मखाना महोत्सव

चर्चा में क्यों?

हाल ही में बिहार सरकार ने कर्नाटक में बिहार की महत्त्वपूर्ण फसल **मखाना** और अन्य खाद्य उत्पादों के **बाज़ार का विस्तार करने** के लिये **बंगलूरू में दो दिवसीय 'मखाना महोत्सव'** का आयोजन किया है।

प्रमुख बिंदु

- **महोत्सव के बारे में:**
  - महोत्सव और इससे संबंधित पहलों का **उद्देश्य बिहार को मखाना उत्पादन में अग्रणी बनाना है** तथा पूरे भारत में इसके आर्थिक और सांस्कृतिक महत्त्व को बढ़ावा देना है।
  - इसका उद्देश्य **बिहार की प्रमुख फसल मखाना को दक्षिण भारतीय बाज़ारों में प्रस्तुत करना है**, जिससे इसके विकास के लिये नए अवसर उत्पन्न होंगे।
- **मखाना उत्पादन और बाज़ार विस्तार:**
  - **देश के मखाना उत्पादन में बिहार का योगदान 50% है** और उत्तरी राज्यों में इसकी अत्यधिक मांग है।
  - तमिलनाडु और केरल सहित **दक्षिण भारतीय राज्यों में बाज़ार का विस्तार करने** के लिये बंगलूरू को रणनीतिक रूप से प्रवेश द्वार के रूप में चुना गया है।
- **अनुसंधान के माध्यम से उत्पादन बढ़ाना:**
  - मखाना उत्पादन बढ़ाने और गुणवत्ता में सुधार सुनिश्चित करने के लिये एक समर्पित अनुसंधान केंद्र स्थापित किया गया है।
  - **मई 2023 में,** केंद्र सरकार ने मखाना अनुसंधान केंद्र, दरभंगा को **"राष्ट्रीय मखाना अनुसंधान केंद्र, दरभंगा"** में अपग्रेड किया और अन्य जलीय फसलों को शामिल करने के लिये इसके अधिदेश का विस्तार किया।
  - **मखाना को GI (भौगोलिक संकेत) टैग** मिलने से अंतर्राष्ट्रीय मंच पर इसकी मान्यता बढ़ गई है।
  - केंद्र सरकार की **मेक इन इंडिया पहल** के तहत मखाना उत्पादों का उत्पादन और विपणन किया जा रहा है।
- **मखाना उत्पादन का आर्थिक प्रभाव:**
  - राज्य के कृषि एवं स्वास्थ्य मंत्री के अनुसार, **मखाना उत्पादन से बिहार में रोज़गार और उद्योग को काफी बढ़ावा मिला है।**
  - मखाना उत्पादों का बाज़ार पिछले वर्ष 150 करोड़ रुपए तक पहुँच गया, जो वर्ष 2022-2023 की तुलना में **वर्ष 2023-2024 में 30% की वृद्धि** दर्शाता है।

मिथिला मखाना

- मिथिला मखाना या माखन (वानस्पतिक नाम: यूरीले फेरोक्स सालिस्ब) **बिहार** और नेपाल **के मिथिला क्षेत्र में उगाई जाने वाली जलीय मखाना की एक विशेष किस्म है।**
- मखाना मिथिला की **तीन प्रतिष्ठित सांस्कृतिक पहचानों में से एक है।**
  - **पान, मखाना और मच्छ (मछली)** मिथिला की तीन प्रतिष्ठित सांस्कृतिक पहचान हैं।
- यह नवविवाहित जोड़ों के लिये मनाए जाने वाले **मैथिल ब्राह्मणों** के **कोजागरा उत्सव** में भी बहुत प्रसिद्ध है।
- मखाने में **प्रोटीन और फाइबर** के साथ-साथ **कैल्शियम, मैग्नीशियम, आयरन और फास्फोरस जैसे सूक्ष्म पोषक तत्त्व** भी होते हैं।
- इसे **वर्ष 2022 में GI (भौगोलिक संकेत) टैग प्राप्त हुआ।**

PDF Refernece URL: https://www.drishtiias.com/hindi/printpdf/makhana-mahotsav