

सामुदायिक वनमा वैकल्पिक आम्दानीको स्रोत: त्रिफला

कमल भण्डारी

तराईका सामुदायिक वन (सा.व.) हरूको आम्दानीको स्रोत भनेको नै काठ हो भनेर हेर्ने गरिन्छ। यी सा.व. हरूमा अन्य आम्दानीको स्रोतहरु पनि हुन सक्छन् भनेर हेर्ने गरिदैन। जडीबुटीको व्यवस्थापनको क्षेत्रमा पहाडी र हिमाली जिल्लाहरु जति परिचित छन् तराई त्यो रूपमा छैन। एकातिर तराईका जिल्लाहरुमा भएका कैयौं जडीबुटीहरुको पहिचान हुन सकेका छैनन् भने अर्कातिर जडीबुटीको काममा सहयोग पुऱ्याउने निकाय पनि ज्यादै कम छन्। यदि स्थानीय उपभोक्ता समूहहरुले आवश्यक सहयोग पाए भने जडीबुटी दिगो आम्दानीको स्रोत बन्न सक्दो रहेछ भन्ने सफल पाठ नवलपरासी जिल्लाको सुन्दरी सा.व. उपभोक्ता समूहले देखाएको छ।

सा.व. का विविध पैदावारहरु मध्ये जडीबुटी तथा गैरकाष्ठ वन पैदावार एक महत्वपूर्ण पैदावार हो जसले काठ जस्तो एक पटक मात्र हैन निरन्तर रूपमा आम्दानी दिइरहन्छ। २०६० सालभन्दा पहिले सुन्दरी सा.व.का अधिकांश उपभोक्ताहरुलाई वनबाट सालको काठ काट्ने र त्यसबाट धेरै रकम ल्याएर सामुदायिक विकासको क्षेत्रमा काम गर्ने कुरामा बढी विश्वास थियो। साल वा अन्य प्रजातिको एउटा विरुवा बढेर काठ दिनलाई पचासौं वर्ष लाग्ने र त्यो एक पटक काटेपछि पुन धेरै वर्षलाई सकिने भएकोले रुखका फल, पात, जरा वा फूलबाट पनि फाइदा लिन सक्ने बाटोको खोजी गर्दै थिए उपभोक्ताहरु। यसैगरी ठूलो समूह भएकोले काठबाट आएको आम्दानी मात्र पर्याप्त नहुने महसुस गरेर थप विकल्पको खोजी गर्दै गरेको समयमा फरेष्टएक्सन नेपालले जडीबुटीको दिगो संकलन कसरी गर्न सकिन्छ भन्ने खोजमूलक प्रश्न समूहमा उठायो। यो भन्दा ठीक पहिले नै समूहले जडीबुटी सम्बन्धी ज्ञान भएका वैद्यको सहयोगमा सा.व. भित्र भएका १०० भन्दा बढी प्रजातिका जडीबुटीको पहिचान गरिसकेको थियो। त्यसमध्ये वनमा हरो र कुरिलो बढी पाइएको थियो। त्यसैले यिनै दुई प्रजातिमा अनुसन्धान गर्ने निर्णय समूहले गर्‍यो।

यस सा.व. उपभोक्ता समूहमा विगत तीन वर्षदेखि हरोको फल र कुरिलोको जरा (सोला) कृन तरिकाबाट सङ्कलन गर्दा दिगो रूपमा र बढी मात्रामा प्राप्त गर्न सकिन्छ भन्नेबारे विभिन्न तरिकाबाट परीक्षण गरिदै आएको छ। हरोको अनुसन्धानको लागि जम्मा २१ ओटा रुखहरु लिइएको छ भने कुरिलोको लागि २५ प्लट (५ ब्लक) छुट्याइएको छ। अनुसन्धानको क्रममा पहिलो वर्ष सङ्कलन गरिएको हरोको दाना त्यतिकै खेर जाने स्थिति देखा परेपछि अनुसन्धानकर्ताहरु र अनुसन्धान उपसमितिका केही सदस्यहरु बीच छलफल गर्दा त्रिफला बनाउने कुरा आयो। हुनसक्छ समूहमा त्रिफला उत्पादन गर्ने वैद्यहरु थिए। त्रिफलाको लागि हरो, बरो र अमला आवश्यक भएको कुरा महसुस भयो। त्यसपछि कुरा गर्दै जाँदा सा.व.मा हरो र बरो प्रशस्त पाइने भए पनि अमला कम पाइने भएकोले अमला अन्यत्रबाट ल्याएर त्रिफला बनाउने निर्णय भयो र सोही मुताविक समूह सदस्यहरु बीच जिम्मेवारीको बाँटफाँट पनि भयो। पहिलो वर्ष तीनओटै फललाई मात्रा मिलाएर कुटेर हुटो बनाइयो जसमा विरेनून मिसाउँदा अझ राम्रो हुन्छ भन्ने सल्लाह केही वैद्यबाट पाएपछि दोस्रो पटक अझ राम्रो त्रिफला बन्यो। पहिलो वर्ष नै अठार हजार रुपैयाँको त्रिफला विक्री भयो। यसरी सानो प्रयासबाट यतिको आम्दानी भएपछि उनीहरुले अझ मेसिन किनेर पिस्त सकेमा छिटो तथा गुणस्तरिय बनाउन सकिने रहेछ भन्ने अनुभव गरे।

त्रिफला उत्पादन गर्नको निम्ति पिस्ने मेसिन कसरी जुटाउन सकिनेला भन्ने सोचका साथ समूह अगाडि बढी नै रह्यो । यसै अवस्थामा समूहको प्रयासलाई जीविकोपार्जनका लागि वन कार्यक्रमले होस्टेमा हैसे स्वरूप मेसिन उपलब्ध गराई दिएको छ । यसका साथै जडीबुटी उपसमितिले वनमा हरो, वरो र अमलाका रुखहरू के कति छन्, एउटा वोटबाट सरदर कतिसम्म फल पाउन सकिन्छ र प्रति वर्ष मोटामोटी कति त्रिफला उत्पादन गर्न सकिन्छ सोको अनुमानका लागि वनमा भएका सबै हरो, वरो र अमलाका रुखहरूको गणना गर्दै नम्वर लगाउने निर्णय गर्‍यो । हालसम्म उनीहरूले ३९० हे. को वनमा हालसम्म ३१० ओटा हरो, ११६ ओटा वरो र ४२ ओटा अमलाका वोटहरू फेला परेका छन् । अभै उनीहरू यसखालको गणना गर्दा छुटेका वोटहरू पनि थप गर्दै लैजाने निर्णय गरेका छन् ।

यस वर्ष त्रिफलाको उत्पादन गर्न उनीहरूलाई बढी बोझिलो भएको देखिन्छ किनकी आर्थिक वर्ष ०६१/०६२ सालको लामो खडेरीका कारण हरो वरोको फलको उत्पादनमा कमी आएको छ । यो साल छिमेकी सा.व. लगायत पहाडबाट पनि त्रिफलाको कच्चा पदार्थ सङ्कलन गरिएको छ । समूहका सदस्यहरूका निजी जग्गामा फलेको हरो, वरो र अमला पनि अब सा.व.ले किन्न थालेको छ । समूहले हरो वरोका काँचा दानाको प्रति के.जी. रु ८/- सम्म र अमला रु १५/- का दरले किन्दछ । समूहका एक सदस्यका अनुसार एउटा वरोको रुखमा दुई मुरी दाना फल्छ । यसरी गाउँघरमा खेर गईरहेको हरो वरोबाट उपभोक्ताहरूले आमदानी लिन थालेकाछन् । यस वर्ष यो समूहले ४० हजार रुपैयाँ भन्दा बढीको त्रिफला बिक्री गरिसकेको छ भने आगामी वर्षमा १ लाख ५० हजार रुपैयाँ सम्मको उत्पादन गर्न सक्ने कुरा जडीबुटी उपसमितिका संयोजक श्रीमति हिरा घिमिरे बताउनु हुन्छ । किनकी यस समूहले उत्पादन गरेको त्रिफलाको माग समूह भित्र तथा बाहिर दुवै थरीका उपभोक्ताहरूमा बढ्दै गएको देखिएको छ । यसो हुनुको मुख्य कारणमा यस समूहले उत्पादन गरेको त्रिफलाको सेवनबाट समूह भित्रका कैयौँ उपभोक्ताहरूको भनाई अनुसार उनीहरूको ग्याष्ट्रीक रोग कम हुँदै जानु हो । अभै कतिपयको भनाइमा त ६ महिनासम्म निरन्तर त्रिफला खाएर आफ्नो ग्याष्ट्रीक रोग पुरापुर निको भएको कुरा बताउँछन् । समूहभन्दा बाहिरका मानिसहरूले पनि बजारमा पाइनेभन्दा सुन्दरी वन उपभोक्ता समूहले उत्पादन गरेको त्रिफला धेरै गुणस्तरयुक्त तथा स्वादिष्ट रहेको कुरा बताएको पाइयो ।

अन्तमा, यसरी आफ्नो सामुदायिक वन तथा खेतवारीमा खेर गईरहेको हरो, वरो र अमलालाई सुन्दरी वन उपभोक्ता समूहले आमदानीको वैकल्पिक स्रोतको रूपमा विकास गर्न सफल भएको छ । हुन त सालको काठबाट मात्र वार्षिक ११ लाख रुपैयाँसम्म आमदानी गर्ने यो समूहको निम्ति त्रिफलाबाट हुने आमदानी तत्काल थोरै महसुस हुनसक्छ तर आमदानीको दिगोपना र त्यसमा हुने विपन्न वर्गको पहुँचलाई विचार गर्दा यो अत्यन्तै महत्वपूर्ण देखिन्छ । साथै त्रिफला उत्पादनको यो सानो प्रयासले सा.व. भित्र भएका अन्य धेरै जडीबुटी हरूको दिगो व्यवस्थापन, प्रशोधन गर्नलाई ज्यादै ठूलो पाठ सिकाएको छ । यसले तराईका सामुदायिक वनहरूमा पनि जडीबुटी तथा गैह्रकाष्ठ वन पैदावार र त्यसको प्रशोधनबाट प्रशस्त आमदानी लिन सक्ने सम्भावना छ भन्ने पुष्टि गर्दछ ।

(लेखक फरेष्टेक्सन नेपालसँग आवद्ध हुनुहुन्छ ।)