विशेष लेख क्र. ७२

१९ वैशाख १९२९ शके (सायं ५.३० वा)
बुधवार, दि. ९ मे २००७

पंचतारांकित भाजीपाला

पश्चिम महाराष्ट्रातील काही शेतकऱ्यांनी जैविक पद्धतीने भाजीपाला उत्पादनास सुरुवात केली असून, या भाजीपाल्याला पंचतारांकित हॉटेल्स तसेच परदेशातून प्रचंड मागणी येत आहे. त्यातून या शेतकऱ्यांना चांगली आर्थिक प्राप्ती होत आहे. या शेतकऱ्यांचा मार्ग इतरांनी अनुसरल्यास त्यांचाही आर्थिक विकास सहज साध्य होईल...

बाळासाहेब पाटील.... शंकरराव देशमुख... आबासाहेब खरात.....हे पश्चिम महाराष्ट्रातील शेतकरी गेल्या काही वर्षापूर्वी शेतात काय पिकविल्यास त्यातून चांगले उत्पादन येऊन भरघोस नफा मिळेल या विवंचनेत होते. अंगात जिद्द व मेहनत करावयाची तयारी होती. आता त्यांना मार्ग सापडला असून ही मंडळी सुखासमाधानाचं जीवन जगत आहेत. पूर्वी हीच मंडळी परंपरागत एकाच पद्धतीची पिके घेत असत. त्यातून त्यांना म्हणावा तेवढा नफा होत नव्हता. आता त्यांनी काळाची पावले ओळखून पंचतारांकित भाजीपाला पिकविण्यास सुरुवात केली आणि त्याचे दृष्य परिणाम दिसू लागले. भरपूर उत्पन्नाबरोबरच त्यांच्या नावापुढे साहेब, राव यासारखी बिरुदे लागली. त्याचबरोबर चेहऱ्यांवर समाधान दिसू लागले. पश्चिम महाराष्ट्रातील हे आहेत काही प्रातिनिधिक शेतकरी... त्यानंतर त्यांच्या पावलांवर पाऊल टाकून इतरांनी देखील या क्षेत्रात उडी घेतली आणि ते शेतकरी देखील आज सुखी झाले आहेत.

पंचतारांकित भाजीपाला नाव वाचून थोडं विचित्र वाटलं असेल नाही का ? वस्तुस्थिती अशी आहे की, आज या शेतकऱ्यांचा भाजीपाला मुंबई, हैद्राबाद, चेन्नई, कोलकाता इत्यादी शहरातील पंचतारांकित हॉटेल्सना पुरविला जात आहे. परदेशातही या भाजीपाल्यांना प्रचंड मागणी आहे. म्हणूनच या भाजीपाल्यास पंचतारांकित भाजीपाला संबोधले जाते. अजूनही या व्यवसायात भरपूर वाव आहे. गरज आहे ती शास्त्रीय दृष्टीकोन स्वीकारण्याची आणि त्यानुसार शेती कार्यक्रम आखून उत्पादन सुरु करण्याची... त्यानंतर पुन्हा मागे वळून पाहण्याची शेतकऱ्यांना गरज भासणार नाही.

भारताची अर्थव्यवस्था कृषी क्षेत्रावर अवलंबून असल्याने शेती हा देशाचा आर्थिक कणा बनला आहे. तो मजबूत बनविण्यात बळीराजाचे फार मोलाचे योगदान आहे. अलीकडे मात्र या बळीराजाचा आत्मविश्वास गमावल्याचे दिसत आहे. उत्पादन वाढीबरोबरच पैशाच्या हव्यासापायी एकाच पद्धतीची नगदी पिके घेणे, रासायनिक खते तसेच औषध फवारणीचा बेसुमार वापर, मिश्रपीक, बांधावरील झाडे यासारख्या शेतीला उपयुक्त ठरणाऱ्या पारंपरिक पद्धतीचा त्याग अशा काही चुकीच्या गोष्टीमुळे शेतीचे प्रचंड नुकसान होत आहे. स्वत:च्या विकासासाठी वैज्ञानिक दृष्टीकोन स्वीकारुन शेती लाभदायी कशी करता येईल याचा विचार होणे गरजेचे आहे. याबाबतीत सातारा, सांगली, कोल्हापूर जिल्ह्यातील शेतकऱ्यांनी दाखवून दिलेला मार्ग अतिशय मोलाचा वाटतो.

सातारा, सांगली आणि कोल्हापूर जिल्ह्यातील सुमारे ६० शेतकरी जैविक शेतीच्या माध्यमातून हा भाजीपाला पिकवत आहेत. याशिवाय मुंबईतील पंचतारांकित हॉटेल्समधून परदेशी जेवणांची लज्जत वाढविण्यात देखील या भाजीपाल्यांचा वाटा असून आजमितीस ताज, हिल्टन टॉवर, प्रेसीडेंट, ग्रॅण्ड हॉटेल शेरेटन इत्यादी पंचतारांकित हॉटेल्समधून दररोज ३ टन इतक्या प्रमाणात हा भाजीपाला खरेदी केला जातो. याशिवाय गोवा, कोलकाता, हैद्राबाद येथील हॉटेल्समध्येही या भाजीपाल्यांना मागणी आहे.

महाराष्ट्र निसर्ग निर्माण ॲग्रो प्रॉडक्टस प्रायव्हेट लिमिटेड ही मुंबईस्थित निर्यातदार कंपनी गेली पंधरा वर्षे महाराष्ट्रातील या शेतकऱ्यांकडून भाजीपाला खरेदी करीत आहे तर पश्चिम महाराष्ट्रातील शेतकऱ्यांकडून ही कंपनी गेल्या पाच वर्षापासून हा भाजीपाला खरेदी करुन तो पंचतारांकित हॉटेल्समध्ये विकत आहे. लहान मका (बेबी कॉर्न), चेरी टॉमेटो, लाल बीट, पिवळी व लाल ढब्बू मिरची, हिरवा फ्लॉवर, हिरवा वाटाणा, काकडी, अळंबी, हिरव्या पांढऱ्या कांद्यांची पात आणि शेवगा या भाजीपाल्यांना इथे प्रचंड मागणी आहे. यातून शेतकऱ्यांना दरमहा ३० हजार रुपये उत्पन्न मिळते. महाराष्ट्र निसर्ग निर्माण ॲग्रो प्रॉडक्शन प्रायव्हेट लिमिटेड, ही कंपनी महाराष्ट्राच्या विविध जिल्ह्यातून ७० प्रकारचा भाजीपाला खरेदी करते. या भाजीपाल्यांचे शेतकऱ्यांनी जास्तीत जास्त उत्पादन घेतल्यास त्यांनाही दुप्पट उत्पन्न मिळून त्यांचा विकास होण्यास मदत होईल.

भाजीपाला उत्पादन करताना मात्र शास्त्रीय दृष्टीकोन ठेवणे गरजेचे आहे कारण, पाश्चात्य देशात रासायनिक खतांपासून तयार केलेल्या उत्पादनांची प्रयोगशाळेत तपासणी केली जाऊन त्यातील रासायनिक अंशाचे प्रमाण तपासले जाते. हे प्रमाण धोक्याच्या पातळीपेक्षा कमी असल्यास तो पदार्थ खाण्यास योग्य आहे, असे मानले जाते. सेंद्रीय खतापासून तयार केलेल्या उत्पादनास तेथे बाजारभावही चांगला मिळतो.

महाराष्ट्रातील शेतकऱ्यांनी जैविक पद्धतीने भाजीपाला पिकविल्यास त्यास परदेशात निर्यातीसाठी प्रचंड वाव आहे. महाराष्ट्र शासनही सेंद्रिय खताच्या निर्मितीस प्रोत्साहन देते. शासन गांडूळ खत निर्मिती, जैविक किटकनाशकांच्या उत्पादनासाठी प्रोत्साहनपर अनुदान, याशिवाय एकात्मिक कीड व्यवस्थापन आदी माध्यमातून शेतकऱ्यांना मदत करीत असते. शेतकऱ्यांनी या योजनांचा लाभ घेतल्यास त्यांना नक्कीच फायदा होईल. जैविक शेती केवळ शेतीच्या फायद्यासाठी नसून मानवाच्या आरोग्याच्या दृष्टीनेही तिचे महत्त्व आहे.

शेतकरी हा जनतेचा अन्नदाता आहे. राज्यातील बळीराजा सुखी झाला तरच येथील जनता सुखी समाधानी होईल. अन्नदाताच जर आत्मविश्वास गमावून बसला तर अन्नधान्यासाठी जनतेने कोणाकडे पाहावे ? म्हणूनच शेतकरी बांधवांनो, नव्या उमेदीने कामाला लागा. मुंबई दिल्ली चेन्नई, कोलकाता इत्यादी मोठ्या शहरातील पंचतारांकित हॉटेल्समधून विकला जाणारा किंवा परदेशी निर्यात होणारा भाजीपाला यापुढे तुमचाही असू शकेल. चला तर ! जैविक भाजीपाला उत्पादनास सुरुवात करुन स्वत:बरोबरच राज्य आणि राष्ट्राचाही विकास साधूया.

प्रकाश मळेवाडकर

०००