JAMHURI YA MUUNGANO WA TANZANIA
WIZARA YA KILIMO NA CHAKULA

UKADIRIAJI MAZAO YA CHAKULA KWA AJILI YA HIFADHI KATIKA NGAZI YA KAYA

(Mwongozo kwa Wakulima)

Umetolewa na:
Idara ya Usalama wa Chakula,
Sehemu ya Huduma ya Hifadhi na Usindikaji,
S.L.P. 9192
Dar es Salaam, TANZANIA

1.0 Utangulizi

Ukadiriaji wa mahitaji ya chakula katika kaya ni muhimu ili kufahamu kiasi cha chakula kwa ajili ya kuhifadhi kwa mwaka mzima.

Katika hotuba ya Rais wa Jamhuri ya Muungano wa Tanzania Mheshimiwa Benjamin William Mkapa ya tarehe 31 Machi 2003 aliyoitoa kwa wananchi, ilisisitiza umuhimu wa kuwa na chakula cha kutosha nchini. Mheshimiwa Raisi alielezea hali halisi ya chakula kwa wakati ule na mikakati ya kupatikana kwa chakula nchini kwa lengo kuu la kujitosheleza kwa chakula. Pamoja na mikakati hiyo, alitoa maagizo kwa viongozi wa Mikoa na Wilaya kuanzisha kamati za njaa kwa kila ngazi kuanzia mkoani, wilayani hadi kijijini.

Mheshimiwa Rais alionya kwamba kamati hizi zisiwe kamati za kuandaa maombi ya chakula wakati wa uhaba tu, bali pia ziwe kamati za kutathmini hali halisi na kubuni mikakati ya kukabiliana na upungufu wa chakula kwa njia ya kujitegemea zaidi. Vilevile Mheshimiwa Rais aliwaagiza wananchi kwamba kila mkulima ajiwekee akiba ya chakula alichovuna katika msimu 2002/03 hadi hapo atakapokuwa na uhakika wa mavuno ya msimu 2003/04.

Hotuba ya Mheshimiwa Raisi si kwamba ilisisitiza haya kwa msimu wa mwaka 2002/2003 tu bali ni mpango endelevu ili kuliwekea Taifa letu heshima kwa kuachana na tabia ya utegemezi wa chakula kutoka kwa wahisani mwaka hadi mwaka.

Ili kutekeleza vyema maagizo haya, Wizara ya Kilimo na Chakula imeandaa mwongozo wa kuwawezesha wataalamu wa ugani, wakulima na wadau wengine katika kuhifadhi mazao kwa ajili ya chakula. Mazao ya chakula yanayolengwa katika mwongozo huu ni mahindi, mpunga, mtama, mihogo mikavu, viazi vitamu vilivyokaushwa na maharage.

Mazao haya yamechaguliwa kwa vile hulimwa kwa kiasi kikubwa na wananchi wengi nchini. Hata hivyo, mchanganyiko wa mazao ya kuhifadhi unatofautiana kutoka sehemu moja hadi nyingine kutegemea kile kinachozalishwa katika eneo husika.

Mwongozo huu unaweka msisitizo kwa wakulima wa kuzingatia utamaduni wa kujiwekea chakula cha kutosheleza mahitaji kwa mwaka. Aidha, mwongozo huu umewekwa kama msingi wa makadirio tu kwani kila wilaya au kaya itajijengea mazoea ya kuunda mwongozo wake kutegemea mazao yanayopatikana na hivyo kuondokana na tatizo la upungufu wa chakula.

Wakulima wanashauriwa kuwasiliana na wataalamu wa ugani walio karibu nao katika kuondoa utata utakaojitokeza katika kuhifadhi.

2.0 Makadirio ya mahitaji ya chakula kwa mazao mbalimbali

Mazao yaliyoelezwa katika mwongozo huu ni nafaka aina ya mahindi, mtama, mpunga, mazao ya mizizi ambayo ni muhogo na viazi vitamu na mazao jamii ya mikunde yakiwakilishwa na maharage. Mazao ya nafaka na mizizi yana wanga ambao huupatia mwili nguvu na nishati ambapo mazao ya mikunde yana protini inayojenga mwili.

Majedwali yafuatayo yanaonyesha kiasi cha chakula cha kuhifadhi kulingana na idadi ya watu kwa mwaka. Aidha kila jedwali lina sehemu tatu. Sehemu ya kwanza inaonyesha idadi ya watu kwa michoro, sehemu ya pili inaonyesha idadi ya magunia kwa tarakimu na sehemu ya tatu inaonyesha idadi ya magunia kwa michoro.

2.1 Makadirio ya mahindi kwa ajili ya kuhifadhi

Endapo familia inategemea mahindi pekee kwa chakula na ina jumla ya watu watano, inashauriwa kuhifadhi kiasi cha magunia 12. Magunia 12 ni kwa ajili ya chakula peke yake. Hivyo, ili kukadiria kiasi cha kuhifadhi kwa ajili ya mbegu na matumizi mengine inakupasa kuongeza kiasi cha asilimia 16 ya mavuno.

Jedwali namba 1: **Idadi ya watu na mahitaji ya magunia ya mahindi (kilo100)**

Idadi ya watu katika kaya	Idadi ya magunia ya mahindi kwa mwaka	Idadi ya magunia kwa mwaka
	3	
	5	
	7	
	9	
	12	

Iwapo familia inalima mazao mengine kama mtama, muhogo maharage n.k inaweza kukadiria kuhifadhi mazao mchanganyiko kwa kufuata mwongozo wa bwana shamba.

2.2 Makadirio ya mpunga kwa ajili ya kuhifadhi

Jedwali namba 2: **Idadi ya watu na mahitaji ya mpunga (kilo 75)**

Idadi ya watu katika kaya	Idadi ya magunia ya mpunga kwa mwaka	Idadi ya magunia kwa mwaka
	5	
	11	
	16	
	22	
	27	

Iwapo familia inategemea mpunga pekee kwa chakula na ina jumla ya watu watano, inashauriwa kuhifadhi kiasi cha magunia 27. Magunia 27 ni kwa ajili ya chakula peke yake. Hivyo, ili kukadiria kiasi cha kuhifadhi kwa ajili ya mbegu na matumizi mengine inakupasa kuongeza kiasi cha asilimia 7 ya mavuno. Iwapo familia inalima mazao mengine kama mtama, muhogo maharage n.k inaweza kukadiria kuhifadhi mazao mchanganyiko kwa kufuata mwongozo wa bwana shamba.

2.3 Makadirio ya mtama kwa ajili ya kuhifadhi

Jedwali namba 3: **Idadi ya watu na mahitaji ya magunia ya mtama (kilo 100)**

Idadi ya watu katika kaya	Idadi ya magunia ya mtama kwa mwaka	Idadi ya magunia kwa mwaka
	3	
	5	
	7	
	9	
	12	

Kama familia inategemea mtama pekee kwa chakula na ina jumla ya watu watano, inashauriwa kuhifadhi kiasi cha magunia 12. Magunia 12 ni kwa ajili ya chakula peke yake. Hivyo, ili kukadiria kiasi cha kuhifadhi kwa ajili ya mbegu na matumizi mengine inakupasa kuongeza kiasi cha asilimia 10 ya mavuno. Iwapo familia inalima mazao mengine kama mtama, muhogo maharage n.k inaweza kukadiria kuhifadhi mazao mchanganyiko kwa kufuata mwongozo wa bwana shamba.

Mambo muhimu ya kuzingatia kabla ya kuhifadhi nafaka

- Ni muhimu kuvuna mapema ili kuepuka upotevu wa naafaka unaoweza kusababishwa na wadudu waharibifu na vinginevyo.
- Ni muhimu kukausha nafaka itolewapo shambani ili kufikia unyevu unaoshauriwa ili kuzuia uharibifu utokanao na ukungu na vimelea vingine. Ukaushaji wa nafaka ufanyike kwenye kichanja, turubai, sakafu safi au kribu. Nafaka kwa mfano mahindi yakaushwe hadi kufikia unyevu wa asilimia 13.5 kwa ajili ya hifadhi salama.

- Andaa ghala la kuhifadhia nafaka kwa kulisafisha na kuhakikisha halivuji.
- Tenga kiasi kitakachotumika kwa kipindi kisichozidi miezi mitatu .
- Kiasi kilichobaki kichanganywe na kiuwadudu kwa viwango vinavyoshauriwa.

Kielelezo Na. 1: Aina za vichanja vya kukaushia nafaka

Jinsi ya kuhifadhi nafaka

- Hifadhi nafaka zikiwa kichele kwenye maghala bora. Baadhi ya maghala bora ni kama inavyoonyeshas hapa chini.

Silo ya Chuma

Bini ya matofali

Kihenge bora

Kielelezo Na. 2: Aina za maghala bora

2.4 Makadirio ya muhogo mkavu kwa ajili ya kuhifadhi

Jedwali namba 4: **Mahitaji ya magunia ya muhogo uliokaushw (kilo 60) na kutegemea idadi ya watu**

Idadi ya watu katika kaya	Idadi ya magunia ya muhogo kwa mwaka	Idadi ya magunia kwa mwaka
	4	
	8	
	13	
	17	
	21	

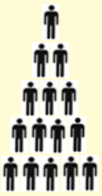
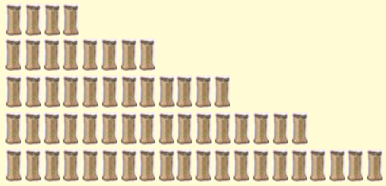
Ikiwa familia inategemea muhogo pekee kwa chakula na ina jumla ya watu watano, inashauriwa kuhifadhi kiasi cha magunia 21 ya kilo 60 kila moja. Iwapo familia inalima mazao mengine kama mtama, muhogo maharage n.k inaweza kukadiria kuhifadhi mazao mchanganyiko kwa kufuata mwongozo wa bwana shamba.

Jinsi ya kuhifadhi muhogo uliokaushwa

Muhogo uliokaushwa uhifadhiwe ndani ya magunia safi ya katani na kupangwa ndani ya ghala juu ya chaga. Chipsi zinaweza kuhifadhiwa katika hali ya kichele ndani ya mapipa au kihenge bora. Muhogo uliokaushwa hauwekwi kiuwadudu.

2.5 Makadirio ya viazi vitamu vilivyokaushwa kwa ajili ya kuhifadhi

Jedwali namba 5: **Idadi ya watu na mahitaji ya magunia ya (kilo 65) kwa mwaka**

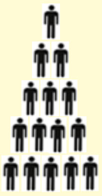
Idadi ya watu katika kaya	Idadi ya magunia ya viazi vitamu vikavu	Idadi ya magunia kwa mwaka
	4 8 12 16 20	

Jinsi ya kuhifadhi viazi vitamu vilivyokaushwa

Viazi vitamu vilivyokaushwa vihifadhiwe ndani ya magunia safi ya kitani na kupangwa ndani ya ghala au juu ya chaga. Chipsi zinaweza kuhifadhiwa katika hali ya kichele ndani ya sailo au kihenge bora. Viazi vitamu vilivyokaushwa haviwekwi kiuwadudu.

2.6 Mahitaji ya maharagwe kwa ajili ya kuhifadhi

Jedwali namba 6: **Idadi ya watu na mahitaji ya magunia ya maharagwe (kilo 100)**

Idadi ya watu katika kaya	Idadi ya magunia ya maharagwe	Idadi ya magunia kwa mwaka
	1 2 3 4 5	

Mambo muhimu ya kuzingatia kabla ya kuhifadhi mazao jamii ya mikunde

- Ni muhimu kuvuna mapema ili kuepuka upotevu wa mazao jamii ya mikunde unaoweza kusababishwa na wadudu waharibifu na vinginevyo.
- Ni muhimu kukausha mazao haya yatolewapo shambani ili kuyaweka katika hali ya ukavu unaozuia uharibifu wa ukungu na vimelea vingine ambao unasababishwa na unyevu. Ukaushaji ufanyike kwenye kichanja, turubai, sakafu safi au kribu. Mazao haya yakaushwe hadi kufikia kiwango cha unyevu kilichoshauriwa
- Andaa ghala la kuhifadhia mazao ya mikunde kwa kulisafisha na kuhakikisha halivuji.
- Tenga kiasi kitakachotumika kwa kipindi kisichozidi miezi mitatu .
- Kiasi kilichobaki kichanganywe na aina ya kiuwadudu kwa kiwango kilichoshauriwa
- Hifadhi maharagwe yakiwa kichele kwenye ghala bora.

Kielelezo Na. 3 Kichanja cha kukaushia nafaka

Design by MAKANZA CREATIVE ART Dar es Saalaam