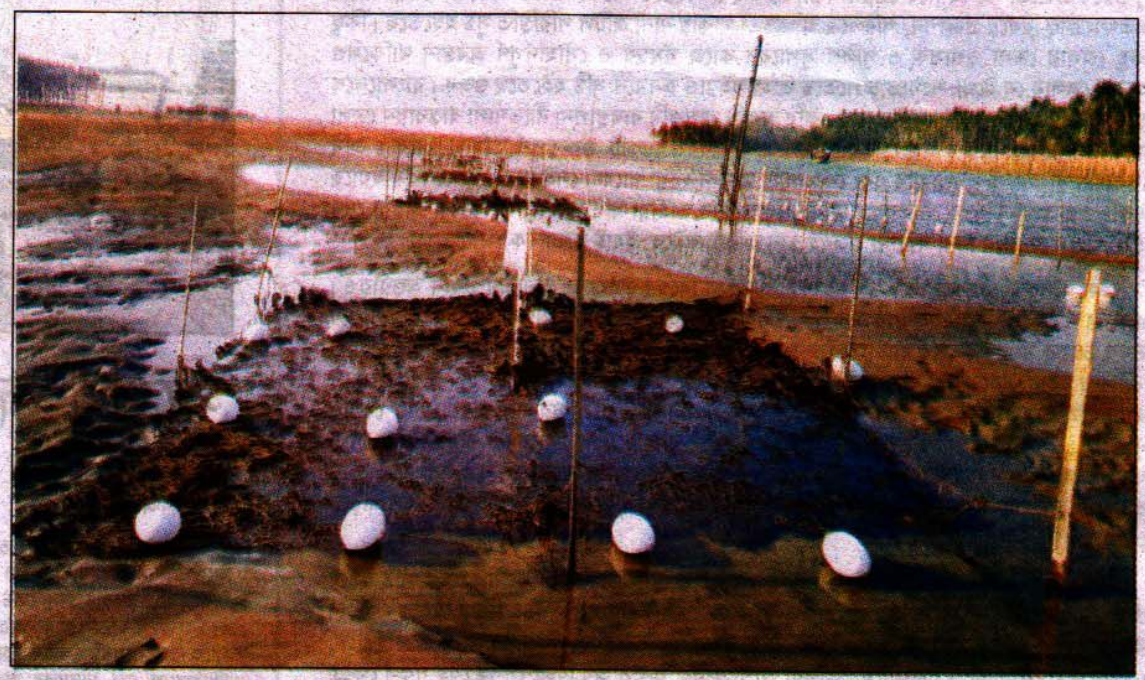
দৈনিক ইত্তেফাক
শনিবার, ৮ মাঘ ১৪২৮
২২ জানুয়ারি ২০২২



কক্সবাজার : মেরিন ড্রাইভ সড়কের পেঁচার দ্বীপ রেজুখাল এলাকায় শৈবাল চাষ করা হচ্ছে —ইত্তেফাক

কক্সবাজার উপকূলে বাড়ছে সামুদ্রিক শৈবাল চাষ

কর্মসংস্থানের নতুন ক্ষেত্র

শেরেবাংলা কৃষি বিশ্ববিদ্যালয়ের ফিশারিজ, একোয়াকালচার ও মেরিন সায়েন্স অনুষদের ডিন প্রফেসর ড. এ এম সাহাবউদ্দিন জানান, শৈবাল চাষ বাড়াতে বর্তমানে কক্সবাজার মৎস্য গবেষণা ইনস্টিটিউটসহ বিভিন্ন বেসরকারি সংস্থার ল্যাবরেটরিতে বীজ উৎপাদন হচ্ছে, যা কৃষকদের মধ্যে সরবরাহ করা হবে

■ সায়ীদ আলমগীর, কক্সবাজার প্রতিনিধি

কক্সবাজার উপকূলে সামুদ্রিক শৈবাল চাষ বাড়ছে। উপাদেয় খাদ্য হিসেবে পরিচিতির পর পুষ্টিসমৃদ্ধ খাদ্য, ঔষধিপণ্য, প্রসাধনী, সার, বায়ো ফুয়েল ও পরিবেশ দূষণরোধক পণ্য উৎপাদন সম্ভব হওয়ায় বাণিজ্যিকভাবে বাড়ছে শৈবাল চাষ। শৈবাল স্থানীয়ভাবে 'হেজালা' নামে পরিচিত। এটি সাধারণত পাথর, বালি, পরিত্যক্ত জাল, খোলস বা অন্যান্য শক্ত অবকাঠামোর ওপর জন্মায়। উপকূলে লাল, বাদামি ও সবুজ—এ তিন ধরনের সামুদ্রিক শৈবাল জন্মে। বাদামি এবং সবুজ শৈবাল খাবার হিসেবে এবং বাদামি ও লাল হাইড্রোকলয়েড উৎপাদনে ব্যবহৃত হয়। স্থানীয়দের মতে, শৈবাল যে উপাদেয় খাদ্য তা কক্সবাজারের অনেকের কাছে ছিল অজানা। স্থানীয় রাখাইন জনগোষ্ঠীর কাছে 'হেজালা' একটি উন্নতমানের খাদ্য হিসেবে দীর্ঘদিন থেকেই পরিচিত। চর এলাকা থেকে এটি সংগ্রহ করে রাখাইনরা নিজেদের ঘরে নিয়ে নানা পদের খাদ্য তৈরি করে খেত। শৈবালে প্রচুর আয়োডিন রয়েছে, যা ওষুধ বা লবণের চেয়েও সমৃদ্ধ বিকল্প। আর এতে দুধের চেয়েও ১০ গুণ বেশি ক্যালসিয়াম রয়েছে, যা শরীরে সহজ পাচ্য।

কক্সবাজার সদরের খুরুশকুলের বাসিন্দা কে মং রাখাইনের মতে, প্রকৃতির দেওয়া প্রায় পদার্থে ঔষুধি গুণ রয়েছে। তেমনি 'হেজালা'ও একটি উপাদেয় প্রাকৃতিক উপদান। পূর্ব পুরুষদের দেখানো মতে, এটি আমরা খাবার হিসেবে গ্রহণ করে আসছি। কিন্তু এটি আজ সি-উইড হিসেবে শৈবাল নামে পরিচিতি পেয়েছে। ফলে এক সময়ে ফেলনা এ পণ্যটি এখন বাজারমূল্য পাচ্ছে।

কক্সবাজারের নারী উদ্যোক্তা জাহানারা ইসলাম বলেন, নব্বইয়ের দশকে সামুদ্রিক শৈবালের সম্ভাবনা দেখে চাষে হাত দিই। পরে শহরের নুনিয়ারছড়ার কিছু মানুষকে চাষে উদ্বুদ্ধ করা হয়। ২০০৮-০৯ সালে সীমিত পরিসরে বিভিন্ন সরকারি-বেসরকারি সংস্থার তত্ত্বাবধানে শুরু হয় শৈবাল চাষ। এখন বাণিজ্যিকভাবে চাষের প্রসার ঘটছে। শৈবাল দিয়ে এখন ১২৭ ধরনের আইটেম তৈরি করছি আমি। চাষিদের উৎপাদিত কাঁচা শৈবাল প্রতি কেজি ৬০-৭০ টাকা এবং শুকনো ২০০ থেকে ২৫০ টাকা দরে বিক্রি হয়। দেশের বিভিন্ন এলাকায় শৈবাল সরবরাহ করে বছরে ১ লাখ থেকে ১ লাখ ৮০ হাজার টাকা পর্যন্ত আয় করছেন চাষিরা।

জাতিসংঘের খাদ্য ও কৃষি সংস্থার ন্যাশনাল কন্সালটেন্ট ও শেরেবাংলা কৃষি বিশ্ববিদ্যালয়ের ফিশারিজ, একোয়াকালচার ও মেরিন সায়েন্স অনুষদের ডিন প্রফেসর ড. এ এম সাহাবউদ্দিন জানান, এশিয়ার দেশগুলো শৈবাল চাষ করে আসলেও সামুদ্রিক শৈবালের বিষয়ে আগে আমাদের অভিজ্ঞতা বা গবেষণা ছিল না। বাংলাদেশ মৎস্য বিভাগ, মৎস্য গবেষণা ইনস্টিটিউটসহ বিভিন্ন সরকারি সংস্থা ২০১০ সাল থেকে শৈবাল চাষ নিয়ে কাজ করছে। ২০১৬ সাল থেকে ১০ প্রজাতির সামুদ্রিক শৈবালের ওপর গবেষণা শুরু করে বাংলাদেশ কৃষি গবেষণা কাউন্সিল। বর্তমানে শৈবালের উৎপাদন, কৌশল, প্রক্রিয়াজাতকরণ, ব্যবহারের অভিজ্ঞতা লাভ করেছে। গুরুত্বপূর্ণ সবজির পাশাপাশি কসমেটিকসহ শিল্পের কাঁচামাল হিসেবে ব্যবহার হচ্ছে শৈবাল। চাষাবাদ বাড়াতে বর্তমানে কক্সবাজার মৎস্য গবেষণা ইনস্টিটিউটসহ বিভিন্ন বেসরকারি সংস্থার ল্যাবরেটরিতে বীজ উৎপাদন হচ্ছে, যা কৃষকদের মধ্যে সরবরাহ করা হবে।

বাংলাদেশ মেরিন ফিসারিজ অ্যাসোসিয়েশনের ইনানী এলাকার শৈবাল চাষ প্রকল্পের পরিচালক মো. শিমুল ভূঁইয়া বলেন, দেশের ভৌগোলিক অবস্থান, প্রাকৃতিক পরিবেশ এবং বিশাল উপকূলীয় এলাকা সি-উইড চাষের জন্য উপযুক্ত। তিনি আরো বলেন, শৈবালের পাঁচটি প্রজাতি থেকে গাড়ি ও বিদ্যুতের জ্বালানি হিসেবে বায়ো ফুয়েল, বায়ো ইথানল, বায়ো হাইড্রোকার্বন, বায়ো হাইড্রোজেন তৈরি করা যায়। কক্সবাজার চেম্বার অব কমার্স অ্যান্ড ইন্ডাস্ট্রিজের সভাপতি আবু মোরশেদ চৌধুরী খোকা বলেন, বাণিজ্যিকভাবে শৈবাল চাষ হলে প্রকৃতির ভারসাম্য রক্ষার পাশাপাশি হাজারও নারী-পুরুষের কর্মসংস্থানসহ বৈদেশিক মুদ্রা অর্জনের সুযোগ তৈরি হবে। তাই সরকারের পাশাপাশি বিভিন্ন দেশি-বিদেশি এনজিও এবং উদ্যোক্তাদের এগিয়ে আসতে হবে।

প্রথম আলো
৬ মার্চ ২০২২, ২১ ফাল্গুন ১৪২৮, ২ শাবান ১৪৪৩

লোনা পানি থেকে জাল তুলে চাষ করা সামুদ্রিক শৈবাল দেখাচ্ছেন দুই কর্মী। কক্সবাজারের উখিয়ার রেজুখালে গত শুক্রবার দুপুরে। ছবি : প্রথম আলো

শৈবালে আয় হবে শতকোটি টাকা

কক্সবাজার

দেশের ৭১০ কিলোমিটার সমুদ্রসৈকত ও ২৫ হাজার বর্গ কিলোমিটার উপকূলীয় এলাকা শৈবাল চাষের উপযোগী।

আব্দুল কুদ্দুস, *কক্সবাজার*

বঙ্গোপসাগরের কক্সবাজার উপকূল থেকে সামুদ্রিক মাছ আহরণ এবং চিংড়ি ও কাঁকড়া চাষে অর্জিত হচ্ছে হাজার কোটি টাকা। এখন বাণিজ্যিকভাবে শৈবাল (সি-উইড) চাষ করে শতকোটি টাকা আয়ের নতুন পথ সৃষ্টির চেষ্টা করছে সরকার। এর মধ্যে কক্সবাজারের উখিয়ার রেজু খালে পরীক্ষামূলকভাবে শৈবাল চাষে সাফল্য এসেছে। বিশেষজ্ঞেরা বলছেন, আগ্রহী ব্যক্তিদের প্রশিক্ষণ ও প্রয়োজনীয় সরঞ্জাম সরবরাহ করা গেলে দেশের উপকূলজুড়ে সামুদ্রিক শৈবাল চাষ সম্ভব।

পুষ্টিগুণসমৃদ্ধ শৈবালের বৈশ্বিক চাহিদা ২৬ মিলিয়ন মেট্রিক টন, যার বাজারমূল্য ৬ দশমিক ৫ বিলিয়ন ডলার। চাহিদার ৮০ শতাংশ শৈবাল উৎপাদিত হয় এশিয়ার চীন, ইন্দোনেশিয়া, ফিলিপাইন, জাপান, উত্তর ও দক্ষিণ কোরিয়া, ভিয়েতনাম এবং থাইল্যান্ডে। এর মধ্যে চীন একাই উৎপাদন করে মোট চাহিদার ৪০ ভাগ। কক্সবাজারের সেন্ট মার্টিনে প্রাকৃতিকভাবে শৈবাল জন্মালেও তা কাজে লাগানো যাচ্ছে না।

শৈবাল গবেষণায় জড়িত মৎস্যবিজ্ঞানী মো. শিমুল ভূঁইয়া বলছেন, বর্তমানে টেকনাফের সেন্ট মার্টিন, ছেঁড়াদিয়ার পাথরের স্তূপে প্রাকৃতিকভাবে শৈবাল জন্মাচ্ছে। এ ছাড়া কক্সবাজার, চট্টগ্রাম, নোয়াখালী, বাগেরহাটসহ দেশের ৭১০ কিলোমিটার সমুদ্রসৈকত ও ২৫ হাজার বর্গকিলোমিটার উপকূলীয় অঞ্চলের বালু, পাথর ও কর্দমাক্ত মাটি শৈবাল চাষের জন্য খুবই উপযুক্ত। সুন্দরবনের ম্যানগ্রোভ এলাকায়ও শৈবাল চাষ সম্ভব। সরকারের সমুদ্র অর্থনীতি কার্যক্রমে শৈবালকে সম্ভাবনাময় অর্থনৈতিক ফসল হিসেবে বিবেচনা করা হচ্ছে।

রেজু খালে সফল উৎপাদন

কক্সবাজার-টেকনাফ মেরিন ড্রাইভের উখিয়ার সোনারপাড়া এলাকায় রেজু খালে শৈবালের পরীক্ষামূলক চাষ হচ্ছে বাংলাদেশ মেরিন ফিশারিজ অ্যাসোসিয়েশনের উদ্যোগে। এতে অর্থায়ন করছে বিজনেস প্রমোশন কাউন্সিল (বিপিসি)।

সরকারি এ প্রকল্পের পরিচালক মৎস্যবিজ্ঞানী মো. শিমুল ভূঁইয়া *প্রথম আলোকে* বলেন, রেজু খালে শৈবাল চাষ শুরু হয়েছে গত বছরের ১ ডিসেম্বর। সেন্টমার্টিন থেকে সংগ্রহ করা হয় শৈবালের বীজ। সেই বীজ থেকে রেজু খালে নেট ও লাইন পদ্ধতিতে হচ্ছে শৈবালের চাষ।

বিজ্ঞানী শিমুল ভূঁইয়া বলেন, শুরুর ১৫ দিনে প্রতি প্লটে ১৪ কেজি করে শৈবাল উৎপাদিত হয়েছে। পরের ১৫ দিনে ১৭ কেজি। সর্বোচ্চ উৎপাদন হয়েছে ২০ কেজি পর্যন্ত। আগামী এপ্রিলের শেষ নাগাদ পর্যন্ত চলবে এই চাষ। মে থেকে শুরু হবে বর্ষা, বর্ষার মিষ্টিপানিতে লবণাক্ততা কমে যায়। শৈবাল লোনাপানিতে ভালো জন্মে।

গত শুক্রবার দুপুরে সরেজমিন দেখা গেছে, কয়েকজন স্বেচ্ছাসেবী শৈবাল চাষ পর্যবেক্ষণ করছেন। সেখানে পরীক্ষা-নিরীক্ষা চালাচ্ছেন মৎস্যবিজ্ঞানী মো. শিমুল ভূঁইয়া।

জানা গেল, সেখানে দুই ধরনের পদ্ধতিতে শৈবাল চাষ হচ্ছে। নেট পদ্ধতির চাষাবাদে বাঁশের সঙ্গে জাল বাঁধা থাকে। আর লাইন পদ্ধতির চাষাবাদে বাঁশের সঙ্গে রশি টানানো থাকে। রশি বা জালের সঙ্গে শৈবালের বীজ বেঁধে লোনা পানির নিচে ডুবিয়ে রাখা হয়। নেট পদ্ধতির পাঁচটি প্লটে চাষ হচ্ছে শৈবাল। প্রতিটি প্লটের আয়তন পাঁচ বর্গমিটার। আর লাইন পদ্ধতিটির দুটি প্লটের দৈর্ঘ্য ২০ মিটার, প্রস্থ ১০ মিটার।

মৎস্যবিজ্ঞানী শিমুল ভূঁইয়া বলেন, শৈবাল খুবই পুষ্টিগুণসমৃদ্ধ খাবার। হোটেলে স্যুপ, ভেজিটেবল-সালাদ-চাটনি, ওষুধ শিল্প, প্রসাধনে ব্যবহৃত হচ্ছে শৈবাল। চাহিদা মেটাতে শৈবাল বিদেশ থেকে কিনে আনতে হয়। দেশে বাণিজ্যিকভাবে শৈবালের উৎপাদন শুরু হলে দেশের চাহিদা পূরণ করে বিদেশেও শতকোটি টাকার শৈবাল রপ্তানি করা সম্ভব। প্রকল্প এলাকায় প্রতি কেজি শৈবাল বিক্রি হচ্ছে ৫০ টাকায়। রোদে শুকানো শৈবালের প্রতি কেজির মূল্য ২০০-২৫০ টাকা।

জানা গেছে, নেট পদ্ধতির একটি প্লট তৈরি করতে খরচ হয় সর্বমোট ১ হাজার ৬০০ টাকা। এর মধ্যে জাল ৪০০ টাকা, বাঁশ ২০০ টাকা ও বীজের জন্য ১ হাজার টাকা খরচ হয়। লাইন পদ্ধতিতেও সমপরিমাণ টাকা খরচ হয়।

১৫ দিনে একটি প্লটে গড়ে উৎপাদিত হয় ১৫ কেজি শৈবাল। ৫০ টাকা দাম ধরা হলে ১৫ কেজিতে পাওয়া যায় ৭৫০ টাকা। মাসে দুবার করে মৌসুমের ৬ মাসে (নভেম্বর-এপ্রিল) ১২ দফায় একটি প্লটে উৎপাদিত হয় ১৮০ কেজি শৈবাল। ৫০ টাকায় বিক্রি ধরলে ১৮০ কেজিতে পাওয়া যাবে ৯ হাজার টাকা। উৎপাদন খরচ ৩ হাজার টাকা বাদ দিলে একটি প্লটে লাভ থাকে ৬ হাজার টাকা। পাঁচটি প্লট করা গেলে লাভ হবে ৩০ হাজার টাকা। শৈবাল চাষে ঝুঁকি কম, জনবলও লাগে না তেমন।

গবেষকেরা জানান, লাল ও বাদামি বর্ণের শৈবালে ক্যারোটিন নামে একধরনের উপাদান আছে, যা মানবদেহে ক্যানসারের ঝুঁকি কমায়। ডায়রিয়া, টিউমারের বৃদ্ধি রোধ ও প্রতিরোধ এবং উচ্চ রক্তচাপ রোধ, দেহের হজম শক্তি বৃদ্ধি, রোগ প্রতিরোধক্ষমতা বাড়ায়।

সেন্ট মার্টিন দ্বীপের সাবেক ইউপি চেয়ারম্যান নুর আহমদ বলেন, দ্বীপের সৈকত ও পাথরের স্তূপ থেকে প্রতিবছর কয়েক শ মণ শৈবাল সংগ্রহ করেন স্থানীয় লোকজন। বালুচরে শৈবাল শুকিয়ে অল্প দামে মিয়ানমারে বিক্রি করা হয়। মিয়ানমার থেকে এই শৈবাল চলে যাচ্ছে চীন, কোরিয়া, জাপানসহ বিশ্বের বিভিন্ন দেশে। নভেম্বর থেকে এপ্রিল—এ ছয় মাস শৈবাল উৎপাদিত হয় এই দ্বীপে। কিন্তু কী কাজে লাগে এই শৈবাল, জানেন না বেশির ভাগ মানুষ।