

উদ্যোক্তা কথা

সংখ্যা ১। বর্ষ ২০১৭ (ফেব্রুয়ারি-আগস্ট)

পিকেএসএফ'র অর্থায়নে, কোস্ট ট্রাস্ট কর্তৃক পরিচালিত “পেইস প্রকল্প” এর মাসিক তথ্যসাময়িকী



সূচিপত্র

* প্রকল্প পরিচিতি	০১
* প্রকল্প কার্যক্রম	০২
-বেইজলাইন সার্ভে	০২
-প্রশিক্ষণ (শুটকি)	০২
-প্রযুক্তি স্থানান্তর	০৩
-প্রশিক্ষণ (পান চাষ)	০৩
-প্রকল্প পরিদর্শন	০৩

উদ্যোক্তা কথা, পেইস তথ্য সাময়িকী

কোস্ট ট্রাস্ট

কক্সবাজার ব্যবস্থাপনা ও প্রশিক্ষণ কেন্দ্র,
৭৫, লাইট হাউজ রোড, কলাতলী,
কক্সবাজার, বাংলাদেশ।

মোবাইল: +৮৮০১৭৫৫৫৩১৭২১

ইমেইল:

sayeduzzaman.coast@gmail.com

ওয়েবসাইট:

www.coastbd.net

“বিষমুক্ত শুটকী মাছ উৎপাদন ও বাজারজাতকরণের দ্বারা উদ্যোক্তাদের আয়বৃদ্ধি ও জীবনযাত্রার মান উন্নয়ন”

ফিস ড্রায়ার ও জৈব পদ্ধতি ব্যবহারের মাধ্যমে বিষমুক্ত শুটকী মাছ উৎপাদন ও বাজারজাতকরণের দ্বারা উদ্যোক্তাদের আয়বৃদ্ধি ও জীবনযাত্রার মান উন্নয়ন শিরোনামে একটি ভ্যালু চেইন উপ-প্রকল্প বাস্তবায়নের জন্য বিগত ২০ ফেব্রুয়ারি ২০১৭ তারিখে কোস্ট ট্রাস্ট এর সাথে পিকেএসএফ চুক্তি সম্পাদন করে।

প্রকল্প গ্রহণের যৌক্তিকতা:

বিষমুক্ত শুটকী উৎপাদনে প্রযুক্তির ব্যবহার, জনসচেতনতা বৃদ্ধি এবং উৎপাদিত গুণগত মানসম্পন্ন পণ্যের বাজার পরিধি বিস্তৃতকরণের মাধ্যমে বিষমুক্ত শুটকী প্রস্তুতকারী পর্যায় থেকে শুরু করে এতদসম্পৃক্ত নানাবিধ এ্যাক্টর এবং ভোক্তা পর্যায়ে পণ্য প্রাপ্তির মাধ্যমে ভিন্ন ভিন্ন এ্যাক্টর কর্তৃক ভ্যালু সংযোজনের দ্বারা স্ব-স্ব ক্ষেত্রে লাভবান হবেন। উল্লেখ্য যে, প্রযুক্তি ব্যবহারের মাধ্যমে শুটকী মাছ প্রস্তুত ও সংরক্ষণ এবং উৎপাদিত পণ্যের অধিক বাজার মূল্য প্রাপ্তি ক্ষতিকর রাসায়নিক পদার্থ/কীটনাশকের ব্যবহার রোধকল্পে ভূমিকা রাখবে। “ফিস ড্রায়ার” ও “জৈবিক পদ্ধতি” প্রযুক্তি ব্যবহারে বিষমুক্ত শুটকী মাছ উৎপাদন ও সংরক্ষণে নতুন মাত্রা সংযোজন করবে।

প্রকল্পের লক্ষ্য:

বিষমুক্ত শুটকী মাছ প্রস্তুত ও বাজারজাতকরণের মাধ্যমে নিরাপদ খাদ্য উৎপাদন, উদ্যোক্তাদের আয় বৃদ্ধি ও জীবনযাত্রার মান উন্নয়ন।

প্রকল্পের উদ্দেশ্য:

- বিষমুক্ত শুটকী মাছ প্রস্তুতে জৈব পদ্ধতি ও ফিস ড্রায়ার প্রযুক্তি ব্যবহার সম্প্রসারণ করা।
- বিষমুক্ত শুটকী মাছের বাজার সম্প্রসারণের মাধ্যমে উদ্যোক্তাদের পূর্ণ ও খণ্ডকালীন মজুরীভিত্তিক কর্মসংস্থান সৃষ্টি, আয় বৃদ্ধি এবং জীবনযাত্রার মান উন্নয়ন করা।
- পান চাষে দক্ষ জনবল গড়ে তোলা।

প্রকল্পের মেয়াদকাল ও কর্ম এলাকা:

প্রকল্প বাস্তবায়ন শুরুর তারিখ হতে তিন (৩) বছর। কক্সবাজার সদর ও মহেশখালী উপজেলার মোট ৫০০০ জন সদস্যের মধ্যে প্রকল্পটি বাস্তবায়িত হবে।

প্রকল্প কার্যক্রম (ফেব্রুয়ারি-আগস্ট, ২০১৭)

❖ বেইজলাইন সার্ভে:

একটি প্রকল্প পরিচালনার জন্য প্রাথমিক ও গুরুত্বপূর্ণ বিষয়টি হল বেইজলাইন সার্ভে। গত ফেব্রুয়ারি, ২০১৭ থেকে পেইস প্রকল্পের কার্যক্রম শুরু হয়। প্রকল্প কার্যক্রমের শুরুতেই মূলধনভুক্ত সম্পদ ক্রয়ের পাশাপাশি লক্ষ্যভুক্ত সদস্যের বেইজলাইন সার্ভের কাজ আরম্ভ হয়। বিগত ৩১ আগস্ট, ২০১৭ তারিখ পর্যন্ত ৫০০০ জন সদস্যের মধ্যে ৩৮০০ জন সদস্যের প্রাথমিক তথ্য সংগ্রহের জরিপ কাজ বা বেইজলাইন সার্ভে সম্পন্ন হয়।



একজন সহকারী ভ্যালু চেইন ফ্যাসিলিটের বেইজলাইন সার্ভে করছেন।

আগামী ৩০ সেপ্টেম্বর, ২০১৭ এর মধ্যে নির্ধারিত লক্ষ্যমাত্রা সম্পন্ন হবে। এক্ষেত্রে, লক্ষ্যভুক্ত জনগোষ্ঠীর নাম, যোগাযোগের নম্বরসহ পারিবারিক ও ব্যবসায়িক সকল তথ্য সহকারী ভ্যালু চেইন ফ্যাসিলিটের বৃন্দ সংগ্রহ করছেন।

❖ প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (বিষয়মুক্ত শুটকী মাছ উৎপাদন):

বিগত ২৫ মে হতে ১২ জুন, ২০১৭ তারিখ পর্যন্ত “ফিস ড্রায়ার ও জৈব পদ্ধতি ব্যবহারের মাধ্যমে বিষমুক্ত শুটকী মাছ উৎপাদন ও বাজারজাতকরণের দ্বারা উদ্যোক্তাদের আয়বৃদ্ধি ও জীবনযাত্রার মান উন্নয়ন শীর্ষক ভ্যালু চেইন উন্নয়ন উপপ্রকল্পের প্রশিক্ষণ শিরোনামে দক্ষতা উন্নয়ন প্রশিক্ষণ কার্যক্রমের আয়োজন করা হয়।



২৭ মে, ২০১৭ তারিখে অনুষ্ঠিত “ইলিশ” ব্যাচের প্রশিক্ষণের আলোকচিত্র।

উক্ত সময়ের মধ্যে ২০১৬-১৭ অর্থ বছরের জন্য নির্ধারিত ১০ টি প্রশিক্ষণ নাজিরারটেক শুটকী মহালে সুষ্ঠুভাবে সম্পন্ন হয়। প্রতিটি প্রশিক্ষণে ২৫ জন করে মোট ২৫০ অংশগ্রহণ করে। পরবর্তিতে ২২ জুলাই, ২০১৭ তারিখে ২০১৭-১৮ অর্থ বছরের ১ টি প্রশিক্ষণ অনুষ্ঠিত হয়। প্রশিক্ষণ কার্যক্রমসমূহে রিসোর্স পারসন হিসেবে উপস্থিত ছিলেন কক্সবাজার সদর উপজেলার সিনিয়র উপজেলা মৎস্য কর্মকর্তা ও বাংলাদেশ মৎস্য গবেষণা ইনস্টিটিউট কক্সবাজার সামুদ্রিক কেন্দ্রের বৈজ্ঞানিক কর্মকর্তাবৃন্দ। প্রশিক্ষণে বক্তারা শুটকির পুষ্টিগুণ, বাংলাদেশের যেসকল স্থানে শুটকি বেশি উৎপাদন হয়, শুটকির বৃহৎ বাজার ইত্যাদি সম্পর্কে বিস্তারিত আলোচনা করেন। শুটকিতে বিষ প্রয়োগের ক্ষতিকর দিক সমূহ নিয়েও আলোচনা হয় প্রশিক্ষণ কার্যক্রমে। বিশেষজ্ঞ ব্যক্তিবৃন্দ জৈবিক পদ্ধতিতে মাছ শুকানোর পূর্বে কাঁচা মাছে হলুদ ও মরিচের গুড়া ব্যবহার করতে হয় পাশাপাশি মাছ শুকানোর স্থানটি মশারি দিয়ে ঘিরে রেখে ক্ষতিকর মশা-মাছির অনুপ্রবেশ রোধ করা হয় এ বিষয়ে বলেন।



০১ জুন, ২০১৭ তারিখে অনুষ্ঠিত “শৈবাল” ব্যাচের প্রশিক্ষণের আলোকচিত্র।

সাধারণ পদ্ধতিতে মাছ শুকানোর চাইতে এই পদ্ধতি ব্যবহারে তুলনামূলক কম সময়ে স্বাস্থ্যসম্মত উপায়ে বেশি শুটকী মাছ উৎপাদন করা সম্ভব। তাঁরা ফিস ড্রায়ার সম্পর্কে প্রশিক্ষণার্থীদের সচ্ছ ধারণা দেন। ফিস ড্রায়ার হচ্ছে স্বচ্ছ পলিথিনের ঢাকনা দেওয়া একটি আয়তাকার বস্তু। স্বচ্ছ পলিথিনের মধ্য দিয়ে সূর্য কিরণ বস্তুর ভিতরে সহজে প্রবেশ করে। পাশাপাশি ড্রায়ারের ভিতর স্থাপিত ফ্যানের সাহায্যে বাতাস মাছের উপর দিয়ে প্রবাহিত করে দ্রুত মাছ শুকানো হয়। ফিস ড্রায়ার ব্যবহার করে একদিকে যেমন দ্রুত শুটকী মাছ উৎপাদন করা সম্ভব অপরদিকে কীটনাশক প্রয়োগ না করার মাধ্যমে স্বাস্থ্যসম্মত শুটকী মাছ উৎপাদন করা সম্ভব। বিষমুক্ত শুটকীর পরিচিতিমূলক সাইনবোর্ড, প্রাপ্তিস্থান, উৎপাদন প্রক্রিয়া সম্বলিত লিফলেট/ফোল্ডার/বই ছাপানো ও স্থানীয় ক্যাবল নেটওয়ার্কে বিজ্ঞাপন প্রচার সংক্রান্ত বিষয়ে প্রশিক্ষণার্থীদের অবহিত করা হয়। প্রতিটি প্রশিক্ষণে ২ জন করে পিয়ার লার্নার নির্বাচন করা হয়। সবশেষে প্রশিক্ষণার্থীরা সরেজমিনে বিষমুক্ত শুটকী উৎপাদন প্রক্রিয়া পরিদর্শন করে এবং এ সম্পর্কে আরো স্পষ্ট ধারণা লাভ করে।

প্রকল্প কার্যক্রম (ফেব্রুয়ারি-আগস্ট, ২০১৭)

❖ প্রযুক্তি স্থানান্তর (ফিস ড্রায়ার ও মাঁচা):

বিগত অর্থ বছরে (২০১৬-১৭) প্রযুক্তি সরবরাহের জন্য ৬ টি বাশের তৈরি মাঁচা (জাল সহ) ও ২ টি ফিস ড্রায়ার বরাদ্দ ছিল। এর মধ্যে ৬ টি মাঁচা ও ১ টি ফিস ড্রায়ার উদ্যোক্তাদের মধ্যে সফলভাবে স্থানান্তর করা হয়। বরাদ্দকৃত ৬টি মাঁচার মধ্যে ৫টি সদর উপজেলার নাজিরারটেক গুটিকিমহাল এলাকায় ও ১ টি মধ্যম কুতুবদিয়া পাড়ায় স্থাপন করা হয়।



মধ্যম কুতুবদিয়া পাড়ায় স্থাপিত মাঁচার আলোকচিত্র

গত ২২ জুন, ২০১৭ তারিখে উদ্যোক্তার কাছে হস্তান্তরকৃত ফিস ড্রায়ারটি কক্সবাজার সদর উপজেলার উত্তর নুনিয়ার ছড়া স্থাপিত হয়। মোঃ আরিফ উদ্দিন, একজন সফল উদ্যোক্তা যিনি দীর্ঘদিন গুটিকি উৎপাদন পেশায় জড়িত। বিষমুক্ত গুটিকি উৎপাদনে তার আগ্রহ ও সক্ষমতা বিবেচনা করে তাকে ফিস ড্রায়ার প্রদান করা হয়।



উত্তর নুনিয়ার ছড়ায় স্থাপিত ফিস ড্রায়ার এর আলোকচিত্র

স্থাপিত ফিস ড্রায়ারটি একটি মেকানিক্যাল ফিস ড্রায়ার। এর সাইজ ১৬ ফুট/৬ ফুট; উচ্চতা ৭ ফুট। ড্রায়ারে একসাথে ২০০-৫০০ কেজি কাঁচা মাছ দেয়া যাবে। মাছ শুকাতে ৩ দিন (প্রায় ৭২ ঘন্টা) সময় লাগে। গ্রীষ্ম বা বর্ষা মৌসুমে আনুমানিক একই সময় লাগে। তবে শীতকালে আড়াই দিন বা ৬০ ঘন্টা সময় লাগে। ড্রায়ারে একটি পেডেস্টাল ফ্যান ও এডজাস্টার এর মধ্যে সমন্বয় থাকতে হবে। ড্রায়ারের তাপমাত্রা ৩০-৫০ ডিগ্রি সেলসিয়াস রাখতে হবে।

❖ প্রশিক্ষণ কার্যক্রম (পান চাষ):

গত ১৯ জুলাই ও ২৩ আগস্ট, ২০১৭ তারিখে কক্সবাজার সদর উপজেলার খরশকুল ইউনিয়ন ও মহেশখালী উপজেলার মাইজপাড়া এলাকায় ২০১৭-১৮ অর্থ বছরের নির্ধারিত ২ টি প্রশিক্ষণ সম্পন্ন হয়। প্রশিক্ষণ কার্যক্রমসমূহে রিসোর্স পারসন হিসেবে উপস্থিত ছিলেন কক্সবাজার সদর উপজেলার উপজেলা কৃষি কর্মকর্তা ও উপ-সহকারী কৃষি কর্মকর্তা। বিশেষজ্ঞ ব্যক্তি জৈব সার ও পরিমিত পরিমাণ রাসায়নিক সার ব্যবহার করে পান চাষ করার জন্য কৃষকদের পরামর্শ দেন।



২৩ আগস্ট, ২০১৭ তারিখে অনুষ্ঠিত "বকুল" ব্যাচের পান চাষ প্রশিক্ষণের আলোকচিত্র।

❖ পিকেএসএফ'র উর্ধ্বতন কর্মকর্তার প্রকল্প পরিদর্শন:

গত ২৪-২৯ মে, ২০১৭ পর্যন্ত দাতা সংস্থা পিকেএসএফ'র পেইস প্রকল্পের প্রকল্প ম্যানেজার মোঃ মতিউর রহমান চৌধুরী প্রকল্পের কার্যক্রম পরিদর্শন করেন। পরিদর্শনকালে তিনি প্রকল্প কার্যক্রমে সন্তোষ প্রকাশ করেন। তিনি মাঠ পর্যায়ে ঘুরে প্রকল্প কর্মকর্তাদের কার্যাবলী প্রত্যক্ষ করেন।



উত্তর নুনিয়ার ছড়ায় স্থাপিত ফিস ড্রায়ার পরিদর্শন করছেন পিকেএসএফ'র উর্ধ্বতন কর্মকর্তা
