

‘ಪಾಂಡಿಚೆರಿ ಬೀ ಕಿಪಿಂಗ್ ಸೊಸೈಟಿ’ಗೆ, ಧಾರವಾಡ ಜೇನುಕೃಷಿಕರ ಬಳಗದ ಸದಸ್ಯನಾಗಿ ನೋಡಹೋದೆ. ಜೇನುಕೃಷಿ, ಜೇನುತುಪ್ಪದ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ಹಾಗೂ ಅದರ ಉಪ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವಲ್ಲಿ, ಅವರ ಸಾಂಘಿಕ ಪ್ರಯತ್ನ ಮತ್ತು ಸಾಧನೆಗಳನ್ನು ಅರಿತು, ಬೆರಗಾದೆ! ಜೇನು ಸಂತತಿ ಉಳಿಸಿ, ಬೆಳೆಸುವಲ್ಲಿ ಜೇನುಕೃಷಿಕರ ಸಂಘದ ಅಪರಿಮಿತ ಆಸಕ್ತಿ ಅಲ್ಲಿ ಎದ್ದು ಕಾಣುತ್ತಿತ್ತು.

ಜೇನುಬೇಸಾಯವು ಪರಿಸರಸ್ನೇಹಿ ಉದ್ಯೋಗ. ಜೇನುಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ಹಲವು ಯುವಜನರನ್ನು ತೊಡಗಿಸಿ, ನವೋದ್ಯಮ ಆರಂಭಿಸಿ, ಆನ್‌ಲೈನ್ ಮೂಲಕ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಕಲ್ಪಿಸಿಕೊಡುವ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ಬಹುತಿಸ್ಥಿನಿಂದ ಈ ಸೊಸೈಟಿ ಮಾಡುತ್ತಿದೆ. ಜೇನಿನ ಮಹತ್ವ, ಅದನ್ನು ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಅನಿವಾರ್ಯತೆ ಬಗ್ಗೆ ಜನಜಾಗೃತಿ, ಜೇನುಕೃಷಿ ಬಗ್ಗೆ ತರಬೇತಿ... ಹೀಗೆ ಹಲವು ಆಯಾಮಗಳೂ ಅಲ್ಲಿ ಕಂಡವು. ಜೇನುದುಂಬಿಯ ಸುಸ್ಥಿರ ಸಂತತಿ ಪೋಷಣೆಯಲ್ಲಿ, ಪರಿಸರ ಪೂರಕ ಮತ್ತು ಪ್ರೇರಕ ಚಟುವಟಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಯುವ ಜೇನುಕೃಷಿಕರು ತೊಡಗಿರುವುದು ನನಗೆ ಸರ್ವತ್ರ ಅನುಕರಣೀಯ ಮಾದರಿ ಎನಿಸಿತು.

ತುಡುವೆ ಜೇನಿನ (ಎಪಿಸ್ ಸೆರಾನಾ ಇಂಡಿಕಾ) ಜೇನುತುಪ್ಪ ಹಾಗೂ ಈ ಜೇನಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿತ 20ಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ಬ್ರಾಂಡ್‌ಡ್ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಅಲ್ಲಿ ಕಂಡವು. ಅವರು ಸಾಕಣೆ ಮಾಡುವ ಜೇನಿನ ಪೈಕಿ ಶೇಕಡ 65ರಷ್ಟು ಭಾಗ ತುಡುವೆ ಜೇನು ಎನ್ನುವುದು ವಿಶೇಷ.

ಹೆಜ್ಜೇನು (ಎಪಿಸ್ ಡೋರಸಾಟಾ), ಕೋಲ್ಟೇನು (ಎಪಿಸ್ ಫ್ಲೋರಿಯಾ) ಆಧರಿಸಿದ ಜೇನುಕೃಷಿಯ ಪ್ರಮಾಣ ಇಲ್ಲಿ ಶೇಕಡ 20ರಷ್ಟಿದೆ. ಹೆರಿಯ ಮೇಣ ಆಧರಿಸಿ, ಮೇಣದ ಬತ್ತಿ, ಸೋಪು, ವ್ಯಾಸಲಿನ್ ಕ್ರೀಮ್ ಇತ್ಯಾದಿ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿತ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಈಗಾಗಲೇ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಲಭ್ಯ. ಮುಜಂಠಿ ಜೇನು (ನಸ್ಸಿ, ಮಿಸ್ಸಿ-ಎಪಿಸ್ ಟ್ರಿಗೋನಾ) ಸಾಕಣೆ ಶೇಕಡ 10ರಷ್ಟಿದ್ದರೆ, ಶೇಕಡ 5ಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ವಿದೇಶಿ ತಳಿ ಎಪಿಸ್ ಮೆಲ್ಲಿಫೆರಾ ಜೇನು ತಳಿಯ ಸಾಕಣೆ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಒಟ್ಟಾರೆಯಾಗಿ ಜೇನುತುಪ್ಪ ಉತ್ಪಾದನೆಯಲ್ಲಿ ಅವರು ಪ್ರಸ್ತುತ ಪರಿಣತಿ, ಸಂಘಟಿತ ಜೇನುಕೃಷಿಕರಾಗಿದ್ದಾರೆ.

ತಮಿಳುನಾಡು ಹಾಗೂ ಪಾಂಡಿಚೇರಿಯ ಕೆಲಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಚಾರಿ ಜೇನುಕೃಷಿ ಕೂಡ ಪ್ರಚಲಿತದಲ್ಲಿದೆ. ಪೇಟೆಯ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ನಾಲ್ಕಾರು ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳು, ತೋಟ-ಕೃಷಿ ಭೂಮಿ ಹಾಗೂ ಅರಣ್ಯ ತಾಕುಗಳಲ್ಲಿ 20ರಿಂದ 40ರವರೆಗೆ ತುಡುವೆ ಜೇನುಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳನ್ನಿಟ್ಟು ಜೇನುಕೃಷಿ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಈ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳಿಂದ ವರ್ಷವೊಂದರಲ್ಲಿ ಎರಡು ಬಾರಿ ಜೇನುತುಪ್ಪವನ್ನು ಸುಧಾರಿತ ಮತ್ತು ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಜೇನು ಕುಟ್ಟುಂಬಕ್ಕೆ ಹಾನಿಯಾಗದಂತೆ ಕೊಯ್ದು ಮಾಡಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಇದನ್ನು ಪರ್ಯಾಯ ಆದಾಯ ಮತ್ತು ಅರಕಾಲಿಕ, ಹವ್ಯಾಸಿ ಉದ್ಯೋಗವಾಗಿ ಅವರು ರೂಢಿಸಿಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ.

ವಿಶೇಷ ನೋಡು... ನೇರಳೆ, ಅಂಟುವಾಳ, ನೀಲಗಿರಿ, ಹುಲಗಲು, ಅಕೇಷಿಯಾ, ಕ್ಯಾಸಿಯಾ, ಮೇ ಫ್ಲವರ್, ಸೀಸಂ, ನಂದಿ, ಮುತ್ತಿ, ಬೇವು, ಹುಣಸೆ, ಗ್ಲೀರಿಸಿಡಿಯಾ... ಹೀಗೆ ಸ್ವಾಭಾವಿಕ, ಅರಣ್ಯ ಸಸ್ಯಗಳನ್ನಾಧರಿಸಿದ, ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಜೇನುತುಪ್ಪ ಇವರಲ್ಲಿ ಲಭ್ಯ. ಎರಡು ಮೂರು ಪ್ರಜಾತಿ ಒಟ್ಟಾಗಿ ಸೇರಿದ, ಹದಪಾಕದ ರುಚಿಯ ಜೇನುತುಪ್ಪವನ್ನೂ ಇಲ್ಲಿ ಸವಿಯಬಹುದು.