

එකමුතු වී අපේ

සහල්වල

ගුණාත්මය දියුණු

කරමු

2003 වසරේ වාර්තා ගත වී නිෂ්පාදනයත් සමඟ සහල්වල ගුණාත්මය කෙරෙහි වෙනදාටත් වැඩියෙන් අවධානය යොමු වෙමින් පවතී. 2002/2003 මහ කන්නයේ අස්වැන්න වන මුසල් මිලියන 90 ත්, 2003 යල කන්නයේ නිෂ්පාදනය වන මුසල් මිලියන 54 ත් සමඟ ශ්‍රී ලංකාවේ වාර්තා වූ ඉහළම නිෂ්පාදනයත්, සහලින් ස්වයං පෝෂණ මට්ටම ඉක්මවා සහල් නිෂ්පාදනය විමත් සිදුවී ඇත.

ජාතියක්, රටක් වශයෙන් අප මේ ප්‍රභා කරගත් ජයග්‍රහණය වෙනුවෙන් උදම් ඇතිය යුතු අවධියක එම නිෂ්පාදනයේ අලෙවිය හා මිල ගැටළු අපටම පාරා වළල්ලක් වී ඇත. මෙලෙස වාර්තා ගත නිෂ්පාදනයක් ලැබීමට හේතු වූ කරුණු ගැනත් අපගේ අවධානය යොමු කිරීම වැදගත් වේ.

1. 2001 වසරේදී නව රජයත් සමඟ ආරම්භ වූ සාම ක්‍රියාදාමය නිසා විශේෂයෙන් උතුරු නැගෙනහිර ප්‍රදේශ වල ගොවීන්ට ගොවි බිම් කරගෙන යාමට සුදුසු වාතාවරණයක් ඇතිවීමත් හෙක්ටයාර් 50,000 ක්

පමණ වැඩිපුර වගාවි නිෂ්පාදනයට එකතුවීම එක් ප්‍රධාන හේතුවකි.

2. තවද එම සාම ක්‍රියාදාමය නිසා එම ප්‍රදේශ වලට බිත්තර වී, රසායනික පොහොර, කෘෂි රසායනික ප්‍රවාහනය විම නිසාද ගොවීන් එම යෙදවුම් භාවිතා කර අස්වැන්න හා නිෂ්පාදනය වැඩිවිය.
3. 2003 වසර තුලදී කාලගුණය යහපත් විමත්, නියමිත ප්‍රමාණයට වර්ෂාව ලැබීමත් වැවී හා ජලාශ පිරියාමෙන්ද වපසරිය වැඩිවීම මෙන්ම ඒකක බිම් ප්‍රමාණයක ගන්නා

පී.ඒ.එම්.එස් ඇම්ටීයගොඩ
නියෝජ්‍ය අධ්‍යක්ෂ (ව්‍යාප්ති) මුලස්ථාන
කෘෂිකම් දෙපාර්තමේන්තුව
ජේරාදෙනිය

අස්වැන්න වැඩිවීමෙන්ද නිෂ්පාදනය වැඩිවීමට හේතු විය.

4. වර්ෂ 1940 ගණන් වල ලබාගත් අස්වැන්න වන අක්කරයට මුසල් 12-15 ක ප්‍රමාණය පසුගිය කාලයේ නව දියුණු ප්‍රභේද බිහිවීමත්, නව වගා ක්‍රම ඇතිවීමත් එම ක්‍රම ගොවීන් අනුගමනය කිරීමත් නිසා 2002 වසර වන විට ගොවීන් ලබන සාමාන්‍ය අස්වැන්න අක්කරයට මුසල් 80 ක් දක්වා 06 ගුණයකින් පමණ වැඩි වී ඇත.

මෙසේ වාර්තා ගත අස්වැන්න වැඩිවීමත් සමඟ එය පාරාවළල්ලක් වීමට හේතුව ගැනද අප සොයා බලා ඒ සඳහා පිලියම් යෙදිය යුතුය. එසේ අවශ්‍ය පිලියම් යෙදවුමෙන් පමණක්

මෙම වාර්තාගත ඉහළ අස්වැන්න/ හා නිෂ්පාදනය අපට ඉදිරියටත් එලෙසම පවත්වා ගෙන යා හැකිවනු ඇත. මෙම අලෙවිය සඳහා මිල ගැටළු ඇතිවීමට හේතු වූ කරුණු වනුයේ,

1. වී වල නිෂ්පාදන මිල අධිකවීම.
2. වී සහ සහල් වල ගුණාත්මය.
3. වී සහ සහල් වල අලෙවි මිල පහත බැසීම හා අලෙවිකර ගැනීමේ ගැටළු

නිෂ්පාදන මිල:

2003 වසර වනවිට අක්කරයක් වගා කිරීමේ නිෂ්පාදන මිල රුපියල් 21,000/= පමණ දක්වා වැඩි වී ඇත. මෙයින් ආසන්න ලෙස 47% කම්කරු වියදමද, 34% යෙදවුම් සඳහාද, 19% බලය (ට්‍රැක්ටර් ගාස්තු) සඳහාද යෙදවී ඇත. පසුගිය කාලය තුළ යෙදවුම් වල මිල ඉහල යාම (පොහොර, රසායනික ද්‍රව්‍ය, බිත්තර වී) යෙදවුම් වල මිල ප්‍රතිගතය 25% සිට 34% දක්වා වැඩිවී ඇත. කම්කරු කුලියත් දිනකට රු: 200/= සිට රු: 300/ දක්වා ඉහල යාම නිසා කම්කරු වියදමේ ප්‍රතිගතයේ යම් ප්‍රමාණයක් වැඩිවී ඇත.

මෙම නිෂ්පාදන වියදම අඩු කිරීමට අපට ශක්තියක් නැති තරමයි. තිබුණත් එය අක්කරයට රු:500/= රු:1000/= වැනි ප්‍රමාණයක් පමණි. එයින් අක්කරයක නිෂ්පාදන මිල සැලකිය යුතු අඩුවීමක් කළ නොහැක. අපට කළහැකි එකම විකල්පය ලබන අස්වැන්න ඒකකයක (බුසල් එකක/කිලෝ ග්‍රෑම් 1 ක) නිෂ්පාදන වියදම අඩු කිරීම සඳහා නිෂ්පාදන ඵලදායීතාවය වැඩි කිරීමයි.

අක්කරයට බුසල් 90 ක් ගන්නා විට කිලෝ එකක් සඳහා නිෂ්පාදන වියදම වන රු: 11.50 ගියත්, අස්වැන්න අක්කරයට බුසල් 160 ක් ගන්නා විට කිලෝ එකකට රු:750= ක් දක්වා අඩුකර ගත හැක. එවිට වී රු: 12.50 මිලකට විකුණුවත් ලාභදායී තත්ත්වයෙන් පවත්වා ගත හැක.

මෙවැනි නිෂ්පාදන වියදමක් වැඩි වුවත් සමහර දක්ෂ ගොවීන් එම නිෂ්පාදන මිලට අමතරව අක්කරයට බදු මුදල් වශයෙන් රු: 8000/= ක් ගෙවා වී වගා කරන බවත්, අප අමතක කළයුතු නොවේ. එම ගොවීන්ගේ නිෂ්පාදන වියදම වන රු: 21000/= ට තවත් රු:8000/= වැයවේ. එසේ නම් රුපියල් ගත වලට අසු නොවන තවත් අගයන් වී වගාවේ ඇති බැව් ද අප වටහා ගතයුතු වේ.

බොහෝ ප්‍රදේශවල ගොවීන්ට තමන්ගේ ශ්‍රමය වගාවට වැය කරන බැවින් නිෂ්පාදන වියදමට තමාගේ ශ්‍රමයේ වටිනාකම එකතු කල යුතුද/නැතිද යන්න තවමත් සමහර ආර්ථික විද්‍යාඥයින් වාද කරන්නේ ඉහත හේතු නිසාවෙනි.

වී සහ සහල්වල අලෙවි මිල බැසීම ලංකාව තුළදී අප දුටුවත්, අපගේ නිෂ්පාදන මිල අපගේ අසල්වැසි වී නිෂ්පාදන රට වලට වඩා (ඉන්දියාව, තායිලන්තය, වියට්නාමය) ඉතාමත් ඉහළ මට්ටමක තිබීමත්, අපට ඇති අවාසිදයක තත්ත්වයකි. වියට්නාමයේ සහල් කිලෝ එකක් ලංකාවට ආනයනය කරදීමට වැය වන්නේ රු:8.50 ක් ලෙස තිබීමත්, සමහරෙක් විශ්වාස නොකරනු ඇත. පිළිගත් ගුණාත්මක තත්ත්වයෙන් යුත්

සහල් මෙට්‍රික් ටොන් එකක (CIF මිල) නිෂ්පාදන මිල හා බදු හා නැව් ගාස්තු එකතුව ඩොලර් 165 කට ලංකාවට ගෙන්වා ගත හැකිය. එවිට සහල් කිලෝ එකක ආනයන මිල වනුයේ රු: 16.50 කි. එබැවින් අපේ නිෂ්පාදන වියදම අඩුකර ගැනීමට අප ඉතා ඕනෑකමින් කටයුතු කළ යුතුයි.

අනෙක් අතින් අප රටේ බුලත්විට, ප්ලේන්ටිය සිට සියලුම ද්‍රව්‍ය වල මිල ඉහළ යන අවධියක සහල් මිල පමණක් පහතට බැසීමත් ගොවියාට තේරුම්ගත නොහැකි තත්ත්වයකි.

වී අලෙවි කර ගැනීමේ ගැටළු

අවිනිශ්චිත වෙළඳ ප්‍රතිපත්ති නිසා සහල් මෝල් හිමියන්ට හා වී ගබඩා කරන විට වී මිලදී ගැනීමේ විශාල මුදල් ආයෝජනයට අස්ථාන බියක් ඇත. රු: 13.50 වී මිලදී ගෙන වෙලඳ පලේදී රු: 20.00 සහල් විකුණන්නට වුවහොත් එය සහල් මෝල් හිමියෙකුට දරාගත නොහැකි පාඩුවකි. මෙම තත්ත්වයද අලෙවි ගැටළු ඇතිවීමට ප්‍රධාන හේතුවකි. (රුපියල් 13.50 ට වී මිලදී ගෙන පාඩු නොවීදීමට නම් වෙළඳ පලේදී සහල් කිලෝ එකක් රු: 26.00 කටවත් විකිණිය යුතුයි.)

වී සහ සහල් වල ගුණාත්මය අඩුවීම විම,

වී සහ සහල් වල ගුණාත්මය දියුණු කිරීමට අපගේ කාලීන අවශ්‍යතාවයක් වී ඇත. වී සහ සහල් වල ගුණාත්මය අඩු බව ජනතාවට දැනුන, වැඩි අවධානයක්

යොමුවුන කාලයක් මෙය. මෙපමණ කාලයක් කෘෂිකම් දෙපාර්තමේන්තුවත්, සම්බන්ධිත රාජ්‍ය ආයතනත් ගොවිනුත් වැඩි අවධානයක් යොමු කරනු ලැබුයේ නිෂ්පාදනය ප්‍රමාණාත්මකව වැඩි කිරීම සඳහාය. එය යම් උච්ච අවස්ථාවකට අප දැන් පැමිණ ඇත. එය තවත් ඉහළ දැමිය යුතු නමුත්, ඒත් සමඟම වී සහ සහල් වල ගුණාත්මය ඉහළ දැමීම ඉතාමත් අත්‍යවශ්‍ය වී ඇත.

ලංකාවේ නිෂ්පාදනය කරන සහල් වලින් 80% ක් කිසිම ගුණාත්මක තත්ත්වයට නොමැති බැව් බොහෝ දෙනෙක් පිළිගන්නට කැමැති නැත. නමුත් එය සත්‍යයකි.

සහල්වල ගුණාත්මය

පාරිභෝගිකයාට උසස් ගුණාත්මයේ සහල් ලබාගත හැකි පරිදි අන්තර් ජාතික පිරිවිතරයන්ට ගැලපෙන ආකාරයට ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය මගින් වී සහ සහල් වලට ගුණාත්මක ප්‍රමිතියක් ඉදිරිපත් කර තිබේ.

- 1. සහල්වල ප්‍රමිතීන්
- 2. වී සඳහා ප්‍රමිතීන්

සහල්වල ප්‍රමිතීන් ප්‍රධාන කාණ්ඩ දෙකකට බෙදිය හැකිය.

- 1. තම්බාපු සහල්වල ප්‍රමිතීන්
- 2. කැකුළු සහල් සඳහා ප්‍රමිතීන්

තම්බාපු සහල් වල ප්‍රමිතිය

තම්බාපු සහල්වල ප්‍රමිතීන් කාණ්ඩ 4 කි.

- 1. විශේෂ ශ්‍රේණියේ තම්බාපු සහල්
- 2. 1 වන ශ්‍රේණිය තම්බාපු සහල්

3. 2 වන ශ්‍රේණිය තමිබාපු සහල්
4. 3 වන ශ්‍රේණිය තමිබාපු සහල් ලෙස වර්ග කර ඇති අතර එක් එක් ශ්‍රේණිවල පිරිවිතරයන් පහත දක්වා ඇත.

වගුව 1 - තමිබාපු සහල්වල ප්‍රමිතිය

පිරිවිතරය	විශේෂ ශ්‍රේණිය	1 වන ශ්‍රේණිය	2 වන ශ්‍රේණිය	3 වන ශ්‍රේණිය
තෙතමන ප්‍රතිශතය උපරිමය %	14	14	15	15
අපද්‍රව්‍ය ප්‍රතිශතය උපරිමය %	0.2	0.5	1.0	1.5
වෙනත් වර්ගවල සහල් ප්‍රතිශතය උපරිමය%	0.2	2.0	6.0	10.0
හානිවූ ඇට ප්‍රතිශතය උපරිමය %	0.5	2.0	4.0	5.0
කැඩුණු සහල් ප්‍රතිශතය %	1.0	5.0	15.0	20.0
වි ඇට ප්‍රමාණය කි.ග්‍රෑ.1 ඇති ඇට	0	10	30	50

කැකුළු සහල්වල ප්‍රමිතීන්

කැකුළු සහල් වල ප්‍රමිතීන් 4 කි.

1. විශේෂ ශ්‍රේණිය
2. 1 වන ශ්‍රේණිය
3. 2 වන ශ්‍රේණිය
4. 3 වන ශ්‍රේණිය

වගුව 2 - කැකුළු සහල්වල ප්‍රමිතිය

පිරිවිතරය	විශේෂ ශ්‍රේණිය	1 වන ශ්‍රේණිය	2 වන ශ්‍රේණිය	3 වන ශ්‍රේණිය
තෙතමන ප්‍රතිශතය උපරිමය %	14.0	14.0	14.0	14.0
අපද්‍රව්‍ය ප්‍රතිශතය උපරිමය %	0.2	0.5	1.0	1.5
වෙනත් වර්ගවල සහල් ප්‍රතිශතය උපරිමය%	0	2.0	6.0	10.0
හානිවූ ඇට ප්‍රතිශතය උපරිමය %	0	1.0	2.0	4.0
කැඩුණු සහල් ප්‍රතිශතය %	10	20	35	45
වි ඇට ප්‍රමාණය කි.ග්‍රෑ.1 ඇති ඇට	0	10	30	50

තමිබාපු හා කැකුළු සහල්වල අදාළ ප්‍රමිතිය ලබා ගැනීම සඳහා වි වලට ඉහත ගුණාත්මයක් තිබිය යුතුය. ශ්‍රී ලංකා ප්‍රමිති ආයතනය මගින් වි සඳහාද ශ්‍රේණි 4 ක් ලෙස වර්ගීකරණය කර ඇති අතර එහි ප්‍රමිතීන් පහතින් දක්වා ඇත.

වගාව 3 - වී සඳහා ප්‍රමිති සම්මතයන්

පිරිවිතරය	විශේෂ ශ්‍රේණිය	1 වන ශ්‍රේණිය	2 වන ශ්‍රේණිය	3 වන ශ්‍රේණිය
තෙතමන ප්‍රතිශතය උපරිමය %	14.0	14.0	14.5	14.5
අපද්‍රව්‍ය ප්‍රතිශතය උපරිමය %	0.5	1.0	1.0	2.0
වෙනත් වග්‍යවල සහල් ප්‍රතිශතය උපරිමය% (කිලෝ ග්‍රෑම් 1 ක ඇති ද්‍රව්‍ය)	1.0	3.0	7.0	10.0
භානිඳු බීජ ප්‍රමාණය උපරිමය % (කිලෝ ග්‍රෑම් 1 ක ඇති ද්‍රව්‍ය)	0.5	2.0	5.0	7.0
නොමේරූ බීජ ප්‍රමාණය උපරිමය % (කිලෝ ග්‍රෑම් 1 ක ඇති ද්‍රව්‍ය)	0.5	2.0	3.0	4.5

ශ්‍රී ලංකාවේ සහල්වල ගුණාත්මය ගැන සලකා බලන විට මෙම කර්මාන්තයේ භාවිත කරන පොදු වචන මාලාවක අර්ථ දැක්වීම් ගැන අවබෝධයක් අප දැනගත යුතු වේ.

- සම්බා සහල් - සහල් ඇටයේ දිග මි.මි. 4.5 අඩු සුදු සහල්
- මධ්‍යස්ථ දිගැති සහල් - සහල් ඇටයේ දිග මි.මි. 4.5 - 6 අතර දිගැති සහල්
- දුඹුරු සහල් (Brown Rice)
හෝ සම්පූර්ණයෙන් නිවුඩිඩ සහිත සහල් - වී පොත්ත අයින් කළ පසු සම්පූර්ණයෙන් ලා කහ දුඹුරු හෝ රතු නිවුඩිඩ සහිත සහල් දුඹුරු සහල් ලෙස හැඳින්වේ.
- සුදු බඩැති හෝ සුදුමය සහල් (White belly/Chalkiness) - සහල් ඇටයේ කොටසක් පාරභාෂක/පෙනෙන තත්ත්වය නොමැතිව සුදු පැහැති කොටසක් තිබීම ලෙස හැඳින්වේ. මෙම තත්ත්වය සහල් වලට පමණක් සීමා වේ. මෙය නිසා බත පිසීමේදී තැම්බීමේදී බත්වල පෙනුමට, රසයට හෝ සුවඳට කිසි වෙනසක් සිදු නොවේ. එහෙත් සහල්වල ගුණාත්මය අඩු වේ. මෙය සුදු බඩැති සහල් ලෙස හැඳින්වේ.
- සම්පූර්ණ සහල් (Head Rice)
(නොකැඩුණ සහල්) - සහල් ඇටයේ දිගින් 3/4 කට වඩා අඩු නොවන සහල් ඇට සම්පූර්ණ සහල් ලෙස හැඳින්වේ. සහල් ඇටයේ දිගින් 1/4 කට වඩා අඩු දිගැති සහල් ඇට කැඩුණු සහල් ලෙස හැඳින්වේ. මෙය පැසවීම සඳහා භාවිතා කරන සහල් Brewers Rice ලෙසද හැඳින්වේ.

- තමිබාපු සහල් - වී සැකසීමට පෙර වාණිජයෙන් හෝ උණුවතුර ප්‍රතිකාරකය යොදා පසුව සකසන ලද සහල් තමිබාපු සහල් වේ. වී තැම්බීමෙන් සම්පූර්ණ සහල් ප්‍රමාණයන් ලැබෙන අතර, සහල් වල විටමින් ප්‍රමාණයන් වැඩිවේ.
- රතු සහල් - රතු හෝ දුඹුරුමය රතු නිවුඩිඩක් සහිත සහල් රතු සහල් ලෙස හැඳින්වේ.

වී සහ සහල් වල ගුණාත්මය දියුණු කිරීම

වී සහ සහල් වල ගුණාත්මය දියුණු කිරීම අප ඉදිරියේ ඇති අභියෝගයකි. ඵලෙස ගුණාත්මකව වී සහ සහල් නිෂ්පාදනය වුවහොත් පමණක් අපගේ සහල් කර්මාන්තය අසල්වැසි රටවල් සමඟ සංසන්දනාත්මකව හෝ තරඟකාරී බවට පත්වීමට පුළුවන. අපේ වී සහ සහල් ගුණාත්මය දියුණු කල හැකි වුවත්, ඒ සඳහා වී නිෂ්පාදනය ප්‍රමාණාත්මකව දියුණු කළා මෙන්ම දිගු ගමනක් යා යුතුව ඇත.

සහල්වල ගුණාත්මය දියුණු කිරීමේදී අප කළ යුත්තේ කුමක්දැයි අපට ව්‍යාකූල තත්ත්වයක් පැන නැගී ඇත. අප ගුණාත්මක සහල් සඳහා අපනයන වෙළඳ පොළ ඉලක්ක කරගෙන (බාස්මති වැනි සහල් වල) ගුණාත්මය දියුණු කළ යුතුද, එසේත් නැත්නම් අපගේ රට තුළ සහල් වෙළඳ පොළේ ඉල්ලීමට සරිලන පරිදි දේශීය සහල් වල (රතු, සම්බා, තමිබාපු සහල්) වල ගුණාත්මය දියුණු කළ යුතුද යන විකල්ප ක්‍රියා මාර්ග කෙරේ අපගේ අවධානය යොමු විය යුතුය.

මෙයට පිළිතුර නම් ඉහත වෙළඳ පොළවල් දෙකටම සරිලන ලෙස අපගේ සහල්වල ගුණාත්මය දියුණු කළ යුතුය යන්නය. එනම් දේශීය වෙළඳ පොළ ඉලක්ක කරගෙන අපගේ සම්බා, රතු, කැකුලු, තමිබාපු සහල් වල ගුණාත්මය දියුණු කිරීමයි. මෙය සාධාරණීකරණය කිරීමට හේතු කීපයක් ඇත.

1. අපනයන ඉල්ලුමක් ඇති යයි සැලකෙන බාස්මති වැනි ගුණාත්මක සහල් නිෂ්පාදනයට, තාක්ෂණික වශයෙන් සුදුසු ප්‍රභේද නොමැති විමත්, සුදුසු දේශගුණික කළාප නොමැති විමත්, ගොවීන්ගේ තාක්ෂණික දැනුම නොමැති කමත්, එවැනි සහල් නිපයුමට ප්‍රධාන බාධාවකි.
2. අපනයන ඉල්ලුමක් ඇති බාස්මති වැනි ගුණාත්මක සහල් නිෂ්පාදනය කරන රටවල් වන ඉන්දියාව, තායිලන්තය, වියට්නාමය සමඟ අපනයන ප්‍රමාණය කෙරෙහි අපට තරඟ කිරීමට ඇති නොහැකියාව පහත වගුවෙන් පැහැදිලි වේ.

රට	වපසරිය හෙක්/මිලියන	වාර්ෂික මුළු නිෂ්පාදනය ටොන්/මිලියන
ඉන්දියාව	42.6	131.0
තායිලන්තය	8.7	23.2
වියට්නාමය	7.6	31.4
ශ්‍රී ලංකාව	0.8	3.0

(මූලාශ්‍රය : IRRI Rice Fact - 2001)

- සම්බා, රතු සහල්, කැකුලු, තම්බාපු සහල් වැනි නිෂ්පාදන සඳහා දැනටමත් පිටරටවල වෙසෙන සංක්‍රමික ශ්‍රී ලාංකිකයින්ගේ ඉල්ලුමක් ඇත. එම සහල් වෙනත් රටවලින් නිෂ්පාදනය කල නොහැකිවීම අපට ඇති වාසිදායක තත්ත්වයකි.
- ලොව පුරාම කාබනික හෝ ස්වභාවික නිෂ්පාදන කෙරෙහි වැඩි ඉල්ලුමක් පවතින බැවින්, රතු සහල්, සම්බා වැනි නිෂ්පාදන කෙරෙහි අපනයන ඉල්ලුම වර්ධනය කරගත හැකිය. අපගේ පාරම්පරික ප්‍රභේද සඳහාද දැනටමත් ඉල්ලුම වැඩිවෙමින් පවතී. එම නිසා අපේ ගොවීන්ට, මෝල් හිමියන්ට හුරුපුරුදු සම්බා, රතු සහල්, තම්බාපු සහල්වල ගුණාත්මය වැඩි දියුණු කිරීමත් සමඟම අපනයන වෙළඳ පොළ සඳහා තම නිෂ්පාදන වලට ගුණාත්මය දියුණු කිරීමෙන්ද අපට ඇති හොඳම වාසිදායක විකල්පයයි. වි සහ සහල් වල ගුණාත්මය දියුණු කිරීම සඳහා අප එකිනෙකාගේ වගකීම් හා කාර්ය භාරයන් හඳුනාගත යුතුව ඇත. ඒවා නම්,

- කෘෂි විද්වතුන්ගේ කාර්ය භාරය
- ගොවීන්ගේ කාර්ය භාරය
- සහල් සැකසුම්කරුවන් (මෝල් හිමියන්ගේ) කාර්ය භාරය
- ගොවීන් සහ සහල් සැකසුම්කරුවන් එක්ව කළයුතු කාර්ය භාරය

කෘෂි විද්වතුන්ගේ කාර්ය භාරය

ගුණාත්මක සහල් නිෂ්පාදනයට දැනට ඇති ප්‍රභේද භාවිතා කළ හැකි වුවත්, සමහර අපනයන සම්මතයන් ලබා ගැනීමට නව වර්ග අභිජනනය කළ යුතුවේ. කීරි සම්බා (බී.පී.360) එලෙස මැතකදී දියුණු වූ ගුණාත්මක සම්බා වර්ගයකි. නොකැඩුණු සහල් ප්‍රමාණය, සහල් පිටි වල ගුණාත්මය, සුදුමය/සුදු බඩැති සහල් නොමැතිකම සහ තවත් ගුණාත්මක සහල් වර්ග අභිජනනය නොකඩවා සිදුවිය යුතුයි.

අභිජනන කටයුතු සඳහා ගොවීන්ගේ, කර්මාන්තකරුවන්ගේ හා වෙනත් පාර්ශවකරුවන්ගේ සහභාගිත්වය ලබා ගැනීමට කටයුතු කළ හැකියි.

තවද ගුණාත්මක වි සහ සහල් නිෂ්පාදනයට අවශ්‍ය වගා ක්‍රම, පෝෂක අවශ්‍යතාවයන් හඳුනා ගැනීම (උදා: කලු ඇට ඇති වනුයේ නොපිරුණු සහල් ඇති විටය.) රෝග හා පළිබෝධ සාර්ථකව පාලන ක්‍රියා මාර්ග දියුණු කිරීමද සහල් වල ගුණාත්මය දියුණු කිරීමට අත්‍යවශ්‍ය කරුණු වැනි රාශියක් කෘෂි විද්වතුන්ගේ කාර්ය භාරයට අයත් වේ.

තවද, මෙම වී සහ සහල් ගුණාත්මය දියුණු කිරීම සඳහා ගොවි ජනතාව, මහජනතාව, සහල් සැකසුම්කරුවන්, සහල් කර්මාන්තකරුවන් දැනුවත් කර එම කාර්යය ඉටුකර ගැනීම සඳහා කටයුතු කිරීමත් කෘෂි විද්වතුන්ගේ කාර්ය භාරයයි.

ගොවිත්ගේ කාර්ය භාරය

ගුණාත්මක සහල් නිෂ්පාදනය මෝල් නිමියන්ට (සහල් සැකසුමකරුවන්ට) පමණක් කළ හැකි කාර්යයක් නොවේ. එය අනිවාර්යෙන්ම ගොවීන් ගෙන් ආරම්භ විය යුතුය. ගුණාත්මක සහල් නිෂ්පාදනයට ගුණාත්මක වී අත්‍යවශ්‍ය නිසා ගුණාත්මක වී නිෂ්පාදනයට ගොවීන් විසින් පහත සඳහන් ක්‍රියා මාර්ග අනුගමනය කළ යුතුය.

- (1) **කාබනික බොහොර භාවිතය**
නොකැඩුණු සහල් ඇති, හොඳ පෙනුමක් ඇති අවර්ණ නොවූ වී ලබා ගැනීමට කාබනික පොහොර යහමින් යෙදීමත්, රසායනික පෝෂක නියම ලෙසට යෙදීමත් අත්‍යවශ්‍යය.
- (2) **ගුණාත්මක බිත්තර වී භාවිතය**
පිරිසිදු කලවම් නොවූ ගුණාත්මක බිත්තර වී භාවිතය ප්‍රභේද කලවම් නොවූ වී ලබා ගැනීමට ඇති එකම මාර්ගය වේ.
- (3) **ජල පාලනය**
ජල පාලනය හරියාකාරව කිරීමෙන් ගුණාත්මක හා ඉහළ අස්වැන්නක් ලබාගත හැකිය. ජල හිඟ වීමෙන් සම්පූර්ණයෙන් නොපිරැණූ වී ඇට ලැබේ. එය ගුණාත්මකව බලපායි.

- (4) **පළිබෝධ පාලනය**
පළිබෝධ හා රෝග පාලනය හරියාකාරව කිරීමෙන්, හැනිවූ දුර්වර්ණ වූ බීජ ප්‍රතිශතය අවම කර ගැනීමෙන් ගුණාත්මය දියුණු කරගත හැකිය.
- (5) **වල් පැල පාලනය**
වල් පැල පාලනය හරියාකාරව කිරීමෙන් වී සමඟ වල් ඇට බීජ කලවම් නොවීමෙන් ගුණාත්මය දියුණු කරගත හැකිය.
- (6) **නියමිත වීට අස්වැන්න නෙලීම**
කරලේ ඇට 85% රන්වන් පැහැය වූ පසුව අස්වැන්න නෙලා ගත යුතුයි. ගොයම කපා ගැනීම ඊට පසු කිරීමෙන් පැති කරවීමට ඉඩ හැරීමෙන් කැඩුණු ඇට ඇතිවේ. එයින් ගුණාත්මය අඩුවේ.
- (7) **කේන්ද්‍රයේ වියළීමට හැරීම**
කපාගත් ගොයම වේලීමට කේන්ද්‍රයේම තබන්න. ගොයම කපන විට වී තෙතමනය 20% ක් පමණ වේ. එය 14%-15% දක්වා අඩු කිරීම සඳහා වියළා කොළ පැහීම කළ යුතුයි.
- (8) **කොළ මඩින යන්ත්‍ර භාවිතය**
කොළ මඩින යන්ත්‍රය කොළ පැහීම සඳහා භාවිතා කරන ට්‍රැක්ටර් භාවිතය සුදුසු නැත. ට්‍රැක්ටර් භාවිත කරන්නේ නම් පසු පසට ධාවනය නොකර ටයර්වල වායු පීඩනය අඩුකර, පමණක් යොදා ගන්න. හැමවිටම පඩංගු භාවිතයෙන් ගල් වැලි අපද්‍රව්‍ය නොමැති වී නිපදවා ගත හැකිය.

(9) විශ්ලිම

සකසා ගත් වි පිරිසිදු කර 13%-14% දක්වා විශලා ගත යුතුය. වි අපද්‍රව්‍ය සමඟ ගබඩා කිරීමෙන් ගුණාත්මය අඩුවේ. වැසි ඇති කාලසීමාවල හා ප්‍රදේශවල ගොයම් පාගන ස්ථානයේ හළින් කුඩාරමක් හෝ වහලයකින් වර්ෂාවෙන් ආරක්ෂා කර ගැනීමෙන් ගුණාත්මය ආරක්ෂා කර ගත හැකිය.

(10) ප්‍රභේද කිපයක සහල් ඇති නම් එම ප්‍රභේද වෙනම අසුරා ලේබල් කරන්න.

සහල් සැකසුම්කරුවන්ගේ කාර්ය භාරය

ගුණාත්මක සහල් නිෂ්පාදනයට සැකසුම්කරුවන්ට (මෝල් හිමියන්ට) කළ හැකි දයකත්වය ඉමහත්ය. එහෙත් දියුණු කරන ලද නවීන යන්ත්‍ර වලින් පමණක් ගුණාත්මක සහල් නිපදවිය නොහැකි බැවින් අප වටහා ගත යුතුයි.

1 ගුණාත්මක සහල් නිෂ්පාදනයට නව දියුණු සහල් සැකසීමේ යන්ත්‍ර අත්‍යවශ්‍ය වේ. ඒ සඳහා,

1. වි තොගවල අපද්‍රව්‍ය ඉවත් කරන යන්ත්‍ර (Pre-cleaner)
(වි වල ප්‍රමාණයට වඩා විශාල හෝ කුඩා අපද්‍රව්‍ය ඉවත් කිරීම මෙම මගින් සිදුවේ.)
2. වාෂ්පයෙන් තැම්බීමේ උපකරණ සවිකිරීම. (Steamers)
3. පෙනවීම සඳහා පිරිසිදු ජලය භාවිතා කිරීමේ හැකියාව (Soaking tank)

4. වි විශ්ලිම සඳහා සුදුසු යන්ත්‍ර (Dryers)
5. නවීන වි පොතු ඉවත් කිරීමේ රබර් රෝල් යන්ත්‍ර (Hullers & Rubber roll shellers)
6. පොලිෂ් කිරීමේ යන්ත්‍ර (Polisher)
7. නව දියුණු පොලිෂ් කිරීමේ යන්ත්‍ර (Jet Polisher)
8. කලු ඇට ඉවත් කිරීමේ යන්ත්‍ර (Colour Sorter)
9. ගල්වැලි ඉවත් කිරීමේ යන්ත්‍ර (Dwstoner)

(සහල් ඇටයට සමාන ප්‍රමාණයේ අපද්‍රව්‍ය ඉවත් කරන යන්ත්‍ර)

10. ගුණාත්මක සහල් නිෂ්පාදනයේදී ගුණාත්මය පාලන ක්‍රියාදාමයක් කර්මාන්ත ශාලාව තුළ ස්ථාපනය කළ යුතුයි.
 - i. සේවක මහත්ම මහත්මීන්ට ගුණාත්මක සහල් නිෂ්පාදනයට අවශ්‍ය දැනුම හා ආරක්ෂාකාරී පිලිවෙත් පිලිබඳ දැනුවත්කම හා ක්‍රියාත්මක වීම.

උදාහරණ: කර්මාන්ත ශාලා තුළ පාවහන් නොපැළඳීම.

2. ගුණාත්මක සහල් නිෂ්පාදනයට බලපාන ප්‍රධාන බාධකයක් නම් අප රටේ සිදුවන වි තොග කලවම් විමයි. එනම් ප්‍රභේදයේ වි තොග වෙන වෙනම මිලදී ගැනීමෙන් හා ගබඩා

කිරීමෙන් මෙම තත්ත්වය වළක්වා ගත හැක.

3. තැම්බු සහල් නිපදවන බොහෝ සැකසුම්කරුවන් පල්ලු වතුර වී පෙහවීම හෝ තැම්බීම සඳහා භාවිතා කරයි. එයින්ද වැලකී පිරිසිදු ජලය භාවිතා කළ යුතුය.
4. දැනට වෙළඳ පොලට නිකුත් කරන සම්බා, කැකුලු, නාඬු, රතු කැකුලු ලෙස නොව වී පුණේද අනුව සහල් වෙළඳ පොලට නිකුත් කිරීම. මෙය ගුණාත්මය දියුණු කිරීමේ ආරම්භයයි. උදාහරණ: කිරි සම්බා
5. සහල්වල ගුණාත්මක පිරිවිතරයන් සහල් මල වල මුදුණය කිරීම, එයින් ගුණාත්මක සංකල්ප ජනතාව අතරට ගෙන යා හැකිය.

ගොවීන් සහ සහල් සැකසුම්කරුවන් ඒකාබද්ධව කළයුතු කාර්යයන්

සහල්වල ගුණාත්මය දියුණු කිරීමට ගොවීන් සහ සහල් කර්මාන්ත නිමියන් අතර, සුසංයෝගි සහජීවනයක් අත්පාවයුමය. දෙදෙනා ගෙන් කෙනෙක් අනෙකා සුරාගෙන කැමට යාමෙන් ගුණාත්මය හැමවිටම දුර්වල වේ. එබැවින් හැමවිටම ගොවියා නැතිව සහල් කර්මාන්ත කරුවාටත්, සහල් කර්මාන්තකරුවා නැතිව ගොවියාටත් මෙම කර්මාන්තයේ යෙදිය නොහැකි බැව් වටහා ගත යුතුය.

ඒකාබද්ධව කළ හැකි කාර්යයන් කීපයක් පහතින් දැක්වේ.

1. එක් ප්‍රදේශයක එක් වී පුණේදයක් (one area one variety) වගා කිරීමටත්, එයට මෝල් හිමියා (සහල් කර්මාන්තකරුවා) සම්බන්ධ වීමට කටයුතු කළ යුතු වේ. මේ සඳහා ඉදිරි වෙළඳ ගිවිසුම හොඳම ක්‍රියාදාමයකි.
2. වී සඳහා මිල එහි ගුණාත්මක පිරිවිතරයන් පදනම මත පමණක් ගෙවීමට සහල් සැකසුම්කරුවන් විසින් කටයුතු කළ යුතුය.
3. හැකි සෑම විටම ගොවීන්ට අවශ්‍ය බිත්තර වී, රසායනික පොහොර ගොවීන්ට ලබාදීමට කර්මාන්තකරුවා කටයුතු කළ යුතුයි. ගොවීන් ද කර්මාන්ත කරුවා සමඟ යහපත් එකඟතාවයක් ඇතිකර ගත යුතුයි.

එපමණක් නොව, සංයුක්ත අස්වනු නෙලන යන්ත්‍ර, කොල මඩින යන්ත්‍ර, පඩංගු සැපයීම සඳහා ගෙවීමේ පදනමක් මත ගොවීන්ට සැපයීමටද කටයුතු කළ යුතුයි. එවිට ගොවීන්ට ගුණාත්මක වී නිෂ්පාදනයය කළ හැකිවනු ඇත.

මෙලෙස පාරිභෝගික ජනතාව ඉහළ ගුණාත්මක සහල් වලට ඉල්ලුමක් ඇති කිරීමටත්, ගොවීන් ගුණාත්මක වී නිෂ්පාදනයටත් හා සහල් කර්මාන්තකරුවන් තනි තනිව හා අවශ්‍ය විට ඒකාබද්ධව කටයුතු කිරීමෙන් අපගේ සහල්වල ගුණාත්මය දියුණු කරගත හැකිවනු ඇත.