

ಕೃಷಿಪ್ರಾಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರದ ಸಮುದಾಯದಲ್ಲಿದ್ದ ರಂಗಕರ್ಮಿ ಪ್ರಸನ್ನ ಅವರ ಈ ಮಾತುಗಳು ಕಿರಿದರ ಚಿತ್ರಗಳಿಗೆ ಪ್ರೂರವಾಗಿವೆ.



ಎಲ್ಲಾ ಕಾಲದ ಮಕ್ಕಳೂ ಇಲ್ಲಿಗೆ ಬರಬೇಕು' ಎನ್ನುವುದು ಸಾರವಾದ ಅರ್ಥ. ಸಾರಾ ಕುಟುಂಬ ಕೆಲವು ಸಂವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆ : 8277493346

ಕರ್ನಾಟಕದ ಹಸಿ ಚಿತ್ರಾರ

ಮಧ್ಯಪ್ರದೇಶದ ಧಿಲ್ ಕಲೆ



ಅಹರ್ನವಳಿಯಲ್ಲಿ ಗಣಿ ಅರೆಯುತ್ತಿರುವ ದೃಶ್ಯ

# ದೇಸಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಮರು ಜೀವ...



ಗಣಿ ಅರೆಯುವ ಕುಂಡಿ ತೆಗೆಯುತ್ತಿರುವುದು

### ಪಂಡಿತ್ ನಾಟೀಕರ್

ಮೈಸೂರು ಜಿಲ್ಲೆಯ ಕೃಷ್ಣರಾಜ ನಗರ (ಕೆ.ಆರ್. ನಗರ)ದಿಂದ ಐದು ಕಿ.ಮೀ ದೂರದಲ್ಲಿರುವ ಅಹರ್ನವಳಿಯಲ್ಲಿ ವರ್ತಮಾನದಲ್ಲಿ ಎಣ್ಣೆ ಅರೆಯುವ ಗಣಿ ಅರೆಯುತ್ತಿದ್ದು, ಗಣಿಯಲ್ಲಿ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಅರೆಯುತ್ತಾ, ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಕುದುರೆ ಅಥವಾ ಎಣ್ಣೆ ಉತ್ಪಾದಿಸುವ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯೊಂದು ಅಲ್ಲಿ ಅರೆಯಲಾಗಿದೆ. ಆಗ್ರಾಮವನ್ನು ಮೊಕರೆ, ಶೇಂಗಾ, ಕೊಬ್ಬರಿ, ಕುಸುಮ ಯಂತ್ರ ಎಣ್ಣೆಗಳ ಪರಿಮಳ ಗಾಣಿಯವ ಜಾಗಕ್ಕೆ ನಿಮ್ಮನ್ನು ಕರೆದೊಯ್ಯುತ್ತದೆ. ಅಲ್ಲಿ (ಸರ್ಕಾರಿ ಹಿರಿಯ ಪ್ರಾಥಮಿಕ ಶಾಲೆಯ ಹಿಂಭಾಗ) ತೆಂಗಿನ ಗಿರಿಯ ಸೂರಿನ ಕೆಳಗೆ ಜೋಡೆಪುಗಳನ್ನು ಕಟ್ಟಿ ಗಣಿ ತಿರುಗುತ್ತಿರುವ ಪಾಗೂ ಗಣಿಯ ಒಳಗಡೆ, ಕುಂಡಿ ತೆಗೆಯುತ್ತಾ, ಎಣ್ಣೆ ಸಂಗ್ರಹಿಸುತ್ತಿರುವ ದೃಶ್ಯ ಕಾಣುತ್ತದೆ. ಮೂವರ ಯುವಕರ ಸಾಹಿತ್ಯ: ಕೆಲವರೇ ಅಹಾರದ

ಬಗ್ಗೆ ಬಾಗುತಿ ಮೂಡಿಸುತ್ತಾ, ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಅಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಮುಂದಾಗಿದ್ದಾರೆ ಎಂಬುದರ ಬಗ್ಗೆ ಪದವೀಧರರಾದ ಕೆ.ಆರ್. ನಗರದ ಸವೀಶ್ ಕುಮಾರ್, ಬೆಂಗಳೂರಿನ ಯೋಗೇಶ್, ಚಾಮರಾಜನಗರದ ಮಹೇಶ್. ಈ ಮೂವರೇ ಗಣಿಯ ಎಣ್ಣೆ ಫಲಿತಗಳ ಹಿಂದಿನ ದೂರಾರ್ಥಿಗಳು. ಅಹಾರ ತಯಾರಿಕೆ ಮತ್ತು ಅದರಿಂದ ಉಂಟಾಗುತ್ತಿರುವ ಮಜ್ಜರಿಣಿಮಾಂಸವನ್ನು ತಂದು ಬೇಡುತ್ತಿದ್ದ ಯುವಕರಿಗೆ, ಈ ಬಗ್ಗೆ ಜನರಲ್ಲಿ ಬಾಗುತಿ ಮೂಡಿಸಬೇಕು ಎನ್ನಿಸಿತು. ಇನ್ನೊಂದೆಡೆ ದೇಶಿ ತಳಿಗಳು, ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಕೃಷಿ ವಿಧಾನಗಳು ಅಳಿದುಹೋಗಿ ಸರಿಯುತ್ತಿದ್ದದ್ದು ಮತ್ತಷ್ಟು ಅಡ್ಡಿಯಾಗಿತ್ತು. ಇವೆರಡನ್ನೂ ಗಂಭೀರವಾಗಿ ಪರಿಗಣಿಸಿದ ಅವರು, ಪ್ರತ್ಯಕ್ಷ ಕಂಪನಿಗಳಲ್ಲಿ ಮಾಹಿತಿಗಾಗಿ ಉದ್ಯೋಗಿ ದಿಬ್ಬ, ಅಹಾರ ಬಾಗುತಿ ಮೂಡಿಸುತ್ತಾ, ದೇಶಿ ಅಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆಗೆ ಮುಂದಾದರು. ಅದರ ಮೊದಲ ಪ್ರಯತ್ನವಾಗಿ ಗಣಿಯಿಂದ ಎಣ್ಣೆ ತೆಗೆಯುವ ಫಲಿತ ಅರಂಭಿಸಿದರು.

ಪದವಿದ್ವಾರ. ದೇಶಿ ರಾಜ್ಯದ ಲಭ್ಯತೆ, ಎಣ್ಣೆ ಉತ್ಪಾದಿಸುವ ಗಣಿಯನ್ನು ಬಳಸುವ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ಬಗ್ಗೆ ಮಾಹಿತಿ ಪಡೆದ ನಂತರ ಗಣಿಯ ಬಗ್ಗೆ ಪರಿಶೀಲನೆ ನಡೆಸಿದರು. ಗಣಿ ಪಾಕು ನಿರ್ಧರಿಸಿದಾಗ, ಮಾಹಿತಿ ತಿಳಿಸುವುದು ಪ್ರಾರಂಭವಾಯಿತು. ಮೊದಲನೆಯ ಎಣ್ಣೆ ಉತ್ಪಾದನೆ ಕೊಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. ಅದನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಸವೀಶ್ ಕುಮಾರ್ ತನ್ನ ಸ್ವಂತ ಸ್ಥಳ ಅಹರ್ನವಳಿಯಲ್ಲಿ ಗಣಿ ಸ್ಥಾಪಿಸಿ, ಎಣ್ಣೆ ಉತ್ಪಾದನೆ ಕುರು ಮಾಡಿದರು. ಅರಂಭದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಗಣಿ ಇತ್ತು. ಗ್ರಾಹಕರ ಉತ್ಪನ್ನ ಸಂದನೆಯಿಂದಾಗಿ, ಒಂದು ವರ್ಷ ಹುಂಚುಪುಡದೊಳಗೆ ಮೂರು ಗಣಿಗಳು ಎಣ್ಣೆ ಅರೆಯುತ್ತಿವೆ. 17 ದೇಶಿ ತಳಿ ಎಣ್ಣೆಗಳನ್ನು ಪೋಷಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. 20 ಮಂದಿ ಸ್ಥಳೀಯ ಕಾರ್ಮಿಕರಿಗೆ ಉದ್ಯೋಗ ನೀಡಿದ್ದಾರೆ.

ಯಲ್ಲಿ ದೊರೆಯುವ ಅಹಾರ ಎಣ್ಣೆಗಿಂತ, ಗಣಿಯಲ್ಲಿ ಉತ್ಪಾದಿಸುವ ಎಣ್ಣೆಗಿಂತ ಮೂಲಭೂತವಾಗಿ, ಅದರ, ಅಂಚೆ ಎಣ್ಣೆ ಎಣ್ಣೆ ಮೆಚುರಿ ಅಗುತ್ತದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಮನವರಿಕೆ ಮಾಡಿಕೊಡುತ್ತಾರೆ ಯುವರು. 'ಒಂದು ಲೀಟರ್ ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಎಣ್ಣೆ ತಯಾರಿಕೆಗೆ 3 ಕೆ.ಜಿ ದೇಶಿ ಬೇಕು. ಒಂದು ಕೆ.ಜಿ ಕಡಲೆ ಕಾಯಿ ದೇಶಿ ₹ 120, ಮೂರು ಕೆ.ಜಿ ಕಡಲೆ ಕಾಯಿ ₹ 360, ಜೊತೆ ತಯಾರಿಕಾ ಖರ್ಚು. ಅದರ, ಮೂರುಕ್ಕಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ಲೀಟರ್ ಕಡಲೆ ಕಾಯಿ ಎಣ್ಣೆ ಬೆಲೆ ₹ 120, ಈಗ ಪೇರಿ, ಯಾವುದು ಕುದುರೆ ಎಣ್ಣೆ' ಎಂದು ವಿವರಿಸುತ್ತಾ ಗ್ರಾಹಕರ ಎನ್ನುವ ಅಂಶಗಳನ್ನು ತಿಳಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇಂಥ ಮನವರಿಕೆ ಮಾಡಿಕೊಟ್ಟು ಸಂದಿಸುವ ಸಂದಿಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಗ್ರಾಹಕರು, ದೇಶಿ ಸ್ವಾಮೀಶ್ವರನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಖರೀದಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಬೆಂಗಳೂರು ನಗರದಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು 800 ಗ್ರಾಹಕರಿದ್ದಾರೆ. ಗ್ರಾಮೀಣ ಉದ್ಯೋಗ ಸೃಷ್ಟಿಯ ಗುರಿ: 'ದೇಶಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ರಾಜ್ಯ, ರಾಜ್ಯ ಅಂತರರಾಜ್ಯೀಯ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೂ ವಿಸ್ತರಿಸುವ ಗುರಿ ಇದೆ. ಅದರ, ಸಾರ್ವಜನಿಕವಾಗಿ ಈ ಕೆಲಸ ಸಾಧಿಸುವುದು ಕಷ್ಟ. ಅದಕ್ಕಾಗಿ ಪ್ರತಿ ಗ್ರಾಮದಲ್ಲಿರುವ ನಿರೀಕ್ಷಿಸಿ ಯುವಕರು, ಗ್ರಾಮಸ್ಥರನ್ನು ಈ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿಸಿಕೊಳ್ಳುವಂತೆ ಮಾಡುತ್ತೇವೆ. ಮಾತ್ರವಲ್ಲ, ಗ್ರಾಮೀಣ ಯುವಕರು ಗಣಿಯನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಿ, ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವುದಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದ ತಯಾರಿಕೆಯನ್ನೂ ಕೊಡುವ ಯೋಜನೆ ಇದೆ. ಇದರಲ್ಲಿ ಉದ್ಯೋಗ ಸೃಷ್ಟಿಯ ಜೊತೆಗೆ, ಹಳ್ಳಿಗಳಲ್ಲಿ ಕೃಷಿ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳು ನಿರಂತರವಾಗಿ ನಡೆಯುತ್ತವೆ' ಎಂಬುದು ಇವರ ಅಭಿಪ್ರಾಯವಾಗಿದೆ.

ಗಾಣಿಗಳ ಸ್ವಾಭಾವ, ದೇಶಿ ತಳಿಗಳ ರಕ್ಷಣೆ, ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಪರಿಶುದ್ಧ ಅಹಾರ ತಲುಪಿಸುವ ಸಂಕಲ್ಪದೊಂದಿಗೆ ಮೂವರು ಯುವಕರು 'ಗಾಣಿಯಿಂದ ಎಣ್ಣೆ ತಯಾರಿಸುವ' ಕಾರ್ಯಕ್ಕೆ ಚಾಲನೆ ನೀಡಿದ್ದಾರೆ. ಮುಂದೆ ಈ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ಗ್ರಾಮಗಳಲ್ಲಿರುವ ಯುವಕರಿಗೆ ಉದ್ಯೋಗವನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ ಎಂಬುದು ಅವರ ವಿಶ್ವಾಸ.

'ದೇಶಿ ಉತ್ಪನ್ನ'ದೊಂದಿಗೆ ಸವೀಶ್ ಕುಮಾರ್, ಮಹೇಶ್, ಯೋಗೇಶ್,



ಸ್ವೀಕೃತಿ ಕೃಷಿ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಅಹಾರ ಧಾನ್ಯ ಬೆಳೆಗಳು ರೈತರನ್ನು ಉತ್ತೇಜಿಸುವುದು. ಅವರು ಬೆಳೆದ ಅಹಾರ ಧಾನ್ಯವನ್ನು ಖರೀದಿಸುವುದು. ಆ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ಗಾಣಿಯಿಂದಲೇ ಅಹಾರ ಎಣ್ಣೆ ಉತ್ಪಾದಿಸಿ, ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ತಲುಪಿಸುವುದು. ಈ ಮೂಲಕ ದೇಶಿ ತಳಿ ರಾಜ್ಯದ ಪ್ರೋತ್ಸಾಹಕ್ಕೆ ಉತ್ತೇಜನ, ಪರಿಶುದ್ಧ ಅಹಾರ ಬಾಗುತಿ ಜೊತೆ ಗ್ರಾಮೀಣ ಯುವಕರಿಗೆ, ಅವರ ಗ್ರಾಮಗಳಲ್ಲಿ ಉದ್ಯೋಗ ಸೃಷ್ಟಿಯಾಗುವಂತೆ ಮಾಡುವುದು. ಇಂಥ ಉದ್ದೇಶಗಳೊಂದಿಗೆ ಮುನ್ನಡೆಸಿರುವ ಈ ಯುವಕರು, ಇದಕ್ಕಾಗಿ 'ದೇಶಿ ಸ್ವಾಮೀಶ್ವರ' ಎಂಬ ಕಂಪನಿಯನ್ನೇ ಅರಂಭಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಇದಕ್ಕೂ ಮುನ್ನ ಕರ್ನಾಟಕ ಸೇರಿದಂತೆ ಅಂಧ್ರ, ತಮಿಳುನಾಡು, ಸಾರವಾಹಿ ಸಾರವಾಹಿ ಕೆಲವು ಲೀಟರ್ ಸುತ್ತಾಡಿ, ಜನರನ್ನು ರೈತರನ್ನು, ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ತಯಾರಿಸುವುದರ ಮೂಲಕ

ನಿತ್ಯ ಸುಮಾರು 50 ಲೀಟರ್, ಹಿಂಗಳಿಗೆ 1000 ಲೀಟರ್‌ಗಳನ್ನು ಎಣ್ಣೆ ಉತ್ಪತ್ತಿ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಕಡಲೆಕಾಯಿ ಎಣ್ಣೆ, ಕೊಬ್ಬರಿ ಎಣ್ಣೆ, ಎಳ್ಳೆಣ್ಣೆ, ಹುಳಿಣ್ಣೆ, ಕುಸುಮ ಎಣ್ಣೆ, ಹರಳೆಣ್ಣೆ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಅರಂಭದಲ್ಲಿ ಒಂದೇ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಈಗ ದೇಶಿ ಸ್ವಾಮೀಶ್ವರನಿಂದ ಆರು ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಕುಸು ಮೆಚುರಿ, ಅದರ ಪರಿಶುದ್ಧ : ಮಾರುಕಟ್ಟೆ

ನೀವು ಸವೀಶ್ ಕುಮಾರ್ (9945811771) ಮಹೇಶ್. (9972374918) ಯೋಗೇಶ್ (9686988887) ಸಂವರ್ಷಿಸುವುದು. ಪ್ರಾಣ: ಶಿವರಾಜು