



चिया - कफी

TEA - COFFEE

स्मारिका-२०६७

प्रकाशक :

राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड
केन्द्रीय कार्यालय, नयाँबांतेश्वर, काठमाडौं

National Tea & Coffee Development Board

विया खेतीका केही तस्वीरहरू



चिया - कफी

TEA - COFFEE

राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्डद्वारा प्रकाशित

समारिका

(राष्ट्रिय चिया दिवस)

२०८७

सम्पादन तथा प्रकाशन

NATIONAL TEA AND COFFEE DEVELOPMENT BOARD

केन्द्रिय कार्यालय, नयाँ बानेश्वर पो.ब.नं. १६८३, काठमाडौं, नेपाल

फोन: ००९७७-१-४४९५७९२, ४४९९७८६

फैक्स: ४४९७९४९

ईमेल : Ntcdb@hons.com.np

: www.teacoffee.gov.np

गा. गृहोद्देशकुमार सिंह यादव
कृषि तथा सहकारी मन्त्री

नेपाल राजकार



राष्ट्रपति
निवास

निवास : ४५२७४४४
अफिस : ४२१११२१
फ्याक्स : ४२१११३५
निजी सचिवालय
सिहारदार, काठमाडौं
नेपाल।



शुभ-कामना

राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्डले राष्ट्रिय चिया दिवस २०६७ को अवसर पारेर चिया कफी नामक स्मारिका प्रकाशन गर्न लागेको थाहा पाउँदा अत्यन्त खुशी लागेको छ ।

देशमा चिया तथा कफी खेतीको विकास र विस्तार गर्ने कार्यमा राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्डले खेतेको भूमिका उल्लेखनिय छ । यसै सन्दर्भमा चिया कफी नामक स्मारिकामा प्रकाशित हुने चिया तथा कफी सम्बन्धी सामग्रीहरूले यस क्षेत्रसंग सम्बन्धित कृषक उद्योगी व्यापारी तथा अन्य व्यक्ति संघ/संस्थालाई आ-आफ्नो व्यवसायिक कार्यको अभिवृद्धि गर्नमा सहयोग पुग्ने आशा लिएको छ । साथै चिया तथा कफीका उपभोक्ता र यस क्षेत्रमा समस्त जिजासु पाठकहरूका लागि समेत यो प्रकाशन उपयोगी हुनेछ भन्ने विश्वास प्रकट गर्न चाहान्दूँ ।

अनेको आरोह अवरोह भेल्टै चुनौती पूर्ण परिस्थितिको सामना गर्दै आफ्नो अस्तित्व मात्र होइन अलग पर्हिचान समेत स्थापित गर्न सफल नेपाली चिया तथा कफी व्यवसायले प्रमुख राष्ट्रिय उद्योगको पक्किमा आफ्नो नाम दर्ता गराउनका निम्ति जटनु पर्ने बेला आएको छ । यसको सान्दर्भिकता आगामी दिनहरूमा भनु टडकारो रूपमा प्रकट हुँदै जाने भएकोले यस तर्फ सम्बन्धित सबैको यथोचित ध्यान पुग्न आवश्यक छ । यसका विविध पक्षहरूलाई भनन गर्ने हो भने ग्रामीण रोजगारी सूजना गर्न, वातावरण सन्तुलन राख्न, ग्रामिण तथा निरपेक्ष गरिबीको रेखामुखी वाच्च विवर सेपाली नागरिकहरूको दिगो उत्थान र विकासका लागि चिया तथा कफी खेतीलाई कृषि उद्योग व्यवसायको रूपमा विकास गर्दै लैजानु पर्ने कुरामा कसैको दुईमत नहोला । राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड यस क्षेत्रको वृहत्तर विकासको लागि प्रतिवद्ध छ, नेपाल सरकारको तरफावाट यस सम्बन्धमा सकारात्मक भूमिका रहनेछ ।

साथै नव वर्ष २०६७ तथा राष्ट्रिय चिया दिवसको अवसरमा प्रकाशित यस स्मारिकाले सम्बन्धित यम्पूर्ण पाठक महानुभावहरूको अपेक्षा मुताविकको भूमिका निर्वाह गर्न सफल होस भन्ने हार्दिक शुभकामना व्यक्त गर्दछु ।

(मृगेन्द्र कुमार सिंह यादव)
मन्त्री



राष्ट्रीय चिया तथा कफी विकास बोर्ड

(राष्ट्रीय चिया तथा कफी विकास बोर्ड ऐन २०४९ अन्तर्गत स्थापित)

पत्र संख्या :
च.नं. :

केन्द्रीय कार्यालय
पो.ब.नं. ९६८३, काठमाडौं नेपाल

फोन नं. : ४४९५७९२, ४४९९७८६
फॉक्स : ४४९७९४१
ई-मेल : ntcdb@hons.com.np
वेब साईट : teacoffee.gov.np

शुभ-कामना

पूर्व मेची देखि पश्चिम महाकाली सम्मको पहाडी क्षेत्रमा राष्ट्रले चिया तथा कफी खेतीको जति विकास गर्न सक्यो उति हरीयो सुनको (Green gold) रूपमा चिया तथा कफी निर्यात गरी विदेशी मुद्रा आज्ञन गर्ने दिगो उपाय बन्न सक्ने सम्भावनालाई आत्मसात गर्दै उन्नतीका विविध आयामहरूलाई टेकेर अघी बढीरहेको राष्ट्रीय चिया तथा कफी विकास बोर्डले चिया तथा कफीको राष्ट्रव्यापी विकास तथा विस्तारमा जस्तो सुकै कठिन परिस्थितीहरूमा पनि कुनै सम्फौता नगरीकन लक्ष्य प्राप्तीको विकास यात्रामा संघै डिटिरहने र चिया तथा कफी नीतिका स्पष्ट निर्देशनहरूलाई पातना गर्दै अघि बढनको लागी सम्बद्ध कृपक, प्राविधिक उद्योगी व्यवसायी तथा निर्यातकहरूबाट सकारात्मक सहयोगको अपेक्षाका साथ आपसी सहयोग समन्वयको आशा राख्दै नव वर्ष २०८७ तथा चिया दिवसको शुभकामना व्यक्त गर्न चाहन्छु ।

साथै चिया कफी स्मारीकाको सफल प्रकाशनमा सहयोग पुर्याउनु हुने सम्पुर्ण कर्मचारी साथीहरु एवं लेखक महानुभावहरूलाई धन्यवाद दिन चाहान्छु ।

अशोक कुमार मुरारका
उपाध्यक्ष



पत्र संख्या :

च.नं. :

राष्ट्रीय चिया तथा कफी विकास बोर्ड

(राष्ट्रीय चिया तथा कफी विकास बोर्ड ऐन २०४९ अन्तर्गत स्थापित)

केन्द्रीय कार्यालय

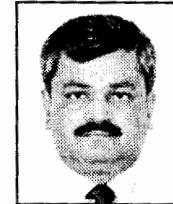
पो.ब.नं. ९६८३, काठमाडौं नेपाल

फोन नं. : ४४९५७९२, ४४९९७८६

फॉक्स : ४४९७९४१

ई-मेल : ntcdb@hons.com.np

वेब साईट : teacoffee.gov.np



दुई शब्दहरू

नेपालमा कफीको इतिहास धेरै लामो नभए परी चिया खेतीको इतिहास पुरानो भै सकेको छ तापनि इतिहास अनुरूप यस क्षेत्रमा जति उपलब्धी हुनपर्ने हो सो भै सकेको छैन तर जति भैरहेकोछ राम्रै छ। चिया क्षेत्रको समग्र विकास एवं सम्बद्धनका लागि नीजि क्षेत्र, साना किसानहरूको उल्लेख सहभागी हुनुपर्ने भने यस क्षेत्रको भविष्य उज्वल उन्मुख देखिन्दै। नीजि क्षेत्र एवं साना किसानहरूको होस्टेमा हैसे मिलाउदै नेपालमा चिया र कफी क्षेत्रको विकास विस्तार तथा गुणस्तरीय उत्पादन बढ़ि गर्दै नेपालमा अर्थतन्त्र तथा रोजगारीमा सहयोग प्रयोगउने मनसाथ राखि नेपाल सरकारको तर्फबाट राष्ट्रीय चिया तथा कफी विकास बोर्ड लागि परेको छ। हुन त बोर्ड स्थापना पर्दछ चिया र कफी क्षेत्रमा थुपै कार्यहरू भइसकेका छन् जस्तै बोर्ड अन्तर्गत सञ्चालित चिया विस्तार योजनाहरू इलाम, पाचथर, तेह्रथुम, धनकुटा, नुवाकोट तथा क्षेत्रिय कार्यालय भाषा र कास्कीबाट चिया कफी सम्बन्धी प्राविधिक तालिम, चिया कटिङ, विरुद्धा, स्प्रेयर, कफी पल्नीङ मेसीन जस्ता कृषकलाई उपयोगी हुने वस्तुहरूमा ५० प्रतिशत अनुदानमा वितरण गर्दै आई रहेको छ। यसका साथै सेमीनार गोपी मेला प्रदर्शनीमा भाग लिई बजार प्रवर्द्धन जस्ता कार्यक्रम गर्दै आइरहेको सबैलाई जानकारी भएकै हुनुपर्छ। त्यस गरी अन्तराष्ट्रीय स्तरमा चिया र कफीको परिचानको लागी Nepal Tea, Nepal coffee नामक लोगो तयार भई सकेको छ भने अब अन्तराष्ट्रीय एशोशिएनमा दर्ताको लागी अगाडी बढाइने छ। अन्तराष्ट्रीय बजारलाई मध्य नजर गरी नेपालमा उत्पादित चिया कफीलाई अगाँवीक मर्टिफिकेशन प्रमाणीकरणको लागी समेत बोर्ड लागिपरेको छ। त्यसै गरी यस आ.व. २०६६०१०६७ बाट इलामको फिक्रलामा चिया अनुसन्धानको लागी प्रयोगशाला स्थापनाको सुरुवात गर्न थालिएको पनि सबैलाई अवगत गराउन चाहन्दू। कफी को जातिय परिक्षण विगत ३ वर्ष देखि कृपि अनुसन्धान परिपदमा गम्भीर गरी पोखरामा गरीदै आइएको छ। यस क्षेत्रको पुण विकास विस्तार तथा गुण स्तरीय उत्पादन तथा बजार प्रवर्द्धनका लागी योजना बढ तरिकाबाट कार्यक्रम अगाडि लैजाने उद्देश्यले हालसालै ५ वर्षिय चिया खेती रणनीति तथा ३ वर्षिय कफी खेती रणनीत तयार गरी कार्यक्रम गर्न नेपाल सरकारसंग पहल गरी रहेको छ, यसरी यस क्षेत्रको समग्र विकास विस्तारका लागी बोर्ड लागिरहेको छ र सदैव लागी पर्ने छ।

बोर्डबाट प्रकाशित यस पुस्तक चिया कफी नामक स्मारीकामा समावेश गरीएको लेख रचना तथ्याइहरूले केही हद सम्म चिया कफीमा संलग्न समस्त प्राविधिक कृपक उच्चमीहरूलाई शिक्षित र प्रशिक्षित पार्न सघाउनुको साथै उपयोगी र शिक्षाप्रद हुने आशा मैले तिएको छु।

अन्तमा नव वर्ष एवं चिया दिवस २०६७ को शुभ कामना।

श्री विनयकमार मिश्र

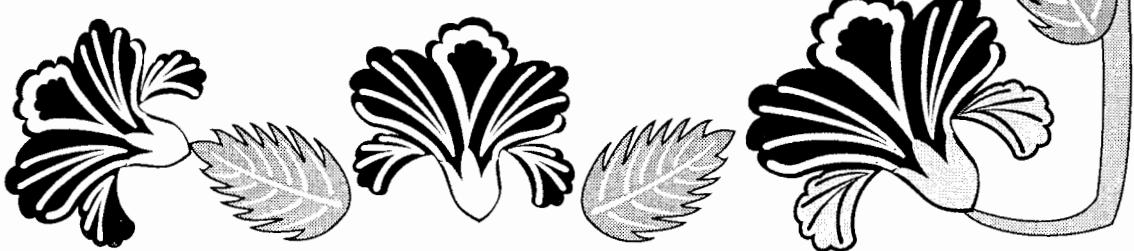
कार्यकारी निदेशक

सम्पादकीय

कृषि जन्य नगदे वालीको विकासको क्रममा राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्डले सम्बन्धीत निकायहरूको राय सल्लाह अनुसार ५ बर्षिय चिया रणनीत र ३ बर्षिय कफी रणनीती तयार गरी लागु गर्ने क्रममा लागी परेको छ । यसमा यहांहरू सबैको सह्योगको अपेक्षा बोर्ड गर्दछ । चिया तथा कफी खेती उत्पादनमा निरन्तरता रहने, शताव्दीसम्म उत्पादनशील रहने तथा निर्यात जन्य कृषि उत्पादन गर्ने दीर्घकालिन नगदेवाली उद्योग हो । भुपरिवेचित मुलुक नेपालमा चिया तथा कफी व्यवसायको प्रवर्द्धन गर्दै गरिवी निवारण गर्न सकिन्छ । चिया तथा कफी खेतीबाट ग्रामीण क्षेत्रमा रोजगारीको अवसर सृजना हुन्छ भने उच्चगुणस्तरीय चिया तथा कफी उत्पादन गरी विदेश निर्यात भै बैदेशिक मुद्रा आर्जन गर्ने बाटो खुल्ने छ । साथै अन्य वालीको तुलनामा यस खेती वा व्यवसायबाट बढी आर्थिक लाभ हुने र भू-संरक्षण तथा वातावरणीय संतुलन कायम गर्नमा महत्वपूर्ण योगदान पुग्ने भएको हुंदा नेपाल सरकारले चिया तथा कफी उत्पादन, प्रशोधन एवं व्यापारिक कारोबारमा नीजि क्षेत्रको सहभागिताबाट गुणात्मक तथा परिमाणात्मक विकास गर्ने मुख्य उदेश्यले राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्डको स्थापना गरेको हो । नेपाल चिया विकास निगम लि. लाई नीजिकरणमा लैजाने नेपाल सरकारको नीति अनुरूप प्रकृयात्मक कार्य सम्पादन गर्दा चिया विस्तार कार्य बोर्ड बाट गर्ने निर्णय लिए पश्चात चिया विस्तार योजनाहरू राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्डमा हस्तात्तरित भई कार्य संचालन हुदै आएको सबैलाई जानकारी भएकै छ । बोर्डले चिया तथा कफी व्यवसायको सबैोपरी हितलाई ध्यानमा राखि चिया तथा कफी खेती विस्तार तथा गुण स्तरीय उत्पादनका लागी कार्य गर्दै आइरहेको छ ।

विभिन्न समय तथा परिस्थितिहरूको सामना गर्दै हालसम्म आफ्नो अस्तित्व जोगाउन सफल नेपाली चिया तथा कफी व्यवसायले राष्ट्रिय उद्योगमा आफ्नो नाम दर्ता गराई सकेको छ भने अन्तराष्ट्रिय बजारमा पनि आफ्नो पहिचान पुर्याइ सकेको अवस्था छ यी तथ्यहरूलाई मनन गर्ने हो भने अवका दिनहरूमा ग्रामिण रोजगारी सृजना, वातावरण सन्तुलन राख्न, ग्रामिण तथा निरपेक्ष गरिबीको रेखामुनी वाच्च विवस नेपाली नागरिकहरूको दिगो उत्थानका लागी चिया तथा कफी खेती कृषि उद्योग व्यवसायको प्रकृयागत विकास गर्दै लैजान सकिने प्रमुख नगदे वाली हो भन्ने सम्बन्धमा कसैको दुइमत हुदैन । राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड यसको विकासको लागी कटिबद्ध छ ।

अन्तमा नव बर्ष २०८७ तथा राष्ट्रिय चिया दिवसको अवसरमा शुभकामना साथ चिया कफी स्मारिकाले प्रिय पाठकहरूलाई सानै भए पनि जानकारी पुर्याउन सकोस, धन्यवाद ।



बिषय-सूची

विद्या

क्र.सं.	लेख रचना	लेखक	पृष्ठ
१.	चियाको वर्तमान स्थिति उत्पादन क्षेत्रफल		१
२.	चिया खेतीमा रोपण सामाजीको छनोट	पद्मवहादुर गजमेर	४
३.	चियामा लाग्ने रोगहरू	इशु शकर श्रेष्ठ	६
४.	चियाका ग्रेडहरू र क्वालिटी	प्रेम आचार्य	१७
५.	A Brief Economic Analysis of Green Leaves	केशव भन्ते सापकोटा	२०
६.	लिख जलाधार क्षेत्रमा चिया खेती	जानवहादुर क्षेत्री	२८
७.	धनकट्ट जिल्लामा चिया खेतीको विकास	राम एकवाल यादव	३०
८.	एकिकृत सत्रजिव व्यवस्थापन	कृष्णराज संगोला	३२
९.	नेपाली चिया र बोर्ड	थीर वहादुर कटुवाल	३३
१०.	अन्नपूर्ण टि एण्ड कफी गार्डेनको छोटो चिनारी	नम्रता वराल	३४

कफी

११.	कफी नेपालमा		३५
१२.	नेपालमा कफीको वर्तमान अवस्था	श्याम प्रसाद भण्डारी	३७
१३.	नेपाली कफी र विश्वव्यापार	भोला कुमार श्रेष्ठ	४०
१४.	नेपालको कफी विकासमा वितेको ३० वर्षको अनुभव	ढकेश्वर घिमिरे	४२
१५.	गुणस्तरयुक्त कफी	रघुपति चौधरी	५०
१७.	Helvetas Nepal in Coffee Sub-Sector	रञ्जना मिश्र	५२
१८.	नेपाली कफीको उत्पादन तथा व्यापारिकरण	मणिक रत्न शाक्य	५५
१९.	कफीको वित्र प्रशोधन र भण्डारण गर्ने तरिका	प्रेमनिधि ढकाल	६१
२०.	कफीको गुणस्तर मापनका आधारहरू	रामराज जावाली	६२

विविध सामाजी

२१.	राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्डको परिचय		६३
२२.	सातवटा चिया विस्तार योजनाहरूको डेमोस्ट्रेशन प्लट ..		६६
२३.	बोर्डबाट भए गरेका कार्यहरू		७३
२४.	नेपालमा चिया कफी खेतीको ...		७५
२५.	चिया सम्बन्धी केही अन्तर्राष्ट्रिय तथाइहरू		७९
२६.	चियासँग सम्बन्धित संघ, संस्थाहरू		८५
२७.	कफीसँग सम्बन्धित संघ, संस्थाहरू		८६
२८.	चिया कफी सहकारी संस्था		८६
२९.	चिया उद्योग तथा व्यवसायीको नामावली		८८

राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्डले संकलन गरी प्रकाशन गरेका यस पुस्तिकाका लेखहरू लेखकका व्यक्तिगत धारणा हुन्। यी लेखहरूको आधिकारीता र सूचना श्रोतहरू लेखक स्वयं हुनेछन्।

विद्या



चियाको वर्तमान स्थिति उत्पादन क्षेत्रफल

क्षेत्रफल हेक्टरमा उत्पादन के.जी.

क्र.सं.	विवरण	अर्थोडक्स		सि.टि.सी.		जम्मा	उत्पादन
		क्षेत्रफल	उत्पादन	क्षेत्रफल	उत्पादन		
१.	बगान	२९५६	६९५१४६	६१०७	९२९४८६७	९०६३	९९९००१३
२.	साना किसान	४६६४	१३९४३३१	२९८१	४८२३७८३	७६५५	६२९८९९४
	जम्मा	७६२०	२०८९४७७	९०८८	१४११८६५०	१६७९८	१६२०८९२७

नेपालमा १२४ वटा चिया बगान र ४० वटा प्रशोधन कारखानाहरु सञ्चालित छन् । त्यसमध्ये २५ वटा सि.टि.सी. र १५ वटा अर्थोडक्स कारखानाहरु रहेका छन् जहाँ ४० हजारभन्दा बढी श्रमिकहरु प्रत्यक्षरूपमा रोजगारीमा संलग्न छन् । तराई (झापा) र अन्य पहाडी जिल्लाका ८१८ साना किसानहरुका करिव ४०९२० (प्रतिशत परिवार ५ जना लिइएको छ) परिवार सदस्यहरु चियामा आश्रित छन् ।

विश्वको कुल उत्पादन र निर्यामा नेपालको योगदान न्युन भए पनि इलाम र पूर्वाञ्चलका अन्य पहाडी जिल्लाहरुको हावापानी दार्जिलिसँग मिल्दौजुल्दो छ । यहाँको उत्पादन गुणस्तरको हुँदाहुँदै पनि अन्तर्राष्ट्रियस्तरमा स्वीकार हुने मापदण्ड अवलम्बन गर्न सकियो भने विश्व बजारमा नेपाली चियाले ठाउँ लिने संकेत प्रशस्त सम्भावना छ । विश्व बजारमा अर्गानिक चियाको माग बढ्दो छ, अर्गानिक चियाको माग नेपाली चियाको लागि राम्रो अवसर हुन सक्छ । अर्गानिक तथा गुणस्तरीय उत्पादनमा नै नेपाली चियाको भविष्य गाँसिएको छ । चिया खेतीमा संलग्न सबैले चिया रोपण उत्पादन प्रतिशतदेखि बजार व्यवस्थासम्म गुणस्तरमा ध्यान दिन आवश्यक छ । चियाको उत्पादन र क्षेत्र विस्तार मात्र होइन आन्तरिक र बाह्य (अन्तर्राष्ट्रिय) बजार प्रवर्द्धनमा ध्यान दिनुपर्दछ । विकास र विस्तारको प्रशस्त सम्भावना छ । अहिलेसम्म अन्तर्राष्ट्रिय बजारमा राम्रो परिचित भइसकेको नेपाली चियालाई अन्तर्राष्ट्रिय मापदण्डअनुसार गुणस्तरमा सुधार गर्दै लान सकेमा स्थायी बजार र उपभोक्ता सुरक्षित गर्न सकिनेछ । जसको लागि वोर्ड लागिपरेको छ ।

पहाडमा उत्पादन हुने अर्थोडक्स चियाको कुल उत्पादनको ९० प्रतिशतसम्म निर्यात हुन्छ, निर्यातका मुख्य बजार रहेका देशहरु जर्मन, जापान, अमेरिका रि पश्चीक रहेका छन् भने सि.टि.सी. नेपाल भित्रै खपत हुन्छ । केही वर्षदेखि भारत, पाकिस्तान र बंगलादेशमा निर्यात भइरहेको छ ।

चिया निर्यात तथा आयात विवरण

आर्थिक वर्ष	निर्यात		आयात	
	परिमाण मे.ट.	मूल्य रु. ह.	परिमाण मे.ट.	मूल्य रु. ह.
२०५१/०५२	७२१२	१३५७४		६५२०८
२०५२/०५३	७२१२	१५५१६		५२१७१
२०५३/०५४	८१४	२२६१७		८६९७१
२०५४/०५५	३५१०१	११७४५		६०२१८
२०५५/०५६	८३१८	३००८१		२७८३१
२०५६/०५७	८१६	२५७२२		७३२७७

२०५७/०५८	६९१५	२३०८४		९८०००
२०५८/०५९	७९१६	२७७८७		८८३८
२०५९/०६०	१९३	५३९०८		४६८
२०६०/०६१	९८४१२२	१०४८२२		९९२
२०६१/०६२	४३१६	४३८७७		४९९
२०६२/०६३	४६२३	४१५६३२		५००५
२०६३/०६४	७०००			१९०००
२०६४/०६५	८६००	१०२१२२		१३१२३
२०६५/०६६	८८८९	११६०५९३		९६२४

राष्ट्रिय चिया नीति २०५७ चियाको उत्पादनमा गुणस्तर एवं परिमाण वृद्धि गर्न, उत्पादन, आन्तरिक विक्री वितरण एवं निकासी पैठारीमा देखिएको समस्या समाधान गर्न र चियाको संस्थागत विकास गर्न, सरकारले राष्ट्रिय चिया निती २०५७ स्वीकृत गरी कार्यान्वयन निर्देशिका २०५८ स्वीकृत भए तापनि पूर्ण लागू गर्न नीजि क्षेत्रको सक्रिय सहभागिताको आवश्यक छ।

हाल चियाको विकासमा विभिन्न सरकारी गैङ्ग सरकारी संस्थाहरु संलग्न छन्। राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास वोर्ड, चिया कफी विकास शाखा, नेपाल चिया उत्पादक संघ, नेपाल टि एशोसिएसन, हिमालयन अर्थोडब टि प्रोड्युर्सस एशोसिएसन, हिमालयन चिया उत्पादक सहकारी संस्था, कृषि उच्चम केन्द्र, व्यापार प्रवर्द्धन केन्द्र, टि डेभलपमेन्ट एलायन्स, टि सेक्टरजस्ता थुप्रै सर्भिस सेन्टर छन्। राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास वोर्डको एक केन्द्रिय कार्यालय, २ वटा क्षेत्रीय कार्यालय ५ जिल्लामा ७ वटा योजना कार्यालय र २ वटा उपकेन्द्र छन् भने विस्तारको कममा ओखलढुंगा र सोलुखुम्बु जिल्लामा कार्याल स्थापना गर्ने सोच गरी जग्गा खरिद गरेको छ।

त्यस्तै अन्तर्राष्ट्रिय गैर सहकारी संस्थाहरुमा वितरक इन्टरदेशनल, जि.टि.जे.ड, एस.एन.भी. नेपालले पनि विभिन्न कार्यक्रमार्फत सहयोग पुऱ्याई आएको छ। किसानहरुको प्रतिनिधिमुलक संस्थाको रूपमा विभिन्न जिल्लाहरुमा चिया उत्पादक संघ, चिया सहकारी, जिल्ला संघ गठन भई कार्यरत छन्। त्यस्तै चियाको प्याकेजिङ, आयात निर्यातमा थुप्रै फर्क कम्पनी संलग्न छन्।

चिया सामान्य परिचय

चियाको वैज्ञानिक नाम : क्यामेलिया साइनेनसिस (Camellia Sinensis (L. O. Kunze)

चियाको मुख्य तीन जात छन् :

- १) चिनिया जात (Camellia sinensis)
- २) आसामी जात (Camellia Assamica)
- ३) क्याम्बोड जात (Cassamica ssp Lasiocalyx)

तयारी चिया तीन किसिममा वर्गीकरण गरिएको छ :

- १) कालो चिया (Black tea fermented tea)
- २) हरियो चिया (Green tea unfermented tea)
- ३) ओलाङ्ग चिया (Olang tea semi fermented tea)

१) कालो चिया

यसलाई पनि दुई किसिममा विभाजित गरिएको छ ।

(क) अर्थोडक्स चिया (Orthodox Tea):- यसलाई पत्ति चिया पनि भनिन्छ । यो बास्नादार हल्का रंगको हुन्छ । विश्व प्रसिद्ध दार्जिलिङ्गको चिया अर्थोडक्स चिया हो । इलाम, पाँचथर, धनकुटा र अन्य पहाडी जिल्लाहरुमा अर्थोडक्स चियाको उत्पादन हुन्छ । यसको मुख्य बजार युरोप, अमेरिका, जापान हो ।

(ख) सि. टि.सि. :- यस चियालाई धुलो तथा दानादार चिया पनि भनिन्छ । नेपालमा भापा जिल्लामा मात्र यसको उत्पादन हुन्छ । विश्वको अन्य धेरै देशमा यसको उत्पादन हुन्छ । यसको आन्तरिक मार्ग र खपत धेरै हुन्छ ।

२) हरियो चिया

यसलाई Unfermented Tea भनिन्छ । चीन, जापान, ताइवानमा यसको उत्पादन र खपत बढी हुन्छ । नेपालमा एउटै ग्रिन टि मात्र उत्पादन गर्ने कारखाना इलामको पशुपतिनगरमा छ ।

३) ओलाङ्ग चिया (Oolang Tea)

यो चिया Semi fermented Tea चिया हो । यसको बढी खपत ताइवान, जापान, चीनमा हुन्छ ।

चिया सेवन, स्वास्थ्य जीवन
राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास वोर्ड



चिया खेतीमा रोपण सामाग्रीको छनौट

- पद्म बहादुर गजमेर

कुनै पनि वस्तुको गुणस्तरीय उत्पादन यसमा प्रयोग हुने कच्चा पदार्थमा भर पर्दछ, चियाको कच्चा पदार्थ, चियाको हरियो पति नै हो । यसैले चियाको गणस्तर फिल्डबाटै बनिन्छ, भन्दछन् । गणस्तरीय चिया उत्पादन, धेरै हदसम्म यसको सामाग्री सिड/क्लोनमा भर पर्दछ । उत्पादनमा माटो र विरुवाले ठूलो प्रभाव पार्दछ । माटोको सुधार विस्तारै हुन सक्छ । उत्पादनमा वृद्धि र गुणस्तरमा सुधार माटोको उचित व्यवस्थापन, उचित रोपण सामाग्रीको छनौटवाट गर्न सकिन्छ ।

नेपालमा चिया खेतीको लामो इतिहास भएको र आज भाषा, इलाम, पाँचथर, धनकुटा, तेह्रथुमका किसानहरुको एक प्रमुख नगदे बालीको रूपमा स्थापित भइसक्दा पनि विविध कारणले, हालसम्म चियाको अनुसन्धानको कार्य अगाडि बढ्दून सकेको छैन । यसको हावापानी माटो सुहाउँदो, रोपण सामग्रीको अध्ययन अनुसन्धानको अभावमा, नेपाली चियाको उत्पादकत्व र गुणस्तर मूल्यांकनमा प्रभाव परेको पाइन्छ । नेपालमा प्रयोग भएको चियाको रोपण सामग्री, उत्पादन प्रशोधन प्रविधि, भारतीय प्रविधिलाई अपनाइहेको छ । चियामा भारतीय प्रविधि उत्कृष्ट मानिन्छ, तर त्यस्ता प्रविधिको पनि सही रूपमा लागू हुन सकेको छैन । नेपालको पहाड, तराईमा रोपण भएका प्रायः सबै सिड/क्लोनको जात अनौपचारिक रूपमा भारतवाट भित्रिएका हुन् । पहाडमा रोपण भएको ७० देखि ८० प्रतिशतसम्म तकदा ७८, गुम्ति, तकदा ३८३ रहेका छन्, बाँकी अन्य जात छन् । त्यस्तै तराईमा पुराना ठूला वगानमा सिड स्टक रोपण भएको भए पनि पछि स्थापना भएका अन्य वगानहरु, साना, मझौला किसानहरु, टि.भी. सिरीज (TV Series) अन्तर्गतको TV-25, 26 मुख्य रूपमा, रोपण भएको पाइन्छ । अनौपचारिक रूपमा भित्रिएका ति सिड/क्लोनका जातहरुको पनि यहाँको सन्दर्भमा अध्ययन अनुसन्धान भएको छैन । नेपालको आफ्नो क्लोनको विकास भएको छैन । नेपालको चियाको आफ्नो क्लोनको विकासको लागि होटपा (HOTPA) को HIMTEX कार्यक्रमअनुसार भएको प्रयासले निरन्तरता पाउन सकेन । अध्ययन अनुसन्धानको अन्तिम चरणमा पुगिसकेको सुन्नमा आए पैन, कार्यक्रमको समयावधि थप नभएकोले होला, परिणाम बाहिर आउन सकेन ।

नेपालको हावापानी माटोको लागि उपयुक्त रोपण सामाग्रीको विकास भइ नसकेको अवस्थामा, अहिलेसम्म चियाले व्यवसायिक रूप लिइसकेका ठाउँहरुमा र नयाँ विस्तार भइरहेका ठाउँहरुमा पनि अनौपचारिक रूपमा भारतवाट भित्रिएका रोपण सामग्रीहरुको प्रसारण भइरहेकोले र प्रारम्भमा चिया खेतीको विस्तारमा मात्र ध्यान गएकोले, रोपण सामग्रीको छनौट, रोपण तरिकामा केही प्रविधिक त्रुटिहरु हुन गएकोले अझै केही वर्षसम्म तिनै सिड/क्लोन जातहरुमा भर पर्नुपर्ने भएकोले, रोपण सामग्रीको छनौट सम्बन्धमा, भारतीय अनुसन्धानवाट भएको मूल्यांकन र सिफारिसको आधारमा सामान्य परिचय दिने प्रयास गरिएको छ ।

उच्च गुणस्तरको, बढी उत्पादन दिने, सुख्खा तथा विभिन्न रोग कीरासँग प्रतिरोधात्मक क्षमता भएको, रोपण सामग्रीको विकास अनुसन्धानवाट, उत्तर भारतको आसाम, बंगाल र पहाड (दार्जिलिङ) को लागि सिफारिस भएको छ ।

विगत आधा शताब्दीको अवधिमा ३० प्रकारको टि.भी. श्रृंखला (TV Series) १५१ प्रकारको वगान श्रृंखला (TRA-Garden Series) क्लोन र १४ प्रकारको सिड स्टक (Biclonal Seed Stock) को विकास तथा सिफारिस, उत्तर भारत स्थित चिया अनुसन्धान संस्थावाट भएको छ ।

हाम्रो पर्वी पहाडको हावापानी दार्जिलिङ्गसँग मिल्दो जुल्दो छ, सि.टि.सि. चिया उत्पादन हुने भाषाको हावापानी वंगालको डुवर्सी र तराईसँग मिल्दो जुल्दो छ । हाम्रो चिया उद्योगमा धेरै रोपण सामग्री, अनौपचारिक रूपमा भित्रिएको उल्लेख गरिसकिएको छ, चिया एक बहुवर्षीय बाली भएकोले, रोपण भई उत्पादन दिइएका साना ठूला वगानहरुमा, तत्काल परिवर्तन, रोपण सामग्रीमा सुधार, सिफारिसअनुसार गर्न समस्या भए पनि, क्षेत्रफल विस्तार गर्दा र विस्तारका सम्भावना भएका ठाउँहरुमा गर्न सकिन्छ, पुराना वगानहरुमा पनि अपरूट (Uproot) गरि पुऱ्यां रोपण गर्नुपर्दा, यिनै सिफारिस भएका रोपण सामग्रीवाट उत्पादन र गुणस्तरको उचित मिश्रण गरी, रोपण गर्न सकिन्छ ।

चिया रोपणको लागि, रोपण सामग्रीको छनौट गर्दा मुख्य निम्न बुँदाहरुमा ध्यान दिन आवश्यक छ :
१. धेरै क्षेत्रमा रोपण क्षेत्रको विस्तार गर्दा विविध वंशाणु गुण भएको क्लोन र सिड (विउ) को खेती गर्ने ।

२. कुल चिया रोपण क्षेत्रफलमा ५/६ प्रकारको क्लोन रोपण गर्ने ।
३. सिड / क्लोनको अनुपात रोपण क्षेत्रफलको आधारमा १:१ हुन्पर्दछ ।
४. एक प्रकारको क्लोनले, कुल रोपण क्षेत्रफलको १० प्रतिशतभन्दा बढी ढाकिनु हुँदैन ।
५. प्रमाणित गुण र उत्पादन क्षमता भएको रोपण सामग्रीको छनौट गर्नपर्दछ ।
६. कुनै विशेष स्थानको लागि उपयुक्त सुहाउँदो जात, सो स्थानमा प्रयोगात्मक रूपमा थोरै हुर्काएर गर्न सकिन्छ । कुनै एक स्थानको लागि, उपयुक्त अर्कै स्थानको अनुकूल नहुन सक्छ ।
७. रोपण सामग्रीको छनौट, उत्पादन गरिने चिया सी.टि.सी. अर्थोडक्स चियाको आधारमा गर्न उपयुक्त हुन्छ ।
८. स्तरीय (Standard) बढी उत्पादन दिन (Yield) र उच्च गुणस्तर (Quality) को ५०:३०:२० को अनुपातमा रहेको मिश्रणलाई तराईको लागि, र ४०:२०:४० को अनुपातमा रहेको मिश्रणलाई पहाडको लागि प्राथमिकता दिनपर्दछ ।

सिफारिस भएका चियाको क्लोन जातहरूलाई निम्नअनुसार वर्गीकरण गरिएको छ :

स्तरीय (Standard) : औसत उत्पादन र औसत गुणस्तरभन्दा राम्रो प्रति हेक्टर ३००० देखि ३५०० के.जी. सम्म तयारी चिया उत्पादन हुने (Above average yield and quality) ।

गुणस्तरयुक्त (Quality): गुणस्तरीय तर औसत उत्पादन दिने प्रति हेक्टर २५०० के.जी. देखि २८०० के.जी. सम्म तयारी चिया उत्पादन दिने (High quality but average yield) ।

बढी उत्पादन दिने (Yield): औसत गुणस्तरको तर बढी उत्पादन दिने । प्रति हेक्टर ४००० के.जी. भन्दा बढी तयारी चिया उत्पादन दिने (Average quality but high yield) ।

गुणस्तरियता र उत्पादनको आधारमा क्लोनको वर्गीकरण :

रोपण क्षेत्र	स्तरीय (Standard)	बढी उत्पादन दिने (Yield)	गुणस्तरीय (Quality)
तराई	TV- 1, 14, 16, 17, 18, 20, 24, 27, 28	TV- 22, 23, 25, 26, 29, 30	TV- 21
पहाड	AV- 2 (आम्वारी) Phoobsering (फुप्पिरिङ्ग) 312, 1404, 1258, Tukdah (तक्दा) 78, 135, 383, 246 Balasun (वालासन)	Happy valley - 39 (हयापी भ्याली) TV-19 C.P. (सि.पी.) 1 Sundaram (सुन्दरम) K =1/1 (कोपाति)	Bannockburn- 688 (वेनेक्वन) - 777 Tukdah-145

पहाड र तराईको लागि १४ प्रकारको वाई क्लोनल सिड (Biclonal Seed Stocks) सिफारिस भएको छ ।

पहाडको लागि- TS- 378, 379, 557, 569

तराईको लागि- TS- 397, 449, 450, 462, 463, 464, 491, 506, 520, 589

TS- Tocklai Seed

क्लोन /सिडको उत्पादन गुणस्तर, त्यहाँको माटो, हावापानी, वातावरणबाट प्रभावित हुन्छ । उत्पादन र गुणस्तरको उचित समिश्रणको लागि, विविध वंशाणु गुण भएका क्लोन /सिडको रोपण क्षेत्रको अवस्थाको (सुख्खा नलाग्ने, सुख्खा लाग्ने निकासको प्रवन्ध राम्रो, भएको, नभएको, तराई कम उच्चाई भएको पहाड, उच्च पहाडी क्षेत्र) आधारमा छनौट गरिनु पर्दछ ।

सन्दर्भ सामग्री: Field Management in Tea, 1995, 2005 (TRA Publication) The Planter Guide to Tea Culture and Manufacture (Dr ID. Singh), Training on Trainers Hand Book (HOTPA)

चियामा लाग्ने रोगहरू

- इशु शंकर श्रेष्ठ

१. पातमा लाग्ने रोग

१.१ फोके मरुवा (Blister Blight): धुम्म परेको मौसम, तापकम २५ से. भन्दा कम रहेमा, सापेक्षिक आद्रता ८० रहेमा फोके मरुवा रोग देखापर्दछ । पातमा दबेको सेतो गुलावी रडको थोप्ला देखा पर्दछ र पछि रातो कालो भई दुलो पर्दछ ।

व्यवस्थापन :

- रोग लाग्न नदिन रक्षकको रूपमा बोर्डो पेष्ट वा वायोकयर एफ १:२०० अनुपातमा प्रयोग गर्ने ।
- टिपिङ्ग गर्नु अगाडि आकमण भएमा केही तल टिपिङ्ग गरी ६-७ दिनको फरकमा बार्डो पेष्ट १ वा वायोकयर एफ १:२०० अनुपातमा प्रयोग गर्ने ।
- एक दुई ठाउँमा मात्र रोग देखिएमा हातले टिपी हटाउने ।
- रोग लाग्नेको ठाउँमा बोर्डो पेष्ट वा वायोकयर एफ १:२०० अनुपातमा प्रयोग गर्ने ।

१.२ कालो सङ्गने (Black Rot): पातहरुमा खैरो हल्का कालो धब्बा देखापर्दछ । पछि रोग बढेमा पात कालो रंगको हुन्छ । रोग ग्रस्त पात ढुँसी रेशाको सहायताले डाठमा टासिएर रहेको हुन्छ । यो वर्षा मौसममा देखा पर्दछ ।

व्यवस्थापन :

- रोग लाग्ने क्षेत्रमा छोटो अवधिको काटछाटको चक्र अपनाउने ।
- वर्षामा रोग लाग्न नदिन अल्कलाईन वास (खरानी तथा चुनाको घोल) प्रयोग गर्ने वा जुट बोराको सहायताले भए याउ छ ।
- रोग लागेको ठाउँमा बोर्डो पेष्ट वा वायोकयर एफ १:२०० अनुपातमा प्रयोग गर्ने ।

२. काण्डमा लाग्ने रोग

२.१ कोलर (फेद) क्यांकर (Collar Canker): विकासशिल चियामा बढी देखा पर्दछ । जिवाणुले काण्डमा खुला रहेको घाउवाट भित्र पसी आकमण गर्दछ ।

रोग लाग्ने कारणहरू

- गिर्दी मिसिएको माटोमा रोपण भएमा,
- गहिरो रोपण गरिएमा,
- फेदमा डाठ छेउमा मल्लिङ्ग गरिएमा,
- गोडमेल गर्दा चोटपटक लागेमा,
- रासायनिक मल प्रयोग डाठ छेउमा गरिएमा,
- बोकामा चिस्यानको मात्रा कम भएमा,
- एकदम सुख्खा मौसममा सतह सिँचाई गरिएमा ।

लक्षण

- विरुवाका पातहरु पहेलिएर जाने,
- विरुवा वृद्धि रोकिने,
- फुल धैरै फुल्ने,
- फेदमा क्यांकर बन्ने ।

व्यवस्थापन

- माथि लेखिएका रोग लाग्ने कारणहरु नियन्त्रण गर्ने ।
- रोग लागिसकेको विरुवा स्वस्थ भागमाथि काट्ने र बोर्डो पेष्ट लगाउने ।

२.२ काण्डमा लाग्ने क्यांकर (Branch Canker): काण्डमा क्यांकरका लक्षणहरु देखा पर्दछन् ।

रोग लाग्ने कारणहरु

- धेरै घामले डढनु
- द्वितीय हागाहरुमा ठाडो क्यांकर देखिनु ।

व्यवस्थापन

- सुख्खा मौसममा काट्छाट नगर्नु,
- रोग लागेको भाग हटाई बोर्डो पेष्ट लगाउने ।

२.३ काठ सड्ने (Wood Rot): काण्डमा कालो पाप्रा देखा पर्दछ । रोग लागेको भागमा हलका थिच्दा पाप्रा टुका-टुका पर्दछ ।

व्यवस्थापन

- सुख्खा मौसममा काट्छाट नगर्नु,
- पुनर्जीवन (Rejuvination) काट्छाट गर्ने ।

२.४ लेप्टोथिरियम डाईव्याक (Leptothyrium Diedack): यो रोग धेरै उचाई भएको क्षेत्रमा देखिन्छ । काँटछाँट गरिएको क्षेत्रमा हागा पलाउने समयमा बढी देख आईन्छ । काटेको ठाउँबाट मुना बढन नसकी मर्न थाल्दछ । रोगी हागा एकासी भाँचिन्छ । काटेको ठाउँबाट जिवाणु छिरी आक्रमण गर्दछ ।

व्यवस्थापन : काटेको भागमा बोर्डो पेष्ट लगाउने ।

३. जरामा लाग्ने रोग

- पहिला जंगल भएको ठाउँमा जराको रोगको आक्रमण बढी पाईन्छ । माटोबाट वा जराको सम्पर्कबाट रोग फैलने गर्दछ । अन्तमा विरुवा मर्दछ ।
- लक्षण : ओइलने, पात पहेलिने, पात नभर्ने तर सुक्ने, विरुवा मर्ने ।

३.१ कालो भई जरा सड्ने (Black Root)

- जराको सतहमा र फेदमा कालो रुवा जस्तो माईसेलियम (धागो जस्तो त्यान्दो) देखिन्छ,
- बोका र काठको बीच भागमा सेतो तारा आकारको माईसेलियम देखापर्दछ ।
- खुला रूपमा माईसेलियम प्रांगारिक पदार्थ तथा माटोमा बढेको देख सकिन्छ ।
- बढी आद्रता भएको चिसो, ओसिलो मौसममा बढी देखापर्दछ ।

व्यवस्थापन

- १० मिटर वरिपरि सतहको मल्च हटाउने,
- विरुवाको वरिपरि बोर्डो मिक्सचर वा वायो केयर एफ १:२०० घोलले भिजाउने,
- माटोको पुनर्जीवन (Soil rehabilitation) नगर्ने ।

३.२ रातो जरा भई सड्ने (Red Root)

- चाडो फैलने तर विस्तारै विरुवा मार्ने,
- माईसेलियम पहिला सेतो पछि रातो र कालो हुने,
- जरा धुँदा माटो सजिलै हट्ने र रगत रंगको माईसेलियम देखिने,
- काठ स्पोन्ज जस्तो र सडेको अनुभव हुने,
- जराको सम्पर्कबाट फैलने ।

३.३ खैरो जरा भई सड्ने (Brown Root)

- तल्लो भागमा देखापर्दछ ।
- विस्तारै फैलने तर चाडै विरुवा मार्ने,
- जराबाट माटो सजिलै धोई हटाउन नसकिने,
- काठ स्पोन्ज जस्तो र सडेको अनुभव हुने,
- माईसेलियम हल्का खैरो रडको देखिने,
- काठमा मौरीको चाकाजस्तो जाली देखिने,
- जराको सम्पर्कबाट फैलन ।

३.४ जरा चिरा पर्ने (Root splitting)

- जराको बोकामा ठाडो चिरा पर्ने,
- माईसेलियम सेतो र एक अर्कामा कसिसएर जोडिएर रहेको,
- बोका र काठको विच भागमा माईसेलियमको वास्ना च्याउ जस्तो आउने,
- माटोबाट सर्ने ।

३.५ जाइलेरिया (Xyleria)

- अलग अलग ठाउँमा देखापर्दछ,
- जराको सतह कालो रिवनजस्तो हाईफाले ढाकेको,
- माईसेलियम बोकामा मात्र देखापर्दछ,
- सुख्खा पछि धेरै विरुवा मर्दछ ।

जराको रोगको व्यवस्थापन

- रोग हेरी रोग लागेको वरिपरि १ देखि २ लाईन विरुवा बाहिर करिव १.५ फिट चौडा र ३.५ फिट गहिरो खांखनी रोगी विरुवा छुट्याउने । खनेको माटो रोगी विरुवातर्फ फाल्ने । रोगी विरुवा सबै हटाई र्वाटेमाला श्रोपी पुनःस्थापना गराउने ।
- माटोमा धुवा लगाउने ।

३.६. वैजनी रड भई सड्ने (Violet Root): प्राथमिक कारण : पानी जमेर ।

लक्षण:

- पात पहेलिएर लुत्रुक्क हुने र पछि विरुवा मर्ने ।
- जराको बोकामा ठूला लेन्टिकलस् सेलहरू देखिन्छन् जसबाट जिवाणुभित्र पस्दछ ।
- जरामसी वा वैजनी रडको देखिन्छ र भिनेगारजस्तो वास्ना आउँदछ ।
- काठमा माईसेलियम सेतो भई पछि वैजनी रडको देखिन्छ ।

व्यवस्थापना :

- पानी जम्ने क्षेत्रमा विरुद्ध रोपण न गर्ने,
- निकासको सुधार गर्ने ।

३.७ डिप्लोडिया (Diplodia): प्रायः तल्लो तथा मध्य क्षेत्रमा देखापर्दछ ।

- प्राथमिक कारण : विरुद्ध कमजोर हुनको कारणहरु :
- धेरै पत्ति उत्पादन भएको पश्चात् लगातार कडा पत्ति टिपाई तथा काटछाट गरिएको कारणले स्टार्च जगडा वा सचित नहुनु ।
- लामो अवधिको सुख्खा रहनु ।
- शत्रु जिव तथा रोग लगाउने जिवाणुले धेरै विनास गर्नु ।

लक्षण

- विरुद्ध कमजोर देखिनु तथा विरुद्धमा अस्वस्थ पात रहनु,
- काँटछाट पछि विरुद्धले मुना नहालनु,
- नयाँ मुना मर्नु तथा जराको विचमा कालो सानो धब्बा रहनु,
- रोगले ग्रस्त बनाएको विरुद्धको काठ कालो निलो हुनु ।

व्यवस्थापन : तलका कार्य गरी विरुद्धको स्वस्थता तथा सामर्थमा सुधार ल्याउनु :

- सही समयमा काँटछाट गर्ने,
- ठीक तथा सुहाउँदो तरिकाको पत्ति टिपाई गर्ने,
- पर्याप्त मलजल गर्दै समयमा नै विरुद्धलाई शत्रु जीव तथा जिवाणुबाट बचाउने ।

३.८ फेद कालो भई सडने (Charcoal Stump Rot)

कारण : चट्याड पर्नु ।

लक्षण

- अचानक विरुद्ध मर्नु,
- बोका र काठको विचमा फ्यान आकारको सेतो माईसेलियम रहनु,
- रोगले ग्रस्त पारेको विरुद्धको बोकामा कोईलाको पाप्राजस्तो रहनु ।

व्यवस्थापन : चट्याडले बिगारेको विरुद्धलाई तुरन्त उखेले वा हटाउने ।

उपचार

- विरुद्ध रोपण गर्नु वर्ष दिन अगावै माटोलाई काटा लगाई डल्लाडल्ली फोडी हल्का बनाउने,
- ३-४ महिना अगावै $60 \times 60 \times 60$ को खाडल खनी खुल्ला राख्ने,
- खनिएको माटोमा बोडी मिक्स्चरको घोल प्रयोग गर्ने,
- रोपण गरेको पहिलो वर्ष नाईट्रोजन मलको प्रयोग गर्ने ।

चियाको विरुद्धामा आक्रमण गर्ने मुख्य शत्रु जिवहरू

१. जरामा आक्रमण गर्ने शत्रु जिव

१.१ जुका : जुकाले मुख्य गरी नसरी विरुद्धामा जरामा आक्रमण गरी खानाबाट विज्ञेत गराइदिन्छ। जरामा स-साना गाठाहरू देख्न सकिन्छ, जसले अरु हागाहरू दिन सकैनैन र काम पनि गर्न सकैनैन। विरुद्ध पहेलिन्छ र बढ्न सकैनैन।

व्यवस्थापन

- माटोलाई जि.आई. सिटमा राखी हल्का पानी छर्कै करिव ६० देखि ७० से. सम्म तताउने। यसो गर्दा माटोलाई हातमा लिन सक्ने हुनुपर्दछ।
- निस्याटिनको प्रयोग गर्ने।

१.२ खुम्ले : नसरी तथा नयाँ रोपण भएको क्षेत्रमा बढी देखापर्दछ। जरा तथा फेदको डाठको बोका खाइदिन्छ। जसले गर्दा पहेलिदै पात खस्न थाल्दछ। यो बढी मात्रामा नपाकेको गोठेमल प्रयोग भएको ठाउँमा देखापर्दछ।

व्यवस्थापन

- नसरीको लागि माटो तताएर नास गर्न सकिन्छ।
- विरुद्ध रोपण गर्दा निम्नको पिना प्रयोग गर्ने।
- रोपण गरिसकेको विरुद्धामा किटनाशक निम (निम्विसिडिन १:२०० अनुपातमा घुलाई प्रति विरुद्ध ५०० एम.एल. (२ माना) घोल तलसम्म भिज्ने गरी दिनुपर्दछ।

२.३. मिली वग : क्यालस, माउ पातको पिटिल र मुनाबाट रस चुस्दछ। साथमा कमिला पनि देख्न सकिनेछ। जरा बढ्न सकैनैन, माउ पात झर्दछ र विरुद्ध मर्दछ।

व्यवस्थापन

- निमको किटनाशक विषादी (निम्विसिडिन) १:२०० अनुपातमा घोली २-३ पटक हप्ता दिनको फरकमा फेदमा भिजाउने।

२. काण्डमा आक्रमण गर्ने शत्रु जिव

२.१ रातो कफी दुलो पार्ने

- चक्का-चक्का रुपमा नयाँ रोपण गरिएको ठाउँमा देखापर्दछ।
- नयाँ हागाहरूमा लार्भाले आक्रमण गरी तलतिर दुलो बनाउँदछ।
- विष्टा तथा काठको धुलो निकाल अन्तरमा दुलो बनाउँदछ।
- विरुद्धाको वरिपरि विष्टा तथा काठधो धुलो देख्ने सकिने छ।

व्यवस्थापन

- आक्रमण भएको हाँगालाई आक्रमण भएको भाग जति हटाउने।
- दुलोमा निम्विसिडिनको १:२०० अनुपातमा बनाइएको घोल सिरिज्जको सहायताले भरिदिने।
- दुलोलाई माटोले टालिदिने।
- वायोपावरको १:२०० अनुपातमा बनाइएको घोल प्रयोग गर्ने।

२.२ ठूलो हेपिएलिड दुलो पार्ने (Large Hepialid Borer)

- १ भन्दा मोटो हागा रुचाउँदछ।

- लामो दुलो बनाई क्यांकरमा खुल्दछ ।
- पसेको दुलो विष्टा तथा काठको धुलोले बन्द भएको हुन्छ ।

व्यवस्थापन

- आक्रमण भएको हागालाई आक्रमण भएको भाग जति हटाउने ।
- दुलोमा निम्निसिडिनको १:२०० अनुपातमा बनाइएको घोल सिरिंजको सहायताले भरिदिने ।
- दुलोलाई माटोले टालिदिने ।
- वायोपावरको १:२०० अनुपातमा बनाइएको घोल प्रयोग गर्ने ।

२.३ हाँगा दुलो पार्ने (Shoot Hole Borer)

- तल्लो र मध्य उचाइमा रहेको ठाउँमा बढी आक्रमण गर्दछ ।
- लार्भाले दुलो बनाउदै उभोतर्फ दुलो बनाउँदछ ।
- विरुवाको वरिपरि भईमा विष्टा देख्न सकिनेछ ।

व्यवस्थापन

- आक्रमण भएको हाँगालाई आक्रमण भएको भाग जति हटाउने ।
- दुलोमा निम्निसिडिनको १:२०० अनुपातमा बनाइएको घोल सिरिंजको सहायताले भरिदिने ।
- दुलोलाई माटोले टालिदिने ।
- वायोपावरको १:२०० अनुपातमा बनाइएको घोल प्रयोग गर्ने ।

३. पातमा आक्रमण गर्ने शत्रु जीवहरू

३.१ रस चुस्ने र कोत्र्याउने

३.१.१. शुलशुले (Mites)

- सुख्खा मौसममा देखापर्दछ,
- छहारी नभएको क्षेत्रमा बढी आक्रमण हुने गर्दछ,
- मुख्य गरी छिपिएको बुढो पातहरूमा आक्रमण गर्दछ,
- ३०० देखि ५०० केजी/हे/वर्ष वाली नास गर्दछ ।

३.१.१.१ रातो माकुरो (Red Spider)

- यसले छिपिएको पातको माथिल्लो सतहमा बसी रस चुस्ने तथा कोत्र्याउने गर्दछ ।
- पातको माथिल्लो सतह तामाको रडजस्तो देखिन्छ ।
- धेरै आक्रमण भएमा पातहरू भर्दछ ।
- यो प्रायः चीनया जातमा देखापर्दछ ।

३.१.१.२ वैजनी रडको शुलशुले (Purple Mite)

- यसको आक्रमणले पात महिलो तामा रडको हुन्छ,
- पातको माथिल्लो सतहमा सेतो खरानीको जस्तो शुलशुलेको छाला देखिनेछ,
- यो प्रायः चीनया जातमा देखापर्दछ ।

३.१.१.३ सुन्तला रडको शुलशुले (Scarlet Mite)

- यो शुलशुले पातको तल्लो सतहको मुल नशा र भेट्नो वरिपरि बस्दछ,
- यसको आकमणले पात पहेलिन्छ र धेरै आकमण भएमो सबै पात झर्न सकदछ,
- आकमण भईसकेको हागाको बोका छुट्टिन सकदछ ।

३.१.१.४ गुलावी रडको शुलशुले (Pink Mite)

- यो शुलशुले पातको तल्लो सतहमा बस्दछ,
- पात पहेलिन्छ र बटारिन्छ,
- पातको मुनिको भागमा मुल नशा र छेउ गुलावी रडको देखिनेछ ।

व्यवस्थापान

- तराई क्षेत्रमा छायाको कमी भए छाया दिने,
- भारपात हटाउने,
- बाटो छेउकोविरुवाहरुलाई अन्य विरुवाको हेज लगाई धुलोबाट जोगाउने,
- रोग लागेको ठाउँबाट रोग नलागेको ठाउँतर्फ नजाने,
- निमको विषादी (निम्विसिडिन) १:४० को अनुपातमा प्रयोग गर्ने,
- धेरै आकमण भएको भए निमको विषादी (निम्विसिडिन) १:२०० को अनुपातमा प्रयोग गर्ने,
- आद्रता प्रशस्त भए निमको विषादी (निम्विसिडिन) ३०० एम.एल. र प्रायोरिटी १ केजी २०० लिटर पानी घोली प्रयोग गर्ने ।

३.१.२ श्रिप्स : यो सानो लेन्सको सहायताले राम्रो सँगले देख्न सकिनेछ । यो सानो (निम्फ) मा घिउ रडको र ठूलौ भएपछि खैरो कालो रडको देखिन्छ । प्युपा पातको भ्र्यासमा र माटोमा बस्दछ ।

- न्यानो तथा ओसिलो हावा पानीमा सुहाउँदछ,
- कलिलो मुना तथा कलिलो पात रुचाउँदछ,
- काँटछाँट गरेर मुना पलाउन लागेको विरुवामा धेरै आकमण गर्दछ,
- पात कोत्र्याई रस चुस्दछ,
- जसले गर्दा पात महिलो रडको, बाक्लो, विना आकारको बढ्न नसकेको देखिनेछ,
- पातको पछाडि सतहमा मुल नशाको दुवैतर्फ २ वा ४ वटा ठाडा धर्सा देख्न सकिनेछ ।

व्यवस्थापन

- भारपातहरु हटाउने,
- धेरै आकमण भएको ठाउँमा कडा पत्ती टिपाई गर्ने,
- पुष महिनामा माटो चलाउने जसले गर्दा प्युपा मर्न सकदछ,
- अल्कालाईन वास (खरानी चुनको घोल) वा जुट बोराको सहायताले हागाको भ्र्याउहरु हटाउने,
- निमको विषादी (निम्विसिडिन) १:४०० को अनुपातमा प्रयोग गर्ने,
- धेरै आकमण भउको भए निमको विषादी (निम्विसिडिन) १:२०० को अनुपातमा प्रयोग गर्ने,
- आद्रता प्रशस्त भए निमको विषादी (निम्विसिडिन) ३०० एम.एल. र वायो क्याच १ केजी २०० लिटर पानी घोली प्रयोग गर्ने ।

३.२ रस चुस्ते शत्रु जीवहरू

३.२.१ लाही (Aphid)

- यो सानो कालो किरा, समूहमा रहन्छ,
- यसले मुना तथा कलिलो पातमा आकमण गर्दछ,
- पात बढन नदिई विना आकारको बनाउँदछ,
- यसले महजस्तो पदार्थ निकाल्ने भएकोले सुटी मोल्ड (Sooty mould) को आकमण पनि सँगसँगै देख्न सकिने छ ।

व्यवस्थापन

- निमको विषादी (निम्विसिडिन) १:४०० को अनुपातमा प्रयोग गर्ने,
- धेरै आकमण भएको भए निमको विषादी (निम्विसिडिन) १:२०० को अनुपातमा प्रयोग गर्ने,
- आद्रता प्रशस्त भए निमको विषादी (निम्विसिडिन) ३०० एम.एल. र वायो क्याच १ केजी २०० लिटर पानी घोली प्रयोग गर्ने ।

३.२.२ हेलोपेल्टिस (Helopeltis)

- यो लामखुटे जस्तो हुने भएकोले यसलाई चियाको लामखुटे पनि भनिन्छ,
- यसले मुना, कलिलो पात र कलिलो डाठबाट रस चुस्दछ,
- रस चुसेको ठाउँमा सुरुमा खेरो र पछि कालो थोप्ला चै सुकदछ,
- जसले गर्दा पात बढन सक्दैन र पात विना आकारको भई गुजमुज्ज पर्दछ,
- यो किराले राती पनि आकमण गर्दछ ।

व्यवस्थापन

- हेलोपेल्टिस लागेको ठाउँमा काँटछाँट गर्ने,
- भारपातहरु हटाउने,
- धेरै आकमण भएको ठाउँमा कडा पत्ती टिपाई गर्ने,
- निमको विषादी (निम्विसिडिन) १:४०० को अनुपातमा प्रयोग गर्ने,
- धेरै आकमण भएको भए निमको विषादी (निम्विसिडिन) १:२०० को अनुपातमा प्रयोग गर्ने,
- आद्रता प्रशस्त भए निमको विषादी (निम्विसिडिन) ३०० एम.एल. र वायो क्याच १ केजी २०० लिटर पानी घोली प्रयोग गर्ने ।

३.२.३ ज्यासिड (Jassid)

- यस किरालाई 'ग्रिन फ्लाई' पनि भनिन्छ,
- यसले कलिलो भागमा आकमण गरी रस चुस्दछ,
- यसको आकमणबाट मुना बढन सक्दैन, पातहरु बटारिन थाल्दछ र पछि पात खेरो हुँदै सुकदछ,
- आकमण भएको पातको मुल नशा र शाखा नशा समेतमा केही खैरोपना देखा पर्दछ ।

व्यवस्थापन

- भारपातहरु हटाउने,

- धेरै आक्रमण भएको ठाउँमा कडा पत्ती टिपाई गर्ने,
- निमको विषादी (निम्बिसिडिन) १:४०० को अनुपातमा प्रयोग गर्ने,
- धेरै आक्रमण भएको भए निमको विषादी (निम्बिसिडिन) १:२०० को अनुपातमा प्रयोग गर्ने,
- आद्रता प्रशस्त भए निमको विषादी (निम्बिसिडिन) ३०० एम.एल. र वायो क्याच १ केजी २०० लिटर पानी घोली प्रयोग गर्ने ।

३.२.४ हरिलो स्केल (Green Scale)

- यो किरा पहेलो हरियो अण्डा आकारको हुन्छ,
- यसले कलिलो हाँगा र पातमा आक्रमण गर्दछ,
- बढी आक्रमण भएमा हाँगाहरु माथिवाट सुबै मर्न थाल्दछ,
- यी किराको आक्रमणसँगै कमिलाहरु देख्न सकिन्छ जो किराले निकालेको एक प्रकारको मह खान आउँदछ र जसले यिनीहरुलाई बचाउने काम पनि गर्दछ ।

व्यवस्थापन

- भारपातहरु हटाउने,
- धेरै आक्रमण भएको ठाउँमा कडा पत्ती टिपाई गर्ने,
- निमको विषादी (निम्बिसिडिन) १:४०० को अनुपातमा प्रयोग गर्ने,
- धेरै आक्रमण भएको भए निमको विषादी (निम्बिसिडिन) १:२०० को अनुपातमा प्रयोग गर्ने,
- आद्रता प्रशस्त भए निमको विषादी (निम्बिसिडिन) ३०० एम.एल. र वायो क्याच १ केजी २०० लिटर पानी घोली प्रयोग गर्ने ।

३.२.५ मिलीबग (Shoot Mealy Bug)

- यो किरा केही थेप्चो, खैरो अण्डा आकार नमर हुन्छ,
- यसले कलिलो हाँगा र पातमा आक्रमण गर्दछ,
- बढी आक्रमण भएमा पातहरु खस्तै, माथिवाट सुबै मर्न थाल्दछ,
- यी किराको आक्रमणसँगै कमिलाहरु देख्न सकिन्छ जो किराले निकालेको एक प्रकारको मह खान आउँदछ र जसले यिनीहरुलाई बचाउने काम पनि गर्दछ ।
- यस सँगसँगै सुटी मोल्डले गर्दा पात कालो पत्र देखिन सकिने छ ।

व्यवस्थापन

- भारपातहरु हटाउने,
- धेरै आक्रमण भएको ठाउँमा कडा पत्ती टिपाई गर्ने,
- निमको विषादी (निम्बिसिडिन) १:४०० को अनुपातमा प्रयोग गर्ने,
- धेरै आक्रमण भएको भए निमको विषादी (निम्बिसिडिन) १:२०० को अनुपातमा प्रयोग गर्ने,
- आद्रता प्रशस्त भए निमको विषादी (निम्बिसिडिन) ३०० एम.एल. र वायो क्याच १ केजी २०० लिटर पानी घोली प्रयोग गर्ने ।

३.२.६ फ्लस वर्म

- यो किरा खैरौ करिव १ सेमी लामो नरम हुन्छ,
- काँटछाँट गरी टिपिड गर्न लागिएको विरुवामा बढी देखा पर्दछ,
- यसले मुनालाई मुना मुनिको पातसँग टसाई बटारेर राख्दछ,
- भित्र बसी पातको माथिल्लो सतह (Epidermis) र कहिलेकाही मुनाको टुप्पा खाइदिन्छ,
- आक्रमण भएको पात खसो, मोटो र चाउरी परेको देखिने छ ।

व्यवस्थापन

- निमको विषादी (निम्विसिडिन) १:४०० को अनुपातमा प्रयोग गर्ने,
- धैरै आक्रमण भएको भए निमको विषादी (निम्विसिडिन) १:२०० को अनुपातमा प्रयोग गर्ने,
- आद्रता प्रशस्त भए निमको विषादी (निम्विसिडिन) ३०० एम.एल. र वायो क्याच १ केजी २०० लिटर पानी घोली प्रयोग गर्ने ।

३.३ चपाउने र टोक्ने

३.३.१ लाश्चे (Looper)

- यस किराले लुप बनाएर हिँड्ने गर्दछ,
- युवा अवस्थाको लुपरले कलिला पातमा छेउ भागतर्फ खाई दुलोहरु बनाउँदछ,
- जवान अवस्थाको लुपरले छिप्पिएको पत्तामा आक्रमण गर्दछ,
- आक्रमण भएको पातको मुल नशाको वरिपरि थुप्रै दुलोहरु देखन सकिने छ,
- धैरै आक्रमण भएको खण्डमा पातको मुल नशा छाडी सबै भाग खाएको देखिन सकिने छ ।

व्यवस्थापन

- आक्रमण भएको क्षेत्र छुट्याउने,
- थोरै भए समातेर मार्ने,
- पुतलीलाई पासो थाप्ने,
- लाप्चेलाई संकलन गरी मार्ने,
- निमको विषादी (निम्विसिडिन) १:४०० को अनुपातमा प्रयोग गर्ने,
- धैरै आक्रमण भएको भए निमको विषादी (निम्विसिडिन) १:२०० को अनुपातमा प्रयोग गर्ने,
- आद्रता प्रशस्त भए निमको विषादी (निम्विसिडिन) ३०० एम.एल. र वायो पावर १ केजी ३०० लिटर पानी घोली प्रयोग गर्ने ।

३.३.२ भुप्पा बनाएर बस्ने क्याटरपिलर (Bunch Catterpillar)

- यो किराहरु दिनमा भुप्पा बनाएर बस्ने गर्दछ,
- राती यिनीहरुले पात खाई बोट नै नाङ्गो बनाई दिन्छन् र अर्को बोटमा सर्दछन्,
- धैरै आक्रमण भएको खण्डमा पातको सबै भाग खाई बोट नाङ्गो देखिन सकिनेछ ।

व्यवस्थापन

- आकमण भएको क्षेत्र छुट्ट्याउने,
- थोरै भए समातेर मार्ने,
- पुतलीलाई पासो थान्ने,
- लाभ्रेलाई संकलन गरी मार्ने,
- निमको विषादी (निम्बिसिडिन) १:४०० को अनुपातमा प्रयोग गर्ने,
- धेरै आकमण भएको भए निमको विषादी (निम्बिसिडिन) १:२०० को अनुपातमा प्रयोग गर्ने,
- आद्रता प्रशस्त भए निमको विषादी (निम्बिसिडिन) ३०० एम.एल. र वायो पावर १ केजी ३०० लिटर पानी घोली प्रयोग गर्ने ।

३.३.३ टि टोर्टिक्स (Tortrix)

- जवान मोथ खेरो घण्ठी आकारको हुन्छ,
- यसको लार्भाले पात पतिङ्गरको सहायताबाट गुण बनाउँदछ जो नास्न निकै गाहो पर्दछ,
- भित्र बसी खाना खान्छ,
- कहिलेकाही हागाको बोका पनि खाइएको देखिनेछ ।

व्यवस्थापन

- निमको विषादी (निम्बिसिडिन) १:४०० को अनुपातमा प्रयोग गर्ने,
- धेरै आकमण भएको भए निमको विषादी (निम्बिसिडिन) १:२०० को अनुपातमा प्रयोग गर्ने,
- आद्रता प्रशस्त भए निमको विषादी (निम्बिसिडिन) ३०० एम.एल. र वायो पावर १ केजी ३०० लिटर पानी घोली प्रयोग गर्ने ।

३.३.४ पात बटार्ने (Leaf Roller)

- जवान पुतली (मोथ) सानो पखेटा सहितको सानो हुन्छ,
- लार्भाले पातलाई तलतर्फ बटारी भित्र बस्दछ,
- यसले कलिला पातहरु खाने गर्दछ ।

व्यवस्थापन

- यसलाई पत्ती टिपाई गर्दा पनि हटाउन सकिन्छ,
- निमको विषादी (निम्बिसिडिन) १:४०० को अनुपातमा प्रयोग गर्ने,
- धेरै आकमण भएको भए निमको विषादी (निम्बिसिडिन) १:२०० को अनुपातमा प्रयोग गर्ने,
- आद्रता प्रशस्त भए निमको विषादी (निम्बिसिडिन) ३०० एम.एल. र वायो पावर १ केजी ३०० लिटर पानी घोली छर्ने ।

चियाका ग्रेडहरू र क्वालिटी

प्रेम आचार्य

चिया हामी धेरै जसो पिउने छौं । चिया पिउने पनि आआफ्नो तरीका र बनाउने पनि आ-आफ्नो तरीका छन् । तर चियाको क्वालिटी भन्ने कुरा हामी मध्ये धेरै कमलाई थाहा छ होला । कसैलाई बढि दुध र गाढा रंग हालेको चिया राम्रो लाग्छ होला कसैलाई अदुवा र तेजपात हालेको चिया मन पर्छ भने कसैलाई बढि चिनी हालेको चिया मनपर्छ । हामी आ-आफ्नो किसिमले चियाको गुणको व्याख्या गर्न सक्छौं । तर जहांसम्म चियाको क्वालिटीको कुरो छ, यसलाई आफ्नो किसिमले परिभाषित गनुपर्ने आवश्यक छ । क्वालिटी शब्दले नै के अर्थ लाउँछ भने राम्रो उच्चतम विन्दु । त्यस्तै चियाको क्वालिटीको कुरो गर्दा के बुझनु पर्छ भने यस्तो पेय पदार्थ जस्ते आनन्ददायी सेन्सेननल असर नाक र जिभोमा गरोस् तथा हेर्दा पनि त्यस्को एपिपरेन्स राम्रो होस् ।

चियाको गुण कुरा गर्दा त्यसको प्रकारको पनि उल्लेख गर्न उत्तिकै जरूरी ठानेको छु । र त्यसलाई क्वालिटी चिया बनाउनु, के गर्नु पर्छ भन्ने पनि उल्लेख गर्न चाहन्छु । सामान्यतया चिया तिन प्रकारको बनाउने प्रचलन छन् ।

१. Black Tea

२. Green Tea

३. Oolong Tea

१. Black Tea भन्नाले फर्मेन्टेड चिया हो । संसारमा सबभन्दा बढी मात्रामा प्रयोग हुने Black Tea नै हो । यसलाई प्रशोधन विधि अनुसार २ प्रकारले बनाउने प्रचलन छ । (१) अर्थोडक्स चिया (२) सि.टि.सि. चिया । उक्त दुवै चियाको आफ्नो प्रशोधन विधि र आ-आफ्नो चरित्र हुन्छ र जस्को आ-आफ्नो क्वालिटी हुन्छ । उक्त चियाहरूलाई मन पराउने पनि आ-आफ्नो किसिमका पारखीहरू हुन्छन् ।

अर्थोडक्स चिया (Orthodox Tea)

अर्थोडक्स चिया खास गरी बास्नादार र हल्का रंग भएको हुन्छ । यस्को उत्पादन खास गरी नेपालको इलाम, पांचथर, धनकुटा र तेहथुम जिल्लामा हुन्छ । यो चियाको बढि खपत यूरोपियन मुलुक, अरेवियन मुलुक तथा जापानमा हुन्छ । अर्थोडक्स चियाको साईज अनुसार सटिङ्ग गरेपछि यस्को विभिन्न नामहरू दिइएको हुन्छ । सामान्यतया यस्को निम्न अनुसार ग्रेड हुन्छन् भने यस्को चिया प्रशोधन कारखानाहरूले आ-आफ्नो नाम पनि दिएको हुन्छ ।

अर्थोडक्स चियाको ग्रेडहरू

१. T.G.F.O.P – Tips, Golden, Flavoury, Orange pekoe

२. G.F.O.P- Golden, Flavoury, Orange pekoe

३. G.F.O.P- Flavoury, Orange pekoe

उपरोक्त अनुसार ग्रेडको चियाहरूलाई सामान्यतया यसरी पनि बुझन् सक्छौं, चियाको

हरियो पत्ति टिप्पा २ पात एक सुइरो टिपिन्छ, त्यसैलाई प्रशोधन गर्दा बडि सुइरो (tips) भएको चिया T.G.F.O.P हुन्छ भने पहिलो पात बटारिएर बनेको चिया G.F.O.P हुन्छ । त्यसैगरी तेश्रो पात बटारिएर बनेको F.O.P ग्रेडको चिया बन्दछ । तर उपरोक्त अनुसार चिया प्रशोधन गर्दा चियाका ग्रेडहरू दुकिने गर्दछ, त्यस्ता ग्रेडहरूलाई ब्रोकन ग्रेड भन्ने गरिन्छ । जुन निम्न प्रकार हुन्छन् । ब्रोकन, म्यानिक्स र डस्ट यसलाई पनि प्रशोधन कारखानाहरूले सटिङ गर्दा साईंज अनुसार विभिन्न नाउं दिएका हुन्छन् ।

सि.टि.सि. चिया (Crushing, Tearing, Curling)

सि.टि.सि चिया खास गरी तराईमा उत्पादन प्रशोधन गरिन्छ, तिनका निम्न अनुसार ग्रेडहरू बनाईन्छन् । ग्रेडहरूमा एक प्रशोधन कारखाना देखि अर्को प्रशोधन कारखानामा फरक परेको हुन सक्छ ।

सि.टि.सि चियाको ग्रेडहरू

१. B.O.P २. B.P ३. P.F ४. O.F ५. P.D ६. E.D

उपरोक्त अनुसारको चियाहरू पहाड र तराईको कारखानाबाट उत्पादन भएपनि सबै कारखानाबाट उत्पादीत उही ग्रेडका चियाहरूको क्वालिटी एकै नासको हुदैन, त्यस्मा पनि एउटै कारखानाबाट उत्पादन भएका एकै ग्रेडको चियाको क्वालिटी पनि संधै एकैनासको हुदैन । चियाको क्वालिटी सिजन सिजनमा फरक पर्छ भने कहिले काही दिन दिनै पनि फरक पर्दछ । जसलाई हामी स्वयम् चिया पिउने व्यक्तिले छुटाउन सक्दैनौ । चियाको व्यवसायीक टि टेष्टरहरूले चियाको गुणमा अलिकति पनि फरक परे भने त्यसलाई पत्ता लगाई हाल्दछन् ।

क्वालिटी चिया बनाउन कारखानाको मात्र हात हुदैन त्यसको क्वालिटीको शुरूवात हरियो पत्ति टिपाईबाट शुरू हुन्छ । पुरानो भनाई छ, महिला श्रमिकहरूले हरियो चिया पत्ति टिप्पा चुराहरू बजिरह्यो भने त्यस चियाको स्वाद मिठो हुन्छ । यस्को मुख्यकारण के भने हल्का किसिमले पत्ति टिपाई गर्नु, छिटो पत्ति टिपाई गर्नु र चिया बोक्ने डोको (टोकरी) मा पत्ति छिटो राख्नु । त्यसै क्वालिटीको कुरा गर्दा पनि टिपाई पछिको टासपोर्टेशन, विदरिङ्ग, रोलिङ, फर्मेन्टिङ, डाईङ गर्न सबैको उत्तिकै हात हुने हुंदा अर्थेडक्स चिया होस् वा सि.टि.सि. चिया होस् त्यस्को क्वालिटीको कुरा गर्दा संलग्नमा क्वालिटी चिया वगानबाट शुरू भै तयारी टि चेष्टमा प्याक गर्दा सम्म सबैको उत्तिकै महत्वहुन्छ ।

२. Green Tea: यस्तो चिया हरियो पत्तिबाटै बनाइने चिया हो । यस्को प्रशोधनविधि र Black Tea को प्रशोधन फरक छ । Green Tea लाई फर्मेन्टिङ गरिएको हुदैन । यसलाई Steamed गरी बनाइएको हुन्छ । यस्को उत्पादन बढि मात्रामा चिन, जापानमा हुन्छ । भारतमा पनि कुनै कुनै चिया वगानहरूले Green Tea उत्पादन गरेको पाइन्छ त्यो खास गरी निर्यात गर्नलाई मात्र उत्पादन गरिएको हुन्छ । नेपालमा कन्चनजङ्घा टि स्टेटबाट बनाउने गरिन्छ, र इलाम श्री अन्तुमा पनि यो चिया बनाईन्छ । तर प्राय निर्यात नै हुने गर्दछ ।

३. Oolong Tea (ओलाङ चिया) बनाउने प्रचलन बहुत कम छ । यो चियाको उत्पादन फर्मासामा

हुन्छ । यो चिया सेमी फरमेन्टेड चिया हो ।

चियाको क्षेत्रमा प्रिन चिया र ओलोङ्ग चिया रहेता पनि Black Tea (अर्थोडक्स र सि.टि.सि) अत्याधिक मात्रामा प्रचलन भएकोले चिया भन्ने वित्तिकै हामी Black Tea लाई नै सम्भन्धै । त्यसपछि हरियो चियाको प्रचलन कमश बढौ गएको पाईन्छ ।

उपरोक्त अनुसार चियाको ग्रेडहरू र चियाका क्वालिटीको कुरा गर्दा हामीले त्यसमा रहेका रसायनिक तत्वको कुरा गरेका हुँदैनौ । चियामा रहेका रसायनिक तत्वहरूले क्यावालिटीमा असर गरी रहेको हुन्छ । चियाको पारखी Tea Tester हरूले चियाको क्वालिटीको कुरा गर्न सक्छन् तर त्यस्मा के कति मात्रामा कुन कुन रसायनिक तत्व छ भन्ने छुट्याउन सक्दैनन् । त्यस्को लागि रसायनिक परिक्षणको आवश्यकता पर्दछ । खास गरी विदेशी मुलुकहरूले चिया आयात गरिने चियाको रसायनिक परिक्षण गरी त्यस्मा इन्टोक्सीकेशनको जानकारी लिई त्यसपछि चियाका पारखीहरूले (Tea Tester) चियाको स्वाद जिभो तथा वास्ता र त्यस्को एपिपरेन्सको आधारमा चियाको क्वालिटी पहिल्याउने गर्दछन् ।

चिया सेवन स्वस्थ्य जीवन

इतिहास देखिनै चियालाई स्वास्थ्य पेयको रूपमा लिईन्छ । चाइनामा उत्पत्ति कालमा दैविक उपहारको (Divine Gift) रूपमा चियालाई लिने गरिन्थ्यो । हाल आएर संसारका विभिन्न ठाउंका प्रशिद्ध प्रयोगशाला तथा अनुसन्धान केन्द्रमा गरिएका अनुसन्धानले चिया पिउनु मानव स्वास्थ्यको लागि फाइदाकर छ भन्ने कुराको प्रमाणित गरि दिएका छन् ।

- चियामा पाइने प्रमुख तत्व एन्टी अक्सीडेन्ट गुण भएका पोलिफिनोल्सहरू हुन् । जसले मानव शरीरको रोग प्रतिरोधात्मक क्षमताको बृद्धि गर्दछ । रगतमा भएका विशाक्त तत्वहरूलाई निश्कासन गर्न सहयोग गर्दछ ।
- चिया पिउनाले विभिन्न क्यान्सर सम्बन्धि रोगबाट बच्न सकिन्छ ।
- चियामा Diuretic गुण हुनाले मृगौलाको कार्यमा चियाले फाइदा पुर्याउदछ । कव्जियत तथा पत्थरी रोगबाट समेत बचाउदछ ।
- चियामा प्रशस्त मात्रामा फल्युराइड भन्ने तत्व पाईन्छ । जसले दातांलाई मजबुद बनाउनुको साथै गिजालाई समेत स्वास्थ्य राख्दछ ।
- चिया पिउनाले स्फूर्ति बढै थकाईको महशुस नहुने तथा थप जांगर तथा उर्जामा बृद्धि हुन्छ ।
- चियामा कम मात्रामा सोडियम हुने हुंदा उच्च रक्तचाप भएका विरामीलाई फाइदा गर्दछ ।
- चियामा जिवाणुनाशक गुण हुने हुंदा अनेक प्रकारका व्याक्टेरियल तथा भाइरल इन्फेक्सनमा फाइदा गर्दछ ।

A BRIEF ECONOMIC ANALYSIS OF GREEN LEAVES

KESHAV BHAKTA SAPKOTA*

Abstract

The main objective of this paper is to study of green leaves economics. The economics of green leave like productivity of tea, price trend, cost of production, average revenue, benefit-cost ratio and marketing of green leave have been comprised in this paper. The most of the data in this paper have been collected by researcher himself during the year 2007/08. Some other concern literature as well data have been incorporated with the secondary data available..

The productivity shows a gradual increase with the increases of age of cultivation. For the calculation of productivity only these gardens are included for this study whose age of tea bushes were 5 and above years. As regards this, the productivity of tea is an average 1646 Kg/ha (Including both type) which is not much below the India 1690 kg / ha. Productivity of CTC and Orthodox tea type is different. Productivity of CTC is 2447 kg/ha which seem to three fold higher approximately than the Orthodox in study area. Inputs like, chemical fertilizer and pesticide using trend have been declined with higher degree in Orthodox (in Ilam) area than the CTC type. Average green leaves price was 14.67 Rs/ kg and 16.31 Rs/ Kg for CTC in the year 1998/99 and 1999/2000 respectively whereas 33.36 and 33.40 Rs/ kg for Orthodox in respective years. Afterwards, price of green leaves has been declined drastically. It seems to have been increased slightly in both CTC and Orthodox area after the years 2005/06. The price decreasing trend in tea sector has been hampering the overall development of tea sector.

Land and labour are main factors for green leave production. For the calculation of total cost, cost on land is not included in the present study. About 60 percent of total cost incurred in labour cost. The total cost for green leave production is 8.68 Rs/kg for CTC and 14.39 Rs/ Kg for Orthodox type tea. The cost and the revenue difference in CTC type is higher than Orthodox type tea. Farmers owning to CTC area/ Jhapa district are getting gross profit as amount 4.17 Rs /kg from the green leave production. While in Orthodox / Ilam district framers are getting less. i.e. just 1.53 Rs/ Kg from the green leave production. The benefit cost (B/C) ratio of CTC (1.48) was found higher than orthodox tea (1.11) type.

1. Introduction

This article includes economics of green leave; they are mainly productivity of green leaves, price trend for the years 1998-2007/08, cost of production, revenue from the green leaves, benefit-cost ratio and marketing of green leaves. These economic variables are more concerned for the analysis of tea farmers economic condition as well as their livelihood as regards this in this study CTC (Jhapa) and Orthodox (Ilam) districts farmers have been selected as a sampled to analyze the economics of green leaves which are shown as follows.

2. Economics of Green Leave

A large number of small holder farmers are engaged in tea cultivation in both areas: the CTC in Jhapa and orthodox in Ilam. And their contribution in total production is increasing over the years as more small farmers are being attracted towards the cultivation due to many reasons, including its profitability compared to other substituting crops. This section deals with various economics aspects of green leaf production such as, productivity of tea, green leaf price trend, average price of green leaf, benefit cost ratio, marketing of green leaves and at last conclusion of green leave economics has been made available.

*Mr. Keshav Bhakta Sapkota is associated as Doctoral Research Fellow at the Tribhuwan University, Faculty of Humanities and Social Sciences, Department of Economics and Lecturer of Birendra Multiple Campus, Bhaktapur, Chitwan.

2.1 Productivity of Tea

Tea plants, if allowed to grow, can reach about sixty ft. in height. But for the purpose of harvesting, the green leaves from the tea plants in an efficient manner, the height of the tea plant is kept within three ft. From the ground level. Tea plants, after planting in field, are allowed to grow and the cutting is done from time to time so that these can transform into a bushes (Dwibedi, 1999).

Over the years, the tea bush yields a number of branches and the surface area of the bush increases as the age of the bush increases. This indicates that the old bush generally occupies more area in the field compared to the younger bush. According to NTCDB field representatives and farmers in the CTC area, the density of plants are 14,000 per ha (ITC, 2007/ 2008). Yield of tea bushes depends on the number of plucking points on the surface area of the bush and also capacity of yielding number of green leaves which could be used for manufacture of made tea.

The data relating to production of green leaves and area under tea bushes aged five years are collected from the field. Yield of tea per hectare has been brought at on the basis of the following formula:

$$\text{Yield} = \frac{\text{Total Production of Green Leaf}}{\text{Total Matured Area}}$$

Table - 2.1

Tea Type	Green Leaf Productivity Kg/ha	Made Tea (Productivity , 5) Kg/ha	Made Tea Minimum Productivity Kg/ha	Made Tea Maximum Productivity Kg/ha
CTC Orthodox	12237	2447	492	4430
	4227	845	161	2359
	Total	3292		
		2 = 1646		
		Kg/ha for both type		

Source: Field Survey, 2007/08.

The overall average productivity of green leaves per hectare of the 50 sampled farmers in Jhapa (CTC Type) is 12237 kg with a maximum of 22148 kg and a minimum 2461 kg. Likewise, the overall average productivity of green leaf of 112 sampled farmers in Ilam (orthodox type) is 4227 kg/ha with a maximum 11796 kg and a minimum 806 kg. According to the tea experts, for one kg of made tea approximately five kg of green leaves will be needed. So find out the productivity of made tea this calculation is made available in the above table 2.1. In an average productivity of made tea in CTC type is 2447 kg/ha and 845 kg/ha for orthodox type tea. Here it is assumed that there is no plucking up to 5 years aged of tea bushes. The productivity shows a gradual increase with age cultivation. It should be noted that the productivity is much higher than the results of the general survey. This is logical because in this study only those farmers are included in the survey whose tea gardens were aged 5 years and above. It means only economic tea bushes i.e. aged 5 years and above are included to find out the productivity.

Productivity in terms of volume per hectare which is affected by aspects such as climate, soil fertility and labour productivity. Productivity in Sri Lanka (1611 kg/ha) is lower than in India (1690) and Kenya (2235). Kenya started producing tea relatively recently, if we compare it to India and Sri Lanka. As a result, the tea lands of Kenya are more fertile and much less affected by pest and diseases (SOMO, p. 49, 2008). Nepal also started

producing tea relatively recently, compared to India. So the land is relatively virgin and tea bushes are young. As a result, the productivity of tea, according to data of field survey shows that in an average productivity is 1646 kg/ha (including both tea type) which is not much below the India 1690 kg/ha. In the CTC areas the yields are lower than in Kenya but higher than India and Sri Lanka (ITC, 2007). In the orthodox areas, however, the yields are significantly low, nearly 25 percent lower than India and 30 percent below Sri Lanka (Ibid., p. 30). As the international tea market is very competitive, relative low yield is a cause of concern.

Table 2.1 shows that productivity of CTC and orthodox tea type is different. Productivity of CTC is 2447 kg/ha which is three fold higher than the orthodox. This is high indications but seen to be acceptable, as the quality of plucking is not kept at the ideal 2 or 3 leaves and bud. In the hills areas of Ilam the plant population in the plots observed were less and more scanty. The incidence of pests, insects and fungi was more as this region is damp and is more conducive for them to thrive. The reasons might be that in the CTC area application of chemical fertilizer/pesticide, manure in a better way and much more than the orthodox area, therefore the productivity is higher. In Ilam (Orthodox tea) many farmers are going to apply the organic method of the cultivation. That's why they were not using much more chemical fertilizer/pesticide in their field. As a result, the productivity in hills area is lower than the Tarai (Jhapa).

2.2 Green Leaf Price Trend

Price of green leaf is a major encouraging/discouraging factor for the tea farmers to be in the sector. It varies from factory to factory and was influenced by the number of market outlets as well as area distribution of the processing units. The leaf price variation mainly depends on, seasons, leaf quality, quantity variation and variation as per area distribution of the factories.

The production of the first season which falls between the month of February to Mid May, which is called first flush leaf and its price is always higher than other flushes.

**Table - 2.2
Green Leaf Price by Tea Type for 2007/08**

Tea Type	Average Price First Flush Rs/Kg.	Average Price Other Flushes Rs/Kg.	Average Price for all Flushes Rs/Kg.
CTC	14.75	7.5	12.85
Orthodox	17.80	10.78	15.92

Source: Field Survey, 2007/08.

Table 2.2 shows that green leaf price was Rs. 17.80 and 14.75 Rs/kg for the first flush to Orthodox and CTC type tea respectively. And for other seasons, it was in an average 10.78 Rs/kg and 7.50 Rs/kg to orthodox and CTC type green leaf respectively. Average for all season was found 12.85 and 15.92 Rs/kg respectively for CTC and orthodox tea type.

Price of green leaf does not differ only in the seasons but leaf standard also varies the price of green leaf. If the farmers are maintaining the plucking standard (the quality ranking of plucking standards starts from (1) a bud only (2), one leaf and a bud, (3) two leaf and a bud followed by three leaf and a bud. Any thing above this is considered inferior quality of plucking-(DEVA, 2001, p. 36) they are getting higher prices than the coarse plucking leaf. The factories provide incentive of Rs. 1.00 per kg. of leaf plucked as one leaf. The price is lowered by as much as Rs. 2.00 per kg. if the plucking is coarser than two leaf and a bud. The factories keep a separate and confidential dealing with such owners, who has large holding and considered as a potential supplier of green leaf. In most cases, big farmers receive Rs. 1 more than the average fixed for others. The brokers get Rs. 0.80-2.00 per kg. (Field data, 2007/ 2008) margin between their procurement price and the selling price to the factory.

A large variation is noted in the prices of green leaf with the distribution pattern of the factories indicating market outlets for leaf. Also, until 1997, the price was strongly influenced by the offer of Indian buyers but with the establishment of more factories in Nepal and the restriction imposed by the Government

of Indian green leaf transfer, the prices of leaf is now influenced by the Nepali factories.

Table - 2.3
Green Leaf Trend by Tea Type for the Year 1998/99-2007/08

Tea Type		Year	Average Price Rs/Kg.
		1998/99	14.67
CTC	99/2000	16.31	
	2000/01	12.57	
	2001/02	9.71	
	02/03	8.30	
	03/04	8.06	
	04/05	8.93	
	05/06	9.68	
	06/07	10.55	
	07/08	12.85	
	1998/99	33.36	
Orthodox	99/2000	33.40	
	2000/01	26.74	
	2001/02	21.50	
	02/03	18.15	
	03/04	15.87	
	04/05	14.78	
	05/06	13.65	
	06/07	14.09	
	07/08	15.92	

Source: Field Survey, 2007/08.

Table 2.3 shows the green leaf price trend for the year 1998/99 to 2007/08. In the year 1998/99 and 1999/2000, green leaf price was high at the rate of 14.67, 16.31 Rs/kg. respective years for the CTC tea type and 33.36 and 33.40 Rs/kg for orthodox in respective years. Afterwards, price of green leaf has declined drastically. If we look into the table 2.3, it seems to have started to increase slightly in both CTC and Orthodox area. As the field report data shows that out of 155 respondent 125 sold their green leaves to the processing firm. Only 24 percent tea farmers sold their leaf to the middlemen and others. Field report data exhibits that selling on processing firm they were getting Rs. 0.80 to Rs. 2 per kg higher than the others for the orthodox and CTC tea respectively.

Before the establishment of bought leave factories (before 1991), almost all green leave were either formally or informally exported to India. It was estimated that about ten tea estates' factories of Darjeeling are involved in the green leaf supply from Nepal. The record obtained from informal sources in Darjeeling reveals that a substantial amount of tea was produced in Darjeeling from the green leaf purchased from Nepal. Green leaves transfer from Nepal to India, Darjeeling and Tarai Siliguri has been restricted formally in last 7-8 years. However, some tea planter/farmer adjoining the Indian boarders' tea factories they sold their green leaves to them if they can get higher price than in Nepali site. Field report data shows that 21 out of 162 tea farmers sold their leaves to the Indian factories. 157 were found to have sold their leaves to the Nepalese factories. 5 tea gardens were not completely selling their leaves to the Nepalese factory. We can conclude here that, most of the green leaves were marketed in domestic market. So in recent years, green leave transfer in India is very much low.

2.3 Cost of Production (CoP) of Green Leaf

Cost component is a most important aspect of any farm. Profitability/losses of any farm depends upon their cost of production on the one hand and their price of a unit of the product on the other. The agriculture output is a function of agricultural land, labour, capital and management. It is not possible to produce something without using these factors in the production process. For the production of tea, these all factors are used. But contribution of all the variable and fixed factors are not same. Land and labour are main

factors for green leave production. But for the calculation of total cost in present study cost on land is not included. Due to mainly the large variation of land value in tea planting as location to location. Beside land cost other cost have included in the total cost. About 60 percent of total cost incurred in labour cost. Total cost and other cost of production of green leaves are given on the following table 2.4 and 2.5.

**Table - 2.4
Cost Component of Green Leaf by Tea Type CTC for the Year 2007-08**

S.N.	Cost Component	Cost Rs/Kg	Percent
1.	Labour Cost	4.50	51.8
2.	Chemical Fertilizer	1.42	16.4
3.	Chemical Pesticide	1.03	11.8
4.	Organic Pesticide	0.04	0.4
5.	Traditional Fertilizer	0.70	8.0
6.	Others (Interest, irrigation, necessary tools for pruning, plucking etc.)	0.99	11.5
	Total	8.68	

Source: Field Survey, 2007/08.

**Table - 2.5
Cost Component of Green Leaf by Tea Type Orthodox for the Year 2007-08**

S.N.	Cost Component	Cost Rs/Kg	Percent
1.	Labour Cost	9.06	63.80
2.	Chemical Fertilizer	0.74	5.12
3.	Chemical Pesticide	0.19	1.30
4.	Organic Pesticide	0.42	2.95
5.	Traditional Fertilizer	1.23	8.63
6.	Others (Interest, irrigation, necessary tools for pruning, plucking etc.)	2.75	19.38
	Total	14.39	

Source: Field Survey, 2007/08.

Table 2.4 and 2.5 shows that production cost of green leaf by tea type CTC and orthodox respectively. Total cost of production CTC green leaf is found Rs. 8.68 per kg. Out of it, about 52 percent cost is found to be incurred in labour cost. Which is the major and most important cost component in tea plantation. Chemical fertilizer is another important contributor on production of green leaf in CTC sector followed by chemical pesticide which is 11.8 percent out of total cost i.e. 8.68 Rs/kg. Manure and chemical fertilizer varied amongst the VDCs and also amongst the farmers. The relatively higher rate of application seemed to be due to lower cost of fertilizer purchased and its availability in nearby Indian markets and also the demonstration effect of tea gardens in nearby India. Organic pesticide is very less application in CTC area, which was just 0.04 Rs/kg used in this area. 4 out of 50 respondents were found to be using the organic pesticide for pest management in their tea gardens. It indicates that organic method of tea cultivation does not exist in the CTC area. They were mainly used the chemical pesticide/insecticide to control the pest and diseases in tea plant. Share of the traditional fertilizer/manure/animal dunk is 8 percent in total cost of production of green leaf in CTC tea type production area. Interest , irrigation tools like plucking bag, kuto, kodalo and other necessary tools for tea planting and purning these are included in other cost of production whose share is 11.5 percent in total cost of production of green leaf.

Table 2.5 exhibits that in orthodox area i.e. Ilam district total cost of production of green leaf is Rs. 14.39 per kg. Labour cost is major cost component in tea cultivation. According to this study about 64 percent of total cost incurred on labour cost, which is higher than that of 52 percent of CTC type. Due to the relatively high application of chemical fertilizer and pesticide in CTC, the cost share on it is in high percentage. Plucking, purning, garden management and other manual works are hard in hills area than Terai region. So, labour cost as well as other cost is high in hills than Terai.

Traditional fertilizer/animal dunk and other cost are also important contributor of cost. Share of above mentioned factor were 8.63 and 19.38 percent respectively in to the total cost. In orthodox area chemical

fertilizer and pesticide application is decreasing in recent years. 0.74 and 0.19 Rs/ kg cost was incurred on chemical fertilizer and pesticide respectively. Which is just 5.12 and 1.30 percent respectively on the total cost of production. From the last five-seven years tea farmers in Ilam district had experienced that more chemical fertilizer and pesticide application is not good for export potential product like tea. Orthodox tea is mainly depends on export market. So the farmers of Ilam district are more aware of the organic product. For their awareness NTCDB, HOTPA and others INGO/NGO like, SNV, GTZ etc were doing role in organic production of tea say the farmers. To control the pest and diseases in tea plants, hill region tea planter are starting the application of organic and home made pesticide. In total cost, 2.95 percent contribution was organic pesticide. Feeling amongst the tea farmers in Ilam district is going to be developed from the last 5 to 7 years towards the organic pesticide application. It indicates that, application of non-organic pesticide is decreasing and organic pesticide application is increasing every year.

2.4 Average Revenue of Green Leaf

Revenue is a selling price for unit of the product. For the understanding of profitability/losses position of any farm, revenue is equally important as their cost. How much the tea farmers can get from the green leaf buyers is the revenue of the tea farm. For the calculation of average revenue, we must know about the productivity/quantity of green leaf and selling price of leaf in a unit. Calculated average revenue is shown in the table 2.6.

**Table - 2.6
Average Revenue of Green Leaf by Tea Type for the Year 2007/08**

Tea Type	Average Revenue Rs/Kg
CTC	12.85
Orthodox	15.92

Source: Field Survey, 2007/08.

Table 2.6 shows that average revenue of green leaf production was found higher in orthodox type than CTC type. But one important thing is that differences in their cost of production of CTC green leaf is higher than orthodox. It indicates that gross margin is low for orthodox tea in comparison to CTC type. Due to the low productivity and high cost of production of profitability in orthodox tea type is observed to be low.

2.5 Benefit-Cost Ratio of Green Leaf Production by Tea Type

Average cost and average revenue was calculated for profitability analysis of both type of tea i.e. CTC and orthodox. Average Cost (AC) and Average Revenue (AR) of green leaf production in study areas are shown in following table 2.7.

**Table - 2.7
Average Cost and Revenue of Green Leaf by Tea Type for the Year 2007/08**

Tea Type	Average Cost (AC) Rs/Kg.	Average Revenue (AR) Rs/Kg.	Differences AR-AC Rs/Kg.	B/C Ratio
CTC	8.68	12.85	4.17	1.48
Orthodox	14.39	15.92	1.53	1.11

Source: Field Survey, 2007/08.

Table 2.7 exhibits that cost and revenue differences in CTC type is higher than Orthodox type. Farmer's belongs to CTC area/Jhapa district were getting gross profit as a amount 4.17 Rs/kg from the green leaf production. Whiles in orthodox /Ilam district farmers are getting less i.e. just 1.53 Rs/kg from the green leaf production. The benefit cost (B/C) ratio of CTC (1.48) was found higher than Orthodox tea (1.11) type. This indicate that CTC area's green leave production is profitable than Orthodox area.

Relatively cost of production of green leaf in Ilam district is high and in comparison to cost price realization for orthodox green leaf is relatively low. Due to this reason gross profit from the orthodox area is low than the CTC type. Low productivity and low profitable position of tea farm in orthodox area, as a result tea farmers in Ilam district were not much more encouraging in their tea business from the last few years. Field study data shows that price of green leaf in orthodox area was 33.35 and 33.40 respectively for the year 1998/99 and 1999/2000. Afterwards it has started to decline up to 2004/05 and it has slightly improvement seemed at 2005/06. Price decreasing trend in tea sector is hampering the overall development of tea sector.

2.6 Marketing of Green leave

Green leave marketing have started from leaf producer to the processing factories. Mainly in green leave marketing producer, collectors, middlemen, transporters and buyer's factories are involving in these activities. The marketing system of green leave is little bit different from other agricultural product. It is not directly consumed commodity rather it had to pass from lengthy processing mechanism before the product being ready to consume. The plucked green leave must reach to processing factor within a reasonable time period, according to the experts' i.e 3 to 6 hours of plucking to produce good quality made tea. Some farmer's who are nearby Indian boarder they were selling green leave to the factories or middleman nearby Indian boarder. Some farmers belongs to Fikkal area of Ilam district were selling green leave to the Darjeeling of India and in Nepal Jhapa District as well as Dhankuta too . These area are very far from the production location most of the small farmers who are in the nearby processing factories, they sell their green leaf directly to the factory. majority of the farmers in Sakhegunj Shree Antu, Solma, Aitebare, Fikkal of Ilam district and Mahespur, Chandragadi, Jalathala, Prithivinagar and some other VDC of Jhapa districts small farmers are found to have sold their leave directly or at the collection point of the factory on the spot sale and selling through brokers are other modes of selling.

Green leave producer farmers and processing factories are main actors in marketing of green leave. There is no other secondary function like grading and packaging after the plucking. It was generally packed in jute and plastic sacks. Leaf was carried in animal back, bicycles, Riskshavan , causing damage to the leaf in transit. In some cases, there were collection centre where farmers can't directly sell their leaf to the factory that centre assembled their green leaf and later, factory's vehicle used to come and take all assembled leaf to factory.

The number of green leaf producers are large, scattered and with varied scale of production, whereas factories are few in number and had major influence in marketing and behaving as monopsonic buyers. The marketing system characterized purely of a private system, governed by producer and green leaf buyer. Price was fixed by negotiation between two parties. It was determined largely by type of flush, season and quantity of supply. First flush and spring flush fetched relatively high price then the other flushes. As regard the price fixation of green leaf, role and influence of processing factories is high than the leaf producers. According to the farmers, they have low bargaining power with factory. This is due to the limited number of factory and prompt perishes ability of green leave. Generally, the farmers who are belong to small farmer group they are compelled to accept the price offered by processing factories.

2.7 Conclusion

Analysis of green leaves economics is most important aspect of tea planting. In Nepalese context most of the farmers are owning small holding. Their economic condition and livelihood, basically, depends on profitability of tea farming because they are using most of their land for production of green leaves. For the betterment of tea farmers, the high productivity and price of green leaf will make higher profit for them.

Productivity of the tea for both type of tea in Nepal is 1646 kg/ha. This is lower than India. Application of technical manpower and necessary inputs on tea gardens can improve the productivity of green leaves. Our study shows that there is high scarce of technical knowledge and low management skill of tea gardens

owners as well as no scientific application of chemical fertilizer/pesticide. As a result productivity level is below the reachable level. Total cost of production for CTC and Orthodox green leaves was 8.68 Rs/kg and 14.39 Rs/kg respectively for the CTC and Orthodox area for the year 2007/08. Benefit-cost ratio of CTC is 1.48 which is higher than 1.11 of orthodox. This situation indicates that cost of production is increased every year but price realization is not satisfactorily increases. As a result, Tea farmers are not getting more profit from the tea business. So most of the tea farmers from the study area were suggested that, formation of concrete program and policy for tea sector which should be farmer's oriented, launching the subsidy program, technical manpower development, research center establishment, laboratory establishment for testing the quality and pesticide residual level and market searching support and quality inputs availability with reasonable rate and price fixation of green leaves as according to their cost with participating the farmers representative and stakeholders. If we do all these works in tea sector, it can make farmers economic condition better off as well as tea sector of Nepal..

References

- Dahal, Madan K. (2005), *Tea: A Road Towards Connecting Culture, Civilizations and Economy, The Himalayan Flavour*, NTA Kathmandu, Nepal.
- Dwibedi, H.N. (1999), *Production of Tea in India*, K.P. Bagchi and Company, Calcutta.
- *Field Survey*, 2007/2008.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations and UNDP (2004), *Implication of the WTO Membership on the Nepalese Agriculture*.
- International Trade Centre(ITC, 2007) Report- Advisory Service on Export Development of Priority Sectors of Nepal-Sector Study on Tea, June-September 2007.
- Koirala, P. et.al. (2008), *Assessment of Certain Pesticide Residues in Nepalese Tea*, in *Journal of Food Science and Technology Nepal*, Nepal Food Scientists and Technologists Association (NEFOSTA), Kathmandu, Nepal
- MOICS (2004), *Nepal Trade and Competitiveness Study*, Ministry of Industry, Commerce and Supplies: Kathmandu, Nepal.
- MOICS (2004), *Tea Processing Industry: Laying the Foundations for Further Growth*, In: Nepal Trade and Competitiveness Study, MOICS, 2004, Kathmandu, Nepal.
- Nepal Tea Association (2005), *The Himalayan Flavour*, Kathmandu, Nepal.
- NTCDB (2009), *Tea-Coffee*, NTCDB, Kathmandu, Nepal.
- Pokharel, Pashupati (2006), *Economic Analysis of Orthodox Tea in Ilam District*, Unpublished Thesis, M. Sc. Agriculture IAAS, Rampur, T.U.
- Sharma, M.R. (2001), *National Tea Policy of Nepal*, In: D.B. Shakya S. Shakya and P. Oli (eds.) Proceeding of Agro Business Interface 2001, Tea Event. Head on 25-27 April 2001. Jointly Organized by AEC and NTCDB.
- SOMO (2008), *Sustainability Issues in the Tea Sector*, A Comparative Analysis of Six Leading Producing Countries, Centre for Research on Multinational Corporation, Amsterdam, Netherlands.
- Thapa, Y.B. (2004), *Commodity Case Study-Tea*, Implications of the WTO Membership on the Nepalese Agriculture, FAO/UNDP in Collaboration with MOAC, HMGN, Kathmandu.

लिखु जलाधार क्षेत्रमा चिया खेती

- ज्ञानवहादुर क्षेत्री

हाम्रो देशलाई एशियाको 'स्वीजरल्प्याण्ड', सुन्दर शान्त विशाल भनिन्छ । त्यो हामीले मात्र भनेको होइन, विश्वले पनि मानेको कुरा हो । ध्वनी प्रदुषण नभएको, विश्वमा पाइने सबै प्रकारको हावापानी भएको, जैविक विविधता र भूवनोटमा यति विशाल छ, कि सियो खोज्दा पाइने संसारमा हेलीकप्टर दुर्घटना हुँदा समेत कहिलेकाही स्थान पत्ता लगाउन सकिन्दैन । देशको सुन्दरता, विशालता र शान्तिलाई सम्बर्धन गर्न नसके पनि संरक्षण त गर्नैपर्छ ।

विकासको गफ सभ्यताको सुरुवातदेखि नै भझरहेको छ । छिमेकीले भन्यो 'रोटी, कपडा और मकान' हामीले भन्यौ, "गाँस, बास, कपास" । राजनैतिक परिवर्तन आयो नारा फेर्न मन परायौ र भन्यौ "खाना, नाना र छाना" । अहिले आएर यी कुराहरु सबैले प्राप्त गर्न असम्भव प्रायः भझसकेको छ जस्तो लाग्छ ।

फेरि हाम्रो अर्को नारा सुरु हुन्छ ५ 'ज' जल, जमिन, जंगल, जडिबुटी, जनशक्ति । यसमा पनि ५० प्रतिशत भूमिका खेल्ने १ 'ज' छुटेजस्तो लाग्छ, त्यो हो 'जन्तु' । जलचर विनाको जल, थलचर विनाको जंगल, गोवर विनाको जमीन, जैविक विविधता विनाको विकास, के विकास । उखान छ, "गोवर कि दोव्वर" । गोवरको लागि उन्नत पशु, उन्नत घाँस चाहियो नै ।

एउटा 'ज' (जन्तु) त थपौला, हामै हातको कुरा नै हो तर अर्को 'ज' (जनशक्ति) पो पलायन होलाजस्तो छ । उखान सुनेकै छौ 'रोम एक दिनमा बनेको होइन' । विकासको लागि ठूलो जनशक्ति निरन्तर लगनशील भएर लाग्नै पर्छ । पुर्खाते अरुको लागि काम गरेर बहादुरी कमाए । अन्ततोगत्वा "पाढो पाए पनि, पाढी पाए पनि भतुवालाई बेगुती" नै भयो । हाल नेपालबाट युवा जनशक्ति डर लाग्दो किसिमले विदेश पलायन भझरहेको छ । केही त नेपाललाई नै भुल चाहन्छन् । "ऐरे गैरे नत्यु खेरे" भएर विदेशमै बस्न रुचाउँछन् ।

हिन्दीमा एउटा उखान छ, "वुरवकका खेती आगे साल" । गरौला गरौला भन्दाभन्दै जलशक्तिको धनी देशमा १२ घण्टा विजुली छैन । नेपालको धन मानिएको जंगल डर लाग्दो किसिमले मार्याँ । राम्रो माटो वंगालको खाडीतर्फ गइरहेको छ । त्यो माटोले बनेको टापु, भारत र वंगलादेश मेरो र तेरो भन्छन् अरे ।

दरिद्र भएपछि झगडा सुरु हुन्छ । अब हामी विभिन्न कुरा उठाएर झगडा पनि गर्न थाल्यौ । "जहाँ कंगाल त्यहाँ चण्डाल" "एक थुकी सुकी हजार थुकी नदी" भन्ने उखान भुल्याँ ।

हामी निरासावादी भएर त हुदैन । "के गर्द्दस् मंगले आफ्नै ढंगले" ढंग बिग्रेको हुनाले हामीले दुःख पाइरहेका छौं । हामीले हाम्रो ढंग सपारौ भोलिका दिन राम्रा हुनेछन् ।

मानव स्वभावत स्वार्थी हुन्छ । पहिले आफू त्यसपछि अरु । म पनि ६ 'ज' को माध्यमबाट लिखु जलाधार क्षेत्र (आंशिक 'रामेछाप, सोलुखुम्बु, ओखलढुंगा' को विकास भई त्यस क्षेत्रका बस्तीहरुमा गरिवीको कुचक्क हटोस् भन्ने चाहन्छु । सुरुवात त भएको गति कछुवाको भए पनि खरायोको सुताई चाहि नहोस् भन्ने चाहन्छौं । निम्न कुराहरुको सुरुवातले ६ 'ज' अनुरूप काम सुरु भएको ठान्दछौं ।

१. सामुदायिक जंगल विकास संस्थाहरुको स्थापना ।
२. जडीबुटी उत्पादन र प्रशोधन कम्पनीहरुको स्थापना ।
३. चिया कफी सहकारी संस्थाहरुको स्थापना ।
४. विद्युत सहकारी संस्थाहरुको स्थापना ।
५. लिखुमा जलविद्युत उत्पादन सम्भाव्यता अध्ययन गर्ने कम्पनीहरुको प्रवेश ।
६. पशु नस्ल सुधारको साथै कृषिजन्य उच्चोगहरुको स्थापना ।

ठाउँ सुहाउँदो, निर्यातजन्य, वातावरण मैत्री खेती गरिनु बुद्धिमानी हुन्छ । चिया तथा कफी खेतीबाट धेरै देशको

आर्थिक अवस्था राम्रो भएको हामीहरूले सुनेका छौं । जहाँसम्म मलाई लाग्छ, चिया खेती गर्नु जंगल लगाउनु जस्तै हो । चियाले पनि कार्बन ट्रेडको सुविधा पाउनुपर्छ । हाल कार्बन ट्रेड गरिरहेका “गोवर ग्यास प्लान्ट” र “लघुजल विद्युत आयोजना” चिया खेतीको परिपूरक हुन सक्छन् । चिया विश्वव्यापी स्वास्थ्यकर पेय पदार्थ (The Universal health drink) हो । हाल सम्मका चियामा रहेको औषधीय गुणको अनुसन्धानहरूबाट र खानुपर्छ भन्ने चेतनाको कारणले यो नयाँ सहशताव्दीमा चियाको प्रयोग व्यापक हुनेछ । सबभन्दा धेरै चिया उत्पादन प्रयोग र निर्यात गर्ने देश भारत नै थियो भारतमा लगभग १५,००० चिया बगानहरु छन् । विश्वको ३५ प्रतिशत चिया भारतमा उत्पादन हुन्छ । यस उद्योगले करीब १० लाख मानिसहरूलाई काम र ३० लाख मानिसहरूलाई माम प्रदान गरेको छ । हाल आएर बढी आन्तरिक प्रयोगको कारणले सबभन्दा बढी निर्यात गर्ने स्थान गुमाएको छ । यो स्थान श्री लंकाले लिएको छ । स्मरण रहोस् सबभन्दा बढी गुणस्तरीय चिया विश्वमा उत्पादन गर्ने स्थान दर्जिलिङ्ग हो । हावापानीले नदिएको देशमा यसको उत्पादन हुन सक्दैन । हावापानी उपयुक्त हुने देश थोरै छन् । त्यसमध्ये नेपाललाई १ नं. मा राखेपनि हुन्छ । छिमेकीका चियासम्बन्धी अनुसन्धानले हामी लाभान्वित हुने नै छौं ।

गुणस्तरीय जैविक चिया उत्पादन गर्न निम्न ४ तत्वले प्रभाव पारेको हुन्छ :

१) उचाई २) हावापानी ३) माटो ४) मलजल

उचाईको उत्पादन राम्रो हुन्छ (Higher the altitude better the quality) । दक्षिण मोहडा गरेको भूभाग छ भने २००० मीटरको उचाईसम्म नेपालमा चिया खेती गर्न सकिन्छ । नेपालको हावापानी चिया खेतीको लागि उपयुक्त छ । अरु खेती जस्तै राम्रो माटो हुँदा यो सप्रन्छ । साहै चिम्ट्याइलो माटोमा जरा जमिनमा फैलिन गाहो पर्छ । मलजलले चिया सप्रिन्छ (Soil, humus and moisture are negatively charged) । साहै सुख्खा स्थानमा हल्का सिचाईको व्यवस्था मिलाउनुपर्ने हुन्छ ।

रामेछाप जिल्ला क्षेत्र नं. १ को उत्तर र दक्षिण क्षेत्र समेट्ने गरी दुईवटा चिया सहकारी र एउटा चिया कम्पनी कार्यरत छन् ।

१. हिमचुली चिया उत्पादक सहकारी संस्था लिमिटेड वाम्ती भण्डार, रामेछाप
२. साना किसान मिलीजुली चिया तथा कफी उत्पादक सहकारी संस्था लिमिटेड, गोठगाउँ, रामेछाप
३. तामे चिया कम्पनी प्रा. लि., रस्नालु

लिखु जलाधार क्षेत्रले चियाको परिचय पाउन १ दशक लाग्यो । हाल आएर यसको लाभ, हानी, फाइदा वेफाइदा जसले लगाए थाहा पाए । सिमितरूपमा यसको प्रयोग छ । जिव्रोमा लागेपछि खानेले त्यही खोज्छ । विदेशी चिया पारखीहरूले डलर बर्साउँछन् । भोलिका दिनहरु आर्थिक र वातावरणीय दृष्टिकोणले लिखु जलाधार क्षेत्रको अवस्था राम्रो हुनेछ ।

लिखुको उत्पत्ति लिखु ग्ल्यासीयरबाट भएको छ । टोपो नक्साको नामाकरण र स्थानीय नामाकरणमा फरक पाइएको छ । स्थानीय नामाकरणअनुसार पूर्व उत्तरबाट आएको ‘हिम गंगा’ र पश्चिम उत्तरबाट आएको ‘लिखुरी’ उमातिर्थमा आएर संगम हुन्छ । तत्पश्चात् यस नदीलाई कसले हिमगंगा, कसैले लिखुको नामले चिन्छन् । नहलपुरमा आएर यो सुनकोशीसँग मिल्दछ । यस स्थानसम्ममा सप्तकोशी मध्येका ४ कोशी (सुनकोशी, इन्द्रावती, तामाकोशी, लिखु) मिलिसकेका हुन्छन् । तत्पश्चात् दुधकोशी, अरुण, तमोरलाई समाहित गराउन यो पूर्वतर्फ बगेर गएको छ ।

उमातिर्थदेखि दक्षिण लिखु नदीको दायाँ बायाँ २००० मिटरसम्म को उचाइमा चिया हुने प्रयोगबाट प्रभाणित भइसकेको छ । रामेछाप, सोलुखुम्बु, ओखलदुंगा जिल्लाहरूमा कार्यरत चिया सहकारीहरूसँग समन्वय गरी नयाँ चिया सहकारी विस्तार गर्नु आवश्यक छ । उत्तरबाट सुरु भएको चिया खेतीलाई हाल गोठगाउँ, यसम् गा.वि.स. हरुको हाराहारीसम्म विस्तारलाई जोड दिन बेस हुन्छ कि ।

यस शुभकार्यमा हामीहरूलाई मद्दत गर्ने ठूला विद्युत उत्पादन गर्ने कम्पनी लगायत, सरकारी र गैर सरकारी क्षेत्रहरु हुनेछन् । राम्रो उत्पादन हुने बेसीहरु बाहेक भिरालो भूभागमा यसको खेती गरी यो क्षेत्रको आर्थिक र वातावरणीय अवस्था सुधार्नु बुझीमानी हुनेछ ।

धनकुटा जिल्लामा चिया खेतीको विकास

- राम एकवाल यादव

भूमिका

नेपालमा चिया खेतीको शुरुवात करिव १४६ वर्ष पुरानो भइसकेको छ। वि.सं. १९२० सालमा कर्णेल गजराज सिंह थापाले चिनबाट उपहारस्वरूप प्राप्त चियाको बिउ इलाम जिल्लाको इलाममा चियाबगानमा रोपण गरिएपछि नेपालमा चिया खेतीको प्रारम्भ भएको पाइन्छ। यसैको हाराहारीमा भारतमा पनि चियाखेतीको प्रारम्भ भएको थियो। वि.सं. २०२३ सालमा नेपाल सरकारले चियाको विकास, प्रवर्द्धन तथा सम्पूर्ण विकास गर्ने हेतुले नेपाल चिया विकास निगमको स्थापना गरियो। वि.सं. २०१६ सालमा पूर्वी तराइको भापामा निजिस्तरमा बुद्धकरण टि स्टेटबाट चियाखेतीको शुरुवात भएको पाइन्छ। त्यसैगरी इलामको फिक्कल क्षेत्रमा करिव २०३५ सालमा कृषकस्तरमा चियाखेतीको शुरुवात भएको पाइन्छ। तत्कालिन सरकारबाट वि.सं. २०३९ सालमा भापा, इलाम, पाँचथर, धनकुटा र तेहथुमलाई चियाक्षेत्र घोषित गरेको थियो। सोही समयमा चियाखेतीका विकास तथा विस्तारमा टेवा पुऱ्याउनको लागि ऋण लगानीको व्याजमा र हदबन्दीमा तथा रोपण सामग्रीको ढुवानीमा विशेष छुट दिएको थियो। जसले गर्दा चियाखेती सो समयमा चियाखेतीको विकास तथा विस्तारमा धेरै सहयोग पुगेको थियो। हालको अवस्थामा उपरोक्त पाँचवटा जिल्ला लगायत अन्य जिल्लाहरूमा पनि चियाखेती को धेरै सम्भावना देखिएको छ भने केही जिल्लाहरूमा चियाखेतीको शुरुवात पनि भइसकेको छ। हाल नेपालमा करिव १६,७९८ हेक्टर जग्गामा चियाखेती लगाइएको छ भने करिव १६२०८१२७ के.जी. चिया उत्पादन भएको छ। हाल चियाखेतीमा प्रत्यक्षरूपमा ४० हजार श्रमिकहरू र ८९८४ कृषक परिवार संलग्न छन्। हाल नेपालमा ४० वटा चिया प्रशोधन कारखानाहरू छन्। जसमा २५ वटा सि.टि.सि. र १५ वटा अर्थेडुक्स चिया कारखानाहरू रहेका छन्।

चिया तथा कफी खेती तथा प्रशोधन गर्ने कार्यमा सामञ्जस्यता ल्याउन तथा उच्च गुणस्तरको चिया तथा कफी उत्पादन गर्ने र बजार व्यवस्थापन तथा निकासी पैठारी गर्नको लागि एक ठोस नीति निर्माण गरी देशमा भएका चिया तथा कफी उद्योगहरूको योजनावद्धरूपमा विकास गर्ने उद्देश्यले २०५० साल जेष्ठ २० गते राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास वोर्ड ऐन, २०४९ अन्तर्गत राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास वोर्डको स्थापना भयो। मेची, कोशी र बागमती अञ्चलका इलाम, पाँचथर, भापा, तेहथुम, धनकुटा र नुवाकोट जिल्लाहरूमा ७ वटा चिया विस्तार योजनाहरू स्थापना गरेर साना चिया तथा कफी कृषकहरूलाई प्राविधिक सेवा, टेवा पुऱ्याउने तथा आर्थिक सहयोगको लागि कृषि विकास बैंकमा ऋण सिफारिस गर्नेजस्ता कार्यहरू भइरहेका छन्।

धनकुटा जिल्लामा चियाखेतीको विकास

नेपालमा चियाखेतीको विकास विस्तार भएको पूर्वी पहाडी जिल्लाहरूमध्ये धनकुटा जिल्लाको महत्वपूर्ण योगदान रहेको छ। धनकुटा जिल्लामा भइरहेको चियाखेतीको विकासको बारेमा सामान्य जानकारी दिनुभन्दा पहिले धनकुटा जिल्लाको परिचय दिन आवश्यक भएकोले सामान्य परिचय दिइएको छ।

धनकुटा जिल्ला : संक्षिप्त परिचय

ऐतिहासिक पृष्ठभूमि

नेपाल एकिकरण हुनुअघि हालको धनकुटा जिल्लाको भू-भाग पल्लो किराँत राज्यअन्तर्गत पर्दथ्यो। “काठमाडौं मल्ल राजाहरूको शासनकालको समयमा अथवा नेपालमा वाईसी चौबिसी राज्य हुँदा धनकुटा भेगमा ‘हाड’ को दर्जाबाट लिम्बुहरू राज्य गर्दथे। त्यसताका अरुण नदीको वारीपटि चौदण्डी पल्लो किराँतका १७ थुममा बाह्रजना हाडहरू राज्य गर्दथे।” नेपाल एकिकरण अभियानका क्रममा पल्लो किरातका १७ थुमहरू गोरखाली सेनाले आफ्नो अधिनमा लिएपछि ई.सं. १७७४ देखि बडामहाराजाधिराज पृथ्वीनारायण शाहको नेतृत्वमा प्रशासित हुन थालेको उल्लेख भएको पाइन्छ।

राजेन्द्रविक्रम शाह र प्रधानमन्त्री भिमसेन थापाको शासनकालमा प्रशासनिक दृष्टिकोणले वि.सं. १८७३ साल पश्चात् देश १० जिल्लामा विभाजन भयो। विभाजनअनुसार दुधकोशी पूर्व माझ किराँत तथा पल्लो किराँत मेची सिमाना सम्मको भू-भाग चैनपुर धनकुटा जिल्लाअन्तर्गत पर्दथ्यो।

“राणाकालका तेस्रो प्रधानमन्त्रीका रूपमा वि.सं. १९४२ सालतिर वीरशमशेर भए। यिनैका कार्यकालमा शाहकालीन नेपालको १० जिल्लाहरुलाई बत्तीस जिल्लामा विभाजन गरियो। यसै समयदेखि जिल्लाहरुको स्वरूपमा एकरूपता आएको र सामान्य परिवर्तन बाहेक राणाकालको अन्त्यसम्म जिल्लाहरुको त्यही स्वरूप रहेको देखिन्छ। पहाडी बीस जिल्लाहरुमा साधारणतया एकजना बडाहाकिम रहने व्यवस्था लागू गरियो तर ती बीस जिल्लामध्ये पाल्पा, धनकुटा र डोटी जिल्लाहरुलाई विशेषस्थान प्राप्त भयो। पश्चिममा पाल्पा र डोटी, पूर्वमा धनकुटा जिल्लाहरु गौँडा बनाइयो। धनकुटा गौँडा बडाहाकिमको अधिनमा पूर्व १ नं., २ नं., ३ नं., ४ नं. इलाम र धनकुटा गरी ६ जिल्ला पर्दथे। त्यस समयको धनकुटा जिल्लाको क्षेत्रफल पनि ठूलो थियो। हालको संख्यासभा, तेह्रथुम, ताप्लेजुङ, पाँचथर र धनकुटा गरी पाँच जिल्लाको भू-भाग त्यस बहुत धनकुटा १ जिल्लाका रूपमा थिए। धनकुटा गौँडा बनाइएका कारणले पूर्व क्षेत्रको धनकुटा जिल्ला शाह कालको जस्तै प्रशासनिक केन्द्र भयो।”

चियाको विकास

राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्डअन्तर्गत रहेको यस चिया विस्तार योजना धनकुटा जिल्लाको हिलेमा ०४१/०४२ सालमा स्थापना भएको थियो। यस योजनाले यस धनकुटा जिल्लाका साना चिया कृषकहरुलाई कार्यालय स्थापना भएदेखि दिई आएको चियाखेतिसम्बन्धी तालिम, प्राविधिक सेवा, टेवा तथा यस योजनाको डेमोप्रेशन फिल्डबाट उत्पादन गरिएका चिया कटिङ डाला साना चिया कृषकहरुलाई समयमा विक्री वितरण गर्दै आएको छ। यस चिया विस्तार योजना हिले धनकुटाको प्राविधिक सहयोगमा यस जिल्लाका १९ गा.वि.स. र १ नगरपालिकामा जम्मा ४३४ साना किसानले ४२४१.०३ रोपनिमा चियाखेतीबाट हरियो पत्ति उत्पादन गरी यसै धनकुटा जिल्लाको हिले कुवापानीमा रहेको ३ वटा चिया प्रशोधन कारखानामा विक्री वितरण गरी आय आर्जन गर्दै आइरहेका छन्। तथा धनकुटा जिल्लामा रहेको टि स्टेट र चियाखेती गरेको विवरण यसप्रकार रहेका छन्।

१. धनकुटा जिल्लामा चिया उत्पादन हुन सक्ने अनुमानित क्षेत्रफल १५,००० रोपनी
 २. हाल चिया रोपण भएको क्षेत्रफल : ८६४१.०३ रोपनी
 ३. हरियो पत्ति उत्पादन : २,५०,००० के.जी
 ४. धनकुटा जिल्लामा रहेका साना चिया कृषकहरुको संख्या : ४३४
 ५. धनकुटा जिल्लामा रहेका साना चिया कृषकहरुको हालसम्मको चिया रोपण क्षेत्रफल: ४२४१.०३ रोपनी
 ६. धनकुटा जिल्लामा रहेका साना चिया कृषकहरुको समूह तथा सहकारी संस्थाहरुको संख्या: ९ वटा
 ७. धनकुटा जिल्लामा रहेका टि स्टेटहरुको विवरण :
 - क) गुराँस टि स्टेट प्रा.लि हिले धनकुटा : चिया रोपण क्षेत्रफल २७०० रोपनी
 - ख) कुवापानी टि प्लान्टेसन प्रा. लि. हिले धनकुटा : चिया रोपण क्षेत्रफल ७०० रोपनी
 - ग) जुन चियावारी प्रा.लि. (नारायणी ग्रुप) हिले धनकुटा : चिया रोपण क्षेत्रफल १,००० रोपनी
 - घ. धनकुटा जिल्लामा रहेका चिया प्रशोधन कारखानाहरु (सञ्चालक र स्थान)
 - क) गुराँस टि स्टेट प्रा.लि. हिले धनकुटा : शुरज वैद्य
 - ख) कुवापानी टि प्लान्टेसन प्रा .लि. हिले धनकुटा : सुशिल प्रसा रिजाल ९. जिल्लामा उत्पादन हुने चियाका प्रकारहरु : अर्थोडक्स टि, ग्रीन टि।
- यस धनकुटा जिल्लामा उत्पादन भएका तयारी अर्थोडक्स चिया वाह्य देश : भारत, जापान, जर्मन, अमेरिका, फ्रान्स आदि देशहरुमा निकासी गर्ने गरेको छ र यसबाट विदेशी मुद्रा आर्जन गर्ने गरेको छ। आजको परिप्रेक्षमा धनकुटा जिल्लामा चिया खेतीको विकास तथा विस्तार विद्धि हुँदै गइरहेको पाइन्छ।
- सन्दर्भ सामग्री**
१. जिल्ला पाश्वर्चित्र धनकुटा
 २. चिया-कफी स्मारिका
 ३. आधुनिक चियाखेती।

‘एकिकृत सत्रुजिव व्यवस्थापन’

कृष्णराज संग्रहालय

रेखदेख गरि नित्य वालि स्वास्थ्य बनाउने ।
प्रक्रियालाई बुझेर मित्रजिव बचाउने ॥
ज्ञान कृषकको नित्य माध्य-माध्य उठाउदै ।
लैजाने पद्धति यो हो बुझौं मित्र रमाउदै ॥

एकिकृत सत्रुजिव व्यवस्थापन (आई.पि.एम.) भनेको वालि संरक्षणको त्यो पक्ष हो, जसअन्तर्गत पर्यावरणलाई नखल्वत्याइकन अर्थीक नोक्सान स्तरलाई नबढाई बालिहरुलाई नोक्सान पुऱ्याउने हानिकारक रोग, किरा, भारपात, मुसा आदिलाई उचित ढंगले व्यवस्थापन गरिन्छ । यसले वातावरणलाई यथोचित ध्यान दिई प्राकृतिक स्रोतको परिचालन गरी कृषकको परम्परागत ज्ञानको समुचित प्रयोग गरेर दिगो कृषि विकासमा सघाउ पुऱ्याउँछ । त्यसैले बालिमा लाग्ने सत्रुजिव (किरा) को संकमणलाई चियन्ण गर्दा अपनाइने सबै प्रकारका पद्धतिहरुको समग्रता नै एकिकृत सत्रुजिव व्यवस्थापन हो ।

चिया बालीमा लाग्ने किराहरुको व्यवस्थापन तथा नियन्त्रण गर्दा अपनाइने तरिकाहरु

१. खेती गर्ने तरिका :- स्वस्थ विझु तथा विरुवाको प्रयोग गर्ने, गहिरो खनजोत गर्ने, सफा खेति प्रणाली (रोक किरा, भारपातको अवसेस) हटाउने, घुम्ति कोशो मिश्रित बालिहरु लगाउने, नियमित वालि अवलोकन गर्नालै रोगकिराहरुको नियन्त्रण तथा व्यवस्थापन गर्न सकिन्छ ।

२. भौतिक तरिका :- धाम लागेको बेला माटो उलिट्ने गरी जोत्ने, चिया वालिको बीच-बीचमा किरा आकर्षण गर्ने फूलहरु रोपीदिने, काठको धुलो छर्ने, लाइट वत्तिको प्रयोग गर्ने, वत्तिको प्रकाशमा किरा आकर्षण हुन्छन् आदि तरिकावाट रोगकिराहरुको नियन्त्रण गर्न सकिन्छ ।

३. यान्त्रिक तरिका :- चियाको बोटमा लागेका किराहरु हातले समातेर मार्ने, डालो वा बाटोमा बोलले छोप्ने, जालिको प्रयोग गर्ने, कोदालो खन्दा हलो जोत्दा पनि रोगकिराहरु नियन्त्रण हुन्छन् ।

४. जैविक तरिका :- वनस्पति (चिया) को बोटलाई उपयोग गर्ने जिवहरु (वा सत्रुजिव) का प्राकृतिक दुश्मनहरु वा मित्रजिव पर्दछन् । यस अन्तर्गत परजिवी तथा शिकारी किराहरु, सत्रुजिवलाई आक्रमण गर्ने भाइरस, दुसी र व्याकटेरियाहरु तथा माकुरा, गाइने किरा, वागे खपटे, घनटाउके आदि जस्ता मित्रजिवहरु सत्रुजिव भएको ठाउँमा छोडिदिने । मित्रुकिराले सत्रुकिरालाई आक्रमण गरेर स्वतः सत्रुकिरा (जीव) नियन्त्रण हुँदै जान्छन् ।

५. कानुनी तरिका :- रोगकिरा लागेका तथा सार्न सक्ने बोट विरुवाहरु, विझु विजन तथा त्यसबाट उत्पादित वस्तुहरुको एक देश वा अको देश, तथा एक ठाउँवाट अको ठाउँमा ओसार-पसार गर्दा प्लान्ट क्वारेन्टिनमार्फत शुद्धताको जाँच गराउने र अवैध तरिकाले आएको विझु विजनहरु भित्रन नदिने ।

६. वानस्पतिक तरिका :- वनस्पतिवाट बने स्थानीय जडिवुटीबाट तयारी विषादीको मात्र प्रयोग गर्ने । जस्तै:- निमको पात तथा फल, तितेपाती, लसून, सूर्ति, सावुन, बोझो, सिस्नो, खुर्सानी, तुलसीको पत्ताको रस, असुरो आदिवाट बनाइएको विषादीले रोगकिराहरु नियन्त्रण हुन्छन् ।

७. स्थानीय तरिका :- स्थानीय स्तरबाट स्थानीय सामग्रीको प्रयोग गरेर तयार गरिने जस्तै:- गहुत, खरानी, चना, सावुन, उखुको रस, सूर्तिको भोलको प्रयोगबाट पनि रोगकिरा नियन्त्रण गर्न सकिन्छ ।

८. रासायनिक तरिका :- जैविक तथा अन्य तरिकावाट समाधान नभएका रोगकिरा व्यवस्थापनका लागि रासायनिक तरिकाको माध्यमबाट पनि रोग किरा नियन्त्रण गर्न सकिन्छ ।

नेपाली चिया र वोर्ड

थीर बहादुर कटुवाल

क्यामेलिया साइनेन्सिस जातीको चियाको उत्पत्ति चीनमा, क्यामेलिया आसामीका जातिको उत्पत्ति भारतको आसाममा र क्याम्बोडियनको जातको चिया आसाममा तथा वर्माको दक्षिण भागमा भएको हो । चियाको प्रकारमा कालो चिया खास गरेर अर्थोडक्स चिया बास्नादार र हल्का रुक्को हुन्छ भने यसको उत्पादन नेपालको पूर्वी र मध्य पहाडी भेगका जिल्लाहरु जस्तै- ईलाम, पाँचथर, धनकुटा, तेह्रथुम, संखुवासभा, सिन्धुपाल्चोक आदि जिल्लाहरुमा भइरहेको पाइन्छ । ती पहाडी जिल्लाहरुमा अर्थोडक्स चिया उत्पादन गर्ने कृषक र प्रशोधन कारखानाको संख्या क्रमशः वृद्धि भइरहेको छ । यो चिया खास गरेर युरोप, अमेरिका, जापान आदि क्षेत्रहरुमा निर्यातयोग्य चिया हो । त्यस्तै सि.टि.सि. चिया धुलो तथा दानादार चिया हो । यसको उत्पादन नेपालको पूर्वी तराइका जिल्लाहरु जस्तै भापा, मोरडमा भइरहेको पाइन्छ । त्यस्तै हरियो चिया अर्थात् Unfermented Tea पनि नेपालको पूर्वी र मध्य पहाडी भेगका जिल्लाहरुमा उत्पादन भइरहेको छ ।

नेपाली चियामा निजी क्षेत्रले व्यवसायिक खेती प्रारम्भ गरेको चार दशकको अवधि पार गर्दा नगदै आन्तरिक खपत पुरा गरी अर्थोडक्स ९० प्रतिशत र सि.टि.सि. ६० प्रतिशत निर्यात गर्ने अवस्थामा पुगेको छ । समग्रमा हेर्दा तराई र पहाडमा कुल १६ हजार हेक्टरमा चिया खेती गरी वार्षिक एक करोड बैसड्डी लाख केजि चिया उत्पादन भइरहेको छ । कुल कारखाना तराई र पहाडमा गरी चालिस वटाभन्दा बढी छन् । १५ हजार किसान परिवार र पचास हजार श्रमिक रहेको अनुमान छ । श्रमिकले मात्र हरियो पत्ति टिपाई र अन्य काम गरेर वार्षिक करोडौ भुतानी पाई आय आर्जन गरिरहेका छन् । यसबाहेक चिया उद्योगले आयात प्रतिस्थापनबाट वार्षिक करोडौको विदेशी मुद्रा आर्जन र कर भ्याटबाट राष्ट्र लाभान्वित भएको छ । यसको साथै १९५ करोड अनुदान उपलब्ध भएका भारतीय चिया उद्योगसँग त्यहीको बजारसँग प्रतिस्पर्धा गर्ने नेपाली चिया उद्योगको दयनीय अवस्था स्वतः अनुमान गर्न सकिन्छ । यसलाई राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास वोर्डले हालसम्म चियाको बजार प्रवर्द्धन र संरक्षण सम्वर्द्धनमा निकै नै ठूलो सकारात्मक भूमिका खेल्दै आएको कुरा विदितै छ । यसबाट नेपाली चियाको उत्पादन वृद्धि हुन गई चिया प्रशोधन कारखानाको संख्यामा उल्लेखनीय रूपमा वृद्धि हुन थालेको छ । यसको फलस्वरूप नेपाली चिया निर्यातमा आशातित रूपमा बढन गई नेपाली चिया विदेशी मुद्रा आर्जनको महत्वपूर्ण स्रोत बन्न सफल भएको छ ।

राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास वोर्डले चियामा भउका प्राविधिक समस्याहरुको परिणाममूलक अनुसन्धान तथा अध्ययन आदि क्रियाकलापहरु योजनावद्वा रूपमा अगाडि बढाउने भएको छ । त्यस्तै गरी अन्तर्राष्ट्रिय चिया मैलामा स्टल उपलब्ध गराउने, स्वदेशमै टी टेस्टिङ त्याव स्थापना गर्ने, चिया अनुसन्धान तथा प्रविधि विकास (Tea Research and Development) का लागि केन्द्र स्थापना गर्ने, माटो जाँच, विकसित नसरी र प्राङ्गारिक मल उत्पादन गर्ने जस्ता कार्यक्रमका लागि वोर्डले उल्लेखनीय भूमिका खेलेको छ ।

चियामा सबै पक्षलाई समेट्ने गरी संलग्न किसान परिवार, उत्पादक, आन्तरिक बजार, निकासी आदि वास्तविक तथ्यांक पत्ता लगाउन राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास वोर्डद्वारा आवश्यक कार्यक्रमहरु गरिरहेको छ । चिया उद्योग भू-संरक्षण, वातावरण, ग्रामिण रोजगार, आत्मनिर्भरता र वैदेशिक मुद्रा आर्जन गर्ने कृषि उद्योग भएको हुँदा यसको विकास विस्तार तथा गुणस्तरीय उत्पादनका लागि वोर्ड सदैव लागि परेको छ ।

अन्नपूर्ण टि एण्ड कफी गार्डेनको छोटो चिनारी

नम्रता बराल

प्राकृतिक सुन्दर नगरी पोखरादेखि करीव २५ कि.मि. को दुरीमा अवस्थित ल्वाङ्ग घलेल गा.वि.स. वा नं. ७ कुइवाङ्गमा स्थापित अन्नपूर्ण टि एण्ड कफी गार्डेन एण्ड रिसर्च सेन्टर प्रा.लि. ले केही वर्ष यतादेखि चिया खेती सुरु गरिसकेको छ । यो अन्नपूर्ण टि एण्ड कफी गार्डेनको मुख्य उद्देश्य सहभागितामूलक चिया खेती विस्तार गर्नुका साथै व्यवस्थापन/प्रबद्धन गर्नु रहेको छ । हालसम्म यस प्रा. लि. ले करीव ५० रोपनी क्षेत्रमा चिया रोपण गरिसकेको र प्रत्येक वर्ष क्षेत्रफललाई विस्तार गर्दै क्रमशः ५०० रोपनी क्षेत्रफलमा चिया विस्तार गर्ने लक्ष्य राखेको छ । यो प्रा.लि. ले त्यस क्षेत्रमा रहेका किसानहरुसँग सहकार्य गर्दै उनीहरुलाई पनि चिया खेतीतर्फ अग्रसर गराई चियाखेती विस्तार गर्दै गएको छ र भविष्यमा पनि गर्दै जानेछ ।

चियालाई सजिलो पेय पदार्थ मान्य सकिन्छ र आजको परिवेशमा चिया एउटा अभिनन साथी भइसकेको छ । ठूलादेखि साना सबै तह र तप्काका व्यक्तिलाई चियाले आकर्षित गर्दछ । अतिथी सत्कारदेखि घर परिवार सबैमा उपयोग हुने चियामाथि सायद कमेको पहुँच नहोला । चिया नै सरल तथा सुगम उपयोगी पेय पदार्थ हो, जुन जहाँ जहिले पनि पिउन सकिन्छ । चिया पारिखिहरुले स्वाद लिएर खाने चिया आम उपभोक्ताले आफ्नै किसिमले/अनुकुलले र आफ्नै स्वादमा पिउँछन् । चिया प्रतिरोधात्मक क्षमता भएको पेय पदार्थ हो भन्ने ज्ञान नभए तापनि चिया पिउनेको संख्या उल्लेख रहेको पाइन्छ । चिया उपभोक्ताको संख्या धेरै रहे तापनि आफूले उपभोग गर्दै आएको पेय पदार्थको उत्पत्ति कहाँ र कहिले भएको हो भन्ने कुरा सायद कमैलाई थाहा होला । चिया सर्व प्रथम ई.पू. २७३७ मा चीनमा औषधीका रूपमा प्रयोग भएको पाइन्छ भन्ने छैठौं सताव्दीदेखि चिया पिउने शुरुवात भएको मानिन्छ । नेपालमा वि.सं. १९२० मा कर्णल गजराजसिंह थापाद्वारा चिया प्रवेश गराइएको तथ्यांक पाइन्छ । देशको नागरीक भएकोले देश विकासमा थप एक झट्टा थने कोशिसको उपज हो । अन्नपूर्ण टि एण्ड कफी गार्डेन एण्ड रिसर्च सेन्टर प्रा.लि. देशको आर्थिक अवस्था खस्कदो छ र अधिकांस युवा विदेश पलायन हुने अवस्था अनि कृषि र कृषिजन्य बालीप्रति युवा उद्यमीको ध्यान त्यति जान नसकेको समय । त्यसमा पनि महिला उद्यमी नगर्न्य मात्रामा छन् । यस्तो परिप्रेक्ष्यमा यो प्रा.लि. स्थापना गरेर थप युवा पुस्तालाई उत्प्रेरणा कुनै पनि नयाँ थालीका बाधा व्यवधान चुनौती सबै हुन्छन् र यस प्रा.लि. मा पनि छन् । यस प्रा.लि. ले पनि अनेकौं चुनौतीको सामना गर्दै आगाडि बढिरहेको छ । महिलाहरुलाई रोजगारी उपलब्ध गराई उनीहरुको जीवनस्तरमा सुधार ल्याउनु यसको एउटा लक्ष्य हो । यो प्रा.लि. ले गत वर्षबाट दालचिनीका १००० विरुवा रोपण गरी त्यसमाथि रिसर्च गर्ने तारी गर्दै आएको छ । यसका साथै भविष्यमा अन्य जडिबुटी प्लान्टलाई पनि समावेश गर्दै लैजाने लक्ष्य र राखेको छ । पश्चिमाञ्चलमा चियाखेती नौलो विषय रहेको छ । पूर्वाञ्चलमा जिति सजिलोसँग यसको खेती हुने गर्दछ त्यसको अनुपातमा यहाँ कठिन छ किनकी यो नयाँ खेती भएकोले विरुवाहरु पूर्वतिरबाट ल्याउनुपर्ने, प्राविधिक ज्ञानको कमी, कामदारहरुको अनभिज्ञता लगायतका आफ्नै समस्याहरु छन् तापनि हामीलाई अन्नपूर्ण प्राकृतिक संरक्षण कोष (A Cap) “राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास वोर्ड” द्वारा प्राविधिक सहयोग, सुभाव, सल्लाह उपलब्ध गराइदिनु भएकोले आगाडि बढ्ने ऊर्जा मिलेको छ । अन्नपूर्ण रेजिभित्र पर्ने इलाकाहरुमा समिती गठन गरेर गएमा विरुवाहरुमा ५० प्रतिशत अनुदान दिने व्यवस्था भए तापनि कृषकहरुलाई चिया खेतीतर्फ व्यक्ति उन्मुख गराउन सकेको पाइदैन । चियाको प्रशस्त सम्भावना बोकेको यो पहाडी क्षेत्रमा सरकारी तवरबाट थोरै सहयोग गरेर सबैमा जागरूकता ल्याउन सकेमा चिया उत्पादनमा देशलाई आत्मनिर्भर बनाउन यहाँका स्थानीय किसानले योगदान दिन सक्यो कि ?

100
100

Digitized by srujanika@gmail.com

图 25. 长尾大凤蝶 *Luehdorfia puziloi* ♂ 腹部背面观
Dorsal view of abdominal segments of male specimen

४०८ निवास समिति की टिक्की रखती है।

to find out.

संस्कृत भाषा के लिए यह विद्यालय अद्यतनी और उत्तम है।

...and the first time I saw it, I was shocked by its beauty.

A close-up photograph showing the intricate, serrated edges and dark, velvety texture of a leaf's surface.

A close-up photograph of a penguin chick's head and upper body. The chick has dark, mottled feathers on its back and a prominent white patch on its right wing. Its small, dark eye is visible, and it appears to be looking slightly to the right.

Leptospermum laevigatum (A.C.Sm.) Cheel
Myrsinaceae

中華書局影印
新文豐影印

1996年1月1日，中国正式加入世界贸易组织。

1996 年 1 月 1 日起施行

19. अपेक्षित विनाशम् देखन्ति विनाशं विनाशं

10. The author's name and address should be given on a separate sheet.

1996-1997 學年 第一學期

महाराष्ट्र भवन संग्रहालय की विद्युत विवरणों में उपलब्ध है।

नाम लेन्द्रिका - एक ऐसी संस्कृति का विवर

४.१ अनुसंधान कार्यक्रम विवरण ८

五
五

GRANDI

999

—
—
—

દુર્ગા

कफी नेपालमा

कफी विश्वकै एक सम्मानित पेय पदार्थको रूपमा चिनिन्छ । विश्वमा पेट्रोलियम पदार्थपछिको दोस्रो ठूलो परिमाणमा विक्री वितरण हुने वस्तु कफी हो र यसको खेती १०० भन्दा बडी देशमा गरिएको छ । ब्राजिल विश्वको सबभन्दा बढी कफी उत्पादन गर्ने देश हो भने अमेरीका सबभन्दा बढी खपत गर्ने देश हो । कफीको प्रति व्यक्ति उपभोगका हिसावले युरोपियन देश अगाडि पाइन्छ ।

नेपालमा कफी हिरा गिरीले वि.सं. १९९५ (ई.सं. १९३८) ताका आँपचौरमा भित्रयाइएको भए तापनि नगदे वालीका रूपमा वि.सं. २०३२ सालदेखि सरकारीस्तरबाट किसानलाई प्रोत्साहित गर्नाले यसको उत्पादन व्यवसायिक रूपमा शुरु भएपछि वि.सं. २०४७ सालमा कृषकहरुको संगठन स्थापित भयो । वि.सं. २०४९ को ऐन अनुसार राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास वोर्डको स्थापना भयो र नेपालमा कफीको विकास प्रक्रियाले गति लियो ।

हाल कफीको खेती मध्य पहाडका करिव ४० जिल्लामा २९००० भन्दा बढी किसानहरुले गरेको पाइएतापनि संगठित रूपमा १४/१५ जिल्लामा व्यवसायिक रूपमा खेती भएको पाइन्छ । ललितपुर, गुल्मी, पाल्या, स्याङ्जा, कास्की, काभ्रेपलान्चोक, सिन्धुपाल्चोक, अर्घाखाँची जिल्लाहरुमा कफीका लागि चिनिएका जिल्लाहरु पर्दछन् भने बागलुङ, पर्वत, धादिङ, गोरखा, लम्जुङ, रसुवा, नुवाकोट, ओखलढुंगा, रामेछाप, इलाम जिल्लाहरुमा पनि कफी खेतीको विस्तार भइरहेको पाइन्छ । कफीको उत्पादन क्रमलाई हेर्दा आ.व. २०६१/६२ मा ११४ मे. टन पार्चमेन्ट, आ.व. २०६२/६३ मा १५६ मे. टन पार्चमेन्ट, आ.व. २०६३/२०६४ मा २७० मे. टन पार्चमेन्ट, आ.व. २०६४/२०६५ मा २६५ टन पार्चमेन्ट र आ.व. २०६५/६६ मा २६७.६ मे. टन ग्रीन वीन उत्पादन भएको तथ्यांक पाइन्छ ।

२०४० साल देखि रूपन्देहीको मणिग्राममा नेपालको पहिलो कफी प्रशोधन केन्द्र नेपाल कफी कम्पनी प्रा.लि. स्थापना गरी राष्ट्रिय अन्तर्राष्ट्रिय बजारमा कफी विक्री वितरण गर्ने कार्यको सुरुवात भयो ।

आर्थिक वर्ष २०५२/०५३ मा साल्टट्रेडिङ कर्पोरेशनको पहलमा १६ टन कफी हल्याण्ड पठाइएको थियो । तत् पश्चात् आ.व. २०६०/६१ मा १८ मे. टन ग्रीन बिन, आ.व. २०६१/६२ मा ६६ मे. टन, आ.व. २०६२/६३ मा ९२ मे. टन, आ.व. २०६३/६४ मा ११२ मे. टन, आ.व. २०६४/६५ मा १२७ मे. टन र आ.व. २०६५/६६ मा हालसम्म ११२.१ मे. टन ग्रीन बिन जापान, अमेरिका, कोरिया, दुबई लगायत युरोपियन देशहरुमा निर्यात भइरहेको तथ्यांक छ ।

कफीको गुणस्तरमा सुधार गर्दै लान सकेमा नेपाली कफीले अन्तर्राष्ट्रिय बजारमा स्थायी उपभोक्ता र बजार सुरक्षित गर्न सक्ने कुरा अन्तर्राष्ट्रिय विज्ञहरुले औल्याएका छन् । पिउनका लागि प्रचलनमा आएका कफीका प्रमुख जातहरु अराविका र रोवष्टा मध्ये अराविका उच्च कोटिमा पर्दछ । नेपालमा उत्पादित कफी अराविका मात्र हो । नेपालका साना किसानले समुद्र सतहबाट ८०० मिटर भन्दा माथिका चिसो हावापानीमा रासायनिक मल र विषादीको प्रयोग नगरिकन प्राङ्गारिक पद्धति अपनाई छहारी मुनि अराविका जातको मात्र खेती गरेकाले विश्व बजारमा कफीलाई घुलनसिल र फिल्टर कफीको रूपमा पिउने गरिन्छ । घुलनसिल कफीमा विभिन्न रसायनका साथै कोका र चिकैरी जस्ता पदार्थहरु मिसाइएको हुन्छ र कफी न्युन मात्रामा हुन्छ । फिल्टर कफीमा सतप्रतिशत शुद्ध कफी प्रयोग गरिन्छ । नेपालमा उत्पादित तथा प्रशोधित कफी फिल्टर कफीका रूपमा पिउने गरिन्छ । त्यसैले नेपाली कफी विश्व बजारमा विशिष्ट (Specially Coffee) अर्गानिक, एकै जात अराविकामात्र, हिमालको चिसो हावापानीमा उत्पादित) कफीको रूपमा चिनिएको छ ।

विश्व बजारको मागलाई मध्यनजर राख्दै नेपाली कफीको उत्पादन र गुणस्तर वृद्धि एवं विकास गर्न आजको टड्कारो आवश्यकता हो । यसलाई हृदयझगत गरी नेपाल सरकारले कफी नीति २०८० पास गरेको छ । त्यसै गरी कफी नीति कार्यान्वयन निर्देशिका २०८६ स्वीकृतिका लागि सम्बन्धित मन्त्रालयमा पठाइ सकिएको र कफी लोगो दर्ताका लागि उद्योग विभागमा प्रक्रियामा रहेको छ भने राष्ट्रिय एवं अन्तर्राष्ट्रिय गैर सरकारी संघ संस्थालगायत विभिन्न क्षेत्रबाट सहयोगी हातहरु अधि बढिरहेका छन् ।

हाल कफीको विकासमा राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास वोर्ड, कफी तथा चिया विकास शाखा एवं अन्य संघ संस्थाहरु राष्ट्रियस्तरमा, किसानको प्रतिनिधि मुलक संस्था नेपाली कफी व्यवसायी महासंघ, केन्द्रिय कफी सहकारी संघ र जिल्लास्तरमा जिल्ला कफी व्यवसायी संघहरु कार्यरत छन् ।

कफीको उत्पादन सँगसँगै प्रशोधन र निर्यातका साथै स्थानीय बजारमा नेपाली कफीको खपत बढाउन देहायका संघ संस्था एवं कम्पनीहरु सक्रिय रहेको पाइएको छ ।

सि.नं.	कफी कम्पनीको नाम	कम्पनीको द्वाण्ड
१.	नेपाल अर्गानिक कफी प्रोडक्ट्स, पाल्या, शाखा कार्यालय, काठमाडौं	Himalayan Arabica/Morning Fresh
२	रोयल एभरेष्ट कफी मिल, लोकन्थली, भक्तपुर	Everest Coffee
३.	गुल्मी सहकारी संघ, तम्धास, गुल्मी	Gulmi Organic Coffee
४.	प्लान्टेक कफी स्टेट प्रा.लि., विशुली, नुवाकोट	Jalpa Gold Coffee
५.	हाइल्याण्ड कफी प्रमोशन कम्पनी लिमिटेड, स्वयम्भु, काठमाडौं	Him Caf e/ Necco.
६.	हिमालय कफी कम्पनी, ललितपुर	Himalayan Coffee
७.	हिमालयन जाभा, ठमेल, काठमाडौं	Himalayan Java
८.	बुद्ध अर्गानिक कफी इन्डिष्ट्रिज प्रा.लि., किर्तीपुर, काठमाडौं	Buddha Organic
९.	माउन्टेन कफी कम्पनी, ललितपुर	Mountain Coffee
१०.	ललितपुर कफी सहकारी संघ लि.	Lalitpur Coffee

यिनका साथै कफीको प्रशोधन र विक्रीवितरणमा स्थानीय स्तरमा विभिन्न संघ संस्था तथा व्यक्तिहरुले आ-आफ्नो स्तरबाट प्रवर्द्धन गरिरहेका छन् ।

विश्व बजारले सृजना गरेको प्राङ्गारिक वस्तुको माग नेपालका लागि सुनौलो अवसरमा परिणत गर्न सक्ने प्रशस्त सम्भावनाहरु छन् । यसका लागि कृषकहरुको गुणस्तरप्रतिको प्रतिवर्द्धता र सरकारी एवं अन्य सहयोगी निकायहरुबीच स्वच्छ एवं समन्वयात्मक भूमिका निभाउन अति आवश्यक हुनेछ ।

प्राङ्गारिक कफीको प्रवर्द्धन गराउ, वातावरण जोगाई आम्दानी बढाउँ ।

‘नेपालमा कफीको वर्तमान अवस्था’

श्यामप्रसाद भण्डारी

नेपालमा कफी प्रवेशको इतिहास हेर्दा पछिल्लो रेकड अनुसार वि.सं. १९९५ मा सादुले ब्रह्माबाट प्रवेश गराएको पाइन्छ । त्यसपछि गुल्मीबाट सुरु भएको कफी अर्धाखाँची, पाल्पा, स्याङ्जा, कास्की काख्रे लमजुङ, बागलुङ र भापासम्म फैलिदै गयो । कफी उत्पादन बढौ जाँदा बजारको समस्या उत्पन्न भयो । २०४६ सालसम्म आइपुगदा बजार र प्रविधिले ठूलै समस्या उत्पन्न गरायो । फलत: २०४७ सालमा माथि उल्लेखित जिल्लासमेतका कफी कृषकहरुको सहभागितामा नयाँ कफी संघ पाल्पा स्थापना भएको थियो । २०४८ सालमा नेपाल कफी व्यवसायी संघ गठन भयो र संघले आफ्नो भूमिकालालई विस्तार र कार्यान्वयन गर्ने सन्दर्भमा २०५० सालबाटै तात्कालीन परिस्थितिमा देखिएको कठिन काम “प्राङ्गारिक कफी खेती” अवधारणा आयो । २०५० सालमा राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास वोर्ड स्थापना हुन गयो । बजार व्यवस्था र मूल्यलाई व्यवस्थित गर्न २०५१ सालबाट वार्षिक सहमत मूल्य निर्धारण सुरु भयो । वोर्डको सक्रियतामा २०५२ मा कृषकबाट उत्पादित कफी साल्ट ट्रेडिङ कर्पोरेशनमार्फत जापान पठाउने कार्य भयो ।

यसै गरी २०५४ सालमा माथि उल्लेखित आठ (८) जिल्लाका ४६ जना कृषकहरुलाई अमेरिकी कफी विज्ञ “मोरीसियो सालीनास र पावल काट्जेफ” बाट नेपालमा पहिलो पटक कृषि क्षेत्रको कफीमा एकहप्ते “प्राङ्गारिक कफी खेती” तथा प्रशोधनसम्बन्धी तालिमको व्यवस्था भयो । तालिमको सिकाइपछि नेपालमा कफी खेतीको राम्रो सम्भावना, प्राङ्गारिक उत्पादनको राष्ट्रिय तथा अन्तर्राष्ट्रिय बजारमा राम्रो अवसरको जानकारी हुँदा कृषकहरुमा कफी खेतीमा आकर्षित भई नेपाल अन्य जिल्लाहरुमा कफी खेती व्यवसायिक बन्दै आयो । कफी किसानको संस्थागत संरचना जस्तै गाउँ-गाउँमा समूह-समूहबाट जिल्ला संघ-जिल्ला संघ मिलेर केन्द्रमा महासंघ (NCPA) को संस्थागत संरचना निर्माण भई व्यवस्थित कफी व्यपसायमा परिणत भयो ।

संस्थागत विकास, प्रविधि विकास, नीति तथा संवन्ध विकास र बजारीकरणको व्यवस्थापकीय विकासको अवधारणाबाट कफी व्यवसाय व्यवस्थित हुन गयो । किसानहरुमा इमान्दारिता र मेहनतको प्रतिफल नेपाल सरकारको राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास वोर्डको अहम भूमिकाले राष्ट्रिय कफी नीति २०६१ निष्कासन भयो । कफी नीति २०६१ को कार्यान्वयन निर्देशिका अब केही दिन आउदैछ । कफी लोगो प्राप्त हुने क्रममा छ । कफी किसानको संस्था (NCPA) का मौजुदा १५२ जना कफी प्राविधिक (जे.टि.ए. सरह) मध्ये ३२ जनालाई राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकासवोर्ड, नेपाल कफी व्यवसायी महासंघ र कफी प्रवर्धन कार्यक्रम हेल्मेटासको संयुक्त प्रयास र सहयोगमा CTEVT बाट L₂ (जे.टी.ए.लेवल) को परिक्षाको व्यवस्था भई २९ जना दक्ष प्राविधिक उत्तिर्ण भई कफी क्षेत्रमा कार्यरत छन् । अन्य प्राविधिकलाई CTEVT बाट क्रमशः स्किलटेस्ट गई दक्ष प्राविधिक बनाउदै लग्ने कार्यक्रम रहेको छ । हरेक वर्षको मंसिर १ गते राष्ट्रियकफी दिवस मनाउन सरकारले नीतिगत घोषणा बजेट व्यवस्था गरेको छ । जसवाट उक्त दिवसले राष्ट्रिय तथा अन्तर्राष्ट्रिय जगतको ध्यान नेपालको अर्गानिक कफीका प्रति आकर्षण गराएको छ ।

यसरी नेपाल सरकार र सम्बन्धित निकाय राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास वोर्ड र किसानहरुको संस्थावीच अन्योन्याश्रित सम्बन्धले नेपालको कफी उत्पादन, प्रशोधन, बजार, नीतिगत व्यवस्था, प्रचार-प्रसारबाट भोलिको कफी सुदूर भविष्य अत्यन्त उज्ज्वल देखिन्छ । कही कतै कफीका रुख काटिएको, कफी विक्री नभएको आदिको कुरा पनि आउने गर्दछ । स्वाभाविक पनि हो, कफी गुणीस्तर नहनु, समयमा किसानको कफी व्यापारीबाट नउठनु, वगैंचा व्यवस्थित नहनु, रोग (गवारो) को लक्षण देखिनु, बजारमा केही अनाधिकृत रूपमा कफी आएको छ भन्नु यी माथिका सबै कुरालाई व्यापारी, किसान, संस्था राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास वोर्डबाट नीतिगत व्यवस्था गराई अनुगमन गरी सुधार गर्न सकिन्छ । केही समस्या उत्पन्न हुँदा यो क्षेत्रलाई चनाखो बन्न प्रेरित गर्दछ ।



कफीको उत्पादन क्षेत्र

खास गरी समुन्द्र सतहको ८०० मी.- १६ मी. सम्मको मध्य पहाडी जग्गा, पहाडी जग्गा, उत्तर-पूर्व, केही पश्चिम मोहडा भएको जग्गा पानी नजम्ने भिरालो पाखो तथा वारीमा कफी खेती गर्न सकिन्छ। हाल कफी व्यवसायिक रूपमा भएका जिल्लाहरु :- पाल्पा, स्याङ्जा, बागलुङ, गुल्मी, कास्की, तनहुँ, अर्घाखाँची, पर्वत, लमजुङ, काभ्रेपलाञ्चोक, सिन्धुपाल्ट्वोक, ललितपुर, मकवानपुर जिल्लाहरु पर्दछन्। कफी भएका जिल्लाहरु :- म्यार्गी, संखुवासभा, ईलाम, खोटाङ, झापा, पाचथर, उदयपुर, नुवाकोट, धादिङ आदि जिल्लाहरु छन्। यसको साथै पहाडका अन्य जिल्लाहरुमा पनि केही कफी खेती छन् र हुने क्रममा छन्।

कार्यक्रम सहभागी संघ संस्थाहरु

नेपालको कफी क्षेत्रमा विगत सुरुका वर्षमा किसानहरुको एकलो प्रयासबाट सुरु गरिएको कफी व्यवसाय अवसर, सम्भावना र लगानशिल कफी व्यवसायी प्रमाणित भएकोले नेपाल सरकार आईएनजिओ, एनजिओ र विभिन्न संघ संस्थाहरुको संयुक्त प्रयासबाट नेपालको कफी व्यवसाय अगाडि बढेको छ।

कृषि तथा सहकारी मन्त्रालय र मातहतका र केन्द्र तथा जिल्लाहरु

राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास वोर्ड

उद्योग वाणिज्य महासंघ (OUOP)

कृषि उद्यम केन्द्र

कफी प्रवर्द्धन कार्यक्रम / हेलमेटास नेपाल

सिमि / IDE नेपाल

काम गर्ने क्रममा- व्यवसायिक कृषि परियोजना र व्यापार (PACT)

विभिन्न उद्योगहरु आदि।

बजारीकरण :- नेपालको इतिहासमा कफी बजारीकरण गर्नका लागि २०४० सालमा रुपन्देहीको मणिग्राममा स्थापित “नेपाल कफी कम्पनी” ले कफी खरीद र विक्री कार्यलाई बचाई राखेकै अवस्थामा नेपाल कफी व्यवसायी संघको स्थापना भयो। कफीको मूल्य र बजारीकरण गर्न वा सहज बनाउन ०५१ सालमा राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास वोर्ड, NCPA र सोही कम्पनीको सक्रिय तामा साल्टट्रेडिङ कर्पोरेसनमार्फत सुख्खा कफीका दाना खरीद गरी, गराई प्रशोधन गरी सुरुमा नेदरल्याण्ड पठाउने काम भएको थियो। त्यसपछि क्रमशः ०४६ सालमा नेपाल अर्गानिक कफी कम्पनी मदन पोखरा, २०५३ सालमा एभरेष्ट कफी मिल्स काभ्रे, २०५४ सालमा प्लानटेक नेपाल, ०५६ मा गुल्मी सहकारी उद्योगहरुले स्थानीय र अन्तर्राष्ट्रिय स्तरमा बजारीकरण गरिरहेका छन्। २०५७ सालमा कृषि उद्यम केन्द्र (AEC) को सहयोग NCPA को भूमिकाले कृषकहरु र केही उद्योगीहरुको प्रयासमा HCPCCL स्थापना गरी देशभरी वाँकी रहेका कफी खरीद गरी प्रशोधन पश्चात् अमेरिका, आजभोलि कोरिया र स्थानीय बजारमा विक्री गर्दै आएको छ। यसका अतिरिक्त बुद्ध अर्गानिकले बेल्जीयम र स्थानीय बजारमा विक्री गर्दै आएको छ र अन्य हिमालयन कफी, माउण्टेन कफी र हिमालय जाभाले आन्तरिक बजारमा विक्री गर्दै आइरहेका छन्। साथै स्थानीय स्तरमा पनि केही स्थानीय रोष्टरबाट पनि विक्री भइरहेको छ। मूल्यमा पारदर्शि र एकद्वार प्रणालीबाट स्वस्थ प्रतिस्पर्धा गराई दिगो रूपमा काम गर्ने वातावरण सिर्जना NCPA गर्ने राष्ट्रिय निया तथा कफी विकास वोर्ड र अन्य सम्बन्धित निकायको उपस्थितिमा सहमत मूल्य निर्धारण गर्ने व्यवस्था गरिएको छ। कफीको गुणस्तर, संकलन, खरिद आदि को व्यवस्था गरिएको छ। केही शेष रकमको व्यवस्थासमेतको थालनी भएको छ। स्थानीयस्तरमा NCPA र DCPA द्वारा कफी भुट्ने बनाउने व्यवस्थाले स्थानीय उपभोगमा वृद्धि भएको छ। मंसिर १ गते कफी दिवसको सन्देशले भनै यसको महत्व बढेको छ। यस वर्ष ३८-४० प्रतिशत आन्तरिक र अरु बाह्य बजारमा विक्री भएको मानिएको छ।

समस्याहरु : नेपालमा कफी खेती र बजारको राम्रो सम्भावना छ तथापी केही समस्याहरुले गर्दा ढुक्क र ढृढ विश्वासका साथ आशातित अवस्थामा कफी व्यवसाय अगाडि बढन सकिरहेको छैन । विभिन्न समस्यामध्ये महत्वपूर्ण समस्यामध्ये उत्पादन तर्फ : सम्भाव्यता अध्ययन हुन नसक्नु, गुणस्तरीय वित्र/विरुवा अनुसन्धान नहुनु, दक्ष प्रविधि, अर्गानिक व्यवस्था, वर्गेँचा व्यवस्थापन र सेतो गवारो समस्यालाई व्यवस्थापन गर्न नसक्नुका अतिरिक्त सस्तो ऋण सुविधाको व्यवस्था आदि ।

प्रशोधन : एकीकृत पल्पीङ व्यवस्था, पल्पीड मेशिन सामग्री अभाव, Drying System मा समस्या, प्रशोधन प्रणाली के हो ? चिस्यानको व्यवस्थापन कसरी गर्ने, गोदाम प्रयाप्त प्रविधिण गुणस्तर व्यवस्थापन, ढुवानी र अनुगमन आदिको समस्या ।

बजार: Quality Control System, Femiagitation Chumber, क्वारेन्टाईन Halling, Greding Equipment, रोस्टीड ग्राण्डीड फोल्टर कफीको उपभोगमा चेतना, Market Promotion Program नहुनु । यातायात, बजार, सुचना, Export system, आर्थिक स्रोत, व्यवसाय अनाधिकृत रूपमा प्रवेश र अनुगमनको व्यवस्था नहुनु आदि ।

संस्थागत समस्या : व्यवस्थित र समानुपातिक रूपले कफी हुने जिल्लाहरुमा कार्यक्रम सञ्चालन गर्न सकिएको छैन । आर्थिक स्रोत अभावका कारण मानव स्रोत विकास र स्रोत केन्द्र व्यवस्थापन गर्न सकिएको छैन । Data Baink, COC को व्यवस्था नहुँदा वास्तविक पहिचान गर्न सकिएको छैन । संस्थागत सपोर्ट हुन नसक्दा कफीका वस्तुगत संघर्ष राम्रोसँग भूमिका निर्वाह गर्न सकेका छैनन् । राष्ट्रिय लोगो P.P.P (Public Private Production) को Joint Approach लागू गर्न सकिएको छैन । सरकारी नीति स्पष्ट र कार्यान्वयन हुन नसक्नु, अर्गानिक सर्टिफिकेशन प्रणाली कठिन, महंगो, स्वदेशमा नै सर्टिफाई एजेन्सी उपलब्ध र मान्यताको व्यवस्था गर्न नसक्नु । राष्ट्रिय तथा अन्तर्राष्ट्रिय Trade Fair मा किसान र कफी व्यापारीलाई जाने वातावरण र अवसर नहुनु । दीर्घकालीन कफी नीति तथा कार्यक्रम योजना नहुँदा सुचना संकलन, प्रचार-प्रसार सामग्री कमी र पूर्णरूपमा संबद्ध/ समन्वय हुन नसक्नु साथै सरकारी सहयोग गैरसरकारी सहयोगलाई समन्वय गरी एकद्वार प्रणालीअनुसार कार्यक्रम बनाउन नसक्नु आदि ।

उपसंहार

माथि सारांशमा वर्णन गरिएका विषयहरुलाई राष्ट्रिय नीतिभित्र आकर्षक कार्यक्रम आउन सक्ने यहाँका गरिवी, वेरोजगारी अन्त भई जिविका र राष्ट्रिय अर्थतन्त्रमा ठूलो हिस्सा ओगट्ने, आन्तरिक र बाह्य पर्यटन, भूक्षय रोकिङ पर्यावरणीय सुधार मौसममा अनुकूलता हुन जान्छ । नेपालको हिमालयको सुन्दर देशमा संसारका विरलै पाईने हावापानी भू-बनोट हामीलाई प्रकृतिले दिएको छ । यो हावापानी र हिमालय रेज्जमा फलेको कफी विशिष्ट (Speciality) किसिमको छ । यो कफीमा सर्वोत्तम विशेषता भएको मानिन्छ । यो कफीलाई अझ राम्रोसँग व्यवस्थित गर्न सके संसारका राम्रा कफीसँग हाम्रो कफी प्रतिस्पर्धि बन्न सक्दछ, यसको गुणस्तरले राष्ट्रिय तथा अन्तर्राष्ट्रिय बजारमा जहाँ प्रवेश गरेको छ, त्यही जरा गाडेको । त्यसैले नेपालको माटोमा अरावीका जातको कफी खेतीले एक छुट्टै पहिचान गराउन सफल छ । खेती सफल हुनु भनेको किसान र राष्ट्र नै सफल हुनु हो ।

जय कफी

नेपाली कफी र विश्व बजार

भोला कुमार श्रेष्ठ

कफी एक सम्मानित पेय पदार्थ मात्र नभइ विश्वमा कारोबार हुने वस्तुहरूमा पेट्रोलियम पदार्थ पछिको दोश्रो स्थान ओगटेको छ । विश्वका १०० भन्दा बढी देशमा उत्पादन हुने कफी कतिपय देशको आर्थिक भेदभावको रूपमा स्थापित छ । ब्राजिल विश्वमै सबभन्दा बढी कफी उत्पादन गर्ने देश हो । जमैकाको ब्ल्यू माउण्टेन कफीले विश्व बजारमा सबभन्दा उच्च गुणस्तरको स्थान पाएकोले त्यहाँको कफीको मूल्य अन्य देशको कफीसंग तुलना गर्न सकिदैन । उक्त कफी विशेष बजारमा विशेष उपभोक्ताहरूका लागि अतुलनिय मूल्यमा कारोबार हुने गर्दछ ।

नेपाली कफी वि.स. १९९५ तिर प्रवेश गरे तापनि व्यवसायिक उत्पादन हुन थालेको २ दशक मात्र भएको छ । यो छाटो समयमा कफीको उत्पादनमा वृद्धि हुनुको साथै यसको गुणस्तरले अन्तराष्ट्रिय बजारमा उपभोक्ताको मन जिल सफल भएको पाइन्छ । विगत केही वर्षहरूको आकडा हेदा कूल उत्पादनको ६५% कफी विदेश निर्यात हुने गरेको छ भने वाकी स्थानीय उपभोगमा खपत भएको र यो कम वृद्धि हुदै गएको पाइन्छ ।

अन्तराष्ट्रिय कफी संस्थाले (www.ico.org) विभिन्न देशका कफी उत्पादनलाई समेटी तयार पारेको प्रतिवेदन अनुसार सन् १९९८ मा १००.९५ डॉलर प्रति प्रौद्योगिक अथवा २.४५ डलर प्रति के. जी.का दरले कफीको किनवेच भएकोमा सन् २००७ मा सो मूल्य घटेर १५.७५ सेन्ट प्रति प्रौद्योगिक वा १.६८ डॉलर प्रति के. जी.मा किनवेच भएको देखिन्छ । तर नेपाली कफीले राष्ट्रिय एवं अन्तराष्ट्रिय बजारमा गुणस्तरका पक्षमा रामो स्थान लिन सफल भएको कुरा केही प्रयोगशाला परीक्षणका प्रतिवेदन एवं अन्तराष्ट्रिय पारखीहरूको भनाईवाट पुष्टि गर्न थप टेवा मिलेको छ ।

वार्षिक उत्पादन निर्यात एवं खपत		
साल	उत्पादन (टन, प्रिन विन)	निर्यात (टन, प्रिन विन)
२०६० / ०६१	८१	२४.३
२०६१ / ०६२	८५.५	३५.७
२०६२ / ०६३	११७	९९.५
२०६३ / ०६४	२०२	११२
२०६४ / ०६५	१९९	१२७
२०६५ / ०६६	२६७	११२

सन् १९९८मा पाल्याको मदनपोखरामा प्राइवेट कफीका वारेमा संचालित तालिमका अवसरमा अमेरिकी कफी विज्ञले कफीको स्थलगत परीक्षण गर्दा नेपाली कफी मेसिसकोको कफीको गुणस्तरको भएको कुरा वताएका थिए भने कास्फी, स्याङ्गजा, काभ्रे र ललितपुरको कफीको गुणस्तर जापानमा गरिएको परीक्षणमा ८०-८४% सम्म Acidity, Body र After Taste पाइएकोले पनि नेपाली कफीको गुणस्तर उच्च कोटीको भएको प्रमाण जुटेको छ । यस अवस्थामा नेपाली कफीले अन्तराष्ट्रिय बजारमा १५ देखि २० डलर प्रति के. जी सम्म विकी भएको कुरा सुन्नमा आएता पनि सरदरमा ५-१० डलर प्रति के. जी. प्रिन विन विकी हुनु भनेको अझै पनि अन्तराष्ट्रिय बजारको अन्य देशको कफीको मूल्यकै तुलनामा निकै रामो मूल्य पाएको वुफिन्छ ।

नेपाली कफीले यो मूल्य पाउन्मा कफीको उत्पादनदेखि प्रशोधन सम्मका सबै प्रविधि र प्रक्रियाहरूमा कुनै पनि हानिकारक रासायनिक विधादिको प्रयोग नगरी प्राइवेट पद्धति अवलम्बन गरी साना कृषकहरूले उच्च पहाडको चिसो हावापानीमा उत्पादन गरेको विश्वासका आधारमा प्राप्त भएको हो । यसरी पाएको मूल्यलाई जोगाई राख्न कफीको खेती प्रविधि देखि निर्यात सम्मका सबै पक्षले गुणस्तर प्रति अति इमान्दारी पूर्वक प्राइवेट कृषिको सिद्धान्त र व्यवहारलाई कायम गर्न र उपभोक्ताको विश्वास जिल प्राइवेट प्रमाणीकरण तर्फ जोड दिनु आवश्यक भइसकेको छ ।

यसका साथै कफी व्यवसायीहरूले कफीको अन्तराष्ट्रिय अवस्था बारे जानकारी लिइ अगाडि वढेमा थप सफलताका लाग्न सहयोगी हुनेछ ।

Coffee Facts and Figures:

- Specialty coffee is defined as a coffee that has no defects and has a distinctive flavor in the cup
- Specialty coffee, a term that refers to the highest quality green beans roasted by true craftspeople
- Coffee is second only to oil in terms of dollars trade worldwide
- Everyday, Americans drink more than 300 million cups of coffee; 75 % of those cups are homebrewed
- Like wine and honey, specialty coffee has a unique flavor
- To be considered truly fresh, coffee should be ground right before brewing and brewed within three to seven days of roasting
- The vast majority of the world's coffee is the Arabica species
- Coffee originated in Ethiopia
- The global coffee industry employs more than 20 million people
- It takes approximately 42 coffee beans to make an average serving

ICO Composite indicator	Colombian Mild Arabicas		Other Mild Arabicas		Brazilian Natural Arabicas		Robustas	
	Market	Daily weighted average	Market	Daily weighted average	Market	Daily weighted average	Market	Daily weighted average
Date	New	York	German	New	York	German	New	French
01-Mar	122.99	207.75	204.34	205.88	158.75	161.65	122.25	121.63
02-Mar	123.39	207.25	204.29	205.62	159.13	161.51	122.75	124.25
03-Mar	123.29	205.00	204.33	204.63	159.38	161.55	122.50	124.28
04-Mar	122.27	207.25	201.69	204.19	158.25	161.35	120.75	123.21
05-Mar	121.90	206.50	201.47	203.73	158.88	160.99	121.04	121.00
08-Mar	122.31	207.00	201.20	203.81	159.38	163.06	121.59	121.50
09-Mar	123.22	207.75	201.59	204.36	161.25	163.44	122.56	124.25
10-Mar	123.55	208.75	202.40	205.26	161.25	164.23	123.04	124.25
11-Mar	124.24	209.25	203.17	205.91	162.25	165.04	123.92	125.25
12-Mar	123.80	205.50	203.82	204.57	161.00	165.24	123.55	124.00
15-Mar	122.41	207.00	201.11	203.76	159.75	162.52	161.41	122.50
16-Mar	123.45	207.75	202.06	204.62	161.50	164.13	163.08	124.25
17-Mar	124.60	207.50	203.63	205.37	162.13	165.20	163.97	125.25
18-Mar	126.65	208.50	206.35	207.32	164.25	167.92	166.45	128.00
19-Mar	125.54	206.50	205.50	205.95	161.25	167.02	164.71	125.00
22-Mar	125.90	206.00	205.55	205.75	161.75	167.46	165.18	125.50
23-Mar	127.00	204.75	207.03	206.00	163.88	168.78	166.82	128.25
24-Mar	127.26	203.25	208.01	205.87	163.38	169.78	167.22	127.75
25-Mar	128.96	207.00	209.07	208.14	165.75	170.84	168.81	130.50
26-Mar	128.94	202.75	209.52	206.48	164.63	171.30	168.63	128.25
29-Mar	130.14	205.25	210.77	208.28	166.50	172.54	170.12	129.75
30-Mar	130.27	206.00	210.76	208.62	167.25	172.54	170.42	130.50
31-Mar	129.92	202.25	211.36	207.26	167.38	171.91	170.10	127.75
Average	125.50	206.37	205.17	205.71	162.13	166.09	164.50	125.28
High	130.27	209.25	211.36	208.62	167.38	172.54	170.42	130.50
Low	121.90	202.25	201.11	203.73	158.25	160.99	160.11	120.75

Note: Prices quoted are shown to two decimal places only. However, daily group and composite indicator prices are calculated based on full results with no rounding.

नेपालको कफी विकासमा वितेको ३० वर्षको अनुभव

द्वितीय घिमिरे

१. परिचयः

नेपालको पहाडी भूभाग, समूद्री सतहबाट ६०० देखि १५०० मीटरको उचाइमा रहेको भगवान गौतम बुद्धको जन्म स्थान लुम्बिनी अंचलको एउटा ऐतिहासिक धरोहर सांस्कृतिक, धार्मिक एवं प्राकृतिक मनोरमले भरीएको सेन वंशिय राजाले राज्य गरेको जिल्ला हो पाल्पा । यसै पाल्पा जिल्लाको सदरमूकाम तानसेन देखि पूर्व दक्षिण तर्फको एउटा सानो गाउँ-जहाँ सामाजिक चेतना एवं कृषकलाप, कृषि, शिक्षा तथा संचारको क्षेत्रमा प्रशिद्धि कमाएको सम्पन्न-विपन्न, महिला-पुरुष जातजाति, कम योग्यता र वढी योग्यता, फरक राजनीति विच विभेदीकरण नभएको राणाकालिन अवस्था देखि नै आशामूखी भन्दा स्वभीमानीपूर्वक वाँच्ने, पौरखमूखी, नयाँ सौच, नयाँ चिन्तन एवं विचार वोकि ढिङ्ने आ-आफ्नो रुची अनुसारको क्षेत्रमा जिज्ञासु तथा लगनशील भै लाने र सफलता हासिल गर्ने सफल अगुवाहरुको वासस्थान रहेको, “आफ्नो गाउँ आफै बनाऊँ” भन्ने सोचका साथ नयाँ सृजनामा लाने नेपालकै नमूना गाउँको रूपमा चिनिएको करिव ८००० जनसंख्या रहेको गा.वि.स.को नाम हो मदनपोखरा । यसै गाउँको नमूना वनको बारेमा डेनमार्कमा पढाइ हुन्छ भने एसीयाकै पहिलो सामूदायिक रेडियो यसै स्थानमा रहेको छ । यही गाउँमा जन्मी हुर्की कफीको क्षेत्रमा संस्थागत विकासमा राष्ट्रिय अगुवाको भूमिका खेल्दै यस गाउँलाई थप चिनारी दिनमा योगदान पुऱ्याउने व्यक्तित्वको नाम हो ढकेश्वर घिमिरे ।

२. ऐतिहासिक पृष्ठभूमि

पाल्पा जिल्ला मदनपोखरा-७ तिन्दीआँप टोल निवासी स्व. इश्वरी प्रसाद घिमिरे एवं हरिकला घिमिरेका ५ वटा पुत्रहरु मध्येका तृतीय पुत्र ढकेश्वर घिमिरेको जन्म वि.सं. २०१५/०६/०५ मा भएको थियो ।

मध्यम परिवारमा जन्म भएको अर्थिक स्थिति सामान्य भएकै कारण गाउँको साधारण स्कूलमा अध्ययन गरी २०३० सालमा S.L.C. पास गरी २०३१ सालदेखि शारदा उच्च मा.वि.मा अध्यापन गर्दै आइ.ए., बी.ए., बी.एड. र एम.ए. सम्म प्राइमेट परिक्षार्थीकै रूपमा अध्ययन गरी क्याम्पसमा समेत अध्यापन गर्दै कृषिको क्षेत्रमा अथक परिश्रम को परिणाम आजको उपलब्धी हो ।

आमा, बुवा, म स्वयं, श्रीमती, छोरा, छोरी र २ भाइहरु समेतको संयुक्त परिवार मा आ-आफ्नो कामको जिम्मेवारी अनुसार सानो किराना पसल चलाउने, ३०/४० वटा गाइवस्तुहरु हेँ नै परम्परागत पद्धतीअनुसार धान, मकै, गहूँ आदिको खेती गर्नुको अलावा सानै उमेरदेखि नै कृषि एवं फलफूलका बोटहरु रोपणमा रुची रहे पनि २०३५ को पारिवारीक पिडाले कार्यमा केही बाधा पन्यो तर पनि २०३५/०३६ साल सम्ममा पाल्पा बागबानी फर्मबाट आँप, लिची, नास्पाती, अम्वा आदि लगायत जानी नजानी केही कफीहरु समेत त्याएर रोपण गरिएको थियो । यसरी गाउँधरको साधारण जिन्दगी वितरहेको थियो ।

त्यतिवेला गाइवस्तुहरु प्रसस्त पाल्ने, घाँस दाउराहरु, वनजंगलबाट वढी ल्याउने प्रचलन वढी थियो तर संरक्षण सम्बन्धी चेतनाको अभाव थियो साथै मदनपोखरा धेरै प्रसिद्ध गाउँ भएकाले बाध्य स्थानबाट बसाइसरेर आउने मानिसको समेत संख्या वढी रहेकोले भौतिक तथा निर्माण सम्बन्धी कार्य गर्ने खोलाका दुगाहरु भिक्केर प्रयोग गर्ने काम अत्यधिक रूपमा भयो । त्यही नै प्राकृतिक प्रकोप (बाढी पैरो) को लागि आमन्वण गर्ने आधार बन्यो र घिमिरे परिवार लगायत केही छिमेकी समेतलाई घरवार विहिन अवस्थामा पुऱ्यायो ।

जुनसुकै मानिस प्रगति पथमा लाग्नको लागि वा वैरागी बन्न कुनै न कुनै ऐतिहासिक घटनाले प्रभावित पारेको हुन्छ फलस्वरूप जिन्दगीको अन्तरालमा उसले सुख्ख वा दुख्ख भोगीहेको हुन्छ । सुखमा नमातिनु दुखमा नआतिनु भनेभै धैर्यताको कारण त्यस्तो हृदयविदारक पिडा भोगेर वर्तमान अवस्था सम्म आइपुग्नु र अन्य मानवको निस्ती पथ प्रदर्शक बन्नु नेपालकै निमित्त गौरवको कुरा हो ।

घटना २०३८ साल असोज १३ गतेको हो । अघिल्लो दिन देखि रातभर अविरलरूपले परेको मुसलधारे पानीको कारण स्थानीय बाढिखोला बाहुनखोलाहरु उर्लेर पहिरो सहित आयो नियन्वण गर्न सक्ने कसैको उपाय भएन घरवास

एवं ४० रोपनी वारीमा खोलो पस्यो । पाकेर तैयारभएका मकैहरु सखाप भए । गाइवस्तुहरु सहितको गोठ, पानीमा डुव्यो । विगतमा ५०/६० मुरी मकै, १५/१६ मुरी तोरी फल्ने जमिन वगरले पुरीएर मरुभूमी तुल्य भयो । गाउँका मानिसहरुबाट नियन्त्रणको लागि अथक प्रयास भयो तर केही उपाय लागेन । कल्पना गरौं त्यो बेलाको स्थिति कस्तो धियो होला =

वाढी रोकिएपछि धैर्यताका साथ सोच विचार गरी स्थानीय टोलवासीहरुलाई भेला गराई वनजंगल संरक्षण, खोलाको दुंगा भिक्नन नपाइने व्यवस्था, ऐलानी तथा व्यक्तिगत जमिनहरुमा वृक्षारोपण गर्ने कुराहरुको निर्णय गरी तुरुतै कार्यान्वयन शुरु गरियो । २०३९ आषाढ देखि अझ व्यापक रूपमा आमा बुवा श्रीमती शान्ती तथा भाईहरु माधव, शिव समेतको सहयोगबाट उन्नत डालेघाँसहरु फलफूलहरु व्यवसायिक रूपमा लगाउन शुरु गर्दै गाउँमा समेत चेतना जगाउदै विरुवा रोप्ने/रोपाउने अभियान शुरु गरियो । त्यतिवेला पाल्यामा कार्यरत तीनाउजलाधार संरक्षण आयोजना नामको स्वीस संस्थाले उन्नत घाँसहरुको नर्सरीको व्यवस्था गरेकाले पनि आपत्कालिन अवस्थामा कार्य गर्न सजिलो भयो । त्यसैगरी तत्कालिन JT साथी रेसम दनाइ रामकृष्णले पनि कृषि कार्यालय मार्फत फलफूल र कफीका विरुवा उपलब्ध गराइ सहयोग गर्नुभयो ।

२०४० सालदेखि घरमै "धिमिरे नर्सरी" नामराखी कफि विरुवा फलफूल डाले-घाँस नेपीयर नामको उन्नतघाँस समेतको नर्सरी सहित व्यवसायिक ढुंगवाट फलफूल खेती, कफीखेती, तरकारीखेती तथा बीउ उत्पादन, उन्नत घाँसखेती तथा बीउ उत्पादन, किम्बु खेती, रेशमकीरा पालन, हरितछाल केरा खेती, च्याउखेती, उन्नत गाइहरु पालन र दुग्ध व्यावसाय, उन्नत कुखुरा पालन, माहुरी पालन, माछापालन, लगायतका कार्यहरुलाई २०४६ साल सम्म निरन्तरता दिइयो । यसरी फलफूलहरु १०००, डालेघाँसहरु करीब ३०००, कफीबोटहरु १८००, भइकटरहरु ५०००, नर्सरी विरुवा २०/२५ हजार, केरा ३०००, नेपीयर घाँस करीब ५०,००० सहित मरुभूमि तुल्य भएको जमिनमा आश्चर्यजनक चमत्कार भयो तर शुरुका दिनमा घाँस, विरुवाहरु फलफूल कफी त्याएर रोप्दा करिपय मानिसले खिल्ली पनि उडाउनु भएको धियो तर विपत्तिमा त्यो कुरा ध्यान दिइएन ।

त्यसरी मरुभूमि भएको दृष्यवाट विस्तारै परिवर्तन भइ "Agroforestry Model" भएको स्थीत हेर्न एवं मेहनत, इमान्दारीता, लगनशिलता, साहस, धैर्यताको पाठ सिक्न र प्राकृतिक विपत्तिको स्थितिवाट अरुले पनि कसरी छुट कारा पाउन सकिन्छ भन्ने कुराको अनुभव लिन, उन्नत प्रविधिको खेती प्रणाली नमुना गाउँवाट सिक्नको निमित्त २०४२ साल देखि आउनु भएका विभिन्न संघ संस्थाका अगुवा कृषक, संस्था प्रमुखहरु, सरकारी निकायका प्रमुखहरु, राष्ट्रिय योजना आयोगका उपाध्यक्ष, मन्त्रीहरु वरिष्ठ पत्रकारहरु तथा संचार सेवाका व्यक्तित्वहरु वन, कृषि, लगायतका विभिन्न क्षेत्रमा संलग्न ७५ वटै जिल्लाका व्यक्तित्वहरु तथा विश्वका ३० भन्दा वढी देशवाट आउनुभएका राजदूतहरु, विश्ववैकका उपाध्यक्ष लगायतका वरिष्ठ अतिथीहरु लाई स्वागत गरी स-शुल्क सेवा लिइ आफ्ना कथा व्यथा व्यक्त गरी वहाँहरुको राय सल्लाह सुझाव समेत Visotors book मा सुरक्षित गरी राख्न पाउँदा दुख पछिको आनन्द सहित एउटा इतिहास बनेको छ ।

यसरी कार्य गर्दै जाँदा २०४६ सालमा परम्परागत रूपमा प्रयोग गरिने गाइवस्तुको मल वाहेक कफी विरुवा अलि नसप्रेको अवस्थामा गाइको गहूतमा पानी मिसाएर छर्कदा मल र औषधी दुवैको काम भएको (पाल्या मिसन हस्पिटलको हास्प संस्थाले गरेको परीक्षण देखि) थाहा पाएँ । यसरी मल र औषधीलाई रुपैयाँ खर्च गर्नु परेन साथै विरुवा स्वस्थ र राम्रो भयो । ठिक त्यसैबेला संचारका माध्यमबाट Organic पद्धतीवाट उत्पादित वस्तुको महत्व र वजारमा विकि गर्न सजिलो तथा दिर्घकालिन हुने कुरा थाहा पाउँदा organic पद्धतीमा अगाडि वढन हौसला मिल्यो । फलस्वरूप organic पद्धती अनुसारका कार्यहरु गर्दै थप नयाँ तालिमहरु लिई २०४४ - २०६५ सम्म Three type system को प्रणाली छाँया घाँसहरु इपिल तथा फलफूल, कफी र अदूवा, मरीच, बेसार लगायतका अतरवाली समेत लगाई नेपालमै पहिलो कफी वर्गैचामा थोपा सिँचाइको व्यवस्था समेत मिलाएर वर्गैचा व्यवस्थापन गर्दै उक्त वर्गैचावाट वार्षिक रूपमा ७/८ टन Ripe Cherry Coffee उत्पादन गन्यै । तर हाल उक्त वर्गैचा केही Low land भएको, वगर भएको माटोको गहिराइ नभएको जमिन, भएको कारणबाट र अन्य व्यवस्थापन समेत नपुरदा गवारे किराको आकमण भै धेरै कफिका बोटहरु मर्न गई उत्पदन मा कमी आएको छ । स्वदेशी विदेशी पर्यटकको संख्या घटेको छ र उक्त जग्गालाई Contract Farming मा दिइएको छ ।

३. संस्थागत विकास तर्फको योगदान तथा उपलब्धी

नेपालमा कफीको शुरुवात १९९५ (वि.स.) मा गुल्मीको हिरा गीरीबाट शुरुमै घनश्याम अर्याल, पारेखर खरेल समेतले २०३२/०३३ मा आमचौर क्षेत्रमा केही विस्तार गरे । २०३५/०३६ बाट आंशिक र २०४० पछि व्यावसायिक रूपमा पात्यामा शुरु गरिएको कफीको बजार तथा प्रविधिको समस्या त छैदै थियो त्यसैबेला गुल्मीमा स्व. राजा विरेन्द्रबाट २०४१ पछि कफी क्षेत्रको घोषणा सहित राज्यले धेरै सुविधाहरु दियो । तर २०४६ पछि सुविधाहरु कटौती, बजार समस्या र अन्य आन्तरिक कारणले गुल्मीमा २०४६/२०४७ ताका कफी काट्ने लहड चलेको बेला पात्या मदनपोखराका कफी कृषकहरुलाई भेला गराई “कफी नफाँडौ उपाय खोजाँ” भन्ने नाराका साथ २०४७ कार्तिक ३० गते ढकेश्वर घिमिरेको अध्यक्षता, केशव भट्टराई, टिकाराम खनाल, एकप्रसाद भण्डारी, गंगाराम नेपाल समेतको सकृयतामा कफी उत्पादक समूह गठन गरी फागुनमा नेपाल कफी व्यवसायी संघ लाई दर्ता गरी रेवन्त विष्ट र अन्य साधीहरुको सहयोगमा संस्थागत व्यवस्थाको शुरुवात गरियो । त्यसपछि जिल्लामा भएको कफिको विक्रि व्यवस्था गर्न २०४० मा स्थापित नेपाल कफी कम्पनीसँग अनुरोध, लायन ऐजेन्सी, तत्कालिन कृषि अधिकृत ख्याम शर्मा पौड़ यालसँग Helvetas नामको संस्थासँग सहकार्य गर्दै कफि रोपण, प्रविधि विस्तार गर्दै २२ जिल्लामा पत्राचार भ्रमण, बजार र निरीगत पहल, प्रविधिको निम्नि व्यवस्था गर्न (२०४९ मा) वीरमणी ढकाल, रामचन्द्र पौडेल र रामसरण महत (वन मन्त्री, कृषि मन्त्री राष्ट्रिय योजना आयोगका उपाध्यक्ष) लाई अनुरोध गर्दा राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास वोर्ड स्थापना भै वार्षिक रूपमा कफीको मूल्य निर्धारण व्यवस्था भयो ।

२०५० साल देखि म स्वयं भोला कुमार श्रेष्ठ, विनयकुमार कसजु र मार्क कन्टीम्यान समेतको सल्लाहबाट organic पद्धतीलाई संस्थागत रूपमा लैजाने गरी खोजी गर्दै नेपाल, भारत तथा अन्य विभिन्न देशमा कफिसँग सम्बन्धित संस्थामा पत्राचार गरियो । २०५१ सालमा स्याङ्जा, गुल्मी र काभ्रेमा जिल्ला समितिहरु बनाइ विभिन्न तालिम भ्रमणको आयोजना गर्दै पात्याको कार्यालय २०४७ देखि २०५४ सम्म घरमा निशुल्क राख्यौ । २०५२ सालमा क्षेत्रीय कफी कार्यालय पात्यामा स्थापना गरी यो २०५३ सालदेखि Lisp पात्या सँग सहकार्य गरी रह्यौ । २०५४ सालमा Winrock International farmers to farmers programme का थमससँग अनुरोध गरी एलसाल्भाडोरबाट र Central America बाट कफी प्रशोधन विज्ञ र कफी विज्ञ भिकाइ द जिल्लाका ४६ जना अगुवा कफी कृषकहरुलाई पात्याको मदनपोखरामा १ हप्ताको Organic Coffee उत्पादन तथा प्रशोधन तालिमको व्यवस्था गरियो त्यसैले नै नेपाली कफीको गुणस्तर महत्व आदि वारेमा जानकारी सहित प्रचार प्रसार भयो र कफीमा बढी जागरुकता ल्यायो ।

२०५४ सालमै ढकेश्वर घिमिरेको अध्यक्षतामा मोहन नाथ वास्तोला - भाषा, फूलकुमार लामा काभ्रे, सूर्य अधिकारी कास्की, टेकनारायण काफ्ले स्याङ्जा, टोपलाल सुवेदी, एकदेव ज्वाली गुल्मी, गंगा बहादुर के.सी. लमजुङ, हरि प्रसाद पाण्डे, कृष्ण प्रसाद अर्याल पात्या, वालकृष्ण अर्याल वाग्लुड सहितको द जिल्लाको नेपाल कफी व्यवसायी संघ केन्द्रीय समिति बनाइयो । त्यसपछि organic पद्धतीका तालिमहरु अभियानकै रूपमा शुरु गरियो । निरीगत व्यवस्था, रोपण, बजार विक्रि व्यवस्थालाई निरन्तरता दिई उर्जा विभिन्न तालिम, नीतिगत र मूल्य व्यवस्था आदि वारेवोर्डसँग पनि सहकार्य गर्दै काम गर्याँ ।

२०५५ सालमा कृष्ण पाठक, भोला श्रेष्ठ र भूमीजंग के.सी.लाई आजिवन सदस्यता दिँदा वहाँहरु सम्बन्धित जिल्लाका अगुवा कृषकहरु समेतको थप सहयोगले संगठन विस्तार गर्न सजिलो भयो । २०५६ देखि कृष्ण पाठकपाठाट संस्था विकासमा विशेष सहयोग भयो । २०५६ मा कृषि उद्यम केन्द्र समेतको सहयोगमा विक्रि गर्न कठीन भएको कफीलाई गुणस्तरीय बनाइ विदेशमा विक्रि गर्न ढकेश्वर घिमिरे, पशुपति घिमिरे, फूल कुमार लामा, भूमीजंग के.सी., कृष्ण पाठक समेतको लगानीमा हाइलैण्ड कफी प्रमोसन कम्पनी बनाइ चिसो प्रसोधनको तालिम, पल्टीड मेसिन सहित विभिन्न जिल्लामा बजारीकरण समूहहरुको व्यवस्था गरियो ।

२०५६ साल देखि नै कफीको क्षेत्रमा स्याङ्जा काभ्रे, सिन्धुपाल्चोकमा SSMP ले आंशिक सहयोग गन्यो । २०५७ सालमा सिन्धुपाल्चोक, पर्वत, २०५८ मा गाउँपले गुल्मी, अर्घाखाँची समेतमा आंशिक सहयोग पुऱ्यायो त्यसपछि ललितपुर, लमजुङमा समेत संगठनहरु विस्तार गर्दै राष्ट्रिय महाधिवेसन गराई पुन नेतृत्वको जिम्मा पाएँ ।

२०५८ सालदेखि द जिल्ला र केन्द्रमा Copp Helvetas ले प्रविधि प्रसार कृषकपाठाला, पल्टीड मेसिन, स्थानिय बजार प्रबद्धनका काममा आंशिक सहयोग पुऱ्यायो भने २०५९ देखि Winrock ले चिसो प्रसोधन प्रविधिको तालिम

नमूना पल्पीड मेसिन फिकाई थप मेसिनरीको व्यवस्था गर्दै चिसो प्रसोधनमा आधारित Clean beans Coffee लाई डा. लुक कोलाभिटोको सहयोगमा अमेरिका स्थित हलैण्ड कफी कम्पनी संघ सहकार्य गरी २०६० मा बनाइएका Public Company (HCPCL) मार्फत अमेरिका कफी पठाउने व्यवस्था मिलाइयो । सोही मौकामा अन्तराष्ट्रिय कफी सम्मेलनमा हामीलाई भागलिने मौका मिल्यो, त्याँका कुराहरु यहाँ त्याएर अनुसरण गराउन सजिलो भयो । Coffee Development Alliance को व्यवस्था गरि NCPA को अध्यक्षतामा कार्यक्रमहरु अगाडी लैजाने काम भयो ।

२०६१ मा केन्द्रीय संघले महाँसंघको रूप लियो नेतृत्वको जिम्मेवारी पुन मैले लिनुपच्यो । कफी वोर्डमा पनि वोर्ड डाइरेक्टर विनय कुमार मिश्र वाट कफी नीति, निर्देशिका, लोगो, कफी प्राविधिकहरुको Skill Testing, National Coffee day, Coffee प्राविधिक निर्देशिका प्रकासन, कफी विकास कार्य समितिको निर्माण लगायतका कार्यहरुमा हामीलाई अत्यन्तै राम्रो सहयोग मिलेको छ । महाँसंघ, उद्यमी, सहयोगी निकाय विच राम्रो सम्बन्ध रहेको छ । हाल पात्या, गुल्मी, अर्धाखाँची, स्याङ्जा, कास्की पर्वत, लमजुङ, तनहुँ, गोखार्खा, काभ्रे, सिन्धुपाल्चोक, बाग्लुङ, ललितपुर, कम्बानपुर समेतगरी प्रत्यक्ष रूपमा २०,००० कफी कृषकहरुको ५५० समूह र १४ वटा जिल्ला संगठन वाट करीब ३०० मे.टन पार्चमेट कफी उत्पादन गर्दै केन्द्रमा २१, जिल्लास्तरमा १५२, समूहस्तरमा १३५०, कफी प्राविधिकको व्यवस्था सहित प्राइभेट, सहकारी र पब्लीक गरी १२/१३ वटा उद्योगहरु महाँसंघको छातामुनि आबद्ध रहेका छन् र अन्य अप्रत्यक्ष रूपमा अन्य स्थानमा रहेका कफी कृषकहरुलाई पनि फाइदा पुगेको छ । यसरी कफीको संस्थगत विकास भएयता महाँसंघले संस्थागत, प्रविधि, नीति तथा समन्वय, बजार व्यवस्था समेतका कार्यहरुमा जिल्ला तथा केन्द्रमा कार्य गर्दै विभिन्न राष्ट्रिय एवं अन्तर्राष्ट्रिय स्तरका संस्था, सरकारी निकाय सँग मिलेर कफी उत्पादन देखि पिउने पढ्दी सम्मका कार्य सिकाउँद, भैरहेको सहयोगी निकाय बाहेक विश्व वैकले समेत कफीमा लगानी गर्ने र सरकारले पनि organic पढ्दीलाई सहयोग गर्ने नीतिगत निर्णयमा पुगेको अवस्थामा मलाई निरन्तर सहयोग गर्ने तत्कालिन हेल्वेटासका निलवाल्टन, रेने विष्ट, जर्जवेभर, राम रिसाल, WinRock International का थमस ग्रिन, डा. लुक कोलाभिटो, डा. भिमेन्द्र कटुवाल AEC/FNCCI का डा. देवभक्त शाक्य, Lisp/Helvetas का टिम लिडरह, COPP HELVETAS का प्रचण्डमान, कफी वोर्डका डाइरेक्टर लगायत सम्पूर्ण संस्था, उद्यमी, साथीभाईहरुलाई हार्दिक धन्यवाद दिई निकै लामो अवधिको संस्थागत कार्यमा संलग्नताको थकान महसुस भए २०६५ श्रावण मा राष्ट्रिय महाधिवेसन सम्पन्न गराई तत्कालिन महासचिव श्याम भण्डारी लाई अध्यक्षको नेतृत्व हस्तान्तरण गरी म प्रमुख सल्लाहकार को रूपमा हालमा बसेको छु ।

अबका दिनमा सरकारी तथा सम्बन्धित निकायले गर्नुपर्ने थप कार्यहरु यसप्रकार छन् ।

- Organic पढ्दीवाट व्यावसायिक र गुणस्तरीय उत्पादनमा सहयोग ।
- कफी प्राविधिकहरुको स्तर निर्धारण र परिचालन ।
- Organic मल तथा औषधी व्यवस्थापनमा सहयोग ।
- गबारे किरा निराकरण तथा नियन्त्रण ।
- One door system को सहयोग प्रणाली ।
- स्वायत्त र विना राजनीतिकरण सहितको कफी वोर्ड ।
- उत्पत्तिको प्रमाण, Code of Conduct, लोगो सहित कफी नीति निर्देशिका कार्यान्वयन ।
- गुणस्तर नियन्त्रण प्रयोगशाला, नियन्त्रण प्रणाली र अनुगमन व्यवस्था ।
- उपभोग प्रबद्धन कार्यक्रम ।
- Organic सर्टिफिकेट सहित स्तर निर्धारण (राष्ट्रिय र अन्तराष्ट्रिय स्तरमा) ।
- संस्थागत Support गरी संगठनको संरचना बलियो र दिगो बनाउनुपर्दछ ।

४. उद्यमशीलताको विकास, सहयोग, समन्वय र उपलब्धी

पात्या मदनपोखरा स्थित धिमिरे परिवारको २०३८ सालमा मरुभूमी भएको जमिन कफी खेती लगायत अन्य वनस्पतिले Agro foretry model भएको हेन आएका स्वदेशी तथा विदेशीहरुवाट तैयारी कफीको स्वाद चाल्ने अनुरोध एवं उत्पादित कच्चा कफीको विक्रिको समस्याको कारणवाट २०४६ सालवाट नै स्थानिय तरिकाले बोक्ता ००याकी

भुट्ने, पिसने र प्लाष्टिक कागजमा स-साना प्याकेज बनाएर “Home made Pure organic coffee” को नामले घरवाटै विक्रि व्यवस्था शुरू गर्दै घुलनशिल कफी पिउने प्रचलनले गर्दा वानी पार्नको निम्ति पनि धेरै Sympols Free मा वितरण गरियो ।

२०५० सालमा जिल्ला प्रदर्शनीमा भाग लिँदा Mark Country Man सँग भेट भयो । उनले स्वाद मनपराएपछि आफ्ना पिसकोर भोलेन्टीयर साथीहरुलाई पनि विक्रि गर्ने, American Mission तथा Mike Breakfast मा समेत सम्पर्क स्थापित गराइदै । मलाई संगठनको कार्यले फूर्सद नहुने र श्रीमती शान्ति देवी लाई उक्त व्यवसायमा बढी रुची भएकोले २०५२ सालमा निजकै व्यवस्थापनमा घेरेलु तथा साना उद्योग विभाग पाल्पा मा नेपाल अर्गानिक कफी प्रोडक्ट्स नाम राखी उद्योग दर्ता गरियो । प्याकेजिडमा केही परिवर्तन गरी भाट भटेनी सुपर मार्केट समेतमा प्रवेश गरायौं, भाटभटेनीका प्रमुख भीन वहादुर जीबाट राम्रो सहयोग पायौं । साथै घरमा आउने आगान्तुकहरुलाई पनि सन्तुष्टि दिई २०५३ मा भृकुटी मण्डपको मेलामा भाग लियौं अर्को वर्ष २०५४ मा बुटवलमा भएको राष्ट्रिय औद्योगिक प्रदर्शनीमा तत्कालिन स्व. युवराज दिपेन्द्र सरकारबाट विशेष रुची लिई Gift लाई स्वीकार्दै धन्यवाद दिनाले विक्रिमा तिव्रता आयो । साथै २०८ वटा स्टलको प्रतिस्पर्धामा उत्कृष्ट महिला उद्यमीको रूपमा पुरस्कृत हुँदा थप होसला मिल्यो । त्यसपछि म स्वयं दक्षिण भारत गै पत्पर, हलर, ग्रेडर, रोस्टर ग्राइण्डर, प्याकेजर समेतका मेसीनहरु ल्याइ मदनपोखरा घरमै कफी प्रशोधन गरी गुणस्तरीय र आकर्षक प्याकेजीडको व्यवस्था गरी बजारमा Organic कफीको रूपमा चिनाउन सफल भयौं ।

त्यसैगरी २०५४ देखि अन्तरराष्ट्रिय कफी विज्ञहरुबाट organic पद्धती सम्बन्धी उत्पादन तथा प्रशोधनमा तालिम प्राप्त गर्नाले त्यस पछिका दिनहरुमा इमान्दारीता, लगनशीलता, साथ दिगोपनका लागि गुणस्तर सहित तालिम एवं अनुभवको आधारमा परिवारका सदस्यहरु ढकेश्वर, शान्तीदेवी, भानुभक्त, सरोज, शर्मिला समेतको संयुक्त प्रयासबाट आ-आफ्ना जिम्मेवारी अनुसारको काम गर्दै जानाले उद्योगले राम्रो गति लियो ।

राष्ट्रिय स्तरका मेलाहरुमा भागलिई जानु, कृषि विकास बैंक AEC/ उ.वा.संघ WinRock International, राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड, Helvator अदीद संस्थहरु तथा व्यक्तिहरुबाट आर्थिक, प्राविधिक एवं विविध थप सहयोग प्राप्त हुनाले २ वटा ब्राण्ड NOCP's हिमालयन अराविका र Morning Fresh कफी को रूपमा ५०, १००, २००, २५०, ५०० ग्रामको प्याकेजमा मिडियम तथा Dark स्वादका भुटेका दाना तथा पाउडर तैयार गरी आकर्षक प्याकेजिड सहित उत्कृष्ट होटल रेस्टरेन्ट, डिपार्टमेन्टल स्टोरहरुमा विक्रि गर्दै आएका छौं । हाल काठमाडौं स्थीत तीनथाना १ मा शाखा उद्योग स्थापना गरी आफ्नै घरबासको व्यवस्था गरिएको छ भने जेठा छोरा भानुभक्त बहारी कविता नाती र आमा अमेरिकामा रहेको अवस्था छ । यसरी म, श्रीमती शान्ती र कान्छो छोरा सरोजले कर्मचारीहरुसमेत परिचालन गर्दै उद्योगलाई व्यवस्थित गर्दै ग्राहकलाई सन्तुष्टि पार्ने काम गरेका छौं । सबै सँग समन्वय गरी काम गरेका छौं । कच्चा पदार्थको व्यवस्थापन पाल्पा जिल्लाबाट र HCPCL बाट गरेका छौं । Organic सर्टिफिकेट्को व्यवस्थालाई ICS को व्यवस्था अधि बढाएका छौं । ठमेल स्थित A one Business Complex मा Factory Out Let को व्यवस्था गरेका छौं ।

५. पदीय जिम्मेवारी लेखन कृति र अन्य सेवा

- शारदा उच्च मा.वि.मा प्रशासकिय सहायक एवं शिक्षक ३० वर्ष (२०३१-२०६१)
- व्यवसायिक कृषक (२०३८ देखि २०६४)
- माण्डव्य बहुमुखी क्याम्पस सह-प्राध्यापक संस्थापक ७ वर्ष (२०४६-२०५२)
- कफी व्यवसायी संघ पाल्पाको संस्थापक अध्यक्ष ८ वर्ष (२०४७-२०५४)
- नेपालको organic Coffee को संस्थापक (२०४६ - २०६५)
- नेपाल अर्गानिक कफी प्रोडक्ट्स उद्योगको संस्थापक (२०४६) प्रवन्ध निर्देशक २०५४ बाट
- राष्ट्रिय चिया तथा कफि विकास बोर्डको सदस्य (२०५२-२०५३)
- नेपाल राष्ट्रिय शिक्षक संगठनको आजीवन सदस्य (२०५३)
- नेपाल कफि व्यवसायी संघ केन्द्रीय समिति अध्यक्ष (२०५४ - २०६१)
- जिल्ला कफी व्यवसायी संघ पाल्पाको सल्लाहकार (२०५५ बाट)

- हाइलैण्ड कफी प्रमोसन कम्पनी लि.को संस्थापक बोर्ड सदस्य (२०५७ - २०६१)
- सामूदायिक रेडियो मदनपोखरा आजिवन सदस्य (२०५९ देखि)
- नेपाल ट्रि कप डेबलपमेन्ट एलाइन्स को अध्यक्ष (२०६०-२०६५)
- नेपाल कफी व्यवसायी महासंघ अध्यक्ष (२०६१-२०६५)
- हाइलैण्ड कफी प्रमोसन लि. कम्पनीको सल्लाहकार (२०६२ बाट)
- नेपाल कफी व्यवसायी महासंघको प्रमुख सल्लाहकार (२०६५ बाट)

खेन कृती

- कफी खेती तथा प्रशोधन सम्बन्धी किताब (२०५०)
- नेपालमा organic Coffee को भविष्य लेख (२०५४)
- पिउन योग्य कफी कसरी बनाउने (२०५५)
- कफी पिउनु स्वास्थ्यको लागि फाइदाजनक छ। (२०५७)
- नेपालमा कफीको इतिहास र संस्थागत विकास (२०५८)
- कफीको बजार व्यवस्थापन गुणस्तर र भविष्य (२०५९)
- अर्गानिक कफी र संस्थागत विकास (२०५९)
- एकिकृत कृषि प्रणालीमा कफीको प्रबर्द्धन (२०५९)
- नेपालमा कफी खेती र संस्थागत विकासका गतिविधि (२०६०)
- नेपालका कफी उद्योग र बजार (२०६१)
- कफी खेती प्राविधिक निर्देशिका लेखन सहयोग (२०६१)
- Organic Coffee Farming in Nepal (२०६३)
- नेपाल कफी व्यवसायी महासंघको ऐतिहासिक विकासक्रम (२०६३)
- कफी प्रसोधन प्रविधि र कफी क्षेत्रका समस्या एवं सुझाव (२०६४)
- कफी भूटाइ, पिसाइ, प्याकेजिङ र बनाएर पिउने तैयारी (२०६४)
- प्राइगारिक कफी खेती सहयोगी पुस्तिका (लेखन तैयारीमा सहयोग) २०६६

अन्य सेवा:

कफीकृषकहरुको समूहगठन, Motivation, organic प्रविधिको सोच एवं अगुवाई र व्यवस्थापन, organic तालिमको व्यवस्था, निरीगत विषयहरुमा वकालत, मूल्य तथा बजार व्यवस्थामा अग्रसरता, संस्थागत विकासमा कर्तव्यनिष्ठ, सरकारी तथा अन्य सहयोगी संघसंस्थासँग र दात्री निकायसँग समन्वय, कृषक समूहलाई कफी खेती देखि प्रसोधन, भूटने पिस्ने र बनाएर पिउने सम्मका तालिमहरु, बजार समस्या समाधान गर्न पश्चिम कम्पनीको स्थापना। कफी बोर्डको स्थापनार्थ सहयोग कलेजका १०५०० विद्यार्थीलाई कफी Brewing र Cup testing तालिम, कफी प्राविधिक तथा जिल्ला केन्द्रका सदस्यहरुलाई कफी रोपण Rosting देखि Testing सम्बन्धी तालिम प्रदान (२०४८ देखि २०६५ सम्म) र Skill Testing को पाठ्यक्रम निर्माणमा सहयोग।

६. प्राप्त तालिम र अनुभव

- कफी खेती तथा प्रशोधन सम्बन्धी ५ दिने तालिम एवं अवलोकन भ्रमण गुल्मी आमचौरमा (२०४३ सालमा)
- कफी खेती तथा प्रसोधन सम्बन्धी १५ दिने तालिम एवं अवलोकन भ्रमण वैगलोर (२०४९ मा)
- कफी खेती सम्बन्धी १ हप्ते तालिम कफी विज्ञ वेद कुमार श्रेष्ठ बाट पात्यामा (२०४९ मा)
- नेतृत्व विकास तालिम (२०५३ मा पात्यामा)
- अर्गानिक कफी उत्पादन तथा प्रशोधन सम्बन्धी भारतको वैगलोर १५ दिनको तालिम तथा अवलोकन भ्रमण (२०५४ मा)
- अर्गानिक कफी उत्पादन तथा प्रशोधन सम्बन्धी सेन्ट्रल अमेरिकाका कफी रोष्टमाष्टर पावल काट्जेफ तथा एल

- साल्भाडोरका कफी विज्ञ मोरीसियो सालीनासबाट ५ दिने तालिम पात्यामा (२०५४ मा)
- दिगो भूव्यवस्थापन, कोशेवाली एवं माटो जाँच सम्बन्धी एक हप्ते तालिम काठमाडौंमा (२०५५ मा)
 - अर्गानिक कफी खेती तथा चिसो प्रसोधन सम्बन्धी १० दिने तालिम कफी विज्ञ एल साल्भाडोरका मोरीसियो सालीनास र हृवाड गेरारोबाट भापामा (२०५५ मा)
 - कफी रोष्टिङ सम्बन्धी मोन्टेना अमेरिकाका प्राविधिक पावल एण्डरसन बाट २ दिने तालिम पात्यामा (२०५७ सालमा)
 - अर्गानिक कफी खेती सम्बन्धी ५ दिनको तालिम अमेरिका स्थित हवाइका विज्ञ बब नेल्सनबाट काश्चेमा (२०५७ सालमा)
 - अर्गानिक कफी खेती सम्बन्धी ५ दिने तालिम भारतीय कफी बोर्डका कफी विज्ञ डि. शंकरा रेडीबाट पात्यामा (२०५८ मा)
 - कफीको गुणस्तर निर्धारण तथा ग्रेडिङ सम्बन्धी ३ दिने तालिम भारतीय कफी बोर्डका कफी विज्ञ डि. शंकरा रेडीबाट काठमाडौंमा (२०५९ मा)
 - अर्गानिक कफी खेती सम्बन्धी ५ दिने तालिम एल साल्भाडोरका मोरीसियो सालीनास बाट गुन्मीमा (२०५९ मा)
 - कफी बनाएर पिउने तथा कप टेष्टिङ सम्बन्धी एल साल्भाडोर अमेरिकाका हृवाड गेरारो र मोरीसियो शालीनासबाट काठमाडौंमा (२०५९ मा)
 - अर्गानिक कफी उत्पादन सम्बन्धी अधिकृत स्तरिय तालिम एलसाल्भाडोर अमेरिकाका मोरीसियो सालीनासबाट धुलिखेलमा (२०६० मा)
 - कफी भुटाइ, पिसाइ बनाएर पिउने र कप टेष्टिङ सम्बन्धी ३ दिने तालिम मोन्टाना अमेरिकामा पावल एण्डरसनबाट (२०६० मा)
 - कफी बनाएर पिउने तालिम अमेरिकास्थिति वासीइटनको अन्तराष्ट्रिय मेलामा (२०६१ मा)
 - विकिं वितरण तथा बजार व्यवस्था सम्बन्धी १ महिनाको तालिम काठमाडौंमा (२०६५ मा)

७. पुरस्कार सम्मान तथा अवलोकन भ्रमण

- क्षेत्रीय कृषि निर्देशनालयबाबाट पोखरा राम्रो कफी प्रदर्शन गरेकोमा तृतीय पुरस्कार (२०४६ सालमा)
- कृषि वि. कार्यालय पात्याबाट राम्रो कफी तैयार गरेवापत् तृतीय पुरस्कार (२०४६ सालमा)
- कृषि वि. कार्यालय पात्याबाट स्थानिय पद्धतीबाट कफी प्रसोधन राम्रो गरेवापत् विशिष्ट पुरस्कार (२०४९ सालमा)
- कृषि वि. कार्यालय पात्याबाट तैयारी कफी प्रदर्शन गरेवापत् प्रथम पुरस्कार (२०५० सालमा)
- पात्या उद्योग वाणिज्य संघबाट तैयारी कफि प्रदर्शनीमा तृतीय पुरस्कार (२०५० सालमा)।
- राष्ट्रिय औद्योगिक प्रदर्शनी काठमाडौंमा सहभागिता प्रमाणपत्र (२०५३ मा)
- नेपाल कफी व्यवसायी संघ पात्याबाट संस्थागत विकास एवं अर्गानिक कफि प्रवर्द्धन गरेवापत् प्रसंसापत्र (२०५९ सालमा)
- राष्ट्रिय चिया तथा कफि विकास बोर्डबाट गाउँ एरियामा कफि बगैचा तथा कफी उत्पादन गरेवापत् उत्कृष्ट पुरस्कार (२०६१ सालमा)
- अमेरिका स्थित वासिङ्टन मा भएको अन्तर्राष्ट्रिय कफि सम्मेलन व्यापार मेलामा सहभागी प्रमाणपत्र (२०६१ साल)
- कफीको संस्थागत विकास उत्पादन एवं बजारको क्षेत्रमा उत्कृष्ट कार्य गरेवापत् जिल्ला कफि व्यवसायी संघ पात्याबाट प्रसंसापत्र सहित सम्मान (२०६५)
- नेपाल कफि व्यवसायी महासंघबाट कफिको संस्थागत विकासको क्षेत्रमा प्रसंसनिय कार्य गरेवापत् सम्मान (२०६५ साल)
- हेल्पेटास (कफि प्रवर्द्धन कार्यक्रम) बाट कफिको (२०४७ साल देखि २०६५ सम्म) संस्थागत विकास तथा विविध क्षेत्रमा प्रसंसनीय कार्य गरेकोले सम्मान सहित कदरपत्र (२०६५ मा)

राष्ट्रिय उद्यमी प्रतिस्पर्धामा सहभागीता एवं प्राप्त पुरस्कारहरु

- राष्ट्रिय औद्योगिक प्रदर्शनी वुटबलमा उत्कृष्ट महिला उद्यमी पुरस्कार (२०५४) (स्व. युवराज दिपेन्द्रबाबट धन्यवाद ज्ञापन)
- तानसेन महोत्सव पात्यामा २०५४ मा सम्मानित ।
- राष्ट्रिय घरेलु उद्यमी मेला काठमाडौंमा उत्कृष्ट (२०५६)
- राष्ट्रिय औद्योगिक प्रदर्शनी वुटबलमा (२०५६ मा प्रथम, २०५९ मा -द्वीतीय) पुरस्कार ।
- राष्ट्रिय चिया तथा कफि विकास बोर्ड क्षेत्रीय कार्यालय पात्यावाट उत्कृष्ट कफि प्रदर्शकको रूपमा २०५६ मा पुरस्कार ।
- मध्य तथा सुदूरपश्चीमाञ्चल क्षेत्र को महेन्द्रनगर मा भएको राष्ट्रिय औद्योगिक मेला २०५७ मा उत्कृष्ट महिला उद्यमी पुरस्कार ।
- राष्ट्रिय कृषि मेला काठमाडौंमा २०६० साल २०६१, २०६३, २०६५ मा सहभागीता ।
- राष्ट्रिय कफि दिवसमा २०६० देखि नै सहभागीता ।
- चितवन महोत्सव तथा राष्ट्रिय औद्योगिक मेला (२०५९ मा उत्कृष्ट, २०६१ द्वितीय, २०६३ उत्कृष्ट, २०६५ मा उत्कृष्ट निर्यात जन्य वस्तुमा) पुरस्कृत
- क्षेत्रीय रेष्टुरेण्ट एसोसिएसन पोखरा बाट २०६० देखि २०६५ सम्म राम्रो कफि बनाए वापत सम्मानित ।
- राष्ट्रिय लघु उद्यम मेला पात्यामा २०६० मा उत्कृष्ट महिला उद्यमीको रूपमा सम्मान ।
- जिल्ला कफि व्यवसायी संघ पात्यावाट उत्कृष्ट महिला उद्यमीको रूपमा सम्मान (२०६१)
- लुम्बिनी महोत्सव तथा राष्ट्रिय औद्योगिक मेला २०६१ मा सम्मान ।
- लेखनाथ महोत्सव तथा राष्ट्रिय औद्योगिक प्रदर्शनी २०६२ मा उत्कृष्ट ।
- राष्ट्रिय औद्योगिक मेला पोखरामा २०६३ मा उत्कृष्ट ।
- फेवा महोत्सव पोखरामा २०६४ मा उत्कृष्ट ।
- राष्ट्रिय अर्गानिक कृषि मेला काठमाडौंमा २०६४ र २०६५ मा सहभागिता ।
- राष्ट्रिय घरेलु तथा साना उद्यमी मेला काठमाडौं २०६५ मा उत्कृष्ट ।
- राष्ट्रिय चिया तथा कफि विकास बोर्डवाट उत्कृष्ट महिला उद्यमीको रूपमा सम्मान (२०६५)

अवलोकन भ्रमण

- १५ दिने पूर्वाञ्चल कृषक भ्रमण (२०४३)
- १ हप्ते कृषक भ्रमण कफि रोपण सम्बन्धी र प्रसोधन सम्बन्धी गुल्मीमा (२०४३)
- १ महिनाको मध्यपश्चिमाञ्चलको भ्रमण (२०४५)
- १५ दिने बैंगलौर दक्षिण भारतको कफि वगैचा तथा प्रसोधन (२०४९)
- २०५० साल देखि पश्चिमाञ्चल मध्यमाञ्चलका कफि रोपण योग्य क्षेत्रको भ्रमण र उत्प्रेरणा कफिको Seed to cup को जानकारी दिने काम ।
- १५ दिनि दक्षिण भारतको organic coffee state, कफि प्रसोधन एवं मेसिनरीको अवलोकन भ्रमण (२०५४)
- १५ दिने कार्यक्रम अन्तर्राष्ट्रीय थाइलैन्ड, जापान र अमेरिकाको अन्तर्राष्ट्रीय कफि सम्मेलन मा सहभागी (२०६१) ।

मिति २०६६-११-०९

गुणस्तरयुक्त कफी

- रघुपति चौधरी

कफी विश्वस्तरमै सम्मानित पेय पदार्थको रूपमा स्थापित भइसकेको पेयपदार्थ हो । मानिसको आवश्यकता र सम्मानलाई विचार गर्दा दिन प्रतिदिन द्रुत गतिमा बढिरहेको विश्वको आर्थिक वृद्धि दरले कफीको मागलाई अवश्य नै प्रभाव पारिरहेको छ । मानिसले कफी पिउने विभिन्न तरिका पनि अपनाउन थाले कफीसित दुध, क्रिम, वरफ, वास्नादार मसला आदि मिसाएर पिउन थाले ।

कफीले शरिरमा तातो र स्फूर्ती बढाउने हुँदा जाडो याममा बढी मात्रामा कफीको प्रयोग भएको पाइन्छ । आर्थिकरूपमा कफीबाट फाइदा हुनुको साथै शारीरिक रूपमा पनि यसबाट अनेक फाइदा भएको पाइन्छ । मानिसहरुको रहन सहन, विलासिता र खानपान आदिको अनियमितताले गर्दा दिन प्रतिदिन कुपोषण र रोगको प्रकोप बढिरहेको छ । वातावरण प्रदुषण र वाललीनालीमा जथाभावी रासायनिक विषादी र रासायनिक मलको प्रयोग र अखाद्य पदार्थको मिसावटले अस्वस्थता र रोगको विकराल स्थिति उत्पन्न नहोला भन्न सकिन्न । नित्य शुद्ध कफीको सेवनबाट मधुमेह, आन्द्राको क्यान्सर, ब्लडप्रेसर आदिलाई नियन्त्रित गर्न सकिन्छ भन्ने कुरा वैज्ञानिकहरुको अनुसन्धानबाट सिद्ध भइसकेको छ ।

अतः चेतनशील मानिसहरुको चाहना जैविक उत्पादन अर्गानिक कफीतर्फ बढिरहेको छ । अर्गानिक प्रमाणित भई नसकेको तर शुद्ध हावापानी र उच्च भू-भागमा उत्पादिन नेपाली कफीको पनि अन्तर्राष्ट्रिय बजारमा माग बढिरहेको छ ।

कफीको गुणस्तर कायम तथा सधार

कफीको गुणस्तर कायम गर्न कृषकहरुले गर्ने कृषि कर्म, धरातली पूर्वाधार, हावापानी, माटो, मलखाद्य आदिले कफीको गुणस्तर पाइन्छ । कफीको जात, हावापानी, माटो र वर्गैचा व्यवस्थापनले गुणस्तर कायम गर्दछ । कफी प्रशोधन कार्यले दिउलको भुटाई, पानी, दुधको मात्रा कफी धुलोको किसिमले पनि स्वादमा अस्तीयपन र क्याफिनको मात्रा कम भएको हुन्छ । रोवास्टा कफीको स्वाद तितो, कडा रड र क्याफिनको मात्रा बढी हुन्छ । कफीमा पाइने मुख्य रसायनहरु क्याफिन, प्रोटीन र एमिनो एसिड, ट्राइग्लोबिन, पोलिसेकराइडस आदिको कम र बढी मात्राले पनि कफीको गुणस्तरमा फरक पर्न सक्छ ।

यसका अतिरिक्त कृषि कर्मले पनि कफीमा पाइने तत्वहरुको कमी, वृद्धि नियन्त्रण गरेर गुणस्तरलाई कायम गर्न सकिन्छ । अत्यधिक मल, खाद्य, विषादीको प्रयोग, गलत व्यवस्थापन प्रक्रिया अपनाई वर्गैचा व्यवस्थापन कार्यले पनि नकारात्मक प्रभाव पार्न सक्छ ।

कफीको गुणस्तर परिक्षण

कफीको गुणस्तर जाँच मुख्यतया दुई किसिमले गर्न सकिन्छ ।

प्रयोगशालामा रसायनिक विश्लेषण (Laboratory Test): माथि उल्लेखित रसायनहरुको जाँच प्रयोगशालामा गर्न सकिन्छ । केही तत्वहरुको कमी बढी हावापानीको प्रभावले उत्पन्न हुन्छ, जसले गर्दा कफीको स्वाद, गुण आदिलाई कायम गर्न सकिन्छ ।

स्वाद चाखेर (Cup Test): कफी पारखीहरुले कफीको स्वाद चाखेर गुणस्तर पता लगाउन सक्छ र सो अनुसार खरिद विक्री कर्ता र व्यापारीको आपसी छलफलबाट मूल्य निर्धारण गर्दछ। जाँच गर्ने पारखीले कफीको बास्ना र स्वाद पता लगाउन निम्न आधारमा परीक्षण गर्दछ :

१. अवलोकन गरेर (Appearance)
२. बास्ना (Aroma): धुलो वा भोल कफीलाई नाकले सुँधेर
३. अम्लीयपन (Acidity): एक सप्को कफीलाई मुखमा लिई जिबोले चलाई निलेमा सुरुमा अमिलोपन र पछि मिठो स्वाद आउँछ।
४. गाढापन (Body): जिबोले भोल कफीलाई मुखभरी फैलाउँदा गाढा वाक्तो चीज खाइरहेको भान हुन्छ।
५. स्वाद (Flavor Taste): बास्ना, गढापन र अम्लीपनको मिश्रणलाई संयुक्तरूपमा नाक र मुखले थाहा पाउन सकिन्छ।

गुणस्तरीय कफीमा प्रभाव पर्ने तथ्यहरु

रसायनिक मल तथा विषादी (Chemical Insecticides): दिन प्रतिदिन जनसंख्या वृद्धिको चापसँगसँगै खाद्यान्त वालीको उत्पादनलाई वृद्धि गर्नुपर्ने आवश्यकताअनुसार रासायनिक मल विषादीको प्रयोग बढ्दो रूपमा छ। गलत प्रविधि र अनावश्यक रूपमा मल र विषादीको प्रयोगबाट वाली नालीमा नकारात्मक प्रभाव पर्छ। केही मल र विषादीको अवशेष फलमा रहिरहन्छ, सूक्ष्म जिवाणुको नष्टले माटोको भौतिक, रसायनिक संरचना नै परिवर्तन हुन्छ र उत्पादन घट्दछ। माटो अम्लीय बनाउने मलखाद्यले उत्पादन घटाउनको साथसाथै फलको पि.एच. पनि घटाउँदछ, जसले गर्दा फलको गुणस्तर नराम्रो हुन जान्छ।

वातावरणीय प्रभाव (Climatic Effects): हावापानी भन्नाले तापक्रम, वर्षा, शित, तुषारो, हावा, आद्रता, कुहिरो, प्रकाश आदिलाई जनाउँछ। भौगोलिक बनोटले त्यस ठाउँको हावापानी निर्धारण गरेको हुन्छ। त्यसैअनुप त्यस ठाउँको लागि वालीनाली छनौट गर्नुपर्छ। कफी वाली चर्को घाम सहन नसक्ने भएकोले स्थायी छहारीको रूपमा धूलो बोटिविरुवा लगाउनुपर्दछ, जसले गर्दा प्रतिकुल मौसमले गर्दा उत्पन्न हुने हुरी, बतास, असिना र तुषारोबाट बचाउन सकिन्छ। अन्यथा ती तत्वहरुको प्रभावले वाली नास हुनको साथै कमसल गुणस्तरको फल उत्पादन हुन्छ। फुल फुल्ने समयमा बढी वर्षा र असिनाले फुल तथा फल भार्न सक्छ भने चिस्यानको अभावमा जमिन सुख्खा भई फल कम लाग्ने सानो दाना हुने, फल भर्ने लगायतका असर देखिएको साथै कमसल खाले उत्पादन हुन सक्छ। कफी पार्चमेन्ट र क्लीन वीनलाई बढी घाममा सुकाउँदा त्यसको रडमा ह्वास आउँछ। तसर्थ हावापानी अनुसार नै वाली छनौट गर्नुपर्छ।

मेसिन तथा प्रविधि (Mechine and Method): कफीको उत्पादन लिइसकेपछि प्रशोधनको लागि गरिने सम्पूर्ण कार्यलाई Post Harvest भनिन्छ। कफी पल्पीङ गर्ने, कुहाउने, धुने, सुकाउने, बोका फाल्ने, भुट्ने, पिँध्ने, प्याकेजिङ, पकाउने र पिउने आदि सबै कार्य शीपयुक्त अनुभवी प्राविधिकबाट गर्नुपर्दछ। अनुपयुक्त समयमा टिप्पे, बढी कुहाउने, दानामा चिस्यान नियन्त्रण नगर्ने, कम बढी भुटाई हुने आदि कार्यले निश्चय नै कफीको गुणस्तरमा ह्वास ल्याउँछ। केही Volatile तत्वहरु प्रशोधनको समयमा नास भएर जान्छ भने आधुनिक मेसिनको अभाव, खिया लागी Junck अवस्थामा रहेको मेसिनबाट प्रशोधन गरिएको धुलो पक्कै पनि गुणस्तरका हुन्न तसर्थ समय समयमा मेसिनको सरसफाई, तेल, ग्रीज राख्ने कार्य नियमित रूपमा गर्नुपर्छ।

Helvetas Nepal in Coffee Sub-sector

Ranjana Mishra

Background

History of involvement of Helvetas Nepal (HN) goes back to 1970s when coffee saplings were distributed in Palpa for soil conservation under the Tinau Watershed Project (1979-1988) and Palpa Development Programme (1989-1995). Realizing the potential of coffee as a cash crop suitable for the small farmers, coffee was promoted in Palpa as a component of income generating programme under the Local Initiatives Support Programme (LISP) from 1996 to 2007. Likewise Sustainable Soil Management Programme (SSMP) of Helvetas Nepal also implemented activities to promote coffee from 1999 to 2004 in Syangja, Parbat, Sindhupalchowk and Kavre. Realizing the need of a systematic programme in coffee sector to encompass production, processing, marketing and organizational capacity building of the coffee producers and their associations, Coffee Promotion Project (CoPP) was implemented by Helvetas Nepal from 2003 to 2006. From the year 2004, coffee related activities of LISP and SSMP was brought under the jurisdiction of CoPP. The major goal of the project was to contribute in the improvement of livelihoods of the rural population in the mid-hills of Western and Central Development Regions of Nepal by increasing the income and creating opportunity for rural employment through strengthening the coffee sub-sector as whole. Based on the experience and learning of the project, Coffee Promotion Programme (2007-09) was developed and initiated in agreement with Ministry of Agriculture and Cooperatives (MoAC) from the year 2007. The objectives of the programme are focused on increasing the productivity and quality of coffee, improving the marketing system and strengthening the governance and transparency in coffee producer groups and associations through increased collaboration and coordination at district and central level. The programme is working in close coordination with Coffee and Tea Development Section (CTDS) and Coffee Development Board (NTCDB).

Achievements

Helvetas (CoPP) has played a major role in dissemination of technologies on organic coffee production and processing through the development of local resource persons. Till date more than 200 Local Resource Persons (LRP) has developed to disseminate the technology at grass root level. In collaboration with National Tea and Coffee Development Board, and National Skill Testing Board of CTEVT, Twenty nine LRPs have received L- 2 certificate (Junior Technician) on coffee.

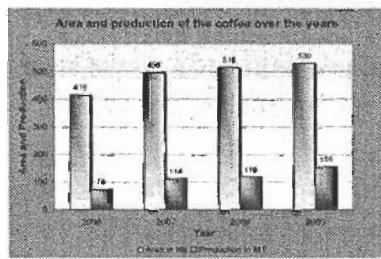


Fig 1: Area and production of coffee in CoPP targeted districts

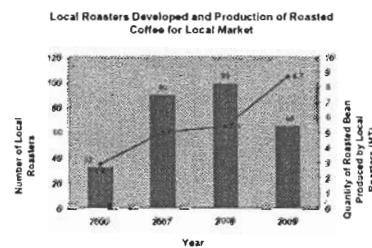


Fig .2: No. of local roasters developed from CoPP targeted districts

CoPP has covered 13,432 mainly remote and poor coffee producing households which is more than 75 % of the total coffee producers existing in Nepal. Social inclusion among the coffee producers is 39 % Woman, 24 % Janajati and 9 % Dalit. Presently, in the CoPP districts (Gulmi, Palpa, Syangja, Kaski,

Parbat, Kavre, Sindhupalchowk, Lalitpur and Nuwakot) total area under the coffee plantation reached 530 ha and production 156 Mt in 2009 (Graph 1). The nine districts contributed 60% of the national production and earned Rs 24.5 million at village level. It shows that coffee is becoming an income source to support their livelihood. These LRPAs are contributing in the coffee sub-sector thought providing the training and demonstration to the coffee producers in the fields.

As the coffee is mainly produced for export in the international market, quality improvement from nursery (quality seedling production and distribution) to storage needs to be taken into consideration. CoPP has trained the producers in selection of the mother plants as well as in establishment of nursery. Similarly training provided on quality management during and after harvest to producers and pulper operators has been useful in production and supply of good quality parchment to the processor/traders. Since the traders are becoming more quality conscious dry parchment (DP) price is determined by them on quality basis. Altogether 241 pulping centers were operational in 2008/09 which produced a total of 193 Mt of dry parchment equivalent to 156 Mt of green beans in nine CoPP districts in 2009. Average FC pulped in the pulping centers was 732 kg per pulping center in 2009.

CoPP has taken initiative to implement ICS to create the basis for the organic certification. In the beginning Gulmi and Lalitpur districts covering 331 producers were selected for the ICS implementation. Both districts have been already certified as organic by NASAA, Certifying Agency based in Australia. At present DCF/G is maintaining ICS of Gulmi whereas ICS of Lalitpur and Sindhupalchowk are supported by CoPP.

CoPP has facilitated its Implementing Partners, District Coffee Producers' Associations (DCPA) to establish Market Facilitation Committee (MFC) with the aim of proving good price to the small farmers and pulper operators through systematic coffee collection and supply to the processor/traders in the district. Based on the result of efficient coffee collection and supply system of the MFC and transparency in the marketing of the coffee, DCAs have started to form coffee cooperatives with their own initiatives. Major objective of the cooperative formation is to do the village level processing and marketing through the cooperatives for the benefit of the producers. Presently, Syangja and Lalitpur DCAs have already formed District level Coffee Cooperative Union, federation of Primary Coffee Cooperatives.

CoPP has been instrumental in training producer groups on coffee roasting and brewing for motivating producers to consume their own produce and developing local coffee roasters to sale coffee in the local markets. It has increased the consumption of coffee at the local level. Since consumable low quality coffee is used by the producers, the qualities of coffee going to the processors have increased.

It is estimated that there are about 65 local coffee roasters who produced about 9.4 mt of roasted beans for the local markets in 2009. Coffee roasting and brewing at local level has been able to utilize the coffee which is consumable but do not meet the quality requirement of specialty coffee. At present 7 % of total produced green bean is used by the local roasters. Similarly, 4% GB is used by the producers themselves as household consumption.

However the main interest of the producers is to sale the coffee to the traders and earns cash. About 89 % of green bean sold to the traders for international and domestic market consumption. From the coffee producers groups of these districts about 137 mt green bean sold to the traders.

For the development of the coffee subsector, CoPP has been proactive in facilitating collaboration among the sub-sector stakeholders. Coffee Sub-Sector Working Group (CSWG) has been formed with the Secretariat at National Tea and Coffee Development Board (NTCDB) chaired by the Executive Director of NTCDB. CoPP has proactively involved in developing the Coffee Sub-Sector Strategic Plan which has been endorsed by NTCDB as an official document of NTCDB.

Key Learning

- Though coffee is produced under organic management system, farmers lack knowledge on organic standard. There is a need to orient the farmers on minimum requirement for organic production according to the International standard.
- White stem borer in coffee is still a major problem in Gulmi, Palpa and Lalitpur due to reluctance of farmers to immediately burn the plant or plant part infected by the insect. There is a need to make rules within the groups to manage the insect. Campaign on training pruning and WSB tracing should be conducted with the involvement of the field extension workers of DADO.
- High quality coffee can be produced in Nepal. Future efforts should be focused on improving the quality of coffee and identifying buyers who can pay higher price for high quality coffee.
- Inability of MFC/DCPA and cooperatives to pay cash or advance to the farmers and pulper operators has resulted in reduced volume of collection. Availability of fund for coffee collection could enhance the capacity of the MFC/cooperatives for sustaining the farmers' organization.
- Lack of government fund in coffee promotion is one of the reasons for slow pace in coffee sub-sector development. Government needs to increase the budget in coffee promotion activities under NTCDB and CTDS.
- Still there is weak coordination among coffee stakeholders. Network of coffee stakeholders (CSWG) need to be further strengthened for better coordination with defined roles.
- Support to small coffee producers could be very effective if the programme intervention is concentrated in cluster of potential VDCs rather than scattering the programme throughout the district.

Conclusion

Helvetas Nepal has developed long experience in coffee commodity by launching different projects. Since 2003 Coffee Promotion Programme of Helvetas Nepal has implemented various activities through the implementing partners to improve the coffee production its quality by assisting the coffee producer groups and their associations. CoPP's contribution in market promotion, sub sector development and strategic plan implementation is highly supportive for the development of the sub sector. Learning and experience so-far gained indicates need of increased role of coffee producers in the marketing so that coffee is fairly traded. Increasing demand of certified organic coffee by the buyers of Nepali coffee as well as in the international market needs to be addressed as soon as possible. Stakeholders need to work together for ICS implementation and certification. It is also very important to develop and implement quality standard of Nepali coffee to assure supply of high quality coffee for higher price.

नेपाली कफीको उत्पादन तथा बजारिकरण

माणिक रत्न शाक्य

परिचय

नेपाल एक कृषि प्रधान देश हो । यांहाका करीब ६६% जनता कृषिमा नै आश्रीत छन् । कृषि क्षेत्रले नेपालको कुल ग्राहस्थ उत्पादनमा करीब ३२% योगदान पूँ-याएको भएतापनि कृषिको विकास तथा विस्तारलाई अभ शसक्त ढंगले कृषक तथा व्यवसायीहरूले महशूस गर्न सक्ने गरि प्राथमीकीकरण गर्न सकिरहेको पाइदैन ।

विगतको निर्वाहमधिखि खेती प्रणालीबाट कृषि क्षेत्रलाई व्यवसायिकरण तर्फ लैजाने सरकारको नीति रहेको भएतापनि विभिन्न उच्च मुल्यका तथा निर्यातमूखी कृषि जन्य वस्तुहरूको छानौट तथा विकास र प्रवर्द्धन गर्ने तर्फ नेपालले खासै उपलब्धी हासिल गर्न सकिरहेको छैन । विगत वर्षहरूको तथ्यांकहरूलाई हेर्ने हो भने नेपालबाट अलैची, अदूवा, चिया, कफी, मह जस्ता उच्च मुल्यका कृषिजन्य वस्तुहरूको केही मात्रामा निर्यात भएको भएतापनि फरक फरक अन्तराण्टिय गूणस्तर तथा मापडण्ड, निश्चित बजारको अभाव, गणस्तरीय उत्पादनमा कमी आदी जस्ता विभिन्न समस्याहरूका कारण यी वस्तुहरूको बजारीकरण सूनिश्चित तथा समस्यामूक्त हून सकेको छैन ।

भौगोलिक बनोट अनसार नेपालका अधिकांश भु-भागहरू पहाडी धरातलका छन् । यस क्षेत्रका प्रायजसो किसानहरूको जिवननिर्वाहको मुख्य आधार कृषि हो । अत यस्ता पहाडी क्षेत्रका साना किसानहरूको जिवनस्तर उकास्न यस क्षेत्रमा उत्पादन हूर्न निर्यातयोग्य उच्च मुल्यको वस्तुको उत्पादन तथा बजार विस्तारमा जोड दिनु पर्ने देखिन्छ । यस्ता निर्यात योग्य वस्तुहरूमा कफी एक प्रमूख वस्तु हो ।

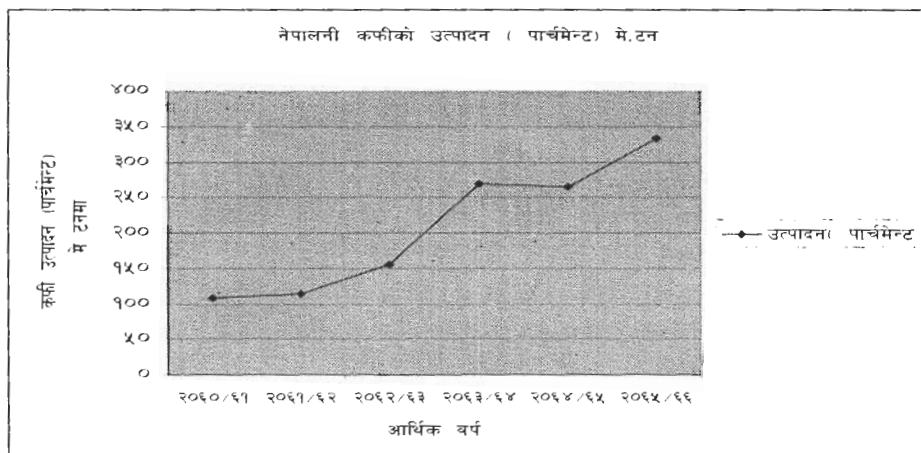
नेपालमा कफी समूद्रको सतहबाट ८०० देखि १५०० मिटर सम्मको उचाइको भु-भागमा गरिएको पाइन्छ र यस भागमा उत्पादित कफीलाई विशिष्ट प्रकारको कफीको रूपमा विश्व बजारमा चिनिन्छ ।

कफीको उत्पादन

नेपालको मध्य पहाडी क्षेत्रका करीब ४० जिल्लाहरूमा कफीको खेती गर्न सकिन्छ । तापनि ललितपुर, गल्मी, पाल्पा, स्याङ्जा, कास्की, काभ्रेपलाञ्चोक, सिन्धूपाल्चोक, अर्धाखाँची लगायतका प्रमुख जिल्लाहरू सहित हाल २३ जिल्लाहरूमा व्यवसायिक रूपमा कफीको खेती भएको पाइन्छ । आर्थिक वर्ष २०६५/६६ मा करीब २१००० किसानहरू यस क्षेत्रमा संलग्न भएको देखिन्छ, जून अधिल्लो वर्षको तुलनामा १६% बढी छन् । टेबूल नं १ मा प्रस्तूत गरिएको नेपालको कफी उत्पादनको तथ्यांक हेर्ने हो भने आर्थिक वर्ष २०६५/६६ मा विगत वर्षहरूको तुलनामा नेपालको कफी उत्पादन राम्रै रहेको देखिन्छ । यस वर्ष अधिल्लो वर्षको तुलनामा २६% बढी कफी उत्पादन भएको देखिन्छ । विगत ६ वर्षको नेपालको कफी उत्पादनको विवरण (टेबूल नं १ मा) प्रस्तूत गरिएको छ

नेपालको कफी उत्पादन, उत्पादकत्व क्षेत्रफल टेवल नं १

आर्थिक वर्ष	वार्षिक उत्पादन परिमाण (मे. टनमा)	उत्पादन क्षेत्रफल (हेक्टरमा)	उत्पादकत्व (के.जी .प्र. हैं)
२०६०/६१	१०८	९२५	११६.७५
२०६१/६२	११४	१०७८	१०५.७५
२०६२/६३	१५६	१२८५	१२९.४०
२०६३/६४	२७०	१३९६	११३.४
२०६४/६५	२६५	१४५०	१८२.७५
२०६५/६६	३३४	१५३९	२१८.७५



श्रोत: राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड

माथि प्रस्तूत गरिएको उत्पादन तथा कफी लगाइएको क्षेत्रफलको विवरण अनुसार आर्थिक वर्ष २०६१/६२ मा १०७८ हेक्टरमा कफी लगाइएको छ भने आर्थिक वर्ष २०६५/६६ मा १५३९ हेक्टरमा कफी लगाइएको देखिन्छ । यसबाट प्रत्येक वर्ष कफी खेतीको क्षेत्र विस्तार हूदै गएको देखिन्छ । नेपाली कफीको उत्पादन तथा उत्पादकत्वको सम्बन्धमा आर्थिक वर्ष २०६४/६५ अलि कम देखिएतापनि आर्थिक वर्ष २०६५/६६ मा बढेको पाइन्छ । यस वर्ष नेपाली कफीको उत्पदकत्व २१८.७५ के.जी. प्रति हेक्टर देखिन्छ तर पनि विश्वमा कफी उत्पादन गर्ने अन्य देशहरूको तूलनामा यो कमै देखिन्छ । नेपालका प्रायजसो भिरपाखाहरू, जहाँ अरू बाली लगाउंदा फाइदा नहने तर कफी लगाउंदा फाइदा हुने भएकोले तथा अरूले कफी खेती गरी फाइदा गरेको देखेर कफी खेती गर्ने प्रचलन बढी भएकोले यसमा संलग्न किसानहरूको संख्या तथा क्षेत्र विस्तार भएको देखिन्छ । तर आवश्यक मात्रमा प्राविधिक ज्ञानकृ कमी तथा पर्वधार विनानै गरिएको यस्ता कफी खेतीको विस्तारले उत्पादन तथा उत्पादकत्वमा बढी देखिएतापनि अन्य प्रमुख कफी उत्पादन गर्ने राष्ट्रहरूको तूलनामा अपेक्षनुरूप गूणात्मक तथा परिमाणात्मक बढ़ि भएको देखिन्दैन् ।

नेपाली कफीको बजार

नेपालको प्रति हेक्टर कफी उत्पादन विश्वका प्रमुख कफी उत्पादन गर्ने ब्राजिल, भियतनाम, इन्डोनेशिया, कोलम्बिया जस्ता देशहरूको तूलनामा धैरै गूण कम छन् । इन्डोनेशिया, जाहा नेपालको जस्तै साना किसानहरूले उत्पादन गरेको कफीको उत्पादकत्व ७०० के.जी. प्रति हेक्टर छन् जून नेपालको २०६५/६६ को उत्पादकत्वको आधारमा ३ गूणा भन्दा बढी छन् । यसरी उत्पादकत्व कम भएकोले नेपाली कफीको उत्पादन लागत विश्वका अन्य कफी उत्पादन गर्ने राष्ट्रको लागत भन्दा बढी भएका छन् । यसको प्रत्यक्ष असर विश्व बजारमा नेपाली कफीको प्रतिस्पर्धात्मक क्षमतामा परेको छ । उत्पादन लागतमा बढी हुन् तथा उत्पादित कफीको ढूवानी खर्च बढी हुन् जस्ता कारणले नेपाली कफी विश्वका अन्य देशको कफीको तूलनामा महंगो छ । तथापी नेपालको भौगोलिक अवस्था तथा उपर्युक्त हावापानीका कारण नेपाली कफी विश्व बजारमा विशिष्ट कफी (Specialty Coffee), प्रांगारिक कफी (organic coffee), उच्च पहाडी कफी (Highland Coffee) को रूपमा विशेष स्थान पाइरहेको छ । फलस्वरूप अन्य देशको कफीको मुल्यमा कमी भएको समयमा पनि नेपाली कफीले अन्तराष्ट्रिय बजारमा राम्रो मुल्य पाइरहेको छन् । तर पनि प्रतिस्पर्धात्मक खूल्ता अन्तराष्ट्रिय बजारमा नेपालको लागि यो अवस्था सधै रहिरहन्छ भन्ने छैन ।

नेपाली कफीको आन्तरिक बजार

नेपाली कफीको करा गर्दा हामी जहिले पनि अन्तराष्ट्रिय बजारमा निर्यात गर्ने कूरा गँद्दौ । निश्चय नै यसले अन्तराष्ट्रिय बजारमा नेपाली कफीको विशिष्टताको परिचय दिनूका साथै केही मात्रामा भएपनि विदेशी मूद्रा आर्जन गर्दछन् । यसको साथै वर्तमान व्यापार घाटाको अवस्थामा यसले देशको व्यापार घाटाको अंशलाई केही मात्रामा भएपनि कम गर्न महत गर्दछ । तर पनि हामीले नेपाली कफीको आन्तरिक बजारलाई विस्तृत हुँदैन । केही वर्ष देखि देशका केही शहरी क्षेत्रमा कफी खाने वानीको शूरूवात भएको पाइन्छ । तर प्राय जसोले विदेशबाट आयात गरिएको धूलनशिल पर्दार्थ भएको कफी (Instant coffee) खाने गरिएको पाइन्छ । त्यस्तै प्राय जसो ग्रामिण क्षेत्रमा कफी खाने प्रचलन भएको पाइन्दैन । यसरी नेपाली धूलो कफीको आन्तरीक बजार साधौरिएको देखिन्छ ।

हिमालय कफी, माउण्टेन कफी जस्ता विभिन्न निजी कम्पनीहरू तथा स्थानीय स्तरमा स्थापित उद्योगहरूले केही वर्षदेखि नेपाली धूलो कफीलाई आन्तरिक बजारमा विक्री वितरण गर्दै आइरहेको तथा सरकारी स्तरमा राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्डले कफीको आन्तरिक तथा बाह्य बजार प्रवद्धनमा सहयोग गर्दै आइरहेको हुँदा नेपाली कफीको आन्तरिक बजार पनि विस्तारै बढ्दै गएको देखिन्छ । विगतमा विदेशी पर्यटक उच्च धरानका व्यक्तिहरू तथा प्रवद्धवर्गहरूमा मात्र सीमित नेपाली कफीको बजार हाल विस्तारै अरु जनमानसमा पनि फैलिदै गएको पाइन्छ । बजार हाल कफी भन्नासाथ धूलो कफी भन्नेहरूको संख्या विस्तारै बढ्दै गइरहेको देखिन्छ । हाल नेपालको कूल उत्पादित कफीको करीब ३५% कफी आन्तरिक बजारमा खपत हुने गरेको छ ।

नेपालको आन्तरिक बजारमा नेपाली कफीको साथै विदेशबाट आयात भएको कफीको माग पनि बढ्दै गइरहेको छ । नेपाली बजारमा हाल भारत, इन्डोनेशिया, थाइल्याण्ड, अमेरिका, दक्षिण कोरिया, चीन, इटली, मलेशिया, हंगकंग, आइस्ल्याण्ड, इजरायल, जापान, फिलिपिन्स, सिंगापुर, संयुक्त अधिराज्य आदी मलूकहरूबाट आयात गरिएका विभिन्न ब्राण्डका कफीहरू उपलब्ध छन् । आर्थिक वर्ष २०६०/६१ देखि २०६४/६५ सम्म नेपालले आयात गरिएका कफीको विवरण टेब्ल नं २ मा प्रस्तूत गरिएको छ ।

नेपाली कफीको कूल आयातित मूल्यको विवरण

टेवल नं २

आर्थिक वर्ष	आयातित मूल्य रु ००० मा
२०६०/६१	४०९,९७२
२०६१/६२	१६८,८४१
२०६२/६३	२,२६५,०००
२०६३/६४	५६,०००,०००
२०६४/६५	६४,४८९,०००

श्रोत: राष्ट्रिय चिया तथा कफी बोर्ड

माथि टेवल नं २ मा दिइएको विवरण अनुसार नेपालले वार्षिक अर्वै रूपैया बरावरको कफी विभिन्न देशहरूबाट आयात गरिरहेको देखिन्छ । एकातिर हामी नेपाली कफीको आन्तरिक उपभोग बढ्दै गइरहेको छ भने अर्कोतिर विदेशबाट आयात गरिएको कफीको परिमाण पनि बढ्दै गइरहेको पाइन्छ । यसबाट नेपालीहरूमा पनि कफी खाने बानी बढ्दै गइरहेको देखिन्छ । यस्तो अवस्थामा नेपाली कफीको प्रबढ्न गरि नेपाली कफी नै खाने बानी बसाल्न सकेको खण्डमा यसको आन्तरिक बजार चाँडै नै बढ्ने छ भन्नेमा कसैको पनि विमति हूदैन । अत नेपाली कफीको उत्पादन, विकास तथा व्यापार व्यवसायमा लागेका सरकारी गैरसरकारी तथा नीजि क्षेत्र सबै मिलेर नेपाली कफीको आन्तरिक बजारको विस्तारको लागि विशेष योजना सहित अगाडी बढ्नू पर्ने देखिन्छ ।

नेपाली कफीको विश्व बजार

कफी विश्व बजारमा तेल पछि दोश्रो ठूलो कारोबार हुने बस्तूको रूपमा रहेको पाइन्छ । विश्वका प्रमुख कफी उत्पादन गर्ने देशहरूले कफीको उत्पादन तथा उत्पादकत्वमा बढ़िद्धिको साथै उत्पादन क्षेत्रिलाई पनि बढाउदै लिगिरहेको पाइन्छ । यी राष्ट्रहरूले आगामी ५/ १० वर्ष सम्मको बजारको अनमान गरी उत्पादनको योजना सहित आफ्नो कफीलाई प्रतिस्पृधी बनाउने गर्दछन् । यस स्थितीमा कर्ने निश्चित योजना तथा आवश्यक लगानी विना प्रतिस्पृधात्मक अन्तराष्ट्रिय बजारमा नेपाली कफीलाई लैजानू अति नै कठिन देखिन्छ । यसको साथै नेपाली कफी विविध कारणले गर्दा अरू देशको कफीको तुलनामा बढी महँगो छन् । तर पनि नेपालको उपर्युक्त भौगोलिक अवस्था तथा हावापानीका कारण बढी मूल्य पर्ने भएपनि नेपाली कफीलाई अन्तराष्ट्रिय बजारमा विशेष कफी (Specialty Coffee), प्रांगारिक कफी (Organic Coffee) तथा उच्च हिमाली कफी (Hiland Coffee) आदीको रूपमा मन पराउनेहरू धेरै छन् । यस्तो अवसरहरूलाई सदूपयोग गरी नेपाली कफीलाई विशेष बस्तूको रूपमा विशेष बजार (Nitche Product for Nithce Market) को अवधारणमा अन्तराष्ट्रिय बजारमा लैजानू पर्ने देखिन्छ । हाल सम्म नेपाली कफी प्रमुखरूपमा जर्मनी, जापान, उत्तर र दक्षिण कोरिया, क्यानाडा, भारत तथा संयुक्त राज्य अमेरिकामा निर्यात भएको पाइन्छ, भने केही मात्रामा बेल्जीयम, भूटान, ईटाली, नेडरल्याण्ड, स्वीजरलाण्ड, यूनाइटेड अरब इमिरेट, अस्ट्रेलिया, फ्लान्स, स्पेन आदी देशहरूमा निर्यात भएको पाइन्छ । नेपालले आफ्नो कफी धेरै राष्ट्रमा निर्यात गरिएको भएतापनि निर्यातको परिमाण धेरै कम छन् । आर्थिक वर्ष २०६३/६४ र २०६४/६५ मा मात्र ११२ र १२७ मे.टन ग्रिन विन निर्यात गरेको छ भने आर्थिक वर्ष २०६५/६६ मा निर्यातको परिमाण ८८ मे.टन.मा नै सीमित भएको छ । नेपालले निर्यात गरेको कफीको परिमाणको विवरण टेवल नं ३ मा प्रस्तूत गरिएको छ ।

नेपाली कफीको निर्यातको विवरण

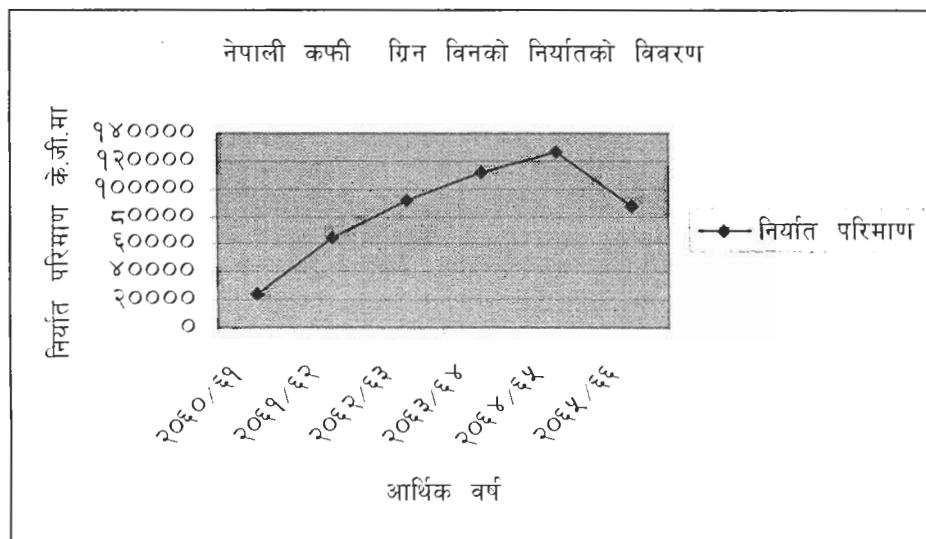
टेबल नं ३

आर्थिक वर्ष	निर्यात परिमाण के.जी.(ग्रिन विन)
२०६०/६१	२४३००
२०६१/६२	३५७००
२०६२/६३	९९५००
२०६३/६४	९९२०२०
२०६४/६५	९२७०२०
२०६५/६६	८८०२०

श्रोत: राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड

102

नेपाली कफी ग्रिन विनको निर्यातको विवरण



हालसम्म नेपाली कफीको अन्तर्राष्ट्रिय बजार मूख्यत क्यानाडा, जर्मन, जापान, दक्षिण कोरिया, संयुक्त अधिराज्य र अमेरिकामा मात्र सीमित छैन् । अन्य केही देशहरूमा धेरै थोरै मात्रामा मात्र नेपाली कफीको निर्यात भएको पाइन्छ । नेपाली कफीको प्रमूख आयातित देशहरूमा क्यानाडा र जर्मन बाहेक अरू राष्ट्रहरू विश्वका प्रमूख कफी उपभोग गर्ने राष्ट्रहरूको सुचीमा तल परेका राष्ट्रहरू हुन् । त्यसैले विश्वका प्रमूख कफी उपभोग गर्ने राष्ट्रहरूमा पनि नेपाली कफीले बजार खोज्नु पर्ने देखिन्छ । । विश्वका १० प्रमूख कफी उपभोग गर्ने राष्ट्रहरू र प्रति व्यक्ति कफी उपभोगको विवरण टेबल नं ४ मा प्रस्तूत गरिएको छ ।

वढी कफी उपभोग गर्ने राष्ट्र तथा उपभोगको परिमाण

टेबल नं ३

राष्ट्रको नाम	वर्षिक प्रति व्यक्ति उपभोगको परिमाण
फिल्याडा	१२ के.जी.
नर्वे	९.९ के.जी.
डेनमार्क	८.७ के.जी.

नेडरल्याण्ड	८.४ के.जी.
स्विट्जरल्न	८.२ के.जी.
स्विजरल्याण्ड	७.९ के.जी.
वेल्जियम / लकजम्बंग	६.८ के.जी.
क्यानाडा	६.५ के.जी.
जर्मनी	६.४ के.जी.
अष्ट्रिया	६.१ के.जी.

श्रोतः http://en.wikipedia.org/wiki/list_of_countries_by_coffee_consumption_per_capita
 नेपाली कफीको अहिलैको अवस्थालाई विस्तृपण गर्ने हो भने यसको मुख्य बढी भएको उच्च गूणस्तरको भएतपनि एकरूपता नभएको, अन्तराष्ट्रिय कफी संगठनको सदस्य नभएको, आफ्नै लोगो नभएको, संगठनात्मक रूपमा बजारको विस्तार नभएको, प्रचार प्रसार र प्रबृद्धनको कार्य सशक्त नभएको आदि देखिन्छ । यस्तो अवस्थामा नेपाली कफीलाई प्रतिस्थात्मक रूपमा अन्तराष्ट्रिय बजारमा प्रवेश गर्नु ज्यादै कठिन देखिन्छ । फलस्वरूप अहिले सम्म नेपाली कफीले Nitche Market को अवधारणामा अन्तराष्ट्रिय बजारमा प्रवेश गरिरहेका छन् र भविष्यमा पनि यही अवधारण अनुसार जान पर्ने देखिन्छ । हालसम्म भएको नेपाली कफीको बजार विस्तारमा व्यक्तिगत विश्वास तथा सम्पर्क, कैन कम्मनीको विश्वासमा भएको करार को आधारमा मात्र भएको हूँदा नेपाली कफीले आफ्नो बजारलाई अन्तराष्ट्रिय क्षेत्रमा राम्रोसंग विस्तार गर्न सकिरहेको छैन । नेपाली कफीलाई अन्तराष्ट्रिय क्षेत्रमा विस्तार गर्दै लैजान हामीले हाल भएकृ अन्तराष्ट्रिय बजारलाई कायम नै राखी विश्वका बढी कफी उपभोग गर्ने राष्ट्रहरूको बजारमा प्रवेश गर्ने योजना बनाउनु अति नै जरूरी भएको देखिन्छ, साथै नेपाली कफीका विशिष्ट गूणलाई कायम राखि राष्ट्रिय तथा अन्तराष्ट्रिय बजार प्रबृद्धन गर्न यसको उत्पादन देखि अन्तिम उपभोक्त समक्ष नपूँज्ञेल सम्मका विभिन्न अवस्थाहरूमा देखिएका समस्यहरू जस्तो गूणस्तरलाई एकरूपता कायम गर्ने समस्या, प्रांगारिक प्रमाणिकरणको समस्या, प्रयाप्त प्राविधिक ज्ञानको अभावको समस्या, ढुवानीको समस्या, क्वरेन्टाइन सम्बन्धी समस्या, Fumigation Chamber को समस्या, बजारको सूचनाको समस्या आदीलाई सकेसम्म चाँडै समाधान गर्नु पर्ने देखिन्छ । यसको साथै नेपाल अन्तराष्ट्रिय कफी संगठनको सदस्य भइनसकेको वर्तमान अवस्थामा नेपाली कफीलाई अन्तराष्ट्रिय क्षेत्रमा चिनाउन नेपाली कफीको Logo प्रयोग तथा प्रमाणिकरण गर्ने व्यवस्था लागू गर्न पनि उतिकै जरूरी भइसकेको छ ।

निश्कर्ष

नेपाली कफी विशिष्ट गूण भएको तथा नेपालीहरूमा कफी खाने बानीको विस्तार भइरहेको अवस्थामा पनि नेपाली कफीको आन्तरिक तथा बाह्य बजारको विस्तार हून नसिकिरहेको वर्तमान अवस्थामा नेपाली कफी व्यवसाय तथा प्रबृद्धनमा संलग्न सम्पर्क पक्षहरू संयुक्त रूपले नेपाली कफीको आन्तरिक बजार विस्तारको लागि प्रचार प्रसार तथा प्रबृद्धन गरी आयत प्रतिस्थापन गर्नु पर्ने देखिन्छ । साथै अन्तराष्ट्रिय बजारको सम्बन्धमा हाल भइरहेको बजारमा परिमाणात्मक बढ़िको साथै थप बजारहरूको सम्भाव्यता अध्ययन गरी विस्तार गर्नु पर्ने देखिन्छ । यसको साथै नेपाली कफीको विशिष्टतालाई कायमै राख्नु अनियन्त्रित रूपमा विस्तार भएको कफी खेतीलाई निश्चित मापदण्ड बनाएर त्यस अनरूप मात्र उत्पादन गर्ने व्यवस्था गर्नु पर्ने देखिनको साथै विभिन्न देशहरूको गूणस्तरीय मापदण्डको बारैमा जानकारी लिई सोही अनुसार उत्पादनको योजना पनि बनाउन पर्ने देखिन्छ । अन्त्यमा नेपाली कफीलाई अन्तराष्ट्रिय क्षेत्रमा नेपाली कफी भनि चिनाउनको लागि राष्ट्रिय रूपमा एउटै कफी लोगो (Logo) को व्यवस्था तथा राष्ट्रिय प्रांगारिक प्रमाणिकरणको व्यवस्थालाई तूरून्तै लागू गर्नु पर्ने देखिन्छ ।

कफीको वित्र प्रशोधन र भण्डारण गर्ने तरिका

- प्रेमनिधि ढकाल

कफी एउटा सदावहार विरुवा र नगदे वाली हो । एक पटक रोपिसकेपछि राम्रो स्याहार सम्भार भएमा ३५ / ४० वर्षसम्म यसले नियमित रूपमा उत्पादन दिन्छ । लामो समयसम्म राम्रो उत्पादन लिनका लागि गुणस्तरीय वित्र हुन आवश्यक हुन्छ । गुणस्तरीय वित्र रोपको लागि वित्रको प्रशोधन र भण्डारणमा पनि राम्रो ध्यान दिनुपर्ने हुन्छ । त्यसैले वित्र प्रशोधन गर्दा द वर्षभन्दा माथि उमेर भएका माउ बोटबाट दोसो टिपाईंमा वित्रको लागि गुणस्तरीय दाना टिपी एउटा बाल्टी वा अन्य कुनै भाँडामा पानी राखी वित्र कफीका दाना पानीमा डुबाउने र पानीमा डुबाउँदा उत्रेका दाना हटाउने र डुबेका दानालाई हातले चिनोरी वा रगडी फदको बोक्रा छोडाउनु पर्छ । सफा भुइमा नाइलो, मान्द्रोमा राखी हलुकासँग पार्चमेन्ट नफुट्ने गरी लोहोरो वा काठको फल्याकले रगडे पनि सजिलैसँग बोक्रा छोडाउन सकिन्छ । यसरी बोक्रा छोडाउँदा पार्चमेन्ट वित्र नफुटोस् भनी बढी ध्यान दिनुपर्छ । पार्चमेन्ट वित्रमा भएको चिप्पो पदार्थ (Mucilage) मसिनो खरानी मिसाई हातले राम्रोसँग मलेर सफा पानीले पखाली हटाउनुपर्छ । चिप्पो पदार्थ हटाएको पार्चमेन्ट वित्र पुनः सफा पानी भएको बाल्टीमा डुबाउँदा कम नलाग्ने हल्का पार्चमेन्ट वित्र पानी माथि तैरिन्छ उक्त तैरिएको वित्र हटाउनुपर्छ । डुबेका पार्चमेन्ट वितलाई बाहिर निकाली २-४ घण्टा तारको जाली माथि राखी पानी तरकाई घाममा सुकाउनुपर्छ । त्यसपछि उक्त वितलाई शितल छ्हाहारीमा वा प्रयाप्त हावा खेल्ने सुख्खा कोठामा पातलो गरी फिजाई ठाउँ र मौसमअनुसार ४-७ दिनसम्म राम्ररी हल्कासँग दिनको ३-४ पटक एक नासले ओल्टाई पल्टाई चलाउँदै सुकाउनुपर्छ । सुकाइसकेपछि वित्रमा बढी टासिएको खरानीलाई हलुकासँग हातले रगडेर फाल्नुपर्छ । चलाउँदा, सुकाउँदा वित्रको पार्चमेन्ट सेतो खोस्दा फुट्नु हुँदैन । छुटिन हुँदैन, बढी चर्को घाममा वित्र सुकाउँदा वित्रको बोक्रा फुटी वित्र अलगिगएर पसाङ्गिने गर्दछ । वित्रको लागि सुकाएको कफी पार्चमेन्टमा करिव १२-१३ प्रतिशत चिस्यान रहनुपर्छ । सुकाएको ठाउँमा १-२ वित्रको दानामा बोक्रा फुटेको देखिनासाथ वा वित्रको दानालाई दत्तले टोक्दा किटिक्क गर्ने तर भित्रको दिउलमा केही चिस्यान भएको देखिनुपर्छ । वित्र प्रशोधन गरी तयार भइसकेपछि एक नासको वित्र मात्र एक गरी केलाई कलिङ्ग गरी विरुवा उत्पादनका लागि छान्नुपर्छ । बाङ्गा, पसाग्रिएका, साइजभन्दा ठूला दाना, गोला दाना, तिन पाटा भएका दाना हटाउनुपर्छ । यसरी तयार गरिएको वित्र जतिसक्दो चाडो रोप्नुपर्छ । वित्र बनाएको २ हप्तादेखि १ महिनाभित्र वित्र रोपण गरेमा ९५ प्रतिशत वित्र उम्भन्छ । वितलाई २-३ महिनासम्म भण्डारण गर्नुपरेमा सुतिको कपडाको थैलो वा सफा जुटको बोरामा पोको पारी चिसो हावा खेल्ने कोठामा भुण्ड्याएर वा काठको फल्याकमाथि भित्ताबाट १२-१८ इन्च टाढा हुने गरी भण्डारण गर्नुपर्छ । यसरी भण्डारण गरिएको वित्र पनि जति सक्दो चाडो रोप्नुपर्छ ४ महिनाभन्दा बढी पुरानो वित्र रोप्नु हुँदैन ।

कफी गुणस्तर मापनका आधारहरू

रामराज ज्ञाली

कफीको गुणस्तर जाँचलाई
पहिलो आधार मानिन्छ विरुवा छनौटलाई
राम्रो विरुवा छनौट गरे
पछिको गुणस्तर कायम राख्न सजिलो यो कुरा ख्याल गरे ।

ठाउँ छनौट र उचाइको आधार
यी कुरा पनि गुणस्तरकै पूर्वाधार
माटो र व्यवस्थापन
अन्य विविध कुराहरूमा भर पर्द्ध कफी गुणस्तर निर्धारण ।

समुद्र सतहदेखि बाहसय मी. उचाइका
यो उचाइभन्दा भएदेखि माथिका
अधिक राम्रो मानिन्छ
यस्तो उचाइमा उत्पादित कफी दाना गुणस्तरीय ठानिन्छ ।

कम्पोष्ट वा गोठेमलका प्रयोगले नै
देश विदेश खोजी गर्द्धन कफी जैविक नै
खेती गर्दै निर्भर हुन्छ
त्यही बेलादेखि नै ख्याल गर्दै गएमा गुणस्तर कायम हुन्छ ।

प्रशोधनले गुणस्तर सुधार हुन्न
पहिलैदेखि गुणस्तर नभई हुन्न
राम्रो कफी पहिचान गराउन
नर्सरीदेखि भुटाइसम्म ध्यान दिओं हरेक चरण-चरणमा ।

फर्मेन्टेसन, मोलिडड, अधिक तापमा
अत्यधिक भुटाइ, अन्य दुषित पनमा
विचार पुऱ्याउनुपर्छ
यिनकै कारण गुणस्तरीयतामा अधिक हास आउँछ ।

पार्चमेन्टमा रहने समयले
गुणस्तर घट्छ यस्तो कारणले
ख्याल गर्नुपर्ने हुन्छ

गुणस्तर कायम गर्ने कुरामा कृषक सधै अधि हुनुपर्छ ।

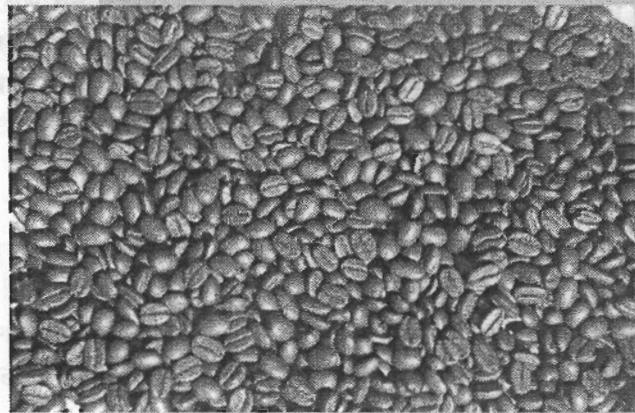
पार्चमेन्ट र सुख्खा ठाउँमा भण्डारले
रहन्छ कफी ताजा सुरक्षितपनले
छ महिना वित्ता पनि
कफी राम्रै रहन्छ, गुणस्तरमा हुन्न हास पनि ।

सुख्खा भन्दा चिसो प्रशोधनको
हुन्छ अभ यस्तो कफी गुणस्तरको
सबै कुरा मिलेको नै
देशविदेश जहाँसुकै खोजदछन् कफी गुणस्तरीय नै ।
सुगन्ध, रझग र आकारले
भुटाइपछि अर्थ राख्छ प्याकिडले
राम्रो प्याकिड गराई
नेपाली कफी गुणस्तरकै मानेर पिओं रमाई रमाई ।

बास्ना सुँद्रा सुगन्धित हुनुपर्छ
पिउँदा अभिलोपन लाग्ने हुनुपर्छ
मुख मीठो गराउने
पिएपछि सधै पिउँजस्तो भई जिबोलाई स्वाद दिने ।



विविध सामाचरी



राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्डको परिचय

चिया तथा कफी खेती र प्रशोधन गर्ने कार्यमा सामन्जस्यता ल्याउन, आधुनिक प्रविधिको प्रयोगद्वारा उच्च गुणस्तरको चिया तथा कफी उत्पादन गर्ने र बजार व्यवस्थापन तथा निकासी पैठारी गर्नको लागि एक ठोस नीति निर्माण गरी देशमा भएका चिया तथा कफी उद्योगहरूको योजनावद्ध रूपमा विकास गर्ने उद्देश्यले २०५० साल जेठ २० गते राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड ऐन, २०४९ अन्तर्गत यस बोर्डको स्थापना भएको हो ।

१. मुख्य उद्देश्य

१) चिया तथा कफी उद्योगको विकास

- नीति तर्जुमा गरी कार्यान्वयन गर्ने, गराउने ।
 - देखापरेका समस्याहरूको निराकरणका उपायहरु पत्ता लगाउने ।
 - आवश्यक पर्ने सामग्रीहरूको आपूर्तिको व्यवस्था गरी सम्बन्धित व्यक्ति वा संस्थाहरूलाई आधुनिक प्रविधिवारे ज्ञान प्रशिक्षण र प्राविधिक सहयोग उपलब्ध गराउने ।
 - आवश्यक अध्ययन गर्ने, गराउने ।
 - कार्यरत संस्थाहरूसँग समन्वय गर्ने ।
- २) चिया तथा कफी उद्योगलाई सहयोग पुऱ्याउने ।
- ३) चिया तथा कफी मूल्यको सम्बन्धमा नेपाल सरकारलाई परामर्श दिने ।
- ४) अन्तर्राष्ट्रिय बजारमा चिया तथा कफीको माग सम्बन्धमा नियांतकर्ताहरूलाई जानकारी गराउने ।

२. बोर्डको काम, कर्तव्य र अधिकार

- (क) नेपाल अधिराज्यमा चिया तथा कफी खेतीको विस्तार तथा विकास गराउन चिया तथा कफी उद्योगको स्थापना, सुधार, प्रवर्द्धन तथा संरक्षण गर्न अनावश्यक नीति तर्जुमा गरी कार्यान्वयन गर्ने गराउने ।
- (ख) चिया तथा कफी खेतीको विकास र विस्तारको लागि आवश्यक पर्ने प्राविधिक एवं वित्तिय आधारहरु तयार पारी सोहीअनुसार कार्यान्वयन गर्ने गराउने ।
- (ग) चिया तथा कफीको मूल्य सम्बन्धमा नेपाल सरकारलाई परामर्श दिने ।
- (घ) सानास्तरमा चिया तथा कफी खेती गर्ने कृषकहरूलाई आवश्यक पर्ने कर्जा, वीउ, बैर्ना, रासायनिक मल, किटनाशक औषधि, औजार, इन्धन, प्राविधिक सेवा आदिको आपूर्तिको व्यवस्था गर्ने, गराउने ।
- (ङ) चिया तथा कफी लगाउन उपयुक्त सरकारी ऐलानी जग्गाहरु नेपाल सरकारबाट उपलब्ध गरी चिया तथा कफी लगाउने बा लिज र किस्ताबन्दीमा दिई चिया तथा कफी खेती गराउने ।
- (च) चिया तथा कफी बजार व्यवस्थालाई विकास गर्न समय-समयमा बजार सर्वेक्षण गरी उपभोक्ताले रुचाएको चिया तथा कफीको ग्रेड र किसिम आदि एकिन गर्ने र चिया तथा कफीको गुणस्तर निर्धारण गर्ने, गराउने ।
- (छ) अन्तर्राष्ट्रिय बजारमा चिया तथा कफीको माग सम्बन्धमा नियांतकर्ताहरूलाई जानकारी गराउने ।
- (ज) नेपाल अधिराज्यमा चिया तथा कफी उद्योगको विकास तथा विस्तार गर्नको लागि आवश्यक अध्ययन गर्ने, गराउने ।
- (झ) चिया तथा कफी उद्योगमा कार्यरत व्यक्ति वा संस्थाहरूलाई प्राविधिक ज्ञान, प्रशिक्षण तथा प्राविधिक

राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्डको परिचय

चिया तथा कफी खेती र प्रशोधन गर्ने कार्यमा सामन्जस्यता त्याउन, आधुनिक प्रविधिको प्रयोगद्वारा उच्च गुणस्तरको चिया तथा कफी उत्पादन गर्ने र बजार व्यवस्थापन तथा निकारी पैठारी गर्नको लागि एक ठोस नीति निर्माण गरी देशमा भएका चिया तथा कफी उद्योगहरूको योजनावद्व रूपमा विकास गर्ने उद्देश्यले २०५० साल जेठ २० गते राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड ऐन, २०४९ अन्तर्गत यस बोर्डको स्थापना भएको हो ।

१. मुख्य उद्देश्य

१) चिया तथा कफी उद्योगको विकास

- नीति तर्जुमा गरी कार्यान्वयन गर्ने, गराउने ।
 - देखापरेका समस्याहरूको निराकरणका उपायहरु पत्ता लगाउने ।
 - आवश्यक पर्ने सामग्रीहरूको आपूर्तिको व्यवस्था गरी सम्बन्धित व्यक्ति वा संस्थाहरूलाई आधुनिक प्रविधिवारे ज्ञान प्रशिक्षण र प्राविधिक सहयोग उपलब्ध गराउने ।
 - आवश्यक अध्ययन गर्ने, गराउने ।
 - कार्यरत संस्थाहरूसँग समन्वय गर्ने ।
- २) चिया तथा कफी उद्योगलाई सहयोग पुऱ्याउने ।
- ३) चिया तथा कफी मूल्यको सम्बन्धमा नेपाल सरकारलाई परामर्श दिने ।
- ४) अन्तर्राष्ट्रिय बजारमा चिया तथा कफीको माग सम्बन्धमा नियांतकर्ताहरूलाई जानकारी गराउने ।

२. बोर्डको काम, कर्तव्य र अधिकार

- (क) नेपाल अधिराज्यमा चिया तथा कफी खेतीको विस्तार तथा विकास गराउन चिया तथा कफी उद्योगको स्थापना, सुधार, प्रवर्द्धन तथा संरक्षण गर्न अनावश्यक नीति तर्जुमा गरी कार्यान्वयन गर्ने गराउने ।
- (ख) चिया तथा कफी खेतीको विकास र विस्तारको लागि आवश्यक पर्ने प्राविधिक एवं वित्तिय आधारहरु तयार पारी सोहीअनुसार कार्यान्वयन गर्ने गराउने ।
- (ग) चिया तथा कफीको मूल्य सम्बन्धमा नेपाल सरकारलाई परामर्श दिने ।
- (घ) सानास्तरमा चिया तथा कफी खेती गर्ने कृषकहरूलाई आवश्यक पर्ने कर्जा, वीउ, बेर्ना, रासायनिक मल, किटनाशक औपधि, औजार, इन्धन, प्राविधिक सेवा आदिको आपूर्तिको व्यवस्था गर्ने, गराउने ।
- (ड) चिया तथा कफी लगाउन उपयुक्त सरकारी ऐलानी जग्गाहरु नेपाल सरकारबाट उपलब्ध गरी चिया तथा कफी लगाउने वा लिज र किस्तावन्दीमा दिई चिया तथा कफी खेती गराउने ।
- (च) चिया तथा कफी बजार व्यवस्थालाई विकास गर्न समय-समयमा बजार सर्वेक्षण गरी उपभोक्ताले रुचाएको चिया तथा कफीको ग्रेड र किसिम आदि एकिन गर्ने र चिया तथा कफीको गुणस्तर निर्धारण गर्ने, गराउने ।
- (छ) अन्तर्राष्ट्रिय बजारमा चिया तथा कफीको माग सम्बन्धमा नियांतकर्ताहरूलाई जानकारी गराउने ।
- (ज) नेपाल अधिराज्यमा चिया तथा कफी उद्योगको विकास तथा विस्तार गर्नको लागि आवश्यक अध्ययन गर्ने, गराउने ।
- (झ) चिया तथा कफी उद्योगमा कार्यरत व्यक्ति वा संस्थाहरूलाई प्राविधिक ज्ञान, प्रशिक्षण तथा प्राविधिक

सहयोग आदानप्रदान गर्न तालिम तथा अनुसन्धान केन्द्र स्थापना गर्ने, गराउने ।

- (अ) चिया तथा कफी उद्योगमा संलग्न व्यक्तिहरूको सीप विकासको लागि ती व्यक्तिहरूलाई विदेशमा आवश्यक तालिम, सेमिनार एवं उच्च शिक्षा दिलाउन आवश्यक व्यवस्था गर्ने ।
- (ट) चिया तथा कफी उद्योगको विकासको लागि सरकारी तथा नीजि क्षेत्रहरूमा भइरहेको प्रयासहरूलाई समन्वय गर्ने, गराउने ।
- (ठ) चिया तथा कफी उद्योगसँग सम्बन्धित व्यवस्था र मजदुरबीच समझदारी वृद्धि गर्न गराउनका लागि आवश्यक कार्य गर्ने, गराउने ।
- (ड) चिया तथा कफी उद्योगहरूको दर्ता लगत राख्ने ।
- (ट) चिया तथा कफी उद्योगहरूमा व्यवस्था सुधार गर्नको लागि आवश्यक कार्य गर्ने, गराउने ।
- (ण) नेपाल सरकारका स्वकृति लिई चिया तथा कफीमा सेवा शुल्क (सेस) लगाउने ।
- (त) चिया तथा कफी उद्योगको विकाससम्बन्धी अन्य आवश्यक कार्य गर्ने, गराउने ।

३. बोर्डको कार्यकारी समितिको गठन तथा कार्य सञ्चालन

१)	कृषि तथा सहकारी मन्त्री वा राज्यमन्त्री	अध्यक्ष
२)	नेपाल सरकारबाट मनोनित व्यक्ति	उपाध्यक्ष
३)	नीति चिया तथा कफी उत्पादकहरूबाट १/१ जना	सदस्य
४)	साना चिया तथा कफी किसानबाट १/१ जना	सदस्य
५)	नेपाल चिया उत्पादक संघबाट १ जना	सदस्य
६)	सह-सचिव कृषि-मन्त्रालय	सदस्य
७)	सह-सचिव अर्थ-मन्त्रालय	सदस्य
८)	सह-सचिव उद्योग मन्त्रालय	सदस्य
९)	कार्यकारी निर्देशक राष्ट्रिय कृषि अनुसन्धान परिषद	सदस्य
१०)	महाप्रबन्धक कृषि विकास बैंक	सदस्य
११)	महाप्रबन्धक नेपाल चिया विकास निगम	सदस्य
१२)	कार्यकारी निर्देशक, व्यापार प्रबन्धन तथा निकासी केन्द्र	सदस्य
१३)	कार्यकारी निर्देशक, राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड	सदस्य-सचिव

४. केन्द्रीय कार्यालय काठमाडौं

५. क्षेत्रीय कार्यालय, कास्की र भाषा

मेची, कोशी र बागमती अञ्चलका (भाषा, इलाम, पाँचथर, तेह्रथुम, धनकुटा र नुवाकोट जिल्लाहरूमा सातवटा चिया विस्तार योजनाहरू तथा पाँचथर जिल्लामा दुईवटा उपकेन्द्र कार्यालय स्थापना गरेर स्थानीय चिया तथा कफी कृषकहरूलाई प्राविधिक सहयोग पुऱ्याउने तथा अर्थिक सहयोगका लागि कृषि विकास बैंकमा सिफारिस गर्नेजस्ता कार्य भइरहेका छन् । साथै सोलु र ओखलढुङ्गा जिल्लामा कार्यालय स्थापनाको लागि आवश्यक कार्य भइरहेको छ ।

केन्द्रीय कार्यालय

केन्द्रीय कार्यालय काठमाडौं अन्तर्गत संचालित क्षेत्रीय कार्यालय भाषा र क्षेत्रीय कार्यालय कास्की रहेका छन् । केन्द्रीय कार्यालयबाट सञ्चालित क्षेत्रीय कार्यालय भाषाको रेखदेखमा इलाम, पाँचथर, धनकुटा, तेह्रथुम र नुवाकोटमा

गरी चिया विस्तार योजना सातवटा र पाँचथरमा उपकेन्द्र २ रहेका छन्। चिया विस्तार योजनाबाट सर्वसुलभ मूल्यमा चिया कटिङ्ग आदि उपलब्ध गराइन्छ ।

क्षेत्रीय कार्यालय भाषा

वोर्डअन्तर्गत रहेका सातवटा योजना तथा दुई उपकेन्द्रको अनुगमन, निरीक्षण तथा मूल्यांकन गर्नुका साथै सम्बन्धित क्षेत्रमा देखिएका चियासम्बन्धी समस्याको पहिचान गरी समाधानार्थ आवश्यक पहल गरी कार्यक्रममा विशिष्ट प्रभावकारिता ल्याउने लक्ष्य राखी कार्य सम्पादन गर्न, साथै चिया तथा कफीसँग सम्बन्धित कृषक, व्यापारी, उद्यमीहरुमा समन्वय राखी प्राविधिक सरसल्लाह उपलब्ध गराउने उद्देश्यले यो कार्यालय स्थापना गरिएको हो ।

क्षेत्रीय कार्यालय कास्की

पश्चिमाञ्चलमा छरिएर रहेको कफी खेतिको अनुगमन, निरीक्षण गरी कृषक, व्यापारी, उद्यमीहरुलाई प्राविधिक सेवा पुऱ्याउने उद्देश्यले स्थापिता यस कार्यालयबाट हाल करिव ३०-३५ जिल्लामा छरिएर रहेको कफी खेतीको अनुगमन तथा निरीक्षण गरिरहेको छ । साथै चिया र कफीसम्बन्धी प्राविधिक सल्लाह सुभाव पनि दिई आएको छ ।

बोर्डको संगठनात्मक तालिका

राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड
केन्द्रीय कार्यालय, काठमाडौं

राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड
क्षेत्रीय कार्यालय, बिरामोड, भाषा

राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड
क्षेत्रीय कार्यालय, पोखरा

चिया विस्तार योजना
फिल्कल, इलाम

चिया विस्तार योजना
जसविरे, इलाम

चिया विस्तार योजना
मांगलबारे, इलाम

चिया विस्तार योजना
लालिखर्क, इलाम

चिया विस्तार योजना
हिले धनकुटा

चिया विस्तार योजना
सोल्मा तेह्रुम

चिया विस्तार योजना
रानीपौवा, नुवाकोट

चिया विस्तार उपकेन्द्र
चिलिङ्देन, पाँचथर

चिया विस्तार उपकेन्द्र
फक्तेप, पाँचथर

नोट: ओखलढुङ्गा र सोलुखुम्बु जिल्लामा चिया विस्तार योजना स्थापनाका लागि जागा खरिद गरिएको ।

सातवटा चिया विस्तार योजनाहरूको डेमोष्ट्रेशन प्लट तथा कृषकहरूको विवरण

चिया विस्तार योजना, फिक्कल ३ ईलाम

स्थापना वर्ष : ०३५/०३६

कुल क्षेत्रफल : ४०-३-३-० रोपनी

रोपण क्षेत्रफल : ३० रोपनी

(क) ३ वर्षभन्दा मुनी १३ रोपनी

(ख) ४ देखि ६ वर्ष ८ रोपनी

(ग) ७ वर्षभन्दा माथि ९ रोपनी

अन्य बाँकी क्षेत्रफल : १० रोपनी

(क) कार्यालय तथा आवास : ३ रोपनी

(ख) खोला खोल्सी : ३ रोपनी

(ग) अन्य : ४ रोपनी

यस योजनाअन्तर्गतका गा.वि.स. हरूमा चिया रोपण क्षेत्रफल

क्र.सं.	गा.वि.स.को नाम	कृषक संख्या	रोपण क्षे. रो.	रोपण क्षे. हे.
१.	फिक्कल	४२५	११४२५	
२.	नामसालिङ	६४	३७८	
३.	जोगमाई	५२	२२५०	
४.	शान्तिपुर	२८	३२७५	
५.	दानावारी	५	२४२	
६.	चिसापानी	४०	३७८	
७.	कोल्वुङ्ग	८६	११४०	
८.	झौटार	१०	१५०	
९.	जिर्मले	४८	५६०	
१०.	गोदक	१००	८७०	
११.	गोर्खे	६०	५५०	
१२.	नयाँबजार	८२	११५०	
१३.	पञ्चकन्या	१४८	१८२२	
१४.	समाल्वुङ्ग	१२५	१५००	
१५.	पश्चिमतिनगर	३१०	१७५०	
१६.	लक्ष्मीपुर	२२	३८४१	
१७.	कन्याम	४६२	६५८०	
१८.	श्री अन्तु	२६७	४५३९	
	जम्मा	२५४०	४२४००	२१२०

चिया विस्तार योजना, हिले, धनकुटा

स्थापना वर्ष : २०४०/०४१
 कुल क्षेत्रफल : १४५ रोपनी
 रोपण क्षेत्रफल : १०६.५ रोपनी

(क) ३ वर्षभन्दा मुनी ६.२५ रोपनी

(ख) ४ देखि ६ वर्ष १५ रोपनी

(ग) ७ वर्षभन्दा माथि ८५.२५ रोपनी

अन्य बाँकी क्षेत्रफल : ३९.५ रोपनी

(क) कार्यालय तथा आवास : ६ रोपनी

(ख) खोला खोल्सी : १० रोपनी

(ग) अन्य : ११.५ रोपनी

विभिन्न गा.वि.स. अन्तर्गत चिया रोपण क्षेत्रफल : हिले

क्र.सं.	गा.वि.स.को नाम	कृषक संख्या	रोपण क्षे. रो.	रोपण क्षे. हे.
१.	धनकटा न.पा.	५६	७१०.२८	
२.	चुडवाड गा.वि.स.	२६	३२०	
३.	वेलहरा गा.वि.स.	४६	२०३	
४.	पाखीवास गा.वि.स.	४०	३६४.५	
५.	मुगा गा.वि.स.	३६	६०३	
६.	फलौटे गा.वि.स.	१२	१०५	
७.	सान्ते गा.वि.स.	९	१९	
८.	हातिखर्क गा.वि.स.	१८	१८९.५	
९.	अर्खोले जितपुर गा.वि.स.	२८	१३३.५	
१०.	मूर्तिढुङ्गा गा.वि.स.	२	८५	
११.	मारेकटहरे गा.वि.स.	१५	३५	
१२.	डाँडागाउँ गा.वि.स.	८	६७.५	
१३.	परेवादिन गा.वि.स.	१२	३९८.५	
१४.	तांखुवा गा.वि.स.	३०	३१७	
१५.	भिरगाउँ गा.वि.स.	१६	२११.५	
१६.	भेंडेटार गा.वि.स.	१	३	
१७.	डाँडाबजार गा.वि.स.	१४	११४	
१८.	राजारानी गा.वि.स.	१४	५५	
१९.	प्रा. शिक्षालय उत्तरपानी		१००	
२०.	२ बाहिनी अड्डा हिले		६५	
२१.	मुडे गा.वि.स.	४	६	
जम्मा		३८७	४१०५	२०५

चिया विस्तार योजना, जसविरे ईलाम

स्थापना वर्ष : २०४२

कुल क्षेत्रफल : १२२ रोपनी

रोपण क्षेत्रफल : ८० रोपनी

(क) ३ वर्षभन्दा मुनि २ रोपनी

(ख) ४ देखि ६ वर्ष ३ रोपनी

(ग) ७ वर्षभन्दा माथि ७५ रोपनी

अन्य बाँकी क्षेत्रफल

(क) कार्यालय तथा आवास : ७ रोपनी

(ख) खोला खोल्सी :

(ग) अन्य : ३५ रोपनी

विभिन्न नगरपालिका तथा गा.वि.स. अन्तर्गत चिया रोपण क्षेत्रफल

क्र.सं.	गा.वि.स.को नाम	कृषक संख्या	रोपण क्षे.रो.	रोपण क्षे.हे.
१.	ईलाम न.पा.	१५७	१०५	
२.	बरबोटे	६०	५४१५	
३.	सुम्बेक	५२	४५७.५	
४.	सुलुवुङ्ग	११८	७६८	
५.	माईपोखरी	१०७	१०७०	
६.	पुवामझुवा	१७६	२०९८	
७.	माइमझुवा	३७	१८०	
८.	मावु	१५	९५०	
९.	जमुना	४३	३९६	
१०.	सोयाड	६५	२३७६	
११.	प्याड गा.वि.स.	१३१	३५००	
	जम्मा	९६१	१२३६०	६९८

चिया विस्तार योजना, लालीखर्क, पाँचथर

स्थापना वर्ष

: २०४० साल

कुल क्षेत्रफल

: १६६ रोपनी (१६६)

रोपण क्षेत्रफल

: ६५ रोपनी

(क) ३ वर्षभन्दा मुनी ५ रोपनी

(ख) ४ देखि ६ वर्ष १० रोपनी

(ग) ७ वर्षभन्दा माथि ५० रोपनी

अन्य बाँकी क्षेत्रफल

(क) कार्यालय तथा आवास : ५ रोपनी

(ख) खोला खोल्सी : ४ रोपनी

(ग) अन्य : ९२ रोपनी

विभिन्न गा.वि.स. अन्तर्गत चिया रोपण क्षेत्रफल

क्र.सं.	गा.वि.स.को नाम	कृषक संख्या	रोपण क्षे. रो.	क्षेत्रफल हे.
१.	फारतेप	३७	५३८	२७
२.	सराडडाँडा	६८	१२८०	६४
३.	रवि	२०	२८०	१४
४.	हाडग्राम	८	३७	२
५.	आरुवाटे	२७	३७९	१९
६.	करुम्बा	८	५६	३
७.	सिदिन	२०	१०९	५
८.	प्राडवड	३०	२९४	१५
९.	सुभाड	४२	४१०	२१
१०.	पचमी	२३	३३५	१७
११.	थर्पु	२३	५८७	२९
१२.	ओयाम	१९	७०	४
१३.	एकतिन	२६	१५९	८
१४.	भारपा	१५	४७	२
१५.	नागिन	४१	२४६	१२
१६.	याडनाम	६७	८३२	४०
१७.	फिदिम	४८	२२७	११
१८.	लुडरुपा	१९	१८६	९
१९.	रानिटार	६०	८८८	४४
२०.	नवमीडाँडा	१०	६५	३
२१.	ओलने	६०	१२७	६
२२.	मौवा	२४	४०	२
२३.	चिलिङ्देन	४८	६९५	३४
२४.	आडसराड	१९	४२	२
२५.	यासोक	६	५६	३
२६.	मेमेड	१६	९८	५
२७.	इम्बुड	१५	१५०	८
२८.	पौवा सार्ताप	२२	३०४	१५
२९.	चोकमाग	६	७०	४
३०.	नागी	८	६२	३
	जम्मा	८४७	८६५३	४३३

चिया विस्तार योजना, मंगलबारे, ईलाम

स्थापना वर्ष : २०४०/०४१

कुल क्षेत्रफल : १९८-९-०-० रोपनी

रोपण क्षेत्रफल : १९२ रोपनी

(क) ३ वर्षभन्दा मुनि १.५ रोपनी

(ख) ४ देखि ६ वर्ष २.५ रोपनी

(ग) ७ वर्षभन्दा माथि १८४.२५ रोपनी + ४ रोपनी सिडवारी

अन्य बाँकी क्षेत्रफल : ६-९-०-० रोपनी

(क) कार्यालय तथा आवास : १.५ रोपनी

(ख) खोला खोल्सी : २-१-०-० रोपनी

बाटो र अन्य खाली ठाउँ (रोपण गर्न बाँकीसमेत) ३ रोपनी

विभिन्न गा.वि.स. अन्तर्गत चिया रोपण क्षेत्रफल

क्र.सं.	गा.वि.स.को नाम	कृषक संख्या	रोपण क्षे. रो.	रोपण क्षे. हे.
१.	जीतपुर	१४१	२८३६	
२.	सिद्धिथुम्का	६९	८२८	
३.	साडरुम्बा	५५	८७९	
४.	शान्तिङाँडा	२०३	३२२३	
५.	धुसेनी	१९	८७	
६.	मंगलबारे	१८७	२४७६	
७.	चमौता	११२	१२०७	
८.	सांखेजुङ्ग	१८७	५८१०	
९.	एकतप्पा	२७	२५८	
१०.	फुएतप्पा	३२	२९२	
११.	फाकफोक	१२७	१४०८	
१२.	गजरमुखी	४५	३२५	
१३.	लूम्दे	२०	१९८	
१४.	आमचोक	१२८	८१९	
१५.	बाभफोगाउँ	२२	८८	
१६.	इभाङ्ग	३	६	
१७.	साकफारा	९	२१०	
१८.	सोयाक	७	५३	
	जम्मा	१४९३	२०९९७	१०५०

चिया विस्तार योजना, रानीपौवा, नुवाकोट

स्थापना वर्ष : २०६०/०६१

कुल क्षेत्रफल : १० रोपनी

रोपण क्षेत्रफल : ९ रोपनी

(क) ३ वर्षभन्दा मुनि ९ रोपनी

(ख) ४ देखि ६ वर्ष १ रोपनी

यस योजना अन्तर्गत गा.वि.स. हरमा चियारोपण क्षेत्रफल

क्र.सं.	गा.वि.स.को नाम	कृषक संख्या	रोपण क्षे. रो.	रोपण क्षे. हे.
१.	ककनी	७१	२५२	
२.	ओखरपौवा	५	१०	
३.	बुङ्गाताङ्ग	५	५३	
४.	देउराली	५	६३	
५.	किमताङ्ग	१८	५८	
६.	साल्मे	६	३६	
७.	भाल्चे	७०	५३	
८.	सिक्रे	१	३६	
९.	बर्सुन्वेत	१	२	
	जम्मा	१८२	५५३	२७.६

चिया विस्तार योजना, सोलमा, तेहथुम

स्थापना वर्ष : २०४१ चैत्र २५ गते

कुल क्षेत्रफल : १७३ रोपनी

रोपण क्षेत्रफल : १२६ रोपनी

(क) ३ वर्षभन्दा मुनि ६ रोपनी

(ख) ४ देखि ६ वर्ष ४ रोपनी

(ग) ७ वर्षभन्दा माथि ११६ रोपनी

अन्य बाँकी क्षेत्रफल : ४७ रोपनी

(क) कार्यालय तथा आवास : २० रोपनी

(ख) खोला खोल्सी : ७ रोपनी

(ग) अन्य : २० रोपनी

विभिन्न गा.वि.स. अन्तर्गत चिया रोपण क्षेत्रफल

क्र.सं.	गा.वि.स.को नाम	कृषक संख्या	रोपण क्षे. रो.	रोपण क्षे. हे.
१.	सोलमा	१२६	६४६	
२.	सुडनाम	३०	२३७	
३.	म्याङ्गलुङ्ग	१४	१०२	
४.	जिरीखिम्ती	३१	२०१	
५.	आम्बुङ्ग	१४	३५	
६.	मोराहाङ्ग	४	१३२	
७.	श्रीजुङ्ग	८	११२	
८.	पौठाक	३	६७	
९.	ओयाकजुङ्ग	२२	४३	
१०.	फाकचामारा	७	१०६	
११.	हमरजुङ्ग	७	८१	
१२.	आखे	१३	७९	
१३.	आङ्गदिम	१६	२१४	
१४.	सुदाप	४०	४८५	
१५.	दागापा	९	३६	
१६.	फुलेक	२१	१७८	
१७.	वसन्तपुर	५०	३०४	
१८.	पञ्चकन्या	१	१०	
१९.	संखुवासभा	१०१	९८७	
	जम्मा	५२५	४९४६	२०७

चिया तथा कफी विकास वोर्डबाट भए गरेका कार्यहरूको जानकारी

राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास वोर्ड, चिया तथा कफी खेती र प्रशोधन गर्ने कार्यमा सामन्जस्य ल्याउन आधुनिक प्रविधिको प्रयोगद्वारा उच्च गुणस्तरको चिया तथा कफी उत्पादन गर्ने र बजार व्यवस्थापन तथा निकासी पैठारी गर्नका लागि एक ठोस नीति निर्माण गरी देशमा भएका चिया तथा कफी उद्योगको योजनावद्व विकास गर्ने लक्ष्य लिई २०४९ सालमा ऐनद्वारा गठन भई स्थापना भएको संस्था हो । वोर्ड गठन पश्चात् यस संस्थाले गरेका कार्यहरू निम्न रहेका छन् :

- १) चिया तथा कफी खेती सम्भाव्यता अध्ययन : रामेछाप, भोजपुर, ताप्लेजुङ, सुनसरी, नुवाकोट, सिन्धुपाल्चोक, संखुवासभा, दोलखा, ओखलढुङ्गा, कञ्चेपलाञ्चोक, सिन्धुली र सुखेत आदी ।
- २) चिया कफी समाचार, चियैचिया स्मारिका (Tea A Tea), चिया कफी म्यान्युल आदि प्रकाशन, आ.व. २०६५/०६६ देखि “चिया-कफी” नामाकरण राखियो ।
- ३) चिया दिवस २०५४ सालदेखि सुरुवात । हरेक वर्ष वैशाख १५ मा मनाइदै आएको ।
- ४) अन्तर्राष्ट्रिय चिया सम्मेलन नीजि क्षेत्रसमेतको सहभागितामा काठमाडौंमा ३ पटक आयोजना भएको ।
- ५) आ.व. २०५१/५२ देखि चेरी कफीको न्यूनतम मूल्य निर्धारण गर्ने गरेको ।
- ६) वैदेशिक तालिम ११ जना कर्मचारीलाई दिइएको ।
- ७) चिया/कफी खेतीसम्बन्धी कृषक तालिम सालवसाली गरी हालसम्म ७२०० जनाभन्दा बढी कृषकहरूलाई प्रदान गरिएको ।
- ८) चिया/कफी खेती तथ्याङ्ग सङ्कलन- सालवसाली
- ९) चिया/कफीसम्बन्धी प्राविधिक सेवा प्रदान ।
- १०) करीव २४० रोपनी (पातलो वन क्षेत्रमा) कफी खेती विस्तारलाई प्रोत्साहित गरिएको ।
- ११) चौमासिक रूपमा चिया/कफी खेती अनुगमन/निरीक्षण गरी समस्या समाधानतर्फ लागेको ।
- १२) चिया/कफी मेला समय-समयमा आयोजना गरिएको ।
- १३) चिया कृषक समूह ३२ वटा गठन भएको ।
- १४) कृषक उत्प्रेरणा ।
- १५) राष्ट्रिय चिया नीति २०५७ लागू ।
- १६) बजार व्यवस्थापनमा मद्दत गर्न World-O-Cha Festival 2001 जापानमा चिया व्यापारी र वोर्डले भाग लिएको ।
- १७) चियाको क्षेत्र विस्तारमा आ.व. २०६५/०६६ सम्ममा १६७९८ हेक्टरमा जमिनमा चिया खेती विस्तार भएको छ ।
- १८) चियाको उत्पादन आ.व. २०६५/०६६ मा १६२०८१२७ के.जी. भएको छ ।
- १९) कफीको उत्पादन आ.व. २०६५/०६६ मा ३३४ मे. टन (पार्चमेन्ट) भयो भने क्षेत्रफल १५३१ हेक्टर रहेको छ ।
- २०) नेपाल अधिराज्यमा प्रमुख शहरी क्षेत्रमा चिया बजार सर्वेक्षण- काठमाडौं, भक्तपुर, ललितपुर, विराटनगर, धनगढी, पोखरा, नेपालगञ्ज, नारायणगढ ।

- २१) चिया खेती विस्तारका क्रममा सहकारी माध्यम लागू गर्ने उद्देश्यले दोलखा, सोलु, ओखलढुङ्गा, नुवाकोट, रामेछाप जिल्लामा सहकारी गठन गरी चियासम्बन्धी तालिम सम्पन्न ।
- २२) राष्ट्रिय कफी दिवस २०६२ देखि सुरुवात हरेक वर्ष मंसीर १ गते मनाइने ।
- २३) सहकारीस्तरमा चिया प्रशोधन कारखाना स्थापनाको लागि आवश्यक कार्य गरी स्वीकृतिका साथ बजेट निकासाको लागि पठाइसकेको ।
- २४) कफी पल्पर मेसीन ५० प्रतिशत अनुदानमा वितरण ।
- २५) बजार प्रवर्द्धनका लागि राष्ट्रिय/अन्तर्राष्ट्रिय गोष्ठी सेमिनारमा भाग लिई प्रचार-प्रसार गरिएको आदि ।
२६. ५ वर्षीय चिया खेती रणनीति र ३ वर्षीय कफी खेती रणनीति कार्यक्रम तयार गरी कार्यक्रम गर्न नेपाल सरकारमा बजेटका लागि आवश्यक पहल भइरहेको ।
२७. चिया अनुसन्धानका लागि फिक्कल इलाममा कार्य सुरुवात ।

नेपालमा चिया खेतीको रोपण, क्षेत्रफल
 (Total Tea Production & Tea Plantation Area)

F.Year १९९२/१९९३ ०८९/०९०	Tea Plantation Area in hectors				Tea Production in K.G.				Remarks
	Private	NTDC	Small Holder		Total	Private	NTDC	Small Holder	
No of small Tanners		Plantation Area							
1992/93 ०८९/०९०						75400	860000		1614000
1993/94 ०९०/०९१			1191	493		687000	982000	75000	1174000
1994/95 ०९१/०९२			1788	644		837000	1009403	100000	1946403
1995/96 ०९२/०९३			2243	828		1500000	112329	125000	2737329
1996/97 ०९३/०९४	1685.2	937.6	2390	879	3501.8	1800000	925942	180000	2905942
1997/98 ०९४/०९५	2192	937.6	2591	1385.4	4515.0	1946455	603136	468980	3018571
1998/99 ०९५/०९६	6073.2	937.6	4915	3239	10249.6	3577857	496881	418242	4492980
1999/2000 ०९६/०९७	6073.2	937.6	4915	3239	10249.6	3577857	496881	1010499	5085237
2000/01 ०९७/०९८	8179		5310	3818	11997	5089579	-	1549503	6638082
2001/02 ०९८/०९९	8179		5575	4186	12346	5864720	-	1653855	7518575
2002/03 ०९९/०९०	8321		5760	4314	12643	6478000	-	1720000	8198000
2003/04 १००/०९१	8869		6252	6143	15012	7714669	-	3956535	11651204
2004/05 १०१/०९२	8312		6845	6989	15900	7789893	-	4816188	12606081
2005/06 १०२/०९३	8911		7154	7100	16012	8443907	-	5244330	13688237
2006/07 १०३/०९४	9011		7593	7409	16420	9340656	-	5826989	15167743
2007/08 १०४/०९५	9030		7791	7564	16594	9940311	-	6187179	16127490
2008/09 १०५/०९६	9063		8184	7655	16718	999013		6218114	16208127

Tea Plantation & Production In Nepal
2065/66 (2008/2009)

S.N.	Districts	Garden		Small Farmers			Total	
		Plantation Area-ha	Production Kg	No. of Small Farmers	Plantation Area-ha	Production Kg	Plantation Area-ha	Production Kg
1.	Jhapa	6107	9294867	954	2981	4823783	9088	14118650
2.	Ilam	1347	493985	5007	3794	1102910	5141	1596895
3.	Panchthar	382	89950	917	456	140999	838	230949
4.	Dhankuta	230	50340	422	212	73351	442	123691
5.	Terathum	37	5595	525	207	40893	244	46488
6.	Others	960	55276	359	5	36178	965	91454
	Total	9063	9990013	8184	7655	6218114	16718	16208127

Orthodox and CTC Tea Plantation Area & Production

S.N.	Type	Orthodox		CTC		Total	
		Plantation Area-ha	Production Kg	Plantation Area-ha	Production Kg	Plantation Area-ha	Production Kg
1.	Garden	2956	695146	6107	9294867	9063	9990013
2.	Small Farmers	4664	1394331	2981	4823783	7655	6218114
	Total	7620	2089477	9088	14118650	16718	16208127

Note: No of Tea Garden-134, No of Tea Processing Unit : 40

चिया नियाति तथा आयात विवरण

आर्थिक वर्ष	नियाति		आयात		कैफियत
	परिमाण मे. टन	मूल्य रु.	परिमाण मे. टन	मूल्य रु.	
२०५१/५२	७२.२	१३,५७४		६५,२०८	
२०५२/५३	७२.७	१५,५१६		५२,१७१	
२०५३/५४	८१.४	२२,६१७		८६,९७१	
२०५४/५५	३५.०१	११,७४५		६०,२१८	
२०५५/५६	८३.८	३०,०८१		२७,८३१	
२०५६/५७	८१.६	२५,७२२		७३,२७७	
२०५७/५८	६९.५	२३,०८४		९८,०००	
२०५८/५९	७९.६	२७,९८७		८८,८३८	
२०५९/६०	११३.१४	५३,९०८		४६,८६	
२०६०/६१	८८४	१०४,८२२		९९२	
२०६१/६२	४३१६	४३८,७७१		४९९	
२०६२/६३	४६२३	४१५,६३२		५,००५	
२०६३/६४	७०००			११,०००	
२०६४/६५	८६००	९०२१२२		१३,१२३	
२०६५/०६६	८८८९	११६०५९३		९६२४	

कफीको निर्यात तथा आयात विवरण

आर्थिक वर्ष	निर्यात (ग्रिन विन)		आयात	
	परिमाण के.जी.	मूल्य रु.	परिमाण के.जी	मूल्य रु. ०००
२०५१/५२	१४६६०	१६४३०९५		१८२३२००
२०५२/५३	५०४०	६३७५६०		२३८३२०००
२०५३/५४	४२४५	६०२२५६९		१५३१६०००
२०५४/५५	२०००	३१८०००		१६२६४०००
२०५५/५६	३१६०	६३४०००		३२७४१०००
२०५६/५७	४२५४	१४१५०००		३६४३७०००
२०५७/५८	३६७७	६७२९१४		४३२०००००
२०५८/५९	९०७५	२४५५२५०		४६२१०५७
२०५९/६०	१६८६१	५२०४५२६		१४११६८
२०६०/६१	२४२९५	५९४६८९०		४०९१७२
२०६१/६२	६५०००	१९६६०००		१६८८४१
२०६२/६३	९९५००	२७६७८०००		२२६५०००
२०६३/६४	१००१८०	४०११७०००		५६००००००
२०६४/६५	११२०००	१०७८०००००		६४४८१०००
२०६५/०६६	११२०००			६४४०००००

Coffee Production and Plantation on Different Years

Fiscal Year	Plantation Area	Production (Mt.)	
		Ha	Dry Cherry
2051/052	135.70	12.95	
2052/053	220.30	29.20	
2053/054	259.00	37.35	
2054/055	272.10	55.90	
2055/056	277.10	44.50	
2056/057	314.30	72.40	
2057/058	424.00	88.70	
2058/059	596.00	139.20	
2059/060	764.00	139.20	
2060/061	952.20	217.60	
2061/062	1078	250	
2062/063	1285	391	
2063/064	1295.5		270
2064/065	11450		265
2065/066	1531		334

Coffee Plantation & Production Area
 2008/09 (2065/066)

S.N.	District	Total Area Ha	Green Bean Production (Mt.)	Remarks
1.	Palpa	182	17	
2.	Gulmi	110	32.6	
3.	Arghakhachi	74	8	
4.	Sanza	205	27	
5.	Kaski	80	17	
6.	Parbat	43	7.7	
7.	Lamjung	148	14	
8.	Gorkha	90	4	
9.	Banlunga	35	8.5	
10.	Tanahu	50	3.5	
11.	Mayagdi	10	2	
12.	Sankhuwashava		2	
13.	Ilam	42	9	
14.	Khotang		2	
15.	Jhapa			
16.	Panchthar	9	4	
17.	Udyapur	3	1.5	
18.	Lalitpur	97	46.8	
19.	Sindhupalchok	80	13.5	
20.	Kavrepalanchok	110	23	
21.	Nuwakot	62	8.5	
22.	Dhading	22	4	
23.	Makawanpur	19	2	
24.	Other Districts	35	10	
	Total	1531	267.6	

नोट : गवारो रोगका कारण केही जिल्लाहरूमा रोपण तथा उत्पादन घटेको ।

कफी कृषक संख्या २१४०७

Source by:

1. Compiled a Committee Association
2. Nepal Coffee Producers Association
3. National Tea & Coffee Development Board
4. District Cooperative Association
5. District Agricultural Development Office
6. Coffee & Tea Development Branch, DOA

विभिन्न देशहरूको प्रति वर्ष प्रति व्यक्ति वियाको खपत

क्र.सं.	देशहरू	प्रति व्यक्ति प्रति वर्ष खपत	कैफियत
१.	आयरल्याण्ड	३.०० के.जी.	
२.	वेलायत	२.५० के.जी.	
३.	टर्की	२.१० के.जी.	
४.	झ्रान	१.५० के.जी.	
५.	भारत	०.७० के.जी.	
६.	संयुक्तराज्य अमेरिका	०.३० के.जी.	
७.	अष्ट्रेलिया	०.९० के.जी.	
८.	न्यूजील्याण्ड	१.१० के.जी.	
९.	कतार	१.५० के.जी.	
१०.	श्रीलंका	१.३० के.जी.	
११.	कुवेत	२.१० के.जी.	
१२.	सिरिया	१.३५ के.जी.	
१३.	नेपाल	०.३५ के.जी.	

श्रोत : Tea Industry Forum

४.१

Area Planted With Tea in Various Countries at the end of each year Hectares

S.N.		2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
1.	India	504,366	509,806	515,832	519,598	521,403	556,807	568,000	67,999	
2.	Bangladesh	49,195	49,313	49,500	50,000	51,265	52,000	52,000	52,300	54106
3.	Sri Lanka	188,871	188,971	187,971	188,199	188,720	188,480	188,554	188,570	188323
4.	Indonesia	153,667	150,938	150,723	143,620	142,086	138,659	136,281	132655	132439
5.	China	1,089,000	1,140,700	1,134,200	1,207,300	1,262,310	1,351,900	1,431,300	1,613,300	1719424
6.	Taiwan	19,701	18,938	18,329	19,310	18,208	17,620	17,205	16,256	15744
7.	Iran	34,664	34,664	34,500	34,500	27,000	23,000	20,000	18,700	18000
8.	Japan	50,400	50,100	49,700	49,200	48,026	47,988	47,687	47,400	47500
9.	Korea, Rep.	1,505	1,830	2,072	2,225	2,509	3,000	3,415	3,692	3700
10.	Malaysia	3,100	3,100	3,100	3,300	3,500	3,400	3,500	3,400	3300
11.	Myanmar	70,000	72,000	73,000	75,000	76,500	77,700	78,000	78,000	77500
12.	Nepal	14,000	14,000	14,300	14,500	14,700	15,000	15,400	16,420	16594
13.	Turkey	76,749	76,653	76,600	76,639	77,000	78,000	78,000	79,000	78000
14.	Vietnam	80,000	82,000	85,000	93000	101000	111000	119000	1,26,000	131487
15.	Burundi	8,200	8,709	8,625	8,800	8,931	8,931	8,931	9,000	8500
16.	Cameroon	1,546	1,500	1,500	1,550	1,600	1,650	1,500	1,530	1570
15.	Ethiopia	2,300	2,350	2,400	2,400	2,400	2,500	2,550	2,570	2600
16.	Kenya	120,396	124,292	130,340	131,453	136,709	141,315	147,076	149,196	157720
17.	Malawi	18,782	18,761	18,800	18,694	18,663	18,735	18,766	18,606	18600
18.	Mauritius	670	659	680	681	674	670	688	709	702
19.	Mozambique	2,800	3,200	3,200	3,200	3,250	3,300	3,340	3,370	3400
20.	Rwanda	12,508	12,825	12,862	12,862	12,849	11,750	11,674	11,750	11900
21.	South Africa	6,818	7,335	6,597	6,435	6,401	6,435	6,435	6,435	5808
22.	Tanzania	21,212	21,371	21,316	21,984	22,287	22,715	22,715	22,722	22722
23.	Uganda	20,570	20,870	21,170	21,570	21,720	21,500	22,045	23,360	23800
24.	Zaire	6,000	6,000	6,200	6,200	6,250	6,300	6,340	6,350	6400
25.	Zimbabwe	6,824	6,800	6,850	6,850	6,800	6,500	6,200	6,000	6000
26.	Azerbaijan	5,000	5,000	5,000	5,200	5,200	5,300	5,400	5,400	5440
27.	Georgia	34,100	36,000	36,000	36,000	36,000	36,700	36,700	36,700	36900
28.	Russia	1,500	1,600	1,500	1,600	1,600	1,650	1,700	1,730	1750
29.	Argentina	37,690	36,600	36,600	36,870	36,960	36,900	36,900	37,200	38000
30.	Brazil	5,500	5,000	5,000	5,000	5,200	5,200	5,280	5,300	5300
31.	Ecuador	940	950	950	950	960	970	990	1,000	1000
32.	Peru	2,600	2,700	2,700	2,800	2,800	2,840	2,870	2,880	2890
33.	Australia	800	800	800	850	850	870	880	880	890
34.	Papua New Guinea	4,000	3,800	3,700	3,700	3,700	3,800	3,850	3,800	3830

Source : International Tea Committee

World Production of Tea
Metric Tons

S.N.		2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
1.	India	846,913	854,078	838,680	878,129	892,965	945,970	955,907	944,912	980,818
2.	Bangladesh	52,639	56,820	53,624	58,298	55,627	60,600	53,265	57,955	58,818
3.	Sri Lanka	306,794	296,301	310,604	303,254	308,089	317,196	310,822	304,613	318,697
4.	Indonesia	162,586	166,868	162,194	169,819	164,817	156,273	146,847	137,248	137,499
5.	China	683,324	710,699	745,374	768,140	835,231	934,857	1,028,064	1,165,500	1,200,000
6.	Taiwan	20,349	19,837	20,345	20,675	20,192	18,803	19,345	17,502	17,384
7.	Iran	44,233	59,000	49,500	58,051	40,000	25,000	20,000	17,000	18,080
8.	Japan	89,309	90,371	83,677	91,930	100,262	100,000	99,500	12,111	93,000
9.	Korea, Rep.	1,731	1,395	2,155	2,053	2,703	3,100	3,524	4,080	4,100
10.	Malaysia	5,642	5,413	5,060	3,911	3,821	2,783	2,727	2,450	2,350
11.	Myanmar	17,000	17,200	17,300	17,700	17,900	18,000	18,300	18,400	18,600
12.	Nepal	11,200	11,500	12,000	12,300	12,600	13,000	13,500	13,700	16,127
13.	Turkey	130,671	142,900	142,000	155,000	165,000	135,000	142,000	178,000	155,000
14.	Vietnam	63,700	76,800	89,440	106,950	119,050	133,350	142,500	148,270	166,375
	Total Asia	2,436,091	2,500,182	2,531,953	2,646,210	2,738,257	2,863,932	2,949,503	30,77,475	318,6768
15.	Burundi	7,118	9,011	6,605	7,380	7,715	7,832	6,335	6,700	6,400
16.	Cameroon	4,004	4,200	4,200	4,300	4,500	4,600	4,000	4,200	4,300
15.	Congo/Zaire	2,500	2,600	2,700	2,800	3,000	3,000	3,100	3,200	3,300
16.	Ethiopia	4,500	4,600	4,700	4,800	4,700	4,900	5,000	5,200	5,400
17.	Kenya	236,286	294,631	287,102	293,671	324,608	323,497	310,578	369,606	345,817
18.	Malawi	42,114	36,770	39,185	41,693	50,090	37,978	45,010	48,141	41,639
19.	Mauritius	1,309	612	1,382	1,436	1,482	1,387	1,567	1,563	1,668
20.	Mozambique	2,500	3,000	3,000	3,200	3,100	3,200	3,300	3,400	6,400
21.	Rwanda	14,391	17,809	14,948	15,484	14,181	16,457	16,973	17,200	17,300
22.	South Africa	10,612	10,734	11,650	10,932	5,694	2,225	2,835	3,655	2,960
23.	Tanzania	23,897	24,745	27,511	29,482	30,688	30,362	31,348	34,863	31,606
24.	Uganda	29,282	33,255	33,831	36,475	35,706	37,734	36,726	44,913	42,752
25.	Zimbabwe	22,489	22,382	22,544	21,973	18,374	14,884	15,737	13,463	8,300
	Total Africa	401,002	464,349	459,358	473,626	504,198	488,056	482,509	5,53,451	517,842
26.	Azerbaijan	1,600	1,500	1,700	1,800	1,850	1,900	1,950	1,980	2,000
27.	Georgia	4,793	4,717	4,563	4,351	3,374	2,478	3,482	3,478	4,000
28.	Russia, Fed.	2,300	2,500	2,600	2,700	2,800	2,900	3,000	3,100	3,100
	Total CIS	8,693	8,717	8,863	8,851	8,024	7,278	8,432	8,558	9,100
29.	Argentina	67,973	67,120	66,778	67,278	64,871	80,000	88,000	87,000	72,000
30.	Brazil	3,544	4,427	4,561	4,800	4,900	5,000	5,100	5,200	5,200
31.	Ecuador	1,700	1,600	1,700	1,800	1,850	1,900	1,950	1,970	1,990
32.	Peru	2,500	2,600	2,700	2,700	2,750	2,800	2,850	2,880	2,900
	Total S. America	75,717	75,747	75,739	76,578	74,371	89,700	97,900	97,050	82,090
33.	Australia	1,300	1,300	1,400	1,500	1,550	1,600	1,600	1,630	1,640
34.	Papua New Guinea	6,200	6,100	6,200	6,400	6,500	6,600	6,700	6,730	6,450
	Grand Total	2,929,003	3,056,395	3,083,513	3,213,165	3,332,900	3,457,166	3,546,644	37,50,894	380,4196

Source:- International Tea Committee

Percentage Share of World Production from major producing countries

S.N.		2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
1.	India	28.8	27.9	27.2	27.4	27.0	27.3	27.1	25.2	25.8
2.	Bangladesh	1.8	1.9	1.7	1.8	1.7	1.8	1.5	1.5	1.5
3.	Sri Lanka	10.4	9.7	10.1	9.5	9.3	9.2	8.8	8.1	8.4
4.	Indonesia	5.5	5.5	5.3	5.3	5.0	4.5	4.0	3.7	3.6
5.	China	23.6	22.9	24.2	24.0	25.2	27.0	29.1	30.4	31.5
6.	Iran	1.5	1.9	1.6	1.8	1.2	0.7	0.6	0.4	0.5
7.	Japan (Mainly Green)	3.0	3.0	2.7	2.9	3.0	2.9	2.8	2.6	2.4
8.	Myanmar	0.6	0.6	0.6	0.6	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
9.	Taiwan	0.7	0.6	0.7	0.6	0.6	0.5	0.5	0.5	0.5
10.	Turkey	4.4	4.7	4.6	4.8	5.1	3.9	4.0	4.7	4.1
11.	Vietnam	2.4	2.6	2.9	2.9	2.8	3.8	3.7	3.9	4.4
12.	Other Asia	0.5	0.5	0.4	0.5	0.5	0.6	0.5	0.5	0.6
	Asia	83.2	81.8	82.0	82.1	81.9	82.7	83.1	82.2	83.8
13.	Kenya	8.0	9.6	9.3	9.2	9.8	9.3	8.8	9.7	9.1
14.	Malawi	1.4	1.2	1.3	1.3	1.5	1.1	1.3	1.3	1.1
15.	Tanzania	0.8	0.8	0.9	0.9	0.9	0.9	0.9	0.9	0.8
16.	Uganda	1.0	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1	1.0	1.2	1.1
17.	Zimbabwe	0.8	0.7	0.7	0.7	0.6	0.4	0.4	0.4	0.2
18.	Other Africa	1.6	1.7	1.6	1.7	1.3	1.3	1.3	1.1	1.3
	Africa	13.6	15.1	14.9	14.9	15.2	14.1	13.7	14.7	13.6
19.	CIS	0.3	0.3	0.3	0.3	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
20.	Argentina	2.3	2.2	2.2	2.1	2.0	2.3	2.5	2.4	1.9
21.	Other S. America	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3
24.	Others	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.2	0.2	0.2
	Total	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100

Source:- International Tea Committee

World Exports of Tea

Metric Tons

S.N.		2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
1.	India	204,353	179,857	198,087	170,277	193,908	195,228	215,672	1,78,541	193000
2.	Bangladesh	18,100	12,925	13,653	12,173	13,435	9,007	4,794	110,555	8393
3.	Sri Lanka	280,133	287,503	285,985	290,567	290,604	298,769	314,915	294,254	297469
4.	Indonesia	105,581	99,721	100,185	88,175	98,572	102,294	95,339	83,659	96210
5.	China	227,661	249,678	252,273	259,980	280,193	286,563	286,594	289,431	296935
6.	Taiwan	3,035	2,451	2,592	2,713	2,388	2,175	1,962	2,008	2328
7.	Iran	3,500	4,000	8,457	7,014	8,000	6,500	6,000	5,000	5300
8.	Japan	704	760	806	845	923	1,096	1,681	1,769	1767
9.	Korea, Rep.	27	126	319	267	250	270	280	230	260
10.	Malaysia	450	400	440	450	400	300	320	300	310
11.	Nepal	82	70	2,090	2,800	3,100	3,600	4,000	7,000	8600
12.	Turkey	6,381	4,809	5,160	7,042	5,904	7,000	5,500	3,000	4500
13.	Vietnam	55,660	68,217	76,748	60,274	99,351	87,918	105,116	110,929	104000
	Total Asia	905,667	910,517	946,795	902,577	997,028	1,000,720	1,042,173	9,83,976	1019072
15.	Burundi	6,400	8,709	6,510	6,926	7,170	7,607	5,903	6,000	5300
16.	Cameroon	4,302	4,200	4,300	4,400	4,500	4,600	4,000	4,300	4100
15.	Congo/Zaire	2,000	2,000	2,100	2,200	2,200	2,250	2,400	2,400	2500
16.	Ethiopia	900	1,000	1,100	1,200	1,200	1,300	1,500	1,600	1700
17.	Kenya	216,990	270,152	272,459	267,806	332,502	348,276	312,156	343,703	383444
18.	Malawi	38,437	38,261	39,386	42,015	46,599	42,978	41,962	46,585	40069
19.	Mauritius	41	41	39	41	42	51	36	34	27
20.	Mozambique	900	1200	1300	1500	1100	1200	14,000	1,700	2000
21.	Rwanda	10,185	14,243	11,979	12,032	11,537	11,652	12,859	13,000	13300
22.	South Africa	6,000	6,632	8,569	7,168	5,785	2,290	1,300	575	2516
23.	Tanzania	22,462	22,060	22,563	20,416	24,170	22,498	24,132	29,125	24766
24.	Uganda	26,389	30,427	31,073	34,069	29,686	33,071	32,699	43,638	42385
25.	Zimbabwe	16,917	17,154	17,634	17,056	14,912	8,451	11,384	7,601	5654
	Total Africa	351,673	41,579	418,462	416,129	481,203	485,924	451,331	499,661	527761
26.	Georgia	1,000	1,000	1,000	1,000	700	600	700	700	800
27.	Argentina	49,794	56,645	57,107	58,191	66,374	66,389	70,723	74,234	77228
28.	Brazil	3,702	4,082	3,979	4,209	3,593	3,407	3,238	3,298	3034
29.	Ecuador	1,200	1,300	1,185	1,094	1,036	1,050	1,080	1,100	1130
	Total S. America	54,796	62,127	62,371	63,594	71,103	70,946	75,141	79,388	81502
30.	Papua New Guinea	6,800	6,100	5,500	5,600	6,500	5,500	5,700	5,800	6006
31.	Other Countries	2,000	2,000	2,000	2,200	2,300	2,300	2,500	2,600	2800
	Grand Total	1,321,936	1,397,323	1,436,123	1,391,100	1,558,834	1,565,990	1,577,545	1,53,72,725	1637935
	Exported % of global crop	45.1	45.7	46.6	43.3	46.87	45.3	44.1	41.9	43.1

Source: International Tea Committee

Percentage Share of World Production from major export countries

S.N.		2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
1.	India	15.4	12.8	13.8	12.2	12.4	12.4	13.6	11.1	11.8
2.	Bangladesh	1.4	0.9	0.9	0.9	0.9	0.6	0.3	0.7	0.5
3.	Sri Lanka	21.1	20.5	19.9	20.8	18.6	19.0	19.9	18.7	18.2
4.	Indonesia	8.0	7.1	7.0	6.3	6.3	6.5	6.0	5.3	5.8
5.	China	17.2	17.8	17.5	18.6	17.9	18.2	18.1	18.4	18.1
6.	Taiwan	0.2	0.2	0.2	0.2	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1
7.	Turkey	0.5	0.3	0.4	0.5	0.4	0.4	0.3	0.2	0.2
8.	Vietnam	4.2	4.9	5.3	4.3	6.3	5.6	6.6	7.1	6.3
9.	Other Asia	0.4	0.5	0.8	0.9	0.9	0.9	1.0	0.9	1.2
Asia		68.4	65.0	65.8	64.7	63.8	63.7	65.9	62.0	62.2
13.	Kenya	16.4	19.3	18.9	19.3	21.4	22.2	19.8	21.8	23.4
14.	Malawi	2.9	2.7	2.7	3.0	3.0	2.7	2.7	3.0	2.4
15.	Rwanda	0.8	1.0	0.8	0.9	0.8	0.9	0.8	0.8	0.8
16.	Tanzania	1.7	1.6	1.6	1.5	1.5	1.4	1.5	1.9	1.5
17.	Uganda	2.0	2.2	2.2	2.4	1.9	2.1	2.1	2.8	2.6
18.	Zimbabwe	1.3	1.2	1.2	1.2	1.0	0.5	0.7	0.4	0.3
19.	Other Africa	1.4	1.7	1.7	1.6	1.3	1.2	1.0	1.0	1.2
Africa		29.5	29.7	29.1	29.9	30.9	31.0	28.6	31.7	32.2
19.	Georgia	0.3	0.3	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2	0.2
20.	Argentina	3.8	4.0	4.0	4.2	4.2	4.2	4.5	4.8	4.7
21.	Other S. America	0.4	0.4	0.4	0.4	0.3	0.3	0.3	0.3	0.2
24.	Others	0.6	0.6	0.5	0.6	0.6	0.6	0.5	0.6	0.7
Total		100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

Source:- International Tea Committee

चियासँग सम्बन्धित संघ संस्थाहरुको विवरण

क्र.सं.	संघ संस्थाको नाम	प्रमुख व्यक्तिको नाम	फोन नं.
१.	राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड केन्द्रीय कार्यालय, काठमाडौं	श्री विनयकुमार मिश्र कार्यकारी निर्देशक	४४९५७९२, ४४९१७८६, फ्याक्स ४४९७९४९
२.	राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड क्षेत्रीय कार्यालय, भाषा	श्री पदम बहादुर गजमेर का.मु. क्ष. प्रमुख	०२३-५४०५९२
३.	राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड क्षेत्रीय कार्यालय, पोखरा	श्री रघुपति चौधरी का.मु. क्ष. प्रमुख	०६१-५५०४२२
४.	चिया विस्तार योजना फिक्कल, इलाम	श्री राम अवतार शाह नि.यो.प्र.	०२७-५४०१५८
५.	चिया विस्तार योजना जसविरे, इलाम	श्री विजय कुमार मिश्र नि.यो.प्र.	०२७-६९०१४६
६.	चिया विस्तार योजना मंगलबारे, इलाम	श्री प्रेम कुमार थिङ्ग नि.यो.प्र.	९८५२६८०१८६
७.	चिया विस्तार योजना लालीखर्क, पाँचथर	श्री देउकुमार सिंगु नि.यो.प्र.	०२४-६९०३०८
८.	चिया विस्तार योजना, हिले, धनकुटा	श्री राम एकवाल यादव नि.यो.प्र.	०२६-५४०११२
९.	चिया विस्तार योजना सोल्मा तेहथुम	श्री टंकप्रसाद ओली नि.यो.प्र.	०२६-६८००८६
१०.	चिया विस्तार योजना, रानीपौवा, नुवाकोट	श्री केन्द्र कुमार लिम्बू स.कृ.वि.	०१-६२११३२३
११.	नेपाल चिया उत्पादक संघ, भाषा	श्री चण्डी प्र. पराजुली अध्यक्ष	
१२.	नेपाल टि एशोसियशन	श्री अश्वीनी कुमार अग्रवाल अध्यक्ष	४४२२६३२ फ्याक्स : ४२८२८३०
१३.	हिमालयन अर्थोडक्स टि प्रोड्युसर्स एशोसियशन	श्री उदय कुमार चापागाई अध्यक्ष	९८५१०७८४६७
१४.	पूर्वली साना चिया किसान संघ फिक्कल, इलाम	श्री एल. बि. कट्टेल अध्यक्ष	
१५.	हिमालयन चिया उत्पादक सहकारी लि.	श्री शुसिल रिजाल अध्यक्ष	९८५२०२०२५९

कफीसंग सम्बन्धित संघ संस्थाहरूको विवरण

क्र.सं.	संघ संस्थाको नाम	प्रमुख व्यक्तिको नाम	फोन नं.
१.	नेपाल कफी व्यवसायी महासंघ केन्द्रीय समितिको कार्यालय, बबरमहल	श्री श्याम प्रसाद भण्डारी अध्यक्ष	९८४९४०५००७
२.	हाईल्याण्ड कफी प्रशोधन कम्पनी लि., स्वयम्भू काठमाडौं	श्री कृष्ण प्र. घिमिरे अध्यक्ष	४६७२९७२
३.	रोयल एभ्रेष्ट कफी मिल प्रा.लि., लोकन्थली भक्तपुर	श्री फुलकुमार लामा कार्यकारी निर्देशक	०१-४४३९५९, ४४३६५२९
४.	नेपाल अर्गानिक कफी प्रोडक्स, मदनपोखरा-७ पाल्पा	शान्तीदेवी घिमिरे	०७५-४२०७७ ९८५१०९६७७
५.	जिल्ला सहकारी संघ गुल्मी	श्री हरी गौतम, अध्यक्ष	०७९५२०३२०
६.	प्लान टेक नेपाल, नुवाकोट	श्री उज्ज्वल राणा, अध्यक्ष	९८४९८६६८७२
७.	हिमालयन कफी प्रोडक्ट ललितपुर	श्री किरण ताम्राकार संचालक	९८४९२४१७२५
८.	नेपाल माउण्टेन कफी प्रोडक्ट, ललितपुर	श्री पूर्ण वहादुर थापा, संचालक	९८४९३२९७३५
९.	हिमालयन जाभा, ठमेल काठमाडौं	श्री आनन्द गुरुङ, संचालक	९८५१०२२२७९
१०.	बुद्ध अर्गानीक कफी इन्डिष्ट्रिज प्रा.लि. किर्तीपुर, काठमाडौं	श्री धुवराज वि.क कार्यकारी निर्देशक	९८५१०८१४२७
११.	केन्द्रीय कफी सहकारी संघ	श्री गोविन्द बराकोटी अध्यक्ष	९७४९९२९६०६

चियासंग सम्बन्धित सहकारी संस्था

१.	साना किसान सहकारी संस्था लि.	मनराज गुरुङ, चन्द्रडाँगी भापा
२.	हिमचुली चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	ज्ञानबहादुर क्षेत्री, रामेछाप वाम्ती
३.	महानन्द चिया कृषक समूह	प्राम्बुङ्ग, पाँचथर
४.	पाहाङ्गलुङ्ग साना चिया कृषक समूह	चिलिङ्गदेन पाँचथर
५.	ताप्लेजुङ्ग चिया उत्पादन तथा प्रशोधन सहकारी संस्था	फिदिम पाँचथर
६.	आगेजुङ्ग साना कृषक समूह	पंचमी-१ पाँचथर
७.	आगेजुङ्ग अडयोर साना कृषक समूह	सुवाङ्ग-९ पाँचथर
८.	तिनजुरे चिया कृषक सहकारी संस्था	फुसे भन्याड इलाम- टेकबहादुर पौडेल
९.	बालागुरु चिया तथा कफी उत्पादन सहकारी संस्था लि.	नयाँबजार इलाम (छविलाल सिवाकोटी)
१०.	पूर्वेली साना चिया किसान संघ	फिक्कल इलाम
११.	सहकारी चिया बगैचा	बाउनडाँगी ६ भापा (डिल्लीराम दाहाल)

१२.	सिंहदेवी चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	सोल्मा ३ तेहथुम (शंकर खनाल)
१३.	उच्च पहाड़ी चिया उत्पादक सहकारी संस्था	धीरबहादुर राउत
१४.	उच्च पहाड़ी चिया उत्पादक समूह	तामाकोक द संखुवासभा (भिम लिंखा)
१५.	जिरी चिया विकास सहकारी संस्था लि.	जिरी, दोलखा (परशुराम खड्का)
१६.	साना किसान मिलिजुलि चिया तथा कफी उत्पादक सहकारी संस्था लि.	विजुलीकोट-४, रामेश्वरप (मोहन ब(खत्री)
१७.	सिंह देवी चिया तथा कफी सहकारी विकास संस्था लि.	ओखलढुङ्गा
१८.	ग्रिन हिल चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	गोविन्दप्रसाद दाहाल- साँखेजुङ्ग-६
१९.	अजम्बरे चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	हर्कबाहदुर तामाङ्ग- जीतपुर
२०.	सिंहदेवी चिया उत्पादक सहकारी संस्था	मंगलबारे-५ (गंगाप्रसाद सुवेदी)
२१.	चारखोल चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	मंगलबारे-३ (जीतकुमार राई)
२२.	साना चिया किसान समूह	शान्तिडाँडा-६ (जीवनप्रसाद राई)
२३.	त्रियुगा चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	शान्तिडाँडा-६ (जनकुमार राई)
२४.	श्री पाराखोपी साना किसान चिया सहकारी संस्था लि.	
२५.	श्री शुभ चिया किसान सहकारी संस्था लि.	हेमराज भारती
२६.	श्री महेन्द्रद्वार सहकारी संस्था लि., मेचीनगर	कृष्णप्रसाद उप्रेती
२७.	श्री हरियाली जैविक चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	माइपोखरी-१, इलाम, पूर्णबहादुर मुखिया
२८.	श्री हिमशिखर चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	पञ्चकन्या-१, इलाम दिपेन्द्रकुमार राई
२९.	कन्चन हिमाल चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	कन्याम-४, इलाम, लेखनाथ खड्का
३०.	फिक्कल चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	फिक्कल, इलाम, एल.वी. कट्टेल
३१.	इलामेली चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	फिक्कल, इलाम, प्रकाशचन्द्र शर्मा

कफीसँग सम्बन्धित सहकारी संस्था

१.	श्री मलाम बहुउद्देश्यीय सहकारी संस्था लि.	चित्रप्रसाद लामिछाने, मलाम-६, कास्की
२.	श्री उच्च पहाड़ी कफी उत्पादक सहकारी संस्था लि.	राजकुमार दुलाल , गिम्दी-१, ललितपुर
३.	श्री लत्रेपिपल कफी तथा एकिकृत कृषि सहकारी संस्था लि.	लेखनाथ शर्मा, पुतलीबजार न.पा.-३ स्याङ्गजा
४.	श्री गहौकाली नमुना कफी उत्पादक सहकारी संस्था लि.	बलभद्र शर्मा पौडेल, क्याङ्गदी-५, पाल्पा
५.	श्री ज्यामिरे नमुना कफी उत्पादक सहकारी संस्था लि.	मुक्तबहादुर सरु, ज्यामिरे-७, पाल्पा

वोर्डमा दर्ता भएका उद्योग तथा व्यवसायीहरुको नामावली

चिया वगान मात्र भएका (भाषा जिल्ला)

क्र.सं.	संघ संस्थाको नाम	प्रमुख व्यक्तिको नाम	कैफियत
१.	इन्द्र टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री हेमन्त प्रसाई, मे.न.पा.५, भाषा	
२.	एभर ग्रीन टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री विनय कुमार सरिया, भद्रपुर-३	
३.	एकमे टि गार्डेन प्रा.लि.	श्री करुण लाल श्रेष्ठ, भद्रपुर-५	
४.	एच एण्ड एस. हाङ्गछेन टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री कुमार राई हल्दिबारी ७	
५.	एन्जल टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री दिनेश पोखेल, सरुङ्गा-९	
६.	एम.वि.टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री मनी कुमार गुरुङ, महेशपुर	
७.	ऋदि गणेश टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री उज्जल श्रेष्ठ, पृथ्वीनगरण १	
८.	कल्पना टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री कपिल पौडेल, जलथल २	
९.	कमलादल टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री....., दुवागढी ३	
१०.	कन्दङ्गवा टि गार्डेन एण्ड फार्मिङ प्रा.लि.	श्री मणीप्रसाद कन्दङ्गवा, कमरखोद २	
११.	केचना टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री राजेन्द्र कुमार सिंह, केचना १	
१२.	किसोर टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री वाबुराम पराजुली, पृथ्वीनगर ७	
१३.	गौरी शंकर टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री ईश्वरी प्रसाद तिमल्सीना, पृथ्वीनगर ५	
१४.	गुप्ता टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री शिवकुमार गुप्ता, महेशपुर १	
१५.	ऊंग गुरागाई ब्रदर्स टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री गंगा गुरागाई, चन्द्रगढी २	
१६.	गोमादेवी टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री विविता गिरी, गरामनी ५	
१७.	चन्द्रगढी टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री राधाकृष्ण ढकाल, चन्द्रगढी २	
१८.	चकचकी टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री हरी शंकर श्रेष्ठ, चकचकी ८	
१९.	जय श्रीराम टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री....., गरमनी २	
२०.	ज्यामिरगढी टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री मानवहादुर भट्टराई, ज्यामिरगढी ९	
२१.	भाषा टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री हेम ढकाल, ज्यामिरगढी ३	
२२.	डेल्टा टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री रमेश जोधानी, घेराबारी ३	
२३.	दक्षिणकाली टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री बेमहनन्द मंगल, घेराबारी ८	
२४.	नाज टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री सुदर्शन गिरी, अनामनी १	
२५.	नेहा टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री हरी गिरी, गरामती ५	
२६.	पदम टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री हरी गिरी, अनारमनी ५	
२७.	प्रयास टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री चन्द्रहरी श्रेष्ठ, हल्दीबारी २	
२८.	बज्जे टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री प्रदीप श्रेष्ठ, गरामनी ३	
२९.	बद्री चिया वाटिका प्रा.लि.	श्री निरज पराजुली, हल्दीबारी २	
३०.	विराट पोखरा चिया वाटिका प्रा.लि.	श्री शालिकराम पाठक, अनारमनी ७	
३१.	पञ्चकन्या ईस्टर्न टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री विष्णुबहादुर श्रेष्ठ, चारपाने १	

३२.	मनोकामना टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री रेनुका देवी अधिकारी, हल्दीबारी ४
३३.	मनोरमा टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री लोकेन्द्र प्रसाद ढकाल, महेशपुर १
३४.	मुक्ति टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री....., महेशपुर ८
३५.	मिनुमदन टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री मदन अधिकारी, हल्दीबारी २
३६.	मितेरी चिया बगान प्रा.लि.	श्री इन्द्र गुरुङ, बैगुनधुरा ८
३७.	रोमन टि इस्टेट प्रा.लि.	इन्द्रिरा भट्टराई, बैगुनधारा
३८.	मंजुश्री टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री भनजुजु श्रेष्ठ, भद्रपुर १०
३९.	मोरङ्ग टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री जयप्रसाद ढकाल, अर्जुनधारा १
४०.	रामकुमार एण्ड सन्स टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री रामकुमार लिङ्गदेन, गौरीगंज
४१.	सुमिनमा पारुहाउड टि इस्टेट प्रा.लि.	किरण कुमार राई, ज्यामिरगढी ९
४२.	सुनकोशी चिया बगान प्रा.लि.	विक कुमारी लिम्बुनी, पृथ्वीनगर ४
४३.	पाण्डे टि गाउँडे	सिताराम पाण्डे, बाहुनडाँगी २, झापा
४४.	राम्चे टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री , गौरीगंज २
४५.	रेम्बो टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री रमेश पराजुली, हल्दीबारी
४६.	रोनक टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री कुमार गिरी, गरामनी ५
४७.	रङ्ग अप्सरा टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री होमप्रसाद सिटौला, अनारमनी ३
४८.	लक्ष्मी टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री लक्ष्मीप्रसाद घिमिरे, चन्द्रगढी १
४९.	सरावगी टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री ओमकुमार सरावगी, वनियानी ६
५०.	सनराईज टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री गोविन्द सरिया, जलथल ८
५१.	शम्शेर एण्ड गंगा देवि टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री छत्रबहादुर गिरी, अनारमनी १
५२.	सोरभ टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री मनोज रिमाल, ज्यामिरगढी ८
५३.	हल्वारी टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री बाबुराम पराजुली, हल्वारी २
५४.	हडिया रियल टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री भक्तीप्रसाद अधिकारी, भद्रपुर ४
५५.	श्रेष्ठ टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री प्रदिप श्रेष्ठ, पृथ्वीनगर ६
५६.	बर्ने चिया बगान	नेपाल चिया विकास निगम
५७.	बारदशी चिया बगान	नेपाल चिया विकास निगम

धनकुटा जिल्ला

१.	उत्तर पानी चिया उच्चोग प्रा.लि.	श्री कुमार बहादुर थापा, हिले धनकुटा
२.	चुलचुली टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री सोहन थापा, धनकुटा- ८
३.	श्री जुन चियाबारी प्रा.लि.	श्री लोचन ज्वाली, धनकुटा- ६
४.	श्री पूर्वाञ्चल चिया तथा कफी उच्चोग	शान्ता थापा धनकुटा
५.	रामकृष्ण चिया बगान प्रा.लि.	अर्जुन थापा, धनकुटा

इलाम ज़िल्ला

१.	पुवा माई चिया बगान प्रा.लि.	धर्मप्रसाद उप्रेती मंगलबारे, इलाम
२.	शिव लक्ष्मण टि स्टेट प्रा.लि.	कृष्णबहादुर बस्नेत सोंखेजुड, इलाम
३.	देउराली टि स्टेट प्रा.लि.	वेदप्रकाश दाहाल, इलाम
४.	धन हिल टी स्टेट प्रा.लि.	चन्द्रबहादुर बस्नेत, इलाम
५.	माडमालुड चिया बगान लि.	जितमान राई, इलाम
६.	सोक्तिम चिया बगान	सोक्तिम, इलाम
७.	इलाम चिया कमान	इलाम न.पा.
८.	हिम चिया बगान प्रा.लि.	रेशबहादुर कटवाल, शान्तिङाँडा- इलाम
९.	होरीजन भ्यू टी गाडेन प्रा.लि.	सूर्य श्रेष्ठ
१०.	महाभारत टि स्टेट प्रा.लि.	फाकफोक, इलाम

अन्य ज़िल्ला

१.	एभरेष्ट चिया बगान प्रा.लि.	श्री सोमप्रसाद गौचन, भोटेचौर सि.पा.
२.	श्री जिरी टि डेभलपमेन्ट क. प्रा.लि.	श्री पदम शंखर घिमिरे, जिरी दोलखा
३.	पाथीभरा टि स्टेट प्रा.लि.	बमबहादुर थोङ्गा, पाँचथर
४.	सगरमाथा टि स्टेट प्रा.लि.	सुभाष काफ्ले, संखुवासभा
५.	सेड्चेलेडमा चिया बगान प्रा.लि.	सुनिल कुमार राई खि. पाँचथर
६.	हरियाली टि गाडेन प्रा.लि.	दधिराम भुषाल, ठंगनाम द तेहथुम
७.	रारा टि स्टेट प्रा.लि.	शेरबहादुर बस्नेत, दागपा तेहथुम
८.	याडरुप चिया तथा चिराइतो बगान प्रा.लि.	गुरुदेव थेवे, ताप्लेजुङ्ग
९.	मिट नेपाल अर्गानिक अर्थोडक्स टि एण्ड कफी प्रोडक्सन प्रा.लि.	जगतबहादुर तामाड, विदुर १, नुवाकोट
१०.	सामदेव अर्गानिक टि एण्ड कफी प्रा. प्रा.लि.	कृष्णमान घले, नुवाकोट
११.	कक्नी इन्नर विनय टि तथा एयो हर्वल प्रा.लि.	इन्द्रमान लामा, नुवाकोट
१२.	सेलाड आर.एस.टी. इण्डस्ट्रिज प्रा.लि.	रामजी थापा, सिन्धुपाल्चोक
१३.	शिवगौरी तिनजुरे टि बगान	रतनबहादुर कार्की, तेहथुम
१४.	सोडेच्यो चिया बगान प्रा.लि.	सहदेव थुलुङ्ग, छिनामखु भोजपुर
१५.	लक्ष्मीनाथ टि इण्डस्ट्रिज प्रा.लि.	ज्ञानबहादुर क्षेत्री, रामेछाप
१६.	N.D.S. हिमाली चिया उद्योग	नातीकाजी सापकोटा, सिन्धुपाल्चोक
१७.	केशरी टि स्टेट प्रा.लि.	आयान्द्र कुमार लिम्बु, पाँचथर

नोट : १३४ बगानमा जम्मा ४५ दर्ता हुन बाँकी

१३.	कन्वनजंगा टि स्टेट प्रा.लि.	दिपक प्रकाश बासकोटा
१४.	गुराँसे टि स्टेट प्रा.लि.	सुरज वैद्य धनकुटा
१५.	नरायणी उष्ट टि प्रा.लि.	लोचन जवाली धनकुटा
१६.	कुवापानी टि स्टेट प्रा.लि.	कुवापानी धनकुटा
१७.	सांखेजुङ्ग हिल रेञ्ज प्रोसेसिङ इण्डप्ट्रिज प्रा.लि.	चन्द्रबहादुर बस्नेत, सांखेजुङ्ग-३, इलाम
१८.	ल्वाड घलेल चिया प्रशोधन कारखाना	किर्ती पौडेल, लाहाँचोक भुजुड, कास्की

नोट : २८ वटा बोर्डमा दर्ता भएका ११ वटा दर्ता नभएका

चिया प्रशोधन कारखाना मात्र भएका

क्र.सं.	बगानको नाम	मुख्य व्यक्तिको नाम ठेगाना	कैफियत
१.	डाँके टि प्रोसेसिङ इण्डप्ट्रिज प्रा.लि.	श्री चण्डीप्रसाद पराजुली चन्द्रगढी-८	
२.	बुद्धावारी टि प्रोसेसिङ इण्डप्ट्रिज प्रा.लि.	श्री हरी गिरी, अनारमनी-१	
३.	हल्दिवारी टि प्रोसेसिङ प्रा.लि.	श्री शान्तरत्न शाक्य	
४.	गुरासे माईपोखरी टि इण्डप्ट्रिल	सुरज वैद्य, कागतेपानी सुम्बेक, इलाम	
५.	श्री हिमालयन साङ्गिला टि इण्डप्ट्रिज प्रा.लि.	लक्ष्मी मैनाली, नेपालटार, इलाम	
६.	मिष्टभ्याली टि प्रोसेसिङ इण्डप्ट्रिज प्रा.लि.	सुरेश लिम्बु जितपुर इलाम	

बगान तथा कारखाना दुवै भएका

क्र.सं.	बगानको नाम	मुख्य व्यक्तिको नाम ठेगाना	कैफियत
१.	एरोमा टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री ब्रह्मनन्द मंगल पृथ्वीनरग-८	
२.	कालिका टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री मालचन्द योगल ज्यामिरगढी-१	
३.	गिरीबन्धु टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री छत्र गिरी अनारमनी १	
४.	चिलिङ्कोट चिया बगान (नेपाल चिया विकास निगम)	चिलिङ्कोट	
५.	टोक्ला चिया बगान (नेपाल चिया विकास निगम)	टोक्ला	
६.	नकलबन्दा टि इस्टेट प्रा.लि.	मे.न.पा. ८	
७.	बुधकरण एण्ड सन्स टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री श्यामानन्द सिंह राजवंसी, महेशपुर-७	

८.	मित्तल टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री सुरेश मित्तल पथरिया २, भापा
९.	यांगरूप चिया तथा चिरैतौ बगान प्रा.लि.	श्री गुरुदेव थेवे ताप्लेजुङ्ग
१०.	लोकनाथ एण्ड सन्स टि इस्टेट प्रा.लि.	खजुरगाढी-५
११.	हिमालयन रेन्ज चिया उद्योग प्रा.लि.	श्री राजकुमार राठी, आइतबारे पंचकन्या इलाम
१२.	कन्याम चिया बगान	कन्याम इलाम
१३.	कन्वनजंगा टि इस्टेट प्रा.लि.	दिपक प्रकाश बास्कोटा
१४.	गुराँशो टि इस्टेट प्रा.लि.	सुरज बैद्य धनकुटा
१५.	नारायणी उष्ट टि प्रा.लि.	लोचन ज्ञाली धनकुटा
१६.	कुवापानी टि स्टेट प्रा.लि.	कुवापानी धनकुटा
१७.	साँखेजुङ्ग हिल रेन्ज प्रोसेसिङ इण्डिप्रिज प्रा.लि.	चन्द्रवहादुर बस्नेत, साँखेजुङ्ग-इलाम
१८.	ल्वाड घलेल चिया प्रशोधन कारखाना	किर्ती पौडेल, लाहाँचोक भुजुड, कास्की
१९.	गोर्खा टि स्टेट प्रा.लि.	उदय चापागाई इलाम

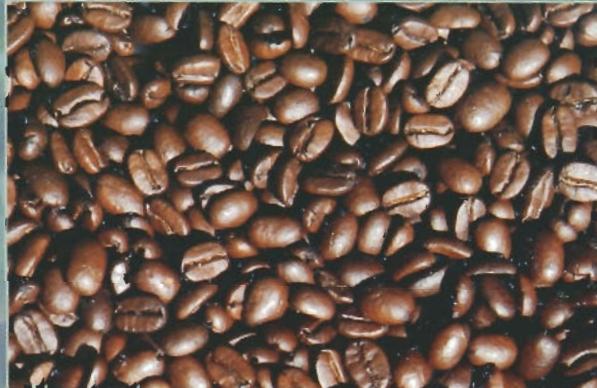
नोट : वोर्डमा २८ वटामा वोर्डमा दर्ता नभएका-११ वटा

चिया प्याकेजिङ्ग इण्डिप्रिज तथा आयात कर्जा, निर्यात कर्ता एवं चियासाग सम्बन्धित

क्र.सं.	बगानको नाम	मुख्य व्यक्तिको नाम ठेगाना	कैफियत
८.	वुधकरण टि प्याकेजिङ्ग इण्डिप्रिज प्रा.लि.	श्री राजेन्द्रकुमार सिंह, महेशपुर, भापा	
९.	वि.टि.टि. एक्सपोर्टर	केशाड, नेपाली, काठमाडौं धाराटोल	
१०.	Nepal Pavilition Company	नरेश श्रेष्ठ, पुतलीसडक, काठमाडौं	
११.	एग्रीकल्चर टेक्नोलोजी सेन्टर	दिव्य लक्ष्मी श्रेष्ठ, काठमाडौं	
१२.	त्रिपुरा टि.प्रा.लि.	श्री बज्ररंग सिंह, हेटौडा	
१३.	म्याग्दी इन्टरनेशनल इन्टरप्राइजेज	जगत लाड्याली ल.न.पा.	
१४.	कक्क इन्टरनेशनल प्रा.लि.	कविन थापा मगर, ललितपुर मगरगाउँ	
१५.	भ्याली ट्रेड कन्सर्न	कमला सिहन, बुद्धनगर, काठमाडौं	
१६.	पश्चिम हिमालयन चिया उद्योग	प्रदिप जयसवाल सिद्धार्थनगर, भैरहवा	

१७.	अर्जुन चिया उद्योग	धर्मविर जयसवाल भैरहवा
१८.	सकुसन चिया उद्योग	अश्वीनी कुमार अग्रवाल, काठमाडौं
१९.	मंगल फुड प्रोडक्ट	सुरेश कुमार अग्रवाल, न्यूरोड काठमाडौं
२०.	नेपाल टि एक्स्पोटर प्रा.लि.	उदय चापागाई, काठमाडौं
२१.	हिमालयन टि एस्पोटर	महेश प्र. श्रेष्ठ, काठमाडौं
२२.	यू.एस. ट्रेड कन्सन	उमेशमान श्रेष्ठ साँखु, काठमाडौं
२३.	ओतेरा टि प्याकेजिङ उद्योग	नरेन्द्र कुमार चौधरी इटहरी
२४.	यज्ञ टेक्स	रामचन्द्र प्र. जयसवाल, भैरहवा
२५.	दिव्य लक्ष्मी एक्स्पोटर प्रा.लि.	नवराज सुवेदी, सुविधानगर, काठमाडौं
२६.	अल नेप्लीज टि एण्ड कफी सेन्टर प्रा.लि.	सन्तोष चन्द्र कुवार, ललितपुर-१०
२७.	नेपाल वेलकम ग्रुप प्रा.लि.	लक्ष्मी श्रेष्ठ, सुन्दरीजल-१

کافی ختیکا کہنی تस्वیرहر



Appreciated By The Connoisseurs Always Use



प्रकृतिको अनुपम वरदान-'चिया'

यो प्राकृतिक, सुरक्षित र बोसो रहित सुदृढाको प्रतिक यसले कोलेस्ट्रोललाई न्यूनिकरण गर्दछ ।
हो । यसले रोगहरू विरुद्ध लड्ने क्षमता बढाउँछ ।

यसले ताजापन र आनन्द दिलाउँछ ।

यसले संक्रमण हुनबाट जोगाउँछ ।

यसले आलस्यपना हटाई विचार र

सोच्ने शक्तिको वृद्धि गर्दछ ।

यसले व्यान्त्सरलाई न्यूनिकरण गर्दछ ।

यसले मुटु सम्बन्धी रोगलाई कम गर्दछ ।

यसले दाँत र हड्डीलाई बलियो बनाउँछ ।

यसले दीघांयू बनाउन मद्दत गर्दछ ।

यसले दीघांयू बनाउन मद्दत गर्दछ ।

यसले असल मित्रता र असल विचार दिन्छ ।

*A symbol of Quality From the
Top
Of the World*

National Tea & Coffee Development Board
Kathmandu, Nepal