ಫ್ರೋಝನ್ ಹಲಸಿನ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೊಂದು ಮಹಾದ್ವಾರ

ವರ್ಷಪೂರ್ತಿ ಹಲಸು ಪೂರೈಸುವ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ವಿಯೆಟ್ನಾಮ್‌ನಲ್ಲಿದೆ. ಆದರೆ, ಹಲಸಿನ ತವರು ಭಾರತದಲ್ಲೇ ಸರ್ವ ಋತು ಹಲಸಿನ ಪೇಟೆ ರೂಪುಗೊಂಡಿಲ್ಲ. ತಮಿಳುನಾಡಿನ ಪನ್ರುತ್ತಿಯಲ್ಲೂ ವರ್ಷದೆಲ್ಲ ದಿನಗಳಲ್ಲೂ ಹಲಸು ಲಭ್ಯ. ಈ ಪೇಟೆಯ ಜಾಲ ಎಲ್ಲೆಡೆಯೂ ಹಬ್ಬುವ ಮೂಲಕ ಹಲಸಿನ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಚೌಕಟ್ಟು ಹಿಗ್ಗಬೇಕಾಗಿದೆ.

■ ಶ್ರೀ ಪಡ್ರೆ

ಹಲಸಿನ ಸಾಮಾನ್ಯ ಸೀಸನ್ ಇರುವುದು ನಾಲ್ಕೇ ತಿಂಗಳು. ಮಾರ್ಚ್‌ನಿಂದ ಜೂನ್. ವರ್ಷವಿಡೀ ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣು ಬೇಕೆನ್ನುವವರು – ಪಾಪ, ಏನು ಮಾಡಬೇಕು?

ತಮಿಳುನಾಡಿನ ಪನ್ರುತ್ತಿಗೆ ಬನ್ನಿ. ಅಲ್ಲಿ 365 ದಿನವೂ ತಾಜಾ ಹಲಸಿನಹಣ್ಣು (ಹಹ) ಲಭ್ಯ. ಅದು ದೂರವಾಯಿತು. ಅವರವರ ಊರಲ್ಲೇ ವರ್ಷಪೂರ್ತಿ ಹಹ ಮೆಲ್ಲಲು ಏನಾದರೂ ಉಪಾಯ ಇದೆಯೇ?

ಇದೆ. 'ಫ್ರೋಝನ್ ಹಹ' ಕೊಳ್ಳಿ.

ಇದು ವಿಯೆಟ್ನಾಮ್, ಇಂಡೋನೇಶ್ಯಾ, ಮಲೇಶ್ಯಾ, ಫಿಲಿಪ್ಪೈನ್ಸ್ ಮತ್ತು ಥಾಯ್ಲೆಂಡ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಜನಪ್ರಿಯ. ಅಲ್ಲಿನ ದೊಡ್ಡದೊಡ್ಡ ಕಂಪನಿಗಳು ಫ್ರೋಝನ್ ಹಲಸಿನಹಣ್ಣು ತಯಾರಿಸಿ ಮಾರುತ್ತವೆ. ವಿಯೆಟ್ನಾಮ್ ಟನ್ನುಗಟ್ಟಲೆ ರಫ್ತು ಕೂಡಾ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಇಂಡೋನೇಶ್ಯಾದಲ್ಲಿ ಆನ್‌ಲೈನ್ ಸ್ಟೋರುಗಳ ಮೂಲಕವೂ 'ಫ್ರೋಝನ್ ಹಹ' ಮಾರಾಟ ನಡೆಯುತ್ತದೆ. ಡೋರ್ ಡೆಲಿವರಿಯೂ ಇದೆ. ಅಲ್ಲಿನ ಶ್ರೀಮತಿ ಪೋಯೆಟ್ರಿ ಮೋರಿನೋ ಎಂಬ ಸೂಪರ್ ಮಾರ್ಕೆಟಿನ ಒಡತಿ.

'ಎರಡು ದಶಕಗಳಿಂದ ಫ್ರೋಝನ್ ಹಲಸಿನಹಣ್ಣು ಮಾರುತ್ತಿದ್ದೇವೆ. ವರ್ಷಕ್ಕೆ 12ರಿಂದ 20 ಟನ್ ಮಾರುತ್ತೇವೆ. ದೇಶದ ನಗರಗಳಲ್ಲಿ ನಮ್ಮದರಂತೆ ಇದನ್ನು ಮಾರುವ ಸ್ಟೋರುಗಳು ಇನ್ನೂರು ಇರಬಹುದು' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಪೋಯೆಟ್ರಿ.

ಮೇಲಿನ ಐದೂ ದೇಶಗಳು ಈ ಉದ್ದಿಮೆಯಲ್ಲಿ ನಮ್ಮಿಂದ ಬಹುದೂರ ಕ್ರಮಿಸಿವೆ. ದುರದೃಷ್ಟವಶಾತ್, ನಮ್ಮ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳು, ತೋಟಗಾರಿಕಾ ತಜ್ಞರು, ಉದ್ದಿಮೆಗಳು – ಯಾರೂ ಈ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಇನ್ನೂ ಗಮನ ಹರಿಸಿಲ್ಲ. 'ಫ್ರೋಝನ್ ಹ ಹ' ಉದ್ದಿಮೆಯ ವಿಶ್ವ ನಕಾಶೆಯಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ತವರು ಭಾರತ ಇಲ್ಲ!

ಕಳೆದ ತಿಂಗಳು ಕೇರಳದ 'ಎರ್ನಾಕುಲಂ ಕೃಷಿ ವಿಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ' (ಕೇವೀಕೆ) 'ಫ್ರೋಝನ್ ಹಹ' ಮಾರಾಟ ಆರಂಭಿಸಿದೆ. ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣು, ಕತ್ತರಿಸಿದ ಬೀಜ ಮತ್ತು ಕತ್ತರಿಸಿದ ಕಾಯಿಸೊಳೆ – ಹೀಗೆ ಹಲಸಿನ ಮೂರು ಬಗೆಯ ಫ್ರೋಝನ್ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಇಲ್ಲಿ ಸಿಗುತ್ತಿವೆ. ಇದು ದೇಶದಲ್ಲೇ ಇಂಥ ಪ್ರಥಮ ಪ್ರಯತ್ನ.

'ಜಾಕೊಬೈಟ್' ಹೆಸರಿನ ಈ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಕುಮಿಳಿಯ ಬಿಬಿಲ್ ಥಾಮಸ್ ಅವರ ಪುಟ್ಟ ಸಂಸ್ಥೆ, 'ಸ್ಪೈಸ್ಡ್ ಆರ್ಗಾನಿಕ್ಸ್' ತಯಾರಿಸುತ್ತಿದೆ. ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ಹಲಸಿನ ಹಲವು ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಲಭ್ಯ.