889/879

राष्ट्रीय सहारा
हस्तक्षेप
पृ० - 4
21-06-2014

मोटे अनाजों से परहेज न करें

मोटे अनाज न केवल पौष्टिकता के भरपूर स्रोत हैं बल्कि जलवायु परिवर्तन के प्रभाव को भी कम करते हैं। समय आ गया है कि इन्हें गेहूं और चावल जितना ही महत्व दिया जाए

■ सुरिन्दर सूद
आर्थिक विशेषज्ञ

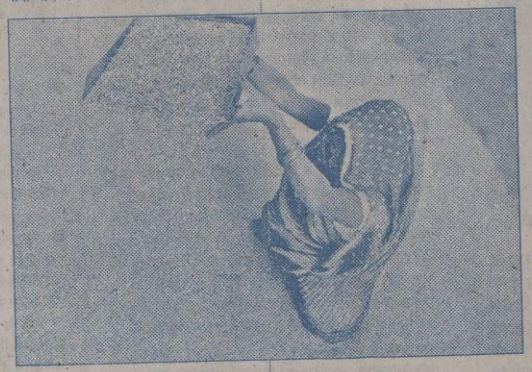
खाद्यान्नों को तरजीह दे रहे स्वास्थ्य के प्रति जागरूक लोगों के हाथों मोटे अनाजों को जो उपेक्षा मिली है, नहीं मिलनी चाहिए थी। खरीद के खराब हालात और मूल्य समर्थन संबंधी मुफीद नीतियों की गैर-मौजूदगी के चलते खेतों और उपभोक्ताओं की तवज्जो से मोटे अनाज करीब-करीब बाहर ही हो चुके हैं। यहां तक कि जो लोग परंपरागत रूप से इनका इस्तेमाल करते रहे हैं, वे भी सार्वजनिक वितरण प्रणाली के जरिए मिलने वाले सब्सिडी के गेहूं और चावल की आपूर्ति बढ़ने से अन्य खाद्यान्नों की तरफ रुख कर चुके हैं।

मोटे अनाजों में ज्वार-बाजरा के अलावा रागी, कांगनी, कोदो, चीना, सावन और कुटकी आदि अन्य छोटे खाद्यान्न शामिल हैं। ये सख्त, सूखा-गर्मी का सामना कर सकने वाले खाद्यान्न हैं। कीट-बीमारियों का इन पर कम बल्कि न के बराबर असर होता है। ये खाद्य और चारा मुहैया कराते हैं। इनकी उपज लेने में ज्यादा श्रम नहीं करना पड़ता। न ही पैसा खर्च करके अन्य आदानों की व्यवस्था करनी पड़ती है।

गेहूं और चावल समेत अन्य फसलों के मुकाबले मोटे अनाजों की एक खासियत और है। यह कि ये सौर ऊर्जा को कहीं ज्यादा कुशलता से बायोमॉस में तब्दील कर सकते हैं। फोटोसिंथेसिस के जरिए इन्हें खाने योग्य बनाया जा सकता है। फोटोसिंथेसिस दक्षता के लिहाज से मोटे अनाजों को पौधों की महत्वपूर्ण सी चार श्रेणी में शुमार किया जाता है, जबकि गेहूं और चावल सी ग्रीन श्रेणी में गिने जाते हैं। इसके अलावा मोटे अनाजों में कार्बन सोखने की गजब क्षमता होती है। इस करके ये पर्यावरण में ग्रीनहाउस गैसों के प्रभाव को कम करते हैं, जिससे जलवायु परिवर्तन के कुप्रभाव ज्यादा असरदोज नहीं रह जाते।

खुरदुरे खाद्यान्नों को तरजीह दें

पौष्टिकता का जहां तक सवाल है, तो मोटे अनाज फाइबर, खनिज और विटामिन बी काम्प्लेक्स के भरपूर स्रोत हैं। चीना नाम के मोटे अनाज में आयरन, जिंक, मैग्नीशियम, फास्फोरस, फोलिक एसिड और रिबोफ्लेविन जैसे बड़े और सूक्ष्म पौष्टिक तत्वों की भरमार होती है। रागी में कैल्शियम की प्रचुरता है। नेशनल एकेडमी ऑफ एग्रीकल्चरल साइंसेज (एनएएएस) द्वारा तैयार हालिया शोध पत्र में सिफारिश की गई है कि मोटे अनाजों से तैयार खाद्य पदार्थों को मिड-डे मील योजना तथा खाद्य-आधारित अन्य जन-कल्याण कार्यक्रमों में शामिल किया जाए। 'रोल ऑफ मिलेट्स इन न्यूट्रिशनल सिक्यूरिटी ऑफ इंडिया' नाम से जारी शोध पत्र में नए खाद्य सुरक्षा अधिनियम के तहत सार्वजनिक वितरण प्रणाली के जरिए मोटे अनाज मुहैया कराने की बात भी कही गई है।



रोचक बात यह कि एनएएएस ने अपने शोध पत्र में मोटे अनाजों के उत्पादन, उत्पादकता और रकबे संबंधी रुझानों के जो आंकड़े पेश किए हैं, उनसे पता चलता है कि इन अनाजों का उत्पादन बढ़ने पर है। भले ही बढ़त की दर मामूली रही हो। और ऐसा इनके बुवाई क्षेत्र में तेजी से गिरावट के बावजूद हुआ है। जहां 1950 के दशक से अब तक के अंतराल में मोटे अनाजों का रकबा 36.3 से कम होकर 18.6 हेक्टेयर रह गया है, वहीं इनके उत्पादन में 30 फीसद से ज्यादा की वृद्धि दर्ज की गई। मोटे अनाजों का उत्पादन 1950 के दशक में जहां 14 मिलियन टन था, आज बढ़ कर 18.6 मिलियन टन के स्तर पर जा पहुंचा है। कृषि संबंधी उम्दा तकनीकों के इस्तेमाल और बेहतर प्रजातियां बोने से प्रति हेक्टेयर उपज 387 किग्रा. से बढ़ कर 1,096 किग्रा. हो गई है।

स्पष्ट है कि खाद्य उत्पादन में बढ़ोतरी के लिए बनाई जा रही देश की रणनीतियों में मोटे अनाजों की उपेक्षा गफलत में पड़ने जैसी बात है। प्रणब मुखर्जी जब वित्त मंत्री थे, तो उन्होंने मोटे अनाजों की वैज्ञानिक खेती करने वाले काश्तगारों को प्रोत्साहित करने के प्रयास किए थे। लेकिन उसके बाद इस दिशा में कुछ नहीं किया जा सका। वर्ष 2011-12 के लिए पेश किए गए बजट में प्रणब मुखर्जी ने 'इनिशिएटिव फॉर न्यूट्रिशनल सिक्यूरिटी थ्रू इंटेंसिव मिलेट प्रमोशन' नाम की योजना शुरू करने का प्रस्ताव किया था। इसके लिए 300 करोड़ रुपये का प्रावधान भी किया।

कम होता गया बजटीय प्रावधान

इस योजना में मंसूबा बांधा गया था कि मोटे अनाजों का उत्पादन बढ़ाने के लिए ज्यादा कारगर तकनीकों का इस्तेमाल बढ़ाया जाए। साथ ही, प्रसंस्करण के जरिए मूल्य-वर्धन को प्रोत्साहन दिया जाए। दुखद है कि बजटीय प्रावधान को 2012-13 में कम करके 175 करोड़ रुपए कर दिया गया। वर्ष 2013-14 में यह मात्र 100 करोड़ रुपए रह गया। मोटे अनाजों को बढ़ावा देने की गरज से हैदराबाद स्थित ज्वार अनुसंधान निदेशालय ने भी प्रयास किए हैं। निदेशालय ने मोटे अनाजों को स्वस्थ खाद्य पदार्थ के रूप में लोकप्रिय बनाने तथा खेत से उपभोक्ता तक मूल्य वर्धन कड़ी विकसित करने के लिए सार्वजनिक-निजी भागीदारी कार्यक्रम तैयार किया है। इसके तहत मोटे अनाजों का बाजारोन्मुख उत्पादन तथा सुविधाजनक खाद्य पदार्थों के रूप में इन्हें तैयार करने का लक्ष्य निर्धारित किया गया है। कार्यक्रम में सार्वजनिक भागीदारों के रूप में अनेक विश्वविद्यालयों, नेशनल इंस्टीट्यूट ऑफ न्यूट्रिशन, सेंट्रल फूड टेक्नोलॉजी रिसर्च इंस्टीट्यूट, डिफेंस फूड रिसर्च लैबोरेटरी तथा भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद के अनेक शोध संस्थान शामिल हैं। निजी क्षेत्र से सर्वाधिक उल्लेखनीय नाम आईटीसी है। कार्यक्रम के तहत 'ई-चौपाल' के जरिए किसानों और उद्यमियों तक पहुंच कर मोटे अनाजों पर आधारित मूल्य वर्धन वाली कारगर कड़ी बनाने की दिशा में प्रयास किए जाते हैं। आज महाराष्ट्र और आंध्र प्रदेश में सैकड़ों काश्तगार अत्याधुनिक तकनीक के इस्तेमाल से मोटे अनाजों की उपज ले रहे हैं। एनएएएस के नीति पत्र में अनेक सार्थक सिफारिशें की गई हैं ताकि मोटे अनाजों की मांग बढ़ाई जा सके। उनकी ज्यादा पैदावार ली जा सके। उपभोक्ताओं की रुचि पैदा करने के मद्देनजर उनका प्रसंस्करण किया जा सके। जरूरत इस बात की है कि सरकारी नीतियों में आवश्यक बदलाव किए जाएं। मूल्य और बाजार समर्थन मुहैया कराने के लिए मोटे अनाजों को भी गेहूं और चावल की तरह महत्व दिया जाए. ■

(साभार : बीएस)