

तरबूज की खेती

अमन कुमार एवं अशोक कुमार

परिचय:

तरबूज फूल वाले पौधों की प्रजातियों में से एक है। तरबूज को व्यावसायिक उद्देश्यों के लिए लंबी ठंड मुक्त गर्म अवधि में भी उगाया जाता है। एशिया विश्व उत्पादन का तीन चौथाई उत्पादन करता है। अन्य फसलों की तुलना में तरबूज की खेती के लिए अधिक धूप और स्थान की आवश्यकता होती है। तरबूज जलवायु सब्जी के अंतर्गत आता है। तरबूज में मौजूद सेरोटोनिन जहरीला पदार्थ होता है। इसमें पाया जाने वाला कड़वा अणु कुकुर्बिटासिन है। तरबूज लंबी दूरी के परिवहन के लिए उपयुक्त है। इसकी खेती दुनिया के सभी उष्णकटिबंधीय और उपोष्णकटिबंधीय क्षेत्रों में आम है। तरबूज जिंक, मैंगनीज, मैग्नीशियम और फास्फोरस का अच्छा स्रोत है। वहीं दूसरी ओर इसमें सोडियम और कोलेस्ट्रॉल बहुत कम मात्रा में होता है। चीन दुनिया में तरबूज का सबसे बड़ा उत्पादक है। लाभ दिखाने के लिए, उत्पादक को उच्च गुणवत्ता वाले खरबूजे की अच्छी पैदावार

करनी चाहिए। सावधानीपूर्वक प्रबंधन से ही उच्च गुणवत्ता वाले खरबूजे की उच्च पैदावार प्राप्त की जा सकती है। राष्ट्रीय तरबूज संवर्धन बोर्ड के प्रयासों ने इस फसल के पोषण मूल्य और पाक उपयोगों के बारे में उपभोक्ता जागरूकता बढ़ाने में मदद की है। छोटे-फल वाले और बीज रहित किस्मों की उपलब्धता में वृद्धि, साथ ही तरबूज को पहले से कटे हुए पैकेज्ड उत्पाद के रूप में बेचने की तकनीकों के विकास ने तरबूज परोसने की सुविधा में सुधार किया है।

तरबूज का वर्गीकरण:

सामान्य नाम: तरबूज

बानस्पतिक नाम: Citrullus lanatus

परिवार: कुकुर्बिटेसी

उत्पत्ति: उष्णकटिबंधीय अफ्रीका

जलवायु: तरबूज गर्म मौसम की फसल है और उष्णकटिबंधीय और उपोष्णकटिबंधीय क्षेत्रों में आम है। भरपूर धूप जरूरी है। शुष्क मौसम और लंबा दिन खेती के लिए उपयुक्त है। अत्यधिक नमी वाली स्थिति हानिकारक होती है क्योंकि इससे

अमन कुमार, (बीएससी फॉरेस्ट्री), चंद्रशेखर आज़ाद कृषि एवं प्रौद्योगिक विश्वविद्यालय कानपुर (उ० प्र०)
अशोक कुमार, शोध छात्र, (एगोनोमी) नंदिनी नगर पी. जी. कॉलेज गोंडा (उ० प्र०)

वायरस, कीड़े और फफूंदी जैसे रोग हो सकते हैं। अंकुरण के चरण में कम से कम 20 डिग्री सेल्सियस तापमान की आवश्यकता होती है। शुरुआती वृद्धि के लिए तापमान: 25-30°C. फल विकास के दौरान: 30-35°C

मिट्टी: तरबूज की खेती के लिए मिट्टी उपजाऊ होनी चाहिए। तरबूज की खेती के लिए बलुई या बलुई दोमट मिट्टी को प्राथमिकता दी जाती है।

मिट्टी पी एच्: 6-7।

- ➔ खराब जल निकासी वाली मिट्टी तरबूज की खेती के लिए उपयुक्त नहीं होती है।

मौसम: शुष्क मौसम इसकी खेती के लिए सर्वोत्तम होता है।

उत्तर भारत: फरवरी-मार्च

भारत के पश्चिमी राज्य: सर्दियाँ

अत्यधिक गर्मी और नमी की स्थिति खेती के लिए हानिकारक होती है।

खाद और उर्वरक: उर्वरकों की आवश्यक मात्रा नीचे दी गई है:

उर्वरक	मात्रा
नाइट्रोजन	100 किग्रा/हे
फास्फोरस	60 किग्रा/हे
पोटेशियम ऑक्साइड	60 किग्रा/हे

- ➔ भूमि की तैयारी के समय खेत में 25 टन FYM का प्रयोग करना चाहिए।

बीज दर : बीज दर 3.5-5.0 किलोग्राम प्रति हेक्टेयर तक होती है।

भूमि की तैयारी: खेती के लिए अच्छी जुताई की आवश्यकता होती है। आम तौर पर बीज सीधे खेत में लगाए जाते हैं। इसे नर्सरी या ग्रीनहाउस (ठंड को रोकने के लिए) में भी बोया जा सकता है।



चित्र: तरबूज का बेबी प्लांट



चित्र: तरबूज का खेत

बीज अंतर: मौसम और खेती की प्रणाली के आधार पर बीज बोने की अलग-अलग प्रणालियाँ हैं।

बीज अंतर की विधि	आवश्यक दूरी
फरो विधि	2-3 मी अलग
गड्ढे की विधि	2-3.5 मी अलग
पहाड़ी विधि	1-1.5 मी अलग

सिंचाई: तरबूज को कम बार-बार सिंचाई की आवश्यकता होती है क्योंकि इसकी जड़ें गहरी होती हैं। सिंचाई में 10-14 दिन के अन्तराल की आवश्यकता होती है। अत्यधिक सिंचाई करने पर फलों में दरार पड़ सकती है। फसल को पर्ण रोगों से बचाने के लिए शाम और रात में सिंचाई नहीं करनी चाहिए।

किस्में: तरबूज की कई किस्में होती हैं। उनमें से कुछ का उल्लेख नीचे किया गया है:

किस्म	विशेषता
लाडला बच्चा	प्रत्येक फल का वजन 3-5 किग्रा गहरा गुलाबी मांस। छोटे बीज।
बेहतर शिपर	गहरे हरे रंग की बाहरी त्वचा मिठास में औसत। आकार में बड़ा।
विशेष नंबर 1	लाल रंग का मांस। प्रारंभिक परिपक्वता सुविधा। आकार में छोटा।
अर्का माणिक	स्वाद में बहुत मीठा। गहरा लाल मांस। अंडाकार आकार का फल

कटाई: बुवाई के 95-120 दिनों के बाद तुड़ाई हो सकती है। जब फल पूरी तरह से पक जाता है तब इसकी तुड़ाई की जाती है। तरबूज की परिपक्वता तब देखी जा सकती है जब छिलका सख्त हो जाता है और थंबनेल की मदद से अलग नहीं किया जा सकता है।

उपज: तरबूज की उपज 150-220 क्विंटल प्रति हेक्टेयर (जलवायु परिस्थितियों और किस्म के आधार पर) होती है।

भंडारण: भंडारण की लंबी अवधि के मामले में तरबूज को कटाई के 24 घंटों के भीतर 12-15 डिग्री सेल्सियस के तापमान में ठंडा करने की आवश्यकता होती है। तरबूज को दो सप्ताह तक संग्रहीत किया जा सकता है यदि वे 7 डिग्री सेल्सियस और सापेक्षिक आर्द्रता के वातावरण में हों। भंडारण की लंबी अवधि के कारण कुरकुरापन और रंग खो सकता है।

