്കുന്നുണ്ട്. 69-ാം ആഴ്ചയിൽ അവരുടെ നീരയുല്പാദനം 3450 ലിറ്ററാണ്. നീരയുല്പാദനത്തിലേക്ക് താരതമ്യേണ പുതിയതായി കടന്നു വന്നതിരു കമ്പനിയുടെ സഞ്ചിത നീരയുല്പാദനം 71,200 ലിറ്ററാണ്.

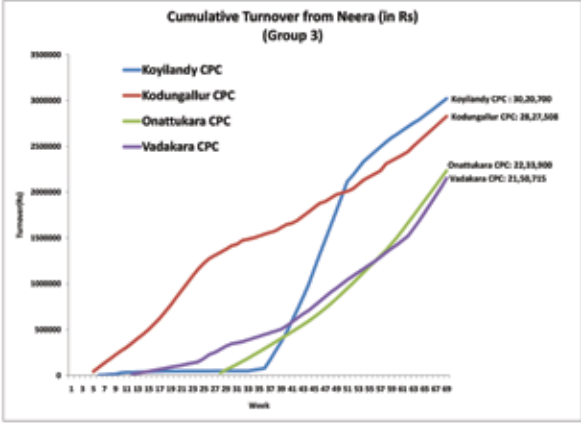
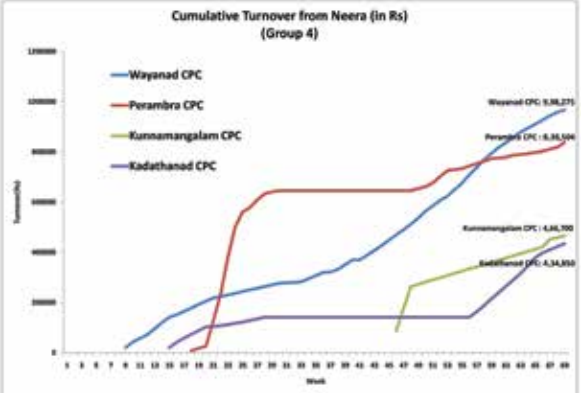
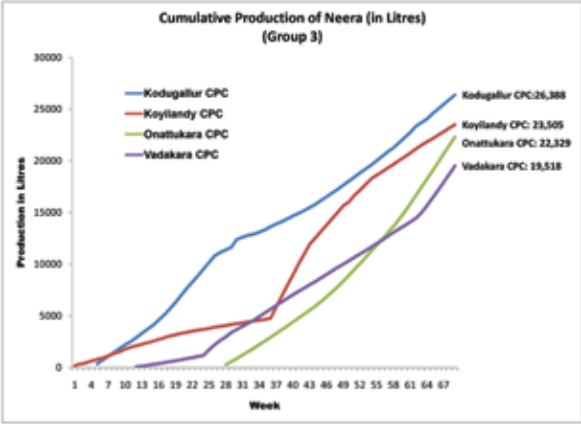
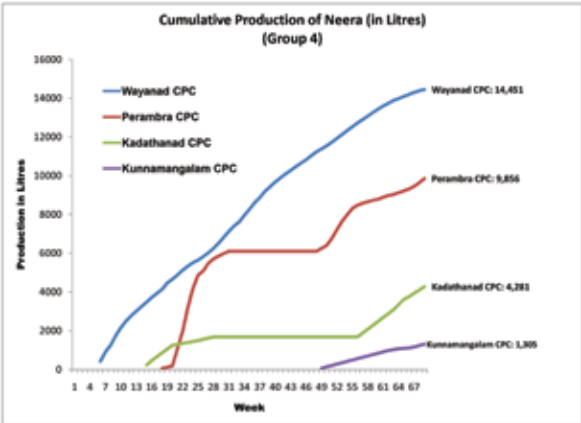


കമ്പനി നീരയുല്പാദനം ആരംഭിച്ചിട്ട് 49 ആഴ്ചകൾ മാത്രമേ ആയിട്ടുള്ളൂ. എങ്കിൽപ്പോലും 35നും 45നും ആഴ്ചകൾക്കിടയിൽ ഉല്പാദനത്തിൽ കാണുന്ന ഏറ്റക്കുറച്ചിലുകൾ ഒഴിച്ചാൽ കമ്പനിയുടെ നീരയുല്പാദനത്തിൽ സ്ഥിരതയുള്ളതായി കാണാൻ കഴിയുകയും 3045 ലിറ്റർ നീര 69-ാം ആഴ്ചയിൽ രേഖപ്പെടുത്തിയ ഉത്പാദനം. ഈ ഗ്രൂപ്പിലെ അവസാന നിരയിലുള്ള കോട്ടയം കമ്പനിയുടെ സഞ്ചിത നീര ഉത്പാദനം 26929 ലിറ്ററാണ്. ആദ്യ ആഴ്ച മുതൽ ഉത്പാദനം ക്രമമായി ഉയർന്ന് 36-ാം ആഴ്ചയിൽ 1127 ലിറ്ററിലെത്തിയെങ്കിലും തുടർന്നു കാണുന്ന കുറവ് ശ്രദ്ധിക്കപ്പെടേണ്ടതാണ്.

◆ കാലികം

മൂന്നാം ഗ്രൂപ്പിൽ ഉത്പാദനത്തിൽ മുനിലുള്ള കൊടുങ്ങല്ലൂർ കമ്പനി ഉത്പാദനം തുടങ്ങിയ അഞ്ചാം ആഴ്ച മുതൽ ക്രമമായി ഉയർന്നു വന്ന നീരയുല്പാദന ഗ്രാഫിൽ 22 മുതൽ അസ്ഥിരത പ്രകടമായി കാണാം. ഈയടുത്ത ആഴ്ചകളിൽ ഉത്പാദനം സ്ഥിരത കൈവരിക്കാനുള്ള പ്രവണത കാണിക്കുന്നുമുണ്ട്. അവരുടെ സഞ്ചിത ഉത്പാദനം 26338 ലിറ്ററാണ്. ആദ്യ ആഴ്ച മുതൽ ഉല്പാദനം ആരംഭിച്ച കൊയിലാണ്ടി കമ്പനിയുടെ സഞ്ചിത ഉത്പാദനം 23,505 ലിറ്റർ നീരയാണ്. സ്ഥിരമല്ലാത്ത ഇടവേളകളിൽ ഉത്പാദനത്തിൽ കാണുന്ന വ്യതിയാനങ്ങൾ ഈ മേഖലയിലെ കമ്പനിയുടെ പ്രകടനത്തിൽ മങ്ങലേൽപ്പിക്കുന്നതാണ്. കൂടാതെ 42-ാം ആഴ്ച മുതൽ ഉത്പാദനത്തിൽ ക്രമമായി രേഖപ്പെടുത്തിയിരിക്കുന്ന മാന്യവും കമ്പനിയുടെ അടിയന്തിര ശ്രദ്ധ അർഹിക്കുന്നു. 28-ാമത് ആഴ്ചയിൽ നീരയുല്പാദനം തുടങ്ങിയ ഓണാട്ടുകര കമ്പനിയുടെ ഉത്പാദനം നന്നേ കുറവായിരിക്കിലും സ്ഥിരത കാണിക്കുന്നുണ്ട്. 189 ലിറ്ററാണ് 69-ാം ആഴ്ചയിൽ ഓണാട്ടുകരയുടെ നീര ഉത്പാദനം. ഇതിൽ വടകര കമ്പനി 12-ാം ആഴ്ച മുതലാണ് നീര ഉത്പാദനം രേഖപ്പെടുത്തുന്നത്. അങ്ങങ്ങായി ഉത്പാദനത്തിൽ കാണുന്ന വ്യതിയാനങ്ങൾ ഒഴിച്ചു നിർത്തിയാൽ അവരുടെ ഉത്പാദനം കുറവെങ്കിലും സ്ഥിരമായ ഉയർച്ചയാണ് കാണിക്കുന്നത്.

യത്. വയനാട് കമ്പനിയുടെ ഉല്പാദനത്തിന്റെ കാര്യത്തിൽ ചില ആഴ്ചകളിൽ ദൃശ്യമാകുന്ന വ്യതിയാനങ്ങളും അവസാനത്തെ മൂന്ന് ആഴ്ചകളിൽ ഉത്പാദനത്തിൽ കാണുന്ന കുറവും നീക്കി നിർത്തിയാൽ അവരുടെ ഇക്കാലയളവിലെ പ്രകടനം താരതമ്യേന സ്ഥിരമാണ്.



ആദ്യത്തെ ഇരുപത് ആഴ്ചകളിൽ നാളികേര ഉത്പാദന കമ്പനികൾ ശരാശരി 1919 ലിറ്റർ നീരയാണ് ഉത്പാദിപ്പിച്ചത്. എന്നാൽ അടുത്ത ഇരുപത് ആഴ്ചയിലെ ശരാശരി നീര ഉത്പാദനം 3252 ലിറ്ററിലേക്ക് ഉയർന്നു. പിന്നീടുള്ള ആഴ്ചകളിൽ നീര ഉത്പാദനത്തിൽ ഗണ്യമായ വർദ്ധനവ് രേഖപ്പെടുത്തി. ഏകദേശം കഴിഞ്ഞ പത്ത് ആഴ്ചകളിലായി കമ്പനികൾ എല്ലാം ചേർന്ന് ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന ശരാശരി പ്രതിവാര നീര ഉല്പാദനം 40,000 ലിറ്ററിനു മുകളിലാണ്. നീരയ്ക്ക് വർദ്ധിച്ച ഡിമാന്റുണ്ടെങ്കിലും ഉല്പാദനം വേണ്ടത്ര ഉയരാത്തതിന്റെ ഏകകാരണം പരിശീലനം നേടിയ നീര ടെക്നീഷ്യന്മാരുടെ കുറവാണ്. പ്രതിദിനം ഒരു ലക്ഷം ലിറ്റർ എന്ന ലക്ഷ്യത്തിലെത്താൻ ഇനിയും ചെയ്യേണ്ട കാര്യങ്ങൾ എന്തെന്ന് കമ്പനികളിലെ നീര ഉപസമിതി ഗൗരവമായി ചിന്തിക്കുക. പ്രതിദിനം ഒരു ലക്ഷം ലിറ്റർ നീര ഉത്പാദിപ്പിക്കണമെന്ന ലക്ഷ്യം നേടണമെങ്കിൽ 25 കമ്പനികളെങ്കിലും നീര ഉത്പാദനത്തിലേക്ക് മുനിട്ടിറങ്ങണം. നിലവിൽ നീര ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന കമ്പനികളിൽ കൈപ്പുഴ, കുറ്റാടി, കരപ്പുറം, വടകര, തിരുകൊച്ചി, കൊടുങ്ങല്ലൂർ, കോഴിക്കോട്, പാലക്കാട് എന്നീ കമ്പനികൾക്കു മാത്രമാണ് സ്വന്തമായി നീര സംസ്കരണ യൂണിറ്റുകൾ ഉള്ളത്. പേരാമ്പ്ര, കടത്തനാട്, തിരുർ കമ്പനികളുടെ നീര സംസ്കരണ യൂണിറ്റുകൾ പൂർത്തിയായി വരുന്നു. ഇവയുടെ സംസ്കരണ ശേഷി പ്രതിദിനം

ഏകദേശം 10,000 ലിറ്ററാണ്. നീർ ടെക്നീഷ്യൻമാരുടെ ലഭ്യതയും കൂടുതൽ തെങ്ങുകളിൽ നിന്നുള്ള നീർ ഉത്പാദനവും കൂടി ഉറപ്പുവരുത്തിയാൽ പ്രതിദിനം ഉത്പാദനം ഒരു ലക്ഷം ലിറ്റർ എന്ന ലക്ഷ്യത്തിലേക്ക് വേഗത്തിൽ എത്തിച്ചേരുവാൻ കഴിയും.

**കമ്പനികൾ സ്വീകരിക്കേണ്ട ഹ്രസ്വകാല നടപടികൾ**

ഇത്രയും കാലത്തിനിടെ രണ്ടായിരത്തി നാനൂറോളം പേർ നീർ ടെക്നീഷ്യൻമാരാകാനുള്ള പരിശീലനം വിജയകരമായി പൂർത്തിയാക്കിയിട്ടുണ്ട്. ഇതിൽ കേവലം 475 നീർ ടെക്നീഷ്യൻമാരാണ് നിലവിൽ നീർ ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നത്. പരിശീലനം പൂർത്തിയാക്കി ഈ തൊഴിലിൽ ഏർപ്പെടാതെയിരിക്കുന്ന രണ്ടായിരത്തോളം നീർ ടെക്നീഷ്യൻമാരെ ഈ മേഖലയിലേക്ക് തിരികെ കൊണ്ടുവരാനുള്ള തീവ്രശ്രമം അടിയന്തിരമായി ഉണ്ടാകണം.

ക്രമ നം.	നാളികേര ഉത്പാദന കമ്പനി	നീർ ഉത്പാദനം	പ്രതിവാര ഉത്പാദനം (ലിറ്റർ)	വിറ്റുവരവ് (രൂപയിൽ)
1.	കൈപ്പൂഴ	631359	9285	8,13,35,442
2..	പാലക്കാട്	243299	3578	2,58,44,997
3.	കുറുപ്പാടി	213659	3142	1,88,50,808
4.	കരപ്പുറം	183272	2695	1,95,61,200
5.	തിരുകൊച്ചി	157250	2279	1,63,51,811
6.	തേജസ്വിനി	121970	1794	1,36,96,335
7.	കോഴിക്കോട്	89067	1291	85,60,425
8.	തിരുർ	71220	1424	67,88,468
9.	കോട്ടയം	26929	421	35,38,068
10.	കൊടുങ്ങല്ലൂർ	26388	406	30,20,700
11.	കൊയിലാണ്ടി	23505	341	28,27,508
12.	ഓണാട്ടുകര	22329	532	22,33,900
13.	വടകര	19518	337	21,50,715
14.	വയനാട്	14451	226	9,68,275
15.	പേരാമ്പ്ര	9856	190	8,38,504
16.	കടത്തനാട്	4281	78	4,34,850
17.	കുന്നമംഗലം	1305	62	4,66,700

ഒരു ഫെഡറേഷനിൽ ഉൾപ്പെട്ട 5000 തെങ്ങിൽ നിന്നും നീർ ഉത്പാദിപ്പിക്കാനുള്ള അനുമതി ലഭ്യമാണെന്നിരിക്കെ ഇപ്പോൾ നീർ ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന കമ്പനികളെല്ലാം കൂടി കേവലം 3474 തെങ്ങുകൾ മാത്രമേ നീർ ഉത്പാദനത്തിന് ഉപയോഗിക്കുന്നുള്ളൂ. കമ്പനികളുടെ കീഴിലുള്ള നീർ ഉത്പാദനത്തിന് അനുമതിക്കായി അപേക്ഷിക്കാത്ത ഫെഡറേഷനുകൾ എത്രയും വേഗം അനുമതി സമ്പാദിച്ച് കൂടുതൽ തെങ്ങുകളിലേക്ക് നീർ ഉത്പാദനം വ്യാപിപ്പിക്കുകയും അതുവഴി കൂടുതൽ കർഷകരിലേക്ക് അതിന്റെ ആനുകൂല്യങ്ങൾ എത്തിക്കുകയും വേണം.

കമ്പനികൾ സ്വീകരിക്കേണ്ട ദീർഘകാല നടപടികൾ

നീരയുടെ നിലവിൽ ലൈസൻസ് ലഭ്യമായ ഫെഡറേഷനുകളിൽ 5000 തെങ്ങിൽ നിന്നു നീരയുല്പാദിപ്പിക്കണമെങ്കിൽ ചുരുങ്ങിയത് രണ്ടേകാൽ ലക്ഷത്തോളം ടെക്നീഷ്യൻമാർ ഈ രംഗത്ത് ശുഷ്കാന്തിയോടെ പ്രവർത്തിക്കണം. കണ്ണൂർ ജില്ലയിലെ തേജസ്വിനി കമ്പനിയിൽ ചെറുകിട കർഷകർ പരിശീലനം നേടി സ്വന്തം തെങ്ങിൽ നിന്നും നീർ ഉത്പാദിപ്പിച്ച് വലിയ വരുമാനം ഉണ്ടാക്കുന്ന വിവരം കഴിഞ്ഞ ലക്കം (ഫെബ്രുവരി 2016) ഇന്ത്യൻ നാളികേര ജേർണലിൽ പ്രസിദ്ധീകരിച്ചത് ശ്രദ്ധിക്കുക. മറ്റ് കമ്പനികളും സമാന രീതിയിൽ ചിന്തിച്ചു പ്രവർത്തിക്കുവാൻ ശ്രമിക്കുമല്ലോ?. കേരളത്തിൽ നീർ ടെക്നീഷ്യന്മാരുടെ ലഭ്യതക്കുറവ് കാരണം ചില കമ്പനികൾ മറ്റു സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നിന്നും തൊഴിൽ രഹിതരായ യുവാക്കൾക്ക് പരിശീലനം നൽകിക്കൊണ്ടാണ് അവരുടെ ഉത്പാദനം വർദ്ധിപ്പിക്കാൻ ശ്രമിക്കുന്നത്. മാസം 25,000 രൂപയ്ക്കു മുകളിൽ വരുമാനം ലഭിക്കാവുന്ന ഈ അവസരത്തിലേക്ക് കേരളത്തിലെ യുവതീ യുവാക്കൾ കടന്നു വരാത്തത് എന്തുകൊണ്ട് എന്ന് ചിന്തിക്കേണ്ടതുണ്ട്?

വനിതകൾക്കും വലിയൊരു തൊഴിലവസരം ഈ മേഖല ഉറപ്പുനൽകുന്നുണ്ട്. തൊഴിലുറപ്പ് പദ്ധതിയിൽ പങ്കെടുക്കുന്ന

സഹോദരിമാർക്ക് ഒരു വർഷം ലഭിക്കുന്ന വേതനം നീർ ടെക്നീഷ്യന്മാരായി പ്രവർത്തിച്ചാൽ ഒരു മാസം കൊണ്ട് ലഭിക്കാൻ കഴിയും എന്നുള്ളതാണ് യാഥാർത്ഥ്യം. ഇത്രയും തൊഴിൽ അവസരങ്ങളുള്ള മേഖലയാണെങ്കിൽ പോലും കേരളത്തിലെ തൊഴിൽ രഹിത യുവതീ യുവാക്കൾ നീർ ടെക്നീഷ്യന്മാരാകാനുള്ള വേണ്ടത്ര താല്പര്യം കാണിക്കുന്നില്ല എന്നത് വേദകരമാണ്. കേന്ദ്രസർക്കാരിന്റെ ദീർഘകാല ഉപധ്യായ ഗ്രാമീൺ കൗശല്യ യോജന (ഉളഡഎഗ്മ) പദ്ധതിയിലൂടെ കുടുംബശ്രീ അംഗങ്ങൾക്കും നീർ പരിശീലനം നൽകിക്കൊണ്ടാണ് തിരുകൊച്ചി കമ്പനി അവരുടെ നീർ ഉത്പാദനം വർദ്ധിപ്പിക്കാൻ ലക്ഷ്യമിടുന്നത്. നീർ യ്ക്ക് വിദേശ രാജ്യങ്ങളിൽ നിന്നും അന്വേഷണങ്ങൾ വന്നു കൊണ്ടിരിക്കുന്ന സാഹചര്യത്തിൽ ആവശ്യകത പൂർണ്ണമായും നിറവേറ്റാൻ അടിയന്തിരമായി ഉത്പാദനം വർദ്ധിപ്പിച്ചു മതിയാകൂ. വർഷകാലത്ത് ആവശ്യകത കുറയുന്നതും വേനലിൽ ഉത്പാദനം കുറയുന്നതും കണക്കിലെടുത്താൽ നീർ സംസ്കരിച്ച് വിപണനം ചെയ്യുന്നതിന്റെ ആവശ്യകത തീർത്തും ബോധ്യമാകും. കമ്പനികളിൽ അംഗങ്ങളായ എല്ലാ ഫെഡറേഷനുകളും നീർ ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നതിനുള്ള അനുമതി ലഭ്യമാക്കുകയും കമ്പനികൾ നീർ ടെക്നീഷ്യന്മാരാകാൻ യോഗ്യതയുള്ളവരെ കണ്ടെത്തി പരിശീലിപ്പിക്കുകയും വേണം. ഒരു പഠിതാവിന് പരിശീലനം പൂർത്തിയാക്കി നീർ ടെക്നീഷ്യനാവാൻ 2 മാസം വേണ്ടിവരും എന്ന വസ്തുത കൂടി കണക്കിലെടുക്കുമ്പോഴാണ് ഈ മേഖലയിൽ നാം ലക്ഷ്യത്തിലെത്തിച്ചേരാൻ കാണിക്കേണ്ട വേഗതയുള്ള പ്രവർത്തനത്തിന്റെ ആവശ്യകത മനസ്സിലാക്കുകയുള്ളൂ.

സ്വന്തമായി സംസ്കരണ യൂണിറ്റുകൾ ഇല്ലെങ്കിൽ പോലും അവ സ്ഥാപിച്ചിട്ടുള്ള കമ്പനികളുമായി സഹകരിച്ച് നീർ ഉത്പാദനവും വിപണനവും നടത്താൻ മറ്റു കമ്പനികൾ ശ്രദ്ധിക്കുക. കമ്പനിയിലൂടെ കീഴിലുള്ള നാളികേര കർഷകർക്ക് തെങ്ങിൽ നിന്നും ഉയർന്ന വരുമാനം ഉറപ്പാക്കാൻ ലഭിച്ചിരിക്കുന്ന ഈ സുവർണ്ണാവസരം പാഴാക്കി കൂടാ. നാളികേരത്തിന് വിലക്കുറയുന്ന സാഹചര്യത്തിൽ കർഷകരെ സഹായിക്കാൻ തളികയിൽ വച്ചു ലഭിച്ചിരിക്കുന്ന ഈ അവസരവും നഷ്ടപ്പെടുത്തി, നാളികേര ഉല്പന്നങ്ങളുടെ വിലക്കുറവിൽ മറ്റുള്ളവരെ പഴിചാരി സ്വന്തം കഴിവുകേടിനെ മറയ്ക്കാൻ ശ്രമിക്കാതെ നീരയുടെ വിപണി വഴി തുറന്നു കിട്ടിയ അനന്തസാധ്യതകളുള്ള ഈ മേഖലയിൽ ഉയരങ്ങൾ കീഴടക്കാൻ ഉത്പാദക കമ്പനികൾ ഉത്സാഹപൂർവ്വം ശ്രമിക്കേണ്ടതുണ്ട്.

നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനികളുമായി സഹകരിക്കുന്ന ഫെഡറേഷനുകൾക്കൊട്ടാകെ 8,30,000 തെങ്ങുകൾ നീർ ഉത്പാദനത്തിന് ഉപയോഗിക്കാൻ അനുമതി ലഭിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഇതിനു വേണ്ടി ഏകദേശം 83,000 നീർ ടെക്നീഷ്യന്മാരെ ആവശ്യമുള്ളതിനാൽ നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനികളുടെ നീർ ഉപസമിതിയുടെ പ്രവർത്തനത്തിന്റെ ആദ്യപടി എന്നനിലയിൽ നീർ ഉത്പാദിപ്പിക്കാൻ ആവശ്യമായ നീർ ടെക്നീഷ്യന്മാരെ കണ്ടെത്തേണ്ടതുണ്ട്. തൊഴിലുറപ്പ് പദ്ധതിയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്നവർക്ക് ഒരു വർഷം ലഭിക്കുന്നതിനേക്കാൾ കൂടുതൽ വരുമാനം ഒരു മാസം കൊണ്ട് തന്നെ ഒരു നീർ ടെക്നീഷ്യനു ലഭിക്കുമെന്നുള്ള വസ്തുത നമ്മുടെ യുവതീ യുവാക്കളെ ബോധ്യപ്പെടുത്തേണ്ടത് കമ്പനികളുടെയും ഫെഡറേഷനുകളുടെയും ഉത്തരവാദിത്തം തന്നെയാണ്. കർഷകർതന്നെ പരിശീലനം നേടി നീർ ടെക്നീഷ്യന്മാരായി പ്രവർത്തിക്കുന്നതിനു വേണ്ട പ്രോത്സാഹനവും ഉത്പാദക കമ്പനികൾ നൽകേണ്ടതുണ്ട്. ആരോഗ്യ പാനീയം എന്ന നിലയിൽ നീർ വിപണിയിൽ വിജയിക്കണമെങ്കിൽ പ്രാവീണ്യം നേടിയ നീർ ടെക്നീഷ്യന്മാരും അവരുടെ പ്രവർത്തനങ്ങളെ നിരന്തരമായി നിലനിർത്തുകയും ചെയ്യുന്ന ഒരു സംവിധാനം ഉണ്ടാകേണ്ടതും അനിവാര്യമാണ്. ■



## കോക്കനട്ട് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ടെക്നോളജി ഇന്ന്, നാളെ

● ആനി ഈപ്പൻ, കെമിസ്റ്റ്, സിഐടി, വാഴക്കുളം, ആലുവ

നാളികേര ഉൽപാദനത്തിലും ഉൽപാദന ക്ഷമതയിലും ഇന്ന് ഇന്ത്യ ഒന്നാം സ്ഥാനത്താണ്. വർഷത്തിൽ ഒരിക്കൽ മാത്രം വിളവെടുപ്പ് നടത്തുന്ന മിക്ക ഫലങ്ങളും മൂല്യ വർദ്ധനവിലൂടെ മുഴുവൻ സമയവും ലഭ്യമാകത്തക്ക രീതിയിൽ അതിനെ മാറ്റാനാണ്. വർഷം മുഴുവനും നാളികേരം ലഭ്യമാകുന്നതു കൊണ്ടാണോ എന്നറിയില്ല, മൂല്യ വർദ്ധനവിലൂടെയും സൂക്ഷിപ്പിലൂടെയും നാം അത്രമേൽ ചിന്തിക്കാതിരുന്നത്.

നാളികേരം ഉൽപാദിപ്പിക്കാത്ത ഇന്ത്യയിലെ എല്ലാ സംസ്ഥാനങ്ങളിലും ലോകത്തിലെ മറ്റു രാജ്യങ്ങളിലും നാളികേര ഉൽപന്നങ്ങളുടെ ലഭ്യത ഉറപ്പാക്കേണ്ടതുണ്ട്. മൂല്യ വർദ്ധിത നാളികേരോൽപന്നങ്ങൾ ഉണ്ടാവേണ്ടതിന്റെ ആവശ്യകത മുന്നിൽ കണ്ടുകൊണ്ടാണ് ആലുവയിൽ, സൗത്ത് വാഴക്കുളത്ത് സി. ഡി.ബി. ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ടെക്നോളജി പ്രവർത്തനം ആരംഭിച്ചത്.

### സംവിധാനങ്ങൾ

ആലുവയിൽ സൗത്ത് വാഴക്കുളത്ത് ഒരു ഏക്കർ സ്ഥലത്തായി സിഡിബി ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ടെക്നോളജി സ്ഥിതി ചെയ്യുന്നു.

ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടിന്റെ പരിശോധന ശാലയ്ക്ക് നാഷണൽ അക്രഡിറ്റേഷൻ ബോർഡ് ഫോർ ടെസ്റ്റിംഗ് ആൻഡ് കലിബ്രേഷൻ ലബോറട്ടറീസിന്റെ ഔദ്യോഗിക അംഗീകാരം ലഭിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കളുടെ കെമിക്കൽ, ബയോളജിക്കൽ പരിശോധന നടത്തുന്നതിനുള്ള ലാബുകളാണ് ഇവ.

നാളികേരാധിഷ്ഠിത ഉൽപന്നങ്ങളുടേയും മറ്റു ഭക്ഷ്യ

ഉൽപന്നങ്ങളുടേയും ഗുണ പരിശോധന നടത്തുന്നതിന് ഉയർന്ന നിലവാരമുള്ള ഉപകരണങ്ങൾ ഈ ലാബിലുണ്ട്. BIS, AOAC, AOCS എന്നിവയുടെ നിലവാര മാനദണ്ഡങ്ങൾ. അനുസരിച്ചാണ് ബയോളജിക്കൽ പരിശോധന നടത്തുന്നത്. ഏറ്റവും മികച്ച പരിശോധനാ മാനദണ്ഡങ്ങളും മാർഗ്ഗ നിർദ്ദേശങ്ങളും പാലിക്കുന്ന NABL നിലവാരത്തിന് ലോക വ്യാപകമായി അംഗീകാരമുണ്ട്.

### ലക്ഷ്യങ്ങൾ

നാളികേര സംസ്കരണ രംഗത്തേക്ക് കടന്നു വരുന്ന നാളികേര ഉൽപാദക സംഘങ്ങൾക്കും, ഫെഡറേഷനുകൾക്കും, നാളികേര ഉൽപാദക കമ്പനികൾക്കും സഹകരണ / സർക്കാർ സ്ഥാപനങ്ങൾക്കും സ്വകാര്യ സംരംഭകർക്കും താഴെ പറയുന്ന സേവനങ്ങൾ സിഡിബി ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടിൽ ലഭ്യമാണ്.



- മൂല്യ വർദ്ധിത നാളികേരോൽപന്നങ്ങളുടെ വികസനവും സാങ്കേതിക വിദ്യ കൈമാറ്റവും

- നാളികേരോൽപാദക സംഘങ്ങൾക്ക് /ഫെഡറേഷൻ/ കമ്പനിക്ക് / മറ്റു സംരംഭകർക്ക് മൂല്യ വർദ്ധിത



നാളികേരോൽപന്ന സംസ്കരണത്തിൽ സാങ്കേതിക പരിശീലനം

- നാളികേരോൽപന്നങ്ങളുടെ ഗുണനിലവാര പരിശോധനകൾ

- നാളികേരോൽപന്ന സംസ്കരണത്തിലും ഗുണനിലവാര പരിശോധനയിലും നിയന്ത്രണ സംവിധാനങ്ങളിലും ഓറിയന്റേഷൻ ക്ലാസ്സുകൾ

- പരീക്ഷണാടിസ്ഥാനത്തിൽ ഉൽപന്ന സംസ്കരണവും വിപണനവും നടത്താൻ സംരംഭകരെ സജ്ജരാക്കുന്നതിനുള്ള പരിശീലനങ്ങൾ

- നാളികേരോൽപന്ന സംസ്കരണ യൂണിറ്റുകൾ സ്ഥാപിക്കുന്നതിനാവശ്യമായ സാങ്കേതിക സേവനങ്ങൾ

- നാളികേരത്തിൽ നിന്നും ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന ഭക്ഷ്യോത്പന്നങ്ങളുടെ പ്രവൃത്തി പരിശീലന ക്ലാസ്സുകൾ.

- പഠനത്തിന്റെ ഭാഗമായി ഫുഡ് ടെക്നോളജി വിദ്യാർത്ഥികൾക്ക് പ്രോജക്ട് വർക്ക് ചെയ്യുന്നതിനുള്ള സാങ്കേതിക മാർഗ്ഗനിർദ്ദേശം

- നാളികേര ഉത്പാദക യൂണിറ്റുകൾക്ക് ഫുഡ് ടെസ്റ്റിംഗ് ലാബുകൾ സ്ഥാപിക്കാനും അവ നടത്താനുമുള്ള പരിശീലനം നാളികേര ഉൽപന്നങ്ങളുടെ വികസനവും മൂല്യ വർദ്ധനയും

നാളികേരം ഉപയോഗിച്ചുള്ള മൂല്യ വർദ്ധിത ഉൽപന്നങ്ങൾ വികസിപ്പിച്ചെടുക്കുക, അതിന്റെ പോഷക മൂല്യങ്ങൾ, shelflife എന്നിവ തിട്ടപ്പെടുത്തി വിപണന യോഗ്യമായ രീതിയിൽ പായ്ക്ക് ചെയ്യുക എന്നിങ്ങനെ നിരവധി ജോലികൾ സിഐടിയിൽ നിർവ്വഹിക്കുന്നു. ഇതിന് ആവശ്യമായ അടിസ്ഥാന സൗകര്യം സി.ഐ.ടി ഒരുക്കിയിട്ടുണ്ട്. കെമിസ്റ്റ്, മൈക്രോബയോളജിസ്റ്റ്, ഫുഡ് ടെക്നോളജിസ്റ്റ്, ഫുഡ് പ്രോസസിംഗ് എൻജിനീയർ എന്നിവർ അടങ്ങിയിട്ടുള്ള ഒരു ടീം ഇതിനായി പ്രവർത്തിക്കുന്നു.

നാളികേര കാമ്പുപയോഗിച്ച്, സ്വീറ്റ്സ്, ചിപ്പ്സ്, ചക്സ്, സ്വീറ്റ് ചക്സ്, പിക്കിൾ, ചേക്കലേറ്റ്, കുക്കീസ്, ലഡു, ചട്നി, ചടിനി പൗഡർ കറിമിക്സ് മുതലായവയും.

തേങ്ങാവെള്ളം ഉപയോഗിച്ച് വിനാഗിരി, ലമണേഡ്, നാറ്റ ഡി കൊക്കോ തേങ്ങാപ്പാൽ ഉപയോഗിച്ച് ഫ്ളേവേർഡ് കോക്കനട് ജൂസ്, ഐസ് ക്രീം, കോക്കനട് മിൽക്ക് സ്പ്രേഡ് എന്നിവയും സിഐടി യിൽ വികസിപ്പിച്ച് എടുത്തിട്ടുണ്ട്.

നീര പുളിക്കാതെ ശാസ്ത്രീയമായ രീതിയിൽ ശേഖരിച്ച് സംസ്കരിച്ച് പായ്ക്ക് ചെയ്യുവാനുള്ള സാങ്കേതിക വിദ്യയും സി.ഐ.ടി വികസിപ്പിച്ചിട്ടുണ്ട്. നീരയിൽ നിന്നും നിരവധി മൂല്യ വർദ്ധിത ഉൽപന്നങ്ങൾ വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിട്ടുണ്ട്.

ചക്കര, തേൻ, ശർക്കര, പഞ്ചസാര എന്നിവ നീരയിൽ നിന്നും നേരിട്ട് ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്നു. ഇതിനുള്ള നിർമ്മാണ പ്രക്രിയ സി.ഐ.ടിയിലെ ഗവേഷണ വിഭാഗം തയ്യാറാക്കിയിട്ടുണ്ട്. നീരയിൽ നിന്നും ആദ്യ ഘട്ടത്തിൽ നിർമ്മിക്കാവുന്ന ഉൽപന്നങ്ങൾ ആണ് അവ. ഈ പ്രാഥമിക ഉൽപന്നങ്ങൾ ഉപയോഗിച്ച് നിരവധി മൂല്യ വർദ്ധിത ഉൽപന്നങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കുന്നുണ്ട്. നീര



യുടെ പഞ്ചസാരയ്ക്ക് സാധാരണ പഞ്ചസാരയെ അപേക്ഷിച്ച് ഗ്ലൈസിമിക് ഇൻഡക്സ് കുറവായതിനാൽ ഒരു പരിധിവരെ പ്രമേഹസൗഹൃദം ആയി കണക്കാക്കാവുന്നതാണ്.

പുതിയ ഉൽപന്നങ്ങളായ നാളികേര പാൽ, കോഫി വൈറ്റ്നർ, ഇൻസ്റ്റന്റ് കോഫി മിൽക്ക് വിത്ത് നീര ഷുഗർ, നാളികേര കാമ്പ്, തേങ്ങാപ്പാൽ, നാളികേര വെള്ളം എന്നിവ ഉപയോഗിച്ചുള്ള മധുര പലഹാരങ്ങളും മറ്റുൽപന്നങ്ങളും വികസിപ്പിച്ചെടുക്കുന്നതിനുള്ള പ്രവർത്തനത്തിലാണ് സി.ഐ.ടി.

**സാങ്കേതിക പരിശീലനങ്ങൾ**

CDB institute ൽ നിരവധി പരിശീലന പരിപാടികൾ നടപ്പിലാക്കി വരുന്നു. നാളികേരത്തിൽ നിന്നുള്ള മൂല്യ വർദ്ധിത ഉൽപന്നങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കുന്നതിനുള്ള 1 ദിവസത്തേയും, 3/4 ദിവസങ്ങളുടേയും പ്രവൃത്തി പരിശീലന ക്ലാസ്സുകൾ .

തേങ്ങാവെള്ളത്തിൽ നിന്നും വിനാഗിരി, നാറ്റ ഡി കൊക്കോ എന്നിവ ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നതിനുള്ള പരിശീലനം.

നീരയിൽ നിന്നുള്ള മൂല്യ വർദ്ധിത ഉൽപന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണം, കരിക്കിന്റെ മിനിമൽ പ്രോസസിംഗ്, കോക്കനട് പ്രോസസിംഗിൽ സർട്ടിഫിക്കറ്റ് കോഴ്സ്, ടെക്നോളജി ട്രെയിനിംഗ് പ്രോഗ്രാം.

2015-16 സാമ്പത്തിക വർഷം വിവിധ പരിശീലന പരിപാടികളിലായി 342 പേർ സിഐടിയിൽ പരിശീലനം പൂർത്തിയാക്കിയിട്ടുണ്ട്. ■

**ഭാവി പദ്ധതികൾ**

● നാളികേരത്തിന്റെ മൂല്യ വർദ്ധനവിൽ കൂടുതൽ ഗവേഷണങ്ങൾ നടത്തുക ● പുതിയ മൂല്യ വർദ്ധിത ഉൽപന്നങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കി വിപണിയിൽ പരിചയപ്പെടുത്തുക ● സംരംഭകർക്ക് സാങ്കേതിക വിദ്യയിൽ പ്രകൃതി പരിചയവും മാർഗ്ഗനിർദ്ദേശങ്ങളും നൽകി പുതിയ ഉൽപന്നങ്ങൾ ഉൽപാദിപ്പിച്ച് വിപണനം ചെയ്യാൻ പ്രാപ്തരാക്കുക ● സംരംഭകർക്ക് പുതിയ ഉൽപന്നങ്ങൾ പരീക്ഷണാടിസ്ഥാനത്തിൽ ഉൽപാദിപ്പിച്ച് വിപണനം ചെയ്യുവാൻ സിഡിബി ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടിന്റെ പൈലറ്റ് പ്ലാന്റിന്റെ സൗകര്യങ്ങൾ പ്രയോജനപ്പെടുത്താവുന്നതാണ് ● സംരംഭകർക്കും കർഷകർക്കും ഉദ്യോഗാർത്ഥികൾക്കും സംയോജിത നാളികേര സംസ്കരണത്തേക്കുറിച്ച് വിപുലമായ അറിവു ലഭിക്കത്തക്ക രീതിയിൽ ക്ലാസുകളും പ്രായോഗിക പരിശീലനങ്ങളും ഇടകലർത്തി കോഴ്സുകൾ നടത്തുക ● സിഐടിയിലെ പൈലറ്റ് പ്ലാന്റുകളിൽ വിദ്യാർത്ഥികൾക്ക് ഇന്റേൺഷിപ്പിന് അവസരം ഒരുക്കുക ● സിഐടിയിലെ ഗുണനിലവാര പരിശോധന ലാബറട്ടറിയെ ബിഐഎസ് റഫറൽ ലാബ് ആക്കി കൂടുതൽ സാമ്പിളുകൾ പരിശോധനാ വിധേയമാക്കുക. എന്നിങ്ങനെയുള്ള ഉദ്ദേശ്യ ലക്ഷ്യങ്ങളാണ് സിഐടിക്ക് ഭാവിയിൽ ഉള്ളത്.

# നാളികേരാനുബന്ധ സാങ്കേതിക പരിശീലനങ്ങളും സിഐടിയും

● ജമുന ജോൺ, പ്രോജക്ട് മാനേജർ, അനീറ്റ ജോയ് ഫുഡ് ടെക്നോളജിസ്റ്റ്, സിഐടി വാഴക്കുളം, ആലുവ

കലയാകട്ടെ, തൊഴിലാകട്ടെ അവയ്ക്ക് ആവശ്യമായ ശേഷി പഠിപ്പിക്കുന്ന പ്രക്രിയയാണ് പരിശീലനം. പുരോഗതി ആഗ്രഹിക്കുന്ന ഏതു മേഖലയിലും മുന്നോട്ടു പോകാൻ സാങ്കേതിക പരിജ്ഞാനം ആവശ്യമാണ്. അതുകൊണ്ട് ഏതു പ്രവൃത്തിക്കും ആവശ്യമായ വിവരങ്ങൾ ലഭ്യമാക്കുകയാണ് പരിശീലനത്തിന്റെ ലക്ഷ്യം. നമ്മുടെ ഗവൺമെന്റ് ഏറ്റവും പ്രാധാന്യം നൽകുന്ന ഒരു മേഖലയാണ് നൈപുണ്യവികസനം. അതിനായി മിൻസ്ട്രി ഓഫ് സ്കിൽ ഡവലപ്മെന്റ് ആൻഡ് എൻട്രപ്രണർഷിപ്പ് എന്ന പേരിൽ ഒരു മന്ത്രാലയം തന്നെ കേന്ദ്രത്തിലുണ്ട്. രാജ്യമെമ്പാടുമുള്ള നൈപുണ്യവികസന പരിപാടികൾ ഏകോപിപ്പിക്കുന്നത് ഈ മന്ത്രാലയമാണ്.



നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ ഗവേഷണ വിഭാഗമാണ് സിഡിബി ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ടെക്നോളജി. ഗവേഷണ ആസൂത്രണം, ഏകോപനം, പരിശീലന പരിപാടികളുടെ നടത്തിപ്പ്, ഉൽപ്പന്ന വികസനം, ഗുണ നിലവാരപരിശോധന എന്നിവയ്ക്കാണ് സിഐടി മേൽനോട്ടം വഹിക്കുന്നത്.

### സാങ്കേതിക വിദ്യ

നാളികേരം, തെങ്ങിൻ പൂക്കുലയിൽ നിന്ന് ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്ന നീര എന്നിവയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് വിവിധ പരിശീലന പരിപാടികളാണ് സിഡിബി ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ടെക്നോളജി ഇപ്പോൾ ആവിഷ്കരിച്ച് നടപ്പാക്കി വരുന്നത്. ജോലിക്കാർ, വീട്ടമ്മമാർ, സംരംഭകർ, വിദ്യാർത്ഥികൾ തുടങ്ങി സമൂഹത്തിലെ വിവിധ ശ്രേണിയിൽ പെട്ടവർക്ക് പങ്കെടുക്കാവുന്ന തരത്തിലാണ് പരിശീലന പരിപാടികൾ ക്രമീകരിച്ചിരിക്കുന്നത്. നാളികേരത്തിന്റെ സംസ്കരണത്തിൽ അടിസ്ഥാന വിജ്ഞാനം നൽകി, പരിശീലനാർത്ഥികളെ സംരംഭകരാക്കുക എന്നതാണ് പരിശീലനത്തിന്റെ മുഖ്യ ലക്ഷ്യം. നാളികേരമായിഷ്ഠിത ഭക്ഷ്യ ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണ പരിശീലനത്തിൽ പങ്കെടുക്കുന്നവർക്ക് ഗുണനിലവാര പരിപാലനത്തിലും പ്രത്യേക ക്ലാസുകൾ നൽകുന്നു.

ഒന്നു മുതൽ നാലു ദിവസം വരെ നീളുന്ന പരിശീലനമാണ് നാളികേരത്തിന്റെ വിളവെടുപ്പാത്തര സാങ്കേതിക വിദ്യയിൽ നൽകുന്നത്. ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ തിരഞ്ഞെടുക്കൽ, അവയുടെ നിർമ്മാണം, പായ്ക്കിംഗ്, ഗുണനിലവാരം ഉറപ്പാക്കൽ, ലൈസൻസിങ്ങ് തുടങ്ങിയ മേഖലകളിലാണ് പരിശീലനം. വ്യക്തികൾ, സ്വയംസഹായ സംഘങ്ങൾ, വനിതാ സംഘടന

കൾ, കുടുംബശ്രീ, കർഷകരുടെ ഉൽപാദക സംഘങ്ങൾ എന്നിവയ്ക്കാണ് ഈ പരിശീലനം നൽകി വരുന്നത്.

നീരയുടെ സംസ്കരണവും നീരയിൽനിന്നുള്ള മുല്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണവുമാണ് ആറു ദിവസത്തെ പരിശീല പരിപാടിയിൽ ഉൾപ്പെടുത്തിയിരിക്കുന്നത്. ഇത് പ്രധാനമായും നാളികേര വികസന ബോർഡിൽ രജിസ്റ്റർ ചെയ്തിട്ടുള്ള കർഷകരുടെ ഉൽപാദക സംഘങ്ങൾക്കുള്ള പരിശീലന പരിപാടിയാണ്. അവരെ നീരയുടെ സംസ്കരണ പ്രക്രിയ, നീരയിൽ നിന്നുള്ള പഞ്ചസാര, സിറപ്പ്, ചക്കര, ഹണി, ബേക്കറി ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ, മിഠായി തുടങ്ങിയവയുടെ നിർമ്മാണ സാങ്കേതിക വിദ്യയാണ് പരിശീലിപ്പിക്കുന്നത്. സിഐടിയിൽ സ്ഥാപിച്ചിട്ടുള്ള നീര സംസ്കരണ പ്ലാന്റിന്റെ പ്രവർത്തനങ്ങൾ നേരിട്ട് കാണാനും ഇവർക്ക് സൗകര്യം ഒരുക്കുന്നു.

### എങ്ങനെ അപേക്ഷിക്കാം

അപേക്ഷകർ പരിശീലന പരിപാടി തുടങ്ങുന്നതിനു മുമ്പെ സിഐടിയിൽ നേരിട്ട് പേരുകൾ രജിസ്ട്രർ ചെയ്യണം. ഫോണിലൂടെയോ ഈ മെയിൽ വഴിയോ പരിശീലന തീയതികളെ കുറിച്ചുള്ള വിവരങ്ങൾ ലഭ്യമാണ്. അതപരിശീലന പരിപാടിയുടെ കാലദൈർഘ്യവും സ്വഭാവവും അനുസരിച്ച് എല്ലാ പരിശീലനങ്ങൾക്കും നിശ്ചിത ഫീസ് ഈടാക്കുന്നതാണ്.

### നീര മാസ്റ്റർ ടെക്നീഷ്യൻ പരിശീലനം

സിഐടിയിൽ ആവിഷ്കരിച്ചിട്ടുള്ള വലിയ പരിശീലന പരിപാടികളിൽ ഒന്നാണ് നീര മാസ്റ്റർ ടെക്നീഷ്യൻ പരിശീലനം. കുറഞ്ഞത് അഞ്ചു വർഷമെങ്കിലും നീര ടാപ്പിംഗ് ലോപരമ്പരാഗത കളളു ചെയ്തു മേഖലയിലോ പ്രവർത്തിച്ചിട്ടുള്ളവർക്കാണ് ഇതിൽ പ്രവേശനം ലഭിക്കുക. നാളികേര വികസന ബോർഡിൽ രജിസ്റ്റർ ചെയ്തിട്ടുള്ള നാളികേര ഉൽപാദക കമ്പനികൾ ഫെഡറേഷനുകൾ എന്നിവ വഴിയാണ് ഇവരെ തിരഞ്ഞെടുക്കുക. എഴുത്ത് വായന, കായിക ശേഷി, പഠനശേഷി എന്നിവയാണ് യോഗ്യത. പ്രായപരിധി 20 -55 വയസ്.



നീര ടാപ്പിങ്ങ് പരിശീലനം

പതിനാല് ദിവസമാണ് ഈ പരിശീലന പരിപാടിയുടെ കാലയളവ്. ഇവർക്ക് ഭക്ഷണവും താമസ സൗകര്യവും ലഭ്യമായിരിക്കും. സിഐടിയിൽ ഈ പരിശീലനത്തിന് തെരഞ്ഞെടുക്കപ്പെടുന്നവർക്ക് മൊത്തം 2800 രൂപ സ്റ്റൈപ്പന്റിന് ആർഹത ഉണ്ട്. പരിശീലന കാലയളവിൽ സിദ്ധാന്ത, പ്രായോഗിക പരിശീലന നൈപുണ്യ വികസന, പ്രചോദനാത്മക ക്ലാസുകളും ക്രമീകരിക്കുന്നുണ്ട്. പരിശീലനത്തിനു ശേഷം പരീക്ഷ നടത്തി വിജയികൾക്ക് സർട്ടിഫിക്കറ്റും വിതരണം ചെയ്യുന്നു.

നീര മാസ്റ്റർ ടെക്നീഷ്യനും നീര ടെക്നീഷ്യനും തമ്മിൽ അന്തരമുണ്ട്. എന്നാൽ നാളികേര മേഖലയിൽ ഇരു കൂട്ടർക്കും വലിയ തൊഴിൽ സാധ്യതകളാണ് ഉള്ളത്. മാസ്റ്റർ ടെക്നീഷ്യൻ കോഴ്സ് പാസാകുന്നവർക്ക് നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനികളും ഫെഡറേഷനുകളും നടത്തുന്ന 45 ദിവസത്തെ നീര ടെക്നീഷ്യൻ പരിശീലന പരിപാടിയിൽ മാസ്റ്റർ ടെക്നീഷ്യന്മാരാകാനുള്ള യോഗ്യത ഉണ്ട്. അവർക്ക് നാളികേര വികസന ബോർഡിൽ രജിസ്റ്റർ ചെയ്തിട്ടുള്ള കമ്പനികളിൽ നീര ടെക്നീഷ്യന്മാരായും പ്രവർത്തിക്കാം.

ആളുകൾക്ക് തൊഴിലിനെ കുറിച്ചുള്ള വീക്ഷണം തന്നെ മാറി വരുന്ന കാലമാണിത്. വിദ്യാഭ്യാസത്തിലൂടെ മാത്രമെ തൊഴിൽ നേടി ജീവിയ്ക്കാനാവാതെ സുരക്ഷിതമാകാനാവാം. അത് സംസ്കാരത്തിലേയ്ക്കുള്ള നമ്മുടെ കാൽവയ്പ്പു കൂടിയാണ്. വിദ്യാഭ്യാസം നമ്മുടെ ചിന്തകളെയും ബുദ്ധിയെയും മനസിനെയും വിവേകത്തെയും ഉയർത്തുന്നു. നീര ടെക്നീഷ്യൻ എന്ന ഗ്രീൻ കോളർ തൊഴിൽ മേഖലയിലും പരിശീലനമാണ് നമ്മെ മികച്ച വരുമാനമുള്ളവരാക്കി മാറ്റുന്നത്. നീര ടെക്നീഷ്യന്മാരായി തൊഴിൽ ചെയ്ത് മാസം അമ്പതിനായിരവും അതിൽ കൂടുതലും തുക സമ്പാദിക്കുന്നവർ നിരവധിയാണ്. അവിടെയ്ക്കുള്ള വാതിലാണ് പരിശീലനപരിപാടിയിലൂടെ സിഐടി തുറന്നു നല്കുന്നത്. ■

## സിഐടി യുടെ ഗുണനിലവാര പരിശോധനയ്ക്ക് ദേശീയ അംഗീകാരം

സിഡിബി ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ടെക്നോളജിയുടെ പരിശോധന ശാലയ്ക്ക് നാഷണൽ അക്രഡിറ്റേഷൻ ബോർഡ് ഫോർ ടെസ്റ്റിംഗ് ആന്റ് കാലിബ്രേഷൻ ലബോറട്ടറിസിന്റെ ഔദ്യോഗിക അംഗീകാരം. ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കളുടെ കെമിക്കൽ, ബയോളജിക്കൽ പരിശോധന നടത്തുന്നതിനാണ് ഈ അംഗീകാരം ലഭിച്ചിരിക്കുന്നത്.

നാളികേരാധിഷ്ഠിത ഉത്പന്നങ്ങളുടെയും മറ്റു ഭക്ഷ്യോ



ത്പന്നങ്ങളുടെയും ഗുണപരിശോധന നടത്തുന്നതിന് ഉയർന്ന നിലവാരമുള്ള ഉപകരണങ്ങൾ സിഡിബി ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ടെക്നോളജിയിൽ ഉണ്ട്. ബിഐഎസ്, എഐസി, എസസിഎസ് എന്നിവയുടെ ഗുണനിലവാര മാനദണ്ഡമനുസരിച്ചാണ് വെളിച്ചെണ്ണ, വെജിറ്റബിൾ ഓയിൽ, ഡെസിക്രേറ്റ് കോക്കനട്ട്, കൊപ്രാ, വിനാഗിരി, നാളികേര മൂല്യവർദ്ധിത ഉത്പന്നങ്ങൾ, നീര, നീര അധിഷ്ഠിത ഉത്പന്നങ്ങൾ, തോങ്ങോപ്പാൽ, തോങ്ങോപ്പാൽ കൊണ്ടുള്ള ഉത്പന്നങ്ങൾ എന്നിവയുടെ ഗുണനിലവാര പരിശോധനയും, പോഷണ വിശകലനവും ഇവിടെ നടത്തുന്നത്. നാളികേര ഭക്ഷ്യോത്പന്നങ്ങളുടെയും, ഡെസിക്രേറ്റ് കോക്കനട്ട്, തേങ്ങോപ്പാൽ, തേങ്ങോപ്പാൽപ്പൊടി, ജാം, ലഘുപാനീയങ്ങൾ തുടങ്ങിയവയുടെ മൈക്രോബയോളജിക്കൽ നിലവാര പരിശോധനാ സംവിധാനവും ഇവിടെ ഉണ്ട്. യുഎസ്എഫ്ഡിഎ ബിഎഎം, ബിഐഎസ് മാനദണ്ഡമുള്ള ടോട്ടൽ പ്ലേറ്റ് കൗണ്ട്, ഈസ്റ്റ് ആന്റ് മോൾഡ്, ടോട്ടൽ കോളിഫോംസ്, എസ്ചെരിച്ചിയ കോളി, സാൽമൊണെല്ലാ, സ്റ്റാഫൈലോകോക്കസ് ഓറസ് എന്നിവയുടെ ഘടകവും ഈ ലാബിൽ പരിശോധിക്കുന്നു. ഏറ്റവും മികച്ച പരിശോധനാ മാനദണ്ഡങ്ങളും മാർഗനിർദ്ദേശങ്ങളും പാലിക്കുന്ന എൻഎബിഎൽ നിലവാരത്തിന് ലോകവ്യാപകമായി അംഗീകാരമുണ്ട്.



# നീര സംസ്കരണവും സിഐടി യും

● അനീറ്റ ജോയ്. ഫുഡ് ടെക്നോളജിസ്റ്റ്, പ്രസിദ് കെ.സി. കെമിസ്റ്റ് സിഐടി വാഴക്കുളം, ആലുവ

തെങ്ങിന്റെ വിടരാത്ത പൂങ്കുലയിൽ നിന്ന് ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന ലഹരി ഇല്ലാത്ത പാനീയമാണ് നീര. ഇതൊരു ആരോഗ്യ പാനീയമാണ്. അമിനോ ആസിഡുകൾ, പഞ്ചസാര, ജീവകങ്ങൾ എന്നിവ ഇതിൽ ധാരാളമായി അടങ്ങിയിരിക്കുന്നു. തെങ്ങിന്റെ കുല പ്രത്യേക പ്രക്രിയയിലൂടെ പാകപ്പെടുത്തിയാണ് അതിൽ നിന്ന് നീര ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നത്. ഇതിലെ മുഖ്യ ഘടകം അതിൽ അടങ്ങിയിട്ടുള്ള (14-18 ശതമാനം) പഞ്ചസാര തന്നെ.

ഇന്ത്യ, ശ്രീലങ്ക, ആഫ്രിക്ക, മലേഷ്യ, ഇന്തോനേഷ്യ, തായ്‌ലൻഡ്, മ്യാൻമർ എന്നീ രാജ്യങ്ങളിലാണ് നീര വ്യാപകമായി ഉപയോഗിക്കുന്നത്. ഉയർന്ന പോഷകഗുണം അടങ്ങിയിരിക്കുന്നതിനാൽ മധുരമുള്ള ഈ ആരോഗ്യപാനീയത്തിന്റെ ഉപയോഗം സമൂഹത്തിൽ വർദ്ധിച്ചു വരുന്നുണ്ട്. നീരയിൽ നിന്ന് നീര ശീതളപാനീയം, പഞ്ചസാര, ശർക്കര, സിറപ്പ്, തേൻ തുടങ്ങി നിരവധി മൂല്യ വർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഉത്പാദിപ്പിക്കാൻ സാധിക്കുമെന്നതിനാൽ വലിയ വ്യാപാര സാധ്യതകളാണ് ഇതിനുള്ളത്.

ആലുവയിൽ സൗത്ത് വാഴക്കുളത്ത് പ്രവർത്തിക്കുന്ന സിഐടി നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ ഗവേഷണ സ്ഥാപനമാണ്. നീര ഉത്പാദനത്തിന്റെയും സംസ്കരണത്തിന്റെയും സാങ്കേതിക വിദ്യ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് സ്വന്തമായി വികസിപ്പിച്ചിട്ടുണ്ട്. നീരയുടെ ഉത്പാദനം സംസ്കരണം തുടങ്ങി അതിന്റെ പായ്ക്കിംഗ് വരെയുള്ള പ്രക്രിയയാണ് നീരസാങ്കേതിക വിദ്യ എന്ന് അറിയപ്പെടുന്നത്. മൂന്നു ഘട്ടങ്ങളാണ് ഇതിനുള്ളത്. അവ നീര ഉത്പാദനം, സംസ്കരണം പായ്ക്കിംഗ് എന്നിവയാണ്.

## നീര ടാപ്പിംഗും ശേഖരണവും

തെങ്ങിന്റെ പൂങ്കുല ഒരുകി ആദ്യ തുള്ളി ശേഖരിക്കുന്നതു മുതൽ സ്വീകരിക്കുന്ന കർശനമായ ശ്രദ്ധയും ഗുണനിലവാരം, ശുചിത്വ നിബന്ധനകളിലാണ് നീര സാങ്കേതിക വിദ്യയുടെ മഹത്വം. അന്തരീക്ഷവായുവുമായി ബന്ധപ്പെടുമ്പോൾ നീര പുളിക്കാനുള്ള സാധ്യത ഏറെയായതിനാൽ ഉത്പാദന പ്രക്രിയയുടെ തുടക്കത്തിലെ അത് തടയുന്നു. അതിനുള്ള സാങ്കേതിക വിദ്യയും സിഐടി വികസിപ്പിച്ചിട്ടുണ്ട്.

തെങ്ങുകളിൽ നിന്ന് ദിവസം മൂന്നു നേരം നീര ടാപ്പു ചെയ്യുകയും ആന്റി ഫെർമെന്റേഷൻ സെലൂഷ്യൻ ഉപയോഗിച്ച് പുളിക്കാതെ രണ്ടു നേരം അത് ശേഖരിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. പിന്നീട് ഐസ് ബോക്സുകളിൽ സംഭരിച്ച് കോൾഡ് സ്റ്റോറേജിൽ നീര സൂക്ഷിക്കും. ഒരു തെങ്ങിൽ നിന്ന് 1.5 ലിറ്റർ മുതൽ നാലു ലിറ്റർ വരെ ലഭിക്കും. നീര ശേഖരിക്കാനുള്ള പാത്രങ്ങൾ വളരെ വൃത്തിയായി സൂക്ഷിക്കണം. തെങ്ങിൻ മുകളിലെത്തി

യാൽ കൈയുറകൾ ധരിക്കണം തുടങ്ങിയ നിബന്ധനകൾ ടെക്നീഷ്യന്മാർ കർശനമായി പാലിക്കണം. കാരണം വൃത്തി രഹിതമായ സാഹചര്യങ്ങളിൽ ഉത്പാദിപ്പിക്കുകയും ശേഖരിക്കുകയും ചെയ്യുന്ന നീര പുളിച്ച് ഉപയോഗ ശൂന്യമായി പോകാൻ സാധ്യത ഉണ്ട്. അതിനാൽ ശേഖരിക്കുന്ന ഉടൻ അത് സംസ്കരണ യൂണിറ്റിൽ എത്തിക്കണം. ഈ നീരയുടെ പി എച്ച്, ബ്രിക്സ് തുടങ്ങിയ പരിശോധനകൾ നടത്തി ഗുണനിലവാരം നിർണയിച്ചശേഷമാണ് സംസ്കരണ പ്ലാന്റിലേയ്ക്ക് അയക്കുക.

## സംസ്കരണം

നിർദ്ദിഷ്ട നിബന്ധനകൾ പ്രകാരം സംസ്കരിച്ച് എടുക്കുന്ന നീര ഉത്തമ ആരോഗ്യ പാനീയമാണ്. പിഎച്ച് 5നു മുകളിലുള്ള നീരയാണ് ആരോഗ്യ പാനീയമായി ഉപയോഗിക്കാൻ യോജിച്ചത്. ഇത്തരത്തിലുള്ള നീര ആദ്യം സെൻട്രിഫ്യൂജ് ചെയ്യും. പിന്നീട് പാസ്ചൂറൈസ് ചെയ്യും. തുടർന്ന് പായ്ക്ക് ചെയ്യും. സംസ്കരണ യൂണിറ്റിൽ വച്ച് നീരയ്ക്ക് ( ഗ്രീൻ ആപ്പിൾ, ലിച്ച്ലി, ലെമൺ ) തുടങ്ങി വിവിധ രുചികൾ നൽകാനാവും. വിപണി മുന്നിൽ കണ്ടുകൊണ്ടുള്ള ഒരു വില്പന തന്ത്രമാണ് ഇത്. ഇന്ന് വിപണിയിലുള്ള എല്ലാ ശീതള പാനീയങ്ങളെയും അപേക്ഷിച്ചു നീര ഏറ്റവും മികച്ച ആരോഗ്യ പാനീയം തന്നെയാണ് എന്ന് വിവിധ പരിശോധനകളിലൂടെ തെളിഞ്ഞുകഴിഞ്ഞിരിക്കുന്നു.

## നീരയിൽനിന്നുള്ള പ്രാഥമിക ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ

വലിയ മുതൽമുടക്കു കൂടാതെ നീരയിൽ നിന്ന് വൈവിധ്യമാർന്ന ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കാനുള്ള ലളിതമായ സാങ്കേതിക വിദ്യ സിഐടി വികസിപ്പിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഗ്രാമീണ ഗാർഹിക



തലത്തിൽ ഗണ്യമായ തൊഴിലവസരങ്ങൾ സൃഷ്ടിക്കാൻ ഈ മാർഗ്ഗത്തിലൂടെ സാധിക്കും. കർഷകരുടെ ഉത്പാദക സംഘങ്ങൾ വഴി വളരെ സംഘടിതമായി സഹകരണ അടിസ്ഥാനത്തിൽ ഇവ ഉത്പാദിപ്പിച്ചാൽ ഗുണനിലവാരത്തിന്റെ കാര്യത്തിൽ മുന്നേറ്റവും വിപണി പിടിച്ചടക്കാനും സാധിക്കും. ഒരു നിബന്ധന മാത്രമേയുള്ളൂ. ശുചിത്വവും മികച്ച മാനേജ്മെന്റും ഇതിനും പിന്നിൽ വേണം. കാരണം ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നവ ബേക്കറി സാധനങ്ങളും മിഠായികളുമാണ്. ഭക്ഷണ സാധനമെന്ന നിലയിൽ ഗുണമേന്മയിൽ ഒരു തരത്തിലുള്ള വിട്ടുവീഴ്ചകളും അവയുടെ നിർമ്മാണത്തിൽ പാടില്ലാത്തതാകുന്നു.

ഉയർന്ന താപനിലയിൽ തിളപ്പിച്ചാണ് നീരയിൽ നിന്നുള്ള പ്രാഥമിക ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുന്നത്. നീര പഞ്ചസാര, ശർക്കര, പാനി, ഹണി തുടങ്ങിയ ഇവയുടെ നിർമ്മാണ സാങ്കേതിക വിദ്യ സിഐടിയിൽ ലഭ്യമാണ്.

നീര തിളപ്പിച്ച് തരികളാക്കുന്നതാണ് നീര പഞ്ചസാര. ഇതര പഞ്ചസാരകളെ പോലെ ഉയർന്ന ഗ്ലൈസിമിക് ഇൻഡക്സ് ഇല്ല എന്നതാണ് നീര പഞ്ചസാരയുടെ മേന്മ. മറ്റു പഞ്ചസാരകളുടെ ഗ്ലൈസിമിക് ഇൻഡക്സ് 65 - 100 വരെയാണ്. തേനിൻ 70, ഈന്തപ്പഴത്തിൽ 100 ഒക്കെയാണിത്. അതേസമയം നീരയിൽ വെറും 35. അതിനാലാണ് ഇത് പ്രമേഹ രോഗികൾക്കും ഒരു പരിധിവരെ ഉപയോഗ യോഗ്യമാണ് എന്ന് ശിപാർശ ചെയ്യുന്നത്.

**ചക്കര**

നീര 103 -105 വരെ ഡിഗ്രിയിൽ തിളപ്പിക്കുമ്പോഴാണ് അത് ചക്കരയായി മാറുന്നത്. അപ്പോൾ യോജിച്ച അച്ചുകൾ ഉപയോഗിച്ച് ഇഷ്ടമുള്ള രൂപത്തിലാക്കി ഇത് സൂക്ഷിക്കാം. ഉപയോഗിക്കുന്ന നീരയുടെ 12-15 ശതമാനം ആണ് ശർക്കര ലഭിക്കുക.

**ശർക്കര പാവ്**

കട്ടിയാകാത്ത രൂപത്തിലുള്ള നീര ശർക്കരയാണിത്. ശർക്കര രൂപത്തിലേക്ക് മാറുന്നതിനു മുമ്പെ ഇതിനെ തീയിൽനിന്ന് നീക്കം ചെയ്താൽ ശർക്കര പാവ് ലഭിക്കും. ഇതിന്റെ അളവും 12-15 ശതമാനമാണ്.

**നീര പാനി**

നീര തിളച്ച് 103 -105 ഡിഗ്രിയിൽ എത്തുമ്പോൾ അതിനെ തീയിൽ നിന്നു മാറ്റിയാൽ പാനി ലഭിക്കും. ഉപയോഗിക്കുന്ന നീര



**നിലവിൽ സിഐടി കർഷകരുടെ കമ്പനികൾക്കും ഫെഡറേഷനുകൾക്കും നൽകി വരുന്ന സേവനങ്ങൾ താഴെ പറയുന്നവയാണ്.**

- നീരയുടെ സംസ്കരണം പായ്ക്കിംഗ് സാങ്കേതിക വിദ്യ.
- പരമ്പരാഗത ചെത്തു തൊഴിലാളികൾക്ക് 14 ദിവസത്തെ മാസ്റ്റർ ടെക്നീഷ്യൻ പരിശീലനം
- നീരയിൽ നിന്ന് മൂല്യവർധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കാനുള്ള ആറു ദിവസത്തെ പരിശീലനം
- നീര പ്ലാന്റുകൾ സ്ഥാപിക്കാനുള്ള കൺസൾട്ടൻസി
- നീര, നീര ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ തുടങ്ങിയവയുടെ ഗുണമേന്മ പരിശോധന.

യുടെ 18 -20 ശതമാനം അളവിൽ പാനി കിട്ടും. ആയുർവേദ ചികിത്സയിലും മറ്റും പാനി ധാരാളമായി ഉപയോഗിക്കുന്നു.

**നീര തേൻ**

തീൻമേശയിൽ ആഹാരപദാർത്ഥങ്ങൾക്ക് മധുരം നൽകാൻ ഉപയോഗിക്കുന്ന തേൻപോലെ ഗാഢതയുള്ള ദ്രാവകമാണ് നീര തേൻ. 70 ഡിഗ്രിയാണ് ഇതിന്റെ ബ്രിക്സ് ലെവൽ. നീര വറ്റിച്ച് തേനാക്കിയാൽ 20 -22 ശതമാനം ഉൽപ്പന്നം ലഭിക്കും.

**മൂല്യവർധനവ്**

ആരോഗ്യ മേഖലയിൽ വലിയ സാധ്യതകളാണ് നീരയുടെ മൂല്യവർധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്കുള്ളത്. സാധാരണ പഞ്ചസാരയും ശർക്കരയും ഉപയോഗിച്ച് നിർമ്മിച്ചിരുന്ന മധുരപലഹാരങ്ങളും മിഠായികളും നീര പഞ്ചസാരയും ശർക്കരയും ഉപയോഗിച്ച് നിർമ്മിക്കാൻ സാധിക്കും.

കുറഞ്ഞ ഗ്ലൈസിമിക് ഇൻഡക്സ് എന്ന ഗുണമേന്മ കൊളസ്ട്രോൾ, ഡയബറ്റിക് രോഗികൾക്കിടയിൽ ഇതിനെ കൂടുതൽ സ്വീകാര്യമാക്കുന്നു. സാധാരണ കരിമ്പിൽ നിന്ന് ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന പഞ്ചസാരയുടെ ഗ്ലൈസിമിക് ഇൻഡക്സ് 70 ആണ്, പക്ഷെ നീര പഞ്ചസാരയുടേത് 35 മാത്രം. മൂല്യവർധനവിലൂടെ നീര ഉപയോഗിച്ച് പലഹാരങ്ങൾ, മിഠായികൾ, ചോക്കലേറ്റ്, ജാം, സ്കാഷ് തുടങ്ങിയ ഭക്ഷണസാധനങ്ങൾ നിർമ്മിക്കാനാവും. കൂടാതെ നീര കൂക്കീസ്, നീര കേയ്ക്ക്, നീര ലഡു, നീര ഷെയ്ക്ക്, നീര പുഡിംഗ്, നീര ഫ്രൂട്ട് സ്പ്രഡ്, നീര സ്കാഷ്, നീര ഐസ്ക്രീം, നീര ചക്സ്, നീര കാപ്പി തുടങ്ങിയവയും ഈ ശ്രേണിയിൽ ഇനി വിപണയിലേക്ക് എത്തിക്കൊണ്ടിരിക്കുന്ന ഉൽപ്പന്നങ്ങളാണ്.

**സിഐടിയിലെ പങ്ക്**

സിഐടിയാണ് ഗവേഷണത്തിലൂടെ നീരയുടെ വൈവിധ്യമാർന്ന മൂല്യവർധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ വികസിപ്പിച്ച് പരീക്ഷിച്ച് ഗുണമേന്മ പരിശോധന നടത്തി, അതിന്റെ സാങ്കേതിക വിദ്യ കർഷകരുടെ ഉത്പാദക കമ്പനികൾക്ക് വിദ്യ കൈമാറുന്നത്. ■





# നീര സംസ്കരണത്തിലെ ഗുണമേന്മ നിബന്ധനകൾ , സിഐടി യുടെ പങ്ക്

● പ്രസിത കെ.സി. കെമിസ്റ്റ, സുമി നായർ എസ്.മൈക്രോബയോളജിസ്റ്റ്, സിഐടി വാഴക്കുളം, ആലുവ

തെങ്ങിന്റെ പുകുലയിൽനിന്ന് ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന നീര ലഹരി രഹിത പ്രകൃതിജന്യ ആരോഗ്യ പാനീയമാണ്. അന്തരീക്ഷത്തിൽ തുറന്നു വെച്ചിരുന്നാൽ സൂക്ഷ്മാണുക്കളുടെ പ്രവർത്തനഫലമായി പുളിച്ച് കേടായി പോകുന്ന സ്വഭാവമാണ്. അതിനാൽ നീര കൈകാര്യം ചെയ്യുമ്പോൾ ശുചിത്വം, ഉഷ്ണമാവ് തുടങ്ങിയ സാഹചര്യങ്ങൾ വളരെ കർശനമായി ക്രമീകരിക്കേണ്ടതുണ്ട്.

നീര ശേഖരിക്കുന്നതിന് മുമ്പ് അതിൽ പ്രാണികൾ കീടങ്ങൾ തുടങ്ങിയ ജീവികൾ വീണ് കേടാകാതിരിക്കാൻ ശ്രദ്ധിക്കണം. അതിന് നീര സംഭരിക്കുന്ന പാത്രങ്ങളും, തെങ്ങിന്റെ കുമ്പ് കഴുകുന്നതിന് ഉപയോഗിക്കുന്ന വെള്ളത്തിലും ടെക്നീഷ്യന്മാർ വൃത്തിയും ശുചിത്വവും ഉറപ്പാക്കണം. അല്ലാത്ത പക്ഷം അത് നീരയുടെ ഗുണമേന്മയെ ബാധിക്കും. നീര പുളിക്കുകയോ കോടാവുകയോ ചെയ്യുന്നുണ്ടെങ്കിൽ അതിനു കാരണം അത് വൃത്തിരഹിതമായി കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നതുകൊണ്ടു മാത്രമാണ്. ഇതെല്ലാം സിഐടി പരീക്ഷിച്ച് ഉറപ്പാക്കിയ കാര്യങ്ങളാണ്. നാളികേരത്തിൽ നിന്നുള്ള പുതു തല മുറ ഉത്പന്നങ്ങളിൽ പ്രഥമം എന്നു പറയാവുന്ന നീര ഉത്പാദനത്തിന് കൃത്യമായ മാർഗ്ഗരേഖകൾ സിഐടിയാണ് നിർദ്ദേശിച്ചിട്ടുള്ളത്.

**നീര ശേഖരിക്കുമ്പോൾ**

ഉയർന്ന ഉത്പാദന ക്ഷമതയും കൃത്യമായ പരിപാലന

വും, ജലസേചനവും ലഭിക്കുന്ന രോഗവിമുക്തമായ നാളികേര വൃക്ഷങ്ങളിൽ നിന്നാണ് നീര ഉത്പാദിപ്പിക്കേണ്ടത്. നീരയ്ക്ക് തെരഞ്ഞെടുക്കുന്ന വൃക്ഷങ്ങളുടെ മണ്ട തീർച്ചയായും വൃത്തിയായി പരിപാലിക്കണം. നീര ടാപ്പ് ചെയ്യാൻ ഉദ്ദേശിക്കുന്ന പുകുലയും പരിസരങ്ങളും വൃത്തിയാക്കി സൂക്ഷിക്കണം. ഉത്പാദന പ്രക്രിയ ആരംഭിക്കുന്നതിന് മുമ്പ് പുകുല അണുവിമുക്തമാക്കണം. ഇതിന് സോഡിയം ഹൈപ്പോക്ലോറൈറ്റ് ഉപയോഗിക്കാം. കീടങ്ങളുടെയും പ്രാണികളുടെയും ശല്യം ഒഴിവാക്കുന്നതിന് പുകുല നെറ്റ് ഉപയോഗിച്ച് പൊതിയണം. പുകുല കഴുകുന്നതിന് അണുവിമുക്തമാക്കിയ ശുദ്ധ ജലം മാത്രമെ ഉപയോഗിക്കാവൂ.

നീര ഉത്പാദനത്തിന് ഉപയോഗിക്കുന്ന ഉപകരണങ്ങളും പാത്രങ്ങളും വൃത്തിയുള്ളവയായിരിക്കണം. രണ്ടു പാത്രങ്ങൾ ഉപയോഗിക്കണം. നീര ശേഖരിക്കാനും അത് പകർന്ന് താഴേക്ക് ഇറക്കാനും. അവ രണ്ടും നല്ല സോപ്പുലായിനി ഉപയോഗിച്ച് എന്നും വൃത്തിയായി കഴുകി സൂക്ഷിക്കണം. കൂടാതെ പൊട്ടാസിയം മെറ്റാ ബൈ സൾഫേറ്റ് ലായിനിയും ഉപയോഗിക്കാം.

**നീര പുളിക്കാതിരിക്കാനുള്ള സാങ്കേതിക വിദ്യ**

നീര പുളിക്കാതിരിക്കാനുള്ള സാങ്കേതിക വിദ്യ സിഐടി വികസിപ്പിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഇത് ദ്രാവക രൂപത്തിലാണ്. പാത്രത്തിൽ രണ്ടോ മൂന്നോ തുള്ളി ഒഴിച്ചശേഷം പാത്രം നീര ശേഖരിക്കുന്നതിനായി തെങ്ങിന്റെ പുകുലയോട് ചേർത്ത് സ്ഥാപി

ക്കുന്നു. ഈ ആന്റി ഫെർമെന്റിങ് സൊല്യൂഷൻ നിർമ്മിക്കുന്നത് അതീവ ശുചിത്വ സാഹചര്യങ്ങളിലാണ്. സ്പിരിറ്റും മറ്റ് വസ്തുക്കളും ഉപയോഗിച്ച് പൂർണ്ണമായും അണുവിമുക്തമാക്കിയ ശേഷമാണ് ഇത് നിർമ്മിക്കുക. തയ്യാറാക്കുന്നതിന് ഗ്ലാസ് പാത്രങ്ങളാണ് ഉപയോഗിക്കുക. തയ്യാറാക്കിയ ശേഷം പ്രത്യേക അതീവ ശുചിത്വം പാലിക്കുന്ന സ്ഥലങ്ങളിലാണ് ഇത് സൂക്ഷിക്കുക.

**ചെളി അണുവിമുക്തമാക്കൽ**

നീരയുടെ ഉൽപാദനത്തിൽ ഉപയോഗിക്കുന്ന മറ്റൊരു സാങ്കേതിക വസ്തുവാണ് ചെളി. പരമ്പരാഗതമായി ചെത്തു തൊഴിലാളികൾ ഇത് ഉപയോഗിച്ചുവരുന്നുണ്ട്. എന്നാൽ നീര ഉൽപാദനത്തിനുള്ള പ്രത്യേക ചെളി സിഐടിയിൽ നിന്ന് നിർമ്മിച്ച് അണുവിമുക്തമാക്കി കമ്പനികൾക്ക് നൽകുകയാണ് ചെയ്യുന്നത്. ഇത് ഓരോ പ്രാവശ്യവും ഉപയോഗിക്കാൻ അളവിൽ അലുമിനിയം പേപ്പറിൽ പൊതിഞ്ഞ് പ്ലാസ്റ്റിക് കവരിലാക്കിയാണ് നൽകുന്നത്.

**ശുചിത്വം**

മികച്ച ഗുണമേന്മയുള്ള നീര ലഭിക്കുന്നതിന് ഏറ്റവും പ്രധാനം അതിന്റെ പിന്നിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്നവരുടെ വ്യക്തിശുചിത്വമാണെന്ന് പരിശീലന വേളയിലും പിന്നീടുള്ള പ്രായോഗിക പരിശീലന കാലയളവിലും സിഐടി ആവർത്തിച്ച് വ്യക്തമാക്കുന്നു. ടെക്നീഷ്യന്മാർക്ക് യൂണിഫോറം, അവർ ഉപയോഗിക്കുന്ന കത്തി, പാത്രങ്ങൾ തുടങ്ങിയവയുടെ ശുചിത്വം,



തെങ്ങിൽ കയറിക്കോലി ചെയ്യുന്ന സമയത്ത് കൈയുറകളുടെ ഉപയോഗം എന്നിവയും സിഐടി നിഷ്കർഷിക്കുന്നു.

ഇതുപോലെ പ്രധാനമാണ് പ്ലാസ്റ്റിക് ശുചിത്വവും. സംസ്കരണ പ്ലാസ്റ്റ്, സ്റ്റോർ, ഉപകരണങ്ങൾ,

പ്ലാസ്റ്റിൽ ഉപയോഗിക്കുന്ന വെള്ളം എല്ലാം നൂറു ശതമാനം ശുദ്ധവും വൃത്തിയുള്ളതുകൊണ്ടാണ്. ശ്രദ്ധിക്കേണ്ട വേറൊരു മേഖല പായ്ക്കിങ്ങാണ്. കുപ്പികൾ, അവയുടെ അടപ്പുകൾ തുടങ്ങിയവയുടെ ശുചിത്വം അതി പ്രധാനമാണ്. അവ ഫുഡ് ഗ്രേഡ് ആയിരിക്കാൻ പ്രത്യേകം ശ്രദ്ധിക്കണം. നീര ഉൽപാദന പ്രക്രിയയിലെ അവസാന ഘട്ടം അതിന്റെ സംഭരണവും മറ്റു സ്ഥലങ്ങളിലേയ്ക്കുള്ള കൊണ്ടുപോകലുമാണ്. മറ്റ് വസ്തുക്കൾക്കൊപ്പം നീര ഒരേ വാഹനത്തിൽ കൊണ്ടുപോകാൻ പാടില്ല. പ്രത്യേകിച്ച് രാസവസ്തുക്കൾ നീരയ്ക്കൊപ്പം കൊണ്ടുപോകരുത്. ■

**Statement of ownership and other particulars about the  
INDIAN COCONUT JOURNAL  
FORM IV  
(See Rule 8)**

1. Place of Publication	:	Kochi - 11
2. Periodicity of Publication	:	Monthly
3. Printer's Name	:	Rajeev P George
Nationality	:	Indian
Address	:	Chief Coconut Development Officer Coconut Development Board, Kochi - 11, Kerala.
4. Publisher's Name	:	Rajeev P George
Nationality	:	Indian
Address	:	Chief Coconut Development Officer Coconut Development Board, Kochi - 11, Kerala
5. Editor's Name	:	R Jnanadevan
Nationality	:	Indian
Address	:	Deputy Director Coconut Development Board, Kochi - 11, Kerala
6. Names and addresses of individuals who own the newspaper and partners or shareholders holding more than one percent of the total capital	:	The periodical is owned by the Coconut Development Board which is a body corporate set up by the Government of India under the Coconut Development Board Act, 1979.

I, Rajeev P George, hereby declare that the particulars given above are true to the best of my knowledge and belief.

Sd/  
(Rajeev P George)

Date : 01-03-2016

# കോക്കനട്ട് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ടെക്നോളജിയുടെ ഗവേഷണക്കരുത്ത്

● സിഡിബി ന്യൂസ് ബ്യൂറോ, കൊച്ചി

ആറാം പഞ്ചവത്സര പദ്ധതിക്കാലത്ത് പ്രാബല്യത്തിൽ വന്ന നാളികേര വികസന ബോർഡ് അതിന്റെ സ്ഥാപനത്തിനു ശേഷം ഉടൻ തന്നെ നാളികേരവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട വിവിധ സാങ്കേതിക വിദ്യകൾ വികസിപ്പിച്ച് എടുക്കുകയുണ്ടായി. പക്ഷെ അവയെല്ലാം സെൻട്രൽ ഫുഡ് ടെക്നോളജിക്കൽ റിസേർച്ച് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട്, ഡിഫൻസ് ഫുഡ് റിസേർച്ച് ലബോറട്ടറി തുടങ്ങിയ സ്ഥാപനങ്ങളുടെ സഹായത്തോടെയായിരുന്നു. കരികിൻവെള്ളം പായ്ക്ക് ചെയ്യുക, നാളികേര വിനഗരി നിർമ്മിക്കുക, തേങ്ങാപ്പാൽ പായ്ക്ക് ചെയ്ത് വിപണിയിൽ ഇറക്കുക, തേങ്ങാപാൽപൊടി നിർമ്മാണം തുടങ്ങിയവയായിരുന്നു അക്കാലത്ത് ബോർഡ് വികസിപ്പിച്ചെടുത്ത സാങ്കേതിക വിദ്യകളിൽ ചിലത്. തുടർന്ന് ഈ മേഖലയിൽ കൂടുതൽ ഗവേഷണത്തിനും സാങ്കേതിക വിദ്യകളുടെ വികസനത്തിനുമായി വാഴക്കുളത്ത് ടെക്നോളജി സെന്റർ ആണ് ആദ്യം സ്ഥാപിക്കപ്പെട്ടത്. ഒൻപതാം പദ്ധതിക്കാലത്തായിരുന്നു ഇത്. നാളികേര ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ ഗുണമേന്മ പരിശോധനയായിരുന്നു ആദ്യം ഇവിടെ ആരംഭിച്ചത്. കൂടാതെ ഉത്തേജിത കരി നിർമ്മാണത്തിനുള്ള ഒരു മാതൃകാ പ്ലാന്റും ഇവിടെ സജ്ജീകരിച്ചു. നിർമ്മിക്കുന്ന ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ പായ്ക്ക് ചെയ്യുന്നതിനുള്ള പായ്ക്കിങ്ങ് യൂണിറ്റും ഇതോടൊപ്പം ഇവിടെ സ്ഥാപിച്ചു. ഈ സ്ഥാപനമാണ് പിന്നീട് കോക്കനട്ട് ഡവലപ്മെന്റ് ബോർഡ് ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ടെക്നോളജിയായി (സിഐടി) മാറിയത്. തുടർന്ന് അടുത്ത ഘട്ടത്തിലാണ് വിവിധ നാളികേര ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണത്തിൽ പരിശീലനം നൽകാനുള്ള പദ്ധതിക്ക് ഇവിടെ തുടക്കമായത്. അടുത്ത കാലത്ത് ഈ പ്രവർത്തനങ്ങൾ ഊർജ്ജിതമായി. പ്രത്യേകിച്ച് നീരയുടെ ഉൽപാദനം, സംസ്കരണം, പായ്ക്കിങ്ങ്, അതിൽ നിന്നുള്ള മുല്യവർധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണം തുടങ്ങിയ മേഖലകളിൽ. ഇന്ന് നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ കീഴിൽ വാഴക്കുളത്തുള്ള സിഡിബി ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ടെക്നോളജിയിലെ ജോലിക്കാരികളായ ഏഴു പേർക്കും പക്ഷേ, നീര ലഹരിയാണ്. ജോലിയെന്ന ലഹരി. കെമിസ്റ്റ് ആനി ഈപ്പൻ സഹപ്രവർത്തകരായ അനിറ്റ ജോയ്, കെ. സി. പ്രസീദ, സുമി എസ്. നായർ, ജഗദീശ് പ്രിയ, എ.എസ്. ഗീതു, ജെമുന ജോൺ എന്നിവരാണ് ഇപ്പോൾ സിഐടിയിൽ വിവിധ പ്രവർത്തനങ്ങളുടെ ചുക്കാൻ പിടിക്കുന്നത്. എല്ലാം ഏകോപിപ്പിക്കുന്നത് ആനി ഈപ്പനും.

നീര പുളിച്ച് ലഹരിപാനീയമായി മാറാതിരിക്കാനുള്ള സാങ്കേതിക വിദ്യ മുതൽ നീര മിഠായി വരെയുള്ള വൈവിധ്യമാർന്ന പുതിയ പുതിയ ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ കണ്ടെത്തൽ വരെയുള്ള എല്ലാ ഗവേഷണങ്ങളും ഈ പതിനാലു കൈകളിലൂടെയാണ് കടന്നു പോകുന്നത്. നാളികേര വികസന ബോർഡിനും അധികൃതർക്കും ഇവരിൽ പൂർണ്ണവിശ്വാസമാണ്. ഈ വിശ്വാസം ശരിയാണെന്ന് അവർ തെളിയിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. അതുകൊണ്ടുതന്നെ, സ്ത്രീകളല്ല, ഇത് ചെയ്യാൻ കഴിയുമോ എന്നുള്ള തോന്നൽ ഇവർക്ക് ഒരിക്കലും ഉണ്ടായിട്ടില്ല. ടീം വർക്കിന്റെ സൗഹൃദാന്തരീക്ഷവും പരസ്പരമുള്ള പ്രോത്സാഹനവും എന്നും മുന്നോട്ട് പോകാനുള്ള പ്രചോദനമായി ഇവർക്കു മുന്നിലുണ്ട്. അതിന്റെ ഫലമാണ് നീരയും നീരയിൽ നിന്നും തേങ്ങയിൽ നിന്നും രുചികരമായ മുല്യവർധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ നിരയും.

**മേഖലകൾ വിഭിന്നമെങ്കിലും മനസ്സ് ഒന്ന്**  
ഏഴു പേരും ഏഴു മേഖലയിലാണ് ജോലി ചെയ്യുന്നതെങ്കിലും സ്വന്തം മേഖലയിൽ മാത്രം ശ്രദ്ധ കേന്ദ്രീകരിച്ച് മാറിനിൽക്കുന്നതല്ല ഇവരുടെ രീതി. പരസ്പരം സഹായിക്കാനും സഹകരിക്കാനും ഇവർ എപ്പോഴും സന്നദ്ധരാണ്. ഭക്ഷ്യോൽപ്പന്നങ്ങളുടെ സാങ്കേതിക വിദ്യ വികസിപ്പിക്കൽ അതിന്റെ ഗുണപരിശോധന, അവയിൽ പരിശീലനം തുടങ്ങിയവയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട പ്രവർത്തനങ്ങളുമാണ് കൂടുതലായും ഇവർ ചെയ്യുന്നത്. സ്ത്രീകളുടെ ഈ കൂട്ടായ്മയെ പുതിയ രുചിക്കൂട്ടുകൾ സൃഷ്ടിക്കുന്നതിനും പരീക്ഷണങ്ങൾ നടത്താനും സഹായകരമാണെന്നാണ് ഇവർ പറയുന്നത്.







ആനി ഈപ്പൻ      അനിറ്റ      ശീതു      ജമുന      പ്രസീദ      ജഗദീഷ് പ്രിയ      സുമി

സിഡിബി ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ടിന്റെ ഇൻ ചാർജ്ജും സീനിയർ കെമിസ്റ്റുമായ ആനി ഈപ്പനിൽ തുടങ്ങുന്നു ഇവിടുത്തെ സ്ത്രീ സാന്നിധ്യം. മറ്റ് ആരു പേർക്കും വേണ്ട മാർഗ്ഗ നിർദ്ദേശവും പ്രോത്സാഹനവും നൽകുന്നത് ആനിയാണ്. ഒരിക്കലും ഒരു മേധാവി എന്നുള്ള തരത്തിലല്ല മധ്യത്തിന്റെ സമീപനമെന്നാണ് സഹപ്രവർത്തകരുടെ അഭിപ്രായം.

മൂന്നര വർഷം മുമ്പ് ഇവിടെ ജോലിക്ക് എത്തിയ അനിറ്റ ജോയ് ഫുഡ് ടെക്നോളജിസ്റ്റാണ്. തേങ്ങയുമായി ബന്ധപ്പെട്ട ഭക്ഷ്യോത്പന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണം, നീരയും അനുബന്ധ ഉത്പന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണം എന്നിവയ്ക്കായി നാളികേര വികസന ബോർഡ് പരിശീലനം നൽകുന്നുണ്ട്. പരിശീലന പരിപാടിയുടെ ചുമതലയും അനിറ്റയ്ക്കാണ്. കർഷകർ, ചെറുകിട സംരംഭക സംഘങ്ങൾ എന്നിവർക്കായാണ് പരിശീലനം നൽകുന്നത്. പരിശീലന പരിപാടിയിലെ പ്രധാനപ്പെട്ട റിസോഴ്സ് പേഴ്സനാണ് അനിറ്റ.

തോപ്പംപടി സ്വദേശി കെ. സ. പ്രസീദ സിഡിബി ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ടെക്നോളജിയിൽ കെമിസ്റ്റാണ്. മൂന്നു വർഷം കേരളത്തിലെ പ്രമുഖ കേക്ക് നിർമ്മാണ സ്ഥാപനത്തിൽ ജോലി ചെയ്ത പരിചയം പ്രസീദയ്ക്കുണ്ട്. പല സംരംഭകരും നിർമ്മിച്ചുകൊണ്ടു വരുന്ന വസ്തുക്കളുടെ കെമിക്കൽ അനാലിസിസാണ് പ്രസീദ ചെയ്യുന്നത്. വിപണിയിൽ ഇറങ്ങുന്നതിന് മുമ്പ് ഇവിടെ ഉത്പാദിപ്പിക്കപ്പെടുന്ന വസ്തുക്കൾ ഈ കൈകളിലൂടെയാണ് കടന്നു പോകുന്നത്.

ജഗദീഷ് പ്രിയയും, എ.എസ്. ശീതുവുമാണ് ഈ കൂട്ടായ്മയിലേയ്ക്ക് ഒടുവിൽ എത്തിയവർ. ഇരുവരും ഫുഡ് പ്രോസസിംഗ് എഞ്ചിനീയർമാർ. നീരയുടെ പ്രോസസിംഗ് നടക്കുന്ന നീര പൈലറ്റ് പ്ലാന്റിന്റെ മേൽ നോട്ടമാണ് ഇവർ നിർവ്വഹിക്കുന്നത്.

പ്രൊജക്ട് മാനേജർ ജെമുന ജോണാണ്. എൻജിനീയറിങ്ങിലും ബിസിനസ് മാനേജ്മെന്റിലും ബിരുദധാരി. രണ്ടു വർഷമായി സിഐടിയിൽ ചേർന്നിട്ട്. നീരമാസ്റ്റർ ടെക്നീഷ്യന്മാർക്കുള്ള പരിശീലന പരിപാടികൾ, നീര പ്ലാന്റിന്റെ മേൽ നോട്ടം, സാമ്പത്തിക കാര്യങ്ങൾ എന്നിവയാണ് ജമുനയുടെ ഉത്തരവാദിത്വത്തിൽ നടക്കുന്നത്. സുമി എസ്. നായർ മൈക്രോബയോളജിസ്റ്റാണ്. മൂന്നു വർഷമായി സിഡിബിയിലെത്തിയിട്ട്. ഉത്പന്നങ്ങളിൽ ബാക്ടീരിയ, ഫംഗസ്സ്, എന്നിങ്ങനെ വല്ല സൂക്ഷ്മാണുക്കളുമുണ്ടോ, എത്രനാൾ വസ്തുക്കൾ കേടുകൂടാതെയിരിക്കും എന്നിങ്ങനെയുള്ള കാര്യങ്ങൾ കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നത് സുമിയാണ്. ജോലിയിൽ വ്യത്യസ്തരാണെങ്കിലും എല്ലാ കാര്യങ്ങളിലും ടീമായി എല്ലാവരും പ്രവൃത്തി ചെയ്യുന്നു.

**സിഡിബിയുടെ പിന്തുണ**

സിഡിബിയുടെ പിന്തുണയാണ് ഏറ്റവും വലിയ നേട്ടമെന്നാണ് ഇവർ പറയുന്നത്. മറ്റുള്ള സ്ഥാപനങ്ങളിൽ ജോലി ചെയ്തുള്ള പരിചയം എല്ലാവർക്കും തന്നെയാണ്. പ്രസീദ കേരളത്തിലെ പ്രമുഖ കേക്ക് നിർമ്മാണ കമ്പനിയിലാണ് ജോലി ചെയ്തിരുന്നത്. മൂന്നു വർഷത്തോളം അവിടെ ജോലി ചെയ്തെങ്കിലും അവിടെ നിന്ന് കിട്ടിയതിനേക്കാൾ പ്രവർത്തന സ്വാതന്ത്ര്യം സിഡിബി നൽകുന്നുണ്ടെന്നാണ് പ്രസീദയുടെ

സാക്ഷ്യം. ഗവേഷണത്തിനുള്ള വലിയൊരു അവസരമാണ് ഇവർക്കു മുന്നിൽ സിഡിബി തുറന്നിട്ടിരിക്കുന്നത്. ജഗദീഷ് പ്രിയ മുമ്പ് പ്രമുഖ ശീതള പാനീയകമ്പനിയിൽ ജോലി ചെയ്തിരുന്നു. അവിടെ നിന്നും ലഭിച്ചിരുന്നതിനേക്കാൾ കൂടുതൽ അവസരങ്ങളാണ് പുതിയ കാര്യങ്ങൾ ചെയ്തു പഠിക്കാനായി ലഭിക്കുന്നതെന്നാണ് ജഗദീഷ് പ്രിയയുടേയും അഭിപ്രായം. എന്തെങ്കിലും ചെയ്യുന്നുണ്ടെങ്കിൽ അതിനു പിന്നിൽ നിരവധിയാളുകളുടെ പ്രോത്സാഹനവും പിന്തുണയുമുണ്ടെന്ന് എല്ലാവരും ഒരേ സ്വരത്തിൽ പറയുന്നു.

**ജോലി ഒറ്റയ്ക്ക്; പരിശീലനം അനേകർക്ക്**

സിഐടിയിലെ ജീവനാഡികളായ ഏഴു പേരും ചെയ്യുന്നത് നാളികേര വികസന ബോർഡ് ഏല്പിച്ചിരിക്കുന്ന ജോലിയാണ്; അവർക്ക് ഇത് വരുമാന മാർഗ്ഗമാണ്. എന്നാൽ ഇതു വഴി അവർ സമൂഹത്തിനു നൽകുന്നതോ അനേകർക്ക് ജോലിയും ജീവിതവുമാണ്. പ്രത്യേകിച്ച് സ്ത്രീകൾക്ക്. പുതിയ പുതിയ ഉത്പന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണം, വിപണനം, എന്നിങ്ങനെ തങ്ങളുടെ മുന്നിലെത്തുന്ന കർഷകർക്കും സംരംഭകർക്കും പുതിയ അറിവുകൾ നൽകി അവരെ സ്വയം പര്യാപ്തരാക്കുകയാണിവർ. ഒറ്റയ്ക്കോ കൂട്ടായോ പുതിയ വരുമാന മാർഗ്ഗങ്ങൾ കണ്ടെത്താനുള്ള മാർഗ്ഗ നിർദ്ദേശവും സഹായവുമാണിവർ നൽകുന്നത്.

നീര ഉത്പാദനം മാത്രമല്ല അതുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് നീരയുടെ അനുബന്ധ ഉത്പന്നങ്ങളായ കൂക്കീസ് ബിസ്കറ്റ് എന്നിവയുടെയൊക്കെ നിർമ്മാണ യൂണിറ്റുകൾ സ്ത്രീകൾക്ക് തുടങ്ങാനാകുന്നതാണ്. ഇതിനെല്ലാം വേണ്ട പരിശീലനവും നിർദ്ദേശങ്ങളും തങ്ങളുടെ മുന്നിലെത്തുന്നവർക്ക് ഇവർ കലവറയില്ലാതെ നൽകുന്നു.

പഠിച്ച കാര്യങ്ങൾ പ്രാവർത്തികമാക്കാനും കൂടുതൽ പരീക്ഷണങ്ങൾ നടത്താനും പറ്റിയൊരിടം കിട്ടിയ സന്തോഷത്തിലാണ് എല്ലാവരും. കേരളത്തിന്റെ നട്ടെല്ലായി നിന്നിരുന്ന തെങ്ങും തേങ്ങയും വീണ്ടും കർഷക സൗഹൃദമാക്കുന്നതിലുള്ള ചാരിതാർത്ഥ്യം എല്ലാവർക്കുമുണ്ട്. സിഐടിയിൽ യാദൃശ്ചികമായാണ് ഏഴു വനിതകൾ ഒരുമിച്ച് എത്തിയതെങ്കിലും ആ യാദൃശ്ചികത കേര കർഷകർക്കു നേട്ടമായി ഭവിക്കുകയാണ്. ■

**സിഡിബി ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ടെക്നോളജി വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിട്ടുള്ള മുഖ്യ വർദ്ധിത ഉത്പന്നങ്ങൾ**

- കോക്കനട്ട് ചിപ്സ് ● ചോക്ളേറ്റ് ● സ്കാഷ് ● അച്ചാർ
- ഐസ്ക്രീം ● ചമ്മന്തിപ്പൊടി ● ടെൻഡർ കോക്കനട്ട് ജാം
- ഫ്ളേവേർഡ് കോക്കനട്ട് മിൽക്ക് ● ഫ്ളേവേർഡ് കോക്കനട്ട് ജ്യൂസ് ● കോക്കനട്ട് ലഡു ● ബർഫി ● ഡയബറ്റിക് ഫ്രണ്ട്ലി കൂക്കീസ് ● നീര ഹണി ● ചക്കര ● പഞ്ചസാര ● സ്പൈസി ● ജാഗിരി ● വിനാഗിരി ● കൂക്കീസ് ● തേങ്ങ അച്ചാർ ● നീര കേക്ക് ● നീര ഹൽവ

## ടെക്നോളജി ഡവലപ്മെന്റ് സെന്റർ വികസിപ്പിച്ച ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ

നാറ്റാ ഡി കൊക്കോ
സ്വീറ്റ് കോക്കനട്ട് ചിപ്പ്സ്
കോക്കനട്ട് സ്വീറ്റ് കുക്കീസ്
കോക്കനട്ട് ജിഞ്ചർ കുക്കീസ്
കോക്കനട്ട് ചോക്കോ കുക്കീസ്
കോക്കനട്ട് ചോക്കലേറ്റ്
കോക്കനട്ട് ലെമണേഡ്
കോക്കനട്ട് ബർഫി
കോക്കനട്ട് ഐസ്ക്രീം

കോക്കനട്ട് പിക്കിൾ
കോക്കനട്ട് തിയൽ മിക്സ്
കോക്കനട്ട് ചട്നി പൗഡർ
കോക്കനട്ട് കാൻഡി
കരിക്ക് ജാം
കോക്കനട്ട് ലഡു
കോക്കനട്ട് മിൽക്ക് സ്പ്രേഡ്
കോക്കനട്ട് ടൂട്ടി ഫ്രൂട്ടി
കോക്കനട്ട് മിൽക്ക് കോഫി



## സിഐടി വികസിപ്പിച്ച ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ

പായ്ക്കഡ് നീര, ഫ്ളേവേർഡ് നീര
നീര ശർക്കര , നീര പഞ്ചസാര, നീര ഹണി
<b>മുല്യവർധിത നീര ഉത്പ്പന്നങ്ങൾ</b>
സ്പൈസ് ജാഗറി, നീര ഹൽവ, നീര സ്കാഷ്, നീര ഫ്രൂട്ട് സ്പ്രേഡ്, നീര കോക്കനട്ട് ചോക്കലേറ്റ്,
നീര കുക്കീസ്, നീര കേക്ക്, നീരപിനട്ട് ലഡു, നീര ജമുൻ, നീര പൂഡിംഗ്, നീര ഷെയ്ക്ക്, നീര ഐസ്ക്രീം, നാരി ടാർട്ട്, നീര പഞ്ചസാര ഉപയോഗിച്ചുള്ള പരമ്പരാഗത കേരള മധുരപലഹാരങ്ങൾ
നീര പഞ്ചസാര ഉപയോഗിച്ച് നീര കുക്കീസ്
ഫ്ളേവേർഡ് കോക്കനട്ട് മിൽക്ക്
സ്വീറ്റ് കോക്കനട്ട് ചക്സ്
സ്വീറ്റ് ആൻഡ് സ്പൈസി കോക്കനട്ട് ചിപ്പ്സ്
ഇൻസ്റ്റന്റ് കോഫി മിക്സ്
കോക്കനട്ട് മക്രോൺസ്





# ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് ശുദ്ധമായ വെളിച്ചെണ്ണയുമായി 11 നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനികൾ വിപണിയിലേക്ക്

അശ്വിനി ഏബ്രഹാം

കൺസൾട്ടന്റ്, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, കൊച്ചി

കേരളത്തിലെ 11 നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനികൾ മായവും മാലിന്യവുമില്ലാത്ത വെളിച്ചെണ്ണ ഉത്പാദനം തുടങ്ങി. തുടക്കത്തിൽ വിപണനം കോക്കനട്ട് പോയിന്റുകളിലൂടെ മാത്രം

കേരളത്തിലെ കോഴിക്കോട്, കൊടുങ്ങല്ലൂർ, തേജസ്വിനി, പാലക്കാട്, കരപ്പുറം, കുറ്റിയാടി, കുന്ദമംഗലം എന്നീ നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനികൾ സ്വന്തം ഡ്രയറുകളിൽ കൊപ്ര സംസ്കരിച്ച് വെളിച്ചെണ്ണയാക്കി സ്വന്തം ബ്രാൻഡിൽ വിപണനം ആരംഭിച്ചിരിക്കുന്നു. ഉടൻ തന്നെ വടകര, പേരാമ്പ്ര, ഓണാട്ടുകര, പൊന്നാനി കമ്പനികൾ കൂടി അവരുടേതായ ബ്രാൻഡഡ് വെളിച്ചെണ്ണ വിപണിയിൽ എത്തിക്കും. ഈ കമ്പനികൾ അംഗങ്ങളായ കർഷകരിൽ നിന്ന് നേരിട്ട് ശേഖരിക്കുന്ന നാളികേരം, ആധുനിക ഡ്രയർ സംവിധാനം ഉപയോഗിച്ച് പുകയോ സൾഫറോ, മറ്റു മാലിന്യങ്ങളോ കലരാതെ മികച്ച ആട്ടു കൊപ്രയാക്കി അതിൽ നിന്നുമാണ് ഏറ്റവും മികച്ച ഗുണനിലവാരമുള്ള ബ്രാൻഡഡ് വെളിച്ചെണ്ണ ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്നത്. ഒരു കാരണവശാലും ബാഹ്യ ഏജൻസികളിൽ നിന്ന് കൊപ്ര ശേഖരിക്കില്ല എന്ന ദൃഢനിശ്ചയത്തിലാണ് ഈ കമ്പനികൾ.

കേരളത്തിലെ വിവിധ ജില്ലകളിൽ ഇതിനോടകം രൂപീകരിച്ച്, നാളികേര വികസന ബോർഡിൽ രജിസ്റ്റർ ചെയ്യുകയും ചെയ്ത 450 നാളികേര ഉത്പാദക ഫെഡറേഷനുകളിലും കൊപ്ര ഡ്രയറുകൾ ഉണ്ടാവുകയും, 29 നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനികളിൽ 25 കമ്പനികൾ എങ്കിലും പ്രതിദിനം 10 ടൺ വീതമെങ്കിലും വെളിച്ചെണ്ണ ഉത്പാദിപ്പിക്കുകയും ചെയ്താൽ കേരളത്തിലെ ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് വിശ്വസിച്ചു വാങ്ങാവുന്ന 90,000 മെട്രിക് ടൺ വെളിച്ചെണ്ണ പ്രതിവർഷം നമുക്ക് ഇവിടെ ഉത്പാദിപ്പിക്കാൻ സാധിക്കും. കേരളത്തിൽ ഗാർഹിക പാചക ആവശ്യത്തിന് മാത്രം ഒരു വർഷം 2.50 ലക്ഷം മെട്രിക് ടൺ വെളിച്ചെണ്ണ ആവശ്യമുണ്ട് എന്നാണ് കണക്ക്. ഇതുകൂടാതെ ഹോട്ടലുകൾ, കാന്റീനുകൾ, ഹോസ്റ്റലുകൾ, ബേക്കറികൾ തുടങ്ങിയ സ്ഥാപനങ്ങളിലെ ഉപയോഗം 70000 മെട്രിക് ടൺ വരും. പ്രതിവർഷം കേരളത്തിൽ ഭക്ഷ്യാവശ്യത്തിന് ഏകദേശം 3.20 ലക്ഷം മെട്രിക് ടൺ ആണ് കേരളത്തിലെ വെളിച്ചെണ്ണ ആവശ്യമായി വരുന്നത്. ഇതിന്റെ നാലിൽ ഒരു ഭാഗം എങ്കിലും അതായത് 80,000 മെട്രിക് ടൺ വെളിച്ചെണ്ണയെങ്കിലും ഭാവിയിൽ കേരളത്തിലെ നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനികൾ സ്വന്തമായ ബ്രാന്റിൽ ഉത്പാദിപ്പിച്ച് വിതരണം ചെയ്യണം എന്നതാണ് നാം ലക്ഷ്യമിടേണ്ടത്.

കേരളത്തിൽ ഉത്പാദിപ്പിക്കുന്ന നാളികേരത്തിൽ നിന്ന് കേരളത്തിലെ ഉത്പാദക കമ്പനികൾ ആട്ടിയെടുക്കുന്ന മായവും മാലിന്യവും ഇല്ലാത്ത ഗുണമേന്മയുള്ള വെളിച്ചെണ്ണയ്ക്ക് കേരളത്തിനകത്തും പുറത്തും, ഇന്ത്യയ്ക്ക് പുറത്തും വലിയ ഡിമാന്റ് ഉണ്ടാകും എന്നതിൽ സംശയമില്ല. കാരണം കഴിഞ്ഞ മാസം ഡൽഹിയിൽ നടന്ന ആഹാർ, കൃഷി ഉന്നതി തുടങ്ങിയ പ്രദർശന മേളകളിൽ കേരളത്തിൽ നിന്ന് പങ്കെടുത്ത നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനികൾക്ക് അവരുടെ വെളിച്ചെണ്ണയ്ക്ക് ധാരാളം വ്യാപാര അന്വേഷണങ്ങൾ ലഭിക്കുകയുണ്ടായി. ഈ സാധ്യതകൾ ഫലപ്രദമായി ഉപയോഗിക്കാൻ സാധിച്ചാൽ കമ്പനികൾക്ക് നല്ല വിലയ്ക്ക് കർഷക

രിൽ നിന്ന് നാളികേരം സംഭരിക്കാനും അങ്ങനെ വില നിലവാരം സ്ഥിരമായി പിടിച്ചു നിർത്താനും സാധിക്കും. ഇത്തരത്തിൽ വില വ്യതിയാനങ്ങളെ നേരിടാനും കുട്ടായ്മകൾക്ക് കഴിയും.

ഇതിനു തുടക്കമെന്ന നിലയിലാണ് ഇപ്പോൾ ഏഴ് കമ്പനികൾ സ്വന്തം വെളിച്ചെണ്ണ ഉത്പാദിപ്പിച്ച് വിപണിയിൽ എത്തിച്ചിരിക്കുന്നത്. നാളികേര ഉത്പന്നങ്ങളുടെ വിപണനത്തിനായി ബോർഡിന്റെ സാമ്പത്തിക സഹായത്തോടെ സ്ഥാപിക്കുന്ന കോക്കനട്ട് പോയിന്റുകളിലൂടെയാണ് തുടക്കത്തിൽ ഈ കമ്പനികളുടെ വെളിച്ചെണ്ണ വിപണിയിൽ എത്തുക. സംസ്ഥാനത്തിന്റെ വിവിധ ഭാഗങ്ങളിലായി നിലവിൽ 125 ലധികം കോക്കനട്ട് പോയിന്റുകളാണ് ഉള്ളത്. കോക്കനട്ട് പോയിന്റുകളുടെ എണ്ണം അടുത്ത ഒരു വർഷത്തിനുള്ളിൽ 500 ൽ എത്തുമെന്നാണ് പ്രതീക്ഷിക്കുന്നത്. ഇതോടൊപ്പം തന്നെ ഉപഭോക്താവിന് ഉത്പന്നം നേരിട്ട് എത്തിച്ചു കൊടുക്കാൻ direct marketing സംവിധാനം കുടുംബശ്രീയും സമാന പ്രസ്ഥാനങ്ങളുമായും ചേർന്ന് നടപ്പാക്കാനും കമ്പനികൾ ഉദ്ദേശിക്കുന്നു. ഇങ്ങനെ വിപണന ശൃംഖലകളുടെ ദൈർഘ്യം പരമാവധി കുറച്ച് മിതമായ നിരക്കിൽ ഗുണമേന്മയുള്ള ശുദ്ധമായ വെളിച്ചെണ്ണയും മറ്റ് ഉത്പന്നങ്ങളും ഉപഭോക്താവിൽ എത്തിക്കുകയാണ് കമ്പനികളുടെ ലക്ഷ്യം.

കേരള വിപണിയിലെ വെളിച്ചെണ്ണയിലുള്ള മായത്തെ കുറിച്ച് കഴിഞ്ഞ വർഷം ഏപ്രിലിൽ പൊതുജനങ്ങളിൽ നിന്ന് വ്യാപകമായ പരാതി ഉയർന്നതിനെ തുടർന്ന് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ വിഭാഗം വിവിധ സാമ്പിളുകൾ പരിശോധിക്കുകയും ഇപ്പോൾ കേരളത്തിൽ വ്യാപകമായി വിപണനം ചെയ്യുന്ന ഒരു ഡസനോളം വെളിച്ചെണ്ണ ബ്രാൻഡുകളെ നിരോധിക്കുകയും ചെയ്തിട്ടുണ്ട്. എന്നാൽ ഗുണമേന്മയുള്ള വെളിച്ചെണ്ണയുടെ അഭാവത്തിൽ നിരോധിക്കപ്പെട്ട പല ബ്രാൻഡുകളും പുതിയ പേരിൽ പുനരവതരിക്കുന്നതായും കാണുന്നു. ആയതിനാൽ ഉപഭോക്താക്കൾ കടുത്ത ആശങ്കയിലാണ്. അതുകൊണ്ട് ഉത്പാദക കമ്പനികളുടെ വിശ്വാസ യോഗ്യമായ വെളിച്ചെണ്ണ വിപണിയിലെത്തുക കേരളത്തിലെ ലക്ഷോപലക്ഷം ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് ആശ്വാസം പകരും എന്നതിൽ സംശയമില്ല. നാളികേര കമ്പനികളുടെ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ ഗുണനിലവാരം സ്ഥിരമായി പരിശോധിക്കുവാനുള്ള സംവിധാനം നാളികേര ബോർഡ് ഒരുക്കുന്നുണ്ട്. ബോർഡിന്റെ വാഴക്കുളത്തുള്ള എൻഎബി എൽ അക്രഡിറ്റേഷനോടുകൂടിയ ആധുനിക ലാബിൽ ഇതിനുള്ള സൗകര്യം ലഭ്യമാണ്.

നാളികേര കമ്പനികളുടെ കൊപ്ര, വെളിച്ചെണ്ണ തുടങ്ങിയവയുടെ ഉത്പാദന സംബന്ധമായ വിവരങ്ങൾ യഥാസമയം ശേഖരിക്കുവാനും നിരീക്ഷിക്കുവാനും വിശകലനം ചെയ്യാനുമുള്ള സംവിധാനവും ബോർഡ് ക്രമീകരിച്ചിട്ടുണ്ട്. പൊതുജനങ്ങൾക്ക് ലഭ്യമാകത്തക്ക രീതിയിൽ ഈ വിവരങ്ങൾ കൃത്യമായി ക്രോഡീകരിച്ച് ബോർഡിന്റെ വെബ്സൈറ്റിൽ നൽകുന്നുണ്ട്.

വെളിച്ചെണ്ണയുടെ ഉത്പാദനം, ബ്രാൻഡിങ്, വിപണനം തുടങ്ങിയ പ്രക്രിയകളിൽ നാളികേര കമ്പനികളെ സഹായിക്കാൻ പ്രശസ്ത മാനേജ്മെന്റ് സ്ഥാപനമായ ഇർമയിൽനിന്ന് ബിരുദാനന്തര ബിരുദവും അമ്യൂലിൽ പ്രവൃത്തിപരിചയവും ഉള്ള കൺസൾട്ടന്റിനെ ബോർഡിൽ നിയോഗിച്ചിട്ടുണ്ട്. ■

# ഉൽപാദക കമ്പനികളെ ഉണരു നീരയിൽ മറ്റു സംസ്ഥാനങ്ങളുടെ മത്സരം വരുന്നു

● രശ്മി ഡി. എസ്

അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, കൊച്ചി

ഒട്ടനവധി പ്രതിസന്ധികളെ തരണം ചെയ്ത് നീര കേരളത്തിൽ യാഥാർത്ഥ്യമായിരിക്കുന്നു. കേരളത്തിൽ 18 നാളികേര ഉൽപാദക കമ്പനികൾ നീര സംസ്കരണത്തിലും വിപണനത്തിലും വ്യാപൃതമായി പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ട്. നീരയ്ക്കും, നീരയിൽ നിന്നും ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്ന മുല്യ വർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളായ ശർക്കര, ഹണി, പഞ്ചസാര എന്നിവയ്ക്കും വൻ തോതിൽ വിപണന സാധ്യതകൾ ഉണ്ട്. എന്നാലും കഴിഞ്ഞ 69 ആഴ്ചകളിലെ കണക്കുകൾ പ്രകാരം കേരളത്തിലെ നീര ഉൽപാദനം ആഴ്ചയിൽ 50000 ലിറ്ററിനടുത്ത് മാത്രമേ എത്തിയിട്ടുള്ളൂ.

2005 മുതൽ നീര ഉൽപാദനത്തിന് അനുമതി ലഭിക്കുന്നതിനു വേണ്ടി നാളികേര വികസന ബോർഡ് കേരള ഗവൺമെന്റിനോടൊപ്പം തന്നെ തമിഴ്നാട്, കർണ്ണാടക, ആന്ധ്രപ്രദേശ് ഗവൺമെന്റുകളെയും നിരന്തരം സമീപിച്ചിരുന്നു. നീരയുടെ അനന്ത സാധ്യതകൾ മനസ്സിലാക്കിയ സംസ്ഥാന സർക്കാർ 2014 മാർച്ചിലാണ് ആദ്യമായി കേരളത്തിൽ നീര ഉൽപാദനത്തിനുള്ള അനുമതി നൽകിയത്. ദക്ഷിണേന്ത്യയിലെ പ്രധാനപ്പെട്ട നാളികേര ഉൽപാദക സംസ്ഥാനങ്ങളായ കർണ്ണാടക, തമിഴ്നാട്, ആന്ധ്ര എന്നീ സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നീര ഉൽപാദനത്തിന് അനുമതി ലഭ്യമാക്കുന്നതിന് വേണ്ടിയുള്ള അവസാന റൗണ്ട് നടപടികൾ പുരോഗമിക്കുന്നു.

കർണ്ണാടക ഗവൺമെന്റ് നീര ഉൽപാദനത്തിനെക്കുറിച്ച് കൂടുതൽ പഠനം നടത്തുന്നതിനായി ധനകാര്യ പ്രിൻസിപ്പൽ സെക്രട്ടറിയുടെ നേതൃത്വത്തിൽ വിവിധ വകുപ്പുകളിൽ നിന്നുള്ള ഉദ്യോഗസ്ഥരുടെ ടീം കേരളവും തമിഴ്നാടും സന്ദർശിക്കുകയുണ്ടായി. കഴിഞ്ഞ മെയ്, സെപ്റ്റംബർ മാസങ്ങളിലായിരുന്നു ഇതിനുവേണ്ടിയുള്ള സന്ദർശനങ്ങൾ. നീര ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്നതു മുതൽ പായ്ക്കിങ്ങ് വരെയുള്ള സംസ്കരണ പ്രക്രിയകൾ നേരിട്ടു കണ്ട് മനസ്സിലാക്കാനുള്ള അവസരം ഈ സന്ദർശനത്തിലൂടെ അവർക്ക് ലഭിക്കുകയുണ്ടായി.

ഇത്തരത്തിലുള്ള ചർച്ചകളുടേയും സന്ദർശനങ്ങളുടേയും വെളിച്ചത്തിൽ കർണ്ണാടകയിലെ എക്സൈസ് വകുപ്പ്, എക്സൈസ് നീര ചട്ടങ്ങളുടെ കരടു രേഖ നവംബർ 2015-ൽ തന്നെ തയ്യാറാക്കുകയും ചെയ്തിരുന്നു. ബന്ധപ്പെട്ട ചട്ടങ്ങളിൽ ഭേദഗതി വരുത്തി നീരയുൽപാദനത്തിനുള്ള അനുമതി ഈ നിയമസഭാ സമ്മേളന കാലത്ത് തന്നെ നൽകുമെന്നുള്ള കർണാടക സംസ്ഥാന എക്സൈസ് മന്ത്രിയുടെ നിയമസഭയിലെ വാഗ്ദാനം അടുത്ത ദിവസമുണ്ടായിട്ടുണ്ട്.

നിലവിൽ തെങ്ങിൽ നിന്നും ചുണ്ണാമ്പ് ചേർത്ത മൺ പാത്രത്തിൽ നീര ശേഖരിക്കുവാൻ അനുമതിയുള്ളതിനാൽ ബന്ധപ്പെട്ട നിയമത്തിൽ ചെറിയ ഒരു ഭേദഗതി വരുത്തി പുതിയ സാങ്കേതിക വിദ്യ ഉപയോഗപ്പെടുത്തി നീര ഉൽപാദിപ്പിക്കുവാനുള്ള അനുമതി നൽകുവാൻ കഴിയുന്ന സ്ഥിതി വിശേഷം തമിഴ്നാട്ടിൽ നിലവിലുണ്ട്. നീരയ്ക്ക് അനുമതി നൽകുന്ന വിഷയത്തിൽ നിരവധി തലത്തിൽ ചർച്ച ചെയ്ത് അനുകൂലമായ തീരുമാനങ്ങൾ എടുക്കുവാനുള്ള നീക്കങ്ങളുമായി മുമ്പോട്ടു പോകുകയാണ് തമിഴ്നാട് സർക്കാർ. മറ്റ് സംസ്ഥാനങ്ങളെ അപേക്ഷിച്ച് തമിഴ്നാട്ടിൽ നീര ചെത്തുന്നതിന്



കർണാടക പ്രിൻസിപ്പൽ സെക്രട്ടറി ഐഎസ്എൻ പ്രസാദ്, എക്സൈസ് കമ്മീഷണർ എസ്ആർ ഉമാശങ്കർ എന്നിവരും സംഘവും നാളികേര വികസന ബോർഡ് ചെയർമാൻ ടികെ ജോസ് ഐഎഎസുമായി ചർച്ചയിൽ

അനുയോജ്യമായ കുറിയ ഇനം തെങ്ങുകളും സുലഭമാണ്. നീര ചെത്തുന്നതിനു വേണ്ടി നീര ടെക്നീഷ്യന്മാരെ ലഭിക്കുവാനും തമിഴ്നാട്ടിൽ താരതമ്യേന എളുപ്പമാണ്.

കേരളത്തിന്റെ മാതൃകയിൽ ആന്ധ്ര സംസ്ഥാന ഗവൺമെന്റും നീര ഉൽപാദനത്തിലേക്ക് കടന്നുവരാനുള്ള തയ്യാറെടുപ്പിലാണ്. കേരളത്തിലെ നീര ഉൽപാദനത്തെപ്പറ്റി പഠിക്കുന്നതിനായി ഡിസംബർ 2015-ൽ ആന്ധ്രയിലെ എക്സൈസ്, ഹോർട്ടികൾച്ചർ വകുപ്പുകളിൽ നിന്നുള്ള ഉയർന്ന ഉദ്യോഗസ്ഥർ കേരളം സന്ദർശിക്കുകയുണ്ടായി. ചർച്ചകളുടേയും പഠനങ്ങളുടേയും അടിസ്ഥാനത്തിൽ നിലവിലുള്ള ആന്ധ്രപ്രദേശ് എക്സൈസ് റൂൾസ്, 1969-ൽ ഭേദഗതികൾ വരുത്താനും, നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ അനുഭവജ്ഞാനം ഉൾക്കൊള്ളാനും ആന്ധ്ര സംസ്ഥാന ഗവൺമെന്റ് സന്നദ്ധരായിരിക്കുകയാണ്. ഇത്തരത്തിൽ ഭേദഗതികൾ വരുത്തുകയാണെങ്കിൽ ആന്ധ്രിലും നാളികേര ഉൽപാദക ഫെഡറേഷനുകളിലൂടെ നീര ഉൽപാദനം യാഥാർത്ഥ്യമാകാൻ ഇനിയധികം താമസമില്ല.

കേരളത്തെ അപേക്ഷിച്ച് കർണ്ണാടകയിലും തമിഴ്നാട്ടിലും ആന്ധ്രയിലും നീരയുടെ ഉൽപാദന ചിലവ് കുറവായിരിക്കും. നീര കൂടുതൽ ലഭ്യമാകുന്ന നല്ല ആരോഗ്യമുള്ള തെങ്ങുകളുടെ സുലഭതയും കുറഞ്ഞ കുലിയിൽ ധാരാളം നീര ടെക്നീഷ്യൻമാരെ ലഭിക്കുന്നതിന് ഉള്ള സാധ്യതയും നിലവിലുള്ളതിനാൽ ഈ സംസ്ഥാനങ്ങൾ നീരയുടെ കാര്യത്തിൽ കേരളത്തിന് കനത്ത വെല്ലുവിളിയുയർത്തുമെന്ന കാര്യത്തിൽ സംശയമില്ല.

കേരള സർക്കാർ 2015-16 ബഡ്ജറ്റിൽ നീര ടെക്നീഷ്യന്മാരുടെ ട്രെയിനിങ്ങിലേക്കായി 10 കോടി രൂപ മാറ്റി വകയിരുത്തിയിരുന്നു. നീരയുൽപാദനം ഉയർത്തുന്നതിനും നമ്മുടെ ഉൽപാദക കമ്പനികൾക്കു മുന്തിലുള്ള ഏറ്റവും വലിയ വെല്ലുവിളി, നീര ടെക്നീഷ്യൻമാരുടെ അഭാവമാണ്. എങ്കിലും നാളിതുവരെയായി കേരളത്തിലെ നീര ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്ന കമ്പനികളിൽ ഒരേയൊരു കമ്പനി മാത്രമാണ് ഈ തുകയ്ക്കായി സംസ്ഥാന സർക്കാരിനെ സമീപിച്ചിട്ടുള്ളതെന്ന് ചേദകരമാണ്. നീര ഉൽപാദനത്തിൽ നമ്മുടെ മുനിൽ ഉള്ള അവസരങ്ങളേയും സാധ്യതകളേയും ഉപയോഗപ്പെടുത്താതിരുന്നാൽ നഷ്ടം കേരളത്തിലെ കേരകർഷകർക്കുതന്നെയായിരിക്കും. അതു സംഭവിച്ചാൽ സ്വയംകൃതാനർത്ഥം എന്ന് പരിതപിക്കാനേ പിന്നീട് നിങ്ങൾക്കാവൂ. തിരുത്താൻ അവസരം ഉണ്ടാവില്ല എന്ന് സാരം. ■

# തെങ്ങിന് ഇടവിളയായി കൊച്ചുകുടി ജാതി



10 മുതൽ 25 വർഷം വരെ പ്രായമുള്ള ആയിരത്തോളം മാതൃവൃക്ഷങ്ങളിൽ നിന്ന് ഉൽപ്പാദിപ്പിക്കുന്ന തൈകൾ.

ഏറ്റവും മികച്ച ജാതി തൈകൾ ലഭിക്കുവാനും കൃഷി രീതികളെ കുറിച്ച് വിശദമായി മനസ്സിലാക്കുവാനും ഫാം വിസിറ്റ് സൗകര്യം.

സവിശേഷതകൾ:

- നടീലിന് 3-ാം വർഷം മുതൽ കായ്ച്ചു തുടങ്ങുന്നു.
- കൂടുതൽ വലുപ്പവും തുക്കവുമുള്ള ജാതിപ്രതിയും ജാതിക്കായും.

**Horticulture Mission Model Nursery**

ഇന്ന് വിപണിയിൽ ഏറ്റവും മുന്തിയ ജാതി ഇനമായി അംഗീകരിക്കപ്പെട്ടിട്ടുള്ളത്, കൊച്ചുകുടിയിൽ ജോസ്മാത്യു, ഇരുപതോളം വ്യത്യസ്ത ജാതി ഇനങ്ങളിൽ നിന്ന് നീണ്ട കാലത്തെ ഗവേഷണങ്ങളിലൂടെ വികസിപ്പിച്ചെടുത്ത കൊച്ചുകുടി എന്ന ജാതി ഇനമാണ്. വാണിജ്യാടിസ്ഥാനത്തിൽ കൃഷി ചെയ്യുന്നതിനായി നല്ല വിളവ് ഉറപ്പു നേടുന്നവയാണ് കൊച്ചുകുടി ജാതി. മറ്റിനങ്ങളിൽ ജാതിക്ക ഒരു കിലോയ്ക്ക് 100 - 120 കായ വേണ്ടി വരുന്ന സ്ഥാനത്ത് കൊച്ചുകുടി ജാതിക്ക 70 - 80 എണ്ണം മതിയാകും. അതുപോലെ മറ്റിനങ്ങളിൽ ഒരു കിലോ ജാതിപ്രതിക്ക് 1000 കായ വേണ്ടി വരുന്ന സ്ഥാനത്ത് കൊച്ചുകുടി ജാതിക്ക 350 എണ്ണം മതിയാകും.



For Booking, Call:  
Office: **0486 - 2267110**  
Mobile: **94460 10630**

**KOCHUKUDY**  
NUTMEG PLANTATIONS & NURSERY



# ടെക്നോളജി മിഷൻ ഓൺ കോക്കനട്ട് സർവകാല റിക്കാർഡിൽ

● ശശികുമാർ സി.

ടെക്നിക്കൽ ഓഫീസർ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, കൊച്ചി

നാളികേര വികസന ബോർഡ്, 2001 മുതലാണ് ടെക്നോളജി മിഷൻ ഓൺ കോക്കനട്ട് (ടിഎംഒസി) എന്ന പദ്ധതി ആവിഷ്കരിച്ച് നടപ്പാക്കി വരുന്നത്. 2015 -16 സാമ്പത്തിക വർഷത്തിൽ ഈ പദ്ധതിയിൽ എക്കാലത്തെയും റെക്കോഡായ 15 കോടിയാണ് വിവിധ നാളികേര സംസ്കരണ, ഉൽപ്പന്ന വികസന പദ്ധതികൾക്ക് സബ്സിഡിയായി ബോർഡ് വിതരണം ചെയ്തത്. ഇത് കഴിഞ്ഞ വർഷത്തെക്കാൾ 10.33 ശതമാനം കൂടുതലാണ്. സംരംഭകരിൽ നിന്ന് വളരെ മികച്ച പ്രതികരണം ലഭിച്ചു. നിരവധി പുതു തലമുറ നാളികേര ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഈ കാലയളവിൽ അവതരിപ്പിക്കാൻ

ബോർഡിനു സാധിക്കുകയുമുണ്ടായി. ഇത്തരത്തിലൊരു ഉൽപ്പന്നമാണ് ഫ്ളേവേർഡ് കോക്കനട്ട് ജൂസ്. കോക്കനട്ട് പ്രോഡക്ട് ബാസ്ക്കറ്റിൽ സ്ഥാനം പിടിച്ച നീര, നീര ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ, വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ, ഡസിക്കേറ്റഡ് കോക്കനട്ട് പൗഡർ, കരിക്കിൻ വെള്ളം, കോക്കനട്ട് ചക്സ്, പ്രമേഹ സൗഹൃദ നീര ക്യാക്കീസ്, കൂടാതെ ഉത്തേജിത കരി, ചിരട്ട പൊടി, ചിരട്ട കരി തുടങ്ങിയവയും ഈ പദ്ധതിയിലൂടെ അവതരിപ്പിച്ച ഉൽപ്പന്നങ്ങളാണ്.

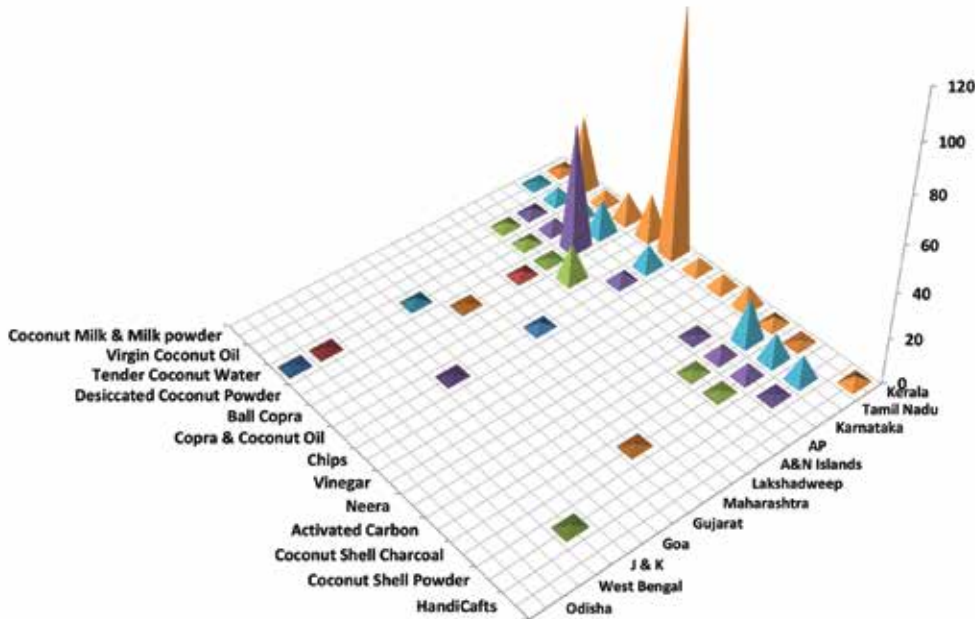
ഇക്കാലയളവിൽ ബോർഡിന്റെ പ്രോജക്ട് അപ്രൂവൽ കമ്മിറ്റി മൂന്നു തവണ യോഗം ചേരുകയും 138.77 കോടിയുടെ 92 നാളികേര വികസന പദ്ധതികൾക്ക് അംഗീകാരം നൽകുകയും ചെയ്തു. ഇവയ്ക്ക് മൊത്തം 21.86 കോടി സബ്സിഡിയായും അനുവദിച്ചു. തമിഴ്നാട്ടിലെ പൊള്ളാച്ചി നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനി ലിമിറ്റഡിന് ഇന്ത്യയിൽ ആദ്യമായി ഫ്ളേവേർഡ് കോക്കനട്ട് ജൂസ് യൂണിറ്റ് നിർമ്മിക്കാൻ സഹായം അനുവദിച്ചു. യൂണിറ്റിന്റെ പ്രതിദിന സംസ്കരണ ശേഷി 5000 നാളികേരമാണ്. കൂടാതെ, കേരളത്തിൽ നീര സംസ്കരണ പ്ലാന്റ് സ്ഥാപിക്കുന്നതിന് നാല് ഉത്പാദക കമ്പനികൾക്ക് സഹായം ലഭ്യമാക്കി. നാലു കമ്പനികൾക്കും കൂടി പ്രതിദിനം 0.27 ലക്ഷം ലിറ്റർ നീരയാണ് ഉത്പാദന ശേഷി. 3.74 ലക്ഷം നാളികേരം പ്രതിദിനം സംസ്കരിക്കാൻ ശേഷിയുള്ള പത്ത് വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ യൂണിറ്റുകൾ, 6.30 ലക്ഷം നാളികേരം പ്രതിദിനം സംസ്കരിക്കാൻ ശേഷിയുള്ള 21 തുൾ തേങ്ങ പൊടി യൂണിറ്റുകൾ, പ്രതിദിനം 38000 കരിക്കിൽ നിന്ന് വെള്ളം ശേഖരിച്ച് സംസ്കരിക്കാൻ ശേഷിയുള്ള നാല് ടെണ്ടർ കോക്കനട്ട് വാട്ടർ യൂണിറ്റുകൾ എന്നിവയ്ക്കും ടിഎംഒസി ഈ വർഷം അനുമതി നൽകി. ഉപോൽപ്പന്ന ഉപയോഗ മേഖലയിൽ 36 മെട്രിക് ടൺ ശേഷിയുള്ള മൂന്ന് ചിരട്ടക്കരി യൂണിറ്റുകൾ, 26 മെട്രിക് ടൺ ശേഷിയുള്ള അഞ്ച് ഉത്തേജിത കരി നിർമ്മാണ യൂണിറ്റുകൾ, 20 മെട്രിക് ടൺ ശേഷിയുള്ള ഒരു ചിരട്ടക്കരി പൊടി നിർമ്മാണ യൂണിറ്റ് എന്നിവയ്ക്കാണ് ബോർഡ് അനുമതി നൽകിയത്.



കഴിഞ്ഞ രണ്ടു വർഷമായി കണ്ടുവരുന്ന പുതിയ തരംഗം ഈ മേഖലയിലേയ്ക്കുള്ള നാളികേര കർഷകകൂട്ടായ്മകളുടെ കടന്നു വരവാണ്. നീര സംസ്കരണ യൂണിറ്റുകൾ സ്ഥാപിക്കുന്നതിന് നാല് നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനികൾക്ക് ബോർഡിന്റെ അനുമതി ലഭിച്ചു. ആന്ധ്രയിലും കേരളത്തിലും രണ്ടു സമഗ്ര നാളികേര സംസ്കരണ പ്ലാന്റുകളും സ്ഥാപിക്കുകയുണ്ടായി. പൊള്ളാച്ചി നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനി ടെക്നോളജി മിഷന്റെ സാമ്പത്തിക സഹായത്തോടെ ഫ്ളേവേർഡ് കോക്കനട്ട് മിൽക്ക് യൂണിറ്റ് ആരംഭിച്ചു. കേരളത്തിലെ പേരാമ്പ്ര നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനി വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ യൂണിറ്റ്, തേങ്ങാവെള്ളം സംസ്കരണ യൂണിറ്റ് എന്നിവയും മറ്റ് നാല് കമ്പനികൾ വെളിച്ചെണ്ണ നിർമ്മാണ യൂണിറ്റുകളും 25 ഫെഡറേഷനുകൾ കൊമ്പ്രഡ്രയറുകളും ടെക്നോളജി മിഷന്റെ സാമ്പത്തിക സഹായത്തോടെ സ്ഥാപിക്കുകയുണ്ടായി.

നാളികേര വ്യവസായമേഖലയിൽ സമഗ്ര വികസനം കൈവരിക്കുക, നാളികേര വ്യവസായം നേരിടുന്ന ഗുരുതരമായ പ്രശ്നങ്ങൾ പരിഹരിക്കുക എന്നീ ലക്ഷ്യങ്ങളോടെയാണ് 2001-2002 മുതൽ നാളികേര വികസന ബോർഡ് ടെക്നോളജി മിഷൻ ഓൺ കോക്കനട്ട് എന്ന പദ്ധതി ആവിഷ്കരിച്ച് നടപ്പാക്കി വരുന്നത്. രോഗങ്ങളെയും കീടങ്ങളെയും നിയന്ത്രിച്ച് നാളികേരത്തിന്റെ ഉത്പാദനവും ഉത്പാദന ക്ഷമതയും വർദ്ധിപ്പിക്കുക എന്നതും പദ്ധതിയുടെ പ്രധാന ലക്ഷ്യമാണ്. കൂടാതെ നാളികേര സംസ്കരണം പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുക, ഉത്പന്ന വൈവിധ്യവൽക്കരണം നടപ്പാക്കുക, മികച്ച സുസ്ഥിര വില ഉറപ്പാക്കി നാളികേര വിപണനം മെച്ചപ്പെടുത്തുക തുടങ്ങിയവയും ലക്ഷ്യങ്ങളാണ്. കഴിഞ്ഞ ഏതാനും വർഷങ്ങളായി കണ്ടുവരുന്ന വിലയിടിവിനെ തുടർന്ന് ബോർഡ് കൂടുതൽ ശ്രദ്ധിക്കുന്നത് നാളികേരത്തിന്റെ ഉൽപ്പന്ന വൈവിധ്യവൽക്കരണം, മൂല്യവർദ്ധനവ് എന്നീ മേഖലകളിലാണ്. കർഷകർ നാളികേര ഉത്പാദക കമ്പനികൾ ആരംഭിച്ചതു മുതൽ ടിഎംഒസി അവർ സ്ഥാപിക്കുന്ന സംസ്കരണ യൂണിറ്റുകൾക്കും, കോക്കനട്ട് പോയിന്റുകൾക്കും സാമ്പത്തിക സഹായം നൽകിക്കൊണ്ട് ഈ കുട്ടായ്മകളുടെ

## Coconut Processing Units assisted by TMOc across India



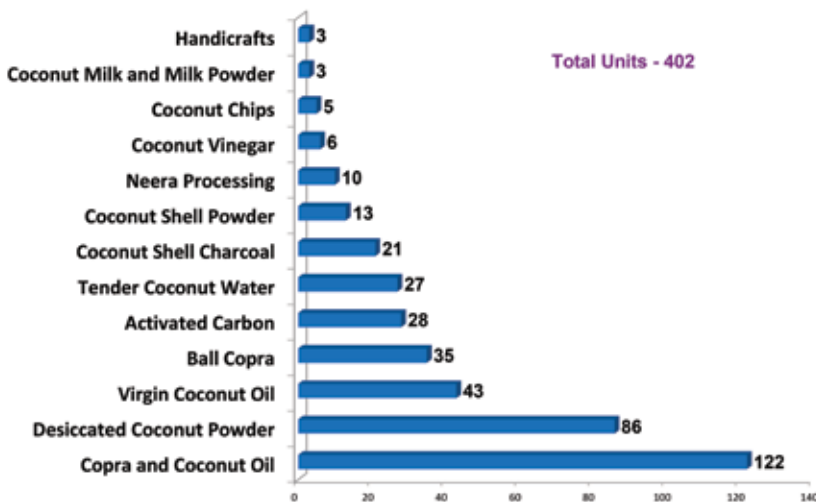
വളർച്ചയ്ക്ക് ഊന്നൽ നൽകിവരുന്നു.

ആരോഗ്യ പോഷണ സൗഖ്യ മേഖലയിൽ ഇപ്പോൾ നാളികേരം നല്ല പദവി അലങ്കരിക്കുന്നു. ആരോഗ്യത്തെക്കുറിച്ച് ചിന്ത വർദ്ധിച്ചതോടെ കൂടുതൽ ആളുകൾ നാളികേരവും നാളികേര ഉല്പന്നങ്ങളും അനുദിന ആഹാരത്തിൽ ഉൾപ്പെടുത്തുന്നു. ഈ ആവശ്യം മുനിൽ കണ്ട് കൂടുതൽ നാളികേര ഉല്പന്ന നിർമ്മാണ യൂണിറ്റുകൾ രാജ്യത്ത് ആരംഭിക്കേണ്ടതുണ്ട്. നാളികേരത്തിന്റെ ആരോഗ്യ സൗഖ്യ പോഷക മൂല്യങ്ങൾ കൂടുതലായി ജനങ്ങളെ ബോധ്യപ്പെടുത്താൻ പരമ്പരാഗത നാളികേര ഉല്പാദക സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ ബോർഡ് ആരോഗ്യബോധവൽക്കരണ, സംരംഭക സംഗമങ്ങളും സംഘടിപ്പിക്കുന്നുണ്ട്. വളരെ മികച്ച പ്രതികരണമാണ് ഉല്പന്ന സംസ്കരണം, ഉല്പന്ന വികസനം എന്നിവ സംബന്ധിച്ച് ഇത്തരം സംഗമങ്ങളിൽ ബോർഡിനു ലഭിക്കുന്നത്.

ദേശീയ തലത്തിലുള്ള സിഎഫ്ടിആർഐ, ഡിഎഫ്ആർ എൽ, സിപിസിആർഐ, ഐഐഎസ് സി, സിഐഎഫ്ടി, കാർഷിക സർവകലാശാലകൾ, കോയമ്പത്തൂരിലെ പിഎസ്ജി, കോളേജ്, കൊച്ചിയിലെ എസ്സിഎംഎസ്, അമൃത വിശ്വവിദ്യാപീഠം യൂണിവേഴ്സിറ്റി, ചെന്നൈയിലെ എസ്ആർഎം യൂണിവേഴ്സിറ്റി തുടങ്ങിയ സ്ഥാപനങ്ങളുമായി സഹകരിച്ച് ബോർഡ് ഉല്പന്ന വികസനത്തിൽ കൂടുതൽ ശ്രദ്ധ കേന്ദ്രീകരിക്കുന്നു. കൂടാതെ സിഡിബി ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ടെക്നോളജിയും കഴിഞ്ഞ ഒരു പതിറ്റാണ്ടായി ഈ മേഖലയിൽ വലിയ സംഭാവനകൾ നൽകി വരുന്നു.

2001 മുതൽ ടിഎംഒസി, 402 നാളികേര സംസ്കരണ യൂണിറ്റുകളുടെ സ്ഥാപനത്തിനും അതുവഴി ഒരു വലിയ നിര നാളികേര ഉല്പന്നങ്ങളുടെ നിർമ്മാണത്തിനും നിമിത്തമായിട്ടുണ്ട്. ഈ യൂണിറ്റുകളി

Coconut Processing units established since 2002 with TMOc assistance



ലെല്ലാം കൂടി പ്രതിവർഷം 2420 ദശലക്ഷം നാളികേരമാണ് സംസ്കരിക്കുന്നത്. നാളികേര ഉല്പാദനത്തിലും ഉല്പാദന ക്ഷമതയിലും ലോകത്ത് ഇന്ത്യ ഒന്നാമതാണ് എങ്കിലും, മൂല്യവർദ്ധനവിൽ ശ്രീലങ്ക, ഇന്തോനേഷ്യ, തായ്‌ലന്റ് എന്നീ രാജ്യങ്ങൾക്കു പിന്നിലാണ് നമ്മുടെ സ്ഥാനം. ടെക്നോളജി മിഷനിലൂടെ ബോർഡ് യുവസംരംഭകരെ ബോധവൽക്കരിച്ച് നാളികേര മൂല്യവർദ്ധനവിന്റെ മേഖലയിലേയ്ക്ക് കൈപിടിച്ചു കൊണ്ടുവരികയാണ്. വൈകാതെ, രാജ്യത്തിന്റെ ബൃഹദ് പദ്ധതിയായ മെയ്ക്ക് ഇൻ ഇന്ത്യ പദ്ധതിയിൽ നാളികേര ഉല്പന്ന നിർമ്മാണവും ഇടം പിടിക്കുമെന്ന് പ്രത്യേകിക്കുന്നു. ■

# കൊപ്ര സംഭരണം: നാഫെഡ് തയ്യാറായി, കർഷകകൂട്ടായ്മകളോ?

● കെ.എസ്. സെബാസ്റ്റ്യൻ

അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ (എക്സ്പോർട്ട് പ്രൊമോഷൻ), നാളികേര വികസനബോർഡ്, കൊച്ചി-11

നാളികേര മേഖല വീണ്ടും ഒരു വിലയിടിവിനെ അഭിമുഖീകരിക്കുകയാണ്. കൊച്ചി വിപണിയിൽ 2015 ഏപ്രിൽ 15ന് ഒരു കിലോ ആട്ടു കൊപ്രയുടെ വില 101 രൂപയായിരുന്നത് മാർച്ച് 21 2016 ആയപ്പോൾ 52.50 രൂപയിലേക്ക് താണു. ഈ കാലയളവിൽ വിലയിലുണ്ടായ തകർച്ച 48 ശതമാനത്തിലേറെയാണ്. കേന്ദ്ര ഗവൺമെന്റ് 2016 സീസണിലേക്ക് പ്രഖ്യാപിച്ച താങ്ങുവിലയായ ക്വിന്റലിൽ 5950 എന്ന നിരക്കിലും 12% കുറവായ 5250 രൂപ നിരക്കിലാണ് നിലവിൽ കൊച്ചി മാർക്കറ്റിൽ കൊപ്ര വിപണനം ചെയ്യുന്നത്. വിലയിടിവിന്റെ പശ്ചാത്തലത്തിൽ കേന്ദ്ര ഗവൺമെന്റ് താങ്ങുവില സംഭരണ ഏജൻസിയായി പ്രഖ്യാപിച്ച നാഫെഡിനോട് ബന്ധപ്പെട്ട സംസ്ഥാന സർക്കാരുമായി ചേർന്ന് ഇതിനാവശ്യമായ നടപടി ക്രമങ്ങൾ എത്രയും വേഗത്തിൽ പൂർത്തീകരിച്ച് ആട്ടുകൊപ്രയുടെ താങ്ങുവില സംഭരണം ആരംഭിക്കുവാൻ നിർദ്ദേശിച്ചിരിക്കുകയാണ്. കേരളം, തമിഴ്നാട്, ആന്ധ്രപ്രദേശ്, ആൻഡമാൻ നിക്കോബാർ, ലക്ഷദ്വീപ് എന്നിവിടങ്ങളിൽ ആട്ടു കൊപ്രയുടെ താങ്ങുവില സംഭരണം ഏതാനും ദിവസത്തിനകം ആരംഭിക്കുമെന്നാണ് പ്രതീക്ഷിക്കുന്നത്. ഈ വർഷം കേരളത്തിൽ മുൻ വർഷങ്ങളിൽ സംസ്ഥാന സംഭരണ ഏജൻസികളായിരുന്ന കേര ഫെഡിനും, മാർക്കറ്റ് ഫെഡിനും മൊപ്പാ നാളികേര വികസന ബോർഡ് നിർദ്ദേശിക്കുന്ന നാളികേര ഉൽപാദക കമ്പനികളെ കൂടി ഉൾപ്പെടുത്തുവാൻ തീരുമാനമായിരിക്കുന്നു.

കേരളത്തിൽ നാളികേര വികസനബോർഡ് പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്ന 29 നാളികേര ഉൽപാദക കമ്പനികൾ ഉണ്ടെങ്കിലും പകുതിയിലേറെ ഉൽപാദക കമ്പനികൾക്ക് സംസ്ഥാനതല സംഭരണ ഏജൻസികളാകാനുള്ള അവസരം 2016 സീസണിൽ നിഷേധിക്കപ്പെടുമെന്നുള്ളത് വസ്തുതയാണ്. തങ്ങളുടെ കമ്പനിയുടേതായോ അംഗങ്ങളായ ഫെഡറേഷനുകളിലോ പ്രവർത്തന ക്ഷമമായ ഒരു കൊപ്ര ഡ്രയറൈക്കിലുമുല്ലാത്ത കമ്പനികളെ യാതൊരു കാരണവശാലും സ്ഥാനതല ഏജൻസികളായി തിരഞ്ഞെടുക്കുവാൻ ശുപാർശ ചെയ്യാൻ കഴിയില്ല.

29 ഉൽപാദക കമ്പനികളിൽ 14 ഉൽപാദക കമ്പനികൾക്ക് മാത്രമേ കൊപ്ര സംസ്കരണത്തിനുള്ള സൗകര്യങ്ങൾ നിലവിലുള്ളൂ. നാളികേര വികസന ബോർഡ് 2011 ൽ നാളികേര ഉൽപാദക സംഘങ്ങളും ഫെഡറേഷനുകളും വ്യാപകമായി രൂപീകരണത്തിന് കർഷകരെ പ്രോത്സാഹിപ്പിച്ചപ്പോൾ തന്നെ സംഘങ്ങളും ഫെഡറേഷനുകളും തങ്ങളുടെ അംഗങ്ങളുടെ നാളികേരം ശേഖരിക്കുവാനും കുറഞ്ഞപക്ഷം പ്രാഥമിക സംസ്കരണമെങ്കിലും ഏറ്റെടുക്കണമെന്നും നിർദ്ദേശിച്ചിരു

ന്നു. സംസ്ഥാന സർക്കാർ നയപരമായ തീരുമാനമേറ്റെടുക്കുന്നതിനു മുൻപ് തന്നെ ബോർഡ് പറഞ്ഞിരുന്നു നാളികേര ഉൽപാദക സംഘങ്ങളും, ഫെഡറേഷനുകളും ഭാവിയിലെ താങ്ങുവിലയനുസരിച്ചുള്ള കൊപ്ര സംഭരണത്തിന്റെ സംസ്ഥാനതല സംഭരണ ഏജൻസികളായി മാറപ്പെടുമെന്ന്. പലരും പൂർണ്ണമായി വിശ്വസിച്ചില്ലെങ്കിലും 2012 ൽ ഗവൺമെന്റ് താങ്ങുവില സംഭരണം നടത്തിയപ്പോൾ നാളികേര ഉൽപാദക സംഘങ്ങളേയും ഫെഡറേഷനുകളേയും പ്രാദേശിക സംഭരണ ഏജൻസികളായി നിയോഗിച്ചു. വിരലിലെണ്ണാവുന്ന ഉൽപാദക സംഘങ്ങളും ഫെഡറേഷനുകളും സംഭരണ ഏജൻസികളായി പ്രവർത്തിക്കുകയും അവരുടെ പ്രവർത്തന പരിധിയിൽ സ്വയംതൃപ്തമായി പ്രവർത്തനം കാഴ്ച വച്ച് തങ്ങളുടെ അംഗങ്ങളായ കർഷകർക്ക് താങ്ങുവില നേടിക്കൊടുക്കുവാൻ കഴിയുകയും ചെയ്തു. മലപ്പുറം ജില്ലയിലെ ഊർങ്ങാട്ടിരി ഫെഡറേഷനും പാലക്കാട് ജില്ലയിലെ മുതലമട ഫെഡറേഷനും പോലെയുള്ളവരുടെ പ്രവർത്തനം മാതൃകാപരമായിരുന്നു.

സ്വാഭാവികമായും ഉൽപാദക സംഘങ്ങളും ഫെഡറേഷനുകളും ശൈശവ ദശയിലായിരുന്നതിനാൽ ഈ സംവിധാനങ്ങളെ ഹൃദയത്തിൽ കൊണ്ടു നടക്കുന്ന നമ്മളെല്ലാവരും കരുതി ഇനിക്കേരളത്തിൽ താങ്ങുവില സംഭരണം വേണ്ടി വന്നാൽ യഥാർത്ഥ നാളികേര കർഷക കൂട്ടായ്മകളായ ഉൽപാദക സംഘങ്ങളും, ഫെഡറേഷനുകളും ഉൽപാദക കമ്പനികളുമായിരിക്കും പ്രധാന താരങ്ങൾ. എന്നാൽ ശങ്കരൻ പിണെയും തെങ്ങിൽ തന്നെയാണ്. നമ്മൾ തുടങ്ങിയിടത്തുനിന്നും അധികം മുമ്പോട്ടു പോയിട്ടില്ല. കേരളത്തിലെ എല്ലാ ഫെഡറേഷനുകളും ഒരു ബാച്ചിൽ 10,000 നാളികേരം കൊപ്രയാക്കുവാനുള്ള കൊപ്രഡ്രയർ സ്ഥാപിക്കണമെന്ന് ബോർഡ് നിർദ്ദേശിച്ചിരുന്നെങ്കിലും 450 ഫെഡറേഷനുകളിൽ 45 ഫെഡറേഷനുകളിൽ പോലും ഡ്രയർ നിർമ്മാണം പൂർത്തീകരിച്ചിട്ടില്ലെന്നുള്ളതാണ് വസ്തുത. എന്നാൽ 2016 - 17 സാമ്പത്തിക വർഷം പൂർത്തിയാകുമ്പോൾ ഫെഡറേഷനുകളുടെ ഡ്രയറുകളുടെ എണ്ണം 100 കവിയുമെന്ന പ്രതീക്ഷയുണ്ട്.

കൊപ്ര ഡ്രയറുകൾ സ്ഥാപിക്കുവാനുള്ള ശ്രമങ്ങൾ ആരംഭിച്ചിരിക്കുന്ന ഫെഡറേഷനുകളും കമ്പനികളും യുദ്ധകാലാടിസ്ഥാനത്തിൽ അവ പൂർത്തീകരിക്കുവാനും താങ്ങുവില സംഭരണം ആരംഭിച്ച് തങ്ങളുടെ അംഗങ്ങൾക്ക് താങ്ങുവിലയുടെ ആശ്വാസമെങ്കിലും വാങ്ങിക്കൊടുക്കാനും ശ്രമമേക്കേണ്ടേ? കൊപ്രയുടെ താങ്ങുവിലയെ തേങ്ങയുടെ വിലയിലേക്ക് മാറ്റുമ്പോൾ പൊതിച്ച നാളികേരത്തിന് കിലോയ്ക്ക് 16 രൂപ ലഭിക്കേണ്ടതാണ്. എന്നാൽ





കേരളത്തിൽ നിലവിൽ കർഷകർക്ക് വിപണിയിൽ ലഭിക്കുന്ന ശരാശരി വില 15 രൂപ മാത്രമാണ്. ഒരു കിലോ പച്ചത്തേങ്ങയുടെ വിലയിൽ ഒരു രൂപ കുറയുമ്പോൾ കേരളത്തിലെ നാളികേര കർഷകരുടെ പ്രതിവർഷ വരുമാനത്തിൽ ഏകദേശം 700 കോടി രൂപയുടെ ഇടിവ് ഉണ്ടാകുന്നു. ഇതിനെ നിസ്സാരമായി കണ്ട് 70 കോടിയുടെ സർക്കാർ പദ്ധതികളുടെ തുച്ഛ സഹായങ്ങളുടെ മോഹ വലയത്തിൽപ്പെട്ട് മോഹഭംഗം സംഭവിച്ച് നിരാശരാകാതെ ഉണർന്ന് പ്രവർത്തിക്കുവാൻ കേരളത്തിലെ കർഷക കുടായ്മകളും അവയുടെ നേതൃത്വവും വർദ്ധിത വീര്യത്തോടെ തയ്യാറാവുമെന്ന് പ്രതീക്ഷിക്കുന്നു.

കർഷക കുടായ്മകൾ, പ്രത്യേകിച്ച് ഫെഡറേഷനുകൾ വ്യാപകമായി കൊപ്ര ഡ്രയറുകൾ സ്ഥാപിക്കുന്നത് താങ്ങുവില സംഭരണം മാത്രം ലക്ഷ്യമാക്കിയാണെന്ന് ആരും തെറ്റിദ്ധരിക്കരുത്. ഫെഡറേഷനുകൾ ഏറ്റവും ഗുണനിലവാരമുള്ള ആട്ടു കൊപ്ര ആധുനിക കൊപ്ര ഡ്രയറുകളിലൂടെ ഉൽപാദിപ്പിച്ച തങ്ങളുടെ ഉൽപാദക കമ്പനികൾക്ക് നൽകുകയും കമ്പനികൾ ഏറ്റവും ശുദ്ധമായ വെളിച്ചെണ്ണ നിർമ്മിച്ച് സ്വന്തം ബ്രാൻഡിൽ വിപണനം ചെയ്യുന്നതുമായ ഒരു സംവിധാനമാണ് നാളികേര വികസന ബോർഡ് വിഭാവനം ചെയ്യുന്നത്. സംസ്ഥാന സർക്കാർ നിശ്ചയിച്ച കൃഷി ഭവനുകളിലൂടെ നിലവിൽ സംഭരിക്കുന്ന കിലോയ്ക്ക് 25 രൂപയെന്ന അതേ വിലയ്ക്ക് തന്നെ അംഗങ്ങളായ കർഷകരിൽ നിന്നും നാളികേരം സംഭരിച്ച് കൊപ്രയാക്കി കമ്പനികളിലൂടെ വെളിച്ചെണ്ണയാക്കി പരമാവധി വിൽപന വിലയായി ലിറ്ററിന് 150 രൂപയ്ക്ക്

കേരളത്തിലെ ലക്ഷോപലക്ഷം ഉപഭോക്താക്കൾക്ക് നൽകുവാനുള്ള ദീർഘകാല പദ്ധതിയാണ് നാളികേര വികസനബോർഡ് ലക്ഷ്യമിടുന്നത്. പാലിന്റെ വിലപോലെ ചാഞ്ചാട്ടമില്ലാത്ത വില വെളിച്ചെണ്ണയ്ക്കും, കൊപ്രയ്ക്കും, തേങ്ങയ്ക്കും ഉറപ്പാക്കുകയെന്ന പരമമായ ലക്ഷ്യത്തിലേക്കാണ് കർഷക കുടായ്മയുടെ പ്രയാണം. ശുദ്ധമായ വെളിച്ചെണ്ണ ഉയർന്ന വിലയ്ക്ക് വാങ്ങിയുപയോഗിക്കാൻ യാതൊരു മടിയുമില്ലെന്ന് മലയാളികൾ തെളിയിച്ചിരിക്കുന്നത്. കഴിഞ്ഞ വർഷങ്ങളിൽ നമ്മൾ കണ്ടതാണല്ലോ. നാളികേരത്തിന് വിലയിടിഞ്ഞ ഈ സന്ദർഭത്തിൽ പോലും കമ്പോളത്തിൽ നിലവിലുള്ളതിലും ഉയർന്ന വിലയായിട്ടു കൂടി ഉൽപാദക കമ്പനികളുടെ വെളിച്ചെണ്ണ ചൂടപ്പം പോലെ വിറ്റഴിയുന്നതായി കാണുന്നു.

വെളിച്ചെണ്ണയുടെ കാര്യത്തിൽ നല്ലയും ചീത്തയും തിരിച്ചറിയിക്കാൻ കഴിയാതെ വിവശനായ മലയാളി വിശ്വാസ്യതയ്ക്ക് വില കൊടുക്കുവാൻ തയ്യാറാണെന്നുള്ളതിന്റെ ഉത്തമ ഉദാഹരണമാണിത്. ഉൽപാദകരെയും ഉപഭോക്താക്കളെയും ഒരേ നാണയത്തിന്റെ രണ്ടു വശങ്ങളായി കാണുവാൻ കഴിയുന്ന ഉൽപാദക കമ്പനികൾക്ക് ഈ മേഖലയിൽ വലിയ സാധ്യതയാണുള്ളത്. ഈ ലക്ഷ്യത്തിലേക്കുള്ള ചുവടുവയ്പുകൾ കമ്പനികൾ ആരംഭിച്ചു കഴിഞ്ഞു. കുറഞ്ഞത് 10 ഉൽപാദക കമ്പനികളെങ്കിലും 2016 - 2017 പൂർത്തിയാകുന്നതോടെ ആധുനിക വെളിച്ചെണ്ണ നിർമ്മാണ യൂണിറ്റുകൾ പൂർത്തീകരിച്ച് വിപണിയിലെത്തുമെന്ന് ഉറപ്പാണ്. ■

## നാളികേര ചിപ്സ് ആഫ്രിക്കൻ വിപണിയിലേക്ക്

2009 ഏപ്രിൽ മാസം ഒന്നു മുതലാണ് നാളികേര വികസന ബോർഡിനെ കയറും കയറുല്പന്നങ്ങളും ഒഴികെയുള്ള നാളികേര ഉല്പന്നങ്ങൾക്കുള്ള എക്സ്പോർട്ട് പ്രമോഷൻ കൗൺസിലായി കേന്ദ്ര ഗവൺമെന്റ് വിജ്ഞാപനം പുറപ്പെടുവിച്ചത്. നാളികേര ഉല്പന്ന കയറ്റുമതിക്ക് വിവിധ മേഖലകളിൽ സേവനങ്ങൾ ലഭ്യമാക്കുന്നതിനോടൊപ്പം കൂടുതൽ വിദേശ വിപണി തുറന്നു കിട്ടുന്നതിനും നിലവിലുള്ള കയറ്റുമതി പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുന്നതിനും വേണ്ടി നാളികേര വികസന ബോർഡ് വിദേശത്തുള്ള ഇന്ത്യൻ നയതന്ത്ര കാര്യాలയങ്ങളുമായി ബന്ധപ്പെട്ടു വരുന്നു.

പ്രാഥമിക ഉല്പന്നങ്ങളായ നാളികേരം, കൊപ്ര, വെളിച്ചെണ്ണ എന്നിവക്കുമപ്പുറം നാളികേരത്തിൽ നിന്നുള്ള പുതിയ മൂല്യവർദ്ധിത ഉല്പന്നങ്ങൾ വിദേശ വിപണിയിൽ അവതരിപ്പിക്കാനും, അവിടുത്തെ ഇറക്കുമതി മേഖലയ്ക്ക് ഇന്ത്യൻ നാളികേര ഉല്പന്നങ്ങൾ പരിചയപ്പെടുത്തുവാനുമുള്ള ശ്രമത്തിന്റെ ഭാഗമായി 2015 ആഗസ്റ്റിൽ ദക്ഷിണാഫ്രിക്കയിലെ ഇന്ത്യൻ ഹൈക്കമ്മീഷണർക്ക് ആറ് നാളികേര ഉല്പന്നങ്ങളുടെ സാമ്പിൾ പാക്കറ്റുകൾ അയച്ചുകൊടുക്കുകയുണ്ടായി. വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ, നാളികേര ചിപ്സ്, നീര തേൻ, നീര ശർക്കര, നീര പഞ്ചസാര, നീര കൂക്കീസ് എന്നീ ഉല്പന്നങ്ങളാണ് ദക്ഷിണാഫ്രിക്കയിൽ ഇന്ത്യൻ സ്വാതന്ത്രദിനാഘോഷങ്ങളുടെ ഭാഗമായി വിശിഷ്ട വ്യക്തികൾക്കിടയിൽ വിതരണം ചെയ്തത്. ഉല്പന്നങ്ങളെല്ലാം നല്ലഗുണമേന്മ ഉള്ളവയാണെന്നും ദക്ഷിണാഫ്രിക്കൻ വിപണിയിൽ ഇവയ്ക്ക് വൻ സാധ്യതകളുണ്ടെന്നും അറിയാൻ കഴിഞ്ഞു.

ഇതിനുശേഷം, ഹൈക്കമ്മീഷണറുടെ ശ്രമഫലമായി ദക്ഷിണാഫ്രിക്കയിലെ വലിയ വിപണനശൃംഗലയായ വുൾവർത്ത്സ് എന്ന കമ്പനി നാളികേര ചിപ്സിൽ താൽപര്യം പ്രകടിപ്പിച്ചു. ദേശീയതലത്തിൽ 69 ഫ്രാഞ്ചൈസികൾ വഴിയും മറ്റു ആഫ്രിക്കൻ രാജ്യങ്ങളിലും മിഡിൽ ഈസ്റ്റ് രാജ്യങ്ങളിലും 51 അന്താരാഷ്ട്ര ഫ്രാഞ്ചൈസികൾ വഴിയും ഉല്പന്ന വിപണനം നടത്തുന്ന വലിയ കമ്പനികളിലൊന്നാണ് ദക്ഷിണാഫ്രിക്ക ആസ്ഥാനമായുള്ള വുൾവർത്ത്സ്. അവർ ഇന്ത്യയിൽ നിന്നുമുള്ള നാളികേര ചിപ്സ് നിർമ്മാതാക്കളുടെ ഉല്പാദന യൂണിറ്റുകൾ സന്ദർശിക്കുന്നതിനും തുടർ ചർച്ചകൾക്കും താൽപര്യം പ്രകടിപ്പിച്ച വിവരം ദക്ഷിണാഫ്രിക്കൻ ഹൈക്കമ്മീഷണർ ബോർഡിനെ അറിയിക്കുകയുണ്ടായി. ഇതിനായി വുൾവർത്ത്സ് കമ്പനിയിലെ അംഗീകൃത പ്രതിനിധികളുമായി ബന്ധപ്പെടാനുള്ള എല്ലാ വിവരങ്ങളും ബോർഡിന് ലഭ്യമാക്കിയിട്ടുണ്ട്.

നാളികേര വികസന ബോർഡ് വുൾവർത്ത്സ് കമ്പനിയുടെ പ്രതിനിധികളും നാളികേര ചിപ്സ് ഉൽപാദകരും തമ്മിൽ നേരിട്ട് ബന്ധപ്പെടുന്നതിനും തുടർചർച്ചകൾക്കുമുള്ള സാഹചര്യം ഒരുക്കുകയും ഹൈക്കമ്മീഷണറേയും, ചിപ്സ് നിർമ്മാതാക്കളെയും, വുൾവർത്ത്സ് കമ്പനിയെയും വിവരങ്ങൾ അറിയിക്കുകയും ചെയ്തു. ഈ അന്വേഷണം പൂർണ്ണമായും ഫലപ്രാപ്തിയിലെത്തുവാനുള്ള സഹായങ്ങളും ഏകോപനവും ബോർഡിന്റെ ഭാഗത്തു നിന്നു ദക്ഷിണാഫ്രിക്കയിലെ ഇന്ത്യൻ ഹൈക്കമ്മീഷണർക്ക് ഉറപ്പു നൽകിയിട്ടുണ്ട്. സമീപഭാവയിൽ തന്നെ ഇന്ത്യൻ നിർമ്മിത നാളികേര ചിപ്സ് ആഫ്രിക്കൻ വിപണി കീഴടക്കുമെന്ന് പ്രതീക്ഷിക്കാം.

# ഫെഡറേഷൻ കൊപ്ര ഡ്രയറുകൾ മാതൃകയാക്കുമ്പോൾ

● അവിൽ എം.വി.

ടെക്നിക്കൽ അസിസ്റ്റന്റ് (എക്സ്പോർട്ട് പ്രമോഷൻ)

ഭാരതത്തിൽ നാളികേരം വ്യാപകമായി കൃഷി ചെയ്യുന്ന സംസ്ഥാനങ്ങളിൽ നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ ശ്രമഫലമായി കർഷക കുടായ്മകൾ രൂപീകരിച്ചിട്ടുണ്ട്. മൂന്ന് തലങ്ങളിലായി രൂപവൽകരിച്ചിട്ടുള്ള ഈ കുടായ്മകളുടെ ഓരോ തലങ്ങളും നിർവ്വഹിക്കേണ്ട ചുമതലകളെപ്പറ്റി നാളികേര വികസനബോർഡ് അവരെ ബോധവാന്മാരാക്കിയിട്ടുണ്ട്.

ഈ കർഷക കുടായ്മകൾ ക്ഷീരമേഖലയിലെ കർഷക കുടായ്മകളെപ്പോലെ നാളികേരത്തിന്റെ സംഭരണവും പ്രാഥമിക സംസ്കരണവും, മുല്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ ഉൽപാദനവും ആരംഭിച്ചാൽ മാത്രമേ കർഷകന് നാളികേരത്തിന് ന്യായവും സ്ഥിരതയുള്ളതുമായ ഒരു വില വിപണിയിൽ നേടിയെടുക്കാനാവൂ.

നാളികേരത്തിന്റെ വിലയെ ഏറ്റവുമധികം സ്വാധീനിക്കുന്ന വെളിച്ചെണ്ണയുടെയും കൊപ്രയുടെയും ഉൽപാദനം നാളികേര കർഷക കുടായ്മകൾ ഏറ്റെടുക്കണമെന്ന് നാളികേര വികസന ബോർഡ് നിരന്തരമായി ആവശ്യപ്പെട്ടുവരുന്നതാണ്. എന്നാൽ ഒട്ടുമിക്ക കർഷക കുടായ്മകളും ഈ നിർദ്ദേശത്തിന് ഗൗരവമായ പ്രാധാന്യം നൽകിയില്ല. അതിന്റെ ഫലമായി നാളികേര മേഖല വീണ്ടും ഒരു വില തകർച്ച അഭിമുഖീകരിക്കുകയാണ്.

നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ നിർദ്ദേശത്തിന്റെ കാര്യം ഗൗരവം മനസിലാക്കിയ ചില നാളികേര ഉൽപാദക കമ്പനികൾ വെളിച്ചെണ്ണ ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്നതിന് വേണ്ട നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുകയും അതിന്റെ ആദ്യപടിയായി നാളികേര ഉൽപാദക കമ്പനികൾക്ക് കീഴിലുള്ള നാളികേര ഉൽപാദക ഫെഡറേഷനുകൾ കൊപ്ര ഡ്രയർ സ്ഥാപിക്കുകയും ചെയ്തു. ഈ രീതിയിൽ കൊപ്ര ഡ്രയറുകൾ സ്ഥാപിച്ച ഫെഡറേഷനുകളിൽ ചിലർ കമ്പനികളുടെ വെളിച്ചെണ്ണ സംസ്കരണ സൗകര്യങ്ങൾ തയ്യാറാക്കുന്നത് വരെ കേരഫെഡുമായി സഹകരിച്ച് പ്രവർത്തിക്കുന്നു.

കേരഫെഡുമായി ധാരണയിലെത്തിയ ഫെഡറേഷനുകൾ, സംസ്ഥാന സർക്കാരിന്റെ പച്ചത്തേങ്ങ സംഭരണ പദ്ധതി പ്രകാരം കൃഷിവേൽ വഴി സംഭരിക്കുന്ന നാളികേരം കേരഫെഡിനു വേണ്ടി കൊപ്രയാക്കി നൽകുന്നു. ഒരു കിന്റൽ പൊതിച്ച നാളികേരത്തിന് 30 - 32 കിലോ ഗ്രാം കൊപ്ര തിരികെ നൽകണമെന്നാണ് കേരഫെഡ് വച്ചിരിക്കുന്ന വ്യവസ്ഥ. ഒരു കിന്റൽ കൊപ്ര ഉണ്ടാക്കി നൽകുന്നതിന് ഗവ. ഉത്തരവു പ്രകാരമുള്ള ഉണക്ക് കൂലി 500 രൂപ കേരഫെഡ് കോക്കനട്ട് പ്രൊഡ്യൂസർ ഫെഡറേഷൻ നൽകുന്നു. അത് കൂടാതെ കൊപ്രയുടെ ഗുണനിലവാരത്തിന്റെ അടിസ്ഥാനത്തിൽ ക്വന്റിറ്റിന് 100 രൂപ ഇൻസെന്റീവ് ആയും കേരഫെഡ് നൽകുന്നുണ്ട്. കേരഫെഡിൽ നിന്നുള്ള വരുമാനം കൂടാതെ, കൊപ്ര സംസ്കരണത്തിനുശേഷം അവശേഷിച്ച ചിരട്ടയിൽ നിന്നുള്ള വരുമാനവും ഫെഡറേഷൻ ലഭിക്കുന്നു.

ഈ രീതിയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന വിജയം നേടി നല്ലവരുമാനം നേടിയ ഏതാനും നാളികേര ഉൽപാദക ഫെഡറേഷനുകളെ പരിചയപ്പെടുത്തുകയാണ് ഈ ലേഖനത്തിലൂടെ.

## മുതുകുളം കോക്കനട്ട് പ്രൊഡ്യൂസർ ഫെഡറേഷൻ

ആലപ്പുഴ ജില്ലയിലെ കാർത്തികപ്പള്ളി താലൂക്കിൽ മുതുകുളം, ആറാട്ടുപുഴ എന്നീ പഞ്ചായത്തുകളിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന 19 സി.പി.എസുകൾ ചേർന്നാണ് മുതുകുളം പഞ്ചായത്ത് കോക്കനട്ട് പ്രൊഡ്യൂസർ ഫെഡറേഷൻ രൂപീകരിച്ചിരിക്കുന്നത്. അഡ്വ. മോഹനൻ കെ. മലയിൽ ആണ് ഫെഡറേഷന്റെ പ്രസിഡന്റ്. ഈ ഫെഡറേഷന്റെ കീഴിൽ 1686 നാളികേര കർഷകരാണ് അംഗങ്ങളായിട്ടുള്ളത്.

10,000 നാളികേരം (5 മെട്രിക് ടൺ) ഒരു ബാച്ചിൽ സംസ്കരിച്ച് ഗുണനിലവാരമുള്ള ആട്ടു കൊപ്രയാക്കി മാറ്റുവാൻ കഴിയുന്ന ആധുനിക കൊപ്രഡ്രയർ ആണ് ഫെഡറേഷൻ മുതുകുളത്ത് സ്ഥാപിച്ചിരിക്കുന്നത്. ഫെഡറേഷൻ ഒരുക്കിയിരിക്കുന്ന ഈ സംവിധാനത്തിന് നാളികേര വികസന ബോർഡ് ടെക്നോളജി മിഷൻ പദ്ധതിയിൽപ്പെടുത്തി 6 ലക്ഷം രൂപ സബ്സിഡി നൽകിയിരുന്നു.

2013 ജൂൺ മാസം ആണ് ഫെഡറേഷന്റെ കൊപ്ര ഡ്രയർ വാണിജ്യാടിസ്ഥാനത്തിലുള്ള ഉൽപാദനം ആരംഭിച്ചത്. അംഗങ്ങളായ കർഷകരിൽ നിന്നും പൊതിച്ച നാളികേരം കമ്പോള വിലയേക്കാൾ കിലോയ്ക്ക് ഒരു രൂപയിലധികം നൽകി ശേഖരിച്ച് ഗുണനിലവാരമുള്ള ആട്ടുകൊപ്രയാക്കി കമ്പോള വിലയേക്കാൾ കിലോയ്ക്ക് മൂന്നു രൂപയിലധികം വാങ്ങി സ്വകാര്യ വെളിച്ചെണ്ണ ഉൽപാദക യൂണിറ്റുകൾക്ക് നൽകുകയായിരുന്നു ഫെഡറേഷൻ തുടക്കത്തിൽ. തങ്ങളുടെ ഫെഡറേഷന്റെ പങ്കാളിത്തത്തോടെ രൂപീകരിച്ചിരിക്കുന്ന ഓണാട്ടുകര നാളികേര ഉൽപാദക കമ്പനിയുടേതായ വെളിച്ചെണ്ണ ഉൽപാദക യൂണിറ്റ് ആരംഭിക്കുന്നവരെ ഇത് തുടരാനായിരുന്നു ഫെഡറേഷൻ ലക്ഷ്യമിട്ടിരുന്നത്. ഇതേ സമയം സമീപ പഞ്ചായത്തുകളിൽ കൃഷി ഭവനുകൾ വഴി സംസ്ഥാന സർക്കാരിന്റെ പച്ചത്തേങ്ങ സംഭരണ പദ്ധതിയനുസരിച്ച് ശേഖരിക്കുന്ന നാളികേരം കൊപ്രയാക്കുവാനുള്ള മതിയായ സൗകര്യം പ്രാദേശികമായില്ലാത്തതിനാൽ ഫെഡറേഷന്റെ കൊപ്രഡ്രയർ ഇതിലേക്കായി ഉപയോഗപ്പെടുത്തുവാൻ ഫെഡറേഷനും കേര ഫെഡും





മോഹനൻ കെ

തമ്മിൽ 2014 മാർച്ച് മുതൽ ധാരണയിലെത്തി ഈ ധാരണയനുസരിച്ച് കൃഷി ഭവനുകളിലൂടെ ശേഖരിക്കുന്ന നാളികേരം ഫെഡറേഷന്റെ കൊപ്ര സംസ്കരണ യൂണിറ്റിൽ കേരഫെഡ് എത്തിക്കും. ഇങ്ങനെ ചെയ്തുകൊണ്ടിരിക്കുന്ന നാളികേരത്തെ ഫെഡറേഷൻ ഗുണനിലവാരമുള്ള ആട്ടുകൊപ്രയാക്കി കേര ഫെഡിന് മടക്കി നൽകണം. 100 കിലോ നാളികേരം കേരഫെഡ് നൽകുമ്പോൾ 30 കിലോ കൊപ്ര ഫെഡറേഷൻ

മടക്കി നൽകണം. സംസ്കരണത്തിനായി ഫെഡറേഷൻ ഒരു ടൺ കൊപ്രയ്ക്ക് 6000 രൂപ നൽകുന്നു. ഈ പ്രക്രിയയിൽ മിച്ചം ലഭിക്കുന്ന ചിരട്ട ഫെഡറേഷന്റെ സ്വന്തമാണ്. മികച്ച ഊർജ്ജക്ഷമതയുള്ള കൊപ്രഡ്രയർ സ്ഥാപിച്ചിരിക്കുന്നതിനാൽ ഫെഡറേഷന് 50% ചിരട്ടയുപയോഗിച്ച് കൊപ്രയുണ്ടാക്കുവാൻ കഴിയുന്നുണ്ട്.

ഫെഡറേഷൻ ഇതേവരെ 400 മെട്രിക് ടൺ കൊപ്രയുണ്ടാക്കി കേര ഫെഡിന് നൽകിയിട്ടുണ്ട്. ഇതിലേക്കായി കേര ഫെഡിൽ നിന്നും 24 ലക്ഷം രൂപ കൂലിച്ചിലവിയായി ഫെഡറേഷന് ലഭിച്ചു. കൊപ്രയുൽപാദനത്തിനു ശേഷം അവശേഷിച്ച 140 മെട്രിക് ടൺ ചിരട്ടയിൽ 40മെട്രിക് ടൺ കമ്പോളത്തിൽ വിറ്റപ്പോൾ ടണ്ണിന് 6000 രൂപ നിരക്കിൽ 2,40,000 രൂപ ലഭിക്കുകയുണ്ടായി. അവശേഷിച്ച 100 മെട്രിക് ടൺ ചിരട്ട വിൽക്കുവാനുള്ള ശ്രമത്തിലാണ്. വലിയ ലോറികൾക്ക് സംസ്കരണ സ്ഥലത്തേക്ക് എത്തിച്ചേരാൻ ബുദ്ധിമുട്ട് നേരിടുന്നതിനാൽ ചിരട്ടയ്ക്ക് കമ്പോള വിലയേക്കാൾ കുറഞ്ഞ വില കച്ചവടക്കാർ പറയുന്നതിലാണ് ചിരട്ട വിൽക്കാത്തത് എന്ന് പ്രസിഡന്റ് സൂചിപ്പിച്ചു. ഡ്രയർ പ്രവർത്തനം തുടങ്ങി ഒരു വർഷത്തിനകം ഇതിലേക്കായി ഫെഡറേഷൻ എടുത്ത ബാങ്ക് ലോൺ പൂർണ്ണമായി തിരിച്ചടയ്ക്കുവാൻ കഴിഞ്ഞു എന്നുള്ളത് ശ്രദ്ധേയമാണ്.

**ചേളന്നൂർ കോക്കനട്ട് പ്രൊഡ്യൂസർ ഫെഡറേഷൻ**



പി. മുഹമ്മദ്

കോഴിക്കോട് ജില്ലയിലെ ചേളന്നൂർ ബ്ലോക്കിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന 24 സി.പി.എ സുകൾ ചേർന്നാണ് ചേളന്നൂർ ബ്ലോക്ക് കോക്കനട്ട് പ്രൊഡ്യൂസർ ഫെഡറേഷൻ രൂപീകരിച്ചിരിക്കുന്നത്. ശ്രീ. പി. മുഹമ്മദ് ആണ് ഫെഡറേഷന്റെ പ്രസിഡന്റ്. ഈ ഫെഡറേഷന്റെ കീഴിൽ വിവിധ സിപിഎസുകളിലായി 2297 നാളികേര കർഷകർ നിലവിലുണ്ട്.

5 മെട്രിക് ടൺ (ശരാശരി 12000 നാളികേരം) ഒരു ബാച്ചിൽ സംസ്കരിച്ച് ഗുണനിലവാരമുള്ള ആട്ടുകൊപ്രയാക്കി മാറ്റുവാൻ കഴിയുന്ന കൊപ്രഡ്രയർ ആണ് ഫെഡറേഷൻ പുനശ്ശേരിയിൽ സ്ഥാപിച്ചിരിക്കുന്നത്. നാളികേര വികസന ബോർഡ് ടെക്നോളജി മിഷൻ പദ്ധതിയിൽപ്പെടുത്തി 6 ലക്ഷം രൂപ സബ്സിഡി ഫെഡറേഷന് നൽകിയിരുന്നു.

2014 ഫെബ്രുവരി മാസം ആണ് ഫെഡറേഷന്റെ കൊപ്ര ഡ്രയർ വാണിജ്യാടിസ്ഥാനത്തിലുള്ള ഉൽപാദനം ആരംഭി

ച്ചത്. അംഗങ്ങളായ കർഷകരിൽ നിന്നും നാളികേരം ശേഖരിച്ച് ഗുണനിലവാരമുള്ള ആട്ടുകൊപ്രയാക്കി കോഴിക്കോട് മാർക്കറ്റ് വിലയേക്കാൾ മൂന്നു രൂപയിലധികം വാങ്ങി സ്വകാര്യ വെളിച്ചെണ്ണ ഉൽപാദക യൂണിറ്റുകൾക്ക് നൽകുകയായിരുന്നു ഫെഡറേഷൻ ആരംഭദശയിൽ. ഫെഡറേഷന്റെ പങ്കാളിത്തത്തോടെ രൂപീകരിച്ചിരിക്കുന്ന കോഴിക്കോട് നാളികേര ഉൽപാദക കമ്പനിയുടേതായ വെളിച്ചെണ്ണ ഉൽപാദക യൂണിറ്റ് ആരംഭിക്കുന്നവരെ ഇത് തുടരാനായിരുന്നു ഫെഡറേഷൻ ലക്ഷ്യമിട്ടിരുന്നത്. സംസ്ഥാന സർക്കാർ കൃഷിവേൻ വഴി ശേഖരിക്കുന്ന നാളികേരം കൊപ്രയാക്കുവാനുള്ള മതിയായ സൗകര്യം ലഭ്യമല്ലാത്തതിനാൽ ഫെഡറേഷന്റെ കൊപ്രഡ്രയർ ഇതിലേക്കായി ഉപയോഗപ്പെടുത്തുവാൻ ഫെഡറേഷൻ സംസ്ഥാന സർക്കാർ പദ്ധതി നിർവ്വഹണത്തിനായി നിയോഗിക്കപ്പെട്ട കേര ഫെഡും തമ്മിൽ 2015 ജൂൺ മുതൽ ധാരണയിലായി. ഈ ധാരണയനുസരിച്ച് കൃഷി ഭവനുകളിലൂടെ ശേഖരിക്കുന്ന നാളികേരം ഫെഡറേഷന്റെ കൊപ്ര സംസ്കരണ യൂണിറ്റിൽ കേര ഫെഡ് എത്തിക്കും. ഇങ്ങനെ ചെയ്തുകൊണ്ടിരിക്കുന്ന നാളികേരത്തെ ഗുണനിലവാരമുള്ള കൊപ്രയാക്കി നാളികേരത്തിന്റെ തൂക്കത്തിന്റെ 30% ന് തുല്യമായ തൂക്കം കൊപ്ര, ഫെഡറേഷൻ മടക്കി കേരഫെഡിന് നൽകണമെന്നാണ് വ്യവസ്ഥ. ഈ കരാർ പ്രകാരം ഫെഡറേഷൻ ഉണ്ടാക്കുന്ന ഒരു ടൺ കൊപ്രയ്ക്ക് കേര ഫെഡ് സംസ്കരണ ചിലവിലേക്കായി 6000 രൂപ നൽകുന്നു. ഈ പ്രക്രിയയിൽ ലഭിക്കുന്ന ചിരട്ട ഫെഡറേഷന്റെ സ്വന്തമാണ്. മികച്ച ഊർജ്ജക്ഷമതയുള്ള കൊപ്രഡ്രയർ സ്ഥാപിച്ചിരിക്കുന്നതിനാൽ ഫെഡറേഷന് 50% ചിരട്ടയുപയോഗിച്ച് കൊപ്രയുണ്ടാക്കുവാൻ കഴിയുന്നുണ്ട്.

ഇതേവരെ 170 മെട്രിക് ടൺ കൊപ്രയുണ്ടാക്കി കേര ഫെഡിന് നൽകി. ഇതിലേക്കായി കേര ഫെഡിൽ നിന്നും 10,20,000 രൂപ ഫെഡറേഷന് ലഭിച്ചു. കൊപ്രയുൽപാദനത്തിനു ശേഷം അവശേഷിച്ച 80 മെട്രിക് ടൺ ചിരട്ട കമ്പോളത്തിൽ വിറ്റപ്പോൾ ടണ്ണിന് 6000 രൂപ നിരക്കിൽ 4,80,000 രൂപ ലഭിക്കുകയുണ്ടായി. പ്രതിമാസം ശരാശരി 10 മെട്രിക് ടൺ കൊപ്രയാണ് ഫെഡറേഷൻ നിലവിൽ ഉണ്ടാക്കുന്നത്. കൊപ്ര സംസ്കരണത്തിന് നല്ല ഇന്ധന ക്ഷമതയുള്ള മികച്ച കൊപ്ര ഡ്രയർ സ്ഥാപിച്ചതിനാലാണ് ഗുണമേന്മയുള്ള കൊപ്ര ലഭ്യമായി ഉണ്ടാക്കുവാൻ കഴിയുന്നതെന്ന് ഫെഡറേഷൻ പ്രസിഡന്റ് അറിയിച്ചു.





**രാമമംഗലം കോക്കനട്ട് പ്രൊഡ്യൂസർ ഫെഡറേഷൻ**



കെ. ഇ. തമ്പി

എറണാകുളം ജില്ലയിലെ മുവാറ്റുപുഴ താലൂക്കിൽ രാമമംഗലം, പിറവം എന്നീ പഞ്ചായത്തുകളിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന 8 സി.പി.എസുകൾ ചേർന്നാണ് രാമമംഗലം കോക്കനട്ട് പ്രൊഡ്യൂസർ ഫെഡറേഷൻ രൂപീകരിച്ചിരിക്കുന്നത്. ശ്രീ. കെ. ഇ. തമ്പി ആണ് ഫെഡറേഷന്റെ പ്രസിഡന്റ്. ഈ ഫെഡറേഷന്റെ കീഴിൽ 973 നാളികേര കർഷകർ ഉണ്ട്.

10,000 നാളികേരം (5 മെട്രിക് ടൺ) ഒരു ബാച്ചിൽ സംസ്കരിച്ച് ഗുണനിലവാരമുള്ള ആട്ടു കൊപ്രയാക്കി മാറ്റുവാൻ കഴിയുന്ന ആധുനിക കൊപ്രഡ്രയർ ആണ് ഫെഡറേഷൻ രാമമംഗലത്ത് സ്ഥാപിച്ചിരിക്കുന്നത്. ഫെഡറേഷൻ ഒരുക്കിയിരിക്കുന്ന ഈ സംവിധാനത്തിന് നാളികേര വികസന ബോർഡ് ടെക്നോളജി മിഷൻ പദ്ധതിയിൽപ്പെടുത്തി 5,73,000 രൂപ സബ്സിഡി അനുവദിച്ചിട്ടുണ്ട്.

2015 ഒക്ടോബർ മാസം ആണ് ഫെഡറേഷന്റെ കൊപ്രഡ്രയർ വാണിജ്യാടിസ്ഥാനത്തിലുള്ള ഉൽപാദനം ആരംഭിച്ചത്. തുടക്കത്തിൽ അംഗങ്ങളായ കർഷകരിൽ നിന്നും മതിയായ എണ്ണം പൊതിച്ച നാളികേരം കിട്ടുവാൻ ബുദ്ധിമുട്ടിയപ്പോൾ തെല്ലൊന്ന് അമ്പരന്നുവെങ്കിലും കേര ഫെഡ്യുമായി ചേർന്ന് കൊപ്ര ഉൽപാദനത്തിന് ശ്രമിച്ചപ്പോൾ സ്ഥിതി വളരെയധികം മെച്ചപ്പെട്ടുവെന്നാണ് പ്രസിഡന്റിന്റെ അഭിപ്രായം. ഫെഡറേഷനും കേര ഫെഡും തമ്മിൽ 2016 ജനുവരി മുതലാണ് കൃഷി ഭവനിലൂടെ ശേഖരിക്കുന്ന നാളികേരം സംസ്കരിച്ച് കൊപ്ര ഉൽപാദിപ്പിക്കുന്നതിനായി ധാരണയിലെത്തിയിരിക്കുന്നത്.

ഇതേവരെ 39 മെട്രിക് ടൺ കൊപ്രയുണ്ടാക്കി കേര ഫെഡിന് നൽകുകയുണ്ടായി. ഇതിലേക്കായി കേര ഫെഡിൽ നിന്നും 2,34,000 ലക്ഷം രൂപ ഫെഡറേഷന് ലഭിക്കുകയുണ്ടായി. കൊപ്രയുൽപാദനത്തിനു ശേഷം അവശേഷിച്ച 15 മെട്രിക് ടൺ ചിരട്ട കമ്പോളത്തിൽ വിറ്റപ്പോൾ ടണ്ണിന് 5000 രൂപ നിരക്കിൽ 75000 രൂപ ലഭിക്കുകയുണ്ടായി. പ്രതിമാസം ചുരുങ്ങി

യത് 15 മെട്രിക് ടൺ കൊപ്രയെങ്കിലും ഫെഡറേഷന് ഉണ്ടാക്കുവാൻ കഴിയും. ഈ പ്രക്രിയയിൽ നിന്നുമാത്രം ഫെഡറേഷന് 6 മെട്രിക് ടൺ ചിരട്ട വിപണിയിൽ വിൽക്കുവാൻ ലഭിക്കും. നിലവിലുള്ള കമ്പോള വില വെച്ചു കണക്കാക്കുമ്പോൾ ചിരട്ടയുടെ വിൽപനയിൽ നിന്നുമാത്രം ഫെഡറേഷന് പ്രതിമാസം 36000 രൂപ ലഭിക്കും. വർഷം മുഴുവൻ പ്രവർത്തിപ്പിക്കുവാൻ കഴിഞ്ഞാൽ ഫെഡറേഷന് ഈ സംസ്കരണ യൂണിറ്റ് നിർമ്മിതിക്കാവശ്യമായ വായ്പ ഒരു വർഷം കൊണ്ട് തിരിച്ചടയ്ക്കുവാൻ കഴിയുമെന്ന കാര്യത്തിൽ ഫെഡറേഷൻ ഭാരവാഹികൾക്ക് ആത്മവിശ്വാസമുണ്ട്.

**കേരസുരക്ഷ കോക്കനട്ട് പ്രൊഡ്യൂസർ ഫെഡറേഷൻ**

മലപ്പുറം ജില്ലയിലെ പൊന്നാനി താലൂക്കിൽ മാറഞ്ചേരി പഞ്ചായത്തിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന 24 സി.പി.എസുകൾ ചേർന്നാണ് കേരസുരക്ഷ കോക്കനട്ട് പ്രൊഡ്യൂസർ ഫെഡറേഷൻ രൂപീകരിച്ചിരിക്കുന്നത്. ശ്രീ. അബ്ബാസ് ടി.വി. ആണ് ഫെഡറേഷന്റെ പ്രസിഡന്റ്. ഈ ഫെഡറേഷന്റെ കീഴിൽ 2156 നാളികേര കർഷകർ ഉണ്ട്.

10,000 നാളികേരം (5 മെട്രിക് ടൺ) ഒരു ബാച്ചിൽ സംസ്കരിച്ച് ഗുണനിലവാരമുള്ള ആട്ടു കൊപ്രയാക്കി മാറ്റുവാൻ കഴിയുന്ന ആധുനിക കൊപ്രഡ്രയർ ആണ് ഫെഡറേഷൻ മാറഞ്ചേരി, വടമുക്കിൽ സ്ഥാപിച്ചിരിക്കുന്നത്. ഫെഡറേഷൻ ഒരുക്കിയിരിക്കുന്ന ഈ സംവിധാനത്തിന് നാളികേര വികസന ബോർഡ് ടെക്നോളജി മിഷൻ പദ്ധതിയിൽപ്പെടുത്തി 5.75 ലക്ഷം രൂപ സബ്സിഡി നൽകിയിരുന്നു.

2015 ഒക്ടോബർ മാസം ആണ് ഫെഡറേഷന്റെ കൊപ്ര ഡ്രയർ വാണിജ്യാടിസ്ഥാനത്തിലുള്ള ഉൽപാദനം ആരംഭിച്ചത്. അംഗങ്ങളായ കർഷകരിൽ നിന്നും പൊതിച്ച നാളികേരം കമ്പോള വിലയേക്കാൾ കിലോയ്ക്ക് ഒരു രൂപയിലധികം നൽകി ശേഖരിച്ച് ഗുണനിലവാരമുള്ള ആട്ടുകൊപ്രയാക്കി കോഴിക്കോട് മാർക്കറ്റ് വിലയേക്കാൾ മൂന്നു രൂപയിലധികം വാങ്ങി സ്വകാര്യ വെളിച്ചെണ്ണ ഉൽപാ



അബ്ബാസ് ടി.വി

ദക യൂണിറ്റുകൾക്ക് നൽകുകയായിരുന്നു ഫെഡറേഷൻ. തങ്ങളുടെ ഫെഡറേഷന്റെ പങ്കാളിത്തത്തോടെ രൂപീകരിച്ചിരിക്കുന്ന പൊന്നാനി നാളികേര ഉൽപാദക കമ്പനിയുടേതായ വെളിച്ചെണ്ണ ഉൽപാദക യൂണിറ്റ് ആരംഭിക്കുന്നവരെ ഇത് തുടരാനായിരുന്നു ഫെഡറേഷൻ ലക്ഷ്യമിട്ടിരുന്നത്. ഇതേ സമയം സമീപ പഞ്ചായത്തുകളിൽ കൃഷി ഭവനുകൾ വഴി സംസ്ഥാന സർക്കാർ പദ്ധതിയനുസരിച്ച് ശേഖരിക്കുന്ന നാളികേരം കൊപ്രയാക്കുവാനുള്ള മതിയായ സൗകര്യം പ്രാദേശികമായില്ലാത്തതിനാൽ ഫെഡറേഷന്റെ കൊപ്രഡ്രയർ ഇതിലേക്കായി ഉപയോഗപ്പെടുത്തുവാൻ ഫെഡറേഷനും കേര ഫെഡും തമ്മിൽ 2016 ഫെബ്രുവരി മുതൽ ധാരണയിലായിരിക്കുകയാണ്. ഈ ധാരണയനുസരിച്ച് കൃഷി ഭവനുകളിലൂടെ ശേഖരിക്കുന്ന നാളികേരം ഫെഡറേഷന്റെ കൊപ്ര സംസ്കരണ യൂണിറ്റിൽ കേരഫെഡ് എത്തിക്കും. ഫെഡറേഷൻ ഇങ്ങനെയെത്തിക്കുന്ന നാളികേരത്തെ ഗുണനിലവാരമുള്ള ആട്ടു കൊപ്രയാക്കി കേര ഫെഡിന് മടക്കി നൽകുന്നു. 100 കിലോ നാളികേരം കേരഫെഡ് നൽകുമ്പോൾ 30 കിലോ കൊപ്ര ഫെഡറേഷൻ മടക്കി നൽകണം സംസ്കരണത്തിലേക്കായി ഫെഡറേഷൻ ഒരു ടൺ കൊപ്രയുണ്ടാക്കുമ്പോൾ 6000 രൂപ നൽകുന്നു. ഈ പ്രക്രിയയിൽ ലഭിക്കുന്ന ചിരട്ട ഫെഡറേഷൻ സ്വന്തമായി എടുക്കാവുന്നതാണ്. ഊർജ്ജക്ഷമതയുള്ള കൊപ്ര ഡ്രയർ സ്ഥാപിച്ചിരിക്കുന്നതിനാൽ ഫെഡറേഷൻ 50 ശതമാനം ചിരട്ടയുപയോഗിച്ച് കൊപ്രയുണ്ടാക്കുവാൻ കഴിയുന്നുണ്ട്. ഇതേവരെ 16 മെട്രിക് ടൺ കൊപ്രയുണ്ടാക്കി കേര ഫെഡിന് നൽകുകയുണ്ടായി. കൊപ്രയുൽപാദനത്തിനു ശേഷം അവ



ശേഷിച്ചു 6 മെട്രിക് ടൺ ചിരട്ട കമ്പോളത്തിൽ വിറ്റപ്പോൾ ടണ്ണിന് 6000 രൂപ നിരക്കിൽ 36000 രൂപ ലഭിക്കുകയുണ്ടായി. 2016 ൽ തന്നെ പദ്ധതിക്കായി എടുത്ത ബാങ്ക് ലോൺ അടച്ചു തീർക്കണമെന്ന വാശിയിലാണ് ഫെഡറേഷൻ പ്രസിഡന്റും അദ്ദേഹത്തിന്റെ സഹപ്രവർത്തകരും. കൂടാതെ പൊന്നാനി നാളികേരോൽപാദക കമ്പനിയുടെ സ്വന്തം ബ്രാൻ്റിൽ 2016 ലെ വിഷുവിന് ശുദ്ധമായ വെളിച്ചെണ്ണ വിപണിയിലെത്തിക്കാനുള്ള തീവ്ര ശ്രമത്തിലാണിവർ. . ■

## ബോർഡ് ജേണലുകളുടെ പരസ്യനിരക്കുകൾ

നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ പ്രസിദ്ധീകരണങ്ങളാണ് ഇന്ത്യൻ കോക്കനട്ട് ജേണൽ (ഇംഗ്ലീഷ്), ഇൻഡ്യൻ നാളികേര ജേണൽ (മലയാളം), ഭാരതീയ നാരിയൽ പുതിക (ഹിന്ദി), ഭാരതീയ തെങ്ങുപുതിക (കന്നട), ഇന്ത്യ തെങ്ങൈ ഇറച്ച് (തമിഴ്), ഭാരതീയ കൊബ്ബാരി പുതിക (തെലുങ്ക്), ഭാരതീയ നാരൽ പുതിക (മറാഠി) എന്നിവ.

ശാസ്ത്രീയ തെങ്ങുകൃഷിയേയും കേരവ്യവസായത്തേയും സംബന്ധിച്ച ലേഖനങ്ങൾ ഈ ജേണലുകളിൽ പതിവായി പ്രസിദ്ധീകരിച്ചുവരുന്നു. ഈ ജേണലുകളുടെ വരിക്കാരിലേ റിയപക്ടും കർഷകർ, ഗവേഷകർ, വ്യവസായികൾ, വ്യാപാരികൾ, ലൈബ്രറികൾ തുടങ്ങിയവരാണ്.

പരസ്യ വലിപ്പം	ഇന്ത്യൻ കോക്കനട്ട് ജേണൽ (ഇംഗ്ലീഷ് മാസിക)	ഇന്ത്യൻ നാളികേര ജേണൽ (മലയാളം മാസിക)	ഇന്ത്യ തെങ്ങൈ ഇറച്ച് (തമിഴ്) ട്രൈമാസികം	ഭാരതീയ തെങ്ങു പുതിക (കന്നട) ട്രൈമാസികം	ഭാരതീയ നാരിയൽ പുതിക (ഹിന്ദി) ട്രൈമാസികം	ഭാരതീയ കൊബ്ബാരി പുതിക (തെലുങ്ക്) അർദ്ധമാസികം	ഭാരതീയ നാരൽ പുതിക (മറാഠി) അർദ്ധമാസികം
ഫുൾ പേജ് - ബ്ലാക്ക് & വൈറ്റ്	Nil	Nil	5000	5000	3000	5000	5000
ഫുൾ പേജ് - കളർ	20000	20000	10000	10000	5000	10000	10000
ഹാഫ് പേജ് - ബ്ലാക്ക് & വൈറ്റ്	Nil	Nil	3000	3000	2000	3000	3000
കാർട്ടർ പേജ് - ബ്ലാക്ക് & വൈറ്റ്	Nil	Nil	1500	1500	1000	1500	1500
പുറംകവർ ഉൾവശം - കളർ	25000	25000	10000	10000	8000	10000	10000
പുറംകവർ - കളർ	30000	30000	15000	15000	10000	15000	15000

\* ഒരു ജേണലിൽ ഒരു തവണ പരസ്യം പ്രസിദ്ധീകരിക്കുന്നതിനുള്ള നിരക്ക്.  
 \*\* ഏതെങ്കിലും 2 പതിപ്പുകളിൽ ഒരേസമയം പരസ്യം നൽകിയാൽ 10 ശതമാനവും മൂന്നോ അതിൽ കൂടുതലോ പതിപ്പുകളിൽ ഒരേ സമയം നൽകിയാൽ 12ശതമാനവും കിഴിവ് നൽകുന്നതാണ്. നിയമാനുസൃത പരസ്യ ഏജൻസികൾക്ക് 15 ശതമാനം കിഴിവ് നൽകുന്നതാണ്.



**ഇ**ന്ത്യൻ നാളികേര ജേണലിന്റെ വായനക്കാരായ വീട്ടമ്മമാർക്കു വേണ്ടി പുതിയ പംക്തി - കേര പാചകം. നാളികേരവും കരിക്കും തേങ്ങാപ്പാലും മറ്റും മുഖ്യ ചേരുവയായി ഉപയോഗിച്ച തയാറാക്കുന്ന വിഭവങ്ങളാണ് ഈ പംക്തിയിലൂടെ പരിചയപ്പെടുത്തുന്നത്. പാചക വിദഗ്ധനും നെടുമ്പാശേരി ഫ്ളോറ എയർപോർട്ട് ഹോട്ടലിലെ എക്സിക്യൂട്ടീവ് ഷെഫുമായ റോയ് ജോസഫ് പോത്തനാണ് വായനക്കാർക്കുവേണ്ടി ഈ പാചകക്കുറിപ്പുകൾ തയ്യാറാക്കുന്നത്. ബൊംബെയെ ഹൗസ് എഡിൻബർഗ്, കൊച്ചിയിലെ വൈറ്റ് ഫോർട്ട്, അവന്യൂ റിജന്റ്, താജ് മലബാർ തുടങ്ങിയ ഹോട്ടലുകളിൽ സേവനമനുഷ്ഠിച്ചിട്ടുള്ള റോയിക്ക് ഈ മേഖലയിൽ 25 വർഷത്തെ പരിചയമുണ്ട്. ഏഷ്യനെറ്റ്,ജീവൻ,അമൃത തുടങ്ങിയ ചാനലുകളിൽ പാചക പരിപാടികൾ അവതരിപ്പിക്കുന്നുണ്ട്. കോട്ടയം ജില്ലയിലെ വെളിയന്നൂർ സ്വദേശിയാണ്.

ഫോൺ - 9495325526 ,8157994173

## കരിക്ക് മസാല

മുട്ട റോസ്റ്റിന്റെയും മറ്റും അതേ രുചിയിലും സാദിലും തയാറാക്കുന്ന ശുദ്ധ വെജിറ്റേറിയൻ ഡിഷാണ് കരിക്ക് മസാല. പ്രധാന ചേരുവ കരിക്കും തേങ്ങാപ്പാലുമാണ്. പാലപ്പം, ഇടിയപ്പം, ചപ്പാത്തി തുടങ്ങിയവയ്ക്ക് ഒപ്പം പ്രാതലിന് രാവിലെ വിളമ്പാവുന്ന സാദിഷ്ഠമായ വിഭവമാണ് ഇത്.



### ആവശ്യമായ സാധനങ്ങൾ

- ഇളനീർ - 1
- കുഞ്ഞുള്ളി - 50 ഗ്രാം
- ഇഞ്ചി - 5 ഗ്രാം
- വെളുത്തുള്ളി - 5 ഗ്രാം
- പച്ചമുളക് - 2 എണ്ണം
- കറിവേപ്പില - 5 ഗ്രാം
- മല്ലിയില - 5 ഗ്രാം
- നാളികേര പാൽ - 1 കപ്പ്
- വെളിച്ചെണ്ണ - 2 ടേബിൾ സ്പൂൺ
- ഉപ്പ് - ആവശ്യത്തിന്
- കാഷ്മീരി ചില്ലി
- പൗഡർ - 2 ടേബിൾ സ്പൂൺ
- മഞ്ഞൾ പൊടി - 1 ടേബിൾ സ്പൂൺ
- മല്ലി പൊടി - 1 ടേബിൾ സ്പൂൺ
- ഗരം മസാല പൊടി - 1/2 ടേബിൾ സ്പൂൺ

### പാചക രീതി

വെളിച്ചെണ്ണ ചൂടാക്കുക. അതിലേയ്ക്ക് വെളുത്തുള്ളി കൊച്ചുള്ളി, ഇഞ്ചി, കറിവേപ്പില ചേർത്ത് വഴറ്റുക. ഇവ നന്നായി വഴന്നു കഴിയുമ്പോൾ മസാലപൊടി ചേർത്ത് നന്നായി ഇളക്കുക. നാളികേര പാൽ ചേർക്കുക. തിളവന്നു തുടങ്ങുമ്പോൾ മുറിച്ചു വച്ചിരിക്കുന്ന കരിക്കിൻ കഷണങ്ങൾ ചേർക്കാം. ഗരം മസാല കുടി ചേർക്കുക. നന്നായി ചൂടാക്കുമ്പോൾ മല്ലിയില ചേർത്ത് വാങ്ങുക.



# നാളികേര ഉത്പന്ന കയറ്റുമതി വർദ്ധനവ് തുടരുന്നു

കെ.എസ്. സെബാസ്റ്റ്യൻ

അസിസ്റ്റന്റ് ഡയറക്ടർ (എക്സ്പോർട്ട് പ്രൊമോഷൻ), നാളികേര വികസനബോർഡ്, കൊച്ചി-11

2015-16 സാമ്പത്തിക വർഷത്തിന്റെ ആദ്യ പതിനൊന്നു മാസം ഇന്ത്യയിൽ നിന്നുമുള്ള പല ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെയും കയറ്റുമതിയിൽ മാന്ദ്യം രേഖപ്പെടുത്തിയപ്പോഴും നാളികേര ഉൽപ്പന്ന കയറ്റുമതിയിൽ വർദ്ധനവ് തുടരുന്നു. നാളികേര ഉൽപ്പന്ന കയറ്റുമതി മൂല്യം 1298.54 കോടി രൂപയിലെത്തി. മുൻ വർഷം ഇതേ കാലയളവിലുണ്ടായ (2014 ഏപ്രിൽ മുതൽ 2015 ഫെബ്രുവരി വരെ) കയറ്റുമതിയേക്കാൾ 8% വർദ്ധനവാണ് രേഖപ്പെടുത്തിയിരിക്കുന്നത്.

ഉത്തേജിത കാർബൺ, വെളിച്ചെണ്ണ, വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ, കൊട്ടത്തേങ്ങ എന്നീ ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ കയറ്റുമതിയിൽ വർദ്ധനവുണ്ടായതായി കാണുന്നു. ഇന്ത്യയിൽ നിന്നും കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്ന പ്രധാനപ്പെട്ട നാളികേര ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ 2015 ഏപ്രിൽ മുതൽ 2016 ഫെബ്രുവരി വരെയുള്ള കയറ്റുമതി വിവരങ്ങൾ പട്ടിക-1 ൽ നൽകിയിരിക്കുന്നു.

പട്ടിക -1: ഏപ്രിൽ 2015 മുതൽ ഫെബ്രുവരി 2016 വരെയുള്ള നാളികേര ഉൽപ്പന്ന കയറ്റുമതി					
ക്രമ നമ്പർ	ഉൽപ്പന്നം	ഫെബ്രുവരി 2016		ഏപ്രിൽ 2015 മുതൽ ഫെബ്രുവരി 2016 വരെ	
		അളവ് (മെട്രിക് ടൺ)	മൂല്യം (ലക്ഷം രൂപയിൽ)	അളവ് (മെട്രിക് ടൺ)	മൂല്യം (ലക്ഷം രൂപയിൽ)
1	ഉത്തേജിത കരി	3769.16	4002.50	55413.77	57180.17
2	കോക്കനട്ട് ഫാറ്റി ആസിഡ് സോപ്പുകൾ		460.90		2974.17
3	ഹെയർ ക്രീം		94.49		981.03
4	വെളിച്ചെണ്ണ	953.32	1765.67	7529.31	15904.28
5	കരിക്കിൻ/ തേങ്ങവെള്ളം		92.61		692.75
6	കൊപ്ര	492.38	365.24	4073.95	3408.91
7	തൂൾ തേങ്ങ	979.38	1045.46	3155.34	4117.61
8	കൊട്ട തേങ്ങ	1132.04	953.04	16631.19	16519.95
9	പച്ച തേങ്ങ	4579.68	1570.90	35771.41	13751.81
10	ചിരകിയ തേങ്ങയുടെ കാമ്പ്	145.08	314.55	1924.19	3521.80
11	ബേർഡ് ഫീഡർ, ഐസ്ക്രീം കപ്പ്	133.99	93.27	1480.83	816.51
12	ചിരട്ടക്കരി	22.79	7.39	7406.30	2449.32
13	വെർജിൻ വെളിച്ചെണ്ണ	3.18	17.50	771.12	2483.40
14	മറ്റു നാളികേര ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ		243.83		5052.81
	<b>ആകെ</b>		<b>11027.35</b>		<b>129854.52</b>



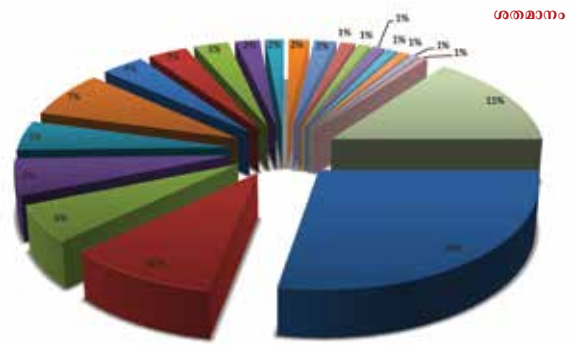
### ഉത്തേജിത കാർബൺ

ഈ സാമ്പത്തിക വർഷം ഏപ്രിൽ മുതൽ ഫെബ്രുവരി വരെയുള്ള കാലയളവിൽ ഇന്ത്യയിൽ നിന്നും 55414 മെട്രിക് ടൺ ഉത്തേജിത കാർബൺ കയറ്റുമതി ചെയ്യുകയുണ്ടായി. ഇന്ത്യയിൽ നിന്നും ഈ കാലയളവിൽ കൂടുതൽ ഉത്തേജിത കാർബൺ ഇറക്കുമതി ചെയ്തിരിക്കുന്നത് അമേരിക്കയാണ്. രണ്ടാം സ്ഥാനത്ത്, നിൽക്കുന്നത് ബ്രിട്ടൺ ആണ്. ഇന്ത്യയിൽ നിന്നും ഉത്തേജിത കാർബൺ ഇറക്കുമതി ചെയ്തിരിക്കുന്ന പ്രധാന രാജ്യങ്ങൾ താഴെ പട്ടിക -2ൽ കൊടുത്തിരിക്കുന്നു.

◆ വിദേശ വാണിജ്യം

പട്ടിക 2 - ഇന്ത്യയിൽ നിന്നും വിവിധ രാജ്യങ്ങളിലേക്കായി ഏപ്രിൽ 2015 മുതൽ ഫെബ്രുവരി 2016 വരെയുള്ള ഉത്തേജിത കാർബൺ കയറ്റുമതി

ക്രമ നമ്പർ	രാജ്യം	അളവ് (മെ. ടണ്ണിൽ)	മൂല്യം (ലക്ഷം രൂപയിൽ)
1.	അമേരിക്ക	15502.56	16115.59
2.	ബ്രിട്ടൺ	5557.58	5979.48
3.	ജർമ്മനി	3227.90	3535.61
4.	നെതർലാൻഡ്	3174.00	3248.19
5.	സൗത്ത് കൊറിയ	2595.05	3098.36
6.	ശ്രീലങ്ക	4063.42	3092.52
7.	റഷ്യ	2018.80	2164.36
8.	ബെൽജിയം	1837.40	1830.17
9.	ഇറ്റലി	1631.20	1414.78
10.	എസ്റ്റോണിയ	1158.00	1188.91
11.	ഫ്രാൻസ്	874.20	1152.81
12.	സൗത്ത് ആഫ്രിക്ക	959.90	1115.46
13.	ജപ്പാൻ	1046.81	1053.98
14.	ചൈന	681.02	884.79
15.	ടാൻസാനിയ	575.92	650.18
16.	കാനഡ	569.05	602.87
17.	ഫിലിപ്പീൻസ്	511.79	600.98
18.	തായ്‌വാൻ	497.18	586.46
19.	ഫിൻലാന്റ്	389.55	369.11
20.	തുർക്കി	344.30	317.58
21.	മറ്റു രാജ്യങ്ങൾ	8198.15	8177.96
	ആകെ	55413.77	57180.17



- United States
- United Kingdom
- Germany
- Belgium
- Italy
- Estonia
- Tanzania
- Canada
- Philippines
- Netherlands
- South Korea
- Sri Lanka
- France
- South Africa
- Japan
- Taiwan
- Finland
- Turkey
- Other Countries

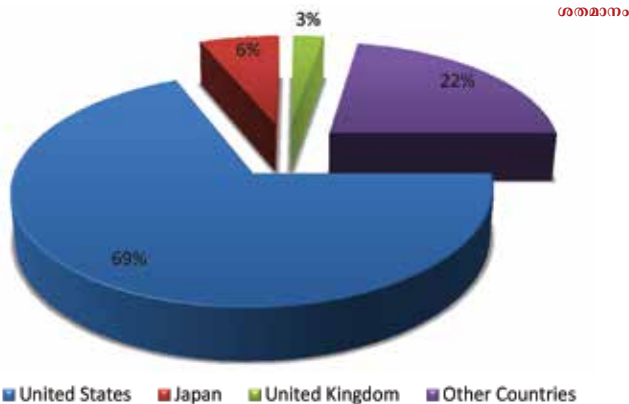
**വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ**

2015 ഏപ്രിൽ മുതൽ ഫെബ്രുവരി 2016 വരെയുള്ള കാലയളവിൽ ഇന്ത്യയിൽ നിന്നും 771 മെട്രിക് ടൺ വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിൽ കയറ്റുമതി ചെയ്യുകയുണ്ടായി. ഈ കാലയളവിൽ അമേരിക്ക മാത്രം 530 മെട്രിക് ടൺ വെർജിൻ കോക്കനട്ട് ഓയിലാണ്

ഇന്ത്യയിൽ നിന്നും ഇറക്കുമതി ചെയ്തത്. വിവിധ രാജ്യങ്ങളിലേക്ക് ഉണ്ടായ കയറ്റുമതി സംബന്ധമായ വിവരങ്ങൾ പട്ടിക - 3 ൽ നൽകിയിരിക്കുന്നു. കഴിഞ്ഞ വർഷം ഇതേ കാലയളവിൽ രേഖപ്പെടുത്തിയ കയറ്റുമതി 629 മെട്രിക് ടൺ ആയിരുന്നു.

പട്ടിക 3 ഇന്ത്യയിൽ നിന്നും വിവിധ രാജ്യങ്ങളിലേക്ക് ഏപ്രിൽ 2015 മുതൽ ഫെബ്രുവരി 2016 വരെയുള്ള വെർജിൻ കോക്കനട്ട് കയറ്റുമതി

ക്രമ നമ്പർ	രാജ്യം	അളവ് (മെ. ടണ്ണിൽ)	മൂല്യം (ലക്ഷം രൂപയിൽ)
1.	അമേരിക്ക	530.04	1606.22
2.	ജപ്പാൻ	49.87	117.73
3.	ബ്രിട്ടൺ	19.11	59.32
4.	മറ്റു രാജ്യങ്ങൾ	172.09	700.13
	ആകെ	771.12	2483.40



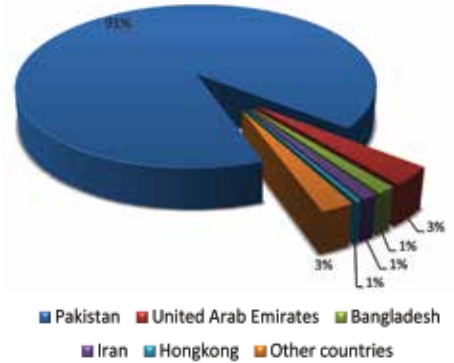


**കൊട്ടത്തേങ്ങ**

ഏപ്രിൽ 2015 മുതൽ ഫെബ്രുവരി 2016 വരെയുള്ള കാലയളവിൽ 16631 മെട്രിക് ടൺ കൊട്ടത്തേങ്ങ ഇന്ത്യയിൽ നിന്നും കയറ്റുമതി ചെയ്യുകയുണ്ടായി. ഇതിൽ 15162 മെട്രിക് ടൺ പാക്കിസ്ഥാനിലേക്കായിരുന്നു. വിവിധ രാജ്യങ്ങളിലേക്ക് ഈ കാലയളവിൽ ഉണ്ടായ കയറ്റുമതിയുടെ വിവരങ്ങൾ പട്ടിക-4ൽ കൊടുത്തിരിക്കുന്നു.

പട്ടിക -4 ഇന്ത്യയിൽ നിന്നും വിവിധ രാജ്യങ്ങളിലേക്ക് ഏപ്രിൽ 2015 മുതൽ ഫെബ്രുവരി 2016 വരെയുള്ള കൊട്ടത്തേങ്ങ കയറ്റുമതി

ക്രമ നമ്പർ	രാജ്യം	അളവ് (മെ. ടണ്ണിൽ)	മൂല്യം (ലക്ഷം രൂപയിൽ)
1.	പാക്കിസ്ഥാൻ	15161.90	14886.44
2.	യു. എ. ഇ	560.29	605.11
3.	ബംഗ്ലാദേശ്	225.00	188.98
4.	ഇറാൻ	200.00	218.69
5.	ഹോങ്കോങ്ങ്	75.04	155.63
6.	മറ്റു രാജ്യങ്ങൾ	408.96	465.10
	<b>ആകെ</b>	<b>16631.19</b>	<b>16519.95</b>



**വെളിച്ചെണ്ണ**

2015 - 16 സാമ്പത്തിക വർഷത്തിലെ ആദ്യ പതിനൊന്നു മാസക്കാലയളവിൽ ഇന്ത്യയിൽ നിന്നുള്ള വെളിച്ചെണ്ണ കയറ്റുമതി 7529 മെട്രിക് ടണ്ണിലെത്തി. മുൻ വർഷം ഇതേ കാലയളവിലെ വെളിച്ചെണ്ണ കയറ്റുമതി 6215 മെട്രിക് ടണ്ണായിരുന്നു. യു. എ. ഇ യിലേക്ക് മാത്രമായി ഈ കാലയളവിൽ 1893 മെട്രിക് ടൺ

വെളിച്ചെണ്ണ കയറ്റുമതി ചെയ്യുകയുണ്ടായി. യുഎഇ, മ്യാൻമർ, സൗദി അറേബ്യ, അമേരിക്ക, ഖത്തർ, ഒമാൻ, കുവൈറ്റ്, സിംഗപ്പൂർ, മലേഷ്യ, പാക്കിസ്ഥാൻ, ബഹ്റീൻ, നേപ്പാൾ, ഓസ്ട്രേലിയ മുതലായ രാജ്യങ്ങളിലേക്കാണ് വെളിച്ചെണ്ണ പ്രധാനമായും കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്നത്.

പട്ടിക 5: ഇന്ത്യയിൽ നിന്നും വിവിധ രാജ്യങ്ങളിലേക്ക് ഏപ്രിൽ 2015 മുതൽ ഫെബ്രുവരി 2016 വരെയുള്ള വെളിച്ചെണ്ണ കയറ്റുമതി

ക്രമ നമ്പർ	രാജ്യം	അളവ് (മെ. ടണ്ണിൽ)	മൂല്യം (ലക്ഷം രൂപയിൽ)
1.	യു. എ. ഇ	1893.05	3758.36
2.	മ്യാൻമാർ	947.81	2088.57
3.	സൗദി അറേബ്യ	777.68	1518.05
4.	അമേരിക്ക	677.26	1627.57
5.	ഖത്തർ	394.23	816.68
6.	ഒമാൻ	369.51	760.38
7.	കുവൈറ്റ്	278.75	558.36
8.	സിംഗപ്പൂർ	212.52	529.73
9.	മലേഷ്യ	194.79	464.33
10.	പാക്കിസ്ഥാൻ	190.25	340.70
11.	ബഹ്റീൻ	190.23	372.47
12.	നേപ്പാൾ	144.37	253.14
13.	ആസ്ട്രേലിയ	126.42	314.71
14.	ബ്രിട്ടൺ	82.30	199.18
15.	ജപ്പാൻ	79.83	168.12
16.	കാനഡ	70.07	126.53
17.	ഫ്രാൻസ്	68.48	153.43
18.	റഷ്യ	62.34	111.34
19.	മറ്റു രാജ്യങ്ങൾ	769.42	1742.61
	<b>ആകെ</b>	<b>7529.31</b>	<b>15904.28</b>



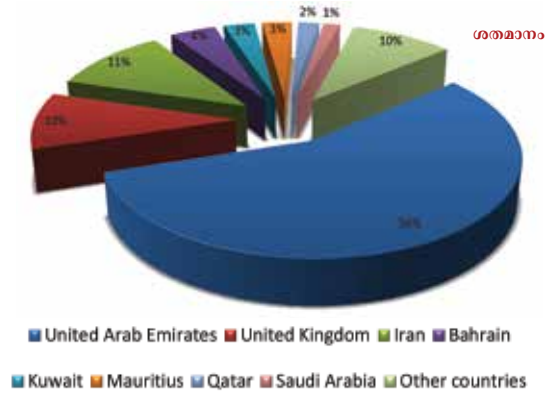
**പച്ചത്തേങ്ങ**

ഈ സാമ്പത്തിക വർഷം ഏപ്രിൽ 2015 മുതൽ ഫെബ്രുവരി വരെ ഉള്ള കാലയളവിൽ പച്ചത്തേങ്ങ (തൊങ്ങ് ഉരിഞ്ഞത്) കയറ്റുമതി 35771 മെട്രിക് ടണ്ണായി രേഖപ്പെടുത്തി. നിലവിൽ പച്ചത്തേങ്ങ ഏറ്റവും അധികം കയറ്റുമതി ചെയ്യുന്നത് യു. എ. ഇ ലേക്കാ

ണ്. യുഎഇ ലേക്ക് മാത്രമായി ഈ കാലയളവിൽ 20,106 മെട്രിക് ടൺ പച്ചത്തേങ്ങ കയറ്റുമതി ചെയ്യുകയുണ്ടായി. വിവിധ രാജ്യങ്ങളിലേക്ക് ഈ കാലയളവിൽ കയറ്റുമതി ചെയ്ത പച്ചത്തേങ്ങയുടെ വിവരങ്ങൾ പട്ടിക 6 ൽ കൊടുത്തിരിക്കുന്നു.

പട്ടിക 6: ഇന്ത്യയിൽ നിന്നും വിവിധ രാജ്യങ്ങളിലേക്ക് ഏപ്രിൽ 2015 മുതൽ ഫെബ്രുവരി 2016 വരെയുള്ള പച്ചത്തേങ്ങ കയറ്റുമതി

ക്രമ നമ്പർ	രാജ്യം	അളവ് (മെ. ടണ്ണിൽ)	മൂല്യം (ലക്ഷം രൂപയിൽ)
1.	യു. എ. ഇ	20106.32	8176.18
2.	ബ്രിട്ടൺ	3430.03	1499.74
3.	ഇറാൻ	3942.69	1398.54
4.	ബഹറിൻ	1534.15	505.14
5.	കുവൈറ്റ്	1047.68	482.46
6.	മൗറീഷ്യസ്	999.82	339.95
5.	ഖത്തർ	702.92	347.38
6.	സൗദി അറേബ്യ	552.05	205.38
7.	മറ്റു രാജ്യങ്ങൾ	3455.74	797.03
	<b>ആകെ</b>	<b>35771.41</b>	<b>13751.81</b>



**നാളികേര ഉൽപ്പന്ന ഇറക്കുമതി**

2015-16 സാമ്പത്തിക വർഷത്തിന്റെ ആദ്യ പതിനൊന്ന് മാസ കാലയളവിൽ 300 കോടി രൂപയുടെ നാളികേര ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഇന്ത്യയിലേക്ക് ഇറക്കുമതി ചെയ്യുകയുണ്ടായി. പിണ്ണാക്ക്, ചിരട്ടക്കരി, കോക്കനട്ട് ഫാറ്റി ആസിഡ്, വെളിച്ചെണ്ണ, ചിരട്ടക്കരി എന്നീ ഉത്പ

ന്നങ്ങളാണ് പ്രധാനമായും ഇറക്കുമതി ചെയ്യുന്ന നാളികേര ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ. ഏപ്രിൽ 2015 മുതൽ ഫെബ്രുവരി 2016 വരെ ഇന്ത്യയിലേക്ക് ഇറക്കുമതി ചെയ്ത നാളികേര ഉൽപ്പന്നങ്ങളെ സംബന്ധിച്ച വിവരങ്ങൾ പട്ടിക 7 ൽ കൊടുത്തിരിക്കുന്നു.

പട്ടിക 7: 2015 ഏപ്രിൽ മുതൽ ഫെബ്രുവരി 2016 വരെയുള്ള നാളികേര ഉൽപ്പന്ന ഇറക്കുമതി

ക്രമ നമ്പർ	ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ	ഫെബ്രുവരി 2016		ഏപ്രിൽ 2015 - ഫെബ്രുവരി 2016	
		അളവ് (മെട്രിക് ടൺ)	മൂല്യം (ലക്ഷം രൂപയിൽ)	അളവ് (മെട്രിക് ടൺ)	മൂല്യം (ലക്ഷം രൂപയിൽ)
1	കോക്കനട്ട് ഫാറ്റി ആസിഡ്	641.08	494.15	6821.93	5264.51
2	വെളിച്ചെണ്ണ	420.00	334.14	4689.12	3840.16
3	പിണ്ണാക്ക്	18250.09	2720.26	94135.99	14568.96
4	ചിരട്ടക്കരി	0.00	0.00	11605.59	3679.51
5	നാളികേര ക്രീം/ പാൽ		248.34		1382.47
6	കൊപ്ര	0.00	0.00	291.25	208.45
7	മറ്റു നാളികേര ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ		401.23		1058.49
	<b>ആകെ</b>		<b>4198.12</b>		<b>30002.56</b>

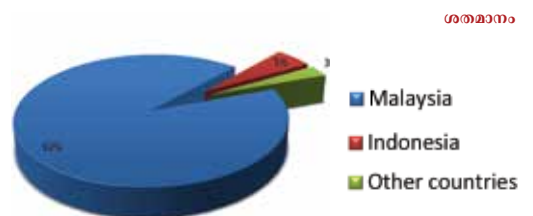
**കോക്കനട്ട് ഫാറ്റി ആസിഡ്**

ഏപ്രിൽ 2015 മുതൽ ഫെബ്രുവരി 2016 വരെയുള്ള കാലയളവിൽ 7481 മെട്രിക് ടൺ കോക്കനട്ട് ഫാറ്റി ആസിഡ് ഇന്ത്യ ഇറക്കുമതി ചെയ്തു. ഇതിൽ 6865 മെട്രിക് ടണ്ണും, മലേഷ്യയിൽ നിന്നാണ്.

വിവിധ രാജ്യങ്ങളിൽ നിന്നുമുള്ള കോക്കനട്ട് ഫാറ്റി ആസിഡ് ഇറക്കുമതി വിവരങ്ങൾ പട്ടിക 8 ൽ കൊടുത്തിരിക്കുന്നു.

പട്ടിക 8: ഏപ്രിൽ 2015 മുതൽ ഫെബ്രുവരി 2016 വരെയുള്ള കോക്കനട്ട് ഫാറ്റി ആസിഡ് ഇറക്കുമതി വിവരങ്ങൾ

ക്രമ നമ്പർ	രാജ്യം	അളവ് (മെ. ടണ്ണിൽ)	മൂല്യം (ലക്ഷം രൂപയിൽ)
1	മലേഷ്യ	6864.92	5269.62
2	ഇന്തോനേഷ്യ	382.81	326.42
3	മറ്റു രാജ്യങ്ങൾ	215.28	162.62
	<b>ആകെ</b>	<b>7463.01</b>	<b>5758.66</b>



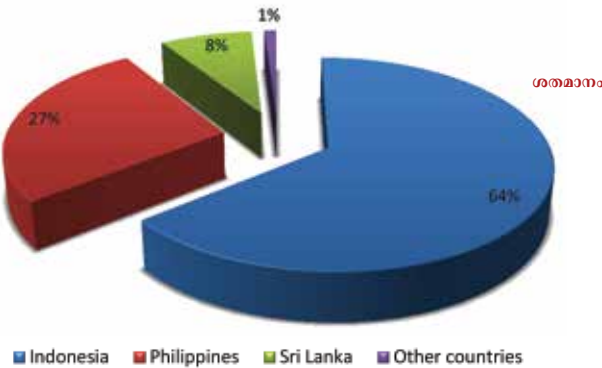
**തേങ്ങാപ്പിണ്ണാക്ക്**



ഇന്ത്യയിലേക്ക് ഇറക്കുമതി ചെയ്യുന്ന നാളികേര ഉൽപ്പന്നങ്ങളിൽ അളവിലും മൂല്യത്തിലും ഒന്നാം സ്ഥാനത്തുള്ളത് തേങ്ങാപ്പിണ്ണാക്കാണ്. ഈ സാമ്പത്തിക വർഷത്തിൽ ആദ്യ പത്തു മാസത്തെ ഇറക്കുമതി 1,12,386 മെട്രിക് ടൺ ആണ്. തേങ്ങാപ്പിണ്ണാക്ക് ഇറക്കുമതി ചെയ്യുന്ന പ്രധാന രാജ്യങ്ങളുടെ വിവരങ്ങൾ പട്ടിക 9 ൽ കൊടുത്തിരിക്കുന്നു.

പട്ടിക 9: ഏപ്രിൽ 2015 മുതൽ ഫെബ്രുവരി 2016 വരെ ഇന്ത്യയിലേക്ക് ഇറക്കുമതി ചെയ്തിരിക്കുന്ന തേങ്ങാപ്പിണ്ണാക്കിന്റെ വിവരങ്ങൾ

ക്രമ നമ്പർ	രാജ്യം	അളവ് (മെ. ടണ്ണിൽ)	മൂല്യം (ലക്ഷം രൂപയിൽ)
1	ഇന്തോനേഷ്യ	72165.89	11243.02
2	ഫിലിപ്പീൻസ്	30072.81	4459.47
3	ശ്രീലങ്ക	8982.75	1422.31
4	മറ്റു രാജ്യങ്ങൾ	1164.64	164.43
	<b>ആകെ</b>	<b>112386.08</b>	<b>17289.22</b>



പട്ടിക 11: ഏപ്രിൽ 2015 മുതൽ ഫെബ്രുവരി 2016 വരെ ഇന്ത്യയിലേക്ക് ഇറക്കുമതി ചെയ്തിരിക്കുന്ന ചിരട്ടക്കരിയുടെ വിവരങ്ങൾ

ക്രമ നമ്പർ	രാജ്യം	അളവ് (മെ. ടണ്ണിൽ)	മൂല്യം (ലക്ഷം രൂപയിൽ)
1	ഫിലിപ്പീൻസ്	5152.53	1606.82
2	മലേഷ്യ	3978.79	1250.70
3	ഇന്തോനേഷ്യ	1785.21	612.95
4	ശ്രീലങ്ക	503.36	157.27
5	മറ്റു രാജ്യങ്ങൾ	185.70	51.76
	<b>ആകെ</b>	<b>11605.59</b>	<b>3679.51</b>

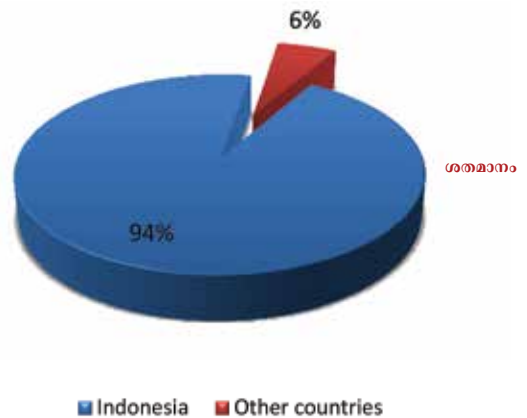


**വെളിച്ചെണ്ണ**

ഏപ്രിൽ 2015 മുതൽ ഫെബ്രുവരി 2016 വരെ 5109 മെട്രിക് ടൺ വെളിച്ചെണ്ണ ഇന്ത്യയിലേക്ക് ഇറക്കുമതി ചെയ്യുകയുണ്ടായി. ഇന്തോനേഷ്യയിൽ നിന്നാണ് പ്രധാനമായും (4516 മെട്രിക് ടൺ) വെളിച്ചെണ്ണയുടെ ഇറക്കുമതി നടത്തിയിരിക്കുന്നത്.

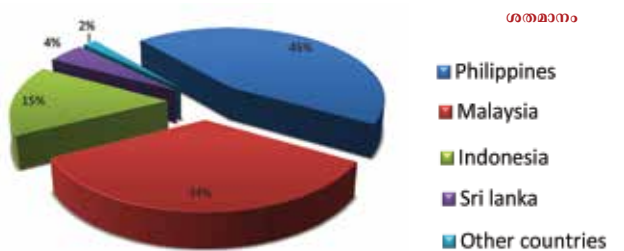
പട്ടിക 10: ഏപ്രിൽ 2015 മുതൽ ഫെബ്രുവരി 2016 വരെ ഇന്ത്യയിലേക്ക് ഇറക്കുമതി ചെയ്തിരിക്കുന്ന വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വിവരങ്ങൾ

ക്രമ നമ്പർ	രാജ്യം	അളവ് (മെ. ടണ്ണിൽ)	മൂല്യം (ലക്ഷം രൂപയിൽ)
1	ഇന്തോനേഷ്യ	4815.85	3894.29
2	മറ്റു രാജ്യങ്ങൾ	293.27	280.02
	<b>ആകെ</b>	<b>5109.12</b>	<b>4174.30</b>



**ചിരട്ടക്കരി**

ഈ സാമ്പത്തിക വർഷത്തിന്റെ ആദ്യ പത്തു മാസത്തെ ചിരട്ടക്കരി ഇറക്കുമതി 11,606 മെട്രിക് ടണ്ണാണ്. ഫിലിപ്പീൻസ്, മലേഷ്യ, ഇൻഡോനേഷ്യ, ശ്രീലങ്ക എന്നീ രാജ്യങ്ങളിൽ നിന്നാണ് ചിരട്ടക്കരി ഈ കാലയളവിൽ ഉയർന്ന തോതിൽ ഇറക്കുമതി ചെയ്തിരിക്കുന്നത്. വിവിധ രാജ്യങ്ങളിൽ നിന്നുള്ള ചിരട്ടക്കരിയുടെ ഇറക്കുമതി വിവരങ്ങൾ പട്ടിക 11 ൽ കൊടുത്തിരിക്കുന്നു.



# ഏപ്രിൽ : കേരകർഷകർ എന്തു ചെയ്യണം?

● ആർ ജ്ഞാനദേവൻ

ഡെപ്യൂട്ടി ഡയറക്ടർ, നാളികേര വികസന ബോർഡ്, കൊച്ചി - 11

### കേരളം / ലക്ഷദ്വീപ്

വേനൽമഴ തുടങ്ങുന്നതോടെ തൈകൾ നടാനുള്ള കുഴികൾ എടുക്കുക. നനയ്ക്ക് സൗകര്യമുള്ള പക്ഷം തെങ്ങിൻതൈകൾ നടാം. കാലവർഷത്തിലെ ശക്തിയായ മഴ തുടങ്ങുന്നതിനുമുമ്പ് അവ വേരോടി പിടിക്കുമെന്നു മാത്രമല്ല, ഇതുമൂലം മഴയുടെ പൂർണ്ണ ഗുണം തൈകൾക്കു ലഭിക്കുകയും ചെയ്യും. വേരോടി പിടിച്ചു കഴിഞ്ഞ തൈകൾക്ക് വെള്ളക്കെട്ടിനെ അതിജീവിക്കാനുള്ള കഴിവും ഇതുകൊണ്ട് ലഭിക്കുന്നതാണ്.

ജലസേചനം തുടരുക. തെങ്ങിൻതടത്തിലെ ജലാംശം നിലനിർത്താൻ പുതയിടേണ്ടതാവശ്യമാണ്. പച്ചിലകളും ചപ്പുചവറുകളും ഉപയോഗസുന്യമായ തെങ്ങോലകളും ചകിരിച്ചോറും മറ്റ് അവശിഷ്ടങ്ങളും തെങ്ങിൻ തടത്തിൽ നിരത്തി മേൽമണ്ണ് കൊണ്ട് മറയ്ക്കുകയാണ് ചെയ്യുന്നത്. തൊണ്ട് കുഴിച്ചിടുന്നതും നല്ലതാണ്. നാല് തെങ്ങുകൾക്കിടയിൽ ഒന്ന് എന്ന നിരക്കിൽ 4 മീ. നീളവും 50 സെ.മീ. ആഴവും ഉള്ള ചാലുകൾ എടുക്കുക. ഇതിൽ തൊണ്ട് നിറക്കുക. തൊണ്ട് നിറയ്ക്കുമ്പോൾ താഴത്തെ നിരകളിൽ തൊണ്ട് മലർത്തിയും ഏറ്റവും മുകളിലത്തെ രണ്ടുനിരകളിൽ തൊണ്ട് വേണം അടയ്ക്കേണ്ടത്. ജലസേചന സൗകര്യം ഉണ്ടെങ്കിൽ ആകെ ശുപാർശ ചെയ്തിരിക്കുന്ന രാസവളത്തിന്റെ നാലിലൊരു ഭാഗം ഇട്ടുകൊടുക്കുക.

ഈ മാസത്തിലും വിത്തുതേങ്ങ സംഭരണം തുടരാവുന്നതാണ്. മണൽ മണ്ണുള്ള തോട്ടങ്ങളിൽ തെങ്ങൊന്നിന് അരടൺ എന്ന തോതിൽ പുഴച്ചേയോ, കുള്ളച്ചേറോ ചേർക്കുക. ചാറ്റൽ മഴ ആരംഭിക്കുന്നതോടെ തെങ്ങൊന്നിന് 2 കി.ഗ്രാം വീതം കുമ്മായം ചേർത്തുകൊടുക്കുക. മണ്ഡരിയുടെ ആക്രമണം കാണുന്നുണ്ടെങ്കിൽ അസാഡിറാക്ടിൻ (0.04 ശതമാനം) അടങ്ങിയ ജൈവകീടനാശിനി 4 മി.ലി. ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ എന്ന തോതിൽ കലക്കി കുലകളിൽ തളിക്കുക.

ചെമ്പൻചെല്ലിയുടെ ഉപദ്രവമുള്ള തെങ്ങുകളിൽ തടിയിൽ നിന്നും ചുവന്ന ദ്രാവകം ഒലിക്കുന്നതായും തടിയിലുള്ള സുഷിരങ്ങളിലൂടെ ചണ്ടി പുറത്തേയ്ക്ക് വരുന്നതായും കാണാം, ഏറ്റവും മുകളിൽ കാണപ്പെടുന്ന സുഷിരമൊഴികെ മറ്റെല്ലാം കളിമണ്ണോ സിമന്റോ കൊണ്ടടച്ചതിനുശേഷം അതിലൂടെ ഒരു ശതമാനം വീര്യമുള്ള കാർബറിൽ (20 ഗ്രാം കാർബറിൽ ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ ചേർത്ത്) ഒഴിച്ചുകൊടുക്കുക. അതിനുശേഷം ആ സുഷിരവും അടയ്ക്കുക. ചെമ്പൻചെല്ലിയെ നിയന്ത്രിക്കുവാൻ ഫിറമോൺ കെണികളും ഫലപ്രദമാണ്. പക്ഷേ, ഒരു പ്രദേശത്തെ കർഷകർ ഒരുമിച്ച് ചേർന്ന് കെണികൾ വയ്ക്കണമെന്നു മാത്രം.

പുക്കുലച്ചാഴിയുടെ ആക്രമണമുണ്ടെങ്കിൽ ഇളംകുലയിൽ (ഒന്നു മുതൽ അഞ്ചു മാസം വരെ പ്രായമുള്ളത്) കാർബറിൽ എന്ന കീടനാശിനി 0.1% വീര്യത്തിൽ (20 ഗ്രാം 10 ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ കലക്കി) തളിച്ച് ഈ കീടത്തെ നിയന്ത്രിക്കാം. വിരിഞ്ഞ് പരാഗണം നടക്കാത്ത പുക്കുലകളിൽ (ഒരു മാസം വരെ പ്രായമായത്) മരുന്നു തളിക്കരുത്.

നീരുറ്റിക്കുടിക്കുന്ന മീലിമുട്ടകൾ, ശൽക്കകീടങ്ങൾ എന്നിവ വേനൽക്കാലങ്ങളിൽ നാമ്പോലകളേയും കൊതുന്യകളേയും തേങ്ങാക്കുലകളേയും ആക്രമിക്കുന്നു. ശൽക്കകീടങ്ങൾ ഓലകളിലും കാണാറുണ്ട്. ഇവയുടെ ആക്രമണഫലമായി ഓലകൾ



മഞ്ഞനിറമായി ഉണങ്ങുന്നു. മീലിമുട്ടകളെ നിയന്ത്രിയ്ക്കുവാൻ 2 ശതമാനം വേപ്പെണ്ണ 20 ദിവസത്തെ ഇടവേളകളിൽ രണ്ടുതവണ തളിച്ചാൽ മതിയാകും. ശൽക്കകീടങ്ങൾക്കെതിരെ ഡൈമെത്തായേറ്റ് ഫലപ്രദമായി ഉപയോഗിയ്ക്കാം.

കൊമ്പൻ ചെല്ലിയെ ചെല്ലിക്കോൽ കൊണ്ട് കുത്തിയെടുത്ത് നശിപ്പിക്കുക. കൊമ്പൻചെല്ലിയുടെ ആക്രമണത്തിന് മുൻകരുതലെന്ന നിലയിൽ തെങ്ങിന്റെ മണ്ട വൃത്തിയാക്കി കുമ്പോലയ്ക്ക് ചുറ്റുമുള്ള രണ്ടോമൂന്നോ ഓലക്കവിളുകളിൽ പാറ്റഗുളിക 10 ഗ്രാം (4 എണ്ണം) വെച്ച് മണൽ കൊണ്ടുമുടുകയോ, വേപ്പിൻ പിണ്ണാക്ക് അല്ലെങ്കിൽ മരോട്ടിപ്പിണ്ണാക്ക് (250 ഗ്രാം) തുല്യ അളവിൽ മണലുമായി ചേർത്ത് ഇടുകയോ ചെയ്യുക. 0.01 ശതമാനം വീര്യമുള്ള കാർബറിൽ (50 ശതമാനം വെള്ളത്തിൽ കലക്കാവുന്ന പൊടി) എന്ന കീടനാശിനി 200 മി.ഗ്രാം, ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിലെന്ന തോതിൽ കലക്കി വണ്ടുകളുടെ പ്രജനനം നടക്കുന്ന ചാണകക്കുഴികളിലും മറ്റും തളിയ്ക്കുക. പെരുവലം എന്ന ചെടി പറിച്ച് ചാണകക്കുഴികളിൽ ചേർക്കുന്നതും നല്ലതാണ്. ബാക്കുലോവൈറസ് ഒറിക്ടസ് എന്ന വൈറസ് കൊമ്പൻചെല്ലിയുടെ ജൈവിക നിയന്ത്രണത്തിന് ഉപയോഗിയ്ക്കാം. ഇതിനായി വൈറസ് രോഗബാധയേറ്റ് ചെല്ലികളെ ഒരു ഹെക്ടറിൽ 10-15 എണ്ണം എന്ന കണക്കിൽ സന്ധ്യാസമയത്ത് തോട്ടത്തിൽ തുറന്നുവീടുക. മഴക്കാലത്ത് മറ്റൊരേ സിയം അനിസോപ്ലിയ എന്ന കുമിൾ തേങ്ങാവെള്ളത്തിലോ കപ്പകുഷണങ്ങളും തവിടും ചേർത്തുണ്ടാക്കിയ മിശ്രിതത്തിലോ വൻതോതിൽ വളർത്തിയെടുത്ത് ഒരു ക്യൂബിക് മീറ്ററിന് 250 മി.ഗ്രാം മെറ്റാറൈസിയം കൾച്ചർ 750 മി.ലി. വെള്ളവുമായി കലർത്തിയ മിശ്രിതം എന്ന തോതിൽ ചാണകക്കുഴികളിലും മറ്റും ഒഴിച്ച് പുഴുക്കളെ നശിപ്പിയ്ക്കുക.

തെങ്ങോലപ്പുഴുവിന്റെ ആക്രമണം കാണുന്നുവെങ്കിൽ കീടാക്രമണം ഗുരുതരമായുള്ള അടിഭാഗത്തെ ഓലകൾ വെട്ടി നീക്കി കത്തിച്ചു കളയുക. ഓലകളുടെ, പ്രത്യേകിച്ച് മദ്ധ്യനിരയിലുള്ള ഓലകളുടെ അടിഭാഗത്തുള്ള പുഴുക്കളോട് കൂടി

അറകളിൽ പതിക്കത്തക്കരീതിയിൽ 0.05% വീര്യമുള്ള കിനാൽഫോസ് എന്ന കീടനാശിനി തളിച്ച് ഈ കീടത്തെ നിയന്ത്രിക്കാം. കൂടാതെ തെങ്ങോലപ്പുഴുവിനെതിരെ ജൈവിക നിയന്ത്രണം വളരെ ഫലപ്രദമാണ്. തെങ്ങോലപ്പുഴുവിന്റെ വിവിധ ദശകളെ ആക്രമിക്കുന്ന ഗോണിയോസസ് നിഫാന്റിഡിസ് (Goniozus nephantidis), എലാസ്മസ് നിഫാന്റിഡിസ് (Elasmus nephantidis), ബ്രാക്കിമേറിയ നൊസട്ടോയ് (Brachymeria nosatoi) തുടങ്ങിയ എതിർപ്രാണികളെ വൻ തോതിൽ തുറന്നുവിട്ട് തെങ്ങോലപ്പുഴുക്കളെ നശിപ്പിക്കാം. കീടനാശിനി തളിച്ച് 15-20 ദിവസത്തിനുശേഷം പരാദപ്രാണികളെ വിടാവുന്നതാണ്.

തെങ്ങിന് ചെന്നീരൊലിപ്പു രോഗം ബാധിച്ചിട്ടുണ്ടോയെന്നു പരിശോധിക്കുക. ചെന്നീരൊലിപ്പുള്ള തെങ്ങിന്റെ തടിയിലുണ്ടാകുന്ന വിള്ളലുകളിലൂടെ ചുവപ്പു കലർന്ന തവിട്ടുനിറത്തിലുള്ള കറ ഒലിച്ചിറങ്ങുന്നതു കാണാം. ഇത് ഉണങ്ങി കറുപ്പു നിറത്തിലുള്ള പാടുകളാകുന്നു. ചെന്നീരൊലിക്കുന്ന ഭാഗത്തെ തൊലി ചെത്തി മാറ്റി നോക്കിയാൽ ഉൾഭാഗം ചീഞ്ഞിരിക്കുന്നതായി കാണാം. തെങ്ങിൻതടിയിൽ രോഗബാധ കാണുന്ന ഭാഗത്തെ പുറംതൊലി മുർച്ചയുള്ള ഉളി കൊണ്ട് ചെത്തി മാറ്റിയ ശേഷം മുറിപ്പാടുകളിൽ 5 മി.ലി. കാലിക്സിൻ 100 മി.ലി. വെള്ളത്തിൽ എന്ന തോതിൽ കലക്കി പുരട്ടുക. ഒന്നു രണ്ടു ദിവസത്തിനുശേഷം ചുടുള്ള കോൾടാർ പുരട്ടുക. ചെത്തി മാറ്റിയ ഭാഗങ്ങൾ തീയിട്ട് നശിപ്പിക്കുക. മറ്റ് വള്ളങ്ങൾക്കൊപ്പം തെങ്ങൊന്നിന് 5 കി.ഗ്രാം വേപ്പിൻപിണ്ണാക്ക് ചേർത്തു കൊടുക്കുക. വേനൽക്കാലത്ത് ജലസേചനം നൽകുകയും വർഷക്കാലത്ത് തോട്ടത്തിൽ നീർവാർച്ച സൗകര്യം ഏർപ്പെടുത്തുകയും ചെയ്യുക. രോഗനിയന്ത്രണത്തിനായി 5 ശതമാനം വീര്യമുള്ള കാലിക്സിൻ വർഷത്തിൽ മൂന്നുതവണ, അതായത് ഏപ്രിൽ-മെയ്, സെപ്തംബർ-ഒക്ടോബർ, ജനുവരി-ഫെബ്രുവരി മാസങ്ങളിലായി വേരിൽകൂടി നൽകുക.

കാറ്റുവീഴ്ച ബാധിച്ച തെങ്ങുകളിൽ ഓലചീയൽ രോഗവും കണ്ടുവരുന്നു. തുറക്കാത്ത കുമ്പോലകളെ കുമിൾ ആക്രമിച്ച് അഴുകൽ ഉണ്ടാക്കുന്നു. കുമ്പോല വിരിയുമ്പോൾ അഴുകിയ ഭാഗം ഉണങ്ങി കാറ്റത്ത് പറന്നുപോകും. ബാക്കിയുള്ള ഓലയുടെ ഭാഗം കാറ്റിയായി നിൽക്കും. കുമ്പോലയുടേയും അതിനോട് ചേർന്നുള്ള രണ്ട് ഓലകളുടേയും മാത്രം ചീഞ്ഞ ഭാഗങ്ങൾ മുറിച്ചു മാറ്റുക. ഡൈത്തേൻ എം. 45 അഥവാ ഇൻഡോഫിൽ എം.45 മൂന്നുഗ്രാം എന്നിവയിലൊന്ന് 300 മി.ലി. വെള്ളത്തിൽ കലക്കി നാമ്പോലയുടെ ചുവട്ടിലൊഴിക്കുക. അല്ലെങ്കിൽ (20 ഗ്രാം ഫോറേറ്റ് 200 ഗ്രാം മണലും ചേർത്ത് കുമിന്റെ ചുവട്ടിലെ ഓലകളിലൂടെ നിറയ്ക്കുക. വർഷത്തിൽ രണ്ടുപ്രാവശ്യം അതായത് ഏപ്രിൽ-മെയ് മാസങ്ങളിലും ഒക്ടോബർ-നവംബർ മാസങ്ങളിലും ഇപ്രകാരം ചെയ്യുക.

തെങ്ങിന്റെ പ്രായം, ഓലകളുടെ വലിപ്പം, തോട്ടത്തിൽ ലഭിക്കുന്ന സൂര്യപ്രകാശത്തിന്റെ അളവ് എന്നിവ കണക്കിലെടുത്ത് തെങ്ങിൻതോട്ടത്തിൽ ഇടവിളകൾ ആദായകരമായി കൃഷിചെയ്യാം. ഏഴുവർഷം വരെ പ്രായമായ തോട്ടങ്ങളിൽ ഇടവിളയായി ഹ്രസ്വകാല വിളകൾ കൃഷിചെയ്യാം. ഏഴു മുതൽ ഇരുപത്തിയഞ്ചുവർഷം വരെയുള്ള തെങ്ങിൻ തോട്ടങ്ങളിൽ തണലിൽ വളരുന്ന വിളകളാണ് നല്ലത്. 25 വർഷങ്ങൾക്ക് ശേഷം ഏതു വിളയും കൃഷി ചെയ്യാം.

**ആൻഡമാൻ/നിക്കോബാർ ദ്വീപുകൾ**

നഴ്സറികളിൽ നന തുടരുക. വരൾച്ച തുടരുന്ന പക്ഷം തെങ്ങുകൾ നനയ്ക്കുക. നീർവാർച്ചയ്ക്ക് സൗകര്യമുണ്ടാക്കാൻ ചിറകളുടേയും തോടുകളുടേയും കേടുപാടുകൾ പോക്കുക. വിത്തുതേങ്ങ ശേഖരിക്കുക. തെങ്ങിൻ തൈകൾ നടുന്നതിന്

കുഴികൾ തയ്യാറാക്കുക. മണൽ പ്രദേശങ്ങളിലും ചൊരിമണൽ പ്രദേശങ്ങളിലും 90 ഘന സെ.മീറ്റർ വലുപ്പത്തിൽ കുഴികളെടുക്കുക. കളിമൺ പ്രദേശങ്ങളിൽ 60 ഘന സെ. മീറ്ററിൽ കുഴികളെടുക്കുക.

പുതിയതായി തൈ വെയ്ക്കുമ്പോഴും അടിഞ്ഞെ വെയ്ക്കുമ്പോഴും മണൽ മണ്ണിലും മണൽ കലർന്ന എക്കൽ മണ്ണിലും 7.5 മീറ്റർ അകലത്തിലാണ് കുഴികൾ എടുക്കേണ്ടത്. ഒറ്റവരി സമ്പ്രദായത്തിൽ 6 മീ. x 9 മീ. അകലത്തിലും ഇരട്ട വരിസമ്പ്രദായത്തിൽ 6 മീ. x 6മീ. x 9 മീ. അകലത്തിലുമാണ് കുഴികൾ തൈ നടാനായി എടുക്കേണ്ടത്. കുമിൾ രോഗങ്ങൾക്കെതിരെ പ്രതിരോധ നടപടിയെന്ന നിലയിൽ എല്ലാ തെങ്ങുകൾക്കും ഒരു ശതമാനം വീര്യമുള്ള ബോർഡോ മിശ്രിതം തളിക്കുക.

ജലസംരക്ഷണത്തിനായി നാല് തെങ്ങുകൾക്കിടയിൽ ഒന്ന് എന്ന നിരക്കിൽ 4 മീ. നീളവും 50 സെ.മീ. ആഴവും ഉള്ള ചാലുകൾ എടുക്കുക. ഇതിൽ തൊണ്ട് നിറക്കുക. തൊണ്ട് നിറക്കുമ്പോൾ താഴത്തെ നിരകളിൽ തൊണ്ട് മലർത്തിയും ഏറ്റവും മുകളിലത്തെ രണ്ടുനിര കമിഴ്ത്തിയും വേണം അടുക്കേണ്ടത്. തെങ്ങിൻ തോട്ടത്തിൽ അനുയോജ്യമായ ഇടവിളകൾ കൃഷി ചെയ്യുക.

**കർണ്ണാടകം**

നന തുടരുക. തെരഞ്ഞെടുത്ത മാതൃ വൃക്ഷങ്ങളിൽ നിന്നും വിത്തുതേങ്ങ ശേഖരിക്കുക. വിത്തുതേങ്ങ പാകുന്നതിന് നഴ്സറി തയ്യാറാക്കുക. നനയ്ക്കു സൗകര്യമുള്ളതും സൂര്യപ്രകാശം ലഭിക്കുന്നതും നീർവാർച്ചയുള്ളതുമായ സ്ഥലങ്ങളാണ് നഴ്സറിയ്ക്കായി തിരഞ്ഞെടുക്കേണ്ടത്.

തെങ്ങോലപ്പുഴുവിന്റെ ആക്രമണം കാണുന്നുവെങ്കിൽ കീടാക്രമണം ഗുരുതരമായുള്ള അടിഭാഗത്തെ ഓലകൾ വെട്ടി നീക്കി കത്തിച്ചു കളയുക. ഓലകളുടെ, പ്രത്യേകിച്ച് മധ്യനിരയിലുള്ള ഓലകളുടെ അടിഭാഗത്തുള്ള പുഴുക്കളോട് കൂടിയ അറകളിൽ പതിക്കത്തക്കരീതിയിൽ 0.05% വീര്യമുള്ള കിനാൽഫോസ് എന്ന കീടനാശിനി തളിച്ച് ഈ കീടത്തെ നിയന്ത്രിക്കാം. കൂടാതെ തെങ്ങോലപ്പുഴുവിനെതിരെ ജൈവിക നിയന്ത്രണം വളരെ ഫലപ്രദമാണ്. തെങ്ങോലപ്പുഴുവിന്റെ വിവിധ ദശകളെ ആക്രമിക്കുന്ന ഗോണിയോസസ് നിഫാന്റിഡിസ് (Goniozus nephantidis), എലാസ്മസ് നിഫാന്റിഡിസ് (Elasmus nephantidis), ബ്രാക്കിമേറിയ നൊസട്ടോയ് (Brachymeria nosatoi) തുടങ്ങിയ എതിർപ്രാണികളെ വൻ തോതിൽ തുറന്നുവിട്ട് തെങ്ങോലപ്പുഴുക്കളെ നശിപ്പിക്കാം. കീടനാശിനി തളിച്ച് 15-20 ദിവസത്തിനുശേഷം പരാദപ്രാണികളെ വിടാവുന്നതാണ്.

മണ്ഡരി ബാധിച്ചിട്ടുള്ള തോട്ടങ്ങളിൽ അസാധിരാക്ടിൻ (0.004 ശതമാനം) അടങ്ങിയ ജൈവ കീടനാശിനി 4 മി.ലി. ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ എന്നതോതിൽ കലക്കി കുലകളിൽ തളിക്കുക.

**തമിഴ്നാട് / പോണ്ടിച്ചേരി**

വേനൽക്കാലത്തെ ചാറ്റൽമഴ ലഭിക്കാത്ത സ്ഥലങ്ങളിൽ നന തുടരുക. മണ്ണിൽ വേണ്ടത്ര ഊർപ്പമുണ്ടെങ്കിൽ മരച്ചീനിയോ, മറ്റേതെങ്കിലും വാർഷികവിളകളോ, ഇടവിളകളോ നടുക. തോട്ടത്തിൽ ഇവ നടു വളർത്തുന്നതുകൊണ്ട് മണ്ണിന്റെ ഘടന മെച്ചപ്പെടുകയും വളക്കൂറ് വർദ്ധിക്കുകയും ചെയ്യും. വിത്തുതേങ്ങ ശേഖരണം തുടരുക.

മൂന്നാം ഗഡു മരുന്നുതളി നടത്തുക. മണ്ഡരിയുടെ ആക്രമണം കാണുന്നപക്ഷം മണ്ഡരി ബാധിച്ചിട്ടുള്ള തോട്ടങ്ങളിൽ അസാധിരാക്ടിൻ അടങ്ങിയ ജൈവകീടനാശിനി ഒരു ലിറ്റർ വെള്ളത്തിൽ 4 മി.ലിറ്റർ വീതം ചേർത്ത് തെങ്ങുകൾക്ക് തളിച്ചുകൊടുക്കാവുന്നതാണ്.



### മുഖമൊഴി

വീണ്ടുമൊരു വിദ്യാലയ വർഷംകൂടി വേനലവധിക്ക് വഴിമാറുകയാണ്. പഠിച്ചതിനെ മൊത്തമായി പരീക്ഷക്കടലാസ്സിലേക്ക് പകർന്നു കൊടുത്ത് അകം പൊള്ളയായ പുട്ടുകുറ്റിപോലെ ശൂന്യമായ വിദ്യാർത്ഥിയെക്കുറിച്ച് എം. പി. മന്മഥൻ സാർ പറയാറുള്ള ഒരു കഥയുണ്ട്. അത്തരം ശൂന്യതകളുവാകാതെ വായിച്ചും കളിച്ചും യാത്ര ചെയ്തും പ്രകൃതിയെ അറിഞ്ഞും പരിചരിച്ചും വൃക്ഷലതാദികളെ ഈ കഠിന വേനലിൽ ജലസേചനം ചെയ്തും ഈ അവധിക്കാലം ധന്യമാക്കുക.



പായിപ്ര രാധാകൃഷ്ണൻ

### തേങ്ങാക്കല്ലും, തേങ്ങയേറും

കേരളത്തിലെ അനുഷ്ഠാന കലകളിൽ പലതിലും കുരുത്തോല പൂക്കുല എന്നിവ മാത്രമല്ല തേങ്ങ, ഇളനീർ എന്നിവയും പലവിധത്തിൽ പ്രത്യക്ഷപ്പെടുന്നുണ്ട്. തെയ്യം, തിറ, തീയാട്ട്, കളമെഴുത്ത് പാട്ട് എന്നിവയിൽ ഇത് പ്രകടമാണ്.

വേട്ടയ്ക്കൊരുമകൻ പാട്ട്, അയ്യപ്പൻ പാട്ട് എന്നിവയിലും മറ്റും നടത്തുന്ന ചടങ്ങാണ് തേങ്ങാ പൊളിയും പാട്ടും. കളം കുറിച്ച് പാട്ടു നടത്തുമ്പോൾ കളത്തിലാട്ട സമയത്താണ് തേങ്ങ പൊളിക്കേണ്ടത്. തീയാട്ടിന് തീയാടി നമ്പ്യാരും, കളമെഴുത്തു പാട്ടിന് കുറുപ്പന്മാരുമാണ് തേങ്ങ പൊളി നടത്തുന്നത്. പൊളിക്കാനുള്ള നാളികേരം അടുക്കി വച്ച് പീഠമാക്കി അതിലിരുന്നാണ് തേങ്ങയേറ്റ് നടത്തുക. ഇരിക്കാൻ ഉപയോഗിച്ച തേങ്ങ കോമരത്തിനുള്ളതാണത്രേ.

കാവുകളിലും മറ്റും തേങ്ങയേറിയുള്ള തേങ്ങാക്കല്ലുകൾ പ്രത്യേകമായിക്കാണാം. തെയ്യങ്ങൾ തേങ്ങാക്കല്ലിനു ചുറ്റും നർത്തനം ചെയ്യും. പൂരക്കാലത്ത് മറ്റു സ്ഥലങ്ങളിലെന്നപോലെ തേങ്ങാക്കല്ലിന് പൂവിടണം. പൂരക്കളിക്കാർ തേങ്ങാക്കല്ലിനെ വന്ദിച്ചു കൊണ്ടുള്ള പാട്ടുകളോ ശ്ലോകങ്ങളോ ചൊല്ലുക പതിവുണ്ട്. കുറുമ്പ്രാതിരി തമ്പുരാൻ പരീക്ഷണാർത്ഥം കൂട്ടിയ ഇരുപത്തൊരായിരം ചുരുങ്ങിയ സമയത്തിനുള്ളിൽ കാരകുറനായർ കൂട്ടിയെക്കൊണ്ട് ഉടപ്പിച്ച വീരനാണ് വേട്ടയ്ക്കൊരുമകൻ. നായരായി പുറപ്പെട്ടു നാളികേരം തകർപ്പാൻ, നാഴിക മുന്നിരുപത്തൊരായിരം നത്തേങ്ങയും പൊടുപൊടയിടിപോലെ തകർത്താടി യത്രെ! ഇങ്ങനെയത്രയത്ര വിശേഷണങ്ങളാണ് കേരളീയ നാടോടി പാരമ്പര്യത്തിൽ!

പായിപ്ര രാധാകൃഷ്ണൻ

# ആരെ നമിച്ചിടും ഞാൻ ?

● ഷാജി നായരമ്പലം

ആരെ ഞാൻ നമിച്ചിടും? മനസ്സിലേക്കാനയിച്ച ഗുരുക്കളെ, നിസ്തുലം ജ്ഞാന വിജ്ഞാനസീമകൾ തൊട്ടവർ വാനിലേക്കെന്നെ നോക്കാനൊരുക്കിയോർ ഏതു നോവിലും തേൻ പുരട്ടാൻ പോന്ന സ്നേഹ കാരുണ്യമാം അമ്മയെ; കൈപിടിച്ചുതുക്കാൻ വയ്പിലും വീണു പോകാതെ ജീവിതപ്പാത തീർത്തൊരെന്നമരനെ. കണ്ണുനീർ തൊട്ടെന്തിലെ അഭ്യുഗ്മാമം കളങ്കങ്ങൾ മായിച്ച സഖിയെ, വാഴ്വിന്റെ വർണ്ണമൊക്കെക്കൊഴിഞ്ഞുപോം നാളിലും എന്നെ നോക്കാൻ മടിക്കാത്ത മക്കളെ, ആരെ ഞാൻ നമിച്ചിടും? സഹർഷമി ജീവിത യാത്രയിൽ ഓർത്തു ഞാൻ!

ഇപ്രപഞ്ചം മഹാൽഭുതം , നിർത്തിടാതപ്രേമയേം കറക്കുന്നു നമ്മളെ, ചുറ്റിലായിരം നക്ഷത്ര ജാലങ്ങൾ കത്തിവേവുന്നു, സ്ഥായിയാം കുരിശുൾ ചെറ്റുമായിച്ചു വെട്ടം തെളിക്കുവാൻ.! നീലയാകാശവും മേഘജാലവും മേൽ വിരിപ്പിച്ചൊരുക്കുമി ഭൂമിയോ ആഴി,യദ്രി,പുൽമേടും തരുക്കളും, ജീവ വൈവിധ്യമൊക്കെസ്വരൂപിച്ചു നിന്നു ചുറ്റിത്തെളിക്കുന്നു ജീവിതം; വന്നു പോവുന്നു നമ്മൾ നിർപ്പോളപോൽ! എങ്കിലും കണ്ണു മുടാതെ കാണണം ഞാൻ ചവിട്ടും നിരപ്പിനെ, നീരിനെ കുഞ്ഞു പൂവിനെ,കുന്നിനെ,കാടിനെ; കത്തിനീരുന്ന സൂര്യന്റെ ചൂടെന്നു മേറ്റുവാങ്ങിയി ഭൂവിനെക്കാക്കുവാൻ സ്വച്ഛശിതളച്ചായാഗൃഹങ്ങളാൽ കൊച്ചു മേൽക്കൂരയാകും മരങ്ങളെ; ഞാൻ നമിക്കട്ടെ! എന്റെ മേൽക്കൂരയെ!

# കേരവൃക്ഷം

● ശിവാലയം എസ്. രവീന്ദ്രൻ, ഓച്ചിറ

ഭാരതമാതാവിനോമന പുത്രിയാം കേരളനാടിനഭിമാനമാണ് നമ്മുടെ നാടിൻ കേരവൃക്ഷം അമ്മയെപ്പോലെ നമ്മളെക്കാക്കുന്ന കല്പവൃക്ഷമി തെങ്ങുമാത്രം വെയിലത്തു വാടിത്തളരുന്ന നേരത്ത് ദാഹജലവും നീരയും നൽകും, രോഗികളായി കഴിയുന്നവർക്ക് ഇളനീരു നൽകി ഉണർവേകിടുന്നു വെയിലത്തും, മഴയത്തും കേരളനാടിന്റെ കൂടയാൽ മാറുന്ന കേര വൃക്ഷം നാളികേരപ്പൊടി മേമ്പടി ചേരാത്ത പാചകമില്ല ലോകമെമ്പാടും പാചകങ്ങൾക്കായ് എണ്ണ നൽകുന്നു. രുചിയുടെ കാര്യത്തിലൊന്നാമൻ തന്നെ പുജാദികർമ്മങ്ങൾക്കെല്ലാമിന്ന് നാളികേരമാണ് മുൻപതിയിൽ കേരളനാടിന്റെ സമ്പത് വ്യവസ്ഥയിൽ ഒന്നാമനെന്നും തെങ്ങു തന്നെ തെങ്ങിനെ നന്നായ് നോക്കുക കൂട്ടരേ പട്ടിണിയില്ലാതെ മുൻപോട്ടു പോകും. കേര കർഷകരാം സോദരരേ, നവഭാരതത്തിന്റെ ശിൽപികൾ നിങ്ങൾ

# കേരഗ്രാമം

● തമലം വിജയൻ

പട്ടണത്തിലെ ചിത്രപാഠശാലയ്ക്കു സമീപം ആൾക്കൂട്ടം. സ്കൂൾ വിട്ട് പോകുന്ന കുട്ടികളുടേയും ജോലികഴിഞ്ഞ് വീടുകളിലേക്ക് മടങ്ങുന്നവരുടേയും തിരക്കായിരുന്നു റോഡിലും നടപ്പാതയിലും. പതിയെ സഞ്ചരിച്ചിരുന്ന വാഹനങ്ങളിൽ നിന്നും യാത്രക്കാരും ആൾക്കൂട്ടത്തെ എത്തി നോക്കുന്നുണ്ടായിരുന്നു.

റോഡിന്റെ ഇടതു ഭാഗത്തെ നടപ്പാതക്കരികിലുള്ള മതിലിൽ നിറയെ പരസ്യങ്ങൾ പതിച്ചിരുന്നു. നിരന പ്രതലവും നീളവും വീതിയും ഉള്ള മതിലിന് മുന്നിൽ ഒരാൾ അലക്ഷ്യമായി നിൽക്കുന്നു. ശുഭ്ര വസ്ത്ര ധാരി. മുഖത്ത് ക്ഷീണം, കുറച്ച് സാധനങ്ങൾ കരുതിയിട്ടുള്ളത് കയ്യിൽ രണ്ടു കവറുകളിലായി തൂക്കി പിടിച്ചിരിക്കുന്നു. ആൾക്കൂട്ടത്തെ ശ്രദ്ധിക്കാതെ അയാൾ കവർ വച്ചശേഷം തറയിൽ മതിലിൽ പതിച്ചിരുന്ന സിനിമാ പരസ്യ പോസ്റ്ററുകൾ ഇളക്കി കളഞ്ഞു. അവശേഷിച്ച അക്ഷരങ്ങളെയും അക്കങ്ങളെയും അയാൾ തുടച്ചു മാറ്റുകയും ചെയ്തു.

ഏകദേശം പത്തടി നീളവും ആറടി വീതിയുമുള്ള ഭാഗം അയാൾ മതിലിൽ വൃത്തിയാക്കിയെടുത്തി. ചിത്രപാഠശാലയിലെ ക്ലാസ്സ് കഴിഞ്ഞ് വിദ്യാർത്ഥികളും അപ്പോഴേക്കും ആൾക്കൂട്ടത്തിലേക്ക് അലിഞ്ഞു ചേർന്നു. അയാൾ ആരേയും ശ്രദ്ധിക്കുന്നുണ്ടായിരുന്നില്ല. അയാളെ എന്തോ അലട്ടിക്കൊണ്ടിരുന്നതായി തോന്നി. ചെയ്യാനുദ്ദേശിച്ച പ്രവൃത്തി എത്രയും വേഗം ചെയ്തു തീർക്കുന്നതിനായിരിക്കാം. അയാൾ കവറുകളിൽ കരുതിയിരുന്ന കടലാസ്സു പൊതികൾ പുറത്തെടുത്ത് നിവർത്തി തറയിൽ വച്ചു. ഓരോന്നിലും ഓരോ നിറത്തിലുള്ള ചായക്കട്ടകൾ. വരയ്ക്കുവാൻ ഉദ്ദേശിച്ച വർണ്ണ ചിത്രത്തിന്റെ പൂർണ്ണ രൂപം അയാളുടെ മനസ്സിൽ തെളിഞ്ഞു. എന്നാൽ അയാളെ കണ്ടാൽ ചിത്രകാരനെന്ന് തോന്നുമായിരുന്നില്ല. ആദ്യം അയാൾ മതിലിന്റെ ഏറ്റവും മുകൾ ഭാഗത്തായി നീല നിറത്തിൽ എഴുതി - പോക്കറ്റടിക്കാരെ സൂക്ഷിക്കുക.

അത് എന്തിനെഴുതിയെന്ന് ആൾക്കൂട്ടം സംശയിച്ചു. എങ്കിലും ഓരോരുത്തരും അവരവരുടെ പോക്കറ്റിൽ ഉള്ളവ പരിശോധിച്ച് ഉണ്ടെന്ന് ഉറപ്പാക്കി. കൂട്ടത്തിൽ മോഷ്ടാക്കളും അവരുടെ ജോലിക്ക് ഒരുമ്പെടുവാൻ സാധ്യതയുള്ളതിനാൽ ആയിരിക്കും അയാൾ അങ്ങനെ എഴുതിയത് എന്ന് ജനം കരുതി.

ആരെയും ശ്രദ്ധിക്കാതെ മതിലിൽ അതിവേഗത്തിൽ അയാളുടെ കൈകൾ ചലിച്ചു. ബഹു വർണ്ണങ്ങളിൽ മതിലിൽ ഒരു ആമ്പൽക്കുളം. കുളത്തിനു സമീപം ചെമ്മൺ പാത. പാതയുടെ ഇരുഭാഗത്തും നിറയെ തെങ്ങുകളും വാഴകളുമുള്ള കൃഷിയിടം. ഒരു മണിക്കൂറിനുള്ളിൽ അയാളുടെ മനസ്സിലെ ചിത്രം മതിലിലേക്ക് ആവാഹിക്കപ്പെട്ടു.

നീലാകാശവും പറവുകളും, തെങ്ങിൽ കയറുന്നയാളുകൾ, പാതയിൽ കൂടി പുസ്തക സഞ്ചിയുമായി നടക്കുന്ന വിദ്യാർത്ഥികൾ, മരങ്ങൾക്കിടയിൽ അകലെയായി ഓലമേഞ്ഞ വീടുകൾ എല്ലാം കൂടി കേര വൃക്ഷങ്ങൾ നിറഞ്ഞു നിൽക്കുന്ന ഒരു ഗ്രാമത്തിന്റെ തനിപ്പകർപ്പ്. ചിത്രത്തിനാകെ കറുത്ത പശ്ചാത്തലമാണ്. എങ്കിലും അസ്തമയ സൂര്യന്റെ പൊൻ കിരണങ്ങൾ കേര വൃക്ഷങ്ങളിൽ പതിക്കുന്നുണ്ട്. സ്വർണ്ണ നിറത്തിലുള്ള ചായത്തിന് കറുത്ത ഷെയിഡ് നൽകിയപ്പോൾ പൊൻ തിളക്കമായി. അത് എല്ലാവരേയും വളരെ ആകർഷിച്ചു. ഗ്രാമാന്തരീക്ഷത്തിൽ നിന്നും വേറിട്ട് നിന്നത് ഇരണ്ടു കേര വൃക്ഷങ്ങളുടെ തലപ്പുകളെ ബന്ധിച്ച് കെട്ടിയിരുന്ന പോക്കറ്റടിക്കാരെ സൂക്ഷിക്കുക എന്ന

ബാനറായിരുന്നു. അയാളെയും ചിത്രത്തേയും ജനം മൊബൈൽ ഫോൺ ക്യാമറകളിൽ ഒപ്പിയെടുത്തു.

അയാൾ തന്റെ സൃഷ്ടിയുടെ പൂർണ്ണതയിൽ സൂക്ഷിച്ചു നോക്കി. മനസ്സിൽ സന്തോഷിച്ചുവെങ്കിലും മുഖത്ത് സന്തോഷത്തിന്റെ ലാഞ്ചന പോലും തെളിഞ്ഞില്ല.

ഒരാളിന്റെ ഏതൊരു കലാ സൃഷ്ടിയും അയാൾക്കുകൂടി സന്തോഷിക്കുവാനുള്ളതാണല്ലോ?

മിനുക്കു പണികൾക്കു ശേഷം ചിത്രം പൂർണ്ണമാക്കി. കൈകളിൽ പൂരണ്ട ചായം തറയിൽ കിടന്ന പേപ്പർ എടുത്ത് തുടച്ചു. എന്നിട്ടും നിറങ്ങൾ പൂർണ്ണമായും മാറ്റാനായില്ല. അയാൾ തലയുയർത്തി ആൾക്കൂട്ടത്തെ നോക്കി. അവരുടെ നേർക്ക് കൈനീട്ടുമെന്ന് ആൾക്കൂട്ടം കരുതി.

പക്ഷെ, അയാൾ കൈ നീട്ടിയില്ല. ശേഷിക്കുന്ന സാധനങ്ങൾ പെറുക്കി കവറിലാക്കി. അപ്പോൾ ആൾക്കൂട്ടത്തിൽ ചിലർ നോട്ടുകൾ നീട്ടി. അയാൾ തന്റെ കൈയ്യിലെ കവർ തറയിൽ വച്ചു. ഇരു കൈയും നീട്ടി നോട്ടുകൾ വാങ്ങി തൊഴുതു. ആദരവോടെ തല കുനിച്ച് വിനയം കാണിച്ചു.

കൂടുതലാളുകൾ നോട്ടുകൾ നീട്ടിയെങ്കിലും അയാൾ നിരസിച്ചു. പിന്നെ വേഗത്തിൽ സമീപത്തെ ഭക്ഷണ ശാലയിൽ കയറി. മതി എന്ന് പറയുവാൻ ശീലിക്കാത്ത മനുഷ്യർക്കിടയിൽ വ്യത്യസ്തനായ മനുഷ്യനായി ഈ ചിത്രകാരനെ ആൾക്കൂട്ടം കണ്ടു. അയാൾ ചിത്രം വരച്ചത് തന്റെ കഴിവ് തെളിയിക്കാനല്ല; വിശപ്പടിക്കാനാണ്. എന്നാൽ ചിത്രത്തിൽ പോക്കറ്റടിക്കാരെ സൂക്ഷിക്കുക എന്ന ബാനറിന്റെ പ്രസക്തിയെ സംബന്ധിച്ച് ചിത്രകാരൻ വ്യക്തമാക്കിയതുമില്ല.

ഭക്ഷണ ശേഷം ചിത്രകാരൻ വീണ്ടും ചിത്രത്തിനു മുന്നിൽ എത്തുമെന്ന് പ്രതീക്ഷിച്ച് ആളുകൾ കുറെ നേരം അവിടെ തന്നെ നിന്നു. അതു വഴി വന്ന പലരും ചിത്രത്തെ നോക്കി അഭിപ്രായങ്ങൾ പറയാൻ തുടങ്ങി. ചിത്രപാഠശാലയിലെ അദ്ധ്യാപകൻ പറഞ്ഞു. ഇത് ഓർമ്മയിലെ ഒരു ഗ്രാമം. നഷ്ടപ്പെട്ടു പോയ ഗ്രാമത്തിലെ കുളവും ഫലവൃക്ഷങ്ങളും വയലേലകളും പക്ഷിമൃഗാദികളും ഇവിടെയുണ്ട്. ഇന്ന് മനുഷ്യർ ഈ വിലപ്പെട്ടവയെ കവർന്നെടുക്കുകയാണല്ലോ?

കല്പവൃക്ഷം കനിയുന്ന ഫലങ്ങൾ അടർത്തിയെടുക്കുന്നതിനേക്കാൾ താത്പര്യം വൃക്ഷത്തെ അരിഞ്ഞു വീഴ്ത്തുവാനാണല്ലോ? ഒറ്റത്തടിയായി വളർന്ന് ഓലക്കൂടിലിലുള്ളവരെ വരെ പോറ്റുന്ന ദേവ വൃക്ഷത്തെ വരും തലമുറയുടെ കരുത്തിനായി നാട്ടിലെങ്ങും മുളപ്പിക്കുന്നതിനു പകരം കേര ഗ്രാമങ്ങൾ റബ്ബർ ഗ്രാമങ്ങളാക്കി വീഥികളിൽ റബ്ബർ ടാർ ഒഴിച്ച് പട്ടണങ്ങളാക്കി മാറ്റുകയാണല്ലോ? എന്നു പറഞ്ഞ് അദ്ധ്യാപകൻ നൊമ്പരപ്പെട്ടു. ആൾക്കൂട്ടം വളരെനേരം ചിത്രത്തിലെ ഗ്രാമത്തെ നോക്കി നിന്നു. ചിത്രകാരൻ മാത്രം മടങ്ങി വന്നില്ല. നഷ്ടപ്പെടുന്ന പൊൻ മുത്തുകളായ ഗ്രാമങ്ങളെയോർത്ത് വേദനിക്കുന്ന ആ കലാകാരൻ മറ്റൊരു മതിലന്വേഷിച്ച് പോയതായിരിക്കാം.

അപ്പോഴേക്കും പെയിന്റും ബ്രഷുമായി രണ്ടു പേർ ചിത്രത്തിന്റെ മുന്നിലെത്തി. അന്യമായിക്കൊണ്ടിരിക്കുന്ന കേര ഗ്രാമങ്ങൾ പോലെ തന്നെ, മതിലിലെ ഗ്രാമത്തിന്റെ ചിത്രവും ഇനി ആർക്കും കാണാനാവാതെ, ആ മതിലിൽ എഴുതാൻ പോകുന്ന ഏതോ ആഘോഷ പരിപാടിയുടെ വിളംബരത്തിനു വേണ്ടി തുടച്ചുമാറ്റപ്പെട്ടു. ■



# തെങ്ങു കടന്നുവന്ന വഴി

○ ജയ്സി ജയിംസ്

പറയംപറമ്പിൽ, മുത്തോലപുരം, എറണാകുളം - 686 665

ഉഷ്ണ കാലാവസ്ഥാ ഭൂഖണ്ഡങ്ങളിൽ വ്യാപകമായ തോതിൽ പ്രാചീനകാലം മുതൽ തന്നെയുള്ള തെങ്ങു കൃഷി, അതിന്റെ ഉത്ഭവ സ്ഥാനം തിട്ടപ്പെടുത്തുന്നതിൽ പ്രശ്നങ്ങൾ സൃഷ്ടിച്ചിട്ടുണ്ട്. തെങ്ങിന്റെ ഉത്ഭവ സ്ഥാനത്തെക്കുറിച്ച് മൂന്നു സിദ്ധാന്തങ്ങൾ ബർക്കിൽ (1935) എന്ന ശാസ്ത്രജ്ഞൻ ഉന്നയിച്ചു. അവ :

1. തെക്കേ അമേരിക്കയിൽ ഉത്ഭവിച്ച് ശാന്തസമുദ്ര ദ്വീപുകൾ വഴി മറ്റ് ഭൂഖണ്ഡങ്ങളിലേക്ക് വ്യാപിച്ചു.
2. മധ്യ അമേരിക്കയിലോ ഉഷ്ണമേഖല പ്രദേശങ്ങളിലോ ഉത്ഭവിച്ചു.
3. ദക്ഷിണേഷ്യയിലോ ശാന്ത സമുദ്ര പ്രദേശങ്ങളിലോ ഉത്ഭവിച്ച് അമേരിക്കയിലേക്ക് വ്യാപിച്ചു.

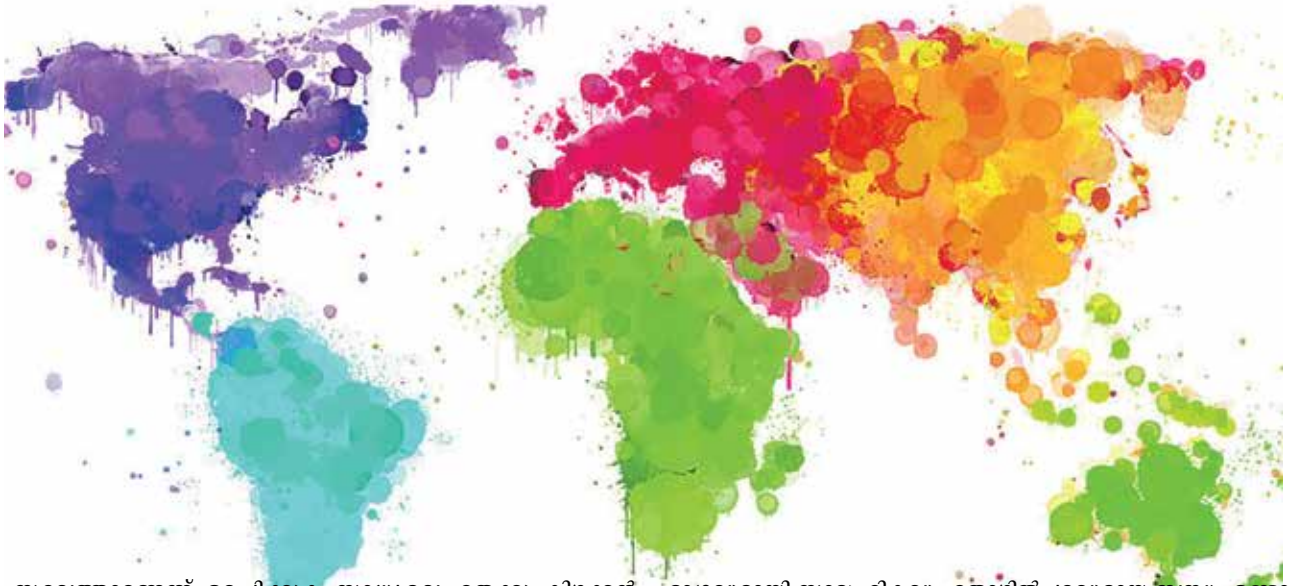
തെങ്ങിന്റെ ജന്മദേശത്തെപ്പറ്റി ആദ്യകാലങ്ങളിൽ ഇങ്ങനെ വ്യത്യസ്തമായ അഭിപ്രായങ്ങൾ നിലനിന്നിരുന്നുവെങ്കിലും ഇന്നു ഭൂരിപക്ഷം ശാസ്ത്രജ്ഞന്മാരും വിശ്വസിക്കുന്നത് ഈ ഒറ്റത്തടി വൃക്ഷം ജന്മം കൊണ്ടത് ശാന്ത സമുദ്ര ദ്വീപുകളിൽ ആണെന്നത്രേ.

സംഘടിതമായ തെങ്ങു കൃഷി, ഇനങ്ങളുടേയും ഉപ ഇനങ്ങളുടേയും ആധിക്യം, അതി പ്രാചീന മതാചാരങ്ങളിലും സാംസ്കാരികാഘോഷങ്ങളിലും തേങ്ങയ്ക്കും തെങ്ങിന്റെ മറ്റു ഭാഗങ്ങൾക്കുമുള്ള പ്രാധാന്യം എന്നിവ കണക്കിലെടുക്കുമ്പോൾ തെ

ങ്ങിന്റെ ഉത്ഭവ സ്ഥാനം തെക്കു കിഴക്കൻ ഏഷ്യയിലായിരിക്കാനാണ് കൂടുതൽ സാധ്യത. 1498 ൽ വാസ്കോഡിഗാമ ആഫ്രിക്ക കണ്ടെത്തിയപ്പോൾ അവിടെ തെങ്ങു കൃഷി ഉണ്ടായിരുന്നതായി രേഖപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്. സിലോണിലും ഇന്ത്യയിലും ഇതിനും മുൻപേ തെങ്ങു കൃഷി ചെയ്യപ്പെട്ടിരുന്നു. സിലോണിൽ ക്രിസ്തുവിന് 300 വർഷം മുൻപു തന്നെ തെങ്ങു കൃഷി ചെയ്തിരുന്നു. കേരളവും തെങ്ങു കൃഷിയുമായുള്ള ബന്ധം ചരിത്രാതീകാലം മുതൽക്കുള്ളതാണ്. സമുദ്രത്തിൽ നിന്ന് സൃഷ്ടിക്കപ്പെട്ട കേരളത്തിന് പരശുരാമൻ നൽകിയ സംഭാവനയാണ് തെങ്ങു എന്ന വിശ്വാസം ഇന്നും ഇവിടുത്തെ ജനങ്ങൾക്കിടയിലുണ്ട്. പക്ഷേ ഇത്തരം വിശ്വാസങ്ങൾക്ക് ശാസ്ത്രീയമായ പിൻബലം ഇല്ല.

തെങ്ങിന്റെ ഉത്ഭവം തെക്കു കിഴക്കൻ ഏഷ്യാ ഭൂഖണ്ഡത്തിലാണെന്ന നിഗമനത്തിനാണ് കൂടുതൽ അംഗീകാരം. മലയ, സുമാത്ര, ജാവ, ഫിലിപ്പൈൻസ് എന്നീ ദ്വീപു സമൂഹങ്ങൾ തെങ്ങു കൃഷി കേന്ദ്രീകരിച്ചിരിക്കുന്ന പ്രദേശങ്ങളാണ്. തെക്കു കിഴക്കൻ ഏഷ്യയിൽ കൃത്യമായി തെങ്ങിന്റെ ഉത്ഭവ സ്ഥാനം തിട്ടപ്പെടുത്തുന്നത് എളുപ്പമല്ല. മലേഷ്യൻ ദ്വീപു സമൂഹങ്ങളിൽ തെങ്ങു കൃഷി പൗരാണിക കാലം മുതൽ തന്നെ നിലവിലിരുന്നുവെന്നതിന് ഉപോൽബലകമായി ചില സിദ്ധാന്തങ്ങൾ ഉന്നയിക്കപ്പെട്ടിട്ടുണ്ടെങ്കിലും തെങ്ങിന്റെ ഉത്ഭവം കൃത്യമായി ഇന്ന





സ്ഥലത്താണെന്ന് ഉറപ്പിക്കുക സാധ്യമല്ല. തെക്കു കിഴക്കൻ ഏഷ്യാ ഭൂഖണ്ഡങ്ങളിൽ ഉത്ഭവിച്ച് ലോകത്തിന്റെ നാനാഭാഗങ്ങളിലേക്കും വ്യാപിച്ചുവെന്നും പറയുന്നുണ്ട്.

പ്രശസ്ത തെങ്ങു ഗവേഷകരായ മയൂരനാഥൻ (1938) ചൈൽഡ് (1964) എന്നിവർ തെങ്ങിന്റെ ഉത്ഭവം യഥാക്രമം ന്യൂ ഗിനിയയിലോ, ന്യൂഗിനിക്കും ഫിജി ദ്വീപുകൾക്കും ഇടയിലോ ആണെന്നു രേഖപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്. കോക്കോസ് ന്യൂസിഫെറ എന്ന ശാസ്ത്ര നാമത്തിൽ അറിയപ്പെടുന്ന തെങ്ങിന്റെ വംശത്തിൽപ്പെട്ട വന്യ ജാതികൾ ഒന്നും തന്നെ ഇതുവരെ കണ്ടെത്തിയിട്ടില്ലെന്നതിനാലാണ് തെങ്ങിന്റെ ഉത്ഭവ കേന്ദ്രം കൃത്യമായി നിർവചിക്കാൻ സാധിക്കാതിരിക്കുന്നത്. ലോക പ്രശസ്ത റഷ്യൻ സസ്യ ശാസ്ത്രജ്ഞനായ എൻ ഐ. വാവിലോവിന്റെ അഭിപ്രായത്തിൽ ഏറ്റവും കൂടുതൽ വന്യയിനങ്ങൾ കാണപ്പെടുന്ന ദേശമാണ് ഒരു സസ്യ ജാതിയുടെ ഉത്ഭവ കേന്ദ്രം. ശാന്ത സമുദ്ര ദ്വീപുകളിൽ എവിടെയെങ്കിലുമായിരിക്കണം തെങ്ങു രൂപം കൊണ്ടതെന്നാണ് വാവിലോവിന്റേയും അഭിപ്രായം.

എന്നാൽ തെങ്ങുമായി ബന്ധപ്പെട്ട പന വർഗ്ഗങ്ങൾ മിക്കതും തെക്കേ അമേരിക്കയിലും തെക്കേ ആഫ്രിക്കയിലും കാണപ്പെടുന്നതുകൊണ്ട് ആത്യന്തികമായി തെങ്ങിന്റെ പ്രാഗ് രൂപങ്ങൾ ഉത്ഭവിച്ചത് അവിടങ്ങളിൽ എവിടെയെങ്കിലും ആയിരിക്കാം എന്ന അഭിപ്രായത്തിന് വില കല്പിക്കുന്നത്. അത്തരം പൂർവ്വികയിനങ്ങളുടെ വിത്തുകൾ കടലൊഴുക്കിൽപ്പെട്ട് ശാന്ത സമുദ്രദ്വീപുകളിൽ എത്തി കൂടുതൽ പരിണാമ വിധേയമായി ഇന്നു കാണപ്പെടുന്ന തരത്തിലുള്ള തെങ്ങിനങ്ങൾ രൂപം കൊണ്ടിരിക്കാം. 1280 ൽ മാർക്കോ പോളോ തെക്കേ ഇന്ത്യയിൽ എത്തിയ കാലത്തു തന്നെ, മലബാർ തീരത്തു തെങ്ങു സുലഭമായി വളർന്നിരുന്നു. 1492 ൽ കൊളംബസ് തെക്കേ അമേരിക്കൻ തീരത്തെത്തിയപ്പോൾ അവിടെയും അപൂർവ്വമായിട്ടാണെങ്കിലും തെങ്ങു കണ്ടിരുന്നു. എന്നാൽ, ഇന്ത്യയിലെ പ്രാചീന ഗ്രന്ഥങ്ങളായ വേദങ്ങളിലും ഉപനിഷത്തുകളിലും തെങ്ങിനെപ്പറ്റി പരാമർശം ഇല്ലാതിരിക്കുകയും ചെയ്യുന്നതിൽ നിന്നും വേദകാലത്തിനും പൂരാണ കാലഘട്ടത്തിനും ഇടയിൽ ആയിരിക്കണം തെങ്ങ് ഇന്ത്യൻ തീരത്ത് വന്നെത്തിയതെന്നുമാണ് നമ്മുടെ വിശ്വാസം. ചരിത്രതീത കാലത്തു തന്നെ ഏഷ്യൻ വൻ കരയിൽ നിന്നും മനുഷ്യർ കടൽ മാർഗ്ഗം അമേരിക്കൻ വൻകരയിൽ എത്തിയിരുന്നു. അതുപോലെ ഒരു കാർഷിക വിളയ്ക്ക് ഒരു പ്രത്യേക പ്രദേശത്തെ പ്രത്യേക ജനവി

ഭാഗവുമായി സാമൂഹികവും തൊഴിൽപരവുമായ ബന്ധം ഉണ്ടാകുന്നത് ആ വിളയുടേയും ജനവിഭാഗത്തിന്റേയും സംയുക്ത പ്രവാസ ചരിത്രത്തെ ഉദ്ഘോഷിക്കുന്നു. ഇന്ത്യയിൽ ഏറ്റവും കൂടുതൽ തെങ്ങു കൃഷിയുള്ളത് കേരളത്തിലാണ്. കടൽ കടന്ന് കേരളത്തിലെത്തിയ ഒരു അതിഥി സസ്യമാണ് തെങ്ങ്. സിലോണിൽ നിന്നാണ് തെങ്ങു കൃഷി കേരളത്തിലേക്കു വ്യാപിച്ചതെന്നും ഒരനുമാനമുണ്ട്. തെങ്ങിനോടൊപ്പം സിലോണിൽ നിന്നും എണ്ണക്കറുപ്പു നിറവും തെളിഞ്ഞ കണ്ണുകളുമുള്ള സുഭഗ ഗാത്രരായ ഒരു വിഭാഗം ആളുകൾ കൂടി കേരളത്തിലേക്കു കൂടി യേറിയെന്ന വിശ്വസിക്കപ്പെടുന്നു.

ഏകബീജപത്രിയായ തെങ്ങ് പാമോസി എന്ന കുടുംബത്തിലെ അംഗമാണ്. ശാഖകളില്ലാതെ നീണ്ടു നിവർന്ന് തൂണുപോലെയുള്ള തായ്ത്തടിയോടുകൂടി വളരുന്ന സ്വഭാവം പാമോസിയുടെ പ്രത്യേകതയാണ്. മുകളിലേട്ടു പോകുന്നോറും വ്യാസം ക്രമേണ കുറഞ്ഞു വരുന്നു. പാമോസി കുടുംബത്തിന്റെ പ്രത്യേകതകളത്രയും പ്രദർശിപ്പിക്കുന്ന അതിലെ ഒരു മാതൃകാ ഗമാണ് തെങ്ങ്. നേരെ മുകളിലേക്കു വളരുന്ന ഒരൊറ്റ മുകുളം മാത്രമേ തെങ്ങിനുള്ളൂ. തെങ്ങിന്റെ വളർച്ചാനിരക്ക് പുതിയ ഓലകളുടെ വിടരലിലൂടെയാണ്. നല്ല പൂഷ്ടിയായി വളരുന്ന തെങ്ങിൽ ഓരോ 34 - 35 ദിവസത്തിലും ഓരോ പുതിയ ഓല വന്നു കൊണ്ടിരിക്കും. പുതുതായി നടുന്ന തൈയിൽ 5 - 6 ഓലകളൊഴിച്ചാൽ ബാക്കിയുണ്ടാകുന്ന 36 ഓലകൾക്കുശേഷം പൂക്കുല വിരിയാനുള്ള സാധ്യതയുണ്ട്.

തൈ നടട്ട് 3 കൊല്ലം കഴിയുമ്പോൾ കുമ്പു വരും. ഉയരം കൂടിയവയിൽ വ്യത്യാസമുണ്ടാവും. പ്രായ പൂർത്തിയായ ഒരു തെങ്ങിൽ 30 - 40 വരെ വിരിഞ്ഞ ഓലകൾ പുതുതായുണ്ടാവുകയും അത്ര തന്നെ കൊഴിയുകയും ചെയ്യും. ഓലകൾ കൊഴിഞ്ഞ പാടുകൾ എണ്ണി തെങ്ങിന്റെ പ്രായം കണക്കാക്കാം. തെങ്ങിന്റെ ഓരോ ഓലയുടേയും കക്ഷ്യത്തിൽ ഓരോ പൂക്കുല രൂപീകരിക്കപ്പെടും. 10 - 14 കൂലകൾ വളർച്ചയുടെ വിവിധ ഘട്ടങ്ങളിലായി കാണപ്പെടും. ഇത്തരത്തിൽ തെങ്ങിന്റെ മണ്ടയിൽ ഒരു സമയത്ത് കാണപ്പെടുന്ന മച്ചിങ്ങ ഉറച്ചതുമൂലമുള്ള എല്ലാ കൂലകളിലേയും തേങ്ങകളുടെ എണ്ണം എടുത്താൽ അത് ആ തെങ്ങിൽ നിന്നും ഒരാണ്ടിൽ ലഭിക്കുന്ന തേങ്ങയുടെ എണ്ണമായിരിക്കും. കേരളത്തിൽ വളരുന്ന പാമോസി കുടുംബത്തിൽപ്പെട്ട തെങ്ങിന് കാർഷിക സമ്പദ് വ്യവസ്ഥയിൽ സുപ്രധാന പങ്കാണുള്ളത്. ■

# കൊയിലാണ്ടി കമ്പനി നീര, വെളിച്ചെണ്ണ പ്ലാന്റുകളുടെ നിർമ്മാണം തുടങ്ങി



കൊയിലാണ്ടി നാളികേര ഉൽപാദക കമ്പനിയുടെ നീരപ്ലാന്റ്, വെളിച്ചെണ്ണ മില്ല, എന്നിവയുടെ കെട്ടിടനിർമ്മാണം ഉദ്ഘാടനം പുറുഷൻ കടലുണ്ടി എംഎൽഎ നിർവഹിക്കുന്നു.

കൊയിലാണ്ടി നാളികേര ഉൽപാദക കമ്പനിയുടെ നീരപ്ലാന്റ്, വെളിച്ചെണ്ണ മില്ല, എന്നിവയുടെ കെട്ടിടനിർമ്മാണം ആരംഭിച്ചു. നിർമ്മാണ പ്രവൃത്തികളുടെ ഉദ്ഘാടനം ഫെബ്രുവരി 28 ഞായറാഴ്ച പുറുഷൻ കടലുണ്ടി എംഎൽഎ നിർവഹിച്ചു. ചടങ്ങിൽ ബാലുശേരി പഞ്ചായത്ത് പ്രസിഡന്റ് പിപി രവീന്ദ്രനാഥ് അധ്യക്ഷനായിരുന്നു. അംഗങ്ങളായ കൈകെ പരീത്, പെരിങ്ങിനി മാധവൻ, എൻപി നദീഷ് കുമാർ എന്നിവരെ കൂടാതെ കൈകെ ശ്രീനിവാസൻ, ബാലൻ മാസ്റ്റർ, ടിപി അലി ഹാജി, കെപി കുഞ്ഞായി, ടി സുധാകരൻ, പി കെ ജിതേഷ്, സിപി സതീശൻ കൊളൊര ശ്രീധരൻ നായർ തുടങ്ങിയവർ പ്രസംഗിച്ചു.

കമ്പനി ചെയർമാൻ വി കബീർ സ്വാഗതവും നിർമ്മാണ കമ്മിറ്റി കൺവീനർ പി കെ ഗോപാലൻ നന്ദിയും പറഞ്ഞു.



തേജസിനി സംഘടിപ്പിച്ച കർഷക സംഗമം റിസർവ് ബാങ്ക് റീജിയണൽ ഡയറക്ടർ നിർമ്മൽ ചന്ദ് ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യുന്നു.

## തേജസിനിക്ക് പിന്തുണയുമായി റിസർവ് ബാങ്ക്

തേജസിനിക്ക് റിസർവ് ബാങ്ക് അഞ്ചുകോടി സഹായനം നൽകും. തേജസിനി ഒരു മാതൃകയാണ്. കൂട്ടായ്മകളിലൂടെ കർഷകരിലേക്ക് കൂടുതൽ ശക്തി പകരാൻ തേജസിനിക്ക് കഴിയുന്നു. റിസർവ് ബാങ്കിന്റെ പൂർണ്ണ പിന്തുണ ഉണ്ടാകും. കണ്ണൂർ ചെറുപുഴയിൽ സംഘടിപ്പിച്ച കർഷക സംഗമം ഉദ്ഘാടനം ചെയ്ത് സംസാരിക്കുകയായിരുന്ന ശ്രീ. നിർമ്മൽ ചന്ദ് (റീജിയണൽ ഡയറക്ടർ ആർ.ബി.ഐ) പറഞ്ഞു.

കണ്ണൂർ, കാസർഗോഡ് ജില്ലകളിൽ നിന്നുമായി 200 ലധികം കർഷക ഓഹരിയുടമകൾ സംഗമത്തിൽ പങ്കെടുത്തു. കർഷകർക്കിടയിലെ ആവശ്യങ്ങളറിഞ്ഞുള്ള പദ്ധതി രൂപീകരണം സാധ്യമാക്കാൻ തേജസിനിയിലെ കർഷക സംഗമം സഹായിക്കുമെന്ന് ചടങ്ങിൽ മുഖ്യാതിഥിയായി സംസാരിച്ച ചീഫ് ജനറൽ മാനേജർ ശ്രീ. രമേഷ് ടെക്കിൾ പറഞ്ഞു. തേജസിനിയുടെ എല്ലാ പ്രവർത്തനങ്ങളിലും തികഞ്ഞ പ്രൊഫഷണലിസം കാണാനാകുന്നുണ്ടെന്നും അത് വളരെയധികം പ്രതീക്ഷ നൽകുന്നുണ്ടെന്നും അദ്ദേഹം കൂട്ടിച്ചേർത്തു. നബാർഡ് ഡി.ജി.എം. ശ്രീ. സ്വാമിനാഥൻ, നാഗേഷ് മറ്റ് ഉന്നതോദ്യോഗസ്ഥർ എന്നിവർ പങ്കെടുത്ത പരിപാടിയിൽ ചെറുപുഴ പഞ്ചായത്ത് പ്രസിഡന്റ് ശ്രീമതി. ജമീല കോളയത്ത് അധ്യക്ഷത വഹിച്ചു. ചെയർമാൻ സണ്ണി ജോർജ്ജ് സ്വാഗതവും മാനേജിംഗ് ഡയറക്ടർ തോസ് സി. യു നന്ദിയും പറഞ്ഞു.



മണിമല കൽപക ഉദ്പാദക സംഘത്തിന്റെ ഉദ്ഘാടന ചടങ്ങിൽ നാളികേര വികസന ബോർഡ് അസി. ഡയറക്ടർ ശ്രീ. കെ. എസ്. സെബാസ്റ്റ്യൻ പെർമിറ്റ് വിതരണം നടത്തുന്നു. സംഘം പ്രസിഡന്റ് പി. ജെ. ജോസഫ് കുഞ്ഞ്. സെക്രട്ടറി ബേബിചന്ദ് മുണ്ടപ്പാക്കൽ, മണിമല സി.പി.എഫ്. പ്രസിഡന്റ് ഗോപിനാഥക്കുറുപ്പ് എന്നിവർ സമീപം.

## പ്രകൃതിദത്തമായ നാളികേര ഉൽപന്നങ്ങളുമായി കോഴിക്കോട് കമ്പനിയുടെ കോക്കനട്ട് പോയിന്റ്

കോഴിക്കോട് കോക്കനട്ട് ഫാർമേഴ്സ് പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനിയുടെ കോക്കനട്ട് പോയിന്റ് കോഴിക്കോട് പാളയം ബസ് സ്റ്റാന്റിനു സമീപം ആരംഭിച്ചു. വെളിച്ചെണ്ണ, പിണ്ണാക്ക്, കൊപ്ര, നാളികേരം എന്നിവയും നീരയും നീരയുടെ ഉൽപന്നങ്ങളായ ഹണി, വിനാഗിരി, അപ്പം, ഹൽവ, കാപ്പി, തുടങ്ങിയവയും കോക്കനട്ട് പോയിന്റിൽ ലഭ്യമാണ്. കുറിയ ഇനം തെങ്ങിൻ തൈകൾ ബുക്കു ചെയ്യാവുന്നതുമാണ്. സ്വാതന്ത്ര്യ സമര സേനാനി പി. വാസു കോക്കനട്ട് പോയിന്റ് ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. നാളികേര വികസനബോർഡ് ടെക്നിക്കൽ ഓഫീസർ കെ. മുദ്ദല ആദ്യ വിൽപന നടത്തി. കമ്പനി ചെയർമാൻ പി. പ്രദീപ് കുമാർ അദ്ധ്യക്ഷത വഹിച്ചു. ഡയറക്ടർമാരായ ഇ. പരമേശ്വരൻ, ടി. കൃഷ്ണൻ മാസ്റ്റർ പ്ലാന്റ് മാനേജർ പി. അജിത് കുമാർ, ടി. കെ. ജാശ്വത് എന്നിവർ പ്രസംഗിച്ചു. ഡയറക്ടർ ടി. ചന്ദ്രൻ സ്വാഗതവും, മാനേജിംഗ് ഡയറക്ടർ ടി. കെ സൗമിന്ദ്രൻ നന്ദിയും പറഞ്ഞു. ഏഴാമത്തെ കോക്കനട്ട് പോയിന്റാണ് പാളയത്ത് ആരംഭിച്ചിട്ടുള്ളത്. കമ്പനിയുടെ കീഴിൽ 50 കോക്കനട്ട് പോയിന്റുകൾ ആരംഭിക്കും.



കോഴിക്കോട് ഫാർമർ പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനിയുടെ കോക്കനട്ട് പോയിന്റ് പാളയം ബസ് സ്റ്റാന്റിനു സമീപം സ്വാതന്ത്ര്യ സമര സേനാനി പി. വാസു ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യുന്നു.

## നീര ടെക്നീഷ്യൻ ട്രെയിനിംഗ് ആരംഭിച്ചു.



പാലയാട് കോക്കനട്ട് പ്രൊഡ്യൂസേഴ്സ് ഫെഡറേഷന്റെ ആഭിമുഖ്യത്തിൽ ആരംഭിച്ച നീര ടെക്നീഷ്യൻ ട്രെയിനിങ്ങിൽ പങ്കെടുക്കുന്നവർ

പാലയാട് കോക്കനട്ട് പ്രൊഡ്യൂസേഴ്സ് ഫെഡറേഷന്റെ നീര ടെക്നീഷ്യൻ ട്രെയിനിംഗ് ആരംഭിച്ചു. ബീഹാറിൽ നിന്നു വന്ന 20 പേരടങ്ങുന്ന ബാച്ചിനാണ് 45 ദിവസം നീണ്ടു നിൽക്കുന്ന ട്രെയിനിംഗ് ആരംഭിച്ചത്. മണിയൂർ ഗ്രാമപഞ്ചായത്ത് പ്രസിഡന്റ് ശ്രീമതി. ജയപ്രഭ ട്രെയിനിംഗ് ക്യാമ്പ് ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. നീര ടെക്നീഷ്യൻ ട്രെയിനികൾക്ക് ആവശ്യമായ തൊഴിലുപകരണങ്ങൾ വാർഡ് മെമ്പർ ശ്രീ. സത്യൻ മാസ്റ്റർ വിതരണം ചെയ്തു. വടകര കോക്കനട്ട് ഫാർമേഴ്സ് പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനി വൈസ് ചെയർമാൻ ശ്രീ. സദാനന്ദൻ അദ്ധ്യക്ഷത വഹിച്ച യോഗത്തിൽ ഫെഡറേഷൻ പ്രസിഡന്റ് ശ്രീ. കെ. പി. വിപിൻകുമാർ സ്വാഗതം പറഞ്ഞു. ഡയറക്ടർ വിജയരാഘവൻ നമ്പ്യാർ, ഇടത്തിൽ നാരായണൻ മാസ്റ്റർ, സി.ഇ.ഒ. രാജ്കുമാർ മേനോൻ, സുധാകരൻ എന്നിവർ സംസാരിച്ചു.

## തെങ്ങിൻ തൈ വിതരണം ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു.

കടത്തനാട് കോക്കനട്ട് പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനിയുടെ കീഴിൽ പുറമേരി ഫെഡറേഷൻ ഓഫ് കോക്കനട്ട് പ്രൊഡ്യൂസേഴ്സ് സൊസൈറ്റിന്റെ നേതൃത്വത്തിൽ ആരംഭിച്ച തെങ്ങിൻ തൈ നഴ്സറിയിൽ മലേഷ്യൻ യെല്ലോ, ഗംഗാ ബോന്തം, ചാവക്കാടൻ ഓറഞ്ച് എന്നീ ഇനത്തിൽ ഉള്ള വിത്തു തേങ്ങ പാകി ഉൽപാദിപ്പിച്ച തൈകൾ വിവിധ സി.പി.എസുകളിലും സി.പി.എഫുകളിലും വിതരണം നടത്തി. കടത്തനാട് കമ്പനി ചെയർമാൻ പി. ജി. ജോർജ്ജ് തൈകളുടെ വിതരണ ഉദ്ഘാടനം നിർവ്വഹിച്ചു. പുറമേരി സി.പി.എഫ്. സെക്രട്ടറി കെ. ബാലൻ നായർ സ്വാഗതവും പറഞ്ഞു. പ്രസിഡന്റ് ടി. കൃഷ്ണൻ അദ്ധ്യക്ഷത വഹിച്ചു. ചടങ്ങിൽ കടത്തനാട് കമ്പനി വൈസ് ചെയർമാൻ, രാജൻ കരിങ്ങാട്, ഡയറക്ടർമാർ വാസുദേവൻ, രാധാകൃഷ്ണൻ, കെ. ജി. അമ്മത് എന്നിവർ ആശംസകൾ അർപ്പിച്ചു. സി. പി.എഫ്. വൈസ്. പ്രസിഡന്റ് എം. ബി. ഗോപാലൻ നന്ദി പറഞ്ഞു.



കടത്തനാട് ഫാർമർ പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനിയുടെ കീഴിൽ പുറമേരി ഫെഡറേഷൻ ആരംഭിച്ച നഴ്സറിയിലെ തെങ്ങിൻ തൈ വിതരണം കമ്പനി ചെയർമാൻ പി. ജി ജോർജ്ജ് ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യുന്നു.

# നഴ്സറി ഔട്ട് ലെറ്റും നാളികേര സംഭരണവും ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു.

മൂക്കത്തു പ്രവർത്തിക്കുന്ന ഇരുവത്തി നാളികേര ഉത്പാദക സൊസൈറ്റി ഫെഡറേഷൻ തെങ്ങിൻ തൈ നഴ്സറി വിപുലപ്പെടുത്തുന്നതിന്റെ ഭാഗമായി വിൽപന ഔട്ട്ലെറ്റും തേങ്ങാ സംഭരണവും ആരംഭിച്ചു.



മൂക്കം ഇരുവത്തി നാളികേര ഉത്പാദക സൊസൈറ്റി ഫെഡറേഷൻ ആരംഭിച്ച നഴ്സറി ഔട്ട് ലെറ്റിന്റെ ഉദ്ഘാടനം കാരിശ്ശേരി സർവ്വീസ് സഹകരണ ബാങ്ക് ചെയർമാൻ എൻ. കെ. അബ്ദുൾ റഹ്മാൻ നിർവ്വഹിക്കുന്നു.

കഴിഞ്ഞവർഷം ആരംഭിച്ച തെങ്ങിൻ തൈ നഴ്സറി വിപുലീകരിക്കുന്നതിന്റെ ഭാഗമായി മികച്ച ഇനം ജാതി അടക്കമുള്ള ഫലവൃക്ഷ തൈകളും വിതരണം ചെയ്യുന്നതിന് സ്റ്റേറ്റ് ഹൈവേയുടെ അരികിൽ വിപണന സൗകര്യം ഒരുക്കി. ഇന്ത്യയിൽ അറിയപ്പെടുന്ന സഹകാരിയും കാശ്മീരി സർവ്വീസ് സഹകരണ ബാങ്ക് ചെയർമാനുമായ എൻ. കെ. അബ്ദുൾ റഹ്മാൻ ഔട്ട്ലെറ്റ് ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. നമ്മൾ മലയാളികൾ ഇളനീർ കുടിക്കുന്ന ശീലത്തിലേക്ക് വരേണ്ടതുണ്ടെന്നും, ഇപ്പോൾ ലഭ്യമാകുന്ന ഇളനീർ സംഭരിച്ച് സി.ഡി.ബിയുടേയും ബാങ്കിന്റേയും ലേബലിൽ വിതരണം ചെയ്യണമെന്നും, ഇളനീർ നീര പോലെ ആരോഗ്യപാനീയം എന്ന നിലയ്ക്ക് ജനങ്ങളെ സ്വാധീനിക്കണമെന്നും ചിലവ് ബാങ്ക് വഹിക്കുമെന്നും അദ്ദേഹം പറഞ്ഞു.

ഫെഡറേഷൻ പദ്ധതികളുണ്ട്. മൂക്കം മുൻസിപ്പൽ ആരോഗ്യ സ്റ്റാന്റിംഗ് കമ്മിറ്റി ചെയർമാൻ പ്രശോഭ്കുമാർ നാളികേര സംഭരണം ഉദ്ഘാടനം നിർവ്വഹിച്ചു. ഫെഡറേഷൻ പ്രസിഡന്റ് രഘു പ്രസാദ് പി.സി. അദ്ധ്യക്ഷത വഹിച്ച ചടങ്ങിൽ മുൻസിപ്പൽ കൗൺസിലർ ഇ. പി. അരവിന്ദൻ മാസ്റ്റർ, വ്യാപാരി വ്യവസായി സമിതി ജില്ലാ പ്രസിഡന്റ് എം. എ. അഹമ്മദ്, അബ്ദുള്ള മാസ്റ്റർ, അസൈൻ മാസ്റ്റർ എന്നിവർ ആശംസകൾ നേർന്നു. സെക്രട്ടറി വേണു മാസ്റ്റർ സ്വാഗതവും അരവിന്ദൻ തുവോണ നന്ദിയും പ്രകാശിപ്പിച്ചു.

ഇതേ ചടങ്ങിൽ ഇരുവത്തി ഫെഡറേഷൻ നാളികേര സംഭരണ ഉദ്ഘാടനവും നടന്നു. കേരളത്തിൽ സീസൺ ആയപ്പോൾ നാളികേരത്തിന്റെ വിലയിടിവ് കർഷകരുടെ നട്ടെല്ലൊടിച്ച സാഹചര്യത്തിൽ വിപണിയിൽ ഇടപെട്ട് കർഷകരെ സഹായിക്കാനും മൂല്യ വർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ഉണ്ടാക്കാനും

## ഫെഡറേഷനുകൾക്ക് നാളികേര സംഭരണത്തിനുള്ള അനുവാദം നൽകണം



താമരശ്ശേരി കോക്കനട്ട് ഫാർമർ പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനിയുടെ ആഭിമുഖ്യത്തിൽ നടന്ന കർഷക സംഗമം സി.ഡി.ബി. ടെക്നിക്കൽ ഓഫീസർ കെ. മുദ്ദുല ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യുന്നു.

കേരള സർക്കാർ കൃഷി ഭവനുകൾ മുഖേന നടത്തി വരുന്ന പച്ച തേങ്ങ സംഭരണം, വില ഉയർത്തി തുടർന്നും സംഭരിക്കണമെന്നും, കോക്കനട്ട് ഡവലപ്മെന്റ് ബോർഡിൽ രജിസ്റ്റർ ചെയ്ത് പ്രവർത്തിച്ച് വരുന്ന നാളികേര ഫെഡറേഷനുകൾക്ക് നാളികേര സംഭരണത്തിനുള്ള അനുവാദം നൽകണമെന്നും താമരശ്ശേരി കോക്കനട്ട് ഫാർമേഴ്സ് പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനിയുടെ കീഴിൽ നടത്തിയ കർഷക സംഗമം ആവശ്യപ്പെട്ടു.

കൊടുവള്ളി കമ്മ്യൂണിറ്റി ഹാളിൽ നടന്ന കർഷക സംഗമത്തിൽ കൃഷി ഓഫീസർ വി. നസ്സീർ ക്ലാസെടുത്തു. എം. യു. സിറിയക്, കെ. മുഹമ്മദ് കുട്ടി, ടി. പി. അബ്ദുൾ നാസർ, കെ. കേളപ്പൻ, ടോമി ചെറിയാൻ, മോളി ജോർജ്ജ്, അനിൽ ജോർജ്ജ്, ടി. കെ. മൊയ്തീൻ, സണ്ണി കെ. എം., മാത്യു കെ. വി. എന്നിവർ പ്രസംഗിച്ചു. ചെയർമാൻ കെ. കെ. അബ്ദു റഹീമാൻ അദ്ധ്യക്ഷത വഹിച്ചു. വൈസ് ചെയർമാൻ പി. പി. കുഞ്ഞായൻ സ്വാഗതവും പി. കെ. മൊയ്തീൻ ഹാജി നന്ദിയും പറഞ്ഞു.

കമ്പനിയുടെ ഷെയർ സർട്ടിഫിക്കറ്റ് വിതരണോദ്ഘാടനം സി.ഡി.ബി. ടെക്നിക്കൽ ഓഫീസർ കെ. മുദ്ദുല നിർവ്വഹിച്ചു.

## നീര ഉൽപാദന രംഗത്തെ സാധ്യതകൾ പ്രയോജനപ്പെടുത്തണം : മന്ത്രി ഷിബു ബേബി ജോൺ



കൈപ്പുഴ നാളികേര ഉൽപാദക കമ്പനിയുടെ ഒന്നാം വാർഷികാഘോഷം മന്ത്രി ഷിബു ബേബി ജോൺ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യുന്നു. ലാൽ വർഗ്ഗീസ് കൽപകവാടി, ഷാജഹാൻ കാഞ്ഞിരവിളയിൽ, ജോയി ഉമ്മൻ ഐഎഎസ്, നാളികേര വികസന ബോർഡ് ചെയർമാൻ ടികെ ജോസ് ഐഎഎസ് എന്നിവർ മുൻ നിരയിൽ

നീര ഉൽപാദന രംഗത്തെ അനന്ത സാധ്യതകൾ പ്രയോജനപ്പെടുത്താൻ കർഷകർ തയ്യാറാകണമെന്ന് മന്ത്രി ഷിബു ബേബി ജോൺ ആവശ്യപ്പെട്ടു. നീര ഉൽപാദകരായ കൈപ്പുഴ കോക്കനട്ട് പ്രൊഡ്യൂസർ കമ്പനി ഒന്നാം വാർഷികാഘോഷവും മൂലധന സഹായം ഏറ്റുവാങ്ങലും തേവലക്കരയിൽ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യുകയായിരുന്നു അദ്ദേഹം.

നീര ഉൽപാദന രംഗത്തേക്ക് ആദ്യം വരേണ്ടിയിരുന്ന കേരളം അവസാനമാണ് അതിലേക്ക് എത്തിയത്. ഇതു ലഹരി പാനീയമല്ല എന്ന തരത്തിൽ നയപരമായ തീരുമാനമടക്കം യു.ഡി.എഫ്. സർക്കാരിന്റെ പ്രോത്സാഹനം ലഭിച്ചിട്ടും ഒൻപത് കമ്പനികൾ മാത്രമാണ് നീര ഉൽപാദനരംഗത്തേക്കു കടന്നതെന്നും അദ്ദേഹം പറഞ്ഞു.

നീര ടെക്നീഷ്യൻമാരുടെ അഭാവം പ്രശ്നമാണെന്നും മലയാളിയുടെ മനോഭാവം മാറിയാൽ നീര വൻ വിപ്ലവം തന്നെ സൃഷ്ടിക്കുമെന്നും നാളികേര വികസന ബോർഡ് ചെയർമാൻ ടി. കെ. ജോസ് പറഞ്ഞു. നീര ടെക്നീഷ്യനായ ആസാമീസ് യുവാവ് 54000 രൂപ നാട്ടിലേക്ക് അയയ്ക്കുമ്പോൾ മണലാ രണ്യത്തിൽ കൊടും ചൂടിൽ നമ്മുടെ കുട്ടി 15000 രൂപയാണു

സമ്പാദിക്കുന്നത്. ഞാൻ ഇത്ര ലിറ്റർ നീരയേ ചെയ്തു എന്ന മനോഭാവം കൂടി മാറണം. തൊഴിലുറപ്പ് ജോലിക്കു പോകുന്ന വനിതകൾ ഈ മേഖലയിലെത്തണം. ഒരു വർഷം തൊഴിലുറപ്പു ജോലിക്കു പോയി കിട്ടുന്ന തുക ഒരു മാസം കൊണ്ടു നേടുന്ന സ്ത്രീകൾ കേരളത്തിലുണ്ട്. ഉയരം കുറഞ്ഞ തെങ്ങുകൾ വളർത്തി നിലത്തു നിന്നു നീര ടാപ്പ് ചെയ്യുന്ന പദ്ധതി ഭാവിയിൽ വനിതകളുടെ പ്രതീക്ഷയാണെന്നും അദ്ദേഹം പറഞ്ഞു.

കമ്പനി ചെയർമാൻ ഷാജഹാൻ കാഞ്ഞിരവിളയിൽ അധ്യക്ഷത വഹിച്ചു. കേരള ഫിനാൻസ് കോർപ്പറേഷൻ ചെയർമാൻ ജോയി ഉമ്മൻ മൂലധന സഹായ വിതരണം നടത്തി. ഹോർട്ടി കോർപ്പ് ചെയർമാൻ ലാൽ വർഗ്ഗീസ് കൽപകവാടി, അജിത്കുമാർ പിള്ള, പഞ്ചായത്ത് പ്രസിഡന്റുമാരായ എസ്. ജയലക്ഷ്മി, ജോസ് ആന്റണി, ജില്ലാ പഞ്ചായത്ത് അംഗം ബി. സേതുലക്ഷ്മി, ബ്ലോക്ക് അംഗം തോമസ് വൈദ്യൻ, പഞ്ചായത്തംഗം സിജു കോശി വൈദ്യൻ, ക്രൂഷ് ചേവ് ആന്റണി, എസ്. രാജേഷ് കുമാർ, സുനിത ഓമനക്കുട്ടൻ, ശ്രീകുമാർ, സി. രാജീവ്, വൈ. പത്രോസ്, ഗണേഷ് കുമാർ, ഡറക്ടർമാരായ മോഹൻ കോയിപ്പുറം, നിസാർ വരമ്പേൽ എന്നിവർ പ്രസംഗിച്ചു.

### കടനാട് ചങ്ങാതിക്കൂട്ടം പരിശീലനം

കോട്ടയം കോക്കനട്ട് പ്രൊഡ്യൂസേഴ്സ് കമ്പനിയുടെ സഹകരണത്തോടെ കടനാട് നാളികേര ഉൽപാദക ഫെഡറേഷന്റെ നേതൃത്വത്തിൽ കൊടുമ്പിടി വിസിബ് അങ്കണത്തിൽ സംഘടിപ്പിച്ച തെങ്ങിന്റെ ചങ്ങാതിക്കൂട്ടം സൗജന്യ തെങ്ങു കയറ്റ പരിശീലന പരിപാടി തേജസ് നാളികേര

ഉൽപാദക സംഘം പ്രസിഡന്റ് ശ്രീ. തോമസ് പാമ്പക്കൽ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. പരിശീലന പരിപാടിയുടെ ഔപചാരികമായ ഉദ്ഘാടനം കടനാട് കൃഷി ഭവൻ ഓഫീസർ ശ്രീ. ഫരിദുദ്ദീൻ കൊടുമ്പിടി വിസിബ് ഓഡിറ്റോറിയത്തിൽ നിലവിളക്ക് കൊളുത്തി നിർവ്വഹിച്ചു.

# കമ്പോളാവലോകനം



- പ്രമുഖ വിപണികളിൽ ആട്ടുകൊപ്ര, വെളിച്ചെണ്ണ എന്നിവയുടെ വിലയിൽ അവ്യവസ്ഥ തുടർന്നു.
- വെളിച്ചെണ്ണയുടെയും കൊപ്രയുടെയും അന്താരാഷ്ട്ര വിലയിൽ കഴിഞ്ഞ മാസത്തെ അപേക്ഷിച്ച് ഉണർവ് രേഖപ്പെടുത്തി.

● മാർക്കറ്റിംഗ് ഡിവിഷൻ, നാളികേരവികസനബോർഡ് കൊച്ചി-11

കേരളത്തിലെ പ്രമുഖ വിപണികളിൽ നാളികേരത്തിന്റെയും കൊപ്രയുടേയും വെളിച്ചെണ്ണയുടേയും വിലയിൽ അവ്യവസ്ഥ തുടർന്നു.

**വെളിച്ചെണ്ണ**

രാജ്യത്തെ എല്ലാ പ്രമുഖ വിപണന കേന്ദ്രങ്ങളിലും വെളിച്ചെണ്ണ വിലയിൽ നേരിയ മാന്ദ്യം രേഖപ്പെടുത്തി.

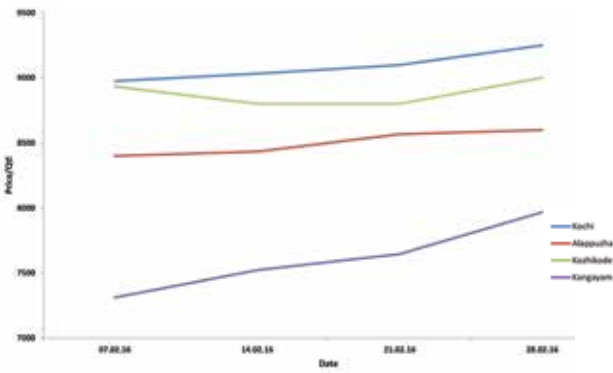
വെളിച്ചെണ്ണയുടെ ശരാശരി വില കൊച്ചി വിപണിയിൽ കിന്റിലിന് 9093 രൂപയായിരുന്നു. ആലപ്പുഴ വിപണിയിൽ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വില ഏറെക്കുറെ കൊച്ചി വിപണിയിലേതു പോലെ നന്നു. ആലപ്പുഴ വിപണിയിലെ ശരാശരി മാസവില കിന്റിലിന് 8500 രൂപയായിരുന്നു. കോഴിക്കോട് വെളിച്ചെണ്ണയുടെ ശരാശരി മാസവില കിന്റിലിന് 8896 രൂപയായിരുന്നു. കൊച്ചി, കോഴിക്കോട് വിപണികളിൽ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ ശരാശരി മാസവില കഴിഞ്ഞ മാസത്തെയപേക്ഷിച്ച് 8 മുതൽ 11 ശതമാനം വരെ കുറവായിരുന്നു. കഴിഞ്ഞ വർഷം ഇതേ മാസത്തെയപേക്ഷിച്ച് 36 മുതൽ 40 ശതമാനം വരെ കുറവായിരുന്നു. തമിഴ്നാട്ടിലെ കങ്കയം വിപണിയിൽ വെളിച്ചെണ്ണയുടെ ശരാശരി മാസവില 7607 രൂപയായിരുന്നു. അത് കഴിഞ്ഞ മാസത്തേക്കാൾ നേരിയ കുറവും, കഴിഞ്ഞ വർഷം ഇതേ മാസത്തെയപേക്ഷിച്ച് 42 ശതമാനം കുറവുമാണ്. കഴിഞ്ഞ വർഷം ഇതേ മാസത്തെയപേക്ഷിച്ച് 32 ശതമാനം കുറവുമാണ്.

**ആട്ടുകൊപ്ര**

എഫ്.എ.ക്യൂ കൊപ്രയുടെ ശരാശരി മാസവില കൊച്ചി വിപണിയിൽ കിന്റിലിന് 5926 രൂപയായിരുന്നു. രാശി കൊപ്രയുടെ ശരാശരി മാസവില ആലപ്പുഴ വിപണിയിൽ കിന്റിലിന് 6069 രൂപയായിരുന്നു. കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ ആട്ടുകൊപ്ര വില കിന്റിലിന് 5894 രൂപയായിരുന്നു. കൊച്ചി, ആലപ്പുഴ, കോഴിക്കോട് വിപണികളിൽ ശരാശരി മാസവില കഴിഞ്ഞ മാസത്തേക്കാൾ കുറച്ച് കുറവും കഴിഞ്ഞ വർഷം ഇതേ മാസത്തേക്കാൾ 37 -40 ശതമാനം കുറവും ആയിരുന്നു. തമിഴ്നാട്ടിലെ കങ്കയം വിപണിയിൽ കൊപ്രയുടെ ശരാശരി മാസവില കിന്റിലിന് 5304 രൂപയായിരുന്നു. ഇത് കഴിഞ്ഞ മാസത്തേക്കാൾ 8 % കുറവും കഴിഞ്ഞ വർഷം ഇതേ മാസത്തേക്കാൾ 43 ശതമാനം കുറവുമായിരുന്നു.

**ക്ഷേപ്യയോഗ്യമായ കൊപ്ര**

രാജാപുർ കൊപ്രയുടെ കോഴിക്കോട് വിപണിയിലെ ശരാശരി വില കിന്റിലിന് 10394 രൂപയായിരുന്നു. കഴിഞ്ഞ മാസത്തെ വിലയെ അപേക്ഷിച്ച് നേരിയ കുറവും കഴിഞ്ഞ വർഷം ഇതേ മാസത്തേക്കാൾ 32 ശതമാനം കുറവായിരുന്നു.



ഫെബ്രുവരി മാസത്തിൽ വെളിച്ചെണ്ണ വിലയിലെ വ്യതിയാനങ്ങൾ

**ഉണ്ടകൊപ്ര**

ഉണ്ടകൊപ്രയുടെ ശരാശരി വില കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ കിന്റിലിന് 9296 രൂപയായിരുന്നു. കഴിഞ്ഞ മാസത്തെ വിലയെ അപേക്ഷിച്ച് നേരിയ കുറവും കഴിഞ്ഞ വർഷം ഇതേ മാസത്തേക്കാൾ 32 ശതമാനം കുറവായിരുന്നു. ഉണ്ടകൊപ്രയുടെ ശരാശരി വില കർണ്ണാടകത്തിലെ തിപ്തൂർ നിയന്ത്രിത വിപണിയിൽ കിന്റിലിന് 9707 രൂപയായിരുന്നു; ഇതു കഴിഞ്ഞ വർഷത്തെ നിരക്കിനെക്കാൾ 28 ശതമാനം കുറവാണ്. അരസി കരയിൽ 9767 രൂപയുമായിരുന്നു. ഇതു കഴിഞ്ഞ വർഷത്തെ നിരക്കിനെക്കാൾ 21 ശതമാനം കുറവാണ്.

**കൊട്ടത്തേങ്ങ**

കൊട്ടത്തേങ്ങയുടെ ശരാശരി വില കോഴിക്കോട് വിപണിയിൽ ആയിരത്തിന് 8200 രൂപയായിരുന്നു; കഴിഞ്ഞ മാസത്തേക്കാൾ 5 ശതമാനം കുറവും കഴിഞ്ഞ വർഷത്തെ നിരക്കിനെക്കാൾ 29 ശതമാനവും കുറവാണ്.

**നാളികേരം**

നെടുമങ്ങാട് വിപണിയിൽ പൊതിച്ച നാളികേരത്തിന്റെ ശരാശരി വില ആയിരത്തിന് 10000 രൂപയായിരുന്നു. ഇത് കഴിഞ്ഞ മാസത്തേക്കാൾ 6 ശതമാനം കുറവും കഴിഞ്ഞ വർഷം ഈ മാസത്തേക്കാൾ 37 ശതമാനം കുറവാണ്.

അരസിക്കര നിയന്ത്രിത വിപണിയിൽ ഭാഗികമായി പൊതിച്ച നാളികേരത്തിന്റെ ശരാശരി വില 9426 രൂപയായിരുന്നു; അത് കഴിഞ്ഞ മാസത്തെയപേക്ഷിച്ച് നേരിയ കുറവാണ്. കഴിഞ്ഞ വർഷം ഈ മാസത്തേക്കാൾ 31 ശതമാനം കുറവുമാണ്.

**◆ കമ്പോളം**

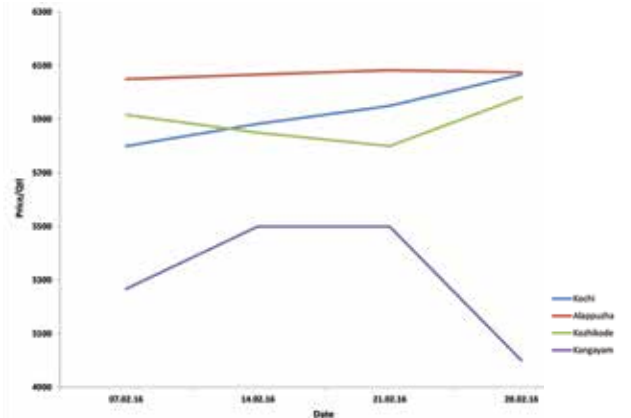
ഭാഗികമായി പൊതിച്ച നാളികേരത്തിന്റെ ശരാശരി വില ബാംഗ്ലൂർ നിയന്ത്രിത വിപണിയിൽ ആയിരത്തിന് 12700 രൂപയായിരുന്നു; അത് കഴിഞ്ഞ മാസത്തേക്കാൾ 5 ശതമാനം കുറവായിരുന്നു. കഴിഞ്ഞ വർഷം ഈ മാസത്തേക്കാൾ 20 ശതമാനം കുറവുമാണ്.

ഭാഗികമായി പൊതിച്ച ഗ്രേഡ് 1 നാളികേരത്തിന്റെ ശരാശരി വില മംഗലാപുരം നിയന്ത്രിത വിപണിയിൽ ആയിരത്തിന് 14720 രൂപയായിരുന്നു. അത് കഴിഞ്ഞ മാസത്തേക്കാൾ 16 ശതമാനം കുറവാണ്. കഴിഞ്ഞവർഷം ഈ മാസത്തേക്കാൾ 18 ശതമാനം കുറവുമാണ്.

ഇളനീരിന്റെ വില മദുർ വിപണിയിൽ ആയിരത്തിന് 10520 രൂപയായിരുന്നു. കഴിഞ്ഞ മാസത്തെ അപേക്ഷിച്ച് വില അല്പം കൂടുതലാണ് കഴിഞ്ഞ വർഷത്തെ അപേക്ഷിച്ചും 8 ശതമാനം കൂടുതലാണ്.

**അന്താരാഷ്ട്ര വില**

വെളിച്ചെണ്ണയുടെ ശരാശരി വില യൂറോപ്പിൽ (സിഐഎഫ് റോട്ടർഡാം) മെട്രിക് ടണ്ണിന് 1155 അമേരിക്കൻ ഡോളറായിരുന്നു. കഴിഞ്ഞ മാസത്തെ അപേക്ഷിച്ച് വില 5% കൂടുതലാണ്. കഴിഞ്ഞവർഷം ഈ മാസത്തെ വിലയെക്കാൾ 10 % കൂടുതലാണ്. കൊപ്രയുടെ ശരാശരി വില മെട്രിക് ടണ്ണിന് 795 അമേരിക്കൻ ഡോളറായിരുന്നു. കഴിഞ്ഞ മാസത്തേക്കാൾ അല്പം കൂടുതലാണ്. കഴിഞ്ഞവർഷം ഈ മാസത്തെ വിലയെക്കാൾ അല്പം കുറവുമാണ്.



ഫെബ്രുവരി മാസത്തിൽ കൊപ്ര വിലയിലെ വ്യതിയാനങ്ങൾ

വെളിച്ചെണ്ണയുടെ വില ഫിലിപ്പീൻസിൽ മെട്രിക് ടണ്ണിന് 1158 അമേരിക്കൻ ഡോളറും ഇന്തോനേഷ്യയിൽ 1178 അമേരിക്കൻ ഡോളറുമായിരുന്നു. പാമോയിൽ, പനങ്കുരുവെണ്ണ, സോയഎണ്ണ എന്നിവയുടെ അന്താരാഷ്ട്ര വിലകൾ യഥാക്രമം മെട്രിക് ടണ്ണിന് 569 അമേരിക്കൻ ഡോളറും, 863 അമേരിക്കൻ ഡോളറും 756 അമേരിക്കൻ ഡോളറുമായിരുന്നു.

**വിവിധ കമ്പോളങ്ങളിൽ 2016 ഫെബ്രുവരി 1 മുതൽ 29 വരെ വെളിച്ചെണ്ണ, കൊപ്ര, നാളികേരം, എന്നിവയുടെ പ്രതിവാര വിലനിലവാരമാണ് താഴെ കൊടുത്തിരിക്കുന്നത്**

തീയതി	വെളിച്ചെണ്ണ (രൂ./ കി.ഗ്ര.)				ആട്ടുകൊപ്ര (രൂ./ കി.ഗ്ര.)					കേന്ദ്ര യോഗ്യമായ കൊപ്ര (രൂ./ കി.ഗ്ര.)	ഉണ്ടാക്കപ്പെട്ട (രൂ./ കി.ഗ്ര.)			കൊടുത്തേണ്ട	നാളികേരം	പൊതിച്ച/ഭാഗികമായി പൊതിച്ച നാളികേരം (രൂ./1000)				
	കൊച്ചി	ആലപ്പുഴ	കോഴിക്കോട്	കുങ്കുമം	കൊച്ചി (എഫ് എക്യു)	ആലപ്പുഴ (രാശി കൊപ്ര)	കോഴിക്കോട്	കുങ്കുമം	അംബാജി പേട്ട		കോഴിക്കോട്	തിപ്പത്തൂർ	ബാംഗ്ലൂർ			കോഴിക്കോട്	നെടുമങ്ങാട്	അരസിക്കര	ബാംഗ്ലൂർ	മാംഗ്ലൂർ (ഗ്രേഡ് 1)
07.02.16	8975	8400	8933	7311	5800	6050	5917	5267	10483	9308	9735	11000	9967	8333	10000	9375	13000	15000		
14.02.16	9033	8433	8800	7522	5883	6067	5850	5500	10733	9633	9658	11000	9800	8450	10000	9667	13000	14000		
21.02.16	9100	8567	8800	7645	5950	6083	5800	5500	10330	9290	9650	12333	9600	8300	10000	9317	13000	14833		
28.02.16	9250	8600	9000	7967	6067	6075	5983	5000	10083	9033	9817	13000	9713	7800	10000	9750	12000	15000		
Average	9093	8500	8896	7607	5926	6069	5894	5304	10394	9296	9707	11880	9767	8200	10000	9426	12700	14720		

അവലംബം

കൊച്ചി : കൊച്ചിൻ ഓയിൽ മർച്ചന്റ്സ് അസ്സോസിയേഷൻ ആൻഡ് കൊച്ചിൻ ചേയ്മ്പർ ഓഫ് കൊമേഴ്സ്, കൊച്ചി - 2

കോഴിക്കോട് : മാത്യുഭൂമി

ആലപ്പുഴ : മലയാള മനോരമ

അരസിക്കര : എ പി എം സി, അരസിക്കര

\*\*ഓഫീസ് പാസ് കൊപ്രയ്ക്ക് കൊച്ചിയിലും കോഴിക്കോട്ടും രാശികൊപ്രയ്ക്ക് ആലപ്പുഴയിലുമുള്ള വിലയാണ് മേൽ കൊടുത്തിരിക്കുന്നത്.