

## अध्याय : एक परिचय

### १.१. अध्ययनको पृष्ठभूमि

मानिसको विकास संगैसंगै आफ्ना दैनिक आवश्यकता परिपूर्तिका लागि मानिसले विभिन्न वस्तु तथा सामग्री आविष्कार गर्दै गए । आफू बाँच्नका लागि मानिसले सबैभन्दा पहिला खानेकुराहरु पत्ता लगाएको हामी पाउँछौं । मानवीय जीवनका लागि पहिलो न्यूनतम आवश्यकता भनेको गास, बास र कपास हो । त्यसमा पनि गास भनेको सबैभन्दा पहिलो र अनिवार्य आवश्यकता हो । हामीलाई थाहा छ, गास अर्थात् खाना बिना मानिस बाँच्नै सक्दैन ।

मानिसको विकास क्रमसँगै उसका आवश्यकताहरु थपिदै गए । आफ्ना आवश्यकताहरु पुरा गर्नका लागि मानिसले पहिला पत्ता लगाएका र आविष्कार गरिएका वस्तुहरुलाई समयक्रमसँगै थप परिमार्जन तथा परिष्कृत गर्दै लगे । यही क्रममा लप्सीको उपयोगको क्षेत्र पनि विस्तार हुँदै गएको पाइन्छ । शुरुमा लप्सीलाई काठ, दाउरा र अमिलो स्वादका लागि सिधै फल खान तथा सामान्य माडाको रूपमा प्रयोग गरिन्थ्यो । लप्सीबाट परम्परागत ढंगबाट बनाइएको माडा तरकारी वा अचारमा मिसाएर खान र गर्मी समयमा पानीमा राखेर खानका लागि प्रयोग गरिन्थ्यो । समयक्रमको विकाससँगै लप्सीबाट बनाइने ती परिकारहरु पनि थप परिष्कृत हुँदै गए । आजभोलि लप्सीबाट सामान्य माडा मात्रै नभई अचार, क्याण्डी, जाम, जेली, मसला आदि उत्पादन गरी आर्थिक उपार्जनको आधार समेत बनाउन थालिएको छ ।

लप्सी (वैज्ञानिक नाम : *Choerospondias Axillaris*) नेपालको मध्य पहाडी क्षेत्रमा पाईने फल र त्यसको रुख हो । लप्सीको बोट २० देखि ३० मिटरसम्म अग्लो हुन सक्छ । हाम्रो देशमा प्राकृत रूपमा लप्सीको आफ्नै वन छैन । यो वृक्ष सामान्यतया चिलौने र कटुसको वनको आसपासमा फाट्टफुट्ट भेटिन्छ । नेपालका वन-वर्णनहरुमा लप्सीका बारेमा छिटफुट मात्र उल्लेख हुने गरेको छ । यसको आर्थिक महत्व दिनप्रतिदिन बढ्दै गएको र सामुदायिक वनका दृष्टिले लाभप्रद भएकाले २९ पहाडी जिल्लाहरुमा यसको उपस्थिति रहेको छ । काठमाडौं उपत्यकाका पशुपति, गुह्येश्वरी, गोदावरी, फर्पिङ्ग, हात्तीवन, नागार्जुन, इचङ्गु आदि स्थानहरुमा पुराना सप्रेका बोटहरु पाइन्छन् । लप्सीको वानस्पतिक स्वभाव पनि

उत्तिकै रोचक छ । चाँप, गुराँस, सुन्तला वा अनारजस्ता फूल फुल्ने बिरुवामा पृथक रूपमा भाले बोट र पोथी बोट भन्ने हुँदैन । फूल फुल्दा प्रत्येक फूलमा पुंकेसर र स्त्रीकेसर साथसाथै हुन्छ र हरेक रूखमा फल लाग्छ तर लप्सीमा त्यस्तो हुँदैन । भाले फूल फुल्ने वृक्षमा पोथी फूल फुल्दैन । त्यसैले रोपिएका बिरुवामध्ये फल लाग्ने र नलाग्ने वृक्ष बराबरी हुन्छन् । फूल नफुलेसम्म भाले र पोथी छुट्याउन सकिन्न । तसर्थ पोथी बिरुवा कलमी गरेका बेनाहरूले वृक्षारोपणमा प्राथमिकता पाउने गर्दछन् तर साँढे छाडा छोडेभै केही भाले वृक्ष पनि त्यहाँ नभई हुँदैन ।

नेपालमा “लप्सी” भनिए भै यसलाई भुटानमा “लुम्सी”, सिक्कीममा “लुप्सी”, चीनमा “नान स्वान जाओं”, जापानमा “छानचीन मोडोकी” भनिने गरेको पाइन्छ (अधिकारी, २०६४ : १) ।

लप्सीलाई नेपालको स्वदेशी बिरुवा मानिन्छ । नेपाल बाहेक यो उत्तर पूर्वी भारत, भुटान, दक्षिण पूर्वी चीन, जापान, भियतनाम, थाइल्याण्ड, हङकङ आदि देशहरूमा पनि पाइन्छ । नेपाल बाहेक अन्य देशहरूमा व्यवसायिक रूपमा खेति गरिएको थाहा हुन आएको छैन । जसले गर्दा लप्सीका बोटहरू प्राकृतिक रूपमा जंगलमा नै सीमित रहेका छन् । नेपाल बाहेक भारतको सिक्किममा अचार तथा क्याण्डी बनाउनको लागि यसको निकै प्रयोग हुने, तथा अन्य जंगली अवस्थामा नै रहेका फलफुलहरू मध्ये यसको व्यापार सबैभन्दा बढि हुने गरेको पाइन्छ । हङकङमा रहेको प्राकृतिक जंगलमा यो प्रशस्त मात्रा पाइने, तर यसको फलको उपयोग जंगली चराचुरुङ्गी र जनावरबाट मात्रै हुने गरेको पाइन्छ । लप्सी नेपालका मध्यपहाडी जिल्लाहरूका जंगलहरूमा प्राकृतिक रूपमा पाइन्छ भने व्यवसायिक रूपमा काठमाडौं उपत्यका, काभ्रेपलाञ्चोक, सिन्धुपाल्चोक, दोलखा, नुवाकोट, कास्की, धनकुटा, इलाम आदि जिल्लामा खेतीको प्रारम्भ भई सकेको छ (कौडाल, २०६४-०६५) ।

नेपालको २९ जिल्लाका साविकका ३०१ गा.वि.स.हरूमा लप्सी खेती हुँदै आएको पाइएको छ जसमध्ये ४० हजार बिरुवाहरूले उत्पादन दिन सुरु गरिरहेका र ४ लाख ५० हजार नयाँ बिरुवाहरू रोप्ने कार्य भएको छ । यसरी लप्सी बोटको व्यवस्थितरूपमा उपयोग गर्ने हो भने यसले स्थानीय जनताको जीविकोपार्जनमा सुधार ल्याउन तथा रोजगारी सिर्जना गर्न सक्ने प्रशस्त सम्भावना समेत रहेको छ (पौडेल २००३) ।

अमिलो जातको फलको रूपमा रहेको लप्सीलाई पाकेपछि सिधै खान पनि सकिन्छ भने लप्सीलाई तरकारी, अचार तथा दालमा मिसाएर खाने प्रचलन पनि छ । यसका साथै लप्सीको सिजनमा यसको माडा बनाएर राखी वर्षेभरी प्रयोग गरेको समेत हामीले देख्दै आइरहेका छौं । तर व्यवसायिक हिसाबले यसको उपयोग सीमित क्षेत्रमा थोरै मात्र मनिसहरुले गरिरहेका छन् । त्यही सिमित क्षेत्र मध्येको एउटा क्षेत्र, पर्वत जिल्ला कुश्मा नगरपालिका वडा नं. ३, (साविकको दुर्लुङ गा.वि.स. को वडा नं. ४) हो ।

अध्ययन क्षेत्रमा बसोबास गर्ने १३ घरधुरी प्रत्यक्ष रूपमा लप्सी उद्यमसँग जोडिएका छन् । यी सबै परिवारको नीजि खेत तथा पाखो बारीमा गरी प्रति परिवार कम्तिमा पनि २ देखि बढिमा २० वटासम्म फल दिने लप्सीका बोट रहेका छन् भने पछिल्लो चरणमा सबै परिवारले नयाँ लप्सीका विरुवाहरु पनि रोपिरहेका छन् । १३ घरपरिवार मध्ये ४ घरपरिवार त्यही गाउँमा रहेको “भाँक्रीसल्ला लप्सी खाद्य प्रशोधन उद्योग” मा लप्सी प्रशोधन तथा लप्सी परिकार उत्पादनमा प्रत्यक्ष संलग्न छन् भने अन्य ९ घरपरिवार सिजनमा लप्सी संकलन गरेर उद्योगमा लप्सी बिक्री गर्ने तथा सामान्य रूपमा भएपनि आफ्नै घरमा लप्सी प्रशोधन गरी लप्सीका विभिन्न परिकारहरु बनाउने काम गर्दछन् । लप्सी मौषमी फल भएको हुनाले लप्सी बिक्री गर्ने किसानहरु वर्षको ४ महिना जति यो काममा व्यस्त रहन्छन् भने लप्सी प्रशोधन तथा उत्पादन गर्ने उद्यमीहरु वर्षको करिब ६ महिना पूर्णरूपमा लप्सी प्रशोधन तथा उत्पादनकै काममा व्यस्त रहन्छन् । लप्सी उद्यमी लक्ष्मी सुवेदीका अनुसार लप्सी प्रशोधन पश्चात् त्यसको पल्प (लप्सीको गुदी) करिब ४ महिनासम्म सुरक्षित साथ राख्न सकिने हुँदा लप्सीको मौषम सकिएको ३, ४ महिनासम्म पनि सुरक्षित साथ राखिएको अर्धप्रशोधित लप्सीलाई थप प्रशोधन गरी माडा, अचार, क्याण्डी, तितौरा आदि वस्तुहरु उत्पादन गर्न सकिन्छ । अध्ययन क्षेत्रमा छनौट भएका किसानहरुको नगद आम्दानीको मुख्य श्रोत भनेको लप्सी नै भएको पाइयो । यही लप्सी उत्पादनका कारणले यहाँको सामाजिक, आर्थिक जीवनमा सकारात्मक प्रभाव परेको देखिन्छ ।

## १.२. समस्याको कथन

मानिस जबसम्म आर्थिक रूपमा सवल बन्न सक्दैन तबसम्म उसको जीवन सुखी बन्न सक्दैन । आर्थिक रूपमा सवल हुन उपलब्ध भएका र हुन सक्ने प्राकृतिक श्रोत साधन पहिचान गरी त्यसलाई कसरी उपयोग गर्दा आर्थिक रूपमा सवल हुन सकिन्छ भन्ने कुरा थाहा पाउनु आवश्यक हुन्छ ।

हाम्रो देश नेपालका प्राकृतिक स्रोत मध्ये लप्सी पनि एउटा महत्वपूर्ण स्रोत हो, । यसको उत्पादन, प्रशोधन तथा बजारीकरणले यहाँका हजारौं मानिसहरूको जीविकोपार्जनमा ठूलो सहयोग पुऱ्याउन सकिन्छ ।

लप्सीको व्यवसायिक प्रयोजनका लागि त्यसको प्रशोधन र उत्पादनको बारेमा व्यापक अध्ययन, अनुसन्धान तथा प्रचार-प्रसार हुन नसकेका कारण यसबाट थोरै मानिसहरू मात्र लाभान्वित भएका छन् । प्राकृतिक रूपमा पाइने र सजिलै खेती गरी उत्पादन लिन सकिने लप्सीको उच्चमशिलताबाट आर्थिक रूपमा सबल हुन सकिने संभावना भर्खरै देखा पर्न थालेको छ । तर यसको व्यापक अध्ययन अनुसन्धान भएको देखिँदैन । पर्वत जिल्ला कुश्मा नगरपालिका वडा नं. ३ (साविकको दुर्लुङ्ग गा.वि.स. वडा नं. ४) का किसानहरूले अहिले लप्सीको उच्चमशिलता विकास गरी लाभान्वित भएको चर्चा विभिन्न समाचार माध्याममा देखिन थालेको छ । तर उनीहरूको उच्चमशिलताको बारेमा अहिलेसम्म खासै अध्ययन अनुसन्धान नभएकोले यो उच्चमलाई अन्यत्र धेरै विस्तार भएको छैन ।

हाल चर्चा पाउन थालेको अध्ययन क्षेत्रका उच्चमीहरूले कहिले र कसरी लप्सी उच्चमको शुरुवात गरे ? अहिले सो उच्चमको अवस्था कस्तो छ ? लप्सीको उच्चमशिलताले उनीहरूको जीवनमा के कस्तो आर्थिक सुधार आयो ? भन्ने जिज्ञासा अनुसन्धानको मूल विषय बनेको छ । यो अध्ययनमा निम्न समस्याहरूलाई विशिष्टिकरण गरी अध्ययनलाई केन्द्रीकृत गरिनेछ ।

।

। अध्ययन क्षेत्रमा लप्सी उत्पादनको अवस्था कस्तो छ ?

। लप्सी उच्चमले अध्ययन क्षेत्रका मानिसहरूको जीवनयापनमा कस्तो परिवर्तन ल्याएको छ ?

। लप्सी उच्चम संचालन पश्चात् त्यस क्षेत्रका मानिसहरूको चेतनास्तरमा के कस्तो परिवर्तन देखिएको छ ?

। लप्सी उच्चमले अध्ययन क्षेत्रका मानिसहरूमा कस्तो सामाजिक तथा आर्थिक प्रभाव पारेको छ ?

### १.३. अध्ययनको उद्देश्य

यस अध्ययनका उद्देश्यहरु दुइवटा रहेका छन् :

क) लप्सी उद्यमको वर्तमान अवस्थाको अध्ययन गर्ने ।

ख) लप्सीको उद्यमशिलताले उद्यमीहरुको आर्थिक जीवनमा ल्याएका परिवर्तनहरुको विश्लेषण गर्ने ।

### १.४. अध्ययनको महत्व

लप्सी एउटा त्यस्तो वनस्पति हो, जसको सबै भाग मानवीय जीवनका लागि उत्तिकै महत्वपूर्ण छ । लप्सीको महत्वपूर्ण भाग भनेको यसको फल हो । फललाई दैनिक जीवनमा उपयोग गरीने विभिन्न परिकार बनाइ उपयोग गरीन्छ ।

लप्सीको पातलाई भेडा, बाखाको लागि घाँसको रूपमा प्रयोग गरीन्छ । यसको काठलाई फर्निचर तथा पानी नपर्ने ठाउँमा प्रयोग हुने हलुका खालका पूर्वाधार निर्माणमा उपयोग गरीन्छ । लप्सीका सुकेका हांगालाई ग्रामिण क्षेत्रका दाउराको रूपमा र बोक्रा र जरालाई औषधीको रूपमा प्रयोग गरिन्छ ।

यस्तो बहु उपयोगी श्रोतलाई विभिन्न ठाउँमा विभिन्न प्रकारका उद्यम बनाइ आर्थिक सबलीकरणको माध्यम बनाएका छन् । पर्वतमा पनि लप्सीमा आधारीत उद्यमवाट आर्थिक लाभ लिन थालेको अवस्था छ ।

एक ठाउँमा सफल भएका मानवोपयोगी प्रयासहरुको समाजशास्त्रीय दृष्टिकोणवाट अध्ययन अनुसन्धान गरीएमा त्यसको अन्य ठाउँमा अनुसरण गर्न सहयोग पुग्छ । पर्वतको दुर्लुङ्गमा भर्खरै प्रगति गर्न थालेको लप्सीमा आधारीत उद्यमको अहिलेसम्म समाजशास्त्रीय दृष्टिकोणवाट अध्ययन अनुसन्धान भएको देखिदैन ।

त्यसैले मानवको जीविकोपार्जनमा सुधार ल्याउन महत्वपूर्ण योगदान पुऱ्याइ रहेको लप्सीमा आधारीत उद्यमशिलताको समाजशास्त्रीय दृष्टिकोणवाट गर्न लागिएको यो अध्ययन आफैमा महत्वपूर्ण रहेको छ ।

## १.५. अध्ययनको संगठन

यस सोधपत्रलाई ६ भागमा विभाजन गरिएको छ :

- क) अध्याय एकमा अध्ययनको परिचय खण्डमा अध्ययनको पृष्ठभूमि, समस्याको कथन, अध्ययनका उद्देश्यहरु, अध्ययनको औचित्य तथा संगठनात्मक स्वरूपको व्याख्या गरिनेछ ।
- ख) अध्याय दुईमा सन्दर्भ साहित्यको अध्ययनहरुको चर्चा र समीक्षा गरिनेछ ।
- ग) अध्याय तीनमा अध्ययनको क्रममा अपनाइने अनुसन्धान पद्धतिलाई छोटकरीमा उल्लेख गरिनेछ । यसमा अनुसन्धान पद्धति, अनुसन्धान ढाँचा, तथ्याङ्कको पद्धति र स्रोतहरु, समष्टि तथा नमूना, तथ्याङ्क संकलन विधि, तथ्याङ्कहरुको वैधता र विश्वसनीयतालाई समावेश गरिने छ ।
- घ) अध्याय चारमा अध्ययन क्षेत्रको विस्तृत परिचय दिइनेछ ।
- ङ) अध्याय पाँचमा अध्ययनका क्रममा संकलन गरिएका तथ्याङ्कहरुको प्रस्तुती तथा विश्लेषण गरिनेछ ।
- च) अध्याय छ मा सारांश, निष्कर्ष समावेश गरिनेछ ।

## अध्याय : दुई

### सन्दर्भ साहित्यको समीक्षा

हिमाल, पहाड र तराई गरी ३ वटा भौगोलिक विशिष्टतामा रहेको हाम्रो देश नेपाल प्राकृतिक स्रोत साधनले भरिपूर्ण देश हो । जल, जमिन, जंगल, जडिबुटी लगायतका प्राकृतिक स्रोतहरुबाट हाम्रो देश नेपाल भरिपूर्ण छ । यिनै प्राकृतिक स्रोत मध्ये एउटा महत्वपूर्ण स्रोत हो लप्सी । प्राकृतिक रुपमै हाम्रा वनपाखा, पखेरा र निजी आवादी जमिनमा समेत यथेष्ट मात्रामा पाइने लप्सीको उत्पादन प्रशोधन, उत्पादनले हाम्रो आर्थिक, क्षेत्रमा पारेको प्रभावका बारेमा यहाँ अध्ययन गर्न खोजिएको छ ।

लप्सीका उपजहरु परापूर्वकालदेखि नै प्रयोग गर्दै आइरहेको पाइए तापनि यसको बारेमा अझै पनि यथेष्ट मात्रामा अध्ययन तथा अनुसन्धान भएको पाइदैन ।

#### २.१. लप्सीको उत्पत्ति इतिहास र उपलब्धता :

स्वस्थानि व्रतकथामा उल्लेखित श्लेषमान्तक वन काठमाण्डौ उपत्याकामा रहेको मानिन्छ, त्यसैले नेपालमा यसको उत्पादन परापूर्व काल देखि भएको मान्न सकिन्छ । काठमाण्डौका वासिन्दाहरुले आफ्ना भोज भतेरहरुमा लप्सीको परिकारलाई परापूर्व कालदेखि समावेश गर्दै आएको पाइन्छ । काठमाण्डौमा बाह्य वस्तुहरु त्यत्ति नआउने वेलामा पनि पसलमा लप्सीको माडा विक्रीकोलागि राखिन्थ्यो । काठमाण्डौको बजारमा परम्परागत रुपमा बनाइएको लप्सीको माडाका ससाना टुक्रा बनाइ ल्यासे पामो (तरुनीले खाने अमिलो) भनेर बेचन चलन अहिले पनि छ । नेपालको लप्सीलाई पश्चिममा वनस्पतिशास्त्रमा समावेश गराउने श्रेय कलकत्ताको वनस्पति उद्यानका तत्कालीन सुपरिटेन्डेन्ट विलियम रोक्सवर्धलाई दिएको छ । जुनबेला नेपाली र अंग्रेजी कम्पनी सरकार आपसमा युद्ध गर्दै थिए, त्यही बेला सन् १८१४ मा रोक्सवर्ध लप्सीको चित्राङ्कन गरिरहेका थिए । उनले नेपाली लप्सीलाई स्पोंडियास एक्जिलारिस (Spondium Axillaries) भन्ने नाम सुझाए । आजभोलि ल्याटिन भाषाका आधारमा हाम्रो लप्सीलाई कोइरो स्पोंडियास एक्जिलारिस (Choerospondius axillaries) भन्नुपर्ने हुन्छ । नेपालमा लप्सीलाई बाह्य संसारसँग परिचित गराउन नेपाली हुलाक टिकटमालामा पनि यसलाई समावेश गरिएको छ ।

लप्सी नेपालमा पाइने बहुउपयोगी तर अल्प उपयोग्य फल (Under-utilized fruit) हो । लप्सीको फल पाकेपछि पहेँलो र रसिलो हुनुको साथै क्याल्सीयम, प्रोटिन, र सुक्रोजको मात्रा बढि पाइन्छ । लप्सीको बीऊ कडा, गोलो तथा लाम्चो आकारको, साधारणतया ५ वटा बीऊ उम्रने प्वाल रहेको हुन्छ । नेपालमा “लप्सी” भनिए भैं यसलाई भुटानमा “लुम्सी”, सिक्कीममा “लुप्सी”, चीनमा “नान स्वान जाओं”, जापानमा “छ्यानचीन मोडोकी” भनिने गरेको पाइन्छ । (अधिकारी २०६४)

## २.२. लप्सीका प्रकार :

प्रयोगका आधारमा लप्सी फललाई निम्नानुसार विभाजन गरिएको छ :

- )] फलको आकारमा : सानो र ठूलो लप्सी
- )] फल पाक्ने आधारमा : अघौटे र पछौट लप्सी
- )] स्वादका आधारमा : गुलियो र अमिलो लप्सी
- )] गुदिको मात्राका आधारमा : बोसे र हाडे लप्सी

(पौडेल: २००३)

## २.३. लप्सीमा पाइने पौष्टिक तत्व तथा यसको महत्व :

लप्सी मानव शरीरका लागि आवश्यक पर्ने अत्यन्तै महत्वपूर्ण पौष्टिक तत्व भएको स्वादिलो फल हो । यसमा पाइने पौष्टिक तत्वलाई निम्नानुसार देखाउन सकिन्छ ।

- )] क्यालोरी : ३८०
- )] मोइस्चर : ८४.८
- )] फ्याट : ५.९
- )] प्रोटिन : १४.५
- )] कार्बोहाइड्रेट : ७५.०

(देवकोटा २०१४)

वन-पाखा, भीर सबै ठाउँमा सजिलै फलाउन सकिने लप्सी निकै गुनिलो फल मानिन्छ । भिटामिन सी, एमिनोएसिड, पाचन शक्ति बढाउने, भोक जगाउने, रोगप्रतिरोधात्मक क्षमता वृद्धि गर्ने, हर्मोन बढाउन सहयाग गर्ने जस्ता गुणका कारण यसलाई नेपालीहरूले गुनिलो फलका रूपमा लिदै आएका हुन् । (तिवारी २०६५)



लप्सी एक महत्वपूर्ण बहुउपयोगी विरुवा हो । यसको फलको गुदीबाट अचार, क्याण्डी, विभिन्न प्रकारका पाउं, माडा, तितौरा, बनाइन्छ भने फलको बोक्राबाट पाउडर बनाई मसालाको रूपमा प्रयोग गरिन्छ । त्यसैगरी वियालाई आगो बाल्ने कामका लागि प्रयोग गरिन्छ । यसको बोक्रालाई परम्परागत औषधी बनाई पोलेको घाऊ निको पार्न पनि प्रयोग गरिन्छ । वियाँलाई दन्तमन्जनको रूपमा समेत प्रयोग गरेको पाईन्छ । यसको फलमा प्रशस्त मात्रामा भिटामिन “सी” पाईन्छ । १०० ग्राम लप्सीको गुदीमा २५.७३-९२.२३ मी. ग्रा. र बोक्रामा ३१.८७-११९.३८ मी.ग्रा. भीटामिन “सी” पाइन्छ । यस बाहेक पाकेको फलमा प्रशस्त मात्रामा सुकोज, क्याल्सीयम पाइन्छ । यसको काठ फर्निचर तथा घर निर्माणमा प्रयोग गरिन्छ । हाँगाविगाँ दाउराको रूपमा र पात कम्पोष्ट मल बनाउन प्रयोग गरिन्छ । आर्थिक दृष्टीकोणले यसको महत्व अझ दिन प्रतिदिन बढ्दै गएको पाइएको छ । भिरालो, अन्य खेती उत्पादनका हिसाबले कमसल खालको पाखो जग्गामा समेत यसको खेती गर्न सकिने हुंदा अन्य फलफूलको तुलनामा कम मेहनतमा बढि फाईदा लिन सकिने लप्सीले गरिवी निवारणमा समेत प्रत्यक्ष सहयोग पुऱ्याउने देखिन्छ । यसका साथै लप्सीलाई प्रशोधन गरी विभिन्न प्रकारका परिकारहरु तयार पारी सो को निर्यात प्रवर्द्धन गरी विदेशी मुद्रा आर्जन गर्ने प्रशस्त संभावना रहेको हुंदा यस खेतीको महत्व भन् बढ्दै गईरहेको देखिन्छ । ( अधिकारी २०६४)

फ्रेस लप्सीमा भन्दा लप्सीबाट बनेका लप्सी उपज (Lapsi Products) हरूमा पाइने पौष्टिक तत्व त्यसमा मिसाइएको मिश्रणका कारण ती वस्तुहरुको पौष्टिक तत्व फरक-फरक रहेको देखिन्छ । सामुदायिक खाद्य प्रशोधन उद्योग, मुडिकुवा पर्वतद्वारा उत्पादित तपशील बमोजिमका लप्सी उपज (Lapsi Products) को मिति २०७१/११/२७ गते खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागले गरेको ल्याब परीक्षणको आधारमा लप्सीका निम्न परिकारहरुमा निम्नानुसारको खाद्यतत्व रहेको देखिन्छ ।

### २.३.१ लप्सी क्यान्डी गुलियोमा :

- ) जलाँश : १८.२ प्रतिशत
- ) प्रोटिन : ०.६ प्रतिशत
- ) चिल्लो पदार्थ : ०.१३ प्रतिशत
- ) कार्बोहाइड्रेट : ८०.३९ प्रतिशत
- ) इनर्जी : ३२५.९३ किलो क्यालोरी/१०० ग्रा.

### २.३.२. लप्सी क्याण्डी स्वीट एण्ड सावरमा :

- ) जलाँश : १६.१ प्रतिशत
- ) प्रोटिन : १.६ प्रतिशत
- ) चिल्लो पदार्थ : ०.१३ प्रतिशत
- ) कार्बोहाइड्रेट : ७०.०२ प्रतिशत
- ) इनर्जी : ३२५.९३ किलो क्यालोरी/१०० ग्रा.
- ) कुल भष्म : ७.० प्रतिशत
- ) फुट फाइबर : ५.१५ प्रतिशत

### २.३.३ लप्सी धुलो (Lapsi Dust) :

- ) जलाँश : ९.२ प्रतिशत
- ) प्रोटिन : ५.० प्रतिशत
- ) चिल्लो पदार्थ : २.१ प्रतिशत
- ) कार्बोहाइड्रेट : ४०.४ प्रतिशत
- ) इनर्जी : २००.५ किलो क्यालोरी/१०० ग्रा.
- ) कुल भष्म : ४.६ प्रतिशत
- ) फुट फाइबर : ३८.७ प्रतिशत

(सामुदायिक खाद्य प्रसोधन उद्योग, मुडिकुवाले प्रकाशन गरेको ब्रुसर, २०७२) ।

### २.४. नेपालमा व्यवसायिक लप्सी खेती

नेपालमा लप्सीका विजु विरुवा कृषकहरुलाई वितरण गर्ने कार्य वि.सं. २०२७।०२८ साल तिरबाट सुरु भएको देखिन्छ । विजु विरुवा वितरण कार्य कृषि बाहेक जि.व.का. हरुबाट बृक्षारोपणको रुपमा वितरण गरेको पाईन्छ । यसरी वितरीत विजु विरुवाहरु रोप्दा करीव ७०-७५ प्रतिशत बोटहरु भाले हुने तथा उक्त बोट नफल्ने, पोथी बोट पनि विजु भएको हुँदा फल उत्पादनको लागि ८-१० वर्षसम्म पर्खनु पर्ने भएकाले कृषकहरु ठूलो मर्कामा परिरहेको सन्दर्भलाई ध्यानमा राखि वि.सं. २०४०।०४१ साल देखि वागवानी केन्द्र गोदावरीमा लप्सीको कलमी विरुवा तयार पार्ने पद्धतिको अध्ययन परिक्षण शुरु भएको देखिन्छ तर पनि उक्त कार्यमा आशातित सफलता भने वि.सं. २०५५।०५६ सालबाट

तत्कालिन वागवानी केन्द्र गोदावरीमा व्यापक रूपमा कलमी विरुवा उत्पादन सुरु भएपछि पाएको देखिन्छ । यसले लप्सी उत्पादक कृषकहरु, सामुदायिक बन उपभोक्ता समिति आदिलाई ठूलो हौसला मिल्न गएको पाइन्छ । जसबाट व्यवसायिक लप्सी खेती तर्फ कृषकहरु उत्साहित भई लप्सीको विरुवाको माग अत्याधिक बढेको देखिन्छ । एकलो सरकारी प्रयासले मात्र कृषकको माग धान्न नसकिने अवस्था सिर्जना भएकोले वागवानी केन्द्र गोदावरी, फलफूल विकास निदर्शनालय तथा उपत्यकाका जि.कृ.वि. कार्यालयहरुको संयुक्त प्राविधिक तथा आर्थिक सहयोगमा उपत्यकामा केही निजी नर्सरीहरु स्थापना गर्न लप्सीको कलमी विरुवा उत्पादनमा जुट्न थालेको पाइन्छ । हाल आएर उपत्यका बाहिर सिन्धुपाल्चोक र नुवाकोटमा रहेका निजी नर्सरीहरुले पनि लप्सी बेर्ना उत्पादन कार्यमा संलग्न रहेको पाइन्छ । तर उत्पादनको गुणस्तर तथा संख्या भने अझै कम नै रहेको पाइन्छ । यसमा सुधारको खाँचो देखिन्छ । पुष्प विकास केन्द्र गोदावरीले कृषकहरुको मागलाई ध्यानमा राखि विगत ५ वर्षयता वर्षेनी १२ देखि १५ हजारको हाराहारीमा कलमी लप्सीका गुणस्तरीय विरुवाहरु उत्पादन तथा विक्री वितरण गर्दै आइरहेको छ । तर कृषकहरुको माग भने दिनानुदिन बढदै गइरहेको छ, अझ यस कार्यमा नेपाल सरकारले आ.व. ०६३।०६४ देखि “एक गाऊ एक उत्पादन” कार्यक्रम अन्तरगत लप्सी खेतीलाई भक्तपुर जिल्लामा नमूनाको रूपमा संचालन गरेको हुदा यसले कृषक माझ ठूलो उत्साह थपि दिएको छ । जसले गर्दा आगामी वर्षहरुमा यस प्रकारको कार्यक्रम अन्य जिल्लाहरुमा पनि संचालन हुने संभावना बढदै गएको पाइन्छ ।

कलमी विधिबाट उत्पादीत विरुवाहरु ३-४ वर्षमा नै फल दिनुको साथै अरु फलफूलको तुलनामा कम मलिलो जग्गा, भिरालो जग्गामा लगाउन सकिने तथा रोग किराले कम आक्रमण गर्ने हुंदा यस खेती लाई कम खर्च तथा मेहनत लाग्ने हुंदा हालका वर्षहरुमा कृषकहरुको आकर्षणको केन्द्र विन्दु यस खेती हुन गएको छ । जसले गर्दा काठमाण्डौ, ललितपुर, भक्तपुर, सिन्धुपाल्चोक, काभ्रे, नुवाकोट, दोलखा, रामेछाप, रसुवा, इलाम, पर्वत आदि जिल्लामा व्यवसायिक रूपमा यस खेती गरी उत्पादन लिन सुरु भई सकेको छ । यस कार्यमा सरकारी तथा गैरसरकारी क्षेत्रबाट कृषकहरुलाई विशेष अनुदानका कार्यक्रमहरु समेत संचालित भइरहेका छन् ।

नेपालमा लप्सी खेतीको वर्तमान अवस्थालाई नियाल्दा २९ जिल्लाका ३०१ गा.वि.स.हरुमा लप्सी खेती हुदै आएको पाइएको छ जसमध्ये ४० हजार विरुवाहरुले उत्पादन दिन सुरु

गरिरहेका र ५ लाख नयां विरुवाहरु (विजु र कलमी समेत) रोप्ने कार्य भएको छ (पौडेल २००३) । यसबाट कृषकहरुको आय आर्जनमा सुधार ल्याई गरीबी निवारण कार्यमा ठूलो टेवा पुग्ने देखिन्छ ।

(कौडाल, २०६५)

## २.५. लप्सीको उपयोग तथा प्रयोग

लप्सीको काठ हल्का हुन्छ र पानी नपर्ने ठाउँमा भ्याल, ढोका, दलान, फलेकको रूपमा प्रयोग गर्न सकिन्छ । यसको दाउरा भण्डै टुनी वा उत्तिस जस्तै नरम र बल्ने खालको हुन्छ । छिमेकी देश चीनमा काठ दाउराको लागि लप्सीको व्यवसायिक वृक्षारोपण गरिएको पाइन्छ । भियतनाममा लप्सीको बोक्रा र यसको खोटोलाई पालेको, काटेको घाउ निको पार्न औषधीको रूपमा समेत प्रयोग गरिन्छ । नेपालमा यसको रुख काठ-दाउरामा उपयोग हुन्छ भने फलबाट विभिन्न परिकार बनाएर घरायसी प्रयोग र विक्री गरी आय आर्जन पनि गरिदै आएको पाइन्छ । लप्सीको बियाँ (च्याम्पाटी) सुन गाल्ने, कोइला र इँटा पोल्ने इन्धनको रूपमा प्रयोग हुन्छ । लप्सीको फलमा भिटामिन सी, एमिनो एसिड, पोटसियम, म्याग्नेसियम आदि मानव स्वास्थ्यका लागि नभै नहुने लवण पाइन्छन् । मानव शरीरका लागि आवश्यक एमिनोएसिड र भिटामिन सी लप्सीमा अरु महङ्गा फलफूलमा भन्दा बढि पाइने हुँदा यसलाई गरिबको पोषिलो फल वा भिटामिन मान्न सकिन्छ । (पौडेल २००३)

## २.६. नेपालमा लप्सीको स्थिति :

नेपालका वन-वर्णनहरुमा लप्सीका बारेमा छिटफुट मात्र उल्लेख हुने गरेको छ । यसको आर्थिक महत्व दिनप्रतिदिन बढ्दै गएको । हाल नेपालका २९ वटा पहाडी जिल्लाहरुमा यसको उपस्थिति रहेको छ । काठमाण्डौं उपत्यकाका पशुपति गुहेश्वरी, गोदावरी, फर्पिङ, हात्तीवन, नागार्जुन, इचङ्गु आदि स्थानहरुमा पुराना सप्रेका बोटहरु पाइन्छन् ।

यी क्षेत्रहरुमा ४० हजार भन्दा बढि फल दिन सक्ने लप्सीका बोटहरु पाइन्छन् भने ५ लाख भन्दा बढि लप्सीका विरुवा यी क्षेत्रमा वृक्षारोपण गरिएको छ । लप्सी नेपालभित्रका २९ जिल्लाका साविकका करिब ३०१ गा.वि.स.हरुमा पाइन्छ । आजभोली लप्सीको उत्पादन र बजारीकरण बढिरहेकोछ । (पौडेल २००३)

पर्वत जिल्लामा यहाँका साविकका ३५ गा.वि.स.मा लप्सी पाइन्छ । लप्सी पाइने साविकका गा.वि.स.हरुमा खुर्कोट, दुर्लुङ, पाङराङ, शंकरपोखरी, थापाठाना, भंगरा, कार्कीनेटा, धाइरिङ,

ठूलीपोखरी, खोलालाँकुरी, आर्थरडाँडाखर्क, पाखापानी, लुंखु, फलामखानी, भोर्ले, बालाकोट, होश्राङ्दी, बाजुङ, भुक्ताङ्ले, चित्रे, देउराली, राम्जा, देउपुर, तिलाहार, टकलाक, उराम, त्रिवेणी, शिवालय, मुडिकुवा खानगाउँ, ठानामौला, लिमिठाना, देविस्थान, कूर्घा, बाच्छा मुख्य रूपमा पर्दछन् भने अन्य गा.वि.स. पनि फाट्फुट्ट रूपमा लप्सी पाइन्छ। (जिविस:२०५८)

## २.७. लप्सीमा आधारीत परिकार उत्पादन र वजारीकरणको अवस्था :

लप्सी फलको प्रशोधन र प्रयोगमा नेपाल अद्वितीय मानिन्छ। ग्रामीण भेगमा कृषकहरूले लप्सीलाई घरायसी आवश्यकताका लागि परम्परागत तरिकाले प्रशोधन गर्दै आएका छन्। लप्सी फलको गुदी र बोक्रालाई थिचेर बनाइएको परिकारलाई साभा रूपमा माडा भनिन्छ। यसलाई प्राय भाडामा राखेर घाममा सुकाइन्छ। यसमा चिनी मिसाएर क्याण्डी वा नुन र मसला मिसाएर अचार बनाउन सकिन्छ। लप्सी फलमा धेरै भिटामीन “सी” पाइनुका साथै यो एकदम स्वादिष्ट पनि हुन्छ।

लघुउद्यमीहरूद्वारा उत्पादित र विभिन्न आकारका भोलामा प्याक गरिएका लप्सी क्याण्डी काभ्रे, पर्वत र सिन्धुपाल्चोकमा उपलब्ध छन्।

पर्वतको मुडिकुवामा सञ्चालित सामुदायिक खाद्य प्रशोधन उद्योगमा उत्पादित लप्सीको १० वटा परिकार अमेरिका पठाउन थालिएको छ। लप्सीको माडा, अचार, क्याण्डी, तितौरा, जाम लगायतका परिकार उद्योगले गतवर्ष देखि अमेरिका पठाउन थालेको हो। पन्ध्र वर्ष अघि लप्सी प्रशोधनका लागि स्थापित सामुदायिक खाद्य प्रशोधन उद्योगले गत वर्ष लप्सीको विभिन्न परिकार करिब तीन सय किलो अमेरिका पठाएको थियो। यस वर्ष १० मेट्रिक टन लप्सीका परिकारको माग भएको उद्योगका संचालक थानेश्वर भुसालले बताउनुभयो। अमेरिकाको हिमाल गार्मेन्ट कम्पनीमा हिमाली जडिबुटी तथा फलफुल उत्पादन विभाग हेर्ने किंग सेभरले आफै उद्योगमा आएर गतवर्ष लप्सीका परिकार र कफी अमेरिकामा विक्रीका लागि लगेका थिए। यस वर्ष उद्योगले ४० टन लप्सी प्रशोधन गर्ने लक्ष्य राखेको छ। वनपाखामा त्यसै खेर जाने लप्सीबाट आम्दानी गर्न सकिने भएपछि जिल्लाका विभिन्न गाविसमा यसको व्यवसायिक खेती गर्न थालिएको छ। (थापा २०७३)

पर्वतमा लप्सी उत्पादन वार्षिक एकसय टन पुगेको छ। व्यवसायिक रूपमा गरिएको लप्सी खेतीले उत्पादन नदिदै परम्परागत रूपमा भएका खेतीबाटै वार्षिक एकसय टनभन्दा बढि लप्सी उत्पादन हुने गरेको हो। अहिले कृषकहरूले लप्सीलाई प्रशोधन गरी विभिन्न प्रकारका

परिकार बनाउने गरेका छन् । पर्वतको मुडिकुवामा सामुदायिक खाद्य प्रशोधन उद्योग, दुर्लुङमा भ्राँक्रीसल्ला लप्सी खाद्य उद्योग, थापाठानामा सिर्जनशील लप्सी उद्यमी समूह, तिलाहारमा विकासमूलक लप्सी समूहहरूले सामुहिक रूपमा लप्सीका परिकारहरू बनाएर बेच्न थालेका छन् ।

कृषकहरू व्यवसायिक बन्न थालेपछि पर्वतमा गत आर्थिक वर्ष ६० टन लप्सी प्रशोधन गरिएको “एक गाउँ एक उत्पादन (एगाएउ)” कार्यक्रमका सदस्य सचिव टंकनाथ पौडेलले जानकारी दिए । जिल्लामा लप्सी खेती प्रबर्द्धनकै लागि संचालित “एक गाउँ एक उत्पादन” कार्यक्रमले लप्सी प्रशोधन मेशिन औजार, उपकरणहरू उपलब्ध गराउँदै आएको छ भने लेबलिङ प्याकेजिङमा अनुदानका साथै बजारीकरणमा समेत सहयोग पुऱ्याउँदै आएको छ । चालु आर्थिक वर्षमा जिल्लाको कच्चा लप्सी उत्पादन १ सय ३० टन पुगेको र ८० टन लप्सी प्रशोधन गरी खाद्य परिकार तयार गर्ने उद्देश्य रहेको कार्यक्रमका सदस्य सचिव पौडेलले जानकारी दिए । (थापा २०७३)

## अध्याय : तीन

### अनुसन्धान पद्धति

जुनसुकै अनुसन्धान कार्य सफल बनाउन अनुसन्धानको विषय सुहाउंदो अनुसन्धान पद्धतिको पहिचान गरिनु पर्छ । अनुसन्धान पद्धति बिना कुनै पनि अनुसन्धान कार्य पूर्ण हुन सक्दैन । आवश्यक गहन जानकारी तथ्य तथा तथ्याङ्क संकलनका गर्न अनुसन्धानका विभिन्न तरिकाहरु अपनाइएका छन् । यी तरिकाहरुमा लप्सी उद्यमकर्ता छनौट गरी जानकारी तथा, अन्तर्वार्ता लिने, लप्सी उद्यमीहरुका लागि कच्चा पदार्थ उपलब्ध गराउने किसानहरुसँगको अन्तर्वार्ता लिनुका साथै लप्सी उद्यमी तथा लप्सी उद्यमका लागि कच्चा पदार्थ उपलब्ध गराउने किसानहरुसँग फिल्डमा नै गएर उनीहरुको कार्यको अवलोकन गर्ने तथा घरपरिवारको जानकारी लिने काम गरिएको छ । यस अध्ययनका लागि प्राथमिक तहका तथा द्वितीय तहका तथ्याङ्क दुवै प्रयोग गरिएको छ ।

#### ३.१. अध्ययन क्षेत्रको छनौटको औचित्य :

लप्सी नेपालका मध्य पहाडी क्षेत्रका करिब १९ वटा जिल्लामा पाइन्छ । लप्सी पर्याप्त मात्रामा पाइने जिल्ला मध्येको एक पर्वत जिल्ला पनि हो । पर्याप्त मात्रामा लप्सी पाइने हुनाले नै यस जिल्लालाई लप्सी जिल्लाका नामले समेत चिनिन्छ (जिल्ला कृषि विकास कार्यालय, पर्वत र पर्वत उद्योग वाणिज्य संघद्वारा संचालित कार्यक्रम “एक गाउँ : एक उत्पादन” को कार्यक्रम प्रतिवेदन) । पर्वत जिल्लाका साविका ३५ वटा गा.वि.स.मा प्रशस्त मात्रामा लप्सी पाइन्छ । पर्वत जिल्लाको अधिकांश क्षेत्रमा लप्सी पाइने भएपनि व्यवसायिक हिसाबले लप्सीको प्रशोधन तथा उत्पादन निश्चित ठाउँमा मात्र भएको छ । त्यही मध्येको एउटा क्षेत्र हो, पर्वत जिल्लाको कुश्मा नगरपालिका वडा नं. ३ (साविकको दुर्लुङ गा.वि.स.को वडा नं. ४) । अध्ययनका लागि यही क्षेत्र नै छनौट गर्नुका कारणहरु निम्न बमोजिम छन्:

थोरै मात्रामा रहेका लप्सी प्रशोधन उद्योग मध्ये व्यवसायिक रुपमा लप्सी प्रशोधन गर्ने उद्योग “भाँक्रीसल्ला लप्सी खाद्य उद्योग” यही क्षेत्रमा पर्दछ । यस अध्ययन क्षेत्रमा धेरै किसानहरु लप्सी प्रशोधन व्यवसायबाट आफ्नो जीविका चलाइरहेका छन् । यस क्षेत्रका किसानहरुले आफ्नो घर छेउमा रहेको सामुदायिक वनमा समेत लप्सीको वृक्षारोपण गरेर लप्सी उत्पादन गरिरहेका छन् । प्राकृतिक रुपमा हुर्केका लप्सीका बोटहरु पनि यस क्षेत्रमा

प्रशस्त मात्रामा पाइन्छन् । लप्सीको बिरुवादेखि त्यसबाट हुने उत्पादनसम्म हेर्न सकिने र लप्सीको फल बेच्ने किसानदेखि लप्सी प्रशोधन गर्ने उद्यमी मात्रै होइन लप्सीका उत्पादनहरू उपभोग गर्ने व्यक्तिहरूसँग समेत प्रत्यक्ष साक्षात्कार गर्न यस क्षेत्रमा सकिन्छ । लप्सी उत्पादनले यस क्षेत्रका थुप्रै किसानहरूलाई प्रत्यक्ष वा अप्रत्यक्ष रूपमा ठूलो प्रभाव पारेको छ । यहाँका किसानहरू मध्ये कोही लप्सी सिजनमा आफ्नो नीजि पाखो, खरबारी तथा अन्य जग्गामा भएका लप्सी टिपेर सिधै फल बेच्ने काम गर्छन् भने कोही त्यसलाई प्रशोधन गरी विभिन्न परिकारहरू उत्पादन गर्ने काम गर्दछन् । यहाँका १० घरपरिवार लप्सी उत्पादनबाट प्रत्यक्ष रूपमा लाभान्वित भएका छन् भने अन्य घरपरिवारले पनि यसमा अप्रत्यक्ष फाइदा लिइरहेका छन् ।

यसरी लप्सी उद्यमको सबै चक्र हेर्न सकिने र लप्सी व्यवसायले त्यस क्षेत्रका जनताको आर्थिक तथा सामाजिक जीवनमा प्रत्यक्ष वा अप्रत्यक्ष रूपमा ठूलो प्रभाव पारेकोले सो प्रभाव समेत सहज रूपमा अध्ययन गर्न सकिने भएकोले अध्ययनका लागि यस क्षेत्र अर्थात् पर्वत जिल्लाको कुश्मा नगरपालिका वडा नं. ३ (साविकको दुर्लुङ गा.वि.स.को वडा नं. ४) छनौट गरिएको हो ।

### ३.२. अनुसन्धान ढाँचा :

कुनै पनि शोध कार्य तथा अनुसन्धानमा वास्तविकता र सत्यताको अति आवश्यक छ । यो अध्ययन लप्सी उद्यम र त्यसले मानवीय जीवनमा पारेको आर्थिक तथा सामाजिक प्रभावको अध्ययन गर्ने भएकोले यसमा सही तथा तथ्यपरक जानकारी आवश्यक पर्दछ । ती जानकारीहरू बढि विश्वासिलो तथा पक्षपात विहीन हुनु पनि जरुरी हुन्छ । प्रस्तावित अध्ययनमा माथि उल्लेखित विषयवस्तुलाई मध्यनजर गरिनेछ । यस अध्ययनका लागि वर्णनात्मक र विश्लेषणात्मक अनुसन्धान ढाँचा अबलम्बन गरिएको छ ।

### ३.३. तथ्याङ्कको प्रयोग :

#### ३.३.१. प्राथमिक स्रोत :

प्रस्तावित अध्ययनका लागि चाहिने तथ्याङ्कहरूका लागि प्राथमिक स्रोतहरू जस्तै अन्तरवार्ता, सहभागी अवलोकन, स्थलगत अवलोकन, निश्चित समूहबीच छलफल, मुख्य जानकार व्यक्तिहरूसँगको प्रत्यक्ष कुराकानी आदिको सहायता लिइनेछ । यस अध्ययनमा लप्सी



उद्यम गर्ने उद्यमीहरूको सामाजिक तथा आर्थिक जीवनमा परेको प्रभावका बारेमा अध्ययन गर्दा प्राथमिक स्रोतबाट संकलन गरिएको तथ्याङ्कलाई प्रमुख स्थान दिइएको थियो ।

### ३.३.१. द्वितीय स्रोत :

अध्ययन क्षेत्रको रूपमा छनौट गरिएको पर्वत जिल्लाको कुश्मा नगरपालिका वडा नं. ३ ( साविकको दुर्लुङ गा.वि.स. वडा नं. ४) का किसानहरूमा लप्सी उद्यम र त्यसले उनीहरूको जीवनमा पारेको आर्थिक तथा सामाजिक प्रभावका बारेमा अध्ययन गर्नका लागि आवश्यकता अनुसार द्वितीय स्रोतबाट संकलन गरिएका तथ्याङ्कहरूलाई पनि प्रयोग गरिनेछ । तथ्याङ्क संकलनको द्वितीय स्रोतको रूपमा विभिन्न लेख रचना, अभिलेख, यो भन्दा पहिला शैक्षिक उपाधि हासिल गर्नका लागि गरिएका सोधपत्रहरू, लप्सी उद्यमसँग जोडिएर तयार गरिएका पर्चा, पम्प्लेट, तथा ब्रुसरहरू, भाँक्रीसल्ला लप्सी खाद्य प्रशोधन उद्योगको प्रोफाइल, साविकको दुर्लुङ गा.वि.स.को वस्तुगत विवरण, जिल्ला विकास समिति पर्वतका विभिन्न वर्ष प्रकाशन भएका योजना पुस्तिका आदिलाई अध्ययनको द्वितीय तथ्याङ्कको रूपमा लिइएको छ ।

### ३.४. अध्ययनको समग्रता र नमूना छनौट :

तथ्याङ्कहरूको संकलन तथा प्रस्तुतीकरणको शीलशीलामा अध्ययन क्षेत्रमा स्वयं अनुसन्धानकर्ता गएर त्यहाँका किसानहरूसँग बसी विभिन्न किसिमका अन्तरक्रिया गर्ने कार्य गरिएको थियो । विभिन्न प्रश्नावलीहरू समेत तयार गरी अध्ययन क्षेत्रमा प्रत्यक्ष रूपमा लप्सी उद्यममा सम्लग्न १० घर परिवारको बारेमा अध्ययनका लागि आवश्यक पर्ने विभिन्न जानकारीहरू समेत लिइएको थियो । यसका साथै उनीहरूको व्यवसायको अवस्था, बिक्री हुने मुख्य बजारको समेत अवलोकन गरिनुका साथै मुख्य मुख्य खरिदकर्ताहरूसँग समेत छलफल गरिएको थियो । यस अध्ययनको लागि छनौट गरिएको अध्ययन क्षेत्र तथा अध्ययन गरिएको लप्सी उद्यममा प्रत्यक्ष रूपमा संलग्न घरपरिवार धेरै नभएका कारणले गर्दा नमूनाको आकार नलिइकन समगणना विधिबाट त्यस क्षेत्रमा रहेका लप्सी उद्यममा संलग्न सबै घरधुरीलाई लिइएको छ ।

### ३.५. तथ्याङ्क संकलन विधि :

कुनै पनि विषयको अध्ययन गर्दा तथ्याङ्कहरूको आवश्यकता पर्दछ । सही तथ्याङ्कहरू संकलन गर्नका लागि उपयुक्त संकलन प्रविधिहरूको अत्यन्त आवश्यक पर्दछ ।

### ३.५.१. अवलोकन :

अध्ययन क्षेत्रका व्यक्तिहरुको व्यवसायको अवस्था, व्यवसायलाई दीगोरूपम संचालन गर्नका लागि चालेको कदम, व्यवसायप्रतिको लगाव, उत्पादित वस्तुको माग र आपूर्तिको अवस्था, लप्सी उपजहरुको बिक्रीको अवस्थाको अवलोकन गरिने छ । लप्सी उत्पादनले उनीहरुको आर्थिक तथा सामाजिक जीवनमा पारेको प्रभावका बारेमा जानकारी पाउनका लागि लप्सी उत्पादन कार्यमा संलग्न १० घरपरिवारमा पुगी उनीहरुको जीवनशैली, रहनसहन, बसोबास, भेषभुषा, परिवारका सदस्यहरुको शिक्षादीक्षाको अवस्था आदिको समेत अवलोकन गरिएको थियो ।

### ३.५.२. अन्तरवार्ता :

अध्ययनको उद्देश्यमा केन्द्रीत रही लप्सी प्रशोधन तथा उत्पादन कार्यमा संलग्न व्यक्तिहरु र लप्सी प्रशोधन उद्योगका लागि लप्सी आयात गरिदिने किसानहरु गरी १० जना लप्सी उद्यमीहरूसँग प्रत्यक्षरूपमा भेटेर अन्तरवार्ता लिइनेछ । यसका साथै लप्सी प्रशोधन तथा उत्पादनका बारेमा जानकार व्यक्तिहरु (लप्सी विषयका विषयविज्ञ, लप्सीको प्रवर्द्धनमा लागेका व्यक्तिहरु, स्थानीय जानाकार अन्य व्यक्तिहरु आदि) सँग पनि छद्मफल तथा परामर्श गरिएको थियो ।

### ३.५.३. प्रश्नावली

अध्ययनका लागि आवश्यक पर्ने प्राथमिक तथ्याङ्क संकलनका लागि विषयसँग सम्बन्धित रहेर प्रश्नावली तयार गरी उक्त प्रश्नावली लिएर अध्ययन क्षेत्रमा रहेका लप्सी उद्यमीहरुका सबै १० घरमा पुगी अध्ययनका लागि तयार पारिएका प्रश्नावली भरिएको थियो ।

### ३.५.४. समूह छलफल :

लप्सी उत्पादनले अध्ययन क्षेत्रका व्यक्तिहरुको आर्थिक तथा सामाजिक अवस्था र जीवनशैलीमा आएको परिवर्तनको बारेमा उनीहरूसँगै बसी छलफल गरिएको थियो । यस्तो छलफलमा लप्सी उद्यमसँग प्रत्यक्ष जोडिएका व्यक्तिहरुको अलवा उनीहरुको बारेमा जानकारी राख्ने अन्य जानाकार व्यक्तिहरुलाई समेत सहभागी गराइएको थियो ।

### ३.६. तथ्याङ्कको प्रस्तुती र विश्लेषण :

अध्ययन क्षेत्रमा गई संकलन गरिएका तथ्याङ्कहरूको प्रकृति अनुसार वर्गीकरण गरी तालिकामा प्रस्तुती गरिएको छ साथै स्तम्भ र पाई चार्ट माफर्त् पनि संकलित तथ्याङ्कहरूको अवस्था देखाइएमको छ ।

### ३.७. अध्ययनको सीमा :

अध्ययन अनुसन्धान निरन्तर चलिरहने प्रक्रिया हो । कुनै पनि पेशा, व्यवसाय तथा त्यसले मानवीय जीवनमा पारेको आर्थिक, सामाजिक असरका विषयमा अध्ययन गर्दा त्यस क्षेत्रको आर्थिक, सामाजिक जीवनको वृहत अध्ययन गर्नुपर्ने हुन्छ । वृहत र व्यापक रूपमा अध्ययन अनुसन्धान गर्नको लागि समय तथा स्रोत र साधनको पर्याप्त उपलब्धता आवश्यक हुन्छ । यो सोधपत्रको अध्ययन अनुसन्धान खासगरी समाजशास्त्र मानवशास्त्र विभागको स्नातककोत्तर तहको आंशिक आवश्यकता पुरा गर्ने उद्देश्यले गर्न लागिएको हुनाले यसलाई निश्चित समय अबधिमा पुरा गर्नुपर्ने भएकोले समय, स्रोत, साधन र जनशक्तिको आवश्यकतालाई मध्यनजर राख्दै अध्ययन गरिएको थियो ।

## अध्याय-४

### अध्ययन क्षेत्रको परिचय

#### ४.१. कुशमा नगरपालिकाको परिचय :

कुशमा नगरपालिका पर्वत जिल्लाको मध्यमागमा अवस्थित नगरपालिका हो । यो भौगोलिक विविधताले भरिएको एक रमणीय क्षेत्रको रूपले जिल्लामा चिनिन्छ । विश्व मानचित्रमा कुशमा नगरपालिका २८° १०' ५२" देखि २८° १७' १०" उत्तरी अक्षांश र ८३° ३६' ४१" देखि ८३° ४८' ८३" पूर्वी देशान्तर भित्र रहेको छ । यस नगरपालिकाको सिमानामा पूर्वमा मोदी गाउँपालिका, स्याङ्जा जिल्लाको आधिखोला गाउँपालिका, कास्की जिल्लाको पोखरा लेखनाथ महानगरपालिका, दक्षिणमा फलेवास नगरपालिकाको केही भाग पश्चिममा बाग्लुङ जिल्लाको बाग्लुङ नगरपालिका र उत्तरमा जलजला गाउँपालिका र मोदी गाउँपालिका पर्दछ । यस नगरपालिकाको कूल क्षेत्रफल ९३.१८ वर्ग कि.मी. रहेको छ । उचाईका हिसाबले समुन्द्री सतहबाट ६८० मिटर उचाईमा रहेको वडा नं ५ मा पर्ने मोदीवेणी देखि २५०० मिटर उचाईको आर्थरमा रहेको पन्चासे भू-भाग यस नगरपालिकामा पर्दछन् । राजनैतिक विभाजन अनुसार यो नगरपालिका नेपालको प्रदेश नं. ४ अन्तर्गत पर्वत जिल्ला निर्वाचन क्षेत्र नं. १ मा पर्दछ ।

यस नगरपालिकाको कूल भूमि ८५७१ हेक्टरमध्ये वन क्षेत्रले ओगटेको जमिन २६२७९७ हेक्टर, कृषि भूमि ५१६२१०८ हेक्टर र प्रति जमिन ३११.४ हेक्टर, बुट्यान ३७७.९ हेक्टर, भवन ०.६७ हेक्टर र भीरपाखा २.३३ हेक्टर तथा बगर क्षेत्र १००.२७ हेक्टर र पानीले ढाकेको जलासय क्षेत्र ५२.४७ हेक्टर रहेको छ ।

#### ४.१.१. कृषि उत्पादनको अवस्था

कृषि उत्पादनका दृष्टीकोणले यस नगरपालिका पर्वत जिल्लाकै महत्वपूर्ण क्षेत्रको रूपमा रहेको छ । पाङ्ग, खुर्कोट, कटुवा, पिपलटारी, पकुवा, खौलाका समतल फाँट तथा खेत फाँट खाद्यन्न उत्पादनको दृष्टीले महत्वपूर्ण मानिन्छ भने, लप्सी पकेट, ताजा तरकारी र तरकारीको बीउ पकेट, कफी, मह, अदुवा-बेसार, र दुध उत्पादन तथा बाखा पालन, कुखुरा पालन र माछा पालनका पोखरीहरूले यस नगरपालिकालाई आर्थिक रूपमा ठूलो सहयोग पुगेको छ । प्लास्टिक टनेल भित्र गोलभेडा लगायतका तरकारीहरू ब्यवसायिकरूपमा उत्पादन भएका छन् । यो नगरपालिकाको मुख्य आयश्रोतको रूपमा कृषिको महत्वपूर्ण योगदान रहेको छ ।

### ४.१.२. उद्यम तथा उद्यमीको अवस्था

यहाँ लघु उद्यम विकास कार्यक्रमको सहयोगमा निरपेक्ष गरीबीको रेखामुनि रहेका परिवार मध्येका धेरै क्रियशील उद्यमीहरू तरकारी खेती, लप्सी क्याण्डी, अचार, टीका, बुटिक, ढाका, अगरबत्ती, साबुन र माहुरीपालन व्यवसाय सुरु गरेका छन् । जसमध्ये दलित, जनजाति र अन्य सबैखाले गरीब परिवारका रहेका छन् । उद्यमीहरूलाई एकै ठाउँमा बसी उद्यम संचालन गर्न सहयोग पुऱ्याउने उद्देश्यले विभिन्न ठाउँमा साभा सुविधा केन्द्र, संकलन केन्द्र र सेलार स्टोरका भवनहरू समेत निर्माण गरिएका छन् । कुमाल, सुनार, कामी, बोटे, जस्ता जातीहरूले परम्परागत पेसा व्यवसाय गर्दै आएका छन् भने टेलरिङ्ग पनि व्यवसायकोरूपमा संचालन भएको छ ।

### ४.१.३. वनजन्य उत्पादनहरू

क्षेत्रफलका हिसाबले २६२७.९७ हेक्टर वन क्षेत्र रहेको कुश्मा नगरपालिकामा हरो, बरो, अमला, सिस्नु,टिमुर, नागवेली, लोक्ता, सत्तुवा, सिल्टीमुर, सुनाखरी, चिराईतो, अमृसो र खोटोजस्ता महत्वपूर्ण जडिबुटी तथा गैरकाष्ठ वन पैदावार र वास निगालोको विभिन्न घरेलु सामानहरू उत्पादन भैरहेको छ । यिनै वन पैदावारबाट संचालन भएका उद्योगहरूमा प्लाईउड, फर्निचर उद्योग, ढाका कपडा, मौरीघार, जडीबुटी प्रशोधनजस्ता धेरै साना उद्योगहरू संचालन भैरहेका छन् । यस क्षेत्रमा रहेका ठूला साल, सल्लो र चिलाउनेको जङ्गलहरूबाट घरयासी रूपमा दैनिक आवश्यक पर्ने काठ, दाउरा र घाँस समेत उपभोग भैरहेको छ ।

### ४.१.४. जनसंख्या सम्बन्धि विवरण :

२०६८ को जनगणनाको तथ्याङ्क अनुसार यस नगरपालिकामा १८ भन्दा बढी जात जातीका १०३११ परिवारका ३९६०० जना मानिसहरू बसोवास गर्दछन् । जसमध्ये महिला २१८६१ र पुरुष १७७३९ रहेका छन् । यस तथ्याङ्क अनुसार यो नगरपालिकामा पुरुषको भन्दा महिलाको जनसंख्या बढी देखिन्छ । जसको अनुपात १००:७६ (महिला:पुरुष) रहेको छ । यस नगरपालिकामा जातिगतरूपमा ब्राहमण १०४७६, क्षेत्री ६५६८, कामी २२०५,सार्की १७९६, दमाई १२७१, नेवार १००८, मगर ४४९, गुरुड ३२५, ठकुरी १०३, घर्ती १०१, कुमाल ६२, मुस्लिम ५५, सन्यासी ५४, माझी ४१, बोटे १४ र अन्य १५९ जनाको वसोवास रहेकोछ ।

#### ४.१.५. वैदेशिक रोजगार र रेमिटेन्स सम्बन्धि विवरण :

यस नगरपालिकामा ४४१६ पुरुष र ५२५ महिला गरी जम्मा ३९६१मानिसहरु वैदेशिक रोगगारमा गएका छन् । जसमध्ये ६४ प्रतिशत गल्फ, ६ प्रतिशत जापान, कोरिया, युरोप, अमेरीका र बाँकी ३० प्रतिशत भारतमा गएका छन् । जसबाट करिव १ अरब ४८ करोड रुपैया वार्षिक रुपमा रेमिटेन्स भित्रिने अनुमान छ । यो रकम उत्पादनशील कार्यमा भन्दा विलासिताको काममा बढी खर्च भएको देखिन्छ ।

#### ४.१.६. पर्यटन विकासका सम्भावनाहरु

यस नगरपालिकाका रमणीय लेकाली चुचुराहरुमा पुर्वि भागमा पर्ने पन्चासे लेक नगरपालिका भित्रका अग्ला चुचुराहरु हुन् । जहाँ शिशिरमा हिउँले ढाक्ने र वसन्तलाई लेकाली जडीबुटी, बाघ, भालु, चितुवा, मृग, भारल घोरल, थार, जस्ता वन्यजन्तु, मुनाल, कोइली कालिज जस्ता चराहरुका साथै सप्तरंगी लालीगुराँस लगायतका धेरै सुन्दर फूलहरुले सिँगारिरहेका हुन्छन् । यी चुचुराहरुबाट उत्तरी क्षेत्रमा देखिने हिमसृङ्खला र टाढा-टाढाका मनमोहक दृष्य तथा विहानीको सूर्योदय र साँझको सूर्यास्तको सुन्दरतालेमानेरञ्जनकालागि घुम्न आउने पर्यटकहरुलाई मन्त्रमुग्ध पार्दछन् । पन्चासे ताल, मोदीवेणी धाम धार्मिक पर्यटकहरुका लागि पनि महत्वपूर्ण स्थानहरु हुन् । यहाँ पूजाकालागि हजारौं पर्यटकहरु वर्ष भरी नै जाने गर्दछन् । यस नगरपालिकामा नेपालकै लामो कुशमा मुडिकुवा भोलुङ्गेपूल, कुशमा-ज्ञादी भोलुङ्गे पुल, कुशमा-वलेवा भोलुङ्गेपुल, गुप्तेश्वर तथा अल्पेश्वर गुफा, १ दिनको कालिगण्डकी जलयात्रामा पर्यटन विकासको गर्न सकिने सम्भावना देखिन्छ ।

#### ४.१.७. सडक सञ्जालको अवस्था

यस नगरपालिकामा पोखरा वाग्लुङ्ग राजमार्गको २२ कि.मी सडक पर्दछ, भने नगरपालिका भित्र रहेका साना ठूला गरी कूल कच्ची सडकहरुको लम्बाई २५० कि.मी. भन्दा बढी देखिन्छ । यिनीहरुलाई महत्वका आधारमा स्तरीकरण गरी व्यवस्थापन गर्न सकेमा नगरको आवागमनमा केही सहयोग पुग्न सक्छ । नगर स्तरीय चक्रपथ र नगर केन्द्रबाट सबै वडा केन्द्रहरुलाई जोड्ने सडकलाई पहिलो प्राथमिकतामा राखि निर्माण गर्नु पर्ने आवश्यकता छ ।

#### ४.१.८. खानेपानी तथा सरसफाईको अवस्था

यस नगरपालिकामा पाइप खानेपानी सुविधा जिल्लाको अनुपातमा हेर्दा ९१प्रतिशत घरधुरीमा, पक्की शौचालय ९७प्रतिशत घरधुरीमा रहेकोछ भने दुइवटा वडाहरु पूर्ण सरसफाई उन्मुख वडा घोषण भैसकेका छन् ।

#### ४.१.९. स्वास्थ्यको अवस्था :

यस नगरपालिकामा १ जिल्ला अस्पताल, १ प्राथमिक स्वास्थ्य केन्द्र, ११ स्वास्थ्य चौकी बाट ४० प्रकारका औषधिको निशुल्क वितरण तथा प्रतिकारात्मक र उपचारात्मक स्वास्थ्य सेवासंचालन भइरहेको छ। नगरपालिकाका केही स्थानहरुमा २४ घण्टे प्रसुती सेवा संचालन भएको छ ।

यसका अतिरिक्त कुश्मा बजारमा रहेको जिल्ला अस्पतालबाट बाट एक्स-रे, इसीजी, अल्ट्रा साउन्ड, ल्याव, फार्मेसी, सामान्य शल्यक्रिया र प्रसुती सेवा समेत प्रदान गरेकोछ भने एम्बुलेन्स सेवा संचालनमा रहेकोले कठिन समस्यालाई पोखरा पठाउने पनि गरिएको छ । यसमा नगर क्षेत्र भित्र र अन्य जिल्लाका मानिसहरु पनि लाभग्राहीकोरूपमा आउने गर्दछन् ।

#### ४.१.१०. जलश्रोत र विद्युतीकरणको अवस्था :

जलश्रोतको दृष्टिले हेर्दा नगरपालिकाको पश्चिमी भागमा कालीगण्डकी नदी, पुर्वमा रहेको रति र मल्याङ्गदी खोला सिंचाईका मुख्य श्रोतहरु हुन् । विद्युत उपयोगको दृष्टिमा यस नगरपालिकाका सबै घरधुरीमा सामुदायिक विद्युतीकरण र केन्द्रीय प्रसारण बाट विद्युत सुविधा प्राप्त गरेका छन् ।

स्रोत : जि. स. स., (२०५८)

### ४.२. अध्ययन क्षेत्र कुश्मा न.पा.वडा नं. ३ (साविकको दुर्लुङ्ग गा.वि.स.) को परिचय

#### ४.२.१. नामाकरण

कुश्मा नगरपालिका वडा नं. ३ (साविकको दुर्लुङ्ग गा.वि.स. को १ नं. वडामा) पर्ने पर्वते मल्ल राजाको पालामा एउटा टाढासम्म देख्न सकिने स्थानमा सैनिक किल्ला थियो । सो किल्लाको रक्षार्थ त्यहां मावन वस्ती वसाल्ने कार्य किल्ला निर्माण पछि भएको थियो । सोही किल्लाको नाम दुर्लुङ्गकोटवाट दुर्लुङ्ग नामबाट गा.वि.स.को नाम रहन गएको हो । ( दुर्लुङ्ग गा.वि.स.को वस्तुस्थिति विरण)

#### ४.२.२. भौगोलिक अवस्था :

विश्व मानचित्रमा मुडिकुवा गा.वि.स. २८ डिग्री १० मिनेट ५२ सेकेण्डदेखि २८ डिग्री १२ मिनेट ०८ सेकेण्ड उत्तरी अक्षांश, ८३ डिग्री ३८ मिनेट ५२ सेकेण्डदेखि ८३ डिग्री ४१ मिनेट २३ सेकेण्ड पूर्वी देशान्तर सम्म फैलिएर रहेको छ । यस दुर्लुङ्गको पूर्वमा बाजुङ्ग र चुवां गाविसको केही भाग पश्चिममा खुर्कोट गाविस, उत्तरमा क्याङ्ग गा.वि.स तथा दक्षिणमा शिवालय गाउँ विकास समिति पर्दछन् । राजनैतिक विभाजनका हिसाबले यो गाउँ विकास समिति जिल्लाको निर्वाचन क्षेत्र नं.१ मा र इलाका नं. ४ अन्तर्गत रहेको छ (हाल कुश्मा नगरपालिकाको वडा नं. ४ मा पर्दछ) । जिल्ला सदरमुकाम कुश्मावाट ४.५ कि.मि को दुरीमा रहेको यस गाविस जिल्लाकै मध्य भागमा रहेको सुगम गाविसमा गणना हुने गाविस मध्ये एक हो । तर पनि यातायातको सन्दर्भवाट हेर्ने हो भने कुश्मा-दुर्लुङ्ग- हलहले हुँदै करिव ११ कि.मि. कच्ची र धुले कृषि सडकवाट गा.वि.स. मा पुग्न सकिन्छ । ७३६ घरधुरी रहेको यस वार्डको जम्मा जनसंख्या ३०२४ रहेको छ, जसमा महिला १७२७ (५७.११%) र पुरुष १२९७ (४२.८९%) रहेको छ । यहाँको औषत परिवार संख्या ४.१० रहेको छ भने जनघनत्व ५८४ जना प्रति वर्ग कि.मी. रहेको छ । यहाँको साक्षरता प्रतिशत महिला ६६.९% र महिला ८९.१५% रहेको छ ।

#### ४.२.३. क्षेत्रफल तथा भू-उपयोग :

यस गा.वि.स.को अधिकांश भाग भिरालो नै रहेको छ भने केही भाग समथर पनि छ । यस गा.वि.स.को कुल क्षेत्रफल ५१४.४३ हेक्टर रहेको छ, जसमा २२१ हेक्टर क्षेत्र कृषियोग्य भूमिका रुपमा रहेको छ, जसमध्ये १५८ हेक्टर भूमिमा सिंचाईको सुविधा समेत उपलब्ध छ । यस गा.वि.स. को १८३.४३ हेक्टर जमिन जंगल तथा भाडीले ओगटेको छ भने ८९.०० हेक्टर जमिन चरण क्षेत्र र बाँझो जमिनको रुपमा रहेको छ । त्यसैगरी यस गा.वि.स. २१ हेक्टर जमिन आवास क्षेत्रले ओगटेको छ । आवास क्षेत्रले ओगटेको जमिनको क्षेत्रफल वृद्धि हुँदै गइरहेको पाउन सकिन्छ ।

#### ४.२.४. हावापानी :

सामान्यतया तल्लो कालिगण्डकीको तटीय भाग र १००० मीटर भन्दा कम उचाईको क्षेत्रमा उपोष्ण (गर्मी) र १००० मिटर माथिको भागमा समशीतोष्ण न्यानो हावापानी रहेको छ । यो क्षेत्र नत अति गर्मी न अति जाडो भएकोले बासस्थानको हिसावले अति उपयोगि रहेको



छ । उचाई तथा मोहोडाको विविधताले गर्दा हावापानीमा सामान्य भिन्नता पाईन्छ । यस क्षेत्रको औषत तापक्रम १५<sup>०</sup> से. देखि ३२.३<sup>०</sup> से. सम्म रहेको छ भने वर्षा औषत २४०० देखि २६०० मि.लि. रहेको छ । समुन्द्र सतहदेखि ६६० मिटर देखि १३६० मिटर सम्मको उचाई रहेको छ ।

#### ४.२.५. प्राकृतिक स्रोतको उपलब्धता :

यहाँको मुख्य प्राकृतिक स्रोत भनेको वन, जंगल, सामान्य प्रकारका जडिबुटीहरु, ढुंगा खानीहरु, र नदीजन्य पदार्थहरु नै हुन् । जल सम्पदामा गा.वि.स. को सिमाना रहेका कालिगण्डकी नदी, उत्तरतर्फ रहेका मोदी खोला र मल्याङ्दी खोला मुख्य हुन् त्यसैगरी यहाँ भुकेखोला लगायत साना खहरे खोला तथा खोल्सीहरु पनि रहेको छन्, जुन वर्षाको समयमा बग्ने गर्दछन् । कालिगण्डकीमा विभिन्न मौसममा च्याप्टीङ्ग टोलीहरु जलप्रवाहमा आउने गर्दछन् जुन यसै जिल्लाको नयाँपुलवाट शुरु भई मिर्मिमा गएर टुङ्गिने गरेको छ । अन्य ढुंगा, गिटी, वालुवा, निकासी हुने सम्भावना प्रशस्त रहेको छ । त्यसैगरी यस क्षेत्रको अर्को महत्वपूर्ण प्राकृतिक सम्पदा भनेको वन जंगल हो, जसको उपयोगबाट यहाँका जनता घाँस, दाउरा तथा काठको सघन आपूर्ति मात्रै होइन त्यही जंगलमा पाइने लप्सी, अमला जस्ता स्रोतहरुको प्रशोधन गरेर आफ्नो जीविकोपार्जन समेत गर्दै आइरहेका छन् ।

#### ४.३. अध्ययनका लागि छनौट गरिएको साविकको दुर्लुङ्ग गा.वि.स.को वडा नं. ४ को संक्षिप्त परिचय :

साविकको दुर्लुङ्ग गा.वि.स. को वडा नं. ४, यस अध्ययनको मुख्य क्षेत्र हो । हाल यो क्षेत्र कुश्मा नगरपालिकाको वडा नं ३ को एउटा वस्तीको रूपमा रहेको छ । यो क्षेत्र दुर्लुङ्गको पश्चिम तथा दक्षिण भागमा पर्दछ । नेपालको जनगणना २०६८ अनुसार यस क्षेत्रको जम्मा घरधुरी संख्या १४३ रहेको छ भने कुल जनसंख्या ९४१ रहेको छ । जसमध्ये पुरुष ३६९ र महिला ४३७ रहेका छन् । यहाँका मानिसको मुख्य पेशा कृषि नै रहेको छ । यसको अलवा यहाँका केही मानिसहरु लप्सी लगायतका उच्चम व्यवसायमा पनि लागेका छन् भने केही मानिसहरु वैदेशिक रोजगारीका लागि भारत, विभिन्न गल्फ राष्ट्र, युरोपियन देशहरु, अमेरिका तथा जापान गएको देखिन्छ । त्यसैगरी यहाँका केही मानिसहरु देशभित्रै विभिन्न सरकारी तथा गैरसरकारी संघ, संस्थामा रोजगारी गरिरहेका पनि छन् ।

### ४.३.१. प्राकृतिक स्रोत र साधन :

साविकको दुर्लुङ्ग गा.वि.स. को वडा नं. ४, प्राकृतिक स्रोत, साधनका हिसाबले अत्यन्तै समृद्ध वस्ती हो । यसको उत्तरमा कालीगण्डकी र मोदी नदी छ, जसबाट अथाह रुपमा नदीजन्य पदार्थ उत्खनन् गर्न सकिन्छ, भने उत्तर पूर्वमा मल्याङ्गदी खोला छ, जसको पानीले यहाँको कृषियोग्य भूमिमा सहज रुपमा सिंचाई सुविधा पुगेको छ भने र यहाँ रहेको मोदीवेणी सामुदायिक वनले यस वस्तीका जनताको दाउरा, काठ तथा गाईवस्तुलाई चाहिने घाँस, दाउरा र सोत्तरको आवश्यकता परिपूर्ति भइरहेको छ ।

### ४.३.२. सामाजिक सांस्कृतिक अवस्था :

अध्ययन क्षेत्रका सबै मानिसले हिन्दु धर्म मान्दछन् । प्रशिद्ध कालीगण्डकी र मोदीनदीको संगमस्थल कुश्मा नगरपालिका ५ मा छ, जुन यस ठाउवाट ४ कि.मी दुरी टाढा रहेको छ । जुन धार्मिक तथा सांस्कृतिक हिसाबले अत्यन्तै महत्वपूर्ण छ । यहाँ ठूली एकादशी, व्याउंते संक्रान्ति (बैशाखे संक्रान्ति), साउने संक्रान्ति र माघे संक्रान्ति लगायतका पर्वहरुमा कालीगंगा स्नान गर्नेहरुको विशेष भिड लाग्ने गर्दछ । त्यसैगरी यस क्षेत्रमा साविकको ६ नं. वडामा दुर्लुङ्ग कोट मन्दिर पनि रहेको छ, जहाँ विशेष पर्व तथा चाडवाडहरुमा विशेष पूजा आजा हुने गरेको स्थानीय खडानन्द पौडेल बताउनुहुन्छ ।

### ४.३.३. जातीय संरचना :

यस क्षेत्रमा बसोबास गर्ने मानिसहरु मध्ये अधिकांश ब्राम्हण नै रहेका छन् भने केही गुरुङ्ग र दलित वर्ग जातिका मानिसहरु पनि बसोबास गर्दछन् । यहाँ ब्राम्हणहरुमा पनि गौडेल, लामिछाने, तिवारी, सापकोटा लगायतका थर भएका व्यक्तिहरु बसोबास गर्दछन् भने दलित भित्र सार्की (नेपाली) थर भएका व्यक्तिहरु बसोबास गर्दछन् । सबै जातिका व्यक्तिहरुमा अत्यन्तै राम्रो भाइचाराको सम्बन्ध रहेको देखिन्छ ।

### ४.३.४. विकासका पूर्वाधारहरु :

#### ४.३.४.१. शिक्षा तथा स्वास्थ्य :

यस क्षेत्रवाट ३० मिनेट भित्रै पुगिने दुरीमा एउटा माध्यमिक विद्यालय रहेको छ । उच्च शिक्षाका लागि भने जिल्ला सदरमुकाममा रहेका विभिन्न क्याम्पस तथा पोखरा, काठमाण्डौंसम्म पनि जाने गर्दछन् । यस क्षेत्रमा कुनै पनि स्वास्थ्य संस्था रहेको छैन ।

यहाँका मानिसहरु बिरामी पर्दा उपचारका लागि जिल्ला सदरमुकाम तथा ठूलो बिरामी पर्दा पोखरा काठमाण्डौं जाने गर्दछन् ।

#### **४.३.४.२. खानेपानी तथा सिंचाई :**

यहाँका अधिकांश घरहरुले खानेपानी आपूर्ति सार्वजनिक धाराहरुबाट गर्दछन् । यहाँ खानेपानीको सुबिधा राम्रै छ भने सिंचाईका लागि यही क्षेत्र भित्र रहेका सानातिना खोला खोल्सीहरुबाट ल्याइएका सातातिना कुलाहरुले पनि यहाँका जनताको सिंचाईको आवश्यकतालाई धेरै हदसम्म परिपूर्ति गरेका छन् । विशेषगरी धान खेती गरिने जमिनमा वर्षामा मौषमी मुल उठ्ने हुनाले पनि खेती गर्न सहज हुने गरेको छ । कुनै माध्यमबाट पनि सिंचाई नहुने क्षेत्रमा ज्यादा पानी नचाहिने खेती कोदो, मकै लगायतका बाली लगाउने गरेको देखिन्छ ।

#### **४.३.४.३. यातायात तथा भौतिक पूर्वाधार :**

यातायातका दृष्टिकोणले कुश्मादेखि हलहले क्याङ्ग जाने मोटरबाटो यही क्षेत्र भएर जाने भएकोले कच्ची भएपनि यहाँ बाह्रै महिना गाडी चल्दछ । यहाँका अधिकांश बस्ती यही मोटरबाटोको आसपासमा नै पर्दछन् ।

त्यसैगरी यहाँ जिल्ला कृषि विकास कार्यालयको सहयोगमा निर्माण गरिएको लप्सी स्रोत केन्द्रको भवन निर्माणाधिन अवस्थामा रहेको छ । यही क्षेत्रमा एउटा लप्सीको उद्योग (भ्याक्ट्रि सल्ला लप्सी खाद्य प्रशोधन उद्योग) पनि रहेको छ । यो अध्ययन पनि त्यसैको वरीपरि रहेर तयार गरिएको हो ।

#### **४.३.४.४. सूचना तथा संचार :**

सूचना तथा संचारका दृष्टिले हेर्दा यस क्षेत्रका मानिसले मोबाइल, टि.भी., रेडियो आदिको प्रयोग गर्दछन् । यी सबै सूचना प्रविधिको सहज उपयोग गर्नमा यहाँ कुनै समस्या रहेको छैन । तर पनि ल्याण्ड लाईन टेलिफोनको सुबिधा भने यहाँ उपलब्ध छैन । यहाँका जनताले इन्टरनेटको प्रयोग मोबाइलको डाटा तथा वाइम्याक्सबाट चलाउने गरिएको छ ।

#### **४.३.४.५. उच्चम व्यवसाय तथा रोजगारीको अवस्था :**

यहाँका अधिकांश मानिसहरुको व्यवसाय कृषि नै हो । धान, मकै, गहुँ, कोदो यहाँको मुख्य अन्नबाली हो भने यहाँका केही मानिसहरु व्यवसायिक रुपमै तकारी खेती तथा पशुपालन तर्फ पनि लागेको देखिन्छ । आजभोली यहाँका जनताहरुको लप्सी खेती तर्फ पनि आकर्षण

बढेको छ । यहाँका किसानहरु आफ्नो खेतबारी, पाखो जमिन तथा खाली नीजि तथा सार्वजनिक जग्गामा लप्सीका बिरुवाहरु रोप्ने होडबाजी नै चलेको देखिन्छ । लप्सी उद्यमले राम्रो आमदानी दिन थालेपछि लप्सी उद्यमप्रति यहाँको जनताको आकर्षण बढेको देखिन्छ । यही क्षेत्रमा रहेको लप्सीको व्यवसायिक प्रशोधन तथा विभिन्न परिकारहरु उत्पादन गर्ने सामुदायिक खाद्य प्रशोधन उद्योगले पनि यहाँका केही मानिसहरुलाई प्रत्यक्ष अप्रत्यक्ष रोजगारी दिएको छ ।

## अध्याय-५

### तथ्याङ्कहरूको प्रस्तुती र विश्लेषण

#### ५.१. लप्सी उद्यमीहरूको वर्तमान अवस्था

##### ५.१.१. साविकको वार्डमा जातीय संरचना :

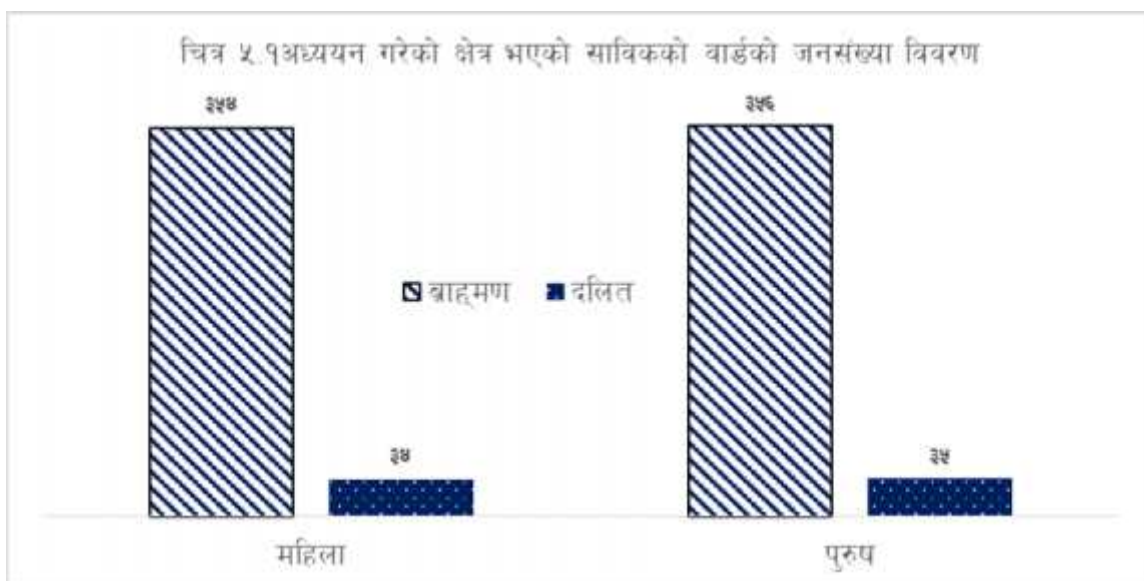
नेपाल जातीय, भाषिक तथा साँस्कृतिक हिसाबले विविधता भएको देश हो । यसको प्रतिबिम्ब अध्ययन क्षेत्रमा पनि देखिन्छ । यहाँ बाहुन र दलित समुदायभित्रका मानिसहरू बसोबास गर्दछन् । अध्ययन क्षेत्र भएको साविकको वार्डमा बाहुन जातिकै बाहुल्यता रहेको छ । यहाँका सबै मानिसले नेपाली भाषा बोल्ने गर्दछन् भने सबैले हिन्दु धर्म मान्दछन् ।

तालिका ५.१ : साविक दुर्लुङ्ग वडा नं. ४ को जातिगत जनसंख्या

क्र.सं.	जातजाति	जनसंख्या		
		महिला	पुरुष	जम्मा
१	ब्राम्हण	३५४	३५६	७१०
२	दलित	३४	३५	६९
	जम्मा	३८८	३९१	७७९

स्रोत : दुर्लुङ्ग गाविसको वस्तुगत विवरण, २०६७

माथिको तालिका अनुसार अध्ययन क्षेत्रको जम्मा जनसंख्या ७७९ रहेको छ । जसमा महिला ३८८ र पुरुष ३९१ जना यस क्षेत्रमा बसोबास गर्दछन् । यस क्षेत्रमा जनजातीहरूको बसोबास रहेको छैन भने दलितको जनसंख्या पनि ज्यादै न्यून ८.८६ प्रतिशत मात्र रहेको छ । दलितभित्र पनि महिला ३४ जना र पुरुष ३५ जना गरी जम्मा ६९ जना व्यक्तिहरू यस क्षेत्रमा बसोबास गर्दछन् । साधारणतया नेपालको जनसंख्यामा महिलाको संख्या बढि भएपनि यस क्षेत्रमा महिलाको भन्दा पुरुषकोसंख्या केही बढि अर्थात् पुरुष ३९१ जना र महिला ३८८ जना रहेको छ । जसमा ३ जना पुरुष बढि रहेका छन् । महिला संख्या बढि हुनमा पछिल्लो समयमा एक परिवारले २ वटा भन्दा बढि सन्तान जन्माउन नचाहने र त्यसमा पनि विशेष गरी छोरालाई नै प्राथमिकता दिने हुँदा पहिलो सन्तान छोरी भएमा दोस्रो सन्तान पूनः छोरी जन्माउन नचाहने तर पहिलो सन्तान छोरा भएमा दोस्रो सन्तान छोरा वा छोरी जे भएपनि वास्ता नगर्ने हुँदा एउटा परिवारको दुवै सन्तान छोरी हुने सम्भावना निकै कम भएको तर दुवै सन्तान छोरा हुने सम्भावना भने प्रबल भएकोले यस क्षेत्रमा महिलाको भन्दा पुरुषको जनसंख्या बढि भएको हो ।



### ५.१.२. लप्सी उद्यममा संलग्नहरुको परिवार संख्या तथा जातीय संरचना :

अध्ययन क्षेत्र साविकको दुर्लुङ गा.वि.स. वडा नं. ४ का १४३ घरपरिवार मध्ये लप्सी उद्यममा जम्मा १३ घरपरिवार संलग्न रहेको देखिन्छ । लप्सीखेतीमा संलग्न सबै १३ घरपरिवार नै यस अध्ययनमा समेटिएको छ । जसको जातीय संरचनालाई यसरी हेर्न सकिन्छ ।

तालिका ५.२ : अध्ययन क्षेत्रका उत्तरदाताहरुको जात र जनसांख्यिक विवरण

क्र.सं.	जातजाति	परिवार संख्या	प्रतिशत	जनसंख्या		
				महिला	पुरुष	जम्मा
१	ब्राह्मण	९	६९.२३	२४	२२	४६
२	दलित	४	३०.७६	११	७	१८
	जम्मा	१३	१००	३५	२९	६४

स्रोत : स्थलगत अध्ययन, २०७४

माथिको तालिकालाई हेर्दा लप्सी खेतीमा संलग्न १३ घरपरिवार मध्ये ९ घरपरिवार अर्थात् ६९.२३ प्रतिशत ब्राह्मण जातिका छन् भने ४ घरपरिवार अर्थात् ३०.७६ प्रतिशत दलित जातिका रहेका छन् । लप्सी व्यवसायमा संलग्न घर परिवार भित्रको जनसंख्या लाई हेर्दा ब्राह्मण जातिका महिला २४ जना र पुरुष २२ जना तथा दलित जातिका महिला ११ जना र पुरुष ७ जना गरी जम्मा ६४ रहेको देखिन्छ ।

लप्सी व्यवसायमा संलग्न भएका परिवारका सबै सदस्यहरु यो व्यवसायमा लागेको नपाइए पनि लप्सी बिरुवा रोपण गर्ने, लप्सी संकलन तथा प्रशोधन गर्ने समयमा भने परिवारका

अधिकांश सदस्यहरु यो व्यवसायप्रति क्रियाशील रहन्छन् । सबै १३ परिवारकै बालबालिका बाहेक अधिकांश सदस्यहरुलाई लप्सी उच्चमप्रति राम्रो ज्ञान समेत रहेको पाइयो ।

### ५.१.३ उत्तरदाताहरुको शैक्षिक अवस्था :

शिक्षा मानिसको सबैभन्दा महत्वपूर्ण पक्ष हो । मानिसले गर्ने जुनसुकै पेशा व्यवसायका लागि शिक्षा आफैमा महत्वपूर्ण हुन्छ । अध्ययन क्षेत्रका लप्सी उच्चममा संलग्न सबै १३ घरपरिवारका घरमुलिहरुको शैक्षिक अवस्थाको पनि अध्ययन गरिएको छ । जसलाई विस्तृत रूपमा यसरी हेर्न सकिन्छ ।

तालिका ५. ३ : उत्तरदाताको शैक्षिक अवस्था

शैक्षिक अवस्था	ब्राम्हण	दलित	जम्मा	प्रतिशत
स्नातक वा सो भन्दा माथि	१	०	१	७.६९
एस.एल.सी.	२	०	२	१५.३८
साधारण लेखपढ	६	४	१०	७६.९२
जम्मा	९	४	१३	१००

स्रोत : स्थलगत अध्ययन, २०७४

माथिको तालिकालाई हेर्दा लप्सी उच्चममा संलग्न १३ घरपरिवारका घरमुली मध्ये ब्राम्हण घरमुली १ जना मात्र स्नातक तह वा सोभन्दा माथिको शैक्षिक योग्यता हासिल गरेका छन् यो संख्या अध्ययनका लागि छनौट भएका जम्मा घरधुरी संख्याको ७.६९ प्रतिशत हुन आउँछ । त्यसैगरी एस.एल.सी. पास गरेका पनि ब्राम्हण जातीका २ जना मात्र रहेका छन्, यो पनि जम्मा घरधुरी संख्या १३ को १५.३८ प्रतिशत हो । त्यसैगरी अन्य सबै ब्राम्हण जातिका ६ र दलित जातिका ४ गरी जम्मा १० घरमुलीले साधारण लेखपढ गर्न मात्र सक्दछन्, यो जम्मा घरधुरी संख्याको ७६.९२ प्रतिशत हो । यसरी हेर्दा छनौट भएका घरधुरीमा साधारण लेखपढ गर्न सक्नेहरुको संख्या ठूलो छ, यसो हुनुमा एस.एल.सी. वा सो भन्दा माथिको शिक्षा हासिल गर्नेहरुले अन्यत्र पनि जागिरको अवसर पाउने भएकोले उनीहरु त्यसतर्फ लाग्ने र सो भन्दा कम अध्ययन भएकाहरुका लागि अन्यत्र जागिरको अवसर नहुने हुँदा यस व्यवसाय तर्फ लागेको देखियो । यस तालिकामा एस.एल.सी. भन्दा तलको अध्ययनलाई साधारण लेखपढ गर्न सक्नेमा राखिएको छ ।

#### ५.१.४. उत्तरदाताको घरको अवस्था :

अध्ययन कार्यका लागि छनौट भएका लप्सी उद्यममा संलग्न १३ घरपरिवारको घरको अवस्थाको बारेमा पनि अध्ययन गरिएको छ । उनीहरु बस्ने घरको बनावट हेर्दा यस्तो देखिन्छ । जुन तल तालिकामा उल्लेख गरिएको छ । घरको बनावटको अवस्थाले उसको आर्थिक अवस्था समेत भल्काउने हुँदा यो तथ्यांकलाई अध्ययनमा समावेश गरिएको हो ।

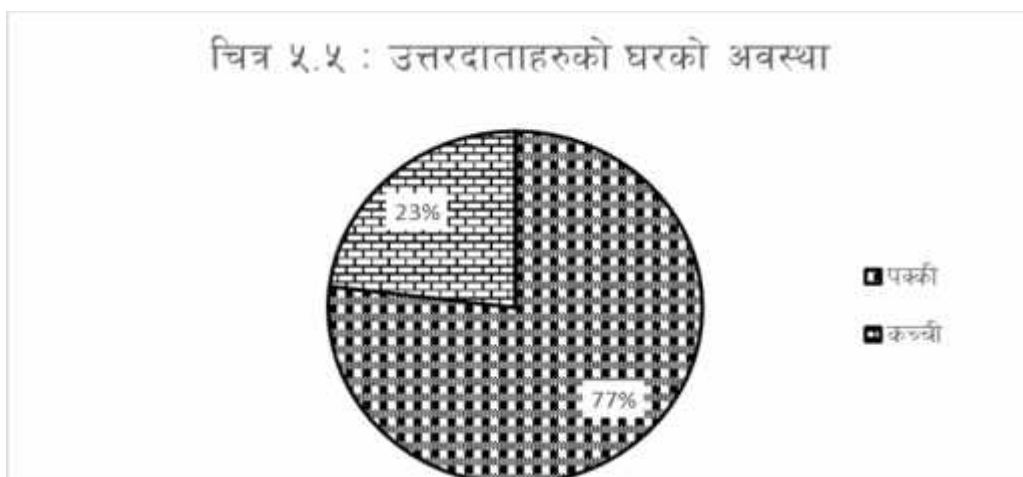
तालिका ५. ४ : उत्तरदाताहरु घरको बनावट

क्र.सं.	घरको प्रकार	घरधुरी संख्या	प्रतिशत
१	जस्तापाता/ हुंगाको छाना सहितको पक्की घर	१०	७६.९२
२	जस्तापाता/ हुंगाको छाना सहितको कच्ची घर	३	२३.०७
	जम्मा	१३	१००

स्रोत : स्थलगत अवलोकन, २०७४

माथिको तालिकामा हेर्दा अध्ययन क्षेत्रका १३ घरधुरी मध्ये १० घरपरिवार अर्थात् ७६.९२ प्रतिशत घरपरिवारको घरको बनावट जस्तापाताले छाएको पक्की घर रहेको पाइयो भने ३ जना अर्थात् २३.०७ प्रतिशतको घर जस्तापाताले छाएको एकतले कच्ची खालको देखिन्छ । प्रश्नावलीमा आरसीसी पक्की घर र खरले छाएको कच्ची घरको बारेमा समेत सोधिए पनि त्यस्ता घर कसैका पनि भेटिएनन् । जस्तापाताले छाएका आँटीसमेत भएका घरलाई पक्की घर र जस्तापाताले छानो छाएपनि आँटी नपुरेका घरलाई कच्ची घर भनिएको छ ।





#### ५.१.५. उत्तरदाताहरूको जातजाती, मातृभाषा तथा धर्म :

यस अध्ययनका लागि छनौट गरिएका १३ घरपरिवारहरू मध्ये ४ घरपरिवार दलित र अन्य ९ घरपरिवारहरू ब्राम्हण जातिका रहेका छन् । जुन माथिको तालिकामा पनि उल्लेख गरिएको छ । त्यसैगरी धर्मका हिसाबले अध्ययनका लागि छनौट भएका सबै १३ घरपरिवारले नै हिन्दु धर्म मान्दछन् भने सबैको मातृभाषा नेपाली हो ।

#### ५.१.६. उत्तरदाताहरूको मुख्य व्यवसाय :

पेशा, व्यवसाय मानिसको आर्थिक उपार्जनको एउटा माध्यम हो । जीविकोपार्जनका लागि सबैले केही न केही काम गर्नु पर्दछ । त्यसैले अध्ययनका लागि छनौट भएका १३ घरपरिवारले गर्दै आएको मुख्य पेशा व्यवसायको बारेमा पनि अध्ययन गरिएको छ । अध्ययनको मुख्य उद्देश्य पनि व्यवसायसँगै जोडिएकाले अध्ययनका लागि छनौट भएका व्यक्तिहरूको पेशा व्यवसायका बारेमा प्रश्नावली सोधेर, उनीहरूसँग व्यक्तिगत रूपमा तथा सामुहिक रूपमा अन्तर्वार्ता लिएर र कतिपय पेशा व्यवसायको अवलोकन गरेर उनीहरूको मुख्य पेशा व्यवसायको बारेमा जानकारी लिइएको छ । जसलाई विस्तृत रूपमा तालिकामा यसरी प्रस्तुत गरिएको छ ।

तालिका ५.५ : उत्तरदाताहरूको मुख्य व्यवसाय

क्र.सं.	व्यवसाय	ब्राम्हण	दलित	जम्मा	प्रतिशत
१	उद्यम व्यवसाय (लप्सी)	१	०	१	७.६९
२	कृषि	८	२	१०	७६.९२
३	ज्यला/मजदुरी	०	२	२	१५.३८

जम्मा	९	४	१३	१००
-------	---	---	----	-----

स्रोत : स्थलगत अध्ययन, २०७४

लागि लप्सी उद्यमलाइ दोश्रो मध्ये १ जनाको मुख्य पेशा नै लप्सी प्रशोधन तथा वेचवेखिन रहेको छ । यो कुल लप्सी उद्यममा संलग्न मध्येको ७.६९ प्रतिशत हो । त्यसैगरी १० जनाको मुख्य पेशा कृषि रहेको छ, यो कुल घरधुरी संख्याको ७६.९२ प्रतिशत हो । त्यसैगरी २ जनाले ज्याला/मजदुरी गर्दछन् । यो कुल घरधुरी संख्याको १५.३८ प्रतिशत हो । यसरी हेर्दा यस क्षेत्रका धेरैजसो मानिस कृषि पेशामा लागेको देखिन्छ । परम्परागत रूपमा आफ्ना पूर्वाहुरले गर्दै आएको पेशालाई नै निरन्तरता दिएको हुनाले कृषि पेशा व्यवसायमा लाग्नेको संख्या अधिक देखिएको हो । अन्य पेशा व्यवसायमा संलग्नहरूले पनि आफ्नो मुख्य पेशा व्यवसायबाट बँचेको

समय लप्सी उद्यमका लागि लगाउँदछन् । लप्सी उद्यम सबै सिजनमा नहुने भएकोले अन्य पेशा व्यवसाय गरे पनि लप्सी उद्यमका लागि सजिलै समय व्यवस्थापन गरेको पाइयो ।

माथिको तालिकामा अध्ययनका लागि छनौट भएका १३ घरपरिवार सबै परिवार कृषि पेशामा समेत संलग्न भएको समुदाय हो । उनीहरूले कृषि पेशामा संलग्न भए पनि लप्सी उद्यमलाइ आफ्नो महत्वपूर्ण आय आर्जनको व्यवसाय बनाइ रहेका छन् । लप्सीमा आधारीत उद्यम हालको अवस्थामा वढीमा वर्षमा ५ महिनामात्र चल्ने गरेकोले वांकी समयमा सबै परिवार कृषि पेशामा नै संलग्न हुने गरेको देखिन्छ । हालको लप्सीको उत्पादनले सबै परिवारलाइ सधैं व्यवसाय गर्न कच्चा पदार्थ नपुग हुने भएकाले परम्परागत कृषि पेशालाइ समुदायले आफ्नो मुख्य पेशा मान्दै आएको देखिन्छ । तर विगत १ वर्ष देखि बाह्रै महिना लप्सीको उत्पादन, प्रशोधन र बजारीकरण गरेर जिविका चलाउने उत्तरदाता १ जना रहेका छन् । ति उत्तरदाताहरूको भनाइ अनुसार यो संख्या अब वर्षे पिच्छे बढ्ने देखिन्छ ।

### ५.१.७. उत्तरदाताको आम्दानीको मुख्य स्रोत :

अध्ययनका लागि छनौट भएका घरपरिवारको आम्दानीका मुख्य स्रोतहरू के कस्ता छन् भनेर पनि अध्ययन गरिएको छ । अध्ययन क्षेत्रको आर्थिक अवस्था पनि नेपालका अन्य क्षेत्रमा भै छ्यास मिस भएको पाइयो ।

अध्ययन क्षेत्रका उत्तरदाताहरूले दिएको उत्तरलाई विश्लेषण गर्दा एउटा दुइटा मात्र पेशा गर्ने र त्यही पेशा मार्फत आफ्नो जिविका चलाउने परिपाटीले त्यहाँ अहिलेसम्म प्रवेश पाएको देखिदैन । उनीहरूको आम्दानीका मुख्य स्रोतहरू पनि फरक फरक रहेको पाइयो । जसलाई विस्तृत रूपमा तालिकामा यसरी प्रस्तुत गरिएको छ ।

तालिका ५.६ : आम्दानीको मुख्य स्रोत

क्र.सं.	आम्दानीको मुख्य स्रोत	ब्राम्हण	दलित	जम्मा	प्रतिशत
१	उच्चम व्यवसाय (लप्सी प्रशोधन)	३	१	४	३०.७६
२	कृषि	४	१	५	३८.४६
३	ज्याला/मजदुरी	०	२	२	१५.३८
४	वैदेशिक रोजगारी	२	०	२	१५.३८
	जम्मा	९	४	१३	१००

स्रोत : स्थलगत अध्ययन, २०७४

माथिको तालिकालाई हेर्दा अध्ययनका लागि छनौट भएका १३ घरपरिवारहरूको आम्दानीको मुख्य स्रोत पनि फरक फरक रहेको पाइयो । आम्दानीको मुख्य स्रोतका रूपमा लप्सी प्रशोधनलाई नै लिने जम्मा ४ घरपरिवार छ, जुन जम्मा घरधुरी संख्याको ३०.७६ प्रतिशत हो भने ५ घरपरिवारले कृषिलाई मुख्य व्यवसायका रूपमा लिएका छन्, यो जम्मा घरधुरी संख्याको ३८.४६ प्रतिशत हुन आउँछ । त्यसैगरी ज्यालादारीलाई आफ्नो मुख्य पेशा व्यवसाय बनाउने परिवारको संख्या २ अर्थात् १५.३८ प्रतिशत रहेको छ । त्यसैगरी अध्ययनका लागि छनौट भएका परिवार मध्ये २ घरपरिवारको मुख्य आम्दानी वैदेशिक रोजगारी हो । यो संख्या कुल घरधुरी संख्याको १५.३८ प्रतिशत हुन आउँछ । अन्य परिवारका व्यक्ति पनि वैदेशिक रोजगारीमा रहेता पनि उनीहरूको मुख्य पेशा कृषि नै रहेकोले कृषि पेशालाई मुख्य पेशा बनाउनेको संख्या धेरै देखिएको हो ।

#### ५.१ ८. कृषि क्षेमा संलग्नहरूको लैंगिक तथा उमेरगत अवस्था अवस्था

अध्ययन क्षेत्रका अधिकांश घरपरिवारको प्रमुख पेशा व्यवसाय कृषि नै रहेको देखिन्छ । हाम्रो देश कृषि प्रधान देश भएकोले र अध्ययन क्षेत्र ग्रामीण क्षेत्रमा पर्ने भएकोले पनि यहाँका धेरै

जसो मानिस कृषि पेशालाई नै प्रमुख पेशाको रूपमा अँगाल्दै आएको देखिन्छ । त्यसैले यस अध्ययनमा पनि कृषि क्षेत्रमा संलग्न व्यक्तिहरुको बारेमा अध्ययन गरिएको छ । जसलाई विस्तृतरूपमा यसरी देखाइएको छ ।

तालिका ५.७ : कृषि क्षेत्रमा संलग्न व्यक्तिहरुको लैंगिक तथा उमेरगत अवस्था

क्र.सं.	उमेर समूह	महिला	पुरुष	जम्मा
१	४० वर्ष भित्रका	६	४	१०
२	४० वर्षमाथिका	१६	१४	३०
	जम्मा	२२	१८	४०

स्रोत : स्थलगत अध्ययन, २०७४

माथिको तालिका हेर्दा अध्ययनको छनौट भएका १३ घरपरिवारको जम्मा जनसंख्या ६५ रहेको देखिन्छ । अध्ययनका लागि छनौट भएका सबै परिवारका कोही न कोही सदस्यहरु कृषिमा संलग्न रहेको देखिन्छ । हाम्रो देश कृषि प्रधान देश भएकोले पनि अध्ययन क्षेत्रका अधिकांश व्यक्तिहरुको प्रमुख पेशा कृषि रहेको हो । लैंगिक हिसाबले कृषि पेशा व्यवसायमा पुरुषको तुलनामा महिलाको संख्या बढि देखिन्छ । कृषि व्यवसायमा लाग्ने कुल ४० जना मध्ये महिला २२ जना रहेका छन् भने पुरुष १८ जना रहेका छन् । पुरुषहरु शिक्षक, कर्मचारी तथा वैदेशिक रोजगारीमा संलग्न हुने तर महिलाहरु त्यस्ता पेशा व्यवसायमा कम भएकोले पनि पुरुषको तुलनामा महिलाहरुको कृषि क्षेत्रमा बढि संलग्नता रहन गएको हो । त्यसैगरी अध्ययन क्षेत्रको युवाहरु पनि कृषि क्षेत्रमा संलग्न रहेको पाइन्छ । युवाहरुको आकर्षण कृषि क्षेत्र नरहेको वर्तमान अवस्थामा यहाँ भने यस क्षेत्रमा युवाहरुको पनि सहभागिता रहेको देख्न सकिन्छ, यसो हुनुको प्रमुख कारण यो क्षेत्र सदरमुकामको नजिक भएकोले युवाहरुले व्यक्तिगत तथा समूहगत रूपमा कृषि फर्म संचालन गर्न थाल्नु नै हो ।

#### ५.१.८. वैदेशिक रोजगारीको अवस्था

पछिल्लो समय वैदेशिक रोजगार र त्यहाँबाट प्राप्त रेमिट्यान्सले हाम्रो देशको अर्थतन्त्रको ठूलो हिस्सा ओगटेको छ । त्यसैले आज हामी यस्तो अवस्थामा पुगेका छौं, कुनै पनि समाज, समुदाय र वस्तीको आर्थिक, सामाथिक अध्ययन, अनुसन्धान गर्दा वैदेशिक रोजगारीमा

संलग्न हुनेहरुको बारेमा अध्ययन गरेनौं भने त्यो अध्ययन नै अपुरो, अधुरो जस्तो लाग्दछ । त्यसैले यस अध्ययनमा पनि अध्ययन क्षेत्रको वैदेशिक रोजगारीको अवस्थाका बारेमा अध्ययन गरिएको छ । जसलाई विस्तृत रूपमा यसरी प्रस्तुत गरिएको छ ।

तालिका ५.८ : वैदेशिक रोजगारीको अवस्था

क्र.सं.	उमेर समूह	ब्राम्हण	दलित	जम्मा
१	४० वर्ष भित्रका	६	६	१२
२	४० वर्षमाथिका	०	०	०
	जम्मा	६	६	१२

स्रोत : स्थलगत अध्ययन, २०७४

माथिको तालिकालाई हेर्दा अध्ययन क्षेत्रका लागि छनौट भएका १३ घरपरिवारबाट ६ जना दलित युवा र ६ जना ब्राम्हण युवा गरी जम्मा १२ जना व्यक्तिहरु वैदेशिक रोजगारीमा संलग्न भएको देखिन्छ । ४० वर्षमाथिका भने कोही पनि वैदेशिक रोजगारीमा गएको देखिदैन । यसो हुनुमा ४० वर्ष माथिका पनि युवा अवस्थामा एक, दुई चोटी वैदेशिक रोजगारीमा गएका तर त्यहाँ पनि खासै राम्रो कमाई नभएपछि गाउँमै फर्की कृषि तथा पशुपालनसँग सम्बन्धीत पेशा व्यवसाय गर्ने गरेको पाइयो । राम्रो पढेलेखेका युवाहरु युरोप, अमेरिकाका लागि प्रयासरत रहेको पाइन्छ भने कोरियाका लागि कोरियन भाषा सिक्दै गरेका र सिक्न चाहने युवाहरु पनि उल्लेख्य भेटियो । तर अरबियन देशमा जाने र जान चाहनेहरुको संख्या भने ज्यादै न्यून देखियो । अरबियन मुलुकहरुमा राम्रो कमाई हुन छाडेकोले यहाँका युवाहरुको अरबियन मुलुकप्रतिको मोह घटेको देखिन्छ । लैंगिक हिसाबले वैदेशिक रोजगारीमा जानेहरुमा सबै १२ जना नै युवा (पुरुष) रहेका छन् । युवती (महिला) एकजना पनि वैदेशिक रोजगारीमा गएको देखिएन । यसले के देखाउँछ, भने नेपाली समाज आज पनि छोरी भन्दा छोरोलाई शक्तिशाली, वलवान् र क्षमतावान् देख्छ, जसले देश, विदेश जहाँ गएर जे पनि गर्न सक्दछ तर छोरी कमजोर भएको हुनाले एकलैदुक्लै बाहिर पठाउन हुँदैन भन्ने मान्यता राख्दछ, जसको प्रतिबिम्ब यस अध्ययन क्षेत्रमा पनि भेटिन्छ । तथापि वैदेशिक रोजगारीका सवालमा युवा युवती बीच ठूलो अन्तर देखिए पनि अन्य क्षेत्रमा भने महिला पुरुष भनेर धेरै ठूलो विभेद रहेको भने देखिदैन ।

### ५.१ ९ लप्सी उद्यममा संलग्नहरुको उमेरगत तथा लैंगिक अवस्था :

अध्ययन क्षेत्रका घरपरिवार भित्रका पनि कस्तो उमेरका र लैंगिक हिसाबले पनि महिला वा पुरुष मध्ये को यस व्यवसायमा संलग्न छन् भनेर अध्ययन गरिएको छ । यसमा विशेषगरी ४० वर्ष भित्रकालाई युवा, युवती र त्यो भन्दा माथिकालाई महिला, पुरुष भनेर दुई वर्गमा विभाजन गरिएको छ ।

उमेरगत रुपमा पनि लप्सी उद्यममा संलग्नहरुको अवस्था अध्ययन गर्नुको आशय भोलिका दिनमा पनि यो पेशा व्यवसायलाई निरन्तरता दिनका लागि युवा जनशक्तिको यसप्रतिको चासो कस्तो छ भनेर पहिचान गर्नुपनि हो ।

गाउँघरतिरका कतिपय पुराना पेशा व्यवसायप्रति युवा आकर्षण नभएका कारण ती पेशा व्यवसाय आज लोप हुँदै गएका छन् । व्यवसायमा संलग्नहरुको उमेरगत तथा लैंगिक अवस्था विस्तृत रुपमा यसरी प्रस्तुत गर्न सकिन्छ ।

तालिका ५.९ : लप्सी उद्यममा संलग्न व्यक्तिहरुको लैंगिक तथा उमेरगत अवस्था

क्र.सं.	उमेर समूह	महिला	पुरुष	जम्मा
१	४० वर्ष भित्रका	४	२	६
२	४० वर्षमाथिका	१०	१२	२२
	जम्मा	१४	१४	२८

स्रोत : स्थलगत अध्ययन, २०७४

माथिको तालिका हेर्दा अध्ययन क्षेत्रका १३ परिवारका जम्मा २८ जना यस व्यवसायमा संलग्न भएको पाइयो । ग्रामीण क्षेत्रका अरु पेशा व्यवसायको तुलनामा यस व्यवसायमा युवा आकर्षण पनि राम्रै देखिन्छ । व्यवसायमा कुल २८ जना मध्ये ६ जना ४० वर्षभित्रका युवायुवती रहेका छन् । त्यसैगरी लैंगिक हिसाबले हेर्दा कुल २८ जना मध्ये पुरुष १४ जना

र महिला १४ जना रहेका छन् । यस व्यवसायमा संलग्नहरु मध्ये महिलाको संख्या पनि उल्लेख देखिनुले अध्ययन क्षेत्रका महिलाहरु पनि आर्थिक उपार्जनका हिसाबले विस्तारै स्वालम्बी बन्दै गएका छन् भन्न सकिन्छ । ग्रामीण तहका कतिपय पेशा व्यवसायहरु युवावर्गको आकर्षण बन्न नसक्दा त्यस्ता पेशा व्यवसाय विस्तारै हराउँदै गएको देखिन्छ, तर यो व्यवसायमा भने युवायवतीहरुको समेत संलग्नता रहेकोले भोलिका दिनमा पनि यो व्यवसाय पुस्ता हस्तान्तरण हुँदै जाने देखिन्छ ।

## ५.२ लप्सी उद्यमको वर्तमान अवस्था

### ५.२.१. वार्षिक रुपमा लप्सी उत्पादनको अवस्था :

यो अध्ययन लप्सीकै बारेमा केन्द्रीत भएकोले अध्ययनका क्रममा अध्ययनका लागि छनौट भएका १३ घरपरिवारको नै लप्सी उत्पादनको अवस्थाको पहिचान गरिएको थियो । लप्सी उत्पादन बिना यो व्यवसाय संचालन गर्ने नसकिने हुँदा अध्ययन क्षेत्रका घरधुरीहरुसँगको भेटघाट तथा अन्तरवार्ताका क्रममा यो प्रश्नावलीलाई विषेश जोड दिइएको थियो जसको विस्तृत विवरण तल तालिकामा प्रस्तुत गरिएको छ ।

तालिका ५.१० : उत्तरदाताहरुको वार्षिक रुपमा लप्सी उत्पादनको अवस्था

क्र.सं.	वार्षिक लप्सी उत्पादन	घरधुरी संख्या	प्रतिशत
१	४०० के.जी.सम्म उत्पादन गर्ने	५	३८.४६
२	४०१-१००० के.जी.सम्म उत्पादन गर्ने	३	२३.०७

३	१००० के.जी. भन्दा माथि उत्पादन गर्ने	२	१५.३८
४	आफै लप्सी उत्पादन नगर्ने	३	२३.०७
	जम्मा	१३	१००

स्रोत : स्थलगत अध्ययन, २०७४

माथिको तालिका अध्ययन गर्दा अध्ययनका लागि छनौट भएका मध्ये वार्षिक रुपमा औषत ४०० के.जी. सम्म लप्सी उत्पादन गर्ने ५ परिवार रहेका छन्, जुन कुल घरपरिवार संख्याको ३८.४६ प्रतिशत हुन आउँछ भने वार्षिक रुपमा औषत ४०१ के.जी. देखि १००० के.जी.सम्म लप्सी उत्पादन गर्नेको परिवार संख्या ३ रहेको छ, यो कुल घरपरिवार संख्याको २३.०७ प्रतिशत हो । त्यसैगरी २ जना अर्थात् १५.३८ प्रतिशतले वार्षिक रुपमा औषत १००० के.जी. भन्दा माथि लप्सी उत्पादन गर्दछन् भने ३ घरपरिवारले आफै लप्सी उत्पादन गर्दैनन् । उनीहरूले अरुले उत्पादन गरेको लप्सी खरिद गरेर त्यसलाई प्रशोधन गर्ने तथा सिधै लप्सी दाना बेच्ने गर्दछन् । यो अध्ययनका लागि छनौट भएका कुल परिवार संख्याका २३.०७ प्रतिशत हो । सबै १३ परिवारबाट गरी यस क्षेत्रमा वार्षिक रुपमा औषत ५८६० के.जी. लप्सी उत्पादन हुने गरेको छ ।

लप्सी उत्पादनको यो दर २०७४ को लप्सी उत्पादनलाई आधार मानिएको हो । यो हरेक वर्ष फरक पर्दछ । अध्ययन क्षेत्रमा हालसम्म खेतबारी तथा पाखामा प्राकृतिक रुपमा उम्रेका रुखबाट नै अधिकांश व्यवसायीहरूले लप्सी संकलन गर्ने गरेको पाइयो । सानो संख्यामा बाहेक वृक्षारोपण गरिएका बोटहरूले अबै उत्पादन दिन सकेका छैनन् । प्राकृतिक लप्सीका रुख बाहेक वृक्षारोपण गरी रोपएका विजु विरुवा तथा कलमी विरुवाबाट लप्सी उत्पादन हुन नसकेको हुँदा अध्ययन क्षेत्रमै रहेको लप्सी प्रशोधन उद्योगले अपुग लप्सी अन्य क्षेत्रबाट समेत खरिद गर्ने गरेको पाइयो



### ५.२.२ लप्सीजन्य उपजहरुको बिक्री वितरणको अवस्था

लप्सी उद्यम भित्र यस अध्ययनमा लप्सीका बिरुवा उत्पादन गर्ने, लप्सीका दाना संकलन गरेर बिक्री वितरण गर्ने, लप्सी प्रशोधन गरेर विभिन्न परिकारहरु निर्माण गर्ने तथा त्यसलाई बजारमा लगी बिक्री वितरण गर्ने सबैलाई समेटिएको छ । अध्ययनका लागि छनौट भएका उत्तरदाता मध्ये ४ जना लप्सी उद्यमलाई नै मुख्य आम्दानीको श्रोत हुने गरी व्यवशाय गरेका छन् । बांकीले आफ्नो जमिन वा जंगलमा उत्पादन भएको लप्सी दाना संकलन गरेर अध्ययन क्षेत्रमै रहेको लप्सी प्रशोधन उद्योगलाई दाना नै बेच्ने गरेको देखिन्छ ।

यहाँका लप्सी उद्यमीहरुले लप्सी दाना बिक्री वितरणका लागि बाहिर लादैनन् । सबै यही रहेको उद्योगलाई नै दिने गर्दछन् । अधिकांश लप्सी दाना संकलन गरी बेच्ने व्यवसायीहरु पनि आफ्नै घरमा सानोतिनो प्रशोधनको काम पनि गर्दछन् भने लप्सी सिजन (मंसीर, पौष, माघ, फाल्गुण, चैत्र महिनामा) मा आफ्नै समुदायमा रहेको लप्सी प्रशोधन उद्योगमा ज्यालादारीमा काम समेत गर्ने गर्दछन् । यहाँ उत्पादित लप्सी उपज (लप्सी अचार, माडा, तितौरा, विभिन्न स्वादका क्याण्डी, जाम आदि) बिक्री वितरणको मुख्य क्षेत्र जिल्लाको सदरमुकाम कुशमा बजार नै हो । लप्सी उद्यमीहरुद्वारा उत्पादित अधिकांश उपज यही बजारमा नै बिक्री हुने गरेको पाइयो । त्यसैगरी सामान्य रूपमा भए पनि स्थानीय गाउँघरमा पनि लप्सीका उपजहरु बिक्री वितरण हुने देखिन्छ । अध्ययन क्षेत्रमा रहेको सामुदायिक खाद्य प्रशोधन उद्योग जसले विशेष गरी लप्सीका विभिन्न परिकारहरु उत्पादन गर्दछ, त्यहाँबाट उत्पादित वस्तुहरु बिक्री वितरणका लागि पोखरा, काठमाण्डौं जस्ता राष्ट्रिय बजार तथा युरोप र अमेरिकाका विभिन्न अन्तर्राष्ट्रिय बजारसम्म पुग्ने गरेको देखिन्छ ।

### ५.२.३ लप्सी उद्यमबाट प्राप्त आम्दानीको अवस्था

यहाँ रहेको लप्सी प्रशोधन उद्योगबाट करिब १२ लाख बराबरको लप्सी परिकार हरेक वर्ष बाहिर निर्यात हुने गरेको देखिन्छ । त्यसैगरी दुध र तरकारी पनि यहाँबाट सामान्य मात्रामा बाहिर निर्यात हुने गरेको छ । यसरी आयात र निर्यातको अवस्थालाई तुलना गर्दा आयत भन्दा निर्यात थोरै मात्रामा भएपनि बढि नै छ, जुन आर्थिक हिसाबले सकारात्मक पक्ष हो ।

## ५.२.४ व्यवसायको कानुनी बैधताको अवस्था

अध्ययनका लागि छनौट भएका १३ जना लप्सी व्यवसायमा प्रत्यक्ष जोडिएका व्यक्तिहरु मध्ये एकजनाले मात्रै भाँकीसल्ला लप्सी खाद्य प्रशोधन उद्योगको नाममा लप्सी प्रशोधन उद्योगलाई नेपाल सरकार अन्तर्गत घरेलु तथा साना उद्योग विकास समिति, पर्वतमा उद्योगको रुपमा दर्ता गरेको देखिन्छ भने अन्य व्यवसायीहरुले आधिकारिक रुपमा कहिकतै दर्ता गरेको देखिदैन । अन्य उद्यमीहरुले व्यवसायिक रुपमा लप्सी प्रशोधन कार्य नगरेकोले पनि दर्ताको आवश्यकता महशुश नगरेको देखियो ।

## ५.२.५. मुख्य कच्चा पदार्थ (लप्सी) को उपलब्धता

यदि उद्योग लाई चाहिने कच्चा पदार्थ अभाव भयो हामी चाहेर उक्त व्यवसायलाई निरन्तरा दिन सक्दैनौं । त्यसैले यो अध्ययनमा पनि लप्सी उद्यम संचालनका लागि सबैभन्दा महत्पूर्ण कच्चा पदार्थ लप्सीको उपलब्धताको वर्तमान अवस्थाका बारेमा समेत अध्ययन गरिएको छ । जसलाई विस्तृत रुपमा यसरी प्रस्तुत गरिएको छ ।

तालिका ५.११ : कच्चा पदार्थको उपलब्धता (लप्सी बोटको वर्तमान अवस्था)

क्र.सं.	कच्चा पदार्थको अवस्था	उपलब्धताको अवस्था (लप्सीबोटको संख्या)
१	फल दिने बोट संख्या	७८
२	फल दिई नसकेका बोट संख्या	१००
३	भर्खरै रोपेका बिरुवा संख्या	२१०
	जम्मा	३८८

स्रोत : स्थलगत अध्ययन, २०७४

उद्योगको वार्षिक उत्पादनलाई हेर्दा यस क्षेत्रका दाना लप्सीले नपुगी बाहिरबाट समेत ल्याउनु परेको देखिन्छ । माथिको तालिकालाई हेर्दा फल दिने लप्सी बोट भन्दा फल दिई नसकेका लप्सीका बोटको संख्या बढि देखिन्छ । त्यसैगरी नयाँ बिरुवा रोप्ने कार्य पनि भइरहेकोले यस क्षेत्रमा लप्सी उद्यम दीगो रुपमा संचालन गर्नका लागि कच्चा पदार्थको आपूर्ति कमी आउने सम्भवाना देखिदैन । उद्योगको वार्षिक उत्पादनलाई हेर्दा यस क्षेत्रका दाना लप्सीले नपुगी बाहिरबाट समेत ल्याउनु परेको देखिन्छ ।

अध्ययन क्षेत्रका कुनै घरपरिवार त यस्तो भेटियो कि एउटै परिवारसँग २० वटा सम्म फल दिइरहेका लप्सी बोट, १५ वटा फल दिई नसेका लप्सी बोट र १० वटा १,२ वर्ष अगाडि रोपिएका नयाँ बिरुवा गरी ४५ वटासम्म लप्सीका बोट रहेका छन् । त्यसैगरी लप्सीका बोट

नै नभएका घरपरिवार पनि लप्सी उद्योगमा ज्यालादारीमा काम गर्ने तथा गाउँघरमा लप्सी संकलन गरेर उद्योगमा ल्याई बेच्ने काम गर्दछन् ।

लप्सी उद्यमका लागि चाहिने कच्चा पदार्थ दाना लप्सीको दीगो उपलब्ध होस् भनेर अध्ययन क्षेत्रमा लप्सीका कलमी विरुवाहरु समेत रोपण गर्न थालिएको छ । पछिल्लो समय कृषकहरुको विजु विरुवा भन्दा कलमी विरुवा तर्फ आकर्षण बढेको देखिन्छ । कलमी विरुवाले छिटो फल दिने भएकोले यस तर्फ आकर्षण बढेको देखिन्छ । साधारणतया विजु विरुवाले फल दिन करिब ८-१० वर्ष लाग्दछ भने कलमी विरुवाले ४-५ वर्षदेखि नै फल दिन शुरु गर्दछ । तर विँदाजु विरुवाले जति फल कलमी विरुवाले दिन सक्दैन । छिटो फल दिने र रुख होचो हुने हुँदा टिप्न समेत सजिलो हुने भएकोले कलमी विरुवा तर्फ कृषकहरुको आकर्षण बढेको हो ।

## ५.२.६ अन्य सामाग्रीको उपलब्धता

लप्सी उद्यम संचालन गर्नका लागि लप्सी बाहेक पनि अन्य धेरै कच्चा पदार्थको आवश्यकता पर्दछ । हाल सो क्षेत्रमा न्यूनतम आवश्यकताका मेसीन औजार र सामाग्री उपलब्ध भएको उद्यमीहरुको बुझाइ पाइयो । कतिपय सामाग्री स्थानिय वस्तुवाट पनि तयार पारीएको देखियो । फिल्ड अध्ययनका क्रममा लप्सी उद्यमीहरुसँगको छलफल क्रममा लप्सी संकलन तथा प्रशोधनका लागि आवश्यक वस्तु निम्नानुसार पदार्थहरुको आवश्यकता पर्ने देखियो ।

क) लप्सी संकलनका लागि प्रयोग भएका आवश्यक सामग्रीहरु :

- । लामो लठ्ठी
- । पुराना त्रिपाल
- । सेफ्टी वेल्टको साटो नाम्लो तथा नाइनलका डोरीहरु
- । लप्सी जम्मा गर्नका लागि वांस निगालोवाट बुनेका डोका, थुन्से आदी

प्राकृतिक रुपमा रहेको लप्सीको रुख निकै ठूलो हुने र हाँगाहरु समेत टाढा टाढासम्म फैलिएर रहने हुँदा लप्सी फल टिप्न रुखमा चढ्दा सुरक्षाका लागि स्फ्टी वेल्ट तथा हेलमेट लगाउनु पर्दछ भने रुखमा चढिसकेपछि पनि लप्सीका हाँगाहरु निकै फैलिएका हुने हुँदा

हातैले फल टिप्ने सम्भावना निकै कम हुन्छ । त्यसैले त्यसलाई लामो लठ्ठीले टाढैबाट हानेर फल भार्नु पर्छ । त्यसैगरी रुखबाट लप्सी भाडा उछुट्टिएर टाढाटाढासम्म पुग्ने र हराउने हुँदा रुखको वरीपरी त्रिपाल राख्दा माथि रुखबाट झरेका लप्सी त्यही त्रिपालमा पर्ने र पछि संकलन गर्न सजिलो हुने हुँदा व्यवसायिक रूपमा लप्सी संकलन गर्नेहरूले यसको प्रयोग गर्दछन् ।

यसका साथै रुखबाट टिपेका लप्सी बोरामा राख्दा पाकेको लप्सी रगडिएर अन्य लप्सीलाई समेत विगार्ने सम्भावना हुन्छ । त्यसैले रुखबाट टिपीसकेपछि पनि यसलाई क्रेटमा सुरक्षित साथ राख्नुपर्दछ । यसरी संकलन गरेको लप्सीलाई सुरक्षित तथा सफा ठाउँमा संकलन गरी ग्रेडिङ गर्नुपर्ने पर्दछ । त्यसपछि मात्र लप्सी प्रयोग गर्दा राम्रो हुन्छ ।

माथि उल्लेख गरिएका सामग्रीहरू सहजै रूपमा उपलब्ध हुने देखियो । अध्ययनका क्रममा माथि उल्लेख गरिएका कच्चा पदार्थको अभावले व्यवसायमा समस्या परेको भेटिएन ।

#### **ख) लप्सी प्रशोधनका लागि आवश्यक पर्ने उपलब्ध सामग्रीहरू**

लप्सी प्रशोधनका लागि आवश्यक पर्ने सामग्रीहरू भने लप्सीबाट कुन परिकार बनाउने हो त्यसमा भर पर्दछ । लप्सी एचयमगअतक लागि लप्सी बाहेक अन्य सामग्रीहरूले मिश्रणको मात्र काम गर्ने हुनाले जस्तो परिकार बनाउनु छ त्यस्तै खालको कच्चा पदार्थ प्रयोग गर्नुपर्दछ । त्यसैगरी प्रशोधनका लागि विभिन्न मेशिनहरू पनि प्रयोग गर्ने गरेको पाइयो, जुन निम्न बमोजिमका हुन्छन् :

- । पल्पर (बोक्रा निकाल्नको लागि)
- । मिक्चर (गुदी निकाल्नका लागि)
- । स्टीलका टेक्ची (लप्सी उसिन्नका लागि)
- । सोलार ड्रायर (सुकाउनका लागि)
- । रिफ्याक्ट्रो मिटर (गुलियोको मात्रा नाप्नका लागि)
- । विभिन्न साइजका बोटलहरू वा प्लाष्टिक पाहुँचहरू
- । वाटा, क्यारेट, चक्कु, सिलिड मेशिन, नम्बरीड मेशिन, लेवल आदि

माथि उल्लेख गरिएका केही सामग्रीहरू नजिकको बजारमा नपाइने हुँदा पोखरा, काठमाण्डौँबाट खरीद गरी लगेको देखियो । केही मेशिनहरूमा विभिन्न निकायबाट अनुदान

सहयोग पाएको वृत्तियो तर उद्यमीहरु अनुदान पाएको कुरा सितिमिति बताउन इच्छुक देखिएनन् ।

लप्सी प्रशोधनकोलागि चाहिने निम्नानुसारका सामाग्रीहरु पनि उद्यमीहरुले कुशमा तथा अन्य ठूला बजार क्षेत्रवाट खरीद गरी ल्याएर व्यवस्था गरेको पाइयो ।

- । चिनी, नून, खुर्सानी
- । विभिन्न प्रकारका मसलाहरु (स्वाद अनुसारका राख्न सकिन्छ)
- । अचारका लागि तोरी वा सनफ्लावर तेल
- । चिनीलाई पिसेर बनाइएको धुला (लप्सी क्याणडीका लागि)
- । पेक्टिन (लप्सी जाम जमाउनका लागि) आदि ।

लप्सी उद्यमकोलागि आवश्यक माथी उल्लेखित सामानहरु समुदायले मिलेर जम्मा गरी रहेको छ । धेरै सामानहरु सवैलाइ कामलाग्ने खालका रहेका छन् । विशेष गरी महंगा सामानहरु सामुहिक रुपमा चलाउने गरि संकलन गरिएको छ । यस्ता सामानहरुको उपयोग सम्बन्धि एउटा नीति बनाएर सामुहिक रुपमा उपयोग गर्ने गरेको अवलोकनका क्रममावाट देखिएकीएको थियो । यस्ता व्यवहारले पनि सामाजिक सद्भाव अभिवृद्धिकोलागी सहयोग पुग्ने रहेछ

## ५.३. लप्सीको उद्यमशिलताले पारेको प्रभाव

### ५.३.१. वार्षिक आमदानी :

अध्ययन क्षेत्रका घरपरिवारको आर्थिक अवस्था पहिचान गर्नका लागि वार्षिक आमदानी तथा वचतको अवस्था अध्ययन तथा विश्लेषण गर्नु जरुरी हुने भएकोले अध्ययनका लागि छनौट गरिएका १३ परिवारकै औषत आमदानी तथा वचतको अवस्था अध्ययन गरिएको छ । अध्ययनका लागि छनौट भएकाहरुको वार्षिक आमदानी कस्तो छ भनेर जानकारी लिनका लागि सबै १३ परिवारलाई नै तपाईंले वार्षिक रुपमा कति आमदानी गर्नुहुन्छ ? भनेर सोधिएको थियो र उत्तरका लागि तल टेबलमा प्रस्तुत गरिए बमोजिमका ४ वटा विकल्प दिइएको थियो । तर, पनि कतिपय उत्तरदाताले आफ्नो आमदानीको बारेमा यथार्थ बताउन नचाहने र बताए पनि साह्रै थोरै मात्र बताएकोले विभिन्न पुरक प्रश्न समेत सोधी

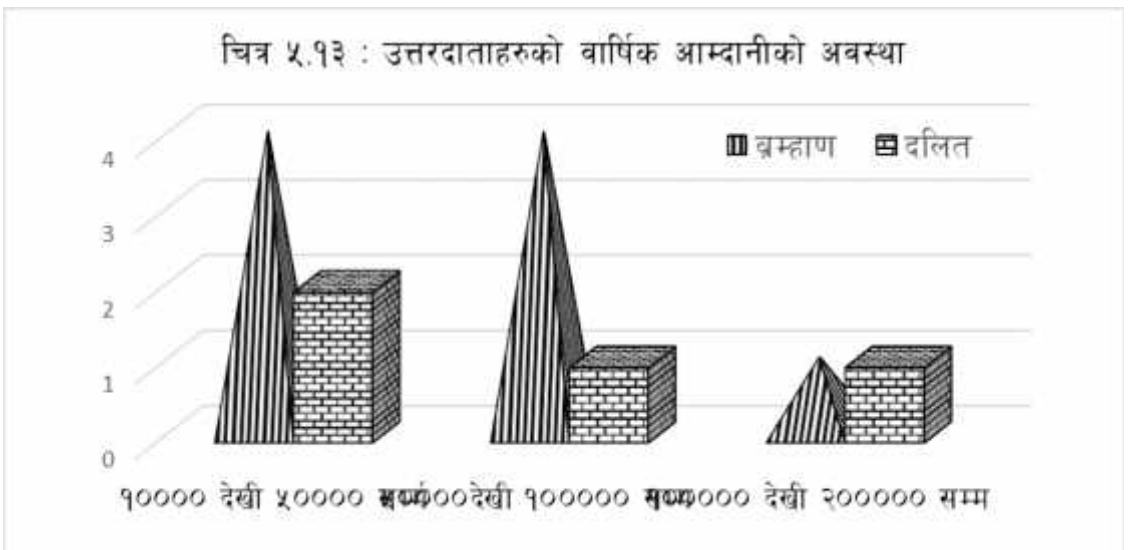
उनीहरूबाट यथार्थता बाहिर ल्याउने प्रयास गरिएको थियो । जसलाई विस्तृत रूपमा टेबलमा यसरी हेर्न सकिन्छ ।

तालिका ५.१२ : उत्तरदाताहरूको वार्षिक आम्दानीको अवस्था

क्र.सं.	आम्दानी रकम	ब्रम्हाण	दलित	जम्मा
१	१००००-५०००० सम्म आम्दानी गर्ने	४	२	६
२	५००००-१००००० सम्म आम्दानी गर्ने	४	१	५
३	१०००००-२००००० सम्म आम्दानी गर्ने	१	१	२
<b>जम्मा</b>		९	४	१३

स्रोत : स्थलगत अध्ययन, २०७४

माथिको तालिकालाई हेर्दा लप्सी उद्यममा संलग्नहरूको औषत वार्षिक आम्दानी जातीगत हिसाबले दलितको भन्दा ब्राम्हणहरूको केही बढि नै देखिन्छ । अध्ययनका लागि छनौट गरिएका परिवार मध्ये वार्षिक रूपमा १ लाख देखि २ लाख सम्म आम्दानी गर्ने घरपरिवार मध्ये १ जना ब्राम्हण र २ जना दलित घरपरिवार छन् । त्यसैगरी ५० हजार देखि १ लाखसम्म आम्दानी गर्ने घरपरिवार संख्यालाई हेर्दा ब्राम्हणका ४ घरपरिवार मात्रै देखिन्छ भने १० हजार देखि ५० हजारसम्म आम्दानी गर्ने घरपरिवारमा ब्राम्हणका ४ घरपरिवार र दलितका २ घरपरिवार देखिन्छन् । आम्दानीमा फरक देखिनुको कारण कुनै पनि पेशा व्यवसायलाई व्यवसायिक रूपमा भन्दा पनि निर्वाहमुखी ढंगबाट गर्नु मुख्य कारण देखियो । उनीहरूको आम्दानीका मुख्य स्रोत कृषि, उद्यम व्यवसाय, जागिर, वैदेशिक रोजगारी, ज्याला/मजदुरी नै हुन् जुन माथि पनि उल्लेख गरिएको छ ।



### ५.३.२. वार्षिक वचतको अवस्था

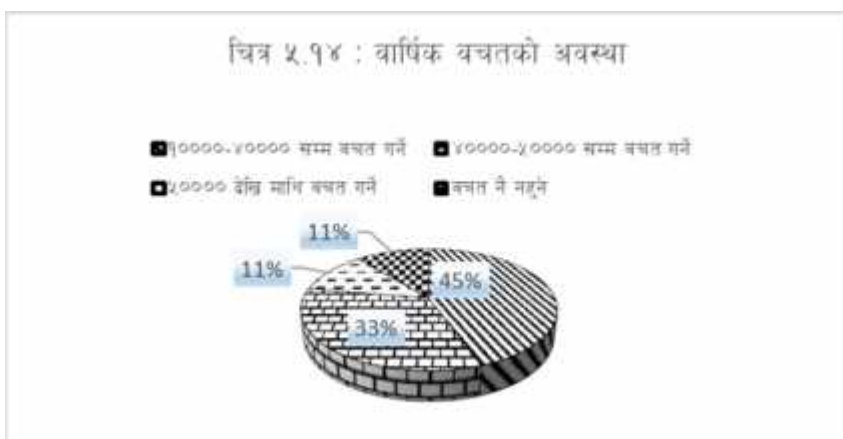
यो अध्ययनमा छनौट भएका घरपरिवारहरूले वार्षिक रूपमा गरेको आम्दानीका साथै उनीहरूको वचतको अवस्था पनि अध्ययन गरिएको छ । उनीहरूको वचतको अवस्थालाई विस्तृत रूपमा तालिकामा यसरी प्रस्तुत गरिएको छ ।

तालिका ५.१३ : वार्षिक वचतको अवस्था

क्र.सं.	वचतको अवस्था	ब्राम्हण	दलित	जम्मा
१	१००००-४०००० सम्म वचत गर्ने	४	१	५
२	४००००-५०००० सम्म वचत गर्ने	३	१	४
३	५०००० देखि माथि वचत गर्ने	१	०	१
४	वचत नै नहुने	१	२	३
	जम्मा	९	४	१३

स्रोत : स्थलगत अध्ययन, २०७४

माथिको तालिकालाई हेर्दा अध्ययन क्षेत्रका दलितहरूको नै वार्षिक वचतको अवस्था पनि निकै कमजोर देखिन्छ । हुनत आम्दानी नै कमी भएपछि वचत पनि स्वतः कमी नै हुने भयो । तर पनि माथिको तालिका नं. ७ मा १ जना दलित घरपरिवारको वार्षिक औषत आम्दानी १८०००० देखिन्छ, तर उनको वचत भने मात्र ४०००० देखिन्छ । त्यति नै आम्दानी गर्ने अन्य ब्राम्हण परिवारको भने वचत त्यो भन्दा बढि रहेको देखिन्छ । वार्षिक वचत पैतृक सम्पत्तिमा पनि भर पर्दो रहेछ । पैतृक रूपमा प्रशस्त जग्गा जमिन भएकाहरूको वार्षिक नगद आम्दानी थोरै भएपनि खाद्यान्न, तरकारी प्रशस्त मात्रामा आफ्नै जमिनमा उब्जनी हुने हुँदा नगद आम्दानी भएको धेरै भाग वचत हुँदोरहेछ भने जग्गा जमिन कम हुनेहरूले प्रशस्त मात्रामा खाद्यान्न तथा तरकारीहरू आफ्नै जमिनमा फलाउन नसक्ने हुँदा सबै कुरा किन्दा आम्दानीको ठूलो हिस्सा त्यसैमा खर्च गर्नुपर्ने भएकोले उनीहरूले आम्दानीको थोरै भाग मात्र वचत गर्न सक्दा रहेछन् । ४ परिवारको भने आम्दानी भएको सबै रकम खाद्यान्न लगायतका वस्तु खरिद गर्दा खर्च भई वचत नै नभएको देखियो ।



### ५.३.३. आम्दानीको उपयोग

अध्ययनका लागि छनौट भएका घरपरिवारहरु मध्ये आफूले गरेको आम्दानी विभिन्न फरक फरक क्षेत्रमा लगानी गरेको पाइन्छ । अधिकांश परिवारले छोराछोरीको शिक्षादीक्षा, खाद्यवस्तु खरिद, स्वास्थ्योपचर लगायतका क्षेत्रमा लगानी गरेको देखिन्छ भने यी सबै काम गरेर बाँकी रहेको रकमलाई स्थानीय सहकारी, वचत समूह तथा सदरमुकाममा विभिन्न बैंकहरुमा वचत गरेको देखियो । अध्ययनका लागि छनौट भएका घरपविारको आम्दानीको प्रयोगको अवस्थालाई प्रतिशतका रुपमा तालिकाबाट यसरी हेर्न सकिन्छ ।

तालिका ५.१४ : आम्दानीको उपयोगका (प्रतिशतमा)

क्र.सं.	आम्दानीको उपयोगका क्षेत्र	खर्च (प्रतिशतमा)	कैफियत
१	शिक्षा	२५μ	
२	स्वास्थ्य	१०μ	
३	खाद्यान्न खरिद	४०μ	
४	अन्य	२५μ	
	जम्मा	१००μ	

स्रोत : स्थलगत अध्ययन, २०७४

माथिको तालिकामा अध्ययन क्षेत्रका घरपरिवारले गरेको आम्दानी धेरैजसो खाद्यान्न वस्तुको खरिद बालबच्चाहरुको पठनपाठन तथा स्वास्थ्योपचारमा खर्च भएको देखियो । अध्ययन क्षेत्रका व्यक्तिहरुको परिवार संख्या अधिकांशको सरदर नेपालको परिवार संख्या ५ जना भन्दा ठूलो परिवार भएकोले खाद्यवस्तु खरिदमा नै धेरै रकम खर्च हुने गरेको देखिन्छ ।



त्यसैगरी परिवार भित्र अध्ययन गर्ने बालबालिकाहरु पनि धेरै भएकोले उनीहरुको शिक्षादीक्षाका लागि पनि आम्दानीको ठूलो हिस्सा खर्च हुने गरेको भेटियो । खाद्यान्नको तुलनामा शिक्षामा केही कमी र शिक्षाको तुलनामा स्वास्थ्योपचारमा भन्दा कम रकम खर्च हुने गरेको पाइयो । तर सबै पवारको केही न केही लगानी शिक्षा, स्वास्थ्य र खाद्यन्न खरिदमा भएको देखियो । यस अध्ययनका लागि तपाईंले गरेको आम्दानी विशेष गरी के मा खर्च गर्नुहुन्छ भनेर सोधिएकोमा सबैजसोले शिक्षा, स्वास्थ्य र खाद्यन्न खरिदमा भन्ने जवाफ दिएका थिए । तर कुल आम्दानीको कति प्रतिशत त्यस क्षेत्रमा लगाउनु हुन्छ भन्दा फरक फरक जवाफ आएको थियो । पढ्ने उमेरका बालबालिकाहरु बढि भएको परिवारले शिक्षामा धेरै लगानी गरेको देखियो । त्यसैगरी पवारमा वृद्धवृद्धा तथा दीर्घ बिरामीहरु रहेको परिवारले स्वास्थ्यमा धेरै लगानी गरेको तथा आफ्नो जग्गा जमिनबाट कम उब्जनी हुनेहरुले खाद्यान्न खरिदमा बढि रकम खर्च गरेको पाइयो ।



#### ५.३.४. लप्सी उद्यमले सिर्जना गरेको रोजगारको अवस्था

लप्सी उद्यमले अध्ययन क्षेत्रको रोजगारीमा कस्तो प्रभाव पारेको छ भनेर पनि अध्ययन गरिएको छ । अध्ययनका क्रममा लप्सी उद्यममा संलग्न १३ परिवारलाई नै यो व्यवसायले तपाईंलाई मात्र रोजगार बनाएका छ कि ? परिवारका सबै सदस्यहरुलाई वा अरु बाहिरका मान्छेलाई पनि रोजगार सिर्जना गरेको छ भनेर सोधिएका थियो । जसमा फरक फरक परिवारबाट फरक फरक उत्तर आएको छ । जसलाई टेवलमा यसरी प्रस्तुत गरिएको छ :

तालिका ५.१५ : व्यवसायले सिर्जना गरेको रोजगारीको अवस्था

क्र.सं.	व्यवसायले सिर्जना गरेको	आफूलाई मात्र	परिवारका अन्यलाई पनि	परिवार र छिमेकीलाई	ज्याला मजदुरी गर्ने धेरैलाई	जम्मा

	रोजगारी			समेत		
१	परिवार संख्या	३	६	२	२	१३
	जम्मा	३	६	२	२	१३

स्रोत : स्थलगत अध्ययन, २०७४

माथिको तालिका हेर्दा लप्सी उद्यमले ज्याला मजदुरी गर्नेहरूलाई समेत रोजगारी दिएको परिवार संख्या २ रहेको देखियो । यी २ परिवार लप्सी प्रशोधन उद्योग संचालन गरेकोले आफू, आफ्नो परिवार र बाहिरका अन्य ५ जनालाई समेत रोजगारी दिएको पाइयो । त्यसैगरी अन्य २ परिवारले घरपरिवार र छिमेकीलाई समेत रोजगारी दिएको देखियो । यो समूहमा विशेष गरी आफ्नै जमिनमा प्रशस्त मात्रमा लप्सी बोटहरू भएका परिवारहरू परेका छन् । लप्सी संकलन गर्ने समयमा यी २ परिवारले आफ्नो परिवारका सबै सदस्य र छिमेकीलाई समेत दैनिक ज्याला दिएर लप्सी संकलन गरी विक्री वितरण गरेको देखियो । त्यसैगरी ६ परिवारका सबै परिवारका सदस्यहरूले लप्सी सिजनमा परिवारमा रहेका काम गर्न सक्ने उमेरका सबै सदस्यहरू लप्सी उद्यममा नै संलग्न रहेको देखियो भने ३ परिवारका भने १ जना व्यक्ति मात्रै यस व्यवसायमा संलग्न भएको देखियो । यसरी हेर्दा लप्सी उद्यमले धेरै व्यक्तिहरूलाई आंशिक रूपमा मात्र भएपनि रोजगार सिर्जना गरेको यस अध्ययनबाट देखिन्छ ।

### ५.३.५. लप्सी उद्यम संचालन पश्चात् आयश्रोतमा परेको प्रभाव

अध्ययन क्षेत्रका परिवारमा लप्सी उद्यम संचालन गरेपछि स्वभाविकै ढंगले उनीहरूको आयश्रोतमा परिवर्तन देखिने हुनाले यस अध्ययनमा उनीहरूको आयश्रोतमा कस्तो फरक देखियो भनेर पनि अध्ययन तथा विश्लेषण गर्ने गरिएको छ । लप्सी उद्यम संचालन पश्चात् तपाईंको आयश्रोतमा कस्तो भिन्नता आयो ? भनेर अध्ययनका लागि छनौट भएका १३ परिवारलाई नै सोधिएका थियो र यसको जवाफका लागि उनीहरूलाई ४ वटा विकल्प दिइएको थियो । जसलाई विस्तृत रूपमा यसरी प्रस्तुत गरिएको छ ।

तालिका ५.१६ : व्यवसाय संचालन पश्चात् आयश्रोतमा परेको प्रभाव

क्र.सं.	आयश्रोतको अवस्था	आयश्रोतमा देखिएको फरकको अवस्था	कैफियत
१	केही भएन	०	
२	सामान्य बढ्यो	४	
३	राम्रै बढेको छ	७	
५	धेरै नै बढेको छ	२	
	जम्मा	१३	

स्रोत : स्थलगत अध्ययन, २०७४

माथिको तालिकालाई हेर्दा अध्ययनका लागि छनौट भएका १३ घरपरिवार मध्ये लप्सी उद्यम संचालन पश्चात् ५३.८४ प्रतिशत अर्थात् ७ घरपरिवारको आम्दानी राम्रै बढेको देखिन्छ । यसको अर्थ यो व्यवसाय यस समुदायका लागि उपयुक्त छ भन्नु नै हो । व्यवसाय संचालन

पश्चात् पनि आयश्रोतमा केही पनि परिवर्तन हुन सकेको छैन भन्नेको संख्या भेटिएन । २ घरपरिवारको आयश्रोत सामान्यमात्राम वृद्धि भएको पाइयो भने २ घरपरिवारको भने आयश्रोतमा धेरै राम्रो वृद्धि भएको देखियो । धेरै नै आयश्रोत वृद्धि भयो भन्ने घरपरिवार मध्ये एकजनाको लप्सी प्रशोधन उद्योग नै छ भने अर्को घरपरिवार उक्त उद्योगलाई सबैभन्दा धेरै लप्सी उपलब्ध गराउने परिवार हो ।

#### **५.३.६. लप्सी उद्यमबाट प्रत्यक्ष फाइदा लिने लाभग्राहीहरूको अवस्था**

अध्ययन क्षेत्रका जनताको आर्थिक तथा सामाजिक अवस्था पहिचान गर्नका लागि यस व्यवसायमा संलग्न भएकाहरू मध्ये कसले बढि फाइदा लिएको छ ? भन्ने विषयमा पनि अध्ययन गर्नु आवश्यक हुन्छ, । त्यसैले फिल्ड अध्ययनका क्रममा अध्ययनका लागि छनौट भएका १३ परिवारलाई नै तपाईंको विचारमा लप्सीजन्य व्यवसायबाट बढि फाइदा कसलाई भएको छ ? भन्ने प्रश्नावली तयार गरी उत्तरदातालाई विभिन्न विकल्पहरू दिएर जानकारी लिने प्रयास गरिएको थियो । जसलाई विस्तृत रूपमा यसरी प्रस्तुत गरिएको छ ।

तालिका ५.१७ : व्यवसायबाट फाइदा लिने लाभग्राहीहरूको अवस्था

क्र.सं.	व्यवसायबाट प्रत्यक्ष फाइदा लिनेहरू	आयस्रोतमा देखिएको फरकको अवस्था
१	उत्पादनकर्ता	२
२	लप्सी उद्यमी	३
३	मध्यस्तकर्ता	१
५	व्यापारी	२
६	मिश्रित	५
जम्मा		१३

स्रोत : स्थलगत अध्ययन, २०७४

माथिको तालिकालाई हेर्दा अध्ययनका लागि छनौट भएका १३ परिवार मध्ये मिश्रित काम गर्ने (लप्सी दाना उत्पादन, लप्सी प्रशोधन, मध्यस्तकर्ता र व्यापारी) मध्ये दुई वा धेरै काम गर्नेहरूले धेरै फाइदा लिन्छन् भन्नेको संख्या सबैभन्दा धेरै ५ जना रहेको छ। यसो हुनुको कारण यो व्यवसाय हालसम्म पनि पूर्ण व्यवसायिक बनी नसकेकोले उत्पादन देखि बिक्रीसम्म एकै जना मान्छेले गर्नु परेकोले हो। उत्पादनकर्ता भनेर लप्सीको दाना उत्पादन गरी सिधै कच्चा पदार्थ बिक्री वितरण गर्ने व्यक्ति वा परिवारलाई भन्न खोजिएको। उद्यमी भनेको टिपेको लप्सीलाई प्रशोधन गर्नेलाई, मध्यस्तकर्ता भन्नाले लप्सी दाना देखि लप्सी प्रशोधनबाट उत्पादित वस्तुको बिक्रीका लागि वातावरण मिलाई दिने पक्ष र व्यापारी भन्नाले लप्सी उपजहरू बिक्री गर्ने पक्षलाई भन्न खोजिएको छ।

#### ५.४. लप्सी उद्यमका समस्याहरू

स्थलगत अवलोकन र अध्ययनका लागि छनौट भएका परिवारसँगको भेटघाटका क्रममा उनीहरू भन्छन्- “लप्सी उद्यम संचालन गर्नका लागि बाहिरबाट हेर्दा जति सहज छ, त्यो भन्दा कैयौं गुणा समस्या तथा अप्ठ्याराहरू यो पेशा संचालन गरी सकेपछि देखिन्छ।” अध्ययनका क्रममा व्यवसायीहरूलाई लप्सी प्रशोधनका लागि तपाईंहरूलाई केही समस्या पनि छन् ? भनेर सोधिएका थियो जसमा व्यवसायीहरूले लप्सी प्रशोधनका लागि निम्न समस्याहरू देखाएका थिए :

- । गार्इवस्तु विशेष गरी बाख्खाले लप्सीका पातलाई घाँसको रुपमा समेत खाने हुँदा बिरुवा जोगाउनगाहो पर्दछ ।
- । रैथाने प्रजातिको बिरुवाले फल दिन निकै लामो समय ँ देखि १० वर्ष लाग्ने हुँदा आम्दानीका लागि लामो समय कुर्नुपर्ने । तर, अजभोलि ४।५ वर्षमा फल दिने लप्सीका कलमी बिरुवाहरु पनि पाइन्छन् तर यसरी हुर्केको बिरुवाहरु सानो हुने हुँदा तिनीहरुले निकै थोरै मात्र फल दिन्छन् ।
- । ठूला रुख हुने हुँदा रुखमा चढेर लप्सी दाना टिप्न गाहो पर्दछ ।
- । लप्सीको रुखका हाँगा निकै फिजारिएका हुनाले लप्सी दानालाई हातैले टिप्न सकिदैन त्यसैले लामो लठ्ठीले भार्ने हुँदा भारेका लप्सी मध्ये पनि २०, ३० प्रतिशत लप्सी दाना त्यसै हराएर जाने गर्दछन् ।
- । लप्सी प्रशोधनका लागि चाहिने मेशिनहरु जहाँ तहीं नपाइने र महंगा छन्
- । सरकारी अनुदान पाउनको निकै ऋणभटिलो प्रक्रिया पुरा गर्नु पर्ने अवस्था छ ।
- । लप्सीको गंध राखेर वनाइएका नक्कली वस्तुसंग प्रतिस्पर्धा गर्दा कहिले काही असहज हुने गरेको ।
- । बजारका सस्ता वस्तुका ग्राहक संख्या बढी हुनाले गुणस्तरीय सामानका ग्राहक थोरै हुनाले स्थानिय बजारमा विक्रि कम हुने गरेको ।

बहुगुणी फल लप्सीको विषयमा आजसम्म पनि व्यापक अध्ययन, अनुसन्धान हुन नसक्दा यसको उपयोग जति हुनुपर्थ्यो त्यति हुन सकिरहेको छैन । तर पनि लप्सी र लप्सीजन्य व्यवसायले मानवीय जीवनमा पारेको सामाजिक, आर्थिक र साँस्कृतिक प्रभाव भने महत्वपूर्ण छ । स्वस्थानी ब्रतकथामा समेत यसको उल्लेख हुनुले लप्सीले कति साँस्कृतिक महत्व बोकेको छ, त्यो आफैमा प्रष्ट हुन्छ । त्यसैगरी काठमाण्डौंका नेवारहरुको भोजनका लागि तयार पारिने अनेकौं व्यञ्जन मध्ये लप्सीको अचार पनि एक हुने गरेको पाइन्छ । यसले पनि लप्सीको साँस्कृतिक महत्व झल्काउँछ । लप्सीकै नामबाट थुप्रै ठाउँको नाम समेत रहको छ, : जस्तै पर्वतकै मोदी गाउँपालिका वडा नं. १ स्थित साविकको भूकताड्ले गा.वि.स.को एउटा गाउँको नाम “लप्सीबोट” रहेको छ । परापूर्वकालदेखि त्यहाँ एउटा अजंगको लप्सीका बोट रहेको र त्यही लप्सीको बोटबाट त्यस क्षेत्रको नाम लप्सीबोट रहन गएको त्यहाँका स्थानीयहरु बताउँछन् । त्यसैगरी लप्सीबोट, लप्सीडाँडा, लप्सीखर्क नाम रहेका थुप्रै गाउँहरु

हामी देख्न, सुन्न पाएका छौं । गाउँटोलको नाम त्यहाँका मानिसको जीवनसँग प्रत्यक्ष वा परोक्ष रूपमा जोडिएका सामाजिक, साँस्कृतिक, प्राकृतिक तथा ऐतिहासिक पक्षसँग गाँसिएका क्षेत्रबाटै रहन गएको देखिन्छ । त्यसैले लप्सीको महत्व, साँस्कृतिक रूपमा परापूर्वकालदेखि नै थियो भन्दा त्यति अत्युक्ति नहोला ।

जबसम्म कुनै पनि वस्तु मानिसको आर्थिक, सामाजिक तथा साँस्कृतिक जीवनसँग जोडिदैन तबसम्म मानिसले त्यस्तो वस्तुलाई खासै महत्वका साथ लिएको पाइदैन । हो, केही वर्ष पहिलासम्म लप्सी मानिसको आर्थिक जीवनसँग नजोडिएकै कारण मानिस त्यसलाई त्यति महत्व दिदैनथे । अहिले पनि हडकडको जंगलमा लप्सी प्रशस्त मात्रामा पाइने भएपनि त्यो त्यहाँका चराचुरुङ्गीको आहाराको रूपमा मात्र सिमित रहेको छ । लप्सीको प्रयोगलाई हेर्ने हो भने मुलुकै पिच्छे विविधता पाइन्छ । चीनमा लप्सीको प्रयोग बढिजसो दाउराको लागि गरिन्छ । भियतनाममा यसको प्रयोग औषधीका रूपमा गरिन्छ भने जापान र हडकडमा भने लप्सी खासै प्रयोगमा आएको देखिदैन । छिमेकी राष्ट्र भारत र भूटानमा सामान्य मात्रामा यसको फलको प्रयोग खाद्य परिकारका रूपमा हुन थालेको छ । जहाँ जहाँ लप्सीको कुनै पनि भाग मानवीय जीवनका लागि उपयोग भएको छ, त्यहाँ त्यहाँ यसको निकै ठूलो महत्व रहेको छ अन्यत्र खासै महत्व रहेको देखिदैन । यसबाट पनि के प्रष्ट हुन्छ भन्ने कुनै पनि वस्तुले महत्व पाउन मानवीय जीवनसँग जोडिनै पर्दो रहेछ ।

यस अध्ययनको प्रमुख उद्देश्य लप्सी उद्यमले मानिसको जीवनमा पारेको आर्थिक, सामाजिक प्रभावलाई हेर्नका लागि पर्वत जिल्ला कुश्मा नगरपालिका वडा नं. ३ (साविकको दुर्लुङ्ग गा.वि.स.को वडा नं. ४) लाई छनौट गरी त्यहाँ देखिएको प्रभावलाई अन्यत्र समेत सामान्यीकरण गर्नु हो । अध्ययनका लागि छनौट भएको अध्ययन क्षेत्रमा लप्सी उद्यममा प्रत्यक्ष संलग्न १३ घरपरिवारलाई लिइएको छ । किनकी जुनसुकै विषयको अध्ययन गर्दा त्यस विषयवस्तुको सीमा निर्धारण गर्न आवश्यक हुन्छ । नत्र अध्ययन अनियन्त्रित भई सोचेको उद्देश्य पुरा नहुन पनि सक्दछ । अध्ययनका लागि छनौट भएका १३ घरपरिवारको धेरै भन्दा धेरै सूचना संकलन गर्नका लागि अन्तरवार्ता, परिवारसँग भेटघाट, अवलोकन तथा निरीक्षण, सामुहिक छलफल जस्ता विधिको प्रयोग गरिएको छ । यसरी प्राप्त सूचना तथा तथ्याङ्कको प्रकृति गुणात्मक तथा परिमाणात्मक दुवै किसिमको छ । अध्ययन गर्दा अन्वेषणात्मक र वर्णनात्मक दुवै असुन्धान विधिको प्रयोग गरिएको छ । यसरी प्राप्त तथ्याङ्कलाई तालिकामा प्रस्तुत गरी त्यसको व्याख्या विश्लेषण गरिएको छ ।

भनिन्छ, कुनै पनि पेशा व्यवसायमा संलग्नहरुको जीवनप्रक्रिया व्यवसायसँग नजोडिएसम्म व्यवसायले साकार रुप लिन सक्दैन । त्यसैले लप्सी उद्यम अध्ययन क्षेत्रका मानिसहरुको जीवनप्रक्रियासँग कसरी जोडिएको छ भनेर व्यवसायीहरुको सामाजिक, आर्थिक तथा साँस्कृतिक पक्षको बारेमा समेत अध्ययन गरिएको छ, जसमा के देखिन्छ भने यहाँका मानिसहरुले धार्मिक तथा साँस्कृतिक कार्यक्रम तथा समारोहमा लप्सीका परिकारलाई अनिवार्य जस्तै गराएका छन्, यहाँ हुने सबै भोजभतेरमा लप्सीका कुनै न कुनै परिकार भेटिन्छन् भने आफन्तहरुलाई भेटघाट गर्न जाँदा पनि लप्सीकै प्रयोग गर्ने गरेको देखियो, केटाकेटीहरुलाई चकलेट मिठाईको सट्टा लप्सी क्याण्डी दिने र परिपक्क मानिसहरुका लागि स्याउ, केरा जस्ता फलफुलको सट्टा लप्सी अचार, जाम, क्याण्डी आदिको प्रयोग भएको देखियो । यसैगरी यो पेशा, व्यवसायमा लाग्ने व्यक्तिहरुले पनि आफूले आफैँलाई सम्मानित भएको महशुस गरेको देखिन्छ किनकी यो पेशा व्यवसाय नयाँ भएकोले स्वदेशी तथा विदेशीहरुको अध्ययन केन्द्र जस्तै बनेको छ । यो पेशा व्यवसायका बारेमा अध्ययन गर्न टाढाटाढाबाट समेत आउने र उनीहरुमार्फत् व्यवसायीहरुको समन्वय तथा सम्पर्क विस्तार भएको मात्र छैन, विभिन्न संचारमाध्यम मार्फत् व्यापक प्रचार प्रसार समेत भएको देखिन्छ । लप्सी उद्योगमा काम गर्ने एकजना मजदुर भन्छन्- “अरु उद्योगमा काम गर्ने मजदुरहरु काम मात्र गर्दछन् हामीहरु त वि.वि.सी. जस्ता ठूला मिडियाहरुमा अन्तरवार्ता समेत दिन्छौं ।” यसरी हेर्दा के भन्न सकिन्छ भने लप्सी उद्यम व्यवसाय व्यवसायमा संलग्नहरुको साँस्कृतिक तथा सामाजिक जीवनको एक अभिन्न अंग बनेको छ ।



## ५.५. तथ्यांक विश्लेषणवाट प्राप्त नतीजाहरु

(क) अध्ययन क्षेत्रका लप्सी उद्यमीहरुको सामाजिक अवस्थामा सुधार भएको

- । साविकको वार्डको दलित जनसंख्या (९.७२ ) भन्दा लप्सीको उद्यमशिलतामा दलितको संलग्न बढी (३०.७७ ) रहेछ । यसले श्रोत साधनमा पहुंच कम भएका दलित समुदायलाई थप श्रोतमा पहुंच वृद्धि भएको देखियो ।
- । लप्सीको प्रशोधन उद्यममा ब्राहमण र दलित घुलमिल भएर काम गर्ने गरेको एक अर्कालाई सन्मान गर्ने गरेको देखियो । लप्सीका परिकार बनाउने औजार तथा भाडाकुंडाको प्रयोगमा दलित भएकै कारणवाट भेदभाव नहुने परिपाटी वसी सकेको देखियो ।
- । लप्सी उद्यममा महिलाहरुको संलग्नता पनि उत्साहजनक रहेछ । महिलाहरुले पनि लप्सीका सबै परिकार बनाउने सिप विकास गरी सकेको देखियो । उद्यमलाई आवश्यक पर्ने सामग्री खरीद गर्न जान वा उत्पादित सामान विक्रि गर्न जान पनि महिला पुरुष जस्लाई अनुकूल हुन्छ उही जाने परिपाटी वसेको देखियो ।
- । लप्सी उद्यम सामान्य लेखपढ गरेका व्यक्तिहरुले पनि संचालन गरेको त्यसकोलागि विशेष शिक्षा नभएकाले पनि उद्यम चलाउन सक्ने देखियो ।
- । दलित समुदायका लप्सी उद्यमीले उद्यममा संलग्न भएकाले आफूहरुले उत्पादन गरेका परिकार सबैठाउँमा समान हैसियतमा विक्रि वितरण भएको, व्यापारी तथा अन्य ग्राहकसंगको सम्वन्ध विकासवाट सामाजिक प्रतिष्ठा वृद्धि भएको महशुस गरेका रहेछन् ।

(ख) लप्सी उद्यमको वर्तमान अवस्था

- । लप्सीका रुखहरुको संख्या दिनुनुदिन वढ्दै जाने अवस्था भएकोले लप्सीकोलागि चाहिने कच्चा पदार्थको उपलब्धता परिमाणमा वृद्धि भइ रहेको छ । आवश्यकता भन्दा कम हुंदा छिमेकी गाउँहरुवाट किनेर ल्याउने परिपाटी पनि वसालिएको पाइयो ।
- । उद्यमकोलागि चाहिने जनशक्ति स्थानिय रुपमा नै उपलब्ध छ । नयां व्यक्ति कसैले यो व्यवशाय गर्न चाहेमा सिकाउन सक्ने जनशक्ति पनि समुदायमा उपलब्ध छ ।
- । लप्सी प्रशोधनको कार्य वर्षमा ४ महिना चलने गर्छ । अरु महिना लप्सी उद्यमीले पनि अन्य कृषिका काम गर्ने गर्दछन् । लप्सीको उत्पादन वृद्धिसंगै उद्यमीहरुले उत्पादन गर्ने समयावधि पनि वढ्ने देखिन्छ ।
- । उत्पादित लप्सीका परिकारहरु विक्रिको अनौपचारीक संजाल बनेको छ । कस्ले कहां, कस्कोमा लगेर वेच्ने भन्ने विषयमा उत्पादकहरुको विचमा समझदारी निर्माण भएको छ ।
- । लप्सीका परिकारको विक्रि विदेशमा समेत हुन थालेकोले उत्पादन वृद्धि गर्दा पनि कुनै समस्या नपर्ने देखियो ।

(ग) लप्सी उद्यमको विकासले पारेको प्रभाव

- । लप्सी उद्यमीहरु वर्षमा विस हजार देखि दुइलाख सम्म पनि आमदानी गरेकोले उनीहरुको जिविकोपार्जनमा सहजता ल्याएको देखिन्छ ।
- । लप्सीको खेती नभएकाले पनि प्रशोधन उद्यममा गइ काम गरी आमदानी गर्ने अवसर वृद्धि भएको छ ।
- । वैदेशिक रोजगारमा गएका पतिले पठाएको पैसाले जीवन निर्वाह गर्नु पर्ने महिलाहरुले पनि आफ्नै घरमा वसेर कमाइ गरी आत्मनिर्भर बन्दै गरेका छन् ।

- ) उद्यमको आम्दानी छोराछोरीको शिक्षा तथा स्वास्थ्यमा समेत लगानी गर्ने गरीएको छ । यसबाट भोलीका सन्तती शिक्षित भइ सन्मानित जीवन जिउन पाउने देखिन्छ ।
- ) लप्सी उद्यमशिलताको कारण सो समुदाय विदेशमा पनि परिचित भएको छ ।
- ) धेरै ठाउँका मानिसहरुको आवत जावतमा वृद्धिसंगै त्यहाँ आन्तरीक तथा वाह्य पर्यटकहरुको गन्तव्य स्थलको रूपमा विकास हुने संभावना देखिन्छ ।
- ) मानविय आवागमन वृद्धिले आर्थिक गतिविधि पनि बढ्न सक्ने अवस्था छ ।

## वैयक्तिक अध्ययन

### १. खडानन्द शर्मा

पर्वत जिल्ला कुश्मा नगरपालिका वडा नं. ३ (साविकको दुर्लुङ्गा गा.वि.स. वडा नं. ३) का बसिन्दा ४९ वर्षिय खडानन्द शर्मा भ्रात्रि सल्ला लप्सी खाद्य उद्योगका प्रबन्धक हुन् । एस.एल.सी तहसम्म अध्ययन गरेका शर्माको परिवारमा श्रीमती, २ छोरा र १ छोरीहरु छन् । ३ वटै छोरा तथा छोरीहरु हाल उच्च शिक्षा अध्ययनरत छन् । उनकी श्रीमतीले पनि एस.एल.सी.पास गरेकी छन् । २०५६ सालमा आफु उपभोक्ता रहेको भ्रात्री सल्ला सामुदायिक वन उपभोक्ता समितीको सदस्यकोको रुपमा कार्यरत शर्मालाई जीविकोपार्जन गर्न निकै कठिनाई भएको थियो । उपभोक्ता समितिमा स्वयंसेवीको रुपमा काम गर्नुपर्थ्यो जसले गर्दा उनलाई आफ्नो घर चलाउन निकै कठिन हुँदै गइरहेको थियो । यसैक्रममा लघुउद्यम विकास कार्यक्रम (MEDEP) ले त्यही गाउँमा सावुन बनाउने तालिम संचालन गरिरहेको थियो, तालिमको सहभागी नभएपनि तालिम अवधिभर शर्माले बाहिरैबाट उक्त तालिमलाई नियालिरहेका थिए । तालिम पश्चात् गाउँमा उक्त तालिम सिकेकाहरुले व्यवसाय पनि शुरु गरे तर कच्चा पदार्थ स्थानीस्तरमा नपाईने हुँदा उक्त व्यवसाय दीगो बन्न सकेन र ५६ महिनामै बन्द भयो । सामुदायिक वन उपभोक्ता समितिमा सदस्य हुँदै पदाधिकारीको रुपमा काम गर्दा शर्मा आफ्नो गाउँको अलवा विभिन्न गाउँमा पुग्ने क्रममा उनले प्रशस्त मात्रामा लप्सीका बोटहरु देखिरहेका थिए, लप्सी पाक्ने सिजनमा लप्सी आफै भरेर भूईभरी भएको र त्यही लप्सी कुहिएर बाटो नै दुर्गन्धित भएको उनले आफ्नै आँखाले देखेका थिए । आफ्नै गाउँमा चलेको सावुन बनाउने तालिम कच्चा पदार्थ अभावका कारण बन्द भएको तर प्रशस्त मात्रामा कच्चा पदार्थ आफ्नै गाउँमा भएको लप्सीलाई केही पनि गर्न नसकिएकोमा उनलाई चिन्ता लागिरहेको थियो । त्यसै क्रममा जिल्ला वन कार्यलयका जिम्मेवार पदाधिकारीहरूसँग त्यत्तिकै खेर गइरहेको

लप्सी प्रशोधनका लागि केही गर्नसके गाउँका जनताको आयआर्जन वृद्धि गर्न सकिने कुरा राखे ।

उनले प्रस्ताव राखेको दुई महिनापछि २०६३ सालमा जिल्ला वन कार्यलयको विषेश पहलमा १ जना किसानलाई लप्सी प्रशोधनको तालिमका लागि काठमाण्डौं पठाउने कुरो गरेपछि शर्माले उक्त तालिममा आफू पनि सहभागी हुने इच्छा राखे । तालिम लिएर फर्केपछि लप्सी प्रशोधन गर्ने कार्य शुरु गरे । २०६३ सालमा ३० के.जी. लप्सीबाट क्याण्डी, अचार, माडा बनाउन शुरु गरेका खडानन्दले आफ्नो उत्पादन क्षमतालाई प्रतिवर्ष विस्तार गर्दै गए र अहिले उनले वार्षिक १ टन लप्सी प्रशोधन गर्दछन् ।

गाउँकै सामुदायिक वन उपभोक्ता समितिमा स्यंसेवकको पदमा रहेर काम गर्दा परिवार धान्न निकै कठिन भएका शर्मालाई २०६३ सालमा लप्सी उद्यम शुरुगर्दा गाउँलेहरु ऋण दिन समेत गाह्रो मान्दथे । परिवारको लालनपालन र शिक्षा दीक्षाका लागि निकै सास्ती व्यहोर्नु परेको थियो उनले । अहिले उनलाई छोराहरुलाई उच्च शिक्षा पठाउन तथा घर व्यवहार चलाउन कुनै कठिनाई छैन । वार्षिक रुपमा ३ लाख ५० हजार भन्दा बढि उनले सजिलै वचत गर्दछन् । लप्सी उद्यम मार्फत् उनले भारत तथा भूटानको अवलोकन भ्रमण गरिसकेका छन् भने देशभित्रका करिब ३० वटा जिल्लाको अध्ययन अवलोकन गर्ने मौका पाइसकेका छन् । हाल उनको उद्योगको कुल पूँजी २५ लाखभन्दा बढिको छ । १० रोपनी जग्गामा त उनले लप्सी बगैँचा नै बनाएका छन् । करिब ४ सयभन्दा बढि विदेशी नागरिक र मन्त्री, सांसद, मन्त्रालयका सचिव, क्षेत्रीय प्रशासक लगायतका विभिन्न पद र जिम्मेवारी रहेका हजारौं स्वदेशी नागरिकले उनको उद्योगको अवलोकन गरि सकेका छन् । जिल्ला भित्र तथा जिल्ला बाहिर गरी हालसम्म उनले १३६० जनालाई लप्सी उद्यम सम्बन्धी तालिम दिई सकेका छन् ।

कुनै समय घर व्यवहार चलाउन गाह्रो परेर ऋण काढ्न जाँदा ऋण समेत नपाई रिक्तो हात फर्केका खडानन्द शर्मालाई अहिले उद्योगको पूँजी विस्तार गर्न आवश्यक भएर बैंक जाँदा कहिल्यै पनि रिक्तो हात फर्कनु परेको छैन । उनी आफू मात्र स्वरोजगार बनेका छैनन्, गाउँका अन्य ४ जनालाई समेत रोजगारी दिएका छन् ।

खडानन्द शर्माको लप्सी उद्यमकै कारण आज दुर्लुङ्ग भन्दा बित्तिकै कैयौं मान्छेको मुखमा लप्सी भन्ने शब्द भुण्डिहाल्छ । सामुदायिक वनको स्वयंसेवकबाट यस क्षेत्रकै सफल लप्सी उद्यमी हुन पाएकोमा अत्यन्तै हर्षित हुँदै शर्मा भन्छन्- “दृढ इच्छाशक्ति, कामप्रतिको लगाव र आत्मविश्वास हुने हो भने यहाँ जे पनि गर्न सकिन्छ, ज्यान पाल्नका लागि ५० डिग्रीको

मरुभूमिमा जानु पर्दैन्, त्यसैले युवाहरु आउ आफ्नै देशमा फर्क र यहीको प्राकृतिक स्रोत साधनको समुचित प्रयोग गरी जीवनलाई सुखी बनाऔं ।”

अहिले उनलाई सहयोग गर्नेहरुको उपस्थिति पनि उल्लेख छ । जि.कृ.वि.का. पर्वत, जि.भू.सं.का, पर्वत पर्वत उद्योग वाणिज्य संघ फेकोफन, पर्वत, जस्ता नियायहरुबाट उल्लेख्य समयोग भएको देखिन्छ । उनको व्यवसायलाई जिल्ला घरेलु तथा साना उद्योग विकास समिति, जिल्ला विकास समिति, पर्वत (हाल जिल्ला समन्वय समिति, पर्वत), बाट पनि सहयोग, सल्लाह तथा नियमित परामर्श भइरहेको छ ।

## २. कृष्ण कुमारी पौडेल

पर्वत जिल्ला कुश्मा नगरपालिका वडा नं. ३ निवासी कृष्ण कुमारी पौडेलले उमेरले ४७ वर्षकी भइन् । साधारण लेखपढ मात्र गरेकी पौडेलको परिवारमा शासु, श्रीमान्, १ छोरा र १ छोरी गरी जम्मा ५ जना छन् । कृष्ण कुमारी पौडेलले पेशाले अहिले लप्सी उद्योगमा काम एक मजदुर हुन् । आजभन्दा ५ वर्ष पहिला उनको खासै केही पनि रोजगार थिएन । श्रीमान्ले भारतमा सानोतिनो नोकरी गर्ने भएकोले त्यहीबाट आएको पैसाले जसोतसो घरपरिवार चलाउनु परेको थियो उनलाई । श्रीमान्ले कहिले पैसा पठाइदिनुहुन्छ भनेर औंला भाँचेर महिना गन्नुपर्दथ्यो । एकजनाको सामान्य कमाईले ५ जनाको परिवार पाल्न निकै गाह्रो थियो उनलाई ।

श्रीमान्ले भारतमा हाड होटेर काम गर्ने तर आफू काम गर्न सक्ने उमेरकी भएपनि पैसा कमाउने काम केही पनि गर्न नसक्दा पौडेललाई भित्रभित्र पीडाबोध भइरहन्थ्यो । केही काम गरेर आफूले पनि धेरथोर आम्दानी गर्न उनलाई तिव्र इच्छा थियो । तर पनि के गर्ने ? खासै पढाई पनि छैन, अनि त्यस्तो विशेष सीप पनि छैन, न त लगानीका लागि ठूलो आर्थिक स्रोत नै छ उनीसँग । उनीसँग छ त केवल दृढ इच्छाशक्ति मात्र । यसैक्रममा उनी एकदिन

घुमदै गाउँमै रहेको सामुदायिक खाद्य प्रशोधन उद्योगमा पुगेकी थिइन् । उनले त्यहाँ ३, ४ जनाले लप्सी प्रशोधन गरी विभिन्न परिकारहरु बनाएको देखिन् । ३, ४ घण्टासम्म सो प्रशोधन कार्यलाई नियाली रहिन् । यतिबेलासम्म उनको मनमा यस्तो काम पाए आफूले पनि गर्ने थिएँ भन्ने कुरा खेलिरहेको थिए । तर उनी आफ्नै मनलाई प्रश्न गर्थिन, “केही पनि तालिम लिएकी छैन, मैले कसरी गर्न सक्छु ?” तर कसै न कसैले त काम गर्दा गर्दैमा सिकेका त होलान् मैले किन गर्न सकिदैन, गर्न सक्छु भन्ने भावनाले डेरा जमाइसकेको थियो उनको मस्तिष्कमा । यत्तिकैमा उनले उद्योगको मालिकसँग यदि तपाईंको उद्योगमा काम गर्ने मान्छे चाहिएको छ भने मलाई पनि काम गर्ने इच्छा छ है भनेर प्रस्ताव राखिन् । उद्योगका मालिक खडानन्द शर्माले हुन्छ, १ जना काम गर्ने मान्छे चाहिएको छ आउनुहोस् न त भने । उनी निकै खुशी भइन् । महिनाको ९ हजार तलब पाउने गरी लप्सी सिजन मंसीर देखि चैत्रसम्म (वर्षको ५ महिना मात्र काम गर्ने गरी) मात्र काम गर्ने गरी नियुक्त भइन् ।

अहिले उनको वर्षको पाँच महिना मात्रै भएपनि महिनाको ९ हजार तलब आउँछ । केटाकेटीको पढाई खर्च, शासुको औषधी खर्च तथा आफ्ना लागी चाहिने अन्य खर्चका लागि श्रीमान्ले कहिले पैसा पठाउनुहोला भनेर औंला भाँचेर महिना गन्नु पर्दैन । दिनभरी व्यस्त हुने कृष्ण कुमारी पौडेललाई अहिले परिवार पाल्न कुनै कठिनाई छैन । उनको एउटा छोरा कक्षा १२ मा कृषि तर्फ प्राविधिक शिक्षा पढ्छन् । छोरीले पनि १२ कक्षामै अध्ययनरत छिन् । घरपरिवार राम्ररी चलेको छ । आफू घर त्यत्तिकै बस्ने, श्रीमान्ले भारतमा कडा मेहनत गरेर जम्मा गरेको २, ४ हजार कहिले पठाइदिनुहुन्छ र घरव्यवहार चलाउँला भनेर दिन गनेर बस्नुपर्दा उनलाई निकै पीडाबोध हुन्थ्यो । अहिले आफैले सानोतिनो रकम कमाउन पाउँदा आत्मसन्तुष्टि मिलेको छ । भावुक हुँदै उनी भन्छिन्- “कुनैबेला कपडा लाएर अली टाढै आफन्तकोमा जान ठिक्क परेकी थिएँ तर साथमा २५ रुपैयाँ नभएका कारण कपडा खोलेर बस्नु परेको थियो, तर अहिले त्यस्तो समस्या पर्ने अरु दिदी बहिनीलाई पनि काम चलाउन सक्ने भएकी छु ।”

आफ्नो कामलाई सँधैँ प्राथमिकता दिने कृष्ण कुमारी पौडेललाई लप्सी प्रशोधनको कामले केवल पैसा मात्र होइन, मान, सम्मान र इज्यत पनि बढाएको छ, सम्पर्क, समन्वय विस्तार भएको छ । उद्योगको क्षमता विस्तार भएर बाह्रै महिना उद्योगमा काम पाउने भए पुरै

समय लप्सी प्रशोधनकै लागि दिने सोच बनाएकी कृष्ण कुमारी पौडेलले भन्छिन्- “पाखुरामा तागत र मस्तिष्कमा दृढ इच्छाशक्ति भए धेरैथोरै पैसा कमाउन गाह्रो छैन, तर काम गर्ने जोश, जाँगर, कामप्रतिको जिम्मेवारीता र इमान्दारिता भने हुनै पर्छ ।” आत्मविश्वास र स्वाभिमानकी प्रतिमूर्ति जस्तै देखिने कृष्ण कुमारी पौडेलले गाउँघरका अरु दिदी बहिनीलाई पनि आम्दानीमूलक काममा लाग्ने सल्लाह समेत दिन्छिन् ।



## अध्याय-६

### अध्ययनको सारांश र निष्कर्ष

#### ६.१. अध्ययनको सारांश

लप्सी पतझड समूहमा पर्ने, साधारणतया ठूलो रुख हुने, भाले र पोथीको बेग्लाबेग्लै बोट हुने बहुभुणीय फल हो । यसको अंग्रेजी नाम Hog plum तथा वैज्ञानिक नाम *Choerospondias axillaris* हो । यो Anacardiaceae परिवारमा पर्दछ । यसलाई नेपालीमा लप्सी भनिँए भैं नेपालमा भैं भुटानमा 'लुप्सी', सिक्कीममा 'लुप्सी', चीनमा 'नान स्वान जाओ' र जापानमा 'छानचीन मोडोकी' भनिने गरेको पाइन्छ ।

लप्सीको प्रयोग र उत्पत्तिका हिसाबले यसलाई नेपालको मौलिक फल पनि भनिन्छ । स्वास्थ्यनी ब्रतकथामा समेत श्लेषमान्तक वन (लप्सीले भरिएको वन) का बारेमा चर्चा गरिएकोले यो फललाई पौराणिक कालदेखि नै अस्तित्वमा रहेको फल हो भन्न सकिन्छ ।

लप्सी हुर्कनका लागि चाहिने अनुकूलको हावापानी नभएकोले तराईमा लप्सी पाइदैनथ्यो । त्यसैले तराई क्षेत्रमा रहेका आफन्तहरूलाई पहाडमा रहेका आफन्तले कोसेली पठाउँदा लप्सीको माडाको ज्यादै प्रयोग गर्ने गर्दथे । माडालाई पानीमा भिजाएर खाँदा गर्मी काट्छ भन्ने विश्वास भएका कारण पनि गर्मी हुने तराई क्षेत्रमा यसको प्रयोग निकै हुने गर्दथ्यो । तरपनि उत्पादनका हिसाबले लप्सी दशप्रतिशत पनि उपयोग हुन सकिरहेको थिएन ।

नेपालका लप्सी पाइने जिल्ला मध्ये पर्वत जिल्ला पनि एउटा मुख्य जिल्ला हो । यहाँका साविकका ३५ वटा गा.वि.स.मा प्रशस्त मात्रामा लप्सी पाउन सकिन्छ । यस क्षेत्रमा पनि २०५५/५६ सालसम्म लप्सीको खासै उपयोग भएको देखिँदैन । २०५७ सालमा एउटा गैरसरकारी संस्थाको सहयोगमा पहिलो पटक पर्वतका ४ जना युवाहरूले काठमाण्डौंमा गई लप्सी प्रशोधन तालिम लिए, त्यसपछि तीनै युवाहरूको सक्रियतामा लप्सी प्रशोधन गरी माडा, अचार, क्याण्डी लगायतका परिकारहरू निर्माण गर्न थालेको पाइन्छ । पर्वतको मुडिकुवामा २०५८ सालमा लप्सी प्रशोधनकै लागि सामुदायिक खाद्य प्रशोधन उद्योग नै स्थापना भएपछि भने पर्वतमा लप्सीले व्यवसायिक रूप धारण गरेको देखिन्छ ।

लप्सी उपजमा सबैभन्दा बढि बिक्री हुने परिकार भने लप्सी क्याण्डी नै रहेछ । अहिले लप्सीबाट बन्ने परिकारहरू पनि थपिएका छन् । लप्सीको बोटदेखि लिएर फलसम्मका सबै भागको उपयोग हुन थालेको छ ।

अध्ययनको मुख्य उद्देश्य लप्सीको उपयोग र असले मानवीय जीवनमा पारेको आर्थिक, सामाजिक प्रभावका रहेकोले लप्सीको सामाजिक, साँस्कृतिक महत्वका बारेमा पनि हेरिएको छ । स्वस्थानी ब्रतकथामा समेत यसको उल्लेख हुनुले लप्सीले कति साँस्कृतिक महत्व बोकेको छ, त्यो आफैमा प्रष्ट हुन्छ । त्यसैगरी काठमाण्डौंका नेवारहरुको भोजनका लागि तयार पारिने अनेकौं व्यञ्जन मध्ये लप्सीको अचार पनि एक हुने गरेको पाइन्छ । यसले पनि लप्सीको सामाजिक महत्व झल्काउँछ । लप्सीकै नामबाट थुप्रै ठाउँको नाम समेत रहको छ, : जस्तै “लप्सीबोट” लप्सीडाँडा, लप्सीखर्क नाम रहेका थुप्रै गाउँहरु हामी देख्न, सुन्न पाएका छौं । त्यसैले लप्सीको उपयोग यस क्षेत्रमा मानव सभ्यताको विकास संगै भएको मान्न सकिन्छ ।

यस अध्ययनको अर्को उद्देश्य लप्सी उद्यमले मानिसको जीवनमा पारेको आर्थिक, सामाजिक प्रभावलाई हेर्ने रहेको थियो । अध्ययनका लागि छनौट भएका १३ घरपरिवारको धेरै भन्दा धेरै सूचना संकलन गर्नका लागि अन्तरवार्ता, परिवारसँग भेटघाट, अवलोकन तथा निरीक्षण, सामुहिक छलफल जस्ता विधिको प्रयोग गरिएको छ । यसरी प्राप्त सूचना तथा तथ्याङ्कको प्रकृति गुणात्मक तथा परिमाणात्मक दुवै किसिमको छ । अध्ययन गर्दा अन्वेषणात्मक र वर्णनात्मक दुवै असुन्धान विधिको प्रयोग गरिएको छ । यसरी प्राप्त तथ्याङ्कलाई तालिकामा प्रस्तुत गरी त्यसको व्याख्या विश्लेषण गरिएको छ ।

कुशमा नगरपालिका वडा नं. ३ (साविकको दुर्लुङ्ग गा.वि.स.को वडा नं. ४) को एउटा वस्तीलाई विस्तृत समाजशास्त्रीय अध्ययनको लागि क्षेत्र छनौट गरिएको छ । अध्ययन क्षेत्रको साविक वार्डमा कुल १४३ घरपरिवार मध्ये लप्सी उद्यममा संलग्न १३ घरपरिवार छनौट गरिएको छ । अध्ययनकालागि छनौट भएको वस्तीको कुल जनसंख्या नै थोरै भएकोले लप्सी उद्यम गरेका १३ घरपरिवार मध्ये जम्मा ४ जना दलित देखिएका हुन् । यो साविकको वार्डमा भएका दलितको जनसंख्या प्रतिसत भन्दा तिन गुणा रहेको छ । दलितहरु इति ठूलो प्रतिशत कुनै पनि उद्यममा संलग्न हुने अवसर पाएको भेटिँदैन । यसरी हेर्दा लप्सी उद्यममा जातीगत समावेशीता पनि उत्साह जनक देखिन्छ । लैंगिक हिसाबले पनि महिला तथा पुरुष दुवैको सहागीता देखिन्छ, भने उमेरगत हिसाबले पनि युवायुवतीहरुको आकर्षण देखिनुले यो पेशा व्यवसाय पुस्ता हस्तान्तरण हुँदै अगाडि बढ्छ भन्न सकिन्छ ।

लप्सी उद्यम अध्ययन क्षेत्रका मानिसहरुको जीवनप्रक्रियासँग लप्सीका उत्पादन जोडिएको देखिन्छ । यहाँका मानिसहरुले आफन्तहरुलाई भेटघाट गर्न जाँदा पनि लप्सीकै प्रयोग गर्ने

गरेको देखियो, केटाकेटीहरुलाई चक्लेट मिठाईको सट्टा लप्सी क्याण्डी दिने र ठूला मान्छेको लागि फलफूलको सट्टा लप्सी अचार, जाम, क्याण्डी आदिको कोशेली लगी दिने गरेको देखिन्छ । पयसैगरी यो पेशा, व्यवसायमा लाग्ने व्यक्तिहरुले पनि आफूले आफैलाइ सम्मानित भएको महशुश गरेको देखिन्छ । लप्सी उद्योगमा काम गर्ने एकजना मजदुर भन्छन्- “अरु उद्योगमा काम गर्ने मजदुरहरु काम मात्र गर्दछन् हामीहरु त वि.वि.सी. जस्ता ठूला मिडियाहरुमा अन्तरवार्ता समेत दिन्छौं ।” यस व्यवसायमा संलग्नहरुको आर्थिक पाटो पनि विस्तारै सुधार हुँदै गएको देखिन्छ । लप्सी उद्यममा संलग्न सबैले केही न केही आम्दानी गरिरहेको देखिन्छ । अध्ययन क्षेत्रका लप्सी उद्यमीहरुले वार्षिक रुपमा अधिकतम २ लाख ५० हजार देखि अन्य कृषि कार्य गरेर बचेको समयमा मात्रै लप्सी उद्यममा संलग्नहरुले पनि वार्षिक २० हजारसम्म आम्दानी गरेका छन् । उत्पादन भएको सबै लप्सी उपजहरु, लप्सीका बिरुवा देखि लप्सीको दानाभिन्नको वियाँ समेत सजिलै बिक्री वितरण हुने गरेको पाइयो । त्यसैले यो व्यवसाय रोजगारी सिर्जना तथा आर्यआर्जनका लागि एउटा राम्रो माध्यम बन्न सक्ने देखिन्छ ।

यति हुँदाहुँदै पनि अत्याधुनिक मेशिन औजारको अभाव, यो व्यवसायप्रति राज्यको स्पष्ट दृष्टिकोण नहुनु तथा विभिन्न फलफूलको फ्लेवरबाट बनेको वस्तुहरुले बजारलाई भ्रमकै ढाकेको अवस्थामा सिधै फलफूलबाट बनेका वस्तुले प्रतिस्पर्धा गर्न गाह्रो परिरहेको छ । किनकी फलफूलबाट बनेका वस्तुको मूल्य स्वभाविक रुपमै बढि हुन्छ । त्यसैले यस्ता स्वदेशी उत्पादनमा अनुदानको व्यवस्था गरेर निश्चित समयका लागि मात्रै भए पनि बाहिरबाट आउने वस्तुलाई रोक लगाउने हो भने यो व्यवसाय निकै फस्टाउने देखिन्छ ।

## ६.२. निष्कर्ष

माथी विभिन्न वृंदाहरुमा राखिएका तथ्यांकहरुको विश्लेषणबाट अध्ययन क्षेत्रका लप्सी उद्यमीहरुको अवस्था निम्नानुसार रहेको देखिन्छ ।

नेपालमा लप्सीको उद्यम शिलता बढ्दो अवस्थामा छ । यस उद्यममा प्राकृतिक श्रोत साधनमा कम पहुँच भएका व्यक्तिहरु संलग्न भइ आफ्नो जीवन स्तर सुधार गर्न सक्ने देखिन्छ ।

भूमिहीन वासीन्दालाइ पनि सामेल गराउन सकिन्छ । आफ्नो जमिन नहुने परिवारले सामुदायिक वनको जमिन भाडामा लिएर पनि लप्सी खेती गरी लामो समय आम्दानी लाइ रहन सक्ने अवस्था देखियो । अरुले उद्यम चलाए पनि उद्यम चलेको स्थानमा रोजगारीको अवसरमा वृद्धि हुन्छ ।

लप्सीमा आधारीत उद्यम विकास गर्न सामुहिक रुपमा अझ सरल हुने देखिन्छ । लप्सी हुने सामुदायिक वनका उपभोक्ताले सामुदायिक वनको खेर गएको जमिनमा लप्सी खेती गरी आफ्नो आयस्ता बढाउन सक्छन् ।

रोजागारीका लागि सयौं युवाहरु विदेशीन बाध्य हुनु परेको वर्तमान अवस्थामा प्रकृतिको वरदान लप्सीको समुचित उपयोग गर्न सके देशभित्रै स्वरोजगारका थुप्रै अवसर सिर्जना हुनसक्छ र ती युवाहरुलाई यहीं रोक्न सकिन्छ ।

यो अध्ययनबाट लप्सी उद्यमले मानिसको आर्थिक अवस्थामा सुधार, सामाजिक क्षेत्रमा सद्भाव वृद्धि भई समतामूलक समाज निर्माणमा योगदान पुग्ने देखिन्छ । अन्त्यमा यस अध्ययनबाट यो निष्कर्ष निकाल्न सकिन्छ कि लप्सी उद्यम मानवीय जीवनको आर्थिक तथा सामाजिक जीवनको एक अभिन्न अंग हो । लप्सी उद्यमको उद्यमशिलताले अध्ययन क्षेत्रका जनताको आर्थिक तथा सामाजिक जीवनमा निकै ठूलो प्रभाव पारेको छ ।

## सन्दर्भ सामग्री

### References

- ) अधिकारी, अजय (२०६४) : *लप्सी खेती एवं प्रशोधन प्रविधि* काठमाण्डौ : फ्रन्टलाइन नेपाल
- ) कौडाल, महेन्द्रराज (२०६४-०६५) : *उन्नत लप्सी खेती* पुस्तिका, काठमाण्डौ : कृषि विभाग
- ) जिल्ला विकास समिति, *पर्वतको योजना पुस्तिका* आ.व. २०७२/०७३ पर्वत : जिविस
- ) जिल्ला विकास समिति, (२०५८) *जिल्ला वस्तुगत विवरण* पर्वत : जिविस
- ) तिवारी ऋषिकेश : (२०६५) *सामाजिक उद्यमशीलता* पर्वत : पर्वत विकास संस्था
- ) तथ्यांक विभाग (२०६८) नेपालको जनसंख्या विवरण, काठमाण्डौ : नेपाल सरकार
- ) थापा सन्तोष : २३ पुष (२०७३) *पर्वतमा वार्षिक सय टन लप्सी उत्पादन*. इ.नयां प्रक्रिका
- ) थापा सन्तोष : (२०७३) *पाउन थाल्यो अमेरिकामा पनि लप्सी* : अनलाइन पत्रिका
- ) दुर्लुङ्ग गा.वि.स. : *गाविसको वस्तुगत विवरण २०६७* पर्वत दुर्लुङ्ग गाउँ विकास समिति
- ) देवकोटा सन्दिप, (२०१४): नेपालमा फलफूलको अवस्था, काठमाण्डौ: त्रिवि वि कृषि तथा पशु विज्ञान संकाय
- ) प.उ.वा "एक गाउँ, एक उत्पादन" का लागि गरिएका अध्ययन प्रतिवेदनहरु पर्वत : उद्योग वाणिज्य संघ पर्वतको अभिलेख
- ) पौडेल डा. कृष्णचन्द्र (२००३) : *लप्सीको व्यवसायिक खेती प्रविधि* काठमाण्डौ कृषि विभाग
- ) पौडेल के.सी (जनवरी २००८) : *हिमालयन जर्नल अफ साइन्स*, वर्ष १ अंक. १, अनलाइन प्रकासन
- ) सामुदायिक खाद्य प्रसोधन उद्योग (२०६४): *उद्योगको जानकारी पुस्तिका* पर्वत: सामुदायिक खाद्य उद्योग ।

## अनुसूची १: प्रश्नावली

छोटो उत्तर दिने वा (✓) चिन्ह लगाउने प्रश्नहरू :

- क) नाम : मोबाइल नं. :
- ख) परिवार संख्या : पुरुष : महिला :
- ग) शिक्षा : घरको प्रकार : ढलान/टिन-ढुंगाको छाना/खरको छाना :
- घ) जाती : धर्म : मातृभाषा :
- ङ) मुख्य व्यवसाय : आयको मुख्य श्रोत :
- च) औषत लप्सी उत्पादन (वार्षिक) : औषत आम्दानी रु. :
- छ) आम्दानीको प्रयोग (मुख्य गरी) : वचत रु. :
- ज) व्यवसायमा संलग्न संख्या : महिला : पुरुष : युवा :  
युवती :
- झ) वैदेशिक रोजगारमा गएका : महिला : पुरुष : युवा :  
युवती :
- ञ) कृषि व्यवसायमा संलग्न : महिला : पुरुष : युवा :  
युवती :

१. लप्सी उद्यम शुरु पश्चात् तपाईंको आयश्रोतमा कस्तो भिन्नता आयो ?

क) केही भएन  ख) सामान्य बढ्यो

ग) केही बढेको छ  घ) धेरै नै बढेको छ

२. लप्सीजन्य उत्पादहरू तपाईंले कुन कुन बजारमा बेच्नु हुन्छ ?

क) गाउँघरमै  ख) स्थानीय बजारमा

ग) राष्ट्रिय बजारमा  घ) अन्तर्राष्ट्रिय बजारमा

३. तपाईंको घरमा कतिजनालाई रोजगार मिलेको छ ?

क) आफूलाई मात्र  ख) घरपरिवार सबैलाई

ग) घर परिवार र छिमेकीलाई  घ) ज्याला मजदुरी गर्ने धेरैलाई

४. तपाईंले बाहिरबाट आयात गर्ने मुख्य वस्तु के हो ?

क) खाद्यान्न  ख) तरकारी/फलफूल

ग) दुध/दही/घिऊ  घ) मासु/अण्डा

५. अनावश्यक बजारीया खाना बढि के खरिद गर्ने गर्नुहुन्छ ?

क) कोक फ्यान्टा  ख) रक्सी चुरोट

ग) चाउचाउ  घ) मिनरल पानी

६. तपाईंले लप्सी प्रशोधनमा बढि जसो के काम गर्नुहुन्छ ?

क) संकलन गर्ने र दाना नै बेच्ने  ख) लप्सी प्रशोधन गर्ने

ग) प्रशोधित उत्पादनहरु बिक्री गर्ने  घ) लप्सी बिरुवाहरु उत्पादन गर्ने

ड) अन्य केही भए लेख्नुहोस्

७. तपाईंले आफ्नो उद्यमलाई दर्ता गर्नुभएको छ ? छ भने कहाँ ?

क) सरकारी निकाय (घरेलु तथा साना उद्योग विकास समिति)

ख) कम्पनी रजिष्टरको कार्यालय

ग) उत्पादनलाई गुण तथा खाद्य नियन्त्रण विभाग (गरेको भए कुन कुन उपज नाम लेख्नुहोस्.....)

८. लप्सी उद्योगको आम्दानी तपाईंले कुन काममा खर्च गर्नुहुन्छ ?

क) खानेवस्तु आयात गर्न  ख) शिक्षा र स्वास्थ्यमा

ग) आय आर्जन गर्न  घ) मोजमस्तीले रमाउन

९. लप्सीजन्य व्यवसायबाट बढी फाइदा कसलाई भएको छ ?

क) उत्पादनकर्तालाई  ख) लप्सी उद्यमीलाई

ग) मध्यस्तकर्तालाई (दलाल)  घ) व्यापारीलाई

१०. तपाईंसँग जम्मा कतिवटा लप्सीका बोटहरु छन् ? .....वटा

) फल दिने कतिवटा छन् ? .....वटा

) फल दिई नसकेका विरुवाहरु पनि छन्, छन् भने कति वटा ?  
.....वटा

) के तपाईंले नयाँ विरुवा पनि रोप्नुभएको छ, भएको छ भने कति वटा ? .....वटा

११. आगामी दिनमा पनि थप लप्सी रोप्ने योजना छ, छ भने कति ?

१२. तपाईंले रोपेका विरुवा बिजु हुन् कि कलमी हुन् ?

१३. लप्सीजन्य व्यवसायमा तपाईंले भोगेका समस्याहरु के-के हुन् ?

१४. तपाईंले यो व्यवसाय कहिलेबाट शुरु गर्नु भएको हो ?

१५. तपाईंलाई व्यवसायमा कुन कुन कार्यालय/संस्था वा व्यक्ति विशेषबाट सहयोग भएको छ ?

१६. तपाईंले लप्सीबाट के कस्ता परिकारको उत्पादन गर्नु हुन्छ ?



१७. लप्सी उद्यमबाट बढि फाइदा कसलाई पुगेको छ ?

१८. के तपाईं यो व्यवसाय बढाउँदै लैजान लानुहुन्छ कि ? चाहनुहुन्छ भने किन ?

१९. तपाईंले अनुसन्धान टोलीलाई केही भन्नु छ ?

### समूहमा सोध्ने खुल्ला प्रश्नहरू :

१. लप्सी उत्पादन र प्रयोगको इतिहास बारे केही भन्नु न ?

क) लप्सीको प्रयोग कहिलेबाट आए होला ?

ख) लप्सी कहाँ कहाँ पाउन सकिन्छ होला ?

ग) कस्तो जमिनमा लप्सी फलाउन सकिन्छ ?

घ) लप्सीबाट के के वस्तु बनाउन सकिन्छ ?

ङ) लप्सी उपजलाई कहाँ कहाँ बेच्न सकिन्छ ?

च) लप्सीको उपयोगिता के के काममा हुन सक्छ ?

छ) पहिला र अहिले यो व्यवसायमा के कस्तो विकास भएको छ ?

२. यो व्यवसायले युवा रोजगार प्रबर्द्धनमा केही सहयोग पुऱ्याएको छ ?

३. यस व्यवसायबाट कुनै हानी नोक्सानी पनि व्यहोर्नु परेको छ ?
४. लप्सीका प्रकारका बारेमा केही भन्न सक्नुहुन्छ ?
५. लप्सीको प्रयोगबारे कति जानाकारी लिनु भएको छ त ?
६. लप्सी उद्यमबाट समाजमा आएको आर्थिक र सामाजिक परिवर्तनबारे केही भन्नुहोस् न ?

## अनुसूची दुई : उत्तरदाताहरूको नामावली

१. खडानन्द शर्मा
२. लक्ष्मी जैसी
३. टंक प्रसाद पाध्या
४. सरस्वती पाध्या
६. सागर शर्मा
७. मनकुमारी पाध्या
८. डण्डपानी पाध्या
१०. देवी नेपाली
११. थमनसिं नेपाली
१२. जुना नेपाली
१३. भुवन नेपाली

अनुसूची तिन : अध्ययन क्षेत्रको नक्सा

## अनुसूची चार : अनुसन्धानका क्रममा खिचिएका तस्वीरहरु



अध्ययन क्षेत्रको भात्री सल्ला सामुदायिक वन भित्र रहेको लप्सीको वगैचा





भाक्री सल्ला लप्सी खाद्य उद्योगमा लप्सीको माडा बनाउदै उद्यमी तथा उत्पादित सामग्रीहरु



भाक्री सल्ला लप्सी खाद्य उद्योगमा लप्सी प्रसोधनका लागि रहेका मेशिनरीहरु

