

बुड आलु उत्पादन प्रविधि



बेपाल सरकार
कृषि तथा पशुपन्थी विकास मन्त्रालय
प्रधानमन्त्री कृषि आधुनिकीकरण परियोजना

परियोजना कार्यालय इकाई(आलु जोन)
ओखलढुङ्गा

बुड आलु खेती प्रविधि

परिचय

तरकारीको राजा भनेर चिनिने आलु नेपालको चौथो प्रमूख खाद्यान्न वालीको रूपमा लिइएको छ। विश्वको १२५ भन्दा बढि मुलुकहरुमा आलु उत्पादन हुने गरेको छ। आलुलाई तरकारीको रूपमा मात्र प्रयोग नभएर यस वाट अन्य विभिन्न परिकारहरु पनि बनाएर प्रयोग गरिन्छ।

नेपालको विलकुलै फरक आलु खेती प्रविधि भनेर परिचय पाएको विशुद्ध प्राडगारीक बुङ्ग आलु खेती प्रविधि, प्रदेश नं १ सगरमाथा अञ्चलको ओखलदुंगा र सोलुखुम्बु जिल्लामा मात्र खेती गरीने हुँदा अचम्म पनि लाग्न सक्छ। बुङ्ग आलु खेती प्रविधि समान्यतया परम्परागत खेति संग मिल्दोजुल्दो प्रविधि हो। यस प्रविधिमा खाली रहेको बाँझो पाखो जमिनलाई ३-४ वर्ष देखि ५-६ वर्ष सम्म बाँझो राखीन्छ र उक्त बाँझो जमीनमा रहेको सम्पूर्ण पात पतिझरहरु, वुकी भार र बुट्यान आदीलाई माटोको माथिल्लो तह सहित कोदालोले चपरा उकाएर उक्त चपराको माटोका डल्लाहरु फुटाएर सानो-सानो थुप्रो बनाएर उक्त थुप्रोमा आगो लगाइन्छ। केहि दिन पश्चात उक्त आगोले जलाएको थुप्रो(बुङ्ग)मा थुप्रोको साइज अनुसार विउ आलुका दानाहरु ८-१० वटा देखि १५-२० वटा रोपीन्छ। यस प्रविधि लाई नै बुङ्ग आलु खेती प्रविधि भनिन्छ।

यस प्रविधिमा माघ-फाल्गुण महिनामा जमिनको तयारी गरी विउ आलु रोपिन्छ भने भाद्र-आश्विन महिनामा आलु खन्ने वा वाली भित्र्याउने गरिन्छ। यस प्रविधिमा आलु रोपी सके पश्चात यस आलु लाई कुनै पनि अन्य कृयाकलापहरु जस्तै मलखाद, सिचाई तथा विषादी आदीको प्रयोग नै नगरीने हुनाले बुङ्ग आलु नितान्त प्राडगारीक वालीको रूपमा परिचित छ। बुङ्ग आलुको स्वाद अन्य आलुको तुलनामा स्वदिष्ट पाइएको छ र आलु विलकुलै प्राडगारीक भएका कारण यसको माग वजारमा पनि धेरै रहेको स्थानिय उत्पादकहरुको भनाइ रहेको छ। साथै अन्य आलुको तुलनामा बुङ्ग आलुको वजार मूल्य पनि बढि रहेकोले यस जिल्लाका किसानहरु बुङ्ग आलु उत्पादनमा बढि आकर्षित भएको पाइएको छ।

२. पौष्टिक महत्व र उपयोग

आलुमा प्रशस्त मात्रामा चिल्लो पदार्थ र खनिज तत्वहरु पाइन्छ। यसको उपयोगले उच्च रक्तचाप, रक्तअल्पता, ग्याष्ट्रिक आदी जस्ता रोगको विरामीहरुलाई अत्यन्त फाईदाजनक हुन्छ। त्यसैगरी आलुमा भिटामीन “ए” र भिटामीन “सी” पनि प्रयोग्य मात्रामा पाइन्छ। त्यस्तै १०० ग्राम आलुको खाद्य पदार्थवाट ६० किलो क्यालोरी उर्जा प्राप्त हुन्छ। आलुलाई तरकारीको वहुआयामिक परिकार बनाएर पनि उपयोग गर्न सकिन्छ, नेपालको हिमाली र केहि पहाडी क्षेत्रहरुमा उसिनेको आलुलाई खानाको रूपमा पनि प्रयोग गरिएको पाइन्छ। यद्यपि आलुलाई तरकारीको रूपमा खाने प्रचलन बढि छ, साथै आलुलाई चिप्स, लेज, फ्रेन्च फ्राई, क्याकर, मस्यौरा, चप, मम, आलु पाउडर आदीको रूपमा पनि प्रयोग गर्ने गरिएको छ।

हावापानी

बुड आलु चिसो हावापानी रुचाउने तर तुसारो भने सहन नसक्ने वाली हो। यसको वृद्धि विकासको औषतमा २० डिग्री से. तापक्रम राम्रो मानिन्छ। २९ डिग्री से. भन्दा माथिको तापक्रमले आलुको दाना लाग्ने प्रक्रिया रोकिन्छ।

माटो

बुड आलु जमिन मुनि फल्ने भएकोले पानी राम्रो निकास हुने बुर्बुराउदो, दोमट वा बलौटे दोमट, गहिरो, प्राडगारिक पदार्थ बढी भएको माटो उपयुक्त हुन्छ। यसका साथै थोरै अम्लिय (५.५-६ पी.एच) भएको माटो उत्तम हुन्छ।

आलुको वानस्पतिक परिचय

जरा (Root :

बीयाँ रोपेर उम्रेको आलुको बोटको शीर्ष प्रधान जरा हुन्छ तर आलुको दाना ,डाँठको रूपान्तरण अंग भएकोले र सो वानस्पतिक वीउ आलु भएकोले आलुको प्रत्येक टुसाको फेदबाट स्थानिय जराहरु निस्कन्छन् । कहिलेकाहीं आलु फल्ने त्यान्द्राबाट पनि जरा निस्कन्छन् । आलुको जरा कमजोर र माटोमा फैलिने हुदा आलु लगाउने ठाँउको माटो हल्का हुनुपर्दछ ।

पात :

आलुको बोटमा संयुक्त पात हुन्छ ।पातको मुख्य डाँठको टुप्पामा एउटा पत्र र डाँठको दुवैतिर अरु दोहोरो पत्रहरु हुन्छन् ।

डाँठ :

बलियो तथा फिजिने खालको डाँठ भएको आलुको जातमा उत्पादन राम्रो हुन्छ ।मोटो र बलियो डाँठ भएका जातहरुमा मुख्य डाँठ भएका जातहरुमा मुख्य डाँठको संख्या कम हुन्छ र दाना ठुला फल्दछन् तर दानाको संख्या भने कम हुन्छ ।स-साना धेरै डाँठहरु हुने जातहरुमा स-साना खालका आलु दाना धेरै संख्यामा फल्दछ ।

त्यान्द्रा :

जमिनभित्रको डाँठको आख्लाबाट स-साना डाँठहरु (त्यान्द्रा)को विकास हुन्छ,जसको टुप्पामा आलुको दाना फल्दछ । जमिनमुनि आउने त्यान्द्राहरु जमिनमाथि हुने डाँठका सबै लक्षणहरु प्रारम्भिक रूपमा विद्यमान हुन्छन् र यी त्यान्द्राहरु माटोबाट बाहिर निस्केमा साधारण डाँठसरह पात,हाँगा आदिको विकास हुन थाल्दछ ।

आलुको दाना :

आलुको दाना वास्तवमा काण्ड हो ।यो वास्तविक वीउ होइना आलुको दानाको सतहमा चारैतिर आँखा फैलिएका हुन्छन् ।यसैबाट दानाको फेद र टुप्पोतिर बढी आख्ला हुन्छन् । यसैबाट दानाको फेद र टुप्पो पत्ता लगाउन सकिन्दू ।

आलुको टुसा :

आलुको सुषुप्तावस्था समाप्त भएपछि उचित वातावरण उपलब्ध भएमा आँख्लामा रहेको मुनाबाट टुसाहरु निस्कन थाल्दछन् । सबभन्दा टुप्पाको आँखाबाट सवैभन्दा जेठो टुसा निस्कन्छ । उक्त टुसालाई टुप्पा, मध्यभाग गरी तिन भागमा बाड्न सकिन्छ । टुप्पाबाट वृद्धिको क्रिया सवैभन्दा बढी हुन्छ । ध्य भाग वा अन्य भागको तुलनामा लामो हुन्छ र पछि जमिनमाथिको डाँठको धारण गर्दछ । फेद आलुसंग टासिएको हुन्छ, पछि यो भाग डाँठको मुनाको अंश हो । जरा र आलु फल्ने त्यान्दा यिनै टुसाको फेदबाट विकसित हुन्छन् ।

आलुको फूल :

लामो वा छोटो पुष्पडण्डीमा झुप्पाको रूपमा केही फिजिएर आलुको फुल लाग्दछ । आलुको फुल द्विलिङ्गीय हुन्छ । यी फूल जातअनुसार विभिन्न रंगका हुन्छन् ।

आलुको फल :

आलुको बोटमा गोलभेडा जस्तो फल लाग्दछ, यी फलहरुलाई आलुभेडा वा वेरी भनिन्छ । यी फलहरुमा प्रशस्त मात्रामा वीयाँ हुन्छन् ।

जग्गाको तयारी



बुझ्ग आलु लगाउनु अगाडी जग्गाको तयारी आवश्यक पर्दछ । जग्गाको तयारी गर्दा ४-५ देखि ६-७ वर्ष बाँझो रहेको पाखो जमिनमा रहेको स साना बुट्यानहरुलाई काटिन्छ । बुकी भार, अन्य मसिना भारपात तथा पात पतिङ्गारलाई उक्त बाँजो जग्गाको माटोको माथिल्लो तहको कोदालोको सहायताले चपरा पल्टाई सानो सानो थुप्रो पारेर राखिन्छ । उक्त

स-सानो थुप्रोमा आगो लगाईन्छ र आगो लगाएको केहि दिन पश्चात उक्त ठाउमा आलु रोपिन्छ ।

मलखाद

बुड आलु खेतिको लागी ४-५ वर्ष देखी ६-७ वर्ष सम्म बाभो जमिन रहने भएकोले त्यस समय अवधिमा उम्रिएका विभिन्न बुट्यान, बुकी भार जम्मा गरी थुप्रो पारेर आगो लगाई जलाउने भएकाले मलखादको खासै आवश्यकता पर्दैन ।

लगाउने समय

बुड आलु पुष-माघ महिनामा जमिनको तयारी गरेर माघ-फागुन महिनामा आलु रोपिन्छ ।

रोप्ने तरिका

तयार भईसकेको बुडको थुप्रोमा विउ आलुको टुसालाई माथी फर्काएर लगाई एउटा बुडमा ८-१० वटा देखि १५-२० वटा सम्म विउ आलुको दानालाई बुडको थुप्रो वरिपरि लगाई पुरेर छोडिन्छ ।



सिंचाई

आलुको दानामा ८०% भाग पानी हुने भएकोले आलुको वृद्धि र विकासको लागी प्रशस्त मात्रामा पानी चाहिन्छ तर बुड आलु खेति हिमाली क्षेत्रमा ओसिलो जमिन भईरहने भएकोले गर्दा सिंचाई गरिरहनु पर्दैन ।

फुल फुल्ने समय

बुड आलु विशेष गरी जेष्ठ महिनाको
अन्तिम देखि असार सम्म फुल्ने गर्दछ ।



बुड आलुमा प्रविधिका समस्या

बुड आलु प्रविधिवाट रोपिएको आलुमा अहिले सम्म अन्य प्रविधिवाट रोपेको जस्तो कुनै पनि रोग किराको समस्या नरहेको पाइएको छ । बुड्ग आलु प्रविधिको प्रमुख समस्या माटो तयार गर्दा जस्तोसुकै माटोलाई पनि कोदालोकै प्रयोग गर्नुपरेको किसानहरुको गुनासो छ । मुख्यतया यो प्रविधि पाखो जमिन तथा जंगलमा गरिने हुँदा कालिज, डाफै, मृग तथा दुम्सी जस्ता जंगली पशुपन्छीहरुले आलुका बोटहरु खाइदिने समस्या बढी देखिने गरिएको छ ।

आलु खन्ने तरिका

फाल्नुन-चैत्रमा रोपेको आलु साउन -भाद्रमा खन्नको लागि तयार हुन्छ । अन्य प्रविधिवाट रोपेको आलु खन्न कोदाली, र अन्य अत्याधुनिक मेसिनहरु आवश्यक पर्दछ भने यस बुड्ग आलु खन्ने त्यस्तो कुनैपनि सामग्रीको आवश्यकता नपरी सिधै हातको सहायताले पनि खन्न सकिन्छ । आलु पाकिसके पछि रोपेको सानो सानो थुप्रो वरिपरि माटो चिरिएको हुन्छ र उक्त थुप्रोलाई सजिलै सँग हातले नै खोस्नेर आलु निकाल्न सकिन्छ । यस तरिकाले आलु खन्दा कुनै पनि किसिमको चोटपटक नलाग्ने हुँदा आलुको गुणस्तर पनि अन्य आलु भन्दा राम्रो हुने गर्दछ ।

बाली टिप्पे अवस्था

बुड्ग आलुको भ्याड मर्नुले परिपक्क भएको जनाउँछ । आलुमा बोका खुइलिने अवस्थामा खन्नु हुँदैन । कतै कतै आलुको स्टार्च जाँच गर्ने चलन पनि छ ।

बजारका लागि कलिलो आलु पनि उत्पादन लिन सकिन्छ । अपरिपक्क र कलिलो अवस्थामा आलुलाई खन्दा निम्न अवगुणहरू देखा पर्दछन् ।

- चाडै ओइलाउने
- राम्रो गुणस्तर नहुने
- उत्पादनमा कमी हुने
- भण्डारण क्षमता कम हुने

उत्पादन

उत्पादनको हिसावले हेर्दा बुझ्ग आलुको उत्पादन राम्रै रहेको स्थानीय कृषकहरूको भनाई छ । सामान्यतया ८-१० वटा वित्त लगाएको बुझ्ग बाट ०.५ पाथी उत्पादन हुन्छ भने १५ -२० वटा वित्त लगाएको बुझ्ग बाट करिब ०.५-१ पाथी उत्पादन हुने गर्दछ ।

प्रि-कुलिङ्ग

आलुलाई भण्डारण गर्नु अघि चिस्याउने प्रकृयालाई प्रि-कुलिङ्ग भनिन्छ । कहिलेकाहि आलु खन्ने समयमा गर्मी हुनका कारण आलु पनि गरम अवस्थामा रहने हुन्छ । श्वास प्रश्वास र पानी उड्ने प्रकृया द्रुत गतिमा चलि रहने हुदा आलुलाई उत्पादन लिईसकेपछि पनि थुप्रो लगाएर राख्दा वा भण्डारणमा राख्दा तरकारीहरू चाँडै बिग्रन्छन् । प्रि- कुलिङ्गको मुख्य उद्देश्य आलुको तापक्रम कम गराई यसमा हुने विभिन्न जैविक कृयाहरू कम गराउनु हो । विदेशिर तरकारीहरूलाई रेफ्रिजेरेटरयुक्त ट्रक, कार्गो, जहाजमा ढुवानी गरिने र यस्ता उपकरण भित्र गरम (नचिस्याएको) तरकारी राख्दा गुम्सिएर छिटै बिग्रने हुदा अनिवार्य रूपमा प्रि-कुलिङ्ग गर्नु पर्दछ ।

प्रि-कुलिङ्ग गर्ने तरिका

प्रि-कुलिङ्ग कसरी र कति समय गर्ने भन्ने कुरा तरकारीको किसिम, फिजियोलोजी र कति समयसम्म भण्डारण गर्ने कुरामा निर्भर हुन्छ ।

क) ठण्डा ठाँउमा राखेर चिस्याउने

ख) पानी छर्कने

ग) भ्याकुम बनाएर

घ) चिसो हावा पास गराएर

ड) राती बाहिर खुल्ला ठाँउमा राखेर

बुङ आलु भण्डारण

मुख्यतः बुङ आलुको गुण र परिमाण दुबैको संरक्षण गर्नको लागि आलु भण्डारण गरिन्छ। खाने आलुको भण्डारण गर्नुको उद्देश्य आलुलाई चाउरिएर, टुसाएर अथवा कुहिएर सडेर तौल घटन नदिने, रोग व्याधिबाट रक्षा गर्ने, स्वादमा ह्वास आउन नदिने, बीउ आलुलाई स्वस्थ राख्ने, उम्रने शक्ति कायम राख्ने र लामो अवधिसम्म उपभोगयोग्य बनाइ राख्ने हो।

भण्डारणका लागि नेपालमा अपनाइने तरिकाहरु

क) मधुरो प्रकाशको सिद्धान्तमा आधारित बीउआलु भण्डारण

बीउआलु भण्डारण गर्ने ठाँउमा प्रशस्त मात्रामा उज्यालो तर सोभै घाम नपर्ने व्यवस्था गरिनु पर्दछ। प्रकाशले गर्दा बीउआलुमा लामा, मसिना, सेता टुसाहरुको विकासमा मद्दत पुर्याउछ, जसको कारण आलु चाउरी परेर हुने नोकसानीमा निकै कमी आउछ।

ख) रष्ट्रिक स्टोर

उच्च पहाडमा जहाँ हावा निकै ठण्डा र ओसिलो हुन्छ, त्यस्ता ठाउँमा सामान्य कटेरो बनाई जालीले बारेर त्यसभित्र तहतह गरी आलुलाई भण्डारण गर्न सकिन्छ र आलुमा घाम पर्न गएमा आलु हरियो हुने हुदाँ छानालाई तलसम्म भारेर भित्र पर्ने प्रकाशको मात्रा कम गराउन पर्दछ।

ग) शीत भण्डारण

जति जति तरकारीको तापक्रम कम गर्दै गयो, त्यति त्यतिनै तरकारीहरुलाई लामो समय सम्म भण्डारण गर्न सकिन्छ र कोल्ड स्टोरेजमा कति तापक्रममा कति समयसम्म तरकारीहरु राख्न सकिन्छ भन्ने कुरा तपक्रम, तरकारीको किसिम, तरकारीको अवस्थामा निर्भर गर्दछ। आलुलाई ३-५ डि.से. को तापक्रम र ८५.५ प्रतिशत सापेक्षिक आद्रता दिन सकियो भने ३४ हप्तासम्म भण्डारण गर्न सकिन्छ।

घ) काठको बाकसहरु



ङ) घरस्तरमा गरिने साधारण भण्डारण

भुइँमा फिजाएर, सुख्खा चिसो ठाउमा वा डोको
तथा भकारीमा राखेर आलुको भण्डारण गर्न
सकिन्छ ।



च) फिल्ड स्टोरेज

जमिनमा खाडल वा कुलेसो बनाइ त्यसमाथि पराल वा खर राखेर बिचमा आलु राखेर पुन माथिबाट खर वा पराल राखी पुन माटोले पुरेर छाडिन्छ । यसरी हिँउदमा हिउँ पर्ने समयमा माथिबाट हिउँ परेर ठण्डा कायम हुन्छ । पछिहिउँ परलेपछि, पुनः तरकारीलाई निकालिन्छ, र बरफ परेको बेलामा तरकारीलाई निकाल्न नसक्नु यसको बेफाइदा हो ।

बजारिकरण

हाल समग्र आलु खेति गर्दा प्राङ्गारिक मल प्रयोग कम र रसायनिक मलको बढ्दो प्रयोग हुदै आएको पाईन्छ । जसले गर्दा माटोको भौतिक संरचना, वातावरण साथै मावन स्वास्थ्यमा असर गर्दै भन्ने अहिलेको पुस्ताहरुमा जनचेतना भईसकेको हुदाँ बुड आलुलाई प्राङ्गारिक प्रमाणिकरण गरि ग्रेडिङ, प्याकेजिङ गरेर बजारिकरण गर्न सके बुड आलुको बजारिकरणको ठुलो सम्भावना रहेको छ ।

आलुको ग्रेडिङ

आलुका दानाहरुलाई सफा गरेर त्यसको आकार, बनोट, चोटपटक नलागेका हेरेर छुट्याउने प्रकृयालाई ग्रेडिङ भनिन्छ । आलुमा जम्मा ४ ग्रेड देखि ६ ग्रेड सम्म गरिन्छ ।

क्र.स	४ ग्रेड (ग्राम)	क्र.स	६ ग्रेड (ग्राम)
१	१<१०	१	१<१०
२	१० २५	२	१० २५
३	२५ ६०	३	२५ ५०
४	>६०	४	५० ७५
		५	७५ १००
		६	>१००

प्याकेजिङ

दुवानी गर्दा आलुको संरक्षण गर्न, ओसारपसार कामलाई सजिलो बनाउन र सवारी साधनको सिमित ठाँउलाई प्रभावकारी उपयोग गर्ने प्याकिङ गर्नु पर्दछ । प्याकिङ गर्ने वस्तुहरु विभिन्न प्रकारका हुन्छन जस्तै जुटको बोरा, बाँसको टोकरी वा ढोकोमा आलुलाई प्याकेजिङ गर्दा प्रकाश पर्न दिनुहुँदैन । प्रकाश पर्ने गएमा प्रकाशले आलुसंग रियाक्सन गरि हरियोपनको विकास गर्दछ । आलुको हरियोपनामा सोलानिन भन्ने एक प्रकारको विषालु पदार्थ हुने हुदा यस्तो आलु खानु हुँदैन । प्याकेजिङ गर्नुको मुख्य उद्देश्य उत्पादित वस्तुलाई सुरक्षा प्रदान गर्नु हो । तर कहिले काँहि प्याकेजिङ साधक नै बाधक बनिरहेका हुन्छन । प्याकेजिङ गर्ने भाँडा उपयुक्त नभएमा, विटहरु धारिलो भएमा फलफुल तथा तरकारी कोतरिने, काटिने, थिचिने, फुटने हुन्छन । यस प्रकारका नोक्सानीलाई भौतिक नोक्सानी भनिन्छ । आजभोली नेपालमा पनि आधुनिक प्लाष्टिका क्रेटहरु डिजाइन भइसकेका छन यस्ता क्रेटहरुमा सुरक्षित साथ फलफुल तरकारीलाई दुवानी गर्न सकिन्छ ।

वुड आलु खेतीको छोटो चिनारी

राजेश श्रेष्ठ

संयोजक

जोन सञ्चालक समिति

आलु जोन, ओखलढुंगा

नेपालमा विलकुल छुटै प्रविधिवाट उत्पादन गरीने वुड आलु खेती ओखलढुंगा र सोलुखुम्बु जिल्लाको दक्षिणी भेगमा मात्र छुटै प्रविधिवाट खेती गरीने यो वुड आलु नितान्त प्राङ्गारीक हुनुको साथै अरु आलु भन्दा स्वादिष्ट पनि छ। यो खेति पहिले ओखलढुंगा जिल्ला अन्तर्गत सिद्धीचरण न.पा. क्षेत्रका विगुटार, वणालु र जन्तरखानी मोलुड गाँउपालिका का वडा ६,७ र तथा खिजिदेम्वागाँउपालिका का वडा ६,७,८,९ जस्ता ठाँउहरुमा खेति गर्दै आईरहेकोमा हाल यूवा विदेशिने कमले यो खेतिको वृहत विस्तार नभए पनि परम्परालाई त्याग्न कृषकहरु सकिरहेका छैनन्। वुड आलु खेतीको विस्तार कहिले देखि शुरु भएको हो भन्ने थाहा नभए पनि यस खेतिको विस्तार गर्न आवश्यक देखिन्छ। यो आलु लाई वुड नै किन भनियो भन्ने सवालमा पनि कुनै ठोस प्रमाण नभेटिएको अवस्था छ। यस सम्बन्धी आँकडा लगाउँदा वुड आलु खेती गर्ने ठाउँमा अति नै वुकीफुल हुने र त्यही वुकीफुलको सहयताले माटोको चपरा डढाउन सहयोग पुर्ने हुँदा आलुको नाम नै “वुड” रहन गएको हो कि भन्ने अड्कल मात्र गरिएको छ।

खेति कसरी गर्ने ?

१. शुरुमा जग्गा छानौट गर्ने, ५-६ वर्ष सम्म कुनै खेतिमा प्रयोग नभएको हुनु पर्ने।
२. ५-६ वर्ष पश्चात कोदालोको सहायताले आधा इन्चको मोटाईमा चपरा खन्ने।
३. आधा इन्चको मोटाईमा चपरा खनी सकेपछि वुकीफुल र सबै भारपात तथा पात पतिङ्गरहरु चपरामा मिलाई थुप्रो-थुप्रो बनाउने।
४. राम्ररी घाम लागेको अवस्था भए एक हप्ता पछि थुप्रोहरुलाई डढाउने।
५. आगोको सहायताले उक्त थुप्रोहरु पूर्ण रूपमा जली सकेपछि ५-६ दिन पछि उक्त डढाएको थुप्रोको माटो चिसो भएपछि आलुको वीउ(दाना) रोप्ने, थुप्रोको साइज अनुसार ८-१० वटा देखि १५-२० वटा दाना रोप्न सकिन्छ।
६. आलुको वीउ(दाना) रोपी सकेपछि उक्त वुडलाई माथिवाट हल्का सम्याउने किन की सम्याउने काम नगरे आलु रोपेको पत्ता नलाग्न सक्छ र आलुको वीउ दोहोरीन सक्छ।
७. यसरी आलुको वीउ(दाना) रोपी सकेपछि उक्त वुडलाई माथिवाट काँचो माटोले छोप्ने, यसो गर्दा डढेको माटोलाई हावा र पानीले नष्ट पार्न सक्तैन।
८. यति गरी सकेपछि वुड आलु खेति गर्ने कर्म सकिन्छ आलु खन्ने वाहेक अरु काम हुन्न एकै चोटी आलु खन्ने वेलामा मात्र।

वुड आलु खेतिमा समस्याहरु के के छन त ?

१. वुड आफैमा समस्याको कारण हो किन कि यो विलकुल छुटौटै प्रविधि भएकोले समस्या देखिन्छ ।
२. वुडको लागी चपरा खनी सकेपछि पानी वा हिँउले भेटेमा लामो समय सम्म सुक्ने समय लाग्छ ।
३. पानी र हिँउले भेटेपछि त्यस चपरालाई पूर्ण फर्काउनु पर्छ, फलस्वरूप समय वढि लाग्ने र थप कामदारको आवाश्यक पर्ने भयो ।
४. वुड केवल माटो नै माटो हुने भएकोले काम गर्दा किसानको हात-खुट्टा माटोले गर्दा कुरुप हुन सक्छ ।
५. जंगली जनवारहरु मृग, घोरल दुम्सी आदीले रोपी सकेपछिको र खन्न तयार हुन लागेको आलु खनी खाईदिने प्रमूख समस्याहरु वुड आलुमा देखिएको छ ।

फाईदा के ?

१. पूर्ण रूपमा प्राडगारीक हुनेहुँदा मानव जातीको लागी फाईदाजनक ।
२. अरु आलु भन्दा स्वादिष्ट हुने ।
३. अरु आलुको भन्दा भित्री भागमा कम पानी हुने ।
४. अरु आलुलाई जस्तो गोडमेल, उकेरा आदी कर्म गर्नु नपर्ने ।
५. अरु आलुलाई जस्तो मलखाद, सिचाई आदीको प्रयोग गर्नु नपर्ने ।
६. अरु अलुमा जस्तो रोग, किराको प्रकोप देखा नपर्ने जसले गर्दा विषदी आदीको प्रयोग गर्नु नपर्ने ।
७. अरु आलु भन्दा भण्डारण गर्दा कम कुहिने र भण्डारण अवधि वढि हुने ।
८. अरु आलु भन्दा महंगोमा विकी हुने

अव के गर्नु पर्ला त ?

१. वुड आलु परम्परागत खेती भएकोले वैज्ञानिक ढंगले खेती विस्तार गर्नुपर्ने ।
२. वुड आलुलाई सुहाउदो कृषि औजारहरु उत्पादन गरी खेतीमा विस्तार गर्नुपर्ने ।
३. वन्य जन्तुहरुको संरक्षण भएमा उत्पादनमा वृद्धि हुने ।
४. वजारको व्यवस्थापन गर्नुपर्ने ।
५. राज्यले ग्रेडीङ, प्याकीङ र ढुवानी पश्चात वजार विस्तार गर्नुपर्ने ।