ಸಂಕಷ್ಟದಲ್ಲಿರುವ ಬೆಳೆಗಾರರ ನೆರವಿಗೆ ಧಾವಿಸಲು ಪ್ರಕಾಶ್ ಕಮ್ಮರಡಿ ಆಗ್ರಹ

ಮಳೆಯಾಶ್ರಿತ ಭತ್ತ–ಸಿರಿಧಾನ್ಯವೆಂದು ಘೋಷಿಸಿ

ಪ್ರಜಾವಾಣಿ ವಾರ್ತೆ

ಮೈಸೂರು: ಮಳೆ ಆಶ್ರಯದ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಭತ್ತವನ್ನು ಸಿರಿಧಾನ್ಯವಾಗಿ ಘೋಷಣೆ ಮಾಡಬೇಕು ಎಂದು ಕೃಷಿ ಬೆಲೆ ಆಯೋಗದ ಅಧ್ಯಕ್ಷ ಟಿ.ಎನ್.ಪ್ರಕಾಶ್ ಕಮ್ಮರಡಿ ಇಲ್ಲಿ ಶನಿವಾರ ಒತ್ತಾಯಿಸಿದರು.

ಕೃಷಿ ಇಲಾಖೆ, ಕೃಷಿ ಬೆಲೆ ಆಯೋಗ, ಜಿಲ್ಲಾ ಕೃಷಿ ತರಬೇತಿ ಕೇಂದ್ರ, ಭತ್ತ ಉಳಿಸಿ ಆಂದೋಲನ, ಪ್ರಾಂತೀಯ ಸಹಕಾರ ಸಾವಯವ ಸಂಘಗಳ ಒಕ್ಕೂಟ 'ಸಹಜ' ಕಚೇರಿ ಆವರಣದಲ್ಲಿ ಆಯೋಜಿಸಿರುವ 'ದೇಸಿ ಅಕ್ಕಿ ಮೇಳ' ಉದ್ಘಾಟನಾ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಅವರು ಮಾತನಾಡಿದರು.

'ಮಳೆ ಆಶ್ರಿತ ಭತ್ತ ಬೆಳೆಗಾರರು ಸಂಕಷ್ಟಕ್ಕೆ ಸಿಲುಕಿದ್ದಾರೆ. ಅವರು ಬೆಳೆಯುವ ಭತ್ತವನ್ನು ಸರ್ಕಾರಕ್ಕೆ ಖರೀದಿ ಮಾಡಲು ಕೂಡ ಸಾಧ್ಯವಾಗುತ್ತಿಲ್ಲ. ನಾವು ನಿಗದಿಪಡಿಸುವ ಬೆಂಬಲ ಬೆಲೆ ಕೂಡ ಕಡಿಮೆ ಇರುತ್ತದೆ. ಹೀಗಾಗಿ, ರೈತರಿಗೆ ಉತ್ಪಾದನಾ ವೆಚ್ಚವೂ ಸಿಗುವುದಿಲ್ಲ. ಮಳೆ ಆಶ್ರಯದಲ್ಲಿ ಭತ್ತ ಬೆಳೆಯುವ ಪ್ರದೇಶ ಪ್ರತಿ ವರ್ಷ 1 ಲಕ್ಷ ಹೆಕ್ಟೇರ್ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತಿದೆ' ಎಂದು ಹೇಳಿದರು.

ಎಲ್ಲ ಬೆಳೆಗಳಿಗೂ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಆಧಾರದಲ್ಲಿ ಬೆಂಬಲ ಬೆಲೆ ನಿಗದಿಯಾಗಬೇಕು. ಎಲ್ಲಾ ಭತ್ತಕ್ಕೆ ಒಂದೇ ರೀತಿ ಬೆಂಬಲ ಬೆಲೆ ನೀಡುವುದು ಸರಿಯಲ್ಲ. ನೀರಾವರಿ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಭತ್ತಕ್ಕಿಂತ ಮಳೆಯಾಶ್ರಿತ ಭತ್ತಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೆಂಬಲ ಬೆಲೆ ಅಗತ್ಯ ಎಂದು ಅವರು ಅಭಿಪ್ರಾಯಪಟ್ಟರು.

'ಅನ್ನಭಾಗ್ಯಕ್ಕೆ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ರಾಜ್ಯಗಳಿಂದ ಅಕ್ಕಿ ಖರೀದಿಸುತ್ತಿದ್ದೇವೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರಣ ಖರೀದಿ ವ್ಯಾಪ್ತಿಗೆ ಬಾರದ, ಪಡಿತರ ವ್ಯಾಪ್ತಿಗೆ ಬಾರದ ಭತ್ತವನ್ನು ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದೇವೆ' ಎಂದು ಅವರು ತಿಳಿಸಿದರು.

ದೇಸಿ ಸೊಗಡು: ತರಹೇವಾರಿ ಅಕ್ಕಿ, ವಿವಿಧ ಭತ್ತದ ತಳಿಗಳ ಜೊತೆಗೆ ಸಿರಿಧಾನ್ಯ, ದೇಸಿ ತರಕಾರಿ ಬೀಜಗಳು, ಗೆಡ್ಡೆ ಗೆಣಸುಗಳನ್ನು ಪ್ರದರ್ಶನಕ್ಕಿಡಲಾಗಿದೆ. ಸಾವಯವ ಕೃಷಿಯ ಅವಲಕ್ಕಿ, ಚುರುಮುರಿ, ಬಿಜಾಪುರ ತರಕಾರಿ ಬೀಜ, ಬೆಲ್ಲ ಸೇರಿ ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಇಲ್ಲಿವೆ.

ಶಾಸಕ ಎಸ್.ಎ.ರಾಮದಾಸ್, ಮೇಯರ್ ಪುಷ್ಪಲತಾ ಜಗನ್ನಾಥ್, ಜಿಲ್ಲಾ ಪಂಚಾಯಿತಿ ಸದಸ್ಯ ಕೃಷ್ಣ, ಸಹಜ ಸಮೃದ್ಧ ನಿರ್ದೇಶಕ ಜಿ.ಕೃಷ್ಣಪ್ರಸಾದ್, ಕೃಷಿ ಇಲಾಖೆ ಜಂಟಿ ನಿರ್ದೇಶಕ ಮಹಾಂತೇಶಪ್ಪ, ಪ್ರಾಂತೀಯ ಸಹಕಾರ ಸಾವಯವ ಕೃಷಿಕರ ಸಂಘಗಳ ಒಕ್ಕೂಟದ ಅಧ್ಯಕ್ಷ ರಮೇಶ್ ಪಿ.ರಂಗಸಮುದ್ರ ಇದ್ದರು.

ಮೈಸೂರಿನಲ್ಲಿ ಆಯೋಜಿಸಿರುವ ದೇಸಿ ಅಕ್ಕಿ ಮೇಳದಲ್ಲಿ ಭತ್ತದ ತೋರಣವನ್ನು ಶಾಸಕ ಎಸ್.ಎ.ರಾಮದಾಸ್ ವೀಕ್ಷಿಸಿದರು. ಪುಷ್ಪಲತಾ ಜಗನ್ನಾಥ್, ಟಿ.ಎನ್.ಪ್ರಕಾಶ್ ಕಮ್ಮರಡಿ ಇದ್ದಾರೆ (ಎಡಚಿತ್ರ). ದೇಸಿ ಅಕ್ಕಿ ಮೇಳದಲ್ಲಿ ಪ್ರದರ್ಶನಕ್ಕೆ ಇಟ್ಟಿರುವ ತರಹೇವಾರಿ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಯುವತಿಯರು ಕುತೂಹಲದಿಂದ ವೀಕ್ಷಿಸಿದರು

ಮುಖ್ಯಾಂಶಗಳು

- ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ನಗರಿಯಲ್ಲಿ ದೇಸಿ ಅಕ್ಕಿ ಸೊಗಡು
- ಗುಣಮಟ್ಟದ ಆಧಾರ ದಲ್ಲಿ ಬೆಂಬಲ ಬೆಲೆ ನಿಗದಿಗೆ ಕ್ರಮ
- ರಾಜಮುಡಿ ತಳಿ ಬಗ್ಗೆ ಮಾಹಿತಿ ನೀಡಲು ಕ್ರಮವಹಿಸಿ

ನೂರಾರು ತಳಿ

ಮಂಡ್ಯದ ಕಿರುಗಾವಲಿನ ಸಾವಯವ ಕೃಷಿಕ ಸೈಯದ್ ಘನಿ ಖಾನ್ 15 ಎಕರೆಯಲ್ಲಿ ವಿವಿಧ ಭತ್ತದ ತಳಿಗಳನ್ನು ಬೆಳೆದಿದ್ದಾರೆ. ಅವರು ಇಲ್ಲಿ 200 ತಳಿಯ ಭತ್ತವನ್ನು ಪ್ರದರ್ಶನಕ್ಕಿಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. ಅದರಲ್ಲಿ ಜುಗಲ್ ತಳಿ ಭತ್ತ ಗಮನ ಸೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಒಂದು ಭತ್ತದಲ್ಲಿ ಎರಡು ಅಕ್ಕಿಕಾಳು ಇರುತ್ತವೆ.

ಸೂರ್ಯನ ಶಾಖದ ಕೃಷಿ...

ದ್ಯುತಿ ಸಂಶ್ಲೇಷಣೆ ಕ್ರಿಯೆಯಿಂದ ಬೆಳೆ ಬೆಳೆದು, ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕರಣೆಯನ್ನು ಸೂರ್ಯನ ಶಾಖದಿಂದ ಸ್ವಾಭಾವಿಕವಾಗಿ ಮಾಡುತ್ತಿರುವ ಸಹಜ ಕೃಷಿಕ ಎಂ.ಕೆ.ಕೈಲಾಶ್‌ಮೂರ್ತಿ ಬೆಳೆದ ಬೆಳೆಗಳು ಗಮನ ಸೆಳೆಯುತ್ತವೆ.

'1988ರಿಂದ ಕೇವಲ ಸೂರ್ಯನ ಶಾಖ, ಕಡಿಮೆ ನೀರು ಆಶ್ರಯಿಸಿ ವಿವಿಧ ಹಣ್ಣು, ತರಕಾರಿ, ಭತ್ತ, ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದ್ದೇನೆ. ಸಹಜ ಕೃಷಿಯಿಂದ ಪ್ರಕೃತಿ ಸಂಪತ್ತು ಸಂರಕ್ಷಣೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ಪಾಲಿಶ್ ಮಾಡದ, ಕಡಿಮೆ ಪಾಲಿಶ್ ಮಾಡಿದ ಅಕ್ಕಿ, ಅಕ್ಕಿರವೆ, ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು, ನುಚ್ಚು, ಅಲಸಂದೆ, ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣು ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದೇನೆ. ಸಹಜ ಕೃಷಿ ಬಗ್ಗೆ ಜನರಲ್ಲಿ ಅರಿವು ಮುಖ್ಯ' ಎಂದರು.

ನಿಮ್ಮ ಮಾತು ಮಾತ್ರ ಕೇಳಬೇಕೆ?

'ನಿಮ್ಮ ಮಾತು ಮಾತ್ರ ಕೇಳಲು ಜಮೀನಿಗೆ ಬರಬೇಕೆ, ನಮ್ಮ ಮಾತಿಗೆ ಕಿವಿಗೊಡಿ...'

–ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದ ಮಧ್ಯೆ, ಬನ್ನೂರಿನ ರೈತರೊಬ್ಬರು ಈ ರೀತಿ ಹೇಳಿದರು.

'ರೈತ ಬೆಳೆದ ಬೆಳೆಗಳಿಗೆ ಸಮರ್ಪಕ ಬೆಂಬಲ ಬೆಲೆ ಸಿಗುತ್ತಿಲ್ಲ. ಕೃಷಿ ಬೆಲೆ ಆಯೋಗ ಏನು ಮಾಡುತ್ತಿದೆ' ಎಂದು ಪ್ರಶ್ನೆ ಮಾಡಿದರು.

ದೋಸೆಗೆ ಮೊಳಕೆ ಅಕ್ಕಿ ಬಲುಬೆಸ

ಭತ್ತ ಮೊಳಕೆಯೊಡೆಯುತ್ತದೆ. ಆದರೆ, ಅಕ್ಕಿ, ಹೌದು, ಈ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿಟ್ಟರೆ ಮೊಳಕೆ ಬರುತ್ತದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಮೊಳಕೆ ಅಕ್ಕಿ ಎಂದೇ ಹೆಸರಿಡಲಾಗಿದೆ. ಬೆಳಗಾವಿ ಜಿಲ್ಲೆಯ ಖಾನಾಪುರದ ಶಂಕರ್ ಲಂಗಟಿ ಎಂಬುವರು ತಮ್ಮ ಮೂರು ಎಕರೆ ಜಮೀನಿನಲ್ಲಿ ಈ ತಳಿಯ ಭತ್ತ ಬೆಳೆದಿದ್ದಾರೆ.

'ಮಳೆ ಕಡಿಮೆ ಇದ್ದರೂ ಬೆಳೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬರುತ್ತದೆ. ಕೆ.ಜಿ ಅಕ್ಕಿ ಬೆಲೆ ₹ 50. ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಕೇರಳ ಕಡೆಯವರು ಖರೀದಿ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ದೋಸೆಗೆ ಒಳ್ಳೆಯದು' ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

ದೇಸಿ ತಳಿ, ಸಿರಿಧಾನ್ಯ, ಸಾವಯವ ಉತ್ಪನ್ನ ಶಾಶ್ವತವಾಗಿ ಸಿಗುವ ಕೇಂದ್ರವನ್ನು ಮೈಸೂರಿನಲ್ಲಿ ಪಾಲಿಕೆ ನಿರ್ಮಿಸಬೇಕು. ಕೃಷಿ ಬೆಲೆ ಆಯೋಗ ನೆರವು ನೀಡಲಿದೆ

ಟಿ.ಎನ್.ಪ್ರಕಾಶ್ ಕಮ್ಮರಡಿ
ಅಧ್ಯಕ್ಷ, ಕೃಷಿ ಬೆಲೆ ಆಯೋಗ

Mysureans go desi at two-day Akki Mela

Open to public at CADA premises till 7 pm tomorrow

MLA S.A. Ramdas, Mayor Pushpalatha Jagannath and others taking a look at the variety of rice and paddy on display at the two-day Desi Akki Mela which was inaugurated at CADA premises this morning. Picture right shows a boy at one of the stalls displaying the paddy art.

Mysuru, Feb.9 (MTY&SR)- A two-day Desi Akki Mela (Rice Fair), which began at the premises of the Command Area Development Authority (CADA) in city this morning, drew a good response from public. The Mela will be open to visitors from 10 am to 7 pm today and tomorrow.

The Mela is jointly organised by Karnataka Agricultural Price Commission (KAPC), Agriculture Department, Mysuru, District Agriculture Training Centre, Naganahalli, Sahaja Samruddha, Batta Ulisi Andolana and Regional Sahakara Savayava Sanghagala Okkuta, Mysuru.

Over 200 native paddy variety growers from across Karnataka, including Mandya, Mysuru and Chamarajanagar districts, have displayed their varieties of desi rice like Karibattha, Karikalave and Navara which have medicinal value. Varieties like Gandhasale, Gamgadale and Jeeriga Samba rice which are the fragrant variety were on sale. They also exhibited Sidda Sanna, which is quite popular in the market due it's taste, aroma and small grain size, Ratnachoodi and Salem Sanna, which are equally exotic in taste and size.

Desi paddy conservers also kept Rajamudi, one of the traditional red rice variety of Old Mysore region and it was one of major attractions of the Mela.

This rice, which was patronised by the "royals" (and hence the nomenclature), will join the league of Basmati and get a Geographical Indication (GI) tag in recognition of its unique qualities, according to the Department of Agriculture and Sahaja Samruddha, an NGO working on conservation of traditional and indigenous varieties of agricultural crops.

Also available at the Mela are jaggery and variety of desi rice flours. People across the city flocked the venue and bought the desi rice ranging from Rs.80 to Rs.150 per kilogram depending upon their needs.

If one is tired of eating the same old anaemic-looking polished rice, then the Mela will be the best place to buy the desi rice.

Speaking after inaugurating the exhibition, Mayor Pushpalatha Jagannath stressed the need to encourage and motivate farmers to grow desi paddy varieties which had nutritional and medicinal benefits.

Inaugurating the stage programme, former Minister MLA S.A. Ramdas said that India had thousands of varieties of rice and more than 800 desi ragi seeds before the Green Revolution but now only few farmers are cultivating. Earlier, Rajamudi and Sannabattha variety rice were eaten by rich only during festival.

He said that Rajamudi was cultivated in large swathes of land in the princely Mysore State ruled by the Wadiyars. However, there is need to promote the paddy conservers and more number of farmers to take up the cultivation of this rice in large scale. The byproducts of this rice are also equally important and beneficial, he added.

A workshop on 'A stable market for Rajamudi and other traditional desi rice varieties through Geographical Indication' was also held. KAPC Chairman Dr. T.N. Prakash Kammardi, Sahaja Samruddha Director G. Krishna Prasad, VC Farm-Mandya Professor Dr. Rajanna, Asst. Agriculture Director of West Bengal Dr. Anupam Paul, Rajamudi Batta Conservator Hoysala S. Appaji and Padmavathamma, Mysuru, Mandya and Chamarajanagar Districts Farmer Federation President Ramesh P. Rangasamudra and Joint Director of Agriculture Mahantheshappa were present.

Seminar on Kautilya's *Arthashastra*