



एक महामारी रोग (कोविड-19): शुष्क क्षेत्र सब्जी फसलों में प्रभाव और नए अवसर

प्रमोद कुमार यादव, जगन सिंह गोरा¹, शीतल रावत, प्रियंका कुमावत और दुष्यंत परिहार²

उद्यान विज्ञान विभाग, कृषि महाविद्यालय, स्वामी केशवानंद राजस्थान कृषि विश्वविद्यालय, बीकानेर

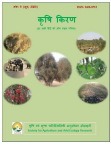
¹आई.सी. ए. आर.- केंद्रीय शुष्क संस्थान बागवानी, बीकानेर

²विभाग, एप्लाइड प्लांट साइंस (हॉर्टिकल्चर), बाबासाहेब भीमराव अंबेडकर विश्वविद्यालय, लखनऊ

भारत का पश्चिमी राजस्थान शुष्क क्षेत्र के अंतर्गत आता है जो की राज्य का 60 प्रतिशत से अधिक भौगोलिक क्षेत्र है। इस क्षेत्र का एक बड़ा भाग अनुकूल जलवायु स्थिति और आईजीएनपी नहर के पानी के स्रोत के कारण शुष्क क्षेत्र में कद्दू वर्गीय सब्जियों और क्लस्टर बीन की वाणिज्यिक खेती के लिए जाना जाता है। अच्छी गुणवत्ता वाले बीज और आईसीएआर संस्थान और कृषि विश्वविद्यालयों द्वारा विकसित तकनीक किसानों के लिए और अधिक अवसर प्रदान करती है। विशेष रूप से, कद्दू वर्गीय सब्जियों को लो-टनल तकनीकों के तहत बिना मौसम के भी जनवरी से जून के दौरान शुष्क क्षेत्र में लगाया जा रहा है। जिसे दिल्ली, अमृतसर, लुधियाना, चंडीगढ़, जयपुर आदि जैसे आसपास के शहरों में बेचकर शुष्क क्षेत्र के किसान अच्छी आमदनी कमा रहे हैं। लेकिन जनवरी 2020 के दौरान चीन से कोविड -19 के नाम से भारत में

आयी एक महामारी रोग के कारण सभी औद्योगिक क्षेत्रों और भारतीय मानव जीवन शैली के विभिन्न तरीकों में आये बदलाव से अर्थव्यवस्था खास ही प्रभावित हुई है। शुष्क क्षेत्र सब्जियों की आपूर्ति भी लॉकडाउन अवधि के तहत कोविड -19 से बुरी तरह प्रभावित हैं। किसान बड़े शहरों में और यहां तक कि उनके स्थानीय बाजार में भी अपनी सब्जियां बेच नहीं पा रहे हैं। यह महामारी काल शुष्क क्षेत्र के कद्दू वर्गीय सब्जियां उगाने वाले किसानों को सबसे बड़ा नुकसान दे रहा है।

एक समय था, जब यह क्षेत्र बहुत खराब संसाधनों और कृषि फसलों की उत्पादकता के कारण अपने संघर्ष जीवन की वजह से जाना जाता था। भारत की स्वतंत्रता से पहले, लोग सब्जियों (कद्दू वर्गीय सब्जियों, केर, सांगरी और क्लस्टर बीन) को सुखा कर साल की खपत के लिए संग्रहीत करते थे। कोविड-19 ने आज 1900 के दशक के शुष्क क्षेत्र कृषि



की पुरानी तकनीकों को फिर से प्रकाश में ला दिया है। भारत के लोगों द्वारा प्राचीन काल से ही खाद्य और औषधीय प्रयोजनों के लिए कद्दू वर्गीय सब्जियों को उगाया जाता रहा है क्योंकि यह कैलोरी वसा कोलेस्ट्रॉल विटामिन एंटीऑक्सीडेंट और सोडियम खनिजों के रूप में विभिन्न पोषक तत्व प्रदान करती है। कद्दू वर्गीय सब्जियों में ज्यादा पानी होता है और इनमें महत्वपूर्ण इलेक्ट्रोलाइट्स भी होते हैं वे गर्म मौसम, कब्ज, गुर्दे की पथरी, हड्डियों के स्वास्थ्य, कैंसर, हृदय, मधुमेह, सूजन, रक्त थक्का, एलर्जी, त्वचा की देखभाल आदि में निर्जलीकरण को रोकने में मदद करते हैं। इसलिए किसानों द्वारा सब्जियों को सुखाना और उत्पादों में प्रसंस्करण कर मूल्य वर्धन की तकनीकों से इस महामारी से हुई आर्थिक नुकसान से बचा जा सकता है जैसे ककड़ी (अचार, चेहरे की क्रीम, सॉस और सूप), तरबूज (अचार, तेल, कैंडी, जूस, जैम, जेली, फल-बार, मुरब्बा, शर्बत और मादक बियर), खरबूजा (कैंडी और बिस्कुट), घेरकिन (रेडी. टू. ईट जार), ऐश गार्ड (आगरा पेठा, कैंडी, अचार), लोकि (टूटी फ्रूटी, जूस, संगीत वाद्ययंत्र जैसे सितार तूम्बी, जैम, सॉस और कैंडी), स्नेक गार्ड (सांबर), तोरी

(स्क्रबिंग पैड), करेला (जूस, अचार और सुखा फल) और काचरी (सुखा फल और पाउडर) से विभिन्न मूल्य वर्धक उत्पाद बनाने से बाज़ार प्रतिकूल समय में होने वाली आर्थिक हानि से बचा जा सकता है। इसलिए लघु कुटीर इकाई स्वयं सहायता समूहों आदि के माध्यम से आधुनिक वैज्ञानिक प्रौद्योगिकियों को अपनाकर उपरोक्त मूल्य वर्धित उत्पाद का निर्माण किया जा सकता है। उदाहरण के लिए पश्चिमी राजस्थान में स्थापित एमडीएच कंपनी और केर काचरी संगरीफली के शुष्क उत्पाद के उपयोग से निर्यात ग्रेड के गरम मसाला की विभिन्न किस्मों का निर्माण करके इस महामारी अवधि के दौरान इस क्षेत्र की प्राचीन तकनीकों को याद रख ताजा सब्जियों के नुकसान को कम से कम किया जा सकता है।



Byproduct of arid region vegetable and other horticultural crops