കേര രാജാവ്

തേങ്ങയിൽനിന്നു മൂല്യവർധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളുണ്ടാക്കാൻ കമ്പനികളുടെ നീണ്ട നിര

എം.ഡി.വർഗീസ്

കൊച്ചി ● അതിവേഗ വളർച്ച നേടുന്ന ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ വ്യവസായ രംഗത്തു നാളികേരോൽപാദക കമ്പനികൾ സാന്നിധ്യം ശക്തമാക്കുന്നു. തെങ്ങിൽനിന്നു നീരയും പായ്ക്കറ്റിലാക്കിയ ഇളനീരും തൊട്ട് തേങ്ങാപ്പൊടി, തേങ്ങാപ്പാൽ, വെർജിൻ ഓയിൽ വരെയുള്ള നിരവധി ഉൽപന്നങ്ങളുണ്ടാക്കി വിപണിയിലെത്തിക്കാൻ കർഷക കൂട്ടായ്മയോടെ കേരളത്തിൽ ഏഴു കമ്പനികൾ ഇതിനകം റജിസ്റ്റർ ചെയ്തു പ്രവർത്തനം തുടങ്ങി. കർണാടകയിൽ രണ്ടും ആന്ധ്രാ പ്രദേശിൽ ഒന്നും ആരംഭിച്ചിട്ടുണ്ട്.

ഓരോ കമ്പനിയും ആദ്യ വർഷം 10 കോടി രൂപയുടെയും രണ്ടാം വർഷം 20 കോടി രൂപയുടെയും വിറ്റുവരവാണ് ലക്ഷ്യമിടുന്നത്. കേരളത്തിൽ മാത്രം 20 കമ്പനികൾ ആരംഭിക്കാൻ പദ്ധതിയുണ്ടെന്ന് നാളികേര വികസന ബോർഡ് ചെയർമാൻ ടി.കെ. ജോസ് പറഞ്ഞു. ഓരോന്നിന്റെയും കീഴിൽ പത്തു ലക്ഷം തെങ്ങുകളുമുണ്ടാകും. ഉൽപാദനം, വിളവെടുപ്പ്, ഉൽപന്ന സംസ്കരണം, വിപണനം എന്നിവയെല്ലാം കമ്പനി നിർവഹിക്കും. ഓരോ കമ്പനിയും പ്രതിവർഷം അഞ്ചു കോടി നാളികേരം സംഭരിച്ച് ഉൽപന്നമാക്കി വിപണിയിലെത്തിക്കുമെന്നു കണക്കാക്കുന്നു.

നാളികേര വികസന ബോർഡിന്റെ ആഭിമുഖ്യത്തിൽ റബർ പ്രൊഡ്യൂസേഴ്സ് സൊസൈറ്റികളുടെ മാതൃകയിലാണ് ഉൽപാദകരുടെ സംരംഭത്തിന് രൂപം നൽകിയിരിക്കുന്നത്. 5000 തെങ്ങുകളടങ്ങിയ പ്രാഥമിക സംഘം, ഈ സംഘങ്ങൾ ചേർന്ന് ഫെഡറേഷൻ, ഫെഡറേഷനുകൾ ചേർന്ന് കമ്പനി എന്നതാണ് ഘടന. കമ്പനി നിയമമനുസരിച്ച് റജിസ്റ്റർ ഓഫ് കമ്പനീസിൽ റജിസ്റ്റർ ചെയ്തിരിക്കുന്നതിനാൽ സ്വതന്ത്രമായ പ്രവർത്തനത്തിന് സൗകര്യമുണ്ട്. ലിമിറ്റഡ് കമ്പനിയായതുകൊണ്ട് നിക്ഷേപത്തിനനുസരിച്ചു മാത്രമേ സാധ്യതയുള്ളൂ. ഡയറക്ടർ ബോർഡും പുറത്തുനിന്നു നിയമിച്ച പ്രഫഷനൽ ചീഫ് എക്സിക്യൂട്ടീവ് ഓഫിസറുമുണ്ടാകും. വ്യക്തികൾക്കും ഉൽപാദക സ്ഥാപനത്തിനും കമ്പനിയിൽ ഓഹരിയെടുക്കാം. ഒരംഗത്തിന് ഒരു വോട്ട് മാത്രമേ ഉണ്ടായിരിക്കുകയുള്ളൂ. ചെറുകിട നാമമാത്ര കേര കർഷകർക്കു പ്രാതിനിധ്യം ഉറപ്പാക്കുന്നു. കമ്പനിയുടെ പ്രവർത്തനമനുസരിച്ച് ലാഭ വിഹിതവും ലഭിക്കും.

കണ്ണൂർ, മലപ്പുറം, പാലക്കാട്, ആലപ്പുഴ, കോഴിക്കോട്, തൃശൂർ, കൊല്ലം എന്നീ ജില്ലകളിലാണ് ഇതിനകം പ്രവർത്തനം തുടങ്ങിയിട്ടുള്ളത്.

തെങ്ങുകൃഷി പ്രോൽസാഹിപ്പിക്കുന്നതിനോടൊപ്പം സംസ്കരണത്തിനും വിപണനത്തിനും സംവിധാനമുണ്ടാക്കി, കർഷകർക്ക് ഉയർന്ന ആദായം ഉറപ്പുവരുത്തുക എന്നതാണ് ലക്ഷ്യം. 'കുടുംബശ്രീ' വൻ വിജയമാക്കിയ ടി.കെ. ജോസ്, കൃഷിക്കാരുടെ കൂട്ടായ്മയോടെ കേര മേഖലയിലെ പ്രശ്നങ്ങൾക്കു പരിഹാരം കാണാനാകുമെന്നു കണക്കുകൂട്ടുന്നു.

പരീക്ഷണാടിസ്ഥാനത്തിൽ 200 തെങ്ങുകളിൽനിന്ന് നീര എടുക്കാൻ തുടങ്ങി. കേരളത്തിൽ ഒരു തെങ്ങിൽനിന്ന് സാധാരണ നിലയിൽ ലഭിക്കുന്ന വരുമാനം 1000 രൂപ. നീര ഉൽപാദിപ്പിക്കുമ്പോൾ 3000 രൂപയാകും. ചെലവെല്ലാം കഴിച്ച് 1500 രൂപയെങ്കിലും കർഷകനു ലഭിക്കും. പഞ്ചനക്ഷത്ര ഹോട്ടലുകളിൽനിന്നു വരെ നീരയ്ക്ക് അന്വേഷണങ്ങളുണ്ട്.

പായ്ക്കറ്റിലാക്കിയ തേങ്ങാ വെള്ളം തൊട്ട് തേങ്ങാപ്പാൽ, ബിസ്കറ്റ്, ഷുഗർ തുടങ്ങിയവ ഉൽപാദിപ്പിക്കാനും ദീർഘകാലം സൂക്ഷിച്ചുവയ്ക്കാനും ആവശ്യമായ സാങ്കേതിക വിദ്യ വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിട്ടുണ്ട്. ചകിരി, ചിരട്ട തൊട്ട് തെങ്ങിൻ പട്ടയും തടിയും വരെ ഉപയോഗിക്കാനുള്ള ഏകീകൃത പദ്ധതിയാണ് കമ്പനി ലക്ഷ്യംവയ്ക്കുന്നത്.

സ്വതന്ത്ര വ്യാപാരക്കരാറുകൾ, ശ്രീലങ്ക, ഫിലിപ്പീൻസ് തുടങ്ങിയ രാജ്യങ്ങളിൽനിന്ന് നീരയുടെയും മറ്റു നാളികേര ഉൽപന്നങ്ങളുടെയും ഇറക്കുമതി വർധിക്കാൻ വഴിയൊരുക്കുന്ന സാഹചര്യത്തിൽ ഇത്തരം സംരംഭങ്ങൾക്ക് കൂടുതൽ പ്രസക്തിയുണ്ടെന്ന് ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ മേഖലയിലെ വിദഗ്ധനും കോൺഫെഡറേഷൻ ഓഫ് ഇന്ത്യൻ ഇൻഡസ്ട്രിയുടെയും ടൈ കേരളയുടെയും ഈ വിഭാഗത്തിന്റെ ചുമതലക്കാരനുമായ ശിവദാസ് ബി. മേനോൻ ചൂണ്ടിക്കാട്ടി. ശ്രീലങ്കയിൽ നിന്ന് തീരുവ കൂടാതെ നീര ഇറക്കുമതി ചെയ്യാം. നാളികേര ഉൽപന്നങ്ങൾക്ക് നിലവിൽ 30% തീരുവയുണ്ട്. കൂടുതൽ മെച്ചപ്പെട്ട സാങ്കേതിക വിദ്യയുമായി ശ്രീലങ്കൻ വ്യവസായികൾ ഇന്ത്യയിലെത്തി സംയുക്ത സംരംഭങ്ങൾ ആരംഭിക്കാൻ താൽപര്യം പ്രകടിപ്പിക്കുന്നുണ്ടെന്ന് അദ്ദേഹം പറഞ്ഞു.

നാളികേര വികസന ബോർഡ്, ഉൽപാദക കമ്പനികൾക്ക് പരമാവധി 50 ലക്ഷം രൂപ എന്ന വ്യവസ്ഥയിൽ 25% പണം നൽകും. സംസ്ഥാന സർക്കാർ വേറെ 25 ശതമാനവും (പരമാവധി 25 ലക്ഷം രൂപ) നൽകുന്നു. ഇതിനു പുറമെ, സ്മോൾ ഫാർമേഴ്സ് അഗ്രി ബിസിനസ് കൺസോർഷ്യത്തിൽ നിന്ന്, ഓഹരിയിലേക്ക് 10 ലക്ഷം രൂപയുടെ ഗ്രാന്റിനും അർഹതയുണ്ട്. മാനേജ്മെന്റ് ബിരുദധാരികളെയും വിദ്യാർഥികളെയും കമ്പനിയുടെ പ്രവർത്തനത്തിൽ സഹകരിപ്പിക്കുന്നതിന് ബോർഡിന്റെ സംവിധാനം സഹായിക്കുന്നു. നാളികേരോൽപന്നങ്ങൾക്ക്, ആഭ്യന്തര വിപണിയിലും വിദേശത്തും പ്രിയം കൂടിക്കൊണ്ടിരിക്കെ, കമ്പനികൾക്ക് വൻ നേട്ടമുണ്ടാക്കാനാകുകയും ചെയ്യും.