

चिया-कफी TEA-COFFEE

राजिका-२०६८

प्रकाशक :

राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड

केन्द्रीय कार्यालय, नयाँबानेश्वर, 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)

२०८८

सम्पादन तथा प्रकाशन

NATIONAL TEA AND COFFEE DEVELOPMENT BOARD

केन्द्रिय कार्यालय, नर्थ बानेश्वर पो.ब.नं. ९६८३, काठमाडौं, नेपाल

फोन: ००९७७-१-४४५५७९२, ४४९९७८६

फ्रेक्स: ४४९७९४९

ईमेल : Ntcdb@hons.com.np

: www.teacoffee.gov.np

सम्पादन तथा प्रकाशन

NATIONAL TEA AND COFFEE DEVELOPMENT BOARD

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

फोन: ००९७७-१-४४५५७९२, ४४९९७८६

फैक्स: ४४९९७९४९

ईमेल : Ntcdb@hons.com.np, www.teacoffee.gov.np

मुद्रक : प्रासिफिक प्रिण्टिङ सोल्युसन प्रा.लि.

सम्पर्क फोन : ९८५१०२७६०४



प्रधानमन्त्री

~~८०८८-८९८९९~~
~~८०८९-८०९०~~

काठमाडौं, नेपाल



शुभकामना

राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्डले चिया दिवस-२०६८ को अवसरमा चिया-कफी नामक स्मारिका प्रकाशित गर्न लागेको थाहा पाउँदा मलाई निकै खशी लागेको छ ।

इलाम जिल्लाबाट थालनी गरिएको चिया खेतीको विगत प्रयासलाई हामीले विशेष रूपमा स्मरण गर्नुपर्दछ । अब कृषि क्षेत्रको बैज्ञानिक र व्यवसायिकरण गर्दै बढीभन्दा बढी उद्योग र निर्यातमुखी बनाउन ध्यान दिनु आवश्यक छ । यस प्रक्रियामा चिया र कफीजस्ता कृषि उपजहरूले महत्वपूर्ण भूमिका निर्वाह गर्दै आएका छन् । तसर्थे, मुलुकका सम्भाव्य भू-भागहरूमा चिया र कफी खेतीलाई व्यापक रूपमा विस्तार गरी निर्यात प्रबोच्न गर्न र कृषकको आय अभिवृद्धि गर्नेतर्फ हामी सबैको ध्यान जानु जरुरी छ ।

नेपाल सरकारले जारी गरेको राष्ट्रिय चिया नीति-०५७ र राष्ट्रिय कफी नीति-०६० को प्रभावकारी कार्यान्वयनबाट नै समस्त कृषक, उद्यमी तथा व्यवसायीहरू लाभान्वित हुनसक्ने कुरामा म विश्वस्त छु । यसका लागि सार्वजनिक, सहकारी तथा निजी क्षेत्रको संयुक्त प्रयास र सहकार्यको खाँचो रहेकोछ । राष्ट्रिय चिया-तथा कफी विकास बोर्डले यस दिशातर्फ अधि बदन उचित र आवश्यक पहल गर्दै प्रभावकारी भूमिका निर्वाह गर्न सफल हुनेछ भन्ने म हार्दिक अपेक्षा गर्दछु ।

मुलुक यतिबेला जटील संकमणकालमा रहेको सर्वविदितै छ । शान्तिपूर्ण जनक्रान्तिका उपलब्धिहरूलाई संस्थागत गर्न त्यसका संवाहक शक्तिहरूबीच एकता र सहकार्य अत्यन्त जरुरत हुन्छ । तर प्रमुख र अन्य राजनीतिक शक्तिहरूबीच एकता र सहकार्यको प्रयत्नले सार्थकता पाउन सकेको छैन । मुलुकको अग्रगामी रूपान्तरणका निम्नि परिवर्तनका उपलब्धिहरूलाई संस्थागत गर्न सक्नैपर्छ । सरकारले यस कार्यभारलाई अर्जुनदृष्टिका साथ आत्मसात् गरेको छ ।

यस वर्षको चिया दिवसको अवसरमा प्रकाशित हुने प्रस्तुत स्मारिका यस क्षेत्रसँग सम्बद्ध सबैका लागि उपयोगी र संग्रहणीय हुने अपेक्षा गर्दै प्रकाशनको पूर्ण सफलताको शुभकामना व्यक्त गर्दछु ।

६ वैशाख २०६८

(किशोर बहादुर देउबा)



नेपाल सरकार

कृषि तथा सहकारी मन्त्रालय



पत्र संख्या:-

च.नं:-

फोन नं. {
 ४२१११३९
 ४२११६०८
 ४२११९३३
 ४२११६६५
 ४२११६८७
 ४२११९१५
 ४२११९४०
 पदावस : ४२११९३५

सिंहदरबार, काठमाडौं
नेपाल।



शुभ-कागज

यस वर्ष मनाईने राष्ट्रिय चिया दिवसको शुभ-अवसर पारेर चिया कफीसंग सम्बन्धित लेख रचना र तथ्याङ्कहरु समावेश गरी चिया-कफी नामक स्मारिका त्यस वोर्डबाट प्रकाशन गर्न लागेको थाहा पाउँदा खुशी लागेको छ ।

नेपालमा भई रहेको चिया, कफी उत्पादन, आयात, निर्यात सम्बन्धी लेख रचना समावेश भएको यो स्मारिकाले सबैलाई सहयोग पुर्नेछ । प्रत्येक वर्ष नयाँ नयाँ खोजमूलक रचनाहरूले स्मारिकाको गुणस्तरमा बढ्दि ल्याउने समेत अपेक्षा गरेको छु । स्मारिका प्रकाशनमा सदा भै सबैको सहयोग पुर्दै जाओस र कभी कमजोरी औल्याउदै स्मारिकामा अझै सुधार होस भन्ने आशा गर्दछु । नेपालको नगदै वाली चिया तथा कफी खेतीको विस्तारको साथै गुणस्तरीयतालाई समेत ध्यानमा राख्दै गएमा ती बस्तुहरूको निर्यातबाट हामीले आफ्नो आर्थिकस्तर सुधारी आफैनै भूमिमा रोजगारीको सिर्जना गर्न सक्नेछौं ।

अन्तमा नयाँ वर्ष २०६८ तथा राष्ट्रिय चिया दिवसको उपलक्ष्यमा प्रकाशित चिया-कफी स्मारिका सबैका लागि उपयोगी र फलदायी होस् भनी शुभकामना व्यक्त गर्दछु ।

नाथु प्रसाद चौधरी

सचिव

कृषि तथा सहकारी मन्त्रालय



राष्ट्रीय चिया तथा कफी विकास बोर्ड

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

केन्द्रीय कार्यालय

पो.ब.नं १६८३ काठमाडौं, नेपाल

फोन नं. : ४४९५७९२, ४४९९७८६

फैक्स : ४४९७९४९

ई-मेल : ntcdb@hons.com.np

वेब साईट: teacoffee.gov.np

पत्र संख्या :

च.नं.



शुभकामना

बैशाख १५ गते चौधौं चिया दिवस २०६८ को अवसरमा बोर्डबाट चिया कफी सम्बन्धी लेख रचना एवं तथाङ्कारी विवरणहरु समावेश गरी विगत वर्षमा जस्तै चिया कफी नामक स्मारिका प्रकाशन गर्न लागेकोमा मलाई खुशी लागेको छ ।

मुलुक अर्थतन्त्रमा उत्थान गर्ने विभिन्न कृषि उद्योगहरु मध्ये प्रमुख नगदेवालीको रूपमा रहेका चिया र कफी खेतीको विस्तार र सम्वर्द्धन गर्दै गुणस्तरीय उत्पादन गरी अन्तर्राष्ट्रीय बजार प्रवर्द्धन गर्नु आजको महत्वपूर्ण आवश्यक रहेको मैले महशुस गरेको छु ।

राष्ट्रीय चिया तथा कफी विकास बोर्डको स्थापना पश्चात नेपालमा चिया र कफीको विकास विस्तार एवं गुणस्तरीय उत्पादनमा बोर्डले न्यून वजेटबाट पनि निकै सहानिय कार्यहरु गर्दै चिया कफी कृषक व्यापारी उद्योगी प्रति पुन्याएको प्राविधिक एवं नीतिगत उपलब्धीहरु प्रति म आभारी छु । साथै, बाहिरी मुलुकमा रहेका चिया-कफी बोर्डहरुको अध्ययन भ्रमणका अनुभवमा सरकारी तवरबाट भएका आर्थिक तथा अन्य सहयोग जस्तो हाम्रो देशको बोर्डलाई हालको अवस्थामा नभएता पनि अबका दिनमा नेपाल सरकारबाट अन्य देशका बोर्डहरुको अनुसरण गरी बोर्डलाई सबदो सहयोग उपलब्ध गराई सक्षम बनाउनु पर्ने अहिलेको आवश्यकता मैले महशुस गरेको छु ।

कहिले काँही काम गर्दा गर्दै पनि गल्तीहरु हुन्छन्, त्यसमा गल्तीहरु सच्याई दिनु सुझाव दिनु हामी सदैको कर्तव्य हो । हामी सबै जुट्यौ भने अवश्य पनि हाम्रा लक्ष्यहरु उपलब्धी मुलक हुनेछन्, हामी फाट्यौ भने निष्कृय रहने छन् । त्यसैले सदैको सहयोग लिएर सहयोग पुन्याएर बोर्ड सदासय अगाडि बढ्न सकोस यही शुभकामना ।

अन्तमा पुस्तक प्रकाशनमा लेख रचना उपलब्ध गराई सहयोग गर्नु हुने सम्पूर्ण लेखकहरु, पुस्तक छपाईको लागि निरन्तर रूपमा खटिइ जिम्मेवारी वहन गर्नु हुने बोर्ड कर्मचारी श्री प्रेम आचार्य तथा अन्य सहयोगी कर्मचारीहरुलाई धन्यवादका साथै चिया दिवस २०६८ बैशाख १५ गतेको शुभकामना ।

सन्तोष चन्द्र कुँवर
सन्तोष चन्द्र कुँवर
उपाध्यक्ष



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. : ४४१५७९२, ४४१७७८६

फॉकस : ४४१७९४१

ई-मेल : ntcdb@hons.com.np

वेब साईट: teacoffee.gov.np

पत्र संख्या :
च.नं.



शुभकामना

राष्ट्रीय चिया तथा कफी विकास बोर्डवाट प्रत्येक आ.व. को वैशाख १५ गते का दिनमा मनाउने राष्ट्रीय चिया दिवसका अवसरमा भै यस आ.व. मा पनि चिया-कफी सम्बन्धी लेख रचना तथा तथ्यांक विवरण समेत समावेश गरी प्रकाशन हुने गरेको चिया कफी स्मारिकाले विगत केही वर्षदेखि सम्बन्धित क्षेत्रका किसान, उद्यमी तथा व्यवसायीहरूलाई राम्रो सन्देश पुऱ्याउन सफल भएको छ।

यो चौधौं राष्ट्रीय चिया दिवसका अवसरमा यस बोर्डको तर्फबाट सम्पूर्ण किसान चिया-कफी उद्यमी तथा व्यवसायीहरू र उपभोक्ताहरूलाई हार्दिक मंगलमय शुभकानाका साथै चिया-कफी स्मारिका प्रकाशनमा अभ गुणस्तर वृद्धिको शुभेच्छा राख्न सबैको सहयोगका लागि अपिल गर्दछु।

माधवदीप थपलिया
नि. कार्यकारी निर्देशक

विषय-सूची

क्र.सं.	लेख रचना	लेखक	पृष्ठ
१.	चियाको वर्तमान स्थिति उत्पादन क्षेत्रफल		१
२.	चिया/कफी कही जानकारी	- प्रेम आचार्य	४
३.	Why Tea Matters...	- Dr. Pallavi Singh	७
४.	समूहदेखि सहकारीसम्म इको चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	- गणेश अर्याल	८
५.	Prospects, Problems and Suggestions..	- Keshav Bhakta Sapkota	९
६.	नेपालमा कफी खेती र प्राङ्गारिक प्रमाणीकरण	- भोला कुमार श्रेष्ठ	१५
७.	चिया खेती र कारबन व्यापार	- ज्ञानबहादुर क्षेत्री	१८
८.	नेपाल कफी व्यवसायी महासंघको कफीमा रहेको भूमिका	- श्यामप्रसाद भण्डारी	२१
९.	नुवाकोटमा चिया खेतीको सम्भावना ...	- मिनबहादुर अगुवा, शैलेन्द्र कुमार यादव	२४
१०.	कफीको बोटको कॉटप्लाटमा परिमार्जित क्रमागत प्रक्रियाहरू	- कृष्ण बहादुर थापा	२८
११.	विदेशी भर माझ नपराँ: स्वदेशमै केही गराँ	- रामराज जवाली	३१
१२.	प्राङ्गारिक कफी व्यवसायमै वातावरण संरक्षण ...	- ढकेश्वर घिमिरे	३३
१३.	Tea Sector in Nepal	- Dr. Suman Kumar Regmi	३७
१४.	मालेपाटनको अवस्थामा बिभिन्न प्रांगारिक श्रोत र साधनको प्रयोग गरी उच्च गुणस्तरीय र बढि उत्पादन दिने कफीको जातिय छनोट आयोजनाबाट अनुभव गरिएका उपलब्धिहरू:	- कृष्ण बहादुर थापा, रामबहादुर केसी, युवराज भुसाल, रघुपति चौधरी र दुर्गादत्त पौडेल	४०
१५.	कफी प्रशोधन प्रविधि	- गोपी प्रसाद दुङ्गाना	४४
१६.	विषादीका वैकल्पीक उपाय आजको आवश्यकता	- सूमन त्रिखत्री	४८
१७.	चियामा लाग्ने किरा र किराको वर्गीकरण	- कृष्णराज संगौला	४९
१८.	कफी खेतीको विकास क्रम	- थिरबहादुर कटुवाल	५०
१९.	राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्डको परिचय		५१
२०.	चिया कफी सम्बन्धी तथ्याङ्कीय विवरण एवं संघ संस्थाहरूको नाम ठेगाना		५४-८२

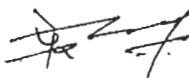
राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्डले संकलन गरी प्रकाशन गरेका यस पुस्तिकाका लेखहरू लेखकका व्यक्तिगत धारणा हुन्। यी लेखहरूको आधिकारीता र सूचना श्रोतहरू लेखक स्वयं हुनेछन्।

सम्पादकीय

विश्वको प्रमुख नगदेवालीका रूपमा चिर परिचीत चिया र कफी हल्का पेय पदार्थको रूपमा सबैको स्वागत योग्य तरल पेय पदार्थ हो । नेपालको मध्य पहाडी भाग ८५० मि.देखि हिउतूसारो नपर्ने ठाउसम्मको उचाइमा कफी खेति र १२०० मि. भन्दा माथिका २००० मिटर सम्मका उपर्युक्त रूपमा फाइदा दिन सम्भव नभएका भिराला, चौर, कान्ला, पखेराहरु चिया र कफी खेतीका लागि उपर्युक्त हूने भएका कारण नेपालमा सो को लागि प्रचर सम्भावना रहेको पाइन्छ । सोही अनूरूप खेती विस्तार भइरहेका पनि छन् । नेपाली उत्पादनमा गृणस्तरीयताका साथ लगानीको मात्रा बढाउन सकिएको खण्डमा चिया र कफीले नेपाललाई विश्व बजारमा परिचीत गराई अन्तराष्ट्रिय मूद्रा भित्राउन मद्दत पूर्याउने कूरामा हामी सबैको सहमत हूनेछ ।

साथै हालको आर्थिक मन्दी तथा रोजगारीमा समेत ठुलो सहयोग पूर्याई रोजगारीलाई समाधान गर्न सकिनेछ । रोजगारीको हकमा ग्रामाणि महिलाहरुको सहभागी बढी भन्दा बढी गराउन सकिने हूंदा सबैको ध्यान चिया र कफी खेतीको विकास विस्तार पटि सोचिन् औहिलेको अपरिहार्य भएको छ । वोर्ड स्थापना समय देखि चिया र कफी खेतीको विकास विस्तार एवं गृणस्तरीय उत्पादनमा लागि पर्नका साथै आवश्यक नीति नियम तर्जुमा गर्दै अगाडी बढीरहेको सबैलाई थाहानै छ । काम गर्दा जस अवजसहरु प्रसस्तै हन्दून् । जस अवजस आउन् विकासको कमलाई गति दिनू हो । त्यसैले चिया कफीको विकास विस्तार एवं बजार प्रवर्द्धन लाई अगाडी बढाउनका लागि यस क्षेत्र संग संलग्न कषक, उद्योगी, व्यापारीहरुसबैलाई हातेमालो गर्दै अगाडी बढन म वोर्डको तर्फबाट आक्हान गर्दछू ।

साथै यस स्मारिका प्रकाशनमा लेख रचना उपलब्ध गराउनु हुने सम्पूर्ण लेखकहरु तथा सहयोगी साथीहरु प्रति मेरो आभारका साथै आगामी दिनहरुमा यहांहरुको सदासय सहयोगका लागि आशा गर्दै नयां वर्ष २०६८ तथा राष्ट्रिय चिया दिवसको शूभकामना ।



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	३०५२	७९०२७५	६१०७	९५२७२३९	९१५९	१०२३७५१४
२.	साना किसान	४९८७	१४२५६६४	२८८९	४९४४३७७	७९६८	६३७००४१
	जम्मा	८०३९	२१३५९३९	८९९६	१४४७९६९६	१७१२७	१६६०७५५५

नेपालमा १२४ वटा चिया बगान र ४० वटा प्रशोधन कारखानाहरू सञ्चालित छन्। त्यसमध्ये २५ वटा सि.टि.सी. र १५ वटा अर्थोडक्स कारखानाहरू रहेका छन् जहाँ ४० हजारभन्दा बढी श्रमिकहरू प्रत्यक्षरूपमा रोजगारीमा संलग्न छन्। तराई (भापा) र अन्य पहाडी जिल्लाका ८७३५ साना किसानहरूका करिव ४३६८५ (प्रतिशत परिवार ५ जना लिइएको छ) परिवार सदस्यहरू चियामा आश्रित छन्।

विश्वको कुल उत्पादन र निर्यामा नेपालको योगदान न्युन भए पनि इलाम र पूर्वाञ्चलका अन्य पहाडी जिल्लाहरूको हावापानी दर्जिलिसँग 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 बोर्ड लागिपरेको छ।

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

चिया निर्यात तथा आयात विवरण

आर्थिक वर्ष	निर्यात		आयात	
	परिमाण मे.ट.	मल्य रु. ह.	परिमाण मे.ट.	मल्य रु. ह.
२०५१/०५२	७२१२	१३५७४		६५२०८
२०५२/०५३	७२१२	१५५१६		५२१७१
२०५३/०५४	८११४	२२६१७		८६९७१
२०५४/०५५	३५१०१	११७४५		६०२१८
२०५५/०५६	८३१८	३००८१		२७८३१
२०५६/०५७	८११६	२५७२२		७३२७७

२०५७/०५८	६९१५	२३०८४	९८०००
२०५८/०५९	७११६	२७७८७	८८३८
२०५९/०६०	१९३	५३९०८	४६८
२०६०/०६१	९८४१२२	१०४८२२	९९२
२०६१/०६२	४३१६	४३८७७	४९९
२०६२/०६३	४६२३	४९५६३२	५००५
२०६३/०६४	७०००		१९०००
२०६४/०६५	८६००		१३१२३
२०६५/०६६	८८८९	११६०५९३	९६२४
२०६६/०६७	८४९८	११९५३९९	३६११६

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 गैह सरकारी संस्थाहरू संलग्न छन् । राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास वोर्ड, चिया कफी विकास शाखा, नेपाल चिया उत्पादक संघ, नेपाल टि एशोसिएसन, हिमालयन अर्थोडक टि प्रोड्युर्सस एशोसिएसन, हिमालयन चिया उत्पादक सहकारी संस्था, कृषि उद्यम केन्द्र, व्यापार प्रबन्धन 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 क्रममा ओखलदुङ्गा र सोलुखुम्बु जिल्लामा कार्याल स्थापना गर्ने सोच गरी जग्गा खरिद गरेको छ ।

त्यस्तै अन्तर्राष्ट्रिय गैर सहकारी संस्थाहरूमा वितरक इन्टरदेशनल, जि.टि.जे.ड, एस.एन.भी. नेपालले पनि विभिन्न कार्यक्रममार्फत सहयोग पुऱ्याई आएको छ । किसानहरूको प्रतिनिधिमुलक संस्थाको रूपमा विभिन्न जिल्लाहरूमा 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)

तथारी 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 जिल्लाहरूमा 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 माग 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 (Olang 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/कफी केही जानकारी

- प्रेम आचार्य

नेपाल आफैमा एउटा पहिचान वोकेको भु-परिवेष्टि देश हो । जून देशको प्राकृतिक सौन्दर्य छ, जलश्रोतको धनी छ, धर्म संकृतिको धनी छ त्यसैले होला यो देशमा प्राय अन्य मूलकमा नहुने कृषि जन्य उत्पादन पनि हुने गर्छ । हिमाली चिसो हावापानीले गर्दा कूनै पनि उत्पादनमा कूनै पनि उपभोक्ताहरु मोहीत नभएको पाइदैन ।

यस्तो भौगोलिक विविधता रहेको हाम्रो मूलक नेपालमा नगदेवाली चियाले प्रवेश गरेको १५० बर्ष भन्दा बडी भएता पनि व्यवसायिक रूपमा यस खेतीको थालनी भएको करीब ४५-५० बर्ष मात्र भएको बूझिन्छ । कृषि व्यवसायको विकासका विभिन्न परिभाषाहरु मध्ये बजारमूखी उत्पादन वोट विश्वाको निरन्तरता भुक्षण नियन्त्रण, वातावरणीय सन्तूलन, स्वदेशमा रोजगारीको श्रृजना एवं निर्यात योग्य बालीको रूपमा चिया व्यवसाय सबै परिभाषा भित्र समेटिएको पाइन्छ । यस भु-भागमा उत्पादित चियाको गूणस्तर यीतालाई यसको पहुँच पूर्ण सम्मका सबै पारखी र उपभोक्तहरूले मूक्त कण्ठले प्रशंसा गरेका छन् । यो हाम्रो मूलकको लागी गैरवको विषय छ ।

- नेपालमा चिया खेतीको सूरुवात भएको वि.स. १९२० सालमा इलाम जिल्लाबाट भएको हो ।
- नीजि स्तरमा २०१६ सालमा बूधकरण चिया बगानबाट सूरुवात ।
- सरकारी स्तरमा २०२३ सालमा नेपाल चिया विकास निगमको स्थापना ।
- कृषक स्तरकमा चिया खेतीको सूरुवात आ.ब. २०३६/२०३७ बाट भएको ।

सरकारी पक्षबाट चिया खेतीको विकास र विस्तार गर्ने उद्देश्यले २०४९ को ऐन अनुसार २०५० साल जेठ २० गते राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास वोर्डको स्थापना भए पश्चात २०५३/०५४ मा नेपालमा चिया रोपण क्षेत्रफल कुल ३५०२ हेक्टर र उत्पादन २९०५९४२ के.जी रहेकोमा वोर्डको अग्रसरतामा प्राविधिक सेवा टेवा बाट आ.ब. २०६६/०६७ मा कुल रोपण क्षेत्रफल १७१२७ हेक्टर र उत्पादन १६६०७५५५ के.जी पूरेको छ भने आ.ब. २०५३/०५४ मा द९.४ मेट्रीक टन निर्यात भएकोमा आ.ब. २०६६/०६७ मा द९४९८ मे.टन के.जी निर्यात भएको छ भने आयात तर्फ आ.ब. २०५३/०५४ मा रु द९६९७९००० बराबरको चिया आयात भएको थियो भने आ.ब. २०६६/०६७ मा कुल रु ३६१९६००० को मात्र चिया आयात भएको छ । हाल प्रत्यक्ष अप्रत्यक्षरूपमा करीब १ लाख व्यक्तिले रोजगारी पाइरहेका छन् साथै हालको कफी रोपण क्षेत्रफल १६३० हेक्टर उत्पादन ३३४ मे.ट. ग्रिन विन, संलग्न कृषकहरु २५००० भन्दा बढी रहेका छन् । कफीको निर्यातमा क्रमशः बृद्धि हुँदै गएको ५ भने गत वर्षको तूलनामा करिब ३ करोड बराबरको कफी आयातमा कमी भएको तथ्याङ्कमा पाईन्छ ।

चिया तथ्याङ्क

आ.ब.	चिया रोपण क्षेत्रफल हेक्टर				चिया उत्पादन के.जी.			
	निजि स्तर	साना किसान तर्फ साना किसान सख्त्या	रोपण क्षेत्रफल	जम्मा	निजि स्तर	साना किसान	जम्मा	कैफियत
०६६/०६७	९९५९	८७३५	७९६८	१७२७	१०२३७५१४	६३७००४१	१६६०७५५५	-

चिया आयात निर्यात

आ.ब.	निर्यात		आयात
	परिमाण मे.ट	रु हजार	रु हजार
०६६/०६७	-	८४८९	११९५३१९

कफी उत्पादन र क्षेत्रफल

आ.ब.	कृषक संख्या	क्षेत्रफल हेक्टर	उत्पादन (टन) ग्रिनविन
२०६६/०६७	२६५००	१६३०	३३४

कफीको आयात निर्यात

आ.ब	निर्यात (के.जी ग्रिन बिन)	आयत रु हजारमा
०६६ /६७	२००९/१०	१२००००

हाल सम्म बोर्डबाट भएका मुख्य कार्यहरू

- चिया तथा कफीको ५ र ३ वर्षे रणनीती तैयार गरी सम्बन्धित निकायमा कार्यन्वयनको लागी पहल गरिएको ।
- कफी निती र निर्देशिका तैयार गरी लागु प्रकृया अगाडि बढ़िरहेको ।
- नेपाली कफीको पहिचान कायम गर्ने Trademark तैयार गरी प्रयोगमा ल्याइएको ।
- नेपाललाई International Tea Committee को सदस्यता प्राप्त भएको ।
- नेपाललाई International Coffee Organization को Observer सदस्यता प्राप्त भएको ।
- विभिन्न देशका Tea & Coffee Board संग परस्पर सूमधूर सम्बन्ध स्थापित गरेको ।
- नेपालको विभिन्न सरोकारवाला निकायसंग Co-Ordination गरी चिया तथा कफीको उत्पादन, अध्ययन, अनुसन्धान समेतको क्षेत्र विस्तार भएको ।
- वोर्डको विनियमावलीलाई समय सापेक्ष बनाई लागु गरिएको ।
- वोर्डको भौतिक सम्पत्तिमा अभिवृद्धि गर्दै लगिएको ।
- वोर्डका ८ जना कर्मचारीहरूलाई China र India पठाई चिया सम्बन्धी अध्ययन तथा तालिम गराई सकेपछि ति व्यक्तिहरू सम्बन्धित क्षेत्रमा विशिष्ट सेवा प्रदान गरिएको ।
- कफी विकासको लागि २९ जना प्राविधिक जनशक्ति तैयार गरी गराई फिल्डमा काममा लगाईएको ।
- कफीको अनुसन्धान कार्य पोखरा कास्कीको बागवानी संग समन्वय गरी कार्य शुरुवात गरिएको ।

- चियाको जातीय परीक्षण (Clone) सम्बन्ध सेवा संचालन भएको ।
- इलाम जिल्लाको फिक्कलमा चिया खेतीको लागि माटो परीक्षण प्रयोगशालाको निर्माण अन्तिम चरणमा पूर्गोको ।

Black Tea (अर्थोडक्स र सि.टि.सि) अत्याधिक मात्रमा प्रचलन भएकोले चिया भन्ने वित्तिकै हामी Black Tea लाई नै सम्भन्धैँ । त्यसपछि हरियो चियाको प्रचलन कमश बढ्दै गएको पाईन्छ ।

उपरोक्त अनुसार चियाको ग्रेडहरू र चियाका क्वालिटीको कूरा गर्दा हामीले त्यसमा रहेका रासायनिक तत्वको कूरा गरेका हूदैनौ । चियामा रहेका रसायनिक तत्वहरूले क्यावालिटीमा असर गरी रहेको हून्छ । चियाको पारखी Tea Tester हरूले चियाको क्वालिटीको कूरा गर्न सक्छन् तर त्यस्मा के कति मात्रामा कून कून रसायनिक तत्व छ भन्ने छूट्याउन सक्छन् । त्यस्को लागि रसायनिक परिक्षणको आवश्यकता पर्दछ । खास गरी विदेशी मूलूकहरूले चिया आयात गरिने चियाको रसायनिक परिक्षण गरी त्यस्मा इन्टो कसीकेशनको 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 (Diving Gift) रूपमा चियालाई लिने गरिन्थ्यो । हाल आएर संसारका विभिन्न ठाउंका प्रशिद्ध प्रयोगशाला तथा अनूसन्धान केन्द्रमा गरिएका अनूसन्धानले चिया पिउनू मानव स्वास्थ्यको लागि फाइदाकर छ भन्ने कूराको प्रमाणित गरि दिएका छन् ।

- चियामा पाइने प्रमुख तत्व एन्टी अक्सीडेन्ट गूण भएका पोलिफिनोल्सहरू हून् । जसले मानव शरीरको रोग प्रतिरोधात्मक क्षमताको बढ़ि गर्दछ । रगतमा भएका विशाक्त तत्वहरूलाई निश्कासन गर्न सहयोग गर्दछ ।
- चिया पिउनाले विभिन्न क्यान्सर सम्बन्ध रोगबाट बच्न सकिन्छ ।
- चियामा Diuretic गूण हुनाले मृगौलाको कार्यमा चियाले फाइदा पूर्याउदछ । कव्जियत तथा पत्थरी रोगबाट समेत बचाउदछ ।
- चियामा प्रशस्त मात्रामा फल्यूराइड भन्ने तत्व पाईन्छ । जसले दातालाई मजबूद बनाउनूको साथै गिजालाई समेत स्वास्थ्य राख्दछ ।
- चिया पिउनाले स्फुर्ति बढने थकाईको महशूस नहुने तथा थप जांगर तथा उर्जामा बढ़ि हून्छ ।
- चियामा कम मात्रामा सोडियम हुने हूंदा उच्च रक्तचाप भएका विरामीलाई फाइदा गर्दछ ।
- चियामा जिवाणुनाशक गूण हुने हूंदा अनेक प्रकारका व्याक्टेरियल तथा भाइरल इन्फेक्शनमा फाइदा गर्दछ ।

Why Tea Matters...

- Pallavi Singh, NTCDB

Tea, the world's popular beverage, can help you maintain your health as part of a balanced diet and active lifestyle. You may be surprised if doctor prescribes you to take tea .If you are not taking tea yet, you are missing lots of benefits of drinking tea. These are facts that tea does good to your body.

- Tea contains antioxidant – Tea's antioxidant protect body from allergies .Green tea rich in antioxidant protects from aging.
- Tea reduces risks of heart attack and stroke –Drinking tea may help keep your arteries smooth and clog free. Saponin present in tea prevents fats from entering the blood stream.
- Tea reduces cholesterol level –Researchers at Beltsville Human Nutrition Research Centre in Maryland, showed level of low-density lipoprotein(LDL) cholesterol dropped 10 percent who drank green tea.
- Tea protects from cancer –According to Mitchell Gaynor, director of Cancer Prevention in New York city "Tea is one of the best cancer fighters you can put in your body. "Researches have shown that epigalochetin gallate(EGCC),inhibited an enzyme that cancer cells need in order to grow. Green tea contains more EGCC as compare to black tea.
- Tea bolsters your immune defenses – Tea has antiviral and antibacterial agents. Researchers saw higher immune system activity in blood of the tea drinkers.
- Tea reduces calorie – Green tea play a role in controlling weight by increasing energy expenditure and also has thermogenic properties which promotes fat burning.
- Tea gives a sweet smile – Tea itself contains fluoride, a key element for healthy teeth and gum.
- Tea protects bones – Beneficial phytochemicals present in tea protects bones. It also helps in preventing osteoporosis and arthritis to some extent.
- Tea has less caffeine than coffee – An eight-ounce cup of coffee contains around 135mg caffeine; tea contains only 30-40 mg per cup. If drinking coffee gives you indigestion, headaches or interferes with sleep switch to black tea or green tea.

So won't you think including tea in your diet schedule protects from many of health disorders and make you more active ??

समूहदेखि सहकारीसम्म इको चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.

- गणेश अर्याल

समूहमा मिलेर काम गर्न सके छोटो समयमै उल्लेख्य सफलता हासिल गर्न सकिन्छ भन्ने एउटा राम्रो उदाहरण बनेका छन् दक्षिणी इलाम कोल्बुङ्गका चिया कृषकहरू। इलाम जिल्लाको प्रवेशद्वार कोल्बुङ्ग र इरौटार गा.वि.स.का चिया किसानहरू सकिय भई २०६२ सालमा समूह स्थापना गरेपछि संगठित भएर काम सुलु गरेका किसानले अहिले सहकारी स्थापना गरेका छन् भने रासायनिक मल तथा विषादीरहित हरियो चियापत्ती उत्पादन गरिरहेका छन्। स्थापना गर्नु, समूह निर्माण गर्नु र संगठित हुनु त्यहाँको किसानको रहर थिएन, बाध्यता र परिस्थितिले २०६२ सालमा “कोल्बुङ्ग हरियो चिया उत्पादक कृषक समूह” स्थापना गरेपछि यहाको चियाको वास्तविक अस्तित्व स्थापना हुन थालेको संबन्धित किसानहरू बताउछन्।

त्यसअघि इलामको फिक्कल स्थित एउटा कारखानालाई असंगठित रूपमा चिया विक्री गर्दै आएका किसानले कारखानाबाट धोका पाएपछि समूह स्थापना गर्नुपरेको संस्थाका अध्यक्ष रणबहादुर गुरुङ बताउनुहुन्छ। स्थापनासै समूहमा आवद्व किसानले रासायनिक मल र विषादि प्रयोग गर्न छाडेका छन्। समूहको मालमोलाईका क्षमता बडेको छ। आफ्ना सदस्य किसानले उत्पादन गरेको सामाग्री (हरियो चियापत्ती) उचित मुल्य दिने कारखानामा समूहले विक्री गर्दै आयो। स्थापना सै समहको किसानले समूहको सिफारिस बिनाको मल तथा कुनैपनि औषधि आफ्नो बगानमा प्रयोग गर्न नपाउने गरी आचार सहिता आफैले निर्माण गरी कडाईका साथ लागु गर्न थालिएको थियो।

२०६२ देखि २०६४ साल सम्मको अवधिमा समूहले धेरै प्रगति गरेको र इलाम लगायत पूर्वी चिया क्षेत्र धोषित जिल्लाहरूमा चर्चा कमाई सकेको थियो। त्यसपछि २०६४ सालमा समूहलाई आवस्यक प्रकृया पुरा गरी सहकारीमा परिणत गरिएको तत्कालिन अध्यक्ष लेखनाथ निरौलाले बताउनुभयो। डिभिजन सहकारी कार्यालय इलाममा दर्ता भई अहिले “इको चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.” को नाममा कारोबार गर्दै आइरहेको छ। संभवत हरियो चिया पत्ती आफ्नो संस्थाको सदस्यबाट खरिद गर्ने र कारखानामा संस्था मार्फत नै विक्री गर्ने इको चिया उत्पादक सहकारी संस्था पहिलो र एकमात्र संस्था हुनसक्ने अध्यक्ष गुरुङको धारणा रहेको छ।

संस्थाको स्थापना गर्न जति सजिलो छ, त्यसलाई सञ्चालन गर्न र निरन्तरता दिन उतिनै कठिन छ, तर पनि इको चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि. ले सहकारीको सिद्धान्त अनुसार सबैसंग सहकार्य र हातेमालो गरिरहेको छ। हाल इलामको फिक्कल सुन्दरपानीमा रहेको गोर्खा टी इस्टेटलाई आफ्नो उत्पादन विक्री गर्दै आएको छ। अर्यानिक सटिफिकेटको लागि विदेशी निकायहरू संग सम्पर्क बढाउनु पर्ने र ठूलो रकम आवश्यक पर्ने भएकाले कुनै संस्था वा निकाय भए सहयोगको लागि संस्थाले अपेक्षा राखेको छ। हाल १ रोपनी जमिन खरिद गरी भर्माकम्पोष्ट (गड्यौलाको मल)को प्लान्ट पनि सञ्चालन भई रहेको छ।

२०६८ सालको जेष्ठबाट उत्पादित गड्यौले मल आफ्ना १०९ जना शेयर सदस्य किसानलाई विक्री वितरण गर्ने लक्ष्यका साथ काम भई रहेको छ। अर्यानिक चिया खेती र गड्यौला पालन को लागि अध्ययन केन्द्र जस्तै पनि भएको छ, इको चिया उत्पादक सहकारी संस्था यतिवेला।

लेखक:- इको चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि. कोल्बुङ्ग २ इलामको व्यवस्थापक हुनुहुन्छ।

Prospects, Problems and Suggestions for Development of Tea Sector of Nepal

- Keshav Bhakta Sapkota

Lecturer

Birendra Multiple Campus, Bharatpur, Chitwan

Abstract

The main objective of this article is to show the prospects, problems of and suggestions for tea sector of Nepal. The study revels that there is high potentiality to develop the tea sector in Nepal. But many problems are hindering the expansion of tea plantation and increase in productivity as well as competitiveness of tea in comparison to international market. For the betterment of this sector some suggestions are made available in this article. Most of the data in this article has been taken from NTCDB-Tea- Coffee, 2067, specially to show the current status of tea in Nepal. Some data were collected by author himself during the year 2007/2008 in Ilam and Jhapa, which are used in this article.

1. Introduction

The most popular non-alcoholic beverage is tea, obtained by soaking the processed leaf of tea plant. The word 'Tea' comes from 'Te' which is used in the Chinese dialect. Of the non-alcoholic beverage, tea is the most popular drink being consumed by one-half of the world's population.

Tea belongs to the genus camellia and family camelliaceae. Camellia though includes 82 species, only two species viz, C. Assamica and C. Sinensis are the original species of tea. As they were highly crossable with each other, the present day seedling (jat) are hybrids of these two species and are often referred as Cassamica ssp Lasiocalyx. It is an ancient, cultivate plant and it is used as beverage in south India and China. A native of south East Asia i.e., China and known to Chinese as early as 2737 B.C., it become as common beverage in China during the seventh century (Shunmugavelue, Kumar and Peter, 2002).

2. Tea Plantation and Development in Nepal

The history of tea plantation in Nepal is about 1.5 century old. The legend says that the beginning of tea plantation in Nepal dates back to the year 1863 when Mr. Gajaraj Singh Thapa, the chief Administrator of Ilam district, planted the first tea garden, currently known as Ilam Tea Estate. Similarly in 1865, Soktim Tea Estate was established. In 1959 B.S., first private tea plantation estate, namely, Budhkran Tea Estate was established in 1966 (NTA, 2005). Rapid plantation started in Nepal after the King Birendra declared the eastern zone as Tea Zone.

In 1992, the government established National Tea and Coffee Development Board (NTCDB). Nepal Tea Association (NTA), Organization of Tea Packagers and Exporters were established in 1995. Similarly, Himalayan Orthodox Tea Producers Association (HOTPA) came into existence in 1998. National Tea Policy in 2000 and NTDC were privatized in the same year. Himalayan Tea Producers Co-operative (HIMCOOP), Co-operative of Tea Exporters was established in 2003. The main ambition of all these association is to enhance quality tea production and promote domestic and international market.

Generally, two types of tea are produced in Nepal they are Orthodox and CTC tea. The Orthodox tea is produced in the hills namely Ilam, Dhankuta, Panchathar, Terathum, Sindhupalchowk, Nuwakot, Ramechhap district while the CTC tea is produced in the Jhapa district of Terai. Jhapa nad Ilam are

main tea producing districts of Nepal. These two districts share in total tea production about 97 percent of tea for the year 2008/09 (Based on NTCDB, 2067 data). The total land area of tea plantation in Nepal is around 16718 hectares, among them 7655 and 9063 hectares of land has been used for Orthodox and CTC tea respectively (NTCDB, 2067). The total production of tea is 16.2 million kg for the same year. Among them 1.67 million kg is Orthodox tea. More than 90 percent Orthodox tea has been exported to India and overseas countries and the rest is partially used for direct consumption and partially for blending purposes in the black tea to import it with good flavor. CTC tea being domestic market for Orthodox tea is limited and it is mainly export oriented due to its demand and high price value.

3. Prospects of Nepalese Tea

In recent times, tea sector has been totally a private sector engagement rapidly growing as a part of global business both in quantity and quality. NTCDB data for 2066 exhibit that the tea production in Nepal is currently estimated about 16 million kg against the total requirements for domestic consumption of approximately 8.0 million kg. According to Dahal 2005 study, the global demand for high quality tea is estimated to be 45.0 millions kg of which, India supplies 10.0 millions kg, China 6.0 million kg and Sri Lanka 4.0 million kg. The existing unmet demand for additional 25.0 million kg at the international market provides a big scope for tea industry in Nepal.

GTZ in its report states that there is an estimated 30133 hectares of potential area for orthodox tea plantation, however only 22 percent of that is currently under cultivation. It is estimated that about 30 million kg of orthodox tea can be produced in Nepal (GTZ, 2004). The current area under tea is only a fraction of the potential total areas which is suitable for tea production. In addition, current forested areas in the eastern region and other area of the country provide additional scope for tea expansion of course without undermining forestry. Given, the immense gap in projected tea demand and supply in Nepal area expansion should be considered seriously as a matter of strategy.

Nepal has a relatively young tea growing history and produce less than one percent of the world's orthodox tea. Nepalese orthodox tea is better tea compared to that of Darjeeling tea. Due to the newer bushes of Nepalese tea and Himalayan environment with pure air and water, Nepalese tea is relatively qualitative as compared to Darjeeling tea. Therefore the fading quality of Darjeeling tea, together with the increasing demand for orthodox tea worldwide offers Nepal enormous prospects to expand tea cultivation and increase its trade outside of Nepal.

The government grants a number of incentives and assistance to the tea industry. Some of them include exemption of land ceiling; exemption of 75 percent of land registration fee and land revenue; leasing of public land for tea cultivation, low interest for land consolidation, no capitalization of interest cost during grace period, grants to small farmers to transport tea cutting, free technical service to small and cooperative tea farming, lower customs duty on agro-inputs, priority to develop infrastructure and services in commercial tea areas. In addition, trade policies encourage packing industry to establish domestic tea brand and to value addition by tea packets, help small and cooperative tea entrepreneurs to participate in trade promotion and to develop auction system with private participation and removes the requirement for letter of credit to export tea up to one container. These are the main policy frameworks and policies taken by the government, which can help to develop the tea industry in Nepal and it also, increase the potentiality of Nepalese tea.

Problems faced by the tea sector of Nepal

There are so many problems in tea sector of Nepal. Some problems are related with tea farmers and

some are with tea professors and exporters. Among them some important problems are explained below.

At the time of author's field visit in Jhapa and Ilam majority of the respondent farmers (out of 162, 95.4 percent) said the government's role is not effective to developed the tea sector and minimal subsidy facilities are the top must problem in front of tea farmers. It has become essential for tea sector to be a competitive in comparison to international market, specially, with Indian tea sector. It is because India is our neighbor and largest tea producing country in global market. At the same time, India has been providing subsidies to its farmers to the tea sector.

Lack of technical manpower and inadequacy of skilled labour is another most important problem faced by the tea sector. Without technical manpower/skilled labour tea plantation, development and processing activities will not be beneficial for the sector. It is a commercial agro-crop which needs more knowledge than the other traditional agricultural product such as, paddy, maize, wheat etc. In the field, 82.7 percent respondents said that green leaves price declining tendency is another important problem faced by the tea farmers. The cost of production of green leaves has been increasing every year but price realization of green leaf is not in encouraging position. There is a minimum difference between cost and price realization by tea farmers. As a result, most of the tea farmers are not being encouraged towards the tea business.

Unavailability of inputs and lack of processing factory and infrastructure development are other important problems faced by tea farmers. Not easy availability of inputs such as fertilizer, pesticide, insecticides and organic inputs also hindering the tea sector development. Likewise, no easy road access, lack of irrigation and electricity are also major constraints for tea sector development of Nepal.

Tea processing factories are facing many problems like energy/ fuel problem, lack of technical manpower/trained manpower, minimal subsidy and support programme to the factory, no helpful policy adopted by the government and no due attention on tea sector. In the field, 83.3 present (out of 12 factories) respondents said that energy supply is the main problem for industry. It is too irregular. Due to their irregularity, cost of production with alternatives fuel consumption makes it high, respondents said.

Labour is most important factor for tea sector. Basically tea estate depends on labour. Their skill and regularity is most important aspect for productivity and cost minimization of tea. But out of 12 factories 58.3 percent respondents said that labour problem is disturbing factor for tea production. For the fulfillment of their demands, labourers and their unions use the means of closure the factories and gardens for a long time. According to the processors political instability and trade union role has generally created the labour problems.

Tea industry in Nepal is small. The volume exported currently is around 0.23 percent and production is 0.32 percent, out of the total global output (ITC, 2009). With this small quantity, entering into the world market is difficult to build up a brand image unless with personal contacts and constant interaction. So, in this regard 50 out of 12 factories said that there is a marketing problem for tea sector. Lack of Nepali logo and brand in the global market is one of the major problems in tea marketing. Geographical Indication (GI), mainly for orthodox tea areas, can be within a TRIPs of WTO. But we are not still getting such situation it is the main marketing problem which is prevailing in tea sector of Nepal.

Research on tea sector is very negligible and it has been generally neglected. In the field, most of the

respondents said that research activities on this sector are very low and there is no research station, which is specific to tea like manufacture, extension, training, information and now the important aspect of marketing to look into new product development with global consumer in mind. But government of India has approved a modernization scheme with as outlays of IRs 93 crorer for the tea sector of which of this support outlays, in order to support R&D in the tea sector, the scheme proposes to provide a package of IRs 28 crorer to meet the actual deficit of the two R&D institutions namely Tea Research Association at Toklia (Assam) and United Planters Association for Southern India Tea research Foundation Tamil Nadu for a period of five years from 2004-05 (www.markettradefair.com/assest/english/teamarket.pdf) Support activities done by Government of India in various parts for the tea sector development can overcome the problem in their tea industry. Regarding this, in Nepalese side there is almost vacant of R&D and other support activities this is needed for the sector development. In this situation one can enquire, how Nepal can compete with the Indian tea market.

The government role regarding the export increment is not effective. Likewise there is no subsidy for the export promotion activities and no availability of low interest loan to the tea export. Most of the tea exporters have experienced that export trade is inadequately supported by the government. Exporters are levied a VAT payment of 13 percent. Although it is refundable, it is very difficult to get back.

Being a land-locked country, Nepal is dependent on their neighboring country India for export cargo. There is bilateral transport agreement between India and Nepal. But there are delays and obstruction faced by exporters sometimes adding on the costs. So there is no easy transit facility and lack of container facility faced by most of the exporters as a main problem.

Most of the tea exporter opined that there is lack of information/ communication system. Due to this reason exporters are unable to find out the exact position of global market like, demand pattern, production, consumption pattern, new concept in tea consumption, specialty market segment etc. In the context of maximizing export exporters responded that there is identity problem to maximize the export. Nepali tea logo and brand in international market is not established. So there is identity problem to enhance the product. It should be the driving force to establish the Nepal Tea logo and brand in the global market.

There is lack of quality testing laboratories, which will be capable of conducting tests to analyze residue levels, heavy metal presence, fungal infestation and issuing reports required by the larger section of international trade today. Similarly there is a great disadvantage, as sample of tea a waiting export have to be sent to laboratories in India and Germany for such tests to be performed. It indicates that there is existence of non-trade barriers on tea export which is felt as problem in tea sector by the tea stakeholders.

Quantity and quality production, lack of warehouse/blending facility are also some other problems of export of tea. Participation in international fair trade can be an important marketing tool of tea export. But most of the tea exporters experienced that participation in fair trade is more expensive. So, in this regard government support should be available for the participation in fair trade.

5. Suggestions for tea sector Development in Nepal

Development of agriculture sector mainly depends on modernization and commercialization. To grab the opportunities from the global market, their agricultural product should be competitive. As regard to tea, which is high value agro-product and export potential product of Nepalese

agriculture it is facing the various problems which we explained above. To make successful and profitable business of tea following suggestions are made, which will be useful for stakeholders related to tea sector.

- To maintain the leaf standard and quality of tea, there should be good agricultural practices (GAP) in tea cultivation and good manufacturing practices (GMP) in processing stages. It must be strictly followed to ensure minimum damage to soil and environment. Regarding this non-organic fertilizer/pesticides application should be minimum level. NARC can be a relevant institution for it.
- Generally the bags used for plucking are also not the suitable to protect the leaf standard, so that new type of plucking bag should be imported free of duty and made available at reduced cost.
- In order to tap into new markets, it is important to look into product diversification taking into account the trend in volume of imports by target countries and their preferences and tea grades, e.g. Chinese consumer preferred taste is green tea.
- Subsidized loan facility should be provided to all small farmers by the government.
- Political interference in the tea gardens/factories representative, political parties and their trade unions, government representatives and other stakeholders.
- The stable market price of green leaves should be determined by the coordination with the tea farmers, tea processing factories and government representative.
- There is need of good guidelines for the use of chemical fertilizer/pesticide to the tea farmers. As well as imports of inferior quality inputs (substandard and banned cheap products) should be controlled.
- Development of stable, multiple pests' resistance and high yielding cultivars, new sources of resistance should be identified.
- Linkage development among national/international institutions and universities for exchange of information and technologies should be regulated.
- There need to have a well equipped laboratory in Nepal for testing and analyzing the residue levels, heavy metal presence, fungal infestation and issuing the reports.
- There is dire need of IT development. NTCDB will appropriate institution to develop it.
- Tea research center should be established to conduct research, technology, generation and dissemination.
- Government should increase the number of technicians and provide technical support and service to the tea farmers, processors and exporters.
- Initiate the insurance of cash crops by government subsidy. It will protect farmers at the time of crop failure, due to the drought, disease attack and natural disaster.
- To protect the seedling and clones in Nepal, there should be development of geographical indication as per the TRIPS agreement.
- Nepali logo of Nepalese tea should be developed with joint participation of government and private sector for the market promotion in global market.

- Tea auction market should be developed for the transparent marketing in Nepal.
- There should be encouragement to establish new factory to consume the oversupply of green leaves.
- Government should provide marketing assistance to the small and marginalized farmers.
- Government should ensure that labour laws are not violated on the large estates.
- Government and NTCDB should facilitate the creation and empowerment of small producer organization.
- There should be strong coordination and interaction between NARC, NTCDB, DOA, NGO/INGO private tea estate and other stakeholders.
- Studies on effects of pesticides application, testing, screening and recommendation of chemical and non-chemical pesticides, NARC initiative on it, will be reasonable.
- There is enormous potential to increase productivity by good management and using organic manures, farmyard manures and botanical pesticides which can be prepared by using locally available resources. Farmers should be trained about these techniques. The NTCDB and NARC will be relevant institution to do so.
- Transportation linkage, electricity supply and irrigation facility should be developed.

6. Conclusion

Above discussion exhibits that tea is one of the most important high value cash crops of Nepal. The export potential of tea is high and performance is also strong compared to other crops. There is also potentiality to expansion of area to plantation of tea in Nepal. It indicates the prospect of tea sector development in Nepal. Although, there are so many problems in tea sector of Nepal. The role of government is ineffective and there is minimal subsidy to the tea sector. Lack of infrastructural development, limited trained manpower/skilled labour, low price of green leaves no R&D etc are the main constraints to develop the tea sector. In order to make tea as profitable business aforementioned problems should be solved through the initiation of government and private sector stakeholders.

Bibliography

- GTZ (2004). Orthodox Tea in Nepal. German Technical Cooperation (Private sector promotion-Rural Finance, Nepal)
- ITC (2009). International Tea Committee Report. Annual Bulletin of Statistic, 2009
- NTA (2005). The Himalayan Flavour. Kathmandu: Nepal Tea Association.
- NTCDB (2007). Tea-Coffee. Kathmandu: National Tea and Coffee Development Board, Nepal
- Shunmugavelue, K.G., N.Kumar & K.V. Peter (2002). Production Technology of Spices and Plantation Crops. Agrobios, India.

नेपालमा कफी खेती र प्राङ्गारिक प्रमाणीकरण

* भोला कुमार श्रेष्ठ

नेपालमा कफी खेती वि स १९९५ देखि शुरू भएता पनि समय क्रमसँगै विभिन्न उतार चढाव पार गरी वि सं २०६७ सालसम्म आइपुगदा मध्य पहाडका ४० जिल्लामा विस्तार भएको पाइन्छ भने करिब २३ जिल्लामा व्यवसायिक रूपमा नै खेती भइरहेको छ। कफी खेतीको विकास क्रम हेर्दा हालसम्म २५००० भन्दा बढी कृषकहरू संलग्नता रहेको छ भने खेती गरिएको क्षेत्रफल तथा उत्पादन दुवैमा क्रमशः वृद्धि भई गत वर्ष १६३० हे बाट कुल ३४३ मे ८ ग्रीन बिन उत्पादन भएको पाइन्छ। कफी खेती गरिएका प्रमुख जिल्लाहरूमा क्षेत्रगत रूपमा हेर्दा निम्न बमोजिम रहेको छ।

क्र स	विकास क्षेत्रहरू	जिल्लाहरू
१	पूर्वाञ्चल	ईलाम, उदयपुर, संखुवासभा, औखलढुगा
२	मध्यमाञ्चल	ललितपुर, सिन्धुपाल्चोक, काभ्रे, नुवाकोट, धादिङ, मकवानपुर, रामेछाप, रसुवा
३	पश्चिमाञ्चल	अर्धाखाँची, पाल्या, गुल्मी, स्यागजा, पर्वत, बागलुङ्ग, म्यारदी, कास्की, लमजुङ्ग, तनहु, गोरखा

उत्पादनको हिसाबले कफी खेती गरिएका प्रमुख १० जिल्लाहरू यस प्रकार रहेका छन्।

क्र.स.	प्रमुख जिल्लाहरू	क्षेत्रफल (हे)	ग्रीन बीन उत्पादन (के.जी.)	कृषक संख्या
१	स्याङ्जा	२३०	४७२२९	३१८६
२	ललितपुर	९९	४४११९	७८५
३	गुल्मी	११२	४४००९	२४९८
४	काभ्रे	११२	३३९५८	२५६५
५	नुवाकोट	७७	२७७५०	१०२३
६	कास्की	८५	२४०९९	३३९२
७	पाल्या	१८३	१९९२०	२४७६
८	सिन्धुपाल्चोक	८५	१५७८७	२२८६
९	लमजुङ्ग	१४९	१४५२०	९८७
१०	बागलुङ्ग	३९	१२०००	२१६

त्यसै गरी नेपाली कफीको बजार पनि क्रमशः विस्तार हुदै गइरहेको पाइएको छ। हाल आन्तरिक बजारमा कुल उत्पादनको ४५ % कफी खपत हुने गरेको छ भने अन्तर्राष्ट्रिय माग पनि क्रमशः वृद्धि हुदै गएको छ।

नेपाली कफीको गुणस्तर अन्य देशको भन्दा भिन्न प्रकृतिको भएकाले यसको माग अन्तर्राष्ट्रिय स्तरमा बढ्दै गएको छ। यहाँ उत्पादन हुने कफी धेरैजसो प्राङ्गारिक प्रविधि अपनाइएको, छहारीभित्र खेती गरिएको र अराबिका जात मात्रै खेती गरिएकोले छूटै पहिचान बनाएको हो। हाम्रो देशमा कफी खेती प्राङ्गारिक पद्धति अनुसार उत्पादन भइ प्रमाणीकरण बिनाको प्राङ्गारिकको रूपमा विकी भइरहेको छ। तर विश्व समुदाय अहिले क्रमशः प्राङ्गारिक प्रमाणीकरण भएको कफीतर्फ आकर्षित भइरहको परिप्रेक्षमा कफी उपभौग गर्ने देशको प्राङ्गारिक मापदण्ड अनुसार प्रमाणीकरण गराई निर्यात गर्न सकिएको खण्डमा कृषकहरूको आयमा थप वृद्धि हुने प्रशस्त सम्भावना दैखिन्छ।

प्राङ्गारिक प्रमाणीकरण भन्नाले कुनै उपजको उत्पादन, प्रशोधन र वितरणमा प्राङ्गारिक मापदण्डका निर्धारित प्रक्रिया र शर्तहरू पूरा गरिएको छ भनी तेसो पक्षले दिने लिखित सुनिश्चितता लाई जनाउँदछ। आवश्यक प्रक्रिया अपनाई यसरी सुनिश्चितता प्रदान गर्न निकायलाई प्रमाणीकरण निकाय (Certification body) भनिन्छ।

कुनै पनि प्राङ्गारिक उपजमा निर्धारित गुणस्तर कायम गर्नका लागि विश्वासिलो प्रक्रिया अपनाई यसका शर्तहरू पूरा गरिएको हुनुपर्दछ। जसले गर्दा राष्ट्रिय तथा अन्तर्राष्ट्रिय उपभोक्ताहरू माझ प्राङ्गारिक तरिकाबाट उत्पादित कृषि उपजहरूको गुणस्तर निश्चित गर्न सहयोग पुगदछ। विश्वमा युरोपियन युनियन, अमेरिका, जापान, क्यानाडा, चीन, भारत लगायत धेरै देशहरूले प्राङ्गारिक कृषि उपजहरूको स्तर निर्धारण गर्ने आ आफ्नै प्राङ्गारिक मापदण्ड बनाई लागु गरि सकेका छन् भने नेपालमा पनि “प्राङ्गारिक कृषि उत्पादन तथा प्रशोधन प्रणालीको राष्ट्रिय प्राविधिक मापदण्ड सम्बन्धि निर्देशिका २०६४ (संसौधन २०६५)” स्वीकृत गरी प्रक्रिया समेत निर्धारण गरिएको छ।

प्रमाणीकरण प्रक्रिया :

प्राङ्गारिक प्रमाणीकरणको लागि एकल अथवा सामूहिक रूपमा प्रमाणीकरण गर्न सकिन्छ। साना कृषकहरूको उपज प्रमाणीकरण गराउन सामूहिक प्रमाणीकरण पद्धति अपनाएको खण्डमा प्रति कृषक प्रमाणीकरण खर्च कम हुन गई उत्पादित कृषि उपजलाई एकमुष्ट रूपमा विकी वितरण गर्न सहज हुन जान्छ। यसको लागि निश्चित भौगोलिक क्षेत्रका एकै प्रकारको कृषि पद्धति अपनाएका कृषकहरू मिलेर सामूहिक रूपमा आन्तरिक नियन्त्रण प्रणाली लागु गरेको हुनु पर्दछ।

नेपालको मापदण्ड अनुसार व्यक्तिगत कृषक, कृषक समुह तथा प्रशोधनकर्ताले उत्पादित कृषि उपजको प्राङ्गारिक प्रमाणीकरण गर्नका लागि निम्नानुसार प्रक्रिया अवलम्बन गर्नु पर्नेछ।

कतिपय देशहरूमा प्राङ्गारिक उपजहरूको प्रमाणीकरण सरकारी स्तरबाट गरिएको छ भने केही देशहरूमा गैर सरकारी (नीजि क्षेत्र) बाट गर्ने व्यवस्था रहेको छ। विगतका वर्षहरूमा नेपालमा प्राङ्गारिक प्रमाणीकरणको

लागि अन्य देशहरूबाट प्रमाणीकरण गर्ने निकायहरू आउनु पर्ने अवस्था रहेकोले प्रमाणीकरण कार्य सहज तथा सर्व सुलभ थिएन् ।

प्रमाणीकरण प्रक्रियालाई सहज बनाउने उद्देश्यले नेपालको पहिलो प्रमाणीकरण निकायका रूपमा वि सं २०६४ मा अर्गानिक सर्टिफिकेसन नेपाल **{Organic Certification Nepal (OCN)}** संस्थाको स्थापना भएको छ । यो संस्था एशिया र युरोपका विभिन्न दश देशका प्रमाणीकरण निकायहरूको सञ्जाल (Certification Alliance) को संस्थापक सदस्य हो । यस सञ्जालमा निम्न देशका प्रमाणीकरण निकायहरू आबद्ध छन् ।

Partner Organizations:



यसले विश्वका प्रमुख अन्तर्राष्ट्रिय प्रमाणीकरण निकायहरूसंगको सहकार्यमा एकै ठाउँबाट एक इकाई खर्च मै धेरै वटा प्राङ्गारिक मापदण्डहरू बमोजिम प्रमाणीकरण गर्दछ ।

हालसम्म अर्गानिक सर्टिफिकेसन नेपाल (ओ. सि. यन) ले जुम्लामा तीन वटा सहकारीको स्याउ, चितवन, कास्की, र भक्तपुर र काठमाडौँका पाँचवटा फार्मको प्रमाणीकरण गरिसकेको छ भने नुवाकोट (दुध), भक्तपुर (तरकारी), ललितपुर (तरकारी), रूपन्देही (मल), चितवन (मल) र मुगु (स्याउ) मा नेपालको मापदण्ड अनुसारको प्रमाणीकरण प्रकृया अधि बढी रहेको छ । त्यस्तै गरी अन्तर्राष्ट्रिय मापदण्ड अनुसार प्रमाणीकरणका लागि कास्की र पाल्पामा कफीको प्रमाणीकरण कार्य भई रहेको छ ।

यसरी स्थानीय स्तर मै राष्ट्रिय तथा अन्तर्राष्ट्रिय बजारको माग र मापदण्ड अनुसारको प्रमाणीकरण सेवा उपलब्ध भई प्राङ्गारिक खेतीको प्रवर्द्धन गर्दै वातावरण संरक्षणका साथै कृषकहरूलाई आय आर्जनको लागि थप अवसर मिलेको छ ।

*लेखक राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्डमा कफी विज्ञका रूपमा कार्यरत हुनुहुन्छ ।

चिया खेती र कारबन व्यापार

- ज्ञानबहादुर क्षेत्री

अध्यक्ष

हिमचली चिया उत्पादन सहकारी संस्था लि., रामेछाप

भनिन्छ नेपाल एसियाको स्वीटजर ल्यान्ड हो । काम गर्ने सिल सिलामा बस्ने 'स्वीस' र कुटनैतिक भ्रमणमा आउने स्वीसहरुले दोलखाको जिरी र रामेछापको गर्जान, बास्ती भण्डारलाई स्वीजरल्याण्डको जुरिचसँग पनि दाँजेका छन् । नेपाल विश्वका अति विकासको सम्भावना भएका दुई ठूला देश चिन र भारतको बीचमा भएको अति सुन्दर हिमाली देश हो । करीब १०० कि.मी. को चौडाइमा यसको उचाई ६० मिटर देखि ८८४८ मिटर उचाईसम्म पर्छ । बातबरणीय हिसाबले यो तीन क्षेत्रमा विभाजित छ- हिमाली, पहाड र तराई । जम्मा क्षेत्रफलको एक तिहाई भूभाग ओगटेको हिमाली भागमा करीब २% मात्र सुहाउँदो खेती योग्य जमिन छ । करीब १०% राम्रो खेती योग्य जमिन भएको पहाडमा करीब ४६% जनताहरु बसोबास गर्दछन् । भण्डै पहाडको जितनै जनसङ्ख्या भएको तराईमा करीब करीब ५०% सुहाउँदो खेती योग्य जमिन छ । यो हिमाली देशमा विश्वमा पाइने खबै प्रकारको हावापानी पाइन्छ । भौगोलिक विविधता, जैविक विविधता, बनस्पतीय विविधताले भरीएको यस देशमा सम्बेदनशील भू भाग पनि छ । यसको बुद्धिमतापूर्ण प्रयोगले सम्पन्नता निर्मितन्छ भने मुख्यतापूर्ण प्रयोगले विनाश निर्मितन्छ । हिमाली र पहाडी भूभागको गलत प्रयोगले तराई र भारतको विहारमा विपत्ती निर्मितन्छ । पहाडका मानिस मुख्य हुँदा तराईका मानिसले दुःख पाउँछन्, विकसित राष्ट्रले फ्याकेको हरितगृह रायासले विकासउन्मुख राष्ट्रहरुले दुःख पाएका छन् । यस कुरामा न्याय हुनु पर्छ ।

यो पृथ्वी हाम्रो सम्पत्ती होइन् । भविष्यका पुस्ताहरुलाई सुरक्षित हस्तान्तरण गर्ने नासो मात्र हो । हामीले यसलाई विनास गर्ने अधिकार छैन । भविष्यका पुस्ताहरु पनि यसै पृथ्वीमा बाच्नु पर्छ । हामीले यो पृथ्वीको विनास गर्यो भने हामी अपराधी ठहरिनेछौं ।

'वातावरण संरक्षण' विश्वको लागि ठूलो चिन्ताको विषय हो । बढ्दो छरितो गृह र्यास निश्काशनले पृथ्वी तातिदै छ । ७५% क्षेत्र पहाडले ढाकिएको हाम्रो जस्तो देशमा यसको असर बढी नै हुन्छ । हिमालको हिउँ पगलनु, बाढी पैरो जानु, खडेरी, अनावृष्टि, अतिवृष्टि हुनु, जल प्रवाहमा असमान्य फरक पर्नु यसका प्रत्यक्ष असरहरु हुन् ।

प्रकृतिले सबै वातावरणीय खराबीलाई आफुमा समाहित गर्न पनि सक्छ । (Nature can also absorb all environment erils) यसको लागि प्रयोग पद्धतीलाई मात्र अनुसरण नगरी संरक्षण पद्धती तिर पनि जानु पर्ने हुन्छ । बोट, विरुवा र बनस्पतिले अक्सिजन र कारबान डाइक्साइट चकलाई व्यवस्थापन गरेको हुन्छ । यसको अर्थवाट विरुवा बनस्पतिले प्राणीलाई खराब गर्ने कारबन डाइक्साइट लिन्छ र राम्रो गर्ने अक्सिजन दिन्छ । विभिन्न जलाधारको राम्रो व्यवस्थापन र बुद्धिमतापूर्ण जमिन प्रयोगले वातावरण सुधिन्छ । मानव सम्यताको निरन्तरताको लागि कारबन डाइक्साइटको मात्रा घटाउँनु आवश्यक छ ।

बोट, विरुवा, बनस्पती, बाली नाली, छारपातले कारबन ग्रहण गरी त्यसलाई पात, काण्ड, हाँगा र जरामा

संचित गर्दै । पछि त्यो माटोको जैविक कारबनमा परिणत हुन्छ । यो पद्धतिलाई माटोमा कारबनको भण्डारण भनिन्छ । यस प्रकृयाले माटोको उर्वराशक्ति पनि बढाउँदै ।

१९९७ डिसेम्बरमा क्योटोमा भएको संयुक्त राष्ट्रहरुको जलवायु परिवर्तन (Climate Change) सम्मेलनमा माटोमा कारबनको भण्डारण सम्बन्धी छलफल र निर्णय भएको पाइन्छ । हरित गृह ग्रास निष्कासन (Green house gase emission) मा कभी ल्याई कारबन व्यापार गर्न पाउँने अधिकार विश्वका सबै राष्ट्रलाई दिइएको छ । कारबन व्यापार भन्नाले हरित गृह ग्रास निष्कासन कम गरे वापत कर्ति कम गरेको छ, हिसाब अनुसार संयुक्त राष्ट्र संघ मार्फत विकसित राष्ट्रहरुले दिने आर्थिक भुक्तानी हो । अधिकार लिन सक्नु पर्छ । कसैले पनि कोच्चाउँदैन ।

इष्ट इन्डिया कम्पनीले भारतमा चिया रोपण गराउँदा काम गर्ने नेपालीहरूनै धेरै थिए अरे । काटछाँट (Pruning) को सुरुवात पनि एउटा रिसाहाको नेपालीले नै गराइको अरे । त्यो राम्रो कुरा व्यापारिक रूपमा सम्भव हुने ठाउँमा गराउँने प्रयास भएर हाल पनि हामी गोखाली अर्कैको लागि काम गर्नेमा चिनिन्दौँ । गरौला गरौला त पूर्खाले पनि भने होलान । हिन्दी उखान ‘वुरवकका खेती आगे साल’ त्यो आगे साल कहिले आउँने होला ।

धरणीधरको एउटा कविता यहाँ उल्लेख गर्नु प्रसाङ्गीक ठान्दछ ।

जाग जाग अब त लै जाग

उन्नती विसे अब लाग

भो भयो अति सुतेउ...

चिया श्रमशक्ति धेरै चाहिने राम्रो बैदेशिक मुद्रा आर्जन गर्ने गरीबी निवारणमा मदत पुग्ने, वातावरणलाई सुधारी कार्बन ट्रेड गर्न सकिने, दिगो खेती हो । हिमाली अर्थोडक्स चिया (Himalayan orthodox tea) जुन १२०० मीटर देखि २१३४ मीटर उचाईमा लगाएको पाइन्छ, त्यसलाई पूर्ण जैविक गराउँन सकिएको खण्डमा पैसा वर्षन्दू । बोल्नेको पिठो बिक्छ नबोल्नेको चाम पनि विगदैन । जैविक चियाको औषधीय गुणको विश्वमा प्रचार त हुनै पर्छ । जिब्रोमा लागि सकेपछि धनीले हाम्रो चिया खोजी खोजी खान्छन् । कृषि पशुपालनसँग जोडिएको हाम्रो जस्तो देशमा जैविक चिया उत्पादन गर्न कम खर्च लाग्छ । उत्पादन १५/२०% ले कभी आयो भने पनि मूल्यले क्षतीपूर्ती गर्दै । सन २०१० मा १०४ देशहरु मध्ये ८२ सियौ सबभन्दा गरीब ठहरिएका लगभग ३ करोड जनसङ्ख्या भएको देशलाई माथि उठाउँने चिया कृषि जन्य उद्योग हुन सक्छ ।

नेपाल थोरै चौडाईमा सबै प्रकारको हावा पानी भएको सम्पीतोष्ण प्रदेश (Subtropical country) हो । प्रकृतिले चिया र कफीको लागि नै पहाडै पहाडले भरी दिएको जस्तो लाग्छ । प्रकृतिसँग साक्षतकार गर्न न सकेको खण्डमा मानव सभ्यतापछि पर्छ नै । सप्तकोशी जलाधार क्षेत्रमा भूक्षय भई कोशीले नै धार परिवर्तन गन्यो । समयमा बुद्धि नपुऱ्याए अरु ठूला विपत्ति आउने कुरा निश्चित छ । चियाका बोटहरुको काँटछाँटबाट खरो दाउरा पनि प्राप्त हुन्छ । पातभरी सकेपछि काण्डलाई संकलन गरेर Biomass energy electrification पनि गर्न सकिन्छ । १ हेक्टर जमिनमा जंगल लगाउँदा १.८ टन कार्बन व्यापार गर्न सकिन्छ । चिया लगाउनु पनि जंगल लगाउनु जस्तो नै हो । काममा चुनौती त हुन्छन् नै । धारणा नयाँ हो । व्यापार योग्य कारबनको मापन कसरी गर्ने ? किन्तु नि काममा पहुँच कसरी हुने ? आदि चुनौतिहरु छन् । आवश्यकता नै आविश्कारको जननी हो । Necessity is the mother of invention उपाय त निस्कन्छ नै होला । सप्तकोशीले नेपालको

र भारतको ठूलो भूभाग विनास गरायो । ठूलो धनजनको क्षती गच्छो । नेपालको तराई र भारतमा उत्तरवाट रोडा र बालुवा गएको कारणले धार परिवर्तन भविष्यमा पनि गर्न सक्छ । सप्तकोशी मध्ये एउटाकाशी लिखु पनि हो । लिखु जलाधार क्षेत्रले चिया र कफीको परिचय पाएको छ । यसको व्यवसायीकरण हुनु पर्छ । जिविकाको खेती मात्र गर्ने जमाना अहिले छैन । हाम्रो औषधीयुक्त चिया विश्व बजारमा विक्री हुन्छ नै । लिखु जलाधार क्षेत्रले सोलुखुम्बु, रामेछाप र ओखलदुंगा जिल्लाहरुको अंशिक भाग समेट्छ । यो प्रकृतिको भण्डार हो । यस भण्डारलाई आर्थिक सम्पन्नता तर्फ लैजान चिया कफी लगाउँ । छाया रुख (पिकननट, दाँते ओखर, ओखर, खुर्पानी, नासपाती आदि लगाउँ । जडीबुटी उत्पादन गराँ । जल विद्युत उत्पादन गराँ यी सब हुने छाँ ।

क्योटो प्राटोकल (Kyoto Protocol) को धारा ३.४ मा उल्लेख गरे अनुसार हरित गृह र्यास नियंत्रण (Green house gase emission) मा कमी ल्याई हिसाव अनुसार हुन आउँने मूल्य संयुक्त राष्ट्र संघ मार्फत धनी राष्ट्रहरुसँग लिआै ।

यी कार्यहरुको सुरुवात एक ठाउँबाट त हुनै पर्छ । यदि सम्बन्धित निकायहरु र राष्ट्र लागदछ भने लिखु जलाधार क्षेत्रमा जनताहरु सहयोग गर्न आतुर छन् । ढिलो भए पनि विती गएको चाहि छैन ।

नेपाल कफी व्यवसायी महासंघको कफीमा रहेको भूमिका

श्यामप्रसाद भण्डारी

परिचय

कफी पेय पदार्थ मध्ये प्रमुख नरम पेय पदार्थ हो । कारोबारका हिसाबले विश्वमा पेट्रोलियम पदार्थ पछिको दोस्रो ठूलो परिमाण कारोबार हुने वस्तु पनि हो । कफी संसारका १०० भन्दा बढी देशमा उत्पादन हुन्छ । विश्वको सबैभन्दा बढी भन्दा देशमा उत्पादन हुन्छ । विश्वको सबैभन्दा बढी उत्पादन हुने कफी उत्पादन हुने देश ब्राजिल हो । अमेरिका सबैभन्दा बढि खपत हुने देश हो । यसले मानसिक र शारीरिक थकान मेटदछ । अल्झी, निन्द्रा हटाउँछ कार्बोडाइट्रेड, (गुलीयो) प्रोटिन (नाइट्रोजनस कम्पाउण्ड) अम्ल वास्ता यो प्राकृतिक, सुरक्षित र सुद्रिढिताको प्रतिक हो । यसले क्यानसरलाई, मुटु, दम, सम्बन्धी रोगलाई कोलेस्टोल रोगलाई निउनीकरण गर्नुका अतिरिक्त एण्टीएक्सीडेन्ट (०६२ भाद्र १९ अमेरिका को अनुसन्धान ल्यावबाट परिक्षण) हुने हुँदा रोग विरुद्ध लड्ने क्षमता बढाउँछ । दिर्घायुको लिखमा राख्दछ । असल मित्र र असल विचार दिन्छ ।

आज भन्दा ७२ वर्ष अगाडी नेपालमा १९९५ मा गुल्मी जिल्लाबाट कफी प्रवेश भएपछि केही वर्ष कफिमा निकै उत्साह देखिन्छ, त्यसपछिका केही वर्षहरु निस्कृय जस्तै हुँदा उत्पादन, बजारमा खण्डित भएको पाइन्छ । पछि ०४८ बाट फेरी पौरखी किसानको साहासबाट कफी खेती गराँ । भन्ने उद्देश्यका साथ संगठनको निर्माण गरी गाउँ, समूह, जिल्ला र केन्द्रमा एउटै संरचना निर्माण गरी कफी व्यवसाय अगाडि बढ्यो । हाल नेपाल कफी व्यवसायी महासंघ केन्द्रीय संगठनको सञ्जाल भित्र २५०० कफी किसान परिवार, १४ जिल्ला कफी व्यवसायी संघ, गुल्मी, पाल्या, स्याङ्जा, अर्धाखाँची, कास्की, पर्वत, वाग्लुङ्ग, लम्जुङ्ग, तनहुँ गोर्खा, ललितपुर, काञ्चे, सिन्धुपाल्चोक र मकवानपुर छन् । यसको अतिरिक्त अन्य केही जिल्लामा महासंघबाट प्राविधिक सहयोग र अन्य सल्लाह सहयोग प्रदान गरिए आएको छ । हाल B.S.G Ag प्राविधिक संयोजक सहित वोर्डबाट (C.T.E.V.T.) सँग समन्वय गरी तयार पारिएका २९ जना कफी जेटिए सहित १५२ जना कफी क्षेत्रमा प्राविधिकले आ-आफ्नो क्षेत्रमा कार्यतर छन् । नेपालको समुद्र सतहको ८०० मी भन्दा माथि शित, तुसारो नपर्ने मध्य पहाडि जिल्लामा कफी खेती विस्तार गर्ने NCPA र वोर्डको लक्ष छ । केही वर्ष भित्रै १००० टन ग्रिनविसभन्दा माथि उत्पादन गर्ने प्रारम्भिक कार्य सुरु गर्ने समेत लक्ष्य राखेको छ । यसका अतिरिक्त नेपाल कफी व्यवसायी महासंघले आप्नो कार्यलाई अगाडि लैजाने योजना बनाएको छ ।

- कफी खेती, व्यवसाय सम्बन्धी प्रचार-प्रसार सामाग्रीहरु नियमित रूपमा प्रकाशन तथा वितरण गर्ने ।
- सूचना संकलन प्रशोधन तथा प्राविधि वितरण सृदिद सुचना केन्द्र मार्फत नियमित गर्ने ।
- ICS (आन्तरिक नियन्त्रण) प्रणालीलाई विस्तार गर्दै प्राङ्गारिक (जैवीक) कफी उत्पादनको प्रमाण पत्रका निम्नि कार्य गर्ने ।
- राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास वोर्ड एवं राष्ट्रिय तथा अन्तर्राष्ट्रिय संघ संस्थाहरु बीच समन्वय गरी (प्राविधिक, बजार, नीतिगत सुधार आदि) सम्बन्ध विस्तार गर्दै जाने ।
- व्लकमा कफी बगैचा व्यवस्थाका निम्नि सरकारी तथा गैर सरकारी निकायलाई लगानी गर्न प्रोत्साहन र

नीति गत व्यवस्थाका लागि अभियान थाले ।

- क्षेत्रीय स्तरका कफी पल्पिङ्ग केन्द्रको सुरु गर्ने सम्बन्धित निकायहरूसँग समन्वय गर्ने ।
- आन्तरिक उपयोग वृद्धिका लागि थप नयाँ कार्यक्रमको सुरुवात गर्ने ।
- कफी लोगो (प्रतिक चिन्ह) राष्ट्रिय तथा अन्तर्राष्ट्रिय वजारमा सिफारीस, दर्ता र उद्योगीलाई सरलीकृत गर्न बोर्डसँग समन्वय गरी कार्य गर्ने ।
- कफी निति २०६० लाई कार्यान्वयन गर्न पारित भएको कार्यनिर्देशिका २०६७ अनुसार कफी किसान व्यवसायी, सहकारी, संघ । संस्थाहरूलाई सहयोग प्रदान गर्न बोर्डसँग मिली कार्य गर्ने ।
- कफी दिवस र कृषि मेला प्रदर्शनीमा भाग लिने व्यवस्था गर्ने/गराउने ।
- कफीको उचित मूल्य निर्धारण (उत्पादन लागतको आधारमा) मा कृषकको पहुँच पुऱ्याउने वातावरण सृजना गर्ने ।
- सीप परिक्षण केन्द्र (C.T.E.V.T.) सानो ठिमीद्वारा बाँकी कफी प्राविधिकलाई बोर्डसँग सम्बन्ध गरी क्रमशः परिक्षाको व्यवस्था मिलाउने ।
- जिल्ला संघ र केन्द्र संघमा आर्थिक स्रोतको नीतिगत व्यवस्था गर्ने ।
- कफी गुणस्तरमा एक रूपता कायम गर्नका निम्नि केन्द्रीय तहबाट उत्पादन, प्रशोधन, प्रशिक्षक, प्रशिक्षणको व्यवस्था मिलाउने ।
- अर्गानिक (जैविक) व्यवसाय सम्बन्धी तालिमको गोष्ठी आयोजना गर्ने ।
- कफी उद्योग/व्यवस्थालाई सरलिकृत गर्न मद्दत गर्ने ।
- विशिष्ट किसिमको अर्गानिक कफीको महत्व यसका फाइदाका बारेमा कफीको विरुवा देखि कपसम्म र किसानको बारीदेखि उद्योग, व्यापारी क्षेत्रको हात सम्मको वृत्त चित्र निर्माण गरी चेतना मूलक कार्य गर्ने ।
- राष्ट्रिय तथा अन्तर्राष्ट्रियस्तरमा सफल भएका कफी सम्बन्धी गतिविधिहरूका बारे आदान प्रदान गर्न भ्रमण गर्ने/गराउन कार्यक्रमको आयोजना गर्ने ।
- नेपाल सरकारको राष्ट्रिय कार्यक्रममा ससक्त रूपमा कफी समावेश गर्न, NCPA / PCPA / सहकारी/ DADO / NARK / DDL बोर्ड कफी कम्पनीहरूको संयुक्त रूपमा गोष्ठीको आयोजना गर्ने ।
- रोग/किरा सम्बन्धि अध्ययन/अनुसन्धान र रोग थामको व्यवस्था गर्ने ।
- उत्पादन क्षेत्र विस्तार गरी राष्ट्रिय र अन्तर्राष्ट्रिय माग पूर्ति गर्ने ।
- सात दशक अगाडी नेपालमा कफी व्यवसाय प्रवेश गरेको भएता पनि नेपालको भूवनोट यहाँको हावा पानी, हिमाल, उचाईका कारण संसारमा पाइने पृथक विशिष्ट किसिमको अरावीका जातको अर्गानिक कफी नेपालका निम्नि वरदान सिद्ध भएको छ । नेपालमा उत्पादनका हिसाबले कम मात्रामा निकासि भए पनि संसार प्रमुख ११-१५ देशमा कफी निर्यात भएको छ । जुन मुलुकमा हाम्रो कफी पुर्दछ, त्यहाँ हाम्रो कफीको स्वादले प्रभाव जमाएको विद्वमान अवस्थामा नेपालमा कफी खेती र व्यवसायमा लागेका, कृषक, समुह/सहकारी जिल्ला संघ र राष्ट्रिय संघ (NCPA) निर्माण गरी कफी व्यवायलाई संस्थागत रूपमा पिरामिड शैलीले एउटै प्रविधि, एउटै पद्धतीबाट उत्पादन, प्रशोधन र कारोबार वितरण समेतको व्यवस्था मिलाउन सरकारी निकाय, राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्डको समन्वयमा र कृषि तथा

सहकारी मन्त्रालय अन्तर्गत PACT र NCPA बीच काम भएको खण्डमा कफी व्यवसायका लागि कदम अगाडि बढ्ने छन् सबैको दुई मत हुनेछ । यस्तो अनुकुल परिस्थिति निर्माण भएका बेला आ-आफ्नो क्षेत्रबाट इमान्दारीपूर्ण भूमिकाको आवश्यकता छ । नेपाल कफीको देश बन्दैछ । यस्तो बेलामा पढ्नेले देश छोडैछन्, नपढ्नेले हलो छोडैछन्, अरब, कतार, जाईछ, त्यसलाई रोक्न, रोजगारी खोज वा आमा, श्रीमती र छोरा छोरी लाई पाल्न, पढाउन परिवार खुसी बनाउन कफी नीति २०६० को कार्यविधि निर्देशिका ०६७ अनुसार कफीको राष्ट्रिय प्रतिक चिन्ह लोगो किसानको संस्थाको सिफारीसमा कफी विकास बोर्डबाट प्रदान गर्ने सम्मका पेट बोली भित्र यस व्यवसायमा लाग्ने सबैको भविष्य उज्ज्वल र स्वाभीमानी नेपाली नागरिक बनाउने छ ।

नुवाकोटमा चिया खेतीको सम्भावना र चिया विस्तार योजना कार्य तथा कार्य योजना

- मिनबहादुर अगुवा, शैलेन्द्र कुमार यादव

पृष्ठभूमि

नेपालमा वि.सं. १९२० मा इलाम जिल्लाका तत्कालिन बडाहाकिम कर्नेल गजराजसिंह थापाले इलाम जिल्ला सदरमुकाम क्षेत्रमा चिया रोपण गराएर सुरु भएको चिया खेतीलाई व्यावशायीकरण र औद्योगिकरण तर्फ बढाउने क्रममा इलाम र भाषापाका विभिन्न ठाउँहरूमा इलाम चिया कमान, सोक्तिम चिया कमान, कन्याम चिया कमान चिलिडकोट चिया कमान, टोकला चिया कमान, बर्ने चिया कमान, बारदर्शी चिया कमान, लगायतका चिया कमानहरू नेपाल चिया विकास निगम वि.सं. २०२३ सालमा स्थापना हुनु पहिले र पश्चात कृषि विकास बैंक, ओभरसिज डिभिलोपमेन्ट एशोसिएशन (ओ.डि.ए.) लगायतका निकायहरूको सहयोगबाट भाषा पर इलाम जिल्लामा विस्तार भइरहेको चिया खेती वि.सं. २०३९ सालमा तत्कालीन सरकारबाट पूर्वाञ्चल भ्रमणको क्रममा भाषा, इलाम, पाँचथर, तेहथुम, धनकुटा समेत पाँचवटा जिल्लालाई चिया क्षेत्र घोषणा भए पश्चात त्यस क्षेत्रमा चिया खेतीको व्यावशायीकरण र औद्योगिकरण भइरहेकोमा आ.ब २०४५/०४६मा तत्कालिन मन्त्रि परिषदको निर्णय बाट “नेपाल चिया विकास वोर्डको” स्थापना भई बोर्ड ऐन अन्तर्गत वि.सं. २०४९ ऐन अन्तरगत २०५० साल जेष्ठ २० गते राष्ट्रिय चिया तथा विकास वोर्डको स्थापना भए पछि अन्य जिल्लहरूमा समेत “चिया खेती विस्तार गर्दै जाने क्रममा वि.सं. २०६१ मा नुवाकोट जिल्लाको रानीपौवा” मा स्थापना गरि पूर्वाञ्चलमा सिमित चिया खेतीलाई यस क्षेत्रमा समेत विस्तार कार्य भइरहेको छ । नुवाकोट जिल्लाको सबै क्षेत्रमा चिया खेती सम्भाव्यता अध्ययन भइनसकेको भएतापनि यस क्षेत्रको भूवनोट, हावापानी संग धेरै मिल्दो जुल्दो देखिएको र यस योजनामा अभिलेखित चिया कृषकहरूको विवरण र यस क्षेत्रमा हालसम्म रोपिएका चिया वगानहरूको नतिजा हेर्दा पूर्वाञ्चल क्षेत्रमा जस्तै चिया खेतीको विकास गर्ने प्रचुर सम्भावनाहरू देखिन्छ । यस क्षेत्रमा चिया खेती विल्कुल नै नयाँ भएकोले चिया खेती सम्बन्धि चेतना अभिवृद्धि गर्ने कार्यमा आउने समस्या र चिया विस्तार योजना रानीपौवामा अभिलेखित यस क्षेत्रको कक्नी, ओखरपौवा, बुडताङ्ग, देउराली, किमताङ्ग, सालमे, भाल्चे, सिक्रे, वर्सून्चेत लगायतका ठाउँहरूमा कृषकले लगाएको चिया खेतीबाट चियाको हरियो मुना पनि उत्पादन हुन थालेको छ । हाल हातले चियाको हरियो मुनालाई माडेर स्थानिय प्रविधिबाट गरिने हाते चिया तयार गरी बिक्री वितरण गर्दै आइरहेको छ साथै यस जिल्लाका स सानो स्केलका चिया खेती गरीएको हुँदा हाते चिया सम्बन्धि तालिम चिया विस्तार योजना रानीपौवाबाट प्रदान गरिदै आइरको छ ।

यस चिया विस्तर योजना रानीपौवा स्थथापना हुनुका मान्यताहरू (Values)

बुम्ताङ्ग गा.वि.स.का अगुवा कृषक तथा नुवाकोट जिल्ला विकास समितिका भू.पू. उपसभापति जगत बहादुर तामाङ्गले राष्ट्रिय चिया तथा कफी बिकास वोर्डका तत्कालिन चिया प्राविधिक अधिकृत नर बहादुर आमाईलाई वि.सं २०५६ सालमा चिया खेती सम्भाव्यता अध्ययन गराए पछि २०५७ सालमा चिया विस्तार योजना रानीपौवाबाट प्रदान गरिदै आइरको छ ।

योजना धनकुटा वाट चियाको कटिङ्ग डाला ल्याई त्रिशूलि (विदुर) मा नर्सरी हुकाई वि.सं. २०५८ सालमा बुम्ताङ्गमा चिया खेती सुरुवात गरे पश्चात चिया खेती सुरुवात भएको नुवाकोट जिल्लामा चिया खेतीको क्रमिक रूपमा विस्तार भईरहेको छ ।

चिया विस्तार योजनका नुवाकोटको मुख्य चुनौती

परिकल्पना (Vision)

नुवाकोट जिल्लाको चिया खेती हुन सक्ने सम्भावित सम्पूर्ण क्षेत्रमा चिया खेती विस्तार गरि दीगो अर्थोपार्जनको स्रोतको रूपमा स्थापित गराई समृद्ध समाजको निर्माण गर्ने ।

ध्येय (Mission)

चिया वाली जस्तो सयौ वर्ष सम्म आम्दानी लिन सकिने र अन्तर्राष्ट्रिय बजारमा विक्रि गरि अन्तर्राष्ट्रिय मुद्रा आर्जन गर्न समेत सकिने नगदे वाली तर्फप्रेरित गराउदै परम्परागत खेती पद्धतीमा रूमलिएका कृषकहरूलाई आधुनिक नगदे खेती प्रविधिको विकास गर्दै जाने ।

लक्ष्य (Goal)

चिया खेती जस्तो दीगो नगदेवालीको माध्यमबाट यस क्षेत्रका समुदायको सामाजिक तथा आर्थिक स्तर उठाउने

उद्देश्यहरू (Objectives)

- परम्परागत खाद्यान्न वाली उत्पादन खेतीमा आवद्ध यस क्षेत्रका कृषकहरूलाई चिया वाली जस्तो दीर्घकालिन नगदे वाली खेती गर्न, गराउन उत्प्रेरित गराउने ।
- चिया वाली जस्तो धेरै जनशक्ति खपत हुने खेती विस्तार गराई धेरै वेरोजगारहरूलाई रोजगारमा संलग्न गराई वेरोजगारी समस्या समाधानमा सहयोग पुऱ्याउने ।
- चिया वाली जस्तो दीर्घकालीन नगदे वाली खेतीको विस्तार गराई कृषिलाई व्यावशायीकरण र औद्योगिकरण तर्फ रूपान्तरण गराउन यस क्षेत्रका वासिन्दाहरूलाई समेत सरिक गराउने ।
- अन्तर्राष्ट्रिय बजारमा अर्थोडक्स चिया निर्यात गरि अन्तर्राष्ट्रिय मुद्रा आर्जनको दीगो स्रोतको रूपमा चिया खेतीलाई स्थापित गराउने इत्यादी
- अन्य खेतीवाली उत्पादन गर्न कठीन हुने नाङ्गो पाखा चउर, फाँटहरूमा समेत चिया खेती गराई खेर गइरहेका जग्गाहरूको समेत अर्थोपार्जनका लागि सदुपयोग गराउने

कृषि प्रसार शिक्षा (Agriculture Extension Education)

प्रौढ शिक्षामा आधारित शिक्षा भएकोले व्यावशायिक रूपम चिया खेती विस्तार भईरहेको पूर्वाञ्चलका चिया रोपण भएका क्षेत्रहरूमा अन्तर्रजिल्ला अगुवा कृषक भ्रमण कार्यक्रमलाई बढी जोड दिने ।

यस क्षेत्रमा चिया खेतीको विस्तरका लागि प्रचार प्रसार कार्यक्रमलाई एफ. एम. रेडियो, पत्रपत्रिका जस्तो संचार माध्यमलाई उपयोग गरेर यस क्षेत्रका कृषकहरूलाई चिया खेती गर्न अभिप्रेरित गराउने । व्रोसर, पर्चा, वितरण गर्ने ।

चिया खेतीको प्रचार-प्रसार अपेक्षाकृत रूपमा गर्न नसकिरहेको हुनाले अब उपरान्त यस क्षेत्रका वासिन्दा

सरोकारवालाहरू संग सम्बन्धित जिल्ला कृषि विकास कार्यालय, उद्योग वाणिज्यसंग, जिल्ला विकास समिति, गा.वि.स. कृषि संग सम्बन्धित कार्य गर्ने गैरसरकारी निकायहरूसंग समेत समन्वयात्मक स्थापना गरि सामूहिक प्रयासको सिद्धान्तको आधारमा यस क्षेत्रमा चिया खेती विस्तार गराउने ।

विगतमा संचालित कार्यक्रमहरू (Programmes)

- १) यस क्षेत्रका अगुवा कृषकहरूलाई अन्तर जिल्ला कृषक अध्यन भ्रमण कार्यक्रम अन्तर्गत (इलाम, भापा, धनकुटा) लगायतका ठाउँहरूमा अध्ययन भ्रमण गराइएको ।
- २) नीजि चिया नर्सरी स्थापना कार्यक्रम अन्तर्गत चिया कटिङ्ग, डाला, औषधि, आवश्यक सामाग्रि समेत उपलब्ध गराई नर्सरी स्थापना गराएको ।
- ३) नीजी चिया नर्सरी सुदूढिकरण कार्यक्रम संचालन ।
- ४) चिया कृषक समूह उत्प्रेरण कार्यक्रम संचालन
- ५) यस क्षेत्रमा चिया साथै कफी खेती समेत हुन सबने भएकोले चिया, कफी कृषक तालिम संचालन जस्ता कार्यक्रमहरू संचालन भएको ।

भावी कार्यक्रमहरू (Future Programms)

विगतमा संचालीत प्रकृतिका कार्यक्रमहरू संचालनमा निरन्तरता दिई समयले उच्चाएका समस्या र कृषकको माग अनुसारका कार्यक्रमहरू माथी उल्लेखित सरकारी गैरसरकारी निकाय, उद्योगी व्यावशायी, यस क्षेत्रका सरोकारवाला बुद्धिजीवि राजनितिक दल लगायतका अगुवाहरू समेतको अन्तर्क्रियाद्वारा उचित कार्यक्रमहरू तर्जुमा गर्दै जाने ।

नुवाकोट जिल्लामा चिया खेतीका लागि देखिएका सबल पक्षहरू (Strengths)

नुवाकोट जिल्ला र यसको आसपासका जिल्लाहरूको भूवनावट, हावापानी संग करिव मिल्दोजुल्दो देखिएके र हाल नुवाकोटमा रोपेका चिया वगानहरू बाट राम्रो उत्पादन दिन थालेको नतिजा देखिएकोले पूर्वाञ्चलमा जस्तै यस क्षेत्रमा चिया खेतीको प्रचुर सम्भावना रहेकोले चिया खेती सम्बन्ध यस क्षेत्रमा थप विस्तृत सम्भाव्यता अध्ययन संचालन गर्दै ठुला उद्योगीहरूलाई लैजानुपर्ने ।

- नुवाकोट जिल्ला राजधानी (काठमाडौं) संग जोडिएको जिल्ला भएकोले चिया उत्पादन गरिसके पछि बजारिकरण कार्यको लागि सहज हुनेछ ।
- राजधानीसंग जोडिएको जिल्ला भएकोले यस क्षेत्रमा चिया पिएर उपभोग गरे पनि चियाको बोट नै नदेखेहरूको लागि यस क्षेत्रमा स्थापित चिया वगानहरूमा घुमाएर “टि टुरीजमको” विकास गरि पर्यटन प्रवर्द्धन गरि थप आर्थिक स्रोतको रूपमा समेत विकास गर्न सकिने छ ।
- उत्पादित तयारी चिया काठमाडौं नजिक भएकोले सहजरूपले बजारसम्म पुऱ्याएर आन्तरिक बजारमा विक्री गर्न र अन्तर्राष्ट्रिय क्षेत्रमा निर्यात गर्न समेत सहज हुने अवसरहरू प्राप्त हुने छन् ।
- नुवाकोटमा कफी खेती प्रति कृषकहरू अलि बढी संलग्न हुन्दै आएको देखिएकाले चिया कफी खेतलाई एकै साथ प्रवर्द्धन गर्दै लान सकिने अर्गानिक खेती पद्धतितर्फ अग्रसर गराउन यस क्षेत्रमा अर्गानिक चियाखेती गरीदै आएको हुँदा विक्रि वितरण सहज हुने ।

चुनौतिहरू (Threats)

परम्परागत कृषि पेशामा रूमलिरहेका यस क्षेत्रका कृषकहरूलाई चिया खेती जस्तो नगदेवादी व्यावशायीकर औद्योगिक दृष्टिकोणले खेती गराउने प्रचार-प्रसार गरि चेतना अभिवृद्धि गराउन गम्भीर चुनौतिहरूको सामना गर्नु पर्ने छ। सिमित प्राविधिक कर्मचारी दरवन्दी सिमित बजेट रहेको कार्यालय बाट तिब्र गतिमा चिया खेती विस्तार गर्न गराउन कठीन चुनौतिहरूको सामना गर्न परिरहेको छ।

यस क्षेत्रमा ५-६ वर्ष पहिले रोपण भएको चिया बगान बाट उत्पादीत हरियो पत्तिको प्रशोधन गर्न समस्या आइरहेकोले हाते चिया प्रशोधन प्रविधि र थोरै पूँजीमा स्थापना गर्न सकिने चाइनिज प्रशोधन सामाग्री आवश्यक परेको छ।

राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास वोर्ड मातहतमा स्थापित चिया विस्तार योजनामा आवश्यक प्रयाप्त बजेट अभावको कारणले अपेक्षाकृत चिया खेती विस्तार कार्यका लागि सिमित बजेट बाट अत्याधिक क्षेत्रमा सेवा प्रवाह गर्न समस्या व्यहोर्नु परिरहेको हुनाले यस क्षेत्रका सरोकारवाला, जनता, सरकार (कृषि मन्त्रालय) सरकारी, गैरसरकारी संघ/संस्था सबैको समन्वयात्मक सामूहिक प्रयासमा आवश्यक बजेट निकासामा पहल गर्नु पर्ने देखिन्छ। यसको लागि यस क्षेत्रमा स्थापित कार्यालयको बजेट वाहेक “जिल्ला विकास समिति गाउँ विकास समिति” लगायतका कार्यालयहरूमा छुट्याइने विकासे बजेट चिया खेती विस्तारका लागि समेत छुट्याउने व्यवस्था गरेर दिगो बजेट व्यवस्थाको स्रोत स्थापना गराएर तिब्र गतिमा चिया खेती विस्तार गर्ने तर्फ ध्यान दिनु पर्ने देखिन्छ।

सारांश (Conclusion)

नुवाकोट जिल्लाको विभिन्न गा.वि.स क्षेत्रहरूमा परिक्षणको लागि रोपण भएको चिया खेती पूर्वाञ्चल क्षेत्रमा जस्तै उत्पादन दिन सक्ने नतिजाहरू प्राप्त भएकोले यस क्षेत्रमा चिया खेती विस्तार गर्न थप विस्तृत सम्भाव्यता अध्ययन माटो परिक्षण गरि दीर्घकालिन कार्ययोजना तर्जुमा गरि यस क्षेत्रका सरोकारवाला सम्पूर्ण जनता, कार्यस्त सरकारी, गैर सरकारी कार्यालयहरू विच अन्तर्किया र समन्वयात्मक सुमधुर सम्बन्ध स्थापन गर्दै सामूहिक प्रयासको सिद्धान्त अवलम्बन गर्न गराउन सकेमा नुवाकोट जिल्ला र आसपासका अन्य जिल्लाहरूमा समेत एक पटक रोपे पछि सयौं वर्षसम्म उत्पादन लिइरहन सकिने दीगो नगदे बालीको विस्तार गरि व्यावशायीकरण र औद्योगिकरणमा रूपान्तरण गर्दै चिया कपमा पिएर बोटसम्म देख्न नपाएकाहरूको लागि चिया खेती सम्बन्धि खेती प्रणाली प्रशोधन प्रकृया प्याकेजीड प्रकृया लगायतका प्रकृयाहरूको अवलोकन गराउन “टि टुरिज्मको विकास गरि पर्यटन प्रवर्द्धन गर्दै दीगो विकास र स्वरोजगार र समृद्धिको मार्गमा यस क्षेत्रका जनताहरूलाई चिया खेतीको माध्यमले ढोन्याउन सकिने छ।

लेखक: चिया विस्तार योजना रानीपौवाकाङ्क्षा हुनुहुन्छ।

कफीको बोटको काँटछाँटमा परिमार्जित त्रुमागत प्रकृयाहरू

कृष्ण बहादुर थापा
वरिष्ठ वैज्ञानिक
कृषि अनुसन्धान केन्द्र (बागवानी), मालेपाटन, पोखरा

कफीका बोटहरूलाई वार्षिक रूपमा एकपटक हलुका काँटछाँट गर्नु राम्रो हो । यस अन्तरगत टुप्पावाट सुकेका, ज्यादै वाक्ता शाखा तथा प्रशाखा हाँगाहरू हटाउने अनावस्यक मुनाहरू हटाउने रोग किरालागेका हाँगाहरू हटाउनु आदि पर्दछन् । नेपाली कफी कृषकहरूले उचित रूपमा काँटछाँट गरिसकेपछि मलदिने र सिँचाई गर्ने गरेको पाइँदैन । काँटछाँट नगर्दै दिएको मल काँटछाँट गर्नु पर्ने कोषिला हाँगाहरूले पनि लिने र तत्पश्चात् काँटछाँट गर्दा दिएको मलको सही सदुपयोग नहुने गर्दछ । काँटछाँट पछिको कफी विरुद्धाको सही वृद्धिविकासको लागि काँटछाँट गर्ने योजना बनाएको १०-१५ दिन पहिले प्राङ्गारिक भोल मल छर्न र काँटछाँट पश्चात् बोटको उमेर अनुसार प्राङ्गारिक मल बोटको हाँगाले ढाकेको क्षेत्र वरीपरी (Conopy) घेरो बनाई मल दिनु पर्दछ । तत्पश्चात् दिएको मल राम्ररी भिजे गर्नको लागि सिँचाई उपलब्ध गराउन सुभाव दिइन्छ । कफीको बोटले अधिक (कडा) काँटछाँट गर्दा बोटमा पहिलो वर्ष फल नलाग्ने, दोश्रो वर्ष पनि फल कम लाग्ने र कुनै कुनै बोट त मरिपनि हाल्ने गरेको कृषि अनुसन्धान केन्द्र (बागवानी) मालेपाटनमा गरिएको अनुभवले बताएको छ । त्यसकारण कफीबोट लाई काँटछाँट गर्दा सिलसिलेवार रूपमां अप्नाउनुपर्ने र ध्यान दिनुपर्ने कुराहरू बुँदागत रूपमा तल प्रस्तुत गरिएको छ ।

१) कफी कृषकलाई उचित किसिमले कफी बगैंचाको व्यवस्थापन गर्न, बोटको वृद्धिविकाश, हाँगा निस्कने, फूले र फले प्रकृया सम्बन्धि ज्ञान हुन आवश्यक छ ।

२) भोल मल छर्ने:

- कफीको बोटको काँटछाँट गर्ने योजना तय भए अनुरूप १० देखि १५ दिन पहिले बोटहरूमा भोलमल -कम्पोष्ट/जैविक/बोकासी आदि) छर्नुहोस् ।

३) समय

- करिब करिब फलेको कफी टिपी सकेपछि फाल्युण चैत्रको महिना उत्तम हुन्छ ।
- बोटको अवस्थामा, जलवायु र कृषकको अनुकूलता हेरी बैशाखदेखि जेष्ठ महिनासम्म पनि काँटछाँट गर्न सकिन्छ ।

४) ध्यान दिनु पर्ने कुरा

- यस वर्ष फूल फुल्ने डालीको जोगावट तथा अर्को वर्ष फुल फुलाउने मुना निकाल्ने तरिकाको काँटछाँटको अवलम्बन गर्नुपर्छ ।

५) काँटछाँटको मात्रा

- कति मात्रामा काँटछाँट गर्ने भन्ने कुरा कफीको बोटको वृद्धिविकास र कृषकको अनुकूलता अनुसार फरक पर्दछ ।
- सप्रिएका बोटमा बढी र कमजोर बोटमा कम काँटछाँट गर्नुहोस् ।

६) कुन र कति पटक काँटछाँट गरिदैछ ? ध्यान दिनुहोस् ।

- हलुका काँटछाँट अनिवार्य रूपले वर्षको एकपटक गर्नुहोस्
- पहिलो काँटछाँटबाट पलाएका अनावश्यक पानीसरा र नयाँमुनाहरूलाई श्रावण- भाद्र महिनामा पहिलो पटक ह्याण्डलिङ (Handling) गर्नुहोस अथवा हटाउनुहोस् ।
- यदि अनावश्यक पानीसरा र नयाँ मुनाहरूको पुनः वृद्धि भएमा आश्विन - कार्तिक महिनामा दोस्रो पटक ह्याण्डलिङ गर्नुहोस् ।

७ पहिलो हलुका काँटछाँट

७.१ कफी बोटको काण्ड, मुख्य हाँगा, शाखा हाँगा र प्रशाखा हाँगाहरू प्रष्ट देखिने चार-पाँच वर्ष भन्दा बढि उमेरका बोटहरू छान्नुहोस्

७.२ छानिएका बोटलाई रास्त्री निहाल्नुहोस् ।

७.३ बोटको उचाई नाप्नुहोस् ।

७.४ कफीको अग्लो जात भए १.७५ मीटर देखि १.८ मीटर अथवा २.० मीटरसम्म र होचा जात भए १.० मीटर देखि १.५ मिटरसम्ममा चिन्ह लगाउनुहोस् र टुप्पा कटाई गर्नुहोस् ।

नोट : कफीका अग्ला जातहरू : बोर्बोन, मुन्दोनोभो, टिपिका, मारागोजिपे आदि ।

कफीका होचा जातहरू : कटुरा, पाकस कटुआई, क्याटिमोर, कावेरी आदि ।

- टुप्पा कटाई गर्दा मिले सम्म माथिल्लो आँख्लावाट ५ से.मी.(२ इन्च) माथि हुने गरी टुप्पो कटाई (Topping) गर्नुहोस्
- कृषि अनुसन्धान केन्द्र(वागवानी), मालेपाटन, पोखरामा टेकिसिक जातका कफीमा २.२५ मीटर र अन्य जातमा २.० मीटर उचाई कायम गरि कफीको बोटको टुप्पो कटाई (Topping) गरिएका छन् ।

७.५ त्यसपछि टुप्पावाट शुरू गरि फेद सम्म चारैतिर १५ से.मी. परिधि हुने गरि सेन्टरिङ (Centring) गरि काँटछाँट गर्न शुरू गनुहोस् ।

७.६ जमिनवाट ३० से.मी.(१फुट) उचाई सम्मका काण्डका मुख्य हाँगाहरू हटाउनुहोस् ।

७.७ यस वर्ष फूल फूलने डाली जोगाई अर्को वर्ष फूल फूलाउने डालीको विकास गर्नको लागि नयाँ मुना निस्कने गरी काँटछाँट गर्ने हाँगा खोजी काँटछाँट गनुहोस् ।

७.८दुई-तीन वर्ष फल फलि सकेका शाखा तथा प्रशाखा हाँगाहरू खोजेर मुख्य हाँगावाट हटाउनुहोस् ।

७.९ त्यसपछि तल लेखिए वमोजिमका हाँगाहरू तथा कफीको बोटका भागहरू खोजी हटाउनुहोस् ।

क) पुराना र अनुत्पादक हाँगाहरू

ख) सीधामाथी बढ्ने चोर हाँगाहरू

ग) किना, मसिना डालीहरू

घ) पातै पात भएका धेरै वाक्ला भुप्पाहरू

ड) भाँचिएका हाँगाहरू

च) एक आपसमा खप्टिएका हाँगाहरू

छ) रोग तथा किरा लागेका हाँगाहरू

ज) बोटका काण्ड तर्फ फर्केका हाँगाहरू

- भ) तल लन्निएका हाँगाहरू र बोटको टुप्पा (आखिरी उचाई) मा निस्केका अनावश्यक मुनाहरू
८. मध्यम काँटछाँट (Medium purni)
- तीन - चार वर्षसम्म फल फलिसकेका मुख्य हाँगाहरू लामा र अनुत्पादक हुने हुँदा ६० से.मी. देखि ७५ से.मी. बाँकी राखि अनुत्पादक टुप्पाहरू हटाई दिनुहोस् । काण्डबाट
९. कडा काँटछाँट (Hard-cyclic pruning)
- सेता गँवारो लागेको र टुप्पाबाट सुक्दैआएको काण्डलाई किरा लागेको वा कमजोर भाग भन्दा तल सम्म काँटछाँट (Stumping/Hard-pruning) गरी नयाँ काण्ड विकास गर्ने प्रयत्न गनुहोस् ।
 - फलिरहेको कफीको बोटको काण्ड वा मुख्य हाँगाहरू कुनै कारणवस भाँचिएर, किराले खाएर अथवा छ्हारीरुख काँटछाँट गर्दा कफीको बोट नासिएको भएमा बोटको काण्डलाई जमिनबाट ३० से.मी. माथी ४५ (डिग्री) को छड्के कोण बनाई पूर्व वा उत्तर मोहोडा हुने गरि सानो करौतीले फेद कटाई (Stumping/Colar pruning) गनुहोस् ।
१०. काँटछाँट गर्दा काटिएका ठाउँहरूमा बोर्डे मलहम (Bordeaux paste) वा खरानी लगाउनुहोस् ।
११. काँटछाँट गरेपछि सिफारिस गरे अनुसार मलखाद दिनुहोस् । साधारणतया ९०० के.जी. हरियो दिउल प्रति हेक्टर उत्पादकत्व भएका बोटलाई ना.: फ.: पो.: कम.श.: १००गा.: २५.: १०० ग्रा रासायनिक मल प्रति बोट प्रतिवर्ष सिफारिस गरिएको छ । गाईवस्तुको मल ५-१० के.जी. प्रतिबोटक दरले दिनुहोस् ।
नोट: अन्तर्राष्ट्रिय बजारमा प्राङ्गारिक श्रोत र साधनमा आधारित कफी उत्पादनको माग बढ्दै गएकोले रासायनिक मल प्रयोग नगर्न सल्लाह दिइन्छ ।
१२. काँटछाँट पछि प्राङ्गारिक मल राखिएका कफी बगैचामा सिँचाई गर्नुहोस् ।
१३. कफी विरूवा रोपेको ७-९ वर्षपछि दोस्रो पटक काँटछाँट गरिन्छ ।
१४. कफीको विरूवा रोपेको ९-१२ वर्षपछि तेस्रो पटक काँटछाँट गरिन्छ ।
१५. कफीको विरूवा रोपेको ११-१५ वर्षपछि, चौथो पटक काँटछाँट गरिन्छ ।
१६. कफीको विरूवा रोपेको १५-१९ वर्षपछि पाँचौ पटक काँटछाँट गरिन्छ ।
१७. कफीको विरूवा रोपेको १६-२० वर्षपछि छैठौं पटक काँटछाँट गरिन्छ ।
नोट: कफीमा दोस्रो देखि छैठैं पटकसम्म बोटको काँटछाँट र तालिम गर्दा कृषकको आवश्यकता काँटछाँटको प्रकृति, सघता र तरिकाहरूमा फरक हुन सक्छ ।
- सन्दर्भ सामाग्रीहरू**
- अधिकारी, शालग्राम .२०५६. कफी खेती, कृषि प्रसार सेवा, तानसेन, पाल्पा । पृष्ठ -११
- ढकाल, बुद्धिराज .२०६१. कफी खेती -प्राविधिक निर्देशिका), प्रथम संस्करण, राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड, नयाँ बानेश्वर, काठमाडौं । पृष्ठ ५२-५५
- देवकोटा, धर्म प्रसाद .२०६१. कफी खेती प्रविधि । प्रथम संस्करण, फलफूल विकास निर्देशनालय कीर्तिपुर । पृष्ठ २९-३०
२०६६. प्राङ्गारिक कफी खेती सहयोगी पुस्तिका राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड, नयाँ बानेश्वर, काठमाडौं । पृष्ठ ४९-५४
- श्रेष्ठ, देव कुमार..... कफी खेती -एक परिचय) अप्रकासित । पृष्ठ १५

विदेशी भर मात्र नपरौः स्वदेशमै केही गरौ

रामराज ज्ञवाली

आजकाल त गाउँघर शुन्य हुै गा' को छ ।
युवा पुस्ता विदेशिने चलन आ' को छ ॥
सुनिन्द्र है जतातै "रोजगार छैन देशमा ।
जानै पर्ने भयो अब अन्य मुलुकमा ॥

१

अहिले आयो नयाँ फेसन बाहिर जाने ।
धनको बिटो कमाएर घरमा पठाउने ॥
खेतवारी गरगहना दलाललाई खुवाई ।
मलेसिया अरव जाने घरमा रुवाई ॥

२

मातृभूमि नेपालको चट्टै माया मारैर ।
ठुलाठुला सपना देख्छन स्वदेश छोडेर ॥
भएका जग्गा जमिन बाँझै नै राखेर ।
स्वच्छ सफा वातावरण सारा विर्सेर ॥

३

कोही जान्छन जागिर खान इण्डियन आर्मीमा ।
कोही भने अरू काममा अन्य मुलुकमा ॥
कोही जान्छन् अध्ययन गर्न यो कुरा रामै हो ।
ज्ञान सीप प्राप्त गरी नफर्कनु यो नरामै हो ॥

४

विदेशमा पिल्सिएर काम गर्छन भरेर ।
दिनरात त्याग गर्द्धन् धन भनेर ॥
कोही त आउँलान् बाकसमा सुनधन बोकेर ।
कोही भने घर आउँछन रितो भएर ॥

५

एकपटक सोचौन कामै छैन र देशमा ।
किन लाग्ने हामी सधै विदेश मोहमा ॥
अस्तित्व नै नरहनु स्वाभिमान गुमाउदै ।
दासत्वको स्वीकार गर्दा पीडा छन् यस्तै ॥

६

नेपालीले मात्र हो कि सधै दुःख पाइरहने ।
स्वदेश छोडी जागिरलाई विदेश धाइरहने ॥
घर फर्किने हो कि होइन त्रासै मात्र भइरहने ।
यो कुराले परिवारको मन रोइरहने ॥

७

स्वाभिमान नगुमाओँ विदेशी मुलुकमा ।
स्वावलम्बी हुन खोजौ आफ्नै मुलुकमा ॥
बाँच्नुपर्छ विविध बाली उत्पादन गरेर ।
मातृभूमि घरपरिवारको साथ पाएर ॥

८

जीवन सधै पाइदैन यो कुरा सोचौं है ।
आफ्नो श्रमसीप विदेश होइन, यही खन्याओँ है ॥
मरेपनि स्वदेशकै माटोमै रहेर ।
स्वदेशकै मानसम्मान, इज्जत पाएर ॥

९

पराधीन बनेर कति दिन जान्छ र ?
आत्मनिर्भर नहुनेलाई सुख कहाँ छ र ?
खेतियोग्य जमिनलाई व्यवस्थित गर्नु पर्दछ ।
आधुनिक कृषि प्रणाली अबलम्बन गर्नु पर्दछ ।

१०

नाड्गा डाँडा पाखालाई हरियाली पारेर ।
चिया- कफी जे खेति हुन्छन् त्यही गरेर ॥
यिनका साथमा अन्तरबाली खेति गरेर ।
देशको मुहार फेरौं कृषि क्रान्ति गरेर ॥

११

जैविक विधि अपनाउन ढिला गर्नु हुन नि ।
रासायनिक विधि दीर्घकाललाई फाइदा दिन नि ॥
कृषि लगायत पशुपालन यो पेसा अपनाई ।
स्वदेशकै मायामा बसौं रमाई रमाई ॥

१२

पढेपछि कुटोकोदालो नगर्ने सौँचले ।

परिपाटी बिग्रदैगो यस्तो कुराले ॥

उपाय भए विदेशिने, नत्र स्वदेश बस्ने ।

यस्तो चालले कसरी हो हाम्रो हित हुने ॥

१३

जमाना बदलियो सौँच फेरिदै आ' का छन् ।

नयाँ नयाँ इच्छाचाहना बढ्दै गा'का छन् ॥

गरिखाने प्रवृति त घट्दै घट्दै गा' को छ ।

बिलासीपनको प्रवृति बढ्दै गा' को छ ॥

१४

महँगीले आकाश छोला सीमित बाली उब्जिए ।

भोकामरीको समस्या पर्ला अवश्य यस्तो भैदिए ॥

संकटको भूमरीमा फस्नुभन्दा पहिल्यै ।

समस्या ल्याउने बाटो नरोजाँ कहिल्यै ॥

१५

'हुनेखाने' महलमा मोजमस्तिमा बस्छन् ।

'हुँदाखाने' मरिमरी परिश्रम गर्दछन् ॥

'गरिबलाई' 'होला कि' ले कहिल्यै छोड्दैन ।

इच्छा, सपना हहिल्यै पनि साकार हुदैन ॥

१६

यस्तै यस्तै निराशावादी हाम्रो सौँचले ।

छोडेन नि हामीलाई राग, भोक शोकले ॥

'गरेपछि केही हुन्छ' भन्ने भावना जगाओँ ।

कर्म गर्ने मद्धतिमा सुधार अपनाओँ ॥

१७

'अर्काको चहुर हरियो देख्ने' प्रवृतिले ।

के नै गर्न सक्छन र ? मेरो क्यै छैन भन्नेले ॥

समाज बदल्न खोज्नेले आफूलाई बदलै ।

सभ्य, सुसंस्कृत, पौरखीको परिचय दिन नभुलै ॥

१८

विदेशका मात्रै के कुरा सहरीकरण त्यस्तै छ ।

गाउँघर सुन्य भई धर्ती रूदैछ ॥

सुख पाउने चाहनामा सहरबजार रोजेर ।

बाँच्छौ कति सुखसँग गाउँघर छोडेर ।

१९

भएका वनजंगल पनि फडानी भई रा'का छन् ।

बस्तीविकासका नाउँमा प्लटिड भई रा'का छन् ॥

यस्तो कम नरोकिए समस्या युक्त भविष्य ।

प्रकृति स्वरूप बदलिइ विनास हुन्छ अवश्य ॥

२०

विदेशका सबै कुरा त्याग्ने भन्ने होइन नि ।

ज्ञानविज्ञानका राम्रा कुरा लिनै पर्द्ध नि ॥

नेपालका उत्पादनहरू विदेशमा पढाई ।

आत्मनिर्भरताको परिचय दिआँ दहो जग बनाई ॥

२१

युगअनुरार चल्नुपर्द्ध विचार यही जगाओँ ।

देश प्रेमको भावनामा सबले मन लगाओँ ॥

स्वदेश विदेश घुम्नुपर्द्ध ज्ञानविज्ञान जान्नलाई ।

रीतिस्थिति, परम्परा हुन्न मेट्नलाई ॥

२२

पूराना थोत्रा विचार अब बोक्न हुन्न नि ।

नयाँ सोच नवीन खोज नभई हुन्न नि ॥

इच्छा जगाओँ केही गर्ने उपाय निस्कन्ध ।

रोजीरोटी प्राप्त गर्ने आधार यहीं बन्दिन्छ ॥

- खस्यौली -२, पात्पा

प्राङ्गनीक कफी व्यवसायाने वातावरण संरक्षण रोजगारीता र विदेशी मुद्रा आर्जनको प्रमुख आधार बन्नेछ

- ढकेश्वर घिमिरे,
नेपाल कफी व्यवसायी महासंघ (पूर्व अध्यक्ष)

भूमिका

विश्वमा कफी एक सम्मानित एवं बौद्धिक खुराकको रूपमा चिनीएको पेय पदार्थ हो । कफी उपभोगका हिसावले तातो, चिसो Ice राखेको, wine राखेको, दूध राखेको, नराखेको, क्रिम राखेको वाकलो पातलो तरलपदार्थको रूपमा पिउने गरीन्छ भने चक्लेट, विस्क्युट बेकरीज लगायतका खाद्य वस्तुमा मिसाएर पनि प्रयोग गरिन्छ । साथै वडीलोसन सेम्फू सावुन, अगरवत्तीमा समेत मिसाएर प्रयोग गरिन्छ ।

स्वास्थ्यको हिसावले Organic अरावीका फिल्टर कफीले स्फूर्ती दिने, आनन्ददिने दम, बाथ, पत्थरी, थकाइ, दुखाइ, पाचन प्रणालीलाई सकृद बनाउने र मोटोपन कम गर्ने साथसाथै कोलन क्यान्सर डायवीटिज, पार्किन्सन्सडिजिज, लगायतका समस्यालाई कम गर्न मद्दत गर्दछ । आर्थिक कारोबारका हिसावले संसारमा पेट्रोलियम पहिलो र कफी दोश्रो स्थानमा पर्दछ उपभोग सम्बन्धी महत्वको हिसावले टर्कीमा नयाँ बन्ने दुलाहाले नयाँ बन्ने दुलहीलाई जिन्दगी भरी कफी खाउँछु भनी कवुल गरेमा मात्र विवाह गर्न पाउने समेत प्रचलन छ ।

संसारमा २ किसिमको कफी प्रयोग हुन्छ । विभिन्न केमिकल मिसाइएको (घुलनसील) इन्सट्रयान्ट कफी जो अविकसीत र अत्यविकसीत मुलुकका ३०%मानिसले प्रयोग गर्दछन् । अर्को फिल्टर कफी अस्मा कुनै केमिकल नीमिसाई १००% कफी हुन्छ यो कफी विकसित मुलुकहरूमा ७०% जनताले छानेर नै प्रयोग गर्दछन् । फिल्टर कफीलाई पिउन योग्य बनाउनका लागि फिल्टर पेपर, चिया छन्नी जाली, प्रेसपट, मोकापट, कफी मेकर देखी १० लाख सम्म पर्ने अटोमेटीक कफी एस्प्रेसो मेसिनहरू समेत प्रयोग गरेको पाइन्छ । मेसीन अनुसार विभिन्न स्वादको कफी तैयार हुन्छ । यआजकल कफीलाइ अल्कोहलिक पदार्थको रूपमा पनि प्रयोग गरेको पाइन्छ ।

कफीको इतिहास

इ.स. ८५० मा इथियोपिया को कफा भन्ने जंगलमा काल्दी नामको गोठालो वाखा चराउन जाँदा वाखाले कफी खाएपछि वाखा उफन कराउन चिच्याउन थाल्यो गोठालो डराएर आफ्ना पादरी गुरुलाई सुनायो पादरी गुरुहरूले यस्को परीक्षण गरी पिउन हुने ठहर गरे । त्यसपछि विस्तारको क्रममा वनाएर खाने अनेक परीक्षणहरू पछि प्रसोधनका साथमा कफी हाउसहरू खोल्ने र व्यवसायिक ढंगबाट विश्वमा कफी फैलीदै गयो । यसै क्रममा भारतमा १६ औं सताब्दीमा र नेपालमा २० औं सताब्दीमा शुरूभयो । संसारका १०० भन्दा बढी देशहरूमा कफी खेती गरिन्छ । उत्पादनको हिसावले ब्राजिल अग्रस्थानमा उपभोगमा युरोपीयन देशहरूमा बढी र कारोबारका हिसावले अमेरीका अगाडी छ । मिठो स्वादिलो, तथा गुणस्तरका हिसावले २० देशका कफीहरू अग्रस्थानमा छन् ती मध्ये मेक्सीको सातौमा पर्दछ । मेक्सीको र नेपालको पहाडी भेगमा उत्पादन

गरीएको कफीको स्वाद एकै किसिमको पाइएको कुरा ०५४ मा नेपाल आएका अर्गानिक कफी विशेषज्ञहरूबाट परीक्षण गरी पत्ता लागेको कुरा हो । यसमा नेपालीले गौरव मान्नु पर्दछ । ।

नेपालमा कफीको शुरूवात गुल्मी जिल्लाको आमचौरबाट वि.सं. १९९५ मा शुरू भएको थियो भने व्यवसायीक कफीखेतीबाट पात्या मदनपोखरा -७ (तिन्तीआँप टोल) का घिमिरे परीवारबाट २०३९ सालदेखी नेपालमा पहिलो प्रशोधन कम्पनी २०४० सालमा रूपन्देही को मणीग्राममा नेपाल कफी कम्पनीको नामले स्थापना भएको थियो त्यपसपछि कम्पनीको हिसावले दोश्रो र अर्गानिक कफीका हिसावले पहिलो नेपाल अर्गानिक कफी प्रोडक्ट नामको कम्पनी २०४६ सालमा Home made Organic Coffee को रूपमा स्थापना भएको थियो । त्यसपछि अन्य प्रसोधन कम्पनीहरू कमशः नेपालमा स्थापना हुदै गए र हाल करीब १५ वटा कम्पनीहरू कार्यरत छन् र वर्तमानमा राष्ट्रिय, अन्तर्राष्ट्रिय स्तरमा कफीको कारोबार गरीरहेका छन् । यसैगरी करीब ४०० जिति क्याफे हाउसहरू पनि खुलेका छन् ।

संस्थागत तवरले हेर्दा २०४७ सालमा पात्यामा स्थापना भएको संगठन हाल प्रत्यक्ष रूपमा १४ जिल्लाहरू पात्या, गुल्मी, स्याङ्जा, कास्की, लमजुङ, ललितपुर, वाग्लुङ, काख्मे, अर्द्धाखाची, सिन्धुपाल्चोक, तनहुँ, पर्वत गोर्खा, मकवानपुरमा जिल्ला कफी व्यवासायी संघको रूपमा रहेको छन् र प्रत्येक, जिल्लामा समूहहरू बनेको छ यसरी करीब २५००० कफी कृषक रहेको छाता संगठनको रूपमा नेपाल कफी व्यवसायी महासंघ रहेको छ । अप्रत्यक्ष रूपमा पनि थप ८/१० जिल्लाहरू म कफीको उत्पादन भैरहेको छ ।

प्रविधिका हिसावले २०४६ सालदेखी पात्या मदनपोखराका घिमिरे परीवारबाट प्राङ्गारीक (Organic) सोचका साथ शुरू गरीएको कफी व्यवसाय २०५४ सालदेखी मात्र अन्तरराष्ट्रिय स्तरका Organic खेती तथा प्रशोधन विज्ञहरूद्वारा संगठीत जिल्लाका अगुवा कृषक तथा सरकारी कर्मचारीहरू समेतले Organic कफी प्रणालीको तालीम प्राप्त गरे पश्चात राष्ट्रिय चिया कफी वोर्ड समेतको सहयोगमा नेपाल केही व्यवसायी संघ (NCPA) ले अभियानको रूपमा Organic प्रविधि लागु गरी आज सोही प्रविधिको विकास र विस्तार भएको छ । र १५० जना दक्ष प्राविधिकहरू NCPA प्रणालीमा छन् र वर्तमानमा नेपाल सरकारले पनि Organic कफी प्रणाली सम्बन्धी निति बनाउने र लागु गर्ने कार्यमा लागी रहेको छ ।

यसैगरी नितीगत सबाल लगायत राष्ट्रिय स्तरको व्यवस्थाको थालनीकानिमित्त २०४९ सालमा NCPA को अनुरोधमा बनेको राष्ट्रिय चिया कफी विकास वोर्ड बाट अर्गानिक तालीमहरू राष्ट्रिय स्तरको मूल्य निर्धारण व्यवस्था, विरुवा रोपण सुविधा राम्रो कार्य गर्नेलाई पुरस्कृत गर्ने व्यवस्था प्रसोधन सामग्री अनुदान, राष्ट्रिय स्तरमा नमूना वगैचा, राष्ट्रिय कफी निती २०६०, निर्देशिका २०६७, कफी प्राविधिकहरूको स्तरबृद्धिका निमित्त SKill testing को व्यवस्था, राष्ट्रिय कफी दिवसको व्यवस्था, सरकारी कार्यालयहरूमा नेपाली कफीको उपभोगको थालनी, अन्तरराष्ट्रिय कफी संगठन ICO सँग समन्वय र सदस्यताको शुरूवात, अर्गानिक पद्धतिमा प्रोत्साहन गर्नको निमित्त आन्तरिक नियन्त्रण प्रणालीमा अनुदान सहयोगको व्यवस्था वाह्य देशका कमगुणस्तरकाकफी नेपाल प्रवेश वा नेपालमा मिसावट हुने संभावनालाई रोक्न अन्तराष्ट्रमा राष्ट्रिय पहिचान जोगाउन राष्ट्रिय लोगो लाई सार्वजनिक र विगत १५/२० वर्ष देखि गुणस्तर बजार प्रवर्द्धन संस्थागत नितिगत लगायतका महत्वपूर्ण कार्यहरू गरेका उद्योगहरू नेपाल अर्गानिक कफी प्रोडक्ट पात्या, एभरेष्ट कफी मिल्स काख्मे, हाइलैण्ड कफी प्रमोसन कम्पनी ली. काठमाडौलाई कफी वोर्डबाट हालै राष्ट्रिय लोगो प्रदान गरिएको छ ।

कफी संस्था (NCPA) को स्थापना पश्चात Helvetas, Winrock International, AEC, GARDAP, Denida सपोर्ट प्रोग्राम, IDE उज्यालो Copp(Helvetas) PACT लगाएतका कार्यकमहरूले पनि कफीमा केही सपोर्ट गरे भने Copp (Helvetas) PACT लगाइतले अभ गईछन् ।

यसबाहेक जिल्ला स्थीत कृषि विकास कार्यालय, जिल्ला विकास समिति उ.बा.संघ र कृषी मन्त्रालय अन्तरगतका विभागहरू निर्देशानालय चिया कफी विकास शाखा क्षेत्रीय कफी विकास कार्यालय आदीले पनि कफीको क्षेत्रमा कार्यकमहरू गरीरहेको अवस्था छ । यसरी विगत ०४७ सालमा ३१६ के.जी. कफी विक्रीको समस्या र संस्थागत पद्धति, नितिगत प्रविधि आदी क्षेत्रमा परेको समस्यालाई समाधानार्थ स्थापित NCPA नेपाल कफि व्यवसायी संघ पाल्पाको त्यो अवस्थाबाट हालमा वार्षिक ३०० मे.टन ग्रिन विनको उत्पादन छ र वार्षिक रूपमा ६०% अन्तरराष्ट्रिय र ४०% राष्ट्रिय बजारमा खपत भैरहेको अवस्था छ साथै स्थीत केही व्यवस्थीत ढंगले कृयाकलापहरू अगाडी बढीरहेको देखीन्छ ।

विगत देखी ऐले सम्मको वाधा अवरोधहरू सबैलाई चिरै वर्तमान अवस्थामा आइपुगेको कफी व्यवसायीको अवको भविष्य अत्यन्त सुन्दर देखीन्छ । किनकी संस्थागत पद्धती, उद्योगहरूको विकास, नितीगत व्यवस्था Organic पद्धति, कृषकहरूको जागरण र स्वदेशमा बढी रहेको उपभोग एवं अन्तरराष्ट्रिय स्तरबाट भैरहेको वद्दो कफी को मागले नै पुष्टी गरेको छ की कफीको भविष्य अत्यन्त सुन्दर छ । यी कार्यलाई अगुवाई दिने अग्रजहरूलाई भने इतिहासले विर्सन हुने छैन ।

कफी खेती र वातावरणीय पक्ष :

कफीलाई कसैकसैले wild Bens नामाकरण गरेको पनि पाइन्छ । कफीको बोट जंगलबाटै उत्पत्ती भएको कुरा इतीहासले बताउछ । कफीको बारेमा पिपलको बोटमा पाइने जातीकै अक्सीजनको मात्रा पाइन्छ जसले मानव स्वास्थ्यलाई राम्रो फाइदा पुऱ्याउछ । यो व्यवसाय जंगलमा मात्रनभै पहाडी भेगकाठ०० देखी १६०० मी. उचाइ सम्म कान्ला घरवारी पाखो जंगल खेर गएका सार्वजनिक जमिन आदि जुनसुकै ठाउँमा गाउन सकिन्छ यस्को लगाउने दुरी पनि जम्मा २ मी. को र जरा फैलीएरा जाने हुनाले वरैचा Close हुन्छ जसले गर्दा भूक्षय हुनबाट जोगाउछ यसैगरी वाहै महीना हरीयाली भैरहन्छ । यसको भित्री भागमा लहरे कोसे बालीहरू आदि लगाउने हुदा र कफीलाई छायाँको रूपमा अन्य ठूला पात जराबाट मुल दिने रुखहरू लगाइने र खनी खोसी गर्न नपर्ने हुँदा भूक्षय रोक्न मद्दत गर्दछ एकपटक लगाएको ५०/६० वर्ष सम्म आय दिइरहने प्रमुख नगदे बालीको साथसाथै प्रयाप्त अक्सीजन दिने, हरीयाली दिने, छाया दिने र प्राङ्गारीक मलको व्यवस्था आफ्नै श्रोतवाट हुने भएकोले कफी खेती व्यवसाय वातावरण संरक्षणको रूपमा प्रमुख आधार बन्न जाने कुरामा दुइमत हुनेछैन । कफी व्यवसायले नै भूक्षय नियन्त्रण भएको उन्नती प्रगती भएका नमुना पाल्पाको धिमिरे परीवारको छ ।

कफी र रोजगारीता :

कफी व्यवसायमा अथाह रोजगारका अवसरहरू रहेका छन् । विउ तैयारी नर्सरी व्यवसाय रोपण व्यवसाय क्वैचा व्यवस्थापन संरक्षण टिपाइ, प्रारम्भीक प्रसोधन सुकाई र Store सम्पूर्ण अवस्थाहरूमा गाउँमा रहेका बेरोजगार युवाहरू परीचालन गर्न सकिन्छ । त्यसैगरी गाउँका जमिन बेचेर अर्काको देशमा रोजगारीका निम्नि

जाने र वसाइ सरेर सहर तर्फ आउने ठूलो संख्यालाई नियन्त्रण गर्न सकिन्छ । राज्यले वेलैमा विचार पुऱ्याए यो सहरको यो अनियन्त्रीत अवस्थालाई न्यून गर्न सकीन्छ । कफी प्रसोधन गर्ने उद्योगमा पनि मेसीनरी कार्य देखी बाहेक ग्रेडीड गर्ने हैन्डपिकीड गर्ने र greenbeans तैयारी गर्ने कार्यमा अत्यन्त ठूलो संख्यामा कामदारहरूको आवश्यकता पर्दछ । greenbeans लाई Roast गरी विभिन्न स्वादमा तैयारी गर्न, पाउडर बनाउन, तौल गर्नु प्याक गर्न आदी कार्या पनि रोजगारका अवसर हुन साथै बजारीकरणका सन्दर्भमा रेष्टुरेन्ट होटल डिपार्टमेन्टल स्टोर पसलहरू लगायतका विभिन्न ठाउँमा पुऱ्याउनु र विकी गर्नु अर्को रोजगारीता बढ़ि गर्दछ । यसैगरी विभिन्न रेष्टुरेष्ट Cofe House होटलहरूमा आउने ग्राहकहरूलाई विभिन्न स्वादमा मिठो कफी बनाएर खाउन का निमित्त पनि धेरै ठूलो जनशक्ती चाहिन्छ यसरी कफीको Seed To Cup सम्मको अवस्थामा पुऱ्याउने कार्यमा लाखौ मानिस हरूले रोजगारको ठूलो अवसर पाउन सक्छन् ।

अन्तर्राष्ट्रीय मुद्रा आर्जनका रूपमा कफी :

कफी वौद्धिक एवं सम्मानित पेय पदार्थ भएकै कारण र स्वास्थ्य विभिन्न स्वादका, र कफीबाट बन्ने विभिन्न खाद्य परीकार एवं उपभोगका हिसाव नुहाउने सावुन सेम्फु लोसन आदि कार्यमा प्रयोग हुने हुँदा यस्को कारोबार दिन प्रतिदिन बढी रहेको छ । स्वेदशमा विकी हुने कफीहरूमा स्वदेशी उपभोक्ता बाट क्याफे हाउसहरूमा गएर कफी पिएर वा तैयारी प्याकेट किनेर हुने अर्थिक कारोबारका साथ साथै नेपालमा आउने विदेशी पाहुनाहरूबाट कफी पिएर वा खरीदवापत हुने कारोबारले राष्ट्रिय आय बढ़ि हुन्छ त्यस बाहेक नेपालमा आएको खेत पिएको नेपाली कफी आफ्नो देशमा फर्कदा लिएर गएको कफीको कोशेली मनपर्नाको कारण विदेशी पाहुनाहरूले आफ्नो देशमा गएर नेपाली कफी मगाउने गर्दछन् यसरी ह'नै कारोबार अन्तर्राष्ट्रीय व्यापारमा आधारीत कारोबार हुन्छ यस्ले भन ठूलो अन्तर्राष्ट्रीय मुद्रा आर्जन हुन्छ र व्यक्ती परीबार, समाज र राष्ट्रको लागि नै फाइदा पुऱ्यदछ ।

यसैले निष्कर्षमा यो भन्न सकिन्छ कि अन्तर्राष्ट्रियस्तरमा पेट्रोलियम पछिको दोश्रो आर्थिक कारोबार हुने कफी जुन संसारमा २० वटा विशिष्ट कफीहरू मध्ये नेपाली कफी ७ औ नम्मरमा पर्दछ र नेपालमा यो खेती व्यवसायमा प्रयाप्त संभावना छ । यसलाई विस्तार गरी गुणस्तरीयता र नियमित आपूर्तिको व्यवस्था गरी अन्तर्राष्ट्रीय मुद्रा आर्जन गर्नका लागि सरकार सहयोगी निकाय, उद्योगी, व्यवसायी, कृषक सबै मिले र थप कार्य गर्नका निमित्त नेपाली हिमालयन आराबीका कफीको देशभरी चिनाउन सरकारी पक्षबाट पहल गरी २० वर्षे दिर्घकालीन योजना बनाएर कार्य गर्नेछ भन्ने आशा एवं विश्वासका साथ मेरो तर्फबाट पनि गर्न सक्ने र गर्न मिले सहयोगको निमित्त सदा तत्पर रहने छु भन्ने प्रतिवद्धता व्यक्त गर्दै विदा हुन्छु ।

धन्यवाद ।

Tea Sector in Nepal

- Dr. Suman Kumar Regmi

Abstract

Nepal has not achieved so much in tea sector because tea plantation has been started from one and half century ago. There is wide possibility of tea development in Nepal. Vietnam has developed in tea and coffee during 1990's. It is world famous effort. The world 1st and 2nd tea producing countries are China and India. Nepal's share in world tea market is only 0.47 percent.

The commercial tea plantation farming in private sector in Nepal has been started fifty years ago in Jhapa district. Tea industry in Nepal has provided employment to 80 thousand people. There are 134 tea estates in Nepal and 40 tea processing plants. The total area of tea plantation is of 16,500 Hectares of land. Nepal is producing One crore 40 Lakhs of CTC tea every year and 20 Lakhs of K.G of Orthodox tea. 75 Lakhs K.G of tea are consumed internally. Tea worth Rs. One Billion and 11 Crores have been exporting yearly. Tea worth Rs. 90 Lakhs have been importing into the country. The tea industry is playing the role of import substituting role in Nepal. During last four years, tea export has been increased by 170 percent. The CTC tea of Nepal has been exporting to India. Nepalese entrepreneurs also should participate in tea auction in India

The tea strategy from 2010-2014 has already been implemented. There is the provision of giving subsidies to tea planters and bank interest rate facilitation. Present per capita consumption of tea will be targeted to be reached to 600 grams from 350 grams. Nepalese Foreign Diplomatic Missions will be utilized for tea market promotion abroad.

Present Scenario of tea sector

There will be the employment for workers for six months only in tea planting districts. Tea factories in the adjoining districts are operating well. The workers and factory workers are feeling a little trouble even though thus sector earns the foreign exchange. The cutting of ready planted plants is not problem but the problems are in the areas of maintenance of machinery and search for tea market. There will be problem of idle position of workers and farmers if the tea field and factories are not operating. The main farmers in Ilam district are related to tea sector.

If this tea sector is well developed, nobody in this sector will search for alternative work and cultivation. Nepal Tea Development Ltd has one thousand workers in four tea estates in Ilam district.

Not only the position of tea farmers and workers is bad but also the position of tea machineries in the tea factories specially of Orthodox tea factories are bad. They need to be improved.

Due to quality maintenance and quality certification European tea market for Nepalese market is loosing. The CTC tea producing factories are buying more and more green tea, that is why, the position of Orthodox tea factories are declining.

There is no strong tea development policy in Nepal. That is why, such situation in tea sector is prevailing in Nepal. Tea workers are in trouble due to lack of mutual understanding between government and entrepreneurship in Nepal. Sometimes, there is conflict between tea entrepreneurs and small tea farmers regarding price and quality of tea in Jhapa district. The voice of small tea farmers in demanding high price for tea have not been heard by tea entrepreneurs. The small tea farmers are demanding for tea grading to attain high price(Rs. 20 for green tea per K.G) for their tea. The small farmers claim that

such tea are sold in Rs. 30 in India.

There is the demand of peace and security in tea sector.

About one dozens orthodox factories in Ilam district are producing tea.

New areas for tea cultivation in Nepal

Farmers are trying to plant tea in the land of local crop production in Dolkha district of Nepal. Jiri Tea Development Company in this district has started tea plantation. This was the initiator for others. The height of this place is of 2,500 metres.

The organic tea of this district are sold in Rs. 1,200 per K.G within the country and in Rs. 4,000 in overseas market. In 2057 B.S , some people of this district have started tea farming through Jiri Tea Development Company. The climate and soil of this district are suitable for tea plantation in this district. In 2061, tea cooperative has been formed in this district. If tea plantation is under commercial farming, the return per hectare will be more than Rs. 3 Lakhs. The demand of organic tea of this district is from overseas.

The produced tea in Jhapa and Sunsari are of CTC type. The tea planted in mountain region is known as orthodox tea. 95 percent of orthodox tea is exported outside.

No accessible to overseas market

Due to quality, technical barriers, access of producers to overseas market; Nepalese tea has not captured the overseas market. Even though Nepalese tea has been exporting to India; for taking more comparative advantage, Nepalese tea should be exported to overseas. Due to lengthy export procedures, the quality of tea has been declining.

The yearly export trend of tea to overseas has been ups and downs. According to export statistics, yearly tea export has been ranged to 86 Lakhs K.G from the country. The importing countries of Nepalese tea are Check Republic, Germany, UAE, Pakistan, USA, and Japan. Nepalese CTC tea per K.G in Rs. 150 and Orthodox tea in Rs. 700 have been exporting to India.

The organic tea of Nepal has been reaching to Kolkata for chemical and quality testing. If such facility will be available near to border area, it will be more export facilitation.

If the agricultural products of Nepal and India are tested and pass from quarantine and rules and regulations , they move in both countries. It is known that the chemical used in tea plantation and factories are doing bad in the quality of exportable tea. The EU wants to ban the export of such more than one hundred and fifty chemicals from EU which are used in tea sector. The tolerance level of such chemical used in tea sector has already been informed from the concerned sector in Nepal.

Nepalese organic tea has not been familiarized through separate trade mark. That is why, it is difficult to penetrate in European tea market. Even the private sector has tried to export the tea through trade mark , it has not effective so far. The high quality organic tea of Nepal has been exporting to overseas countries in the name of 'Darjeeling tea' which is Indian name and mark.

The image of Darjeeling tea in western world is not so good. That is why , Nepalese tea can be marketed in western countries easily if quality is considered. The old tea plant of Darjeeling has not good image to western world. That is why, Nepalese early tea plants are processed and have been exporting in the name and fame of Darjeeling tea.

Self reliance in tea sector

The tea drinking in early morning by theNepalese are of Nepalese origin. People in India also are preferring to take Nepalese tea and they want to export Indian tea to overseas countries.

Nepal is self dependence in tea sector. Besides domestic consumption of Nepal's tea, there is the export of tea worth Rs. 86 Lakhs. Even though tea policy has come out ,it is not implement- able . The government is trying to implement the policy. The five years' tea strategy has already been come out. The programmes of increasing employment, production and productivity have already come out. The target of increasing production yearly by ten percent is note worthy. As a result, it will increase the employment.

There is the plan of increasing the production of orthodox tea from 20 Laks K.G to 30 Lakhs K.G. The tea strategy has covered the subsidization to tea farmers. There is the plan of certifying of organic tea planted in 2 thousand hectares of land. Nepal tea mark has already been developed to explore and create good image of Nepalese tea.

European traders in Nepalese tea factory

Europeans have come to tea factory in Nepal at the time of green tea processing period. The traders from Germany, Austria and Holland have visited tea processing plants in Nepal. They have tested the tea produced from such tea processing plants. They have found such tea as qualitative one. So, there is the wide possibility of exporting Nepalese tea in coming years. Nepal also produces bio-organic tea for the export to Europe. There is the wide demand of orthodox tea in Europe. If the orthodox tea is proofed as organic, it is easily exported to European countries. The organic tea producing tea factories in Nepal are Gorkha, Himalayan Shangrilla, Kanchanjhangha, and Guranse.

Tea in TEPC' s Statistics publication

HS coded 09021000 green tea weighing 96.4 thousand K.G worth Rs 26 Million has been exported to Hongkong SAR, Japan, Korea R, Malaysia, India, Seychelles, Canada, Austria, Denmark, France, Germany, Sweden, Czech Republic, Poland, Russia, and Australia.

HS coded 09022000 green tea weighing 36.9 thousand K.G worth Rs. 5.9 million has been exported to China PR, Japan, Malaysia, Canada, Austria, France, Germany, and Netherlands.

HS coded 09023000 black tea weighing 4.2 thousand K.G . worth Rs. 2.4 million has been exported to Hongkong SAR, Japan, USA, France, Germany, and Netherlands.

HS coded 09024000 black tea weighing 8.3 thousand K.G worth Rs. 1.16 Billion has been exported to Bhutan, China PR, Indonesia, Japan, Korea R, Malaysia, Sri Lanka, Kazakhstan, India, Kenya, Canada, USA, Austria, France, Germany, Ireland, Netherlands, Sweden, UK, Czech Republic, Iceland, Russia, Switzerland, Australia, and New-Zealand.

References:

1. TEPC; Foreign Trade statistics of various years; Nepal
2. TEPC; A Glimpse of Nepal's Foreign Trade of various years; Nepal
3. TPC (Earlier); Nepal Overseas Trade Statistics of various years; Nepal
4. Daily broad sheeted Nepalese newspapers of various issues
5. Others tea related publications published from Nepal and outside

(The writer can be contacted at sumankumarregmi@hotmail.com)

मालेपाटनको अवस्थामा विभिन्न प्रांगारिक श्रोत र साधनको प्रयोग गरी उच्च गुणस्तरीय र बढि उत्पादन दिने कफीको जातिय छनोट आयोजनाबाट अनुभव गरिएका उपलब्धिहरूः

कृष्ण बहादुर थापा¹, रामबहार केसी², युवराज भुसाल³, रघुपति चौधरी⁴ र दुर्गादत्त पौडेल⁵

वि.सं. २०६२ साल देखि नेपाल कृषि अनुसन्धान परिषद् अन्तर्गतको कृषि अनुसन्धान केन्द्र (बागवानी), मालेपाटन र राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड, क्षेत्रिय कार्यालय मालेपाटन पोखराको संयुक्त तत्वधानमा यो आयोजना शुरू भएको थियो । कृषि अनुसन्धान केन्द्र (बागवानी), मालेपाटनको फार्म भित्र नै कफी बगैचा स्थापना गरी कफी सम्बन्धि अनुसन्धान कार्य हालसम्म पनि नियमित छ । विरूवा रोपेको तीन वर्ष (वि.सं. २०६४ साल) सम्म कफी विरूवाको बृद्धि विकास सम्बन्धि अध्ययन गर्ने कार्य सम्पन्न भयो भने वि.सं. २०६४ साल देखि नै कफी फूलन र फलन शुरू भएकोले ताजा कफी उत्पादन सम्बन्धि तथ्यांक संकलन गर्ने कार्य शुरू भएको थियो । यसरी क्रमागत रूपमा हालसम्म अध्ययनको लागि सम्पन्न गरिएका कार्यहरू प्रस्तुत गर्ने जमर्को गरिएको छ ।

कार्य सम्पन्न अवधि (कार्तिक, २०६२ देखि आषाढ, २०६६)

१. अनुसन्धानको लागि कफी बगैचाको स्थापनाको लागि स्थलगत खोजी र लेआउट गर्ने कार्य
२. विरूवा सार्न, खाडल खन्ने, माटोको नमुना लिने, उपचार अनुसार मल राखी खाडल पुर्ने र बेर्ना सार्ने कार्य
३. बगैचामा पुनः विरूवा रोपण (Gap filling), छापो राख्ने र सिंचाई गर्ने कार्य
४. भौतिक तरिका प्रयोग गरी कफीमा लागेका कीरा (विशेष गरी फड्के कीरा) नियनत्रण/व्यवस्थापन गर्ने कार्य
५. प्रांगारीक कीट विषादि (लिपेल, सुर्तीजन्य) कफी बगैचामा छर्ने कार्य
६. पन्द्रवर्ष अवधिको जलवायुका तथ्यांकहरूको संकलन एवं संग्रह
७. कफी बगैचामा साईनबोर्ड र लेवलिङ्ग प्लेटहरू राख्ने कार्य
८. माटोका नमुनाहरू विश्लेषण गर्ने कार्य
९. कफीको जातिय संकलन एवं सम्बर्धन (Coffee germplasm conservation) ब्लकको स्थापना गर्ने कार्य
१०. कफी नर्सरीको स्थापना

¹ वरिष्ठ वैज्ञानिक, कृ.अ.के. (बागवानी), मालेपाटन, पोखरा, ² वरिष्ठ वैज्ञानिक, कृ.अ.के. (बागवानी), मालेपाटन, पोखरा, ³ वैज्ञानिक, कृ.अ.के. (बागवानी), मालेपाटन, पोखरा, ⁴ चिया तथा कफी विकास अधिकृत, रा.चि. तथा क.वि. बोर्ड, क्षे.का. मालेपाटन, पोखरा, प्राविधिक अधिकृत, कृ.अ.के. (बागवानी), मालेपाटन, पोखरा,

११. कफीको रोग तथा कीरा सम्बन्धि अध्ययन
 १२. कफीलाई दिइएको प्रांगारिक मल एवं कफीको जातिय परिक्षणको आधारमा ताजा कफी चेरी उत्पादन सम्बन्धि तथांक संकलन गर्ने कार्य
 १३. कफीको चार जात (पाकामारा, पाकस, टेकिसिक र छेत्र दिप) को फलमा क्याफिन तत्व उपलब्धताबाटे विष्लेशण गर्ने कार्य
 १४. उपलब्ध ताजा कफी चेरीको उपलब्ध श्रोत र साधनको आधारमा प्रशोधन गर्ने कार्य
 १५. कृषकहरूलाई बढि उत्पादन दिने जातका कफी विरुद्धाहरूको उपलब्धता गराउने कार्य
 १६. वार्षिक प्रगति प्रतिवेदन तयार गर्ने कार्यहरू
- यस आयोजनाबाट सरोकारवाला संघसंस्था एवं कफी कृषकहरूलाई उपयोगी हुनसक्ने उपलब्धिहरू निम्न अनुसार छन्।

क) कफी बोटको बृद्धि विकास सम्बन्धि अध्ययनबाट देखिएका उपलब्धहरू

कफी बोटको बृद्धि विकास सम्बन्धि अध्ययनबाट लागि बोटको उचाई, जमिनको सतहदेखि १० से.मी. सम्मको उचाईमा काण्डको मोटाई, २० से.मी. सम्मको उचाईमा काण्डको मोटाई र विरुद्धाको हांगाहरूको संख्या सम्बन्धि अध्ययन गरिएको थियो। सो सम्बन्धि एक वर्ष (२०६६) का तथांकहरू तलका तालिकाहरूमा दिइएको छ।

तालिका नं. १ विरुद्धाको उचाई (से.मी.), २०६६

जात	पाकामारा	पाकस	टेकिसिक	छेत्र दिप	औसत
उपचार					
गोठेमल	१८७.३३	१६१.२५	२०५.००	१७२.७५	१८१.५८
सुगुरको मल	१४९.२५	१४८.५०	१९२.२५	१७०.५०	१६५.१३
तोरीको पिना	१६३.००	१८०.७५	२१८.५०	१९५.००	१८९.३१
कुखुराको सूली	१७२.२५	१९४.७५	२३६.२५	१४७.५०	१८७.६९
औसत	१८७.९५	१७१.३१	२१३.००	१७१.४४	

तालिका नं. २ काण्डको मोटाई (से.मी.) (१० सेमी उचाईमा), २०६६

जात	पाकामारा	पाकस	टेकिसिक	छेत्र दिप	औसत
उपचार					
गोठेमल	११.५	१३.००	१३.२५	११.५०	१२.३१
सुगुरको मल	१२.३	१३.१३	११.२५	१३.२५	१२.४८
तोरीको पिना	१२.०	१३.७५	१३.००	१३.००	१२.९४
कुखुराको सूली	१०.८	१२.७५	१२.७५	१२.००	१२.०८
औसत	११.६५	१३.१६	१२.५६	१२.४४	

तालिका नं. ३. काण्डको मोटाई (से.मी.) (२० सेमी उचाईमा), २०६६

जात	पाकामारा	पाकस	टेकिसिक	छेत्र दिप	औसत
उपचार					
गोठेमल	९.०	११.२५	१२.००	११.००	१०.८१
सुंगुरको मल	९.०	९.००	९.७५	११.००	९.६९
तोरीको पिना	१०.३	११.००	१०.७५	११.१३	१०.८०
कुखुराको सूली	९.१	११.५०	११.००	१०.२५	१०.४६
औसत	९.३५	१०.६९	१०.८८	१०.८५	

तालिका नं. ४ विरुद्धाको हांगा संख्या, २०६६

जात	पाकामारा	पाकस	टेकिसिक	छेत्र दिप	औसत
उपचार					
गोठेमल	३९.३	४५.००	४६.२५	४९.२५	४४.९५
सुंगुरको मल	१२.३	४४.२५	४५.००	५२.२५	३८.४५
तोरीको पिना	४५.००	४२.७५	४६.७५	५७.५०	४८.००
कुखुराको सूली	४३.८	४९.५०	४४.००	५३.२५	४७.६४
औसत	३५.१	४५.३८	४५.५०	५३.०६	

उपरोक्त तालिकाहरूबाट के देखिन्छ भने कफीबोट विरुद्धाको बृद्धि विकासमा विभिन्न मलहरूको उपचारले गर्दा निम्न अनुसारको नतिजा पाईयो ।

- विरुद्धाको उचाई, १० से.मी.को उचाईमा काण्डको मोटाई र हांगा संख्या (क्रमशः १८९.३१ से.मी., १२.९४ से.मी. र ४८) सबैभन्दा धेरै तोरीको पिना प्रयोग गरेकोमा देखियो । त्यसपछि कुखुराको मल प्रयोग भएकोमा कफी बोटको बृद्धि विकास राम्रो भएको पाइयो ।
- मालेपाटनको अवस्थामा पाकामारा र पाकसको भन्दा टेकिसिक र छेत्रदिप जातको कफीको बोटको बृद्धि विकास राम्रो भएको पाईयो (तालिका नं. १, २, ३, र ४) ।

ख) कफीको ताजा कफी उत्पादन सम्बन्धित अध्ययनबाट थाहा भएका तथ्यहरू

- विभिन्न प्रांगारिक मलहरूको प्रभाव सम्बन्धित परिक्षण गर्दा गाईवस्तुको मल र कुखुराको सूली प्रयोग भएको भन्दा तोरीको पिना र सुंगुरको मल प्रयोग भएकामा ताजा कफीको उत्पादन (क्रमशः २१८६.७८ के.जी. प्रति हेक्टर र २०००.७५ के.जी. प्रति हेक्टर) बढि भएको पाईयो ।
- कफीको ताजा कफी उत्पादनमा जात अनुसार मुल्यांकन गर्दा पाकामारा र पाकस जातको कफीको भन्दा टेकिसिक र छेत्र दिपको ताजा कफीको उत्पादन (क्रमशः २७९८.२३ के.जी. प्रति हेक्टर र २११२.७ के.जी. प्रति हेक्टर) बढि भएको पाईयो (थापा र अन्य, २०१०) ।

ग) कफीको बीउ उमारशत्ति सम्बन्धित अध्ययन

ई.एम (०.५ प्रतिशत) भोलमा कफीको बीउ चौविस घण्टा भिजाई रोप्दा सबैभन्दा बढि (८२ %) बीउ उम्रियो भने निम (०.२%) को भोलमा बीउ भिजाउदा ८१.५% बीउ उम्रियो । चिसो पानीमा २४ घण्टा बीउ भिजाई रोप्दा पनि यथेष्ट मात्रामा कफीको बीउ उम्रेको पाईयो (वार्षिक प्रतिवेदन आ.ब. ०६५/६६) ।

घ) कफीको दानाको आकार (Berry size) सम्बन्धित अध्ययन

कुखुराको सुली र तोरीको पिना प्रयोग भएको बोटको कफी दाना अन्य प्रकारका मल प्रयोग भएकामा भन्दा ठूला आकारका भएको पाईयो । सबैभन्दा ठूला कफीका दाना (१६.४३ मि.मि \times ११.९८ मि.मि.) पाकामारा जातको कफीमा पाईयो (वार्षिक प्रतिवेदन आ.ब. ०६५/६६) ।

ड) कफीको जातिय विशेषता (Varietal Characteristics) सम्बन्धित अध्ययन

कफीका चारवटा जातहरू (छेत्र दिप, पाकामारा, पाकस र टेकिसिक) मा गरिएको जातिय विशेषता सम्बन्धित अध्ययनबाट धेरैजसो गुणहरू (कफीको दाना, हांगा, पात, बोटको उचाई, आँख्ला, तरी आदि) छेत्र दिप भन्ने कफीको संकलनमा उपयुक्त, भएको पाईयो (वार्षिक प्रतिवेदन आ.ब. ०६५/६६) ।

च) कफी दिउलमा क्याफिन तत्वको विश्लेषण

- चारवटा कफीका जातमा क्याफिन तत्वको विश्लेषण गरी हेर्दा सबैभन्दा बढि छेत्र दिपमा १.०४ प्रतिशत र त्यसपछि पाकस र टेकिसिक दुवैमा १.०२ प्रतिशत क्याफिन तत्व भएको पाईयो । सबैभन्दा कम क्याफिन तत्व (०.९७ प्रतिशत) पाकामारा जातको कफीमा भेटियो । यहा भेटिएका क्याफिन तत्वको मात्रा मानविय स्वास्थ्यको लागि हानिकारक नभएको पुष्टि हुन्छ (थापा र अन्य, २०१०) ।

सन्दर्भ सामाग्रीहरू

Annual Technical Report. FY 2065/66. ARS (Horticulture), Malepatan, Pokhara. Pp 45-55

Thapa, K.B., R.B. KC, R. Chaudhary, YR Bhusal and D.D. Poudel. 2010. Selection of Suitable variety of Coffee Grown Under different Organic Means for better Quality and Production at Malepatan Condition. Annual Progress Report (IV), FY 2009/10. Jointly Published by ARS (Horticulture), NARC and NTCDB, Regional Office, MALEPATN, Pokhara. Pp 9-17.

थापा, कृष्ण बहादुर, केसी, रामबहादुर र पौडेल दुर्गादत्त. २०६७. कफी खेतीमा अनुसन्धानका प्रयासहरू । नेपाल कृषि अनुसन्धान परिषद् । कृषि अनुसन्धान केन्द्र (वागवानी), मालेपाटन, पोखरा । पृष्ठ ९-१० ।

कफी प्रशोधन प्रविधि

गोपि प्रसाद ढुंगाना
महासचिव, NCPA

कफीको फलमा ३ तह हुन्छ । वाहीरी बोका, भित्री खोस्टा र सिल्भर स्कीन यि तीन तहपछि मात्र दिउल हुन्छ यसलाई Green तथा Clean Beans भनिन्छ । यो बिन्सलाई मात्र विदेशमा export तथा Roast गर्न गरिन्छ । यही बिन्सको भुटाइवाटनै मानिसले कफी पिउँदा प्राप्त हुने Body, Aroma, Tast ले उच्चतम आनन्दको अनुभुति प्राप्त गर्दछ । कफीका पारखीहरूले कफीमा पाइने विभिन्न खालका गुणहरू-बाक्लोपन, वास्ता, स्वाद लाई विविधता ल्याउनका निम्नि कफीको बोका प्याक्ने विधि नै प्रशोधन विधि हो । यो विधि परम्परागत तरीका अन्तर्गत एक किसिमको मात्र थियो । जुन सुख्खा प्रशोधन विधिले चिनिन्छ । हाल आएर २ विधीहरू प्रचलनमा आएका छन् । चिसो प्रशोधन विधि र अर्धचिसो प्रसोधन विधि ।

१) सुख्खा प्रशोधन विधि Dry Method

यो विधीमा राम्ररी पाकेका कफी दानालाई एकै ठाउँमा जम्मा गरी पानीमा डुवाइन्छ र डुबेकालाई मात्र माटो, धुलो वा अन्य कुनैपनि वास्ना वा गन्ध नआउने स्थानमा फल्याक बिच्छ्याइ गुन्द्रि, त्रिपाल वा सफा सिमेन्टेड आगनमा पन्थ देखी विस दिन सम्म सुकइन्छ । यसरी सुकाउने क्रममा चर्को घाममा सुकाउने, दैनिक टिपेको अलग अलग सुकाउने ५-७ घण्टाको अन्तरालमा चलाउने, रातको समयमा उठाउने वा छोपेर राख्ने गर्नु पर्दछ । कफीमा पानी वा अन्य चिसो पर्न हुदैन परेमा दुसी लाग्छ । यस्तो अवस्थामा १० प्रतिशत देखी ११ प्रतिशत चिस्यान रहेको अवस्थामा भण्डारण गरी सिधै विक्री वा हलर मेसीनमा लगि Green Beans बनाउनु पर्छ वा भण्डारन गर्दा राम्ररी हावा खेल्ने र फीट अग्लो काठका फल्याक बिच्छ्याइ जुटको बोरमा गन्ध, वास्ना केही नआउने गरी भण्डारण गर्नु पर्दछ । यस किसीमको प्रशोधन विधीको कफीको स्वाद तथा गुणस्तर गुलियोर फलको स्वाद भएको हुन्छ ।

२) अर्ध चिसो प्रशोधन प्रविधि (Semi Wash Method)

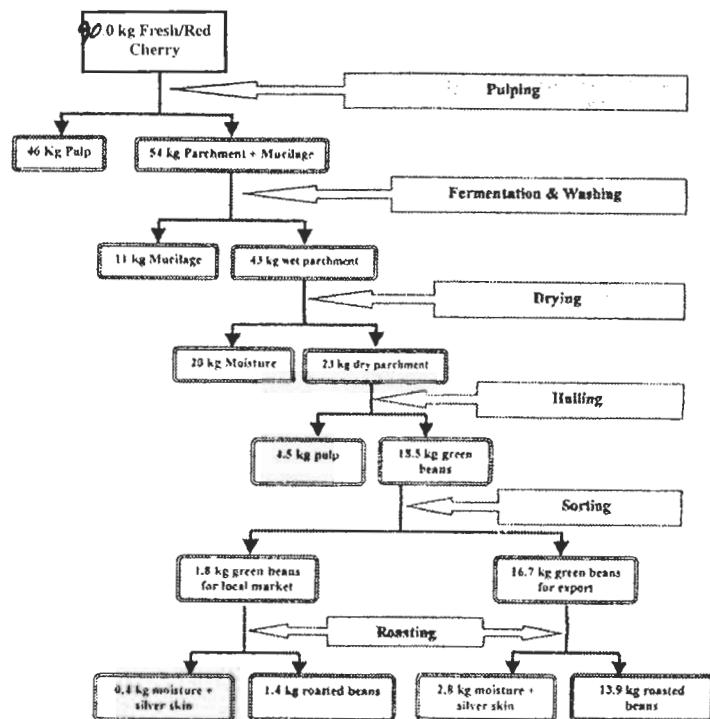
यो प्रविधि खासगरी पानीको अभावले गर्दा चिसो प्रशोधन तरीकाको पुर्ण दिन नसक्ने अवस्थामा पनि गुणस्तरीय पार्चमेन्ट कफी तयार गर्ने विधि हो । यो विधीमा सर्वप्रथम राम्ररी पाकेका ग्रेडिङ गरेका पानीमा डुवाइएका फलहरूलाई टिपेको २४ घण्टा भित्रका फलहरूलाई पत्यर मेसीन वा अन्य विधि बाट बाहीरी रातो बोका छोडाइन्छ, त्यसपछि १२ घण्टासम्म प्लास्टिकको बाल्टी ट्याङ्क वा प्लास्टिक बोरा, थैलामा गुम्फ्याइन्छ । त्यसपछि हल्का संग धोइ तैरीएका लाई फ्याँकी पानी निथारेर टाँड माथि ४ दिनसम्म तार वा प्लास्टिक जालीमा सुकाउनु पर्दछ । त्यसपछि प्लास्टिक, त्रिपाल, मान्द्रो वा गुन्द्रमा सुकाउनु पर्दछ । दैनिक रूपमा १-३ घण्टामा चलाइरहनुको साथसाथै रातमा ढाक्ने वा उठाएर भित्र राखे गर्नु पर्दछ । यो पार्चमेट कफी सुकाउने ठाउमा माटो, गौवर एवं गन्ध वा वास्ना आउने वस्तु अथवा सुकाउने सामाग्री हुनु हुदैन । यसरी ८-१० दिन सुकाएके अवस्थामा १२ देखि १३ प्रतिशत चिस्यान कायम राखी विक्री योग्य ठाउँ वा हलरमा हलीड गरी Clean

Beans बनाउनु पर्दछ वा राम्रो भेन्टीलेसन भएको काठको फल्याक १ फिट अगलो उठाइ त्यही क्षणिक गोदाम गर्नु पर्दछ। वोरा बन्दी गर्ने कममा जुटको बोरा उपर्युक्त हुन्छ। गोदाम गर्दा कोठाको भित्तो भन्दा ६० से.मी. टाढा राख्नु पर्दछ। यस किसिमको पद्धतीको कफीको स्वाद तथा गुणस्तर गुलियोपन र बढि गाढापन हुन्छ।

३) चिसो प्रशोधन तरीका (Wet Method)

यो विधी सर्वोत्तम विधी हो र व्यवसायिक ढङ्गले गरीने विधि हो। यो विधीमा गुणस्तर लाई नै बढी प्राथमिकता दिइएको हुन्छ। यो विधीले तयार गरीएको कफी विश्व बजारमा राम्रो माग रहेको छ। यो विधीमा तपसील अनुसार कार्यहरू गरीएको हुन्छ। यस किसिमको प्रविधीको कफी पिउँदा सामान्य स्वाद र उत्तम गुणस्तरको हुन्छ।

Wet Processing of Coffee



Pulping

पाकेका राता चम्किला २४ घण्टा भित्र टिपेको कफीका दानालाई पानीमा डुबाइन्छ र डुबेकालाई मात्र पत्पर मेसीनके सहायताले बोका फलिन्छ। फल टिपेको २४ घण्टा भन्दा बढि भयो भने गुम्साएर अमिलोपन पैदा भई गुणस्तर विग्रने हुन्छ। त्यसैगरी कम पाकेकेले पनि गुणस्तर विग्रने भएकोले सो को प्रयोग गर्नु हुदैन। पत्परको सहायताले बोका प्याकेपछि बाकी रहेका छुटेका बोका हालते टिपेर फाल्ने काम गरिन्छ। हाल नेपालमा पत्पिड गर्ने काम धेरै जसो हाते मेसीनबाट गरीएको छ। यो इन्डोनेसीया को प्रविधी हो। पत्पिडबाट आएको बोकालाई कम्पोस्ट मल वा गोवरग्यासमा पनि प्रयोग गर्न सकिन्छ।

Fermentation

कफी पल्पर मेसीनबाट बोका छुट्टिइ आएका ति पार्चमेन्ट -चिफ्ला) दाना लाई प्लास्टिकको बाल्टी, ड्रम वा प्लास्टिक कागजको थैलामा ठाउँ मौसम हेरी २४ देखि ४८ घण्टा सम्म गुम्स्याइन्छ । यो गुम्स्याउनुनै फर्मन्टेसन हो । यो अबस्थामा फर्मन्टेसन पुरा नभए चिल्लो पदार्थ दानाबाट निखार्न सकिन्न बढि भयो भने कुहिएको गन्ध भित्री दाना बिगार्दछ । त्यैले यसको परीक्षणको लागी २ हत्केला भरी पार्चमेन्ट कफी लिइ आपसमा रगडूदा आवाज आउनु पर्छ त्यसै गरी बाल्टीको पार्चमेन्टमा लष्टी गाडी भिक्दा प्वाल बनि निस्केमा फर्मन्टेसन पुरा भएको र प्वाल विग्रीएमा पुरा नभएको बुझ्नु पर्छ ।

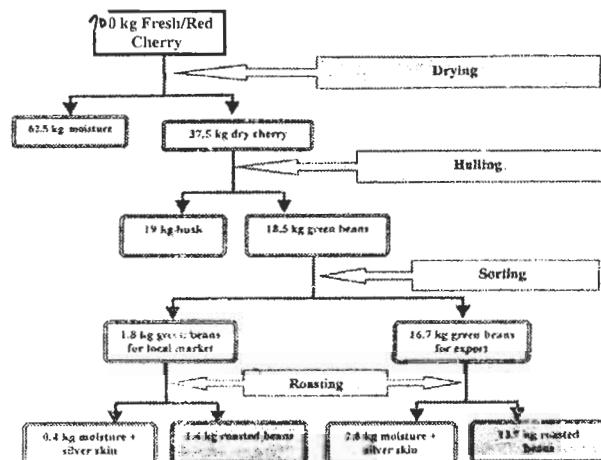
Washing

चिसो सफा पानीले उक्त फर्मेट भएको पार्चमेन्ट कफीलाई तिन चार पटक सम्म धुनु पर्छ । धोइसकेको पार्चमेन्टमा कुनै किसिमको मयुसिलेज रहनु हुदैन अथात चामल जस्तै सफा देखिने हुनु पर्छ । धुने कामको लागी प्लास्टिक बाल्टीमा पार्चमेन्ट नछिर्ने गरी बाल्टीको ५० प्रतिशत भागमा प्वाल बनाउनाले अर्को बाल्टीनमा प्वाल पारेको बाल्टी राखी त्समाथी पार्चमेन्ट खन्याइ धुन पखाल तथा दोस्रो तेस्रो पटकको पानीको पनि प्रयोग गर्न सकिन्छ । पहिलो पटकको म्युसिलेज सहितको पानीलाई खाडल खनेर प्याक्ने वा गोबर र्यासमा पनि प्रयोग गर्न सकिन्छ ।

पूर्व सुकार्ड (जालीमा)

पार्चमेन्टको दाना कालो नहोस भनेर सम्पुर्ण पानीलाई निखन दिनको लागी यो तरीका प्रयोग गरिन्छ । सर्वप्रथम दाना नछिर्ने १६ गेजको तारको जाली वा प्लास्टिक जालीलाई जमिन देखि १.५ देखि २ फिट माथी रहने गरी खाट जस्तो बनाई राख्नु पर्छ र पार्चमेन्ट लाई एक इन्च बाक्लो बनाई सुकाउने र २-२ घण्टामा चलाई रहनु पर्छ । यो सुकार्ड दुइदिन सम्म रहन्छ । रातीको समयमा ढाक्नु पर्दछ । वास्ना, गन्धको नजिक सुकाउनु हुदैन ।

Dry Processing of Coffee



मुख्य सुकाई

पुर्व सुकाई पछि को उक्त पार्चमेन्टलाइ त्रिपाल, मान्द्रो, गुन्डी आदीमा सुकाउन सकिन्छ यसरी सुकाउदा दुइ देखी तिन इन्छ बाक्लो गरी सुकाउन सकिन्छ। दुइ तिन घण्टामा चलाउनु पर्छ बेलेका छोप्नु वा उठाउनु पर्छ। पानी वा अन्य चिसोपन आउन दिनु हुँदैन। यसरी सुकाएको कुल एक हप्ता सम्ममा कफीमा चिस्यान ११ देखी १३ प्रतिशत सम्ममा आइपुग्छ। पार्चमेन्ट सुकाउदा लट अनुसार पहिलो दोस्रो दिनमा अलग सुकाउनु पर्दछ। वास्ना गन्ध केही नजीक हुनु हुँदैन।

चिस्यान

पार्चमेन्ट कफी भित्र रहेको दानको चिस्यान तोकिएके प्रतिशतमा हुनपर्दछ। बढीम सुख्खा भयो भने भुटाइ पछिको स्वाद विग्रन्छ। पल्पर अपरेटर लाइ नुकसानी पर्छ भने कम सुक्यो भने दाना कालो हुने, दुसी ताग्ने, गन्ध आउने र काम नलाग्ने हुन्छ त्यसैले सामान्य जाँचको लागी सुकेको पार्चमेन्टलाइ दुइ हत्केलामा लिइ रगड्नाले भुस जान्छ त्यसपछि अगाडीको दाँतले भित्री दानालाई टोकदा आवाज दिइ उछिटीन्छ। यस बाहेक Moisture Meter बाट पनि चिस्यान नाप्नु पर्दछ। यसको प्रतिशत भनेको १२ देखि १३ सम्म हुनु पर्दछ।

संकलन/भण्डारन

सुकेको पार्चमेन्ट लाइ जुटको बोरामा उठाइ राम्ररी सिलाइ गरी १ फिट अग्लो फल्याक विच्छयाइ राम्ररी भेन्टीलेसन भएको कोठामा राख्नु पर्दछ। त्यहाँ कुनै वास्ना वा गन्ध आउनु हुँदैन। बोराहरू भित्ता भन्दा ६० से.मी. टाढा हुनु पर्दछ। पानी चुहिने तथा अन्य कुनैपनि बस्तु सगै राख्नु हुँदैन। प्रत्येक दिन तयार भएको सुकेको पार्चमेन्ट अलग अलग बोरामा राखी ट्याग लगाउनु पर्दछ। ट्यागमा पल्पर अपरेटर, समुह, जिल्ला को नामको साथै उचाइ, जात, तौल समेत उल्लेख गर्नु पर्दछ। साथै जिल्ला स्थीत संकलन केन्द्रहरूले पनि सोही अनुसार स्थान छुट्याई संकलन र भण्डारन गर्नु पर्दछ। यसरी भण्डारन गरेको कफी मात्र हलिड केन्द्रमा आवस्यक परेको बेलामा पठाउनु उपयुक्त हुन्छ।

यातायात

यसरी तैयार गरिएको कफीलाई बजार सम्म वा संकलन केन्द्र सम्म पुऱ्याउन यातायातले अहम मुमीका खेल्ने गरेकोले सो को बारेमा वर्षात नलाग्दै व्यावस्था गर्नु पर्दछ जस्ले गर्दा कफी ढुवानीमा समयको साथै पानीको कारणले गुणस्तर विग्रने अवस्था न आओस। यसैगरी यातायातको साधनमा पनि गन्ध वा वास्ना आउनने सामान बोकेको रहेछ भने सफा गरेर मात्र सामान लोड गर्नुपर्छ। यो काममा पल्पर अपरेटरले संकलन केन्द्र सम्म र जिल्लाले एकद्वार प्रणालीबाट बिकी व्यवस्था गर्नुपर्ने हुन्छ। अर्थात कुखुराको दाना, मल, पेटोलियम पदार्थ, विषादी ढुवानी गरेको ट्रकमा पार्चमेन्ट ढुवानी गर्न हुँदैन ढुवानी गर्दा त्रिपालले ढाकी पानीबाट जोगाउने तथा घामबाट बढी ताल नदिँदा राम्रो हुन्छ।

विषादीका वैकल्पीक उपाय आजको आवश्यकता

सूमन त्रिखन्नी

नेपालका अधिकांश जनताहरु जिविको पार्जनको लागि कृषि क्षेत्रमा आवद्ध हुदै आएका छन् जब सम्म कृषि क्षेत्रको समग्र विकास हुन सक्दैन तबसम्म अधिकांश जनताको जीवनस्तर माथि उठ्न नसक्ने तथ्य निर्विवाद छ। कृषि क्षेत्रको दिगो विकास, आवश्यकता मात्र नभई अपरिहार्य रहेको छ। विगत केही दशक अगाडि सम्म धेरै कष्टकहरूले परम्परागत तरिकाले स्थानिय जातका वालीनालीहरु लगाउने प्रचलन रहेको थियो त्यस कारण रोग किराहरुबाट त्यति धेरै हानी नोकसानी हुदैनथ्यो, कुनै स्थान विषेशमा रोग किराहरुको समस्या आईपरेमा स्थानिय क्षेत्रमा उपलब्ध श्रोत साधनबाट नियन्त्रण र व्यवस्थापन गर्ने गरिन्थ्यो। तर आजको परिस्थिति अलग छ प्रविधिको विकास साथ साथै बढ्दो जनसंख्यालाई आवश्यक पर्ने कृषिजन्य वस्तुहरुको उत्पादन बढाउने कममा वैज्ञानिक औजारहरुको प्रयोग गरि उन्नत जातका विऊ विजनको छनौट गरि व्यवसायिक रूपमा खेती गर्ने प्रणालीको विकास हुनु सकारात्मक पक्ष रहेता पनि, विभिन्न किसिमका रासायनिक पदार्थ, विषादीहरुको अत्यन्त धेरै मात्रामा प्रयोग भई रहेको हुँदा यसबाट प्रकृतिको साथै मानव स्वास्थ्यमा असर परिरहेको छ।

यसै सन्दर्भमा चिया खेती पनि नेपालको एक मुख्य नगदे बालीको रूपमा रहेको छ। नेपालमा चिया खेती पूर्वको इलाम जिल्लाबाट शुरु भएको पाइन्छ। चिया खेतीमा विभिन्न किसिमका समस्याहरु रहेका छन् जस मध्ये विभिन्न समयमा देखा पर्ने रोग किराहरुबाट धेरै हानी नोकसानी पूऱ्याउने गर्दछ यसरी वर्षेनि देखा पर्ने रोग, सत्रुजीवबाट भईरहेको नोकसानीलाई कम गरी दिगो रूपमा कृषिजन्य वस्तुहरुको उत्पादन र उत्पादकत्व वृद्धि गर्ने कार्यमा वाली संरक्षण गर्न महत्वपूर्ण भूमिका हुन्छ। चिया खेतीमा लाग्ने विभिन्न रोग, किरा, भारपात व्यवस्थापनमा प्रयोग हुदै आएका विभिन्न किसिमका विषादिहरुको बढी प्रयोगले मानव स्वास्थ्य र वातावरणलाई पनि नकारात्मक प्रभाव परिरहेको छ चिया खेतीमा प्रयोग हुने गरेका मनोकोटोफस, क्वीनालफस, फोरेट र इथियन आदि विषादीहरुलाई चिया खेतीमा प्रयोग गर्न पूर्ण रूपमा निषेध गरिएको भएता पनि आम जनमानसमा पर्याप्त जानकारी नहुँदा कतिपय किसानहरूले उक्त विषादीहरुको प्रयोग गरिरहेका छन्। चिया वालीमा देखा पर्ने कतिपय किराहरुले वालीमा हानी नोकसानी पूऱ्याउदैनन् त्यस कारण सत्रुजिवहरुको पहिचान गरि समयमा नै सर्तक भई वुद्धिमता पर्वक व्यवस्थापन गर्न चिया वालीमा सत्रुजिवहरुलाई व्यवस्थापन गरि वाली संरक्षण विधाको केन्द्र विन्दु का रूपमा अंगिकार गरी रोगकिरा, भारपात व्यवस्थापन कार्यलाई प्रभावकारी रूपमा संचालन गरी विषादी प्रयोगका वैकल्पीक उपायहरुको खोजी गर्नु आजको आवश्यकता देखिन्छ।

वियामा लाग्ने किरा र किराको वर्गीकरण

कृष्णराज संग्रहालय

किरा भनेको सामान्यतया शरिर ३ खण्ड भएको, जसमा ३ जोडा खट्टा भएको, २ जोडा पखेटा, १ जोडा जुगा (एन्टीना) मध्ये तथा सुड, ५ वटा आँखा भएको प्राणधारी जिव हो । प्रकृतिमा रहेका किराहरु धेरै छन् । सैवैको अध्ययन गर्ने हामी कपकहरुलाई प्राय असम्भव हुन्छ । त्यसैले हाम्रा चिया वालि देखी लिएर अन्य वालीहरुमा असर पूऱ्याउने किरा (शत्रुजिव) र तिनलाई आहारा गर्ने किराहरु (मित्रजिव) हाम्रा अध्ययनमा आवश्यक छन् । तिनिहरुको वर्गीकरण निम्नानुसार गरिएको छ ।

१. शत्रुजिवलाई नोकसानका आधारमा ३ वर्गमा वाडिएको छ ।

(क) चपाएर खाने: छोटो जुगे

- फटेडग्रे
- लुपर
- घुन
- गवारो

(ख) चुसेर खाने:

- पतेरो
- लामखुट्टे
- रातो माकुरो (माइट्स)
- लाही
- हरियो चुसाहा

(ग) कोत्रयाएर खानो:

- पातवेरुवा
- पातफ्रेस्ट
- लिफ माइनर
- सेतो फिंगा
- खुम्बे

(घ) अन्य किराहरु:

- चोके
- हिप्पा
- फौजी
- ढुडग्रे
- थोप्ले
- रातो खपटे
- पतली, वन्दाको पतली
- स्पोडो, जालो वनाउने किरा
- रैठ्ठे किरा आदी

२. उपभोग गर्ने वस्तुको आधारमा:

(क) बोटविरुवा खाने

(ख) किरा खाने

(ग) फूल र पराग खाने

(घ) सडेको वस्तु उपभोग गर्ने

३. ठाउँ र वासस्थानको आधारमा:

(क) माटो माथी वस्ने

(ख) माटो मुनी वस्ने (ग) भारपात/बोटविरुवामा वस्ने

४. खाने तरिकाको आधारमा:

(क) चपाउने (ख) चुस्ने

(ग) कोतर्ने (घ) चाट्ने (मौरी) (ड) सोस्ने

५. हिड्ने तरिकाको आधारमा:

(क) उड्ने (ख) उफ्ने

(ग) घिस्ने

६. शारिरिक वनावटको आधारमा:

(क) खपटे (ख) पुतली

(ग) फिंगा आदी

७. लाभ र हानीको आधारमा:

(क) शत्रुजिव: माथी वुदा नं. (१) को (क) (ख) (ग) र (घ) मा उल्लेख गरीएको छ ।

(ख) मित्रजिव: माकुरो

- वारलो
- लामोजुगे
- भ्यागुता
- पानी छेप्वा
- घन्टाउके
- फिंगा
- सिम्ले
- थोप्ले
- फटेडग्रे
- लेडी विटल
- आँखाफोरुवा
- खपटे आदी
- हरियो भुडि भएको कमिला
- रंगीचंगी पतेरो
- गंगटा

८. अवस्थाको आधारमा:

(क) अण्डा (ख) लार्भा (ग) प्युपा

(घ) वयस्क (ड) वच्चा

९. स्वभावको आधारमा:

(क) दिनचर (ख) रात्रीचर

१०. विनचकको आधारमा:

(क) पूर्ण (ख) अपूर्ण

कफी खेतीको विकास ऋम

थिरबहादुर कट्टवाल

कफी विश्वकै एक सम्मानित पेय पदार्थको रूपमा चिनिन्छ । विश्वमा पेट्रोलियम पदार्थपछिको दोस्रो ठुलो परिमाणमा विक्री वितरण हुने बस्तु कफी हो र यसको खेती १०० भन्दा बढी 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 भित्र्याइएको भए तापानि नगदे बालीका रूपमा वि.सं. २०३२ सालदेखि सरकारीस्तरबाट किसानलाई प्रोत्साहित गर्नाले यसको उत्पादन व्यवसायिक रूपमा शुरू भएपछि वि.सं. २०४७ सालमा कृषकहरूको संगठन स्थापित भयो । वि.सं. २०४९ को एन अनुसार राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास वोर्डको स्थापना भयो र नेपालमा कफीको विकास प्रक्रियाले गति लियो ।

हाल कफीको खेती मध्य पहाडका करिव ४० जिल्लामा २५००० भन्दा बढी किसानहरूले गरेको पाइएतापनि संगठित रूपमा १४/१५ जिल्लामा व्यवसायिक रूपमा खेती भएको पाइन्छ । लतितपुर, गुल्मी, पाल्पा, स्याङ्जा, कास्की काम्पेपलान्चोक, सिन्धुपाल्चोक अर्धाखाँची जिल्लाहरूमा कफीका लागि चिनिएका जिल्लाहरू पर्दछन् भने बागलुड पर्वत, धारिङ, गोरखा, लमजुङ, रसुवा, नुवाकोट, ओखलढंगा, रामेछाप, इलाम जिल्लाहरूमा पनि कफी खेतीको विस्तार भइरहेको पाइन्छ । कफीको उत्पादन कमलाई 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 आ.व. २०६६/२०६७ मा ३४३ मे.ट. ग्रीन वीन उत्पादन भएको तथ्यांक पाइन्छ ।

२०४० साल देखि रूपन्देहीको मणियाममा नेपालको पहिलो कफी प्रशोधन केन्द्र नेपाल कफी कम्पनी प्रा.लिं स्थापना गरी राष्ट्रिय अन्तर्राष्ट्रियबजारमा 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 ग्रिन बिन, आ.व. २०६१/६२ मे.६६ मे. टन, आ.व. २०६२/६३ मा ९२ मे.टन, आ.व. २०६३/२०६४ मा ११२ मे. टन, आ.व. २०६४/२०६५ मा १२७ मे.टन र आ.व. २०६५/२०६६ मा १२० मे. टन र २०६६/२०६७ हाल सम्म १२० मे. टन ग्रिन बिन जापन, अमेरिका, कोरिया, दुबई लगायत युरोपियन देशहरूमा निर्यात भइरहेको तथ्यांक छ भने आ.व. २०६६/२०६७ मा ५ करोड ४४ लाख बराबरको कफी आयत भई करीब ३ करोड बराबरको आयत घटेको छ ।

कफीको गुणस्तरमा सुधार गर्दै लान सकेमा नेपाली कफीले अन्तर्राष्ट्रिय बजारमा स्थायी उपभोक्ता र बजार सुरक्षित गर्न सक्ने कुरा अन्तर्राष्ट्रिय विजहरूले औल्याएका छन् । पिउनका लागि प्रचलनमा अएका कफीका प्रमुख जातहरू अराविका र रोवस्टा मध्ये अराविका उच्च कोटिमा पर्दछ । नेपालमा उत्पादित कफी अराविका मात्र हो । नेपालका साना किसानले समुद्र सतहबाट ५०० मिटर भन्दा माथिका चिसो हावापनीमा रासायनिक मल र विषदीको प्रयोग नगरिकन प्राइगारिक पढ्दति 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 पदार्थहरू 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 हावापनीमा उत्पादित कफीको रूपमा चिनिएको छ ।

विश्व बजारको मागलाई मध्यनजर राख्दै नेपाली कफीको गुणस्तर बढ़ि एवं विकास गर्न आजको टड्कारो आवश्यकता हो । यसलाई दयडगत गरी नेपाल सरकारले कफी नीति २०६० पास गरेको छ । त्यसै गरी कफी नीति कार्यान्वयन निर्देशिका २०६६ स्वीकृतिका भई कफी लोगो दर्ता लागि उद्योग विभागबाट हाल कफीको विकासमा राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास वोर्ड भई कार्यान्वयन पक्षमा कफीसँग सम्बन्धित संघ संस्थाहरू अगाडि बढी रहको छ । राष्ट्रियस्तमा, किसानको प्रतिनिधि मुलुक संस्था नेपाली कफी व्यवसायी महासंघ, केन्द्रीय कफी सहकारी संघ र जिल्लास्तरमा जिल्ला कफी व्यवसायी संघहरू कार्यरत छन् ।

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 योजनावद्वा 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 उपायहरू पत्ता लगाउने ।
- आवश्यक पर्ने सामग्रीहरूको आपूर्तिको व्यवस्था गरी सम्बन्धित व्यक्ति वा संस्थाहरूलाई आधुनिक प्रविधिबाटे 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 निर्यातकर्ताहरूलाई 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 आधारहरू 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, बीउ, बेर्ना, रासायनिक मल, किटनाशक औषधि, औजार, इन्धन, प्राविधिक सेवा आदिको आपूर्तिको व्यवस्था गर्ने, गराउने ।

(ङ) चिया तथा कफी लगाउन उपयुक्त सरकारी ऐलानी जग्गाहरू नेपाल सरकारबाट उपलब्ध गरी चिया तथा कफी लगाउने वा 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 निर्यातकर्ताहरूलाई 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 ।
- (ञ) चिया तथा कफी उद्योगमा संलग्न व्यक्तिहरूको सीप विकासको लागि ती व्यक्तिहरूलाई विदेशमा आवश्यक तालिम, सेमिनार एं 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 मजदुरवीच समझदारी वृद्धि गर्न गराउनका लागि आवश्यक कार्य गर्ने, गराउने ।
- (ड) चिया तथा कफी उद्योगहरूको दर्ता लगत राख्ने ।
- (ढ) 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 विकासराम्भन्ती 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 परिषद्	सदस्य
१०)	महाप्रवन्धक बैंक	सदस्य
११)	महाप्रवन्धक 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 भापा	
६.	मेची, कोशी र बागमती अञ्चलका (भापा, 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 आर्थिक 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 काठमाडौंअन्तर्गत सञ्चालित क्षेत्रीय कार्यालय भापा र क्षेत्रीय कार्यालय कास्की रहेका छन् । केन्द्रीय कार्यालयबाट सञ्चालित क्षेत्रीय कार्यालय भापाको 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 भापा

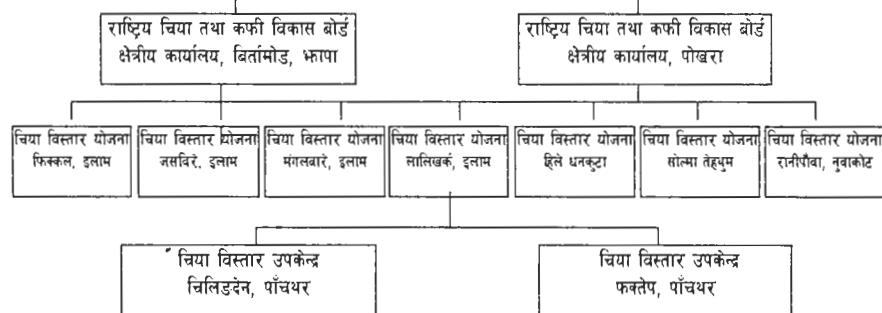
बोर्डअन्तर्गत रहेका सातवटा योजना तथा दुई उपकेन्द्रको अनुगमन, निरीक्षण तथा मूल्यांकन गर्नुका साथै सम्बन्धित क्षेत्रमा देखिएका चियासम्बन्धी समस्याको पहिचान गरी समाधानार्थ आवश्यक पहल गरी कार्यक्रममा विशिष्ट प्रभावकारिता ल्याउने लक्ष्य राखी कार्य सम्पादन गर्न, साथै चिया तथा कफीसँग सम्बन्धित कृषक, व्यापारी,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

क्षेत्रीय कार्यालय कास्की

पश्चिमाञ्चलमा छारिएर रहेको कफी खेतिको अनुगमन, निरीक्षण गरी कृषक, व्यापारी, उद्यमीहरूलाई प्राविधिक सेवा पुऱ्याउने उद्देश्यले स्थापिता यस कार्यालयबाट हाल करिव ३०-३५ जिल्लामा छारिएर रहेको कफी खेतिको अनुगमन तथा निरीक्षण गरिरहेको छ । चिया र कफीसम्बन्धी प्राविधिक सल्लाह सुझाव पनि दिँदै आएको छ । साथै उक्त कार्यालय अन्तर्गत ३० रोपनी जग्गामा कफीको डेमोस्ट्रेशन प्लट स्थापना गरिएको छ ।

बोर्डको संगठनात्मक तालिका

राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड
केन्द्रीय कार्यालय, काठमाडौं



नोट: ओखलढुङ्गा र सोलुखुम्बु जिल्लामा चिया विस्तार योजना स्थापनाका लागि जग्गा 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 द 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. हरुमा चिया रोपण क्षेत्रफल

क्र.सं.	गा.वि.स.को नाम	कृषक संख्या	रोपण क्षे. रो.	रोपण क्षे. हे.
१.	फिक्कल	४२५	११४२५	
२.	नामसालिङ्ग	६४	६२५	
३.	जोगमाई	५२	२२५०	
४.	शान्तिपुर	२८	३२७५	
५.	दानावारी	५	२४२	
६.	चिसापानी	४०	३७८	
७.	कोल्वुङ्ग	८६	११४०	
८.	इरौटार	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.	पशुपतिनगर	६४	५११८	
१६.	लक्ष्मीपुर	२२८	३८४१	
१७.	कन्याम	४६२	६५८०	
१८.	श्री अन्तु	२६७	४५३९	
	जम्मा	२५९४	४४७८३	२२३९

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 वाँकी क्षेत्रफल : ३९.५ रोपनी

(क) कार्यालय तथा आवास : ६ रोपनी

(ख) खोला खोल्ती : 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.	धनकुटा न.पा.	५८	७४४	
२.	चुडवाड गा.वि.स.	२६	३२०	
३.	बेलहरा गा.वि.स.	४९	२०८	
४.	पाखीवास गा.वि.स.	४०	३७९.५	
५.	मुगा गा.वि.स.	३६	७०४	
६.	फलौटे गा.वि.स.	१२	१०५	
७.	सान्ने गा.वि.स.	९	१९	
८.	हातिखर्क गा.वि.स.	२१	२१७.५	
९.	अखोले जितपुर गा.वि.स.	२८	१३३.५	
१०.	मूर्तिदुङ्गा 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.	२६	११५.५	
१६.	भेंडेटार गा.वि.स.	१	३	
१७.	डाँडावजार गा.वि.स.	१५	१४०	
१८.	राजारानी गा.वि.स.	४९	१०२	
१९.	प्रा. शिक्षालय उत्तरपानी		१००	
२०.	२ बाहिनी अड्डा हिले		६५	
२१.	मुडे गा.वि.स. + वसन्तटार	२९	७४	
जम्मा		४५१	४४४५	२२२

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	५४१।५	
३.	सुम्वेक	७०	५८०।५	
४.	सलुबुङ्ग	११८	७६८	
५.	माईपोखरी	११२	११०५	
६.	पुवामझुवा	१७६	२०९।८	
७.	माइमझुवा	३७	१८०	
८.	मावु	१५	९५०	
९.	जमुना	४३	३१६	
१०.	सोयाड	७५	२३।७६	
११.	प्याड गा.वि.स.	१३१	३५००	
	जम्मा	९९४	१२३६०	६१८

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.	फाक्तेप	४२	५३८	२७
२.	सराडडाँडा	६८	१२८०	६४
३.	रवि	२०	२८०	१४
४.	हाडगाम	२४	२८	२
५.	आर्लवोटे	२६	३३९	१९
६.	करुम्बा	२३	८१	३
७.	सिदिन	२०	२१८	५
८.	प्राडवड	३०	२४७	१५
९.	सुभाड	३६	५३५	२१
१०.	पचमी	४४	३८२	१७
११.	थर्पु	२७	६०६	२९
१२.	ओयाम	३१	४९५	४
१३.	एकतिन	४०	२७४	८
१४.	भारपा	१५	४७	२
१५.	नागिन	६९	२६८	१२
१६.	याडनाम	६८	८६७	४०
१७.	फिदिम	४९	२९६	११
१८.	लडुरुपा	१९	१८८	९
१९.	रानिटार	६०	८८८	४४
२०.	नवमीडाँडा	१०	६५	३
२१.	ओलने	६०	१२७	६
२२.	मौवा	२४	४०	२
२३.	चिलिडेन	६९	७७५	३४
२४.	आडसराड	२४	२५५	२
२५.	यासोक	६	५६	३
२६.	मेमेड	२८	१३३	५
२७.	इम्बड	१५	१२०	८
२८.	पौवा सार्ताप	२२	२८४	१५
२९.	चोकमाग	६	७०	४
३०.	नार्गी	९	६७	३
	जम्मा	९८६	१९२९	४९६.५

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 १८.२५ रोपनी + ४ रोपनी सिडवारी

अन्य वाँकी 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 वाँकीसमेत) 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	२८२६	
२.	सिद्धिथुम्का	६९	८८४	
३.	साडरूम्वा	५५	१०७५	
४.	शान्तिङाँडा	२०३	३२७३	
५.	धुसेनी	११	३५	
६.	मंगलबारे	१८७	२६७६	
७.	चमौता	११०	११८१	
८.	सांखेजुङ्ग	२७३	५५२४	
९.	एकतप्पा	३२	१४०८	
१०.	फुएतप्पा	२७	२२०	
११.	फाकफोक	१२७	१३६१	
१२.	गजरमुखी	४५	३२५	
१३.	लम्दे	२०	१९८	
१४.	आमचोक	१२१	८०५	
१५.	बााझोगाउँ	२२	८८	
१६.	इभाङ्ग	३	६	
१७.	साकफारा	२	३४	
१८.	सोयाक	७	५३	
	जम्मा	१४४१	२०९००	१०४५

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. हरुमा चियारोपण क्षेत्रफल

क्र.सं.	गा.वि.स.को नाम	कृषक संख्या	रोपण क्षे. रो.	रोपण क्षे. हे.
१.	ककनी	९	२८६	
२.	ओखरपौवा	५	१०	
३.	बुङ्गाताङ्ग	१४	६७	
४.	देउराली	८	७४	
५.	किमताङ्ग	६५	११३	
६.	साल्मे	२५	४९	
७.	भाल्चे	१९९	५३	
८.	सिक्रे	१	३६	
९.	बर्सुन्चेत	२	६	
१०.	सुन्दरा देवी	२	१६	
११.	काउले	२	२	
	जम्मा	४२१	७०४	३५

चिया विस्तार योजना, सोल्मा, 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.	सोल्मा	१५१	९४७	
२.	सुडनाम	३३	२५१	
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	८	१०६	
११.	हमरजुङ्ग	२०	९९	
१२.	आखे	१३	७९	
१३.	आङ्गदिम	१६	२१४	
१४.	सुदाप	४२	५००	
१५.	दारापा	९	३६	
१६.	फुलेक	२१	१७८	
१७.	वसन्तपुर	५०	३०४	
१८.	पञ्चकन्या	१	१०	
१९.	संखुवासभा	१२०	१०४१	
	जम्मा	५७९	४४५७	२२३

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 योजनावद्वा 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 र काभ्रेपलाञ्चोक आदि ।
- २) चिया कफी समाचार, चियैचिया स्मारिका (Tea A Tea), चिया कफी म्यानुयल 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 ८००० जनाभन्दा बढी कृषकहरूलाई प्रदान गरिएको ।
- ८) चिया/कफी खेती तथ्याङ्क सङ्कलन- सालवसाली
- ९) चिया/कफीसम्बन्धी प्राविधिक सेवा प्रदान ।
- १०) करीव २४० रोपनी (पातलो बन 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 गर्ने World-O-Cha Festival 2001 जापानमा चिया व्यापारी र वोर्डले भाग लिएको ।
- १७) चियाको क्षेत्र विस्तारमा आ.व. २०६६/०६७ सम्ममा १७१२७ हेक्टरमा जमिनमा चिया खेती विस्तार भएको छ ।
- १८) चियाको उत्पादन आ.व. २०६६/०६७ मा १६६०७५५५ के.जी. भएको छ ।
- १९) कफीको उत्पादन आ.व. २०६६/०६७ मा ३४३ मे. टन (ग्रिनविज) भयो भने क्षेत्रफल १६३०

हेक्टर रहेको छ ।

- २०) नेपाल अधिराज्यमा प्रमुख शहरी क्षेत्रमा चिया बजार सर्वेक्षण- काठमाडौं, भक्तपुर, ललितपुर, विराटनगर, धनगडी, 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 २०८२ देखि सुरुवात ।
- २३) सहकारीस्तरमा चिया प्रशोधन कारखाना स्थापनाको लागि आवश्यक कार्य गरी स्वीकृतिका साथ बजेट निकासाको लागि पठाइसकेको ।
- २४) कफी पत्पर मेसीन ४० प्रतिशत अनुदानमा विरण ।
- 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 गर्ने नेपाल सरकारमा बजेटका लागि आवश्यक पहल भइरहेको ।
- २७) चिया अनुसन्धानका लागि फिक्कल इलाममा कार्य सुरुवात ।
- २८) कफी लोगो कार्यन्वयन

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

F.Year	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	
2002/03 ०९९/०१०	8321		5760	4314	12643	6478000	-	1720000	8198000	
2003/04 ०१०/०११	8869		6252	6143	15012	7714669	-	3956535	11651204	
2004/05 ०११/०१२	8312		6845	6989	15900	7789893	-	4816188	12606081	
2005/06 ०१२/०१३	8911		7154	7100	16012	8443907	-	5244330	13688237	
2006/07 ०१३/०१४	9011		7593	7409	16420	9340656	-	5826989	15167743	
2007/08 ०१४/०१५	9030		7791	7564	16594	9940311	-	6187179	16127490	
2008/09 ०१५/०१६	9063		8184	7655	16718	999013	-	6218114	16208127	
2009/10 ०१६/०१७	9159		8735	7968	17127	10237514	-	6370041	16607555	

Tea Plantation & Production In Nepal

2066/067 (2009/2010)

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	9527239	954	2981	4944377	9088	14471616
2.	Ilam	1347	506334	5084	3915	1130483	5262	1636817
3.	Panchthar	382	89950	986	496	140999	878	230949
4.	Dhankuta	230	51598	451	222	75185	452	126783
5.	Terathum	37	5735	579	223	41915	260	47650
6.	Others	1056	56658	981	131	37082	1187	93740
	Total	9159	10237514	8735	7968	6370041	17127	16607555

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	3052	710275	6107	9527239	9159	10237514
2.	Small Farmers	4987	1425664	2981	4944377	7968	6370041
	Total	8039	2135939	9088	14471616	17127	16607555

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

चिया निर्यात तथा आयात विवरण

आर्थिक वर्ष	निर्यात		आयात		कैफियत
	परिमाण मे. टन	मूल्य रु.000	परिमाण मे. टन	मूल्य रु.000	
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		८,८३८	
२०५९/६०	११३.१४	५३,९०८		४६८	
२०६०/६१	८८४	१०४,८२२		९९२	
२०६१/६२	४३१६	४३८,७७१		४१९	
२०६२/६३	४६२३	४९५,६३२		५,००५	
२०६३/६४	७०००			१९,०००	
२०६४/६५	८६००			१३,१२३	
२०६५/०६६	८८८९	११६०५९३		९६२४	
२०६६/०६७	८४९८	११९५३९९		NA	

कफीको नियात तथा आयात विवरण

आर्थिक वर्ष	नियात (ग्रिन विन)		आयात	
	परिमाण के.जी.	मूल्य रु.	परिमाण के.जी	मूल्य रु. मात्र
२०५१/५२	१४६६०	१६४३०७५		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		५६९९६७
२०६१/६२	६५०००	१९६६०००		१६८८४१
२०६२/६३	९९५००	२७६७८०००		२२६५०००
२०६३/६४	१००१८०	४०९९७०००		५६००००००
२०६४/६५	११२०००	१०७८०००००		६४४८१०००
२०६५/६६	११२०००			८४४०००००
२०६६/६७	१२००००			८४४०००००

Coffee Production and Plantation on Different Years

Fiscal Year	Plantation Area Ha	Production (Mt.)	
		Dry Cherry	Parchemoant prod. (Mt.)
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
2066/067	1630		417

Coffee Plantation & Production Area

2009/10 (2066/067)

S.N.	District	Total Area Ha	Green Bean Production (Mt.)	Remarks
1.	Palpa	183	19.9	
2.	Gulmi	112	44.1	
3.	Arghakhachi	76	13	
4.	Syangja	230	47.2	
5.	Kaski	85	24	
6.	Parbat	45	9.5	
7.	Lamjung	149	14.5	
8.	Gorkha	95	5	
9.	Banlunga	39	12	
10.	Tanahu	52	4	
11.	Mayagdi	12	2	
12.	Sankhuwashava	18	2	
13.	Ilam	42	10	
14.	Khotang	7	2	
15.	Jhapa			
16.	Panchthar	12	4.5	
17.	Udyapur	5	2	
18.	Lalitpur	99	44	
19.	Sindhupalchok	85	15.8	
20.	Kavrepalanchok	112	33.9	
21.	Nuwakot	77	27.7	
22.	Dhading	30	4	
23.	Makawanpur	25	2	
24.	Other Districts	40	12	
	Total	1630	343	

नोट : गवारा रोगका कारण केही जिल्लाहरूमा उत्पादन घटेको भएता पनी समग्रमा उत्पादन वृद्धि भएको । कफी कृषक संख्या २५००० भन्दाबढी

Source by:

1. Compiled a Committee Association
2. Nepal Coffee Peoducers 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 विद्याको 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.	झान	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

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	2009
1.	India	504,366	509,806	515,832	519,598	521,403	556,807	568,000	576,000	578,463	
2.	Bangladesh	49,195	49,313	49,500	50,000	51,265	52,000	52,000	52,300	54,106	54,700
3.	Sri Lanka	188,871	188,971	187,971	188,199	188,720	188,480	188,554	188,570	188,323	188,175
4.	Indonesia	153,667	150,938	150,723	143,620	142,086	138,659	136,281	134,000	127,712	127,411
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	1,719,424	1,848,541
6.	Taiwan	19,701	18,938	18,329	19,310	18,208	17,620	17,205	16,256	15,744	15,322
7.	Iran	34,664	34,664	34,500	34,500	27,000	23,000	20,000	18,700	18,000	17,700
8.	Japan	50,400	50,100	49,700	49,200	48,026	47,988	47,687	47,400	47,500	47,400
9.	Korea, Rep.	1,505	1,830	2,072	2,225	2,509	3,000	3,415	3,692	3,700	3,720
10.	Malaysia	3,100	3,100	3,100	3,300	3,500	3,400	3,500	3,400	3,300	3,500
11.	Myanmar	70,000	72,000	73,000	75,000	76,500	77,700	78,000	78,000	77,500	78,000
12.	Nepal	14,000	14,000	14,300	14,500	14,700	15,000	15,400	15,500	16,594	17,127
13.	Turkey	76,749	76,653	76,600	76,639	77,000	78,000	78,000	79,000	78,000	77,000
14.	Vietnam	80,000	82,000	85,000	87,000	90,000	91,000	93,000	93,000	131,487	133,000
15.	Burundi	8,200	8,709	8,625	8,800	8,931	8,931	8,931	9,000	8,500	8,200
16.	Cameroon	1,546	1,500	1,500	1,550	1,600	1,650	1,500	1,530	1,570	1,580
15.	Ethiopia	2,300	2,350	2,400	2,400	2,400	2,500	2,550	2,570	2,600	2,600
16.	Kenya	120,396	124,292	130,340	131,453	136,709	141,315	147,076	149,196	157,720	158,394
17.	Malawi	18,782	18,761	18,800	18,694	18,663	18,735	18,766	18,606	18,600	18,600
18.	Mauritius	670	659	680	681	674	670	688	709	702	713
19.	Mozambique	2,800	3,200	3,200	3,200	3,250	3,300	3,340	3,370	3,400	3,430
20.	Rwanda	12,508	12,825	12,862	12,862	12,849	11,750	11,674	11,750	11,900	12,000
21.	South Africa	6,818	7,335	6,597	6,435	6,401	6,435	6,435	6,435	5,808	3,834
22.	Tanzania	21,212	21,371	21,316	21,984	22,287	22,715	22,715	22,722	22,722	22,721
23.	Uganda	20,570	20,870	21,170	21,570	21,720	21,500	22,045	23,360	23,800	24,530
24.	Zaire	6,000	6,000	6,200	6,200	6,250	6,300	6,340	6,350	6,400	6,500
25.	Zimbabwe	6,824	6,800	6,850	6,850	6,800	6,500	6,200	6,000	6,000	5,700
26.	Azerbaijan	5,000	5,000	5,000	5,200	5,200	5,300	5,400	5,400	5,440	5,460
27.	Georgia	34,100	36,000	36,000	36,000	36,000	36,700	36,700	36,700	36,900	37,100
28.	Russia	1,500	1,600	1,500	1,600	1,600	1,650	1,700	1,730	1,750	1,780
29.	Argentina	37,690	36,600	36,600	36,870	36,960	36,900	36,900	37,200	38,000	38,900
30.	Brazil	5,500	5,000	5,000	5,000	5,200	5,200	5,280	5,300	5,300	5,300
31.	Ecuador	940	950	950	950	960	970	990	1,000	1,000	1,020
32.	Peru	2,600	2,700	2,700	2,800	2,800	2,840	2,870	2,880	2,890	2,900
33.	Australia	800	800	800	850	850	870	880	880	890	900
34.	Papua New Guinea	4,000	3,800	3,700	3,700	3,700	3,800	3,850	3,800	3,830	3,820

World Production of Tea
Metric Tons

S.N.		2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
1.	India	846,913	854,078	838,680	878,129	892,965	945,970	955,907	944,912	980,818	978,999
2.	Bangladesh	52,639	56,820	53,624	58,298	55,627	60,600	53,265	57,955	58,818	59,242
3.	Sri Lanka	306,794	296,301	310,604	303,254	308,089	317,196	310,822	304,613	318,697	289,778
4.	Indonesia	162,586	166,868	162,194	169,819	164,817	156,273	140,049	149,510	137,499	136,481
5.	China	683,324	710,699	745,374	768,140	835,231	934,857	1,028,064	1,165,500	1,200,000	1,358,642
6.	Taiwan	20,349	19,837	20,345	20,675	20,192	18,803	19,345	17,502	17,384	16,780
7.	Iran	44,233	59,000	49,500	58,051	40,000	25,000	20,000	17,000	18,080	17,500
8.	Japan	89,309	90,371	83,677	91,930	100,262	100,000	99,500	100,000	93,000	93,100
9.	Korea, Rep.	1,731	1,395	2,155	2,053	2,703	3,100	3,524	4,080	4,100	4,200
10.	Malaysia	5,642	5,413	5,060	3,911	3,821	2,783	2,727	2,450	2,350	2,491
11.	Myanmar	17,000	17,200	17,300	17,700	17,900	18,000	18,300	18,400	18,600	18,700
12.	Nepal	11,200	11,500	12,000	12,300	12,600	13,000	13,500	13,700	16,127	16,607
13.	Turkey	130,671	142,900	142,000	155,000	165,000	135,000	142,000	178,000	155,000	153,000
14.	Vietnam	63,700	76,800	89,440	106,950	119,050	133,350	142,500	148,270	166,375	154,000
	Total Asia	2,436,091	2,500,182	2,531,953	2,646,210	2,738,257	2,863,932	2,949,503	3,121,892	3,186,768	3,302,121
15.	Burundi	7,118	9,011	6,605	7,380	7,715	7,832	6,335	6,700	6,400	6,600
16.	Cameroon	4,004	4,200	4,200	4,300	4,500	4,600	4,000	4,200	4,300	4,300
15.	Congo/Zaire	2,500	2,600	2,700	2,800	3,000	3,000	3,100	3,200	3,300	3,300
16.	Ethiopia	4,500	4,600	4,700	4,800	4,700	4,900	5,000	5,200	5,400	5,600
17.	Kenya	236,286	294,631	287,102	293,671	324,608	323,497	310,578	369,606	345,817	314,198
18.	Malawi	42,114	36,770	39,185	41,693	50,090	37,978	45,010	48,141	41,639	52,559
19.	Mauritius	1,309	612	1,382	1,436	1,482	1,387	1,567	1,563	1668	1489
20.	Mozambique	2,500	3,000	3,000	3,200	3,100	3,200	3,300	3,400	6,400	6,500
21.	Rwanda	14,391	17,809	14,948	15,484	14,181	16,457	16,973	17,200	17,300	22,400
22.	South Africa	10,612	10,734	11,650	10,932	5,694	2,225	2,835	3,655	2,960	3,720
23.	Tanzania	23,897	24,745	27,511	29,482	30,688	30,362	31,348	34,863	31,606	32,092
24.	Uganda	29,282	33,255	33,831	36,475	35,706	37,734	36,726	44,913	42,752	50,982
25.	Zimbabwe	22,489	22,382	22,544	21,973	18,374	14,884	15,737	13,463	8,300	12,125
	Total Africa	401,002	464,349	459,358	473,626	504,198	488,056	482,509	556,104	517,842	515,865
26.	Azerbaijan	1,600	1,500	1,700	1,800	1,850	1,900	1,950	1,980	2,000	2,050
27.	Georgia	4,793	4,717	4,563	4,351	3,374	2,478	3,482	3,478	4,000	4,200
28.	Russia, Fed.	2,300	2,500	2,600	2,700	2,800	2,900	3,000	3,100	3,100	3,200
	Total CIS	8,693	8,717	8,863	8,851	8,024	7,278	8,432	8,558	9,100	9,450
29.	Argentina	67,973	67,120	66,778	67,278	64,871	80,000	88,000	90,000	72,000	90,000
30.	Brazil	3,544	4,427	4,561	4,800	4,900	5,000	5,100	5,200	5,200	5,300
31.	Ecuador	1,700	1,600	1,700	1,800	1,850	1,900	1,950	1,970	1,990	2,000
32.	Peru	2,500	2,600	2,700	2,700	2,750	2,800	2,850	2,880	2,900	2,930
	Total S. America	75,717	75,747	75,739	76,578	74,371	89,700	97,900	100,050	82,090	100,232
33.	Australia	1,300	1,300	1,400	1,500	1,550	1,600	1,600	1,630	1,640	1,660
34.	Papua New Guinea	6,200	6,100	6,200	6,400	6,500	6,600	6,700	6,730	6,450	6,770
	Grand Total	2,929,003	3,056,395	3,083,513	3,213,165	3,332,900	3,457,166	3,579,649	3,795,618	3,864,950	3,936,096

Source:- International Tea Committee

Percentage Share of World Production from major producing countries

S.N.		2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
1.	India	28.8	27.9	27.2	27.4	27.0	27.3	27.1	24.9	25.8	24.9
2.	Bangladesh	1.8	1.9	1.7	1.8	1.7	1.8	1.5	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	7.4
4.	Indonesia	5.5	5.5	5.3	5.3	5.0	4.5	4.0	3.9	3.6	3.5
5.	China	23.6	22.9	24.2	24.0	25.2	27.0	29.1	30.7	31.5	34.5
6.	Iran	1.5	1.9	1.6	1.8	1.2	0.7	0.6	0.4	0.5	0.4
7.	Japan (Mainly Green)	3.0	3.0	2.7	2.9	3.0	2.9	2.8	2.6	2.4	2.4
8.	Myanmar	0.6	0.6	0.6	0.6	0.5	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	0.4
10.	Turkey	4.4	4.7	4.6	4.8	5.1	3.9	4.0	4.7	4.1	3.9
11.	Vietnam	2.4	2.6	2.9	2.9	2.8	3.8	3.7	3.9	4.4	3.9
12.	Other Asia	0.5	0.5	0.4	0.5	0.5	0.6	0.5	0.5	0.6	0.6
	Asia	83.2	81.8	82.0	82.1	81.9	82.7	83.1	82.2	84.0	83.9
13.	Kenya	8.0	9.6	9.3	9.2	9.8	9.3	8.8	9.7	8.9	8.0
14.	Malawi	1.4	1.2	1.3	1.3	1.5	1.1	1.3	1.3	1.1	1.3
15.	Tanzania	0.8	0.8	0.9	0.9	0.9	0.9	0.9	0.9	0.8	0.8
16.	Uganda	1.0	1.1	1.1	1.1	1.1	1.1	1.0	1.2	1.1	1.3
17.	Zimbabwe	0.8	0.7	0.7	0.7	0.6	0.4	0.4	0.4	0.2	0.3
18.	Other Africa	1.6	1.7	1.6	1.7	1.3	1.3	1.3	1.1	1.3	1.4
	Africa	13.6	15.1	14.9	14.9	15.2	14.1	13.7	14.7	13.4	13.1
19.	CIS	0.3	0.3	0.3	0.3	0.2	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	2.3
21.	Other S. America	0.3	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	0.2
	Total	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100	100.00

Source:- International Tea Committee

World Exports of Tea
Metric Tons

S.N.		2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
1.	India	204,353	179,857	198,087	170,277	193,908	195,228	215,672	175,454	200070	189000
2.	Bangladesh	18,100	12,925	13,653	12,173	13,435	9,007	4,794	410,555	8,393	3153
3.	Sri Lanka	280,133	287,503	285,985	290,567	290,604	298,769	314,915	294,254	2974469	279839
4.	Indonesia	105,581	99,721	100,185	88,175	98,572	102,294	95,339	83,659	96210	92304
5.	China	227,661	249,678	252,273	259,980	280,193	286,563	286,594	289,431	296935	302949
6.	Taiwan	3,035	2,451	2,592	2,713	2,388	2,175	1,962	2,008	2328	2400
7.	Iran	3,500	4,000	8,457	7,014	8,000	6,500	6,000	5,000	5300	9400
8.	Japan	704	760	806	845	923	1,096	1,681	1,769	1767	1984
9.	Korea, Rep.	27	126	319	267	250	270	280	230	260	280
10.	Malaysia	450	400	440	450	400	300	320	300	310	300
11.	Nepal	82	70	2,090	2,800	3,100	3,600	4,000	7,000	8600	8889
12.	Turkey	6,381	4,809	5,160	7,042	5,904	7,000	5,500	3,000	4500	4000
13.	Vietnam	55,660	68,217	76,748	60,274	99,351	87,918	105,116	110,929	104000	95000
	Total Asia	905,667	910,517	946,795	902,577	997,028	1,000,720	1,042,173	961,932	1019072	895498
15.	Burundi	6,400	8,709	6,510	6,926	7,170	7,607	5,903	6,000	5300	5000
16.	Cameroon	4,302	4,200	4,300	4,400	4,500	4,600	4,000	4,300	4100	4400
15.	Congo/Zaire	2,000	2,000	2,100	2,200	2,200	2,250	2,400	2,400	2500	2600
16.	Ethiopia	900	1,000	1,100	1,200	1,200	1,300	1,500	1,600	1700	2800
17.	Kenya	216,990	270,152	272,459	267,806	332,502	348,276	312,156	343,703	383444	342482
18.	Malawi	38,437	38,261	39,386	42,015	46,599	42,978	41,962	46,585	40069	46545
19.	Mauritius	41	41	39	41	42	51	36	34	27	33
20.	Mozambique	650	700	750	800	900	900	1,000	1,100	2000	2300
21.	Rwanda	10,185	14,243	11,979	12,032	11,537	11,652	12,859	13,000	13300	20700
22.	South Africa	6,000	6,632	8,569	7,168	5,785	2,290	1,300	575	2516	1920
23.	Tanzania	22,462	22,060	22,563	20,416	24,170	22,498	24,132	29,125	24766	24512
24.	Uganda	26,389	30,427	31,073	34,069	29,686	33,071	32,699	43,638	42385	47920
25.	Zimbabwe	16,917	17,154	17,634	17,056	14,912	8,451	11,384	7,601	5654	7541
	Total Africa	351,673	415,579	418,462	416,129	481,203	485,924	451,331	499,661	527761	505753
26.	Georgia	1,000	1,000	1,000	1,000	700	600	700	700	800	900
27.	Argentina	49,794	56,645	57,107	58,191	66,374	66,389	70,723	74,234	77228	69191
28.	Brazil	3,702	4,082	3,979	4,209	3,593	3,407	3,238	3,298	3034	2326
29.	Ecuador	1,200	1,300	1,185	1,094	1,036	1,050	1,080	1,100	1130	1260
	Total S. America	54,796	62,127	62,371	63,594	71,103	70,946	75,141	78,742	81502	72777
30.	Papua New Guinea	6,800	6,100	5,500	5,600	6,500	5,500	5,700	5,800	6006	6600
31.	Other Countries	2,000	2,000	2,000	2,200	2,300	2,300	2,500	2,600	2800	2900
	Grand Total	1,321,936	1,397,323	1,436,123	1,391,100	1,558,834	1,565,990	1,577,545	1,549,435	1637935	1574428
	Exported % of global crop	45.1	45.7	46.6	43.3	46.8	45.3	44.5	40.8	43.1	40.0

Source: International Tea Committee

Percentage Share of World Production from major producing countries

S.N.		2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
1.	India	15.4	12.8	13.8	12.2	12.4	12.4	13.6	10.1	11.8	12.0
2.	Bangladesh	1.4	0.9	0.9	0.9	0.9	0.6	0.3	0.7	0.5	0.2
3.	Sri Lanka	21.1	20.5	19.9	20.8	18.6	19.0	19.9	18.9	18.2	17.8
4.	Indonesia	8.0	7.1	7.0	6.3	6.3	6.5	6.0	5.4	5.8	5.9
5.	China	17.2	17.8	17.5	18.6	17.9	18.2	18.1	18.6	18.1	19.2
6.	Taiwan	0.2	0.2	0.2	0.2	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.2
7.	Turkey	0.5	0.3	0.4	0.5	0.4	0.4	0.3	0.2	0.2	0.3
8.	Vietnam	4.2	4.9	5.3	4.3	6.3	5.6	6.6	7.1	6.3	6.0
9.	Other Asia	0.4	0.5	0.8	0.9	0.9	0.9	1.0	0.9	1.2	1.0
Asia		68.4	65.0	65.8	64.7	63.8	63.7	65.9	62.0	62.2	62.6
13.	Kenya	16.4	19.3	18.9	19.3	21.4	22.2	19.8	22.2	23.4	21.8
14.	Malawi	2.9	2.7	2.7	3.0	3.0	2.7	2.7	3.0	2.4	2.8
15.	Rwanda	0.8	1.0	0.8	0.9	0.8	0.9	0.8	0.8	0.8	1.4
16.	Tanzania	1.7	1.6	1.6	1.5	1.5	1.4	1.5	1.9	1.5	1.4
17.	Uganda	2.0	2.2	2.2	2.4	1.9	2.1	2.1	2.8	2.6	3.6
18.	Zimbabwe	1.3	1.2	1.2	1.2	1.0	0.5	0.7	0.4	0.3	0.5
19.	Other Africa	1.4	1.7	1.7	1.6	1.3	1.2	1.0	1.1	1.2	1.1
Africa		29.5	29.7	29.1	29.9	30.9	31.0	28.6	32.2	32.2	32.0
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	4.4
21.	Other S. America	0.4	0.4	0.4	0.4	0.3	0.3	0.3	0.3	0.2	0.2
24.	Others	0.6	0.6	0.5	0.6	0.6	0.6	0.5	0.5	0.7	0.8
Total		100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100

Source:- International Tea Committee

चियासँग सम्बन्धित संघ संस्थाहरूको विवरण

क्र.सं.	संघ संस्थाको नाम	प्रमुख व्यक्तिको नाम	फोन नं.
१.	राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड केन्द्रीय कार्यालय, काठमाडौं	श्री माधवदिप थपलिया नि. कार्यकारी निर्देशक	४४९५७९२, ४४९९७८६, फ्याक्स ४४९७९४१
२.	राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड क्षेत्रीय कार्यालय, भापा	श्री रामचन्द्र मिश्र क्षे. प्रमुख	०२३-५४०५९२
३.	राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड क्षेत्रीय कार्यालय, पोखरा	श्री रघुपति चौधरी का.मु. क्षे. प्रमुख	०६१-५५०४२२
४.	चिया विस्तार योजना फिक्कल, इलाम	श्री टंक प्रसाद ओली 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 तेह्रथुम	श्री केन्द्र कुमार लिम्बु नि. यो.प्र.	०२६-६८००८६
१०.	चिया विस्तार योजना, रानीपौवा, नुवाकोट	श्री मिन बहादुर अगुवा	०१६-२११३२३
११.	नेपाल चिया उत्पादक संघ, भापा	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. वि. कट्टेल अध्यक्ष	
१५.	हिमालयन चिया उत्पादक सहकारी लि.	श्री शुशिल रिजाल अध्यक्ष	९८५२०२०२५९
१६.	केन्द्रीय चिया सहकारी संघ लि. नेपाल	श्री गोविन्द दाहाल	०२७५२१७९४

कफीसँग सम्बन्धित संघ संस्थाहरूको विवरण

क्र.सं.	संघ संस्थाको नाम	प्रमुख व्यक्तिको नाम	फोन नं.
१.	नेपाल कफी व्यवसायी महासंघ राष्ट्रिय समितिको कार्यालय, बबरमहल	श्री श्याम प्रसाद भण्डारी अध्यक्ष	९८४९५०५९०७
२.	हाईल्याण्ड कफी प्रशोधन कम्पनी लि., काठमाडौं	श्री कृष्ण प्रसाद घिमिरे अध्यक्ष	४६७२९७२
३.	रोयल एभरेष्ट कफी मिल प्रा.लि., लोकन्थली भक्तपुर	श्री फुलकुमार लामा कार्यकारी निर्देशक	०१-४४९३९५९, ४४३६५२९
४.	नेपाल अर्गानिक कफी प्रोडक्स, मदनपोखरा ७ पाल्या	शान्तीदेवी घिमिरे	०७५-४२०७७१, ९८५१० ९१६७७
५.	जिल्ला सहकारी संघ गुल्मी	श्री हरी गौतम, अध्यक्ष	०७५५२०३२०
६.	प्लान टेक नेपाल, नुवाकोट	श्री उज्ज्वल राणा, अध्यक्ष	९८४९८६८६७२
७.	हिमालयन कफी प्रोडक्ट, ललितपुर	श्री किरण ताम्राकार संचालक	९८४९२४९७२५
८.	नेपाल माउण्टेन कफी प्रोडक्ट, ललितपुर	श्री पूर्ण बहादुर थापा, संचालक	९८६८६७२
९.	हिमालयन जाभा, ठमेल काठमाडौं	श्री आनन्द गुरुङ, संचालक	९८५१०२२२७९
१०.	बुद्ध अर्गानिक कफी इन्डिप्रियज प्रा.लि. किर्तीपुर, काठमाडौं	श्री धुवराज बि.क., कार्यकारी निर्देशक	९८५१०८९४२७
११.	अन्नपूर्ण अर्गानिक उद्योग	श्री सावित्रा लम्साल,	

चियासँग सम्बन्धित सहकारी संस्था

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

१२.	श्री सिंहदेवी चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	सोलमा ३ तेहथुम (शंकर खनाल)
१३.	श्री उच्च पहाड़ी चिया उत्पादक सहकारी संस्था	साँखेजुङ्ग-५, इलाम
१४.	श्री उच्च पहाड़ी चिया उत्पादक समूह	तामाकोक द संख्वासभा (भिम लिंखा)
१५.	श्री जिरी चिया विकास सहकारी संस्था लि.	जिरी, दोलखा (परशुराम खड्का)
१६.	श्री साना किसान मिलिजुलि चिया तथा कफी उत्पादक सहकारी संस्था लि.	विजुलीकोट-४, रामेछाप (मोहन ब(खनी)
१७.	श्री सिंह देवी चिया तथा कफी सहकारी विकास संस्था लि.	ओखलढुङ्गा
१८.	श्री ग्रिन हिल चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	गोविन्दप्रसादी दाहाल- साँखेजुङ्ग-६
१९.	श्री अजम्बरे चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	जीतपुर-२, इलाम
२०.	श्री सिंहदेवी चिया उत्पादक सहकारी संस्था	मंगलबारे-५ (गंगाप्रसाद सुवेदी)
२१.	श्री चारखोल चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	मंगलबारे-३ (जीतकुमार राई)
२२.	श्री साना चिया किसान समूह	शान्तिडाँडा-६ (जीवनप्रसाद राई)
२३.	श्री त्रियुगा चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	शान्तिडाँडा-६
२४.	श्री पाराखोपी साना किसान चिया सहकारी संस्था लि.	
२५.	श्री शुभ चिया किसान सहकारी संस्था लि.	हेमराज भारती
२६.	श्री महेन्द्रद्वारा सहकारी संस्था लि., मेचीनगर	कृष्णप्रसाद उप्रेती
२७.	श्री हरियाली जैविक चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	माइपोखरी-१, इलाम, पर्णवहादुर मुखिया
२८.	श्री हिमशिखर चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	पञ्चकन्या-१, इलाम दिपेन्द्रकुमार राई
२९.	श्री कन्चन हिमाल चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	कन्याम-४, इलाम, लेखनाथ खड्का
३०.	श्री फिक्कल चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	फिक्कल, इलाम, एल.वी. कट्टेल
३१.	श्री इलामेली चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	फिक्कल, इलाम, प्रकाशचन्द्र शर्मा
३२.	श्री देउराली चिया उत्पादक सहकारी संस्था	जितपुर-२, इलाम
३३.	श्री केन्द्रीय चिया सहकारी संघ लि.	इलाम-२, मेची
३४.	श्री उच्च पहाड़ि चिया कृषक सहकारी संस्था लि.	साँखेपुङ्ग-५, इलाम
३५.	श्री अजम्बरे चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	जितपुर-२, इलाम
३६.	श्री तिनकुने चिया कृषक सहकारी संस्था लि.	फाकफोक ६, इलाम
३७.	श्री देउराली चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	जितपुर-२, इलाम
३८.	श्री त्रियुगा चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	शान्ति डाँडा-६, इलाम
३९.	श्री सिद्धीथुमका चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	सिद्धिथुमका, इलाम
४०.	श्री नवमी चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	चितपुर ४, इलाम
४१.	श्री चारखोला चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	मंगलबार-३, इलाम
४२.	श्री ग्रीनहिल चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	साँखेजुङ्ग ६, इलाम
४३.	श्री गुफाथुम्की वहुउद्देश्यीय सहकारी संस्था लि.	शान्ति डाँडा-७, इलाम
४४.	श्री सिंहदेवी चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	मंगलबारे ५, इलाम

४५.	आगेजुङ्ग चिया सहकारी संस्था लि.	पंचमी-१,
४६.	याड्रूपथुम चिया सहकारी संस्था लि.	पंचमी-१
४७.	श्री हिमाली चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	सुभाड-९
४८.	श्री ताप्लेजुङ्ग चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	फिदिम-९, इलाम
४९.	श्री लालि चिया उत्पादन तथा प्रशोधन सहकारी संस्था लि.	फिदिम-८
५०.	श्री छिन्तापु चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	नगिन
५१.	श्री ससेलुङ्ग चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	याडताम
५२.	श्री सातथुम्के चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	एकतिन
५३.	श्री फूलबारी चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	सिदिन
५४.	श्री सिंहदेवी चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	सोल्मा-३, तेह्रथुम
५५.	श्री जनहित चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	ओयकजुङ्ग, तेह्रथुम
५६.	श्री मकालु चिया तथा कफी उत्पादक सहकारी संस्था लि.	तामाकोक, संखुवासभा
५७.	श्री कलकुले चिया तथा कफी उत्पादक सहकारी संस्था लि.	ओखे-८, तेह्रथुम
५८.	श्री मकालु चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	हिले, धनकुटा
५९.	श्री राम्चे अर्गानिक चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	मुगा-७, राम्चे
६०.	श्री राजारानी चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	राजारानी-६, धनकुटा

कफीसँग सम्बन्धित सहकारी संस्था उद्योग

१.	केन्द्रीय कफी सहकारी संघ	गोविन्द बराकोटी ९७४९९२९६०६
२.	श्री मलाम बहुउद्देशीय सहकारी संस्था लि.	हरी गौतम, तम्धास, गुल्मी
३.	श्री उच्च पहाडी कफी उत्पादक सहकारी संस्था लि.	राजकुमार दुलाल, गिर्दी-१, ललितपुर
४.	श्री लत्रेपिपल कफी तथा एकिकृत कृषि सहकारी संस्था लि.	लेखनाथ शर्मा, पुतलीबजार न.पा.-३ स्याङ्जा
५.	श्री गहौकाली नमुना कफी उत्पादक सहकारी संस्था लि.	बलभद्र शर्मा पौडेल, क्याड्री-५, पाल्पा
६.	श्री ज्यामिरे नमुना कफी उत्पादक सहकारी संस्था लि.	मुक्तबहादुर सर्ल, ज्यामिरे-७, पाल्पा
७.	कफी सहकारस संस्था लि.	बलबहादुर के.सी.
८.	कफी विकास कृषक समूह	ऋषिराम ढकाल, गोखरा
९.	आ.र.पी. प्रशोधन प्रा.लि.	राधा श्रेष्ठ, चावहिल
१०.	कफी डि क्याफे	इन्दीरा लामा, काठमाडौं
११.	ग्रेट हिमालयन अर्गानीक कफी	जाला लामा
१२.	माछापुच्छे अर्गानीक कफी प्रा.लि.	फूल कुमार लामा, कास्की
१३.	विन्स कफी प्रा.लि.	फूल कुमार काठमाडौं

वोर्डमा दर्ता भएका उद्योग तथा व्यवसायीहरूको नामावली

चिया वगान मात्र भएका (भाषा जिल्ला)

क्र.सं.	संघ संस्थाको नाम	प्रमुख व्यक्तिको नाम	कैफियत
१.	इन्दु टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री हेमन्त प्रसाई, मे.न.पा.५, भाषा	
२.	एभर ग्रीन टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री विनय कुमार सरिया, महेशपुर २	
३.	एभरेस्ट टि गाडेन प्रा.लि.	श्री कर्ण लाल श्रेष्ठ, केचना ३	
४.	एच एण्ड एस. हाइक्षेन टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री कुमार राई हल्दिबारी ७	
५.	एन्जल टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री दिनेश पोखेल, टाघनडुव्व २	
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.	कन्दडवा टि गाडेन एण्ड फार्मिङ प्रा.लि.	श्री मणीप्रसाद कन्दडवा, कमरखोद २	
११.	केचना टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री राजेन्द्र कुमार सिंह, केचना १	
१२.	किसोर टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री बाबुराम 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.	ॐ गुरागाई ब्रदर्स टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री गंगा गुरागाई, चन्द्रगढी २	
१६.	गोमादेवी टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री विता 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.	ज्यामीरगढी टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री मानबहादुर भट्टराई, ज्यामीरगढी ९	
२१.	भाषा टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री हेम ढकाल, ज्यामीरगढी ३	
२२.	डेल्टा टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री रमेश जोधानी, घेरावारी ३	
२३.	दक्षिणकाली टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री बेमहनन्द मंगल, घेरावारी 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.	बज्र टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री प्रदिप 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.	पंचकन्या ईष्टर्न 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 वगान प्रा.लि.	श्री इन्द्र गुरुङ, बैगुनधारा ८
३७.	रोमन टि इस्टेट प्रा.लि.	इन्दिरा भट्टराई, बैगुनधारा
३८.	मंजुश्री टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री भनजुजु श्रेष्ठ, भद्रपुर १०
३९.	मोरङ टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री जयप्रसाद ढकाल, अर्जुनधारा १
४०.	रामकुमार एण्ड सन्स टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री रामकुमार लिङ्गदेन, गौरीगंज
४१.	सुमिना पारुहाड टि इस्टेट प्रा.लि.	किरण कुमार राई, ज्यामिरगढी ९
४२.	सुनकोशी चिया बगा प्रा.लि.	विक कुमारी लिम्बुनी, पृथ्वीनगर ४
४३.	पाण्डे टि गाउँन	सिताराम पाण्डे, बाहुनडाँगी २, भाषा
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.	रङ 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, जलधल द
५१.	शम्शेर एण्ड गंगा देवि टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री छत्रबहादुर गिरी, अनारमनी १
५२.	सोरभ टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री मनोज रिमाल, ज्यामिरगढ़ी द
५३.	हल्बारी टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री बाबुराम पराजुली, हल्दिबारी २
५४.	हडिया रियल टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री भक्तीप्रसाद अधिकारी, भद्रपुर ४
५५.	श्रेष्ठ टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री प्रदीप 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 उद्योग प्रा.लि.	श्री कुमार बहादुर थापा, हिले धनकुटा
२.	चुलचुली टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री सोहन थापा, धनुकटा- द
३.	श्री जुन चियाबारी प्रा.लि.	श्री लोचन ज्ञावाली, धनकुटा- ६
४.	श्री पूर्वाञ्चल चिया तथा कफी उद्योग	शान्ता थापा धनकुटा
५.	रामकृष्ण चिया बगान प्रा.लि.	अर्जुन थापा, धनकुटा

इलाम जिल्ला

१.	पुवा माई चिया बगान प्रा.लि.	धर्मप्रसाद उप्रेती मंगलबारे, इलाम
२.	शिव लक्ष्मण टि स्टेट प्रा.लि.	कृष्णबहादुर बस्नेत सौखेजुड, 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 गार्डेन प्रा.लि.	सूर्य श्रेष्ठ
१०.	महाभारत टि स्टेट प्रा.लि.	फाकफोक, इलाम

अन्य जिल्ला

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.	सेडचेलेडमा चिया बगान प्रा.लि.	सुनिल कुमार राई खि, पाँचथर
६.	हरियाली टि गार्डेन प्रा.लि.	दधिराम भुषाल, ठंगनाम द तेहथुम
७.	रारा टि स्टेट प्रा.लि.	शेरबहादुर बस्नेत, दागपा तेहथुम
८.	याडरूप 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.	कुष्णमान घले, नुवाकोट
११.	ककनी इन्द्र विनयु टि तथा एग्रो हर्बल प्रा.लि.	इन्द्रमान लामा, नुवाकोट
१२.	सेलाड आर.एस.टी. इण्डिष्ट्रिज 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 इण्डिष्ट्रिज प्रा.लि.	ज्ञानबहादुर क्षेत्री, रामेछाप
१६.	N.D.S. हिमाली चिया उद्योग	नातीकाजी सापकोटा, सिन्धुपाल्चोक
१७.	केशरी टि स्टेट प्रा.लि.	आयान्द कुमार लिम्बु, पाँचथर

चिया प्रशोधन कारखानामात्र भएका

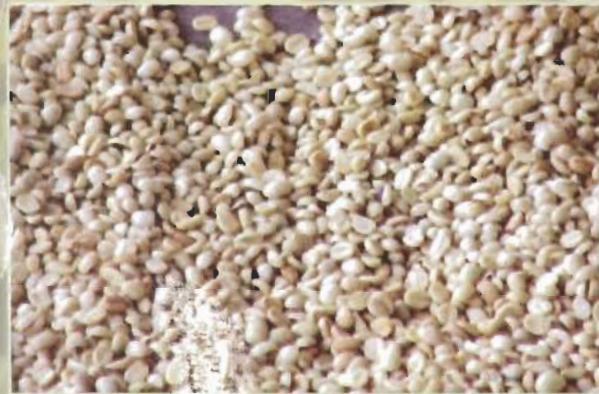
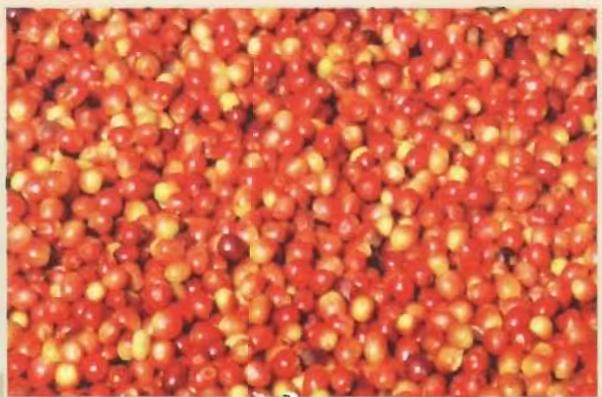
क्र.सं.	बगानको नाम	मुख्य व्यक्तिको नाम ठेगाना	कैफियत
१.	गुरासे माईपोखरी टि इण्डिष्ट्रिज प्रा.लि.	सुरज वैद्य, कागतेपानी सुम्बेक, इलाम	
२.	श्री हिमालयन साङ्गिला टि इण्डिष्ट्रिज प्रा.लि.	लक्ष्मी मैनाली, नेपालटार, इलाम	
३.	मिष्टभ्याली टि प्रोसेसिङ इण्डिष्ट्रिज प्रा.लि.	सुरेश लिम्बु जितपुर इलाम	
४.	जगदम्बा टि प्रोसेसिङ प्रा.लि.	श्री भक्त प्रसाद अधिकारी	महेशपर-८
	हल्दीबारी टि प्रोसेसिङ प्रा.लि.	श्री शान्त रत्न शाक्य	हल्दीबारी-२

५.	बुद्धाबारी टि प्रोसेसिङ प्रा.लि.	श्री हरी गिरी	अनारमनी-१
६.	मोर्डन टि ईण्डप्लिज प्रा.लि.	श्री विश्वनाथ श्रेष्ठ	महेशपुर-६
७.	डांफे टि प्रोसेसिङ ईण्डप्लिज प्रा.लि	श्री गंगा प्रसाद पोखेल	चन्त्रगढी-८
८.	पराजुली टि ईण्डप्लिज प्रा.लि.	श्री चण्डी प्रसाद पराजुली	महेशपुर-८
९.	नितिन टि प्रोसेसिङ प्रा.लि.	श्री कृष्ण कुमार गिरी	शनिश्चरे-७
१०.	हिमाली चिया प्रशोधन केन्द्र	श्री चन्द्रशेखर धाडेवा	गरामुनी-२
११.	कन्काई टि प्रोसेसिङ ईण्डप्लिज प्रा.लि.	श्री विकास कुमार सरिया	भद्रपुर-३
१२.	राकुरा टि प्रोसेसिङ प्रा.ली.	श्री रामकुमार राठी	हल्दीबारी
१३.	स्टार टि इण्डस्ट्रीज प्रा.ली.	श्री शिवकुमार गुप्ता	महेशपुर

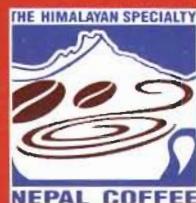
बगान तथा कारखाना द्वावै भएका

क्र.सं.	चिया कमान/उद्योगको नाम	ठेगाना	मुख्य व्यक्तिको नाम
१	वुधकरण एण्ड सन्स टि कम्पनी प्रा.लि.	महेशपुर ७	श्री श्यामनन्द सिं राजवंशी
२	बजगाई टि प्रोसेसिङ प्रा.लि.	बाहुनडाङी ३	श्री यज्ञ प्रसाद बजगाई
३	मितल टि स्टेट प्रा.लि	पथरिया २	श्री शुरेस मितल
४	कालिका टि स्टेट प्रा.लि	ज्यामिरगढी १	
५	खुस्खु टि स्टेट प्रा.लि	महेशपुर ३	श्री जे.पी. शर्मा
६	टोकला चिया कमान	मे.न.पा. ८	नेपाल चिया विकास निगम
७	सतिघट्टा टि स्टेट प्रा.लि	ज्यामिरगढी ८	श्री चेतराज आचार्य
८	राज टि स्टेट प्रा.लि	मे.न.पा. ११	श्री राजकुमार आचार्य
९	गिरि बन्धु टि स्टेट प्रा.लि	अनारमनी १	श्री छत्र वहादुर गिरी
१०	कुवाईदेवी टि स्टेट प्रा.लि	कूमरखोद ५	श्री शुरेस मितल
११	बंशल टि स्टेट प्रा.लि	ज्यामिरगढी २	श्री वंशिधर बंशल
१२	नकलबन्दा टि स्टेट प्रा.लि	मे.न.पा. ८	श्री दिनेश प्रसाद कानु
१३	हिमालयन महालक्ष्मी टि स्टेट प्रा.लि.	दमक, न.पा. ८	
१४	एरोमा टि स्टेट प्रा.लि.	पृथ्वीनगर ८	श्री बहानन्द मगल
१५	लोकनाथ एण्ड सन्स टि स्टेट प्रा.ली.	खुजुरगाढी ५	श्री उमेश कुमार चौधरी
१६	श्याम सुन्दर टि स्टेट प्रा.ली.	भद्रपुर	श्री श्यामसुन्दर अग्रवाल
१७	वर्ने चिया कमान	शान्तिनगर, वर्ने	नेपाल चिया विकास निगम

ਕਾਫੀ ਖੇਤੀਕਾ ਕੇਹੀ ਤਰੀਕਾਵਾਂ



Appreciated By The Connoisseurs Always Use



प्रकृतिको अनुपम वरदानः विया-कफी

यो प्राकृतिक, सुरक्षित र बोसो रहित सुख्ताको प्रतिक हो ।
यसले ताजापन र आनन्द दिलाउँछ ।
यसले आलस्यपना हटाई विचार र
सोच्ने शक्तिको वृद्धि गर्छ ।
यसले क्यान्सरलाई न्यूनिकरण गर्दछ ।
यसले मुटु सम्बन्धी रोगलाई कम गर्छ ।

यसले कोलेस्ट्रोललाई न्यूनिकरण गर्दछ ।
यसले रोगहरु विरुद्ध लड्ने क्षमता बढाउँछ ।
यसले संक्रमण हुनबाट जोगाउँछ ।
यसले दाँत र हड्डीलाई बलियो बनाउँछ ।
यसले दीर्घायू बनाउन मद्दत गर्छ ।
यसले असल मित्रता र असल विचार दिन्छ ।

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

National Tea & Coffee Development Board
Kathmandu, Nepal