

# കേരളകൗമുദി

15 November 2019



ദക്ഷിണേന്ത്യകാർഷിക മേളയിൽ എത്തിയ മുൻ എം.പി. പ്രൊഫ. കെ.വി. തോമസ് കായൽമുരിങ്ങ കഴിക്കുന്ന

## സി.എം.എഫ്.ആർ.ഐ ഭക്ഷ്യമത്സ്യ കാർഷിക മേള ഇന്ന് സമാപിക്കും

കൊച്ചി: ആറുരോന്ന് പകച്ചെങ്കിലും, ഔഷധഗുണമെങ്ങിനെയുള്ളതായാലും കായൽമുരിങ്ങ (ഓയിസ്ടർ) ജീവനോടെ കഴിക്കാൻ ജനായാതൊരുമടിയും കാണിച്ചില്ല. കേന്ദ്ര സമുദ്രമത്സ്യ ഗവേഷണ സമാഹരണത്തിൽ (സി.എം.എഫ്.ആർ.ഐ) നടക്കുന്ന ദക്ഷിണേന്ത്യ കാർഷിക മേളയിൽ രണ്ടാംദിവസം ശ്രദ്ധാകേന്ദ്രമായത് മുത്തകുന്നം വനിതാ കർഷകസംഘം എത്തിച്ച കായൽ മുരിങ്ങയായിരുന്നു. കൃഷിചെയ്ത് വിളവെടുത്ത

മുരിങ്ങ ശാസ്ത്രീയമായി ശുദ്ധീകരണം നടത്തിയാണ് മേളയിലെത്തിച്ചത്. പാചകം ചെയ്യാതെ തന്നെ കഴിക്കാവുന്ന ഔഷധഗുണമേർന്നത് ആഗോളതലത്തിൽ പേര് കേട്ട ദക്ഷിണേന്ത്യയാണ് ഇത്. ഏറെ ഔഷധമൂല്യമുള്ളതും കട്ടികളുടെ ബുദ്ധിമുട്ടുള്ളത് ഏറ്റവും ആവശ്യമായതാണ് ഹാറ്റി ആസിഡിനാൽ സമ്പുഷ്ടമാണ് കായൽ മുരിങ്ങ. അത്യുപരിധി ധാതുലവണമായ സെലീനിയവും, സിങ്ക്, കാ

ത്സ്യം, അയൺ, ഫോസ്ഫറസ്, സോഡിയം, പ്രോട്ടീൻ, മഗ്നീഷ്യം, കോപ്പർ തുടങ്ങിയവയും ഇവയിൽ അടങ്ങിയിട്ടുണ്ട്. ജീവനോടെ കഴിക്കുമ്പോൾ ഇതിന്റെ ഔഷധമൂല്യങ്ങൾ ഒട്ടും നഷ്ടമാകില്ല. പഞ്ചനക്ഷത്രം നേറാത്ത കളാണ് കായൽമുരിങ്ങയുടെ പ്രധാന ഉപഭോക്താക്കളെന്ന് വനിതാ കർഷകർ പറയുന്നു. സാധാരണഗതിയിൽ വിപണിയിൽ അതു സുലഭമാണെന്ന കായൽമുരിങ്ങ മേളയിൽ ലഭ്യമാണെന്നറിഞ്ഞതോ

ടെ ആവശ്യക്കാർ ഒഴുകിയെത്തി. സി.എം.എഫ്.ആർ.ഐയുടെ മേൽനോട്ടത്തിലാണ് വനിതാ കർഷകസംഘങ്ങൾ മുത്തകുന്നത്ത് കായൽമുരിങ്ങ കൃഷി ചെയ്യുന്നത്. ഒലീവ്, ജാതി എന്നിവയുടെ തടക്കം വിവിധയിനം തൈകൾ, നടൻ കച്ച തുടങ്ങിയവയ്ക്കും ആവശ്യക്കാർ ഏറെയുണ്ടായിരുന്നു. സമഗ്ര ശാസ്ത്രപ്രസരണത്തിന്റെ സഹകരണത്തോടെ നടക്കുന്ന മേള ഇന്ന് സമാപിക്കും.