

ಮಾಚಾ ಚಹಾ (Matcha Tea)

ಇದೀಗ ಸುದ್ದಿಯಲ್ಲಿ:



ಪೂರ್ವ ಅಸ್ಸಾಂನ ತಿನ್ಸುಕಿಯಾ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿರುವ ಚೋಟಾ ಟಿಂಗ್ರಿ ಚಹಾ ಎಸ್ಟೇಟ್‌ನಲ್ಲಿ ಮಾಚಾ ಚಹಾದ ಉತ್ಪಾದನೆಯು ಪ್ರಾರಂಭವಾಗುವುದರೊಂದಿಗೆ, ವಾಣಿಜ್ಯಕವಾಗಿ ಮಾಚಾ ಚಹಾವನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸಿದ ಭಾರತದ ಮೊದಲ ರಾಜ್ಯವಾಗಿ ಅಸ್ಸಾಂ ಹೊರಹೊಮ್ಮಿದೆ.

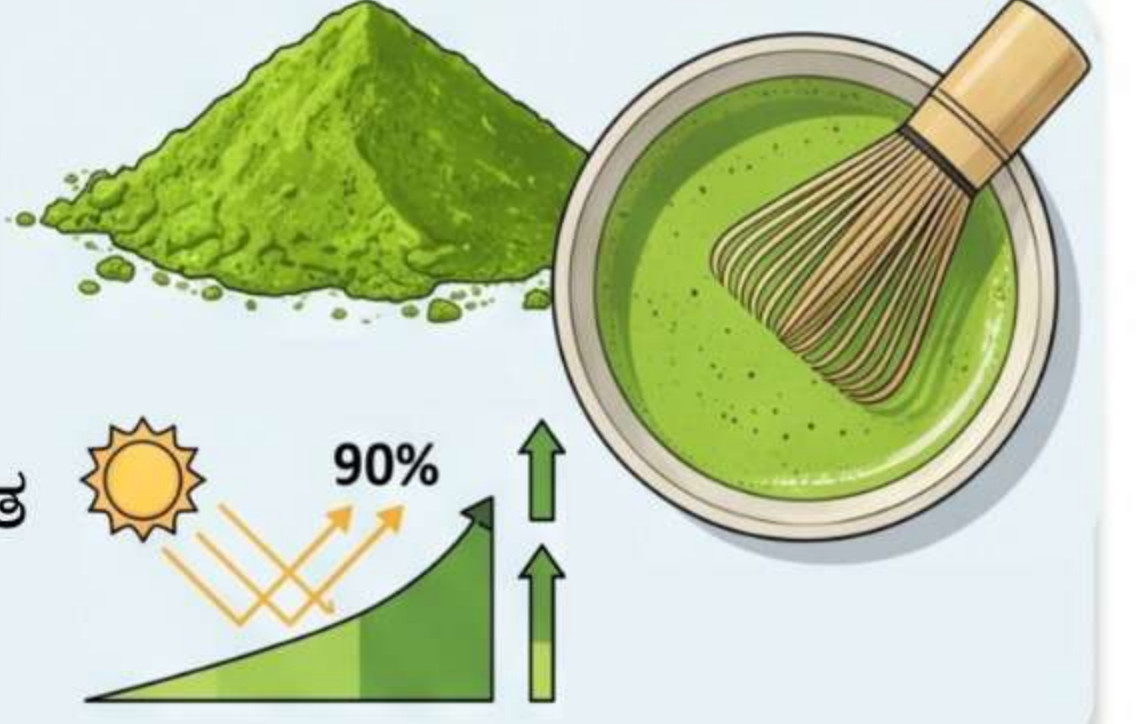


ಮಾಚಾ ಚಹಾ ಬಗ್ಗೆ:



ಕೊಯ್ಲು ಮಾಡುವ ಮೊದಲು ಕ್ಯಾಮೆಲಿಯಾ ಸೈನೆನ್ಸಿಸ್ (Camellia sinensis) ಚಹಾ ಎಲೆಗಳನ್ನು ಮೂರರಿಂದ ವಾರಗಳವರೆಗೆ ನೆರಳಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಸಿದ ನಂತರ ಮಾಚಾ ಚಹಾವನ್ನು ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

- ಎಲೆಗಳಿಗೆ ಶೇ. 90 ರಷ್ಟು ಸೂರ್ಯನ ಬೆಳಕನ್ನು ತಡೆಯುವುದರಿಂದ ಅವುಗಳ ಪತ್ರಹರಿತ್ತು ಮತ್ತು ಅಮೈನೋ ಆಮ್ಲದ ಮಟ್ಟವು ಗಣನೀಯವಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಾಗುತ್ತದೆ ಹಾಗೂ ಇದು ಚಹಾಕ್ಕೆ ವಿಶಿಷ್ಟವಾದ ಪ್ರಕಾಶಮಾನವಾದ ಹಸಿರು ಬಣ್ಣ ಮತ್ತು ಶ್ರೀಮಂತ ಉಮಾಮಿ ರುಚಿಯನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ.



- ಆಧುನಿಕ ಪೂರ್ವ ಕಾಲದಲ್ಲಿ ಚೀನಾ ಮತ್ತು ಜಪಾನ್ ನಡುವಿನ ಸಾಂಸ್ಕೃತಿಕ ವಿನಿಮಯದ ಮೂಲಕ ಮಾಚಾ ಚಹಾವು ಮೊದಲ ಬಾರಿಗೆ ಹುಟ್ಟಿಕೊಂಡಿತು.

- ಜಾಗತಿಕವಾಗಿ ಮಾಚಾ ಚಹಾ ಉತ್ಪಾದನೆಯಲ್ಲಿ ಚೀನಾ ಅತಿದೊಡ್ಡ ಉತ್ಪಾದಕ ರಾಷ್ಟ್ರವಾಗಿದೆ.



‘ಭಾರತೀಯ ಚಹಾ ಉದ್ಯಮ’ದ ಬಗ್ಗೆ:



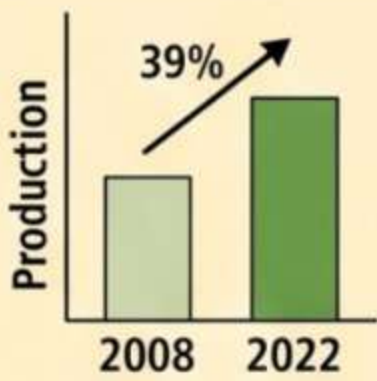
2nd

ಜಾಗತಿಕ ಉತ್ಪಾದನೆ

1st

Black Tea

- ಜಾಗತಿಕ ಚಹಾ ಉತ್ಪಾದನೆಯಲ್ಲಿ ಭಾರತವು 2ನೇ ಅತಿದೊಡ್ಡ ರಾಷ್ಟ್ರವಾಗಿದ್ದು, ಕಪ್ಪು ಚಹಾ (black tea) ಉತ್ಪಾದನೆಯಲ್ಲಿ ವಿಶ್ವದಲ್ಲಿಯೇ ಮೊದಲ ಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿದೆ.



- ಗಮನಿಸಿ: ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಉತ್ಪಾದನೆಯಾಗುವ ಒಟ್ಟು ಚಹಾದಲ್ಲಿ ಅಸ್ಸಾಂ ಸುಮಾರು ಶೇ. 55 ರಷ್ಟು ಪಾಲನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದು, 2008 ಕ್ಕೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ 2022 ರಲ್ಲಿ ಭಾರತದ ಚಹಾ ಉತ್ಪಾದನೆಯು ಶೇ. 39 ರಷ್ಟು ಹೆಚ್ಚಾಗಿದೆ.



- ರಫ್ತು ತಾಣಗಳು: ಇರಾನ್, ಇರಾಕ್, ಸಿರಿಯಾ, ಸೌದಿ ಅರೇಬಿಯಾ, ರಷ್ಯಾ ಮುಂತಾದ ದೇಶಗಳಿಗೆ ಭಾರತವು ಚಹಾವನ್ನು ರಫ್ತು ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದು, ಜಾಗತಿಕವಾಗಿ ಚಹಾ ರಫ್ತು ಮಾಡುವ ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಭಾರತವು 4ನೇ ಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿದೆ.



- ಪ್ರಮುಖ ಚಹಾ ಬೆಳೆಯುವ ಪ್ರದೇಶಗಳು: ಅಸ್ಸಾಂ (ಅಸ್ಸಾಂ ಕಣಿವೆ, ಕ್ಯಾಚಾರ್) ಮತ್ತು ಪಶ್ಚಿಮ ಬಂಗಾಳದ (ಡೂಯರ್ಸ್, ಟೆರಾಯ್, ಡಾರ್ಜಿಲಿಂಗ್) ಪ್ರದೇಶಗಳು ಮುಂಚೂಣಿಯಲ್ಲಿವೆ.



- ಉದ್ಯೋಗ: ಭಾರತೀಯ ಚಹಾ ಉದ್ಯಮವು 1.16 ಮಿಲಿಯನ್ ಕಾರ್ಮಿಕರಿಗೆ ನೇರವಾಗಿ ಉದ್ಯೋಗವನ್ನು ಒದಗಿಸುವ ಮೂಲಕ ಆರ್ಥಿಕತೆಗೆ ಕೊಡುಗೆ ನೀಡುತ್ತಿದೆ.



Global awards



- ಜಾಗತಿಕ ಖ್ಯಾತಿ: ಭಾರತೀಯ ಚಹಾ, ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಅಸ್ಸಾಂ, ಡಾರ್ಜಿಲಿಂಗ್ ಮತ್ತು ನೀಲಗಿರಿ ಚಹಾಗಳು ತಮ್ಮ ಗುಣಮಟ್ಟಕ್ಕಾಗಿ ವಿಶ್ವದಾದ್ಯಂತ ಅಪಾರ ಮನ್ನಣೆ ಗಳಿಸಿವೆ.