

ಆರ್ಥಿಕ ದುರ್ಬಲರಿಗೆ ಕಲಿ ರೇಷ್ಮೆ ಕೃಷಿ

ಸಮಾಜದಲ್ಲಿ ಶ್ರೀಮಂತರು, ಮಧ್ಯಮ ವರ್ಗದವರು ಮತ್ತು ಬಡವರು ಎಂಬ ವರ್ಗಗಳನ್ನು ಕಾಣುತ್ತೇವೆ. ಹಾಗೆಯೇ ರೈತ ವರ್ಗದಲ್ಲಿಯೂ ದೊಡ್ಡ ರೈತರು, ಮಧ್ಯಮ ರೈತರು, ಸಣ್ಣ ರೈತರು, ಹೊಲ ಇಲ್ಲದವರು, ಕೃಷಿಯ ಬಹುತೇಕ ಕೂಲಿಕಾರರು ಇರುವರು. ಕೃಷಿಯ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನಗಳ ಅಳವಡಿಕೆಯು ದೊಡ್ಡ ಮತ್ತು ಮಧ್ಯಮ ವರ್ಗದ ರೈತರಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಆದರೆ ಅತಿ ಸಣ್ಣ ರೈತರ, ಕೃಷಿ ಕೂಲಿಕಾರರ, ಆದಿವಾಸಿಗಳ, ಬುಡಕಟ್ಟು ಜನರ ಮತ್ತು ಹಿಂದುಳಿದ ಜನರ ಆರ್ಥಿಕ ಮಟ್ಟವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವತ್ತ ಮತ್ತು ಸ್ವಂತ ಕೆಲಸ ನಿರ್ಮಿಸಿಕೊಳ್ಳುವತ್ತ ಗಮನ ಹರಿಸಬೇಕಾಗಿದೆ. ಈ ಜನರು, ಸ್ವಂತ ಭೂಮಿ ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೂ ಕುರಿ, ಕೋಳಿ, ಮೇಕೆ ಮತ್ತು ದನಕರುಗಳನ್ನು ಸಾಕಿ ತಮ್ಮ ಜೀವನವನ್ನು ಸಾಗಿಸುತ್ತಿರುವುದು ಸಾಮಾನ್ಯ. ಈ ಸಾಕು ಪ್ರಾಣಿಗಳನ್ನು ತಾವು ವಾಸಿಸುವ ಮನೆಗಳಲ್ಲಿಯೇ ಸಾಕಿ ಅವುಗಳಿಗೆ ಪ್ರಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ಹುಲ್ಲು, ಗಿಡಗಂಟಿಗಳ ರೆಂಬೆಗಳನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ ತಂದು ಮೇಯಿಸುವುದು ರೂಢಿ. ಈ ಜನರು ತಮ್ಮ ಸಾಕು ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಹಾಳು ಬಿದ್ದ ಭೂಮಿ, ಗುಡ್ಡಗಾಡು ಹಾಗೂ ಅರಣ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ಹುಲ್ಲು ಮತ್ತು ಗಿಡ- ಮರಗಳನ್ನೇ ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಅವಲಂಬಿಸಿರುವರು. ಹಾಗೆಯೇ, ಈರಿ ರೇಷ್ಮೆ ಹುಳುಗಳನ್ನು ಸಹ ಇತರ ಸಾಕು ಪ್ರಾಣಿಗಳಂತೆ ತಮ್ಮ ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಮತ್ತು ಬೆಚ್ಚನೆ ಹೊದಿಕೆಗೋಸ್ಕರ ನಮ್ಮ ದೇಶದ ಈಶಾನ್ಯ ರಾಜ್ಯಗಳ ಕೆಲ ಬುಡಕಟ್ಟು ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಆದಿವಾಸಿಗಳು, ಬುಡಕಟ್ಟು ಜನರು, ಹಿಂದುಳಿದ ಜನರು ಮತ್ತು ಸಣ್ಣ ರೈತರು ಆದಿಕಾಲದಿಂದಲೂ ಗಿಡದ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಮೇಯಿಸಿ ಸಾಕುತ್ತಿರುವರು. ಇಂತಹ ಹಿಂದುಳಿದ ಜನರ ಆರ್ಥಿಕ ಮಟ್ಟವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಲು “ಈರಿ ರೇಷ್ಮೆ ಕೃಷಿ” ವರದಾನವಾಗಿದೆ.

“ಈರಿ ರೇಷ್ಮೆ” ಕೃಷಿಯು ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಆಸ್ಸಾಂ, ಮೇಘಾಲಯ ಮತ್ತು ಮಣಿಪುರ ರಾಜ್ಯಗಳ ಬುಡಕಟ್ಟು ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖವಾಗಿದ್ದು ಆಸ್ಸಾಂ ರಾಜ್ಯ ಮೊದಲನೆ ಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿದೆ. ಸಣ್ಣ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಈರಿ ರೇಷ್ಮೆ ಕೃಷಿಯು ನಾಗಾಲ್ಯಾಂಡ, ಮಿಝೋರಾಮ, ಅರುಣಾಚಲ ಪ್ರದೇಶ,

ಪಶ್ಚಿಮ ಬಂಗಾಳ ಮತ್ತು ಬಿಹಾರ ರಾಜ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಕಂಡು ಬರುತ್ತದೆ. ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಈರಿ ರೇಷ್ಮೆ ಕೃಷಿಯು ಜಾರ್ಖಂಡ, ಆಂಧ್ರಪ್ರದೇಶ, ತಮಿಳುನಾಡು, ಕೇರಳ ಮತ್ತು ಕರ್ನಾಟಕ ರಾಜ್ಯಗಳ ಹಿಂದುಳಿದ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಸಣ್ಣ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತಿದೆ. ನಕ್ಸಲ್ ಪೀಡಿತ ಪ್ರದೇಶಗಳು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಅರಣ್ಯಗಳ ಸಮೀಪವಿರುವುದರಿಂದ ಅಲ್ಲಿಯ ಜನರ ಆರ್ಥಿಕ ಮಟ್ಟ ಹೆಚ್ಚಿಸಲು, ಕುಟುಂಬದ ಜನರಿಗೆ ಸ್ವಂತ ಉದ್ಯೋಗ ಒದಗಿಸಲು, ಪ್ರೋಟೀನ್‌ಭರಿತ ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ “ಈರಿ ರೇಷ್ಮೆ ಕೃಷಿ” ಒಂದು ಪರ್ಯಾಯ ಮಾರ್ಗವಾಗಬಲ್ಲದು.

“ಈರಿ ರೇಷ್ಮೆ ಕೃಷಿ”ಯು ಈರಿ ರೇಷ್ಮೆ ಹುಳುಗಳ ಆಹಾರ ಸಸ್ಯಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಸುವುದು, ಹುಳುಗಳನ್ನು ಸಾಕುವುದು ಮತ್ತು ಅವುಗಳ ಗೂಡಿನಿಂದ ರೇಷ್ಮೆ ನೂಲು ತೆಗೆಯುವುದು ಹಾಗೂ ಬಟ್ಟೆ ನೇಯುವುದನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿದೆ. ಈರಿ ರೇಷ್ಮೆ ಹುಳು ಸುಮಾರು ೩೦ ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ವಿವಿಧ ಪ್ರಭೇದದ (ಜಾತಿ) ಗಿಡದ ಎಲೆಗಳನ್ನು ತಿಂದು ಬೆಳೆದು “ಈರಿ” ರೇಷ್ಮೆಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವ ಕೀಟ. ಇವುಗಳನ್ನು ಸುರಕ್ಷಿತವಾಗಿ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಸರಳವಾಗಿ ಸಾಕಬಹುದು. ಈರಿ ರೇಷ್ಮೆ ಹುಳುಗಳಿಗೆ ರೋಗ ಭಾದೆ ಕಡಿಮೆ ಇರುವುದರಿಂದ ರೇಷ್ಮೆ ಗೂಡಿನ ಬೆಳೆ ಬರುವುದು ನಿಶ್ಚಿತ ಹಾಗೂ ಹುಳು ಸಾಕಾಣಿಕೆ ಖರ್ಚು ಕೂಡಾ ಕಡಿಮೆ. “ಈರಿ” ರೇಷ್ಮೆ ಹುಳುಗಳು ಪೂರ್ತಿ ಬೆಳೆದು ಗೂಡು ಕಟ್ಟಲು ತಗಲುವ ಅವಧಿ ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಕೇವಲ ೨೩ ದಿವಸಗಳಾದರೆ,



ಚಿತ್ರ ೧ ಬಾಯಿ ತೆರೆದ ಈರಿ ರೇಷ್ಮೆ ಗೂಡುಗಳು



ಚಿತ್ರ ೨. ಈರಿ ರೇಷ್ಮೆ ಕೋಶಗಳು

ಚಳಿಗಾಲದಲ್ಲಿ ೨೮ ದಿವಸಗಳು ಮಾತ್ರ. ಇವು ವರ್ಷಕ್ಕೆ ೬ ರಿಂದ ೭ ಸಂತತಿಗಳನ್ನು ಪೂರ್ತಿಗೊಳಿಸುವುದರಿಂದ ವರ್ಷವಿಡಿ ರೇಷ್ಮೆ ಸಾಕಾಣಿಕೆ ಕೈಗೊಂಡು ರೇಷ್ಮೆ ಗೂಡು ಉತ್ಪಾದನೆ ಮಾಡಬಹುದು ಮತ್ತು ಹುಳು ಸಾಕಲು ಪ್ರಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆದ ಗಿಡಗಂಟಗಳ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು. ಒಂದು ಪ್ರಭೇದದ ಈರಿ ರೇಷ್ಮೆ ಆಹಾರ ಗಿಡಗಳು ಲಭ್ಯವಿಲ್ಲದಾಗ ಇನ್ನಿತರ ಗಿಡದ ಎಲೆಗಳನ್ನು ರೇಷ್ಮೆ ಹುಳು ವೇಯಿಸಲು ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು. ಈರಿ ರೇಷ್ಮೆ ಹುಳುಗಳು ಬಾಯಿ ತೆರೆದ ರೇಷ್ಮೆ ಗೂಡನ್ನು (ಚಿತ್ರ ೧) ಕಟ್ಟುವುದರಿಂದ ರೇಷ್ಮೆ ನೂಲು ತೆಗೆಯಲು ಇತರೆ ಜಾತಿ ರೇಷ್ಮೆ ಗೂಡುಗಳಂತೆ ಗೂಡಿನೊಳಗಡೆ ಇರುವ ಕೋಶವನ್ನು ಕೊಲ್ಲುವ ಅಗತ್ಯವಿಲ್ಲ. ಈ ಕಾರಣದಿಂದ ಈರಿ ರೇಷ್ಮೆ 'ಅಹಿಂಸಾ ರೇಷ್ಮೆ' ಎಂದೇ ಖ್ಯಾತಿ ಪಡೆದಿದೆ. ಕೋಶ ತೆಗೆದ ಅಥವಾ ಪತಂಗ ಹೊರಬಂದ ಈರಿ ರೇಷ್ಮೆ ಗೂಡುಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಗಾರರು ತಮ್ಮ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಶೇಖರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ತಾವೇ ನೂಲು ತೆಗೆಯಲು ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು ಅಥವಾ ಯೋಗ್ಯಬೆಲೆ ಬಂದಾಗ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಬಹುದು. ಇದು ಈರಿ ರೇಷ್ಮೆ ಬೆಳೆಗಾರರಿಗೆ ಇರುವ ಅನುಕೂಲ.

ರೇಷ್ಮೆ ಗೂಡುಗಳಿಂದ ಹೊರ ತೆಗೆದ ಈರಿ ರೇಷ್ಮೆ ಕೋಶಗಳನ್ನು (ಚಿತ್ರ ೨) ಮೀನು ಮತ್ತು ಕೋಳಿಗಳ ಆಹಾರವಾಗಿಯೂ ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು. ಮಾಂಸಾಹಾರಿಗಳು "ಈರಿ ರೇಷ್ಮೆ" ಕೋಶಗಳನ್ನು ಮೀನು, ಕೋಳಿಗಳಂತೆ ಸುಟ್ಟು, ಬೇಯಿಸಿ ಮತ್ತು ಸಾಂಬಾರು ರೂಪದಲ್ಲಿ ಸೇವಿಸಬಹುದು. ಈರಿ ರೇಷ್ಮೆ ಕೋಶದಲ್ಲಿ ಶೇ. ೫೩.೩ ರಷ್ಟು ಸಸಾರಜನಕ (ಪ್ರೋಟೀನ್), ಶೇ. ೨೫.೬

ರಷ್ಟು ಕೊಬ್ಬು, ಶೇ. ೪.೪ ರಷ್ಟು ಶರ್ಕರಪಿಷ್ಟ ಮತ್ತು ಸುಣ್ಣ, ಕಬ್ಬಿಣ ಹಾಗೂ ಇತರೆ ಖನಿಜಗಳೂ ಇರುತ್ತವೆ. ಈರಿ ಕೋಶಗಳನ್ನು ಆಹಾರವಾಗಿ ಸೇವಿಸಲು ಈ ಕೆಳಗಿನ ಖಾದ್ಯ ತಯಾರಿಕೆಯ ವಿಧಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಬಹುದಾಗಿದೆ.

೧) ಸುಟ್ಟ ಈರಿ ಕೋಶ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ

ಈರಿ ಕೋಶಗಳನ್ನು ಸುಟ್ಟು ತಿನ್ನುಲು ಈರಿ ರೇಷ್ಮೆ ಹುಳುಗಳು ಗೂಡು ಕಟ್ಟಿದ ೪ ನೇ ಅಥವಾ ೫ ನೇ ದಿವಸದಂದು ಗೂಡು ಕತ್ತರಿಸಿ ಈರಿ ಕೋಶಗಳನ್ನು ಹೊರತೆಗೆದು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆಯಬೇಕು. ಒಂದು ಅಡಿ ಉದ್ದವಿರುವ ಚೂಪಾದ ತುದಿಯಿದ್ದ ಕಡ್ಡಿಗೆ ಸುಮಾರು ೧೨ ಈರಿ ಕೋಶಗಳನ್ನು ಚುಚ್ಚಿ ಪೋಣಿಸಬೇಕು. ಈ ರೀತಿ ಕೋಶ ಪೋಣಿಸಿದ ಕಡ್ಡಿಗಳನ್ನು ಬೆಂಕಿಯ ಜ್ವಾಲೆಯ ಮೇಲೆ ಹಿಡಿದು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಸುಡಬೇಕು. ನಂತರ ಸುಟ್ಟ ಕೋಶಗಳ ಮೇಲೆ ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಆಹಾರವಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸಬೇಕು.

೨) ಕುದಿಸಿದ ಈರಿ ಕೋಶ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ

ಈರಿ ರೇಷ್ಮೆ ಹುಳುಗಳು ಗೂಡು ಕಟ್ಟಿದ ೪ ನೇ ಅಥವಾ ೫ ನೇ ದಿವಸದಂದು ಗೂಡು ಕತ್ತರಿಸಿ ಈರಿ ಕೋಶಗಳನ್ನು ಹೊರತೆಗೆದು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ೫ ರಿಂದ ೧೦ ನಿಮಿಷ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕುದಿಸಬೇಕು. ಕುದಿಸಿ ಆರಿಸಿದ ಕೋಶಗಳ ಎರಡು ತುದಿಗಳನ್ನು ಬೆರಳುಗಳಿಂದ ಒತ್ತಿ ಅದರ ಮೇಲಿರುವ ತ್ವಚೆ (ಚರ್ಮ) ವನ್ನು ತೆಗೆಯಬೇಕು. ಬೇಯಿಸುವ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ೬ ಸಣ್ಣ ಚಮಚದಷ್ಟು ಒಳ್ಳೆಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲಿಟ್ಟು ಕಾಯಿಸಬೇಕು. ಎಣ್ಣೆ ಕಾಯ್ದ ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಎರಡು ಈರುಳ್ಳಿ ಗಡ್ಡೆಗಳನ್ನು ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಹಾಕಿ ಹರಿದು, ನಂತರ ಅರ್ಧ ಕಿ.ಗ್ರಾಂ ದಷ್ಟು ತ್ವಚೆ ತೆಗೆದು ಕುದಿಸಿದ ಈರಿ ಕೋಶಗಳನ್ನು, ಗರಮ ಮಸಾಲಾ ಹಾಗೂ ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಖಾರದ ಪುಡಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ೫ ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ ಆಹಾರವಾಗಿ ಬಳಸಬಹುದು.

೩) ಈರಿ ರೇಷ್ಮೆ ಕೋಶದ ಸಾಂಬಾರ ತಯಾರಿಸುವ ವಿಧಾನ

ಈರಿ ರೇಷ್ಮೆ ಹುಳುಗಳು ಗೂಡು ಕಟ್ಟಿದ ೪ ಅಥವಾ ೫ ನೇ ದಿವಸದಂದು ಗೂಡು ಕತ್ತರಿಸಿ ಈರಿ ಕೋಶಗಳನ್ನು

ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ೫ ರಿಂದ ೧೦ ನಿಮಿಷ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕುದಿಸಬೇಕು. ಕುದಿಸಿ ಆರಿಸಿದ ಈರಿ ಕೋಶಗಳ ಎರಡು ತುದಿಗಳನ್ನು ಬೆರಳಿನಿಂದ ಒತ್ತಿ ಅದರ ಮೇಲಿರುವ ತ್ವಚೆಯನ್ನು ತೆಗೆಯಬೇಕು. ಬೇಯಿಸುವ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ೪ ಸಣ್ಣ ಚಮಚ ಒಳ್ಳೆ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತು ಕಾಯಿಸಿ ನಂತರ ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಮತ್ತು ಶುಂಠಿ ಅಥವಾ ಬೆಳ್ಳೊಳ್ಳಿ ಮತ್ತು ಕರಿಬೇವಿನ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಅವು ಕಂದು ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗುವವರೆಗೆ ಹುರಿಯಬೇಕು. ಆಮೇಲೆ ಕುದಿಸಿ ತ್ವಚೆ ತೆಗೆದ ಅರ್ಧ ಕಿ. ಗ್ರಾಂ ಈರಿ ಕೋಶಗಳನ್ನು ಬೇಯಿಸುವ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಮತ್ತೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತು ಹುರಿಯಬೇಕು. ನಂತರ ಉಪ್ಪು, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಖಾರದ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಒಂದು ಕಪ್ಪು ನೀರು ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೊತ್ತು ಕಾಯಿಸಬೇಕು. ಈರಿ ಕೋಶದಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಈ ಸಾಂಬಾರನ್ನು ಚಪಾತಿ, ಪರೋಟ ಮತ್ತು ಅನ್ನದ ಜೊತೆ ಸೇವಿಸಬಹುದು.

ಈರಿ ರೇಷ್ಮೆ ಕೃಷಿಯನ್ನು ೧೭ ನೇ ಶತಮಾನದಿಂದಲೂ ಆದಿವಾಸಿಗಳು, ಬುಡಕಟ್ಟು ಜನರು, ಕೂಲಿಕಾರರು ಮತ್ತು ಹಿಂದುಳಿದ ಜನರು ನಮ್ಮ ದೇಶದ ಈಶಾನ್ಯ ರಾಜ್ಯಗಳ ಬುಡಕಟ್ಟು ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಅರಣ್ಯ ಆಧಾರಿತ ಉಪಕಸುಬಾಗಿ ಮಾಡುತ್ತಿರುವರು. ಈ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಈರಿ ರೇಷ್ಮೆ ಹುಳುವಿನ ಆಹಾರ ಗಿಡಗಳು (ಸಸ್ಯಗಳು) ಪ್ರಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಅತಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಂಖ್ಯೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಗುಡ್ಡಗಾಡುಗಳಲ್ಲಿ ಪಸರಿಸಿದ್ದು ಈರಿ ರೇಷ್ಮೆ ಹುಳು ಸಾಕಾಣಿಕೆಗೆ ಎಲೆಗಳು ಎಲ್ಲ ಋತುಮಾನಗಳಲ್ಲೂ ಲಭ್ಯವಿರುತ್ತವೆ. ಹೀಗಾಗಿ ಅಲ್ಲಿಯ ಜನರು ಕಾಡುಗಳಿಂದ ಗಿಡಗಳ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಕಿತ್ತು ತಂದು ಮನೆಗಳಲ್ಲಿ ಈರಿ ರೇಷ್ಮೆ ಹುಳುಗಳನ್ನು ಸಾಕುವರು. ಹೀಗಾಗಿ ಅಲ್ಲಿ ಈರಿ ರೇಷ್ಮೆ ಹುಳುವಿನ ಆಹಾರ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಬೆಳೆಸುವ ಅಗತ್ಯವಿಲ್ಲ. ಈ ಜನರು ಈರಿ ರೇಷ್ಮೆ ಗೂಡಿನೊಳಗಿರುವ ಕೋಶಗಳನ್ನು ಆಹಾರವಾಗಿ ಬಹಳಿಸುವರು. ಕೋಶ ತೆಗೆದ ಈರಿ ರೇಷ್ಮೆ ಗೂಡುಗಳನ್ನು ಶೇಖರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಅವುಗಳಿಂದ ತಾವೇ ನೂಲು ತೆಗೆದು ತಮ್ಮ ಕುಟುಂಬಕ್ಕೆ ಬೇಕಾಗುವ ಬೆಚ್ಚನೆ ಹೊದಿಕೆಗಳಾದ

ಚಾದರ, ರಗ್ಗು, ಶ್ಯಾಲ, ಟಾವೆಲ್, ಸ್ವೆಟರ್ ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು ಹೆಣ್ಣು ಮಕ್ಕಳು ತಾವೇ ನೇಯ್ದುಕೊಳ್ಳುವರು. ಹೆಚ್ಚಿಗೆ ಆಗಿ ಉಳಿದ ಈರಿ ರೇಷ್ಮೆ ಗೂಡುಗಳನ್ನು ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವರು. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಈರಿ ರೇಷ್ಮೆ ಹುಳುಗಳನ್ನು ಪೊಟೇನ ಭರಿತ ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಮತ್ತು ಬೆಚ್ಚನೆ ಹೊದಿಕೆಗೋಸ್ಕರ ಬುಡಕಟ್ಟು ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಕಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಅಂತೆಯೇ ಈರಿ ರೇಷ್ಮೆಯನ್ನು "ಬಡಜನರ ರೇಷ್ಮೆ" ಎಂದು ಮತ್ತು ಈರಿ ರೇಷ್ಮೆ ಹುಳುಗಳನ್ನು "ಬಡಜನರ ಮಿತ್ರ" ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಈರಿ ರೇಷ್ಮೆ ಹೊದಿಕೆಗಳು ಚಳಿಗಾಲದಲ್ಲಿ ಬೆಚ್ಚಗಿರುತ್ತವೆ ಮತ್ತು ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ತಂಪಾಗಿರುತ್ತವೆ ಹಾಗೂ ಬೆವರು ಮತ್ತು ಧೂಳಿಗೆ ಕೆಡುವುದಿಲ್ಲ ಮತ್ತು ಇತರ ಬಟ್ಟೆಗಳಿಗಿಂತ ದೀರ್ಘಕಾಲ ಬಾಳಿಕೆ ಬರುತ್ತವೆ. ಬಯಲಿನಲ್ಲಿ ಉಪಯೋಗಿಸಿದರೂ ಈರಿ ರೇಷ್ಮೆ ಹೊದಿಕೆಗಳು ಧೂಳು ಹಿಡಿಯುವುದಿಲ್ಲ. ಹೀಗಾಗಿ ಈರಿ ರೇಷ್ಮೆ ಕೃಷಿ ಅಲ್ಲಿಯ ಜನರ ಜೀವನ ಶೈಲಿಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಹೊಂದಾಣಿಕೆಯಾಗಿದ್ದು ಹಳ್ಳಿಗಾಡು ಜನರ ಪ್ರಮುಖ ಉಪಕಸುಬಾಗಿದೆ.

ಈರಿ ರೇಷ್ಮೆ ಸರಕುಗಳಿಗೆ ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಬೇಡಿಕೆ ಬಂದಿದೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಈರಿ ರೇಷ್ಮೆ ಉತ್ಪಾದನೆಯನ್ನು ಮಾಡಿ ಆದಾಯ ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಒಳ್ಳೆ ಅವಕಾಶವಿದೆ. ಈರಿ ರೇಷ್ಮೆ ಹುಳುವಿನ ಆಹಾರ ಸಸ್ಯವಾಗಿ ನಮ್ಮ ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ಲಭ್ಯವಿರುವ ಗಿಡಗಳೆಂದರೆ ಮರಗೆಣಸು, ದೇವಕಣಿಗಲ, ಆಲದ ಮರ, ದೇಶಿ ಬದಾಮ ಗಿಡ, ಕಾರಂಜಿಗಿಡ, ಬೂರಲ ಗಿಡ ಮತ್ತು ಸಂಪಿಗೆ ಗಿಡ. ಇವುಗಳಲ್ಲದೇ ಔಷಧಿ ಎಲೆಗಳು ಈರಿ ರೇಷ್ಮೆ ಹುಳುವಿನ ಮುಖ್ಯ ಆಹಾರವಾಗಿದೆ.

ಈರಿ ರೇಷ್ಮೆ ಕೃಷಿ ಉತ್ತೇಜನಕ್ಕೆ ಹಾಗೂ ಬೆಳವಣಿಗೆಗೆ ಸರಕಾರ ಹಾಗೂ ವಿವಿಧ ಸಂಘಸಂಸ್ಥೆಗಳು ಕಾರ್ಯೋನ್ಮುಖ ವಾಗಬೇಕಿದೆ. ಈಗಾಗಲೇ ಕೆಲ ಸಂಘ ಸಂಸ್ಥೆಗಳು ಈ ದಿಶೆಯಲ್ಲಿ ಕಾರ್ಯೋನ್ಮುಖವಾಗಿವೆ. ಈರಿ ರೇಷ್ಮೆ ಹುಳುವಿನ ಆಹಾರ ಸಸ್ಯಗಳು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಅರಣ್ಯದಲ್ಲಿನ ಗಿಡ ಮರಗಳಾಗಿರುವುದರಿಂದ ಕೃಷಿ ಅರಣ್ಯ ಮತ್ತು ಸಾಮಾಜಿಕ ಅರಣ್ಯ ಯೋಜನೆಗಳ ಅಡಿಯಲ್ಲೂ ಈರಿ ರೇಷ್ಮೆ ಕೃಷಿಯನ್ನು ಯಶಸ್ವಿಯಾಗಿ ಕೈಗೆತ್ತಿಕೊಳ್ಳಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಜಿ.ಎಮ್.ಪಾಟೀಲ, ಎಸ್.ಸಿ.ಅಳಗುಂಡಗಿ ಮತ್ತು ಸಿ.ಮೂರ್ತಿ

ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಧಾರವಾಡ-೫

①:೦೮೩೬-೨೪೪೮೩೨೧ (೨೬೦): ಮಿಂಚಂಚೆ: scalagundagi@rediffmail.com