

Promoting Agricultural Commercialization and Enterprises (PACE) পিকেএসএফ কর্তৃক পরিচালিত “ফিস ড্রায়ার ও জৈব পদ্ধতি ব্যবহারের মাধ্যমে বিষমুক্ত গুঁটকী মাছ উৎপাদন ও বাজারজাতকরণের দ্বারা উদ্যোক্তাদের আয়বৃদ্ধি ও জীবনযাত্রার মান উন্নয়ন” শীর্ষক ভালু চেইন উন্নয়ন প্রকল্প। প্রকল্পের মোট মেয়াদ তিন বছর। প্রকল্প শুরুর তারিখ ২০ ফেব্রুয়ারী ২০১৭ইং। প্রকল্প শেষের তারিখ ১৯ ফেব্রুয়ারী ২০২০ইং। প্রকল্পের মোট উপকারভোগীর সংখ্যা ৫,০০০জন। কর্মএলাকা কক্সবাজার সদর ও মহেশখালী। প্রকল্পটি ইফাদ ও পল্লী কর্ম সহায়ক ফাউন্ডেশনের সহায়তা পরিচালিত হচ্ছে। প্রকল্প নিয়োজিত মোট কর্মীর সংখ্যা ৬৪৬। প্রকল্পের মোট বাজেট ১,৩৭,১৭,০০০ টাকা। কর্মএলাকায় প্রকল্পের সহায়তায় নিরাপদ মাছ শুকানোর জন্য ২৩ টি মেকানিক্যাল ফিস ড্রায়ার ও 4৬টি নেটের মাঁচা স্থাপন করা হয়েছে। ফিস ড্রায়ার ব্যবহার করে উদ্যোক্তারা বছরব্যাপী নিরাপদ গুঁটকী উৎপাদন অব্যাহত রেখেছেন।

প্রযুক্তির ছোয়া বদলে যাচ্ছে ওলিউল্লাহ ev'kvi Rxebt

জন্মই যার গুঁটকী পরিবারে, বেড়ে ওঠাও সেই গুঁটকী পরিবারেই। বাপ-দাদার সময় থেকেই গুঁটকীর সাথে সংশ্লিষ্ট বিশেষ করে বাবার হাত ধরেই গুঁটকী পেশার সাথে জড়িত। এখন প্রায় ২০ বছর গুঁটকী উৎপাদন পেশার সাথে যুক্ত আছেন। বলা যায় গুঁটকীর নাড়ি নক্ষত্র সব জানাশোনা। সামুদ্রিক বিভিন্ন জাতের গুঁটকী উৎপাদন করে তিনি সুনাম কুড়িয়েছেন। গত দুই বছরে প্রযুক্তির ছোয়া যার জীবনে ভাগ্যের চাকা পরিবর্তন করে দিয়েছে। বলছিলাম নাজিরারটেকের গুঁটকী উৎপাদনকারী ওলিউল্লাহ বাদশার K_v|



ছবি : মোঃ ওলিউল্লাহ বাদশার ফিস ড্রায়ার

১৯৯১ সালে কুতুবদিয়া হতে জলবায়ু উদ্বাস্ত হয়ে নাজিরারটেকে আশ্রয় নেন। সেই থেকে নাজিরারটেকেই আছেন। প্রথমে নাজিরারটেকের গুঁটকী মহালে অল্প কিছু জায়গা ভাড়া নিয়ে গুঁটকী শুকানোর কাজ করতেন। ওলিউল্লাহ বাদশা বলেন, প্রথম ১০-12ইং, বছরে নয় মাস গুঁটকী শুকানোর কাজ করতেন। বৃষ্টির

কারণে বর্ষা মৌসুমে গুঁটকী তৈরী করতাম না। কিন্তু কক্সবাজারে পর্যটক মৌসুমে এবং সারাদেশে গুঁটকীর চাহিদা বেড়ে যাওয়ায় সারা বছর গুঁটকীর উৎপাদন করা প্রয়োজন।

কিন্তু বর্ষামৌসুমে খোলা জায়গায় মাছ শুকানো প্রায় অসম্ভব এবং এসময় মাছে পোকাকার আক্রমণ থাকে বেশী। তাই এমন একটি প্রযুক্তির প্রয়োজন ছিল যেখানে বর্ষা মৌসুম তথা mviveQi wbi vc` i WKx Drcv` b Kiv hvq| 2017 mvj থেকে কোস্ট ট্রাস্টের মাধ্যমে বাস্তবায়নধীন নিরাপদ গুঁটকী প্রকল্পের কর্মকর্তাদের মাধ্যমে ওলিউল্লাহ বাদশা প্রকল্পের সাথে পরিচিত হন। ২০১৭ সালের ডিসেম্বর মাসে তিনি ফিস ড্রায়ার ও জৈব পদ্ধতিতে গুঁটকী উৎপাদনের প্রশিক্ষণ প্রাপ্ত হন। প্রশিক্ষণ পরবর্তী ২৫ দিন পরেই তিনি প্রকল্প সংশ্লিষ্ট কর্মকর্তাদের সাথে যোগাযোগ করেন ফিক Wiqvi স্থাপনের জন্য। প্রকল্প কর্মকর্তাদের সার্বক্ষণিক সহযোগিতায় তিনি ১,২০,০০০/- খরচ করে একটি সম্পূর্ণ ফিস ড্রায়ার স্থাপন করেন। প্রকল্প থেকে তিনি প্রযুক্তি ব্যবহারের বিভিন্ন কারিগরি দিক নির্দেশনা পেয়েছেন এবং Promoting Agricultural Commercialization and Enterprises প্রকল্পের বিষমুক্ত গুঁটকী প্রকল্প থেকে তাকে ৮০,০০০/- Abj vb cÓvb Kiv nq|iiæ nq ওলিউল্লাহ বাদশার নতুন পথচলা। ২০১৮ ফেব্রুয়ারী মাস তিনি নিয়মিত ফিস ড্রায়ারে মাছ শুকাচ্ছেন। তিনি এখন বাজার থেকে বিভিন্ন জাতের মাছ কিনে এনে প্রথমে গ্রেডিং এর মাধ্যমে বিভিন্ন জাতের মাছ আলাদা করে। মাছের নাড়ি ভুড়ি ফেলে দিয়ে পরিষ্কার পানি দিয়ে মাছ ভালোভাবে ধুয়ে ফেলেন। মাছের জাত আলাদা করে বিভিন্ন ধাপে শুকান। এতে তার সময় এবং খরচ দুটোই কম লাগে। ফিশ ড্রায়ারের চতুর্পাশে স্বচ্ছ পলিথিন দিয়ে ঢাকা থাকবে।

মাছ মাছের গায়ে আক্রমণ করতে পারেনা। এখন তিনি মাছ



সংরক্ষণের জন্য অতিরিক্ত লবণ কিংবা বিষ কোনটাই ব্যবহার করেননা। একই সাথে অধিক মাছ কম সময়ে শুকানো যায়। তিনি নিজেই শুটকী প্যাকেটজাত করে সংরক্ষণ করছেন। প্রকল্পে অন্তর্ভুক্তির আগের অভিজ্ঞতা মনে করে তিনি বলেন, আগে মাছ শুকানোর সময় মাছের জাত নির্বাচন না করে সকল মাছ একই সাথে শুকাতাম। মাছ শুকানোর পূর্বে না ধুয়েই রোদে শুকাতে দিতাম। মাছ নির্বাচনের সময় বেশীর ভাগ সময় পাঁচা মাছ ব্যবহার করতাম যার ফলে ভালো শুটকী পেতামনা। ওজন কমে যাওয়ার ভয়ে কোন মাছেরই নাড়ি ভুড়ি ফেলতামনা। Avenl qv Lvi vc থাকলে প্রায় সময় কীটনাশক ব্যবহার করতাম, যাতে মাছ পঁচে না যাই। খোলা আকাশের নীচে মাচাঁ অথবা মাটিতেই মাছ শুকাতাম। নিজে লাভবান হওয়ার জন্য অন্যের খাদ্যদ্রব্যের মান নষ্ট করতাম। নিজের এবং শ্রমিকদের স্বাস্থ্যগত ও পরিবেশগত কোন বিষয়ই চিন্তা করতামনা। কিন্তু এখন সময় এসেছে নিজেকে পরিবর্তনের। ওলিউল্লাহ নিরাপদ শুটকী বিক্রয়ের জন্য কক্সবাজারে অবস্থিত সুগন্ধা পয়েন্টে নিজেই একটি দোকান ভাড়া নিয়ে ব্যবসা পরিচালনা করছেন। কক্সবাজারে আগত পর্যটকরা অতি আগ্রহ নিয়ে তার দোকান থেকে নিরাপদ শুটকী কিনে নিয়ে যাচ্ছেন। তিনি বলেন, বেশীর ভাগ ক্রেতায় ভালো মানের শুটকী কিনতে আগ্রহী। লবণ ও কীটনাশক না মেশানোর ফলে ক্রেতারা ওজনে অনেক বেশী মাছ পাচ্ছেন। ওলিউল্লাহ বাদশা

বলেন, নিরাপদ শুটকীর নমুনা পরীক্ষা করা গেলে ক্রেতারা সহজেই নিরাপদ শুটকী কিনতে আগ্রহী হবে। অসামান্য ব্যবসায়ীদের দৌরাত্ত কমবে।

ফিশ ড্রায়ারে উৎপাদিত শুটকী বিক্রী করে প্রতি মাসে 1,00,000-1,20,000/- টাকা তার দোকান থেকে লাভ হয়। ব্যবসায়িকভাবে সুনাম বৃদ্ধি পাওয়ায় তিনি ফিশ ড্রায়ার পদ্ধতির সংখ্যা আরও বাড়াতে চান। নিরাপদ খাদ্য উৎপাদন করে তিনি অনুকরণীয় দৃষ্টান্ত রাখতে চান।

MZ gv#mi Uv#M# I AR# mgn:

KvgRvU	j y'gvI v	AR#
AvK#Bf	01	01
uc#Us	02	02
gv#Qi DcRvZ msi y#vi W#g weZi Y	30	30

m#uv`Kxq :gwmK i'wKx evZiq hvi v tj Lv cvW#q I Ab'vb" fv#e mn#hwMZv K#i#Qb mevB#K Av#mi K ab'ev` |

gwmK i'wKx evZi# gZvgZ, m#cvii k, Awf#hv#Mi Rb" #hwM#hwM Ki #:

01755-531721