



ದೇಸಿ ಅಕ್ಕಿ

ರೈತರಿಗೆ ಆದಾಯ, ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಆರೋಗ್ಯ

ಕನ್ನಡ ನಾಡು ದೇಸಿ ಅಕ್ಕಿಗಳಿಗೆ ಹೆಸರುವಾಸಿ. ಇಲ್ಲಿರುವ ಅಕ್ಕಿ ತಳಿಗಳ ವೈವಿಧ್ಯ ಬೆರಗು ಮೂಡಿಸುತ್ತದೆ. ದಿನಬಳಕೆಗೆ ಒಂದು, ಸಿಹಿ ಅಡುಗೆಗೆ ಇನ್ನೊಂದು. ವಿಶೇಷ ಖಾದ್ಯಗಳಿಗೆ ಮತ್ತೊಂದು. ಬಿರಿಯಾನಿ, ಪುಲಾವ್ ತಯಾರಿಗೆ ಮಗದೊಂದು... ಹೀಗೆ ತರಹೇವಾರಿ ಅಕ್ಕಿಗಳ ಜಗತ್ತು ನಮ್ಮಲ್ಲಿದೆ. ನೀರಾವರಿ, ಒಣಭೂಮಿ, ಮಳೆಯಾಶ್ರಯದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಇನ್ನೂರಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ದೇಸಿ ತಳಿಗಳ ಭಂಡಾರವನ್ನು ಭತ್ತದ ಕೃಷಿಕರು ಈಗಲೂ ಸಂರಕ್ಷಿಸಿಕೊಂಡು ಬಂದಿದ್ದಾರೆ.

ಈಗ ಸಾವಯವ ಕೃಷಿ ಜನಪ್ರಿಯವಾಗುತ್ತಿದೆ. ಅದರಲ್ಲೂ ದೇಸಿ ತಳಿಗಳಿಗೆ ಎಲ್ಲಿಲ್ಲದ ಆದ್ಯತೆ ಸಿಗುತ್ತಿದೆ. ಇದರಿಂದಾಗಿಯೇ ಬಹುತೇಕ ಎಲ್ಲ ಸಾವಯವ ಮಳಿಗೆಗಳಲ್ಲಿ ದೇಸಿ ಅಕ್ಕಿಗಳು ಮಾರಾಟವಾಗುತ್ತಿದ್ದು, ಬೇಡಿಕೆಯೂ ಕ್ರಮೇಣ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಿದೆ. ಆದರೆ ಈ ಪೂರೈಕೆ-ಮಾರಾಟದಿಂದ ಬರುವ ಲಾಭ ರೈತರ ಕೈಗೆ ಸಿಗುತ್ತಿಲ್ಲ. ಹೀಗಾಗಿ ಕೃಷಿ ಬೆಲೆ ಆಯೋಗವು ದೇಸಿ ಅಕ್ಕಿ ಉತ್ಪಾದನೆಯ ಖರ್ಚು-ವೆಚ್ಚವನ್ನು ತುಲನೆ ಮಾಡಿ, ಸರ್ಕಾರಕ್ಕೆ ಕೊಡಲು ಮುಂದಾಗಿದೆ.

ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಸ್ಥಾಪನೆ, ಸಂಸ್ಕರಣೆ, ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ಮಾಡುವ ಮೂಲಕ ರೈತರಿಗೆ ನೇರವಾಗಿ ಹೆಚ್ಚು ಆದಾಯ ಸಿಗುವಂತೆ ಮಾಡಲು ಆಯೋಗ ಹಲವು ದೃಢ ನಿರ್ಧಾರಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಲಿದೆ. ಈ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ, ಈ ಕೈಪಿಡಿಯು ಬೆಳೆಗಾರರಿಗೆ ಮಾರ್ಗದರ್ಶನ ನೀಡಲಿದೆ ಎಂಬ ವಿಶ್ವಾಸ ನಮ್ಮದು.



ಕರ್ನಾಟಕ ಸರ್ಕಾರ
ಕರ್ನಾಟಕ ಕೃಷಿ ಬೆಲೆ ಆಯೋಗ



ಕೃಷಿ ಇಲಾಖೆ, ಮೈಸೂರು



ಸಂಪಾದಕರು

ಜಿ.ಕೃಷ್ಣ ಪ್ರಸಾದ್

ಆನಂದ ತೀರ್ಥ ಪ್ರಾಂಶು

ವಿನ್ಯಾಸ

ಜಗದೀಶ್, ಮಂಡ್ಯ

ಮಾರ್ಗದರ್ಶನ

ಡಾ.ಎಂ.ಮಹಂತೇಶಪ್ಪ

ಜಂಟಿ ಕೃಷಿ ನಿರ್ದೇಶಕರು ಮೈಸೂರು

ಪ್ರತಿಗಳು: 1000

ಫೆಬ್ರವರಿ 2019

ಪ್ರಕಾಶಕರು

ಕರ್ನಾಟಕ ಕೃಷಿ ಬೆಲೆ ಆಯೋಗ

ಕೃಷಿ ಆಯುಕ್ತರ ಕಾರ್ಯಾಲಯದ ಆವರಣ

ಶೇಷಾದ್ರಿ ರಸ್ತೆ, ಬೆಂಗಳೂರು - 560001

ದೂರವಾಣಿ: 080-22115496

ಇ-ಮೇಲ್: agripricecommission@gmail.com

ಜಾಲತಾಣ: www.kapricom.org

ಉಪ ಕೃಷಿ ನಿರ್ದೇಶಕರು

ಜಿಲ್ಲಾ ಕೃಷಿ ತರಬೇತಿ ಕೇಂದ್ರ

ನಾಗನಹಳ್ಳಿ

ಮೈಸೂರು

ದೂರವಾಣಿ: 0821-2591645

ಇ-ಮೇಲ್ : datcmysore@yahoo.co.in

ಸಹಯೋಗ

ಸಹಜ ಸಮೃದ್ಧ

ನಂ. 7, 2ನೇ ಅಡ್ಡರಸ್ತೆ, 7ನೇ ಮುಖ್ಯರಸ್ತೆ

ಸುಲ್ತಾನ್‌ಪಾಳ್ಯ

ಬೆಂಗಳೂರು- 560032

ದೂರವಾಣಿ: 080-23655302 | 8867252979

ಇ-ಮೇಲ್ : sahajindia@gmail.com

ಜಾಲತಾಣ: www.sahajasamrudha.org

ಕರ್ನಾಟಕ ರಾಜ್ಯ ಕೃಷಿ ಆಯೋಗ

ರೈತರಿಗೆ ಗ್ರಾಹಕರ ಬೆಲೆಯಲ್ಲಿ ಗರಿಷ್ಠ ಪಾಲಿ ಖಚಿತ ಪಡಿಸುವುದು, ರಾಜ್ಯದ ಕೃಷಿ ಕ್ಷೇತ್ರದಲ್ಲಿ ಸುಸ್ಥಿರ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಸಾಧನೆ, ಆಹಾರ ಭದ್ರತಾ ಅಗತ್ಯಗಳ ಪೂರೈಕೆ, ಕೃಷಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಲಾಭದಾಯಕ ಬೆಲೆ ಮತ್ತು ಸೂಕ್ತ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ಕಲ್ಪಿಸುವುದು ಇತ್ಯಾದಿ ಕರ್ನಾಟಕ ರಾಜ್ಯ ಕೃಷಿ ಆಯೋಗದ ಮುಖ್ಯ ದೃಷ್ಟಿಕೋನವಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಕೃಷಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಮೂಲ ಸೌಕರ್ಯವನ್ನು ಉತ್ತಮಗೊಳಿಸುವುದು, ಬೆಲೆ ಮತ್ತು ಬೆಲೆಯೇತರ ಕ್ರಮಗಳಿಂದ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಸ್ಥಿರೀಕರಿಸುವುದು, ಅಧಿಕ ಉತ್ಪಾದನೆ ಸಮಯದಲ್ಲಿ 'ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಮಧ್ಯ ಪ್ರವೇಶ', (ಒಚಿಡಿಇಜಠ ಖಟಿಣಜಡಿಠಜಟಿಣೂಟಿ) ರೈತರಿಗೆ ಲಾಭದಾಯಕ ಬೆಲೆ ಪಡೆಯುವುದಕ್ಕಾಗಿ ಸಾಮೂಹಿಕ ಚೌಕಾಸಿ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ (ಅರಟಿಟಜಠಿಣೂತಜ ಃಚಿಡಿಂಚಿಟಿಟಿಂ ಕೂತಿಜಡಿ) ಹೆಚ್ಚಿಸುವುದು, ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಸುಧಾರಣೆ, ಬೆಳೆ ವಿಮೆ, ಇ-ವ್ಯಾಪಾರಗಳ ಮೂಲಕ ಕೃಷಿ ಸಮುದಾಯದ ಎಲ್ಲಾ ವರ್ಗ ಮತ್ತು ಪ್ರದೇಶಗಳ ರೈತರ ಹಿತ ಕಾಪಾಡುವುದು ಮುಖ್ಯ ಧ್ಯೇಯೋದ್ದೇಶವಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಸಹಜ ಸಮೃದ್ಧ

ದೇಸಿ ಬೀಜ ಸಂರಕ್ಷಣೆ ಮತ್ತು ಸಾವಯವ ಕೃಷಿ ಕ್ಷೇತ್ರದಲ್ಲಿ ಸಕ್ರಿಯವಾಗಿ ರೈತರ ಜೊತೆ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಿರುವ ರೈತಪರ ಸಂಸ್ಥೆ. ನೂರಾರು ಬಗೆಯ ಭತ್ತ, ಸಿರಿಧಾನ್ಯ ಮತ್ತು ತರಕಾರಿ ತಳಿಗಳನ್ನು ರೈತರ ಹೊಲದಲ್ಲಿ ಸಂರಕ್ಷಿಸಿ, ಸಮುದಾಯ ಬೀಜ ಬ್ಯಾಂಕ್‌ಗಳನ್ನು ಆರಂಭಿಸಿ, ರೈತ ಉತ್ಪಾದಕ ಕಂಪನಿಗಳನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಿ ಮುನ್ನಡೆಸುತ್ತಿದೆ.

'ಭತ್ತ ಉಳಿಸಿ ಆಂದೋಲನ'ದ ಜೊತೆಗೂಡಿ ಒಂದು ಸಾವಿರಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚಿನ ದೇಸಿ ಭತ್ತದ ತಳಿಗಳನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಿಸಿದೆ. ಇಪ್ಪತ್ತೈದಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚಿನ ಕನ್ನಡ ನಾಡಿನ ದೇಸಿ ಅಕ್ಕಿಗಳನ್ನು ಗ್ರಾಹಕರ ಮನ-ಮನೆಗಳಿಗೆ ತಲುಪಿಸುವಲ್ಲಿ ಸಹಜ ಸಮೃದ್ಧದ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ವಿಭಾಗ ಸಹಜ ಆರ್ಗಾನಿಕ್ಸ್ ಯಶಸ್ವಿಯಾಗಿದೆ.

ಭತ್ತ ಉಳಿಸಿ ಆಂದೋಲನ

ಸುಸ್ಥಿರ ಭತ್ತ ಬೇಸಾಯ, ಭತ್ತದ ಕೃಷಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಎದುರಾಗುವ ಸವಾಲುಗಳಿಗೆ ಪರಿಹಾರ ಹಾಗೂ ಭತ್ತ ಸಂರಕ್ಷಕರಿಗೆ ವೇದಿಕೆ ಕಲ್ಪಿಸುತ್ತಿರುವ 'ಭತ್ತ ಉಳಿಸಿ ಆಂದೋಲನ'ವು ಭತ್ತ ಆಧಾರಿತ ಕೃಷಿ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯನ್ನು ಉತ್ತೇಜಿಸುತ್ತಿದೆ. ಭತ್ತದ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಬೇಸಾಯ ಪದ್ಧತಿಗಳು, ತಳಿ ವೈವಿಧ್ಯ ಸಂರಕ್ಷಣೆ, ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಜ್ಞಾನ ದಾಖಲು, ಕುಲಾಂತರಿ ಹಾಗೂ ವಿಷ ಕೃಷಿ ತಡೆಯುವುದು, ಶುದ್ಧ ಹಾಗೂ ಪೌಷ್ಟಿಕ ಆಹಾರ ಲಭ್ಯವಾಗುವಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಆಂದೋಲನದ ಪ್ರಮುಖ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳು.

ಸಹಜ ಸಮೃದ್ಧ ಆರ್ಗಾನಿಕ್ಸ್ ಪ್ರೊಡ್ಯೂಸರ್ ಕಂಪನಿ ಲಿಮಿಟೆಡ್

ಸಾವಯವ ಕೃಷಿಕರೇ ಮಾಲೀಕರಾಗಿರುವ ರೈತರ ಕಂಪನಿ. ಸಾವಯವ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು 'ಸಹಜ ಆರ್ಗಾನಿಕ್ಸ್' ಬ್ರಾಂಡ್ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದು, ಬಿತ್ತನೆಯಿಂದ ಹಿಡಿದು ಮಾರಾಟದವರೆಗೆ ರೈತರ ಹಿತಸಂರಕ್ಷಣೆಯ ಗುರಿ ಹೊಂದಿದೆ. ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತದ ಅತಿ ದೊಡ್ಡ ಸಗಟು ವಹಿವಾಟು ಕಂಪನಿಯಾದ 'ಸಹಜ ಆರ್ಗಾನಿಕ್ಸ್' ಸಿರಿಧಾನ್ಯ ಹಾಗೂ ಅಕ್ಕಿಗಳನ್ನು ಸ್ಪರ್ಧಾತ್ಮಕ ದರದಲ್ಲಿ ಪೂರೈಸುತ್ತಿದೆ.

ದೇಸಿ ಭತ್ತ ಬೆಳೆಗಾರರ ನೆಮ್ಮದಿಗೊಂದು ಮುನ್ನುಡಿ

ಬರದ ನಾಡಿನಿಂದ ಹಿಡಿದು ಸದಾ ಮಳೆ ಸುರಿಯುವ ಮಲೆನಾಡಿನವರೆಗೂ ಬೆಳೆಯುವ ಬೆಳೆ ಭತ್ತ. ಹೊಟ್ಟೆ ತುಂಬ ಅನ್ನ ನೀಡಿ, ಕೈ ತುಂಬಾ ಕೆಲಸ ಕೊಡುವ ಭತ್ತ, ದನ ಕರುಗಳಿಗೆ ಮೇವು ನೀಡಿ ಸಲಹುತ್ತದೆ. ಈ ಬೆಳೆಗೆ ನಮ್ಮ ದೇಶದಲ್ಲಿ ಐದು ಸಾವಿರ ವರ್ಷಗಳಿಗೂ ಸಮೃದ್ಧ ಇತಿಹಾಸವಿದೆ. ಹೀಗಾಗಿ, ಬರೀ ಬೆಳೆಯಾಗಿ ಉಳಿಯದೇ ಇದು ಕೃಷಿ ಸಂಸ್ಕೃತಿಯ ಭಾಗವೂ ಆಗಿದೆ.

ಕನ್ನಡ ನಾಡು ಹಲವು ದೇಸಿ ಭತ್ತದ ತಳಿಗಳ ತವರೂರು. ಇಲ್ಲಿನ ತಳಿಗಳ ವೈವಿಧ್ಯವೇ ಅಗಾಧವಾದುದು. ಅತ್ತ ಒಣಭೂಮಿಯಲ್ಲೂ ಇತ್ತ ಆಳನೀರಿನಲ್ಲೂ ಬೆಳೆಯುವ ತಳಿಗಳು ಇಲ್ಲಿವೆ. ಹಲವಾರು ದೇಸಿ ಭತ್ತ ಸಂರಕ್ಷಕರು ನೂರಾರು ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ತಳಿಗಳನ್ನು ಜತನದಿಂದ ಉಳಿಸಿಕೊಂಡು ಬಂದಿದ್ದಾರೆ. ಆದರೆ ದೇಸಿ ತಳಿಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯುವ ರೈತರಿಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಆದಾಯ ಸಿಗುತ್ತಿಲ್ಲ ಎಂಬುದೂ ಅಷ್ಟೇ ನಿಜ. ಇದನ್ನು ಗಮನಿಸಿರುವ ಕರ್ನಾಟಕ ಕೃಷಿ ಬೆಲೆ ಆಯೋಗ, ಭತ್ತ ಬೆಳೆಗಾರರ ಹಿತಾಸಕ್ತಿ ಕಾಪಾಡಲು ಮುಂದಾಗಿದೆ. ಬೆಳೆಯ ಖರ್ಚು- ವೆಚ್ಚ ಲೆಕ್ಕಾಚಾರ ಮಾಡಿ, ಸೂಕ್ತ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆಯೊಂದಿಗೆ ಮಳೆ ಆಶ್ರಯದ ದೇಸಿ ಭತ್ತ ಸಂರಕ್ಷಿಸಿ, ಬೆಂಬಲ ಬೆಲೆ ಎಷ್ಟು ಇರಬೇಕು ಎಂಬುದನ್ನು ವಿಸ್ತೃತ ಅಧ್ಯಯನ ನಡೆಸಿ, ಶಿಫಾರಸು ಮಾಡಿದೆ.

ಇತ್ತೀಚಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಸಿರಿಧಾನ್ಯಗಳು ಹೆಚ್ಚು ಜನಪ್ರಿಯವಾಗುತ್ತಿವೆ. ಕಡಿಮೆ ಮಳೆ ಸುರಿಯುವ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಸುಲಭವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವ ಸಿರಿಧಾನ್ಯಗಳತ್ತ ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರಗಳೂ ಗಮನಹರಿಸಿವೆ. ಇದೇ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ, ಒಣಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಭತ್ತವನ್ನು 'ಸಿರಿಧಾನ್ಯ' ಎಂದೇ ಪರಿಗಣಿಸುವಂತೆ ಕೂಡ ಕೃಷಿ ಬೆಲೆ ಆಯೋಗ ಸಲಹೆ ಮಾಡಿರುತ್ತದೆ.

ದೇಸಿ ತಳಿಗಳಿಗೆ ಈಗ 'ಭೌಗೋಳಿಕ ಸನ್ನದು' (ಜಿಐ ಟ್ಯಾಗ್) ಕೊಡುವ ಮೂಲಕ ಆ ತಳಿ ಬೆಳೆಯುವ ರೈತರಿಗೆ ಆರ್ಥಿಕ ಸುಸ್ಥಿರತೆ ತಂದುಕೊಡಲು ಸರ್ಕಾರ ಸ್ವಯಂ ಸೇವಾ ಸಂಸ್ಥೆಗಳ ಸಹಯೋಗದಲ್ಲಿ ಕೃಷಿ ಬೆಲೆ ಆಯೋಗ ಪ್ರಯತ್ನ ನಡೆಸುತ್ತಿದೆ. ವಿಶೇಷ ತಳಿಗಳನ್ನು ಬ್ರ್ಯಾಂಡ್ ಅಡಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವುದರ ಜತೆಗೆ, ಅವುಗಳಿಗೆ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಮತ್ತು ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಗೆ ಅವಕಾಶ ಕೊಡುವುದು ಸಹ ರೈತರಿಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಆದಾಯ ತಂದುಕೊಡುವ ಇನ್ನೊಂದು ಮಾರ್ಗವಾಗಿದೆ. ಈ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ, ಕರ್ನಾಟಕದ ದೇಸಿ ತಳಿ ಅಕ್ಕಿಗಳಿಗೆ 'ಭೌಗೋಳಿಕ ಸನ್ನದು' ಪಡೆಯುವ ಪ್ರಯತ್ನಕ್ಕೆ ಸಹಜ ಸಮೃದ್ಧ ಹಾಗೂ ಕೃಷಿ ಬೆಲೆ ಆಯೋಗ ಪ್ರಯತ್ನ ನಡೆಸಿವೆ.

ಈ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ಹಾಗೂ ದೇಸಿ ತಳಿ ಅಕ್ಕಿಗಳ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯವನ್ನು ತೆರೆದಿಡುವ ಈ ಕೈಪಿಡಿಯು ಮುಂದಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಉಳಿದ ದೇಸಿ ತಳಿಗಳಿಗೂ 'ಜಿಐ ಟ್ಯಾಗ್' ಪಡೆಯುವ ಕುರಿತು ಮಾರ್ಗದರ್ಶನ ನೀಡಲಿದೆ ಎಂಬ ವಿಶ್ವಾಸ ನಮಗಿದೆ.

-ಡಾ. ಟಿ.ಎನ್. ಪ್ರಕಾಶ್ ಕಮ್ಮರಡಿ

ಅಧ್ಯಕ್ಷರು, ಕರ್ನಾಟಕ ಕೃಷಿ ಬೆಲೆ ಆಯೋಗ



ದೇಸಿ ಅಕ್ಕಿ ಅಗಣಿತ ಸಂಪತ್ತು!

ಫಾಸ್ಟ್ ಫುಡ್ ಮತ್ತು ಸುಲಭ ಆಹಾರ ತಯಾರಿ ಎಂಬ ಪ್ರಚಾರದ ಮೋಡಿಗೆ ಮಾರು ಹೋಗುತ್ತಿರುವ ಇಂದಿನ ಪೀಳಿಗೆ ದೇಸಿ ಅಕ್ಕಿಯ ಸೊಗಡನ್ನು ಮರೆಯುತ್ತಿದೆ. ಇಡ್ಲಿ ದೋಸೆಗೆ ಮೃದು ಅಕ್ಕಿ, ಪಾಯಸಕ್ಕೆ ಘಮನದಕ್ಕೆ, ಕಜ್ಜಾಯಕ್ಕೆ ಒದಗುವಕ್ಕೆ, ತಂಬಿಟ್ಟು/ಉಂಡೆಗಳಿಗೆ ಮೆತ್ತನೆ ದಪ್ಪಕ್ಕೆ, ರೊಟ್ಟಿಗೆ ಗಟ್ಟಿ ಅಕ್ಕಿ... ಹೀಗೆ ಬಗೆ ಬಗೆಯ ಪಾಕಗಳಿಗೆ ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ದೇಸಿ ಅಕ್ಕಿಗಳು ಇಂದಿಗೂ ಲಭ್ಯ! ಆದರೆ ಅವುಗಳ ಬಳಕೆ ಇಲ್ಲದೆ ಮರೆಯಾಗುತ್ತಿವೆ.

ಅನ್ನವೇ ಔಷಧಿಯಾಗಿದ್ದ ಕಾಲವೊಂದಿತ್ತು. ಪುಟ್ಟ ಮಕ್ಕಳ ಮೊದಲ ತುತ್ತಾಗುವ ಬಂಗಾರ ಗುಂಡು ಅಕ್ಕಿ ಬೆಂದಾಗ ಹೆಚ್ಚು ಗಂಜಿ ಸುತ್ತಿಕೊಂಡು, ಶಕ್ತಿಯುತವಾದ ಮತ್ತು ಸುಲಭ ಜೀರ್ಣಕಾರಿಯಾದ 'ಅಮೃತ'ವಾಗುತ್ತದೆ. ಅಂಬೆಮೋರೆ ಅನ್ನ ಉಣ್ಣುವ ಗರ್ಭಿಣಿಯರಲ್ಲಿ ರಕ್ತದ ಒತ್ತಡ ನಿಯಂತ್ರಣವಾಗಿ ಕಾಲು ಬಾಯುವುದು ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಥಾಲು ಉಣಿಸುವ ತಾಯಂದಿರಿಗೆ ಎದೆ ಹಾಲು ಹೆಚ್ಚಿಸುವ ಕರಿಗಜವಲಿ ಅಕ್ಕಿ, ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ ವಾತ, ಶೀತ ಆಗದಂತೆ ತಡೆದು ರಕ್ತಪುಷ್ಟಿ ಹೆಚ್ಚಿಸುವ ಕರಿಕಳವಿ ಅಕ್ಕಿ, ವಾಂತಿ ಬೇಧಿಯಾಗುತ್ತಿರುವಾಗ ಸುಲಭ ಜೀರ್ಣವಾಗಿ ರೋಗನಿರೋಧಕ ಶಕ್ತಿ ಒದಗಿಸುವ ದೊಡ್ಡಬೈರ ನೆಲ್ಲು, ಕೀಲುನೋವು ನರದಾರ್ಬಲ್ಯಗಳಿಗೆ ನವರಕ್ಕಿ, ಡಯಾಬಿಟಿಸ್ ರೋಗಿಗಳಿಗೆಂದೇ ಕೆಂಪಕ್ಕಿ... ಹೀಗೆ ಗುಣ, ಬಣ್ಣ ಮತ್ತು ಆಕಾರದಲ್ಲೂ ದೇಸಿ ಅಕ್ಕಿಗಳು ವಿಶಿಷ್ಟ.

ಅಡುಗೆ ಎಂದರೆ ಬರೀ ತಿಂಡಿ- ತಿನಿಸು ತಯಾರಿಯಲ್ಲ. ಅದು ಸಂಸ್ಕೃತಿಯೊಂದರ ಹುಟ್ಟು ಮತ್ತು ತಳಹದಿ ಕೂಡ. ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕೃತಿ ಉಳಿವು ಶುರುವಾಗುವುದೇ ಅಡುಗೆ ಮನೆಯಿಂದ.

ಕನ್ನಡ ನಾಡಿನ ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ಪಾರಂಪರಿಕ ಅಡುಗೆಗಳಿಗೆ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ದೇಸಿ ಅಕ್ಕಿಗಳನ್ನು ತಲತಲಾಂತರದಿಂದಲೂ ಬಳಸುತ್ತಾ ಬಂದಿದ್ದೇವೆ. ದೇಸಿ ಸೊಗಡಿನ ಪಾಕ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಅದೇ ಬಗೆಯ ಅಕ್ಕಿಯಾದರೆ ಮಾತ್ರ ಆ ಪಾರಂಪರಿಕ ರುಚಿ ಸಿಗಲು ಸಾಧ್ಯ. ಜೊತೆಗೆ ಹೀಗೆ ತಯಾರು ಮಾಡುವ ಅಡುಗೆ ಆ ಪ್ರದೇಶದ ವಾತಾವರಣ ವೈಪರೀತ್ಯ, ಹವಾಮಾನ ಮತ್ತು ರುಚಿಗೆ ಹೊಂದಿಕೊಂಡು ರೋಗನಿರೋಧಕ ಶಕ್ತಿ ಒದಗಿಸುವ ಸ್ವಾಭಾವಿಕ ಕ್ರಿಯೆಯಾಗಿತ್ತು. ಹೀಗಾಗಿಯೇ ನಮ್ಮ ನಾಡಿನ ಪರಂಪರಾಗತ ಆರೋಗ್ಯಪೂರ್ಣ ಪಾಕ ಶಾಸ್ತ್ರ ಎಲ್ಲೆಡೆ ಪ್ರಚಲಿತಗೊಂಡು ಇಂದಿಗೂ ಆರೋಗ್ಯ ವೃದ್ಧಿಸಲು ಕಾರಣವಾಗಿದೆ.

ಒಂದೊಂದು ದೇಸಿ ಭತ್ತವೂ ತನ್ನದೇ ಆದ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯವನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ಅದರ ಬಗ್ಗೆ ವೈಜ್ಞಾನಿಕವಾಗಿ ಸ್ವಲ್ಪವೇ ಮಾಹಿತಿ ಸಿಕ್ಕಿರಬಹುದು; ಆದರೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಭಾಗ ಇನ್ನೂ ಅಪರಿಚಿತವಾಗಿಯೇ ಉಳಿದಿದೆ- ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶಗಳಿರಬಹುದು, ರೋಗನಿರೋಧಕ ಶಕ್ತಿ ಇರಬಹುದು, ತನ್ನನ್ನು ತಾನೇ ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ ಮತ್ತು ಸೇವಿಸಿದ ಬಳಿಕ ನಮ್ಮನ್ನು ರಕ್ಷಿಸುವ ಅಂಶಗಳಿರಬಹುದು.

ಕನ್ನಡ ನಾಡು ದೇಸಿ ಭತ್ತದ ತವರು. ಮೂಲ ಅಕ್ಕಿ ತಳಿಗಳಾದ ರಾಜಮುಡಿ, ಗಂಧಸಾಲೆ, ರತ್ನಚೂಡಿ, ಜೋಳಗ, ಬುಡ್ಡ ಭತ್ತ, ನವಿಲು ಸಾಲೆ, ಕರಿಜಡ್ಡು, ಸಣ್ಣವಾಳ್ಯ ಪಾಲೀಶ್ ಮಾಡಿದ ಅಕ್ಕಿಯ ಭರಾಟೆಯಲ್ಲಿ ಮರೆತುಹೋಗಿವೆ. 'ಭತ್ತ ಉಳಿಸಿ ಆಂದೋಲನ'ದ ಉತ್ತೇಜನದೊಂದಿಗೆ ಕನ್ನಡ ನಾಡಿನ 350ಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ದೇಸಿ ಭತ್ತದ ತಳಿಗಳನ್ನು ಭತ್ತದ ಬೋರೇಗೌಡ, ಘನಿಖಾನ್, ಆಂಜನೇಯ, ಶಂಕರ ಲಂಗಟೆ, ಶ್ರೀನಿವಾಸ್, ರೇಚಣ್ಣ, ನಂದೀಷರಂತ ಬೀಜ ಸಂರಕ್ಷಕರು ಉಳಿಸಿ ಬೆಳೆಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಕಣ್ಮರೆಯಾಗುತ್ತಿರುವ ನಾಡ ತಳಿ ಭತ್ತಗಳನ್ನು ಉಳಿಸಿ ಬೆಳೆಸಿ ಪ್ರಚಾರ ಮಾಡುವ ಕಾರ್ಯದಲ್ಲಿ ಆಂದೋಲನ ಸಕ್ರಿಯವಾಗಿದೆ.

ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಸಹಜ ಸಮೃದ್ಧ ಆರ್ಗಾನಿಕ್ ಪ್ರೊಡ್ಯೂಸರ್ಸ್ ಕಂಪನಿ, ಹಾಸನದ ಭೂಮಿ ಸುಸ್ಥಿರ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಸಂಸ್ಥೆ, ಬೆಳಗಾವಿಯ ಖಾನಾಪುರದ ಗುಂಡೇನಹಟ್ಟಿಯ ಸಿದ್ಧಾರೂಡ ಸಾವಯವ ಕೃಷಿಕರ ಬಳಗ, ಕುಂಬಳೂರಿನ ಶರಣ ಮುದ್ದಣ್ಣ ಸಾವಯವ ಕೃಷಿಕರ ಬಳಗ, ಮಂಡ್ಯದ ಬಯಲು ಸೀಮೆ ಬೆಳೆಗಾರರ ಸಂಘಗಳು ದೇಸಿ ಅಕ್ಕಿಗಳನ್ನು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಪರಿಚಯಿಸಿವೆ. ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ನಿರಂತರವಾಗಿ ದೇಸಿ ಅಕ್ಕಿಗಳನ್ನು ಸರಬರಾಜು ಮಾಡುತ್ತಿವೆ. ಮೈಸೂರಿನ ದೇಸಿ ಸೀಡ್ ಪ್ರೊಡ್ಯೂಸರ್ಸ್ ಕಂಪನಿ ಗುಣಮಟ್ಟದ ದೇಸಿ ಭತ್ತದ ಬೀಜಗಳನ್ನು ರೈತರಿಗೆ ಪೂರೈಸುತ್ತಿದೆ.

ಇತ್ತೀಚಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಸಾವಯವ ಕೃಷಿ ಜನಪ್ರಿಯವಾಗುತ್ತಿದೆ. ಅದರಲ್ಲೂ ದೇಸಿ ತಳಿಗಳಿಗೆ ಎಲ್ಲೆಲ್ಲದ ಆದ್ಯತೆ ಸಿಗುತ್ತಿದೆ. ಇದರಿಂದಾಗಿಯೇ ಬಹುತೇಕ ಎಲ್ಲ ಸಾವಯವ ಮಳಿಗೆಗಳಲ್ಲಿ ದೇಸಿ ಅಕ್ಕಿಗಳು ಮಾರಾಟವಾಗುತ್ತಿದ್ದು, ಬೇಡಿಕೆಯೂ ಕ್ರಮೇಣ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಿದೆ. ಆದರೆ ಈ ಪೂರೈಕೆ- ಮಾರಾಟದಿಂದ ಬರುವ ಲಾಭ ರೈತರ ಕೈಗೆ ಸಿಗುತ್ತಿಲ್ಲ. ಹೀಗಾಗಿ ಕೃಷಿ ಬೆಲೆ ಆಯೋಗವು ದೇಸಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಸ್ಥಾಪನೆ, ಸಂಸ್ಕರಣೆ, ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ಮಾಡುವ ಮೂಲಕ ರೈತರಿಗೆ ನೇರವಾಗಿ ಹೆಚ್ಚು ಆದಾಯ ಸಿಗುವಂತೆ ಮಾಡಲು ಪ್ರಯತ್ನಿಸುತ್ತಿದೆ.



ರಾಜಮುಡಿ

ಕರ್ನಾಟಕದ ಹಾಸನ ಮತ್ತು ಮೈಸೂರು ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಇದು ಹೆಚ್ಚು ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದ ಭತ್ತ. ಮೈಸೂರಿನ ಒಡೆಯರ್ ಮಹಾರಾಜರು ದಿನನಿತ್ಯ ಇಷ್ಟಪಟ್ಟು ತಿನ್ನುತ್ತಿದ್ದ ಅಕ್ಕಿ ಇದು. ಈ ತಳಿಯ ಭತ್ತದ ತೆನೆಗಳು ನೋಡಲು ಆಕರ್ಷಕ. ಕಾಳುಗಳು ತುಂಬಾ ಚೆನ್ನಾಗಿದ್ದು ಆಕರ್ಷಕವಾಗಿ ತೆನೆಯಲ್ಲಿ ಜೋಡಣೆಯಾಗಿರುತ್ತವೆ. ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣದ ಮಧ್ಯಮ ಗಾತ್ರದ ಕಾಳುಗಳು ರುಚಿಕರ ಮತ್ತು ಸಿಹಿಯಾಗಿದ್ದು, ಇದು ಅಡುಗೆಯ ರುಚಿಯ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ.

ಎರಡು ವರ್ಷಗಳ ಕಾಲ ಭತ್ತವನ್ನು ಇಟ್ಟು ನಂತರ ಅಕ್ಕಿ ಮಾಡಿದರೆ ಅನ್ನದ ಗುಣಮಟ್ಟ ಇನ್ನಷ್ಟು ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆ. ನಿತ್ಯ ಊಟ ಮಾಡಬಹುದಾದ ಈ ಅಕ್ಕಿಯಿಂದ ಹಪ್ಪಳ, ಅಕ್ಕಿಯ ಹಿಟ್ಟಿನ ರೊಟ್ಟಿ, ಕಡುಬು, ಚಕ್ಕಲಿ ಮತ್ತಿತರ ತಿಂಡಿಗಳನ್ನು ಸಹ ಮಾಡಬಹುದು.

ಜನಪದರ ನಂಬಿಕೆಯ ಪ್ರಕಾರ, ನಂಜನಗೂಡಿನ ನಂಜುಡೇಶ್ವರನಿಗೆ ರಾಜಮುಡಿ ಎಂದೂ, ಮೇಲುಕೋಟೆಯ ಚೆನ್ನಿಗರಾಯಸ್ವಾಮಿಗೆ ವೈರಮುಡಿ ಎಂದೂ ವಿಶೇಷಣವಿತ್ತು. ಒಮ್ಮೆ ಇಬ್ಬರಿಗೂ ಮನಸ್ತಾಪ ಬಂದು, ಮಹಾರಾಜರ ಸನ್ನಿಧಿಯಲ್ಲಿ ಕಾಳಗ ನಡೆಯುತ್ತದೆ. ರಾಜಮುಡಿಗೆ ಜಯವಾಗುತ್ತದೆ, ವೈರಮುಡಿ ತನ್ನ ಸೋಲನ್ನು ಒಪ್ಪಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಅಂದಿನಿಂದ ಇಂದಿನವರೆಗೂ ನಂಜನಗೂಡಿನ ನಂಜುಡೇಶ್ವರನ ತೇರು ಹಗಲು ಎಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಮೇಲುಕೋಟೆಯ ವೈರಮುಡಿ ತೇರು ರಾತ್ರಿ ಎಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ನಂಜನಗೂಡಿನ ನಂಜುಡೇಶ್ವರನಿಗೆ ಪ್ರತಿ ದಿನ ಮೂರು ಬಾರಿ ರಾಜಮುಡಿ ಅಕ್ಕಿಯ ನೈವೇದ್ಯ ಮಾಡಿ, ಪ್ರಸಾದವನ್ನು ಭಕ್ತರಿಗೆ ಹಂಚುತ್ತಿದ್ದ ಸಂಪ್ರದಾಯವಿತ್ತು ಎಂಬ ಐತಿಹ್ಯವಿದೆ.

ಹಾಸನ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಶ್ರೀರಾಮದೇವರಕಟ್ಟೆ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ರಾಜಮುಡಿ ತಳಿ ವಿಕಸಿತವಾಯಿತು. 500 ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಈ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಯಥೇಚ್ಛವಾಗಿ ರಾಜಮುಡಿ ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತಿದ್ದು, ಇಲ್ಲಿಂದಲೇ ಮೈಸೂರು ಅರಮನೆಗೆ ರಾಜಮುಡಿ ಅಕ್ಕಿ ಸರಬರಾಜಾಗುತ್ತಿತ್ತು.



ರಾಜಮುಡಿ ಅಕ್ಕಿ ಉಂಡೆ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿ

ರಾಜಮುಡಿ ಅಕ್ಕಿ ಎರಡು ಕಪ್
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು
ಕೊಬ್ಬರಿ ಎಣ್ಣೆ ಒಂದು ಚಮಚ
ತುರಿದ ಕೊಬ್ಬರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಮೂರರಿಂದ ನಾಲ್ಕು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಇಡಿ.

ಅನಂತರ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ರವೆಯಂತೆ ಮಾಡಿ, ಅದಕ್ಕೆ ಉಪ್ಪನ್ನು ಬೆರೆಸಿ. ಈ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆ ಮತ್ತು ಕೊಬ್ಬರಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕಡಾಯಿಯಲ್ಲಿ ಉಂಡೆಗಳನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ.

ಇಡ್ಲಿ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಈ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಇಟ್ಟು ಇಪ್ಪತ್ತು ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಬೇಯಿಸಿ. ನಂತರ ಚಟ್ಟಿಯೊಂದಿಗೆ ಬಿಸಿಯಾಗಿದ್ದಾಗ ಸೇವಿಸಿ.



ಮೈಸೂರು ರಾಜಮನೆತನದ ಮನಗೆದ್ದ ತಳಿ ಈ 'ರಾಜಮುಡಿ'. ಸಣ್ಣ ಕಾಳಿನ, ದಿನಬಳಕೆಯ ಈ ಅಕ್ಕಿ ರುಚಿಗೆ ಸಾಟಿಯಿಲ್ಲ. ಇತ್ತೀಚಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಅತ್ಯಧಿಕ ಬೇಡಿಕೆ ಗಿಟ್ಟಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿರುವ 'ರಾಜಮುಡಿ' ಬರೀ ದೇಸಿ ತಳಿಯಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ; ಹಳೇ ಮೈಸೂರು ವಲಯದ ಕೃಷಿ ಸಂಪತ್ತಿನ ಪ್ರತೀಕವೂ ಹೌದು. ರೋಗನಿರೋಧಕ ಶಕ್ತಿ ಹೆಚ್ಚಿರುವ ಈ ಭತ್ತದ ಇಳುವರಿ- ಎಕರೆಗೆ 16 ಕ್ವಿಂಟಲ್.

ಹಾಸನ ಜಿಲ್ಲೆ ಹೊಳೆನರಸೀಪುರ, ಸಕಲೇಶಪುರ ಹಾಗೂ ಅರಕಲಗೂಡು ತಾಲ್ಲೂಕುಗಳು; ಕೊಡಗು ಜಿಲ್ಲೆ ಕುಶಾಲನಗರ; ಮೈಸೂರು ಜಿಲ್ಲೆ ಪಿರಿಯಾಪಟ್ಟಣ, ಕೆ.ಆರ್.ನಗರ ಹಾಗೂ ಮಂಡ್ಯ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಕೆ.ಆರ್. ಪೇಟೆ ತಾಲ್ಲೂಕಿನಲ್ಲಿ 'ರಾಜಮುಡಿ' ಭತ್ತ ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಹೊಳೆನರಸೀಪುರ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ನೆಲವು ಗರಸಿನಿಂದ ಕೂಡಿರುವುದರಿಂದ, ಪೈರಿನ ಬೇರುಗಳು ಹೆಚ್ಚು ಆಳಕ್ಕೆ ಹೋಗುವುದಿಲ್ಲ. ಇದು ರಾಜಮುಡಿ ಶ್ರೇಷ್ಠ ಗುಣಮಟ್ಟ ತಲುಪಲು ಕಾರಣವಾಗಿದೆ ಎಂದು ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳು ಅಭಿಪ್ರಾಯಪಡುತ್ತಾರೆ.

ಹಳೇ ಮೈಸೂರು ಭಾಗದವರಿಗೆ 'ರಾಜಮುಡಿ' ಅಕ್ಕಿ ಚಿರಪರಿಚಿತ. ಈಗಲೂ ಸಣ್ಣದೊಡ್ಡ ಕಿರಾಣಿ ಅಂಗಡಿಗಳಲ್ಲಿ ರಾಜಮುಡಿ ಅಕ್ಕಿ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ದಿನನಿತ್ಯದ ಊಟಕ್ಕೆ ಈ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಬಳಸುವವರೂ ಇದ್ದಾರೆ. ಹೀಗಾಗಿ, ನಿರ್ದಿಷ್ಟವಾಗಿ ಇಷ್ಟೇ ಎಂದು ಹೇಳಲು ಅಸಾಧ್ಯವಾದರೂ ದೊಡ್ಡ ಪ್ರಮಾಣದ ಸ್ಥಳೀಯ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯು ರಾಜಮುಡಿಗೇ ಇದೆ ಎಂಬುದು ವಿಶೇಷ.

ಬೇಡಿಕೆ ಇದ್ದರೂ ಅದನ್ನು ವ್ಯವಸ್ಥಿತವಾಗಿ ಕಾಯ್ದುಕೊಳ್ಳಲು ರೈತರಿಗೆ ಸಾಧ್ಯವಾಗುತ್ತಿಲ್ಲ. ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣ- ಗುಣಮಟ್ಟದಲ್ಲಿನ ವ್ಯತ್ಯಾಸ. ಅತ್ಯಂತ ಹಳೇ

ತಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದಾದ ಈ ಅಕ್ಕಿಯ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಬಗ್ಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಯತ್ನಗಳು ನಡೆಯುತ್ತಲೇ ಇಲ್ಲ. ಏಕರೂಪದ ಗುಣಮಟ್ಟಕ್ಕೆ ಆದ್ಯತೆ ಕೊಡದೇ ಇರುವುದರಿಂದ ಅಂಗಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಒಮ್ಮೆ ಪಾಲಿಶ್ ಮಾಡದ ಅರೆಕಂದು ಅಕ್ಕಿ ಸಿಕ್ಕರೆ, ಇನ್ನೊಮ್ಮೆ ಶುದ್ಧ ಬಿಳಿಬಣ್ಣದ ಅಕ್ಕಿ ಕಾಣಿಸುತ್ತದೆ. ಇದು ಗ್ರಾಹಕರ ಮದುರಿಗೆ ಇರುವ ಪ್ರಮುಖ ಸಮಸ್ಯೆ.

ಇನ್ನು, ಸಂಸ್ಕರಣೆಯದು ಮತ್ತೊಂದು ಅಡ್ಡಿ. ಏಕರೂಪ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮಾಡುವ ಗಿರಣಿಗಳು ಇಲ್ಲ. ಸುಗ್ಗಿ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಮಿಲ್ ಮಾಲೀಕರು ರೈತರಿಂದ ರಾಜಮುಡಿ ಭತ್ತವನ್ನು ಆದಷ್ಟು ಕಡಿಮೆ ಬೆಲೆಗೆ ಖರೀದಿಸಿ ಗೋದಾಮುಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಡಿಕೆ ಇದ್ದಾಗ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಪ್ರಮಾಣದ ಭತ್ತವನ್ನು ಮಿಲ್ ಮಾಡಿ ಕಳಿಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ಒಂದು ಮಿಲ್‌ನಿಂದ ಇನ್ನೊಂದಕ್ಕೆ ವ್ಯತ್ಯಾಸವಾಗುವುದರಿಂದ ಗುಣಮಟ್ಟದಲ್ಲೂ ವ್ಯತ್ಯಾಸ ಕಾಣುವುದು ಸಹಜ. ಹಾಗಿದ್ದರೂ ರಾಜಮುಡಿಗೇ ಬೇಡಿಕೆ ಕುಂದಿಲ್ಲ. ಇದನ್ನು ಗಮನಿಸಿರುವ ಕೆಲವು ಕಂಪನಿಗಳು, ಆಕರ್ಷಕ ವರ್ಣರಂಜಿತ ಪಾಕೆಟ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ದುಬಾರಿ ಬೆಲೆಗೆ ಈ ಅಕ್ಕಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಿವೆ. ಈಗಾಗಲೇ ಆನ್‌ಲೈನ್‌ನಲ್ಲೂ ವಹಿವಾಟು ನಡೆಸುತ್ತಿವೆ.

ಬೇಡಿಕೆ ಅಗಾಧವಾಗಿದ್ದರೂ ಅದರ ನೇರ ಫಲ ರೈತರಿಗೆ ಸಿಗುತ್ತಿಲ್ಲ ಎಂಬುದು ದುರದೃಷ್ಟದ ಸಂಗತಿ. ರಾಜಮುಡಿ ಭತ್ತ ಬೆಳೆಗಾರರ ಸಂಘವನ್ನು ಆದಷ್ಟು ಬೇಗನೇ ಸ್ಥಾಪಿಸಿಕೊಂಡು, ಅದರ ಮೂಲಕ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಘಟಕ ಸ್ಥಾಪಿಸಿ ರೈತರದೇ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ರೂಪಿಸಿದರೆ ಬೆಳೆಗಾರರಿಗೆ ಲಾಭ ಸಿಕ್ಕಿತು.

ಕರ್ನಾಟಕ ಕೃಷಿ ಬೆಲೆ ಆಯೋಗ

ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ವಿಭಾಗವಾರು ಬೇಸಾಯ ಖರ್ಚು ಹಾಗೂ ಆದಾಯ: 2017-18

ರಾಜಮುಡಿ ಭತ್ತ

ಹೊಳೆನರಸೀಪುರ (ನೀರಾವರಿ)

(ರೂ/ಎಕರೆ)

ಕ್ರ.ಸಂ	ವಿವರಗಳು		ಘಟಕ	ವೆಚ್ಚ/ ಆದಾಯ	%
A	ವೆಚ್ಚಗಳ ವ್ಯತ್ಯಾಸ			37911	74.90
	ಮಾನವ ಕೂಲಿ		56.3	15196	30.02
1	ಕುಟುಂಬ (ಎಫ್.ಎಲ್)	ಪುರುಷ (ಸಂಖ್ಯೆ)	9.84	3129	6.18
		ಮಹಿಳೆ (ಸಂಖ್ಯೆ)	5.80	1334	2.64
	ಬಾಡಿಗೆ	ಪುರುಷ (ಸಂಖ್ಯೆ)	15.67	4983	9.84
		ಮಹಿಳೆ (ಸಂಖ್ಯೆ)	25.00	5750	11.36
	ಯಂತ್ರ ಮತ್ತು ಎತ್ತುಗಳ ವೆಚ್ಚ		9.4	9008	17.80
	ಟ್ರಾಕ್ಟರ್ (ಗಂಟೆಗಳು)		4.84	4162	8.22
2	ಎತ್ತುಗಳು (ದಿನಗಳು)		2.30	1900	3.75
	ಸಿಂಪಡಣೆ ಯಂತ್ರ (ದಿನಗಳು)		2.26	140	0.28
	ಕಟಾವು ಯಂತ್ರ (ಗಂಟೆಗಳು)		0.45	1123	2.22
	ಯಂತ್ರ (ಗಂಟೆಗಳು)		2.74	1682	3.32
	ಒಳಸುರಿ		61.7	10257	20.26
	ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ಗೊಬ್ಬರ (ಟ್ರಾಕ್ಟರ್ ಲೋಡ್)		2.73	8209	16.22
3	ಬಿತ್ತನೆ ಬೀಜ (ಕಿಲೋ)		27.00	945	1.87
	ಗೊಬ್ಬರ (ಕಿಲೋ)		32.00	772	1.53
	ಪೀಡೆನಾಶಕ (ಲೀಟರ್)		0.00	330	0.65
4	ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ವೆಚ್ಚಗಳು (ರೂ)			805	1.59
	ಮೂಲ ಬಂಡವಾಳದ ಮೇಲೆ ಬಡ್ಡಿ (15%)**			2645	5.23
B	ಸ್ಥಿರಬೆಲೆ			12708	25.10
1	ಬೆಳೆ ವಿಮೆ/ ಪ್ರೀಮಿಯಂ (ಮಿಮಾ ಮೊತ್ತದ ಶೇ.2)*			688	1.36
2	ಭೂಮಿ ಮತ್ತು ನೀರಿನ ತೆರಿಗೆ			22	0.04
3	ಕೃಷಿ ಯಂತ್ರಗಳು ಮತ್ತು ತೋಟದ ಕಟ್ಟಡಗಳ ಮೇಲಿನ ಸವಕಳಿ			124	0.24

4	ಭೂಮಿಯ ಬಾಡಿಗೆ ಮೊತ್ತ (ಒಟ್ಟು ಆದಾಯದ ಶೇ.25)			10109	19.97
5	ಸ್ಥಿರ ಬಂಡವಾಳದ ಮೇಲಿನ ಬಡ್ಡಿ			1765	3.49
C	ವೆಚ್ಚಗಳು	ಎ1+ಎಫ್.ಎಲ್ ವೆಚ್ಚ		38745	76.54
		ಸಿ2 ವೆಚ್ಚ		50618	100.00
D	ಉತ್ಪತ್ತಿ	ನಿರ್ವಹಣಾ ವೆಚ್ಚ (ಎಲ್ಲಾ ವೆಚ್ಚಗಳ ಶೇ.15)**		7593	
		ಒಟ್ಟು ವೆಚ್ಚ ಸಿ3		58211	
		ಮುಖ್ಯ ಉತ್ಪನ್ನ (ಕ್ವಿಂಟಾಲ್)	16.07	29858	
		ದರ (ಪ್ರತಿ ಕ್ವಿಂಟಾಲ್‌ಗೆ)		1858	
E	ಆದಾಯ	ಉಪ ಉತ್ಪನ್ನ (ಟ್ರಾಕ್ಟರ್ ಲೋಡ್)	2.03	10576	
		ಬೆಲೆ (ಪ್ರತಿ ಲೋಡ್‌ಗೆ)		5210	
		ನಿವ್ವಳ		40434	
		ವೆಚ್ಚದ ಮೇಲೆ ಎ1+ಎಫ್ ಎಲ್		1690	
		ವೆಚ್ಚದ ಮೇಲೆ ಸಿ2		-10184	
		ಸಂಪೂರ್ಣ ವೆಚ್ಚದ ಮೇಲೆ		-17777	
		ವೆಚ್ಚ ಸಿ3		2964	
F	ಉತ್ಪಾದನಾ ವೆಚ್ಚ (ರೂ/ಕ್ವಿಂಟಾಲ್)	ವೆಚ್ಚ ಎ1+ಎಫ್ ಎಲ್		1753	
		ವೆಚ್ಚ ಸಿ2		2492	
		ವೆಚ್ಚ ಸಿ3		2964	

* ಪ್ರಧಾನಮಂತ್ರಿ ಫಸಲ್ ಬಿಮಾ ಯೋಜನೆ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ರೈತರ ವಂತಿಗೆ ಅನುಸಾರ

** ಕೃಷಿ ನಿರ್ವಹಣಾ ವಿಭಾಗ, ಕರ್ನಾಟಕ ರಾಜ್ಯ ಕೃಷಿ ಇಲಾಖೆ, ಬೆಂಗಳೂರು ಅನುಸಾರ

ಎ1 ವೆಚ್ಚ= ಹಣದಲ್ಲಿ ಮಾಡಿದ ಎಲ್ಲ ವಾಸ್ತವಿಕ ವೆಚ್ಚಗಳು ಮತ್ತು ಸ್ಥಿರಾಸ್ತಿ ಮೇಲಿನ ಸವಕಳಿ

ಎಫ್ ಎಲ್= ಕುಟುಂಬದ ಕೂಲಿ

ಸಿ2 ವೆಚ್ಚ= ವೆಚ್ಚ (ಎ1+ಎಫ್‌ಎಲ್)+ಸ್ವಯಂ ಭೂಮಿಯ ಬಾಡಿಗೆ ಮೊತ್ತ+ ಸ್ಥಿರ ಬಂಡವಾಳದ ಮೇಲಿನ ಬಡ್ಡಿ

ಸಿ3 ವೆಚ್ಚ= ಸಿ2 ವೆಚ್ಚ + ನಿರ್ವಹಣಾ ವೆಚ್ಚ





ಗಂಧಸಾಲೆ

ಕರ್ನಾಟಕ ಹಾಗೂ ಕೇರಳದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿರುವ ಸುವಾಸಿತ ತಳಿ 'ಗಂಧಸಾಲೆ'. ಗಾಢ ಪರಿಮಳದಿಂದಾಗಿ 'ಗಂಧಸಾಲೆ' ಜನಪ್ರಿಯವಾಗಿದ್ದು, ಇದನ್ನು 'ಕೇರಳದ ಬಾಸ್ಮತಿ' ಎಂದು ಸಹ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಉತ್ಕೃಷ್ಟ ಗುಣಮಟ್ಟ, ಸುವಾಸನೆ ಹಾಗೂ ಪರಿಮಳ ಬೀರುವ ತನ್ನ ಗುಣಲಕ್ಷಣದಿಂದಾಗಿ ಇದು ಮರೆಯಲಾಗದಂಥ ರುಚಿಯನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ. ಈ ತಳಿಯ ಭತ್ತದ ಗದ್ದೆಯಲ್ಲಿ ಪೈರು ಹೂವಾಡುವ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಇದ್ದಾಗ ಸುತ್ತಮುತ್ತಲೂ ಪರಿಮಳ ಬೀರುತ್ತಿರುತ್ತದೆ.

ಸಂಬಾರು ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ಫೀ ರೈಸ್, ಬಿರಿಯಾನಿ, ಪುಲಾವ್‌ನಂಥ ಖಾದ್ಯ ತಯಾರಿಸಬಹುದು. ಇದಲ್ಲದೇ ಪಾಯಸದಂಥ ಸಿಹಿತಿನಿಸುಗಳನ್ನೂ ಮಾಡಬಹುದು. ನಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ನಿತ್ಯ ಅನ್ನ ಮಾಡುವಾಗ ಅಕ್ಕಿಗೆ ಒಂದು ಹಿಡಿಯಷ್ಟು ಗಂಧಸಾಲೆ ಬೆರೆಸಿದರೆ ಇಡೀ ಅನ್ನವು ಪರಿಮಳಯುಕ್ತವಾಗುತ್ತದೆ.



ಗಂಧಸಾಲೆ ಪರಮಾನ್ನ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿ

ಗಂಧಸಾಲೆ ಅಕ್ಕಿ- ಒಂದು ಕಪ್
ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಬೆಲ್ಲ- ಒಂದು ಕಪ್
ತುಪ್ಪ- ಮೂರು ಚಮಚ
ತುರಿದ ಹೆಸಿಕೊಬ್ಬರಿ- ಎರಡು ಚಮಚ
ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ- ಒಂದು ಚಮಚ
ಗೋಡಂಬಿ ತುಂಡುಗಳು- ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದಿದ್ದು

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ತೊಳೆದು, ಹತ್ತು ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ನೆನೆಸಿಡಿ.

ಮೂರು ಕಪ್ ನೀರನ್ನು ಕುದಿಸಿ, ಅದಕ್ಕೆ ಅಕ್ಕಿ ಹಾಕಿ ಅನ್ನ ಮಾಡಿ.

ಇನ್ನೊಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲದ ಪಾಕ ತಯಾರಿಸಿಕೊಂಡು ಅದರಲ್ಲಿ ಕನಕಡಿ ಇದ್ದರೆ ಶೋಧಿಸಿ.

ಬೆಲ್ಲದ ಪಾಕವನ್ನು ಅನ್ನಕ್ಕೆ ಬೆರೆಸಿ, ಇಡೀ ಮಿಶ್ರಣ ದಪ್ಪವಾಗುವಂತನಕ ಕುದಿಸಿ.

ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ತುಪ್ಪ, ಏಲಕ್ಕಿ, ಕೊಬ್ಬರಿ, ಗೋಡಂಬಿ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಎರಡು ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ಕುದಿಸಿ.

ಒಲೆಯಿಂದ ಕೆಳಗೆ ಇಳಿಸಿ, ಬಿಸಿಯಾಗಿದ್ದಾಗಲೇ ಸೇವಿಸಿ.



ನಗರ ಪಟ್ಟಣಗಳ ಯಾವುದೇ ಸಾವಯವ ಮಳಿಗೆಗೆ ಹೋದರೂ 'ಗಂಧಸಾಲೆ' ಅಕ್ಕಿ ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿ ಇರಲೇಬೇಕು. ಶುಭಸಮಾರಂಭಗಳಲ್ಲಿ ಸಿಹಿ ತಿನಿಸುಗಳಿಗೆ ಗಂಧಸಾಲೆ ಅಕ್ಕಿ ಇರದಿದ್ದರೆ ಹೇಗೆ? ಖರೀದಿ ವಿಷಯ ಪರಿಗಣಿಸಿದರೆ, ಮೂಟೆಗಟ್ಟಲೇ ಗಂಧಸಾಲೆ ಅಕ್ಕಿ ಖರೀದಿ ಮಾಡುವುದು ಇಲ್ಲ; ಬದಲಾಗಿ ಕಿಲೋಗಟ್ಟಲೇ ಮಾತ್ರ ಖರೀದಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಒಮ್ಮೆ ಇದರ ರುಚಿ ನೋಡಿ ಮರುಳಾದವರು ಪದೇ ಪದೇ ಅದೇ ಅಕ್ಕಿ ಬಯಸುವುದು ಸುಳ್ಳಲ್ಲ!

ಸುವಾಸಿತ ತಳಿ ಭತ್ತಗಳ ಪೈಕಿ 'ಗಂಧಸಾಲೆ'ಗೆ ಅಗ್ರಸ್ಥಾನ. ಮಲೆನಾಡು ಮೂಲದ ಈ ಭತ್ತವು ಅರೆಮಲೆನಾಡು ಹಾಗೂ ನೀರಾವರಿ ಪ್ರದೇಶಕ್ಕೂ ವ್ಯಾಪಿಸಿದೆ. ಹಾವೇರಿ, ಧಾರವಾಡ, ಸಿಂಧನೂರು, ದಾವಣಗೆರೆ, ಶಿವಮೊಗ್ಗ, ಚಿಕ್ಕಮಗಳೂರು ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಗಂಧಸಾಲೆ ಕೃಷಿ ಕಾಣಸಿಗುತ್ತದೆ. ಅದರಲ್ಲೂ ಕೆಂಪು ಮಣ್ಣಿಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುವ 'ಗಂಧಸಾಲೆ', ಎಕರೆಗೆ ಸುಮಾರು 14 ಕ್ವಿಂಟಲ್ ಇಳುವರಿ ಕೊಡುತ್ತದೆ. ನಾಟಿ ಹಾಗೂ ಕೂರಿಗೆ ಬಿತ್ತನೆಗೆ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುವ ಈ ಭತ್ತ ಸಾವಯವಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚು ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಪ್ರತಿ ಕ್ವಿಂಟಲ್ ಭತ್ತ ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದಾಗ 75 ಕಿಲೋ ಅಕ್ಕಿ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಐದೂವರೆ ತಿಂಗಳ ಅವಧಿಯ ಈ ಭತ್ತ, ಹೂವಾಡುವ ಹಂತದಲ್ಲಿದ್ದಾಗ ಒಂದು ಕಿಲೋಮೀಟರ್‌ವರೆಗೆ ಪರಿಮಳ ಬೀರುತ್ತದೆ. ಆ ಗದ್ದೆಯ ಆಸುಪಾಸು ಸಾಗುವವರು ಪರಿಮಳವನ್ನು ಆಫ್ರಾಣಿಸಿಯೇ ಹೋಗುವುದು ಉಂಟು!

ದಿನನಿತ್ಯದ ಊಟಕ್ಕೆ ಬಳಸುವುದಕ್ಕಿಂತ ಹಬ್ಬದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಸಿಹಿ ಮತ್ತು ಮಸಾಲೆಯುಕ್ತ ಪದಾರ್ಥಕ್ಕೆ ಇದನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಇದಲ್ಲದೇ, ನಿತ್ಯ ಬಳಕೆಯ ಅಕ್ಕಿಗೆ ಒಂದು ಹಿಡಿಯಷ್ಟು 'ಗಂಧಸಾಲೆ' ಅಕ್ಕಿ ಸೇರಿಸಿದರೆ ಎಲ್ಲ

ಅನ್ನವೂ ಪರಿಮಳಯುಕ್ತವಾಗುತ್ತದೆ. ಪಾಯಸ, ಬಿರಿಯಾನಿ, ಪುಲಾವ್, ಫೀರೈಸ್, ಜೀರಾ ರೈಸ್ ಮಾಡಲು ಇದು ತಕ್ಕದಾದ ಅಕ್ಕಿ.

ದೇಸಿ ತಳಿ ಭತ್ತಗಳು ಎದುರಿಸುತ್ತಿರುವ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಸಮಸ್ಯೆಯು ಗಂಧಸಾಲೆಗೂ ಇದೆ. ಅಲ್ಲೋ ಇಲ್ಲೋ ಬಿತ್ತನೆ ಬೀಜ ತಂದು ಕಷ್ಟಪಟ್ಟು ಬೆಳೆಯುವ ರೈತ, ಭತ್ತವನ್ನು ಸಂಸ್ಕರಣೆಗೆಂದು ತಂದರೆ ಇತರ ತಳಿ ಅಕ್ಕಿ ಮಿಶ್ರವಾಗಿ ಗುಣಮಟ್ಟ ಕಡಿಮೆಯಾಗುವ ಸಂಭವ ಇರುತ್ತದೆ. ಇದು ಗುಣಮಟ್ಟದ ಮೇಲೆ ಅಡ್ಡ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರುತ್ತದೆ. ಇನ್ನೊಂದೆಡೆ, ಉದುರು ಅನ್ನವನ್ನು ಇಷ್ಟಪಡುವವರು ಗಂಧಸಾಲೆಯ ಮೃದು ಮತ್ತು ಜಿಗುಟು ಸ್ವಭಾವಕ್ಕೆ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಕಡಿಮೆ. ಅದರಲ್ಲೂ ಪಾಲಿಶ್‌ರಹಿತ ಅಕ್ಕಿಯು ಕಂದುಬಣ್ಣದಿಂದ ಕೂಡಿದ್ದು, ನುಣುಪಾದ ಅಕ್ಕಿ ನೋಡಿದವರಿಗೆ ಇದು ಅಷ್ಟೊಂದು ಇಷ್ಟವಾಗದು. ಹಾಗೆ ನೋಡಿದರೆ, ಪೋಷಕಾಂಶಗಳಿಂದ ಸಮೃದ್ಧವಾದ ಪಾಲಿಶ್‌ರಹಿತ ಗಂಧಸಾಲೆ ಅಕ್ಕಿಯು ಪಾಲಿಶ್ ಅಕ್ಕಿಗಿಂತ ಸರ್ವಶ್ರೇಷ್ಠ. ಅದನ್ನು ಗ್ರಾಹಕರು ಅರಿಯಬೇಕಿದೆ.

ಬಹುತೇಕ ರೈತರು ಭಾವಿಸಿರುವಂತೆ ಗಂಧಸಾಲೆ ಭತ್ತದ ಬೇಸಾಯ ಕಷ್ಟವಲ್ಲ. ಸಾಧಾರಣ ಮಳೆಯಲ್ಲೂ ಬೆಳೆಯಬಹುದಾದ ಬೆಳೆ ಇದು. ಎಲ್ಲ ಬಗೆಯ ಮಣ್ಣಿಗೆ ಇದು ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುವುದರಿಂದ, ಹೆಚ್ಚು ಒಳಸುರಿಗಳೂ ಬೇಕಿಲ್ಲ.

ಗ್ರಾಮಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ರೈಸ್ ಮಿಲ್‌ಗಳನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದೇ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಸಮಸ್ಯೆಗೆ ಕಂಡುಕೊಳ್ಳಬಹುದಾದ ಪರಿಹಾರ. ಸ್ಥಳೀಯ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಸಾಕಷ್ಟು ಬೇಡಿಕೆ ಹೊಂದಿರುವ ಈ ಅಕ್ಕಿಗೆ ವ್ಯವಸ್ಥಿತ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಇಲ್ಲದಿರುವುದರಿಂದ ರೈತರಿಗೆ ಸೂಕ್ತ ಆದಾಯ ದೊರಕುತ್ತಿಲ್ಲ. ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಘಟಕ ಸ್ಥಾಪಿಸಿ, ರೈತ ಗುಂಪುಗಳ ಮೂಲಕ ಇದರ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಜೋಡಿಸಿದರೆ ಗಂಧಸಾಲೆ ಬೆಳೆಗಾರರಿಗೆ ಇನ್ನಷ್ಟು ನೆರವು ಸಿಗಬಹುದು.



ಕಪ್ಪೆ

ಮಯಮನಾರ್ ಮೂಲದ ಬರ್ಮಾ ಬ್ಲಾಕ್ ತಳಿಯ ಅಕ್ಕಿ ಸಂಪೂರ್ಣ ಕಪ್ಪು. ಅನ್ನ ಪೂರ ಕಪ್ಪೇ ಕಪ್ಪು!

ತನ್ನ ಆಕರ್ಷಕ ಕಾಳಿನ ಬಣ್ಣದಿಂದ ನೋಡುಗರನ್ನು ಸೆಳೆಯುವ ಬರ್ಮಾ ಕಪ್ಪು ಭತ್ತ ನೀರಾವರಿ ತಳಿ. ನಾಲ್ಕುವರೆ ತಿಂಗಳಿಗೆ ಕೊಯಿಲಿಗೆ ಬರುವ, ಚೊಂಡಿನಂತೆ ಬೆಳೆಯುವ ಈ ತಳಿಯ ಭತ್ತ ಕೊಂಚ ದಪ್ಪ ಕಪ್ಪು ಅಕ್ಕಿಯಿಂದ ರುಚಿಕರವಾದ ಪಾಯಸ ಮಾಡಬಹುದು. ಧಾಯ್ ಲ್ಯಾಂಡ್‌ನಲ್ಲಿ ಊಟದ ನಂತರ ಈ ತಳಿಯ ಪಾಯಸ ಕುಡಿಯುವುದು ಸಂಪ್ರದಾಯ.

ಕರ್ನಾಟಕದ ಅನೇಕ ರೈತರು ಬರ್ಮಾ ಬ್ಲಾಕ್ ಭತ್ತದ ತಳಿ ಬೆಳೆಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಕರ್ನಾಟಕ ಕೃಷಿ ಬೆಲೆ ಆಯೋಗ

ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ವಿಭಾಗವಾರು ಬೇಸಾಯ ಖರ್ಚು ಹಾಗೂ ಆದಾಯ: 2017-18

ಬರ್ಮಾ ಕಪ್ಪು ಭತ್ತ

ಜಿಲ್ಲೆ ಸಕಲೇಶಪುರ (ನೀರಾವರಿ)

(ರೂ/ಎಕರೆ)

ಕ್ರ.ಸಂ	ವಿವರಗಳು		ಘಟಕ	ವೆಚ್ಚ/ ಆದಾಯ	%
A	ವೆಚ್ಚಗಳ ವ್ಯತ್ಯಾಸ		35700	71.05	
	ಮಾನವ ಕೂಲಿ		48.0	13578	27.02
1	ಕುಟುಂಬ (ಎಫ್.ಎಲ್)	ಪುರುಷ (ಸಂಖ್ಯೆ)	6.20	1953	3.89
		ಮಹಿಳೆ (ಸಂಖ್ಯೆ)	5.07	1273	2.53
	ಬಾಡಿಗೆ	ಪುರುಷ (ಸಂಖ್ಯೆ)	17.67	5567	11.08
		ಮಹಿಳೆ (ಸಂಖ್ಯೆ)	19.07	4787	9.53
	ಯಂತ್ರ ಮತ್ತು ಎತ್ತುಗಳ ವೆಚ್ಚ		9.9	7621	15.17
	ಟ್ರಾಕ್ಟರ್ (ಗಂಟೆಗಳು)		7.2	5413	10.77
2	ಎತ್ತುಗಳು (ದಿನಗಳು)		0.50	1123	2.23
	ಸಿಂಪಡಣೆ ಯಂತ್ರ (ದಿನಗಳು)		2.26	58	0.12
	ಯಂತ್ರ (ಗಂಟೆಗಳು)		1.56	1026	2.04
	ಒಳಸುರಿ		29.8	11889	23.66
	ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ಗೊಬ್ಬರ (ಟ್ರಾಕ್ಟರ್ ಲೋಡ್)		2.75	10709	21.31
3	ಬಿತ್ತನೆ ಬೀಜ (ಕಿಲೋ)		27.00	850	1.69
	ಪೀಡನಾಶಕ (ಲೀಟರ್)		0.00	330	0.66
4	ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ವೆಚ್ಚಗಳು (ರೂ)		122	0.24	
	ಮೂಲ ಬಂಡವಾಳದ ಮೇಲೆ ಬಡ್ಡಿ (15%)**		2491	4.96	
B	ಸ್ಥಿರಬೆಲೆ		14549	28.95	
1	ಬೆಳೆ ವಿಮೆ/ ಪ್ರೀಮಿಯಂ (ಮಿಮಾ ಮೊತ್ತದ ಶೇ.2)*		688	1.37	
2	ಭೂಮಿ ಮತ್ತು ನೀರಿನ ತೆರಿಗೆ		145	0.29	
3	ಕೃಷಿ ಯಂತ್ರಗಳು ಮತ್ತು ತೋಟದ ಕಟ್ಟಡಗಳ ಮೇಲಿನ ಸವಕಳಿ		356	0.71	
4	ಭೂಮಿಯ ಬಾಡಿಗೆ ಮೊತ್ತ (ಒಟ್ಟು ಆದಾಯದ ಶೇ.25)		11595	23.07	
5	ಸ್ಥಿರ ಬಂಡವಾಳದ ಮೇಲಿನ ಬಡ್ಡಿ		1765	3.51	

C	ವೆಚ್ಚಗಳು	ಎ1+ಎಫ್.ಎಲ್ ವೆಚ್ಚ		36889	73.41
		ಸಿ2 ವೆಚ್ಚ		50249	100.00
		ನಿರ್ವಹಣಾ ವೆಚ್ಚ (ಎಲ್ಲಾ ವೆಚ್ಚಗಳ ಶೇ.15)**		7537	
		ಒಟ್ಟು ವೆಚ್ಚ ಸಿ3		57787	
D	ಉತ್ಪತ್ತಿ	ಮುಖ್ಯ ಉತ್ಪನ್ನ (ಕ್ವಿಂಟಾಲ್)	12.89	38418	
		ದರ (ಪ್ರತಿ ಕ್ವಿಂಟಾಲ್‌ಗೆ)		2980	
		ಉಪ ಉತ್ಪನ್ನ (ಟ್ರಾಕ್ಟರ್ ಲೋಡ್)	1.47	7967	
		ಬೆಲೆ (ಪ್ರತಿ ಲೋಡ್‌ಗೆ)		5420	
E	ಆದಾಯ	ನಿವ್ವಳ		46380	
		ವೆಚ್ಚದ ಮೇಲೆ ಎ1+ಎಫ್ ಎಲ್		9490	
		ವೆಚ್ಚದ ಮೇಲೆ ಸಿ2		-3870	
		ಸಂಪೂರ್ಣ ವೆಚ್ಚದ ಮೇಲೆ		-11407	
F	ಉತ್ಪಾದನಾ ವೆಚ್ಚ (ರೂ/ಕ್ವಿಂಟಾಲ್)	ವೆಚ್ಚ ಎ1+ಎಫ್ ಎಲ್		2244	
		ವೆಚ್ಚ ಸಿ2		3280	
		ವೆಚ್ಚ ಸಿ3		3865	

* ಪ್ರಧಾನಮಂತ್ರಿ ಫಸಲ್ ಬಿಮಾ ಯೋಜನೆ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ರೈತರ ವಂತಿಗೆ ಅನುಸಾರ

** ಕೃಷಿ ನಿರ್ವಹಣಾ ವಿಭಾಗ, ಕರ್ನಾಟಕ ರಾಜ್ಯ ಕೃಷಿ ಇಲಾಖೆ, ಬೆಂಗಳೂರು ಅನುಸಾರ

ಎ1 ವೆಚ್ಚ= ಹಣದಲ್ಲಿ ಮಾಡಿದ ಎಲ್ಲ ವಾಸ್ತವಿಕ ವೆಚ್ಚಗಳು ಮತ್ತು ಸ್ಥಿರಾಸ್ತಿ ಮೇಲಿನ ಸವಕಳಿ

ಎಫ್ ಎಲ್= ಕುಟುಂಬದ ಕೂಲಿ

ಸಿ2 ವೆಚ್ಚ= ವೆಚ್ಚ (ಎ1+ಎಫ್‌ಎಲ್)+ಸ್ವಯಂ ಭೂಮಿಯ ಬಾಡಿಗೆ ಮೊತ್ತ+ ಸ್ಥಿರ ಬಂಡವಾಳದ ಮೇಲಿನ ಬಡ್ಡಿ

ಸಿ3 ವೆಚ್ಚ= ಸಿ2 ವೆಚ್ಚ + ನಿರ್ವಹಣಾ ವೆಚ್ಚ



ದೊಡ್ಡಬೈರನೆಲ್ಲು

ದೊಡ್ಡ ಬೈರನೆಲ್ಲು ಬೆಂಗಳೂರು ಮತ್ತು ಕೋಲಾರದ ಜನಪ್ರಿಯ ಭತ್ತದ ತಳಿ. ಅನೇಕಲ್ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ದೊಡ್ಡ ಬೈರನೆಲ್ಲು ಎಂದೂ, ಮಾಲೂರು, ಮುಳುಬಾಗಿಲು ಕಡೆ 'ಬೈರವಡ್ಲು' ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಎತ್ತರಕ್ಕೆ ಬೆಳೆಯುವ, ಮಣ್ಣಿನ ಬಣ್ಣದ ಕಾಂಡದ ಈ ತಳಿಯನ್ನು ಅನೇಕ ತಲೆಮಾರುಗಳಿಂದ ಇಲ್ಲಿನ ರೈತರು ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಕಾಮಾಲೆ ರೋಗ ನಿವಾರಣೆಗೆ ದೊಡ್ಡ ಬೈರನೆಲ್ಲು ಅಕ್ಕಿ ಸಹಕಾರಿ, ಈಚಲು ಮರದ ಬೇರನ್ನು ತಂದು, ಜಜ್ಜಿ ನೀರಿಗೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಬೇಕು. ಬಸಿದ ನೀರಿಗೆ ದೊಡ್ಡ ಬೈರನೆಲ್ಲು ಅಕ್ಕಿ ಸೇರಿಸಿ, ಗಂಜಿ ಬಸಿಯದೆ ಬೇಯಿಸಿ ಅನ್ನ ಮಾಡಬೇಕು. ಈ ಅನ್ನಕ್ಕೆ ಹಸುವಿನ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿಕೊಂಡು ತಿಂದರೆ ಕಾಮಾಲೆರೋಗ ನಿವಾರಣೆವಾಗುತ್ತದೆ. ಬಿಸಿ ಅನ್ನಕ್ಕೆ ಗಟ್ಟಿ ಮೊಸರು ಹಾಕಿ, ಮೊಸರಿನೊಳಗೆ ಬೆಣಚು ಕಲ್ಲನ್ನಿಟ್ಟು, ಅನ್ನ ಕಲಸಿ ತಿಂದರೆ (ಬೆಣಚು ಕಲ್ಲನ್ನಲ್ಲ!) ಬಿಟ್ಟು ಬಿಟ್ಟು ಬರುವ ಹೊಟ್ಟೆ ನೋವು ಮತ್ತು ಭೇದಿ ಮಾಯವಾಗುತ್ತದೆ.

ಬೆಳೆ : ಒಣಭೂಮಿ ಭತ್ತ

ಅವಧಿ : 150 ರಿಂದ 165 ದಿವಸ

ಬೆಳೆಕಾಲ : ಮುಂಗಾರು, ಜುಲೈ - ಡಿಸೆಂಬರ್

ಬಿತ್ತನೆ ವಿಧಾನ : ನೇರ ಬೀಜ ಚೆಲ್ಲುವುದು

ಮಣ್ಣು : ಮರಳು ಮಿಶ್ರಿತ ಕೆಂಪು ಮಣ್ಣು

ಇಳುವರಿ : ಪ್ರತಿ ಎಕರೆಗೆ 10 - 15 ಕ್ವಿಂಟಾಲ್ ಭತ್ತ

ವಿಷೇಶ ಗುಣಗಳು : ಕೀಟ, ರೋಗ ಮತ್ತು ಬರ ನಿರೋಧಕ ತಳಿ, ಉತ್ತಮ ಹುಲ್ಲಿನ ಇಳುವರಿ, ಕೆಂಪಕ್ಕಿ, ಕೆಮ್ಮು, ಎದೆ ನೋವು, ಹೊಟ್ಟೆ ನೋವು, ಉಷ್ಣನಿವಾರಣೆಗೆ ಮನೆಮದ್ದಾಗಿ ಬಳಕೆ.



ದೊಡ್ಡಬೈರನೆಲ್ಲು ಮೊಸರನ್ನ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿ

ಒಂದು ಕಪ್ ಕೆಂಪಕ್ಕೆ, ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ ಹಾಲು
ಎರಡು ಕಪ್ ತಾಜಾ ಮೊಸರು, ಅರ್ಧ ಚಮಚ ಉಪ್ಪು
ಕತ್ತರಿಸಿದ ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ
ಕತ್ತರಿಸಿದ ಕರಿಬೇವು
ಗೋಡಂಬಿ ತುಂಡುಗಳು ಸ್ವಲ್ಪ
ಸ್ವಲ್ಪ ಹಿಂಗು
ದಾಳಿಂಬೆ ಒಂದು ಹಿಡಿಯಷ್ಟು
ಸಾಸಿವೆ, ಉದ್ದಿನ ಬೇಳೆ ಒಂದು ಚಮಚ

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ತೊಳೆದು, ಕನಿಷ್ಠ ಐದು ತಾಸುಗಳ ಕಾಲ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿಡಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಎರಡೂವರೆ ಕಪ್ ನೀರು ಬೆರೆಸಿ, ಪ್ರೆಶರ್ ಕುಕ್ಕರಿನಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ಅನ್ನ ಮಾಡಿ. ಇದನ್ನು ದೊಡ್ಡ ಪಾತ್ರೆಗೆ ವರ್ಗಾಯಿಸಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಲು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಿಸಿರಿ. ಅನ್ನ ತಣ್ಣಗಾದಾಗ ಅದಕ್ಕೆ ಮೊಸರು, ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಬೆರೆಸಿ.

ಮತ್ತೊಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ತುಪ್ಪ ಕಾಯಿಸಿ ಸಾಸಿವೆ, ಉದ್ದಿನಬೇಳೆ, ಹಿಂಗು, ಕರಿಬೇವು, ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹಾಗೂ ಗೋಡಂಬಿ ಹಾಕಿ ಒಗ್ಗರಣೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ.

ಒಗ್ಗರಣೆಯನ್ನು ಬೆರೆಸಿ, ದಾಳಿಂಬೆಯಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ ತಿನ್ನಲು ಕೊಡಿ.



ದೊಡ್ಡ ಬೈರನೆಲ್ಲ ಬೆಂಗಳೂರು ಮತ್ತು ಕೋಲಾರ ಜಿಲ್ಲೆಗಳ ಜನಪ್ರಿಯ ಕೆಂಪಕ್ಕೆ ಭತ್ತದ ತಳಿ. ಆನೇಕಲ್ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ದೊಡ್ಡ ಬೈರನೆಲ್ಲ ಎಂದೂ, ಮಾಲೂರು, ಮುಳುಬಾಗಿಲು ಕಡೆ 'ಬೈರವಡ್ಡು' ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಮಳೆ ಆಶ್ರಿತ ಒಣಭೂಮಿಯ ತಗ್ಗು ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಕೆರೆ ಕೆಳಗೆ ದೊಡ್ಡ ಬೈರನೆಲ್ಲ ಬೆಳೆಯುವ ರೂಢಿ. ಎತ್ತರಕ್ಕೆ ಬೆಳೆಯುವ, ಮಣ್ಣಿನ ಬಣ್ಣದ ಕಾಂಡದ ಈ ತಳಿಯನ್ನು ಅನೇಕ ತಲೆಮಾರುಗಳಿಂದ ಇಲ್ಲಿನ ರೈತರು ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ದೊಡ್ಡ ಬೈರನೆಲ್ಲ ಅತ್ಯಂತ ಜನಪ್ರಿಯ ಕೆಂಪಕ್ಕೆ ತಳಿ. ಇದರ ಅನ್ನ ಅತ್ಯಂತ ರುಚಿಕರ. ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿಕೊಂಡು ತಿಂದರೂ ರುಚಿ ಎನಿಸುವ ತಳಿ.

ದಶಕದ ಹಿಂದೆ ದೊಡ್ಡ ಬೈರ ನೆಲ್ಲ ಕೃಷಿ ಬೆಂಗಳೂರು ಮತ್ತು ಕೋಲಾರ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿತ್ತು. ಕೆರೆಯ ನೀರು ಸದಾ ಜನುಗುವ ಜಾಗು ಗದ್ದೆಗಳಲ್ಲಿ ಇಲ್ಲವೆ ನೀರಿನ ಅಭಾವ ಇರುವ ಕಾಲುವೆಯ ಕೊನೆ ತುದಿಯ ಗದ್ದೆಗಳಲ್ಲಿ ಇದರ ಸಾಗುವಳಿ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿತ್ತು. ಇತ್ತೀಚಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಸರಿಯಾಗಿ ಮಳೆ ಬರದೆ, ಗುಣ ಮಟ್ಟದ ಬೀಜ ಲಭ್ಯತೆಯ ಅಭಾವದಿಂದ ಇದರ ಕೃಷಿ ಕ್ಷೇತ್ರ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತಿದೆ. ಪಡಿತರದಲ್ಲಿ ಸಿಗುವ ಅಗ್ಗದ ಅಕ್ಕಿಯ ದೆಸೆಯಿಂದ ಕೂಡ ಬಹಳಷ್ಟು ರೈತರು, ದೊಡ್ಡ ಬೈರ ನೆಲ್ಲಿಗೆ ತಿಲಾಂಜಲಿ ಹೇಳಿ ವಾಣಿಜ್ಯ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಸಲು ಶುರು ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ.

ದೊಡ್ಡ ಬೈರ ನೆಲ್ಲ ಅತ್ಯಂತ ರುಚಿಕರ ಕೆಂಪಕ್ಕೆ ತಳಿ. ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಇದಕ್ಕೆ ಒಳ್ಳೆಯ ಬೇಡಿಕೆ ಇದೆ. ಪಾಲೀಷ್ ಮಾಡದ ಕೆಂಪಕ್ಕೆ ಸಂಸ್ಕರಣೆಗೆ ಪೂರಕವಾದ

ಮಿಲ್‌ಗಳ ಲಭ್ಯತೆ ಇಲ್ಲದಿರುವುದರಿಂದ, ಗುಣ ಮಟ್ಟದ ಅಕ್ಕಿಯ ಉತ್ಪಾದನೆ ಸಾಧ್ಯವಾಗುತ್ತಿಲ್ಲ. ಹೆಚ್ಚು ನುಚ್ಚು ಬರುವುದರಿಂದ, ಅಕ್ಕಿ ಇಳುವರಿ ಕುಂಠಿತವಾಗುತ್ತಿದೆ. ಮಧ್ಯವರ್ತಿಗಳು ತಮಗೆ ತೋಚಿದ ಬೆಲೆಗೆ ಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ, ಇಲ್ಲವೇ ರೈತರು ಸಿಕ್ಕಷ್ಟು ಬೆಲೆಗೆ ಮಾರಿ ಬರಿದಾಗುತ್ತಾರೆ.

ಮಳೆಯ ವೈಪರಿತ್ಯದಿಂದ ಕೆಂಗೆಟ್ಟಿರುವ ಒಣಭೂಮಿ ಭತ್ತದ ಬೆಳೆಗಾರರಿಗೆ, ಕಡಿಮೆ ನೀರಲ್ಲೂ ಭತ್ತ ಬೆಳೆಸಬಹುದಾದ 'ಶ್ರೀ' ಪದ್ಧತಿಯ (ಏರೋಬಿಕ್ ವಿಧಾನ) ಪರಿಚಯ ಮಾಡಿಸಬೇಕಿದೆ. ತುಂತುರು ನೀರಾವರಿ ಮತ್ತು ಹನಿ ನೀರಾವರಿ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ದೊಡ್ಡ ಬೈರ ನೆಲ್ಲ ಬೆಳೆಸಬಹುದು ಎಂಬುದನ್ನು ಸಾಧಿಸಿ ತೋರಬೇಕಿದೆ. ದೊಡ್ಡ ಬೈರ ನೆಲ್ಲಿನ ಜೊತೆ ಜೋಳ, ಹಲಸಂದೆ, ತೊಗರಿ ಮೊದಲಾದ ಅಕ್ಕಡಿ ಬೆಳೆಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಸಬಹುದು.

ದೊಡ್ಡ ಬೈರ ನೆಲ್ಲ ತಳಿಯ ಹುಲ್ಲು ಅತ್ಯಂತ ಉತ್ತಮ ಮೇವು. ಜಾನುವಾರುಗಳು ಇಷ್ಟಪಟ್ಟು ತಿನ್ನುತ್ತವೆ. ಹುಲ್ಲಿಗೆ ಒಳ್ಳೆಯ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಬೇಡಿಕೆ ಇದೆ.

ಮುಳುಬಾಗಿಲಿನ ಹೊನ್ನಶೆಟ್ಟಿಹಳ್ಳಿಯ ಗ್ರಾಮವಿಕಾಸ ಸಂಸ್ಥೆಯು ದೊಡ್ಡ ಬೈರ ನೆಲ್ಲ ಬೆಳೆಗಾರರನ್ನು ಸಂಘಟಿಸಿ, ರೈತರೇ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ನೇರವಾಗಿ ಕೆಂಪಕ್ಕೆ ಮಾರುವ ಪ್ರಯತ್ನ ನಡೆಸಿ ಯಶಸ್ವಿಯಾಗಿತ್ತು. ಮಳೆ ಅಭಾವದಿಂದ ಭತ್ತದ ಉತ್ಪಾದನೆ ಕುಸಿದು ಆ ಪ್ರಯತ್ನಕ್ಕೆ ಹಿನ್ನಡೆಯಾಯಿತು.



ಕರಿಗಜಿವಿಲಿ

ಬೆಳಗಾವಿಯ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವ ಕರಿ ಗಜಿವಿಲಿ ಒಂದು ಅಪರೂಪದ ಸುವಾಸನೆ ಭತ್ತ. ವೈಜ್ಞಾನಿಕವಾಗಿ ಇದನ್ನು 'ವ್ಯಾಕ್ಸಿ ರೈಸ್' ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಇದನ್ನು ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಬಾಣಂತಿಯಿರಿಗೋಸ್ಕರ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

ಕರಿ ಗಜಿವಿಲಿ ಅನ್ನ ಬಹಳ ಮೃದು ಮತ್ತು ಬೇಗ ಪಚನವಾದರೂ ಹಸಿವೆಯೇ ಆಗುವುದಿಲ್ಲ. ಉಂಡ ಕೈಗೆ ತುಪ್ಪದಂತಹ ಜಿಗಿಟು ಅಂಟುಕೊಂಡಿರುತ್ತದೆ. ಹೆರಿಗೆಯ ನಂತರ, ನಿರಂತರ ಸೇವನೆಯಿಂದ ಹೆಚ್ಚಿನ ಎದೆ ಹಾಲು ಪಡೆಯಬಹುದು. ಹಾಗಾಗಿಯೇ ಹೆಣ್ಣು ಮಕ್ಕಳು ಗಂಡನ ಮನೆಗೆ ಹೋಗುವಾಗ ಕರಿ ಗಜಿವಿಲಿ ಭತ್ತವನ್ನು ಕಾಣಿಕೆ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಕೊಟ್ಟು ಕಳುಹಿಸುವ ಸಂಪ್ರದಾಯ ಇದೆ.



ಕಲಿಗಜವಿಲ ಐಲರ್

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿ

ಅಕ್ಕಿ ಒಂದು ಕಪ್, ಹಾಲು ಐದು ಕಪ್
ನೀರು ಮೂರು ಕಪ್, ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಕಪ್
ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
ತುಪ್ಪ ಒಂದು ಚಮಚ
ಕೇಸರಿ ಸ್ವಲ್ಪ
ತುರಿದ ಗಜ್ಜರಿ ಎರಡು ಕಪ್

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ 24 ತಾಸುಗಳ ಕಾಲ ನೆನೆಸಿಡಿ. ಬಳಿಕ ನೀರನ್ನು ತೆಗೆಯಿರಿ. ಕಡಾಯಿಯಲ್ಲಿ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ, ಅದರಲ್ಲಿ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಐದಾರು ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಈ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಮೂರು ಪ್ರಮಾಣದ ನೀರಿನ ಜತೆ ಸೇರಿಸಿ ಪ್ರೆಶರ್ ಕುಕ್ಕರಿನಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ಎರಡು ವಿಶಲ್ ಕೂಗಿದ ಬಳಿಕ ಕೆಳಗೆ ಇಳಿಸಿ. ಐದು ನಿಮಿಷಗಳ ನಂತರ ಅನ್ನ ಹೊರತೆಗೆದು ಇದಕ್ಕೆ ಹಾಲು, ಗಜ್ಜರಿ ಬೆರೆಸಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತು ಕೈಯಾಡಿಸಿ. ಹಾಲಿಗೆ ಕೇಸರಿ ಬೆರೆಸಿ, ಇದನ್ನು ಅನ್ನದ ಜತೆ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ. ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಗೋಡಂಬಿ ಹಾಗೂ ದ್ರಾಕ್ಷಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಬಹುದು. ಈಗ ಖೀರು ಸಿದ್ಧವಾಗಿದ್ದು, ಬಿಸಿ ಅಥವಾ ತಣ್ಣಗೆ ಇದ್ದಾಗ ಸೇವಿಸಬಹುದು.



ಕರಿ ಗಜವಿಲಿ ಭತ್ತ ಬೆಳಗಾವಿ ಮತ್ತು ಧಾರವಾಡದ ಅರೆಮಲೆನಾಡು ಪ್ರದೇಶಗಳ ಮಳೆ ಆಶ್ರಿತ ಬೆಳೆಯಾಗಿದ್ದು ಕೇವಲ ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ಗೊಬ್ಬರ ನೀಡಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಇದಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚು ನೀರು ನಿಲ್ಲುವ ತಗ್ಗು ಪ್ರದೇಶ ಸೂಕ್ತ. ನಿರಂತರ ಬರಗಾಲದ ಪರಿಣಾಮವಾಗಿ ಈ ಭತ್ತದ ಕ್ಷೇತ್ರ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿದೆ. ಈಗ ರಾಸಾಯನಿಕ ಗೊಬ್ಬರ ಹಾಕಿ ಬೆಳೆಯುವುದರಿಂದ ಇದರ ಸುವಾಸನೆ ಕೂಡ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿದೆ.

ಕರಿಗಜವಿಲಿ ಅಕ್ಕಿ ಏಕಕಾಲಕ್ಕೆ ಸುವಾಸಿತವೂ ಔಷಧೀಯ ಗುಣವುಳ್ಳದ್ದೂ ಆಗಿದೆ. ನಾಲ್ಕೂವರೆ ತಿಂಗಳು ಅವಧಿಯ ಈ ದೇಸಿ ತಳಿಯು ಮಳೆಯಾಶ್ರಯದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ ಹೊಂದಿದೆ. ಭತ್ತದ ಬಣ್ಣ ಕಪ್ಪು; ಅಕ್ಕಿಯ ಬಣ್ಣ ಬಿಳಿ. ಸಣ್ಣ ಕಾಳು. ಐದು ಅಡಿ ಎತ್ತರದ ತೆಳುಗಾತ್ರದ ಪೈರು. ಎಕರೆಗೆ ಸುಮಾರು 15 ಕ್ವಿಂಟಲ್ ಇಳುವರಿ ಕೊಡುತ್ತದೆ. ಕೀಟ-ರೋಗ ಬಾಧೆ ತೀರಾ ಕಡಿಮೆ. ಬೆಳಗಾವಿ ಹಾಗೂ ಧಾರವಾಡ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ರೈತರು ಇದನ್ನು ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ.

ಪರಿಮಳದ ಈ ಅಕ್ಕಿಗೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಅಧಿಕ ಬೇಡಿಕೆ ಇದೆ. ಹೆಚ್ಚು ರುಚಿಯ ದೇಸಿ ಅಕ್ಕಿ ತಳಿಗಳ ಪೈಕಿ ಇದೂ ಒಂದು. ಪಾಯಸದಂಥ ಸಿಹಿತಿಂಡಿಗಳು, ಪಲಾವ್- ಬಿರಿಯಾನಿಯಂಥ ಮಸಾಲೆಯುಕ್ತ ಅಡುಗೆಗೆ ಇದು ಹೇಳಿಮಾಡಿಸಿದಂಥದು. ದಿನಬಳಕೆ ಅಕ್ಕಿಗೆ ಕರಿಗಜವಿಲಿಯ ಒಂದು ಹಿಡಿ ಬೆರೆಸಿದರೆ ಎಲ್ಲ ಅನ್ನವೂ ಪರಿಮಳಯುಕ್ತ ಆಗುತ್ತದೆ. ಇದು ಎದೆಹಾಲು ಹೆಚ್ಚುಮಾಡುವ ಶಕ್ತಿ ಹೊಂದಿದ್ದು, ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ ಇದರ ಅನ್ನವನ್ನು ಸೇವಿಸಲು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಇಂಥ ಹಲವು ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯಗಳಿಂದ ಗ್ರಾಹಕರ ಮನಗೆದ್ದ ತಳಿ ಇದು.

ಅಧಿಕ ಬೇಡಿಕೆಯ ಕರಿಗಜವಿಲಿ ಅಕ್ಕಿಗೆ ಬೇಡಿಕೆ ಇದ್ದರೂ ಅದರ ಪ್ರಯೋಜನ ರೈತರಿಗೆ ಸಿಗುತ್ತಿಲ್ಲ. ಇದಕ್ಕೆ ಹಲವು ಕಾರಣಗಳಿವೆ. ಕರಿಗಜವಿಲಿ ಬೆಳೆಗಾರರು ರಾಜ್ಯದ ಎಲ್ಲೆಡೆ ಚದುರಿದಂತೆ ಇದ್ದಾರೆ. ಇಲ್ಲೊಬ್ಬ ರೈತ ಇಪ್ಪತ್ತು ಕ್ವಿಂಟಲ್ ಬೆಳೆದರೆ, ಅಲ್ಲೊಬ್ಬ ಮೂವತ್ತು ಕ್ವಿಂಟಲ್ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾನೆ. ಗ್ರಾಹಕ ವಲಯದ ಬೇಡಿಕೆಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಪೂರೈಸುವುದು ಅಸಾಧ್ಯವಾಗಿರುವುದಕ್ಕೆ ಇದೇ ಕಾರಣ.

ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಭತ್ತವನ್ನು ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮಾಡುವುದೂ ಒಂದು ಸವಾಲು ಆಗಿದೆ. ಈ ತಳಿ ಭತ್ತವನ್ನು 'ಮಿಲ್' ಮಾಡಿಸಬೇಕೆಂದರೆ ದೊಡ್ಡ ಗಿರಣಿಗಳಿಗೆ ಹೋಗಬೇಕು. ಆದರೆ ಅಲ್ಲಿ ಮೊದಲು ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ಅಕ್ಕಿಯ ಬಳಿಕ ಈ ದೇಸಿ ತಳಿ ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದರೆ ಕರಿಗಜವಿಲಿಯಲ್ಲಿ ಬೇರೊಂದು ತಳಿ ಅಕ್ಕಿ ಬೆರಕೆಯಾಗಿ ಗುಣಮಟ್ಟಕ್ಕೆ ಧಕ್ಕೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗುವ ಗ್ರಾಹಕರು, ಗುಣಮಟ್ಟ ಕಳಪೆ ಎಂದು ದೂರುವುದೂ ನಡೆದಿದೆ. ತುಸು ಕಡಿಮೆ ಇಳುವರಿ ಬಂದರೂ ಕಷ್ಟಪಟ್ಟು ಬೆಳೆಯುವ ರೈತನಿಗೆ ಇದು ಬಹು ದೊಡ್ಡ ಹೊಡೆತ.

ಕರಿಗಜವಿಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ರೈತರು ಒಂದುಗೂಡಿ, ತಮ್ಮದೇ ಗುಂಪು ರಚಿಸಿಕೊಂಡು ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಹಾಗೂ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಲು ಸಾಧ್ಯವಿದೆ. ಈ ತಳಿ ಅಕ್ಕಿಯು ಔಷಧೀಯ ಗುಣಲಕ್ಷಣ ಹೊಂದಿರುವುದರಿಂದ ಆ ಅಂಶದ ಬಗ್ಗೆ ಜನರಲ್ಲಿ ಅರಿವು ಮೂಡಿಸಿದರೆ ಬೇಡಿಕೆ ಇನ್ನಷ್ಟು ಹೆಚ್ಚಾದೀತು.

ಬೆಳಗಾವಿ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಖಾನಾಪುರದ ಗುಂಡೇನಹಟ್ಟಿಯ ಶ್ರೀ ಸಿದ್ದಾರಾಡ ಸಾವಯವ ಕೃಷಿಕರ ಬಳಗದ ಸದಸ್ಯರು ಇದರ ಉತ್ಪಾದನೆಯಲ್ಲಿ ಸಕ್ರಿಯವಾಗಿ ತೊಡಗಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದು, ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಕಂಡುಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ.



ಕರಿಕಗ್ಗ

ಅಘನಾಶಿನಿ ನದಿ ವಾತ್ರದ ಉಪ್ಪು ನೀರಿನ ಗದ್ದೆಗಳಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಬೆಳೆಯುವ ಅಪರೂಪದ ತಳಿ. ಭತ್ತದ ಸಿಪ್ಪೆ ಕಪ್ಪು ಮತ್ತು ಅಕ್ಕಿ ಕೆಂಪು. ಕಿಟನಾಶಕ ಮತ್ತು ಗೊಬ್ಬರದ ಬಳಕೆ ಇಲ್ಲದೆ ಬೆಳೆಯುವ ಸಹಜ ತಳಿ. ಹೀಗಾಗಿಯೇ ಇದನ್ನು 'ಧರ್ಮದ ಬೆಳೆ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಕುಮಟಾದ ಆಸುಪಾಸಿನ ಸಮುದ್ರ ತೀರದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ತಳಿ. ಇದರ ಕೆಂಪಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚು ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದಿಂದ ಕೂಡಿದ್ದು, ಇದರಿಂದ ತಯಾರಿಸುವ ಅವಲಕ್ಕಿ ಜನಪ್ರಿಯ.

ಉಪ್ಪು ನೀರಿನ ಗದ್ದೆಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡುವ ಶ್ರಮಿಕರಿಗೆ ಕಗ್ಗದ ಅನ್ನ ಹೆಚ್ಚು ಹೊತ್ತು ಕೆಲಸ ಮಾಡಲು ಶಕ್ತಿ ನೀಡುವುದಲ್ಲದೆ, ದೇಹವನ್ನು ತಂಪಾಗಿಸುತ್ತದೆ. ಕರಿಕಗ್ಗದ ಗಂಜಿಗೆ ಔಷಧೀಯ ಗುಣವಿದೆ. ಭೇದಿ ಮತ್ತು ಜೀರ್ಣಾಂಗದ ತೊಂದರೆಗಳನ್ನು ಇದು ನಿವಾರಿಸುತ್ತದೆ. ಕರಿಕಗ್ಗದ ಅನ್ನ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಉತ್ತಮ ಶಿಶು ಆಹಾರ.



ಕಲಿಕಗ್ಗ ತಂಜಿಟ್ಟು ಉಂಡೆ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿ

ಕುಸುಬಲಕ್ಕಿ - ಅರ್ಧ ಕೆಜಿ

ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿ -1

ಬೆಲ್ಲ - ಅರ್ಧ ಕೆಜಿ

ತುಪ್ಪ -50 ರಿಂದ 100 ಗ್ರಾಂ

ಎಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ -1 ಟೇ ಸ್ಪೂನ್

ಗೋಡಂಬಿ - ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ

ಕುಸುಬಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಒಂದೆರೆಡು ಬಾರಿ ತೊಳೆದು, ನೀರು ಬಸಿದು, ಶುಭ್ರ ಬಟ್ಟೆಯ ಮೇಲೆ ನೆರಳಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ. ದಪ್ಪ ತಳದ ಬಾಣಲೆಯನ್ನು ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ, ಒಣಗಿದ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪವಾಗಿ ಸುರಿಯುತ್ತಾ, ಹರಳಾಗುವಂತೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ಎರಡು ಮೂರು ಬ್ಯಾಚ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಹುರಿದು, ತಣ್ಣಗಾಗಲು ಬಿಡಿ. ನಂತರ ಹಿಟ್ಟು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ.

ತೆಂಗಿನಕಾಯಿ ತುರಿಯನ್ನು ಕಂದು ಬಣ್ಣ ಬರುವವರೆಗೆ ರೋಸ್ಟ್ ಮಾಡಿ ಇಡಿ. ಬೆಲ್ಲದ ಪಾಕ ಮಾಡಲು, ಒಂದು ಕಪ್ ನೀರಲ್ಲಿ ಬೆಲ್ಲ ಹಾಕಿ, ಒಂದು ಎಳೆ ಪಾಕ ಬಂದ ತಕ್ಷಣ, ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು, ರೋಸ್ಟ್ ಮಾಡಿದ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ,ತುಪ್ಪ, ಹುರಿದ ಗೋಡಂಬಿ, ಮತ್ತು ಎಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ, ಚೆನ್ನಾಗಿ ತಿರುವಿ. ತಣ್ಣಗಾದ ನಂತರ ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟಿ ಡಬ್ಬದಲ್ಲಿಡಿ.



ಕರಿ ಗಜವಿಲಿ ಭತ್ತ ಬೆಳೆಗಾವಿ ಮತ್ತು ಧಾರವಾಡದ ಅರೆಮಲೆನಾಡು ಪ್ರದೇಶಗಳ ಮಳೆ ಆಶ್ರಿತ ಬೆಳೆಯಾಗಿದ್ದು ಕೇವಲ ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ಗೊಬ್ಬರ ನೀಡಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಇದಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚು ನೀರು ನಿಲ್ಲುವ ತಗ್ಗು ಪ್ರದೇಶ ಸೂಕ್ತ. ನಿರಂತರ ಬರಗಾಲದ ಪರಿಣಾಮವಾಗಿ ಈ ಭತ್ತದ ಕ್ಷೇತ್ರ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿದೆ. ಈಗ ರಾಸಾಯನಿಕ ಗೊಬ್ಬರ ಹಾಕಿ ಬೆಳೆಯುವುದರಿಂದ ಇದರ ಸುವಾಸನೆ ಕೂಡ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿದೆ.

ಕರಿಗಜವಿಲಿ ಅಕ್ಕಿ ಏಕಕಾಲಕ್ಕೆ ಸುವಾಸಿತವೂ ಔಷಧೀಯ ಗುಣವುಳ್ಳದ್ದೂ ಆಗಿದೆ. ನಾಲ್ಕೂವರೆ ತಿಂಗಳು ಅವಧಿಯ ಈ ದೇಸಿ ತಳಿಯು ಮಳೆಯಾಶ್ರಯದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ ಹೊಂದಿದೆ. ಭತ್ತದ ಬಣ್ಣ ಕಪ್ಪು; ಅಕ್ಕಿಯ ಬಣ್ಣ ಬಿಳಿ. ಸಣ್ಣ ಕಾಳು. ಐದು ಅಡಿ ಎತ್ತರದ ತೆಳುಗಾತ್ರದ ಪೈರು. ಎಕರೆಗೆ ಸುಮಾರು 15 ಕ್ವಿಂಟಲ್ ಇಳುವರಿ ಕೊಡುತ್ತದೆ. ಕೀಟ-ರೋಗ ಬಾಧೆ ತೀರಾ ಕಡಿಮೆ. ಬೆಳೆಗಾವಿ ಹಾಗೂ ಧಾರವಾಡ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ರೈತರು ಇದನ್ನು ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ.

ಪರಿಮಳದ ಈ ಅಕ್ಕಿಗೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಅಧಿಕ ಬೇಡಿಕೆ ಇದೆ. ಹೆಚ್ಚು ರುಚಿಯ ದೇಸಿ ಅಕ್ಕಿ ತಳಿಗಳ ವೈಕಿ ಇದೂ ಒಂದು. ಪಾಯಸದಂಥ ಸಿಹಿತಿಂಡಿಗಳು, ಪಲಾವ್- ಬಿರಿಯಾನಿಯಂಥ ಮಸಾಲೆಯುಕ್ತ ಅಡುಗೆಗೆ ಇದು ಹೇಳಿಮಾಡಿಸಿದಂಥದು. ದಿನಬಳಕೆ ಅಕ್ಕಿಗೆ ಕರಿಗಜವಿಲಿಯ ಒಂದು ಹಿಡಿ ಬೆರೆಸಿದರೆ ಎಲ್ಲ ಅನ್ನವೂ ಪರಿಮಳಯುಕ್ತ ಆಗುತ್ತದೆ. ಇದು ಎದೆಹಾಲು ಹೆಚ್ಚುಮಾಡುವ ಶಕ್ತಿ ಹೊಂದಿದ್ದು, ಬಾಣಂತಿಯರಿಗೆ ಇದರ ಅನ್ನವನ್ನು ಸೇವಿಸಲು ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ಇಂಥ ಹಲವು ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯಗಳಿಂದ ಗ್ರಾಹಕರ ಮನಗೆದ್ದ ತಳಿ ಇದು. ಅಧಿಕ ಬೇಡಿಕೆಯ ಕರಿಗಜವಿಲಿ ಅಕ್ಕಿಗೆ ಬೇಡಿಕೆ ಇದ್ದರೂ ಅದರ

ಪ್ರಯೋಜನ ರೈತರಿಗೆ ಸಿಗುತ್ತಿಲ್ಲ. ಇದಕ್ಕೆ ಹಲವು ಕಾರಣಗಳಿವೆ. ಕರಿಗಜವಿಲಿ ಬೆಳೆಗಾರರು ರಾಜ್ಯದ ಎಲ್ಲೆಡೆ ಚದುರಿದಂತೆ ಇದ್ದಾರೆ. ಇಲ್ಲೊಬ್ಬ ರೈತ ಇಪ್ಪತ್ತು ಕ್ವಿಂಟಲ್ ಬೆಳೆದರೆ, ಅಲ್ಲೊಬ್ಬ ಮೂವತ್ತು ಕ್ವಿಂಟಲ್ ಬೆಳೆಯುತ್ತಾನೆ. ಗ್ರಾಹಕ ವಲಯದ ಬೇಡಿಕೆಗೆ ತಕ್ಕಂತೆ ಪೂರೈಸುವುದು ಅಸಾಧ್ಯವಾಗಿರುವುದಕ್ಕೆ ಇದೇ ಕಾರಣ.

ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಭತ್ತವನ್ನು ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮಾಡುವುದೂ ಒಂದು ಸವಾಲು ಆಗಿದೆ. ಈ ತಳಿ ಭತ್ತವನ್ನು 'ಮಿಲ್' ಮಾಡಿಸಬೇಕೆಂದರೆ ದೊಡ್ಡ ಗಿರಣಿಗಳಿಗೆ ಹೋಗಬೇಕು. ಆದರೆ ಅಲ್ಲಿ ಮೊದಲು ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ಅಕ್ಕಿಯ ಬಳಿಕ ಈ ದೇಸಿ ತಳಿ ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದರೆ ಕರಿಗಜವಿಲಿಯಲ್ಲಿ ಬೇರೊಂದು ತಳಿ ಅಕ್ಕಿ ಬೆರಕೆಯಾಗಿ ಗುಣಮಟ್ಟಕ್ಕೆ ಧಕ್ಕೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗುವ ಗ್ರಾಹಕರು, ಗುಣಮಟ್ಟ ಕಳಪೆ ಎಂದು ದೂರುವುದೂ ನಡೆದಿದೆ. ತುಸು ಕಡಿಮೆ ಇಳುವರಿ ಬಂದರೂ ಕಷ್ಟಪಟ್ಟು ಬೆಳೆಯುವ ರೈತನಿಗೆ ಇದು ಬಹು ದೊಡ್ಡ ಹೊಡೆತ.

ಕರಿಗಜವಿಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ರೈತರು ಒಂದುಗೂಡಿ, ತಮ್ಮದೇ ಗುಂಪು ರಚಿಸಿಕೊಂಡು ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಹಾಗೂ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಲು ಸಾಧ್ಯವಿದೆ. ಈ ತಳಿ ಅಕ್ಕಿಯು ಔಷಧೀಯ ಗುಣಲಕ್ಷಣ ಹೊಂದಿರುವುದರಿಂದ ಆ ಅಂಶದ ಬಗ್ಗೆ ಜನರಲ್ಲಿ ಅರಿವು ಮೂಡಿಸಿದರೆ ಬೇಡಿಕೆ ಇನ್ನಷ್ಟು ಹೆಚ್ಚಾಡಿತು.

ಬೆಳೆಗಾವಿ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಖಾನಾಪುರದ ಗುಂಡೇನಹಟ್ಟಿಯ ಶ್ರೀ ಸಿದ್ದಾರಾಡ ಸಾವಯವ ಕೃಷಿಕರ ಬಳಗದ ಸದಸ್ಯರು ಇದರ ಉತ್ಪಾದನೆಯಲ್ಲಿ ಸಕ್ರಿಯವಾಗಿ ತೊಡಗಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದು, ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಕಂಡುಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ.





ಸಣ್ಣವಾಳ್ಯ

ಅಘನಾಶಿನಿ ನದಿ ಪಾತ್ರದ ಉಪ್ಪು ನೀರಿನ ಗದ್ದೆಗಳಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಬೆಳೆಯುವ ಅಪರೂಪದ ತಳಿ. ಭತ್ತದ ಸಿಪ್ಪೆ ಕಪ್ಪು ಮತ್ತು ಅಕ್ಕಿ ಕೆಂಪು. ಕೀಟನಾಶಕ ಮತ್ತು ಗೊಬ್ಬರದ ಬಳಕೆ ಇಲ್ಲದೆ ಬೆಳೆಯುವ ಸಹಜ ತಳಿ. ಹೀಗಾಗಿಯೇ ಇದನ್ನು 'ಧರ್ಮದ ಬೆಳೆ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

ಕುಮಟಾದ ಆಸುಪಾಸಿನ ಸಮುದ್ರ ತೀರದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ತಳಿ. ಇದರ ಕೆಂಪಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚು ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದಿಂದ ಕೂಡಿದ್ದು, ಇದರಿಂದ ತಯಾರಿಸುವ ಅವಲಕ್ಕಿ ಜನಪ್ರಿಯ.



ಸಣ್ಣವಾಳ್ಯ ತಂಬಟ್ಟು ಉಂಡೆ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿ

ಸಣ್ಣ ವಾಳ್ಯ - 1 ಕಿಲೋ

ಬೆಲ್ಲ - 1 ಕಿಲೋ

ತುರಿದ ಕೊಬ್ಬರಿ - 1/2 ಬಟ್ಟಲು

ಹದವಾಗಿ ಉರಿದು ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಕೊಂಚ ದಪ್ಪ ತರಿಯಾಗಿ

ಕುಟ್ಟಿಕೊಂಡ ಕಡಲೆಬೀಜ - 1/4 ಬಟ್ಟಲು

ಉರಿಗಡಲೆ - 100 ಗ್ರಾಂ

ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ - 3 ಚಮಚ.

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ

ಸಣ್ಣ ವಾಳ್ಯ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿದು, ರವೆ ತರಹ ಮಾಡಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಬೆಲ್ಲದ ಪಾಕ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಉಂಡೆ ಗಟ್ಟಿ ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಗಟ್ಟಿ ಪಾಕ ಕೊಂಚ ಮೃದು ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಒಂದೆಕೆ ಪಾಕ ಸಾಕು. ಪಾಕದ ಕೊನೆಯ ಹಂತದಲ್ಲಿ ತುರಿದ ಕೊಬ್ಬರಿಯನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಒಲೆಯಿಂದ ಕೆಳಗಿಳಿಸಬೇಕು. ಮೊದಲೇ ಸಿದ್ಧ ಮಾಡಿರುವ ಕಿಂಪಕ್ಕಿಯ ರವೆಯನ್ನು, ಕಡಲೆಬೀಜದ ತರಿ, ಉರಿಗಡಲೆ ಹಾಗೂ ಏಲಕ್ಕಿ ಎಲ್ಲವನ್ನೂ ನೇರಿಸಿ ಪಾಕ ಬಿಸಿ ಇರುವಾಗಲೇ ಬೆರೆಸಿ, ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟಬೇಕು. ಶಿವರಾತ್ರಿ ಹಬ್ಬಕ್ಕೆ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಈ ಉಂಡೆಯನ್ನು ಮಾಡಿ ಎಡೆ ಇಡುವ ಪದ್ಧತಿ ಇದೆ. ಉಪಾಹಾರದ ಜತೆಗೆ ಸೇವಿಸಲು ತುಂಬ ರುಚಿಕರ ಇದು!.



ಮಲೆನಾಡು ಪ್ರದೇಶದ ಜನಪ್ರಿಯ ತಳಿಯಾಗಿರುವ 'ಸಣ್ಣವಾಳ್ಯ', ಐದು ತಿಂಗಳ ಅವಧಿಯ ದೀರ್ಘಾವಧಿ ತಳಿ. ಸಾವಯವ ಕೃಷಿ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವ ಈ ತಳಿ, ರಾಸಾಯನಿಕ ಬಳಸಿದರೆ ಪೈರು ನೆಲಕ್ಕೆ ಒರಗಿಬಿಡುತ್ತದೆ. ಸಣ್ಣವಾಳ್ಯ ಅಕ್ಕಿಯ ಅನ್ನವನ್ನು ಎರಡು ದಿನಗಳ ಕಾಲ ಇಟ್ಟು, ಸೇವಿಸಬಹುದು. ನಿತ್ಯ ಸೇವನೆಗೆ ಮಲೆನಾಡಿನಲ್ಲಿ ಈ ತಳಿ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನೇ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.

ತೀರ್ಥಹಳ್ಳಿ ಸಮೀಪದ ತುಂಗಾ ನದಿಯ ಆಸುಪಾಸು ಇದರ ಕೃಷಿ ಹೆಚ್ಚು. ಅದರಲ್ಲೂ ನದಿ ತೀರದ ಮೆಕ್ಕಲುಮಣ್ಣು ಸಣ್ಣವಾಳ್ಯ ತಳಿಯ ತಾಕತ್ತು ವೃದ್ಧಿಸುತ್ತದೆ. ಅಕಸ್ಮಾತ್ ಪ್ರವಾಹ ಬಂದರೂ ಹತ್ತರಿಂದ ಹನ್ನೆರಡು ದಿನಗಳ ಕಾಲ ತಡೆದುಕೊಂಡು, ಪ್ರವಾಹ ಇಳಿಕೆಯಾದ ನಂತರ ಬೆಳೆಯುವ ಶಕ್ತಿ ಇದಕ್ಕಿದೆ. ಎಕರೆಗೆ 15 ಕ್ವಿಂಟಲ್ ಇಳುವರಿ ಕೊಡುವ ಸಣ್ಣವಾಳ್ಯ, ಕ್ವಿಂಟಲ್ ಭತ್ತಕ್ಕೆ 70 ಕಿಲೋ ಅಕ್ಕಿ ಕೊಡುತ್ತದೆ. ಕೆಂಪು- ಬಿಳಿ ಮಿಶ್ರಿತ ಅಕ್ಕಿ ಕಾಳಿನ ಗಾತ್ರ ಮಧ್ಯಮ ಗಾತ್ರ. ಹೆಚ್ಚು ಮಳೆ ಬೀಳುವ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲೂ ಅಡೆತಡೆಯಿಲ್ಲದೇ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ರೋಗ ಮತ್ತು ಕೀಟ ಬಾಧೆ ಇಲ್ಲದ ತಳಿ ಇದು.

ಹುಳಿತೇಗು (ಅಸಿಡಿಟಿ) ಇರುವವರಿಗೆ ಸಣ್ಣವಾಳ್ಯ ಅನ್ನ ಸೇವನೆಯು ಪರಿಹಾರ ನೀಡುತ್ತದೆ. ದಿನಬಳಕೆ ಅನ್ನ, ಮೊಸರನ್ನ, ಸಾಂಬಾರ್, ರಸಂ ಜತೆ ಇದು ರುಚಿಕರ. ಹಪ್ಪಳ, ಸಂಡಿಗೆ, ಶಾವಿಗೆ, ರವೆ, ಉಪ್ಪಿಟ್ಟು, ಅವಲಕ್ಕಿ, ಅಕ್ಕಿ ರೊಟ್ಟಿಗೆ ಇದು ಅತ್ಯುತ್ತಮ.

ಉಳಿದ ತಳಿಗಳಿಗೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ ಇಳುವರಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಡಿಮೆ. ಈ ಕಾರಣಕ್ಕಾಗಿ ಇದನ್ನು ಬೆಳೆಯುವವರೂ ಕಡಿಮೆ. ಗದ್ದೆಯ ಪ್ರಮಾಣ ಹೆಚ್ಚಿರುವವರು ಇದನ್ನು ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ. ಬೆಳೆದ ಮೇಲೆ ಸಂಸ್ಕರಣೆಯೇ ದೊಡ್ಡ ಸಮಸ್ಯೆ. ಹಳ್ಳಿಯಿಂದ ಪಟ್ಟಣದ 'ರೈಸ್ ಮಿಲ್'ಗಳಿಗೆ ಭತ್ತದ ಮೂಟೆಗಳನ್ನು ತರಬೇಕು. ಅಲ್ಲಿ ಮೊದಲು ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ಭತ್ತವು ಸಣ್ಣವಾಳ್ಯದಲ್ಲಿ ಮಿಶ್ರವಾಗದಂತೆ ಎಚ್ಚರಿಕೆ ವಹಿಸಬೇಕು. ಇಷ್ಟಾದರೂ ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಬೆರಕೆಯಾದರೆ ಗ್ರಾಹಕರು ಖರೀದಿಸಲು ಹಿಂಜರಿಯುತ್ತಾರೆ. ಹಾಗೂ ಹೀಗೂ ಕಷ್ಟಪಟ್ಟು ಅಕ್ಕಿ ಮಾಡಿಸಿದರೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಹಿಡಿಯುವುದು ಇನ್ನೊಂದು 'ಸಾಹಸ'. ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಮೂಲಕ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ತಲುಪಿಸುವುದು ಸವಾಲಿನ ಕೆಲಸ.

ಈ ಎಲ್ಲ ಕಷ್ಟಕೋಟಲೆಗಳನ್ನು ಎದುರಿಸಿ, ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಹಲವು ರೈತರು ಸಣ್ಣವಾಳ್ಯ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಅಂಥವರು ಗುಂಪು ರಚಿಸಿಕೊಂಡು, ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಘಟಕ ಸ್ಥಾಪಿಸಿದರೆ ಗ್ರಾಹಕರ ನಂಟು ಬೆನೆಯಲು ಸಾಧ್ಯವಿದೆ. ತುಂಗಾ ನದಿ ತೀರದ ಕೃಷಿ ಪರಂಪರೆಯೊಂದನ್ನು ಉಳಿಸಿ, ಬೆಳೆಸುವ ಈ ಕೆಲಸವನ್ನು ಆದಷ್ಟು ತುರ್ತಾಗಿ ಮಾಡಬೇಕಿದೆ.



ಕರಿಜೆಡ್ಡು

ಕರ್ನಾಟಕದ ವರದಾ ನದಿ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಕರಿಜೆಡ್ಡು ಭತ್ತ ಔಷಧೀಯ ಗುಣಲಕ್ಷಣ ಹೊಂದಿದ್ದು, ಸರ್ಪಸುತ್ತು ಹಾಗೂ ಚರ್ಮ ವ್ಯಾಧಿಗಳನ್ನು ನಿವಾರಿಸುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ ಪಡೆದಿದೆ. ಸಾಗರ ಹಾಗೂ ಸೊರಬ ಪ್ರಾಂತ್ಯದ ಜನರು ಈ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಕುಟ್ಟಿ, ಬೆಲ್ಲದ ಜತೆ ಬೆರೆಸಿ ಸೇವಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇದು ದೇಹವನ್ನು ಸದಾಕಾಲ ತಂಪಾಗಿ ಇಡುತ್ತದೆ. ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಹಿಟ್ಟನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿ, ಇದಕ್ಕೆ ಕೆಂಪು ಮಣ್ಣು ಹಾಗೂ ನಿಂಬೆ ರಸ ಬೆರೆಸಿ ಚರ್ಮ ವ್ಯಾಧಿ ಇರುವ ಭಾಗಕ್ಕೆ ಲೇಪಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಒಂದು ತಿಂಗಳ ಕಾಲ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಮುಳುಗಿದ್ದರೂ ಅದನ್ನು ಎದುರಿಸಿ ಬೆಳೆದು ಇಳುವರಿ ಕೊಡುವ ಅದ್ವಿತೀಯ ಶಕ್ತಿ ಕರಿಜೆಡ್ಡು ತಳಿಗೆ ಇದೆ.

ವರದಾ ನದಿ ತೀರ ವಿಶೇಷ ಜಾತಿಯ ನೆರೆ ಭತ್ತದ ತಳಿಗಳ ತಾಣ. ಇಲ್ಲಿನ ಪರಿಸರಕ್ಕೆ ಹೊಂದಿಕೊಂಡ 35ಕ್ಕೂ ಅಧಿಕ ಸ್ಥಳೀಯ ಜಾತಿಯ ಭತ್ತದ ತಳಿಗಳಿವೆ. ಕರ್ನಾಟಕದ ಯಾವುದೇ ನದಿ ತೀರದಲ್ಲಿ ಇಷ್ಟು ವೈವಿಧ್ಯತೆಯನ್ನು ನೋಡಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ. ಒಂದು ತಿಂಗಳವರೆಗೆ ಪ್ರವಾಹವನ್ನು ಸಹಿಸುವ, ಕೀಟಬಾಧೆಯ ವಿರುದ್ಧ ಮತ್ತು ರೋಗದ ವಿರುದ್ಧ ನಿರೋಧಕ ಶಕ್ತಿ ಹೊಂದಿದ ಕರಿ ಜೆಡ್ಡು ಇಲ್ಲಿನ ವಿಶೇಷ ತಳಿ.

ನೆರೆಯನ್ನು ಸಮರ್ಥವಾಗಿ ಎದುರಿಸಬಲ್ಲ ಕರಿ ಜೆಡ್ಡು ತಳಿ, ಸಾಗರದ ವರದಾ ಮೂಲದಿಂದ ಶಿರಸಿಯ ಬನವಾಸಿವರೆಗೆ ನದಿಯ ಬಯಲಿನ ರೈತರ ಅನ್ನದಾತ. 40 ದಿನಗಳ ಕಾಲ ನೆರೆ ತಡೆಯುವ ಶಕ್ತಿ ಹೊಂದಿರುವ ಈ ತಳಿಯನ್ನು ಭರಣಿ ಮಳೆಗೆ ಬಿತ್ತುತ್ತಾರೆ. ನೆರೆ ಇಳಿದು ಕಾಂಡ ಒಂದು ಇಂಚು ಇದ್ದರೂ ಸಹ ಭತ್ತದ ಸಸಿ ಚಿಗುರಿ ಬರುತ್ತದೆ.

ಬಿತ್ತನೆಗೆ ಮುನ್ನ 4-5 ಗಾಡಿ ಕೊಟ್ಟಿಗೆ ಗೊಬ್ಬರ ಕೊಡುತ್ತಾರೆ. ನೆರೆ ತಂದ ಮೆಕ್ಕಲು ಮಣ್ಣು ಕರಿ ಜೆಡ್ಡಿನ ಬೆಳವಣಿಗೆಗೆ ಸಾಕು. ನೆರೆ ಬಂದ ಗದ್ದೆಗಳು ರೋಗ ಮತ್ತು ಕೀಟ ಬಾಧೆಯಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಿದ್ದು, ಇಲ್ಲಿನ ರೈತರು ಯಾವುದೇ ಕ್ರಿಮಿನಾಶಕ ಬಳಸುವುದಿಲ್ಲ. ಆಳೆತ್ತರ ಬೆಳೆಯುವ ಈ ತಳಿಯು ಎಕರೆಗೆ 10 ರಿಂದ 12 ಕ್ವಿಂಟಾಲ್ ಇಳುವರಿ ಕೊಡುತ್ತದೆ. 4-5 ಗಾಡಿ ಹುಲ್ಲು ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಬೀಜಕ್ಕಿಂದು ಯಾರ ಮನೆಯ ಬಾಗಿಲಿಗೂ ಹೋಗಬೇಕಿಲ್ಲ. ಆಳ ನೀರಿನ ಗದ್ದೆ (ತಂಪು ಗದ್ದೆ) ಇರುವ ಪ್ರತಿ ರೈತರ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಕರಿ ಜೆಡ್ಡು ಗ್ಯಾರಂಟಿ.



ಕಲಿಬೆಡ್ಡು ನೀರು ದೋಸೆ

ಬೇಕಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿ

ಎರಡು ಕಪ್ ಕೆಂಪಕ್ಕಿ

ಅರ್ಧ/ ಒಂದು ಕಪ್ ತುರಿದ ಹಸಿ ತೆಂಗು

ಉಪ್ಪು

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ

ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ಇಡೀ ರಾತ್ರಿ ನೆನೆಸಿ ಇಡಿ ಬೆಳಿಗ್ಗೆ ಇದನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕೊಬ್ಬರಿ, ಉಪ್ಪು ಹಾಗೂ ನೀರು ಬೆರೆಸಿ. ದೋಸೆ ಹಿಟ್ಟಿನ ರೂಪಕ್ಕೆ ಬರುವಂತೆ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ.

ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ತವಾ ಇಟ್ಟು, ಕಾಯ್ದಾಗ ಸ್ವಲ್ಪ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಅದಕ್ಕೆ ಲೇಪಿಸಿ. ದೋಸೆ ಮಾಡುವ ರೂಪದಲ್ಲೇ ಇದನ್ನು ತವಾ ಮೇಲೆ ಹಾಕಿರಿ. ಮೇಲ್ಭಾಗವನ್ನು ಮುಚ್ಚಿದಿಂದ ಮುಚ್ಚಿ. ಎರಡು ನಿಮಿಷಗಳ ಬಳಿಕ ಮುಚ್ಚಳ ತೆಗೆದು, ದೋಸೆಯನ್ನು ಮಗುಚಿ ಹಾಕಿ. ಮತ್ತೆ ಎರಡು ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ತವಾ ಮೇಲೆ ಇರಲಿ. ಬಳಿಕ ಅದನ್ನು ನಿಧಾನವಾಗಿ ತೆಗೆದು, ತಟ್ಟೆಗೆ ಹಾಕಿ. ಕೊಬ್ಬರಿ ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲದ ಚಟ್ನಿ ಜತೆ ಸೇವಿಸಲು ಕೊಡಿ.



ಕರಿಜೆಡ್ಡು ಭತ್ತದ ಇಳುವರಿ ವರದಾ ನದಿಯ ನೆರೆಯ ಪ್ರಮಾಣದ ಮೇಲೆ ಅವಲಂಬಿತವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಪ್ರತಿ ವರ್ಷವೂ ನೆರೆ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ, ಇಲ್ಲವೆ ಮಳೆ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿ ಬೆಳೆ ಹಾಳಾಗುವ ಅಥಾವ ಇಳುವರಿ ಕುಂಟಿತವಾಗುವ ಸಾಧ್ಯತೆಗಳು ಹೆಚ್ಚು. ಎಕರೆಗೆ ಸರಾಸರಿ 9 ಕ್ವಿಂಟಾಲ್ ಭತ್ತದ ಇಳುವರಿ ಸಿಗುತ್ತದೆ.. ಒಂದು ಎಕರೆಗೆ ರೂ.5,760 ಖರ್ಚು ಬರುತ್ತದೆ. ನಿವ್ವಳ ಲಾಭ ರೂ.7,440 ಮಾತ್ರ. ನದಿ ತೀರದ ಬಯಲುಗಳಲ್ಲಿರುವ ರೈತರು ಆರ್ಥಿಕವಾಗಿ ಹಿಂದುಳಿದವರು. ಭತ್ತದ ಬೇಸಾಯ ಆರ್ಥಿಕವಾಗಿ ಲಾಭದಾಯಕವಲ್ಲದ ಕಾರಣ ರೈತರು ಆರ್ಥಿಕ ಬೆಳೆಗಳಾದ ಪೈನಾಪಲ್, ಅಡಿಕೆ, ಬಾಳೆ, ಶುಂಠಿ ಮುಂತಾದ ವಾಣಿಜ್ಯ ಬೆಳೆಗಳತ್ತ ಮುಖ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ.

ಇಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಭತ್ತ, ಕಾರ್ಕಳದ ಹತ್ತಿರದ ಹೆಬ್ಬಿಯ ಮಿಲ್ಲುಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಂದಕ್ಕಿಯಾಗಿ ಕೇರಳಕ್ಕೆ ಸರಬರಾಜಾಗುತ್ತದೆ. ರೈತರ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಸೊಸೈಟಿ ಅಕ್ಕಿ, ಅಂಗಡಿ ಅಕ್ಕಿ ಅನ್ನವಾಗುತ್ತಿದೆ.

ಇಲ್ಲಿನ ಭತ್ತದ ತಳಿಗಳ ಇಳುವರಿಯನ್ನು ಉತ್ತಮ ಪಡಿಸುವ ಸಲುವಾಗಿ ಕೃಷಿ ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರವು ರೈತರ ಸಹಭಾಗಿತ್ವದಲ್ಲಿ ಸಂಶೋಧನೆಗೆ ಮುಂದಾಗಬೇಕು. ಇಲ್ಲಿನ ಭತ್ತದ ಕೃಷಿಯನ್ನು ಲಾಭದಾಯಕವಾಗಿಸಲು ರೈತರಿಗೆ ಸೂಕ್ತ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಒದಗಿಸಬೇಕು. ಇಲ್ಲಿನ ಭತ್ತವನ್ನು 'ನೈಸರ್ಗಿಕವಾಗಿ ಬೆಳೆದ ಅಕ್ಕಿ' ಎಂದು ವಿಶೇಷ ದೃಢೀಕರಣ ಮಾಡಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಬಿಡುಗಡೆ ಮಾಡಬೇಕು.

ವರದಾ ನದಿ ತೀರದ ರೈತರು ತಮ್ಮ ಮನೆಯ ಬೀಜವನ್ನೇ ಬಿತ್ತುವುದರಿಂದ ಬೀಜ ಸಬ್ಸಿಡಿಯಿಂದ ವಂಚಿತರು. ಈ ಸಬ್ಸಿಡಿಯನ್ನು ಬೆಂಬಲಬೆಲೆ ರೂಪದಲ್ಲಿ ರೈತರಿಗೆ ಒದಗಿಸಬೇಕು. ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ವರದಾ ನದಿ ದಂಡೆಯ ಭತ್ತದ ಗದ್ದೆಗಳನ್ನು 'ಬೀಜ ಪರಂಪರೆಯ ತಾಣ' ಎಂದು ಘೋಷಿಸಬೇಕು.

ಕೆಂಪಕ್ಕಿಗೆ ಉತ್ತಮ ಬೇಡಿಕೆ ಇರುವುದರಿಂದ, ಸಮುದಾಯ ಮಾಲೀಕತ್ವದ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಘಟಕಗಳನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಿ ಕರಿ ಜೆಡ್ಡು ಕೃಷಿಗೆ ಉತ್ತೇಜನ ನೀಡಬೇಕಿದೆ.



ರತ್ನಚೂಡಿ

ಮೈಸೂರಿನ ಸುತ್ತಮುತ್ತ ಕೆರೆ ಆಶ್ರಿತ ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ ರೂಪುಗೊಂಡ ತಳಿಯೊಂದು ತನ್ನ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯಗಳಿಂದಾಗಿಯೇ ಜನಪ್ರಿಯತೆ ಪಡೆಯಿತು. ಸಾಧಾರಣ ಮಳೆಯಲ್ಲೂ ಬೆಳೆಯುವ ಈ ತಳಿಯ ಭತ್ತ, ರುಚಿ ಹಾಗೂ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದಿಂದಾಗಿ ನಾಡಿನೆಲ್ಲೆಡೆ ವ್ಯಾಪಿಸಿತು. 'ರತ್ನಚೂಡಿ' ಎಂಬ ಅಂದದ ಹೆಸರಿನ ಈ ದೇಸಿ ಭತ್ತ, ದೇಶದ ಹಲವೆಡೆ ಕಾಣುವ ನಾಲ್ಕೈದು ತಳಿಗಳಿಗೆ ಸಾಮ್ಯತೆ ಹೊಂದಿದೆ.

ಕೆರೆ ಕಟ್ಟಿಸಿ, ನೀರಾವರಿ ಆಶ್ರಯ ಕಲ್ಪಿಸಿದ ಹೆಗ್ಗಳಿಕೆ ಮೈಸೂರು ಮಹಾರಾಜರದು. ಮೈಸೂರು ಸುತ್ತಮುತ್ತಲೂ ಅವರು ಕಟ್ಟಿಸಿದ ಸಣ್ಣ-ದೊಡ್ಡ ಕೆರೆಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ ನೂರಾರು. ಮೈಸೂರು ಜಿಲ್ಲೆ ಯಳಂದೂರು ಭಾಗದ ಕೆರೆಯ ಆಶ್ರಯದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದ ತಳಿ 'ರತ್ನಚೂಡಿ'. ಇದು ತೀರಾ ಹಳೆಯ ತಳಿಯಾಗಿದ್ದು, ಬ್ರಿಟಿಷ್ ಗೆರೈಟಿಯರ್‌ನಲ್ಲಿ ಸಹ ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿದೆ.

ದೀರ್ಘಾವಧಿ- ಅಂದರೆ ಐದು ತಿಂಗಳ ಅವಧಿ- ತಳಿಯಾಗಿರುವ ರತ್ನಚೂಡಿ, ಅತ್ಯಂತ ಎತ್ತರಕ್ಕೆ ಬೆಳೆಯುವ ಪೈರು. ಇದು ಜಾನುವಾರುಗಳಿಗೆ ಉತ್ತಮ ಪ್ರಮಾಣದ ಮೇವು ಒದಗಿಸುತ್ತದೆ. ಕಾಳುಗಳಲ್ಲಿ ಹಾಲು ತುಂಬುವ ಸಮಯಕ್ಕೆ ಇಡೀ ಗದ್ದೆಯು ಬಂಗಾರದ ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗುತ್ತದೆ. ಈ ನೋಟವನ್ನು ಬಣ್ಣಿಸಲು ಅಸಾಧ್ಯ. ಭತ್ತದ ಬಣ್ಣ ಚಿನ್ನ; ಅಕ್ಕಿ ಬಿಳುಪು.

'ರತ್ನ' ಅಂದರೆ ಚಿನ್ನ, 'ಚೂಡಿ' ಎಂದರೆ ಅವಲಕ್ಕಿ. ಹೀಗಾಗಿ ಅವಲಕ್ಕಿ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಇದು ಹೇಳಿಮಾಡಿಸಿದ ಭತ್ತ. ಇದಲ್ಲದೇ ದಿನಬಳಕೆಗೆ ತುಂಬಾ ರುಚಿ. ಅಕ್ಕಿಯಲ್ಲಿನ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳು ನಿಧಾನವಾಗಿ ಜೀರ್ಣವಾಗುವುದರಿಂದ ಒಮ್ಮೆ ಉಂಡ ಬಳಿಕ ಸಾಕಷ್ಟು ಸಮಯ ಹಸಿವೆ ಆಗುವುದಿಲ್ಲ. ವಯಸ್ಸಾದವರಿಗೆ ಇದು ಒಳ್ಳೆಯ ಆಯ್ಕೆ.

ಎಕರೆಗೆ ಇಪ್ಪತ್ತು ಕ್ವಿಂಟಲ್ ಇಳುವರಿ ಕೊಡುವುದು 'ರತ್ನಚೂಡಿ' ವಿಶೇಷ. ಪ್ರತಿ ಕ್ವಿಂಟಲ್‌ಗೆ 70 ಕಿಲೋ ಅಕ್ಕಿ ಸಿಗುವುದು ಬಹುಶಃ ಇದೊಂದು ತಳಿಯಲ್ಲೇ. ಕಡಿಮೆ ಮಳೆಯಲ್ಲೂ ಬೆಳೆಯುವ ರತ್ನಚೂಡಿ, ರೋಗ-ಕೀಟಬಾಧೆಗೆ ಈಡಾಗುವುದು ತೀರಾ ಕಡಿಮೆ.

ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ನಿರಂತರವಾಗಿ ಲಭ್ಯತೆ ಇಲ್ಲದೇ ಹೋಗಿದ್ದರಿಂದ ಬೇಡಿಕೆಯನ್ನು ಪೂರೈಸುವುದು ಕಷ್ಟಕರವಾಗಿದೆ. ಇಳುವರಿ ಬಂದಾಗ ಮಿಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮಾಡಿಸಿ, ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಹೋಗಲಾಗುತ್ತದೆ. ಒಮ್ಮೊಮ್ಮೆ ದಿಢೀರಾಗಿ ರತ್ನಚೂಡಿ ಅಕ್ಕಿಗೆ ಬೇಡಿಕೆ ಹೆಚ್ಚಿದಾಗ ಅದನ್ನು ಬೆಳೆಯಲು ಮುಂದಾಗುವವರೇ ಹೆಚ್ಚು. ಆದರೆ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಬಿತ್ತನೆ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಪೂರೈಸುವವರು ಕಡಿಮೆಯಾಗಿದ್ದಾರೆ.

ರತ್ನಚೂಡಿಗೆ ಹೋಲಿಕೆಯಾಗುವ ತಳಿಗಳು ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಕಾಣಸಿಗುತ್ತವೆ. ಮೇಲ್ನೋಟಕ್ಕೆ ಈ ತಳಿಯಂತೆಯೇ ಇರುವ 'ನೇಲಂ ಸಣ್ಣ' ಕನ್ನಡ ನಾಡಿನಲ್ಲಿ ವ್ಯಾಪಕವಾಗಿದೆ. ಮಲೆನಾಡಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ 'ಕಣ್ ರತ್ನಚೂಡಿ' ತಳಿಯು ಈ ತಳಿಯ ಹಾಗೆಯೇ ಇದೆ. ಮೇಲ್ಬಾಗದಲ್ಲಿ ಕಣ್ಣಿನ ರಚನೆ ಇರುವುದನ್ನು ಹೊರತುಪಡಿಸಿದರೆ, ಉಳಿದ ಸ್ವರೂಪವೆಲ್ಲ 'ರತ್ನಚೂಡಿ'ಯದ್ದೇ ಇರುತ್ತದೆ.

ಕರ್ನಾಟಕದ ಎಲ್ಲ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲೂ ಬೆಳೆಯುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ ಹೊಂದಿರುವ ರತ್ನಚೂಡಿ, ಸಾವಯವ ಕೃಷಿ ಪದ್ಧತಿಗೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಇದರ ಸೋದರ ಸಂಬಂಧಿ ತಳಿಗಳು ಭಾರತದ ಹಲವೆಡೆ ಕಾಣಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು ವಿಶೇಷ. ಆಧುನಿಕ ಅಡುಗೆಗಳಿಗೂ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ತಿನಿಸುಗಳಿಗೂ ಅಚ್ಚುಕಟ್ಟಾಗಿ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುವ 'ರತ್ನಚೂಡಿ' ಬೇಸಾಯಕ್ಕೂ ಸಂಸ್ಕರಣೆಯೂ ಯಾವುದೇ ಅಡೆತಡೆಯಿಲ್ಲದೇ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ.





ಭೌಗೋಳಿಕ ಸನ್ನದು

ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಹೊಸ ಮಂತ್ರ

ಗ್ರಾಹಕರಲ್ಲಿ ವಿಷಮುಕ್ತ ಮತ್ತು ದೇಸಿ ತಳಿಗಳ ಬಗ್ಗೆ ವಿಶೇಷ ಒಲವು ಮೂಡುತ್ತಿದೆ. ರಾಜಮುಡಿ, ಸಣ್ಣ ವಾಳ್ಯ, ರತ್ನ ಚೂಡಿ, ಜೋಳಗ, ಬೈರನೆಲ್ಲು, ಕರಿ ಗಜವಿಲಿ ಮೊದಲಾದ ತಳಿಗಳಿಗೆ ಬೇಡಿಕೆ ಸೃಷ್ಟಿಯಾಗಿದೆ. ಆದರೆ ಈ ಅವಕಾಶದ ಲಾಭ ಬೆಳೆಗಾರರಿಗೆ ಸಿಗುತ್ತಿಲ್ಲ. ಮಧ್ಯವರ್ತಿಗಳ ಪಾಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಕನ್ನಡ ನಾಡಿನ ದೇಸಿ ಅಕ್ಕಿ ತಳಿಗಳಿಗೆ ಭೌಗೋಳಿಕ ಸನ್ನದು ಪಡೆದರೆ, ದೇಸಿ ಭತ್ತ ಬೆಳೆಗಾರರ ಗುಂಪುಗಳು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಮಾರಿ ಲಾಭ ಗಳಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ. ದೇಸಿ ಅಕ್ಕಿಯ ಹೆಸರಲ್ಲಿ ವ್ಯಾಪಾರಗಾರರು ಮಾಡುವ ಅಕ್ರಮವನ್ನೂ ನಿಲ್ಲಿಸಬಹುದು.

ಭೌಗೋಳಿಕ ಸನ್ನದು ಗುರುತು (ಜಿಐ ಟ್ಯಾಗ್)

ಭೌಗೋಳಿಕವಾಗಿ ವಿಶಿಷ್ಟ ಗುಣಲಕ್ಷಣ ಹೊಂದಿರುವ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಕೇಂದ್ರ ಸರ್ಕಾರ 'ಭೌಗೋಳಿಕ ಸನ್ನದು' ಗುರುತು (ಜಿಯಾಗ್ರಫಿಕಲ್ ಇಂಡಿಕೇಶನ್ ಟ್ಯಾಗ್ - ಜಿಐ ಟ್ಯಾಗ್) ನೀಡುತ್ತದೆ. ಅಂಥ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಗುಂಪು ಅಥವಾ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳಲ್ಲದೆ ಬೇರೆಯವರು ವಾಣಿಜ್ಯ ಉದ್ದೇಶಕ್ಕೆ ಬಳಸುವಂತಿಲ್ಲ.

'ಜಿಐ ಟ್ಯಾಗ್' ಎಂದರೇನು?

ಸರಳವಾಗಿ ಹೇಳಬೇಕೆಂದರೆ- ಇದೊಂದು ಸೂಚಕ. ಒಂದು ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಅದು ತಯಾರಾಗುವ ಅಥವಾ ಉತ್ಪಾದನೆಯಾಗುವ ಸ್ಥಳದಿಂದ ಗುರುತಿಸಿದರೆ ಅದರ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಗುಣಮಟ್ಟ ನಿರ್ಧರಿಸಬಹುದಾಗುತ್ತದೆ. ಆ ಗುಣಮಟ್ಟ ನಿರ್ಧರಿಸುವುದಕ್ಕೆ 'ಭೌಗೋಳಿಕ ಸನ್ನದು ಗುರುತು' (ಜಿಐ ಟ್ಯಾಗ್) ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಕೃಷಿ, ನೈಸರ್ಗಿಕ ಅಥವಾ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಲು ಜಿಐ ಟ್ಯಾಗ್ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಜಿಐ ಟ್ಯಾಗ್ ಪಡೆದ ಸಾಮಗ್ರಿಯು ಆ ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ವಲಯದೊಳಗೆ ಉತ್ಪಾದನೆಯಾಗಿರಬೇಕು ಹಾಗೂ ಕೆಲವು ವಿಶೇಷ ಗುಣಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ಪಡೆದಿರಬೇಕು.

ಭಾರತದಲ್ಲಿ 'ಜಿವ ಟ್ಯಾಗ್' ಪಡೆದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಯಾವುವು?

ಬಾಸ್ಮತಿ ಅಕ್ಕಿ, ಡಾರ್ಜಿಲಿಂಗ್ ಚಹಾ, ನಾಗಪುರ ಕಿತ್ತಳೆ, ಕೊಲ್ಲಾಪುರ ಚಪ್ಪಲಿ, ಪಾಲಕ್ಕಾಡ ನವರ, ಕಾಂಚೀಪುರದ ರೇಷ್ಮೆ ಸೀರೆ, ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರದ ಅಲ್ಫಾನ್ಸೊ ಮಾವು ಇತ್ಯಾದಿ

ಕರ್ನಾಟಕದ ನಂಜನಗೂಡು ರಸಬಾಳೆ, ಕೊಡಗಿನ ಕಿತ್ತಳೆ, ಧಾರವಾಡ ಪೇಡ, ಚನ್ನಪಟ್ಟಣದ ಬೊಂಬೆ, ಮೈಸೂರು ವೀಳ್ಯದೆಲೆ, ಮೈಸೂರು ರೇಷ್ಮೆ ಸೀರೆ, ಬೀದರಿನ ಬಿದರಿ ಕಲೆ ಮೊದಲಾದ 40 ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ 'ಜಿವ ಟ್ಯಾಗ್' ಸಿಕ್ಕಿದೆ. ನಮ್ಮ ರಾಜ್ಯದ ಯಾವುದೇ ಕೃಷಿ ಬೆಳೆಗೆ ಇದುವರೆಗೂ ಜಿವ ಟ್ಯಾಗ್ ಸಿಕ್ಕಿಲ್ಲ.

'ಜಿವ ಟ್ಯಾಗ್' ಪಡೆಯುವುದರಿಂದ ಏನು ಪ್ರಯೋಜನ?

ಭಾರತದ ಭೌಗೋಳಿಕ ವಲಯಗಳಿಗೆ ಕಾನೂನಾತ್ಮಕ ರಕ್ಷಣೆ ದೊರಕುತ್ತದೆ. ನೋಂದಾಯಿತ ಭೌಗೋಳಿಕ ಸನ್ನದಿನ ಅನಧಿಕೃತ ಬಳಕೆಗೆ ತಡೆ ಹಾಕುತ್ತದೆ. ಭೌಗೋಳಿಕ ಸನ್ನದಿಗೆ ಕಾನೂನುಸಮ್ಮತ ರಕ್ಷಣೆ ಒದಗಿಸಿ, ಆ ವಲಯದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ರಫ್ತಿಗೆ ಅವಕಾಶ ನೀಡುತ್ತದೆ. ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ವಲಯದಲ್ಲಿ ಉತ್ಪಾದನೆಯಾದ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳಿಗೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಸಿಕ್ಕು, ಆ ಪ್ರದೇಶದ ಆರ್ಥಿಕ ಬೆಳವಣಿಗೆಗೆ ನೆರವಾಗುತ್ತದೆ.

ಯಾರು 'ಜಿವ ನೋಂದಣಿ' ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಲು ಅರ್ಹರು?

ಕಾನೂನಿನ ಪ್ರಕಾರ ಸ್ಥಾಪನೆಯಾದ ಯಾವುದೇ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳ ಸಂಸ್ಥೆ, ಉತ್ಪಾದಕರು ಅಥವಾ ಪ್ರಾಧಿಕಾರವು ಜಿವ ನೋಂದಣಿಗೆ ಅರ್ಜಿ ಹಾಕಲು ಅರ್ಹತೆ ಪಡೆದಿದೆ. ಅರ್ಜಿ ಸಲ್ಲಿಸುವ ಮುನ್ನ:

- ಉತ್ಪಾದಕರ ಹಿತಾಸಕ್ತಿಯನ್ನು ಗಮನದಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟುಕೊಂಡಿರಬೇಕು.
- ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ನಮೂನೆಯಲ್ಲಿ ಅರ್ಜಿಯನ್ನು ಬರೆದಿರಬೇಕು.
- ನಿಗದಿತ ಶುಲ್ಕದೊಂದಿಗೆ ಭೌಗೋಳಿಕ ಸನ್ನದು ನೋಂದಣಾಧಿಕಾರಿಗೆ ಅರ್ಜಿ ಸಲ್ಲಿಸಬೇಕು.

'ಜಿವ ಟ್ಯಾಗ್' ಜತೆಗೆ ಉತ್ಪಾದಕರ ಸಂಬಂಧ ಹೇಗೆ?

ಮೂರು ಬಗೆಯ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಲಾಗಿದ್ದು, ಇವು 'ಜಿವ ಟ್ಯಾಗ್' ಜತೆಗೆ ಆ ಉತ್ಪಾದಕನನ್ನು ಗುರುತಿಸಲು ನೆರವಾಗುತ್ತವೆ.

ಕೃಷಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಉತ್ಪಾದನೆ, ಸಂಸ್ಕರಣೆ, ವ್ಯಾಪಾರದಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಯಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು ವ್ಯಾಪಾರ ನಡೆಸಬಹುದಾದ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ತಯಾರಿಕೆ ಹಾಗೂ ಮಾರಾಟ ನಡೆಸುವ ಕರಕುಶಲ ಅಥವಾ ಕೈಗಾರಿಕೆ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು

ಭೌಗೋಳಿಕ ಸನ್ನದು ನೋಂದಾವಣೆ ಕಡ್ಡಾಯವೇ? ಇದು ಹೇಗೆ ಪ್ರಯೋಜನ ನೀಡುತ್ತದೆ?

ಭೌಗೋಳಿಕ ಸನ್ನದು ಕಡ್ಡಾಯವೇನಲ್ಲ. ಬದಲಾಗಿ ಇದು ಆ ಪ್ರದೇಶದ ವಿಶಿಷ್ಟ ಉತ್ಪನ್ನ ಹಾಗೂ ಉತ್ಪಾದಕರಿಗೆ ಕಾನೂನಾತ್ಮಕ ರಕ್ಷಣೆ ಕೊಡುತ್ತದೆ. ಆ ವಲಯದಲ್ಲಿ ಉತ್ಪನ್ನವಾಗುವ ವಿಶೇಷ ಪದಾರ್ಥದ ಮಾರಾಟ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯಲ್ಲಿ ಉತ್ಪಾದಕರಿಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಅವಕಾಶ ಒದಗಿಸಿಕೊಡುತ್ತದೆ.

ಭೌಗೋಳಿಕ ಸನ್ನದು ನೋಂದಾವಣೆ ಎಷ್ಟು ಅವಧಿಯವರೆಗೆ ಇರುತ್ತದೆ?

ಒಮ್ಮೆ ನೋಂದಾಯಿಸಿದ 'ಜಿವ ಟ್ಯಾಗ್', ಹತ್ತು ವರ್ಷಗಳ ಅವಧಿಗೆ ಚಾಲ್ತಿಯಲ್ಲಿ ಇರುತ್ತದೆ. ಆ ಬಳಿಕ ಮತ್ತೆ ಹತ್ತು ವರ್ಷಗಳ ಅವಧಿಗೆ ನವೀಕರಣ ಮಾಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು.

ಟ್ರೇಡ್ ಮಾರ್ಕ್ ಹಾಗೂ ಜಿವ ಟ್ಯಾಗ್ ಮಧ್ಯೆ ಇರುವ ವ್ಯತ್ಯಾಸವೇನು?

ವಹಿವಾಟಿನಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಯಾಗುವ 'ಟ್ರೇಡ್ ಮಾರ್ಕ್' ಉದ್ಯಮಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ್ದು. ಆದರೆ 'ಭೌಗೋಳಿಕ ಸನ್ನದು ಗುರುತು' ವಿಶೇಷ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಉತ್ಪನ್ನವಾಗುವ ಸಾಮಗ್ರಿ ಅಥವಾ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಗುರುತಿಸಲು ಬಳಕೆಯಾಗುತ್ತದೆ.





ಮಳೆ ಆಶ್ರಿತ ಭತ್ತದ ಕೃಷಿ ಉತ್ತೇಜನಕ್ಕೆ ಕರ್ನಾಟಕ ಕೃಷಿ ಬೆಲೆ ಆಯೋಗದ ಶಿಫಾರಸುಗಳು

ಕರ್ನಾಟಕ ಸರ್ಕಾರ, ಸಾವಯವ ಕೃಷಿಗೆ ಒಂದು ಪ್ರತ್ಯೇಕ ನೀತಿಯನ್ನು ಮೊಟ್ಟ ಮೊದಲ ಬಾರಿ 2004ರಲ್ಲಿ ತಂದ ನಂತರ, 2017ರಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಪರಿಷ್ಕರಿಸಿ “ಸಾವಯವ ಗ್ರಾಮ”, “ಸಾವಯವ ಭಾಗ್ಯ” ಮುಂತಾದ ಯೋಜನೆಗಳ ಮೂಲಕ ಸಾವಯವ ಕೃಷಿ ಉತ್ತೇಜನಕ್ಕೆ ಮುಂದಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಸಾವಯವ ಉತ್ಪಾದಕರಿಗೆ ಸಾಂಘಿಕ ಬಲ ತರಲು ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಇಲಾಖೆ. “ಜೈವಿಕ ಕೃಷಿಕರ ಸಂಘ” ಸ್ಥಾಪಿಸಿದ್ದರೆ ಕೃಷಿ ಇಲಾಖೆ “ಸಾವಯವ ಉತ್ಪಾದಕ ಸಂಘಟನೆಗಳ ಮಹಾ ಮಂಡಲ”ವನ್ನು ಜಿಲ್ಲಾಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಗಟ್ಟಿಮಾಡಿ, ರಾಜ್ಯಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಸಬಲೀಕರಣಗೊಂಡ ಒಂದು ಉನ್ನತ ಮಟ್ಟದ ಸಮಿತಿಯನ್ನು ರಚಿಸಿರುತ್ತದೆ.

.ಈ ಮೂಲಕ ಕರ್ನಾಟಕ ರಾಜ್ಯ ಸಾವಯವ ಉತ್ಪನ್ನ ಹಾಗೂ ಸಿರಿಧಾನ್ಯಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಗ್ರಾಹಕರಲ್ಲಿ ಅಧಿಕ ಪ್ರಚಾರ ಮತ್ತು ಜಾಗೃತಿ ಏರ್ಪಡಿಸಿ, ಆ ಮೂಲಕ ಬೇಡಿಕೆ, ಉತ್ಪಾದನೆ ಹೆಚ್ಚಿಸುವ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ದಿಟ್ಟ ಹೆಜ್ಜೆ ಇಟ್ಟಿರುತ್ತದೆ. ಇದೇ ರೀತಿ ಮಳೆ ಆಶ್ರಯದ ಭತ್ತದ ಕೃಷಿಯನ್ನೂ ಸದೃಢಗೊಳಿಸಬೇಕಾಗಿದೆ.

ಪೌಷ್ಟಿಕತೆ ಮತ್ತು ಸುಸ್ಥಿರತೆಗಳಲ್ಲಿ ರಾಗಿ, ಸಜ್ಜೆ, ನವಣೆಗಳಿಗೆ ಹೋಲಿಸಬಹುದಾಗಿರುವ ಮಳೆ ಆಶ್ರಯ ಭತ್ತದ ನಾಟಿ ತಳಿಗಳ ಬೇಸಾಯ ಕೂಡ ಕರಾವಳಿ, ಮಲೆನಾಡು ಪ್ರಾಂತ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಜನಪ್ರಿಯತೆ ಪಡೆದಿರುತ್ತದೆ.

ಕಳೆದ ಹತ್ತು ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ಭತ್ತದ ಬೇಸಾಯ ಕೈಗೊಳ್ಳುತ್ತಿರುವ ಭೂಮಿಯ ವಿಸ್ತೀರ್ಣ ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ಶೇ.32 (ಸುಮಾರು 4.79 ಲಕ್ಷ ಹೆಕ್ಟೇರ್) ಪ್ರಮಾಣ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿದ್ದು, ಬಹುಪಾಲು ಈ ವಿಸ್ತೀರ್ಣ ಮಳೆ ಆಶ್ರಯದ ಭತ್ತದ ಬೇಸಾಯ ಕೈಗೊಳ್ಳುತ್ತಿರುವ ಪ್ರದೇಶವೇ ಆಗಿರುತ್ತದೆ.

ರಾಗಿ, ಜೋಳ, ಸಜ್ಜೆ, ನವಣೆ ಮುಂತಾದವುಗಳ ಜೊತೆಗೆ ಮಳೆ ಆಶ್ರಯದ ಭತ್ತದ ಸ್ಥಳೀಯ ತಳಿಗಳ ಬೇಸಾಯವನ್ನು ಸದೃಢಗೊಳಿಸುವ ಕ್ರಮ ಕೈಗೊಂಡರೆ ಅದು ಕರ್ನಾಟಕದ ಕೃಷಿಯನ್ನು ಸುಸ್ಥಿರ ಕೃಷಿಯತ್ತ ಕೊಂಡೊಯ್ಯು, ಆ ಮೂಲಕ ಒಣ ಭೂಮಿ ರೈತರ ಆದಾಯ ಹಾಗೂ ಕಲ್ಯಾಣ ವೃದ್ಧಿ ಸಾಧಿಸುವಲ್ಲಿ ಮಹತ್ವದ ಪಾತ್ರ ನಿರ್ವಹಿಸಲಿದೆ.

ಅನುಷ್ಠಾನದ ಕ್ರಮಗಳು:

1. ಸಮಗ್ರ ಮೌಲ್ಯಮಾಪನ ಮತ್ತು ಪ್ರೋತ್ಸಾಹ: ಸಿರಿಧಾನ್ಯ ಮತ್ತು ಮಳೆ ಆಶ್ರಯದ ಭತ್ತದ ಸ್ಥಳೀಯ ತಳಿಗಳ ಕೃಷಿಯಿಂದ ರಸಗೊಬ್ಬರ, ರಾಸಾಯನಿಕ ಕ್ರಿಮಿ ಕೀಟನಾಶಕಗಳು ಹಾಗೂ ನೀರಾವರಿ ಮೂಲದ ನೀರು ಇತ್ಯಾದಿಗಳ ಪೂರೈಕೆ ಮೇಲಿನ ಒತ್ತಡ ಇಲ್ಲವಾಗುವುದರಿಂದ ಪರಿಸರ ಹಾಗೂ ಆಹಾರ ವ್ಯವಸ್ಥೆಗಳ ಮೇಲೆ ಹಿತಕರ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರುವುದು ಮಾತ್ರವಲ್ಲ ರಿಯಾಯಿತಿ, ಪ್ರೋತ್ಸಾಹಗಳ ಬಾಬಿನಿಂದ ಸರ್ಕಾರದ ಮೇಲಿನ ಹಣಕಾಸಿನ ಹೊರೆ ಕೂಡ ಕನಿಷ್ಠವಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಹಾಗೇ ಪೌಷ್ಟಿಕತೆಯುಕ್ತ ಶುದ್ಧ ಆಹಾರ ಸೇವನೆಯ ಫಲವಾಗಿ ಗ್ರಾಹಕರ ಆರೋಗ್ಯ ಮತ್ತು ಕಲ್ಯಾಣ ವೃದ್ಧಿಯಾಗಿ ಆ ಮೂಲಕ ಕುಟುಂಬದ ಆರೋಗ್ಯ ವೆಚ್ಚ ಮಾತ್ರವಲ್ಲ ಸರ್ಕಾರದ ಮೇಲಿನ ಜವಾಬ್ದಾರಿ ಹಾಗೂ ಹೊರೆ ಕೂಡ ಇಳಿಯಲಿದೆ. ಇವೆಲ್ಲವುಗಳ ಸಮಗ್ರ ಮೌಲ್ಯ ಮಾಪನವಾಗಬೇಕಾಗಿದೆ.

ಆದರೆ ಸಾವಯವ ಕೃಷಿ ಕೈಗೊಳ್ಳುವ ರೈತರು ಪ್ರಾರಂಭದಲ್ಲಿ ಇಳುವರಿ ಕುಂಠಿತ ಹಾಗೂ ಕಾಂಪ್ಯೂಸ್ಟ್ ಗೊಬ್ಬರ, ಜೈವಿಕ ಕೀಟ ಹತೋಟಿಗಳಂತಹ ಸಾವಯವ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ, ಪರಿಕರ ಬಳಕೆಗೆ ಅಧಿಕ ವೆಚ್ಚ ಭರಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಸೂಕ್ತ ಪರಿಹಾರ ದೊರಕಿಸುವ ಪದ್ಧತಿ ಬರಬೇಕಾಗಿದೆ.

ಹೀಗೆ ಸಿರಿಧಾನ್ಯ ಮತ್ತು ಮಳೆ ಆಶ್ರಯದ ಭತ್ತದ ಸ್ಥಳೀಯ ತಳಿಗಳ ಕೃಷಿಯಿಂದ ಪರಿಸರ, ಸರ್ಕಾರ ಗ್ರಾಹಕರ ಮೇಲಿನ ಹಿತಕರ ಪರಿಣಾಮಗಳ ಮೌಲ್ಯ ಮಾಪನ ಹಾಗೇ ಕೃಷಿಕರು ಭರಿಸುವ ಅಧಿಕ ವೆಚ್ಚ ಹಾಗೂ ಗಂಡಾಂತರಗಳ ಲೆಕ್ಕಾಚಾರ ಹಾಕಿ ಇವೆಲ್ಲವುಗಳನ್ನು ಒಗ್ಗೂಡಿಸಿದ ಸಮಗ್ರ ಪರಿಹಾರ ರೈತರಿಗೆ ನ್ಯಾಯಯುತವಾಗಿ ಲಭ್ಯವಾಗುವಂತಾಗಬೇಕು.

2. ವಿವಿಧ ಬೆಳೆಗಳ ಸಾವಯವ ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಾರಂಭ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಉಂಟಾಗುವ ಇಳುವರಿ ಕಡಿತೆ ಗಂಡಾಂತರ, ಅಧಿಕ ವೆಚ್ಚ ಇತ್ಯಾದಿ ಸಂಕ್ರಮಣ ವೆಚ್ಚ (ಖಿಡಿಚಿಟ್ಟಿಣುಂಟೆ ಅಥವಾ) ಲೆಕ್ಕ ಹಾಕಿ, ಎಕರೆವಾರು ಪರಿಹಾರ ನೀಡಬೇಕು. ರಾಜ್ಯದ ವಿವಿಧ ಕೃಷಿ ಮತ್ತು ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರಗಳು ಈ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಸರ್ಕಾರದೊಡನೆ ಕೈ ಜೋಡಿಸಬೇಕು.

3. ಗುಣ ಮಟ್ಟದ ದೃಢೀಕರಣ: ಸಾವಯವ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಅದರಲ್ಲೂ ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ತರಕಾರಿ, ಹಣ್ಣುಗಳ ಗುಣಮಟ್ಟ ನಿರ್ಧಾರ ಹಾಗೂ ದೃಢೀಕರಣ ಸಮರ್ಪಕವಾಗಿಲ್ಲದ ಕಾರಣ ಗ್ರಾಹಕರು ತೊಂದರೆ, ಶೋಷಣೆಗಳಿಗೆ ಒಳಗಾಗುತ್ತಿರುವರು.

4. ಸಿರಿಧಾನ್ಯವಾಗಿ ಮಳೆ ಆಶ್ರಯದ ಭತ್ತವನ್ನು ಪ್ರೋತ್ಸಾಹಿಸುವುದು: ಮಳೆ ಆಶ್ರಯದ ಭತ್ತಕ್ಕೆ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಸುಧಾರಿತ ಬೇಸಾಯ ಪದ್ಧತಿ (Package of Practices) ಹೊರತರುವುದು, ಕೇರಳ ಮಾದರಿಯಲ್ಲಿ ಸಮಗ್ರ ಯಾಂತ್ರಿಕರಣ ಮತ್ತು ವಿಶೇಷ ಪ್ರೋತ್ಸಾಹ ಪ್ಯಾಕೇಜ್, ಭತ್ತದ ವಿಶಿಷ್ಟ ನಾಟಿ ತಳಿ ಸಂರಕ್ಷಣೆ, ಮಳೆ ಆಶ್ರಯದ ಭತ್ತದ ಉಪಯುಕ್ತತೆಯ ಸಮಗ್ರ ಮೌಲ್ಯ ಮಾಪನ ಹಾಗೂ ರೈತ ಉತ್ಪಾದನಾ ಸಂಘಗಳ ಮೂಲಕ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ವಿಸ್ತರಿಸುವುದು. ಮಳೆ ಆಶ್ರಯದ ಭತ್ತದ ಕೃಷಿಯನ್ನು ಸದೃಢಗೊಳಿಸುವ ಬಗ್ಗೆ, ಕೇರಳ ಮಾದರಿಯನ್ನು ಸಮಗ್ರವಾಗಿ ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡಿ ಅಳವಡಿಸುವ ಸಲುವಾಗಿ ಶಿವಮೊಗ್ಗ ಕೃಷಿ ಮತ್ತು ತೋಟಗಾರಿಕೆ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯದಿಂದ 10 ಜನ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳನ್ನು ತರಬೇತಿ ಸಲುವಾಗಿ ಕೇರಳ ರಾಜ್ಯಕ್ಕೆ ನಿಯೋಜಿಸುವ ಬಗ್ಗೆ ಸರ್ಕಾರಿ ಆದೇಶವಾಗಿದ್ದರೂ, (ಉಲ್ಲೇಖ ಪತ್ರದ ಸಂಖ್ಯೆ:ಕೃಷ 15 ಕೃವಿಶಿ 2016 ದಿನಾಂಕ:23.08.2017 ರನ್ವಯ) ಇನ್ನೂ ಕಾರ್ಯ ರೂಪಕ್ಕೆ ಬಂದಿರುವುದಿಲ್ಲ. ಇದು ಶೀಘ್ರವಾಗಿ ನೆರವೇರಬೇಕಾಗಿದೆ.

ಈ ಎಲ್ಲಾ ಕಾರ್ಯ ಯೋಜನೆಗಳ ಮೂಲಕ ಮಳೆ ಆಶ್ರಯದ ಭತ್ತದ ಬೇಸಾಯವನ್ನೂ ಸದೃಢಗೊಳಿಸಿ, ಈ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು “ಸಿರಿಧಾನ್ಯ”ವೆಂದು ಪರಿಗಣಿಸಿ, ಪ್ರೋತ್ಸಾಹಿಸುವುದು ಅತ್ಯಂತ ಸೂಕ್ತವಾಗಿರುತ್ತದೆ.

5. ರೈತರ ಸಹಭಾಗಿತ್ವದಲ್ಲಿ ತಳಿ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ: ಮಳೆ ಆಶ್ರಯದ ಭತ್ತದ ಸ್ಥಳೀಯ ತಳಿ ವೈವಿಧ್ಯವನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಿಸುವುದರ ಜೊತೆಗೆ ರೈತರ ಸಹಭಾಗಿತ್ವದಲ್ಲಿ ಇವುಗಳ ಗುಣ, ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶ, ಇತ್ಯಾದಿ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯಗಳು ಕೆಡದ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ತಳಿ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಕಾರ್ಯ ಕೂಡ ಕೈಗೊಳ್ಳಬೇಕಾಗಿದೆ.



