

කෘෂිකර්මාන්තය හඟා සිටුවිය යුතුයි

දේශීය ආර්ථිකය වර්ධනයට



ත්‍රි ස්ථාර් යනු මෙරට වෙළෙඳ පොළේ ඇති එකම කාර්මික පළා වර්ග නිෂ්පාදනය කරන ආයතනයයි. එහි නිර්මාතෘවරයා සැබවින් ම දේශීය කාර්මික, කුඩා කළු සිට තම පවුලෙන් ලැබූ ආහාමය නිසා අද දේශීයත්වයට උර දැමීන් ආයතනික පිරිතයක් ගත කරයි.

නමින් ජාතික කටුභාරවලින් වන ආයතන ක්‍රියාවලියේ කළමනාකාර අධ්‍යක්ෂවරයායි. සාර්ථක ව්‍යාපාරයක් ගොඩනගා ගෙන සිටින ආයතන කළ සාකච්ඡාවකි මේ.

ත්‍රි ස්ථාර් ගාමි (පුළු) සමාගමේ - කළමනාකාර අධ්‍යක්ෂිකා ජානති කටුභාරවලින්

වෙළෙඳ සැලකිත් අවම මිලකට ලබා ගන්න පුළුවන්.

● තව ම පලා වර්ග සඳහා ප්‍රමිතියක් ලබා දීමේ තත්වයක් නැහැ නේ ද? මේ තත්වය බරගේ නිෂ්පාදනවලට බලපාන්නේ කුමන ආකාරයෙන් ද? මම මේ ව්‍යාපාරය ආරම්භ කළ අවස්ථාවේ ශ්‍රී ලංකාවේ ආහාර සම්බන්ධ ආයතනවලට, ප්‍රමිති ආයතනයට හිසා මේ සම්බන්ධයෙන් කරුණු ලබා ගැනීමට, මේ හැම තැනින් ම හෙළිවැදිලි ප්‍රශ්න දැනට ලෝකේ කොහෙත් මෙවැනි දෙයක් සිදු වී නැති බවයි. ඒ නිසා එයට ප්‍රමිතියක් ලබා දිය නොහැකි හෙයින් මෙය ක්‍රියාත්මක නොකරන ලෙස සවුන් මට කීවවා. එහෙත් මම අපේක්ෂාවෙන් මුණේ නැ. පුද්ගලික පරීක්ෂණවලට මාගේ නිෂ්පාදනයන්හි සාමපල් ලබා දී එවා විවිධ පරීක්ෂණවලට යොමු කළා. කාර්මික වගා ගොවිපළ ආරම්භ කළ පසු ඒ සඳහා තත්ව සහතිකය ලබා ගැනීමේ හැකියාව ද අපට ලැබුණා.

● කාර්මික නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලිය වැනි දුෂ්කර කර්මාන්තයකට බර යොමු වුණේ ඇයි? අද අපේ රටේ බොහෝ දෙනෙක්

ව යොදනවා. අනුඤ්චිත් ඇමෝනියම් ලැබෙනවා. අපට ස්වභාවික ව ලබා ගත හැකි දේ බොහොමයි.

එහෙත් නොදන්නා කම සහ විටසාර දේ ඉක්මනින් ආදේශ කර ගැනීමේ පුරුද්ද මත අද බොහෝ දෙනා කෘත්‍රීම දේ සඳහා යොමු වෙන්නවා. සොබාවන්ම ආරක්ෂා කර ගනිමින් දේශීය ආර්ථිකය වර්ධනය කරන්නට නම් කෘෂි ආර්ථිකය නඟා සිටුවිය යුතුයි. මේ නිසයි මම මේ සඳහා යොමු වුණේ. කාර්මික නිෂ්පාදන කළ උපරිම රස ලැබ යන අංශ දෙකම එක සේ පිහිටනවා.

● බිරිඳක්, මවක්, මෙන් ම ව්‍යාපාරික කාර්මාන්ත වීදියට බර අනෙක් කාර්මාන්තවලට දෙන පසිඹවිය කුමක් ද? කාර්මාන්ත සමාජයට මුහුණ දිය යුතුයි. කාර්මාන්ත කුළු තිබෙන බිය නැති කර ගත යුතුයි. ඕනෑ ම අතිශයයක් හමුවේ නොසැලී ඉදිරියට යාමට අවශ්‍ය පෞරුෂය ගොඩනගා ගත යුතුයි. ඒ වගේ ම ව්‍යාපාරයක් ලාභ පාටු යන ඕනෑ ම අවස්ථාවක් හමුවීමට යාමේ ශක්තිය හා එයට අවශ්‍ය පරිසරය කාර්මාන්ත සකසා ගැනීම වැදගත්. ඒ සඳහා අවශ්‍ය වන්නේ තමන් තුළ

දේශීය නිෂ්පාදනයක් සඳහායි. ඔවුන් දිරිමත් කිරීම ගැන ඔබේ අදහස කුමක් ද?

මව්බිම ලංකා පදනමේ නිර්මාතෘ ආර්යාචාර්ය චන්ද්‍රමනෝක මහතර මෙවන් සංකල්පයක් දියත් කර ඇත්තට ම කාර්මාන්ත ලෝකය වෙතත් රටක ආර්ථිකය දියුණු වෙන්නට නම් දේශීය ආර්ථිකය දියුණු විය යුතුයි. දේශීය ව්‍යාපාරිකයන් දිරි ගන්වන මෙම දර්ශනය සැබවින් ම අගය කළ යුත්තක්. ඇසුරුම ප්‍රමිතිය පිළිබඳ ව පැහැදිලි කළොත්?

සෑම නිෂ්පාදනයක් ම අපගේ වගා බිම් හරහා නිෂ්පාදනයාට වෙන යොමු කෙරෙන්නවා. ඔබගේ පලා වර්ග සන්නාමයන්ගෙන් කැපීම් සිදු කරන්නවා. දිනකට අවශ්‍ය ද්‍රව්‍ය එදිනම නිෂ්පාදන ක්‍රියාවලියට යොමු කර අප එදින ම ස්වභාවික ලෙස ඇසුරුම කර ගිතකරණවල දඹා වෙළෙඳ පොළට යොමු කරන්නවා.

මෙහි ද්‍රව්‍ය ආහාරයට ගැනීමෙන් පසු විවෘත කළ පැකට්ටුවක් සහියක් කල් තබා ගත හැකි අතර අතිවර්ණයෙන් ම ගිතකරණයේ නැබිය යුතුයි. කිසිදු විෂ වර්ණයක් හෝ කල්තබා ගැනීමේ රසායනිකයක් හාවිත නොකරන හෙයින් වැඩි කාලයක් සාමාන්‍ය පරිසරයක් තුළ තබා ගත නොහැකියි.

ත්‍රි ස්ථාර් මේ වන විට සාර්ථක දේශීය ව්‍යාපාරයක් බවට පත් ව තිබෙනවා. ඔබේ සාර්ථකත්වයේ රහස කුමක් ද? අවශ්‍යතාව තිබෙනවා නම්, නැපවීම, උනන්දුව, උත්සාහය තිබෙනවා වැනි කාර්යයන් කාර්යක්ෂමත්වයෙන් තුළ වඩවා ගෙන ඉදිරියට ආ නිසා මම සාර්ථක වී තිබෙනවා. ඒ වගේ ම මගේ සෑම කාර්යයක් පිටුපසම



● ත්‍රි ස්ථාර් ගාමි පුද්ගලික සමාගම ආරම්භ කළ ආකාරය මතක් කළොත්? පිළියන්දල ගංගා පාරේ 1992 දී බිම්මල් ව්‍යාපාරිකයින් තමයි මෙම ව්‍යාපාරය ආරම්භ කළේ. 1998 දී එළුවර පැකට් කිරීමේ සඳහා තුන් දෙනකු සේවයට යොදවා ගනිමින් මෙය ආරම්භ කළා. 2002 වසරේ දී කාර්මික ප්‍රදේශයේ දී ඇරඹුණු වගා කොටු ක්‍රියාත්මක කළා. බිම්මල්වලින් ආරම්භ කළ මෙම ව්‍යාපාරයේ මේ වන විට පළා වර්ග දෙදහසක් වගා කෙරෙනවා.

● ඔබ දේශීය ව්‍යාපාරයකට යොමු වීමට අදහස් කළේ ඇයි? ශාන්තියක් ලෙස අද පවතින ආර්ථික තත්වය මටත් ගැටලුවක් තිබුණා මගේ පවුලේ අයට පෝෂණය පළා වර්ග වැනි දේ ආහාරය සඳහා කොහොම ද දෙන්නේ කියලා. මගේ පියා විදුහල්පතිවරයෙක්. අපිට පොඩි කෘෂි පටන් ආහාරය සඳහා ලැබුණු සියලු ම දේ අප සකසා ගන්නේ අපේ කොටුවෙන්. එය නිරෝගීමත් ආහාර රටාවක්. අද අප ගත කරන නිරෝගී ජීවිතයට එක් හේතුවක් තමයි අප එදා ලැබූ පෝෂණය ආහාර වර්ග. අද විවිධ කෘෂික ආහාර රාශියකින් වෙළෙඳ පොළ පිරිලා. පහසුවට හැමෝම කරන්නේ මේ කෘෂික ආහාර මිල දී ගැනීමයි.

මේ හේතුව නිසා පලා වර්ග මෙන් ම අනෙකුත් දේශීය ආහාර වර්ග පහසු ආකාරයෙන් පිළියල කර ගැනීමේ ක්‍රමයක් ගැන මම අවධානය යොමු කළා. එහි ප්‍රතිඵලයක් ලෙස පසු ව මෙලෙස ආහාර පැකට් කර එය ව්‍යාපාරයක් ලෙස ව්‍යාප්ත කළා. මට දරුවන් තුන් දෙනෙක් සිටිනවා. මේ නිසා ව්‍යාපාරය ත්‍රි ස්ථාර් යනුවෙන් නම් කළා.

● ත්‍රි ස්ථාර් වෙතින් නිෂ්පාදනය වන ආහාර වර්ග පිළිබඳ විස්තරයක් කරන්නවා නම්? මේ වන විට පලා වර්ග 12ක් පැකට් කර වෙළෙඳ පොළේ අලෙවි කරනවා. ගොටු කොළ, මුහුණුවැන්න, කංකුන්, සාරුණ, කතුරුමුරුගො, කතුරුමුරුගො මල්, කොහිල, කෙසෙල් මුට්, පොළොස්, පොළොස් මැල්ලුම්, බිම්මල් වගයෙන් අපගේ නිෂ්පාදන ඕනෑ ම සුපිරි

පලා කියලා කන්නේ විය වර්ග. මොකද බොහොමයක් පොහොර යොදා වගා කරන පලා වර්ගවල ආහාරයට අවශ්‍ය පෝෂණ කොටස් නැහැ. දිගින් දිගම ම මෙම විය කැන්පස් වී පසු ව පිළිකා වැනි රෝග සෑදෙන තුරු අපි දන්නේ නැහැ. කාර්මික ව්‍යාප්ත සම්පූර්ණයෙන් පරිසරයට හිතකර ලෙස ආහාරයට සකස් කෙරෙන්නේ.

කෘෂි උවදුරු සඳහා ද ස්වභාවික ක්‍රම ඔස්සේ විසඳුම් ලබා දෙනවා. ස්වභාවික දියර පොහොර වර්ග හාවිත කරන්නවා. කෘත්‍රීම පොහොර වර්ග අවශ්‍ය වන්නේ නැහැ. බලන්න අද ඇමෝනියම් පොහොර සඳහා කෘත්‍රීම

වැනි පැහැදිලි අරමුණයි. ඒ මාර්ගය ඔස්සේ ඉදිරියට යන්නා නම් ඔවුන්ගේ අභ්‍යන්තර සාර්ථකයි.

● මබගේ නිෂ්පාදන ලබා ඇති තත්ව සහතික ගැන කතා කරන්නවා නම්? අප GMP තත්ව සහතිකය ලබා තිබෙනවා. අපගේ ආයතනය 2008 වසරේ දී ජනාධිපති සම්මානයෙන් දෙවන ස්ථානය ද, 2008 ජනාධිපති සම්මාන බස්නාහිර පළාත් ප්‍රථම ස්ථානය ද 2007 ජනාධිපති සම්මාන කොළඹ දිස්ත්‍රික් කෙටන ස්ථානය ද සුප්‍රිය සිංහ ලාංඡනය ද ලබා ගෙන තිබෙනවා.

● සුප්‍රිය සිංහ ලාංඡනය ලැබෙන්නේ

මා දිරිගන්වන්නට මගේ සාමීය වන සුළු බාලසුප්‍රිය ලොකු ශක්තියක් වුණා.

ත්‍රි ස්ථාර් වෙතින් වෙළෙඳ පොළට නිකුත් කෙරෙන නව නිෂ්පාදන මොනවා ද? ශ්‍රී ලංකාවේ පළමු වතාවට කාර්මික කොළ කැඳ ලබා දීමේ පියවරට අප අත ගැසුවා. රුපියල් 30ක් වැනි මුදලකට ඉතුරු, බත්, පුදු, මුනු, වියලි මීදි, ගොටුකොළ, මුහුණුවැන්න, ඉරිමුහු, හානාවරය, පොල්පලා, මොණරකුටුම්බිය, වැල් පෙහෙල, කොපි-භා යන ද්‍රව්‍ය එකට යොදා ඉතාමත් ප්‍රතික කොළ කැඳ කෙරෙන්නේ රුපියල් 30කට අපගේ අලෙවි සැලකිත් ලබා ගැනීමේ අවකාශය අප පාරිභෝගිකයාට ලබා දී තිබෙනවා. කොළ කැඳ සැල් පිහිටු වීම, යටපත් අවශ්‍ය නම් පාපල් වැනි ආයතන සඳහා කොළ කැඳ ලබා දීමටත් අපට හැකියාව තිබෙනවා.

ඇත්තට ම දැනට පාපල්වලින් අපට ඇණවුම් ලැබී තිබෙනවා. අප ඔවුන්ට පහසු මිල ගණන් යටතේ කොළ කැඳ ලබා දීමට කටයුතු කරනවා. ■

ස්ථානය වරාය ප්‍රේමවත්තු