

TEA A TEA

A Souvenir On The National Tea Day

चिथे-चिया



NATIONAL TEA & COFFEE DEVELOPMENT BOARD

Central Office, Kathmandu

2054

चिपै-चिया



राष्ट्रिय चिया दिवस २०५४ को उपलक्ष्यमा प्रकाशित

सुमारिका

प्रकाशक

राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड

केन्द्रिय कार्यालय, थापागाँउ

नयां बानेश्वर, काठमाडौं । पो.ब.नं. ९८६३,

फोन ४-९०२१४, फ्याक्स ९७७-०१-४९०३७१

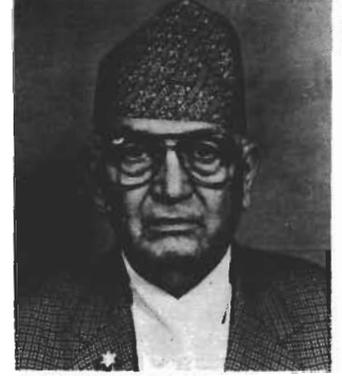


His Majesty King Birendra



प्रधानमन्त्रीको कार्यालय
सिंहदरबार, काठमाडौं ।

मिति : २०५४।१२।५



विषय : शुभकामना

मुलुकको चौतर्फी विकास गर्ने क्रममा प्रमुख नगदेबालीको रुपमा रहेको चिया र कफी खेतीलाई सम्बर्द्धन गर्ने उद्देश्यले राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्डको आयोजनामा राष्ट्रिय चिया दिवस २०५४ विभिन्न कार्यक्रमहरु सहित मनाउन लागेकोमा अत्यन्तै हर्षित भएको छु । चिया, कफी खेतीसंग सम्बद्ध व्यक्ति, संघ-संस्थाहरुले वर्तमान परिप्रेक्ष्यमा अभूत ठूलो योगदान पुऱ्याई मुलुकलाई चिया र कफीमा आत्मनिर्भर बनाउनु परेको छ । अन्त्यमा, "चियै-चिया" नामक स्मारिका प्रकाशनको सफलताका लागि हार्दिक शुभेच्छा ।

(सूर्य बहादुर थापा)

प्रधानमन्त्री

मा.डा.प्रकाश चन्द्र लोहनी
कृषि मन्त्री

श्री ५ को सरकार



☎ (निवास: ४-१२७३२
अफिस: २-२५१०९
निजी सचिवालय
सिंहदरवार, काठमाडौं
नेपाल ।

विषय : शुभकामना



राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्डले राष्ट्रिय चिया दिवस २०५४ को शुखद उपलक्ष्यमा TEA A TEA (चियै-चिया) नामक स्मारिका प्रकाशित गर्न लागेको थाहा पाउंदा अत्यन्तै खुशी लागेको छ ।

यस बोर्डले चिया तथा कफी क्षेत्रसंग सम्वद्ध, कृषक, उत्पादक, निर्यातक, वितरक तथा उपभोक्ताहरुलाई आपसी सहयोग, समन्वय तथा सामञ्जस्य कायम गरी चिया तथा कफी खेतीलाई व्यावसायिक रुपमा विकसित गर्दै आत्मनिर्भर हुने तर्फ अभ्र गहकिलो योगदान पुऱ्याउने छ भन्ने विश्वासको साथ यस प्रकाशनको सफलताको निम्ति शुभकामना व्यक्त गर्दछु ।

(डा. प्रकाश चन्द्र लोहनी)

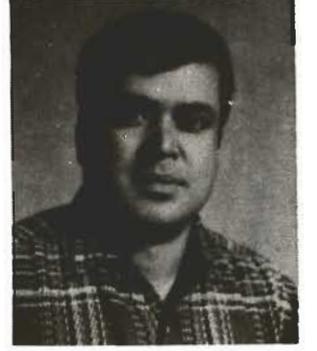
कृषि मन्त्री

तथा

अध्यक्ष, रा.चि.तथा क.वि. बोर्ड

२०५४/१२/५

विषय : शुभकामना



प्रथम राष्ट्रिय चिया दिवस २०५४ को सुखद उपलक्ष्यमा पहिलो पटक नेपालमा चिया र कफी सित सम्बन्धित सत्य, तथ्य समाविष्ट भएको “चियै-चिया” (TEA A TEA) नामक स्मारिका प्रकाशित हुन लागेकोमा चिया र कफीको विकासमा संलग्न हामी सवैलाई खुशी लाग्नु स्वभाविकै हो । हाम्रो मुलुकको धेरै भागमा उत्पादन हुन सक्ने, धेरै मानिसलाई रोजगार प्रदान गर्न सक्ने र विदेशमा निर्यात गरेर विदेशी मुद्रा समेत आर्जन गर्नसक्ने नगदेवालीको रूपमा रहेको चिया खेती प्रति जनचेतना अभिवृद्धि गर्न र चियाको विषयमा विविध जानकारी हासिल गर्न चाहनेहरुलाई आवश्यक सूचना-प्रवाह गर्न यस स्मारिकाले महत्वपूर्ण योगदान पुऱ्याउने छ भन्ने मैले विश्वास लिएको छु ।

यस स्मारिकाको प्रकाशनमा सहयोग पुऱ्याउनु हुने सवैलाई हार्दिक धन्यवाद दिदै प्रकाशनको सफलताको कामना गर्दछु ।

मिति : २०५४।१२।७

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Bhuvan Pathak', written over a set of horizontal lines.

(भुवन पाठक)
कार्यकारी निर्देशक

सम्पादकीय

नेपालमा चिया खेतीको इतिहास करिब १३४ वर्ष पुरानो भएतापनि चिया खेतीको विकास क्रमलाई विजारोपण गर्नु हुने स्व. कर्णेल वडाहाकिम गर्जराजसिंह थापा, स्व. सुन्दरलाल राजवंशी, स्व. पदम बहादुर गिरी, स्व. भैरव प्रसाद आचार्य, स्व. सन्तविर लामा र जि. सत्यनारायण अग्रवालको नाम नलिई रहन सकिदैन। वि.सं. २०२८ साल पौष २१ गते तत्कालिन युवराजधिराज श्री ५ वीरेन्द्र विर विक्रम शाहदेव सरकार बाट चिया रोपण गरीबक्सी चिया क्षेत्रमा देखाईबक्सेको अभिरुची पनि हामी माभक्त संस्मरणीय रहेको छ। यसरी शुरुवात भएको चियाको इतिहास, आजसम्म आइपुग्दा जनसंख्याको माग बृद्धि संगै चियाको आन्तरिक मागको एकचालिस प्रतिशत सम्म मात्र पूर्ति हुन सकेको छ।

नेपालको पूर्व मेची देखि पश्चिम महाकाली सम्मको मध्य पहाडी क्षेत्रमा राष्ट्रले चिया र कफी खेतीको विकास गर्न सके नेपालको हरियो सुन (Green Gold) को रूपमा चियाको निर्यात गरी विदेशी मुद्रा आर्जन गर्ने अर्को दीगो आर्थिक उन्नती हुनसक्छ। तसर्थ यस क्षेत्रको प्रवर्द्धन र विस्तारबाट मुलकको राष्ट्रिय अर्थतन्त्रको उत्थान, वातावरणीय सन्तुलन, रोजगारी बृद्धि, आधारभूत विकास प्रति सकारात्मक प्रभावको संभावना रहेको यो क्षेत्र श्री ५ को सरकार, चिया कृषक र उद्यमीहरु सम्पूर्णले आ-आफ्नो क्षेत्रबाट योगदान पुऱ्याउनु आजको प्रमुख आवश्यकता हुन पुगेको छ।

चिया तथा कफी उद्योगको विस्तार र विकासलाई अझ तिव्रता प्रदान गर्न श्री ५ को सरकारले राष्ट्रिय चिया दिवस मनाउने घोषणाले चिया र कफी क्षेत्रसंग सम्बद्ध कृषक, उत्पादक, निर्यातक, वितरक तथा उपभोक्ताहरु बीच आपसी सहयोग, समन्वय कायम गरी यस क्षेत्रलाई व्यावसायिक रूपमा विकसित गर्दै आत्मनिर्भर हुने तर्फ गहनतम योगदान पुऱ्याउन हामी सबैले प्रण गर्नु परेको छ।



विषय-सूची

क्र.सं.	लेख/रचना	लेखक	पृष्ठ
१.	चियाको अन्तरराष्ट्रिय व्यापार.....	केशव प्रसाद काफ्ले	१
२.	नेपालमा जैविक कफीको भविष्य	ढकेश्वर घिमिरे	७
३.	कालो चिया को विश्व बजारको	डा. देव भक्त शाक्य	१३
४.	Tea: The Tannic Tonic & Tickeatment..	Ashok Kumar Agrawal	१९
५.	Coffee Development Aspect In Nepal	Bed Kumar Shrestha	२०
६.	चियाका ग्रेडहरु र क्वालिटी	मुक्तिराज शर्मा	२८
७.	Technical Support Needs.....	Kiran K. Pant	३१
८.	चियाको उत्पत्ति र विकास	मनोज खनाल	३३
९.	कफीको उत्पत्ति र नेपालमा	प्रेम आचार्य	३७
१०.	कृषकस्तरमा चिया खेती	माधव प्रसाद घिमिरे	४२
११.	नेपालमा कफी खेतीको स्थिती	प्रदिप राज सापकोटा	४८
१२.	कुन देशका मानिसले बढी चिया पिउँछन् ?	सुमन त्रिखत्री	५१
१३.	चिया तथा कफी विकास बोर्ड : एक परिचय	शुरेसनाथ वास्तोला	५२
१४.	सबभन्दा सस्तो पेय चिया	राजेन्द्र कुमार ढकाल	५८
१५.	नेपालको पत्ती चिया विकासमा नीतिगत समस्याहरु	कृष्णराज तिवारी	६१
१६.	असल चिया कसरी छानेर किन्ने ?	राम कुमार राठी	६४
१७.	Tea : Tips	उदय चापागाँई	६६
१८.	चियामा लाग्ने मुख्य रोगहरु र तीनको रोकथाम	नर बहादुर अम्गाई	७०
१९.	नेपालमा सि.टि.सि. चिया उत्पादनको	माधवद्विप थपलिया	७४
२०.	भारतमा कफी खेतीको विकास	कृष्णराज संग्रौला	७७
२१.	नेपाल टी एशोसिएशन : एक परिचय	अश्विनी कुमार अग्रवाल	८०
२२.	कफी खेती सम्बन्धी केही सुझाव	बुद्धिराज ढकाल	८४

चियाको अन्तरराष्ट्रिय व्यापार

नेपालको परिप्रेक्ष्यमा

—केशवप्रसाद काफ्ले

चिया विश्व भरी नै एक साधारण व्यक्ति देखि सम्पन्न वर्गले समेत दैनिक रुपमा उपभोग गर्ने एक महत्वपूर्ण पेय पदार्थ भएकोले यसको उत्पादन व्यापार अन्तरराष्ट्रिय स्तर मै हुने गरेको छ। कफी सितको प्रतिस्पर्धात्मक क्षमतामा चिया पछि परेको कारणले यसको अन्तरराष्ट्रिय बजार मूल्य र व्यापारमा खासगरी १९९० को दशकमा निकै उतार-चढाउ भएको देखिन्छ। एक अध्ययन प्रतिवेदन अनुसार १९९० देखि १९९७ सम्मको अवधिमा विश्व बजारमा कफीको मूल्य ३०५ प्रतिशतले, सुकमेलको मूल्य ४३ प्रतिशतले र रवरको मूल्य १११ प्रतिशतले वृद्धि भएको अनुपातमा चियाको मूल्य २६ प्रतिशतले मात्र बढ्न सकेको छ। यस अवधिमा रोपण उद्योग (Plantation Industry) का वस्तुहरूको मूल्य सरदर १५६ प्रतिशतले वृद्धि भएको देखिन्छ।



चियाको अन्तरराष्ट्रिय बजार मूल्यको प्रवृत्ति हेर्दा प्रत्येक तिन देखि चार वर्षको Cycle अवधिमा मूल्य वृद्धि हुने प्रवृत्ति रहेको पाइन्छ। सन् १९९७ को उत्तरार्ध देखि चियाको मूल्यमा आएको तिब्र वृद्धिवाट साधारण उपभोक्ता निकै अप्रसन्न देखिन्छन् भने चिया उद्यमी तथा व्यापारीहरूको भनाई अनुसार अन्य वस्तुहरूको मूल्य वृद्धिको तुलनामा चियाको मूल्यमा हाल देखा परेको मूल्य वृद्धि सामान्य नै रहेको छ। तुलनात्मक रूपले हेर्दा पनि मंहगीको वृद्धि दर एवं वास्तविक रूपमा धेरै नरहेको भनाइलाई नकार्न सकिने देखिदैन।

चियालाई उत्पत्ति स्थानको आधारमा र प्रमुख उपभोक्ता मुलुकहरूले आ-आफ्नो चाहना अनुसार प्रशोधन गर्ने (Black Tea, Green Tea, Herbal Tea, Medicated Tea, Ready to drink Tea) आधारमा विभिन्न गुणस्तर र प्रकारमा वर्गिकरण गर्ने प्रचलन रहेको छ। अन्य उपभोग्य वस्तुहरूको तुलनामा चियाको न्युन गुणस्तर र उच्चस्तर को मूल्यमा धेरै नै भिन्नता रहने र वास्तविक रूपले हेरेर पारखीहरूले चाखेर नै यसको गुणस्तर छुट्टयाउनु पर्ने प्रथाले गर्दा यसको अन्तरराष्ट्रिय व्यापार प्रकृया अनौठो रूपको छ। चियाको प्रमुख उत्पादन र व्यापार स्थलहरूमा नियमित रूपमा सम्बन्धितहरूको सामुहिक भेलामा स्थलगत दृष्टि एवं स्वाद जाँचको आधारमा लिलाम बढावढ द्वारा विक्री हुने प्रचलन रही आएको छ। यस सम्बन्धमा संयुक्त अधिराज्यको लन्डन लिलाम बजारले अन्तरराष्ट्रिय व्यापार मूल्य इंगित गर्ने परम्परागतको विशिष्ठ स्थान पाएको छ भने अन्य प्रमुख राष्ट्रिय लिलाम बजारहरूमा भारतको कलकत्ता र कोचिन, श्रीलंकाको कोलम्बो, बंगलादेशको चटगाउँ, केन्याको मोम्वासा, अर्जेन्टाइनाको लिमे र इन्डोनेसियाको जाकार्ता उल्लेखनीय छन्।

संयुक्त राष्ट्र संघको खाद्य तथा कृषि संगठन द्वारा प्रकाशित तथ्यांक अनुसार विश्वको कुल उत्पादन १९९३ मा २५,६४,६०० टन रहेकोमा केही ह्रास भई १९९४ मा २५,४१,७०० टन पुगेको थियो भने १९९५ मा राम्रो वृद्धि भई २६,२७,००० टन पुगेको अनुमान छ। बंगलादेश र मलावी (अफ्रीका) मा उत्पादन घटेको बावजूद भारत, इन्डोनेसिया र केन्याले १९९५ मा विश्व उत्पादन परिमाण बढाउन महत् पुऱ्याएका छन्। चिया उत्पादनको विश्व मानचित्रमा

एशिया महादेशले ८० प्रतिशत भन्दा बढि उत्पादन गरी दोश्रो स्थान लिएको छ। बाँकी सात प्रतिशत उत्पादन दक्षिण अमेरिका, ओसनिया, पपुवा न्यू गिनी, रसियन फेडरेसन र उत्तर-केन्द्रिय अमेरिकामा छरिएको छ भने अफ्रिकी महादेशले १३ प्रतिशत उत्पादन गरी गरी दोश्रो स्थान लिएको छ। दश प्रमुख उत्पादक देशहरूको चियाको उत्पादन स्थिति निम्नानुसार छ :

विश्वका प्रमुख चिया उत्पादक देशहरू

तालिका - १

(हजार टन परिमाणमा)

क्र म	उत्पादक राष्ट्र	१९९३	१९९४	१९९५
१.	भारत	७५८	७४४	७१५
२.	गणतन्त्र चीन	६२१	६१३	६१३
३.	केन्या	२११	२०९	२४५
४.	श्री लंका	२३२	२४२	२४२
५.	इन्डोनेसिया	१६५	१६९	१४०
६.	टर्की	११७	१३४	१३५
७.	जापान	९२	८६	८६
८.	इरान	५७	५६	५६
९.	बंगलादेश	४९	५१	५१
१०.	भियतनाम	३४	३८	४५

श्रोत : खाद्य तथा कृषि संगठन ।

द्रष्टव्य : - म्यानमारले प्रत्येक वर्ष उत्पादन गर्ने करिब ४५,००० मे.ट. चिया पात ताजा तरकारीको रूपमा उपभोग गर्ने गरेकोले उपरोक्त आंकडामा समावेश छैन भने इन्डोनेसियाको कूल उत्पादनको करिब एक तिहाई भाग हरियो पत्तीको तौलको रूपमा समावेश छ ।

कूल उत्पादनको भन्डै ३० प्रतिशत भाग एक मात्र देश भारतले उत्पादन गर्दछ । भारत र गणतन्त्र चीनले संयुक्त रूपमा विश्वको आधा भन्दा बढि चिया उत्पादन गर्दछन् । अन्तर्राष्ट्रिय बजारमा निर्यात गर्ने क्षमता तर्फ हेर्दा भारतको स्थान केही वर्ष अगाडि सम्मको अग्रणी निर्यातकबाट चौथोमा आएको निम्न तालिकाबाट स्पष्ट हुन्छ :

विश्वका प्रमुख चिया निर्यातक देशहरू

तालिका - २

(हजार टन परिमाणमा)

क्र. सं.	प्रमुख निर्यात राष्ट्र	१९९३	१९९४	१९९५
१.	श्री लंका	२१०.७	२२५.१	२३५.७
२.	केन्या	१८८.४	१८३.१	२१७.१
३.	गणनन्द चीन	२०१.४	१७९.७	१६८.५
४.	भारत	१७३.७	१४०.६	१६३.७
५.	इन्डोनेसिया	१२३.९	८४.९	५३.५
६.	अर्जेन्टाइना	४३.५	४३.२	-
७.	मलावी	३५.३	३८.७	२७.०
८.	बगनादेश	३१.९	२३.६	१९.५
९.	टान्जानिया	१९.६	१८.६	-
१०.	उगान्डा	१०.२	११.०	८.७

श्रोत : खाद्य तथा कृषि संगठन ।

(नोट : १ प्रथम नौ महिना : २ प्रथम सात महिना : ३ प्रथम दश महिना)

भारतको उत्पादन श्रीलंकाको दाँजोमा ३०० प्रतिशत भन्दा बढि भएता पनि आन्तरीक उपभोगको आकार ठूलो भएको कारणले विश्वको निर्यात बजारमा भारतको दाँजोमा श्रीलंकाको उच्चतम स्थान रहन गएको छ । त्यस्तै अन्य अफ्रिकी देशहरूको चिया उत्पादनको दायरा सानो भए पनि तुलनात्मक रूपले कफी धेरै खपत हुने भएकोले चियाको निर्यात परिमाण बढी हुन गएको हो । चियाको अन्तरराष्ट्रिय बजारको आकार तर्फ हेर्दा कूल पैठारी १९९३ मा ११,१०,१०० मे. टन र १९९४ मा १०,०२,८०० मे. टन रहेको छ । कूल पैठारीको आधा भन्दा बढि परिमाण १९९३ मा ६,३९,९०० मे. टन र ५,७९,६०० मे. टन विकसीत देशहरूले पैठारी गरेका छन् । बाँकी पैठारी परिमाण क्रमशः ४,७०,२०० मे. टन र ४,२३,२०० मे. टन चिया विकासोन्मुख राष्ट्रहरूको भागमा पर्दछ । १९९३ को उत्तरार्ध देखि चियाको व्यापार र मूल्यमा आएको मन्दीले गर्दा चियाको पैठारी १९९५ मा पनि हासोन्मुख रहेको देखिन्छ । अन्तरराष्ट्रिय पैठारी व्यापारमा आएको हासोन्मुख प्रवृत्ति निम्न तालिकामा प्रस्तुत छ ।

विश्वका प्रमुख चिया पैठारी गर्ने देशहरू

तालिका - ३

(हजार टन परिमाणमा)

क्र. सं.	प्रमुख पैठारी राष्ट्र	१९९३	१९९४	१९९५
१.	संयुक्त अधिराज्य	१६०.२	१४८.४	१३७.०
२.	पाकिस्तान	१२५.३	१०६.५	९७.७
३.	संयुक्त राज्य अमेरिका	८४.८	९६.५	८१.३
४.	इजिप्ट	७८.५	५७.०	-
५.	जापान	३७.३	४०.९	३५.१
६.	इरान	४२.०	३१.३	-
७.	मोरक्को	२७.१	३४.०	-
८.	सिरिया	२०.८	२३.५	-
९.	जर्मनी	१८.१	१७.८	११.४
१०.	अष्ट्रिया	१६.८	१७.३	१६.५

(श्रोत : खाद्य तथा कृषि संगठन)

नोट : १ प्रथम दश महिना : २ प्रथम नौ महिना ।

परम्परागत रुपमा अन्तरराष्ट्रिय बजार मूल्य र माँगको प्रवृत्तिको ईंगित गर्ने प्रमुख बजार संयुक्त अधिराज्यको पैठारी परिमाण क्रमिक रुपले घटेको छ भने दोश्रो प्रमुख पैठारीकर्ता पाकिस्तानको पैठारीले पनि घट्ने क्रम लिएको देखिन्छ ।

अन्तरराष्ट्रिय व्यापारमा नेपालको संलग्नता :- चियाको अन्तरराष्ट्रिय उत्पादन र व्यापारमा नेपालको स्थान नगण्य रहेता पनि सानो निकासी व्यापारको दायरामा रहेको सिमित निर्यातयोग्य वस्तुहरुको सन्दर्भमा चिया एक प्रमुख निर्यात वस्तुको रुपमा देखा पर्न थालेको छ । नेपालमा उत्पादित चियालाई मोटामोटी रुपमा अर्थोडक्स (Orthodox) र सि. टि. सी. (Crushing, tearing and Curling) मा वर्गिकरण गरेको पाइन्छ । पूर्वाञ्चल विकास क्षेत्रको पहाडी क्षेत्रमा उत्पादित चियाको अधिकांश परिमाण उच्च स्तर अर्थोडक्स चिया हुने र यो स्तरको चियाको अन्तरराष्ट्रिय बजारमा राम्रो माँग भएकोले वढि मूल्यमा निर्यात हुन्छ । अर्कातिर तराई क्षेत्रमा उत्पादित चियाको अधिकांस परिमाण कम मूल्य पर्ने सि. टि.सी. चिया देश भित्रै खपत हुने गरेको छ । आ. ब. २०५३/५४ मा चियाको कूल उत्पादन परिमाण २९१६ मे.ट. रहेको अनुमान छ भने यो उत्पादनले आन्तरिक मागको ४१ प्रतिशत मात्र पुरा गर्ने भई बाँकी परिमाण पैठारी बाटै आपूर्ति हुन्छ ।

आ. ब. २०५३/५४ को कूल उत्पादन परिमाण मध्ये २६८ मे. ट अर्थोडक्स चिया उत्पादन भएको अनुमान छ । अर्थोडक्स चियाको उपलब्ध मध्ये ९० प्रतिशत निर्यात योग्य हुने भई केही परिमाण निर्यात, केही परिमाण देश भित्रै खपत र केही परिमाण विदेशी पर्यटकहरुले खरिद गरी आफ्नो साथमा लिएर जाने गरेका छन् । अनुसूची - १ मा प्रस्तुत निर्यात आँकडा अनुसार अर्थोडक्स चिया, हर्बल चिया र अन्य चिया गरी चार प्रकारका चियाको कूल निर्यात मूल्य आ. ब. २०५१/५२ मा रु. १३६ लाख रहेकोमा क्रमिक रुपले वृद्धि भई आ. ब. २०५२/५३ मा रु. १५५ लाख र आ. ब. २०५३/५४ मा रु. २२६ लाख पुगेको छ । यस मध्ये अर्थोडक्स चियाको निर्यात परिमाणमा तिब्र रुपले वृद्धि हुँदै गई आ. ब. २०५१/५२ को १७ मे. ट. बाट आ. ब. २०५२/५३ मा ३८ मे. ट. र २०५३/५४ मा झन्डै ५१ मे. ट. पुगेको छ । नियमित रुपमा नेपालबाट अर्थोडक्स चिया आयात गर्ने प्रमुख दुई देशहरु मध्ये हंगकंगले पैठारी गर्ने परिमाण आ. ब. २०५३/५४ मा आएर घटेको छ भने जर्मनीको पैठारी क्रमिक रुपले बढेको छ । आ. ब. २०५३/५४ मा आएर जापान पनि पैठारीकर्ताको रुपमा देखा परेको छ ।

कूल उपभोग्य चिया परिमाणको ५९ प्रतिशत भाग बाहिरबाट पैठारी गर्नु पर्ने परिस्थितिले गर्दा नेपालले विशेष गरी भारतबाट नियमित रुपमा आयात गर्ने गरेको तथ्य निम्न तालिकाबाट देखिन्छ ।

“ दुधको उत्पादन गरौ र यसको सेवन गरौ निरोगी र आत्मनिर्भर बनीौ । ”

-राष्ट्रिय दुध विकास बोर्ड परिवार

नेपालले चिया पैठारी गर्ने देशहरू

तालिका - ४

(हजार मे. टन परिमाणमा)

क्र. सं.	देशहरू	आ. ब. २०५१/५२ मूल्य	आ. ब. २०५२/५३ मूल्य	आ. ब. २०५३/५४ मूल्य
१.	भारत	६३,३००	४६,६००	८६,८००
२.	बंगलादेश	१,९०८	-	-
३.	गणतन्त्र चीन	-	६८८	-
४.	हंगकंग	-	२,५३५	-
५.	जापान	-	४	-
६.	सिंगापुर	-	२,३४५	१६५
७.	यूनाइटेड अरब इमिरेट्स	-	-	६
कुल पैठारी मूल्य रु :-		६५,२०८	५२,१७२	८६,९७१

श्रोत : व्यापार प्रवर्द्धन केन्द्र ।

नेपाल राष्ट्र बैंक ।

देश भित्र चिया उत्पादनमा आएको सुधार एवं अन्तरराष्ट्रिय मूल्यमा ह्रासोन्मुख प्रवृत्तिले गर्दा आ.ब. २०५०/५१ मा भारतबाट भएको पैठारी रु ९३४ लाखबाट घट्ने क्रम जारी रहेर पुनः आ.ब. २०५३/५४ मा आएर अप्रत्यासित रूपमा बढ्न गएको छ । यस वृद्धिको पछाडि अन्तरराष्ट्रिय बजार मूल्य र मांगमा आएको वृद्धिको ठूलो भूमिका रहेको देखिन्छ । अन्तरराष्ट्रिय बजारमा देखा परेको यस प्रवृत्तिले प्रमुख उत्पादक देश भारतमा समेत चियाको आपूर्तिमा निकै चाप पर्न गएकोले यसबाट नेपालको चिया उत्पादनमा सकारात्मक प्रभाव पर्ने अपेक्षा गर्न सकिन्छ ।

यस संस्थानबाट उत्पादित गुणस्तर
युक्त एवं प्रसोधित दुध तथा दुग्ध
पदार्थहरू ध्यू, मखन, चिज,
दही, आईसक्रिम, पनिर र
क्रिम नियमित रूपमा
उपभोग गरी
स्वस्थ रहौ ।

दुग्ध विकास संस्थान

के. का. लैनचौर ।

TEA A TEA

अनुसूची १

नेपालको चिया निकासी तथ्याङ्क

चिया बर्ग/देश	आ.ब. २०५१/५२		आ.ब. २०५२/५३		आ.ब. २०५३/५४	
	परिमाण के.जी.	मूल्य रु	परिमाण के.जी.	मूल्य रु	परिमाण के.जी.	मूल्य रु
क. अर्थाडक्स चिया	१७१९२	३४५७५१५९	३८२०३	८२७७३००	५०८२६	१३९६१५६२
१. हंगकंग	११४८७	२२५६८९६	२६६८८	५२७४३९७	७०७२	१८७०८२४
२. जर्मनी	५७०५	१२००२६३	११५१५	३०२२९०३	४३२५९	११६६५२८५
३. जापान	-	-	-	-	४९५	४२५४५३
ख. हर्बल चिया :	५१६०	१६१२६१६	१०८८०	३०९६८६६	३२३०	५८०८७१
१. जापान	१२	३४४०	५९८	५६२०३	१२०	२०६२८
२. क्यानाडा	१३	२९९३	-	-	-	-
३. फ्रान्स	९७५	३८२२३६	३७५	२२७२३१	-	-
४. जर्मनी	१६६०	५२०७९२	२१३६	६११८८७	३११०	५६०२४३
५. इटाली	१९००	५६७८८४	६६३०	१७६४४५९	-	-
६. चेक गणतन्त्र	६००	१३५३५१	९१३	४०५७४०	-	-
७. द. अफ्रिका	-	-	१२	३४०१	-	-
८. निदरल्याण्डस	-	-	२१६	२७९४५	-	-
ग. मेडिकेटेड चिया:	-	-	११२	१५६३५८	२८७५	११७९७३२
१. जर्मनी	-	-	६०	१२६७५	१२७५	३६२१३६
२. निदरल्याण्डस	-	-	१२	१४६४	-	-
३. चेक गणतन्त्र	-	-	६०	१४२२१९	-	-
४. फ्रान्स	-	-	-	-	६००	२४४५९६
५. जापान	-	-	-	-	१०००	५७३०००
घ. अन्य चिया :	४९९८६	८५०४४६८	२३५३८	३९८५८९९	२४४८२	६८९४५६३
१. हंगकंग	१७३८७	२०४०५३९	-	-	८९९१	२३७७४०१
२. जापान	१३७५	२८६२७४	१८८३	५३३३७६	११२९	३२३४५०
३. द. कोरिया	१	८७०	२	५००	-	-
४. थाइल्याण्ड	१२	३०००	-	-	-	-
५. संयुक्त राज्य अ.	११९	४४२३०	५०	१०५५०	२३५	७१७८८
६. फ्रान्स	४०	४८००	१३५	२९८९५	३०८	७८१५२
७. जर्मनी	२५९९३	४५१२२०७	२०३७९	३२४८१३२	१२८२९	३७७९२२५
८. इटाली	५०१३	१६०३३५८	२००	३०००	४	१०००
९. संयुक्त अधिराज्य	२४	६९३५	१७०	२१८७९	४०	७५२८
१०. आईसल्याण्ड	१	२००	-	-	-	-
११. स्वीजरल्याण्ड	१४	६९५	६२	१०१००	११	३२००
१२. अष्ट्रेलिया	७	१३६०	४०२	५६५१८	४७३	१४४०२१
१३. इजरायल	-	-	२	५००	३	१५००
१४. सिंगापुर	-	-	१	२००	-	-
१५. ताइवान	-	-	११२	२३५९२	-	-
१६. क्यानाडा	-	-	२१	५२००	३	१०००
१७. अष्ट्रिया	-	-	१४	४८३४	४४२	१०२७९८
१८. डेनमार्क	-	-	५०	२५१२३	२	५००
१९. निदरल्याण्डस	-	-	४५	१०५००	४	१०००
२०. स्वीडेन	-	-	५	१०००	-	-
२१. नर्वे	-	-	२	४००	५	१०००
२२. न्यूजिल्याण्ड	-	-	३	६००	-	-
२३. बेल्जियम	-	-	-	-	२	५००
२४. स्पेन	-	-	-	-	१	५००
कुल निर्यात :	७२३३८	१३५७४२४३	७२७३३	१५५१६४२३	८१४१३	२२६१६७२८

श्रोत: व्यापार प्रवर्द्धन केन्द्र ।

नेपालमा जैविक (Organic) कफीको भविष्य र प्राविधीक पक्ष

—ढकेश्वर घिमिरे

नेपालको इतिहासमा कफीको सुरुवात गर्ने गुल्मी जिल्लाका हिरा गिरी हुन् उनको पहिलो प्रयासको अनुसरण वाट नै हाल पाल्पा लगायत ३२-३३ जिल्लाहरुमा कफी खेती विस्तार हुँदै गएको हो । यो खेती विस्तारको लागि १५/१६ वर्ष देखि नै श्री ५ को सरकारवाट पनि केही प्रयासहरु भएका हुन् । यस किसिमको खेती प्रणाली हाल सम्म परम्परागत र अव्यवस्थीत रुपमा रहेको छ । यसलाई व्यवस्थित गर्न र युग अनुकूल सुधार गर्न नितान्त आवश्यक भएको छ ।

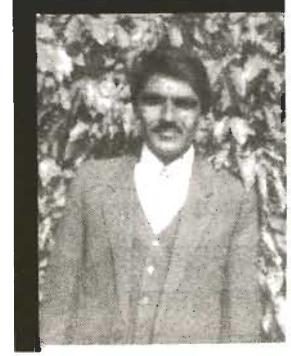
हाम्रो देश नेपाल विश्वमा हिमालयको देश, पहाडै-पहाडले भरिएको, कृषिमा आधारित रमणीय र सुन्दर देश भनेर चिनीएको कारण नै विश्वको पर्यटकहरु यहाँको मनोरम दृश्य हेर्न आउने गर्दछन् । यी पर्यटकहरुले नेपालका विभिन्न वस्तुहरुको उपभोग गर्ने सन्दर्भमा कफीको उपभोग निकै रुचीपूर्वक गरीरहेकोले पनि आन्तरिक बजारमा उपभोग बढाउनका लागि पनि गुणस्तर बनाउन जरुरी छ ।

अर्कोतर्फ आज विश्वका विकसीत देशका जनसमुदायको ध्यान विषादी र रासायनिक मल तथा प्रदुषित वस्तुहरुको प्रयोग गरेर तैयार गरेको वस्तुलाई हेर्ने दृष्टीकोण नकारात्मक रहेको छ । त्यस्ता वस्तु प्राकृतिक तरीकाले तयार गरीएको वस्तुको तुलनामा मात्रात्मक हिसावले अधिक हुन्छ मानिदैन । त्यसैगरी वस्तुको स्वाद, गन्ध पनि प्रतिकूल असर पार्दछ, भन्ने कुरा वास्तविक

यस्तो स्थितिमा जैविक उत्पादनको आफ्नै महत्व रहेको गरीने खेती प्रणाली हो । जसमा हुँदैन । यो तरीकाले उत्पादित अर्थ वास्तविक स्वाद र वास्ना संभावना प्राय शुन्य हुने

उत्पादित कृषी उत्पादनको माँग बढेर गएको छ । यसरी उत्पादित खाद्य/पेय पदार्थ बजारमा उच्चतम मूल्यमा विक्री वितरण दिर्घकालीन रुपमा गर्न सकिने प्रबल संभावना देखिन्छ । यो कुरा कफी व्यवसायमा पनि लागु भैरहेको छ ।

यसैगरी हालै नेपाल कफी व्यवसायी संघ, पाल्पाले आयोजना गरेको (२०५४ फाल्गुण १८-२३ सम्म) जैविक कफी खेती व्यवस्थापन तथा प्रशोधन सम्बन्धी तालीममा उत्तर अमेरीकावाट आउनु भएका कफी खेती विज्ञ पल काट्जेफ (३२ वर्षको अनुभव प्राप्त) र प्रशोधन विज्ञ मोरीसियो सेण्डोवील (२३ वर्षको अनुभव प्राप्त) ले तालीमको अवसरमा ९ जिल्लाका ४६ जना सहभागीहरु लाई जैविक कफीको महत्व, विश्व बजारमा यस्को माँग, र नेपालको हावापानी, माटोमा यस्को संभावना भएको कुरा वताउनु भएको थियो । यसैगरी विश्व प्रसिद्धी पाएका कफीहरु



इथियोपिया ह्वाएको कोना कफी, सुमात्रा कफी, ब्राजीलको कफी, अरेविया कफी, मेक्सीको कफी र नेपालको चिसो तरीकावाट तैयार गरीएको कफीको रूप परीक्षण गरीएकोमा नेपालको र मेक्सीकोको कफीको गुणस्तर एवं वास्नापन र स्वाद एकै भएको थियो । त्यसैले जैविक पद्धतीमा आधारित कफी खेती प्रशस्त मात्रामा गरी गुणस्तरको वनाउनु चिसो तरीकावाट (Parchment) कफी तैयार गर्न सकेमा सगरमाथाको देश चिनिएको हाम्रो मूलुकलाई गुणात्मक कफी उत्पादन गर्ने देश भनेर पनि थप चिनारी दिन सकिन्छ र आन्तरिक एवं विश्व बजारमा प्रशस्त कफी विक्री गरी विदेशी मुद्रा आर्जन गर्न सकिन्छ । त्यसैले नेपालमा जैविक कफीको भविष्य उज्वल देखिन्छ ।

वीउ तथा नर्सरी व्यवस्थापन :-

- स्वस्थ र सकभर ८ वर्ष पुरानो कफीको बोटको विचबाट पाकेका पुष्ट एकैनासका दाना छानी विउको लागि छुट्याउनु पर्दछ ।
- रातो दानाको बाहिरी बोका फाली पानीमा सफा गर्ने र सित्तलमा ३/४ दिन सुकाउनु पर्दछ । यस्मा चिस्यानको मात्रा १०% हुनुपर्दछ ।
- वीउ छर्नु अगाडी वीउलाई १२ घण्टासम्म मनतातो पानीमा भिजाउनु पर्दछ ।
- सिङ्गेडमा कम्पोष्ट मल र माटो ३, ३ हुनु पर्दछ । त्यस माटोलाई उपचार को लागि ८ देखि १२ लीटर उम्लेको पानी हाल्नु पर्दछ ।
- पानी राखेको ३/४ घण्टापछि माटोलाई चलाएर हल्का बनाई ड्याड बनाउनु पर्दछ र ड्याडको दुरी ४/४ इन्चको फरक चाहिन्छ ।
- वीउ रोप्नको लागि १ इन्च गहीरो रेखा बनाई वीउलाई घोप्टो पारेर १/१ से.मी. को फरकमा रोपी विउ छोपिने गरेर (माटोलाई जस्तै उपचार गरेको) बालुवाले पुर्नुपर्दछ ।
- सिङ्गेडलाई छाप्रोले छोप्नु पर्दछ र बेला-बेलामा निरीक्षणको साथसाथै पानी दिनु पर्दछ यसो भएमा ४० देखि ५५ दिन सम्ममा वीउ उम्रन्छ ।
- विरुवा सिङ्गेडबाट टोपी अवस्थामा प्लाष्टिक ट्यूबमा (फेन्सी व्यागमा) सार्नु पर्दछ ।
- पोलीव्यागमा सार्नु अगाडी विरुवालाई व्याडमा पानीले भिजाई दाउराको सहायताले जरालाई जतनले उंखेली सार्नु पर्छ ।
- पोलीव्यागलाई पानीले राम्ररी भिजाई त्यस्मा दाउराको सहायताले प्वाल बनाएर मात्र त्यस्मा विरुवा सार्नु पर्छ र हल्का गरी पुरीदिनु पर्छ र बेला-बेलामा पानी दिइ रहनु पर्छ ।
- पोलीव्यागको साइज ९/६ इन्चको हुनुपर्छ । त्यस्मा आधा-आधा कम्पोष्ट मल र माटोले भरी लाइन मिलाएर छहारीमा राखेको हुनु पर्दछ ।
- विरुवालाई १३-१४ महीना सम्म नर्सरी मै जतन गर्नु पर्ने भएकोले बेलाबेलामा गोडमेल गर्ने, चर्कोघाम, शितवाट वचाउने तथा बेलाबेलामा पानी, कम्पोष्ट मलको भोल दिने गर्नु पर्दछ ।

विरुवा रोपण तथा वगैचा व्यवस्थापन :-

- विरुवा रोपु भन्दा ६ महीना अगाडी २ फुट लम्बाइ चौडाइ र गहीराइको खाडल खन्नु पर्छ । तर वढी मलीलो ठाँउमा १ फुट मात्र पनि खन्न सकिन्छ ।
- कम्पोष्ट मलको मात्रा १/२ माटोको मात्रा १/२ र अन्य ऋणपातहरु सबभन्दा पिंधमा राखी विरुवा रोप्ने वेलामा पुनुपर्दछ ।
- विरुवा रोप्दा पोली व्यागमा रहेको सतह अनुसार नै जमिनमा पुनुपर्छ त्यो भन्दा वढी पुनु हुँदैन तर प्लाष्टीक व्याग हटाउन विसन हुँदैन ।
- कफीको जात अनुसार विरुवा रोपण गर्ने दुरी सामान्यतया ५ फीट देखि ८ फीट कायम गर्नु पर्दछ ।
- विरुवा रोपणको कार्य वर्षा आरम्भ भएपछि अर्थात आषाढ श्रावणमा गर्नु पर्दछ ।
- छहारी विना कफी रोपु हुँदैन अर्थात सूर्यको प्रकाशलाई छानेर पठाउने छहारी हुनुपर्छ तर कफीको वोट भन्दा ५ फुट माथीवाट मात्र हुनुपर्छ ।
- जाडो र वर्षादको समयमा छहारीको मात्रा केही पातलो गर्नु पर्ने हुन्छ तर चिसोको असरवाट जोगाउनु पर्छ
- विरुवा रोपण गर्नु अगाडी माटोको Ph थाहा पाउनु पर्ने हुन्छ यसो भएमा माटोमा आवश्यक पर्ने तत्वलाई वढाउन कम्पोष्ट लगायत अन्य माध्यमबाट माटो सुधार गर्न सकिन्छ ।
- कफीकोलागि छहारी युक्त रुखहरु फलफूल, डालेघाँस एवं अन्य आ-आफ्नो ठाँउ अनुसार जे सुकै पनि हुन सक्छन् ।
- विरुवालाई मल दिंदा वार्षिक रुपमा दिनु पर्छ यो कार्य सकभर जमिन ओसिलो भएको वेला राम्रो हुन्छ ।
- विरुवाको चारैतर (हाँगा फैलिएर गएको भाग सम्म) २० से. मी. चौडाइ र गहीराइको खाडल खनी कम्पोष्ट मल, ऋणपात, कुखुराको मल आदिले भरी दिनुपर्छ र उक्त खाडल पुरीदिनु पर्छ । यसवाहेक ४ वर्षको योजना बनाएर १ वर्षमा वोटको १ साइड तर्फ दोश्रो वर्ष अर्को साइड र तेश्रोवर्ष, चौथोवर्ष अर्को साइड गरेर पनि मल दिन सकिन्छ तर यसो गर्दा खाडलको चौडाइ ५० से.मी. हुनु पर्छ । वर्ष-वर्षमा कृषी चुन, खरानी पनि माटोमा छर्की दिनाले फाइदा हुन्छ ।
- कफी वगैचामा निम, वकाइनो, जस्ता रुखहरु रोपुको साथसाथै सयपत्री फूल, सूती, लगाउंदा वगैचालाई किरावाट हुने हानी-नोक्सानीमा जोगाउन सजिलो पर्छ ।
- कफीको वगैचालाई वेलावेलामा गोडमेल गरी सफा र सुग्घर राख्नु जरुरी हुन्छ ।
- कफी विरुवामा राख्ने राम्रो खालको कम्पोष्ट मल बनाउनको लागि कृषि चुन, गोवरमल, स्याउलाहरु, कफीकोबोक्रा, खेर गएको अन्नको बोक्रा, खरानी राखेर तह-तह बनाई पानी राख्ने र फर्काइ-फर्काइ चलाउनु पर्छ । यसरी ६० देखि ७५ दिनमा राम्रो कम्पोष्ट मल तैयार गर्न सकिन्छ, जसवाट कफीको लागि आवश्यक पर्ने प्राङ्गरीक पदार्थहरु प्रयाप्त मात्रामा प्राप्त हुन सक्छन् ।

काटछाँट / सिंचाइ

- कफी वोटको काँटछाँट फल टिपेपछि अर्थात् चैत्र महीनामा उपयुक्त हुन्छ ।
- कफी वोटका सुकेका वाङ्गा फल नदिने हाँगाहरु काटी हटाई दिनु पर्दछ ।

- कफीवोटमा लागेको रोग वा कीराको प्रकृति हेरी अस्वस्थ वोटहरु पुरै काटी जलाई दिनु पर्दछ ।
- कफीको वोट अलि पुरानो र फल कम लाग्ने वा आधा भाग सम्म किराले आएको वा अन्य कारणबाट वोटबाट उत्पादन कम आइरहेको अवस्थामा वोटलाई १ फूट छाडी अरु काटि दिनु पर्छ । त्यो काटेको ठाउँबाट राम्रो अंकुरणहरु निस्कन्छन् जसमध्ये २ वटा लाई मात्र रहन दिनु पर्छ ।
- वोट वढी अग्लो भएमा टिप्न असजिलो हुने वा भाँचिने डर भएमा फल टिपी सकेपछि मात्र टुप्पो काटी दिनु पर्छ ।
- धेरै उत्पादन लिनको लागि बहु हाँगा प्रणालीको तरिका काटछाँटमा अपनाउन सकिन्छ ।
- राम्रो गुणस्तरको कफी उत्पादन गर्नको लागि काटछाँटको पनि निकै महत्त्व छ ।
- कफी खेतीको लागि सिंचाइको खास आवश्यकता पर्दैन प्रसस्त मात्रामा पानी छ भने पानी दिन पनि सकिन्छ । तर फूल खेल्ने अवस्थामा पानी दिइन्छ भने वर्षाद शुरु नहुन्जेल लगातार दिइ रहनु पर्छ । अन्यथा फल कम लाग्न जान्छ ।
- नर्सरी अवस्थाको विरुवालाई भने पानीको निकै आवश्यकता पर्दछ ।
- २/३ वर्षको कफी विरुवालाई पानी प्रसस्त छ भने दिँदा फाइदा हुन्छ ।

गवारो तथा अन्य किरा नियन्त्रण

- कफीको काण्डमा हुने खस्रो वोक्रालाई सफा गर्नुपर्छ ताकी गवारो कीराको पुतली त्यस खस्रो वोक्रामा बसी फूल पार्न नसकोस् ।
- गवारो पुतलीले सूर्यको न्यानो घाम र फोहर मन पराउने भएकोले त्यस्तो किसीमको वातावरण दिनु हुँदैन ।
- गवारो किरा लाग्न नदिनको लागि निमको पात वा वकाइनो, लसुन र सयपत्रीको फलपातहरु २/२ केजीलाई पिसेर २० लीटर पानीको अनुपातमा भोल बनाएर त्यस्मा भेसलिन समेत मिसाएर प्रत्येक कफी वोटको काण्डमा वैशाख-जेष्ठ र कार्तिक-मार्गतिर लेप गरी दिनु पर्छ ।
- उपरोक्त अनुसारको औषधी (भेसलिन वाहेक) को भोलमा १:१२ को अनुपातमा पानी मिसाइ हाँगा पात, र जराहरुमा, सोही समयमा छर्कनु पर्दछ ।
- गवारोकिरालाई आक्रमण गर्न नदिन काण्डमा चिम्टाईलो माटोको लेप गर्न पनि सकिन्छ ।
- गवारो किरालाई आक्रमण गरेको देखिएमा असर गरेको भाग पुरै काटेर हाँगा पात, काण्ड तुरुन्तै जलाउनु पर्दछ ।
- कफीको वोटका हाँगाहरु सुकेर जाने भएमा जरामा निमातोड लागेको हुन सक्छ, यसो भएमा जरामा गाँठा देखिने जरा छिनाल्दा वोक्रा मात्र आउने हुन्छ । त्यसको उपचारको लागि पनि माथि बताइए अनुसारको भोल माटोमा १-२ लीटर खन्याउनु पर्छ । यो काम सकभर माटो चिसो भएको वखत फलदायी हुन्छ ।
- गवारोकिराको पुतली तथा अन्य किराहरुलाई नष्ट गर्नको लागि रातको समयमा वगैचाको विच-विचमा विजुलीको बल्ब, लालटेन, आदि वाली त्यस तल आधा-आधा पानी र मट्टीतेल मिलाएर वाटामा भरेर राख्नु पर्छ यसो गरेमा बत्तीमा ठोक्कीएर किरा तल भरी डुवेर मर्छ ।
- अन्य रोगको लागि निलोतुथो १ kg, चुन १ kg र पानी १०० लि. को अनुपातको बोर्डोमिस्वर बनाइ छर्नु पर्दछ ।

फलटिपाइ, गुणस्तर र भण्डारण

- कफीको पाकेको दानामात्र भेट्नो वोट मै छाडेर टिप्नु पर्दछ ।
- दानाको साइज मिलाई श्रेणी विभाजन गर्नु पर्दछ ।
- कफीको बाहिरको रातो वोक्रालाई स्थानीय तरीका वा पल्पर मेसीनको सहायताले बोका हटाउनु पर्छ ।
- पल्पीड गरेको दानालाई २४ घण्टा सम्म गुमस्याउनु पर्छ यसो गर्नाले दानावाहीरको चिप्लो पदार्थ कुहिन्छ । त्यसपछि पानीमा ३/४ पटक धोएर ४/५ दिन सम्म घाममा सुकाउनु पर्छ यसलाई पार्चमेन्ट कफी भन्दछन् ।
- कफीको फल टिपाईको अन्तिममा पाकेका हरीया पुरै दानाहरु पनि (सामान्यतया चैत्रको पहिलो हप्ता सम्म) टिप्नु पर्छ त्यो कफीलाई १०/१२ दिन घाममा सुकाउनु पर्छ त्यसलाई डाइचेरी भनिन्छ । यो कफीलाई गुणस्तरको मानिदैन ।
- कफीलाई खुल्ला भुँडामो वा गन्ध आउने ठाउँमा सुकाउनु वा राख्नु हुँदैन ।
- कफीको चिस्यान १२५ मात्र हुनुपर्छ ।
- सूर्यको सिधा प्रकाश नजाने अध्यारो ठाउँ तर सुख्खा ठाउँमा भण्डारण गर्नु पर्छ ।

कफीका जातहरु :-

कफीको उत्पत्ती इथियोपिया वाट भएको भएता पनि हाल विस्तारको क्रममा विभिन्न देशहरुमा विभिन्न जाती-उपजातीहरु रहेका छन् ।

विश्वका कफी हुने देशहरुमा लाइवेरीका एक्सेल्सा, रोवष्ट्रा आदि धेरै किसिमका जातहरु रहेका छन् तर लोकप्रिय भएको अरवीका कफी मध्येमा कटुरा, केटीमोरा, कावेटी, वोरवन, टिपीका, एलोकटुरा, हाइवृड टिपिका, अराविया, मारागोजिण्स, कोना, अरुसा, सेटीमोरा र हाइवृड सेलेक्सनहरुमा सेलेक्सन नं. १ देखि १० सम्म पुगेको छ । नेपालमा भने वोरवन, टिपीका, कटुरा, एलोकटुरा, रोवष्ट्रा हाइवृड सेलेक्सन नं. १० र कावेटी मात्र रहेका छन् ।

प्रशोधन र कप परीक्षण तथा प्याकेजिङ

- गुणस्तरको वनाउनको लागि रातो दानालाई वोक्रा फालेर २४ घण्टा सम्म गुमस्याएर (फर्मन्टेशन) चिप्लो पदार्थ कुहाएर पानीमा घोट्ट ३/४ दिन सुकाएर चिसो विधीको प्रशोधन गर्नु पर्दछ ।
- कफीका पार्चमेन्ट वीनलाई हलरको सहायताले दोश्रो वोक्रा ल्याउनु पर्छ ।
- तैयारी ग्रीनवीन (सुद्ध वीन) लाइ भुटनु पर्छ । भुट्दा तापक्रम मिल्नु पर्दछ । एकैनास चलाउनु पर्छ, वास्ना र तेल निस्केपछि उतार्नु पर्छ ।
- सामान्यतया ८ देखी १२ मिनेट सम्म भुटनु पर्छ ।
- कफीको पाउडर वनाउँदा बालुवा जस्तो वनाउनु पर्छ ।
- प्याकेजमा निकै ध्यान पुऱ्याउनु पर्छ तातै प्याक गर्न हुँदैन र ३/४ दिन सम्म ढीला गर्नु पनि हुँदैन ।

- कप टेष्ट गर्न सुद्ध कफी पिउनु पर्दछ । अनिमात्र आफ्नो गुणस्तर, स्वाद र वास्ना थाहा पाउन सकिन्छ ।
- घरमा कफी पिउनको लागि पातलो कपडा ४/५ दोब्बर बनाएर छान्नेको सहायताले कफी छान्नु पर्छ ।
- १ कपको लागि १ चिया चम्चाको अनुपात ठिक हुन्छ ।
- पानी उम्लनु अगाडी वा उम्लेको १ मिनेट पछि मात्र प्रयोग गर्नु पर्छ ।
- कफीलाई पकाउनु पर्दैन छल्नी माथिबाट उक्त पानी खन्याउनु पर्छ ।
- यसरी आएको कफीको भोलमा आ-आफ्नो स्वाद अनुसार दूध चिनीको पनि प्रयोग गर्न सकिन्छ ।

यसरी उपरोक्त प्रविधी अनुसार कफी उत्पादन, उपभोग तथा विक्री वितरण गर्न सकिएमा स्थानीय स्तरमा स्वरोजगार प्राप्त हुने र कृषकहरुको आर्थिक स्तरलाई माथि उठाउन सकिने अन्य देशहरुबाट आयातित कफीको जरुरत नपर्ने र स्वदेशको रुपैया वचत हुने देखिन्छ । यस्का साथसाथै विदेशबाट विदेशी मुद्राहरु प्रसस्त भित्राउन सकिन्छ र मुलुककै लागि राष्ट्रिय आम्दानीमा वृद्धि गर्न सकिन्छ । तर यस्का लागि सरकारी निकायहरु वाट कृषकहरु, उद्योगपतिहरुलाई आवश्यक प्राविधिक, आर्थिक तथा अन्य सल्लाह सुभावा, सुविधाहरु दिनु अनिवार्य हुन्छ । यसैगरी कफी संघ, उत्कृष्ट कृषक, उद्योगपति, राष्ट्रिय तथा अन्तरराष्ट्रिय गैर सरकारी संघ-सस्था तथा श्री ५ को सरकार को विचमा पारस्परिक सम्बन्ध कायम गर्ने विज्ञहरु तैयार गर्ने स्पष्ट नीति संस्थानको आदेश प्रदान गर्ने र नियमहरु बनाई सोही अनुसार कार्यक्रम कार्यान्वयन गर्नुपर्ने देखिन्छ साथै आन्तरीक वजारमा खपत वढाउनको लागि संचार साधनको माध्यम अपनाउनु जरुरी देखिन्छ ।



लेखक परिचय :- नेपाल कफी व्यावसायी संघ, पाल्पाका अध्यक्ष श्री घामिरे विगत धेरै वर्ष देखि कफी क्षेत्रसंग सम्बन्धीत हुनुहुन्छ ।

राष्ट्रिय चिया दिवस २०५४ को सुखद उपलक्ष्यमा हार्दिक मङ्गलमय शुभकामना ।




नेपाल आयल निगम लि. परिवार

कालो चिया (Black Tea) को विश्व बजारको स्थिती एक भलकः

—डा. देवभक्त शाक्य

विश्वमा कफी पछि कालो चिया एक प्रमुख पेय पदार्थ (Beverage) को रूपमा रहेको र स्वास्थ्यलाई फाइदा हुने भन्ने कारणले कफीको सट्टा यसको उपयोग अधिकांश देशहरूमा बढ्दै गएको र नेपालमा पनि चिया खेतीको विस्तार र अन्तरराष्ट्रिय बजारमा प्रवेश गर्ने अभ्यासमा लागेको परिप्रेक्षमा विश्व बजारको स्थितीको एक भलक प्रस्तुत गर्न अति सान्दर्भिक छ ।

१. उत्पादन स्थिती

कालो चियाको विश्वको उत्पादन १९९७ मा २५० करोड के.जी. अनुमान गरिएको थियो भने सन् २००० सम्ममा करिब २६० करोड के.जी. पुग्ने प्रक्षेप गरिएको छ ।

करिब २५ देशहरूमा कालो चियाको उत्पादन हुँदै आएको भएपनि विश्व चिया उत्पादनमा हाल भारत, श्रीलङ्का, केन्या, इन्डोनेशिया, टर्की, बंगलादेश अर्जेन्टिना जस्ता देशको प्रमुख रहेका छन् भने पहिलो तीन देशहरूले मात्र १९९७ मा करिब १३० करोड के.जी. चिया उत्पादन गरि विश्वको कूल उत्पादनको ५०छ भन्दा बढी उत्पादन हिस्सा ओगटेको देखिन्छ । विगत केही वर्ष भित्र अफ्रिकाका अन्य देशहरूमा जस्तै बुरुण्डी, युगान्दा, रवाण्डा, दक्षिण अफ्रिका र मलावी जस्ता देशहरूमा र एशियामा नेपाल, पपुवा न्युगिणी जस्ता देशहरूमा पनि चियाको उत्पादनमा क्रमिक रूपमा बढ्दै गएको छ ।

विश्व बजारमा चियाको बढ्दै गएको मागको अनुपातमा उत्पादन बृद्धि कम भएको र यस वर्षको अन्त सम्ममा करिब ७ करोड के.जी. चियाको कमि हुने अनुमान अन्तरराष्ट्रिय बजार विशेषज्ञले गर्न थालेका छन् । यस्तो अनुमान लगाउनुको मुख्य कारण केन्यामा सन् १९९७ मा भएको उत्पादन हास र El Nino को कारण यस वर्ष श्रीलङ्का र दक्षिण भारतमा पर्न सक्ने मौसमी प्रभावलाई लिइएको छ ।

विश्व बजारमा प्रमुख रूपमा दुई किसिमको कालो चिया पत्ती चिया (orthodox tea) र CTC चिया प्रवेश गर्दछ । यस्ता चियाको उत्पादन विभिन्न देशहरूमा

विभिन्न किसिम र अनुपातमा गरेका पाइन्छन् । श्रीलङ्का, इन्डोनेशिया जस्ता प्रमुख उत्पादक देशहरूमा आफ्ना कूल चिया उत्पादनको करिब ९०% orthodox tea भएको भने Kenya र अन्य अफ्रिकी देशहरूले उत्पादन गर्ने सम्पूर्ण चिया CTC हुने गरेका छन् । यता सन् १९९७ मा भारतले आफ्नो कूल उत्पादन (करिब ८०.२ करोड के.जी.) मध्ये १२.८% मात्र पत्ती चियाको रूपमा उत्पादन गरेको अनुमान छ ।

अन्तरराष्ट्रिय बजारमा बढ्दो माग र धेरै राम्रो मूल्य पाएकोले विशेष गरि भारतले गत वर्ष देखि CTC चियाको उत्पादनमा केही कमी गरि पत्ती चियाको उत्पादनमा बृद्धि गरेको देखिन्छ । यस वर्ष पनि भारतमा पत्ती चियाको उत्पादन बृद्धि हुने संकेत छ ।

भारतको दार्जिलिङको चिया विश्व प्रसिद्ध भएको र यसको माग एकातिर बढ्दै गएको भएता पनि उत्पादनमा क्रमिक रूपले घट्दै छ । सन् १९८८ मा करिब १.२ करोड के.जी. पत्ती चिया उत्पादन गरेको थियो र हाल १९९५ सम्ममा ९५ लाख के.जी. मात्र उत्पादन भएको अनुमान गरिएको थियो तत्पश्चात र विगत वर्षहरूमा पनि उत्पादन अझ घट्दै गएको आभास हुन्छ ।

विश्वको चिया उत्पादनको परिमाणको तुलनामा हाल नेपालमा भएको उत्पादन परिमाण नगण्य नै छ ।

२. माग

विश्वमा कालो चियाको अधिकतम प्रयोग गर्ने देशहरूमा भारत अग्रणी रहेको छ । १९९७ भारतको आन्तरिक माग प्रति वर्ष ६० करोड के.जी. भन्दा बढी रहेको अनुमान गरिएका छन् । परिमाणात्मक दृष्टिकोणले खपत गर्ने अन्य प्रमुख देशहरूमा रुस, पूर्विय युरोप, बेलायत, इरान, पाकिस्तान, संयुक्त राज्य अमेरीका, इजिप्ट, जोर्डन ई. देशहरू रहेका छन् । कालो चियाको माग विगत वर्षहरूमा जापान, अष्ट्रेलिया, क्यानाडा

जस्ता देशमा पनि बढ्दै गइ रहेको देखिन्छ ।

१९९५ (१९९७ भित्र प्राप्त तथ्याङ्क अनुसार वार्षिक प्रति व्यक्ती (per capita) चियाको खपत सबैभन्दा बढी Ireland (३.२ के.जी.) मा रहेको छ भने दोश्रो र तेश्रो बढि खपत गर्ने देशहरू क्रमशः बेलायत (२.६ के.जी.) र पाकिस्तान (१.५ के.जी.) छन् यस्तै गरि हाल भारत, जर्मनी र नेपालको per capita खपत क्रमशः ०.६३, ०.२२० र ०.३५० के.जी. रहेको अनुमान छ ।

१९९५ को आकडा अनुसार युरोपेली युनियन (E.U) का १५ देशहरूले विश्वको चिया आयात (२०.५ करोड के.जी.) मध्ये करिब १९% आयात गरि आएका थिए । बेलायतले मात्र भन्ने आयात गरेको परिमाण मध्ये ६३% आयात गरेको पाइन्छ ।

सार्क (SAARC) राष्ट्रहरू मध्ये पाकिस्तानमा पनि चियाको खपत वार्षिक १२ करोड के.जी. भन्दा बढी भएको र सबै चिया आयातित हुने गरेका छन् ।

जापान जस्ता नव आगन्तुक देशमा पनि कालो चियाको माग १९९६ मा ६५ लाख के.जी. भन्दा बढि पुगि सकेको र आधा भन्दा बढि भारतबाट आयात गरेको पाइन्छ ।

३. निर्यात

विश्वमा उत्पादन हुने चियाको करिब ४०% भन्दा बढि निर्यात बजारमा प्रवेश गरेको अनुमान अन्तरराष्ट्रिय चिया समितिले लगाएका छन् ।

श्रीलङ्का, केन्या, भारत, इन्डोनेशीया चियाको प्रमुख निर्यातकर्ता देशको रूपमा रहेका छन् । श्रीलङ्का र केन्याले आफ्नो उत्पादनको ९३ प्रतिशत भन्दा बढी चिया अन्तरराष्ट्रिय बजारमा पठाउने गरेका छन् । १९९६/९७ मा केन्याले विश्वको कूल चिया निर्यातको २३ प्रतिशत हिस्सा ओगटी परिमाणात्मक दृष्टिकोणले श्रीलङ्का र भारतलाई पछाडी पारेर विश्वको सबैभन्दा ठूलो निकासीकर्ताको रूपमा पहिचान गराएको छ । विगत केही वर्ष लगातार सबैभन्दा ठूलो निर्यातकर्ता देशको रूपमा पहिचान पाएका श्रीलङ्का मूल्यको दृष्टिकोणले गत वर्ष पनि २५ करोड के.जी. orthodox tea निर्यात गरी अझै अगाडि रहेको पाइन्छ ।

भारतबाट गत वर्षमा (१९९७) करिब १९ करोड के.जी. चिया विश्व बजारमा निर्यात गरेको अनुमान छ । प्रमुख निर्यातकर्ता देशहरूबाट निर्यात हुने चियाको मूल्यमा निरन्तर बृद्धिको कारण इन्डोनेशीया, बंगलादेश, अर्जेन्टिना, दक्षिण अफ्रिका जस्ता अन्य ठूला उत्पादक देशहरूको चिया अन्तरराष्ट्रिय बजारमा प्रभावकार

ी रूपले अगाडी आइ रहेको कुरा जानकारीमा आएको छ ।

युरोपका केहि देशहरू खास गरेर बेलायत, जर्मनी, हल्याण्ड र संयुक्त राज्य अमेरिका आन्तरीक खपतको लागि आयातकर्ता मात्र नभै Blending/Processing गरि मूल्य अभिवृद्धि गरेको speciality tea/gourmet tea/Ready- to- drink चिया, iced tea, flavoured tea ई. चियाको परिकारहरू उत्पादन/प्याकिङ्ग गरि केही परिमाण पुनः निर्यात गरि निर्यातकर्ताको रूपमा स्थापित भएका छन् । यी देशहरूले आफ्नो मूल्य अभिवृद्धि गरेको चियाका परिकारहरू रुस, खाडिका देशहरू, क्यानाडा, अष्ट्रेलीया, जापान आदि देशहरूमा पठाउने गरेका छन् ।

४. बजार मूल्य र मार्जिन (Price and Margin)

चियाको मूल्यस्तर खास गरेर Auction बजार मा Supply र Demand अवस्थामा प्रत्यक्ष भर पर्नु स्वाभाविक हो । सन् १९९० को दशकको शुरुमा चियाको मूल्यमा उतार चढाउ आएको थियो । तर सन् १९९५ मा अधिल्लो वर्षको तुलनामा निकै कमी आइ १९९६ को मध्य सम्ममा केही स्थिरता आयो । तत्पश्चातको वर्षभरी नै चियाको मूल्यमा निरन्तर बृद्धि भै डिसेम्बर १९९६ देखि डिसेम्बर १९९७ भित्रको एक वर्षमा निम्नानुसारको बजारमा १५ देखि ६८% ले मूल्य बृद्धि हुन पुगेको छ ।

यसरी मूल्यमा एकाएक बृद्धि हुनुको मुख्य कारण गत वर्ष Kenya को उत्पादनमा सुखा मौसमको कारण हुन गएको ह्रास, रुस र पुर्विय युरोपका Commonwealth Independent States (CIS) मा एक्कासी बढ्दो माग, भारतमा आन्तरिक खपतमा बृद्धि प्रमुख कारणहरू रहेका छन् । यो मूल्य बृद्धिको क्रमः १९९८ का शुरुमा पनि जारी रहेको देखिन्छ र वर्ष भरी नै यस्तै हुने अनुमान बजार विशेषज्ञहरूले गरेका छन् ।

Speciality/gourmet चियाहरूको आफै विशेषता हुने हुँदा चियाको भाउ साधारण रूपमा अधिक मात्रा बिक्री हुने चियाको परिकारहरूको मूल्य भन्दा निकै भिन्न हुने गरेका छन् । कफीसंग प्रतिस्पर्धा गर्ने हिसाबले उच्चकोटीका (SFTGFOP/FTFFOP/TGBOP ग्रेडका) एक स्थान (single garden/origin) का प्याकेट चियाहरू बिक्री वितरणमा निरन्तर बृद्धि भै रहेका छन् । यस्ता चियाको उपयोग हाल संयुक्त राज्य अमेरिका,

क्र.सं.	अक्सन बजार	मुद्रा	औसत मूल्य/प्रति किलो		
			डीसेम्बर १९९६ को अनुमान	डीसेम्बर १९९७ को अनुमान	% मूल्यमा परिवर्तन
१.	भारत (कलकत्ता)	भा.रु.	५८.७६	८६	+ ४६
२.	श्रीलङ्का (कोलम्बो)	श्रीलङ्कन रुपैया	१०३.८८	११९.००	+ १५
३.	केन्या (मोम्वासा)	यू.एस. डलर	१.३८	१.९	+ ३८
४.	इन्डोनेशीया (जाकार्ता)	"	१.२७	२.१०	+ ६८

क्यानाडामा उच्चतम मूल्य बिक्री गरि आएको पाइएको छ । उदाहरणको रूपमा अमेरीकाको एक चिया कम्पनीले चार औंस प्याकेटमा बेचिने त्यस्ता चियाहरूको home delivery मूल्य प्रति किलो US\$ ४०० देखि २००० सम्म राखेको पाइएका छन् ।

स्रोत: दी हिन्दू, बिजनेस लाइन डिसेम्बर १९, १९९७
 हाल भा.रु. १.०० = ने.रु. १.६०
 श्रीलङ्कन रु १.०० = ने.रु. ०.९८
 US\$ १.०० = ने.रु. ६३.१०

५. बजार वितरण प्रणाली (Market Channel)

Auction बजारमा बेच बिखन गरिने Bulk चियाको मूल्यको अनुपातमा चियाको Blend वा Packing गरि बिक्री वितरण गर्ने संस्थाहरूलाई Margin निकै धेरै रहने गरेको देखिन्छ । वितरण गरिने रुटको आधार मा चियाको खुद्रा बिक्री हुँदा सम्म Auction मूल्य भन्दा ३ देखि ४ गुणा सम्म बढी भाउ रहेको पाइन्छ ।

सामान्यतया चिया उत्पादक देशहरूमा आफ्ना चिया आन्तरीक खपत वा अन्तरराष्ट्रिय बजारमा बिक्री वितरणका लागि पुऱ्याउन आफ्ना देशको चिया बोर्डहरूले स्विकृत गरे अनुसार विभिन्न तरिका अपनाई आएको पाइन्छ ।

उदाहरणको रूपमा हल्याण्डको निर्यातकर्ताहरूको बिक्रीमा margin, ५ देखि १२% सम्म राख्ने गरेको छन् भने Auction बजारमा agent/broker हरूले मूल्यको ३ देखि ६% margin राखिने गरेको पाइन्छ । Super Market हरू साधारणतया सालाखाला २० देखि २५% margin बिक्री कार्य गर्ने गरेको ज्ञात हुन आएको छ । Blend वा pack गरेको चियाको हकमा Bulk चियाको मूल्यको अनुपातमा साधारणतया कम्तिमा ३ गुणा बढि हुने गरेका छन् ।

प्रारम्भीक चरणमा अधिकांश मात्रामा चियाको कारोबार Auction बजार बाट शुरुआत हुने गरेका छन् । प्रायः सबै प्रमुख उत्पादक/निर्यातकर्ता देशहरूमा Auction बजारहरूको स्थापना भएका छन् । भारतको कलकत्ता, श्रीलङ्काको कोलोम्बो, केन्याको मोम्वासा, इन्डोनेशीयाको जाकार्ता, बंगलादेशको चट्टागाउँ, मलावीको लिम्बा प्रसिद्ध Auction बजारहरूमा हुन विश्वमा हुने गरेको चिया निर्यातको हाल करिब ८०% अझ पनि Auction बजारको माध्यमबाट नै भै आएको छ ।

Auction बजार देखि retail अवस्था सम्ममा नै orthodox leaf tea को मूल्य CTC चियाको मूल्य भन्दा निकै बढी रहने गरेका छन् । र मूल्यको अन्तर ता फेरी चियाको grade, blend मा भरपर्ने गरेको पाइन्छ ।

भारतमा उत्पादित सम्पूर्ण चियाको कम्तीमा ७५% चिया भारतका विभिन्न Auction बजार मार्फत कारोबार हुनु पर्ने कानुनी प्रावधान बमोजिम बिक्री वितरण भै आएका छन् भने श्रीलङ्काको उत्पादित चियाको ९५% भन्दा बढि परिमाणको बिक्री Colombo Auction बजारमा हुने गरेका छन् । यस्तो माध्यमबाट बिक्री गर्न धेरै सजिलो तथा उत्पादकलाई उपयुक्त मूल्य ग्यारेण्टीको साथ समयमा भुक्तानी हुने भएकोले बढि बिक्रीकर्ता Auction Market मा भर परेका हुन्छन् । Colombo Auction बजारमा हाल प्रति हप्ता ३० देखि

५० लाख के.जी. चिया बिक्री गरि विश्वको सबैभन्दा ठूलो Auction Centre को रूपमा कायम भएको छ । विगत वर्षहरूमा भारतको कलकत्ता बजारमा प्रति हप्ता २०-२५ लाख के.जी.को कारोबार हुने गरेको पाइन्छ ।

अन्तरराष्ट्रिय स्तरमा London स्थित Auction बजार सबैभन्दा पुरानो र मुख्य बजारको रूपमा परिचित छन् । तर गत वर्ष Kenya को Tea Authority ले London Auction बजारमा चिया नलाने घोषण गरेपछि यो बजारको महत्व धेरै घटेको छ ।

Auction बजारहरूमा प्रवेश नगरी सोभै चियाको बिक्री गर्न विभिन्न प्रकृयाहरू अपनाइ आइको पाइन्छ । उत्पादित चिया आयत गर्ने देशहरूका blender/packer हरूलाई सोभै बिक्री गर्ने र Ex-Garden Sales जस्ता सोभै बजारमा प्रवेश गर्ने प्रकृया विगत वर्षहरू देखि निर्यातकर्ता र आयातकर्ता बिच वा उत्पादक र प्रशोधक/प्याकिङ्ग कम्पनीहरूको बिच निकै प्रचलनमा आएका छन् । यस्तो सोभो बिक्रीबाट चियाको मूल्य बढि प्रतिस्पर्धात्मक हुन सक्ने, चाँडो payment पाउन सक्ने, चाँडो बजार सम्म माल पुऱ्याउन सक्ने र Ex-Garden Sales गर्दा ताजा चिया उपलब्ध हुने अनुभव गरि आएका छन् । साथै चिया उत्पादन गर्ने देशका चिया processors/packers हरूले चाहे जस्तो परिकार का चियाहरू blending/packing गरि स्वदेश र अन्य आयातकर्ता देशहरूमा आफ्ना आफ्ना brand को रूपमा बजारमा स्थापित गर्ने प्रयासहरू द्रुतगतिमा हुँदै छ । उच्च मूल्यका speciality/gourmet चियाहरू Mail order बाट बिक्री वितरण गर्ने कार्य जर्मनी, अमेरीका, जापानमा धेरै प्रख्यात हुँदै आएका छन् भने यस्ता अर्डर हरूको प्रचलन Internet को माध्यमबाट समेत शुरु हुन थालेका छन् ।

६. अन्तरराष्ट्रिय बजारमा चियाको परिकारको चाहना/बजारको अवस्था

विश्वमा कालो चियाको consumption pattern मा निकै विविधता पाइन्छ । विभिन्न देशका बजारहरूमा उपभोक्ताहरूको चाहाना अनुरूप विभिन्न प्रकारको चियाहरू उपलब्ध हुँदै आएका छन् ।

CTC चियाको अधिकतम उपयोग विगत वर्षहरूमा खास गरि भारत, पाकिस्तान, बेलायत, अरब देशहरू,

क्यानाडा, अष्ट्रेलियामा भै आएको पाइन्छ । यी देशहरूमा CTC चियाको बजार बढ्दो छ । यसै दशकको शुरुवाट CIS देशहरू संयुक्त राज्य अमेरिका, बेलायत, जर्मनी, जापान, इरान, पाकिस्तानबाट up country चिया याने orthodox चियाको चाहाना बढ्दै गएको देखा परेका छन् ।

Orthodox चियाको विभिन्न ग्रेडहरू मध्ये flowery/tippy whole leaf (SFTGFOP/FTGFOP) चिया जर्मन, संयुक्त राज्य अमेरिका, जापान, बेलायतमा अति प्रख्यात छन् भने flowery र medium whole leaf (TGfOP/FOP) बेलायत, हलाण्ड, क्यानाडा, जापानमा र अरब राष्ट्रहरूमा BOP को बढि प्रचलनमा रहेका छन् । चिया blend गर्ने र tea bag बनाउने कम्पनीहरू र सामान्य उपभोक्ताहरूले broken/fanning (BOP, PF) र Dust ग्रेडका चिया पत्तिहरू बढि प्रयोग गर्दै आएको बजार विशेषज्ञहरूको भनाइछ ।

यस्तै गरि CTC चियाको हकमा Better fanning F1, BP1, PF ग्रेडहरू र बढि चलन चल्तीमा आएको उच्च मूल्यको चियाको रूपमा Pekoe, BOP, OF ग्रेडहरू पनि देखा परेका छन् । तर अधिकांश सामान्य उपभोक्ताहरू strong flavour र better liquor line का चियाहरूको चाहाना गर्ने गरेको पाइन्छ ।

विगत केहि वर्ष यता विश्वका प्रमुख Auction बजारमा loose/bulk चियाको कारोबार घट्दै गएको र packet चियाको कारोबार वृद्धि भएको जानकारी प्राप्त भएका छन् । प्रायः सबै देशहरूका उपभोक्ताहरूले बढि भन्दा बढि आफ्लाई सहज हुने र पायक पर्ने परिमाणमा packaged tea खरिद गरि प्रयोग गर्न थालेका छन् । यसै क्रममा राम्रो गुणस्तर खालको branded चियाको उत्पादन तथा बिक्री वितरण होडबाजी चलेको पाइन्छ ।

चिया Blending र packing गरि विश्व बजार मा बिक्री वितरणमा प्रमुख भूमिका केही सिमित कम्पनीहरू जस्तै Unilever को Brooke Bond, Tea Ltd., Lipton Ltd., Lions Teley, James Finley Plc, Procter and Gamble, Douwe Egbert, Standsand Ltd., Van Rees Bv, आदिले निर्वाह गर्दै आएका छन् भने भारतका Tata Tea Ltd., Duncan Tea, जर्मनका Teekanne, Halssen and Lyon GmbH, जापानका China

Tea Taiko, Ami Japan Ltd जस्ता कम्पनीहरू अन्तरराष्ट्रिय बजारमा देखा परेका छन् ।

भारत र श्रीलंका जस्ता प्रमुख देशहरूमा उत्पादित Orthodox/CTC चियाहरू "Darjeeling Tea", "Assam Tea", "Ceylon Tea" जस्तै नाममा विभिन्न किसिमका Packets हरू (जस्तै Sachet, Aluminium foil soft packets, paper board box/cartons, reed ware/basket, soft wood boxes, tin, canister इत्यादि) मा राखेर निर्यात गर्न थालेका छन् । यस्तै गरि धेरै राम्रो गुणस्तरको चियाहरू Bulk/loose मा आयात गरि धेरै आयातकर्ता देशहरूका Blenders/packers हरूले single origin (country/garden) tea/gourmet tea, speciality tea, flavoured tea को रूपमा unit packets हरू अन्तरराष्ट्रिय बजारहरूमा उपभोक्ताहरू समक्ष बढी से बढी ल्याउन थालेका छन् ।

धेरै पायक पर्ने हुनाको कारण धेरै देशहरूमा सामान्य चिया (orthodox/CTC दुबै) Blend गरि Tea bag को रूपमा चिया बजारमा अधिकतम प्रचलनमा आएको हुन् । साधारणतया २ ग्राम र ४ ग्रामका Tea bag को प्रचलन बढी आएतापनि २.५ ग्राम र १.५ ग्रामको Tea bag हरू पनि केही अन्तरराष्ट्रिय बजारमा देखा परेका छन् । हाल Speciality Tea, Single origin tea, blended tea, flavoured tea, organic tea, Herbal Tea हरू पनि Tea bag मा बजार प्रवेश हुन थालेका हुन । Brooke Bond ले three dimensional Pyramid tea bag प्रचलनमा ल्याएको छ भने Tetley ले non-drip tea bags हरू प्रचलनमा ल्याएर leaf tea चिया Tea bag को रूपमा बजारमा ल्याउने प्रयास गर्दै आएको छ ।

विकसित मुलुकहरू जस्तै संयुक्त राज्य अमेरिका, युरोपेली युनियन, जापान इत्यादि देशहरूमा ०.३३ लिटर र १ लिटरको बोटल वा क्यानमा Ice Tea को प्रचलनमा एकातिर बृद्धि भएको छ भने अर्कोतिर अन्य प्रकारका Ready-to-drink flavored or hot tea उपभोक्ताहरूले रुचाएकोले यस्ता चियाको परिवारको उत्पादन बृद्धि हुन थालेका छन् ।

चियामा रासायनिक मल र किटनासक औषधि अधिक मात्रामा पाइएको प्रचार प्रसारमा आएपछि विगत केही वर्ष यता जापान, जर्मनी जस्ता देशहरूमा organic

चियाको माग पनि बढ्दै गएको छ । र प्राकृतिक तरिकाले organic चिया उत्पादन गर्न भारत, श्रीलंकाका चिया बगानहरू अग्रेसर हुन थालेका छन् ।

७. ट्यारीफ (Tariff)

अधिकांश निर्यातकर्ता देशहरूबाट चिया निर्यात गर्दा निर्यात दस्तुर नलाग्ने व्यवस्था गरेका छन् । Generalised System of Preference (GSP) लागू गरेपछि युरोपियली युनीयनका देशहरू, संयुक्त राज्य अमेरिका, जापानले प्रायः सबै अविकसित राष्ट्रहरूबाट आयात गरिने प्रायः सबै जस्तो प्रकारका चियाहरूमा आयात दस्तुर छुट गरिएका छन् । यस्ता छुटहरू Lome Convention अनुसार EU ले १९९५ को शुरु देखि अफ्रिका, क्यावियन र प्यासेफिक देशलाई पनि चिया आयातमा Renewed Generalised System of Preferences (RGSP) लागू गरि छुटहरू दिइ आएका छन् । तर भारत, श्रीलङ्काबाट आयात हुने चियामा यस्ता छुटहरू नदिएको देखिन्छ । तर केहि अन्य आयातकर्ता देशहरूमा अविकसित राष्ट्रहरूबाट ल्याइने चियामा पैठारी दस्तुर र/वा अन्य अतिरिक्त दस्तुर/आन्तरिक करहरू छुट दिएको देखिन्छैन ।

विकसित देश तथा विकासन्मुख देशहरूबाट आयात हुने चियामा सबै जसो देशले भन्सार महसुल लगाइ आएका छन् । र यस्ता भन्सार महसुलहरू सामान्य WTO सदस्य देश सौबिध्य प्राप्त देशहरूको वर्गिकृत गरि विभिन्न दरहरू कायम गरिएका छन् ।

उदाहरणको लागि १९९७ मा जापानले सामान्यतया चिया प्याकेटमा भन्सार महसुल २०% दरले र WTO का सदस्य देशलाई १६% र सौबिध्य प्राप्त देशलाई १२% दरले लगाई आएको पाइन्छ भने ३ के.जी. भन्दा बढि प्याक गरेका bulk चियाको हकमा क्रमशः ५%, ४% र ७.५% भन्सार दर मात्र लगाइ आएका छन् ।

एशियाका चिया आयातकर्ता देशहरूमा प्रमुख गनिने पाकिस्तानले विगत वर्षहरूमा भन्सार महसुल बिक्रीकर तथा अन्य दस्तुरहरू गरि पैठारी मूल्यको ११३% सम्म लगाई आएका थिए । चियाको मूल्यमा अधिकतम बृद्धि भएको कारण हाल सो कर/दस्तुर घटाई जम्मा ८०% मात्र पुऱ्याएको छ, जसमध्ये भन्सार महसुल मात्रै पनि ४५% राखिएको छ ।

जर्मनी, बेलायत तथा आयरलाण्डमा अतिरिक्त दस्तुर वा आन्तरिक कर लगाइ नआएको देखिन्छ र नेदरलाण्ड, बेल्जियम, स्वेडेन, नर्वे जस्ता देशहरूमा ६ देखि २०% सम्म VAT लगाई आएको छन् । VAT प्रणाली लागू गरेका अन्य देशहरूमा पनि चियामा VAT लगाई आएका छन् ।

८. आवश्यक गुणस्तर र प्याकेजिङको व्यवस्था

चियाको आवश्यक गुणस्तर निर्धारण औपचारिक स्तरमा आयातकर्ता देशहरूमा प्रायः नभएको देखिन्छ । यी देशहरूमा Tea packers/ processors हरूले श्रोत, स्वाद, सुगन्ध, साइज ई. को आधारमा आफ्नै ढंगका गुणस्तर आवश्यकता निर्धारण गर्ने गरेका छन् । निर्यातकर्ता देशहरू जस्तै श्रीलङ्का, केन्या, भारतले ISO 3270 (1986) को चियाको standard अनुरूप गुणस्तर निर्धारण/कायम गर्ने गरेका छन् ।

हरेक देशमा स्वास्थ्य र safety लाई दृष्टिगत गरी न्यूनतम आवश्यकताहरू तोक्नु स्वाभाविक हो । प्रायः सबै देशले आफ्नो देशमा चिया भित्राउन अगाडि गुणस्तर सम्बन्धी केहि नियमहरू पालना गर्नु पर्ने प्रावधान राखिएका छन् । केही देशहरू जस्तै जर्मनीले छुट्टै नियमहरू पनि लागू गरेका पाइन्छ । जर्मनीमा आयात बेच बिखन गरिने चियामा herbicide residue निर्मूल हुनु पर्ने, प्याकेटको लेवलमा उत्पादन/आयातकर्ताको नाम, net content, चियाको विवरण प्रष्ट उल्लेख हुनु पर्ने, date of expiry या minimum durability, list of ingredients उल्लेख हुनु पर्ने अनिवार्यता कायम गरेको पाइन्छ ।

Organic चियाको हकमा International Federation of Organic Agricultural Movement (IFOAM) ले तय गरेको standards अनुसार बिभिन्न देशहरूमा स्विकृत प्राप्त Inspectorate हरूबाट गरिने निरीक्षण र प्रदान गरिने certificate लाई आयातकर्ताहरूले स्विकार गर्दै आएको पाइन्छ ।

EY का देशहरूमा १९९३ देखि organic products मा legal standards र control procedures हरू लागू गरेका छन् र औपचारिक निरीक्षण संस्था जस्तै SKAL लाई प्रमाणिकरण गर्न अख्तियार दिएका छन् र सोही अनुरूप चियाको लेवलमा प्रष्ट उल्लेख गर्नु पर्ने प्रावधान राखिएको छ । अन्य बिकासशिल देशहरूमा

पनि बजारमा बिक्री वितरण गरिने चियामा यस्तो अनिवार्यता कायम गरिएको पाइन्छ ।

ISO - 3720 Standard मा प्याकेटको रूपमा बेचिने चियाको हकमा चियालाई सुख्खा राख्न पुरा बन्द हुने खालको बाक्स, व्याग, टिन, बोतलमा प्याक गरिनु पर्ने र प्याकिङ्ग बस्तुले चियाको flavour मा असर नपर्ने खालको हुनु पर्ने आवश्यकता औल्याइएको छ ।

वातावरणीय प्रदूषणलाई रोक्ने उद्देश्यले सन् १९९७ को शुरु देखि EU को निर्देशन अनुसार नयाँ प्याकेजिङ्ग नियमावली लागू गरिएका छन् । जस्मा प्रयोग गरिएको प्याकेजिङ्ग बस्तुको केहि प्रतिशत पुनः प्रयोग वा recycle गर्न मिल्ने हुनुपर्ने अनिवार्य बनाईएको छ । Holland, Germany, France, Belgium ले यसरी प्रयोग गर्न मिल्ने अंश ६५% तोकिएका छन् । यस्तै गरी EU, जापान जस्ता देशहरूमा आयत गरिने चियामा permissible pesticide residue को limit हरू पनि तोकेका छन् ।

९. विश्व बजारमा देखा परेका प्रतिस्पर्धात्मक कार्यहरू

कालो चिया उत्पादन र अन्तरराष्ट्रिय व्यापारमा बिगत दशकहरूमा भारत र श्रीलंकाको एकाधिकार जस्तै रहेकोमा हाल पुर्वी अफ्रिकाको चिया उत्पादक देशहरू जस्तै केन्या, दक्षिण पुर्वी एशियाको इन्डोनेशियाले तोड्ने वातावरणहरू विस्तारै बन्दै गएको छ । केन्याले सन् २००० सालसम्ममा आफ्नो उत्पादन क्षमता ५० प्रतिशतले बृद्धि गर्ने र बिबिधीकरण गर्ने योजना गरेको छ । आफ्नो उत्पादन सोझै अन्तरराष्ट्रिय बजार मा प्रभावकारी ढंगले पुऱ्याउने हेतुले गत वर्ष देखि लण्डन Auction बजारमा आफ्ना चिया नपठाउने घोषणा गरेका छन् ।

त्यसैगरि बिगत वर्षहरूमा भारतबाट CIS देशहरूमा निर्यात गरि आएको चियाको परिमाण अचानक ह्रास आएको र श्रीलंका/केन्याबाट चिया ती देशमा बढी जान थाले पछि भारतमा CIS देशहरूमा निर्यात बढाउन अभियानको रूपमा कार्यहरू थालेका छन् । Tata Tea लगाएत अन्य चार प्रतिष्ठित चिया कम्पनीहरूको संयुक्त प्रयासमा आवश्यक गुणस्तरको आसामको चिया "Nargis" ब्राण्डमा पठाउन थालेका छन् । यस्तै दार्जिलिङमा Organic चिया उत्पादनको प्रबर्द्धन भैरहेको र जर्मनी र जापानका आयातकर्ता कम्पनीहरूलाई बढी आकर्षण गर्न बिभिन्न कार्यक्रमहरूपनि भारत सरकार र

निजी क्षेत्र अगसर भै रहेका छन् ।

मुन्य अभिवृद्धि (Value Added) अवस्थामा चिया निर्यात गर्ने कार्यमा श्रीलंका र केन्या निकै अघि देखिन्छ । सन् १९९७ मा श्रीलंकाले आफ्नो निर्यातको करिब ४९ प्रतिशत चिया Blended/speciality packet चिया र tea bag को रूपमा पडाउन सफल भए भने आफ्नो बजार विस्तारको लागि धेरै प्रयासहरु गरि आएका छन् र गुणस्तर कायम राख्न र packaging, carton, bagging गर्नको लागि अति आधुनिक सुविधाहरु स्थापना गरि सकेका छन् । भारतमा यस्ता प्रयासहरु अझै कमि देखिन्छ भने नेपाल अझै सुसुप्त अवस्थामा नै छ ।

नेपालबाट पनि इलाम र पाँचथरका चियापतिहरु विशेषतया जर्मनी र जापानी बजारहरुमा सानै परि

माणमा भएपनि निर्यातको थालनी गरि अन्तरराष्ट्रिय बजारमा प्रवेश गरेका छन् । विश्वमा भै रहेको प्रतिस्पर्धात्मक बजारमा नेपालले आफ्नो पहिचान बढाउन अझ निकै प्रयास गर्न बाँकी नै छ । हालको चलनचल्ती हेर्दा नेपालले निर्यात गर्दा उच्च गुणस्तरको चियालाई विशेष जोड* दिई Speciality/gourmet चिया लाई niche market को रूपमा स-साना तर अति विकसीत बजारमा प्रवेश गर्न अति जरुरी देखिन्छ । यस्तो बजार मा प्रवेश गर्दा आफुले चियाको गुणस्तरमा अभिवृद्धी र प्याकेजिङमा विशेष जोड दिनु पर्ने भएकोले प्रबर्द्धन कार्य गर्न श्री ५ को सरकार र निजी क्षेत्रका चिया उत्पादक/निर्यातकर्ताहरुले यथाशिघ्र ध्यान दिई कार्यक्रमहरु तर्जुमा गरि कार्यान्वयन गर्न नितान्त आवश्यक महसुस गरिन्छ ।

लेखक परिचय : डा. शाक्य कृषि उद्योग केन्द्र, नेपाल उद्योग वाणिज्य महासंघको प्रबन्ध निर्देशक हुनुहुन्छ ।

"TEA: THE TANNIC TONIC & TICKER TREATMENT THAT TASTES TERRIFIC TOO"

IF YOU ARE making out a shopping list for your bomb shelter, be sure to include tea.

American Health reports that studies in India show that mice who drunk tea are less likely to develop leukaemia after exposure to radiation. Russian researchers say that the tannin in tea helps the body excrete radioactive strontium 90 before it settles in the bone marrow.

But the recent good news about tea is not limited to its use after the end of the world. Researchers at the University of California report less atherosclerosis -clogged arteries-among tea drinker, whose blood vessels may also be stronger because of the combination action by the drink's polyhenols and Vitamin C.

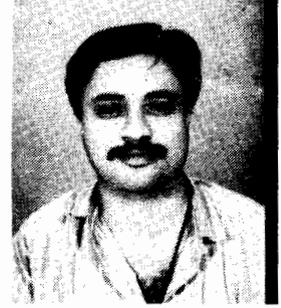
Tea, unlike coffee, does not raise blood cholesterol levels and may even inhibit cholesterol absorption. It fights colds by doubling mucus flow (Which washes out germs), and the Japanese have found that green tea slows the growth of cholera, typhoid and dysentery bacteria.

At Washington University in St. Louis, researchers have shown that tea, which is high in Fluoride, inhibit tooth decay. Although it reduces tea absorption of iron it is a good source of zinc, manganese and potassium and it's tannic helps the body retain Vitamin C.

The drink may help relive headaches because the Caffeine in the tea constricts the head's blood vessels, which swell and throb during headaches.

Tea even cheers up its consumers : caffeine stimulates the body's production of its own anti-depressant drugs and tea's polypenols keep them in the body longer.

Either tea is wonderful drink or the Tea Promotion Board is doing one heck of a job "Chicago Tribune."



Compiled by Ashok Kumar Agrawal

COFFEE DEVELOPMENT ASPECT IN NEPAL

- Bed Kumar Shrestha

1. Introduction:

Coffee is a "non alcoholic" beverage. The cultivation of coffee is done in tropical and sub-tropical climates, and coffee drink is considered as one of the prestigious beverage. In western countries, most business deals are discussed over a "cup of coffee" in government, private offices, even labor groups fight for a coffee break, where important events of the day are a common subject of discussion. Media men get into their days beat from "coffee talks". A farmer primes himself in the early dawn with steaming black strong coffee before he meets the vagaries of nature. These are only a few of the things that make coffee important wherever it is found and used.

Nepal imports coffee dust and roasted beans to an average value of more than 3 million every year, mainly from India. Concerned agricultural agencies are aware of the urgent need for import substitution, and to increase the income of the farmers by means of coffee production from areas where coffee cultivation is potentially feasible. At present, coffee production could be a major means of increasing the income of farmers, by utilizing their suitable wasteland. the fallow and marginal and forest land could be fully utilized for

coffee cultivation, However, the training facilities to agriculture technicians and marketing net work for coffee production area has to be considered as a focal point to motivate farmers for coffee production.

Nepal Coffee Company has been provided with working capital loan by the agriculture development bank to buy dry cherries. Parchment beans from the coffee growers and for the processing, and because of these facilities, there is a wide spread enthusiasm to increase the area of coffee production in many districts of Nepal. The establishment of coffee processing plant has caused a catalytic effect on the expansion of coffee area. There is a large demand for roasted bean from different restaurants, but the company is currently under a financial stress as well as unavailability of sufficient local cherry coffee to run the factory, even at a break even level. The coffee processing plant located at manigram in Rupandehi district has a capacity of a pulper 400 kg per shift, a huller 500 kg per hour, a roaster 50 kg per hour, and a grinder 50 kg per hour. However, the plant is operated well below the capacity due to the unavailability of coffee beans. At present the salt trading corporation is also involving coffee marketing to initiate the coffee growers and coffee development in the country.

2. Historical background:

The origin of Arabica coffee is "Ethiopia" where as Robusta is central Africa. According to mythology, Arabic coffee was introduced in to India some times during 1600 A.D. Robusta was introduced from Indo-china on the close of 19th Century for planting in an estates at lower elevation areas. Arabica coffee was introduced by a Muslim pilgrim, Baba ud-din. He brought seven coffee seeds from Yemen presumably Mokka coffee and raised seedlings on his hermitage on the hill near chikamaglore (Baba budan giri hill) Karnataka State, India.

Arabic coffee was introduced into Nepal in approximately the year 1944 A.D. When seed was brought from Burma by Hira giri and planted by two or three farmers of Anpchaur village development committee in Gulmi district, Lumbini zone, Nepal. For many years, it was grown only by these few farmers. It was not until 1977, when the agriculture development bank of Gulmi district decided to provide loan money for coffee cultivation, that a small nursery was established by importing Arabica coffee seeds from south India and more area was planted. Since that time, the area under coffee cultivation gradually increasing to other area in Nepal have become interested in coffee production and currently small pockets of coffee are being grown throughout the country. A few of the districts are involved to some degree in coffee cultivation are Baglung, Palpa, Gorkha, Jhapa, Arghakhanchi, Myagdi, Parbat, Tanahun, Kaski, Syangji,

Lamjung, Dhadig, Lalitpur, Makawanpur, Palpa and Gulmi remains the highest producer of coffee thus far.

It appears the coffee cultivation in Nepal, has good potential. It is suggested that coffee be planted as an understory crop, in an agroforestry system on lands where it will not complete with nutrient in the soil. This should both generate income for the grower and also offer a substitute for the coffee now being imported from India. Once a workable marketing scheme is developed, production can be encouraged in other areas that are interested in growing coffee.

Because of the increased interest in coffee cultivation, it was felt that a production of coffee cultivation technology guide is to be developed in order to make available complete information on the coffee cultivation in Nepal. Until now, No other work of this sort has been compiled and information in coffee in general is no readily available. Much of the information contained in this paper was obtained during training period in central coffee research institute in Karnataka, South India as well as from actual field observation of coffee cultivation in Gulmi, Palpa and Gorkha districts. Until now, many of the management practices recommended have not been practiced in Nepal, primarily because farmers were not known due to lack of trained man power on coffee technology.

3. Coffee Production at a glance:

The foreign country likes Vietnam producing 155,433 M. tones of coffee

beans and earning about 286,000 U.S. Dollar. Likewise, India producing 83,783 tones of coffee beans and earning about 203 crores. Brazil, Columbia, Ethiopia, Philippines countries are also supporting in their national economy by coffee production.

In Nepal coffee for the domestic demand is practically all imported from India. The coffee marketed by the company is pure ground coffee and it needs time to establish it self as a brand widely acceptable to the people accustomed to other brands. In other hand, marketing agency

like Salt Trading limited is also started to collect and exporting the raw coffee to foreign country, But quantity is very small and there is an increasing demand for Nepali, Arabica coffee especially from Japan. Therefore, a wholistic approach is to be implemented in order to initiate in come generation of the farmers. It is urgently needed to disseminate its technology and increase its area in the country.

In Nepal 14 districts are recorded in coffee cultivation and development. The coffee production and area covered is given in following table.

Coffee Production in Nepal

S. No.	Name of District	No.of farmer involved	Total Coffee Plants	Area (Ha.)	Production (Ton.)
1	Palpa	234	137773	107	12
2	Gulmi	654	35586	18	10
3	Arghakhachi	240	6068	4.2	1
4	Syangja	110	10679	8.2	2.5
5	Kaski	387	17128	10	1.15
6	Tanahu	24	2740	1.5	-
7	Lamjung	178	10035	12.3	1
8	Gorkha	14	2700	1.35	1.5
9	Parbat	35	3750	2.5	0.2
10	Baglung	286	8000	3.6	2.5
11	Myagdi	20	600	0.3	-
12	Lalitpur	-	-	-	0.3
13	Makawanpur	-	-	-	0.10
14	Jhapa	-	-	80	0.85
	Total	2182	235059	158.95	33.1

4. An overview of world coffee consumption:

Japan import 185,600 tones of coffee beans and which is becoming one of the important beverage in the daily life of Japanese people . In United state 982,000 tones, In France 270,000 tones, In West Germany 400,000 tones, In Italy 197,000 tones, In Netherlands 114,000 tones , In Britain 126,000 tones, In Canada 110,00 tones, In Spain 111,000 tones , and in Sweden 186,000 tones coffee beans are consuming every year. Nepal imports coffee worth of 3 million rupees every year. Therefore there is a grate marketing potential for the coffee growers in Nepal.

5. Problems in coffee development :

- ◆ Lack of trained manpower,
- ◆ Inadequate training facilities to farmers and field level technicians (J.T./J.T.A.) including horticulture officers.
- ◆ Lack of leadership to motivate the farmers.
- ◆ Lack of Knowledge for grading and processing
- ◆ Lack of initiation from Government and non-Governmental organizations.
- ◆ Lack of marketing network and no marketing guarantee to sale the produce.
- ◆ There is no any strategy made for coffee development.
- ◆ There is no group information and mobilization.
- ◆ Inadequate opportunity for in coun

try training, aboard training and farmers tour for coffee technology observation..

- ◆ No subsidy is given for inputs and credits.
- ◆ Loan is not easily available.
- ◆ There is no any moral support and facility for coffee growers.

Future prospects:

6. Coffee development strategy:

In Nepal, new crops have been introduced in many part of the country according to their suitability. For instance, tea is very popular in the east and even a small farmers have started planting their land into tea. Similarly Jute is popular in the plain area of estern region. Acreage under sugarcane and tobacco are increasing in the plain area of the central region. Cotton cultivation has been introduced in the plain area of the Far-Western region of Nepal. Therefore, Coffee also is to be commercially introduced in many parts of the country, based on feasible study and action research, However, there is great potential for coffee cultivation in hill districts of Nepal, due to the suitable climate, topography, soil structure, relative humidity, temperature and rainfall is similar to coffee cultivated area of south India. Some of the districts like Gulmi, Palpa, Arghakhanchi, Jhapa, Lalitpur, Tanahun. Lamjung, Gorkha, Syangja, Parbat, Magdi, successfully planting the coffee and production of coffee is increasing gradually. This would certainly help in the

diversifying process and would increase the income of the farmers as well as other individuals involved in processing and marketing. Thus there is a urgent need for expanding coffee production area in the country and special attention should be given in establishment of coffee production pockets, management of seedling requirement, develop appropriate delivery system based on following suggestion/recommendation.

A small workshop for interested parties, including representative (s) from coffee company, Salt trading corporation, Agriculture development office, Agriculture development bank and other banking institutions should be organized to determine. Coffee production potential and the marketing structure that need to be organized.

Government and private sector must coordinate in defining future policy and to formulating a coffee production programme.

There must be a provision of support services such as technology, credit assistance, and marketing for coffee growers. The support services are required to develop and appropriate delivery system to attain the objectives of coffee production, considering this fact, simply diffusion of coffee technology is not sufficient to motivate and encourage the coffee growers. Therefore, an overall approach is necessary to undertake systematic coffee production programme.

A coffee production program should be developed through the coordinated effort of the Agriculture development

office, Tea and coffee development board, Coffee development service center, Marketing agencies and banking institutions to increase coffee production area.

The coffee growers should be able to expect a reasonable price for their produce, based on quality. A marketing network needs to be formed in the coffee production area, in order to facilitate marketing arrangements.

A grading system of coffee should be initiated for the production of quality coffee, So that quality coffee beans are produced and good price are realised. There is no developed standard for quality control of coffee seedlings, and grading of coffee berries. This is due to the lack of trained manpower in the country and no appropriate marketing facility is available. In order to remove these constraints, there must be an adequate training program and observation tour for extension agents, leader farmers, those who really devote their time to motivate other farmers to expand the area under coffee cultivation.

At present, many districts in the western, central and eastern development region are extending coffee production area. Therefore, it is also suggested that atleast one officer level coffee expert should be appointed at the regional level in order to provide coffee technology and supervision.

A coffee development committee at regional level, District level and village level should be formed. The committee should take responsibility for group formation and facilitating the coffee grower for better coffee production.

Apart from the above suggestions a

special program should be undertaken by Government for encouraging coffee planting under community forests where coffee cultivation is feasible. Priority should be given to the landless and very poor farmers without destroying the forest trees.

7. Coffee development action:

The role of extension workers should be clarified and training, seminar for them must be undertaken to concentrate their effort on coffee development.

Government and private sectors must coordinate at defining policies that will systematize the provision of most needed support services includes an effective extension delivery system, credit support, processing and marketing policies.

Training and workshop for coffee farmers should be conducted particularly those who were frequently identified by co-farmers as information sources on the adequately with coffee farm demonstration, field visit resource persons, audiovisual and publication about the coffee development.

Institutional development is needed to organize coffee farmers to enable them to effectively avail of support services.

Farmers should be able to get the best price for their products and there must be adequate drying, storage and processing facilities to enable them to produce high quality product.

The coffee development committee should be given special attention for coffee growing, coffee processing, etc. to maintain the quality of the coffee beans.

Apart from the above actions following activities should be undertaken by the government or the non-government organization for encouraging farmers to expand coffee production area and planting coffee under community forest where it is possible. Priority should be given to the landless and very poor farmers so as to enable them for economic status maintenance.

Extension is the main tool for motivating and educating farmers about coffee technology. This special attention should be given in monitoring and evaluation of the coffee production area.

8. Coffee development activities:

The coffee production strategy will be aimed to improve the standard of living of coffee farmers in Nepal by increasing their annual income from coffee industry. The following activities should be done in formulating the coffee production.

9. Establishment of coffee production pockets:

The pocket area should be selected on the basis of its potentiality for coffee cultivation. These selected areas must be considered as diffusion points of coffee technology. At present, the coffee-cultivated districts will be the focal point of coffee production and the leading districts for coffee technology diffusions.

9.1. Command area : Command area should be identified based on potentiality

study and interested farmers for coffee cultivation. The rate of area covered by coffee plantain will be determined on the basis of possible numbers of nursery establishment and quality seedling raised in the district.

9.2. Management of seedling requirements:

To sustain the coffee production, priority must be given to the development of private sector nursery as well as government sector Horticulture Farm. This farm will support coffee seedling raising technology to the farmers as well as partially support to distribute quality seedlings to the farmers.

9.3 Support Services : It is required to develop an appropriate delivery system to attain the coffee development / production activity . Considering this fact, only diffusion of coffee technology is not sufficient to motivate and encourage the coffee farmers . Therefore, a wholistic approach is necessary to undertaken systematic coffee production program by the Government and Non Government Organization . First priority should be given to an integration of all the coffee production support services such as technology, credit, inputs, subsidy, irrigation and marketing facilities to strengthen the coffee production.

9.4. Effective delivery system :

The overall aim of support services is to direct the flow of goods and services inan efficient manner to achieve a given set of goals . For this each of the concerned

agencies needs to be well defined in their roles. There is no standard developed yet regarding quality control of seedlings and grading of coffee berries. This is due to the lack of trained manpower development in coffee technology as well as active committee to oversee the coffee production and marketing . In order remove these constraints there must be adequate training facility to extension workers an leader farmers. Similarly, the village and district level coffee production committee should be organized to strengthen the coffee production industry.

9.5. Marketing Facilities:

Marketing is a vital area of concern in the coffee enterprises. However, Nepal Coffee Company and Salt Trading Corporation is involved in the distribution of coffee from farm to the market. Sometimes, this agency is not in position to buy coffee berries from the farmers, due to insufficient quantity . Therefore, there seems to be needed to increase coffee area to provide sufficient quantity and marketing guarantee with higher returns.

9.6. Coffee development committee :

The role of coffee development committee is a vital area of concern in coffee production. This committee may responsible to prepare the farmers group formation based on potentiality. It will also play an important role in bringing coordination among the clientele groups and support service agencies such as inputs, credit, technology, irrigation and marketing. This committee will play the functions

of fixing target for coffee plantation, recommend credit requirement for the farmers, supervise farmer's activities as well as oversee the marketing facilities.

9.7. Monitoring and Evaluation :

Monitoring must be carried out based on how support services are going

on and evaluation should be carried out based on the effect and impact of the program. The District Agriculture Development Office should help to monitoring and evaluation of the coffee production program with the help of coffee development committee and the coffee expert.

Writer Introduction : The writer of the article an agriculture officer in Regional Agriculture department office in Pokhara.

References:

- Agriculture Technology diffusion on coffee growing. -B.K. shrestha
- Data of Coffee production in Nepal is collected from Regional Tea and Coffee development board, Palpa. (Fiscal year 053/54)
- An overview of world coffee consumption data is taken from Indian coffee journals. (1993)
- Coffee cultivation and management technology . - B. K. Shrestha

राष्ट्रिय चिया दिवस
२०५४ को सुखद
उपलक्ष्यमा
हार्दिक मङ्गलमय
शुभकामना



द टिम्बर कर्पोरेशन अफ नेपाल

राष्ट्रिय चिया दिवस
२०५४ को
सुखद उपलक्ष्यमा
हार्दिक मङ्गलमय
शुभकामना



कृषि विकास बैंक
केन्द्रीय कार्यालय, काठमाडौं

चियाका ग्रेडहरु र क्वालिटी

—मुक्तिराज शर्मा

चिया हामी धेरै जसो पिउने गर्छौं । चिया पिउने पनि आ-आफ्नो तरिका र बनाउने पनि आ-आफ्नो तरिका छन् । तर चियाको क्वालिटी भन्ने कुरा हामी मध्ये धेरै कमलाई थाह छ होला । कसैलाई बढि दुध र गाढा रंग हालेको चिया राम्रो लाग्छ होला कसैलाई अदुवा र तेजपात हालेको चिया मन पर्छ भने कसैलाई बढि चिनी हालेको चिया मन पर्छ । हामी आ-आफ्नो किसिमले चियाको गुणको व्याख्या गर्न सक्छौं । तर जहाँसम्म चियाको क्वालिटीको कुरो छ, यसलाई आफ्नो किसिमले परिभाषित गर्नुपर्ने आवश्यक छ । क्वालिटी शब्दले नै के अर्थ लाउंछ भने राम्रोको उच्चतम विन्दु । त्यस्तै चियामा क्वालिटीको कुरा गर्दा के बुझ्नु पर्छ भने यस्तो पेय पदार्थ जस्ले आनन्ददायी सेन्सेनल असर नाक र जिभ्रोमा गरोस् तथा हेर्दा पनि त्यस्को एपिपरेन्स राम्रो होस् ।

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

१. Black Tea
२. Green Tea
३. Oolong Tea

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

अर्थोडक्स चिया खास गरी वास्नादार र हल्का रंग भएको हुन्छ । यस्को उत्पादन खास गरी नेपालको इलाम, पाँचथर धनकुटा र तेहथुम, जिल्लामा हुन्छ भने विश्व प्रशिद्ध अर्थोडक्स चिया भारतको दार्जिलिङ्गमा बन्दछ । यो चियाको बढि खपत यूरोपियन मूलुक, अरेवियन मुलुक तथा जापानमा हुन्छ । अर्थोडक्स चियाको साईज अनुसार सटिङ्ग गरे पछि यस्को विभिन्न नामहरु दिइएको हुन्छ । सामान्यतया यस्को निम्न अनुसार ग्रेड हुन्छन् भने यसको चिया प्रसोधन कारखानाहरुले आ-आफ्नो नाम पनि दिएको हुन्छ ।

अर्थोडक्स चियाका ग्रेडहरु

१. T.G.F.O.P - Tips, Golden, Flavoury, Orange Pekoe
२. G.F.O.P - Golden, Flavoury, Orange Pekoe
३. F.O.P. - Flavoury, Orange pekoe.

उपरोक्त अनुसारको ग्रेडका चियाहरूलाई सामान्यतया यसरी पनि बुझ्न सक्छौं, चियाको हरियो पत्ति टिप्दा २ पात एक सुईरो टिपिन्छ, त्यसैलाई प्रशोधन गर्दा बढि सुईरो (Tips) भएको चिया T.G.F.O.P. हुन्छ भने, पहिलो पात बटारिएर बनेको चियाबाट G.F.O.P. हुन्छ। त्यसैगरी तेस्रो पात बटारीएर बनेको चिया F.O.P. ग्रेडको चिया बन्दछ। तर उपरोक्त अनुसार चिया प्रशोधन गर्दा चियाका ग्रेडहरू टुकीने गर्दछ, त्यस्ता ग्रेडहरूलाई ब्रोकन ग्रेड भन्ने गरीन्छ जुन निम्न प्रकार हुन्छन्। ब्रोकन, म्यानिक्स र डस्ट यस्ताई पनि प्रशोधन कारखानाहरूले सटिङ्ग गर्दा साईज अनुसार विभिन्न नाउँ दिएका हुन्छन्। सामान्यतया नेपालमा अर्थोडक्स चियाको ७८ ग्रेडहरू प्रचलित छन्। (१) T.G.F.O.P (२) G.F.O.P. (३) F.O.P. (४) B.O.P. (५) G.F.B.O.P. (६) O.F. (७) Dust

सि.टि.सि.चिया खास गरी तराई क्षेत्रमा प्रशोधन गरिन्छ तिनका निम्न अनुसारका ग्रेडहरू बनाइन्छन्। ग्रेडहरूमा एक प्रशोधन कारखाना देखि अर्को प्रशोधन कारखानामा फरक परेको हुन सक्छ।

सि.टि.सि.चियाका ग्रेडहरू

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

उपरोक्त अनुसारको चियाहरू पहाड र तराईको कारखानाबाट उत्पादन भएपनि सबै कारखानाबाट उत्पादीत उही ग्रेडका चियाहरूको क्वालिटी एकै नासको हुँदैन, त्यस्मा पनि एउटै कारखानाबाट उत्पादन भएका एकै ग्रेडको चियाको क्वालिटी पनि सधै एकैनासको हुँदैन। चियाको क्वालिटी सिजन-सिजनमा फरक पर्छ भने कहिले काही दिन दिन मै पनि फरक पर्दछ। जस्ताई हामी स्वयम् चिया पिउने व्यक्तिले छुट्टाउन सक्दैनौ। चियाको व्यवसायीक टि टेष्टरहरूले चियाको गुणमा अलिकति पनि फरक परे भने त्यसलाई पत्ता लगाई हात्तुन्छन्।

क्वालिटी चिया बनाउन कारखानाको मात्र हात हुँदैन त्यसको क्वालिटीको शुरुवात हरियो पत्ति टिपाई वाट शुरु हुन्छ। पुरानो बनाई छ, महिला श्रमिकहरूले हरियो पत्ति टिप्दा चुराहरू बजिरह्यो भने त्यस चियाको स्वाद मिठो हुन्छ। यसको मुख्यकारण के भने हल्का किसिमले पत्ति टिपाई गर्नु, छिटो छिटो पत्ति टिपाई गर्नु र चिया बोक्ने डोको (टोकरो) मा पत्ति छिटो राख्नु। त्यस्तै क्वालिटीको कुरा गर्दा पत्ति टिपाई पछिको ट्रान्सपोर्टेशन, विदररिङ्ग, रोलिङ्ग, फर्मेन्टिङ्ग, ड्राईङ्ग गर्न सबैको उत्तिकै हात हुने हुँदा अर्थोडक्स चिया होस् वा सि.टि.सि. चिया होस् त्यसको क्वालिटीको कुरो गर्दा संलग्नमा क्वालिटी चिया बगानबाट शुरु भै तयारी चिया टि चेष्टमा प्याक गर्दा सम्म सबैको उत्तिकै महत्व हुन्छ।

२. **Green Tea** - यस्तो चिया हरियो पत्ति बाटै बनाईने चिया हो। यसको प्रशोधन विधि र **Black Tea**

को प्रशोधन फरक छ । Green tea लाई फर्मेन्टिङ्ग गरिएको हुदैन । यसलाई Steamed गरी बनाइएको हुन्छ । यस्को उत्पादन वढि मात्रामा चिन, जापानमा हुन्छ । भारतमा पनि कुनै कुनै चिया वगानहरुले Green tea उत्पादन गरेको भए पनि त्यो खास गरी निर्यात गर्नलाई मात्र उत्पादन गरिएको हुन्छ । नेपालमा Green tea बनाउने गरि एको छैन र यस्को विकास पनि भएको छैन ।

३. **Oolong Tea** (ओलाङ्ग चिया) बनाउने प्रचलन बहुत कम छ । यो चियाको उत्पादन फर्मासामा हुन्छ । यो चिया सेमी फरमेन्टेड चिया हो ।

हिजो आज चियाको क्षेत्रमा गिन चिया र ओलोङ्ग चियाको खासै बजार नभएको हुदा **Black Tea** कै अत्याधिक मात्रामा प्रचलन भएकोले चिया भन्ने वित्तिकै हामी **Black Tea** लाई नै सम्झन्छौ ।

उपरोक्त अनुसार चियाका ग्रेडहरु र चियाका क्वालिटीको कुरा गर्दा हामीले त्यसमा रहेका रासायनिक तत्वको कुरा गरेका हुदैनौ । चियामा रहेका रासायनिक तत्वहरुले क्वालिटीमा असर गरी रहेकै हुन्छ । चियाका पारखी **Tea Tester** हरूले चियाको क्वालिटीको कुरा गर्न सक्छन् तर त्यस्मा के कति मात्रामा कुन कुन रासायनिक तत्व छ, भन्ने छुट्टाउन सक्दैनन् त्यस्को लागि रासायनिक परिक्षणको आवश्यकता पर्दछ । खास गरी विदेशी मुलुकहरुले चिया आयात गरिने चियाको रासायनिक परिक्षण गरी त्यस्मा इन्टोक्सीकेशनको जानकारी लिई त्यस पछि चियाका पारखीहरु **Tea Tester** चियाको स्वाद जिभ्रो तथा वास्ना र त्यस्को एर्मपरेन्सको आधारमा चियाको क्वालिटी पहिल्याउने गर्दछन ।

लेखक परिचय : नेपाल चिया विकास निगममा जिवनको पच्चिसौ वसन्त पार गरी महाप्रबन्धक समेत भई सक्नुभएका श्री शर्मा चिया क्षेत्रमा विज्ञ मानिनुहुन्छ ।

**राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास
बोर्डको उत्तरोत्तर प्रगतिका लागि
हार्दिक मंगलमय शुभकामना
व्यक्त गर्दछौ ।**



साभोग प्रकाशन परिवार

TECHNICAL SUPPORT NEEDS OF SMALL ORTHODOX TEA PLANTERS

-Kiran K. Plant

Introduction:

The history of starting of tea cultivation in Nepal is about 200 years old. As per the recorded information, tea cultivation practices in Nepal was initiated by Mr. Gaj Raj Singh Thapa in 1863 by bringing few seeds and plants from Darjeeling hills. Since then, small numbers of tea bushes has been cultivated by private sector individuals for their household consumption. But the tea plantation with mass awareness has started only after the establishment of Nepal Tea Development Corporation. At present, three types of tea are produced in Nepal.

- a) Herbal b) CTC c) Orthodox.

Herbal is made from leaves, bark, root and other plant materials and may be from single plants or mixtures of them. CTC is mainly grown in Terai. Orthodox is grown in the hilly areas of Ilam, Dankuta, Terhathum, and Panchthar. It is made exclusively from leaves, leaf buds and delicate stems of the tea shrub. It is required to grow in the hilly area under natural condition using organic matter to sale in the market as organic tea. At present the country has total 3546 ha. land under tea production and produced about 2915 MT combining all types of tea. The share of orthodox tea is only about 10% in quantity and about.

Market :

Among the tea, the orthodox tea has very good export market. Past record reflects that a first grade quality orthodox tea has been able to attract the price more than 10 \$ per kg in inter-

national market. The market of orthodox tea is gradually growing due to increasing interest and inclination of tea conscious mass. A study on German market on orthodox tea lovers spells out that the consumer of this tea are the selected clients. They are informative, critical on their choice and are actively looking for information about the product, its origin, producers and its other variables. Our production in this area is very less in comparison to CTC tea but it is now growing. The ecological situation Of the country is Very suitable to expand the production of Orthodox tea in the hilly region of Nepal and make it one of the perennial export item. Our careful planing and technical support to planters however plays pivotal role in maintaining the yield of the crop and make this high value cash crop a regular foreign currency earning source of the country.

Problem & Need:

Like other Tea, orthodox tea is a perennial crop but it is higher value cash crop. Its demand in the international market is growing. The export record shows that it has been able to attract 2 to 3 times the price in comparison to CTC tea. Like in other variety of tea, quality of orthodox tea also depends on growing conditions and cultivation practices. It requires careful caring for a long period before it becomes young and ready for tea leaves plucking. Caring process of the orthodox tea estate requires close observation and support broadly in two areas:

- a) Initially caring of the nursery plant and garden maintenance,

b) Caring and qualitative processing of the tea leaves. In the nursery, various types of insects attack the nursery. Tea planters are required to train the recognize the type of insect attacking the plant and contact the expert for careful treatment of the plant.

In plantation and garden development, the plant requires timely mulching, weeding, sticking activities until the plants get mature and these activities are required to conduct with careful observation during the growing status of the plant.

The height of tea plant ,its beds and the drainage system of the sloped lad are required to prepare with due consideration in the hills. This preparation has long term effect to the tea estate as the activity has impact on the growth of the plant and productivity of the pluckers. Further, tea plants can be grown with or without using chemical fertilizers. Nepalese tea planters has limited knowledge in this aspects. The using and not using chemical fertilizers directly affects the immediate and long term out put of the estate. The increasing demand of organic tea is forcing tea planters to think for alternative like integrated nutrient management and use of compost.

The diverse agro - ecological condition of the tea garden area offer enormous potential on biological , botanical pest management technique for integrated pest management approach. These technique are considered environment friendly and cost effective. Use of this practice could be encouraged to augment the income level reducing their dependency on imported fertilizers and the cost.

Similarly, the planters are not adequately aware on the low cost preservation practice like in sorting, grading, storing of green tea. These low cost preservation technique in one side provides better price to the planters and in other side improves the quality of final product which can attract better price in the export market.

The existing infrastructure for information dissemination and training is less adequate to meet the existing requirement of the tea planters of orthodox tea. For example : In graded development, tea planters use red clay or rootex to protect the plant from harmful insects while cutting and fielding the plant. Similarly there are many situation, the planters are not being able to fine out the root cause of the problem, its appropriate solution and booklets to guide them. Tea entrepreneurs are basically self motivated, they are learning the cultivation and plant protection practice from sharing their experiences. But very few Of them know the long term effect of their practice in tea garden.

Suggestion:

This on going problem of tea planters calls for requirement to establish an apex level orthodox Tea Research Center in a suitable place and a couple of local level small lab in the orthodox tea planting area as an out post to disseminate updated technical information and address the primary level technical need of the orthodox tea planters.



Director : MSD International Pvt. Ltd.

चियाको उत्पत्ति र विकास

— मनोज खनाल

संसारमा चियालाई पेय पदार्थको रूपमा उपभोग गर्नु भन्दा अगाडी अर्थात करिब दुई हजार वर्ष पहिले सर्वप्रथम चियाका पातहरु गठिया वाथको (gout) रोगमा मानिसको उपचारको लागि चिकित्सा प्रणाली अन्तर्गत प्रयोग गरिन्थ्यो । चियाको बिषयमा सर्वप्रथम सन् ७८० मा छिमेकी मुलुक चीनका नागरिक लु यु (lu you) ले पहिलो पुस्तक मेमोयर अन टी (Memair on tea) लेखेका थिए । त्यस पछि चियाको बिषयमा अनेक पुस्तकहरु प्रकाशित भए जसमध्ये The story of the plant, The secret of makingdually delicious tea, The masher drink, over the tea cups. पुस्तकहरु त्यस समयका प्रमुख मानिन्छन् । चियाको उपयोग प्रारम्भिक कालमा औषधीको रूपमा शीतहर, क्षमहर, जडतानासक आदि गुणहरुबाट भरपुर पेय पदार्थको रूपमा रहेको आयुर्वेद शास्त्रमा उल्लेख गर को पाईन्छ । यसै सन्दर्भमा Dr. Adworth smith ले यसरी व्यक्त गरेको छन "चिया पिउदा ताजा, चेतना र स्फुर्ति बढाउँछ जस्ले गर्दा संसार भरी बढदै गएको यस्को लोकप्रियताको अन्दाज छैन र साथै मात्राको पनि बन्धन छैन ।" चिया एक प्रकारको नशा हो । यहि नशिली पदार्थ भएकोले मानिसहरु पटक-पटक पिउन मन पराउँदछन । वास्तवमा चियामा कैफिन र टनिन (caffeine and tannin) भन्ने रासायनिक तत्वहरु हुन्छन् जस्ले स्फुर्ति र उत्तेजना प्रदान गर्दछ ।

संसारमा हरेक पेय पदार्थको उत्पत्ति र त्यस्का विकास संगै बढदै गएको व्यापक उपभोगले चियालाई पनि छाड्न सकेन । सर्वप्रथम चीनबाट उत्पत्ति भएको चियाको इतिहास दोस्रो विश्व युद्धको समयसम्म आई सकदा व्यापक उपभोगको रूपमा प्रयोग हुन थालिसकेको थियो । यस्को व्यावसायिक रूपमा खेती गर्न, उत्पादन

गर्न तथा समाजका उच्च व्यक्तिहरुले मात्र प्रयोग गर्ने पेय पदार्थको रूपमा स्थापित भइसकेको थियो ।

हाम्रो छिमेकी मुलुक भारतमा सर्वप्रथम चियाको खेती सन् १८३४ तत्कालिन ब्रिटिश साम्राज्यका प्रमुख

(lord william Betick) को शासन कालमा शुरु भएको मानिन्छ । त्यस पछि चियाको महत्व र त्यस्को उपादेयताको फलस्वरूप पश्चिम उत्तर, दक्षिणी भारत हुदै पूर्वको आसाम र दार्जिलिङमा चियाको खेती हुन थाल्यो । ब्रिटिश अधिपत्य रहेको समयमा पूर्वको दार्जिलिङ र आसाम यस्को विकास हुन गई व्यावसायिक रूपमा चियाको खेती गर्न थालियो । प्राकृतिक सुन्दरताले भरिएको तथा कन्चनजङ्गा हिमालको काखमा उत्पादन गरिएको चिया युरोपेली मुलुकहरुको बजार सम्म पुग्यो यसै क्रम संगै हाल सम्म आईपुग्दा भारतले वार्षिक रूपमा ४०-५० करोड के. जी खपत मात्र नगरेर गतवर्ष मात्र करिब ६ करोड ८० लाख के. जी चिया निर्यात गरी विश्वमा चिया निर्यात गर्ने देशहरु मध्ये अग्रपडितमा देखापरेको छ, यस्को प्रमुख श्रेय ब्रिटिश शासकहरुलाई जान्छ जस्ले वृहद रूपमा चिया खेतीलाई प्रमुख नगदे वालीको रूपमा विकास गरी अत्याधुनिक प्रविधिद्वारा उत्पादन मात्र नगरेर युरोपेली बजार सम्म पुऱ्याएका हुन् ।

नेपालमा चिया खेती ऐतिहासिक पृष्ठभुमिलाई हेर्दा वि.स. १९२० सालमा इलामका तत्कालिन बडाहाकिम गर्जराज जङ्ग सिंह थापाले दार्जिलिङको भ्रमणको क्रममा त्यहाँको चिया बगानहरुको मनोरम दृश्यवाट साह्रै प्रभावित भएर सौखको रूपमा चियाका केही विरुवाहरु इलामको



सोक्तिम, लोदिया, धरान विजयपुरको भालु ढुङ्गामा रोपण गर्नु भए पश्चात शुरु भएको पाइन्छ । वडाहाकिम गजराज जङ्ग थापाले आफ्ना ससुरा राणा प्रधानमन्त्री श्री ३ जङ्ग बहादुर राणाबाट इलाम क्षेत्र विर्ताको रूपमा पाएका थिए र यसै गरी वि.सं. १९२० मा इलाम चिया कमान र वि.सं. १९२२ मा सोक्तिम चिया कमान (चिसा पानी) को स्थापनाबाट नेपालमा चिया खेतीको शुरुवात भएको देखिन्छ । ती वगानहरूमा सो वखत

रोपिएका ति चिनियाँ जातका विरुवाहरूले अभैपनि उत्पादन दिइरहेको कुरा आज आफैमा उदाहरणीय हुन पुगेको छ । यसरी चिया रोपण करिव डेढ दशक अघि देखि भएता पनि यस्लाई व्यावसायिक उद्योगको रूपमा विकास गर्ने तर्फ न त जनचासो नै भयो नत सरकारी स्तरबाट गति प्रदान गर्ने कार्य नै भयो । नेपालमा सर्वप्रथम चियाको विरुवा रोप्ने कर्णेल थापाको समय पछि उद्यमान भएको दुवै कमानहरू राष्ट्रियकरण गरिए पछि कम्पनी ऐन २०२१ को गठन पश्चात वि. स. २०२३ असोज २३ गते नेपाल चिया विकास निगम को स्थापनाबाट सरकारी स्तरमा चिया उत्पादन र चिया क्षेत्रको प्रवर्द्धन कार्य व्यवस्था अनुरूप प्राय जीर्ण अवस्थामा पुगेको इलाम र सोक्तिम चिया कमानहरू



(चिया विरुवाको षडडा ढमूणा)

उक्त निगम मातहत राखियो । र चियाको उपभोगको प्रचलन वृद्धि अनुसार चिया खेतीलाई संस्थागत विकास गर्दै लैजाने योजना तथा नीति अनुरूप विकास गर्न थालियो । यसै अनुरूप वि. सं २०१६ सालमा भ्रुपा जिल्लाको रङ्गिया डांडामा स्थापना भएको बुधकरण चिया वगान बाट सर्वप्रथम निजिस्तरमा चिया वगानको शुरुवात गरि

एको थियो ।

वि. सं. २०२६ सालमा चिया रोपण कार्यक्रमलाई वृहत रूपमा लैजाने गरी इलाम जिल्लाको चिलिङकोट जडगलवाट एक हजार एकड वन क्षेत्र निगमलाई चिया रोपण गर्न दिने निर्णय तत्कालिन व्यवस्थापनमा सहभागी भएका ब्रिटिश पदाधिकारीहरूको अनुरोधमा श्री ५ को सरकारले गरेको थियो । पछि राष्ट्रिय दृष्टिकोणले धेरै महत्वपूर्ण

ठहरिने कन्काई बहुउद्देश्यीय योजना लागू गर्दा श्री ५ को सरकारको प्राविधिकहरूको प्रतिवेदन अनुसार चिलिङकोट क्षेत्रको चिया रोपण क्षेत्र डुवाउ (Submerge) हुने भन्ने अडकल अनुसार निगम ले उक्त योजना बन्द गरेको थियो तथा रोपण भई सकेका कतिपय विरुवाहरू सोक्तिम चिया कमानमा सार्नु परेको थियो तर केही कारणवशः कन्काई बहुउद्देश्यीय आयोजनाको भावि कार्यक्रम रद्द भएकोले पछि वि. सं. २००४ सालमा पुनः चिया रोपण कार्य शुरु गरिएको थियो । वि.सं. २०२८ साल पौष २१ गते तत्काललिन युवराजधिराज श्री ५ वीरेन्द्र सरकारबाट इलामको कन्याम चिया कमानको पहिलो विरुवा रोपण गरीबन्सी चिया खेती उद्योगमा मौसुफ सरकारबाट असिम अभिरुची

देखाईवक्सीयो । यसैगरी क्रमशः वि. सं. २०२९ सालमा टोकला र वारदसीमा तथा वि.सं. २०३५ सालमा वने चिया कमान श्री ५ को सरकार र नेपाल चिया विकास निगमको संयुक्त प्रयासबाट स्थापना गरिए । नेपाल चिया विकास निगमको हालसम्म (निजिकरण भन्दा अगाडी) इलाममा चार वटा तथा भ्रुपामा ३ वटा गरी जम्मा ७

वटा वगानहरूको कुल क्षेत्रफल ५०१९ एकड जग्गा मध्ये २२९१ एकड जमिनमा चिया रोपण भई उत्पादनशील अवस्थामा पुगेको छन् भने बाँकी १९२३ एकड जमिन मध्ये बने तथा वारदसीमा गरी करिब १२०० एकड जग्गा अझै पनि अतिक्रमण भएको अवस्थामा छ। इलाम सोक्तिम कन्याम र टोकला गरी चार वटा कारखानाहरूबाट वार्षिक सालाखाला १०-११ लाख चिया उत्पादन हुने गर्दछ।

नेपालको पूर्व सिमापारी दार्जिलिङ्ग र आसामको चिया अन्तरराष्ट्रिय स्तरमा नाम आउछ। त्यहाँको हावापानी माटो भु-बनौट नेपालको पूर्व पहाडी र भित्री मदेश जिल्लाहरू संग धेरै हद सम्म समानता भएको र त्यस्कै प्रभाव र देखासिकीबाट इलाम जिल्लामा शुरु गरिएको चिया खेती छिमेकी जिल्लाहरू भापा, पाँचथर, धनकुटा, तेह्रथुममा पनि क्रमिक रूपमा विस्तार हुँदै गयो। जस्को फलस्वरूप हाल आएर नेपालको अन्य जिल्लाहरू जस्तै सिन्धुपाल्चोक, नुवाकोट, सिन्धुली, दोलखा, गोर्खा तथा ताप्लेजुङ्गमा पनि विस्तार क्रम चालु अवस्था छ।

वि.सं. २०३६ सालमा पूर्वाञ्चल क्षेत्रको ६ वटा जिल्लाहरूलाई चिया क्षेत्र धोषणा गरिनुको साथै चिया खेतीको ऋण लगानीमा प्रचलित व्याजदरमा ५० प्रतिशत अनुदान दिने व्यवस्था अनुरूप चिया खेतीमा उत्साहको अर्को लहर थपिन पुग्यो। कृषकहरूलाई प्राविधिक सेवा सहयोग उपलब्ध गराउने उन्नतजातको विरुवा उत्पादन गर्ने तथा नमूना चिया वगैचा (Model tea farm) को स्थापना गरी कृषकहरूलाई दिगो अर्थिक वृद्धि तथा आत्मनिर्भर गराउने उद्देश्यले इलाम, पाँचथर, धनकुटा र तेह्रथुममा चिया विस्तार योजना स्थापना गरियो जसबाट प्राविधिक सेवा सहयोग पुग्न गई कृषकस्तरमा व्यापक चिया खेतीको विस्तार विकास हुन गयो। वि. सं. ०३५/०३६ सालमा कूल ७९ हेक्टर क्षेत्रफलबाट शुरुवात भएको कृषकस्तरको चिया खेती हालसम्म १६६५ हेक्टर क्षेत्रफलमा विस्तार भएको अनुमान गरिएको छ। र साथै पहाडी

जिल्लाहरूमा अधिकांश स-साना कृषकहरू रहेका र ती स्थानहरूको हावापानी, जलवायु, माटो, यातायात आदिको उचित व्यवस्था अनुरूप चिया खेती सम्बन्धी भएका अध्ययन अनुसार नेपालमा कृषकस्तरमा मात्र २० देखि ३० हजार हेक्टर सम्म चिया खेतीको लागि संभाव्य क्षेत्रफल हुन सक्ने अनुमान गरिएको छ।

नेपालमा चिया खेतीको विस्तार गर्ने क्रममा सरकारी स्तरमा जे जति कार्य सम्पादन गरिए पनि श्री ५ को सरकारबाट चिया क्षेत्रमा देखाएको उदारता र अग्रसरताको कारणले नीजिस्तरबाट पनि यस्को विकासको प्रयासहरू गरिए। श्री ५ को सरकारले २०३६ सालमा नीजिस्तरमा स्थापना गर्ने व्यक्ति वा फर्मलाई भूमि सम्बन्धी ऐनको हदवन्दीमा ५०० विघा छुट दिने, चिया खेती प्रारम्भ गरेदेखि ९० प्रतिशत मालपोत छुट दिने जस्ता सुविधाहरूबाट प्रोत्साहित भएर भापामा तत्कालै ६ वटा नीजिस्तरमा चिया वगानहरू स्थापना भए। पछि वि. सं. २०४४ सालमा चिया खेतीको लागि उपलब्ध गराइने कृषि विकास बैकको ऋण तराईमा पहिलो ५ वर्ष र पहाडमा पहिलो ७ वर्ष सम्म ऋणको प्रचलित व्याजदरमा ५० प्रतिशत व्याज अनुदान दिने थप सुविधा वापत पुनः चिया क्षेत्रको विकास र विस्तारमा तिब्रता आई वि.सं. २०४७ साल सम्म नीजिस्तरमा थप ११ वटा नयां वगानहरू स्थापना भए। श्री ५ को सरकारबाट ऐन नियममा केही उदारता देखाइएको अवस्था अनुरूप कुल ३५ वटा वगानहरू मध्ये २० वटा भन्दा बढी वगानहरूमा चिया रोपण गरी सकिएको छ। भने १६ वटा भन्दा बढी चिया प्रशोधन कारखाना संचालित भई कुल १७४३ हेक्टर क्षेत्रफल बाट वार्षिक २०-२५ लाख केजी तयारी चिया उत्पादन हुने अनुमान गरिएको छ।

यस प्रकार झण्डै डेढ शताब्दी अगाडी देखि नेपालमा चिया खेतीको शुरुवात भई हालसम्म आईपुग्दा कूल वार्षिक खपतको ४० प्रतिशत अर्थात २९ लाख के.जि. (सरकारी स्तर मा ९ लाख २५ हजार केजी नीजिस्तरमा १८ लाख

के.जी र कृषकस्तरमा १ लाख ८० हजार केजी) उत्पादन हुन थालेको छ भने कूल ४६०४ एकड क्षेत्रमा चिया खेती गर्ने गरिन्छ, जसबाट प्रत्यक्ष-अप्रत्यक्ष रूपमा दशौं हजार नेपाली जनता रोजगारीको अवसर पाई आत्मनिर्भर तर्फ अग्रसित छन् । चिया खेतीको विकासमा समान अवधिको इतिहास भएका छिमेकी राष्ट्रहरु भारत, श्रीलंका आज विश्वको प्रमुख चिया उत्पादक राष्ट्रको रूपमा रहेका छन् भने नेपालमा चिया क्षेत्रको विकासको गतिमा केहि रोकावट भएको देखिन्छ । भारतमा चियाको औषत उत्पादन प्रति हेक्टर १६८१ केजी केन्यामा ३१२९ केजी रहेकोमा नेपालमा औषत उत्पादन प्रति हेक्टर ११०९ के.जी. मात्र

रहेको छ र साथै वार्षिक ३५ लाख के.जी. छिमेकी मुलुक भारतबाट चिया आयात गर्नु परेको छ । भखैरै श्री ५ को सरकारले नेपाल चिया बिकास निगमलाई नीजिकरण गर्ने निर्णय अनुसार नीजिस्तरको सहभागिताबाट अब उत्पादनमा वृद्धि हुने निश्चय नै विश्वास गर्न सकिन्छ, र चिया खेतीसंग सम्बद्ध कृषक, चिया उत्पादक, निर्यातक, वितरक तथा उपभोक्ता र श्री ५ को सरकार विच आपसी सहयोग समन्वय र सद्भाव गराउने सरकारी निकायको रूपमा वि.सं. २०४९ साल जेष्ठ २० गते छुटै ऐन अन्तर्गत भएको स्थापना राष्ट्रिय चिया तथा कफी बिकास बोर्डको ठूलो भूमिका रहनेछ ।

श्रोत : विभिन्न पत्र-पत्रिका

लेखक परिचय :- श्री खनाल राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्डको केन्द्रीय कार्यालयमा लेखा अधिकृत पदमा विगत दुई वर्ष देखि कार्यरत हुनुहुन्छ ।

ग्रामीण आवास कम्पनी लि.

(श्री ५ को सरकारको पूर्ण स्वामित्व प्राप्त)

यस कम्पनीले नेपालको ग्रामीण क्षेत्रमा योजनावद्ध आवास तथा बजार क्षेत्रको विकास गरी आवासको राष्ट्रिय आवश्यकता पूरा गर्ने कार्यमा सहयोग पत्याउदै आएको छ । नेपाल अधिराज्यका पाचै विकास क्षेत्रमा पर्ने गुरी ८ जिल्लामा ११ वटा योजनाहरु संचालन भइरहेको छ । आवास तथा बजार क्षेत्रका आवश्यक पूर्वाधारहरुको निर्माण सहीत २०५४ कार्तिक सम्ममा निम्नानुसार प्रगती भएको छ ।

प्रगती विवरण	इकाई	प्रगती
१. प्लट विक्री वितरण	- संख्या	१०,६५०
२. बाटो निर्माण तथा मर्मत	- कि.मी.	२३०
३. पिउने पानीको लागि हाते पम्प जडान	- संख्या	२७७
४. कल्भर्ट एवं क्रस डेन निर्माण	- "	१३७
५. पक्की नाला	- मीटर	९६८
६. हाट बजार विकास	- संख्या	२
७. बस प्रतिकालय निर्माण	- "	७
८. खोल नियन्त्रण	- मीटर	४६७
९. कित्ता सर्भे र नापी	- हेक्टर	१०,१०६
१०. वृक्षारोपण एवं संरक्षण	- संख्या	१,०८,७९४
११. वातावरण स्वच्छ र स्वस्थ राख्न जनचेतना जगाउने कार्य अन्तर्गत सफाई अभियान	- स्थान	९

कम्पनी द्वारा संचालित कार्यक्रम उपलब्धीहरु :

- क. घडेरीको आवश्यकता पर्ने खास गरी मध्यम र न्यून आय वर्गका परिवारलाई सेवा ।
- ख. ग्रामिण क्षेत्रबाट बसाई सरी शहरी क्षेत्रमा वृद्धि हुने जनचापलाई कम गर्न मद्दत ।
- ग. कम्पनीलाई प्राप्त जग्गामा अव्यवस्थित परिवारलाई व्यवस्थित ।
- घ. ग्रामिण क्षेत्रमा योजनावद्ध बस्ती एवं वजार क्षेत्रको विकास ।
- ङ. शहरीकरणको लागी पूर्वाधारहरुको विकास ।



केन्द्रीय कार्यालय

पुल्चोक, ललितपुर

कफीको उत्पत्ति र नेपालमा कफी खेतीको सम्भावना

—प्रेम आचार्य

आजको विश्वमा पेय पदार्थहरू मध्ये कफीले एउटा प्रमुख स्थान ओगटेको छ । हाम्रो देश नेपालमा पनि कफीको प्रचलन दिनानुदिन बढ्दै गएको पाइन्छ । नेपालमा Instant Coffee को प्रचलन बढी छ । यसको माँगलाई पूर्ति गर्न बाहिरी मुलुकबाट करोडौं रुपैयाको कफी आयात गरिन्छ भने केहि नेपालका तारे होटल तथा विदेशी संघ संस्थामा नेपाल नै उत्पादीत Reasted Coffee Been लाई पिनेर बनाएको धुलोबाट कफी पिउने पनि गरिन्छ । चाहे जे होस् जसले जसरी जस्तो किसिमले कफी पिउन मन पराएता पनि कफीलाई चियाको पुरक पेय पदार्थमा लिदा आपत्ति लाग्दैन । तर चियामा भन्दा बढी मात्रामा कफीमा क्याफेन नामक रासायनिक तत्व पाउने हुँदा कफी पिउँदा जतिको आनन्द चियाबाट नपाउन पनि सकिन्छ । यो पनि रुचीमा भर पर्ने कुरो हो । यस्तो पेय पदार्थको उत्पत्ति कहाँबाट भयो र यो कुन-कुन देशमा हुन्छ, यसको प्रचलन कसरी भयो उल्लेख गर्नु सान्दर्भिक देखिन आउँछ ।



इतिहासलाई पल्टाएर हेर्दा कफीको उत्पत्ति अफ्रिकाको क्याफिन स्टेटबाट भएको पाइन्छ । जुन ठाउँका व्यक्तिहरू कफीको गेडा खाएर तृष्णा मेटाउने गर्दथे । जुन यसै साल तिर भनेर अनुमान गर्न सकिदैन । यसको धेरै वर्ष पछि कफीको प्रचार-प्रसार अरब देशबाट विश्वका देशहरूमा हुन गयो । तद् पश्चात वि.स. १६२० देखि जर्मनी, फ्रान्स, इङ्लैण्ड आदि विभिन्न देशहरूमा कफीको प्रचलन हुँदै आएको पाइन्छ । वि.सं १६५७ तिरबाट कफी खेतीको सुरुवात भारतमा भएको अनुमान गरिन्छ । तर यो भन्दा पनि अगाडी देखि नै ब्राजिल, कोलम्बीया श्रीलंका, चिन, केन्या, इथियोपिया, लाइवेरिया आदि देशहरूमा कफी खेती गरिदै आएको पाइन्छ । अहिलेको परिप्रेक्ष्यमा सबैभन्दा बढी कफी उत्पादन गर्ने देशमा ब्राजिल हो । जसले विश्वको कफीको माँगको लगभग ५० प्रतिशत भाग ओगटेको छ । त्यसै गरि विश्वमा सबैभन्दा बढी कफीको उपभोक्ता भएको देश दक्षिण अमेरिकाको ब्रेजेजिल हो ।

नेपालमा कफी खेतीको जन्म वि.स. २००० तिर गुल्मीका हिरा गिरीले बर्माबाट दुईचार बोट ल्याई रोपेका थिए । त्यसको देखासिखीमा केहि वर्ष पश्चात गुल्मी जिल्लाबाट अन्य जिल्लाहरूमा कफी रोप्ने प्रकृयाको सुरुवात भयो । यो प्रकृया केवल रहरको रुपमा विकशित हुन थाल्यो । करिव १५।२० वर्ष अगाडी देखि व्यावसायीक रुपमा कफी खेतीको थालनी हुन थाल्यो । गुल्मी, पाल्पा, अर्घाखाँची जिल्लामा कफी खेतीको थालनी द्रुतगतिमा हुन थाल्यो । विश्वमा अराविका, रोवष्टा, लाइवेरिया, एक्सेल्सा जातका कफी विरुवा पाइएता पनि नेपालमा अराविका, रोवष्टा जातका मात्र कफी पाइन्छ ।

कफीको शुरुवात देखिनै उन्नत प्रविधिको प्रयोग नभएकोले उन्नत खेती प्रणालीको प्रचार-प्रसारमा तिब्रता आउन सकेको भने छैन । तर पनि हाल भण्डै २०।२५ जिल्लाहरूमा कफी खेती गरिएको पाइन्छ । व्यवसायीक रुपमा करिव १५।१६ जिल्लाहरूका कृषकहरू कफी खेतीमा लागेको पाइन्छ । ५०।५५ वर्ष अगाडी मात्र जन्म लिएको कफी खेतीले विविध कठिनाइहरूका साथ रहेर पनि आज करिव २०।२५ जिल्ला सम्म आफ्नो चिनारी पु-याउन सफल भएकोमा हामी सबैले गर्व मान्नु नै पर्छ । यसै कुरालाई मध्य नजर राख्दा पक्का साथ भन्न सकिन्छ कि नेपालमा कफी खेतीको

भविष्य रहेको छ । कफी खेती गरिएका जिल्ला स्तरीय विवरण यस प्रकार रहेको छ ।

कफी उत्पादन तथा रोपण क्षेत्रफल विवरण

आ व . २०५३/०५४

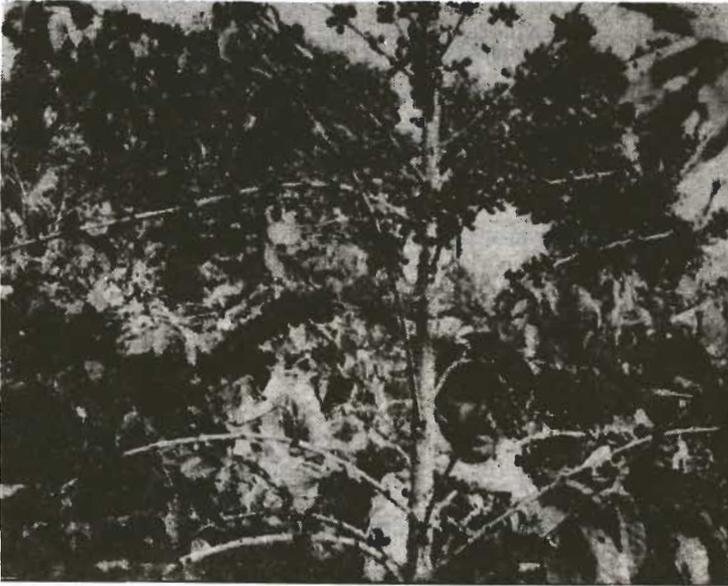
क्र.सं	जिल्ला	कृषक संख्या	रोपण विरुवा संख्या	उत्पादित विरुवा संख्या	रोपण क्षेत्रफल हेक्टर मा	उत्पादन मे
१.	पाल्पा	२६७	११८६२३	१२७४९	९५	१४
२.	गुल्मी	६५४	३९३४६	२००९१	१८	१२
३.	अर्घाखाँची	२५०	६०६८	२६८९	४.३	१
४.	स्याङ्जा	११०	१०६७९	१४००	८.२	१.४
५.	पर्वत	३५	३७५०	१०००	२.५	०.२
६.	वाग्लुङ्ग	३१३	५३९५०	३५०२५	३५	२.५
७.	लम्जुङ्ग	१५२	३४३५	१०००	२.५	१
८.	तनहुँ	१४	२७४०	n.a	२	n.a
९.	रुकुम	४२	१०७२	१५	०.७	n.a
१०.	कास्की	३८७	१७१२८	५००	१०	१.१५
११.	ललितपुर	३९६	२६४१९	३२४९	२३	२.५
१२.	म्याग्दी	२०	६००	n.a	०.३	०.१
१३.	काभ्रेपलान्चोक	३८	२६००	७७५	२.६	n.a
१४.	गोर्खा	१४	२७००	n.a	०.५	१.५
१५.	भ्रपा	६	n.a	n.a	१६	n.a
१६.	सिन्धुपाल्चोक	१४	२१७८	२०८८	१.०५	n.a
१७.	नुवाकोट	१०	१६००७.९	n.a	३७.५	n.a
	जम्मा	२५२६	४५१३६७	८०५८१	२५९	३७.३५

श्रोत: जिल्ला कृषि विकास कार्यालय । क्षेत्रिय कफी विकास कार्यालय ।

२१४ वोट बाट थालनी भएको कफी खेती ५० वर्ष पार गर्दा नगर्दै, प्राविधिक कठिनाईका बावजूद रहेर पनि आज आएर अनुमानित २०१५ जिल्लामा करिब ३०० हेक्टर क्षेत्रफलमा कफी रोपीनु ठूलो उपलब्धी हो ।

तथ्यांकगत हिसावमा हेर्दा २०५४ सम्म कफी खेती रोपण क्षेत्रफल १७ जिल्लामा गरी २५९ हेक्टर रहेको छ भने २०५४ मा ३७.३५ मे . टन सुकेको चेरी कफी उत्पादन भएको छ । यसरी क्रमिक रूपमा बढ्दो उत्साह कफी खेती कृषकमा देखिँदा स्पष्ट साथ भन्न सकिन्छ कि नेपालमा कफी खेतीको भविष्य उज्ज्वल छ । यसको लागि कफी खेती कृषकहरुलाई दक्ष प्राविधिक सहयोग, प्रशोधन अनुसन्धानमूलक कार्यक्रम ऋण व्याज दरमा सहूलियत कफी पकेट क्षेत्र छनौट निर्धारण गर्ने, कफीको मुख्य निर्धारण तथा बजार व्यवस्था आदि वारे जनमानसमा जनचेतना फैलाउने कार्य गर्नु पर्ने देखिन्छ । एक । दुइ कफी वोट लगाएर बस्ने कृषकहरुलाई अब बढी कफी खेती गर्न प्रोत्साहन गर्नु पर्ने अहिलेको अपरिहार्य देखिन्छ ।

वास्तवमा भन्ने कृषकहरु कफी उत्साहित छन् कठिनाईका अलमलमा पर संगठन बोर्डको मा कफी रोपण मुख्य वास्तविक भन्दा यो देखिन्छ । त्यसै समय सम्म र दाना धेरै समय नर्विग्रने गर्दा हो



(कफी खेतीको एक नमूना)

हो भने नेपालमा खेती गर्न धेरै नै तर विविध प्राविधिक साथ उनीहरु का छन् । तर पनि संघ आवश्यक सल्लाहको भर विस्तार गर्दछन् । यसको कुरो अन्य वालीबाट खेतीबाट आय बढि हुने गरी अन्य वाली धेरै फल नसकिने तर कफी सम्म राख्दा पनि नसड्ने । कफी खेती गर्दा पहिलो

चरणमा केहि असजिलो पर्न आएपनि यसबाट ५० आँ वर्ष सम्म क्रमिक रूपमा आय गर्न सकिने कुरा कृषकहरु स्वयम् बताउछन् । साथै कफी खेती गरिने क्षेत्रबाट अन्य वाली पनि उत्पादन गर्न सकिन्छ । यसरी दोहोरो रूपमा एउटै क्षेत्रबाट आय गर्न सकिने तथा वातावरणीय भूक्षय आदि कुराहरुमा निकै नै सकारात्मक प्रभाव परेको देखिन्छ ।

नेपाल पहाडै-पहाडले घेरिएर रहेको एक भुपरिवेष्ठित राष्ट्र हो । यहाँको हावापानी तापक्रम कफी खेतीको लागि

सुहाउंदो किसिमको रहेको छ । कफी खेतीका लागि ३००० देखि ३६००० फिट उचाई, सालाखाला बार्षिक १५००-२५०० मि.मि. बर्षा र २५-३५ डिग्री सेन्टिग्रेड सम्मको तापक्रम उचित हुन्छ । माटोमा क्याल्सियम र बोरन जस्ता शुक्ष्म तत्वहरू तथा अमिलिएपन ५.५-६.५ पी. एच भएको हल्का खालको मलिलो माटो उपयुक्त हुने हुन्छ । साथै उत्तर वा उत्तर-पूर्व फर्केको जग्गा यस खेतीको लागि, कफीको जात अनुसार आवश्यक पर्दछ । जुन किसिमको उपयुक्त कुराहरू नेपालको पश्चिमान्चल, मध्यपश्चिमान्चलका पहाडी जिल्लाहरूमा रहेको पनि पाइन्छ । अन्य जिल्लाहरूमा पनि यसको अनुसन्धान कार्यहरू बोर्डबाट गरिने लक्ष्य राखिएको छ । कफी खेतीको लागि आवश्यक पर्ने हावापानी, माटो, तापक्रम कफी जात अनुसार निम्नानुसार छन् ।

विवरण	अराविका	रोवष्टा
उचाइ समुन्द्र सतह देखि	१००० देखि १५०० मि.	५०० देखि १००० मि.
बर्षा (बार्षिक)	१६०० देखि २५०० मि.मि.	१००० देखि २००० मि.मि
तापक्रम	१५ देखि ३० सेन्टिग्रेड	२० देखि २५ सेन्टिग्रेट
सापेक्षित आर्द्रता	७० देखि ८० प्रतिशत	८० देखि ९० प्रतिशत
जग्गा किसिम	केहि भिरालो पानी नजम्ने, उत्तर पूर्व मोहडा रहेको	केहि भिरालो पानी नजम्ने उत्तर वा उत्तरपूर्व फर्केको समथर
माटो	क्याल्सियम बोरन युक्त माटो अमिलियन (५.५ देखि ६.५ सम्म भएको)	क्याल्सीयम बोरन युक्त
छहारी	हल्का वा मध्यम	एकनासको पातलो

साथै जलवायुको हिसावमा पनि नेपालमा पाइने उष्ण प्रदेशिय आर्द्र जलवायू र उपोष्ण समशितोष्ण जलवायु कफी खेतीको लागि योग्य ठानिन्छ । यसले गर्दा पनि नेपालमा कफी खेतीको प्रचुर सम्भावना देखिन्छ ।

नेपाललमा दुई जातका कफी अराविका र रोवष्टा पाइएता पनि नेपालमा खेतीको लागि अराविका नै प्रचलित छ र गरिदै छ । अराविका कफी विश्वमा नै पहिलो नम्बरको कफी मानिन्छ र यसको माग विश्वबाट नै हुन सक्ने अनुमान गरिन्छ । मिल्दो हावापानी, माटो आदि सबै भएका कारणले नेपालको कफीको गुणस्तरमा खोट लगाउने ठाउं छैन । विगत १ वर्ष देखि थोरै भए पनि एभरेष्ट कफी मिलबाट जापानमा नेपाली कफी निर्यात गरिएको छ । सन् १९९२ मा यु.के. ले गरेको एक परिक्षणबाट पनि नेपालको कफी उत्तम भन्ने भइसकेको छ । विगत आ.ब. २०५०/०५१, ०५१/०५२ गरि २ वर्ष साल्ट ट्रेडिङ्ग बाट नेदरल्याण्डमा कफी निर्यात गरियो । तर साल्ट ट्रेडिङ्गलाई मात्रा नपुगले गर्दा हाल त्यो कार्य रोकिएको छ । यसबाट पनि भन्न सकिन्छ नेपालमा कफीको बजार नभएपनि प्रशस्त मात्रामा कफी उत्पादन भएको खण्डमा वाहिरी मूलुकमा नेपाली कफीले बजार खोजी रहनु पर्दैन ।

प्राविधिक व्यक्तिको कमीले कफीमा लाग्ने किराहरूको पहिचान गर्न किसानहरूलाई असजिलो परेको तथा राम्रो

जातको कफी छनौट, नमरी व्यवस्थापन, वगैचा योजनाक्रम स्थान छनौट विरुवा रोप्ने मलखाद, वाली संरक्षण सिंचाइ, कांठछांट, वाली टिप्ने, प्रशोधन गर्ने, आदि विभिन्न समस्याहरु कृषकहरु सामु देखिएका छन् । हाल केहि मात्रामा भएपनि राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड र यसको तत्वावधानमा स्थापित क्षेत्रिय कफी विकास कार्यालय, पाल्पाले सन्धो रुपमा कफी कृषकहरुलाई प्राविधिक सेवा सुविधा उपलब्ध गराउदै आएको छ । यसले गर्दा कृषकहरु कफी खेती प्रति उत्साहित रुपमा लागिरहेका छन् । यसैलाई मध्य नजर राखि कृषकहरुलाई उपयुक्त जातको प्रमाणित विउ एवम् गुणस्तर युक्त विरुवाहरु उपलब्ध गराइ कृषकहरुलाई अरु हौसला थपि दिनु पर्ने आज आवश्यक देखिएको हुंदा श्री ५ को सरकारबाट बोर्डका प्राविधिक कर्मचारीहरुलाई कफी सम्बन्धी तालिममा सहभागी गराई भोलिका दिनहरुमा कफी खेतीसंग सम्बन्धित समस्याहरुको निराकरण गर्न हौसला प्रदान गरिने छ, भन्ने राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्डले पूर्ण विश्वास लिएको छ ।

नेपालमा उच्च गुणस्तरको कफी उत्पादनको लागि Wet Processing विधि अपनाई प्रशोधन गर्न पनि हुन्छ । आज नेपालमा Dry processing विधिबाट कफी प्रशोधन गरिने हुंदा भोलिका दिनहरुमा Wet Processing प्रविधि अपनाउने तर्फ कृषकहरुलाई समुहगत रुपमा लान सक्तियो भने नेपालमा भोलिको दिनहरुमा कफी खेतीको व्यापक सम्भावनाका साथै देशको आर्थिक उन्नतीमा सानो खुट्टिकिलो थप्ने कुरामा निर्विवाद छ ।

लेखक परिचय : श्री प्रेम आचार्य राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्डको योजना शाखामा विगत चार वर्ष देखि कार्यरत हुनुहुन्छ ।

राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्डको
उत्तरोत्तर प्रगतिका लागि
हार्दिक मंगलमय
शुभकामना व्यक्त गर्दछौं ।



नेपाल औद्योगिक विकास निगम परिवार,
दरवार, मार्ग, काठमाडौं ।

कृषकस्तरमा चिया खेती

- माधव प्रसाद घिमिरे

समुन्द्रपार तथा छिमेकी राष्ट्र भारतमा साना किसान स्तरमा सफलतापूर्वक विस्तार भएको चिया खेतीलाई आज भन्दा करिब २० वर्ष पूर्व इलाम जिल्लाको कन्याम चिया कमान आसपासका कृषकहरूबाट चिया खेती लगाउने कार्य शुरु भएको थियो । यही नै नेपालमा सर्वप्रथम साना किसान स्तरमा चिया खेतीको शुरुवात भनिन्छ ।

इ.स.न. १९७१ मा श्री ५ को सरकार र वृटिस सरकार बिच भएको द्विपक्षीय सम्झौता पश्चात करिब रु. ८ करोड अनुदान सहयोग चिया किसानको विकास तथा विस्तारका र नीजी क्षेत्रका चिया कमानहरूलाई प्राविधिक सेवा उपलब्ध गराउने गरी उपलब्ध भएको थियो । त्यस पछि वृटिस सरकारको सहयोगमा साना किसान स्तरमा प्राविधिक सेवा उपलब्ध गराउने ध्येयले २०३५ सालमा इलामको फिक्कलमा साना किसानको कार्यालय स्थापना गरीयो । त्यस क्षेत्रका कृषकहरूको आर्थिक अवस्था सुधार्न तथा देशलाई चियामा आत्मनिर्भर बनाउनका लागि त्यस कार्यालयले अविरल रुपमा चिया खेती विस्तारका लागी हालसम्म प्राविधिक सेवा प्रदान गर्दै आएको छ ।

२०३९ सालमा श्री ५ महाराजाधिराज सरकारको पूर्वाञ्चल विकास क्षेत्रको सवारी भ्रमणको शुभ-अवसरमा मौसुफ सरकारबाट भापा, धनकुटा, तेह्रथुम, पाँचथर र इलाम जिल्लालाई चिया क्षेत्र घोषित गरी बक्सी २०४१ सालमा ती जिल्लाहरूमा साना कृषकहरूलाई चिया रोपण गराउन प्रोत्साहीत गराउने उद्देश्यले धनकुटाको हिलेमा, तेह्रथुमको सोल्मामा, पाँचथरको चिलिङ देनमा र इलाम जिल्लाको मंगलबारे र जसवीरेमा साना किसानको कार्यालय (हालको चिया विस्तार योजना) स्थापना गरी ति जिल्लाहरूमा कृषकस्तरमा चिया खेतीको विस्तार कार्यक्रम शुरुवात भएको थियो ।

२०४१ सालमा साना किसान विकास कार्यालयको स्थापना भएता पनि जुन रुपमा साना किसानस्तरमा चिया खेतीको विस्तार हुनु पर्ने हो सो भएको पाइएन । २०४४ सालमा श्री ५ महाराजाधिराज सरकारको पूर्वाञ्चल विकास क्षेत्रको सवारी भ्रमणको अवसरमा श्री ५ वाट विकास सम्बन्धि मार्ग दर्शनको क्रममा चिया विकास वारे केही प्रयासहरू भइरहेता पनि यस कार्यमा अझ तिव्रता ल्याउनु पर्ने महशुस गरीबक्सी पुनः छोटो तथा सारगर्भित थप निर्देशनमा चिया क्षेत्र घोषित गरिएका जिल्लाहरूमा सुविधा उपलब्ध गराउने भन्ने निर्देशन बक्स भई श्री ५ को सरकारबाट निम्न निर्णयहरू भएका थिए ।

१. चिया खेतीको लागी अब उपरान्त उपलब्ध गराउने ऋणमा तराईमा पहिलो ५ वर्ष र पहाडमा ७ वर्ष सम्म ऋणको प्रचलित व्याजदर मा ५०% प्रतिशत छुट श्री ५ को सरकारले अनुदान दिने ।
२. चिया खेती गर्ने किसानहरूको सुविधा तथा प्रोत्साहनका लागि हाल चिया प्रशोधन कारखानाहरू नभएका पाँचथर, तेह्रथुम, धनकुटा प्रत्येक जिल्लाहरूमा दुई हजार रोपनी सम्म नीजीस्तरमा ५ वर्ष भित्र चिया खेती गराई ७ वर्षमा नीजी, सरकारी वा सरकारीस्तरमा चिया, प्रशोधन कारखाना स्थापना गर्ने ।
३. चिया क्षेत्र घोषित पहाडी जिल्लाहरूमा स-साना क्षेत्रबाट चियाको उत्पादन क्रमिक रुपले वृद्धि गर्न चिया

विक्रम निगमले १०,००० हजार रोपनी क्षेत्रमा एक अधिकृत राख्ने र सो अर्न्तगत २,००० हजार रोपनी क्षेत्रमा निर्गक्षक सहित उपकेन्द्रको व्यवस्था गर्ने ।

४. चिया उत्पादकहरूलाई आफ्नो उत्पादन आफु खुशी विक्री गर्न दिने ।
५. २०३९ साल अगाडीको बाँकि मालपोतमा जरिवाना मिन्हा गरी दिने ।
६. निजी क्षेत्रलाई समेत संलग्न गराई चियाको समन्वयात्मक विकास, प्रवर्द्धन तथा संरक्षण सम्बन्धि नीतिगत सुविधाहरू दिन तथा चिया उद्योग सम्बन्धि समस्याहरूको समाधान गर्न एक वर्ष भित्र एउटा चिया विकास समिति गठन गर्ने ।
७. उपलब्ध गराएका तथा श्रम उपलब्ध गराउने सुविधाहरू वारे व्यापक प्रचार-प्रसार गरी चिया खेती संभाव्य स्थानहरूमा प्रवर्द्धनात्मक कार्य गर्ने ।

चिया क्षेत्र घोषित जिल्लाहरूमा श्री ५ को सरकार वाट उपरोक्त सुविधाहरू उपलब्ध गराउने निर्णय भएपछि कृषकस्तरमा जुन किसिमको चिया खेती प्रति प्रोत्साहन मिल्यो त्यसले गर्दा साना कृषकस्तरमा चिया खेतीको विस्तार कार्य द्रुत गतिमा भयो । तर दुर्भाग्यवश उपरोक्त सुविधाहरूवाट चिया खेती शुरु गर्ने कृषकहरू छिट्टै बन्चित हुन बाध्य हुन पर्थे । कृषि विकास बैंक ले ऋण दिएको रकमको व्याजमा ५० प्रतिशत अनुदान दिदै आएकोमा २०४३ जेष्ठ देखि ०४६।०४७ सम्म व्याजमा ७० प्रतिशत अनुदान दिई त्यस पछि व्याज अनुदान दिन बन्द गरी व्याजदर १८ प्रतिशत गर्‍यो । फलस्वरुप चिया खेती शुरु गर्ने चिया कृषकहरू वल्लो घाट न पल्लो तीर भए । कतिपय कृषकहरूले त आफुले रोपेका चियाका विरुवाहरूलाई निरुत्साहित भई संभार कार्य पनि गर्न छोडे चियाको विरुवाहरू मर्न थाले । जसले गर्दा छिमेकी किसानहरूमा यस ठाउँमा चिया खेती नहुने रहेछ भन्ने भावना जागृत भयो र चिया खेती प्रति नै वितृष्णाको भावना पैदा हुन पुग्यो । त्यसको वावजूद पनि साना किसान कार्यलयमा कार्यरत कर्मचारी तथा सम्बन्धित सबैबाट यथार्थ स्थितीको जानकारी गरी चिया खेती प्रतिको अभिरुचीको बत्ति भने निम्न दिएनन् । किनभने संयुक्त अधिराज्यको सहयोगमा चिया विकास योजना को परिकल्पना बमोजिम साना चिया खेतीले प्रगती हासिल गर्न नसकेको भएतापनि सानो स्तरमा पनि सफलता पूर्वक चिया खेती गर्न सकिन्छ भन्ने कुरा प्रमाणित भएको थियो । जसले गर्दा आत्मविश्वासका साथ कार्यरत कर्मचारी श्रमिक तथा कृषकहरूको आपसी परिश्रम र सहयोगले साना चिया खेती नगण्य रुपमै भएपनि प्रगतीपथमा वामेसरी नै रह्यो । २०५० साल देखी साना किसानका अफिसहरू राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड अर्न्तगत हस्तान्तरित भै सोही अर्न्तगत संचालित हुँदैछन् । पहिले यी योजनाहरू नेपाल चिया विकास निगम अर्न्तगत संचालित थिए ।

साना किसानस्तरमा १० वर्षको अवधिमा भएको प्रगती सम्बन्धित क्षेत्रहरूवाट भएका प्रयासका वावजूद पनि धेरै कम मान्नु पर्दछ । सो हुनुमा निम्न कारणहरू प्रमुख छन् ।

१. यातायातको अभाव ।
२. बजार व्यवस्थाको अभाव ।
३. दीर्घकालिन ठोष नीतिको अभाव ।

४. चिया प्रशोधन कारखानाको अभाव ।
५. प्रमाणित क्लोन (Certified Clone) र वीउ (Seed) को अभाव ।
६. व्याज अनुदानमा कटौती ।
७. उचित प्रविधिको अभाव ।
८. अनुसन्धानात्मक कार्यको अभाव ।
९. आर्थिक अभाव ।
१०. आवश्यक सामग्रीको अभाव ।
११. प्राविधिक जनशक्तीको कमी ।
१२. सही निर्देशन नहुनु ।
१३. बिना भन्फट ऋण सुविधा उपलब्ध नहुनु ।
१४. संघन क्षेत्र (Pocket Area) को छनौट नगरी कार्यक्रम संचालन हुनु ।
१५. चियाको गुणस्तर सम्बन्धि ज्ञानको कमी आदि ।

श्री ५ को सरकार तथा सम्बन्धित निकायहरुबाट उपरोक्त समस्याहरु सामाधान तर्फ जवसम्म ठोस नीति अवलम्बन हुदैन तवसम्म आशातित रुपमा सार्ह किर्समले चिया खेतीको विस्तार तथा विकास हुन सकदैन ।

चिया खेतीको दिगो विकास तथा विस्तारका लागी निम्न रणनीति अपनाउन आवश्यक देखिन्छ ।

१. खास क्षेत्रको छनौट (Pocket Area Selection)

चिया विस्तार कार्यक्रम अगाडी वढाउँदा खास क्षेत्रको छनौट गरी विस्तार गर्नु पर्छ । चिया क्षेत्र घोषित जल्लाका अलवा ताप्लेजुड, संखुवासभा, रामेछाप, दोलखा जिल्लाका कृषकहरुले चिया खेती प्रति अचिरुची राखेको पाइन्छ । यातायात, पानी, विजुली, वजार आदी पूर्वाधारहरु भएको खास क्षेत्र संभाव्यता अध्ययन गरी विस्तार कार्यक्रम अगाडी वढाउन उपयुक्त हुन्छ ।

२. यातायातको व्यवस्था

चिया खेती विस्तार गरिने जिल्ला र ठाँउ मुख्य सडक तथा सहायक सडक हुन अनिवार्य हुन्छ । वर्तमान अवस्थामा चिया खेती विस्तार गरिएका क्षेत्रमा उक्त सुविधाको अभावले विभिन्न समस्याहरु प्रत्यक्ष रुपमा हाम्रो सामु छन । त्यस कारण यातायातको पुर्वाधार बिना चिया खेती विस्तार कार्यक्रम सफल हुन संभव देखिदैन ।

३. दीर्घकालिन ठोस नीति अवलम्बन

चिया खेती सम्बन्धि दीर्घकालिन ठोस नीति बनी नसकेको हुँदा चिया खेती विस्तार र कार्यलाई सफलता पूर्वक लैजानका लागि श्री ५ को सरकारबाट दीर्घकालीन ठोस नीति बनाई लागू गरिनु पर्दछ । जस्तै कृषि विकास बैंक मार्फत उपलब्ध गराइएको व्याज अनुदान केही वर्ष मात्र कार्यान्वयन भई पछि बन्द गरियो । जसले गर्दा कृषकहरूमा चिया खेती प्रति बढेको हौसला व्याज अनुदान कटौती पश्चात ह्रास हुँदै गयो । जसको प्रतिफल लक्ष्य अनुसार प्रगती हासिल हुन सकेन ।

४. चिया प्रशोधन कारखानाको व्यवस्था :

संघन क्षेत्र छनौट गरी चिया विस्तार कार्यक्रम शुरु भएको क्षेत्रमा नीजि वा सहकारी वा सरकारी तवरबाट चिया प्रशोधन कारखाना स्थापना गर्ने निश्चित कार्यक्रम हुनु पर्दछ । जसले गर्दा उनिहरूले (कृषकहरूले) चियाको हरियो पत्ति कहाँ लगेर बेच्ने भन्ने समस्या नपरी चिया, विस्तार कार्यक्रम विना अवरोध अगाडी बढ्न ठुलो मद्दत मिल्दछ ।

५. चिया अनुसन्धानशालाको स्थापना :

नेपालमा अपनाइदै आइएको चिया खेतीको प्रविधि तथा लगाइएका चियाका जातहरू छिमेकी राष्ट्र भारतबाट अवैध रूपमा भित्र्याइएको छ । हुन त भारतीय प्रविधि उत्कृष्ट मानिन्छ । अवैध किसिमबाट भित्रिएको प्रविधि तथा जातहरू ठाउँ अनुसार ठीक छ छैन सो को जवाफ अनुत्तरीत नै छ । हाम्रो देशको हावा पानी, माटो, ठाँउ अनुसार कुन ठाँउमा कुन जात उपयुक्त हुन्छ र त्यसबाट गुणस्तरयुक्त चिया बनाई बढी से बढी फाईदा लिन सकिन्छ । सो को साथै अन्य प्रयोजनको लागि एक चिया अनुसन्धानशालाको स्थापना हुन नितान्त आवश्यक देखिन्छ ।

६. प्राविधिक जनशक्तिको व्यवस्था :

राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड संग हाल कार्यरत जनशक्ती पनि न्युन हुनु र न्युन जनशक्ति को लागी समयानुकुल प्रविधि सिकाउन आवश्यक तालीम तथा सेमिनार को व्यवस्थाको अभाव छ । फलस्वरूप अवैध रूपमा भित्रिएको पुरानो प्रविधि कृषकस्तरमा पुग्याउन बाध्य हुनु परेको छ । आजको २१ औं ताब्दीमा आएर पनि १०/१५ वर्ष अगाडिको प्रविधि कृषकहरूलाई सिकाउनु परेकोले लक्षित विन्दु सम्म पुग्न कठीन परेको हुँदा प्राविधिक जनशक्ति व्यवस्था गर्न आवश्यक देखिन्छ ।

माथि उल्लेखित मुख्य बुँदाहरूको अलवा प्रमाणित विउ र क्लोनको व्यवस्था (Certified Seed & Clone) व्याज अनुदानको व्यवस्था, विना भन्फट कम व्याज दर ऋणको व्यवस्था आदि कुराहरू सहि तरिकाबाट

कार्यन्वयन तथा व्यवस्थापन हुन सके हाल भएको चिया खेतीको विस्तार को अनुपातमा धेरै बढी विस्तार हुने विश्वास गरिएको छ ।

हालको (आ व ०५४।०५५ पौष मसान्त सम्म) चिया रोपण क्षेत्रफल र कृषक संख्या तालिका नं. ३ मा प्रस्तुत गरिएको छ ।

क्र.सं.	जिल्ला	कृषक संख्या	रोपण क्षेत्रफल (रोपनीमा)
१.	इलाम	१८३९	१६०१६
२.	पाँचथर	४४३	२५५०
३.	तेह्रथुम	११४	८८४
४.	धनकुटा	९६	५१७
	जम्मा	२४९२	१९९६७

माथिको तालिकाबाट इलाम, पाँचथर, तेह्रथुम, धनकुटाको प्रगती सरसर्ति हेर्दा इलाम जिल्लामा सन्तोषजनक देखिएको छ भने पाँचथर, तेह्रथुम र धनकुटा जिल्लामा चियारोपण क्षेत्र क्रमशः घट्दो क्रममा देखिन्छ जुन सन्तोष जनक छैन सो हुनुका कारणहरु माथी नै प्रस्ट्याउने प्रयास भएको छ ।

सरकारी तथा नीजिस्तरमा भएको चिया उत्पादनबाट मात्र देशमा हुने चियाको मागलाई पूरा गर्न नसक्ने अवस्था साना किसानहरुलाई प्रोत्साहितका लागि श्री ५ को सरकार तथा सम्बन्धित निकायबाट चिया खेती विस्तार मा प्रत्यक्ष प्रभाव पार्ने ठोस नीति बनाई तुरुन्त लागु गर्न आवश्यक देखिन्छ ।

सन्दर्भ सामाग्रीहरु :

१. क्षेत्रिय चिया विकास कार्यालय, इलाम ।
२. नेपाल चिया विकास निगमको परिचय ।
३. अनुभवी व्यक्तिहरु संगसोध-पुछ ।
४. नेपालमा चिया खेतीको विकास एक विश्लेषणात्मक अध्ययन ।

लेखक परिचय : राष्ट्रिय चिया तथा कफि विकास बोर्ड अर्न्तगत क्षेत्रिय कार्यालय इलाम हाल (वित्तोमोड) मा कार्यरत एग्रोनोमिष्ट श्री घिमिरे नेपाल चिया विकास निगममा पनि विगतमा कार्यरत हुनुहुन्थ्यो ।

श्रद्धाञ्जली



वि.सं. १९७५ साल जेष्ठ ११ गते
(जन्म)



वि.सं. २०५४ साल जेष्ठ १५ गते
(स्वर्गारोहण)

स्व. सुन्दरलाल राजवंशी

नेपालको नीजि चिया उद्यमीको इतिहासमा अग्रज, वि.सं. २००७ सालको ऐतिहासिक जनक्रान्तिका योद्धा, राष्ट्रनायक श्री ५ महाराजधिराज बाट वि.सं. २०११ सालमा सल्लाहकार सभामा मनोनीत तथा विभिन्न सामाजिक संघ-संस्थाहरूमा उदारतापूर्वक योगदान गर्नु हुने कर्मठ, उद्योगपती तथा समाजसेवी स्व. सुन्दरलाल राजवंशी प्रति भावपूर्ण श्रद्धाञ्जली ।

बुधकरण एण्ड सन्स टी कम्पनी प्रा. लि.

परिवार

भद्रपुर, भापा

नेपालमा कफी खेतीको स्थिती

—प्रदिपराज सापकोटा

नेपालमा कफी खेतीको सुरुवात करिब ५० बर्ष अगाडी देखि भएको मानिन्छ। व्यवसायिक रुपमा कफी खेतीको सुरुवात २०३५ साल तिरबाट भएको पाइन्छ। नेपालमा कफी खेतीको सुरुवात गुल्मी जिल्लाबाट भई हाल पश्चिमाञ्चल विकास क्षेत्रको ११ वटा जिल्लाहरुमा प्रमुख रुपमा हुने गरेको छ। सो जिल्लाहरुको अलावा अन्य १२/१३ जिल्लाहरुमा पनि फाटफूट रुपमा कफी खेती गर्ने गरेको पाइन्छ। कफीको जातहरुमा Coffea Arabica र Coffea Canephora (Robusta) प्रमुख छन्। उक्त दुइ जातका कफीहरु मध्ये Coffea Arabica लाई उच्चस्तरको कफी मानिन्छ। र नेपालमा खेती गरि एको कफी पनि Arabica जातको कफी रहेको छ। Arabica जात भित्रपनि कफीको विभिन्न उपजातहरु र हेका छन् भने सो मध्ये नेपालमा प्रमुख रुपमा खेती गरीएको जात Arabica Var Typica / Arabica Var Bourbonn छन्।

कफीको उत्पादन

गुल्मी जिल्लाबाट सुरु गरीएको कफी खेती हाल पाल्पा, कास्की, बाग्लुङ्ग, अर्घाखाची र ललितपुर जिल्लाहरुमा विस्तार हुदै कफी उत्पादक प्रमुख जिल्ला भएका छन्। हाल अधिराज्य भरी गरी कुल ४० मे. टन. जति कफीको सुकेको दाना उत्पादन हुने अनुमान छ। कफी बालिले ढाकेको क्षेत्रफल करिब २५९ हे. रहेको अनुमान छ। साथै हाल अधिराज्यभर गरी करीब ४,५१,३६७ कफीका बिरुवा रहेको र ती मध्ये करीब २७ प्रतिशत बिरुवा उत्पादनशिल अवस्थामा रहेको अनुमान छ। नेपालमा प्रति बिरुवाबाट औषत करीब ४६४ ग्राम सुकेको कफीको दाना उत्पादन हुन्छ। जबकी राम्ररी हुर्काइएको बिरुवाबाट बार्षिक करिब

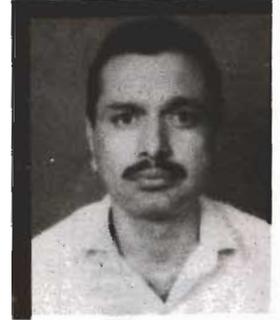
३ के.जी. सम्म सुकेको कफीदाना उत्पादन हुन सक्दछ। साथै नेपालमा प्रति हेक्टर औषत १२९३ बिरुवा रोपण गरेको पाइन्छ जबकि प्रति हेक्टर १६०० बिरुवा रोपणलाई उचित मानिन्छ।

मध्य पश्चिमाञ्चल नेपाल कफी खेती हुने प्रमुख क्षेत्र हो। कुल कफी उत्पादनमा यो क्षेत्रको हिस्सा करीब ९३ प्रतिशत रहेको छ।

नेपालमा कफी उत्पादक कृषकहरु अधिकांश साना कृषकहरु छन् र कफी बगैचाको क्षेत्रफल सानो रहेको छ। अधिकांश कृषकहरुको २० देखि ४० वटा कफी बिरुवा रहेको छ। ब्याबसायिक रुपमा ठूलो बगैचा स्थापना गरेर कफी खेती भएको पाइँदैन।

बर्षात समयमा रोपण गरीने कफीको बिऊ रोपण गरेको करिब १२ देखि १६ महिना पछिको बिरुवालाई नर्सरीबाट कफी बगैचामा रोपण गरीन्छ र रोपण गरेको चौथो बर्ष पछि उत्पादन हुन थाल्दछ। कफी दाना माघ देखि चैत्र महिना भित्रमा टिप्ने कार्य गरीन्छ। जुन Strip Picking तरीकाबाट एकै पटक सम्पूर्ण दाना टिपेर घाममा सुकाईन्छ। पूर्ण रुपमा सुके पछि उक्त दानालाई सुख्खा प्रशोधन विधि (Dry Processing) बाट प्रशोधन गर्ने गरीन्छ।

स-साना रुपमा छरिएर रहेको कफीबाट स-साना परिमाणमा उत्पादीत कफीको बजार व्यवस्था त्यति संगठीत भएको पाइँदैन। केही कृषकहरुले आफूले उत्पादन



गरेको साथै छिमेकीहरूको उत्पादन समेत संकलन गरेर कृषकहरू आफैले घरेलु साधनबाट भुट्टने र पिँध्ने कार्य गरी आफै उपभोग गर्नुका साथै स्थानिय बजारमा बिक्री गर्ने गर्दछन् ।

यसको साथै अल वढी परिमाणमा उत्पादन हुने क्षेत्रहरूमा उत्पादीत कफीको सुकेको दाना प्रशोधन कारखानाहरूले कृषकहरूबाट संकलन गरी प्रशोधन गर्ने गर्दछ । बि.सं. २०४२ सालमा बुटवलको मणिग्राममा स्थापित नेपाल कफी कम्पनी नेपालको पहिलो कफी प्रशोधन कारखाना हो आफ्नो स्थापना काल देखि नै यस कम्पनिले कृषकहरूबाट कफी दाना संकलन गरी प्रशोधन गर्दै आएको छ । हाल आएर गत बर्ष देखि काभ्रेको पाँचखालमा स्थापित एभरेष्ट कफी मिलले पनि कृषकहरूबाट कफी दाना संकलन गरी प्रशोधन कार्य सुरु गरेको छ ।

यी प्रशोधन कारखानाहरूबाट प्रशोधित कफी आन्तरीक र समुन्द्रपार बजारहरूमा बिक्री हुने गर्दछ । आन्तरीक बजारमा बिक्रीको लागि कफीलाई भुटेको दाना र सो लाई धुलो पारि रुपमा विक्री गर्ने गरीन्छ भने निर्यातको लागि कफीको सुकेको दानाको बोक्रा छोडाइ Green Bean को रुपमा मात्र प्रशोधन गरी सोही Green bean लाई निर्यात गरीन्छ ।

नेपाल कफी कम्पनीका अनुसार नेपालमा उत्पादित कफीको आन्तरीक बजारमा बाषिक खपत करीब ६ देखि ८ मे. टन सम्म छ ।

नेपाल कफीको उपभोग प्रचलन कम भएको साथै स्वदेशी उपभोक्ताहरूलाई आयातित (Instant) धुलनशिल कफीको स्वाद बढी मनपर्ने कारणले स्वदेशमा उत्पादीत कफी रुचाउदैनन् । त्यसकारण नेपालमा उत्पादित प्रशोधित कफीको उपभोक्ता आन्तरीक बजारमा पनि बिदेशीहरू नै रहेका छन् ।

अन्तराष्ट्रिय बजारमा नेपाली कफी पहिलो पल्ट १९९३/९४ मा नेदरल्याडमा ९०६० के.जी. प्रशोधित कफी (Green bean) साल्ट ट्रेडिङ्ग कर्पोरसनबाट निर्यात भयो । त्यस पछिको बर्षमा पनि साल्ट ट्रेडिङ्गबाट नै ५०४० के.जी. कफी नेदरल्याण्डमा नै निर्यात गरीयो र सो पछिका बर्षहरूमा साल्ट ट्रेडिङ्गबाट कफी निर्यात भएन तर केही व्यापारीहरूबाट अष्ट्रेलिया र जापान सिमित परिमाणमा कफी निर्यात भएको छ ।

नेपालमा व्यवसायीक रुपमा कफी खेतीको सुरुवात गर्न कृषि बिकास बैकबाट कफी खेतीलाई ऋण लगानी गर्न सुरुवात गरेपछि बि.सं. २०३४/०३५ देखि व्यावसायिक रुपमा कफी खेतीको बिस्तार सुरु भयो । सुरुमा कफी खेतीमा लगानी गरीएको ऋणको प्रचलित व्याजमा ५० प्रतिशत अनुदान दिने व्यवस्था थियो । २०४६ साल देखि सो अनुदान व्यवस्था पूर्णतया हटाईयो ।

व्यावसायिक कफी खेती तर्फ कृषकहरू आकर्षित हुन थाले पछि श्री ५ को सरकार कृषि मन्त्रालय मातहत जिल्ला स्थित कृषि बिकास कार्यलयहरूबाट कृषकहरूलाई कफी खेतीबारे प्राविधिक सेवा सहयोग र प्रसार सेवा उपलब्ध गराउदै आएको छ ।

कफी सम्बन्धि तालिम र अनुसन्धान कार्य गर्ने उद्देश्यले गुल्मी जिल्लाको आपचौरमा बि.सं. २०४२ सालमा कफी बिकास केन्द्रको स्थापना गरीएको छ ।

लुम्ले कृषि अनुसन्धान केन्द्रले Arabica जातको आठ प्रकारका कफीको बिउ ब्राजिलबाट मगाई नेपालको हावापानी र माटोमा उपयुक्तता जाँच गरेको छ ।

कफी खेतीको नियोजित बिस्तार र बिकास गर्न सघाउ पुऱ्याउन आ. ब. २०४९/०५० मा श्री ५ को सर कारले राष्ट्रिय चिया तथा कफी बिकास बोर्डको स्थापना

गरेको छ ।

यी बाहेक केही गैर सरकारी संस्थाहरूले पनि कफी खेतीमा केही सहयोग वेला बखतमा गरेको पाइन्छ । तर सानो अवधिको लागि सिमित मात्रामा पुऱ्याइएको सहयोगको उपलब्धि खास रूपमा भने पाइदैन ।

नेपालमा कफी खेतीको सम्भाव्यता र समस्याहरू :-

नेपालमा कफी खेतीको सम्भाव्यता सम्बन्धमा हाल सम्म पनि कुनै अध्ययन अनुसन्धान भएको पाइदैन । तर पनि हाल करीब २३ जिल्लाहरूमा फाटफूट रूपमा गरीएको कफी खेती र उत्पादनको आधारमा अधिराज्यको भित्रि मदेश देखि मध्य पहाडी क्षेत्रसम्म पूर्व मेची देखि महाकाली सम्म कफी खेती हुन सक्ने देखिएको हुँदा मध्य पहाडको प्रशस्त क्षेत्रमा कफी खेती गर्न सकिने सम्भावना रहेको पाइन्छ । हाल नेपालमा कफी खेती अधिकांश स्थानमा अन्य बालि हुन नसक्ने हुनाले सिमान्त भूमिमा गरेको पाइन्छ । जसबाट उत्पादन र उत्पादकत्व परिमाण ज्यादै थोरै छ । उचित सम्भार गरी उर्वर भूमिमा कफी खेती भएमा यसको उत्पादकत्वमा सजिलै संग वृद्धि ल्याउन सकिने सम्भावना रहेको छ ।

गुल्मी अर्घाखाची ग्रामिण बिकास परियोजनाबाट सन् १९९२ मा गरीएको अध्ययन प्रतिबेदन अनुसार कफीको कुल आय (Gross income) २६,८८० छ, जुन धानबाली (११,६१५) मकै (८०८६) र गहुँ (६७२२) बालीहरूको तुलनामा बढी रहेको छ, जसबाट तुलनात्मक रूपमा अन्य बालीहरूको तुलनामा कफी खेती बढी फाइदाजनक रहेको छ ।

नेपालको आन्तरीक बजारमा स्वदेशमा उत्पादीत कफीको मात्रा न्यून रहेको छ । तर पनि समुद्रपार बजार मा हाल भै रहेको थोरै परिमाणमा निर्यात भएता पनि

निर्यात भएका बजारहरूबाट नेपाली कफी प्रति चाँख देखाएको भन्ने निर्यात कर्ताहरूको भनाईबाट समुद्रपार बजारमा नेपाली कफीको माँग रहेको देखिन्छ र उत्पादन परिमाणमा वृद्धि ल्याई ती बजारहरूमा हाल भै रहेको निर्यात परिमाणमा वृद्धि गर्न सकिने सम्भावना रहेको छ ।

नेपालमा कफी खेती सुरुवात भएको आधा शताब्दी भै सक्दा पनि अझ पनि कफी खेती व्यवसायीक रूपमा स्थापित हुन सकेको छैन । करीब २५ जिल्लामा कफी खेती फैलिएता पनि राष्ट्रिय उत्पादन परिमाण सिमित र हेको छ । उत्पादन परिमाण कम भएकै कारणवाटै समुन्द्रपार बजारमा निकासी गर्दा हुवानी लागत प्रति ईकाई बढी पर्न जाने कारण निकासीमा प्रमुख समस्या रहेको छ ।

रोपण गरेको चौथो वर्ष देखि मात्र उत्पादन सुरु हुँदा लामो समय सम्म लगानी गरीरहनु पर्ने प्रकृतीको यस बालिको उचित सम्भार हुन नसके सो लगानी खेर जान सक्ने सम्भावना प्रबल छ । हाल यस खेती तर्फ कृषकहरूले आवश्यक प्राविधिक सल्लाह सेवा पाउन सकिरहेका छैनन् ।

प्रसार सेवा प्रभावकारी नभएको कारणबाट कफी खेती गरेर जोखिम उठाउन कृषकहरू चाहदैनन् भने कमजोर प्रसार सेवा कै कारणबाट उत्पादकत्व पनि कम रहेका छन् ।

कफी सम्बन्धि अनुसन्धान, तालिम, सेवा उपलब्ध गराउन स्थापित कफी बिकास केन्द्र स्थापनाकाल देखि नै प्राविधिक जनशक्ती र बजेटको कमिको कारणबाट आफ्नो उद्देश्य पूरा गर्न सकेको छैन ।

हाल नेपालमा प्रचलित प्रशोधन व्यवस्था सुख्खा प्रशोधन प्रणाली (Dry Processing) लाई Wet Processing मा रूपान्तर गर्नु जरुरी छ, यस्को लागि कफीको दाना टिप्ने र भण्डार गर्ने र सुरुको प्रशोधन कार्य सम्बन्धमा

कृषकहरुलाई तालिम दिनु जरुरी देखिन्छ ।

लागि अध्ययन, अनुसन्धान, दक्ष प्राविधिककी व्यवस्था र प्रभावकारी प्रसार सेवाको व्यवस्था हुनु पर्ने नितान्त जरुरी देखिन्छ ।

यस प्रकार नेपालमा प्रसस्त सम्भाव्यता रहेर पनि ओभ्रेलमा परिरहेको उच्च मूल्यको (High Value) वालीको रुपमा रहेको कफी खेतीको बिस्तार र प्रबर्द्धनका

लेखक परिचय : श्री ५ को सरकार कृषि मन्त्रालयको राजपत्राकित श्री सापकोटा लामो समय सम्म रा.चि. तथा क.वि. बोर्डमा कार्यरत रही आफ्नो दक्षता र अनुभव सम्हालीसक्नु भएको छ ।

कुन देशका मानिसले बढी चिया पिउँछन् !

- सुमन त्रिखत्री

कुनै पनि देशमा आयात गरिएको कुल चियाको मात्रालाई त्यहाँको जनसंख्याले भाग गर्दा प्रत्येक व्यक्तिले कति चिया खाए भनी हिसाब गर्दा विश्वमा सबैभन्दा बढी चिया खाने मानिस आयरल्याण्डका भएका छन् ।

सन १९९७ डिसेम्बर १० मा अन्तरराष्ट्रिय चिया समिति (ITC) ले जनाए अनुसार गणतन्त्र आयरल्याण्डका प्रति व्यक्तिले सन् १९९४-९६ मा ३.१७ किलोग्राम चिया खपत गरेको पाइयो । सन १९९३-९५ मा आयरल्याण्डमा प्रतिव्यक्तिले ३.१५ के.जी. चिया खपत गरेका थिए ।

दोश्रो स्थानमा कुवेतीहरु आएका छन् । सन् १९९३-९५ मा २.५५ के.जि. चिया प्रति व्यक्ति खपत गर्ने कुवेतीहरु सन १९९४-९६ मा २.६६ के.जी. चिया खाएर दोश्रो हुन पुगेका छन् ।

तेश्रो स्थान वेलायतीले ओगटेका छन् । सन १९९३-९५ मा २.४६ के.जी. चिया खाने एक वेलायतीले सन् १९९४-९६ मा २.५३ के.जी चिया खाएको पाइएको छ ।

सन १९९४-९६ मा बढी चिया खाएर चौथो देखि २० औं स्थानमा क्रमश कतार, (२ किलोग्राम) टर्की (१.९३ किलोग्राम), सिरिया (१.४४ किलोग्राम) हङकङ र बहराईन दुवै (१.३७ किलोग्राम) श्रीलंका (१.२९ किलोग्राम) मोरक्को र न्यूजील्याण्ड दुवै (१.२३ किलोग्राम), इरान (१.१७ किलोग्राम), ट्यूनिशिया (१.११ किलोग्राम), इजिप्ट (१.१० किलोग्राम) र जापान (१.०५ किलोग्राम), अन्य राष्ट्रहरुमा, चीली (०.९८ किलोग्राम), अष्ट्रेलिया (०.७८ किलोग्राम) पाकिस्तान (०.८५ के.जी.), साउदी अरेबिया (०.७८ के.जी.) र पोल्याण्ड (०.७५ किलोग्राम) छन् ।



राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड : एक परिचय

-शुरेशनाथ बाँस्तोला

१.

स्थापना र विकास क्रम :

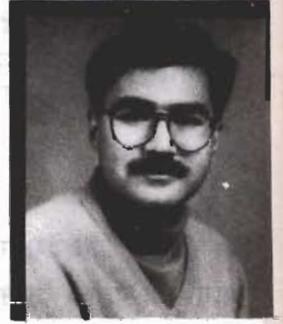
नेपालमा सर्वप्रथम वि.स. १९२० सालमा नेपालको पूर्वी क्षेत्र इलाममा चिया कमान र पछि वि.स. १९२३ सालमा सोक्तिम चिया कमानबाट चिया खेती शुरु भएको पाईन्छ । चिया खेतीलाई विकास र विस्तार गरी प्रवर्द्धनात्मक रुपमा लैजाने उद्देश्य राखी वि.स. २०२३ सालमा सरकारी स्तरमा चिया विकास निगम स्थापना भयो ।

निजीस्तरमा वि.स. २०१६ सालमा भापामा वृधकरण चिया वगान स्थापना गरी चिया खेतीको सुरुवात गरिएको थियो । यसरी चिया खेतीको क्रमिक रुपमा विकास हुँदै आएको पाईन्छ । नेपालमा पूर्वी क्षेत्र इलामको सिमापारी दार्जिलिङ क्षेत्रमा भएको चिया खेतीबाट पूर्वी क्षेत्रमा किसानहरु प्रभावित भई देखासिखी हिसावले फाटफुट रुपमा चिया खेती धेरै अगाडी देखी गर्दै आएता पनि २०३५।०३६ सालमा इलाम जिल्लाको पूर्व पहाडी भाग कन्याम क्षेत्रमा हुन थाल्यो ।

वि.स. २०३९ सालमा श्री ५ महाराजधिराज सरकारको पूर्वाञ्चल भ्रमणको अवसरमा पूर्वाञ्चलमा भापा, इलाम, पाँचथर, धनकुटा, तेह्रथुम जिल्लालाई चिया क्षेत्र घोषित गरी श्री ५ को सरकारले चिया खेतीको लागि कृषि विकास बैकबाट दिने ऋणमा पहिलो ५ वर्ष तराईमा र पहिलो ७ वर्ष पहाडमा प्रचलित व्याज दरमा ५० प्रतिशत अनुदान दिने, चिया खेती गर्न चाहने व्यक्ति वा उद्योगलाई भूमि सम्बन्धी ऐन हदवन्दी दफाबाट छुट दिने र चिया खेतीको प्रारम्भ देखी ९० प्रतिशत मालपोत छुट दिने नीति लिइयो ।

यसरी विस्तारै रुपमा सरकारी निजी र साना किसानस्तरमा चिया खेतीको विस्तार हुँदै निजीक्षेत्रबाट एक उच्च स्तरीय चिया विकास बोर्डको आवश्यकता महशुस भई बोर्ड स्थापनाको माँग भए अनुसार आ.व. २०४५।२०४६ मा नेपाल चिया विकास बोर्डको स्थापना तत्कालिन मन्त्री परिषदको निर्णयबाट भएको हो । नेपालको आठौँ पञ्चवर्षिय योजनाको चिया क्षेत्र सम्बन्धमा चिया खेतीको विस्तार, चिया उद्योगको प्रवर्द्धन, चिया क्षेत्रबाट कृषकहरुको आयश्रोत बढाउने, रोजगारी बढाउने, चियाको गुणस्तर वृद्धि गराउने चिया उत्पादकलाई उचित मूल्य र बजार व्यवस्था गर्ने जस्ता विषयहरुमा अध्ययन गरी चिया प्रवर्द्धनका लागि आवश्यक नीति निर्माण गरी श्री ५ को सरकारलाई मार्ग दर्शन गर्ने निकायको रुपमा नेपाल चिया विकास बोर्डको स्थापना गरी कृयाशिल बनाउने नीति रहेको थियो ।

नेपालमा चिया क्षेत्रलाई कसरी विकास गर्न सकिन्छ भनेर बोर्डको अवधारणा अनुरूप एक छुट्टै बोर्ड ऐन तयार



पार्ने र उक्त ऐनको मस्यौदालाई श्री ५ को सरकारमा पेश गरी आवश्यक सुधारहरु सहित २०४९ सालको प्रतिनिधि सभाको अधिवेशनबाट राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड ऐन पास भई यस बोर्डको गठन भयो ।

चिया तथा कफी खेती र प्रशोधन गर्ने कार्यमा सामन्जस्य ल्याउने आधुनिक प्रविधिको प्रयोग द्वारा उच्च गुणस्तरीय चिया तथा कफी उत्पादन गर्न र बजार व्यवस्थापन तथा निकासी पैठारी गर्नको लागि एक ठोस नीति निर्माण गरी देशमा भएका चिया तथा कफी सम्बन्धी उद्यमीहरुको योजनावद्ध रूपमा विकास गर्ने प्रस्तावना सहितको राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड ऐन २०४९, जेठ २० गते देखि प्रारम्भ भयो ।

आ.व.२०५०।५१ मा नेपालमा चिया विकास निगमद्वारा संचालित ६ वटा चिया विस्तार योजनाहरु सचिव स्तरीय निर्णयबाट बोर्डमा हस्तान्तरण भई बोर्ड मातहत संचालन हुने व्यवस्था भयो । यसरी बोर्डले चिया विस्तार योजनाहरु मार्फत चिया खेती गर्न इच्छुक कृषकहरुलाई चिया खेती तर्फ प्रोत्साहित गर्न चिया खेती सम्बन्धि नयाँ नयाँ प्रविधिहरुबाटै जानकारी दिने, प्राविधिक सेवा, सहयोग उपलब्ध गराउने जस्ता कार्यहरु बोर्डबाट शुरु भयो । चिया विस्तार योजनाहरुलाई आवश्यक निर्देशन दिन चिया विस्तार योजनाहरु बिच समन्वय राख्न र बोर्डद्वारा संचालित कार्यक्रमको निरंतरता, निरिक्षण, मूल्यांकन गरी योजनाहरुलाई प्रभावकारी रूपमा संचालन गर्न, गराउन र आर्थिक तथा प्रशासनिक नियन्त्रण कायम राख्न केन्द्रिय कार्यालयलाई सहयोग पुऱ्याउन क्षेत्रिय स्तरको कार्यालय स्थापना गर्ने उद्देश्य अनुरूप क्षेत्रिय चिया विकास कार्यालय इलाममा आ.व. २०५०।०५१ मा स्थापना भयो । कफी सम्बन्धी किसानहरुमा जागरुकता, कफी खेती सम्बन्धी ज्ञानको उपयोग गर्दै कफी खेतीलाई विस्तार र विकास गर्ने, कफी क्षेत्रसंग सम्बन्धित व्यक्ति, निकायहरुसंग समन्वय गराउन, कफीको बजार अध्ययन अनुसन्धान, तथ्याङ्कहरु संकलन गरी श्री ५ को सरकारलाई यस क्षेत्रमा व्यवस्था गर्नु पर्ने नीतिगत परामर्शका लागि केन्द्रिय कार्यालयलाई सहयोग गर्न आ.व. २०५२।०५३ मा पाल्पा जिल्लामा क्षेत्रिय कार्यालय स्थापना गरियो । त्यस्तै पाँचथर जिल्लामा चिया खेतीको बढ्दो लोकप्रियतालाई ध्यानमा राखि प्राविधिक सेवा र सहयोग तथा चिया खेतीको सुनियोजित विकास तथा विस्तार गर्न उद्देश्य राखी प्राविधिक सेवा र सहयोग तथा विस्तार गर्ने उद्देश्य राखी एकतिन गा.वि.स. र फाक्तेप गा.वि.स. मा एक-एक वटा चिया विस्तार उपकेन्द्र आ.व.२०५३।०५४ मा स्थापना गरियो ।

उद्देश्य :

१. चिया तथा कफी उद्योगको विकासको लागि उत्पादन, प्रशोधन, बजार व्यवस्थापन तथा निकासी पैठारी सम्बन्धि नीति तर्जुमा गरी कार्यान्वयन गर्ने गराउने ।
२. चिया तथा कफी खेती उद्योगको विकासमा देखा परेका समस्याहरुको पहिचान गरि निराकरणको उपायहरु पत्ता लगाउने ।
३. चिया तथा कफी उद्योगको विकासको लागि चिया तथा कफी खेती र प्रशोधनको लागि आवश्यक पर्ने

सामग्रीहरूको आपूर्तिको व्यवस्था गर्ने गराउने ।

४. चिया तथा कफी उद्योगको विकासका लागि तालिम तथा अनुसन्धान केन्द्र स्थापना गरी चिया तथा कफी उद्योगमा कार्यरत व्यक्ति वा संस्थाहरूलाई आधुनिक प्राविधिक ज्ञान, प्रशिक्षण र सहयोग उपलब्ध गराउने ।
५. चिया तथा कफी उद्योगको विकासको लागि आवश्यक अध्ययन गर्ने गराउने ।
६. चिया तथा कफी उद्योगको क्षेत्रमा कार्यरत संस्थाहरूसंग समन्वय गर्ने ।
७. चिया तथा कफी उद्योगलाई सहयोग पुर्याउने ।

काम, कर्तव्य र अधिकार :

१. नेपाल अधिराज्यमा चिया तथा कफी खेतीको विस्तार तथा विकास गराउन चिया तथा कफी उद्योगको स्थापना, सुधार प्रवर्द्धन तथा संरक्षण गर्न आवश्यक नीति तर्जुमा गरी कार्यान्वयन गर्ने गराउने ।
२. चिया तथा कफी खेतीको विकास र विस्तारका लागि आवश्यक पर्ने प्राविधिक एवं बित्तिय आधारहरू तयार पारी सोही अनुसार कार्यान्वयन गर्ने गराउने ।
३. चिया तथा कफीको मूल्य सम्बन्धमा श्री ५ को सरकारलाई परामर्श दिने ।
४. साना स्तरमा चिया तथा कफी खेती गर्ने कृषकहरूलाई आवश्यक पर्ने कजा, बिऊ, बेना रासायनिक मल, कीटनाशक औषधि, औजार, ईन्धन, प्राविधिक सेवा आदीको आपूर्तिको व्यवस्था गर्ने गराउने ।
५. चिया तथा कफी लगाउन उपयुक्त सरकारी ऎलानी जग्गाहरू श्री ५ को सरकारबाट उपलब्ध गरी चिया तथा कफी लगाउने वा लिजमा वा किस्तावन्दीमा दिई चिया तथा कफी खेती गराउने ।
६. चिया तथा कफी बजार व्यवस्थालाई विकास गर्न समय-समयमा बजार सर्वेक्षण गरी उपभोक्ताले रुचाएका चिया तथा कफीको ग्रेड र किसिम आदी एकित गर्ने र चिया तथा कफीको गुणस्तर निर्धारण गर्ने गराउने ।
७. अन्तरराष्ट्रिय बजारमा चिया तथा कफीको माग सम्बन्धमा निर्यातकर्ताहरूलाई जानकारी गराउने ।
८. नेपाल अधिराज्यमा चिया तथा कफी उद्योगको विकास तथा विस्तार गर्नको लागि आवश्यक अध्ययन गर्ने, गराउने ।
९. चिया तथा कफी उद्योगमा संलग्न व्यक्तिहरूको सीप विकासको लागि ती व्यक्तिहरूलाई विदेशमा आवश्यक तालिम, सेमिनार एवं उच्च शिक्षा दिलाउन आवश्यक व्यवस्था गर्ने ।
१०. चिया तथा कफी उद्योगको उद्योगसंको विकासको लागि सरकारी तथा नीति क्षेत्रहरूमा भईरहेका प्रयासहरूलाई

समन्वय गर्ने गराउने ।

११. चिया तथा कफी उद्योगसंग संबन्धित व्यवस्थापन र मजदुर बीच समझदारी बृद्धि गराउनका लागि आवश्यक कार्य गर्ने गराउने ।
१२. चिया तथा कफी उद्योगहरूको दर्ताको लगत राख्ने ।
१३. चिया तथा कफी उद्योगहरूमा सुधार गर्नका लागि आवश्यक कार्य गर्ने गराउने ।
१४. श्री ५ को सरकारको स्वीकृति लिई चिया तथा कफीमा सेवा शुल्क (सेस) लगाउने ।
१५. चिया तथा कफी उद्योगको विकास सम्बन्धी आवश्यक कार्य गर्ने गराउने ।

बोर्डको संरचना र दरबन्दी व्यवस्था

आ.ब. २०४९।०५० मा गठीत बोर्डमा २ वटा क्षेत्रिय कार्यालय, ६ वटा चिया विस्तार योजनाहरू र २ वटा उपकेन्द्र र १ केन्द्रिय कार्यालय गरी कूल ११ कार्यालयहरूमा कर्मचारी संख्या ८७ जना हाल कार्यरत छन् जसमा २३ जना कर्मचारी नेपाल चिया बिकास निगमबाट हस्तान्तरित भई आएकाहरूको दरबन्दी कायम गरिएको छ ।

- केन्द्रिय कार्यालय, काठमाण्डौं
- क्षेत्रिय कफी विकास कार्यालय, पाल्पा
- क्षेत्रिय चिया विकास कार्यालय, इलाम (हाल विर्तामोड)
- चिया विस्तार योजना, फिक्कल
- चिया विस्तार योजना, जसविरे
- चिया विस्तार योजना, मङ्गलवारे
- चिया विस्तार योजना, धनकुटा
- चिया विस्तार योजना, सोल्मा
- चिया विस्तार योजना, लालीखर्क
- चिया विस्तार योजना, उपकेन्द्र फाकतेप, पाँचथर
- चिया विस्तार योजना, उपकेन्द्र एकतिन, पाँचथर ।

संगठनात्मक संरचना :

यस बोर्डको कार्य सञ्चालनको निमित्त माननीय कृषि मन्त्रीज्यू को अध्यक्षतामा विभिन्न मन्त्रालय र संस्थाहरुको प्रतिनिधित्व हुनेगरी १७ (सत्र) सदस्यीय समिति गठन गरेको छ । बोर्डको दैनिक कार्य सञ्चालनका लागि विशिष्ट श्रेणीको कार्यकारी निर्देशक श्री ५ को सरकारबाट नियुक्ति गरिन्छ ।

बोर्डले हालसम्म गरेका कार्यहरु :

१. चियाको आन्तरिक बजार सर्भेक्षण : विराटनगर, नारायणघाट, काठमाडौं उपत्यका, पोखरा, नेपालगञ्ज, धनगढी
२. चिया खेती सम्भाव्यता अध्ययन : ताप्लेजुङ्ग, संखुवासभा, भोजपुर, रामेछाप, सिन्धुपाल्चोक तथा नुवाकोट
३. कटिङ्ग ढुवानी : कृषकहरुलाई ३०,५१,४०५ थान कटिङ्ग ढुवानी लागतमा अनुदान दिइएको ।
४. कृषक तालिम : ५१५ कृषकलाई २६ पटक चिया तथा कफि खेती वारे तालिम दिइएको ।
५. अध्ययन भ्रमण : २५५ जना कृषकलाई १३ पटक व्यावहारिक ज्ञान दिलाउन अध्ययन भ्रमण गराइएको ।
६. कृषक समूह गठन : ३२ वटा कृषक समूह गठन गरी चिया विस्तार कार्य गरिएको ।
७. कृषक उत्प्रेरणा : ६ पटक मेला, छलफल आदि गरी कृषकलाई उत्कृष्ट पुरस्कार दिइएको ।
८. कृषक गोष्ठी : ४ पटक कृषक गोष्ठी गरी कृषक स्तरको चिया खेती वारे समस्याको पहिचान गरिएको ।
९. बाली संरक्षण सेवा : विभिन्न चिया विस्तार योजनाबाट बाली संरक्षण सेवाको कार्यक्रम सञ्चालन गराइएको
१०. चिया खेती विस्तार : २१८७ साना कृषक मार्फत ८८९ हेक्टर जमीनमा चिया खेती गराइएको ।
११. कफीको पकेट क्षेत्र छनौट र तथ्यांक संकलन : गुल्मी, अर्घाखाँची, कास्की, पर्वत, वाग्लुङ्ग
१२. कफी खेती विस्तार : २४० रोपनी सामुदायिक वन क्षेत्रमा कफी खेती गराइएको ।
१३. कफी खेतीको मूल्य निर्धारण : प्रत्येक वर्ष चेरी कफीको न्यूनतम मूल्य निर्धारण गरी किसानहरुले उत्पादन गरेको चेरी कफीको विक्री वितरणको व्यवस्था गरिएको ।

१४. कफी नर्सरी तालिम : १५ जना कृषकलाई कफी नर्सरी तालिम दिइएको ।
१५. आयातित चियाको गुणस्तर परीक्षणको व्यवस्था सुरु गरिएको ।
१६. श्री ५ को सरकार लाइ पटक-पटक चिया सम्बन्धी नीतिगत व्यवस्थाका लागि सुझाव पेश गरिएको ।
१७. पुस्तिका प्रकाशन
TEA A TEA, चिया कफी समाचार, चिया खेती सम्बन्धी लिफलेट्स ।

आ.व. २०५३/०५४ सम्मको चिया रोपण क्षेत्रफल :

कृषक स्तर	८८९.४ हे.
निजी स्तर	१७०६ हे.
सरकारी स्तर	९५१ हे.
जम्मा	३५४६.४ हे.

आ. व. ०५३/०५४ सम्मको चिया तथा रोपण क्षेत्रफल :

कृषक स्तर	२५९ हे.
-----------	---------

आ. व. ०५३/०५४ को चिया तथा कफी उत्पादन :

चिया	२९,१५,९६० के.जी.
कफी	३७,३५० के.जी.

लेखक परिचय : चियै-चियाले भरिएको जिल्ला इलाममा स्थायी बसोवास गर्नु हुने श्री बाँस्तोला हाल बोर्डको प्रशासकीय पदमा कार्यरत हुनुहुन्छ ।

सबभन्दा सस्तो पेय – चिया !

—राजेन्द्र कुमार ढकाल

संसारभरी नै चिया अति लोकप्रिय भएको छ । अन्य पेय पदार्थहरू खास देश तथा वर्गको लागी बढी चलनचल्तीमा रहेको भएता पनि चिया भने सर्वत्र व्यक्तिहरूमा प्रचलित रहेको पाइन्छ । चियाको प्रभावकारिता बढ्ने मुख्य कारण यस्को मुल्य पनि हो । धनी-गरीब सबैले यसलाई सहजै ग्रहण गर्न सकेका छन् ।

युरोपको बेलायतमा सरदर औसत दुइ किलो प्रति वर्ष प्रतिव्यक्ति चिया खपत हुन्छ भनें आयरलैण्डमा प्रति व्यक्ति ३ किलो चिया खपत गरी संसारका मानिसहरूमा सबभन्दा बढी चिया पिउनेमा गणना भएका छन् । भारतले वार्षिक ८० करोड केजी चिया वार्षिक उत्पादन गरी वर्ष १९९७ मा २० करोड चिया निर्यात गर्‍यो । भारतमा यसवेला प्रति व्यक्ति करिब ७०० ग्राम चिया खपत हुने अनुमान गरीएको छ । जबकी चिया नै उत्पादन नहुने एसीयाको पाकीस्तानमा प्रति व्यक्ति खपत १ किलो रहेको छ । भारतको बढ्दो जनसंख्या, आर्थिक सुधार आदि कारणवाट चारवर्षमा भ्रण्डै प्रति व्यक्ति १ किलो चिया खपत हुने संभावना बढीरहेको छ । त्यसबेला संसारको सबभन्दा बढी चिया उत्पादन गर्ने देश भएर पनि भारतले नै चिया आयात गर्नु पर्ने लक्षण देखिदैछ । नेपालमा प्रति व्यक्ति खपत यसवेला ४२५ ग्राम पुगेको छ । सन् २००० तिर नेपाललाई भ्रण्डै ९० लाख केजी आवश्यक पर्दछ ।

अन्य पेय पदार्थ कोक, फेण्टा, पेप्सी, जुस, कफि आदीको तुलनामा चियाको मुल्य निकै कम भएको पाइन्छ । वितेका वर्षहरूलाई हेर्दा सामान्यता: हरेक पाँच वर्षमा चियाको केही मूल्य वृद्धि हुँदै गएको भएपनि उत्पादन सामाग्रीको भाउ वृद्धिलाई केलाउँदा यो धेरै कमी छ । चियाको उत्पादन मूल्य बिगत ३६ वर्षमा भ्रण्डै १००० प्रतिशतले बढेको छ । चिया उत्पादनमा क्रमिक ज्याला तथा सुविधामा लाग्ने खर्च कूल खर्चको भ्रण्डै ६० प्रतिशत

हुन आउंछ र प्रत्येक दुइ / दुइ वर्षमा यो क्रमिक रुपमा बढिरहेको छ । त्यस्तै उत्पादनलाई आवश्यक पर्ने विद्युत, इन्धन, प्याकीङ्ग सामाग्री, ढुवानीको वृद्धि दर नियन्त्रण भन्दा वाहीर पुगीर हेको छ ।



चिया बनाउंदा नाम केवल चियाको लिएपनि त्यसमा चिया भन्दा अरु महँगो बस्तुहरू समावेस भएको हुन्छ । एक कप चियालाई चियाको रुपमा ग्रहण गर्न त्यसमा दुध र चिनी जस्तो महँगो बस्तु राख्नु पर्दछ साथै चिया बनाउंदा इन्धन पनि खर्च हुन्छ । चिया बनाउंदा कुल लागतको २० प्रतिशत मात्र चियाको मोल पर्दछ बांकी ८० प्रतिशत खर्च दुध, चिनी र इन्धनले ओगटेको हुन्छ । शहर बजारको एउटा मध्यम वर्गीय नेपालीको घरमा पाँच जनाको एक परिवारले दिनको ४ कप प्रति व्यक्तिका दरले २० कप चिया पिउने गर्छन् । आउने जाने आदीका लागी दिनको सरदर ४ कप छुट्याउंदा दैनिक २४ कप चिया लाग्न सक्दछ । जुन हिसाववाट महिनाको ७२० कप चिया लाग्दछ । त्यति चियालाई एक किलो चिया आवश्यक पर्दछ यसलाई आजको बजार भाउले २१६ रुपैयाँ पर्दछ । त्यति परिमाणको चियालाई दुध, चिनी हाली इन्धन समेत प्रयोग गरी तयारी गर्दा भने ८६४ रुपैयाँ पर्दछ । यस हिसाबले हेर्दा दुध चिनी आदीको खर्चलाई नजोड्ने हो भने आजको बजार भाउले चिया एक कपको केवल ३० पैसा पर्न जान्छ । त्यो भन्दा सस्तो संभवत अरु के होला र ?

भारतको चिया व्यवस्थासंग सम्बन्धित एक प्रतिष्ठीत संस्थाले गरेको सर्वेक्षण अनुसार सन् १९८३

देखी १९९३ भित्रमा दालको भाउमा ३५० प्रतिशत, चामलमा २०० प्रतिशत, केटाकेटीको पौष्टीक आहारमा ४०० प्रतिशत, खानेतेलमा २०० प्रतिशत, कफिमा ३०० प्रतिशतले वृद्धि भयो भने त्यो अवधिमा चियाको मोलमा केवल १०० प्रतिशत वृद्धि हुन गएको देखिन्छ । सन् १९९७ वर्षको पछिल्लो अवधिमा अन्तरराष्ट्रीय स्तरमै चियाको कमि महशुस भई यस क्षेत्रमै पनि फण्डे ७० प्रतिशत सम्म चियाको मुल्य बढ्न गए तापनि अन्य दैनिक उपभोग्य वस्तुहरुको मुल्यमा यो वृद्धि खासै ठूलो मानिदैन । अहिले पनि संसारका सबै प्रकारका पेय पदार्थ मध्ये चिया सबैभन्दा सस्तो छ ।

चिया आफैमा एउटा सहज र किफायती पेय पदार्थ हो भने यसले हाम्रो सामाजिक खर्चीलो परिपाटीलाई समेत घटाउँदै लगेको छ । हिजो अस्तिसम्म गाउँ घरमा दिउंसै जाँड रक्सीले आतिथ्य हुने गर्दो थियो भने आज ती घर आँगनमा चियाले मात्र स्वागत गरीने प्रचलन सुरु भएको छ । हुँदा-हुँदै घर, कार्यालय, होटल, चौतारी, भन्याङ्ग, बस स्टाण्ड, रेलवे स्टेसन, हवाई मैदान सबैतिर

चिया नभई गफै नहुने, थकाइ मार्ने, तलतल नमेटीने र अतीथ्य गरीने खर्चीलो ठरालाई हटाउँदै पनि लगेको छ ।

चिया एकातिर सस्तो छ भने अर्को तर्फ यसको इज्जत र गरिमा भने धेरै माथी रहेको छ । चिया लिदां वा दिदां गौरवको अनुभुति हुन्छ । यो खान नहुने, लुकाएर पिउने पदार्थ नभइ यो एउटा सामाजिक प्रतिष्ठीत बस्तु बनेको छ । चियाको ब्यापकता दिन पर दिन बढ्दै गइरहेको परिप्रेक्ष्यमा यसको अभावलाई खटकन नदिन उत्पादनलाई बढाउनु आवश्यक देखिन्छ ।

एसिया तथा अफ्रिका चियाको उत्पादनलाई बढाउन अंग्रेजहरुले गर्दा ठूलो भुमिका रहेको छ । आज पनि ग्रेट ब्रिटेनमा चियालाई ठूलो इज्जत दिइ फण्डे राष्ट्रिय पेय कै रुपमा लिएका छन् । अर्थोडक्स तथा सिटीसी दुबै किसिमका चियाका उनीहरु ठूला पारखी छन् । उनीहरुको देशमा चियाको अन्तरराष्ट्रीय बजार पनि रहेको छ । एउटा अंग्रेजको लागी एक कप स्वादीलो चिया एक पेग महंगो स्कच भन्दा ठूलो मानिन्छ । कुनै पनि अंग्रेजलाई एक प्याकेट असल चिया उपहार दिंदा उस्ले गौरवको अनुभव गर्दछ ।



लेखक परिचय : नेपाल टी एसोसीएसनका अध्यक्ष हुनुको साथै बिगत २०/२२ बर्ष देखी चियाको व्यवस्थापन पक्षसंग प्रत्यक्ष संलग्न हुँदै आउनु भएको छ ।

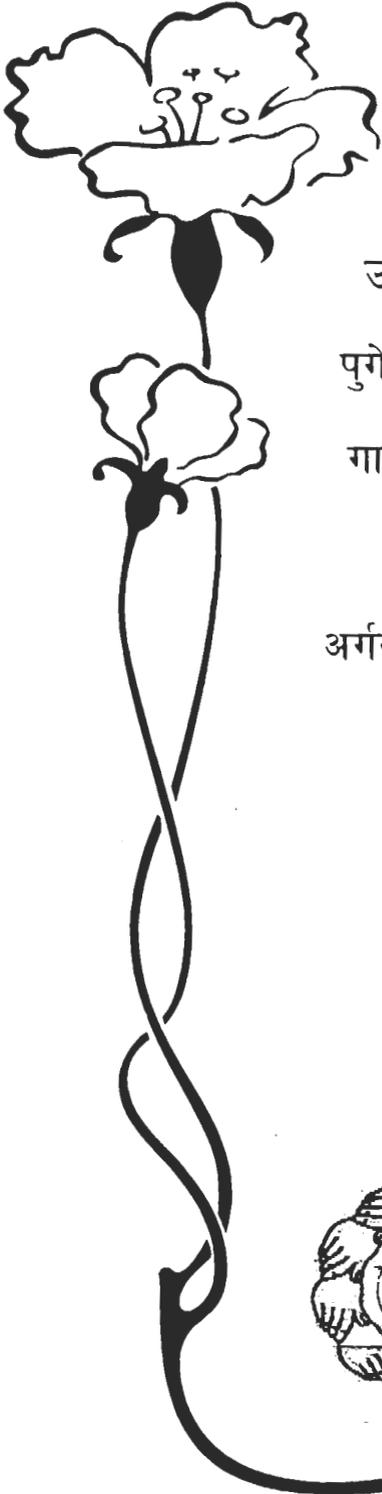
संकलन एवम् उपहार योग्य स्वदेशी हस्तकला तथा क्यूरियो

सामानहरु कपडा तथा तयारी सामान, मेशिन औजार औद्योगिक कच्चा पदार्थ
सूति, धागो तथा विभिन्न स्वदेशी सामान खरिद गर्नु परेमा हात्तीलाई सठभण्डोस् ।



घरेलु शिल्पकला विक्री भण्डार लि.

केन्द्रिय कार्यालय, त्रिपुरेश्वर



उत्पादन प्रकृयाको अन्तिम चरणमा
पुगेको, विश्वको सबैभन्दा उचाईमा टी
गार्डेन रहेको उत्कृष्ट अर्थोडक्स चिया
उत्पादनमा प्रयत्नशील बैद्यज्
अर्गनाइजेशन अफ इण्डष्ट्रिज एण्ड ट्रेडिङ्ग
हाउसेजको सहयोगी प्रतिष्ठान
“गुरांसे टि ईस्टेट प्रा.लि.”
“चिया दिवस २०५४ ” को
सफलताको हार्दिक
शुभ-कामना प्रकट गर्दछ ।



गुरांसे टि ईस्टेट प्रा. लि.

नेपालको पत्ती चिया विकासमा नीतिगत समस्याहरु निजी क्षेत्रको दृष्टिकोण

-कृष्ण राज तिवारी

भूमिका

नेपालमा चिया खेतीको इतिहास भण्डै दार्जिलिङको चिया बगानहरुको स्थापनाकाल सँगै मिल्न आउँछ । सन् १८६१ मा इलाम चिया बगानको स्थापनालाई नै नेपालमा चिया खेतीको पहिलो शुरुआत भन्नु पर्दछ । चिया खेतीको इतिहास पुरानो भएता पनि यसको विकास र विस्तार भने सन् १९६६ मा नेपाल चिया विकास निगमको स्थापना पछि संगठित रूपमा भएको हो । हाल नेपालमा दुई प्रकारका चिया उत्पादन गरिन्छ :

(क) पत्ती चिया (Orthodox Tea)

(ख) धुलो चिया (CTC Tea)

दार्जिलिङकै हावा पानीमिल्ने क्षेत्रहरु इलाम, पाँचथर, तेह्रथुम र धनकुटा जस्ता पूर्वी पहाडी क्षेत्रमा पत्ती चियाको उत्पादन गरिन्छ भने तराई र मध्य पहाडी क्षेत्रमा धुलो चियाको उत्पादन हुन्छ । देशमा उत्पादित धुलो चियाले नेपालको ४० प्रतिशत जति मात्र आन्तरिक माग पूरा गर्दछ भने नेपाल भित्र पत्ती चियाको माग नभएको कारण पत्ती चिया निर्यात हुन सक्ने हुँदा नेपालबाट जर्मनी, अमेरिका र जापानमा निर्यात हुन सक्ने राम्रो संभावना छ । हाल नेपालमा उत्पादन हुने पत्ती चिया मुख्यतः जर्मनीमा निर्यात हुन्छ । सीमित माग र विशेष प्रकारसंग उत्पादन, प्रशोधन तथा प्याकिङ्ग पनि गर्नु पर्ने भएकाले पत्ती चिया भन्दा धुलो चियाको उत्पादन बढी छ । नेपालमा माथि उल्लेख गरिएका जिल्लाहरुमा पनि चियाको खेतीका लागि करिब २५००० हेक्टर जमिन उपयुक्त देखिएता पनि हाल सम्म करिब १००० हेक्टर जमिनमा मात्र खेती गरेको पाइएको छ । त्यो बाहेक जमिनको उत्पादकत्व पनि पारम्परिक तरिकाले खेति गरिने भएकोले बढ्न सकेको छैन । उदाहरणको लागि भारतमा प्रति हेक्टर ७०० - ८०० के.जी. चिया उत्पादन हुन्छ भने नेपालमा ३०० - ४०० के.जी. मात्रै उत्पादन हुन्छ । पत्ती चियाको अन्तरराष्ट्रिय बजारमा राम्रो मूल्य छ । तथ्याङ्क अनुसार गत बर्ष (१९९६/९७) नेपालले रु. १ करोड ३ लाख ६१ हजार रुपैया बराबरको ५०८२६ के.जी. चिया निर्यात गरेको देखिन्छ । त्यो बाहेक पत्ती चिया

उत्पादन र प्रशोधनमा अनुमानित करिब २५०० व्यक्ति र प्याकेजिङ्ग तथा बिक्री वितरणमा ५०० व्यक्तिहरुले रोजगारी पाइरहेका छन् । विश्वमा बढ्दो पत्ती चियाको माग तथा गत बर्ष (१९९७) भारत र केन्या जस्ता प्रमुख निर्यातक देशहरुमा आएको पत्ती चिया उत्पादनको मन्दिले नेपालमा यसको उत्पादन बढाउन सके निर्यात पनि उल्लेखनिय रूपमा बृद्धि हुने देखिन्छ । दार्जिलिङ जस्तै हावापानी भएको पहाडी क्षेत्रमा राम्रो हुने र प्रशस्त निर्यातको संभावना समेत भएकोले पत्ती चियाको विकासमा श्री ५ को सरकार र निजी क्षेत्रबाट समयमै ध्यान दिन सके भविष्यमा नेपाल पत्ती चियाको प्रमुख निर्यात देश बन्न सक्ने कुरामा दुईमत हुन सक्दैन ।

वर्तमान अवस्था

नेपालको चिया उत्पादनमा शुरु देखि नै निजी क्षेत्रको प्रमुख सहभागिता रहि आएको छ । वर्तमान अवस्थामा कुल उत्पादनको भण्डै ६० प्रतिशत चिया निजी क्षेत्रबाट र ४० प्रतिशत मात्र सरकारी स्वामित्वमा रहेको राष्ट्रिय चिया विकास निगम बाट उत्पादन हुन्छ । श्री ५ को सरकारले हालै राष्ट्रिय चिया विकास निगमलाई निजीकरण गर्ने निर्णय गरेकोले अगामी आर्थिक बर्ष देखि चिया उद्योग पूर्णतः निजी क्षेत्रबाट संचालन हुने देखिन्छ । नेपालमा निजी क्षेत्रमा संचालित चिया बगान र कारखानाहरुले पत्ती चियाको विकासमा निजी क्षेत्रको प्रतिबद्धता दर्शाउँछ तर लगानीको बाबजुद चिया व्यवसायीहरु बिभिन्न समस्याले गर्दा आशातित रूपमा यो व्यवसायबाट प्रतिफल प्राप्त गर्न सकिरहेका छैनन् । यी समस्याहरुमा व्यवसायीहरुका आफ्नै आर्थिक र व्यवस्थापनका समस्याहरु पनि छन् भने श्री ५ को सरकारको नीति नियमहरु पनि यो व्यवसायलाई फस्टाउने वातावरण सृजना गर्न सहायक हुन सकेका छैनन् । पत्ती चिया नेपालको निर्यात योग्य वस्तु भएकाले अर्थोडक्स चिया उद्योगलाई प्रतिस्पर्धा/लाभदायक बनाउन श्री ५ को सरकारबाट नीति निर्माण तथा नीति कार्यान्वयन पक्षमा पनि बाधा/व्यवधान हटाउन आवश्यक देखिन्छ । श्री ५ को सरकारले बिभिन्न बजेट भाषण

मार्फत चिया उद्योगलाई प्राथमिकता दिन प्रयास गरेको देखिए पनि कार्यान्वयन पक्षमा ढीलाई र कमजोरी हुन जाँदा त्यसको सकारात्मक प्रभाव पर्न सकेको छैन । चियालाई उद्योगको रूपमा बिकास गर्न दिएका सुविधाहरू, बैङ्कको ब्याज दरमा सहूलियत, चिया आयात र निर्यातमा दिइएका छुटहरू, चिया बगानका श्रमिकहरूको छुट्टै पारि श्रमिकको सुविधा सम्बन्धी नियमहरू, राष्ट्रिय चिया तथा कफी बिकास बोर्डको गठन र हालै मात्र भएको नेपाल चिया बिकास निगमको निजीकरणलाई श्री ५ को सर कारले चिया बिकासको लागि गरेका सकारात्मक निर्णयहरू हुन् ।

समस्याहरू

श्री ५ को सरकारले चिया बिकासको लागि हाल सम्म गरेका प्रयासहरू सकारात्मक भएतापनि अन्तर्राष्ट्रिय प्रतिस्पर्धाको आधारमा नेपाली चिया व्यवसायीहरूलाई सक्षम र सवल गराउन भने ती पर्याप्त छैनन् । नेपालको पत्ती चिया व्यवसायलाई अन्तर्राष्ट्रिय बजारमा जान सक्ने बनाउन अबै पनि धेरै गर्नु पर्ने देखिन्छ । हाल पत्ती चिया व्यवसायीलाई परेका नीतिगत कठिनाइहरू निम्नानुसार देखिन्छन् ।

- (क) चिया सम्बन्धी राष्ट्रिय नीतिको अभाव (चिया प्राथमिकता प्राप्त, आवश्यक पेय वस्तु वा निर्यात योग्य वस्तु, पत्ती चिया वा धुलो चिया, सरकारी वा निजी क्षेत्रबाट बिकास गर्ने आदि
- (ख) नेपाली चियाको अन्तर्राष्ट्रिय बजार प्रवेशमा व्यवस्था नहुनु (कलकत्ता वा लण्डन लिलाम बजार मार्फत बजार प्रवेश गर्न पाउनको लागि प्रयास हुनु पर्ने ।
- (ग) निर्यात योग्य सुगन्धित पत्ती चियालाई सानो सानो प्याकेटमा हुलाकबाट पनि पठाउन पाउने सुबिधा र भुक्तानी. एल.सि. बाट मात्र नभई उधारो (Deferred) पनि गर्न सकिने व्यवस्था हुनुपर्ने
- (घ) बैकहरू बाट चियाको लागि दिइने ऋण (ताजा) हरियो पत्ती उत्पादन र प्रशोधन/प्याकिङ्ग उद्योग दुबैको लागि एकै किसिमको प्राथमिकता दिइनु पर्ने ।
- (ङ) श्री ५ को सरकारको स्वामित्वमा रहेका र पतिर्त जग्गाहरू लजमा चिया उत्पादनको लागि दिइनु पर्ने ।
- (च) राष्ट्रिय चिया तथा कफी बिकास बोर्डको भूमिका

- (श्री ५ को सरकारको नीति निर्माण र मूल्याङ्कन तथा गुणस्तर निर्धारणमा संलग्न रहि उत्पादन, प्रशोधन बिक्री र वितरण निजी क्षेत्रलाई दिनु पर्ने ।
- (छ) नेपालको चियालाई छिमेकी मूलुकहरूबाट patent right को कारणबाट उठ्न सक्ने भविष्यको समस्याहरूलाई दृष्टिगत गरी तुरन्त पाइला चाल्नु पर्ने ।
- (ज) नेपाली चिया अन्तर्राष्ट्रिय बजारमा पहिचान गराउन आवश्यक बजार प्रवर्द्धन कार्यक्रमहरू श्री ५ को सरकारको पहल कदमीमा हुनु पर्ने
- (झ) अन्तर्राष्ट्रिय बजारमा packet चियाको प्रचलनमा बृद्धि हुँदै गएको र सोही तरिकाबाट पठाउन सके लाभान्वित हुने हुँदा Brand promotion प्याकेज चिया उत्पादन गरि बिक्री वितरणमा विशेष आकृष्ट गराउन आवश्यक प्याकेजिङ्ग सामग्रीहरूको (कागजको बट्टा, बक्सा, आलुमुनियम फोयल, फिल्टर पेपर, लेबुल आदि) स्वदेशमै उत्पादन अथवा आयातमा सहूलियतको व्यवस्था हुनु पर्ने ।

निष्कर्ष :

नेपालको पत्ती चियाको भविष्य देशको हावा, पानी, प्राकृतिक वनौट र निर्यातको संभावना समेतले गर्दा उज्वल छ । तर यसलाई अन्तर्राष्ट्रिय प्रतिस्पर्धामा उतार्न श्री ५ को सरकारको स्पष्ट नीति र कार्यान्वयन तथा व्यवसायीहरूको प्रतिबद्धता उत्तिकै आवश्यक छ । धेरै टाढा नगई छिमेकी मुलुकको मात्र उदाहरण हेर्ने हो भने भारत सरकारले पत्ती चिया उद्यमीहरूलाई दिई आएको सुबिधाहरू मध्ये केही मात्र भएपनि श्री ५ को सरकारले निजी क्षेत्रका नेपाली चिया उद्योगलाई दिने हो भने नेपालको चिया उद्योगको अनुहार ५ बर्ष भित्र वेग्लै हुनेछ । जहाँ सम्म निजी क्षेत्रको प्रतिबद्धताको प्रश्न छ, नेपाल उद्योग वाणिज्य महासंघले पत्ती चियालाई आफ्नो प्राथमिकता प्राप्त उद्योग र व्यवसायको सूचीमा राखि सकेको छ र त्यसै अनुरूप कृषि उद्यमी केन्द्रले पत्ती चियाको बिकासमा आफ्नो क्षमताले भ्याए सम्म प्रयास गरिरहेको छ । हालै प्राप्त जानकारी अनुसार दार्जिलिङको पत्ती चियाले "पेटेण्ट राइट" प्राप्त गर्ने प्रयास गर्दैछ र यदि यो प्राप्त गच्यो भने हाम्रो पत्ती चियाको भविष्यमा प्रश्न चिन्ह लाने संभावना भएकोले हामीले छिट्टै केही गरेर देखाउने समय आएको छ ।



राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास
वोर्डको आयोजनामा हुन गइरहेको
राष्ट्रिय चिया दिवस २०५४ को
उपलक्ष्यमा आगामी दिनहरूमा
अझ बढी जोश र जाँगर
बढ्दै जान सकोस् हाम्रा तर्फ
बाट यही शुभ-कामना छ ।



नेपाल टि प्लान्टर्स एसोसिएशन परिवार

असल चिया कसरी छानेर किन्ने ?

-राम कुमार राठी

मान्छेका आहार व्यवहारमा विगतका केही बर्ष यता आएर चियापान गर्ने व्यवहार तीव्र गतिमा बढी रहेको छ। थकान दुर गर्न होस, अतिथी सत्कार गर्न होस चिया पिउने प्रचलनको अभ्यास तदारुकताकासाथ बढी रहेको छ। चिया पिउँदा रहेक मान्छेको चाहना हुन्छ चिया असल गुणस्तरको होस् कडापनको वासनायुक्त होस, खर्चमा किफायति एवं निर्यामत रूपले प्राप्त होस। यी सबै विशेषतायुक्त चिया खरीदमा हामीले धेरै कुराहरूमा ध्यान पुऱ्याउनु पर्छ। असल चियाका पारखीहरूलाई चिया पारखी (Tea taster) भन्ने चलन छ। एउटा चिया उपभोक्ताले पनि असल चिया पारखीको भूमिका निर्वाह गर्न प्रयत्नशील हुनुपर्छ। चिया पारखीले आफ्नो कुशल बुद्धि विवेक र कैयौं बर्षको तालिम र अनुभव प्रयोग गरे भैं हामीले पनि आफ्नो चेतनाका पाँच वटा इन्द्रियहरू मध्ये कमसेकम चारओटा ज्ञानेन्द्रियको प्रयोग गर्न सक्नु पर्छ। सुँघेर पहिचान गर्न सक्ने क्षमता, हेरेर छुट्याउन सक्ने योग्यता, छामेर रोज्न सक्ने गुण र च्यापु (Palate) ले स्वाद लिएर छान्न सक्ने अठाँटको हामीमा आवश्यकता पर्छ। चर्मकिलो फक्रेको एकैनासे कालो रंगको चिया राम्रो हुन्छ। कोपिला वाट बन्ने सुनौलो रंगको पत्ति मिसिएको हुनुपर्छ। डाँठबाट वा बाँझी पात (Steam) बनेको खैरो (Brown) रंगको चिया पत्ति असल हुँदैन। हामीले छानेको चिया पत्तिको आकार एकैनासे (evenness) हुनुपर्छ। पत्ति राम्ररी टुक्रयाइएको हुनुपर्छ। चाक्सो (Flakey) पत्ति राम्रो हुँदैन। चिया छानेर हेर्दा सुख्खा सजिलै संग टुक्रिने हुनुपर्छ र लचिलो (Spngy) चियामा ओस (Mositure) हुने हुँदा त्यस्तो चिया उपयुक्त हुँदैन, धेरै दिनसम्म Quality रहँदैन र Deteriorate भएर जान्छ। स्वादमा वाक्लोपनाको ताकत (strength) of thickness) र फूर्तिलो तिख्खरपना (Briskness) चियाको सम्पती हो। यस्ता गुण भएको चिया असल

मानिन्छ। असल चिया छुट्याउन चिया पारखी (Tea-Taster) को विधि वाहेक अन्य उपायहरू त्यति भरपर्दो छैनन्। हुनत रसायनिक विश्लेषण (Chemical Analysis) बाट भएका विभिन्न तत्वहरू छुट्याउन सकिन्छ। कम्प्युटरबाट पनि चियाको अध्ययन गर्न सकिन्छ तर पारखीको च्यापु (Plate) नै हाल सम्म एउटा असल चिया छान्ने भरपर्दो माध्यम ठहरिएको छ।

हाम्रो मुलकमा अधिकांश चिया उपभोक्ताहरू सि. टी. सी. चिया (CTC Tea) नै उपभोग गर्ने भएकोले तल उल्लेख गरिएका उपायहरू बाट चिया छान्ने कुरा विशेष त CTC चिया संग बढी सम्बन्ध राख्दछ। छोटकरीमा भन्दा निम्न लिखित विधि अपनाएर असल चिया छान्न सकिन्छ।

चिया हेर्दा राम्रो (Appearance) भएतापनि कतिपय नराम्रो हुनसक्छ र चियाहरू हेर्दा नराम्रो भएतापनि राम्रो हुन सक्छ। त्यसकारण चिया छान्दा निम्न कुराहरू ख्याल राख्नु पर्छ।

१. चिया पारख गर्ने (Tea tasting) विधि :-

- (क) ताजा पानी लिनु पर्छ। (ख) पानीलाई पुरा उम्लन दिनुपर्छ। (ग) चिया पत्तिको नमुना चम्चाले लिनुपर्छ। (घ) नमुना चियाको तौल (2.5 gram) लिनु पर्छ। (ङ) उम्लीएको पानीमा चिया पत्ति हाल्नु पर्छ। (च) टेस्टींग कपमा उम्लीएको पानी र चिया पत्ति हाल्नु पर्छ। (छ) कपलाई विकोले ढाकी ५ मिनेट सम्म चिया पत्ति भिज्ज (Infuse) दिनुपर्छ। (ज) चिया पत्तिलाई थिग्रयाउनु (Decantation) पर्छ। (झ) टेस्टीङ्ग कपबाट पानी अलग प्यालामा राख्नु पर्छ र भिजेको चिया पत्ति (Infused Leaf) कपको विको माथि राख्नु पर्छ।

TEA A TEA

२. चियाको रूप (Appearance) हेर्नु पर्छ । चिया पत्तिलाई सेतो कागजको बाक्लो पानामा राखेर हेर्नुपर्छ । चियाको चमक (Bloom) हेर्नुपर्छ । चमक भएको चिया राम्रो मानिन्छ ।

३. भिजेको पत्ति (infusion) हेर्नुपर्छ । तामाको जस्तो रंग भएको प्लागकष्यल (Bright) राम्रो ठहर्छ ।

४. कपमा भएको चियाको रंग (Liqhor) हेर्नुपर्छ . यो सुन्तलाको रस जस्तो (Golden Colour) रंग हुनुपर्छ । Liqhor बाक्लो भएको राम्रो ठहर्छ ।

५. चियाको पानी (Liqhor) लाई मुखमा हाल्नु पर्छ । च्यापुले (Palate) स्वाद लिदा चियाको ताकत (Strength) गाढापन (Thickness) वासना (Flavour) पत्ता लगाउनु पर्छ । पारखीको यो भूमिका असल चियाको पहिचानमा सबै भन्दा बढी निर्णायक हुन्छ ।

६. एक कप चिया पानीमा एक चिया चम्चा दुध हालेर पनि चियाको रंग (Brightness) र Liqhor को Colour हेर्न सकिन्छ । दुध हालेर हेर्दा बाक्लो सुन्तलाको रंगमा अलिक Milky जस्तै रंग देखिन्छ ।

लेखक परिचय : चियाको क्षेत्रमा पुरानो तथा अनुभवी चिया व्यवसायी हुनुको साथै नेपालको एक प्रमुख निर्यातकर्ताको रूपमा परिचित हुनुहुन्छ ।



N B Bank

नेपाल बङ्गलादेश बैंक लि.
Nepal Bangladesh Bank Ltd.

A team of an energetic and highly experienced professionals, high speed response to customers needs, fully computerized and personalized services, attractive interest on deposits and much more helps you to realise your dream in the most convenient way.

THE BANK FOR EVERYONE

HEAD OFFICE/MAIN BRANCH

Bijuli Bazar, New Baneshwor
P. O. Box: 9062, Kathmandu
Tel: 490195, 490698, 490767
Fax: 490824

SAINBU BHAINSEPATI BRANCH

Sainbu VDC-4, Bhainsepati,
Lalitpur.
Phcne :520028

PUTALISADAK BRANCH

Kathmandu Plaza, 1st Floor.
Kamaladi, Kathmandu.
Phone : 258310, 258308,
Fax : 258309,

BATTAR BAZAR BRANCH

Bidur Municipality-3
Battar Bazar, Nuwakot,
Phone : 010-60207

NEW ROAD BRANCH

Meera Home
Khichapokhari, Kathmandu
Phone : 256734, 241368
Fax: 241384

JANAKPUR BRANCH

Bhanu Chowk, Janakpurdham
Phone : 041-22743, 21548
Fax : 041-21549

ANK WHERE ONLY QUALITY COUNTS

६५

चिया, कफी रोपी : आत्मनिर्भर बनी ।

TEA-TIPS

Tea is a health drink. The perfect way to prepare a good cup of tea is-

Brewing

- Use freshly drawn water boil it in a clean pot, or kettle.
- Put one full teaspoon of tea per cup.
- Pour boiling water over it.
- Allow the tea to infuse 3 to 5 minutes.
- Add refined sugar and fresh cow's milk for the best taste.

How many cups

- 375 - 425 cups of tea could be prepared from 1 kg of tea, and 1 kilo gram of sugar can be used for 75 cups of tea.

How to store

There are very important rules to storage of tea.

- Always store tea in a very clean, dry airtight container or a bottle free from other odors.
- Always use dry spoon to take out your tea from the container and close it airtight again.
- do not store tea with other items and spices.

Active substances in tea : The tea has active substances as :

Caffeine	-	Stimulates your central nervous system
Tannin	-	Soothes your central nervous system
Flour	-	Is good for your teeth
Flavin	-	Is healthy for your heart,

The research says tea is the most safe and healthy beverage in the world.

The main tea producing countries:

INDIA, SRI LANKA, CHINA, KENYA, USSR, INDONESIA, BANGLAESH, JAPAN and many more near the equator countries are the producers, Green Teas CTC

TEA A TEA

Teas, Orthodox Teas Herbal are popular in the tea drinking countries in this world.

It has been proved that :

- Tea is natural
- Tea is healthy
- Tea is relaxing

But it is not good to boil tea, always brew it. You can make different tastes of teas like Hot tea or Black tea, Lemon tea, Iced tea, Spiced Tea, Fruit tea, Tea punch, Tea cream, Tea Sherpa herbal tea, Instant tea, and tea bags. Always use tea bags without pin, the tea bag without pin is free from oxide and healthy. Also the harmful nicotine comes from much boiling tea, so always take brewing rather than boiling.

What you will get from a cup of tea ?

- If you are heated, it will cool you.
- If you are cold, it will warm you.
- If you are depressed, it will cheer you.
- If you are excited, it will calm you.
- If you are fatigue, it will relief you.

Discovery of tea.

The discovery of tea occurred in ancient China. The very particular word 'Chiya' also came from China "CHA". The Chinese Emperor Shen - Nung in 2737 BC. tasted the tea first. The story goes as the emperor boiling his drinking water, a few leaves from a wild tea bush accidentally fell into the water. The Emperor liked the delicate flavor and the art of tea making was discovered.

The tea in India. Cylon had been brought from China. In our country too, some 130 years ago a family member of Rana planted the original China bush at Ilam which was brought from India. The British India has left their significant role and made this sub continent as a tea growing areas.

Nepal the best for good quality teas :

The eastern part of high hills of Nepal as well as Terai areas are good for tea cultivation due to its favorable climatic condition and fertile lands. The eastern hills are virgin for the best plantation of original China and clonal bushes. Today more than 2000 hectors of high hills are covered of young bushes of Chinese and clonal varieties producing 20

millions high quality orthodox teas in hill areas which is surplus production, as Nepalese people do not consume orthodox teas due to high prices.

If Nepal gives a national focus on Tea, it will certainly get

- Self Sufficient in tea
- Huge village employment's
- Good green environment
- Soil erosion control
- Make good export earnings

Only the national policy of tea is much needed to make it a grand success.

-Udaya Chapagain

साभ्ना स्वास्थ्य सेवा सहकारी संस्था लिमिटेड

हाम्रा सेवाहरु :

महांकालस्थान स्थित भवनमा नेपालको पहिलो पोलीक्लिनिक सेवा संचालन भै रहेको छ जसमा न्यूरो सर्जन, न्यूरोफिजिसियन, च्सेटफिजिसियन, शल्यचिकित्सक, स्त्री तथा प्रसुति रोग विशेषज्ञ दाँत, आँखा, नाक, कान घाँटी रोग विशेषज्ञ, एक्स रे तथा प्रयोगशाला र अल्ट्रासाउन्ड समेत सुविधा उपलब्ध छ ।

औषधी विक्री कक्ष २०२१ साल देखि निरन्तर रुपमा गुणास्तर युक्त औषधिहरु सुपथ मुल्यमा चौविसै घण्टा खोली विक्री गर्ने व्यवस्था छ । साथै आधुनिक औषधी उपकरणहरुको खुद्रा तथा थोक मुल्यमा औषधीहरु पनि उपलब्ध गराउँछौं ।

५० भन्दा बढी बहुराष्ट्रिय कम्पनीका आधुनिक औषधीहरुको एजेन्सी लिई विक्री वितरण गर्दछौं ।

औषधी व्यवस्था विभागबाट नारकोटिक ड्रग्सको विक्री वितरणको अधिकार प्राप्त गरेका छौं ।

साभ्ना स्वास्थ्य सेवाको शाखा कार्यालयहरु :

केन्द्रिय कार्यालय, महॉकालस्थान पो.ब.नं. ४४० काठमाडौं
२४३५४४/२२५८३०/२२१७८२ फ्याक्स २२०१६४

विराटनगर	पोखरा	नेपालगंज	धनगढी	भरतपुर	महेन्द्रनगर	बुटवल
२६४६४	२०४२३	२००३३	२१२१८	२२४८९	२१३१२	४०६१६
धनकुटा	पाल्पा	सुर्खेत	त्रिसुली	छाउनी	वीर अस्पताल	
२०४०८	२०४६४	२०४००	६०१८८	२७१९६५	२२१७८२	

Drinking Tea Helps Reduce Risk of Cancer

(US scientists have found evidence that drinking tea regularly may help to prevent certain kinds of cancer, the Sunday Times reported.)

The scientists said a substance in the leaves of green and black tea prevented the spread of cancer by blocking cancer-causing agents in the bloodstream originating from eating cooked meats and fish, the weekly reported Sunday.

Doctors in several centers are experimenting with mice and rats and have shown that cancers artificially induced in the laboratory animals could be "markedly reduced" by giving them tea.

Dr. John Weisburger, director emeritus of the American Health Foundation, said: "It is my impression that if you drunk six cups of tea a day it will protect you against cancer."

Weisburger, who has 40 years' experience in cancer research, said his studies showed the risk to rats of contracting cancer of the breast, colon and pancreas from cancer-causing agents commonly found in cooked meats and fish was significantly reduced by doses of tea given in the same concentrations as drunk by humans. But the protective effects were lessened if milk was added to the tea, or if the leaf chemicals were altered at too high a temperature, he said. Professor Allan Conney, director of cancer research laboratory at Rutgers University in New Jersey, reported his team's study of tea's therapeutic properties in this month's cancer researcher journal.

The studies were inspired by findings in Japan that drinking green tea reduces the risk of colon cancer. Further investigations have found that black tea has the same properties .

— Agrwal.

राष्ट्रीय चिया तथा कफी विकास बोर्डको

उत्तरोत्तर प्रगतिका लागि

हार्दिक मंगलमय

शुभकामना व्यक्त गर्दछौं ।

राष्ट्रीय सहकारी विकास बोर्ड परिवार

चियाता लाग्ने मुख्य रोगहरू र तिनको रोकथाम

—नरबहादुर अम्गाई

१. फोके भरुवा: (Blister blight)

(क) कारक तत्व (Causal Organism): यस रोग एक जोवेसिडियस भेक्सेन्स नामक दुशीले गर्दा हुन्छ। एशियाली मुलुकहरूमा यसको प्रकोप बढी देखिएको छ। बायुमण्डलमा बढी आर्द्रता भएर चर्को घाम लागेमा यसको प्रकोप बढ्दछ। मतलव पानी पर्ने वित्तिकै एक्कासी चर्को घाम लागेमा रोग फैलने सम्भावना बढी हुन्छ। तुवालो लाग्ने, कुहिरो बढी लाग्ने र छायां पर्ने ठाउँमा पनि रोग बढी फैलन्छ।

(ख) रोगका लक्षण (Symptom):

नयां पातहरूमा साना हल्का पहेलो अथवा गुलावी रंगका थोप्लाहरू देखा पर्दछन्। थोप्लाको आकार बढ्दै गएपछि सेतो रंगमा परिणत हुन्छ। यी थोप्लाहरू पातको माथिल्लो सतहमा उठेका विपरित तीर दवेका हुन्छन् पछि पातमा प्वाल समेत पर्न थाल्छ। कहिले कांही एकभन्दा धेरै फोकाहरू जोडिन गइ पात पुरै नष्ट हुन सक्छ।

(ग) रोकथाम (Control)

- समयमै पत्ति टिप्ने र पुराना पातहरू हटाउने।
- रोग नयां पात मै सिमित भएको वेला Black Plucking (खस्रो टिपाई) गरी पत्ति टिप्ने।
- छहारीको (Shade Tree) को संख्या कम गर्ने वा हांगा काटेर छांद्ने।
- ३०-४० ग्राम क्युप्रस अक्साइड वा कपर अक्सील्कोराइड १२५-१५० लि. पानीमा प्रति हेक्टर

को दरले स्प्रे गर्ने।

२. सिन्दुरे (Red rust)

(क) कारक तत्व

(Causal Organism)

यस रोग निम्न लेउ बगेका (Minor Algae) जिवाणुले गर्दा हुन्छ। भारत, नेपालको पहाडी मध्ये क्षेत्र, श्रीलंका तथा अरु एशियाली मुलुकहरूमा आक्रमण गरेको पाइएको छ। यस जीवाणुले पात र डांठमा आक्रमण गर्दछ। रोगी डांठहरू ज्यादै साना (Thin) भएर जान्छन्।

(ख) रोगको लक्षण (Symptom)

- शुरुमा साना साना खिया (Rust) रंगका थोप्लाहरू देखा पर्दछन्। यिनीहरू बढ्दै गएपछि गोला राता रौं भएका हुन्छन्। पछि पातको हरियो रंग हराउदै जान्छ र पात कमजोर भई भर्न थाल्दछ।

- डांठ आक्रमण भएमा थोप्लाहरू अण्डाआकार र माथि उठेका हुन्छन्। पछि सो ठाउँमा रौं जस्ता जीवाणु जम्मा हुन थाल्दछ र रंग रातो हुन थाल्दछ।

- विरुवाहरू टाढैबाट हेर्दा कमजोर, रोगी पातला देखिन्छन्। रोगी हिउंदमा पुनिड गरी सकेपछि आएका नयां पातहरूमा बढी देखा पर्ने हुनाले उत्पादन कम हुन जान्छ।



(ग) सावधानी तथा रोकथाम (Precaution and Control)

- आक्रमण भएको ठाउँमा छायां बनाउन सके बनाउने
- चिया बगानमा छहारीको लागि लगाइने रुख टेब्रोसिया जात (*Tebrosia species*) नामक विरुवाले यसको कारक तत्वलाई प्रत्यक्ष दिने हुनाले त्यस्तो बगानमा यी रुखहरू (Host Plan) नलगाउने ।

- सल्फर धुलो प्रयोग (Dusting) गर्ने ।

- बोर्डो मिश्रण (कपर सल्फेट : चुना : पानी १ भाग : एक भाग, १०० भाग प्रयोग गर्ने ।

३. जराका रोगहरू (Root Diseases)

- विरुवाको विभिन्न अंगहरू मध्ये जराको महत्व मुख्य हुन्छ । विरुवाको जरामा विभिन्न रोगहरूले गर्दा र अन्य कारणले क्षति पुग्न गएमा विरुवाको लागि आवश्यक पानी र खाद्य तत्व जमीनबाट सोस्ने कार्य बन्द हुन जान्छ र विरुवा मर्दछ । चियाको जरामा निम्न रोगहरू लाग्दछन् ।

(क) जरा चोइटिने (Root splitting)

१. **कारक तत्व (Causal organism)**
यो रोग आरमेलेरिया मिलिया (*Armillaria mellea*) नामक दुसि (Fungi) बाट हुन्छ । उष्ण र नातिशिषण (Tropical and sub-tropical) हावापानी भएको दुवै ठाउँमा आक्रमण गर्दछ । यी दुसीहरू लामो समयसम्म वाचिरहन सक्छन् ।

२. लक्षण (Symptoms)

- शुरुमा पातमा खैरो रंग देखा पर्दछ । र, रोगी भागमा पछि गिलो सड्न (Soft rotting) शुरु भइ मह जस्तो रोग (Honey be color) कलर

देखा पर्दछ ।

- सवैभन्दा प्रष्ट लक्षण विरुवाको फेदमा देखिन्छ, जहाँ लम्वाई पछि फाटेका ठुला ठुला धर्साहरू देख्न सकिन्छ ।

- जराको बाहिरपट्टी दुसीका सेता थुप्राको त्रिभुजाकार आकृति पनि देख्न सकिन्छ । पछि गएर जरा चोइटिन्छ ।

३. सावधान र रोगथाम (Precaution and Control)

- निकाशको प्रबन्ध राम्रो गर्ने ।

- प्राङ्गीक मलको मात्रा बढाउने ।

- विरुवा रोप्नु भन्दा पहिले बोर्डो मिश्रण द्वारा जराको उपचार गर्ने । रोप्नु अघि जरा उक्त मिश्रणमा डुवाउने ।

(ख) जराको रातो सडन (Red root rot)

१. **कारक तत्व (Casual organism)**

यो रोग पोरिया हाइपोलेरिया (*Proia hypolateritia*) नामक जीवाणु द्वारा हुन्छ । जीवाणुहरू विरुवाको जरा जस्तै देखिने हुंदा जरासंग छुट्याउन गाह्रो पर्दछ ।

२. लक्षण (Symptoms)

- शुरुमा जमीन भन्दा माथिको भागमा लक्षण देखा पर्दछ । विरुवाको जमीनको सतहको भाग (Ground Level Portion) मर्न थाल्दछ ।

- जरामा साना साना थोप्लाहरू मिलेर बनेका धव्वाहरू देखा पर्दछन् । जराको बाहिरी भाग नरम खोल (soft case) जस्तो बनाउँछन् । केहि समय पछि कडा डोरी वा प्लेट जस्तो आकार हुन्छन् ।

- अन्तमा रोगी भागमा स-साना प्वाल जस्तो देखिन थाल्छ र जरा रातो भइ सड्न थाल्छ ।

३. सावधानी र उपचार (Precaution and control)

- निकाशको प्रवन्ध राम्रो गर्ने ।
- रोगी विरुवालाई उखेलेर नष्ट गर्ने ।

(ग) फौला जस्तो जराको सड्न (charcoal root rot)

१. कारक तत्व (casual organism)

- यो रोग अष्टिलाना डियुसाटा (Ustilana deusata) नामक दुसीले गर्दा हुन्छ । नेपालमा फाटफुट रूपमा देखा पर्ने थालेको यस रोगले भारत, श्रीलंका, इन्डोनेसिया र अफ्रिकामा धेरै अक्रमण गरेको पाइन्छ ।

२ लक्षण (Symptoms)

- यस रोगको लक्षण जमीनको सतहभन्दा माथिको भागमा नदेखिने भएकाले विरुवा उखेलेर जराको बोक्रा ताछेर हेरेमा त्यहाँ माइसेलियम (Mycelium) का धब्बाहरु देख्न सकिन्छ ।
- विरुवाको मरेको कुनै भागमा काला धर्साहरु देखिन्छन् ।
- अमिलो गन्ध जरामा आउंछ ।

३. सावधानी र उपचार (Precaution & Control)

- निकाशाको प्रवन्ध गर्ने ।
- रोगी विरुवालाई उखालेर नष्ट गर्ने ।

(घ) कालो जरा (Black Root)

१. कारक तत्व (Causal Organism)

यो रोग रोपजलिनिया आरक्यूयाटा (Rosellinia arcuata) नामक दुसीबाट हुन्छ । श्रीलंका र भारतमा यसको प्रकोप बढी देखिएको छ । मनसुन

शुरु हुने बेलामा यसको आक्रमण बढ्दछ । सुकेका पात, लेउ, भयाउहरु भएको ठाउँमा भन्नाले पहाडी क्षेत्रमा यी दुसीहरु बढी फैलिन्छन् ।

२. लक्षण (Symptoms)

- विरुवाको फेदमा दुसीका थुप्राहरुले ढाकेको हुन्छ । शुरुमा यी दुसीहरु सेता र नरम हुन्छन् । पछि गएर खैरो देखि कालो रंगमा परिणत हुन्छन् ।
- जराको बोक्राभित्र सेता र ताराको आकारको दुसीका थुप्राहरु भुण्डमा बसेका हुन्छन् ।

३. सावधानी र उपचार (Precaution and Control)

- विरुवा रोप्नु अघि बोर्डो मिश्रण द्वारा उपचार गर्ने
- निकाशा प्रवन्ध राम्रो गर्ने ।

(ङ) जराको वैजनी सडन (Voilet root rot)

१. कारक तत्व

स्पेरोस्टिभ रेपेन्स (Sphoerostibe repens) नामक दुसीबाट हुन्छ । यो रोग आसाम जस्तो पानी बढी पर्ने ठाउँमा बढी फैलिन्छ । पानी जम्ने ठाउँ र पानीको सतह नजिक (Water) भएको अवस्थामा पनि बढी फैलिन्छ ।

२. लक्षण (Symptoms)

- रोगी विरुवाका जराहरु वैजनी रंगका र विशेष गरी अमिलो गन्ध आउने हुनाले रोग सजिलै चिनिन्छ

३. सावधान तथा उपचार (Precaution and control)

- निकाशको प्रवन्ध राम्रो गर्ने ।

४. कालो डाँठ, अथवा डाँठको कालो सड्न (Black rot)

(क) कारक तत्व (Causal organism)

यो रोग विभिन्न खाले दुसी (Fungus) हरुद्वारा फैलने गर्दछ। बढी सेपिलो ठाउँ र घना छहारी भएको ठाउँमा यसको प्रकोप बढी हुन्छ।

(ख) लक्षण (Symptoms)

- चिया पत्ति टिपिसकेर सिजनको अन्तमा जाडोको महिनाहरु सकिएर तापक्रम बढ्न थालेपछि प्रायः माघ अन्त देखि फागुन महिनातिर यसको आक्रमण बढी देखिन्छ। कहिले कांही जाडो महिना मंसिर, पुष मै पनि देखा पर्न सक्छ।

- चिया पत्ति टिपेर बांकी रहेका सतहको डांठहरुमा खैरो रंग देखा पर्दछ र पछि गएर उक्त डांठहरु कालो भइ सड्न थाल्दछन्। र, चियाको माथिल्लो टेबल पूरै सुकेर कालो हुन्छ। जसमा २-७ इन्च तलसम्म डांठ कालो भई

सुक्छ।

(ग) सावधानी र उपचार (Precaution and control)

- पत्ति टिपी सकेपछि चियाका बोटहरुलाई बोर्डो मिश्रण वा कास्टोक भोलले पूरै भिज्ने गरि स्प्रे गर्ने।
- यसरी सडेका डांठहरुलाई हटाउन आवश्यकता बमोजिम प्रुनिङ कार्य जस्तै Deep Skill (गहिरो छटाई) वा हल्का कटाई (light Pruning) गर्ने।



लेखक परिचय : एग्रोनोमिस्ट श्री अम्माई राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड अन्तरगत क्षेत्रिय कफी विकास कार्यालय पाल्पामा हाल कार्यरत हुनहुन्छ।

राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्डको आयोजनामा

हुन गइरहेको राष्ट्रिय चिया दिवस २०५४ को

उपलक्ष्यता आगामी दिनहरुका लागि अझ

जोश र जाँगर बढ्दै जान सकोस्

हामी तर्फ बाट यही

१ शुभ-कामना १

नेपाल टि एशोसिएशन परिवार

नेपालमा सि. टि. सि. चिया उत्पादनको स्थिति र बजार व्यवस्थापन

-माधवद्विप थपलिया

चिया एक लोकप्रिय चिरपरिचित पेय पदार्थ भएको कृषि जन्य वालीको रूपमा चिनिएको पाइन्छ। विश्वमा चियाको उत्पादन बढी परिमाणमा गर्ने राष्ट्रको रूपमा भारत, श्रीलंका, बंगलादेश, केन्या, जापान र चिन रहेता पनि यस्को चिरपरिचितता विश्वभरी नै रहेको छ। यूरोपेली राष्ट्रहरुमा चियाको निर्यात यी राष्ट्रहरुबाटनै भएको पाइन्छ। चिया खेतीको लागि हाम्रो देशमा पनि सम्भावना निकै देखिएको छ।

नेपालमा अर्थोडक्स र सि. टि. सि. चिया गरी दुई प्रकारको चिया उत्पादन गरिन्छ। पहाडी भेगमा उत्पादित चियालाई अर्थोडक्स चिया भने तराईमा उत्पादन हुने

चिया सि. टि. सि. भनिन्छ। सि. टि. सि. चिया उत्पादन भ्रपा जिल्लामा धेरै अगाडी देखि नै भएता पनि जे जस्तो मात्रामा यस खेतीको बिकास विस्तार हुनु पर्ने थियो सो भएको पाईदैन।

नेपालमा सि. टि. सि. चियाको उत्पादन हाल सम्म भ्रपामा जिल्लामा रहेको चिया कमानहरुबाट भएको पाइन्छ। भ्रपामा मात्र यस्तो प्रकारको चिया उत्पादन गर्ने कमानहरु १२ वटा रहेको छन भने १५ देखि २० वटा कमानहरुमा चिया रोपण कार्य भैरहेको पाइन्छ। देशमा सि.टि.सि. चियाको कुल उत्पादन विगत पांच बर्ष देखि निम्न रहेको छ।

आर्थिक बर्ष	उत्पादन के. जि.
०४९१०५०	१६१४०००
०५०१०५१	१७४४०००
०५११०५२	१९४६४०३
०५२१०५३	२७३७३२९
०५३१०५४	२९१५९६०

माथि दिइएको विवरण अनुसार आ.ब. ०५३१०५४ मा देशमा चिया कुल उत्पादन २९१५९६० के.जी. रहेको छ भने त्यस मध्ये सि.टि.सि. चियाको उत्पादन २७४७९६० के.जी रहेको छ। बाँकी १६६००० के.जी. अर्थोडक्स चिया उत्पादन भएको पाइन्छ। सरकारी, नीजि र कृषकस्तर बाट आ.ब. २०५३१०५४ सम्ममा ३५४६ हेक्टर क्षेत्रफलमा चिया रोपण भएको छ।

सि.टि.सि. चियाको बजार व्यवस्थापन

नेपालमा सि.टि.सि. चियाको माग अनुसार आन्तरिक उत्पादनबाट ४१ प्रतिशत मात्र परिपूर्ति गर्न सकिएको छ भने बाँकी ५९ प्रतिशत आयातित चियाबाट खपत परिपूर्ति गरिन्छ। सि.टि.सि. चियाको केही बर्षको लागि जे जति परिमाणमा उत्पादन भएता पनि बजारको समस्या पर्न जाने देखिदैन। किनकि आन्तरिक खपतलाई नै अपुग भएको अवस्था देखिन आएको छ।

❁ TEA A TEA ❁

सि.टि.सि. चिया उत्पादन गर्ने बगानहरु मध्ये २,३ वटाले मात्र आफ्नो ब्राण्ड चियाको विक्री वितरण गरेको पाइन्छ भने अन्य बगानहरुले आफ्नो उत्पादन टि प्याकर्सहरुमा विक्री वितरण गरेको देखिन्छ । टि प्याकर्सहरुले पनि स्वदेशी चियाबाट आन्तरिक बजारको माँगलाई परिपूर्ति गर्न परिमाण कम भएकोले आफ्नो ब्राण्डको नाममा बजारमा आपूर्ति नियमित गर्न विदेशी चियाहरु पनि आयात गरेको पाइन्छ । यसरी विभिन्न ब्राण्डको नाममा चिया

मिश्रण गरी विक्री वितरण हुँदै आएको छ । बजारमा विभिन्न ब्राण्डका चियाहरु तल दिइउ अनुसार बजार व्यवस्थापन भएको देखिन्छ ।

बजारमा पाइने चियाहरु मध्ये सी.टि.सी. चिया प्रति के.जी रु १५० देखि २५० सम्म पर्न जाने हुन्छ । बजारमा पाइने सि.टि.सि. चियाको गुणस्तर परिक्षण गर्ने कार्य केन्द्रिय खाद्य अनुसन्धानशाखाले गरेको छ । साथै विदेशबाट आयात गरिने चियाको गुणस्तर पनि जांच गरी बजारमा विक्री वितरणमा रहेको पाइन्छ ।



लेखक परिचय : चिया र कफी क्षेत्रमा लामो अनुभव सम्हाल्नु भएका श्री थपलिया बोर्डको योजना अधिकृत पदमा विगत ९ वर्ष देखी कार्यरत हुनुहुन्छ ।

नेपालको पहिलो फिल्टर चुरोट
सतपूर्ण सन्तुष्टि




जनकपुर चुरोट कारखाना लि.

पुराना त्वाकको लागि हस्तिकारक ३ । ९

कफी क्षेत्रको समाचार

कफी एउटा सम्मानित पेयपदार्थ भएको हुनाले संसार भरि नै यसको माग बढी रहेको छ। यसले शरीर मा स्फुर्ति दिनुको साथै केही मात्रामा रोग निको पार्ने काम पनि गर्दछ। कफी विशेष गुणकारी हुनाले यसको मांग दिन प्रति दिन बढ्ने हुनाले कफी खेती तर्फ कृषकहरु बढी अग्रसर हुनु स्वभाविक नै हो।

उचित मूल्य निर्धारण

राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्डले कृषकहरुबाट उत्पादित चेरी कफी मूल्य आ.व. ०५२।०५३ मा रु. २८ प्रति किलो, आ.व. ०५३।०५४ मा प्रति किलो रु. ३६ न्यून मूल्य निर्धारण गरेको थियो। यस वर्ष ०५४।०५५ मा न्यूनतम मूल्य रु ५० प्रति किलो निर्धारण गरेको छ। जसले गर्दा कृषकहरुमा एउटा ठूलो उत्साह नै ल्याई दिएको छ। केही कम्पनी, व्यापारीहरुले समेत प्रतिस्पर्धा गरी खरीद विक्री गर्न पाल्पा साथै अन्य जिल्लाहरुमा समेत आउने हुंदा कफी खेतिमा नयां आयाम थपिएको छ। बोर्डको स्थापना हुनु भन्दा अगाडी कृषकहरुको उत्पादित चेरी कफी सुपथ मूल्य र बजारको अभावमा निराश भई कफीको बुटा नै मासिन लागेको थियो। व्यापारीहरुमा एकाधिकार ((Monopoly) ले गर्दा उचित मूल्य पाएका थिएनन्। तर बोर्डले न्यूनतम मूल्य निर्धारण गर्नुको साथै केही कफी कम्पनीहरुसंग बजार व्यवस्थाको लागी सम्झौता गरीएको छ। जसले गर्दा चेरी कफी विक्री गर्न केही समस्या देखिदैन।

क्षेत्रीय कफी विकास कार्यालयको भूमिका

पश्चिमान्चल विकास क्षेत्रको ११ जिल्ला कफी खेती कार्यक्रम समेट्ने गरी २०५१ सालमा पाल्पा जिल्लाको तानसेन नगरीमा यस कार्यालयको स्थापना भएको छ।

स्थापना काल देखिनै विभिन्न जिल्लाको अगुवा कृषकहरुलाई कफी तालिम दिनुको साथै तरीका प्रदर्शन, गवारो किरा नियन्त्रण प्रदर्शन संचालन गरी रहेको छ। गत वर्ष कास्की र वाग्लुङ्ग जिल्लामा प्राविधिक टोलि खटाई कफी खेति सम्भाव्यता अध्ययन गरीएको थियो। यस कार्यालयले कृषकहरुलाई कफी खेती सम्बन्धी प्रत्यक्ष भेटघाट गरी प्राविधिक सेवा सरसल्लाह प्रदान गरी रहेको छ।

कफी कम्पनी, कफी उद्योग र व्यापारीहरुको खुल्ला प्रतिस्पर्धा :

केही वर्ष अगाडी सानो तिनो खुद्रा व्यापारी बाहेक चेरी कफी खरिद गर्ने व्यक्ति, कम्पनी थिएन, खरिद विक्रीको समस्या नै थियो। तर हाल यो समस्या समाप्त भएको छ। राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्डले आ.व. ०५३।०५४ मा न्यूनतम मूल्य रु. ३७ प्रति किलो तोके तापनि अर्गानिक प्रोडक्ट्स पाल्पाले रु. ४५, नेपाल कफी कम्पनीले रु. ५० प्रति किलो मूल्यमा प्रतिस्पर्धा गरी कफी खरिद विक्री गरेको थियो। यसरी कफी बजारमा पनि प्रतिस्पर्धा हुन लागेको कुरा स्पष्ट छ जसले गर्दा कृषकहरु कफी खेती तर्फ बढी उन्मुख भएका छन्।

अन्य कार्यालय, संघ- संस्थाहरुको भूमिका

क्षेत्रिय कफी विकास कार्यालयको अतिरिक्त अन्य, संघ, संस्था, जिल्ला कृषि विकास कार्यालय, वागवानी विकास केन्द्र, स्थानिय अग्रसरता सहयोग प्रोग्राम, नेपाल कफी व्यावसायिक संघ आदीले कफी खेती विस्तार गर्नको लागि अगूवा कृषक तालिम, कृषक भ्रमण समुह गठन, नतिजा प्रदर्शन संचालन गरी कृषकहरुलाई प्रोत्साहित गरी रहेका छन्। यी संस्थाहरुले क्षेत्रिय कफी विकास कार्यालयको संयोजकत्वमा ९ वटा सामुदायिक वन भित्र कफी खेती विस्तार कार्यक्रम संचालन गरी सकेका छन्।

—रघुपती चौधरी पाल्पावाट

भारतमा कफी खेतीको विकास

—कृष्णराज संग्रौला

भारतमा कफीको बिऊ सर्वप्रथम “बावादान” नाम गरेको साधुले रोपेका हुन् । करिब सन् १६०० तिर ती साधुले मक्काको तिर्थ यात्रा गरेर आफ्नो घर फर्कदा त्यहाँबाट आफ्नो साथमा ७ गोटा अराविका जातको कफीको बिऊ दाना लिइ फर्केका थिए र कफीको बीऊलाई कर्नाटक राज्य नजिक चिनिने डांडामा रोपेका थिए । यसैबाट पछि गएर भारतमा कफी खेतीको विस्तार भएको अनुमान गरिन्छ ।

भारतमा व्यापारिक स्तरमा अराविका र रोवष्टा जातको कफीको खेती गरिन्छ । भारतमा कफी लगाइने कुल क्षेत्रफल १९२२४८ हेक्टर मध्ये १०३३४९ हेक्टर (५३.७६%) मा अराविका र ८८८९९ हेक्टर (४६.२४%) मा रोवष्टा जातको कफी खेती गरिएको छ ।

राज्य अनुसार भारतमा कफी खेतीको क्षेत्रफल यस प्रकार छ —
कर्नाटकमा १०४५४७ हेक्टर, तामीलनाडुमा ३२९०९ हेक्टर

आन्ध्र प्रदेशमा १९९० हेक्टर, आसाममा ७३४, अन्य राज्यमा (महाराष्ट्र, उडिसा, मिजोरम, अन्डमार, मध्ये प्रदेश) ३६० हेक्टर । कफी व्यवसायबाट भारत भरमा २५०००० भन्दा बढी व्यक्तिहरूले रोजगारिको अवसर पाएका छन् ।

विश्व कफी बजारमा भारतीय कफीको देन करिब १.७ देखि २ प्रतिशत सम्म रहेको छ । सन् १९७९ मा भारतले ६२२१५ टन कफी निकासी गरी १६८७८७०००० भारतीय रुपैया आर्जन गरेको थियो र सोही वर्षको विश्व व्यापारमा कफी निकासीको आधारमा भारत चौथो स्थान ओगट्न सफल भएको थियो ।

भारत आफ्नो कफी उत्पादनको धेरै जसो हिस्सा, अमेरिका, क्यानाडा, यूरोप, अष्ट्रेलिया, न्यूजिल्याण्ड, जापान मध्ये पूर्वका देश, बेलायत र सोभियत रुस आदि देशहरूमा निकासी गर्छ । जसबाट कफी खेतीको विकासको लागि भारत निकै अगाडी देखिन्छ र यसले नेपालमा पनि कफी खेतीको विकास र विस्तारमा सहयोग पुऱ्याएको छ ।

चियाको प्राविधिक पक्ष

समुन्द्र सतहबाट करिब ६ हजार फिट उचाई सम्म ओसिलो आर्द्रता युक्त पानी नजम्ने मैदानी भूभाग तथा पहाडी जमिनमा व्यवसायीक रूपमा चियाको खेती गर्न सकिन्छ । सामान्यतया चियाको वोटबाट हाँगा काटिइ गरी कलमी निकालेर तथा चियाको विजबाट विरुवा तयार गरी आवश्यक गोडमेल, सिंचाई, मल औषधीको व्यवस्था गरिन्छ । चियाको वोटलाई हलक्क वढेर अग्लो हुन नदिन बेला-बेलामा विशेष रूपमा पुनिङ्ग (Pruning) गरिन्छ । यसो गर्दा चियाको वोट भ्याम्म हुन आउँछ र यसकै विभिन्न हाँगाहरूबाट मुना पलाउँछ । यिनै मुनाहरूको माथिल्लो भाग (तिन पात) चिया उत्पादनको प्रयोजनको लागि टिपिन्छ । साना-साना पात हुने चाइनिज हाइब्रिड चाइनिज बुश र ठूला-ठूला पात हुने आसामी बुश हालसम्म मुख्यतः दुई प्रकारका चिया नेपालमा रोपण गरिएको देखिन्छ । चाइनिज बुश पहाडी क्षेत्रमा राम्रो संग फस्टाउँदछ र यसबाट बास्नादार अर्थोडक्स (Orthodox Tea) चिया उत्पादन हुन्छ भने आसामी बुश नेपालको तराई भूभागमा राम्रो फस्टाउने भएकोले रोपण गरिन्छ र यसबाट सि.टि.सि (crush tear curl) चिया उत्पादन हुन्छ । पहाडी भेगमा चिया रोपण गरेको ६, ७ वर्षमा नै टिप्न सकिने अर्थोडक्स चिया उच्च गुणस्तर र बास्नादार (High quality & Flavour) को दृष्टिकोणले उच्चस्तरको मानिन्छ, र नेपालबाट निर्यात हुने चिया यही श्रेणीमा पर्दछ ।

QUIZ

१. नेपालमा सर्वप्रथम चिया खेतिको शुरुवात कहिले भयो ?
- वि.स. १९२० मा
२. नेपालमा सर्वप्रथम चिया रोप्ने व्यक्ति को हुन ?
- कर्णेल गजराज सिंह थापा (इलाम)
३. सर्वप्रथम नेपालमा चिया खेतिको शुरुवात कुन जिल्लावाट भयो ?
- इलाम जिल्लावाट
४. सर्वप्रथम नेपालमा स्थापित चिया बगानको नाम के हो ? यसको क्षेत्रफल कति रहेको छ ?
- सर्वप्रथम नेपालमा स्थापित चिया कमान इलाम चिया कमान हो । यसको कुल क्षेत्रफल १३५ एकड रहेको छ ।
५. चियाको उत्पत्ति गर्ने देश कुन हो ?
- चिन
६. नेपालको पुरानो चिया प्रशोधन कारखाना कहाँ छ ? र यसको क्षमता कति छ ?
- पुरानो चिया प्रशोधन कारखाना इलाम चिया बगानमा रहेको छ र यसको वार्षिक क्षमता ४०,००० के.जी. चिया उत्पादन गर्दछ ।
७. नेपालमा रहेको सबैभन्दा ठुलो चिया बगान कुन हो कहाँ छ र यसले कति क्षेत्रफल ढाकेको छ ?
- सबैभन्दा ठुलो चिया बगान भुपाको बने चिया बगान हो यसको क्षेत्रफल कुल २००० एकड मध्ये ७५ एकडमा चिया रोपण गरेको छ ।
८. नेपालमा सबैभन्दा बढी उचाईमा रहेको चिया बगान कुन हो ? यसको उचाई कति छ ?
- इलाम जिल्लाको कन्याम चिया बगान हो, यसको उचाई ५५०० फिट रहेको छ ।
९. निजी स्तरमा नेपालमा चिया खेतिको शुरुवात कहिलेवाट भयो ? र पहिलो स्थापित बगान कुन हो
- वि.सं. २०१६ मा बुधकारण चिया बगान ।
१०. नेपालको सबै भन्दा ठुलो चिया प्रशोधन कारखाना कुन हो र यसको वार्षिक उत्पादन क्षमता कति छ ?
- टोकलाको चिया प्रशोधन कारखाना हो । यसको वार्षिक उत्पादन क्षमता ७ लाख के.जी. रहेको छ ।
११. नेपालमा मुख्यतया कति जातका चिया विरुवा पाइन्छन् र ति के के हुन ?
- चाइनिज पहाडमा र तराईमा आसामी र कम्बोडियन ।
१२. श्री ५ महाराजाधिराजबाट चिया घोषित जिल्लाहरु कुन कुन हुन ? र कहिले घोषणा गरि एको हो ।
- इलाम, भुपा, पाँचथर, धनकुटा र तेह्रथुम । २०३९ सालमा घोषणा भएको हो ।
१३. नेपालमा कति प्रकारका चिया पाइन्छ ? र के के हुन ?
- नेपालमा दुई प्रकारका चिया पाइन्छन् ।
(क) सि.टि.सी. C.T.C
(ख) अर्थोडक्स (Aurthodox)
८. नेपालमा सबैभन्दा बढी उचाईमा रहेको चिया

१४. सर्वप्रथम कफीको उत्पत्ति कहाँबाट भयो ?
- अफ्रिकाको क्याफेन स्टेटबाट
१५. नेपालमा सर्वप्रथम कफी रोप्ने व्यक्ति को हुन् ?
- हिरा गिरी (गुल्मी)
१६. नेपालमा सबैभन्दा पहिले कफी खेतीको शुरुवात गर्ने जिल्ला कुन हो ?
- गुल्मी जिल्ला
१७. नेपालमा कति जातका कफी विरुवाहरु पाइन्छन् ?
- २ जातका, अराविका र रोवस्टा
५. नेपालमा कति सालमा कफी खेतीको शुरुवात भयो ।
- वि.स. २००० मा
६. सबै भन्दा बढी कफी उत्पादन गर्ने देश कुन हो
- ब्राजिल
७. सबै भन्दा बढी कफी को उपभोक्ता भएको देश कुन हो ?
- दक्षिण अमेरीकाको भेनेजुएला

-संकलन : भित्त प्रसाद गिरीला

मिठो वास्ना आउने, गाडा रंग भएको, पिउंदा भरपूर धित
मार्ने थोरै चियापतिले धेरै कप चिया तयार हुने निगमको
आफ्नै बगानमा उत्पादित तथा प्रशोधित ताजा
इलाम टि क्याडी, सुनौला हिमाल, माइभ्याली,
टोकला र सोक्तिम चियाहरु प्रयोग गरी
हामीलाई अझ बढी सेवा गर्ने
मौका दिनुहोस् ।



नेपाल चिया विकास निगम लि.

प्र.का.धुलावारी, भूपा

विक्री केन्द्र, विजुलीबजार, काठमाडौं ।

नेपाल टी एशोसिएशन – एक परिचय

- अश्विनी कुमार अग्रवाल

नेपालमा चिया खेतीको विकास क्रमिक रूपमा भएको र विगतका केही वर्षमा यो विकासले गति लिएको तथ्य सर्वविदितै छ । चिया खेतीको विकासको साथै बजार व्यवस्थापन गर्ने क्रममा चिया व्यवसायी र चिया प्याकिङ्ग गरि विभिन्न ब्राण्डमा बिक्री वितरण गर्ने उद्योगहरूको संख्या बढ्दै आयो । यी चिया व्यापारी र उद्योगीहरूको भूमिका चिया विकासमा अहम् रहेको छ । यस ठूलो समुहलाई संस्थागत गरि यी उद्योगी र व्यापारीहरूको हक र हितको संरक्षण र संवर्द्धन गर्न एउटा एशोसिएशनको आवश्यकता महशुस गरि वि.सं. २०४२ सालमा प्रस्तावित नेपाल टी प्याकर्स एण्ड ट्रेडर्स एसोसिएन को स्थापना भयो ।

त्यस बेलाको संघ संस्था गठन गर्ने कठिन परिस्थितीले यो संस्था विधिवत् दर्ता संवत् २०४८ मंसिर ३० गते श्री यज्ञ प्रसाद बजगाँईको सकृयतामा सम्पन्न भयो ।

प्रत्येक दुई वर्षमा साधारण सभा सहित नेतृत्व परिवर्तन गर्दै आएको यो संस्थाले यही २०५४ पौष २८ गतेको चौथो साधारण सभा द्वारा यस संस्थाको नाम परिवर्तन गरि 'नेपाल टी एशोसिएशन' गरियो ।

विगतका वर्षहरूमा यस एसोसिएशनले समय-समयमा आइपरेको उद्योगी र व्यापारीहरूको समस्या श्री ५ को सरकार समक्ष प्रस्तुत गर्दै आएको र सदस्यहरू को बिच मातृ भावना र समन्वय को संचार गर्दै देशको आर्थिक विकासमा अति नै महत्वपूर्ण यो नगदेबालीको विकासमा सहयोग गर्दै आएको छ ।

विक्रम संवत् २०५० मा आएको भीषण बाढी र पहिरोको



कारण व्यापक जन धन को क्षति हुँदा यस एशोसिएशनले सम्माननीय प्रधानमन्त्री को बाढी पिडित कोषमा रु. ४९,०००।०० को थैलो चढाई सहयोगको एउटा नमूना प्रदान गरेको छ ।

चिया बिक्रीमा चिष्टा उपहार कार्यक्रमहरूको संचालनले विकृति आएकोले यस एशोसिएशनले सो उपहार कार्यक्रमहरूको विरोध गर्दै सबै चिया उद्योगी व्यापारीहरूलाई सार्वजनिक संचार माध्यम मार्फत उपहार कार्यक्रम संचालन नगर्ने आह्वान गरि उक्त विकृति हटाउन सफल भएको तथ्य सर्वविदितै छ ।

एशोसिएशनले नेपाल चिया तथा कफी विकास बोर्डको कार्यकारिणी समितिको बैठकहरूमा आमन्त्रितको रूपमा भाग लिई सहयोग गर्दै आएको र विभिन्न चिया सम्बन्धी कार्य नीति तर्जुमा गर्दा चिया उद्योगी र व्यापारीहरूको विचार प्रस्तुत गर्दै आएको छ । आजको बदलिदो परिस्थितिमा यस एसोसिएशनको यसस बोर्डमा सकृय सहभागिता आवश्यक भएकोले श्री ५ को सरकार ले यस एशोसिएशनको महत्व बुझि यस चिया तथा कफी विकास बोर्डमा स्थायी प्रतिनिधित्व प्रदान गरिदिन हुन माग गर्दै आएको छ ।

चिया प्याकेटहरूको डिजाइन र ब्राण्ड एउटा अर्को सित नबाफिने गरि उद्योग विभागले हाम्रो एशोसिएशन संग समन्वय राखी कार्यरत रहेको छ । यता केही वर्ष देखी केही त्यस्ता प्रस्तावहरूको समस्या आपसी छलफलबाट समाधान गर्दै आएको छ ।

विक्रम संवत् २०५० चैत्र १४ र १५ गते धुलावारीमा आयोजित चिया विकास तथा निकासी प्रवर्द्धन गोष्ठीमा यस एशोसिएशनका महासचिव श्री अश्विनी कुमार अग्रवालले नेपालमा चिया बजारको अवस्था वारे कार्यपत्र प्रस्तुत गर्नु भएको थियो ।

२१ - २२ नवम्बर १९९५ काठमाण्डौमा आयोजित CONSULTATIVE MEETING ON POLICY CONSTRAINTS/FACILITATION FOR PRIVATE SECTOR INVOLVEMENT IN SPECIFIC COMMODITY SUB SECTOR मा यस एशोसिएशन का तत्कालिन अध्यक्ष श्री यज्ञ प्र. वजगाँई र महासचिव श्री अश्विनी कुमार अग्रवाल को सक्रिय सहभागितामा चिया उत्पादन र विक्री वितरणका समस्या र समाधानहरु इंगित गर्ने कार्य भयो र यसै गोष्ठी को सिफारिशमा आधारित चिया नीति २०५४ तर्जुमा भई रहेको र यस राष्ट्रिय चिया दिवस को उपलक्ष्यमा आयोजित गोष्ठीको मुख्य विषय रहेको छ ।

नेपाल नापतौल तथा गुणस्तर विभाग द्वारा आयोजित चियाको गुणस्तर निर्धारण गर्न खाद्य अनुसन्धानशाला समेत सहभागी भएको गोष्ठीमा यस एशोसिएशनले चियाको चारित्रिक गुण र गुणस्तर कायम

गर्ने कार्य सम्पन्न गरिएको थियो ।

नेपालमा चिया को विक्री वितरणमा एकरूपता कायम गर्न यस संस्थाले सवै चिया उत्पादकले आफ्नो उत्पादन चिया अक्सन मार्फत गर्ने जोडदार माँग सवै सभा गोष्ठीमा गरिरहेको छ । चिया बजारमा पारदर्शिता ल्याई राजस्व संकलनमा समेत सहयोग पुऱ्याउने । कार्यमा अग्रसरता देखाउँदै आएको छ ।

चिया को निकासी संवर्द्धन गर्न हाल भई रहेको व्यवस्था अनुपयुक्त भएकोले निकासी गर्दा विक्रीकर श्रोत मै मिन्हा हुने गरी र भुक्तानी को हकमा C.A.D (Cash against Document) व्यवस्था अपनाउनु आजको परि स्थितिमा अनिवार्य देखिन्छ ।

साना निर्यातहरूले हुलाक मार्फत VPP (Value Payble Post) पद्धति द्वारा निर्यात गर्दा नेपाली चिया संसारभरि छरिने र उपभोक्ता सम्म सौभै सम्पर्क हुन सक्ने ठुलो संभावना देखिन्छ र थोरै परिमाण को उत्पादन लाई उचित मुल्य पाउन सहयोग गर्दछ ।

चियाको गुणस्तर बारे जानकारी प्राप्त गर्न टी टेस्टिङ्ग वर्कशप संचालन गर्न र आफ्नो सदस्यहरूलाई सो सम्बन्धी तालिम प्राप्त गराउन यो एशोसिएशन कार्यरत छ र यस सम्बन्धमा चिया तथा कफी विकास बोर्ड को सहयोगको उपेक्षा राख्दछ ।

अन्त्यमा राष्ट्रिय चिया दिवस २०५४ सुखद उपलक्ष्यमा सम्बन्धीत सवैलाई शुभकामना र देशको आर्थिक विकासमा चियाले खेल्न सक्ने गहन भुमिकालाई मनन् गरि यो गोष्ठीले समसायिक चिया नीति निर्माण गर्न सकुन् भनी श्री पशुपतिनाथ संग प्रार्थना गर्दछ ।



लेखक परिचय : अग्रवालज्यू नेपाल टि एसोसिएशनको संस्थापक सदस्य, सचिवबाट क्रमशः महासचिव हुदै हाल उपाध्यक्ष हुनुहुन्छ ।

नेपाल टि एसोसिएशनको विद्यमान कार्यसमिति



अध्यक्ष श्री राजेन्द्र कुमार ढकाल
(गोर्खा लरी प्रा. लि.)



उपाध्यक्ष अश्विनी कुमार अग्रवाल
(शकुन चिया उद्योग)



उपाध्यक्ष श्री त्रिलोक रत्न कंसाकार
(प्रभात चिया उद्योग)



महासचिव श्री कमल राज मैनाली
(न्यु इलाम चिया उद्योग)



सचिव श्री पवन खेतान
(खेतान चिया उद्योग)



कोषाध्यक्ष श्री नागरमल राठी
(युनिक चिया उद्योग)



सदस्य श्री प्रदीप रेग्मी
(मित्तल टी ट्रेडर्स)



सदस्य श्री उदय चापागाई
(नेपाल टी एक्सपोर्ट प्रा. लि.)



सदस्य श्री प्रदीप जयसवाल
(पश्चिम हिमालयन चिया उद्योग)

सदस्य श्री अष्ट बहादुर महर्जन
(सुपर चिया उद्योग)



सल्लाहकार श्री आशकरण संचेती
(संचेती चिया उद्योग)



सल्लाहकार श्री यज्ञ प्र. वजगाई
(उदय श्री चिया उद्योग)



सल्लाहकार श्री राम कुमार राठी
(आर.के. ओभरसीज कं.)

राष्ट्रिय चिया दिवस २०५४ को
सुखद उपलक्ष्यमा
हार्दिक मङ्गलमय
शुभकामना



नेपाल विद्युत प्राधिकरण परिवार

कफी खेती सम्बन्धी केही सुभाब

—बुद्धि राज ढकाल

नेपालमा कफी खेतीको शुरुवात गुल्मी जिल्लाको आँपचौरबाट भएको हो । वि.सं. २००० सालतिर आँपचौर निवासी श्री हिरा गिरी लगायतका कृषकले बर्माबाट अरुविका जातको कफी वीऊ ल्याई आफ्नो बारीमा रोपी उमारे र विस्तारै यी कृषकहरुको प्रयासबाट त्यस भेगमा कफी खेती फैलिदै गयो । लगभग चार दशक पछि कृषि मन्त्रालयको समेत ध्यान यस बाली प्रति आकृष्ट भएकोले वि.सं. २०३३ सालदेखि उन्नतजातको कफी बीउ दक्षिण भारतबाट भिकाई विरुवा तयार गरेर कृषि ऋणको व्यवस्था मिलाएर कृषि विकास कार्यालयको प्राविधिक रेखदेखमा गुल्मी, पाल्पा र अर्घाखाँची जिल्लामा व्यवसायीक रुपमा कफी खेतीको थालनी भयो । यसलाई प्राविधिक टेवा दिन दक्ष जनशक्तिको आवश्यकता भएकोले शुरुमा केही प्राविधिक कर्मचारीलाई विदेशमा तालिमको लागि पठाइयो पनि तर यो क्रम पछि रोकियो । दक्ष जनशक्तिको अभावमा जलवायु, माटो, जमिनको मोहडा, छहारी रुख एवं सिंचाइको व्यवस्था, बोटको तालिम तथा काँटछाँट, प्रशोधन, बजार व्यवस्था, आदि प्राविधिक पक्षतर्फ ध्यान नपुऱ्याई यत्रतत्र छरिएको रुपमा कफी बाली लगाइएको छ । यस हिसाबले आज देशका २०-२५ जिल्लामा कफी खेती गरिएको छ । राष्ट्रिय स्तरमा सबै पक्षको विचार गरी योजनाबद्ध किसिमले संघन रुपमा कफी खेती व्यवसायलाई अगाडि बढाउन दिर्घकालिन नीति नबनेको परिप्रेक्ष्यमा अल्पज्ञान र अव्यवस्थित तरिकाले कफी खेती गरिदा थुप्रै समस्या देखा पर्नु र कृषकहरुमा नकरात्मक प्रभाव पर्न गै यस प्रति अभिरुची घट्नु पनि स्वभाविक हो र अहिले यही देखिएको छ । मलजल, काटछाँट, छहारी रुख आदि प्रबन्धको अभावमा कफीको गुणस्तर र उत्पादन घट्दै गएको छ । रोग कीराको प्रकोप बढ्न थालेको छ ।

कृषकहरुलाई उचित मूल्य दिलाउने भरपर्दो निश्चित बजार व्यवस्था छैन ।

प्रविधि विकास गर्न र उच्च गुणस्तरका वीउ विरुवा उपलब्ध गराउन गुल्मी आँपचौरमा कफी विकास केन्द्रको स्थापना वि.सं.

२०४० सालमा भएको हो तर सो केन्द्रले दक्ष जनशक्ति, श्रोत साधन र निर्देशनको अभावमा उद्देश्य अनुरुपको काम गर्न सकिरहेको छैन । कुनै विदेशी कफी अनुसन्धान केन्द्रसँग सम्पर्क छैन । वि.सं. २०४२ सालमा नै बुटवल मणिग्राममा कफी प्रशोधनको लागि स्थापित नीजिस्तरको नेपाल कफी कम्पनीले कृषकहरुद्वारा उत्पादित कफी सबै जिल्लाबाट उठाउन नसकेको र उचित मूल्य दिन नसकेको गुनासो कृषकहरुको छ भने राम्रो गुणस्तरको कफी उत्पादन गर्न नसकेको गुनासो ग्राहक वर्गको छ ।

चिया एवं कफी उद्योगको समुचित विकास गर्न र श्री ५ को सरकारलाई चिया कफी सम्बन्धी नीति निर्माण गर्न र कार्यान्वयन पक्षमा राय सुभाब दिन, बजार व्यवस्था मिलाउन राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्डको गठन वि.सं. २०४९ सालमा भएको हो । हाल बोर्ड मार्फत कफी दानाको बिक्री व्यवस्था मिलाएकोले किसानहरुमा केही हौसला आएको छ । कफी सम्बन्धी विभिन्न निकायसँग समन्वय राख्ने, जिल्ला एवं फिल्डस्तरमा देखा परेको समस्या र समाधानका उपाय बारे बोर्डलाई जानकारी गराउने उद्देश्य राखी वि.सं. २०५१ सालमा क्षेत्रीय कफी विकास कार्यालय पाल्पा तानसेनमा स्थापना भएको छ । यसले विभिन्न जिल्लामा कफी पकेट क्षेत्र छनौट, तथ्यांक



संकलन, नर्सरी धनी तालिम, मूल्य निर्धारण गर्न लागत खर्च अध्ययन, बाली संरक्षण प्रदर्शन र कफी सम्बन्धी प्रचार-प्रसार गर्ने लक्ष्य लिएको छ । जिल्ला स्थित कृषि विकास कार्यालयहरुले कफी बगैँचा एवं नर्सरी स्थापना र प्राविधिक रेखदेख गर्दै आइरहेका छन् ।

सुभावहरु

नेपालको मध्यवर्ती पहाडी क्षेत्र अराबिका कफी खेतीको लागि उपयुक्त ठहरिएको छ । कफी एक महत्वपूर्ण नगदेबाली हो । यसको विकासले कृषकको आय आर्जनमा उल्लेखनीय वृद्धि हुन सक्दछ । विदेशमा निर्यात गरी विदेशी मुद्रा आर्जन गर्ने एक राम्रो श्रोत हुन सक्छ र आन्तरिक खपतको लागि विदेशबाट कफी आयात गर्नु पर्ने अवस्था रहनेछैन तर यसको विकासका लागि गर्नु पर्ने थुप्रै कार्य छन् ।

१. अध्ययन अनुसन्धान :

नेपालको हावापानी, फल उत्पादन क्षमता र गुणस्तरको हिसावले कुन उचाईको लागि कफीको कुन जात बढी फाईदाजनक छ भन्ने बारे खासै अध्ययन भएको छैन । मलखाद, बाली संरक्षण, छहारी रुख, काटछाँट, सिंचाई, प्रशोधन आदि विषय अध्ययन परिक्षण गरिनु पर्दछ । अध्ययन अनुसन्धानको लागि राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड, नेपाल कृषि अनुसन्धान परिषद र कृषि विभाग बीच सम्मन्वय कायम गरी दीर्घकालिन कफी नीति निर्माण गरी कार्यान्वयन गरिनु पर्ने देखिन्छ ।

विदेशी कफी अनुसन्धान केन्द्रसंग सम्पर्क राखि उनीहरुको अनुभवबाट फाइदा लिन सकिन्छ ।

२. कफी नर्सरी :

स्वस्थ र राम्रो गुणस्तर भएको माउबोटबाट राम्रो

फल छनौट गरी नर्सरीमा कफी बिरुवा उत्पादन गर्नु पर्छ । फार्म र कृषि विकास कार्यालयको प्राविधिक रेखदेखमा नीजि नर्सरीलाई स्तरिय बिरुवा तयार गर्न लगाउनु पर्छ । जथाभावी बिरुवा तयार गर्ने र आफुखुशी बिरुवा विक्री गर्नमा रोक लगाउनु पर्छ ।

३. कफी क्षेत्र :

विविध पक्षमा अध्ययन गरी जिल्लाको कुन क्षेत्रमा कफीको विस्तार गर्ने, पकेट प्याकेजको रूपमा कफीको विकास गरिनु पर्छ । छनौट भएका क्षेत्रमा कफी बगैँचा एवं नर्सरी स्थापना गर्न सामाग्री र ऋणमा सहूलियत दिनु पर्छ ।

४. कृषक तालिम :

नर्सरी एवं कफी खेती सम्बन्धी तालिम कफी खेती गरिने क्षेत्रका किसानहरुलाई दिनु अति आवश्यक छ । उनीहरुको हौसला र अनुभव बढाउन दक्षिण भारत तथा श्रीलंका जस्तो कफी क्षेत्रमा अध्ययन भ्रमणको निमित्त पठाउनु पर्छ ।

५. दक्ष प्राविधिक जनशक्तिको विकास :

नेपालमा कफी एक नयाँ बालीको रूपमा रहेकोले यस सम्बन्धी प्राविधिक ज्ञानको कमी छ । प्राविधिक जनशक्तिलाई दक्ष बनाउन यसलाई प्राथमिकता दिई विदेशमा तालिम तथा अध्ययन भ्रमणमा बढी संख्यामा प्राविधिक कर्मचारी पठाउनु पर्छ ।

६. बजार व्यवस्था :

कृषकहरुद्वारा उत्पादित कफी उचित मुल्यमा बिक्री हुन्छ भन्ने विश्वास एवं अनुभूति व्यवहारबाट उनीहरुलाई दिलाउन सक्नुपर्छ । नेपाल कफी कम्पनी, साल्ट ट्रेडिङ

वा अन्य संस्था (Private sectors) सँग लामो अवधिको लागी सम्झौता गरिनु पर्ने देखिन्छ। कृषकहरुलाई अन्तर्राष्ट्रिय स्तरमा प्रतिस्पर्धा गर्न सक्ने कफी उत्पादन गर्न प्रोत्साहित गर्नु पर्छ।

७. प्रशोधन केन्द्र :

आन्तरिक खपत एवं बाह्य निर्यातको लागि कफी दानाको बोका हटाउन र राम्रो कफी धुलो उत्पादन गर्न आवश्यकता अनुसार कफी बढी उत्पादन हुने जिल्लामा प्रशोधन केन्द्र राखिनु पर्छ। चियामा भए जस्तै 'पाल्या कफी' वा 'गुल्मी कफी' वा अन्य जिल्लाको कफी बीच प्रतिस्पर्धा हुन्छ र गुणस्तरमा सुधार आउँछ। घरेलु स्तरमा कफी बोका छोडाउने, कफी दाना भुट्ने, कफी धुलो तयार गर्ने मेशिनहरु नमूनाको रूपमा ल्याई कृषि औजार कारखाना वा बी.टी.आई.वा डी.सी.एस. प्रविधि विकास बुटवलद्वारा उत्पादन गरी सस्तो मुल्यमा कृषकहरुलाई उपलब्ध गराउनु पर्छ। गुणस्तरमा सुधार ल्याउन कफी दाना सुकाउने, भण्डारण गर्ने र प्रशोधन गर्ने तरिकामा सुधार गर्नु जरुरी छ।

८. कफी उत्पादन कृषक समूह वा संघ :

जिल्ला स्थित कफी उत्पादन समूह वा कफी व्यवसायी संघलाई प्राविधिक, आर्थिक, भौतिक एवं नैतिक रूपले सहयोग गर्नु पर्छ। तिनीहरु फिल्डस्तरमा काम गर्ने मुख्य र वास्तविक व्यक्तिहरुको संगठन हुन्।

९. कृषि ऋण :

जिल्लाका कफी क्षेत्रमा सरल र सुलभ तरिकाले कृषि ऋण उपलब्ध गराउनु पर्छ। कफी बाली लगाएको ६ वर्ष देखि मात्र राम्रो उत्पादनमा आउने भएको हुँदा सो अवधिको लागि व्याजदरमा ५० प्रतिशत छुट हुनु आवश्यक छ। त्यस्तै मेशिनरी औजार खरिद र सिंचाइको लागि सहूलियतपूर्ण ऋण किसानले पाउनु पर्ने देखिन्छ।

१०. सामुदायीक वन र ऐलेनी जमिनमा कफी खेती :

सामुदायीक वन र पातलो रुखहरु भएको वनमा कफी बाली लगाउन उपयुक्त देखिएमा सो को विकासका लागि कृषि विकास कार्यालय, वन कार्यालय, भू-संरक्षण कार्यालय एवं सामुदायीक संस्थाको सहभागिता गराई कफी बाली लगाउन कार्यक्रम ल्याउनु पर्ने देखिन्छ। त्यस्तै ऐलेनी पर्ती जग्गामा भूमिसुधार मन्त्रालयसंग समन्वय गरी ५० वर्षको लागि कफी बाली लगाउन इच्छुक कृषकहरुलाई लीजमा जमिन दिनु राम्रो हुने महसुस गरिएको छ।

११. प्रचार प्रसार :

कफि उत्पादन गर्ने, प्रशोधन गर्ने, बजार व्यवस्था, खाने तौर-तरिका बारे पत्रपत्रिका पुस्तक, पम्पलेट, स्लाइड, रेडियो, टेलिभिजन, डकुमेन्ट्री फिल्म आदिको माध्यमबाट व्यापक प्रचार-प्रसार गराउनु आवश्यक छ। कफी वर्ष मनाएर, प्रदर्शनी गरेर र कफी हाउस शहरका मुख्य ठाउँमा राखेर स्वदेशी कफीको धुलो बिक्रीको समेत व्यवस्था मिलाउन सकिन्छ।

१२. कफी आयोजना (प्रोजेक्ट) :

माथि उल्लेखित कार्यमा गति दिन र व्यवस्थित किसिमले कार्य संचालन गर्न एक सहयोगी आयोजना (कफी प्रोजेक्ट) को आवश्यकता देखिएको छ। प्रकृत प्रदत्त जलवायु र माटोको पहिचान गरी कफी जस्तो सही बालीको विकास गर्न सकेमा देशले निकै फाइदा लिन सक्छ, र कृषकको आयस्तरमा वृद्धि हुन्छ।

लेखक परिचय : फलफूल विज्ञ श्री ढकाल विगतमा कफी क्षेत्रमा पनि अनुभवी मानिनु हुन्छ।

राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्डले चिया दिवस २०५४ को उपलक्ष्यमा कार्यक्रम विशेष उत्साहको साथ सम्पन्न गर्नका लागि विभिन्न महानुभावहरू सहितको चार वटा विभिन्न उप-समितिहरूको नामावली सान्दर्भिक ठानिएकोले प्रकाशित गरिएको छ ।

मेला उप-समिति

क्र.सं	पदाधिकारीहरूको नामावली	कार्यालय / ठेगाना	कैफियत
१	उदय चापागाईं	नेपाल टि एक्सपोर्ट, काठमाडौं	संयोजक
२	अश्विनी कुमार अग्रवाल	सकुन चिया उद्योग, काठमाडौं	सदस्य
३	कमल मैनाली	न्यू इलाम चिया उद्योग, काठमाडौं	सदस्य
४	प्रदिप रेग्मी	मितल टि ट्रेडर्स, काठमाडौं	सदस्य
५	यज्ञ वज्रगाईं	उदय श्री चिया उद्योग, काठमाडौं	सदस्य
६	नन्द प्रसाद गौचन	रोप वे लाइन कलकी, काठमाडौं	सदस्य
७	शुरेश नाथ वास्तोला	रा.चि.तथा कफी विकास बोर्ड	सदस्य-सचिव

गोष्ठि उप-समिति

१	महेश कुमार अग्रवाल	नेपाल चेमर्स अफ कमर्स	संयोजक
२	राजेन्द्र कुमार ढकाल	नेपाल टि प्याकर्स एशोसिएशन	सदस्य
३	छत्र गिरी	गिरिवन्धु टि स्टेट वुडवारी, भ्र्पा	सदस्य
४	चण्डी पराजुली	डाँफे चिया कारखाना, भ्र्पा	सदस्य
५	डा. गोपाल श्रेष्ठ	कृषी उद्यम केन्द्र नेपाल उद्योग वाणीज्य सघ	सदस्य
६	कृष्ण घिमिरे	नेपाल कफी कम्पनी, वुटवल मनीग्राम	सदस्य
७	शोम सिटौला	विशाल नगर, काठमाडौं	सदस्य
८	किरण कुमार पन्त	MSD इन्टरनेशनल प्रा. लि.	सदस्य
९	डा. देवभक्त शाक्य	कृषी उद्यमी केन्द्र, काठमाडौं	सदस्य
१०	माधव टिप थपलिया	रा.चि.तथा कफी विकास बोर्ड, के.का.	सदस्य-सचिव

स्मारिका प्रकाशन उप-समिति

१	गणेश रसिक	साभा प्रकाशन, ललितपुर	संयोजक
२	मुक्ती राज शर्मा	रा.चि.तथा कफी विकास बोर्ड	सदस्य
३	डा. देवभक्त शाक्य	कृषी उद्यमी केन्द्र, काठमाडौं	सदस्य
४	अश्विनीकुमार अग्रवाल	सकुन चिया उद्योग, काठमाडौं	सदस्य
५	डा. सोम प्रसाद गौचन	प्राध्यापक, त्रिभुवन विश्वविद्यालय	सदस्य
६	मनोज खनाल	रा.चि.तथा कफी विकास बोर्ड	सदस्य-सचिव

पुरस्कार-ब्यवस्था उप-समिति

१	भुवन पाठक	रा.चि.तथा कफी वि.बोर्ड	संयोजक
२	महेश कुमार अग्रवाल	टि प्लान्टर्स एशोसिएशन	सदस्य
३	यज्ञ प्रसाद वज्रगाईं	उदय श्री चिया उद्योग, काठमाडौं	सदस्य
४	डा. देव भक्त शाक्य	कृषी उद्यमी केन्द्र, काठमाडौं	सदस्य
५	रामकुमार राठी	हिमाल चिया उद्योग प्रा.ली. विराटनगर, मोरङ	सदस्य
६	मुक्ति राज शर्मा	रा.चि.तथा क.वि.बोर्ड	सदस्य-सचिव

राष्ट्रीय चिया तथा कफी विकास बोर्डका सदस्यहरू

अध्यक्ष

डा. प्रकाशचन्द्र लोहनी
माननिय कृषि मन्त्री

प्रताप कुमार पाठक

सह-सचिव
कृषि मन्त्रालय

ध्रुव जोशी

कार्यकारी निर्देशक
राष्ट्रिय कृषि अनुसन्धान परीषद

उपाध्यक्ष

श्रीमती सरस्वती राई
मनोनित, (इलाम)

भीम व. अधिकारी

सह-सचिव
अर्थ-मन्त्रालय

हेम गुरुङ

महा-प्रबन्धक
नेपाल चिया विकास निगम

छत्र गिरी

(प्रतिनिधि)

नीजि चिया उत्पादक संघ

निरञ्जन वराल

सह-सचिव

उद्योग मन्त्रालय

पूर्ण वहादुर खत्री

(प्रतिनिधि)

नीजि कफी उत्पादक, गुल्मी

बलराम खनाल

(प्रतिनिधि)

साना चिया किसान, चितवन

देवेन्द्र प्रताप शाह

महाप्रबन्धक

कृषि विकास बैंक

चन्द्र वहादुर डाँगी

(प्रतिनिधि)

साना कफी विकास, झापा

महेश अग्रवाल

(प्रतिनिधि)

चिया उत्पादक संघ, भद्रपुर

केशव प्रसाद काफ्ले

कार्यकारी निर्देशक

व्यापार प्रवर्द्धन केन्द्र

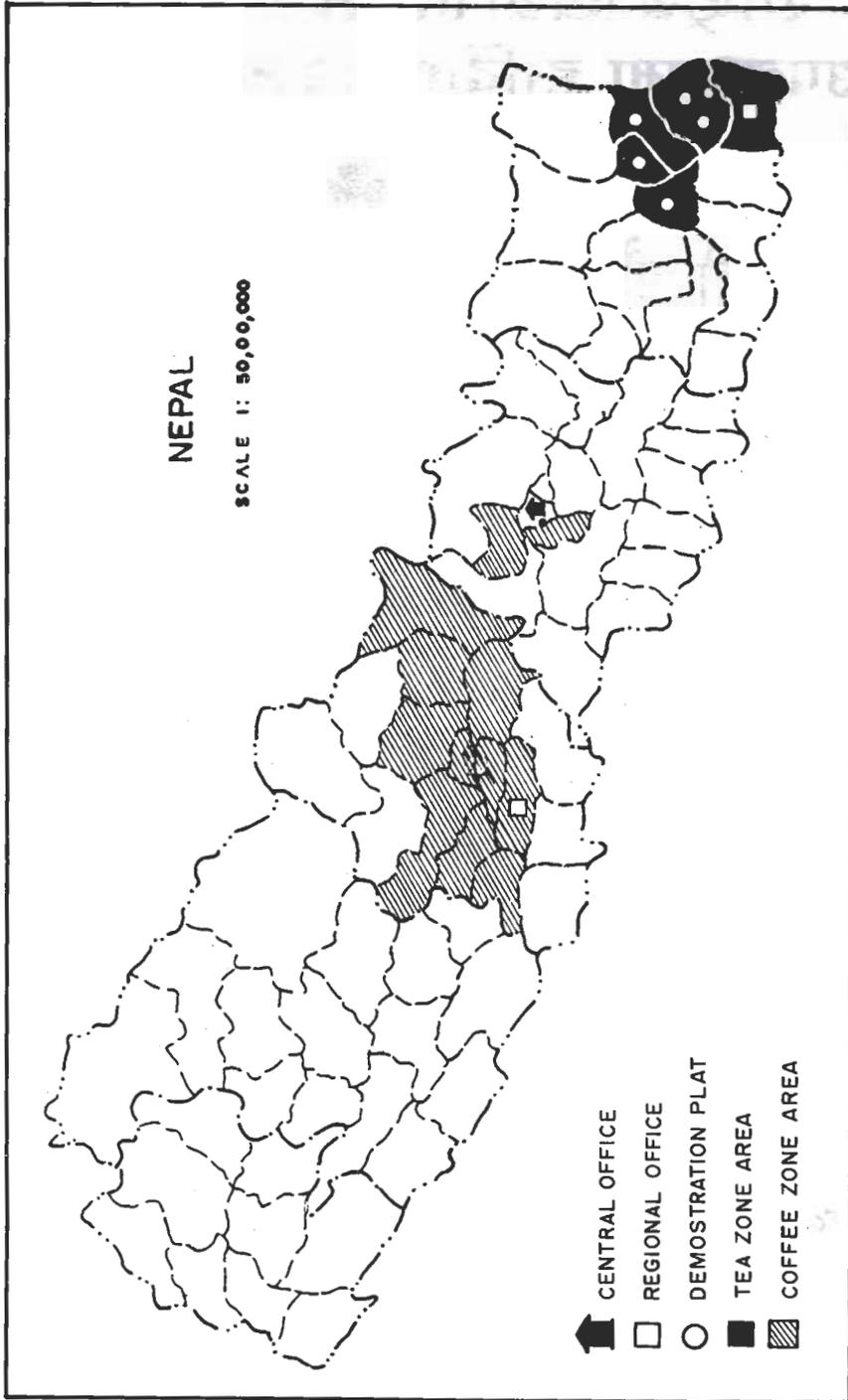
भूवन पाठक

कार्यकारी निर्देशक

सदस्य सचिव

रा.चि.क.वि बोर्ड

TEA & COFFEE ZONE AREA IN NEPAL



राष्ट्रिय चिया दिवस २०५४ को सुखद
उपलक्ष्यमा हार्दिक मङ्गलमय शुभकामना ।



मेरो पौरख, मेरो गौरख, मेरो काठमाडौं

मेयर
केशव स्थापित
काठमाडौं महानगरपालिका

Published by

National Tea & Coffee Development Board, Central Office,
P. B.No. 9683, New Baneswor, Kathmandu, Nepal.
Phone No. 4-90214, Fax : 977-01-490371

<i>Advisor</i>	: Bhuban Pathak, Exeucative Director
<i>Souvenir Sub-Comittee</i>	: Ganesh Rasik CO-ORDINATOR (Sajha Prakashan), Aswini Kr. Agrawal, Muktiraj Sharma, Dr. Dev Bhakta Shakya & Dr. Som Prasad gauchan.
<i>Editor in Chief</i>	: Manoj Khanal
<i>Co-Editor</i>	: Prem Acharya
<i>Advertisement</i>	: Tanka prasad oli, Suman Trikhatri
<i>Cover Design</i>	: Manish Designer
<i>Computer Layout</i>	: Vajra Computer Home
<i>Printing</i>	: Sewa Printing Press, Teku.

