

# පිරිසිදු ඵලවඵ බීජ නිෂ්පාදනය



## ජයතිස්ස තෙන්නකෝන්

කෘෂිකම් උපදේශක, ඵලවඵ බීජ සැකසීමේ ඒකකය, රජයේ ගොවිපල, කුණ්ඩසාලේ.

පිරිසිදු බීජ නිෂ්පාදන කර්තව්‍ය ආරම්භ වන්නේ බෝගය ක්ෂේත්‍රයේ සිටුවීමේදීය. පිරිසිදු බීජ ලබා ගැනීමට නම් නොමුහුන් බීජ වැපිරීම ඉතා වැදගත්ය. මෙය ඵලවඵවලට පමණක් නොව අනිකුත් බෝගයන්ටද පොදුය. මුහුන් බීජ යනු එකම ප්‍රභේදයේ වර්ග කලවම්වූ බීජ හෝ වෙනත් වර්ග කලවම්වූ බීජ විය හැකිය. හොඳබීජ ලබාගැනීමට වගාවන් ඉතා සුපරීක්ෂා-කාරීව නඩත්තු කළ යුතුවේ. ඵලවඵ ලබා-ගැනීමට කරන වගාවකට වඩා දැඩි සැලකිල්ලක් බීජ නිෂ්පාදන වගාවක් සඳහා තිබිය යුතුය. බීජ නිෂ්පාදන ගොවිපලක් නඩත්තු කිරීමේදී සැලකිල්ල-මත් වියයුතු කරුණු රාශියක් ඇත. නියමිත ප්‍රමාණයට ජලය, පොහොර යෙදීම, කෘමි හා පලිබෝධක හානි වලින් බේරාගැනීම, දිලීර, බැක්ටීරියා සහ වෛරස් රෝග වලින් වගාව ආරක්ෂාකර ගැනීම, අස්වනු නෙලන අවස්ථාවේදී නොයෙකුත් පක්ෂීන්ගෙන් වන හානි වළක්වා ගැනීම මින් සමහරකි. බීජ නිෂ්පාදන ගොවිපලක වගාවට ජලය නොඅඩුව සැපයීම ඉතාමත් වැදගත් කාර්යයකි. ඊට හේතුව වගාවට නියමිත ප්‍රමාණ-යට ජලය නොලැබීමෙන් ඉන් ලබාගන්නා බීජ ප්‍රශයද ප්‍රමාණයට නොතිබීම සහ බොල් බීජ ඇතිවීමයි. පොහොර යෙදීම කෘමි හා පලි-බෝධක හානි වලින් බේරාගැනීම වෙනත් වගාවකදී මෙන්ම සිදුවිය යුතුය. දිලීර, බැක්ටීරියා සහ වෛරස් රෝගවලින් බේරාගැනීම වෙනත් වගාවකදී මෙන්ම සිදුවිය යුතුය. දිලීර බැක්ටීරියා සහ වෛරස් රෝගවලින් වගාව බේරා නොගැනීමෙන් එම රෝගකාරකයින් බීජ මාභියෙන් ඊළඟ පරම්පරාවට බෝවීමට ඉඩ තිබේ. දිලීර සහ බැක්ටීරියා රෝගකාරකයින් නිසා වගාවල පුස් වර්ග සහ කුණුවීම් ඇතිවීමට පුළුවන. වෛරස් රෝග නිසා වගාවන්ගේ විකෘති පත්‍රවල පැහැය වෙනස්වීම ශාඛ කුණුවීම ආදිය දැකිය හැක. මෙයින් අස්වැන්නද බොහෝමයේ අඩුවේ. එල හටගන්නා අවස්ථාවේදී නොයෙකුත් පක්ෂීන්

ගෙන් වන හානි නිසා බීජ නරක්වීමට ඉඩ ඇත. මේ සඳහා හොඳ උද්ගරණයකි බණ්ඩක්කා වගාව. කෘමීන් බණ්ඩක්කා කරල් කෑමෙන් එම කරල්-වල ඉතිරිවන බීජ නරක්වේ. එම බීජ කළු පැහැවේ. වර්ෂාවට අසුවීමෙන් කරල් කුණුවීමටද පුළුවන. මෑ වගාවටද කෘමීන්ගෙන් හානිය බොහෝ සෙයින් සිදුවේ.

හොඳින් පැසුණු කරල්වලින් ලබාගන්නා බීජ ගබඩා කිරීමට සුදුනම් වන තෙක්ම නොයෙ-කුත් ක්‍රියාදාමයන්ට භාජනය වේ. ඒ ඒ අවස්ථා වලදී සිදුවන ක්‍රියාවලදී බීජවලට හානියක් නොවන අන්දමට ඒවා ඉටුකිරීම ඉතාමත් වැදගත් වේ. ඒ නිසා බීජ ගබඩා කිරීමට අර්ථ කථනයක් දීමේදී ක්ෂේත්‍රයේ ඇති කරලේදී සිටම බීජ ගබඩා කිරීම සිදුවිය යුතුයැයි කියැවේ. බීජවලට හානිවන වැදගත් අවස්ථාවක් වනුයේ බීජ ඵලවලින් වෙන්කර ගන්නා විටය. තක්කාලි, මාළුමිරිස්, බටු, පිපිඤ්ඤ වැනි ඵලවඵවල බීජ අතින් වෙන්කරගන්නා විටදී මෙන් නොව යන්ත්‍ර මගින් වෙන්කිරීමේදී බීජ වලට හානියක් සිදු නොවන අන්දමට වෙන්කර ගතයුතුය. කරවිල, පකෝල වැනි ඵලවඵවල බීජ වෙන්කර ගැනීමේදී පැසි ඉඳුනු කරල් අතින් කපා බීජ ගන්නා නිසා බීජවලට හානියක් සිදුනොවේ. වැටකොළ, බණ්ඩක්කා සහ මෑ ආදී බෝග වලින් කරල් වෙලා බීජ වෙන්කර ගැනීමේදී කමතේ දමා පොලුවලින් තැලීමෙන් බීජ පිපිරීමට ඉඩ ඇත. කරල් තැලීමේදී බීජද පිපිරීමට ඉඩ ඇති අතර කලලයට හානි සිදුවිය හැක. කලලයට හානි සිදුවීමෙන් බීජ ප්‍රරෝහණය සිදුනොවේ. ප්‍රරෝ-හණය සිදුවුවද එම පැල ක්ෂේත්‍රයේදී මැරීයයි. ඊට හේතුව බෂණයට වැඩීමට අවශ්‍ය ආහාර නොලැබී යාමය.

හොඳ බීජ වශයෙන් සැලකීමේදී සිටුවීමට ගන්නා බීජවල පැහැයද ඒ ඒ බෝගයට අනුරූප වන පරිදි තිබිය යුතුය. බීජවල පැහැය රැක ගැනීමට හොඳින් වියළා ගත යුතුවේ. එහෙත් බඩු, මාළු මිරිස්, බණ්ඩක්කා වැනි බෝගවල බීජ, කරල් කුණුවීම නිසා අවපැහැය ගැනීමට පුළුවන. එවිට බීජ වෙන්කර ගැනීමෙන් පසු කොපමණ හොඳට වෙලාවක් බීජවලට අයත් පැහැය ලබා ගැනීමට නොහැක. ඒ නිසා ක්ෂේත්‍රයේදී හෝ බීජ වෙන්කර ගැනීමේ කටයුතුවලදී කරල් කුණුවීමට ඉඩ නොතැබිය යුතුය. බීජ වියළා ගැනීමේ හොඳම ක්‍රමය හිරු එළියෙනි. හොඳින් හිරුපායන දිනවලදී බීජ වියළීමට සිමෙන්ති කමතක යොදාගත හැකිනම් වඩා සුදුසුය. එළවළු බීජ වියළීම උදේ වරුවේ වැටෙන අවවේන් සිදුකිරීම වැදගත් වේ. පෙ. ව. 8.30 පමණ වියළීමට දමන බීජ පෙ. ව. 11.30 පමණ වුවාසින් පසු රැස් කිරීම වඩා සුදුසුය. තද හිරු රැස්වීමක් ලැබෙන ප්‍රදේශවල නම් පෙරවරු 10.30 ට පමණ වනවිට වියළීම අවසන් කිරීමෙන් බීජවලට වන හානිය වැළකේ. තද අවවේ දිගු වෙලාවක් බීජ වියළීම බීජවල ප්‍රරෝහණය පහත වැටීමට හේතුවකි. සවස් වරුවේ බීජ වියළීමට ගන්නේ නම් ප. ව. 2.00 සිට ප. ව. 3.30 දක්වා පමණ කාලය තුළදී වියළීම සුදුසුය. අව රැස්වීමෙන් රත්වූ බීජ පවතේ තුනීකර බීජවල රස්නය අඩුවූ පසු ගෝනි හෝ මළවලට දැමිය යුතුය. රත්වූ බීජ එකවරම ගෝනි කිරීමෙන් කලලයට හානි සිදුවිය හැක. තවද බීජ තුළ වායු අවකාශ ඇති වීමට පුළුවන. බීජ තද රැස්වීමට භාජනය වීමෙන් ඒවායේ ඇති එන්සයිමවල ක්‍රියා කාරිත්වය නැතිවී විනාශවී යා හැක. වැසි සහිත කාලගුණයක් පවතිනම් බීජ අවවේ වියළීම කළ නොහැක. ඒ අවස්ථාවලදී අපේ ගොවි මහතන් මිරිස් වැනි බෝග දුළුගසා වියළීමට පුරුදුව සිටිති. මෙය කරනුයේ මඩුවක වලක් සෑදූ උඩින් මැස්ස බැඳ වලට ගින්නදර දමා මැස්සට මිරිස් දමා දුම් ගැසීමයි. දුම් සමග ගිනිසැර වැදීමෙන් මිරිස් වියළීම සිදුවේ. මෙයින් බීජ අවපැහැයවන අතර ප්‍රරෝහණයද පහත වැටේ. බීජ වියළන යන්ත්‍ර මගින් බීජ වියළීමේදී බීජවල භානියක් සිදු නොවේ. උෂ්ණත්වය පාලනය කළහැකි නිසාත් දුම් ගැසීමක් සිදු නොවන නිසාත් බීජ අවපැහැය වීමක් හෝ ප්‍රරෝහණය පහත වැටීමක් සිදු නොවේ. එළවළු බීජ වියළීමේදී බීජ වියළන යන්ත්‍රයක උෂ්ණත්වය සෙන්ටිග්‍රේඩ් අංශක 30-35

අතර පාලනය කරනු ලැබේ. ඒ ඒ බීජවලට තිබිය යුතු ප්‍රශස්ථ තෙතමනය අනුව බීජ වියළිය යුතුය. මෑ වර්ගවල තෙතමනය 12% බණ්ඩක්කා වල තෙතමනය 11%, නිවිතිවල 10%, මිරිස්, තක්කාලි, බඩු, කරවිල, පතෝල වැට්ටිකාළු පිපිඤ්ඤාවලට තෙතමනය 9%, රාබුවල තෙත මනය 7% ගබඩාකර තැබීමට සුදුසු තෙතමන ප්‍රමාණයන් වේ. බීජ ගබඩා කිරීමේදී, මෙම නියමිත ප්‍රමාණයන්ට වඩා තෙතමනය තිබීමෙන් බීජවල ප්‍රරෝහණය ශක්තිය අඩුවේ.

බීජ වෙන්කර ගන්නා අවස්ථාවේදී සිට ගබඩා කරනතෙක් සිදුකරන කායභියන් පිපිසිදු බීජ නිෂ්පාදනයට වැදගත් වේ. පිපිඤ්ඤා, කරවිල, පතෝල, තක්කාලි, මාළු මිරිස් වැනි බෝගවල බීජ වෙන්කර ගැනීමේදී බොහෝ සෙයින් ජලයෙන් සේදීම අවශ්‍යවේ. ජලයෙන් සේදීමේදී බොල් බීජ හැකිතරම් දුරට ඉඩක්කර ගැනීමට පුළුවන. බරැති හොඳ බීජ භාජනයේ අඩියට රැස්වන අතර බොල් බීජ ජලයේ පාවේ. බීජ සේදීමට ගන්නා ජලය පිරිසිදු විය යුතුය. අපවිත්‍ර ජලයෙන් බීජ සේදීමෙන් බීජ අවපැහැ ගැනේ.

කරල් හෝ ගෙඩි වලින් වෙන්කරගත් බීජ වියළා, පිරිසිදු කිරීමේ මූලික සිද්ධාන්තය වන්නේ විශාලත්වය අනුව ඇති දෑ වෙන්කිරීම සහ බර අනුව බර සහ සැහැල්ලු දෑ වෙන්කර ගැනීමයි. විශාලත්වය අනුව වෙන්කර ගැනීමේදී සල්ලඩ (Sieves) භාවිතා කළ හැකිය. උදාහරණයක් වශයෙන් නම් බීජ කොහොසක ගල්වැලි මිශ්‍රවී තිබේ යැයි සිතමු. එවිට බීජවල ප්‍රමාණයට වඩා ලොකු ගල් සල්ලඩයකින් වෙන්කර ගතහැකි අතර වැලි වැනි දේ කුඩා සිදුරු ඇති සල්ලඩය කින් හලා වෙන්කරගත හැකිය. සල්ලඩවල සිදුරු රවුම් හෝ දික් හැඩයෙන් යුක්ත වනසේ සාදාගත හැකි අතර සිදුරුවල ප්‍රමාණය මිලි මීටර් වලින් දැක්විය හැකිය.

දික් හැඩයෙන් යුක් සිදුරු සහිත සල්ලඩ රවුන් සිදුරු සහිත සල්ලඩ

බීජ පිරිසිදු කරන යන්ත්‍රයක නෑදී ඒ ඒ බීජවලට අනුව සල්ලඩ තෝරාගත යුතුය. උඩම සල්ලඩ යෙන් ඉතා විශාල ද්‍රව්‍ය වෙන්වීමත්, මෑද සල්ලඩ යෙන් තරමක් ලොකු බීජ වෙන්වීමත් යටම සල්ලඩයෙන් වැලි වැනි කුඩාම කොටස් වෙන් වීමක් සිදුවේ.

වේගවත් වායු ධාරාවක් මගින් බොල් ඩීප් හෝ සැහැල්ලු සාධ කොටස් ඩීප් තොගයකින් ඉවත් කිරීමට හැක. වූෂනයක් (Suction) ඇති කිරීමෙන්ද බොල් ඩීප් ඉවත් කිරීමට පුළුවන. එහෙත් එවැනි ක්‍රමයක් අනුගමනය කිරීමට අපේ ගම්බද ගොවි මහතුවන්ට අපහසුය. ඊට හරිලන උපකරණ සාදාගැනීමට ලොකු වියදමක් යන බැවිනි. එහෙත් දූනට ගම්බදව පාවිච්චි කරන අඩු වියදමකින් ඩීප් ගුද්ධකර ගත හැකි යන්ත්‍රයකි, හුලා පෙත්ත.

ප්‍රමාණයෙන් සහ බරින් සමාන එහෙත් හැඩයෙන් අසමාන ඩීප් කොටස් දෙකක් කලවලීවී ඇතිවිට ඒ කොටස් දෙක වෙන්කර ගැනීම ඉතා අපහසු කාර්යයකි. විශාල තොගයක් නම් අතින් තෝරා වෙන්කර ගැනීමද අපහසුය. මේ සඳහා උපයෝගී කරගත හැකි ක්‍රමයකි කඩතොළු සරාවක් පාවිච්චි කිරීම. එහි මූලධර්මය නම් දිග හැඩයේ සහ රවුම් හැඩයෙන් යුක් කඩතොළු සහිත සරාව තුළට ඩීප් යැවීමයි. සරාව කරකැවීමට සැලැස්වීමෙන් කඩතොළු ඇතුළේ තැන්පත් වන රවුම් ඩීප්, කැඩුන ඩීප් හෝ වල් ඩීප් සරාවේ ඉහළට ගමන් කරයි. ඒවා පිල්ලක් වැනි දෙයකට වැටීමට කැලැස්වීමෙන් වෙනම එකතු කරගත හැක. ඩීප්වල හැඩය අනුව තෝරාගත යුතුය. සරාවල කඩතොළු සාදා ඇත්තේ අර්ධ කවාකාර කොමා ආදී හැඩ වලටය.

කෘමිහානි සිදුවූ ඩීප් වෙන්කර ගැනීමට මෙම සරාවන් උපයෝගී කරගත හැක. කෘමිහානි නිසා සිදුරුවී ඇති ඩීප් අල්පෙනෙති තුඩුවල දැවීමෙන් සරාවේ ඉහළට ගමන්කර පිල්ලකට වැටීමට සලස්වා හානිවූ ඩීප් වෙන්කර ගත හැක.

ඩීප් පිරිසිදු කිරීමේදී විශිෂ්ඨ ගුරුත්වය අනුව වෙන්කර ගැනීම ඉතා වැදගත් කාරණයකි. අපේ නිවෙස්වල කුල්ලෙන් පෙලීමෙන් සිදුවන්නේ මේ කාරණයයි. සමහර ඩීප්වල ඇතුළත ඇති කෘමි හානි නිසා සාමාන්‍ය ඩීප්වලට වඩා බරින් අඩුවිය හැක. එහෙත් පිටස්තර පෙනුමෙන් මෙම ඩීප් නියම ප්‍රමාණයෙන් යුක් හොඳ ඩීප් ලෙස පෙනේ. තෙමී හරක්වූ පුස් සැදුණු ඩීප් නියම හැඩයෙන් යුක්ත වුවද බරින් අඩුය. විශිෂ්ඨ ගුරුත්වය නොහොත් යම්කිසි ප්‍රමාණයකට ඇති බර (Weight per unit volume) අනුව කොටස්කර ගැනීම ඩීප් පිරිසිදු කරගැනීමේ මූලික සිද්ධාන්තයකි. ඩීප්

සමහර ගල් කැබලි කලවම්වී ඇති විට විශිෂ්ඨ ගුරුත්වය අනුව වෙන්කර ගත හැකිය. බොහෝවිට ඩීප්වලට වඩා ගල්කැබලි බරින් වැඩිය.

පිරිසිදු ඩීප් නිෂ්පාදනයේ වැදගත්ම කාරණය ඩීප් ගබඩා කිරීමයි. පිරිසිදු කළ ඩීප් හොඳ තත්වයන් යටතේ ගබඩා කර නොතිබීමෙන් ඩීප්වලට හානි සිදුවේ. ඩීප්ක ඇති කලලය ක්‍රියාත්මක වන්නේ අවශ්‍ය පාරිසරික සාධක ලැබුණු විටය. කලලය ක්‍රියාකාරීවීමට එන්සයිම ක්‍රියාකාරීවිය යුතුය. එන්සයිම ක්‍රියාත්මක වන්නේ තෙතමනය සහ උෂ්ණත්වය ලැබුණු විටය. එම නිසා මේ සාධක පාලනය කරගැනීමට හැකිනම් තෙතමනය සහ උෂ්ණත්වය අවමව තබාගැනීම නිසා ඩීප් කල් තබාගැනීමේ කාලයද දීර්ඝවේ. ඩීප් ගබඩාකර තබන විට පොළොවට ලැලි දමා ගැනීමෙන් පොළවේ තෙතමනය උරා ගැනීම අඩුවේ. ඩීප් අසුරා ඇති ගෝනි එක මත එක තබා බර පැටවීමද සුදුසු නොවේ. ඩීප්වලට හොඳ වාතාශ්‍රයක් ලැබිය යුතුය. ඩීප්කක් යනු සජීවී දෙයක් නිසා ශ්වසනය සිදුවේ. ඩීප් ගබඩා තුළට තෙතවායු ව ඇතුල්වීම හොඳ නැත. ගබඩාකර තබන ඩීප් කෘමී හානිවලින් බේරාගත යුතුය. ගම්බද ගොවි මහතුවන් වැටකොළ, මෑ වර්, බංඩක්කා ආදිය දුම්මැස්ස උඩ එල්ලීමෙන් ඩීප් කල් තබා ගනියි. ඒ ක්‍රමයෙන් තෙතමනයෙන් ආරක්ෂාවන අතර දුම් ගැසීම නිසා කෘමීහානි වැළකේ. මාසබෝග ඩීප්වලට අයත් මෑ සහ බෝවී ඩීප්වලට කෘමීහානි ඉක්මනින් සිදුවේ. සොලනෝසි කුලයට අයත් බඩු, තක්කාලි, මිරිස්, වැනි ඩීප්වල පහු කැදලි සැදේ. ඩීප් කන්නයක් හෝ දෙකක් කල්තබා ගැනීමේදී මෙන් නොව විශාල ප්‍රමාණයක් නිපදවා දිගුකලක් (අවුරු 3-4) ගබඩාකර තබා ගැනීමේදී නොයෙකුත් දුෂ්කරතාවයන්ට මුහුණදීමට සිදුවේ. එවිට ශීත ගබඩාවල තැන්පත් කිරීමට අවශ්‍යවේ. එය සාමාන්‍ය ගොවි මහතුවන්ට පහසුවෙන් කළ හැකි දෙයක් නොවේ. ශීතකළ ඩීප් ගබඩාවල ඇති ආර්ද්‍රතාවය (වායුවේ ඇති තෙතමනය) අඩු කිරීමටද නවීන උපකරණ ඇත.

කෘමිකම් දෙපාකීමෙන් තුවේ එළවළු ඩීප් ගබඩාව ගන්නොරුවේ පිහිටුවා ඇත. මෙහි ඇති ඩීප් ශීත කාමරයක (උෂ්ණත්වය සෙන්ටිග්‍රෙඩ් 19) ගබඩාකර ඇති අතර ගබඩා කාමරය තුළ ඇති ආර්ද්‍රතාවය 55% පමණ පාලනය කර ඇත.