සිද්ධි අධ්‍යයනය 2022

නිල් කටරොළු ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන

සිද්ධි අධ්‍යයනය - 2022

සැකසුම : කේ.යූ.අයි විජේවර්ධන

මිනිස්බල සැලසුම්, සංවර්ධන හා පර්යේෂණ අංශය

නිල් කටරොළු ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන
(සිද්ධි අධ්‍යනයකි)

අධ්‍යයනය, දත්ත විශ්ලේෂණය හා වාර්තා සම්පාදනය

කේ.උදිතා ඉරෝෂණී විජේවර්ධන
සංවර්ධන නිලධාරී
ශ්‍රම වෙළඳපොල තොරතුරු හා පර්යේෂණ අංශය

උපදේශකත්වය
අනුෂා ගෝකුල ප්‍රනාන්දු
අධ්‍යක්ෂ ජනරාල්
මිනිස්බල හා රැකීරක්ෂා දෙපාර්තමේන්තුව

මෙහෙයවීම හා අධීක්ෂණය
බී. සුමිත් නිශාන්ත පෙරේරා
අධ්‍යක්ෂ (සැලසුම් හා පර්යේෂණ)
හා
එල්.පී.ලලිත් ගුණරත්න
නියෝජ්‍ය අධ්‍යක්ෂ
ශ්‍රම වෙළඳපොල තොරතුරු හා පර්යේෂණ

සංස්කරණය
බී.සුමිත් නිශාන්ත පෙරේරා
අධ්‍යක්ෂ (සැලසුම් හා පර්යේෂණ)

පිටු සැකසුම

කෝෂලා ගයාත්‍රී දෙහිගස්පිටිය
තොරතුරු තාක්ෂණ නිලධාරී
මිනිස්බල හා රැකීරක්ෂා දෙපාර්තමේන්තුව

පටුන

1.හැඳින්වීම 4

2.පසුබිම 7

3. අධ්‍යයනයේ මූලික අරමුණු..9

4. අධ්‍යයනයේ වැදගත්කම...9

5.කටරොළු ශාකයේ ස්වභාවය 10

6. කටරොළු වගාව සිදු කරන ආකාරය..10

6.1බිම් සකස් කිරීම, පැළ සිටුවීම හා පොහොර යෙදීම 10

6.2 නිෂ්පාදන සඳහා කටරොළු මල් වියළා ගන්නා ආකාරය 11

6.3. කටරොළු මල් වගාවේ ආදායම..12

7.නිල් කටරොළු ආශ්‍රිත වෙනත් නිෂ්පාදන..14

8. සිද්ධි අධ්‍යයනය සඳහා තෝරා ගත් සම්පත් දායකයින් හා ආයතන.........16

8.1 දර්ශිකා ලක්මාලි මහත්මියගේ නිල් කටරොළු ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන 17

8.2 බණ්ඩාර මහතාගේ නිල් කටරොළු ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන........................17

9. ශ්‍රී ලංකාවේ නිල් කටරොළු ව්‍යාපාරයක් ලෙස සිදු කරන වෙනත් ආයතන 19

10. නිල් කටරොළු ව්‍යාපාරයේ හඳුනා ගත් ගැටලු 20

11. විසඳුම් හා යෝජනා...21

12. දෙපාර්තමේන්තු අපේක්ෂාව 22

1.හැඳින්වීම

ශ්‍රී ලාංකිකයන් වන අප අතීතයේ සිටම ප්‍රධාන වශයෙන් බෙලි මල්, ඉරමුසු, වෙනිවැල්ගැට සහ කොත්තමල්ලි වැනි පානයන් සඳහා පෙළඹී සිටි අතර පසුව තේ සහ කෝපි පානයන්ට විතැන් වූ බවට හඳුනා ගත හැකිය. වර්තමානය වන විට පෝෂණ ගුණය සහ සෞඛ්‍ය සම්පන්න ජීවිතයක වැදගත්කම පිළිබඳ ව අවධානයක් දක්වන තරුණ පිරිස විවිධ අත්හදා බැලීම් සමග විවිධ ආහාර පාන වර්ග සොයා ගැනීම් සිදු කරති. වර්තමානය වන විට එවන් සොයා ගැනීමක් ලෙස නිල් කටරොළු පානය සැලකිය හැකිය. එමෙන් ම නිල් කටරොළු ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන කිහිපයක් මේ වන විට දෙස් විදෙස් රටවල ප්‍රචලිත වෙමින් පවතී.

නිල් කටරොළු ශාකයේ විද්‍යාත්මක නාමය වන්නේ Clitoria ternatea ය. නිල්කටරොළු රනිල (Fabaceae) කුලයට අයත් අලංකාරවත් නිල් පාට මල් පිපෙන ඖෂධීය ශාකයකි. ඒ බව ආයුර්වේදයේ මූලික ග්‍රන්ථ වන චරක සංහිතාව, සුශ්‍රැත සංහිතාව, අෂ්ඨාංගහෘද සංහිතාව වැනි ග්‍රන්ථ වලත්, බුද්ධදාස රජු විසින් රචිත සාරාර්ථ සංග්‍රහයෙත් සඳහන් වී ඇත. ඒ අතීත වෙදැදුරන්ගේ දර්ශනයට අනුව පොදුවේ රුධිර දෝෂ, වාත දෝෂ, දැවිලි රෝග වලට, ඉදිමුම වැනි රෝග නැති කිරීමට සුදුසුම අගනා ඖෂධයක් බවත්, සුශ්‍රැත සංහිතාවට අනුව විවිධ රෝග වලට මේ ඔසුවෙන් නස්නයක් කිරීමෙන් ඒවා සුව වන බව එහි සඳහන් වේ. මෙම ශාකයේ පුෂ්ප, මුල්, පත්‍ර,පොතු සහ බීජ යනාදි අංග පහම ඖෂධීය ගුණයෙන් යුතු අතර බොහෝ රෝග සමනය කිරීමට බාහිරව මෙන්ම අභ්‍යන්තරවද යොදා ගැනීම සිදු කරනු ලබයි.

කෘෂිකර්මාන්තයේ දී කෘමි විකර්ශකයක් ලෙසත් නයිට්‍රජන් ඌණ පසට නයිට්‍රජන් ලබා දීමේ ප්‍රභවයක් ලෙසත් යොදා ගන්නා විකල්ප වගාවකි. මෙම මල් අපරජිත, ගිරිකර්ණිකා, ගෝකුරණී

යන අන්වර්ථ නාම වලින් හඳුන්වනු ලබන අතර ඉංග්‍රීසියෙන් butterfly pea යනුවෙන් හඳුන්වනු ලැබේ.

නිල් කටරොළු ශාකය යොදා ගෙන වර්ථමානයේ කරන ලද පරීක්ෂණ වලට අනුව තහවුරු වී ඇත්තේ එය බොහෝ රෝග සමනය කිරීමට යොදා ගත හැකි බවයි. එමෙන්ම ආයුර්වේද වෛද්‍ය ක්‍රමය තුළද නිල් කටරොළු ඖෂධයක් ලෙස වැඩි වශයෙන් භාවිතා කිරීම දක්නට ලැබේ. වර්තමානය වන විට නිල්කටරොළු නිෂ්පාදනය වාණිජ ව්‍යාපාරයක මට්ටමින් දියුණු වෙමින් පවතී.

මේ වන විට නිල් කටරොළු භාවිතා කරන රටවල් අතර බුරුමය, ඉන්දියාව, තායිලන්තය, ජපානය, නවසීලන්තය, ජර්මනිය, ඇමරිකාව, ප්‍රංශය, ඊශ්‍රාලය හා චීනයේ ප්‍රචලිතව පවතී. නිල් කටරොළු ඖෂධයක් ලෙස භාවිතා කිරීමට අමතරව ආගමික කටයුතු සඳහා, ආහාර රසකාරකයක් ලෙසත්, වර්ණකයක් ලෙසත් භාවිතයට ගනු ලැබීම දක්නට ලැබේ. කටරොළු යොදා ගෙන දෙස් විදෙස් රටවල විවිධ නිෂ්පාදන සකස් කරනු ලැබේ.

ශ්‍රී ලංකාවේ පමණක් නොව ඉන්දියන් වැසියෝ කටරොළු පැළෑටියේ ළපටි පත්‍ර හා ළපටි කරල් එළවළුවක් ලෙස ව්‍යාංජනයට ගනිති. ඔවුන් මෙම කරල් තෙලෙන් බැද ආහාරයක් සේ සකස් කර ගනී. ඕස්ට්‍රේලියාව, ජර්මනිය වැනි රටවල් කටරොළු ශාකය විසිතුරු පැළයක් ලෙස වවනු ලැබේ. එසේ ම මෙහි මල් ආගමික වතාවත් සඳහා බහුතරයක් ඕස්ට්‍රේලියන් සහ ජර්මන් ජාතිකයන්ගේ වැඩි ගෞරවයක් හිමි වී ඇත. දෙසැම්බර් මස පවත්වන නත්තල් කැරොල් ගී සංදර්ශනවලදී මේ මල් වලින් ලැබෙන ඔපවත්වීමට ගෞරවයක් හිමිව ඇත. තායිලන්ත රටවැසියන් විසින් සාදනු ලබන පැණි වර්ගයකට විවිධ වර්ණ ලබාගැනීමට කටරොළු මල් භාවිත කරනු ලැබේ. බුරුම හා තායි

පිරිමි වැසියන් සහ කාන්තාවන් කටරොළු මල් ගැඹුරු තෙලේ බැද ආහාරයට එක්කර ගනී.

කටරොළු යුෂ 1g ත් 2g අතර ප්‍රමාණයක් වයස අවුරුදු 22 – 59 ත් අතර මිනිසුන් 15 දෙනෙකු හට ලබා දෙමින් 2018 වර්ෂයේ දී BMC Complementary Medicine and Therapies ආයතනය විසින් පර්යේෂණයක් සිදු කොට ඇත.ඊට අමතරව සීනි ද්‍රාවණයක් ද ලබා දෙන ලදී.මෙම පර්යේෂණය මඟින් මිනිසාගේ රුධිරගත සීනි වලට කටරොළු යුෂ පානයෙන් සිදු වන බලපෑම පිළිබඳ අධ්‍යයනය කිරීම මූලික අරමුණ විය.මෙහි ප්‍රතිඵල අනුව රුධිරගත ප්‍රතිඔක්සිකාරක ප්‍රමාණය වැඩි වීමක් හඳුනාගෙන ඇත.එමෙන්ම රුධිරගත සීනි මට්ටම ඉහළ යෑම වළක්වන අතර සාමාන්‍ය මට්ටමේ පවත්වාගෙන යන බව ද නිරීක්ෂණය වී ඇත.
(BMC Complement Altern Med.2018 – Published online 2018 January 8
https://www.youtube.com/watch?v=YMRqMyN5bAc)

ලෝකය පුරා කටරොළු මල් ආශ්‍රිත විකල්ප නිෂ්පාදන රාශියක් දැකිය හැකිය. ඒ අතර නිල්කටරොළු බත්, නිල්කට රොළු ඉදි ආප්ප, නිල්කටරොළු පාන්, නිල්කටරොළු කිරි බත්, නිල්කටරොළු බීම, නිල්කටරොළු තේ, නිල්කටරොළු අයිස් සහ අයිස් කැට, නිල්කටරොළු කැවිලි (බොහොමක්), නිල්කටරොළු ආප්ප, නිල්කටරොළු පපඩම්, කේක්, පුඩින් වැනි වර්ග දැක්විය හැක. එමෙන් ම අතීතයේ සිටම තායිලන්තය, වියට්නාමය, පිලිපීනය,මැලේසියාව සහ ශ්‍රී ලාංකිකයන් ද මෙම මල් ආශ්‍රිතව සකසන ලද විවිධ ආහාර, බීම, ඖෂධ සහ රූපලාවණ්‍ය නිෂ්පාදන භාවිතා කර ඇති බව සඳහන් වේ.

2.පසුබිම

වර්තමානයේ රැකියා ලෝකය දැවැන්ත පරිවර්තනයකට ලක් වෙමින් පවතී. තාක්ෂණික වැඩිදියුණු වීම්, ජන සංයුතියේ වෙනස්කම්, වෙනස් වන දේශපාලන, සංස්කෘතික, සේවා නියුක්ති සහ නිෂ්පාදන වෙනස්වීම් ආදී කරුණු රැසක බලපෑම හේතුවෙන් මිනිසා ජීවත් වන ස්වභාවය සහ ඔවුන්ගේ රැකියා වල ස්වභාවය පෙර අපේක්ෂා නොකළ පරිදි වෙනසකට ලක් වෙමින් පවතී. එවන් අවස්ථාවක රටක ආර්ථිකය ශක්තිමත් කිරීමට හා සංවර්ධනය කිරීමේ ප්‍රබල අවියක් ලෙස රැකියාවක නියැලීම වැදගත් වේ.

මහ බැංකු වාර්තාවට අනුව ශ්‍රී ලංකාවේ 2019 වර්ෂයේ විරැකියා අනුපාතය 4.8% ක් වූ අතර 2020 වර්ෂය වන විට 5.5% ක් දක්වා ඉහළ ගොස් ඇත. එමෙන් ම ජන හා සංඛ්‍යාලේඛන දෙපාර්තමේන්තුවේ කුටුම්බ ආදායම් හා වියදම් සමීක්ෂණ වාර්තාවට අනුව 2002 වර්ෂයේ 22.7% ක් වූ ශ්‍රී ලංකාවේ දරිද්‍රතා දර්ශකය ක්‍රමයෙන් අඩු වී ගොස් දරිද්‍රතා දර්ශකය 2016 දී 4.1% ක් තරම් අඩු මට්ටමකට පත් වී ඇත. නමුත් 2019 වන විට ජනගහන දරිද්‍රතා දර්ශකය නැවත 14.3% ක් දක්වා ඉහළ ගොස් ඇත.ජන හා සංඛ්‍යා ලේඛන දෙපාර්තමේන්තුවේ 2019 දරිද්‍රතා දර්ශකයට අනුව ශ්‍රී ලංකාවේ එක් පුද්ගලයකුගේ අවම යැපුම් මට්ටම පවත්වා ගැනීම සඳහා මාසික වියදම රු: 6966 ක මුදලක් අවශ්‍ය වේ. (DCS 2022) . ජෝන් හොප්කින්ස් විශ්වවිද්‍යාලයේ ව්‍යවහාරික ආර්ථික විද්‍යාව පිළිබඳ මහාචාර්ය ස්ටීව් හැන්කි මහතාගේ සටහනකට අනුව (Hanke’s Inflation Dashboard) ලෝකයේ වැඩිම උද්ධමනය සහිත රටවල් අතරින් ශ්‍රී ලංකාව තුන් වන ස්ථානයට පත් වී ඇති අතර 17.50% ක් ව තිබූ ශ්‍රී ලංකාවේ උද්ධමනය 119% ක් දක්වා ඉහළ ගොස් ඇත. 2022 වර්ෂයේ දෙවන කාර්තුව වන විට උග්‍ර තත්වයකට පත්ව ඇති මෙම ආර්ථික ගැටලු සඳහා හේතු සාධක වූ විදේශ විනිමය හිඟය මඟහරවා ගැනීමට හැකියාව ඇත්තේ අපනයනය අභිමුඛ

කර්මාන්ත වලින් පමණි. නිල් කටරොළු ආශ්‍රිත කර්මාන්තය ග්‍රාමීය ප්‍රජාව වෙත ආදායම් ඉපයීමේ හැකියාවක් ලබා දෙන අතර, රටේ විනිමය හිඟය මඟහරවා ගැනීමට මේ ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන යම් ප්‍රමාණයකට හේතු වේ.

මූලාශ්‍ර

- **මහ බැංකු වාර්තාව - 2019**
- ජන හා සංඛ්‍යාලේඛන දෙපාර්තමේන්තුව - දරිද්‍රතා දර්ශකය

3. අධ්‍යයනයේ මූලික අරමුණු

- ව්‍යවසායකයෙක් ලෙස නිල් කටරොළු වගාවේ යෝග්‍යතාවය හැදෑරීම.
- ව්‍යවසායකයෙක් ස්වයං රැකියාවක් ලෙස නිල්කටරොළු ආශ්‍රිත කර්මාන්ත වල නිරත වීමට අවශ්‍ය මූලික සුදුසුකම් (අවශ්‍යතා) හැදෑරීම.
- පවුලක මාසික වියදම ඉපයීම සඳහා වගාවේ නිරතවිය යුතු ආකාරය පිළිබඳ නිර්දේශ ලබා දීම.
- වෙළඳපොළ සම්බන්ධීකරණයන් ගොඩනගා ගැනීමට අවශ්‍ය පසුබිම හඳුනා ගැනීම.

4. අධ්‍යයනයේ වැදගත්කම

- ශ්‍රම වෙළඳපොළ තුළ පවතින විරැකියාව අවම කර ගැනීමට රැකියා අවස්ථා නිර්මාණය කිරීම.
- නිවසේ සිට ම අවම මුදලක් භාවිතා කරමින් මුදලක් උපයා ගත හැකි වීම.
- කටරොළු නිෂ්පාදන පිළිබඳ මහජනතාව දැනුවත් කර ඒ සඳහා දිරිමත් කිරීම.
- දේශීය ආර්ථිකය ගොඩනැංවීමට දායක වීම.

5.කටරොළු ශාකයේ ස්වභාවය

කටරොළු ආධාරකයක් මත එතෙමින් වර්ධනය වන බහු වාර්ෂික වැලකි. අසම පක්ෂවත් සංයුක්ත පත්‍ර ඒකාන්තරව පිහිටයි. පත්‍රයක් දිගින් 3.7cm - 5 cm අතර ප්‍රමාණයක් දිගුවන අතර පත්‍රයක පත්‍රිකා 5 - 7 පමණ පිහිටා තිබේ. ද්වීලිංගික මල් තනි තනිව පිහිටයි. මල් වල පැහැය අනුව නිල් පැහැති මල් පිපෙන ශාකය නිල් කටරොළු ලෙසත් සුදු පැහැති මල් පිපෙන ශාකය එළ (සුදු) කටරොළු ලෙසත් හඳුන්වනු ලැබේ. ඵලය සෙ.මි. 10 පමණ දිග කරලකි. එක් කරලක් තුල බීජ 10-12 පමණ පිහිටා තිබේ. වසරකට වඩා වැඩි ආයු කාලයක් ඇති සදාහරිත ශාකයකි. ශාකයට හොඳට හිරු එළිය වැටෙනසේ සකස් කළ යුතුය. එමෙන් ම එය රඳා පැවතීම සඳහා ඉනි මඟින් හෝ ලණු ආධාරයෙන් සකස් කරන ලද මැස්සක් සකස් කළ යුතුය. පැල සාමාන්‍ය උසකට වර්ධනය වන විට වියළි ගොම පොහොර යෙදිය හැක.

6. කටරොළු වගාව සිදු කරන ආකාරය

6.1බිම් සකස් කිරීම, පැළ සිටුවීම හා පොහොර යෙදීම

මතු පිට පස් හෝ කොම්පෝස්ට් පස් පැකට් ලෙස සකස් කර හොඳින් වියලුණු කරල් මඟින් ලබා ගන්නා බීජ වලින් පැළ සකස් කර ගනී .එක් පැකට් එකක ඇඟිලි පුරුක් දෙකක් පමණ යටට තද කර බීජ දමා එම පස් වලින්ම වසනු ලැබේ. බිම සිටුවන්නේ නම් පාත්ති සකස් කර කොම්පොස්ට් පස් මිශ්‍ර කර බිජ සිටුවනු ලැබේ. බීජ පැල කිරීමට පෙර පැය දෙකක් පමණ පිරිසිදු වතුරේ දමා පොඟවා ගැනීමෙන් ඉක්මන් ප්‍රතිඵල ලබා ගත හැකිය.බිජ පැල වීමට දවස් 5 – 8 ත් අතර කාලයක් ගත වේ. දවසට දෙපාරක්

පමණ ජලය යොදා තෙතමනය රඳවා ගත යුතුය.පැළ තද හිරු එළියේ තැබීමෙන් වැළකිය යුතුය. බීජ පැළ වී 10 cm ක් පමණ වැඩුණු පසු වැලක් ලෙස මෙය වර්ධනය වේ. එවිට ලණු හෝ වෙනත් ආධාරකයක් සකස් කළ යුතු අතර හොඳින් හිරුඑළිය වැටිය යුතුය.වැල් දෙකක් අතර පරතරය මීටර් 2 ක් වත් තිබිය යුතුය.පැළය 20cm ක් පමණ උසට වැඩෙද් දී පොහොර යෙදිය හැක.ගිනිසීඩියා (වැටමාර), ගොම සහ කොම්පොස්ට් පොහොර ලෙස යෙදිය හැක. එක පැළයකට වියළ ගොම කුඩු 2g ත් 5g ත් අතර ප්‍රමාණයක් යොදනු ලැබේ.දවස් 07 කට පසු නැවත ඒ ලෙසම කාබනික පොහොර යෙදිය හැක.වාණිජ වගාවක් ලෙස කරන්නේ නම් නිල් කැට පොහොර එක් පැළයකට 2g ක් පමණ යෙදිය හැක.ඊට අමතරව එක් පැළයකට යූරියා 1g ක් පමණ මුල්වල සිට 6cm පමණ ඈතින් යෙදිය හැක. කෘෂිකාර්මික උපදෙස් අනුව අවශ්‍ය නම් රසායනික පොහොර යෙදිය හැක.බීජ පැළ වී මාසයකින් පමණ මල් හට ගනු ලැබේ. මෙය අවුරුද්ද පුරාම මල් හට ගන්නා ශාකයකි. ඉඩම් අක්කරයක පැළ 2400 – 2500 ත් අතර ප්‍රමාණයක් වගා කළ හැකිය.

6.2 නිෂ්පාදන සඳහා කටරොළු මල් වියළා ගන්නා ආකාරය

කටරොළු ශාකයේ නිෂ්පාදන අතර මල් සඳහා ප්‍රමුඛත්වයක් හිමිවනු ලැබේ.වර්තමානය වන විට කටරොළු මල් ආශ්‍රිතව විවිධ නිෂ්පාදන වෙළඳපොළ තුළ දක්නට ලැබේ.නිෂ්පාදන සඳහා මල් එලදාව ස්වභාවික බව සහ ගුණාත්මකභාවය රැකෙන පරිදි වියළා ගැනීම සිදු කළ යුතුය.උදෑසනම මෙම මල් නෙළා නොගත යුතු අතර උදේ 10.00 ත් 11.00 ත් අතර කාලයක නෙළා ගෙන සෞම්‍ය හිරු කිරණින් පැය දෙකක පමණ කාලයක් වියළා ඉන් පසු මද පවනේ වියළා ගත යුතුය.කටරොළු මල් වියළීමේ දී ඒකිනෙකට වෙන් වෙන්ව මල් තැබිය යුතු අතර දිනෙන් දින වියළන මල් වෙන වෙනම ගබඩා කර ගත යුතුය.මල් සතියක් පමණ අව්වේ වියළා ගත යුතුය . ඇලෙන සුළු භාජන භාවිතා නොකරන අතර ප්ලාස්ටික් භාජනයක් , ඉටි කොළයක් ,

කෙසෙල් කොළයක් , පැදුරක් වැනි පිරිසිදු භාජනයක් මේ සඳහා තෝරා ගතයුතු අතර මලෙහි වර්ණයට හානියක් නොවන ලෙස ඉහළ ගුණාත්මකභාවයකින් මෙම මල් වියළා ගත යුතුය. මෙලෙස වියළා ගැනීමට අමතරව විජලන යන්ත්‍ර භාවිතයෙන් ද

වඩාත් පහසුවෙන් මෙම මල් වියළා ගත හැකිය. වියළා ගන්නා ලද මල් පොළිතීන් බෑග් වල ඇසුරුම් කිරීමට පෙර නැවත අව්වේ දමා වියළා ගනු ලැබේ. ඉහළ ගුණාත්මකභාවයකින් වියළා ගන්නා ලද මල් 500g, 1Kg ලෙස සකස් කර කටරොළු මල් ආශ්‍රිතව විවිධ නිෂ්පාදන කරන ආයතන වෙත ලබා දෙනු ලැබේ.

නෙළා ගන්නා ලද මල් | වියළීමට සකස් කරන ලද මල් | වියළා ගත් පසු ඇසුරුම් කරන ලද මල්

6.3. කටරොළු මල් වගාවේ ආදායම

විශාල මුදලක් ආයෝජනය නොකර මසකට ඉහළ ආදායමක් උපයා ගත හැකි සාර්ථක ව්‍යාපාරයක් ලෙස කටරොළු මල් වගාව හැඳින්විය හැකිය. කටරොළු මල් වගාව සාර්ථක ලෙස සකස් කර ගැනීමෙන් පසු වියළි මල් විකිණීම, මල් ආශ්‍රිත විවිධ නිෂ්පාදන මඟින් ආදායම ලබා ගත හැකිය. අක්කරයක භූමි ප්‍රමාණයක කටරොළු පැළ 2500 ක් පමණ සිටුවිය හැකි අතර එයින් නැවුම් මල් 500Kg ක් පමණ උපයා ගත හැකිය. වියළි මල් 1 Kg ක් සකස් කර ගැනීමට නැවුම් මල් 1000 - 1200 ක් පමණ නෙලා ගත යුතුය.ලංකාව තුළ නැවුම් මල් 1 Kg ක් රුපියල් 250 ක් පමණ

වන අතර වියළි මල් 1 Kg ක් රු:2500 – 3000 ත් අතර ප්‍රමාණයකට අලෙවි වේ. වියළි මල් පිටරට යවන ගැණුම්කරුවෙක් සම්බන්ධ කර ගැනීමෙන් හා නූතන ලෝකයේ ebay Directshiping මඟින් වියළි මල් 1 Kg ක් රු:20000 - 30000 ත් අතර මුදලකට අලෙවි කර ගත හැකිය. එමෙන් ම කටරොළු මල් ආශ්‍රිත පහත සඳහන් විවිධ නිෂ්පාදන සකස් කිරිම මඟින් දේශීයව මෙන්ම විදේශීයව ද ආදායම් උපයා ගත හැකිය. (මිළ ගණන් 2022 පෙබරවාරි මාසයේ පැවති මිළ ගණන් අනුව සකසා ඇත.)

දේශීය වෙළඳපොළ

- Tea bag (1 ක් රු: 25 බැගින් පැකට් එකක Tea bag 12ක් ඇත) = රු: 300.00
- නිල්කටරොළු Tea Pack (100g)

  = රු: 400.00
- නිල්කටරොළු ජෙලි යෝගට්

  = රු: 50.00
- නිල්කටරොළු වයින්

  = රු: 2500.00
- නිල්කටරොළු පානය (වීදුරු 01 ක්)

  = රු: 80.00

  (ඉහත සඳහන් මිල ගණන් 2022 පෙබරවාරි මිළ ගණන් අනුව සකසා ඇත.)

විදේශීය වෙළඳපොළ

- Tea bag 50 පැකට් එකක

  = රු:   4000.00

- නිල්කටරොළු පවුඩර් (50g)

  = රු:   3800.00

(ඉහත සඳහන් මිල ගණන් 2022 පෙබරවාරි මිළ ගණන් අනුව සකසා ඇත.)

7.නිල් කටරොළු ආශ්‍රිත වෙනත් නිෂ්පාදන

I. නිල් කටරොළු බීම

නිල් කටරොළු පුෂ්ප යොදා ගෙන කරනු ලබන විවිධ නිෂ්පාදන අතරින් නිල් කටරොළු බීම වැදගත් වේ. එමෙන් ම, කෙටි කාලයකදී ඉතාම ඉක්මනින් මෙම පානයන් සාදා ගත හැකිය.මෙම පානයන් ශ්‍රී ලංකාවට අලුත් දෙයක් වුවද ඉන්දියාව, තායිලන්තය, බුරුමය වැනි රටවල මෙය ඉතා ප්‍රචලිත පානයකි.වියළා ගත් නිල් කටරොළු මල් මෙම රටවල වෙළඳපොළවල් වල ඉතාම සුලභව දැක ගත හැකි වේ.

II. නිල් කටරොළු ආශ්‍රිත ආහාර

කටරොළු මල් කිහිපයක් තම එදිනෙදා ආහාරයට ගන්නා බත්, නූඩ්ල්ස්, ඉදිආප්ප, කිරිබත්, පුඩින් වර්ග, ආප්ප වැනි ආහාර සාදා ගැනීමේ දී මෙය වර්ණකයක් ලෙස යොදා ගැනීමෙන් එම ආහාර වල වර්ණවත් භාවය ඇති කර ගත හැකිය.තවද විවිධ කේක් වර්ග නිෂ්පාදනයේ දීද මෙම කටරොළු මල් යොදා ගැනීමෙන් ඉතාම වර්ණවත් පැහැයක් කේක් වලට ස්වභාවිකව ලබා ගත හැකිය.එමඟින් පාරිභෝගික ආකර්ෂණය වැඩි

වෙනවාත් සමඟම සෞඛ්‍ය ආරක්ෂිත බව ද වැඩි වේ. කුඩා ළමුන් සේම වැඩිහිටි අයත් නිතරම පාහේ ආහාරයට ගන්නා අයිස්ක්‍රීම්, පැණි බීම වැනි අහාර පාන වලය ද කටරොළු යුෂ එක් කර ගැනීමෙන් අලංකාර භාවයක් ලබා දෙයි.තව ද කටරොළු මල තවරණයක් මඟින් තවරාගෙන බැද ගැනීමෙන් ඉතාම රසවත් අහාරයක් සාදා ගත හැකි වේ. කටරොළු මල් සහ දළු හීනියට ලියාගෙන සම්බෝලයක් සාදා ගැනීමට ද හැකියාව ඇත.

III. කටරොළු ආශ්‍රිත ක්‍රීම්වර්ග

කඩල පිටි හා සුදු හඳුන් තේ හැන්ද බැගින් ගෙන එය නිල් කටරොළු මල් වතුර හැඳි දෙකක් සමඟ හොඳින් මිශ්‍ර කර මුහුණේ ආලේප කිරීම තුළින් තරුණ බව රැක දී කුරුලෑ ලප කැළැල් අවම කර සම පැහැපත් කිරීම සිදු වන බවට මතයක් පවතී. එමෙන් ම කැකුළු බත් ස්වල්පයක් ගෙන එයට කටරොළු මල් කිහිපයක් එකතු කර හොඳින් මිශ්‍ර කර තලපයක් ලෙස සකසා මුහුණේ ආලේප කිරීම ද සිදු කරනු ලැබේ. කෝමාරිකා ජෙලි තේ හැඳි දෙකකට කටරොළු මල් යුෂ බින්දු දෙක තුනක් මිශ්‍ර කර ගැනීමෙන් ද මෙම ක්‍රීම් වර්ග සකස් කර ගත හැකිය.

IV. කටරොළු ආශ්‍රිත පවුඩර් වර්ග

වියළා ගන්නා ලද කටරොළු මල් කුඩු කර පවුඩර් සකස් කරනු ලබයි. මෙම කුඩු ස්පල්පයක් උණු වතුරට එකතු කර පානය සඳහා භාවිතා කරයි.

V. කටරොළු බීජ ව්‍යාපාරය

නිල් කටරොළු බීජ මඟින් ව්‍යාප්ත වන ශාකයකි. ඵලය සෙ.මී. 10 පමණ දිග කරලකි. එක් කරලක් තුල බීජ 10-12 පමණ පිහිටා තිබේ. කටරොළු බීජ 100 සහ 50 කුඩා පැකට් සකස් කර අලෙවි කිරීම සිදු කරනු ලැබේ.

8. සිද්ධි අධ්‍යයනය සඳහා තෝරා ගත් සම්පත් දායකයින් හා ආයතන

සම්පත් දායකත්වය	නිෂ්පාදන වෙළද නාමය	ලිපිනය	දුරකථන අංකය
දර්ශිකා ලක්මාලි	දර්ශිකා නිෂ්පාදන	406/29 කොටස, කණ්ඩලම, දඹුල්ල	0719574434
එච්.එම්.සී.කේ.එස් බණ්ඩාර	දිනුක් ලංකා නිෂ්පාදන	යාපා නිවස, වදගොල්ල, මඩවල උල්පත, මාතලේ	0718679310

8.1 දර්ශිකා ලක්මාලි මහත්මියගේ නිල් කටරොළු ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන

2019 වර්ෂයේ ආරම්භ කරන ලද මෙම නිෂ්පාදන ව්‍යාපාරය දේශීය වෙළඳපොළ ඉලක්ක කර ගනිමින් සකස් කරනු ලැබේ.නිල් කටරොළු වයින්, ජෙලි, Tea bag නිෂ්පාදන ලෙස සකස් කරනු ලැබේ. නිල් කටරොළු වයින් සඳහා විදේශ සංචාරකයින්ගේ විශාල ඉල්ලුමක් පවතින නමුත් ඒ සඳහා ජාතික හා ජාත්‍යන්තර තත්ව සහතිකයක් නොලැබීම නිසා වෙළඳපොළට සැපයිය නොහැකිව ඇත. වගා කරන ලද කටරොළු ප්‍රමාණවත් නොවන නිසා වෙනත් පාර්ශවයන්ගෙන් අමු මල් 1 Kg ක් රුපියල් 200 ත් 250 ත් අතර මිලකට මිලදී ගෙන විජලන යන්ත්‍ර භාවිතයෙන් වියළා ගනු ලැබේ. කටරොළු වැල් 25- 50 ත් අතර ප්‍රමාණයකින් අමු මල් 1 Kg ක් නෙලා ගත හැකිය. මේ සඳහා විශේෂ පොහොරක් භාවිතා නොකරන අතර ගිනිසීඩියා කොළ වියළා යොදනු ලැබේ.

නිල් කටරොළු ජෙලි

නිල් කටරොළු වයින්

නිල් කටරොළු තේ

8.2 බණ්ඩාර මහතාගේ නිල් කටරොළු ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන

නිල් කටරොළු ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන සඳහා දේශීය මෙන්ම විදේශීය වෙළඳපොළ මේ වන විට නිර්මාණය වී ඇත.ඉතා සුළු මුදලකින් ආරම්භ කර විශාල මුදලක් ඉපයීමට හැකි රැකියා අවස්ථා

නිර්මාණය කරන ව්‍යාපාරයකි. අමු කටරොළු මල් වෙනත් පාර්ශවයන්ගෙන් මිලදී ගෙන වියලා Tea bag, කටරොළු පවුඩර්, නිල් කටරොළු තේ කුඩු සකස් කර දෙස් විදෙස් රටවලට අපනයනය කරයි . අමු මල් 1 Kg ක් රුපියල් 200 ත් 250 ත් අතර මිලකට මිලදී ගනී. අමු මල් 1 Kg ක් සඳහා මල් 1000 ත් 1200 ත් අතර ප්‍රමාණයක් අඩංගු වේ.වියළි මල් 1 Kg ක් රුපියල් 2500 ක මුදලකට මිලදී ගනු ලැබේ. මල් වියළීම සඳහා “ සහිරු” ආයතනයෙන් රුපියල් 20000 සිට මැෂින් මිලදී ගත හැකිය. දිනුක් ලංකා නිෂ්පාදන (DINUK LANKA PRODUCT) ලෙස වෙළඳපොළට පැමිණෙන මෙම නිෂ්පාදන ආයතනයේ සත් රැකියා 10 ක් පවතින අතර වක්‍ර රැකියා බොහෝමයක් නිර්මාණය වී ඇත. වක්‍ර රැකියා අතර වගාකරුවන්, ප්‍රවාහනකරුවන් සහ අතරමැදියන් ප්‍රධාන වේ. මෙම නිෂ්පාදන සඳහා දේශීය වෙළඳපොළට වඩා විදේශීය වෙළඳපොළ ප්‍රමුඛස්ථානයක් ගනී. ඇමරිකාව, එංගලන්තය, ප්‍රංශය සහ ඊශ්‍රාලය යන රටවල් වෙත වෙනත් වෙළඳ නාමයකින් නිෂ්පාදන අපනයනය කරනු ලැබේ.ඉහත රටවල් වෙත තමන්ගේ නමින් නිෂ්පාදන අපනයනය කිරීමට තත්ව සහතිකයක් ලබා ගැනීමට නොහැකි වී ඇත.

මල් වියළන විජලන යන්ත්‍රය කටරොළු පානය කටරොළු Teabag

9. ශ්‍රී ලංකාවේ නිල් කටරොළු ව්‍යාපාරයක් ලෙස සිදු කරන වෙනත් ආයතන

ආයතනයේ නම	ලිපිනය සහ දුරකථන අංකය
DARSHANA GLOBAL ENTERPRISES (PVT) LTD	No.09,Jaya mawatha, Maradana, Colombo 10. Te: 071491282
D & D Agri Products	Alapalawala Te: 0719640993 /0715954179

 Nirodha Tropical Herbal (Pvt) Ltd	Tel: 0776353409 / 0711031190

10. නිල් කටරොළු ව්‍යාපාරයේ හඳුනා ගත් ගැටලු

- අමුද්‍රව්‍ය (නිල් කටරොළු මල්) ප්‍රමාණවත් නොවීම
- ජලය, ඉඩකඩ සහිත වගා බිමක් අවශ්‍ය වීම
- නිෂ්පාදන සඳහා තත්ව සහතිකයක් හා පේටන් බලපත්‍රයක් ලබා ගැනීමේ අපහසුතාවය
- නිෂ්පාදන සකස් කිරීමට අවශ්‍ය යන්ත්‍ර සූත්‍ර ලබා ගැනීමට රාජ්‍ය අනුග්‍රහය ලබා දීම
- නිෂ්පාදන බෙදා හැරීම සඳහා බෙදාහරින්නන් නොමැති වීම
- ඖෂධීය වටිනාකමක් ඇතත් එය පර්යේෂණ මට්ටමින් අධ්‍යයනය කිරීම.

11. විසඳුම් හා යෝජනා

වගාව සඳහා යෝජනා	මල් ආශ්‍රිත නිෂ්පාදන සඳහා යෝජනා	නිෂ්පාදන බෙදාහරින්නන්,එකතුකරන්නන් හා අපනයනකරුවන් සඳහා යෝජනා
❖ ජලය, ඉඩකඩ සහිත ආන්තික ඵලදායිතාවක් සහිත බිම් මේ සඳහා යොදා ගැනීම.	❖ නිෂ්පාදන සකස් කිරීමට අවශ්‍ය යන්ත්‍ර සූත්‍ර ලබා ගැනීමට අනුග්‍රහය ලබා දීම	❖ මෙම ව්‍යාපාරය පිළිබඳ Online Marketing හරහා පාරිභෝගිකයා දැනුවත් කර ඒ සඳහා හොඳ වෙළඳපොළක් සකස් කර දීම
❖ අවම මුදලකින් ආරම්භ කොට පවත්වා ගෙන යෑමට හැකි වීම.	❖ නිෂ්පාදන සඳහා තත්ව සහතිකයක් හා පේටන් බලපත්‍රයක් ලබා ගැනීමට පහසුකම් සලසා දීම.	❖ වැටුප් නොලබන පවුල් සේවකයින් සඳහා රැකියා අවස්ථා නිර්මාණය තුළින් විරැකියාව අවම කිරීම.
❖ කෘත්‍රිම ජල සම්පාදන ක්‍රම යෙදීම.	❖ විදේශ වෙළඳපොළට සරිලන ඇසුරුම් හඳුන්වා දීම.	❖ ප්‍රධාන අපනයන කරුවන් ඇති කිරීම (කුඩා පරිමාණ නිෂ්පාදකයන්ගේ නිෂ්පාදන විදේශ වෙළඳපොළ කරා රැගෙන යන)
❖ ගෙවතු භෝගයක් ලෙස ප්‍රචලිත කිරීම.		

12. දෙපාර්තමේන්තු අපේක්ෂාව

ශ්‍රම වෙළඳපොල ව්‍යවසායක අවස්ථා බහුල කොට, සේවා නියුක්තිය හා ආදායම් උත්පාදන හැකියාවන් වර්ධනය කිරීමට සුදුසු ආයෝජන අවස්ථා ව්‍යවසායකයින් වෙත හඳුන්වා දීම ඉලක්ක කර ගත් පර්යේෂණ වැඩසටහනක එක් ප්‍රතිඵලයක් ලෙස මෙම වාර්තාව ඔබ වෙත ඉදිරිපත් කෙරෙන අතර, ඔබෙත්,රටේත් උන්නතිය සඳහා මෙවැනි අවස්ථා භාවිතා කරනු ඇතැයි මිනිස්බල හා රැකීරක්ෂා දෙපාර්තමේන්තුව අපේක්ෂා කරයි.

මූලාශ්‍ර :

- මහ බැංකු වාර්තාව - 2019 / 2020
- ජන හා සංඛ්‍යාලේඛන දෙපාර්තමේන්තුව - දරිද්‍රතා දර්ශකය - 2022
- https://www.youtube.com/watch?v=k5rAQ8ylKb4
- https://www.youtube.com/watch?v=p2zPpGXSqcU&t=271s
- https://www.youtube.com/watch?v=y3w-MPeEZh0&t=15s
- https://www.youtube.com/watch?v=N2uHu3gLhmw&t=340s
- https://www.youtube.com/watch?v=PWxWjBrkKcw&t=48s
- https://www.youtube.com/watch?v=lVJJaySs4K8
- https://www.youtube.com/watch?v=umqh1d1dqyA
- https://dawasenews.com/archives/9692
- https://www.youtube.com/watch?v=YMRqMyN5bAc
- https://www.lifie.lk/2021/02/14/pea-flower-planting-tips/