



1.0 UTANGULIZI

Vanilla (*Vanilla fragrans*) asili yake ni Amerika ya kati huko Mexico, Guatemala na Costa Rica ambako ilianza kutumika tangu karne ya 15. Zao la vanilla lilifika barani Ulaya karne ya 16, kisha likapelekwa visiwa vya Reunion, hatimaye kusambazwa Mauritius, Madagasca, Shelisheli, Tahiti na

Comoro kati ya karne ya 18 na 19. Zao hili kwa sasa linazalishwa kwa wingi sehemu za Madagasca, Comoro na Reunion.

Hapa Tanzania zao hili liliingizwa mkoani Kagera mwaka 1962 kutokea nchini Uganda. Hata sasa Mkoa wa Kagera ndio unaozalisha zao hili katika wilaya za Bukoba na Muleba, na pia huko Zanzibar. Zao hili linaleta fedha za kigeni kwa nchi na kuleta ajira kwa wananchi.

Vanilla ni zao ambalo hutumika kuongeza ladha katika vyakula na vinywaji vya aina mbalimbali. Matumizi makubwa ya zao hili ni kuongeza harufu nzuri na ladha ya vyakula na vinywaji mbalimbali.

Baadhi ya vyakula ambavyo vanilla huwekwa ni pamoja na chocolate, keki, maandazi, biskuti, uji, barafu (ice cream), n.k.

Vinywaji baridi kama vile soda na juisi.

Mbali na vyakula na vinywaji vanilla pia hutumika kutengenezea bidhaa nyingine mbali mbali kama vile manukato, mafuta ya kulainisha ngozi, sabuni, vipodozi n.k

2.0 TABIA YA MMEA

Vanilla ni mmea ambao hutambaa kwenye mti wa mhimili na huzaa matunda yanayofanana na maharage. Mmea wake hukua kufikia urefu wa mita 10 hadi 15. Maua yake ni makubwa, manene na yananukia, yana rangi ya kijani isiyokolea na njano. Ukubwa wa harage ni kiasi cha sentimita 10-25cm na unene wa sentimita 1.5.

3.0 MAENEO YANAYOFAA KWA UZALISHAJI

Zao hili kama yalivyo mazao mengine mengi hustawi vizuri kwenye udongo wenye kupitisha maji, na wenye rutuba na mboji ya

kutosha. Kivuli kiasi huhitajika, kwani mimea hii haipendi jua kali.

4.0 HALI YA HEWA INAYOFAA

Zao la vanilla huhitaji hali ya hewa yenye wastani wa nyuzi joto za sentigrade 28 inaweza pia kuhimili katika nyuzi joto za sentigrade 21 hadi 30). Huhitaji mvua zenye mtawanyiko mzuri wa milimita kati ya 1,500 na 3,000, lakini pia inaweza kustawi vizuri katika mvua za wastani wa milimita 2,000. Vanilla ya porini inamea zaidi maeneo yenye unyevunyevu yaliyo usawa wa bahari hadi mita 600.

Kinahitajika kipindi cha kati ya miezi 2 hadi 4 cha ukavu ili kuwezesha mmea kuchanua maua.

5.0 UZALISHAJI

5.1 UTAYARISHAJI WA SHAMBA

Tayarisha shamba lako wakati wa kiangazi, yaani kabla ya mvua za masika hazijaanza.

1. Chimba mashimo yenye urefu wa sentimita 60 (futi 2), upana wa sentimetra 60 (futi 2) na kina cha sentimita 30 (futi 1).
2. Nafasi kati ya mstari hadi mstari ni mita 2.7 hadi 3 na kati ya shimo hadi shimo katika mstari ni mita 1.8 hadi 2.5.
3. Baada ya kuchimba mashimo, yaachwe wazi kwa muda wa kati ya mwezi mmoja hadi miwili hivi.
4. Weka mbolea ya samadi mwezi mmoja kabla ya kupanda, kiasi cha debe moja hadi mbili kwa kila shimo, changanya vizuri na udongo kisha fukia shimo.

5.2 UPANDAJI

1. Kata mihimili yenye urefu wa sentimita 120 mpaka 150 kila mmoja. Miti inayofaa zaidi kwa mihimili ni aina ya *Jatropha* (*Jatropha curcas*) na *Casuarina* (*Casuarina*

equisetifolia). Baada ya kuikata iache inyauke kwa siku kati ya 1 mpaka 10 hivi kisha ipandwe pembeni mwa kila shimo kiasi cha kina cha sentimita 15 hadi 30.

2. Tayarisha marando yenye urefu wa sentimita 90 (futi 3) mpaka sentimita 120 (futi 4), yaache yanyauke kidogo (kwa silu 7 hadi 10). Toa majani 3 au 5 kutoka sehemu ya chini ya rando. Marando marefu huchanua baada ya mwaka 1.5 au 2, marando mafupi (sentimita 30) hucheleva kuchanua (miaka 3 hadi 4).
3. Panda marando hayo kwenye mashimo yaliyotayarishwa kwa kina cha sentimita 10 mpaka 15 funika na udongo na gandamiza.
4. Upandaji ufanyike mwanzoni mwa msimu wa mvua za masika.
5. Tandaza nyasi kavu shambani ili kuzuia magugu na kuhifadhi unyevunyevu shambani.
6. Funga sehemu iliyobakia katika mhimili

6.0 KUHUDUMIA SHAMBA

Shamba liwe safi wakati wote.

Tandaza nyasi kavu shambani ili kuzuia magugu na kuhifadhi unyevunyevu. Punguzia mihimili kwa kuikata kila inaporefuka zaidi ya sentimita 180, ili itoe machipukizi yatakayoongeza kivuli shambani. Chavusha maua kila yanapochanua kwa wakati, muda wa kuchavusha ni kuanzia saa 3.00 asubuhi hadi saa 7.00 mchana. Kifaa chenye ncha kali (mwiba, sindano, pini, n.k.) hutumika kuchavusha ua. Ua lililochavushwa hubaki kwenye kikonyo kwa siku tatu wakati lile ambalo halikuchavushwa huanguka katika kipindi cha siku moja hadi 2.

7.0 MAGONJWA NA WADUDU

Wadudu

Wadudu mbali mbali hushambulia zao hili, lakini hawasababishi madhara. Konokono kwa mfano, hula kiasi kidogo sana cha majani. Kuku pia hushambulia mizizi.

Magonjwa

Zao hili hushambuliwa kwa kiasi kidogo sana na magonjwa yafuatayo: -

- Kuoza kwa mizizi
- Kunyauka kwa ncha ya tawi

Mnyauko unaosababishwa na ukungu.

Magonjwa na wadudu hawa huweza kudhibitiwa kwa kupanda mbegu bora na kuweka shamba katika hali ya usafi wakati wote.

8.0 UVUNAJI

Uvunaji hufanyika kati ya miezi 6-9 tangu ua lilipochanua. Maharage ya vanilla huvunwa yanapokuwa yamekomaa sehemu ya ncha ya tunda inaanza kuwa ya rangi ya njano. Tunda likikomaa sana hupasuka. Uvunaji hufanyika kwa kukata maharage yaliyokomaa kwa kutumia kisu kikali au mikono. Vanilla huvunwa kabla haijaiva na kisha huvundikwa ili kutengeneza kemikali inayoitwa vanillin, ambayo ndiyo hutoa harufu nzuri na ladha inapotumiwa kwenye vyakula, vinywaji na bidhaa mbalimbali.

Mavuno ya vanilla mbichi kwa hekta moja ni zaidi ya Tani 2.5.

9.0 USINDIKAJI

Baada ya kuvunwa, maharage ya vanilla hutumbukizwa ndani ya maji moto (nyuzi joto la sentigredi 63), kwa dakika moja hadi tatu kisha opoa kwa haraka. Maharage yakiwa bado moto hufungwa ndani ya kitambaa cha pamba chenye rangi nzito (kama blanketi), siku ya pili yataanikwa juani kwa saa moja. Kisha kwa kipindi cha

wiki moja maharage hayo yataanikwa kwa saa mbili kila siku, na hubaki yamefungwa wakati yameanuliwa. Kazi hii huendelea kwa kipindi cha miezi miwili au mitatu kisha vanilla huanikwa kwenye kivuli au kwenye chumba chenye hewa ya kutosha. Kwa tendo hili kiasi cha asilimia 70 hadi 80 cha maji huondolewa na rangi ya maharage ya vanilla hubadilika na kuwa ya kahawia. Kazi ya kukausha na kuvundika inaweza kuchukua miezi 5 mpaka 6 kukamilika ili kuipata harufu nzuri inayohitajika. Njia nyingine ya uvundikaji huchukua siku 4 baada ya kukatakata maharage na kuya vundika katika joto kali. Njia hii huharakisha usindikaji, ingawa inaathiri ubora wa zao.

Kilo 5.5 hadi 6.0 za vanilla mbichi hutoa kilo 1.0 ya vanilla iliyokaushwa.

10.0 SOKO LA VANILLA

Vanilla mbichi huuzwa hapa nchini (Wilaya ya Bukoba) kuanzia bei ya shilingi 20,000/= kwa kilo. Wakati vanilla iliyokaushwa, huuzwa nchini Uganda kwa kiasi cha shilingi 300,000/= kwa kilo.

11.0 GHARAMA ZA UZALISHAJI NA MAPATO

GHARAMA YA HEKTA MOJA:

Mbegu	Tshs. 480,000/-
Vibarua	3,600,000/-
Mbolea(mboji/samadi)	240,000/-
Jumla	4,320,000/-

MAPATO YA VANILLA MBICHI:

Kilo 2,500X20,000/- **50,000,000/-**

**KWA HABARI ZAIDI WASILIANA
NA:-**

Idara ya Utafiti wa Mazao
Wizara ya Kilimo Chakula na Ushirika,
S.L.P. 2066,
DAR ES SALAAM.

Simu: 255 022 286523
Fax : 255 022 2865312
E-mail: drd@ud.co.tz

Sehemu ya Uinuaji Mazao,
Wizara ya Kilimo Chakula na Ushirika,
S.L.P. 9192,
DAR ES SALAAM.

Simu: 022 2864899
Fax : 022 2864899/2862077
E-mail: cps@kilimo.go.tz

Ofisi ya Kilimo ya Wilaya