

चियै-चिया

TEA-A-TEA

राष्ट्रीय चिया तथा कफी विकास बोर्डद्वारा प्रकाशित
२०६५

स्मारिका

NATIONAL TEA & COFFEE DEVELOPMENT BOARD

चियै - चिया

स्मारिका

(राष्ट्रिय चिया दिवस)

२०६५

सम्पादन तथा प्रकाशन

राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड

केन्द्रिय कार्यालय, नयां बानेश्वर पो.ब.नं. ९६८३, काठमाडौं, नेपाल

फोन: ००९७७-१-४४९५७९२, ४४९९७८६

फ्याक्स: ४४९७९४१

इमेल : ntcdb@hons.com.np

: www.teacoffee.gov.np

नेपाल सरकार

मा. छविलाल विश्वकर्मा

कृषि तथा सहकारी मन्त्री



निवास : ४७२०१९४

अफिस : ४२२५१०९

फ्याक्स : ४२२५८२५

निजी सचिवालय

सिंहदरबार, काठमाडौं
नेपाल ।

शुभकामना



कृषि प्रधान मुलुक नेपालको कृषि क्षेत्रलाई विस्तार र विविधरण गरी बढी उद्योगमुखी, निर्यातजन्य र व्यवसायीक बनाउन चिया र कफी जस्ता उपजहरूले महत्वपूर्ण भूमिका खेल्ने कुरा निश्चित छ । यस परिप्रेक्षमा देशका सम्भाव्य भू-भागमा कसरी चिया र कफी खेतीलाई उद्योगको रूपमा विस्तार गरी निर्यात अभिवृद्धि तथा कृषकहरूको आय बृद्धि गर्न र वातावरणीय दृष्टिकोणले हरीयाली बढाउने लगायतका कार्यमा ठोस योगदान पुर्याउन सकिन्छ भन्ने तर्फ सम्बन्धीत हामी सवैको ध्यान जानु जरुरी छ । यस क्षेत्रको विकास, विस्तार तथा गुणस्तरीय उत्पादनका लागि नेपाल सरकारका तर्फबाट आवश्यक सकारात्मक भूमिका रहने नै छ ।

नेपाल सरकारले जारी गरेको राष्ट्रिय चिया नीति २०५७ र राष्ट्रिय कफी नीति २०६० को सफल कार्यान्वयनबाट समस्त कृषक, उद्यमी तथा व्यवसायीहरू ठोस रूपमा लाभान्वित हुन सक्ने कुरामा म विश्वस्त छु । यस नीतिको सफल कार्यान्वयनका लागि सरकारी, गैरसरकारी, सहकारी तथा निजी क्षेत्रको संयुक्त प्रयास र सहकार्यको खांचो पर्दछ । राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड यस दिशातर्फ उचित र आवश्यक पहल गर्दै यस क्षेत्रको समग्र विकासमा प्रभावकारी भूमिका निर्वाह गर्नमा सफल हुनेछ ।

यस वर्षको चिया दिवसका अवसरमा प्रकाशित "चियै-चिया" नामक यो स्मारिकाको सफलताको कामना गर्दै "चिया दिवस २०६५" को अवसरमा सवैमा हार्दिक बधाई तथा शुभकामना व्यक्त गर्दछु ।

छविलाल विश्वकर्मा

छविलाल विश्वकर्मा

मन्त्री

कृषि तथा सहकारी मन्त्रालय

अध्यक्ष

राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड



राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड

(राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड ऐन २०४९ अन्तर्गत स्थापित)

केन्द्रीय कार्यालय

पो. ब. नं. १६६३ काठमाडौं, नेपाल

फोन नं. : ४४९५७९३, ४४९९७६६

फ्याक्स : ४४९७९४१

ई-मेल : ntcdb@nons.com.np

वेब साइट : teacoffee.gov.np

पत्र नम्बर

३५

शुभकामना



राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्डले चिया कफीको समसामयिक वस्तु स्थिति तथा विविध जानकारी दिने उद्देश्यले प्रत्येक वर्ष राष्ट्रिय चिया दिवसको अवसर पारेर चियै- चिया नामको स्मारिका प्रकाशन गर्दै आएको छ । चिया तथा कफी क्षेत्रमा कृषकहरुको उत्पादन तथा निर्यातकर्ताको आवश्यक प्रविधिज्ञान तथा सुचनाको सामग्री जस्ता प्राविधिक लेख, रचना, आयात, निर्यात उत्पादन सम्बन्धि तथ्याकहरुले भरिपुर्ण यस स्मारिकाले सबैको लागी उपलब्धीमुलक बनोस् । आगामी वर्षमा पनि यसले निरन्तरता पाओस् । शुभकामना ।

राजेन्द्र कुमार राई

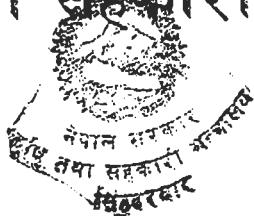
उपाध्यक्ष

राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड



नेपाल सरकार

कृषि तथा सहकारी मन्त्रालय



फोन नं.

४२४३३३९
४२२५१०८
४२२०५३२
४२२६४६५
४२२८१३७
४२४१२१५
४२२६०५०

फ्याक्स : ४२२५८२५

सिंहदरबार, काठमाडौं
नेपाल ।

पत्र संख्या:-

च. नं.:-

शुभकामना



बैशाख १५ गते राष्ट्रिय चिया दिवसको अवसर पारेर राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्डबाट "चियै-चिया" नामक स्मारिका प्रकाशन गर्न लागेको थाहा पाउँदा मलाई साह्रै खुशीको अनुभूति भएको छ ।

राष्ट्रको अर्थतन्त्रमा टेवा पुऱ्याउने विभिन्न कृषि उद्योगहरु मध्ये प्रमुख नगदेवालीका रुपमा रहेका चिया र कफी खेतीको विस्तार र सम्बद्धन गर्नु आजको महत्त्वपूर्ण आवश्यकता रहेको छ ।

करीब १४२ वर्ष अगाडी नेपालमा प्रवेश गरेको चिया खेतीले व्यवसायीक रुप लिएको करीब चार दशक मात्र भएको अवस्थामा आज हामी आत्मनिर्भर भई निर्यातमा पनि फड्को मारी सकेका छौं । यसले विदेशी मुद्रा आर्जन गरी आर्थिक विकासमा समेत टेवा पुग्न थालिसकेको छ ।

यसै गरी करीब ७० वर्ष अगाडी गुल्मी जिल्लाबाट प्रवेश गरेको कफीले व्यवसायीक रुप लिएको करीब दुई दशक जति मात्र भएको छ । नेपालमा उत्पादीत कफी ८० प्रतिशत सम्म निर्यात हुने अनुमान गरीएको छ । यो एक शुभ संकेत हो । चिया र कफी खेती विकास र विस्तारका लागि नेपाल सरकार र बोर्ड सधै अग्रसर रहने छ । विकास क्रममा भएका कमी कमजोरीलाई पहिल्याई सो को निराकरण गरी अझ निरन्तरता दिन यस क्षेत्रमा संलग्न सबैलाई यस स्मारिकाले अभिप्रेरित गर्न सकोस् र यो प्रकाशनले निरन्तरता पाओस् ।

अन्त्यमा, राष्ट्रिय चिया दिवस २०६५ को हार्दिक सफलताकोलागि शुभकामना व्यक्त गर्दछु ।

टंक वहादुर थापा
सचिव

कृषि तथा सहकारी मन्त्रालय



राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड

(राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड ऐन २०४९ अन्तर्गत स्थापित)

केन्द्रीय कार्यालय

पो. ब. नं. ०६०३ काठमाडौं, नेपाल

फोन नं. : ४४०५७९२, ४४०५७९६

फ्याक्स : ४४०५७९४१

ई-मेल : ntcdb@hons.com.np

वेब साइट : teacoffee.gov.np

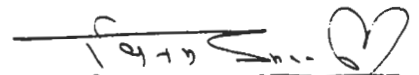
शुभकामना



२०५४ साल देखि वैशाख १५ गतेलाई नेपाल सरकारले चिया दिवस मनाउने निर्णय गरे अनुसार आज हामी बाह्रौं वर्षमा प्रवेश गरेका छौं । यस शुभ अवसर पारेर हामीले प्रत्येक वर्ष "चियै-चिया" नामक स्मारिका प्रकाशन गर्दै आएको कुरा यहांहरूलाई अवगत भएकै हुनुपर्छ ।

खास गरेर पूर्वान्चलमा चिया र पश्चिमान्चलमा कफी खेती विस्तार गर्ने सरकारी नीति अनुसार अहिलेको अवस्थामा सोही अनुरूप चिया र कफीको विस्तार र उत्पादन बृद्धि हुदै गइरहेको छ । हाम्रो देशमा उत्पादीत चिया भारत, पाकिस्तान, बंगलादेश, जर्मन, अमेरिका, जापान, हल्याण्ड आदि देशमा निर्यात गरी विदेशी मुद्रा आर्जन गर्नुका साथै आफ्नो पहिचान गर्न सफल भई सकेको छ । चिया र कफी खेतीको विस्तारबाट अर्थतन्त्रको विकासका साथै रोजगारमा बृद्धि भई किसान वर्गको आर्थिकस्तरमा समेत कमश बृद्धि हुदै गहिरहेको अवस्थामा बोर्ड चिया र कफी खेतीको विस्तार तथा गुणस्तरीय उत्पादनका लागि निरन्तरता दिदै आइरहेको छ ।

अन्तमा राष्ट्रिय चिया दिवस २०६५ को अवसर पारेर प्रकाशित "चियै-चिया" नामक यस स्मारिकाले चिया र कफी खेतीमा संलग्न सबैलाई केहि न केहि सहयोग पुर्याउन सक्ने आशा एवं विश्वास राख्दै चिया र कफी खेतीलाई विदेशी मुद्रा आर्जन गर्ने प्रमुख नगदे वालीको रूपमा लिइ अगाडी बढ्नका लागि अनुरोध सहित सबैमा सफलताको शुभकामना प्रकट गर्दछु ।



विनय कुमार मिश्र

कार्यकारी निर्देशक

राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड

सम्पादकीय

नयाँ वर्षलाई स्वागत गर्दै चियाका मुनाहरु निस्कीन थालीसके कफीको बोटहरुमा फूलहरु फूलन थालेका छन् । रमणीय छ चिया/कफी क्षेत्र यती बेला । कृषकहरु आफ्नै बारीमा भुल्ल थालीसकेका छन् । भ्पापा, इलाम, पाँचथर, धनकुटा, तेह्रथुम जिल्लामा फैलिएको चिया खेती हाल सिन्धुपाल्चोक, दोलखा, कास्की, नुवाकोट, रामेछाप जिल्ला सम्म पुगीसकेको छ । त्यसै गरी गुल्मीबाट सुरु भएको कफी खेती पाल्पा, अर्घाखाँची, स्याङ्जा, कास्की, सिन्धुपाल्चोक, ललितपुर लगायत करीब ३०-३५ जिल्ला सम्म फैलिसकेको छ । चिया/कफी दुवै नगदेबाली भित्र पर्दछन् । साथै नेपालमा उत्पादीत पहाडी चिया र कफीको बजार भनेको बाहिरी मुलुकनै रहेको छ । आजको विश्वको माग भनेको अर्गानिक उत्पादन रहेको प्ररिप्रेक्षमा हामी सबैले यही बुझी चिया, कफी खेतीलाई पूर्ण रूपमा अर्गानिक खेती गर्ने र गर्दै लग्नेमा प्रण गरी गुणस्तरीय उत्पादनमा जोड दिँदै जान सकेको खण्डमा हाम्रो आर्थिक सुधार मात्र हैन देशकै अर्थतन्त्रमा टेवा समेत पुग्ने कुरामा कसैको दुईमत हुन सक्दैन । अन्तमा यस पुस्तकमा प्रकाशित सामाग्री सबैको लागि उपयोगी बन्न सकोस्, शुभकामना नब वर्ष २०६५ तथा राष्ट्रिय चिया दिवसको ।

धन्यवाद ।

विषय सूची

क्र.सं.	लेख/रचना	लेखक	पृष्ठ
१.	चिया खेति र विकासक्रम		१
२.	हरियो चियापत्तिको निकाश नयाँ युगको विकास	एल. बि. कट्टेल	६
३.	Orthodox Tea- A Desirable Development Approach	Kiran Kumar Pant	८
४.	Tea Testing	Ishu Shankar Shrestha	१२
५.	पश्चिम इलाममा चिया खेतिको विकास	पदम बहादुर गजमेर	१४
६.	तेह्रथुम जिल्लाको परिचयात्मक जानकारी	टंक प्रसाद ओली	२६
७.	नेपाली कफी, विश्व बजार र प्राङ्गारिक प्रमाणिकरण	भौला कुमार श्रेष्ठ	३५
८.	A Brief Prospectus of Coffee in Nepal	Krishna Prasad Pathak	४०
९.	नेपालमा प्राङ्गारिक कफी र संस्थागत व्यवस्था	ढकेश्वर घिमिरे	४३
१०.	बारी बाँझै छः म भने बेरीजगार	श्याम प्रसाद भण्डारी	४८
११.	कफी बाँझामा छहारीको आवश्यकता	रघुपति चौधरी	५१
१२.	नेपालमा कफी खेतिको शुरूवात र विकास चुनौती	प्रेमनिधि ढकाल	५४
१३.	कफी खेती	सुरेश राज्ञत	५६
१४.	केही जानकारीहरू		५७
१५.	कफी खेति गरौं	रामप्रसाद जवाली	६१
१६.	राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्डको परिचय		६२
१७.	सातवटा चिया विस्तार योजनाहरूको डेमोष्ट्रेशन प्लट तथा कृषकहरूको विवरण		६५
१८.	बोर्डबाट भएगरेका कार्यहरू		७२
१९.	नेपालमा चिया खेतिको	-	८१
२०.	चिया सम्बन्धी केही अन्तर्राष्ट्रिय तथ्याङ्कहरू	-	८६
२१.	चियासँग सम्बन्धित संघ, संस्था		८९
२२.	कफीसँग सम्बन्धित संघ, संस्था		९०
२३.	चिया सहकारी संस्था		९०
२४.	चिया उद्योग तथा व्यवसायीको नामावली		९२

राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्डले संकलन गरी प्रकाशन गरेका यस पुस्तिकाका लेखहरू लेखकका व्यक्तिगत धारणा हुन् ।
यी लेखहरूको आधिकारीता र सूचना श्रोतहरू लेखक स्वयं हुनेछन्।

चिया प्रशोधन कारखाना मात्र भएका

क्र.सं.	बगानको नाम	मुख्य व्यक्तिको नाम ठेगान	कैफियत
१.	डॉफे टि प्रोसेसिङ इण्डस्ट्रिज प्रा.लि.	श्री चण्डीप्रसाद पराजुली चन्द्रगढी ८	
२.	बुढावारी टि प्रोसेसिङ इण्डस्ट्रिज प्रा.लि.	श्री हरी गिरी, अनारमनी-१	
३.	हल्दिबारी टि प्रोसेसिङ प्रा.लि.	श्री शान्तरत्न शाक्य	
४.	गुरासे माइपोखरी टि इण्डस्ट्रिज	सुरज वैद्य, कागतेपानी सुम्बक, इलाम	
५.	श्री हिमालयन साङ्गिला टि इण्डस्ट्रिज प्रा.लि.	लक्ष्मी मैनाली, नेपालटार, इलाम	
६.	मिष्टभ्याली टि प्रोसेसिङ इण्डस्ट्रिज प्रा.लि.	सुरेश लिम्बु जितपुर इलाम	

नोट : जम्मा १३ वटामा ७ वटा बोर्डमा दर्ता हुन बाँकी

बगान तथा कारखाना दुवै भएका

क्र.सं.	बगानको नाम	मुख्य व्यक्तिकोनाम+ठेगाना	कैफियत
१.	एरोम्मा टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री ब्रम्हनन्द मंगल पृथ्वीनगर ८	
२.	कालिका टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री मालचन्द गोयल ज्यामिरगढी १	
३.	गिरीबन्धु टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री छत्र गिरी अनारमनी १	
४.	चिलिङ्कोट चिया बगान (नेपाल चिया विकास निगम)	चिलिङ्कोट	
५.	टोक्ला चिया बगान (नेपाल चिया विकास निगम)	टोक्ला	
६.	नकलबन्दा टि इस्टेट प्रा.लि.	मे.न.पा. ८	
७.	बुधकरणा एण्ड सन्स टि कम्पनी प्रा.लि.	श्री श्यामानन्द सिंह राजबंसी, महेशपुर ७	
८.	मित्तल टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री सुरेश मित्तल पथरिया २, भ्रुपा	
९.	यांगरूप चिया तथा चिरैतो बगान प्रा.लि.	श्री गुरुदेव थेवे ताप्लेजुङ्ग	
१०.	लोकनाथ एण्ड सन्स टि इस्टेट प्रा.लि.	खजुरगाली ५	
११.	हिमालयन रेन्ज चिया उद्योग प्रा.लि.	श्री राजकुमार राठी, आइतबारे पंचकन्या इलाम	
१२.	कन्याम चिया बगान	कन्याम इलाम	
१३.	कन्चनजंगा टि इस्टेट प्रा.लि.	दिपक प्रकाश बास्कोटा	
१४.	गुराँसे टि इस्टेट प्रा.लि.	सुरज वैद्य धनकुटा	
१५.	नारायणी उष्ट टि प्रा.लि.	लोचन ज्ञवाली धनकुटा	
१६.	कुवापानी टि स्टेट प्रा.लि.	कुवापानी धनकुटा	
१७.	साँखेजुङ्ग हिल रेन्ज प्रोसेसिङ इण्डस्ट्रिज प्रा.ली.	चन्द्रबहादुर बस्नेत, साँखेजुङ्ग-३, इलाम	
१८.	न्वाड घलेल चिया प्रशोधन कारखाना	किर्ती पौडेल, लाहाँचोक भुजुङ, कास्कि	

नोट : बोर्डमा २८ वटामा बोर्डमा दर्ता नभएका - ११ वटा

चिया प्याकेजिङ्ग इण्डस्ट्रिज तथा आयात कर्ता, निर्यात कर्ता एवं चियासँग सम्बन्धीत

क्र.सं.	बगानको नाम	मुख्य व्यक्तिको नाम+ठेगाना	कैफियत
८.	बुधकरणा टि प्याकेजिङ्ग इण्डस्ट्रिज प्रा.लि.	श्री राजेन्द्रकुमार सिंह, महेशपुर, भ्रुपा	
९.	वि.टि.टि. एक्सपोर्टर	केशाड नेपाली, काठमाडौं धाराटोल	
१०.	Nepal pavilion company	नरेश श्रेष्ठ, पुतलीसडक, काठमाडौं	
११.	एग्रिकल्चर टेक्नोलोजि सेन्टर	दिव्य लक्ष्मी श्रेष्ठ, काठमाडौं	
१२.	त्रिपुरा टि प्रा.लि.	श्री बजरंग सिंह, हेटौडा	
१३.	म्याग्दी इन्टरनेशनल इन्टरप्राइजेज	जगत लाडघाली ल.न.पा.	
१४.	कक्र इन्टरनेशनल प्रा.लि.	कविन थापा मगर, ललितपुर, मगरगाउँ	
१५.	भ्याली ट्रेड कन्सर्न	कमला सिंहन, बुढनगर, काठमाडौं	
१६.	पश्चिम हिमालयन चिया उद्योग	प्रदिप जयसवाल सिद्धार्थनगर, भैरहवा	
१७.	अजुन चिया उद्योग	धर्मविर जयसवाल भैरहवा	



चिया कपती रोपाईं: आत्मनिर्भर बनाौं

१८.	सका चिया उद्योग	अश्विनी कुमार अग्रवाल, काठमाडौं	
१९.	मंगल फुड प्रोडक्ट	सुरेश कुमार अग्रवाल, न्यूरोड काठमाडौं	
२०.	नेपाल टि एक्सपोर्टर प्रा.लि.	उदय चापागाई, काठमाडौं	
२१.	हिमालयन टि एक्सपोर्टर	महेश प्र. श्रेष्ठ, काठमाडौं	
२२.	यू.एस. ट्रेड कन्सन	उमेशमान श्रेष्ठ, साँखु, काठमाडौं	
२३.	ओतेरा टि प्याकेजिङ उद्योग	नरेन्द्र कुमार चौधरी इटहरी	
२४.	यज्ञ टेड्स	रामचन्द्र प्र. जयसवाल, भैरहवा	
२५.	दिव्य लक्ष्मी एक्सपोर्टर प्रा.लि.	नवराज सुवेदी, सुविधानगर, काठमाडौं	
२६.	अल नेपालीज टि एण्ड कफी सेन्टर प्रा.लि.	सन्तोष चन्द्र कुँवर, ललितपुर-१०	
२७.	नेपाल वेलकम ग्रुप प्रा.लि.	लक्ष्मी श्रेष्ठ, सुन्दरीजल-१	

● चिया कफी सौपौ: आत्मनिर्भर बनौ ↓

नेपालमा चिया खेती र विकास क्रम

नगदेबाली चियाले नेपालको पुर्वी भागमा प्रमुख स्थान ओगटेको छ । अन्य वालीको तुलनामा यसले अधिकतम आय आर्जन गर्दछ । चिया एक धेरै श्रम लाग्ने वाली हो भने धेरै रोजगार दिने बाली पनि हो । यस वालीमा ६० प्रतिशत भन्दा बढी महिलाहरूको सहभागीता हुन्छ । यस वालीले वातावरण जोगाउन तथा संतुलन कायम गर्न मद्दत गर्दछ । यस वालीको खेतीको लागि सडक, विद्युत र अन्य पूर्वाधारको आवश्यक हुने भएकोले तिनीहरूको समेत विकास हुन्छ ।

चिया सबै भन्दा बढी प्रचलित तथा सस्तो पेय पदार्थ हो र यसलाई सबै उमेरका मानिसले प्रयोग गरेको पाईन्छ । भारतमा चिया अठारौं शताब्दीको अन्त्यतिर चीनबाट प्रवेश भएको हो । चिया खेती ४५° उत्तर आक्षांश देखि ३४° दक्षिण आक्षांस सम्मका ४५ भन्दा बढी देशहरूमा गरिन्छ । सन २००५ को तथ्याङ्क अनुसार विश्वको कुल चिया उत्पादन ३४२० मिलियन के.जी पुगिसकेको छ । सबभन्दा बढी चिया उत्पादन गर्ने देश चीन ९३५ मिलियन के.जी र दोश्रोमा भारतको ९२८ मिलियन के.जी. रहेको छ । चियाको प्रति व्यक्ति खपतमा सबभन्दा बढी आयरल्याण्डको ३ के.जी छ । नेपालको प्रति व्यक्ति खपत ३५० ग्राम अनुमान गरिएको छ ।

इलाम जिल्लाको तत्कालिन बडाहाकिम कर्णेल गजराज सिंह थापाले वि.सं. १९२० मा इलाम र १९२२ इलामकै सौक्तिममा चिया रोपण गरि, नेपालमा चिया खेती प्रारम्भ गरे । त्यस पछिको एकशताब्दी सम्म चियाको विकास र विस्तार भएन । चिया खेतीको सम्पूर्ण विकास र प्रवर्द्धन गर्ने मुख्य उदेश्य लिई, २०२३ सालमा नेपाल चिया विकास निगमको स्थापना भयो । र चियाको विकासमा गति लिन थाल्यो । त्यस पछि भापा र इलाममा थप ५ वटा बगानहरूको स्थापना भई जम्मा ७ वटा बगानहरूको कुल क्षेत्रफल ९५१ हेक्टर पुगेको थियो । २०५७ श्रावण देखि निगमका सबै बगानहरू निजीकरण भएका छन् ।

२०१६ सालमा भापामा स्थापना भएको बुद्धकरण टि स्टेट, निजीस्तरको पहिलो बगान हो । साना किसान चिया आयोजना २०३५ सालमा फिक्कलमा स्थापना भए पछि, कृषक स्तरमा व्यवसायिक चिया खेती सुरु भयो । २०३९ सालमा इलाम, पांचथर धनकुटा तेह्रथुम र तराईको भापा चिया क्षेत्र घोषणा भयो । तत् पश्चात चिया क्षेत्र घोषणा भएको जिल्लाहरूमा, चिया विस्तार योजनाहरू स्थापना गरी



कृषकस्तरमा चिया खेती सुरु गरियो । ०६०/०६१ मा नुवाकोट जिल्लामा चिया विस्तार योजना स्थापना भयो ।

इलाम र भ्जापामा मात्र सिमित रहेको चिया खेती, पांचथर, धनकुटा तेह्रथुम सम्म विस्तार भई व्यवसायिक रूप लिदैछ । चिया खेतिले कृषकहरुको सामाजिक तथा आर्थिक अवस्था सुधार गर्न र वातावरण संरक्षण तथा सन्तुलनमा महत्वपूर्ण भुमिका खेलेको छ । पुर्वाञ्चल, मध्यमाञ्चल, पश्चिमाञ्चलका अन्य पहाडी जिल्लाहरुमा पनि चिया खेती शुरु भई विस्तार हुने क्रममा । दोलखा, रामेछाप, सिन्धुपाल्चोक, कास्की, नुवाकोट, आदी जिल्लाहरुमा चियाको खेती थालनी भइसकेको छ ।

चिया तथा कफी उद्योगको योजनावद्ध विकास निती निर्माण कार्यान्वय गर्ने गराउने मुख्य उदेश्य लिई बोर्ड ऐन २०४९ अर्न्तगत राष्ट्रिय चिया कफी विकास बोर्डको २०५० सालमा स्थापना भयो । चिया निगमबाट संचालित विस्तार योजनाहरु, बोर्ड स्थापना पछि बोर्डबाट संचालित गर्ने गरी राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्डलाई हस्तान्तरण गरियो । बोर्डको स्थापना पछि क्षेत्रिय कार्यलय भ्जापा र क्षेत्रिय कार्यलय पोखरामा स्थापना गरी कार्यलाई अगाडि बढाइयो । हाल बोर्डद्वारा संचालित क्षेत्रिय कार्यलय भ्जापा र चिया विस्तार योजनाहरुबाट चिया क्षेत्रको विकास विस्तारका लागि चिया सम्बन्धी प्राविधिक सेवाहरु उपलब्ध गराउदै आएका छन् ।

चियाको वर्तमान स्थिती उत्पादन क्षेत्रफल

क्षेत्रफल हेक्टरमा
उत्पादन के.जी.

क्र. स.	विवरण	अर्थोडक्स			सि.टि.सी.			जम्मा		
		किसान संख्या	क्षेत्रफल	उत्पादन	किसान संख्या	क्षेत्रफल	उत्पादन	किसान संख्या	क्षेत्रफल	उत्पादन
१	बगान		२९०४	६५६६०००		६१०७	८६८४१५४		९०११	९३४०७५४
२	साना किसान	६७२२	४५२०	१३२०१४९	८७१	२८८९	४५०६८४०	७५९३	७४०९	५८२६९८९
	जम्मा	६७२२	७४२४	१९७६७४९	८७१	८९९६	१३१३०९९४	७५९३	१६४२०	१५१६७७४३

तराईको भ्जापा र अन्य पहाडी जिल्लाका ७५९३ साना किसानहरुको चिया रोपण क्षेत्रफल ७४०९ हेक्टर छ, जुन कुल चिया क्षेत्रफलको ४५.१२ प्रतिशत र उत्पादन ५८,२६,९८९ के.जी. जुन कुल उत्पादनको ३८.४१ प्रतिशत हुन आउछ । अर्थोडक्स

चियाको कुल क्षेत्रफलमा साना किसानको ६०.८८ प्रतिशत हुन आउंछ र उत्पादनमा ६६.७८ प्रतिशत हुन्छ ।

नेपालमा १२४ वटा चिया बगान र ४० वटा प्रशोधन कारखानाहरु संचालित छन् । त्यस मध्ये २५ वटा सि.टि.सी. र १५ वटा अर्थोडक्स कारखानाहरु रहेका छन् जहां ४० हजार भन्दा बढी श्रमिकहरु प्रत्यक्ष रुपमा रोजगारीमा संलग्न छन् । तराई (भापा) र अन्य पहाडी जिल्लाका ७५९३ साना किसानहरुका करिब ३७९६५ (प्रति परिवार ५ जना लिइएको छ) परिवार सदस्यहरु चियामा आश्रित छन् ।

विश्वको कुल उत्पादन र निर्यातमा नेपालको योगदान न्युन भए पनि इलाम र पुर्वाञ्चलका अन्य पहाडि जिल्लाहरुको हावापानी दार्जिलिङ्गसंग मिल्दो जुल्दो छ । यहाँको उत्पादन गुणस्तरको हुदाहुदै पनि अन्तराष्ट्रिय स्तरमा स्वीकार हुने मापदण्ड अवलम्बन गर्न सकियो भने विश्व बजारमा नेपाली चियाले ठाउं लिने संकेत प्रशस्त संभावना छ । विश्व बजारमा अर्गानिक चियाको माग बढ्दो छ, अर्गानिक चियाको माग नेपाली चियाको लागि राम्रो अवसर हुन सक्छ । अर्गानिक तथा गुणस्तरीय उत्पादनमा नै नेपाली चियाको भविष्य गासिएको छ । चिया खेतीमा संलग्न सबैले चिया रोपण उत्पादन प्रतिशत देखि बजार व्यवस्था सम्म गुणस्तरमा ध्यान दिन आवश्यक छ । चियाको उत्पादन र क्षेत्र विस्तार मात्र होइन् आन्तरिक र वाह्य (अन्तराष्ट्रिय) बजार प्रवर्द्धनमा ध्यान दिनुपर्दछ । विकास र विस्तारको प्रसस्त संभावना छ । अहिले सम्म अन्तराष्ट्रिय बजारमा राम्रो परिचित भइसकेको नेपाली चियालाई अन्तराष्ट्रिय मापदण्ड अनुसार गुणस्तरमा सुधार गर्दै लान सकेमा स्थाई बजार र उपभोक्ता सुरक्षित गर्न सकिनेछ । जसको लागि बोर्ड लागी परेको छ ।

पहाडमा उत्पादन हुने अर्थोडक्स चियाको कुल उत्पादनको ९० प्रतिशत सम्म निर्यात हुन्छ, निर्यातका मुख्य बजार रहेका देशहरु जर्मन, जापान, अमेरिका र पब्लिक रहेका छन् भने सि.टि.सीं नेपाल भित्रै खपत हुन्छ, केही बर्ष देखि सानोमात्रामा भारत, पाकिस्तान र बंगलादेश निर्यात भइरहेको छ ।

चिया निर्यात तथा आयात विवरण

आर्थिक बर्ष	निर्यात		आयात		कैफियत
	परिमाण मे.ट	मूल्य रु. ह.	परिमाण मे.ट	मूल्य रु. ह.	
२०५१/०५२	७२।२	१३५७४		६५२०८	१९९४/९५
२०५२/०५३	७२।२	१५५१६		५२१७१	१९९५/९६
२०५३/०५४	८१।४	२२६१७		८६९७१	१९९६/९७



चिया कृषी रोपौं: आत्मनिर्भर बनाऔं

२०५४/०५५	३५१०१	११७४५	६०२१८	१९९७/९८
२०५५/०५६	८३८	३००८१	२७८३१	१९९८/९९
२०५६/०५७	८११६	२५७२२	७३२७७	१९९९/१००
२०५७/०५८	६९५	२३०८४	९८०००	२०००/०१
२०५८/०५९	७९१६	२७७८७	८८३८	२००१/०२
२०५९/०६०	१९३	५३९०८	४६८	२००२/०३
२०६०/०६१	९८४१२२	१०४८२२	९९२	२००३/०४
२०६१/०६२	४३१६	४३८७७१	४१९	२००४/०५
२०६२/०६३	८३४	९८६४४	५००५	२००५/०६
२०६३/०६४	८३२	१२३६४२	१९०००	२००६/०७

नोट: आ.व. २०५१-०५२ देखि आ.व. २०६२/०६३ सम्म Nepal overseas trade statistics बाट र २०६३-०६४ को A glimpse of Nepal's foreign trade. "Trade and Export promotion centre.

राष्ट्रिय चिया नीति २०५७ चियाको उत्पादनमा गुणस्तर एवं परिमाण बृद्धि गर्न, उत्पादन, आन्तरीक विक्री वितरण एवं निकासी पैठारीमा देखिएको समस्या समाधान गर्न र चियाको संस्थागत विकास गर्न, सरकारले राष्ट्रिय चिया निती २०५७ स्वीकृत गरि कार्यान्वय निर्देशिका २०५८ स्वीकृत भएता पनि पुर्ण लागु गर्न नीजि क्षेत्रको सक्रिय सहभागिताको आवश्यक छ ।

हाल चियाको विकासमा विभिन्न सरकारी गैर सरकारी संस्थाहरु संलग्न छन् । राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड, चिया कफी विकास शाखा, नेपाल चिया उत्पादक संघ, नेपाल टि एशोसिएसन, हिमालयन अर्थोडक्स टि प्रोड्युसर्स एशोसिएसन, हिमालयन चिया उत्पादक सहकारी संस्था, कृषि उद्यम केन्द्र, व्यापार प्रवर्द्धन केन्द्र, टि डेभलपमेन्ट एलायन्स, टि सेक्टर जस्ता थुप्रै सर्भिस सेन्टर छन् । राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्डको एक केन्द्रिय कार्यालय, २ वटा क्षेत्रिय कार्यालय ५ जिल्लामा ७ वटा योजना कार्यालय र २ वटा उपकेन्द्र छन् भने विस्तारको क्रममा ओखलढुङ्गा र सोलुखुम्बु जिल्लामा कार्यालय स्थापना गर्ने सोच गरी जग्गा खरिद गरेको छ ।

त्यस्तै अन्तराष्ट्रिय गैरसहकारी संस्थाहरुमा, विनरक इन्टरनेशनल, जि.टि.जेड, एस.एन.भी. नेपालले पनि विभिन्न कार्यक्रम मार्फत सहयोग पुर्याई आएको छ । किसानहरुको प्रतिनिधी मुलक संस्थाको रुपमा विभिन्न जिल्लाहरुमा चिया उत्पादक संघ, चिया सहकारी, जिल्ला संघ गठन भई कार्यरत छन् । त्यस्तै चियाको प्याकेजिङ्ग, आयात निर्यातमा थुप्रै फर्म कम्पनी संलग्न छन् ।

चिया सामान्य परिचय

चियाको बैज्ञानिक नाम: क्यामेलिया साइनेनसिस (Camellia Sinensis (L) O Kunze)

चियाको मुख्य तिन जात छन् ।

१. चिनिया जात (Camellia Sinensis)
२. आसामी जात (Camellia Assamica)
३. क्याम्बोड जात (Cassamica ssp Lasiocalyx)

तयारी चिया तिन किमिसममा वर्गिकरण गरिएको छ ।

१. कालो चिया (Black Tea fermented tea)
२. हरियो चिया (Green tea unfermented tea)
३. ओलाङ्ग चिया (Oolong Tea semi fermented tea)

१. कालो चियालाई पनि दुई किमिसमा विभाजित गरिएको छ ।

क) अर्थोडक्स चिया (Orthodox Tea) यसलाई पत्ति चिया पनि भनिन्छ । यो वास्नादार हल्का रंगको हुन्छ । विश्व प्रसिद्ध दार्जिलिङ्गको चिया अर्थोडक्स चिया हो । इलाम, पांचथर, धनकुटा र अन्य पहाडी जिल्लाहरुमा अर्थोडक्स चियाको उत्पादन हुन्छ । यसको मुख्य बजार युरोप, अमेरिका, जापान हो ।

ख) सि.टि.सि: यस चियालाई धुलो तथा दानादार चिया पनि भनिन्छ । नेपालमा, भूपा जिल्लामा मात्र यसको उत्पादन हुन्छ । विश्वको अन्य धेरै देशमा यसको उत्पादन हुन्छ । यसको आन्तरीक माग र खपत धेरै हुन्छ ।

२ हरियो चिया: यसलाई unfermented tea भनिन्छ । चीन, जापान, ताइवानमा यसको उत्पादन र खपत बढी हुन्छ । नेपालमा एउटै ग्रिन टि मात्र उत्पादन गर्ने कारखाना इलामको पशुपतिनगरमा छ ।

३. ओलाङ्ग चिया (Olang Tea) यो चिया सेभी फर्मन्टेड चिया हो । यसको बढी खपत ताइवा फमोसा, जापान, चीनमा हुन्छ ।

चिया सेवन, स्वस्थ जीवन

राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड



चिया कफी रोपौं: आत्मनिर्भर बनाौं

हरियो चियापत्तिको निकाश नयाँ युगको विकास



एल.बि. कट्टेल
बोर्ड सदस्य

नेपालका अधिकांश मानिस गाँउमै बसेर विविध कृषि पेशाबाट जीवन गुजारा गर्दै आइरहेको हामी सबैलाई यथार्थ रूपमा थाहा भएकै कुरा हो। राष्ट्रको अर्थतन्त्र र निर्णायक मेरूदण्ड बोकेका गाउँले किसानका लागि २१ औं शताब्दिमा प्रवेश गरिसक्दा पनि राज्यले खासै रूपमा किसान मुक्तिको लागि कार्यक्रम र योजना ल्याएको पाइदैन। नेपालका पहाडी श्रृंखलाहरू मध्ये प्रकृतिले बरदान दिएको इलाम जिल्ला चिया खेतीको लागि अति उद्गमस्थल मानिन्छ। यस जिल्ला बाहेक भूपा, पाँचथर, धनकुटा, रामेछाप, सिन्धुपाल्चोक लगायतका धेरै जिल्लाहरूमा चिया खेती विस्तार भैरहेछ। नेपाल अधिराज्यमा चियाखेती गरिएका धेरै जिल्लाहरू मध्ये भूपा र इलाम जिल्लालाई अग्रपंक्तिमा लिन सकिन्छ। यी दुई जिल्लामा अत्यधिक हरियो चियापत्ति (Green leaf tea) उत्पादन हुने गरेका आँकडा राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्डले हरेक साल प्रकाशित गर्ने “स्मारिका” माफत जानकारी दिई आएको छ। यसको लागि कार्यकारी निर्देशक लगायत सबै कर्मचारीहरू धन्यावादका पात्र छन्।

२०२६ सालमा इलाम जिल्लाको कन्याम हरहुरे नाघिमा चिया खेती शुरूवात भएपछि अधिकांश किसानहरू चिया खेती तर्फ आकर्षित भई निजी क्षेत्रमा चियाको विस्तार गर्ने होडवाजी नै चल्थो। किनभने कन्याम नाघिमा चियाखेती हुन्छ भन्ने त्यतिबेला कल्पनै गर्न सकिदैनथियो। त्यस्तो हरहुरे नाघिमा चियाखेतीको बिकास देखेर निजी क्षेत्रका किसानहरू अत्यधिक लोभिए। आफ्ना घरवारी, बाँसघारी, अम्लीसो बारी, धानवारी समेतलाई खेती गर्न छाडी चियापत्तिमा होमिए। पहाडमा दीर्घकालिन खेती वास्तवमा चिया खेती भन्दा अर्को थिएन।

चिया खेतीलाई विस्तार गरेर विकास गर्न वैक तथा वित्तिय संस्थाहरूले प्रसस्तै लगानी गरे। इलाम र भूपाको अत्यधिक मात्रामा हरियो चियापत्ति उत्पादन हुनथाल्यो। भूपा, इलाम, पाँचथर, धनकुटामा चिया प्रशोधन कारखानाहरू बने। हरियो चिया पत्तिको विक्री मूल्य ३५/४० सम्म पुग्यो। त्यतिबेला किसानहरू खुशीले नाचे, रमाए। तर विडम्बना प्रशोधन कारखानाको क्षमता कम हुनाले लाखौं लाख केजी हरियो चियापत्ति फालाफाल हुन थाल्यो। हिजोका माफिया सामन्ती संजालले कहिले हरियो चिया पत्तिको निकासी कर १० पैसाबाट १० रूपैया, त कहिले भारतिय बिलाषित कर २० % कहिले निकासी भन्सारको विविध प्रदर्शन गरेर हरियो चियापत्ति उत्पादक किसानलाई प्रतिकेजी रू १० मा बेच्न बाध्य बनाए। विगतका घटनाक्रमलाई किसानहरूले धेरै मुल्य चुकाएरै भए पनि फिर्ता गराएरै छाडे। यति हुँदा पनि किसानले लगानी र श्रमको मुल्य पाउन सकेनन्। बैकलाई धरौटी दिएको जग्गा लिलाम हुने अवस्था छ।

सात दलको नेतृत्वमा भएको जनआन्दोलन-२ ले नयाँ नेपाल निर्माणगर्ने सन्दर्भमा कृषकहरूको पीडा र व्यथाको सुनुवाई भएपछि चिया खेतीको इतिहासमा राज्यको आर्थिक मूलधारमा प्रवेश गर्ने

चिया कफी रौपी: आत्मनिर्भर बनाउँ



सुनौलो अवसर प्राप्त भएको अनुभव गर्न पाँउदा पूर्वाञ्चलवासी चिया किसान खुशीले रमाएका थिए । वर्तमान नेपाल सरकार राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्डका अध्यक्ष कृषी तथा सहकारी मन्त्रि मा. छविलाल विश्वकर्माज्यूबाट २०५४ सालको राष्ट्रिय चिया दिवस इलाम जिल्लाको राजधानी मानिने फिक्कलमा इलाम जिल्लाकै इतिहासमा पहिलोपटक 'हरियो चियापत्तिलाई निकास दिने' कार्यक्रम सहित सम्पन्न भएपछि नयाँ युगको थालनी हुँदै सहकारी माध्यमद्वारा कार्यक्रम आउन लागेकोमा मन्त्रिज्यू लगायत टि- बोर्डलाई धन्यवाद नदिन मैले अन्यथा गरेको ठहर्छ ।

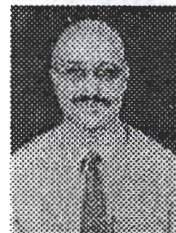
भापा र इलामका लागि प्रशोधन हुन नसकि फालिएका हरियो चियापत्तिलाई तत्कालै निकास दिन इलाम जिल्लामा चियाको सम्भाव्यताको आधारमा नमुना कारखाना फिक्कल चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि. फिक्कल-७ आरूवोटे इलाम-१, हिमशिखर चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि. पंचकन्या इलाम-१, कन्चन इलाम चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि. हर्कटे कन्याम इलाम -१ इलामेली चिया उत्पादक सहकारी लि. फिक्कल, इलाम-१, हरियाली जैविक चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि. माइपोखरी, इलाम-१, तिनचुरे चिया कृषक सहकारी संस्था लि. फाकफोक, इलाम-१, र भापा जिल्लाको संभाव्यताको आधारमा पाराखोपी साना किसान चिया सहकारी संस्था लि. हल्दिकारी-१, भापा-१ शुभ चिया सहकारी संस्था लि. बाहुनडाँगी-२, भापा-१, महेन्द्रनगर सहकारी संस्था मेचीनगर १० समेत जम्मा ९ वटा चिया प्रशोधन कारखानाहरू निर्माण गर्न लागि परेका छन् । यी कारखानाहरू निर्माण भएपछि भने हरियो पत्तिको उचित मूल्य चिया किसानहरूले पाउन सक्नेछन् । हरियो चियापत्तिको उत्पादन क्षमतालाई हेर्ने हो भने माथि उल्लेखित बाहेक आगामी वर्षमा गोर्खे, नयाँबजार, नामसालिङ पशुपतिनगर क्षेत्रका केन्द्रमा पर्ने जोगमाइ, शनिश्चरे, गोदक शान्तिपुर लक्ष्मीपुरको केन्द्र लक्ष्मीपुर र कन्याम क्षेत्रमा एक गरी ३ वटा कारखाना बन्न सकेमा नेपालको पूर्वाञ्चल चिया खेतीको विकाशको लागि वास्तविक समृद्धशाली बन्न गई Green Gold को परिकल्पना साकार हुने कुरामा कसैको दुइमत छैन ।

चिया खेतीको विकाश प्रशोधन, निकासी सफल पार्न हामी चिया किसानहरूका लागि एकै साथ समायोजन गरी अघि बढ्नु आवश्यक छ भन्ने कुरा हामीले कहिल्यै विसर्न हुन्न । यसको मतलब हामी चिया उत्पादक किसानहरूले चियाको गुणस्तर निर्माण गर्न २ पात १ सुइरो सकेसम्म छोटो ५/६ दिनमा चिया टिप्नुपर्ने र कम्पोष्ट मलको प्रयोग गर्ने बानि बसाली अर्गानिक चिया उत्पादन गरौं, विश्वको माग यहि छ भन्दै चिया खेती गर्ने सबै चिया किसान दाज्यू-भाई, दिदी-बहिनीहरूमा अनुरोध गर्दै नयाँ वर्ष २०६५ सालको हार्दिक मंगलमय शुभकामना बाड्न चाहन्छु ।

(लेखक पूर्वेली साना किसान चिया संघ इलाम फिक्कल तथा श्री फिक्कल चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि. फिक्कल-७ आरूवोटेका अध्यक्ष हुनुहुन्छ ।



Orthodox Tea – A Desirable Development Approach



Kiran Kumar Pant

Introduction

Tea cultivation in Nepal is 142 years old. It produces orthodox and CTC types of Black tea. Orthodox tea is produced in hills at an altitude above 1500 m. In Nepal, districts such as Ilam, Panchthar and Dhankuta is the main site of production. Other districts cultivating orthodox are Tehrathum, Nuwakot, Sindhupalchok, Ramechhap, Sankhuwasabha and Kaski. Efforts are being made to develop tea estates in some other districts as well.

Nepal produces about 1.97 million kg orthodox tea. It is chiefly exported to countries like Japan, Germany, USA and India

As per the statistics, more than 67 percent of the orthodox producers are **small farmers** and their contribution in the production is more than 60 percent. Other **than small farmers**, there are private tea estates with processing facilities, processing facilities without tea estate and tea estates without processing facilities. Altogether there are 16 modern tea processing facilities and out of these 11 are in Ilam. There are two in Dhankuta, two in Panchthar and one in Kaski.

Overseas Tea Export in MT & Value			Orthodox Tea Production			
2005/06	833.5	Rs. 98,743,000	No of small farmers	5584	No of Factories/ Processors	16
2004/05	707.9	Rs. 95,609,000	Plantation Area ha.	7424	% share of small farmers in area	60.88
2003/04	1002.2	Rs. 106,857,000	Production million kg	1.97	% share of small farmers in production	66.78

Source: NTCDB and TEPC

Situation

Though it's cultivated from one half century, Nepal does not produce processed tea in quantity as desired by the market.

Small farmers are not well equipped to produce quality leaves that are desirable to manufacture quality made tea in Nepal.

The tea leaves produced by tea estates having processing facilities are also not qualitative to produce a good quality made tea.

Tea processors having their own tea estate collect green tea leaves from the small farmers and combine their stock to produce the made tea.

Tea processors not having their estates process the green tea leaves collected from the farmers and produce the made tea.

There are a number of government demonstration farms but the government farms are not in position to exemplify the quality of the cultivation and extend sustainable support to small farmers and tea estate holders to cultivate a quality green tea leaves.

There are communication gap among the green tea leaves producers, green tea leaves buyers/ processors/ made tea exporters on sustainable common benefit.

There is regular complain from the farmers on the unsustainable purchase price from the processors most of which are also the orthodox tea exporters.

(Excerpt from a local daily - Management of Antu Tea processing plant has refused to buy Green Tea leaves produced following organic farming practice from the farmers due to conflict in price setting and closed the processing plant. The farmers have complained to the local authorities and have been selling green tea leaves suitable for orthodox tea to CTC tea producers at a lower price. Excerpt from Nepal Samachar Patra dated – Friday April 18, 2008)

As a result, the main challenge of today for the tea processors and exporters is inability to meet mandatory standards of importing countries. The importers complain on the small production quantity and inconsistency in quality. As a result, Nepalese tea is not able to fetch good price in International market.

Nepal has become member of WTO in 2004. As a member it has to follow a set of norms to conduct business with member countries. In Tea business, it has to produce both type of made tea (Orthodox and CTC) of definite quality as defined by the respective country.

Each country importing tea from Nepal has set standards for Made Tea. The standards are in production, product presentation, packaging and chemical quality of finished product.

There has been effort to develop code of conduct among some entrepreneurs but none of them have come out with examples on economically sustainable cultivation practice so that the cultivars and processors/ export can grow together and develop the tea sub sector.



The efforts made in developing awareness, educating the core stakeholders and translating education to practical is not enough.

Problems

There are cases of final product rejection faced by Nepalese Tea Exporters. Major problems are faced in meeting the chemical quality (pesticide residues)

Tea exporters blame the processors and green tea leaves producers (the small farmers) for failing to produce quality tea leaves.

Irony is that the some of the tea exporters are also the green tea leaves producers, green tea leaves processors and made tea exporters.

The tea farmers blame the government for allowing lower quality fertilizers and other inputs available in the market

Desirable Development Approach

Making a quality finished products starts from garnering a quality raw material. One can not produce a qualitative dairy product unless there is qualitative fresh milk. It is same with tea as well. The activities of production of qualitative made tea starts at tea farmer's/ tea estates. It involves careful taking care of plants, appropriate manure application, availability of appropriate type of fertilizers (organic or inorganic) and its easy availability. The availability or access to knowledge, training support like TOT and farmer's level training helps the growers to make their product better and better.

The second stage is plucking, packaging and collecting right type of green leaves for processing.

After the qualitative processing, the important stage is appropriate packaging and impressive product presentation.

Each of these steps is complementary to other steps but the most important is to produce a quality product from qualitative raw materials. Rejection of samples on pesticide issues also qualifies the importance of activities at farmer's/ garden management level

There are development activities on building awareness on made tea, quality requirement of various tea importing countries, SPS-TBT measures implemented by the tea importing countries but there are less activities on helping farmers in producing good quality tea leaves.

The need is in helping small farmers and tea estates in producing quality tea leaves and making their tea garden management activity an economically sustainable activity.



There is need to minimize conflict in tea leaves pricing between the processors and small farmers. There is need to make processors having garden to develop a model of sustainable garden management practice so that the small farmers and small tea garden can follow the quality tea leaves production process.

The government sector which is helping the private sector in promoting Nepal tea has to use the demonstration farm in developing models for small farmers so that the activities of small farmers can go hand in hand with processors / tea exporters and make appropriate contribution in the orthodox tea development.

The country has become member of WTO it provides opportunity to the government to facilitate private sector to become competitive and explore comparative advantage area. Tea is green gold of Nepal. The effort helps in foreign currency earning, expand employment opportunity and develop eco-friendly living environment. The government should help the development projects like commercial agriculture development project and donors like GTZ, SNV, win rock international in reaching the small farmers and growing tea estates.

Conclusion

Tea development requires a combination effort of government, exporters, processors and tea cultivars/ farmers. A gap in activities in production, processing, export and communication problem are equally damaging to all the stakeholders. Therefore, transparency in activities and benefit, involvement of more small farmers and their representation is required to develop a synergetic effect in the chain. In the context of globalization of business and trend of private sector led development, the role of government as facilitator plays important role in places where majorities are small farmers and where development activities has value to build base for commercialization of agriculture.



TEA TASTING

Ishu Shankar Shrestha

National Tea & Coffee Development Board
Regional Office, Jhapa

The dictionary meaning of the word, tasting is "to perceive by the sense seated in the tongue and palate". In the case of Tea Taster this is not the only faculty involved in his job but some of the other human senses are also very much brought in to play. The sense of smell, the sense of sight and the sense of touch also play a very significant role tea tasting.

Taste and smell are known as chemical senses. Taste in itself comprises of four different characteristics namely sweet, salty, sour and bitter. The taste buds at the tip of the tongue detect sweetness and those situated on either side of the tongue in the front detects saltiness. The taste buds situated in the back is used to detect bitterness. In addition to these the gums and the mucous membrane of the mouth detect the sensation of pungency and briskness.

The tea taster, while examining a tea first looks at first leaf appearance followed by the observation of the infused leaf and finally at of the liquor. The testing procedure is briefly described below:

2.5 grms of tea weight and put in a mug of approximately 142 (1 pint) capacity fitted with lid. Boiling water is poured on this tea and infused for 5 or 6 minutes. After infusing, the liquor is transferred to a handle less cup of slightly larger capacity and infused leaf is deposited on the lid of the mug.

Part of the leaf used for infusing the tea is kept aside for visual examination. The tea is now ready for tasting.

The taster examines the dry leaf and looked out for leaf color, the style or twist (for orthodox teas) of the leaf, fibre and stalk content and the evenness of size. The graininess of CTC teas is also examined. The dry leaf is also felt by fingers to judge its crispness which in turn will give an indication of the degree of drying the leaf had undergone. For Orthodox teas, style is a very important factor and brown flat leaf and stalk and fiber are unwelcome in the primary grades. In the case of CTC teas evenness in size and colour, cleanliness and grainy style is most desired.



The taster then examines the infused leaf for its brightness and evenness in colour. The leaf is also smelt at times particularly in the case of the floury teas. The colour of the infused leaf can to certain extent give an idea of the evenness of wither and fermentation and also the degree of fermentation which plays an important role in the liquor characteristics of a tea.

The Taster's eye now turns to the colour of the liquor and assess how bright and golden it is. In certain cases, particularly in the case of strong liquoring teas, which is a desirable characteristic.

Until now the palate has not been put use which undoubtedly is the most crucial factor in the whole process. The taster now takes some of the liquor into his mouth with a loud sucking noise along with a fair quantity of air and the liquor is swilled around the tongue and the gums for a few seconds before spitting it out. During this process which last for only a few seconds he assess the taste of the tea and makes a note of the briskness, flavour, strength etc., any manufacturing defects such as dryness, smoke taint etc. are also detected during this process and if the tea has picked up any other external taints these are also found out. The whole process described above normally takes less than one minute and the Taster during a day can taste several hundred cups of tea.

Although the objective of all Tasters is basically the same assessing the properties of a particular tea. Broadly speaking the Tasters can be classified in to two categories. One section essentially comprising buyers, purely ascertains the commercial value of a tea taking in to account its characteristics whilst the other, such as a Broker taster not only assess the value but at the same also looks out for short - comings if any in a particular tea as well. The taster is then able to reason out, without leaving the tasting table what could be done in the manufacturing stage to improve upon the product. This is mainly due to the experience gained by virtue of his vary close contact with the various factories and observing manufacture regularly.

The qualifications of a good Taster are essentially a fairly sensitive palate and its training and a keen sense of smell. However, another key factor in making a good Taster is the possession of a good 'palate memory' and its instant recall when necessary. Teas cannot be valued without comparing it to some specified standard and in this respect it is essential to have a palate memory so that continuous comparisons are made while tasting, even without the standards being there physically. This palate memory also helps the Taster in identifying peculiar liquor characteristics and associating them with particular manufacturing defects or otherwise.



पश्चिम इलाममा चिया खेतीको विकास

पदम बहादुर गजमेर

इलाम: सामान्य परिचय

महाभारत र सिंहलिला पर्वत श्रृंखलाहरूको काखमा अवस्थित इलाम मनोरम प्राकृतिक दृश्य र जैविक विविधतापूर्ण रमणीय जिल्ला हो। इलाम नाम लिम्बु भाषाबाट भएको मानिन्छ। यहाँका आदी बासिन्दा लिम्बू र लाप्चा हुन्। साथै अन्य जातिहरू र जनजातीहरूको पनि वसोवास रहेको छ, र यिनीहरूका बिच सुमधुर सम्बन्ध रहेको छ। सुगौली सन्धीले सिंहलिला पर्वतको पानी ढलो र मेची नदीको सिमाना कायम भए पछि, नागरिगढीबाट करफोक सरेको सदरमुकाम वि.सं १८७५ देखि इलाम कायम भयो। सदरमुकाम इलामकै नामबाट जिल्लाको नाम इलाम रह्यो।

प्राकृतिक सुन्दरता र सांस्कृतिक सम्पदाको लागि पनि यो जिल्ला सम्पन्न रहेको छ। प्रकृतिको वरदान स्वरूप रहेको यहाको उर्वरा भूमी एवं पौरखी कृषकहरूको प्रयासले इलाम आर्थिक रूपमा धनी मानिन्छ। इलाम अलैंची, अदुवा, आलु, अम्लिसो(कुचो) ओलन (दुध), अकवरे खोर्सानी र अर्थोडक्स चियाको लागि प्रसिद्ध छ।

भौगोलिक अवस्थिति:

अक्षांश: २६°४०' देखि २७° ०८' उत्तर सम्म

देशान्तर: ८७°४०' देखि ८८° १०' पूर्वसम्म

उचाई: समुन्द्र सतहबाट २५० मी. देखि ३६३६ मी.

सदरमुकाम: १२९८ मी.

जिल्लाको कुल क्षेत्रफल: १७०३ वर्ग मी.

सिमाना:-

पूर्व: दार्जिलिङ्ग (पश्चिम बंगाल प्रान्त- भारत)

पश्चिम: मोरङ्ग र पाँचथर

उत्तर: पाँचथर

दक्षिण: भूपा

राजनैतिक एवं प्रशासनिक विभाजन:

विकास क्षेत्र: पूर्वाञ्चल

अञ्चल: मेची

जिल्ला सदरमुकाम: इलाम बजार

संसदीय निर्वाचन क्षेत्र: ३

इलाका: ११

गा.वि.स: ४८

नगरपालिका: १



हावापानी:

इलाम जिल्लाको हावापानी धरातलिय विविधताले ठूलो विषमता छ । वेशी क्षेत्रमा उष्ण मध्ये पहाडी क्षेत्रमा समशितोष्ण र उच्च पहाडि क्षेत्रमा शितोष्ण एवं लेखाली हावापानी पाइन्छ ।

तापक्रम:

औसत अधिकतम 29° सेल्सियस र न्यूनतम 5.5° सेल्सियस उच्च पहाडि क्षेत्रमा न्यूनतम 0° सेल्सियस र होचो वेशी क्षेत्रमा गृष्ममा 39° सेल्सियस सम्म पाइन्छ ।

वर्षा:

वार्षिक औसत वर्षा 2300 मी.मी । बंगालको खाडिबाट निकट भएकोले गृष्ममा अत्यधिक वर्षा हुने गर्दछ ।

पश्चिम इलाम:

इलामको पश्चिम क्षेत्रमा भइरहेको चिया खेतीका साधारण जानकारी दिने यस लेखको उद्देश्य रहेको छ । यसमा जिल्ला सदरमुकाम इलाम बजारको उत्तर, पश्चिमबाट दक्षिणतिर वगेको पुवा खोला र देउमाई खोलाको पश्चिममा चिया खेती भइरहेको चिया विस्तार योजनाको कार्य क्षेत्र, जिल्लाको सुदुर पश्चिमसम्मको गा.वि.स.हरूलाई लिइएको छ । यसमा संसदिय क्षेत्र नं २ का १४ गा.वि.स र संसदिय क्षेत्र नं ३ को सदरमुकाम उत्तर तर्फको साँखेजुङ्ग र उत्तर-पश्चिम तर्फको शान्तिडाँडा, चमैता, फाकफोक समेत १८ गा.वि.स.हरूमा भइरहेको चियाखेतीलाई समेट्ने प्रयास गरिएको छ ।

यी गा.वि.स.हरूमा सदरमुकामबाट सबभन्दा नजिक रहेको गा.वि.स. लुम्देको क्षेत्रफल 92.69 वर्ग कि.मी र सबभन्दा ठूलो गा.वि.स. बाँझो 54.96 वर्ग कि.मी छ । नेपाल राज्यमा ८ वटा मात्र वडा भएको गा.वि.स लुम्दे हो । यद्यपी पहिला यसका ९ वटै वडाहरू थिए । चिया खेती भइरहेका यस क्षेत्रको सबभन्दा बढि जनसंख्या भएको गा.वि.स. बाँझोको 9328 र सबभन्दा कम लुम्देको 2993 जनसंख्या रहेको छ ।

यद्यपी क्षेत्रफल र जनसंख्याको हिसावमा महमाई र चुलाचुली ठूलो र बढी जनसंख्या भएका गा.वि.स. हुन् तर त्यहाँ चिया खेती भएको हालसम्म कुनै रेकर्ड नभएकोले यहाँ समावेश गरिएको छैन ।

यो १८ गा.वि.स.हरू मध्ये, साँखेजुङ्ग र चमैताको माथिल्लो भेग मात्र, मेची राजमार्गको इलाम राँके खण्डले भेटेको छ । राँके-रवि, चिसापानी (बाँझो) मोटर बाटोले इलाम-पाँचथरका दुवैतर्फका धेरै गा.वि.स.हरूलाई समेटेको भए पनि हिँउदमा मात्र मोटर चल्दछ । प्राय सबै गा.वि.स.हरूमा कच्चि मोटर बाटो पुगेको भए पनि सुख्खा मौसममा मात्र मोटर चल्दछ । अन्य विकासकास पूर्वाधारहरूमा पनि यस क्षेत्रका धेरै गा.वि.स.हरू पछाडि परेका छन् ।

फाकफोक, आमचोक, फूएतप्पा, लुम्दे, गजुरमूखी, इभाङ्ग, बाँझो, साकपारा गा.वि.स.हरूमा हालसम्म विद्युत सेवाहरू पुग्न सकेको छैन ।

यातायात, विद्युत, संचार जस्ता विकासका पूर्वाधारहरूबाट हालसम्म पछि परेको भएता पनि, यस क्षेत्रको विकासका प्रशस्त संभावना रहेको छ । गजुरमूखी धाम, माङ्गमालुङ्ग, जस्ता धार्मिक स्थलहरू र सिद्धिथुम्का चूली, पानीटारको चिया बगान, जंगल, गुफा, थुम्की, मिकलाजोङ्ग जस्ता



पर्यटकस्थलहरू छन्। यद्यपी यातायातको असुविधा, उचित प्रचारप्रसारका अभावमा जिल्लाभित्रै परिचयको खोजिमा रहेको छ।

आन्तरीक पर्यटनको साथै चिया, अलैंची, अदुवा, कुच्चो, र अन्य नगदे बालीको प्रशस्त सम्भावना रहेको छ। विकासको मेरूदण्डको रूपमा बाटो रहेकोल, महाभारत पहाड हुँदै जाने मध्य पहाडको पूर्व-पश्चिम मार्ग (राँके-रवि-भेडेटार) र तराईसंग जोड्ने उत्तर दक्षिण मार्ग (रवि-दमक-फाल्गुनन्द मार्ग) को र अन्य वैकल्पिक मार्गको योजनाबद्ध विकास र विस्तार हुन सके जिल्लाको समग्र पश्चिमी र दक्षिणी भागको आर्थिक, सामाजिक, रूपान्तरणमा महत्वपूर्ण सहयोग हुन्छ।

नेपालमा चिया खेती

इलाम जिल्लाको तत्कालिन बडाहाकिम कर्णेल गजराज सिंह थापाले वि.सं. १९२० सालमा इलाममा र १९२२ सालमा इलामकै सोक्तिममा चिया रोपण गरि, नेपालमा चिया खेतीको प्रारम्भ गरेका थिए। इलाम र सोक्तिममा त्यतिबेला रोपिएको चियाले अहिले पनि राम्रो उत्पादन दिइरहेको छ। तर विभिन्न कारणले, चिया खेती सुरु भएको एक शताब्दीपछि सम्म, नेपालमा चिया खेतीको कुनै विकास हुन सकेन। इलाम र सोक्तिम कमानको सुधार, नयाँ चिया खेती विकास विस्तार र प्रवर्द्धन गर्ने मुख्य उद्देश्य लिई २०२३ सालमा सरकारी पूर्ण स्वामित्वमा नेपाल चिया विकास निगमको स्थापना भयो। इलाम र भापामा नयाँ ५ वटा बगानहरूको स्थापना, कन्याम र टोकलामा दुइवटा आधुनिक कारखानाको निर्माण भई ७ वटा चिया बगानको कुल चिया रोपण क्षेत्रफल ९५१ हेक्टर पुगेको थियो सरकारको निजिकरणको नीति अनुसार निगमका सबै बगानहरू २०५७ श्रावण देखि निजिकरण भई त्रिवेणी ग्रुपबाट संचालित छन्।

वि.सं. २०१६ सालमा भापा जिल्लामा स्व. सुन्दरलाल राजवंशीद्वारा स्थापीत बुद्धकरण टि स्टेट, निजी स्तरको पहिलो चिया बगान हो। पहाडका कृषकहरूको आर्थिक अवस्था सुधार गर्न चियाको आन्तरीक माग पूरा गरि, निर्यात गर्न, कृषकहरूलाई, चिया रोपण गर्न प्रोत्साहन गर्न, प्राविधिक सेवा, कटिङ्ग, विउ उपलब्ध गराउने मुख्य उद्देश्य लिई नेपाल चिया विकास निगम अन्तर्गत, साना किसान चिया आयोजना फिक्कलमा २०३५ सालमा स्थापना भएपछि कृषकस्तर व्यवसायिक चिया खेती सुरु भयो।

चिया निगमले आउट ग्रोवर्स टि स्किम सुरु गर्नुभन्दा केहि वर्ष अगाडि प्राविधिक सेवा पनि पुऱ्याउने उद्देश्य राखि स्थापना भएको चिया सल्लाहकारको कार्यालय (कृषी विकास बैंक) धुलावारी भापाले २०३४ साल तिर कन्याम, फिक्कल र यसका आसपासका केहि किसान छनौट गरि, चिया खेती गर्न प्रोत्साहन गरेर, किसान स्तरमा चिया खेती शुभारम्भ गरेको तथा प्रारम्भमा पुऱ्याएको प्राविधिक सेवा महत्वपूर्ण छ।

२०३९ सालमा पुर्वाञ्चलका ५ जिल्ला चिया क्षेत्र घोषणा भएपछि प्राविधिक सेवा, कटिङ्ग, विउ उपलब्ध गराउन प्रदर्शन स्थल सहितको चिया विस्तार योजनाहरू, चिया क्षेत्र घोषणा भएका पहाडि जिल्लाहरू र इलाममा थप दुई ठाँउमा आ.व. २०४०/०४१ र २०४१/०४२मा स्थापना भयो। २०५० सालमा राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्डको स्थापना भएपछि, चिया निगमबाट संचालित योजनाहरू बोर्डमा हस्तान्तरण भई, बोर्डबाट संचालित छन्।

इलामको कन्याम आसपासका ८ जना किसानहरूबाट सुरु भएको कृषक स्तरको चिया खेतीमा आज करिब ३० वर्षको अवधिमा ७५०० भन्दा बढि किसान परिवार ४० हजार श्रमिकहरू संलग्न छन्।



इलाम र भुवामा मात्र सिमित रहेको चिया, आज पूर्वाञ्चल, मध्यमाञ्चल र पश्चिमाञ्चलका विभिन्न जिल्लाहरूमा सुरु भई विस्तार हुने क्रममा छ ।

इलाममा चिया खेती:

नेपालमा चिया खेती सर्वप्रथम, इलाम जिल्लाबाट सुरुवात भएको हो । भू-वनौट जलवायु, महाभारत पहाडको दक्षिणमा अवस्थित इलाम जिल्ला चिया खेतीकमो लागी ज्यादै उपयुक्त भएको विज्ञहरूको भनाई छ । यहाँ १० हजार भन्दा बढि चिया खेतीको लागि उपयुक्त जमिन रहेको अनुमान छ । जिल्लाको ४८ गा.वि.स. र एक नगरपालिका मध्ये ४६ गा.वि.स. र नगरपालिकामा चिया खेती शुरु भैसकेको छ । पछिल्लो तथ्याङ्क अनुसार ४९०७ किसान परिवार प्रत्यक्ष रूपमा चिया खेतीमा संलग्न छन् । किसान र वगानको गरि ५०५२ हेक्टर चिया रोपण भइसकेको छ ।

नेपालमा चिया रोपण क्षेत्रफल तथा उत्पादन

आ.व २०६३/०६४ (२००६/२००७)

क्षेत्रफल:- हेक्टर, उत्पादन के.जी.

क्र.सं	जिल्ला	चिया वगान		साना किसान			जम्मा	
		क्षेत्रफल	उत्पादन	कृषक संख्या	क्षेत्रफल	उत्पादन	क्षेत्रफल	उत्पादन
१.	भुवा	६१०७	८६८४१५४	८७१	२८८९	४५०६८४०	८९९६	१३१९०९९४
२.	इलाम	१३४७	४७०३६०	४९०७	३७०५	१०५०१६६	५०५२	१५२०५२६
३.	पाँचथर	३८२	८४०४०	८३५	४३३	१३१७३५	८१५	२१५७७५
४.	धनकुटा	२१९	४७०४०	३१२	१५८	६८५३१	३७७	११५६७१
५.	तेह्रथुम	२३	५०६०	३३१	१३५	३६९९१	१५८	४२०५१
६.	अन्य	९३३	५००००	३३७	८९	३२७२६	१०२२	८२७२६
	जम्मा	९०११	९३४०६५४	७५९३	७४०९	५८२६९८९	१६४२०	१५१६७७४३

अर्थोडक्स र सि.टि.सि चिया रोपण क्षेत्रफल र उत्पादन

क्षेत्रफल:- हेक्टर, उत्पादन:-के.जी

क्र.सं.	विवरण	अर्थोडक्स		सि.टि.सि.		जम्मा	
		क्षेत्रफल	उत्पादन	क्षेत्रफल	उत्पादन	क्षेत्रफल	उत्पादन
१.	वगान	२९०४	६५६६००	६१०७	८६८४१५४	९०११	९३४०७५४
२.	साना किसान	४५२०	१३२०१४९	२८८९	४५०६८४०	७४०९	५८२६९८९
	जम्मा	७४२४	१९७६७४९	८९९६	१३१९०९९४	१६४२०	१५१६७७४३

स्रोत: राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड, काठमाण्डौं

माथिको तथ्याङ्क विवरण अनुसार:

नेपालको कुल चिया रोपण क्षेत्रफल:- १६४२० हेक्टर

नेपालको कुल उत्पादन:- १,५१,६७,७४३ के.जी



चिया कफी रोपण: आत्मनिर्भर बनाौं

साना किसानको चिया रोपण क्षेत्रफल ७४०९ हेक्टर, जुन कूल चिया रोपण क्षेत्रफलको ४५.१५ प्रतिशत हुन आउँछ । साना किसानको जम्मा उत्पादन ५८,२६,९८९ के.जी कूल चिया उत्पादनको ३८.४१ प्रतिशत हुन आउँछ ।

अर्थोडक्स चियाको कूल क्षेत्रफल ७४२४ हेक्टरमा साना किसानको हिस्सा ६० प्रतिशत रहेको छ । त्यस्तै अर्थोडक्स चियाको कूल उत्पादन १९,७६,७४९ के.जीमा साना किसानको योगदान ६६.७८ प्रतिशत रहेको छ ।

अर्थोडक्स चियाको कूल क्षेत्रफल र उत्पादनमा इलामको स्थिति:-

इलामको जम्मा चिया रोपण क्षेत्रफल ५०५२ हेक्टर कूल अर्थोडक्स चिया क्षेत्रफलको ६८.०५ प्रतिशत र इलामको चिया उत्पादन १५,२०,५२६ के.जी कूल अर्थोडक्स चिया उत्पादनको ७६.९२ प्रतिशत रहेको छ । इलामको जम्मा क्षेत्रफलमा साना किसानको क्षेत्रफल ७३.३४ प्रतिशत र उत्पादनमा ६९.०६ प्रतिशत रहेको छ ।

पश्चिम इलामको चियाखेतीको विकास समस्या र सम्भावना

किसान स्तरमा चिया खेती २०३४ साल तिर जिल्लाको पूर्व कन्याम फिक्कलबाट शुरू भयो तर सदरमुकाम उत्तरपश्चिम क्षेत्रमा ७,८ वर्षपछि मात्र शुरू भएको पाइन्छ । आ.व. २०४०/०४१ मा चिया विस्तार योजनाको लागि पानीटार, मंगलवारेमा जग्गा खरिद भई योजना स्थापना भई फिक्कल कार्यालयबाटै रेखदेख र संचालन भएको थियो । २०४४/०४५ सालदेखि मात्रै यहाँबाट कृषक स्तरको कार्यक्रम संचालन हुन थाल्यो । यस क्षेत्रमा कृषकस्तरको कार्यक्रम शुरू हुनु भन्दा केहि वर्ष अगाडि २०४०-२०४२ सालको अवधीमा साँखेजुङ्गा केहि जागरूक किसानहरूले साना किसान चिया आयोजना, फिक्कलमा सम्पर्क राखि कन्याम वनेबाट कटिङ्ग ल्याएर, चिया खेती प्रारम्भ गरेका थिए । यसरी चिया खेती शुरू गनुहुने अग्रज कृषकहरूमा श्री नन्दी केशर ढकाल, श्री लक्ष्मण बहादुर बस्नेत, श्री के.वि. भट्टराई श्री गोपीकृष्ण दाहाल, श्री रत्न बहादुर बस्नेत हुनुहुन्थ्यो । साँखेजुङ्गा र आसपास चिया खेतीको विकासमा उहाँहरूको देन रहेको छ । यद्यपि त्यसबेला चियाखेती शुरू गनुहुने कतिपय किसानहरूको नाम छुट्न गएको हुनसक्छ ।

माथि उल्लेखित किसानहरू मध्ये, श्री गोपीकृष्ण दाहाल, श्री के.वि. भट्टराई र श्री रत्नबहादुर बस्नेत दिव.गत भइसक्नुभएको छ । साँखेजुङ्गा बाहेक पश्चिम अन्य गा.वि.(सहरूमा आ.व. २०४५/०४६ देखि मात्र चिया खेतीको विकास भएको पाइन्छ । यसरी विकास र विस्तार हुनुमा कृषि विकास वैकबाट चिया खेतीमा भएको ऋण प्रवाह निर्देशित कार्यक्रम अन्तर्गत व्याजमा ५०% अनुदान आदी थिए ।

इलामको यस पश्चिमी भेगमा चिया खेतीको विकासमा विभिन्न गा.वि.स.का स्थानिय महानुभावहरूको आफ्नो आफ्नो स्थानबाट पुन्याउनु भएको सहयोग पनि महत्वपूर्ण छ । सबैको नाम यहाँ उल्लेख गर्न संभव भएन ।

जीतपूरका तात्कालिन प्रधानपंच क्याप्टेन असलबहादुर लिम्बु, शान्तिडाँडा-६ मूलखर्कका समाजसेवी क्याप्टेन रण बहादुर राईले आफ्नो क्षेत्रका किसानहरूलाई चिया खेती गर्न प्रोत्साहित गरि पुन्याउनु



भएको सहयोग उल्लेखनिय छ । उहाहरू दुवै दिवंगत भइसक्नुभयो । क्याप्टेन असलबहादुर लिम्बुले शुरू गनुभएको चिया खेतीलाई उहाँका छोरा सुरेश लिम्बुले निरन्तरता दिई प्रशोधन कारखाना समेत स्थापना गर्नुभएको छ ।

गाग्नेभञ्ज्याङ्ग (मंगलवारे) देखि पानीटार, साडरूम्बा, जीतपूर सिद्धिथुम्का सम्मको हरियो पत्ति प्रशोधन गरिरहेको छ । यस क्षेत्रको साँखेजुङ्ग देखि सिद्धिथुम्का, सोयाक सम्म र चमैतादेखि फाकफोक हुँदै बाँभो, साकफारा सम्म चिया खेतीको विकास र विस्तारको प्रशस्त सम्भावना छ । तर यातायातको असुविधा, प्रशोधन कारखाना भन्दा टाढा हुनु आदी कारणले, आमचोक, फूएतप्पा, लुम्दे, गजुरमुखी, इभाङ्ग, बाँभो, साकफाराका चिया किसानहरूको हरियो पत्ति, वगानहरूको हरियो पत्ति विक्रिको समस्या छ । जसले गर्दा चियाखेतीको थप विस्तार हुन सकेको छैन ।

विभिन्न गा.वि.स हरूमा भइरहेको चिया खेती विवरण तथा गा.वि.स को संक्षिप्त परिचय निम्न अनुसार छ ।

चिया विस्तार योजना मंगलवारेको कार्य क्षेत्र अन्तर्गतका गा.वि.स.हरूको विवरण

क्र.सं	गा.वि.सको नाम	निर्वाचन क्षेत्र	इलाकानं	क्षेत्रफल वर्ग कि.मी	सदरमुकामबाट दुरी कोष	जम्मा घर धुरीसंख्या	जनसंख्या		
							पुरुष	महिला	जम्मा
१.	आमचोक	२	७	२९.७१	१२	९१०	२४२७	२६०४	५०३१
२.	इभाङ्ग	२	६	४४.९४	१२.५	८९६	२५६१	२६१८	५१७९
३.	एकतप्पा	२	७	२३.४२	९.५	९१८	२३७४	२५०१	४८७५
४.	गजुरमुखी	२	६	२९.५८	१३.५	६५२	१७६०	१७६५	३५२५
५.	जीतपूर	२	१०	४७.३६	७.५	११९८	३१८२	३३०९	६४९१
६.	धुसेनी	२	६	२९.३८	७.५	८३३	२२३६	२२७८	४५१४
७.	फूएतप्पा	२	६	२८.२५	१३	७४३	१८४८	१९७३	३८२०
८.	बाँभो	२	११	५८.१६	१५	१३०८	३७१७	३६०७	७३२४
९.	मंगलवारे	२	७	२९.९५	५.५	१२८१	३४२४	३३७५	६७९९
१०.	लुम्दे	२	६	१२.६९	११.५	४९७	१३५५	१३५८	२७१३
११.	साकफारा	२	११	३७.६५	१६	६३१	१७३६	१८६८	२६०४
१२.	साडरूम्बा	२	१०	२८.३५	३.५	१०४८	२७३९	२७५८	५४९७
१३.	सिद्धिथुम्का	२	१०	२८.६९	६	६७६	१७००	१७५४	३४५४
१४.	सोयाक	२	१०	२६.४३	७.५	६९९	१७१२	१६६६	३३७८
१५.	चमैता	३	३	३२.८३	९	१०८२	३०४९	३१६१	६२१०
१६.	फाकफोक	३	३	२७.९९	१३	९०६	२६८१	२६०७	५२८८
१७.	साँखेजुङ्ग	३	३	२०.७६	५	७६१	१८७७	१९०२	३७७९
१८.	शान्तिडाँडा	३	३	२२.५७	४.५	९८८	२५८५	२४८३	५०६८



चिया कफी सौपीः आत्मनिर्भर बनी

चिया विस्तार योजना, मंगलवारेको कार्य क्षेत्र अन्तर्गत गा.वि.स.हरूको चिया रोपण क्षेत्रफल तथा संलग्न कृषक परिवार

क्षेत्रफल: रोपनीमा

	गा.वि.स	कृषक संख्या	रोपण क्षेत्रफल	६ वर्ष माथिका क्षेत्रफल
१.	मंगलवारे	१८७	२४७६	११००
२.	जीतपूर	१४१	२७०४	१४५०
३.	सिद्धिथुम्का	६९	७७४	२२०
४.	साडरुम्वा	५५	८७५	४६०
५.	शान्तिडाँडा	२०३	३१७३	११५०
६.	साँखेजुड	२४९	५२४१	३०५०
७.	चमैता	११०	११७१	५००
८.	धुसेनी	११	३५	२०
९.	एकतप्पा	२७	२२०	१४०
१०.	फूएतप्पा	३२	२९२	११०
११.	फाकफोक	१२६	१३६१	८५०
१२.	गजुरमुखी	४५	३२५	४०
१३.	लुम्दे	२०	१९८	५०
१४.	आमचोक	१२१	८०५	५५०
१५.	बाँभो गाउँ	२२	८८	३०
१६.	ईभाङ्ग	३	६	४
१७.	साकफोरा	२	३४	८
१८.	सोयाक	७	५३	८
	जम्मा	१४३०	१९८३१	९७४०

यस क्षेत्रका चिया किसानहरूको औषत चियाले ढाकेको जमिनको क्षेत्रफल
(Average alnd size holdng under small Holders)

क्र.सं	गा.वि.स.	औषत जमिन क्षेत्रफल (रोपनी) (चियाले ढाकेको)
१.	मंगलवारे	१३
२.	जीतपूर	१९
३.	सिद्धिथुम्का	११
४.	साडरुम्वा	१६
५.	शान्तिडाँडा	१५.५
६.	साँखेजुड	२१



७.	चमैता	१०.५
८.	धुसेनी	३
९.	एकतप्पा	८
१०.	फूएतप्पा	९
११.	फाकफोक	१०.५
१२.	गजुरमुखी	७
१३.	लुम्दे	९.५
१४.	आमचोक	६.५
१५.	बाँझो गाउँ	४
१६.	ईभाङ्ग	२
१७.	साकफोरा	१७
१८.	सोयाक	७.५

यस क्षेत्रका १८ वटा गा.वि.स.का १४३० किसान चिया खेतीमा संलग्न छन् र किसान स्तरमा १९८३१ रोपनी रोपण भइसकेको छ । माथिको तालिकाले सबभन्दा बढी क्षेत्रफल साँखेजुङ्ग गा.वि.स.का किसानको २१ रोपनी जग्गा र सबभन्दा कम क्षेत्रफल इभाङ्गका किसानको २ रोपनी देखिन्छ ।

यस क्षेत्र (पुवा खोला पश्चिमका १८ गा.वि.स.)का चिया किसानको औषत क्षेत्रफल १३.८६ रोपनी देखिन्छ । देशको प्रति चिया किसान, औषत चिया क्षेत्रफल १९.५१

क्र.सं	आर्थिक वर्ष	रोपण क्षेत्रफल(रोपनी)	वार्षिक बृद्धि क्षेत्रफल(रोपनी)
१.	२०५०/०५१	१७१७	-
२.	२०५१/०५२	२२२७	५१०
३.	२०५२/०५३	२७४५	५१८
४.	२०५३/०५४	३२८३	५३८
५.	२०५४/०५५	४०५९	७७६
६.	२०५५/०५६	५००२	९४३
७.	२०५६/०५७	९०९४	४०९२
८.	२०५७/०५८	९८३६	७४२
९.	२०५८/०५९	११७५४	१९८
१०.	२०५९/०६०	१३८५५	२१०१
११.	२०६०/०६१	१५७३५	१८८०
१२.	२०६१/०६२	१७७८२	२०४७
१३.	२०६२/०६३	१९३३३	१५५१
१४.	२०६३/०६४	१९८३१	४९८

यस क्षेत्रमा विभिन्न जात जातिहरूको चिया खेतीमा संलग्नता अनुसार सबभन्दा बढी ब्राम्हण/क्षेत्री, दौस्रो स्थानमा राई, तेस्रो स्थानमा मगर, चौथोमा तामाङ्ग, पाँचौमा लिम्बु, त्यसपछि दलित, गुरुङ्ग, सुनुवार (मुखिया) र शेर्पा रहेका छन् ।



चिया कृषी रोपण: आत्मनिर्भर बनाऔं

योजनाको कार्यक्षेत्र भित्र रहेका प्रयोगन कारखानाहरूको सीक्षित विवरण

क्र.स.	प्रयोगन कम्पनीको नाम	ठेगाना	स्थापना वर्ष	वार्षिक उत्पादन क्षमता रूपैया	आ.व. २०६३/०६४ को उत्पादन कं.जी	मुख्य व्यक्ति
१.	हिमालयन सागिला टि प्राइयर्स (प्रा.) लि	नेपालटार साँखुजुङ-७ इलाम	२०४६/०५/७	१,५०,०००/-	८२८३०	श्री नरसी मैनाली श्री कपलराज मैनाली
२.	साँखुजुङ हिल रेन्ज चिया प्रयोगन उद्योग (प्रा.) लि	साँखुजुङ-३, इलाम	२०५७	-	१२७०१	श्री चन्द्रबहादुर वस्नेत अध्यक्ष जुंठ असार सम्मको उत्पादन संचालक
३.	सिप्ट इन्डस्ट्रिज (प्रा.) लि	जसिपुर-४ इलाम	२०५८/०५/९	१,२५,०००/-	८७,६७५	श्री सुरेज लिम्बु संचालक

चिया बगानहरूको सीक्षित विवरण

क्र.स.	चिया बगानको नाम	ठेगाना	बगानको क्षेत्रफल (रोपनी)	कुल क्षेत्रफल (रोपनी)	चिया रोपण क्षेत्रफल (रोपनी)	मुख्य व्यक्ति
१.	पुवाखोला चिया बगान (प्रा.) लि	मगलवारे-४ इलाम	४५०		३६५	श्री धर्म प्रसाद उपेती अध्यक्ष संचालक
२.	देउराली टि स्टेट (प्रा.) लि	साठूरुम्बा-५, इलाम	१०३०		६००	श्री हिमालय कर्मचार्य अध्यक्ष
३.	माइघमालुङ चिया बगान (प्रा.) लि	बाँभौ-५, इलाम	४०००		१५००	श्री जीतमान राई कार्यकारी निर्देशक
४.	धनहिल टी स्टेट (प्रा.) लि	साँखुजुङ-१, इलाम	६००		४००	श्री चन्द्रबहादुर वस्नेत अध्यक्ष
५.	शिव लक्ष्मण टी स्टेट (प्रा.) लि	साँखुजुङ-७, इलाम	१५००		५००	श्री कृष्णबहादुर वस्नेत प्रबन्ध संचालक
६.	महाभारत टी स्टेट (प्रा.) लि	फाकफोक-३, इलाम	५५१		३००	श्री गणेशबहादुर वोहोरा संचालक
७.	सिद्धदेवी टी स्टेट (प्रा.) लि	फाकफोक-१, इलाम	७७२		६००	श्री गन्जबहादुर वोहोरा संचालक
८.	दोभान टी स्टेट (प्रा.) लि	सोयाक-३, इलाम	४००		८०	श्री पुण्यप्रसाद संचालक
९.	शची पौराथा टी स्टेट (प्रा.) लि	एकतप्का, इलाम	४००		-	श्री शिवाकांटी संचालक
१०.	हिम टी स्टेट (प्रा.) लि	शान्तिडाँडा-७, इलाम	१५०		१५०	श्री जगदिश कटवाल विवरण प्राप्त नभएको संचालक

समस्या र सम्भावना

चियाखेतीको विकास र विस्तारका प्रशस्त सम्भावना हुँदा हुँदै पनि थुप्रै समस्याहरू छन् ।

- चिया खेती शुरू भइसकेका र सम्भाव्य ठाउँहरूमा, यातायात र अन्य पूर्वाधारको विकास नहुनु ।
- चिया खेती विस्तार क्रममा सघन क्षेत्र छनौट नगरि कार्यक्रम संचालन हुनु तथा विस्तार हुनु ।
- अनियन्त्रित र अव्यवस्थित चिया खेतीको विस्तार हुनु ।
- जिल्लाको पूर्वमा प्रशोधन क्षमता भन्दा बढी उत्पादन भई बजारको समस्या छ, भने उत्तर-पश्चिममा, कारखाना टाढा भई बजारको समस्या छ ।
- प्राविधिक जनशक्तिको अभाव छ ।
- सिमित जनशक्तिबाट भएको प्राविधिक सेवा, तालिम, कृषक संख्या, क्षेत्र, भौगोलिक दुरीको आधारमा अपर्याप्त छ ।
- चियाको विकासमा संलग्न विभिन्न सरकारी, गैरसरकारी निकाय बिच समन्वयको अभाव छ ।
- अर्गानिक चिया उत्पादन अनिवार्य आवश्यकता भईसकेको छ । तर प्रविधी किसान सम्म पुऱ्याउन र कार्यान्वयनमा थुप्रै समस्या छन् ।
- हालसम्म आफ्नै क्लोन/सिड जातको विकास नहुनु ।
- अनौपचारिक रूपमा भित्री सकेका जातहरू मध्ये, उपयुक्त जातहरूको अध्ययन अनुसन्धान नहुनु ।
- नेपालको सन्दर्भमा, चियाको अनुसन्धान कार्य नहुनु ।
- अन्तर्राष्ट्रिय बजारमा, नेपाली चियाको पहिचान कम देखिनु ।
- उत्पादक किसान र प्रशोधन कारखाना बिच सुमधुर सम्बन्धको कमि ।
- यसमा हरियो पत्ति मूल्य, उत्पादन लागत, मूल्य निर्धारणमा प्रतिनिधीमूलक सहभागिता, हरियो पत्तिको गुणस्तर, विषादीको प्रयोग, आदी मुख्य समस्या देखिन्छ ।
- कृषी विकास बैकले पहाडमा चियामा नयाँ ऋण लगानी नभएकोले किसानहरूलाई समस्या छ ।
- न्युन असुलीको कारणले बैकलाई समस्या छ ।
- चिया रोपण, उत्पादन प्रशोधनको सही तथ्याङ्कको अभावमा, नीति निर्माण कार्यान्वयन र आगामी योजना कार्यक्रम तर्जुमा आदीमा समस्या छ ।
- निर्यात गर्न अगाडि चियाको गुणस्तर परिक्षण गर्न संस्थागत सेवा नहुनु ।

हरियो पत्ति उत्पादन तथा प्रशोधन

इलाम जिल्ला माई खोला पूर्वका गा.वि.स.हरूबाट उत्पादन हुने हरियो पत्ति त्यस क्षेत्रमा संचालन भई रहेका कारखानाहरूको क्षमताहरूभन्दा बढी छ । उत्पादनको ठूलो परिणाम प्रशोधन हुन नसकेर खेर गइरहेको छ तथा न्यून मूल्यमा भाषाका कारखानाहरूमा विक्रि भैरहेको छ । तर रोपण तथा उत्पादनको सहि तथ्याङ्कको अभाव छ । विस्तृत सर्वेक्षणको आवश्यकता छ ।

थप कारखाना निर्माणको प्रारम्भिक कार्य शुरू भईसकेको थाहा हुन आएको छ । तर निर्माणमा एक वर्ष भन्दा बढी समय लाग्ने भएकाले २०६५ सालको सिजनमा पनि यहि समस्या रहन सक्छ । चिया विस्तार योजना मंगलवारेको कार्य क्षेत्र अन्तर्गत सदरमकाम पश्चिमका १८ गा.वि.स.हरूमा १४३० किसान परिवार चिया खेतीमा संलग्न छन् । तथा १९८३१ रोपण रोपण भइसकेको छ । जसमध्ये ९७०० रोपनी उत्पादनशील अवस्थामा छ । वगानहरूको रोपण क्षेत्र ४२९५ रोपण छ तर कतिपय वगानहरू संचालनमा छैनन् संचालनमा रहेका पनि विभिन्न कारणले उचित स्याहार संभारको अभावमा राम्रो



उत्पादन लिन सकेका छैनन् । यस क्षेत्रका कृषकहरूको वार्षिक हरियो पत्ति उत्पादन १२,५०,००० के.जी रहेको अनुमान छ । यस क्षेत्रमा ३ वटा प्रशोधन कारखानाहरू संचालनमा छन् तर प्राप्त विवरण अनुसार कुनै पनि कारखाना पूर्ण क्षमतामा संचालन हुन सकेका छैनन् । कारखाना स्थान भन्दा धेरै टाढासम्म छरिएर रहेका किसानहरू ती स्थानसम्म पुग्ने बाटो जस्ता पूर्वाधारको विकास नहुनु, कच्चा वाटो उत्पादनको मुख्य सिजनमा चल्न नसक्ने अवस्थामा हुनु, आदी कारणले पनि संकलनमा समस्या छ ।

योजनाको कार्य क्षेत्रमा पर्ने फाकफोक वडा नं ५, ६, ७, एकतप्पा चमैताका कृषकहरूको हरियो पत्ति कंचनजंघा टि स्टेट पाँचथरले खरिद गरिरहेको छ । तर फाकफोकको अन्य वडाहरू त्यहि क्षेत्रका अन्य गा.वि.सहरू, आमचोक, फुएतप्पा, लुम्दले, गजुरमुखी, बाँझो, साकफाराका किसानको तथा वगानको हरियो पत्ति विक्री हुने अवस्था छैन । इलाम जिल्लाका पश्चिमका चमैता, फाकफोक, आमचोक, फुएतप्पा, लुम्दले, गजुरमुखी, बाँझो गा.वि.स. हरूमा भएको चिया खेती र सिमावर्ती पाँचथर जिल्लाको चिलिङ्गदेन, फाकतेप, सराङ्गडाडा, आरूवोटे, रवि, कुरूम्वा गाविसहरूमा भइरहेको चिया खेतीबाट उत्पादन हुने हरियो पत्ति प्रशोधनको लागि दुवै जिल्लाको चिया क्षेत्रलाई पायक पर्ने ठाँउमा कृषकहरूकै सहभागितामा कारखाना स्थापना हुनु आवश्यक र उपयुक्त छ । यसबाट दुवै तर्फका हरियो पत्ति उत्पादक किसान र वगान लाभान्वित हुनेछन् । चिया खेतीको थप विस्तार हुनेछ । जिल्लाको यस भेगका सबै गा.वि.स.हरूमा चिया खेतीको प्रशस्त सम्भावना छ । चिया खेतीको लागि उपयुक्त जग्गा छ ।

सम्भावना:-

इलाम जिल्लाको हावापानी र अन्य धेरै कुराहरू दार्जिलिङसंग मिल्दो छ । इलाम र अन्य पहाडि जिल्लाहरूमा उत्पादन हुने चिया विश्वप्रशिद्ध दार्जिलिङ जस्तै छ । हाल दार्जिलिङका वगानजहरूको उत्पादन क्षमता तथा गुणस्तरमा क्रमिक हास आउदै गरेको भनाई छ । धेरै वगानहरू १०० वर्ष हाराहारीका र केहि सो भन्दा माथिका छन् । विस्तारको लागि जग्गाको अभाव छ । पुनः रोपणको लागि पुरानो चियाको वोटहरू हटाउँदा भूक्षय र अन्य थुप्रै समस्याहरू सृजना हुन सक्छ । त्यहाँका पुराना चियाका वोटबाट भएको उत्पादन भन्दा नयाँ कम उमेरका हाम्रो चियाबाट हुने उत्पादन निश्चित रूपमा उच्च गुणस्तरको हुन्छ । तर हाम्रो उत्पादन प्रशोधन प्रणाली प्रविधीमा मापदण्डमा व्यापक सुधार एवं स्तर वृद्धि गरिनुपर्दछ । दार्जिलिङको जस्तो चिया अन्त कहिँ हुन सक्दैन भन्ने मान्यतामा परिवर्तन आउदैछ । दार्जिलिङको जस्तो मात्रै किन त्यो भन्दा फरक आफ्नै वेग्लै विशिष्ट पहिचान भएको चिया बनाउन सकिदैन र, उत्पादन प्रशोधनमा संलग्न सबैले यस तर्फ लाग्न प्रयास, खोजी गन आवश्यक छ । साथै अहिले सम्म अन्तर्राष्ट्रिय बजारमा राम्रो परिचय हुन नसकेको अर्थोडेक्स चियालाई चिनाउन सकियो भने मात्र पनि स्थापित दार्जिलिङको चियालाई क्रमशः लिन सक्नेछ । चियाको क्षेत्र विस्तार मात्र होइन, अन्तर्राष्ट्रिय बजार प्रवर्द्धनमा ध्यान दिउन आवश्यक भइसकेको छ । अर्गानिक चिया उत्पादन अनिवार्य आवश्यक भइसकेको छ । ९५% भन्दा बढी निर्यातमा भर पर्नुपर्ने अर्थोडेक्स चिया आयात गर्न देशले निर्धारण गरेको मापदण्ड अनुसार हुनुपर्छ । यसैले हामीले अरूको लागि मात्र होइन हाम्रो आफ्नै वातावरण संरक्षण, मानव स्वास्थ्यको रक्षा, दिगो विकासको लागि पनि चियाको साथ साथै अन्य कृषि उत्पादनमा पनि अर्गानिक पद्धति अनुसार गरिनुपर्दछ । आन्तरिक माग पुरा गरि ठुलो परिणाममा निकासी भइरहेको तराइमा उत्पादन हुने सि.टि.सि. चिया उत्पादनमा पनि क्रमिक रूपमा अर्गानिक तर्फ अग्रसर हुनु आवश्यक छ ।



अर्गानिक र गुणस्तरिय उत्पादनमा नै अर्थोडेक्स चियाको भविष्य गासिएको छ । चिया खेतीमा संलग्न कृषक, उद्यमी, व्यवसायी, सबैले चिया रोपण, उत्पादन, प्रशोधन देखि बजार व्यवस्थापन सम्म गुणस्तरमा ध्यान दिइनु आवश्यक छ । यसमा वोर्डको अग्रणी भूमिका हुनु आवश्यक छ ।

सन्दर्भ सामाग्री श्रोत:

इलामको चिनारी: जि.वि.स. को कार्यालय, इलाम

कृषि विकास कार्यक्रम र उपलब्धि: कृषि विकास कार्यालय, इलाम

चियावारी दर्पण: कर्मचारी वचत कोष, इलाम

इलाम उद्योग बाणिज्य संघ, त्रैमासिक बुलेटिन, वर्ष-१, अंक-३

राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड: TEA A TEA VOL. 1,2,3

नेपाल चिया विकास निगम: एक परिचय । ने.चि.वि.नि.को प्रकाशन

राष्ट्रिय चिया दिवसको उपलक्ष्यमा प्रकाशित स्मारिका चियै-चियाका विभिन्न अंकहरू

चिया विस्तार योजना, मंगलवारको तथ्याङ्क विवरण

राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड, केन्द्रिय कार्यालयबाट प्राप्त तथ्याङ्क विवरणहरू



तेहथुम जिल्लाको परिचयात्मक जानकारी

टंक प्रसाद ओली

पूर्वी पहाडको कोशी अञ्चलमा पर्ने ६ वटा जिल्लाहरू मध्ये १ जिल्ला तेहथुम जिल्ला हो। वि.सं. २०१९साल अघि १३ वटा थुमहरूबाट हालको सदरमुकाममा तिरो (मालपोत) जम्मा हुने गरेको कारणबाट यस जिल्लाको नाम तेहथुम रहेको हो भन्ने किंवदन्ति छ। ती १३ वटा थुमहरू मध्ये ३ वटा मात्र हाल यस जिल्लामा पर्दछन् र अन्य १० वटा थुमहरू संखुवासभा, पाँचथर, ताप्लेजुङ जिल्लामा पर्दछन्। २०१९ पहिले यस जिल्लाको प्रशासन धनकुटा जिल्लाबाट चलदथ्यो। २०१९ साल पछि तेहथुम जिल्ला कायम भई आफ्नै अस्तित्वमा रहन गएको देखिन्छ। पूर्वी पहाडको सानो जिल्ला तेहथुममा ३२ गा.वि.स.हरू पर्दछन्। अधिकांश लिम्बुहरूको बाहुल्यता रहेको यस जिल्लामा ब्राम्हण, क्षेत्री, नेवार, मगर, तामाङ, राई, सार्कि, कामी, दमाई, शेर्पा, गुरुङ आदी जातीहरूको पनि बसोवास रहेको छ।

हावापानी र खेतीपातीको दृष्टिकोणबाट यस जिल्लालाई मुख्यतः उच्च भेग, मध्ये पहाडि भेग र वेशी भेगमा बर्गिकरण गर्न सकिन्छ। उच्च भेगको धेरै भाग बनजंगल र नाङ्गा चउरहरूले ढाकेको र पशुपालन आलु, जौ, फापर, मकै यस भेगका वासिन्दाको मुख्य पेशा हो, त्यस्तै मध्ये पहाडि भेग आवादी भएको क्षेत्र हो र यहाका वासिन्दा अन्नवाली दालवाली, सुन्तोला, जात फलफूल, तरकारी वाली, तथा अलैंची चिया खेती गर्दछन् भने वेशी भेगमा मुख्यतया धान, मकै, कोदो, गहुँ, आलु आदीको खेती गरिन्छ। यस भेगको उब्जनी अरू भेगको भन्दा बढी छ। जंगली वनस्पति साल, चिलाउने पनि यस इलाकामा पाइन्छ। हाते तानबाट ढाका टोपी, टाई, चोलो, सल, मफलर, साडि तथा अन्य पोशाकहरू बनाइन्छ र यी सामान काठमाण्डौं तथा विदेशमा समेत निर्यात हुने गर्दछ।

भौगोलिक स्थिति:

समुन्द्र सतहबाट ३२२ मीटर देखि २०३४ मिटरसम्मको उचाईमा रहेको यो जिल्ला $८७^{\circ} २५'$ देखि $८७^{\circ} ४५'$ पूर्वी देशान्तर र $२६^{\circ} ६६'$ देखि $२७^{\circ} ३०'$ उत्तरी अक्षांशमा अवस्थित छ। पूर्वमा पाँचथर र ताप्लेजुङ र संखुवासभा तथा दक्षिणमा पाँचथर र धनकुटासंग जोडिएको छ। यसको सदरमुकाम म्याङलुङ बजारमा रहेको छ। कुल क्षेत्रफल ५९,२९९ हेक्टर रहेको यस जिल्लाको भूमी निम्नानुसार विभाजित छ। जम्मा खेती योग्य जमिन ३७,२८२ हेक्टर छ जसमा सिंचाई सुविधा उपलब्ध खेतीयोग्य क्षेत्रफल ६३१० हेक्टर, सिंचाई सुविधा उपलब्ध नभएको खेतीयोग्य क्षेत्रफल ३०९७२ हेक्टर छ भने अन्य नदी, बाटो, पहाड, जंगल, आवास आदी क्षेत्रफल रहेको छ।

हावापानी:

यस जिल्लामा उपोष्ण प्रादेशिक र शितोष्ण प्रदेशिय हावापानी पाइन्छ। यस जिल्लाको अधिकतम तापक्रम २७.४°C र न्यूनतम तापक्रम ६°C सम्म रेकर्ड भएको पाइएको छ भने वार्षिक वर्षा १०७५ मि.मि भएको पाइएको छ।

जनसंख्याको स्थिति:

राष्ट्रिय जनगणना २०५८ अनुसार यस जिल्लाको कूल जनसंख्या ११३९९९ रहेको छ। कूल जनसंख्याको ५९.४ % साक्षर पाइन्छ।



विद्युत सेवा यस जिल्लामा नेपाल विद्युत प्राधिकरणले केन्द्रिय प्रसारण लाईन विस्तारबाट १० गा.वि.स. हरूमा मात्र विद्युत विस्तार भएको र ८ गा.वि.स.का जनता आसिक रूपमा र २ वटा गा.वि.स.का जनतालाई मात्र पूर्ण रूपमा विद्युत विस्तार भएको छ ।

मुख्य बजारहरू: यस जिल्लाका प्रमुख बजारहरूमा म्याङलुङ बजार, बसन्तपुर बजार, संक्रान्ति बजार, पोक्लावुङ बजार, शुक्रवारे बजार र जिरीखिम्ती बजार आदी हुन ।

सडक यातायात:

यस जिल्लामा रहेको सडक यातायातको स्थिती ५०० मि. कालोपत्र, ग्राभेल सडक ४५ कि.मी र कच्ची सडक ६४ कि.मी गरि जम्मा १०९.५ कि.मी भएका देखिन्छ, यसले १५ गा.वि.स. समेटेको छ भने १७ गा.वि.सहरू यातायातबाट बञ्चित छन् ।

संचार: यस जिल्लामा हुलाक सेवाको अवस्था हुलाक १, इलाका हुलाक ९ अतिरिक्त हुलाक ३२ रहेका छन् भने दुरसंचार सेवा PSTN (तारवाला फोन) ५८५, CDMA (तारविहिन फोन) ३५९, MARTS १८ र VHF १ सेवा सञ्चालन भएको पाइन्छ ।

तेह्रथुम जिल्लामा चियाको विकास र विस्तार अर्गानिक तर्फ

क) चिया खेती एक परिचय:

सधैंभरि हरियो रहने विरूवा चिया हो । यसको उत्पत्ति इशापूर्व २७३७ सालमा चिनमा देखा परेको मानिन्छ इशापूर्व २७४०मा चिनका बादशाह सेनतुङले शिकार खेल्न गएको समयमा एउटा रूखको फेदमा विश्राम लिएर तातोपानी पिउने तयारी गर्दा उक्त रूखको पात तातोपानीको कपमा परेका र सो पानी पिउँदा अरू वनस्पतिको रूपमा संभार गरिएको विरूवा वास्तविक आजको चियाको विरूवाको रूपमा विश्रवसाम् देखा परेको मानिन्छ । छैटौं शताब्दिका एक बौद्ध भिक्षुले चियालाई चिनबाट जापान लगेका थिए । अठारौं शताब्दिको पूर्वार्ध १८३८मा चिया श्री लङ्कामा विस्तार भयो भने सन् १८३९-१८५० को दशकमा भारतको दार्जिलिङ जिल्लामा विस्तार भएको छ र सन् १८६२ देखि भारतको समथर भूभागमा पनि चिया खेती विस्तार भएको पाइन्छ । अफ्रिकी देश केन्या, रूवाण्डा, मलावी, बुरुण्डी, दक्षिण अफ्रीका, तान्जानिया, युगाण्डा, कांगो, जिम्बाबे, क्यामरून, मेजाम्बीक आदी देशहरूमा १९ औं शताब्दिको पूर्वार्धबाट चिया विस्तार भएको पाइन्छ । हाल आएर करीब ३५ वटा राष्ट्रहरूमा व्यवसायिक चिया खेती विस्तार भएको पाइन्छ, जसमा नेपाल पनि एक हो ।

ख) नेपालको सन्दर्भमा चिया खेतीको विकासक्रम:

नेपालमा चिया खेतीको इतिहास वि.सं. १९२० देखि इलाम जिल्लाको इलाम चिया कमानबाट भएको मानिन्छ । तत्कालिन इलाम जिल्लाका बडाहाकिम स्व. गजराज सिं थापाले भारतको दार्जिलिङबाट चिया विरूवा र प्राविधिक भिकाई चिया खेती शुरू गरेको मानिन्छ भने चियाको विउ श्री ३ जङ्गबहादुर राणालाई चिन सरकारले उपहार दिएर नेपाल ल्याइएको भनाई छ, वि.सं. १९२२ मा सोक्तिम चिया कमान स्थापना भएको थियो । यस पश्चात वि.सं. २०१६ सालमा भापाको बुधकरण टि स्टेटको स्थापना भयो र सि.टि.सि. चियाको पनि उत्पादन हुन थाल्यो । यसको द्रुततर विकास गर्नको लागि २०२३ सालमा नेपाल चिया विकास निगम लिमिटेडको स्थापना सरकारी स्तरमा भयो ।



त्यसपश्चात कन्याम चिया कमान, चिलिमकोट चिया कमान, बनें चिया कमान, बाह्रदशी चिया कमानहरूको विस्तार भएको पाइन्छ। यी ६ वटै चिया कमानहरू सरकारको पूर्ण स्वामित्वमा संचालित थिए। पहाडि क्षेत्रबाट अर्थोडक्स चिया उत्पादन भइ निर्यात गर्न सकिन्थ्यो भने तराईबाट सि.टि.सि. चिया उत्पादन भई आन्तरीक खपत गर्ने गरिन्थ्यो। यस खेतीलाई साना किसान सम्म पुऱ्याउने उद्देश्यले वि.सं. २०३४ सालतिर कृषि विकास वैङ्कद्वारा चिया विशेषज्ञ स्व. शुन्दरजंग राणा जो भारतको डुवोर्स क्षेत्रका चिया बगानहरूबाट चियामा बिशेषज्ञता हासिल गरिसक्नुभएको थियो। लाई नेपाल भिकाएर चिया सल्लाहकारमा नियुक्त गरेर इलाम फिक्कल क्षेत्रमा ५ जना साना किसानहरूलाई (मानकुमार लाप्चा, काजिमान लाप्चा, रेवतीरमण पौड्याल, पूर्णबहादुर नेपाल, चन्द्र बहादुर थुलुङ) बाट साना किसानमा चिया विस्तार कार्य बढाएको पाइन्छ। जुन कार्य सफल भए पश्चात पुनः अरु किसान बृद्धि हुदै गए फलस्वरूप चिया खेतीको विस्तार हुन थाल्यो। वि.सं. २०३९ सालमा तत्कालिन श्री ५ महाराजधिराज विरेन्द्र विरविक्रम शाहदेवको पूर्वाञ्चल सवारी भएको अवस्थामा पूर्वाञ्चलका ५ जिल्ला भूपा, इलामम, पाँचथर, तेह्रथुम र धनकुटालाई “चिया क्षेत्र” घोषणा भएपश्चात चिया खेतीको विस्तारमा अभि तिब्रता भएको पाइन्छ। चिया क्षेत्र घोषित जिल्लाहरूमा अर्थोडक्स चिया उत्पादन उत्पादन हुने क्षेत्र ३०१३३ हेक्टर रहेको सर्वेक्षण (DA (Overseas Development Association) ले गरिसकेको छ। साना किसानमा चिया खेती विस्तार गर्ने क्रममा नेपाल चिया विकास निगम अन्तर्गत रहने गरी २०४०/०४१ दखि चिया क्षेत्र घोषित जिल्लाहरूमा चिया विस्तार योजना मंगलवारे, चिया विस्तार योजना जसविरे, ३ वटा इलाम जिल्लामा, चिया विस्तार योजना लालिखर्क पाँचथर, चिया विकास योजना सोल्मा तेह्रथुम र चिया विस्तार योजना हिले धनकुटा गरी ६ वटा विस्तार योजनाहरू स्थापन संगसंगै साना किसानमा चिया खेतीको विकास र विस्तार हुदै गएको छ।

चिया खेतीको विस्तार साना किसानमा तीब्र गतिले हुन बढाउन आ.व. २०४८/०४९ मा तत्कालिन श्री ५ को सरकाले कृषि मन्त्रालय अन्तर्गत सञ्चालन हुने गरी राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्डको स्थापना भएको छ, त्यसको छुट्टै ऐन र विनियमहरू बनिसकेका छन्। त्यसपछि आ.व. २०५२/०५३ मा २ वटा उपकेन्द्रहरू स्थापना भए भने राष्ट्रिय चिया नीति २०५७ राष्ट्रिय कफी नीति २०६० बनिसकेको अवस्था छ। त्यसरी नै २०६०/०६१ मा चिया विस्तार योजना रानीपौवा नुवाकोटको स्थापना भएको छ, चिया क्षेत्र घोषित जिल्लाहरू भन्दा बाहिरका जिल्लाहरूमा चिया सहकारी संस्था स्थापना सहित व्यवसायिक चिया खेतीको विस्तार भइसकेको अवस्था छ।

चिया विस्तार योजना सोल्मा तेह्रथुम:

चिया क्षेत्र घोषित जिल्लाहरू मध्ये एक जिल्ला तेह्रथुममा साना चिया किसानहरूमा चिया खेतीको विकास र विस्तारको लागि चिया विस्तार योजना सोल्मा तेह्रथुम नामक संस्थाको स्थापना २०४१/०४२ मा भएको हो।

यस कार्यालयको मुख्य उद्देश्य साना चिया किसानलाई निःशुल्क प्राविधिक सेवा/टेवा उपलब्ध गराउने तथा नयाँ र उन्नत जातका चियाका कटिङ्ग विउ स्वदेश र विदेशबाट भिकाई यस कार्यालयमा डेमोस्ट्रेसन फिल्डमा रोपेर हुकाउने बढाउने र कृषकसम्म उक्त सामाग्री पुऱ्याउने कार्य गर्ने गराउने, समय समयमा आधुनिक चिया खेती सम्बन्धी तालिम दिने तथा दक्ष बनाउँदै लैजाने साथै सोही अनुसारको कार्य भए नभएको अनुगमन मुल्याङ्कन गर्ने गराउने, चिया रोपणमा बृद्धि गराई हरियाली बढाई वातावरण सन्तुलनमा सहयोग पुऱ्याउने, स्वरोजगारको श्रृजना गराउने तथा गरीबि न्युनीकरण गर्नमा सहयोग गर्ने गराउने कार्यहरू पर्दछन्।



उपरोक्त उद्देश्यहरू भित्र रहेर यस कार्यालयको आफ्नो स्थापना कालदेखी नै आफ्नो डेमोस्ट्रेसन फिल्डर साना किसानहरूमा चिया खेतीको विकास र विस्तारमा हालसम्ममा गरेका मुख्य मुख्य कार्य र उपलब्धि यस प्रकार छन् ।

कार्यक्रम तथा प्रगति :

क्र.सं.	कार्यक्रम विवरण	लक्ष	प्रगति	लाभान्वित संख्या	कैफियत
१.	नसंरी स्थापना		६०,००० विरूवा		चिया विस्तार योजना सोल्मा
२.	निजी क्षेत्रमा नसंरी स्थापना गर्न उत्प्रेरणा		१८५३४२७ थान डाला विरूवा	३१७६	
३.	चिया कृषक तालिम फिल्ड स्तर		४८ पटक	१२७६	
४.	चिया कृषक उत्प्रेरणा		१२ पटक	३६	छहुरी, पाताङ, स्पे र सिक्कल
५.	वालि संरक्षण		४ पटक	६०	मल, औषधी, विरूवा
६.	कृषक अध्यया भ्रमण		१ पटक	१५	
७.	अनुगमन निरिक्षण		१५ पटक		
८.	चिया खेती तथ्याङ्क संकलन		५ पटक		
९.	चिया कृषक तालिम योजनास्तर		७ पटक	२८०	
१०.	तयारी विरूवा कृषकमा विक्री		१६२८६ थान		
११.	बगान संभार		साल बसाली		
१२.	कार्यालयमा विद्युत जडान		भएको		
१३.	कार्यालयमा टेलिफोन जडान		भएको		०२६-६८००८६
१४.	कार्यालय बगानमा बार बन्देज		१५० मी. भएको		

सहकारी समुह गठन सम्बन्धी प्रगति विवरण:

यस योजनाको कार्यक्षेत्र अन्तरगत गठन गरिएका सहकारी संस्थाहरू निम्न छन्:

क्र. सं.	संस्थाको नाम	ठेगाना	प्रमुख व्यक्तिको नाम	सम्पर्क टे. नं.	आवद्ध कृषक कार्यक्षेत्र भित्र
१.	सिंह देवी चिया उत्पादक स.सं	सोन्मा-३ तेह्रथुम	श्री डिल्लीराम खनाल	०२६-६८०९५१	१५८
२.	जनहित चिया उत्पादक सहकारी संस्था	ओयाक्जुङ तेह्रथुम	श्री गणेश ढुंगेल		३३
३.	उच्च पहाडी चिया उत्पादक सहकारी संस्था	सखुवा सभा	श्री भिम लिखा		३५

चिया कृषक समुह गठन:

क्र.सं.	चिया कृषक समुह	ठेगाना	मुख्य व्यक्तिको नाम	सम्पर्क टे. नं.	कैफियत
१.	जनकन्या चिया कृषक समुह	जिरिखिम्ती-८ तेह्रथुम	डणोन्द्र तिम्सीना	०२६-६८०९५१	
२.	जम्बु चिया कृषक समुह	खाम्लालुङ-२	भ्रजना फेम्बो	०२६-६८०३८९	
३.	सुमेक्षिक चिया कृषक समुह	खाम्लालुङ-२	सिंहराज फोम्बो	०२६-६८०३८९	
४.	महादेवी चिया कृषक समुह	खाम्लालुङ-३, ४	चक्र वॉनिया	०२६-६८०३८९	
५.	खाम्नुन चिया कृषक समुह	खाम्लालुङ-५	श्रीम बहादुर चोडवाङ	०२६-६८०७९८	
६.	साथाङ चिया कृषक समुह	खाम्लालुङ-९	भिष्म गिरी	०२६-६८०८९९	
७.	जुकेटार गिरी चिया कृषक समुह	खाम्लालुङ-९			

चिया कृषक सौपीः आत्मनिर्भर बनीं २९

८.	लिहिदुङ्गा चिया कृषक समुह	खाम्लालुङ-६	गोपी ढुंगाना	०२३-६८०३३८	
९.	बुकी चिया कृषक समुह	सक्रान्ति-५	रामबहादुर तामाङ		
१०.	फूडसिड चिया कृषक समुह	चुहाण्डाडा	यामप्रसाद बाँस्तोला		
११.	खरिखाने चिया कृषक समुह	ह्वाकु-२			
१२.	जलकल्याण कफी विस्तार समुह	सम्दु-५			

चिया बगान सम्बन्धी प्रगती विवरण

यस कार्यालयको कार्यक्षेत्र अन्तर्गत स्थापित चिया बगानहरू हालसम्म यस प्रकार छन् ।

क्र.सं.	बगानको नाम	ठेगाना	मुख्य व्यक्तिको नाम	टेलिफोन	क्षेत्रफल रोपनीमा	कैफियत
१	सगरमाथा टि स्टेट	संखुवासभा	सुभाष काफ्ले		७००	
२	हरियाली टि गार्डेन	सुङनाम ७, तेह्रथुम	दधिराम भुषाल		२०	
३.	रारा टि स्टेट	दागापा तेह्रथुम	शेरबहादुर बस्नेत		२०	
४.	शिवगौरी टि स्टेट	सुङनाम तेह्रथुम	रत्नबहादुर कार्की		२	

योजना शुरू भएदेखि हालसम्मको कृषक स्तरको प्रगती

क्र. सं	चिया रोपण गरिएका गा.वि.स.हरू	कृषक संख्या	रोपण क्षेत्रफल रोपनीमा	कैफियत
१.	सोल्मा	१०३	६४३	तेह्रथुम
२.	सुङनाम	३०	२३७	"
३.	म्याङलुङ	१४	१०२	"
४.	जिरीखिम्ती	११	७१	"
५.	आम्बुङ	९	२०	"
६.	मोराहाङ	४	१३२	"
७.	श्रीजुङ	७	११२	"
८.	पौठाक	३	६७	"
९.	ओयाक्जुङ	२	३	"
१०.	फाक्चामारा	७	९४	"
११.	हमरजुङ	७	८१	"
१२.	ओखे	११	६४	"
१३.	आङदीम	१६	२१४	"
१४.	सुदाप	२९	३३४	"
१५.	दागापा	९	३६	"
१६.	फुलेक	११	९५	"
१७.	वसन्तपूर	३३	१९९	"
१८.	पञ्चकन्या	१	१०	"
१९.	तामाफोक	६	४०	संखुवासभा
२०.	मादीराम्बेनी	४७	५६६	"
२१.	माम्लीङ	८	२९	"
२२.	वागा	७	१९	"
२३.	मादी मुलखर्क	२	८	"
	जम्मा	३७७	३१७६	



यस चिया विस्तार योजना हालसम्म भएका चियाका जात विरूवा संख्या र क्षेत्रफल

१. क्लोनबाट भएका विरूवाका जातहरू

क) तम्दाह ७८

ख) तम्दाह ३८३

ग) TV1

घ) फूवसिरीड ३१२

ङ) AV2

च) वेनेकवर्न १५७

छ) वेनेकवर्न ६६८

ज) वेनेकवर्न ७७७

झ) तक्दाह १४५

ञ) आर आर ४/५

ट) सिक्कीम १

ठ) तीन आली

जम्मा विरूवा संख्या ५६,०००

२) सिडबाट भएका विरूवाका जातहरू:

क) TS-378

ख) TS-379

जम्मा विरूवा संख्या २,०००

जम्मा क्षेत्रफल: १२६ रोपनी रोपण भएको

खाली क्षेत्रफल:

क) कार्यालय र आवास २० रोपनी

ख) खोला खोल्सी ७ रोपनी

ग) अन्य क्षेत्रफल २० रोपनी

कूल जम्मा क्षेत्रफल १७३ रोपनी

अन्त्यमा:

उपरोक्त विवरणहरू अनुसार दिगो नगदे वालीको रूपमा चिनिने चिया खेती प्रतिको आकर्षण यस जिल्लामा पनि बढ्दै गएको छ । पहाडी जिल्लाहरूमा अर्थोडक्स चिया मात्र बन्न सक्ने र यस चियाले अन्तर्राष्ट्रिय बजार प्राप्त गर्ने भएकाले उत्पादन सम्बन्धी अन्तर्राष्ट्रिय मापदण्ड अनुसन्धन रासायनिक मल औषधीको प्रयोग विना नै प्राञ्जारिक मल, औषधीको प्रयोगबाट उत्पादन गर्नुपर्ने दिसातिर चेतना जगाउन चिया विस्तार योजना, सहकारी संस्थाहरू, चिया बगानहरू, प्रशोधन कारखाना समेत सकृय रहेका छन् । रासायनिक मल, औषधीहरूको प्रयोग गर्दा हरेक वर्ष जमिन (माटो) मर्दै जाने र बिभिन्न रोग तथा किराहरूको प्रकोप बढ्ने हुनाले उत्पादन खर्च बढी पर्ने र मानविय स्वस्थ्यको प्रतिकूल तथा वातावरणीय सन्तुलनमा पनि असर हुने र उत्पादित बस्तु सकेतले बजार प्राप्त नगर्ने भएकाले गरिबी बढ्दै जाने प्रबल सम्भावना हुन्छ । तसर्थ माटोलाई बचाएर खेती



चिया कृषी रोपौ: आत्मनिर्भर बनाौ

गर्न बैज्ञानिक खेतीप्रणाली अपनाउनु पर्ने हुन्छ । यसमा प्रकृतिले दिएका सम्पूर्ण प्राङ्गारिक पदार्थसँग मिलेर विभिन्न प्रक्रियाबाट प्राङ्गारिक मल, जैविक मल र औषधिको सदुपयोग गरेर जमिनको माटो बचाएर खेती गर्नु अग्रसर हुनु थालेका यस जिल्लाका चिया कृषकहरू अर्गानिक चिया उत्पादन गरी विदेशीहरूको पैसा हात पार्ने तर्फ निरन्तर प्रयत्नरत रहेको अवस्था छ । यस अवस्थामा चिया खेती विस्तारसँग सम्बन्धित संस्था Tea Board साथै सहकारी संस्थाहरूले पनि अर्गानिक उत्पादनको प्रविधिहरू साना किसान समक्ष पुऱ्याउन भरमुग्दर प्रयत्नरत हुनु पर्ने स्थिति बन्दै गएको कारण यस जिल्लाको चिया खेती अर्गानिक उत्पादन बाटो तर्फ गएको कारण यस जिल्लाको चिया खेती अर्गानिक उत्पादन बाटो तर्फ उन्मुख रहेको प्रष्ट हुन्छ । यहाँको मुख्य समस्या चिया प्रशोधन कारखाना नहुनु हो । उच्च स्तरको चिया उत्पादन हुने प्रबल सम्भावना रहेको यस क्षेत्रमा गत आ.व. को सिजनमा सिंहदेखि चिया उत्पादन सहकारी संस्था मार्फत साना किसानहरूले ९०,०० के.जी. हरियो पत्ति धनकुटा जिल्ला स्थिति गुरासे टि स्टेटलाई बिक्री वितरण गरिसकेका छन् र त्यसमा कच्ची बाटो पुगेका अरु १५ गा.वि.स. क्षेत्रका चिया किसानहरूले हरियो पत्ति बिक्री वितरण गर्न सकिरहेको स्थिति छैन । यदी यस क्षेत्रमा एउटा चिया सहकारी प्रशोधन कारखाना स्थापना हुने भने हरियो पत्ति उत्पादन २,००,००० के.जी. भन्दा माथि पुग्ने र साना किसानहरूको जीवन स्तरमा सुधार हुँदै जाने, आत्मनिर्भर हुँदै जाने, राजश्वमा वृद्धि हुँदै जाने अवस्था देखिन्छ । अत तेहथुम जिल्ला स्थित चिया सहकारी संस्थाहरूले, चिया किसानहरू तथा चिया विस्तार योजना समेतले नेपाल सरकार समक्ष सहकारी चिया प्रशोधन कारखानाको अवधारणा अघि सारी सकेकोले यो नै यस क्षेत्रको अत्यावश्यकता हो भन्ने विषयमा दुईमत नहोला भन्ने लाग्दछ ।

चिया विस्तार योजना

सोल्ला, तेहथुम

२०६४ माघ

सन्दर्भ सामग्री

- १, जिल्ला कृषि विकास कार्यालय तेहथुमको प्रतिवेदन पुस्तिका
- २, जिल्ला विकास समिति तेहथुमको प्रतिवेदन पुस्तिका ।
- ३, चिया तथा कफि विकास बोर्डद्वारा प्रकाशित पुस्तिका ।

कम्पोष्ट मल बनाउने तरिका:

वनस्पती तथा जनावरहरूको मल, मुत्र विभिन्न जोरन जस्तै: खरानी, चुन, इ.एम लाई खाडलमा तह तह पारी क्रमै संग राखी पटक पटक ओल्टाई पल्टाई राम्रो संग कुहाएर तयार पारिएको मललाई कम्पोष्टा मल भन्दछन् ।

कम्पोष्ट मलबाट हुने फाइदाहरू:

- कम्पोष्ट मलको प्रयोग गर्नाले माटोको बनोटमा आमूल परिवर्तन हुन्छ । माटोमा हावाको परिचालन राम्रोसंग भई कडा माटो खुकुलो हुने, बलौटे माटो बाँधिने भई माटोमा पानी सोस्ने शक्ति बढ्नु जान्छ ।
- चाहिनेभन्दा बढि कम्पोष्ट मलले केहि नोक्सान गर्दैन बरु पछि आउने बालिको लागि उपयोगी हुन्छ ।



- ६ माटोको स्थल घनत्व बढी हुनबाट रोक्छ र विरूवालाई राम्रो संग बढ्न मद्दत गरी उत्पादन बढाउँछ ।
- ६ पानी जम्ने माटोमा पानी सोस्ने क्षमता बढाउँछ र माटोलाई पानीबाट हुने क्षतीबाट जोगाउँछ ।
- ६ यसको प्रयोगले विरूवालाई काम लाग्ने सुक्ष्म जिवाणूहरूको गतिविधिमा मद्दत पुऱ्याउँछ र प्राङ्गारिक पदार्थमा भएको विरूवालाई अत्यावश्यक पर्ने खाद्य तत्वहरू सजिलै प्राप्त हुन्छ ।
- ६ माटोको अम्लियपन र क्षारीयपन सन्तुलन गर्दछ ।
- ६ माटोमा हुने विभिन्न रासायनिक प्रकृत्यामा बृद्धि गरि कार्वन र नाइट्रोजनको मात्रा बढाउँछ ।
- ६ बढी भएको फोहोर मैलालाई कम्पोष्ट मल बनाई बगानमा प्रयोग गर्नाले सरसफाइमा मद्दत पुग्दछ ।

कम्पोष्ट मल बनाउन प्रयोग गरिने सामग्रीहरू:

प्रकृतिले दिउका कडा पात, डाँठ भएका बोटविरूवा देखि बाहेक सबै बोटविरूवा, भजारपातहरू, कम्पोष्ट मल बनाउने सामग्रीहरू हुन् । जस्तै पराल, छ्वाली, उखुको पात, धानको भूस, बदामको बोक्रा, मकैको ढोड, मानिस एवं जनावरको मलमूत्र, पातपतिङ्गर, झ्याऊ, स्याउला, गोडमेल, गर्दा निस्कने भजारपात, तरकारी केलाउँदा, फ्याकिने बोक्राहरू, असुरो, तितेपाती, बनमारा, कोसेवालीका बोटहरू आदि ।

जोरन रूपमा हालिने सामग्रीहरू:

इ.एम, गोबरको घोल, गाइवस्तुको मुत्र ४० प्रतिशत जति, गोठेमल, खरानी, चुन, कुखुराको मल, घोडाको लिदी, गोबर ग्यासबाट प्राप्त हुने घोल, कपासको बीउको पीना, तोरीको पीना, प्राङ्गारीक पदार्थ बढी भएको माटो, पनी आदि हुन् ।

कम्पोष्ट मल बनाउने विधि:

कम्पोष्ट मल निम्न तरिकाले बनाउन सकिन्छ :

क) खाडल खनेर

ख) जमिनमा थुप्रो पारेर

खाडल खनेर कम्पोष्ट मल बनाउने तरिका:

क) खाडल खन्ने ठाउँको छनौट:

परियोजना स्थलको नजिक पानीको श्रोत भएको, छायाँ नपर्ने, वर्षायाममा पानी बगेर खाडलमा नजाने अग्लो ठाउँ हुनु आवश्यक छ ।

ख) खाडलको आकार:

१० हात लामो, ४ हात चौडा, २ हात गहिरो खाडलमा १० टन कम्पोष्ट मल बनाउन सकिन्छ । यस्ता २ वटा खाडल भएमा २० रोपनी जग्गामा चाहिने कम्पोष्ट बन्दछ । खाडलको आकारमा परिवर्तन गरेपनि गहिराई १ मि. भन्दा बढी गर्नु हुदैन । गहिराई अभ्र घटाए हुन्छ ।

ग) खाडलमा कम्पोष्ट बनाउने तरिका:

खाडल बनिसकेपछि कम्पोष्ट बनाउन चाहिने वस्तुहरू हलुकासंग पिङ्जाएर (६-१०) इन्चको तह तह पारी मिलाएर राख्नुपर्दछ । खाडल आधा भए पछि सुकेको बस्तु (पराल) राख्नुपर्दछ । र राम्ररी भिज्ने गरि १-२ वाल्टी पानी छर्किसकेपछि जोरनको रूपमा प्रयोग हुने वस्तुहरू राख्नुपर्दछ । त्यसपछि हरिया सामग्री खुकुलोसंग पिङ्जाएर पुनः जोरन राख्नुपर्दछ । यस प्रकार खाडल भर्दै गएर जमिनको सतहबाट १ हात माथि आएपछि गोबर माटोका घोलले बाक्लो गरि लिप्नुपर्दछ । यसरी तयार भएको खाडल माथि ४-५ दिनको फरकमा पानी छर्कनुपर्दछ । खाडल भरि सकेपछि १ महिनाको फरका ४ पटकसम्म पल्टाई खाडलमा माथिबाट बाक्लो गोबर माटोको घोलले लिप्नुपर्छ । ५ महिनामा कम्पोष्ट मल तयार हुन्छ ।



जमिन माथि थुप्रो पारेर कम्पोष्ट मल बनाउने :

पानी नजम्ने अग्लो ठाउँको छनौट गरी कम्पोष्ट मल बनाउन प्रयोग गरिने बस्तुहरूको पहिलो तह जमिनमाथी १ फुट अग्लो हुने गरि फिजाँएर पानीले राम्ररी भिजाउनुपर्छ । त्यसपछि २-३ मुठ्ठी खरानी वा चुना माथी बाट चारै तिर पर्ने गरि हाल्नुपर्दछ । त्यसपछि गोबरको बाक्लो तह (३ इन्च जती अग्लो हुने गरी) छोप्नुपर्दछ ।

भोलमोल बनाउने तरिका:

आवश्यक सामग्री:

गाइको गोबर : ३० देखी ५० केजी

पानी : २०० ली

गोबर राख्ने बोरा : १ थान

डोरी : २ वटा

खम्बा : २ वटा

खम्बामा रहने विम : १ थान

पानी राख्ने डम : १ थान

सर्वप्रथम २०० ली. पानी डममा राख्ने र (३०-५०) केजी गोबर बोरामा पोको पार्नुपर्दछ । त्यसपछि बोरालाई डमको पानीमा डुल्ने गरि डोरीले डमको २ तिर गाडिएका खम्बामा माथिबाट तेस्रो पारेर राखिएको बाँसमा बाँधेर भुण्ड्याउनु पर्दछ । त्यसपछि बाँसमा समातेर तल माथी गर्दै बोरालाई हल्लाउनुपर्दछ । ताकी पानीमा गोबर सहितको बोरा तलमाथी गरौस र खाद्य तत्व पानीमा मिल्दै जावस् । यस्तो कार्य हरेक ३/३ दिनमा गरिरहनुपर्दछ । यसरी १५ दिनसम्म यो कार्य गरेपछि भोलमोल तयार हुन्छ । त्यस अवस्थामा पानीको रङ्गबदलेर कालो खैरो भएको हुन्छ । यसलाई १ भाग भोल मलमा २ भाग पनी मिसाएर विरूवाको फेदमा वरिपरी स्प्रे गरिदिने काम गर्नुपर्दछ ।

सन्दर्भ सामग्री

१. माटो विशेषज्ञ

श्री दिव्य लक्ष्मी शाक्य

प्रशिक्षणबाट

२ आसाम रिमियु बाट



नेपाली कफी , विश्व बजार र प्राङ्गारिक प्रमाणिकरण



भोला कुमार श्रेष्ठ
अर्गानिक सर्टिफिकेशन नेपाल

इसा पूर्व ८५० ताका अफ्रिकाको काफा प्रान्तमा पत्तालागेको अराविका जातको कफिले नेपालमा वि.स.१९९५ ताका सन्त हिरा गिरीको प्रयासबाट गुल्मीको आप चौरमा भित्रिएको थियो ।

विश्वमा एक सम्मानित पेय पदार्थको रूपमा चिनिएको भएता पनि नेपालमा कफिले व्यवसायिक रूपमा चिनिने मौका भने वि.स. २०३२ साल पछि मात्र पायो ।

हाल नेपालको मध्य पहाडी भागको ४० जति जिल्लाहरूमा कफिको खेती भएको छ । गुल्मी, पाल्पा, श्याङ्गा, ललितपुर, कास्कि, काभ्रेपलानचोक, सिन्धुपाल्चोक, अर्घाखाची जिल्लाहरू कफिकालागि चिनिएका जिल्लाहरूमा पर्दछन् ।

उत्पादन र खपतका हिसावले, नेपाली कफीको खपत अफ्नै देशमा ३५% मात्र भएको छ भने बाकी ६५% विश्वका विभिन्न देशहरू मुख्य गरी जापान, अमेरिका, कोरिया एवं युरोपेली देशहरूमा निर्यात भएको छ । हाल नेपाली कफीको उत्पादनका साथसाथै आन्तरिक र अन्तराष्ट्रिय बजार फराकिलो हुँदै गएको पाइएको छ । उत्पादनको गति हेर्दा सन् २००३ मा ८५ मे.टन. सुक्खा चेरी उत्पादन भएको थियो भने सन् २००५मा ११४ मे.ट. पार्चमेण्ट उत्पादन भएको तथ्याङ्क छ भने सन् २००६मा सो मात्रा बढेर २७२.८ मे. टन पुगेको छ ।

विश्वको कफी उत्पादनको तथ्याङ्क पनि बढ्दो गतिमा छ तर सबै उत्पादनको खपत भने हुन सकेको छैन । अन्तराष्ट्रिय कफी संस्था (इन्टरनेट)को तथ्याङ्क अनुसार सन् २००१ मा ६७.८ लाख टन उत्पादन र ६३.६ टन खपत भएको थियो भने सन् २००६ मा ७३ लाख टन उत्पादन र ६९ लाख टन खपत भएको तथ्याङ्क छ । यसबाट के बुझिन्छ भने विश्वमा उत्पादित सबै कफीको खपत भएको छैन । यसको प्रमुख कारण उपभोक्ताको चाहना र रुची अनुसारको गुणस्तरको कफि उत्पादन नभएकाले हुन सक्छ । किनभने, प्राङ्गारिक र उच्च गुणस्तरको कफीको उत्पादन ७ % भन्दा कम छ तर यसको माग ३५% सम्म बढेको छ । त्यस्तै गरी विशिष्ट कफिले अन्य कफीको तुलनामा १०-३५% सम्म बढी मूल्य पनि पाएको छ ।

National Institute for Consumer Research, UK and Royal Veterinary and Agricultural University, Denmark ले २००४मा सम्पूक्त रूपमा गरेको अध्ययन अनुसार विश्व बजारमा प्राकृतिक रूपमा उत्पादित विशिष्ट गुणस्तरको कफि एब वस्तुको माग ३५% सम्म बढेको छ ।

उपभोक्ताहरूले देहाय बमोजिमका कफिलाई विशिष्टगुणस्तरको रूपमा लिएको पाइन्छ :

- उच्च भागमा, चिसो हावापानी भएको ठाउँमा उत्पादित कफी



दिया कफी रोपी: आत्मनिर्भर बनाौं

- प्राङ्गारिक कृषि पद्धति अपनाई उत्पादित कफी
- एकै जातको कफी एउटै बगैँचाबाट उत्पादित
- चरा चुरुङ्गी र कीरा फट्टयाङ्गाको उपस्थिति बढी भएको ठाउँमा उत्पादित कफी ।
- छहारी मुनि लगाइएको अराविका जातको कफी
- चिसो प्रविधिबाट प्रशोधन गरिएको कफी
- Fair Trade पद्धतिको वजारिकरण व्यवस्था मिलाएको कफी

नेपाली कफीको अवस्था

नेपाली कफी समुन्द्री सतह भन्दा ८०० मिटर भन्दा माथि हिउ तुसारो नलाग्ने ठाउँ (१६०० मिटर) सम्म खेती भईरहेको छ । त्यसै गरी अराविका जातको कफिको उत्कृष्ट गुण भएको जात बोरबोन र टिपिका जातका कफिको खेती प्रमुख रूपमा भएको छ भने खेतीप्रविधि पूर्ण प्राङ्गारिक छ । अधिकांस कफि बगैँचा छहारी मुनी लगाइएको छ र वरिपरिको जैविक विभिधता पनि प्रसस्त पाईएको छ । सन २००२ देखि ८०% भन्दा बढी कफिको प्रशोधन चिसो प्रशोधन तरिकाबाट गरिनुका साथै अधिकांश कृषकहरु साना एवं गरिव वर्गमा पर्दछ । यसका साथै हाल भैराखेको समूहगत प्रणालीको कफि बजारिकरणल Fair Trade को शिद्धान्तलाई समेट्ने भएकाले कफिको अन्तर्राष्ट्रिय बजारमा विशिष्ट कफीको रूपमा बजार पाईराखेको छ ।

हाल सम्म विक्री भएको कफि मध्य थोरै मात्र (४५ हे.) प्राङ्गारिक प्रमाणिकरण गरिएको छ भने अन्य उपभोक्ताको चाहना पनि प्राङ्गारिक एव+ Fair Trade प्रमाणित कफी प्रति बढेकोले नेपाली कफी कृषकहरुले प्राङ्गारिक प्रमाणिकरण के हो र कसरी गराइन्छ भन्ने कुरा प्रति ध्यान दिन एवं जानकारी लिन आवश्यक भएको देखिन्छ ।

प्राङ्गारिक प्रमाणिकरण भनेको के हो

प्राङ्गारिक प्रमाणिकरण भनेको कृषकले वाली उत्पादन , प्रशोधन प्रकृत्यामा प्रयोग गरिएको कृषि सामग्रीहरु, माटो, जीवजन्तु, पर्यावरण एवं मानिसको स्वास्थ्यमा प्रतिकूल प्रभाव पार्ने खालको नभएको कुराका साथै सबै प्रकृत्यामा सामाजिक भेदभाव नभएको कुराको विश्वास दिलाउने प्रकृत्या हो । यो कुरा उपभोक्ताले निर्धारण गरेको मापदण्ड वा मान्यतामा भर पर्दछ ।

साधारणतय प्राङ्गारिक मापदण्डले माटो, जीवजन्तु, पर्यावरण एवं मानिसको स्वास्थ्यलाई समेटेको भएता पनि विभिन्न देशको आ-आफनो प्राङ्गारिक मापदण्ड तयार गरेका छन् । त्यसैले कृषकले आफनो उत्पादन विक्री गरिने देशको मापदण्डसंग मेल खाने प्रकारको सामग्री र प्रकृत्या अपनाएको हुनु पर्छ ।

प्राङ्गारिक प्रमाणिकरण गराउने प्रकृत्या

१. उत्पादकले आफनो उत्पादनको विक्री गर्ने ठाउँ एवं उपभोक्ताको पहिचान गरे पछि प्राङ्गारिक प्रमाणिकरण निकायमा आफनो उत्पादनको विवरण खुलाई निवेदन दिनु पर्छ ,
२. प्रमाणिकरण निकायले विवरणका आधारमा प्रमाणिकरण गर्न सकिने भएमा निवेदक संग थप आवश्यक जानकारीको माग गरि पत्र वा जानकारी पठाउँछ ।



३. प्रमाणिकरण निकायले खटाएको प्राङ्गारिक निरिक्षकले उत्पादन, प्रशोधन प्रकृत्यामा, प्रयोग भएका सामग्री लगायत अन्य आवश्यक क्षेत्रको निरिक्षण गरी आफनो प्रतिवेदन प्रमाणिकरण निकायलाई पठाउँछ ।

४. प्रमाणिकरण निकायले सो प्रतिवेदनको अध्ययन गरी प्रमाणिकरण हुने वा थप आवश्यक प्रकृत्या पुरा गर्नु पर्ने सुभाब सहितको जानकारी दिन्छ ।

५. प्रमाणिकरण हुने भएमा प्रमाण पत्र दिने कुराको जानकारी पठाउँछ ।

यस्तो प्रमाण पत्र एक बर्षको लागि मात्र मान्य हुन्छ । त्यसैले प्रत्येक बर्ष पुन प्रमाणित गराउनु पर्दछ ।

प्रमाणिकरण निकाय

हाल सम्म विश्वमा सयौ प्रमाणिकरण निकायहरु राष्ट्रिय र अन्तराष्ट्रिय बजारका लागि प्राङ्गारिक उपजको प्रमाणिकरणका लागि सक्रिय छन । नेपालमा केहि बर्ष पहिलेदेखि केहि अन्तराष्ट्रिय प्रमाणिकरण निकायहरु सक्रिय रहदै आएका छन । लामो समय सम्म प्राङ्गारिक कृषिमा योगदान पुरयाएका ब्यक्तिवहरुको सक्रिएतामा अन्तराष्ट्रिय बजारमा समेत पहुच पुग्ने गरी प्राङ्गारिक प्रमाणिकरण गराउने निकाय अर्गानिक सर्टिफिकेसन नेपालको जन्म भएको छ ।

अर्गानिक सर्टिफिकेसन नेपाल (Organic Certiication Nepal)

अर्गानिक सर्टिफिकेसन नेपाल, अन्तराष्ट्रिय प्रमाणिकरण निकायहरुको संजाल, सर्टिफिकेसन एलायन्सको एक संस्थापक सदस्य हो ।

सर्टिफिकेसन एलायन्सको प्रमुख उदेश्य साना किसानहरुको उपजको प्राङ्गारिक प्रमाणिकरण लाई सहज एवं सुलभ बनाउने रहेको छ । यस महासंघमा अन्तराष्ट्रिय स्तरमा प्रमाणिकरणमा लागेका ८ देशका प्रमाणिकरण निकायहरु संस्थापक सदस्य भएका छन । यसमा थाइल्याण्ड, चिन, इटली, फिलिपिन्स, श्रीलंका, मलेशिया, इण्डोनेशिया, र नेपाल छन । यसको सार्वजनिक घोषणा पनि हालै जर्मनीमा सम्पन्न बायोफेकमा जारी भैसकेको छ । बिस्तृत जानकारीका लागि www.certificationalliance.org मा हर्नु होला ।

कृषि एवं, गैह्रकाष्ट उत्पादन र तिनको प्रशोधनको प्राङ्गारिक प्रमाणिकरणका लागि अर्गानिक सर्टिफिकेसन नेपालले प्रभावकारी भूमिका निर्वाह गरिरहेको छ । यो संस्था साना किसानहरुका लागि सहज र सरल रुपमा प्राङ्गारिक प्रमाणिकरणका लागि सम्बन्धित सरोकारवालाहरूसंग मिलेर सहकार्यका लागि प्रयासरत छ ।

यस संस्थाको बिशेषता

विश्वका धेरै देशका प्राङ्गारिक मापदण्ड अनुसार प्रमाणिकरण एकै ठाउँबाट गराउन सकिने ।

प्राङ्गारिक उपजको प्रमाणिकरणका लागि बिभिन्न देशको आ हाफने मापदण्ड छन जुन एक अको संग फरक हुन सक्छ । प्रमाणिकरण निकायले समबन्धित देशको मापदण्ड अनुसारको प्रमाणित गराउन स्विकृति लिन पर्दछ । एउटै निकायले सबै ठाउँको लागि प्रमाणिकरण गराउन असम्भव हुन्छ । तर यो संजालमा प्राय सबै देशको मान्यता प्राप्त प्राङ्गारिक प्रमाणिकरण निकायाहरुको सहभागिता भएकाले विश्वका सबै देशहरुमा निर्यातका लागि प्रमाणिकरण गराउन सकिन्छ ।

नेपालको उपज नेपाली निरिक्षकहरुको निरिक्षण बाट अन्तराष्ट्रिय स्तरको प्राङ्गारिक प्रमाण पत्र अन्य संस्थाको भन्दा सुपथ दरमा सरल तरिकाले गराउन सकिन्छ ।



आफनै देशका निरिक्षकहरुबाट काम गरिने भएकाले भाषा, संस्कृति एवं प्रक्यागत सवालहरुमा सहज र सुलभ तरिकाबाट गराउन सकिन्छ । त्यसैले हाम्रो देशको उत्पादन, प्रशोधन प्रक्याको अनुगमन एवं निरिक्षण गरी प्राङ्गारिक प्रमाणिकरण गराउन नेपाली कृषक एवं उद्योगी हरुका लागि सहज र सुलभ भएको छ ।

प्राङ्गारिक कृषि उत्पादनको लागि संक्षिप्त मापदण्ड

यो मापदण्ड प्राङ्गारिक कृषि उत्पादनको लागि सामान्य जानकारी मात्र हो । यस संक्षिप्त मापदण्डले कृषि उत्पादन, प्रशोधन तथा सामग्री ओसारपसार गर्न किसान तथा प्रारम्भिक प्रशोधकलाई जानकारी उपलब्ध गराउने अपेक्षा गरिएको छ । यस संक्षिप्त मापदण्डलाई लागू गर्ने तथा यस अनुसार वस्तु उत्पादन, प्रशोधन एवं ओसारपसार गर्न सकेको खण्डमा वस्तुको गुणस्तर कायम गर्न एवं अन्य अप्राङ्गारिक वस्तुबाट प्राङ्गारिक वस्तु प्रदुषित हुनबाट जोगाउन सक्दछ ।

१. खेती गर्ने तरिका
- १.१ प्राङ्गारिक तरिकाबाट उत्पादन गरिने कुनै पनि कृषि उपजह शहरी फोहारमैला, धातुजन्य फोहोर, किटनाशक पदार्थ, औद्योगिक रसायन, रासायनिक मलहरुबाट प्रदुषित जमिनमा खेती गरी उत्पादन गर्नुहुँदैन ।
- १.२ खेती गरिने कित्तामा पानी जम्नु हुँदैन (कफी, चिया, मसला बालीमा विशेष जमेको पानी सजिलोसंग वाहिर जाने हुनुपर्दछ) ।
- १.३ सिँचाई गरिने क्षेत्र भएमा, सिँचाईको लागि आउने पानीको सात तथा कुलो, नहर प्रदुषणमुक्त हुनुपर्दछ ।
- १.४ मलखाद, कम्पोष्ट, गोबरमल जस्ता मलखाद हानिकारक जीवाणुबाट मुक्त हुनुपर्दछ ।
- १.५ भारपात तथा रोगकीरा नियन्त्रण गर्न कुनै रासायनिक पदार्थ प्रयोग गर्नु हुँदैन ।
- १.६ प्राङ्गारिक बोटबिरुवाबाट बनाइने कीटनाशक प्रयोग गर्नु परेमा सहयोगी निकायबाट स्वीकृत लिएर मात्र प्रयोग गर्नुपर्दछ ।
- १.७ माटोको उर्वराशक्ति विकास गर्न तथा रोग कीरा नियन्त्रण गर्न सहयोगी निकायबाट प्राप्त सूचीमा उल्लेख गरिएका वस्तु प्रयोग गर्न सकिन्छ ।
- १.८ यस बाहेक अन्य सूचना तथा जानकारी सहयोगी निकायबाट बेलाबखतमा लिइराख्नु पर्दछ ।
२. माटोको व्यवस्थापन तथा उर्वराशक्ति व्यवस्थापन
- २.१ माटोको उचित व्यवस्थापनको लागि भू-बनोट अनुसार भूक्षय नियन्त्रण गर्ने,
- २.२ अन्तर-बालीको रूपमा कोशेबाली तथा हरियो मल हुने बाली लगाउने,
- २.३ गाईभैँसीको मल तथा घाँसपात कुहाएर मल बनाउने,
- २.४ नकुहिएको मल प्रयोग नगर्ने,
- २.५ अवस्था हेरी भोलमल, सूक्ष्म जीवाणु तथा बोटबिरुवाको रस, प्रयोग गर्न सकिने,
- २.६ गोठेमल तथा गहुँत व्यवस्थापनको कार्य गर्ने,
- २.७ कुनै किसिमको रासायनिक मल प्रयोग नगर्ने ।
३. रोगकीरा तथा भार व्यवस्थापन
- ३.१ रोगकीराको प्रकोप न्यूनीकरण गर्न विविध बाली प्रणाली लागू गर्नुपर्दछ ।
- ३.२ शत्रु जीव व्यवस्थापनको लागि भौतिक, यान्त्रिक, जैविक तरिका अवलम्बन गर्नुपर्दछ ।
- ३.३ बोट बिरुवाबाट बनाइएको कीटनाशक प्रयोग गर्नु पूर्व प्रमाणीकरण निकाय/सहयोगी निकायको सहमति लिनुपर्दछ ।
- ३.४ शत्रु जीव व्यवस्थापन गर्न कुनै किसिमको रासायनिक विष प्रयोग गर्न पाइँदैन ।
- ३.५ रोग कीरा नियन्त्रण गर्न अन्तरेबाली, साथी बाली जस्ता पद्धति लागू गर्नुपर्दछ ।



- ३.६. वाहिरबाट ल्याइएको जैविक सामग्री ल्याउनु पूर्व GMO बाट बनेको हो होइन, याकिन गर्नुपर्दछ ।
- ३.७. भारतबाट नियन्त्रण गर्न गोडमेल, काँटछाँट, छापो हाल्ले विधि लागू गर्नुपर्दछ ।
- ३.८. कुनै किसिमको रासायनिक पदार्थ प्रयोग गर्नुहुँदैन ।
४. जैविक विविधता तथा छहारी दिने रुखहरू
- ४.१. कफी उत्पादनको लागि छहारी आवश्यकता हुने हुँदा भूवनोट अनुसार ठूला रुखहरू लगाउनु पर्दछ ।
- ४.२. यस्ता रुखहरू लगाउँदा रैथाने तथा कोशेवाली समूहको लगाउनु पर्दछ ।
- ४.३. घोटबिरुवा, फलफूल आदि लगाउँदा साना कीरा, मौरी तथा चराचुरुङ्गीको लागि लाभ पुग्ने किसिमका जातहरू छनोट गर्नु राम्रो हुन्छ ।
५. वाली भित्र्याउने
- ५.१. कफी टिपाइ गर्दा राम्रोसँग पाकेपछि गर्नुपर्दछ ।
- ५.२. कफी टिपाइ गर्दा सकभर हाँगाबिँगा नभोँचिने किसिमले गर्नुपर्दछ ।
- ५.३. अन्य प्राविधिक सेवा तथा जानकारी सम्बन्धित सहयोगी संस्थाबाट लिनुपर्दछ ।
६. प्रशोधन तथा भण्डारण
- ६.१. कफी टिपेपछि प्रशोधन गर्दा प्राङ्गारिक तथा अन्य तरिकाबाट उत्पादन गरेको वाली छुट्टै प्रशोधन गर्नुपर्दछ ।
- ६.२. प्रशोधन गर्ने सामान, औजारहरू अन्य तरिकाको प्रशोधनका लागि प्रयोग गरेपछि प्राङ्गारिक प्रशोधन गर्नुपरेमा राम्रोसँग सफा गरेर मात्र प्रयोग गर्नुपर्दछ ।
- ६.३. सानो हाते पल्पर अन्य कफी प्रशोधनमा प्रयोग गरिएको भए कम्तीमा १० के.जी. प्राङ्गारिक कफी प्रशोधन गरी पल्पर सफाइ गर्नुपर्दछ ।
- ६.४. सफाइमा प्रयोग गरिएको १० के.जी. कफीलाई प्राङ्गारिक मान्न सकिन्न ।
- ६.५. प्रशोधन पूर्व वा पश्चात् कफी भण्डारण छुट्टै कोठामा गर्नुपर्दछ ।
- ६.६. प्रशोधनबाट आएको पार्चमेन्ट वा दिउली प्याकिङ्ग गर्ने बेलामा डालो, चोरा जस्ता सामग्रीहरू सकभर नयाँ प्रयोग गर्नुपर्दछ ।
- ६.७. पुरानो बोरा, थैला प्रयोग गर्नु परेको खण्डमा राम्रोसँग सफा गरेर मात्र प्रयोग गर्ने तर रासायनिक मल तथा अन्य कुनै रासायनिक पदार्थ प्रयोग गरेको सामग्री भने प्रयोग गर्न पाइँदैन ।
७. सामग्री ओसारपसार
- ७.१. ताजा कफी होस् वा पार्चमेन्ट वा दिउली जेजस्तो कफी भए पनि एक ठाउँबाट अर्को ठाउँमा लानु पर्दा अन्य सामग्रीसँग यस्तो कफी सम्पर्क हुनबाट जेगाउनु पर्दछ ।
- ७.२. पूरै गाडी भाडामा लिएर ओसारपसार गर्दा गाडीवालसँग आवश्यक करारनामा गर्नुपर्दछ र यस्तो करारनामा कफीको गुणस्तर जोगाउन गर्नुपर्ने प्रयासका विषय उल्लेख गर्नुपर्दछ ।



A Brief Prospectus of Coffee in Nepal

Krishna Prasad Pathak

Introduction

Coffee production in Nepal is a budding sector with a remarkable growth rate of 32 % annually since 1994/1995. The industry dates back 32 years and its growth is essentially due to smallholder producers. Coffee production is primarily concentrated in the western Himalayan belt. Estimates show production of coffee to have been around 200 metric tons of green beans in 2007 out of which 60% was exported, mainly to Japan, Switzerland, Belgium and the USA.

Coffee is considered to be among the most attractive cash crops in Nepal with tremendous potentiality of further growth. Nepali coffee has unique taste characteristics and needs to be promoted through a focused market-oriented strategy in order to allow for continued industry growth.

Coffee Growing Conditions

The climate of the key coffee growing districts in Nepal is shown below. The recommended elevation for coffee production is between 800 and 1600 meters above sea level. Cultivation on slopes with southern exposures can be as high as 1600 meters while on north facing slopes cultivation is limited to around 1450 meters. The coffee growing latitudes in Nepal are 27°25' N to 28°15'N.

Station		Jan	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sep	Oct	Nov	Dec
Rainfall (mm)	Tansen	22	26	19	36	75	255	479	320	221	37	8	23
	Tamghas	28	34	29	56	131	340	518	440	287	53	15	22
	Khudibazar	26	47	77	94	224	563	848	848	490	103	20	23
	Pokhara airport	23	32	60	121	369	699	941	850	637	175	21	24
	Syangja	23	30	41	94	283	551	742	616	372	103	12	20
Maximum Temperature (°C)	Tansen	18	19	24	28	28	28	27	27	27	26	23	19
	Tamghas	14	17	21	25	26	27	25	26	25	23	19	16
	Khudibazar	19	21	26	30	30	31	30	30	29	27	24	21
	Pokhara airport	19	22	26	30	30	30	29	30	29	27	24	20
	Syangja	20	22	27	30	30	31	31	31	30	28	25	22
Minimum Temperature (°C)	Tansen	8	9	13	17	18	20	20	20	19	16	12	9
	Tamghas	4	6	10	13	16	18	19	18	17	13	9	6
	Khudibazar	6	9	12	16	18	20	21	21	19	15	11	7
	Pokhara airport	7	9	12	15	18	21	22	22	21	17	12	8
	Syangja	6	8	11	14	17	20	22	22	21	20	16	11

Source: Metrological Department, Babarmahal, Kathmandu.



Coffee trees blossom in Spring from March to May and mature in Autumn. In Winter coffee cherries develop their red hues. Coffee is harvested from December to March.

Elevation and latitude are significant factors in coffee quality. In the upper elevations, temperatures are lower and oxygen is less dense which produces a better a slower growing, better quality bean. Similarly higher latitudes also have lower temperatures and consequently higher quality beans.

The following section details some cultivation practices that can be used to enhance the competitiveness of Nepali coffee.

Recommended Coffee Cultivation Practices

There are at least five practices that can be used to improve coffee production in Nepal. These are management, manure supply, moisture management, nursery supply of quality seedlings and incorporation of skilled manpower.

I. Shade Management

Before coffee trees are planted there must be a good plan in place to provide them with shade. Coffee requires 50 % to 75% shade cover. When coffee trees blossom they need a lot of water. Spring rainfall in Nepal is not adequate which increases the likelihood of drought, stem borers and also reduces the fruiting. Good shade maintains moisture, produces more vegetative resources for manure, reduces the threat of drought and reduces the risk of the stem borer attack.

II. Manure Supply

Vegetative resources amounting to about 10 tons per hectares are the best sustainable source of manure if the micro climate of the garden is managed well. Sun, water and air are the agents to degrade and convert this resource into productive manure. If the vegetative resources are collected in the early autumn, there will be an ample supply of manure and money will be saved to that can be spent on plant nutrients. As compared to synthetic fertilizers, this option reduces the demand for water, increases the trees' resistance to stem borers and enhances biodiversity in the micro climate of the coffee garden.

III. Moisture Management

Moisture management is crucial in reducing the stress of droughts and preventing stem borers. Moisture management can include shade management, mulching, manure management, rain water harvesting and irrigation.

IV. Nurseries and Seedlings

A well functioning nursery producing robust seedlings is crucial for coffee production. At least one nursery should be in each coffee growing village. Seedlings must be grown and handled with care and attention. They should only be planted when they are 30 cm tall, 12 to 18 months old and have at least 6 or 7 pairs of leaves each. Seedling bags must be adequately large, at 15 x 30 cm, and the seedlings should be transported with dirt around the roots. Additionally, it is important not to cut their tap roots. Healthy seedlings increase the likelihood of healthy mature trees in part because they are more resistant to stem borers.



V. Incorporation of Skilled Manpower

Coffee trees should be pruned by skilled laborers and garden should be professionally managed in order to get the optimal yields in terms of quality and quantity. Coffee plantations should get the professional help for management of the operations, extension and quality standardization. For management of the operations, the National Tea and Coffee Development Board and the Council for Technical Education and Vocational Training have collaborated to introduce the Human Resource Development activity to train coffee producers. In terms of extension, the District Agriculture Development Office has ample manpower that needs to be trained professionally in order to sustain coffee industry of Nepal. For quality standardization, Nepal Tea and Coffee Development Board and Nepal Coffee Producers Association should work together to assist and coordinate all the stakeholders in the coffee industry of Nepal.

I hope my fellow coffee production professionals will share their contributions on these and other topics that will help to develop and sustain Nepal's coffee industry.

hcpclnepal@gmail.com



नेपालमा प्राङ्गारिक (ORGANIC) कफी र संस्थागत व्यवस्था



ढकेश्वर घिमीरे (अध्यक्ष)
नेपाल कफी व्यवसायी महासंघ

नेपालमा कफीको शुरूवात वि.सं. १९९५मा गुल्मी आँपचौरका हिरा गिरीले वर्माबाट बिउ ल्याई शुरू गरेको कुरा इतिहासले बताउँछ। त्यसपछि उनको सत्संगमा जाने घनश्याम अयाँलले अनुसरण गरे भने २०३२/२०३३ तिर पाराश्वार खरालले नर्सरी तथा बगैँचा विस्तारमा योगदान पुऱ्याएका थिए। गुल्मेली कृषकको प्रयासले सरकारबाट वीड, प्रविधी वित्तिय व्यवस्था साथै २०४० सालमा मणिगाममा प्रसोधन कम्पनि खोल्न लगाइयो। २०४१ मा स्वर्गिय राजा बिरेन्द्रको भ्रमणपछि आँपचौर क्षेत्रमा सिंचाईको लागि नहर, कफी विकास केन्द्र, मिनी प्रशोधन प्लान्ट अनुसन्धानशाला एवं रोपणमा व्यापक सुविधा प्रदान गरियो। गुल्मिको कफी खेतिको प्रभावले २०३५/२०३६मा पाल्पा र क्रमश २०४१/२०४२ पछि अर्घाखाँची, स्याङ्जा, ललितपूर, बाग्लुङ ०४४/०४५ पछि कास्की, लमजुङ, तनहुँ, काभ्रे सिन्धु, पर्वत आदि जिल्लाहरूमा फाटफूट रूपमा कफी रोपण गरिएको थियो। तर व्यवसायिक रूपमा भने अन्य जिल्लाले गति लिन सकेको थिएन। वि.सं २०३६/०३८ ताका पाल्पामा तिनाउ जलाधार विकास आयोजना कार्यक्रम शुरू भै उन्नत घाँस तथा डालेघाँसहरूको नर्सरी राखी कृषी तथा भेटनरी मार्फत विरूवाहरू वितरण गर्न शुरू गरिएको थियो। त्यतिबेला बनजंगल संरक्षण गर्ने पद्धतिको बिकाश भएको थिएन। २०३८ साल असोज १३ मा अधिराज्यव्यापी भिषण वर्षा हुँदा खोलाहरू उर्लेर म ढकेश्वरको ४० रोपनी पाखो लगायत धेरैजनालाई नोक्सानी पुऱ्यायो। मरूभूमीतुल्य जमीन र परिवारको विचल्ली अवस्थामा वडा भेला, गाँउ भेला गरेर बनजंगलको संरक्षण, खोलाको ढुङ्गा नियन्त्रण एवं वृक्षारोपण कार्यलाई २०३९ सालबाट व्यापकता दिइयो। जस अन्तर्गत नेपीयर, इपिल-इपिल फलफूल कफी आदी रोपण गरेर मरूभूमीतुल्य जमिनलाई हरियाली बनायौं अरू साथीहरूलाई पनि सिकायौं। यो काम गदां खिसीको पात्र बनेको थिएँ, घरमै घाँस एवं कफीको नर्सरी पनि राख्दै गएँ। २०४२ सालसम्म आइपुग्दा मरूभूमी तुल्य जमिन AGRO FORESTRY को नमुना बन्न पुगेछ। यो ठाँउ हेर्न २०४२ सालदेखि हालसम्म विभिन्न देशको राजदुत, विश्व बैकका उपाध्यक्ष सार्क देशका प्रतिनिधी, स्वदेशका मन्त्रिहरू, योजना आयोग, पत्रकार, NGO, INGO का प्रमुखहरू लगायत अधिराज्यको ७५ जिल्ला र करीब २० देशका प्रतिनिधीहरूको आगमन भयो। उहाँहरूको मन्तव्यहरू VISITORS BOOK मा सुरक्षित राखिएको छ। आगन्तुकको उपस्थितिले थप उत्साह मिल्यो। २०४३ सालमा गुल्मि गै कफी नर्सरी, रोपण, प्रशोधन पद्धती सिकेर आई बढी व्यवसायिक नर्सरी राख्दै वार्षिक १५ हजार विरूवाको नर्सरी र रोपण तर्फ १८०० बोट कफी र करीब ३००० अन्य विरूवा रोपण गर्दै गयौं। यस बाहेक कृषी कम कुनै पनि बाँकी नराखी गरेकोले आगन्तुकहरूलाई मदनपोखराको भ्रमण प्रभावकारी बनायो।

यसरी कार्य गर्दै जाँदा २०४६ सालमा परम्परागत रूपमा प्रयोग गरिने गाईवस्तुको मल बाहेक कफी नर्सरीको विरूवा अलि नसप्रेको अवस्थामा मिसन हस्पिटलको हाम्पले तरकारीका गरेको परिक्षणहरू देखेकोले गाईको गहुँतमा पानी मिसाएर छर्कदाँ मल र औषधी दुवैको काम भएको थाहा



पाँए । जसले गर्दा औषधी र मलमा रूपैया खर्च गर्नुपरेन विरूवाहरू स्वस्थ राम्रो भएकोले बिक्री गर्न निकै सजिलो भयो । मानिसहरूमा स्वभाविक रूपमा अनुसरण गर्ने बानि हुने हुँदा मदनपोखरामा कफी खेतीले व्यापकता लियो यस्को प्रभाव जिल्लाका अन्य ठाँउमा पनि पऱ्यो ।

ठीक त्यसैबेला २०४६ सालताका संचारमाध्यमबाट रासायनिक मल र विषादीका कारण भारतको कफी अमेरीकाले नलिने थाहा पाइयो । त्यसै गरि मदनपोखराको कुल उत्पादित ३४३ के.जी कफी दाना बिक्री गर्न खोज्दा कठिनाई उत्पन्न भयो । अर्को तर्फ गुल्मी आँपचौरका कृषक साथीहरूले पनि राज्यले दिदै गरेको सुविधाहरू कटौती गरेको र कफी बिक्री नभएकोले धमाधम बोट काट्नु भएको खबर थपियो । यसले नेपालकै कफी बिक्रीमा समस्या आइपरे भोलीको खतरा दसायो । ठीक त्यसैबेला २ वटा विकल्पहरूको सोच भयो । एकातिर VISIT मा आउने आगन्तुकहरूले नेपाली कफीको स्वाद चाख्न नपाएको गुनासो अर्कोतर्फ कृषकको कफी बिक्री नभएको अवस्थामा स्थानिय तरिकाले घरमै बोक्रा प्याकी कफीलाई भुट्ने, पिस्ने र प्लास्टिक प्याकेट बनाएर HOME MADE PURE ORGANIC COFFEE, मदनपोखरा भनि बिक्री गर्ने अभियान शुरू गरियो । त्यसैगरि मदनपोखरेली कफी कृषकहरूलाई भेला गराई कफी बिक्री गर्न गाह्रो भएको व्यहोरा अवगत गराई " कफी नफाडौँ उपाय खोजौँ " भन्ने नाराका साथ २०४७ साल कार्तिक ३० गते क ढकेश्वर घिमिरेको अध्यक्षता तथा केशव भट्टराई, टिकाराम खनाल, एकप्रसाद भण्डारी, गंगाराम नेपाल, समेतको कफी उत्पादक समुह मदनपोखरामा गठन गरियो । २०४७ साल फाल्गुणमा नेपाल कफी व्यवसायी संघ पाल्पा नामको संस्था मेरै अध्यक्षतामा बनाई संस्थागत व्यवस्थाको शुरूवात गरियो त्यसपछि जिल्लाभरको कफी दाना बिक्री व्यवस्था, रोपण तथा सहयोगी संस्था उद्यमी लायन एजेन्सीसंग संबन्ध बिकाश, ललितपूर ठुला दुलुङ्गको कफी खेती अवलोकन एवं संगठीत र कफी रोपण गर्न उत्साहित गराइयो । ६ महिनाको कठिन परिश्रमले २०४८मा संस्था दर्ता भयो ।

त्यसपछि २२ जिल्लाका कार्यालयमा पत्राचार एवं सुभाब संकलन भ्रमणमा आउने टोलीसंग सहयोग शुल्क लिने व्यवस्था, कफी बिक्री डिपो व्यवस्था, बिक्री बापत ले.वी र ५० बोट रोप्नेलाई सदस्यता दिईयो । २०४९ सालमा तत्कालिन कृषी मन्त्रि रामचन्द्र पौडेल, बनमन्त्रि वीरमणी ढकाल एवं राष्ट्रिय योजना आयोगका उपाध्यक्ष रामशरण महतज्यूलाई कफीको बजारीकरण, मूल्यको समस्या बेलाबखतमा अवगत गराउँदा राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड बन्न गई संघको प्रतिनिधीत्वमा वार्षिक रूपमा मूल्य निर्धारण व्यवस्थाको शुरूवात भयो र नियमित बिक्री व्यवस्था गरियो । २०४९ सालमै दक्षिण भारतको भ्रमण एवं हेल्भेटास संग सहयोग लिई पाल्पामा १ हप्ते कफी खेती तथा प्रशोधन तालिम मिलाइयो ।

२०५० सालमा पाल्पाको औद्योगिक प्रदर्शनी तथा कार्यशाला कार्यक्रममा पुरस्कृत कफीका कृषकलाई एक हप्ते तालिम र म स्वयंले कफी खेती सम्बन्धि पुस्तक लेखी प्रविधी प्रसारमा ल्याइयो । साथै २०५० सालदेखि म स्वयं तथा भोला श्रेष्ठ, विनयकुमार कसजु, मार्ककन्टी म्यान समेतको सल्लाहबाट ORGANIC पद्दतीलाई संस्थागत रूपमा लैजान प्राविधिक पद्दतीको खोजी गरीयो । २०५१ सालमा स्याङ्जा, गुल्मी काभ्रेमा जिल्ला समिती बनाइयो । २०५२ सालमा राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्डमा सदस्यको रूपमा रहँदा पाल्पामा क्षेत्रिय कफी विकास कार्यालयको व्यवस्था गरि कफी नीति बनाउन समेत पहल गरियो । साथै पाल्पामा मदनपोखराको HOME MADE ORGANIC कफीलाई नेपाल अर्गानिक कफी प्रोडक्ट्स नाम राखि उद्योगमा दर्ता गराउन सहयोग पुऱ्याइयो ।

२०५३ सालमा हेल्भेटास LISP संग सम्बन्ध कायम गरि नेतृत्व विकास योजना तर्जुमा प्राविधिक निर्माण प्रदर्शनीमा सहभागिता दक्षिण भारत, नुवाकोट भ्रपा र कास्कीको अवलोकन भ्रमण रोग किराको ब्रोसर, पम्प्लेट प्रकाशन गरियो । साथै काभ्रेमा EVEREST COFFEE MILLS को स्थापनार्थ प्रोत्साहन गरियो र ०४७ सालदेखि २०५४ साल सम्म मेरै घरमा निशुल्क रूपमा संघको कार्यालय राखियो ।



२०५४ सालको असौजसम्म अर्गानिक पद्धतीको तालिम सम्बन्धमा विभिन्न संघसंस्था भारतिय तथा अन्य विदेशी कफी बोर्ड एवं कृषी मन्त्रालय समेतमा अनुरोध गर्दा तालिम दिनसक्ने प्राविधिक नभएको जानकारी प्राप्त भयो । दक्षिण भारतका अर्गानिक कृषकसंग पनि भेटियो तर ल्याउन गाह्रो भयो । त्यस क्रममा मदनपोखराको ORGANIC COFFEE PRODUCTS उद्योग एवं बगैचा हेर्न आएका पिसकोर भोलेन्टियरको सल्लाहबाट WINROCK INTERNATIONAL को किसान देखि किसानसम्मको कार्यक्रम काठमाण्डौं आई प्रस्ताव राखियो । धेरै अफयारा कुराहरू पटक पटकको छलफलको बावजुद प्रशोधन विज्ञ र खेती तथा उत्पादन विज्ञ ल्याउने सुरक्षा तथा अन्य व्यवस्था हामी आफैं गर्ने सहमती गरि पाल्पा मदनपोखरामा ८ जिल्लाका ४२ जना अगुवा कृषकहरू र ४ जना अधिकृत समेत ४६जनालाई एलसालभाडोर तथा सेन्ट्रल अमेरीकाका मोरिसियो सालीनास र पावल काट्जेफ बाट एक हप्ताको ORGANIC कफी सम्बन्धि तालिम २०५४ फाल्गुणमा सम्पन्न भयो । यो नै नेपालको इतिहासमा पहिलो र महत्वपूर्ण तालिका थियो । यो तालिमलाई विफल पार्न र नकारात्मक प्रचार गर्न तत्कालिन पाल्पाका खादा अधिकृत, कृषि अधिकृत निकै लाग्नुभयो । तर सत्यको जित भयो ।

त्यो तालिममा यहाँको कफीको गुणस्तर एवं स्वाद परिक्षणबाट मेक्सिकोको जस्तो स्वाद हावापानीको कारणले गुणस्तरिय हुने र बाहिय निकासीको राम्रो सम्भावना भएबाट नेपाली कफीको व्यापक प्रचार गरीयो । यसरी पाल्पामा स्थापीत संघले बोर्डको स्थापना, मूल्य निर्धारण प्रकृया, ORGANIC प्रविधिको खोजीमा सफल, कफी विक्री व्यवस्था आदी कार्यमा सफल भएको ठहर गरि राष्ट्रिय स्तरको संगठन बनाउनु पर्छ भन्ने साथीहरूको हठबाट २०५४ साल चैत्रमा म ढकेश्वर घिमिरेको अध्यक्षतामा हरी पाण्डे, कृष्ण अर्याल पाल्पा, गंगाबहादुर के.सी लमजुड, मोहन बास्तोला भ्रापा, बालकृष्ण अर्याल बाग्लुङ रहेको ११ सदस्यीय नेपाल कफी व्यवसायी संघ केन्द्रिय समिति गठन गरि संस्थागत विकास, प्रविधी विकास तथा विस्तार, नीति तथा समन्वय र वजारीकरण व्यवस्था समेत मिलाउने निर्णयका साथ ०५५ मा संस्था दर्ता गरियो र ०५५ मे सम्बन्धित जिल्लाका सांसदहरूलाई बोलाई कफीमा देखा परेका समस्याहरूका बारेमा अवगत गराइयो । कृष्ण पाठक, भोला श्रेष्ठ, भूमीजंग के.सी.लाई आजिवन सदस्यता दिइयो । २०५५मा बोर्डको समेत साभेदारीमा पुन ORGANIC तालिम भ्रापामा गरियो ।

२०५७ मा दिगो भू व्यवस्थापन कार्यक्रम संगको सहकार्यमा काभ्रे र सिन्धुमा कफी कार्यक्रम विस्तार गरीयो । २०५६मा कृषी उद्यम केन्द्र समेतको सहयोगमा विक्री गर्न कठीन भएको कफीलाई गुणस्तरिय बनाई विदेशमा विक्री गर्न कृषक समुह, संघ र उद्योगीको लगानीमा हाइलैण्ड कफी प्रमोसन कम्पनी स्थापनार्थ सहयोग पुऱ्याइयो । २०५७ मै काभ्रे, सिन्धु स्याङजा, पर्वत र गुलमीमा समुहहरू बनाएर जिल्ला अधिवेशनहरू सम्पन्न भयो । साथै २०५८मा पाल्पा, अर्घाखाँची, लमजुड, बाग्लुङ, कास्की र ललितपूरमा अधिवेशन सम्पन्न भै राष्ट्रिय स्तरमा पनि महाधिवेशन भई म ढकेश्वर घिमिरे अध्यक्षमा निर्वाचित भएँ । गुणस्तरिय कफी बनाउन AECको सहयोगमा जिल्लामा ११ वटा पल्पर मेशिनको व्यवस्था गरियो । २०५९ देखि COPP/ हेल्भेटासबाट ८ जिल्ला तथा केन्द्रमा प्रविधि प्रसार, पल्पीड मेशिन सहयोग, स्थानीय बजार प्रवर्धन तथा गोष्ठिमा सहयोग लिने वातावरण सृजना गरिएको छ । २०५९ मा पुन ORGANIC तालिम WINROCK INTERNATIONAL को सहयोगमा बोर्ड लगायत कफीमा संलग्न निकायहरूबिच एउटा सल्लाहकार समिती बनि त्यसको अध्यक्षता NCPA ले गर्‍यो । कफी बनाएर पिउने तरिका, CUP TESTING, प्रविधीको बारेमा उद्यमीहरूलाई तालिमको व्यवस्था, विउ भिकाउने व्यवस्था आदी गर्‍यो साथै चिसो प्रशोधन प्रविधीको प्रसार, पल्पीड मेशिनको



व्यवस्था, अमेरिका स्थित हलैण्ड कफी कम्पनीसंग समन्वय र हाइलैण्ड कफी प्रमोसन कम्पनीमार्फत अमेरिका कफी पठाउने वातावरण मिलाइयो ।

२०६० मा व्यवसायिक ढंगबाट चिसो प्रसोधन पद्दती विकास गर्न COPP को सहयोगमा ६० पल्लर मेसिन वितरण व्यवस्था अल्टिमिटरहरूको व्यवस्था कफी उद्यमीहरूको साथमा विदेशी प्राविधिकबाट कफी BREWING तालिम, सहकारी बनाउने अभियान, उद्यमीबीच अन्तर सम्बन्ध र राष्ट्रिय गोष्ठीहरूको आयोजना गरियो । २०६१ मा जिल्लाहरूलाई स्वयत्तता दिई महासंघको निर्णय, राष्ट्रिय महाधिवेशन सम्पन्न, मलाई नै अध्यक्षता प्रदान, राष्ट्रिय स्तरको प्राविधिक टिमको गठन साथै चिसो प्रसोधनमा आधारित कफी अमेरिका पठाउने तथा SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION OF AMERICA को अन्तराष्ट्रिय सम्मेलनमा भाग लिने मौका पाएको त्यहि नै हलैण्ड कफी कम्पनीको अध्यक्षसंग वार्ता गरी नेपालमा २०६० को बाकी रहेको DRY COFFEE पनि बिक्री व्यवस्था मिलाइयो ।

सरकारी तथा गैरसरकारी कृषी अधिकृतहरूलाई विदेशी तिनै पुराना प्राविधिकलाई १० दिने अर्गानिक कफी तालिमको व्यवस्था, AGRI EXPO जस्ता राष्ट्रिय मेलामा सहभागी, राष्ट्रिय कफी नीति २०६१ ल्याउनमा पहल र जिल्ला तथा केन्द्रमा राष्ट्रिय कफी दिवसकनाउने राज्यलाई अनुरोध गर्दै सो व्यवस्थाको थालनी गरियो ।

कफी खेती प्राविधिक निर्देशिका बनाउनमा सहयोग पुऱ्याएको । २०६२ मा काठमाण्डौंका उच्चस्तरिय कलेजमा १०६०० जनालाई कफीको स्वाद चखाएको र नेपाली कफीको विशेषता तथा बनाउने तरिका बारे चेतना जगाएको । राष्ट्रिय तथा जिल्लास्तरमा सरकारी निकायका गोष्ठीहरूमा सहभागिता, कफी निर्देशिका तयारीमा सहयोग, अनुगमन व्यवस्था, नियमित निर्णयहरूमा सहभागिता, मूल्य निर्धारण पद्धति तथा बजारीकरण प्रकृत्यामा सहजीकरण गरेको छ । २०६३ मा कृषीजन्य उत्पादनको व्यापार प्रतिस्पर्धा, कफी बजार सहजीकरण तथा व्यवस्थापन, राष्ट्रिय कृषी बजार सम्मेलन, कफी नीति सम्बन्धि राष्ट्रिय गोष्ठी, नर्सरी प्रमाणीकरण गोष्ठी, विश्व बैंकको कार्यक्रम सम्बन्धी गोष्ठी लगायत चिया कफी EVENT, NCPA, DCPA समन्वयात्मक गोष्ठी AGRO EXPO मा सहभागिता, राष्ट्रिय चिया तथा कफी बोर्डको लोगो को तथा निर्देशिकाको अन्तिम रूप दिने बैठक कफी बनाएर पिलाउने TOT, लगायत जिल्ला अनुगमन समन्वयात्मक बैठकहरूमा सहभागिता । राष्ट्रिय कफी डेको रूपमा मंसिर १ गतेलाई घोषणा गराउन सफल र सोहि अनुसार संयुक्त पहलमा वार्षिक रूपमा कफी डे मनाउने व्यवस्था शुरू भएको छ ।

वर्तमान अवस्था संस्थागत तर्फ

१५ हजार कफी कृषक परिवारको ४५० समुहबाट १३ जिल्लाको (DCPA) जिल्ला कफी व्यवसायी संघ र केन्द्रमा महासंघ छ । व्यवस्थापन समितितथा विषयगत सल्लाहकारको व्यवस्था छ । केन्द्रमा २१, जिल्लास्तरमा १५२ र समुहस्तरमा १३५० गरि प्रत्येक तहमा १३५० प्राविधिक छन् ।

प्रविधि विकास र विस्तार (उत्पादन र प्रसोधनतर्फ)

कफीमा संलग्न सबैले संघको २०५० सालको सोचबाट प्राप्त २९५४ को अर्गानिक पद्धति अनुसरण गरेका छन् । गुणास्तरयुक्त र बेग्लै स्वादको लागि चियो प्रसोधन प्रविधि ६० प्रतिशतले अनुसरण गरेका छन् । कृषक लेवलका प्राविधिकहरू परिचालित छन् भने सरकारी गैरसरकारी संघसंस्थाका अधिकृत लेवल पनि अर्गानिक पद्धतिमा विश्वस्त छन् र आवश्यकता अनुसार सहयोग पनि गरेका छन् ।



नीतिगत तथा सम्वन्ध विकास

संघको ०४९ को प्रयासले निर्मित राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्डले कफी नीति २०६० घोषणा गरेको छ र निर्देशिका तैयारीमा छ। राष्ट्रिय कफी नीति २०६१ मा प्राङ्गारिकलाई प्रोत्साहित गर्ने नीति रहेको छ। मंसिर १ गतेलाई राज्यले कफी डे घोषणा गरेको छ। राष्ट्रिय लोगो र आचारसंहिताको काम थालनी भएको छ। केन्द्रिय र जिल्लास्तरका सरकारी, गैरसरकारी संघसंस्थाहरू संगको समन्वयले कफी विकासमा एकरूपता र सहकार्य थालनी भएको छ। यहि २०६३ कार्तिकको राष्ट्रिय नीतिगत गोष्ठीले एकद्वार प्रणाली र दोहोरोपन नपार्न कृषक संस्थासंग सहकार्य गर्ने सहमति बनेको छ। विश्व बैंक जस्ता अन्तर्राष्ट्रिय सहयोगी निकायले कफीमा पनि कार्य गर्ने प्रतिवद्धता देखाएका छन्।

उत्पादन र बजारीकरण

०५० देखि वार्षिक संस्थागत प्रतिनिधित्वमा मूल्य निर्धारण भै समुहगत संकलन हुँदै पल्पर अप्रेटर पछि DCPA, NCPA को व्यवस्थापनमा संकलन र बिक्री व्यवस्था छ। NCPA, DCPA ले उपयोग प्रवर्द्धनका काम गरेका छन्।

आ.व. ०५१/०५२ मा १३५.७० हे.मा १२.९५ टन ड्राइ चेरी उत्पादन भइ करीब १.५ टन नेदरलैण्ड निर्यात भएको थियो भने ०६३/०६४ मा करिव १४०० हे.मा ४६० टन ड्राइ चेरी उत्पादन भै ६५ % निर्यात र ३५ % स्वदेशमै खपत भएको छ। नेपालको कफी बिक्रीको लागि नेपाल अर्गानिक कफी प्रोडक्ट्स मदनपोखरा पाल्पा, एभरेष्ट कफी मिल्स, हाइलैण्ड प्रमोशन कम्पनी काठमाण्डौ, गुल्मी सहकारी संघ गुल्मी आदीले स्वदेश तथा विदेश (जापान, अमेरीका, तथा युरोपेली देशहरू) मा बिक्री गरिरहेका छन् भने अनय प्लानटोक, हिमालय, माउन्टेन आदी नामका कफी उद्योग पनि क्याशिल छन्। वर्तमानमा बिक्री समस्या छैन।

कफी व्यवसायलाई दिगो, भरपर्दो, व्यवसायिक र गुणास्तरयि बनाउनको लागि राज्यको तर्फबाट तथा अन्य संलग्न निकायहरूबाट अब गर्नुपर्ने कार्यहरू यसप्रकार छन्:-

- SPECIALTY COFFEE ASSOCIATION, FAIR TRADE एवं IFOAM को सदस्यता
- ORGANIC CERTIFICATION को व्यवस्था एवं त्यस सम्वन्धी श्रोत
- जातिय अनुकुलता उतपादकत्व, CUP QUALITY आदीको अनुसन्धान।
- उत्पत्तिको प्रमाण, राष्ट्रिय लोगो तथा CODE OF CONDUCT।
- उत्पादन सहकारीताको विकास र सम्वद्ध संस्थामा समन्वय।
- उत्पादन, प्रशोधन, भुटाई र CUP TESTING मा मानव श्रोत विकास (दक्ष जनशक्ति)।
- व्यवसायीक पल्पीङ सेन्टर तथा संकलन केन्द्र।
- व्यवसायिक र POCKET AREA को रूपमा व्यक्तिगत, सामुदायिक तथा लिजमा खेती व्यवस्था र ORGANIC पद्धतिबाट उत्पादकत्व बढाउने व्यवस्था।
- राष्ट्रिय स्तरबाट बजार प्रवर्द्धन कार्यक्रम (नेपाली कफीको विशेषता स्वाद आदी सम्वन्धी उपभोक्ता सचेतना कार्यक्रम।
- गुणास्तर नियन्त्रण प्रणाली, प्रयोगशाला र अनुगमन प्रणाली।
- संस्थागत सपोर्ट प्रणालीको विकास र वस्तुगत संगठनलाई दरिलो बनाउने व्यवस्था।
- कफी बोर्डमा संस्थागत प्रतिनिधित्वको व्यवस्था।
- स्वायत्त कफी बोर्डको व्यवस्था र भारत लगायत अन्य मुलुकको कफी बोर्डको अनुसरण गराउने व्यवस्थाको खाँचो रहेको छ।

अन्तमा

विगत २४ वर्षदेखि कफीक्षेत्रमा गरेका कृयाकलाप यहाँहरू समक्ष सुनाउन पाउँदा म आफुलाई भाग्यशाली संभ्रदै अबका दिनमा थप प्रगतीको कामना गर्दछु।



चिया कफी रौपौं: आत्मनिर्भर बनीं

बारी बाँके छः म भने बेरोजगार



श्याम प्र. भण्डारी
महासचिव
नेपाल कफी व्य. महासंघ

नेपालको आर्थिक विकासले त्यतिवेला गति लिएको मानिन्छ जुनबेला ग्रामिण विकासको स्तरलाई गतिशिल बनाउन सकिन्छ। विकासको गतिशिलताको प्रमुख कारक भनेको मानव शक्ति नै हो। यहि शक्तिले पूँजी (capital) र प्रविधि (Technology) को प्रयोग गरि कुनै बजार योग्य चिजको उत्पादन गर्दछ। यसैको माध्यमबाट आर्थिक विकासको परिकल्पना गरिएको हुन्छ। आर्थिक विकासको प्राथमिक तत्व भनेको उत्पादनमा बृद्धि हुनु हो। तत्पश्चात सामाजिक प्रगतिलाई गणना गरिन्छ। यसको अर्थ हो की प्राकृतिक होस् वा कृत्रिम भौतिक रूपमा उत्पादित वस्तुहरूले मानिसका आधारभूत आवश्यकताहरूको परिपूर्ती गर्दछन्। अर्थात बाँच्नको लागि खाना, आडु ढाक्नको लागि लुगा, प्राकृतिक उतारचढावहरू (जाडो, गर्मी, वर्षा आदि) बाट बच्न घर, यिनीहरू मानिसका भौतिक आवश्यकताहरू भएकोले प्राथमिक महत्व राख्दछन्। यी उत्पादित आवश्यकताहरू भन्दा अझै अगाडि खानेपानीले महत्व राख्दछ र जुन प्रकृतिको उत्कृष्ट उपहार भएर पनि हालका दिनहरूमा भौतिक उत्पादन सरह नै खर्चिलो बनेको छ।

यी भौतिक आवश्यकताहरू पूर्ती भएपछि मानिसले स्वस्थ भएर बाँच्ने परिकल्पना गरेको हुन्छ, तत्पश्चात श्रेष्ठ जीवनयापन गर्न वा आफूमा अन्तरनिहित विवेकशिलता र बुद्धिलाई तिखार्न र भौतिक आवश्यकतामा मात्र रूमलिएको जंगली जीवनबाट माथि उठ्न शिक्षाको महत्व हुन्छ। तत्पश्चात उसको चिन्तन खोज, अनुसन्धान, नयाँ प्रविधिको विकास र स्वयंमा नयाँ विचारको प्रादुर्भाव तर्फ केन्द्रित हुन्छ। मैले बुझेको विकासको क्रम पनि यति नै हो। यसरी आर्थिक विकासले आर्थिक बृद्धि र सामाजिक प्रगतिलाई आत्मसात गरेको हुन्छ। यी दुवै तत्वमा बृद्धिको मूलभूत पक्ष भनेको मानव उद्यमशिलता (ENTERPRENERSHIP) हो। या त श्रमको रूपमा मेहनत गरेर होस् या त्यसको व्यवस्थापन वा नयाँ चिन्तन, आर्थिक विकास र सामाजिक प्रगति मानव प्रयासकै परिणती हो। आजकाल यो चिन्तन प्रकृति मैत्रि वा वातावरण मैत्रि वा दिगो विकासको रूपमा अधि सारिएको छ, ब्रम्हाण्डका कुनाकुनामा यात्रा गरिएको छ वा चिन्तनलाई दौडाइएको छ।

यसै परिप्रेक्षमा नेपालको विकासको पर्याय भनेको ग्रामिण विकास र ग्रामिण विकासको आधार भनेको आधारभूत रूपमा कृषिको विकास र साना तथा घरेलु उद्योगको विकास हो। यी दुवै कार्य को लागि पूर्वाधारको आवश्यकता महसुस हुन्छ। पूर्वाधार भन्नाले सडक, बिजुली र सिंचाइ हो। साथ साथै आधारभूत एवं व्यवहारिक (practical) शिक्षा, स्वास्थ्य सुविधा र स्वस्थ खानेपानीको उपलब्धतालाई आधारभूत सामाजिक पूर्वाधारको रूपमा लिन सकिन्छ। नेपालमा यसैलाई विकास भनेर बुझ्ने गरिएको छ। जसले हाम्रो विकासको तह र स्तरलाई निर्धारण गर्दछ, जसको अर्थ हामी भौतिक



उत्पादनको आवश्यकता र सामाजिक प्रगतिको चिन्तनको संक्रमणमा रहेका छौं। जसको लागि सरकारी प्रयासले चाहेको मात्रामा गति लिन नसकेता पनि न्युनतम रूपमा भए पनि सकारात्मक दिशा तर्फ नै अगाडि बढेको छ भनेर मान्नुपर्दछ।

नेपालको सन्दर्भमा ग्रामिण विकास र समग्रमा देशको आर्थिक-सामाजिक विकासको सबैभन्दा ठुलो बाधक तत्व भनेको श्रमशक्ति श्रमशक्तिको निष्क्रियता हो। जनशक्तिको काम गर्ने प्रवृत्तिमा आएको हास वा वितृष्णा हो। जब मानिस निष्क्रिय बन्दछ त्यसको कुनै ओखती हुँदैन र विकासको गतिशिलता पनि ठप्प हुन्छ। अहिले नेपालको तराईदेखि हिमालसम्मको वास्तविक अवस्थालाई नियाल्ने हो भने नेपालको युवा जनशक्ति क्रमशः निष्क्रियताको जजिरमा जकडिएको छ, भलै काम गरेको होस्, तर उत्पादनमूलक काम गर्न सकेको छैन। “गाँउघरमा अहिले बारी बाँझै छ तर छोरा भने आफूलाई बेरोजगार घोषित गरेर भौतारिएको छ” शहरमा भोकभोकै स्वप्ना देखिरहेको छ। घरमा प्रशस्त परिवार छन् तर गाईवस्तु पाल्ने क्रम घटेको छ। जसले मलको अभावमा कृषि उत्पादकत्व घटेको छ। किनकी नेपालमा रोजगारी भन्नाले जागिरलाई मात्र बुझ्ने गरिएको छ। यहि चिन्तनले गर्दा पढेलेखेका व्यक्तिले भौतिक काम गर्नु हुँदैन भन्ने अवधारणा विकास भएको छ। रोजगारी पाउनेहरू पनि सबल व्यक्ति जागिरमा गएर निष्क्रिय र निर्बल बनेको छ। अर्कोतिर छोरीहरू हामीहरू काम गर्न जन्मिएका होइनौं भन्ने मानसिकताले ग्रसित छन्। यी दुवै कारणले गर्दा अहिलेको अवस्थामा युवा शक्ति समग्रमा निष्क्रिय रहेकोले हामी ४० वर्षदेखि माथिका बृद्धहरूको कमाइ र उत्पादनमा बाँचिरहेका छौं।

यो प्रवृत्ति विकासको लागि अनुत्पादक कृषि प्रणाली, सिंचाई, सुविधाको न्युनता र सैद्धान्तिक एवं कोरा शिक्षा प्रमुख रूपमा जिम्मेवार छन्। यस्तो अवस्थामा उद्यमशिलताको विकास ज्यादै नै कठीन हुन्छ। मेरो लामो समयको अध्ययनको अनुभव यो छ कि जुन वृद्धि शारीरिक रूपमा सक्रिय हुँदैन त्यत्तिकै रूपमा मानसिक सक्रियता पनि न्युन नै रहन्छ। उदाहरणको लागि गाँउघरमा बिहान उठेर डोको बोक्दै घाँस र मल गर्ने बालबालिकाहरू अधिकतर रूपमा शैक्षिक उपलब्धिमा पनि श्रम नगरि स्कूल धाउने बालबालिका भन्दा तीक्ष्ण देखिएका छन्। नेपालमा शारीरिक श्रम र मानसिक विकास बीचको यो सह-सम्बन्धलाई विवेचना गर्ने दिन आएको छ।

निष्कर्षमा, नेपालको ग्रामिण विकास र समग्रमा राष्ट्रको आर्थिक विकासको लागि नेपालको युवा शक्ति वा सभ्य भाषामा भन्नुपर्दा मानव संसाधनमा निष्क्रियताको अन्त्य गरि श्रमप्रति विश्वास राख्ने व्यवहारिक युवाहरूको जगेनां गर्नु नितान्त आवश्यक छ। संस्थागत रूपमा कामलाई ग्रेडिङ्ग गरी स्तर बाँड्ने र त्यसै रूपमा सामाजिक स्तर निर्धारण गर्ने मानसिकतालाई निरूत्साहित गरी सकारात्मक भावनात्मक परिवर्तनको आवश्यकता पर्दछ। यसको लागि व्यवहारिक प्राविधिक शिक्षाको महत्त्व र योगदान रहन्छ। अबका विकास प्रयासहरू यहि भावनात्मक परिवर्तन र प्राविधिक ज्ञानका लागि केन्द्रित हुनुपर्दछ। युवा शक्तिमा कामप्रतिको मोहको भावना जगाउनु पर्दछ।

घरेलु र साना उद्यमहरू अल्पकालमा उपयोगी हुनेछन्। दीर्घकालमा पर्यटन उद्योग, जलसाधन उद्योग, सेवा उद्योग (सूचना प्रविधि आदि) र युवा शक्तिमा उद्यमशिलताको विकास गर्न सक्ने प्रयासहरू उपयोगी सिद्ध हुनेछन्। टोकरीमा गोलभेंडा बेच्नुलाई पौरख सम्भरेर हालको जस्तो उसलाई घृणा गर्ने तर उल्टै पहाडको कन्दरामा भारतीय व्यक्तिले गोलभेंडा बोकेर आइदला र मिठो तरकारी खाउँला भन्ने मानसिकतालाई त्याग्न सकेमा आशा राखौं ग्रामिण विकासले मूर्त रूप लिनेछ। यो उदाहरण हो, यस्ता अभियान लाखौं हुन सक्दछन्। श्रमलाई सम्मान गर्न सक्नु आजको प्राथमिक आवश्यकता हो।

यसै वास्तविक सन्दर्भमा नेपालको भू-वनोटको हिसाबले समुन्द्र सतहको ८०० मी. भन्दा माथी १६०० मी सम्मको पूर्व उत्तर मोहडा भएका पाखो जग्गा र सिमान्त भूमीमा कफी खेतीलाई प्रवेश गराउने खालको नीति अख्तियार गरी उक्त खेतीलाई व्यवस्थित गर्न सके त्यो क्षेत्रको आर्थिक,



सामाजिक र अन्य भौतिक पूर्वाधार समेतको विकास भई सभ्य र सुखी समाज बन्न जान्छ । कफी खेती चिया भन्दा धेरै नै कान्छो भएता पनि यस पेशामा लाग्ने किसान शुरूबाटै अर्गानिक पद्धति र आफ्नै प्रयासलाई महत्त्व दिई आउँदा धेरै आरोग्य अवरोह भएकै आउँदा प्रविधि र बजारको जस्तो समस्या चियामा जस्तो आएको छैन । नेपालमा १३ जिल्लामा व्यवसायिक कफी खेती भएको छ । बाँकी १२-१३ जिल्लामा पनि कफी खेतीको विस्तार भएको छ । अहिले समम ४६५ कफी समुह भएका छन् । ७३ प्राइमरी सहकारी र केन्द्रमा राष्ट्रिय सहकारी संघ बनिसकेको छ । नेपालमा हालसम्म ८ वटा उद्योगहरू छन् । जस्मा, हार्डल्याण्ड कफी प्रमोशन कम्पनी, एभरेस्ट कफी मिल, गुल्मी सहकारी र प्लानटेकले अमेरीका, युरोपका बिभिन्न देश र जापान निर्यात गर्दछन् भने नेपाल अर्गानिक र अन्य कम्पनीले नेपालमै बिक्री गर्ने व्यवस्था मिलाएका छन् । यसरी छोटो समयमा जुन गतिमा कफी व्यवसायको विकास भएको छ यसलाई सरकारबाट उचित नीतिको व्यवस्था कफी व्यवसायीलाई प्रोत्साहन हुने खालका तालिम, अध्ययन भ्रमण, अनुसन्धान, केहि अनुदानको व्यवस्था भए अझ गति लिन जान्छ ।

सुरूमा पाल्पाबाट लिप्सले कफीमा काम सुरु गरी हेल्भेटास नेपालले कफी खेती प्रविधि, उत्पादन, र संस्थाहरूलाई सह गर्ने काम गर्दै आएको छ । यसै गरि WINROCK /In ले चिसो प्रसोधनको प्रविधि र अमेरिका बजारको खोजी गर्ने काम गरी नेपालको कफी विकासमा चासो राखेको छ । AEC, नेपाल सरकार बोर्डबाट पनि विभिन्न सहयोग र सहयोग प्रयास गर्ने भैरहेका छन् । यी माथीका सहयोग प्रयास हुँदा हुँदै पनि चाहिने जति उत्पादन नहुदा अझै कफी व्यवसाय सुरक्षित हुन सकेको छैन । एरिया ठूलो र कफी बगैँचाको एरिया (क्षेत्र) विस्तार गर्ने ठूलाठूला बगैँचा निर्माण गर्न चाहिने पूर्वाधार र अन्य सहयोगको व्यवस्था मिलाउने । उचित सहयित दरमा ऋण सुविधा/अनुदानको व्यवस्था गर्ने । सजिलो प्रविधिको खोजि गर्ने । बजारको खोजी गरिदिने । बीमाको व्यवस्था मिलाईदिने । उपभोगका कार्यक्रमको चेतनामूलक कार्यक्रमको व्यवस्था मिलाई दिइ नेपालका मानव शक्तिलाई आकर्षित गर्न सके देश छिट्टै विकासको गन्तव्य पहिल्याउन सक्दछ । जुन मुलुकका भूमी र मानव शक्तिको समय बाँझो रहन्छ त्यस देशको उन्नती विकास केही गरे पनि रोकिन्छ । देश समुन्नत बन्दछ । कफी व्यवसायले मुलुकको विकासमा एक छुट्टै आयाम थप्न सक्दछ भन्ने हाम्रो ठहर छ । आफ्नो भूमीमा आफैले आत्मनिर्भर हुने व्यवसाय रोज्नु जुनसुकै राष्ट्रको विकासको सुचक हो । स्वाभिमानी राष्ट्रको संकेत हो । युवा शक्तिलाई स्वदेशमै रहने वातावरण बनाउन सरकारको प्रमुख भूमिका रहनुपर्दछ ।



कफी बगैचामा छहारीको आवश्यकता

रघुपति चौधरी
क्षे.का पोखरा

कफी जंगली विरूवाको रूपमा नै उत्पत्ति भएकोले प्राकृतिक रूपमा नै हुर्कन, बढ्न र फलफूल रूचाउँछ। जुनसुकै विरूवालाई प्रकाश, तापक्रम हावापानी सन्तुलित रूपमा चाहिन्छ। कफीको विरूवालाई चर्को घाम, असिना, हिँउ तुसारो शीतबाट बचाउनको लागि छहारी विरूवाको आवश्यकता पर्दछ। रोपन वर्षमा कफीको सानो विरूवालाई वातावरण अनुकूल हुर्कन समय लाग्छ। चर्को गर्मी र चिस्यानको अभावमा विरूवा मर्न सक्छ। स्थायी छहारी कफीको विरूवा रोप्नुभन्दा अगाडि नै एक दूई वर्ष अगाडि रोप्नुपर्छ। छहारीको आवश्यकता धरातलिय उचाईअनुसार बढी उचाईमा ३५-४०%, मध्य उचाईमा ४०-५०% र कम उचाईमा ५०-६०% पर्दछ। अस्थायी र स्थायी छहारी विरूवाहरू मिश्रित प्रणालीमा लगाएँ बेस हुन्छ। कफी बगैचामा माथीबाट फलफूलको छहारी र विरूवा मूनि औषधीमूलक जडिबुटिको खेति गरिने हुनाले यसलाई तीन तले खेती पनि भनिन्छ।

कफी बगैचामा छहारी किन ?

- हावापानीको प्रतिकूल असरबाट बचाउन
- असिना तुषारोबाट बचाउन
- रोग कीरको प्रकोपमा कमि ल्याउन- सेतो, रातो गवारो र सिन्दुरे रोगको नियन्त्रण गर्न
- कफीको गुणास्तर बढाउन
- बहुमुल्य जडिबुटीको उत्पादन गर्न
- घुसुवा बाली तथा मिश्रित वालीको थप उत्पादन गर्न (अदुवा, लसुन, वेसारको खेती गरेर थप आयआर्जन गर्न)
- थप फलफूलबाट मुनाफा आर्जन गर्न
- माटोको उर्वरा शक्ति बढाउन तथा माटोको संरक्षण गर्न
- भ्रारपातको नियन्त्रण तथा माटोको चिस्यान कायम गर्न
- घाँस दाउराबाट बैकल्पिक आम्दानीको स्रोत सृजना गर्न।
- वातावरणीय सन्तुलन कायम गर्न।

विरूवाको उमेर, धरातलिय उचाई र वातावरणीय आवश्यकता अनुसार छहारी तीन किसिमले दिन सकिन्छ।

१. तत्कालिक छहारी (Immediate shade)
२. वनस्पतिक अस्थायी छहारी (Temporary plant shade)
३. स्थायी छहारी (permanent shade)

तत्कालिक छहारी (Immediate Shade)

कफी विरूवा रोपन गरेकै बेलामा चर्को गर्मी, शीत तुसारो र असिनाबाट बचाउनको लागि तत्कालै छहारी दिनुपर्दछ। वोटविरूवाको स्याउला, डोको, मान्द्रो, कण्टेरो बाँसको चित्रा जुटको बोरा आदिको प्रयोग गरेर छहारी दिनुपर्दछ। तत्कालिक छहारीले विरूवालाई कडा (hard) र सहनशील बनाउँछ। जसले गर्दा हावापानीलाई सजिलै सहन सक्दछ र विरूवा मर्दैन। स्याउलाबाट बनाइएको



छहारीको पात लाम्चो, चौडा र बढी समय टिकाउ हुने छिट्टै पात नभर्ने र पछि सजिलै कुहिन गई माटो मलिलो बनाउने खालको हुनुपर्दछ ।

अस्थायी (temporary shade) छहारी :-

अस्थायी छहारी एक वर्ष अगाडि कफी विरूवा रोप्ने बेलामै संगै लगाउन सकिन्छ । केरा, मेवा, अम्बा, डाप, टाँकी नीम, इपिल-इपिल, कोइरालो, फलेदो, काइयो, डालेघाँस, नास्पाती, खन्यू, अमला, बकाइनो, ढैंचा, वहुवर्षे अरहर आदी विरूवाहरू अस्थायी छहारीको रूपमा लगाउन सकिन्छ । अस्थायी छहारी विरूवा छिटो हुर्कने, चौडा पात हुने, माटो मलिलो बनाउने घाँस, दाउरा, फलफूल दिनेखालको हुनुपर्छ । छहारी विरूवा लगाउँदा खाद्य तत्व, प्रकाश, हावापानी तापक्रम आदीको लागि कफी विरूवासग प्रतिस्पर्धी नहुने खालको लगाउनुपर्दछ । अस्थायी छहारीको तुलनामा स्थायी छहारी विरूवा हुर्केपछि विस्तारै दुरी मिलाई ५ वर्ष पछि अस्थायी छहारी हटाउनुपर्दछ । अस्थायी छहारी विरूवाको हाँगा, घाँस भर्ने कार्य गर्मि याममा गर्नहुँदैन, काँटछाँट गर्नुपरेको खण्डमा केही अंश वा २५% हाँगा मात्र निकाल्नुपर्दछ । केराको छहारी बढी मात्रामा लगाएमा जमिन सुख्खा हुने र खुब्रे कीराको प्रकोप बढ्न जान्छ ।

स्थायी छहारी (Permanent shade)

कफी विरूवालाई निरन्तर रूपमा छहारीको आवश्यकता पर्ने हुनाले स्थायी छहारीको व्यवस्था गर्नुपर्छ । रातो शिरीष, सेतो शिरीष, पैयू, लिची, समी, रूख कटहर, बडहर, उतिस, सुन्तला, सिसौ, रूद्राक्ष, आदी जस्ता सदावहार विरूवा लगाएर छहारी दिनुपर्दछ । स्थायी छहारी बढी बाक्लो भएमा ५०% छिने गरि हाँगा काँटछाँट गर्नुपर्छ । स्थायी छहारी विरूवाको जरा गहिरो गरि जाने भएकाले कफी विरूवा संग खाद्य प्रतिस्पर्धा कम हुन्छ । छहारी ४-५ मीटरको दुरीमा लगाई विरूवा हुर्के पछि ८ मीटरको दुरीमा लगाई विरूवा हुर्के पछि ८ मीटरको दुरी कायम गरि बाँकी बिचको विरूवा हटाउनुपर्दछ । स्थायी छहारीको सफल काण्ड प्रणालीअनुसार जमीनदेखि ५ मी उचाईसम्मको भागमा भएको हाँगा हटाउनुपर्छ र त्यसपछि फैलने हाँगाहरूको विकास गर्नुपर्छ । छहारी विरूवाको तल्लो हाँगा र कफी विरूवाको टुप्पो भाग १.५ मी. खुल्ला राख्नुपर्छ । यसरी प्रति रोपनी रोपन अनुसार स्थायी छहारी विरूवा ५-८ वटा सम्म लगाउन सकिन्छ

एक हेक्टर (२० रोपनी) को कफी बगैँचामा लगाएको छहारी विरूवाहरूबाट लगभग १० टन (१०००० किलो) पात प्राप्त गर्छ । जसबाट विरूवालाई छापो हुन्छ र पछि कुहेर प्राङ्गारीक मलको रूपमा तैयार हुन्छ । यसले गर्दा विरूवालाई चाहिने तत्वहरूको आधा जति खाद्य तत्व प्राप्त हुन्छ ।

सारङकोटमा ग्रीन डलर र गोल्ड क्वाइनको सम्भावना

कास्की जिल्लाको पर्यटकीय पोखरा उप-महानगरपालिकावाट करिब ५ किलोमिटर उत्तर पश्चिममा पर्ने सारङकोट समुन्द्र सतहबाट १५९२ मीटर उचाईमा अवस्थित छ, जहाँवाट कास्की जिल्लाको मुख्य तालहरू फेवाताल, रूपाताल, वेगनास ताल आदी तालहरूको दृश्य देख्न सकिन्छ । फेवातालको उत्तर पट्टी पर्ने अग्लो डांडो सारङकोट जहाँवाट नेपालको मुख्य हिमश्रृंखलाहरू, माछापुच्छ्रे, अन्नपूर्ण साउथ, अन्नपूर्ण तेस्रो, निलगिरी, धौलागिरीको मनोरम दृश्यले कास्की मननलोभ्याउला र । हेरु हेरु लागी



रहने सुन्दर दृश्यलाई सेती नदीको मुटु नै छुने कलकल आवाजले कति, कलाकार र गीतकारलाई प्रेरणाको सुगम श्रोत नै बनेको छ । भनै चरी जस्तो आकाशमा उड्ने पारा ग्लाइडरको उडान सुविधाबाट पोखरा भित्रिने आन्तरिक र वाह्य पर्यटकहरूको लागि भरिपूर्ण मनोरन्जनको साधन बनेको छ । जसले गर्दा व्यापारी, होटल, उद्योगी, व्यवसायीहरूलाई सारङकोट ग्रीन डलर कमाउने मुख्य श्रोत साधन बनेको छ, त्यही भूष्वान्त वरिपरि बस्ने गरिब कृषक, मजदुर, बेरोजगार यूवाहरूको लागि कोरा कल्पनाका रूपमा मात्र सिमित छ । आय आर्जनको श्रोतको अभावमा सपना सजाउनु बाहेक कुनै बैकल्पिक मार्गको अवलम्बन गर्न सकिरहेको छैन, दिन प्रतिदिन घट्दो उब्जनी र विग्रदो अर्थतन्त्रको पानी विनाको माछा जस्तो छट्पटाउनु बाहेक कुनै उपाय देखिदैन ।

तर अब समयले कोल्टो फेर्ने अवस्था आईसकेको छ । ती कृषक, मजदुर व्यापारीहरूको लागि हावापानी, ठाउँ, सुहाउँदो, आफ्नै शीप ज्ञान बलबूताले आफ्नो भूमिमा ग्रीन डलर र गोल्ड क्वाइनको उत्पादन गर्न सकिन्छ यानी "चिया र कफी खेती"

भौगोलिक दृष्टिकोणले धरातलीय विविधताले यहाँको हावापानी ठाउँ अनुसार फरक फरक छ र ठाउँ अनुसारको हावापानी सुहाउँदो बालीनालीको पहिचान भईसकेको छ । परम्परागत खेती प्रणालीमा पूर्ण रूपमा आश्रित कृषकहरूमा नयाँ किरण झल्कन लागेको छ । त्यसलाई नेपाली पौरखले अंगाल्नु पर्छ । कफी र चिया खेतीको सम्भावना देखिएको सारङकोट अब ग्रीन डलर र गोल्ड क्वाइन मै हुने देखिन्छ । पूर्वी नेपाल इलाम, भ्रपा, पाँचथर, धनकुटा, तेह्रथुम र कास्कीबाट सि.टि.सि. र अर्थोडक्स चिया सन् २००७ मा पाकिस्तान, भारत र जर्मन निर्यात भई ८० करोडको कारोवार भएको छ भने २००७ मा १४४ मे.टन कफी निर्यात भई ६० लाख आर्जन भएको छ । अतः उल्लेखित हावापानी, माटो, उचाई, मोहडा तापक्रमको व्यापताले गर्दा राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्डको अध्ययन अनुसार सारङकोटमा चिया र कफी खेतीको लागि प्रज्वल सम्भावना देखिन्छ ।



नेपालमा कफी खेतीको शुरुवात र विकास चुनौती

प्रेम निधी ढकाल
राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड
क्षेत्रिय कार्यालय पोखरा

विक्रम संवत् १९९५ साल आजभन्दा करीव ७० वर्ष अगाडि गुल्मी जिल्ला निवासी स्व. हिरालाल गिरीले वर्माबाट केहि कफीका दाना ल्याई गुल्मी जिल्लाको आँपचौरमा रोपेका थिए। त्यसपछि उनको सत्सङ्गमा जाने पण्डित घनश्याम अर्यालले आफ्नो घरमा केही विरूवा लगाएका थिए। तर कफीको परिचय तथा प्रचार प्रसार भएको थिएन। केही सौखिन व्यक्तिहरूले आफ्नो घर कम्पाउण्डमा सौन्दर्यका लागि एक दुई बोट रोप्ने गरेका थिए उपभोगको प्रचलन थिएन। २०३२/३३ सालमा श्री पाराशर खरेलले कफी नर्सरी स्थापना गरि छिमेकीहरूलाई कफीका वेना वितरण गरेका थिए। २०३४/०३५ सालमा तत्कालिन नेपाल सरकारले भारतबाट विऊ भिकाई गुल्मी जिल्लाको आँपचौरमा नर्सरी गरि कफी रोपण तथा विस्तारका लागि ऋण सुविधाको समेत व्यवस्था गरेको थियो। २०४१ सालमा स्वर्गिय राजा विरेन्द्रको अनौपचारिक भ्रमणको सिलसिलामा कफी विकास केन्द्रको स्थापना र कफी क्षेत्रमा सिँचाईको व्यवस्था जस्ता कामबाट कफीको वृद्धि र विस्तार भएको थियो र अन्य जिल्लामा पनि विस्तार क्रम शुरू भएको थियो। जस्तै कृषकहरूमा जागरूकता फैलिन गई कफी विस्तार भएको थियो। २०४८ सालमा कफी ऋणको व्याजमा अनुदान खारेज भयो र स्थानिय बजार तथा अन्तर्राष्ट्रिय बजारमा नेपाली कफीको प्रबर्द्धन गर्न कुनै पहल भएन भने किसानहरूलाई कफी उत्पादनको लागि आवश्यक प्राविधिक जानकारी तथा सामाग्रीको आपूर्तीको व्यवस्था कफी बजारीकरण अभावमा कफी किसानहरूमा निराशाको लहर आयो र कफीका अधिकांश बोटहरू काटिए बाँकी भएका बोटहरू गवारोको शिकार भई नासिए तैपनि कृषकहरूको पहल र बलबुताले प्रयास गरि यसलाई निरन्तरता दिने उद्देश्य राखि संगठन बनाई काम गर्ने उद्देश्यका साथ २०४८ सालमा कफी व्यवसायी संघ दर्ता गरी संगठित रूपमा कफीको विस्तार गरेकोमा कृषकहरूमा पर्याप्त मात्रामा प्राविधिक ज्ञान नभएको कारण केही पहिलेका पुराना बगैँचा अव्यवस्थित र नमिलेको देखिन्छ। अत २०४९ सालमा राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्डको स्थापना गरि कफी खेतीको विस्तार तथा विकासको लागि प्राविधिक सेवा दिने उद्देश्यले २०५१ सालमा क्षेत्रिय कफी विकास कार्यालय स्थापना भए पछि बोर्डको सल्लाह र कृषकको मेहनत अनुसार नेपालको मध्य पहाडी जिल्लाहरू गुल्मी, पाल्पा, स्याङ्जा, कास्की, पर्वत, वाग्लुङ्ग, तनहुँ, लमजुङ्ग, गोरखा, म्याग्दी, अर्घाखाँची, ललितपुर काभ्रेपलान्चोक, सिन्धुपाल्चोक, पाँचथर, इलाम, नवलपरासी, धादिङ्ग नुवाकोट, मकवानपुर आदि गरि हाल नेपाल अधिराज्यभर ३५/४० जिल्लामा धेरथोर कफी खेती सुरुवात भएको छ। यसरी दिनानुदिन बढ्दै गएको कफीको विकासको लागि बोर्डबाट प्रचार प्रसार गर्ने कृषकहरूलाई प्राविधिक सेवा दिने, नीति नियम बनाउने बजार व्यवस्थापन गर्ने, मूल्य निर्धारण गर्ने कफीको जात पहिचान लागी जातीय परिक्षण गर्ने कफी कृषकहरूको हकहितको लागि निर्देशिका समेत निकाल्ने तयारीमा रहेको छ। यसैगरि कृषकहरूको हँसला बढाउन बोर्डबाट राम्रो बगैँचा बनाउने कृषकलाई पुरस्कृत गर्ने, पलपर मेशिन तथा कफी विरूवामा ५०% अनुदान दिने कफी रोपण तथा बगैँचा व्यवस्थापन सम्बन्धी तालिम दिने कृषकहरूको बगैँचा अनुगमन तथा निरिक्षण गर्ने कफीको प्रचार प्रसार र नीतिको जानकारी दिन कृषकहरूलाई स.गठीत गर्न मंसिर १ गतेलाई कफी दिवस घोषण गरि



जिल्ला जिल्ला र केन्द्रमा समेत कफी दिवस मनाउँदै आएको छ । नेपालको कफी धरातलीय रूपमा चिसो हावापानी र उपयुक्त वातावरणमा हुने भएकोले यहाँको कफी राम्रो गुणस्तरको मानिन्छ । यसको माग पनि दिन प्रतिदिन बढिरहेको छ । सानो तिनो समस्याको बावजूद पनि नेपाली कफीले अन्तर्राष्ट्रिय बजार पाएको छ । हाल नेपाली कफीको मुख्य बजार जापान, कोरीया , यु.एस.ए, जर्मनी, नेदरल्याण्ड, भएतापनि नेपाल W.T.O मा प्रवेश गरिसकेको अवस्थामा माग र आपूर्तिको आधारमा वस्तु प्रतिस्पर्धी हुनको लागि गुणस्तरको कफी उत्पादनमा जोड दिनुपर्ने देखिन्छ । त्यसैले हामीले प्राङ्गारिक कफी उत्पादन तर्फ अझ बढि जोड दिनुका साथै नेपालमा उत्पादित कफीलाई विश्व बजारमा परिचय दिलाउनको लागि नेपालमा एउटा (प्राङ्गारिक) प्रमाणिकरण गर्ने प्रयोगशाला स्थापना गरि प्रमाणित गराएर नेपाली लोगो लगाएर अन्तर्राष्ट्रिय बजारमा पठाउन सके स्थायी बजार बन्ने देखिन्छ । अतः नेपालमा आ.व ०६३/६४ सम्ममा १४०० हेक्टर क्षेत्रफलमा कफी रोपण भई ४९३ मे.टन ड्राईचेरी उत्पादन भएको देखिन्छ । त्यसको करीव ६०% निर्यात हुन्छ भने ४०% आन्तरीक खपत भएको पाइन्छ । हाल आएर कफीको मूल्यको उतार चढावले यहाँका मूल्यमा प्रभाव नेपाली भन्नु सकिन्छ । त्यस अवस्थाको श्रृजनालाई ध्यानमा राखि वेलैमा सचेत भई हामीले स्व-उपभोग्य वानी बसाली स्थानिय बजार प्रशोधन कम्पनीहरूलाई टेवा दिनको लागि "आफ्नै कफी आफैँ पनि खाऔँ" मूलनारा लिएर अगाडि बढ्नुपर्छ ।



कफी खेती

फूलसंगै वातावरण स्वच्छ राख्ने पात हो ।
जंगलको घाँस होइन कफी उच्च जात हो ।

नेपाली भूमी छ पहाडै पहाड गाँउ गाँउको
करेशा भिरालो पाखोमा गरौं खेती कफीको ।

नेपाली किसान दाजुभाई गरिव भयौं के कारण
थाहै विना गर्वै देखि बोक्यौं विदेशी ऋणा

कोदो, मकै, धान, गहुँ वर्ष भरलाई ठिक्क
नुन, तेल, लुगा किन्त सधैं हुन्छ दिक्क ।

धनी हुन के गरेर सोच पुगछ हाम्रो
गरे खेती कफी यसले दिन्छ फल राम्रो ।

अलिछलाई सधैंभरि मिल्छ कहाँ सुख
कफी खेती गर्नलाई हुन्न धेरै दुःख ।

हिफाजत गरौं भन्छिन् हाम्री आमा बाठी
लामो आयु पाएको छ बाँचछ पचास साठी ।

स्वदेश मात्र होइन यो त विदेश पनि जाने
विदेशबाट डलर आई देशै धनी हुने ।

अरू पनि बालि नाली गर्नलाई हुन्छ
अदुवा र वेसारको नि खेती संगै हुन्छ ।

एक रोपनीको खेतबारीमा पाँच डोका मकै
जोत्यो, खन्यो डल्ला फोन्यो केटाकेटी भोकै ।

सयबोट कफी रोपे फल्छ लटरम्म
कफी बेची धान किने घर भंडार टम्म ।

यसकारण दाजुभाई कफी खेती गरौं
सुखसंग दिन काटी दुःख लाई टारौं ।

बुढेशकालमा जोत्न खन्न हुन्छ साह्रै गाह्रो
कफी टिपी बेचनलाई हुन्न त्यती गाह्रो ।

आफ्नै हातले उत्पादित कफी हामी पीउँ
दुःख भन्भट फालिकन सुखसंग जीउँ ।

सुरेश राजत
रा.चि.त. कफी विकास बोर्ड क्षेत्रा
पोखरा, कास्की



प्राङ्गारिक पदार्थ के हो?

यो माटोको जीवन हो। माटोमा प्राङ्गारिक पदार्थ केही हदसम्म भारपात कुहेर साथै पशुप्राणीको अवशेषबाट तयार हुन्छ। माटोको उर्वरा बनावटमा यसको मुख्य अंश लगभग अढाई प्रतिशत मात्र रहेता पनि यसले उर्वराशक्ति बढाउनुमा सहायता गर्दछ।

प्राङ्गारिक पदार्थका विशेषताहरू:

- यो विरूवालाई चाहिने मलखाद जस्तै नाइट्रोजन, गन्धक, फसफरस इत्यादिको भण्डार हो।
- प्राङ्गारिक पदार्थ कुहुने प्रकृत्यामा माटोमा भएको सुक्ष्म जीवाणुहरूले खाने गर्छ र पछिबाट त्यहि सुक्ष्म जीवाणुले फ्याकेको अथवा मरेपछि तिनीहरूनै फेरी प्राङ्गारिक पदार्थहरूको श्रोत बन्ने गर्दछ। यी दुईवटाको मिश्रणलाई अंग्रेजीमा Humous (ह्युमस) भनिन्छ।
- पोटासियम, क्याल्सीयम, म्याङ्गनिज, एमोनियमलाई सजिलै प्राप्त हुने अवस्थामा ह्युमसले जोगाएर राख्ने हुनाले यसलाई भण्डार स्रोत भन्न सकिन्छ। यसको कारणले उक्त चिजहरू चुहेर जानुमा रोकावट गर्दछ।
- प्राङ्गारिक पदार्थले माटोलाई खुकुलो पार्ने हुनाले माटोमा हावा पूरा खेल्न पाउँछ।
- यो माटोमा पाइने अति आवश्यक सुक्ष्म जीवाणुको शक्ति हो।
- यसले माटोको तापमान नियन्त्रण मात्र नगरेर विरूवालाई पानीको पूर्ती गर्नुमा मद्दत गर्दछ। सुख्खा मौसममा छापो हाल्लाले माटोको चिस्थान कायम कायम हुने गर्छ।
- यसले रासायनिक मलखाद, भारनाशक औषधी र विषादीहरूबाट हुने क्षतीलाई बनाउने गर्छ र माटोको अवस्था बिग्रेर जान दिदैन।
- उक्त विषयलाई मध्यनजर राखेर हामीले गाईको मल, कम्पोष्ट र पीना इत्यादीको प्रयोगमा ध्यान दिनुपर्ने हुन्छ।
- जिव परिवृत र वातावरणलाई अत्यधिक ध्यान दिने गर्नुपर्छ।

प्राङ्गारिक खेतीको फाइदाहरू:

उपभोक्ता: प्राङ्गारिक खेतीबाट उत्पादन गरिएका बस्तुहरू रासायनिक अवशेषबाट मुक्त हुन्छन् र स्वस्थ हुन्छ।

समाज: उत्पादनमा कुनै प्रकारको रसायन प्रयोग नभएको कारणले समुदायमा रहने जनावर जन्तु, वनस्पती आदि सबै स्वस्थ हुन्छन् किनकी उनीहरूको पहुँच सफा र स्वच्छ हावापानी, खाना आदीमा हुन्छ।

वातावरण: दीगो प्राङ्गारिक खेतीको लागि सुहाउँदो छहारीको विरूवा, कोशेवाली आदि उमारी सुक्ष्म मौसमको व्यवस्था गर्नुपर्दछ। यसले वनस्पति, घरपालुवा र जंगली जन्तुहरू, विरूवाहरूको विविधता र चराचुरूङ्गीलाई जोगाँदछ।

महिला शक्तिकरण: कृषीमा ८०% भन्दा बढी महिलाहरू काममा संलग्न रहेकोले उनीहरूको महत्वपूर्ण भूमिका हुन्छ। गुण र उत्पादकत्व उनीहरूको कार्य सम्पादनमा भर पर्दछ। त्यसैले तिनीहरू दीगो उद्योगको मेरुदण्ड हुन्।



विद्या कृषी रोपौ: आत्मनिर्भर बनाऔं

कफीको न्यूनतम मूल्य निर्धारण

१. चालु आ.व. २०६४/०६५मा कृषकस्तरबाट उत्पादित डाइचेरी कफीको न्यूनतम मूल्य निर्धारण निम्न अनुसार गर्ने निर्णय गरियो ।
- क) डाई चेरी कफी A ग्रेडको मूल्य प्रति के.जी रू ७५१- कायम गरियो । (१०५० मिटरभन्दा माथि उचाई राम्रो पाकेको बिचको टिपेको कफीलाई मानिनेछ)
- ख) डाइचेरी B ग्रेडको मूल्य प्रति के.जी. रू ५५१- (८०० मी देखी १०५० मि उचाईको डाइ कफी अन्य मापदण्ड A ग्रेड अनुसार रहनेछ ।)
- ग) डाई चेरी कफी C ग्रेडको मूल्य प्रतिकेजी ३०१- कायम गरियो । (डाई चेरी कफी A,B,C ग्रेडको कफीको गुणस्तर निम्न अनुसार हुनुपर्नेछ ।)

मापदण्ड	क A रातो -१	ख B रातो -२	ग C रातो -३
चिस्यान	११% भन्दा कम (५०)	१०-१२ % (४०)	१३-१४ % (१०)
९ मि.मी भन्दा कम	१०% वा सो भन्दा कम (५०)	११-२०% (३०)	२० % भन्दा बढी (२०)
दुसी परेको चेरी	नभएको (५०)	१-३% (३०)	४-५ % (२०)
हल्का चेरी	५% वा सो भन्दा कम (५०)	६-१०% (३०)	११-१५% (२०)
कालो । खैरो दिउल । टुक्रा टुक्रा	१०% वा सो भन्दा कम (५०)	११-१५% (३०)	१६-२० (२०)
चेरी किसिम अनुसार अंक	२३०- २५०	१४०-२२९	९०-१३९

२. फ्रेस चेरी कफीको: पल्पर संचालकले ताजा चेरी कफी किन्दा किसानबाट प्राप्त पाकेको ताजा चेरीलाई सिधै पल्प गर्ने र पल्प गरिसकेको चिप्लो पार्चमेन्टको मानकस्तर ५६ प्रतिशत बराबरको तौलको आधार लिई उक्त ताजा चेरीको मूल्य प्रति के.जी रू २५१- (STANDARD PRICE) निर्धारण गर्ने निर्णय गरियो । सो भन्दा कम वा बढी प्रतिशत भएमा सोही मूल्य अनुसार कायम हुनेछ ।
३. पार्चमेन्ट कफी: १२ प्रतिशत चिस्यान भएको मार्चमेन्ट कफी (पल्पीड स्टेशन)को न्यूनतम मूल्य प्रति केजी रू १३०१- निर्धारण गरियो ।



Introduction

Coffee processing technology is among the major factors that determines the coffee quality.

Coffee Harvesting

Purpose

- Harvesting only ripe cherries
- Separation of unripe and over ripe cherries and avail them to cherry drying
- Remove foreign matters
- Separate fruits from un healthy plants
- If possible separate fruits as per the following elements
 - Variety
 - Farm practice
 - Altitude

Coffee processing technologies

1. Natural process that is confine to

- i. Sorting after harvesting
- ii. Cherry drying
- iii. Hulling
- iv. Sorting
- v. Grading

1. Semi washed process that confine to

- i. Sorting green and over ripe cherries after harvesting taking it out separate for cherry drying
- ii. Pulping only ripe cherries completely free from unripe and over ripe cherries.
- iii. Fermentation for 12 to 24 hours
- iv. Washing
- v. Removing floating parchments
- vi. Pre drying up to 45% moisture level to see parchment dry
- vii. Hull parchment at the moisture level of 30% to 45% then dry the green beans in the mild sun compulsorily stirring the green beans in the drying yard in every 1 hour and make it sure the moisture level does not fall below 12.5% moisture level.

OR

Drying pre dried parchment to 13 to 14 % moisture level

- viii. Hulling
- ix. Sorting
- x. Grading

2. Full washed process that confines to

- i. Sorting green and over ripe cherries after harvesting taking it out separate for cherry drying
- ii. Pulping only ripe cherries completely free from unripe and over ripe cherries.
- iii. Removing floating parchment and washing overall mucilage
- iv. Fermentation up to matured fermentation point
- v. Washing
- vi. Soaking parchment into the flowing water for 12 to 24 hours.
- vii. Pre-drying
- viii. Drying up to 13% moisture level
- ix. Hulling
- x. Sorting
- xi. Grading



Tea 'Healthier' Drink Than Water

Drinking three or more cups of tea a day is as good for you as drinking plenty of water and may even have extra health benefits, say researchers.

The work in the European Journal of Clinical Nutrition dispels the common belief that tea dehydrates. Tea not only rehydrates as well as water does, but it can also protect against heart disease and some cancers, UK nutritionists found. Experts believe flavonoids are the key ingredient in tea that promotes health.

Healthy cuppa

These polyphenol antioxidants are found in many foods and plants, including tea leaves, and have been shown to help prevent cell damage. Public health nutritionist Dr Carrie Ruxton, and colleagues at Kings College London, looked at published studies on the health effects of tea consumption. They found clear evidence that drinking three to four cups of tea a day can cut the chances of having a heart attack. Some studies suggested tea consumption protected against cancer, although this effect was less clear-cut. Other health benefits seen included protection against tooth plaque and potentially tooth decay, plus bone strengthening. Dr Ruxton said: "Drinking tea is actually better for you than drinking water. Water is essentially replacing fluid. Tea replaces fluids and contains antioxidants so it's got two things going for it."

"Tea replaces fluids and contains antioxidants so it's got two things going for it"

Lead author Dr Ruxton

Rehydrating

She said it was an urban myth that tea is dehydrating. "Studies on caffeine have found very high doses dehydrate and everyone assumes that caffeine-containing beverages dehydrate. But even if you had a really, really strong cup of tea or coffee, which is quite hard to make, you would still have a net gain of fluid. "Also, a cup of tea contains fluoride, which is good for the teeth," she added. There was no evidence that tea consumption was harmful to health. However, research suggests that tea can impair the body's ability to absorb iron from food, meaning people at risk of anaemia should avoid drinking tea around mealtimes.

Dr Ruxton's team found average tea consumption was just under three cups per day. She said the increasing popularity of soft drinks meant many people were not drinking as much tea as before. "Tea drinking is most common in older people, the 40 plus age range.

In older people, tea sometimes made up about 70% of fluid intake so it is a really important contributor," she said.

Claire Williamson of the British Nutrition Foundation said:

"Studies in the laboratory have shown potential health benefits." The evidence in humans is not as strong and more studies need to be done. But there are definite potential health benefits from the polyphenols in terms of reducing the risk of diseases such as heart disease and cancers. "In terms of fluid intake, we recommend 1.5-2 litres per day and that can include tea. Tea is not dehydrating. It is a healthy drink." The Tea Council provided funding for the work. Dr Ruxton stressed that the work was independent.

'Tea is not dehydrating It is a healthy drink'

Claire Williamson of the British Nutrition Foundation



कफी खेती गरौं

रामराज जवाली

गरौं न कफी खेती
होला है देशको उन्नती ।

गाउँ गाउँमा यो खेतीको प्रचारप्रसार गरौं
चेतनाको दियो सल्काई गाउँ उज्यालो छरौं
आजकाल संघसंगठनका निकै चर्चा हुन्छन्
यी कुरा त सबैले बुझ्नै पर्ने भा' छन् ।

सुरू गरौं सामुहिक रूपबाट
हुन्न नि एकलो प्रयासबाट ।

बेरोजगारी समस्या त बढ्दै-बढ्दै गा' छन्
समस्या र पीडाले त ग्रसित पारिरा'छन्
बाँच्न पनि गाह्रो होला बुद्धि नपुऱ्याए
समय र श्रमसीपको सदुपयोग गर्दै नगाए

जान्न जीवन वेइमानी अल्छि भई
अधि बढौं बेलैमा सचेत भई ।

उद्यमी र कर्मशील भए जीवन सुखी होला
हातगोडा बाँधि बसे के पो प्राप्ति होला
समुह र संगठनका कुरा बुझ्न थालौं
'कफी बोर्ड' र 'डी.सि.पी.ए'मा सम्बन्ध
राखौं ।

सिकनै पछि ज्ञान, सीप र प्रविधि
अपनाऔं न काम गर्दा उन्नत विधि ।

समय र परिस्थितिले कोल्टो फेर्दै गा'छ
अब सबै एक एक काममा लाग्नै पर्ने भा छ ।
कोही बस्छन् शहरमा कोही भने गाँउमा
विकास अब नगरेर हुन्न यी दुवै ठाउँमा ।

कुराजस्तै काम गर्न लागौं
महत्वाकांक्षी बनेर नबसौं ।

युगले अब बोलेको छ 'कफी कर्म गर'
उद्यमी र साहसी भई 'धनका नोट भर'
कृषि विकास नहुँदा पनि देश पछि पऱ्यो
युवाहरू विदेशिने प्रवृत्ति नै बढ्यो ।

किन युवा ध्यान तिम्रो विदेशमै
केही गर्ने आँट गर स्वदेशमै ।

'कृषि प्रधान देश' भनी नारा फलाकिन्छन्
जताततै आदर्शका कुरा मात्रै हुन्छन्
व्यवहारमा यो नारा पछि परेको छ
कार्यान्वयन नहुनाले विश्वास घटेको छ ।

मनन गरौं यी कुरा सबैले
यो नारालाई साकार पारौं क्रमैले ।

'कफी कर्म' गर्दाखेरी मिश्रित बालि अपनाऔं
जग्गा जमिन अत्याधिक सदुपयोग गरौं
यसो गरे फाइदाका बाटो धेरै खुल्छन्
ज्ञान सीप र पैसाहरू बसिँदै नै जान्छन् ।

सबैमा हनुपछि ज्ञानबुद्धि
अल्छि गरी खानेको पलाओस सदबुद्धि ।

जग्गाको सदुपयोग, श्रमसीपको लगानी
ज्ञानबुद्धि र सीपको भण्डार भरिँदै जानी
सम्मानित व्यवसाय, आत्मनिर्भर भइने
निरोगी धनवान भई जीवन जिउन पाइने ।

आफूसँगै परिवारलाई सिकाऔं
परिवार गाउँटोल उद्यमी बनाऔं ।

खस्यौली-२, पाल्पा
लु. अ. ने



राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्डको परिचय

चिया तथा कफी खेती र प्रशोधन गर्ने कार्यमा सामन्जस्यता ल्याउन, आधुनिक प्रविधिको प्रयोगद्वारा उच्च गुणस्तरको चिया तथा कफी उत्पादन गर्ने र बजार व्यवस्थापन तथा निकासी पैठारी गर्नको लागि एक ठोस नीति निर्माण गरी देशमा भएका चिया तथा कफी उद्योगहरूको योजनाबद्ध रूपमा विकास गर्ने उद्देश्यले २०५० साल ज्येष्ठ २० गते राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड ऐन २०४९ अन्तर्गत यस बोर्डको स्थापना भएको हो ।

मुख्य उद्देश्य

१. चिया तथा कफी उद्योगको विकास

- नीति तर्जुमा गरी कार्यान्वयन गर्ने, गराउने ।
- देखा परेका समस्याहरूको निराकरणका उपायहरू पत्त लगाउने ।
- आवश्यक पर्ने सामग्रीहरूको आपूर्तिको व्यवस्था गरी सम्बन्धित व्यक्ति वा संस्थाहरूलाई आधुनिक प्रविधि बारे ज्ञान प्रशिक्षण र प्राविधिक सहयोग उपलब्ध गराउने ।
- आवश्यक अध्ययन गर्ने, गराउने ।
- कार्यरत संस्थाहरूसँग समन्वय गर्ने ।

२. चिया तथा कफी उद्योगलाई सहयोग पुऱ्याउने ।

३. चिया तथा कफी मूल्यको सम्बन्धमा श्रेी ५ को सरकारलाई परामर्श दिने ।

४. अन्तर्राष्ट्रिय बजारमा चिया तथा कफीको माग सम्बन्धमा निर्यातकर्ताहरूलाई जानकारी गराउने ।

२. बोर्डको काम, कर्तव्य र अधिकार

(क) 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 ।

(ख) चिया तथा कफी खेतीको विकास र विस्तारको लागि आवश्यक पर्ने प्राविधिक एवं वित्तीय आधारहरू तयार पारी सोही अनुसार कार्यान्वयन गर्ने गराउने ।

(ग) चिया तथा कफीको मूल्य सम्बन्धमा नेपाल सरकारलाई परामर्श दिने ।

(घ) सानास्तरमा चिया तथा कफी खेती गर्ने कृषकहरूलाई आवश्यक पर्ने कर्जा, बीउ, बेर्ना, रासायनिक मल, किटनाशक औषधि, औजार, इन्धन, प्राविधिक सेवा आदिको आपूर्तिको व्यवस्था गर्ने, गराउने र

(ङ) चिया तथा कफी लगाउन उपयुक्त सरकारी ऐलानी जग्गाहरू नेपाल सरकारबाट उपलब्ध गरी चिया तथा कफी लगाउने वा लिज वा किस्ताबन्दीमा दिई चिया तथा कफी खेती गराउने ।

(च) चिया तथा कफी बजार व्यवस्थालाई विकास गर्न समय समयमा बजार सर्वेक्षण गरी उपभोक्ताले रुचाएका चिया तथा कफीको ग्रेड र किसिम आदि यकीन गर्ने र चिया तथा कफीको गुणस्तर निर्धारण गर्ने, गराउने ।

(छ) अन्तर्राष्ट्रिय बजारमा चिया तथा कफीको माग सम्बन्धमा निर्यातकर्ताहरूलाई जानकारी गराउने ।

(ज) नेपाल अधिराज्यमा चिया तथा कफी उद्योगको विकास तथा विस्तार गर्नको लागि आवश्यक अध्ययन गर्ने गराउने ।

(झ) चिया तथा कफी उद्योगमा कार्यरत व्यक्ति वा संस्थाहरूलाई प्राविधिक ज्ञान, प्रशिक्षण तथा प्राविधिक सहयोग आदानप्रदान गर्न तालिम तथा अनुसन्धान केन्द्र स्थापना गर्ने, गराउने ।

(ञ) चिया तथा कफी उद्योगमा संलग्न व्यक्तिहरूको सीप विकासको लागि ती व्यक्तिहरूलाई विदेशमा आवश्यक तालिम, सेमिनार एवं उच्च शिक्षा दिलाउन आवश्यक व्यवस्था गर्ने ।

(ट) चिया तथा कफी उद्योगको विकासको लागि सरकारी तथा नीजि क्षेत्रहरूमा भइरहेको प्रयासहरूलाई समन्वय गर्ने, गराउने ।



- (ठ) चिया तथा कफी उद्योगसँग सम्बन्धित व्यवस्था र मजदुर बीच समझदारी वृद्धि गर्न गराउनका लागि आवश्यक कार्य गर्ने, गराउने ।
- (ड) चिया तथा कफी उद्योगहरूको दर्ता लगत राख्ने ।
- (ढ) चिया तथा कफी उद्योगहरूमा व्यवस्था सुधार गर्नको लागि आवश्यक कार्य गर्ने, गराउने ।
- (ण) नेपाल सरकारका स्वीकृति लिई चिया तथा कफीमा सेवा शुल्क (सेस) लगाउने ।
- (त) चिया तथा कफी उद्योगको विकास सम्बन्धि अन्य आवश्यक कार्य गर्ने, गराउने

३. बोर्डको कार्यकारी समितिको गठन तथा कार्य संचालन :

(१) कृषि तथा सहकारी मन्त्री वा राज्य मन्त्री	अध्यक्ष
(२) नेपाल सरकारबाट मनोनित व्यक्ति	उपाध्यक्ष
(३) नीजि चिया तथा कफी उत्पादकहरूबाट १/१ जना	सदस्य
(४) साना चिया तथा कफी किसानबाट १/१ जना	सदस्य
(५) नेपाल चिया उत्पादक संघबाट १ जना	सदस्य
(६) सह-सचिव कृषि मन्त्रालय	सदस्य
(७) सह-सचिव अर्थ मन्त्रालय	सदस्य
(८) सह-सचिव उद्योग मन्त्रालय	सदस्य
(९) कार्यकारी निर्देशक राष्ट्रिय कृषि अनुसन्धान परिषद्	सदस्य
(१०) महाप्रबन्धक कृषि विकास बैंक	सदस्य
(११) महाप्रबन्धक नेपाल चिया विकास निगम	सदस्य
(१२) कार्यकारी निर्देशक, व्यापार प्रवर्द्धन तथा निकासी केन्द्र	सदस्य
(१३) कार्यकारी निर्देशक, राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड	सदस्य-सचिव

४. केन्द्रीय कार्यालय काठमाडौं

५. क्षेत्रीय कार्यालय, कास्की र भगापा

६. मेची, कोशी र वागमती अञ्चलका (भगापा, इलाम, पाँचथर, तेह्रथुम, धनकुटा र नुवाकोट जिल्लाहरूमा सातवटा चिया विस्तार योजनाहरू तथा पाँचथर जिल्लामा दुईवटा उपकेन्द्र कार्यालय स्थापना गरेर स्थानीय चिया तथा कफी कृषकहरूलाई प्राविधिक सहयोग पुऱ्याउने तथा आर्थिक सहयोगका लागि कृषि विकास बैंकमा सिफारिस गर्ने जस्ता कार्य भइरहेका छन् । साथै सोलु र ओखलढुङ्गा जिल्लामा कार्यालय स्थापनाको लागि आवश्यक कार्य भइरहेको छ ।

केन्द्रीय कार्यालय

केन्द्रीय कार्यालय काठमाडौं अन्तर्गत संचालित क्षेत्रीय कार्यालय, भगापा र क्षेत्रीय कार्यालय कास्की रहेका छन् । केन्द्रीय कार्यालयबाट संचालित क्षेत्रीय कार्यालय भगापाको रेखदेखमा इलाम, पाँचथर, धनकुटा, तेह्रथुम र नुवाकोटमा गरी चिया विस्तार योजना सातवटा र पाँचथरमा उपकेन्द्र २ रहेका छन् । चिया विस्तार योजनाबाट सर्वसुलभ मूल्यमा चिया कटिङ्ग आदि उपलब्ध गराईन्छ ।

क्षेत्रीय कार्यालय, भगापा

बोर्ड अन्तर्गत रहेका सातवटा योजना तथा दुई उपकेन्द्रको अनुगमन, निरिक्षण तथा मूल्यांकन गर्नुका साथै सम्बन्धित क्षेत्रमा देखिएका चिया सम्बन्धी समस्याको पहिचान गरी समाधानार्थ आवश्यक पहल गरी कार्यक्रममा विशिष्ट प्रभावकारिता ल्याउने लक्ष राखि कार्यसम्पादन गर्न, साथै चिया तथा कफीसँग सम्बन्धि

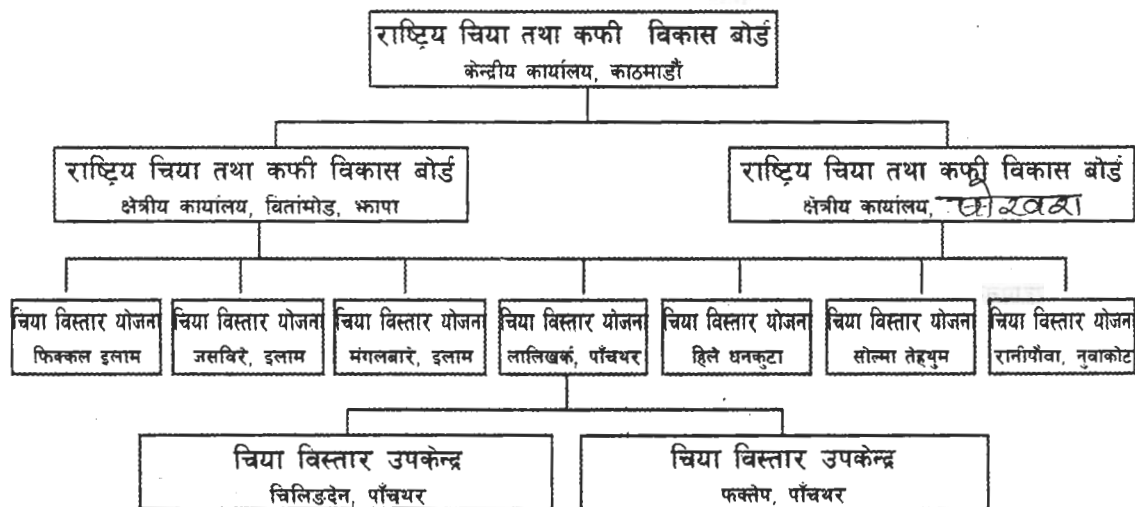


कृषक, व्यापारी, उद्यमीहरूमा समन्वय राखी प्राविधिक सरसल्लाह उपलब्ध गराउने उद्देश्यले यो कार्यालय स्थापना गरिएको हो ।

क्षेत्रीय कार्यालय, कास्की

पश्चिमाञ्चलमा छरिएर रहेको कफी खेतिको अनुगमन, निरिक्षण गर कृषक, व्यापारी, उद्यमीहरूलाई प्राविधिक सेवा पुऱ्याउने उद्देश्यले स्थापित यस कार्यालयबाट हाल करिब ३०-३५ जिल्लामा छरिएर रहेको कफी खेतिको अनुगमन तथा निरिक्षण गरिरहेको छ । साथै चिया र कफी सम्बन्धी प्राविधिक सल्लाह सुभनाव पनि दिँदै आएको छ ।

बोर्डको संगठनात्मक तालिका

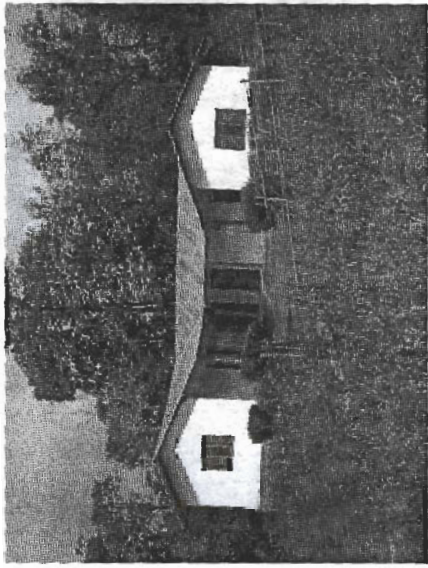


नोट : ओखलढुङ्गा र सोलुखुम्बु जिल्लामा चिया विस्तार योजना स्थापनाकालागि जग्गा खरीद गरिएको ।

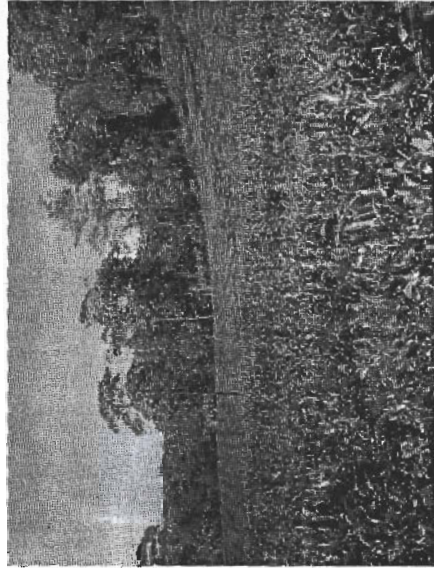


सातवटा चिया विस्तार योजनाहरूको डेमोष्ट्रेशन प्लट तथा कृषकहरूको विवरण

चिया विस्तार योजना, फिक्कल ३ ईलाम	
स्थापना वर्ष	: ०३५।०३६
कुल क्षेत्रफल	: ४०-३-३-० रोपनी
रोपण क्षेत्रफल	: ३० रोपनी
क) ३ वर्ष भन्दा मुनी	१३ रो.
ख) ४ देखि ६ वर्ष द रो.	
ग) ७ वर्ष भन्दा माथी	९ रो.
अन्य बाँकी क्षेत्रफल	: १० रोपनी
क) कार्यालय तथा आवास	: ३ रोपनी
ख) खोला खोल्सी	: ३ रोपनी
ग) अन्य	: ४



कार्यालय भवन

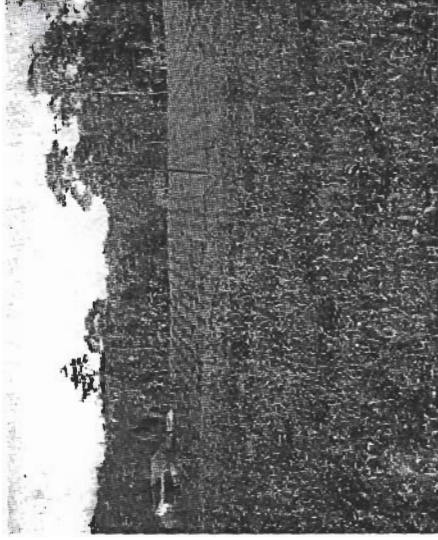


चिया बगान

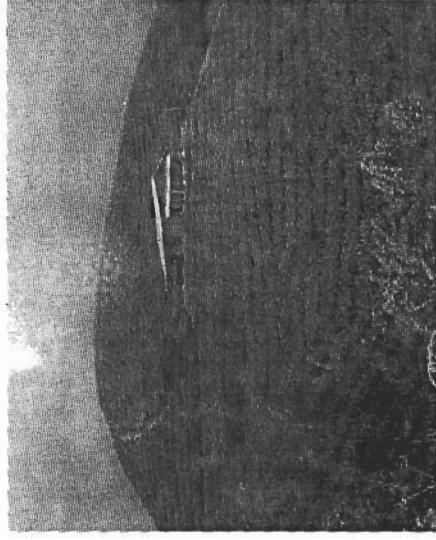
यस योजना अन्तर्गतका गा.वि.स.हरूमा चिया रोपण

क्षेत्रफल

क्र.सं.	गा.वि.स.को नाम	कृषक संख्या	रोपण क्षेत्र. रो.	रोपण क्षेत्र. हे.
१	फिक्कल	४२५	११४२५	
२	नामसालिङ	४९	३७८	
३	जोगमाई	५२	२२५०	
४	शान्तिपुर	२८	३२७५	
५	दानावारी	५	२४२	
६	चिसापानी	४०	३७८	
७	कोल्बुङ्ग	८६	११४०	
८	इरोटार	१०	१५०	
९	जिर्मले	४८	५६०	
१०	गोदक	१००	८७०	
११	गोर्खे	६०	५५०	
१२	नयां बजार	८२	११५०	
१३	पंचकन्या	१४८	१८२२	
१४	समाल्बुङ्ग	१२५	१५००	
१५	पशुपतिनगर	३१०	१७५०	
१६	लक्ष्मीपुर	२२८	३८४१	
१७	कन्याम	४६२	६५८०	
१८	श्री अन्तु	२६७	४५३९	
	जम्मा	२५२५	२४४००	२१२०



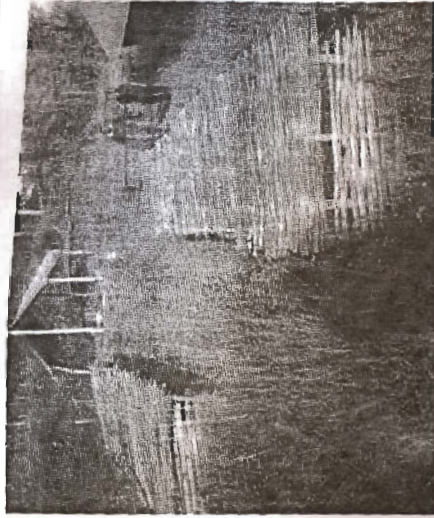
चिया बगान



मंगलबारे क्षेत्रको कृषकको चिया बगान

विभिन्न गा.वि.स. अन्तरगत चिया रोपण क्षेत्रफल:
हिले

क्र.सं.	गा.वि.स.को नाम	रोपण क्षे. रो.	रोपण क्षे. हे.
१	धनकुटा न.पा.	६०९.७८	
२	चुडवाड गा.वि.स.	२८८	
३	वेलहरा "	१५५	
४	पाखीवास "	१७२	
५	मुगा "	३९१	
६	फलोटे "	३९.५	
७	साने "	११	
८	हात्तिखर्क "	१२८.५	
९	मूर्तिढुङ्गा "	८५	
१०	अर्खोले जितपुर "	१३३.५	
११	मारेकटहरे "	२७	
१२	डाडागाउँ "	३७.५	
१३	परेवादिन "	३८०.५	
१४	तांखुवा "	१५८	
१५	भिरगाउँ "	२०७	
१६	भेडेटार "	३	
१७	डाडा वजार "	११४	
१८	राजारानी "	५५	
१९	प्रा. शिक्षालय उत्तरपानी	१००	
२०	नं.२ वाहीनी अड्डा हिले	६५	
	जम्मा	३१६०	१५८



नर्सरीमा रोपणकोलागी तयारी विरुवा



मंगलबारे क्षेत्रको कृषकको चिया बगान

चिऱा वलऱार ढुऑना, ऑसवलरे ईलाम

सुथाना वरुष : २०ॡ२

कुल कुषुतुरफल : १२२ रुरुरनी

रुरुरण कुषुतुरफल : ॡ० रुरुरनी

क) ३ वरुष डनुदा डुनी २ रुरुर.

ख) ॡ देखल ॡ वरुष ३ रुरुर.

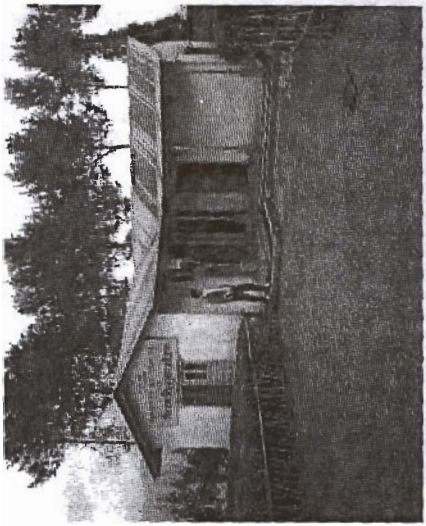
ग) ७ वरुष डनुदा डरुथी ७ॡ रुरुर.

अनुत वरुकी कुषुतुरफल :

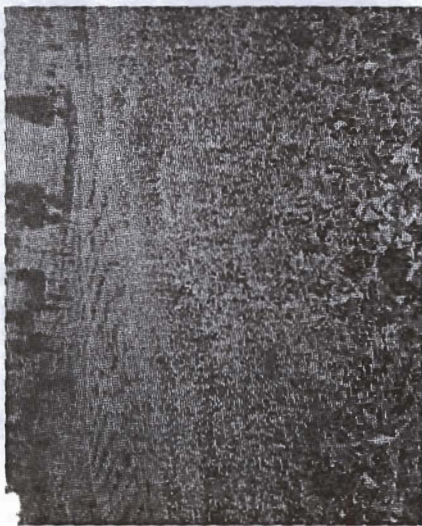
क) करुडरुलत तथरु आवरुस ७ रुरुर.

ख) खुरलरु खुरलसुी

ग) अनुत ३ॡ रुरुर.



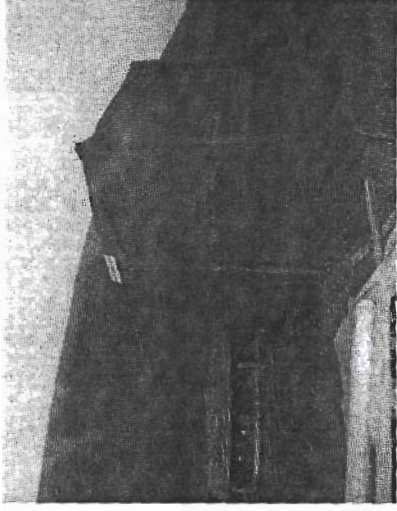
करुडरुलत डवन



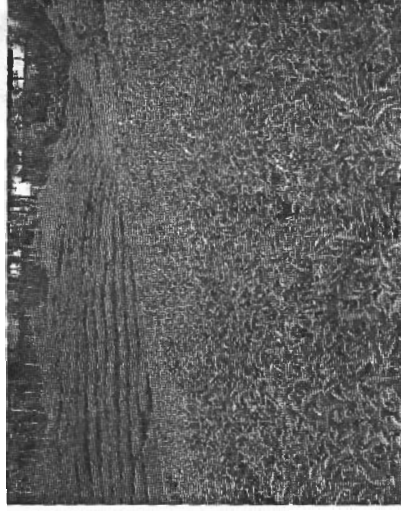
चलरु डगान

विभिन्न नगरपालिका तथा गा.वि.स. अन्तरगत चिया रोपण क्षेत्रफल : जसविरे

क्र.सं.	गा.वि.स.को नाम	कृषक संख्या	रोपण क्षे. रो.	रोपण क्षे. हे.
१	ईलाम न. पा.	१५७	९४	५
२	बरबोटे	६०	५४१।५	२७
३	सुम्बेक	४८	४४९।५	२२
४	सुलुबुङ्ग	११३	७५३।५	३८
५	साईपोखरी	१०७	१०७०	५४
६	पुवामभुवा	१७६	२०९८	१०५
७	माइमभुवा	३७	१८०	९
८	मानु	१५	७५०	३८
९	जमुना	४३	३१६	१६
१०	सोयाड	६५	२१००	१०५
११	प्याड गा.वि.स.	१३१	३५००	१७५
	जम्मा	९५२	११८६०	५९३



नर्सरीमा रोपणकोलागी तयारी विरुवा



कृषकको चिया बगान

चिया विस्तार योजना, लालीखर्क, पांचथर

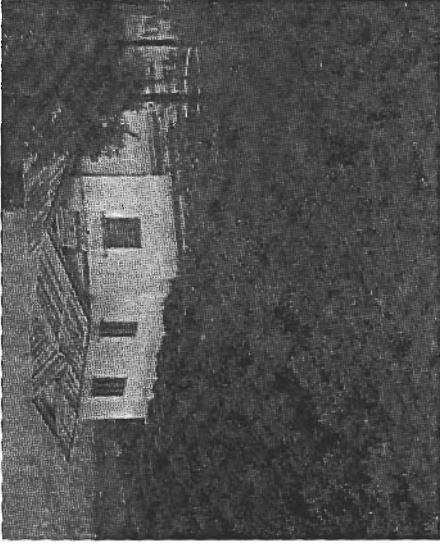
स्थापना वर्ष : २०४० साल
कुल क्षेत्रफल : १६६ रोपनी (१६६)

रोपण क्षेत्रफल : ६५ रोपनी

- क) ३ वर्ष भन्दा मुनी ५ रोपनी
ख) ४ देखि ६ वर्ष १० रोपनी
ग) ७ वर्ष भन्दा माथी ५० रोपनी

अन्य वांकी क्षेत्रफल :

- क) कार्यालय तथा आवास ५ रो.
ख) खोला खोल्सी ४ रो.
ग) अन्य ९२ रो



कार्यालय भवन



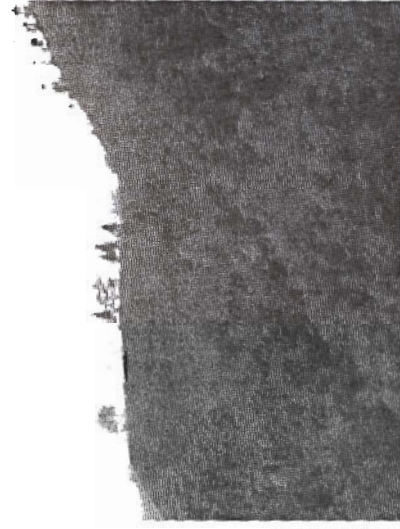
चिया बगान

विविन्न गा.वि.स. अन्तरगत चिया रोपण क्षेत्रफल :
पांचथर

क्र.सं.	गा.वि.स.को नाम	कृषक संख्या	क्षेत्रफल रोपनी	क्षेत्रफल हे.
१	भाक्तेप	३७	५३८	२७
२	सराडडाडा	६८	१२८०	६४
३	रवि	२०	२८०	१४
४	हाडगुम	८	३७	२
५	आरवाटे	२७	३७९	१९
६	करम्बा	८	५६	३
७	सिदिन	२०	१०९	५
८	प्राडवुड	३०	२९४	१५
९	सुभाड	४२	४१०	२१
१०	पचमी	२३	३३५	१७
११	थर्पु	२३	५८७	२९
१२	ओयाम	१९	७०	४
१३	एकतिन	२६	१५९	८
१४	भारपा	१५	४७	२
१५	नागिन	४१	२४६	१२
१६	याडनाम	६७	८३२	४०
१७	फिदिम	४८	२२७	११
१८	बुडरुपा	१९	१८६	९
१९	रानिटार	६०	८८८	४४
२०	नवमीडाडा	१०	६५	३
२१	ओलने	६०	१२७	६
२२	मोवा	२४	४०	२
२३	चिलिडेन	४८	६९५	३४
२४	आडसराड	१९	४२	२
२५	यासीक	६	५६	३
२६	मेमेड	१६	९८	५
२७	इम्बुड	१५	१५०	८
२८	पोवा सालाप	२२	३०४	१५
२९	चोकभागु	६	७०	४
३०	नागी	८	६२	३
	जम्मा	८३५	८६५३	४३३



चिया बगान



चिया बगान

चिऱा वलऱार ढुऑनल, डंगलडलरे, ईललड

सुथलडनल वरुष : आ.व. २०ॡ०/०ॡ१

कुल कुषुतुरडल : १९ॡ-९-०-० रूडडनी

रूडडण कुषुतुरडल : १९२ रूडडनी

क) ३ वरुष डनुदल सुनी : १.ॡ रूडडनी

ख) ॡ देखल ॡ वरुष : २.ॡ रूडडनी

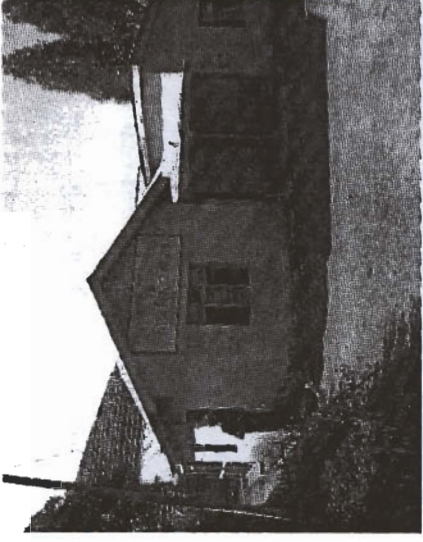
ग) ० वरुष डनुदल डलथी : १ॡॡ रूडडनी + ॡ रूडडनी सलडवारी

अनुड वलंकुी कुषुतुरडल : ॡ-९-०-० रूडडनी

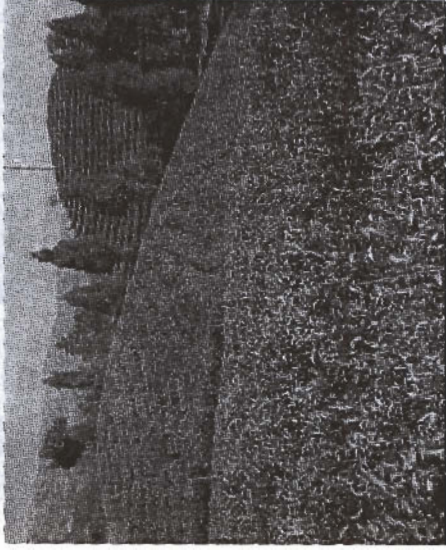
क) करुडलडलड तथल आवलस : १.ॡ रूडडनी

ख) खूलल खूल्सी, अलूकुी : २-१-०-० रूडडनी

वलडू र अनुड खलली ठलड (रूडडण गरुन वलंकुी सडेत)३ रूडडनी



करुडलडलड डवन



चलऱल डगलन

विभिन्न गा.वि.स. अन्तरगत चिया रोपण क्षेत्रफल
मंगलबारे

क्र.सं.	गा.वि.स.को नाम	कृषक संख्या	रोपण क्षे. रो.	रोपण क्षे. हे.
१	जीतपुर	१४१	२७०४	
२	सिद्धिथुम्का	६९	७७४	
३	साडरुम्बा	५५	८७५	
४	शान्तिडांडा	२०३	३१७३	
५	धुसेनी	११	३५	
६	मंगलबारे	१८७	२४७६	
७	चमौता	११०	११७१	
८	सांखेजुङ्ग	२४९	५२४१	
९	एकतप्पा	२७	२२०	
१०	फुएतप्पा	३२	२९२	
११	फाकफोक	१२६	१३६१	
१२	गजुरमुढी	४५	३२५	
१३	लुम्दे	२०	१९८	
१४	आमचोक	१२१	८०५	
१५	वाभोगाउ	२२	८८	
१६	इभाङ्ग	३	६	
१७	साकफारा	२	३४	
१८	सोयाक	७	५३	
	जम्मा	१४३०	१९८३१	९९१.५५



तर्सरीमा रोपणकोलागी तयारी विरुवा



मंगलबारे क्षेत्रको कृषकको चिया बगान

चिया विस्तार योजना, रानीपौवा, नुवाकोट

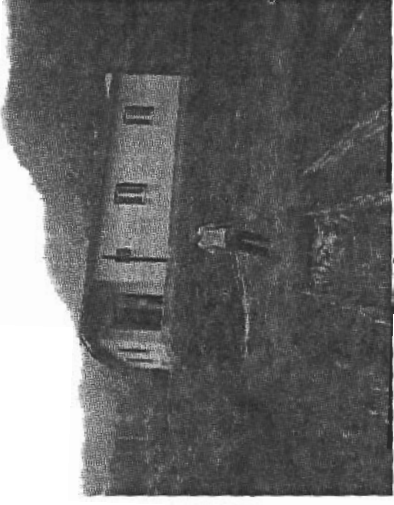
स्थापना वर्ष : २०६०/०६१

कुल क्षेत्रफल : १० रोपनी

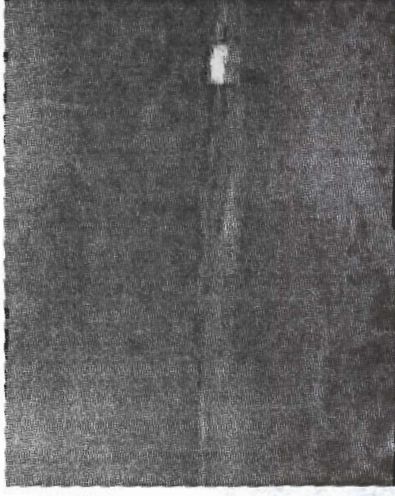
रोपण क्षेत्रफल : ९ रोपनी

क) ३ वर्ष भन्दा मुनी : ९ रो

क) कार्यालय तथा आवास : १ रोपनी



कार्यालय भवन



चिया बगान

यस योजना अन्तरगतका गा.वि.स.हरूमा चिया रोपण
क्षेत्रफल
रानीपौवा नुवाकोट

क्र.सं.	गा.वि.स.को नाम	कृषक संख्या	रोपण क्षे. रो.	रोपण क्षे. हे.
१	ककनी	६७	२०६	
२	ओखरपौवा	५	१०	
३	बुङ्गताङ्ग	५	४६	
४	देउराली	४	४२	
५	किमताङ्ग	११	२५	
६	साल्मे	१	२३	
७	भाल्चे	२	५३	
८	सिक्रे	१	२६	
९	बर्सुन्चेत	१	२	
१०	जम्मा	९७	४३३	२१.६५



चिया नर्सरी

चिया विस्तार योजना, सोल्मा, तेह्रथुम

स्थापना वर्ष : २०४१ चैत्र २५ गते

कुल क्षेत्रफल : १७३ रोपनी

रोपण क्षेत्रफल : १२६ रोपनी

क) ३ वर्ष भन्दा मुनी ६ रो.

ख) ४ देखि ६ वर्ष ४ रो.

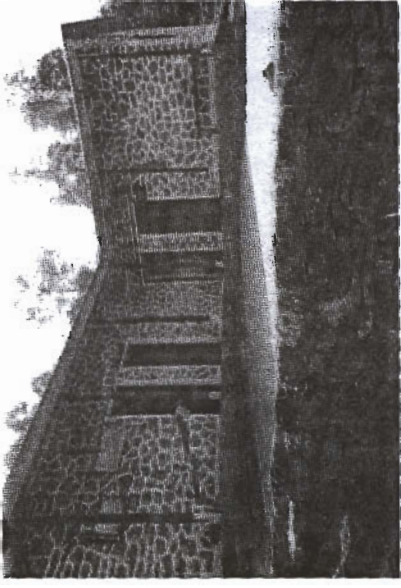
ग) ७ वर्ष भन्दा माथी ११६रो.

अन्य बाँकी क्षेत्रफल : ४७ रो.

क) कार्यालय तथा आवास २० रोपनी

ख) खोला खोल्सी ७ रो.

ग) अन्य २० रो.



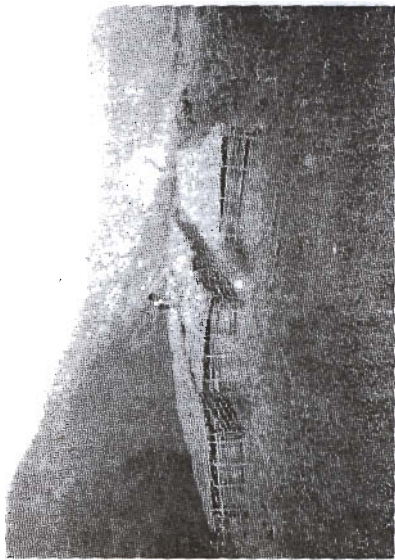
कार्यालय भवन



चिया बगान

विभिन्न गा.वि.स. अन्तरगत चिया रोपण क्षेत्रफल :
सोल्मा

क्र.सं.	गा.वि.स.को नाम	कृषक संख्या	रोपण क्षेत्र. रो.	रोपण क्षेत्र. हे.
१	सोल्मा	८५	६२६	
२	सुडनाम	३०	२३७	
३	म्याङ्लुङ्ग	१४	१०२	
४	जिरीखिम्ती	११	५८	
५	आम्बुङ्ग	७	१८	
६	मोराहाङ्ग	४	१३२	
७	श्रीजुङ्ग	७	११२	
८	पौठाक	३	६७	
९	ओयाकजुङ्ग	२	३	
१०	फाकचामारा	७	९४	
११	हमरजुङ्ग	६	८१	
१२	ओखे	१०	६४	
१३	आङ्गदिम	१५	२१४	
१४	सुदाप	२९	३३४	
१५	दागापा	८	३५	
१६	फुलेक	५	९५	
१७	वसन्तपुर	१७	१०१	
१८	पन्चकन्या	१	१०	
१९	संखुवा सभा	३२०	१०९०	
	जम्मा	२५५	२७०३	१३५



नर्सरीमा रोपणकोलागी तयारी विरूवा



चिया बगान

चिया तथा कफी विकास बोर्डबाट भए गरेका कार्यहरुको जानकारी

राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड, चिया तथा कफी खेती र प्रशोधन गर्ने कार्यमा सामन्जस्य ल्याउन आधुनिक प्रविधिको प्रयोगद्वारा उच्च गुणस्तरको चिया तथा कफी उत्पादन गर्ने र बजार व्यवस्थापन तथा निकासी पैठारी गर्नका लागि एक ठोस नीति निर्माण गरी देशमा भएका चिया तथा कफी उद्योगको योजनाबद्ध विकास गर्ने लक्ष्य लिई २०४९ सालमा आर्नै ऐनद्वारा गठन भई स्थापना भएको संस्था हो। बोर्ड गठन पश्चात् यस संस्थाले गरेका कार्यहरु निम्न रहेका छन्।

- १) चिया तथा कफी खेती सम्भाव्यता अध्ययन : रामेछाप, भोजपुर, ताप्लेजुङ्ग, सुनसरी, नुवाकोट, सिन्धुपाल्चोक, संखुवासभा, दोलखा, ओखलढुङ्गा र काभ्रेपलाञ्चोक।
- २) चिया कफी समाचार, चियै-चिया स्मारिका, (Tea A Tea), चिया कफी म्यानुयल आदि प्रकाशन।
- ३) चिया दिवस २०५४ साल देखि सुरुवात। हरेक वर्ष बैशाख १५ मा मनाईदै आएको।
- ४) अन्तर्राष्ट्रिय चिया सम्मेलन नीजि क्षेत्र समेतको सहभागीतामा काठमाडौंमा ३ पटक आयोजना भएको।
- ५) आ.व. २०५१/५२ देखि चेरी कफीको न्यूनतम मूल्य निर्धारण गर्ने गरेको।
- ६) वैदेशिक तालिम ७ जना कर्मचारीलाई दिईएको।
- ७) चिया/कफी खेती सम्बन्धि कृषक तालिम सालवसाली गरी हाल सम्म ६००० जना भन्दा बढी कृषकहरुलाई प्रदान गरिएको।
- ८) चिया/कफी खेती तथ्याङ्क संकलन- सालवसाली
- ९) चिया/कफी सम्बन्धि प्राविधिक सेवा प्रदान।
- १०) करीब २४० रोपनी (पातलो वन क्षेत्रमा) कफी खेती विस्तारलाई प्रोत्साहित गरिएको।
- ११) चौमासिक रुपमा चिया/कफी खेती अनुगमन/निरिक्षण गरी समस्या समाधान तर्फ लागेको।
- १२) कफी उत्पादनको नतिजा प्रदर्शन।
- १३) चिया/कफी मेला समय समयमा आयोजना गरिएको।
- १४) ४३ हेक्टर जग्गाको चिया बोटबाट हाल सम्म १,००,००००००/- भन्दाबढी कटिङ्ग वितरण।
- १५) चिया कृषक अध्ययन भ्रमण १६ पटक गरि २८५ जनालाई गराएको।
- १६) चिया कृषक समुह ३२ वटा गठन भएको



- १७) कृषक उत्प्रेरणा आयोजना ।
- १८) वाली संरक्षण गोष्ठी ६ पटक ।
- १९) हालसम्म १५,००,०००। भन्दा बढी चिया कटिङ्गमा ढुवानि अनुदान प्रदान गरिएको ।
- २०) राष्ट्रिय चिया नीति २०५७ लागु ।
- २१) बजार व्यवस्थापनमा मद्दत गर्न World-O-Cha Festival 2001 जापानमा चिया व्यापारी र बोर्डले भाग लिएको ।
- २२) चियाको क्षेत्र विस्तारमा आ.व. २०६३/०६४ सम्ममा १६४२० हेक्टर जमिनमा चिया खेती विस्तार भएको छ ।
- २३) चियाको उत्पादन आ. व. २०६३/०६४ मा १५१६७७४३ के.जी. भएको छ ।
- २४) कफीको उत्पादन आ.व. २०६३/२०६४ मा ४६० मे. टन (डाई चेरी) भयो भने क्षेत्रफल १३९५.५ हेक्टर रहेको छ ।
- २५) नेपाल अधिराज्यमा प्रमुख शहरी क्षेत्रमा चिया बजार सर्वेक्षण- काठमाडौं, भक्तपुर, ललितपुर, विराटनगर, धनगढी, पोखरा, नेपालगंज, नारायणगढ ।
- २६) चिया खेती विस्तारका लागि नुवाकोटको रानीपौवामा २०६१ मा चिया विस्तार योजना स्थापना ।
- २७) चिया खेती विस्तारका क्रममा सहकारी माध्यम लागु गर्ने उद्देश्यले दोलखा, सोलु, ओखलढुङ्गा, नुवाकोट, रामेछाप जिल्लामा सहकारी गठन गरि चिया सम्बन्धि तालिम सम्पन्न
- २८) राष्ट्रिय कफी दिवस २०६२ देखि सुरुवात
- २९) चिया प्रशोधन कारखाना स्थापनाको लागि आवश्यक कार्य भइरहेको ।



संकलन : बोर्डको सचिवालय



नेपालमा चिया खेतीको रोपण, क्षेत्रफल
TOTAL TEA PRODUCTION AND TEA PLANTATION AREA

F. Year	Tea tea plantation Area in hecars					Tea Production in K.G.				
	Private	NTDC	Small Holder		Total	Private	NTDC	Small Holder	Total	Remarks
			No of small Tanners	Plantation Area						
1992/93 ०४९/५०						75400	860000		1614000	
1993/94 ०५०/०५१			1191	493		687000	982000	75000	1744000	
1994/95 ०५१/०५२			1788	644		837000	1009403	10000	1946403	
1995/96 ०५२/०५३			2243	828		1500000	1112329	125000	2737329	
1996/97 ०५३/०५४	16852	937.6	2390	879	3501.8	1800000	925942	18000	2905942	
1997/98 ०५४/०५५	2192	937.6	2591	1385.4	4515.0	194655	603136	468980	3018571	
1998/99 ०५५/०५६	6073.2	937.6	4915	3239	10249.6	3577857	496881	418242	44929180	
1999/2000 ०५६/०५७	6073.2	937.6	4915	3239	10249.6	3577857	496881	1010499	5085237	
2000/2001 ०५७/०५८	8179	-	5310	3818	11997	5089579	-	1548503	6638082	
2001/2002 ०५८/०५९	8179	-	5575	4186	12346	5864720	-	1653855	7518575	
2002/2003 ०५९/२०६०	8321	-	5760	4314	12643	6478000	-	1720000	8198000	
2003/2004 ०६०/२०६१	8869	-	6252	6143	15012	7714669	-	3956535	11651204	
2004/2005 ०६०/२०६१	8312	-	6845	6989	15900	7789893	-	4816188	12606081	
2005/2006 ०६२/२०६३	8911		7154	7100	16012	8443907		5244330	13688237	
2006/2007 ०६३/२०६४	9011		7593	7409	16420	9340656		5826989	15167743	



चिया कृषी रोपण: आत्मनिर्भर बनाऔं

**Tea Plantation & Production In Nepal
2006/07**

SN	Districts	Garden		Small Farmers			Total	
		Plantation Area- ha	Production Kg	No. of small Farmers	Plantation Area- ha	Production Kg	Plantation Area- ha	Production kg
1	Jhapa	6107	8684154	871	2889	4506840	8996	13190994
2	Ilam	1347	470360	4907	3705	1050166	5052	1520526
3	Panchathar	382	84040	835	433	131735	815	215775
4	Dhankuta	219	47040	312	158	68531	377	115671
5	Terathum	23	5060	331	135	36991	158	42051
6	Others	933	50000	337	89	32726	1022	82726
	Total	9011	9340654	7593	7409	5826989	16420	15167743

Orthodox and CTC Tea Plantation Area & Production

S N	Type	Orthodox		CTC		Total	
		Plantation Area- ha	Production kg	Plantation Area- ha	Production kg	Plantation Area- ha	Production kg
1	Garden	2904	656600	6107	8684154	9011	9340754
2	Small Farmers	4520	1320149	2889	4506840	7409	5826989
	Total	7424	1976749	8996	13190994	16420	15167743

Note: No of Tea Garden 134, No of Tea Processing Unit: 40



चिया निर्यात तथा आयात विवरण

आर्थिक वर्ष	निर्यात		आयात		कैफियत
	परिमाण मे. टन	मूल्य रु.०००	परिमाण मे. टन	मूल्य रु. ०००	
२०५१/५२	७२.२	१३५७४		६५२०८	
२०५२/५३	७२.७	१५५१६		५२१७१	
०५३/५४	८१.४	२२६१७		८६९७१	
०५४/५५	३५.०१	११७४५		६०२१८	
०५५/५६	८३.८	३००८१		२७८३१	
०५६/५७	८१.६	२५७२२		७३२७७	
०५७/५८	६९.५	२३०८४		९८०००	
०५८/५९	७९.६	२७९८७		८८३८	
०५९/०६०	१९३	५३९०८		४६८	
०६०/०६१	९८४.२२	१०४८२२		९९२	
०६०१/०६२	४३१६	४३८७७१		४१९	
०६२/०६३	८३४	९८६४४		५००५	
०६३/१६४	८३२	१२३६४२		१९०००	

कफी निर्यात तथा आयात विवरण

आर्थिक वर्ष	निर्यात		आयात	
	परिमाण के.जी	मूल्य रु.	परिमाण के.जि.	मूल्य रु.
२०५१/५२	१४६६०	१६४३०१५		१८२३२०००
२०५२/५३	५०४०	६३७५६०		२३८३२०००
०५३/५४	४२४५	६०२२५६९		१५३१६०००
०५४/५५	२०००	३१८०००		१६२६४०००
०५५/५६	३१६०	६३४०००		३२७४१०००
०५६/५७	४२५४	१४१५०००		३६४३७०००
०५७/५८	३६७७	६७२९१४		४३२०००००
०५८/५९	९०७५	२४५५२५०		४६२१०५७
०५९/०६०	१६८६१	५२०४५२६		१४१९६८
०६०/०६१	२४२९५	५९४६८९०		४०९९७२
०६१/०६२	६५०००	१९६६०००		१६८८४१
०६२/०६३	९१५००	२७६७८०००		२२६५०००
०६३/६४	१००१८०	४०११७०००		५६००००००

चिया कफ़ी रोपाईं: आत्मनिर्भर बनाईं

Coffee production and plantation on different years .

Fiscal Year	Plantatiobn Area		Production Dry
	Ha		Mt
2051/052		135.70	12.95
2052/053		220.30	29.20
2053/054		259.00	37.35
2054/055		272.20	55.90
2055/056		277.10	44.50
2056/057		314.30	72.40
2057/058		424.00	88.70
2058/059		596.00	139.20
2059/060		764.00	187.50
2060/061		952.20	217.60
2061/062		1078	250
2062/063		1285	391
2063/064		1395.5	460

Coffee Plantation & production Area:

Sn	District	Total Area Ha	Productive Area (ha)	Parechment Prod (Mt)	Productivity (Mt/ha)
1.	Jhapa	2	2	1	
2.	Ilam	30	22	15	
3.	Udyapur	2.5	1	1.1	
4.	Sankhuwashava	18	7	3	
5.	Lalitpur	70	46	40	
6.	Sindhupalchok	72	30	6	
7.	Kavrepalanchok	115	47	17	
8.	Nuwakot	53	15	10	
9.	Dhading	16	8	5	
10.	Makawanpur	11	5	3	
11.	Palpa	182	75	25	
12.	Gulmi	102	67	56.7	
13.	Arghakhachi	71	60	9	
14.	Syanja	195	75	25	
15.	Kaski	60	35	15	
16.	Parbat	36	24	8	
17.	Lamjung	148	25	8	
18.	Tanahu	45	10	2	
19.	Gorkha	97	18	5	
20.	Balunga	35	27	4	
21.	Myagdi	5	3	2	
22.	Udyapur	2.5	1	1.1	
23.	Panchthar	8	3	2	
24.	Others Districts	15	7	6	
	Total	1395.5	616	670.8	

कफी कृषक संख्या - १२००० (अनुमानित)

Source by:

Compiled a committee of:

1. Nepal Coffee Producers Association
2. National Tea & Coffee Development Board
3. District Cooperative Association
4. District Agricultural Development Office
5. Coffee & Tea Development Branch, DOA



विभिन्न देशहरूको प्रति वर्ष प्रति व्यक्ती चियाको खपत

क्र.सं.	देशहरू	प्रती व्यक्ती प्रति वर्ष खपत	कैफियत
१	आयरल्याण्ड	३.०० के.जी.	
२	वेलायत	२.५० के.जी.	
३	टर्की	२.१० के.जी.	
४	इरान	१.५० के.जी.	
५	भारत	०.७० के.जी.	
६	संयुक्तराज्य अमेरिका	०.३० के.जी.	
७	अष्ट्रेलिया	०.९० के.जी.	
८	न्यूजील्याण्ड	१.१० के.जी.	
९	कतार	१.५० के.जी.	
१०	श्रीलंका	१.३० के.जी.	
११	कुवेत	२.१० के.जी.	
१२	सिरिया	१.३५ के.जी.	
१३	नेपाल	०.३५ के.जी.	

श्रोत:

➤ Tea Industry Forum ।

कविता

चिया खेतिमा आश्रित किसान

-कृष्णराज संग्रौला

चिया रोपौं हुकाउं बढाउं संरक्षण गरौं
कीरा लागे जडिबुटी खोजी खोजी छरौं ।

नमानी कयै अलिछ सधै जाँगर लगाएर
बगानमै परिश्रम गरौं अल्ली धेर ।

गोडमेल रेखदेख गर्दै पानी पनि दिउं
बनाएर आफ्नै देशको मीठो चिया पिउं ।

अभियान शुरू भयो चिया बढाउने
विषादीलाई विवेकी भै प्रयोग गराउने ।

हौसला र प्रोत्साहन दिदै अरूलाई
बुझनेले नै बुझाउदै जाउं सबैलाई ।



चिया कफती रोपौं: आत्मनिर्भर बनाौं

विभिन्न देशहरूको चिया रोपण क्षेत्रफल (हेक्टर) तथा उत्पादन (हजार के.जी. मा)

क्र.सं.	राज्य/क्षेत्र नाम	1990			2000			2001			2002			2003		
		क्षेत्रफल	उत्पादन	क्षेत्रफल	उत्पादन	क्षेत्रफल	उत्पादन	क्षेत्रफल	उत्पादन	क्षेत्रफल	उत्पादन	क्षेत्रफल	उत्पादन	क्षेत्रफल	उत्पादन	
1	भारत	416269	720338	504366	846922	509770	853923	511940	826165	511940	826165	511940	857000			
2	श्रीलंका	221758	234074	188971	306794	188971	296301	188971	310032	188971	310032	188971	324609			
3	इन्डोनेसिया	134934	160481	157488	157371	160991	161202	162000	166027	162000	166027	162000	162000			
4	इन्डोनेसिया	47650	45884	49195	52639	49313	57341	49500	52863	49500	52863	49500	49500			
5	चीन	1E+06	540100	1089000	683324	1140700	701699	1155000	715000	1155000	715000	1E+06	791000			
6	तान्जानिया	24315	22299	19701	20349	19837	19837	18950	20000	18950	20000	18950	18950			
7	जपान	58500	89903	50400	89309	50100	89809	50200	90000	50200	90000	50200	50200			
8	थाइल्यान्ड	59900	32200	80000	70000	82000	80000	84000	84000	84000	84000	84000	84000			
9	पाक स्तरीलिया	4000	6200	4000	6200	3800	6100	3850	6200	3850	6200	3850	3850			
10	यूएसए/म्याक्सिको	81400	131000	40600	16900	40600	17500	40600	18300	40600	18300	40600	40600			
11	इरान	32000	44000	34664	53000	34664	46000	46000	48000	34664	48000	34664	34664			
12	टर्की	90575	126768	76749	130671	76653	142900	76700	145000	76700	145000	76700	76700			
13	नेपाल	97020	197008	122236	236286	131581	294631	132000	287044	132000	287044	132000	324609			
14	रवाण्डा	20905	6704	20570	29282	20570	33255	20570	33831	20570	33831	20570	20570			
15	तान्जानिया	18875	18414	21212	23871	21371	24745	21400	27511	21400	27511	21400	21400			
16	मालावी	18204	39059	18782	42114	18761	36770	18780	39185	18780	39185	18780	18780			
17	म्याक्सिको	2000	2000	2800	2500	3200	3000	3000	3000	3000	3000	3000	3000			
18	जम्बिया	9500	3000	6000	2500	6000	2600	6000	2700	6000	2700	6000	6000			
19	मोरिशस	2905	5751	670	1313	659	1517	659	1382	659	1382	659	659			
20	इथायोपिया	12286	12854	12300	14391	12825	17809	12900	17000	12900	17000	12900	12900			
21	सुन्दरी	8537	4040	8200	7118	8709	9011	9000	6605	9000	6605	9000	9000			
22	ज्याम्बिया	1486	2941	1546	4004	1546	4200	1546	4200	1546	4200	1546	1546			
23	अर्जेन्टिना	41276	43000	39000	63000	36000	59000	36000	62000	36000	62000	36000	36000			
24	गाम्बिया	5500	9500	5500	7000	5000	7000	5000	7200	5000	7200	5000	5000			
25	केन्या	3000	3500	2800	2500	2700	2600	2750	2700	2750	2700	2750	2750			
26	युएसए	850	1500	940	1700	950	1600	950	1700	950	1700	950	950			
27	सिम्बाले	6337	17092	6824	22489	6850	22382	6875	22544	6875	22544	6875	6875			
28	म्यान्मर	58662	36150	68392	60000	68392	60000	68392	60000	68392	60000	68392	68392			
29	युएसए	6066	7565	9412	8700	9412	8700	9412	8700	9412	8700	9412	9412			
30	मोरोक्को	2513	5621	3100	5642	3100	5413	3100	5500	3100	5500	3100	3100			
31	राष्ट्रिय अफ्रिका	6326	12233	6818	10612	7335	10734	7500	10900	7500	10900	7500	7500			
32	अर्जेन्टिना	775	773	800	1300	800	1300	800	1400	800	1400	800	800			
33	इथियोपिया	1619	1500	2300	4500	2350	4600	2400	4700	2400	4700	2400	2400			
34	नेपाल	2400	1200	10250	5085	10250	6638	12346	7518	12346	7518	12643	8198			
	कुल सम्म	2560207	2584662	2666386	2989412	2734861	3090117	2758055	3098907	2758055	3098907	2758352	2758352			

स्रोत:

- १. विश्व चिया परिषद्, भारत
- २. विश्व चिया परिषद्, इरान
- ३. विश्व चिया परिषद्, श्रीलंका
- ४. एफएओ प्रोसेसिङ, २००३

विश्वको चिया उत्पादन, निर्यात तथा आयात स्थिती (परिमाण मिलियन के.जी.)

वर्ष	उत्पादन	निर्यात	आयात
1950	619.44	398.98	392.54
1951	651.98	457.77	441.08
1952	666.56	417.04	440.35
1953	680.48	471.38	451.87
1954	746.22	497.41	480.72
1955	8177.06	452.15	476.60
1956	829.20	535.88	458.98
1957	839.25	514.20	550.21
1958	990.02	562.91	558.28
1959	936.50	540.60	538.05
1960	797.75	530.00	534.06
1961	858.73	546.00	547.26
1962	876.70	656.60	560.60
1963	888.52	576.40	570.80
1964	926.38	571.80	580.40
1965	944.48	601.10	593.10
1966	984.20	588.10	580.00
1967	985.20	608.40	594.03
1968	1037.60	524.20	628.80
1969	1063.70	690.80	598.20
1970	1112.50	651.10	640.30
1971	1119.53	681.71	631.50
1972	1203.02	700.20	681.50
1973	1242.90	709.99	660.30
1974	1254.24	731.22	755.90
1975	1290.24	751.42	743.10
1976	1336.13	788.83	7774.10
1977	1702.57	812.93	810.70
1978	17786.97	803.70	758.40
1979	1818.67	850.64	812.50
1980	1847.80	858.90	856.30



चिया कफी सौपौ: आत्मनिर्भर बनौ

1981	1884.50	852.83	815.90
1982	1946.78	820.54	826.90
1983	2054.84	871.80	844.80
1984	2193.29	942.49	925.00
1985	2341.97	954.17	937.92
1986	2329.07	973.77	966.85
1987	2395.61	974.04	941.80
1988	2504.25	1036.79	1032.50
1989	2503.17	1125.25	1072.90
1990	2594.27	1134.96	1100.30
1991	2637.39	1071.17	1093.40
1992	2496.55	1013.89	1038.80
1993	2615.87	1195.92	1129.30
1994	2583.35	1033.71	1049.20
1995	2585.75	1083.53	1080.00
1996	2707.96	1128.09	1144.40
1997	2802.35	1206.52	1195.70
1998	3061.04	1907.94	1233.10
1999	2972.97	1265.26	1222.42
2000	2991.82	1334.06	12255.45
2001	3091.18	1394.96	1291.36
2002	3099.29	1431.39	1325.34
2003	3150.00	1400.00	1390.00
2004	3342.00	1614.00	1404.00
2005	3419.00		

श्रोत:

टि बोर्ड, भारत
टि बोर्ड, केन्या
टि बोर्ड, श्रीलंका

एफ.ए.ओ. प्रतिवेदन, २००४

चियासंग सम्बन्धित संघ संस्थाहरूको विवरण

क्र.सं.	संघ संस्थाको नाम	प्रमुख व्यक्तिको नाम	फोन नं.
१.	राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड केन्द्रीय कार्यालय, काठमाडौं	श्री विनयकुमार मिश्र कार्यकारी निर्देशक	४४९५७९२, ४४९९७८६, फ्याक्स ४४९७९४१
२.	राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड क्षेत्रीय कार्यालय, भ्वापा	श्री इशु शंकर श्रेष्ठ का.मु.क्षे.प्र. प्रमुख	०२३-५४०५९२
३.	राष्ट्रिय चिया तथा कफी विकास बोर्ड क्षेत्रीय कार्यालय, पोखरा	श्री रघुपति चौधरी नि. क्षे. प्रमुख	०६१- ५५०४२२
४.	चिया विस्तार योजना फिक्कल, इलाम	श्री राम अवतार शाह नि.यो.प्र.	०२७-५४०१५८
५.	चिया विस्तार योजना जसविरे, इलाम	श्री विजय कुमार मिश्र नि. यो. प्र.	०२७-६९०१४६
६.	चिया विस्तार योजना मंगलबारे, इलाम	श्री पदम बहादुर गजमेर का.मु.यो.प्र.	९८५२६८०१८६
७.	चिया विस्तार योजना लालिखर्क, पाँचथर	श्री देउ कुमार सिग् नि.यो.प्र.	०२४-६९०३०८
८.	चिया विस्तार योजना हिले धनकुटा	श्री प्रेम कृ. थिङ्ग नि. यो. प्र.	०२६-५४०११२
९.	चिया विस्तार योजना सोल्मा तेह्रथुम	श्री टंकप्रसाद ओन्नी नि.यो.प्र.	०२६-६८००८६
१०.	चिया विस्तार योजना, रानिपौवा, नुवाकोट	राम एक्याल र व निमित्त योजना प्रमुख	०१६२११३२३
११.	नेपाल चिया उत्पादक संघ, भ्वापा	श्री चण्डी प्र. पशुपुर् अध्यक्ष	
१२.	नेपाल टि एशोसियशन	अश्वीनी कुमार अग्रवाल अध्यक्ष	४४२२६३२ फ्याक्स : ४२८२८३०
१३.	हिमालयन अर्थोडक्स टि प्रोड्यूसर्स एशोसियशन	श्री दिपकप्रकाश वास्कोटा अध्यक्ष	
१४.	पूर्वेली साना चिया किसान संघ फिक्कल इलाम	श्री एल.बि.कट्टेल अध्यक्ष	
१५.	हिमालयन चिया उत्पादक सहकारी लि.	श्री उदय कुमार चापागाईं अध्यक्ष	९८५१०७८४६७



चिया कफी रोपौ: आत्मनिर्भर बनी

कफीसंग सम्बन्धित संघ संस्थाहरुको विवरण

क्र.सं.	संघसंस्थाको नाम	प्रमुख व्यक्तिको नाम	फोन नं.
१.	नेपाल कफी व्यवसायी महासंघ राष्ट्रिय समितिको कार्यालय, बबरमहल	श्री ढकेश्वर घिमिरे अध्यक्ष	२०३००६३ फ्याक्स : ४२६७२३८
२.	हाईल्याण्ड कफी प्रशोधन कम्पनी लि., काठमाडौं	श्री कृष्ण प्र. पाठक	४२२९७९६
३.	नेपाल कफी कम्पनी (प्रा.लि.), रूपन्देही	श्री पशुपति घिमिरे	०१-४२७७७४१ ०७१-५६००२४
४.	एभरेष्ट कफी मिल प्रा.लि., पाँचखाल, काभ्रे	श्री फुलकुमार लामा	०१-४४९३९५९
५.	तिनतले खेति, भ्रूपा	श्री मोहन प्र. बास्तोला	०२३-५४०३०८
६.	माउन्टेन बहुउद्देश्यीय कं. प्रा.लि., पाल्पा	श्री विष्णु प्रसाद पौडेल	०७५-५२०८०९
७.	पाथिभरा कफी गाउँदेन प्रा.लि., संखुवासभा	कुल प्र. अधिकारी	
८.	साप्सु कफी बगान प्रा.लि., उदयपुर	हिमालयन राई	
९.	काभ्रे कफी विकास उद्योग प्रा.लि, काभ्रेपलाञ्चोक	श्री रामलाल मानन्धर	०११- ६६९८८०
१०.	नेपाल अर्गानिक कफी प्रोडक्स मदन पोखरा-७, पाल्पा	शान्तीदेवी घिमिरे	०७५-४२०७७१

चिया सहकारी संस्था

१.	साना किसान सहकारी संस्था लि.	मनराज गुरूङ्ग चन्द्रडाँगी भ्रूपा
२.	हिमचुली चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	ज्ञान बहादुर क्षेत्री, रामेछाप वाम्ती
३.	महानन्द चिया कृषक समूह	प्राम्बुङ्ग, पाँचथर
४.	पाहाङ्गलुङ्ग साना चिया कृषक समूह	चिलिङ्गदेन पाँचथर
५.	ताप्लेजुङ्ग चिया उत्पादन तथा प्रशोधन सहकारी संस्था	फिदिम पाँचथर
६.	आगेजुङ्ग साना कृषक समूह	पंचमी १ पाँचथर
७.	आगेजुङ्ग अडयोर साना कृषक समूह	सुवाङ्ग ९ पाँचथर
८.	तिनजुरे चिया कृषक सहकारी संस्था	फुसे भन्जाङ्ग इलाम - टेकबहादुर पौडेल
९.	बालागुरू चिया तथा कफी उत्पादन सहकारी संस्था लि.	नयाँ बजार इलाम (छविलाल सिवाकोटी)
१०.	पुर्वेली साना चिया किसान संघ	फिक्कल इलाम -
११.	सहकारी चिया बगैँचा	बाउनडाँगी ६ भ्रूपा -डिल्लीराम दाहाल)
१२.	सिंहदेवी चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	सोल्मा ३ तेहथुम -शंकर खनाल)
१३.	उच्च पहाडी चिया उत्पादक सहकारी संस्था	थीरबहादुर राउत
१४.	उच्च पहाडी चिया उत्पादक समूह	तामाफोक ८ संखुवासभा -भिम लिखा)
१५.	जिरी चिया विकास सहकारी संस्था लि.	जिरी, दोलखा, (परशुराम खड्का)
१६.	साना किसान मिलिजुलि चिया तथा कफी उत्पादक सहकारी संस्था लि.	विजुलीकोट-४, रामेछाप, (मोहन ब. खत्री)
१७.	सिंह देवि चिया तथा कफी सहकारी विकास संस्था लि.	ओखलढुङ्गा
१८.	ग्रिन हिल चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	गोविन्दप्रसाद दाहाल - साँखेजुङ्ग-६
१९.	अजम्बरे चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	हर्कबहादुर तामाङ्ग - जीतपुर
२०.	सिंहदेवी चिया उत्पादक सहकारी संस्था	मंगलबारे-५ (गंगाप्रसाद सुवेदी)
२१.	चारखोल चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	मंगलबारे-३ (जीतकुमार राई)
२२.	साना चिया किसान समूह	शान्ति डाँडा-६ (जीवनप्रसाद राई)
२३.	त्रियुगा चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	शान्ति डाँडा-६ (जनकुमार राई)



२४.	श्री पाराखोपी साना किसान चिया सहकारी संस्था लि.	
२५.	श्री शुभ चिया किसान सहकारी संस्था लि.	हेमराज भारती
२६.	श्री महेन्द्रद्वार सहकारी संस्था लि., मेचीनगर	कृष्णप्रसाद उप्रेती
२७.	श्री हरियाली जैविक चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	माइपोखरी-१, इलाम, पूर्णबहादुर मुखिया
२८.	श्री हिमशिखर चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	पञ्चकन्या-१, इलाम, दिपेन्द्रकुमार राई
२९.	कन्चन हिमाल चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	कन्याम-४, इलाम, लेखनाथ खड्का
३०.	फिक्कल चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	फिक्कल, इलाम, एल.बी. कट्टेल
३१.	इलामेली चिया उत्पादक सहकारी संस्था लि.	फिक्कल, इलाम, प्रकाशचन्द्र शर्मा

कफीसँग सम्बन्धित सहकारी संस्था

१.	श्री जिल्ला सहकारी संघ, गुल्मी	हरी गौतम, तम्घास, गुल्मी
२.	केन्द्रीय कफी सहकारी संस्था	ज्ञानेन्द्र अधिकारी
३.	श्री मलाम बहुउद्देश्यीय सहकारी संस्था लि.	चित्रप्रसाद लामिछाने, मलाम-६, कास्की
४.	श्री उच्च पहाडि कफी उत्पादक सहकारी संस्था लि.	राजकुमार दुलाल, गिम्दी-१, ललितपुर
५.	श्री लत्रेपिपल कफी तथा एकिकृत कृषि सहकारी संस्था लि.	लेखनाथ शर्मा, पुतलीबजार न.पा.-३, स्याङ्जा
६.	श्री गहौकाली नमूना कफी उत्पादक सहकारी संस्था लि.	बलभद्र शर्मा पौडेल, क्याङ्दी-५, पाल्पा
७.	श्री ज्यामिरे नमूना कफी उत्पादक सहकारी संस्था लि.	मुक्त बहादुर सरू, ज्यामिरे-७, पाल्पा



बोर्डमा दर्ता भएका उद्योग तथा व्यवसायीहरूको नामावली

चिया वगान मात्र भएका (भन्नापा जिल्ला)

क्र.स.	वगानको नाम	मुख्य व्यक्तिको नाम+ठेगाना	रोपनि क्षेत्रफल	कैफियत
१.	इन्दु टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री हेमन्त प्रसाई, मे.न.पा.५, भन्नापा	२६	
२.	एभर ग्रीन टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री विनय कुमार सरिया, महेशपुर २	११	
३.	एभरेष्ट टि गाडुन प्रा.लि.	श्री करुण लाल श्रेष्ठ, केचना ३	२०	
४.	एच एण्ड एस. हाइलेन टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री कुमार राई, हल्दीबारी ७	२०	
५.	एन्जल टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री दिनेश पोखेल, टाघनडुब्ब २	१३	
६.	एम.वि.टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री मनी कुमार गुरुङ्ग, महेशपुर	९	
७.	ऋदि गणेश टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री उज्जल श्रेष्ठ, पृथ्विनगर १	२	
८.	कल्पना टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री कपील पौडेल, जलथल २	१३	
९.	कमलादल टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री	दुवागढी ३	१३
१०.	कन्दङ्गा टि गाडुन एण्ड फार्मिङ्ग प्रा.लि.	श्री मणी प्रसाद कन्दङ्गा, कमरखोद २	३०	
११.	केचना टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री राजेन्द्र कुमार सिंह, केचना १	१६	
१२.	किसोर टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री बाबुराम पराजुली, पृथ्विनगर ७	२०	
१३.	गौरी शंकर टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री इश्वरी प्रसाद तिमन्तीना, पृथ्विनगर ५	३६	
१४.	गुप्ता टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री शिव कुमार गुप्ता, महेशपुर १	६६	
१५.	ॐ गुरागाई ब्रदर्स टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री गंगा गुरागाई, चन्द्रगढी २	१३	
१६.	गोमादेवी टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री वविता गिरी, गरामनी ५	१३	
१७.	चन्द्रगढी टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री राधाकृष्ण ढकाल, चन्द्रगढी २	८३	
१८.	चकचकी टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री हरी शंकर श्रेष्ठ, चकचकी ८	१७	
१९.	जय श्रीराम टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री	गरमनी २	२
२०.	ज्यामीरगढी टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री मान बहादुर भट्टराई, ज्यामीरगढी ९	३६	
२१.	भन्नापा टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री हेम ढकाल, ज्यामीरगढी ३	६६	
२२.	डेन्टा टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री रमेश जोधानी, घेराबारी ३	१३	
२३.	दक्षिणकाली टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री बेमहन्त मंगल, घेराबारी ८	१६	
२४.	नाज टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री सुदर्शन गिरी, अनामनी १	८३	
२५.	नेहा टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री हरी गिरी, गरामनी ५	१२	
२६.	पदम टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री हरी गिरी, अनारमनी ५	४०	
२७.	प्रयास टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री चन्द्रहरी श्रेष्ठ, हल्दीबारी २	२०	
२८.	वज्र टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री प्रदिप श्रेष्ठ, गरामनी ३	३	
२९.	वट्टी चिया बाटिका प्रा.लि.	श्री निरज पराजुली, हल्दीबारी २	१६	
३०.	विराटपोखरा चिया बाटिका प्रा.लि.	श्री शालिक राम पाठक, अनारमनी ७	१०	
३१.	पंचकन्या इष्टन टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री विष्णु बहादुर श्रेष्ठ, चारपाने १		
३२.	मनांकामना टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री रेनुका देवि अधिकारी, हल्दीबारी ४		
३३.	मनोरमा टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री लोकेन्द्र प्रसाद ढकाल, महेशपुर १		
३४.	मुक्ति टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री	महेशपुर ८	९
३५.	मिनुमदन टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री मदन अधिकारी, हल्दीबारी २	१५	
३६.	मितेरी चिया वगान प्रा.लि.	श्री इनद्र गुरुङ्ग, बैगुनधुरा ८	१४	
३७.	रोमन टि इस्टेट प्रा.लि.	इन्दिरा भट्टराई, बैगुनधुरा	२६	
३८.	मंजुश्री टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री मनजुजु श्रेष्ठ, भद्रपुर १०	६	
३९.	मोरङ्गट्टी इस्टेट प्रा.लि.	श्री जय प्रसाद ढकाल, अर्जुनधारा १	१६	
४०.	रामकुमार एण्ड सन्त टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री राम कुमार लिङ्गदेन, गौरीगंज	५३	



४१.	सुम्निमा पारुहाड टि स्टेट प्रा.लि.	किरण कुमार राई, ज्यामिरगढी ९	४०
४२.	सुनकोशी चिया बगान प्रा.लि.	विक कुमारी लिम्बुनी, पृथ्वीनगर ४	२२
४३.	पाण्डे टि गार्डेन	सिताराम पाण्डे, बाहुनडाँगी २, भ्रपा	१३
४४.	राम्बे टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री, गौरीगंज २	८
४५.	रेम्बो टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री रमेश पराजुली, हल्दीबारी	३५
४६.	रोनक टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री कुमार गिरी, गरामनी ५	१२
४७.	रङ्ग अप्सरा टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री होम प्रसाद सिटौला, अनारमनी ३	४४
४८.	लक्ष्मी टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री लक्ष्मीप्रसाद धिमिरे, चन्द्रगढी १	२१
४९.	सरावगी टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री ओम कुमार सरावगी, वनियानी ६	२३
५०.	सनराइज टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री गोविन्द सरिया, जलथल ८	४६
५१.	शम्सेर एण्ड गंगा देवि टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री छत्र बहादुर गिरी, अनारमनी १	४५
५२.	सोरभ टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री मनोज रिमाल, ज्यामिरगढी ८	५३
५३.	हल्दीबारी टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री बाबुराम पराजसली, हल्दीबारी २	८८
५४.	हडिया रियल टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री भक्ती प्रसाद अधिकारी, भद्रपुर ४	५०
५५.	श्रेष्ठ टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री प्रदिप श्रेष्ठ, पृथ्वीनगर ६	७
५६.	बनें चिया बगान	नेपाल चिया विकास निगम	२८५
५७.	बारदशी चिया बगान	नेपाल चिया विकास निगम	५०

धनकुटा जिल्ला

१.	उत्तर पानी चिया उद्योग प्रा.लि.	श्री कुमार बहादुर थापा, हिले धनकुटा	५
२.	चलाचुली टि स्टेट प्रा. लि	श्री सोहन थापा, धनकुटा -८	५०
३.	श्री जून चिया वारी प्रा.लि	श्री लोचन ज्ञावाली धनकुटा -६	२५
४.	श्री पूर्वाञ्चल चिया तथा कफि उद्योग	शान्ता थापा धनकुटा	२०
५.	राम कृष्ण चिया वगान प्रा.लि	अर्जुन थापा, धनकुटा	५

इलाम

१.	पुवा माई चिया वगान प्रा.लि.	धर्म प्रसाद उप्रती मंगलवारे-इलाम	१५
२.	शिव लक्ष्मण टी स्टेट प्रा.लि	कृष्ण बहादुर बस्नेत साँखेजुड, इलाम	२०
३.	देउराली टी स्टेट प्रा.लि	वेद प्रकाश दाहाल इलाम	२०
४.	धन हिल टी स्टेट प्रा.लि	चन्द्र बहादुर बस्नेत इलाम	
५.	माडमालुड चिया वगान लि.	जितमान राई, इलाम	७५
६.	सोक्तिम चिया वगान	सोक्तिम, इलाम	७५
७.	इलाम चिया कमान,	इलाम.न.पा.,	४८
८.	हिम चिया वगान प्रा.लि.	रेश बहादुर कटवाल, शान्ती डाँडा -इलाम	६
९.	होरीजन भ्यू टी गार्डेन प्रा.लि.	सूर्य श्रेष्ठ	१०
१०.	महाभारत टि स्टेट प्रा.लि.	फाकफोक, इलाम	१५

अन्य जिल्लाहरू

१.	एभरेष्ट चिया बगान प्रा.लि.	श्री सोमप्रसाद गौचन, भोटेचौर सि.पा.	१५०
२.	श्री जिरी टि डेभलपमेन्ट क.प्रा.लि.	श्री पदम शंखर धिमिरे, जिरी दोलखा	७५
३.	पार्थिवरा टि स्टेट प्रा.लि.	बमबहादुर थोडा, पाँचथर	७५
४.	सगरमाथा टि स्टेट प्रा.लि	सुभाष काफ्ले, संखुवासभा	५०
५.	सेङ्खेलेडभा चिया बगान प्रा.लि.	सुनिल कुमार राई खि. पाँचथर	६०
६.	हरियाली टि गार्डेन प्रा.लि.	दधिराम भुषला, ठंगनाम ८ तेह्रथुम	२०



चिया कफी रोपाई: आत्मनिर्भर बनाौ

७.	रारा टि स्टेट प्रा.लि.	शेरबहादुर बस्नेत, दागपा तेहथुम	२०	
८.	याडरूप चिया तथा चिराइतो बगान प्रा.लि.	गुरुदेव थेवे, ताप्लेजुङ		
९.	मिट नेपाल अर्गानिक अर्थाडक्स टि एण्ड कफी प्रोडक्सन प्रा.लि.	जगत बहादुर तामाङ, विदुर १, नुवाकोट	५	
१०.	सामदेव अर्गानिक टि एण्ड कफी प्रो. प्रा.लि.	कृष्णमान घले, नुवाकोट	१०	
११.	ककनी इन्द्र विनयु टि तथा एगो हबल प्रा.लि.	इन्द्रमान लामा, नुवाकोट	१०	
१२.	सेलाड आर.एस.टी. इण्डस्ट्रिज प्रा.लि.	रामजी थापा, सिन्धुपाल्चोक		
१३.	शिव गौरी तिनजुरे टि बगान	रतन बहादुर कार्की, तहथुम	२	
१४.	सोडेच्यो चिया बगान प्रा.लि.	सहदेव थुलुङ, छिनामखु भोजपुर	५	
१५.	लक्ष्मीनाथ टि इण्डस्ट्रिज प्रा.लि.	ज्ञानबहादुर क्षेत्री, रामेछाप		
१६.	N.D.S. हिमाली चिया उद्योग	नातीकाजी सापकोटा, सिन्धुपाल्चोक		
१७.	केशरी टी स्टेट प्रा.लि.	आयान्द्र कुमार लिम्बु, पाँचथर	२०	

नोट : १३४ बमानमा जम्मा ४५ दर्ता हुन बाँकी

१८.
१९.
२०.
२१.
२२.
२३.
२४.
२५.
२६.
२७.
२८.
२९.
३०.

३१.
३२.
३३.
३४.
३५.
३६.
३७.
३८.
३९.
४०.

४१.
४२.
४३.
४४.
४५.
४६.
४७.
४८.
४९.
५०.

चिया प्रशोधन कारखाना मात्र भएका

क्र.सं.	बगानको नाम	मुख्य व्यक्तिको नाम ठेगान	कैफियत
१.	डाँफे टि प्रोसेसिङ्ग इण्डस्ट्रिज प्रा.लि.	श्री चण्डीप्रसाद पराजुली चन्द्रगढी ८	
२.	बुढावारी टि प्रोसेसिङ्ग इण्डस्ट्रिज प्रा.लि.	श्री हरी गिरी, अनारमनी-१	
३.	हन्दिबारी टि प्रोसेसिङ्ग प्रा.लि.	श्री शान्तरत्न शाक्य	
४.	गुरासे माइपोखरी टि इण्डस्ट्रिज	सुरज वैद्य, कागतेपानी सुम्बेक, इलाम	
५.	श्री हिमालयन साइन्स टि इण्डस्ट्रिज प्रा.लि.	लक्ष्मी मैनाली, नेपालटार, इलाम	
६.	मिष्टभ्याली टि प्रोसेसिङ्ग इण्डस्ट्रिज प्रा.लि.	सुरेश लिम्बु जितपुर इलाम	

नोट : जम्मा १३ वटामा ७ वटा वोर्डमा दता हुन बाँकी

बगान तथा कारखाना दुवै भएका

क्र.सं.	बगानको नाम	मुख्य व्यक्तिकोनाम+ठेगाना	कैफियत
१.	एरोमा टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री ब्रम्हनन्द मंगल पृथ्वीनगर ८	
२.	कार्नाका टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री मालचन्द्र गोयल ज्यामिरगढी १	
३.	गिरीबन्धु टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री छत्र गिरी अनारमनी १	
४.	चिलिङ्गकोट चिया बगान (नेपाल चिया विकास निगम)	चिलिङ्गकोट	
५.	टोक्ला चिया बगान (नेपाल चिया विकास निगम)	टोक्ला	
६.	नकलबन्दा टि इस्टेट प्रा.लि.	मे.न.पा. ८	
७.	बुधकरण एण्ड सन्स टि कम्पनी प्रा.लि.	श्री श्यामानन्द शिंह राजवंसी, महेशपुर ७	
८.	मित्तल टि इस्टेट प्रा.लि.	श्री सुरेश मित्तल पथरिया २, भगपा	
९.	यांगरूप चिया तथा चिरैतो बगान प्रा.लि.	श्री गुरुदेव थेवे ताप्लेजुङ्ग	
१०.	लोकनाथ एण्ड सन्स टि इस्टेट प्रा.लि.	खजुरगाछी ५	
११.	हिमालयन रेन्ज चिया उद्योग प्रा.लि.	श्री राजकुमार राठी, आइतबारे पंचकन्या इलाम	
१२.	कन्याम चिया बगान	कन्याम इलाम	
१३.	कन्चनजंगा टि इस्टेट प्रा.लि.	दिपक प्रकाश बास्कोटा	
१४.	गुरांशे टि इस्टेट प्रा.लि.	सुरज वैद्य धनकुटा	
१५.	नारायणी उष्ट टि प्रा.लि.	लोचन जवाली धनकुटा	
१६.	कुवापानी टि स्टेट प्रा.लि.	कुवापानी धनकुटा	
१७.	साँखेजुङ्ग हिल रेन्ज प्रोसेसिङ्ग इण्डस्ट्रिज प्रा.ली.	चन्द्रबहादुर बस्नेत, साँखेजुङ्ग-३, इलाम	
१८.	न्वाड घलेल चिया प्रशोधन कारखाना	किर्ती पौडेल, लाहाँचोक भुजुङ, कास्कि	

नोट : वोर्डमा २८ वटामा वोर्डमा दता नभएका - ११ वटा

चिया प्याकेजिङ्ग इण्डस्ट्रिज तथा आयात कर्ता, निर्यात कर्ता एवं चियासँग सम्बन्धीत

क्र.सं.	बगानको नाम	मुख्य व्यक्तिको नाम+ठेगाना	कैफियत
८.	बुधकरण टि प्याकेजिङ्ग इण्डस्ट्रिज प्रा.लि.	श्री राजेन्द्रकुमार सिंह, महेशपुर, भगपा	
९.	वि.टि.टि. एक्सपोर्टर	केशाड नेपाली, काठमाडौँ धाराटोल	
१०.	Nepal pavilion company	नरेश श्रेष्ठ, पुतलीसडक, काठमाडौँ	
११.	एग्रीकल्चर टेक्नोलोजि सेन्टर	दिव्य लक्ष्मी श्रेष्ठ, काठमाडौँ	
१२.	त्रिपुरा टि प्रा.लि.	श्री बच्चरंग सिंह, हेटौँडा	
१३.	म्याग्दी इन्टरनेशनल इन्टरप्राइजेज	जगत लाडघाली ल.न.पा.	
१४.	कक्र इन्टरनेशनल प्रा.लि.	कविन थापा मगर, ललितपुर, मगरगाउँ	
१५.	भ्याली ट्रेड कन्सर्न	कमला सिंहन, बुद्धनगर, काठमाडौँ	
१६.	पश्चिम हिमालयन चिया उद्योग	प्रदिप जयसवाल सिद्धार्थनगर, भैरहवा	
१७.	अजुन चिया उद्योग	धर्मविर जयसवाल भैरहवा	



चिया कफी रीपाँ: आत्मनिर्भर बनाौ

१८.	सका चिया उद्योग	अश्वीनी कुमार अग्रवाल, काठमाडौं	
१९.	मंगल फुड प्रोडक्ट	सुरेश कुमार अग्रवाल, न्यूरोड काठमाडौं	
२०.	नेपाल टि एक्सपोर्टर प्रा.लि.	उदय चापागाईं, काठमाडौं	
२१.	हिमालयन टि एक्सपोर्टर	महेश प्र. श्रेष्ठ, काठमाडौं	
२२.	यू.एस. ट्रेड कन्सन्	उमेशमान श्रेष्ठ, साँखु, काठमाडौं	
२३.	ओतेरा टि प्याकेजिङ उद्योग	नरेन्द्र कुमार चौधरी इटहरी	
२४.	यज्ञ टेड्स	रामचन्द्र प्र. जयसवाल, भैरहवा	
२५.	दिव्य लक्ष्मी एक्सपोर्टर प्रा.लि.	नवराज सुवेदी, सुविधानगर, काठमाडौं	
२६.	अल नेप्लीज टि एण्ड कफी सेन्टर प्रा.लि.	सन्तोष चन्द्र कुर्वर, ललितपुर-१०	
२७.	नेपाल वेलकम ग्रुप प्रा.लि.	लक्ष्मी श्रेष्ठ, सुन्दरीजल-१	



**Appreciated
By The Connoisseurs
Always
Use**



प्रकृतिको अनुपम वरदान- 'चिया'

यो प्राकृतिक, सुरक्षित र बोसो रहित सुद्धताको प्रतिक हो ।

यसले ताजापन र आनन्द दिलाउँछ ।

यसले आलस्यपना हटाई विचार र सोच्ने शक्तिको बृद्धि गर्छ ।

यसले क्यान्सरलाई न्यूनीकरण गर्दछ ।

यसले मुटु सठबन्धी रोगलाई कम गर्छ ।

यसले कोलेस्ट्रॉललाई न्यूनीकरण गर्दछ ।

यसले रोगहरु विरुद्ध लड्ने क्षमता बढाउँछ ।

यसले संक्रमण हुनबाट जोगाउँछ ।

यसले दाँत र हड्डीलाई बलियो बनाउँछ ।

यसले दीर्घायु बनाउन मद्दत गर्छ ।

यसले असल मित्रता र असल विचार दिन्छ ।

**A symbol of Quality From The
Top
Of the World**

**National Tea & Coffee Development Board
Kathmandu, Nepal**