



# ಅಣಬೆ ಜಾಮ್ ಸಾವಯವ ಸೈಷಲ್!

■ ಸಂಧ್ಯಾರಾಣಿ. ಎಚ್.ಎಂ.

‘ಉದ್ಯಮ ಮಾಡುವ ಆಲೋಚನೆಯಿದ್ದ ನನಗೆ ಅಣಬೆ (ಮಶ್ರುಮ್) ಬೇಸಾಯ ಅತೀ ಮುಖಿಕೊಟ್ಟ ಕ್ಷೇತ್ರ. ಅದನ್ನೇ ಉದ್ಯಮವಾಗಿ ಆಯ್ದುಕೊಂಡು, ಸಾವಯವ ಅಣಬೆ ಜಾಮ್ ತಯಾರಿಸಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದೇನೆ. ಜಾಮ್ ಮಾಡಿದಾಗ ಅದರ ರುಚಿ ನನಗೇ ಮುಖಿಕೊಟ್ಟಿತು. ಚಪಾತಿ-ಬ್ರೆಡ್ ಜೊತೆಗೆ ಸೇವಿಸಬಹುದಾದ ರುಚಿಕರ, ಸಾವಯವ ಜಾಮ್ ಅನ್ನು ನಾನೇ ಮಾಡಿದ ತೃಪ್ತಿಯಿದೆ ಎಂದು ವರುಣ್ ವಿಶ್ವನಾಥ್ ಸಂತಸ ಹಂಚಿಕೊಂಡರು.

ವರುಣ್ ವಿಶ್ವನಾಥ್ ಧಾರವಾಡದ ಕರ್ನಾಟಕ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯದಲ್ಲಿ ಸೂಕ್ತಜೀವಿ ವಿಜ್ಞಾನದ ಬಗ್ಗೆ ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡಿದವರು. ಅದರ ಭಾಗವಾಗಿ ಅಣಬೆ ಬಗ್ಗೆ ಅಭ್ಯಾಸ ಮಾಡಿದರು. ;ಈಗ ಅದು ನನಗೆ ಎಲ್ಲೆಲ್ಲದ ಆಸಕ್ತಿದಾಯಕ ಕ್ಷೇತ್ರವಾಗಿದೆ’ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಅವರು.

ಧಾರವಾಡ ಕ್ಯಾರಕೊಪ್ಪ ರಸ್ತೆಯಲ್ಲಿರುವ 5 ಗುಂಟೆ ವಿಸ್ತೀರ್ಣದ ರಿಯಲ್ ಅಣಬೆ ಕೇಂದ್ರದಲ್ಲಿ ಅಣಬೆ ಉದ್ಯಮ ಮಾಡುತ್ತಿರುವ ವರುಣ್ ವಿಶ್ವನಾಥ್, ಇಷ್ಟು ದಿನ ಅಣಬೆ ಬೆಳೆ, ಪೋಷಣೆ, ಮಾರಾಟ, ಆದಾಯ ಎಂದು ತಮ್ಮನ್ನು ತಾವು ತೊಡಗಿಸಿಕೊಂಡವರು ಈಗ ಅಣಬೆಯ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಮಾಡಲು ಆರಂಭಿಸಿದ್ದಾರೆ. ಅದರಲ್ಲಿ ಅಣಬೆ ಜಾಮ್ ಸದ್ಯ ಸದ್ದು ಮಾಡುತ್ತಿದೆ.

ನಾಲ್ಕು ವರ್ಷಗಳಿಂದ ಅಣಬೆ ಬೇಸಾಯ ಮಾಡುತ್ತಿರುವ ವರುಣ್, ಅಣಬೆ ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಬೆಂಗಳೂರು, ಹೈದರಾಬಾದ್, ಮುಂಬೈ, ಪೂನಾ, ಕಾನ್ಪುರ, ದೆಹಲಿ ಆಯ್ದುಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಸ್ಥಳೀಯವಾಗಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಲು ಅಣಬೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಜನರಿಗಿರುವ ಮಾಹಿತಿ ಕಡಿಮೆಯಿರುವುದಕ್ಕೆ ದೂರದ ಊರುಗಳಿಗೆ ಮಾರಾಟವನ್ನು ವಿಸ್ತರಿಸಲಾಯಿತು ಎಂದು ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

ಅಣಬೆಯನ್ನು ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ ಪುಡಿಮಾಡಿದಾಗ ಗ್ರಾಹಕರಿಂದ ಉತ್ತಮ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆ ಬಂತು. ಆದರೆ ಮಳೆಗಾಲದಲ್ಲಿ ಅಣಬೆ ಒಣಗಿಸುವಷ್ಟು ಬಿಸಿಲು ಇಲ್ಲದ ಕಾರಣ ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ಪರ್ಯಾಯ ಮಾರ್ಗಗಳನ್ನು ಹುಡುಕಲೇಬೇಕಾಯಿತು. ಆಗ ಅಣಬೆ ಜಾಮ್ ಮಾಡುವ ಆಸಕ್ತಿ ಬಂದಿತು ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

4 ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಅಣಬೆ ಕೃಷಿಗಾಗಿ ಸುಮಾರು ₹ 30 ಲಕ್ಷ ಬಂಡವಾಳ

ಹೂಡಿರುವ ವರುಣ್, ಸದ್ಯ ತಿಂಗಳಿಗೆ ₹ 15 ರಿಂದ 20 ಸಾವಿರ ಆದಾಯ ಪಡೆಯುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಜೊತೆಗೆ ತಾವಂದುಕೊಂಡಂತೆ ಉದ್ಯಮ ಮಾಡುತ್ತಿರುವ ಮುಖಿಯಲ್ಲಿಯೂ ಇದ್ದಾರೆ.

ಅಣಬೆಯನ್ನು ಕಿತ್ತ 48 ಗಂಟೆಯೊಳಗೆ ಬಳಕೆ ಮಾಡಬೇಕು. ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಕೊಳೆಯುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಅಣಬೆ ಜಾಮ್ ಅನ್ನು ಸಾವಯವವಾಗಿ ತಯಾರಿಸುತ್ತಿರುವುದರಿಂದ 3 ತಿಂಗಳವರೆಗೂ ಬಳಸಬಹುದು. ಇದು ಬ್ರೆಡ್, ಚಪಾತಿಗೆ ಒಳ್ಳೆಯ ರುಚಿಕೊಡುತ್ತದೆ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ವರುಣ್.

ಸ್ವಂತ ಉದ್ಯಮ ಮಾಡುವ ಕನಸುಗಾರರ ಸಂಖ್ಯೆ ಹೆಚ್ಚಿರುವ ಈ ಕಾಲದಲ್ಲಿ, ಕಂಡ ಕನಸನ್ನು ಕಾರ್ಯರೂಪಕ್ಕೆ ತರುವವರು ಅಪರೂಪ. ಕನಸು ಕಂಡು ವಾಸ್ತವ ಎದುರಿಸಲಾಗದೇ ಉದ್ಯಮದ ದಾರಿ ಬೇಡ ಎಂದು ಹಿಂಜರಿಯುವವರ ಸಾಲಿಗೆ ಸೇರದ ಧಾರವಾಡದ ಯುವಕನೊಬ್ಬ, ಅಣಬೆ ಉದ್ಯಮ ಆರಂಭಿಸಿ ಯಶಸ್ಸು ಕಂಡ ಪಯಣದ ಗುಟ್ಟು ಇಲ್ಲಿದೆ.



ಗುಲಾಬಿ ಬಣ್ಣದ ಅಣಬೆ



‘ರಿಯಲ್’ ಅಣಬೆ ಜಾಮ್

ಕ್ಯಾರಕೊಪ್ಪದ ಅಣಬೆ ಕೇಂದ್ರದಲ್ಲಿ ಬಿಳಿ, ನೇರಳೆ, ಗುಲಾಬಿ ಬಣ್ಣದ ಚಿಪ್ಪು ಅಣಬೆ ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತಿದ್ದು, ಇದರಿಂದ ತಯಾರಾದ ಜಾಮ್ ರುಚಿ ಸಿಹಿಯಾಗಿದೆ. ಅಣಬೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಾಭಾವಿಕವಾಗಿ ಪ್ರೋಟೀನ್, ನಾರಿನಂಶ, ನೀರಿನಂಶ ಇರುವುದರಿಂದ ದೇಹವನ್ನು ತಂಪಾಗಿಸುವಲ್ಲಿ ಸಹಾಯಕವಾಗಿದೆ.

29ರ ಯುವಕ ವರುಣ್ ಮಾಡುತ್ತಿರುವ ಅಣಬೆ ಉದ್ಯಮಕ್ಕೆ ಅವರ ಪೋಷಕರೇ ಸಾತ್ ನೀಡುತ್ತಿಲ್ಲ. ‘ಈ ಉದ್ಯಮ ಬೇಡ. ಬೇರೆ ಕೆಲಸ ಮಾಡು. ಉಪನ್ಯಾಸಕನಾಗು’ ಎಂದು ದುಂಬಾಲು ಬಿದ್ದಿದ್ದರು. ಆದರೆ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯಗಳು ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳಿಗೆ ಕಲಿಸುವ ಯಾವ ವಿಷಯವೂ ಮಾಡುವ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿರುವುದಿಲ್ಲ. ಇಂದು ಕೆಲಸದ ಕ್ಷೇತ್ರಗಳು ಬಯಸುವ ಕೆಲಸವೇ ಬೇರೆ. ಕೌಶಲವೇ ಬೇರೆ. ಹಾಗಾಗಿ ನಾನು ಆ ಕ್ಷೇತ್ರಕ್ಕೆ ಹೋಗಲಿಲ್ಲ ಎಂದು ವರುಣ್ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

200 ಗ್ರಾಂಗೆ ₹ 180 ಬೆಲೆ ಇರುವ ಅಣಬೆ ಜಾಮ್‌ಗೆ ವಿವಿಧ ರಾಜ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಬೇಡಿಕೆ ಇದೆ. ‘ಅಣಬೆ ಉದ್ಯಮ ನನಗೆ ಯಶಸ್ಸು ತಂದುಕೊಟ್ಟಿದೆ. ನನ್ನ ಜೊತೆಗೆ ವಿದೇಶದಲ್ಲಿಯೂ ಕೃಷಿ ಮೇಲಿನ ಪ್ರೀತಿಗೆ ಎಂಜಿನಿಯರ್ ಹುದ್ದೆಗೆ ರಾಜೀನಾಮೆ ನೀಡಿ ಭಾರತಕ್ಕೆ ಬಂದಿರುವ ನರಸನಗೌಡ ವೀರಾಪುರ ಅವರೂ ಕೂಡ ಇದ್ದಾರೆ. ಅವರ ಪ್ರೋತ್ಸಾಹವೂ ನನ್ನ ಆಸಕ್ತಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಿದೆ’ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ವರುಣ್.

ವರುಣ್ ಅವರ ಸಂಪರ್ಕ ಸಂಖ್ಯೆ: 8123625715.



ಧಾರವಾಡದ ಕ್ಯಾರಕೊಪ್ಪದ ಅಣಬೆ ಬೆಳೆಯ ನೋಟ