

কুইভি পিভি চিই
মইনবি বসিই গবি
চিইইই ইই ডিইই ই
ইইইইইইইই ইই
ইইইইইইইই



ইইইইইইইই
ইইইইইইইই

মহেশখালীর নতুন বাজার ও টেকনাফের হোয়াইক্যাংয়ে কাঁকড়া চাষ প্রযুক্তি সমপ্রসারন প্রকল্পের লিড ফার্মারদের নেতৃত্ব উন্নয়ন প্রশিক্ষণ অনুষ্ঠিত।
ইফাদ এর অর্থায়নে পল্লী কর্ম সহায়ক ফাউন্ডেশন এর সহযোগীতায় কোস্ট ট্রাস্ট ১৯-২০ সেপ্টেম্বর '১৮ টেকনাফের হোয়াইক্যাংয়ে এবং ১৯-২০ সেপ্টেম্বর '১৮ ইং তারিখে মহেশখালী উপজেলায় নতুন বাজারে উক্ত প্রশিক্ষণ অনুষ্ঠিত হয়। মহেশখালী উপজেলার ঘোরকঘাটা, পুটিবিলা, কুতুবজাম, পানির ছড়া এবং টেকনাফের হাীলা, মৌলভীবাজার, থাইংখালী, পালংখালী, বালুখালী, ঘুমধোম, হোয়াইক্যাং এলাকার কাঁকড়া চাষী, কাঁকড়া শিকারী, ব্যবসায়ী ও ডিপো মালিক সহ ৩০ জন করে মোট ৬০ জন প্রশিক্ষণার্থী উপস্থিত ছিলেন। কাঁকড়া চাষে সম্পৃক্ত লোকদের নেতৃত্ব উন্নয়ন এবং কাঁকড়া চাষে মোটাতাজাকরন, পুকুর/ঘের প্রস্তুত, কাঁকড়ার খাদ্য, কাঁকড়ার সাথে চিংড়ি ও কোরালের দ্বৈত চাষ, রোগ-বলাই প্রতিরোধ ও বাজারজাতকরন বিষয়ক প্রশিক্ষণ প্রদান করা হয়। টেকনাফ উপজেলা সিনিয়র মৎস্য কর্মকর্তা মো: দেলোয়ার হোসেন এবং মহেশখালী উপজেলার মৎস্য কর্মকর্তা মো: রেজাউল ইসলাম সহায়কের দায়িত্ব পালন করেন।

গত ২৭ সেপ্টেম্বর '১৮ ইং তারিখে পেইজ - কাঁকড়া চাষ সম্প্রসারণ প্রকল্পের পিকেএসএফ-এর কর্মকর্তা ব্যবস্থাপক মো: মোশারফ হোসেন ও মনিটরিং অফিসার শেখ নজরুল ইসলাম প্রকল্প পরিদর্শন করেন। পরিদর্শনকালে হ্যাচারী স্থাপনের লক্ষ্যে একাধিক উদ্যোক্তার সাথে মতবিনিময় করেন। খুরশকুল, চৌফলদাঁড়ি ও উখিয়ার বালুখালীতে উদ্যোক্তাদের সাথে মতবিনিময়কালে কাঁকড়া সেস্তরের বর্তমান অবস্থা, পানির গুণগতমান ও লবণাক্ততা নির্ণয়, সফট শেলের ভবিষ্যত নিয়ে আলোচনা করেন। বাংলাদেশ মৎস্য গবেষণা ইন্সটিটিউট (বিএফআরআই) এর কাঁকড়া হ্যাচারী পরিদর্শনকালে সরকার এবং বেসরকারী পর্যায়ে পারস্পারিক আলোচনার ভিত্তিতে কাঁকড়া হ্যাচারী সম্প্রসারণ এবং উদ্যোক্তা পর্যায়ে হ্যাচারী স্থাপনের কৌশল নিয়ে আলোচনা করেন। প্রয়োজনে ঢাকায় জাতীয় পর্যায়ে ডায়ালগের উপর গুরুত্বারোপ করেন।



কুইভি
নইভিইইইই
মইইইইইইই

কাঁকড়া হ্যাচারী স্থাপনের লক্ষ্যে পিকেএসএফ কর্মকর্তা মোশারফ হোসেন এবং মনিটরিং অফিসার শেখ নজরুল ইসলাম ও প্রকল্প সমন্বয়কারী মো: বারেকুল ইসলাম চৌধুরী জেলার সদর উপজেলার খুরশকুলের বাকখালী নদীর পানির লবণাক্ততা পরিম্পা করেন।



ইইইইইইইই ইইইইইইইই ইইইইইইইই ইইইইইইইই ইইইইইইইই

স্থানীয় লোকজনের সাথে আলাপকালে তারা জানান, ডিসেম্বর হতে শুরু করে এপ্রিল মাস পর্যন্ত এই নদীতে লবণাক্ততা সর্বোচ্চ থাকে। পরিম্পাকালে বর্তমানে ৫ পিপিটি লবণাক্ততা পাওয়া যায় যা হ্যাচারীর জন্য একেবারেই অনুপযুক্ত। একই সময়ে চৌফলদাঁড়ি নদীর পানির লবণাক্ততা পাওয়া যায় ২০ পিপিটি, হ্যাচারীর জন্য ২৮-৩০ পিপিটির লবণাক্ততার প্রয়োজন। স্থানীয়রা জানান, নভেম্বর-ডিসেম্বর হতে এ অঞ্চলের নদীর পানিতে লবণাক্ততা বাড়তে থাকে। বালুখালীর উদ্যোক্তার বাড়ী পরিদর্শনকালে নাফ নদীর লবণাক্ততা পাওয়া যায় ৩ পিপিটির। অথচ একই সময়ে মেরিন ড্রাইভে সাগরে লবণাক্ততা পাওয়া যায় ৩৫ পিপিটি।

weI g³ i'UwK gvQ DrCV`b cK†í i
wdk W†qvi I %Re c×wZ†Z`ÿZv Dbqb cIkýY

i'UwK cj xct'Z
A†cýv gvQ
i'Kv†bvi

কক্সবাজার ভ্রমণ পিপাসুদের বিশেষ আকর্ষণ শুটকি মাছ। বিমান বন্দরের পাশে নাজিরার টেক ও নুনিয়ার ছড়া শুটকি উৎপাদনের জন্য খ্যাত। রুপচাঁদা, লাক্ষ্যা, ছুরি, লইট্রা, চিংড়ী, পোয়া, কোরাল সহ অসংখ্য প্রজাতির শুটকি মাছ পাওয়া যায়। বছরের সকল সময় শুটকি মাছ পাওয়া গেলেও এপ্রিল হতে সেপ্টেম্বর পর্যন্ত ৬ মাস বৃষ্টির কারণে শুটকি মাছ উৎপাদন বন্ধ থাকে। শ্রমিকরা ফিরে যান অন্য পেশায় (ফেরিওয়ালা, কৃষি শ্রমিক, দিন মজুর, হোটেল শ্রমিক ইত্যাদি)। মালিকেরা তাদের স্থাপনা খুলে নিয়ে যান। চারিদিকে শুন্য বালুর মাঠ। বছরের দুটি মৌসুমে নাজিরার টেকের চিত্র ভিন্ন। শীত মৌসুমে রৌদ্র এবং উত্তরের বাতাস মাছ শুকানোর জন্য উপযোগী বলে জানান শুটকি প্রক্রিয়াজাত লোকজন। শীতের আগমন জানান দেন অক্টোবর মাসে তাই নাজিরার টেকে সমবেত হচ্ছেন মালিক, শ্রমিক, পাইকার, আড়ংদার, ব্যবসায়ী, হিমাগারের লোকজন। নাজিরারটেক ঘুরে দেখা যায় শ্রমিকেরা নিজেদের থাকার ঘর, মাছ ধরার সরঞ্জাম রাখা ও শুটকি তৈরীর জন্য অস্থায়ী ঘর মাঁচা তৈরী পুরাতন মাচা মেরামত, চাঁচা তৈরী, বুড়ি তৈরীতে ব্যস্ত সময় কাটাচ্ছেন। ৮০ দশকের দিকে শুরু হওয়া নাজিরারটেক শুটকি পল্লী দেশের সবচেয়ে বড়া শুটকি পল্লী। বড় ছোট মিলিয়ে প্রায় ২৫ প্রজাতির মাছ শুকানোর হয় পল্লীতে। মৌসুমে এ পল্লীতে প্রায় ৪শত টন শুটকি শুকানো হয়। স্থানীয় বাজার, পর্যটক সহ দেশের প্রায় সব জেলাতেই পাওয়া যায় এখানকার শুটকি। পাইকারী বাজার চট্টগ্রাম, পোল্ট্রি ফিড মেইল এবং বিদেশে ও রপ্তানী হয় নাজিরারটেকের শুটকি। কোস্ট ট্রাস্ট স্বাস্থ্যকর শুটকি মাছ উৎপাদনে দীর্ঘদিন থেকে কাজ করছে। ফিশ ড্রায়ার, মাচা ও হলুদ মরিচের নির্ধারিত মাধ্যমে শুটকি মাছ উৎপাদনের জন্য বিভিন্ন ধরনের প্রশিক্ষণ, সচেতনতা সভা, প্রচার পত্র বিলি, বিলবোর্ড, ব্যানার, ফ্যাস্টন ও প্রদর্শনী খামার তৈরী করেছে।

মানব দেহের জন্য ক্ষতিকর বিষ ব্যবহার না করে শুটকি মাছ উৎপাদনের লক্ষ্যে কক্সবাজার সদরের নাজিরারটেকে কুতুবদিয়া পাড়ায় প্রশিক্ষণ অনুষ্ঠিত হয়। ২৫ ও ২৭ সেপ্টেম্বর '১৮ ইং তারিখে অনুষ্ঠিত ফিশ ড্রায়ার ও জৈব পদ্ধতিতে দক্ষতা উন্নয়ন বিষয়ক প্রশিক্ষণে শুটকি মাছ উৎপাদক ও মাছ প্রক্রিয়াজাতকরন শ্রমিকদের প্রশিক্ষণ প্রদান করা হয়। নাজিরারটেক এলাকার ২৫ জন করে সর্বমোট ৫০ জন প্রশিক্ষার্থী অংশগ্রহন করে। মাছের মান নিয়ন্ত্রন, মৎস্য আইনের বিভিন্ন ধারা সমূহ, পরিষ্কার পরিচ্ছন্নতা, ফিশ ড্রায়ার, মাচা ও হলুদ এবং মরিচের নির্ধারিত মাধ্যমে শুটকি মাছ উৎপাদন বিষয়ক আলোচনা করা হয়। প্রশিক্ষণে বিএফআরআই এর মুখ্য বৈজ্ঞানিক কর্মকর্তা জনাব, জুলফিকার আলী, উপ-পরিচালক জনাব, ড. আব্দুর রাজ্জাক, বৈজ্ঞানিক কর্মকর্তা ড: শফিকুর রহমান, বৈজ্ঞানিক কর্মকর্তা মুহিদুল হক উপস্থিত ছিলেন।



bwRi vi tUK i'UwK ci x†Z avQ i'Kv†'Qb tm†bvi v teMa



bwRi vi tUK i'UwK ci x

m†úv`Kxq
উদ্যোক্তা কথা ৪র্থ সংখ্যা প্রকাশে যারা লেখা পাঠিয়ে এবং অন্যান্যভাবে সহযোগিতা করেছেন প্রকল্পের পক্ষ থেকে সবাইকে আন্তরিক ধন্যবাদ।