

ಜಾಬ್ ಟಿಯರ್ಸ್

ಪಾಚೀನ
ಕಾಲಿಂದಲೂ
ಭಾರತದ ಈಶಾನ್ಯ
ರಾಜ್ಯಗಳಲ್ಲಿ
ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿ ಇರುವ
ಸಿರಿಧಾನ್ಯ. ಕಾಳಿನ
ಆಹಾರ ಕಚ್ಚೇರಿನ
ಹನಿಯಂತೆ
ಇರುವುದರಿಂದ



ಜಾಬ್ ಟಿಯರ್ಸ್ ಎಂಬ ಹೆಸರು. ನಾಗಾಲ್ಯಾಂಡಿನ
ಗಾರೊ, ಕರ್ಬಿ ಮತ್ತು ನಾಗಾ ಸಮುದಾಯಗಳು
ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಅತ್ಯಂತ ರುಚಿಕರ,
ಪೋಷಕಾಂಶಭರಿತ ಈ ಧಾನ್ಯವು ಬಹುತೇಕ
ಕಣ್ಣಿರಿಯಾಗಿದೆ. ಇದರಿಂದ ಹತ್ತಾರು ಬಗೆಯ
ತಿನಿಸು ಮಾಡಬಹುದು. ಆಲಂಕಾರಿಕ ಸಾಮಗ್ರಿ
ತಯಾರಿಕೆಗೂ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಕಟಾವಿನ ಬಳಿಕ,
ಕಾಳುಗಳನ್ನು ಒಣಗಿಸಿ, ಸಂಸ್ಕರಿಸಿ ಅನ್ನ ಮಾಡುವುದು
ಸಾಮಾನ್ಯ ವಿಧಾನ. ಹುದುಗು ಬರಿಸಿ ಮಧ್ಯ
ತಯಾರಿಸುವ ರೂಢಿಯೂ ನಾಗಾಲ್ಯಾಂಡಿನಲ್ಲಿ ಇದೆ.
ಪಾರಂಪರಿಕ ವೈದ್ಯ ಚಿಕಿತ್ಸೆಯಲ್ಲಿ ಮೂತ್ರಕೋಶ,
ಉದರದ ಉರಿಯೂತ, ಭೇದಿಯಂಥ
ಕಾಯಿಲೆಗಳಿಗೆ ಈ ಧಾನ್ಯವನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ.
ಜೋಳದ ಕಡ್ಡಿಯಂತೆ ಎತ್ತರವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ.
ಉತ್ತಮ ಪಶು ಆಹಾರ. ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲೂ 'ಯೋಗೀ
ಮಣಿ' ಎಂಬ ಹೆಸರಿನಿಂದ ಗುರುತಿಸಲ್ಪಡುವ ಜಾಬ್
ಟಿಯರ್ಸ್ ಕಾಡು ಸಂಬಂಧಿ ತಳಿ ಇದೆ. ಹೊರಕವಚ
ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿರುವ ಇದನ್ನು ತಿನ್ನಲುಬಾರದು.
ಜವಮಾಲೆ ಮಾಡಲು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ.



ತೆಫ್ ಬೆಳೆ

ಥೇಟು ಹುಲ್ಲಿನಂತೆಯೇ
ಕಾಣುವ
ಇಥಿಯೋಪಿಯಾ
ಮೂಲದ ತಳಿ. ಅಲ್ಲಿ
ಈಗಲೂ ಮುಖ್ಯ ಬೆಳೆ
ಮತ್ತು ಆಹಾರ.
ಕ್ರಿ.ಪೂ. 4000 ವರ್ಷಗಳ

ಹಿಂದೆಯೇ ಬೆಳೆಯಲು ಆರಂಭಿಸಲಾಗಿತ್ತು.
ಇಥಿಯೋಪಿಯಾದಲ್ಲಿ ಅರು ಮಿಲಿಯನ್ ರೈತರ
ಹೊಲಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಆ ದೇಶದಲ್ಲಿ
ಮಾತ್ರ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಇದೂ ಒಂದು ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯ.

ಫೋನಿಯೊ

ಪಶ್ಚಿಮ ಅಫ್ರಿಕಾದ ಬಹು ಹಳೆಯ ತಳಿ. ಇದೂ
ಹುಲ್ಲಿನಂತೆ ಕಡಿಮೆ ಎತ್ತರದ ಬೆಳೆ. ಕ್ರಿ.ಪೂ. 5000
ವರ್ಷಗಳ ಹಿಂದೆಯೇ ಬೇಸಾಯಕ್ಕೆ ಒಗ್ಗಿಸಲಾಗಿದೆ.
ಈಜಿಪ್ಟಿನ ಪಿರಮಿಡ್ಡುಗಳಲ್ಲಿ ಇದರ ಕಾಳುಗಳು
ಕಂಡುಬಂದಿವೆ. ಇದನ್ನು ಹಸಿವಿನ ಕಾಳು ಎಂತಲೂ
ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಗಿನಿಯಾ ಮತ್ತು ನೈಜೀರಿಯಾದ
ನಿತ್ಯದ ಆಹಾರ. ಅಫ್ರಿಕಾ ಹೊರತುಪಡಿಸಿ ಇತರ
ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ ಇದು ಬೆಳೆಯುತ್ತಿಲ್ಲ.



ಅಕ್ಕಡಿಯಲ್ಲಿ ಸಿರಿಧಾನ್ಯ

'ಟೆಂಬಕ್ಕು', ಡೆಹ್ರಾಡೂನಿನ 'ಬೀಜ್ ಬಚಾವ್
ಆಂದೋಲನ್', ಕರ್ನಾಟಕದ 'ನವಧಾನ್ಯ',
'ಗ್ರೀನ್ ಪ್ರತಿಪ್ಲಾನ್', 'ಸಹಜ ಸಮೃದ್ಧ',
ಧಾರವಾಡ ಕೃಷಿ ವಿವಿ, 'ಗ್ರಾಮ ವಿಕಾಸ',
'ಬೈಫ್' ಸಂಸ್ಥೆಗಳು ಮುಂಚಿನಿಂದಲೇ ಈ
ಕೆಲಸದಲ್ಲಿ ನಿರತವಾಗಿ ತಮ್ಮ ವ್ಯಾಪ್ತಿಯಲ್ಲಿ
ಈ ಧಾನ್ಯಗಳನ್ನು ರೈತರ ಹೊಲಗಳಲ್ಲಿ
ಉಳಿಸುವ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದವು.
ಗ್ರಾಹಕರ ಮನವೊಲಿಕೆಗೂ ಪ್ರಯತ್ನಗಳು
ನಡೆಯುತ್ತಿದ್ದವು. ಅಲ್ಲದೆ ನೂರಾರು
ರೈತರು, ಹೆಣ್ಣುಮಕ್ಕಳು ತಮ್ಮ ಪಾಡಿಗೆ ತಾವು
ಇವುಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯುತ್ತಾ ಬೀಜ ಸಂರಕ್ಷಣೆಗೆ
ಕೈಜೋಡಿಸಿದ್ದರು.

ಅದೇ ವೇಳೆಗೆ ಮಾಧ್ಯಮಗಳಲ್ಲಿ ಸರಣಿ
ಲೇಖನಗಳು ಪ್ರಕಟವಾಗಿ ಜನರ ಆಸಕ್ತಿ
ಕೆರಳಿಸಿದವು. ಅದುವರೆಗೂ ತೃಣ ಧಾನ್ಯ,
ಕಿರು ಧಾನ್ಯ ಎಂದು ಕೀಳರಿಮೆಯ
ಹೆಸರು ಹೊಂದಿದ್ದ ಇವುಗಳಿಗೆ 'ಡೆಕ್ಲನ್
ಡೆವಲಪ್‌ಮೆಂಟ್ ಸೊಸೈಟಿ'ಯು 'ಪವಾಡ
ಧಾನ್ಯ' (ಮಿರಾಕಲ್ ಮಿಲ್ಲೆಟ್ಸ್) ಎಂದು
ಕರೆಯಿತು. 2009ರಲ್ಲಿ 'ಪ್ರಜಾವಾಣಿ'
ಪ್ರಕಟಿಸಿದ ರವಿ ವಿಶ್ವನಾಥಪುರ ಅವರ
ಲೇಖನದಲ್ಲಿ ಮೊದಲ ಬಾರಿಗೆ 'ಸಿರಿಧಾನ್ಯ'
ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಯಿತು. ಅಲ್ಲಿಂದೀಚೆಗೆ ಆ
ಹೆಸರೇ ರಾಷ್ಟ್ರಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಪ್ರಚಲಿತವಾಗಿದ್ದು
ಇತಿಹಾಸ.

ಕಳೆದ ದಶಕದಿಂದೀಚೆಗೆ ಡಾ. ಖಾದರ್
ವಲಿ ಅವರ ಸರಣಿ ಉಪನ್ಯಾಸಗಳು, 'ಸಹಜ
ಸಮೃದ್ಧ' ಸಂಸ್ಥೆಯ ರಾಜ್ಯವ್ಯಾಪಿ ಸಿರಿಧಾನ್ಯ
ಮೇಳಗಳು ಗ್ರಾಹಕರ ಮನಸೆಳೆದವು.
2014ರಲ್ಲಿ ಹೈದರಾಬಾದಿನಲ್ಲಿ
'ಭಾರತೀಯ ಸಿರಿಧಾನ್ಯ ಸಂಶೋಧನಾ
ಸಂಸ್ಥೆ' ಆರಂಭವಾಗಿ ಈ ಕೆಲಸಕ್ಕೆ ಮತ್ತಷ್ಟು
ವೇಗ ದೊರೆಯಿತು. ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ಹಿಂದೆ
ಕೃಷಿ ಮಂತ್ರಿಗಳಾಗಿದ್ದ ಕೃಷ್ಣಭೈರೇಗೌಡ
ಅವರು ವಹಿಸಿದ ಕಾಳಜಿಯಿಂದ ಸಿರಿಧಾನ್ಯ
ಸಂರಕ್ಷಣೆಗೆ ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ಹೊಸ ವೇಗ
ದೊರೆಯಿತು. ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಕರ್ನಾಟಕವು
ಸಿರಿಧಾನ್ಯ ಸಂರಕ್ಷಣೆಯಲ್ಲಿ ರಾಷ್ಟ್ರದಲ್ಲಿಯೇ
ಮುಂಚೂಣಿಯಲ್ಲಿದ್ದು. ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಒಡಿಶಾ,

ಆಂಧ್ರ ಪ್ರದೇಶ ಮುಂತಾದ ರಾಜ್ಯಗಳು ವಿಶಿಷ್ಟ
ಯೋಜನೆಗಳನ್ನು ರೂಪಿಸುವ ಮೂಲಕ
ಸಾಕಷ್ಟು ಮುಂದೆ ಹೋಗಿವೆ.

'ಸಿರಿಧಾನ್ಯ ವರ್ಷದ ಬೀಜ'

ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ!

2017ರಲ್ಲಿ ಆಗಿನ ಕೃಷಿ ಮಂತ್ರಿ
ಕೃಷ್ಣಭೈರೇಗೌಡ ಅವರ ಮುಂದಾಳತ್ವದಲ್ಲಿ
'ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಸಾವಯವ- ಸಿರಿಧಾನ್ಯ ಮೇಳ'
ಆಯೋಜಿಸಲಾಗಿತ್ತು. 2018ರಲ್ಲಿ ಇದೇ
ಮೇಳವನ್ನು ಅಂತರರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ
ಆಯೋಜಿಸಿ, ಕೇಂದ್ರ ಸರ್ಕಾರ ಹಾಗೂ
ಇತರ ರಾಜ್ಯಗಳ ಗಮನ ಸೆಳೆಯಲಾಯಿತು.
2017ರಲ್ಲಿ ರೋಮ್‌ನಲ್ಲಿ ನಡೆದ 'ಆಹಾರ
ಮತ್ತು ಕೃಷಿ' (ಎಫ್.ಎ.ಓ.) ಸಂಸ್ಥೆ ಸಭೆಯಲ್ಲಿ
ಕೃಷ್ಣಭೈರೇಗೌಡ ಅವರು 'ಅಂತರರಾಷ್ಟ್ರೀಯ
ಸಿರಿಧಾನ್ಯ ವರ್ಷ'ವನ್ನು ಘೋಷಿಸಬೇಕೆಂದು
ವಿಶ್ವಸಂಸ್ಥೆಗೆ ಮನವಿ ಸಲ್ಲಿಸಿದರು. ಆ ಮನವಿ
2023ರಲ್ಲಿ ಫಲ ನೀಡಿತು.

ಆಧುನಿಕ ಕೃಷಿಯ ಸುಳಿಗಾಳಿಗೆ ಸಿಲುಕಿ
ಕಣ್ಣಿರಿಯಾಗುತ್ತಿರುವ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ
ಬೆಳೆಗಳಲ್ಲಿ ಸಿರಿಧಾನ್ಯಗಳಿಗೆ ಅಗ್ರಸ್ಥಾನ.
1960ರ ದಶಕದ ನಂತರ ಸರ್ಕಾರದ ನೀತಿ
ಧೋರಣೆಯಿಂದಾಗಿ ಅಕ್ಕಿಯ ಉತ್ಪಾದನೆ ಶೇ.
125ರಷ್ಟು ಮತ್ತು ಗೋಧಿಯ ಉತ್ಪಾದನೆ
ಶೇ. 285ರಷ್ಟು ಹೆಚ್ಚಿದೆ. ಆದರೆ ಸಿರಿಧಾನ್ಯಗಳ
ಉತ್ಪಾದನೆ ಶೇ. 2.4ರಷ್ಟು ಕಡಿಮೆಯಾಗಿದೆ.
ಉತ್ಪಾದನೆ ಜೊತೆಗೆ ಬೆಳೆಯುವ ಪ್ರದೇಶವೂ
ಕುಂಠಿತಗೊಂಡಿದೆ. 1956ರಲ್ಲಿ ಶೇ.
40ರಷ್ಟು ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತಿದ್ದ
ಸಿರಿಧಾನ್ಯಗಳು 2016ರ ಹೊತ್ತಿಗೆ ಶೇ.21ಕ್ಕೆ
ಇಳಿದುದೇ ಇದಕ್ಕೆ ನಿರ್ದರ್ಶನ.

'ಅಂತರರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಸಿರಿಧಾನ್ಯ ವರ್ಷ'ದ
ನೆಪದಲ್ಲಾದರೂ ಸಿರಿಧಾನ್ಯಗಳ ವೈಭವ
ಮರುಕಳಿಸಲಿ. ಮನುಷ್ಯ ಮೊದಲು ಬಳಸಿದ್ದೂ
ಸಿರಿಧಾನ್ಯಗಳನ್ನೇ; ಮುಂದೆ ಎಲ್ಲರ ತುತ್ತಿನ
ಚೀಲ ತುಂಬಿಸುವುದೂ ಸಿರಿಧಾನ್ಯಗಳೇ.
ಹಾಗಾಗಿ ಈ ಪ್ರಯತ್ನಗಳು ಮತ್ತಷ್ಟು
ಗಟ್ಟಿಯಾಗಬೇಕು, ನಿರಂತರವಾಗಬೇಕು.

ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯಿಸಿ: feedback@sudha.co.in