किसानों का पहला
पसंदीदा मासिक

आर सी एफ खेती पत्रिका

कृषि समृद्धि की मार्गदर्शिका

आर सी एफ
साथ बढ़े समृद्धि की ओर

वर्ष 11 अंक 4 मुंबई अक्टूबर 2019 पृष्ठ– 24

मसाला फसल विशेषांक

शुभ दीपावली

संपादकीय

आधुनिक समय में खेती व्यवसाय करते समय, केवल उपज बढ़ाने का एक उद्देश्य रखकर काम नहीं चलता है, बल्कि उपज वृद्धि के साथ–साथ गुणवत्ता में निरंतर सुधार जैसे दो उद्देश्यों को भी ध्यान में रखकर चलना होगा। इसके लिए, केवल कीट और उर्वरक प्रबंधन के अलावा पौधों के बढत और विकास के लिए अन्य घटकों के उचित उपयोग की जानकारी भी आवश्यक है। सेंद्रिय और रासायनिक उर्वरकों का उपयोग पौधों की वृद्धि के लिए किया जाता है, लेकिन उनकी उचित वृद्धि के लिए, खाद्य श्रृंखला में बनाए गए आसपास के वातावरण, हार्मोन उत्पादन, प्रकाश संश्लेषक गतिविधि, प्रोटीन उत्पादन, परागकण आदि के बारे में जानकारी होना भी आवश्यक है। खेती व्यवसाय में 15 से 20 प्रतिशत प्रगतिशील बागवानी किसानों को छोडकर शेष किसानों को खेती से पर्याप्त उत्पादन नहीं मिलता है। इसका मुख्य कारण वैज्ञानिक दृष्टिकोण का अभाव है। इसलिए, यदि खेती व्यवसाय के अलावा निर्वाह का कोई अन्य साधन नहीं है, तो केवल खेती व्यवसाय से गुजारा नहीं हो सकता है। सिर्फ एक फसल पर भरोसा किए बिना मौसम आधारित फसलों की खेती से अधिक पैदावार मिल सकती है। शुद्ध गुणवत्ता वाले बीज, फलों के पेड़ों का चयन और मिट्टी की उचित जुताई आदि खेती में पैदावार बढाने के महत्वपूर्ण कारक हैं। गुणवत्ता वाले उर्वरकों का चयन और सिफारिश के अनुसार उनका उपयोग और फसल की सुरक्षा भी समान रूप से महत्वपूर्ण हैं।

एक समय ऐसा था जब हमारा देश मसाला फसलों के व्यापार में दुनिया में अग्रणी था, तब कई विदेशी व्यापारी इन्हीं फसलों के लालच से हमारे देश में आए। यदि मसाला फसलों को निर्यात की दृष्टि से देखा जाए, तो इस क्षेत्र में अभी भी कई अवसरों के साथ आगे बढ़ने और मूल्य वर्धित उत्पादों के मामले में अनेक अवसर हैं। किसान भाई–बहनों से प्राप्त प्रतिक्रियाओं और उनकी मांग के आधार पर इस महीने के अंक को मसाला फसल विशेषांक के रूप में प्रकाशित कर रहे हैं। महाराष्ट्र में विशेष रूप से कोंकण भौगोलिक क्षेत्र और जलवायु इन फसलों की खेती के लिए उपयुक्त हैं। केरल की तरह, यदि इस क्षेत्र को मसाला फसलों की खेती से समृद्ध किया गया, तो यह निश्चित रूप से किसानों के जीवन स्तर को ऊपर उठाने में मदद होगी।

आप सभी को विजयादशमी और दीपावली की हार्दिक शुभकामनाएँ!

आपका धन्यवाद

श्री. एन. एच. कुरणे
कार्यपालक संचालक (विपणन)

अतरंग

• काली मिर्च की खेती के तरीके	3
• काली मिर्च प्रसंस्करण के तरीके–एक निर्यात–योग्य उद्योग	6
• जायफल बुवाई प्रौद्योगिकी	9
• मसाला फसल के कीट और रोग नियंत्रण प्रबंधन	11
• हमारी सामाजिक प्रतिबद्धता...	12–13
• लौंग की खेती	18
• दालचीनी की खेती	19
• मसाला पौधों के औषधि गुण एवं उपयोग	20
• इलायची की खेती	21

साथ बढ़े समृद्धि की ओर

संपादकः नुहू हसन कुरणे

Editor : Nuhu Hasan Kurane

संपादकीय समन्वय– मिलिंद आंगणे

Editorial Co-ordination - Milind Angane

(022-25523022)

• सलाहकार समिति • • Advisory Committee •

श्री. नरेंद्र कुमार — Mr. Narendra Kumar

श्री. गणेश वरगंटीवार — Mr. Ganesh Wargantiwar

श्री. माल्कम क्रियाडो — Mr. Malcolm Creado

सुश्री. निकीता पाठारे — Mrs. Nikita Pathare

शेती पत्रिका अब इस वेबसाइट पर उपलब्ध है

www.rcfltd.com

काली मिर्च की खेती के तरीके

डॉ. वैभव शिंदे, कृषिविद्या,

डॉ.सुनिल घवाळे, अनुसंधान अधिकारी,

प्रादेशिक नारियल अनुसंधान केंद्र, भाट्ये, जिला. रत्नागिरी, मो. 7030818957

काली मिर्च के उत्पादन में भारत दुनिया में तीसरे स्थान पर है। एक अनुमान के अनुसार भारत में 80,000 टन के आस–पास काली मिर्च उगाई जाती है। आज की तारीख में भारत में प्रति हेक्टर लगभग 540 किलो उत्पादन होता है। फिलीपींस, ब्राजील आदि देशों की उत्पादकता भारत से अधिक है। काली मिर्च को यदि मुख्य फसल के रूप में खेती की जाएं तो प्रति हेक्टर लगभग 1100 किलोग्राम काली मिर्च प्राप्त की जा सकती है।

काली मिर्च के उत्पादन में अकेले केरल की हिस्सेदारी 96 प्रतिशत है।

कर्नाटक, तमिलनाडु, गोवा, असम, पश्चिम बंगाल, गुजरात और पांडेचेरी में काली मिर्च उगाई जाती है। महाराष्ट्र में विशेष रूप से कोंकण में काली मिर्च के काफी पुरानी बेलें दिखाई देती हैं। काली मिर्च की उत्पादकता को बढाने और बेहतर रखरखाव के लिए उन्नत पद्धती से खेती और जुताई होनी आवश्यक है।

मौसम और भूमिः काली मिर्च गर्म तथा आर्द्र जलवायु और 2500–3000 मि.मि. वर्षा में बढने वाली फसल है। अगर इससे बेहतर बारिश वह भी इसे पूरे साल भर बिखरे हुए होती है तो इस फसल के लिए फायदेमंद है। बेल की बेहतर वृद्धि के लिए 16 से 38 डिग्री सेल्सीयस तापमान की आवश्यकता होती है। इस फसल का 10 डिग्री सेल्सीयस से कम और 40 डिग्री सेल्सीयस से ज्यादा तापमान में विकास नहीं हो पाता है। समुद्र तल से 500 मीटर ऊंचाई तक यह फसल अच्छी तरह से बढ़ती है। कोंकण क्षेत्र की जलवायु इस फसल के लिए बेहद अनुकूल और पौष्टिक है। उत्तम जल निकासी वाली जमीन का काली मिर्च की खेती के लिए चयन करना चाहिए। जमीन में समृद्ध अन्नद्रव्य और सेंद्रिय पदार्थ होना आवश्यक है। अम्लीय एसिड युक्त मिट्टी का चयन नहीं करना चाहिए। साथ ही साथ जहां वर्षा में बार–बार पानी जमा होता हो ऐसी भूमि का चयन

Follow : rcfkisanmanch on

facebook twitter instagram

नहीं करना चाहिए।

उन्नत नस्लें: कोंकण में काली मिर्च की खेती बहुत पुराने समय से होती आ रही है। काली मिर्च की पन्नियुर– 1 से 8, श्याम, पंचमी, पूर्णिमा, करीमुंडा, श्रीकारा, शुभंकरा जैसी विभिन्न नस्लें हैं। आर्थिक रूप से किफायती नस्लों की बजाय अधिक आय देने वाली नस्लों की खेती करना आवश्यक होता है। कोंकण के मौसम में, 'पन्नियुर –1' इस नस्ल की सबसे अधिक उपज है इसलिए कोंकण कृषि विद्यापिठ खेती के लिए इस नस्ल की सिफारिश करता है। इस नस्ल की प्रति बेल से 2 किलो काली मिर्च की उपज मिलती है। मिर्च के दानों में 3.5 प्रतिशत तेल होता है।

संवर्धन: आम तौर पर काली मिर्च का संवर्धन फरवरी से अप्रैल इस अवधि में छाल कलम से करते हैं। तैयार की हुई छाल कलमों को छाँव में रखकर उन्हें नियमित रूप से पानी देना चाहिए। छाल कलमों में लगभग 20 दिनों पर जडें निकलना शुरू होता हैं। अच्छी खेती के लिए बढ़ी हुई छाल कलमों का उपयोग किया जाना चाहिए। अधिक छाया वाले क्षेत्र में काली मिर्च की पैदावार पर विपरीत परिणाम होता है, इसलिए बुवाई सावधानी से करनी चाहिए।

डॉ. बाळासाहेब सावंत कोंकण कृषि विद्यापिठ, दापोली में छाल कलम की वृद्धि की गति तेज करने के लिए संवर्धन की 'मिट्टी का टीला' विधि का विकास किया है। इस विधि में 2.5 –0.6 मिटर (45 डिग्री का ढलान रखते हुए) का मिट्टी का टीला बनाया जाता है या फिर टीले के नीचे 15 सें.मी. के अंतर पर जडें निकली हुई काली मिर्च की छाल कलमों की बुवाई की जाती है। स्प्रिंकलर सिंचाई प्रणाली से काली मिर्च को टीलों पर पानी दिया जाता है। इस प्रणाली के उपयोग से एक ही बेल से लगभग 73 छाल कलमें प्राप्त होती हैं और उन सभी के जीवित रहने की दर 100% रहती है। इस प्रकार छाल कलमों द्वारा संवर्धन करने से मिलने वाली आय लागत की तुलना दुगुनी से अधिक होती है, और पारंपरिक पद्धति द्वारा मिलने वाली आय कम होती है। काली मिर्च की खेती तीन तरीकों से की जाती है। स्वतंत्र रूप से खेती, नारियल और सुपारी के बागों में मिश्रित फसल खेती और पारस बाग में भी काली मिर्च उगाई जा सकती है।

अ) स्वतंत्र रूप से काली मिर्च की खेती : काली मिर्च की बेलों को छाया और आधार की आवश्यकता होती है इसलिए स्वतंत्र खेती के लिए आधार पेड़ लगाये जाने चाहिए। बिनाकंटिका पंगारा, सिल्वर ओक, भेंड़ अथवा मॅजियम इस प्रकार के पेड़ों को या काली मिर्च लगाने से कम से कम 6 से 10 महीने पहले से लगा कर रखना चाहिए।

ब) नारियल और सुपारी के बागों में मिश्रित फसल खेती: नारियल और सुपारी के बागों में काली मिर्च की खेती बेहतरीन रूप से की जा सकती हैं। सिर्फ इस खेती की बुवाई उचित अंतराल से होनी आवश्यक है। नारियल के बाग में 7.5 मीटर X 7.5 मिटर और सुपारी में 2.70 मीटर X 2.70 मीटर का अंतर होना आवश्यक है।

ग) पारस उद्यान में काली मिर्च की खेती: पारस उद्यान में कई पेड़ों पर काली मिर्च की बेलें चढ़ाई जा सकती हैं उदाहरण के तौर पर कटहल, नारियल, आम, सुपारी, और पारस उद्यान के अन्य पेड़ों पर काली मिर्च लगाई जा सकती है। केवल इस जगह पर पर्याप्त धूप आवश्यक है।

काली मिर्च के खेती की पूर्व–तैयारी: काली मिर्च की खेती जून महीने के शुरुआत में ही या फिर बारिश का मौसम समाप्त होते समय करनी चाहिए। बुवाई के लिए आधार पेड से कम से कम 45 से.मी. से 1 मीटर का अंतर छोडकर 30X30X30 से.मी. आकार के पूर्वोत्तर दिशा में गड्ढों को खोदें। अच्छी मिट्टी, गोबरखाद (2 से 3 घमेलें) और आधा किलो सिंगल सुपर फॉस्फेट से गड्ढों को पूरी तरह से भरा जाना चाहिए। गड्ढे में जड़ें फुटी हुई दो छाल कलमें प्रत्येक पेड़ के पास लगाई जानी चाहिए। बेलों को तेज सूरज की रोशनी से बचाया जाना चाहिए।

छाल कलमें बुवाई: बुवाई के लिए भरे हुए गड्ढे के बीचों बीच कलम लगा हुआ मिट्टी का गोला लगाया जा सके इतनी मिट्टी गड्ढे से निकाल ले और रोपाई करें साथ में आस–पास की मिट्टी हाथ से अच्छी

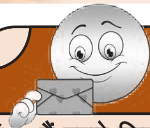
खाद प्रबंधन -	अगस्त–सितंबर (ग्राम प्रति पेड़)					जनवरी–फरवरी (ग्राम प्रति पेड़)		
आयु (वर्ष)	गोबरखाद किलो / वृक्ष	सुफला 15:15:15	उज्ज्वला यूरिया	पोटाश (एमओपी)	सल्फर– 9 0	सुफला 15:15:15	उज्ज्वला यूरिया	पोटाश (एमओपी)
1 ला	10	85	–	–	10	85	–	–
2 रा	15	110	35	45	15	110	35	45
3 रा और उसके आगे	20	135	65	85	20	135	65	85

तरह से दबाएं। जहां तक हो सके बेलें लगाते समय थैली की मिट्टी पर एक से दो बेलों की जडें जमीन में लगाएं। साथ ही बारिश का पानी जमा ना हो सके इसके लिए बेल के पास मिट्टी भरें और बेल को आधार दें।

अंतर बुवाई और देखभालः काली मिर्च एक बागवानी फसल है। मानसून समाप्त होने पर काली मिर्च की बेलों को सिंचन की आपूर्ति की व्यवस्था करनी चाहिए। यदि आधार वृक्ष नारियल या सुपारी है तो पानी की आपूर्ति करने में कोई खास समस्या नहीं होती है। हालांकि स्वतंत्र बुवाई करते समय जलापूर्ति की व्यवस्था करना आवश्यक होता है। काली मिर्च की वृद्धि बेहतरीन हो सके और अच्छी आमदनी मिल सके, इसके लिए उर्वरक की आपूर्ति करना आवश्यक होता है। सेंद्रिय अथवा सेंद्रिय के साथ रासायनिक ऐसे किसी भी प्रकार से खाद की आपूर्ति की जा सकती है। खाद देने के लिए काली मिर्च के आसपास की बेल से कम से कम 30 सें.मी. का अंतर छोडकर 15 से 20 सें.मी. चौडाई की उथली ढलानें बनाकर उनके द्वारा उर्वरक देना चाहिए। काली मिर्च की फसल को लगातार चारों ओर से ढंकना चाहिए। इसके लिए आध ार पेडों की झडी हुई पत्तियां, घास आदि का प्रयोग किया जाना चाहिए। ढंकने से पानी की बचत तो होती ही हैं साथ ही खरपतवार भी नहीं उग पाती हैं। काली मिर्च की बेलों को पेड़ों पर चढ़ने तक हल्के से बांध कर रखना चाहिए। साथ ही उन बेलों की ऊंचाई 5 से 6 मीटर से अधिक नहीं होने देनी चाहिए। बारिश के मौसम में काली मिर्च के बागों में पानी जमा ना हो इसका ध्यान रखा जाना चाहिए।

कटाई और उपजः रोपण के तीन साल बाद आय की शुरूवात होती है। मई से जून तक फूल आते हैं, तो जनवरी से मार्च तक काली मिर्च के फलों के गुच्छे काटने के लिए तैयार हो जाते हैं। गुच्छों में 1 से 2 दानें/मोती पीले या नारंगी हो जाते हैं तब बेलों पर से गुच्छे निकालें जा सकते हैं। निकालें हुए गुच्छों से दाने अलग किए जाते हैं।

उपजः काली मिर्च की एक बेल से लगभग दो से तीन किलो तक सूखी काली मिर्च की पैदावार होती है। उत्पादन तीसरे वर्ष से शुरू होता है और धीरे–धीरे उसमें बढ़त होती है।



शेती पत्रिका–प्रतिक्रिया!

* **मैं हमारे किसानों की मंडली का गुट प्रमुख हूं। मंडली में 30 सदस्य हैं। हमें हमारे खेती विकास के लिए आरसीएफ शेती पत्रिका मासिक बहुत उपयोगी है।**

–ईश्वर मोतीराम पिसे,,
हरितक्रांती शेतकरी मंडळ, मु. पोस्ट – नेरी,
तालुका– चिमुर, जिला– चंद्रपूर 442904
मो. 9403194906

* **किसानों को नई कृषि प्रौद्योगिकियों का परिचय और जानकारी प्राप्त करने के लिए शेती पत्रिका एक योग्य मासिक है।**

– राजेंद्र महादेव सुर्वे,
मु.पोस्ट– मुरुगवाड़ा, तालुका और जिला–
रत्नागिरी – 415612, मो 9403509007

* **कृषि व्यवसाय करते हुए आरसीएफ शेती पत्रिका में दी गई जानकारी काफी उपयोगी है। कृपया मुझे इस पत्रिका की सदस्यता प्रदान करें।**

– अमोल अरविंद म्हात्रे,
मु.गूंजिस, पोस्ट– नवगांव, तालुका–अलीबाग
जिला–रायगड, मो. 9767147744

* **मैं आरसीएफ शेती पत्रिका का नियमित पाठक हूं। मैं कपास उगाने वाला किसान हूं और यह पत्रिका हमारे खेती के कामों में मार्गदर्शक का काम करती है। आप को हमारी ओर से बहुत–बहुत धन्यवाद।**

– मनोहर किसनराव वाकोडे,
मु. पोस्ट. लोतवाड़ा, तालुका– दर्यापुर,जिला–
अमरावती 444706, मो. 8007376372

* **सब्जियों की बुवाई पर तकनीकी मार्गदर्शन से काफी फायदा मिला। आपसे निवेदन है कि समय–समय पर इसी तरह की जानकारी प्रदान करना जारी रखें।**

– विजय प्रभाकर भवर,
मु. पोस्ट– पुरी, तालुका– चांदवड,
जिला – नाशिक 423101,मो. 9545234541

* **आरसीएफ शेती पत्रिका यह पत्रिका हमारे यहां बहुत पसंद की जाती है। मौसम के अनुसार जानकारी होने पर अच्छी योजनाएं बनाई जा सकती है।**

– अनंत मनोहर मुंडे,
मु. पोस्ट– टोकवाड़ी,तालुका–परळी वैजनाथ,
जिला– बीड 431530 मो. 9850299494

कालीमिर्च प्रसंस्करण के तरीके – एक निर्यातयोग्य उद्योग

डॉ.सुनिल घवाळे, अनुसंधान अधिकारी, डॉ. वैभव शिंदे, कृषि विद्यावेता
डॉ. संतोष वानखेड़े, कीट वैज्ञानिक, क्षेत्रीय नारियल अनुसंधान केंद्र, भाट्ये, जिला रत्नागिरी
मो: 9421375872

भारतीय कृषि अर्थव्यवस्था में मसाला फसलों का एक महत्वपूर्ण स्थान है। भारत में करीब–करीब 50 प्रकार की मसाला फसलें उगाई जाती हैं। भारत को मसालों के ''उपकेंद्र'' के रूप में जाना जाता है। विभिन्न मसाला फसलों में से, काली मिर्च का बड़े पैमाने पर उत्पादन किया जाता है। काली मिर्च का फसल क्षेत्र, उपज, गुणवत्ता और इसके उपयोगी गुणों की वजह से काली मिर्च को मसाला फसलों का राजा कहा जाता है। विभिन्न प्रकार की मसाला फसलों के अंतरराष्ट्रीय व्यापार में काली मिर्च का हिस्सा सबसे बड़ा है। दैनिक आहार में उपयोग के अलावा, काली मिर्च का उपयोग विभिन्न खाद्य पदार्थों, दवाओं, कीटनाशकों को बनाने के लिए, मांस को संरक्षित करने के लिए, साथ ही इत्र, नशीले पदार्थ और बेकिंग पाउडर बनाने के लिए किया जाता है। काली मिर्च में मैंगनीज, तांबा, लोहा, क्रोमियम, कैल्शियम के साथ ही विटामिन ए और सी होता है। काली मिर्च में पाइपेरिन (Piperine) यह तत्व पाया जाता है। विश्व स्तर पर काली मिर्च के उत्पादन में भारत अग्रणी है। लेकिन भारत की प्रति हेक्टर उत्पादकता काफी कम है। इस कम उत्पादन के विभिन्न कारणों में से मुख्य कारण वैज्ञानिक खेती का अभाव है। भारत के अलावा, श्रीलंका, इंडोनेशिया, मलेशिया, ब्राजील, थाईलैंड आदि देशों में काली मिर्च की फसल उगाई जाती है। एक समय की बात है, जब भारत दुनिया के सभी देशों में काली मिर्च की कुल मांग का लगभग 70 से 80 प्रतिशत मांग पूरी करता था। आज काली मिर्च के अंतर्राष्ट्रीय मांग में भारत की व्यावसायिक भागीदारी का हिस्सा गिरकर 30 प्रतिशत पर आ गया है। लेकिन निर्यात से प्राप्त विदेशी मुद्रा में 70 प्रतिशत हिस्सा काली मिर्च का है, इसलिए काली मिर्च को काला सोना कहा जाता है। इसके निर्यात का मुख्य भाग अमेरिका, रूस और यूरोपीय देशों से बड़े पैमाने पूरा होता है।

भारत में विशेष रूप से कर्नाटक, केरल, आंध्र प्रदेश, तमिलनाडु, महाराष्ट्र इत्यादि राज्यों में काली मिर्च की व्यावसायिक खेती की जाती है। लेकिन कुल उत्पादन में अकेले केरल की 90 प्रतिशत हिस्सेदारी है। उसके बाद कर्नाटक और तमिलनाडु क्रमशः दुसरे और तीसरे नंबर आते हैं। महाराष्ट्र में कोंकण क्षेत्र में काली मिर्च की खेती की जाती है।

महाराष्ट्र में कोंकण के अलावा अन्य क्षेत्रों में भी काली मिर्च की फसल का क्षेत्र बढ़ता जा रहा है। सालों साल काली मिर्च को संरक्षित करने के लिए उस पर प्रक्रिया करने के बाद भंडारण आवश्यक होता है। काली मिर्च के दानों से पानी निकाल कर और सुखाने के बाद ही दीर्घ काल के लिए भंडारण संभव है। काली मिर्च उष्णकटिबंधीय बेल श्रेणी की वनस्पति है और छाया के साथ इसकी मजबूत बढत होती है। काली मिर्च के गुच्छें या बेल पर आने वाले हरे रंग के गोलाकार फलों से काली मिर्च और सफेद मिर्च ऐसी दो किस्में तैयार की जाती हैं। काली मिर्च का मतलब पूर्ण विकसित परंतु बिन पके धूप में सुखाए गए काले रंग के धारीदार दाने, जबकि सफेद मिर्च का मतलब पके फलों से छिलकें हटाकर धूप में सुखाए गए सफेद रंग के दाने. इन दोनों प्रकारों में से काली मिर्च अधिक मात्रा

में तैयार की जाती है। इसलिए इस मिर्च को काली मिर्च के नाम से जाना जाता है। जनवरी से मार्च तक की अवधि में मिर्च की फसल काटने के लिए तैयार हो जाती है। इन फसलों की उचित तरीके से कटाई, साथ में प्रक्रिया करना भी महत्वपूर्ण है। फसलों का ठीक से प्रबंधन किया गया होगा तो, सौ किलो हरी मिर्च से 33 किलोग्राम काली मिर्च मिलती है। काली मिर्च की बेलें लगाने के तीन वर्षों बाद आमदनी की शुरूआत होती है। साधारण रूप से मई–जून महीनों में काली मिर्च की फसल में फूल आते हैं और जनवरी से मार्च के दौरान काली मिर्च के गुच्छें निकालने के लिए तैयार हो जाते हैं। मिर्च के दानों को हाथ से अलग करें या फिर जमीन पर गुच्छें समेट कर ढेर बनाएं और धूप में सुखाए। यह प्रक्रिया में काफी हद तक एक ही समय तैयार हुए गुच्छों का उपयोग किया जाता है।

काली मिर्च तैयार करना: हरी मिर्च से काली मिर्च तैयार करने के लिए दानों को बांस की छड़ियों में एकत्र करना चाहिए या फिर इन्हें एक महीन कपड़े में लपेट कर पोटली बनाएं। फिर एक अलग बर्तन में पानी को उबालने के लिए रखें। पानी उबलना शुरू होने पर कपड़े की पोटली को उबलते पानी में लगभग एक मिनट के लिए डुबोएं। इस तरह उन्हें उबलते पानी में डुबोने के बाद काली मिर्च एक चटाई पर या साफ कपड़ा बिछाकर उस पर फैलाएं और उन्हें सूखने के लिए रखें। इस विधि से दो से तीन दिनों में दानें सूख जाते हैं। दानों को आकर्षक काला रंग आ जाता है, इससे उन पर फफूंद नहीं लगती है साथ ही मिर्च की गुणवत्ता में सुधार होता है। उबलते पानी में डुबोएं बिना अगर हरी मिर्च सुखायी जाती है तो वह अच्छी तरह से काली नहीं हो पाती हैं, उनमें से कुछ दाने भूरे और हल्के भूरे रंग के हो जाते हैं और उससे मिलावट करने का आभास होता है। ऐसे माल को बाजार में कीमत कम मिलती हैं, इसलिए यह प्रक्रिया करना अत्यंत महत्वपूर्ण है। अच्छे से सूखाई गई काली मिर्च को एक टाइट ढक्कन वाली कांच की बोतल में रखकर टाइट ढक्कन लगाएं। काली मिर्च के दानों में 12 प्रतिशत से अधिक नमी नहीं होनी चाहिए, जिससे यह भंडारण की अवधि में अच्छी रह सके। पन्नियर –1 इस जाति की बेलों से औसतन पांच से छह किलो हरी मिर्च मिलती है और यही सूखने के बाद डेढ से दो किलो काली मिर्च मिलती है। सौ किलो हरी मिर्च से 33 किलो काली मिर्च मिलती है।

2) दानों को भाप के दबाव में उबालना

इस प्रक्रिया को केंद्रिय खाद्य प्रौद्योगिकी संस्थान, मैसूर द्वारा विकसित किया गया है। इसके अंतर्गत ताजे निकाले गए काली मिर्च के दानों को 15 मिनट के लिए भाप के दबाव में उबाला जाता है। यह दाने आगे छिलके निकालने वाली मशीन में भेजे जाते हैं और इनके छिलके निकाले जाते हैं। उसके बाद दानों को धोकर 2 से 3 दिनों के लिए ब्लिचिंग पावडर के घोल में रखा जाता हैं और फिर उन्हें घोल से निकाल कर सूखाने से हमेशा की तरह सफेद मिर्च तैयार की जाती है। साथ में मशीन द्वारा निकाले गए छिलके बगल में एकत्र किए जाते हैं और उनसे तेल निकाला जाता है।

सफेद मिर्च के बड़े पैमाने पर उत्पादन के लिए इस प्रक्रिया का उपयोग किया जाता है।

*काली मिर्च के छिलके निकालना –

इसके लिए विशिष्ट मशीन द्वारा सूखे हुए काली मिर्च पर से छिलके निकाल कर सफेद मिर्च तैयार की जाती हैं। परन्तु इसमें दो प्रकार के जोखिमों की संभावना होती है. 1) बडी मात्रा में दाने फूटते हैं. 2) साथ ही दानों का आकार और ऊपरी भाग एक समान नहीं रह पाता है। यह पद्धति इंडोनेशीया में उपयोग की जाती है।

*सफेद मिर्च की पावडर बनाना –

हरी मिर्च से तैयार किए गए सफेद मिर्च के दानों को पिसकर पावडर बनाई जाती है। इस पावडर का उपयोग विभिन्न खाद्य पदार्थ तैयार करने, सजाने और पदार्थों को एक विशेष स्वाद लाने के लिए इस्तेमाल किया जाता है। विदेशों में जहां काली मिर्च की आवश्यकता नहीं होती है, ऐसे स्थानों पर सफेद मिर्च के पावडर का इस्तेमाल किया जाता है।

* हरी मिर्च–

सफेद मिर्च और काली मिर्च के अतिरिक्त हरी मिर्च की भी मांग रहती हैं। हरी मिर्च तैयार करने के लिए गुच्छें पूर्ण पकने से पहले ही काट लें। जमीन पर गिरे हुए गुच्छें भी हरी मिर्च बनाने के लिए इस्तेमाल कर सकते हैं। हरी मिर्च के भंडारण के लिए उपयोग की जाने वाली विभिन्न पद्धतियों में 15–20 फीसदी नमक के घोल में हरी मिर्च रखकर हवा बंद डब्बे या बोतल को सिल बंद कर दिया जाता है। हवा बंद रखी काली मिर्च की कीमत हरी मिर्च की तुलना में अधिक है। इसका उपयोग खाद्य पदार्थों को सुगंध देने और स्वाद निर्मित करने के लिए सांभर, सूप, शोरबा आदि में किया जाता है। उपर वर्णित की गई तिनों मिर्चों का विचार किया जाए तो इन में से काली मिर्च का अधिक व्यापक रूप से प्रयोग किया जाता है। कम समय में, कम लागत, आसान पद्धति से अधिक मात्रा में काली मिर्च बनाई जा सकती हैं और वह लंबे समय तक भण्डारित की जा सकती है। हरी मिर्च से और भी कुछ मूल्य वर्धित पदार्थ बनाए जाते हैं। उदाहरणार्थ: 1) सूखाई हुई हरी मिर्च 2) नमक के पानी में भण्डारित हरी मिर्च 3) जमी हुई स्थिति में हरी मिर्च के दाने. 4) नमकीन बनाकर सूखा कर हरी मिर्च के दानों का भण्डारण 5) हवा बंद डब्बे में हरी मिर्च का भण्डारण 6) हवा बंद कैन में हरी मिर्च का भण्डारण 7) काली मिर्च से तेल उत्पादन 8) काली मिर्च से ओलियोरेसिन (Oleoresin) प्राप्त करना।

आम तौर पर एक मैट्रिक टन काली मिर्च से 35 किलो काली मिर्च का तेल और 105 किलो ओलियोरसिन प्राप्त होता है। लेकिन केवल काली मिर्च का उत्पादन कर बेचने की तुलना में यदि काली मिर्च से बने मूल्य वर्धित उत्पाद बनाकर बिक्री करने से अधिक आमदनी कमाई जा सकती है।

****

आरसीएफ उर्वरकों की लीला हैं न्यारी
मसाला पैदावार मिलती हैं काफी सारी!

पूर्ण विकसित बाग से प्रति एकड अपेक्षित पैदावार

फसल / नस्ल	कलमों / पौधों की संख्या	प्रत्येक पेड से अपेक्षित उत्पादन	प्रति एकड कुल पैदावार
काली मिर्च : पन्नियुर 1	140	1.5 किलो सूखी काली मिर्च (दो बेलों से)	105 किलो सूखाई गयी काली मिर्च
दालचीनी: कोकण तेज	123	80 ग्राम सूखी दालचीनी 250 ग्राम तेज पत्ता	9 से 10 किलो सुखाई गई दालचीनी, 30 किलो तेज पत्ता
जायफल: कोकण सुगंधा / कोकण स्वाद / कोकण श्रीमंती	54	500 जायफल, 300 ग्राम जायपत्ती, 25 किलो फलों के छिलकें	2700 जायफल, 16 किलो जायपत्ती, 1350 किलो फलों के छिलकें
नारीयल: प्रताप / टी x डी / डी x टी / डी x टी – 2	70	140 नारीयल, 140 छिलकें (नारीयल का बाहरी आवरण), 10 नारीयल के पत्ते	9800 नारीयल, 9800 छिलकें (नारीयल का बाहरी आवरण), 700 नारीयल के पत्ते

जायफल की खेती की तकनीक

डॉ. वैभव कुमार शिंदे, कृषि विद्यावेता, डॉ. संतोष वानखेड़े, कीट वैज्ञानिक,
क्षेत्रीय नारियल अनुसंधान केंद्र, भाट्ये, जिला. रत्नागिरी, मो. 7030818957

जायफल एक उंचाई में बढ़ने वाला मसालों का सदाबहार पेड़ है। लगभग 170 साल पहले ईस्ट इंडिया कंपनी द्वारा इस पेड़ को भारत लाया गया था। भारत में मुख्य रूप से केरल, तमिलनाडु और महाराष्ट्र के कोंकण क्षेत्र में जायफल की खेती देखी जा सकती है। भारत में लगभग 5350 हेक्टर क्षेत्रफल में जायफल की खेती की जाती है और इससे 2890 टन पैदावार मिलती है, जबकि इसकी उत्पादकता 54 किलोग्राम प्रति हेक्टर है।

जायफल में नर और मादा ऐसे अलग–अलग पौधे होते हैं। जायफल के फल चिकू के आकार के होते हैं, परंतु चिकने और पीले रंग के होते हैं। इस फल के छिलकों का उपयोग मुरब्बा, कैंडी, आचार, चटनी आदि टिकाऊ खाद्य पदार्थ बनाने के लिए किया जाता है। मिठाइयों को स्वादिष्ट बनाने में और तेज पत्ती का उपयोग मसालों में किया जाता है। जायफल का उपयोग तेल दवाइयां, साबुन, टूथपेस्ट, चॉकलेट आदि के निर्माण में किया जाता है।

मौसम और भूमिः जायफल एक उष्णकटिबंधीय पेड़ है, जिसमें समुद्र तल से लगभग 1000 मीटर की ऊंचाई तक जहां वर्षा का अच्छा वितरण होता है, ऐसे क्षेत्र जहां 1500 से 3000 मि.मी. तक की वर्षा वाले क्षेत्रों के लिए अच्छा है। इस फसल को संपूर्ण वर्ष में 70 से 95 प्रतिशत आर्द्रता की जरूरत होती है। इस पौधे के लिए 10 डिग्री सेल्सियस या उससे नीचे तथा 40 डिग्री सेल्सियस से ज्यादा का तापमान प्रतिकूल होता है। इस पौधे को छाया की आवश्यकता होती है। इसलिए, इस पेड़ को नारियल–सुपारी के बाग में एक मिश्र– फसल के रूप में लगाया जाता है।

तट पर योग्य जल निकासी वाली, कीचड़ और ईटों से साथ तैयार लाल जमीन में जायफल की खेती की जा सकती है। रेतीली और घास–फूस कचरा सड़ने से बनी जमीन इस पेड़ के लिए काफी अनुकूल होती हैं।

चूंकि जायफल एक परपराग सिंचित पेड़ होने के कारण इन पेड़ों में विविधता पाई जाती है, इसलिए डॉ. बाळासाहेब सावंत कोंकण कृषि विद्यापीठ ने 1988 में चयन विधि प्रक्रिया द्वारा जायफल की पहली उन्नत नस्ल ''कोंकण सुगंधा'' का प्रसारण किया था। इस नस्ल के पूर्ण विकास के बाद प्रति पेड़ एक वर्ष में औसतन 500 फल प्राप्त होते हैं। इस नस्ल में, नर और मादा दोनों प्रकार के फूल एक ही पेड़ पर आते हैं।

वर्ष 2003 में विद्यापीठ ने ''कोंकण स्वाद'' के नाम से दूसरी जायफल नस्ल का प्रसारण किया था। इस नस्ल से एक वर्ष में औसतन 750 फल मिलते हैं। वर्ष 2005 में डॉ. बाळासाहेब सावंत कोंकण कृषि विद्यापीठ ने जायफल की तीसरी किस्म, 'कोंकण श्रीमंती' का प्रसारण किया था। इस नस्ल से, प्रति वर्ष औसतन 800 फल प्रति पेड़ मिलते हैं। इसका फल आकार में बड़ा होता है और सूखे जायफल का वजन 10 ग्राम तक होता है और जाय पत्ती का औसत वजन 2 ग्राम होता है। इसके अलावा वर्ष 2008 में डॉ. बाळासाहेब सावंत कोंकण कृषि विद्यापीठ ने जायफल की चौथी नस्ल ''कोंकण संयुक्ता'' का प्रसारण किया था। इस नस्ल में नर और मादा दोनों फूल एक ही वृक्ष पर धारण होते हैं।

पूर्वजुताईः चूंकि जायफल के पेड़ों को छाया की आवश्यकता होती है, उन्हें नारियल अथवा सुपारी के बगीचों में लगाया जाता है। बगीचे में चार नारियल के पेड़ो को वर्गाकार रूप में 90 से.मि. की लंबाई, चौड़ाई के गड्ढे खोदें। इन गड्ढों में अच्छी मिट्टी और प्रत्येक गड्ढे में 20 किलो गोबर खाद या कंपोस्ट खाद, 1 किलो नीम केक, 1 किलो सुपर फॉस्फेट, 100 ग्राम कार्बोरिल पाउडर मिला कर इस मिश्रण से भरें।

वृद्धिः जायफल की बुवाई बीजों के साथ–साथ कलमों से भी की जा सकती है। जायफल के पौधों में पाई जाने वाली विभिन्नता, उत्पादन शुरू होने के लिए लंबी अवधि और अलग–अलग नर और मादा पेड़, इन सब के चलते जायफल की खेती कलमों द्वारा करना फायदेमंद होता हैं।

कलमों की विधि में भेट कलम, मृदकाष्ठ कलम, बगल कलम और अंकुर कलम इन में से किसी भी विधि के उपयोग जायफल की खेती में कर सकते हैं। कलमें लगाकर बुवाई करने से हम आवश्यक मात्रा में मादा और नर पौधें पर नियंत्रण रख सकते हैं।

आम तौर पर, जायफल फल के पेड़ की वृद्धि कलम पद्धति द्वारा बेहतर तरीके से की जा सकती है। अंकुर कलम विधि और मृदकाष्ठ कलम विधि में कोई भी बदलाव नहीं किया जाता है। हालाँकि, मृदकाष्ठ प्रणाली में उपयोग किए जाने वाले कलम पौधें ऊंचें बढते है, और अंकुरण के बाद जून के बाद अर्थात लगभग 3 महीने की उम्र के हो जाते हैं। इन कलमों पर नये अंकुर आने पर रोपण किया जाता है। इस तरह, जहाँ पानी का लगातार प्रवाह होता है, ऐसी पहाड़ी ढलानों पर दो से तीन पौधे लगाकार उनके बढने पर मृदकाष्ठ विधि से कलमें तैयार की जाती है। शुष्क और गर्म जलवायु में जहां प्रत्यारोपित उपभेद बड़ी मात्रा में मर जाते हैं वहां इस विधि का उपयोग किया जाना चाहिए। जायफल की कलमें तैयार करने के लिए अक्टूबर से फरवरी सबसे योग्य कालावधि है। इसके अलावा, नर्सरी में मिस्ट चौंबर स्थापित कर कलमें तैयार करने 85 प्रतिशत सफलता प्राप्त की जा सकती है। जायफल की कलमें बनाने के लिए पौधों का जायफल के बीजों के अलावा कलमों के रूप में भी इस्तेमाल किया जाता है और इससे भी अच्छी सफलता मिलती है।

रोपण: जून के महीने में तैयार किए हर एक गड्ढे में एक पौधा या कलम लगाने के बाद उसके चारों ओर मिट्टी को पैरों से दबाना चाहिए।रोपाई करने के लिए 1 से 2 वर्ष के स्वस्थ पौधों का चयन करना चाहिए। इसके अलावा अगर कलमों द्वारा रोपाई करते हैं तब सुनिश्चित करें कि कलमों के जोड़ योग्य तरह से हैं और पौधे रोपते समय जोड जमीन पर बने रहें इसकी सावधानी लेनी चाहिए।

* खरपतवार प्रबंधन और आवरण: आवश्यकतानुसार खरपतवार कटाई (निराई) करनी चाहिए और जमीन में पानी बना रहे और खरपतवार को प्रबंधन के लिए, जमीन को घास या केले के पत्तों से ढँक देना चाहिए।

* पानी: जमीन की योग्यता के आधार पर सर्दियों में 7–8 दिनों में और गर्मियों में 3–5 दिनों में पानी दिया जाना चाहिए।

* सेंद्रिय उर्वरकों को एक बार ही दिया जाना चाहिए जबकि रासायनिक उर्वरकों को अगस्त और जनवरी फरवरी में दो समान सप्ताहों में विभाजित कर पानी दिया जाना चाहिए।

चूंकि जायफल के पेडों को छाया की आवश्यकता होती है इसलिए आमतौर पर जायफल को नारियल और सुपारी के बागों में उगाया जाता हैं।

*कटाई और पैदावार: जायफल के पौधों से फल उत्पादन मिलने में 7 से 8 साल की अवधि लगती है, जबकि कलमों द्वारा आमतौर पर चौथे वर्ष से उत्पादन मिलने लगता । फसल धारण से कटाई में 8 से 10 महीने का समय लगता है। जायफल के पेड में साल भर फूल लगते हैं, पूर्ण रुप से पके हुए फलों का रंग पीला होता है। इसके अलावा छिलकें पर डंठल से विपरीत दिशा में दरारे पडती हैं। छिलकों को अलग करें और जाय पत्ती को अलग करना चाहिए। दस साल पुराने पेड़ से, प्रति वर्ष 500 से 800 फल मिलते हैं। 25 सालों तक उत्पादन बढ़ता रहता है।

उर्वरक प्रबंधन – लौंग और जायफल (किलो प्रति पेड़)

आयु (वर्ष)	गोबर खाद	सुफला 15:15:15	उज्ज्वल यूरिया	सल्फर – 90
1 ला	05	0.150	0.050	15 ग्राम
2 रा	10	0.250	0.100	30 ाम
3 रा	15	0.400	0.150	45 ग्राम
4 था	20	0.550	0.200	60 ग्राम
5 वा	25	0.675	0.250	75 ग्राम
10 वा और आगे	50	1.350	0.500	150 ग्राम

मसाला फसलों में कीट और रोग नियंत्रण प्रबंधन

डॉ. संतोष वानखेड़े,कीट वैज्ञानिक,डॉ. वैभव शिंदे कृषि विद्यावेता,
नारियल अनुसंधान केंद्र, रत्नागिरी,डॉ. राजेश राठोड़, सहायक प्रोफेसर (वनस्पति रोग विज्ञान), कृषि महाविद्यालय, डॉ. बा. सा. कोंकण कृषि विद्यापीठ, दापोली जिला. रत्नागिरी, मो. 9765541322

कीट और बिमारियां, अधिक उत्पादन लागत और किसानों द्वारा फसलों की होने वाली उपेक्षा यह सभी मसाला उत्पादन में आने वाली प्रमुख बाधाएं हैं। मसाला फसल उत्पादन को बढ़ावा देने में सबसे महत्वपूर्ण कारकों में से एक प्रभावी और किफायती कीट और रोग उन्मूलन प्रणाली को समय आने पर तुरंत लागू करना होता है।

काली मिर्च फसल का कीट प्रबंधनः भौरें, शिखर तना बेधक इल्लियां, फूल कीड़ें, खटमल, सूत्र कृमी, घोंघा, कीडे आदि काली मिर्च की फसल पर पाए जाने वाले प्रमुख कीट हैं।

पिसु भौरेंः काली मिर्च फसल पर आने वाला यह एक बहुत ही महत्वपूर्ण कीट है। इस चींटी को 'पोलु बीटल' भी कहा जाता है। 'पोलू' का मतलब दाने खोखले करने वाला कीट होता है। इस कीट के भौरें साधारण तौर पर 2.5 मि.मी. लंबाई, पीले–नीले रंग का होता है। मादा भौरें हरे दानों के छिलकों पर अंडे देती है। 7 से 10 दिनों में इन अंडो में से पीले रंग की इल्लियां बाहर निकलती हैं। यह इल्ली दानों के छिलकें भेद कर अंदर प्रवेश करती है और अंदर का गर खाती है। इस कीट के प्रबंधन के लिए जुलाई के अंत में या अगस्त के प्रथम सप्ताह में पहला छिड़काव और उसके बाद फिर अक्टूबर के प्रथम सप्ताह में दूसरा छिड़काव करना चाहिए। इसके लिए, डाइमेथोएट (30 प्रतिशत प्रवाही) प्रति लीटर पानी में 1 मि.लि. अथवा क्विनोल्फोस (25 प्रतिशत प्रवाही) प्रति लीटर पानी में 1 मि.लि. मिलाकर छिड़काव करना चाहिए.। आमतौर पर अच्छी तरह से विकसित पौधों के लिए कीटनाशक मिश्रण के साथ 3 लीटर पानी की मात्रा छिड़काव के लिए पर्याप्त होती है।

शिखर तना बेधक इल्लियांःयह एक पतंगा श्रेणी का कीट है। इस कीडे के पतंगे सुनहरे पीले रंग के होते हैं। मादा पतंग काली मिर्च के नवजात तेजी से बढ़ने वाले तनों पर अंडे देती है। इसकी इल्लियां काली मिर्च के तनों में छेद बनाकर अंदर प्रवेश करके अंदर का गुदा खाती हैं। अगस्त–सितंबर में इन कीटों का बडे पैमाने पर प्रकोप देखा जाता है। इसके अलावा, जब काली मिर्च पर नवजात अंकुर निकलते हैं तब भी इसका प्रकोप भी देखने को मिलता है। इस कीट के प्रबंधन के लिए, अंकुर निकलने पर हर 15 दिनों के अंतराल से पानी में 50 प्रतिशत प्रवाह के साथ पानी में मिश्रित होने वाली, प्रति लिटर पानी में 2 ग्राम कार्बेरिल पावडर मिलाकर केवल नवजात तनों पर छिड़काव करें।

फूल कीडें : यह काली मिर्च पर लगातार आने वाला कीट है। यह बहुत छोटा होता है और यह साधारण आंखों से आसानी से नहीं दिखाई देता है। यह कीड़ा पत्तीयों के किनारों को खाता है जिसके कारण इनके किनारे में एंठन आ जाती हैं जिसके चलते बेलों की वृद्धि धीमी हो जाती हैं। जैसे ही कीड़ा नजर आता है, 30 प्रतिशत प्रवाह वाले डाइमेथोएट मि.लि. प्रति एक लिटर पानी में या 36 प्रतिशत प्रवाह वाले मोनोक्रोटोफॉस 1 मि.ली. प्रति लीटर पानी में मिलाकर छिड़काव करें।

खटमलः इस कीट के पिल्लें और साथ ही वयस्क खटमल काली मिर्च की बेल के रस को अवशोषित करते हैं। जिससे बेलों की वृद्धि रुक जाती है। चूंकि यह कीड़ा देखने में सफेद होता है, इस कारण जिस जगह पर कीट संक्रमण होता है रुई की तरह सफेद दिखाई देता है।

(आगे का भाग पेज 14 पर ...)

हमारी सामाजिक प्रतिबद्धता

किसान सभा (जिला – रत्नागिरी)

ग्राम तळे, तालुका खेड यहां किसान सभा का आयोजन किया गया था। कार्यक्रम का अध्यक्ष पद गाँव के सरपंच सुश्री. श्वेता शिर्के द्वारा सुशोभित किया गया। श्री. सचिन कुळे, प्रबंधक खेड तालुका सहकारी संघ और श्री. एन. एस. मर्गज, आरसीएफ जिला प्रभारी रत्नागिरी इन्होनें किसानों को कृषि संबंधित जानकारी देकर मार्गदर्शन किया।

भूमि परीक्षण दिन (जिला – सांगली)

आरसीएफ जिला कार्यालय, सांगली की ओर से सांगलीवाड़ी तालुका मिरज यहां पर भूमि परीक्षण दिन संपन्न हुआ। इस अवसर पर श्री. अजीत संकपाळ ने किसानों को मिट्टी परीक्षण का महत्व और घुलनशील उर्वरक प्रयोग विधि संबंधित विस्तृत मार्गदर्शन किया। इस कार्यक्रम में किसानों ने बडी संख्या में उपस्थिति दर्ज कराई।

भूमि परीक्षण दिन (जिला – सोलापुर)

आरसीएफ जिला कार्यालय, सोलापुर की ओर से ग्राम–चाळे, तालुका–पंढरपुर जिला–सोलापूर यहां किसान सुविधा केंद्र अकलूज के कृषि वैज्ञानिकों द्वारा आरसीएफ विपणन अधिकारी श्री. के. डी. घोलप इनके मार्गदर्शन में भूमि परीक्षण दिन मनाया गया। सभा के लिए गाँव के सरपंच और अन्य माननीय व्यक्ति उपस्थित थे।

किसान सभा (जिला – वर्धा)

आरसीएफ जिला कार्यालय, वर्धा की ओर से जाऊरवाड़ा (करंजा) यहां किसान सभा का कार्यक्रम आयोजित किया गया था। इस कार्यक्रम में, किसानों को रबी मौसम फसलों की खेती से संबंधित विस्तृत मार्गदर्शन प्रदान किया गया। कार्यक्रम के लिए किसानों ने बहु–संख्या में उपस्थिती दर्ज कराई थी।

किसान सभा (जिला – चंद्रपुर)

आरसीएफ जिला कार्यालय, चंद्रपुर की ओर से नंदगांव, तालुका शिंदेवाही में किसान–सभा का आयोजन हुआ। इस कार्यक्रम में, किसानों ने आरसीएफ सेंद्रिय उर्वरक, घुलनशील उर्वरक और मिट्टी परीक्षण से संबंधित विस्तृत जानकारी कृषि विशेषज्ञों द्वारा प्रदान की गई।

किसान सभा (जिला – धुळे)

आरसीएफ जिला कार्यालय, धुळे की ओर से ग्राम–वरुल, तालुका–सिंदखेड में किसान सभा का आयोजन किया गया। इस समय कृषि विशेषज्ञ श्री. हीरालाल देवरे और आरसीएफ प्रबंधक श्री. जेड. ए. अंसारी इन्होनें किसानों का मार्गदर्शन किया।

उर्वरक विक्रेता प्रशिक्षण कार्यक्रम (जिला – नासिक)

इगतपुरी में आरसीएफ उर्वरक विक्रेताओं को प्रशिक्षित करने के उद्देश्य से एक उर्वरक विक्रेता प्रशिक्षण कार्यक्रम का आयोजन किया गया था। इस समय श्री भदाने, कृषि अधिकारी, इन्होने विक्रेताओं को उर्वरक बेचने से संबंधित मार्गदर्शन प्रदान किया। श्री. प्रसाद अणावकर, क्षेत्रीय प्रभारी नासिक ने प्रत्यक्ष अनुदान आवंटन योजना के अंतर्गत आरसीएफ उत्पादों के बारे में विस्तृत जानकारी प्रदान किया था।

विद्यार्थी पुरस्कार वितरण कार्यक्रम (जिला – नासिक)

आरसीएफ हाईस्कूल मुखेड, ता. नासिक यहां पर स्वतंत्रता दिवस के अवसर पर, दसवीं कक्षा में प्रथम स्थान प्राप्त करने वाले छात्रों और छात्राओं को आरसीएफ जिला कार्यालय नासिक के अधिकारियों द्वारा सुफला और उज्ज्वला पुरस्कार देकर सम्मानित किया गया।

किसान सभा (जिला – कोल्हापुर)

किसानों को संतुलित उर्वरक उपयोग, घुलनशील उर्वरक पद्धति संबंधित जानकारी प्रदान करने के लिए महादेव मंदिर, आमशी, तालुका – करवीर इस स्थान पर किसान सभा आयोजन हुआ था। इस कार्यक्रम में श्री. सुरेन्द्र राजेशिर्के द्वारा किसानों को मार्गदर्शन किया गया। कार्यक्रम के लिए माननीय ग्राम निवासी और प्रगतिशील किसान बहु संख्या में उपस्थित थे।

किसान सभा (जिला – बीड)

आरसीएफ जिला कार्यालय, बीड की ओर से बाभूळवाडी, तालुका–वाडवाणी जिला–बीड यहां किसान सभा आयोजन किया गया था। इस कार्यक्रम में किसानों को मिट्टी परीक्षण, संतुलित उर्वरक उपयोग इन विषयों पर मार्गदर्शन किया गया था। जिला प्रभारी श्री. संजय केवाळे और उनके सहयोगियों द्वारा इस कार्यक्रम का आयोजन किया गया था।

उत्पादन फसल प्रात्यक्षिक (जिला – परभणी)

जिला कार्यालय परभणी द्वारा ग्राम हत्तालवाडी ता. मानवत, यहां पर श्री. सुरेश बाळासाहेब शिंदे के फसल क्षेत्र पर एक प्रात्यक्षिक का आयोजन किया गया था। इस समय, सूक्ष्म अन्न घटक तत्व माईक्रोला के साथ में घुलनशील उर्वरक सुजला 19:19:19 का वितरण और छिड़काव का प्रात्यक्षिक किया गया। इस कार्यक्रम का आयोजन जिला प्रभारी श्री. विजय कदम और उनके सहयोगियों द्वारा किया गया था।

फसल प्रात्यक्षिक (जिला – औरंगाबाद)

जिला कार्यालय, औरंगाबाद द्वारा सुश्री. अनिता पेंढारे, ग्राम ढोरकिन, ता. पैठण यहां कपास की फसल का प्रात्यक्षिक आयोजित किया गया था। इस समय, आरसीएफ उर्वरक सूफला 15:15:15, उज्ज्वला यूरिया, बायोला, सुजला इन सभी से संबंधित विस्तृत जानकारी प्रदान की गई थी। कृषि विशेषज्ञों के माध्यम से किसानों के प्रश्नों का समाधान किया गया।

(पेज 11 से जारी ...)

चूंकि यह कीट दिखने में सफेद होता है, इस कारण संक्रमित क्षेत्र ऐसा सफेद दिखता है जैसे कि यहां कपास बिछाई गई हो। इस कीट के प्रबंधन के लिए 'वर्टिसिलियम लैकानी' 5 ग्रामप्रति लीटर पानी में मिलाकर छिड़काव करना चाहिए।

सूत्रकृमिः यह साधारण आँखो से न दिखाई देने वाले कीट है और अन्य कृमियों की तरह इसका आकार लंबा होता है। यह कीट काली मिर्च की जड़ों में बढ़ता है। जिससे संक्रमण प्रभावित जड़ों पर गांठें आ जाती हैं। जड़ को उखाड कर देखने पर कई जगहें सूजी हुई नजर आती हैं। इस कीट के प्रकोप से काली मिर्च के बेलों की वृद्धि रूक जाती हैं। इस कारण उपज काफी कम हो जाती है। इस कीट के प्रबंधन के लिए, नीम या करंजिका की खली जडों के पास की मिट्टी में मिलाएं। आमतौर पर 800 किलो खली प्रति एकड़ जमीन मेंमिलाई जानी चाहिए।

घोंघेः घोंघे का प्रचलन कई स्थानों पर व्यापक रूप से देखने में आता है। यह घोंघा मध्यम आकार का होता है। यह पत्तों पर बैठकर पत्तियों को खाता है। इसलिए, इन्होने खाए हुए स्थान पर पत्तियों में बड़े छेद

पडे हुए दिखते हैं। यदि प्रकोप अत्याधिक है, तो पूरे बेल पर पत्तियों में छेद दिखाई देते हैं। इसके प्रबंधन के लिए, सभी घोंघों को एकत्रित कर और नष्ट किया जाना चाहिए और तनों पर 0.50 प्रतिशत नीला थोथा मिश्रित पानी से छिड़काव करना चाहिए।

खवले कीटः यह एक छोटा भूरे रंग का लंबा गोलाकार कीट होता है और व्यापक रूप से काली मिर्च पर पाया जाता है। कई बार पूरा तना इस कीट के निचे छुप जाता है। यह कीट पत्तियों पर भी आता है। यह कीट पत्तियों

के साथ–साथ बेलों का रस भी चूस लेता है और इससे पत्तीयां झडने लगती हैं। काफी बार काली मिर्च की बेलें पूरी सुख जाती हैं। इन कीटों के प्रबंधन के लिए, प्रति लीटर पानी में,30 प्रतिशत प्रवाही डायमेथोएट 1.25 मि.ली. या 36 प्रतिशत प्रवाही मोनोक्रोटोफॉस 1.25 मि.ली., इनमें से किसी भी एक कीटनाशक का घोल बनाकर, कीट का प्रभाव दिखते ही तुरंत छिड़काव किया जाना चाहिए।

काली मिर्च रोग प्रबंधनः–

तना सडन रोगः सबसे ज्यादा नुकसानदायक रोग है जो 'फायटोफ्थोरा केप्सिसी' नामक फफूंद के कारण होता है, इस रोग में बेलें काफी तेज गति से मरने लगती हैं, इसलिए इसे 'तेज मौत' भी कहा जाता है। यह रोग भारत में काली मिर्च के लगभग सभी खेतों में दिखाई देता है। इस रोग के कारण होने वाले नुकसान, किसानों को मानसिक रूप से कमजोर बना देती है और अंत में किसान काली मिच की खेती करना छोड देता है। इस रोग के चलते 20 से 30 प्रतिशत बेलें मर जाती हैं. कोकण विभाग के रोग सर्वेक्षण में 9 से 10 प्रतिशत तक रोग का प्रकोप देखा गया है। शुरूवात में पत्तों पर पानीदार सफेद धब्बे पडते हैंजो तेजी से बढकर भूरे रंग के बडे धब्बें बन जाते हैं। यह धब्बें एकतरफा और गहरे भूरे रंग के होते हैं। यह वृत्ताकार दांतोवाले किनारों के साथ मध्य भाग कडक होता हैं। नवजात पत्तों पर यह रोग अधिक लगता है। फूलों पर यह रोग लगने से फूल गलना शुरू हो जाते हैं। टहनियों के नरम और थोड़े पुराने भागों पर पानीदार धब्बे बढते जाते हैं और बाद में टहनियां काली पडती जाती हैं और किनारों से मरना शुरू हो जाती है। पत्तें झडने की दर रोग प्रकोप के दर पर निर्भर करती हैं। जडों पर रोग लगने से 10 से 20 दिनों के भीतर, बेलें मर जाती है। पत्तियाँ पीली हो जाने तक रोग के लक्षण दिखाई नहीं देते हैं। शुरूवात में तनें गिले, चिकने, गहरे रंग के धब्बें बढतें जाते हैं और अंत में पूरा तना सड जाता है। खाद्य आपूर्ती नलिकाएं भुरे रंग की हो जाती हैं. रोग की वृद्धि उपर तने की तरफ और निचे जडों की तरफ फैलने लगती हैं. रोग ग्रस्त बेलों की पत्तियां पिली और भुरी पडने लगती हैं। साथा ही तनें भी टेढे होने लगते हैं और फूल झडने लगते हैं।

तने पर मौजूद संक्रमण निचे जडों तक फैल जाता है। उसी प्रकार जडों पर भी रोग के लक्षण दिखने लगते हैं। इसके संक्रमण से पत्तीयों पर दिखने वाले लक्षण तना सड़ने के लक्षणों समान ही होते हैं। अन्न ग्रहण करने वाली जडें सड़ने के कारण रोग और उसके साथ बेलें भी मर जाती हैं।

जड़ों पर रोग संक्रमण के कारण 2 से 3 वर्षों में बेलें मर जाती हैं। रोग का प्रसार मिट्टी, पानी और रोगग्रस्त जड़ों के साथ होने वाले संपर्क के कारण होता है। वर्षा का पानी जमीन पर जमा होने के बाद उस में से उठने वाले पानी के छिटों से रोग का प्रकोप पत्तियों पर बढ़ता जाता है। दीमक, घोंघा के माध्यम से भी इस रोग का प्रसार कुछ हद तक तनों और पत्तियों पर होता है। इस रोग का प्रकोप बरसात के मौसम में जून से सितंबर तक दिखाई देता है। हवा की सापेक्ष आर्द्रता, बादलों वाला मौसम और कम तापमान आदि इस रोग के प्रकोप की वृद्धि के लिए अनुकूल है। सुपारी के बागों में काली मिर्च की फसल पर इस रोग का प्रभाव ज्यादा दिखाई देता है। शुरूवात में इस रोग का प्रकोप जमीन के पास वाली कोमल लताओं पर होता है। बाद में बारिश की बूंदों और फफूंद जनक बिजों से निचले पत्तों पर संक्रमण होता है और फिर ऊपरी पत्तों की ओर फैलता जाता है।

रोग नियंत्रण प्रबंधन :रोगका शीघ्र निदान और नियंत्रण योजना को समय पर अपना कर कारगर बनाना इस रोग के प्रभावी नियंत्रण के लिए अत्यंत महत्वपूर्ण है। फफूंद नाशकों, कीट नाशकों, जैविक नियंत्रकों का संतुलित उपयोग इस रोग के प्रबंधन के लिए आदर्श है।

★रोपाई के लिए स्वस्थ बेलों का चयन, फसल क्षेत्र में रोगजनक फफूंद का प्रवेश रोकता है। इसके लिए नर्सरी में स्वस्थ बेलों का उपयोग करना चाहिए। जमीन से रोगग्रस्त बेलों के अवशेषों को समय–समय पर एकत्र कर नष्ट किया जाना चाहिए। ऐसी बेलों की जड़ों को जलाकर नष्ट कर देना चाहिए। इससे मिट्टी में रोगजनक फफूंद की मात्रा कम रहती है। इस वृद्धि को रोकने के लिए, कॉपर ऑक्सीक्लोराइड़ (0.02 प्रतिशत) फफूंद नाशक से जड़ों के आस–पास की मिट्टी भिगोई जानी चाहिए।

★काली मिर्च के फसल क्षेत्रों में (नारियल, सुपारी बागों में) सूक्ष्म वातावरण रोग का प्रकोप, समय और वृद्धि आदि महत्वपूर्ण साबित होते हैं। खेती की ऐसी विधि जो सकारात्मक परिवर्तन उत्पन्न कर सके, का प्रयोग किया जाना जरूरी है। आधार के लिए पेड़ के नीचे आने वाली और फैलने वाली शाखाओं की, बारिश से पहले मई महिने के अंत में, छंटनी करना महत्वपूर्ण होता है। इस से सूरज की रोशनी बगीचे में गहराई तक सभी ओर पहुंचती है और सापेक्ष आर्द्रता का स्तर कम होने से रोग की वृद्धि मंद हो जाती है।

★मानसून की शुरुवात पर जमीन के पास की कोमल, कमजोर लताओं की छंटनी करनी चाहिए क्योंकि ऐसे भागों की कोशिकाएं बीमारी के लिए अति संवेदनशील होती हैं। बेलें रोग से संक्रमित होकर उन पर फफूंद बनती है और बहुत कम समय में रोग को फैलने में मदद मिलती है।ऐसी रोग संक्रमित बेलों की छंटनी आवश्यक है। इसके अलावा इन्हें सूखे पत्तों से ढक देना चाहिए। बागों की जमीन पर हरी घास का, ग्लिसरिड़िया के पत्तों या चौलाई आदि की फसलों का आवरण बनाने से रोग का जमीन से संपर्क टाला जा सकता है।

* काली मिर्च के फसल क्षेत्र में पानी जमा होने पर इस रोग का विकास तेजी से होता है। इसके लिए विशेष रूप से वर्षा के जल की निकासी तुरंत हो सके यह सुनिश्चित करना चाहिए।

* नारियल, सुपारी के बागों में मुख्य फसलों को उर्वरक प्रदान करते समय काली मिर्च की जड़ों को क्षति ना पहुचे इसका ध्यान रखा जाना चाहिए।

* बोर्ड़ेक्स मिश्रण (1 प्रतिशत) या कॉपर ऑक्सीक्लोराइड़ (25 प्रतिशत) मई–जून से हर एक महीने के अंतर से दो से तीन बार छिड़काव (3 लीटर प्रति बेल) और जड़ों के चारों ओर की मिट्टी को (4 लीटर प्रति बेल) भिगोया जाना चाहिए। रोग के तेज प्रकोप की स्थिती में मेटेलेक्सिल (1.25 ग्राम प्रति लीटर) का छिड़काव करना चाहिए और भिगोया जाना चाहिए।

* ट्राइकोड़र्मा हरजिएनम जड़ के चारों ओर 50 ग्राम प्रति बेल कड़वे नीम की खली के साथ मिट्टी में मिलाना चाहिए। वर्षा से पूर्व (जून में) 1.5 किलो और फिर से अगस्त के अंत में 1 किलो प्रति बेल जड़ों के आसपास की मिट्टी में नीम की खली मिलाना चाहिए। वर्षा शुरू होने से पूर्व (जून माह में) 1.5 किलो तथा अगस्त के अंत में पुनः 1 किलो प्रति बेल नीम की खली जड़ों के आसपास की मिट्टी

में मिलाई चाहिए।

नर्सरी में शीघ्र मरण: नर्सरी में अंकुरित कलमों को मरने से रोकने के लिए थैली की मिट्टी में ट्राइकोड़र्मा हरजिएनम 1 ग्राम, वीएएम फफूंद 100 सीसी प्रति किलोग्राम के हिसाब से मिलाया जाना चाहिए। मिट्टी पर पारदर्शी आवरण मई के महिने में पूरे एक महिने के लिए रखें। इससे मिट्टी का सौर विसंक्रमण होता है। तापमान के 50 डिग्री सेल्सियस तक बढ़ने से मिट्टी में रोग जनक फफूंद की मात्रा कम होने लगती है। कोंकण के लगभग सभी भागों में यह रोग दिखाई देता है। इस बीमारी के कारण उपज 12 से 47 प्रतिशत तक घट जाती है। यह रोग सूत्रकृमि और फफूंद के संयुक्त संक्रमण के कारण होता है। इस रोग के कारण बेलें कमजोर होने लगती हैं। पत्तियाँ पीली होने लगती हैं और कमजोर होकर झड़ने लगती हैं। शाखाएं पीछे की ओर मुड़ने लगती हैं। बेलों की प्रबलता और पैदावार धीरे–धीरे घटने लगती है। शुरुवात में नीचे की तथा फिर ऊपर की पत्तियाँ पीली होने लगती हैं। ऐसी बेलों की जड़ों को काफी नुकसान होता है। ऐसे नुकसान जड़ों की गाठें, मुख्य रुप से अन्न शोषण करने वाली जड़ों के सड़ने से होता है। अधिकांश रोगी बेलों पर पत्ते पीले होने के लक्षण साल भर दिखाई देते हैं।

नर्सरी में यह बीमारी अंकुरित जड़ों पर दिखती है। ऐसी बेल का उपयोग रोपण के लिए करने से रोग कारक सूत्रकृमि और फफूंद का भी फैलाव बढ़ता जाता है। बारिश या सिंचाई के पानी से भी सूत्रकृमि की वृद्धि होती है। वर्षा के मौसम में जून से अक्टूबर तक सूत्रकृमि का विकास होता रहता हैं। दिसंबर में सूत्रकृमि की वृद्धि सबसे अधिक होती है। काली मिर्च पर सूत्रकृमि की वृद्धि के कारण इनका संक्रमण नारियल और सुपारी की जड़ों पर भी देखा जा सकता है।

रोग नियंत्रण प्रबंधन: नीम की खली 1 किलो प्रति बेल मई–जून और अगस्त–सितंबर के दौरान मिट्टी में मिलाना चाहिए। संेद्रिय उर्वरकों के उपयोग से सूत्रकृमि की संख्या कम होती है। बेल को सहारा देने के लिए पंगारा आदि पेड़ों का उपयोग किया जाता है, ऐसे पेड कीटाणुओं के प्रतिरोधी भी होने चाहिए। मिट्टी में कार्बोफ्यूरौन (3 जी) प्रति बेल जमीन में मिलाएं। बोर्ड़ेक्स मिश्रण (1 प्रतिशत) या कॉपर ऑक्सीक्लोराइड़ (0.25 प्रतिशत) का छिड़काव और (4 लीटर प्रति बेल) दो से तीन बार गीला किया जाना चाहिए।

'स्यूड़ोमोनास फ्ल्युरोसन्स' सूक्ष्मजीव के कारण सूत्रकृमियों का और साथ ही शीघ्रमर रोग कारक फफूंद का नियंत्रण होता है। मिश्र–फसल विधि में गेंदे के पौधों को साथ यह फसल लेने से सूत्रकृमि का नियंत्रण होता है।

करपा पोलू रोग: यह फफूंदीय रोग बहुत ही कम मात्रा में काली मिर्च की फसल पर लगभग सभी जगहों पर देखा जाता है।

रोग के लक्षण: पत्ती पर बेड़ोल पीले भूरे रंग के धब्बें बढ़ने लगते हैं। फूलों के ड़ंठल पर गहरे धब्बों के बढ़ने से वह सड़कर झड़ने लगते हैं। छोटे कोमल दानों पर इसका प्रकोप होने से उनका विकास रूक जाता हैं। ऐसे दाने संक्रमण से खोखले होते जाते हैं। इसे मलयालम भाषा में 'पोलु' कहा जाता है। पूरी तरह से विकसित दानों पर संक्रमण होने से दानों में दरारें पड़ती हैं और वजन घट जाता है।

रोग के लक्षण बेल पर साल भर दिखाई देते हैं। फफूंद साल भर पेड़ पर रहती है। 90 प्रतिशत से अधिक सापेक्ष आर्द्रता और 22 से 26 डिग्री सेल्सियस का तापमान इस रोग की वृद्धि के लिए अनुकूल होता है। जून में फूलों के आने के समय पर इस रोग का प्रकोप होता है और अगस्त–सितंबर में सबसे ज्यादा नुकसान दिखाई देता है।

रोग नियंत्रण प्रबंधन: बोर्ड़ेक्स मिश्रण (1 प्रतिशत) या ड़ायफोलेटोन (0.20 प्रतिशत) इस फफूंद नाशक का हर एक महिने के अंतर से तीन बार छिड़काव करने से रोग का नियंत्रण होता है। नव अंकुरित दाने जब कोमल होते हैं तब समय पर छिड़काव करने से नुकसान टाला जा सकता है। दो छिड़काव फूल आने से पहले और एक छिड़काव दाने बनना शुरू होने पर करना काफी प्रभावी होता है।

जायफल पर कीट नियंत्रण प्रबंधन:

पिसान खटमल: यह कीट जायफल की नव रोपित कलमों पर मुख्य रूप से देखी जा सकती है।

कलमों के जोड़ों पर तथा थैली के अंदर जड़ों पर इस कीट का प्रकोप होता है। दिसंबर, फरवरी और जून इन महीनों में इस कीट का प्रकोप ज्यादा होता है। इस कीट के प्रबंधन के लिए 1 ग्राम डिटर्जेंट पाउडर प्रति लीटर पानी में मिलाकर छिड़काव करना चाहिए, उसके बाद नीम के तेल से (0.50 प्रतिशत) छिड़काव करें।

खवले कीटः इस कीट का प्रकोप जायफल के कोमल पत्तों पर तथा टहनियों पर होता है। परिणाम स्वरूप कोमल शाखाएँ सूख जाती हैं। मोनोक्रोटोफॉस 1–4 मि.ली. अथवा क्लोरपायरीफोस 1–2 मि.ली. प्रति लीटर पानी में मिलाकर छिड़काव करने से कीटों का नियंत्रण होता है।

जायफल फसलपर रोग

तनामरः शाखा के ऊपरी भाग पर रोगजनक फफूंद का प्रकोप होने से तनें सड़ने लगती हैं और अंत में सूख जाती है। इसके नियंत्रण के लिए रोग ग्रसित टहनियां और डंठल, झड़ी हुई पत्तियां, फल आदि को एकत्र कर नष्ट किया जाना चाहिए। 1प्रतिशत बोर्ड़ेक्स के मिश्रण से 15 दिनों के अंतराल से दो बार छिड़काव करें।

पत्ति छेदक रोग (करपा)– पत्तियों पर भूरे रंग के धब्बें बढ़ने लगते हैं। धब्बों के केंद्र स्थान पर मृत कोशिका अलग होकर गल कर गिर जाती हैं और पत्तों पर छेद बनने लगते हैं।

इस रोग के नियंत्रण के लिए रोग संक्रमित शाखाएं, गल कर गिरी हुई पत्तियांआदि को एकत्र कर जलाना चाहिए। 1 प्रतिशत बोर्ड़ेक्स मिश्रण का हर 15 दिन के अंतराल पर दो बार छिड़काव करें।

दालचीनी पर कीट नियंत्रण प्रबंधन

पत्ती खाने वाली इल्लीः दालचीनी पर तीन प्रकार की पत्तीयां खानेवाली इल्लियां दिखाई देती हैं। इनमें से दो प्रकार की इल्लियों आकार में बहुत बड़ी औए रंगीन होती हैं। एक ऊंट इल्ली इस श्रेणी में आती है। यह सभी प्रकार की इल्लीयां दालचीनी के पत्तों को बहुत बडी मात्रा में खाती हैं। पत्तियाँ झड़ने लगती हैं। इस कीट के नियंत्रण के लिए 25 प्रतिशत प्रवाही क्विनलफॉस 2 मि.ली. प्रति लीटर पानी में लेकर छिड़काव करना चाहिए।

पत्ते कुरेदने वाली इल्लीः यह एक छोटे आकार का कीट होता है जो पत्ते के ऊपरी भाग पर पपड़ी तैयार करती है और अंदर रहकर हरे पदार्थ खाती है। इसके कारण पत्तियों पर सफेद आवरण दिखाई देता हैं। इस कीट के नियंत्रण के लिए 36 प्रतिशत प्रवाही मोनोक्रोटोफॉस 1.5 मि.ली. या 30 प्रतिशत प्रवाही डाइमेथोएट 1 मि.ली. प्रति लीटर पानी में मिलाकर छिड़काव करें।

सफेद मक्खीः यह कीट सूक्ष्म आकार का और सफेद रंग का होता है। कोमल नारंगी टहनियों पर यह कीट पत्तियों के नीचे की सतह पर समुह में बैठी दिखाई देती है। कोमल शाखाओं को हिलाने पर असंख्य सफेद मक्खीयां उड़ती हुई नजर आती हैं। यह कीट कोमल पत्तियों से रस अवशोषित करती है, जिसके कारण पत्तियां मुरझा जाती हैं। इस कीट के प्रबंधन के लिए 20 प्रतिशत प्रवाही एसिटामिप्रिड़ 0.20 मि.ली. प्रति लीटर पानी में मिलाकर छिड़काव करे।

दालचीनी फसल पर रोग नियंत्रण प्रबंधनः

करपाः पत्ती पर छोटे भूरे रंग के धब्बे बढते हैं। अनेक धब्बें मिल कर चांदी के रंग के धब्बें बनते हैं। इस रोग का प्रकोप बढने पर 1 प्रतिशत बोर्ड़ेक्स मिश्रण का छिड़काव करें।

लौंग की फसल पर कीट नियंत्रण प्रबंधनः

पत्ती खाने वाली इल्लीः जब पेड़ में नये पत्ते निकलते है तो इस पत्ती खाने वाली इल्ली का संक्रमण होता है। शुष्क मौसम के दौरान इन इल्लियों का उपद्रव अत्यधिक होता हैं। जिससे नई शाखाओं में अंकुरण दिखने पर तुरंत उस पर क्विनोलफोस (25 प्रतिशत प्रवाही) 0.05 प्रतिशत या मोनोक्रोटोफोस (36 प्रतिशत प्रवाही) 0.05 प्रतिशत का छिड़काव करना चाहिए।

तना खानेवाली इल्लीः यह इल्ली पूरे काले रंग की, पीले पट्टों और बालों वाली होती हैं और तनों में छिद्र बनाकर प्रवेश करती है। जिससे शाखाएं और पौधें सुख जाते हैं। क्लोरपाइरीफोस (20 ईसी) 2 मि.ली. प्रति लीटर पानी में मिलाकर शाखाओं और तनों पर छिड़काव से कीट नियंत्रण प्रबंधन किया जाना चाहिए।

इलायची की फसल पर कीट और रोग नियंत्रण प्रबंधन:

इलायची फसल पर तुड़तुड़े नामक तना कुरेदने वाली इल्ली दिखाई देने पर 0.3 मि.ली. ईमिड़ाक्लोप्रिड़ (17.8 एस.एल.) 0.3 मि.ली प्रति लीटर पानी में मिलाकर छिड़काव करें।

टिक्का और मर रोग दिखाई देने पर 1 प्रतिशत बोर्ड़ेक्स मिश्रण का छीड़काव करें।

हल्दी पर लगने वाले रोग और कीट प्रबंधन:

हल्दी की फसल पर लगने वाली कंद मक्खी मच्छर जैसे बडे आकार की होती है। कंद मक्खी के नियंत्रण के लिए कंद बीज प्रसंस्करण करते समय क्विनॉलफॉस 20 मि.ली. के साथ 10 लीटर पानी में घोल बनाएं और बीजों को 15 से 20 मिनट तक उसमें डूबोकर रखे और बाद में उनका उपयोग बुवाई के लिए करें।

पत्तीयों पर धब्बे, करपा यह रोग फफूंद के कवक के कारण होता है। इन रोगों के नियंत्रण के लिए 25 ग्राम डायथेन एम – 45 फफूंद नाशक 10 लीटर पानी में मिलाकर हर 15 दिनों के अंतर से छिड़काव करे।

कंद सड़न यह एक फफूंद जनक रोग है । हल्दी के कंद सड़न रोग के लक्षण अदरक के कंद सड़न रोग के लक्षणों की तुलना में, काफी हद तक, समान होते हैं। रोग से ग्रसित वृक्षों के तनें और किनारें धीरे–धीरे ऊपर से शुरू होकर नीचे की ओर पीले पत्ते पूरी तरह से सूख जाते हैं। पौधे की जड़ें और कंद मुलायम होकर सड़ने लगते हैं जिससे उनकी वृद्धि रुक जाती हैं ऐसी फसलों से कोई पैदावार नहीं मिल पाती हैं। पिछले मौसम के दौरान मर रोगी पेड़ों को गड्ढों से निकालकर नष्ट करना चाहिए।

कंद सड़न रोग अनुरूप बीजों का उपयोग ना करने और ऐसे स्थानों पर जहां अनुकूल जल निकासी नहीं होती हैं, वहां दिखाई देता हैं। जमीन का चयन करते समय उपयुक्त जल निकासी के प्रबंध वाली जमीन ही चुनें। कंदों के भड़ारण से पहले मेटॉलॅक्सिल 0.2 प्रतिशत घोल में 30 मिनट तक डुबोकर और जड़ों के आसपास की जमीन को भिगोएं। समय–समय पर रोगग्रस्त पौधों को ऐसा करते रहना चाहिए।

लोंग बुवाई

मसालों में इस्तेमाल होने वाली लौंग का अर्थ फूल खिलने से पहले हल्के नारंगी रंग की सूखी कलियां होती है । लेकिन अगर उन्हें बढ़ने के लिए छोड़ देने पर उनका पहले फूलों में और बाद में जामुन जैसे फलों में परिवर्तित हो जाती हैं। इन फलों का उपयोग पौधें तैयार करने के लिए होता है ।

नारीयल के चार पेडों के मध्य भाग (चौकौर) में ड़ेढ से दो वर्ष का पौधा लगाया जाना चाहिए। सुपारी के बाग में हर दो वर्ग खाली छोड़कर तीसरे वर्ग के मध्य में पौधा लगाना चाहिए। इस प्रकार गर्मियों में निर्धारित दूरी पर 75X75X75 से.मी. आकार के गड्ढे खोद कर प्रत्येक गड्ढे में 2 से 3 टोकरियां सड़ा हुआ गोबर खाद या कंपोस्ट खाद और 2 किलो सिंगल सुपर फॉस्फेट 75 ग्राम + 2 प्रतिशत मिथाइल पैराथियान पाउडर में मिलाकर गड्ढे तैयार रखे। रोपण के लिए दो वर्ष की उम्र के स्वस्थ पौधों का उपयोग करें।

इसे पेड़ का पत्ते खाने वाली इल्ली, तना इल्ली पत्तों की सड़न, टिक्का, ड़ाईबैक, आदि कीटों और रोगों से बचाव करें। रोपण के बाद 5 से 6 वर्षों में पेड़ों में कलियाँ आने लगती हैं। जनवरी से अप्रैल के दिनों में फसल से आय मिलती है। कलियों की वृद्धि होने पर उन्हें हलका नारंगी रंग प्राप्त होने लगता है। ऐसी कलियों की कटाई कर उन्हें 4 से 5 दिन धूप में सुखाया जाना चाहिए। 15 से 30 वर्ष की आयु वाले पेड़ द्वारा 1 से 2 किलो तक सूखी लोंग मिलती है।

व्हाट्सएप अड्डा

जीवन में कुछ सीखना होगा तो,
प्रेशर कुकर से सीखें,
पिछवाड़े में आग लगी होने पर भी
वह मज़े से सीटियां बजाता है।

दालचीनी की खेती

श्री. नरेंद्र कुमार, सहा. महाप्रबंधक (सीआरएम– विपणन),
श्री. मिलिंद आंगणे, उप प्रबंधक (सीआरएम–विपणन) आरसीएफ लि. मुंबई.

दालचीनी मसालों में एक महत्वपूर्ण फसल है। इस पेड़ की छाल अर्थात 'दालचीनी' का एक मसाले के रूप में उपयोग किया जाता है। इन पेड़ों की पत्तियां 'तेजपत्ता' मसाले के रूप में इस्तेमाल किये जाता है। कोंकण कृषि विद्यापीठ ने 'कोंकण तेज' नाम से दालचिनी की नस्ल का निर्माण किया है। दालचीनी की यह नस्ल अच्छी गुणवत्ता और बढ़िया खुशबू युक्त होती है। दालचीनी की 'नित्यश्री' और 'नवश्री' अन्य प्रचलित नस्लें हैं। साथ ही, तेजपत्ते के लिए 'कोंकण तेजपत्ता' नामक नस्ल का निर्माण किया गया है। दालचीनी की छालों और पत्तीयों का अर्क निकालकर उनका उपयोग मसालों और दवाओं, इत्र आदि के उत्पादन में किया जाता है।

दालचीनी की खेती बीजों से पौधें तैयार कर और साथ ही अन्य पेड़ों की गूटी कलम से भी किया जा सकता है। वर्षा ऋतु में अंकुरण होकर डेढ़ से दो महीनों में गुटी कलम तैयार हो जाती हैं।

नारियल के बगीचे में फसल लागाने लिए नारियल के दोनों ओर 2 X 2 मीटर का अंतर रखकर गड्ढा खोदें। निरंतर रोपण करना हैं तो दो पंक्तियों में दो पेड़ों के बीच 1.25 मीटर अंतर रख कर 60 से.मी. लंबाई, चौड़ाई और गहराई के गड्ढें खोदें। गड्ढों को भरते समय प्रत्येक गड्ढे में 20 किलो आरसीएफ सिटी कंपोस्ट + 1 किलो नीम की खली + 1 किलो सुपर फॉस्फेट + 100 ग्राम कार्बेरिल पाउडर आदि मिला कर गड्ढों को अच्छी मिट्टी से भरना चाहिए। वर्षा ऋतु में गड्ढों के मध्य भाग में गुटी कलमों का रोपण करें। रोपण के बाद, बारिश का पानी क्यारियों में जमा न हो सके यह सावधानी रखनी चाहिए।

खाद देने के लिए पेड़ की परिधि के आसपास आले बनाने चाहिए। रोपण के बाद तीसरे वर्ष में फरवरी से मई के महीने के दौरान पेड़ के तने का जमीन से 20 से.मी. तक का भाग छोड़कर पेड़ को काटें। पेड़ की कटाई करने से, तने पर अनगिनत शाखाएँ बनने लगती हैं। यह शाखाएं एक से डेढ़ मीटर तक बढने के बाद इनसे छाल निकालना आसान हो जाता है।

दालचीनी की गुटी कलम के पेड़ तीन वर्ष की आयु होने पर, पहली छाल निकाली जानी चाहिए। उसके आगे एक या दो साल में शाखाओं की कटाई करनी चाहिए। छाल निकालने वाले चाकू की मदद से 2 सें.मी. के वर्गाकार में काट कर छाल निकाल लें। छाल को पेड़ से आसानी से निकाला जा सके यह सुनिश्चित करना चाहिए। बाद में पेड़ के जमीन से 25 से.मी. ऊपर तक के भाग को काटना चाहिए। भूरे रंग की जितनी भी बड़ी छाल हो, उसको सूखाया जाता है। इस प्रकार छाल से दालचीनी और पत्तों को छाया में सूखा कर तेजपत्ता तैयार किया जाता हैं। शाखाएं काटने पर उसी दिन पत्तियों को निकालें। यह पत्तीयां सुखाकर उनका मसालों के लिए उपयोग करते हैं। अगर बड़े पैमाने पर रोपण किया जाए तो पत्तियों का उपयोग तेल प्राप्त करने के लिए भी किया जा सकता हैं।

गले में खराश, खांसी, दमा आदि पर दालचीनी का उपयोग किया जाता है। वातविकार ,कॉलेरा, सर दर्द, बुखार आदि पर दालचीनी एक बहुत अच्छा रोग निवारक है। बदन दर्द, जोड़ों का दर्द, गर्भाशय स्नायु की दुर्बलता, आदि पर तेजपत्ता एक उपयोगी दवा है।

खाद प्रबंधनः दालचीनी मात्रा (प्रति पेड़ किलो में)			
आयु (वर्ष में)	गोबर खाद	सुफला 15:15:15	सल्फर 90
1ला	2	0.135	10 ग्राम
2रा	4	0.270	20 ग्राम
3रा	6	0.400	30 ग्राम
4वां	8	0.550	40 ग्राम
5वां	10	0.670	50 ग्राम
10 वां और उसके बाद	20	1.350	100 ग्राम

मिट्टी बोले किसान से, फसल में मिलाए सुफला।
लागत का भुगतान होगा, तुमको समृद्धि का हवाला।

मसाला वनस्पती औषधियों के गुण तथा उपयोग

श्री. गणेश वरगंटीवार, प्रबंधक (सीआरएम–विपणन) आरसीएफ लि. मुंबई,
श्री.एस वी राजेशिर्के, वरिष्ठ अधिकारी (विपणन), आरसीएफ लि. विभागीय कार्यालय,कोल्हापूर.

आयुर्वेदिक चिकित्सा और साथ ही भोजन में प्राचीन काल से हल्दी का उपयोग होता आ रहा है। हल्दी का पौधा सुगंधित होता है। हल्दी के कंद से जमीन में गाठें निकलती हैं और वह पीली और चमकदार होती हैं। इन्हीं गांठों को 'हल्दी' कहा जाता है।

आमतौर पर हल्दी दो प्रकारों में पाई जाती है।

1 लोह हल्दीः रंग बनाने के लिए उपयुक्त है ।

2 नरम सुगंधित हल्दीः जंगलों से मिलने वाली हरी हल्दी का उपयोग मसालों में तो नहीं परंतु दवाईयां बनाने में किया जाता है।

हल्दी में रक्त को शुद्ध करने का महत्वपूर्ण गुण है। किसी भी उम्र की महिलाएं व पुरुष बिना किसी डर के इसका उपयोग कर सकते हैं।

रक्त को शुद्ध करने के अलावा, रंग साफ करना, कफ और आम नष्ट करने का एक विशेष गुण हल्दी में है। कीट नाशक, दुर्गन्ध हटाने, जहर हारक, प्रमेह नाशक आदि हल्दी के गुण काफी मशहूर हैं। साथ ही हल्दी का त्वचा रोग, सूजन, खुजली, कृमि, बदहजमी, कफ और पित्त नाशक आदि के लिये भी उपयोग किया जाता है।

★ किसी भी जख्म के प्राथमिक उपचार के लिये जख्म पर हल्दी पाउडर लगाने से रक्तप्रवाह रुक जाता है। ★गरम दूध में हल्दी चूर्ण मिला कर पीने से खांसी कम होती है, गला साफ होता है, जिससे आवाज भी खुल जाती है। ★ एलोवेरा के रस में हल्दी पाउडर मिला कर लेप करने से सुजन कम होती है। ★ हल्दी के चूर्ण पानी में उबाल कर चार अस्तर वाले कपड़े से छान कर बोतल में भर कर रखें और दिन में दो बार दो–दो बूंदें आंख में ड़ालने से नेत्र सम्बंधित रोगों पर उपचार का काम करती है। ★ खेत में काम करते समय पैरों के चोट या घाव में हल्दी पाउडर और देशी घी (पुराना) या हल्दी पाउडर और नारियल तेल के मिश्रिण से अच्छे गुण आते हैं।

हिंगः वात रोग (गैस) से पीड़ित लोगों के लिए भोजन में एक चुटकी हिंग की मात्रा नियमित रूप से प्रयोग करें। अचानक बुखार आने या तुरंत बढ़ने या कम होने पर हिंग पाउडर को पानी में मिला कर गाढी पेस्ट बनाए तथा हाथ और पैरों के तले पर लगाये ।

जीराः भोजन में जीरे का उपयोग करने से भूख बढ़ जाती है और पाचन तंत्र के पाचक रस उत्पन्न करने में उस में वृद्धि होती है। जीरा कफ नाशक है।जीरा तासिर में ठंड़ा होने के कारण आँखों के लिये फायदेमंद होता है।

अजवाईनः कब्ज रोग को कम करने के लिए 1 ग्राम अजवाईन को चूंस कर और चबा कर खाएं, इससे आंतों के कृमि भी नष्ट हो जाते हैं।

लौंगः लौंग को हल्के बुखार, फ्लू, पुराना जुकाम, दांत दर्द आदि के लिए दवाई के रूप में काफी उपयोगी है। लौंग पाउडर और सेंधा नमक मिला कर सेवन करने से पेट में जमा गैस को कम करने में मदद होती है। सूखी खांसी होने पर दवाई के रूप में लौंग बहुत प्रभावी होती है।

सौंफः पेट दर्द, मोटापा, कब्ज, उल्टी इन सब के लिये सौंफ काफी फायदेमंद होती है। गर्मियों में सौंफ का शरबत, सिरप शरीर को ठंडा करता है। हृदय रोगियों के लिए सौंफ काफी असरदार होती है।

जायफलः जायफल को पानी के साथ उबालने के बाद उसकी पेस्ट बनाकर दिन में तीन बार समान मात्रा केशहद में मिलाकर कर सेवन करने से बुखार कम होता है। दांत दर्द, गले में खराश, उच्च रक्तचाप, हृदय और फेफड़ों की कमजोरी आदि के लिए जायफल उपयुक्त दवाई है। उल्टी, डायरिया पर भी जायफल एक असरदार दवाई है। जायफल दूध में मिलाकर चेहरे पर लगाने से चेहरे पर आने वाले काले धब्बें कम होते हैं।

काली मिर्च :आम बुखार आने से गर्म चाय में एक चुटकी काली मिर्च पाउडर मिलाकर तुरंत राहत मिलती हैं। टीबी रोग, वात रोग, कृमि, कब्ज आदि के लिए काली मिर्च काफी फायदेमंद होती हैं। आखों में अंजनी आने पर काली मिर्च का पाउडर जल में मिलाकर उसकी बूंदे आँखों में डालने से राहत मिलती हैं। काली मिर्च की पाउडर या पेस्ट को गरम पानी में मिलाकर कुल्ला करने से खांसी और बंद आवाज खोलने में मदद होती हैं।

इलायचीः इलायची में गैस रोग दूर करने का गुण होता है। कमजोर नजर और पेट के अल्सर पर इलायची काफी असरदार होती है।

सौंठः अदरक सुखाकर बनाई गई सौंठ का प्रतिदिन सेवन करने से भूख बढ़ती है। एक कप गर्म दूध में आधा चम्मच सौंठ पाउडर मिलाकर सेवन करने से सर्दी और कफयुक्त खांसी के लिए एक असरदार दवाई है।

मेरे मन की बात.........

रिश्ते को संभालना चाहते हैं, तो गलतियों को भी संभालने की मानसिकता रखनी होगी और रिश्ते बनाये रखना हैं तो बिना जरूरत गलतियां दिखाने की आदत नहीं होनी चाहिए।

याद आने पर कभी भी आँखे बंद ना करें, अगर कोई बात पसंद नहीं आती है तो बताने की देरी ना करें। समय, सेहत और रिश्ते यह ऐसी तीन चीजें हैं, जिन्हें कीमत का लेबल नहीं हैं .... परंतु उनकें खोने के बाद समझ में आता हैं कि..........वह तो बहुमूल्य थे!

इलायची बुवाई

इलायची की खेती कंद अथवा बीजों की बुआई से की जाती है। एक वर्ष का पौधा अथवा कंद इनके रोपण के बाद तीसरे वर्ष से आय शुरू होती है। एक पेड़ से पांचवें वर्ष में, पाव किलो से दो किलो की उपज मिलती है। इलायची के पेड़ के पत्ते दोलन चंपा की पत्तीयों के समान चिकने नही होते हैं, लेकिन कनेर के पत्तों से मिलते–जुलते होते हैं।

आमतौर पर रस्सी की मोटाई और 45 से 60 सें.मी. की लंबाई और कई शाखाओं वाली जड़ें जमीन के करीब के तने पर आती हैं। कई जातीयों में तने पर निकलती हैं परंतु ऊपर की दिशा में तने के समांतर बढ़ती हैं। इन जडों पर तने से लेकर किनारे तक थोड़े–थोड़े अंतर पर फूल आते हैं। जिनका फलों में परिवर्तन होता हैं। फूलों को सूखाने के बाद हरी इलायची मिलती हैं। इन पर प्रक्रिया करने से यह सफेद हो जाती हैं। इलायची से 5.5 प्रतिशत से 10.5 प्रतिशत खुशबूदार तेल मिलता है।

इलायची की फसल प्रमुख रूप से कर्नाटक, केरल और तमिलनाडु प्रांतों में लगाई जाती हैं। कोंकण में भी नारियल–सुपारी के बागों में व्यक्तिगत प्रयासों से कुछ किसानों ने इलायची की खेती उगाई है।

इलायची खेती का कुल क्षेत्र, उससे मिलने वाली कुल आय, वैश्विक बाजार में होने वाला कुल निर्यात इन सब से संबंधित जानकारी के अनुसार दुनिया में भारत का पहला स्थान है। स्वाद, सुगंध और रंग से संबंधित जानकारी के अनुसार भारतीय इलायची विश्व में बेहतरीन मानी जाती है।

भारत में उगाये जाने वाले सभी प्रकार के मसाला उत्पादों में भी इलायची का दूसरा क्रमांक आता है और इसलिये इसे मसाला जिन्नों की महारानी कहा जाता है।

काली मिर्च की उपज में वृद्धि के लिये जून, सितंबर, अक्टूबर और नवंबर के महिनों में प्रति बेल 25 प्रतिशत आठ दिनों के संग्रहीत गोमुत्र का छिड़काव करें और 25 प्रतिशत घोल एक बार मिट्टी में मिलाने की सिफारिश कोंकण कृषि विद्यापीठ द्वारा की गई है।

हमारी शेती पत्रिका! हमारी प्रतिक्रियाएँ!

किसान का पूरा नाम– ....

....

पता– ....

पोस्ट– .... तालुका– ....

जिला– .... ☐☐☐☐☐☐

मोबाईल क्रमांक– ....

ई–मेल आय ड़ी– ....

जन्म तारीख– ....

आयु– .... शिक्षा– ....

शेती पत्रिका सदस्य होने पर सदस्यता क्रमांक:

MH-M ☐ - ☐☐☐☐☐☐

नई सदस्यता ग्रहण करने के लिए यह निशान बनाए ☑ ☐

आरसीएफ शेती पत्रिका से संबंधित आपकी प्रतिक्रियाएँ –

....

....

....

....

....

....

....

प्रतिक्रिया भेजने के लिये हमारा पता :–

सहा. महा प्रबंधक (सीआरएम विभाग),
राष्ट्रीय केमिकल्स एण्ड फर्टिलाइजर्स लिमिटेड
प्रियदर्शिनी, आठवीं मंजिल, पूर्व द्रुतगती महामार्ग, सायन, मुंबई –400022

ई–मेल: **crmrcf@gmail.com**
टेलीफोन नं 022–25523022

कृपया आपकी प्रतिक्रियाओं को डाक द्वारा अथवा एक लिफाफे मे बंद करके अपने निकटतम आरसीएफ कार्यालय में/अधिकृत उर्वरक विक्रेता को दें। आपका यह संदेश आप कार्ड पर लिख कर या स्कैन करके ईमेल द्वारा भी भेज सकते हैं।
(आपकी शेती पत्रिका की सदस्यता का नवीकरण करने के लिए यह आवश्यक है।)

तन जितना घूमता है उतना स्वस्थ्य रहता है,
और मन जितना स्थिर रहता है उतना स्वस्थ रहता है।

प्रेरणादायक विचार

प्रेरणा वह है जो आप से कार्य शुरू करवाती हैं। आपकी आदत वह होती है जो आपको अपने कार्य पथ पर बनाए रखती हैं।

माह पंचांग

29 अक्टूबर, अश्विन/कार्तिक संवत 1941

बुधवार दि. 2.10.2019	महात्मा गांधी तथा लाल बहादुर जयंती
मंगलवार दि. 8.10.2019	विजयादशमी (दशहरा)
रविवार दि. 13.10.2019	कोजागिरी पूर्णिमा
शुक्रवार दि. 25.10.2019	धनतेरस
रविवार दि. 27.10.2019	लक्ष्मीपूजन
सोमवार दि. 28.10.2019	बलिप्रतिपदा, दीपावली प्रतिपदा
मंगलवार दि.29.10.2019	भाई दुज

चुटकुला

दवाखाने में काफी सारे लोग लंबे समय से बैठे थे। समय बिताने के लिए एक व्यक्ति वजन यंत्र पर खडा हो गया।

पेट अंदर लेने की उसकी कोशिश को देखकर, दूसरा व्यक्ति बोला – 'ऐसा करने से कुछ नहीं होता है।'

अरे कैसे नहीं होता........ यह करने से ही मुझे मेरा वजन दिखाई पड़ता है।

ग्राफिटी

मैं खुद कभी संकटों की तलाश नहीं करता...........लेकिन मै ंउनकी पकड़ में जरूर आ जाता हूं।

कुछ लोग तो अपना लाभ मांगने के लिए 'दान' करते हैं, कुछ लोग इनाम माँगने के लिए भी दान करते हैं!

शेती पत्रिका में प्रकाशित होने वाले लेखों में व्यक्त की गई राय संबंधित लेखकों और लेखीकाओं की हैं। उनकी राय से प्रबंधन सहमत होगा ऐसा नहीं है।
– संपादक, आरसीएफ शेती पत्रिका।

हमारी सामाजिक प्रतिबद्धता

'नारियल फसल' आरसीएफ जिला कार्यालय रत्नागिरी, क्षेत्रीय नारियल अनुसंधान केंद्र, भाटिया और जिला सहकारी बैंक के साथ संयुक्त रूप से 'नारियल फसल संगोष्ठी' का कार्यक्रम संपन्न हुआ। इस अवसर पर डॉ.संजय सावंत, कुलपति, डॉ. बा. सा सावंत, कोंकण कृषि विद्यापीठ, दापोली, डॉ. श्रीरंग कद्रेकर, पूर्व कुलपति, डॉ. पराग हळदणकर, निदेशक (अनुसंधान), डॉ. वैभव शिंदे, कृषि विशेषज्ञ, नारियल अनुसंधान केंद्र, भाट्ये, श्री. नंदकिशोर मर्गज, आरसीएफ जिला प्रभारी,रत्नागिरी और अन्य गणमान्य व्यक्तियों का नारियल के बाग़वान और उद्यमियों को मार्गदर्शन का लाभ प्राप्त हुआ।

जिला कार्यालय, कोल्हापुर और राजविर पब्लिक स्कूल, वाशी, तालुका करविर के सहयोग से स्वच्छता अभियान और वृक्षारोपण कार्यक्रम उत्साह के साथ संपन्न हुआ। इस अवसर पर श्री. राजेश गुप्ता क्षेत्रीय प्रभारी, कोल्हापूर, श्री. सुरेंद्र राजेशिर्के, वरिष्ठ अधिकारी (विपणन), तथा शिक्षकों द्वारा विद्यार्थियों को स्वच्छता अभियान का महत्व समझाया गया।

वृक्षारोपण कार्यक्रम, हुबळी (राज्य कर्नाटक) आरसीएफ जिला कार्यालय की ओर से जिला प्रभारी श्री. एस.जी. सोमराज ने क्षेत्रीय प्रभारी श्री. एच. एन. कोट्रशा के मार्गदर्शन अंतर्गत इस कार्यक्रम का आयोजन किया गया।

आरसीएफ जिला कार्यालय धुळे की ओर से "स्वच्छता ही सेवा" इस कार्यक्रम के अंतर्गत जिला प्रभारी श्री सुरेश वराठा, श्री झेड. ए. अन्सारी, नंदुरबार जिला प्रभारी श्री ए.एम. घाडी आदि ने विद्यार्थियों को स्वच्छता अभियान की जानकारी दी।

आरसीएफ केअर नंबर 1800–22–3044 निःशुल्क

खाद विक्रेता और खेती विषयी सलाहें किसानों को सहज उपलब्ध कराने हेतु आरसीएफ ने टोल फ्री क्रमांक शुरु किया है। यह क्रमांक 1800–22–3044 है। फोन लगाने पर किसान को कोई शुल्क नही देना होगा। (छुट्टियों को छोड़कर सभी दिन सुबह 10 से शाम 6 बजे तक)

आरसीएफ किसान मंच'–मोबाईल एप

किसानों को कृषि संबंधी जानकारी के लिए 'आरसीएफ किसान मंच' यह मोबाईल एप गुगल प्ले स्टोर्स से मुफ्त डाउनलोड कर सकते है।

स्वच्छता ही सेवा!
150
YEARS OF
CELEBRATING
THE MAHATMA
स्वच्छता है जहाँ
स्वास्थ्य बसता है वहाँ !
हमारा कचरा हमारा उत्तरदायित्व!
आरसीएफ किसान केअर टोल फ्री क्रमांक 1800–22–3044
राष्ट्रीय केमिकल्स एण्ड फर्टिलाइज़र्स लिमिटेड
(भारत सरकार का उपक्रम)
आर सी एफ
पंजीकृत कार्यालयः 'प्रियदर्शिनी', ईस्टर्न एक्सप्रेस हाईवे, सायन, मुंबई –400 022.
वेब साइटः * www.rcfltd.com* rcfkisanmanch फेसबुक, ट्वीटर, इंस्टाग्राम पर अनुसरण करें!
CRM, RCF