

গ) বিভিন্ন জার্নালে প্রকাশিত সংবাদের তথ্যশালার সংগৃহীত ছবি



বৃহস্পতিবার
২৬ জানুয়ারি ২০২১, ১০ মাঘ ১৪২০, ২৭ রবিউন সালি ১৪৩৮

প্রথম আলো
paloctg@prothom-alo.info

আমার চট্টগ্রাম

চট্টগ্রামের পাঠকদের জন্য ক্রোক্ষণ হিসেবে প্রকাশিত



সাহিত্য
এগিয়ে চলা
পৃষ্ঠা-৪



চট্টগ্রাম মেরিডিয়ান এগ্রো ইন্ডাস্ট্রিজ লিমিটেড ও বেসরকারি উন্নয়ন সংস্থা ক্যাটালিস্টের মৌখিক উদ্বোগে
আয়োজিত কর্মশালায় অতিথিদের সদে দুই প্রতিষ্ঠানের কর্মকর্তারা

নিরাপদ মাছ ও ফল উৎপাদনে খামারিদের সচেতন হতে হবে

আমার চট্টগ্রাম প্রতিবেদক

নিরাপদ মাছ ও ফল উৎপাদনে খামারিদের সচেতন হতে হবে। চায়াবাদ করতে হবে বৈজ্ঞানিক উপায়ে। মাছের জন্য নিরাপদ খাদ্য ও গুরুত্ব ব্যবহার সম্পর্কে জনা জরুরি। একইভাবে ফল উৎপাদনে কৌটনাশক ব্যবহারে সতর্ক হতে হবে।

২৩ জানুয়ারি চট্টগ্রাম মেরিডিয়ান এগ্রো ইন্ডাস্ট্রিজ লিমিটেড ও বেসরকারি উন্নয়ন সংস্থা ক্যাটালিস্টের মৌখিক উদ্বোগে আয়োজিত কর্মশালায় অতিথি উদ্বোগে আয়োজিত কর্মশালায় বক্তৃরা এসব কথা বলেন। ভিজিট মোডে মেরিডিয়ান হোটেলে আজান্ত মেষ্ট্রোনেট 'মানসম্মত' ও নিরাপদ মাছ এবং আম উৎপাদন ও রিফ্রিং' শীর্ষিক এ কর্মশালা অনুষ্ঠিত হয়। এতে প্রধান অতিথি ছিলেন মৎস বিভাগের প্রকল্প পরিচালক চৰবৰতী বিষয় কুমার। বিশেষ অতিথি ছিলেন কৃষি সম্প্রসারণ বিভাগের উপর্যুক্ত মো. আমিনুল হক চৌধুরী। বর্তৰ্য দেন বিশ্বাসআইআরের পরিচালক মাহিদুল খাতৰন, মুখ্য বৈজ্ঞানিক কর্মকর্তা। হাবিবুর রহমান, চট্টগ্রাম বিশ্ববিদ্যালয়ের সহযোগী অধ্যক্ষক মো. মোসলেম উলিম, ফিল্মজাতের হেলসিনকি বিশ্ববিদ্যালয়ের পিএইচডি ফেলো মুজিবুল হক মজুমদার প্রমুখ। মেরিডিয়ান এগ্রোর মানবসম্পদ ব্যবস্থাপক মো. রাজিব হায়দারের পরিচালনায় কর্মশালায় ক্যাটালিস্ট ও মেরিডিয়ানের কর্মকর্তা ও বিষয়ক প্রতিবেদন উপস্থাপন করেন ক্যাটালিস্টের কর্মকর্তা নাহিন ফেরদৌস। চট্টগ্রাম মেরিডিয়ান এগ্রো ইন্ডাস্ট্রিজের উৎপাদিত মৎস ও কুঁইজাত পণ্যের ভিত্তিও চিত্র প্রদর্শন এবং মান সম্পর্কে বিজ্ঞানিক প্রতিবেদন উপস্থাপন করেন হাসানুজ্জামান ও মো. কলিম উলিম। সমাপনী বক্তৃত্বে মেরিডিয়ান এগ্রোর চেয়ারপারসন কোর্টের কামাল ভবিষ্যতে নিরাপদ খাদ্য উৎপাদন ও বিপণনের মাধ্যমে ভোকাদারের দেরা দেওয়ার বিভ্রম বিষয় নিয়ে আলোচনা করেন। কর্মশালায় বিভিন্ন গ্রুপ অব কোম্পানি, হোটেল, বেস্ট্রেইট ও সুপার শপের প্রতিনিধিরা অংশ নেন।



প্রথম আলো চট্টগ্রাম, ২৮ জুলাই ২০১৩, ১৩ প্রা.বঙ্গ ১৪২০ চট্টগ্রামের পাঠকদের জন্য ক্ষেত্র ড প জ হি সে বে

মাছ-পোনায় বাজিমাত!

আশুরাফ উল্লাহ, মিরসরাই থেকে
ফিল্মে

পুরুরের পর পুরুর। কোনোটিতে
রাখিন মশারির চার কোনার বিশেষ
কামরা! একটি দুটি নয়, অসংখ্য।
মাছের পেনার পরিচয়ের বিশেষ
ব্যবস্থা। তবে কারও ঘরে কেউ
চোকার সুযোগ নেই। যার যার ঘর
আলাদা। পোশের পুরুরে বাবাস
মৎস্য দস্তির (ক্ষতি)। শ্রমিকদের
ব্যবস্তারও শেষ নেই। কেউ ছুটান
খাল নিবে। কেউ ব্যস্ত তিম
সংহাচে। মাছ-পোনার এই মুছুরী প্রজেক্টে কে কে ফিশারিজের মাছের খামার
একান্বর্তী পরিবার মিরসরাই-
সোনাগাজী সীমান্তে মুছুরী প্রজেক্ট এলাকায়। নাম কে কে
কিন্তু অ্যান্ড হ্যাচারি।

হ্যাচারিটি বৈজ্ঞানিক উপায়ে গুণগত মান রক্ষা করে
পোনা উৎপাদনে ২০১১ সালে প্রয়োজনে জাতীয় মৎস্য
পুরুষদের রোপ্যপদক। শুধু পোনা উৎপাদন নয়, পশ্চাপাশি
আছে মাছ চাষও। এতেও মিলেই সীকৃতি—২০০৫ সালে
জেলা পর্যায়ে পোনা মৎস্যচাষির পুরুষর। ঘাম বারানো এ
কাঙাটির মূল উৎসোভ মেরিভিয়ন রাঙ্গের চেয়ারম্যান
কোইন্স কামার।

ঘুরে দাঢ়ানোর গল্প: সময়টা ১৯৯৮ সাল। মেরিভিয়ন
গ্রুপের ব্যবস্থাগুলি পরিচালন এস এম কামাল পাশা মিরসরাই
মুছুরী প্রজেক্ট এলাকায় ২০ একর জায়গায় গড়ে তোলেন গরণ্ড
ও মাছের খামার। কিন্তু শুরু থেকেই কোনোভাবে লোকসমন
কাটায়ে উঠতে পারাইলেন না। এভাবে কাটল ২০০২ সাল
পর্যন্ত। একসময় সিদ্ধান্ত মিলেন ওটিয়ে কেলবুন ব্যবসা।
তখন পাশে দাঢ়ানেন কেইনিং কামাল। সামাজিক বুবিয়ে
আবেকাবাৰ চেষ্টা কৰার সময়ে আদায় কৰেন। সেই চেষ্টা
এনে শিল সহলতা। লোকসমন প্রতিষ্ঠান ঘূরে দাঢ়াল। কয়েক
বছরের মধ্যে বাড়তে থাকল ভাল। বাড়ল খামারের পরিপনি।
২০০৯ সালে কৰলেন হ্যাচারি। এখন ৮০ একরের এই
খামারে পুরুর আছে ৭০টি। বছরে মাছ বিক্রি হচ্ছে তিন
কোটি টাকার। এ ছাড়া পোনাও বিক্রি হচ্ছে প্রায় তিন কোটি
টাকার। মাছ-পোনায় বছরে ছয় কোটি টাকার লেনদেন।

কোইন্স কামাল বলেন, 'মাছ চাষ কর ঝুঁকির সফল
ব্যবসা। খামারিরা সঠিকভাবে সেগে থাকলে লাভ আসবেই।'

আর সফলতার জন্য বেশি প্রয়োজন
একান্বর্তী ও মান নিয়ন্ত্রণে জোর
দেওয়া।'

খামারে একদিন: সম্প্রতি
খামারে গিয়ে দেখা গেল, ঢোকার
মধ্যের প্রধান ফটকের পাশের
পুরুরে কাজ করছেন জন। দশেক
শ্রমিক। তাঁরা বাস্ত পোনা
পরিচয়িয়া। পাকা দেয়াল আর
চিনের চালার বাংলোর আদলে
হ্যাচারির কার্যালয়। পাশের
ইনকিউবেটর কক্ষে চলছে পুরুর
থেকে সংগৃহ কৰা ডিমের রেণু
কারার প্রাথমিক কাজ। দুম ফেলার
ফুরসত নেই। শ্রমিক-কর্মচারীদের।

প্রতিটি ধাপ সূচারূপে সম্পন্ন করতে তদন্তৰ করাইন
হ্যাচারির ব্যবসা উৎসুন ও প্রযুক্তি ব্যবস্থাপক হাসান উজ
আমান এবং জোরে নির্বাহী মেহামদ শেয়েব।

হাসান উজ জামান বলেন, 'বৈজ্ঞানিক উপায়ে গুণগত
মান ঠিক রেখে পোনা উৎপাদনে মুছুরী প্রজেক্টের খামারিদের
মধ্যে আমরাই জাতীয় পর্যায়ে পুরুষার অজ্ঞ করেছি।
বিশেষজ্ঞ ও মৎস্য অধিদলের কর্মকর্তারা বেশ কয়েকবার
খামার পরিদর্শন করে মান নিয়ে সহজে প্রকাশ করেছেন।'

তিনি জানান, খামারে পোনা উৎপাদিত হয়। পাঞ্চাশ,
তেলপিয়া, কাপ-জ্যাতীয় রাই, কাতলা, কালবাউস, মুগল।
মাছের চাষও হয় এসব প্রজাতির। খামারের কারিগরি
সহায়তা নেওয়া হয় মৎস্য অধিদলের ও থাইলান্ডের এশিয়ান
ইনস্টিউট অব টেকনোলজি থেকে।

প্রাতিক চাষিদের পাশে: পোনা-মাছ উৎপাদনের
পশ্চাপাশি প্রাতিক পোনা বিক্রেতা ও চাষিদের বিনা মূল্যে
প্রশিক্ষণ দেওয়া হচ্ছে ২০০৯ সাল থেকে। এতে সহায়তা
করছে জেলু মৎস্য অধিদলের ও কয়েকটি মেসরকারি উন্নয়ন
সংস্থা। এ পর্যায়ে ৯০ জন চাষিকে প্রশিক্ষণ দেওয়া হয়েছে। এ
ছাড়া ব্যক্তিগত পর্যায়ে কোনো চাষ পরামর্শ চাইলে তাদেরও
সাহায্য করা হয়।

সোনাগাজী উপজেলার মৎস্য কর্মকর্তা (অতিরিক্ত
দায়িত্ব) দেওয়ান মোহাম্মদ নজরুল ইসলাম বলেন, 'এই
খামারাটি সবার জন্য অনুকূলণীয়। বিজ্ঞানসম্ভত উপায়ে তারা
মাছ চাষ ও পোনা উৎপাদন করে সফল। আমরা চাই, তাদের
দেখাদেখ অন্যরাও এগিয়ে আসুক।'



হ্যাচারিতে পোনা পরিচার্যা করছেন শ্রমিকেরা প্রথম আলো



নিরাপদ মাছ ও আম উৎপাদন শীর্ষক মেরিডিয়ানের কর্মশালা

চিটাগাং মেরিডিয়ান এন্ড্রো ইন্ডাস্ট্রিজ লিমিটেড এবং ক্যাটালিস্টের যৌথ উদ্যোগে ২৩ জানুয়ারি জি ই সি মোড়স্ট মেরিডিয়ান হোটেল অ্যান্ড রেস্টুরেন্টে মানসমত্ব ও নিরাপদ মাছ এবং আম উৎপাদন ও বিক্রয় শীর্ষক কর্মশালা অনুষ্ঠিত হয়। এতে প্রধান অতিথি হিসেন মৎস্য বিভাগের প্রজেক্ট ডি঱েলার এবং পর্বেষক ড. চৰুবল্লী বিনয় কুমার এবং বিশেষ অতিথি হিসেন কৃষি সম্প্রসারণ বিভাগের উপ-পরিচালক কৃষিবিদ মেঘ আবিনুল হক চৌধুরী। অন্যদের মধ্যে উপস্থিত হিসেন বিসিএসআইআরের ডি঱েলার ইনচার্জ মাহমুদা খাতুন, মুখ্য বৈজ্ঞানিক কর্মকর্তা ছাবিবুর রহমান, চট্টগ্রাম বিশ্ববিদ্যালয়ের সহযোগী অধ্যাপক ড. মো. মোসলেম উল্লিন মুম্বা, হেলসিনকি বিশ্ববিদ্যালয়, ফিল্ডস্টেডের পিএইচডি ফেলো মুজিবুল হক মজুমদার এবং বিভিন্ন প্রক্ষেপ অব কোম্পানি, হোটেল, রেস্টুরেন্ট, মেডিকেল, সুপারশপের প্রতিনিধিত্ব। বিজ্ঞাপ্তি

বৃহস্পতিবার
২৫ জানুয়ারি ২০১৯, ১০ মাস ১৪২০, ২৬ রবিউল মাসি ১৪৩৮

প্রথম আলো
ea paleo@prothom-alo.info

আমার চট্টগ্রাম

চট্টগ্রামের পাঠকদের জন্য ক্লোড হিসেবে প্রকাশিত



সামিনাৰ
এগিয়ে চলা
পৃষ্ঠা-৮



চট্টগ্রাম মেরিডিয়ান এয়ে ইন্ডাস্ট্রিজ লিমিটেড ও বেসরকারি উন্নয়ন সংস্থা ক্যাটালিস্টের যৌথ উদ্বোগে
আয়োজিত কর্মশালায় অতিথিদের সঙ্গে দুই প্রতিষ্ঠানের কর্মকর্তারা

নিরাপদ মাছ ও ফল উৎপাদনে খামারিদের সচেতন হতে হবে

আমার চট্টগ্রাম প্রতিবেদক

নিরাপদ মাছ ও ফল উৎপাদনে খামারিদের সচেতন হতে হবে। চামারাদ
কর্মকর্তা হলেন বৈজ্ঞানিক উপায়ে। মাছের জন্য নিরাপদ খাদ্য ও ওষুধ ব্যবহার
সম্পর্কে জানা জরুরি। একইভাবে ফল উৎপাদনে কীটনাশক ব্যবহারে সতর্ক
হতে হবে।

২৩ জানুয়ারি চট্টগ্রাম মেরিডিয়ান এয়ে ইন্ডাস্ট্রিজ লিমিটেড ও বেসরকারি
উন্নয়ন সংস্থা ক্যাটালিস্টের যৌথ উদ্বোগে আয়োজিত কর্মশালায় বজ্রারা এসব
কথা বলেন। ডিইপি মোহোরের মেরিডিয়ান হোটেল অ্যান্ড মেষ্ট্রোপ্ট 'মানসমূহত
ও নিরাপদ মাছ এবং আম উৎপাদন ও বিক্রি' শীর্ষক এ কর্মশালা অনুষ্ঠিত
হয়। এতে মাছন অর্থিত ছিলেন মৎস বিভাগের প্রকল্প পরিচালক চতুর্বৰ্তী
বিষয় কুমার। বিশেষ অর্থিত ছিলেন কৃষি সম্প্রসারণ বিভাগের উপপরিচালক
মো. আমিনুল হক টোপুরী। বক্তব্য দেন রিসিএসআইআরের পরিচালক
মাহিদুন খাতুন, মুখ্য বৈজ্ঞানিক কর্মকর্তা হাবিবুর রহমান, চট্টগ্রাম
বিশ্ববিদ্যালয়ের সহযোগী অধ্যাপক মো. মোসলেম উদ্দিন, ফিনল্যান্ডের
হেলসিন্কি পৰ্যবেক্ষণ প্রকল্পের পিএইচডি ফেলো মুজিবুল হক মজুমদার প্রমুখ।
মেরিডিয়ান প্রকল্পের মানসমূহদ ব্যবহারক মো. রাজিব হাফেজারের
পরিচালনায় কর্মশালায় ক্যাটালিস্ট ও মেরিডিয়ানের কর্মকর্তা ও ব্যবহারক প্রতিবেদন
উপস্থাপন করেন ক্যাটালিস্টের কর্মকর্তা নাহিন ফেরদৌস। চট্টগ্রাম মেরিডিয়ান
এয়ে ইন্ডাস্ট্রিজের উৎপাদিত মৎস ও কৃষিজাত পণ্যের ভিত্তিত প্রদর্শন
এবং মান সম্পর্ক বিস্তারিত প্রতিবেদন উপস্থাপন করেন হাসানুজ্জামান ও
মো. করিম উদ্দিন। সমাপনী বক্তব্যে মেরিডিয়ান প্রকল্পের চেয়ারপারসন
কেওহিনুক কামাল ভবিষ্যতে নিরাপদ খাদ্য উৎপাদন ও বিপণনের মাধ্যমে
ভোজনের দেৱা দেওয়ার বিভিন্ন বিষয় নিয়ে আলোচনা করেন। কর্মশালায়
বিভিন্ন গ্রুপ অব কোম্পানি, হোটেল, রেস্টুরেন্ট ও সুপার শপের প্রতিনিধিত্ব
অংশ নেন।

