

ट्रोसा फेज़-II परियोजना

TROSA Phase-2: Rivers, Rights and Resilience (T2:3R), जिसे SIDA द्वारा वित्तपोषित किया गया है, भारत में IUCN तथा नेपाल में Oxfam द्वारा संचालित किया जा रहा है। यह कार्यक्रम प्राकृतिक संसाधनों पर निर्भर संवेदनशील समुदायों को जलवायु-सहनशील और सतत आजीविका अपनाने में मदद करता है। यह कार्यक्रम गंगा, ब्रह्मपुत्र और मेघना (GBM) बेसिनों में लागू है। भारत में इसका कार्य मुख्य रूप से गंगा बेसिन की काली/शारदा नदी पर केंद्रित है।

इस कार्यक्रम का उद्देश्य है:

- सीमा-पार नदी पारिस्थितिकी तंत्र के प्रबंधन में सुधार करना।
- महिलाओं, युवाओं और स्थानीय समुदायों की जल शासन में भागीदारी और सशक्तिकरण को बढ़ाना।
- साझा जल संसाधनों के शासन में सहयोग के लिए संस्थानों को सुदृढ़ करना।

प्रशिक्षण के पश्चात समुदायों द्वारा उगाए गए मशरूम



अधिक जानकारी के लिए संपर्क करें



पता: 814, इंदिरा नगर, देहरादून - 248006, उत्तराखंड, भारत

संपर्क: 01352 763403

वेबसाइट: www.cedarhimalaya.org

ईमेल: info@cedarhimalaya.org



मशरूम उत्पादन के माध्यम से सामुदायिक आजीविका को बढ़ावा

TROSA-II परियोजना के अंतर्गत कौशल विकास प्रशिक्षण



TROSA-II परियोजना के अंतर्गत परिवारों की आय बढ़ाने तथा उन्हें जलवायु परिवर्तन, बाढ़ और अन्य जोखिमों के प्रति अधिक सक्षम बनाने के लिए आजीविका में विविधता लाने पर विशेष ध्यान दिया गया है। इसका उद्देश्य परिवारों को एक ही आय स्रोत पर निर्भर रहने के बजाय घर से किए जा सकने वाले सुरक्षित और टिकाऊ आजीविका विकल्पों से जोड़ना है।

इसी क्रम में ग्रामीण परिवारों के लिए कम लागत वाली आजीविका तकनीक मशरूम उत्पादन और उससे जुड़े बाज़ार की जानकारी पर एक कौशल विकास प्रशिक्षण आयोजित किया गया, जिसमें मशरूम उगाने की प्रक्रिया, साफ-सफाई, देखभाल और विपणन की बुनियादी जानकारी सरल तरीके से साझा की गई, ताकि प्रतिभागी इसे अपने घर पर आसानी से अपना सकें।

लक्षित समुदाय और प्रशिक्षण का उद्देश्य

- यह प्रशिक्षण चंपावत और पिथौरागढ़ जिलों में काली-शारदा नदी के किनारे रहने वाले समुदायों के लिए आयोजित किया गया।
- इसमें मुख्य रूप से महिला स्वयं सहायता समूहों, सीमांत किसानों और पशुपालन पर निर्भर परिवारों ने भाग लिया।
- इन क्षेत्रों में खेती की जमीन सीमित है और आय के अन्य साधन भी कम उपलब्ध हैं।
- ऐसे में मशरूम उत्पादन जैसी घर-आधारित गतिविधियाँ परिवारों के लिए अतिरिक्त और नियमित आय का अच्छा विकल्प बन सकती हैं।
- यह पहल परिवारों को स्थानीय स्तर पर टिकाऊ आजीविका के अवसरों से जोड़ने में सहायक है।



ऑयस्टर मशरूम उत्पादन: प्रमुख चरण



सामग्री एकत्रीकरण

- 01** 10-12 किग्रा सबस्ट्रेट (गेहूँ का भूसा / गन्ने का अवशेष); 100 लीटर साफ पानी; फॉर्मिलिन 100 मि.ली. (37-40%); बाविस्टिन 7-10 ग्राम; अच्छी गुणवत्ता का मशरूम स्पॉन (बीज)



भिगोना व कीटाणुशोधन

- 02** सबस्ट्रेट को साफ पानी में फॉर्मिलिन और बाविस्टिन मिलाकर भिगोया जाता है। यह प्रक्रिया सामग्री को कीटाणुरहित करती है और संक्रमण की संभावना कम करती है। भिगोने की अवधि: 12-18 घंटे।



पानी निकास एवं नमी प्रबंधन

- 03** भिगोने के बाद सबस्ट्रेट को 4-6 घंटे तक पानी निकलने के लिए रखा जाता है, ताकि अतिरिक्त नमी हट जाए। ध्यान रखा जाता है कि सबस्ट्रेट नम रहे लेकिन टपके नहीं, और इसे साफ कपड़े से ढककर रखा जाता है ताकि यह सूखे नहीं और संक्रमण से सुरक्षित रहे।



बैग में स्पॉन भरना

- 04** मशरूम स्पॉन वह “बीज” है जिसका उपयोग मशरूम उत्पादन में किया जाता है। इसके लिए साफ पॉलीथिन बैग में सबस्ट्रेट और स्पॉन की बारी-बारी से 4-5 परतें भरी जाती हैं। बाद में उचित वायु संचार के लिए बैग में छोटे-छोटे छेद बनाए जाते हैं।



बैग रखने की व्यवस्था एवं कीट नियंत्रण

- 05** भरे हुए बैगों को साफ, छायादार और हवादार स्थान पर रखें या टॉगों/सीधी धूप और अधिक गर्मी से बचाव करें तथा नमी बनाए रखने के लिए पानी का हल्का छिड़काव करें। उत्पादन कक्ष में स्वच्छता रखें, कीड़ों-मक्खियों से बचाव करें और संक्रमित बैग को तुरंत अलग करें।