

# **SAVE OUR RICE**

**MEDIA DOSSIER**

**November 2015- October 2016**





## Save Our Rice -Media Dossier November 2015- October 2016

**Anishida G.V - Documentation Assistant**  
**Save Our Rice Campaign**

*Published by -*  
**Save Our Rice Campaign**

**CREATE**  
2/84, Melachatram Street, Paramakudi,  
Tamilnadu, India-623707

*Campaign Office:*  
**Thanal,**  
OD-3, Jawaharnagar Kawdiar  
Thiruvananthapuram-695003  
Kerala, India.  
[www.indianricecampaign.org](http://www.indianricecampaign.org)  
Phone: 0471 2727150

# Introduction

Save Our Rice Campaign aims to build a movement towards achieving food security and sovereignty, reviving rice culture and sustaining rice ecosystems. Save Our Rice attempts to sustain rice by creating linkage between different sectors, developing capacities to address local/ regional concerns, building alternatives models for sustainable ecological rice cultivation and developing a platform of people with rice culture as a common concern. The campaign was launched in 2004 in the Second International Year of Rice in Kumbalangi, Kerala. The Campaign is coordinated by Thanal and CREATE. The campaign is active in five states - Tamilnadu, Kerala, Karnataka, Orissa and West Bengal, where it is coordinated by partners in those States. The major campaign objectives are

- Conserving Rice Ecosystems
- Sustaining Rice Culture and Diversity
- Protecting Traditional Wisdom
- Preventing GMOs and Toxics
- Ensuring Safe and Nutritious Food

This dossier is a collection of media reports from November 2015 to October 2016 related to work done in five states, by Save Our Rice Campaign



திருத்துறைப்பூண்டி அருகே

ஜூன் 4, 5-ல் தேசிய நெல் திருவிழா

நடிகர்கள் விஷால், ரோகிணி பங்கேற்பு

திருத்துறைப்பூண்டி அருகேயுள்ள அனவிரங்கம் இயற்கை வேளாண் பண்ணையில் வரும் 4, 5-ம் தேதிகளில் நெல் திருவிழா நெல் திருவிழாவில், நடிகர்கள் விஷால், ரோகிணி பங்கேற்கின்றனர். கிரியேட், நமது நெல்லைக் காப்போம் அமைப்புகள் சார்பில் நடைபெறும் இந்த விழாவுக்கு, திருவிழாக்கல் காத்தி கிராம பிராமியப் பல்கலைக்கழக முன்னாள் துணைவேந்தர் மார்க்கண்டி தலைமை வகிக்கிறார். கிரியேட் அமைப்பின் தலைவர் துணைவேந்தர் நிர்வாக அலுவலர் பொன்னையம், தமிழக இயற்கை உழவர் இயக்க மாநிலத் தலைவர் அம்பலவாணன், ஊராட்சித் தலைவர் சுப்புலட்சுமி முன்னிலை வகிக்கின்றனர். இதைப்பொட்டி நடைபெறும்

கண்காட்சியை, சித்த மருத்துவர சுவாமிநாதன் திறத்துவைக்கிறார். நெல் திருவிழாவின் தோக்கம் குறித்து 'நமது நெல்லைக் காப்போம்' அமைப்பின் மாநில ஒருங்கிணைப்பாளர் நெல் ஐயராஜன் பேசுகிறார். சென்னை நபாட்டு வங்கி முதன்மைப் பொது மேலாளர் நாகர்அலி ஜின்னா, விழாவைத் தொடங்கிவைக்கிறார். கோவை தமிழ்நாடு வேளாண்மைப் பல்கலைக்கழக துணைவேந்தர் ராமசாமி, நம்மாழ்வார் குறித்த ஆவணப்படத்தை வெளியிடுகிறார். தமிழ்நாடு அரசு வேளாண் இயக்குநர் ராஜேந்திரன், விவசாயிகளுக்கு பாரம்பரிய விதை நெல் வழங்குகிறார். சிறந்த விவசாயிகளுக்கு நம்மாழ்வார் விருதை, மாவட்ட ஆட்சியர் மதுவாணன் வழங்குகிறார். 'நெல்' செய்தி இதழை நடிகர்

விஷாலும், 'நமது நெல்லைக் காப்போம்' என்ற சிபி-ஐயை நடிகை ரோகினியும் வெளியிடுகின்றனர். மாநில வேளாண்மைத் திட்டக் குழுவின் தலைவர் ஐயராஜன், நமது நெல்லைக் காப்போம் அமைப்பின் தேசிய ஒருங்கிணைப்பாளர் உஷாசுமாரி மற்றும் அரசு அதிகாரிகள், மக்கள் பிரதிநிதிகள், இயற்கை விவசாயிகள் பங்கேற்கின்றனர். இதைப்பொட்டி, பாரம்பரிய நெல் நகரங்களின் மருத்துவக் குணங்கள், இயற்கை வேளாண்மையின் அவசியம், விவசாயம், நீர்நிலை பாதுகாப்பு, பூச்சிக் கட்டுப்பாடு, பாரம்பரிய கால்நடைகளை முக்கியத்துவம், இயற்கை விவசாயிகள் விழிப்புணர்வு மனை வள மேம்பாடு உள்ளிட்ட தலைப்புகளில் கருத்தரங்கம் நடைபெறுகிறது.

திருச்சி செவ்வாய் மே 24, 2016 தினமலர்

'நமது நெல்லைக் காப்போம்' தொழில் நுட்ப கருத்தரங்கம்

திருத்துறைப்பூண்டி, மே 24-  
திருத்துறைப்பூண்டி அருகே ஆதிர்வங்கம் கிரியேட் இயற்கை வேளாண் பண்ணையில் வரும் ஜூன் 4, 5 தேதிகளில் தேசிய அனவிரங்கம் 'நமது நெல்லைக் காப்போம்' என்ற தலைப்பில் கருத்தரங்கு நடக்கிறது. இங்கு நின்று மாநில ஒருங்கிணைப்பாளர் நெல் ஐயராஜன் தெரிவித்துள்ளதாவது:  
திருத்துறைப்பூண்டி அருகே ஆதிர்வங்கம் கிரியேட் இயற்கை வேளாண் பண்ணையில்

விவசாயிகள் பங்கேற்க அழைப்பு  
இந்த ஆண்டு நெல் திருவிழா, காத்தி கிராம பல்கலைக்கழகத்தில் முன்னாள் துணைவேந்தர் மார்க்கண்டி தலைமையிலும், தமிழ்நாடு இயற்கை உழவர் இயக்கத்தின் மாநில தலைவர் அம்பலவாணன் முன்னிலையில் நடைபெறுகிறது. விவசாயிகள் எதிர்கொள்ள வேண்டிய பிரச்சனைகள், சலால்கள், நிலங்களையும், நீர்நிலைகளையும் பாதுகாத்தல், உற்பத்தியாளர்கள் கம்பெனியை தொடங்க வேண்டியதன் அவசியம், பாரம்பரிய நெல் சாகுபடி, விவசாயிகளுக்கான நபாட்டு திட்டங்கள், இயற்கை விவசாயிகள் வேளாண் சான்று பெறும் முறை வேளாண்மையில் தங்களை முழுமையாக சடுபடுத்திக்கொண்டுள்ள விவசாயிகள், சமூக ஆர்வலர்களுக்கு நம்மாழ்வார் விருது வழங்குதல், விவசாயிகளின் அனுபவ பகிர்வுகள் ஆகியவை நடக்கிறது. நம்மாழ்வாரின் ஆவணப்படமும் வெளியிடப்படுகிறது. இயற்கை சீற்றங்களை தாங்கி வரும் 108 பாரம்பரிய நெல் வகைகள் 7 ஆயிரம் விவசாயிகளுக்கு வழங்கப்படுகிறது. விழாவில் பங்கேற்க விரும்புவோர் முன்பதிவு செய்ய நெல் ஐயராஜன், மாநில ஒருங்கிணைப்பாளர், நமது நெல்லைக் காப்போம், பெருமான் கோவில் தெரு, ஆதிர்வங்கம், சுட்டிமேடு, திருத்துறைப்பூண்டி வட்டம், திருவாரூர் மாவட்டம் என்ற முகவரிக்கு அஞ்சல் மூலமாகவோ அல்லது [crenejay3@gnail.com](mailto:crenejay3@gnail.com) என்ற மின்னஞ்சல் மூலமாகவோ முன்பதிவு செய்து கொள்ளலாம் என்று தெரிவித்துள்ளார்.

News about upcoming rice festival in The Hindu  
1st June 2016



சனி, மே 28, 2016

## திருவிழா நெல் திருவிழா ஜூன் 4, 5-ல் நெல் திருவிழா

திருவாரூர் மாவட்டம் திருத்தூறைப்பூண்டி அருகேயுள்ள கட்டிமேடு ஆதிரெங்கம் கிரியேட் இயற்கை வேளாண் பண்ணையில் ஜூன் 4, 5-ம் தேதிகளில் தேசிய அளவில் நெல் திருவிழா நடைபெறுகிறது.

கடந்த 2006-ல் வேளாண் விஞ்ஞானி நம்மாழ்வார் இத்திருவிழாவைத் தொடங்கி வைத்தார். 10-ம் ஆண்டு தேசிய நெல் திருவிழா ஜூன் 4, 5-ம் தேதிகளில் நம்மாழ்வார் நினைவரங்கில் நடைபெறுகிறது.

காந்தி கிராம பல்கலைக்கழக முன்னாள் துணைவேந்தர் மார்க்கண்டன், கிரியேட் அமைப்பின் தலைவர் துரைசிங்கம், மேலாண் அறங்காவலர் பொன்னம்பலம், தமிழக இயற்கை உழவர் இயக்கத்தின் மாநிலத் தலைவர் அ. அம்பலவாணன் ஆகியோர் கலந்துகொள்கின்றனர்.

இந்த விழாவில் தமிழ்நாடு, கர்நாடகம், கேரளம், ஒடிசா, மேற்கு வங்கம், ஆந்திரம், தெலுங்கானா மாநிலங்களைச் சேர்ந்த முன்னணி வேளாண் வல்லுநர்கள், விவசாயிகள், விஞ்ஞானிகள் பங்கேற்கின்றனர்.

இதில் விவசாயிகள் எதிர்கொள்ளும் பிரச்சினைகள், சவால்கள், நிலம், நீர்நிலைகளைப் பாதுகாத்தல், நிறுவனத்தைத் தொடங்க வேண்டியது அவசியம், பாரம்பரிய நெல் சாகுபடி, உழவர்களுக்கான நபார்டு திட்டங்கள், இயற்கை உழவர் வேளாண் சான்று பெறும் முறை குறித்து பேசப்படுகிறது.

அத்துடன், இயற்கைச் சிற்றங்களைத் தாங்கி வளரும் 156 பாரம்பரிய நெல் விதைகள் ஆறு ஆபிரம் விவசாயிகளுக்கு தலா இரண்டு கிலோ வீதம் இலவசமாக வழங்கப்படுகிறது. இதில் பங்கேற்க விரும்புவோர் மாநில ஒருங்கிணைப்பாளர் நெல் ஹெயராமனைத் தொடர்புகொண்டு முன்பதிவு செய்துகொள்ளலாம். கூடுதல் விவரங்களுக்கு: 9443320954, 9487830954, 04369-220954

News at The Hindu on 19/5/2016 about rice festival

# நீர்நிலைகள் அழிப்பை விவசாயிகள் தடுக்கணும் நெல் திருவிழாவில் அதிகாரி வேண்டுகோள்

திருவாரூர், ஜூன் 6-

ஆயிரமாயிரம் ஆண்டுகளாக பயன்படுத்தப்பட்டு வந்த நீர்நிலைகளை தூக்கி கும் அதை தடுக்க விவசாயிகள்தான் முன்வர வேண்டும் என்று நெல் திருவிழாவில் பொதுப்பணித்துறை அதிகாரி கூறினார்.

திருவாரூர் மாவட்டம் திருத்துறைப்பூண்டி அருகே ஆதிரெங்கத்தில் தேசிய நெல் திருவிழாவின் நிறைவு விழா நேற்று நடந்தது. முதல் நாள் நடந்த விழாவின் தொகுப்புரையை கிரியேட் அமைப்பின் திட்ட ஒருங்கிணைப்பாளர் க்ரேஷ்கண்ணா வழங்கினார். தலைவர் பொன்னம்பலம் தலைமை வகித்தார். 'அனைவரும் இயற்கை விவசாயத்தை காப்போம், சுற்றுச்சூழலை பாதுகாப்போம்' என்று உறுதிமொழி எடுத்துக் கொண்டனர்.

கோவில்பட்டி வேளாண் அலுவலர் செல்வம் பேசுகையில், 'இந்தியாவில் 22 ஆயிரத்து 292 பாரம்பரிய நெல் ரகங்கள் இருந்ததாக குறிப்பிடப்படுகிறது. இவற்றை ரசாயன உரங்களின் வரலாம் இழந்துவிட்டோம். நிலத்தில் 16 வகையான ஊட்டச்சத்துகளும், 3 வகையான பேரூட்ட சத்துகளும் உள்ளன. மண்ணை பாரசீகத்தை செய்து ஏதாவது குறைந்தால் அதை சரி செய்ய வேண்டும்'.

கோடைமழையில் நிலத்தை உழுது, நவநானியங்களை விதைத்து, பூக்கும் தருணத்தில் அதை மீண்டும் உழுது, பின்னர் இயற்கை விவசாயத்தை துவங்க வேண்டும்' என்றார். காணிக்காவர்

எதை எப்போ சாப்பிடணும்?

விழாவில் சென்னை எத்திராஜ் கல்லூரி ஊட்டச்சத்து மற்றும் சத்துணவியல் துறை பேராசிரியை மேனகா பேசுகையில், 'இயற்கையாக விளைந்த பருப்பு வகைகள், காய்கறிகளை உண்ண வேண்டும். பாரம்பரிய நெல்லில் மாப்பிள்ளை சம்பா என்பது திருமணத்துக்கு முன்பு உண்ண வேண்டியது. கவுளி அரிசியை திருமணத்துக்கு பிறகும், பூங்காடு என்ற அரிசியை மகப்பேறு காலத்திலும், பால்குடவாரை என்ற அரிசியை குழந்தை பிறந்த பின்னும் பெண்கள் உட்கொள்ள வேண்டும். வாரன்சம்பா என்ற அரிசியை குழந்தை பிறந்து 6 மாதம் கழித்து ஊட்ட வேண்டும். காட்டுயானை கஞ்சி குடித்தால் மூட்டு வலி போகும். இப்படி பாரம்பரிய நெல் ரகங்கள் அனைத்தும் மருத்துவ குணம் வாய்ந்தவை. இதில் இரும்பு சத்து அதிகம் உள்ளன. புரோட்டீன் மற்றும் கோதுமை மாவு மூலம் தயாரிக்கப்படும் பொருட்களை தவிர்க்க வேண்டும்' என்றார்.

இயற்கை வேளாண் கல்வி நிறுவன டாக்டர் உமாமகேஸ்வரி பேசுகையில், 'நோய் இல்லாமல் வாழ நல்ல உணவு பழக்கம் அவசியம். அரிசி, எண்ணை, வெல்லம் ஆகியவை கலப்படமில்லாமல் வருவதில்லை. எனவே பாரம்பரிய அரிசி, செக்கு எண்ணை, கருப்பட்டி ஆகியவற்றை பயன்படுத்த வேண்டும்' என்றார்.

பொன்னாச்சி பொதுப்பணித்துறை கண் காணிப்பு பொறியாளர் இளங்கோவன் பேசியதாவது:

காமராஜர் காலத்தில் வராமான அணைக்கட்டுகள் கட்டப்பட்டன. திருவாரூர், நாகை மாவட்டத்தில் 80 நீர்த்தேக்கங்கள் உள்ளன. ஆனால் தமிழகத்தில் 67 இடங்களில் நீர்நிலைகளை தூர்த்துதான் பல் நிலையங்கள் கட்டப்பட்டுள்ளன. ஏரியை தூர்த்து தான் மதுரை ஐக்கோர்ட்டினை கட்டப்

பட்டது. இதற்கெல்லாம் காரணம் அரசு அதிகாரிகள் தான். அரசியல்வாதிகள் கேட்கிறார்கள் என்பதற்காக நீர்நிலைகளை இப்படி பயன்படுத்தினால், எதிர்காலத்தில் தண்ணீர் தேக்க முடியாமல் போய்விடும்.

தமிழகத்தில் 837 டிஎம்சி நண்ணீர் பயன்பாட்டில் 400 டிஎம்சி தண்ணீர், ஏரிகளில் தேக்கி வைக்கப்படுவதால் கிடைக்கிறது. சென்னையில் துவக்கி கன்னியாகுமரி வரை உள்ள 17 ஆறுகளும் மாசடைந்து விட்டன. பழைய கட்டடம் ஒன்றை இடிக்க முயற்சி செய்தால் தொல்லியல் துறையினர் பாதுகாக்க போராடுகின்றனர்.

ஆனால் ஆயிரமாயிரம் ஆண்டுகளாக பயன்படுத்தப்பட்டு வந்த நீர்நிலைகளை தூர்க்கும் அதை தடுக்க விவசாயிகள்தான் முன்வர வேண்டும். இவ்வாறு அவர் பேசினார்.

News at Dinamalar on 6/6/2016 about rice festival

FOOD FOR THOUGHT

# WhatsApp group throws light on traditional dishes

K RATHNA@ Mysuru

TO educate people about the importance of consuming traditional dishes which are highly nutritious, 'Anna Arogya', a WhatsApp group, has been created by Sahaja Samrudha, an NGO in Mysuru.

Daily, Sahaja Samrudha members post new recipes in the group along with a brief explanation about their health benefits.

Most of the people in urban areas who purchase millets are generally not aware on the ways to prepare dishes out of them. So the recipes that are posted motivate people to prepare dishes, thereby spreading knowledge about traditional food items.



using five types of millets, paddus, navane idli, chigali, saje roti and ragi methi roti in the group. Most of the dishes are said to be good for diabetic, heart patients and those suffering from various other ailments.

**“** The intention of the group is to revive traditional dishes prepared by our forefathers which are slowly vanishing from the dining table. We want to help people consume healthy food

Krishna Prasad, Sahaja Samrudha founder

ence, food technologists, agriculture university employees and experts give their tips to the group members.

They give brief notes about health benefits of these traditional dishes made of millets, vegetables, greens and pulses.

Sahaja Samrudha founder Krishna Prasad said: "The intention of the group is to revive traditional dishes prepared by our forefathers which are slowly vanishing from the dining table, helping people to consume healthy food."

Seema, a member, who posts recipes in the group, said: "There is no need to take vitamins, iron and calcium tablets. By changing one's diet and consuming more millets, we can increase our en-



**To aware people about the importance of traditional food SoR Karnataka formed a Whatsapp group**



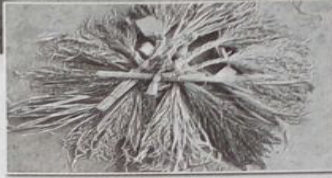
# 800 రకాల వరిని పండిస్తున్నాడు!



**క**ర్ణాటకలోని మాండ్యా జిల్లా మాలవలి తాలూకా కిరుగవాల గ్రామంలో ఓ పెద్ద తోట రాస్తే బఠాణాగా పిలుస్తారు. 150 రకాల మామిళ్ల పండే ఈ తోట కర్ణాటకలోనే ప్రసిద్ధి చెందింది. అట్టే ఉండి వరి మ్యూజియం, వందల రకాల వరి పంగడాలు సాగవుతుంటాయి పొలంలో. అందరిలాగే హైలైట్ విత్తనాలతో సాగును మొదలుపెట్టినా తర్వాత సెండ్రెయి పద్ధతుల బాటపట్టి రాష్ట్ర ప్రభుత్వ కృషి పండితీ, కృషి తీవ్ర వైవిధ్య లాంటి ప్రభుత్వ అవార్డులను పొందిన ఈ పాలాన్ని పండించే వైకు పునీ ఇప్పుడు ఎందరో వైకులకు మాధునికీకరకుడు.

### అలోచనకు వున్నాది...

కెంద్రీ మరణం వల్ల తాను చదువుతున్న అడ్మియాలోకి డిగ్రీని పదిలిపెట్టి పొలం పనులు చూసుకోవలసిన ఆవసరం వచ్చింది పునీఖాన్. తనకున్న 20 ఎకరాల పొలంలో చుట్టూపట్టిల వైకులందరిలాగే హైలైట్ విత్తనాలు, రసాయనిక పురుగుమందులతో వ్యవసాయం చేసేవాడు. ఒక రోజు పురుగు మందు పీచికారీ చేస్తుండగా దాని గాడతకు స్పృహతప్పి పడిపోయాడు. తేరుతున్న తర్వాత మనుషులకు ఇంత హానిచేసే పదార్థాన్ని మనం వాడుతున్నాం అనుకున్నాడు. ఇప్పై కంప్యూటర్ లాంటి సెండ్రెయి ఎరువులను మాత్రమే ఉపయోగించి వ్యవసాయం చేయాలని నిర్ణయించుకున్నాడు. అయితే హైలైట్ విత్తనాల మీద ఈ రకం ఎరువులు పనిచేయలేదు. ఎలాగైనా మంచి నాలు విత్తనాలతో పంటవేయాలని అలోచిస్తున్న రోజుల్లో వాళ్ల మామయ్య దగ్గర ఒక ప్రత్యేక రకం గింజల్ని చూశాడు. వాటిలో తను పంట పండించాలనుకున్నాడు. అవి చాలా అరుదైనవి కావడంతో కేవలం 40 గింజల్ని సేకరించగలిగాడు. వాటిని తన పొలంలో వేసి సెండ్రెయి ఎరువులనే ఉపయోగించి జాగ్రత్తగా సాగు చేశాడు. ఏకంగా రెండు బస్తాల దాన్యం పండింది. దీన్నే విషయంలా బాచించాడు పునీ. అయితే ఎంత మందిని అడిగినా



ఆ వరి సేకరించే మాత్రం కనిపెట్టలేక పోయాడు. ఒక రోజు ఆ ఊరికి వచ్చిన ఓ వ్యవసాయ శాస్త్రవేత్త ఆ గింజలను చూసి, అది మనూరు-మాండ్యా ప్రాంతాల్లో పండించే రళ్ళుచూడి రకం దాన్యమని చాలా ఏళ్ల నుంచీ సాగులో లేదని చెప్పాడు. అప్పుడే ఇలా విదేశీ రకం గింజలను తన పొలంలో పండించాలని నిర్ణయించుకున్నాడు పునీ. వెంటనే కర్ణాటక రాష్ట్రం చుట్టూపట్టిల ప్రాంతాల నుంచి ఎనిమిది రకాల విత్తనాలను సేకరించి పండించాడు. అలా మొదలు పెట్టిన పద్దేళ్లలో - అంటే ఇప్పటి వరకూ దేశంలోనివే కాదు విదేశాలకూ చెందిన దాదాపు 850 రకాల వరి దాన్యాన్ని సేకరించ గలిగాడు. ఇవన్నీ నాలు గింజలే.

### ఎక్కడెక్కడ నుంచో...

పునీ తాను కొత్త విత్తనాలను సేకరించాక వాటిని తన పొలంలో కొంత జాగాలో వేస్తాడు. అప్పుడు పండిన గింజలను జాగ్రత్తగా భద్రపరుస్తాడు. ఇలా ప్రతి ఏడాది గింజల్ని బయటికి తీసి వాటిని పొలంలో పండించి అందులోని కొంత బాగాన్ని దాచి, మిగతా వాటిని ఆ పంట కోసం అడిగిన వైకులకు నామమాత్రపు ధరకూ, ఒక్కొక్కసారి ఉచితంగానూ ఇచ్చేస్తుంటాడు. ఇప్పటికే కనీసం ఏడు వేల మంది వైకులకు ఇలా దాన్యపు గింజలను అందించాడు పునీ. అయితే వ్యాపారం చేసే విత్తన కంపెనీలకు మాత్రం వీటిని ఇవ్వడానికి నిరాకరిస్తాడు. మొదటిసారి పంట పండించి దాచేప్పుడే దాని పేరు, లక్షణాలు, రంగు, రుచి, వాసన, సాగు చేసే విధానం... అన్నీంటి జాగ్రత్తగా రాసు పెడతాడు. ఇప్పటికి ఆంధ్రప్రదేశ్, తెలంగాణ, ఒడిశా, మహారాష్ట్ర, కేరళ తదితర రాష్ట్రాల

ఈనాడు అదివారిం 27 నవంబరు 2016 27

వరి... భారతదేశపు ప్రముఖ ఆహారపంట, దీనితో వైతన్య లక్షణాల అనుబంధం, కానీ వరి పంటని ప్రముఖో పండించడమే కాదు, దానిలోని వివిధ రకాలనూ, కనుమరుగైపోతున్న గింజలనూ సేకరించి తన పొలంలోనే సాగుచేసి వాటిని భావికరాలకు అందించేలా పనిచేస్తున్న వ్యక్తి సయ్యద్ పునీ ఖాన్. దాదాపు 800 వరి రకాలను సేకరించిన ఇతను తన పాలాన్నే ఓ పంట మ్యూజియంగా తయారు చేసి ఎందరో వైకులకు స్ఫూర్తిగా నిలుస్తున్నాడు.

నుంచి సేకరించినవే 800 రకాల వరకూ ఉన్నాయి. మిగతావి మదున్నూర్, తాయ్ లాండ్, ఫాకిస్థాన్ లాంటి దేశాల నుంచి సేకరించినవి. వీటిలో అతిపెక్కిని తక్కువనేవీ, అనాపెక్కిని తక్కువనేవీ, సువాసన గలవీ, బొవడ గుణాలున్నవీ ఉన్నాయి. వీటన్నింటినీ ఒక తోట పెట్టుకుంటే తన ఇంటిలోని నాలుగు గదుల్ని కేటాయించాడు. పునీ ఇలా సెండ్రెయి పద్ధతుల్లో వ్యవసాయం చేసేందుకు అక్కడి నేతురల్ అడ్వాంటేజ్ హెచ్చు అసోసియేషన్ ఎంతగానో సాయపడింది. ఇప్పుడు ఎక్కడెక్కడి వైకులూ, కళాశాల విద్యార్థులే కాదు అమెరికా, ఫ్రాన్స్, జపాన్ తదితర దేశాల నుంచి బెల్గాహితులూ పాలాన్ని చూసేందుకు వస్తున్నారు. నేను చదువుకునేప్పుడు మ్యూజియం క్యూరేటర్ గా పనిచేయాలనుకునే వాణ్ని, ఇప్పుడు నా పొలమే ఓ జీవమున్న మ్యూజియం. దీన్ని చూసుకోవడం ఎంతో సంతోషంగా ఉంది. సెండ్రెయి వ్యవసాయ పద్ధతుల్ని, మంచి గుణాలున్న గింజల్ని ముందు తరాలకు అందించడమే నా లక్ష్యం' అని చెప్పే పునీని చూస్తుంటే వైకు అన్యపదానికి సరికొత్త నిర్వచనం ఇతడే అనిపించడం లేదు! ★



Article of SoR farmer Syed Khani Khan of Madya Pradesh



## ജനിതകമാറ്റം വരുത്തിയ കടുകിന് അനുമതി നൽകരുതെന്ന് സംഘടനകൾ

Shilpi Mangalam

തിരുവനന്തപുരം: ജനിതകമാറ്റം വരുത്തിയ കടുകിന് അനുമതി നൽകരുതെന്ന ആവശ്യവുമായി വിവിധ സംഘടനകൾ രംഗത്ത്. ജൈവകൃഷി നയവുമായി മുന്നോട്ടു പോകുന്ന സംസ്ഥാന സർക്കാർ ഈ വിഷയത്തിൽ സംസ്ഥാനത്തിന്റെ എതിർപ്പ് കേന്ദ്ര സർക്കാരിനെ അറിയിക്കണമെന്നും സംസ്ഥാന ജൈവ കർഷക സമിതി, തണൽ, സലിം അലി ഫൗണ്ടേഷൻ എന്നീ സംഘടനകൾ ആവശ്യപ്പെട്ടു.

ഡൽഹി സർവകലാശാല വികസിപ്പിച്ചെടുത്ത ധാരാ മസ്റ്റർഡ് ഹൈബ്രിഡ് 11 (ഡി.എം.എച്ച്. 11) എന്ന ജനിതകമാറ്റം വരുത്തിയ കടുകിന്

അനുമതി തേടി ജി.ഇ.എ.സിയെ സമീപിച്ചിരിക്കുകയാണ്. കേന്ദ്ര വനം പരിസ്ഥിതി മന്ത്രാലയത്തിനു കീഴിലുള്ള ജി.ഇ.എ.സിയാണ് ജനിതക മാറ്റം വരുത്തിയ വിളകളെ നിയന്ത്രിക്കുന്ന ഏജൻസി. 2010 ൽ ബി.ടി. വഴുതനങ്ങൾക്കു അനുമതി നിഷേധിച്ചതിനു ശേഷം ആദ്യമായാണു ജനിതക മാറ്റം വരുത്തിയ ഒരു ഭക്ഷ്യവിളയ്ക്കു അനുമതി തേടി ജി.ഇ.എ.സിക്കു കത്തു ലഭിക്കുന്നത്. ജനിതക മാറ്റം വരുത്തിയ മറ്റു ഭക്ഷ്യവിളകൾ ഇത് രാജ്യത്തിന്റെ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷയ്ക്കു ഭീഷണിയാകുമെന്നും കർഷകർക്കും ഉപഭോക്താക്കൾക്കും ഒരു പോലെ അക്രമകരമാണെന്നും സംഘടനകൾ ആരോപിച്ചു.

## Proposal for GM mustard opposed

Shilpi Mangalam

SPECIAL CORRESPONDENT

**THIRUVANANTHAPURAM:** Environmental organisations in Kerala have urged the Union Ministry of Environment, Forests and Climate Change (MoEFCC) to reject the proposal for commercial cultivation of a genetically modified hybrid variety of mustard.

A press note by Thanal, Kerala State Organic Farming Samithi, and Salim Ali Foundation on Monday said the proposal submitted to the Genetic Engineering Approval Committee (GEAC) was fraught with danger. The

GEAC is the statutory authority that appraises proposals for field trials and commercial release of GM crops before the Central government takes a final decision.

### Data sharing

The refusal of the Ministry to share data on the bio-safety tests of transgenic mustard developed by Delhi University raised serious concerns.

Pointing out that India had not yet permitted cultivation of genetically modified crops, it said the project had the potential to affect the country's food security.

News on the dangerous impact of GM Mustard

# Organic farming: Good or bad?

■ The very mention of organic farming divides the world into its opponents and proponents. The latter attribute the scourge of modern diseases to reckless farming and moving away from nature. Others say science alone can debunk myths

**E**very home is turning into a cancer ward. It is not a scare. It's a reality. And of the many causes for this, pesticides in food are a major cause. Certain types of the disease like breast and prostate cancers are the most common. So, what do we do? If we can avoid pesticides in the production of food, we should.

Fortunately, in the last decade, many farmers and scientists have developed new and simple farm technologies that can handle most pest and disease issues in plants and these technologies are now a rage among thousands of farmers in India. Panchagavya, Amrutkani, Seevamrutha, Bosejanrutha and some 100 odd herbal combinations have been discovered or rather rediscovered and are being used extensively in farms.

The result - organic or even better natural farming systems are showing success not only in controlling pests and diseases, but also in improving productivity and ensuring better returns to the farmer. These returns are seen in better soil management, better health, food quality, remunerative prices, improvement in farm diversity, and above all, ending the farmers' nightmare - debt and even suicides.

Now, an unnecessary debate is on. Those who have been recommending / promoting chemicals in farming continue to think that

only chemicals are the way to handle pests and diseases and improve soil fertility.

Even Governments have moved away from this thinking, and are promoting organic or natural farming. The best example is Sikkim, a state that actually started intensifying organic approach almost at the same time Kerala did, but became fully organic, without any dent in productivity.

Objections to moving forward on sustainable, safer, diverse and non-chemical methods are rather fanatic, and have no rationale. Critics of organic farming should understand that the basis for moving away from chemical farming methods is the innumerable number of studies that have shown that food crops do retain residues of these pesticides and many of them are harmful to human and animal health as well as the environment.

Nobody is saying, "Adopt organic overnight". Every change needs careful handholding, good field-testing, adoption and monitoring. Kerala is taking a firm step towards promoting farming into non-pesticidal management and then to organic. This will give more confidence to farmers, even while consumers get safe food to eat. This is a rational way of doing things. The days of fanatic chemical methods are over.

(Author is Director for Agriculture and Food Sovereignty programme at Thanai.)

## DC DEBATE



No overnight switch-over to organic

Sridhar Radhakrishnan

**Every change needs careful handholding, good field-testing, adoption and monitoring. Kerala is taking a firm step towards promoting farming into non-pesticidal management and then to organic. This will give more confidence to farmers, even while consumers get safe food to eat**



No additional benefits from organic food

Dr. K.M. Sreekumar

**There is a common belief that addition of chemical fertilizers adversely affects the health of soil as well as people. The All India Coordinated Research Project on long term fertility conducted from 1970 onwards shows that organic manures and chemical fertilizers used in an integrated manner has highest productivity and did not degrade the soil**

**O**rganic farmers and certifying agencies often claim additional benefits from organic food products. But an analysis based on 96,727 studies shows that this claim is hollow. There is no proof to show that organic foods provide better nutrition leading to better health.

Organic foods protect you from cancer? This myth was examined in a study that comprised six million women over 20 years age for 9 years. Out of 6 million women, 45,000 were consistently taking organic foods and 180,000 without specially taking organic foods. During the study period 50,000 persons were detected with 16 types of cancers.

"In this large perspective study, there was little or no decrease in the incidence of cancer associated with consumption of organic food except possibly for non-Hodgkin lymphoma" (Bradberry, K.E et al Organic food consumption and the incidence of cancer in a large prospective study of women in the United Kingdom (2014). British Journal of Cancer 2014 April 29).

There is a common belief that addition of chemical fertilizers adversely affects the health of soil as well as people. The All India Coordinated Research Project on long term fertility conducted from 1970 onwards shows that organic manures and chemical fertilizers used in an integrated manner has highest productivity and did not degrade the soil. Use of chemical fertilizers alone for a long time resulted in higher acidity, buildup of phosphorus, lowered organic carbon, micronutrients

and microbial activity. On the other hand, use of organic manures alone resulted in unavailability of certain micronutrients due to chelation and higher acidity. So the best option is to go for integrated nutrient management.

Another myth is that organic food is tastier. A farm produce will taste well if the plant receives required elements in correct quantity and proportion during different phases of its life. For instance, if potassium is not available in sufficient quantities, banana fruit will develop stone in it and will be less sweet.

Organic produce may reduce chances of getting contact with antibiotic-resistant bacteria, but chance of consuming pesticides higher than maximum residue limit is very less.

The allegation that widespread cultivation of High Yielding Varieties has led to permanent loss of many varieties with unique characters is true to some extent. To prevent further genetic erosion, seeds of local varieties were collected from villages by exploratory field visits and conserved in the National Bureau of Plant Genetic Resources (NBPGR) in its 12 centers at -100 C. These seeds were cultivated and their passport information is generated which is freely available.

It is well known that productivity is low in organic farming. A study of 316 studies comprising 34 different crops, it is shown that the yield reduction may range from 4 per cent to 34 per cent with an average of 25 per cent.

(Author is professor at College of Agriculture, Kasargod)

# Greens have smart plans

■ 'Technology should enable one to adapt and mitigate climate change'

DC CORRESPONDENT  
THIRUVANANTHAPURAM,  
OCT. 14

What does a smart city look like from an environmentalist's point of view? Deccan Chronicle caught up with a few green fingers in the city, and their ideas were not limited to planting trees.

One such smart idea was a 'climate change smart city'. Environmental educator Anitha Sharma uses the term to describe a city, where technology equips one to face, adapt and if possible, mitigate climate change. Harnessing renewable energy sources like wind and sun; technology that assures every person has accessibility to fresh water, clean air and energy - these are a few things that she hopes such technology will achieve.

"A person living in the city is least prepared for climate change. Now we experience unexpected changes, like sudden rains, or drought. The city should be prepared for disasters. There should be a rallying of technologies and innovations which address and mitigate climate change, to make human life more comfortable," she says.

These needn't be completely new technologies, but available, sustainable technologies proven to be viable, she says. She suggests that there should be



Ushakumari S.

resource mapping.

Some environmentalists are also concerned about the vanishing of public spaces. Ushakumari S, Executive Director, Thanai, says, "Such open public spaces is particularly important for growing children. The city should be planned to include more green spaces."

She says people's participation was important especially in any greening programme. "In the seventies, I have seen shopkeepers taking care of trees in front of their shops in Bengaluru. It is possible that the government had a role to play in the culture. Here, people should be sensitised about the importance of green cover," she says.

Greening should be a major factor of the smart city programme, according to C K Karunakaran, General Secretary, Friends of Trees. "For that we need to create avenues. But the species should be carefully chosen," he says.

## Boxes are ready, now start suggesting ideas



A. Sampath, MP, inaugurates the suggestion box as part of Smart City programme in Thiruvananthapuram on Friday. —DC

DC CORRESPONDENT  
THIRUVANANTHAPURAM,  
OCT. 14

The Thiruvananthapuram corporation has set up an opinion box at Statue for the public to drop their ideas related to the smart city project. This is one of the 30 boxes the corporation is planning to set at various part of the city.

Aitingal MP A. Sampath, who first dropped a note containing his idea for the city, said

the project should be utilised to further the corporation's efforts to make the city clean and beautiful.

As part of its efforts to involve public opinion the project, the corporation is planning to set up kiosks in Technopark to drive more traffic towards the website and social networking page where ideas can be submitted. Web-connected kiosks will also be set up at bus stands to enable the public to upload their opinions.

The corporation will organise a mass run with hundreds of participants from LNCPE and a flash mob to make the public aware of the project.

It is understood that the government and the corporation will soon finalise the consultant for the project soon. The final presentation by six consultants who have applied is scheduled for Saturday.

Those who will pass the screening will be allowed to bid for preparing the smart city proposal.



BJP state general secretary K Surendran has written to Vigilance Director Jacob Thomas demanding a probe against Industries Minister E P Jayarajan in the wake of the controversial appointments in his departments

# THE RICE OF THE NEW-AGE FARMERS

Paddy farming is witnessing the onset of a 'red revolution' as the demand for ethnic rice varieties like *navara*, *mullankaima* and *rakthashali* is on the rise

RAJESH ABRAHAM @ Kochi

**J**OHNSON Oliyapuram, a farmer living in the Thrissury villages of Wayanad, received an order to supply ethnic rice varieties of Kerala like *navara*, *mullankaima* and *rakthashali* in September last year, marking a clear shift from the orders he had received earlier.

The order was for unlimited quantities and the price offered was more than double the ruling price! More importantly, the order came from an ayurveda hospital, which showed the growing demand for Kerala's ethnic rice varieties for their medicinal properties.

Authorities of the ayurveda hospital at Kollam asked me to supply as much as I could, and I supplied them 350 kg, almost the entire stock I had.

Johnson, Farmer

Johnson, 52, had switched to organic farming only after he migrated from Angamaly in Ernakulam in 2005. His decision to cultivate ethnic rice varieties - some varieties are claimed to be 2,500 years old - is clearly bearing fruit. "Authorities of the ayurveda hospital at Kollam asked me to supply as much as I could, and I supplied them 350 kg, almost the entire stock I had," says Johnson.

There are about 350 ethnic rice varieties in Kerala, and the efforts to popularise them has witnessed the revival of all such rice variants.

Johnson is among the new-generation

farmers who are leading the 'mini red revolution' (a large number of ethnic rice varieties are russet or copper-red in colour) in the State, reviving many of the lost or diminishing indigenous rice varieties.

Rajesh Nair is another new-generation paddy farmer in the area who quit working for the Green House in order to plunge full-time into organic cultivation of ethnic rice varieties. He reckons that there is a strong and clear shift towards ethnic rice farming, and the trend is fast gathering momentum. "The seed festivals (vithalavaram) conducted from Thirissur to Kasargod saw 2,500-3,000 farmers gathering to collect seeds of traditional paddy varieties, clearly indicating which way the wind is blowing," explains Rajesh, who has been cultivating the Wayanadan thondi variety that is known for its taste and large grains, in seven-and-a-half acres.

Kochi-based Harinath D Bharathiyam is perhaps the most active among the new breed of farmers who promote traditional rice varieties. He has been cultivating nine ethnic rice varieties, includ-

ing *gandhakasala* and *mullankaima* in a large field taken on lease in Wayanad. The young farmer recently launched 'Organic Kochi', an online store for traditional products including various organic rice varieties.

Harinath feels that the best way to preserve the State's ethnic rice is to encourage people to grow them. "There is no point in storing the seeds, if we do not intend to grow them. The farmers would cultivate ethnic rice varieties only if they are assured a good price, and that is what we are doing," says Harinath.

Linash K, programme officer at Thiruvananthapuram-based NGO Thalath that has been spearheading the efforts to preserve highly nutritious ethnic rice varieties, says around 50 rice varieties were being revived, albeit moderately in terms of the quantities produced. "Clearly, there has been an increase in awareness about the ethnic rice varieties, and the appetite for the same is growing among consumers," he says. Awareness about the nutritional, aromatic and medicinal properties of ethnic rice varieties is growing even among the common man. "Most of the customers are now asking for the ethnic varieties by their names, which is a big positive," points out Harinath. The next sowing season for ethnic rice varieties begins in December in Wayanad.



## TRADITIONAL RICE VARIETIES

- 1 **Vellischennal** → recommended for consumption during pregnancy and after delivery
- 2 **Rakthashali** →
- 3 **Thavalakannan** →
- 4 **Thirunelli** →



Clearly, there has been an increase in awareness about the ethnic rice varieties, and the appetite for the same is growing among consumers

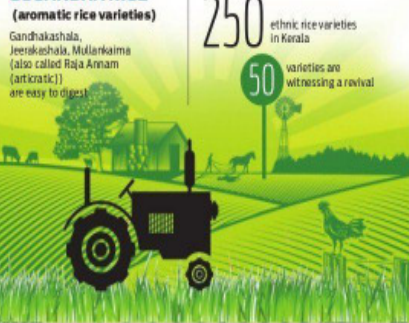
Linash K, programme officer, Thalath

## SUGANDHA RICE (aromatic rice varieties)

Gandhakasala, Jeekasala, Mullankaima (also called Raja Annam (Arizhaki)) are easy to digest!

## WAYANADAN THONDI

250 ethnic rice varieties in Kerala  
50 varieties are witnessing a revival  
are easy to digest!



Johnson in his paddy field in Wayanad

There is no point in storing the seeds, if we do not intend to grow them. The farmers would cultivate ethnic rice varieties only if they are assured a good price

Harinath, Farmer

**KITTUR RANI CHANNAMMA RESIDENTIAL SAINIK SCHOOL FOR GIRLS, KITTUR - 591 115, KARNATAKA (INDIA) 5th (H-II)**  
(Member IPSC, Affiliated to Central Board of Secondary Education New Delhi)  
CBSE Affiliation Code No. 830488

Ph No. 08288-234608 / 234605, E-mail - kittursainikschool@gmail.com, principalkittursainikschool@gmail.com, Website : www.kittursainikschool.org

**"Preparing Citizens of Tomorrow"**

**ADMISSION NOTIFICATION**





ശ്രീധർ ആർ തണൽ

# ഭക്ഷ്യസുരക്ഷയും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷയും

ഭക്ഷണം കഴിക്കുന്നതിനോടു താൽപ്പര്യവും എന്നാൽ അതിന്റെ ഉൽപ്പാദനത്തിൽ താൽപ്പര്യമില്ലാതിരിക്കുന്നതും അസംബന്ധമാണ്.

— വെൻഡൽ ബെറി



വര : ഷിബു ചന്ദ്

ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷയെക്കുറിച്ച് ലോക ഭക്ഷ്യ സംഘടനയുടെ വ്യാഖ്യാനത്തോടെ തുടങ്ങാം. എപ്പോഴാണോ എല്ലാ ജനങ്ങൾക്കും അവരുടെ അഭിരുചിക്കനുസൃതമായ സുരക്ഷിത, പോഷക ഗുണമുള്ള ഭക്ഷണം ആവശ്യാനുസരണം എല്ലായ്പ്പോഴും ലഭിക്കുന്നത് അപ്പോഴാണ് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ നിലനിൽക്കുന്നത്. പൊതുവേ നാം ഭക്ഷ്യസുരക്ഷയെക്കുറിച്ച് ചോദിക്കുന്നത് ആവശ്യാനുസരണം ഭക്ഷ്യ

ൽപ്പാദനം നടക്കുന്നുണ്ടോ എന്നാണ്. പക്ഷേ നാം അവഗണിക്കുന്ന സത്യം എന്തെന്നാൽ ഈ ഭക്ഷണം ദൃശ്യകരമായും സാമ്പത്തികമായും എല്ലാവരിലേക്കും എത്തപ്പെടുന്നുണ്ടോ എന്നതാണ്. ഇവിടെയാണ് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷയെ സംബന്ധിച്ച ആദ്യത്തെ പ്രശ്നം - ഭക്ഷണത്തിനായി പണം ചെലവഴിക്കാൻ കഴിയാത്ത പാവപ്പെട്ടവർക്കും വിശേഷിച്ചു വരുമാനവർക്കും എല്ലാം ലഭ്യത ഉറപ്പാക്കുക. അടുത്തതായി വരുന്നത്

പരാപ്തമായ അളവിലുള്ള സുരക്ഷിതവും പോഷകപ്രദവുമായ ഭക്ഷണം നമ്മുടെ പൊതു വിതരണ കേന്ദ്രങ്ങളിലൂടെയും സ്വകാര്യ ചന്തകളിലൂടെയും നമുക്കു ലഭിക്കുന്ന ഭക്ഷ്യ വസ്തുക്കൾ സുരക്ഷിതവും പോഷകപ്രദവുമാണെന്ന് നമുക്ക് ഉറപ്പുണ്ടോ. വ്യക്തമായി പറഞ്ഞാൽ ഹരിത വിപ്ലവത്തിലൂടെയും ഭക്ഷ്യവ്യവസായം ആധുനികവൽക്കരിക്കപ്പെട്ടതിലൂടെയും നമ്മുടെ ഭക്ഷണം പോഷകരഹിതമായിത്തീർന്നിരിക്കുകയാണ്. രാസവളപ്രയോഗങ്ങൾ, കൃത്രിമ രുചി, മണം, നിറം ഇവയ്ക്കായി അനാവശ്യ വസ്തുക്കൾ ചേർത്തും നമ്മുടെ ഭക്ഷണം സുരക്ഷിതമല്ലാതായിത്തീർന്നു.

ഇനാകട്ടെ ജനങ്ങൾ പോഷകപ്രദവും ശുദ്ധവും ജൈവരീതിയിലുള്ളതുമായ ഭക്ഷണം ആഗ്രഹിക്കുന്നു. ആവശ്യാനുസരണം ഭക്ഷണവും ഭക്ഷ്യ അഭിരുചിയുമാണ് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷയുടെ നിർവ്വചനത്തിലെ അവസാനഭാഗം. പ്രാദേശികതയേയും വൈവിധ്യത്തേയും കുറിച്ചാണ് ഇത് അർത്ഥമാക്കുന്നത്. തീർച്ചയായും നമ്മുടെ ഭക്ഷ്യ അഭിരുചിയും ആവശ്യങ്ങളും ഒരിക്കലും മദ്ധ്യരണാഴിയിലേതു പോലെയോ ഉത്തരദ്വീപ് മേഖലയിലേതു പോലെയോ അല്ല.

ഭക്ഷ്യ അഭിരുചി എന്നത് പ്രാദേശികമാണ്. ഭക്ഷണ പരിണാമം സംസ്കാരത്തെയും, പരിസ്ഥിതിയേയും, ആ പ്രദേശത്തെ ദുരിതാസ്ത്രത്തെയും ആശ്രയിച്ചാണ്. നമ്മുടെ ആവാസ വ്യവസ്ഥ, കാലാവസ്ഥ, സംസ്കാരം, പരിസ്ഥിതി എന്നിവയെല്ലാം ചേർന്ന് പരിണമിച്ചാണ് നമുക്കനുയോജ്യമായ ഭക്ഷ്യവ്യവസ്ഥയും കാർഷിക വ്യവസ്ഥയും ഉണ്ടായിരിക്കുന്നത്. എന്തായാലും ഈ വ്യവസ്ഥയിൽ ഒരു കടന്നു കയറ്റമുണ്ടായിരിക്കുന്നു. അത് ഒരിക്കലും പ്രകൃത്യാ ഉള്ള കടന്നുകയറ്റമല്ല. ആഗോള വ്യാപകമായി മനുഷ്യരുടെയും വസ്തുക്കളുടെയും സഞ്ചാരം നമ്മുടെ വ്യവസ്ഥകളിൽ ഒരു സാംസ്കാരിക

ഉൾപ്രവാഹത്തിനു കാരണമായി. നമുക്കു കട്ടെ ഇതിന്റെ ഗുണഭോജകന്മാർ തിരിച്ചറിയൻ കഴിഞ്ഞതുവെല്ല. ആയതിനാൽ നമ്മുടെ ഭക്ഷണത്തിലും സംസ്കാരത്തിലും സാങ്കേതിക വിദ്യയിലും സമ്മിശ്രണത്തിനു കാരണമായി. സാങ്കേതിക വിദ്യയോടു നമുക്കു തുറന്ന സമീപനമാണ്. പക്ഷേ എപ്പോഴാണോ അത് നമുക്ക് ആരോഗ്യപ്രദമല്ലാത്തതും ആവാസ വ്യവസ്ഥക്കോ സംസ്കാരത്തിനോ പൊതു അപകടമാകുന്ന തരത്തിൽ നമുക്കെതിരാകുന്നത് അപ്പോൾ നാം നിർബന്ധമായും മുൻകരുതൽ രീതികൾ അവലംബിക്കണം. ഈ സാങ്കേതിക വിദ്യ നമ്മെ സന്തുലിതരായി നിലനിർത്തുമോ അല്ലെങ്കിൽ ഇത് നമുക്ക് നല്ലതാണോ ചിന്തയാണോ എന്നും ഇത് നമ്മെ ഗുണമേന്മയുള്ള ആരോഗ്യപ്രദമായ സമൂഹത്തിനു സഹായിക്കുമോ എന്നും നാം ചിന്തിക്കണം.

അത്യുൽപ്പാദനശേഷിയുള്ള വിത്തുകൾ, രാസവളങ്ങൾ, കീടനാശിനികൾ എന്നിവയുമായി 1960 കളിൽ ഹരിത വിപ്ലവം ഇന്ത്യയിൽ അവതരിപ്പിക്കപ്പെട്ടപ്പോൾ രാജ്യം നേരിട്ടിരുന്ന വലിയ പ്രതിസന്ധി എന്നത് സാങ്കല്പികമായ ഭക്ഷ്യ ദൗർലഭ്യമായിരുന്നു. ഇന്ത്യ അന്ന് കപ്പലിൽ നിന്ന് വായിലേക്ക് എന്ന നിലയിൽപ്പിലായിരുന്നു. ഹരിത വിപ്ലവത്തിന്റെ അനന്തരഫലമെന്നത് ഉയർന്ന ഉല്പാദനം, ധാന്യങ്ങളുടെ കൂടിയ ഉൽപ്പാദനക്ഷമത (പ്രധാനമായും അരി, ഗോതമ്പ്) കൂടാതെ അൽപ്പസ്വൽപ്പം ദാരിദ്ര്യ നിർമ്മാർജ്ജനവും പട്ടിണി ഇല്ലായ്മയും. ഇത്തരത്തിലുള്ള എല്ലാ പ്രയത്നങ്ങളുമായി 50 വർഷത്തിനു ശേഷം ഇന്ത്യയിലെ ധാന്യോൽപ്പാദനം നാം നാലു മടങ്ങാക്കി (ലോകത്താകമാനവും). എന്നിട്ടും ഇത്രയുമധികം ജനങ്ങൾ ഇപ്പോഴും എന്തുകൊണ്ട് പട്ടിണി അനുഭവിക്കുന്നു? ഇപ്പോഴും അവരുടെ ദൈനംദിന ഭക്ഷണ ആവശ്യങ്ങൾ എന്തുകൊണ്ട് നിറവേറുന്നില്ല?

**ഇന്ത്യയും ലോകവും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷിതമാണോ?**

ഈ ചോദ്യത്തിന് എല്ലായ്പ്പോഴും അല്ല എന്ന ഉത്തരമാണ് ലഭിക്കുക. സത്യമിതൊന്നുമല്ല. ആശ്ചര്യമെന്നെന്നാൽ നമ്മളിൽ മിക്കവാറുപേർ തെറ്റായ ഈ ഉത്തരത്തിലൂടെ കബളിപ്പിക്കപ്പെടുകയാണ്.

2012 ലെ കണക്കനുസരിച്ച് ലോകത്താകമാനമുള്ള ജനസംഖ്യ ഏതാണ്ട് എഴുനൂറ് കോടിയാണ്. അതിൽ തന്നെ കടുത്ത പോഷകാഹാരക്കുറവു നേരിടുന്ന 870 ദശലക്ഷം ജനങ്ങളിൽ 250 ദശലക്ഷവും ഇന്ത്യയിൽ നിന്നാണ്. ലോക

ത്താകമാനമുള്ള ഭക്ഷ്യോൽപ്പാദനം എന്നത് 2239 ദശലക്ഷം മെട്രിക് ടൺ ആണ്. മറ്റെല്ലാ അനുബന്ധ ഭക്ഷ്യഇനങ്ങളുടെയും കണക്കു പ്രകാരം ആരോഗ്യമുള്ള ഒരു കുടുംബത്തിനായി ഒരു മാസത്തേക്ക് ഒരു കുടുംബത്തിന് 354 കി.ഗ്രാം ഭക്ഷണം ആവശ്യമാണ് എന്നാണ്. ഇന്ത്യയിലെ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ നിയമവും ഈ അളവുകോൽ തന്നെയാണ് സ്വീകരിച്ചിട്ടുള്ളത്. ലോകത്താകമാനമുള്ള ഭക്ഷ്യോൽപ്പാദനവും യഥാർത്ഥ ജനസംഖ്യാവശ്യമായ ഭക്ഷണവുമായി താരതമ്യപ്പെടുത്തിയാൽ വെറും 50.4 ദശലക്ഷം മെട്രിക് ടൺ ഭക്ഷണം നമുക്ക് മതിയാകും എന്ന് മനസ്സിലാക്കാൻ കഴിയും. അതായത് മൊത്ത ഉൽപ്പാദനത്തിന്റെ നാലിലൊന്ന് മതി. എന്നിട്ടും എന്തുകൊണ്ടാണ് വലിയൊരു വിഭാഗം ജനങ്ങളും പട്ടിണി അനുഭവിക്കുന്നത്? ലോകത്തെ എല്ലാ രാജ്യങ്ങളും നോക്കിയാൽ എങ്ങനെ ഉൽപ്പാദനം കൂട്ടാമെന്നാണ്. അല്ലാതെ ആവശ്യക്കാർക്ക് നീതിയുക്തമായി എങ്ങനെ വിതരണം ചെയ്യാൻ കഴിയുമെന്നല്ല. കൂടാതെ ലോകഭക്ഷ്യ സംഘടനയുടെ കണക്കനുസരിച്ച് പാഴാക്കിക്കളയുന്ന ഭക്ഷണം എന്നത് 33 ശതമാനത്തോളമാണ്. ലണ്ടൻ ആസ്ഥാനമായുള്ള ഇന്റർനാഷണൽ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് മെക്കാനിക്കൽ എൻജിനീയറിംഗിന്റെ കണക്കനുസരിച്ച് 50 ശതമാനത്തോളം ഭക്ഷണമാണ് പാഴാക്കുന്നത്. വ്യക്തമായിപ്പറഞ്ഞാൽ ഇത് ഉൽപ്പാദനത്തിന്റെയോ ഉൽപ്പാദനക്ഷമതയുടെയോ കാര്യമല്ല മറിച്ച് ഉൽപ്പാദനശേഷിയുള്ള പ്രശ്നങ്ങളാണ്. അതായത് പാഴാക്കുക, വിതരണത്തിലെ പോരായ്മ മൂലമായവ. ഇത് രാജ്യങ്ങളെ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷിതമില്ലായ്മയിലേക്ക് നയിക്കുന്നു.

**ഇനി ഇന്ത്യയിലെ സ്ഥിതി നോക്കാം**

2012 ൽ ഇന്ത്യയിലെ മൊത്ത ഭക്ഷ്യോൽപ്പാദനം നൂറുകോടി ഇരുപതു ലക്ഷം ആയിരുന്നു. ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാ നിയമനൂസരിച്ച് ഇന്ത്യയിലെ 50 ശതമാനത്തോളം നഗരവാസികളും 75 ശതമാനത്തോളം ഗ്രാമവാസികളും സബ്സിഡി നിരക്കിൽ ഭക്ഷ്യവസ്തുക്കൾ വാങ്ങുന്നവരാണ്. ഇത് കണക്കാക്കുന്നത് ദാരിദ്രരേഖ വച്ചാണ്. ഇത്തരത്തിൽ ദാരിദ്രരേഖക്കു താഴെയുള്ള എല്ലാ കുടുംബങ്ങൾക്കും 35 കിലോ അരി മാസം നൽകുന്നുണ്ട്. ഇപ്പോൾ നാം വെറുതെ ഒന്നു കണക്കു കൂട്ടി നോക്കുക. രാജ്യത്തെ 100 ശതമാനം ജനങ്ങൾക്കും ഈ പോർമുല വച്ച് ഭക്ഷണം നൽകാൻ തീരുമാനിച്ചാലും വെറും 100 ദശലക്ഷം മെട്രിക് ടൺ ധാന്യമേ ആവശ്യമായി വരുന്നുള്ളൂ. നമ്മളുടെ ആവശ്യമുള്ളതിനെക്കാൾ 2.5 മടങ്ങ് ഉൽപ്പാദിക്കുന്നു. ഇല്ലാത്ത ഭക്ഷ്യ ക്ഷാമം ഉണ്ടെന്നു പറഞ്ഞ് ഭക്ഷ്യ വിദഗ്ധരും ശാസ്ത്രജ്ഞരും നമ്മെ തെറ്റിദ്ധരിപ്പിച്ചുകൊണ്ടിരിക്കുകയാണ്.

ഇന്ത്യയിലെ ഭക്ഷ്യസുരക്ഷയെപ്പറ്റി ചില രസകരമായ വസ്തുതകൾ അനാവരണം ചെയ്യുന്ന പട്ടിക താഴെ കൊടുക്കുന്നു.

പട്ടിക : ലോകാരോഗ്യ സംഘടനയും ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷാ നിയമവും പറയുന്നതനുസരിച്ച് ഇന്ത്യയിലെ ഓരോ കുടുംബത്തിനും ഒരു മാസം 35 കിലോ ധാന്യം കൊടുക്കുന്നുവെങ്കിൽ താഴെ കാണുന്ന പട്ടിക പറയും എത്ര ഭക്ഷണം ഇതിനായി വേണമെന്ന്.

വർഷം	മൊത്ത ജനസംഖ്യ	ഭക്ഷ്യധാന്യ വിളകളുടെ മൊത്ത ഉൽപ്പാദനം	യഥാർത്ഥത്തിൽ ആവശ്യമുള്ളത്	മൊത്ത ഉൽപ്പാദനത്തിൽ ആവശ്യമുള്ളത്
1951	361.1	69.8 (1953 - 54)	30.3	43%
1961	439.2	82.02	36.9	45%
1971	548.2	108.42	46.04	42.5%
1981	683.3	129.59	53.4	41.2%
1991	843.4	176.39	70.8	40.1%
2001	1027	196.81	86.3	43.8%
2011	1210	244.78	101.6	41.5%
2051	1706(estimate)		143.3	

09 AROGYAPPACHA AUGUST 2016

**ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ**

ഈ പട്ടിക സൂചിപ്പിക്കുന്നതെന്തെന്നാൽ ഇന്ത്യ അതിന്റെ സ്വാതന്ത്ര്യലബ്ധിക്കാലത്തു പോലും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ പ്രതിസന്ധി നേരിട്ടിട്ടില്ല എന്നാണ്. വാസ്തവത്തിൽ 1950 കളിലും അതിനുശേഷവും നമ്മുടെ ജനങ്ങൾക്കാവശ്യമായതിന്റെ രണ്ടര മടങ്ങ് നാം ഉൽപ്പാദിപ്പിച്ചിരുന്നു. എന്നിട്ടും ഇപ്പോഴും ലക്ഷക്കണക്കിനാളുകൾ നിരന്തരമായി പട്ടിണി കിടക്കുന്നതെന്തുകൊണ്ട്? എന്തെന്നാൽ ഉൽപ്പാദിപ്പിക്കപ്പെട്ട ധാന്യം ഒരിക്കലും നീതിയുക്തമായി വിതരണം ചെയ്യപ്പെടാനായി മാറ്റിവയ്ക്കപ്പെട്ടില്ല. പകരം ചന്തകളിലേക്കും കാരുകൊടുത്തു വാങ്ങുന്നവരിലേക്കും മാത്രമായി ഉൽപ്പാദനം മാറ്റപ്പെട്ടു. ചില സമയങ്ങളിൽ പുഴ്ത്തിവയ്പ്പുകാരിലേക്ക്, ചില സമയങ്ങളിൽ പണക്കാരിലേക്ക്, ചില സമയങ്ങളിൽ പട്ടാളക്കാരിലേക്ക്, ചില സമയങ്ങളിൽ വിദഗ്ധർക്കുമായി മാറ്റപ്പെട്ടു. പക്ഷേ ഒരിക്കലും യഥാർത്ഥ ആവശ്യക്കാരിലേക്ക് എത്തിയില്ല. ഇന്നാകട്ടെ സാഹചര്യങ്ങൾ കുറെക്കൂടി മോശമായിരിക്കുന്നു. സർക്കാർ തന്നെ അംഗീകരിക്കുന്നുണ്ട് വിതരണത്തിനായി സംഭരിക്കുന്ന ധാന്യത്തിന്റെ 30 ശതമാനം എലികൾ തിന്നു തീർക്കുകയാണെന്ന്. അതാകട്ടെ ഗുരുതരപോഷകാഹാരക്കുറവു നേരിടുന്ന ജനങ്ങൾക്ക് ആവശ്യമായത്ര അളവിലുള്ളതാണ്. അതായത് നമ്മുടെ രാജ്യം പോറ്റുന്ന എലികളെയാണ് അല്ലാതെ പട്ടിണിപാവങ്ങളെയല്ല.

**ഭക്ഷ്യമേഖലയിലെ സാമ്പത്തിക അഴിമതി**

സത്യത്തിൽ ഭക്ഷണം എന്നത് അഴിമതി നിറഞ്ഞ സമ്പദ്ഘടനയിലൂടെയാണ് കടന്നുപോകുന്നത്. പുഴ്ത്തിവയ്പ്പ്, കള്ളക്കടത്ത്, ഉൽപ്പന്നത്തിന്റെ ഗുണം കുറച്ച് ലാഭം കൊയ്യുക മുതലായവ ഭക്ഷ്യ ലഭ്യതയിലും വിലയിലും സ്വാധീനം ചെലുത്തുന്നു. ലോകത്താകമാനം ഭക്ഷ്യവിലയിലുണ്ടായ കുതിച്ചു ചാട്ടത്തിനു കാരണമെന്തെന്നാൽ ഭക്ഷ്യ ധാന്യങ്ങൾ മാംസവ്യവസായത്തിനാവശ്യമായ ഭക്ഷണമായും ജൈവജന്യ വ്യവസായത്തിലേക്കും നീങ്ങിയതുകൊണ്ടാണ്.

കഴിഞ്ഞ അൻപത് വർഷക്കാലയളവിൽ കൃഷിരംഗത്തുണ്ടായ തീവ്രമാറ്റങ്ങൾ കാരണം രാസവളങ്ങൾ, കീടനാശിനികൾ മുതലായവയുടെ നിർമ്മാണ കമ്പനികൾ കോടീശ്വരരായി മാറി. യഥാർത്ഥ കർഷകനൊഴിച്ച് ഭക്ഷ്യവ്യവസായ ചങ്ങലയിലെ മറ്റെല്ലാവരും ഇതിന്റെ ലാഭം കൊയ്തു. ഒരു കർഷകന്റെ മാസ വരുമാനം ഇപ്പോഴും മുറുപ്പായാലും രൂപയിൽ താഴെയായി



**പത്തു വർഷക്കാലയളവിനുള്ളിൽ തന്നെ ഇന്ത്യയിൽ 3 ലക്ഷത്തിലധികം കർഷകർ ആത്മഹത്യ ചെയ്തു. കൃഷി പ്രതിഫലം ലഭിക്കാത്ത ഒരു തൊഴിലാളികളും നമുക്ക് സുരക്ഷിത ഭക്ഷണം നൽകുന്നവർ നശിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു**

നിലനിൽക്കുന്നു. പത്തു വർഷക്കാലയളവിനുള്ളിൽ തന്നെ ഇന്ത്യയിൽ 3 ലക്ഷത്തിലധികം കർഷകർ ആത്മഹത്യ ചെയ്തു. കൃഷി പ്രതിഫലം ലഭിക്കാത്ത ഒരു തൊഴിലാളികളും നമുക്ക് സുരക്ഷിത ഭക്ഷണം നൽകുന്നവർ നശിക്കുകയും ചെയ്യുന്നു. ഇവരുടെ ആവശ്യങ്ങൾ ശ്രദ്ധിക്കപ്പെടേണ്ടതാണ്. 2004 ൽ കർഷകർക്കായി രൂപീകരിച്ച എം.എസ്.സ്. സ്വാമിനാഥൻ കമ്മീഷൻ ഭക്ഷ്യവിലകളുടെ മിനിമം താങ്ങുവില ഉയർന്ന തിരക്കിലായിരിക്കണമെന്ന് ശുപാർശ ചെയ്തു. പക്ഷേ ഇപ്പോൾ നിലവിലുള്ള ഗവൺമെന്റും അത് നടപ്പാക്കുന്നതിൽ വിസമ്മതിച്ചിരിക്കുകയാണ്. ഈയിടെ ഏഴാം ശമ്പളക്കമ്മീഷൻ താഴെത്തട്ടിലുള്ള സർക്കാർ ജീവനക്കാരുടെ അടിസ്ഥാന ശമ്പളം 21000 രൂപയായി നിശ്ചയിച്ചു. പക്ഷേ ഒരു കർഷകന്റെ ശരാശരി വരുമാനം അതിൽ നിന്നും ഏഴുമാടങ്ങ് താഴെയാണ്. അടുത്തിടെ കർഷക സംഘടനകൾ



'കിസാൻഏക്ത്' എന്ന പേരിൽ ഒത്തുചേരുകയുണ്ടായി. അവരുടെ ആവശ്യം എന്തെന്നാൽ പൊതുവേ സമ്പന്നരായ സർക്കാർ ജീവനക്കാർക്ക് ഉയർന്ന തൊഴിൽ വേതനം നൽകുന്നതിനു മുൻപേ കർഷകവരുമാനകമ്മീഷൻ രൂപവൽക്കരിക്കുക എന്നതാണ്. എന്തെന്നാൽ അവരാരും തന്നെ കർഷകരെപ്പോലെ കടുത്ത സാമ്പത്തിക പ്രതിസന്ധി കൊണ്ട് ആത്മഹത്യ ചെയ്യുന്നില്ല.

സുരക്ഷിതവും നിലനിൽക്കുന്നതുമായ ഒരു വ്യവസ്ഥാപിതമാണെന്നതിനും നവീകരിക്കുന്നതിനും എന്തെല്ലാമാണ് ചെയ്യേണ്ടത്. ജീവദായകരായ കർഷകർ തന്നെ കീടനാശിനികളുടെയും രാസവളങ്ങളുടെയും അതിയായ ഉപയോഗം മൂലം മരണകാരകരായിത്തീരുന്നു. അവർ കാർഷിക മേഖലയിൽ നിന്ന് സ്വയം ഒഴിഞ്ഞുപോകുന്നു. നമ്മുടെ ഭക്ഷ്യ ശൃംഖല മുഴുവൻ വിഷമയമാകുകയും നമ്മുടെ പരിസ്ഥിതിയിൽ

ഇതിന്റെ പ്രത്യാഘാതം വളരെ കൂടുതലാകുന്നു. അമേരിക്കയിലുള്ള സെന്റർ ഫോർ ഡിസീസ് കൺട്രോൾ (സി.ഡി.സി) അമേരിക്കയിലെ നവജാതശിശുക്കളിൽ നടത്തിയ ഗവേഷണത്തിൽ 287 തരം രാസവസ്തുക്കൾ കുഞ്ഞുങ്ങളിൽ കണ്ടെത്തി. നല്ലരീതിയിൽ നിയന്ത്രണ മാർഗ്ഗങ്ങൾ സ്വീകരിച്ച ഒരു വികസിത രാജ്യത്തിന്റെ അവസ്ഥ ഇതാണെങ്കിൽ ഇന്ത്യ പോലുള്ള രാജ്യങ്ങളിലെ രക്ത പരിശോധന ഫലത്തെക്കുറിച്ചു ചിന്തിച്ചു നോക്കൂ. നമ്മളെല്ലാം വന്നേക്കാവുന്ന കാൻസറിനെയോ അന്തർസ്രാവി ഗ്രന്ഥിക്കുണ്ടാകുന്ന തകരാറിനെയോ കാത്തിരിക്കുന്നു.

സുരക്ഷാ ശാസ്ത്രം വളരെയേറെ പുരോഗമിച്ചിരിക്കുന്നു. ലോകരാജ്യങ്ങൾ ധാരാളം കീടനാശിനികൾ നിരോധിക്കുകയും ചെയ്തു. പക്ഷേ ഇന്ത്യയിൽ നാം ഇപ്പോഴും അവയുടെ ഉപയോഗം തുടരുന്നു. 2011 ൽ ഇന്ത്യയിൽ രജിസ്റ്റർ ചെയ്യപ്പെട്ട 229 കീടനാശിനികളിൽ 67 എണ്ണം മറ്റു രാജ്യങ്ങളിൽ നിരോധിച്ചവയാണ്. നാം മാത്രം അവയുടെ ഉപയോഗം തുടരുന്നു. അഴിമതിയിൽ മുങ്ങിയ കാര്യ നിർവ്വഹണ രീതിയോട് നന്ദിപറയാം.

**ഹരിത വിപ്ലവം - സാധ്യത**

ആസൂത്രണക്കമ്മീഷന്റെ ഇടക്കാല റിപ്പോർട്ടിൽ ഹരിത വിപ്ലവം പ്രതീക്ഷിക്കാത്തയർന്നിട്ടില്ലെന്ന് അവർ തന്നെ സമ്മതിക്കുന്നുണ്ട്. യഥാർത്ഥത്തിൽ സംഭവിച്ചതെന്തെന്നാൽ നാം ജീവിക്കുന്ന ആവാസ വ്യവസ്ഥയെ അത് വിഷമയമാക്കി. ലോകത്താകമാനം നിരോധിച്ച രാസവളങ്ങളുടെയും കീടനാശിനികളുടെയും അമിത ഉപയോഗം നമ്മുടെ ജൈവവൈവിധ്യവും കാർഷിക വൈവിധ്യവും നഷ്ടപ്പെടുത്തി. നമ്മുടെ നല്ലവിത്തുകൾ, അവയിലധികവും ഉയർന്ന ഉൽപ്പാദന ക്ഷമതയുള്ളത്, ഔഷധ ഗുണമുള്ളത് കൂടാതെ സാമ്പത്തികമൂല്യ സാധ്യത ഉള്ളത് എല്ലാം തുടച്ചു മാറ്റപ്പെട്ടു. പകരം നമുക്ക് ലഭിച്ചത് കുറച്ചു ഉയർന്ന ഉൽപ്പാദനശേഷിയുള്ള (അതും സ്ഥായിയല്ല) സങ്കര ഇനങ്ങളുടെ വകഭേദങ്ങൾ. ചിന്തിച്ചു നോക്കൂ അരിയിൽ തന്നെ നമുക്ക് രണ്ട് ലക്ഷത്തിലധികം സ്വദേശ വകഭേദങ്ങൾ ഉണ്ടായിരുന്നു. ഇനാകട്ടെ ആയിരത്തിപ്പരമേ അവശേഷിച്ചിട്ടുള്ളൂ.

അടുത്ത പുതിയ ദീക്ഷണി ജനിതകമാറ്റം വരുത്തിയ വിത്തുകളാണ്. ബി.ടി. വഴുതനങ്ങയെക്കുറിച്ചുള്ള ജൈവ സുരക്ഷാ വിവരങ്ങൾ വെളിപ്പെടുത്തിക്കഴിഞ്ഞു. ഇന്ത്യയിലെ ലക്ഷക്കണക്കിനു ബി.ടി. പരുത്തി കർഷകരകട്ടെ സ്വയം മരണം വരിച്ചതിനു തുല്യമാണ്. നാം രണ്ടു കാര്യങ്ങൾ മനസ്സിലാക്കണം. ഒന്ന്

നാടൻ വിത്തിനങ്ങളെക്കാളും ഈ വിത്തുകൾക്ക് വില അധികമാണ്. രണ്ടാമത് ഈ വിത്തുകൾ ഗുരുതരമായ ആരോഗ്യപ്രശ്നങ്ങളുണ്ടാക്കുന്നു. അവയിൽ ചിലത് തെളിയിക്കപ്പെട്ടിട്ടുണ്ട്. ഏറെ ഗൗരവമേറിയ വിഷയം ബഹുരാഷ്ട്രകമ്പനികൾ അല്ലെങ്കിൽ പൊതുമേഖലാ സ്ഥാപനങ്ങൾ എല്ലാം തന്നെ ഈ വിത്തിന്റെ അനന്തര ഫലത്തെക്കുറിച്ചുള്ള സത്യാവസ്ഥ വെളിപ്പെടുത്താൻ വിമുഖത കാട്ടുന്നു. വളരെയടുത്തായി ഇന്ത്യൻ പാർലമെന്റിൽ ചോദ്യം ഉന്നയിച്ചപ്പോൾ തങ്ങൾക്ക് ലഭിച്ച ഉത്തരമാണ് - ജനിതകമാറ്റം വരുത്തിയ വിളകൾ യാതൊരു അനന്തര ഫലവുമുണ്ടാക്കുന്നില്ല എന്ന്. എന്തിനധികം വകുപ്പു മന്ത്രി പോലും പാർലമെന്റിൽ നൂണപയ്യുകയായിരുന്നു. ഇത് ദുഷ്പരിചയങ്ങളാണെന്ന് 400ൽപ്പരം പഠനങ്ങൾ തെളിയിച്ചതാണ്. എന്നിട്ടും മന്ത്രാലയം കള്ളം പറഞ്ഞു.

ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷയ്ക്കു വേണ്ടി ഈ ശാസ്ത്രജ്ഞരും, ഗവൺമെന്റും അല്ലെങ്കിൽ ബഹുരാഷ്ട്ര കമ്പനികളും കീടനാശിനികളെയും ജനിതകമാറ്റം വരുത്തിയ വിളകളെയും പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുകയാണ്. സത്യമെന്തെന്നാൽ ഇത്തരം സാങ്കേതിക വിദ്യ സ്വീകരിക്കുന്നതിലൂടെ ഇന്ത്യക്ക് ഒരിക്കലും ഭക്ഷ്യസുരക്ഷ ഉറപ്പുവരുത്താൻ കഴിയില്ല.

ഇന്ത്യ നാലു മടങ്ങ് ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷിതമാണ്. വിതരണവും സുരക്ഷയുമാണ് ഇപ്പോഴത്തെ സുപ്രധാന കാര്യം

നാം ആവശ്യമായ ഭക്ഷ്യ ഉൽപ്പാദനം നേടിയെടുത്തു കഴിഞ്ഞു. എന്തെന്നാൽ രാജ്യത്തെ പോറ്റുന്നതിലേക്കായി (ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷ) ഇന്ത്യ ഗവൺമെന്റ് 52 മുതൽ 30 ശതമാനം വരെ ഭക്ഷ്യധാന്യമേ കർഷകരിൽ നിന്നും

പുതിയ ദീക്ഷണി ജനിതകമാറ്റം വരുത്തിയ വിത്തുകളാണ്. ബി.ടി. വഴുതനങ്ങയെക്കുറിച്ചുള്ള ജൈവ സുരക്ഷാ വിവരങ്ങൾ വെളിപ്പെടുത്തിക്കഴിഞ്ഞു. ഇന്ത്യയിലെ ലക്ഷക്കണക്കിനു ബി.ടി. പരുത്തി കർഷകരകട്ടെ സ്വയം മരണം വരിച്ചതിനു തുല്യമാണ്



സംഭരിക്കുന്നുള്ളു. ബാക്കി കർഷകർ തങ്ങളുടെ ഉൽപ്പന്നങ്ങളെ പ്രാദേശിക വിപണിയിൽ വിറ്റഴിക്കാൻ നിർബന്ധിതമാകുന്നു. വിപണിയിലെ കൂമ്പ്രതങ്ങളിലും ചതിയിലും പെട്ട് വഞ്ചിതരാകുന്നു. അതുകൊണ്ട് കർഷകനും നല്ല വരുമാനം ലഭിക്കുന്നതിലൂടെ ജീവിത സാഹചര്യം മെച്ചപ്പെടുത്തുന്നതിലേക്ക് ശ്രദ്ധ കേന്ദ്രീകരിക്കാം. ആയതിനാലാണ് കർഷക വരുമാന കമ്മീഷന്റെ ആവശ്യകതക്ക് പ്രസക്തിയേറുന്നത്.

ലോകത്തിലേയും ഇന്ത്യയിലേയും കാർഷിക മേഖലയിലേക്ക് നമ്മുടെ ശ്രദ്ധ പുനർകേന്ദ്രീകരിക്കേണ്ടതാണ്. നമ്മുടെ ശ്രദ്ധ ചെറുകിട കർഷകരെ പുനരുജ്ജീവിപ്പിക്കുന്നതിനും ചെറുകൃഷിയിടങ്ങൾ സംരക്ഷിക്കുന്നതിനും കുറഞ്ഞ ചെലവിൽ ഉൽപ്പാദനം വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നതിനും സ്വന്തമായി കാർഷികമേഖലയിലൂടെയിരിക്കണം. നമ്മുടെ പ്രകൃതിദത്ത പ്രതിരോധ ശേഷി കൂടിയ നാടൻ വിത്തിനങ്ങൾ തിരികെ കൊണ്ടുവരുന്നതിലൂടെ നമ്മുടെ മണ്ണിനെയും കാലാവസ്ഥയെയും പൂർവ്വസ്ഥിതിയിലാക്കാൻ കഴിയും. സാമ്പത്തിക വളർച്ചക്കും, കാലാവസ്ഥാ വ്യതിയാനത്തെ മറികടക്കാനുമുള്ള വഴി

ഇതുമാത്രമാണ്. നിലവിലുള്ള ദുരന്താവസ്ഥ എല്ലാതലത്തിലും നവീകരിക്കേണ്ടതുണ്ട്.

### ജൈവകൃഷി - പ്രകൃതി കൃഷി

ജൈവകൃഷിരീതിയുടെ മുഖം ലോകമെമ്പാടും മാറിക്കൊണ്ടിരിക്കുകയാണ്. പരമ്പരാഗത ജൈവകൃഷിരീതിയിൽ നിന്ന് കൂടുതൽ തീവ്രവും എളുപ്പവുമുള്ള രീതികായി പ്രായോഗിക വസ്തുക്കളുടെ ഉപയോഗം നല്ലരീതിയിലായിരിക്കണം. ഒരു ഉദാഹരണമെന്നത് ചാണകത്തിന്റെയും ഗോമൂത്രത്തിന്റെയും ഉപയോഗം. മുൻകാലങ്ങളിൽ ഇവയെല്ലാം കൃഷിയിടത്തിൽ നേരിട്ടാണ് ഉപയോഗിച്ചിരുന്നത്. ഇപ്പോഴാകട്ടെ കർഷകർ ജൈവ സാങ്കേതിക വിദ്യ ഇതിനായി വികസിപ്പിച്ചിരിക്കുന്നു. പഞ്ചഗവ്യം, അമൃതപാനി, ബീജാമൃതം, ജീവാമൃതം, അണ്ണിലകീടവിരട്ടി തുടങ്ങി ധാരാളം മിശ്രിതങ്ങൾ ചാണകം, ഗോമൂത്രം, വൃത്യസ്തതരം ഇലകൾ എന്നിവ ചേർത്ത് നിർമ്മിക്കുകയും അത് കർഷകരുടെ നിലനിൽപ്പിന്റെ മന്ത്രമാകുകയും ചെയ്തു. കാർഷിക രീതിയിൽ ഇവിധം വന്ന മാറ്റങ്ങൾ കാർഷിക മേഖലക്ക് കൂടുതൽ സ്ഥിരതയും

സുരക്ഷിതത്വവും സർവ്വോപരി പരമാധികാരവും നൽകി. ഇത് വ്യക്തമാക്കുന്നതെന്തെന്നാൽ ചെറുകിടകൃഷി രീതിയാണ് നല്ലതെന്നും ഈ രീതിയിലൂടെ ലോകത്തിനാവശ്യമായ ഭക്ഷ്യോൽപ്പാദനം സാധ്യമെന്നുമാണ്.

ഐക്യരാഷ്ട്രസഭയുടെ ഭക്ഷ്യവകാശവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് നടത്തിയ പഠനത്തിൽ 57 രാജ്യങ്ങളിലെ 37 മില്യൺ ഹെക്ടർ കൃഷിയിടത്തിൽ നടത്തിയ 289 പ്രോജക്ടുകൾ പ്രകാരം പാരിസ്ഥിതിക ജൈവ കൃഷി രീതിയിലൂടെ ഉൽപ്പാദനത്തിൽ 79 ശതമാനം വർദ്ധനവുണ്ടായെന്നാണ്. ജൈവ കൃഷി രീതിയിൽ രാസവസ്തുക്കളോ, ജനിതകമാറ്റം വരുത്തിയ വിത്തുകളോ കീടനാശിനികളോ ഉപയോഗിച്ചിട്ടില്ലെന്ന് പഠനം വ്യക്തമാക്കുന്നു. ജൈവ കൃഷി രീതി കൃഷിയിടത്തിൽ തന്നെ ഉൽപ്പാദന വർദ്ധനവിനു കാരണമായി. ഗ്രാമീണ മേഖലയിലെ പട്ടിണി കുറച്ചു. പോഷകമൂല്യം വർദ്ധിക്കുന്നതിനു കാരണമായി. കൂടാതെ കാലാവസ്ഥ വ്യതിയാനത്തെ അതിജീവിക്കാനും കർഷകരെ സഹായിച്ചു.

തീർച്ചയായും ഈ കാലം നിലനിൽക്കുന്ന കൃഷിയും സുരക്ഷിത ഭക്ഷ്യോൽപ്പാദനം വളർത്താനും അതിലൂടെ നമ്മുടെ രാജ്യത്തെ കാർഷിക പരമാധികാരം ഉറപ്പാക്കാനും വേണ്ടിയാണ്. നമ്മുടെ രാഷ്ട്രീയ അവസ്ഥയിൽ കുറച്ചു കാലമായി വന്ന മാറ്റം നമ്മുടെ ആവാസ വ്യവസ്ഥ, സംസ്കാരം, ജീവിതരീതി എന്നിവ എല്ലാം വിഷത്തിന്റെയും ലാഭത്തിന്റെയും ഇടനിലക്കാർ രൂപപ്പെടുത്തുന്ന അവസ്ഥയിലാക്കി. നമുക്ക് കച്ചവടബന്ധങ്ങളാണ് സംസ്കാരോന്മുഖ ബന്ധങ്ങൾക്കു പകരം ലഭിച്ചത്. ചുരുക്കിപ്പറഞ്ഞാൽ മാർക്കറ്റുകൾ നമ്മുടെ സംസ്കാരം, ശാസ്ത്രം എന്നിവയെ മാറ്റിമറിച്ചു മനുഷ്യവർഗ്ഗത്തിന്റെ യഥാർത്ഥ ആസ്വാദനമാകിയ, സമഗ്രമായ വളർച്ചയെ വളച്ചൊടിച്ച്. ഇത് ശ്രദ്ധിക്കപ്പെടേണ്ടതാണ്.

ഇന്ന് വലിയ യാദൃ വിഭാഗം ജനങ്ങളും സംഘടനകളും സഹകരിച്ച് അവരുടെ അശ്രാന്ത പരിശ്രമത്തിലൂടെ ഇക്കാര്യം രാജ്യത്തിന്റെയും ലോകത്തിന്റെയും ശ്രദ്ധയിൽ കൊണ്ടുവരുന്നുണ്ട്. ഇന്ത്യയിലെ നൂറുകണക്കിനു സംഘടനകൾ സുസ്ഥിര കൃഷിരീതിയിലൂടെ നമ്മുടെ രാജ്യത്തിന്റെ മുഖമുദായ മാറ്റിയെടുക്കാൻ ശ്രമിക്കുന്നു. സിക്കിം ഒരു ഉത്തമ ഉദാഹരണമാണ്. ഓർഗാനിക് സിക്കിം ആരംഭിച്ചപ്പോൾ ഇന്ത്യൻ പ്രധാനമന്ത്രി പറഞ്ഞത് എല്ലാ സംസ്ഥാനങ്ങളും ജൈവകൃഷിരീതി സ്വീകരിക്കണമെന്നും ഈ മാറ്റത്തിന്റെ കാറ്റ് രാജ്യം മുഴുവൻ അലയടിക്കട്ടെ എന്നുമാണ്. ഇതൊരു സ്വപ്നമാണ്. നമ്മൾ കർഷകർക്കും ഉപഭോക്താക്കൾക്കും ഈ മാറ്റത്തിന്റെ ദാതാകാം.

Article about food security by R Sridhar in Arogyamasika Magazine, August 2016



ജി.എം.കുടുകിന്റെ നേതൃത്വത്തിൽ നടന്ന 'സേവ് റൈസ്' ക്യാമ്പയിൻ



എസ്. ഉഷ

# ജി.എം.കുടുകി ഉയർത്തുന്ന ഭീഷണികൾ

08 AROSYAPPACHA - OCTOBER 2016



ഇന്ത്യൻ നിയമം (കാർഷിക വിളകളെയും കർഷകരുടെ വിത്തിൻമേലുള്ള അവകാശത്തെയും സംരക്ഷിക്കുന്ന നിയമം) ഈ സാങ്കേതിക വിദ്യയെ വിശദീകരിക്കുന്നത് ജീവനും ജീവജാലങ്ങളുടെ ആരോഗ്യത്തിനും അപകടകരമായ സാങ്കേതിക വിദ്യയെന്നാണ്

വൻകിട കുത്തക കമ്പനികളിൽ നിന്നും നമ്മുടെ കർഷകനെ രക്ഷിക്കേണ്ട ഉത്തരവാദിത്വവും നമുക്കുണ്ട്. ബി.ടി.പരുത്തി ഇന്ത്യയിൽ കൃഷിത്തുടങ്ങിയതിനുശേഷം പരുത്തി കർഷകർ കൂടുതൽ ദാരിദ്ര്യത്തിലേക്കാണ് പോയതെന്ന് നമുക്കിന്നു അറിയാം. പ്രകൃതിക്കും നമ്മുടെ ആരോഗ്യത്തിനും ജി.എം.വിളകൾ ഒരു ദീഷണിയാണെന്നും പല പഠനങ്ങളും ചൂണ്ടിക്കാണിക്കുന്നു. ഈ ഒരു സാഹചര്യത്തിലാണ് ജി.എം.വിളകൾക്കെതിരെ ഒരു ദേശീയ കൂട്ടായ്മ 2006 ൽ രൂപം കൊണ്ടത്. ഒരുപാട് വിദഗ്ധർ ഈ കൂട്ടായ്മയിലുണ്ട്. ഇവർ നിരന്തരം പഠനങ്ങൾ നടത്തുകയും അത് ജനങ്ങളെ അറിയിച്ചു കൊണ്ടിരിക്കുകയും ചെയ്യുന്നുണ്ട്.

എന്നാൽ ഈ അടുത്ത കാലത്തായി ജി.എം.കടുക് കൃഷി ചെയ്യാനുള്ള അനുമതിക്ക് വേണ്ടി ഇത് വികസിപ്പിച്ച ശാസ്ത്രജ്ഞൻ കേന്ദ്ര സർക്കാരിനെ സമീപിക്കുകയും സർക്കാർ ഒരു അനുകൂല സമീപനം കാണിക്കുകയും ചെയ്തപ്പോൾ ഇത് അപകടമാണെന്ന് ജി.എം.പ്രീ ഇന്ത്യ കൂട്ടായ്മ ശക്തമായി പറയുകയും അതിനെതിരെ ദേശീയതലത്തിൽ ഒരു ബോധവൽകരണം നടത്തി വരുകയുമാണ്.

**ജി.എം.കടുക് ഉയർത്തുന്ന പ്രശ്നങ്ങൾ**

■ ജനിതക മാറ്റം സാങ്കേതിക വിദ്യ സുരക്ഷിതമല്ല. അസ്വഭാവികവും സൂക്ഷ്മമല്ലാത്തതുമായ ഒരു സാങ്കേതിക വിദ്യയാണ് ജനിതക എൻജിനീയറിംഗ്. ഉറപ്പില്ലാത്തതും എന്നാൽ തിരിച്ചുമാറ്റാൻ കഴിയാത്തതുമായ സ്വഭാവ വ്യത്യാസങ്ങൾ ജീവികളിൽ വരുത്താനും ഈ ടെക്നോളജിക്കു കഴിയും. കൃഷിയിലും ദക്ഷണത്തിലുമെല്ലാം വരുത്തുന്ന ഈ മാറ്റങ്ങൾ നമ്മുടെ ആരോഗ്യത്തിനും പരിസ്ഥിതിക്കും ഗുണകരമല്ല. കർഷകർക്കും, ഉപഭോക്താവിനും നല്ല വിത്തും ദക്ഷണവും തിരഞ്ഞെടുക്കാനുള്ള അവസരവും ഇതിലൂടെ ഇല്ലാതാകും. ലോകത്ത് ഇത്തരം ഉൽപ്പന്നങ്ങൾക്ക് വിപണി ഇല്ലാതായിക്കൊണ്ടിരിക്കുകയാണ്.

■ ജനിതകമാറ്റം വരുത്തിയ കടുക് ഒരു ട്രോജൻ ഹോഴ്സ് മാത്രമാണ്. ഡൽഹി സർവ്വകലാശാല വികസിപ്പിച്ചെടുത്തതാണ് ജനിതകമാറ്റം വരുത്തിയ കടുക്. ഒരു പൊതുമേഖലാ സ്ഥാപനത്തിൽ വികസിപ്പിച്ചു എന്നതുകൊണ്ട് അപകടം പിടിച്ച ഒരു സാങ്കേതിക വിദ്യയുടെ അപകടം കുറയുന്നില്ല. ഇക്കാര്യത്തിൽ ജൈവസുരക്ഷ ഒരു പ്രശ്നം തന്നെയാണ്. മോൺസാൻറോ പോലുള്ള വിത്ത് കമ്പനികൾ ഒരുപാട് ജനിതക മാറ്റം വരുത്തിയ വിത്തുകൾ തയ്യാറാക്കി വച്ചിരിക്കുകയാണ്. കളനാശിനികളെ പ്രതിരോധിക്കുന്ന, കുപ്രസിദ്ധമായിക്കൊണ്ടിരിക്കുന്ന എച്ച് ടി ചോളം ഇവയിലൊന്നാണ്. ബി.ടി.വഴുതുന്നെക്കെതിരെ ഉയർന്ന ജനവികാരം കണ്ട് അവർ തൽക്കാലം മിണ്ടാതെ യിരിക്കുകയാണ്. പൊതുമേഖലാ സർവ്വകലാശാലയിൽ വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിന്റെ പേരിൽ ജി.എം. കടുകിന് അനുമതി കിട്ടിയാൽ അതിനു തൊട്ടുപുറകെ തങ്ങളുടെ വിത്തുകൾക്കും അനുമതി ലഭിക്കാനുള്ള സമ്മർദ്ദം ചെലുത്താൻ കഴിയും എന്ന ശുഭാപ്തി വിശ്വാസത്തിലാണ് അവരായത് ജി.എം.കടുക് ഒരു ട്രോജൻ ഹോഴ്സ് മാത്രമാണ്.

■ 2002ൽ ഇന്ത്യ നിരസിച്ച ബേയർ-എന്ന കമ്പനിയുടെ ജി.എം. കടുകുമായിരുന്നു സാമ്യമുണ്ട്. ജി.എം. കടുകിൽ മൂന്ന് തരം ജീനുകളാണ് സന്നിവേശിപ്പിച്ചിരിക്കുന്നത്. ബാർ, ബാർനാസേ, ബാർസറാൻ എന്നിവയാണിവ. 2002ൽ ബേയർ കൊണ്ടുവന്ന ജി.എം. കടുകിലും ഈ മൂന്ന് ജീനുകളാണ് ഉണ്ടായിരുന്നത്. ഈ ഉൽപ്പന്നം പരിശോധന ക്കായി എത്തിയപ്പോൾ ഇന്ത്യൻ കൗൺസിൽ ഫോർ അഗ്രികൾച്ചർ റിസർച്ച് (ഐ സി എ ആർ) ഇതിന്റെ ജൈവസുരക്ഷ സംബന്ധിച്ച പഠനങ്ങളിൽ തൃപ്തരായില്ല.

■ കടുക് ഒരു എണ്ണക്കുരു വിള മാത്രമല്ല. ഉത്തരേന്ത്യയിൽ കടുകിന്റെ ഇല പ്രധാന പച്ചക്കറിയാണ്. ഒരു പച്ചക്കറിയായി ഉപയോഗിക്കാൻ ജി.എം. കടുക് സുരക്ഷിതമാണോ എന്ന പഠനങ്ങളൊന്നും അവർ നടത്തിയിട്ടില്ലായിരുന്നു. ഇതെല്ലാം ചൂണ്ടിക്കാട്ടിയാണ് ഐ സി എ ആർ ഇതിന് അനുമതി നിഷേധിച്ചത്. ജി.എം.കടുക് അത് ആവശ്യമില്ലാത്ത പ്രദേശങ്ങളിലേക്ക് വ്യാപിക്കുന്നതിനെ എങ്ങിനെ തടയാൻ കഴിയും എന്നതിന് കൃത്യമായ ഉത്തരവും അവർക്കുണ്ടായിരുന്നില്ല. ഈ വിത്തിന്റെ ഒരു പ്രത്യേകത ഇത് കളനാശിനികളെ പ്രതിരോധിക്കാൻ കഴിവുള്ള വിത്താണെന്നതാണ് ഇത് നേരത്തെ വികസിപ്പിച്ചെടുത്ത ബേയറുംപ്രോ അഗ്രോ എന്ന ബേയറിന്റെ

|ജി.എം.കടുക്|



തൃശ്ശൂരിൽ നടന്ന കടുക് സത്യാഗ്രഹത്തിൽ കൃഷിവകുപ്പ് മുതിർന്ന ജി.എം.സുനിൽകുമാർ സംസാരിക്കുന്നു.

ഡൽഹി സർവകലാശാല വികസിപ്പിച്ചെടുത്ത ഈ ജി.എം.കടുക് കളനാശിനികളെ പ്രതിരോധിക്കുന്ന സ്വഭാവ വിശേഷങ്ങൾ ഉള്ളതാണ്. എന്നാൽ വിളവ് വർദ്ധിപ്പിക്കുന്ന വിത്തെന്നു പറഞ്ഞാണ് പ്രചാരണം നടക്കുന്നത്. ജി.എം. കടുകിന്റെ ഈ പ്രത്യേക സ്വഭാവത്തെ അവഗണിക്കാൻ നിയന്ത്രണ ഏജൻസിക്കു കഴിയില്ല. കർഷകർ ഈ വിത്ത് കൃഷിച്ചെയ്യാൻ തുടങ്ങുമ്പോൾ കളനാശിനികൾ ഉപയോഗിക്കുന്നത് നിയന്ത്രിക്കാൻ കഴിയില്ല. ഇന്ത്യയിലെ പല ഏജൻസികളും വിദഗ്ദ്ധരും ഇവിടെ കളനാശിനികളെ പ്രതിരോധിക്കുന്ന എച്ച്.ടി വിളകൾ അനുവദിക്കരുതെന്ന് പറഞ്ഞിരുന്നു. ഈ വിളകളുണ്ടാക്കുന്ന ആരോഗ്യ-പരിസ്ഥിതി പ്രത്യാഘാതങ്ങൾ മാത്രമല്ല ഇതിനു കാരണം. ഇതുണ്ടാക്കുന്ന സാമൂഹ്യ-സാമ്പത്തിക പ്രത്യാഘാതങ്ങൾ കൂടിയാണ്

സബ്സിഡിയറി കമ്പനിയായ ഈ വിത്ത് വികസിപ്പിച്ചെടുത്തത് ഇപ്പോൾ വികസിപ്പിച്ച ഡൽഹി സർവകലാശാലയും പറയുന്നത് കളനാശിനിയെ പ്രതിരോധിക്കാൻ വേണ്ടിയല്ല ഈ ജീൻ നിക്ഷേപിച്ചിരിക്കുന്നത്, പകരം ഒരു മാർക്കറ്റ് ആയിട്ടാണെന്നാണ് വിത്തുകളിൽ കൂട്ടിച്ചേർത്ത പുതിയ ജീൻ എവിടെ ഇരിക്കുന്നു എന്നുകാണിക്കുന്ന ജീനുകളാണ് മാർക്കറ്റുകൾ. ഇതും 2002ലെ തീരുമാനത്തിനു കാരണമായി. എന്നാൽ ഇതേ സാങ്കേതിക വിദ്യ തന്നെയാണ് ഡൽഹി സർവകലാശാലയിലെ ശാസ്ത്രജ്ഞനായ ഡോ. ദീപക് പെൻലും ഉപയോഗിച്ചിരിക്കുന്നത്.

കടുക് കൃഷിച്ചെയ്യുന്ന പ്രധാന സംസ്ഥാനങ്ങൾക്ക് ജനീതകമാറ്റം വരുത്തിയ വിളകളുടെ പരീക്ഷണം പോലും വേണ്ടെന്ന അഭിപ്രായമാണ്. രാജസ്ഥാൻ, മധ്യപ്രദേശ്, ഹരിയാന തുടങ്ങിയ സംസ്ഥാനങ്ങൾ ജി.എം. കടുകിന്റെ പരീക്ഷണം പോലും അനുവദിച്ചിട്ടില്ല. കൃഷി ഒരു സംസ്ഥാന വിഷയമായിരിക്കേ അവരുടെ അനുമതിയില്ലാതെ ഇത്തരം വിളകൾക്ക് കേന്ദ്രം അനുമതി നൽകുന്നത് ഗൗരവത്തോടെ കാണേണ്ടതാണ്. ബി.ടി. വഴുതനങ്ങ വേണ്ടെന്നു പറഞ്ഞതും സംസ്ഥാനങ്ങളാണ്. ബി.ടി. വഴുതനങ്ങക്ക് മൊട്ടോറിയം ഏർപ്പെടുത്തിയത് അതുകൊണ്ട് കൂടിയാണ്.

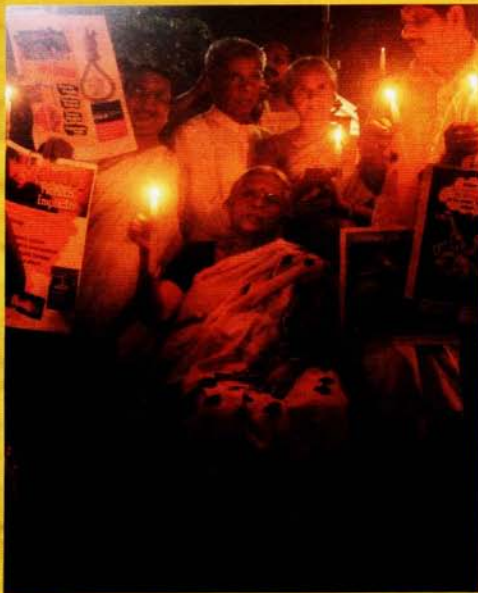
കടുകിന്റെ വൈവിധ്യത്തിന്റെ സെന്ററാണ് ഇന്ത്യ. വഴുതനങ്ങയുടെ കാര്യത്തിലെന്ന പോലെ കടുകിന്റെ കാര്യത്തിലും ഇന്ത്യയാണ് വൈവിധ്യത്തിന്റെ സെന്റർ. ചില ശാസ്ത്രജ്ഞർ പറയുന്നത് കടുക് ഉണ്ടായതും ഇന്ത്യയിലാണെന്നാണ്. ഡോ. എം. എസ്. സ്വാമിനാഥൻ ചെയർമാനായിരുന്ന ബയോടെക്നോളജി ട്രസ്റ്റ് ഫോഴ്സിന്റെ റിപ്പോർട്ട് (2004) മുതൽ, 2013 ലെ സുപ്രീം കോടതി നിയോഗിച്ച സാങ്കേതിക വിദഗ്ദ്ധരുടെ കമ്മിറ്റി വരെയും നിർബന്ധമായും നിർദ്ദേശിച്ച കാര്യം ഇന്ത്യയിൽ ഉണ്ടായതോ, ഇന്ത്യ വൈവിധ്യത്തിന്റെ സെന്റർ ആയതോ ആയ വിളകളിൽ ജനീതകമാറ്റ പരീക്ഷണങ്ങൾ നടത്തിക്കൂടാ എന്നതാണ്. ബി.ടി. വഴുതനങ്ങക്ക് മൊട്ടോറിയം ഏർപ്പെടുത്താനുണ്ടായ കാരണങ്ങളിൽ പ്രധാനപ്പെട്ട ഒരു കാരണം ഇതായിരുന്നു.

ജി.എം.കടുകിനെ തെക്കിൻ നിർത്താൻ കഴിയില്ല മലിനീകരണം സുനിശ്ചിതമാണ്. ജി.എം. വിളകളെപ്പറ്റി ലോകത്തു പലഭാഗത്തും നിന്നുള്ള തെളിവുകളും, ജി.എം. കടുക് വികസിപ്പിച്ചെടുത്ത ശാസ്ത്രജ്ഞർ പറഞ്ഞ കാര്യങ്ങളും നോക്കുമ്പോൾ ജി.എം. കടുകിനെ തെക്കിൻ നിർത്തുന്നത് അസാധ്യമാണ് എന്നു തന്നെയാണ് മനസ്സിലാക്കാൻ കഴിയുക. മലിനീകരണം അനിവാര്യമായിരിക്കും. ജൈവപരമായും വിത്തുകളുടെ കൈമാറ്റത്തിലൂടെ ഭൗതികപരമായുമുള്ള മലിനീകരണമായിരിക്കും ജി.എം. കടുക് കൃഷി ചെയ്യാൻ അനുവദിച്ചാൽ സംഭവിക്കുക. ഇത് ജൈവകർഷകർക്കും വലിയ ബുദ്ധിമുട്ടുണ്ടാക്കും. കൂടാതെ കളകളുടെ വ്യാപനം, സുപ്പർ കളകളുടെ വർദ്ധന, തുടങ്ങിയ പ്രശ്നങ്ങൾക്കും ഇത് ഇടയാക്കും. ഈ അവസ്ഥയിൽ 2007 ൽ സുപ്രീം കോടതി സർക്കാരിനോട് ജനീതക മലിനീകരണം തടയണമെന്ന് നിർദ്ദേശിച്ചത് ശ്രദ്ധേയമാണ്.

ഡൽഹി സർവകലാശാല വികസിപ്പിച്ചെടുത്ത ഈ ജി.എം.കടുക് കളനാശിനികളെ പ്രതിരോധിക്കുന്ന സ്വഭാവ വിശേഷങ്ങൾ ഉള്ളതാണ്. എന്നാൽ വിളവ് വർദ്ധിപ്പിക്കുന്ന വിത്തെന്നു പറഞ്ഞാണ് പ്രചാരണം നടക്കുന്നത്. ജി.എം. കടുകിന്റെ ഈ പ്രത്യേക സ്വഭാവത്തെ അവഗണിക്കാൻ നിയന്ത്രണ ഏജൻസിക്കു കഴിയില്ല. കർഷകർ ഈ വിത്ത് കൃഷിച്ചെയ്യാൻ തുടങ്ങുമ്പോൾ കളനാശിനികൾ ഉപയോഗിക്കുന്നത് നിയന്ത്രിക്കാൻ കഴിയില്ല. ഇന്ത്യയിലെ പല ഏജൻസികളും വിദഗ്ദ്ധരും ഇവിടെ കളനാശിനികളെ പ്രതിരോധിക്കുന്ന എച്ച്.ടി വിളകൾ അനുവദിക്കരുതെന്ന് പറഞ്ഞിരുന്നു. ഈ വിളകളുണ്ടാക്കുന്ന ആരോഗ്യ-പരിസ്ഥിതി പ്രത്യാഘാതങ്ങൾ മാത്രമല്ല ഇതിനു കാരണം ഇതുണ്ടാക്കുന്ന സാമൂഹ്യ-സാമ്പത്തിക പ്രത്യാഘാതങ്ങൾ കൂടിയാണ്. പ്രത്യേകിച്ചും കളകൾ പഠിക്കുന്ന ജോലി പ്രധാനമായും ചെയ്യുന്ന സ്ത്രീകൾക്ക് ഇന്ത്യൻ കാർഷിക മേഖലയിൽ അതിനാൽ എച്ച്.ടി. വിളകൾക്ക് യാതൊരു സ്ഥാനവുമില്ല.

ജി.എം. കടുകിൽ ഉപയോഗിച്ചിരിക്കുന്ന ജീൻ ഇതിനെ GURT (ജനിറ്റിക് യൂസ് റെസ്ട്രിക്ഷൻ ടെക്നോളജി) ആക്കുന്നു. ജി.എം. കടുക് ഒരു സങ്കരയിനം കടുകാണ്. കൃഷിച്ചെയ്യാനായി തയ്യാറെടുത്ത് കൊണ്ടിരിക്കുന്ന ഈ കടുകിന്റെ മാതാപിതാക്കളിൽ ഒന്നിൽ ബാർനാസേ എന്ന ജീൻ ആണ് ഉപയോഗിച്ചിരിക്കുന്നത്. ഇത് പുരുഷവസ്തു ഉണ്ടാക്കുന്ന ജീനാണ്.

ഇന്ത്യയിൽ ഇത് വരെ കിട്ടിക്കൊണ്ടിരിക്കുന്ന കടുകെണ്ണയ്ക്കു യാതൊരു തകരാറുമില്ല. വടക്കേ ഇന്ത്യയിലും പാരമ്പര്യമായി ഉപയോഗിക്കുന്ന എണ്ണയാണിത്. എണ്ണ മാത്രമല്ല കടുകിന്റെ ഇലയും ഇവിടങ്ങളിൽ പച്ചക്കറിയായി ഉപയോഗിക്കുന്നുണ്ട്. ആയുർവേദ എണ്ണകളിലെ ഒരു പ്രധാന ഘടകമാണ് കടുകെണ്ണ. അത് കൊണ്ട് തന്നെ വളരെ പഠിച്ചു തീരുമാനിക്കേണ്ട ഒന്നാണ് ജി.എം. കടുക് സുരക്ഷിതമാണോ അല്ലയോ എന്നത്.



പ്രതിഷേധകൂട്ടായ്മയിൽ സുഗന്ധകുമാർ 51പ്പേർ

| കവർ സ്റ്റോറി |

ഇന്ത്യൻ നിയമം (കാർഷിക വിളകളെയും കർഷകരുടെ വിത്തിൻമേലുള്ള അവകാശത്തെയും സംരക്ഷിക്കുന്ന നിയമം) ഈ സാങ്കേതിക വിദ്യയെ വിശദീകരിക്കുന്നത് ജീവനും ജീവജാലങ്ങളുടെ ആരോഗ്യത്തിനും അപകടകരമായ സാങ്കേതിക വിദ്യയെന്നാണ്.

■ കടുക് ആയുർവേദ ചികിത്സയിലെ ഒരു പ്രധാന ഘടകമാണ്. കടുക് ദക്ഷണവും മരുന്നുമാണ്. ആയുർവേദ മരുന്നുകളിൽ പലതിനും കടുകും കടുകെണ്ണയും ഉപയോഗിക്കുന്നുണ്ട്. ജി.എം. കടുക് ഇത്തരം മരുന്നുകളിൽ ഉണ്ടാക്കാനിടയുള്ള പ്രത്യാഘാതങ്ങൾ പഠന വിധേയമായിട്ടില്ല.

■ ജി.എം. കടുക് തേനീച്ചകളെയും തേനീച്ച വ്യവസായത്തെയും മോശമായി ബാധിക്കും. ഇപ്പോൾ വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിട്ടുള്ള ജി.എം. കടുക് തേനീച്ചകളെ പ്രതികൂലമായി ബാധിക്കാനിടയുള്ള വിളയാണ്. മറ്റു സ്ഥലങ്ങളിൽ നടത്തിയിട്ടുള്ള പഠനങ്ങൾ പലതും ഇത് ചൂണ്ടിക്കാണിക്കുന്നുണ്ട്. ഇത് വിളകളുടെ ഉത്പാദനത്തെയും തേനീന്റെ ഉത്പാദനത്തെയും മോശമായി ബാധിക്കും. തേനീച്ച വ്യവസായം ഇന്ത്യയിലെ ഒരു പ്രധാന വ്യവസായമായി വളർന്നു കൊണ്ടിരിക്കുകയാണ്. ഇതിൽ തേനീച്ച വളർത്തുകാർക്ക് തേൻ നൽകുന്ന ഒരു പ്രധാന വിള കടുകാണ്. കടുക് കൃഷിയും തേനീച്ച വളർത്തലും ഒരുമിച്ച് നടത്താനായാൽ കടുകിന്റെ ഉത്പാദനം 20-25% വർദ്ധിക്കുമെന്ന് മാത്രമല്ല, തേനീന്റെ ഉത്പാദനത്തിലൂടെ ഈ കർഷകർക്ക് കൂടുതൽ വരുമാനം ലഭിക്കുകയും ചെയ്യും.

ജി.എം. കനോല (കടുകിന്റെ ബന്ധുവാണ് കനോല) യുടെ വിസ്തൃതി ലോകത്ത് കുറഞ്ഞു കൊണ്ടിരിക്കുന്നു. അപ്പോഴാണ് ജി.എം. കടുക് കൃഷിചെയ്യാൻ ഇന്ത്യ ആലോചിക്കുന്നത്. കളനാശിനികളുണ്ടാക്കുന്ന ആരോഗ്യ-പാരിസ്ഥിതിക പ്രത്യാഘാതങ്ങളെക്കുറിച്ച് കൃത്യമായ തെളിവുകൾ ഇന്ന് ലഭ്യമാണ്. ബി.ടി.വഴുതന മൊട്ടോറിയിൽനിന്നു ശേഷം ജനിതകമാറ്റം വരുത്തിയ വിളകളുടെ പ്രത്യാഘാതങ്ങളെക്കുറിച്ച് ഒരുപാട് തെളിവുകൾ അടുത്തകാലത്തായി പുറത്തു വന്നിട്ടുണ്ട്. എന്നാൽ ജി.എം. കടുകിന്റെ ജൈവസുരക്ഷയെക്കുറിച്ച് പൊതുജനങ്ങൾക്കായി യാതൊരു വിവരവും പുറത്തുവിട്ടിട്ടില്ല. ഇതു വേണമെന്ന് സുപ്രീം കോടതി ഉത്തരവ് ഇട്ടിട്ടു പോലും. സർക്കാർ ഗവേഷണ സ്ഥാപനങ്ങളിൽ നിന്ന് വികസിപ്പിച്ചെടുത്ത ജി.എം. വിളകൾക്ക് നേരത്തെയും ചില ഇളവുകൾ നിയന്ത്രണ ഏജൻസികൾ നൽകിയിരുന്നതായി കണ്ടിട്ടുണ്ട്. പൊതുജനങ്ങൾക്ക് ഉറപ്പുനൽകുന്ന ഒരു നടപടിയും തുടർന്ന് ഇവരുടെ ഭാഗത്തു നിന്ന് ഉണ്ടായിട്ടില്ല.

ഇന്ത്യയിൽ ഇത് വരെ കിട്ടി കൊണ്ടിരിക്കുന്ന കടുകെണ്ണയ്ക്കു യാതൊരു തകരാറുമില്ല. വടക്കേ ഇന്ത്യയിലും പാരമ്പര്യമായി ഉപയോഗിക്കുന്ന എണ്ണയാണിത്. എണ്ണ മാത്രമല്ല കടുകിന്റെ ഇലയും ഇവിടങ്ങളിൽ പച്ചക്കറിയായി ഉപയോഗിക്കുന്നുണ്ട്. ആയുർവേദ എണ്ണകളിലെ ഒരു പ്രധാന ഘടകമാണ് കടുകെണ്ണ. അത് കൊണ്ട് തന്നെ വളരെ പഠിച്ചു തീരുമാനിക്കേണ്ട ഒന്നാണ് ജി.എം. കടുക് സുരക്ഷിതമാണോ അല്ലയോ എന്നത്. 2010 ൽ ബി.ടി. വഴുതനങ്ങളെ മോട്ടോറിയിൽ ഏർപ്പെടുത്തിയത് ഇത് പോലെ സുരക്ഷാ കാരണങ്ങൾ കൊണ്ടായിരുന്നു. അതിനു ശേഷം വന്ന സ്പ്രാന്റിംഗ് കമ്മിറ്റിയും സുപ്രീം കോടതി നിയോഗിച്ച ടെക്നിക്കൽ കമ്മിറ്റിയും ജി.എം. വിളകളുടെ സുരക്ഷയെ പറ്റി ഉത്കണ്ഠ രേഖപ്പെടുത്തിയിരുന്നു. ഇത് നമ്മൾ കാണാതിരുന്നുകൂടാ. നമ്മൾ മനസ്സിലാക്കേണ്ടുന്ന ഒരു പ്രധാന കാര്യം ഇന്ത്യയെ പോലെ ദക്ഷ്യ എണ്ണ ഉല്പാദിപ്പിക്കാൻ കഴിവുള്ള മറ്റൊരു രാജ്യം ഇല്ല എന്നതാണ്. അത് അളവിന്റെ കാര്യത്തിൽ മാത്രമല്ല, വൈവിധ്യത്തിന്റെ കാര്യത്തിലും നമ്മൾ വളരെ മുൻപിലാണ്. എന്നാൽ തെറ്റായ ആഗോള കച്ചവട നയങ്ങൾ നമ്മുടെ കർഷകരെ തളർത്തിയിരിക്കുകയാണ്. കേരളത്തിലെ തെങ്ങു കർഷകരുടെ കാര്യം നമ്മുടെ അറിയാം. അത് പോലെ മറ്റു സംസ്ഥാനങ്ങളിലെ കർഷകരുടെ സ്ഥിതിയും വ്യത്യസ്തമല്ല. സർക്കാർ വാസ്തവത്തിൽ ചെയ്യേണ്ടത് ഇവരെ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുകയും, നല്ല ഗുണ നിലവാരമുള്ള എണ്ണ മാർക്കറ്റിൽ ലഭ്യമാക്കുകയുമാണ്. അതിനു പകരം അപകടം പിടിച്ച ജി.എം. കടുക് പോലുള്ള വിത്തുകൾക്ക് അനുമതി കൊടുത്തു ഉത്പാദനം കൂട്ടാൻ നോക്കിയാൽ കടുക് കർഷകർ ആത്മഹത്യ ചെയ്യുന്നത് നമ്മൾ കാണേണ്ടി വരും. ഇപ്പോൾ തന്നെ മോശം ദക്ഷ്യ ഉത്പന്നങ്ങൾ വാങ്ങി കഷ്ടപ്പെടുന്ന ഉപഭോക്താവിനെ ഒന്ന് കൂടി കഷ്ടപ്പെടുത്തേണ്ടി വരും. നമ്മുടെ എണ്ണ കയറ്റുമതിയെയും ഈ ഉത്പന്നം ബാധിക്കും.

11 AROGYAPPACHA OCTOBER 2016

Article written by S Usha about problems causing by use of GM Mustard in Arogyapacha Magazine

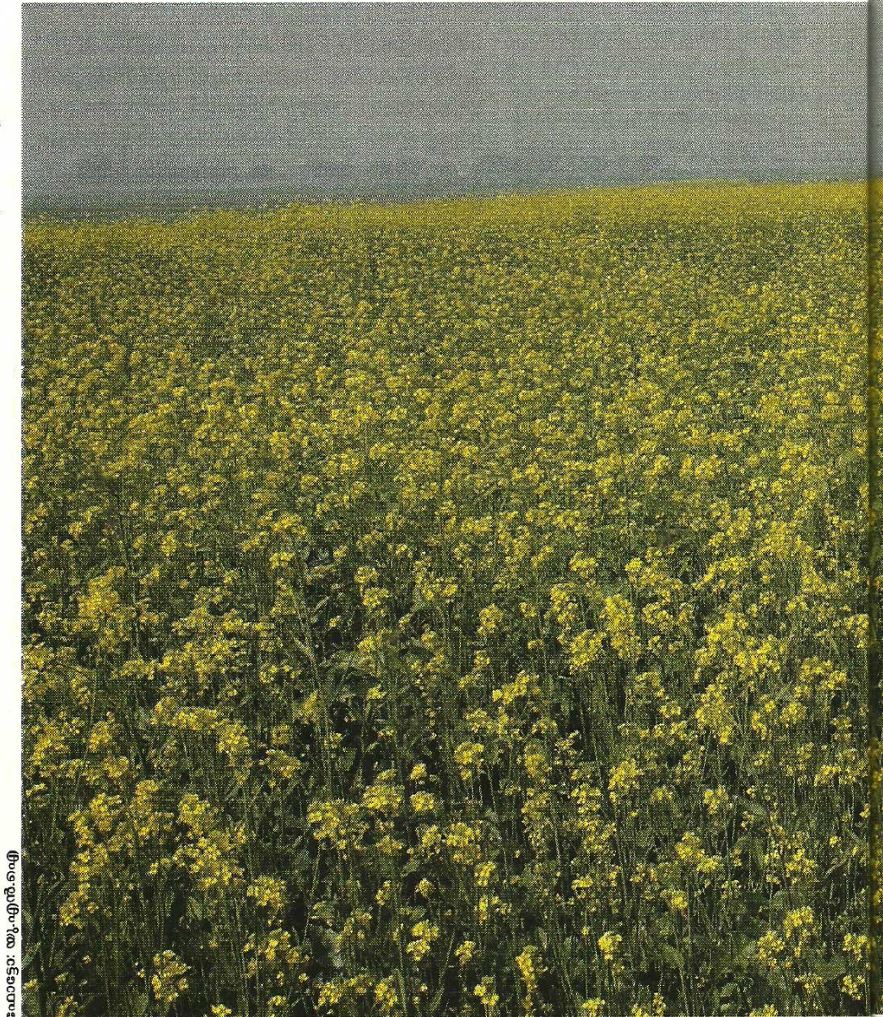
# കരുതിയിരിക്കണം; കടുകിലും പിടിമുറുകുന്നു

ഉഷ. എസ്

ഒരു പതിറ്റാണ്ട് മുമ്പ് ഇന്ത്യയിൽ ഒളിച്ചുകൂടത്താൻ ശ്രമിച്ച ജി.എം. കടുകുപുഷ്പവും ഭാവവും മാറ്റി വീണ്ടും കൊണ്ടുവരാൻ ഉയർജ്ജിത ശ്രമങ്ങൾ നടക്കുകയാണ്. കടുകിന്റെ ഉൽപാദനം സംബന്ധിച്ച് തെറ്റായ കണക്കുകൾ നിരത്തിയും വ്യാജ അവകാശവാദങ്ങൾ ഉയർത്തിയുമാണ് ദീർഘകാല ഭീഷണിയായി മാറിയേക്കാവുന്ന ജി.എം. കടുകുകൾ അവതരിപ്പിക്കുന്നത്.

പതിമൂന്ന് വർഷം മുൻപാണ് ജനറ്റിക് എഞ്ചിനീയറിങ് അപ്രൂവൽ കമ്മിറ്റി (ജി.ഇ.എ.സി.) ജി.എം. കടുകിന് അനുമതി നിഷേധിച്ചത്. എന്നാൽ ആ ജീൻ ഇതാ ഒരു തിരിച്ചുവരവിന് ഒരുങ്ങുന്നു. ഇതിനു ചെലവായതാകട്ടെ സർക്കാറിന്റെ 70 കോടി രൂപയും. അന്ന് ഒരു സ്വകാര്യ കമ്പനി ആയിരുന്നു അനുമതിക്കായി വന്നതെങ്കിൽ ഇന്ന് ഇതൊരു സർക്കാർ ഉത്പന്നമായിട്ടാണ് അവതരിപ്പിക്കുന്നത്. ഡൽഹി സർവകലാശാലയാണ് ഇപ്പോൾ ജി.എം. കടുകിനായി അനുമതി തേടുന്നത്.

ബെയർ എന്ന കുത്തക കമ്പനിയുടെ സബ്സിഡിയറി ആയ പ്രൊ അഗ്രോ സീഡ്സ് ഇന്ത്യ പ്രൈവറ്റ് ലിമിറ്റഡ് എന്ന കമ്പനി ആണ് നേരത്തെ വന്നവർ. കടുകിന്റെ ഉൽപാദനം 20-25 ശതമാനം വരെ ഉയർത്താൻ കഴിയും എന്നായിരുന്നു അവരുടെ അവകാശം. എണ്ണയുടെ ഗുണവും കൂടും എന്നും അവർ അവകാശപ്പെടുകയുണ്ടായി. ഈ പുതിയ ഉത്പന്നത്തിൽ നാലുതരം വ്യത്യസ്ത ജീനുകൾ ഉണ്ടെന്നും അവർ ജി.ഇ.എ.സിയെ അറിയിച്ചു. ഇപ്പോൾ ഡൽഹി സർവകലാശാല വികസിപ്പിച്ചെടുത്ത ജി.എം. കടുകിലും മൂന്നു ജീനുകൾ ഉണ്ട്. ബാർ, ബർണാസെ, ബാർസ്റ്റാർ എന്നിവയാണിവ. ഇവർ പറയുന്ന ഗുണങ്ങളും നേരത്തെ പ്രൊ അഗ്രോ കമ്പനി നല്കിയ



ഫോട്ടോ: യു.എൻ.ഐ

അവകാശങ്ങളും ഒന്നുതന്നെയാണ് എന്നതാണ് രസകരം. ഇവർക്കു രണ്ടുപേർക്കും ഉള്ള മറ്റൊരു സാമ്യം രണ്ടുകൂട്ടരും ഒരു പ്രധാനപ്പെട്ട വിവരം മാച്ചുവെക്കുന്നു എന്നതാണ്. ഈ ജി.എം. കടുകിൽ കളനാശിനികളെ പ്രതിരോധിക്കാൻ കഴിവുള്ള ഒരു ജീൻ ഉണ്ട് എന്നതാണ്.

ജി.എം. കടുക് കളനാശിനികളെ പ്രതിരോധിക്കാൻ കഴിവുള്ള ഒരു വിത്താണ്. ഇത് കൃഷിചെയ്യാൻ തുടങ്ങിയാൽ കളനാശിനികളുടെ ഉപയോഗം തീർച്ചയായും വർധിക്കും. ജി.എം. വിളകൾ കൃഷിചെയ്യുന്ന രാജ്യങ്ങളിൽ റൗണ്ടപ്പിന്റെ ഉപയോഗം വ്യാപകമായിത്തീർന്ന പ്രത്യാഘാതങ്ങൾ നമ്മൾ കണ്ടുകൊണ്ടിരിക്കുകയാണ്. സൂപ്പർ കളകളുടെ വ്യാപനം

ഖോരക്പുരിലെ കടുക്പാടം

ഇവിടങ്ങളിൽ വലിയ കാർഷിക പാരിസ്ഥിതിക പ്രശ്നമായിരിക്കുകയാണ്. 2015-ൽ ലോകാരോഗ്യ സംഘടനാ കാൻസറിന് കാരണമാകാനിടയുള്ള ഒരു കളനാശിനിയാണ് റൗണ്ടപ്പ് എന്ന് കണ്ടെത്തി. മണ്ണിലെ ജീവികളെയും മണ്ണിന്റെ ആരോഗ്യത്തെയും ഈ കളനാശിനി നശിപ്പിക്കുന്നതായും ഉള്ള പഠനങ്ങൾ പുറത്തുവന്നിട്ടുണ്ട്. ഇതുകൊണ്ടെല്ലാം ലോകത്തു റൗണ്ടപ്പിനു എതിരെയും കളനാശിനികളുടെ ഉപയോഗത്തിനെതിരെയും ശക്തമായ ചർച്ചകളും സമരങ്ങളും നടക്കുകയാണ്. ജി.എം. കടുകിനു അനുമതിലഭിക്കുന്നതോടെ മറ്റു ജി.എം. വിത്തുകൾക്കും അനുമതി നേടാൻ എളുപ്പമാകും എന്നാണ് ജി.എം. വിത്തു വ്യവസായികൾ കണക്കു

കൂട്ടുന്നത്. ഇത് ക്ഷണത്തിന്റെ പുറത്തുള്ള നമ്മുടെ എല്ലാ നിയന്ത്രണങ്ങളും ഇല്ലാതാക്കും. കൃഷി ചെയ്യാൻ അനുമതി കിട്ടിയാൽ പിന്നെ ഒരു നിയന്ത്രണവും സാധ്യമല്ലതന്നെ.

ഇനി മറ്റൊരു വശം നോക്കുക. ഇന്ത്യ ഇപ്പോൾ ഏകദേശം 60,000 കോടി രൂപയ്ക്കുള്ള എണ്ണ ഇറക്കുമതി ചെയ്യുന്നു എന്നാണ് കണക്ക്. അതുകൊണ്ട് കടുക് കൃഷിയുടെ ഉത്പാദനം കൂട്ടിയേ കഴിയൂ എന്നാണ് വിദഗ്ധ അഭിപ്രായം. ജി.എം. കടുക് വികസിപ്പിച്ചെടുത്ത ഡോക്ടർ ദീപക് പെൻറൽ പറയുന്നത് ഇതിലൂടെ രാജ്യത്തിന്റെ ഇറക്കുമതിച്ചെലവ് കുറയ്ക്കാം എന്നാണ്. ഇത് തന്നെയാണ് 13 വർഷം മുൻപ് പ്രൊ അഗ്രോ കമ്പനിയുടെ വക്താക്ക



2016 സെപ്റ്റംബർ 25 - ഒക്ടോബർ 1



ണ്ണ രേഖപ്പെടുത്തിയിരുന്നു. ഇത് നമ്മൾ കാണാതിരുന്നുകൂടാ.

നമ്മൾ മനസ്സിലാക്കേണ്ടുന്ന ഒരു പ്രധാനകാര്യം ഇന്ത്യയെപ്പോലെ ഭക്ഷ്യഎണ്ണ ഉത്പാദിപ്പിക്കാൻ കഴിവുള്ള മറ്റൊരു രാജ്യം ഇല്ല എന്നതാണ്. അത് അളവിന്റെ കാര്യത്തിൽ മാത്രമല്ല, വൈവിധ്യത്തിന്റെ കാര്യത്തിലും നമ്മൾ വളരെ മുൻപിലാണ്. എന്നാൽ തെറ്റായ ആഗോള കച്ചവട നയങ്ങൾ നമ്മുടെ കർഷകരെ തളർത്തിയിരിക്കുകയാണ്. കേരളത്തിലെ തെങ്ങുകർഷകരുടെ കാര്യം നമുക്ക് അറിയാം. അതുപോലെ മറ്റു സംസ്ഥാനങ്ങളിലെ കർഷകരുടെ സ്ഥിതിയും വ്യത്യസ്തമല്ല. സർക്കാർ വാസ്തുവത്തിൽ ചെയ്യേണ്ടത് ഇവരെ പ്രോത്സാഹിപ്പിക്കുകയും നല്ല ഗുണനിലവാരമുള്ള എണ്ണ മാർക്കറ്റിൽ ലഭ്യമാക്കുകയുമാണ്. അതിനുപകരം അപകടം പിടിച്ച ജി.എം. കട്ടുകപോലുള്ള വിത്തുകൾക്ക് അനുമതി കൊടുത്ത് ഉത്പാദ

നംകൂട്ടാൻ നോക്കിയാൽ കട്ടുക കർഷകർ ആത്മഹത്യ ചെയ്യുന്നതാണ് നമ്മൾ കാണേണ്ടിവരും. ഇപ്പോൾ തന്നെ മോശം ഭക്ഷ്യ ഉത്പന്നങ്ങൾ വാങ്ങി കഷ്ടപ്പെടുന്ന ഉപഭോക്താവിനെ ഒന്നുകൂടി കഷ്ടപ്പെടുത്തേണ്ടി വരും. നമ്മുടെ എണ്ണക്കയറ്റുമതിയെയും ഈ ഉത്പന്നം ബാധിക്കും. ജി.ഇ.എ.സി. ആരുടെ കൂടെയാണ് എന്നതാണ് ഇപ്പോഴത്തെ പ്രശ്നം? ജനങ്ങളുടെ കൂടെയോ അതോ ജി.എം. വ്യവസായികളുടെ കൂടെയോ?

ജി.ഇ.എ.സി. ഈ വിഷയത്തിൽ എടുക്കുന്ന നിലപാടുകൾ സംശയം ഉണർത്തുന്നതാണ്. ജി.എം. കട്ടുകിന്റെ വിഷയത്തിൽ ഒരു സബ് കമ്മിറ്റി ഇവർ വെച്ചിട്ടുണ്ട്. ഈ കമ്മിറ്റി ഒരു ഏഴംഗ കമ്മിറ്റിയാണ്. ഈ കമ്മിറ്റി ഇപ്പോൾ ഒരു രേഖ അവരുടെ വെബ്സൈറ്റിൽ പ്രസിദ്ധീകരിച്ചിട്ടുണ്ട്. ജി.എം. കട്ടുക ഭക്ഷണത്തിനും പരിസ്ഥിതിക്കും അപകടമല്ല

**കരുതീയിരിക്കണം: കടുങ്കിളും പീടിമുറുക്കുന്നു**

എന്ന് പറയുന്ന രേഖയാണിത്. ഇത് അവരുടെ നിലപാട് സൂചിപ്പിക്കുന്നതാണ്. ഈ തീരുമാനം തന്നെ 15 മിനുട്ട് മാത്രം എടുത്ത ഒരു മീറ്റിങ്ങിൽ ഉണ്ടായതാണ്. 30 ദിവസത്തിനുള്ളിൽ ജനങ്ങൾ അഭിപ്രായം പറയണമെന്നും ആവശ്യപ്പെട്ടിരിക്കുകയാണ്.

**ഭക്ഷ്യഎണ്ണയ്ക്ക് 300 ശതമാനം വരെ ഇറക്കുമതിച്ചു കും വെക്കാൻ ലോക വ്യാപാര സംഘടന അനുവദിക്കുന്നുണ്ട് . ഇതുചെയ്യാൽ ഇന്ത്യയിലെ കർഷകർ നമുക്ക് ആവശ്യമുള്ള എണ്ണ ഉത്പാദിപ്പിച്ചു തരും. അതിനു മാന്യമായ വില നല്ലുകയെ നമ്മൾ ചെയ്യേണ്ടതുണ്ട് .**

എന്നാൽ ജനങ്ങൾ കാണണമെന്ന് ആവശ്യപ്പെട്ട ജൈവസുരക്ഷാരേഖ ഇതല്ല. ആ രേഖകണ്ടാൽ മാത്രമേ ഈ വിത്തിന്റെ യഥാർത്ഥവശങ്ങൾ പൊതുസമൂഹത്തിനും മറ്റു വിദഗ്ധർക്കും മനസ്സിലാക്കാൻ കഴിയൂ. ഈ രേഖ വേണ്ടവർ ഡൽഹിയിലെ പരിസ്ഥിതി മന്ത്രാലയത്തിന്റെ ഓഫീസിൽ ചെല്ലണമെന്നാണ് പറഞ്ഞിരിക്കുന്നത്. സെൻട്രൽ ഇൻഫർമേഷൻ കമ്മീഷന്റെ തീരുമാനങ്ങൾക്ക് എതിരാണ് ഈ നിലപാട്.

ഇതെല്ലാം കാണുമ്പോൾ സാധാരണ ഏതൊരാൾക്കും തോന്നുന്ന കാര്യം ജി.ഇ.എ.സി. ഒരു തീരുമാനം എടുത്തുകഴിഞ്ഞു എന്ന് തന്നെയാണ്. മറിച്ചു ഒരു അഭിപ്രായം അവർ കേൾക്കാൻ തയ്യാറല്ല എന്നാണ്. എത്രയും ശാസ്ത്രീയമായി കൈകാര്യം ചെയ്യേണ്ടുന്ന ഒരു വിഷയത്തെ ഇത്ര ലാഘവത്തോടെ നടപ്പാക്കുന്നത് കാണുമ്പോൾ നമ്മുടെ സ്ഥിതിയെപ്പറ്റി ആശങ്കപ്പെടാതിരിക്കാൻ കഴിയില്ല.

കൃഷി ഒരു സംസ്ഥാന വിഷയമായിരിക്കെ സംസ്ഥാന സർക്കാരുകളുമായി ചർച്ചപോലും ഇക്കാര്യത്തിൽ ഇല്ല എന്നതും അപകടകരമാണ്. ഒരു ജൈവ സംസ്ഥാനത്തേക്കു നീങ്ങിക്കൊണ്ടിരിക്കുന്ന കേരളത്തിലെ സർക്കാരും ജനങ്ങളും ഈ വിഷയത്തിൽ ശക്തമായിത്തന്നെ തങ്ങളുടെ വിധേജിപ്പ് രേഖപ്പെടുത്തേണ്ടതുണ്ട്. ■



2016 നവംബർ 25 - കോട്ടയം

Article written by S Usha about GM mustard in Mathrubhumi Weekly