

# సంక్రమణ నుచి గట్టికడ్లాయ్...

అమలాపురం :



‘కొబ్బరి దిగుబడి రికార్డు స్థాయిలో ఉంది. మిగిలిన రాష్ట్ర లతో పోల్చుకుంటే ఏపీ తసారి

ప్రథమ స్థానంలో ఉంది. అయితే ధర లేదు. ఇంత దిగుబడి వచ్చినప్పుడు సాధారణంగా ధర తగ్గుతుంది. దీని నుంచి రైతులు బయటవడాలంటే అంతర పంటలు.. విలువ ఆధారిత కొబ్బరి ఉత్పత్తులను తయారు చేయాలి. ఇంతకంటే ప్రయత్నమ్మాయం మరొకటి లేదు. ఈ రెండు చేస్తేనే కొబ్బరి సాగు లాభ సాటిగా మారుతుంది’ అని సెంటర్ ప్లానిఫెన్ క్రాపి రీసెర్చ్ ఇన్సిట్యూట్ (సీపీఎస్రిప్) డైరెక్టర్ డాక్టర్ చౌడు అన్నారు. జిల్లాలో సీపీఎస్రిప్ ప్రాంతియ కార్యాలయం ఏర్పాటుకు భూమి పరిశీలించేందుకు వచ్చిన అయిన గురు, శుక్రవార్లో జిల్లాలో ఉన్నారు. ఈ సందర్భంగా ఆయన సాక్షితో ప్రత్యేకంగా మాట్లాడారు.

• ఏపీలో కొబ్బరి దిగుబడి గణిసీయంగా పెరగింది. రాష్ట్రంలో 30 నుంచి 40 శాతం వరకు దిగుబడులు పెరిగాయి. కోస్టీములో దిగుబడి 50 శాతం డాటింది. గత ఎడాది వాతావరణ పరిస్థితులు కొబ్బరికి బాగా కలిసి వచ్చాయి.

- అంతర పంటలు.. విలువ ఆధారిత ఉత్పత్తులు తప్పనిసరి
- ‘సాక్షితో సీపీఎస్రిప్ డైరెక్టర్ డాక్టర్ చౌడు

అయితే దిగుబడికి తగినట్టుగా రేటు లేదు. కొబ్బరి కాయ దిగుబడికి రైతుకు రూ.4 నుంచి రూ.8 అవుతోంది. కానీ రాబడి రూ.నాలుగు మించడం లేదు. దీనివల్ల రైతులు నష్టపోతున్నారు.

• ఇప్పుడున్న పరిస్థితుల్లో కొబ్బరిసాగు రైతుకు లాభసాటి కావాలంటే అంతర పంటలు తప్పనిసరి. కోకోను సాగు చేయడం ద్వారా రైతులు ఎకరాకు రూ.50 వేల వరకు అదాయం పొందే అపకాశముంది. కేరళ, తమికనాడు, కర్ణాటక రాష్ట్రాల కన్నా ఏపీలో నాణ్యమైన కోకో గింజలు ఉత్పత్తి అవుతున్నాయి. అంతర్జాతీయంగా డిమాండ్ ఉన్న ‘గొ’ దేశం కన్నా ఇక్కడ కోకో గింజల దిగుబడి బాగుంది. ఇందుకు భూమి ఒక కారణమైతే.. రైతులు ఉత్తమ సాగు యాజమాన్య పద్ధతులు పాటించడం మరో కారణం.

• కోకో, అరబి, పోక వంచేవి సాగు చేయడానికి కోస్టా రైతులు పరిమితపడున్నారు. ఇంత

కన్నా వాణిజ్యపరంగా అంతర్జాతీయ డిమాండ్ ఉన్న పలు రకాల పంటలను అంతర పంటలుగా సాగు చేయవచ్చు. ప్రధానంగా ట్రగెన్ట్రూట్, రామ్బంగాన్, మ్యాంగోస్టిన్ వంచేవి అంతర పంటలుగా సాగు చేయవచ్చు.

• దేశంలో ఉత్పత్తి అవుతున్న కొబ్బరిలో ఆరు శాతం మాత్రమే ఉప ఉత్పత్తులు తయారు చేస్తున్నారు. మిగిలిన 94 శాతం గృహ అవసరాలు, కేవలం చెట్టీలు, రెండు మూడు రకాల కూరల తయారీకి వినియోగిస్తున్నారు. కొబ్బరి ఎక్కువుగా ఉండే ఫిలిప్పొన్ ఇండోనేపియాల్లో 67 శాతం ఉత్పత్తులు తయారు చేస్తున్నారు. అందుకే కొబ్బరి సాగు అక్కడ లాభసాటిగా ఉంది.

• కొబ్బరి ఉత్పత్తుల్లో కొబ్బరి పాలకు అంతర్జాతీయంగా డిమాండ్ వస్తోంది. ఇది పూర్తి శాకాహారపాలు. తల్లిపాల తరువాత ఇదే మంచిదని ప్రపంచం గుర్తించింది. వివిధ కారొనల వల్ల ఇటీవల యూరప్ ఇతర అభివృద్ధి

దీశాలకు చెందిన వారు పశు పులు, గొర్రెలు, ఇతర జంతు పుల నుంచి సేకరించే పాల వాడకాన్ని తగ్గించారు. ఆ స్థానంలో కొబ్బరి పాలు తాగుతున్నారు. పాలతో తయారు చేసే ఉత్పత్తులను ఎక్కువగా వినియోగిస్తున్నారు.

• కొబ్బరి వర్షిన ఆయలకు భవిష్యతీలో మంచి డిమాండ్ రానుంది. ఆలివ్ ఆయల కన్నా వర్షిన ఆయల చాలా మంచిదని పరిశోధనల్లో తేలింది. దీనిలో ల్యారిక్ ఎసిడ్ ఉంది. ఒబెసిటీ రోగులకు చాలా మంచిది. రోగ నిరోధక శక్తి పెరుగుతుంది.

• కోకోన్ చిప్పి తయారీ చిన్న పరిశ్రమగా మొదలు పెట్టివచ్చు. స్టాసిక మార్కెట్లోనే అమ్ముకాలు చేయవచ్చు. దీనికి మంచి ఉత్పత్తి పోటీ పెరిగి నష్టపోయే పరిస్థితి ఉంది. అందుకే త్వరలో కోకోన్ డెవలప్మెంట్ బోర్డు, సీపీఎస్రిప్ కల్పించారు. కంపెనీల ప్రతినిధులతో సమావేశం ఏర్పాటు చేస్తాం. కంపెనీలను క్లూబ్లుగా చేసి, డిమాండ్ ఉన్న ఉత్పత్తులను ఒక్కొక్క క్లూబ్ క్లూబ్ కి చేస్తాం.

• కొబ్బరి కల్పరాజు (కొబ్బరి కల్పు) ఉత్పత్తికి ప్రభుత్వం అనుమతి ఇస్తే రైతుల దశ తిరుగుతుంది. సీపీఎస్రిప్ కాసరఘాట సాంకేతిక పరిష్కారానతో దీనిని ఉత్పత్తి చేస్తే అల్గహర్ల లక్షణాలు ఉండవు. లీటరు రూ.100 నుంచి రూ.150 చోపున విక్రయించవచ్చు. దీనిలో పోటీపియం, పరన్, ప్రైబర్లు ఉంటాయి.



• కొబ్బరికల్పరాజు సుంచి తయారు చేసే పంచారకు సైతం అంతర్జాతీయంగా డిమాండ్ ఉంది. దీనిలో గ్రెన్సీమిక్ ఇండెక్స్ చాలా తక్కువ. మధుమేహ వ్యాధిగ్రస్తులు హడా వినియోగించే అవకాశముంది. కోకోన్ సుగర్లో తయారు చేసిన ‘కల్పవాక్’ స్టీట్లు పోశమబింగాల్ మార్కెట్లోకి రాబోతున్నాయి.

• కేరళ, తమికనాడు, కర్ణాటక, ఎపీలో ఇప్పటి వరకు 56 కోకోన్ కంపెనీలన్నాయి. వీటి ఆధ్వర్యంలో పరిశ్రమలు పెట్టి.. ఒకటి, రెండు రకాలను మాత్రమే ఉత్పత్తి పోటీ పెరిగి నష్టపోయే పరిస్థితి ఉంది. అందుకే త్వరలో కోకోన్ డెవలప్మెంట్ బోర్డు, సీపీఎస్రిప్ కల్పాల కల్పాల కంపెనీల ప్రతినిధులతో సమావేశం ఏర్పాటు చేస్తాం. కంపెనీలను క్లూబ్లుగా చేసి, డిమాండ్ ఉన్న ఉత్పత్తులను ఒక్కొక్క క్లూబ్ క్లూబ్ కి చేస్తాం.