বিরামপুরে মাশরুম চাষে স্বপ্ন বুনছেন মেহেরুন নেছা

মাশরুম একটি চর্বি বিহীন পুষ্টিকর সবজি। সবজির মতো মাশরুম মাটিতে জন্মায় না। এটি নিম্ন শ্রেণির ছত্রাক জাতীয় পরজীবী উদ্ভিদ। জীবন ধারণের জন্য এরা জৈবিক বস্তু থেকে প্রয়োজনীয় পুষ্টি গ্রহণ করে। মাশরুম বাংলাদেশে আশির দশকের দিকে পরীক্ষামূলকভাবে চাষ শুরু হলেও উত্তরবঙ্গের দিনাজপুর জেলার বিরামপুর উপজেলায় এই প্রথমবারের মতো মেহেরুন নেছার নামের এক নারী উদ্যোক্তা নিজ উদ্যোগে শুরু করেছেন মাশরুম চাষ। এতে করে অল্পদিনে এলাকায় সাড়া ফেলেছেন তিনি।

জানা গেছে, উদ্যোক্তা মেহেরুন নেছার বাড়ি বিরামপুর পৌর শহরের মির্জাপুর মহল্লায় স্বামী জামিনুল ইসলাম সুমন। চার মাস আগে নিজ বাড়িতে পরিত্যক্ত তিনটি ঘরে বাণিজ্যিকভাবে শুরু করেন মাশরুম চাষ। অল্প কয়েকদিনের মধ্যে তাঁর মাশরুম চাষ এলাকায় সাড়া জাগায়। এর মধ্যে তাঁর মাশরুম বিরামপুর উপজেলাসহ আশপাশের বেশ কিছু উপজেলায় অনলাইনে বিক্রয় শুরু করেছেন তিনি। তাঁর মাশরুম প্রজেক্টের নাম দিয়েছেন ফোর এস অ্যাগ্রো লিমিটেড।

মাশরুম চাষ প্রকল্পের কার্যলয়সূত্রে জানা যায়, গত বছর নভেম্বরে জেলা হর্টিকালচারাল অফিস থেকে ১০ হাজার টাকায় ১৮৩টি মাশরুমের বীজ সংগ্রহ করে নিজ বাড়িতে এনে সাড়ে ৪'শত পিস সিলিন্ডার তৈরি করে মাশরুম চাষ শুরু করেন। বর্তমানে ওই প্রকল্প থেকে গড়ে সপ্তাহে ১২ কেজি মাশরুম উৎপন্ন হয়। প্রতি কেজি মাশরুম কাঁচা ২'শত টাকা, শুকনো ১৫'শত এবং গুঁড়া মাশরুম ৩ হাজার টাকা কেজি বিক্রয় করা হয়।

ওই প্রকল্প সরেজমিনে ঘুরে দেখা যায়, উপজেলা শহরের মির্জাপুর এলাকায় মহাসড়কের পাশে টিনশেডের একটি বাড়ি। বাড়ির ভেতরে তিনটি কক্ষে সারি-সারি ভাবে ঝুলানো মাশরুমের উপকরণ। মাশরুম তৈরিতে ব্যবহার করা হয়েছে পলিথিনে বাঁধানো খড়ের ভেরত মাদার মাশরুম, হাইগ্রোমিটার স্পেয়ার। দড়ি, বদ্ধঘর, রাবার ব্যান্ড; এ ছাড়াও মাশরুম চাষের জন্য তাপমাত্রার প্রয়োজন হয় ২০-৩৮ ডিগ্রি সেলসিয়াস।

এছাড়াও এই প্রকল্পের পাশাপাশি তিনি করেছেন কবুতরের খামার। খামারে লাল, কালো মুক্ষী, ঘিয়াচুলি ভারতীয়, গিরি বাজ ঢাকা, রাজশাহী, কাগজি গিরিবাজ কবুতর আছে। এ ছাড়াও মাক্সী ও সবজী জাতের রেসার কবুতর আছে। ওই খামারের অন্য একটি কক্ষে আছে ২'শত দেশি মুরগি।

উদ্যোক্তা মেহেরুন নেছা বলেন, আমার স্বামী ক্ষুদ্র ব্যবসায়ী। স্বামী জামিনুল ইসলাম সুমনের সহযোগিতায় আমার বসতবাড়ি মির্জাপুর গ্রামে অনেকটা শখের বসেই কোনো প্রশিক্ষণ ছাড়াই ইউটিউব দেখে মাশরুম চাষে আগ্রহী

হই। এতে আমার স্বামী ও ছেলে সহযোগিতা করে। প্রতি মাসে প্রায় ৫০ কেজির মতো মাশরুম উত্তোলোন হচ্ছে। এতে প্রতিমাসে এখন ২০ হাজার টাকা আয় হচ্ছে।

তিনি আরো বলেন, প্রতি কেজি মাশরুম উৎপাদন করতে খরচ হয় ১০০ থেকে ১৫০ টাকা। আর কাঁচা ২'শত, শুকনো ১৫'শত এবং গুঁড়া ৩ হাজার টাকা কেজি দরে বিক্রি হচ্ছে। বিরামপুরে মাশরুমের চাহিদা কম, বিরামপুর শহর ছাড়াও ফুলবাড়ি, ঘোড়াঘাট ও ঢাকায় যাচ্ছে মাশরুম। মাশরুম সম্পূর্ণ হালাল, পুস্টিকর, সুস্বাধু ও ওষুধি গুণসম্পন্ন সবজি যা বিভিন্নভাবে খাওয়া যায়।

বিরামপুর উপজেলা স্বাস্থ্য কমপ্লেক্সের চিকিৎসক ডাঃ শাহারিয়ার ফেরদৌস হিমেল বলেন, মাশরুম শরীরের জন্য উপকারী। এটা নিয়মিত খেলে কোলেস্টেরল মুক্ত হয়। ডায়াবেটিস, উচ্চ রক্তচাপসহ বিভিন্ন রোগের প্রতিরোধক ও নিরাময়কারী হিসেবে কাজ করে। মাশরুম খেলে রোগ প্রতিরোধ ক্ষমতা বৃদ্ধি পায়। মা ও শিশুদের জন্য আদর্শ খাবার। মাশরুমের মধ্যে প্রচুর পরিমাণে প্রোটিন রয়েছে। এর মধ্যে কোনো চর্বি নেই।

বিরামপুর উপজেলা কৃষি কর্মকর্তা নিক্সন চন্দ্র পাল বলেন, মাশরুম চাষে জায়গা অনেক কম লাগে। সময়ও কম লাগে। এটা বেশ লাভজনক। মাশরুম একটি সুস্বাদু সবজি। এটা চাষে আমাদের উপজেলা কৃষি অফিস থেকে সার্বিক সহযোগিতা থাকবে।

মেফতাহুন নাহার কবিতা

ICT4E অ্যাম্বাসেডর দিনাজপুর (এটুআই),
ও প্রভাষক বাংলা
বিরামপুর চাঁদপুর ফাজিল মাদ্রাসা,
বিরামপুর, দিনাজপুর।