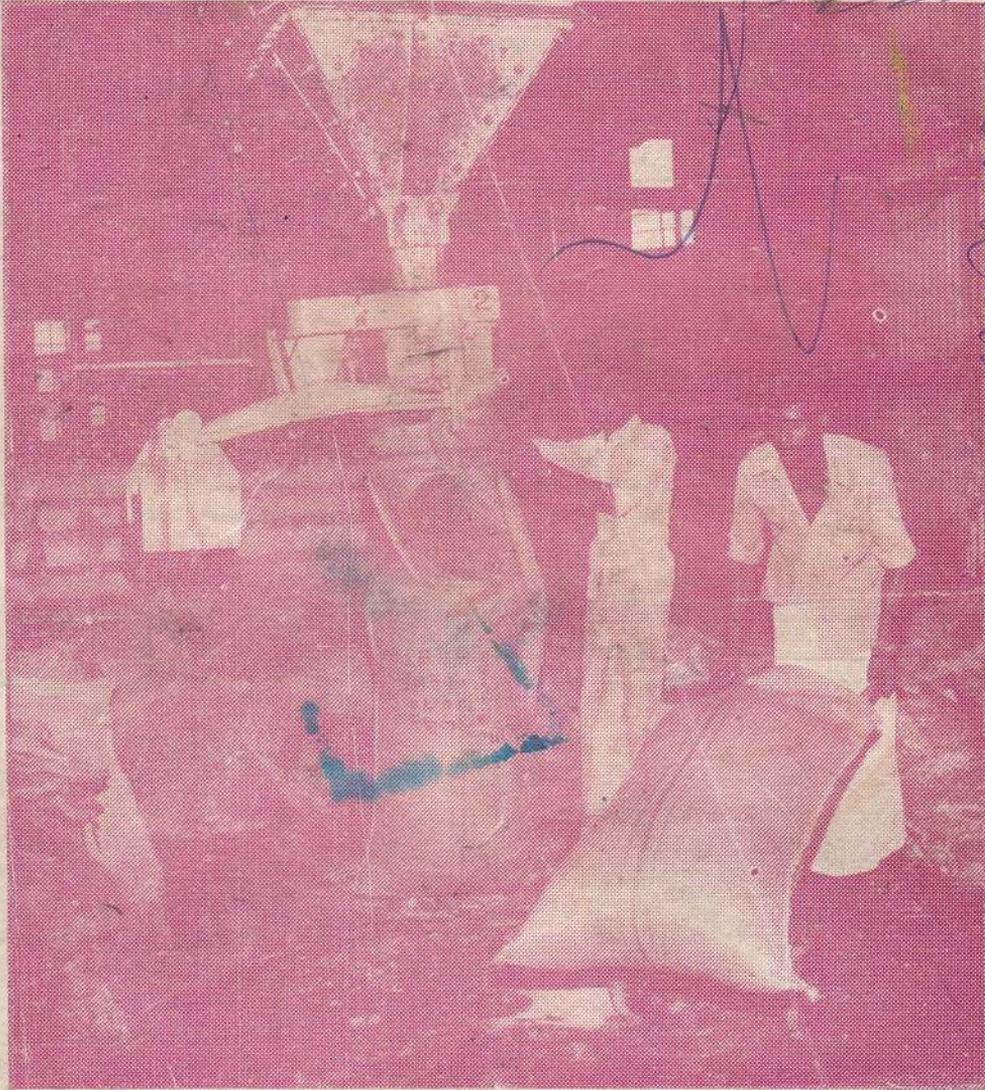


புரட்டா
September

1988

நவம்பர் தாலைம்
புரட்டா
கமநலம்



விவசாயக் கைத்தொழில்

கமநலம்

மலர் : 15 ★ புரட்டாதி 1988 ★ இதழ் : 3

பிரதம ஆசிரியர் :

திரு. ஜே. அல்விஸ்
(பணிப்பாளர்)

ஆசிரியர் :

சோ. ராமேஸ்வரன்

ஆலோசனைக்குழு உறுப்பினர்கள் :

திரு. ஜே. பி. அபயசிங்க
திரு. ஜி. ராமநாயக்க
திரு. கே. ஏ. எஸ். தயானந்த
திரு. கபில பண்டார
செல்வி. நதீஷா சேனநாயக்க
திரு. திஸ்ஸ யட்டவர

திரு. டி. கமகே
திரு. டி. கொட்சே
திரு. எல். டி. ஐ. விஜேதுங்க
திரு. எஸ். எம். கே.பி. நந்தரட்ன
தருமதி. எஸ். கே. அத்தநாயக்க
திரு. டி. தென்னக்கோன்
திரு. எம். எஸ். சேனநாயக்க

பக்கம்

பொருளடக்கம்

1. விவசாயக் கைத்தொழில்
2. இலங்கையின் சீனி உற்பத்தியும் அதன் எதிர்காலமும்
7. சிறு விவசாய கைத்தொழில் துறை
11. இயற்கை வழி வேளாண்மை
14. ஓர் அபூர்வ சந்திப்பு
16. நகர உணவு சந்தைப்படுத்தல் இடியப்ப பொதி விற்பனை நிலையங்கள்
20. இலங்கையில் விவசாயக் கைத்தொழில்
22. கித்துல் சர்க்கரை உற்பத்தியை அதிகரித்தல்
24. அரிசி மாவுக்கு பிரதியீடாக சோயா மாவு
26. சோளச் செய்கை



விலை: (தனிப்பிரதி) ரூ. 3.00
ஆண்டுச் சந்தா ரூ. 10.00

கமக்காரர்களின் மத்தியில் தன்னம்பிக்கையையும் மன உறுதியையும் ஏற்படுத்தி, அவர்கள் கிராமிய நிறுவனங்களின் நடவடிக்கைகளில் பூரண பங்கெடுத்து அவற்றுடன் ஏற்கனவே உள்ள தொடர்பினை மேலும் வலுப்படுத்தி நிரந்தரமானதொன்றாக்கிக்கொள்ள இச்சஞ்சிகை உதவும்.

அச்சிட்டடு வெளியிடுவோர் :

கமநல ஆராய்ச்சி பயிற்சி
நிறுவகம்
114, விஜேராம மாவத்தை
கொழும்பு-7,

விவசாயக் கைத்தொழில் பொருளாதார நூலகம் யாழ்ப்பாணம்.

விவசாயக் கைத்தொழில்கள் என்பது ஒரு விவரமான சொற்றொடர். இதில் ஒரு பச்சத்தில் விவசாயம் தொடர்பான கைத்தொழில்களும் (உள்விநியோகம், வாகனப் போக்கு வரத்து, களஞ்சியப்படுத்தல், உய்வகையப்புத் தேவைகள்) மறுபச்சத்தில் விவசாய ஆலப் பொருள்களைக் கைத்தொழில் முறைகளில் பதப்படுத்தலும் அடங்கியுள்ளன.

விவசாயக் கைத்தொழில்கள் என்பது விவசாய ஆலப் பொருள்களை அடிப்படையாகக் கொண்ட கைத்தொழில்கள் மட்டுமல்ல என்று வலியுறுத்தினால் செயல்படும் அல்லது அச்சொற்றொடர் பின்படாமல்கள், கரங்கள், விவசாய உத்திரங்கள் போன்ற இத்தகைய துணைப்பொருள்களை வழங்குவார்களே மட்டும் குறிப்பிடவில்லை என்றும் வலியுறுத்தினால் செயல்படும்.

விவசாயக் கைத்தொழில் என்பது இயற்கையின் விவரமான ஒரு கருவியாகும். உற்பத்தி செய்வது, அறுவடை செய்தல், பதப்படுத்தல், பிசு நேரடிமான வழியில் விவசாய பொருள்களைச் சந்தைப்படுத்தல் ஆகியவற்றிற்குப் பொருள்படும் ஒரு கைத்தொழிலான மூலமாக விவசாய சந்தைப்படுத்தலையும், பதப்படுத்தலையும் விவசாய உற்பத்தியையும் ஒன்றிணைத்தல் இதில் சம்பந்தப்பட்டுள்ளது.

எனவே, விவசாயக் கைத்தொழில் சந்தைத்தி என்பது மூலப்படுத்தலுக்கு மிகக் கவனமாகக் கிட்டியிருப்பது, சீராகப்படுக ஒரு சிந்தனையுடன் போகலாக உள்ளது. இது ஒரு பெரிய நலனுக்குச் செல்ல செய்கிறது. ஆகவேது ஆசக்கடிய உற்பத்தியைப் பெற ஆகக் குறைந்த உள்விநியோகமில்லாத சந்தைப்படுத்தலின் பொருள்களை உற்பத்தி செய்தல்.

இவ்வகையான உற்பத்திக்கு மிக விரைவே தேர்ச்சித்திறன் தேவைப்படுகிறது. அவ்வது பல்வேறு கீதமான பொருள்களை உற்பத்தி செய்வதற்குரியதாகும். இதன் ஒரு சிறப்பம்சம் எல்லாவென்றும், சில உப உற்பத்திப் பொருள்களும் ஒன்றிணைந்த நேரத்தில் முயற்சிகளில் அவ்வது தொழில் முயற்சிகள் சங்கத்திலுள்ள பிற பிரிவுகளால் பயன்படுத்தப்படுவதாகும். விவசாயக் கைத் தொழில் முறைகளின் போலும் ஓர் அறுவடை எல்லாவென்றும், பல்வேறு சந்தை களுடன் அது விவசாயத்தின் நெருங்கிய உறவாகும்.



இவ்வீதியில் "விவசாயக் கைத்தொழில்" என்ற எண்ணப்பொருளை ஆதாரமாகக் கொண்ட அட்டுரைகள் வெளியிடப்படுகின்றன. மற்றும் கருவியான கட்டுரைகளும் வெளியிடப்படுகின்றன. சங்கம் கருத்துக்களை ஆறிய விவரங்களிலும்.

இலங்கையின் சீனி உற்பத்தியும் அதன் எதிர்காலமும்

இலங்கையில் அபிவிருத்தி செய்யப் பட்டுவரும் இன்னொரு விவசாயக் கைத் தொழில் சீனிக் கைத்தொழிலாகும்.

இலங்கையில் சீனி உற்பத்தி வரண்ட வலயத்தில் 1960 ம் ஆண்டு தொடக்கம் ஆரம்பிக்கப்பட்டுத் தற்போது இந்நாட்டிற்கு வேண்டிய சீனியில் 15 சதவீத தொகை உற்பத்தி செய்யப்படுகிறது.

இத்தீவின் வரண்ட வலயத்திலுள்ள கந்தளாய், ஹிங்குரூணை, செவனகல, மொனரூகல ஆகிய இடங்களில் கரும்பு நீர்ப்பாசனத்

துடன் செய்கை பண்ணப்பட்டுச் சீனித் தொழிற்சாலைகளில் அரைத்து சீனி தயாரிக் கப்படுகின்றது. சீனித் தொழிற்சாலைகளுக்குத் தேவையான கரும்பு கிடைக்காத பட்சத்தில் சீனித் தொழிற்சாலைகளின் உற்பத்தித்திறன் 60 சதவீதமாகக் குறைந்து வருவது இங்கு குறிப்பிடத்தக்கது.

கந்தளாய், ஹிங்குரூணை, செவனகல ஆகிய மூன்று சீனித் தொழிற்சாலைகளும் இலங்கை சீனிக் கூட்டுத்தாபனத்தின் கீழ் இயங்கி வருகின்றன. பெல்வத்தை, மொனரூகலை ஆகிய தொழிற்சாலைகள் பிறநாட்டுக் கம்பனிகள் மூலம் இயங்கி வருகின்றன. இலங்கையில் சீனி உற்பத்தியில் தன்



கரும்புச் செடிகளுக்கு உரமிடப்படுகின்றது

னிகரவு கணப் பிறமாட்டு, உள்நாட்டு மூலத்தொடர் இயங்கும் கம்பனிக்கு ஒரு சராசரியம் முதலீட்டித் தொடங்கியுள்ளார். இந்நாட்டுக்கு வருடாந்தம் 3,88,000 மெட்ரிக் தொன் சீனி தேவையப்படுகின்றது. இதில் 18 சதவீதம் இலங்கையில் உற்பத்தி செய்யப்படுகிறது. மிகுதி பிறமாட்டிலிருந்து இறக்குமதி செய்யப்படுகின்றது. இலங்கையின் பொருளாதாரத்தில் சீனி உற்பத்தி-இறக்குமதி ஒரு முக்கியமான இடத்தை வகிக்கின்றது. சராசரியாக வருடம் ஒன்றுக்கு (1980-85) 2,44,000 மெட்ரிக் தொன் சீனி 188.29 கொடி ரூபா செலவில் இறக்குமதி செய்யப்படுகின்றது.

வி. க. திரவேறு

திரு. முகாமையாணி
இரண்டாம், கிண்டொச்சி.

கரும்பு உற்பத்தி

கரும்பு உற்பத்தி இலங்கையில் வரண்ட வகையத்தில் தீர்வாகாக்கப்படும் செய்கை, பண்ணப்படுகின்றது. 1960 ம் ஆண்டு தொடக்கம் சுந்தராயி, ஹிந்துராவிய போன்ற மதுகிராமிகள் கரும்பு செய்கை பண்ணப்பட்டு வருகின்றது. இத்தியானிலிருந்து தருவிக் கம்பனி சிடி 775, சிடி 827 போன்ற இனங்களும், இலங்கையில் உற்பத்தி செய்யப்பட்டுள்ள 1 என்ற இனமும் தற்போது செய்கை பண்ணப்பட்டு வருகின்றன. இம்ம இனங்கள் 12-14 மாதங்களில் அறுவடைக்குத் தயாராகிவிடும். அறுவடைக்கு ஒரு மாதத்திற்கு முன்னர் தீர்வாகாமை தீறுத் தயம்பட்டுக் கரும்புச் சீனியின் அளவு மீட்டிக்கப்பட்டு அறுவடை செய்யப்படுகின்றது. அறுவடை செய்யப்பட்டு கரும்பு 48 மணி தீர்வாகாமையைக்கு முன்னர் கரும்பு ஆலைக்குள் கொண்டு செல்லப்பட்டு அரைக்கப்படுகின்றது. நீர் வடிந்தோடக்கூடிய சிவப்பு யான் கரும்பு உற்பத்திக்கு மிகவும் உகந்தது எனக் கவலிக்கப்பட்டுள்ளது. சராசரியாக ஒரு ஏக்கருக்கு 30 மெட்ரிக் தொன் கரும்பு அறுவடை செய்யப்படுகின்றது.

சாடுகல் அழிக்கப்பட்டு, நீரில் பல்படுத் தப்பட்டு கரும்பு நாட்டப்படுகின்றது. இரண்டு கிழலமக்கு ஒரு முறை தீர் பாய்ச்சுதல் வேண்டும். கிளைகள் சரியான காலத்தில் களை கொல்லக்கூடப் பாவித்துக் கட்டுப்படுத்தப்படுகிறது. இரகவாய் பாவி வகைகள் பாவிக்கப்பட்டு, கரும்பின் சராசரி விளைவு அதிகரிக்கப்படுகிறது.

மரக்க மாதம் தொல் காய் ஆகல்ட் மாதம் வளர்த்தும் கரும்பு நாட்டுவதற்குரிய காலமாகக் கணிக்கப்படுகின்றது.

கரும்பு அறுவடைபும் தொழிற்சாலைக்கு அனுப்பதும்

முற்றிய கரும்பு அறுவடை செய்யப்பட்டுத் தொழிற்சாலைக்கு அனுப்பப்படுகிறது. அறுவடைக்கு முன்னர் கரும்பு மீட்டிக்கப்படுகிறது. நன்றாக முற்றிய கரும்பு அறுவடைக்குக் கொண்டு செல்லப்படுகிறது. பச்சைக் கரும்பை ஒரு நாளைக்கு ஒரு தொழிலாளி 0.5 மெட்ரிக் தொன் அறுவடை செய்து 'ரெயினிக்' என்ற முடியும். ஒரு நாளைக்கு 0.7 மெட்ரிக் தொன் எரித்த கரும்பை அறுவடை செய்து ஏற்ற முடியும். அறுவடை செய்யப்பட்ட கரும்பு தொழிற்சாலைக்கு எடுத்துச் செல்லப்பட்டு அங்கு திறந்து அடுக்கப்படுகின்றது. பின்னர் தொழிற்சாலைக்குள் கொண்டு செல்லப்படுகின்றது. முதலில் கரும்பு சிறிய தண்டம் எனாக வெட்டப்பட்டு ஆலையில் அலரக்கப்படுகின்றது.

சீனி உற்பத்தியிலும் கிழங்கு அறுவடை நக்கையாகப் பெரு முடிவுமென அலரக்கப்பட்டு இத்தகர் தொழிற்சாலைகளை ஆயம்பித்தது:

1. இரத்தாதி செய்யப்படுகும் சீனியின் அளவைக் குறைத்தல்.
2. அந்நிய செலாவணியை மீதப்படுத்தல்.
3. கெட்டிப்பிளாமைகளைக் குறைத்தல். (கரும்பு நாட்டுதல், அறுவடை செய்தல் போன்றவற்றுக்குத் தொழிலாளர்கள் தேவையப்படுகின்றார்கள்).

4. ஒரு ஏக்கர் காணியில் நெல்லைவிடக் கூடிய வருவாயைப் பெறமுடியும்.
5. கமக்காரர்கள் கரும்பைப் பயிரிட்டு தொழிற்சாலைக்குக் கொடுக்கலாம். (ஒரு மெட்ரிக் தொன் கரும்பின் கொள்வனவு விலை 450 ரூபா).

கீழ்க்காணப்படும் காரணிகளால் சீனி உற்பத்தி குறிக்கப்பட்ட இலக்கை அடைய முடியாமல் இருக்கிறது:—

1. ஒரு ஏக்கரில் அறுவடை செய்யப் படும் கரும்பின் அளவு போதாமை.
2. கரும்பிலிருந்து பெறப்படும் சீனியின் அளவு குறைவாகக் காணப்படுதல்.
3. செய்கை பண்ணப்பட்ட எல்லாக் கரும்பையும் அறுவடை செய்து தொழிற்சாலைக்கு உரிய நேரத்தில் அனுப்பமுடியாமை.
4. தொழிற்சாலைக்குத் தேவையான கரும்பு உற்பத்தி செய்ய முடியாமை
5. நீர் பற்றாக்குறை.
6. சுவாத்திய மாறுபாடு.
7. தொழிற்சாலை சரியான முறையில் இயங்காமை.
8. கரும்பு அறுவடை செய்யப் போதிய தொழிலாளர்கள் இல்லாமை.
9. நாட்டப்பட்ட கரும்புக்குக் காட்டு மிருகங்களினால் ஏற்படும் அழிவு. (யானை, பன்றி போன்றவற்றின் அழிவு).

ஒரு தொன் கரும்பின் உற்பத்திச் செலவு 750-800 ரூபா வரை கணிக்கப்படுகிறது. பிரத்தியேக கரும்பு ஒரு மெட்ரிக் தொன் 450 ரூபாவாகப் பெறப்படுவதினால் சீனிக் கூட்டுத்தாபனத்திற்கு இலாபமாகக் கருதப் படுகிறது. 1980 ம் ஆண்டிற்குப் பின்னர் ஹிங்குரூணையில் 2½ ஏக்கர் கரும்பு நிலம்

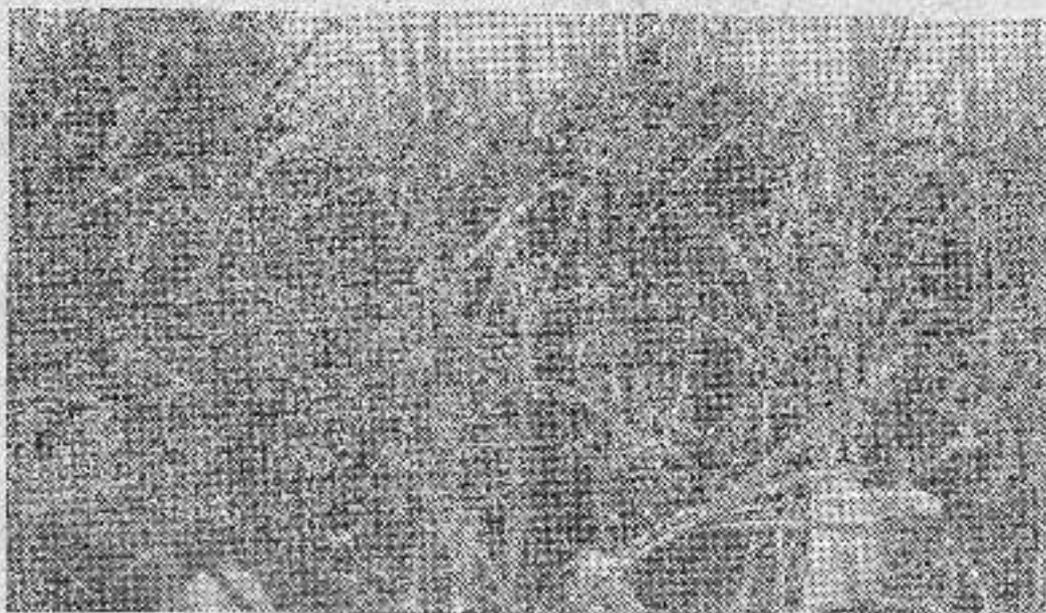
விவசாயிகளுக்குப் பகிர்ந்தளிக்கப்பட்டு, அவர்களே கரும்புச் செய்கையை மேற்கொண்டு கரும்பைக் கூட்டுத்தாபனத்திற்கு விநியோகித்து வருகிறார்கள். தற்போது மூன்று முறையில் கரும்பு கிடைக்கப்பெறுகிறது:—

- (1) சீனிக் கூட்டுத்தாபனத்தால் செய்கை பண்ணப்படும் கரும்பு.
- (2) சீனிக் கூட்டுத்தாபனத்தின் நிலத்தில் விவசாயிகளால் செய்கை பண்ணப்படும் கரும்பு.
- (3) பிரத்தியேக விவசாயிகளால் செய்கை பண்ணப்படும் கரும்பு (இது தற்போது 50,000-75,000 மெட்ரிக் தொன் வரை கிடைக்கிறது).

பிறநாட்டு மூலவளங்களுடன் இயங்கும் பெல்வத்தை, மொனாகலை போன்ற சீனி ஆலைகளில் பிரத்தியேக கரும்பு செய்கை யாளர்களுக்கு முதலிடம் வழங்கப்படுகிறது. விவசாயிகளுக்குத் தேவையான விதை, கரும்பு, பசளை, கடன் போன்றவற்றை வழங்கி பின்னர் அவர்களின் கரும்பிலிருந்து இவற்றைப் பெறுகிறார்கள்.

அறுவடை செய்யப்பட்ட கரும்பு, 'ரெயிலில்' ஏற்றப்பட்டுத் தொழிற்சாலைக்குக் கொண்டு வரப்பட்டு நிறுக்கப்பட்டுப் பின்னர் கரும்பு அரைப்பதற்குத் தயார் செய்யப்படுகிறது. ஆலையில் கரும்பு அரைப்பதற்கு இலகுவாக இருப்பதற்காகக் கரும்பின் கலன்கள் அடைக்கப்பட்டு அதில் இருக்கும் சீனியும், நீரும், நாரும் பிரிக்கப்படுகின்றது. அழுக்கத்தைப் பாவித்து கரும்புச் சாறு பிழிந்து எடுக்கப்படுகிறது. இதிலிருந்து கரும்புச் சாறு ஒரு தொட்டியில் சேர்க்கப்பட்டு, சூடாக்குவதற்காக "பெலிஹவுசுக்கு" அனுப்பப்படுகிறது. அரை மணித்தியாலத்திற்கு முன்னர் அமிலத் தன்மை நீக்கப்பட வேண்டும். கரும்பு அரைத்துப் பிழிந்த பின்னர் வரும் சக்கையில் ஒரு வீதம் சீனியும், 48 வீதம் ஈரத்தன்மையும் காணப்படும். இதை எரிப்பதனால் கிடைக்கும் சீனி ஆலையையும், வடி சாலையையும் இணக்குவதற்கு முழுமையாகப் பாவிக்கப் போது

**மொழிகள் நூலகம்
பொழிப்பாளர்.**



கரும்புச் செடிகள் தொடங்குகின்றன

மாவறு. கரும்புச் சாறு உதவப்படுத்தப்பட
ந்து, சாறிலுள்ள பொன்மேற்பில் அளவும்,
கலக்கப்படும் கம்பளியின் அளவும் முக்
வியமாகவை. சத்திக்விடில்மேற்பு சாறிலி
லெடுத்து சர்க்கரத் துவயிகள் புரதம் மற்றுள்
குளோராய்ட் போன்ற திறவுய்டும் இரவைய
சுப் பொருட்கள் ஆகியவை கல்கியம், பொன்
மேற் வீர்ப்புவுடன் சாறிலிருந்து பிரித்து
எடுக்கப்படுகின்றது.

தெளிந்த கரும்புச்சாறு எட்டடிமாதிரிப்
படும் முன்மொ வெத்தடி லுக்கடை மூலம்
வெண்மையாகப்பட்டபின் காய்ச்சப்படுகிறது.
செந்தடி இரு தங்காட்டிலுள் தெளிந்த சாறு
புச் சாற்றிலுள்ள திறவுய்டும் இரவைய
பொருட்கள் தாழ்த்த நிலைக்குப் பொன்மே
ற்புப்படுகிறது. உலகலம் காய்ச்சி 10 மீட்டரை
செல்கு கெடுதல் காய்ச்சப்படுகிறது.

கரும்புச்சாறு அடிமையி லுலகுந்த நிலை
யில்தான் காய்ச்சப்பட வேண்டும். அமெ
ரிகன் கரும்புச்சாறு தெளிவானமேற்பு
கல்கை நிலை அதிகரித்தால், அதின் கம்பள
செதனப் பொருட்கள் கருமையதற்கும் மிக
வீண் வீரயமாகும். அந்தமன் நிறவுள்
மதிக்கலடையும். வெலியைக்குவகுரிதான்
காய்ச்சப்படும்மேற்பு, கரும்புச்சாறிலுள்ள

கல்கியம் பொன்மயை தாழ்ச்சி பொன்மய
யில் விழ்ப்புத்து அடிமே செல்குப்படுத்த
சத்தியைக் குளயங்கும். இரண்டு மாதம் ஒரு
முறை உதவப்படுகிறது. அளவியல், 60 சத
வீதக் கல்கியமேற்பு செறிவுள்ள காய்ச்சப்
பட்ட கரும்புப் பாணி "பாணுக்கு"
சென்றி செல்கப்படுகிறது. அந்திகரும்
பாணி மேற்பு காய்ச்சப்பட்டு, அதின் சிலிப்
பலிக்குகள் வளர்க்கப்படுகிறது. இது சிலி
திர விவகம்பு முறை எனக் கூறப்படும்.
சிலிப் பழிக்குகள் சரி மருமலிலும், செலி
விலும் காய்ச்சப்பட்டதும் சிலிப் பழிக்கு
கருடன் தாழ் திரவம் வளர்க்கக்கூடுக்கு
கூடுப்பப்படுகிறது. (இன்று சிலிப் பழிக்குகள்
முறை உலகல நிலைக்கு தளர்க்கப்படுந்
மேற்பு இறுதிக்குள்ளே, இறுதிய பழிக்கு
தாழ் திரவக் கல்கையால் முழுவ் மிசைக்கு
இறுதிச் சூலம் சிலிப் பழிக்குகள் சிலிப்
படுத்தப்படுகின்றன. தளிர்ப்படுகின்றபட்ட
சிலி ராழிப்பு 0.5% வளம் கல்கையக்கு
அடைக்கப்படுகிறது. அமெரிசு. இரண்
மாதமுள்ள தாய்த்திரவம் திறம்பலுள்
காய்ச்சப்பட்டுச் சிலிப் பழிக்குகள் பொன்
மேற்கின்றன. 8 மீட்டரைமேல் (கல்கி
மேற்கைக்) கழிவுப் பொயி. மறு காரைய
உதவத்திரவம் வடிவாகின்ற கரும்புப்படு
கிறது. அன்று மதுமாளர் (காராய்ட்) காய்ச்
சப்படுகிறது.

சீனி உற்பத்திச் செலவு 1 கி. கி.

ஆண்டு	1978	1979	1980	1981	1982	1983	1984	1985
ஹிங்குரூனை	3.42	7.96	7.92	8.73	9.87	12.73	12.06	14.42
கந்தளாய்	2.40	4.98	4.16	4.43	6.49	8.89	10.05	9.63

சீனி உற்பத்தியின் மதிப்பு 1986—1990
('000 தொன்கள்)

ஆண்டு	கந்தளாய்	ஹிங்குரூனை	செவனகல	பெல்வத்தை	மொனரூகலை
1986	27.3	26.3	22.6	42.2	—
1987	27.3	26.3	28.0	43.2	—
1988	27.3	26.3	27.2	47.3	17.6
1989	27.3	26.3	26.8	47.3	30.8
1990	27.3	26.3	27.6	47.3	44.0

இலங்கையின் சீனி உற்பத்தி, இறக்குமதி, பாவனை

ஆண்டு	இறக்குமதி (மெ.தொ.)	உள்ளூர் உற்பத்தி (மெ.தொ.)	மொத்த (மெ.தொ.)	விநியோகம் (மெ.தொ.)	சராசரியாக ஒருவருக்கு (கி.கி.)
1975	61,000	13,431	74,431	5.5	
1976	45,000	23,275	68,275	5.0	
1977	101,000	23,316	124,316	8.9	
1978	176,000	17,376	193,376	13.6	
1979	246,000	19,624	265,624	18.4	
1980	209,000	26,289	235,289	16.0	
1981	241,000	25,291	266,291	17.8	
1982	133,000	23,060	156,061	10.3	
1983	315,000	21,833	336,823	21.8	
1984	237,000	19,765	256,765	16.4	
1985	365,400	19,501	384,901	24.4	

கொடித்தோடை பழ விதையிலிருந்து எண்ணெய்

கழிவு எனக் கருதப்படும் கொடித்தோடைப் பழ விதையிலிருந்து பெயின்ட்கள் தயாரிப்பதற்குப் பாவிக்கப்படும் எண்ணெய் தயாரிக்க முடியும் எனக் கைத்தொழில் அபிவிருத்திச் சபை கண்டு பிடித்துள்ளது.

தற்போது, பெயின்ட் தயாரிப்பதற்கான 'லிண்ட்' எண்ணெய் வெளிநாடுகளிலிருந்து இறக்குமதி செய்யப்படுகிறது. கொடித்தோடைப் பழ விதை எண்ணெயை இதற்குப் பிரதியீடாகப் பாவிக்க முடியும் எனக் கண்டு பிடிக்கப்பட்டுள்ளது.

பின்னாக்கு

மிருக அடர் உணவாகவும், புரத மிகைப் படுத்தியாகவும் பயன்படுத்தலாம்.

2. எள்ளு

எண்ணெய்:—மாஜரின் தயாரிக்கலாம். ஒலிவ் எண்ணெயுடன் கலந்து சலட் எண்ணெய் (SALAD OIL) பெறப்படுகின்றது. ஐரோப்பாவில் பிரபல்யமான எண்ணெய். சவர்க்காரம், பூச் சமை போன்ற கைத் தொழில்களுக்கும் பாவிக்கப்படுகின்றது.

பின்னாக்கு

புரதமிகைப்படுத்தியாகப் பாவிக்கப்படுகிறது.

3. ஆமணக்கு (எண்ணெய்)

மருத்துவ தேவைகளுக்குப் பாவிக்கப்படுகிறது. உராய்வு நீக்கியாகவும் பாவிக்கப்படுகிறது. நைலோன் உற்பத்தி, பூச்சமை, அச்சமை, சவர்க்காரம், வார்னிஷ், பிளாஸ்டிக், செயற்கைத்தோல் போன்ற கைத் தொழில்களுக்குப் பாவிக்கப்படுகிறது. குழம்பாக்கியாகவும் பயன்படுத்தப்படுகிறது.

4. சூரிய காந்தி

எண்ணெய்:—உணவுகளுக்குப் பாவிக்கலாம். பழுதடையாமல் நீண்ட காலம் சேமிக்கக் கூடியது. சிறப்பான வாசனையையும், கவையையும் கொண்டது. “கொளஸ் திரோல்” குறைவு.

மாஜரின், சோப், வார்னிஷ், பூச் சமை, வாசனைத் திரவியங்களின் உற்பத்திக்குப் பாவிக்கப்படுகின்றது.

இதனுடைய தண்டுகள் செல்லோஸ் உற்பத்திக்கும், கண்ணாடிப் பொருட்களின் உற்பத்திக்கும் பாவிக்கப்படுகின்றன.

5 சணல்

தண்டு:—சணல் கயிறு, சாக்கு, கடற் றொழிலுக்குப் பாவிக்கும் வலை போன்றவை தயாரிப்பதற்கு உதவுகிறது. கடதாசி உற்பத்தியிலும் இது பயன்படுத்தப்படுகிறது.

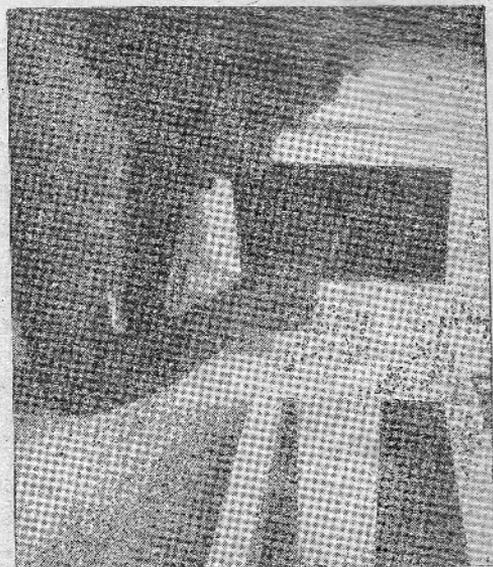
6. புளிமஞ்சி

இதன் நார் பலமுடையதாகவும், நீளமாகவும் இருப்பதுடன் மினுமினுப்பாகவும் இருக்கும். சாக்குகள், பலமுள்ள கயிறுவகைகள், மீன்பிடி வலைகள் தயாரிப்பதற்கு உதவுகிறது.

7 மரவள்ளி

மரவள்ளி மா பேக்கரி உற்பத்திக்குக் கோதுமை மாவுடன் 10 சதவீதம் வரை சேர்த்துத் தயாரிக்கப்படுகிறது.

சவ்வரிசி, அற்ககோல், திரவகுளுக்கோஸ் போன்ற பொருட்கள் தயாரிப்பதற்கும் உதவுகின்றது. புடைவை உற்பத்தி, கடதாசி உற்பத்தி, வெடிமருந்து, தோல் பதனிடல், ஒட்டுப்பலகை, தீப்பெட்டி, மை, வெண்கட்டி போன்ற பொருட்களின் உற்பத்திக்கும் பயன்படுத்தப்படுகிறது.



தேவீ வளையு

8. ஸத்தாமி

மாதபாசம், தீரலக்குளுக்கோள் தயாரி
க்க உதவுகிறது. சுவை, தெசவுத் தொழி
லுக்குக் கஞ்சிபோடப் பாவிக்கப்படுகின்றது.
சுட்டாமி உற்பத்திக்கும் பயன்படுத்தப்படு
கின்றது.

மேலுள்ள பயிர்கள் போன்று வேறு சில
பயிர் வகைகளும் உள்ளன. இவற்றைத்
தனித் தேனி வளர்ப்பில் சடுபடுவதன் மூல
மும் கைத்தொழிலுக்கு மூலப்பொருளாகத்
தேன் வகைகளிலிருந்து தெனியப் பிசிக்கும்
சொறு தேன் பெறும் சிலை கிடிறது. இது
மலவகையான கைத்தொழில்களுக்கு பாவிக்க
ப்படுகிறது. அவையாவன—

- (அ) மீறுக்கும் பொருள் களுக்குப் பயன்
படுதல்:— உதாரணம்:—சுட்டாமித்
தும் கொலிஷ், நளரப் கொலிஷ்.
- (ஆ) ஊர்லிஷ் வகைகள் தயாரித்தல்.
- (இ) தேன் பெறும்படியான மாதுகாத்
தல்.
- (ஈ) பல் வகத்தியத்தூறலில் பயன்
படுத்தல்.
- (உ) உதட்டுச் சாயம், மூகப் பூச்சுக்
கள் தயாரித்தல்.
- (ஊ) மெழுகுதிரி தயாரித்தல்.
- (எ) குட்டு நாடாவுக்கும் பயன்படுத்தல்.

சிறு சிலசாயக் கைத்தொழில் துறையில்
ஆங்கிலத்திற்கு பல நடவடிக்கைகள் மேற்
கொள்ள வேண்டும். அவையாவன:—

- 1. ஆய்வுகள் மூலம் மூலவகையாகிய
பொருத்தமான கைத்தொழில்
கிளையும் மேற்கொள்ளல்.
- 2. பொருத்தமான இடங்களுக்குப்
பொருத்தக்கடிய கைத்தொழில்
களை ஆராய்ச்சிகளை மேற்கொண்டு
கண்டறிதல்.

3. திபுணத்துவ தெளவகளை ஒன்றிணை
ப்பதன் மூலம் குருங்கிணைத்த வகைத்
தொழில் திட்டத்தைத் தயாரித்
தும் கொள்ளலாம். வெவ்வேறு
இலாகாக்களிலும், திபுலகங்களி
லும் உள்ள திபுணர்களின் சேவை
களைப் பெறலாம். தெளவப்படு
மிடத்து வெளிநாட்டு திபுணத்துவ
சேவைகளையும் பெற்றுக் கொள்ள
லாம்.

4. விவசாயக்கொடி. கைத்தொழில்
துறையில்லாமல் இணைந்துக் கட்ட
டுறவு அளவப்படுகளை கொண்டு
தொழிற்பட வேண்டும்.

5. மூலவகையான, உற்பத்திப்பொரு
ட்டையும் தருகிற மூலவகை சேமிக்
கக்கடிய கைத்தொழில் வகைகளை ஏற்
படுத்த வேண்டும்.

6. கைத்தொழிலுக்குத் தேவையான
உபகரணங்களைப் பெறும் வசதியை
கைத்தொழில் துறையில்லுக்கு
அளித்தல் வேண்டும். மேலும்
நமது மூட்டுக்கு உகந்த உபகர
ணங்களைத் திருத்தி அளபத்தல்.

7. உற்பத்தி வடன் வசதிகளை ஏற்
படுத்திக் கொடுத்தல்.

8. கொள்வனவு, எடுத்துரை தீர்மான
களை அளபத்தல் கருவாதிப்படுத்தல்
நிர்வகிக்கவைத் தீர்க்க வேண்டும்.

9. கைத்தொழில் துறையில்லாமல் கைக்
கப்படுதல் உபகரணங்களியமதனி
கள், கப்படுதல்களை வழங்க வேள
டும்.

10. உற்பத்திப் பொருளாகுக்கு உற்
பத்தியான சுட்டாமி அளபயா
வண்ணம் உத்தரவாத கலை வழ
ங்க வேண்டும்.

11. முன்னேறிய தொழில்நுட்பத்தைப் பயன்படுத்துவதற்காகக் கல்வியும் பயிற்சியும் பல மட்டங்களில் அளிக்க வேண்டும்.

மேற்கூறிய சேவைகளை அரசாங்கமும், தனியார் நிறுவனங்களும், விவசாயிகளும்,

கைத்தொழில் துறையினரும், வெளிநாட்டு உதவி வழங்கும் நிறுவனங்களும் கூட்டு முயற்சியாக மேற்கொண்டால் ஐப்பான் போன்று நாமும் சிறு விவசாயக் கைத் தொழில் துறையில் துரிதகதியில் முன்னேற்றம் அடையலாம் என்பதில் ஐயமில்லை.

32 இலட்சம் தொன் அரிசி நாசம்

ஆசியாவில் உள்ள ஏழு நாடுகளில் சிரும்பிகள், பயிர் நோய்கள், களைகள் ஆகியவற்றின் தாக்கத்தினால் 3 கோடியே 60 இலட்சம் தொன் நிறை அரிசி வருடாந்தம் பாழடைகின்றது என்று உணவு விவசாய தாபனம் தெரிவிக்கின்றது.

இது தொடர்பாக இத்தாபனம் விடுத்துள்ள அறிக்கையில் உணவுக்குப் பெருமளவு தட்டுப்பாடு நிலவும் இக்காலத்தில் இவ்வாறு இடம் பெறுவது வேதனைக்குரியது எனக் குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது.

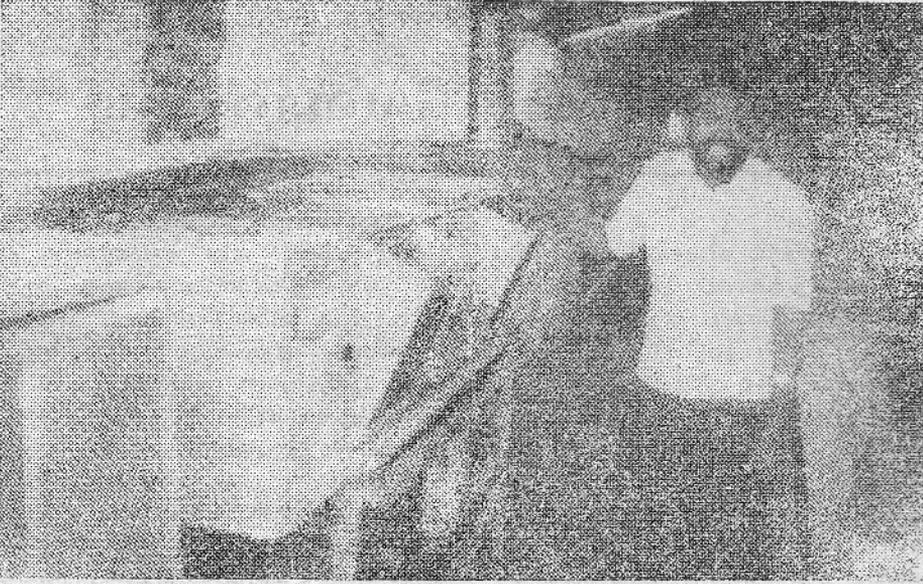
இந்த ஏழு நாடுகளும் வருமாறு:—பங்களாதேஷ், இந்தியா, இந்தோனியா, மலேஷியா, பிலிப்பைன்ஸ், இலங்கை, தாய்லாந்து.

200 ம் ஆண்டில் இலங்கையின் அரிசித் தேவை சுமார் 38 சதவீதத்தால் அதிகரிக்கும் என எதிர்பார்க்கப்படுவதாகக் குடிசன புள்ளிவிபர திணைக்களம் சுட்டிக் காட்டியுள்ளது.

தற்போது வருடமொன்றுக்கு 16,58,000 மெட்ரிக் தொன் அரிசி தேவைப்படுகிறது. இது 2000 ல் 20,00,000 மெட்ரிக் தொன்னை அதிகரிக்கும்.

பால் மாலைப் பொறுத்தளவில் தற்போதைய தேவை 836,000 மெட்ரிக் தொன். இது 2000 ல் 997,000 மெட்ரிக் தொன்னை அதிகரிப்பதன் மூலம் 28.4 சதவீத அதிகரிப்பை எடுத்துக் காட்டும்.

இன்றே கமநலம் சந்தாதாரராகுங்கள்



தனது பண்ணையில் கலாநிதி மகேந்திரராஜா

அவரது நிலத்தில் காட்டுப் பன்றிகளின் அட்டகாசம் அதிகமாதலினால், மரவள்ளி, வற்றூளை, கடுகு போன்ற பயிர்களினால் இலுக்கைக் காட்டுப்படுத்தும் நோக்கங்களைவிடப்பட்டது. இந்தச் சீமைக்கிளுவையானது நிலத்தில் நைதரசன் உரத்தைச் சேர்க்கவல்லது; விரைவிற பயிராகக் கூடியது; கால்நடைகளுக்கு உணவாகக்கூடியது; விறகுத் தேவைகளைப் பூர்த்தி செய்வது.

இங்ஙனம் அமைக்கப்பெற்ற பெட்டிகளும், வாழை, துவரை, அகத்தி ஆகியன நடப்பட்டன. கறிக்குப் பயன்படும் அகத்தியினத்தைச் சேர்ந்ததாயினும் இவ்வகத்தி அதனின்றும் வேறுபட்டது. அடியிலிருந்தே பல நேரிய கொப்புகள் பிரிந்து, படர்ந்து வளருமித் தாவரம், 12 அடிக்கு மேல் உயராது. இதில் சிறு மஞ்சட் பூக்களும், நீண்ட காய்களும் மலிந்து காணப்படும். தேனீக்களுக்குப் போதியளவு மகரந்தத்தை இப்பூக்கள் அளிக்கின்றன. கால்நடைகட்கு இதன் குழைகள் அற்புத ஆகாரமாகின்றன. இச்செடியின் கொப்புகளை வெட்டி ஒரு படங்கில் 2 நாட்களுக்கு உலர விட்டபின்பு, தடிகளைப் படங்கில் தட்டியதும் இலைகளுதிர்

ந்து விடுகின்றன. இவ்விலைகளையும், பூக்களையும் மேலும் உலரவிட்டுச் சேமித்து வைத்துக் கொள்ளலாம். கால்நடைகள், பன்றிகள் ஆகியனவற்றுக்குத் தவிட்டுடன் சேர்த்துக் கொடுக்கக்கூடிய புரதச்சத்து நிறைந்த ஆகாரமிது. கோழிகளுக்குரிய தீவனங்களில் 5% வரையிலும் சேர்க்கலாம்.

நாட்டின் விலங்குற்பத்தியைப் பெருக்குந் நோக்குடன் இத்தாவரத்தின் விதைகளை விவசாயிகளுக்குக் கொடுத்தால், அவர்கள் தமது காணிகளில் அவற்றை நடுவர். நிர்ணயிக்கப்பட்ட விலைகளில் காய்ந்த இலைகளை வாங்கிக் கிராம மட்டத்தில் செறிவுணவாகக் கலாம். இதன் காய்ந்த கொப்புகளை விறகாகப் பயன்படுத்தலாம்.

இதே போன்றதுதான் துவரையும். இதன் விதைகளை மக்கள், தமக்காகாரமாகப் பயன்படுத்தலாம். இதனால் அவர்களது புரதச் சத்துணவு அதிகரிக்கும். கழிவு விதைகளையும், கோதுசனையும் விலங்குணவாகப் பயன்படுத்தலாம். இத்துவாரங்கட்கு நோய்நொடிகள் அற்ப சொற்பமே. பலவாறான வெட்பதப்ப சூழல்களிலும் வளரக்

கடிய இத்தாவரங்களை மக்கள் விருட்டி வளர்த்து முற்பட வேண்டும். மேலும் இவ்வாறையக்கப்பெற்ற பெட்டிகளினுள் சிராட்டோ (SIRATO) ஸ்டைலோஸாந்தஸ் (STYLOSANTHES) சல்பாசோனியம் (SULPAZONIUM) மிமோசா (MIMOSA) போன்ற நிவந்திற் படரும் மூலமுடிகளையும் பயிரிட வேண்டும். இவையும், நிவந்தினூரச் சத்தை அதிகரிப்பதோடு, மண்ணரிப்பையும் தடுத்தி, காந்தடைகட்குத் தீவளமுடைய இன்றன.

நீண்டகாலம் பயிர் வளக்களைத் தெரிவும் போது அவற்றின் அக்துரத் தொகுதியின் பரப்பு சூரியவெள்ளியை விரும்புத்தன்மை, நிவந்தின் தன்மை ஆகியவற்றையும், விளைச்சலின் எதிர்காலப் பாதுகாப்பையும் மனத்திற் கொள்ள வேண்டும். கள்வெள்ளினும் பாதுகாப்பதன் பொருட்டு, பாண்டகு மரங்களை வீட்டிற்கு அருகிலும், வீதகு, பலகை ஆகியவற்றுக்குப் பயன்படும் மரங்களை வெளிக்கரைகளிலும் நட வேண்டும். சரிவான நிலங்களில், மண்ணரிப்பு ஏற்படக்கூடிய இடங்களில் பழவளை மரங்களைத் தடைபயிர்களாக நடல் தன்று. இம்மரங்

களை அறுவடை செய்வதில் கையாடல்களும், மண்ணரிப்பு ஏற்படக்கூடிய இடங்களில் பழவளை மரங்களைத் தடைபயிர்களாக நடல் தன்று. இம்மரங்களை அறுவடை செய்வதில் கையாடல்களும், மண்ணரிப்பை நிரந்தரமாய்த் தடுக்க இவைவருவதென்றன. பாண்டகு விருடங்களின் 50 முதல் 60 அடி இடைவெளிகளில் நடுவது உகந்தது. இவற்றின் வேர்கள், ஆழத்தினுள்ள களிம்பொருட்களை உறிஞ்சித் தமது இடமட்குக் கொடுக்கின்றன. அம்விளைகள் உதிரும்பொறு களிச்சமன உர வளக்கள் மேல் மண்ணிற் பெய்கின்றன. சிறு பயிர்களின் வேஷுக்குத் தேவையகளை நிவறுசெய்ய இந்விழவு உதவுகின்றது.

அடுத்தது, நிவந்துக்கடியான நீர்மட்டத்தை ஆள்ளது சம்பந்தமுடையது. நீர்மட்டத்தை உயர்த்த வேண்டின் நில அமைப்புகளெற்றவாறு, குழியல், கோமிகள், குளங்கள் ஆகியவளமைக்கப்பெற்ற ஊடகால் நிர் அதனுட் சேற வழிவழக்க வேண்டும். திறந்தேற்க்கங்களில் மீள், தாவர நிவந்தாவரம் உள் ஆகியவற்றைய வளப்படுத்து நன்று.

பொதுசன சூலகம்
பாபுச்சாணம்.

20 ஏக்கரில் வல்லாரைச் செய்கை ஞானதிலக்கவின் முயற்சி வீண் அல்ல

ஈமார் ஏழு வருடங்களுக்கு முன் விவசாய உத்தியோகத்தராக விளங்கிய ஒருவர் இன்று 20 ஏக்கர்களில் வல்லாரை விளைவித்து அதன் மூலம் விவசாயத் துறையில் ஒரு புதிய சகாப்தத்தை உருவாக்கியது மட்டுமன்றி, கணிசமான வருவாயையும், ஈட்டி வருகின்றார்.

தான் ஒரு விவசாயி எனப் பெருமைப்படும் இந்த முன்னாள் மகாவலி உத்தியோகத்தருக்குப் பெயர் சுபசிங்க டொன் ஞானதிலக்க. வயது 50. விவசாயத்திணைக்களத்தின் மகா இலுப்பள்ள விவசாய ஆராய்ச்சி நிலையத்திற்கு அருகில் சிறிய குளம் என்ற இடத்தில் இவர் தனது குடும்பத்துடன் வாழ்ந்து வருகிறார்.

குண்டசாலை விவசாயக் கல்லூரியில் டிப்ளோமாப் பட்டம் பெற்றபின் மகாவலி அதிகார சபையில் விவசாய போதனாசிரியராகப் பதவியேற்றுப் பின் விவசாய உத்தியோகத்தராகப் பதவி உயர்வு பெற்றார்.

இன்று மகாவலி எச்-3 திட்டத்தின் கீழ் 50 ஏக்கர்களில் இவர் பயிர்ச்செய்கையை மேற்கொள்கிறார். 8 ஏக்கர்களில் நெற்செய்கை மேற்கொள்ளப்படுகிறது. 20 ஏக்கர்களில் தென்னை மரங்களுடன் வல்லாரை ஊடு பயிராக விளைவிக்கப்படுகிறது. இவற்றுடன் ஏனைய நிலத்தில் முள்ளங்கி, பொன்னாக்கானி ஆகியனவும் பயிரிடப்படுகின்றன இவை மட்டுமா? 50 பலா மரங்களும் நாட்டப்பட்டுள்ளன.



திரு. ஞானதிலக்க

அனுராதபுரத்தில் பணி புரிந்து கொண்டிருக்கும் பொழுது தான் வல்லாரை நாட்டும் யோசனை திரு. ஞானதிலக்கவுக்கு உதயமாகியதாம்.

ஏழு வருடங்களுக்கு முன் வீடு சென்ற போது வல்லாரைச் செடியொன்றைத் திரு. ஞானதிலக்க கொண்டு சென்றார். இதை ஒரு விவசாயி அவருக்குக் கொடுத்திருந்தார். திரு. ஞானதிலக்க அதை நாட்டினார். அந்த ஒரு வல்லாரையின் மூலம் மாதக்கணக்கில் அவரது குடும்பம் வல்லாரைச் சம்பலைச் சாப்பிடக் கூடியதாக இருந்ததாம்.

தற்போது 3 ஆயிரம் வல்லாரைக் கட்டுக் களை அவர் உற்பத்தி செய்கிறார். இவற்றில் ஆயிரம் கட்டுக்கள் விகிைவிக்கப்படும் இடத் திடுவிய விற்றலையாகின்றன. எஞ்சியவை கயூரா தபுரத்தில் இருந்து வரும் வர்த்தகக் களால் கொள்வனவு செய்யப்பட்டு அவ் குள்ள சந்தையில் விற்றப்படுகின்றன.

திரு. குமாரசந்திரசங்கரன் தலைம் குழுவினரின் தீர் தேவையுள்ள ஒருக் அவரது பரிந்துரைக்கு ஒரு சாதகமாக உள்ளது. தேவையில் ஐந்து அடி கோண்டுகளும் ஒரு ஒரு நினைவுகளும் என அவர் வலியுறுத்தி தெரிவித்தார்.

அவர் தனது தென்கிழைப் பரிந்துரைக்கு கிருமிநாசினியை விநியுயல்கின்ற. "இதனால் எனது வல்லாரையில் கிருமிநாசினி 11 ரூப தில்லை" என அவர் தெரிவித்தார். தென்கிழை மரங்களும் வல்லாரை எனது பரிந்துரைக் களை விக்கப்பட்டால் தென்கிழை மரத்திற்கு விளி நூல் கிருமிநாசினி வல்லாரையில் அதிகள வில் வரும் என்ற அபாயத்தை குறிப்பிடுகின்ற விநியுயலில் அவரது இரண்டுக் கருத்து விளக்கி யது.

ஒரு வகைத் தீவந்தைப் பண்படுத்த 25 ஆயிரம் ரூபா அளவில் செலவழித்ததாகக் கூறும் அவர். "இதைக் செலவழித்ததைப் பரிந்துரைக்கையே தேற்கொண்டால் 3-4 வருடங்களில் தீவந்தைப் பண்படுத்தவே தேவையில்லை" என்றார்.

தாற்று மொட்டை, தீர்ப்பாசன வாய்க்காலை அமைத்தல், வேலி அமைத்தல் ஆகியவையும் இச்செய்வில் அடங்கியுள்ளன.

திரு. குமாரசந்திரசங்கரன் ஒரு கட்டு வல்லாரையை 1 ரூபா 10 சதத்தில் விற்றதைச் செய்கிறார். அவரிடம் வல்லாரைக் கட்டுக் களை வாங்கும் வர்த்தகர்கள் 1 ரூபா 50 சதத்தில் விற்றதைச் செய்கிறார்கள். ஒரு கட்டு கமார் 100-150 பிராண்டன் ஆகும்.

வல்லாரை நடதி 5 மாநிலங்களின் பின் அலர்வறை செட்டமாகும். பின் 2 மாநில களுக்கு ஒரு முயற் வல்லாரையை செட்டி யளிக்கலாம். ஓர் வகையில் இருந்து ஏராளி யாக 2,000 கிலோ பிராண்டிப் பெறலாம். தாளொன்றுக்கு வல்லாரை விற்றலைய ரூபா 2-4 ஆயிரம் ரூபா வருமானம் கிட்டுகிறது.

"எனது வல்லாரை யாழ்ப்பாணம், மது ரூர் போன்ற தாய் இடங்களிலும் செய்

கிறது" என அவர் பெருமையுடன் கூறி ளார்.

அவர் பரிந்துரைக்கையே ஆரம்பித்த போது, அதாவது, ஆறு கருடங்களுக்கு முன் 5 இலட்சம் ரூபாயை இலட்சமாக வலியில் இருந்து கட்டுகப் பெற்றார். தற்போது 90 சதவீதக் கட்டினை அடைந்து விட்டார். "எனது நிலத்தில் இருந்து பெறும் ஆதாயத்தில் இலட்சம் கட்டினை அடைவதில் கடின தாசு இருந்தது" என அவர் தங்கவடக்கை இடம் கூறினார்.

இலங்கையில் உடை சகாதார மன்றத்தில் காசு மருத்துவ ஆராய்ச்சி நிலையம் உணவு சம்பந்தமான ஆய்வு ஒன்றை நடத்தியது. 100 கிராம் வல்லாரையில் 324 மில்லி கிராம் சர்க்கியம், 32 மில்லி பிராம் பொசு பாக, 58.8 மில்லி கிராம் இரும்பு, 44.5 மில்லி கிராம் இரும்பு திங்க ஆய்வில் போது கண்டு பிடிக்கப்பட்டது.

"வல்லாரை தேவையான அளவையில் பிடிக்கப்படாத ஒரு பரிந்துரை. ஆனால் ஒரு மையான உழைப்பை நல்ல வேண்டும். தெற்கில் வர்த்தகம் என கூறி மறு அநிக் மாகும்" என அவர் சொன்னார்.

திரு. குமாரசந்திரசங்கரன் பண்பையில் கமார் 50 பேர் வேலை செய்கிறார்கள். பெண் களுக்கு தாள் ஒன்றுக்கு 32 ரூபாயும், ஆண் களுக்கு 40-50 ரூபாயும் வேதனமாக வழங் படுகின்றது. மேலதிக வேலை தேரக் கொடுப்பவரும் உள்ளது.

வல்லாரைக்கு ஏற்றுமதிச் சாத்தியக்கலு கள் உள்ளன.

வல்லாரை லாபம் மருத்துக் குறைகளைத் தவிர்ப்பது பற்றித் தற்போது நாசினியை பில் உட்கா குழல் டா தயாரிப்பு ஆய்வுகூடத் திற் பரிசோதிக்கப்படுகிறது. அப்படித் தயாரிக்கப்படுமாயின் குறைகளைப் பிற தருட்டுக்கு ஏற்றுமதி செய்வலானார்.

திரு. குமாரசந்திரசங்கரன் மகிளா வி ஓர் ஆசி ரிவை, லாண்டி யகங்கலும், ஒரு மகனும் உள்ளார். என்னொருமே அலகுக்குப் பண்பினை டில் உதவி செய்கிறார்கள்.

"பிள்ளைகள் வளர்வதற்கு இது நல்ல தொகு இடம். பருந்த வெளி; சத்தமாவ காற்று; பேசுஷாக்குள்ள வல்லாரை....." எனத் திரு. குமாரசந்திரசங்கரன் மகிழ்வுடன் கூறி ளார்.

நகர உணவு சந்தைப்படுத்தல் இடியப்ப பொதி விற்பனை நிலையங்கள்

உணவு தயாரிக்கும் நடவடிக்கைகள் அதிக நேரம் எடுப்பதால் அதில் ஏற்படும் ஏதாவது மாற்றம் உணவைத் தயாரிப்பதிலும், உட்கொள்வதிலும் நேரடித்தாக்கத்தை ஏற்படுத்தும். இலங்கையிலுள்ள நகரக் குடும்பப் பெண்களே உணவைத் தேர்ந்தெடுப்பதிலும், அவற்றை வாங்குவதிலும், சமைக்கும் நடவடிக்கைகளிலும் இன்னும் தீர்மானம் எடுக்கும் நிலையில் உள்ளனர். சமைக்கப்பட்ட உணவின் மீதான குடும்பத்தின் கிராக்கியும், செலவினமும் நகரவாசிகளுக்கு அதிக பளுவை ஏற்படுத்தி வருகிறது.

1950 ம் ஆண்டுகள் முதல் மேற்கத்தைய உலகில் பொதி உணவுகளை விநியோகிக்கும் உணவகங்கள் பெருகி வந்தன. நகரத்தில் உள்ள வேலை பார்க்கும் பெண்களின் நேர மின்மையை சாதகமாகப் பயன்படுத்தியே இவ்வுணவகங்கள் பெருகியுள்ளன. "மக் டொனல்ட்ஸ்", "விம்பி", "போர்க் கிங்" "கென்டுக்கி சிக்கன்" ஆகியவை இவற்றுள் குறிப்பிடத்தக்கவை. பல தசாப்தங்களுக்குப் பின் இந்த உணவகங்கள் மேற்கத்தைய உணவுப் பழக்க வழக்கங்களுடனும், பாரம்பரியங்களுடனும் ஒன்றிணைந்த நிலையை அடைந்து விட்டன. பாவனையாளர்களின் தேவைகளுக்கு இணங்க இவ்வுணவகங்கள் கருமமாற்றுவதனால் இவை அச்சமூகங்களில் ஒரு மிகவும் விசேட இடத்தைப் பிடித்துள்ளன.

இலங்கையில் பொருளாதார நடவடிக்கைகளும், நசரமயமும் விஸ்தரிக்கப்பட்டுள்ளதனால் வேலை வாய்ப்புக்கள் அதிகரித்துள்ளன. இதன் நிமித்தம் நகரங்களில் உள்ள பெண்கள் பலரும் வேலைபார்க்கும் நிலையில் உள்ளனர். எனவே, வேலைபார்க்கும் குடும்பப் பெண்கள் பலதரப்பட்ட

வீட்டு வேலைகளையும் செய்வதனால் குறுகிய நேரமே அவர்களுக்கு சமையலில் ஈடுபட கிடைக்கின்றது. இந்தக் குறுகிய நேரத்தில் உணவைச் சமைக்க முடியாத நிலை தோன்றும்போது அவர்கள் உணவகங்களை நாடுகிறார்கள். இதன் விளைவாக இன்று இலங்கையில் பொதி உணவுகளை வழங்கும் உணவகங்களின் எண்ணிக்கை பெருகிவருகின்றன.

கடந்த வருடங்களாக கொழும்பிலும், அதன் சுற்றுப்புறங்களிலும் வாகனங்களில் உணவுகளை விற்கும் உணவகங்களினதும், பொதி உணவுகளை விற்கும் உணவகங்களினதும் எண்ணிக்கை பெருகி வருவதை அவதானிக்கக் கூடியதாகவுள்ளது. இவை இலங்கையின் ரூசி, பழக்கவழக்கங்கள், தயாரிப்புப் பாரம்பரியங்கள் ஆகியனவற்றுக்கு ஒழுக்க உணவு வகைகளை விநியோகித்து வருகின்

டபிள்யூ. ஜி. சோமரத்ன
(ஆராய்ச்சி பயிற்சி உத்தியோகத்தர்)

றன. ராஜகிரிய, நுகேகொடை, வெள்ளவத்தை, கல்கிசை, நகரமண்டபம், களுபோவில்லை, இரத்தமலானை, தலுகம, கோட்டை ஆகியவை இவை போன்ற உணவகங்களுக்குப் பிரசித்தி பெற்றன. இவ்வுணவகங்களில் மிகவும் பிரசித்தி பெற்ற உணவாக அரிசிமா இடியப்பமும், வழமையான கறிகளான சீனிச் சம்பல், சோழிக்கறி, பருப்புக்கறி ஆகியனவும் விளங்குகின்றன. இவ்வுணவுகளின் உரிமையாளர்கள் இடியப்பத்தைத் தவிர கடலட், சாண்ட்விச் போன்ற உணவுகளையும், அப்பம், பிட்டு போன்ற உணவுகளையும், சோறு, கறி ஆகியவற்றை உள்ளடக்கிய மதிய, இரவு உணவுகளையும்

வழங்கி வருகிறார்கள். இங்கும் கூட இந்த பொது அணுவான வழங்கும் உணவகங்கள் பிரசித்தம் பெற்று வருகின்றன.

1982-ம் ஆண்டில் இருந்து ராஜஸ்தான் அரசின் இடியப்ப அமைப்புகளில் கரிசை செய்தி வருகிறது. இங்கு ஐந்து பார்வையாளர்களான உற்பத்தியாளர்கள் உள்ளனர். இவர்கள் தான் ஒன்றுக்கு 50,000-80,000 இடியப்பங்களை விற்பனை செய்கிறார்கள். இவர்களது விற்பனை வரவுக்கான வரிகள் வெறுமட்டில் விற்பனை நிலையங்களில் அதிகமாக 4 மணிக்கு ஆரம்பமாகி, இரவு 9 மணி வரை செய்கின்றது. கடந்த 2 வருடங்களில் இடியோன்ற பொது இடியப்ப விற்பனை நிலையங்கள் நான்காவது பொது வரிகள், அனைத்து இடியப்ப விற்பனை வரிகளைப் பிடிக்கின்றன.

இந்த உணவகங்களின் சொந்தக்காரர்கள் சிலர் மட்டும் உணவகங்களிலேயே இடியப்பத்தைத் தயாரிக்கிறார்கள். வேறு சிலர் இராஜஸ்தான் அல்லது வேறு வரம்பாறு ஒர்ட்டில் இடியப்ப செய்வதைச் செய்கிறார்கள்.



இவர்கள் ராஜஸ்தான் உற்பத்தியாளர்கள் கொழும்பு வரையில் உள்ள அணுவகங்கள், இராஜஸ்தான் உட்பட உலகப் பிரபலத் துறை வெறுமட்டில் மட்டுமும் இடியப்பங்களை விற்பனை செய்கிறார்கள்.

உற்பத்தியின் செலவினம், லாபம்

இடியப்பங்களுக்கான மதிப்பீட்டிற்கு உற்பத்திச் செலவினம்/லாபம்

விடயம்	அளவு	செலவினம் (ரூ. '000 இடியப்பம்)	%
பச்சை அரிசி (வெள்ளை)	1.26 கி.கி.	8.50	34.0
இடிக்கும் கட்டணங்கள்	1.26 கி.கி.	3.75	15.0
இடியப்பம் தயாரிப்பதற்கான தொழிலாளர் செலவினம்		2.00	8.00
விறகு, கரி, தண்ணீர் செலவினம்		0.75	3.0
பொதிப்படுத்தல் பொருள் செலவினம் (பொலித்தீன், கட்டாக்கிகள்)		0.48	1.8
பொருத்தலுக்குச் செலவினம் (உற்பத்தி இடத்திலிருந்து 5 கிலோ மீட்டர் வரை)		0.75	3.0
நானூதம்		0.80	3.0
இலாபம்		8.30	3.0
பரவசவாளருக்கு விறகும் கரி		25.00	100.0

பாவனையாளர் விலையில் 67 சதவீதம் உற்பத்திச் செலவீனமாகும் என்பதை மேலுள்ள அட்டவணை எடுத்துக் காட்டுகின்றது. எனவே, உற்பத்தியாளர்கள்/சில்லறை வியாபாரிகளின் இலாபம் சுமார் 33 சதவீதமாகும். உற்பத்திச் செலவின் அம்சங்களில் மா இடிக்கும், பதனிடும், செலவினம் பாவனையாளர் விலையில் 23 சதவீதமாகும். ஆதலினால் ஒரு இடியப்பம் 25 சதமாக விற்கப்படும்போது உற்பத்தியாளரின் இலாபம் 8-9 சதமாக விளங்குகிறது.

பாரம்பரிய தொழில் நுட்பங்களின் அடிப்படையிலேயே இடியப்பம் தயாரிக்கப்படுகின்றது. எனினும், பாரிய செயற்பாட்டு திறனையும், திருந்திய தரத்தையும் அபிவிருத்தி செய்வதற்கு எளிய இயந்திரங்களைப் பாவிப்பதற்கான சாத்தியக்கூறுகள் நிறைய உள்ளன.

பாரிய அளவிலான உற்பத்தியாளர்கள் விசேட தரத்தைப் பராமரிப்பதற்காக இறக்குமதியாகும் பச்சை (வெள்ளை) ரகங்களை உபயோகிக்கிறார்கள். உள்ளூர் பச்சை (வெள்ளை) அரிசி ரகங்கள் உற்பத்தியின் தரத்தையும், நிறத்தையும் கீழே கொண்டு வரும் என முன்னணி இடியப்ப உற்பத்தியாளர் விளக்கமளித்தார். உற்பத்தி மட்டத்தில் சுகாதாரமற்ற நிலையில் இடியப்பம் உற்பத்தி செய்யப்படுவதனால் கிருமிகள் உணவில் பாதிப்பினை ஏற்படுத்துவதை நாம் அவதானித்தோம். எனவே, மாநகரசபை அதிகாரிகளும், சம்பந்தப்பட்ட அரசாங்க அதிகாரிகளும் இடியப்பம் உற்பத்தி செய்யப்படும் இடங்களைக் கிரமமாகப் பரிசோதிக்க வேண்டும்.

பொலித்தீன், கடதாசிப் பைகள் அல்லது அட்டைப் பெட்டிகள் ஆகியன பொதிப்படுத்தலுக்குப் பாவிக்கப்படுகின்றன. பெரும்பாலான பொதி உணவக சொந்தக்காரர்கள் உணவின் தரத்தையும், சுத்தத்தையும் பேணுவதற்காக சண்ணுடியிலான அலுமாரிகளைப் பாவிக்கின்றார்கள். எனினும், சில உணவகச் சொந்தக்காரர்கள் உணவுகளை விற்பதற்கு முன் அவற்றைத் திறந்த நிலையில் மேசை மீது வைக்கிறார்கள். இதனால் இடியப்பம் சுருங்கி, காய்ந்து போவதனால்

தரம் பாதிப்படைகின்றது. இவற்றின் சிலவற்றில் இலையான்கள் மொய்த்த வண்ணம் இருக்கின்றன.

இடியப்பத்தின் சில்லறை விலை 25-30 சதம் வரை மாறுபடுகின்றது என்பது மதிப்பாய்வின்போது கண்டறியப்பட்டது. நகரத்தில் உள்ள பொதி உணவகங்களில் இடியப்பம் ஒன்று 30 சதத்திற்கு விற்பனை செய்யப்படும் அதே வேளை நகரத்தின் புறத்தே 25 சதத்திற்கு விற்பனை செய்யப்படுகிறது. தொதி உணவகங்கள் எந்தப்பகுதியில் இருக்கின்றதோ அந்த பகுதிக்கு ஏற்ப நாளாந்த விற்பனையும் இடம் பெறுகின்றது. சராசரி விற்பனை நிலையத்தில் நாளொன்றுக்கு 2,000-7,000 இடியப்பங்கள் விற்பனை செய்யப்படுகின்றன. சில நிலையங்கள் 'ஆடர்களை' ஏடுப்பதற்கு தொலைபேசி வசதிகளையும் பாவிக்கின்றன. எனினும், 500 இடியப்பங்களுக்கு மேற்பட்ட மொத்த 'ஆடர்களுக்கு' முன்கூட்டியே அறிவிப்பது அவசியமாகும்.

இலங்கையைப் பொறுத்தளவில் வசதிகள் காரணமாக பாவனையாளர்கள் பொதி உணவகங்களுக்கு செல்கிறார்கள். பள்ளிக்கூடத்திற்குப் போகும் பிள்ளைகளைக், கொண்ட குடும்பங்களின் தலைவிகள் தொழிலுக்குச் செல்வதென்றால் இவ்வாறான பொதி உணவகங்கள் இருக்கும் பட்சத்தில் அவர்களுக்கு சமையல் நடவடிக்கைகளுக்குச் செலவளிக்கும் நேரத்தை மீதப்படுத்தலாம்.

பொதிப்படுத்தவும், கட்டுத்துண்டிடவும் அதிக கவனம் எடுக்கும்படி உற்பத்தியாளர்களும், சில்லறை வியாபாரிகளும் தூண்டப்பட வேண்டும். பொருத்தமான பொதிப்படுத்தல், கட்டுத்துண்டிடலை (லேபல் ஒட்டுதல்) இடியப்ப விற்பனையகத்தில் ஈடுபடும் எந்த உணவகங்களும் பின்பற்றவில்லை என்பதை எமது ஆய்வின்போது கண்டுபிடிக்க முடிந்தது. ஒரு குறிப்பிட்ட குறிகட்டு அடையாளத்துடன் பொதிகள் திகழ்ந்தால் அது ஒரு விளம்பரமாக விளங்கும். இதன் மூலம் ஒரு குறிப்பிட்ட பொதியை வாங்குவதற்குப் பாவனையாளர்களுக்கு ஊக்கம் கொடுக்கும். அத்துடன் பாவனையாளர்களின் எண்ணிக்கையையும் அதிகரிக்க முடியும். காற்று

அடைக்கப்பட்ட கண்ணாடி. அறுபாடுகள் உற்பத்தியின் சுராதாரத்தை பெருமூர் என் பதனால் இதனைப் பிரச்சிதம் செய்துவிடுவது சிறந்ததாகும்.

முடிவுரை

(அ) பொது உணவாக வர்த்தகத்தில் பெரும்பாலும் வாசியங்களே இருப்பினாலும், எனவே, இப்படிய வர்த்தக சந்தர்ப்பங்கள் வேலை வற்ற வாசியங்களிடையேயும், பள்ளிக் கூடத்திலிருந்து விவகியவர் களிடையேயும் உய வேலை வாய்ப்பை ஏற்படுத்துகின்றது. தகரப் புறங்களில் தொழில் வாய்ப்பின் படியிடுகொரு வகையாக இதனைத் தேவிய இளைஞர் வேலை மன்றம் சந்தித் தொண்டு நடவடிக்கைகள் மேற்கொள்ள வேண்டும். இதில் ஈடுபட்டுள்ளவர்கள் உணவு தயாரிப்பிலும், முகாமைத்துவத்திலும் சரிவரப் பயிற்றுவிக்கப்பட வேண்டும்.

(ஆ) எமது நாட்டில் ஆசியில் தன் னிறைவு காணப்படவுள்ளதால் வெளிநாடு ஆசியை திரை இட யம்மம், சிட்டு, அம்மர் ஆகிய வற்றைத் தயாரிக்கப் பாசிக்க முற் பட வேண்டும். ஆயி, முகாமைத்துவ உணவுப் பணிகளைப் பிரச்சிதம் படுத்தலுதில் பொது உணவகங்கள் நடக்கப் பாசிக்க வகிக்க முடியும். இம்மாதிரியான பழக்க வழக்கங் களை ஒரளவு தரப் புறங்களுக்கும், பொலியப் பதவிகளுக்கும் விவர சிப்படி விருப்பம் பற்றக்கூட.

(இ) பெரும்பாலான இடியப்ப உற்பத் தியாளர்கள் தமிகள் வெய்வேறு பகுதிகளில் பொது உணவகங்களைத் தாபித்துள்ளார்கள். இவை ஒரே சங்கிலி போல் இணைத்துள்ளவ, உதாரணமாக சில இராஜகிரிய உற்பத்தியாளர்கள் தல்களில் பொது உணவகங்களை சொந்த மாகக் கொண்டுள்ளார்கள். சிலம்

பொது உணவகங்களைக் கல்விசை, தகர மன்றம் ஆகியவற்றில் கொண்டுள்ளார்கள். இவ்வாறான உணவகங்கள் சங்கிலித் தொடர் போல் தீண்டு கொண்டே செல் துமா சாத்தியக் கூறுகள் தென் படுகின்றன.

(எ) இக்காலத்தொழில் விவகியக்கவும், நலிவாய்ப்புத்தவும் குறைந்த வாய்ப்புள்ள சில வற்றைக் குர மானம் அவ்வறு தன்மார் வர்க்கள் முன்வர வேண்டும்.

(உ) வெள்ளி, சன், ஸாமிற்றுக்கிழமை களிலேயே சிப்பாரம் உச்ச சினை அடைகின்றது. பொது மான மக்கள் தாது வசனங்களில் மாகை உணவகம் பிள்ளிர், பொது உணவகங்களுக்கு வருகிறார் கள். எனவே, வர்த்தகம் செய்யப் படுகிற நேரங்களில் வாகனங்களை நிறுத்துவதற்கான பிரத்தியேக இடங்கள் இருக்க வேண்டியது அவசியமானது.

(ஊ) உற்பத்தியின் பொது சரியான சுராதார நிலைமைகளைப் பராமரிப் பது சாத்தியமாக கவனம் எடுப் பது சிறந்ததாகும். ஆத்துடல் இடி யப்பங்களின் சினை, அவர் ஆகிய வற்றிலும் கவனம் செலுத்தி வேண்டும்.

தகரப்புறங்களில் பெண் தொழிலாளர்களின் எண்ணிக்கையும் குறிப்பாலுமா அங்களுள் அதிகரிப்பு தற்கு இத்த பொது உணவகங் களும், அத்துடன் சம்பந்தப்பட்ட நடவடிக்கைகளும் தகரப் பொது சுராதாரத்தில் அபிவிருத்தியின், முக்கிய இடத்தை வகித்து வருவது அபிவிருத்த வருகின்றது.

இலங்கையில் விவசாயக் கைத்தொழில்

இலங்கைப் பொருளாதாரத்தின் பாரம்பரிய அடித்தளமாக விவசாயமே இருந்து வந்துள்ளது. இத்துறை நாட்டின் தேசிய வருமானத்துக்குக் கணிசமான அளவு பங்கினைச் செய்து வருவதுடன், பெருந்தொழையான கிராம மக்களுக்குப் பிழைப்பூதியத்தையும் வழங்கி வருகிறது. இவ்வளவு சிறப்பான விவசாய இயற்கை மூலவளங்களைக் கொண்ட ஒரு நாடு விருத்தியற்ற ஒரு விவசாயக் கைத்தொழில் துறையை ஏன் இன்னும் பெறவில்லை என்ற கேள்வி தொடர்ந்து எழுப்பப்பட்டு வந்துள்ளது. பல்வேறு காரணங்களின் நமித்தமும் இம்மூலவளங்கள் இன்னமும் புறக்கணிக்கப்பட்ட நிலையிலேயே இருக்கின்றன.

ஒரு நூற்றாண்டுக்கும் மேலாக பிரதான விவசாய ஏற்றுமதிப் பண்டங்கள் அவற்றின் மூல உருவத்திலேயே ஏற்றுமதி செய்யப்பட்டு வந்துள்ளன. இவ்வேற்றுமதிகளிலிருந்து கிடைத்த மிகைகள் நாட்டின் சமூக சேவைகளுக்கும், ஏற்றுமதி சாரா விவசாயத்துறைக்கும் பயன்படுத்தப்பட்டன. இதில் மிகச்சிறு பங்கே கைத்தொழில் துறைக்கு வழங்கப்பட்டது. மேலும், பிரதம விவசாய பண்ட உற்பத்திக் கட்டத்திலிருந்து விவசாய பதனிடல் கட்டத்துக்கு முன்னேறிச் செல்வதற்கு எத்தகைய திடமான, ஒழுங்கமைந்த முயற்சிகளும் மேற்கொள்ளப்படவில்லை. இத்தகைய நிகழ்ச்சித்திட்டமொன்றைத் திட்டமிடலிலும், அமுல் செய்வதிலும் பல்வேறு மட்டங்களிலும் இருக்க வேண்டிய ஒருங்கிணைப்பு இல்லாதிருந்தமையே இத்துறை பின்தங்கியிருந்தமைக்கான பிரதான காரணமாகவிருந்தது. உதாரணமாக, விவசாய பதனிடல் முறையொன்றை சாத்தியமாக்குவதற்கு விவசாயக் கடன், சந்தைப்படுத்தல் வழங்கல் போன்ற காரணிகளும்

நீர்ப்பாசனம், விஞ்ஞான ரீதியான பயிர்ச்செய்கை என்பனவும் இணைந்து தரமான போதிய அளவிலான உற்பத்தியை வழங்குதல் வேண்டும். ஆனால், இது இதுவரை சாத்தியப்படவில்லை.

விவசாயத்தை அடிப்படையாகக் கொண்ட கைத்தொழில்களை ஸ்தாபிப்பதற்கான சாத்தியப்பாடு பல்லாண்டு காலமாக பரிசீலிக்கப்பட்டு வந்துள்ளது. இலங்கை கைத்தொழில், விஞ்ஞான ஆராய்ச்சி நிறுவனம் 1960களில் வெளியான அதன் வருடாந்த அறிக்கைகளில் மரக்கறி என்னெய்கள், தேங்கு உற்பத்திகள், நெல் உற்பத்திகள், பனை உற்பத்திகள், பழ, மரக்கறி பதனிடல், கரும்பு உற்பத்திகள், கொக்கோ உற்பத்திகள், வாசனைத் திரவியங்கள் போன்ற பல்வேறு விடயங்கள் குறித்தும் தாடனம் மேற்கொண்ட பரிசீலனைகள் பற்றி குறிப்பிடப்பட்டுள்ளது. இலங்கை விஞ்ஞானிகளாலும், விவசாய உற்பத்திப் பொருட்களுடன் தொடர்புடைய ஆராய்ச்சி நிறுவனங்களைச் சேர்ந்த நிபுணர்களாலும் மேற்கொள்ளப்பட்ட பல பரிசோதனைகள் அதிக வாய்ப்புள்ள பல உற்பத்திகளை இலங்காட்டியுள்ளன. எனினும், தரதீர்ஷ்டவசமாக, இவற்றிற்கு பல ஆய்வுகூடக் கட்டத்திலிருந்து வர்த்தக உற்பத்திக் கட்டத்துக்குச் செல்லவில்லை.

இலங்கையின் பல அபிவிருத்தித் திட்டங்களும் விவசாயம் சார்ந்த கைத்தொழில் துறையின் ஆற்றல் குறித்து கவனஞ் செலுத்தியுள்ளன. ஐந்தாண்டுத் திட்டம் (1972-1976) பின்வருமாறு கூறுகிறது: "முன்னைய கைத்தொழில் நிகழ்ச்சித் திட்டங்களின் பிரதான குறைபாடுகளில் ஒன்று வேலைவாய்ப்பு விஷயத்திலும், கிராமத்துறையிலிருந்து கிட்டும் மூலப்பொருட்களைப் பயன்படுத்தும் விஷயத்திலும் இத்திட்டங்கள் கிராமத்துறையைப் புறக்கணித்ததாகும்.

விவசாயம் உட்பற்ற வாகுதிதொழில்களையும், உலகம் சிற்றளவு உலகத்தொழில்களையும் உள்வடக்கிய ஒரு நிலச்சிற்றிடை தலை மூலம் பெருமதுமூலமுடன் பத்தாண்டுநிலை திட்ட உத்தியில் ஒரு பிரதான கருமுன்.

இவ்வகையில் கால நிலை வித்தியாசங்களும், மலையாற்றுக்காரர் பெருந்தொண்டாமை வெப்பமானா, இடை வெப்ப மலையாற்றுக்காரர் மருகாதிக்காரர், வேரும் மருக்காரர் இங்கு குறுக்காய் பயிடுகின்றார் மருகாதிக்காரர் என்பதில் சந்தேகமிக்கல். இம்மலையாறுகளில் அபிவிருத்தி உடந்த மூன்று தகாப்தங்களையடிக் திட்டமிடப்பட்டிருந்த போது இம்மலையாறு வளிக்கொடுக்கின்ற தடக்கல் உற்பத்தியுண்டு கெள்வனவாகார் குறைவாக இருந்தமையும், உற்பத்தியாளர்களிடம் மிக உற்பத்தி இருந்தமும். உற்பத்தியாளர்கள் தயவு உற்பத்தியு பொருட்களை தியாயமாய் விடுவதில் விடுவது உலகம் அதில் வேலையில் நுகர்வோர் தயாயமாய் விடுவதில் இப்பொருட்களைப் பெறுக்கடியதாகச் செய்வது இயலாமை என்றும் இத்தலை விடுகொடுக்கிய பிரச்சினையாக இருந்து வந்தமும். வந்த சந்தைப்படுத்தித் திட்டமும் அது உற்பத்தி யுற்பத்தி திட்டமும் பின்மையுள் விதத்தில் தெருக்கிய மூலமில் தொட்டப்பட்டிருந்தால் மட்டுமே வெற்றி காளமுடியும். (1) பக்கிடுவோர் திட்டத்தில் உற்பத்தியைப் மேலிடுதல். (2) உற்பத்தியைத் தரப்படுத்தல். பொதுப்படுத்தல், பொதுவாதது செய்தல். (3) விதியோக்கத்தல் மலையாறு மலாத்த, சிவசுறை வகதிக்கல் வழங்குதல். (4) திட்டமிட்ட உற்பத்தியில் மூலமும், மதுகாதி, பாதுகாத்தல் வகைய மூலமும் வருவாகா தளம்பல்களை அடுகெடுத்தல், உற்பத்தி, மதுகாதி, சந்தைப்படுத்தல் என்பனவற்றுக்கு இடமே ஏற்றுக்கொள்ளுமாறு இவ்வகையில் விவசாயம் சார்ந்த கருத்தொழிந்துவறையில் வளமற்றி விடுகொடுத்தல் மிகப் பெரிய துடக்கம் என இவ்வகாண்பட்டிருக்கிறது. இத்தகைய காரணமாக இத்தகையகளை

உற்பத்தி செய்யும் விவசாயி தியாயமான தொழில்களைப் பெற முடியாதிருக்கிறது. மேலும், விவசாயம், உடம், விவசாயம் செலவுகளில் குறைபாடுகளும் இக்கருத்தொழித் துவறிய வளச்சிவையி யாகித்துள்ளன.

இவ்வகையில் விவசாய பதனிடல் கருத்தொழிவில் பிரயோகம் செய்யும் தொழில்களுக்கும் பின் தங்கியதாகவே உள்ளார் இருக்கிறது. மேலும், ஒரு சில நாள்களில் ஏராள சகல உற்பத்தியும் உள்ளார் சந்தைகளுக்கென்றே உற்பத்தி செய்யப்படுகின்றன. இவ்வகையில் பொருட்களால் ஏற்றுமதிச் சந்தையில் மேலாட்டாகிய போ அதுவது இங்குமதி செய்வதில் உற்பத்திகளுக்கான பிரதானம் இப்பொருட்களாக அமைவோ மூலமாயுள்ளன.

வந்தேசர் சந்தையில் மலையாறுக்காரர்கள் நன்றாக இன்னொரு தளமாயும், தருதி பெற்றுள்ளனர் வித்தியாளர்கள். தொழில்துட்பலியாளர்கள் குறைவாக இருப்பதும் இவ்வகாண்பட்டியல் பாதியுள்ளது. இத்தகைய குறித்த பொதிய மூலம்க்கில் பக்கிடுகளைகளும் இக்கல் அருதுள்ள இத்தகையதில் அபிவிருத்திக்கொள் தரப்பலிடுவதையும், உத்தியோக முள்ளான கருத்துவாழ்ப்பதையும் இத்தகையதில் வளச்சிவையி கட்டுப்படுத்திவரும் மதமும் உட்கொண்டிருந்து வருகின்றன.

சுயேச்சு வகுட்களில் இம்மலையாறு அபிவிருத்தி பெய்வதற்கு இவ்வகையு திறமாய் வாய்ப்புக்கள் விடபுள்ளன. மத்திய சிற்றிதும் உலகம் வளக்கொண்டத பொருட்களால் வளமும் சந்தை வாய்ப்புக்கள் வளப்படுகின்றன. இவ்வகையுக்கள் பயிடுவோமையும், பதனிடுகொண்டமும், குற்றம்கொள்ளாமையும், சந்தைப்படுத்தியுள்ளன, சந்தைச் சந்தைகளில் பொதுமுகில் கிதத்தில் குறைவாய்மும், வளக்கொண்ட பொதுமுகில் வளக்கொண்ட பொதுமுகில் குறைவாய்மும் அமைக்க இத்தகைய குறைகளிலும் அமைக்க இப்பொருது சுயமாய் வளமற்ற செய்வது வருகின்றார்கள். இக்கருத்தொழித் துவற பிரதான குறிப்பிட்ட வாய்ப்புக்களும் பத்தகையில் காணப்படுகின்றன.

கித்துல் சர்க்கரை உற்பத்தியை

அதிகரித்தல்

இலங்கையில் சீனி, சர்க்கரை ஆகிய வற்றை உற்பத்தி செய்வதற்கு உறுதுணையாக தென்னை மரம், பனை மரம், கித்துல் மரம் ஆகியன உள்ளன. இவற்றில் கித்துல் சர்க்கரையே பிரசித்தமானது. அதன் சுவையும், நிறமும் இதற்கு காரணங்களாகும். சுத்த கித்துல் சர்க்கரைக்குத் தட்டுப்பாடு நிலவுகின்றது. அதிக கிராக்கி, மரங்கள் சரிவர பரம்பி இருக்காமை, குறைவான உற்பத்தி ஆகியனவே இதற்கான முக்கிய காரணங்களாகும்.

கித்துல் மரத்தில் இருந்து இறக்கப்படும் இனிப்புகளில் இருந்தே கித்துல் சர்க்கரையும், பாணியும் உற்பத்தி செய்யப்படுகின்றன. இந்நாட்டில் கித்துல் சர்க்கரை தயாரிப்பது பாரம்பரியமான நீண்ட கால கைத்தொழிலாகும். கண்டிய ச்காப்த்தத்தின் போது இராஜ குடும்பத்துக்குக் கித்துல் சர்க்கரையும், பாணியும் வழங்கிய மக்களுக்குச் சிங்கள அரசர்கள் அதிக விஸ்தீரணமுள்ள காணிகளை நன்கொடையாக அளித்தனர் என சரித்திரம் எடுத்துக் கூறுகிறது. கித்துல் சர்க்கரை பிரசித்தமானதும், ஏற்றுக் கொள்ளக்கூடியதுமான ஒரு உணவாக விளங்கியுள்ளது என்பதை அறியக்கூடியதாக உள்ளது. வெவ்வேறுபட்ட கோணங்களில் நோக்கும்போது கித்துல் மரமானது கிராம பொருளாதாரத்தில் மிகவும் முக்கியமான இடத்தை வகிக்கின்றது.

கித்துல் சர்க்கரையில் 80 சதவீத சீனிப் பதார்த்தம் உள்ளது எனக் கண்டுபிடிக்கப்பட்டுள்ளது. ஒரு கலன் இனிப்புக்களில் இருந்து சராசரியாக 700 கிராம் சர்க்கரையை தயாரிக்கலாம். ஒரு கிலோ கிராம் சர்க்கரை தயாரிக்க 3.3 போத்தல் பாணி தேவைப்படுகிறது. கித்துல் மரத்தில் இருந்து கள்ளு, சாராயம், வினாகிரி, பாணி, கித்துல் மாவு ஆகிய உப தயாரிப்புக்களைப் பெறலாம்.

கொழும்பு நகரில் வருடமொன்றுக்கு 700 மெட்ரிக் தொன் கித்துல் சர்க்கரை உட்கொள்ளப்படுகின்றது. கித்துல் மரங்கள் குறிப்பாக சுரலிப்பு வலயத்திலேயே செழிப்பாக வளர்கின்றன. இரத்தினபுரி, எட்டியாந்தோட்டை, கித்துங்கல, மத்துகம, எகலியாகொடை, சங்கிலி பாலம், குருவிட்ட, வலஸ்கல, எல்பிட்டிய, பதுராலிய, ஹோரணை, தெல்தெனியா போன்ற இடங்களிலிருந்தே கித்துல் சர்க்கரை கொழும்புக்குக் கொண்டு வரப்படுகிறது. கரும்புச் சர்க்கரை, தென்வஞ்சர்க்கரை, பனங்கட்டி ஆகியவற்றுடன் ஒப்பிடும்போது கித்துல் சர்க்கரைக்கான கிராக்கி அதிகம் உள்ளது. உல்லாசப் பிரயாணிகள் மத்தியில் கூட இது மிகவும் பிரசித்தம் பெற்றுள்ளதாக விளங்குகிறது.

கித்துல் சர்க்கரை உற்பத்தி பருவ காலத்துக்குட்பட்டது. ஏனெனில் நீண்டகால இடைவெளியிலேயே பூக்கள் அரும்புகின்றன. யானைக்கான ஒரு பிரசித்தமான உணவாகவும் கித்துல் உபயோகப்படுத்தப்படுகின்றது. கித்துல் மரங்கள் நன்கு வளர்ச்சி அடையும் முன்பே வெட்டப்பட்டு யானைக்கு கொடுக்கப்படுகின்றன. வளர்ச்சியடைந்த மரங்களை விட இளம் மரங்களையே யானைகள் விரும்புகின்றன. இந்த ஒரு முறை நிலவுவதனால் கித்துல் சர்க்கரை உற்பத்தியில் இது ஒரு தடைக் கல்லாகவும் விளங்குகிறது.

ஏனைய சர்க்கரை வகைகளுடன் ஒப்பிடும் போது கித்துல் சர்க்கரையின் விலை அதிகமாகும். தற்போது தரத்திற்கு அமைவாக கிலோ ஒன்றின் விலை 30, 40 ரூபாவாக விற்பனை செய்யப்படுகின்றது. சுத்தமான கித்துல் சர்க்கரை கிடைக்கும் பட்சத்தில் அதை இலகுவில் விற்பனை செய்யலாம்.

யிக அஸ்ஸைமில் கித்தாப் சர்க்கரை வெளிநாட்டு சந்தைக்கு ஏற்றுமதி செய்வதில் புறக்கணிக்கப்பட்டவர்கள் வெற்றி அளவுகளைக் கண்டு, எமது கித்தாப் சர்க்கரைவின் நுகிலைய அளவீடுகளையே, தேர்மலி, கிளமத்திய கிழக்கு நாடுகள் ஆகியவை விரும்புகின்றன என்பதை இயங்கித்தகர்கள் கண்டு பிடித்துள்ளனர். சந்தையால் கித்தாப் சர்க்கரை எமது நாட்டுக்கு ஆகிய செலாவணியை உண்டாக்கித் தரும் ஒரு வளமாக விளங்கும் என்பதை அங்குள்ள அலுவலரும் உணர்ந்திருக்கிறது. எனவே, சிறு வகைத் தொழில்களில் சுடுபடுபலன்கள் இதைக் கவலம் ஏற்கக்க வேண்டும்.

கித்தாப் சர்க்கரையின் சந்தைப்படுத்தல் சரிவர இயங்கவில்லை. கித்தாப் மரங்கள் நாடு முழுவதும் பரப்பி இருப்பதனால் இது ஒரு பன்முகப்படுத்தப்பட்டவகைத்தொழிலாகவே விளங்குகிறது. கித்தாப் சர்க்கரையை சில வர்த்தகர்கள் கொழும்பு நகருக்கு ஆஸ்திரேலிய வகைகொடுக்க.

மரப்பசிய பதனீட்டல் முறையும், பொதிப்படுத்தல் முறையும் கித்தாப் சர்க்கரை வகைத்தொழிலில் ஆணைக்கொடுக்கப்படுகிறது. சர்க்கரையை தயாரிப்பதற்குத் தேவையான சிரட்டையும், அதனைப் பெரதீப்படுத்தி காப்பித்த வாகரை இரகசியப் பரணிக் கப்படுகின்றன. இவ்வாறானால் பல தீக்குடன் சிலவுகளும் சர்க்கரையின் தரம் குறைந்து இருதியில் அதன் குணிக் வகைப்படுத்தல்கள் ஏற்படுகின்றது. தீண்ட காலம்

வளர்த்திருக்கவும் முடியாதிருக்கின்றது. எனவே, தற்போது சர்க்கரையைத் தயாரிப்பதற்கு பயன்படுத்தப்படும் இம் முறையை கிருத்துவதற்கான அவசியம் ஏற்படுகிறது.

சர்க்கரையில் ஏற்படக்கூடிய சுட்டுப்படுத்தல் வறுமியவும் முக்கியமாகும். ஏனெனில் ஏராளமான சர்க்கரை தயாரிப்பதற்கான பாதிப்புகள் ஏற்படுகின்றன. சர்க்கரையில் ஆணைக்கொடுக்கப்படும் ஆகக் கூடுதலான சரப்புகள் 9.9 சதவீதம் ஆகும். பொதுவாக கால அளவு தயாரிப்பதில் கித்தாப்படி நாட்டின் பெரும்பான்மையான பகுதியில் தீவிரம் ஏற்படக்கூடிய கித்தாப் சர்க்கரைக்கு ஆணையிடப்பட்ட சரப்புகள் கிடமிடவும் கூடுதலாகும். எனவே சர்க்கரையின் சரப்புகள் கிடமிடப்படுகின்றது முக்கியமானதாகும். ஆகையால் சரப்புகளைக் கட்டப்படுகின்ற முறையை அறிமுகம் செய்யவும் வேண்டும்.

செய்யாக்களில் ஏனைய வரங்களுடன் கித்தாப் வரங்களுக்கும் நடுவழிச் சர்க்கரை கொடுக்கப்பட வேண்டும். இதே வேகம் கித்தாப் வரங்களுக்கான முறையில் வரங்களை சீலவும், அதனைப் பதப்படுத்தவும், பொதிப்படுத்தவும் கிட்டக்கொண்டு திட்டப்பட வேண்டும்.

(ஆதாரம்: உருவ ஆய்வில்லி யாரிசி கித்தாப்பில் உணவு பண்டகச் செலவு இயல்)

அரிசி மாவுக்கு பிரதியீடாக சோயா மாவு

சோ

யா சுதேச பயிர் இல்லை என்பதை வரலாற்றுச் சான்றுகள் மூலம் அறியலாம். இப்பயிர் 17 ம் நூற்றாண்டில் இந்தோனேஷியாவிலிருந்து டச்சுக்காரரினால் அறிமுகம் செய்யப்பட்டது. 1970 ம் ஆண்டில் விவசாய அமைச்சு இதற்குப் புத்தியிர் அளிக்கும் வரை அது பிரபல்யம் அடையாத பயிராக இருந்து வந்தது.

இலங்கையில் விவசாயத் துறையில் சோயா அவரை முக்கியமற்று விளங்குபவ்ல காரணங்கள் உண்டு. பிரதான வர்த்தகப் பயிர்களுக்கு நெல்லுக்கும் கூடிய முக்கியத்துவம் அளிக்கப்பட்டமை, போதிய ஆய்வு அபிவிருத்தித் திட்டமின்மை, சோயாவின் மதிப்பு அறியப்படாமை, கட்டுப்பாடற்ற இறக்குமதியில் தங்கியிருத்தலுடன் முக்கியத்துவம் வலியுறுத்தப்பட்டமை, நியாயமான விலையில் தேங்காயிலிருந்து பால், எண்ணெய் பெறக்கூடியமை ஆகியன சோயா அவரை முக்கியத்துவம் பெறமைக்கான காரணங்களாகும். 1972-73 ம் ஆண்டில் விவசாய காணிகள் அமைச்சில் விவசாய அமுலாக்கல் திட்டம் முதல் தடவையாகச் சோயா அவரையை இடம் கண்டது.

சோயா அவரைத் திட்டத்தின் ஆரம்ப நோக்கம் கால்நடை உணவுக் கைத்தொழிலுக்கே அமைந்தது. ஆனால், இப்பொழுது இது மனித பாலைக்கே கூடிய முக்கியத்துவம் அளிக்கிறது. உயர்களுள் டரோல் உணவுகளைக் குறிப்பாகத் தேங்காய் எண்ணெய், பால் என்பதனைப் பாவிப்பதால் இருதய நோயினால் ஏற்படும் மரணங்கள் அதிகமாகக் காணப்பட்டன. இதனைத் தொடர்ந்து குளெஸ்டரோலைத் தவிர்க்க வேண்டும் என்ற எண்ணம் மேலோக்கி கொழும்புற்ற உணவுகளைக் கண்டு பிடிக்கும் ஆர்வம் எழுந்தது. சோயா அவரை இதற்கான விடையாக அமைந்தது.

போஷாக்குத் தேவையைப் பூர்த்தி செய்யக்கூடிய மலிவான, வசதியான மரக்கறி புரதச்சத்து சோயா அவரையில் காணப்பட்டது. அதிகமாகத் தேங்காய் பாவிக்கப் படுவதால் அதன் விலையும் அதிகரித்தது. இதனால் தேங்காய்க்கான பிரதியீட்டுப் பொருளைத் தேட வேண்டிய தேவையேற்பட்டது. சோயா சிறந்த பிரதியீட்டுப் பொருளாக விளங்கியதுடன் பிரபல்யமடையத் தொடங்கியது. விவசாயத் திணைக்களத்தின் விவசாய ஆராய்ச்சி, சல்வி, பயிற்சி, விஸ்தரிப்புப் பிரிவு சோயாவைப் பிரபல்யப் த்துவதில் முன்னணியில் நின்றதெனலாம். வருடாந்த விவசாய அமுலாக்கல் திட்டத்தில் சோயாவிற்குக் கூடிய முக்கியத்துவம் வழங்கப்பட்டது. பல்வேறு மாவட்டங்களிலும் சிறப்பாக இப்பயிர் வளர்கிறது என்பது நிரூபிக்கப்பட்டுள்ளது. தவிர்வும் பாலனையாளர்களின் விருப்பத்திற்கு ஏற்ப பாகம் செய்ய முடிகிறது.

புதிய பயிரொன்று ஆரம்ப முட்டுக் கட்டைகளுக்குப் பின் வெற்றியடைந்ததற்குச் சிறந்த எடுத்துக்காட்டு சோயாவாகும். ஆரம்பத்தில் வளவைப் பகுதியிலுள்ள புதிய குடியிருப்புக்களில் சோயா அறிமுகப்படுத்தப்பட்டது. அது விவசாய ரீதியில் வெற்றிகரமாக அமைந்தது. இருப்பினும் விவசாயிகளுக்குச் சோயாவைப் பயன்படுத்தத் தெரியவில்லை. சந்தைப்படுத்தவும் வசதியிருக்கவில்லை. விவசாயி இதனால் மன விரகதியடைந்தான். ஆனால், பிரச்சினைகள் துரிதமாக இவை கண்டு கொள்ளப்பட்டுத் திருந்திய நடவடிக்கை மேற்கொள்ளப்பட்டதால் புதிய பயிருக்கும் புதிய வடிவம் கொடுக்கப்பட்டது. சந்தைப்படுத்துதல், மதனிடல், விநியோகம் ஆகியனவற்றில் உற்பத்தி முதலீடு மேற்கொள்ளப்பட்டதால் உற்பத்தி ஏற்றுக்கொள்ளப்பட்டது. விவசாயிகளின் முயற்சிகளுக்கு ஊக்கம் வழங்கும் வகையில் தள விலைத்திட்டம் அறிமுகப்படுத்தப்பட்டது. இவை யாவும் இப்பயிருக்கு உத்வேகத்தையளித்தன.

இந்தாட்சி விவகாரம் அடிப்படையிலேயே பிறும், எமது வாழ்விற்கும் சோயா ஒரிடத் தைப் பெற்றுள்ளது. பெரும்பாலான மரவட்டங்களில் சோயா அவரை பயிரிடப் பட்டுள்ளது. இவ்வகையில் இவை உற்பத்தி தொடர்ந்து விருத்தியடைந்து வருகிறது. சுமார் விருத்திக்கான சாத்வீகமாக துகள் சிறப்பாகக் காணப்படுகிறது.

சோயாவின் உற்பத்தியைப் மேற்குட்கள வில் அணுராதபுரம் மாவட்டமே முதலிடத் தைத வகிக்கிறது. இது இங்கு வேகிப் பயிராக விளைவிக்கப்படுகிறது. 1983-83 பெரும்பொருத்திக்கொது இய்யாவட்டத் தில் 30 ஆயிரம் ஏக்கர்களில் விளைச்சல் பெறக்கொள்ளப்பட்டது. இதன் பின் மழை வீழ்ச்சிக்கு மாற்றங்கள் ஏற்பட்ட கனம் இது விளைச்சல் உயர்த்தக்கூடியதாகும். 1985-86 பெரும் பொருத்தின் பின் விளைச்சல் முன்பேற்றம் கண்டு தற்பொது 15 ஆயிரம் ஏக்கர்களில் விளைச்சல் பெறக்கொள்ளப்படுகிறது.

இப்பொது தரணியக்கூடுப் பிரதி சிபி.காச் சோயாவைப் பயிரிக்கலாம் என்ற எண்ணம் ஏக்கர்களையே கோன்றியுள்ளமை வீணம் அணுராதபுரம் மக்களிடையே இது பிரபலியம் பெற்று வருகின்றது.

இதே வேகி, ககந்தர அமைச்சு "கொலா" தர்பலம் உள் தக மேற்கொள் ளும் திரிபொலா திரி த்தின் திற் கப்பலினை தாய்மார்த்துக்கும், வளரும் பின்சிகளும் தும் வழங்கும் உணவின் சோயாவும், கொதுகையும் கவகப்படுகின்றன.

பேராதலையில் உள்ள கொலா உணவுகள் ஆராய்ச்சி நிலையத்தின் மணியின் மேல் உற்பத்தப்படுகும் திண்களும் சோயா கல ம் த பயிராக உயர்த்தி ஆய்வுத்திரிணிக் கித்தியொல்கின்றது. பெரிய துரவ்களில் உள்ள பெய்க்கியமர்க்கு இவ்வகை யான பரிசுத் தவாதித்தும்படி அறிவுறுந் தப்பட்டுள்ளது. கொலா மணிய் குறியின்

சிறந்தபெணவும், நீண்ட காலம் வைத்திருக் கலாம் எனவும் உற்படுகிறது.

இப்பொது அணுராதபுரத்தில் உள்ள தெல் சந்தைப்படுத்தும் மணியின் அரிசி ஆராய்ச்சி பதவி, செந்து மட்டில் நிலையம் உற்பத்தி செய்பவர் அரிசி மாவை 5 சதவீத சோயா மாலைமும் சேர்க்கிற் றது. அரிசி மாவுக்குச் சோயா மாலைச் சேர்ப்பதால் அதன் குளி அதிகரிக்கின்றது எனக் கற்பப்படுகின்றது. அத்துடன் மாவின் புரதச்சத்திக்கும் அதிகரிக்கின்றது. மாவின் புரதச் சத்து 7 சதவீதத்தில் இருந்து 9.4 சதவீதமாக அதிகரிக்கின்றது.

தற்பொது இத்திலையானது சோயா சேர்க்கப்பட்டு அரிசி மாலைச் சிறப்பில் உற்பத்தி செய்கின்றது. இந்த மா 500 கிராம் பக்கெட்டுக்களில் அணுராதபுரம், கொழும்பு ஆகியவற்றில் உள்ள தெல் உற்பத்தப்படுகும் மணியின் விநியை நிலை யங்கொடாக விநியை செய்ப்படுகிறது.

சோயா மாவுக்கு அணுராதபுரத்திலும், கொழும்பிலும் சிறந்த ஏரிலைப்பு அளிக்கப் பட்டுள்ளதனால் தெல் சந்தைப்படுத்தல்சபை உற்பத்தி மட்டும் அதிகரிக்கலாம். சோயா மாவு தாது முழுமீதும் கிடைக்கச் செய்வார் துடையகளை எடுத்துள்ளது.

சோயா மா உற்பத்தியைத் தலை சோயா அமைரை எண்ணெய் கொழும்புக் கூட்டுத் தர்பலத்திற்கும் பெருமளவு தேவைப்படு கிறது. இக்கட்டுத்தர்பலம் உற்பத்தி செய் மும் காய்நடை உணவு, சோயா எண்ணெய் ஆகியவற்றின் தயாரிப்புகும் சோயா அளவை தேவைப்படுகிறது.

சோயா அவரை உற்பத்தி அதிகரிக்கப் படுவதன் மூலமே இவற்றினை விநியைத்தற்கக் கடிவகாரகரிக்கும்.

சோளச் செய்கை

சோளம் உலகில் உள்ள மிகப் பழமை வாய்ந்த பயிர்களுள் ஒன்றாகும். இது மத்திய அமெரிக்காவைப் பிறப்பிடமாகக் கொண்டது. 500 வருடங்களின் முன்போத்துக்கீசரால் சோளம் இலங்கைக்குக் கொண்டு வரப்பட்டதாக நம்பப்படுகிறது. தற்பொழுது உலர் வலய விவசாயிகளால் அதிகளவில் பயிரிடப்படுகிறது.

உபயோகங்கள்

- * மனித உணவாக
- * கால்நடை உணவு தயாரிப்பதற்கு
- * கைத்தொழில்களுக்கு

இனங்களின் இயல்புகள்

இலங்கையில் வெவ்வேறு வயதுடைய, வெவ்வேறு இனங்கள் உள்ளன. மகா இலுப்பள்ளம் விவசாய ஆராய்ச்சி நிலையம் இரண்டு புதிய, திருந்திய இனங்களை அறிமுகப்படுத்தியுள்ளது. அவ்வினங்களின் இயல்புகள் பின்வருமாறு:—

₹ 48 பாட்டு 1

தாவரத்தின் உயரம்	210 ச.மீ.	200 ச.மீ.
பூத்தல்	61 நாள்	58 நாள்
தாவரத்தின் வயது	105-110 நாள்	105-110 நாள்
விதையின் நிறம்	மஞ்சள்	செம்மஞ்சள்
விதையின் நிறை	18-22	20-21
(100 விதைகள்)	கிராம்	கிராம்
பெறக்கூடிய விளைவு	3,400 கி.கி./ஹெ	4,200 கி.கி./ஹெ

செய்கைக்கு பொருத்தமான இடங்கள்

- * கீழ்நாட்டு உலர்வலயம்
- * மத்திய நாட்டு இடைவலயம்
- * கீழ்நாட்டு இடைவலயம்

நடும் காலம்

- * பெரும்போகத்தில் மானாவாரியாகப் பயிரிடும்போது ஐப்பசி 1-15 ம் திகதி வரை நடுதல் வேண்டும்.
- * பூத்தலின் போது நிலவும் உலர்கால நிலையினாலும் பொத்தி துளைப்பாலினால் அதிக சேதம் விளைவிக்கப்படுவதினாலும் இது உலர் வலயத்தில் சிறுபோகத்தில் நடப்படுவதில்லை.
- * சிறந்த பரிபாலனத்துடன் நீர்ப்பாசனத்தின் கீழ்ச் சிறுபோகத்தில் பயிரிடலாம். (பங்குனி 15-சித்திரை 15, இடையில் நடுதல் வேண்டும்).

நிலத்தைத் தெரிவு செய்தல்

- * பெரும்போகத்தில் மேட்டு நிலங்கள்.
- * நிலம் நன்கு நீரை வடியவிடக்கூடிய தாய் இருக்க வேண்டும்.
- * செங்கபில நிற மண்ணும், மணற்பாங்கான நன்மண்ணும் பொருத்தமானவை.
- * நீர் வடிப்புக் குறைந்த மண்ணில் வளர்ச்சி குறைவாக இருக்கும்.

நிலம் பண்படுத்தல்

- * மண் ஆழமாக உழப்பட வேண்டும்.
- * ஆவசியமெனின் நீர் வடிதலை கனக்கு விக்சக கானகல் வெட்டிவெட்டிபடுதல்.
- * நில தீர்மட்டம் உவர்தூய உள்ள இடங்களில் வரம்புகளில் தடுகை மேற்கொள்ளப்படும்.

நடுத்தல்

பொதுமன நூலகம்
மயல்கிள்ளையம்.

பண்படுத்திய நிலத்தில் சிபார்சு செய்யப்பட்ட நூரத்தில் விதைகளை நடவும், மேலதிக நாவரங்கள் மண்புதித் தன்மை யான பொத்திகளை உண்டாக்குவதால் சிறப்பான தாவர வளர்ந்தெழப் பரிபாலிக்க வேண்டும்.

தூரம்

பயிற்செய்யக்கூடிய நூரம்	தூரம் சதம மீற்றில்	நிலமெமொள் றிற்குத் தாவரங் களின் எண்ணிக் கைக	ஏக்கரொன்றிற்குத் தாவரங்களின் எண்ணிக்கை
1. இலம் பொத்திகளைப் பெருவதற்கு மட்டுமே பொது	60x45	1 தாவரம்	15,000
2. உறுதியற்றித்தப்பட்ட விதைகளுக்காக நடும்பொது	60x45	2 தாவரம்	15,000
3. பசுமை பாணிகளாக நடும்பொது	60x60	3 தாவரம்	30,000
	60x60	1 தாவரம்	30,000
4. பசுமை தீர்மையகத்தூடன் நடும்பொது	60x60	1 தாவரம்	10,000-15,000
	60x45		
5. உளநூர் இலகவன் (வண்டி நூரத்திலிவ்வகல்)	60x45	2 தாவரம்	15,000

களை கட்டல்

தட்டு 3-4 வாரங்களின் பின் களை கட்டல் செய்துகொள்ளப்பட வேண்டும். களிக் காவரங்கள் கவனான மண்மொட்டி அல்லது களில் மண் கிளவிய இடத்தில் பாணிக் கவரம்.

களைக் கொல்லிகள்

மூலியகத்தற்கு மூன் பாணிக் களைக் கொல்லிகளுள் ஒன்றையே பாணிக் களைக் கட்டுப்படுத்தலாம்.

- சிமியல்—1.5 கி.லி. 100 கலன் நீரில்/ஒலா.
- அற்றின் 2-3.5 கி.லி. 100 கலன் நீரில்/ஒலா.

மூலியகத்தற்கு மூன் பாணிக் களைக் கொல்லி தட்டி அன் மண் வராமத உண்ட செய்து பாணிக் களைக் வேண்டும்.

உரப்பிசை

களை இடும்பள்ளம் ஆராய்ச்சி நிலையத்தால் சிபார்சு செய்யப்பட்டுள்ள உரப்பிசைகள்.

ஆராய்ச்சி மனை: கொங்கர் ஒன்றிற்கு 15-40-25 கலவை 175 கி.லி. அல்லது 'சி' உரக்கலவை 150 கி.லி.

மேற்கட்டுப் பசுமை தட்டு 3-4 வாரங்களின் பின் இர.அன். கொங்கர் ஒன்றிற்கு 100 கி.லி. யுரிகா.

நீர்ப்பாசனம்

சோளப் பயிருக்கு 48 அங்குலம் நீர் தேவை. பூத்தலின் போதும், தானியம், வன்மையடையும் போதும், நீர் அவசியம். சிறந்த நீர் வடிப்புள்ள நிலத்திற்கு 4-5 நாட்களுக்கு ஒரு முறை நீர்ப்பாசனம் செய்யவும்.

பீடைகள்

தண்டு துளைப்பான்: தண்டினுள் இருந்து உண்ணும்--60% மொனோகுரூட்டோபொஸ் செ.கு.

—35% எடோசல்பான் செ.கு.

காய் துளைப்பான்: காயினுள் இருந்து உண்ணும்—18% மெதோயில் செ.கு.

—60— மொனோகுரூட்டோபொஸ் செ.கு.

குறிப்பு: இளம் பொத்திக்களை அறுவடை செய்வதற்காக நடும்போது பீடை நாசினிகளைப் பாதிப்பது அபாயகரமானது.

நோய்கள்

1. இலைவெளிற்றல்: இரசாயனங்களைப் பிரயோகிக்க வேண்டிய அவசியமில்லை.

2. துருநோய்: சிறந்த நீர் வடிப்பை ஏற்படுத்துவதுடன் பயிர்ச் சுகாதாரத்தைப் பேணவும்.

3. தண்டு அழுகல்: எதிர்ப்புத் தன்மையுள்ள பேதங்களை நடவும்.

அறுவடை

* நன்கு முதிர்ந்ததும் அறுவடை செய்யவும்.

* பொத்திக்களை வெய்யிலில் உலர்த்தி விதைகளைப் பிரித்து எடுக்கவும்.

* விதைகளை அவற்றின் ஈரப்பதனின் அளவு 12% இற்கு மேற்படாதவாறு உலர்த்தவும்.

* நல்ல காற்றோட்டமுள்ள உலர்ந்த இடத்தில் சேமிக்கவும்.

விளைவு

சிறந்த பரிபாலனத்தின் கீழ்க் ஹெக்டர் ஒன்றிற்கு 4,200 கி.கி. மையும், சிறந்த பாலனம் அளிக்கப்படாத போது ஹெக்டருக்கு 1,400 கி.கி. மையும் விளைவாகப் பெறலாம்.

RECENT PUBLICATIONS OF THE AGRARIAN RESEARCH AND TRAINING INSTITUTE

Research Study	Price
<p>● SOCIO ECONOMIC AND CONDITIONS OF COCONUT SMALL HOLDING SECTOR IN SRI LANKA Asoka C. K. Sepala</p>	50.00
<p>● A NEO TRADITIONAL INSTITUTION FOR IRRIGATION WATER MANAGEMENT Kasyanathan, N. P., Manoharan, R. B.</p>	40.00
<p>● SOCIAL SCIENCE RESEARCH METHODOLOGY-A MANUAL FOR SOCIAL SCIENCE RESEARCHERS Oreilly, J. P., Nikahetiya, S.B.R.</p>	35.00
<p>● SHIFTING FARMING-TOWARDS STABILITY-A STUDY OF FOUR RAINFED FARMING SYSTEMS IN SRI LANKA Fredrick Abeyratne, Gunasena, H.P.M., Tennakoon, D.</p>	45.00
<p>● INPUT USE EFFICIENCY AND PRODUCTIVITY OF RICE PRODUCTION</p>	10.00
<p>● GAL OYA FARMER ORGANIZATION PROGRAMME PROGRESS AND PROSPECT Ranasinghe Perera, I.</p>	20.00
<p>● GAL OYA WATER MANAGEMENT PROJECT : MID-TERM IMPACT ASSESSMENT Widanapathirana, A. S., Brewer, J. D.</p>	50.00
<p>● A PROCESS EVALUATION OF COCONUT CULTIVATION IN THE KURUNEGALA DISTRICT—SUB STUDY OF THE KURUNEGALA INTEGRATED RURAL DEVELOPMENT PROJECT Henegedara, G. M.</p>	30.00
<p>● SMALLHOLDER RUBBER REHABILITATION PROJECT: SOCIO ECONOMIC CONDITIONS OF RUBBER SMALL HOLDERS IN SRI LANKA—A PRE-PROJECT STUDY OF RATNAPURA, KALUTARA AND KEGALLE DISTRICTS Jayasena, W. G., Herath, H. M. G.</p>	50.00
<p>● A PRELIMINARY ASSESSMENT OF THE PERFORMANCE OF A MAJOR IRRIGATION REHABILITATION PROGRAMME: THE CASE OF TANK IRRIGATION MODERNIZATION PROJECT Abeysekera, W. A. T.</p>	25.00

PUBLICATIONS OF THE ARTI

Documentation Series	Price
X RURAL DEVELOPMENT IN SRI LANKA-A SELECTED BIBLIOGRAPHY — Wilfred Ranasinghe (1982)	25.00
X CONSERVATION FARMING - FOR SMALL FARMERS IN THE HUMID TROPICS — Ray Wijewardena and Parakrama Waidyanatha	50.00
X FARM POWER EMPLOYMENT IN ASIA - John Farrington, Fredrick Abeyratne, Gerad J. Gill	80.00
X PROCEEDING OF A WORKSHOP ON WATER MANAGEMENT IN SRI LANKA Abeyratne, S., Ganewatte, P., Douglas J. Merrey	75.00
X SMALL FARMER ORGANISATION PROJECT IN SRI LANKA Ranjith Pathirana	15.00
X SEMINAR ON WATER MANAGEMENT AND AGRICULTURAL DEVELOPMENT IN SRI LANKA (20-21 Feb. 1986)	15.00

Sri Lanka Journal of Agrarian Studies

1981	Annual Subscription	25.00
	Single Copy	14.00
1982	Annual Subscription	40.00
	Single Copy	25.00
1983	Annual Subscription	40.00
	Single Copy	25.00
1984	Annual Subscription	40.00
	Single Copy	25.00

INQUIRIES :

DIRECTOR,

Agrarian Research and Training Institute,

114, Wijerama Mawatha,

Colombo-7.

Printed at Star Line Printers, 213, Grandpass Road, Colombo-14.