

# ব্যৱসায়িক ভিত্তিত বাওধানৰ খেতি



শ্ৰী গুঞ্জন গগৈ

ড° কিশোৰ কুমাৰ শৰ্মা

ড° বিজুস্মিতা শৰ্মা ডেকা

কৃষি বিজ্ঞান কেন্দ্ৰ, ধেমাজি

অসম কৃষি বিশ্ববিদ্যালয়

জিলা প্ৰশাসন, ধেমাজি

জিলা কৃষি বিভাগ, ধেমাজি



অসমৰ জয়ন্তে



‘বাও ধানৰ উৎপাদন

ধেমাজি জিলাৰ উন্নয়ন

কৃষি কৰ্ম খেতিৰ কাম

উন্নয়নক তাতে পাম’

এই বাওধান এতিয়া জৈৱিক শস্য হিচাপে সকলোৰে দৃষ্টি আকৰ্ষণ কৰিবলৈ সক্ষম হৈছে। বাওধানৰ খেতি ধেমাজি জিলাৰ পৰম্পৰাগত কৃষি কাৰ্য্য যদিও শালি ধানৰ তুলনাত এই বিধ ধানৰ প্ৰসাৰ যথেষ্ট কম। কৃষি বিভাগ ধেমাজি, কৃষি বিজ্ঞান কেন্দ্ৰ ধেমাজি আৰু জিলা প্ৰশাসনৰ প্ৰচেষ্টাত এই বছৰৰ পৰা ধেমাজি জিলাত বাও ধানৰ খেতি এক মিছন হিচাপে সম্প্ৰসাৰিত কৰাৰ ক্ষেত্ৰত উদ্যোগ গ্ৰহণ কৰা হৈছে। বছৰটোৰ বেছিভাগ সময় পানী জমা হোৱা পথাৰ সমূহত বা শালি খেতিৰ বাবে অনুপযুক্ত পথাৰ সমূহত ধেমাজি জিলাৰ সকলো জাতি-জনগোষ্ঠীয়ে পৰম্পৰাগত ভাৱে বাওধানৰ খেতি কৰি আহিছে। আতাইটকৈ সখৰ কথা যে এই বাওধানৰ খেতি সম্পৰ্ণ জৈৱিক (Organic) ভাৱে কৰি অহা হৈছে।

বাওধানৰ বিশেষ গুণৰ বাবে ইয়াক দ’ পথাৰ বা বানাত্ৰুগন্ত অঞ্চলত সহজে খেতি কৰিব পৰা যায়। এই গুণ সমূহ হ’ল—

(১) বাওধান এতিয়াও অৰ্দ্ধবনৰীয়া (Semiwild) অৱস্থাতে আছে। বনৰীয়া বন বাত সমূহে সাধাৰণতে প্ৰতিকূল পৰিস্থিতিৰ লগত মোকাবিলা কৰিবলৈ সক্ষম হয়। সেয়েহে বাও ধানৰ অন্য ধানৰ তুলনাত প্ৰতিৰোধী ক্ষমতা বেছি আছে।

(২) বাওধানৰ পানী বঢ়াৰ লগে লগে বাঢ়ি যোৱা ক্ষমতা আছে।

(৩) বাওধান পানী ওলাই যোৱাৰ পিছত পৰি গলেও পনৰ গাঁঠিৰ পৰা ঠিয় হৈ শস্য উৎপাদন কৰিব পৰা ক্ষমতা আহৰণ কৰিব পাৰে।

(৪) কিছমান বাওধান পানীত ডুব গলেও নষ্ট নহয় (Submergence Tolerance)

বৰ্তমান ৰাসায়নিক সাৰৰ জড়িয়তে খাদ্য দ্ৰব্যৰ বৰ্ধিত উৎপাদনতকৈ জৈৱিক পদ্ধতিৰে উৎপাদন কৰা শস্যৰ চাহিদা আন্তৰ্জাতিক বজাৰত ক্ৰমান্বয়ে বৃদ্ধি পাইছে। বাওধানৰ খেতিত ৰাসায়নিক সাৰ ব্যৱহাৰৰ কোনো প্ৰয়োজন নাই। বাওধানৰ পৰা উৎপাদিত চাউল মানুহৰ শৰীৰৰ মৌলিক উপাদান, যেনে— লো (Iron), দস্তা (Zinc), ভিটামিন এ আৰু এণ্টিঅক্সিডেণ্ট পোৱা যায়। ধেমাজি জিলাৰ এই বিশেষ গুণগত বাওধানৰ কাৰণে স্বকীয়ভাৱে Dhemaji Brand বাওধানৰ চাউল প্ৰস্তুত কৰি আন্তৰ্জাতিক বজাৰলৈ ৰপ্তানি কৰাৰ পদক্ষেপ গ্ৰহণ কৰা হৈছে।

এই ক্ষেত্ৰত ধেমাজিৰ কৃষক সকলে পূৰ্ণ সুযোগ গ্ৰহণ কৰি অনাগত দিনত ব্যৱসায়িক ভিত্তিত বাওধানৰ খেতি কৰি ইয়াৰ প্ৰসাৰ, অধিক উৎপাদন আৰু গুণগত মান বৃদ্ধিৰ বাবে আগবাঢ়ি অহা উচিত। বিগত দটা কৃষি বৰ্ষত আন্তৰাষ্ট্ৰীয় কোম্পানী

Lotus Food Co. য়ে ভাৰতৰ হাৰিয়ানা স্থিত Nature Bio- Food Ltd ৰ জৰিয়তে কেৰ্লিফৰ্নিয়ালৈ বাওধানৰ চাউল ৰপ্তানি কৰিছে।

বাওধানৰ খেতি কৰোতে কৃষক সকলে অধিক উৎপাদনৰ উপৰিও গুণগত মানৰ ওপৰত গুৰুত্ব দিব লাগে। ৰপ্তানিৰ বাবে যিকোনো সামগ্ৰী উচ্চ মান বিশিষ্ট হোৱাতো বৰ প্ৰয়োজনীয়। বাওধানৰ ৰঙা চাউলে যিহেতু আন্তঃৰাষ্ট্ৰীয় বজাৰ পাবলৈ সক্ষম হৈছে, সেয়েহে যিকোনো কাৰণতে ৰঙা চাউলৰ লগত বগা চাউল, শিল, বালি বা অন্যান্য শস্যৰ বীজ মিহলি হ'ব নালাগিব। অন্যথা আন্তঃৰাষ্ট্ৰীয় বজাৰত বানিজ্য কৰিব পৰা নাযাব। এই ক্ষেত্ৰত কেইটামান দিশৰ ওপৰত বিশেষ ভাৱে গুৰুত্ব দিব লাগিব।

\* **উচিত জাতৰ বীজ** : ৰঙা বাওধানৰ বহুতো থলুৱা সৰ্ট আছে। এই বিলাকৰ বিশুদ্ধ বীজ ব্যৱহাৰ কৰিব লাগিব। প্ৰয়োজনীয় বীজখিনি নিজেই প্ৰস্তুত কৰি ল'ব লাগে।

\* **শস্য পথাৰ** : ৰঙা বাও কৰা পথাৰ ডৰাত যাতে আগৰ বছৰৰ গহৰা গছ নাথাকে তাৰ বাবে সাৱধান হ'ব লাগিব। প্ৰয়োজন হ'লে এচাহ মাৰি বৰষণ এজাক হ'বলৈ দিলে আগৰ বছৰৰ গহৰা গুটি বিলাক গাঁজি উঠিব।

\* **পৃথকীকৰণ দূৰত্ব (Isolation Distance)** : বাওধানৰ গা-গছ বহুত দীঘল হয়। সেয়েহে ধানগছ সহজে বাগৰি পৰে আৰু ইডৰা পথাৰৰ ধান-গছ সিডৰালৈ বগুৱা বাই যায়। ফলত ওচৰতে অইন জাতৰ ধানগছ থাকিলে বেলেগ বেলেগ ধান মিহলি হোৱাৰ সম্ভাৱনা বেছি। সেয়েহে দটা জাতৰ মাজত কমেও তিনি মিটাৰ দৰত্ব থাকিব লাগে।

\* **মৰণা মৰা বা ভড়ালত ল'ব লগা সাৱধানতা** : বাওধানখিনি দাই অনাৰ পিছত চোতালত পৃথকে ৰাখিব লাগে। যিকোনো কাৰণত বেলেগ ধান যাতে মিহলি নহয় তাৰ বাবে সাৱধান হ'ব লাগে। একেধৰণে বস্ত্ৰাত বা ভডালত মজদ ৰাখোতেও সাৱধান হ'ব লাগে।

নিম্নোলিখিত দিশ সমূহৰ ওপৰত গুৰুত্ব দিলে অধিক উৎপাদন পাব পাৰি।  
**মাটিৰ নিৰ্বাচন** :- সাধাৰণতে দ' পানী জমা হোৱা, শালি ধান কৰিব নোৱাৰা, বানপানী হোৱা মাটিত বাওধানৰ খেতি কৰিব পৰা যায়। আনহাতে বাৰসায়িক দিশৰ প্ৰতি লক্ষ্য কৰি দ' চানেকীয়া মাটিতো বাওধানৰ খেতি কৰিব পাৰি।

**ৰোপন পদ্ধতি** :- সচৰাচৰ বাওধান পোনপটীয়াকৈ সিঁচি কৰা হয় যদিও কঠীয়া তলি প্ৰস্তুত কৰি শালি ধানৰ দৰে কঠীয়া ৰুইও বাওধান কৰিব পাৰি। সাধাৰণতে ৰুই কৰা বাওধানৰ উৎপাদন বেছি হোৱাৰ উপৰিও ইয়াৰ 'উফৰা' বা শুকনি বেমাৰ নামৰ ক্ৰিমিজেনিত ৰোগৰ পৰা হাত সাৰিব পাৰি। ৰুই কৰা বাওধানৰ পৰাহে পিছৰ বছৰৰ বাবে বীজ ৰখা উচিত।

**বাওধানৰ জাত** :- বাওধানৰ স্থানীয় জাত সমূহ হ'ল আমনা, আহিনা, মাগুৰি, কেকোৱা, নেঘেৰি, দল বাও, পানীকেকোৱা, ৰঙা বাও ইত্যাদি। তাৰোপৰি পানীন্দ, পদ্মপানী, শালিবাদল, ঢলবাদল, মাগুৰি, কেকোৱা, আমনা, পানী কেকোৱা, পদ্মনাথ

আৰু ৰায়দা নামৰ জাত কেইটা অসম কৃষি বিশ্ববিদ্যালয়ৰ দ্বাৰা উন্নীতকৰণ আৰু অনুমোদিত জাত।

সাধাৰণতে কৃষক সকলে বেছি দ'পানীৰ (১ মিটাৰতৰৈ অধিক) মাটিত আহিনা, আমনা, নেঘেৰি, দলবাও আদি জাত সমূহৰ খেতি কৰিব পাৰে। আনহাতে তুলনামূলকভাৱে কম দ'মাটিত (১ মিটাৰতকৈ কম) কেকোৱা, পদ্মপানী, পানীন্দ্র, পদ্মনাথ, ৰায়দা আদি জাত সমূহৰ খেতি কৰিব পাৰে। জানি থোৱা ভাল যে এই প্ৰতিটো জাতেই কৃষক সকলে শালি ধানৰ দৰে ৰুই কৰিব পাৰে। বহুতো থলুৱা বাওধানৰ চাউল ৰঙা, এতেকে থলুৱা ৰঙা বাওধানৰ জাত বিলাক কৰিব লাগে।

**বীজৰ পৰিমাণঃ-** সিঁচি কৰিলে বিঘাই প্ৰতি ১০ কেজি আৰু শালি ধানৰ দৰে ৰুই কৰিলে বিঘাই প্ৰতি ৫ কেজি বীজৰ প্ৰয়োজন হয়।

**মাটি প্ৰস্তুত কৰণঃ-** বাওধানৰ খেতিৰ সফলতা সম্পূৰ্ণ নিৰ্ভৰ কৰে মাটি নিৰ্ব্বাচন আৰু প্ৰস্তুত কৰণৰ ওপৰত। মাটি প্ৰস্তুত কৰোঁতে মন কৰিবলগীয়া কথা কেইটা হ'ল-

- ১। আগৰ বছৰৰ ধানৰ মুঢ়া, খেৰ আদি বাছি লৈ জ্বলাই পেলাব লাগে।
- ২। মাটি চহাওঁতে ভালদৰে কেইবাচাহ দীঘে পথালিয়ে বাই মিহিকৈ প্ৰস্তুত কৰিব লাগে।
- ৩। বন বাত বেছি হোৱা ঠাইত বা উফৰা ৰোগ বেছি হোৱা পথাৰ আগতীয়াকৈ দ কৈ হাল বাই ৰ'দত শুকাবলৈ দিব লাগে।

**ৰোৱা বা সিঁচাৰ সময়ঃ-** মাৰ্চ - এপ্ৰিল (চ'ত মাহ)ত বাওধান সিঁচিব লাগে। আনহাতে যিমান পাৰি দেৰিকৈ (বহাগ মাহলৈকে) সিঁচিব বা ৰুব পাৰিলে পোক পৰুৱাৰ লগতে ৰোগৰ পৰিমাণ কম হয়। ৰোৱা পদ্ধতিৰে খেতি কৰিলে মে'/জুন (বহাগ-জেঠ) মাহত কঠীয়া পাৰি জ্বলাই (শাওন) মাহত ৰুব লাগে।

**শস্য পৰিচৰ্যাঃ-** সিঁচা বাওধান গজি উঠাৰ পিছত (৩/৪ পতীয়া হওঁতে) বিন্ধাৰে নিৰনি কৰিব লাগে। এনে কৰিলে গছৰ পোখাৰ সংখ্যা নিয়ন্ত্ৰিত হয়।

পানী হোৱাৰ পিছত, পানী মেটেকা, পুনি আৰু অন্যান্য বনবাত সময়তে আতঁৰাব লাগে।

**উৎপাদনঃ-** অসম কৃষি বিশ্ববিদ্যালয়ৰ দ্বাৰা অনুমোদিত জাত সমূহ, শালিধানৰ দৰে ৰুই কৰিলে প্ৰতি হেক্টৰত ৩০ কুইণ্টল (বিঘাত ১০-১২ মোন) পৰ্য্যন্ত উৎপাদন হ'ব পাৰে। আনহাতে থলুৱা জাত সমূহ প্ৰতি হেক্টৰত ১৮-৩০ কুইণ্টল (বিঘাই প্ৰতি ৬-১০ মোন) উৎপাদন হয়।

আহক, আমি সকলো কৃষক, জিলা প্ৰশাসন, কৃষি বিজ্ঞান কেন্দ্ৰ আৰু জিলা কৃষি বিভাগে সমূহীয়াভাৱে লোৱা উদ্যোগত সকলোৰে অংশ গ্ৰহণেৰে ধেমাজি বাও ধানৰ উৎপাদনৰ অভিযানক সাফল্য মণ্ডিত কৰো।