



नेपाल सरकार
कृषि तथा पशुपन्धी विकास मन्त्रालय

जलवायु प्रकोप समुत्थान निर्माण आयोजना

(कृषि व्यवस्थापन सूचना प्रणाली)

हरिहरभवन, पुल्चोक, ललितपुर, नेपाल

फोन: ९७७-१-५५२४२२३०, ५५२९८८७

Email: ppcr.amis@gmail.com, Website: www.namis.gov.np



एकिकृत बाली पात्रो-किवीफल खेती (Integrated Crop Calendar - Kiwi Fruit)

परिचय तथा महत्व:

किवीफल बहुवर्षीय पतझड़ फलफूल हो। ये फल अन्य फलफूल भन्दा बढी पोषितो, औषधिय गुण भएको र आर्थिक दृष्टिकोणले पनि फाईदाजनक भएकोले महत्वपूर्ण फलफूलको रूपमा विकसित हुदै गएको छ।



मुख्य जातहरू: नेपालमा मुख्यत ताजा फल विक्रीको लागि हेवार्ड जात र अन्य प्रशोधन कार्यकोलागि एलसन, मन्टी, बुनो, एब्बोट आदि जातहरूको खेती गर्न सिफारिश



गरिएका छन् साथै टुमोरी र माचुवा नाम गरेका दुईथरी हरियो किवीफलका भाले जातहरू हुन्।

सुहाँदो हावापानी: किवीफलको लागि चिसो हावापानी भएको १२०० मिटर भन्दा माथिको उच्च पहाडी क्षेत्र राम्रो हुन्छ। जमिनको मोहडा कम उचाई भएको क्षेत्रमा उत्तर पूर्व फर्केको ० १६०० मिटर भन्दा माथि उचाई भएको क्षेत्रमा दक्षिण मोहडा भएको जग्गा राम्रो हुन्छ।

सिफारिस अनुसारको मलखाद मध्ये डि.ए.पी, पोटास र कम्पोष्ट सबै र यूरिया मल आधा परिमाण हिँउद महिनामा र बाँकी रहेको यूरिया मल असार साउन महिनामा फल बढौदै गरेको अवस्थामा फेद बरिपरी हल्का गोडमेल गरी माटोमा मिलाउनु पर्दछ।

बोटको काँठछाँट तथा तालिम :

किवीफलको लहरालाई हिँउद सिजन र वर्ष सिजनमा गरी वर्षमा दुई पटक काँठछाँट गरिन्छ। किवीफलको विरुवालाई रोपेको पहिलो वर्ष देखिनै काँठछाँट गर्नुपर्दछ। पहिलो र दोश्रो वर्ष गरिने काँठछाँट लहरा तालिमको लागि महत्वपूर्ण भएकोले यस सम्बन्धित ज्ञान किवीखेती गर्ने सबैले थाहा पाउनु जस्ती छ।



किवीफलमा संपोर्ट प्रविधि: किवीफल बहुवर्षीय लहरा प्रकृतिको फल भएकोले कुनै रुख अथवा संपोर्टमा वेरिए माथि वढदछ। यो फल लहराजाने स्वभावको भएकोले लहरालाई हाम्रो अनुकुल बनाउन संपोर्टको आवश्यकता पर्दछ। संपोर्ट सिस्टम बनाउदा फल टिप्प सजिलो हुने, विरुवामा राम्री प्रकाश छिन्ने र विरुवाको हाँगा व्यवस्थापन गर्न सजिलो हुने किसिमले बनाउनु पर्दछ। किवीफललाई काँठछाँट र संपोर्ट सिस्टम सँगसँगे गर्नु पर्ने



हुन्छ। कृषकहरूले आफूनो क्षमता अनुसार काठको, बाँको, फलामको अथवा सिमेन्ट पिल्लरको प्रयोग गरेर संपोर्ट व्यवस्थापन गर्न सकिन्छ। व्यवसायिक किवी उत्पादनको लागि टिबार र छाना पद्धति प्रचलित छन्।



एकिकृत शत्रुजीव व्यवस्थापन: किवीफलको विरुवालाई धेरै थरीका कीरा र रोग लागे पनि नेपालमा त्यस्तो धेरै ढुलो समस्या देखिएको छैन र विपादी प्रयोग नगरी एकिकृत तरिका अपनाएर नियन्त्रण गर्न सकिन्छ।

किवीफलमा लाग्ने प्रमुख कीराहरूमध्ये पात खाने भुसिलकीरा एउटा प्रमुख शत्रु हो। यसको व्यवस्थापनको लागि विरुवा बरिपरी भारपात उखेलेर वगैरांचा सफा राख्ने र कीराको प्रकोप धेरै भएमा र बगान ढुलो भएमा रोगर वा नुभान विपादी २ एम एल प्रतिलिटर पानीमा मिर्चाइ स्प्रे गरेमा नियन्त्रण हुन्छ।

किवीफलमा लाग्ने प्रमुख रोगहरू मध्ये बोटाइटिस एक हो। यो रोग दुस्रीको आक्रमणले हुन्छ। यो रोगको समस्या लामो समय मध्ये भण्डारण गरेर रखेको फलमा देखिन्छ। बोटमा पनि यो रोगको आक्रमण हुन सक्छ, खास गरी लहरा बढी भएर बोट भाँगियो भने वा बाफिलो अवस्था लामो समय सम्म रह्यो भने बोटमा लाग्दछ। फूल फुल्ने बखत, फल टिप्प बखत असावधानीले गर्दा पनि यो रोगबाट आक्रमण हुन सक्छ। सुरुमा फलको भेटनो जार्डिङको स्थानमा खरानी रंगको ढुसी देखिन्छ पछि फलमा फैलिन्छ र आक्रमण बढौदै गएपछि फल चाउरिन्छ।

ब्यवस्थापन: रोकथामको लागी ओसिलो अवस्था श्रृङ्जना हुन नदिनको लागि हिँउद र वर्षामा गरिने काँठछाँट राम्री गर्ने। बगैरांचा सरसफाईमा विशेष ध्यान दिने। यस समस्यावाट जोगिन फलमा चोटपटक लाग्न नदिने, कोल्डस्टरमा ० डिग्री सेन्टिग्रेड तापक्रम ८ ९५ प्रतिशत आद्राता कायम राख्नु पर्दछ। रोग लागेको दाना हटाउनु पर्दछ।

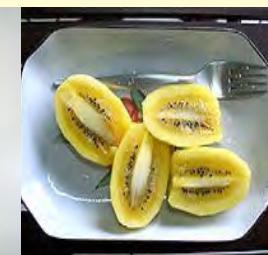
किवी फल टिप्प र उत्पादन: सामान्यतया फल लागेको २१५ देखि २२५ दिनमा फल टिप्प तयार हुन्छ, फल टिप्प समयमा फल भित्रको बीयाँ कालो रंगमा परिवर्तन भएको हुन्छ र पातहरू सुकर भर्न शुरु गर्दछन्। नेपालको सन्दर्भमा कार्तिकमा फल टिप्पको लागि उपयुक्त समय हो।

पोष्ट-हार्मेष्ट व्यवस्थापन

यस प्रविधि अन्तर्गत देहायका पक्षहरू समेटिएका ग्रेडिङ, लेवलिङ, प्याकेजिङ र ढुवानी पर्दछन्।

किवीफल खाने तरिका:

फललाई औलाले छाम्दा नरम गिलो भएमा मात्र खानको लागि उपयुक्त हुन्छ। पाकेको फललाई चक्कुको सहायताले बोक्रा हटाएर भित्रको सबै भाग खानयोग्य हुन्छ। धेरै पाकेको फल छ भने फललाई बीचमा काटर चम्चाको सहायताले सजिलै संग खान सकिन्छ।



लागत लाभ विश्लेषण: किवीफल रोपेको तेस्रोवर्ष देखि उत्पादन हुन शुरु हुन्छ तर खर्चको तुलनामा आमदानी हुन्दैन, चौथो वर्ष देखि खर्च कटाई केहि मात्रामा आमदानी हुन्छ तर तेस्रो वर्ष सम्मको खर्चलाई जोड्ने हो भने नाफा हुन सक्दैन अत सातौ वर्षमा आएर मात्र शुरुदेखिको खर्च करिब रु. २९७५०००। तथा कुल आमदानी करिब रु. ३०५००० हुन आउदछ। किवीफल एक पटक लगाए पछि ५० देखि ६० वर्ष सम्म टिकाउ हुने हुदा पछिल्ला वर्षहरूमा क्रमसः नाफा हुदै जान्छ।

किवी बगैरांचा व्यवस्थापनको मासिक कार्य-तालिका

महिना	कार्य विवरण
श्रावण-भाद्र	<ul style="list-style-type: none"> बगैरांचा र नसरीमा गोडमेल तथा सरसफाई गर्ने वर्षे काँठछाँट गर्ने, चौर मुनाहरू हटाउने युरिया टप्पेस गर्ने बगैरांचामा पानी जम्ने भएमा पानीको निकासको प्रबन्ध मिलाउने।
आश्वन-कार्तिक	<ul style="list-style-type: none"> नियमित रुपमा बगान तथा नसरीको सरसफाई गर्ने दक्ष प्राविधिकवाट फलफलेको बगान निरक्षण गराई जात पहिचान गर्ने फल टिप्प गरिना हो, गुलियोपना मापन गर्ने फल टिप्प, सुरक्षित आसार पसार गर्ने।
मसिर-माघ	<ul style="list-style-type: none"> नयाँ बगान स्थापना गर्न रेखाङ्कन गर्ने तथा खाडल खन्ने टिप्पको फल ग्रेडिङ तथा प्याकिङ गरी शीतभण्डार गर्ने बोट बिरुवाको हिँउदे काँठछाँट शुरू गर्ने काँठछाँट गर्ने समय मै बोर्ड पेष्ट बनाएर काटेको भागमा र फेदमा लगाउने बोट बिरुवा गोडमेल गरी कम्पोष्ट मलको साथै सिफारिश गरिएका रासायनिक मलको २/३ भाग प्रयोग गरी हल्का सिंचाई गर्ने हेवाई जातको साथन संकलन गरि सुरक्षित राख्ने, कलमी गर्ने।
फाल्गुण-चैत्र	<ul style="list-style-type: none"> ढुलो बिरुवामा पालुवा नपलाउदै टप्पकिङ, कार्य गरी जात सुधार गर्ने नसरीमा कलमी गर्ने उप्रिएको विरुवा फेद कुहिने रोग लागेर मर्न सक्छ बेमिट्टन २ ग्राम प्रतिलिटर पानी घोली उपचार गर्ने बोट बिरुवामा आएका चौर हाँगाहरू हटाउने
बैशाख-असार	<ul style="list-style-type: none"> सिंचाईको व्यवस्था मिलाउने, बैशाख देखि जेठको दोस्रो हप्तासम्म सिंचाई गर्ने र भारपात नियन्त्रण गर्ने पातहरूने भुसिलकीरा तथा साना खपटे कीराहरू लाग्दछन् विरुवा बरिपरी सरसफाई गरी नियन्त्रण गर्ने नसरीमा कलमी गरेको बिरुवामा स्याहार संभार गर्ने सकरहरू, चौर हाँगाहरू तथा सुकेका हाँगाहरू हटाउने पहिलो वर्षको बिरुवालाई तालिम दिने कलमी बिरुवाको फेदवाट पलाएको मुना हटाउने

सन्दर्भ ग्रन्थ:

- चन्द्रमान श्रेष्ठ: नेपालमा किवी फल खेती। २०७१। सिद्धार्थ प्रिन्टिङ प्रेस, काठमाडौं।
- नेपालमा फलफूल विकास विगतको प्रयोग, वर्तमान अवस्था र भविष्यको सम्भावना। २०६८। फलफूल विकास निर्देशनालय।