সময়ের আলো | সাক্ষাৎকার | আরিফুর রহমান অপু চেয়ারম্যান, বিএসএফআইসি

চিনির দাম সহনীয় পর্যায়ে রেখেও সংস্থাকে লাভজনক করা সম্ভব

● শাহনেওয়াজ

কবিগুরু রবীন্দ্রনাথের একটি গানের কলি হচ্ছে, 'আমি চিনি গো চিনি তোমারে ওগো বিদেশিনী'। এই চিনি হচ্ছে, জানা-শোনা। আর প্রতিদিন আমাদের দৈনন্দিন জীবনে চা পানের সঙ্গে যে পণ্যটি ওতপ্রোতভাবে জড়িত তা হচ্ছে তা হচ্ছে চিনি। খাদ্যপণ্য হিসেবে বিবেচিত এই চিনি ঘরে ঘরে সমাদৃত। শুধু ঘরে ঘরে কেন, বিভিন্ন চায়ের দোকান থেকে শুরু করে হোটেল-রেস্তোরাঁ ও মিষ্টির দোকানে প্রয়োজনীয়। চিনি এখন শিল্প হিসেবে দাঁড়িয়ে গেছে। হতে পারে লোকসান কিংবা লাভজনক। এই দোদুল্যমানতা নিয়ে চিনিশিল্প এখন ধুঁকছে। নীতিমালা আর সরকারের অর্থ সহায়তার মাধ্যমে এই শিল্প আবার ঘুরে দাঁড়াতে পারে বলে মনে করেন সংশ্লিষ্টরা।

এ সংস্থার ইতিহাস রয়েছে আর সেই ইতিহাস হচ্ছে, ১৯৭২ সালে অর্থাৎ স্বাধীনতার পর রাষ্ট্রপতির আদেশবলে বাংলাদেশ চিনিকল করপোরেশন গঠন করা হয়। পরে অবশ্য ১৯৭৬ সালে বাংলাদেশ চিনি ও খাদ্য করপোরেশন গঠন করা। এ সংস্থাটির অধীনে ১৫টি চিনির মিল রয়েছে। কেন এই সংস্থা? এ প্রশ্নের উত্তরে গত ৩ জানুয়ারি যোগদানকারী নতুন চেয়ারম্যান আরিফুর রহমান অপু জানান, এই সংস্থার ভিশন ও মিশন রয়েছে। ভিশন হচ্ছে, চিনি উৎপাদন বাড়ানো। একই সঙ্গে উপজাতভিত্তিক পণ্য উৎপাদনসহ খাদ্যপণ্য বহুমুখীকরণ। যার মাধ্যমে এই সংস্থাকে আন্তর্জাতিক মানে উন্নীতকরণ। আর মিশন হচ্ছে, মানসম্মত চিনি উৎপাদন বাড়ানো। পাশাপাশি লক্ষ্যমাত্রা অনুযায়ী চিনি উৎপাদন, উন্নত প্রযুক্তি ব্যবহার করে উচ্চফলনশীল আখচাষ করা, দক্ষতার সঙ্গে চিনিকলগুলো পরিচালনা করা। প্রসঙ্গেক্রমে তিনি আরও জানান, অর্থনৈতিক কর্মকাণ্ডে গতিশীলতা আনতে চিনি ও চিনিজাত পণ্য উৎপাদনের বিশেষ অবদান রয়েছে। সেদিকে মনোযোগ রয়েছে এই সংস্থার। আপনার অবগতির জন্য জানাচ্ছি, চিনিকলগুলো আধুনিকায়নের জন্য বেশ কয়েকটি প্রকল্প গ্রহণ করা হয়েছে, যা চলমান রয়েছে। আমরা চেষ্টা করছি, সুগার রিফাইনারি প্লান্ট স্থাপনের পরিকল্পনা নিয়েছি। যেখানে র' সুগার থেকে রিফাইন্ড সুগার তৈরি হবে। আপনারা হয়তো জানেন, চিনিকলের জন্মলগ্ন থেকে একটি গবেষণাগার রয়েছে। এই গবেষণাগারে আখের রসের রাসায়নিক বিশ্লেষণ, চিনি ও বাই প্রোডাক্টগুলো বিশ্লেষণ করা হচ্ছে।

কী আছে চিনিকলগুলোর সমস্যা? এ প্রশ্নে নতুন চেয়ারম্যান হিসেবে আরিফুর রহমান অপু অকপটে বেশ কিছু সমস্যার কথা বললেন। একই সঙ্গে তিনি এ সমস্যা থেকে উত্তরণের বিষয়টি আলোকপাত করলেন। স্বভাবসিদ্ধ অনুযায়ী বেশ কিছু সীমাবদ্ধতার কথা বলতে গিয়ে তিনি জানান, আখের জমির পরিমাণ দিন দিন কমে যাচ্ছে। উঁচু ও ভালো জমির পরিবর্তে অপেক্ষাকৃত নিচু ও পতিত জমিতে চাষ হচ্ছে। সম্প্রতি বন্যার সময় এই আখচাষের দারুণ ক্ষতিগ্রস্ত হয়েছে। এ ছাড়াও আবহাওয়াজনিত কারণেও আখের মধ্যে চিনি কম হচ্ছে। বেসরকারি চিনির সঙ্গে রাষ্ট্রায়ত্ত চিনিকলের কোনো ধরনের বৈষম্য হচ্ছে কি না, এ প্রশ্নে তিনি সরাসরি কথা বলতে রাজি না হলেও, এর কম-বেশি প্রভাব পড়ছে বলে ইঙ্গিত দিলেন। তবে তিনি সমস্যা নিয়ে যতটা না হতাশ, এর চেয়ে বেশি উত্তরণের ব্যাপারে আশাবাদী।

আরিফুর রহমান অপু সবসময় আশাবাদী। যেখানে তার কর্মস্থল হয়েছে সেই স্থানের বা সরকারের সমস্যা চিহ্নিত করে দ্রুত সমাধানের পথে পা দিয়েছেন। যে কারণে অনেকেই তাকে 'ইনোভেটিভ কর্মকর্তা' হিসেবে অভিহিত করেন।

এবার শোনা যাক এই লোকসানকারী সংস্থাকে কীভাবে উজ্জীবিত করতে চান। যদিও অল্প দিন হলো যোগদান করেছেন। এই দায়িত্ব পালনে তিনি বদ্ধপরিকর। যে কারণে তিনি তার স্বভাবসিদ্ধ ভঙ্গিতে জানালেন, এই সংস্থার সমস্যা রয়েছে তাই বলে হাত-পা গুটিয়ে বসে থাকলে তো চলবে না। উত্তরণে বেশ কিছু পদক্ষেপ নেওয়ার পরিকল্পনা রয়েছে। আর এই পরিকল্পনা নিয়ে শিল্পমন্ত্রী ও শিল্প সচিবের সঙ্গে প্রাথমিকভাবে শেয়ার করার জন্য প্রস্তুত আমি।

জিলবাংলা চিনি মিলে যে চিনি উৎপাদন হয় তা যদি আরও নতুন মোড়কে ক্রেতাদের কাছে উপস্থাপন করা যায় তা হলে আমার ব্যক্তিগত অভিমত, চিনি বিক্রি বাড়বে

কৃষি মন্ত্রণালয়ের অভিজ্ঞতায় তিনি আখের আবাদ ও ফলন বাড়ানোর পক্ষপাতী। পাশাপাশি নতুন কোনো বীজ কৃষকদের মধ্যে বিতরণ করা যায় কি না তা গুরুত্বের সঙ্গে বিবেচনা করা হচ্ছে। পাশাপাশি আখচাষিদের জন্য আখ মৌসুমে আখের সঙ্গে এই জমিতে আরও ফসল চাষাবাদ করা যায় কি না তা নতুন করে ভাবনায় রয়েছে। কারণ আখচাষিরা আখচাষ থেকে আগ্রহ অনেকখানি হারিয়ে ফেলছে। এ আগ্রহ হারানোর অন্যতম কারণ হচ্ছে, তারা আখ মৌসুমের পর আর কোনো চাষাবাদের সুযোগ পায় না। সম্প্রতি বন্যায় ব্যাপক আখের ক্ষতি হওয়ার কারণে তারা আরও বিমুখ হয়ে পড়ছে। এসব চাষিকে আশা দিতে হবে। তাদের সবধরনের সহযোগিতা দেওয়া প্রয়োজন হয়ে পড়েছে। আর কী ধরনের সহযোগিতা দেওয়া যায়, এ ব্যাপারে মন্ত্রী মহোদয় ও সচিবের সঙ্গে আলাপ-আলোচনা করব বলে আশা রাখি।

আরিফুর রহমান অপু যোগদান করেই বেশ কয়েকটি চিনিকল সরেজমিন পরিদর্শন করেছেন। একই আখচাষি ও সংশ্লিষ্ট মিল কর্তৃপক্ষের সঙ্গে আলাপ করেছেন বলে এই প্রতিবেদককে অবহিত করেন। আগামীতে আরও কয়েকটি মিল পরিদর্শন করবেন বলে আশা প্রকাশ করেন।

চিনি মিলগুলোর কীভাবে লোকসান কমিয়ে আনা যায় এ ব্যাপারে তিনি জানান, রাতারাতি লোকসান কমানো না গেলেও পর্যায়ক্রমে লোকসান কমিয়ে আনার উদ্যোগ নেওয়া হচ্ছে। এর মধ্যে অন্যতম হচ্ছে, জিলবাংলা চিনি মিলে যে চিনি উৎপাদন হয় তা যদি আরও নতুন মোড়কে ক্রেতাদের কাছে উপস্থাপন করা যায় তা হলে আমার ব্যক্তিগত অভিমত, চিনি বিক্রি বাড়বে। এই চিনি 'ব্রাউন সুগার' হিসেবে পরিচিতি লাভ করবে। হয়তো এই প্যাকেটজাত ব্রাউন চিনির দাম বাড়ানো হতে পারে। তবে আমার বিশ্বাস, স্বাস্থ্যসম্মত এই চিনি বাজারে এলেই একটা সাড়া পড়ে যাবে।

এই সংস্থাটি কীভাবে লাভজনক করা যায়? এ প্রশ্নে আরিফুর রহমান অপু জানান, হয়তো রাতারাতি সম্ভব হবে না। তবে পরিকল্পনা অনুযায়ী এগোলে এই সংস্থাকে লাভজনক করা সম্ভব। ভোক্তার কাছে চিনির দাম সহনীয় রাখা সম্ভব কি না, এ প্রশ্নে তিনি অত্যন্ত স্বভাবসুলভ ভঙ্গিতে জানান, যখন ভোক্তারা ভালো ও স্বাস্থ্যসম্মত চিনি তাদের হাতের নাগালে পাবে আমার বিশ্বাস, সেই দামটিও তাদের কাছে সহনীয় হবে। কারণ আখ থেকে উৎপাদিত দেশীয় চিনি পুষ্টিমানের সর্বোৎকৃষ্ট। পুষ্টিমান সম্পর্কে ব্যাখ্যা দিতে গিয়ে আরিফুর রহমান অপু জানান, এই চিনির প্রথম বৈশিষ্ট্য হচ্ছে, দেশীয় আখ থেকে একমাত্র উৎপাদিত। পাশাপাশি শতভাগ হালাল ও প্রাকৃতিক চিনি। আর মিষ্টির কথা বলতে গেলে এক কথায় বলা যায়, মিষ্টি ও স্বাদে অতুলনীয়, যা শিশুখাদ্যের উপযোগী। যা হাইড্রোজ ও ক্ষতিকর কেমিক্যালমুক্ত। কথা প্রসঙ্গে পুষ্টিমানের কথা উঠল। তিনি জানালেন, এই চিনিতে ক্যালসিয়ামের পরিমাণ হচ্ছে ১৬০.৩২ মিলিগ্রাম, পটাশিয়াম ১৪২.০৯ মিলিগ্রাম, ফসফরাস ২.০৫ মিলিগ্রাম, আয়রন ৬.৫০ মিলিগ্রাম, কোলেস্টেরল শূন্য ও এনার্জি ৩৫৭ কিলো ক্যালরি।

চেয়ারম্যান আরিফুর রহমান অপুর কাছে জানতে চাওয়া হয় কেরু অ্যান্ড কোম্পানি সম্পর্কে কিছু কথা। তিনি জানালেন, এই কোম্পানি কেরুজ জৈব সার উৎপাদন করে, যা মাটির স্বাস্থ্যের জন্য খুবই উপকারী। কথা প্রসঙ্গে তিনি জানান, ক্রমবর্ধমান জনসংখ্যার খাদ্য উৎপাদনের জন্য চাষিদের প্রচুর রাসায়নিক সার ব্যবহারের ফলে মাটির জৈব পদার্থের পরিমাণ ক্রমেই কমে যাচ্ছে। ফলে মাটির উর্বরতা ও উৎপাদনশীলতা আশঙ্কাজনকভাবে কমে আসছে। এ অবস্থায় মাটির স্বাস্থ্য ও উর্বরতা রক্ষায় জৈব সার ব্যবহারের কোনো বিকল্প নেই। আর এই মাটির স্বাস্থ্য ও উর্বরতা রক্ষার জন্য দেশে প্রথম সরকারি প্রতিষ্ঠান হিসেবে বাংলাদেশ চিনি ও খাদ্যশিল্প করপোরেশনের কেরু অ্যান্ড কোম্পানি তৈরি করছে উন্নতমানের জৈব সার। এই করোনাকালে কেরু হ্যান্ডিটাইজার বাজারে এনেছে, যা সবার কাছে সমাদৃত হয়েছে।

ছবি : আব্দুল্লাহ মমীন