

महिला एवं बाल विकास मंत्रालय और अपोलो अस्पताल भी इसमें सहयोगी बनने पर सहमत हुए हैं। संगोष्ठी में आहार सुनिश्चित करने को लेकर विस्तार से चर्चा हुई। जिसमें स्थानीय स्तर पर पैदा होने वाले मोटे अनाज, दालों, सज्जियां, मसाले, दूध, तेल, फलों की उपयोगिता को समझा गया। कहा गया कि सामाजिक कार्यकर्ताओं को क्षेत्र में लोगों को खाने में पौष्टिक पदार्थ को लेकर जो नई धारणा बनी है, उसे दूर करने का काम करना चाहिए। इसके अलावा आहार पद्धति को बदलने के बारे में बताने के साथ किसानों के बीच जाकर फसल पद्धति को बदलने के लिए भी प्रेरित करने की जरूरत है। संगोष्ठी में क्षेत्रवार समन्वय बनाकर गट चर्चा भी की गई। ये समूह लज्जे विचार-विमर्श के बाद एक निष्कर्ष लेकर उठे।

संगोष्ठी में पोषण विशेषज्ञ, पर्यावरणविद्, आयुर्वेद चिकित्सकों की तरफ से प्रत्येक क्षेत्र में कितने पोषण की आवश्यक है इसके बारे में बताया गया। इसके साथ यह भी बताया गया कि स्थानीय भोजन से कितनी पौष्टिकता प्राप्त की जा सकती है। कृषि वैज्ञानिकों द्वारा आवश्यक पोषक तत्वों और सामग्री की आपूर्ति कैसे सुनिश्चित की जा सकती है, इस पर विस्तार से जानकारी दी गई। दो दिन चली संगोष्ठी के अंतिम दिन चर्चा में आए सभी मुद्दों का निष्कर्ष पत्र तैयार किया गया। संगोष्ठी में देशभर के सौ से अधिक वैज्ञानिक शामिल हुए। पूर्वोंजर राज्यों ने उपलज्ज्ध जैव-विविध खाद्य स्रोतों की प्रदर्शनी भी लगाई गई थी। जिसमें पारंपरिक और स्वदेशी पौधों, जड़ी बूटियों, फसलों और पशु खाद्य पोषक तत्वों की बहुतायत थी। संगोष्ठी में राज्यपाल माननीय तथागत राय, दीनदयाल शोध संस्थान के महासचिव श्री अतुल जैन, आईसीएआर निदेशक डा. एस. वी. नागचन, डा. के. एम. बुजर बरुआ, डा. मनोज नेसरी, डा. नीरा व्यास, डा. अनीता जताना, डा. रश्मी शर्मा, डा. गजानन डांगे, श्री उमेंद्र दज्ज, श्री गोविंद विजय, श्री चिज्जर मल जाट, श्री कांत सिंह निर्वाण, श्री बसंत पंडित, डा. नीरज शर्मा, डा. पी.के. गोस्वामी, डा.सुपर्णा घोष, डा. लीना गुप्ता, डा. के. भास्करचार्य, डा. अनुपम मिश्रा, डा. एस.के. राउत, डा. ए. पटनायक, डा. यू.एन. सिंह, डा. ए.के. झा, डा. अनूप दास, डा. अर्नव सेन, डा. भट्टाचार्य, नेशनल इंस्टीट्यूट ऑफ न्यूट्रीशन, हैदराबाद के डा. टी. लोंगवा उपस्थित थे।

संगोष्ठी के निष्कर्ष

- परज्जपरागत और स्थानीय भोजन पोषण के संदर्भ में कहीं ज्यादा श्रेष्ठ माने गए।
- गेहूं और चावल जैसे उत्पाद में आवश्यक बदलाव की बात कही गई।
- स्थानीय साग-सज्जी, फल, अपने खेत में उत्पादित तिलहन फसल से निकाले गए तेल को सर्वोत्तम पोषक माना गया।
- पारंपरिक और स्थानीय भोजन को प्रकृति और परिस्थिति के हिसाब से ज्यादा स्वादिष्ट और अधिक पौष्टिक माना गया।
- परंपरागत और स्थानीय भोजन को पर्यावरण के अनुकूल भी बताया गया।
- परंपरागत और स्थानीय फसलों को भारतीय मौसम, मिट्टी के अनुरूप बताते हुए कहा गया कि इससे पैदावार पर असर नहीं पड़ेगा।
- विदेशी बीज न यहां के जलवायु को स्वीकारती हैं और न मिट्टी उसे स्वीकार करती हैं।
- पारंपरिक फसल को अन्य बीजों की तुलना में बहुत कम पानी की आवश्यकता होती है।
- फसल उत्पादन के लिए रसायनिक खाद् का उपयोग अनाज और मिट्टी दोनों के लिए हानिकारक है।
- स्थानीय फसल में पशुधन के लिए अधिक चारा उत्पादित होता है। जो पशुपालन के लिए लाभदायक है।
- राज्यों और केन्द्र सरकार से गेहूं, धान की तरह अन्य अनाजों के लिए भी लागत से अधिक का समर्थन मूल्य देने का प्रस्ताव देना।
- भारत सरकार को अंतर्राष्ट्रीय एजेंसियों की वजाय स्थानीय स्तर पर पौष्टिकता का मानक तय कराने का सुझाव देना।