

फापर



नेपाल सरकार

कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय

कृषि विभाग

बाली विकास तथा कृषि जैविक विविधता संरक्षण केन्द्र

हरिहरभवन, श्रीमहल, ललितपुर

फोन: ०१-४५२११५१, फ्याक्स: ०१-४५५०२२६

Email: cdabc2018@gmail.com | Web: doacrop.gov.np



बालीको परिचय

फापर उच्च पहाडी भागको एक प्रमुख खाद्यान्न बाली हो । कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालयको तथ्यांक २०१८ अनुसार नेपालमा १०,२९६ हेक्टरमा फापर खेती गरिन्छ, जसबाट १,११४ केजी/हेक्टरको औसतमा ११,४७२ केजी उत्पादन हुन्छ । यसलाई भौगोलिक स्थान अनुसार ग्रिष्म, हिउँदे, शरद र बसन्ते बालीको रूपमा खेति गरिदै आएको छ । खेती गरिने फापरमा मिठो फापर र तितो फापर पर्दछन् । फापर अन्न बाली अन्तर्गतको मिश्र्यन्न बाली हो र यसलाई कु अन्न भनिने गरिए पनि हाल आएर सु अन्न भन्न थालिएको छ । नेपालको उच्च पहाडमा फापरलाई प्रमुख खाद्यान्नको रूपमा लिइन्छ । फापरका २ वटा प्रजाति तितो र मिठो फापर छन् भने जंगली अवस्थामा खानामा प्रयोग गरिने एउटा प्रजाति छ जसलाई बन फापर भनिन्छ । बन फापरको फूल प्रायजसो सेतो हुन्छ । फापरलाई औषधिको रूपमा बढी महत्व दिने गरेको देखिन्छ । फापर विकास र प्रवर्द्धनको लागि अनुसन्धान र लगानीको हिसाबले उपेक्षित बाली भए पनि हाल आएर यसलाई भविष्य को स्मार्ट खाद्य बालीको रूपमा हेरिएको छ ।

फापरको आनुवांशिक जैविक विविधता

फापरको उत्पत्ति चीन तथा नेपालको हिमाली क्षेत्र भएकोले नेपालमा धेरै थरीको फापरहरू पाइन्छ । खेती गरिने फापरमा मिठो फापर (*Fagopyrum esculentum*) र तितो फापर (*Fagopyrum tataricum*) पर्दछ । बर्मले, बन भाडे वा धुकुपा (जंगली फापर) प्रजातिको फापर नेपालको धेरै जसो पहाडी जिल्लाहरूमा पाइन्छ । डोल्पा, मुस्ताङ, जुम्ला, मनाङ र सोलुखुम्बु जिल्लाहरूमा फापरको बढी विविधता पाइन्छ ।

महत्वः

न्यून लगानीमा उत्पादन गर्न सकिने फापरलाई आपतकालिन बालीको रूपमा लिइन्छ । कुनै अन्य बाली बिभिन्न कारणले असफल भएमा, तुरन्तै फापर लगाउन सकिन्छ । भारपात नियन्त्रणमा फापर आफैले भूमिका खेल्ने र अन्य हरियो साग नपाउने समय, चैत्र-जेष्ठमा फापरलाई प्रयोग गर्न सकिन्छ ।

विशेषताः

फापरमा रुटिन पदार्थ हुनु मुख्य विशेषता हो । खेती गरिने बालीहरूमा फापर मात्र एक त्यस्तो बाली हो, जसले रुटिन पदार्थ बनाउँदछ, जुन रक्त कोशिका मजबुत गर्ने, रक्त बहने रोगको औषधिकोरूपमा प्रयोग गरिन्छ । पिठो वाट धेरै परिकार बनाउन सकिने र मानव स्वास्थ्यको लागि अति उपयोगी हुने विशेषता फापरको पिठो, मुन्टा र पातमा छ ।

प्रयोगः

फापरको सबै भागहरू प्रयोग हुन्छ । यसको औषधीय, धार्मिक र संस्कृतिक महत्व रहेको छ । फापरलाई दाना (भातको रूपमा, उसिनेर, भुटेर, पेय पदार्थ बनाउन), पिठो (सातु, डल्ला, पाउरोटी, सेल रोटि, मम, नमकिन, चिया, सुप, लगर, ढेसु, केक, कुकिज, चाउचाउ, बिस्कुट, आदि), मुन्टा साग (हरियो तरकारी, सुकेको साग, अचार, सलाद, चिया), फूल (मह उत्पादन गर्ने), खोष्टा (सिरानी बनाउन), पराल (सोत्तर, मल्टिंग, गाई वस्तुलाई आहारा, बालन), टुटा (मल), को रूपमा प्रयोग गर्न सकिन्छ ।

औषधिको रूपमा फापरको प्रयोग: रुघा, खोकी, टाउको दुख्दा र ज्वरोमा फापरको पेष्ट प्रयोग गर्ने, ग्यास्ट्रिक हुँदा खाने, पेट दुख्दा तिते फापर खाने र घाउमा तिते फापर लगाउने, कपाल तिते फापरको पिठोले नुहाउने, पखाला लाग्दा, पहिलो रोग लाग्दा, निमोनिया हुँदा फापरको प्रयोग गर्ने, बिषालु वस्तु खाएमा फापर खाने, छालाको समस्यामा फापर दल्ने, दिसा पिसाब रोकिदा, घाटीमा केही अड्किएमा फापर प्रयोग गर्ने, गिँजाको समस्यामा तिते फापरको पिठो प्रयोग गर्ने गरिन्छ।

धार्मिक र सास्कृतिक कार्यमा फापरको प्रयोग: शुद्ध अन्नको रूपमा लिएको र देवी देउतालाई चढाउने, भुत प्रेत भगाउन प्रयोग हुने, मान्छे मर्दा फापरको रोटी प्रयोग गर्ने, नया दुलही माइत जादा फापरको परिकार लानु पर्ने, चैत्र पुजामा विशेष प्रयोग हुने, रोप्नु अगाडि फापर भुटेर देवी देउतालाई चढाउनु पर्ने।

खेती प्रविधि

हावापानी: फापरलाई ठण्डा र आद्र हावापानी फाप्दछ तर पनि अली बढी न्यानो तापक्रममा पनि खेति गर्न सकिन्छ। तर पानी जम्ने गरी ठण्डा भएमा वोट मर्दछ। हिउँ र तुषारोलाई छलेर खेती गर्न सकेमा निकै उचाइमा पनि फापर खेती गर्न सकिन्छ। फापरको बीउ उम्रनको लागि कमिमा पनि 7° से. तापक्रम चाहिन्छ, तर उचित बोट वृद्धि र विकासको लागि 16° - 22° से. तापक्रम उपयुक्त मानिन्छ। यसको खेती गर्न 10° - 32° से. सम्मको तापक्रममा हुन्छ। $70-80$ % सापेक्षिक आद्रताको आवश्यकता पर्छ। यसको सफल खेतीका लागि कमिमा पनि औषत वार्षिक वर्षा 100 मि.लि. लिटर हुनु पर्दछ। नेपालमा 2100 मि भन्दा माथिको भागमा फापर बढी मात्रामा खेति गरेको देखिन्छ।

जातहरू: नेपालमा मिठे फापरको एक मात्र जात, मिठे फापर-१, 2062 सालमा सिफारिस भएको छ। यो जात $70-100$ दिनमा पाक्छ। औषत उत्पादन 1230 केजी प्रति हेक्टर रहेको छ। नेपालमा ठाउँ विशेष स्थानीय जातहरू नै बढी प्रचलनमा छन्। केही हद सम्म किसान आफैले छानेर बढी फल्ने जातहरू खेति गर्दै आइएको छ। सबै ठाउमा एकै जात लगाउनु भन्दा ठाउँ विशेष जातहरू लगाउनु राम्रो हुन्छ।

माटो: निकासयुक्त बलौटे दुमट तथा पाँगे दुमट माटोमा फापर खेती राम्रो हुन्छ। पानी जम्ने ठाउमा यसको खेति गर्न सकिदैन। अन्य बाली जस्तो यो बालीलाई धेरै मलिलो माटो चाहिदैन। धेरै मलिलो माटोमा फापर लगाउदा पछि बाली ढल्छ। चिम्टाइलो माटोमा फापरको उमर शक्तिमा असर पर्ने हुँदा अंकुरण एकै नासको हुदैन। फपेलै माटोको अमलियापन सहन सक्छ र यसको लागि $5-6$ पी एच उपयुक्त हुन्छ।

बाली चक्र र मिश्रित खेती: नेपालमा भौगोलिक क्षेत्र अनुसार धेरै थरिको बाली चक्र अपनाएको पाइन्छ। फापर उच्च पहाड (हिमाली भेग) मा ग्रीष्म र वर्षे बालीको रूपमा, मध्य पहाड (पहाडी भेग) मा शरद र बसन्ते बालीको रूपमा, र तराई भेगमा हिउँदे बालीको रूपमा खेति गरिन्छ। मुन्टा सागको लागि भने तुषारो र अति चिसो छलेर बाह्रै महिना खेति गर्न सकिन्छ।

जमिनको तयारी: जमिनलाई $1-2$ पटक हलो वा ट्र्याक्टरले जोतेर ढल्ला फोरी भारपातहरू हटाउनु पर्छ। जमिन तयारी गर्दा पानीको राम्रो निकासको प्रबन्ध मिलाउनु पर्छ। रोप्ने समयमा माटोमा चिस्यान हुनु पर्छ। जमिनको राम्रो तयारी भएमा एक नासले फापर उम्रन्छ र बोटको उपयुक्त घनत्व कायम हुनु जान्छ।

मलखाद: गोठे मल वा कम्पोस्ट मल हाल्दा फापर रोप्नु भन्दा $15-30$ दिन अगाडी राम्रोसँग पाकेको मल $100-150$ केजी प्रति हेक्टरको दरले माटोमा एक नासले पर्ने गरेर तुरुन्तै माटोमा जोतेर वा खनेर मिलाउनु पर्छ। प्रांगारिक मलको अलवा रोप्ने समयमा बारीमा 30 केजी नाइट्रोजन, 30 केजी फस्फोरस र 15 केजी पोटास प्रति हेक्टरको दरले प्रयोग गर्दा उत्पादन राम्रो हुन्छ। यी मध्ये डिएपी पूरै मात्रामा र युरियाको आधा मात्रा बीउ छर्नु अगाडी प्रयोग गर्नु पर्छ र बाँकी युरिया बीउ छरेको एक महिना पछि मात्र प्रयोग गर्नु पर्छ।

बाली लगाउने समय: खाद्यान्न तथा बीउ उत्पादनको निम्ति खेती गर्दा तराई भेगमा कार्तिकमा, मध्य पहाडमा भाद्र र फाल्गुन गरी दुई समयमा र उच्च पहाडमा बैशाखमा खेती गर्न सकिन्छ। बीउ टिप्ने बितिककै पनि उम्रने हुँदा तरकारी र सागको लागि हिउँ, तुषारो तथा अति चिसो समय छलेर अन्य जुनसुकै बेलामा लगाउन सकिन्छ।

बीउको मात्रा: साधारणतया पंक्तीमा रोप्दा प्रति हेक्टर २०-३० केजी बीउ आवश्यकता पर्दछ । छेर लगाउदा प्रति हेक्टर ४०-६० केजी बीउ चाहिन्छ । बीउको लागि एक बर्ष भन्दा पुरानो बीउ हुनु हुदैन ।

बाली लगाउने तरिका: फापरलाई छेर, पंक्तिमा (३-५से.मी. गहिरो, २५-३५ से.मी. फरकमा र एक बोट देखि अर्को बोटको दूरी ४-६ से.मी. मा) वा हलोको पछाडी सीतामा हातले बीउ खसाल्ने तरिकाले लगाउन सकिन्छ र छेर लगाउने तरिका सबै भन्दा सजिलो हुन्छ । फापरलाई लाईन बनाई लगाएमा बढी उत्पादन लिन सकिन्छ । यसरी लगाउदा बीउ पनि छेर लगाउदा भन्दा आधा कम चाहिन्छ ।

सिंचाई: फापर खेति आकाशे पानीको भरमा गरिन्छ । खासै सिंचाई गरि रहनु पर्दैन । माटो र आकाशे पानीको अवस्था हेरी सिंचाई सुबिधा भएमा २-५ पटक सिंचाई दिनु राम्रो हुन्छ । रोपेको करिब ५६ दिनमा, फुल फुल्ने र दाना लाने समयमा सिंचाई दिँदा उब्जनी राम्रो हुन्छ ।

गोडमेल: फापर छिटो पाक्ने र बाक्लो गरी लगाइने बाली भएकोले गोडमेल गरिरहनु पर्दैन । जमिन साह्रो भएको खण्डमा फापर रोपेको ३-४ हप्तामा कुटोले गोडमेल गर्नु पर्छ ।

बाली संक्षण: भारपात नियन्त्रण: फापर छिटो र हलक्क बढेर रोपेको १५-२० दिनमा नै जमिनलाई ढाक्ने हुँदा र यसमा भारलाई नियन्त्रण गर्ने रसायन हुने हुँदा, भारपातको समस्या हुँदैन । भारपातको समस्या देखिएमा कुटो वा कोरेटोको सहायताले ३-३ हप्ताको अबधिमा दुइ पटक सम्म भारहरू उखेल्नु पर्छ ।

रोग कीरा: फापरमा रोग कीराको समस्या न्यून हुन्छ । फट्याङ्गा, भुसिल कीरा, थ्रिप्स, फौजी कीरा, खुम्रे कीरा, जस्ता कीरा, घुन र पात डढुवा, जरा कुहिने, फेद कुहिने आदि रोगहरू लाग्ने गर्दछन् । यसरी रोगकीरा लागेमा स्थानीय स्तरमै पाइने खरानी, खिर्रा, तितेपाती, लसुन, गहुँत, सयपत्री, आदिको प्रयोग गर्न सकिन्छ ।

तुसारो, हिउ तथा चिसो: फापर बालीले तुषारो, हिउ तथा चिसो (१० डिग्री तापक्रम भन्दा कम) सहन सक्दैन । यसलाई तुषारो, हिउ तथा चिसोबाट बचाउन फापर लगाउने समय मिलाएर तुषारो, हिउ तथा चिसो छल्नु पर्छ साथै प्लास्टिक घर बनाएर पनि तुषारो, हिउ र चिसोबाट बचाउन सकिन्छ । तिते फापरले मिठेले भन्दा बढी चिसो सहन सक्छ ।

सुक्खा, तातो: धेरै पानी: फापरले धेरै सुक्खा र धेरै तातो (३२ डिग्री सेन्टीग्रेड तापक्रम भन्दा बढी) सहन सक्दैन । पानी जम्ने ठाउँमा पनि फापरको उत्पादन गर्न सकिदैन । पानीको निकास भएकै केही भिरालो ठाउँमा फापर खेति राम्रो भएको पाइन्छ । सुक्खा र तातो पनको अवधिलाई छल्ने गरी यसको खेति गर्नु पर्छ । उच्च पहाडको असिंचित क्षेत्रमा खेति गरिने र जमिनलाई पूरै ढाकेर वासपकरण कम गर्ने हुँदा केही हद सम्म सुक्खा सहन सक्छ ।

ढल्ने: फापर बाक्लो गरी लगाउने र धेरै जसो जातहरू मध्यम र छोटो उचाइको हुने हुँदा ढल्ने खासै समस्या देखिदैन । तर तिते फापरको केही जातहरू निककै अग्लो हुने हुँदा र नाइट्रोजन बढी भएको अवस्थामा ढल्ने समस्या हुन्छ । यस्ता जातहरू हावाहुरीले ढल्ने हुँदा, हावाहुरीलाई छेक्ने ब्यबस्था गर्नु पर्छ ।

दाना नलाग्ने: यो समस्या मिठे फापरमा मात्र देखिन्छ मिठेमा करिब १५५ फूलहरूमा मात्र दाना लाग्छ । तिते फापर स्वयं सेचन बाली भएकोले यो समस्या तिते फापरमा देखिदैन । मिठे फापरमा दाना लाग्न अन्य फूलको पराग चाहिने हुँदा एकै ठाउँमा बिभिन्न जातहरू मिसाएर लगाई पराग सेचकहरूको संख्यामा बृद्धि गरी यो समस्या समाधान गर्न सकिन्छ ।

बाली काट्ने र चुट्ने : फापर ६०-१५० दिनमा पाक्छ । काट्न ढिला भएमा दानाहरू भरेर जान्छन् जस बाट २५-४०% सम्म नोक्सान हुन सक्छ । करिब ७५% दानाहरू खैरो, कालो वा मलिन खैरो रंग भए पछि काट्नु पर्छ । बिहानको समयमा काट्दा दाना भदैन र तुषारो पर्नु अगाडी नै बाली भित्थ्याउनु पर्छ । घाममा सुकाए पछि, घरको छानामा मुठोलाई फुकाएर खलियानमा वा आगनमा गुन्द्री वा कपडा माथि राखेर लट्टीले चुटेर दानालाई भार्नु पर्छ । चुटे पछि हावा लागेको बेला सुपोबाट भुस हटाउने चलन छ । भुस हटाउन नाग्लोको प्रयोग गरी तथा पंखा बाट पनि हटाउन सकिन्छ । दाना छुट्याइए पछि पुन १-२ दिन घाममा सुकाएर भण्डारणको लागि दानामा करिब १२५ भन्दा कम चिस्यान बनाउनु पर्छ ।



बीउ तथा अन्न उत्पादन: मिठे फापरको उत्पादन १२०० केजी प्रति हेक्टर र तिते फापरको १५०० केजी प्रति हेक्टर सम्म हुन्छ। तिते फापरले मिठेले भन्दा २०-२५% बढी उत्पादन दिन्छ। राम्रोसँग फापरको खेति गर्दा उत्पादन ३००० केजी प्रति हेक्टर सम्म हुने भए पनि नेपालमा फापरको उत्पादकत्व १११४ केजी प्रति हेक्टर रहेको छ।



मुन्टा साग उत्पादन: तीन प्रजाति, तिते, मिठे र बन फापरको मुन्टालाई सागको रुपमा तरकारी बनाएर खाइन्छ। तरकारीको लागि सानो सानो क्षेत्रमा विशेष गरी करेसा बारीमा वा कौसीमा लगाउने चलन छ। बीउ रोपेको २-३ हप्तामा नै मुन्टालाई सागको रुपमा प्रयोग गर्न सकिन्छ। केही जातहरू पहिलो मुन्टा टिपे पछि हाँगाहरू आउछ र पुन मुन्टा टिप्न सकिन्छ। दोस्रो पटक मुन्टा नटिपेमा दाना उत्पादन पनि लिन सकिन्छ।

पराल/नल: फापरको बोट बाट दाना छुट्याइए पछि बाँकी भाग जसलाई नल वा पराल भनिन्छ गाई वस्तुलाई खानको लागि वा सोत्तरको लागि वा बालनको लागि प्रयोग गरिन्छ। परालको उत्पादन करिब १-३ टन प्रति हेक्टर हुन्छ।

बालीको भण्डारण तथा अन्य उत्पादनोपरान्त क्रियाकलाप: खोष्टा सहितको दानालाई घाममा सुकाएर १ वर्ष सम्म साधारण घरमा राख्न सकिन्छ। दानालाई माटोको भाडामा, माटोले लिपेको काठ वा बासको भाडामा, टिनमा, काठको बाकसमा वा थैलोमा राख्न सकिन्छ। दानालाई हिमाली भेगमा खाल्डो खनेर पनि राख्ने चलन छ। खाल्डोमा दाना भण्डार गर्दा भोजपत्र प्रयोग गरी पानि नछिर्ने गरी राख्छन्, जुन ८-१० वर्ष सम्म राख्न सकिन्छ। चिस्यान मापन यन्त्र प्रयोग गरी दानाको चिस्यान १०% भन्दा कम गरी हावा नछिर्ने गरी भण्डारण गरेमा ५-१० वर्ष सम्म भण्डारण गर्न सकिन्छ। फापरको उत्पादन पछि दानालाई घाममा सुकाएर भण्डारण गरिन्छ। खानको लागि भण्डारण गरे पछि आवश्यक मात्रामा दाना निकाली पानि घट्ट वा मिलमा पिसानी गरी बोक्रा छानेर फाल्नु पर्छ। उक्त पिठोबाट विभिन्न परिकार बनाएर खान सकिन्छ। फापरको उत्पदनोपरान्त गरिने कार्यहरूमा दाना सुकाउने, भण्डारण गर्ने, पिस्ने, छान्ने, कुट्ने, विभिन्न परिकारहरू बनाउने, बिक्री वितरण गर्ने, अन्य वस्तुसँग साटासाट गर्ने, प्याकिङ तथा लेबलिंग गर्ने पर्दछ।

प्रशोधन: दानालाई निफाने, केलाएर तथा सफा गरेर अन्य वस्तुहरू हटाइन्छ। पिठो बनाउनको लागि पानी घट्ट वा जाँतो वा पावर मिल प्रयोग गरिन्छ। यसरी पिसिएको पिठोमा खोष्टा हुने हुँदा, उक्त पीठोलाई चालेर खान योग्य पिठो बनाइन्छ। साधारणतया दानामा चार भागमा एक भाग जति भुस (खोष्टा) हुन्छ। दाना नै खाने वा बिक्री गर्ने भए खोष्टा सजिलैसँग हटाउन सकिने जात जस्तै भाते फापरको दानालाई खालमा कुटेर निफानी दाना छुट्याउने गरिन्छ। धेरै जसो जातको खोष्टा हटाउन कठिन हुने हुँदा, अन्य देशमा खोस्टा हटाउने मेसिनको विकास गरी प्रयोगमा आएको देखिन्छ। धेरै नै तितो जात भए उक्त दाना वा पीठोलाई केही घण्टा (४-८) पानीमा भिजाएर राख्ने र पानी पहेलो रंगको भए पछि उक्त पानी फाल्ने जसले गर्दा तितो पना जान्छ। यसरी प्रशोधन गरिएको दाना वा पिठो बाट विभिन्न परिकार बनाउन सकिन्छ।

मूल्य अभिवृद्धि तथा वस्तु विविधिकरण: स्थानीय स्तरमा फापरलाई भातको रुपमा, मुन्टा (कमलो काण्ड र पात) लाई साग तरकारीको रुपमा, अचार, चिया बनाएर, सलादको रुपमा, सुकेको तरकारी, पिठोवाट रोटि, ढिडो, सुप, सातु, लगर, ढेसु, डल्ला, च्याखला रक्सि, जाँड, आदि बनाएर खाने गरिन्छ। दानालाई भुटेर वा उसिनेर खाने चलन एक दमै न्यून छ। फापरको परिकारमा विविधता ल्याउन यसको पिठो वाट करिब १२ थरिको थप परिकार बनाउने कार्य भएको छ। ति परिकार हुन् चाउचाउ, केक, नमकिन, बिस्कुट, कुकिज, पाउरोटी, मम, सेल रोटि, सुप, हलुवा, चिया, र प्यान केक।

बजारीकरण: मानिसहरूमा आएको स्वास्थ्य सम्बन्धी सचेतनाका कारण फापरको बजार बढ्दो देखिन्छ। तै पनि नेपालमा फापरको कुनै निश्चित र अधिकारिक बजारको व्यवस्था छैन। उत्पादक किसानले स्थानीय बजार र केही ठूला बजारहरूमा बिक्री गर्ने गर्छन्। बजारमा तिते फापरको पिठो पाउन सहज छैन। फापरको पिठोको माग बढी भएकोले यसको पिठोसँग कोदोको पिठो मिसाएर बेच्ने चलन छ जुन सुद्ध फापरको पिठो भन्दा २०-४० रुपियाले सस्तो हुन्छ। नेपाल वाट गत वर्ष २७०००० केजी फापर रु ५४१७००० मा भारत निर्यात भएको देखिन्छ। अन्य देशमा निर्यात तथा आयात भएको देखिदैन।

फापर बालीको पौष्टिक तत्वको विश्लेषण: नेपालको दुवै तिते र मिठे फापरमा अन्य देशमा

पाइने फापरको तुलनामा रुटिन
बढी पाइने अनुसन्धानले देखाएको छ ।
फापरमा ग्लुटिन नहुने हुँदा यसको परिकारहरू ग्लुटिन र
चिनी रहित भनेर बिक्री गर्ने चलन बढ्दो छ । पोषण तत्वमा
जात भित्र पनि धेरै विविधता पाइन्छ । औसतमा फापरमा १३.३%
प्रोटीन, १.३% खनिज पदार्थहरू तथा ३.४% चिल्लो पदार्थ पाइन्छ भने यसमा
पाइने ७१.५% कार्बोहाइड्रेट मध्ये १०% पाच्य रेसा हुन्छ । फापरमा औषधीय गुण
भएकोले यसको बजारमाग बढ्दो छ ।

समस्या तथा चुनौतीहरू

- कम उत्पादन हुने र बोक्रा निकाल्न गाह्रो,
- बढी उत्पादन दिने जात र फापर समन्धी अन्य प्रविधिहरूको विकास नहुनु,
- दाना सानो हुने र पिठो कम पर्ने, मिठो फापरमा न्यून मात्रामा दाना लाग्ने,
- मेशिनरी प्रयोग गरी व्यवसाहिक खेति गर्न नसकिएको,
- तितो पन बढी,
- भर पर्दो बजारको अभाव र बजार भए पनि टाढा टाढा मात्र,
- तुषारो र चिसोले उत्पादनमा असर गर्नु,
- कृषि शिक्षामा फापरबाली महत्व, उपयोगिता आदि विषय समेटिन नसक्नु ।

लेखक:

डा.बालकृष्ण जोशी

सम्पादन:

शवनम शिवाकोटी

प्रकाश आचार्य



नेपाल सरकार

कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय

कृषि विभाग

बाली विकास तथा कृषि जैविक विविधता संरक्षण केन्द्र

हरिहरभवन, श्रीमहल, ललितपुर

फोन: ०१-५५२११५१, फ्याक्स: ०१-५५५०२२६

Email: cdabc2018@gmail.com | Web: doacrop.gov.np