

ಕ್ಲೀನ್ ಹದಿನೈದರ ಪಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಅವಕಾಡೊ, ಸಿಹಿಜೋಳ, ಅನಾನಸು, ಈರುಳಿ, ಪಪ್ಪಾಯಿ, ಹಸಿರು ಬಟಾಣಿ, ಆಸ್ಪರಾಗಸ್, ಹನಿಡ್ರೂ ಮೆಲನ್, ಕಿವಿ, ಎಲೆಕೋಸು, ಅಣಬೆ, ಕರಬೂಜು, ಮಾವಿನಹಣ್ಣು, ಕಲ್ಲಂಗಡಿ ಮತ್ತು ಸಿಹಿಗಣಸು.

ಈ ಪಟ್ಟಿಯನ್ನು ಆಧಾರವಾಗಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ನಾವು ಮಾಡಬೇಕಾದದ್ದು ಇಷ್ಟೆ. ಡರ್ಫಿ ಡಜನ್ ಯಾದಿಯಲ್ಲಿ ಇರುವುದನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಬಳಸದಿರುವುದು. ಬಳಸಬೇಕಾದಾಗ,

ಸಾವಯವವಾಗಿ ಬೆಳೆದಿರುವುದಕ್ಕೆ ಆದ್ಯತೆ ನೀಡುವುದು. ಕ್ಲೀನ್ ಹದಿನೈದರ ಪಟ್ಟಿಯ ಹಣ್ಣು ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಹೆಚ್ಚು ಬಳಸಬೇಕು. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಅಷ್ಟಾಗಿ ಸಾವಯವವನ್ನೇ ಹುಡುಕುವ ಅಗತ್ಯವಿಲ್ಲ ಅಲ್ಲವೇ? ಹೀಗೆ ಶ್ರೀಸಾಮಾನ್ಯನೂ ದುಬಾರಿ ಬೆಲೆಯ ಸಾವಯವವನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಮಟ್ಟಿಗೆ ಆನಂದಿಸಬಹುದು.

ಇನ್ನು ಈ ಪಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಇಲ್ಲದಿರುವ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು, ಬೀನ್ಸ್, ಕ್ಯಾರಟ್‌ಗಳಲ್ಲೂ ಕೂಡ ಹೆಚ್ಚು ಕೀಟನಾಶಕಗಳ ಅಂಶ ಇರುವುದರಿಂದ ಸಾವಯವವಾಗಿ ಬೆಳೆದಿರುವ ಅವುಗಳನ್ನೇ ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡುವುದು ಒಳ್ಳೆಯದು. ನೆನಪಿರಲಿ, ಈ ಮಾಪನ ಎಲ್ಲ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೂ ಶೇ. ನೂರರಷ್ಟು ಖಚಿತವಲ್ಲ, ಇದೊಂದು ದಿಕ್ಕೂಚಿ ಅಥವಾ ಮಾರ್ಗದರ್ಶಿ ಅಷ್ಟೆ.

ಆಹಾರದಲ್ಲಿರುವ ರಾಸಾಯನಿಕಗಳನ್ನು ಪತ್ತೆ ಹಚ್ಚುವುದು ದುಬಾರಿಯಾದ ಮತ್ತು ಅಷ್ಟೇ ದೀರ್ಘಾವಧಿಯ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ. ನಮ್ಮ ಆಹಾರ, ತರಕಾರಿ, ಹಣ್ಣುಗಳು, ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಹೊಸ ಬಗೆಯ ಕಲಬೆರಕೆ, ರಾಸಾಯನಿಕ ಮಿಶ್ರಣದ ಸುದ್ದಿಗಳು ಮೇಲಿಂದ ಮೇಲೆ ಬರುವಾಗ ಸಂಪೂರ್ಣ ಸಾವಯವವನ್ನೇ ತಿನ್ನಬೇಕೆಂದರೆ ನಮ್ಮ ಆಹಾರವನ್ನು ನಾವೇ ಬೆಳೆದುಕೊಳ್ಳುವ ಮಾರ್ಗವೊಂದೇ ಉಳಿದಿದೆ ಅನ್ನಿಸುತ್ತದೆ. ಹಾಗೆಂದು ಅದೇನೂ ಕೇವಲ ಅದ್ಭುತ ರಮ್ಯ ಕಲ್ಪನೆಯಾಗಿ ಉಳಿಯಬೇಕೆಂದಿಲ್ಲ. ಮೆಕ್ಸಿಕೊ, ಬ್ರೆಜಿಲ್, ಫಿಲಿಪ್ಪೀನ್ಸ್, ಚೀನಾದಂತಹ ದೇಶಗಳು



ರಾಸಾಯನಿಕಯುಕ್ತವೋ ಸಾವಯವವೋ ಬಂಗ್ಲಾಡೇಶ್‌ನಲ್ಲಿ ಗುರ್ತಿಸುವುದು ಹೇಗೆ?

ವಸತಿ ಸಮುಚ್ಚಯಗಳ ಸನಿಹದಲ್ಲಿ 'ಕಮ್ಯುನಿಟಿ ಫಾರ್ಮ್'ಗಳನ್ನು ಪರಿಚಯಿಸತೊಡಗಿವೆ. ಒಂದು ಕುಟುಂಬದ ಅಗತ್ಯಕ್ಕೆ ಸಾಲುವಷ್ಟು ಭೂಮಿಯನ್ನು ಬಾಡಿಗೆಗೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಬೇಕಾದ ಹಣ್ಣು ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯುವ ಸೌಲಭ್ಯ ಕಲ್ಪಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ತಾರಸಿ ಮತ್ತು ಬಾಲ್ಯನಿ ತೋಟಗಳಂತೂ ನಮ್ಮಲ್ಲೂ ಜನಪ್ರಿಯವಾಗುತ್ತಿವೆ. ಅಲ್ಲಲ್ಲಿ ಸರ್ಕಾರವೇ ಕೃಷಿಕೇಂದ್ರಗಳನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಿ - ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಬೀಜಗಳು, ಮಣ್ಣು, ಗೊಬ್ಬರಗಳನ್ನು ಪೂರೈಸಿದರಂತೂ ಇನ್ನೂ ಅನುಕೂಲ.

ಇನ್ನೊಂದು ಸಂಶೋಧನೆ ಅದ್ಭುತವಾಗಿದೆ. ಆಹಾರದಲ್ಲಿರುವ ವಿಷಕಾರಿ ರಾಸಾಯನಿಕಗಳಿಗೆ ಮತ್ತು ಸಾವಯವ ಆಹಾರದ ದುಬಾರಿ ಬೆಲೆಗೆ ಹೆದರಿ ಸಾಕಷ್ಟು ಹಣ್ಣು ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಬಳಸದೇ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವ ಹಾನಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚೆಚ್ಚು ಸಾಮಾನ್ಯವಾದ ತರಕಾರಿ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದ ಆಗುವ ಲಾಭವೇ ಹೆಚ್ಚು

ಅನ್ನುವ ಸಂಶೋಧನೆಯೆಂದು. ಕೃತಕ ಬಣ್ಣಗಳು, ಫ್ಲೇವರ್‌ಗಳು, ಇನ್ನಿತರ ರಾಸಾಯನಿಕಗಳಿಂದ ತುಂಬಿ ತುಳುಕುವ ಫಾಸ್ಟ್ ಫುಡ್ ಎನ್ನುವ ಸಂಸ್ಕೃತ ಆಹಾರಗಳಿಂದ ಆಗುವ ದುಷ್ಪರಿಣಾಮಗಳು ಇವೆಲ್ಲಕ್ಕಿಂತ ಘೋರವಾದದ್ದು. ಆದಕಾರಣ, ಸರಿಯಾಗಿ ಪರಿಕ್ಷಿಸದೇ ಸುಮ್ಮನೆ ಸಾವಯವವೆಂದು ಬೇಕಾಬಿಟ್ಟಿ ದುಡ್ಡು ಸುರಿಯದೇ ನಮಗೆ ಸಾಧ್ಯವಾದಷ್ಟು ಮಾತ್ರ ಅಸಲಿ ಸಾವಯವದ ಮೊರೆ ಹೋಗೋಣ.

'ಸಾವಯವ ಸಂತೆ'ಯಂತಹ ರೈತರಿಂದ ನೇರವಾಗಿ ಮಾರಾಟವಾಗುವ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಕೊಂಡುಕೊಳ್ಳುವುದು ಕೂಡ ಬೆಲೆಯೇರಿಕೆಯನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟುವ ಉತ್ತಮವಾದ ವಿಧಾನ. ಕೈಗೆಟುಕದ ಸಾವಯವ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಬಗ್ಗೆ ನಿರಾಶರಾಗಿ ಕೈಬಿಟ್ಟಿರುವುದಕ್ಕಿಂತ ಋತುಮಾನಕ್ಕೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ತಿನ್ನುವುದು, ಸಂಸ್ಕೃತ ಆಹಾರಪದಾರ್ಥಗಳಿಂದ ದೂರವಿರುವುದು, ಸ್ಥಳೀಯವಾಗಿ ಬೆಳೆದ ತಾಜಾ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಬಳಸುವುದರಲ್ಲಿ ಜಾಣತನವಿದೆ.

ನಮ್ಮ ದೇಶದಲ್ಲಿ ರೈತರು ಸಾವಯವ ಬೇಸಾಯದ ಸರಿಯಾದ ವಿಧಾನಗಳನ್ನು ಅರಿತುಕೊಂಡು, ಬೆಳೆಯುವ ವೆಚ್ಚವನ್ನು ತಗ್ಗಿಸಿ, ಇಳುವರಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಮುಂದಾಗಬೇಕು. ಕೇವಲ ರಫ್ತು ಮಾಡುವ ಉದ್ದೇಶವಿಲ್ಲದೇ ಜನಸಾಮಾನ್ಯರಿಗೂ ಸಾವಯವ ಆಹಾರ ಕೈಗೆಟುಕಬೇಕೆಂದರೆ ಸರ್ಕಾರವೂ ಅದಕ್ಕೆ ತಕ್ಕಂತೆ ತರಬೇತಿ, ಸಹಾಯಧನ, ಕೃಷಿ ನೀತಿ ಮತ್ತು ಕಾಯಿದೆಗಳನ್ನು ಗೊಂದಲವಿಲ್ಲದೇ ಅನುಷ್ಠಾನಗೊಳಿಸುವುದು ಮುಂತಾದ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ತ್ವರಿತವಾಗಿ ಕೈಗೊಂಡು ಮುಂದಿನ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಭಾರತದ ವ್ಯವಸಾಯ ಪದ್ಧತಿಯನ್ನು ಆದಷ್ಟೂ ಸುಸ್ಥಿರ ಸಾವಯವವಾಗುವತ್ತ ಗಮನಹರಿಸಬೇಕಾಗಿರುವುದು ಇಂದಿನ ಅಗತ್ಯವಾಗಿದೆ.

ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯಿಸಿ: feedback@sudha.co.in

ನೀರೇ ವಿಷವಾದೊಡೆ...

ಸಾವಯವ ಕೃಷಿಯ ಮಹತ್ವದ ಬಗ್ಗೆ ಮಾತನಾಡುವವರು ಅಂತರ್ಜಲದ ಮಾಲಿನ್ಯವನ್ನು ಗಮನಿಸಬೇಕು. ವಿವಿಧ ರಾಸಾಯನಿಕಗಳಿಂದ ಕಲುಷಿತಗೊಂಡ ಅಂತರ್ಜಲದ ಬಳಕೆ ಮಾಡುವ ಭೂಮಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ಬೆಳೆ ಅದೆಷ್ಟು ರಾಸಾಯನಿಕ ಮುಕ್ತ ಆಗಿರಬಹುದು ಎನ್ನುವ ಸಂಶಯ ಮೂಡುತ್ತದೆ. ಇದರ ಪರಿಹಾರವೆಂದರೆ, ಮಳೆನೀರಿನ ಕೊಯ್ಲು ಮಾತ್ರ. ಅಂತರ್ಜಲದ ಮಟ್ಟ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಕಾಯ್ದುಕೊಳ್ಳುವ ಕಾರ್ಯ ಪ್ರತಿಯೊಬ್ಬರದೂ ಆಗಿದೆ. ಸಾವಯವ ಕೃಷಿಯಲ್ಲಿ ಇಳುವರಿ ಹೆಚ್ಚಿಸುವ ವಿಧಾನಗಳು ಮತ್ತು ವೆಚ್ಚವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುವ ನಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಸಂಶೋಧನೆಗಳು ನಡೆಯಬೇಕಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ರೈತರಿಗೆ ಅಗತ್ಯ ಮಾಹಿತಿ ಸುಲಭವಾಗಿ ದೊರೆಯಬೇಕಾಗಿದೆ.

ಆಡೆತೆಗಳ ನಡುವೆಯೂ ಭಾರತದ ಸಾವಯವ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಅತಿವೇಗದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿರುವುದಂತೂ ಸತ್ಯ. ಮಧ್ಯಪ್ರದೇಶ, ರಾಜಸ್ಥಾನ, ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರ, ಛತ್ತೀಸಗಡ, ಹಿಮಾಚಲ ಪ್ರದೇಶ, ಜಮ್ಮು ಮತ್ತು ಕಾಶ್ಮೀರ ಹಾಗೂ ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ ಸಾವಯವ ಬೇಸಾಯ ಹೆಚ್ಚಿತ್ತು ಭೂಮಿಯನ್ನು ಒಳಗೊಳ್ಳುತ್ತಿದೆ. ನಮ್ಮ ಅಗಾಧವಾದ ಜನಸಂಖ್ಯೆಗೆ ಸಾವಯವ ಮಾದರಿಯ ಕೃಷಿಯಿಂದ ಅಗತ್ಯವಾದ ಆಹಾರ ಸಂರಕ್ಷಣೆ ದೊರಕಬಲ್ಲದೇ ಎನ್ನುವ ಪ್ರಶ್ನೆಗೆ ಉತ್ತರ ಕಂಡುಕೊಳ್ಳಬೇಕಾಗಿದೆ.