

# දේශීය අර්තාපල් වර්ගයන් හි ගුණාත්මක වෙනස්කම් සහ දේශීය නිෂ්පාදන නංවාලීමේ නව යෝජනා

දකුණු ඇමරිකාවේ අන්දීස් කඳුවැටිය නිජ භූමිය කරගත් අර්තාපල් වගාව (Potatoes) ලොව ප්‍රභව ශිෂ්ටාචාරයක් ගොඩ නැඟූ මයා සහ ඉන්කා ජාතීන් විසින් ආහාර බෝගයක් ලෙස ලොවට හඳුන්වා දෙන ලදී. දහසය වැනි සියවසේ දී යුරෝපාකරයට හඳුන්වා දුන් මෙම බෝගය පෝෂ්‍යදායී ආහාරයක් ලෙසට ලොව ප්‍රචලිත වූයේ 18 වැනි ශත වර්ෂයේ දීය. අර්තාපල් (Artapal) යන වචනය 'ආර්ඩ් ප්ලෙන්' (Ardappalen) යන ලන්දේසි වචනයෙන් බිඳී ඇති නිසා ශ්‍රී ලංකාවට අර්තාපල් හඳුන්වා දෙන ලද්දේ ලන්දේසීන් විසින් යැයි විශ්වාස කළ හැකිය. "Ardappalen" යන ලන්දේසි වචනයේ අරුත "Earth Apple" යන්නයි. අද ලොව පුරා ව්‍යාප්ත වී ඇති ප්‍රධාන අර්තාපල් වර්ග දෙක වන්නේ සාමාන්‍ය අර්තාපල් (Common potato) සහ සුදු අර්තාපල් යන (White potato) දෙවර්ගයයි. අර්තාපල් මිනිස් ආහාරයක් මෙන්ම සත්ත්ව ආහාරයක් ලෙසට ලොව පුරා ප්‍රයෝජනයට ගන්නා ප්‍රධාන ආහාර බෝග අතරින් එකක් බවට පත්වී තිබේ. අර්තාපල් (*Solanum tuberosum* L) යන උද්හිද විද්‍යාත්මක නාමයෙන් හඳුන්වනු ලබන අතර ලොව පුරා ජනප්‍රිය ආහාරයක් ලෙසට රටවල් 100 කට වඩා වැඩි ප්‍රමාණයක වගා කෙරේ. අර්තාපල් වසර 2000 ක් පමණ පැරණි ආහාර වර්ගයක් වන අතර වර්ෂ 1537 දී ස්පාඤ්ඤ ජාතිකයන් විසින් අන්දීස් හා ජේරු රාජ්‍යයන් ඔවුන්ගේ ජයග්‍රහණයට ලක් කර ගත් පසු මුලින්ම අර්තාපල් බෝගය පෘතුගාලය, ඉතාලිය, ප්‍රංශය, බෙල්ජියම් සහ ජර්මනිය යන රටවල්වල 1580-1585 අතර කාලයේ දී හඳුන්වා දෙනු ලැබීය. කෙසේ වුව ද, 17 සියවසේ දී, පෘතුගීසි නැවියන් විසින් එය දකුණු ආසියානු රටවල් සඳහා ආහාර ලෙස ගෙන යන ලද අතර බ්‍රිතාන්‍ය යටත් විජිත පාලන සමයේ දී දකුණු ආසියානු රටවලට මෙම ආහාර බෝගය හඳුන්වා දෙන ලදී. දැනට ලොව ප්‍රධාන අර්තාපල් නිෂ්පාදකයන් වන්නේ චීනය, රුසියාව, ඉන්දියාව, පෝලන්තය හා ඇමරිකා එක්සත් ජනපදය වැනි රටවල් ය.

ශ්‍රී ලංකාවට අර්තාපල් වගාව හඳුන්වා

දෙන ලද්දේ ශ්‍රීමත් සැමුවෙල් බේකර් නම් යුරෝපීය වතු පාලකයා විසින් යටත් විජිත සමයේ දීය. එසේම, අර්තාපල් වගාව විධිමත් ලෙස නුවරඑළිය දිස්ත්‍රික්කයෙන් ආරම්භ කරන ලද්දේ 1958 දී පමණ ය. වර්තමානයේ දී, අර්තාපල් නිෂ්පාදනය වාණිජ්‍යමය වශයෙන් ඉතා වැදගත්වීමත්, ජාතික කෘෂි නිෂ්පාදනයට වන දායකත්වයත් සහ එය ශ්‍රී ලංකාවාසීන්ගේ ජනප්‍රිය ආහාරයක් වීමත් නිසාම, එය මෙරට කෘෂිකාර්මික ක්ෂේත්‍රයේ ප්‍රමුඛස්ථානයට පත් වූ ආර්ථික වගාවක් වී තිබේ. දේශීය කෘෂි අංශය තුළ වී/සහල් නිෂ්පාදනයට පමණක් දෙවැනි වන වගාවක් ලෙසට සැලකෙන අර්තාපල් නිෂ්පාදනය, මිරිස්, ලූණු, බඩඉරිඟු සහ වෙනත් කෘෂි බෝග අතර ප්‍රමුඛස්ථානය හිමිකර ගෙන සිටියි. දේශීය ආහාර ක්‍රියාදාමය තුළ ඉතාමත් අත්‍යවශ්‍ය **එළවළුවක්** සේ සැලකෙන අර්තාපල්, මිනිස් ආහාරයට සුදුසු ශක්තිය (Edible energy) හා ප්‍රෝටීන් (Protein) ලබා දෙන වැඩි පෝෂණීය ගුණයෙන් යුත් ඉහළ ආහාරයක් වී ඇත.

ශ්‍රී ලංකාවේ වෙළෙඳපොළ වර්ගීකරණයට අනුව පරිභෝජනයට ගනු ලබන අර්තාපල් හඳුන්වනු ලබන්නේ ඒවා නිෂ්පාදනය වූ 'ප්‍රදේශයේ නමින්ම' වන අතර 'ආනයනික අර්තාපල්' භාවිතයේ දී එය ආනයනික අර්තාපල් නමින්ම හඳුන්වනු ලබයි. වෙළෙඳපොළ වර්ගීකරණයට අනුව වෙළෙඳපොළේ දක්නට ඇති අර්තාපල් වර්ග මෙසේය.

1. නුවරඑළිය අර්තාපල්
2. වැලිමඩ අර්තාපල්
3. යාපනය අර්තාපල්
4. ආනයනික අර්තාපල්

මෙම වර්ගීකරණයට මූලික පදනම වී ඇත්තේ වගා කරන ප්‍රදේශයන් ය. මේ සඳහා මූලික හේතුව වී ඇත්තේ එක් එක් ඒ ප්‍රදේශවල නිෂ්පාදිත අර්තාපල්වල මිල, ඉල්ලුම් තත්ත්වයන් සාමාන්‍ය ස්වරූපය, පැහැය සහ රසය ආදී කරුණු අතින් විවිධත්වයක් දරන බැවින් නුවරඑළිය වර්ගයේ අර්තාපල් ඉතා හොඳ තත්ත්වයේ ඇතැයි යන්න දැනට පවතින පොදු

පාරිභෝගික හා වෙළෙඳ මතය වී තිබීමයි. එසේම, අනෙක් මතය වන්නේ පොදුවේ දේශීය අර්තාපල්, ආනයනික වර්ගවලට වඩා රසයෙන්, පෙනුමෙන් මෙන්ම ගුණාත්මක තත්ත්වයෙන් ද ඉහළ බවත්, ආනයනික අර්තාපල් වර්ග එම ප්‍රමිතීන්ගෙන් තොර බවත් ය.

අර්තාපල් ශ්‍රී ලංකා වාසීන්ගේ ජනප්‍රිය ආහාරයකි. මූලික වශයෙන් එළවළු වර්ගයක් ලෙසට පරිභෝජනය කරන අර්තාපල් ඇතැම් අවස්ථාවල දී වෙනත් අතිරේක ආහාර වර්ග නිෂ්පාදනයට ද යොදා ගනී. පාරිභෝගිකයෝ ශ්‍රී ලංකාව පුරා ව්‍යාප්ත වී ඇති මුළු මහත් ජනතාවම ය. පාරිභෝජනය සඳහා දේශීය නිෂ්පාදන මෙන්ම ආනයන ප්‍රමාණයන් ද එක සේ යොදා ගනී. පසුගිය දශක කිහිපය තුළ දී ශ්‍රී ලංකාවේ අර්තාපල් පරිභෝජන ප්‍රමාණය සීඝ්‍රයෙන් වර්ධනය වී තිබේ. 1973 දී වාර්ෂික ඒක පුද්ගල පරිභෝජනය කි.ග්‍රෑ. 1.3ක් වූ අතර 1997 වන විට ඒක පුද්ගල පරිභෝජනය කි.ග්‍රෑ. 2.8 ක් දක්වා වැඩි වී ඇත. ශ්‍රී ලංකා මහ බැංකුව විසින් 1973 සිට 2007 දක්වා වරින් වර පවත්වන ලද පරිභෝජනය/මූල්‍ය සමීක්ෂණ වාර්තාවන්ට අනුව ශ්‍රී ලංකාවේ ඒ ඒ අංශයේ අර්තාපල් ඒක පුද්ගල පරිභෝජනය පහත සඳහන් පරිදි වර්ධනය වී තිබේ.

වාර්ෂික ඒක පුද්ගල අර්තාපල් පරිභෝජනය (කි.ග්‍රෑ.)

වර්ෂය	තාගරික අංශය	ග්‍රාමීය අංශය	වැවිලි අංශය	ශ්‍රී ලංකාව
1973	2.20	1.10	1.20	1.30
1978/79	2.80	2.40	2.70	1.50
1981/82	3.50	2.90	2.90	3.00
1986/87	3.50	2.70	2.70	2.80
1996/97	4.81	5.39	4.78	5.28
2006/07	4.75	5.76	5.49	5.59

මූලාශ්‍රය : ශ්‍රී ලංකාවේ මහ බැංකුව

**දේශීය සහ ආනයනික අර්තාපල් අතර පවතින ගුණාත්මක වෙනස්කම්**

දේශීය අර්තාපල් වෙළෙඳපොළ තුවරළු වර්ගය, වැලිමඩ වර්ගය සහ ආනයනික වර්ගයන්ගෙන් සමන්විත වේ. වෙළෙඳපොළ මූලාශ්‍රයන් දක්වන ආකාරයට මෙයින් වඩාත් ජනප්‍රිය හා ඉහළ ඉල්ලුමක් පවතින්නේ මිල අධිකව ඇත්තේ තුවරළු වර්ගය සඳහා ය.

අනෙකුත් වර්ග දෙක ඊට පසු තත්ත්වයක පවතී.

**1. තුවරළු අර්තාපල්**

තුවරළු අර්තාපල් සලකා බැලීමේ දී ඉතා ඉහළ ගුණාත්මක තත්ත්වයක පවතී. වෙළෙඳපොළට නිකුත් කිරීමට ප්‍රථම ඉතා පිරිසිදුව, හොඳින් ඇසිරීම සිදු කරයි. එක් එක් ප්‍රමාණයේ අර්තාපල් වෙන වෙනම ඇසුරුම් කරනු ලබයි. එම වර්ගයේ පවතින විශේෂ-තාවයන් මෙසේ සඳහන් කළ හැකිය.

**▶ පැහැය**

තද කහ පැහැයක් ගන්නා අතර ඇතැම් ප්‍රදේශවලින් පැමිණෙන ඒවා දුඹුරු (මඩ පැහැයක්) ගනී. ප්‍රමාණයෙන් සම තත්ත්වයක් ගන්නා මෙම වර්ගය සඳහා පාරිභෝගික ආකර්ශනීය බව ඉතාමත් ඉහළ ය.

**▶ කල් තබා ගැනීම**

තුවරළු අර්තාපල් වෙළෙඳපොළට ලැබුණු පසු, දින 25-30 තරම් කාලයක් තබා ගත හැකි බව වෙළෙඳ මහතුන්ගේ අත්දැකීමයි.

**▶ රසය**

දේශීය හා ආනයනික වෙළෙඳපොළ දක්න සලකා බැලීමේ දී දේශීය වශයෙන් පමණක් නොව ලෝකයේ සෑම වර්ගයක් හා සසඳා බැලූව ද 'රසය' අතින් ඉතාමත් ඉහළ තැනක පවතින බව පාරිභෝගික මෙන්ම වෙළෙඳ ප්‍රජාවගේ අදහස වී ඇත. එමෙන්ම, අර්තාපල් අලයේ පිටි ගතිය ඉහළ මට්ටමක පවතින බව ද පාරිභෝගික මතය වී තිබේ.

**▶ මිල**

සාමාන්‍ය ප්‍රමාණයේ අර්තාපල් සෑම අවස්ථාවකම වැලිමඩ වර්ගයේ ඒවාට වඩා රු 10-15 ක් පමණ ඉහළ මිලකින් පවතී. උදා : ලෙස වැලිමඩ අල කි.ග්‍රෑ. 1 රු : 50/- නම් තුවරළු වර්ගය සඳහා මිල රු : 65/- කි.

**▶ ඉල්ලුම් තත්ත්වය**

ප්‍රධාන අස්වනු නෙළන සමයේ දී ඉහළ ඉල්ලුමක් පවතී. විශේෂයෙන්ම, සංචාරක හෝටල්වලින් වැඩි ඉල්ලුමක් ඇත. තව ද, කොළඹ ඇතුළත තදසන්න තගරවල පිහිටි සිල්ලර මට්ටමේ වෙළෙඳපොළ හිමියන්ගේ වැඩි ඉල්ලුමක් පවතී. වැල්ලවත්ත, දෙහිවල, කිරුළපන, නුගේගොඩ, බොරැල්ල, නොටළහ වැනි සිල්ලර වෙළෙඳසැල්වලින් ඉහළ ඉල්ලුමක් පවතී.

**2. වැලිමඩ අර්තාපල්**

නුවරඑළිය අර්තාපල් සමඟ සසඳා බැලීමේ දී වැලිමඩ වර්ගයේ අර්තාපල් ගුණාත්මයෙන් පහළ මට්ටමක පවතින බව පාරිභෝගික මතය වී තිබේ. වෙළෙඳ මහතුවන් ප්‍රකාශ කරන ආකාරයට ඇසිරීම හා පිරිසිදුභාවය මත නුවරඑළිය අර්තාපල් මෙන් ක්‍රමවත්ව නොපවතී. බොහෝ විට වැලිමඩ අර්තාපල් කුඩා හා විශාල ප්‍රමාණයෙන් යුතුව මිශ්‍රව ඇසුරුම් මගින් වෙළෙඳපොළට නිකුත් කරනු ලබයි. වැලිමඩ අර්තාපල් වෙළෙඳපොළට නිකුත් කරනු ලබන මුල් දින කිහිපය තුළ පොකු සහිතව පැවතිය ද දින කිහිපයක් ගතවීමෙන් පසු එම පොකු ගැලවී යාම නිසා දුර්වර්ණ වේ. එමඟින් අපිරිසිදු බවක් දැකිය හැකිය. මුල දී පැවති පැහැය, අලංකාර ස්වභාවය ඉවත් වී කළු පැහැයක් ගන්නා බව වෙළෙන්දේ ප්‍රකාශ කරති. තද දුඹුරු පැහැයක් ද මෙම වර්ගයේ දක්නට ලැබේ.

**▷ කල් තබා ගැනීම**

වැලිමඩ අර්තාපල් වෙළෙඳපොළට නිකුත් කොට දින 6ක් 7 වැනි කාලයකට වඩා කල් තබා ගැනීම අපහසු බව වෙළෙන්දේ ප්‍රකාශ කරති. අව පැහැ ගැන්වීම සහ පොකු ගැලවීම මත ඉක්මණින් නරක්වීමේ ප්‍රවණතාවයක් පවතින බව වෙළෙඳ මහතුවන් වැඩිදුරටත් දක්වන අදහසයි.

**▷ රසය**

නුවරඑළිය අර්තාපල් සමඟ සසඳා බලන විට රසය ඉතාම අඩු මට්ටමක පවතී. තවද වැලිමඩ අර්තාපල් පිසීමෙන් පසුව ද සන ස්වභාවයක් ගන්නා අතර පිටි ගතිය ද තරමක් අඩු මට්ටමක පවතින බව වෙළෙඳ හා පාරිභෝගික ප්‍රජාවගේ මතය යි.

**▷ මිල**

සාමාන්‍ය ප්‍රමාණයේ අර්තාපල් සෑම අවස්ථාවක දීම නුවරඑළිය අර්තාපල්වලට වඩා රු : 10-15 ක් පමණ අඩු මිල පරාසයක් පවතී.

**▷ ඉල්ලුම් තත්ත්වය**

වැලිමඩ අර්තාපල් සඳහා අධි ඉල්ලුමක් පවතින්නේ ඉරාමිස හා නාලේක සොළ වෙළෙඳපොළේ යෙදෙන සිංදුරුන් ගෙන් කි.දු.පුර

කඩ හිමියන්ගේ ඉල්ලුම වැලිමඩ අර්තාපල් සඳහා සාපේක්ෂ අඩු මට්ටමක පවතී. ඊට හේතුව වන්නේ වැලිමඩ අර්තාපල් මිලෙන් අඩු නිසාත්, කල්තබා ගැනීමේ අපහසුතාවය නිසාත්, පොළ වෙළෙඳුන් එදිනෙද රැගෙන යන තොග එදිනෙදම වෙළෙඳම් කොට කෂණිකව තොග අවසන් කළ හැකි නිසාත්, එමඟින් ඉහළ ආදායමක් ඉපැයිය හැකි නිසාත් ය.

මේ අනුව, දේශීය අර්තාපල් අතරින් නුවරඑළිය වර්ගයේ අර්තාපල් ගුණාත්මක වශයෙන් හා රසයෙන් ද ඉතාමත් ඉහළ වන අතර කල්තබා ගැනීමට ද වැඩි හැකියාවක් පවතින බව පාරිභෝගික හා වෙළෙඳ ප්‍රජාවගේ පොදු ප්‍රතිචාරය යි.

**3. ආනයනික අර්තාපල්**

ආනයනික අර්තාපල් ද, ආනයනය කරන ලද රටවල් අනුව වෙළෙඳපොළ තුළ වර්ගී කරණයට භාජනය වී ඇත. පහත දැක්වෙන්නේ ආනයනය කරන ලද රටවල් අනුව මෙරට වෙළෙඳපොළේ දැකිය හැකි අර්තාපල් වර්ගයන් ය.

1. ඉන්දියාවෙන් ආනයනය කරන ලද අර්තාපල්
2. පාකිස්ථානයෙන් ආනයනය කරන ලද අර්තාපල්
3. චීනයෙන් ආනයනය කරන ලද අර්තාපල්
4. වෙනත් (නෙදර්ලන්තය මෙන්ම වෙනත් යුරෝපීය රටවල් හා වෙනත් දේශීය වර්ග)

**1. ඉන්දියාවෙන් ආනයනික අර්තාපල්**

දේශීය වෙළෙඳපොළ තුළ පවතින 'ආනයනික අර්තාපල්' වර්ගවලින් 'ඉන්දීය අර්තාපල්' සඳහා ප්‍රධාන ස්ථානයක් හිමි වේ. ආනයනික අර්තාපල් වෙළෙඳපොළින් සියයට 50 කට ආසන්න කොටසක් ඉන්දියානු අර්තාපල් වර්ගයන්ගෙන් ආවරණය වේ. විශේෂයෙන්ම, අප්‍රේල්-ජූලි වැනි මාස තුළ දී ඉන්දියානු අර්තාපල් ආනයනය ඉහළ යන බව වෙළෙන්දේ ප්‍රකාශ කරති. මේ සඳහා ප්‍රධාන හේතුව වන්නේ එම මාසවල පවත්නා උත්සව සමයයි. මෙම ඉන්දීය අර්තාපල් වර්ග දෙකක් ප්‍රධාන වශයෙන් වෙළෙඳපොළ තුළ දැකිය හැකිය. ඒවා නම්,

1. මෙට්‍රොපොලිටන් වර්ගය

2. ඉන්දුර් වර්ගය

මෙහි දී මෙට්‍රොපොලිටන් යන නමින් හැඳින්වෙන වර්ගයේ අර්තපල් ගුණාත්මක තත්ත්වය අතින් ඉතා ඉහළ මට්ටමක පවතී. වෙළෙඳපොළට නිකුත් කොට දින 20-25 තරම් කාලයක් වුවද තබා ගත හැකි බව වෙළෙඳුන්ගේ අදහසයි. තව ද එම වර්ගයේ අර්තපල් සෑමවිටම තරමක ඉහළ මිලක් පෙන්වුම් කරනු ලබයි. උදාහරණයක් ලෙස කි.ග්‍රෑම් 1 ක් සඳහා රු : 55-60 පමණ මිලක් වෙළෙඳපොළ තුළ පවතී.

දේශීය අර්තපල් වර්ග සහ ආනයනික අර්තපල් වර්ග අතර පවතින තොරතුරු සලකා බැලීමේ දී මෙට්‍රොපොලිටන් වර්ගයේ අර්තපල් රසය අතින් තරමක් ඉහළ මට්ටමක පවතින බවත්, ඒවා නුවරඑළිය වර්ගයේ අර්තපල්වලට ආසන්න රසයක් පවතින බව පාරිභෝගික විශ්ලාසයයි.

ආනයනික ඉන්දියානු අර්තපල්වල අනෙක් ප්‍රධාන වර්ගයක් වන්නේ ඉන්දුර් නැමැති වර්ගයයි. මෙම වර්ගයේ අර්තපල් එතරම් ගුණාත්මක තත්ත්වයක් නොදක්වන බව සාමාන්‍ය අදහස වී තිබේ. ඒවා ඉක්මණින් අව පැහැ ගැන් වී දුර්වර්ණ වන බව වෙළෙඳුන්ගේ පවසනී. රසය අතින් ද පහළ මට්ටමක පවතී. කල් තබා ගත හැකි වන්නේ දින 4-5 වැනි කෙටි කාලයක් වන අතර සෑමවිටම මෙට්‍රොපොලිටන් වර්ගයට වඩා පහළ මිලක් නියම වෙයි. උදා - කි.ග්‍රෑ එකකට පවතින මිල රු : 48-50ක් පමණ වේ.

**2. පාකිස්ථානයෙන් ආනයනික අර්තපල්**

ඉන්දියානු අර්තපල් හැරුණු විට අර්තපල් සඳහා පවතින ආනයනික වෙළෙඳපොළ තුළ ඊළඟට වැදගත් ස්ථානයක් හිමිවන්නේ, පාකිස්ථානු අර්තපල් සඳහා ය. වෙළෙඳපොළ දශකත්වයෙන් මෙම වර්ගය සඳහා සියයට 40% ක් පමණ හිමි වේ. ඉහළ ගුණාත්මක බවකින් හා පිරිසිදු භාවයකින් යුක්ත ය.

වෙළෙඳුන් ප්‍රකාශ කරන පරිදි පාකිස්ථානයෙන් ගෙන්වන ලද අර්තපල් සඳහා කිසියම් රසායනික ද්‍රව්‍යක් යොදනු ලබන බව වෙළෙඳුන්ගේ විශ්වාසය යි. එබැවින්, තරක් වීමකින් තොරව මසක් වැනි කාලයක් මෙම වර්ගයේ අර්තපල් තබා ගත හැකි වෙයි.

විශේෂයෙන්ම, නාගරික අංශයේ සාමාන්‍ය හෝටල් හා කේටරින් සරවිස් මගින් පාකිස්ථානු අර්තපල් සඳහා වැඩි ඉල්ලුමක් පවතී. ඊට හේතුව පාකිස්ථානු අර්තපල් අල තරමක් විශාල බැවින් මෙමගින් ආහාර වර්ග පිළියෙළ කිරීමේ පහසුව හා පිරිමැසුම් බව හේතු කොට ගෙන ය. මේ හේතුවෙන්, විශේෂයෙන්ම ආපනශාලා හිමියන් ඔවුන්ගේ කට්ටව, පැටිය වැනි එළවළු යොදා සාදන කෑම වර්ග සඳහා පාකිස්ථානු අර්තපල් වැඩි වශයෙන් ඉල්ලුම් කරන බව තොග වෙළෙඳුන්ගේ අදහස වී ඇත.

ඉන්දියානු අර්තපල් සමඟ සලකා බැලීමේ දී පාකිස්ථානු අර්තපල්වල රසය පහළ මට්ටමක පවතින බව පාරිභෝගික මතය වී ඇත. එමෙන්ම, සෑම විටම මිල මට්ටම ද ඉන්දියානු අර්තපල් වලට වඩා පාකිස්ථානු අර්තපල් කි.ග්‍රෑ. එකක් සඳහා රු : 10.00ක පමණ අඩු මිල මට්ටමක් වෙළෙඳපොළ තුළ වාර්තා වේ.

සිල්ලර මට්ටමේ වෙළෙඳසැල් තුළ මෙම වර්ගයේ අර්තපල් කල් තබා ගැනීමට පහසුවීම හේතුවෙන් පාකිස්ථානු අර්තපල් සඳහා වැඩි ඉල්ලුමක් පවතී. තවද ගම්බද හා නගරයෙන් පිට පොළවල් හා වෙළෙඳසැල් මගින් මෙම වර්ගය වැඩි ඉල්ලුමක් සඳහා පවතින බව දක්නට ලැබේ.

**3. චීනයෙන් ආනයනික අර්තපල්**

ආනයනික අර්තපල් වෙළෙඳපොළ තුළ සුළු වශයෙන් චීනයෙන් ආනයනය කරන ලද අර්තපල් ද පවතී. චීන අර්තපල් ශීතකරණ පහසුකම් සහිතව වෙළෙඳ පොළට ලැබේ. එබැවින්, කල්තබා ගත හැකි වන්නේ දින 3-5 වැනි කෙටි

කාලයකි. තද කහ පැහැයකින් යුක්ත මෙම වර්ගය සඳහා වෙළෙඳපොළවල තුළ සැලකිය යුතු ඉල්ලුමක් දක්නට නොමැත. එමෙන්ම, චීන අර්තාපල් පැණි රසට සමාන රසයක් පවතින බව වෙළෙඳුන්ගේ අදහසයි. මෙහි කි.ග්‍රෑ. එකක් සඳහා සාමාන්‍ය මිල රු : 50-55 අතර පරාසයක පවතී.

**4. වෙනත් (තෙදර්ලන්තය මෙන්ම වෙනත් යුරෝපීය රටවල් හා වෙනත් දේශීය වර්ග)**

වෙනත් අර්තාපල් වර්ගයන් යටතේ ඇතැම් යුරෝපීය රටවලින් ආනයනය කරන ලද අර්තාපල් වර්ගයන් ශ්‍රී ලංකා වෙළෙඳ පොළේ ඇතැම් අවස්ථාවල දී දැකිය හැක. මේවා පිළිබඳ විශේෂිත තත්ත්වයන් වාර්තා නොවන අතර දේශීය වශයෙන් ද, යාපනය අර්තාපල් හා කල්පිටිය (පුත්තලම) ප්‍රදේශයේ වගා කරන අර්තාපල් ඇතැම් අවස්ථාවල දී වෙළෙඳපොළට පැමිණිය ද එම ප්‍රමාණයන් හා කාලයන් ඉතාමත්ම සීමිත ය.

මේ අතර දේශීය නිෂ්පාදිත අර්තාපල් සහ විදේශයන්ගෙන් ආනයනය කරන අර්තාපල් අතර පවත්නා ගුණාත්මක වෙනස්කම් හෝ ගුණාත්මක සමානකම් පිළිබඳ විද්‍යාත්මක පර්යේෂණයන් අවම මට්ටමකින් සිදු කොට ඇත. ඊට හේතුව එම වර්ග දෙකෙහිම, සැලකිය යුතු 'විද්‍යාත්මක' වෙනසක් නොමැති බවට දරන මතය මෙහි දී වැදගත් වී ඇත. එබැවින්, එවැනි වෙනසක් පිළිබඳ දත්ත හා තොරතුරු ලබා ගැනීමට අසීරු වී තිබේ.

**දේශීය නිෂ්පාදනය තවදුරටත් සංවර්ධනය කිරීමට තව යෝජනා**

දේශීය කෘෂිකාර්මික ක්ෂේත්‍රය තුළ ඉමහත් සංවාදශීලී මෙන්ම විවාදශීලී වූ 'අර්තාපල් නිෂ්පාදනය සහ වෙළෙඳපොළ' මෙරට 'දේශපාලන' ක්ෂේත්‍රය තුළ දී ද නිරන්තරයෙන්ම සාකච්චාවට හා විවේචනයන්ට භාජනය වන විෂය කරුණකි. දේශීය අර්තාපල් නිෂ්පාදනයේ

සිට වෙළෙඳපොළ දක්වා ක්‍රියාවලිය තුළ අන්තර්ගත වී ඇති විවිධාකාර ගැටළු සහගත තත්ත්වයන් මේ සඳහා මූලික වී ඇති අතර පහත දැක්වෙන්නේ විවිධ අධ්‍යයන වාර්තාවන් විසින් හඳුනාගෙන ඇති විවිධාකාර වූ ගැටළු සහගත තත්ත්වයන් මෙන්ම තවදුරටත් මෙම ක්ෂේත්‍රය තුළ පැතිරී ඇති සංවර්ධනය කිරීමේ හැකියාවන් හා ධාරිතාවන් පිළිබඳ වූ සංකීර්ණ විශ්ලේෂණ ලේඛනයකි.

මෙම විශ්ලේෂණ පසුබිම යටතේ පහත සඳහන් යෝජනා මෙහි දී ඉදිරිපත් කරන අතර එම යෝජනා ඒවායේ ක්‍රියාකාරීත්වය අනුව පහත සඳහන් පරිදි වෙනස් කර දැක්විය හැකිය.

- ▲ නිෂ්පාදන ක්‍රියාදාමය ආශ්‍රිත යෝජනා
- ▲ වෙළෙඳපොළ හා සැකසුම් කර්මාන්ත ආශ්‍රිත යෝජනා

**නිෂ්පාදන ක්‍රියාදාමය ආශ්‍රිත යෝජනා**

1. දැනට අර්තාපල් වගාව, නුවරඑළිය හා බදුල්ල දිස්ත්‍රික්කයන්ට සම්පූර්ණයෙන්ම සීමා වී ඇති අතර වෙනත් ප්‍රදේශ සැලකිය යුතු මට්ටමෙන් අර්තාපල් වගාවක් සිදු කරන්නේ නැත. එසේ වුව ද, ශ්‍රී ලංකාවේ බොහෝ ප්‍රදේශවල අර්තාපල් වගාව සාර්ථකව කළ හැකි බවට දැනටමත් හඳුනාගෙන ඇති නිසා මෙම වගාව මහනුවර, මාතලේ, රත්නපුර වැනි තෙත් කලාපීය ප්‍රදේශවල මෙන්ම පුත්තලම, අනුරාධපුරය, අම්පාර හා පොළොන්නරුව වැනි දිස්ත්‍රික්කවලට ව්‍යාප්ත කළ හැකි වගාවකි. පර්යේෂණ හා සංවර්ධන වැඩසටහන් මෙහෙයවමින් මෙම වගාව දිවයිනේ අනෙකුත් ප්‍රදේශවලට හඳුන්වාදීමේ වැඩසටහනක් ද අවශ්‍ය ව ඇත.
2. ඉහත සඳහන් පරිදි වගා ව්‍යාප්ති වැඩ සටහනක් සඳහා දැනට පවතින ප්‍රධාන ගැටළුව වන්නේ අවශ්‍ය බීජ අර්තාපල් ලබා ගැනීමේ දුෂ්කරතාවයන් අතර ඒ ඒ ප්‍රදේශවලට උචිත (උෂ්ණත්වය අධික ප්‍රදේශ සඳහා සුදුසු වර්ග සොයා ගැනීම වැනි හැරීම) වර්ග හඳුනා ගෙන නොමැතිකම දැක්විය හැකිය. මේ නිසා දිවයිනේ විවිධ ප්‍රදේශවල පසු උෂ්ණත්වය ආදී විවිධ භෞතික තත්ත්වයන්ට යෝග්‍ය අර්තාපල් වර්ග දියුණු කළ හැකි බව මේ පිළිබඳ

පර්යේෂණ පවත්වන්නන්ගේ අදහස වී ඇත. මේ අනුව, විවිධ වර්ගයේ විවිධ ප්‍රදේශ වලට යෝග්‍ය බීජ අර්තාපල් නිපදවීමේ පර්යේෂණාත්මක වැඩපිළිවෙලක අවශ්‍යතාවය පැහැදිලි කිරීමට හැකි විය.

3. දැනට නුවරඑළිය ප්‍රදේශයේ නිෂ්පාදනය වන අර්තාපල් වලින් විශාල ප්‍රමාණයක් බීජ අර්තාපල් ලෙස භාවිතා වූව ද, ප්‍රමාණවත් කරමි බීජ අර්තාපල් ලබා ගැනීමට ගොවීන්ට නොහැකි වී ඇත. මේ නිසා බීජ අර්තාපල් ලබාදීමේ කටයුතු තවදුරටත් විධිමත් විය යුතු අතර අර්තාපල් වගා කරන බහුතර ගොවීන් පිරිසකගේ අදහස අනුව පහත සඳහන් යෝජනා වැදගත් වේ.

- ◆ විදේශීය බීජ අර්තාපල් ගෙන්වීමේ දී ඍජු ලෙස රාජ්‍ය අංශයේ මැදිහත්වීම අවශ්‍ය වන අතර මේ සඳහා මූලික හේතුව වන්නේ දැනට පුද්ගලික අංශයේ පවතින ඒකාධිකාරය නැති කිරීම.
- ◆ ආනයන බද්දකින් තොරව බීජ අර්තාපල් ගෙන්වීමේ පහසුකම් ගොවීන් සඳහා ලබාදීම.
- ◆ දැනට නුවරඑළිය දිස්ත්‍රික්කය තුළ පවතින සහ අර්තාපල් නිෂ්පාදනය පිළිබඳව කටයුතු කරන රජයේ ගොවිපොළවල් නැවතත් බීජ නිෂ්පාදනයට යොමු කිරීම සහ එමගින් දේශීය බීජ අවශ්‍යතාවයන් සපුරා ගැනීම.
- ◆ නුවරඑළිය දිස්ත්‍රික්කයේ පෙබරවාරි, මාර්තු (මහ කන්නය) මාසවල ලබන අස්වැන්න, බීජ සඳහා වෙන් කරවා ගෙන ඒවා අගෝස්තු මාසය කෙක් කල් තබා ගැනීමට අවශ්‍ය ශීත ගබඩා පහසුකම් දියුණු කිරීම.
- ◆ දැනට වාර්ෂිකව සිදු කරන බීජ අර්තාපල් ආනයනය ඉදිරි වසර 2-3 කින් පසු නතර කිරීම සඳහා ස්වයං අර්තාපල් බීජ නිෂ්පාදනය කිරීමේ ඉලක්ක ගත වැඩසටහන් ක්‍රියාත්මක කිරීම.

4. අර්තාපල් සඳහා වැය වන නිෂ්පාදන පිරිවැයෙන් සියයට 70ක් පමණ සමත්වන වන්නේ ආනයන පිරිවැයයි එම වියදම

දරන්නේ බීජ, රසායනික පොහොර, රසායනික ද්‍රව්‍ය ආදිය සඳහා වන අතර මෙම ආනයන පිරිවැය අඩු කිරීමේ උපාය මාර්ගික සැලසුම් සකස් කළ යුතුව තිබේ. මේ සඳහා දේශීය බීජ භාවිතය බෙදාහැරීම, කාබනික පොහොර භාවිතය වැඩි කිරීම ආදිය වඩාත් සුදුසු වේ.

5. අර්තාපල් නිෂ්පාදනය නිසා දැනට ප්‍රධාන නිෂ්පාදන ප්‍රදේශවල ඇති වී ඇති පාරිසරික ගැටළු (පස සෝද යාම) පිළිබඳ විධිමත් අධ්‍යයනයන් පවත්වා එම කටයුතු අවම කිරීම සඳහා අවශ්‍ය ආයතනික හා නීතිමය කටයුතු විධිමත් කිරීම හා සංවර්ධනය කිරීම.

**වෙළෙඳපොළ හා සැකසුම් කර්මාන්ත ආශ්‍රිත යෝජනා**

1. 'අර්තාපල් ආනයනය' මෙරට අර්තාපල් නිෂ්පාදනයේ හා වෙළෙඳපොළේ කටයුතු පිළිබඳ තීරණාත්මක සාධකය වී ඇත. එබැවින්, අර්තාපල් ආනයනය දේශීය නිෂ්පාදනය අඩු කිරීමටත්, ගොවිපොළ ආදායම් අඩු කිරීමටත්, දැඩි ලෙස බලපා තිබේ. මේ නිසා, අර්තාපල් ආනයනය පිළිබඳ රජය විසින් අනුගමනය කරන ප්‍රතිපත්තිය සහනශීලී ප්‍රතිපත්තියක් විය යුතු අතර එය කාලීනව වෙනස් නොවිය යුතුය. මේ සඳහා සමතුලිත ක්‍රියාමාර්ගයන් රජය අනුගමනය කළ යුතු ය. අර්තාපල් ආනයනය දේශීය අස්වනු නෙළන සමය තුළ නොවීමටත්, ඉහළ පාරිභෝගික මිල හා ප්‍රමාණවත් නිෂ්පාදනයක් නොමැති කාලය වැනි කරුණු සලකා පමණක් අර්තාපල් ආනයනය සිදුවීම සඳහා විධිමත් කාල සටහනක් මත හා අර්තාපල් ආනයන සඳහා අවශ්‍ය කටයුතු සකසා ගත යුතු වේ.
2. වෙළෙඳපොළ තුළ අර්තාපල් සඳහා ඉතා ඉහළ මිලක් පවතින්නේ මැයි, ජූනි හා ජූලි මාසවලත් නොවැම්බර්, දෙසැම්බර් මාස වලත් ය. මේ නිසා, ඉහත දක් වූ පරිදි අර්තාපල් ආනයනය මෙම මාසවල දී පමණක් සිදුවිය යුතු අතර වසරේ අනෙක් මාසවල ලැබෙන අස්වැන්නෙන් වෙළෙඳපොළ සැපයුම අඩු කර 'අතිරික්තය' මෙම මාසවල දී ගබඩා කොට තබා ගත

හැකිය. මේ නිසා අත්‍යාවශ්‍යයෙන්ම අර්තපල් ගබඩා කර තැබීමේ පහසුකම් සංවර්ධනය කළ යුතු අතර ඒ සඳහා ගොවීන් තුළ විධිමත් දැනුමක් මෙන්ම පුහුණුවක් ද ලබා දිය යුතු ය. නව ද, ගබඩා කිරීමේ යටිතල පහසුකම් සංවර්ධනය කළ යුතු ය.

3. වෙළෙඳපළ පිහිටුවා සහ වෙළෙඳුන් ලබා ගන්නා ලාභ ආන්තිකය ඉතා විශාල විය. එහි ප්‍රතිඵලයක් ලෙස ගොවියාට ලැබෙන ආදායම අඩු වන අතර ගොවිපොළ මිල මට්ටම පහළ මට්ටමක රඳා පවතී. මේ නිසා, අලෙවිකරණ ක්‍රියාවලිය තවදුරටත් සංවිධානාත්මක අයුරින් සංවර්ධනය කළ යුතුව තිබේ. මේ සඳහා විශේෂයෙන්ම නිෂ්පාදනය හා අලෙවිකරණය ආශ්‍රිතව යටිතල පහසුකම් සංවර්ධනය කළ යුතු ය. මේ සඳහා ගොවිපොළවල් ආශ්‍රිත ග්‍රාමීය මාර්ග සංවර්ධනය, ගබඩා කිරීමේ මධ්‍යස්ථාන, ප්‍රවාහනය සඳහා සුදුසු ඇසුරුම් ක්‍රම හඳුන්වාදීම, වෙළෙඳපොළ කොරකුරු ගොවීන්ට ලබා දීම, පාරිභෝගික ඉල්ලුම වැඩි කිරීම සඳහා වෙළෙඳ ප්‍රචාර සහිත උපාය මාර්ග ආදී ක්‍රියාමාර්ග රාශියක් මෙහි දී හඳුනා ගත හැකිය. ඒ අනුව, වෙළෙඳපොළ විනිවිදභාවය වර්ධනය වන ආකාරයෙන් නිෂ්පාදක, පාරිභෝගික ආදායම යහපත් හා සාධාරණ වන ආකාරයෙන් ක්‍රියාමාර්ගවලට පිවිසිය හැකි වැඩසටහන් සම්පාදනය කළ යුතු වේ.
4. ශ්‍රී ලංකාවේ එළවළු හා පළතුරු සඳහා පවත්නා පසු අස්වනු විනාශය ඉතා අධික වුවකි. විවිධ අධ්‍යයන වාර්තාවන් පෙන්වා දෙන ආකාරයට නිෂ්පාදනයෙන් සියයට 20-30 අතර ප්‍රමාණයන් පසු අස්වනු හානියට ලක් වේ. මේ අතර අර්තපල් සඳහා ද ඇති ප්‍රමාණය සැලකිල්ලට හාජනය විය යුතු ය. විශේෂයෙන්ම අර්තපල් සඳහා පසු අස්වනු හානියක් ඇති වන්නේ ප්‍රවාහනයේ දී හා ගබඩා කර තැබීමේ දී බව හඳුනා ගෙන තිබේ. මේ නිසා, මෙම පසු අස්වනු හානිය අවම කිරීම සඳහා සුදුසු ඇසුරුම් ක්‍රමයක් සහිත උචිත ප්‍රවාහන ක්‍රමයන් අවශ්‍ය වේ. එමෙන්ම, ගොවීන්

හෝ වෙළෙඳුන්ට මෙම කටයුතු පිළිබඳව එතරම් සැලකීමක් නොදක්වන බැවින් මේ පිළිබඳ ඔවුන්ගේ දැනුම හා එම කටයුතු පිළිබඳ පුහුණුව වර්ධනය කළ යුතුව ඇත. මේ සඳහා ඉන්දියාව වැනි රටවල අර්තපල් ගබඩා කිරීමේ සාම්ප්‍රදායික ක්‍රම හා නව තාක්ෂණික ක්‍රමයන් මෙරට ගොවීන්ට හඳුන්වා දීම වැදගත් වේ.

5. ශ්‍රී ලංකාව තුළ දේශීය කෘෂිකාර්මික නිෂ්පාදන සඳහා 'එකතු කිරීමේ' අගය සහිත වෙනත් නිෂ්පාදන කර්මාන්තයන් ඉතාමත් අඩු ය. අර්තපල් නිෂ්පාදන මගින් වෙනත් නිෂ්පාදන රාශියක් ඇති කරනු ලබන අතර, මෙරට අර්තපල් භාවිත වන්නේ ප්‍රධාන වශයෙන් එළවළුවක් ලෙසට පමණි. ඉතාමත් සුළු ප්‍රමාණයක් වෙනත් නිෂ්පාදනයක් ලෙස භාවිතා කෙරේ. කෙසේ වුව ද, අර්තපල් මගින් වෙනත් ආහාර වර්ග නිෂ්පාදනය කිරීමේ විශාල ධාරිතාවයක් පවතී. මේවා අතර අර්තපල් චිප්ස් (Pototo chips) සහ ෂ්රෙන්චි ෆ්‍රයිස් (French fries) ප්‍රධාන වේ. ශ්‍රී ලංකාවේ අර්තපල් මගින් මෙම ආහාර වර්ග නිපදවීම පිළිබඳ විවිධ පර්යේෂණ දැනට කෙරී ඇති අතර, මේ සඳහා සුදුසු වර්ග ද හඳුනා ගෙන තිබේ. මෙම ආහාර වර්ග දෙකට වඩා තවත් අතුරු ආහාර වර්ග අර්තපල් මගින් නිෂ්පාදනය කරන බැවින්, මෙරට අර්තපල් සඳහා වූ වෙනත් නිෂ්පාදන කර්මාන්ත ආරම්භ කිරීමේ මනා හැකියාවක් පවතින බව හඳුනා ගත හැකිය. 'නූතන ආහාර' වෙළෙඳ ක්‍රියාදාමය තුළ අර්තපල් අතුරු නිෂ්පාදන ආහාර සඳහා මැනවින් සංවිධානය වූ වෙළෙඳපොළක් මෙන්ම 'පාරිභෝගික ඉල්ලුමක්' ද පවතී. මේ නිසා, අර්තපල් පදනම් වූ වෙනත් ආහාර වර්ග හඳුන්වාදීමේ හා නිෂ්පාදනය කිරීමේ වැඩ පිළිවෙළක අවශ්‍යතාවය පැන නැඟී ඇත.

**ආචාර්ය ඩී.ඒ. ධර්මරත්න**  
 ප්‍රධාන/අලෙවි ආහාර ප්‍රතිපත්ති සහ  
 කෘෂි ව්‍යාපාර අංශය  
 හෙක්ටර් කොබ්බෑකඩුව ගොවිකටයුතු පර්යේෂණ හා  
 පුහුණු කිරීමේ ආයතනය