



# **SAVE OUR RICE MEDIA DOSSIER**

**NOVEMBER 2017 TO OCTOBER 2018**

# **SAVE OUR RICE**

**MEDIA DOSSIER**

**November 2017- October 2018**





## Save Our Rice -Media Dossier November 2017- October 2018

**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.

Email:- [indianricecampaign@gmail.com](mailto:indianricecampaign@gmail.com)

Website:- [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 seven states - Tamilnadu, Kerala, Karnataka, Chhattisgarh, Jharkhand, Madhyapradesh 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 2017 to October 2018 related to work done in seven states, by Save Our Rice Campaign





ஆற்றில் மணல் அள்ளுவதைத் தடுக்கும்

# அதிகாரிகளுக்கு விவசாயிகள் உறுதுணையாக இருக்க வேண்டும்

● தேசிய உழவர் தின விழாவில் அறிவுரை

**திருவாரூர்**  
ஆற்றில் மணல் அள்ளுவதை தடுப்பதில் தியாயமாக பணியாற்றும் அதிகாரிகளுக்கு விவசாயிகள் உறுதுணையாக இருக்க வேண்டும் என தேசிய உழவர் தின விழாவில் அறிவுரைதரப்பட்டது. திருவாரூரில் நமது நெல்லைக் காப்போம் அமைப்பின் சார்பில் தேசிய உழவர் தினம் மற்றும் நுகர்வோர் தின விழா நேற்று நடைபெற்றது. கிரியேட் அமைப்பின் தலைவர் பி.துரைசிங்கம் தலைமை வகித்தார். நமது நெல்லைக் காப்போம் அமைப்பின் மாநில ஒருங்கிணைப்பாளர் நெல் ஜெயமணி வரவேற்றார்.



▲ திருவாரூரில் நமது நெல்லைக் காப்போம் அமைப்பின் சார்பில் நேற்று நடைபெற்ற உழவர் தினவிழாவில் அமைப்பின் மாநில ஒருங்கிணைப்பாளர் நெல் ஜெயமணி பேசுகிறார்.

விழாவில் சிறப்பு அழைப்பாளராக கலந்துகொண்ட பொதுப்பணித் துறை முன்னாள் தலைவரைய பொறியாளர் ஆர். இளங்கோவன் பேசியதாவது:  
தினசாரிய நிலையில் ஆறுகளில் நீர்வரத்து குறைந்துள்ளது. ஏர்ப் பாசனமும் முன்பைவிட 23 சதவீதம் குறைந்துவிட்டது. நிலத்தடி நீரைப் பயன்படுத்துவது 44 சதவீதமாக அதிகரித்துவிட்டது.  
தமிழகத்தில் மொத்தமுள்ள 385 ஒன்றியங்களில் 248 ஒன்றியங்களில் நிலத்தடி நீர்மட்டம் வெகுவாகக் குறைந்துவிட்டது.  
137 ஒன்றியங்கள் மட்டுமே பாதுகாப்பான பகுதியாகவுள்ளது. இந்நிலையில், தற்போது அதிகரித்துள்ள நீர்த் தேவையை குறைக்க வேண்டுமானால்

சொட்டுநீர் பாசனம் போன்ற திட்டங்களை விரிவுபடுத்த வேண்டும்.  
விவசாயிகள் நெல் சாகுபடி மட்டுமின்றி கழற்சி முறையில் மாற்றப் பயிர்களைபயம் பயிரிட முன்வர வேண்டும்.  
விவசாயிகள் தங்களது நிலத்தில் மண்புழுக்கள் உயிர் வாழ்வதற்கு ஏற்ப இயற்கை உரங்களைப் பயன்படுத்தினால் மண்புழுக்கள் மண்ணில் சர்ப்பத்தை நககவைத்து பாதுகாத்துக் கொடுக்கும் என்பதை உணர் வேண்டும்.  
அபிவிருத்தி ஆற்றப்படுகைகளின் அருகே தொழிற்சாலைகள் அமைத்தல், மணல் அள்ளுதல் போன்றவற்றை அதிகாரிகள் அனுமதிக்கக் கூடாது என்பதை

வாங்கிக் கொண்டு பணியாற்றுகிறோம் என்ற உணர்வோடு பணியாற்ற வேண்டும். அதுபோன்று தியாயமாகப் பணியாற்றும் அதிகாரிகளுக்கு விவசாயிகள் உறுதுணையாக இருக்க வேண்டும் என்றார்.  
நிகழ்ச்சியில், வேளாண் வீரர்களைக்குழு தனி அலுவலர் ஏ.சுந்தரு, வீர்பனைக்குழு செயலாளர் ஆர்.சேலாநன், தொடக்ககலைத் துறை துணை இயக்குநர் கிரேஷ்குமார், விவசாயிகள் எஸ்.என்.முருகையன், ஏ.வி.துரைராஜ், திருவாரூர் வரதராஜன் உட்பட 400-க்கும் மேற்பட்ட விவசாயிகள் கலந்துகொண்டனர். முடிவில் கள ஒருங்கிணைப்பாளர் கே.கிரேஷ்கண்ணா நன்றி தெரிவித்தார்.

News about National Farmers day Celebration at Thiruvavoor in The Hindu 24 December 2017







1/13/2018

Indigenous rice varieties make a comeback - The Hindu

THE HINDU

FOOD

## Indigenous rice varieties make a comeback



8



Saraswathy Nagarajan

THIRUVANANTHAPURAM, JANUARY 11, 2018 15:53 IST

UPDATED: JANUARY 11, 2018 15:53 IST

**Harvest festivals celebrate our agrarian roots. In Kerala, Save Our Rice, is spearheading a revolution by reviving indigenous varieties that are ideally adapted to the different environments in which they are grown**

Kothambari kazhama, a kind of paddy once grown extensively in Kannur and Kasaragod districts in Kerala, had become a fond memory for many.





1/13/2018

Indigenous rice varieties make a comeback - The Hindu



9

A nostalgic Jayakumar C, trustee of Thanal, an NGO working for the environment, and co-founder of Save Our Rice (SOR) Campaign, promised to gift Leneesh K, state coordinator of SOR, a gold ring if he could locate this variety of paddy among small farmers in Kannur. Many of them had gone against the grain and continued farming indigenous varieties instead of opting for hybrids or high-yielding varieties.

While visiting farmers to collect information about seeds as part of his work for the Seed Savers Network, Leneesh made it a point to ask elderly local residents if they knew someone who was still farming the paddy that is said to have resembled seeds of coriander and, according to Jayakumar, even had the faint fragrance of coriander seeds. Finally, Leneesh managed to get a handful of seeds from an aged farmer, who was still cultivating it in his field.

### Rescue mission

“These are those grains that we rescued from the brink of extinction. But it looks like we





1/13/2018

Indigenous rice varieties make a comeback - The Hindu

have lost the red-grained variety of this kind of paddy,” he says, all smiles as he shows me the pretty, tiny grains growing in a small rectangular piece of land in a field in Wayanad.



Ringed by jungles and the bluish-black hills of the Western Ghats, the Thanal Agro-Ecology Centre (TAEC) in Panavally, in Wayanad district, is a riot of colours. The river Kalindi is a constant murmur in the background, as we go around the fields with a treasure trove of 256 varieties of rice, some rare like the kothambari kazahama and chuvanna kunjinelu, on an area of about 1.5 acres. While 168 are indigenous to Kerala, there are varieties from all the rice-growing areas of India, such as Tamil Nadu, Karnataka, Maharashtra, Northeastern India, West Bengal, Odisha and Chhattisgarh, and some from Thailand and Vietnam as well. The volunteers of Thanal are sowing seeds of change among paddy farmers, by encouraging them to revive cultivation of indigenous species that were once widely cultivated in India.

Leneesh introduces me to myriad species of paddy grown on these fields. Part of the 13-year-old Save Our Rice Campaign and Seed Savers Network, the Rice Diversity Block (RDB) hit the headlines last year when a drone shot captured the mosaic of colours of the paddy fields – red, black, purple, green, golden and all shades in between. Since then, the RDB has been replicated in 10 other places in Kerala by farmers, all of whom are keen on saving native species of rice.





1/13/2018

Indigenous rice varieties make a comeback - The Hindu

## Dwindling numbers

“British gazettes document that more than 3,000 varieties of paddy were grown in Kerala itself. Of that, we have less than 200 now. Traditional knowledge and crops that were ideal for our environment were discarded during the heyday of the Green Revolution, and hybrids were introduced. It almost wiped out the indigenous varieties,” says Jayakumar.

The SOR campaign has managed to revive enthusiasm in such local variants, and today many of these varieties are the cream of the crop and command a premium in the food market for their health benefits and medicinal properties, much of which is still being documented, explains Sridhar Radhakrishnan, coordinator (Policy & Campaigns) in the national Save Our Rice Campaign.

Not only are farmers reaping better prices for these indigenous grains, but the harvest is bigger and the crop more sustainable than the fancy seeds introduced later. Leneesh points out how paddy and its cultivation have been integrated into our language, lifestyle and culture, and any attempt to tamper with it affects the entire fabric of our lives.

## Species that migrate

Leneesh recalls with a smile how during their travels to document rice varieties, two of the activists of Thanal came across a rice popular among farmers in the Sunderbans. “They call it the Kerala sundari but have no clue why it is called so. Was it a kind of rice that was taken from Kerala?”

Another indication of migration of species comes to light when he shows the famous black rice that is so chic now. Although the sticky rice is an indigenous variety in Northeastern India, it is popularly known as Burma Black.

Sowing methods, harvests and period for maturity varied widely among the native kinds of paddy. Each region had species that were ideal for the geography and climate of that region. “Ramleela and govindobhog are, for instance, from the North. The names of the rice there are more linked to mythology and legends, while the names of those in the South are rooted in the soil. When we lose a variety, an entire body of knowledge associated with the rice dies with it. So it is essential to preserve as much as possible by developing such RDBs,” says Leneesh.

It takes about Rs 5,000 to cultivate each kind of rice in the RDB. Thanal welcomes donors to join the campaign to Save Our Rice.





1/13/2018

Indigenous rice varieties make a comeback - The Hindu

And so did Leneesh get his gold? Yes and no. He did not get the ring, but it looks like he did find a treasure with this harvest of golden paddy.

### Take a pick

With evangelical zeal, Leneesh lists some of the paddy varieties that are much in demand for their medicinal properties. “Karinjan and karimalakaran are rich in fibre, and consuming this is said to reduce the incidence of diabetes. The grains and beaten rice of mundakan are ideal for increasing stamina and so are taken by those doing physical labour,” he explains.

### Vella chennellu and chuvanna chennellu



Some villagers now call this ‘gynaecology rice’. Almost six feet tall, the crop takes about seven months to ripen. Feudal families and tribals in Kannur used to give this to pubescent, pregnant and menopausal women. It is believed to reduce problems associated with hormonal imbalances.

### Chuvanna kunjinelu

The aromatic white rice was once used only for cooking the food of the gods, such as

<http://www.thehindu.com/life-and-style/food/thanals-save-our-rice-is-reviving-indigenous-rice-varieties/article22420554.ece>

5/8





1/13/2018

Indigenous rice varieties make a comeback - The Hindu

payasam and beaten rice. At present, it is used by mortals for making fried rice, biriyani and ghee rice. Apparently, even today, the beaten rice (aval) is boiled in water and given to people suffering from epileptic fits.

### **Vellanavara and rakthashali**

Both are a must for preparing the medicinal karkida kanji that is now sold in ready-made packets all across India. It is believed to have several health benefits and is popularly consumed during the Malayalam month of Karkkidakam (June-July).

---

### **Receive the best of The Hindu delivered to your inbox everyday!**

GO

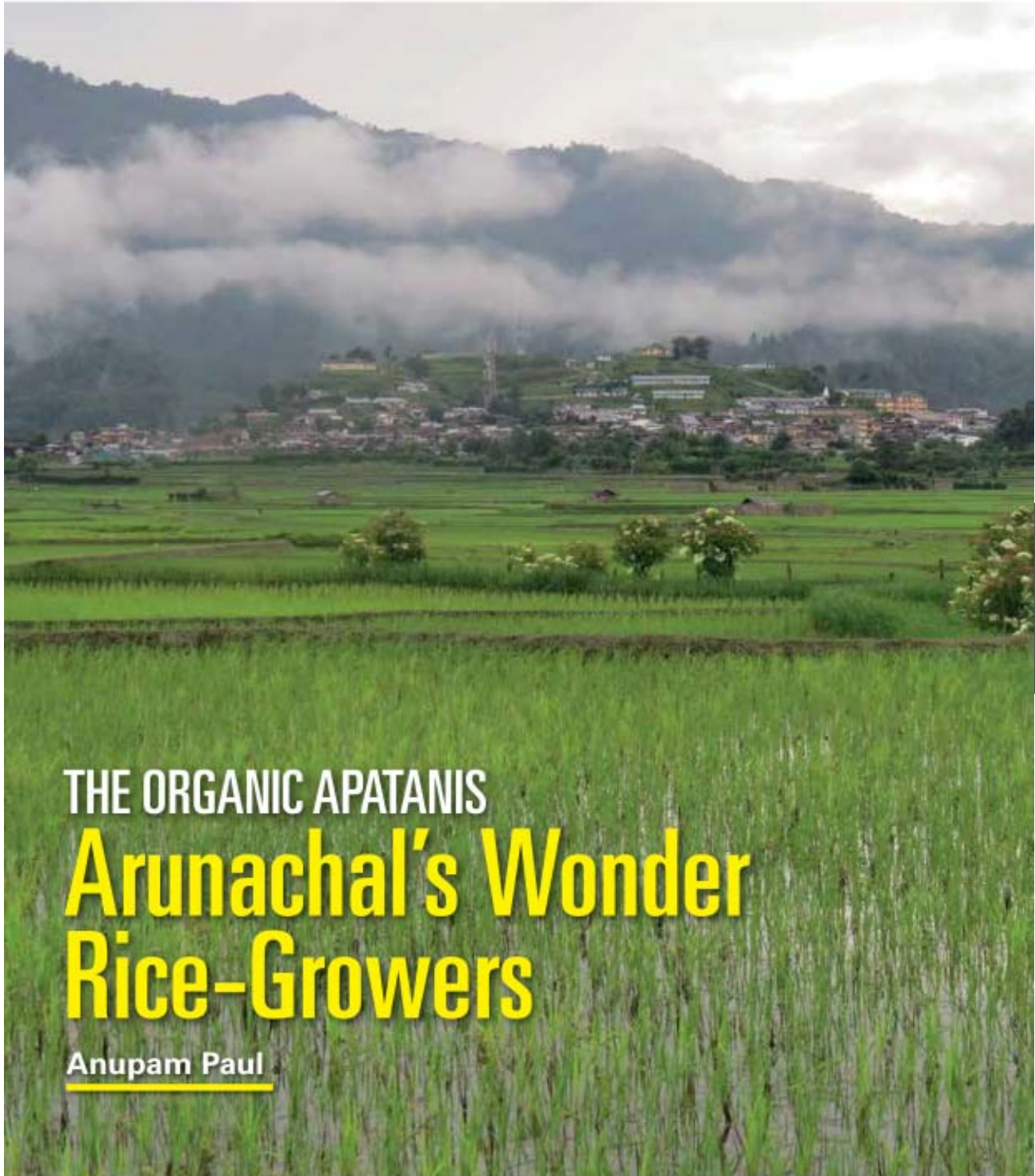
Printable version | Jan 13, 2018 9:27:22 AM | <http://www.thehindu.com/life-and-style/food/thanals-save-our-rice-is-reviving-indigenous-rice-varieties/article22420554.ece>

© The Hindu





**FOCUS**



14

THE ORGANIC APATANIS  
**Arunachal's Wonder  
Rice-Growers**

Anupam Paul

October-November 2017 Farmers' Forum





**T**he story could not be more arresting!

"Ngunu Apatani hii ayu hokii ajee ho anedi ali la aso la mildu, halyang atan ka abu ake mi alii mapa ajee miidu", says Kalung Aka of Apatani Valley in Arunachal Pradesh. Translated in English this



**ANUPAM PAUL**  
Agriculture Expert  
from West Bengal

Apatani sentence reads: "We Apatanis have been doing fish-cum-paddy culture in Ziro valley for more than a century and we do not use any external organic input in the fields".

While farmers in the rest of India are tormented by increasing fertilizer cost and the need for more chemical fertilizers, these simple Arunachalis serve as an eye opener. Arunachal Pradesh is the largest state in India's northeast, its forests still lush green, despite the very active timber merchants. It is amongst the top biological hotspots in the world. Of a geographical area of 83,743 sq kms, the state has 68,757 sq kms under forest cover, dotted with rich flora and fauna.

The altitude varies from 150 meters in Pasighat to 6,500 meters in Bomdilla, with the climate ranging from warm humid tropical to cold. The temperature at Tawang goes down to (-)14°C in January. In Pasighat and Itanagar it goes up to 33°C in May and June, providing the state with a range of agro-climatic regions.

Most tribes of Arunachal rely on wild edible foods, leafy vegetables, bamboo shoots, tubers and other common vegetables, fish, pork, beef, mutton, chicken, certain kind of snakes, rats, frogs, insects, squirrels, wild boar, birds, monkeys, dogs, elephant deer and mithun (*Bos frontalis* Lam), a kind of wild cow. Hunting and fishing are still in vogue and sacrifice of the mithun is a very common practice specially during their religious rituals. Excess fish and meat is allowed to dry in the kitchens of their bamboo homes. They are placed over a special iron net or a wooden pole five feet above the fire. The meat or fish so preserved is used later.

Modernization is catching up with the tribes and many families use gas burners and live in pucca houses that have replaced their traditional bamboo homes. Most do not drink milk except in tea. Some Buddhist tribes use milk for making ghee and butter. Sugar cane is commonly grown in the North Siang district. They also grow fruits like crab apple, recently introduced kiwi, orange,





**FOCUS**

alubokhra (plum), mango, pear, peach, banana, pine apple and papaya. The main crops of the region are paddy, maize, millet, wheat, potato, chili, ginger, pulses, oilseed, sugarcane, fruits and other vegetables. Tribes like Noctas, Wanchos of Tirap district have a rich traditional knowledge base for agriculture and practice slash and burn farming in what is called Jhum cultivation. The Arunachali's staple food is unparboiled rice and millet.

Basically there are two types of cultivation: Jhum (shifting cultivation) and wet paddy cultivation during monsoon months, from May to October, because of the lay of the land, climate, slope of the terrain and rain fall. Jhum is common in all of the northeast. During the dry season, the natural vegetation on the hill slopes is left in the open to be dried. The vast tract of land is thus cleared out without any shade of tree and shrubs. Large piles of leaves fall on the ground and serve as the main source of organic matter. Later, the dried leaves and twigs are burnt during the last week of December. The ash serves as a source of potassium. It also kills the unwanted plants (weeds). This initial process for shifting cultivation is common all over the world in the appropriate ecosystems.

Human civilization began with tilling of land for

agriculture and it is one of the oldest sustainable method of crop production. The choice of crops varies with season and climate and, indeed, tribals across the country follow their own styles. The Dongria Kondh tribe of Niyam Giri Hills of Orissa, for instance, prefers drought-resistant crops for its slash and burn cultivation.

After cleaning the land, the Jhum practitioners do not go for ploughing the entire land like all other conventional agricultural practices. In order to stop soil erosion they dibble the soil at specific intervals and put the various suitable seeds for mixed cropping. Mono cropping or growing of a single crop is not allowed in Jhum.

During the first year of Jhum, various water prudent crops like millets and maize are broadcast. For other crops like sweet potato, pumpkin, tapioca, arum, yam, zinger, brinjal, tomato, bitter gourd, some medicinal plants, leafy vegetables, sesame and such others are sown using the dibbling method.

The tribes thus grow more than 20 crops in a year and the system is not aligned to any conventional concept of single crop/double crop field or multi-crop fields of agriculture followed in the plain and flat land. A year or so later, the land reverts to the old jhum field and they grow paddy in the kharif



**The farming communities of Arunachal Pradesh follow traditional agricultural practices. Rice is commonly grown during monsoon season (wet rice) and the Arunachalis grow rice on almost flat land in Pasighat at the Zero valley**





The only *Mishang pyaping* variety has been introduced from *Nishing* tribe. *Apatani* rice varieties are divided into the following categories.

| Apatani Rice Varieties |  |   |  |
|------------------------|--|---|--|
| Groups                 | Characters   | Varieties   | Remarks  |
| <i>Emo</i>             | Late varieties, Grown in lower terraces, yield is higher   | <i>Empu Ahre, Empu Emo/Ahre-haso Ponko, Empu hath, Radhe emo, Eylang emo</i>    | <i>Empu Emo/Ahre- haso Ponko</i> is the most common variety followed by <i>Empu Ahre</i> and <i>Empu hath</i> being early and late varieties respectively. <i>Empu hath</i> is the most productive one. <i>Emo</i> means rice grain. |
| <i>Mipya</i>           | Early maturing, cultivated at the periphery of the village | <i>Kogea mipya, Zee mipya, Pyate mipya, Pyare mipya, mipya</i>                  | There are early, late, awned varieties, but <i>Emo</i> varieties are dominating  |
| <i>Pyaping</i>         | Medium duration  | <i>Tepe pyaping, Pyapu pyaping, Zeepe pyaping, Mishang pyaping, Itu pyaping</i> | Matures in between <i>Emo</i> and <i>Mipya</i> , not awned, the area is less than <i>Emo</i> variety but more than <i>Mipya</i> , <i>Pyapu pyaping</i> is the most popular one   |

Early maturing rice varieties are transplanted on the upper terraces and late maturing varieties are in lower terraces, close to villages.

There are three types of paddy fields namely *Jalbee-aji*, the marshy agricultural fields keeps no water during fallow period; *Pisang-aji* fields need water during fallow period to keep the moisture in the fields; and *Midang* is kept for raising seedlings.

| Economics of Cultivation for an Ideal Situation |                             |                                    |                |                      |
|---|-----------------------------|------------------------------------|----------------|----------------------|
| Items   | Cost of Cultivation (Rs/ha) | Production Kg/ha                   | Sale price(Rs) | Monetary Profit (Rs) |
| Rice and Finger Millet (on bunds)               | 41000                       | Clean rice 1125 kg<br>Millet 10 kg | 38000.00       |                      |
| Fish fingerlings (carp)                         | 1000                        | 200 kg                             | 40000.00       |                      |
| Total   | 42000                       |                                    | 78000.00       | 36000.00             |

Cost of cultivation is rising due to higher labour cost. However, rice and fish yields can be increased by adopting some low-cost agro-techniques. Catfish farming too will increase profit. Fish output is dependent on good management, weather and depth of water. The region needs suitable initiatives to perpetuate and protect the heritage and appropriate interventions for augmenting production levels.

season. After that *Jhumias* leave the place in search of another field with vegetation. Meanwhile, the *Jhum* field restores itself with new vegetation.

There are certain misconceptions about this mode of cultivation. Owing to ever increasing population, pressure on land, there is greater demand for food even from subsistence level farming. Earlier, *Jhumias* could choose not to return to the same place where they did *Jhum*. On an average, the cycle was 10-20 years. The gap is greatly reduced now to two to three years. Repeated *Jhum* cultivation on short fallow rotation leads to several ecological imbalances like soil erosion, depletion of greenery and the area under *Jhum* is greatly reduced now.

The big plus is that application of chemical fertilizer is below 50 kg/ha and use of pesticide is much lower than in northern and western states

of India. Arunachal has formulated a policy for organic farming in 2016. The idea is to go organic the Arunachal way.

Conventional practices like rice, jute, cotton, sugarcane or wheat-based cropping programmes or pre kharif, kharif and rabi crops, do not apply here as the farming communities of Arunachal Pradesh follow their traditional agricultural practices. Rice is commonly grown during monsoon season (wet rice) and the Arunachalis grow rice on almost flat land in Pasighat. At the Zero valley the Apatani tribe, in the main, grows terraced rice. It lives in the Hari Basti of the valley and is one of the most advanced agricultural communities in Arunachal Pradesh. There is no *Jhum* cultivation here.

Fish-cum-paddy culture, earlier very common in low lying rice fields of West Bengal, Bihar, Kerala and in Bangladesh, is now virtually lost





**FOCUS**

because of overuse of pesticide and fertilizer. The farmer is thus deprived of a cheap and good source of protein, especially where rice is the staple food. Rice is poor in protein content but can be fortified with fish and pulses. Remarkably, people here continue with this integrated system of fish-cum-paddy culture; "Aji Nguyi" in the pristine, terraced land of Ziro valley. There are no any chemical fertilizers, pesticides and modern rice varieties. This integrated fish-cum-paddy culture with some systematic low-cost intervention gives the highest productivity and monetary return of wet land rice ecosystem that cannot be matched by any form modern rice cultivation; HYV or hybrid.

I am greeted by Kalung Aka, an Apatani, who takes me over his 2.5 acres of fish-cum-wet paddy cultivation with early maturing rice Are Sakhe Emo and the late maturing Elang pyaping rice variety. Emo means rice grain. I also meet Gyati Hanya of Hari Basti in his wood and bamboo home. He has a one-acre fish-cum-paddy culture field. He laments that the area under fish-cum-paddy culture is decreasing day by day due to urbanization.

The Apatani valley is like a terraced basin, surrounded by bamboo and other forest species in Lower Subansiri district. Nearly 50 per cent of the land in the valley is under fish-cum-paddy culture. Unlike the Nishis, Hill Miris and Solung tribes practicing Jhum in other parts of the district, the Apatanis do settled agriculture and maintain kitchen gardens in every household. The Apatanis mainly practice this unique paddy-cum-fish culture in terraces managed by unique water distribution system.

This was taken up by fishery department during 1965-66 on an experimental basis and it has become a boon in the Apatani plateau, ushering in the "Blue Revolution" in the entire state. The system has been recommended to the Unesco



for being declared as a World Heritage Site. The Apatanis grow more than 15 traditional bold rice varieties like Payeti Emo, Radhe Emo, Mishang Emo, Empu, Tipe, Pyanai, Pyatii mipya, Ji mipya, Elang mipya, Empu hatii emo, Empu are emo, Are hatii punko emo, Elang emo, Lalang emo, Are sakhe emo, Ji emo (enkhe emo) and such others.

Early maturing rice varieties named mipiya are transplanted on the upper terraces and late maturing varieties are in lower terraces, close to villages. The work on preparing seedlings starts from March in seed beds called midding and is coupled with celebration of Kaji Midu, a preparation of dried pork and rice. Land is prepared even earlier, preparation of land starts from end-February or the first week of March, when the farmers repair bunds, plug rat holes and plough the land.

In the terraced main field, they transplant 40-45 days old rice seedling between the last week of April and first week of May. This is the Haling Lyche period. The upper terrace receives forest washes containing adequate plant nutrient, minerals,

**Rich Human Content**

Arunachal Pradesh is rich in its human content with 110 Mongoloid tribal groups of which 25 major groups speak in an Indo-Burmese dialect while between tribes they are even heard to speak in hindi. Apart from the major tribes as Adi, Aka, Mishi and Mishing, there are the Apatani, Chikum dui, Deoni, Jingro, Mishmi, Ran, Singpo and others. Their women are hardworking, undertaking various agricultural activities, working the fields and selling of produce in the market.





27

19

**Post harvest, the fallow terraces are allowed to be grazed on. Usually, not even organic matter is used. Algae grown in the rice fields and fish droppings maintain the fertility of the soil**

microbes needed for supplying nutrients to the rice plant. The water from upper terraces reaches the lower terraces and so on. The excess water in the terrace flows gently to the lower terraces without eroding soil through specially designed channels at the edge of the terrace, fitted with bamboo basket, to catch fish and to prevent them to go to other terraces.

The terraces gradually slant inwards to prevent soil erosion. However, proper levelling of terrace and making of drainage channel reduces soil erosion. Except under heavy rain, there is minimal nutrient loss through soil erosion is very less. However, lower terraces are more fertile than upper terraces. The size of the terrace at higher slopes is smaller being 235 m2 and around 2740 m2 in the lower slopes.

As the water stays in the terraces during the transplanting season (Haling Lyche), the farmer

releases fish fingerlings of common carp, silver carp in 1.5 feet of water. Climate change has altered rainfall patterns. Earlier, when the rainfall pattern was perfect, they would release fish fingerlings supplied from Assam even before the rice transplantation. They do so even now if there is adequate rain prior to transplanting. As the land is already prepared they transplant after releasing the fish.

As the temperature does not rise above 30°C-33°C, the fish survives well in this shallow water. The farmers dig pits in terraces that hold more water when there is scarcity of water in the terrace, where the fish take shelter for their survival. There is zero use of fertilizer and pesticides in the fish-cum-paddy culture. Nature provides the fish with ambient conditions to thrive in the terraced farm, where it feeds on algae





**FOCUS**



28

20



**The Apatani does not transplant rice with uniform spacing to get optimum plant population. The primary aim is to collect fish. At the first intercultural weeding, associated plants are collected as vegetables**

growing at the base of the rice hills and insects that come to the rice fields.

In July, the Apatanis start harvesting fish and supply it to the Zero Valley market. The entire population of Zero valley depends on Apatani valley fish between June and October. The width and height of the bund varies according to size of the terrace, gradient and shape. They are around 2ft x 4.5 ft wide and six inches to two feet high. The bunds are well maintained and sown with finger millet. Notably, the Apatani does not transplant rice with uniform spacing to get optimum plant population. The primary aim is to collect fish. The first intercultural weeding operation is done during the first week of June and

a lot of associated plants are collected for using them as vegetables. Soil becomes aerated to promote crop growth. This is mostly done by women.

Fish-cum-paddy culture reduces insect pests as fish takes the rice pests and farmers do not face any insect pest problem.

The second phase of intercultural operation (Aru Hoadu) is done in first week of August and the crop starts maturing from end-September. The farmers start controlling of water from upper reaches to dry up the paddy fields and all the family members in groups keeps constant vigil to ward off birds, rats and wild mithun and such predators. During October (Ent Pullo) they start harvesting paddy.





**Making Bear**

Rice and millet beer, served slightly hot, is very popular. It is also served to non-tribal guests. The process of making beer varies from place to place and from one tribal group to another. For food, most like boiled food using minimum oil. Rice or millet is boiled with vegetables, particularly leafy vegetables. Pulses are not used. Vegetable soup is very popular as is a dish made of rice or millet powder, which is made into a paste with hot water, spread in layers and baked over slow fire. The Arunachali enjoys this with dry and green chili, fish and meat.

The grain yield is not very encouraging at nearly 2t/ha and there is a scope of increasing the grain yield with some agronomic manipulation. As usual, farmers of Ziro valley do not have proper documentation with regard to yield and monetary profit. However, the mere rice yield is not important, they calculate the total productivity of land including fish. An old estimate of 2005 states that they get monetary profit of 10000/ha in 2005. The average yield of rice varies; 2-5-3 ton/ha and of rice 300-400 kg/ha.

After the harvest, the terraces become fallow and are allowed to be grazed on. Usually, not even organic matter is used. Algae grown in the rice fields and fish droppings maintain the fertility of the soil. During the rice growing season, cattle is not allowed to roam. However, most people do not have any cattle shed in their house.

There are several agriculture festivals in Arunachal Pradesh like Myoko, Murung, Tamu, Metri, Chandii and Yahung and Dree. The Apatanis

follow a long cycle of agricultural rites and festivals. It begins with sacrificing domestic fowls, animals and eggs at different times, starting from the sowing to the harvesting periods to ensure a bumper yield of crops in the year.

Dree is performed during every crop-growing period and Yahung just before the harvest. It is a colourful agricultural festival, celebrated on July 5 every year in hope of a bumper harvest and with prayers to fend off food scarcity. The farmers distribute the first vegetable of the season, the cucumber. The word Dree comes from Apatani word Diri meaning "purchasing or borrowing of food items when in scarcity or to add to the existing stock in anticipation of storage". There is a simple religious ritual of Abotani. The earlier Apatanis practiced it to please their god and ward off harmful insects and pests. Now-a-days many cultural, religious and sports activities are arranged during the festival that is celebrated all over Arunachal Pradesh. ●





# Heritage in every grain



[Sreedevi Lakshmikutty](#)

THE HINDU ,June 02, 2018 11:49 IST



Different varieties of paddy  
more-in

**METROPLUS**





## Paddy farmers from across Tamil Nadu and neighbouring states congregate at the 12th Annual Nel Thiruvizha at Thiruthuraipoondi

Nel Jayaraman, Tamil Nadu State Coordinator of the Save Our Rice Campaign, stood tall, unmindful of the heat, greeting people and keeping an eye on the preparations. The 12th annual Nel Thiruvizha brought together thousands of paddy farmers from around Tamil Nadu and a few from neighbouring states as well. The wedding hall in Thiruthuraipoondi was a sea of colour with farmers in white *veshti* and shirt with a bright green *thundu* thrown over their shoulder, and the women in bright saris. Youth volunteers were everywhere — managing logistics, serving food and water and manning the registration desk.



### Varieties of traditional rice

There were speakers, microphones, cameras, lights and speeches wherever one turned.

People who came early were witness to the rally that began from the centre of Thiruthiraipoondi town. A handsome Kangeyam calf was led out, followed by a bullock cart with vegetables, fruits and other crops, a





## SAVE OUR RICE MEDIA DOSSIER NOVEMBER 2017- OCTOBER 2018

basket made of straw, plastered with cow dung and filled with paddy seeds alongside a photo of agricultural scientist and environmental activist Nammalwar. The idea was to create awareness about traditional food and seeds. The seeds were brought in and placed reverently in front of the hall, signalling the beginning of the Nel Thiruvizha, organised by the Save Our Rice Campaign and other groups.

The thiruvizha has become an integral part of the agriculture calendar of Tamil Nadu farmers. It is no longer an event by Save Our Rice alone. It has become a public event with local people from in and around Thiruthuraipoondi and Thiruvaroor participating in large numbers and paddy farmers coming from all corners of the state.



**A farmer with the Mappilai Chamba paddy he grew**





## SAVE OUR RICE MEDIA DOSSIER NOVEMBER 2017- OCTOBER 2018

An enclosure with 12 tonnes of seed was the focal point of the meeting. The thiruvizha is the high point of the year and sharing these seeds is sacrosanct. Jayaraman reeled off facts and figures, “We were ready with 12 tonnes of seeds across 164 traditional paddy varieties. We multiplied large quantities of Karuppu Kauni, Mappilai Samba, Jeeraga Samba, Thuyamalli, Poongar, Kullakar, Kichadi Samba and Kuzhiyadichan. By the end of the second day, approximately 11.5 tonnes of paddy seeds were distributed to 5742 farmers. Farmers also returned around 3.5 tonnes of seeds. This is a system of barter based on honour. We give each farmer two kilos of seed; they bring double the quantity back the next year. Almost 60 per cent do this. Many share the seeds with their neighbours leading to a multiplier effect. Every farmer signs a pledge that he/she will grow the seeds though organic methods.”

Farmers collect paddy varieties and also return varieties that they had taken earlier and multiplied. The event has become an annual meeting point where farmers growing traditional varieties of paddy using organic techniques meet fellow sojourners, share notes, listen to speakers, visit exhibition stalls with seeds, books, food products and agriculture implements.

Ponnambalam, one of the pillars of the campaign, reminisced, “The first thiruvizha was inaugurated by Nammalwar in 2007. Adirengam village, eight kilometres from Thiruthuraipoondi town, was the venue and the meeting was held in the paddy fields lying idle post-harvest. We welcomed the 147 farmers with seven traditional varieties (Kattuyanam, Kuzhiyadichan, Kudavalai, Panangkattu kudavalai, Poongar, Sigappu kauni, Garudan samba).”



**Nel Jayaraman talking to students about paddy cultivation**





Usha Kumari, who has led the Save Our Rice Campaign since its inception, remarks, “Seed saving and conservation is an integral part of agriculture. They lost favour with the introduction of high-yielding seeds and commercialisation of seed production as part of the Green Revolution. In the process our wealth of traditional varieties was lost. The thiruvizha is not only a reminder of what we have lost, but also of what we can recapture. The conservation and revival of traditional paddy varieties has become an imperative with climate change causing havoc in agriculture. We have to revive these resilient traditional varieties and introduce them into the fields.”

These farmers and seed conservers are not rich. They battle adversity every day. They are challenged by climate change, lack of water and a market. Yet they have decided to adopt organic paddy cultivation and to conserve traditional varieties.

They have found that these traditional varieties, which are our heritage, could be their saviours in these uncertain times. In the process, they have become the saviours of these seeds that, if not cultivated season after season, could cease to exist.

### **Saving rice**

In December of 2004, 150 activists working on agriculture and environment came together in the small picturesque village of Kumbalangi near Kochi, in Kerala, to discuss the future of paddy farming. Usha Kumari and Sridhar Radhakrishnan, who led the campaign, travelled around meeting people working on seeds, organic farming and farmers and The Save Our Rice Campaign emerged with the objective of conserving rice ecosystems, sustaining rice culture and diversity. In 2006, the Campaign began work in the three paddy-growing states of Kerala, Tamil Nadu and Karnataka and then moved to West Bengal as well. Twelve years later, the seed conservation work has been adopted by tens of thousands of paddy farmers in the four states.

*Sreedevi Lakshmi Kutty is a Consultant to the Save Our Rice Campaign and the Co-Founder of Bio Basics, a social venture retailing organic food.*





# Who is afraid of red rice?



[Sreedevi Lakshmi Kutty](#)

June 20, 2018 00:00 IST

THE HINDU, June 20, 2018 [METRO PLUS](#)



27

Hearty and healthy Varieties of red rice; Mapillai samba; idlisSpecial Arrangement

**Make the pretty red grains a part of your daily meal, as the much-maligned red rice is actually a healthy choice**





“Try it,” I urge my friend, who is sceptical of making idlis with red rice. She is of the school that believes that rice leads to weight gain and causes diabetes. I send her some ponmani red rice and ask her to make idlis. “Three is to one, if you are using a mixer; four is to one if it is a grinder,” I advise. She grumbles a bit saying no one at home likes it and that the grain is too bold and it takes too long to cook... the list of complaints is interminable. But she makes the idlis and I have a convert.

She is not alone in her misconceptions about rice. Many people think rice is the fount of lifestyle diseases. But it is not. The culprit is not the rice, but the kind we eat. We polish it and strip it of its bran and process it so much that most of its minerals and vitamins are lost.

Red rice had sort of disappeared from my table too. It made its second appearance into my life in my mid 30s. As a young child, I ate red rice grown by my great-grandmother. She sent us freshly milled rice once every two months.

Once I moved out of Kerala, red rice became a memory and polished slender-grained white rice the norm. But when I began re-examining my food choices, I decided to bring red rice back. As part of the Save Our Rice Campaign, I learnt that most of the South Indian traditional varieties are red rice varieties. Since the revival of paddy seed work began in the Cauvery Delta region in Tamil Nadu, farmer families have reintroduced red rice into their own diet. While they began eating red rice as it was easily available to them, today these farmer families are well aware of the health benefits and cooking properties of the kattuyanam, sigappu kauni or kullakar grains and recommend it to visitors too.

“What pretty pink rice!,” exclaimed a little girl to whom I served some red rice and she promptly polished off her plate. The red-coloured kernel is due to the presence of anthocyanins and bran. Even when fully polished, the grain have a reddish tinge, and unpolished grains look like shiny maroon pebbles.

Traditionally in Kerala, hand-pounded raw red rice (called onakkal-ari, meaning dried rice) is offered to temples. This is then cooked and served to the devotees. Many have this as part of their main midday meal.

Flakes (aval) made from red rice retains almost all the bran. Full-bran red rice can be turned into red rice flour to be used in dishes like idiyappam, kolukattai, modakam, adai, kinnathappam and various snacks. The broken red rice is great for kanji (one of the tastiest dishes in my lexicon); nothing to match it with a dash of pickle.

I have found innovative food bloggers also making rice cakes and puddings with red rice. I am waiting to cook a red rice risotto. We take pride in our ability to try foreign cuisines and be adventurous. So why be afraid of red rice?

Sreedevi Lakshmi Kutty is a Consultant to the Save Our Rice Campaign and the Co-Founder of Bio Basics, a social venture retailing organic food

■





*My name is Red!*

- *Traditional red rice is grown widely in Tamil Nadu, Kerala and Karnataka (Sigappu kauni, Kattuyanam, Mappilai samba, Kuruva, Thondi and Thavalakannan are a few of them)*
- *Red rice, minimally processed, has more micro nutrients and B complex vitamins than the polished rice*
- *Ayurvedic physicians in ancient times used these varieties as medicine and for therapies*
- *Rice is polished to increase its shelf life, but its nutrition is largely lost in the process*
- *Parboiled red rice keeps longer, gives better recovery rate during paddy milling, retains more nutrition, is firmer, less sticky and more digestible but takes longer to cook*
- *Medicinal red rice varieties are consumed unpolished to get maximum benefit*
- *The more bran there is in the rice, the lower is its glycemic index (compared to its polished counterpart)*
- *We also tend to eat less of red rice*

*What is parboiled rice?*

- *When paddy is parboiled and dried and then milled, the resultant rice is called par boiled rice. This is a combination of the words partial and boiled*
- *The process involves soaking the grain and cooking the paddy within the husk. It is then sun-dried to remove the moisture. It also leads to the transfer of nutrients in the bran to the rice kernel*
- *The parboiling leads to the starches within the grain becoming gelatinised and hardened and the rice attains a translucent appearance. It also makes the cooked rice firmer and results in grains being distinct and separate*

*The red-coloured kernel is due to the presence of anthocyanins and bran. Even when fully polished, the grain have a reddish tinge, and unpolished grains look like shiny maroon pebbles*

*Rice to the occasion*

*Bitter Rice was nominated for the 1950 Academy Award for Best Story and entered into the 1949 Cannes Film Festival. The action is set in the rice fields of Northern Italy.*





THE HINDU 13 January 2018

[METRO PLUS](#)

# Rice to the challenge



[Saraswathy Nagarajan](#)

JANUARY 13, 2018 00:00 IST

UPDATED: JANUARY 13, 2018 04:27 IST

SHARE ARTICLE



30

**Harvest festivals celebrate our agrarian roots. In Kerala, Save Our Rice, is spearheading a revolution by reviving indigenous varieties that are ideally adapted to the different environments in which they are grown**





Kothambari kazhama, a kind of paddy once grown extensively in Kannur and Kasaragod districts in Kerala, had become a fond memory for many.

A nostalgic Jayakumar C, trustee of Thanal, an NGO working for the environment, and co-founder of Save Our Rice (SOR) Campaign, promised to gift Leneesh K, state coordinator of SOR, a gold ring if he could locate this variety of paddy among small farmers in Kannur. Many of them had gone against the grain and continued farming indigenous varieties instead of opting for hybrids or high-yielding varieties.

While visiting farmers to collect information about seeds as part of his work for the Seed Savers Network, Leneesh made it a point to ask elderly local residents if they knew someone who was still farming the paddy that is said to have resembled seeds of coriander and, according to Jayakumar, even had the faint fragrance of coriander seeds. Finally, Leneesh managed to get a handful of seeds from an aged farmer, who was still cultivating it in his field.

Rescue mission

“These are those grains that we rescued from the brink of extinction. But it looks like we have lost the red-grained variety of this kind of paddy,” he says, all smiles as he shows me the pretty, tiny grains growing in a small rectangular piece of land in a field in Wayanad.

Ringed by jungles and the bluish-black hills of the Western Ghats, the Thanal Agro-Ecology Centre (TAEC) in Panavally, in Wayanad district, is a riot of colours. The river Kalindi is a constant murmur in the background, as we go around the fields with a treasure trove of 256 varieties of rice, some rare like the kothambari kazahama and chuvanna kunjinelu, on an area of about 1.5 acres. While 168 are indigenous to





Kerala, there are varieties from all the rice-growing areas of India, such as Tamil Nadu, Karnataka, Maharashtra, Northeastern India, West Bengal, Odisha and Chhattisgarh, and some from Thailand and Vietnam as well. The volunteers of Thanal are sowing seeds of change among paddy farmers, by encouraging them to revive cultivation of indigenous species that were once widely cultivated in India.

Leneesh introduces me to myriad species of paddy grown on these fields. Part of the 13-year-old Save Our Rice Campaign and Seed Savers Network, the Rice Diversity Block (RDB) hit the headlines last year when a drone shot captured the mosaic of colours of the paddy fields — red, black, purple, green, golden and all shades in between. Since then, the RDB has been replicated in 10 other places in Kerala by farmers, all of whom are keen on saving native species of rice.

Dwindling numbers

“British gazettes document that more than 3,000 varieties of paddy were grown in Kerala itself. Of that, we have less than 200 now. Traditional knowledge and crops that were ideal for our environment were discarded during the heyday of the Green Revolution, and hybrids were introduced. It almost wiped out the indigenous varieties,” says Jayakumar.

The SOR campaign has managed to revive enthusiasm in such local variants, and today many of these varieties are the cream of the crop and command a premium in the food market for their health benefits and medicinal properties, much of which is still being





documented, explains Sridhar Radhakrishnan, coordinator (Policy & Campaigns) in the national Save Our Rice Campaign.

Not only are farmers reaping better prices for these indigenous grains, but the harvest is bigger and the crop more sustainable than the fancy seeds introduced later. Leneesh points out how paddy and its cultivation have been integrated into our language, lifestyle and culture, and any attempt to tamper with it affects the entire fabric of our lives.

Species that migrate

Leneesh recalls with a smile how during their travels to document rice varieties, two of the activists of Thanal came across a rice popular among farmers in the Sunderbans. “They call it the Kerala sundari but have no clue why it is called so. Was it a kind of rice that was taken from Kerala?”

Another indication of migration of species comes to light when he shows the famous black rice that is so chic now. Although the sticky rice is an indigenous variety in Northeastern India, it is popularly known as Burma Black.

Sowing methods, harvests and period for maturity varied widely among the native kinds of paddy. Each region had species that were ideal for the geography and climate of that region. “Ramleela and govindobhog are, for instance, from the North. The names of the rice there are more linked to mythology and legends, while the names of those in the South are rooted in the soil. When we lose a variety, an entire body of knowledge associated with the rice dies with it. So it is essential to preserve as much as possible by developing such RDBs,” says Leneesh.





It takes about Rs. 5,000 to cultivate each kind of rice in the RDB. Thanal welcomes donors to join the campaign to Save Our Rice.

it looks like he did find a treasure with this harvest of golden paddy.

British gazettes document that more than 3,000 varieties of paddy were grown in Kerala itself





News about Practical training in paddy Field in Dhinakaran News Paper on 8 November 2017

35









ಎಂಬ ಪ್ರಶ್ನೆಗೆ ಉತ್ತರಿಸಿದ ಆಳರು, ವ್ಯಕ್ತಿ ಅಥವಾ ಸಂಸ್ಥೆ ಪುಂಡಿಕ್ಕಾ ಗಣಪಯ್ಯ ಭಟ್ ನಿರೂಪಿಸಿದರು.



## ಕೃಷಿ ಸಿರಿಯ ಕಂಡು ಕೊಂಡಾಡಿದ ಡಾ| ಹೆಗ್ಗಡೆ

**ವಿದ್ಯಾಗಿರಿ:** ಆಲ್ಬಾಸ್ ನುಡಿಸಿರಿಯಲ್ಲಿ ಪಾಲ್ಗೊಳ್ಳಲು ಶನಿವಾರ ರಾತ್ರಿ ಶ್ರೀ ಕ್ಷೇತ್ರ ಧರ್ಮಸ್ಥಳದ ಧರ್ಮಾಧಿಕಾರಿ ಡಾ| ಡಿ.ವೀರೇಂದ್ರ ಹೆಗ್ಗಡೆ ವಿದ್ಯಾಗಿರಿಗೆ ಆಗಮಿಸಿದರು. ಸಾಹಿತ್ಯ ಸಮ್ಮೇಳನ ವೇದಿಕೆಗೆ ಹೋಗುವುದಕ್ಕೂ ಮೊದಲು ನೇರವಾಗಿ ಕೃಷಿಸಿರಿಗೆ ಭೇಟಿ ನೀಡಿದರು. ಭತ್ತದಿಂದ ಮಾಡಿದ ವಿಶೇಷ ಉತ್ಪನ್ನವೊಂದನ್ನು ಡಾ| ಹೆಗ್ಗಡೆ ಅವರಿಗೆ ಕೃಷಿಕರೊಬ್ಬರು ಪ್ರದಾನಿಸಿದರು. 'ನಮ್ಮ ಅನ್ನದಾತರು ನೀವು' ಎಂದು ಕೃಷಿಕರೊಬ್ಬರು ಡಾ| ಹೆಗ್ಗಡೆ ಅವರನ್ನು ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿದರು. ತರಕಾರಿ

ತೋಟವನ್ನು ವೀಕ್ಷಿಸಿದ ಹೆಗ್ಗಡೆ ಅವರು, ಡಾ| ಮೋಹನ್ ಆಳ್ವ ಅವರ ಕಾರ್ಯಕ್ಷಮತೆಯನ್ನು ಶ್ಲಾಘಿಸಿ, ನುಡಿಸಿರಿಗೆ ಕೃಷಿಸಿರಿಯ ಮೂಲಕ ಪರಿಪೂರ್ಣತೆ ದೊರೆಯಿತು ಎಂದರು.

ಕೃಷಿಸಿರಿ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಲಾದ ಭೋಜನ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ವೀಕ್ಷಿಸಿದರು. ನುಡಿಸಿರಿಯ ಮುಖ್ಯವೇದಿಕೆಯ ಹತ್ತಿರದಲ್ಲಿ ಪುಸ್ತಕ ಮೇಳ, ಗಾಳಿಪಟ ವೀಕ್ಷಿಸಿದರು. ಡಾ| ಎಂ. ಮೋಹನ್ ಆಳ್ವ ಜಿಲ್ಲಾ ಕನ್ನಡ ಸಾಹಿತ್ಯ ಪರಿಷತ್‌ನ ಅಧ್ಯಕ್ಷ ಎಸ್. ಪ್ರದೀಪ್ ಕುಮಾರ್ ಕಲ್ಲೂರ ಉಪಸ್ಥಿತರಿದ್ದರು.





# A distinctive paddy variety

**B**oregowda, a farmer in Shivalli village on Mandya-Melukote Road, is popular as 'Bhattada Boregowda' (Paddy Boregowda) for his paddy conservation efforts. Inspired by Natavara Sarangi's paddy diversity fields in Odisha, Boregowda initiated paddy conservation efforts in Mandya district in 2007. Thereby, inspiring hundreds of farmers to shift from high-yielding varieties to indigenous ones. Later, he came in contact with pioneering farmer plant breeders and learnt the basics of developing farmer bred varieties. In 2008, while walking through his Gandhasale (a paddy variety) field, he observed a distinct ear of paddy that reminded him of Sona Masuri, a high-yielding variety.



**INNOVATOR** Boregowda and his wife in their Siddasanna paddy field in Mandya district; Siddasanna paddy & rice. PHOTOS BY AUTHOR



"Then Sona Masuri was the most sought-after variety for its fine grains, and there was no local variety that could compete with it," says Boregowda. He collected the grains from that ear, and cultivated them in a separate patch in the next season. For the next four years, he continued the experiment through seed selection and separate cultivation.

By 2012, a new variety was developed and cultivated in two acres. He named the variety as Siddasanna, in memory of his parents Siddegowda and Sannamma. That year, he kept aside the entire harvest for seed purpose and distributed it among those who were interested. Through Save our Rice campaign, the variety reached farmers across the State. Pioneering

organic paddy growers from various regions of the State started cultivating this variety regularly. Together, all these growers now sell over 100 quintals of Siddasanna seeds per year.

The variety, which is easy to grow, resistant to pests and diseases, and suitable to cultivate in both the seasons, soon became popular among growers. The tasty, super-fine grains attracted the consumers as well. As a result, the number of Siddasanna growers increased by the year and this year, in spite of extreme rainfall variability, over 500 farmers have grown Siddasanna paddy. The variety has spread to Odisha, Andhra Pradesh and Telangana as well.

The disease-resistant quality of the crop and quality rice are the two major reasons

for the growing popularity of the variety among both growers and consumers. People believe that this farmer bred variety can be a good alternative to Sona Masuri. "Those who try Siddasanna soon become regular consumers. We have sold over 60 quintals of Siddasanna rice last year," says B Somesh of Sahaja Organics, Bengaluru.

Interestingly, agricultural scientists have played a key role in popularising this variety. While Dr N Devakumar of University of Agricultural Sciences, Bangalore documented the characteristics of this variety, Dr M P Rajanna, senior rice breeder at VC Farm, Mandya has provided necessary technical assistance for the production of quality seeds.

Siddasanna seed production is also

done at the Organic Farming Research Centres in Navile, Shivamogga and Nagahalli, Mysuru. Organic farmers feel that it is time the University of Agricultural Sciences, Bangalore acknowledges the variety and releases it through proper channel. One can contact Boregowda on 8904453841.

**G Krishna Prasad**

## FEEDBACK

Send your ideas and comments to: [spectrum@deccanherald.co.in](mailto:spectrum@deccanherald.co.in) or Spectrum, c/o Deccan Herald #75, M G Road, Bengaluru-560001





# ವಿಜಯವಾಣಿ ನಂ 1

ಬೈಬ್ಲಿನ್ ಭತ್ತ ಎಕರೆಗೆ 150೦೦ ರಿಂದ 20 ಕ್ವಿಂಟಾಲ್ ಬೆಳೆದ ಯುಗದ ಸುಗಂಧಿ ಹಾಗೂ ಮುಗದ ಸಿರಿ ಭತ್ತ ಎಕರೆ 200೦೦ ರಿಂದ 25 ಕ್ವಿಂಟಾಲ್ ವರೆಗೆ ಇಳುವರಿ ಬರುತ್ತದೆ. ಸಾವಯವ ಕೃಷಿ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಬೆಳೆ ಭತ್ತದ ರೋಗ ನಿರೋಧಕ ಶಕ್ತಿಯಿದೆ. ರಾತ್ರ ಸಾಲಿ ಅಕ್ಕಿ ಮಧುಮೇಹ ಹಾಗೂ ಕ್ಯಾನ್ಸರ್ ನಿವಾರಣೆಗೂ ಸಹಾಯ.

ಮೊದಲ ಪುಟದಿಂದ...



1 ಪೇಜಿನಿಂದ ೨೦೧೮ ರವರೆಗೆ ತಿಳಿಸುತ್ತೇವೆ

ಇನ್ನಷ್ಟೇ ಮೂಲೆ ಬಂತು. ಯುಗದ ಸುಗಂಧಿ ಅಕ್ಕಿ ಮುಂದೆ ನೋಡುವುದೇ ಎನಿಸಲಿಲ್ಲ ಅಲ್ಲ ಎಂದು ಭತ್ತ ಬೆಳೆದ ತಮ್ಮ ಅನುಭವವನ್ನು ಇತರ ರೈತರಿಂದಿಗೆ ಹಂಚಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದರು. ಭೀಮಣ್ಣನ ಹೆಗಲ ಮೇಲೆ ಕೃಷಾಕಿ ಮಾಹಿಗೇವಾಗ ಗೊತ್ತಾಗಿದ್ದು, ಅವರು ದೇಶ ಭತ್ತ ಹುಡುಕಿಕೊಂಡು ಬಾಣಾಪುರಕ್ಕೆ ಬಂದಿದ್ದರು. ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ನನ್ನ ಬಳಿಯೇ ಯುಗದ ಸುಗಂಧಿ, ಮುಗದ ಸಿರಿ ತಳಿಯ ಭತ್ತ ಕೊಂಡೊಯ್ಯುತ್ತಿದ್ದರು. ಇದು ಸುಮಾರು 20 ವರ್ಷಗಳಿಂದ ದೇಶ ತಳಿಯ ಭತ್ತ ಬೆಳೆಯುವ ಮೇಲೆ ಸಂದರ್ಭಕ್ಕೆ ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೆ ರೈತರ ಶಂಕರ ಲಂಗಣಿ ಅವರ ಅನುಭವ.

## ಸೋನಾಮಸೂರಿ ಮೀರಿಸಿದ ಯುಗದ ಸುಗಂಧಿ!

ಗದ್ದೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕುವ ಮೂಲಕ ದೇಶ ಭತ್ತ ಸಂದರ್ಭಕ್ಕೆ ಅರಿವಾಯಿತು ಹಾಕಿದ ಎಂದು ಹೆಮ್ಮೆಯಿಂದ ಹೇಳಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಾರೆ. 2008ರ ಕೊಯ್ಲಿನ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಹೊಲದಲ್ಲಿ ಸುಖ್ಯವಾಗ ಗಂಧಗಾಲ ಭತ್ತದ ಗದ್ದೆಯಲ್ಲಿ ವಿಶೇಷ ಭೈರೋಂದು ಇವರ ಕಡೆಗೆ ಬಿತ್ತು. ಭತ್ತದ ತೆನೆ ನಿಲವಾಗಿ ಸೋನಾಮಸೂರಿ. ಕಾಲು ಬೆಂದಾಗಿ ಕಟ್ಟಿತ್ತು.

ಬೆಳೆಗಾರರು ಬಿಟ್ಟು ಬಾಣಾಪುರ ತಾಲೂಕಿನ ಗುಂಡೇನಹಳ್ಳಿ ಗ್ರಾಮದ ಶಂಕರ ಲಂಗಣಿ 'ಭತ್ತದ ಶಂಕರಣ್ಣ' ಎಂದೇ ಪ್ರಸಿದ್ಧರು. ತಮ್ಮ 4 ಎಕರೆ ಜಮೀನಿನಲ್ಲಿ ದೇಶ ಭತ್ತದ ಸಂದರ್ಭಕ್ಕೆ ಸಕ್ರಿಯರಾಗಿದ್ದಾರೆ. ಇವರಿಗೆ ಪತ್ನಿ ಮಹಾದೇವಿ ಹಾಗೂ ಮಕ್ಕಳು ಸಾಫ್ ನಿಲುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಹಿಂದೆ ಮುಗದ ಸುಗಂಧಿ ರಾಜಧಾನಿ ಜಿಲ್ಲೆ ಮುಗದ ಗ್ರಾಮದಲ್ಲಿದ್ದ ಭತ್ತ ತಳಿ ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರಕ್ಕೆ ಭೇಟಿ ನೀಡಿದ್ದರು. ಅಗ ಅ ಕೇಂದ್ರದ ಮುಖ್ಯಸ್ಥ ಎನ್. ಜಿ. ಹಣಬರಹಳ್ಳಿ ಸುಮಾರು 25 ದೇಶ ತಳಿಗಳ ಭತ್ತವನ್ನು ಇವರ ಉದ್ಯಾನದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿದ್ದರು. 'ಅ ದೇಶ ಭತ್ತ ಬೀಜಗಳನ್ನು

ಅದಕ್ಕೆ ದಾರ ಕಟ್ಟಿ ಬಿಟ್ಟಿದ್ದರು. ಈಗ ಅದೇ ತಳಿ ಇವರ ಹೊಲವನ್ನೆಲ್ಲ ಆವರಿಸಿದೆ. ಆ ಒಂದು ತೆನೆಯಲ್ಲಿ 160 ಪಾಲುಗಳು ಸಿಕ್ಕಿದ್ದವು. ಮುಂದಿನ ಬೆಳೆಗೆ ಹೊಸ ತಳಿಯ ಬೀಜವನ್ನು ಮತ್ತೆ ಬಿಟ್ಟೆವು. ಅದರಿಂದ ಬೆಳೆಗೊಳಿಸುವ ಬೀಜ ಸಿಕ್ಕವು. ಮುಂದಿನ ನಾಲ್ಕು ವರ್ಷ ತಾಯಿ ಭೈರೋ ಕಾಲುಗಳನ್ನು ಪ್ರತ್ಯೇಕಿಸುವುದು, ಉತ್ತಮ ಎನಿಸಿದ ತೆನೆಗಳನ್ನು ಆಯ್ಕೆಕೊಳ್ಳುವುದನ್ನೇ ಮೊದಲ ಹೊಲದವರು. 2012ರ ಹೊತ್ತಿಗೆ ಹೊಸ ಭತ್ತದ ತಳಿ ಎರಡು ಎಕರೆ ಹೊಲದಲ್ಲಿ ನೆರೆಯೊಳಿಸಿತ್ತು. ಅದೊಂದು ಭೂವಾಣಿ ನೆನಪಿಸುತ್ತಿತ್ತು. 'ಯಾವ ಭತ್ತ ಕೆಂಪು ಇದು? ಏನು ಅಗ್ಗೆತೆ?' ಎಂದು ನೋಡಿದವರು ಬೆನ್ನು ತಟ್ಟಿದರು. 'ಹೊಸ ತಳಿಗೆ ದೇಶ ಹೊರನ್ನೇ ಕೊಡಬೇಕು ಅಂತ ನಾನೇ ಬೇಡಾಯಿದೆಯೆ ಭತ್ತ ಬೆಳೆದಿದ್ದ ನಮ್ಮ ಅನ್ನ ಹುಡುಗನನ್ನು ನೆನಪಿಸಿ ಯುಗದ ಸುಗಂಧಿ ಎಂದು ಸಾಮಾನ್ಯರೂ ಮಾಡಿದ. ಇದು ತಂದೆ-ತಾಯಿ ಅರಿವಾದದ್ದರಿಂದ ಸಿಕ್ಕ ತಳಿ' ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ.

### ಜತೆಗೂಡಿದ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳು

ರೈತ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಿದ ಯುಗದ ಸುಗಂಧಿ, ಮುಗದ ಸಿರಿ ತಳಿಯನ್ನು ಜನಪ್ರಿಯಗೊಳಿಸಲು ದಿಕ್ಕುದಿಕ್ಕಾ ಲಯದ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳು ಸಹ ಕೈಗೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಧಾರವಾಡ ದಿಕ್ಕುದಿಕ್ಕಾ ಲಯದ ಮುಗದ ಗ್ರಾಮದಲ್ಲಿದ್ದ ಭತ್ತದ ತಳಿ ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರದ ಮುಖ್ಯಸ್ಥ ಎನ್. ಜಿ. ಹಣಬರಹಳ್ಳಿ ಅವರಂತೂ ಆರಂಭದ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ತಳಿಯ ಗುಣವಿಶೇಷತೆಗಳನ್ನು ದಾಖಲಿಸಲು ನೆರವಾದರು. ಅಷ್ಟೇ ಅಲ್ಲ, ಬೀಜೋತ್ಪಾದನೆಗೆ ಆಗುತ್ತಿರುವ ತಾಂತ್ರಿಕ ಸರವನ್ನೂ ನೀಡಿದರು.

ಅನಾರಾಜ್ ಹೊರಟ ದೇಶ ತಳಿ: 2012ರ ಸುಗಂಧಿ ಭತ್ತವನ್ನೆಲ್ಲ ಬೀಜಕ್ಕೆಂದು ಮುಡಿಪಾಗಿಟ್ಟು ಇವರು ಕೇಳಿದವರಿಗೂ ಬೀಜ ಹಂಚಲು ಶುರು ಮಾಡಿದರು. ಇದಕ್ಕೆ ಭತ್ತದ ತಳಿ ಸಂಶೋಧನಾ ಕೇಂದ್ರದ ಮುಖ್ಯಸ್ಥ ಎನ್. ಜಿ. ಹಣಬರಹಳ್ಳಿ ಅವರೂ ಸಾಫ್ ನೀಡಿದರು. ಶೋಧ ಕೃಷಿಗೆ ತಾಂತ್ರಿಕವೆಲ್ಲ ಭತ್ತದ ಬೀಜ ಹುಡುಕಿ, ಇವರಲ್ಲಿ ಉತ್ತಮ ಶುರು ಮಾಡಿದ್ದರು. 'ಭತ್ತ ಉಳಿಸಿ' ಅಂದೋಲನ ಯುಗದ ಸುಗಂಧಿ ಹಾಗೂ ಮುಗದ ಸಿರಿ ತಳಿಗಳನ್ನು ಕರ್ನಾಟಕದ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಪ್ರದೇಶಗಳಿಗೆ ಪರಿಚಯಿಸಿ. ಪ್ರತಿವರ್ಷ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವ ಇವರು, ನೂರು ಕ್ವಿಂಟಾಲ್‌ಗೂ ಅಧಿಕ ಪ್ರಮಾಣದ ಯುಗದ ಸುಗಂಧಿ, ಮುಗದ ಸಿರಿ ಭತ್ತದ ಬೀಜವನ್ನು ರೈತರಿಗೆ ವಿತರಿಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಬೇಸಿಗೆ ಮತ್ತು ಮಳೆಗಾಲಕ್ಕೂ ಸೂಕ್ತವಾದ,

### ತಳಿಗಳ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯ

ಇವು ಜನಪ್ರಿಯವಾಗಲು ರೋಗ ನಿರೋಧಕ ಶಕ್ತಿ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟವೇ ಕಾರಣ. ಸಾವಯವ ಮಾದರಿಯಲ್ಲಿ ಎಕರೆಗೆ 20 ಕ್ವಿಂಟಾಲ್ ಇಳುವರಿ ನೀಡುವುದು ಇವುಗಳ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯ. ಸರ್ಕಾರಿ ಸಿರಿ 135 ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಕೊಯ್ಲಿಗೆ ಬರುತ್ತದೆ. ಒಂದು ಕ್ವಿಂಟಾಲ್ ಭತ್ತ ಮೇಲೆ ಮಾಡಿಸಿದರೆ 650೦ ರಿಂದ 70 ಕೆ.ಜಿ. ಅಕ್ಕಿ ಸಿಗುತ್ತದೆ. ಇಷ್ಟೊಂದು ಪ್ರಮಾಣದ ಅಕ್ಕಿ ಬೇರೆ ತಳಿಯಲ್ಲಿ ಸಿಗುವುದು ಅತೀರೂಪ ಎನ್ನುತ್ತಾರೆ ಶಂಕರ ಲಂಗಣಿ. ಮುಂದೆ ಬೋರೇಗೌಡ ಯುಗದ ಸುಗಂಧಿ, ಮುಗದ ಸಿರಿ ಭತ್ತದ ಕಾಯಂ ಬೆಳೆಗಾರ. 'ಈ ವರ್ಷ ಸೈನಿಕ ಹುಳುವಿನ ಕಾಟ ವಿವರಿಸಿ. ಪಕ್ಕದ ಗದ್ದೆಯಲ್ಲಿ ಈ ಹುಳು ಹಾವಳಿಯಿಂದ ಆರ್ಥವನ್ನು ಇಳುವರಿ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿದೆ. ಆದರೆ, ನಮ್ಮ ಯುಗದ ಸುಗಂಧಿ, ಮುಗದ ಸಿರಿ ತಳಿಯು ಕಿಟ



ಮತ್ತು ರೋಗನಿರೋಧಕ. ಸೈನಿಕ ಹುಳುವಿನ ಬಾಧೆ ತಪ್ಪಿಲ್ಲ. ಸಾಧಾರಣ ಎತ್ತರ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಪುಟ್ಟ ಕೂದ ಸೆಲಕ್ಕೆ ಬೀಜವುಳ್ಳದ್ದು. ಹಾಗಾಗಿ ಕೃಷಿಯೊಂದಿಗೆ ಇವು ಹುಟ್ಟು ಬೆಳೆಯುತ್ತೆ. ಪಿಲಾಪ್, ಚಿತ್ತಾನ್ಣ, ಪುಳಿಯೋಣರೆ, ಪಾಂಗುಪಾತ್ರೆಗೆ ಹುಟ್ಟು ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಮನೆಗೆ ಬಂದ ಸೈನಿಕರು, ಸಂಬಂಧಿಕರು "ಇದು ಯಾವ ಅಕ್ಕಿ? ಎಷ್ಟೊಂದು ಬೆಳೆಯುತ್ತೆ" ಅಂತ ಕೇಳಿ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಬೆಳೆಗಾರನಿಗೆ ತರಿಸಲು ಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ ಎಂದು ಬೋರೇಗೌಡರು ಶಕ್ತಿ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

ಮತ್ತು ರೋಗನಿರೋಧಕ. ಸೈನಿಕ ಹುಳುವಿನ ಬಾಧೆ ತಪ್ಪಿಲ್ಲ. ಸಾಧಾರಣ ಎತ್ತರ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಪುಟ್ಟ ಕೂದ ಸೆಲಕ್ಕೆ ಬೀಜವುಳ್ಳದ್ದು. ಹಾಗಾಗಿ ಕೃಷಿಯೊಂದಿಗೆ ಇವು ಹುಟ್ಟು ಬೆಳೆಯುತ್ತೆ. ಪಿಲಾಪ್, ಚಿತ್ತಾನ್ಣ, ಪುಳಿಯೋಣರೆ, ಪಾಂಗುಪಾತ್ರೆಗೆ ಹುಟ್ಟು ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಮನೆಗೆ ಬಂದ ಸೈನಿಕರು, ಸಂಬಂಧಿಕರು "ಇದು ಯಾವ ಅಕ್ಕಿ? ಎಷ್ಟೊಂದು ಬೆಳೆಯುತ್ತೆ" ಅಂತ ಕೇಳಿ ಅಕ್ಕಿಯನ್ನು ಬೆಳೆಗಾರನಿಗೆ ತರಿಸಲು ಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ ಎಂದು ಬೋರೇಗೌಡರು ಶಕ್ತಿ ಹೇಳುತ್ತಾರೆ.

ತಿಟ್ಟು ರುಚಿಕರವಾದ, ರೋಗನಿರೋಧಕ ಮುಕ್ತವಾದ ಈ ಎರಡು ತಳಿಗಳು ಬಹುಬೇಗ ರೈತರ ನಡುವೆ ಪ್ರಾಪ್ತಿ ಪಡೆದವು. ಸಿರಿಧಾನ್ಯ ಮೇಳಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಇವು ಅಕ್ಕಿಗೆ ಬೇರಿಸಿಕೊಂಡು ಬಂದವು. ವರ್ಷದಿಂದ ವರ್ಷಕ್ಕೆ ಬೆಳೆಯುವವರ ನಂಬಿಕೆ ವೃದ್ಧಿಸುತ್ತ ಹೋಯಿತು. ಈ ವರ್ಷ ಮಳೆ ಕೊರತೆ ಹಾಗೂ ಹವಾಮಾನ ವೈಪರೀತ್ಯದ ನಡುವೆಯೂ ರಾಜ್ಯಾದ್ಯಂತ ಸುಮಾರು 1000ಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ರೈತರು ಯುಗದ ಸುಗಂಧಿ, ಮುಗದ ಸಿರಿ ಭತ್ತ ಬೆಳೆದಿದ್ದಾರೆ. ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರ, ಗೋವಾ, ತಮಿಳುನಾಡು, ಒಡಿಶಾ, ಆಂಧ್ರ, ತೆಲಂಗಾಣಕ್ಕೂ ಇನ್ನಿತರ ಬೀಜ ಹೋಗಿದೆ. (ಪ್ರತಿಧಿಯಾ: vittasuggi@gmail.com)





# RICE IS NICE, IN ALL ITS COLORS

Sangeetha Devi Dundoo,

*The Hindu* / February 14, 2018

## **Here's how a farm in Hyderabad has been experimenting with rice.**

This story began during a stopover at Terrassen Café for a quick meal. A board at the café announced a new dish 'Amar Akbar Antony' and its proprietor Dhanesh Sharma recommended it. My curiosity was piqued when I learnt that the dish uses heirloom varieties of rice — brown, red and black — grown on the outskirts of [Hyderabad](#).

One has been hearing and reading about 'Save the Rice' campaign and efforts in several states to reintroduce heirloom rice varieties.

Rice available commercially in Hyderabad broadly fall under Sona Masuri, BPT, and the thicker Hamsa, which is native to Telangana. The lack of diversity in growing more varieties of paddy means lack of variety for wider consumption.

Meanwhile, 'Amar Akbar Antony' turned out to be unique, blending in flavours of three rice varieties in a stir fry with vegetables, topped with toasted sesame. The café uses black rice for a pudding as well, in combination with almond milk and dates. The penny dropped when Dhanesh disclosed the rice was from the farm run by Praveen Abhishetty. A microbiology student turned banker turned organic farmer, Praveen is known to regulars at the city's Sunday markets. His 14-acre farm grows a mix of ragi, tuvar dal, carrots, sweet potatoes, beets, and rice. Re-connecting with Praveen later, we got to see samples of heirloom HMT, *chitti muthyalu*, red and aromatic black rice varieties from Philippines. Praveen experimented with 10 to 12 special rice varieties and has been successful with four. He had procured HMT and *chitti muthyalu* seeds from CSA (Centre for Sustainable Agriculture) and Padma Koppulu of Aranya Agricultural Alternatives (AAA) helped with a few seeds of red and black varieties from Philippines. Some might have reservations about growing an imported variety of rice in Hyderabad, but Praveen feels it's important to understand which varieties are conducive to local soil and weather conditions. The red and black varieties, Praveen found, required less water to grow than HMT, while *chitti muthyalu* is water intensive being a tall-growing, longer duration paddy. Starting with just around 100 seeds of red and black rice, the first crop yielded 50kgs of rice each. The black variety from this farm has a white core. After two seasons of growing these four rice varieties, Praveen had enough yield to cook special meals for delegates at International Permaculture Convergence (IPC) in November 2017 and also sell at Sunday bazaars. "There were requests for large orders to sell commercially but I was keen to sell directly to consumers and gauge feedback," he says. Those who purchased these varieties kept in touch with him, sharing photographs of how they used the rice — laddus made of red rice powder, black rice to make sticky 'paramannam' and suggestions — use black rice for risottos or to make pudding with mangoes and coconut milk. **Seed exchange** Soon after the first crop, Praveen shared seeds of each variety with CSA and AAA to help more farmers experiment. The farming community that believes in chemical-free methods thrives on seed exchange and knowledge transfer. This has helped them depend less on commercial seed varieties. Commercially available seeds, Praveen points out, comes with a list of dos and require chemical fertilisers and pesticides. Praveen's is an ancestral farm in Domadugu village, near Dundigul. His father managed the family farm which was later, briefly, given away to a brick kiln company. "Brick kiln spoils the soil quality and doesn't allow water to seep in. It took us three to four years to get the farm back into working condition. Since I





knew the design of the farm when my father was managing it, we managed to recreate it,” he says. The villages around that area, which were traditionally growing ragi, tuvar and corn, now grow paddy. Chemical-free farms like Praveen’s sow paddy during monsoon and harvest before harsh winter sets in. Rain-fed paddy is less water intensive than those relying on borewells. Praveen’s farm that already grows a mix of vegetables, ragi and tuvar, is also making room for an orchard that will have native jamun, guava, and wild mangoes from Eastern ghats. The orchard will imitate nature, with haphazard growth, rather than be a manicured one. Green manuring trees will be grown just to add biomass to the soil. The farm relies on a mix of plant residue and animal manure to boost soil health.

**All rice** ■ Black, red and brown rice are unpolished and hence, have lower glycemic index and, also, a better nutrient profile. The pigmenting agent anthocyanin is responsible for colour the density also depends on soil pH. Native varieties of black rice in India come from Manipur - ‘kala baati’ and ‘chak-hao’.

■ Black rice was also called ‘forbidden rice’ in China. Legend has it that its consumption was limited to the royals, given its rich nutrition profile.

■ Unlike white and semi-brown, it takes a while to get used to eating brown or red rice. For those who have digestion issues, try using them in dishes like *bisi bele bath* or *khichdi*, or for dosas so that the grains are fermented. Black rice, being sticky, is ideal for desserts or risottos

■ Praveen’s farm follows the SRI (System of Rice Intensification), developed in Madagascar and now followed worldwide, “This method requires 50% lesser water water and only 10% of seeds than in the normal method. Where we would have required 20kgs of seeds per acre of HMT, we used only one to two kgs. It’s possible because we follow line sowing method, which enables mechanical weeding and the weeds are returned to the soil as biomass. This mimics the action of urea and you see a spurt of growth in the crop in a few days.”

**Source:** <http://www.thehindu.com/life-and-style/food/a-farm-in-hyderabad-has-been-experimenting-with-rice-heirloom-varieties-red-and-black/article22750750.ece>





ദാദാജി രാമാജി ഖൊബ്രഗാഡെ (1938-2018)



# മോഷിക്കപ്പെട്ട വിത്തുകളുടെ ശാസ്ത്രജ്ഞൻ

എസ്. ഉഷ

ദാദാജി ഖൊബ്രഗാഡെ

നെൽവിത്തുകൾക്കുവേണ്ടി ജീവിതം സമർപ്പിച്ച കർഷകനായിരുന്നു ദാദാജി ഖൊബ്രഗാഡെ. വിത്തുകൾ വികസിപ്പിക്കുകയും പ്രചരിപ്പിക്കുകയും ചെയ്ത അദ്ദേഹത്തിന് സ്വയം വികസിപ്പിച്ച വിത്തുകൾ കോർപ്പറേറ്റുകൾ അപഹരിച്ച് സ്വന്തമാക്കുന്നത് നോക്കിനിൽക്കേണ്ടിവന്നു. ഈയിടെ അന്തരിച്ച ദാദാജി രാമാജി ഖൊബ്രഗാഡെയെ അനുസ്മരിക്കുന്നു.

**മ**ഹാരാഷ്ട്ര സംസ്ഥാനത്തെ ദാദാജി രാമാജി ഖൊബ്രഗാഡെ(80) എന്ന ചെറുകിട കർഷകൻ ഇക്കഴിഞ്ഞ മൂന്നാം തിയതി മരിച്ചു. മൈസൂരിലുള്ള സുഹൃത്തും സഹപ്രവർത്തകനുമായ കൃഷ്ണപ്രസാദാണ് ഈ വിവരം ഞങ്ങളെ അറിയിച്ചത്. ആരാണ് ദാദാജി ഖൊബ്രഗാഡെ? ഇന്ത്യയിലെ ലക്ഷക്കണക്കിന് പാവപ്പെട്ട ചെറുകിട കർഷകരിൽപ്പെട്ട ഒരാളാണ് ദാദാജി. എന്നാൽ ഈ കർഷകൻ മറ്റുപലരിൽനിന്നും വ്യത്യസ്തനാകുന്നത് അദ്ദേഹം ഒരു വിത്തുശാസ്ത്രജ്ഞനും കൂടിയായിരുന്നു എന്നതിനാലാണ്. അദ്ദേഹം വികസിപ്പിച്ചെടുത്ത എച്ച്.എം.ടി. (HMT) എന്ന വിത്താണ് ഇന്ന് മഹാരാഷ്ട്രയിലും മറ്റുപല സംസ്ഥാനങ്ങളിലും ആയിരക്കണക്കിന് കർഷകർ കൃഷിചെയ്യുവരുന്നത്. ദാദാജി ഖൊബ്രഗാഡെ എന്ന കർഷകനെ ഞങ്ങൾക്ക് പരിചയപ്പെടുത്തിത്തന്നത് പ്രസിദ്ധ നെല്ലുശാസ്ത്രജ്ഞനായ ഡോ. റിച്ചാറിയയുടെ കൂടെ ഏറെക്കാലം പ്രവർത്തിച്ചു ജേക്കബാണ്. 2004-ൽ നെൽകൃഷി സംരക്ഷണവുമായി ബന്ധപ്പെട്ട് തണൽ ആദ്യമായി സംഘടിപ്പിച്ച ദേശീയ ശില്പശാലയിൽ പങ്കെടുക്കാൻ ദാദാജിയെയും കൂട്ടിയാണ് ജേക്കബ് വന്നത്. വളരെ ശാന്തനും സൗമ്യനുമായ ദാദാജി ഒരു പുഞ്ചിരി

യോടെ അവിടെ പല കർഷകരും കൊണ്ടുവന്ന വിത്തുകൾ നോക്കിനടക്കുന്നത് ഇന്നും എന്റെ മനസ്സിലെ നല്ലൊരു ഓർമ്മയാണ്. ഓരോ വിത്തും കൈയിലെടുത്തുനോക്കി ജേക്കബിനോട് ചർച്ച ചെയ്യുകയായിരുന്നു ദാദാജി. താൻ വികസിപ്പിച്ചെടുത്ത എച്ച്.എം.ടി. വിത്തുമായാണ് ദാദാജി അവിടെ വന്നത്. ശില്പശാലയിൽ അദ്ദേഹം തന്റെ വിത്തിനെക്കുറിച്ച് സംസാരിക്കുകയും എങ്ങനെ ഒരു കാർഷിക ഗവേഷണകേന്ദ്രം ഈ വിത്തുതട്ടിൽ കൊണ്ടുപോയി അവരുടെതാക്കി എന്നും വിശദീകരിച്ചു. എച്ച്.എം.ടി.ക്കു പുറമേ അദ്ദേഹം ഏഴോളം നെൽവിത്തുകൾ വികസിപ്പിച്ചെടുത്തിട്ടുണ്ട്. നന്നുത്ത മണമുള്ള മദ്യവായ ചെറിയ നെൽവിത്താണ് എച്ച്.എം.ടി. നല്ല രുചിയുള്ള അരിയാണിത്. ഉപഭോക്താക്കൾ പെട്ടെന്നുതന്നെ ഈ അരി ഇഷ്ടപ്പെടുകയും കൂടുതൽ വില നൽകാൻ തയ്യാറാകുകയും ചെയ്തു. മഹാരാഷ്ട്രയിലെ വരണ്ട പ്രദേശമായ ചന്ദ്രപൂർ ജില്ലയിൽ അനുയോജ്യമായ വിത്തായതിനാലും പെട്ടെന്നുതന്നെ കൂടുതൽ കർഷകർ ഇത് കൃഷി ചെയ്യാനാരംഭിച്ചു. ഈ വിത്തിന്റെ ശരാശരി വിളവ് 40-45 ക്വിന്റൽ / ഹെക്ടർ ആണ്. ദാദാജിയുടെ ഗ്രാമം ചന്ദ്രപൂർ ജില്ലയിലാണ്. 1982-83 ലാണ്







**தினமூன்று**

ஞாயிறு, டிசம்பர் 31, 2017

பொருளாதார வல்லுநர் தேவேந்திர சர்மா கூறியபடி

**ஒரு குவிண்டால் நெல்லுக்கு ரூ.5,500 வழங்க வேண்டும்**

● இயற்கை உழவர் இயக்கம் வலியுறுத்தல்

திருவாரூர் மறைந்த இயற்கை வேளாண் அறிஞர் நம்மாழ்வாரின் நான்காம் ஆண்டு நினைவேந்தல் மற்றும் மாநில விவசாயிகளின் கலந்துரையாடல் கூட்டம் தமிழக இயற்கை உழவர் இயக்கம் சார்பில் திருவாரூர் வேலுடையார் பள்ளியில் நேற்று நடைபெற்றது. இயற்கை உழவர் இயக்க மாநில தலைவர் சிக்கல் அம்பலவாணன் தலைமை வகித்தார். வேலுடையார் கல்விக்குழுமத் தலைவர் தியாகபாரி, பாரம்

பரிய நெல் காப்பாளர் சோமு இளங்கோ, மாநில பொருளாளர் பள்ளத்தார் முருகையன், சென்னை நல்ல கிரேஜேகள் ஆகியோர் முன்னிலை வகித்தனர். மாநில பொதுச் செயலாளர் நெல்.ஜெயராமன் பேசியபடி வது விவசாயிகளின் அடிப்படை உரிமையான விதை பாதுகாப்பு, நஞ்சில்லா உணவு உற்பத்தி, பாரம்பரிய வேளாண்மை மற்றும் விதைகள் மீட்பு ஆகிய நம்மாழ்வாரின் பணிகளை அடுத்த தலைமுறைக்குக்

கொண்டு செர்க்கும் விதமாக தமிழக அரசின் பள்ளிப் பாடத்திட்டத்தில் நம்மாழ்வாருடைய வாழ்க்கை வரலாற்றை இடம்பெறச் செய்ய வேண்டும். சட்டப்பேரவை, நாடாளுமன்ற உறுப்பினர்கள், அரசுத் துறை அதிகாரிகள், ஆசிரியர்களுக்கு வழங்கப்படும் சம்பள விகிதாச்சாரப்படி, விவசாயி விளைவிக்கும் ஒரு குவிண்டால் நெல்லுக்கு விலையாக ரூ.5,500-ஐ வழங்க வேண்டும் என பொருளாதார வல்லுநர் டாக்டர் தேவேந்திர சர்மா தெரி

வித்துள்ளார். அரசு இதை நடைமுறைப்படுத்தினால் மட்டுமே விவசாயம் செழிக்கும் என்றார். காரைக்கால் அரசு தலைமை மருத்துவர் உமா கேல்வரி, தஞ்சாவூர் துரைமாணிக்கம், திருவாரூர் தெய்வசிகாமணி, பத்தநல்லூர் அசோகன், கநிராமங்கலம் ஸ்ரீராம், திருத்தறைப்பூண்டி பரமசிவம், குடவாசல் குருசாமிஉள்ளிட்டோர் கலந்து கொண்டனர். மாவட்டச் செயலாளர் வரதராஜன் வரவேற்றார். கள ஒருங்கிணைப்பாளர் கரேஷ்கண்ணா நன்றி கூறினார்.

**நெல் குவிண்டால் ரூ.5,500!**

● எம்எல்ஏ, எம்பி, அரசு ஊழியர்கள் சம்பள விகிதாச்சாரப்படி  
● விளைபொருளுக்கும் விலை நிர்ணயம் செய்ய வலியுறுத்தல்

திருவாரூர் தமிழக இயற்கை உழவர் இயக்கம் சார்பில் நடைபெற்ற தலைவர் சிக்கல் அம்பலவாணன் தலைமை வகித்த மாநில தலைவர் சிக்கல் அம்பலவாணன் தலைமை வகித்தார். வேலுடையார் கல்விக்குழுமத் தலைவர் தியாகபாரி, பாரம் பரிய நெல் காப்பாளர் சோமு இளங்கோ, மாநில பொருளாளர் பள்ளத்தார் முருகையன், சென்னை நல்ல கிரேஜேகள் ஆகியோர் முன்னிலை வகித்தனர். மாநில பொதுச் செயலாளர் நெல்.ஜெயராமன் பேசியபடி வது விவசாயிகளின் அடிப்படை உரிமையான விதை பாதுகாப்பு, நஞ்சில்லா உணவு உற்பத்தி, பாரம்பரிய வேளாண்மை மற்றும் விதைகள் மீட்பு ஆகிய நம்மாழ்வாரின் பணிகளை அடுத்த தலைமுறைக்குக் கொண்டு செர்க்கும் விதமாக தமிழக அரசின் பள்ளிப் பாடத்திட்டத்தில் நம்மாழ்வாருடைய வாழ்க்கை வரலாற்றை இடம்பெறச் செய்ய வேண்டும். சட்டப்பேரவை, நாடாளுமன்ற உறுப்பினர்கள், அரசுத் துறை அதிகாரிகள், ஆசிரியர்களுக்கு வழங்கப்படும் சம்பள விகிதாச்சாரப்படி, விவசாயி விளைவிக்கும் ஒரு குவிண்டால் நெல்லுக்கு விலையாக ரூ.5,500-ஐ வழங்க வேண்டும் என பொருளாதார வல்லுநர் டாக்டர் தேவேந்திர சர்மா தெரிவித்துள்ளார்.



திருவாரூர் தமிழக இயற்கை உழவர் இயக்கம் சார்பில் நடைபெற்ற தலைவர் சிக்கல் அம்பலவாணன் தலைமை வகித்த மாநில தலைவர் சிக்கல் அம்பலவாணன் தலைமை வகித்தார். வேலுடையார் கல்விக்குழுமத் தலைவர் தியாகபாரி, பாரம் பரிய நெல் காப்பாளர் சோமு இளங்கோ, மாநில பொருளாளர் பள்ளத்தார் முருகையன், சென்னை நல்ல கிரேஜேகள் ஆகியோர் முன்னிலை வகித்தனர். மாநில பொதுச் செயலாளர் நெல்.ஜெயராமன் பேசியபடி வது விவசாயிகளின் அடிப்படை உரிமையான விதை பாதுகாப்பு, நஞ்சில்லா உணவு உற்பத்தி, பாரம்பரிய வேளாண்மை மற்றும் விதைகள் மீட்பு ஆகிய நம்மாழ்வாரின் பணிகளை அடுத்த தலைமுறைக்குக் கொண்டு செர்க்கும் விதமாக தமிழக அரசின் பள்ளிப் பாடத்திட்டத்தில் நம்மாழ்வாருடைய வாழ்க்கை வரலாற்றை இடம்பெறச் செய்ய வேண்டும். சட்டப்பேரவை, நாடாளுமன்ற உறுப்பினர்கள், அரசுத் துறை அதிகாரிகள், ஆசிரியர்களுக்கு வழங்கப்படும் சம்பள விகிதாச்சாரப்படி, விவசாயி விளைவிக்கும் ஒரு குவிண்டால் நெல்லுக்கு விலையாக ரூ.5,500-ஐ வழங்க வேண்டும் என பொருளாதார வல்லுநர் டாக்டர் தேவேந்திர சர்மா தெரிவித்துள்ளார்.

விவசாயிகள் நன்றி கூறினார். அரசு இதை நடைமுறைப்படுத்தினால் மட்டுமே விவசாயம் செழிக்கும் என்றார். காரைக்கால் அரசு தலைமை மருத்துவர் உமா கேல்வரி, தஞ்சாவூர் துரைமாணிக்கம், திருவாரூர் தெய்வசிகாமணி, பத்தநல்லூர் அசோகன், கநிராமங்கலம் ஸ்ரீராம், திருத்தறைப்பூண்டி பரமசிவம், குடவாசல் குருசாமிஉள்ளிட்டோர் கலந்து கொண்டனர். மாவட்டச் செயலாளர் வரதராஜன் வரவேற்றார். கள ஒருங்கிணைப்பாளர் கரேஷ்கண்ணா நன்றி கூறினார்.

News about Natural Farming Movement in The Hindu News paper on 31 December 2017





# 200 varieties of rice on display at Desi Rice Mela in Hubballi

## Bamboo rice main attraction at the mela

**HUBBALLI:** Dharwad MP Prahlad Joshi inaugurated the three-day Desi Akki Mela organised by 'Sahaja Samrudha' and 'Bhatta Ullsi Andolana' at Bagini Mandal near Town Hall in Hubballi on Friday.

Speaking on the occasion, he thanked the organic farmers who, instead of looking for profit by growing hybrid variety of paddy, have selected to grow organic crops that not only benefits the health of people, but also ensures longevity of the soil.

"Chemical fertilisers may increase the yield of crops, but they cause adverse affect on both health of people and on land," he said, and added that a country can grow faster only when its citizens are healthy, and people can be healthy only when they consume healthy food. And for healthy food, the farmers need to grow chemical-free grains, he explained the cycle.

He said, both the Union government has introduced several schemes to encourage organic farming across India. Farmers should make use of these schemes and grow more



Dharwad MP Prahlad Joshi looks at the varieties of rice at the Desi Rice Mela which began in Hubballi on Friday. DH PHOTO

safe and hygienic food grains, he added.

### At the mela

The three-day Akki mela will be showcasing the indigenous rice varieties, millet, and other organic farm produce. More than 20 stalls of farmers from Ballari, Haveri, Belagavi, Uttara Kannada, Davangere, and Dharwad have been set up here. People can also purchase 30 varieties and see 200 varieties of rice at the mela.

The star attraction of mela is the bamboo rice, which according to the stall owner K P Bhat, has several medical qualities.

and parcel of Indians' food culture since centuries. But, due to excess publicity to some hybrid variety of rice, the local rice varieties had been sidelined.

Therefore, he said, to revive and promote the Desi variety of rice, the rice fair was being held in Hubballi. He said, eating Desi rice would help improve health. Instead of eating polished rice, which lacked nutritional value, it would be better to consume local rice, which was cheap and had a better taste and nutritional value.

"There is treasure of desi rice varieties in the country. We should make them part of our menu. The Desi Rice Mela will open up a new world of rices for the people," he said.

More and more people should start consuming Desi rice. The increase in demand would encourage farmers to go for indigenous rice varieties. This would economically empower the farming community. The kempakki (red rice) which was rich in nutrition, could sustain any adverse weather condition. It would be the best option for the farmers to grow, he added.

**DH News Service**

Consumption of bamboo rice on an empty stomach in the morning can help in controlling diabetics, joint pain, and cholesterol. "The bamboo rice has enriched medicinal properties that can increase libido and fertility, contains zero fat, and increase fitness level," he added.

The mela has also provided a platform for organic farmers to sell their products directly to the consumers without the hindrance of middle men.

### 'Nutritional value'

Rice Mela convener C Shantakumar said, the indigenous rice varieties had been part





## From a small patch springs 968 varieties of paddy

Farmer Ghani Khan is a conservator at heart; his on-site exhibit has traditional strains of rice

**SPECIAL CORRESPONDENT  
MOSEK**

Armed with a degree in archaeology and museology from the University of Mysore, Ghani Khan of Kirugavalu in Malavalli taluk of Mandya district nurtured dreams of being a curator in a museum, conserving and showcasing heritage artefacts.

But fate had other plans. He became a farmer, a family tradition, and his dreams of a museum got a quiet burial.

However, his yen for traditional practices led Mr. Khan to explore the diversity in agriculture, which he saw was being supplanted by monoculture. It awakened the conservator in him and in 1996 he began collecting varieties of rice to conserve them for posterity. Today, he has set up the State's first on-site and live rice museum with 968 varieties of paddy planted on a small plot of land.

His collection is the highest by a farmer in the

State and second in the country – the highest being held by Debali Deb, an Odisha-based rice conservationist.

"My aim is not only to conserve the rare varieties, but to educate the public and fellow-farmers of the rich agricultural diversity and heritage which is being lost and supplanted by the monoculture of high-breed varieties," Mr. Khan told *The Hindu*.

Though he nurtures plans to establish a full-fledged museum to showcase his collection, it is yet to materialise due to paucity of funds. "I will need ₹15 lakh to showcase my collection and I'm saving for it," said Mr. Khan.

For now, he has set aside 0.75 acres of his plot for an on-site exhibit, where the more exotic varieties of rice have been planted. "I have planted one variety for every 5 feet, and this is drawing farmers and conservationists from across the country to visit and appreciate the rich



Setting an example: Ghani Khan at his field in Kirugavalu of Mandya district. •SPECIAL ARRANGEMENT

diversity we have inherited," says Mr. Khan, who vouches for the medicinal value of some of the traditional varieties. "The yield may be low, but they also require less water and less fertilizers and is ideal in the present times of soaring cost of cultivation amidst declining income,"

he added. His quest for unique varieties has taken him to Tamil Nadu, Kerala, Maharashtra, West Bengal, Chhatisgarh, and Assam. Among his collection is the Komal of Assam – a naturally occurring instant rice which needs only to be soaked in warm water before it is ready for

consumption.

So far, over 8,000 farmers have received his seeds and they have cultivated them for both consumption and conservation. His future plans: to create greater awareness among the new generation on conservation of agricultural diversity.





[SUNDAY MAGAZINE](#)

## Rice and shine

[R. Krishna Kumar](#)

November 11, 2018 THE HINDU



48

### **Two museums in Mandya are working to save hundreds of native paddy grains from extinction**

A serpentine road from Mysuru cuts through lush green fields and leads to an obscure village dotted with run-down houses and petty shops with thatched roofs.

Sidestepping a passing herd of sheep, I enter a narrow lane and reach a 75-year-old house with a row of pillars.

It is this house, in the nondescript Kirugavalu village in Karnataka's Mandya district, that is the country's largest private museum of different varieties of paddy.





It's the culmination of 20 years of hard work by Syed Ghani Khan, a farmer, who is also a conservationist at heart. Armed with a degree in archaeology and museology, Khan always wanted to be a museum curator, but had to take up his family's farming vocation after his father fell ill. A few years into farming, the chemical pesticides began to take a toll on Khan's health. "This was the turning point; I decided to switch to organic farming," he says.

One day, Khan received sacks containing 40 strains of paddy from his uncle. He was supposed to cultivate them, but he realised he knew nothing about them. As he asked around, he found that the scientists he interacted with also knew only about hybrid laboratory paddy, and not about indigenous strains.

"I was shaken that so much agricultural heritage was disappearing, and overcome by a strong desire to conserve it," recalls Khan. He soon began to travel across the country as part of the 'Save Our Rice' campaign. Khan began to collect several varieties on the brink of extinction, and his repository soon grew from 40 varieties two decades ago to more than 960 today.

Two rooms on the first floor of his house were converted into a temporary museum, drawing farmers from across the country. At the other end of the field, a new structure is taking shape. This, I am told, will house the training centre for agro diversity. The museum will shift here too. The museum and the training centre have both been crowdfunded.

### **Aromatic and medicinal**

Within Khan's 15-acre farm is a one-acre plot that is distinct from the bright green fields around it. Here, the stalks swaying in the wind are black, grey and purple. This is where the nearly 1,000 indigenous varieties are growing. These crops need much less water than the 5,000 to 6,000 litres needed to cultivate a kilo of hybrid rice, Khan tells me. "This purple one is Nazar Battha from Maharashtra and the black one is Kaala Nouni from Assam; it is aromatic and has medicinal properties. And this here is Rajabhog, a favourite of the kings," he says, walking me through the field.

Setting aside land was a big decision; it has reduced his annual income by at least Rs. 40,000. But Khan says: "This is a small price to pay to conserve a slice of our agricultural heritage." At the other end of the district, in Shivahalli village, where thatched huts and concrete houses, bikes and bovines co-exist, *Bhattada* Boregowda or Paddy Boregowda has his own museum. In fact, his was the first ever rice museum set up by a farmer.

### **Sidda and Sanna**

Boregowda's house is adorned with certificates of recognition showered on him by the farming community.

"Native varieties are what I find interesting as they are suitable for local conditions," says Boregowda, who has over the years accumulated 210 varieties of indigenous rice from across the country. He set up his museum in 2009 in a sprawling hall in his brother's house.





Here, both paddy grains and paintings of traditional agricultural systems are displayed. He supplies farmers with seeds and Sidda Sanna, bred by Boregowda through a selection method, and named after his father Siddappa and mother Sannamma, is a bestseller, along with Salem Sanna and Kempu Sanna. Boregowda and Ghani Khan have together supplied indigenous rice seeds to over 7,000 farmers; and these varieties are today cultivated on nearly 1800 acres of land across Karnataka.

The low cost of cultivation of these native seeds, the absence of patents, and their comparatively lower water consumption levels may well be the solution to the debts and insecurity that plague farmers today. Native is the new rice.

*Khan began to collect several varieties on the brink of extinction, and his repository grew from 40 varieties two decades ago to more than 960 today*

*Inside Khan's farm is a one-acre plot where the stalks swaying in the wind are black, grey and purple*





# இந்து தமிழ் திசை

சனி, ஜனவரி 5, 2019

ட்ரெண்ட் இன்று பிளாஸ்டிக் தடை திரும்பிப் பார்க்கிறோம் 2018

kamadenu.in

## விவசாயிகளின் சங்கமம்: ஈரோடு இயற்கை வேளாண் திருவிழா 2018

Published : 3 08 Sep 2018 | P 11:33 IST

Updated : 3 08 Sep 2018 | P 11:33 IST

எஸ்.கோவிந்தராஜ்





ஈரோடு திண்டல் வேளாளர் பொறியியல் கல்லூரியில், ஆகஸ்ட் 26-ல் 'இந்து தமிழ்' நாளிதழ் இணைப்பிதழ் 'நிலமும் வளமும்' சார்பில் ஏற்பாடு செய்யப்பட்டிருந்த, 'இயற்கை வேளாண் திருவிழா-2018' காலை முதல் களைகட்டத் தொடங்கியது.

### வரலாற்றுப் பெட்டகம்

விழாவைத் தொடங்கிவைத்த வேளாளர் கல்வி நிறுவனங்களின் தாளாளர் எஸ்.டி.சந்திரசேகர், "நாளிதழ்களைப் பொறுத்தவரை, 'இந்து தமிழ்' நாளிதழ் வருவதற்கு முன், வந்ததற்குப் பின் என்று இரு பிரிவாகப் பிரிக்க முடியும். அந்த அளவுக்கு 'இந்து தமிழ்' நாளிதழ் வரலாற்றுப் பெட்டகமாக விளங்குகிறது" என்றார். மேலும் பேசிய அவர், இயற்கை வேளாண்மையின் அவசியம், மக்களிடம் ஏற்பட்டுள்ள விழிப்புணர்வு ஆகியவை குறித்துப் பேசினார்.

'கிரியேட்' அமைப்பின் நிர்வாக அறங்காவலரான இரா. பொன்னம்பலம், இயற்கை வேளாண்மையின் அவசியம் குறித்து விளக்கினார். "1995-ம் ஆண்டு 'தி இந்து' ஆங்கில நாளிதழில் சூழலியல் கட்டுரையாளர் சாய்நாத் எழுதிய விவசாயம் தொடர்பான கட்டுரைதான் விழிப்புணர்வை அளித்தது.

பாரம்பரிய நெல்லைக் காக்க வேண்டும் என்பதற்காக, 40 ஆயிரத்துக்கும் அதிகமான விவசாயிகளுக்கு, தலா 2 கிலோ வீதம் இலவசமாக வழங்கியுள்ளோம். இரண்டு கிலோ நெல் பெற்று நடவுசெய்தவர்கள், அறுவடைக்குப் பின் 4 கிலோவாகத் தர வேண்டும் என்பதே நாங்கள் விதிக்கும் நிபந்தனை. இதன் மூலம் பாரம்பரிய நெல் ரகங்கள், பல்கிப் பெருகும்' என்றார்.



▲ சந்திரசேகர்

▲ மணிவாசகன்

▲ நடராஜன்

▲ பூநீராம்

### மாப்பிள்ளைச் சம்பாவின் மகிமை

'எனக்குத் தெரிந்த குழந்தைப்பேறு இல்லாத தம்பதியினர், பல்வேறு மருத்துவமனைகளில் சிகிச்சை பெற்றும் பலன் கிடைக்கவில்லை. கடைசியாக, மாப்பிள்ளைச் சம்பா அரிசியை இரு ஆண்டுகள் பயன்படுத்தினர். அவர்களின் வேண்டுகோள் நிறைவேறி, குழந்தை பிறந்தது. உணவே மருந்து என்ற தமிழரின் பாரம்பரிய கருத்து இதன்மூலம் உறுதியானது' என்றார் சக்தி இயற்கை உர நிறுவனத்தின் மேலாளர் தியாகராஜன்.

மேலும் பேசிய அவர், "இதுவரை ஒன்றரை லட்சம் இயற்கை விவசாய ஆர்வலர்களை உருவாக்கி உள்ளோம். தனக்குத் தேவையானதை, தானே உருவாக்கிக் கொள்வதுதான் தற்சார்பு விவசாயம். இம்முறையைப் பின்பற்றும் விவசாயிகள், கடன்காரர்கள் ஆகவில்லை. இதைக் கைவிட்ட பின்புதான்,





விதையில் தொடங்கி அனைத்துக்கும் கடன்பெற்றுக் கடனாளியாக விவசாயி மாற வேண்டிய நிலை ஏற்பட்டது.

எந்த நிலத்தில் மண்புழு அதிகமாக ஓடுகிறதோ, அந்த நிலம் வளமாக இருக்கும். மண்புழு வளர்ச்சியைத் துண்டுவதற்காகவே, இயற்கை உரத்துக்கு மாறுங்கள்” என்றார்.

### வருமானம் இரட்டிப்பாகும்

இயற்கை விவசாயம் குறித்த கருத்துரைகள் தொடர்ந்த நிலையில், ‘விவசாயிகளின் வருமானத்தை இரட்டிப்பாக்குவது எப்படி?’ என்ற தலைப்பில் பேச வந்தார் உழவர் உற்பத்தியாளர் நிறுவனத்தின் தலைவர் பி.நல்லசாமி, “விவசாய விளைபொருட்களுக்கு அரசு விலை நிர்ணயம் செய்கிறது. ஆனால், நெல், கரும்பு போன்றவற்றைத் தவிர இதர பொருட்களை அவர்கள் கொள்முதல் செய்வதில்லை.

விவசாயம் வெற்றி பெற வேண்டுமானால், சந்தைப்படுத்துதலில் கவனம் செலுத்த வேண்டும். மேலும் உணவாகப் பயன்படுத்தப்படும் காய்கறிகள் நடைமேடையில், திறந்தவெளியில் விற்கிறது. காலில் அணியும் செருப்பு குளிர்சாதன அறையில் வைத்து விற்கப்படுவதுதான் நாட்டின் சோகம்” என்று முடித்தார்.

உழவர் உற்பத்தியாளர் நிறுவனத்தைத் தொடங்குவது குறித்தும், தங்களின் நிறுவனம் சார்பில் விளைபொருட்களை எடைபோடுதல், இருப்பு வைத்தல், விற்பனைசெய்ய உதவுதல் ஆகிய பணிகளைச் செய்வது குறித்தும் விளக்கிப் பேசினார் பி. நல்லசாமி.



### ஆலங்குடி பெருமாள்

தொழில்நுட்பம் நெல் சாகுபடியில் அற்புதம் நிகழ்த்திக் காட்டிய ‘இயற்கை விவசாயி ஆலங்குடி





பெருமாள் நெல் சாகுபடி தொழில் நுட்பத்தைப் பயன்படுத்தி, ஒரு ஏக்கரில் கால் கிலோ விதை நெல்லில் சாகுபடி செய்த நுட்பத்தை கதிராமங்கலம் எஸ்விஆர் இயற்கை வேளாண் பண்ணை நிர்வாகி ஆர்.ஸ்ரீராம் விளக்கியபோது, விவசாயிகள் ஆர்வத்துடன் குறிப்பெடுத்துக் கொண்டனர்.

“மண்ணை வளமாக்குவதைவிட, அதில் உள்ள வளங்களைச் சிதைத்துவிடக் கூடாது. வயலில் களைகளை வளர்க்க ஆரம்பிக்க வேண்டும். மண்ணை வெப்பம் தாக்குவதைத் தடுக்க வேண்டும். விதைத் தேர்வில் கவனம் செலுத்த வேண்டும். இவற்றையெல்லாம் செய்தால், இயற்கை விவசாயம் மூலம் முதலாண்டிலேயே லாபம் ஈட்ட முடியும்” என உறுதிபடத் தெரிவித்தார் ஸ்ரீராம்.

இயற்கை விவசாயி ஆலங்குடி பெருமாள் தான் கண்டறிந்த நெல்சாகுபடி தொழில்நுட்பத்தை நிரூபிக்க சந்தித்த சிரமங்களையும், அவரின் சாதனையை, ‘இந்து தமிழ்’ நாளிதழ் மதிப்பீடு செய்து கட்டுரை வெளியிட்டது குறித்தும் தலைமை நிருபர் வி.தேவதாசன் விளக்கிக் கூறினார்.

### தரத்தை அறிய வேண்டும்

ஈரோடு வேளாண்மை வணிகசபையின் தலைவர் வி.வெங்கடேஸ்வரன், ‘வேளாண் விளை பொருட்களை ஆன்லைன் மூலம் விற்பனை செய்யும் முறைகள்’ குறித்து விளக்கமளித்தார். அவர் பேசும்போது “எந்த விளைபொருளாக இருந்தாலும், அதன் தரம் நமக்குத் தெரிய வேண்டும். அதன் அடிப்படையில் பொருட்களைப் பிரிக்க வேண்டும்.

‘இ-நார்ம்’ படி, இணையத்தில் நடக்கும் ஏலம் மூலம் அவற்றை விற்பனை செய்யும்போது, உற்பத்தி செய்யப்படும் பொருட்களின் மதிப்பை நாம் அறிந்து கொள்ள வேண்டும்” என்றார். உலகம் முழுமைக்குமான அச்சுறுத்தலாய் விளங்கும் பூச்சிக்கொல்லி மருந்துகள், விவசாயிகளை எப்படிப் பாதிக்கின்றன என்பது குறித்து இயற்கை வேளாண் ஆராய்ச்சியாளர் எம்.மணிவாசகன் தனது கருத்துரையை வழங்கினார்.



வெங்கடேஸ்வரன்



நல்லசாமி



பொன்னம்பலம்

### பஞ்சகவ்யத்தின் சிறப்பு

‘வயல்களை வளமாக்கும் பஞ்சகவ்யாவின் முக்கியத்துவம்’ குறித்து கொங்குத் தமிழில், தனது





விவசாயிகளின் சங்கமம்: ஈரோடு இயற்கை வேளாண் த...

<https://tamil.thehindu.com/general/environment/article24900138.ece>

வாழ்க்கையில் நடந்த சம்பவங்களைத் தொகுத்து கொடுமுடி டாக்டர் நடராஜன் பேசியபோது, விவசாயிகளின் கரவொலி அடிக்கடி எழுந்தது. பஞ்சகவ்யத்தின் முக்கியத்துவம், அதைத் தயாரிக்கும் முறையை அவர் விளக்கினார். அவரது உரையின் நடுவிலும், முடிவிலும் ஏராளமான விவசாயிகள் தங்கள் சந்தேகங்களைக் கேட்டு நிவர்த்தி செய்துகொண்டனர்.

“ரசாயன உரங்களால் பாதிக்கப்பட்ட நிலங்களால், இந்தத் தலைமுறை மட்டுமல்லாது, அடுத்த தலைமுறையிலும், உணவு உண்ணும் அனைத்து உயிரினங்களும் பாதிக்கப்பட்டு இருக்கின்றன. இந்த நிலங்களை அரசாலோ கடவுளாலோ சரி செய்ய முடியாது. உழவர்களால் மட்டுமே சரி செய்ய முடியும்” இயற்கை வேளாண்மையில் வெற்றி கண்ட ஸ்ரீராமின் இந்தப் பேச்சு கருத்தரங்கை முழுமையாக்கியது. பார்வையாளர்களான விவசாயிகள் அவரது இந்தச் சொற்களை மனத்தில் கொண்டு விடைபெற்றனர். சந்திரசேகர்மணிவாசகன் நடராஜன் ஸ்ரீராம்வெங்கடேஸ்வரன் நல்லசாமிபொன்னம்பலம்

**News about Natural Agriculture Festival in  
The Hindu News paper on 8th September 2018**





# இந்து தமிழ் திசை

சனி, ஜனவரி 5, 2019

ட்ரெண்ட் இன்று பிளாஸ்டிக் தடை திரும்பிப் பார்க்கிறோம் 2018

[kamadenu.in](http://kamadenu.in)

## இனி, பள்ளிகளில் இயற்கை விவசாயம்!

Published : 3 04 Aug 2018 | P 11:10 IST

Updated : 3 04 Aug 2018 | P 11:10 IST

ஒய்.ஆண்டனி செல்வராஜ்



56

ஆரம்பித்த நாளிலிருந்து இப்போதுவரை, 'இந்து தமிழ்' நாளிதழ், ஒவ்வோர் ஆண்டும் வாசகர்களைத் தேடிச் சென்று வாசகர் விழாக்களைக் கொண்டாடி வருகிறது. இந்த ஆண்டு புது முயற்சியாக விவசாயிகளைத் தேடிச் சென்று விழா நடத்தத் தொடங்கியுள்ளது. கடந்த 28-ம் தேதி 'நிலமும் வளமும்' இணைப்பிதழ் சார்பில் 'இயற்கை வேளாண்மை திருவிழா'வை வெற்றிகரமாகக் கொண்டாடப்பட்டது.

'கிரியேட்' அமைப்பின் தலைவர் முனைவர் பி.துரைசிங்கம் தலைமை வகிக்க, சமூக அறிவியல் கல்லூரி செயலர் டி.வி.தர்மசிங் முன்னிலை வகிக்க, விழா இனிதே தொடங்கியது. வேளாண்மைக்





கல்லூரி மாணவர்கள், விவசாயிகள், இளைஞர்கள் எனச் சமூகத்தின் பல தரப்பட்ட மக்கள் ஆர்வமாக வந்திருந்தனர்.

**கூட்டமாகப் போனால் 'கடன்'**

இதில், சமூகச் செயற்பாட்டாளரும் திரைப்பட நடிகையுமான ரோகிணி, தொடங்கிவைத்துப் பேசினார்.

“முதலில் பெண்ணின் கையில்தான் விவசாயம் இருந்தது. அதுவரை நன்றாகத்தான் போய்க் கொண்டிருந்தது. அவளுடைய கையிலிருந்து பறிக்கப்பட்ட பிறகுதான் விவசாயம், வியாபாரத்துக்குள் சென்று மாட்டிக்கொண்டது. பெண்களையும் விவசாயத்துக்குள் கொண்டுவந்தால் மட்டுமே தொலைத்த நமது பாரம்பரிய விவசாயத்தை வென்றெடுக்க முடியும். அதற்கான ஆரம்பப் புள்ளியாக இளைய தலைமுறையை இயற்கை விவசாயத்துக்குள் கொண்டு வரவேண்டும்” என்றார்.

இயற்கை வேளாண்மைப் பயிற்சியாளர் கரு.சேஷு பெருமாள் பேசும்போது, “தற்போதைய அரசு தனி நபர்களுக்குக் கடன் கொடுக்க விரும்பவில்லை. திட்டங்கள், மானியங்கள் ஆகியவற்றையும் வழங்க விரும்பவில்லை. இந்த முடிவெடுத்து 3 ஆண்டுகளாகிவிட்டன. விவசாயிகள் குழுக்களாகவும் கம்பெனிகளாகவும் அமைப்புகளாகவும் செயல்படும்போது அவர்களுக்குக் கடன், திட்டங்கள், மானியங்கள் ஆகியவற்றை வழங்க அரசு முன் வருகிறது. அதனால், விவசாயிகள் தங்களுக்குள் உற்பத்தியாளர்கள் குழுக்களை ஏற்படுத்தி அரசிடம் கடன்பெற்றுச் சாதிக்கலாம்” என்றார்.



**'முளை'யிலேயே விளையும் பயிர்**

“நமது நெல்லைக் காப்போம்” இயக்கத்தின் கேரள மாநில ஒருங்கிணைப்பாளர் ஆர்.ஸ்ரீதர் பேசும்போது, “கேரளாவில் எண்டோசல்:பான் பூச்சிக்கொல்லியால் உயிர்ப் பலிகள் ஏற்பட்டன. பல கட்டப் போராட்டங்களுக்குப் பிறகு, கேரள அரசு எண்டோசல்:பானைத் தடை செய்தது. அதன்

பிறகுதான் அங்கு இயற்கை விவசாயம் தலையெடுக்க ஆரம்பித்தது.

கேரளாவில் அதற்கான முதல் முயற்சியாக ஆரம்பத்தில் 10 பள்ளிகளைத் தேர்வுசெய்து, அதில் காலியாக இருக்கும் இடங்களில் இயற்கை விவசாயத்தை ஆரம்பித்தோம். அதைப் பார்த்துப் பிரமித்துப்போன கேரள அரசு இயற்கை விவசாயத்துக்கு முக்கியத்துவம் கொடுக்க ஆரம்பித்தது. அரசு அலுவலகங்கள் தொடங்கி சிறைச்சாலைகள்வரை காலியாக இருக்கக்கூடிய இடங்களில் இயற்கை விவசாயம் நடக்கிறது.

தற்போது 6 ஆயிரம் பள்ளிகளில் மாணவர்கள் இயற்கை விவசாயம் செய்கிறார்கள். அதுபோன்ற சமூக மாற்றத்தைத் தமிழகத்தில் ஏற்படுத்த மக்களும் விவசாயிகளும் முன் வரவேண்டும்” என்றார்.

விவசாயி ஆலங்குடி ஆர்.பெருமாள் பேசும்போது, “நான் ஒன்றரை ஏக்கர் கொண்ட சிறு விவசாயிதான். ஒரு போகம் நிலம்தான். காவிரியில் தண்ணீர் வந்தால்தான் விவசாயம். கூடுதல் மகதூல் கிடைக்க விவசாயிகள் பொதுவாக ஏக்கருக்கு 60 கிலோ நெல் விதைகளைப் பயன்படுத்தி நெருக்கமாக நாற்று நடுவார்கள். நெருக்கி நட்டால் நிறைய மகதூல் எடுக்கலாம் என்பது அவர்களுடைய கணக்கு. ஆனால், ஏக்கருக்கு 2 டன்தான் மகதூல் எடுப்பார்கள்.





& கிரியேட் - நமது நெல்லை காப்போம்



நானோ இடைவெளிவிட்டுத் தான் நடுகிறேன். ஏக்கருக்கு 10 கிலோ விதைகளை ஆரம்பத்தில் பயன்படுத்தினேன். எனக்கு 2 டன்னுக்கு மேல் மகதூல் கிடைத்தது. அதன் பிறகு ஏக்கருக்கு 5 கிலோ விதையிலிருந்து தற்போது ஏக்கருக்கு 1/4 கிலோவிதைகளைப் பயன்படுத்தி 2 டன்னுக்கு மேல் மகதூல் எடுக்கிறேன்” என்று சொல்லி அனைவரையும் ஆச்சரியப்படுத்தினார்.

**மீட்கப்படும் பாரம்பரியம்**

‘கிரியேட்’ அமைப்பின் தலைவர் முனைவர் பி.துரைசிங்கம் பேசும்போது, “பஞ்சாப் பல்கலைக்கழகம் ஒன்று, ரசாயன உரப் பயன்பாட்டால் உணவு மூலம் தாய்பாலில் கூட விஷம் கலந்துவிட்டது என்றது. அதனால், நஞ்சு இல்லாத உணவை உற்பத்தி செய்வதைச் சவாலாக எடுத்துக்கொண்டு இயற்கை விவசாயம் செய்ய அனைவரும் முன் வர வேண்டும். இதை ஒரு பிரசாரமாக மக்களிடம் கொண்டுசெல்ல வேண்டும்”

என்றார்.

நெல் ஜெயராமன் பேசும்போது, “நமது நாட்டில் பசுமைப் புரட்சியின்போது இந்தியாவின் பாரம்பரிய நெல் ரக விதைகள் வெளிநாட்டுக்கு எடுத்துச் செல்லப்பட்டன. திருப்பி அவை குள்ள ரகப் பயிர்களாக நம்மிடமே திரும்பி வந்தன. அந்தக் குள்ள ரகப் பயிர்கள், ரசாயன உரம் கேட்டன, பூச்சிக்கொல்லி கேட்டன, களைக் கொல்லியும் கேட்டன. இப்படிப் பல்வேறு சுமைகளை விவசாயிகளிடம் அவை ஏற்படுத்தின.

தற்போது அந்தப் பாரம்பரிய நெல் ரகங்களைக் கண்டுபிடித்து, மறு உற்பத்தி செய்கிறோம். அதைப் பயிரிட விவசாயிகள் ஆர்வம் கொண்டுள்ளனர். பாரம்பரிய நெல் ரகங்கள் இயற்கைச் சீற்றங்களைத் தாங்கி வளரக்கூடியவை. நோய் தீர்க்கக்கூடிய மாமருந்தாக உள்ளவை. ஒவ்வொரு பாரம்பரிய நெல் ரகத்திலும் இருக்கக்கூடிய சத்துக்கள் அடையாளப்படுத்தப்பட்டுள்ளன. மெத்தப் படித்த இளைஞர்களெல்லாம் தற்போது இயற்கை விவசாயமும் பாரம்பரிய நெல் ரக சாகுபடியும் மேற்கொள்ள ஆரம்பித்துள்ளனர்” என்றார்.



**News about Natural Agriculture in School conducted by CREATE in The Hindu newspaper on 4th August 2018**

