



Genetics, Plant Breeding and Seed Science

pISSN: 3102-0089 eISSN: 3102-0151

Journal homepage: <https://plantbreeding.org.np/page/journal.html>

Germplasm and registration

मादले काँक्रो (Madale cucumber)

प्रदिप थापा^{1*}, बालकृष्ण जोशी¹, निरन्जन पुडासैनी², कृष्ण प्रसाद अधिकारी³¹राष्ट्रिय कृषि आनुवंशिक स्रोत केन्द्र, खुमलटार, ललितपुर²जैविक विविधता, अनुसन्धान तथा विकासका लागि स्थानीय पहल (ली-वर्ड) नेपाल, सानेपा, ललितपुर³अन्नपूर्ण गाउँपालिका, कास्की*Corresponding author: pradip.thapa876@gmail.com | ORCID: 0000-0002-7848-5824

ARTICLE INFO	सारांश	ABSTRACT
Keywords: Accession number, diversity, local and landraces, registration, seed रैथाने तथा स्थानीय जात, दर्ता, बिउबिजन, परिग्रहण नम्बर, विविधता Article history: Received 14 March 2025 Revised 18 May 2025 Accepted 20 May 2025 Registration number: PBaGSon/SQCC-01	गण्डकी प्रदेशका पर्वत, कास्की, बागलुङ र म्याग्दी जिल्लाका विभिन्न स्थानहरूमा बढी मात्रामा खेति गरिने मादले काँक्रो जातको उत्पत्ति समग्र गण्डकी प्रदेश भएको मानिन्छ। खान मिठो, आकारमा पनि ठुलो, लामो समयसम्म भण्डारण गर्न सकिने, रोग कीरा कम लाग्ने र अत्यधिक पानी समेत सहन सक्ने गुण भएको र पुस्तौदेखि खेति हुदै आएको लोकप्रिय रैथाने जात भएकोले यसको थप संरक्षण र प्रवर्धनको लागि राष्ट्रिय बीउ विजन समितिमा दर्ता भएको छ। मराम्चे कास्कीमा बि.स. २०७६/७७ सालमा गरिएको परीक्षणहरूबाट मादले काँक्रो स्वाद, आकारप्रकार तथा उत्पादनका हिसाबले उत्कृष्ट देखिएको छ। मादले काँक्रोको दीर्घकालीन बीउ संरक्षणको लागि उक्त जातलाई NGRC09585 परिग्रहण नम्बर प्रदान गरि राष्ट्रिय जिन बैंकको दीर्घकालीन संरक्षण कक्षमा संरक्षण गरिएको छ भने मादले काँक्रोको जातीय सम्बर्धन तथा श्रोत बीउ उत्पादन कास्की जिल्ला अन्नपूर्ण गाउँपालिका वडा नं ३ मराम्चेमा रहेको प्रगतिशिल कृषक समूह एवं अन्नपूर्ण सामुदायिक बीउ बैंकले गर्दै आइरहेको छ। हावापानी सुहाउँदा गण्डकी र अन्य प्रदेशहरूका अन्य जिल्लाहरूमा समेत मादले काँक्रोलाई फैलाउन सकेमा काँक्रो उत्पादनमा टेवा पुग्ने र कृषकहरूको समग्र भलाइ हुने देखिन्छ।	The "Madale cucumber" variety, which is extensively cultivated in various parts of Parbat, Kaski, Baglung, and Myagdi districts of Gandaki Province, is believed to have originated in the Gandaki region. Known for its delicious taste, large size, long shelf life, resistance to many pests and diseases, and tolerance to heavy rain and waterlogging conditions, it is a popular indigenous variety that has been cultivated for generations. Due to these qualities and its cultural significance, it has been registered with the National Seed Board of Nepal for further conservation and promotion. In tests conducted in Maramche, Kaski during the year 2076/77 B.S. (2019/20 A.D.), Madale cucumber was found to be excellent in terms of taste, size, and yield. It starts flowering 70-80 days after transplantation and 40-50 kg of 3-5 kg-sized fruits can be harvested per plant in a growing season. Female to male flower ratio is 5-6: 1 and thousand seed weight is around 40 g. For long-term seed conservation, this variety has been assigned the accession number NGRC09585 and is preserved in the long-term storage unit of the National Gene Bank. Furthermore, for varietal promotion and source seed production, the Progressive Farmers' Group and the Annapurna Community Seed Bank located in Ward No. 3 of Annapurna Rural Municipality, Kaski, have been actively working on its cultivation and development. Given its adaptability to local climates, expanding the cultivation of Madale cucumber to other districts within Gandaki and neighbouring provinces is expected to boost cucumber production and contribute to the household economy of the farmers.

परिचय

वानस्पतिक नाम (*Cucumis sativus* L.) रहेको काँक्रो लहरे परिवार अन्तर्गत पर्ने एक परसेचित तरकारी बाली हो। काँक्रोको उत्पत्ति नेपाल र भारतको दक्षिण पूर्वी भागमा भएको मानिन्छ (Bisognin 2002)। नेपालमा तराई देखि उच्च पहाडसम्म परापूर्व कालदेखि नै विभिन्न जातका काँक्रोको खेती गरिदै आएको पाइन्छ। काँक्रो तराईमा माघ फागुनमा, मध्य पहाडमा फागुन चैतमा रोपिन्छ भने उच्च पहाडमा वैशाख जेठसम्म रोप्ने गरिन्छ। नेपालमा हालसम्म तरकारी बालिका जम्मा २७७ जातहरू सिफारिस भएका छन् जसमध्ये काँक्रो बालिका जम्मा १९ वटा जातहरू राष्ट्रिय बीउ विजन समितिमा सिफारिस भएका छन् (SQCC 2024)। राष्ट्रिय कृषि आनुवंशिक स्रोत केन्द्र (राष्ट्रिय जिन बैंक) मा हालसम्म नेपालका विभिन्न जिल्लाबाट संकलन गरिएका ४२ रैथाने तथा स्थानीय जातहरू संरक्षण गरिएको छ (Genebank 2022/23)। नेपालमा विशेषगरि कुशले, भक्तपुर लोकल जस्ता उन्नत जात र निन्जा, प्रिया, बेलीन, मालिनी जस्ता वर्णशंकर जातको खेती गरेको पाइन्छ। हालसालै नेपाल कृषि अनुसन्धान परिषदले मधु र कृष्ण नामक काँक्राका वर्णशंकर जात विकास गरेको छ। यसका अलवा नेपालमा काँक्राका थुप्रै रैथाने तथा स्थानीय जातहरूको खेति गर्ने गरिन्छ। मादले काँक्रो, सिन्धुली हरियो काँक्रो, चादनी, लामो खिरिलो जस्ता जातहरू केही तिनका उदाहरणहरू हुन्। गण्डकी प्रदेशका पर्वत, कास्की, बागलुङ र म्याग्दी जिल्लाका विभिन्न स्थानहरूमा बढी मात्रामा खेति गरिने मादले काँक्रो जातको उत्पत्ति समग्र गण्डकी प्रदेशमा भएको मानिन्छ। काँचो छदा सेतो, हरियो र पाकेपछि हल्का पहेलो रङको हुने यस काँक्रो सम्भवत आकार र स्वादमा नेपालकै ठुलो र मिठो भएको मानिन्छ। काँचोदेखि पाकेको जुनसुकै अवस्थामा पनि प्रयोग गर्न सकिने यो काँक्रो विशेष गरी काँचोमा तरकारी, सलादको रूपमा खाने तथा चिरा पारि नुन खुर्सानी दल खाने गरिन्छ भने पाकेपछि रस खाने र अचार बनाउनको लागि प्रयोग गरिन्छ। यस काँक्रोमा विभिन्न औषधीय गुणहरू समेत भएको विश्वास गरिन्छ। पाकेको काँक्रोको रस पिउनाले खोकी तथा शरिरमा गमी लागेको निको हुने विश्वास गरिन्छ। कृषकको अनुभवअनुसार पाकेको काँक्रोको रसको सेवनले पत्थरी रोग समेत निको भएको पाइएको छ। यस जातको काँक्रोको प्रयोग धार्मिक रूपमा पनि हुने गरेको छ, मंसिर १ गतेका दिन उक्त जातको काँक्रोलाई वर्षे फल (प्रसाद)को रूपमा प्रयोग गर्ने र गाउँमा समेत वितरण गर्ने चलन रहेको छ। उन्नत जातको तुलनामा यस जातको काँक्रोको उत्पादन लामो समयसम्म (जेष्ठ देखि कार्तिक) रहने भएकोले उक्त समयमा बढी बजार मूल्य समेत पाउने गरेको छ। गण्डकी प्रदेशमा विभिन्न चाडपर्व त्यसमा पनि विशेष गरि तिज र स्रोहश्राद्धको समयमा अचारको रूपमा बढी प्रयोग हुने गरेको छ। खान मिठो, आकारमा पनि ठुलो, लामो समयसम्म भण्डारण गर्न सकिने, रोग किरा कम लाग्ने र अत्यधिक पानी समेत सहन सक्ने गुण भएको र पुस्तौदेखि खेति हुदै आएको लोकप्रिय रैथाने जात भएकोले यसको थप संरक्षण र प्रवर्धनको लागि राष्ट्रिय बीउ विजन समितिमा दर्ताको लागि अगाडी बढाइएको थियो। यस जातलाई कास्की जिल्लाको अन्नपूर्ण गा.पा. वडा नं. ३, मराम्चेमा संचालित प्रगतिशिल कृषि उत्पादक सहकारी संस्था (अन्नपूर्ण सामुदायिक बीउ बैंक) मार्फत दर्ता प्रक्रियाको लागि अगाडी बढाउनको लागि निर्णय गरिएको थियो। नेपालको रैथाने जातको रूपमा रहेको मादले काँक्रोको अध्ययन गरी यसको दर्ता गर्नु र प्रचारप्रसार गर्नु यस अध्ययनको उद्देश्य हो।

अध्ययन विधि

वि.सं. २०७६-७७ सालमा कास्की जिल्लाको अन्नपूर्ण गाउँपालिका वडा नं. ३ मा किसानको बारीमा स्थानीय जातहरू पहेँलो, लामो खिरिलो, चाँदनी सहित मादले काँक्रोको एक सिजन परिक्षण गरिएको थियो। दश जना किसानको बारीमा प्रत्येक परिग्रहणको १०-१० बोट लगाई प्रत्येक परिग्रहणको ५-५ नमुना बोटबाट तथ्यांक संकलन गरिएको थियो। तथ्यांक संकलनको क्रममा बाली प्रणालीसंग सम्बन्धित गुणहरू, प्रतिकुलता सहन सक्ने विशेष गुणहरूका साथै जातको विशेष चारित्रिक गुणहरू सम्बन्धित तथ्यांक संकलन गरि विश्लेषण गरिएको थियो। तथ्यांक विश्लेषणको क्रममा परिक्षण गरिएका अन्य परिग्रहणको तुलनामा मादले काँक्रो उत्कृष्ट देखिएकोले राष्ट्रिय बीउ विजन समितिमा पंजीकरणको लागि अगाडी बढाउने निर्णय गरिएको थियो। २८ डिग्री १७ मिनेट उत्तरी आक्षांश र ८३ डिग्री ४९ मिनेट पूर्वि देशान्तरमा रहेको मराम्चे गाउँ समुन्द्रीबाट १६१४ मिटरको उचाईमा रहेको छ। त्यस स्थानको वार्षिक औसत अधिकतम तापक्रम २३.३ डिग्री सेल्सियस, न्युनतम तापक्रम ४.२ डिग्री सेल्सियस र वार्षिक औसत वर्षा ४५०० मि.मि. रहेको छ (DoAR, Lumle 2022)।

राष्ट्रिय बीउ विजन समितिमा पञ्जीकरण

मादले काँक्रोको पौष्टिक तथा अन्य विशेषतालाई ध्यानमा राख्दै राष्ट्रिय कृषि आनुवंशिक स्रोत केन्द्र (जीन बैंक), बायोभर्सिटी इन्टरनेसनल र जैविक विविधता अनुसन्धान तथा विकासका लागि स्थानीय पहल (ली बर्ड) संस्थाको सयुक्त पहलमा स्विस सरकारको सहयोगमा संचालित नेपाल बीउविजन प्रणाली सुधार परियोजना मार्फत यो बालीमा नेपालमा पाइने विविधता र स्थानीय जातहरूमध्ये उत्कृष्ट जात छनोट तथा दर्ता गरी प्रवर्द्धन गर्ने उद्देश्यले पर्वत, कास्की, बागलुङ तथा म्याग्दीका विभिन्न ठाउँबाट मादले काँक्रो लगायत अन्य स्थानीय जातहरू संकलन गरि मराम्चे कास्कीमा वि.सं. २०७६ सालमा गरिएको परीक्षणहरूबाट मादले काँक्रो स्वाद, आकारप्रकार तथा

उत्पादनका हिसाबले उत्कृष्ट देखिएकाले उक्त जातलाई बिउबिजन नियमावली २०६९ को खण्ड घ अनुसार (बीउ बिजन नियमावली २०८१ अनुसार अनुसूची ५) दर्ता विधिबाट सुचित गर्नको लागि अन्नपूर्ण सामुदायिक बीउ बैंकका १० जना किसानको खेतबारीबाट एक सिजनको तथ्यांक संकलन तथा २५ जना किसानहरूसँग आवश्यक छलफल गरि जातीय दर्ता प्रस्तावना निर्माण गरिएको थियो । प्रस्तावना निर्माण गर्नको लागि सहजीकरण गर्ने उद्देश्यले विभिन्न समयमा राष्ट्रिय जिन बैंक तथा लि बर्ड नेपालको सहयोगमा विभिन्न समयमा तालिम तथा गोष्ठीको आयोजना गरिएको थियो । निवेदन सहित तयार गरिएको प्रस्तावना बिउबिजन समितिको सचिवालय अर्थात बिउ बिजन गुणस्तर नियन्त्रण केन्द्रमा बुझाईएको थियो । मिति २०८० चैत ५ गते बसेको जात अनुमोदन, उन्मोचन र दर्ता उपसमिति अन्तर्गतको प्राविधिक समिति र २०८१ जेठ २७ मा बसेको जात अनुमोदन, उन्मोचन र दर्ता उपसमितिको बैठकले उक्त जातलाई पञ्जीकरणको लागि राष्ट्रिय बीउ बिजन समितिमा सिफारिस गर्ने निर्णय गरेको थियो भने यसरी २०८१ मंसिर ७ गतेको नेपाल राजपत्रमा सुचित बीउ बिजन भनि प्रकाशित गरिएको थियो ।

विशेष गुणहरू

- मादलको बनावटसंग मिल्दोजुल्दो भेट्नोतिर सानो र टुप्पोतिर मोटो आकार
- अर्ध गोलाकार हरियो र दुवै तर्फ मसिनो रेसादार भुस भएको पात (चित्र १)
- यसको फल पाँच खण्डमा विभाजित हुने जुन अन्य जातमा कम पाइने गरेको
- फल पाक्दै जादा भित्रि भाग थप खोक्रो बन्दै जाने जसले गर्दा रस र बीउ संकलन कार्य सहज हुने
- फल खादा नरम (कर्याक कर्याक) नगर्ने र स्वाद मिठो

अन्य गुणहरू

- काँक्रोको फल कलिलोमा हल्का सेतो हरियो (भक्तपुरे लोकल र हरियो काँक्रोको तुलनामा कम हरियो) र पाकेपछि हल्का खैरो (चित्र २ र ३)
- कलिलो फलमा नरम काँडा देखिने र फल छिपिदै जादा काँडाहरु हट्दै जाने तर दाग रहिरहने जुन अन्य जातमा नदेखिने गरेको
- बोटको काण्ड अन्य जातको तुलनामा ठुलो र बढी लहरा जाने जसले गर्दा उत्पादन बढी दिने
- सेतो रङको बीउ (चित्र ४)



चित्र: मादले काँक्रोका विभिन्न अवस्थाका तस्विरहरू

तालिका १. मादले काँक्रोका जातीय विशेषताहरू

बोटको उचाई	५-६ मिटर
फलको लम्बाई	४५-५० से.मि.
फलको व्यास	१५ -२० से.मि.
बोटको हरियोपन	मध्यम
फुल फुल्ने समय	७०-८० दिन
भाले पोथी फुलको अनुपात	५-६: १
बोटमा भुस	नरम हरियो भुस
फलको तौल	३-५ के.जी.
फलको स्वाद	खाँदा रसिलो, क्यारक्यार नगर्ने

उत्पादन प्रति बोट	४०-५० के.जी.
फलको रङ, काँचो अवस्थामा	सेतो हरियो मिक्स भएको
फलको रङ, पाकेको अवस्थामा	हल्का खैरो
फलको आकार	लामो, मोटो र सलक्क परेको
बीउको रङ	सेतो
१००० दानाको तौल	३९.५५ ग्राम
बीउको लम्बाई	१२.४७ मि.मि.
बीउको चौडाई	३.४७ मि.मि.

श्रोत: मराम्चे कास्कीमा किसानको खेतबारीमा गरिएको परिक्षण २०७७

खेती प्रविधि

हावापानी:

गण्डकी प्रदेशका पहाडी क्षेत्रहरूमा मादले काँक्रोको सफलतापूर्वक खेती गर्न सकिन्छ। यसको बोट वृद्धि भइ फल लाग्न सरदर २० देखि २५ डिग्री से. तापक्रम आवश्यक हुन्छ। बीउ उम्रन, फल लाग्न, फल छिटो परिपक्व हुन तथा राम्रो उत्पादनको लागि माटोको तापक्रम समेत महत्वपूर्ण हुन्छ। माटोको तापक्रम १० डिग्री से. भन्दा कम भएमा बीउ उम्रन सक्दैन भने २५ डिग्री से. भन्दा बढी भएमा फुल तथा फल भर्ने समस्या देखापर्ने हुन्छ। बोट वरपर पानी जम्न हुँदा तर आकासबाट आएको पानीले यसको वृद्धिविकासमा असर गरेको पाइएको छैन।

माटो:

मादले काँक्रोको खेती विभिन्न प्रकारको माटोमा गर्न सकिने भएतापनि पानीको राम्रो निकास तथा प्राङ्गारिक पदार्थ पर्याप्त भएको बलौटे दोमट माटो उपयुक्त हुन्छ। चिम्टाईलो माटोमा लहरा धेरै जाने र फल ढिलो पाक्ने गर्दछ।

जग्गाको तयारी:

प्रायः गरेर मादले काँक्रो मकै संगसंगै उक्त बारीमा घुसुवा बालीको रूपमा लगाउने गरिन्छ। एकल बालीको रूपमा मादले काँक्रो लगाउने जग्गाको तयारीको लागि २-३ पटक सम्म गहिरो गरी हलो-ट्याक्टरको सहायताले जोतेर खुकुलो र बुर्बुराउदो बनाई माटोमा भएका बाली अवशेष, भारपात र ढुंगा हटाई कोदाली, डल्लेठो वा लिङ्कोको सहायताले जमिन समथर बनाई कम्पोस्ट मल माटोमा मिलाउने काम गरिन्छ।

बीउ रोप्ने समय तथा बीउ दर:

मादले काँक्रो सामान्यतया फागुन देखि वैशाख सम्म वर्षमा एक सिजनमात्र रोप्ने गरिन्छ। कृषकहरूले बारीमा मकै लगाइसकेपछि बारीको छेउछाउका साथै छुट्टै ठाउँमा एकल बालीको रूपमा पनि काँक्रो लगाउने गर्दछन्। कृषकले विशेष गरि मादले काँक्रोलाई मकैबाली संग घुसुवा बालीको रूपमा लगाउने गर्दछन् जसले गर्दा मकैको बोटले थाक्राको काम गर्ने गर्दछ। किसानहरूले बढी भाँगिने भएकोले २-२ मिटरको फरकमा बोट लगाउने गर्दछन् जसको लागि ५० देखि ६० ग्राम प्रति रोपनी बीउ आवश्यक पर्दछ।

मलखाद:

काँक्रो रोप्ने बेलामा राम्रोसंग पाकेको मल एक डोका अर्थात् २० देखि २५ के.जी. प्रयोग गरेको पाइन्छ। कतै कृषकहरूले सामान्यरूपमा मात्र मल राखेर लगाउने र बोट अलि ठुलो भए पछि वरपर गोबरमल पनि राख्ने गर्दछन् भने अन्य रासायनिक मलको प्रयोग गरेको पाइँदैन। रोगकिरा व्यवस्थापन तथा नाइट्रोजनको परिपूर्तिको लागि भोलमोल अथवा गाई भैसीको गहुँत १ भागमा ४ भाग पानी मिसाई प्रतिबोट आधादेखि १ लिटर पर्ने गरी प्रत्येक १०-१५ दिनको फरकमा छर्ने गर्दछन् जसले गर्दा उत्पादनमा समेत वृद्धि पाइएको छ।

गोडमेल:

मादले काँक्रो छिटै हुर्केर लहरा जाने भएकाले अन्य बाली जस्तो गोडमेल गरिरहन पर्दैन। विरुवा सानो भएको बखतमा वरपरको भारपात हटाउनु पर्दछ र ठुलो भएर गए पछि खासै गोडमेल गर्ने चलन छैन। वर्षायाममा खेती गरिने भएकाले सिंचाईको खासै आवश्यकता पर्दैन। लगाउने बेलामा वैशाख तथा जेठमा लामो खडेरी परेको खण्डमा आवश्यकता अनुसार सिंचाई दिनु पर्दछ।

थाँक्रो/टेको दिने:

मादले काँक्रोको खेति मकै संगसंगै गर्ने भएकोले मकैको बोटलाई थाक्राको रूपमा प्रयोग गर्ने गरिएको छ तर उत्पादन क्षमता बढी हुने भएकोले प्रत्येक २-३ बोटलाई पर्ने गरी एक-एक गोटा रुखका हाँगा वा बाँसका भिक्का नजिकै गाडी उक्त थाक्रामा बोटका लहरा लगाइदिने पनि गरिन्छ।

फल टिप्ने

फागुन चैत्रमा रोपेको मादले काँक्रोले असारको अन्तिम अथवा श्रावणको पहिलो साताबाट फल दिन थाल्दछ र राम्रो हेरविचार गर्न सके आश्विन कार्तिकसम्म पनि उत्पादन लिन सकिन्छ जुन समयमा अरु जातको काँक्रोको उत्पादन कम हुने गर्दछ। फल टिप्दा ओभानो तर ठण्डा भएको समय पारि टिप्नु पर्दछ। शीत भएको समयमा फल टिप्दा फलमा औँलाको डाम लाग्ने र बोटमा पनि असर

पर्न जान्छु भने बढी तापक्रम वा घाम लागेको बेलामा फल टिप्दा स्वासप्रस्वास प्रक्रिया बढी हुने भएकोले काँक्रो छिटो बिग्रने गर्दछ । त्यसैले काँक्रो टिप्दा बिहान शित ओभाएपछि वा बेलुका तापक्रम कम भएपछि टिप्ने गर्नुपर्दछ । हरियो काँक्रो बजारीकरणको लागि भएमा बजारको माग अनुसार प्राय १ के.जी. देखि माथि भएपछि टिपेर बिक्री गर्ने गरिन्छ भने पकाउन राखिएको काँक्रालाई राम्रो संग पहेंलो भई बोक्रा चिरिन लागे पश्चात टिपेर राख्ने गरिन्छ । यसरी टिपेको काँक्रो लामो समय राख्न सकिन्छ । बिउको लागि भएमा यसरी पाकेको काँक्रालाई टिपेर चिरेर बिया निकाली राम्रो संग सुकाएर राख्ने चलन छ ।

बीउ छनोट:

कृषकले तरकारी खान, सलाद खान, नुन खुर्सानीसंग खान तथा बजारीकरणको लागि कलिलो अवस्थाको काँक्रोलाई प्रयोग गर्दछन भने बीउ उत्पादन तथा अचार बनाउनको लागि बोटमा नै छिप्पिने गरि राख्ने गर्दछन । बीउ तथा अचार बनाउनको लागि काँक्रो पूर्ण रुपमा पहेलिन पर्दछ भन्ने विश्वास किसानहरुको रहेको छ गण्डकी प्रदेशका विभिन्न जिल्लाहरुमा मंसिर महिनाको १ गते बर्षे फल खानुपर्दछ भन्ने विश्वासका साथ किसानहरुले सकेसम्म बोटमा नै राख्ने अथवा टिपेर सुरक्षित स्थानमा राख्ने गर्दछन । किसानहरुको बिउको लागि फल छनोट गर्ने आफ्नै तरिका रहेको छ । राम्रोसंग वृद्धिविकास भएको बोटमा सबभन्दा पहिले फलेको, सर्लक्क परेको, सिधा (बाङ्गोटिङ्गो नभएको) काँक्रोलाई अन्य प्रयोजनको लागि प्रयोग नगरी लामो समयसम्म बोटमा नै राखेर पहेंलो बनाउने वा पकाउने गरिन्छ । जब काँक्रो पूर्णरुपमा परिपक्व अर्थात पहेंलो रडमा परिणत हुन्छ तब किसानहरुले टिपेर त्यसबाट गुदी निकाली सफा कपडाको सहयोगले छानेर बीउ निकाली घाममा सुकाउने वा भित्तामा टाँस्ने काम गरिन्छ । यसरी सुकाएको वा भित्तामा टाँसेको बीउलाई सुरक्षित भण्डार गरेर अर्को वर्ष सफलतापूर्वक प्रयोग गर्ने गरिन्छ ।

जातीय सम्बर्धन तथा बीउ उत्पादन

मादले काँक्रोको दीर्घकालिन बीउ संरक्षणको लागि उक्त जातलाई NGRC09585 परिग्रहण नम्बर प्रदान गरि राष्ट्रिय जिन बैंकको दीर्घकालीन संरक्षण कक्षमा संरक्षण गरिएको छ भने मादले काँक्रोको जातीय सम्बर्धन तथा श्रोत बीउ उत्पादन कास्की जिल्ला अन्नपूर्ण गाउँपालिका वडा नं ३ मराम्चेमा रहेको प्रगतिशिल कृषक समुह एवं अन्नपूर्ण सामुदायिक बीउ बैंकले गर्दै आइरहेको छ ।

बजार सम्भावना र मादले काँक्रोको भविष्य

काँचो तथा पाकेको दुवै अवस्थामा प्रयोग गर्न सक्ने भएकोले र नजिकै पर्यटकीय नगरी पोखरा रहेको हुनाले यस जातको बजारीकरणलाई बढावा दिन सक्ने सम्भावना देखिन्छ । कृषि अनुसन्धान परिषद अन्तर्गतको सम्बन्धित बागवानी अनुसन्धान कार्यक्रमले मादले काँक्रोको बारेमा थप अध्ययन गरि गण्डकी प्रदेश बाहेकका हावापानी सुहाउँदो अन्य जिल्लामा समेत यसलाई फैलाउन सकेमा केहि हदसम्म भएपनि काँक्रो उत्पादनमा टेवा पुग्ने देखिन्छ ।

References

- थापा प्रदिप, सन्तोष श्रेष्ठ, कृष्णहरि घिमिरे, निरन्जन पुडासैनी र देवेन्द्र गौचन. २०७८. मादले काँक्रो: परिचय र उत्पादन प्रविधि. राष्ट्रिय कृषि आनुवंशिक स्रोत केन्द्र, खुमलटार, ललितपुर. अंक १९
- थापा प्रदिप, बालकृष्ण जोशी, कृष्णहरि घिमिरे, निरन्जन पुडासैनी, सन्तोष श्रेष्ठ, श्रीप्रसाद न्यौपाने र देवेन्द्र गौचन. २०७९. उपयोग मार्फत संरक्षणको लागि सिफारिस भएका बालिका रैथाने जातहरुको संक्षिप्त परिचय. राष्ट्रिय कृषि आनुवंशिक स्रोत केन्द्र, लि बर्ड नेपाल र वायोभर्सिटी इन्टरनेशनल
- Bisognin, D. A. 2002. Origin and evolution of cultivated cucurbits. *Ciência Rural*, 32, 715-723.
- Genebank. 2023. Annual Report 2079/80 (2022/23). National Agriculture genetic resources centre, NARC, Khumaltar, Lalitpur, Nepal
- SQCC. 2024. Updated list of notified and denotified varieties. Seed Quality Control Center, MoALD, Kathmandu.
- DoAR. 2022. Annual Report 2021/22. NARC Publication Serial No. 058/078/79. Directorate of Agricultural Research, Gandaki Province, Lumle, Kaski, Nepal.