

KILIMO BORA CHA UYOGA

Ndugu zangu wakulima, wadau wa kilimo na watembeleaji wa blogu hii, kama mnakumbuka nilishawahi kuandika kuhusu mada hii ya Uyoga. Leo ntaelezea kwa kina zaidi kuhusu kilimo hiki cha Uyoga hasa kwa lengo la kuufahamu zaidi.



UTANGULIZI.

Uyoga ni aina ya nyuzi kuvu (fungus) yenye kutofautiana na mimea mingine kwa kukosa chembe chembe zinazoweza mimea kujitengenezea chakula yenyewe kwa kutumia hewa na mwanga. Uyoga unaota wenyewe kwenye mashamba hasa wakati wa mvua kwenye maeneo yenye mboji nyingi. Sasa hivi nchini tunao utaalamu wa kuotesha uyoga au ndani ya nyumba au nje kwenye kivuli maalumu.

HISTORIA FUPI YA UYOGA.

Uyoga umefahamika na wanadamu tangu enzi za zamani sana. Miaka elfu nne kabla ya kuzaliwa Kristo watu walijua uyoga. Historia inatueleza kwamba watu wameanza kulima kwa utaalamu mwaka 300 baada ya kuzaliwa Kristo.

Wadadisi wa mambo wanauelezea Uyoga kufanana sana na chakula waisraeli walichokuwa wakila kule jangwani katika safari yao ya kutoka utumwani Misri.

Wakati Uyoga ukilimwa katika dunia yote, hapa Afrika na hasa kwetu Tanzania mambo yalikuwa ni tofauti kabisa. Hakuna mtu aliyesumbuka na kilimo hicho. Ni hapo majuzi tu mwaka 1993 ndipo ukulima ulianza Dar es salaam. Mwaka 1994 ukulima ulianza Arusha, mwaka 1995 ukulima ulianza huko Mbeya, na mwaka 2003 ukulima ulianza huko Kilimanjaro.

AINA YA UYOGA.

Inakadiriwa kuwa kuna aina milioni moja na laki tano (1,500,000) za nyuzi kuvu (fungus) duniani; katika hizi ni aina 64,000 ambazo zimekwisha kufanyiwa utafiti na kupatiwa maelezo ya kisayansi. Katika hizi aina 64,000, kuna ambazo zimethibitika kuwa na Uyoga halali 12,000. Na kati ya hizi ni aina 2,000 na ndizo zinazolimwa.

Katika aina 2,000 za uyoga zilizokwisha thtbitika, hapa Tanzania ni aina 40 tu.

Uyoga Mamama (Oyster mushroom).

Aina hii ya Uyoga hustawi katika nchi za Tropics. Utaalamu unaohitajika siyo mgumu. Baadhi ya aina zinazooteshwa ni hizi zifuatazo;

- . Pleurotus oystreotus
- . Pleurotus sajo-caju
- . Pleurotus sapidus
- . Pleurotus flabel atus - (pink oyster)
- . Pleurotus Pulmonerius
- . H. K. n.k
- . Monkey Head
- . Auriclaria

Nyingine zinazooteshwa hapa nchini kwa kiasi kidogo ni;

- . Agaricus bitoquis (uyoga vifungu)

Uyoga taka ambazo ni;

- . Coprinus cinereus
- . Caprinus Comatus
- . Lentinus edodes
- . Volvoriella Volvocea

Nyingine ni;

- . Ganodema lucidum



FAIDA ZA UYOGA

Uyoga una maajabu makubwa katika maisha ya mwanadamu, Uyoga ni lishe bora kwa mwanadamu, ni dawa na tiba kwa mwanadamu, ni zao la kuingizia watu kipato, ni rafiki wa mazingira pia.

LISHE

- . Uyoga ni zao lenye viini lishe (amino acids) zote 22 zinazohitajika na mwili wa mwanadamu.
- . Protini iliyoko kwenye Uyoga inafikia kiwango cha asilimia arobaini. Hii inalingana na protini iliyoko kwenye maziwa.

- . Kuna wingi mkubwa sana wa vitamini B,C na D.
- . Uyoga hauna mafuta mengi. Una asilimia tatu tu. Hivyo hauna Colestrol.
- . Uyoga unayo madini yote muhimu kwa mwanadamu; phosphorus, Iron, Calcium na Potash.

TIBA

Utafiti uliofanyika siku za karibuni umethibitisha kuwepo kwa dawa nyingi ndani ya uyoga zenye uwezo wa kutibu kwa ufanisi, magonjwa ya wanadamu na mifugo. Kwa wanadamu magonjwa yafuatayo yanatibiwa;

- . Kifua kikuu TB
- . HIV/AIDS upungufu wa kinga mwilini
- . Kisukari
- . Shinikizo la damu
- . Magonjwa ya moyo na uti wa mgongo
- . Saratani
- . Matatizo ya figo
- . Vifo vya watoto wachanga

AJIRA

Kwa sasa hivi ajira imepungua sana katika nchi yetu. Vijana, wazee na rika lote hatuna kazi, mazao yaliyokuwa yakituingizia kipato yamepungua au yamekwisha. Nguvu kazi nyingi tuliyonayo inatumika kuuza mwanasesere na plastic zinazotoka katika nchi za nje.

Watu wengi mno tunaishi katika lindi la ufukara. Hatuna mahitaji ya msingi kama vile chakula, malazi na mavazi bora. Kufuatana na ripoti ya umoja wa mataifa, iliyoandaliwa na Professors S. T. Chang na Mshigeni wa chuo kikuu cha Namibia, mauzo ya Kahawa kwenye soko la ulimwengu kwa mwaka 1997 ni dola za kimarekani bilioni 15. Mauzo ya Uyoga yalikuwa dola bilioni 14. Katika biashara hiyo Afrika ilichangia kwa asilimia 0.3 tu.

Wataalamu hawa wanaainisha sababu nyingi zinazosababisha upungufu huu. Kubwa wanalosema ni kuwa waafrika hawajui umihimu wa uyoga katika maisha ya mwanadamu. Bei ya uyoga huko Marekani, Mashariki ya kati na Mashariki ya Mbali ni kati ya dola za Marekani tisa (\$9) hadi kumi na tatu (\$13). Uyoga ni zao lililo kayika mpango nafuu wa biashara ya Marekani na Afrika. Halitozwi ushuru kuingia katika masoko ya Marekani.

KUSAFISHA MAZINGIRA

Kufuatana na ripoti ya wataalamu wa chuo kikuu Kivais na Magingo ya miaka ya tisini, Tanzania inayo masalio ya kilimo na misitu zaidi ya tani milioni kumi na saba (17,000,000). Masalio haya yameachwa yakioza, au kuchomwa moto au kulishwa mchwa pamoja na mapanya. Ikiwa masalio haya yatatumika kuoteshea Uyoga, Mazingira yataboreka na uchumi utakua. Uzalishaji wa Uyoga unaanzia pale mkulima au mtumiaji wa bidhaa za kilimo na misitu anapomalizia.

MASALIO YA TAKATAKA BAADA YA KUOTESHA UYOGA.

Masalio ya takataka (vimeng'enywe) hutumika kama ifuatavyo;

. KULISHA MIFUGO

Uyoga una uwezo wa kuvunja vunja chembe chembe za vimeng'enywe na kuviboresha kuwa protini na madini mengi, kisha kufyonza hicho na kutengeneza matunda ya uyoga. Baada ya

kuvuna uyoga chembechembe hizi bado zina ubora mkubwa wa chakula kwa ajili ya mifugo kama vile ng'ombe, mbuzi, nguruwe, sungura n.k. Tunao wafugaji wanaotumia vimeng'enywe hivi kulishia mifugo nao wameendelea kupata maziwa mengi.

. MBOLEA

Vimeng'enywe hivi hutumika kama mbolea shambani na katika bustani. Matokeo ya kutumia vimeng'enywe hivi yameonyesha ufanisi mkubwa.

.METHANE GAS

Tukijenga mfumo wa kutengeneza gesi kama kawaida, tunaweza kutumia vimeng'enywe hivi kutengeneza methane gas. Hii gesi itatumika kupikia, kuwasha taa na mambo mengine kama hayo. Mabaki katika zoezi hili huwa na mbolea nzuri ifaayo sana. Mazao ya shamba na bustani yaliyokuzwa kwa mbolea hii yana bei nzuri zaidi sokoni, maana yanahesabika yamezalishwa kiasili (organic agriculture).

. ZERI (Zero Emmission Research Initiative).

Umoja wa Mataiga umeiteua Tanzania pamoja na nchi nyingine katika bara la Afrika kuendeleza na kutekeleza mfumo wa ZERI. Huu ni mfumo wa kutochafua mazingira kwa njia ya kutoa moshi. Masalia ya kilimo ba misitu yasichomwe moto bali yageuzwe kutoka hali yake na kuwa kitu kingine labda kilicho bora na chenye thamani zaidi. Masalia ya sokoni hatutayaacha yaoze bure, tutayasindika ili yaweze kuzalishia uyoga. Pumba za mpunga na kahawa hatutazichoma moto. Tutazitumia kwa kuzitengenezea chipboards, vivyo hivyo na maranda ya mbao, takataka za katani, kahawa na n.k. zitageuzwa kuwa kitu bora zaidi.

UTAYARISHAJI WA SHAMBA LA UYOGA.

Mambo ya muhimu ya kuzingatia:

- . Ukubwa wa shamba
- . Uwezekano wa upanuzi
- . Usafi wa eneo
- . Upatikanaji wa takataka za kulimia yaani vimeng'enywe
- . Upatikanaji wa maji safi
- . Umbali kutoka kwenye soko

Ndani ya ndani

- . Hewa safi ya inayozunguka
- . Joto linalotakiwa
- . Unyevunyevu kwenye hewa unaotakiwa
- . Carbondioxide na mwanga vinatakiwa

Shamba

Shamba la uyoga linapaswa liwe na viambatanisho vifuatavyo;

- . Sehemu ya kutayarisha vimeng'enywe
- . Kichanja cha kuhifadhi majani au aina yoyote nyingine ya vimeng'enywe.
- . Sehemu ya kuchemshia vimeng'enywe
- . Sehemu ya kupandia mbegu kwenye vimeng'enywe vilivyokwisha kuchemshwa.
- . Banda kamili la kukuzia lenye sifa zilizokwisha ainishwa hapo juu
- . Sehemu ya kuhifadhia uyoga uliovunwa au chumba cha baridi kutegemea na hali halisi.

UJENZI WA SHAMBA

Mkulima anashauriwa kutumia vifaa vinavyopatikana katika eneo lenyewe. Kwa mfano mkulima mwenye shamba la migomba, baai atumie marawa katika kuta na paa. Unaweza ukatumia nyasi za kawaida au majani ya mpunga, ngano na mengine ya namna hiyo, unaweza kutumia matofali mabichi, unaweza kutumia mabanzi. Ndani ya nyumba weka weupe. Hii ni chokaa au kitambaa cheupe. Hii ni kwa sababu uyoga hukua kuelekea rangi ya mazingira yaliyouzunguka. Lakini rangi nyeupe huchochea ukuaji na hudumisha usafi. Nyumba ya uyoga iwe na madirisha makubwa mazuri.

MAANDALIZI YA VIMENG'ENYWE

Kama ilivyosemwa hapo mwanzo, kila jani lililokomaa na kukauka, lafaa kuoteshea uyoga. Michanganyiko ifuatayo yafaa sana kuoteshea uyoga.

- . Majani ya mpunga au migomba yenye unyevu 62%
- . Pamba za mahindi unyevu 62%
- . Sukari
- . Chokaa

Vimeng'enywe viko vingi, mkulima anashauriwa awaone wataalamu kwa ushauri.

MAHITAJI MENGINE

Ifuatayo ni orodha ya mahitaji mengine;

- . Jiko la kuchemshia
- . Pipa tupu la lita mia mbili
- . Mifuko ya plastic size 10" × 15" yenye uwezo wa kuhimili joto
- . Viroba (polysacks) pvs ya kuweka ndani ya pipa
- . Vibangili vya kipenyo cha 1.5
- . Kamba au uzi wa kushonea viatu ili kufunga mifuko wakati wa kuchemsha.
- . Vipande vya magazeti
- . Rubber band size ya mpira wa ndana ya tairi ya baiskeli.

HATUA ZA KUFUATA KATIKA KUOTESHA

- . Katakata majani yaliyokomaa na makavu katika urefu usiozidi nchi nne
- . Changanya majani haya na virutubisho hapo juu i.e. pamba za mahindi, sukari na chokaa.
- . Changanya sawasawa kwa kutumia maji safi ndoo tatu hadi tano.
- . Zilundike mahali safi ukitengeneza mlinduko wenye kimo cha mita moja hadi mita moja na nusu.
- . Funika kwa polythene paper na vitambaa vya sulphate
- . Majani ya migomba yalowekwe kwa siku mbili hadi tatu kabla ya kuvundikwa
- . Ziache kwa muda wa masaa 24
- . Weka vimeng'enywe hivi katika mifuko ya polythene
- . Weka maji lita 40 katika pipa lenye kichanja cha mbao chenye kuzuia mifuko isigusane na maji
- . Bandika kwenye jiko hadi mvuke unapotoka, hesabu msaa manne.
- . Ipuu mifuko yako na iweke mahali safi
- . Sasa ni wakati wa kufanya kila kitu kwa hali usafi. Tunatumia maji yenye detol kusuzia mikono yetu
- . Otesha uyoga kama mtaalamu atakavyokuonyesha
- . Baada ya siku 21 ondoa vipande vya gazeti ulivyotumia kufunika mifuko

- . Baada ya siku 10 nyingine utanza kuvuna uyoga. Uta una kwa muda wa miezi 2 hadi 3
- . Weka uyoga uliovuna ili kuhifadhi ubora wa uyoga.

MAPATO YA MKULIMA

Tunaorodhesha hapa hali halisi ya mkulima wetu mwenye banda la mita tatu (3) kwa mita tano (5).

Gharama:

Majani ya mpunga Pickup moja = 25,000/-

Mifuko ya plastic 500@50 = 25,000/-

Mbegu za uyoga chupa 100@1500 = 150,000/-

Jumla = 200,000/-

Mavuno aliyopata kilo 300@3000 = 900,000/-

Toa gharama = 200,000/-

Salio = 700,000/-

Kazi hii ilimchukua mkulima huyu miezi mitatu. Ijulikane kuwa baada ya kuotesha mkulima anakagua banda kw muda mfupi sana, asubuhi saa sita na jioni. Mkulima huyu na familia yake anajipatia wastani wa shilingi 230,000/- kila mwezi kwa kulima banda moja.

MAPISHI

Mkulima na umma wote wanapashwa kujua mapishi ya uyoga.

Tunaweza kutumia uyoga kama ifuatavyo;

- . Kutengeneza supu
- . Kutengeneza supu ya viungo (mushroom curry)
- . Kutengeneza mboga ya kawaida tunayoweza kula na vyakula vingine kama vile ugali ndizi, wali, viazi n.k.
- . Tunaweza kuzindika a kutengeneza mushroom pickle (hii tutauza kwenye supermarket na mahoteli ya kawaida hasa ya kitalii)
- . Tunaweza kutengeneza mushroom pizza.

MAGONJWA YA UYOGA

Uyoga ni viumbe hai. Hivyo hupatwa na magonjwa kama hali ya mazingira na utendaji haitakidhi.

Kuna magonjwa ya aina kama ifutavyo;

- . Bacteria

Uyoga unakuwa na rangi ya kutu. Hata mifuniko inakuwa na rangi hiyo. Ugonjwa huu unatambulika kiurahisi., kwani unakuwa unateleza.

- . Fungus

Aina zifuatazo ndizo hasa zishajulikana;

- . Blue mould
- . Black mould
- . Brown mould
- . Virus

Uyoga uliopendeza unasinyaa mara moja. Unaanza kutoka jasho.

MASOKO

Mpaka sasa hoteli za kitalii zinapika uyoga wa kutoka nje uliowekwa kwenye makopo. Ikumbukwe kuwa kwenye makopo kuna uyoga halisi kidogo sana. Pia katika supermarket za hapa nchini kuna uyoga fresh kutoka Kenya. Pia tujue kuwa majirani wetu waliotuzunguka Kenya, Uganda, Zambia na Malawi wamepiga hatua kubwa katika kilimo cha uyoga. Swali tunalopaswa tujiulize sote ni hili " Kulikoni Tanzania kuhusu Uyoga".

Tumeziona faida za uyoga. Ni bora kuliko nyama nyekundu na nyama nyeupe. Kwenye maduka ya nyama zinauzwa kilo nyingi za nyama kila siku. Badala yake tuuze uyoga kila siku.

SOKO LA NJE

Kama ilivyoelekezwa hapo juu kuna masoko ya nje. Lakini yanataka kiasi kikubwa cha uyoga. Tani kadhaa kila wiki na kila mwezi. Ili kuweza kukidhi haja hii, wakulima waunde vikundi na vyama vya ushirika ili kushughurikia jambo hili.

HITIMISHO

Andiko hili dogo lina lengo la kumuandaa Mtanzania wa kawaida aweze kuwa mkulima wa uyoga. Kamwe lisichukuliwe kama mamlaka tosha kuhusu uyoga. Sababu ni kwamba nimechagua kuzungumzia yale mepesi tu yanayoweza kumfaa mkulima wa ngazi ya mwanzo. Sayansi ya uyoga ni pana, ndefu na yenye kina.

Ahsanteni sana.

Imeandaliwa na kuandikwa na Marcodenis E. Misungwi,

Mtaalamu wa Kilimo na Mifugo , Mbozi District Council

Kwa msaada wa International Fund for Agricultural Development, IFAD.

Imetolewa: <http://www.kilimonamifugo.com/2015/10/kilimo-bora-cha-uyoga.html>

Terehe: 27/09/2018