

Kochi - 24

TRAINING MATERIAL FOR POST HARVEST HANDLING OF SHRIMP & CLAM PRODUCTS

National Agricultural Technology Project
Studies on Fisherwomen in coastal Eco System of
Andhra Pradesh, Karnataka, Tamilnadu and Kerala

Compiled and Edited by:
Prof. Dr. R. Sathiadhas and Dr. Femeena Hassan

Supported by:
Sri. Y. Joseph Raj and Jijo Joseph.

Published by:
Prof. Dr. Mohan Joseph Modayil, Director, CMFRI, Kochi.

Cover Design & Illustrations: Design & Production:
A. P. Sunil Kumar Grafcreations

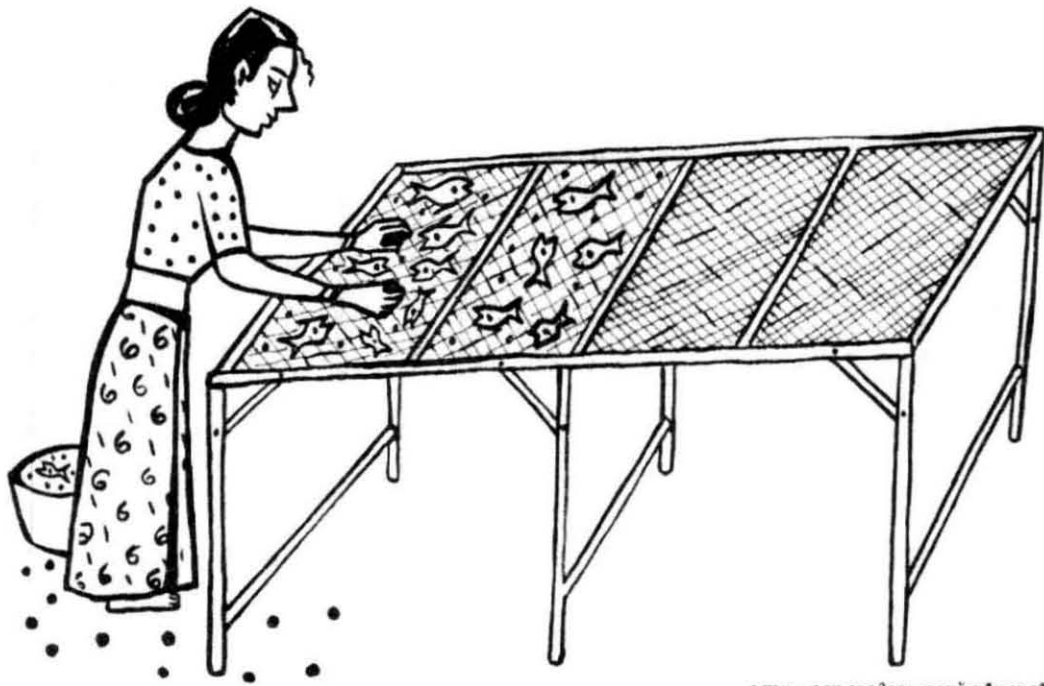
മത്സ്യ മേഖലയിലെ വനിതാശാക്തീകരണം:

എളങ്കുന്നപ്പുഴ റാത്യക

ഡോ. ആർ. സത്യദാസ്, ഷീലാ ഇമ്മാനുവൽ, കെ. എൻ. ജയൻ, ഡോ. സിന്ധു സദാനന്ദൻ
കേന്ദ്ര സമുദ്ര മത്സ്യ ഗവേഷണസ്ഥാപനം, കൊച്ചി

മത്സ്യ സംസ്കരണത്തിൽ വനിതകളുടെ പങ്ക് നിസ്തുലമാണ്. നമ്മുടെ ദേശത്തിന്റെ തനതായ സമ്പദ്ഘടനയിൽ സ്ത്രീകൾ പണി ചെയ്യുന്ന പ്രമുഖ മേഖലകളിൽ ഒന്നാണ് മത്സ്യ സംസ്കരണം. മത്സ്യ സമ്പത്ത് കരയിലെത്തിക്കുന്നതുവരെ ഏതാണ്ട് എല്ലാ പ്രക്രിയകളിലും പുരുഷൻ മേധാവിത്വം പുലർത്തുമ്പോൾ, അതിന് ശേഷമുള്ള തൊഴിൽ മേഖലയിൽ സ്ത്രീകൾക്ക് മുൻതൂക്കമുള്ളതായി കാണാം. ഇതിന് സഹായകരമായി ഒട്ടനവധി ഘടകങ്ങളുണ്ട്. അതിലൊന്ന്, സ്വന്തം വീടുമായി ബന്ധപ്പെട്ട ഒരു തൊഴിലവസരമെന്നതുതന്നെ. സ്ത്രീകളുടെ തന്നെ ഒരു "കൂട്ട"ത്തിന് അഥവാ സംഘത്തിന് സ്വയം പ്രവർത്തിക്കാൻ സാധിക്കുന്നു എന്ന പ്രത്യേകത. കൂടാതെ ശാരീരിക അധ്വാനം കുറച്ചു മാത്രം ആവശ്യമുള്ള തൊഴിൽ സമ്പ്രദായം. ഇക്കാരണങ്ങൾ എല്ലാ സംസ്കരണ മേഖലയിൽ

സ്ത്രീകളുടെ പങ്കാളിത്തം വർദ്ധിപ്പിക്കുന്നു. ഇത് കണക്കിലെടുത്ത് വേണ്ട വിധത്തിൽ പ്രോത്സാഹനം നൽകിയാൽ മത്സ്യ മേഖലയിലെ വനിതാ ശാക്തീകരണം സാധ്യമാകുന്നതാണ്. ഈ അനുകൂല ഘടകങ്ങൾ വൈപ്പിൻ മേഖലയിലെ ഗ്രാമാന്തരങ്ങളിൽ നിന്ന് അടർത്തിയെടുത്ത് ഒരു പുതിയ സംരംഭത്തിനു വേണ്ട അടിത്തറ കെട്ടിപ്പടുക്കുകയുണ്ടായി. എറണാകുളം ആസ്ഥാനമായുള്ള കേന്ദ്ര സമുദ്ര മത്സ്യ ഗവേഷണ സ്ഥാപനത്തിന്റെ "സ്ഥാപന- ഗ്രാമ-ബന്ധിത-പരിപാടി (Institution- Village-Linkage-Programme) യിലൂടെ എറണാകുളം ജില്ലയിൽ വൈപ്പിൻ ദ്വീപിലെ എളങ്കുന്നപ്പുഴ ഗ്രാമത്തിൽ ഇത്തരമൊരു സംരംഭത്തിന് നാനൂറുകുറിക്കുകയുണ്ടായി. ലോകബാങ്കിന്റെ ധനസഹായത്തോടെ ദേശീയതലത്തിൽ നടപ്പാക്കുന്ന ദേശീയ കാർഷിക സാങ്കേതിക പദ്ധതിയിൻ കീഴിലുള്ള പ്രസ്തുത



മത്സ്യം ഉണക്കലിലെ ശാസ്ത്രീയസമീപനം

പരിപാടിയ്ക്കായി സി. എം. എഫ്. ആർ. ഐ. തെരഞ്ഞെടുത്തതാണ് എളുക്കുന്നപ്പുഴ ഗ്രാമം.

പതിനഞ്ച് വനിതകൾ വീതം അംഗങ്ങളുള്ള രണ്ടു സംഘങ്ങളാണ് ഈ പദ്ധതിയിൻ കീഴിൽ രൂപവൽക്കരിച്ചത്. പലചരക്കു സാധനങ്ങൾ മൊത്തമായെടുത്ത് പായ്ക്ക് ചെയ്ത് ചില്ലറ വ്യാപാരം നടത്തുക, അംഗങ്ങളുടെ ഇടയിലെ സമ്പാദ്യശീലം വളർത്തുക, സ്വകാര്യ ആവശ്യങ്ങൾക്കായി ചെറിയ തോതിലുള്ള പണമിടപാടുകൾ നടത്തുക എന്നിവയായിരുന്നു സംഘത്തിന്റെ നിലവിലുണ്ടായിരുന്ന പ്രവർത്തനങ്ങൾ. ഇതിനോടൊപ്പം തന്നെ സ്വന്തം ആവശ്യങ്ങൾക്കായും ചെറിയ തോതിൽ വിലപനയ്ക്കായും മറ്റും മത്സ്യം ഉണക്കുന്ന തൊഴിലിലും ഇവർ ഏർപ്പെട്ടിരുന്നു. തുടക്കത്തിൽ എളുക്കുന്നപ്പുഴയിൽ പ്രവർത്തിക്കുന്ന മറ്റു വനിതാ സംഘങ്ങളുടെ പ്രവർത്തന മേഖല, പ്രവർത്തനരീതി, അംഗങ്ങളുടെ എണ്ണം, വ്യവസായ സംരംഭകത്വം പുതിയ ആശയങ്ങളോടു പൊരുത്തപ്പെടുവാനുള്ള കഴിവ് എന്നിങ്ങനെ പല വിഷയങ്ങളെക്കുറിച്ച് വിവരം ശേഖരിച്ചു. ഇത്തരമൊരു പഠനത്തിന്റെ അടി

സ്ഥാനത്തിലാണ് മേൽപ്പറഞ്ഞ രണ്ടു സംഘങ്ങളെ തിരഞ്ഞെടുക്കുകയും 'ജനനി' എന്നും "ട്രിനിറ്റി" എന്നും നാമകരണം നൽകുകയും ചെയ്തത്. തുടർന്ന് സംഘങ്ങളുടെ പ്രവർത്തനം പുനഃക്രമീകരിക്കുകയും ത്വരിതരപ്പെടുത്തുകയും ചെയ്തു. കൃത്യമായ ഇടവേളകളിൽ പൊതുയോഗങ്ങളും ആലോചനായോഗങ്ങളും സാംസ്കാരിക പരിപാടികളും മറ്റും വിജയപ്രദമായി സംഘടിപ്പിക്കുവാനുള്ള കഴിവ് ഈ രണ്ടു സംഘങ്ങളുടേയും എടുത്തു പറയേണ്ട പ്രത്യേകതയാണ്.

പദ്ധതിയിൻ കീഴിൽ മത്സ്യസംസ്കരണത്തിൽ ശ്രദ്ധകേന്ദ്രീകരിച്ചുകൊണ്ട് സംഘങ്ങളുടെ പ്രവർത്തനം ചിട്ടപ്പെടുത്തി. മത്സ്യത്തിന്റെ മുഖ്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെ അനുദിനം വർദ്ധിച്ചുവരുന്ന ആവശ്യം ഈ മേഖലയിൽ കൂടുതൽ തൊഴിൽ സാധ്യതകൾ ഉണ്ടെന്ന് കാണിക്കുന്നു. തയ്യലം വർദ്ധിച്ചുവരുന്ന വിപണന സാധ്യതകൾ ഉത്പാദന മേഖലയെ പരിപോഷിപ്പിക്കേണ്ടതിന്റെ ആവശ്യകത ചൂണ്ടിക്കാണിക്കുന്നു. ഇതിൽ നിന്നെല്ലാം പാഠം ഉൾക്കൊണ്ട് തിരഞ്ഞെടുക്കപ്പെട്ട രണ്ടു സംഘ



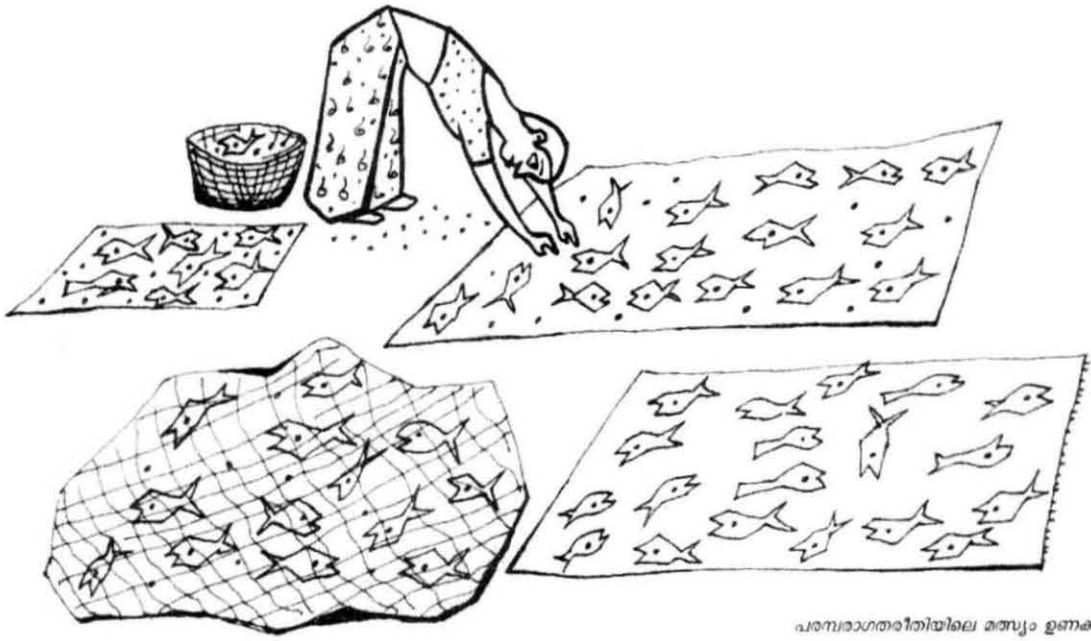
പരമ്പരാഗതരീതിയിൽ വൃത്തയായി മത്സ്യം ഉണക്കുന്ന വിധം

ങ്ങൾക്കും വിവിധ പരിശീലന പരിപാടികൾ നൽകി. ദീർഘകാലം മത്സ്യം കേടുകൂടാതെ സൂക്ഷിക്കുന്ന രീതികളെക്കുറിച്ചും മറ്റും വിദഗ്ദ്ധോപദേശം നൽകി. മത്സ്യം ഉണക്കുന്നതിനായി സാധാരണ ഉപയോഗിക്കുന്ന തഴപ്പായ, ചാക്ക്, കയർമാറ്റ് അല്ലെങ്കിൽ തുറസായ സ്ഥലം (കടൽത്തീരം, റോഡുകൾ മുതലായവ) എന്നിവയിൽ കൂടി രോഗാണു സംക്രമണം ഉണ്ടാവുകയും ഉണക്കമത്സ്യങ്ങൾ പെട്ടെന്നഴുകിപ്പോകാൻ ഇടയാക്കുന്നതും സംഘാഗങ്ങൾ നേരിട്ട മുഖ്യപ്രശ്നങ്ങളിൽ ഒന്നായിരുന്നു. ഇതിലുപരി, മത്സ്യം ഉണക്കുന്നതിനു മുമ്പ് കഴുകുവാനുപയോഗിക്കുന്ന ഉപ്പുവെള്ളം വൃത്തിഹീനമായതായിരുന്നു (കഴുകിയ വെള്ളം വീണ്ടും പലതവണ അതേ ആവശ്യ

ത്തിനുപയോഗിക്കുന്നു). ഈ രീതികളുടെ കുറ്റങ്ങളും കുറവുകളും സംഘാഗങ്ങളെ പറഞ്ഞു മനസ്സിലാക്കി അവർക്കുവേണ്ടി സി. എം. എഫ്. ആർ. ഐ. രൂപകൽപ്പനചെയ്ത 'റാക്കുകൾ' നൽകി. ഇരുമ്പ് പൈപ്പുകൊണ്ട് നിർമ്മിച്ച റാക്കുകൾ ഉപയോഗിച്ച് ആർകളിലൂടെയും 25 മുതൽ 50 കിലോഗ്രാം വരെ മത്സ്യം ഉണക്കുന്നതിന് സാധിക്കും. പ്ലാസ്റ്റിക് കവചിതമായ ഇരുമ്പ് പലകകളിലാണ് മത്സ്യം വയ്ക്കുന്നത്. അതിനാൽ കയർ, പായ, മണൽ തുടങ്ങിയ അഴുക്കുകൾ മത്സ്യത്തിലുണ്ടായിരിക്കുകയില്ല. കൂടാതെ, വലകൾ ഉയർന്ന പ്രതലത്തിൽ സ്ഥാപിച്ചിരിക്കുന്നതിനാൽ മത്സ്യത്തിന്റെ എല്ലാ ഭാഗങ്ങളും നന്നായി ഉണങ്ങുകയും ചെയ്യും.



ഉണക്ക മത്സ്യം ദീർഘകാലം കേടുകൂടാതെ സൂക്ഷിക്കാൻ ഉതകുന്ന വിധത്തിൽ ഒരു ശാസ്ത്രീയ ശുചീകരണ രീതിയെക്കുറിച്ചും സംഘാഗങ്ങളെ ബോധവൽക്കരിക്കുകയുണ്ടായി. മത്സ്യം ഉണക്കുന്നതിന് മുൻപായി സാന്ദ്രത കൂടിയ ലവണലായനിയിൽ 5 ശതമാനം കാൽസ്യംപൊടി (Calcium Proportionate) കൂടി ചേർത്ത ശേഷം കഴുകി വൃത്തിയാക്കിയ മത്സ്യം മുക്കുന്നു. ഇങ്ങനെ മുക്കിയെടുത്ത മത്സ്യം നല്ല വെയിലത്ത് ഉണക്കിക്കഴിയുമ്പോൾ തിളക്കവും വളരെനാൾ നിലനിൽക്കുന്ന പുതു

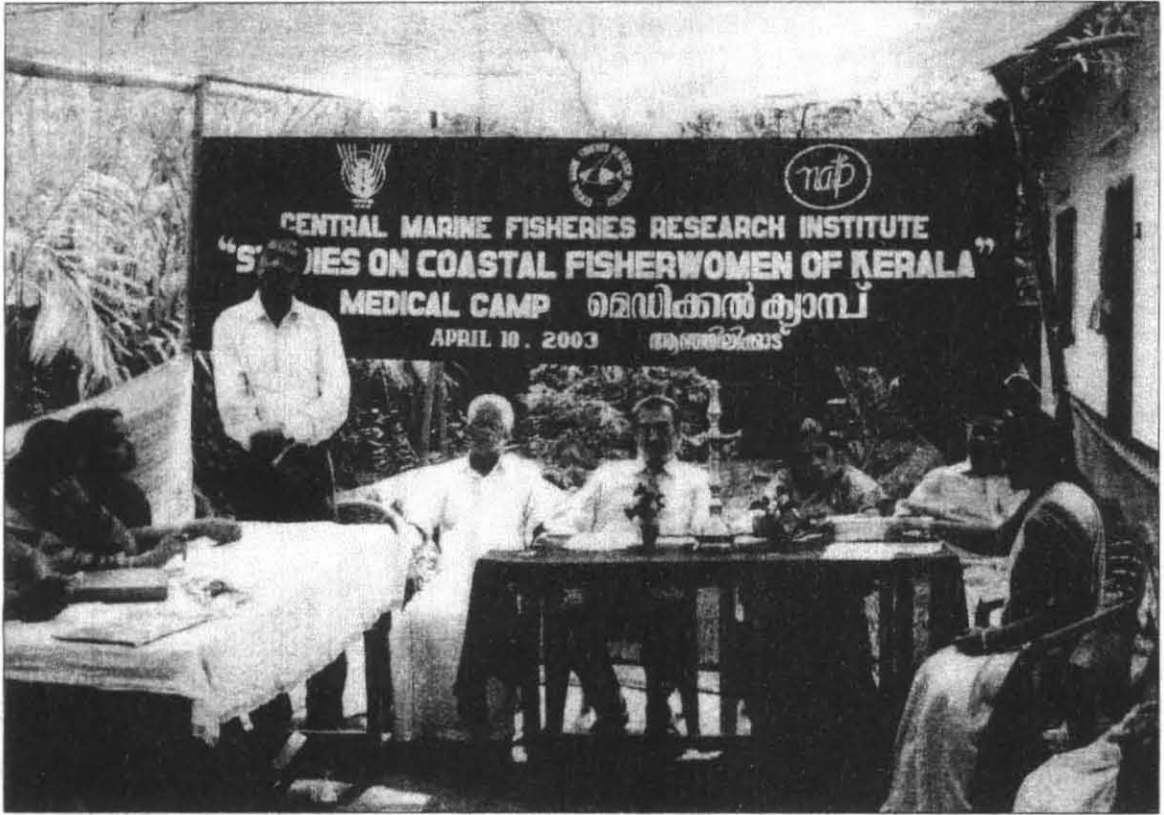


പരമ്പരാഗതരീതിയിലെ മത്സ്യം ഉണക്കൽ

മത്സ്യം ലഭിക്കുന്നു. ഇത്തരം മാർഗ്ഗം അവലംബിക്കുമ്പോൾ രോഗാണു സംക്രമണം ഫലപ്രദമായി തടയുവാനും സാധിക്കുന്നു. പരമ്പരാഗതരീതിയിൽ മത്സ്യം ഉണക്കുന്നതിൽ നഷ്ടത്തിന്റെ തോത് ഏകദേശം 8 ശതമാനം എന്നത് പുതിയരീതി പ്രകാരം ഏകദേശം രണ്ട് ശതമാനമായി കുറയ്ക്കുവാൻ കഴിഞ്ഞു. അതുപോലെ തന്നെ ഉണങ്ങിയ മത്സ്യം 100 ദിവസത്തിലധികം കേടുകൂടാതെ സൂക്ഷിക്കുവാനും സാധിക്കും. ദീർഘകാലം കേടുകൂടാതെ ഇരിക്കുമെന്നതിനാൽ തന്നെ ഉപഭോക്താക്കളുടെ ആവശ്യമനുസരിച്ച് വിവിധങ്ങളായ പായ്ക്കെറ്റുകളിൽ വിൽപ്പനയ്ക്ക് തയ്യാറാക്കുകയും ചെയ്യാം. പോളിസ്റ്റർ, പോളിത്തൈലിൻ (12 മൈക്രോൺ ഉൾഭാഗം 50 മൈക്രോൺ) തുടങ്ങിയ അനുയോജ്യമായ പായ്ക്കിംഗ് മെറ്റീരിയലുകൾ ഉപയോഗിക്കുന്നതിനാൽ മത്സ്യത്തിന്റെ ഗന്ധം പുറത്ത് അനുഭവപ്പെടുകയുമില്ല.

ഇപ്പോൾ 'ജനനി' 'ട്രിനിറ്റി' സംഘങ്ങൾ വിവിധയിനം മത്സ്യോത്പന്നങ്ങൾ തയ്യാറാക്കി വിൽക്കുന്നുണ്ട്. മേൽപ്പറഞ്ഞ ഇരുമ്പ് റാക്കുകൾ കൂടാതെ മത്സ്യം സംസ്കരിച്ചെടുക്കുന്നതിന് ആവശ്യമായ വലിയ പ്ലാസ്റ്റിക് ബക്കറ്റുകൾ, പെട്ടികൾ, മത്സ്യം പാക്കുചെയ്യുന്നതിനു വേണ്ട സീലിംഗ് മെഷീൻ, ലേബലുകൾ, മുദ്രണങ്ങൾ, കാൽഷ്യംപൊടി, ഉപ്പ്, മത്സ്യം, ഓഫീസ് സ്റ്റേഷനറി എന്നിവയും സി. എം. എഫ്. ആർ. ഐ. പദ്ധതി പ്രകാരം നൽകി. ആദ്യ തവണ മത്സ്യമെടുത്ത് വിൽപ്പന നടത്തി കഴിഞ്ഞപ്പോൾ കിട്ടിയ അറ്റാദായം ഒരു രൂപയ്ക്ക് 13 പൈസ ആയിരുന്നത് രണ്ടാമതു തവണ 38 പൈസയായി ഉയർന്നു. കാലക്രമേണ വീണ്ടും മുതൽ മുടക്കിയപ്പോൾ 1 രൂപയ്ക്ക് 2 രൂപാ അറ്റാദായം എന്ന നിലയിലേയ്ക്ക് ഉയർന്നു. ഈ കണക്കുകൾ ദീർഘനേരം കേവലം 2 മുതൽ 3 മണിക്കൂർ വരെ പണിയെടുക്കുമ്പോൾ കിട്ടുന്നതാണെന്ന് കാണുമ്പോൾ പ്രസ്തുത സംരംഭത്തിന്റെ സാധ്യതകളെക്കുറിച്ച് മനസ്സിലാക്കാവുന്നതാണ്.

വ്യവസായ സംരംഭക പരിശീലനവും, വിദഗ്ധരുടെ ആവർത്തിച്ചുള്ള സന്ദർശനവും, സംഘാഗങ്ങളുടെ സംശയങ്ങൾക്കുള്ള നിവാരണ നിർദ്ദേശങ്ങളും അവരെ വളരെ നല്ല പ്രവർത്തനം കാഴ്ചവെയ്ക്കുന്നതിൽ സഹായിച്ചിട്ടുണ്ട്. കഴിഞ്ഞ കാലങ്ങളിൽ വളരെ തുച്ഛമായ അളവിൽ ഗുണനിലവാരം കുറഞ്ഞ മത്സ്യം



മത്സ്യതൊഴിലാളി സ്ത്രീകൾക്കായി നടത്തിയ മെഡിക്കൽ ക്യാമ്പിന്റെ ഉദ്ഘാടനചടങ്ങ്

വിലക്കുറവിൽ വാങ്ങി ഉണക്കിയിരിക്കുന്നതിൽ നിന്നും പുരോഗമിച്ച് ഓരോ തവണയും, 30 കിലോഗ്രാം മുതൽ 70 കിലോഗ്രാം വരെ ഗുണമേന്മയുള്ള മത്സ്യം കരാറുകാരിൽ നിന്നും വാങ്ങി സംസ്കരണം ചെയ്യുന്ന നിലയിലേക്ക് ഈ ഗ്രൂപ്പുകൾ കാര്യക്ഷമമായിട്ടുണ്ട്. പുതിയ ഒരു വരുമാന ശ്രോതസ്സ് തുറന്നു കിട്ടിയതിൽ വളരെ സന്തുഷ്ടരാണ് സംഘത്തിന്റെ എല്ലാ അംഗങ്ങളും. സംഘത്തിലെ ആംഗങ്ങൾ വീതം വിപണനത്തിൽ മാത്രം ശ്രദ്ധകേന്ദ്രീകരിച്ചിരിക്കുന്നു.

ഉല്പന്നങ്ങളുടെ ഗുണമേന്മയും, അളവിലുള്ള കൃത്യതയും എല്ലാം അത് വിറ്റഴിക്കുന്നതിനുള്ള സഹായഘടകങ്ങളാണ്. വിലയിലുള്ള ഏറ്റക്കുറച്ചിൽ മനസ്സിലാക്കി വിലകുറയുന്ന സമയത്ത് കൂടുതൽ മത്സ്യം വാങ്ങി സംസ്കരിക്കുകയും വില കൂടി നിൽക്കുന്ന സമയത്ത് വിറ്റഴിക്കുവാൻ ശ്രമിക്കുകയുമാണ് ഉത്തമ സംരംഭകത്വത്തിന്റെ ലക്ഷണം. ഇത് മനസ്സിലാക്കിയുള്ള പ്രവർത്തനമാണ് 'ജനനി' 'ട്രിനിറ്റി' സംഘങ്ങളുടെ വിജയം.