

# प्रादेशिक कृषि दर्पण

वर्ष २, अङ्क २, २०७७ साउन-२०७७ कात्तिक



## कृषि विकास निर्देशनालय

प्रदेश नं. १, विराटनगर, नेपाल

# प्रादेशिक कृषि दर्पण

सम्पादकीय

वर्ष- २, अङ्क-२, २०७७ साउन-२०७७ कार्तिक

## संरक्षक

निरु दाहाल पाण्डे  
सचिव, भूमि व्यवस्था, कृषि तथा सहकारी मन्त्रालय

## सल्लाहकार

डा.राजेन्द्र उप्रेती  
पशुपती पोखरेल

## प्रधान सम्पादक

प्रकाश कुमार डाँगी

## वरिष्ठ सम्पादक

नविन अधिकारी

## सम्पादन मण्डल

सरस्वती श्रेष्ठ  
सागर विष्ट  
टोनी बर्देवा  
दुर्गा बहादुर तिरुवा  
सन्तोष वि.क.

## मुद्रण

न्यू बि.के. प्रिन्टर्स  
विराटनगर-१२, फोन नं. ०२१-५९०३७१, ९८४२१०५२९०  
इमेल : kaushal12brt@gmail.com

कृषि विकास निर्देशनालयले गत आर्थिक वर्ष ०७६/७७ देखि प्रादेशिक कृषि दर्पण प्रकाशित गर्दै आएको छ । गत आर्थिक वर्षमा पहिलो अंक प्रकाशित गरे पश्चात चालु आर्थिक वर्ष ०७७/७८ मा यो दोस्रो अंक प्रकाशन गर्दै छौं । पाठकहरू र लेखकहरूको सकारात्मक पृष्ठपोषणले यस प्रकाशनलाई निरन्तररूपमा अघि बढाउन हामीलाई थप हौसला र उत्प्रेरणा मिलेको छ । विशेष गरी कृषकहरू तथा प्राविधिकहरूका लागि समेत यो प्रकाशन उपयोगी भएको पृष्ठपोषणले गर्दा यसलाई समयानुकूल थप परिष्कृत गर्दै लैजानु हाम्रो कर्तव्य पनि हो । यसमा हामी दत्तचित्त भएर लागेका छौं । यसका लागि पाठकहरूबाट सदैव सुभाष र आवश्यक लेखहरूको माग भए लेखकहरूबाट पनि सोही अनुसारका लेख रचनाहरू आउन अझ सजिलो हुने अपेक्षा राखेका छौं । पहिलो अंक मन पराईदिनु भएकोमा सम्पूर्ण पाठकहरूमा धन्यवाद ज्ञापन गर्न चाहन्छौं । त्यसैगरी लेख रचनाहरू पठाई सहयोग गर्नुहुने विभिन्न क्षेत्रका सम्पूर्ण महानुभावहरूलाई समेत धन्यावाद दिन चाहन्छौं र आगामी दिनहरूमा समेत यहाँहरूको सहयोगको अपेक्षा राख्दछौं । यस अंकमा कृषि प्रसारमा अनलाईन शिक्षण प्रणाली, ड्रागन फ्रुट खेती प्रविधि, शून्य खनजोत मार्फत् लसुन खेती प्रविधि, कौशी खेती प्रविधि, गाई भैंसी पालनमा आर्थिक प्रभावको महत्वपूर्ण हिस्सा- थुनेलो रोग, तरकारी, फलफूल, माछा र मासुको दीर्घकालिन प्रयोग र सञ्चय, कृषि यान्त्रिकरण लगायत सफलताका कथा र अन्य कृषिसँग सम्बन्धित विविध विषय वस्तुहरू समावेश गरेर यो अंक यहाँहरू समक्ष पस्केका छौं । आशा छ, सदाभै यहाँहरूबाट हामीलाई आवश्यक सल्लाह, सुभाष र प्रतिक्रिया प्राप्त हुने नै छ ।

## विषयसूची

| क्र.सं. | शीर्षक                                                                       | लेखक                     | पेज नं. |
|---------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|---------|
| १.      | कृषिको रुपान्तरणसँगै देशको समग्र विकास                                       | कपिल पौडेल               | १       |
| २.      | नेपालमा किवी खेतीको विस्तार : सम्भावना र चुनौति                              | सुलोचना थापा             | ५       |
| ३.      | कृषि यान्त्रिकरण र प्रदेश नं १                                               | निश्चल तामाङ             | ७       |
| ४.      | कृषि प्रसारमा अनलाईन शिक्षण प्रणाली: AgLearn                                 | एलिसा खड्का              | ९       |
| ५.      | नेपालमा कृषि उत्पादनको डिजिटल मार्केटिङ्ग : अवसर र चुनौतीहरू                 | सोचन लिम्बु              | १२      |
| ६.      | वगरमा तरकारी खेती प्रविधि                                                    | रामप्रवेश चौहान          | १६      |
| ७.      | राइस ट्रान्सप्लान्टरबाट धान रोप्नको लागि<br>प्लास्टिक ट्रे मा नर्सरी प्रविधि | सागर बिष्ट               | २०      |
| ८.      | ट्राईकोडर्मा एक जैविक हतियार                                                 | मुकेश कुमार यादव         | २२      |
| ९.      | प्राङ्गारिक कृषि र यसको महत्व                                                | उपकार भण्डारी            | २३      |
| १०.     | स्वर्णिम कृषि (कविता)                                                        | सुकृति भट्टराई           | २५      |
| ११.     | मेवा खेति प्रविधि                                                            | बबि बस्नेत               | २६      |
| १२.     | ड्रागन फल (सिउडी फल) खेती प्रविधि                                            | कविता शाह                | २९      |
| १३.     | काँक्रो खेती प्रविधि                                                         | गजेन्द्रबहादुर स्वर्णकार | ३२      |
| १४.     | भेंडे खुर्सानी खेती प्रविधि                                                  | कुसुम अधिकारी            | ३४      |
| १५.     | शून्य खनजोत मार्फत लसुन खेती प्रविधि                                         | मीना महतरा               | ३७      |
| १६.     | कोदो खेती प्रविधि                                                            | भवानी बस्नेत             | ३९      |
| १७.     | संचित अनाजमा लाग्ने धानको घुन र वातावरणमैत्री<br>व्यवस्थापनका पक्षहरू        | मनिषकुमार पल             | ४२      |
| १८.     | गाई भैंसी पालनमा आर्थिक प्रभावको महत्वपूर्ण हिस्सा : थुनेलो रोग              | डा. युवराज पन्थ          | ४५      |
| १९.     | जे.टि.ए. र बुढी आमा : लहरे समुहका तरकारी बाली खेती प्रविधि                   | गौरव ठाकुर               | ४७      |
| २०.     | कौसी खेती प्रविधि                                                            | गोविन्द प्रसाद आचार्य    | ५०      |
| २१.     | तरकारी, फलफूल, माछा र मासुको दीर्घकालीन सञ्चय र प्रयोग                       | डा. गोविन्द रिजाल        | ५१      |
| २२.     | काउली वर्गको तरकारीको गाँठे रोग र त्यसको व्यवस्थापन                          | हेमराज पन्त              | ५३      |
| २३.     | सफलताको कथा                                                                  | अम्बिका भट्टराई          | ५६      |

# तरकारी, फलफूल, माछा र मासुको दीर्घकालीन सञ्चय र प्रयोग



डा. गोविन्द रिजाल\*

## संक्षिप्त सार

नेपालको कृषि परम्परागत प्रणालीबाट व्यवसायिक तर्फ लम्कंदै गर्दा हालको लामो समयको बन्दाबन्दी, विगतका पटक पटकका बन्द, हडताल र यातायातमा लागेको रोकबाटबाट कृषि क्षेत्रका उत्पादक र उपभोक्ता बीचको सञ्जालहरूमा अवरोधहरू आइरहेका छन् । कृषकहरूले ताजा उपजहरू नष्ट गर्नुपर्ने स्थिति दोहोरी रहेको छ । यस्ता परिस्थितिबाट ज्ञान सिक्दै भविष्यमा यस्ता स्थिति आउन नदिन र आइपरेमा निदान गर्न सक्ने उपायहरू अवलम्बन गर्नुपर्दछ । नेपालमा व्यवसायिक स्तरतर्फ उत्पादन हुँदै गरेका फलफूलमा आँप, कटहर, केरा, मेवा, सुन्तला, नास्पाती, स्याउ आदि; तरकारीमा आलु, मूला, हरियो सागपात, गोलभेंडा, खोर्सानी, भन्टा, धनियाँ आदि; मासुका स्रोतमा बोका, खसी, भेडा, पाडा, कुखुरा, हाँस आदि र दूधमा गाई र भैंसी नै मुख्य छन् । यो लेखमा, यिनै धेरै उत्पादन हुने ताजा तरकारी, फलफूल, दूध, माछा र मासुको दीर्घकालीन सञ्चय र प्रयोग विषयमा संक्षिप्त छलफल गरिएको छ । यसमा परम्परागत शैली र आधुनिक प्रविधिको प्रयोगबारे केही सुझावहरू समावेश छन् ।

## पृष्ठभूमि

एकातिर-हालसालैको बन्दाबन्दी र पहिलेपहिलेका बन्दहरूमा कृषकले आफ्नो ताजा उत्पादनहरू दूध, तरकारी, फलफूलहरू रोडमा फालेर साङ्केतिक वा विकल्पहीन विरोधहरूका प्रदर्शनहरू हामीसामु ताजै छन् । अर्कातिर- उत्तरी ध्रुव वरिपरिका क्षेत्रहरू जस्तै साइबेरिया, उत्तरी क्यानडा, रूस, ग्रीनल्याण्ड, स्कान्डिनेभिया आदीका अधिकांश मुलुकहरूमा वर्षमा तीन-चरमहिना माछा-पशु सिकार गरेर र अन्नतरकारी, फलफूल उब्जनी गरेर वर्षभरि निर्वाह गर्छन् । तिनीहरू नै संसारका समृद्ध मुलुकहरूमा पर्छन् । न्यून परिश्रम गरेर वर्षभरि उत्पादन लिनसक्ने भूमध्यरेखा वरिपरिका भन्दा तीन-चार महिना मात्र कृषि-पशुपालन गर्नेहरू नै आर्थिक रूपले विकासित र आत्मनिर्भर मुलुकहरूमा पर्छन् ।

माथिका दुई चरम यथार्थका विन्दुहरूलाई जोड्ने हो भने त्यसता खुला रहस्यहरू उजागर हुन्छन् की सीमिततामा बाँच्न सक्नेहरूले उपलब्ध भएको उत्पादनलाई दीर्घकालीन रूपमा संरक्षण गर्ने प्रविधिको ज्ञान र कलाको विकास र संस्कृतिहरू विकास गरेका छन् । नेपालमै पनि वर्षभरि अन्न उत्पादन हुने तराई र उपत्यकाभन्दा दूर दराज, बिकट, जाडोले कटाइग्रिने गाउँ बस्तीहरूमा खाद्यान्न सञ्चयको संस्कृति बढी विकसित पाइन्छ । तिनै सीमिततामा बाँच्नेहरूले विकास गरेका हुन गुन्दुक, सिन्की, खुदो, चाकु, चिउरा, घिउ, चूक, रक्सी, अचार, सिद्रा, सुकुटी आदिको संस्कृति । मुलुक बाहिर नात्तो, किम्वि, मिसो, छुर्पी, बट्टा र बोटलमा खाद्य पदार्थ राख्ने संस्कृतिहरू पनि त्यस्तै वर्षको केही महिना मात्र खाद्य उत्पादन हुने क्षेत्रको सभ्यताबाट सुरु भएका हुन् ।

## वर्तमान स्थिति

नेपालको कृषि प्राकृतिक, निर्वाहमुखी, विविधकृत प्रणालीबाट बजारमुखी, बहुमौसमी, एकल वाली तर्फ लम्किरहेको छ । यो कृषि क्षेत्रको संक्रमण समय पनि हो । परम्परागत ज्ञान प्रणालीबाट व्यवसायतर्फ लम्कंदै गर्दा संस्कृति र प्रणालीहरू पूर्ण विकास भई नसकेको बीचबीचमा पर्याप्त विकास र सुधार गर्नुपर्ने ठाउँहरू छन् । उत्पादनमा धेरै जोडिदिएको छ । बजारको खोजी भएको र भइरहेको छ । उत्पादक र उपभोक्ता बीचमा धेरै अराजकता छन्, सुधारनुपर्ने भएको छ । यो स्थितिमा कुनै एक पक्षमा त्रुटि हुन गए उत्पादन भएका उपजहरू उपभोक्ता माझ नियमित गुणस्तर, परिमाण र समयमा पुग्न सक्दैनन् । त्यस्तो परिस्थिति नियन्त्रण बाहिर गए उत्पादकले आफ्नो उत्पादन नष्ट गर्नुपर्ने स्थिति आउँछ । खाद्य सामग्रीको बिग्रने, नष्ट हुने र खेर जाने क्रम आपूर्ति शृंखलाभर भइरहन्छ र उपभोक्ताको भान्सामा पुगेपछि पनि खेर फालिन्छ । नष्ट भइ खेर गएको खाद्य सामग्रीमा खानाको साथसाथै उत्पादनमा प्रयोग संशोधनको पनि खेर जान्छ । विश्वमा एकातिर भोकमरी व्यापक छ भने अर्कोतिर, उत्पादन भएको एक तिहाइ खाद्य सामग्री खेर जान्छ (FAO, 2011) । नेपालमा गएको एक दशकमा कृषिमा धेरै प्रगति भएको छ । उक्त दशकमा जनसंख्या १६ प्रतिशतले बढ्यो जुन समयमा तरकारी ४४ प्रतिशतले, फलफूल ५८ प्रतिशतले र गाई-भैंसीको दूध ४५ प्रतिशतले, मासु ३४८ प्रतिशतले र हाँस-कुखुराको अण्डा १४० प्रतिशतले बढेको पाइन्छ (MOALD 2019) । आपूर्ति शृङ्खलामा आइपर्ने सानातिना अवरोधले पनि ठूलै असर पर्ने स्थिति छ । यस्तो स्थिति आउन नदिन र निदान गर्न उपायहरू छन् जुन उपायहरू बुझेर आवश्यकता अनुरूप प्रयोग गर्न सकिन्छ ।

अहिले बेमौसमी कृषिको सचेतनासँगै व्यावसायिक खेती सुरु भएयता एकै उपज व्यावसायिक परिमाणमा उत्पादन तर सीमितद्वार प्रणालीद्वारा बजारमा निकासी गरिने हुँदा बेला बखतका आपतकालिन तथा अविच्छिन्न भैपरिहरूका बेलामा ठूलो परिमाणमा उत्पादन खेर जाने गर्दछ । यस्ता व्यावसायिक उत्पादनको पनि दीर्घकालीन सञ्चय गर्ने उपाय प्रविधिहरू छन् जुन सहजताका बेलामा विकल्पको रूपमा र आपत्कालिन स्थितिमा प्रयोग गर्न सकिन्छ । व्यावसायिक कृषिका प्रमुख उत्पादनहरूलाई लामो समयसम्म सञ्चय गर्ने उपायहरू पनि धेरै छन् ।

## उपायहरू

शिघ्र नाश हुने कृषि उपजहरू जस्तै ताजा तरकारी, फलफूल, माछा, मासु लामो समयसम्म स्वास्थ्य र गुणस्तरीय राख्न पहिले त्यसको आयतन घटाउनु पर्दछ । सबै ताजा उपजहरूमा पानीको मात्रा अत्यधिक हुने हुँदा उपजभित्रको आर्द्रता घटाउनुपर्छ अनि पानी, हावा र किटाणु छिर्न नसक्ने गरी बन्द गरेर राख्नु पर्दछ । त्यसरी हावासमेत नछिर्ने गरि बन्दगरी सञ्चय गरिएका खाद्य सामग्री एकपटक खोलेपछि,

\*कृषि तथा पशु विज्ञान अध्ययन संस्थान, कीर्तिपुर, नेपाल

छोटो समयमा उपभोग गर्नु पर्दछ। त्यसैले आवश्यकता अनुसार विभिन्न आकार र क्षमताका भाँडा, बोतल, बट्टाहरूको प्रयोग गर्नुपर्दछ।

नेपाली कृषकहरूले-उखुबाट खुदो, सख्खर; अमिला सुन्तलाजातका फलबाट चूक अमिलो; गुलिया सुन्तलाजातका फलबाट रस, जाम, जेली; हरियो रायो सागपातबाट गुन्दुक; मूलाबाट सिन्की र चाना; खुर्सानी, कागती, बाँसको तामा, तित्रीबाट अचार; अदूवाबाट सुठो; दूधबाट घिउ, छुर्पी बनाउँदै आएको लामो परम्परा छ।

## तरकारी

नेपालमा व्यावसायिक तरकारीमा प्रमुख वालीहरूमा आलु, मूला, हरियो सागपात, गोलभेंडा, खोर्सानी, धनियाँ आदि पर्छन्। ताजा तरकारी फलफूललाई केही समय वा महिनाको लागि चिस्यान भण्डारण मा राख्न सकिने र ताजकी कायम रहने भएपनि धेरै ठाउँको आवश्यकता पर्दछ। दीर्घकालीन सञ्चयको लागि गोलभेंडाको केचप, अचार, रस बनाएर सञ्चय गर्न सकिन्छ। केचप बनाउँदा बियाँ नभएको गोलभेंडा लाई प्राथमिकता दिइन्छ जुन कुरा वीउ रोप्दै सोच्नु पर्छ। धनियाँ, सूप, मेथी, बाबरी, पुदिनालाई सुकाएर पीठो बनाएर राख्न सकिन्छ। साना बोटबाटै वीउ फल्नेतर हाईब्रिड वीउबाट रोपिएकाहरू बाहेकका जातहरूबाट वीउ उत्पादन गर्न सकिन्छ, जुन वीउहरू ४ वर्षसम्म सुरक्षित राख्न सकिन्छ। बारीबाट फसल उठाउने बित्तिकै ५५-६० डिग्रीमा पाँच मिनेटसम्म भिजाएर, लगत्तै चिसो-पानीमा डुबाएर ब्लेन्चिङ गरि यिनिहरूको प्रयोग गर्ने समय बढाउन सकिन्छ।

## फलफूल

व्यवसायिक फलफूल अन्तर्गत प्रमुख वालीहरूमा आँप, कटहर, केरा, मेवा, सुन्तला, नास्पाति, स्याउ आदि पर्छन्।

सुन्तला, जुनार जस्ता गुलियो सुन्तला जात फलफूलबाट रस, जाम, जेली, मार्मलेड र अमिला सुन्तलाजात फलफूलबाट चूक अमिलो बनाउन सकिन्छ। तिनबाट गुणस्तरीय अचार बनाउन सकिन्छ।

स्याउ, खुर्पानी, महिलको चाना बनाएर सुकाउने कार्यहरू साना उद्योगका रूपमा सुरुभएका छन् र त्यसलाई आवश्यकता अनुसार बढाउँदै लानुपर्ने हुन्छ। आँपको फलको चाना, सुकुटी, अचार बनाउने पुरानै परम्परा छ जसलाई व्यवसायीकरण गर्न सकिन्छ।

केराबाट धेरै प्रकारका खाद्य सामग्री बनाउन सकिन्छ। नपाकेको केराको र पाकेको केराको फरक-फरक परिकारहरू बनाउन सकिन्छ। पूर्ण छिपिएको तर पाक्न नथालेको केराबाट पीठो बनाउन सकिन्छ जुन धेरै पोसिलो हुने हुँदा विभिन्न परिकारका रोटी, केकका साथै बालबालिकाको पौष्टिक आहारमा समेत प्रयोग गरिन्छ। पाकेको केराबाट सेक, वीयर, वाईन, भिनेगर बनाउन सकिन्छ। केराबाट बनाइएका चिप्स, वाफर (मिठाई), पिउरी, सस, जामहरूको बजार राम्रो छ। केरा-स्वादका आइसक्रिमको भिन्नै महत्व र मूल्य हुन्छ।

## माछा

माछा सुकाएर, नुन वा अमिलोमा मिसाएर सिद्रा वा अचार बनाइ लामो समयसम्म राख्ने र प्रयोग गर्ने परम्परा छ। माछाबाट गुणस्तरीय भिनेगर (अमिलो) बनाउने प्रचलन पनि छ, जुन नेपालमा पनि शुरु गर्न सकिन्छ।

## मासु

बोका, खसि, भेडा, पाडाको मासु सुकाएर सुकुटी बनाई वा अचारको रूपमा राख्न सकिन्छ। बंगुरको सेतो र रातो मासु छुट्याएर सञ्चय गर्न सकिन्छ।

कुखुरा, हाँसको मासु भने लामो समयसम्म राख्ने चलन नभए पनि मासुको अचार र अन्य परिकारहरू बनाएर राख्न सकिन्छ। मासुका लागि पालिएका हाँस, कुखुराहरू सिमित दिनसम्म राख्दा अधिकतम फाइदा हुन्छ।

ठूला ठूला बधशाला र कोल्डरूम बनाएर, त्यहाँ लामो समयसम्म मासु राख्न सकिन्छ। त्यसपछि कुखुरा हाँसको मासुको विविधिकरण गर्न सकिन्छ। नेपालका धेरै बजारहरूमा खुल्ला, अव्यवस्थित तवरबाट बध गरी मासु बेचिन्छ, जुन सबै ठाउँमा स्वस्थ हुँदैनन्। यस्तो काम नियन्त्रण र नियमन गर्न मुस्किल छ। व्यवस्थित बधशालाहरूमा प्रशोधन प्रक्रिया, प्रशोधन भवनहरू (साइट, आकार, भण्डारणहरू), उपकरणहरू, औजारहरू, पानीको सरसफाइमा ध्यान दिन र नियमन गर्न सहज हुन्छ। स्थायी वा अस्थायी कर्मचारीहरूलाई प्रशिक्षण दिन र नियमन गर्न सहज र सस्तो पर्छ। स्वास्थ्य मासु उपभोक्ता सामु पुर्‍याउन र फोहोर व्यवस्थापन गर्न सहज हुन्छ।

## दूध

दूध र दूध जन्य पदार्थबाट बन्ने उत्पादनहरू छिटै बिग्रने भएपनि दूधबाट धेरै समयसम्म राख्न सकिने दूधपीठो बनाउन सकिन्छ। दूधपीठो हावा रहित बन्द पाकेटमा लामो समयसम्म राख्न सकिन्छ। मध्यम वा साना किसानले संकलन गरेको दूधबाट घिउ र छुर्पी बनाउन सकिन्छ।

## च्याउ

च्याउको उत्पादनबढ्दो क्रममा छ। नेपालमा सबै भन्दा धेरै कन्य, पाटे, गोब्रे, सीताके, ज्ञानोडर्मा (रातो), मिल्कि (दूध) च्याउहरूको खेती गरिन्छ। च्याउ चाडै नाश हुने भएपनि सजिलै सुकाएर सञ्चय गर्न सकिन्छ। च्याउमा ८० देखि ९० प्रतिशत सम्म पानी हुन्छ। च्याउलाई सिधै घाममा सुकाउनु हुँदैन किनकी यसले रङ्ग, वास्ना र स्वादमा असर गर्छ। त्यसैले छाँयामा सुकाउनु पर्छ। धेरै मात्रामा एकैपटक सुकाउन सकिन्छ। छायाँमा सुकाउँदा साना साना टुक्रा पार्नु पर्छ। च्याउ सुकाउने प्रविधि र मसिनहरू उपलब्ध छन्। सोलार ड्रायर पनि पाइन्छन्। च्याउलाई फ्रिजमा राख्न सकिन्छ। सुकाउँदा आर्द्रता १० प्रतिशत भन्दा कम बनाएर राख्नु पर्छ। च्याउलाई नुन-पानीमा उमालेर, सिट्रिक एसिड मिसाएर बोतलमा राखी लामो समयसम्म राख्न सकिन्छ। च्याउको अचार पनि बनाउन सकिन्छ। च्याउ उमालेर, टुक्रा पारेर, पिसेर केचप बनाउन सकिन्छ। ठूलो परिणाममा उत्पादित भए बृहत मात्रामा सुकाउने व्यवस्था मिलाउनु पर्छ।

## निष्कर्ष

ताजा तथा छिटो बिग्रने कृषि उपजहरूको विभिन्न तरिकाबाट प्रशोधन गरि दीर्घकालीन सञ्चय गर्न सकिन्छ। यस्ता प्रशोधित उपजहरूको राम्रो प्याकिङ्ग र नामकरण गरेर उच्च मूल्य लिन सकिन्छ। नेपालको हावापानीमा उत्पादित गुणस्तरीय कृषि उपजहरू सुकाएर, अचार बनाएर, प्याकिङ्ग गरेर, मूल्य अभिवृद्धि गरि आन्तरिक साथै अन्तर्राष्ट्रिय बजारसम्म पुर्‍याउन आवश्यक छ र पुर्‍याउन सकिन्छ। यसका लागि असल कृषि अभ्यास गर्दै कृषकहरू तथा कृषिमा संलग्न सम्बन्धी सबैले पारस्परिक कदम चाल्नुपर्दछ। यस्ता अभ्यासबाट, कृषकहरूले परिश्रम गरि उत्पादन गरेको कृषि उपजहरू जस्तो प्रतिकूल अवस्थामा पनि खेर फाल्नु पर्ने स्थिति आउने छैन।

## सन्दर्भ सामग्रीहरू

FAO (2011).Global food losses and food waste: Extent, causes and prevention. Rome.

MOALD (2019).

नेपाली कृषि सम्बन्धी तथ्याङ्कीय जानकारी २०७४(७५). कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय, सिंहदरबार, काठमाडौं, नेपाल।

## रेडियो नेपालबाट प्रसारण हुने प्रादेशिक कृषि कार्यक्रमको समय तालिका

| क्र.सं. | कार्यक्रमको नाम                           | प्रसारण समय/दिन                                       |
|---------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| १.      | प्रादेशिक कृषि कार्यक्रम (नेपाली)         | बेलुकी ५:३० देखि ५:४५ सम्म<br>(महिनाको पहिलो शनिबार)  |
| २.      | प्रादेशिक कृषि कार्यक्रम<br>(राई/बान्तवा) | बेलुकी ५:३० देखि ५:४५ सम्म<br>(महिनाको दोश्रो शनिबार) |
| ३.      | प्रादेशिक कृषि कार्यक्रम<br>(लिम्बू)      | बेलुकी ५:३० देखि ५:४५ सम्म<br>(महिनाको तेश्रो शनिबार) |
| ४.      | प्रादेशिक कृषि कार्यक्रम (थारु)           | बेलुकी ५:३० देखि ५:४५ सम्म<br>(महिनाको चौथो शनिबार)   |



प्रदेश सरकार  
भूमि व्यवस्था, कृषि तथा सहकारी मन्त्रालय  
कृषि विकास निर्देशनालय  
बिराटनगर, मोरङ

फोन नं. ०३१-५१६५६८, ०३१-५११३५८

facebook.com/doadp1

Email: doadprovince1@gmail.com, Website: doad.p1.np