

# Tajirika na Kilimo cha Parachichi

Fursa kwenye Kilimo cha Parachichi (Avocado).

Leo napenda kukuletea somo kuhusu kilimo cha Parachichi, ambapo pia tutaweza kuangazia namna unavyoweza kutengeneza fedha nyingi kwenye kilimo hichi.

## UTANGULIZI

Miparachichi imekuwepo nchini kwa miaka mingi. Katika mikoa ya kaskazini (Kilimanjaro na Arusha) pamoja na kutumika kama matunda, maparachichi yalibeba jina la “chakula cha mbwa” kwa kuwa mara nyingi yalipodondoka kutoka kwenye miti yaliliwa na mbwa. Hata hivyo, mikoa ya kusini (Mbeya) maparachichi yamekuwa tunda muhimu katika milo yote.

Utafiti umeonesha kwamba maparachichi yana mafuta muhimu yanayoondoa mafuta yanayoganda kwenye mishipa ya damu. Pia yana virutubisho vinavyofanya damu itembe kwa urahisi mwilini. Maparachichi yana virutubisho vya vitamini E. Kwa sababu hii maparachichiyanatumika katika kutengeneza vipodozi ya ngozi na nywele.



## 1. Faida za Parachichi upande wa Lishe

Tunda lina vitamini zifuatazo

- Lina Vitamini A-husaidia sana kuimarisha Macho kuona vizuri
- Lina Vitamini B (B1-B12)- Husaidia sana mfumo wa misuli ya mwili kuwa sawasa na kuupepusha mwili na matatizo ya nerve
- Lina Vitamini C-Husaidia sana upande wa kuimarisha ngozi, kwa sababu liko na mafuta, lina zaidi ya mara 4 ya virutubisho vya vitamini C vinavyopatikana katika machungwa
- Lina vitamini D-ambapo husaidia sana kuimarisha mifupa ya mwili
- Lina vitamini E-hii husaidia sana kuimarisha seli za uzazi, linasaidia sana kuongeza nguvu na utengenezwaji wa seli za uzazi
- Lina vitamini K-Husaidia sana kuganda kwa damu, na kuongeza uzalishaji wa chembe hai nyekundu za damu

Madini- (Mineral Elements)

Ni tunda lenye:

- Madini ya Chuma kwa wingi (Fe)-Haya huaidia sana utengenezwaji wa damu, na kuongeza uwezekano wa damu kuwa na oxygeni ya kutosha na kusafirishwa kwa urahisi

- Madini ya Calcium-Lina madini ya calcium, yanayosaidia kama ufanyaji wa kazi wa seli hai za mwili
- Lina virutubisho vingine vidogo vidogo vingi, vinavyotakiwa katika ufanyaji kazi mzuri wa seli hai za mwili



## 2. Ustawi na Hali ya hewa

Miparachichi huweza kustawi sehemu nyingi zenye hali ya hewa ya kitropiki iliyo na kipindi cha ubaridi, joto kiasi na mvua za kutosha. Hivyo, hapa nchini kilimo chake kimeshamiri zaidi kwenye maeneo ya nyanda za juu mikoja ya Mbeya, Iringa, Morogoro, Kilimajaro na Arusha. Sehemu nyingine zilizo kwenye miinuko mfano Lushoto mkoani Tanga zao hili laweza kulimwa. Hata hivyo kulingana na aina ya miparachichi, maeneo ya nyanda za chini yasiyo na vipindi virefu vya ukame yanaweza pia kustawisha zao hili. Kwa vile miparachi ni miti inayo kua haraka na haipukutishi majani, hivyo ni mti mzuri katika kuhifadhi mazingira. Endapo miti hii itapandwa kwa wingi itakuwa ni kivuto cha ukusanyaji wa hewa ya ukaa inayotokana na ongezeko la mabadiliko ya tabia nchi.

### **Aina za Parachichi**

#### 1. Aina za kiasili

Kila sehemu kuna aina za parachichi ambazo ni za asili ya eneo husika (mfano Tunduma, Kilimanjaro nk), parachichi hizi, huwa ndefu sana, na mavuno yake ni ya kawaida.

#### 2. Aina za Kisasa

Ziko aina nyingi sana za Parachichi chotara, na hizi hapa chini ni baadhi ya zile maarufu hapa Tanzania

Kundi: Chotara	
Ganda: Linamenyeka kirahisi	
Ukubwa wa mbegu: wastani	
Ngozi: Ina vipele	
Aina ya maua: Aina A	
Umbile la tunda: Limechongoka kwa juu	
Rangi ya ganda ikiwa bichi: Kijani	
Rangi ya ganda ikiwa: Zambarau/Nyeusi	
Unene wa ganda: Wastani	
Uzito wa tunda: 170 - 390 gramu	

### i. Hass

- Hii ni aina maarufu sana katika aina za parachichi
- Ni tunda linalokuwa na vipelee vipele
- Limechongoka juu na chini
- Linahifadhika kwa urahisi
- Linafanya vizuri sana kwenye soko, hususani soko la nje.
- Kama unataka kuwekeza kwenye parachichi kwa ajili ya soko la uhakika basi HASS ni chaguo sahihi

### ii. Fuerte

- Hili ni aina ya parachichi lenye ngozi laini saine, ngozi yake inateleza kama imepakwa

Kundi: Chotara	
Ganda: Linamenyeka kirahisi	
Ukubwa wa mbegu: Kubwa	
Ganda: Laini	
Aina ya maua: Aina B	
Umbile la tunda: Limechongoka kiasi	
Rangi ya ganda ikiwa bichi: Kijani	
Rangi ya ganda ikiwa: Kijani	
Unene wa ganda: Wastani	
Uzito wa tunda: 255 - 450 gramu	

mafuta

- liko na mafuta mengi ila linawahi kuoza
- Ni zuri kwa matumizi ya kawaida , si kwa kusafirisha umbali mrefu
- Aina hii ikilimwa sehemu za miinuko na baridi sana, inafaa sana kutoa mafuta mengi yanayoweza kutumika kutengeza lotion na baadhi ya vyakula vya mifugo

### iii. Aina ya tatu maarufu hapa Tanzania -inaitwa **X-ikulu**

- Ana hii ni maarufu sana kwa mikoa ya nyanda za juu kusini (Mikoa ya Njombe, Iringa, Mbeya na Ruvuma)
- Mti wa aina hii huwa na majani mapana kama mti wa embe

- Mti huu huchukua muda mrefu sana kustawi
- Tunda lake huwa ni kubwa, na lina gharama sana

### Upandaji wa Parachichi



#### Nafasi kati ya shimo na shimo

- Umbali wa kutoka shimo hadi shimo ni MITA 7
- Umbali wa kutoka mstari hadi mstari ni MITA 7

#### Ukubwa wa shimo

- Shimo laweza kuwa futi 2.5 x futi 2.5 x futi 2.5 = (sm 75 x sm 75 x sm 75) (Kimo x upana x urefu)
- Au kipimo cha futi 3 x futi 3 x futi 3 = sm 90 x sm 90 x sm 90

#### Mbolea

- Mbolea za kupandia zitakazohitajika, ni moja wapo kati ya hizi: Samadi, Mboji, DAP, au TSP-Lakini ni muhimu kupandia mbolea asilia kama samadi ukachanganya kidogo na TSP au DAP

#### Kipimo cha mbolea,

- Kama ni mbolea za asili (Samadi au Mboji)-Kiasi cha kilo 16 hadi 20 kinapaswa kiwekwe katika shimo
- Kama utapandia mbolea za viwandani (TSP, DAP, Minjingu, NPK etc) kiasi cha gramu 100 hadi 200 kiwekwe kwa kila shimo, ichanganywe vizuri na udongo, kisha mmea uwekwe na kumwagiliwa

#### KUKOMAA NA KUTOA MAVUNO

- Parachichi hasa hizi za kisasa, huanza kuzaa baada ya miaka 3 na matunda yake hukomaa baada ya miezi 6 hadi 12 tokea maua yanapotokea. Tunda la aina ya HASS ndilo huchelewa zaidi kukomaa huchukua kati ya mizezi 7 hadi 12 tangu lilipo jitengeneza katika mti.



## MAVUNO

- Kwa mara ya kwanza mti mmoja wa parachichi unaweza kukupa kati ya matunda 50 hadi 100 kwa mche mmoja.
- Mavuno hueongezeka kadri umri unavyoongezeka
- Mti wa parachichi ukifikia umri wa miaka 4 hadi 5, unakuwa full maturity, na hivyo mti mmoja unaweza kukupa hadi matunda 1200 kwa mwaka mzima ‘

## KIPATO na FAIDA

kwa kipimo cha mita 7 x mita 7, katika eka mmoja utakuwa na miti 80 hadi 100

- Kila mti baada ya mika 5 unaweza kukupa wastani wa matunda 1000. Hii ina maana kwamba tok kupanda hadi mwaka wa 5 utanza kuvuna matunda 1000 kila mche kila mwaka. Kumbuka matunda yanaanza kutoka kuanzia mwaka 3, ila yanakua machache, mwaka wa 4 pia yanaongezeka, kisha kuanzia mwaka wa 5 unaanza sasa kuvuna matunda hayo 1000 kwa kila mche.
- Hivyo kwa miti 80, utakuwa na jumla ya matunda  $80 \times 1000 = 80,000$
- Kila tunda kwa bei ya shambani uuze bei ya chini kabisa Tsh 250, na unamatunda 80,000
- Hivyo utapata jumla ya tsh  $250 \times 80,000 = 20,000,000$  (MILIONI 20)

Kwa makadirio ya chini, unaweza kutengeneza milioni 20 kwa ekari 1 kwa msimu mmoja. Je Ukilima ekari 10, hapo tutazungumzia milioni 200. Kumbuka pia kilimo hichi hakina mambo mengi, hivyo si lazima kufika shamba kila wiki, unaweza kufika mara 1 kwa mwezi. Hii ina maana unaweza kulima parachichi huku unaendelea na mambo yako mengine. Hii ni fursa nzuri sana kwa wale walio bize (busy) na mambo mengi kiasi cha kukosa muda wa kufanya kilimo kinachohitaji ufuatiliaji wa karibu.



**Miche bora ya Matunda.**

Pamoja na elimu na ushauri tunaotoa kwa wakulima, pia zipo bidhaa nzuri ambazo tunauza kwa bei nafuu. Kwa leo tunakuletea miche ya matunda. Kutokana na utaalamu na uzoefu tulionao, tumekuandalia Miche bora yenye matokeo ya uhakika.

Tunayo Miche ya Papai, Michungwa, Miembe, Miparachihchi, Pesheni (passion), Limao, Mipera, Michenza, Misatafeli, Topetope, Mifenesi n.k.

Parachichi:

Miparachichi iliyopo ni ile ya muda mfupi na muda mrefu. Ya muda mfupi iliyopo ni HASS, hii ni chotara (hybrid) na inafaa sana kwa soko la nje. Kama tulivyojifunza kwenye somo letu hapo juu kwamba Wakulima wengi wanaolenga soko la ndani na nje wanapanda aina hii.

Bei: 3,000 kwa mche.

Papai

Miche ya Papai ipo ile mifupi. Miezi 6 hadi 7 unaanza kuvuna. Aina tulizo nazo ni Malkia F1 (yenye rangi nyekundu ndani) na Sinta F1 ( njano ndani)

Bei: 3,000 kwa mche.

Embe

Miembe ni ile mifupi iliyofanyiwa Grafting. Miaka 3 tu unaanza kuvuna. Tofauti na ile mingine inayochukua miaka 7 kuanza kutoa matunda. Aina zilizopo ni Apple, Alfonso, Kenti, Red Indian, Apple, Bolibo, Dodo n.k

Bei: 3,000 kwa mche.

Chungwa

Chungwa zilizopo ni zile zilizobebeshwa (Budding) ambazo huchukua miaka 3 tu kuanza kuvunwa. Aina tuliyonayo ni Valencia, ambayo ni maarufu sana kutokana na ubora wake, hulimwa sana mkoa wa Tanga.

Bei: 3,000 kwa mche.



Migomba

Tunazo aina za Kienyeji na za Kisasa.

Aina za Kienyeji zilizopo ni: Mzuzu, Bukoba (Nshakara, Nyoya), Kisukari Mshale, Kimalindi nk

Aina za Kisasa zilizo: Grand Naine, William, FHIA 17; FHIA 23, na Cavendish

Bei: 3,000 kwa mche.



Pia tunayo miche inayozalishiwa maabara kwa teknolojia ya tishu (tissue culture plants). Faida yake hizi ni kwamba zinawahi kukomaa mapema, zinatoa mikungu mikubwa na pia hazishambuliwi na magonjwa kirahisi. Gharama yake ni 4,000 kwa mche.

Pesheni

Aina zilizopo ni Yellow na Purple: Aina ya Yellow au Njano, hizi ni zile pesheni za rangi ya njano, hufaa sana maeneo ya joto, na ni nzuri sana kwa juisi, maana sio chachu. Aina ya Purple, tunda lake ni la rangi ya zambarau na hufaa zaidi maeneo ya miinuko au sehemu zenye baridi. Pesheni maeneo ya joto miezi 6 hadi 7 unaanza kuvuna, maeneo ya baridi huchukua miezi 9 hadi 10 kukomaa na kuanza kuvuna.

Bei: 2,000 kwa mche.

Kwa sasa tuna vitalu vya miche Dar na Morogoro mjini. Tunatuma pia popote ulipo ambako kunafikika na basi za kutokea Dar au Morogoro. Tumeshawatumia watu, Mwanza, Musoma Mara, Tanga, Tabora, Dodoma, Same, Kigoma n.k. Kwa Miche mingi tunatumia gari binafsi au tunakodisha gari kwa ajili hiyo.

OFA: Kwa mteja anayechukua miche ya ekari moja na kuendelea tunatoa ofa ya kutoa ushauri wa kitaalamu kuanzia upandaji hadi mavuno na kumtafutia soko la uhakika kwa zao husika.

Kwa mahitaji ya mbegu wasiliana nasi kwa simu 0763071007 Karibu sana.

Imetolewa: <http://www.kilimobiashara.net/tajirika-na-kilimo-cha-parachichi/>

03/10/2018