जेठोबुढो धान/नेपालमा पाइने स्थानीय रैथाने बालीहरूको प्रोफाइल

आ.व. २०८१/८२

गण्डकी प्रदेश सरकार

कृषि, भूमि व्यवस्था तथा सहकारी मन्त्रालय

कृषि विकास निर्देशनालय

कृषि ज्ञान केन्द्र, कास्की

नेपाल

जेठोबुढो धान/ नेपालमा पाइने स्थानीय रैथाने बालीहरू

संरक्षक/सल्लाहकार

किरण सिग्देल

सम्पादक मण्डल

मञ्जु अधिकारी

रामकृष्ण आर्याल

रञ्जना पोखरेल

प्रकाशन वर्षः २०८१/८२

मुद्रणः गोर्खाली अफसेट् प्रेस, जालपारोड, पोखरा
सम्पर्क ०६१-५८६९५६, ९८५६०२२०५६

विषय-सूची

क्र.सं.	शीर्षक	पेज नं.
१.	बाली : धान	१
२.	बाली : कोदो	३५
३.	बाली : मकै	४५
४.	बाली : गहुँ	४६
५.	बाली : जौ	४६
६.	बाली : उवा	४८
७.	बाली : फापर	४९
८.	बाली: कागुनो	५०
९.	बाली: चिनो	५३
१०.	बाली : जुनेलो	५४
११.	बाली : लट्टे	५५
१२.	बाली : रायो	५७
१३.	बाली : सिमी	५९
१४.	बाली : बोडी	७४
१५.	बाली : मास	७६
१६.	बाली : भटमास	७६
१७.	बाली : गहत	७८
१८.	बाली : मस्याङ	७८
१९.	बाली : सिल्टुङ	७९
२०.	बाली : बकुल्ला	७९
२१.	बाली : केराउ	८०
२२.	बाली : काँक्रो	८०
२३.	बाली : घिरौंला	८२
२४.	बाली : फर्सी	८४
२५.	बाली : लौका	८५
२६.	बाली : स्कुस	८६
२७.	बाली : चट्टेल	८८
२८.	बाली : करेला	८८
२९.	बाली : चिचिण्डो	८९
३०.	बाली : कुभिण्डो	८९
३१.	बाली : खुर्सानी	९०
३२.	बाली : भण्टा	९१
३३.	बाली : गोलभैंडा	९२
३४.	बाली : परवल/परबर	९२
३५.	बाली : रामतोरियाँ	९३
३६.	बाली : तिल	९३
३७.	बाली : आलस	९४
३८.	बाली : तोरी	९५
३९.	बाली : पिंडालु	९५
४०.	बाली : तरूल	९७
४१.	बाली : सखरखण्ड	९८
४२.	बाली : अदुवा	९८
४३.	बाली : बेसार	९९
४४.	बाली : लसुन	९९
४५.	बाली : छ्यापी	१०१
४६.	बाली : वन धनियाँ	१०१
४७.	बाली : पुदिना	१०२
४८.	सन्दर्भ सामग्री	१०३

१. बाली: धान

१.१ जात : बयर्नी

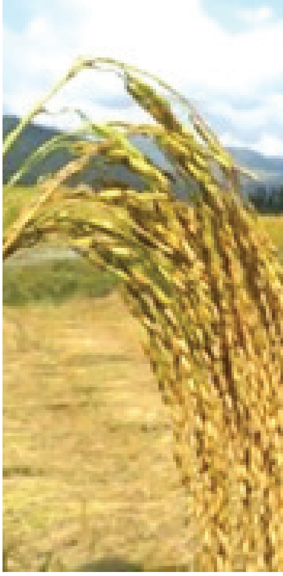
स्थानीय नाम : बयर्नी धानको बोट

पाइने स्थानहरू : लेखनाथ, बेगनास, कास्कीसँग मिल्दोजुल्दो क्षेत्रहरु ८००-१००० मि. उचाईसम्म

जातिय चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

दानाको आकार खैरो, पहेँलो, लाम्चो, मसिनो दाना, थोरै बाङ्गो, टुप्पामा कालो टुँडा देखिने, दानाको बिचमा सेतो, कालो, टुप्पामा कलेजी रङ्ग हुने, पराल केही मसिनो र नरम हुने

- **बाली लगाउने समय** : आषाढको पहिलो हप्तादेखि दोश्रो हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १५०-१५५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १५०-१६० दिन
- **औषत उत्पादन** : १३२-१५६ के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : आडिलो र पोषिलो हुने
- **बजारीय गुण** : बास्नादार, रातो चामल, चामलको बजार भाउ राम्रो, औषधीको रुपमा प्रयोग हुने
- **प्रयोग** : भात, खिर, सेल रोटी बनाउन र पराल गुन्द्री बुन्न र पशु आहाराको रुपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : भात मिठो, नरम, बास्ना आउने र स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था- लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : चिसो सहन सक्ने, नढल्ने, सिञ्चित खेतबारी तथा नदीकिनारको खेतमा लगाउन सकिने



१.२ जात : पहेँले

स्थानीय नाम : पहेँले

पाइने स्थानहरू : पोखराको रुपा र बेगनास ताल वरपरका फाँटहरु ६००-८०० मि. उचाईसम्म

जातिय चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

दानाको आकार लाम्चो, मसिनो, दाना पहेँलो रङ्गको, टुप्पोमा कालो, खैरो रङ्ग र दानामा सामान्य टुँडा हुने

- **बाली लगाउने समय** : आषाढको पहिलो हप्तादेखि दोश्रो हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १४५-१५० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १५०-१६० दिन
- **औषत उत्पादन** : १२०-१४४ के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : आडिलो र पोषिलो हुने
- **बजारीय गुण** : बजारभाउ राम्रो, चामल पर्ने, पोखरेली जेठाबुढो भन्दा छिटो पाक्ने, पराल राम्रो र नरम भएकोले वस्तुभाउले मन पराउने
- **प्रयोग** : भात, खिर, सेल रोटी बनाउन, चामलको व्यापारिक उद्देश्य र पराल पशु आहाराको रुपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : मिठो, बास्ना आउने, भात नरम र स्वादिष्ट
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : मल पानी बढी सहने, चिसो सहन सक्ने, नढल्ने, सिञ्चित खेतबारी तथा नदी किनारका खेतमा लगाउन सकिने

१.३ जात: एक्ले

स्थानीय नाम : एक्ले

पाइने स्थानहरू : लेखनाथको मालमुट फाँट, बेगनाससँग मिल्दोजुल्दो क्षेत्रहरु ८००-१००० मि. उचाईसम्म

जातिय चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

कालो दाना, लामो पराल र अरु जातभन्दा बढी तलतिर झुक्ने बाला, मध्यम आकार, टुप्पोमा हल्का कालो रङ्ग भएको दाना हुने, बोट अग्लो, दानाको आकार डल्लो मसिनो, सुनौलो रङ्गको हुने

- **बाली लगाउने समय** : आषाढको पहिलो हप्तादेखि दोश्रो हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १६०-१६५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १५५-१६५ दिन
- **औषत उत्पादन** : १९२-२१६ के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : आडिलो र पोषिलो हुने
- **बजारीय गुण** : सेतो चामल, भात, स्वादिलो हुने, तुलनात्मक रुपमा अन्य स्थानीय जात भन्दा उत्पादन धेरै दिने र चामल पर्ने
- **प्रयोग** : भात, खिर, सेल रोटी बनाउन, पराल गुन्द्री बुन्न उपयुक्त र पशु आहाराको रुपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : खान मिठो, बास्ना आउने र स्वादिष्ट हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-सुलभ, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : रोग सहन सक्ने क्षमता भएको, चिसो सहन सक्ने, नढल्ने, सिञ्चित टारी खेतमा लगाउन सकिने

१.४ जात : रातो अनदी

स्थानीय नाम : रातो अनदी

पाइने स्थानहरू : अन्नपूर्ण-३ र ४, लेखनाथ, बेगनास, कास्की नजिकका क्षेत्रहरु ८००-११०० मि. उचाईसम्म

जातिय चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

लाम्चो, रातो रङ्को दाना, टुप्पामा छोटो टुँडा भएको, पराल तथा पातहरु अन्य जातहरूको तुलनामा केहि खस्रो, मोटो हुने, धानको बोट होचो, बाला लामो, चामल दुधे सेतो र स्टिकी प्रकृतिको भात हुने

- **बाली लगाउने समय** : आषाढको पहिलो हप्तादेखि दोश्रो हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १५०-१५५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १५०-१६० दिन
- **औषत उत्पादन** : १४४-१९२ के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : आडिलो, पोषिलो हुने र औषधीय गुण भएको
- **बजारीय गुण** : सेतो चामल, भात स्वादिलो हुने र धानको बजारभाउ बढी हुने
- **प्रयोग** : चामलमा घिउ तथा जडिबुटीहरु पुवा वा लट्टे बनाएर खाँदा दुखेको, सड्केको, हात खुट्टा भाँचिएको समयमा औषधिको रुपमा, चाडपर्वमा, भात, खिर, सेल रोटी बनाउन र पराल पशु आहाराको रुपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : मिठो, बास्ना आउने र स्वादिष्ट हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : चिसो सहन सक्ने, नढल्ने, सिञ्चित खेतबारी तथा नदीकिनारको खेतमा लगाउन सकिने

१.५ जात : कालो झिनुवा

स्थानीय नाम : कालो झिनुवा

पाइने स्थानहरू : लेखनाथ, बेगनास, कास्कीसँग मिल्दोजुल्दो क्षेत्रहरु ८००-१००० मि. उचाईसम्म

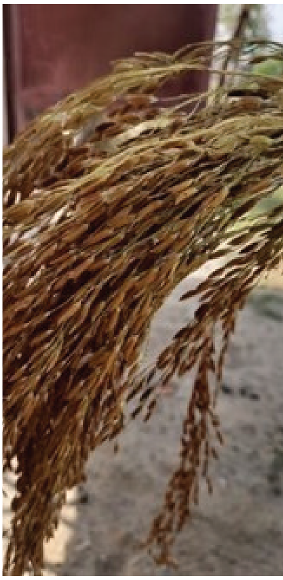
जातिय चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

लाम्चो, कालो रङ्को, छोटो टुँडो भएको दाना, अन्य जातको भन्दा केहि मसिनो र नरम पराल हुने

- **बाली लगाउने समय** : आषाढको पहिलो हप्तादेखि दोश्रो हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १३५-१४० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १६०-१७० दिन
- **औषत उत्पादन** : १२०-१४४ के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : आडिलो र पोषिलो हुने
- **बजारीय गुण** : सेतो चामल, भात मिठो, नरम र स्वादिलो हुने, बास्नादार चामल, बजारभाउ राम्रो

- **प्रयोग** : भात, खिर, सेल रोटी बनाउन र पराल पशु आहाराको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : मिठो, बास्ना आउने र स्वादिष्ट हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : चिसो सहन सक्ने, नढल्ने, सिञ्चित टारी तथा वर्षामा पानी प्रशस्त हुने खेतमा लगाउन सकिने

१.६ जातः घिउपुरी



स्थानीय नाम : घिउपुरी

पाइने स्थानहरू : बर्दिया जिल्लाको बाँसगढी न.पा. र आसपासका क्षेत्रहरू ५०० मि.उचाईसम्म

जातिय चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

पात फिका हरियो, सेतो रङ्को फूल, मसिनो, दाना लाम्चो र बाहिरी रङ्ग सुनौलो पहेँलो देखिने, दानाको फेदमा सेतो र टुप्पोमा खुकुरी आकारको हल्का घुमेको हुने

- **बाली लगाउने समय** : आषाढको दोश्रो हप्तादेखि साउनको पहिलो हप्तासम्म
- **बोटको उचाई** : १०८-१४७ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ९४-१०५ दिन
- **औषत उत्पादन** : १२५-१३० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : आडिलो र पोषिलो हुने
- **बजारीय गुण** : सेतो चामल, भात स्वादिलो हुने
- **प्रयोग** : भात, खिर, सेल रोटी बनाउन र पराल पशु आहाराको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : मिठो बास्ना आउने र स्वादिष्ट हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : चिसो सहन सक्ने, नढल्ने, सिञ्चित खेतबारी तथा नदीकिनारको खेतमा लगाउन सकिने

१.७ जातः डल्ले मसिनो

स्थनीय नाम : डल्ले मसिनो

पाइने स्थानहरू : भानु न.पा., पुर्कोट, तनहुँ र आसपासका क्षेत्रहरू ४५०-८०० मि. उचाईसम्म

जातिय चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

पात लामो, शुरुमा हरियो र धान पाक्ने अवस्थामा पहेँलो, सेतो रङ्को सोली आकारको फूल, डल्लो, दानाको बीच भागमा पहेँलो र दुवै भागको नाथ्रामा कालो, खेतमा जाँदा समेत बास्ना आउने , स्थानीय स्तरमा पाइने अरु जातको भन्दा चौडा र लामो पात, चिल्लो नल हुने

- **बाली लगाउने समय** : आषाढको पहिलो हप्तादेखि दोश्रो हप्तासम्म
- **बोटको उचाई** : १७४-१८३.६ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १४९-१६२ दिन
- **औषत उत्पादन** : १२०-१३० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : आडिलो र पोषिलो हुने
- **बजारीय गुण** : बास्नादार, सेतो चामल, भात स्वादिलो हुने
- **प्रयोग** : भात, खिर, सेल रोटी बनाउन र पराल पशु आहाराको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : मिठो, बास्ना आउने र स्वादिष्ट हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : चिसो सहन सक्ने, नढल्ने, सिञ्चित खेतबारी तथा नदीकिनारको खेतमा लगाउन सकिने

१.८ जात: कनक जिरा

स्थानीय नाम : कनक जिरा

पाइने स्थानहरू : नवलपरासी सुस्ता बर्दघाट पूर्व पर्ने अग्यौली क्षेत्रहरु ५०० मि.उचाईसम्म

जातिय चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

पात केहि सिन्दुरे रङ्ग मिसिएको र माथिल्लो भाग चुच्चो परेको, सेतो रङ्गको फूल, दाना, डल्लो, गोलो र टुप्पाको दुवै भागमा कालो, गाजले रङ्गको हुने, बोटको आकार सर्लक्क परेको र मसिनो डाँठ हुने

- **बाली लगाउने समय** : आषाढको पहिलो हप्तादेखि दोश्रो हप्तासम्म
- **बोटको उचाई** : १६५-१८३ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १५९-१६३ दिन
- **औषत उत्पादन** : १६१ के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : आडिलो र पोषिलो हुने
- **बजारीय गुण** : बास्नादार, सेतो चामल, भात स्वादिलो हुने
- **प्रयोग** : भात, खिर, सेल रोटी बनाउन र पराल पशु आहाराको रुपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : मिठो, बास्ना आउने र स्वादिष्ट हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : चिसो सहन सक्ने, नढल्ने, सिञ्चित खेतबारी तथा नदीकिनारको खेतमा लगाउन सकिने

१.९ जात: तिल्की

स्थानीय नाम : तिल्की

पाइने स्थानहरू : दाङ, बाँके तथा कैलाली जिल्लाहरु ५००-९०० मि.उचाईसम्म

जातिय चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

लाम्चो, अरु धानको भन्दा च्याप्टो, हल्का हरियो रङ्गको, टुप्पो तिखो परेको पात, सेतो रङ्गको फूल, धानको भन्दा झुकेको बाला, मसिनो, डल्लो, टुप्पोमा गाढा कालो दाना हुने

- **बाली लगाउने समय** : साउनको पहिलो हप्तादेखि दोश्रो हप्तासम्म
- **बोटको उचाई** : ८७-१०८ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ११८-१३४ दिन
- **औषत उत्पादन** : ९०-१४० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : आडिलो र पोषिलो हुने
- **बजारीय गुण** : बास्नादार, सेतो चामल, भात स्वादिलो हुने
- **प्रयोग** : भात, खिर, सेल रोटी बनाउन र पराल पशु आहाराको रुपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : मिठो, बास्ना आउने र स्वादिष्ट हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : चिसो सहन सक्ने, नढल्ने, सिञ्चित खेतबारी तथा नदीकिनारको खेतमा लगाउन सकिने

१.१० जात : पोखरेली जेठोबुढो

स्थानीय नाम : पोखरेली जेठोबुढो

पाइने स्थानहरू : पोखरा, कास्की वरपरका फाँटहरु ६००-९०० मि.उचाईसम्म

जातिय चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

धानको दानाको आकार केही लाम्चो र टुप्पामा कालो टुँडा भएको, दानाको रङ्ग पहेंलो र सेतो हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १४०-१९१ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १८०-१८५ दिन
- **औषत उत्पादन** : १८० के.जी./रोपनी

- **पौष्टिक गुण** : आडिलो र पोषिलो हुने
- **बजारीय गुण** : वास्नादार र नरम भात हुने, पराल अग्लो, बजारभाउ राम्रो
- **प्रयोग** : चामल भात खान र बजारीकरण गर्न, पराल अग्लो भएकोले गुन्द्री बुन्ने प्रयोजनका लागि उपयुक्त
- **स्वाद विश्लेषण** : मिठो, बास्ना आउने र स्वादिष्ट हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-सुलभ, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : सिञ्चित खेत, चिसो पानी लाग्ने, अलि-अलि पानी जम्ने ठाउँमा पनि राम्रो फल्ने

१.११ जात : जुम्ली मार्सी

स्थानीय नाम : जुम्ली मार्सी

पाइने मूख्य स्थानहरू : गौतमबडा, पर्थेनी, हांकु, गिडिखोला, नियाँपानी, जुम्ला

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

मध्यम बोट, गाढा रातो बाला, मोटो धान

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १००-११० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १५५-१६५ दिन
- **औषत उत्पादन** : १८५-१९५ के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : आडिलो र पोषिलो हुने
- **बजारीय गुण** : रातो चामल, भात स्वादिलो हुने
- **प्रयोग** : भात, खिर, सेल रोटी बनाउन र पराल पशु आहाराको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : मिठो, बास्ना आउने र स्वादिष्ट
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-सुलभ, खेती प्रचलनको अवस्था-उस्तै
- **अनुकूलता** : चिसो सहन सक्ने, नढल्ने र सिञ्चित खेतबारी तथा नदीकिनारको खेतमा लगाइने

१.१२ जात : दारिमे

स्थानीय नाम : दारिमे

पाइने मूख्य स्थानहरू : गौतमबडा, प्रोटीन

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

मध्यम बोट, हल्का कालो बाला र मोटो धान

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ८०-१०० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १६०-१७० दिन
- **औषत उत्पादन** : २५०-२६० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : आडिलो र पोषिलो हुने
- **बजारीय गुण** : रातो चामल, भात स्वादिलो हुने
- **प्रयोग** : भात, खिर, सेल रोटी बनाउन र पराल पशु आहाराको रूपमा प्रयोग
- **स्वाद विश्लेषण** : मिठो, बास्ना आउने र स्वादिष्ट
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : चिसो सहन सक्ने, नढल्ने, सिञ्चित खेतबारी तथा नदीकिनारको खेतमा लगाइने

१.१३ जात : मेल्टे

स्थानीय नाम : मेल्टे

पाइने मूख्य स्थानहरू : गौतमबडा, जुम्ला

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

मध्यम बोट, गाढा खैरो बाला र मोटो धान

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १५०-१६० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १५०-१५५ दिन
- **औषत उत्पादन** : १००-१२० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : आडिलो र पोषिलो हुने
- **बजारीय गुण** : रातो चामल, भात स्वादिलो हुने
- **प्रयोग** : भात, खिर, सेल रोटी बनाउन र पराल पशु आहाराको रूपमा प्रयोग
- **स्वाद विश्लेषण** : मिठो, बास्ना आउने र स्वादिष्ट
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : चिसो सहन सक्ने, नढल्ने र सिञ्चित खेतबारी तथा नदीकिनारको खेतमा लगाइने

१.१४ जात : कालो जुम्ली मार्सी

स्थानीय नाम : कालो जुम्ली मार्सी

पाइने मूख्य स्थानहरू : छिप्रा, हुम्ला

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

रातो दाना र मोटो हल्का रातो चामल हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १३५-१४० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ११०-११५ दिन
- **औषत उत्पादन** : १७०-१७५ के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : आडिलो र पोषिलो हुने
- **बजारीय गुण** : रातो चामल, भात स्वादिलो हुने
- **प्रयोग** : भात तथा खिर बनाउन र पराल पशु आहाराको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : भात मोटो तर स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता जैविक** : चिसो र सुक्खा सहन सक्ने, सिञ्चित तथा असिञ्चित खेतमा लगाउन सकिने

१.१५ जात : पाखे/धोत्रे

स्थानीय नाम : पाखे/धोत्रे

पाइने मूख्य स्थानहरू : गौतमबडा, गिडीखोला, जुम्ला

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

हल्का लामो, खैरो भुस भएको बाला

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १५०-१६० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १४५-१५५ दिन
- **औषत उत्पादन** : १००-११० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : आडिलो र पोषिलो हुने
- **बजारीय गुण** : उल्लेखनीय नभएको
- **प्रयोग** : भात तथा खिर बनाउन प्रयोग र पराल पशु आहाराको रूपमा प्रयोग
- **स्वाद विश्लेषण** : भात मोटो र साह्रो हुने

- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : सुक्खा सहन सक्ने, असिनाले खासै असर नगर्ने र नझर्ने, सुक्खा खेतबारी तथा सीमान्तकृत जमिनमा लगाउन सकिने

१.१६ जात : जुँगे धान

स्थानीय नाम : जुँगे धान

पाइने मुख्य स्थानहरू : छिप्रा, हुम्ला

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

खैरो झुस भएको बाला, रातो चामल हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १३५-१४० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १०५-११० दिन
- **औषत उत्पादन** : १५४-१५९ के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : आडिलो र पोषिलो हुने
- **बजारीय गुण** : स्वादिलो हुने
- **प्रयोग** : भात तथा खिर बनाउन र पराल पशु आहाराको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : भात भन्दा खिर स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : धेरै पानी र चिसो सहन सक्ने, सिञ्चित तथा असिञ्चित खेतमा लगाउन सकिने

१.१७ जात : दुधे धान

स्थानीय नाम : दुधे धान

पाइने मुख्य स्थानहरू : छिप्रा, हुम्ला

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

पुच्छर निस्के जस्तो झुस भएको धान र रातो चामल हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १४०-१४५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १००-१०५ दिन
- **औषत उत्पादन** : १३२-१३५ के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : आडिलो र पोषिलो हुने
- **बजारीय गुण** : उल्लेखनीय नभएको
- **प्रयोग** : भात तथा खिर बनाउन र पराल पशु आहाराको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : बास्नादार र स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : धेरै पानी र चिसो सहन सक्ने, सिञ्चित तथा असिञ्चित खेतमा लगाउन सकिने

१.१८ जात : धैनाले धान

स्थानीय नाम : धैनाले धान

पाइने मुख्य स्थानहरू : दार्मा, हुम्ला

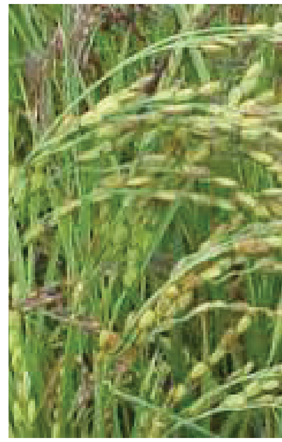
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

हल्का पहेंलो गोलो दाना, चामल रातो हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १५०-१५५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १०५-११० दिन
- **औषत उत्पादन** : १२५-१३० के.जी./रोपनी

- **पौष्टिक गुण** : आडिलो र पोषिलो हुने
- **बजारीय गुण** : मसिनो चामल
- **प्रयोग** : भात तथा खिर बनाउन र पराल पशु आहाराको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : भात स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : चिसो र सुख्खा सहन सक्ने, सिञ्चित तथा असिञ्चित खेतमा लगाउन सकिने

१.१९ जात : धोक्रो धान



स्थानीय नाम : धोक्रो धान

पाइने मूख्य स्थानहरू : दार्मा, हुम्ला

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

अग्लो बोट हुने, लामो बाला र चामल रातो हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १३०-१३५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ११०-११५ दिन
- **औषत उत्पादन** : ९०-९५ के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : आडिलो र पोषिलो हुने
- **बजारीय गुण** : उल्लेखनीय नभएको
- **प्रयोग** : भात तथा खिर बनाउन र पराल पशु आहाराको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : वास्नादार, भात स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : चिसो र सुख्खा सहन सक्ने, सिञ्चित तथा असिञ्चित खेतमा लगाउन सकिने

१.२० जात : कालो लुम्सेरो

स्थानीय नाम : कालो लुम्सेरो

पाइने मूख्य स्थानहरू : दार्मा, हुम्ला

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

धुँवा लागे जस्तो कालो धान र सेतो चामल हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १३५-१४० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १००-१०५ दिन
- **औषत उत्पादन** : १२०-१२५ के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : आडिलो र पोषिलो हुने
- **बजारीय गुण** : मिठो स्वाद
- **प्रयोग** : भात तथा खिर बनाउन र पराल पशु आहाराको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : भात मिठो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : चिसो र सुख्खा सहन सक्ने, सिञ्चित तथा असिञ्चित खेतमा लगाउन सकिने

१.२१ जात : खच्चे

स्थानीय नाम : खच्चे

पाइने मूख्य स्थानहरू : दार्मा, हुम्ला

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

खैरो बोक्रा भएको धान, घिउ रङ्को चामल हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १४५-१५० से.मि.

- **बाली पाक्ने समय** : ११०-१२५ दिन
- **औषत उत्पादन** : ११०-१३२ के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : आडिलो र पोषिलो हुने
- **बजारीय गुण** : उल्लेखनीय नभएको
- **प्रयोग** : भात तथा खिर बनाउन र पराल पशु आहाराको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : भात नरम र स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : चिसो र सुख्खा सहन सक्ने, सिञ्चित तथा असिञ्चित खेतमा लगाउन सकिने

१.२२ जात : रतनपुरे

स्थानीय नाम : रतनपुरे
पाइने मूख्य स्थानहरू : दार्मा, हुम्ला
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
छायाँदार, खैरो धान, सेतो चामल हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १५०-१५५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ११५-१२० दिन
- **औषत उत्पादन** : ८५-९० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : आडिलो र पोषिलो हुने
- **बजारीय गुण** : उल्लेखनीय नभएको
- **प्रयोग** : भात तथा खिर बनाउन र पराल पशु आहाराको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : भात नरम र स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : चिसो र सुख्खा सहन सक्ने, सिञ्चित र असिञ्चित खेतमा लगाउन सकिने

१.२३ जात : सेतो हिमाली

स्थानीय नाम : सेतो हिमाली
पाइने मूख्य स्थानहरू : चेत्पु, राजापु, बोजम्पु, दोलखा
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
मोटो, गोलो, सेतो चामल हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ९५-१०५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ११०-११५ दिन
- **औषत उत्पादन** : ९०-१०० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : छिटो भोक नलाग्ने, आडिलो हुने
- **बजारीय गुण** : उल्लेखनीय नभएको
- **प्रयोग** : भात, चिउरा, खिर बनाउन र पराल पशु आहाराको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : भात, साह्रो तर स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-उस्तै
- **अनुकूलता** : नढल्ने, चिसो र डढुवा रोग सहन सक्ने, दक्षिण मोहडा भएका उच्च पहाडका भिरालो जमिनमा पनि खेती गर्न सकिने

१.२४ जात : रातो हिमाली

स्थानीय नाम : रातो हिमाली

पाइने मूख्य स्थानहरू : चेत्पु, राजपु, बोजम्पु, दोलखा

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

मोटो तथा मध्यम आकारका खैरो धर्सा भएको, तामाको जस्तो रङ्ग भएको चामल हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ९५-१०५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ११०-११५ दिन
- **औषत उत्पादन** : ११५-१२० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : पोषिलो छिटो भोक नलाग्ने आडिलो हुने
- **बजारीय गुण** : उल्लेखनीय नभएको
- **प्रयोग** : भात, चिउरा तथा खिर बनाउन र पराल पशु आहाराको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : भात, साह्रो तर स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : नढल्ने, चिसो र डढुवा रोग सहन सक्ने, दक्षिण मोहडा भएका उच्च पहाडका भिरालो जमिनमा पनि खेती गर्न सकिने

१.२५ जात : अट्टे

स्थानीय नाम : अट्टे

पाइने मूख्य स्थानहरू : दार्खा, कसेरी, दोलखा

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

अग्लो बोट, मध्यम आकारको बोधो दाना, चामल सेतो

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १५०-१५५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १२०-१२५ दिन
- **औषत उत्पादन** : १४५-१५५ के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : पचाउन सजिलो, छिटो भोक नलाग्ने, आडिलो हुने
- **बजारीय गुण** : सजिलै पाक्ने
- **प्रयोग** : भात, चिउरा र पराल पशु आहाराको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : भात स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : होचो, मलिलो जमिनमा हुने, हल्का ब्लाष्ट रोग लाग्न सक्ने, मध्य पहाडका तल्लो भेगमा खेती गरिने

१.२६ जात : झिँगामली

स्थानीय नाम : झिँगामली

पाइने मूख्य स्थानहरू : झगडे, बिरम्सी, दोलखा

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

कालो ध्वाँसे दाना, मोटो, चामल रातो

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १३०-१४५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ११०-१२० दिन
- **औषत उत्पादन** : १३०-१४० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : छिटो भोक नलाग्ने, आडिलो हुने
- **बजारीय गुण** : रातो रङ्गको चामल
- **प्रयोग** : भात र पराल पशु आहाराको रूपमा प्रयोग गरिने

- **स्वाद विश्लेषण** : भात स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : नढल्ने, चिसो सहन सक्ने, मध्य पहाडका चिसो पानी भएको स्थानमा खेती गर्न सकिने

१.२७ जात : पहेँले मार्सी

स्थानीय नाम : पहेँले मार्सी

पाइने मूख्य स्थानहरू : गौरी, छाप, उखुबारी, दोलखा

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

चम्किलो, सुनौलो धान, चामल मोटो र सेतो

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १५०-१४० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १०५-११० दिन
- **औषत उत्पादन** : ९५-११० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : छिटो भोक नलाग्ने, आडिलो हुने
- **बजारीय गुण** : स्वादिलो
- **प्रयोग** : भात, चिउरा, खिर बनाउन र पराल पशु आहाराको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : परिकार स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-उस्तै
- **अनुकूलता** : पानी जम्ने सिममा पनि राम्रो उत्पादन हुने, मध्य पहाडका पानी जम्ने सिम क्षेत्रमा खेती गर्न सकिने

१.२८ जात : कोइली

स्थानीय नाम : कोइली

पाइने मूख्य स्थानहरू : गौरी, छाप, उखुबारी, दोलखा

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

ध्वाँसे कालो, सानो दाना, बास्नादार, सेतो डल्लो चामल

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १८०-१८५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १२०-१२५ दिन
- **औषत उत्पादन** : ५०-६० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : छिटो भोक नलाग्ने, आडिलो हुने
- **बजारीय गुण** : वास्नादार
- **प्रयोग** : भात खान र पराल पशु आहाराको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : भात वास्नादार र स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : पानी जम्ने स्थानमा पनि राम्रो हुने र नढल्ने, मध्य पहाडका खेत तथा बेसीहरूमा लगाउन सकिने

१.२९ जात : अनदी

स्थानीय नाम : अनदी

पाइने मूख्य स्थानहरू : गौरी, छाप, उखुबारी, दोलखा

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

अग्लो बोट, मोटो, हल्का खैरो दाना, सेतो चामल

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १७५-१८० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १२०-१२५ दिन

- **औषत उत्पादन** : ५०-६० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : पोषिलो तथा आडिलो हुने
- **बजारीय गुण** : भात टाँसिने र माड धेरै हुने, परम्परागत महत्व बोकेको
- **प्रयोग** : भात, चिउरा, खिर, सेल, रोटी बनाउन र पराल पशु आहाराको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : टाँसिने भात, लट्टे तथा चाम्रे स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : पानी जम्ने स्थानमा पनि राम्रो उत्पादन हुने र कम झर्ने, मध्य पहाडका पानी धेरै लाग्ने सिम खेतमा हुने

१.३० जात : सिँगारे मार्सी

स्थानीय नाम : सिँगारे मार्सी

पाइने मूख्य स्थानहरू : गौरी, छाप, उखुबारी, दोलखा

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

गोलो, हल्का धर्सा भएको, पहेँलो दाना र चामल सेतो हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १७५-१८० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १५५-१३० दिन
- **औषत उत्पादन** : १००-११० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : आडिलो हुने
- **बजारीय गुण** : गाउँमा धान राम्रो मूल्यमा बिक्रि हुने र चामल राम्रो हुने
- **प्रयोग** : भात, चिउरा, खिर, सेल, रोटी बनाउन र पराल पशु आहाराको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : भात स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : पानी जम्ने स्थानमा पनि राम्रो उत्पादन हुने र कम ढल्ने, मध्य पहाडका पानी धेरै लाग्ने, सिम खेत र बेसीका उर्वरा मलिलो खेतमा लगाइने

१.३१ जात : मलदुङ्गे मार्सी

स्थानीय नाम : मलढुङ्गे मार्सी

पाइने मूख्य स्थानहरू : गौरी, छाप, उखुबारी, दोलखा

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

चम्किलो, पहेँलो, मोटो धान र सेतो चामल हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १७०-१७५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १०५-११० दिन
- **औषत उत्पादन** : १३०-१४० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : आडिलो हुने
- **बजारीय गुण** : स्वादिलो, धेरै फल्ने
- **प्रयोग** : भात, चिउरा, खिर, सेल, रोटी बनाउन र पराल पशु आहाराको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : भात स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-उस्तै
- **अनुकूलता** : अधिक मल र पानीले खासै असर नगर्ने, पानी जम्ने स्थानमा पनि राम्रो हुने, मध्य पहाडका पानी धेरै लाग्ने सिम खेत र बेसीका उर्वर/मलिलो खेतमा लगाउन सकिने

१.३२ जात : सेतो धान

स्थानीय नाम : सेतो धान

पाइने मूख्य स्थानहरू : भाँचे, घिमराङ, लमजुङ

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

सेता बाला, मध्यम आकारको धान र सेतो चामल

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १८५-१९५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १५५-१६० दिन
- **औषत उत्पादन** : ५०-६० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : कार्बोहाइड्रेटको श्रोत, आडिलो हुने
- **बजारीय गुण** : स्वादिलो, नरम भात
- **प्रयोग** : भात, सेल रोटी बनाउन र पराल पशु आहाराको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : नरम र निकै स्वादिलो भात हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : चिसो सहन सक्ने, पाखोबारी तथा असिञ्चित खेतमा हुने

१.३३ जात : दरमली

स्थानीय नाम : दरमली

पाइने मूख्य स्थानहरू : भाँचे, घिमराङ, लमजुङ

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

सेता बाला, मध्यम आकारको दाना र सेतो चामल

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १३०-१३५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १४५-१५० दिन
- **औषत उत्पादन** : ८०-९० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : कार्बोहाइड्रेटको श्रोत, आडिलो हुने
- **बजारीय गुण** : उल्लेखनीय नभएको
- **प्रयोग** : भात, सेल रोटी बनाउन र पराल पशु आहाराको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : भात साह्रो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्थ-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था-उस्तै
- **अनुकूलता** : चिसो र सुक्खा सहन सक्ने, माथिल्लो भेगका खेत तथा असिञ्चित पाखोबारीमा लगाइने

१.३४ जात : कालो धान

स्थानीय नाम : कालो धान

पाइने मूख्य स्थानहरू : भाँचे, लमजुङ

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

काला बाला तथा भुस भएका धान र सेतो चामल हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १३०-१४० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १५५-१६० दिन
- **औषत उत्पादन** : ८०-९० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : कार्बोहाइड्रेटको श्रोत, आडिलो हुने
- **बजारीय गुण** : उल्लेखनीय नभएको
- **प्रयोग** : भात, सेल रोटी बनाउन र पराल पशु आहाराको रूपमा प्रयोग गरिने

- **स्वाद विश्लेषण** : भात नरम र स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : चिसो सहन सक्ने, डढुवा रोगप्रति संवेदनशील, सिञ्चित पाखोबारीमा खेती गर्न सकिने

१.३५ जात : लेकाली बास्मती

स्थानीय नाम : लेकाली बास्मती

पाइने मूख्य स्थानहरू : भाँचे, लमजुङ

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

खैरो दाना, मध्यम आकारको धान र हलुका रातो चामल हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १४५-१५० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १६५-१७० दिन
- **औषत उत्पादन** : ५५-६५ के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : कार्बोहाइड्रेटको श्रोत, आडिलो हुने
- **बजारीय गुण** : बास्ना आउने चामल
- **प्रयोग** : भात, सेल रोटी बनाउन र पराल पशु आहाराको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : नरम, बास्नादार भात
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : चिसो सहन सक्ने, माथिल्लो भेगका खेत, सिञ्चित बारीमा खेती गर्न सकिने

१.३६ जात : खैरो

स्थानीय नाम : खैरो

पाइने मूख्य स्थानहरू : भाँचे, घिमराङ, लमजुङ

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

छाँया परेको जस्तो खैरो बाला, सेतो मोटो चामल

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १४०-१४५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १६५-१७० दिन
- **औषत उत्पादन** : ९५-१०० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : कार्बोहाइड्रेटको श्रोत, आडिलो हुने
- **बजारीय गुण** : उल्लेखनीय नभएको
- **प्रयोग** : भात, सेल रोटी बनाउन र पराल पशु आहाराको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : भात साह्रो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : सुक्खा तथा चिसो सहन सक्ने, सिञ्चित खेतबारीमा खेती गरिने

१.३७ जात : सेतो अनदी

स्थानीय नाम : सेतो अनदी

पाइने मूख्य स्थानहरू : बेगनास, कास्की आसपासका क्षेत्रहरु ६००-१००० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

दानाको आकार मोटो, लाम्चो, रङ्ग सेतो हुने र अन्य जातका तुलनामा पराल मोटो र खस्रो

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्ता सम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १२०-१४५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १५०-१६० दिन

- **औषत उत्पादन** : १३०-१६० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : स्वादिलो, पोषिलो र आडिलो हुने
- **बजारीय गुण** : पकाउँदा छिटो पाक्ने र चाडपर्वमा महत्व, माग बढ्दो
- **प्रयोग** : चिउरा, सिरौँला, खट्टे, लट्टे र खरो हुँदा चामल भिजाएर खान र परम्परागत औषधीको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : नरम र स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : चिसो पानी सहने र रोगकीरा कम लाग्ने, सिञ्चित ढाप तथा सिम खेतमा लगाउन सकिने

१.३८ जात : नालतुम्मे

स्थानीय नाम : नालतुम्मे

पाइने मुख्य स्थानहरू : बेगनास, कास्की आसपासका क्षेत्रहरु ८००-१२०० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

दानाको आकार मध्यम, डल्लो, रङ्ग कालो देखिने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १००-१२६ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १५०-१६० दिन
- **औषत उत्पादन** : १००-१५० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : स्वादिलो, पोषिलो र आडिलो हुने
- **बजारीय गुण** : भात आडिलो हुने र केहि छिटो पाक्ने
- **प्रयोग** : चामल भात खान र पराल वस्तुभाउलाई खुवाउन प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : भात मिठो र स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : रोगकीरा नलाग्ने, नढल्ने, रूखो तथा सेपिलो जग्गामा पनि राम्रो उत्पादन हुने

१.३९ जात : काठे गुर्दी

स्थानीय नाम : काठे गुर्दी

पाइने मुख्य स्थानहरू : बेगनास, कास्की आसपासका क्षेत्रहरु ९००-१४०० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

दानाको आकार डल्लो, मसिनो, दानाको टुप्पामा कालो रङ्ग, पराल मसिनो र नढल्ने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १३०-१५४ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १२०-१२५ दिन
- **औषत उत्पादन** : १००-१५० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : स्वादिलो, पोषिलो र आडिलो हुने
- **बजारीय गुण** : भात आडिलो हुने
- **प्रयोग** : चामल भात खान र पराल वस्तुभाउलाई खुवाउन प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : भात मिठो र स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : रोगकीरा कम लाग्ने र नढल्ने, मल कम भएको ठाउँमा पनि राम्रो फल्ने, पानी रोप्ने बेलामा मात्र भए पनि आकाशे पानीको भरमा उत्पादन दिने, टारी तथा पानी कम लाग्ने खेतमा लगाइने

१.४० जात : मन्सरा

स्थानीय नाम : मन्सरा

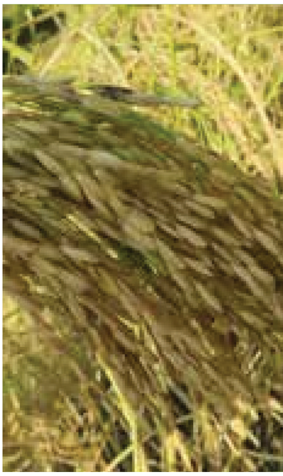
पाइने मूख्य स्थानहरू : बेगनास, कास्की आसपासका क्षेत्रहरु ६००-१४०० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

दानाको आकार मध्यम, लाम्चो, दानाको रङ्ग रातो, खैरो देखिने, पराल होचो, मसिनो र दानाको टुप्पामा टुँडा हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ९०-११६ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १५०-१६० दिन
- **औषत उत्पादन** : ९०-१०० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : स्वादिलो, पोषिलो र आडिलो हुने
- **बजारीय गुण** : भात खान नरम र स्वादिलो
- **प्रयोग** : चामल भात खान र पराल वस्तुभाउलाई खुवाउन प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : भात मिठो र स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : नढल्ने, रोग कीरा, सुक्खा खडेरी सहन सक्ने, मल र पानी कम भएको, रूखो जमिनमा अन्य धानका जातहरूको तुलनामा राम्रो उत्पादन दिने, असिञ्चित टारी खेतमा लगाउन सकिने

१.४१ जात : पाखे जर्नेली



स्थानीय नाम : पाखे जर्नेली

पाइने मूख्य स्थानहरू : बेगनास, कास्की आसपासका क्षेत्रहरु ८००-१२०० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

दानाको आकार लाम्चो, मोटो, दानाको रङ्ग सुनौलो हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १००-१२८ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १४५-१५५ दिन
- **औषत उत्पादन** : ९०-१३० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : स्वादिलो, पोषिलो
- **बजारीय गुण** : भातमा थोरै घिउ राखे पनि बढी चिल्लो देखिने
- **प्रयोग** : चामल भात खान र पराल वस्तुभाउलाई खुवाउन प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : भात मिठो र स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : मल र पानी कम भएको, रूखो जमिनमा अन्य धानका जातहरूको तुलनामा राम्रो उत्पादन दिने, सिञ्चित टारी खेतमा लगाउन सकिने

१.४२ जात : आँगा

स्थानीय नाम : आँगा

पाइने मूख्य स्थानहरु : बेगनास, कास्की आसपासका क्षेत्रहरु १०००-१४०० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

दानाको आकार मध्यम खालको, दानाको रङ्ग कालो र टुप्पामा टुँडा आउने, बोट होचो, पराल नरम हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ५४-७१ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १५०-१६० दिन
- **औषत उत्पादन** : ५०-७५ के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : पराल गोरूको लागि शितल हुने, जोत्ने बेलामा चामल भिजाएर खुवाउँदा शीतल हुने

- **बजारीय गुण** : भात खान नरम
- **प्रयोग** : चामल भात खान र पराल वस्तुभाउलाई खुवाउन प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : भात मिठो र स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपान्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : रोग कीरा कम लाग्ने, मल र पानी कम भएको आकाशे पानीको भरमा रूखो जमिनमा पनि हुने

१.४३ जात : लहरे गुर्दी

स्थानीय नाम : लहरे गुर्दी

पाइने मूख्य स्थानहरू : बेगनास, कास्की आसपासका क्षेत्रहरु ८००-१००० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

दानाको आकार डल्लो, मसिनो, दानाको रङ्ग पहेँलो तर दानाको टुप्पामा कालो हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १२७-१५७ से.मि.
- **पाखोबारीमा** : १६०-१६५ दिन
- **औषत उत्पादन** : १५०-१६० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : खान मिठो र नरम हुने
- **बजारीय गुण** : भात नरम हुने
- **प्रयोग** : चामल भात खान र पराल वस्तुभाउलाई खुवाउन प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : भात मिठो र स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपान्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : मलपानी बढी भए पनि राम्रो उत्पादन हुने, परालको उत्पादन राम्रो हुने, सिञ्चित टारी तथा सामान्य खेतमा लगाइने

१.४४ जात : मानामुरी

स्थानीय नाम : मानामुरी

पाइने मूख्य स्थानहरू : बेगनास, कास्की आसपासका क्षेत्रहरु ७००-९०० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

दानाको आकार मध्यम, लाम्चो, दानाको रङ्ग रातो देखिने र दानाको टुप्पामा टुँडा भएको, टुप्पामा कालो

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ९१-९३ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १५०-१५५ दिन
- **औषत उत्पादन** : १३०-१५० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : खान आडिलो, पोषिलो
- **बजारीय गुण** : उल्लेखनीय नभएको
- **प्रयोग** : चामल भात खान र पराल वस्तुभाउलाई खुवाउन प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : खान मिठो र स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपान्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : रोग कीरा सहन सक्ने क्षमता भएको, चिसो पानी सहन सक्ने, सिञ्चित टारी खेतमा लगाइने

१.४५ जात : राते

स्थानीय नाम : राते धान

पाइने मूख्य स्थानहरू : बेगनास, कास्की आसपासका क्षेत्रहरु १०००-१४०० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

दानाको आकार मध्यम, लाम्चो मोटो, दानाको रङ्ग रातो

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म

- **बोटको औषत उचाई** : १४४-१७४ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १४५-१५० दिन
- **औषत उत्पादन** : १४०-१८० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : भात मिठो, पोषिलो
- **बजारीय गुण** : चामल पर्ने
- **प्रयोग** : चामल भात खान र पराल वस्तुभाउ लाई खुवाउन र गुन्द्रीको लागि उपयोगी
- **स्वाद विश्लेषण** : खान मिठो र स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपान्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : छिटो पाक्ने, मल सहने र नढल्ने, पानी बढी भए पनि उत्पादन राम्रो हुने, सिञ्चित टारी खेतमा लगाइने

१.४६ जात : जुय बयर्नी

स्थानीय नाम : जुय बयर्नी

पाइने मूख्य स्थानहरू : बेगनास, कास्की आसपासका क्षेत्रहरू ७००-१००० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

दानाको आकार मसिनो, लाम्चो, दानाको टुप्पामा टुँडा हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १४६-१५६ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १४५-१५० दिन
- **औषत उत्पादन** : १३०-१५० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : भात मिठो, सुत्केरी पशुको खुट्टा भाँचिएमा, मान्छेको केही सड्के मड्केका बेला औषधिको रूपमा प्रयोग गर्न सकिने
- **बजारीय गुण** : नरम र बस्ना आउने
- **प्रयोग** : चामल भात खान र पराल वस्तुभाउ लाई खुवाउन
- **स्वाद विश्लेषण** : खान मिठो र स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपान्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : छिटो पाक्ने, पानी सहने, धाप खेतमा लगाउन सकिने

१.४७ जात : चोबो झिनुवा

स्थानीय नाम : चोबो झिनुवा

पाइने मूख्य स्थानहरू : बेगनास, कास्की आसपासका क्षेत्रहरू ८००-१००० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

दानाको आकार मसिनो, लाम्चो, दानाको रङ्ग रातो, टुप्पाको रङ्ग कलेजी र सामान्य टुँडा हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १३०-१५७ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १५०-१५५ दिन
- **औषत उत्पादन** : १३०-१६० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : खान मिठो, औषधिका लागि जडीबुटी राखेर घिउमा पिठो पकाएर सड्के मड्केको र कम्मर दुखेका बेलामा प्रयोग गरिने
- **बजारीय गुण** : नरम र बस्ना आउने, चाडपर्वमा प्रयोग गरिने
- **प्रयोग** : चामल भात खान, कहिंलेकाँही औषधिका रूपमा पनि पुवा बनाएर खाने, पराल वस्तुभाउ लाई खुवाउन र गुन्द्री बुन्न प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : खान मिठो र नरम
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपान्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : पानी सहने, सिञ्चित टारी तथा वर्षाको पानी प्रशस्त हुने खेतमा लगाउन सकिने

१.४८ जात : पालुङटारे

स्थानीय नाम : पालुङटारे
पाइने मूख्य स्थानहरू : बेगनास, कास्की आसपासका क्षेत्रहरु ८००-९०० मि.उचाईसम्म
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
दानाको आकार मसिनो, लाम्चो, दानाको रङ्ग सेतो हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ८०-९० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १५०-१५५ दिन
- **औषत उत्पादन** : १३०-१६० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : पोषिलो हुने
- **बजारीय गुण** : चामल पर्ने, सिरौला र चिउरा राम्रो हुने
- **प्रयोग** : चामल भात र पराल वस्तुभाउ लाई खुवाउन प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : खान मिठो र नरम
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपान्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : पानी सहने, सिञ्चित धाप खेतमा लगाउन सकिने

१.४९ जात : सेतो गुर्दी

स्थानीय नाम : सेतो गुर्दी
पाइने मूख्य स्थानहरू : बेगनास, कास्की आसपासका क्षेत्रहरु ८००-१२०० मि.उचाईसम्म
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
दानाको आकार डल्लो, मसिनो, दानाको रङ्ग पहेँलो, पराल सफा र राम्रो देखिने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ११९-१३६ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १५०-१५५ दिन
- **औषत उत्पादन** : १४०-१८० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : खान मिठो, पोषिलो
- **बजारीय गुण** : चामल पर्ने
- **प्रयोग** : चामल भात खान र पराल वस्तुभाउ लाई खुवाउन प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : खान मिठो र नरम
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपान्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : अन्य जातका तुलनामा भण्डारणमा कीरा नलाग्ने, कम मलिलो जग्गामा पनि फल्ने, नढल्ने, सिञ्चित टारी खेतमा लगाउन सकिने

१.५० जात : तर्काय झिनुवा

स्थानीय नाम : तकार्य झिनुवा
पाइने मूख्य स्थानहरू : बेगनास, कास्की आसपासका क्षेत्रहरु ८००-१००० मि.उचाईसम्म
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
दानाको आकार मसिनो, लाम्चो, दानाको टुप्पामा सामान्य टुँडा हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ८६-१०४ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १४५-१५० दिन
- **औषत उत्पादन** : १३०-१५० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : खान मिठो, बास्ना आउने
- **बजारीय गुण** : बजारभाउ राम्रो, चाडपर्व र पाहुना आउँदा प्रयोग गरिने
- **प्रयोग** : चामल भात खान र पराल वस्तुभाउलाई खुवाउन र गुन्द्री बुन्न प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : खान मिठो र नरम

- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपान्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : पानी सहने, सिञ्चित टारी खेतमा लगाउन सकिने

१.५१ जात : बासमती

स्थानीय नाम : बासमती

पाइने मूख्य स्थानहरू : बेगनास, कास्की आसपासका क्षेत्रहरु ८००-१००० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

दानाको आकार मसिनो, लाम्चो, दानाको रङ्ग पहेंलो तर टुप्पामा कालो र सामान्य टुंडा हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १४६-१४९ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १४५-१५० दिन
- **औषत उत्पादन** : १३०-१५० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : खान मिठो, औषधिका लागि जडीबुटी राखेर घिउमा पिठो पकाएर सड्के मड्केको र कम्मर दुखेका बेलामा प्रयोग गरिने
- **बजारीय गुण** : नरम र बस्ना आउने, चाडपर्वमा प्रयोग गरिने, पराल अग्लो र गुन्द्री बुन्न उपयोगी
- **प्रयोग** : चामल भात खान कहिंलेकाँही औषधिका रुपमा पनि पुवा बनाएर खान, पराल वस्तुभाउलाई खुवाउन र गुन्द्री बुन्न प्रयो ग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : खान मिठो र नरम
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपान्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : पानी सहने, सिञ्चित टारी तथा वर्षाको पानी प्रशस्त हुने खेतमा लगाउन सकिने

१.५२ जात : धापे जर्नेली

स्थानीय नाम : धापे जर्नेली

पाइने मूख्य स्थानहरू : बेगनास, कास्की आसपासका क्षेत्रहरु ६००-९०० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

दानाको आकार लाम्चो, मोटो, दानाको रङ्ग पहेंलो, सेतो र दानाको टुप्पामा टुंडा हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : २३-२८ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १५०-१५५ दिन
- **औषत उत्पादन** : १५०-१८० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : खान मिठो
- **बजारीय गुण** : रोटी नरम हुने
- **प्रयोग** : चामल भात खान, धान चिउरा बनाउन र पराल वस्तुभाउलाई खुवाउन
- **स्वाद विश्लेषण** : खान मिठो र नरम
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : अन्य जातका तुलनामा धाप खेतमा राम्रो उत्पादन दिने, कम मल भए पनि खासै फरक नपर्ने, कम झर्ने, सिञ्चित टारी धाप खेतमा लगाउन सकिने

१.५३ जात : आपझुत्ते

स्थानीय नाम : आपझुत्ते

पाइने मूख्य स्थानहरू : बेगनास, कास्की आसपासका क्षेत्रहरु ७००-११०० मि. उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

दानाको आकार मध्यम खालको, दानाको रङ्ग पहेंलो वा सेतो

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ८५-९० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १४५-१५० दिन
- **औषत उत्पादन** : १५०-१८० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : भात आडिलो
- **बजारीय गुण** : झाँट्न सजिलो, मधेसे धान जस्तै धेरै फल्ने, चामल पर्ने
- **प्रयोग** : चामल भात खान, कहिलेकाहीं औषधिको रूपमा पनि पुवा बनाएर खान, पराल वस्तुभाउलाई खुवाउन र गुन्द्री बुन्न प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : खान मिठो र नरम
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपान्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : पानी सहने, सिञ्चित टारी तथा वर्षाको पानी प्रशस्त हुने खेतमा लगाउन सकिने

१.५४ जात : नौलो मधेसे

स्थानीय नाम : नौलो मधेसे

पाइने मूख्य स्थानहरू : बेगनास, कास्की आसपासका क्षेत्रहरु ६००-९०० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

दानाको आकार मध्यम खालको, दानाको रङ्ग पहेँलो वा सेतो

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ९१-१०८ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १४५-१५० दिन
- **औषत उत्पादन** : १५०-१८० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : भात आडिलो
- **बजारीय गुण** : झाँट्न सजिलो, मधेसे धान जस्तै धेरै फल्ने, चामल पर्ने
- **प्रयोग** : चामल भात खान र पराल वस्तुभाउलाई खुवाउन प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : खान मिठो र नरम
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपान्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : मल पानी कम भए पनि र पानी हुने, सिञ्चित टारी खेतमा लगाउन सकिने

१.५५ जात : ठूलो गुर्दी

स्थानीय नाम : ठूलो गुर्दी

पाइने मूख्य स्थानहरू : बेगनास, कास्की आसपासका क्षेत्रहरु ८००-११०० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

दानाको आकार मध्यम डल्लो, दानाको रङ्ग कालो, खैरो तर दानाको टुप्पामा कालो हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १०७-१२८ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १५०-१५५ दिन
- **औषत उत्पादन** : १६०-२०० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : पोषिलो र आडिलो
- **बजारीय गुण** : नयाँ भन्दा पूरानो मिठो, चामल पर्ने र गुन्द्री बुन्न उपयोगी
- **प्रयोग** : चामल भात खान र पराल वस्तुभाउलाई खुवाउन र गुन्द्री बुन्न प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : खान मिठो, नरम र स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-सुलभ, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : पानी सहने, सिञ्चित टारी खेतमा लगाउन सकिने

१.५६ जात : सानो मधेसे

स्थानीय नाम : सानो मधेसे
पाइने मूख्य स्थानहरू : बेगनास, कास्की आसपासका क्षेत्रहरु ६००-९०० मि.उचाईसम्म
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
दानाको आकार डल्लो, मसिनो, दानाको टुप्पोतिर तिखो देखिने, दानाको रङ्ग पहेँलो हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ९५-१०० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १५०-१५५ दिन
- **औषत उत्पादन** : १५०-१८० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : खान आडिलो
- **बजारीय गुण** : चामल पर्ने
- **प्रयोग** : चामल भात खान र पराल वस्तुभाउलाई खुवाउन
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वाद ठिकै
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मूख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : पानी सहने, सिञ्चित टारी खेतमा लगाउन सकिने

१.५७ जात : पहेँलो झिनुवा

स्थानीय नाम : पहेँलो झिनुवा
पाइने मूख्य स्थानहरू : बेगनास, कास्की आसपासका क्षेत्रहरु ८००-१००० मि.उचाईसम्म
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
दानाको आकार लाम्चो, दानाको रङ्ग पहेँलो र दानाको टुप्पामा टुँडा हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १२१-१४७ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १४५-१५० दिन
- **औषत उत्पादन** : १३०-१५० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : खान मिठो, नरम हुने र बास्ना आउने
- **बजारीय गुण** : भात मिठो, चामल मन पराउने
- **प्रयोग** : चामल भात खान र पराल वस्तुभाउलाई खुवाउन
- **स्वाद विश्लेषण** : खान मिठो र नरम स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : पानी सहने, सिञ्चित टारी तथा धाप खेतमा खेती गरिने

१.५८ जात : बिरमफुल

स्थानीय नाम : बिरिमफुल
पाइने मूख्य स्थानहरू : बेगनास, कास्की आसपासका क्षेत्रहरु ७००-१००० मि.उचाईसम्म
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
दानाको आकार डल्लो, मसिनो, दानाको रङ्ग पहेँलो

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ११८-१५६ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १४५-१५० दिन
- **औषत उत्पादन** : १००-१५० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : मिठो नरम पोसिलो
- **बजारीय गुण** : बास्ना आउने, खान मिठो, नरम हुने र पराल अग्लो हुने
- **प्रयोग** : चामल भात खान र पराल वस्तुभाउलाई खुवाउन प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : खान मिठो र नरम स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-बट्दो
- **अनुकूलता** : मल पानी सहने, नढल्ने, सिञ्चित टारी तथा समान्य धाप खेतमा लगाउन सकिने

१.५९ जात : टुँडे

स्थानीय नाम : टुँडे

पाइने मुख्य स्थानहरू : बेगनास, कास्की आसपासका क्षेत्रहरु ८००-१२०० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

दानाको आकार मसिनो, लाम्चो र केही बाङ्गो, दानाको रङ्ग पहेँलो, टुप्पा खैरो, डाँठ मसिनो र पात चिल्लो हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १००-१४४ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १५५-१६० दिन
- **औषत उत्पादन** : १३०-१५० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : भात नरम र पोषिलो
- **बजारीय गुण** : खान मिठो र नरम हुने
- **प्रयोग** : चामल भात खान र पराल वस्तुभाउलाई खुवाउन प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : नरम र स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : सुक्खा सहने, टारी खेतमा लगाउन सकिने

१.६० जात : कृष्णभोग

स्थानीय नाम : कृष्णभोग

पाइने मुख्य स्थानहरू : बेगनास, कास्की आसपासका क्षेत्रहरु ८००-१००० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

दाना मध्यम डल्लो

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १४४-१५५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १४५-१५० दिन
- **औषत उत्पादन** : १५०-१९० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : भात मिठो, नरम र पोषिलो
- **बजारीय गुण** : बढी उत्पादन दिने, बास्ना आउने र पराल अग्लो हुने
- **प्रयोग** : चामल भात खान र पराल वस्तुभाउलाई खुवाउन प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : नरम, स्वादिलो, मिठो र बस्ना आउने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : मल पानी सहने, सिञ्चित टारी खेतमा लगाउन सकिने

१.६१ जात : पाखे रमनी

स्थानीय नाम : पाखे रमनी

पाइने मुख्य स्थानहरू : बेगनास कास्की आसपासका क्षेत्रहरु ८००-९०० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

दानाको आकार मसिनो

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १३७ से.मि.सम्म
- **बाली पाक्ने समय** : १४५-१५० दिन
- **औषत उत्पादन** : १३०-१५० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : खान मिठो
- **बजारीय गुण** : उल्लेखनीय नभएको
- **प्रयोग** : चामल भात खान र पराल वस्तुभाउलाई खुवाउन प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो मिठो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : सुक्खा सहन सक्ने, टारी खेतमा लगाउन सकिने

१.६२ जात : गाजले गुर्दी

स्थानीय नाम : गाजले गुर्दी

पाइने मुख्य स्थानहरू : बेगनास, कास्की आसपासका क्षेत्रहरु ९००-११०० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

दानाको आकार बाटुलो, दाना रङ्ग खैरो, टुप्पामा कालो रङ्ग र टुँडा हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १२७-१४४ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १५५-१६० दिन
- **औषत उत्पादन** : १३०-१५० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : भात मिठो, नरम र पोषिलो
- **बजारीय गुण** : चामल पर्ने, परालको उत्पादन धेरै हुने
- **प्रयोग** : चामल भात खान र पराल वस्तुभाउलाई खुवाउन प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : खान मिठो र स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : नढल्ने, टारी खेतमा लगाउन सकिने

१.६३ जात : टुँडे झिनुवा

स्थानीय नाम : टुँडे झिनुवा

पाइने मुख्य स्थानहरू : बेगनास, कास्की आसपासका क्षेत्रहरु ९००-११०० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

दानाको आकार लाम्चो

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १०१-१४९ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १४५-१५० दिन
- **औषत उत्पादन** : १३०-१५० के.जी./रोपनी
- पौष्टिक **गुण** : भात मिठो र नरम
- **बजारीय गुण** : उल्लेखनीय नभएको
- **प्रयोग** : चामल भात खान र पराल वस्तुभाउलाई खुवाउन प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : खान मिठो र स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : सुक्खा सहने, टारी खेतमा लगाउन सकिने

१.६४ जात : जुँगे

स्थानीय नाम : जुँगे

पाइने मुख्य स्थानहरू : बेगनास, कास्की आसपासका क्षेत्रहरु ८००-१००० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

दानाको आकार बाटुलो, रङ्ग खैरो, टुप्पामा कालो रङ्ग र टुँडा हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १२९ से.मि.सम्म
- **बाली पाक्ने समय** : १४५-१५० दिन
- **औषत उत्पादन** : १४०-१८० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : भात मिठो र नरम
- **बजारीय गुण** : पराल अग्लो, विशेषतः चाडपर्वमा खाने गरिने
- **प्रयोग** : चामल भात खान र पराल वस्तुभाउलाई खुवाउन प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : खान मिठो र स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : सुक्खा सहने, टारी खेतमा लगाउन सकिने

१.६५ जात : गौरिया

स्थानीय नाम : गौरिया

पाइने मूख्य स्थानहरू : बेगनास, कास्की आसपासका क्षेत्रहरु ६००-९०० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

दानाको आकार मध्यम, टुप्पामा कालो रङ्ग, पहेंलो सेतो र टुप्पा कालो हुने कम झर्ने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १३२-१४५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १६०-१६५ दिन
- **औषत उत्पादन** : ११०-१५० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : भात मिठो र नरम
- **बजारीय गुण** : चामल पर्ने र पराल गुन्द्री बुन्न उपयोगी
- **प्रयोग** : चामल भात खान, पराल वस्तुभाउलाई खुवाउन र गुन्द्री बुन्न प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : खान मिठो र स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : नढल्ने, सिञ्चित टारी खेतमा लगाउन सकिने

१.६६ जात : ठूलो मधेसे

स्थानीय नाम : ठूलो मधेसे

पाइने मूख्य स्थानहरू : बेगनास र मालमूट फाँट, कास्की आसपासका क्षेत्रहरु, ६००-९०० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

दानाको आकार डल्लो, पराल मोटो हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ९०-११९ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १५५-१६० दिन
- **औषत उत्पादन** : ११०-१९० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : भात आडिलो
- **बजारीय गुण** : धान धेरै फल्ने, धान झाँट्न सजिलो, चामल पर्ने र पराल गुन्द्री बुन्न उपयोगी
- **प्रयोग** : चामल भात खान र पराल वस्तुभाउलाई खुवाउन प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : खान आडिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-मध्यम, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : रोगकीरा सहन सक्ने, नढल्ने, सिञ्चित टारी खेतमा लगाइने

१.६७ जात : ज्याग्दीखोले

स्थानीय नाम : ज्याग्दीखोले

पाइने मूख्य स्थानहरू : तालबेसी तथा सिस्टेनी फाँट, कास्की

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

दानाको आकार लाम्चो, मोटो, दानाको रङ्ग सेतो र सफा हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १३०-१३४ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १४५-१५० दिन
- **औषत उत्पादन** : १३०-१५० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : भात आडिलो
- **बजारीय गुण** : धाप खेतमा धेरै फल्ने, चिउरा बनाउन उपयोगी
- **प्रयोग** : धान चिउरा बनाउन, चामल भात खान र पराल वस्तुभाउलाई खुवाउन प्रयोग गरिने

- **स्वाद विश्लेषण** : खान आडिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : रोगकीरा कम लाग्ने, चिसो पानी सहने, धाप खेतमा लगाइने

१.६८ जात : बले

स्थानीय नाम : बले

पाइने मूख्य स्थानहरू : बेगनास, कास्की वरपरका क्षेत्रहरु ७००-१००० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

दानाको आकार लाम्चो, मोटो, दानाको रङ्ग सेतो हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ५४ से.मि.सम्म
- **बाली पाक्ने समय** : १४५-१५० दिन
- **औषत उत्पादन** : १३०-१६० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : भात आडिलो
- **बजारीय गुण** : चिउरा राम्रो हुने, अनदि जस्तै राम्रो गुण भएको, लट्टे पकाएर खान हुने
- **प्रयोग** : चामल भात खान र पराल वस्तुभाउलाई खुवाउन प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वाद मिठो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : रोगकीरा कम लाग्ने, चिसो पानी सहने र धाप खेतमा लगाइने

१.६९ जात : दुधे अनदी

स्थानीय नाम : दुधे अनदी

पाइने मूख्य स्थानहरू : बेगनास, कास्की वरपरका क्षेत्रहरु ६००-१००० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

दानाको आकार लाम्चो, मोटो, दानाको रङ्ग रातो, टुप्पामा, खैरो रङ्ग र टुँडा भएको

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ९३ से.मि.सम्म,
- **बाली पाक्ने समय** : १६०-१६५ दिन
- **औषत उत्पादन** : ९०-१३० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : मिठो हुने
- **बजारीय गुण** : सिरौँला, चिउरा, खट्टे बनाउन राम्रो, लट्टे मिठो हुने
- **प्रयोग** : चाडपर्वमा खाजाका रूपमा खाने र पराल वस्तुभाउलाई खुवाउन प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वाद मिठो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : रोगकीरा कम लाग्ने, चिसो पानी सहने र सिञ्चित धाप खेतमा हुने

१.७० जात : लामो झिनुवा

स्थानीय नाम : लामो झिनुवा

पाइने मूख्य स्थानहरू : बेगनास, कास्की वरपरका क्षेत्रहरु ८००-१००० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

दानाको आकार मसिनो र लामो

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १२१ से.मि.सम्म
- बाली पाक्ने समय : १४५-१५० दिन
- **औषत उत्पादन** : ९०-१३० के.जी./रोपनी

- **पौष्टिक गुण** : बास्नादार, मिठो हुने
- **बजारीय गुण** : नरम, मिठो हुने
- **प्रयोग** : चामल भात खान र पराल वस्तुभाउलाई खुवाउन प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वाद मिठो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : पानी बढी भए पनि सहन सक्ने र सिञ्चित तथा धाप खेतमा हुने

१.७१ जात : सेतो झिनुवा

स्थानीय नाम : सेतो झिनुवा

पाइने मूख्य स्थानहरू : बेगनास, कास्की वरपरका क्षेत्रहरु ७००-१००० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

दानाको आकार मसिनो, लामो

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १५७ से.मि.सम्म
- **बाली पाक्ने समय** : १५५-१६० दिन
- **औषत उत्पादन** : ९०-१३० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : बास्नादार र मिठो हुने
- **बजारीय गुण** : नरम, मिठो हुने र पराल नरम हुने
- **प्रयोग** : चामल भात खान र पराल वस्तुभाउलाई खुवाउन प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : मिठो र स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : सुक्खा सहन सक्ने, टारी खेतमा लगाइने

१.७२ जात : खप्ताडे टुँडे

स्थानीय नाम : खप्ताडे टुँडे

पाइने मूख्य स्थानहरू : बेगनास, कास्की वरपरका क्षेत्रहरु

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

दानाको आकार मसिनो, लाम्चो

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ११९ से.मि.सम्म
- **बाली पाक्ने समय** : १४५-१५० दिन
- **औषत उत्पादन** : ९०-१५० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : भात नरम
- **बजारीय गुण** : उल्लेखनीय नभएको
- **प्रयोग** : चामल भात खान र पराल वस्तुभाउलाई खुवाउन प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : मिठो र स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : असिञ्चित ठाउँमा फल्ने, मल कम चाहिने र असिञ्चित टारी खेतमा हुने

१.७३ जात : थापा चिनी

स्थानीय नाम : थापा चिनी

पाइने मूख्य स्थानहरू : बेगनास, कास्की वरपरका क्षेत्रहरु ६००-१००० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

दानाको आकार लाम्चो, मोटो, रङ्ग सेतो र सफा देखिने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ११२ से.मि.सम्म

- **बाली पाक्ने समय** : १४५-१५० दिन
- **औषत उत्पादन** : १५०-१९० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : भात नरम
- **बजारीय गुण** : उल्लेखनीय नभएको
- **प्रयोग** : चामल भात खान र पराल वस्तुभाउलाई खुवाउन प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : मिठो र स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : असिञ्चित ठाउँमा फल्ने, मल कम चाहिने र असिञ्चित टारी खेतमा लगाइने

१.७४ जात : तिलपुंगे मार्सी

स्थानीय नाम : तिलपुंगे मार्सी

पाइने मूख्य स्थानहरू : दार्खा, डाँडागाउँ, दोलखा

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

मोटा, गोलो, दाना आर्कषक, सुनौलो रङ्गको धान र चामल सेतो हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १३०-१३५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ११०-११५ दिन
- **औषत उत्पादन** : ११५-१२० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : छिटो भोक नलाग्ने, आडिलो
- **बजारीय गुण** : खान मिठो र स्वादिलो
- **प्रयोग** : भात र सेल रोटी बनाउन र पराल पशु आहाराको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : भात स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : पानी जम्ने सहने र कम झर्ने, मध्य पहाडका पानी जम्ने (सिम) भएका स्थानमा खेती गर्न सकिने

१.७५ जात : गुरगुडे मार्सी

स्थानीय नाम : गुरगुडे मार्सी

पाइने मूख्य स्थानहरू : गैरी, बगुवा, दोलखा

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

सुनौलो पहेँलो आकारको गोलो, आर्कषक दाना, चामल मोटो र सेतो हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १६५-१७० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १०५-११० दिन
- **औषत उत्पादन** : १६०-१७० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : छिटो भोक नलाग्ने, आडिलो
- **बजारीय गुण** : स्वादिलो, चामल धेरै पर्ने
- **प्रयोग** : भात, चिउरा, पुरी, सेल रोटी बनाउन र पराल पशु आहाराको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : भात स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : रोगकीरा सहने, तल्लो भेगका उर्वर/मलिलो माटो भएको जमिनमा खेती हुने

१.७६ जात : रामविलास

स्थानीय नाम : रामविलास
पाइने मुख्य स्थानहरू : गैरी, बगुवा, दोलखा
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
हल्का पहेंलो, गोलो दाना र चामल मध्यम, मोटो, सेतो हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १७०-१८० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ११०-११५ दिन
- **औषत उत्पादन** : २१०-२३० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : छिटो भोक नलाग्ने र आडिलो
- **बजारीय गुण** : चामल पर्ने र बजारभाउ राम्रो
- **प्रयोग** : भात, चिउरा, पुरी, सेल रोटी बनाउन र पराल पशु आहाराको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : भात स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-उस्तै
- **अनुकूलता** : रोग सहन सक्ने क्षमता भएको, तल्लो टारी मलिलो खेतमा खेती हुने

१.७७ जात : बंगेली कालो

स्थानीय नाम : बंगेली कालो
पाइने मुख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-४, कास्की वरपरका क्षेत्रहरु, १०००-१६०० मि.उचाईसम्म
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
बोट अग्लो र बाला लामो हुने, दाना फिक्का कालो देखिने, टुप्पामा हल्का टुँडा हुने, अन्य जातको तुलनामा बढी गाँज हाल्ने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १३०-१४० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १५०-१६० दिन
- **औषत उत्पादन** : १५०-१९० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : कार्बोहाइड्रेटको श्रोत, पचाउन सजिलो
- **बजारीय गुण** : पराल तथा चामल बढी पर्ने, खान स्वादिलो
- **प्रयोग** : भात, रोटीका साथै चामलबाट बन्ने सबै परिकार बनाउन प्रयोग हुने तथा अन्य जातको तुलनामा पराल अग्लो हुने भएकाले गुन्द्री बुन्न बढी उपयोगी हुने
- **स्वाद विश्लेषण** : भात स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : धेरै मल सहन सक्ने, रोग किरा कम लाग्ने, पहाडी क्षेत्रका ढाप र टारी खेतमा खेती हुने

१.७८ जात : भट्टे धान

स्थानीय नाम : भट्टे धान
पाइने मुख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-३ र ४, कास्की वरपरका क्षेत्रहरु, १०००-१६०० मि. उचाईसम्म
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
बोट होचो, बाला छोटो, मोटो हुने र बाक्लो, दाना पाकेपछि पनि पराल हरियो भइरहने र गाँज बढी हाल्ने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १३०-१३५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १५०-१६० दिन
- **औषत उत्पादन** : १५०-१९० के.जी./रोपनी

- **पौष्टिक गुण** : कार्बोहाइड्रेटको श्रोत, पचाउन सजिलो
- **बजारीय गुण** : बढी फल्ने र चामल पर्ने
- **प्रयोग** : भात, रोटीका साथै चामलबाट बन्ने सबै परिकार बनाउन प्रयोग हुने तथा अन्य जातको तुलनामा पराल अग्लो हुने भएकाले गुन्द्री बुन्न बढी उपयोगी हुने
- **स्वाद विश्लेषण** : भात स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : नढल्ने, ओसेपमा पनि हुने, मल धेरै सहन सक्ने र पहाडी क्षेत्रका ढाप र टारी खेतमा खेती हुने

१.७९ जात : धैया

स्थानीय नाम : धैया

पाइने मूख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-३ र ४, कास्की वरपरका क्षेत्रहरु १०००-१६०० मि. उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

बोट होचो, मध्यम आकारका लाम्चा दाना, पाकेका दाना पहेँलो रङ्को देखिने तर तिनमा काला थोप्ला हुने, पराल नरम हुने, चामल रातो हुने

- बाली लगाउने समय : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- बोटको औषत उचाई : १३०-१४५ से.मि.
- बाली पाक्ने समय : १२०-१२५ दिन
- औषत उत्पादन : ९०-१०० के.जी./रोपनी
- पौष्टिक गुण : कार्बोहाइड्रेटको श्रोत, पचाउन सजिलो र आडिलो
- बजारीय गुण : खान मिठो हुने
- प्रयोग : भात, रोटी, पुवा आदिमा प्रयोग गरिने
- स्वाद विश्लेषण : भात स्वादिलो
- जातको वर्तमान अवस्था : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- अनुकूलता : सुक्खा सहन सक्ने र बारीमा छरेर लगाउन सकिने

१.८० जात : सिलाङ्गे

स्थानीय नाम : सिलाङ्गे धान

पाइने मूख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-३, कास्की वरपरका क्षेत्रहरु १०००-१५०० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

बोट अग्लो हुने, धानको दाना मोटो तथा हल्का सेतो ढाँचाका हुने, गाँज बढी हाल्ने, दानाका टुप्पामा हल्का टुँडा भएको

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १४४-१५५ से. मी
- **बाली पाक्ने समय** : १४५-१५० दिन
- **औषत उत्पादन** : १५०-१९० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : कार्बोहाइड्रेटको श्रोत, पचाउन सजिलो
- **बजारीय गुण** : उत्पादन बढी हुने, चामल पर्ने, परालको उत्पादन पनि बढी हुने
- **प्रयोग** : भात, रोटी, पुवा आदिमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : भात स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : चिसो हावापानी सहन सक्ने

१.८१ जात : रेक्साली

स्थानीय नाम : रेक्साली धान

पाइने मूख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण -३, कास्की वरपरका क्षेत्रहरु १०००-१५०० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

बोट मध्यम अग्लो हुने, धानको दाना मोटो तथा हल्का सेतो ढाँचाका हुने, गाँज बढी हाल्ने, दानाका टुप्पामा हल्का टुँडा भएको

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १४४-१५५ से.मी.
- **बाली पाक्ने समय** : १४५-१५० दिन
- **औषत उत्पादन** : १९० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : कार्बोहाइड्रेटको श्रोत, पचाउन सजिलो
- **बजारीय गुण** : उत्पादन बढी हुने, चामल पर्ने, परालको उत्पादन पनि बढी हुने
- **प्रयोग** : भात, रोटी, पुवा आदिमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : भात स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : चिसो हावापानी सहन सक्ने, बोट दह्रो हुने भएकोले नढल्ने र मल बढी सहने

१.८२ जात : लुम्ले -२

स्थानीय नाम : लुम्ले-२

पाइने मुख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-३, कास्की वरपरका क्षेत्रहरु १२००-१७०० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

बोट मध्यम अग्लो हुने, बाक्लो फल्ने, पहेँलो देखिने, चामल रातो हुने, गाँज बढी हाल्ने, दानाको टुप्पामा हल्का कालो टुँडा हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १४४-१५५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १५५-१६० दिन
- **औषत उत्पादन** : १५०-१९० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : पकाउँदा सबै गुणहरु राम्रो, खानलाई स्वादिलो
- **बजारीय गुण** : उत्पादन बढी हुने, चामल पर्ने
- **प्रयोग** : भात, रोटी, पुवा आदिमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : भात स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : चिसो हावापानी सहन सक्ने, मल सहन सक्ने, नढल्ने, पात घाँटीको मरुवा रोग अवरोधी

१.८३ जात : छोम्रोङ

स्थानीय नाम : छोम्रोङ

पाइने मुख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-३, कास्की वरपरका क्षेत्रहरु १२००-१७०० मि. उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

अन्य जातको तुलनामा दाना केहि ठुला हुने, दानामा धमिलो खैरो थोप्ला देखिने, लुम्ले-२ को तुलनामा केहि अग्लो, पराल दह्रो, बाला झुप्प र बाक्लो फल्ने, दानामा हल्का टुँडा हुने र चामल रातो हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १०३ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १५५-१६० दिन
- **औषत उत्पादन** : १५०-१९० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : कार्बोहाइड्रेटको श्रोत, पचाउन सजिलो
- **बजारीय गुण** : धान तथा परालको उत्पादन राम्रो
- **प्रयोग** : भात, रोटी, पुवा आदिमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : खान मीठो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : चिसो हावापानी सहन सक्ने, मल सहन सक्ने

१.८४ जात : नौलो मार्सी

स्थानीय नाम : नौलो मार्सी

पाइने मूख्य स्थानहरू : माछापुच्छ्रे-३, कास्की वरपरका क्षेत्रहरु १०००-१५०० मि. उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

अग्लो बोट, दाना छोटो, मोटो

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १५० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १४५-१५० दिन
- **औषत उत्पादन** : १५० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : कार्बोहाइड्रेटको श्रोत, पचाउन सजिलो
- **बजारीय गुण** : छिटो पाक्ने, चामल रसिलो र स्वादिलो पातलो बोक्रा हुने भएकोले चिउराको रूपमा प्रयोग गरिने
- **प्रयोग** : भात, रोटी, पुवा र चिउरा आदिमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : भात स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : चिसो हावापानी सहन सक्ने, मल, पानी सहने, कम रूखो ठाउँमा रोपिने

१.८५ जात : देउपुरे काठे

स्थानीय नाम : देउपुरे काठे

पाइने मूख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-३, कास्की वरपरका क्षेत्रहरु १२००-१७०० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

बोट अग्लो, फलाई बाक्लो, पराल सफा, सेतो र घोडाको पुच्छर जस्तो लामो

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- बोट**को औषत उचाई** : १५० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १६५-१७० दिन
- **औषत उत्पादन** : १९०-२१० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : कार्बोहाइड्रेटको श्रोत, पचाउन सजिलो
- **बजारीय गुण** : खान मिठो, ६५% (Milling%), अरु भन्दा ढिलो पाक्ने
- **प्रयोग** : भात, रोटी, पुवा आदि परिकार खान, अग्लो र सफा, सेतो पराल गुन्द्री बुन्नमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : भात स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती चलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : चिसो हावापानी सहन सक्ने, मल सहन सक्ने

१.८६ जात : जुम्ली कालो

स्थानीय नाम : जुम्ली कालो

पाइने मूख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-३, कास्की वरपरका क्षेत्रहरु १०००-१५०० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

बोट अग्लो, बाला छोटो, दाना कालो हुने, कम गाँज हाल्ने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ४५-५० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १५०-१५५ दिन
- **औषत उत्पादन** : ३८ के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : कार्बोहाइड्रेटको श्रोत, पचाउन सजिलो
- **बजारीय गुण** : बजारमा Sugar free चामल भनी बिक्रि वितरण हुने
- **प्रयोग** : भात, रोटी, पुवा आदिमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : भात स्वादिलो

- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : असिनाले पनि नझर्ने, छिटो पाक्ने हुनाले चरा, मुसाबाट जोगाउन गाह्रो

१.८७ जात : मार्सी

स्थानीय नाम : मार्सी
पाइने मुख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-२ (पाँउदुर फाँट) र ३, कास्की, १०००-१५०० मि.उचाईसम्म
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
बोट अग्लो, दानाको बिचमा पहेँलो र छेउछेउमा कालो हुने, बढी गाँज हाल्ने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १२५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १५०-१६० दिन
- **औषत उत्पादन** : २५० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : कार्बोहाइड्रेटको श्रोत, पचाउन सजिलो
- **बजारीय गुण** : चामल खान स्वादिष्ट र फर्र पर्ने
- **प्रयोग** : भात, रोटी, पुवा आदिमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : भात स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : चिसो हावापानी सहन सक्ने, मल सहन सक्ने

१.८८ जात : धिताले काठे

स्थानीय नाम : धिताले काठे
पाइने मुख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-३, माछापुच्छ्रे-६, कास्की, १०००-१५०० मि.उचाईसम्म
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
बोट अग्लो, पातहरूको टुप्पो माथि ठडिने, पराल सफा र सेतो, बढी गाँज (३७ वटा) हाल्ने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १५० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १६०-१६५ दिन
- **औषत उत्पादन** : ३७५ के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : कार्बोहाइड्रेटको श्रोत, पचाउन सजिलो
- **बजारीय गुण** : चामल सेतो, मसिनो हुने
- **प्रयोग** : भात, रोटी, पुवा आदिमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : खान स्वादिष्ट
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : चिसो हावापानी सहन सक्ने, मल सहन सक्ने

१.८९ जात : हंसपुरे

स्थानीय नाम : हंसपुरे
पाइने मुख्य स्थानहरू : माछापुच्छ्रे-३, कास्की, १०००-१५०० मि.उचाईसम्म
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
बोट अग्लो र बाला लामो हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १४०-१४५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १५०-१५५ दिन
- **औषत उत्पादन** : २०० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : कार्बोहाइड्रेटको श्रोत, पचाउन सजिलो
- **बजारीय गुण** : पराल तथा चामल बढी पर्ने
- **प्रयोग** : भात, रोटी, पुवा आदिमा प्रयोग गरिने

- **स्वाद विश्लेषण** : खान स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : चिसो हावापानी सहन सक्ने, मल सहन सक्ने

१.९० जात : माछापुच्छ्रे

स्थानीय नाम : माछापुच्छ्रे धान

पाइने मूख्य स्थानहरू : माछापुच्छ्रे-३ र ४, कास्की वरपरका क्षेत्रहरु १४०० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

बोट अग्लो र बाला लामो हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १०५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १६५-१७० दिन
- **औषत उत्पादन** : २००-२५० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : कार्बोहाइड्रेटको श्रोत, पचाउन सजिलो
- **बजारीय गुण** : पराल तथा चामल बढी पर्ने
- **प्रयोग** : भात, रोटी, पुवा आदिमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : खान स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-मध्यम, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : चिसो हावापानी सहन सक्ने, मल सहन सक्ने, असिना सहने, नढल्ने, मरुवा रोग सहने

१.९१ जात : धम्पुसे

स्थानीय नाम : धम्पुसे

पाइने मूख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-४, कास्की वरपरका क्षेत्रहरु १०००-१७०० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

धानको बोट अग्लो, बाला छोटो र अन्य धानको तुलनामा दाना मोटो हुने, परालको रङ्ग हल्का सेतो हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १४०-१४५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १५०-१६० दिन
- **औषत उत्पादन** : २०० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : कार्बोहाइड्रेटको श्रोत, पचाउन सजिलो
- **बजारीय गुण** : पराल र चामल बढी पर्ने, खान मिठो हुने
- **प्रयोग** : भात रोटी, कसारका साथै चामलबाट बन्ने सबै परिकार बनाउन प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : भात स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : चिसो हावापानी सहन सक्ने, मल सहन सक्ने

१.९२ जात : कालो पात्ले

स्थानीय नाम : कालो पात्ले

पाइने मूख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-३ र ४, कास्की वरपरका क्षेत्रहरु १०००-१७०० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

धानको बोट अग्लो, दानाको बाहिरी भुस कालो भए तापनि चामल सेतो हुने र दानाको टुप्पामा हल्का चुच्चो टुँडा हुने, अन्य धानका तुलनामा काट्दा सुकाउँदा दाना नझर्ने, पराल नरम र हल्का कालो हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १४०-१४५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १५५-१६० दिन

- **औषत उत्पादन** : २०० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : कार्बोहाइड्रेटको श्रोत, पचाउन सजिलो
- **बजारीय गुण** : झाँट्न सजिलो, भात बढ्ने, नरम र खान स्वादिलो, चामल पर्ने
- **प्रयोग** : भात, रोटी, पुवा आदिमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : भात स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : चिसो हावापानी सहन सक्ने, मल सहन सक्ने

१.९३ जात : कात्तिके

स्थानीय नाम : कात्तिके धान

पाइने मूख्य स्थानहरू : भाँचे, लमजुङ

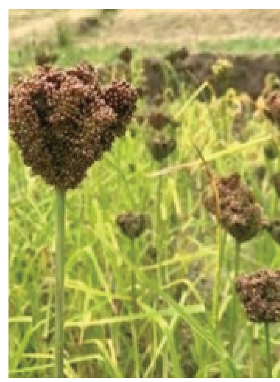
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

सेतो बाला भएको धान र सेतो चामल

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि असारको अन्तिम हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १३५-१४० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १५५-१६० दिन
- **औषत उत्पादन** : ८५-९५ के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : कार्बोहाइड्रेटको श्रोत, आडिलो हुने
- **बजारीय गुण** : उल्लेखनीय नभएको
- **प्रयोग** : भात, सेलरोटी र पराल गुन्द्री र पशु आहारमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : भात अलि साह्रो हुन्छ
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था-उस्तै
- **अनुकूलता** : चिसो तथा सुक्खा सहन सक्ने र माथिल्लो भेगका खेत तथा सिञ्चित पाखोबारीमा लगाउन सकिने

२. बाली : कोदो

२.१ जात : न्याउले रातो



स्थानीय नाम : रातो कोदो

पाइने मूख्य स्थानहरू : छिप्रा, माझ, लेक, हुम्ला

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

कसिलो, साना बाला लाग्ने, कालो डाँठ हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि साउन मसान्तसम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ९०-११० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १५०-१५५ दिन
- **औषत उत्पादन** : ७९-८३ के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : आडिलो र फलामजन्य तत्व हुने हुनाले स्वास्थका दृष्टिकोणले फाईदाजनक

- **बजारीय गुण** : स्वादिलो हुने
- **प्रयोग** : ढिँडो, रोटी बनाउन र नल पशुआहारामा प्रयोग
- **स्वाद विश्लेषण** : नरम हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : सुक्खा सहन सक्ने र असिञ्चित पाखोबारीमा लगाइने

२.२ जात : पहेँलो

स्थानीय नाम : कोदो

पाइने मुख्य स्थानहरू : छिप्रा, माफ, लेक, हुम्ला

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

हल्का पहेँलो, मिश्रित पहेँलो दाना हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि साउन मसान्तसम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ९५-१०० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १५०-१५७ दिन
- **औषत उत्पादन** : ७०-७५ के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : आडिलो र फलामजन्य तत्व हुने हुनाले स्वास्थका दृष्टिकोणले फाईदाजनक
- **बजारीय गुण** : स्वादिलो हुने
- **प्रयोग** : ढिँडो, रोटी बनाउन र नल पशु आहारामा प्रयोग
- **स्वाद विश्लेषण** : नरम स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : सुक्खा सहन सक्ने, असिञ्चित पाखोबारीमा लगाइने

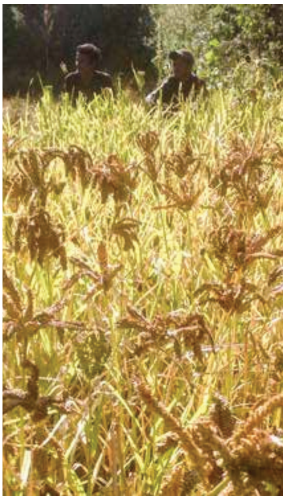
२.३ जात : आङखुले/औले

स्थानीय नाम : कोदो

पाइने मुख्य स्थानहरू : छिप्रा, हुम्ला

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

औंला जस्ता खुला बाला लाग्ने, कालो डाँठ हुने



- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि साउन मसान्तसम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ९५-१०० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १५०-१५५ दिन
- **औषत उत्पादन** : ७३-७५ के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : आडिलो र फलामजन्य तत्व हुने हुनाले स्वास्थका दृष्टिकोणले फाईदाजनक
- **बजारीय गुण** : स्वादिलो हुने
- **प्रयोग** : ढिँडो, रोटी बनाउन र नल पशु आहारामा प्रयोग
- **स्वाद विश्लेषण** : नरम, स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : सुक्खा तथा रोगले कम असर गर्ने, सुख्खा, भिरालो, असिञ्चित पाखोबारीमा लगाइने

२.४ जात : लाप्च्या

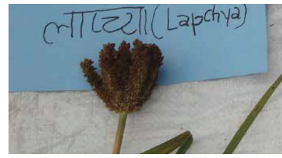
स्थानीय नाम : कोदो

पाइने मुख्य स्थानहरू : छिप्रा, हुम्ला

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

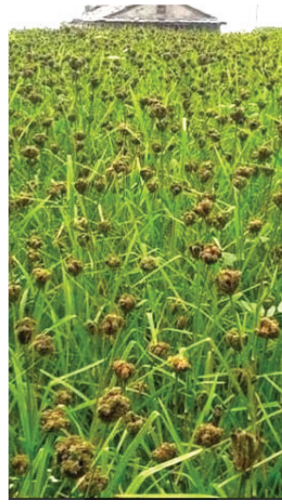
हल्का कसिलो, साना बाला लाग्ने, कालो डाँठ हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि साउन मसान्तसम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ९५-१०० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १५५-१६० दिन
- **औषत उत्पादन** : ७५-८० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : आडिलो र पोषिलो हुने
- **बजारीय गुण** : उल्लखनीय नभएको
- **प्रयोग** : ढिँडो, रोटी बनाउन र नल पशु आहारामा प्रयोग



- **स्वाद विश्लेषण** : नरम, स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : सुक्खा सहन सक्ने, असिञ्चित पाखोबारीमा लगाइने

२.५ जात : डल्ले



स्थानीय नाम : कोदो
पाइने मुख्य स्थानहरू : भाँचे, घिमराङ, लमजुङ
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
कस्सिएको गोलो बाला हुने, हल्का खैरो दाना लाग्ने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि साउन मसान्तसम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १००-११० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १७०-१८० दिन
- **औषत उत्पादन** : ८५-९० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : क्याल्सियमजन्य तत्व पाइने, खाँदा आडिलो हुने, शरीरमा तातोपना पैदा गर्ने
- **बजारीय गुण** : क्याल्सियमजन्य पीठो, मधुमेहका बिरामीलाई लाभकारी
- **प्रयोग** : ढिंडो, रोटी तथा दानाबाट रक्सी तयार पारिन्छ भने नल पशु आहारामा प्रयोग हुने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-उस्तै
- **अनुकूलता** : सुक्खा सहन सक्ने, असिनाले क्षति नगर्ने, असिञ्चित सुक्खा पाखोबारीमा पनि उत्पादन गर्न सकिने

२.६ जात : लरफरे

स्थानीय नाम : कोदो
पाइने मुख्य स्थानहरू : भाँचे, लमजुङ
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
खुला, लरफर हुने बाला, हल्का रातो, मध्यम आकारको दाना लाग्ने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि साउन मसान्तसम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ९०-९५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १६०-१६५ दिन
- **औषत उत्पादन** : ७०-८० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : क्याल्सियमजन्य तत्व पाइने, खाँदा आडिलो हुने, शरीरमा तातोपना पैदा गर्ने
- **बजारीय गुण** : क्याल्सियमजन्य पीठो, मधुमेहका बिरामीलाई लाभकारी
- **प्रयोग** : ढिंडो, रोटी तथा दानाबाट रक्सी तयार पारिन्छ भने नल पशु आहारामा प्रयोग हुने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-उस्तै
- **अनुकूलता** : पात थोप्ले रोग सहन सक्ने, असिञ्चित, सुक्खा पाखोबारीमा पनि उत्पादन गर्न सकिने

२.७ जात : साङ्ले

स्थानीय नाम : कोदो
पाइने मुख्य स्थानहरू : प्रोबी, घोप्टे, लमजुङ
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
थोरै कस्सिएको गोलो बाला हुने, सेता मसिना गोला लाग्ने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि साउन मसान्तसम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ९०-९५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १९०-१९५ दिन
- **औषत उत्पादन** : ८०-९० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : क्याल्सियमजन्य तत्व पाइने, खाँदा आडिलो हुने, शरीरमा तातोपना पैदा गर्ने
- **बजारीय गुण** : क्याल्सियमजन्य सेतो पीठो, मधुमेहका बिरामीलाई लाभकारी
- **प्रयोग** : ढिँडो, रोटी तथा दानाबाट स्थानीय पेय पदार्थ तयार पारिन्छ भने नल पशु आहारामा प्रयोग हुने
- **स्वाद विश्लेषण** : ढिँडो, रोटी स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : सुक्खा सहन सक्ने, पात थोप्ले रोग सहन सक्ने, असिञ्चित, सुक्खा पाखोबारीमा पनि उत्पादन गर्न सकिने

२.८ जात : सेतो कोदो

स्थानीय नाम : कोदो

पाइने मूख्य स्थानहरू : प्रोबी, लमजुङ

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

थोरै कस्सिएको गोलो बाला हुने, सेता मसिना गोला लाग्ने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि साउन मसान्तसम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ९०-९५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १९०-१९५ दिन
- **औषत उत्पादन** : ८०-९० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : क्याल्सियमजन्य तत्व पाइने, खाँदा आडिलो हुने, शरीरमा तातोपना पैदा गर्ने
- **बजारीय गुण** : क्याल्सियमजन्य सेतो पीठो, मधुमेहका बिरामीलाई लाभकारी
- **प्रयोग** : ढिँडो, रोटी तथा दानाबाट स्थानीय पेय पदार्थ तयार पारिन्छ भने नल पशु आहारामा प्रयोग हुने
- **स्वाद विश्लेषण** : ढिँडो, रोटी स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : सुक्खा सहन सक्ने, पात थोप्ले रोग संवेदनशील र असिञ्चित, सुक्खा पाखोबारीमा पनि उत्पादन गर्न सकिने

२.९ जात : वर्खे कोदो

स्थानीय नाम : कोदो

पाइने मूख्य स्थानहरू : रोप्ले फाँट, लमजुङ

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

कस्सिएको बाला, हल्का रातो, मिश्रित सेता गोला दाना लाग्ने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि साउन मसान्तसम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ९५-१०० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १८०-१९० दिन
- **औषत उत्पादन** : ११०-१२० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : क्याल्सियमजन्य तत्व पाइने, खाँदा आडिलो हुने, शरीरमा तातोपना पैदा गर्ने
- **बजारीय गुण** : क्याल्सियमजन्य सेतो पीठो, मधुमेहका बिरामीलाई लाभकारी
- **प्रयोग** : ढिँडो, रोटी तथा दानाबाट स्थानीय पेय पदार्थ तयार पारिन्छ भने नल पशु आहारामा प्रयोग हुने

- **स्वाद विश्लेषण** : ढिंडो, रोटी स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : रोग सहन सक्ने, असिञ्चित, सुक्खा पाखोबारीमा पनि उत्पादन गर्न सकिने

२.१० जात : नङ्ग्रे

स्थानीय नाम : कोदो

पाइने मुख्य स्थानहरू : भाँचे, लमजुङ

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

कसिलो झुकेका बाला हुने, हल्का रातो, गोलो दाना हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि साउन मसान्तसम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ११०-१२० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १६०-१७० दिन
- **औषत उत्पादन** : ६०-७० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : क्याल्सियमजन्य तत्व पाइने, खाँदा आडिलो हुने, शरीरमा तातोपना पैदा गर्ने
- **बजारीय गुण** : क्याल्सियमजन्य सेतो पीठो, मधुमेहका बिरामीलाई लाभकारी
- **प्रयोग** : ढिंडो, रोटी तथा दानाबाट स्थानीय पेय पदार्थ तयार पारिन्छ भने नल पशु आहारामा प्रयोग हुने
- **स्वाद विश्लेषण** : ढिंडो, रोटी स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : सुक्खा सहन सक्ने, पात थोप्ले रोग सहन सक्ने र असिञ्चित, सुक्खा पाखोबारीमा पनि उत्पादन गर्न सकिने

२.११ जात : छाङ्ग्रे

स्थानीय नाम : कोदो

पाइने मुख्य स्थानहरू : काफल डाँडा, भदौरे, लमजुङ

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

हल्का रातो, मध्यम आकारको गोलो दाना, ठाडो तर खुलेका बाला हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि साउन मसान्तसम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १२५-१३० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १५०-१५५ दिन
- **औषत उत्पादन** : ८०-९० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : क्याल्सियमजन्य तत्व पाइने, खाँदा आडिलो हुने, शरीरमा तातोपना पैदा गर्ने
- **बजारीय गुण** : क्याल्सियमजन्य सेतो पीठो, मधुमेहका बिरामीलाई लाभकारी
- **प्रयोग** : पिठोबाट ढिंडो, रोटी र खोले बनाइन्छ भने दानाबाट स्थानीय पेय पदार्थ तयार पारिन्छ र नल पशु आहारामा प्रयोग हुन्छ
- **स्वाद विश्लेषण** : ढिंडो, रोटी स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : पात थोप्ले रोग, गवारोले असर नगर्ने र असिञ्चित, सुक्खा पाखोबारीमा पनि उत्पादन गर्न सकिने

२.१२ जात : लमसरे
स्थानीय नाम : कोदो
पाइने मूख्य स्थानहरू : पाँचे, लमजुङ
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
खुलेका बाला, साना मसिना दाना हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि साउन मसान्तसम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १२०-१२५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १८०-१८५ दिन
- **औषत उत्पादन** : ५०-६० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : प्रचुर मात्रामा क्याल्सियमजन्य तत्व पाइने, खाँदा आडिलो हुने, शरीरमा तातोपना पैदा गर्ने
- **बजारीय गुण** : क्याल्सियमजन्य सेतो पीठो, मधुमेहका बिरामीलाई लाभकारी
- **प्रयोग** : पिठोबाट ढिंडो, रोटी र खोले बनाइन्छ भने दानाबाट स्थानीय पेय पदार्थ तयार पारिन्छ र नल पशु आहारामा प्रयोग हुन्छ
- **स्वाद विश्लेषण** : ढिंडो, रोटी स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : रोग सहन सक्ने र असिञ्चित, सुक्खा पाखोबारीमा पनि उत्पादन गर्न सकिने

२.१३ जात : झ्यापे
स्थानीय नाम : कोदो
पाइने मूख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-३ र ४, कास्की वरपरका क्षेत्रहरू ८००-१७०० मि. उचाईसम्म
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
बाला फुकेका हुने, बालामा भुस कम हुनै, आकर्षक र परिकार पनि राम्रो, केस्रा बाला लामा, पाकेपछि रातो हुने, बाला पाक्दा पनि नल हरियो रङ्को हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि साउन मसान्तसम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १२०-१२५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १८०-१८५ दिन
- **औषत उत्पादन** : ६०-७० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : प्रचुर मात्रामा क्याल्सियमजन्य तत्व पाइने, खाँदा आडिलो हुने, शरीरमा तातोपना पैदा गर्ने
- **बजारीय गुण** : क्याल्सियमजन्य सेतो पीठो, मधुमेहका बिरामीलाई लाभकारी, कोदोको रङ्ग रातो भएकोले आकर्षक र परिकार पनि राम्रो
- **प्रयोग** : पिठोबाट ढिंडो, पुवा, रोटी र खोले, दानाबाट स्थानीय पेय पदार्थ तयार पारिन्छ र नल पशु आहारामा प्रयोग हुने
- **स्वाद विश्लेषण** : ढिंडो, रोटी स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-मध्यम, खेती प्रचलनको अवस्था-उस्तै
- **अनुकूलता** : रोग सहन सक्ने, असिञ्चित, सुक्खा पाखोबारीमा पनि उत्पादन गर्न सकिने

२.१४ जात : सम्धी
स्थानीय नाम : सम्धी कोदो
पाइने मूख्य स्थानहरू : पोखरा-१३ र ३२, कास्की वरपरका क्षेत्रहरू ८५०-९०० मि.उचाईसम्म
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
दाना सेतो हुने, अन्य जातका तुलनामा चाँडो पाक्ने भएकाले बस्तुभाउले मन पराउने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि साउन मसान्तसम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ९०-१०० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १८०-१८५ दिन

- **औषत उत्पादन** : ६०-७० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : खाँदा मिठो र नराम हुने, आडिलो हुने, शरीरमा तातोपना पैदा गर्ने
- **बजारीय गुण** : देख्दा राम्रो, खाँदा मिठो र नरम हुने भएकोले मन पराउने
- **प्रयोग** : पिठोबाट ढिंडो, पुवा, रोटी र खोले बनाइन्छ भने दानाबाट स्थानीय पेय पदार्थ तयार पारिन्छ, नल पशु आहारामा प्रयोग हुने
- **स्वाद विश्लेषण** : ढिंडो, रोटी स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-मध्यम, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : रोग सहन सक्ने, असिञ्चित, सुक्खा पाखोबारीमा पनि उत्पादन गर्न सकिने

२.१५ जात : जुरे

स्थानीय नाम : जुरे कोदो

पाइने मुख्य स्थानहरू : अन्नपूर्न-४, कास्की वरपरका क्षेत्रहरू ८००-१८०० मि. उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

बालाको माथि एउटा केस्रो जुरो जस्तो माथि निस्कने, बाला, डल्लो, सेतो रङ्गको हुने, दानाको रङ्ग रातो र यसको बोट अग्लो एवम् नल मोटो हुनाले काट्न सजिलो हुने र बस्तुभाउले मन पराउने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि साउन मसान्तसम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ९०-१०० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १८०-१८५ दिन
- **औषत उत्पादन** : ६०-७० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : खाँदा आडिलो हुने, शरीरमा तातोपना पैदा गर्ने
- **बजारीय गुण** : खान स्वादिलो
- **प्रयोग** : पिठोबाट ढिंडो, पुवा, रोटी र खोले बनाइन्छ भने दानाबाट स्थानीय पेय पदार्थ तयार पारिन्छ र नल पशु आहारामा प्रयोग हुन्छ
- **स्वाद विश्लेषण** : ढिंडो, रोटी स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-मध्यम, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : रोग कीरा सहन सक्ने, असिञ्चित, सुक्खा पाखोबारीमा पनि उत्पादन गर्न सकिने

२.१६ जात : अगरे

स्थानीय नाम : कोदो

पाइने मुख्य स्थानहरू : कसेरी, छाप, दोलखा, ८००-१८०० मि. उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

अग्लो बोट, मध्यम दाना, बाला र केस्रा खुला हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि साउन मसान्तसम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ९५-१०५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १५०-१६० दिन
- **औषत उत्पादन** : ४५-५० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : प्रचुर मात्रामा फलाम तत्व पाईने, पाचन शक्ति राम्रो भएको र औषधीय गुण भएको
- **बजारीय गुण** : पेय पदार्थको लागि ज्यादै राम्रो
- **प्रयोग** : पिठोबाट ढिंडो, पुवा, रोटी र खोले बनाइन्छ भने दानाबाट स्थानीय पेय पदार्थ तयार पारिन्छ र नल पशु आहारामा प्रयोग हुने
- **स्वाद विश्लेषण** : ढिंडो, रोटी स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : नढल्ने र असिना सहन सक्ने, होचो जमिन, सुक्खा पाखोबारीमा पनि उत्पादन गर्न सकिने

२.१७ जात : च्याल्थे

स्थानीय नाम : कोदो
पाइने मूख्य स्थानहरू : दार्खा, यार्सा, दोलखा, ८००-१८०० मि. उचाईसम्म
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
बाला अर्ध कसिलो, मध्यम, हल्का रातो दाना हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि साउन मसान्तसम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ८५-९५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १५५-१६० दिन
- **औषत उत्पादन** : ८५-९५ के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : प्रचुर मात्रामा फलाम तत्व पाईने, पाचन शक्ति र औषधीय गुण राम्रो भएको
- **बजारीय गुण** : दानाको स्थानीय बजारको लागि ज्यादै राम्रो
- **प्रयोग** : पिठोबाट ढिंडो, पुवा रोटी र खोले बनाइन्छ भने दानाबाट स्थानीय पेय पदार्थ तयार पारिन्छ र नल पशु आहारामा प्रयोग हुने
- **स्वाद विश्लेषण** : ढिंडो स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-उस्तै
- **अनुकूलता** : नढल्ने र सुक्खा सहन सक्ने, पहाडी क्षेत्रका भिरालो जमिन र सुक्खा पाखोबारीमा पनि उत्पादन गर्न सकिने

२.१८ जात : कालो

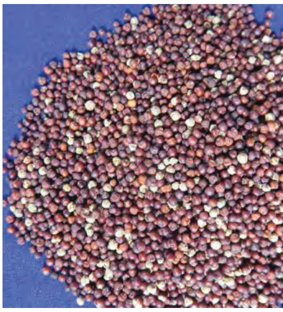
स्थानीय नाम : कोदो
पाइने मूख्य स्थानहरू : छाप, दोलखा, ८००-१८०० मि. उचाईसम्म
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
बाला अर्ध कसिलो, मध्यम आकार, गाढा बाला र गाढा रातो दाना हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि साउन मसान्तसम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ९५-१०० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १५०-१६० दिन
- **औषत उत्पादन** : ६५-७५ के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : प्रचुर मात्रामा फलाम तत्व पाईने, पाचन शक्ति र औषधीय गुण राम्रो भएको
- **बजारीय गुण** : स्थानीय पेय पदार्थको लागि ज्यादै राम्रो
- **प्रयोग** : पिठोबाट ढिंडो, पुवा, रोटी र खोले बनाइन्छ भने दानाबाट स्थानीय पेय पदार्थ तयार पारिन्छ र नल पशुआहारामा प्रयोग हुने
- **स्वाद विश्लेषण** : कालो पिठो भएकोले ढिंडो स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपान्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : नढल्ने र सुक्खा सहन सक्ने, पहाडी क्षेत्रका होचो जमिन र सुक्खा पाखोबारीमा पनि उत्पादन गर्न सकिने

२.१९ जात : रातो

स्थानीय नाम : कोदो
पाइने मूख्य स्थानहरू : छाप, दोलखा, ८००-१८०० मि. उचाईसम्म
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
बाला अर्ध कसिलो, मध्यम आकार, गाढा बाला र गाढा रातो दाना हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि साउन मसान्तसम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ९५-१०० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १५०-१६० दिन
- **औषत उत्पादन** : ६५-७५ के.जी./रोपनी



- **पौष्टिक गुण** : प्रचुर मात्रामा फलाम तत्व पाईने, पाचन शक्ति र औषधीय गुण राम्रो भएको
- **बजारीय गुण** : स्थानीय पेय पदार्थको लागि ज्यादै राम्रो
- **प्रयोग** : पिठोबाट ढिंडो, पुवा, रोटी र खोले बनाइन्छ भने दानाबाट स्थानीय पेय पदार्थ तयार पारिन्छ र नल पशु आहारामा प्रयोग हुने
- **स्वाद विश्लेषण** : कालो पिठो भएकोले ढिंडो स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपान्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : नढल्ने र सुक्खा सहन सक्ने, पहाडी क्षेत्रका होचो जमिन र सुक्खा पाखोबारीमा पनि उत्पादन गर्न सकिने

२.२० जात : भोटाङ्गे

स्थानीय नाम : कोदो

पाइने मूख्य स्थानहरू : दार्खा, राजपु, बोजाम्पु, दोलखा

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

होचो बोट, अर्ध कसिलो, ठूलो आकारको बाला र हल्का खैरो दाना हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि साउन मसान्तसम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ८५-९० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १४५-१५० दिन
- **औषत उत्पादन** : ९०-१०० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : प्रचुर मात्रामा फलाम तत्व पाईने, पाचन शक्ति र औषधीय गुण राम्रो भएको
- **बजारीय गुण** : स्थानीय पेय पदार्थको लागि ज्यादै राम्रो
- **प्रयोग** : पिठोबाट ढिंडो, पुवा, रोटी र खोले बनाइन्छ भने दानाबाट स्थानीय पेय पदार्थ तयार पारिन्छ र नल पशु आहारामा प्रयोग हुने
- **स्वाद विश्लेषण** : ढिंडो स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपान्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : नढल्ने र सुक्खा सहन सक्ने, मध्य पहाडी क्षेत्रका सुक्खा र भिरालो पाखोबारीमा पनि उत्पादन गर्न सकिने

२.२१ जात : सेतो ज्वाईं

स्थानीय नाम : कोदो

पाइने मूख्य स्थानहरू : झागडे, गैरी, छाप, दोलखा

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

होचो बोट, अर्ध कसिलो, बाला र दाना सेतो हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि साउन मसान्तसम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ७५-८५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १५०-१५५ दिन
- **औषत उत्पादन** : ५०-६० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : प्रचुर मात्रामा फलाम तत्व पाईने, पाचन शक्ति र औषधीय गुण राम्रो भएको
- **बजारीय गुण** : स्थानीय पेय पदार्थको लागि ज्यादै राम्रो, पिठो कम पर्ने
- **प्रयोग** : पिठोबाट ढिंडो, पुवा, रोटी र खोले बनाइन्छ भने दानाबाट स्थानीय पेय पदार्थ तयार पारिन्छ र नल पशु आहारामा प्रयोग हुने

- **स्वाद विश्लेषण** : ढिँडो स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपान्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : ब्लाष्ट रोग, डाँठको गवारो कीरा र ढल्ने समस्यामा संवेदनशील एवम् मध्य पहाडी क्षेत्रका सुक्खा र भिरालो पाखोबारीमा पनि उत्पादन गर्न सकिने

२.२२ जात : लडिबडी

स्थानीय नाम : कोदो

पाइने मूख्य स्थानहरू : झागडे, माउला, दार्खा, राजपु, दोलखा

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

होचो बोट, अर्ध कसिलो, मध्यम बाला र खैरो, मसिनो दाना हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि साउन मसान्तसम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ९५-१०० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १५०-१५५ दिन
- **औषत उत्पादन** : ९०-१०५ के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : प्रचुर मात्रामा फलाम तत्व पाईने, पाचन शक्ति र औषधीय गुण राम्रो भएको
- **बजारीय गुण** : स्थानीय पेय पदार्थको लागि ज्यादै राम्रो
- **प्रयोग** : पिठोबाट ढिंडो, पुवा, रोटी र खोले बनाइन्छ भने दानाबाट स्थानीय पेय पदार्थ तयार पारिन्छ र नल पशु आहारामा प्रयोग हुने
- **स्वाद विश्लेषण** : पिठो पर्ने र ढिंडो स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-कम्जोर/असुरक्षित, खेती प्रचलनको अवस्था-उस्तै
- **अनुकूलता** : सुक्खा सहने, मध्य पहाडी क्षेत्रका सबै प्रकारका जमिनमा उत्पादन गर्न सकिने

२.२३ जात : मुड्के कोदो

स्थानीय नाम : कोदो

पाइने मूख्य स्थानहरू : झागडे, गैरी, छाप, दोलखा

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

कसिलो, सानो बाला र हल्का खैरो दाना हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठको पहिलो हप्तादेखि साउन मसान्तसम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ९५-१०० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १५०-१६० दिन
- **औषत उत्पादन** : ६०-७० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : प्रचुर मात्रामा फलाम तत्व पाईने, पाचन शक्ति र औषधीय गुण राम्रोभएको
- **बजारीय गुण** : स्थानीय पेय पदार्थको लागि ज्यादै राम्रो
- **प्रयोग** : पिठोबाट ढिंडो, पुवा, रोटी र खोले बनाइन्छ भने दानाबाट स्थानीय पेय पदार्थ तयार पारिन्छ र नल पशु आहारामा प्रयोग हुने
- **स्वाद विश्लेषण** : पिठो पर्ने र ढिंडो स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : असिना सहने, नढल्ने, मध्य पहाडी क्षेत्रका सुक्खा र भिरालो जमिनमा उत्पादन गर्न सकिने

३.१ जात : पहेँलो

स्थानीय नाम : मकै

पाइने मुख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-३ र ४, कास्की वरपरका क्षेत्रहरु १००० -१६०० मि. उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

मकैको बोट मोटो र अग्लो हुने, पात लाम्चा, बिचमा सेतो नशा हुने, दाना पहेँलो, ठूला आकारका हुने, बोटको टुप्पामा धानचमरा निस्कने

- **बाली अवधि** : चैत्रदेखि साउनसम्म
- **औषत उत्पादन** : १०५-१४० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : कार्बोहाइड्रेट, भिटामिन र फाइबरको राम्रो स्रोत, खाँदा चाँडै पेट भरिने र उर्जावान बनाउने
- **बजारीय गुण** : दाना ठूला हुने भएकोले अन्य जातको तुलनामा पिठो बढी पर्ने, भुटेर खानको लागि फुला उठ्ने
- **प्रयोग** : हरियो मकै पोलेर, भुटेर खाजाको रूपमा प्रयोग गर्न सकिने, सुकेको मकै सातु, ढिंडो तथा आटो खाँदा मिठो, वस्तुभाउलाई दाना बनाएर पनि दिन सकिने
- **स्वाद विश्लेषण** : खान स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-सुलभ, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : घुन, पुत्ला जस्ता कीरा कम लाग्ने, असिञ्चित टारी खेतमा समेत हुने

३.२ जात : सेतो

स्थानीय नाम : मकै

पाइने मुख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-३ र ४, कास्की वरपरका क्षेत्रहरु १०००-१६०० मि. उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

मकैको बोट अग्लो सर्लक्क परेको हुने, पहेँलो मकै भन्दा यसको डाँठ केहि सानो हुने, मकैको दाना सेतो राम्रो हुने र पात पनि केहि लाम्चा, साना हुने

- **बाली अवधि** : चैत्रदेखि भदौसम्म
- **औषत उत्पादन** : ७०-१०५ के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : कार्बोहाइड्रेट, भिटामिन र फाइबरको राम्रो स्रोत, खाँदा चाँडै पेट भरिने र उर्जावान बनाउने
- **बजारीय गुण** : पहेँलो मकैको पिठो सेतो चामलको जस्तो देखिने भएकाले राम्रो देखिने, पोलेर तथा भुटेर खान कमलो तथा अति मीठो हुने
- **प्रयोग** : हरियो मकै पोलेर, भुटेर खाजा, सुकेको मकै ढिंडो तथा आटो र बस्तुभाउलाई कुँडो बनाएर खुवाइने
- **स्वाद विश्लेषण** : खान स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-मध्यम, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : घुन, पुत्ला जस्ता कीरा बढी लाग्ने, असिञ्चित टारी खेतमा समेत हुने

३.३ जात : जुनेलो मकै

स्थानीय नाम : मकै

पाइने मुख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-३ र ४ कास्की वरपरका क्षेत्रहरु १०००-१७०० मि. उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

बोट उखुको जस्तो देखिने, बोट अग्लो हुने, टुप्पामा झुप्पा भएर फल्ने र फलेपछि नुग्ने, दाना मसिनो हुने, दानाको रङ्ग सेतो हुने, बोटले गाँज हाल्ने

- **बाली अवधि** : फागुन देखि मंसीरसम्म
- **औषत उत्पादन** : १ माना/गाँज
- **पौष्टिक गुण** : कार्बोहाइड्रेट, भिटामिन र फाइबरको राम्रो स्रोत, खाँदा चाँडै पेट

भरिने र उर्जावान बनाउने

- **बजारीय गुण** : सबै दानाको फूल उठ्ने, भुटेर खाजाको रूपमा साथै पूजाआजामा प्रसादको रूपमा प्रयोग गरिने
- **प्रयोग** : दाँत कम्जोर हुने बुढाबुढी वा केटाकेटीले पनि सजिलै खान सक्ने, विशेष पूजा वा ब्रत बस्ने बेलामा पनि यसलाई भुटेर प्रयोग गरिने, पाहुनाहरु आउँदा भुटेर खाजाको रूपमा दिन अति उत्तम हुने
- **स्वाद विश्लेषण** : खान अति मिठो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्थ-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : खासै रोग कीरा नलाग्ने, असिञ्चित पाखोबारीमा खेती हुने

४. बाली : गहुँ

४.१ जात : स्थानीय सानो

स्थानीय नाम : सानो गहुँ

पाइने मूख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-३ र ४, कास्की वरपरका क्षेत्रहरु १०००-१७०० मि. उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

बोट अग्लो हुने, डाँठ मसिना, डाँठको आँख्ला बिचमा खोक्रो हुने, दाना सानो र हल्का राता बालामा घोच्ने, ठाडो टुँडा हुने, बाला सिधा माथि फर्केको हुने

- **बाली अवधि** : कार्तिक देखि चैत्रसम्म
- **औषत उत्पादन** : ६०-९० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : क्याल्सियम, प्रोटिनको राम्रो स्रोत, मुटु रोग, क्यान्सर, मधुमेह रोग र गहुँको जमराको जुस रोग प्रतिरोधात्मक
- **बजारीय गुण** : लामो समयसम्म टिकाउ, खान स्वादिलो तथा आडिलो हुने र नल नरम हुने भएकोले पशुले रूचाउने
- **प्रयोग** : रोटी, ढिंडो खान, दाना भुटेर खाजाको रूपमा प्रयोग गर्ने र नल पशु आहारामा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : खान स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : सुक्खा सहने, असिञ्चित पाखो, खेतबारीमा समेत हुने

५. बाली : जौ

५.१ जात : सेतो

स्थानीय नाम : जौ

पाइने मूख्य स्थानहरू : नल्ला, हुम्ला

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

सेता लामा भुस भएका, बाला हल्का चुच्चो भएको, घिउ रङ्का दाना हुने

- **बाली लगाउने समय** : कार्तिक-मंसीर
- **बोटको औषत उचाई** : ७४ देखि ८० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ११५-१२० दिन
- **औषत उत्पादन** : ८०-८५ के.जी./रोपनी

- **पौष्टिक गुण** : पोषिलो, आडिलो हुने
- **बजारीय गुण** : सातु राम्रो हुने
- **प्रयोग** : रोटी, सातु बनाउन प्रयोग गरिने, छवाली, नल पशुआहारामा प्रयोग गरिने र धार्मिक तथा साँस्कृतिक मान्यता
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : चिसो सहन सक्ने, धूले ढुसीले असर नगर्ने र सुख्खा तथा सिमान्तकृत जमिनमा लगाइने

५.२ जात : टुँडे जौ

स्थानीय नाम : जौ

पाइने मुख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-३ र ४, कास्की, १०००-२००० मि. उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

बालामा लामो लामो धेरै संख्यामा कोप्ने टुँडा हुने, बाला तथा दाना हल्का सेतो रङ्गको हुने, बाला केही झुक्ने, गहुँ वा उवा भन्दा यसका दाना भुसले ढाकेका हुने, यसको नल केही मोटो र सेतो रङ्गको हुने

- **बाली लगाउने समय** : कार्तिक-मंसीर
- **बोटको औषत उचाई** : ४००-५०० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ११५-१२० दिन
- **औषत उत्पादन** : ८०-८५ के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : पोषिलो, आडिलो हुने
- **बजारीय गुण** : धेरै फल्ने
- **प्रयोग** : सातु तथा ढिंडो बनाई खानमा प्रयोग गरिने र विशेष गरी धार्मिक कार्यमा अति आवश्यक हुने र नल पशुआहारामा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : चिसो सहन सक्ने र धूले ढुसीले असर नगर्ने र सुख्खा तथा सिमान्तकृत जमिनमा लगाइने

५.३ जात : चावली

स्थानीय नाम : जौ

पाइने मुख्य स्थानहरू : हाँकु, पर्थेनी, गिडिखोला, गौतमबडा, नियाँपानी, जुम्ला

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

बोट मध्यम, छिल्का बाला र सेतो, गोलो दाना हुने

- **बाली लगाउने समय** : कार्तिक-मंसीर
- **बोटको औषत उचाई** : ७०-७५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १७०-१८० दिन
- **औषत उत्पादन** : १००-१०५ के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : प्रचूर मात्रामा पोषिलो आहारयुक्त रेशा र पचाउन सजिलो
- **बजारीय गुण** : पोषणयुक्त पिठो र सांस्कृतिक मान्यता
- **प्रयोग** : सातु, रोटी, अपुङ्गो तथा ढिंडो बनाई खानमा प्रयोग गरिने र विशेष गरी धार्मिक कार्यमा अति आवश्यक हुने र नल पशुआहारामा प्रयोग गरिने

- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-सुलभ, खेती प्रचलनको अवस्था-उस्तै
- **अनुकूलता** : सुख्खा सहन सक्ने र कम ढल्ने, सुख्खा खेतबारीमा लगाइने

६. बाली : उवा

६.१ जात : कुनालो

स्थानीय नाम : उवा

पाइने मूख्य स्थानहरू : नल्ला, हुम्ला

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

सेता, बाक्ला, भुस भएका बाला, हल्का चुच्चो भएको घीउ रङ्गको दाना

- **बाली लगाउने समय** : कार्तिक-मंसीर
- **बोटको औषत उचाई** : ७० देखि ७५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १०५-११० दिन
- **औषत उत्पादन** : ९३-९५ के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : आडिलो हुने
- **बजारीय गुण** : सातु राम्रो हुने
- **प्रयोग** : रोटी, सातु बनाउन प्रयोग गरिने र छवाली, नल पशुआहारामा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : चिसो सहन सक्ने र असिनाले धेरै असर नगर्ने, सिञ्चित तथा असिञ्चित एवम् सीमान्तकृत जमिनमा लगाइने

६.२ जात : रातो

स्थानीय नाम : उवा

पाइने मूख्य स्थानहरू : नल्ला, हुम्ला

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

राता दाना हुने

- **बाली लगाउने समय** : कार्तिक-मंसीर
- **बोटको औषत उचाई** : ५५-६० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १०५-११० दिन
- **औषत उत्पादन** : ९८-१०० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : पोषिलो, आडिलो हुने
- **बजारीय गुण** : सातु राम्रो हुने
- **प्रयोग** : रोटी, सातु बनाउन प्रयोग गरिने र छवाली, नल पशु आहारामा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : चिसो सहन सक्ने र असिनाले धेरै असर नगर्ने, सुख्खा भिरालो जमिनमा लगाइने

६.३ जात : मुडुले

स्थानीय नाम : उवा

पाइने मूख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-४, कास्की

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

बालामा टुँडा हुने, बाला छोटा र हल्का कालो रङ्गको हुने, अन्य उवा जस्तो लामा टुँडा नहुने, गहुँको भन्दा यसको दाना ठूलो हुने, यसको नल केही मोटो र सफा देखिने

- **बाली लगाउने समय** : मंसीर-पौष
- **बोटको औषत उचाई** : १२० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १०५-११० दिन
- **औषत उत्पादन** : ७५-९० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : पोषिलो, आडिलो हुने

- **बजारीय गुण** : पोषिलो तथा स्वादिलो हुने, बिरामीले पनि खान मिल्ने
- **प्रयोग** : पीठोबाट ढिँडो, दाना भुटेर खाजाको रूपमा प्रयोग गरिने, भुटेर सातु बनाएर खाजाको रूपमा खान र विभिन्न अन्य उत्पादनसँग मिसाई बच्चालाई लिटोको रूपमा बनाएर खुवाउन सकिने र छवाली, नल पशु आहारामा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : चिसो सहन सक्ने र असिनाले धेरै असर नगर्ने, सुख्खा भिरालो जमिनमा लगाइने

६.४ जात : स्थानीय

स्थानीय नाम : करु

पाइने मूख्य स्थानहरू : मार्जा, भाँचे, लमजुङ

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

सेतो लाम्चिलो दाना, ६ वटा हार भएको बाला, लामो झुस भएको

- **बाली लगाउने समय** : मंसीर-पौष
- **बोटको औषत उचाई** : ८०-८६ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १३०-१३५ दिन
- **औषत उत्पादन** : ८०-९० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : पोषिलो र आडिलो हुने
- **बजारीय गुण** : पोषिलो सातु बनाउन सकिने
- **प्रयोग** : दाना भुटेर खाजाको रूपमा, पिसेर सातुको रूपमा र छवाली, नल पशु आहारामा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : नरम, स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : चिसो सहन सक्ने, ढल्ने र रोग (धुले ढुसी) कम लाग्ने, असिञ्चित, भिरालो तथा सीमान्तकृत जमिनमा लगाइने

७. बाली : फापर

७.१ जात : मिठे

स्थानीय नाम : फापर

पाइने मूख्य स्थानहरू : छिप्रा, माझ, लेक, हुम्ला

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

सेतो फूल, रातो डाँठ र त्रिकोणात्मक दाना हुने

- **बाली लगाउने समय** : फागुन-चैत्र
- **बोटको औषत उचाई** : ८५-९० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ९०-११० दिन
- **औषत उत्पादन** : ८१-८५ के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : आडिलो हुने
- **बजारीय गुण** : तितो नहुने र माग बढ्दो
- **प्रयोग** : ढिँडो, रोटी, पानी रोटी, चिनी रोटी बनाउन प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : तितो नहुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : सुक्खा सहन सक्ने र रोग कम लाग्ने, असिञ्चित, पाखो जमिनमा लगाइने

७.२ जात : तिते

स्थानीय नाम : फापर
पाइने मूख्य स्थानहरू : लेक, हुम्ला
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
ठूला, त्रिकोणात्मक, बोधो दाना हुने

- **बाली लगाउने समय** : फागुन-चैत्र
- **बोटको औषत उचाई** : ८०-८७ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ९०-११० दिन
- **औषत उत्पादन** : ९४-१०० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : आडिलो हुने
- **बजारीय गुण** : औषधीय गुण भएको
- **प्रयोग** : ढिँडो, रोटी पानी, रोटी, चिनी रोटी बनाउन प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : तितो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-सुलभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : सुक्खा सहन सक्ने र रोग कम लाग्ने, असिञ्चित, पाखो जमिनमा लगाइने

८. बाली: कागुनो

८.१ जात : बरियो कागुनो

स्थानीय नाम : कागुनो
पाइने स्थानहरू : घनपोखरा, लमजुङ आसपासका क्षेत्रहरू ८००-१५०० मि. उचाईसम्म
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
पात तलतिर नुहेको, हरियो, लामो नाम्लोको बरियो जस्तो देखिने, बाला सानो, गोलो, सेतो दाना र घ्यू रङ्को चामल

- **बाली लगाउने समय** : फागुन-चैत्र
- **बोटको औषत उचाई** : १५०-१९० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १०५-१२७ दिन
- **औषत उत्पादन** : १००-१२० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : पचाउन सजिलो र पोषिलो हुने
- **बजारीय गुण** : मधुमेहका बिरामीलाई लाभकारी
- **प्रयोग** : केक, दानाको खिर, भातको रूपमा प्रयोग हुन्छ भने पिठोको ढिँडो हुने
- **स्वाद विश्लेषण** : खिर नरम र निकै स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : सुक्खा सहन सक्ने, असिञ्चित, सुक्खा पाखोबारीमा पनि उत्पादन गर्न सकिने, बाँदरले कम क्षति गर्ने

८.१.१ जात : बरियो कागुनो

स्थानीय नाम : कागुनो
पाइने मूख्य स्थानहरू : न्येसे, हुम्ला
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
कलिलो डाँठ, डोरी जस्तो लाम्चिलो बाला, मसिना सेता दाना लाग्ने

- बाली लगाउने समय : फागुन-चैत्र
- बोटको औषत उचाई : १८५-१९५ से.मि.
- बाली पाक्ने समय : १३०-१३५ दिन
- औषत उत्पादन : ८०-९० के.जी./रोपनी
- पौष्टिक गुण : पचाउन सजिलो र पोषिलो हुने
- बजारीय गुण : मधुमेहका बिरामीलाई लाभकारी
- प्रयोग : दानाको खिर, भातको रुपमा प्रयोग हुन्छ भने पिठोको ढिँडो खानमा प्रयोग गरिने
- स्वाद विश्लेषण : खिर नरम र निकै स्वादिलो
- जातको वर्तमान अवस्था : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- अनुकूलता : सुक्खा सहन सक्ने, असिञ्चित, सुक्खा पाखोबारीमा पनि उत्पादन गर्न सकिने, बाँदरले कम क्षति गर्ने

८.२ जात: कालो कागुनो

स्थानीय नाम : कागुनो
पाइने मुख्य स्थानहरू : छिप्रा, हुम्ला
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
कालो बाला, कालो दाना

- बाली लगाउने समय : फागुन-चैत्र
- बोटको औषत उचाई : २५५-२६० से.मि.
- बाली पाक्ने समय : १४०-१५५ दिन
- औषत उत्पादन : १५७-१६० के.जी./रोपनी
- पौष्टिक गुण : आडिलो र पोषिलो हुने
- बजारीय गुण : आकर्षक रङ्ग र स्वाद
- प्रयोग : भात तथा खिर बनाउन प्रयोग
- स्वाद विश्लेषण : खिर स्वादिलो हुने
- जातको वर्तमान अवस्था : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- अनुकूलता : सुक्खा सहने, असिञ्चित सीमान्तकृत जमिनमा लगाइने

८.३ जात : पहेँलो कागुनो

स्थानीय नाम : कागुनो
पाइने मुख्य स्थानहरू : नल्ला, हुम्ला
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
पहेँलो बाला, पहेँलो दाना

- बाली लगाउने समय : फागुन-चैत्र
- बोटको औषत उचाई : २५५ देखि २६० से.मि.
- बाली पाक्ने समय : १३५-१४० दिन
- औषत उत्पादन : १२५-१३० के.जी./रोपनी
- पौष्टिक गुण : आडिलो र पोषिलो हुने
- बजारीय गुण : आकर्षक रङ्ग, स्वाद र पिठो धेरै आउने
- प्रयोग : भात तथा खिर बनाउन प्रयोग गरिने
- स्वाद विश्लेषण : खिर स्वादिलो हुने
- जातको वर्तमान अवस्था : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- अनुकूलता : सुक्खा सहन सक्ने, असिञ्चित समन्तकृत जमिनमा लगाइने

८.४ जात : सेतो कागुनो

स्थानीय नाम : कागुनो

पाइने मूख्य स्थानहरू : नल्ला, हुम्ला

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

कसिलो बाला र हल्का खैरो रङ्को दाना

- **बाली लगाउने समय** : फागुन-चैत्र
- **बोटको औषत उचाई** : २६० देखि २६५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १४०-१४५ दिन
- **औषत उत्पादन** : १०२-१०५ के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : आडिलो र पोषिलो हुने
- **बजारीय गुण** : आकर्षक रङ्, स्वाद र मधुमेहका बिरामीलाई अत्यन्तै लाभकारी हुने
- **प्रयोग** : भात तथा खिर बनाउन प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : नरम र स्वादिलो भात हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : सुक्खा सहन सक्ने, कम मलिलो र असिञ्चित जमिनमा लगाइने

८.५ जात : तिनमासे कागुनो

स्थानीय नाम : कागुनो

पाइने मूख्य स्थानहरू : सेने

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

कलिलो डाँठ, डोरी जस्तो लाम्चिलो बाला, मसिना घिउ रङ्का दाना लाग्ने

- **बाली लगाउने समय** : फागुन-चैत्र
- **बोटको औषत उचाई** : १६५-१७० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १३०-१३५ दिन
- **औषत उत्पादन** : ८०-९० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : पचाउन सजिलो र पोषिलो हुने
- **बजारीय गुण** : मधुमेहका बिरामीलाई लाभकारी हुने
- **प्रयोग** : दानाको खिर, भातको रूपमा प्रयोग हुन्छ भने पिठोको ढिंडो हुन्छ ।
- **स्वाद विश्लेषण** : खिर नरम र निकै स्वादिलो हुन्छ
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : सुक्खा सहन सक्ने, असिञ्चित, सुक्खा पाखोबारीमा पनि उत्पादन गर्न सकिने, बाँदरले कम क्षति पुऱ्याउने

८.६ जात : रातो कागुनो

स्थानीय नाम : कागुनो

पाइने मूख्य स्थानहरू : भाँचे

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

कलिलो डाँठ, रातो बाला, मसिना सेता दाना लाग्ने

- **बाली लगाउने समय** : फागुन-चैत्र
- **बोटको औषत उचाई** : १३५-१४५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ११५-१२० दिन
- **औषत उत्पादन** : ८०-९० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : पचाउन सजिलो र पोषिलो हुने
- **बजारीय गुण** : मधुमेहका बिरामीलाई लाभकारी हुने
- **प्रयोग** : दानाको खिर, भातको रूपमा प्रयोग हुन्छ भने पिठोको ढिंडो खानमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : खिर, नरम र निकै स्वादिलो हुने

- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : सुक्खा सहन सक्ने, असिञ्चित, सुक्खा, पाखो बारीमा पनि उत्पादन गर्न सकिने बाँदरले कम क्षति पुऱ्याउने

९. बाली: चिनो

९.१ जात : दुधे चिनो

स्थानीय नाम :चिनो

पाइने मुख्य स्थानहरू : खर्बुनाथ, छिप्रा, हुम्ला, कर्णाली आसपासका क्षेत्रहरू १५००-२००० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

बोट धानको जस्तै, पात हरियो, सेतो फूल, बाला सेता लामा, भुसले ढाकेको चम्किलो र दुध जस्तो सेतो दाना हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठ १५ देखि आषाढसम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १४५-१५० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ८५-९० दिन
- **औषत उत्पादन** : १०४-१०७ के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : आडिलो र पोषिलो हुने
- **बजारीय गुण** : आकर्षक रङ्ग र स्वादिलो
- **प्रयोग** : भात, खिर, लड्डु बनाउन प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : भात मोटो तर नरम र स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-सर्वसुलभ, खेती प्रचलनको अवस्था बढ्दो
- **अनुकूलता** : सुक्खा तथा रोगकीरा सहने, असिञ्चित खेतबारीमा लगाइने

९.२ जात : रातो चिनो

स्थानीय नाम : चिनो

पाइने मुख्य स्थानहरू : सिमिकोट, हुम्ला

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

सेता बाला, लामा भुस, चम्किलो र हल्का रातो दाना हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठ १५ देखि आषाढसम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १५५ देखि १६० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ८०-८५ दिन
- **औषत उत्पादन** : ८०-८५ के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : आडिलो र पोषिलो हुने
- **बजारीय गुण** : स्वादिलो हुने
- **प्रयोग** : भात, खिर, लड्डु बनाउन प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : भात मोटो तर नरम र स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : सुक्खा सहन सक्ने, असिञ्चित खेतबारीमा लगाइने

९.३ जात : कप्ताडे चिनो

स्थानीय नाम : चिनो

पाइने मूख्य स्थानहरू : छिप्रा, हुम्ला

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

हल्का खैरो बाला, छायाँ परे जस्तो सेतो दाना हुने

- **बाली लगाउने समय** : जेठ १५ देखि आषाढसम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १५५ देखि १६० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ८५-९० दिन
- **औषत उत्पादन** : ९०-९५ के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : आडिलो र पोषिलो हुने
- **बजारीय गुण** : उल्लेखनीय नभएको
- **प्रयोग** : भात, खिर, लड्डु बनाउन प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : भात नरम र स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : सुक्खा सहन सक्ने, असिञ्चित खेतबारीमा लगाइने

१०. बाली : जुनेलो

१०.१ जातः स्थानीय

स्थानीय नाम : जुनेलो

पाईने मूख्य स्थानहरू : मध्यविन्दु नगरपालिका, बुलिङ्टार गाउँपालिका, बौदीकाली गाउँपालिका, नवलपरासी (ब.सु.पू.)

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

बोटको टुप्पामा मसिनो दानादार बाला हुने, दाना गोलाकार घिउ रङ्को हुने

- **बाली लगाउने समय** : चैत्र-बैशाख
- **बोटको औषत उचाई** : २००-४०० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १४० दिन
- **औषत उत्पादन** : ५५-६० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : १२.८ प्रतिशत प्रोटिन र ६ प्रतिशत चिल्लो पदार्थ पाइने
- **बजारीय गुण** : पिठो बाट केक, कुकिज, पाउरोट बनाउन तथा गहुको मैदाको बिकल्पको रूपमा जुनेलोको पिठोलाई लिन सकिने
- **प्रयोग** : धार्मिक कार्य, पुजाआजा, अनुष्ठानमा प्रसादका साथै भोजनका लागि समेत प्रयोग गरिने, जुनेलो औषधि बनाउन समेत प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : मुरली मकै भन्दा नरम र स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : सुक्खा र चिसो दुवै सहन सक्ने, पहाडका पाखोबारीमा खेती गर्न सकिने

११.१ जात : रामेछाप हरियो लट्टे

स्थानीय नाम : लट्टे

पाइने मुख्य स्थानहरू : रामेछाप, काभ्रे, दोलखा आसपासका क्षेत्रहरु २००-१६५० मि. उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

गाढा हरियो रङ्गको पात, डाँठ तथा फूल, चम्किलो गाढा, कालो रङ्गको मसिनो दाना

- **बाली लगाउने समय** : फाल्गुनको पहिलो हप्तादेखि जेठको पहिलो हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : १६१ से.मि. सम्म
- **बाली पाक्ने समय** : १२०-१३० दिन
- **औषत उत्पादन (साग)** : ४५० के.जी../रोपनी
- **दाना** : २५-३० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : पोषिलो, फलामजन्य तत्व पाइने
- **बजारीय गुण** : धार्मिक तथा सांस्कृतिक महत्व भएको, सागको लागि उपयुक्त
- **प्रयोग** : कलिला पात, मुना, ताजा तरकारीको रूपमा र दाना भुटेर खाजा खान र लड्डु बनाउन प्रयोग हुने
- **स्वाद विश्लेषण** : दाना भुट्दा नरम, फुल उठ्ने स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-उस्तै
- **अनुकूलता** : सुख्खा सहन सक्ने, भिरालो तथा सीमान्तकृत जमिनमा लगाइने

११.२ जात : लाल मार्से

स्थानीय नाम : लट्टे मार्सी

पाइने मुख्य स्थानहरू : नियापानी, गिडीखोला, हाँकु, गौतमबडा, प्रोटीन आसपासका क्षेत्रहरु १५००-२००० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

ठाडो, रातो फुल्ने, सेता चम्किला दाना, बोट कलिलो अवस्थामा हरियो र परिपक्व हुंदै गएपछि पात र डाँठ रातो हुंदै जाने, दाना मसिनो, गोलो र पानीमा भिजेको जस्तो देखिने

- **बाली लगाउने समय** : बैशाख-जेष्ठ
- **बोटको औषत उचाई** : १५० -२५० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १६५-१७० दिन
- **औषत उत्पादन (साग)** : २००-५०० के.जी./रोपनी
- **दाना** : ३५-५० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : पोषिलो, फलामजन्य तत्व पाइने
- **बजारीय गुण** : धार्मिक तथा सांस्कृतिक महत्व भएको, सागको लागि उपयुक्त
- **प्रयोग** : कलिला पात, मुना, ताजा तरकारीको रूपमा र दाना भुटेर खाजा खान र लड्डु बनाउन प्रयोग हुने
- **स्वाद विश्लेषण** : दाना भुट्दा नरम, फुल उठ्ने स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-सुलभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : सुख्खा सहन सक्ने, भिरालो तथा सीमान्तकृत जमिनमा लगाइने

११.३ जात : माल मार्सी

स्थानीय नाम : लट्टे मार्सी

पाइने मुख्य स्थानहरू : छिप्रा, नल्ला

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

रातो थोप्ला भएको पात झुकेका फूलका झुप्पा दाना राता हुने

- **बाली लगाउने समय** : फाल्गुनको पहिलो हप्तादेखि जेठको पहिलो हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : २२५ देख २३० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १२०-१३० दिन
- **औषत उत्पादन (दाना)** : २५-३० के.जी./रोपनी

- **पौष्टिक गुण** : आइरन, क्याल्सियम, भिटामिन तत्व पाइने, हड्डीको लागि राम्रो र औषधिजन्य गुण भएको
- **बजारीय गुण** : परम्परागत सांस्कृतिक मान्यता
- **प्रयोग** : दाना भुटेर खाजाको रूपमा र लड्डु जस्ता अन्य परिकार बनाउन प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-सुलभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : सुख्खा सहन सक्ने, भिरालो तथा सीमान्तकृत जमिनमा लगाइने

११.४ जात : ठाडो मार्सी

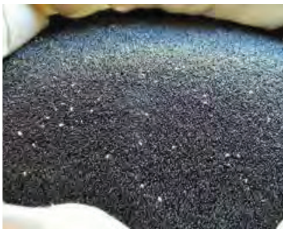
स्थानीय नाम : लट्टे मार्सी
पाइने मूख्य स्थानहरू : छिप्रा, हुम्ला
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
ठाडो सेतो फूल फुल्ने, सेता दाना लाग्ने

- **बाली लगाउने समय** : फाल्गुनको पहिलो हप्तादेखि जेठको पहिलो हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : २१०-२२५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १२०-१३० दिन
- **औषत उत्पादन** : १९-२२ के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : आइरन, क्याल्सियम, भिटामिन तत्व पाइने र औषधिजन्य गुण
- **बजारीय गुण** : परम्परागत सांस्कृतिक मान्यता
- **प्रयोग** : दाना भुटेर खाजाको रूपमा अन्य परिकार बनाउन प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : सुख्खा तथा रोगकीरा सहने, भिरालो तथा सीमान्तकृत जमिनमा लगाइने

११.५ जात : कालो लट्टे

स्थानीय नाम : लट्टे
पाइने मूख्य स्थानहरू : भाँचे, लमजुङ
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
ठाडो दानादार, फूल फुल्ने, पूरै बोट हरियो हुने, काला, चम्किला, मसिना दाना हुने

- **बाली लगाउने समय** : फाल्गुनको पहिलो हप्तादेखि जेठको पहिलो हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ११०-१४० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १३०-१४० दिन
- **औषत उत्पादन** : १०-१५ के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : प्रचुर मात्रामा आईरनजन्य तत्व पाइने
- **बजारीय गुण** : फलामजन्य तत्व पाइने हुनाले हरिया पात सागको रूपमा प्रयोग गर्न सकिने
- **प्रयोग** : हरिया पात तथा कलिला मुना ताजा तरकारीको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : हरियो पात नरम र तरकारी मिठो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : पानी जमेको स्थानमा फेद कुहिने रोगले आक्रमण गर्न सक्ने, भिरालो सीमान्तकृत जमिन तथा करेसाबारीमा लगाइने



११.६ जात : सेतो लट्टे

स्थानीय नाम : लट्टे
पाइने मुख्य स्थानहरू : घिमुराङ, भाँचे, लमजुङ
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
ठाडो गुलाबी रङ्को फूल फुल्ने, सेता मसिना दाना तथा रातो पात हुने

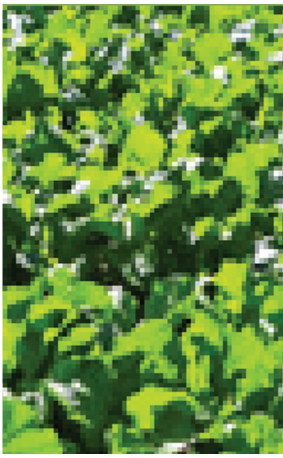
- **बाली लगाउने समय** : फाल्गुनको पहिलो हप्तादेखि जेठको पहिलो हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : २१०-२२० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १२०-१३० दिन
- **औषत उत्पादन** : ८०-९० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : प्रचुर मात्रामा प्रोटिनजन्य तत्व पाइने
- **बजारीय गुण** : परम्परागत तथा सांस्कृतिक मान्यता भएको
- **प्रयोग** : दाना भुटेर खाजाको रूपमा प्रयोग
- **स्वाद विश्लेषण** : भुट्दा नरम र फुल उठ्ने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : रोग सहन सक्ने, भिरालो तथा सीमान्तकृत जमिनमा लगाइने

११.७ जात : लडी मार्से

स्थानीय नाम : लट्टे
पाइने मुख्य स्थानहरू : गिडिखोला, हाँकु, गौतमबडा, प्रोटीन
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
ठाडो गुलाबी रङ्को फूल फुल्ने, सेता, मसिना दाना तथा रातो पात हुने

- **बाली लगाउने समय** : फाल्गुनको पहिलो हप्तादेखि जेठको पहिलो हप्तासम्म
- **बोटको औषत उचाई** : २१०-२२० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १२०-१३० दिन
- **औषत उत्पादन** : ८०-९० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : प्रचुर मात्रामा प्रोटिनजन्य तत्व पाइने
- **बजारीय गुण** : परम्परागत तथा सांस्कृतिक मान्यता भएको
- **प्रयोग** : दाना भुटेर खाजाको रूपमा प्रयोग
- **स्वाद विश्लेषण** : भुट्दा नरम र फुल उठ्ने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : रोग सहन सक्ने, भिरालो तथा सीमान्तकृत जमिनमा लगाइने

१२. बाली : रायो



१२.१ जात : मार्फा

स्थानीय नाम : साग
पाइने मुख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-३ र ४, कास्की वरपरका क्षेत्रहरु १०००-२००० मि. उचाईसम्म
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
पात हरियो र चौडा ठूलो हुने, पात नरम र पातका डाँठ चाक्ला हुने, पात टिप्दै जाँदा अन्य नयाँ पातहरु आउने, ढिलो फुल्ने, फूल पहेँलो हुने, कोसा तोरीको जस्तो तर केही ठूलो हुने

- **बाली अवधि** : भदौ देखि फागुनसम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ३० से.मि.
- **औषत उत्पादन (साग)** : १६००-२४०० के.जी./रोपनी

- **पौष्टिक गुण** : भिटामिन-ए प्रचूर मात्रामा पाईने
- **बजारीय गुण** : ढिलो फुल्ने, नरम हुने र स्वाद मिठो, पात ठूलो भएकोले थोरै भएपनि हुने
- **प्रयोग** : तरकारी तथा गुन्द्रुक बनाएर, तरकारी एवम् अचारको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वाद मिठो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-सुलभ, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : चिसो र बढी मल सहन सक्ने, करेसाबारी एवम् व्यवसायिक उत्पादन गरिने

१२.२ जात : स्थानीय गुजमुज्जे

स्थानीय नाम : साग

पाइने मूख्य स्थानहरू : ललितपुरआसपासका क्षेत्रहरु १५००-१८०० मि. उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

ठूलो, फराकिलो, गाढा हरियो रङ्गको गुजमुज्ज परेको पात हुने

- **बाली लगाउने समय** : साउन १५ देखि भाद्र १५ सम्म
- **बाली पाक्ने समय** : २४०-२७० दिन
- **औषत उत्पादन (हरियो साग)** : १५०० के.जी./रोपनी
- **बीउ** : १०० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : भिटामिन-ए प्रचूर मात्रामा पाईने
- **बजारीय गुण** : स्वादिलो, पकाउँदा छिटो पाक्ने, कडा बास्ना आउने
- **प्रयोग** : तरकारी तथा गुन्द्रुक बनाएर तरकारी एवम् अचारको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वाद मिठो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-सुलभ, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : चिसो र बढी मल सहन सक्ने, करेसाबारी एवम् व्यवसायिक उत्पादन गरिने

१२.२.१ जात : गुजमुज्जे साग

स्थानीय नाम : साग

पाइने मूख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-३ र ४, कास्कीका वरपर क्षेत्रहरु १०००-२००० मि. उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

पात छेउछाउमा मुजा परेको हुने, हल्का काँडा हुने, पात ठूलो हुने, डाँठ लामो, अग्लो हुँदै जाने, धेरै उत्पादन दिने

- **बाली अवधि** : भदौ देखि फागुनसम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ३० से.मि.
- **औषत उत्पादन (साग)** : १६००-२४०० के.जी../रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : भिटामिन-ए प्रचूर मात्रामा पाईने
- **बजारीय गुण** : स्वादिलो, पकाउँदा छिटो पाक्ने, कडा बास्ना आउने
- **प्रयोग** : तरकारी तथा गुन्द्रुक बनाएर एवम् अचारको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वाद मिठो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-सुलभ, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : चिसो र बढी मल सहन सक्ने, करेसाबारी एवम् व्यवसायिक उत्पादन गरिने

१२.३ जात : कालो पाते साग

स्थानीय नाम : साग

पाइने मूख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-३ र ४, कास्की वरपरका क्षेत्रहरु १०००-२००० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

पातको छेउछाउमा काला धर्सा देखिने, पात मध्यम खालको वा मार्फा चौडा पात भन्दा साना हुने, खानमा स्वादिलो हुने

- **बाली अवधि** : भदौ देखि फागुनसम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ३० से.मि.
- **औषत उत्पादन (साग)** : १६००-२४०० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : भिटामिन-ए प्रचूर मात्रामा पाईने
- **बजारीय गुण** : खान स्वादिलो, लामो समयसम्म तीतोपना नआउने
- **प्रयोग** : तरकारी तथा गुन्द्रुक बनाएर, तरकारी एवम् अचारको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वाद मिठो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-सुलभ, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : बढी मल सहन सक्ने, करेसाबारी एवम् व्यवसायिक उत्पादन गरिने

१२.४ जात : डुडे रायो

स्थानीय नाम : साग

पाइने मूख्य स्थानहरू : दलचोकी, ललितपुर आसपासका क्षेत्रहरु १५००-१८०० मि. उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

पातको बिचमा डुँड जस्तो स्पष्ट देखिने चित्र, गाढा हरियो रङ्को पात

- **बाली लगाउने समय** : साउन १५ देखि भाद्र १५ सम्म
- **बाली पाक्ने समय** : २४० दिन
- **औषत उत्पादन (साग)** : १७५० के.जी./रोपनी
- **बीउ** : १०० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : भिटामिन-ए प्रचूर मात्रामा पाइने
- **बजारीय गुण** : खान स्वादिलो, लामो समयसम्म तीतोपना नआउने
- **प्रयोग** : तरकारी तथा गुन्द्रुक बनाएर, तरकारी एवम् अचारको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वाद मिठो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-सुलभ, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : बढी मल सहन सक्ने, करेसाबारी एवम् व्यवसायिक उत्पादन गरिने

१३. बाली : सिमी

१३.१ जात : खैरो घ्यू सिमि

स्थानीय नाम : सिमी

पाइने मूख्य स्थानहरू : जुगु, दोलखा आसपासका क्षेत्रहरु

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

बोट र कोसाको रङ्ग गाढा हरियो, फूलको बाहिरी पत्र पहेँलो र भित्रि पत्र सेतो, अन्य जात भन्दा सजिलै छुट्टिने गाढा र चम्किलो खैरो रङ्को दाना

- **बाली लगाउने समय** : माघ-फाल्गुन, साउन-भदौ

- **बोटको औषत उचाई** : ३७०-३८० से.मि.
- **बाली टिप्ने समय** : हरियो कोसा भएको अवस्थामा
- **औषत उत्पादन** : ७२२-९३० के.जी./रोपनी (हरियो कोसा)
  : १३४-१७९ के.जी./रोपनी (दाना)
- **पौष्टिक गुण** : पोषिलो र प्रचुर मात्रामा प्रोटिनजन्य तत्व पाइने
- **बजारीय गुण** : तरकारी तथा दालको रूपमा प्रयोग गर्न सकिने, ठुला दाना भएको
- **प्रयोग** : हरियो कोसा ताजा तरकारी र सुकेका दाना दालको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : चिसो सहन सक्ने र धेरै रोग नलाग्ने, मलिलो तथा उर्वर खेतबारीमा लगाइने

१३.२ जात : पहेंलो सिमि

स्थानीय नाम : सिमी

पाइने मूख्य स्थानहरू : जुगु, दोलखा आसपासका क्षेत्रहरु

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

बोट र कोसाको रङ्ग फुस्रो हरियो, फूलको बाहिरी पत्र घ्यू सेतो र भित्रि पत्र निक्खर सेतो, अन्य जात भन्दा सजिलै छुट्टिने गाढा र चम्किलो पहेलो रङ्गको दाना

- **बाली लगाउने समय** : माघ-फाल्गुन, साउन-भदौ
- **बोटको औषत उचाई** : ४५७-४८७ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ८५-९० दिन (हरियो कोसा)
  : १०५-११० दिन (दाना)
- **औषत उत्पादन** : ७१२-१०२० के.जी./रोपनी (हरियो कोसा)
  : १६३-२०१ के.जी./रोपनी (दाना)
- **पौष्टिक गुण** : पोषिलो र प्रचुर मात्रामा प्रोटिनजन्य तत्व पाइने
- **बजारीय गुण** : तरकारी तथा दालको रूपमा प्रयोग गर्न सकिने, ठूला दाना भएको
- **प्रयोग** : हरियो कोसा ताजा तरकारी र सुकेका दाना दालको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : चिसो सहन सक्ने र धेरै रोग नलाग्ने, मलिलो तथा उर्वर खेतबारीमा लगाइने

१३.२.१ जात : पहेँलो सिमी

स्थानीय नाम : सिमी

पाइने मूख्य स्थानहरू : छिप्रा, माफ, लेक, हुम्ला

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

होचो बोट, पहेँलो रङ्गका लाम्चो दाना लाग्ने

- **बाली लगाउने समय** : माघ-फाल्गुन, साउन-भदौ
- **बोटको औषत उचाई** : ११५-११८ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ८५-९० दिन (हरियो कोसा)
  : १०५-११० दिन (दाना)
- **औषत उत्पादन** : १३०-१३५ के.जी./रोपनी (दाना)
- **पौष्टिक गुण** : पोषिलो र प्रचुर मात्रामा प्रोटिनजन्य तत्व पाइने
- **बजारीय गुण** : आकर्षक रङ्ग र राम्रोसँग पाक्ने
- **प्रयोग** : दालको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : नरम, लतक्क भएर पाक्ने र स्वादिलो हुने

- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : चिसो सहन सक्ने र धेरै रोग नलाग्ने, मलिलो तथा उर्वर खेतबारीमा लगाइने

१३.३ जात : माले

स्थानीय नाम : सिमी

पाइने मूख्य स्थानहरू : छिप्रा, नल्ला, हुम्ला

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

गाढा रातोमा सेता धब्बाहरु भएको, लम्चिला ठूला दाना, कोसामा पनि रातो थोप्ला हुने

- **बाली लगाउने समय** : माघ-फाल्गुन, साउन-भदौ
- **बोटको औषत उचाई** : ११५ देखि १२० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ८५-९० दिन (हरियो कोसा)
  : १०५-११० दिन (दाना)
- **औषत उत्पादन** : १९०-१९५ के.जी./रोपनी (दाना)
- **पौष्टिक गुण** : पोषिलो र प्रचुर मात्रामा प्रोटिनजन्य तत्व पाइने
- **बजारीय गुण** : तरकारी तथा दालको रूपमा प्रयोग गर्न सकिने, ठूला दाना भएको
- **प्रयोग** : हरियो कोसा ताजा तरकारी र सुकेका दाना दालको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : चिसो सहन सक्ने र धेरै रोग नलाग्ने, मलिलो तथा उर्वर खेतबारीमा लगाइने

१३.४ जात : कालो

स्थानीय नाम : सिमी

पाइने मूख्य स्थानहरू : छिप्रा, नल्ला, हुम्ला

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

कालो मध्यम आकारको, चम्किलो दाना हुने

- **बाली लगाउने समय** : माघ-फाल्गुन, साउन-भदौ
- **बोटको औषत उचाई** : ११५-१२० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ८५-९० दिन (हरियो कोसा)
  : १०५-११० दिन (दाना)
- **औषत उत्पादन** : २००-२०५ के.जी./रोपनी (दाना)
- **पौष्टिक गुण** : पोषिलो र प्रचुर मात्रामा प्रोटिनजन्य तत्व पाइने
- **बजारीय गुण** : तरकारी तथा दालको रूपमा प्रयोग गर्न सकिने, ठूला दाना भएको
- **प्रयोग** : हरियो कोसा ताजा तरकारी र सुकेका दाना दालको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : चिसो सहन सक्ने र धेरै रोग नलाग्ने, मलिलो तथा उर्वर खेतबारीमा लगाइने

१३.५ जात : डल्ले सेतो

स्थानीय नाम : सिमी

पाइने मूख्य स्थानहरू : छिप्रा, नल्ला, लेक, हुम्ला

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

होचा बोट, घिउ रङ्का गोला दाना लाग्ने

- **बाली लगाउने समय** : माघ-फाल्गुन, साउन-भदौ

- **बोटको औषत उचाई** : ११०-११५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ८५-९० दिन (हरियो कोसा)
  : १०५-११० दिन (दाना)
- **औषत उत्पादन** : १५०-१५५ के.जी./रोपनी (दाना)
- **पौष्टिक गुण** : पोषिलो र प्रचुर मात्रामा प्रोटिनजन्य तत्व पाइने
- **बजारीय गुण** : साना दाना, स्वादिलो
- **प्रयोग** : दालको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : चिसो सहन सक्ने र धेरै रोग नलाग्ने, मलिलो तथा उर्वर खेतबारीमा लगाइने

१३.६ जात : सेतो माले

स्थानीय नाम : सिमी

पाइने मूख्य स्थानहरू : छिप्रा, माफ, लेक, हुम्ला

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

घिउ रङ्गमा बैजनी धर्सा भएको दाना लाग्ने

- **बाली लगाउने समय** : माघ-फाल्गुन, साउन-भदौ
- **बोटको औषत उचाई** : १०५ देखि ११० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ८५-९० दिन (हरियो कोसा)
  : १०५-११० दिन (दाना)
- **औषत उत्पादन** : १३०-१३५ के.जी./रोपनी (दाना)
- **पौष्टिक गुण** : पोषिलो र प्रचुर मात्रामा प्रोटिनजन्य तत्व पाइने
- **बजारीय गुण** : आकर्षक दाना, स्वादिलो
- **प्रयोग** : हरियो कोसा ताजा तरकारी र सुकेका दाना दालको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : चिसो सहन सक्ने र धेरै रोग नलाग्ने, मलिलो तथा उर्वर खेतबारीमा लगाइने

१३.७ जात : सानो पहेंलो सिमी

स्थानीय नाम : सिमी

पाइने मूख्य स्थानहरू : दार्खा, मौला, राजपु, गैरी, छाप, दोलखा

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

पहेंला गोला र साना दाना हुने

- **बाली लगाउने समय** : माघ-फाल्गुन, साउन-भदौ
- **बोटको औषत उचाई** : २३०-३०० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ८५-९० दिन (हरियो कोसा)
  : १०५-११० दिन (दाना)
- **औषत उत्पादन** : ११५-१२५ के.जी./रोपनी (दाना)
- **पौष्टिक गुण** : पोषिलो र प्रचुर मात्रामा प्रोटिनजन्य सुपाच्य रेशा पाइने
- **बजारीय गुण** : उल्लेखनीय नभएको
- **प्रयोग** : सुकेका दानाको दाल, बिरम्ला र हरिया कोसा तरकारीको रूपमा प्रयोग हुने
- **स्वाद विश्लेषण** : हरियो कोसाको तरकारी मीठो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : सिंचाई कम चाहिने, कोत्रे रोग प्रति संवेदनशील, मध्य पहाडी क्षेत्रको सबै स्थानमा खेती गर्न सकिने

१३.८ जात : गाढा पहेंलो सिमी

स्थानीय नाम : सिमी

पाइने मुख्य स्थानहरू : दार्खा, मौला, राजपु, गैरी, छाप, दोलखा

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

गाढा पहेंलो, गोलो र साना दाना हुने

- **बाली लगाउने समय** : माघ-फाल्गुन, साउन-भदौ
- **बोटको औषत उचाई** : २४०-३०० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ८५-९० दिन (हरियो कोसा)
  : १०५-११० दिन (दाना)
- **औषत उत्पादन** : १४०-१५० के.जी./रोपनी (दाना)
- **पौष्टिक गुण** : पोषिलो र प्रचुर मात्रामा प्रोटिनजन्य सुपाच्य रेशा पाइने
- **बजारीय गुण** : उल्लेखनीय नभएको
- **प्रयोग** : सुकेका दानाको दाल बिरम्ला र हरिया कोसा तरकारीको रूपमा प्रयोग हुने
- **स्वाद विश्लेषण** : ताजा तरकारी मीठो र दाल स्वादिष्ट हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : सिंचाई कम चाहिने, कोत्रे रोग प्रति संवेदनशील, मध्य पहाडी क्षेत्रको सबै स्थानमा खेती गर्न सकिने

१३.९ जात : सेतो सिमी

स्थानीय नाम : सिमी

पाइने मुख्य स्थानहरू : बोजम्पु, गैरी, दोलखा

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

मृगौला आकारका सेता साना दाना, हल्का, हरिया कोसा

- **बाली लगाउने समय** : माघ-फाल्गुन, साउन-भदौ
- **बोटको औषत उचाई** : २९०-३१५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ८५-९० दिन (हरियो कोसा)
  : १०५-११० दिन (दाना)
- **औषत उत्पादन** : ११५-१२० के.जी./रोपनी (दाना)
- **पौष्टिक गुण** : पोषिलो र प्रचुर मात्रामा प्रोटिनजन्य सुपाच्य रेशा पाइने
- **बजारीय गुण** : उल्लेखनीय नभएको
- **प्रयोग** : सुकेका दानाको दाल र हरिया कोसा तरकारीको रूपमा प्रयोग हुने
- **स्वाद विश्लेषण** : दाल स्वादिलो हुने, तुलनात्मक रूपमा सजिलै छिट्टै पाक्ने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : सिंचाई कम चाहिने, रोग सहन सक्ने, मध्य पहाडी क्षेत्रको सबै स्थानमा खेती गर्न सकिने

१३.१० जात : रातो माले

स्थानीय नाम : सिमी

पाइने मुख्य स्थानहरू : छिप्रा, माझ, लेक, हुम्ला

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

रातोमा सेतो छिर्का भएको, मध्यम आकारमा दाना लाग्ने

- **बाली लगाउने समय** : माघ-फाल्गुन, साउन-भदौ
- **बोटको औषत उचाई** : १०५ देखि ११० से.मि.

- **बाली पाक्ने समय** : ८५-९० दिन (हरियो कोसा)
  : १०५-११० दिन (दाना)
- **औषत उत्पादन** : ११०-११५ के.जी./रोपनी (दाना)
- **पौष्टिक गुण** : पोषिलो र प्रचुर मात्रामा प्रोटिनजन्य तत्व पाइने, आडिलो हुने
- **बजारीय गुण** : आकर्षक रङ्ग र स्वाद
- **प्रयोग** : हरियो कोसा ताजा तरकारी, सुकेका दाना दालको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : चिसो सहन सक्ने र धेरै रोग नलाग्ने, मलिलो तथा उर्वर खेतबारीमा लगाइने

१३.११ जात : **सानो सेतो**

स्थानीय नाम : सिमी

पाइने मूख्य स्थानहरू : छिप्रा, माफ, लेक, हुम्ला

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

होचा बोट, दुध जस्तो सेतो दाना लाग्ने

- **बाली लगाउने समय** : माघ-फाल्गुन, साउन-भदौ
- **बोटको औषत उचाई** : ११० देखि ११५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ८५-९० दिन (हरियो कोसा)
  : १०५-११० दिन (दाना)
- **औषत उत्पादन** : १३५-१४० के.जी./रोपनी (दाना)
- **पौष्टिक गुण** : पोषिलो र प्रचुर मात्रामा प्रोटिनजन्य तत्व पाइने, आडिलो हुने
- **बजारीय गुण** : आकर्षक रङ्ग र स्वाद
- **प्रयोग** : हरियो कोसा ताजा तरकारी, सुकेका दाना दालको रूपमा प्रयोग गरिने
- स्वाद विश्लेषण : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : चिसो सहन सक्ने र धेरै रोग नलाग्ने, मलिलो तथा उर्वर खेतबारीमा लगाइने

१३.१२ जात : **कालो लहरे**

स्थानीय नाम : सिमी

पाइने मूख्य स्थानहरू : छिप्रा, नल्ला, लेक, हुम्ला

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

काला, ठूला, आकर्षक दाना लाग्ने

- **बाली लगाउने समय** : माघ-फाल्गुन, साउन-भदौ
- **बोटको औषत उचाई** : ११५ देखि १२० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ८५-९० दिन (हरियो कोसा)
  : १०५-११० दिन (दाना)
- **औषत उत्पादन** : १२१-१२५ के.जी./रोपनी (दाना)
- **पौष्टिक गुण** : पोषिलो र प्रचुर मात्रामा प्रोटिनजन्य तत्व पाइने, आडिलो हुने
- **बजारीय गुण** : आकर्षक ठूला दाना
- **प्रयोग** : दालको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने, लतक्क भएर पाक्ने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : चिसो सहन सक्ने र धेरै रोग नलाग्ने, मलिलो तथा उर्वर खेतबारीमा लगाइने

१३.१३ जात : डल्ले हिउँदे

स्थानीय नाम : सिमी

पाइने मूख्य स्थानहरू : रोप्लेफाँट, लमजुङ

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

सोझा, चिल्ला कोसा लाग्ने तथा गोलो, खैरा थोप्ला भएको, घिउ रङ्गको दाना हुने

- **बाली लगाउने समय** : माघ-फाल्गुन, साउन-भदौ
- **बोटको औषत उचाई** : २३०-३०० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ८५-९० दिन (हरियो कोसा)
  : १०५-११० दिन (दाना)
- **औषत उत्पादन** : ८०-९० के.जी./रोपनी (दाना)
- **पौष्टिक गुण** : प्रचुर मात्रामा प्रोटिनजन्य तत्व पाइने
- **बजारीय गुण** : चिल्ला, स्वादिला हरिया कोसा मन पराउने
- **प्रयोग** : हरियो कोसा ताजा तरकारी र सुकेका दाना दालको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : नरम, लतक्क भएर पाक्ने र स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : कोत्रे रोग सहन सक्ने, करेसाबारी लगायत मध्य पहाडका सबै प्रकारका जमिनमा हुने

१३.१४ जात : घिउ सिमी

स्थानीय नाम : सिमी

पाइने मूख्य स्थानहरू : मोर्नि, लमजुङ

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

गाढा रातो ठूला दाना बैजनी रङ्गको फूल हुने

- **बाली लगाउने समय** : माघ-फाल्गुन, साउन-भदौ
- **बोटको औषत उचाई** : ३५०-४०० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ८५-९० दिन (हरियो कोसा)
  : १०५-११० दिन (दाना)
- **औषत उत्पादन** : ८०-९० के.जी./रोपनी (दाना)
- पौष्टिक गुण : प्रचुर मात्रामा प्रोटिनजन्य तत्व पाइने
- **बजारीय गुण** : रातो दाना
- **प्रयोग** : हरियो कोसा, ताजा तरकारी र सुकेका दाना दालको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : नरम, लतक्क भएर पाक्ने र स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : कोत्रे रोग सहन सक्ने, करेसाबारी लगायत मध्य पहाडका सबै प्रकारका जमिनमा हुने

१३.१५ जात : कालो हिउँदे

स्थानीय नाम : सिमी

पाइने मूख्य स्थानहरू : रोप्लेफाँट, लमजुङ

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

बैजनी रातो किनार भएको, चेप्टो कोसा, कालो गोलो, दानामा सेतो धर्सा हुने

- **बाली लगाउने समय** : माघ-फाल्गुन, साउन-भदौ
- **बोटको औषत उचाई** : २३०-३०० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ८५-९० दिन (हरियो कोसा)
  : १०५-११० दिन (दाना)

- **औषत उत्पादन** : ९०-१०० के.जी./रोपनी (दाना)
- **पौष्टिक गुण** : प्रचुर मात्रामा प्रोटिन र भिटामिनजन्य तत्व पाइने
- **बजारीय गुण** : हरियो कोसा, स्वादिला दाना
- **प्रयोग** : हरियो कोसा जाडो महिनामा ताजा तरकारी र दाना दालको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने तर तुलनात्मक रूपमा गुलियोपना कम
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : चिसो सहन सक्ने, करेसाबारी लगायत मध्य पहाडका सबै प्रकारका जमिनमा हुने

१३.१६ जात : कालो मनाङ्गे

स्थानीय नाम : सिमी
पाइने मूख्य स्थानहरू : भाँचे, चाउ, लमजुङ
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
अण्डाकार, काला दाना हुने

- **बाली लगाउने समय** : माघ-फाल्गुन, साउन-भदौ
- **बोटको औषत उचाई** : २५०-३०० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ८५-९० दिन (हरियो कोसा)
  : १०५-११० दिन (दाना)
- **औषत उत्पादन** : ४०-५० के.जी./रोपनी (दाना)
- **पौष्टिक गुण** : प्रचुर मात्रामा प्रोटिनजन्य तत्व पाइने
- **बजारीय गुण** : चम्किला, ठूला काला दाना
- **प्रयोग** : सुकेका दाना दालको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : नरम र स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : चिसो सहन सक्ने, करेसाबारी लगायत मध्य पहाडका सबै प्रकारका जमिनमा हुने

१३.१७ जात : रातो छिर्के सिमी

स्थानीय नाम : सिमी
पाइने मूख्य स्थानहरू : बोजम्पु, यार्सा, दोलखा
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
सेतो, गोलो दानामा रातो धर्सा हुने, हल्का कलेजी रङ्को फूल फुल्ने, कोसा रातो छिर्केमिर्के रङ्को हुने

- **बाली लगाउने समय** : माघ-फाल्गुन, साउन-भदौ
- **बोटको औषत उचाई** : २३०-२५० से.मि.
- **बालि पाक्ने समय** : ८५-९० दिन (हरियो कोसा)
  : १०५-११० दिन (दाना)
- **औषत उत्पादन** : १४५-१५५ के.जी./रोपनी (दाना)
- **पौष्टिक गुण** : प्रचुर मात्रामा प्रोटिन र रेशाहरु पाइने
- **बजारीय गुण** : बीउको लागि उपयुक्त
- **प्रयोग** : हरिया कोसा, तरकारी, सुकेका दाना दाल र बिरम्लाको रूपमा प्रयोग गरिने

- **स्वाद विश्लेषण** : दाल सजिलै पाक्ने र स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : कम पानी चाहिने र रोग सहने क्षमता, मध्य पहाडी क्षेत्रका सुक्खा र पाखोबारीमा खेती गरिने

१३.१८ जात : हिउँदे सेतो सिमी

स्थानीय नाम : सिमी
पाइने मुख्य स्थानहरू : रोप्ले फाँट, लमजुङ
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
गाढा रङ्गको थोरै घुमेको चिल्ला कोसा लाग्ने तथा काला चिल्ला बिचमा एउटा सेतो धर्सा भएको दाना हुने

- **बाली लगाउने समय** : माघ-फाल्गुन, साउन-भदौ
- **बोटको औषत उचाई** : २३०-३०० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ८५-९० दिन (हरियो कोसा)
  : १०५-११० दिन (दाना)
- **औषत उत्पादन** : ८०-९० के.जी./रोपनी (दाना)
- **पौष्टिक गुण** : प्रचुर मात्रामा प्रोटिन र भिटामिनजन्य तत्व पाइने
- **बजारीय गुण** : हरिया कोसा स्वादिलो हुने
- **प्रयोग** : हरिया कोसा तरकारी र सुकेका दाना दालको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : चिसो सहन सक्ने, करेसाबारी लगायत मध्य पहाडका सबै प्रकारका जमिनमा हुने

१३.१९ जात : हिउँदे प्याजी सिमी

स्थानीय नाम : सिमी
पाइने मुख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-३ र ४, कास्की, १०००-१७०० मि.उचाईसम्म
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
फल हरियो र छोटो हुने, फूलको रङ्ग प्याजी हुने, एकै ठाउँमा झुप्प धेरै फल्ने, बोट झाङ्गिने र ठूलो हुने, लामो समयसम्म फलिरहने, चिस्यान कायम राख्न सकेका खण्डमा बाह्रैमास हुने, तरकारी स्वादिलो हुने, एक वर्ष पुरानो झाङ्मा छिटो फल्ने

- **बाली लगाउने समय** : माघ-फाल्गुन, साउन-भदौ
- **बोटको औषत उचाई** : २३०-३०० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १०५-११० दिन
- **औषत उत्पादन** : २५-३० के.जी./बोट (हरियो कोसा)
  : ८०-९० के.जी./रोपनी (दाना)
- **पौष्टिक गुण** : प्रचुर मात्रामा प्रोटिन र भिटामिनजन्य तत्व पाइने
- **बजारीय गुण** : हरिया कोसा स्वादिलो हुने
- **प्रयोग** : कोसाको तरकारी र दानाको दाल खान प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-मध्यम, खेती प्रचलनको अवस्था-उस्तै
- **अनुकूलता** : चिसो सहन सक्ने, करेसाबारी लगायत मध्य पहाडका सबै प्रकारका जमिनमा हुने

१३.२० जात : कालो छिर्के सिमी

स्थानीय नाम : सिमी
पाइने मुख्य स्थानहरू : बोजम्पु, दार्खा, दोलखा
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
सेतो गोलो दानामा कालो धर्सा हुने, हल्का कलेजी रङ्गको फूल फुल्ने, कोसा कालो छिर्केमिर्के रङ्गको हुने

- **बाली लगाउने समय** : माघ-फाल्गुन, साउन-भदौ
- **बोटको औषत उचाई** : २५०-३०० से.मि.

- **बाली पाक्ने समय** : १०५-११० दिन
- **औषत उत्पादन** : १४०-१५० के.जी./रोपनी (दाना)
- **पौष्टिक गुण** : प्रचुर मात्रामा प्रोटिन र रेशाहरु पाइने
- **बजारीय गुण** : दाना र बीउको लागि उपयुक्त
- **प्रयोग** : हरिया कोसा तरकारी र सुकेका दाना दालको रुपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : दाल सजिलै पाक्ने र स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : कम पानी चाहिने र रोग सहने क्षमता, मध्य पहाडी क्षेत्रका सुक्खा र पाखोबारीमा खेती गरिने

१३.२१ जात : कैलो सिमी

स्थानीय नाम : सिमी

पाइने मूख्य स्थानहरू : दार्खा, माउला, राजपु, दोलखा

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

मृगौला आकारको हल्का, खैरो रङ्को दाना हुने

- **बाली लगाउने समय** : माघ-फाल्गुन, साउन-भदौ
- **बोटको औषत उचाई** : २७०-३२० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १०५-११० दिन
- **औषत उत्पादन** : ११५-१२५ के.जी./रोपनी (दाना)
- **पौष्टिक गुण** : प्रचुर मात्रामा प्रोटिन र रेशाहरु पाइने
- **बजारीय गुण** : उल्लेखनीय नभएको
- **प्रयोग** : हरिया कोसा तरकारी, सुकेका दाना दाल तथा बिरम्ला बनाउने
- **स्वाद विश्लेषण** : दाल सजिलै पाक्ने र स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : कम पानी चाहिने र रोग सहने क्षमता, मध्य पहाडी क्षेत्रका सुक्खा र पाखोबारीमा खेती गरिने

१३.२२ जात : ठूलो छिर्के सिमी

स्थानीय नाम : सिमी

पाइने मूख्य स्थानहरू : चेत्पु, हुप्पा, दोलखा

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

खैरो धर्सा भएको, ठूलो, चम्किलो दाना, रातो र सेतो रङ्को फूल, छोटो र मोटो कोसा हुने, हल्का खैरो रङ्को दाना हुने

- **बाली लगाउने समय** : माघ-फाल्गुन, साउन-भदौ
- **बोटको औषत उचाई** : २६०-३०० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १०५-११० दिन
- **औषत उत्पादन** : १०५-११० के.जी./रोपनी (दाना)
- **पौष्टिक गुण** : प्रचुर मात्रामा प्रोटिन र रेशाहरु पाइने
- **बजारीय गुण** : ठूला आकारका दाना
- **प्रयोग** : सुकेका दाना दाल तथा तरकारी रुपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : दाल सजिलै पाक्ने र स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : कम पानी चाहिने र रोग सहने क्षमता, मध्य पहाडी क्षेत्रका सुक्खा र पाखोबारीमा खेती गरिने

१३.२३ जात : सरादे सिमी

स्थानीय नाम : सरादे सिमि

पाइने मूख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-४, कास्की १०००-१६०० मि. उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

फूल सुरुमा सेतो, पछि झर्ने बेलामा पहेँलो हुने, कोसाको रङ्ग हरियो र छोटो हुने, बढी उत्पादन दिने, पाकेपछि दाना रङ्ग छिर्के मिर्के हुने

- **बाली लगाउने समय** : माघ-फाल्गुन, साउन-भदौ
- **बोटको औषत उचाई** : ..... से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १७५-१८० दिन
- **औषत उत्पादन** : ३-४ के.जी./बोट (हरियो कोसा)
- **पौष्टिक गुण** : प्रचुर मात्रामा प्रोटिन र रेशाहरु पाइने
- **बजारीय गुण** : तरकारी स्वादिष्ट हुने, धेरै फल्ने
- **प्रयोग** : हरियो कोसा तरकारी, सुकेको दाना दाल र सुपको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : कम पानी चाहिने र रोग सहने क्षमता, मध्य पहाडी क्षेत्रका सुक्खा र पाखोबारीमा खेती गरिने

१३.२४ जात : खुकुरी सिमी

स्थानीय नाम : खुकुरी सिमी

पाइने मूख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-४, कास्की १०००-१५०० मि. उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

गाढा प्याजी फूल हुने, यसका कोसा हरियो, लामो हुने, बोट लहरा हुंदै झाङ्गिने, पात नरम, डाँठको रङ्ग पनि हल्का प्याजी हुने

- **बाली लगाउने समय** : माघ-फाल्गुन, साउन-भदौ
- **बोटको औषत उचाई** : लहरा जाने
- **बाली पाक्ने समय** : १०५-११० दिन
- **औषत उत्पादन** : १०-१५ के.जी./बोट (हरियो कोसा)
  : ८०-९० के.जी./रोपनी (दाना)
- **पौष्टिक गुण** : प्रचुर मात्रामा प्रोटिन र भिटामिनजन्य तत्व पाइने
- **बजारीय गुण** : तरकारी खान स्वादिलो हुने, एक बोटले पनि धेरै उत्पादन दिन सक्ने
- **प्रयोग** : हरियो कोसा तरकारी र पाकेका दाना दालमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-मध्यम खेती प्रचलनको अवस्था-उस्तै
- **अनुकूलता** : कम पानी चाहिने र रोग सहने क्षमता, मध्य पहाडी क्षेत्रका सुक्खा र पाखोबारीमा खेती गरिने

१३.२५ जात : काउसे सिमी

स्थानीय नाम : काउसे सिमी

पाइने मूख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-४, कास्की, १२००-१७०० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

बोट बढी झाङ्गिने, पात चिल्ला हुने, कोसा मोटो, कडा बोत्रा हुने, कोसामा काला काला झुस भएको हुनाले हातले छुँदा झुस टाँसिने, फूल प्याजी रङ्गको हुने

- **बाली लगाउने समय** : माघ-फाल्गुन, साउन-भदौ
- **बोटको औषत उचाई** : २३०-३०० से.मि.

- **बाली पाक्ने समय** : १०५-११० दिन
- **औषत उत्पादन** : १०-१५ के.जी./बोट (हरियो कोसा)
  : ८०-९० के.जी./रोपनी (दाना)
- **पौष्टिक गुण** : प्रचुर मात्रामा प्रोटिन र भिटामिनजन्य तत्व पाइने
- **बजारीय गुण** : झुप्पामा धेरै फल्ने, दाना तथा बोक्रा खान मिल्ने
- **प्रयोग** : तरकारी र दालको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : कम पानी चाहिने र रोग सहने क्षमता, मध्य पहाडी क्षेत्रका सुक्खा र पाखोबारीमा खेती गरिने

१३.२६ जात : कालो मसिनो सानो सिमी

स्थानीय नाम : सिमी

पाइने मूख्य स्थानहरू : गौतमबडा, प्रोटीन

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

बैजनी फूल फुल्ने, चम्किलो कालो सानो दाना हुने

- **बाली लगाउने समय** : माघ-फाल्गुन, साउन-भदौ
- **बोटको औषत उचाई** : ५५-६५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ९५-१०५ दिन
- **औषत उत्पादन** : ४५-५० के.जी./रोपनी (दाना)
- **पौष्टिक गुण** : पोषिलो र प्रचुर मात्रामा प्रोटिनजन्य तत्व पाइने
- **बजारीय गुण** : कालो रङ्को दाना र स्वाद मन पराउने
- **प्रयोग** : सुकेका दाना दालको रूपमा प्रयोग हुने
- **स्वाद विश्लेषण** : नरम, लतक्क भएर पाक्ने र स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : सुक्खा सहन सक्ने, कोत्रे रोग प्रति संवेदनशील, भिरालो तथा सीमान्तकृत जमिनमा लगाइने

१३.२७ जात : कालो लामो सिमी

स्थानीय नाम : सिमी

पाइने मूख्य स्थानहरू : हाँकु, पर्थेनी, गिडीखोला, गौतमबडा, नियाँपानी, दोलखा

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

होचो झाडी जस्तो बोट हुने, बैजनी रङ्को फूल फुल्ने, कालो लाम्चिला दाना हुने

- **बाली लगाउने समय** : माघ-फाल्गुन, साउन-भदौ
- **बोटको औषत उचाई** : ५५-६५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ९०-१०० दिन
- **औषत उत्पादन** : ५०-५५ के.जी./रोपनी (हरियो कोसा)
- **पौष्टिक गुण** : प्रचुर मात्रामा प्रोटिनजन्य तत्व पाइने
- **बजारीय गुण** : काला, चम्किला मृगौला आकारका ठूला दाना
- **प्रयोग** : हरिया कोसा तरकारी र सुकेका दाना दालको रूपमा प्रयोग हुने
- **स्वाद विश्लेषण** : नरम, लतक्क भएर पाक्ने र स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : सुक्खा सहन सक्ने, भिरालो तथा सीमान्तकृत जमिनमा लगाइने

१३.२८ जात : रातो लामो सिमी

स्थानीय नाम : सिमी

पाइने मूख्य स्थानहरू : हाँकु, पर्थेनी, गिडीखोला, गौतमबडा, नियाँपानी, जुम्ला

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

रातो फूल फुल्ने, राता लाम्चिला दाना हुने

- **बाली लगाउने समय** : माघ-फाल्गुन, साउन-भदौ
- **बोटको औषत उचाई** : ३५-४५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ९५-१०५ दिन
- **औषत उत्पादन** : ५०-५५ के.जी./रोपनी (दाना)
- **पौष्टिक गुण** : प्रचुर मात्रामा प्रोटिनजन्य तत्व पाइने
- **बजारीय गुण** : रातो रङ्गका ठूला दाना
- **प्रयोग** : हरिया कोसा तरकारी र सुकेका दाना दालको रूपमा प्रयोग हुने
- **स्वाद विश्लेषण** : नरम, लतक्क भएर पाक्ने र स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-सुलभ, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : सुक्खा र धेरै पानी सहन सक्ने, भिरालो तथा सीमान्तकृत जमिनमा लगाइने

१३.२९ जात : रातो किरबिरे माले सिमी

स्थानीय नाम : सिमी

पाइने मूख्य स्थानहरू : हाँकु, पर्थेनी, गिडीखोला, गौतमबडा, नियाँपानी, जुम्ला

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

रातोमा सेतो थोप्ला भएका लाम्चिला दाना हुने

- **बाली लगाउने समय** : माघ-फाल्गुन, साउन-भदौ
- **बोटको औषत उचाई** : २५-३५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ९५-१०५ दिन
- **औषत उत्पादन** : १००-११० के.जी./रोपनी (दाना)
- **पौष्टिक गुण** : प्रचुर मात्रामा प्रोटिनजन्य तत्व पाइने
- **बजारीय गुण** : रातो रङ्गको दाना र स्वाद मन पराउने
- **प्रयोग** : सुकेका दाना दालको रूपमा प्रयोग हुने
- **स्वाद विश्लेषण** : नरम, लतक्क भएर पाक्ने र स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : सुक्खा सहन सक्ने, कोत्रे रोगले कम असर गर्ने, भिरालो तथा सीमान्तकृत जमिनमा लगाइने

१३.30 जात : कालो किरबिरे सिमी

स्थानीय नाम : सिमी

पाइने मूख्य स्थानहरू : बोजम्बु, दार्खा, दोलखा

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

काला धर्सा भएको, सेतो दाना, बैजनी रङ्गको फूल फुल्ने र कालो थोप्लो भएको कोसा लाग्ने

- **बाली लगाउने समय** : माघ-फाल्गुन, साउन-भदौ
- **बोटको औषत उचाई** : २५०-३०० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १०५-११० दिन
- **औषत उत्पादन** : १४०-१५० के.जी./रोपनी (दाना)
- **पौष्टिक गुण** : प्रचुर मात्रामा प्रोटिन र सुपाच्य रेशा पाइने
- **बजारीय गुण** : सुकेको दानाको राम्रो बजार पाइने
- **प्रयोग** : सुकेको दाना दाल र हरिया कोसा ताजा तरकारीको रूपमा प्रयोग हुने

- **स्वाद विश्लेषण** : दाल र सुप/झोल धेरै स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : सिंचाई कम चाहिने सुक्खा सहन सक्ने, रोग सहन सक्ने, मध्य पहाडी क्षेत्रको सबै स्थानमा खेती गर्न सकिने

१३.३१ जात : कलेजि सिमी

स्थानीय नाम : सिमी

पाइने मूख्य स्थानहरू : हाँकु, दोलखा

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

बैजनी रङ्को फूल फुल्ने, गाढा रातो दाना हुने

- **बाली लगाउने समय** : माघ-फाल्गुन, साउन-भदौ
- **बोटको औषत उचाई** : ७०-७५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ९०-१०० दिन
- **औषत उत्पादन** : ५०-६० के.जी./रोपनी (दाना)
- **पौष्टिक गुण** : प्रचुर मात्रामा प्रोटिनजन्य तत्व पाइने
- **बजारीय गुण** : रातो रङ्को साना दाना
- **प्रयोग** : दाना दालको रूपमा प्रयोग हुने
- **स्वाद विश्लेषण** : धेरै स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : सुक्खा सहन सक्ने, रोगले कम असर गर्ने, भिरालो तथा सीमान्तकृत जमिनमा लगाइने

१३.३२ जात : खैरो सिमी

स्थानीय नाम : सिमी

पाइने मूख्य स्थानहरू : गिडीखोला, नियाँपानी, जुम्ला

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

कोसामा गाढा रातो थोप्ला हुने, बैजनी फूल फुल्ने, हल्का निलो खैरो दाना हुने

- **बाली लगाउने समय** : माघ-फाल्गुन, साउन-भदौ
- **बोटको औषत उचाई** : ५५-६५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ९५-१०५ दिन
- **औषत उत्पादन** : ४५-५० के.जी./रोपनी (दाना)
- **पौष्टिक गुण** : पोषिलो र प्रचुर मात्रामा प्रोटिनजन्य तत्व पाइने
- **बजारीय गुण** : खैरो रङ्को दाना
- **प्रयोग** : सुकेका दाना दाल र हरिया कोसा तरकारीको रूपमा प्रयोग हुने
- **स्वाद विश्लेषण** : नरम, लतक्क भएर पाक्ने र स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : सुक्खा सहने तथा रोगले कम असर गर्ने, भिरालो जमिन र सुक्खा बारीमा लगाइने

१३.३३ जात : पहेंलो बेसारे सिमी

स्थानीय नाम : सिमी

पाइने मूख्य स्थानहरू : नियाँपानी, जुम्ला

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

होचो, झाँङ्ग जस्तो बोट हुने, पहेंला, लाम्चिला दाना हुने

- **बाली लगाउने समय** : माघ-फाल्गुन, साउन-भदौ
- **बोटको औषत उचाई** : ६०-७० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ७०-८० दिन

- **औषत उत्पादन** : ५०-५५ के.जी./रोपनी (दाना)
- **पौष्टिक गुण** : पोषिलो र प्रचुर मात्रामा प्रोटिनजन्य तत्व पाइने
- **बजारीय गुण** : आकर्षक रङ्गका दाना र स्वादिलो
- **प्रयोग** : सुकेका दाना दाल र हरिया कोसा तरकारीको रूपमा प्रयोग हुने
- **स्वाद विश्लेषण** : नरम, लतक्क भएर पाक्ने र स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : सुक्खा सहन सक्ने, भिरालो जमिन र सुक्खा बारीमा लगाइने

१३.३४ जात : सेतो किरबिरे सिमी

स्थानीय नाम : सिमी

पाइने मूख्य स्थानहरू : हाँकु, दोलखा

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

कालो थोप्ला भएको कोसा लाग्ने, काला धर्सा भएका घिउ रङ्गका दाना हुने

- **बाली लगाउने समय** : माघ-फाल्गुन, साउन-भदौ
- **बोटको औषत उचाई** : ५५-६५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ९५-१०५ दिन
- **औषत उत्पादन** : ५०-६० के.जी./रोपनी (दाना)
- **पौष्टिक गुण** : प्रचुर मात्रामा प्रोटिनजन्य तत्व पाइने
- **बजारीय गुण** : आकर्षक रङ्गका दाना र स्वादिलो
- **प्रयोग** : सुकेका दाना दालको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : नरम, लतक्क भएर पाक्ने र स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : सुक्खा सहन सक्ने, भिरालो जमिन र सुक्खा बारीमा लगाइने

१३.३५ जात : खैरो छिर्के

स्थानीय नाम : सिमी

पाइने मूख्य स्थानहरू : हाँकु, दोलखा

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

कालो थोप्ला भएको कोसा लाग्ने, काला धर्सा भएका घिउ रङ्गका दाना हुने

- **बाली लगाउने समय** : माघ-फाल्गुन, साउन-भदौ
- **बोटको औषत उचाई** : ४५-५५ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ९५-१०५ दिन
- **औषत उत्पादन** : ४५-५० के.जी./रोपनी (दाना)
- **पौष्टिक गुण** : प्रचुर मात्रामा प्रोटिनजन्य तत्व पाइने
- **बजारीय गुण** : तरकारी र दाल दुवै रूपमा प्रयोग गर्न सकिने
- **प्रयोग** : हरियो कोसा तरकारी र सुकेका दाना दालको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : नरम, लतक्क भएर पाक्ने र स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : सुक्खा सहन सक्ने, भिरालो जमिन र सुक्खा बारीमा लगाइने

१३.३६ जात : रातो सानो छिर्के सिमी

स्थानीय नाम : सिमी

पाइने मूख्य स्थानहरू : हाँकु, दोलखा

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

गुलाबी साना गोला दानामा हल्का सेतो धर्सा हुने

- **बाली लगाउने समय** : माघ-फाल्गुन, साउन-भदौ

- **बोटको औषत उचाई** : ४०-५० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ९५-१०५ दिन
- **औषत उत्पादन** : ४५-५० के.जी./रोपनी (दाना)
- **पौष्टिक गुण** : प्रचुर मात्रामा प्रोटिनजन्य तत्व पाइने
- **बजारीय गुण** : आकर्षक दाना
- **प्रयोग** : तरकारी र दालको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : नरम, लतक्क भएर पाक्ने र स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : सुक्खा सहन सक्ने, भिरालो जमिन र सुक्खा बारीमा लगाइने

१३.३७ जात : रातो सानो सिमी

स्थानीय नाम : सिमी
पाइने मूख्य स्थानहरू : हाँकु, पर्थेनी, गिडीखोला, गौतमबडा, नियाँपानी, जुम्ला
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
होचो बोट चम्किलो र गहत जस्तो रातो साना दाना हुने

- **बाली लगाउने समय** : माघ-फाल्गुन, साउन-भदौ
- **बोटको औषत उचाई** : ६०-७० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ९५-१०५ दिन
- **औषत उत्पादन** : ५५-६० के.जी./रोपनी (दाना)
- **पौष्टिक गुण** : प्रचुर मात्रामा प्रोटिनजन्य तत्व पाइने
- **बजारीय गुण** : आकर्षक रङ्ग र स्वादिलो
- **प्रयोग** : तरकारी तथा दालको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : नरम, लतक्क भएर पाक्ने र स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-सुलभ, खेती प्रचलनको अवस्था-उस्तै
- **अनुकूलता** : सुक्खा सहन सक्ने, रोग कम लाग्ने, भिरालो जमिन र सुक्खा बारीमा लगाइने

१४. बाली : बोडी

१४.१ जात : कात्तिके बोडी

स्थानीय नाम : कात्तिके बोडी
पाइने मूख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-३ र ४, कास्की, १२००-१७०० मि.उचाईसम्म
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
बोट झाँङ्गिएर लामो भएर जाने, पाकेपछि कोसा पनि राता हुने र दाना पनि रातो हुने, पात नरम, चुच्चा परेका, दानाको साईज मध्यम खालको हुने

- **बाली लगाउने समय** : माघ-फाल्गुन, साउन-भदौ
- **बोटको औषत उचाई** : २३०-३०० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १०५-११० दिन
- **औषत उत्पादन** : २-३ के.जी./बोट (हरियो कोसा)
  : ८०-९० के.जी./रोपनी (दाना)
- **पौष्टिक गुण** : प्रचुर मात्रामा प्रोटिन र भिटामिनजन्य तत्व पाइने
- **बजारीय गुण** : धेरै फल्ने, हरिया कोसा स्वादिलो हुने
- **प्रयोग** : कोसा तरकारी खान र दाना दाल बनाएर खान प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने

- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-मध्यम, खेती प्रचलनको अवस्था-उस्तै
- **अनुकूलता** : रोगकीरा सहन सक्ने, करेसाबारी लगायत मध्य पहाडका सबै प्रकारका जमिनमा हुने

१४.२ जात : बोसे बोडी

स्थानीय नाम : बोसे बोडी

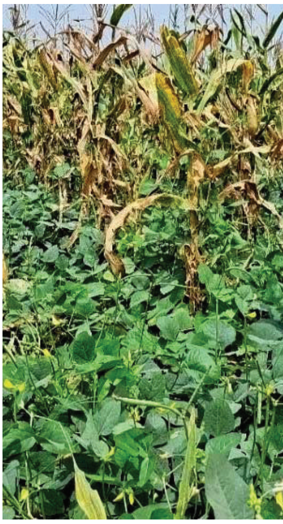
पाइने मूख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-३ र ४, कास्की, १२००-१७०० मि. उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

बोट लहरा भई झाङ्गिएर लामो भएर जाने, बाक्लो कमलो बोक्रा हुने, दानाको रङ्ग सेतो हुने, झुप्पामा फल्ने र कोसा पनि लामो हुने

- **बाली लगाउने समय** : माघ-फाल्गुन, साउन-भदौ
- **बोटको औषत उचाई** : २३०-३०० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १०५-११० दिन
- **औषत उत्पादन** : ५-७ के.जी./बोट (हरियो कोसा)
  : ८०-९० के.जी./रोपनी (दाना)
- **पौष्टिक गुण** : प्रचुर मात्रामा प्रोटिन र भिटामिनजन्य तत्व पाइने
- **बजारीय गुण** : धेरै फल्ने, स्वादिलो हुने
- **प्रयोग** : कोसा तरकारी खान र दाना दाल बनाएर खान प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-मध्यम, खेती प्रचलनको अवस्था-उस्तै
- **अनुकूलता** : रोगकीरा सहन सक्ने, करेसाबारी लगायत मध्य पहाडका सबै प्रकारका जमिनमा हुने

१४.३ जात : मकै बोडी



स्थानीय नाम : मकै बोडी

पाइने मूख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-३ र ४, कास्की, १२००-१७०० मि. उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

बोट लहरा भई झाङ्गिएर लामो भएर जाने, कोसा राता ढपक्क हुने, दाना पनि रातो हुने

- **बाली लगाउने समय** : माघ-फाल्गुन, साउन-भदौ
- **बोटको औषत उचाई** : २३०-३०० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १०५-११० दिन
- **औषत उत्पादन** : २-३ के.जी./बोट (हरियो कोसा)
  : ८०-९० के.जी./रोपनी (दाना)
- **पौष्टिक गुण** : प्रचुर मात्रामा प्रोटिन र भिटामिनजन्य तत्व पाइने
- **बजारीय गुण** : धेरै फल्ने र स्वादिलो हुने
- **प्रयोग** : कोसा तरकारी खान र दाना दाल बनाउन प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : रोगकिरा सहन सक्ने क्षमता भएको, करेसाबारी लगायत मध्य पहाडका सबै प्रकारका जमिनमा हुने

१५. बाली : मास

१५.१ जात : कालो मास

स्थानीय नाम : मास

पाईने मूख्य स्थानहरू : सिरानचोक, छोप्राक, गोरखा र तनहुँका क्षेत्रहरु

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

बोट होचो भई दाना गाढा कालो

- **बाली लगाउने समय** : साउन-भदौ
- **बोटको औषत उचाई** : ७०-८० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ९०-९५ दिन
- **औषत उत्पादन** : ३०-४० के.जी./रोपनी (दाना)
- **पौष्टिक गुण** : ५५-६५% कार्बोहाईड्रेट, प्रशस्त प्रोटिन, भिटामिन र मिनरल पाइने
- **बजारीय गुण** : स्वादिष्ट, बजारमा माग बढी
- **प्रयोग** : दाल बनाउन प्रयोग हुने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-सुलभ, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : सुक्खा सहन सक्ने, तराई र पहाडका कम वर्षा हुने, कम उर्वर भूमि सिञ्चित असिञ्चित दुवै क्षेत्रमा खेती गर्न सकिने

१६. बाली : भटमास

१६.१ जात : नेपाले भटमास

स्थानीय नाम : नेपाले भटमास

पाईने मूख्य स्थानहरू : तामाफोक, धर्मदेवी, संखुवासभा, १४००-१८०० मि. उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

अग्लो बोट तथा ठूलो दाना, पात गोलो आकारको, टुप्पोमा अलि अलि चुच्चो परेको, सेतो र बैजनी मिश्रित रङ्गको फूल, कोसा नपाकेको अवस्थामा हरियो र पाकेपछि खैरो रङ्गको दाना हुने

- **बाली लगाउने समय** : बैशाख १५ देखि जेष्ठ १५ सम्म
- **बोटको उचाई** : ८७-१०८ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ११८-१३४ दिन
- **औषत उत्पादन** : ९०-१४० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : ५५-६५% कार्बोहाईड्रेट, प्रशस्त प्रोटिन, भिटामिन र मिनरल पाइने
- **बजारीय गुण** : स्वादिष्ट, बजारमा माग बढी
- **प्रयोग** : दाल बनाउन प्रयोग हुने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-सुलभ, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : सुक्खा सहन सक्ने, तराई र पहाडका कम वर्षा हुने, कम उर्वर भूमि सिञ्चित असिञ्चित दुवै क्षेत्रमा खेती गर्न सकिने

१६.२ जात: सेतो भटमास

स्थानीय नाम : भटमास

पाईने मूख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-३ र ४, माछापुच्छ्रे-३, ४, र ५, कास्की, १०००-१५०० मि. उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

बोट होचो, डाँठमा भुस, पात लाम्चा, डाँठको रङ्ग सुरुमा हरियो तथा दाना पाक्ने बेलामा पहेँलो रङ्ग हुने, कोसा पाकेपछि खैरो, दाना सेतो, प्रायः एक कोसामा २-३ दाना लाग्ने

- **बाली लगाउने समय** : बैशाख १५ देखि जेष्ठ १५
- **बोटको औषत उचाई** : ३०-६० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ९०-९५ दिन
- **औषत उत्पादन** : ४०-५० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : प्रोटीन, क्याल्सियम, फोसफोरस, फलाम भिटामान-ए पाइने, बीउमा प्रोटिन र कार्बोहाइड्रेट विशेष मात्रामा हुने
- **बजारीय गुण** : औषधीय गुण, जाडोमा न्यानो हुने, पत्थरी हटाउन विषेश उपयोगी र बजारमा माग बढी
- **प्रयोग** : खाजाको रूपमा भुटेर, साँदेर र तरकारी बनाएर खाने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-सुलभ, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : सुक्खा सहन सक्ने, तराई र पहाडका कम वर्षा हुने, कम उर्वर भूमि सिञ्चित असिञ्चित दुवै क्षेत्रमा खेती गर्न सकिने

१६.३ जातः खैरो भटमास

स्थानीय नाम : खैरो भटमास

पाईने मुख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-३ र ४, कास्की, १२००-१७०० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

बोट सेतो भटमास भन्दा केहि अग्लो हुने, डाँठमा केहि भुस हुने, पात लाम्चा, पात तथा डाँठको रङ्ग सुरूमा हरियो तथा दाना पाक्ने बेलामा डाँठ पनि पहेंलो रङ्गको हुंदै जाने प्राय एक कोसामा २ देखि ३ दाना लाग्ने, कोसा पाकेपछि दानाको रङ्ग खैरो हुने

- **बाली लगाउने समय** : बैशाख १५ देखि जेष्ठ १५
- **बोटको औषत उचाई** : ३०-६० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ९०-९५ दिन
- **औषत उत्पादन** : ६०-७० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : प्रोटीन, क्याल्सियम, फोसफोरस, फलाम भिटामान-ए पनि पाइने, बीउमा प्रोटीन र कार्बोहाइड्रेट विशेष मात्रामा हुने
- **बजारीय गुण** : अन्य जातको तुलनामा धेरै फल्ने, दाना केहि ठूला हुने
- **प्रयोग** : अन्य उत्पादनमा मिसाएर बच्चाहरूलाई लिटो बनाउने, तरकारी बनाउने, भुटेर खाने, चट्नी तथा अचार बनाएर खान प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था-उस्तै
- **अनुकूलता** : सुक्खा सहन सक्ने, तराई र पहाडका कम वर्षा हुने, कम उर्वर भूमि सिञ्चित असिञ्चित दुवै क्षेत्रमा खेती हुने

१६.४ जातः कालो भटमास

स्थानीय नाम : कालो भटमास

पाईने मुख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-४, कास्की, १२००-१७०० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

बोट सानो, पात बाक्लो, डाँठमा भुस, पात लाम्चा तथा डाँठको रङ्ग सुरूमा हरियो तथा दाना पाक्ने बेलामा डाँठ पहेंलो, कोसा पाकेपछि खैरो, दाना कालो, केही सानो हुने

- **बाली लगाउने समय** : बैशाख १५ देखि जेष्ठ १५
- **बोटको औषत उचाई** : ३०-६० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ९०-९५ दिन
- **औषत उत्पादन** : ४०-५० के.जी./रोपनी (दाना)
- **पौष्टिक गुण** : प्रोटीन, क्याल्सियम, फोस्फोरस, फलाम, भिटामिन-ए पनि पाइने, बीउमा प्रोटीन र कार्बोहाइड्रेट विशेष मात्रामा हुने

- **बजारीय गुण** : स्वादिलो, बजारभाउ राम्रो
- **प्रयोग** : अन्य उत्पादनमा मिसाएर बच्चाहरूलाई लिटो बनाउने, तरकारी बनाउने, भुटेर खाने, चट्नी तथा अचार बनाएर खान प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : सुक्खा सहन सक्ने, तराई र पहाडका कम वर्षा हुने, कम उर्वर भूमि सिञ्चित असिञ्चित दुवै क्षेत्रमा खेती गर्न सकिने

१७. बाली : गहत

१७.१ जात: स्थानीय

स्थानीय नाम : कुर्थि/कुथली/गहत

पाईने मूख्य स्थानहरू : गैडाकोट न.पा., देवचुली न.पा कावासोती न.पा., मध्यविन्दु नगरपालिका, विनयीत्रिवेणी गाउँपालिका, नवलपरासी (ब.सु.पू.)

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

बोट लहरा हुने, दाना सानो, चेप्टो किड्नी आकारको रातो, सेतो र कालो रङ्गका हुने, बोट पहेँलो र कोसा खैरो भएपछि टिप्न सकिने

- **बाली लगाउने समय** : बैशाख १५ देखि जेष्ठ १५
- **बोटको औषत उचाई** : ३०-६० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ९०-९५ दिन
- **औषत उत्पादन** : ३०-४० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : गहतमा अरु दाल भन्दा रेसा (फाइबर) बढी पाइने, २२ प्रतिशत प्रोटिन, क्याल्सियम, फोस्फोरस, फलाम, भिटामान-ए पनि पाइनुका साथै बिउमा कार्बोहाइड्रेट विशेष मात्रामा हुने
- **बजारीय गुण** : औषधीय गुण हुने, जाडोमा न्यानो हुने र पत्थरी हटाउन विषेश उपयोगी भएकोले बजारमा माग बढी
- **प्रयोग** : दाल र रोटी खान प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : सुक्खा सहन सक्ने, तराई र पहाडका कम वर्षा हुने, कम उर्वर भूमि सिञ्चित असिञ्चित दुवै क्षेत्रमा खेती हुने

१८. बाली : मस्याङ

१८.१ जात: स्थानीय मस्याङ

स्थानीय नाम : मस्याङ

पाईने मूख्य स्थानहरू: अन्नपूर्ण-३ र ४, माछापुच्छ्रे-३, ४ र ५, कास्की, १२००-१७०० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

बोट झाङ्गिने, अग्लो हुने, पहेँलो फूल फुल्ने, पात सानो चिल्लो हुने, झुप्पा झुप्पामा कोसा फल्ने र दाना छिर्के मिर्के कालो रङ्गको हुने, हरियोमा कोसा खान मिल्ने, दाना दाल पकाएर खाइन्छ भने जाडो मौसममा रस खान बढी उपयोगी हुने

- **बाली लगाउने समय** : बैशाख १५ देखि जेष्ठ १५
- **बोटको औषत उचाई** : ३०-६० से.मि.

- **बाली पाक्ने समय** : ९०-९५ दिन
- **औषत उत्पादन** : ३०-४० के.जी./रोपनी (दाना)
- **पौष्टिक गुण** : रेसा (फाइबर), प्रोटीन, क्याल्सियम, फोस्फोरस, फलाम, भिटामान-ए पाइनुका साथै बीउमा कार्बोहाइड्रेट विशेष मात्रामा हुने
- **बजारीय गुण** : औषधीय गुण हुने, जाडोमा न्यानो हुने, बजारमा माग बढी
- **प्रयोग** : तरकारी, अचार तथा सुप बनाएर खान प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-मध्यम, खेती प्रचलनको अवस्था-उस्तै
- **अनुकूलता** : सुक्खा सहन सक्ने, तराई र पहाडका कम वर्षा हुने, कम उर्वर भूमि सिञ्चित असिञ्चित दुवै क्षेत्रमा खेती गर्न सकिने

१९. बाली : सिल्टुङ

१९.१ जात: स्थानीय

स्थानीय नाम : सिल्टुङ

पाईने मुख्य स्थानहरू : बुलिङ्टार गा.पा., बौदीकाली गा.पा., कावासोती न.पा., मध्यविन्दु न.पा., हुप्सेकोट गा.पा., नवलपरासी (ब.सु.पू.)

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

बोट लहरा हुने, दाना सानो बेलना आकारको रातो, सेतो र कालो विभिन्न रङ्गका हुने, बोट पहेँलो र कोसा खैरो भएपछि टिप्न सकिने

- **बाली लगाउने समय** : बैशाख १५ देखि जेष्ठ १५
- **बोटको औषत उचाई** : ३०-६० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : ९०-९५ दिन
- **औषत उत्पादन** : २०-३० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : प्रोटिन, एमिनो एसिड, फ्याट्टि एसिड तथा मिनरलको राम्रो स्रोत हुने र बच्चाहरूको लागि एकदमै पौष्टिक मानिने
- **बजारीय गुण** : उत्पादन कम हुने भएकोले बजारमा माग बढी
- **प्रयोग** : दाल र क्वाटी खान प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : रोगकीरा कम लाग्ने, कम उर्वर भूमि सिञ्चित असिञ्चित दुवै क्षेत्रमा खेती हुने

२०. बाली : बकुल्ला

२०.१ जात: स्थानीय बकुल्ला

स्थानीय नाम : बकुल्ला

पाईने मुख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-३ र ४, कास्की, १०००-१६०० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

बोट हल्का सेतो हरियो रङ्ग हुने, बोट तथा पात अति नरम तथा अग्ला हुने, डाँठ खोक्रो हुने, फूल सेतो र बिचमा केहि कालो देखिने

- **बाली लगाउने समय** : बैशाख १५ देखि जेष्ठ १५
- **बोटको औषत उचाई** : ३०-६० से.मि.

- **बाली पाक्ने समय** : ९०-९५ दिन
- **औषत उत्पादन** : २०-३० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : प्रोटिन, एमिनो एसिड, फ्याट्टि एसिड तथा मिनरलको राम्रो स्रोत हुने र बच्चाहरूको लागि एकदमै पौष्टिक मानिने
- **बजारीय गुण** : कोसा ठूलो तथा नरम, दाना ठुलो हुने, बढी फल्ने
- **प्रयोग** : हरियो कोसा तरकारी र पाकेको दाना दाल खान प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : खान मिठो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-मध्यम, खेती प्रचलनको अवस्था-उस्तै
- **अनुकूलता** : मल सहन सक्ने, कम उर्वर भूमि सिञ्चित असिञ्चित दुवै क्षेत्रमा खेती हुने

२१. बाली : केराउ

२१.१ जात: स्थानीय केराउ

स्थानीय नाम : केराउ

पाईने मूख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-३ र ४, माछापुच्छ्रे-३ र ४, पोखरा-१३, कास्की, १०००-१६०० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

बोट हल्का सेतो, हरियो रङ्ग हुने, बोट तथा पात अति नरम तथा अग्ला हुने, दाना खैरो र अरु जात भन्दा ठूलो हुने, बारीमा झाङ्गिने र ढिला पाक्ने

- **बाली लगाउने समय** : बैशाख १५ देखि जेष्ठ १५
- **बोटको औषत उचाई** : १५० से मि सम्म
- **बाली पाक्ने समय** : ९०-९५ दिन
- **औषत उत्पादन** : २०-३० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : प्रोटिन, एमिनो एसिड, फ्याट्टि एसिड तथा मिनरलको राम्रो स्रोत हुने र बच्चाहरूको लागि एकदमै पौष्टिक मानिने
- **बजारीय गुण** : उत्पादन कम हुने भएकोले बजारमा माग बढी
- **प्रयोग** : तरकारी, दाल र अचारको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-मध्यम, खेती प्रचलनको अवस्था-उस्तै
- **अनुकूलता** : रोगकीरा कम लाग्ने, कम उर्वर भूमि सिञ्चित असिञ्चित दुवै क्षेत्रमा खेती हुने

२२. बाली : काँक्रो

२२.१ जात : खिरकाँक्रो

स्थानीय नाम : काँक्रो

पाइने मूख्य स्थानहरू : बेगनास, कास्की वरपरका क्षेत्रहरु ८००-१२०० मि. उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

फूलको रङ्ग पहेँलो, फलको आकार मध्यम खालको, कलिलोमा सेतो देखिने र हल्का काँडा हुने, पाकेपछि पहेँलो र राम्रो देखिने

- **बाली अवधि** : बैशाखमा लगाउने र साउनदेखि कार्तिकसम्म टिप्ने
- **औषत उत्पादन** : १५-२० गोटा/बोट
- **पौष्टिक गुण** : नरम, पानीको मात्रा प्रशस्त हुने

- **बजारीय गुण** : जण्डिसको औषधि हुने, बाक्लो फल्ने
- **प्रयोग** : काँचै खान, सलाद खान र अचार राख्नमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : खान स्वादिलो र नरम
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : टिपेपछि लामो समयसम्म राख्न सकिने, करेसाबारीमा खेती गरिने

२२.२ जात : मादले

स्थानीय नाम : काँक्रो

पाइने मुख्य स्थानहरू : डिट्ठा गाउँ, हंशपुर, पुम्दी, उल्लेरी, कास्की, ८००-१३०० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

फूलको रङ्ग पहेँलो, फलको आकार लाम्चो, ठूलो, कलिलोमा हरियो देखिने, पाकेपछि पहेँलो र एउटै फल ५ देखि ६ के.जी. सम्म हुने

- **बाली अवधि** : बैशाखमा लगाउने र साउनदेखि कार्तिकसम्म टिप्ने
- **औषत उत्पादन** : १०-१५ गोटा/बोट
- **पौष्टिक गुण** : नरम, पानीको मात्रा प्रशस्त हुने
- **बजारीय गुण** : बजारभाउ राम्रो, ठूलो विशेषतः अचार खान उपयुक्त, तिजमा व्रत बस्नेहरूको लागि महत्व
- **प्रयोग** : काँचै खान, सलाद खान र अचार राख्नमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वाद मिठो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : लामो समय सम्म राख्न सकिने, करेसाबारीमा खेती गरिने

२२.३ जात : डल्ले काँक्रो

स्थानीय नाम : डल्लो काँक्रो

पाइने मुख्य स्थानहरू : डिट्ठा गाउँ, बेगनास, कास्की वरपरका क्षेत्रहरु ८००-१३०० मि. उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

फूलको रङ्ग पहेँलो, फल गोलाकार, कलिलोमा हरियो देखिने र पाकेपछि हल्का पहेँलो हुने

- **बाली अवधि** : बैशाखमा लगाउने र साउनदेखि कार्तिकसम्म टिप्ने
- **औषत उत्पादन** : २०-३० गोटा/बोट
- **पौष्टिक गुण** : नरम र स्वादिलो हुने
- **बजारीय गुण** : लामो समयसम्म रहन सक्ने, धेरै फल्ने
- **प्रयोग** : काँचै खान, सलाद खान र अचार राख्नमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वाद मिठो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : लामो समयसम्म राख्न सकिने, करेसाबारीमा खेती गरिने

२२.४ जात : डल्ले हरियो काँक्रो

स्थानीय नाम : काँक्रो

पाइने मुख्य स्थानहरू : डिट्ठा गाउँ, हंशपुर, कास्की, ८००-१३०० मि. उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

फूलको रङ्ग पहेँलो, फलको रङ्ग हरियो, गोलाकार फल, कलिलोमा हरियो र पाकेपछि फुस्रो देखिने

- **बाली अवधि** : चैत्रमा लगाउने र असारदेखि कार्तिकसम्म फल टिप्ने
- **औषत उत्पादन** : ५०-६० गोटा/बोट
- **पौष्टिक गुण** : नरम हुने
- **बजारीय गुण** : धेरै फल्ने, छिटो पाक्ने

- **प्रयोग** : काँचै खान, सलाद खान र अचार राख्नमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वाद मिठो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : लामो समय सम्म राख्न सकिने, करेसाबारीमा खेती गरिने

२२.५ जात : बगाले
स्थानीय नाम : काँक्रो
पाइने मूख्य स्थानहरू : डिट्ठा गाउँ, हंशपुर, कास्की, ८००-१३०० मि. उचाईसम्म
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
फूलको रङ्ग पहेँलो, फलको रङ्ग सानोमा सेतो र पाकेपछि पहेँलो हुने, लाम्चो र फलको फेददेखि टुप्पोसम्म एकनासको मोटाई हुने

- **बाली अवधि** : फागुनमा लगाउने र कार्तिकसम्म टिप्ने
- **औषत उत्पादन** : ४०-५० गोटा/बोट
- **पौष्टिक गुण** : नरम हुने
- **बजारीय गुण** : धरै फल्ने, छिटो पाक्ने
- **प्रयोग** : काँचै खान, सलाद खान र अचार राख्नमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वाद मिठो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : लामो समयसम्म राख्न सकिने, करेसाबारीमा खेती गरिने

२३. बाली : घिरौंला

२३.१ जात : छोटो सेतो घिरौंल
स्थानीय नाम : घिरौंला
पाइने मूख्य स्थानहरू : खोलाका छेउ, कास्की, ६००-१००० मि. उचाईसम्म
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
फूलको रङ्ग पहेँलो, फलको रङ्ग सेतो, बीउको रङ्ग कालो, फलको आकार छोटो र मोटो हुने

- **बाली अवधि** : चैत्रमा पहिलो हप्तामा लगाउने र असारदेखि कार्तिकसम्म फल टिप्ने
- **औषत उत्पादन** : ४० के.जी./बोट
- **पौष्टिक गुण** : नरम हुने
- **बजारीय गुण** : धरै फल्ने, लामो समयसम्म रहने
- **प्रयोग** : तरकारी खान, दशैंमा खुट्टा बनाएर बली दिने, फलको जालीबाट दुध छान्न र नुहाउंदा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वाद मिठो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : लामो समयसम्म राख्न सकिने, रोगकीरा नलाग्ने, गर्मी सहने, करेसाबारीमा खेती गरिने

२३.२ जात : लामो सेतो घिरौंला
स्थानीय नाम : घिरौंला
पाइने मूख्य स्थानहरू : खोलाका छेउ, कास्की वरपरका क्षेत्रहरु ६००-१००० मि. उचाईसम्म
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
फूलको रङ्ग पहेँलो, फलको रङ्ग सेतो, बीउको रङ्ग कालो, फलको आकार लामो हुने

- **बाली अवधि** : चैत्रमा पहिलोहप्तामा लगाउने र भदौदेखि मंसीरसम्म फल टिप्ने

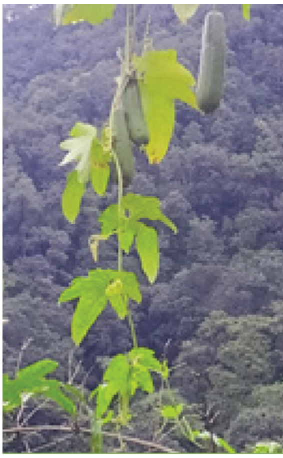
- **औषत उत्पादन** : ४० के.जी./बोट
- **पौष्टिक गुण** : नरम हुने
- **बजारीय गुण** : धरै फल्ने, लामो समयसम्म रहने
- **प्रयोग** : तरकारी खान, दशैंमा खुट्टा बनाएर बली दिने, फलको जालीबाट दुध छान्न र नुहाउँदा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वाद मिठो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : लामो समयसम्म राख्न सकिने, रोगकीरा नलाग्ने, गर्मी सहने, करेसाबारीमा खेती गरिने

२३.३ जात : हरियो छोटो घिरौंला

स्थानीय नाम : घिरौंला

पाइने मुख्य स्थानहरू : खोलाका छेउ, कास्की वरपरका क्षेत्रहरु ६००-१००० मि. उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू



फूलको रङ्ग पहैंलो, फलको रङ्ग हरियो, बीउको रङ्ग कालो, फलको आकार छोटो, मोटो बाक्लो फल्ने

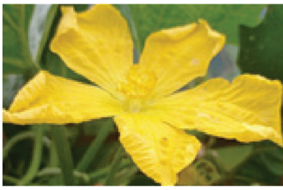
- **बाली अवधि** : चैत्रमा पहिलो हप्तामा लगाउने र असार देखि कार्तिकसम्म फल दिने
- **औषत उत्पादन** : ५० के.जी./बोट
- **पौष्टिक गुण** : नरम हुने
- **बजारीय गुण** : धरै, बाक्लो फल्ने, लामो समयसम्म रहने
- **प्रयोग** : तरकारी खान, दशैंमा खुट्टा बनाएर बली दिने, फलको जालीबाट दुध छान्न र नुहाउँदा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वाद मिठो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : लामो समयसम्म राख्न सकिने, रोगकीरा नलाग्ने, गर्मी सहने, करेसाबारीमा खेती गरिने

२३.४ जात : हरियो लामो घिरौला

स्थानीय नाम : घिरौंला

पाइने मुख्य स्थानहरू : खोलाका छेउ, कास्की वरपरका क्षेत्रहरु ६००-१००० मि. उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू



फूलको रङ्ग पहैंलो, फलको रङ्ग हरियो, बीउको रङ्ग कालो, फलको आकार लामो, बोट झाङ्गिने, आँख्लैपिच्छे फल्ने र फल छोटो, हेर्दा रेशा परेको देखिने

- **बाली अवधि** : चैत्रमा पहिलो हप्तामा लगाउने र असारदेखि कार्तिकसम्म फल दिने
- **औषत उत्पादन** : ४०-५० के.जी./बोट
- **पौष्टिक गुण** : नरम हुने
- **बजारीय गुण** : लामो समयसम्म रहने
- **प्रयोग** : तरकारी खान, दशैंमा खुट्टा बनाएर बली दिने, फलको जालीबाट दुध छान्न र नुहाउँदा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वाद मिठो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : लामो समय सम्म राख्न सकिने, रोगकीरा नलाग्ने, गर्मी सहने, करेसाबारीमा खेती गरिने

२४. बाली : फर्सी

२४.१ जात : डल्ले फर्सी

स्थानीय नाम : फर्सी

पाइने मूख्य स्थानहरू : खोलाको छेउ, अन्नपूर्ण-३, ४, कास्की वरपरका क्षेत्रहरू
८००-१४०० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

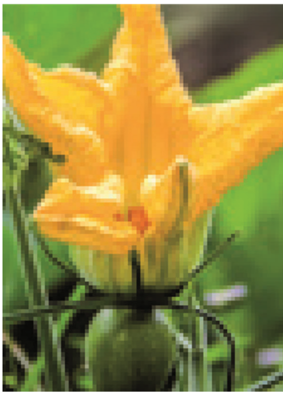
भेट्नो दह्रो, फूल ठूलो, गाडा पहेँलो आकाशतिर फर्कने, फल पहेँलो, लहरा फैलिने, आँख्लैपिच्छे जरा हाल्ने, पात ठूलो खस्रो, पातको डाँठ खोक्रो, फल चारपाटे डल्ला चिरा-चिरा पर्ने, पाकेको फल काट्न साह्रो र काट्दा चरक्क आवाज आउने

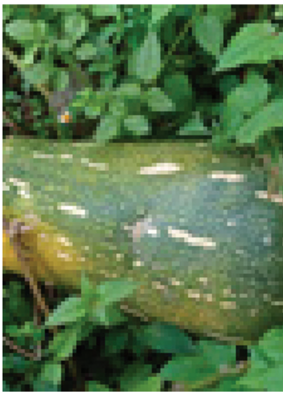
- **बाली अवधि** : फागुनको पहिलो हप्ता लगाउने र जेष्ठको अन्तिम हप्तादेखि साउनसम्म उत्पादन लिन सकिने
- **औषत उत्पादन** : ४० के.जी./बोट
- **पौष्टिक गुण** : भिटामिन-ए र क्याल्सियम प्रशस्त पाईने, उसिनेर खाँदा खरो फाल्ने
- **बजारीय गुण** : धेरै फल्ने, लामो समयसम्म रहने, कमल पित्तको लागि उपयोगी
- **प्रयोग** : मुन्टा तथा फल तरकारी, बिंया भुटेर छोप तथा अचार र सुप बनाउने, उसिनेर खाजा, बीयाँ तथा फूल पिठोमा चोबेर पकौडा बनाउने, फल सुकाएर, पिसेर रोटी वा हलुवा बनाउने
- **स्वाद विश्लेषण** : खान मिठो र स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-सुलभ, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : रोगकीरा, गर्मी र चिसो दुवै सहन सक्ने, मध्य पहाडी क्षेत्रका सबै जसो खेतबारीमा लगाइने

२४.२ जात : लाम्चो फर्सी

स्थानीय नाम : फर्सी

पाइने मूख्य स्थानहरू : खोलाको छेउ, अन्नपूर्ण-३, ४, कास्की वरपरका क्षेत्रहरू
८००-१६०० मि.उचाईसम्म



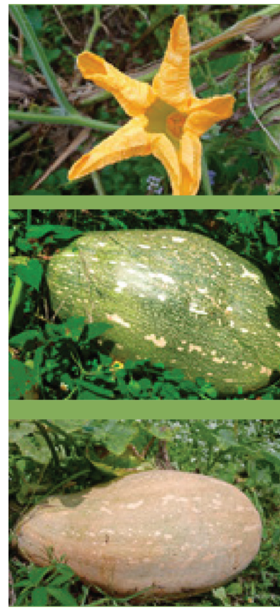


जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

फल लाम्चा सर्लक्क परेका, भेट्नो दह्रो हुने, फूल ठुलो गाढा पहेँलो आकाशतिर फर्कने, लहरिएर भुइँमा वा कान्लामा, झाङ्गिने, आँख्लैपिच्छे जरा हाल्दै जाने, पात ठुलो खस्रो, पातको डाँठ खोक्रो हुने, आँख्लैपिच्छे जति मलखाद व्यवस्थापन गर्न सक्यो त्यति फैलिने र उत्पादन दिने

- **बाली अवधि** : बैशाख पहिलोहप्ता लगाउने र साउन अन्तिम हप्तादेखि मंसीरसम्म उत्पादन लिन सकिने
- **औषत उत्पादन** : १००-२०० के.जी./बोट
- **पौष्टिक गुण** : भिटामिन-ए र क्याल्सियम प्रशस्त पाइने, उसिनेर खाँदा खरो फाल्ने
- **बजारीय गुण** : गर्मीको औषधी हुने, काट्दा नरम हुने
- **प्रयोग** : मुन्टा तथा फल तरकारीका लागि प्रयोग गरिने, बिंया भुटेर छोप तथा अचार बनाएर खान र पाकेको फल उसिनेर खाजाको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : खान मिठो र स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-सुलभ, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : रोगकीरा, गर्मी र चिसो दुवै सहन सक्ने, मध्य पहाडी क्षेत्रका सबै जसो खेतबारीमा लगाउन सकिने

२४.३ जात : मादले फर्सी
स्थानीय नाम : फर्सी
पाइने मूख्य स्थानहरू : खोलाको छेउ, अन्नपूर्ण-४, कास्की वरपरका क्षेत्रहरु ८०० -१७०० मि.उचाईसम्म



जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
फल ठूलो र मादल आकारको लामो हुने, पात तथा डाँठमा भुस हुने, पात ठूलो, लहरा जमिनमा फैलिएर जाने, आँख्लैपिच्छे जरा हालेर जमिनबाट मल लिन सक्ने क्षमता, फूलको रङ्ग गाढा पहेँलो र ठुलो आकारको हुने

- **बाली अवधि** : बैशाख पहिलोहप्ता लगाउने र साउन अन्तिम हप्तादेखि कार्तिकसम्म उत्पादन लिन सकिने
- **औषत उत्पादन** : १००-२०० के.जी./बोट
- **पौष्टिक गुण** : भिटामिन-ए र क्याल्सियम प्रशस्त पाईने उसिनेर खाँदा खरो फाल्ने
- **बजारीय गुण** : खान मीठो, छिटो पाक्ने, गर्मीको औषधी हुने
- **प्रयोग** : मुन्टा तथा फललाई तरकारी बनाएर खानमा प्रयोग गरिने, पाकेको फर्सी उसिनेर खाजाको रुपमा खाइने र अवाश्यकता अनुसार सुप बनाएर पनि खान सकिने रबिउ भुटेर अचारमा प्रयोग गर्न सकिने
- **स्वाद विश्लेषण** : खान मिठो स्वाद
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-मध्यम, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : रोगकीरा, गर्मी र चिसो दुवै सहन सक्ने, मध्य पहाडी क्षेत्रका सबै जसो खेतबारीमा लगाउन सकिने

२५. बाली : लौका

२५.१ जात : डल्ले
स्थानीय नाम : लौका
पाइने मूख्य स्थानहरू : खोलाका छेउ, बेगनास, कास्की वरपरका क्षेत्रहरु ६००-१००० मि. उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
फूलको रङ्ग सेतो, फलको रङ्ग हल्का सेतो, फलको आकार सानो, डल्लो हुने

- **बाली अवधि** : चैत्रमा पहिलोहप्तामा लगाउने र जेठ देखि भदौसम्म फल दिने
- **औषत उत्पादन** : १६० के.जी./बोट
- **पौष्टिक गुण** : नरम हुने
- **बजारीय गुण** : धेरै बाक्लो फल्ने, लामो समयसम्म रहने औषधीय गुण
- **प्रयोग** : तरकारी अचार खाने, फलको खोल/बोक्रालाई बीउ राख्ने भाँडो बनाउने, सजावटको सामग्रीहरु बनाएर प्रयोग गरिने, बच्चाहरूलाई अपच भएको बेला जुस बनाएर खुवाउने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वाद मिठो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मख, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : गर्मी सहने, करेसाबारीमा खेती गरिने

२५. २ जात : लामो लौका
स्थानीय नाम : लौका
पाइने मूख्य स्थानहरू : खोलाका छेउ, बेगनास, कास्की वरपरका क्षेत्रहरु ६००-१००० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
फूलको रङ्ग सेतो, फलको रङ्ग सेतो, दानाको रङ्ग खैरो, फलको आकार लामो

- **बाली अवधि** : चैत्रमा पहिलो हप्तामा लगाउने र जेठ देखि भदौसम्म फल दिने
- **औषत उत्पादन** : १५० के.जी./बोट
- **पौष्टिक गुण** : नरम हुने
- **बजारीय गुण** : धेरै बाक्लो फल्ने, लामो समयसम्म रहने, औषधीय गुण भएको
- **प्रयोग** : तरकारी अचार खाने, फलको खोल/बोक्रालाई बीउ राख्ने भाँडो बनाउने, सजावटको सामग्रीहरू बनाएर प्रयोग गरिने, बच्चाहरूलाई कुपथ भएको बेला बियाँ तथा जुस बनाएर खुवाउने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वाद मिठो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : सुक्खा र गर्मीमा राम्रो हुने, करेसाबारीमा खेती गरिने

२६. बाली : स्कुस

२६.१ जात : सेतो स्थानीय स्कुस

स्थानीय नाम : स्कुस
पाइने मूख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-४, कास्की, १२००-२००० मि. उचाईसम्म
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
फल डल्लो आकारको, भेट्नुतिर सानो र फेदतिर मोटो, नरम सेतो हुने, पात फराकिला र अन्य जातका भन्दा खस्रो हुने

- **बाली अवधि** : जेठ-मङ्सिर
- **औषत उत्पादन** : ५००-१००० गोटा/बोट
- **पौष्टिक गुण** : नरम हुने
- **बजारीय गुण** : धेरै फल्ने, तरकारी स्वादिष्ट हुने, पाकेपछि तरकारी आलु जस्तो मीठो हुने
- **प्रयोग** : तरकारी, अचार र उसिनेर खान प्रयोग गरिने, मुन्टाको पनि तरकारी खान सकिने, गानो तरूलको रूपमा उसिनेर खान सकिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-मध्यम, खेती प्रचलनको अवस्था-उस्तै
- **अनुकूलता** : चिसो सहन सक्ने, करेसाबारीमा खेती गरिने

२६.२ जात : हरियो काँडे स्कुस

स्थानीय नाम : स्कुस
पाइने मूख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-३ र ४, कास्की, १२००-२००० मि.उचाईसम्म
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू
फलको रङ्ग हरियो, पात चाक्लो तीन चोसा भएको, फूल सानो झुप्पामा सेतो रङ्गको हुने, पात, डाँठ तथा आँकुरा नरम हुने भएकोले छुने बित्तिकै भाँचिने, बोट ठूलो हुने, फलमा बाक्ला दह्रो काँडा हुने

- **बाली अवधि** : जेठ-मङ्सिर
- **औषत उत्पादन** : ५००-१००० गोटा/बोट
- **पौष्टिक गुण** : नरम हुने
- **बजारीय गुण** : धेरै फल्ने, अन्य तरकारी नभएको बेलामा छाक टार्न सजिलो हुने, अचार मीठो हुने

- **प्रयोग** : फल र मुन्टाको तरकारी, फलको अचार र गानो उसिनेर खान प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-मध्यम, खेती प्रचलनको अवस्था-उस्तै
- **अनुकूलता** : चिसो सहन सक्ने, करेसाबारीमा खेती गरिने

२६.३ जात : काँडे स्कुस

स्थानीय नाम : स्कुस

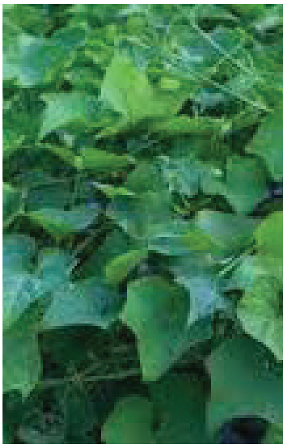
पाइने मुख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-३ र ४, कास्की, १२००-२००० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

फलको रङ्ग हल्का हरियो, पात चाक्लो तिन चोसा भएको, फूल सानो झुप्पामा सेतो रङ्गको हुने, पात, डांठ तथा आँकुरा नरम हुने भएकोले छुने बित्तिकै भाँचिने, बोट ठूलो हुने, फलमा बाक्ला तिखा तर नरम काँडा हुने

- **बाली अवधि** : जेठ-मङ्सिर
- **औषत उत्पादन** : ५००-१००० गोटा/बोट
- **पौष्टिक गुण** : नरम हुने
- **बजारीय गुण** : धेरै फल्ने, अन्य तरकारी नभएको बेलामा छाक टार्न सजिलो हुने, अचार मीठो हुने
- **प्रयोग** : फल तथा मुन्टाको तरकारी, फलको अचार र गानो उसिनेर खान प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-मध्यम, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : चिसो सहन सक्ने, करेसाबारीमा खेती गरिने

२६.४ जात : हरियो चिल्लो स्कुस



स्थानीय नाम : स्कुस

पाइने मुख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-४, कास्की, १२००-२००० मि. उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

फलको रङ्ग चिल्लो, गाढा हरियो, पात चाक्ला तीन चोसा भएको, फूल सानो झुप्पामा सेतो रङ्गको हुने, पात, डाँठ, तथा आँकुरा नरम हुने भएकोले छुने बित्तिकै भाँचिने, बोट ठूलो हुने

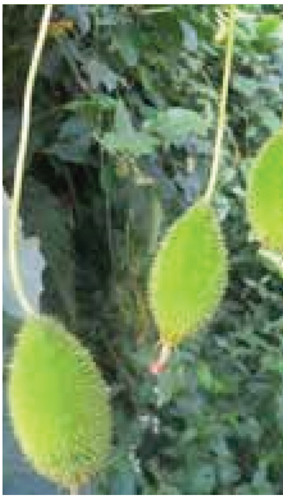
- **बाली अवधि** : जेठ-मङ्सिर
- **औषत उत्पादन** : ५००-१००० गोटा/बोट
- **पौष्टिक गुण** : नरम हुने
- **बजारीय गुण** : पानीको मात्रा बढी हुने, अन्य जातभन्दा खान नरम र स्वादिलो
- **प्रयोग** : मुन्टा र फलको तरकारी, दानाको अचार तथा गानो उसिनेर खान सकिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-मध्यम, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : चिसो सहन सक्ने, मल धेरै सहन सक्ने, करेसाबारीमा खेती गरिने

२७. बाली : चट्टेल

२७.१ जात : चट्टेल

स्थानीय नाम : चट्टेल

पाइने मूख्य स्थानहरू : रुप्पा, बेगनास जलाधार क्षेत्र र कास्की वरपरका क्षेत्रहरु ८००-१२०० मि. उचाईसम्म



जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

फूलको रङ्ग सेतो, पातको आकार बाङ्गोटिङ्गो देखिने, फलको रङ्ग हरियो र फलको बाहिर सामान्य भुस देखिने

- **बाली अवधि** : चैत्रमा लगाउने असार देखि पौषसम्म उत्पादन लिन सकिने
- **औषत उत्पादन** : २० के.जी./रोपनी
- पौष्टिक गुण : नरम, मिठो
- **बजारीय गुण** : नरम, लामो समयसम्म रहने
- **प्रयोग** : तरकारी र अचार खाने
- **स्वाद विश्लेषण** : मिठो, स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : सुक्खा र गर्मी सहन सक्ने, करेसाबारीमा लगाइने

२८. बाली : करेला

२८.१ जात : हरियो छोटो करेला

स्थानीय नाम : करेला

पाइने मूख्य स्थानहरू : खोलाको छेउ र कास्की वरपरका क्षेत्रहरु ६००-१००० मि. उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

फलमा ढिका-ढिका उठेका हुने, लहरा मसिनो, फलको रङ्ग हरियो, बीउको रङ्ग सेतो, फिक्का पहेँलो, फलको आकार छोटो हुने

- **बाली अवधि** : बैशाखदेखि जेठसम्म लगाउने, असारको दोस्रो हप्तादेखि पुससम्म खान सकिने
- **औषत उत्पादन** : ५ के.जी./बोट
- **पौष्टिक गुण** : तितो
- **बजारीय गुण** : धेरै फल्ने, लामो समयसम्म रहने, स्वाद तितो, उच्च रक्तचापलाई कम गर्ने र प्रेसर कम भएकालाई खासै असर नगर्ने
- **प्रयोग** : तरकारी र अचारको रुपमा खाने, सुकुटी बनाउने, बीयाँको छोप बनाएर खाने र टाउको दुखेमा पोलेर खान सकिने
- **स्वाद विश्लेषण** : मिठो तितो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : गर्मी सहन सक्ने, करेसाबारीमा लगाइने

२८.२ जात : चुच्चे करेला

स्थानीय नाम : करेला

पाइने मूख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-३ र ४, कास्की, १२००-१६५० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

बोट अति झाङ्गिने, मसिना, नरम डाँठ तथा पात, फूलको रङ्ग सेतो, फलको टुप्पा चुच्चो हुने, फलमा काँडा हुने, पाकेपछि बिंया कालो रङ्गको हुने

- **बाली अवधि** : जेठ-कार्तिक
- **औषत उत्पादन** : २००-३०० के.जी./झाङ्
- **पौष्टिक गुण** : तितो
- **बजारीय गुण** : धेरै फल्ने, नरम र मीठो हुने, पकाउंदा चाँडो पाक्ने
- **प्रयोग** : तरकारी खान प्रयोग गरिने, सुकाएर राखेपछि बेमौसममा तरकारी खान प्रयोग गरिने, बिंयालाई भुटेर अचार राखेपछि छोपको रूपमा खान पनि सकिने
- **स्वाद विश्लेषण** : मिठो तितो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : गर्मी सहन सक्ने, करेसाबारीमा खेती गरिने

२९. बाली : चिचिण्डो

२९.१ जात : सेतो चिचिण्डो

स्थानीय नाम : चिचिण्डो

पाइने मुख्य स्थानहरू : बेगनास, कास्की वरपरका क्षेत्रहरु ६००-१००० मि. उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

फूलको रङ्ग सेतो, फलको रङ्ग छिर्के सेतो, फलको आकार लामो

- **बाली अवधि** : चैत्र देखि जेष्ठसम्म लगाउने र असारको दोश्रो हप्तादेखि देखि कार्तिकसम्म उत्पादन लिन सकिने
- **औषत उत्पादन** : १५ के.जी./बोट
- **पौष्टिक गुण** : मिठो
- **बजारीय गुण** : बास्ना आउने, नरम पाकेको बेला बोक्रा मिश्रीमा मिसाई गर्मी फाल्ने, बच्चालाई बोक्रा पिसेर खुवाउँदा कुपथ परेको बेला फाइदा हुने
- **प्रयोग** : तरकारी खाने
- **स्वाद विश्लेषण** : मिठो स्वाद
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : सुक्खा र गर्मी सहन सक्ने, करेसाबारी मा लगाइने

३०. बाली : कुभिण्डो

३०.१ जात : कुभिण्डो

स्थानीय नाम : कुभिण्डो

पाइने मुख्य स्थानहरू : रूपा, बेगनास, जलाधार क्षेत्र, कास्की वरपरका क्षेत्रहरु ६००-१००० मि. उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

फूलको रङ्ग पहेँलो, फलको रङ्ग पहिले हरियो पाकेपछि सेतो, बीउको रङ्ग सेतो पहेँलो, फलको आकार डल्लो, गोलो हुने

- **बाली अवधि** : फागुन चैत्रमा आफैं उम्रने र कार्तिकमा पाक्ने वा लगाउन सकिने
- **औषत उत्पादन** : ४० के.जी./बोट

- **पौष्टिक गुण** : नरम र पानीको मात्रा धेरै हुने
- **बजारीय गुण** : धेरै फल्ने, लामो समय सम्म रहने, कुभिण्डो रोप्न हुँदैन भन्ने सामाजिक मान्यता रहेको, धार्मिक हिसाबले ग्रह शान्ति गराउन प्रयोग गरिने, कुभिण्डोको डल्ला गोठमा झुण्ड्याएर राखेमा आँखा लाग्दैन भन्ने मान्यता र मन्दिरहरूमा कुभिण्डको बली दिने चलन
- **प्रयोग** : तरकारी तथा अचार खाने, मिठाइ बनाउने, सुकुटी बनाउनमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : मिठो स्वाद
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-सुलभ, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : सुक्खा र गर्मी सहन सक्ने, करेसाबारीमा लगाउने

३१. बाली : खुर्सानी

३१.१ जात : लामो खुर्सानी

स्थानीय नाम : खुर्सानी

पाइने मुख्य स्थानहरू : डिट्ठा गाउँ, हंशपुर, कास्की वरपरका क्षेत्रहरु ७००-१००० मि. उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

फूलको रङ्ग सेतो, फलको रङ्ग हरियो र पाकेपछि रातो हुने, पात चुच्चा परेका, फलको आकार लाम्चो हुने

- **बाली अवधि** : बैशाख देखि भदौसम्म
- **औषत उत्पादन** : १ के.जी./बोट
- **पौष्टिक गुण** : पिरो हुने
- **बजारीय गुण** : धरै फल्ने, लामो समयसम्म रहने
- **प्रयोग** : मसलाको रूपमा तरकारी र अचारमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : पिरो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : रोगकीरा सहने, करेसाबारीमा खेती गरिने

३१.२ जात : सेतो ठाडो जिरे खुर्सानी

स्थानीय नाम : खुर्सानी

पाइने मुख्य स्थानहरू : बेगनास, कास्की वरपरका क्षेत्रहरु ७००-१००० मि. उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

फूलको रङ्ग सेतो, फलको रङ्ग सेतो र पाकेपछि रातो हुने, पात चुच्चा परेका, फलको आकार छोटो, आकाशतिर फर्कने, पातको आकार सानो हुने

- **बाली अवधि** : बैशाख देखि भदौसम्म
- **औषत उत्पादन** : ०.५ के.जी./बोट
- **पौष्टिक गुण** : बढी पिरो हुने
- **बजारीय गुण** : धरै फल्ने, लामो समयसम्म रहने
- **प्रयोग** : तरकारीमा मसलाको रूपमा र अचारमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : पिरो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : रोगकीरा सहने, लामो समयसम्म फलिरहने, करेसाबारीमा खेती गरिने

३१.३ जात : अकबरे खुर्सानी

स्थानीय नाम : खुर्सानी

पाइने मूख्य स्थानहरू : रुपा, बेगनास जलाधार क्षेत्र र कास्की वरपरका क्षेत्रहरु ६००-१००० मि. उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

बोट सिधा, पात हल्का हरियो र गुजमुच्च परेको, फूल झुप्पामा लाग्ने, धमिलो सेतो रङ्ग, बीउ पराल रङ्गको हुने

- **बाली अवधि** : बैशाख देखि भदौसम्म
- **औषत उत्पादन** : १ के.जी./बोट
- **पौष्टिक गुण** : पिरो, खाँदा पेट नपोल्ने
- **बजारीय गुण** : धरै फल्ने, लामो समयसम्म रहने, औषधीय गुण भएको, बजारमा ताजा धेरै विक्रि हुने
- **प्रयोग** : तरकारीमा, अचार बनाउन प्रयोग र औषधीय गुणमा प्रयोग हुने
- **स्वाद विश्लेषण** : पिरो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-सुलभ, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : रोगकीरा र धेरै चिसो सहन नसक्ने, करेसाबारी एवम् व्यवसायिक खेती बढ्दो

३२. बाली : भण्टा

३२.१ जात : डल्ले भण्टा

स्थानीय नाम : भण्टा

पाइने मूख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-३ र ४, कास्की वरपरका क्षेत्रहरु १२००-१८००० मि. उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

पात ठूलो र चुच्चा परेका हुने, डाँठमा झुस हुने, हल्का निलो रङ्गको हुने, हल्का निलो फुल्ने, फल ठूलो तथा बाक्लो फल्ने र हल्का तितो हुने

- **बाली अवधि** : जेष्ठ देखि भदौसम्म
- **औषत उत्पादन** : २-३ के.जी./बोट
- **पौष्टिक गुण** : हल्का तितो हुने
- **बजारीय गुण** : सुगर तथा प्रेसर भएका बिरामीहरूका लागि उपयोगी र धेरै फल्ने
- **प्रयोग** : ताजा तरकारी र सुकाएर पनि तरकारीको रुपमा प्रयोग गर्न सकिने

- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : रोगकीरा कम लाग्ने, चिसो सहन सक्ने, चिसो क्षेत्रमा खेती गर्न सकिने

३३. बाली : गोलभेंडा

३३.१ जात : सानो गोलभेंडा

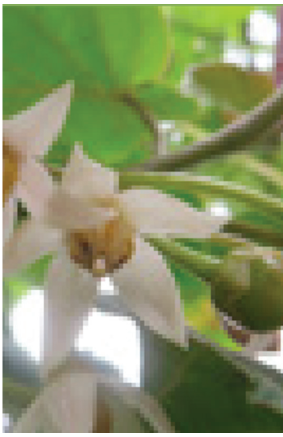
स्थानीय नाम : गोलभेंडा

पाइने मूख्य स्थानहरू : स्न्या, बेगनास जलाधार क्षेत्र कास्की वरपरका क्षेत्रहरु ६००-१००० मि. उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

फूलको रङ्ग पहैंलो, फलको रङ्ग पहिले हरियो पाकेपछि रातो, बीउको रङ्ग खैरो पहैंलो, फलको आकार गोलो र सानो, एकै ठाउँमा झुप्प फल्ने

- **बाली अवधि** : माघ देखि फागुन सम्म आफैं उम्रने अथवा लगाउने र असार देखि कार्तिकसम्म उत्पादन लिने
- **औषत उत्पादन** : १० के.जी./बोट
- **पौष्टिक गुण** : भिटामीन-सी र क्याल्सियम पाइने, अमिलो हुने
- **बजारीय गुण** : धेरै फल्ने, पोलेको ठाउँमा लगाउँदा शितल हुने, फोका नउठ्ने
- **प्रयोग** : तरकारी तथा अचार खाने, चट्नी बनाउने
- **स्वाद विश्लेषण** : अमिलो स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : रोगकीरा कम लाग्ने र चिसो तथा गर्मी सहन सक्ने, करेसाबारीमा लगाइने



३३.२ जात : रूख गोलभेंडा

स्थानीय नाम : रूख गोलभेंडा

पाइने मूख्य स्थानहरू : बेगनास, कास्की वरपरका क्षेत्रहरु ७००-१००० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

फूलको रङ्ग सेतो, फलको रङ्ग पहिले हरियो पाकेपछि रातो, बीउको रङ्ग खैरो, फल अण्डाकार, बोट अग्लो र हाँगा फिँजारिएर फल्ने, एकै झुप्पामा धेरै बाक्लो दाना लाग्ने

- **बाली अवधि** : एक पटक रोपेपछि सँधै हुने र साउनदेखि कार्तिकसम्म उत्पादन दिने
- **औषत उत्पादन** : १० के.जी./बोट
- **पौष्टिक गुण** : भिटामीन-सी र क्याल्सियम पाइने, अमिलो हुने
- **बजारीय गुण** : धेरै फल्ने
- **प्रयोग** : अचार खाने, चट्नी बनाउने
- **स्वाद विश्लेषण** : अमिलो स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : रोगकीरा कम लाग्ने, चिसो तथा गर्मी सहन सक्ने, करेसाबारीमा लगाइने

३४. बाली : परवल/परबर

३४.१ जात : परवल/परबर

स्थानीय नाम : परबर

पाइने मूख्य स्थानहरू : खोलाको छेउ, कास्की वरपरका क्षेत्रहरु ६००-१००० मि. उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

फूलको रङ्ग सेतो, फलको रङ्ग पहिले हरियो, पाकेपछि रातो, फल अण्डाकार, फलमा सेता धर्सा हुने

- **बाली अवधि** : माघ फागुनसम्म सार्न मिल्ने र असारदेखि भदौसम्म उत्पादन दिने, कटिङ्ग गरी सार्न सक्ने
- **औषत उत्पादन** : १५ के.जी./बोट

- **पौष्टिक गुण** : भिटामीन पाइने
- **बजारीय गुण** : धेरै फल्ने, लामो समयसम्म रहन सक्ने
- **प्रयोग** : तरकारी र अचार खान प्रयोग हुने
- **स्वाद विश्लेषण** : मिठो स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : रोगकीरा कम लाग्ने, चिसो तथा गर्मी सहन सक्ने, करेसाबारीमा लगाइने

३५. बाली : रामतोरियाँ

३५.१ जात : रामतोरियाँ/भिंडी

स्थानीय नाम : रामतोरियाँ/भिंडी

पाइने मुख्य स्थानहरू : बेगनास, कास्की वरपरका क्षेत्रहरू ७००-१००० मि.उचाईसम्म

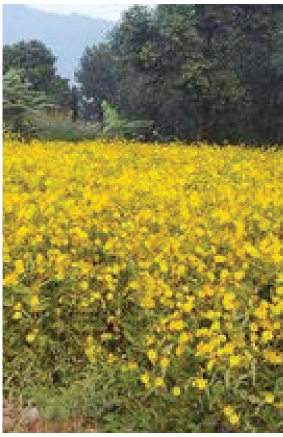
जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

फूल ठूलो र सेतो, फलको रङ्ग सेतो, हरियो बिउको रङ्ग कालो, पात र डाँठमा भुस देखिने, फल माथि फर्केर फल्ने र चिप्लो हुने

- **बाली अवधि** : बैशाखदेखि भदौसम्म
- **औषत उत्पादन** : २ के.जी./बोट
- **पौष्टिक गुण** : भटामीन-बी पाइने
- **बजारीय गुण** : धेरै फल्ने, तरकारी खान मिठो
- **प्रयोग** : तरकारी खान प्रयोग हुने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-लोपोन्मुख, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : रोगकीरा कम लाग्ने, चिसो तथा गर्मी सहन सक्ने, करेसाबारीमा लगाइने

३६. बाली : तिल

३६.१ जात : भुसे तिल (स्थानीय)



स्थानीय नाम : भुसे तिल

पाईने मुख्य स्थानहरू : मध्यविन्दु नगरपालिका, बुलिङ्टार गाउँपालिका, बौदीकाली गाउँपालिका, नवलपरासी (ब.सु.पू.)

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

दाना लाम्चो, कालो र टुप्पोमा भुस देखिने, बाली पाक्नासाथ छिट्टै भित्राउनुपर्ने, प्रत्येक बोटमा ३०-४० वटा पहेँलो फूल फुल्ने

- **बाली लगाउने समय** : भदौ महिना
- **बोटको औषत उचाई** : १००-१५० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १००-१२० दिन
- **औषत उत्पादन** : ३९ के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : तेलमा (Omega-3 fatty acid) पाइने, कोलेस्टेरोल लगायत मुटुसम्बन्धी रोग, क्यान्सरसम्मको रोकथाम हुने, महिलाको बाँझोपन समस्या पनि घटाउने
- **बजारीय गुण** : दाना लाम्चो, कालो चम्किलो हुने, र यसमा ३५-४५ प्रतिशत तेलको मात्रा हुने

- **प्रयोग** : तेल तरकारी र अचारमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : अरु तेलहन बालीको तुलनामा केहि हदसम्म पानी सहन सक्ने, तराई तथा पहाडका खेत तथा पाखोबारीमा खेती गर्न सकिने

३६.२ जात : स्थानीय

स्थानीय नाम : तिल

पाईने मूख्य स्थानहरू : गैडाकोट न.पा., कावासोती न.पा., मध्यविन्दु नगरपालिका, बुलिङ्टार गा.पा., बौदीकाली गा.पा., नवलपरासी (ब.सु.पू.)

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

दाना सानो, चेप्टो हुने, सेतो, कालो र खैरो रङ्को हुने

- **बाली लगाउने समय** : भदौ
- **बोटको औषत उचाई** : १००-२०० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १००-१२० दिन
- **औषत उत्पादन** : ४० के.जी./रोपनी (दाना)
- **पौष्टिक गुण** : १९-२५ प्रतिशत प्रोटिन तत्व पाइने
- **बजारीय गुण** : ४५-५५ प्रतिशत तेलको मात्रा हुने
- **प्रयोग** : तेल तरकारीमा प्रयोग गर्ने, माघे सक्रान्तिमा लड्डु, अचार, छोप, चट्नी बनाउन र पूजाआजामा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : अरु तेलहन बालीको तुलनामा पानी सहन नसक्ने, तराई तथा पहाडका खेत तथा पाखोबारी र आलीमा समेत खेती गर्न सकिने

३७. बाली : आलस

३७.१ जात: स्थानीय

स्थानीय नाम : आलस

पाईने मूख्य स्थानहरू : गैडाकोट न.पा., देवचुली न.पा., कावासोती न.पा., मध्यविन्दु न.पा., विनयीत्रिवेणी गा.पा., नवलपरासी (ब.सु.पू.)

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

दाना सानो, चेप्टो हुने र खैरो रङ्को चिप्लो हुने

- **बाली लगाउने समय** : कात्तिकदेखि मंसिर
- **बोटको औषत उचाई** : ३०-६० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १२०-१३० दिन
- **औषत उत्पादन** : ४० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : तेलमा अत्याधिक मात्रामा (Omega-3 fatty acid/lineloic acid) पाइने, कोलेस्टेरोल, स्ट्रोक लगायत मुटुसम्बन्धी रोगदेखि क्यानसरसम्मको रोकथाममा प्रयोग गरिने, महिलामा हुने बाँझोपनको समस्यालाई पनि घटाउने
- **बजारीय गुण** : २५-४० प्रतिशत तेलको मात्रा हुने
- **प्रयोग** : फाइबर, तेल निकाल्न र आलसको छोप अचारमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : रोगकीरा सहन सक्ने, धानसँग घुम्ती बालीको रूपमा खेती गरिने

३८. बाली : तोरी

३८.१ जात : स्थानीय तोरी

स्थानीय नाम : तोरी

पाईने मूख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-३ र ४, पोखरा-१३, कास्की, १०००-१५०० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

फल रातो र सानो हुने, बोट मध्यमखालको हुने, हाँगा हालेर बाक्ला कोसा लाग्ने, फूल पहेँलो हुने

- **बाली लगाउने समय** : कात्तिकदेखि पौषसम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ६०-९० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : १२०-१३० दिन
- **औषत उत्पादन** : ७५-८५ के.जी./रोपनी (दाना)
- **पौष्टिक गुण** : कोलेस्टेरोल, स्ट्रोक लगायत मुटु सम्बन्धी रोगदेखि क्यान्सरसम्मको रोकथाममा तोरीको तेल फाइदाजनक हुने
- **बजारीय गुण** : तेल बढी आउने
- **प्रयोग** : कलिलो सागको तरकारी बनाएर खाने, तोरी पेलेर तेल बनाउने, दाना भुटेर छोपमा राख्ने, पिना पशुलाई खुवाउने तथा मलको रूपमा पनि प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** :संरक्षण अवस्था-सुलभ, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : मल सहन सक्ने, पानी कम भए पनि उत्पादन दिन सक्ने

३९. बाली : पिंडालु

३९.१ जात : खरी स्थानीय

स्थानीय नाम : खरी स्थानीय

पाईने मूख्य स्थानहरू : गैडाकोट न.पा., देवचुली न.पा., कावासोती न.पा., मध्यविन्दु न.पा., विनयीत्रिवेणी गा.पा., बुलिङ्टार गा.पा., बौदीकाली गा.पा., नवलपरासी (ब.सु.पू.)

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

सामान्यतया पिंडालु गोलाकार हुने भएपनि खरी पिंडालु लामो आकारको हुने

- **बाली अवधि** : चैत देखि मङ्सिर
- **बोटको औषत उचाई** : १००-२०० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : २४०-२५० दिन
- **औषत उत्पादन** : ५००-५५० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : स्टार्च प्रशस्त रूपमा पाइने, १७-२५ % एमाइलोज साथै फस्फोरस, क्याल्सियम, फलाम, राइबोफ्लेविन तथा थायमिन जस्ता तत्व पाइने
- **बजारीय गुण** : डाँठ, पात र गानो तिनै थोक तरकारीको रूपमा प्रयोग गरिने
- **प्रयोग** : तरकारीको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-घट्दो
- **अनुकूलता** : रोगकीरा, खडेरी तथा सुक्खा सहन सक्ने, असिञ्चित पाखोबारीमा खेती गरिने ।

३९.२ जातः स्थानीय छाउरे पिंडालु

स्थानीय नाम : पिंडालु

पाईने मूख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-३ र ४, कास्की, १०००-१७०० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

पात ठूला, गानो तथा छाउरा साना, सबै भाग खान मिल्ने र नरम हुने, गर्मी मौसममा सुकाएर राखेको त्यान्द्रा कर्कलोले शितल, पेट दुखेको बेला तरकारीमा उपयोगी हुने

- **बाली अवधि** : चैत देखि मङ्सिर
- **बोटको औषत उचाई** : १००-२०० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : २४०-२५० दिन
- **औषत उत्पादन** : ०.५-१ के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : स्टार्च, १७-२५% एमाइलोज, फस्फोरस, क्याल्सियम, फलाम, राइबोफ्लेविन तथा थायमिन तत्व पाइने
- **बजारीय गुण** : गर्मी मौसममा कर्कलोले शितल गराउने तथा पेट दुखेको बेला तरकारी उपयोगी हुने
- **प्रयोग** : डाँठको तरकारी तथा अचार बनाउने, डाँठ चिरेर सुकाएर बेमौसमा खाने, मस्यौरा बनाउन प्रयोग गरिने, गानो तथा छाउराको तरकारी, दालमा मिसाउने, उसिनेर खाजाका रूपमा खान सकिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-सुलभ, खेती प्रचलनको अवस्था-उस्तै
- **अनुकूलता** : रोगकीरा, खडेरी तथा सुक्खा सहन सक्ने, असिञ्चित पाखोबारीमा खेती गरिने

३९.३ जातः लाहुरे पिंडालु

स्थानीय नाम : पिंडालु

पाईने मूख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-३ र ४, कास्की १०००-१५०० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

बोट अग्लो ६ फिटसम्म हुने, पात ठूलो र गानोको बाहिरी रङ्ग खैरो तर भित्र सेतो हुने, छाउरा ठूलो लाम्चो आकारको हुने, पात तथा डाँठ ठूलो र गाढा हरियो रङ्गको हुने, बोट बढी गाँजिने

- **बाली अवधि** : चैत देखि मङ्सिर
- **बोटको औषत उचाई** : १००-२०० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : २४०-२५० दिन
- **औषत उत्पादन** : ०.५-१ के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : स्टार्च प्रशस्त रूपमा पाइने, १७-२५% एमाइलोज साथै फस्फोरस, क्याल्सियम, फलाम, राइबोफ्लेविन तथा थायमिन जस्ता तत्व पाइने
- **बजारीय गुण** : गर्मी मौसममा सुकाएर राखेको त्यान्द्रा कर्कलोको प्रयोगले शितल गराउने तथा पेट दुखेको बेला तरकारी उपयोगी हुने
- **प्रयोग** : डाँठको तरकारी तथा अचार बनाउने, डाँठ चिरेर सुकाएर बेमौसमा खाने, मस्यौरा बनाउन प्रयोग गरिने, गानो तथा छाउराको तरकारी, दालमा मिसाउने, उसिनेर खाजाका रूपमा खान सकिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-सुलभ, खेती प्रचलनको अवस्था-उस्तै
- **अनुकूलता** : रोगकीरा, खडेरी तथा सुक्खा सहन सक्ने, असिञ्चित पाखोबारीमा खेती गरिने

४०. बाली : तरुल

४०.१ जात : वन तरुल

स्थानीय नाम : तरुल

पाईने मुख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-३ र ४, कास्की, १०००-१७०० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

घर तरुलको भन्दा साना तर पानका पात जस्तो टुप्पामा चुच्चो परेका धेरै पात हुने, गानो सेतो र काँचोमा चिप्लो हुने, बोटमा बाक्ला तथा कालो रङ्को भतौरा फल्ने, लहरा रुख वा थाँक्राको निकै माथिसम्म जाने

- **बाली अवधि** : चैत्र देखि माघसम्म
- **बाली पाक्ने समय** : २५०-२७० दिन
- **औषत उत्पादन** : ५-७ के.जी./बोट
- **पौष्टिक गुण** : कार्बोहाईड्रेट र स्टार्च प्रशस्त रुपमा पाइने
- **बजारीय गुण** : नरम हुने, बजारभाउ राम्रो, ब्रत बस्नेहरुले चोखो मानेर खाने चलन
- **प्रयोग** : उसिनेर, तरकारी खाने तर विशेष गरी पुस १५ र माघे सक्रान्तिमा धार्मिक रुपले उपभोग गर्ने चलन
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिष्ट हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-मध्यम, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : रोगकीरा, खडेरी तथा सुक्खा सहन सक्ने, पहाडी असिञ्चित पाखोबारीमा खेती गरिने

४०.२ जात: पुतली तरुल

स्थानीय नाम : तरुल

पाईने मुख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-४, कास्की, १०००-१७०० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

लहरा फैलिएर जाने, पात चिल्ला, ठूलो हुने, गाना पुतली आकारका हुने, रङ्ग सेतो चम्किलो र आकार डल्लो चारपाटे हुने

- **बाली अवधि** : चैत्र देखि माघसम्म
- **बाली पाक्ने समय** : २५०-२७० दिन
- **औषत उत्पादन** : १०-१५ के.जी./बोट
- **पौष्टिक गुण** : कार्बोहाईड्रेट र स्टार्च प्रशस्त रुपमा पाइने
- **बजारीय गुण** : नरम हुने, बजारभाउ राम्रो, ब्रत बस्नेहरुले चोखो मानेर खाने चलन
- **प्रयोग** : उसिनेर, तरकारी तथा फलाहारको रुपमा उपभोग गर्ने चलन
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिष्ट हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-सुलभ, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : रोगकीरा, खडेरी तथा सुक्खा सहन सक्ने, पहाडी असिञ्चित पाखोबारीमा खेती गरिने

४०.३ जात : जाँते तरुल

स्थानीय नाम : जाँते तरुल

पाईने मुख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-३ र ४, कास्की, १०००-१७०० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

लहरा फैलिएर जाने, पात लाम्चो आकारका ठूलो हुने, लहरामा हल्का काँडा हुने, डाँठ पनि राता हुने, भतेउरा पनि जाँतो जस्तो चारपाटे हुने, धेरै फल लाग्ने, तरुल जाँतो जस्तो भएर बस्ने

- **बाली अवधि** : चैत्र देखि माघसम्म
- **बाली पाक्ने समय** : २५०-२७० दिन
- **औषत उत्पादन** : १०-१५ के.जी./बोट

- **पौष्टिक गुण** : कार्बोहाईड्रेट र स्टार्च प्रशस्त रुपमा पाइने
- **बजारीय गुण** : धेरै फल लाग्ने, धेरै समयसम्म राख्न सकिने
- **प्रयोग** : तरकारी खाने र चाडपर्वमा उसिनेर फलाहारका रुपमा उपभोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : खान स्वादिष्ट हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-मध्यम, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : रोगकीरा, खडेरी तथा सुक्खा सहन सक्ने, पहाडी असिञ्चित पाखोबारीमा खेती गरिने

४१. बाली : सखरखण्ड

४१.१ जातः रातो सखरखण्ड

स्थानीय नाम : रातो सखरखण्ड

पाईने मूख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-३, कास्की, १०००-१७०० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

लहरा फैलिएर जाने, पात सा-साना हुने, डाँठबाट भाँचिएको अवस्थामा दुध आउने, फल वा गाना गाढा रातो हुने

- **बाली अवधि** : चैत्र देखि पौषसम्म
- **बाली पाक्ने समय** : २००-२५० दिन
- **औषत उत्पादन** : १०-१५ के.जी./बोट
- **पौष्टिक गुण** : आइरन तत्व बढी हुने र गुलियोको मात्रा कम हुने
- **बजारीय गुण** : धेरै फल लाग्ने, धेरै समयसम्म राख्न सकिने
- **प्रयोग** : तरकारी खाने र चाडपर्वमा उसिनेर फलाहारका रुपमा उपभोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : खान स्वादिष्ट हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-मध्यम, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : रोगकीरा, खडेरी तथा सुक्खा सहन सक्ने, पहाडी असिञ्चित पाखोबारीमा समेत खेती गर्न सकिने

४२. बाली : अदुवा

४२.१ जातः स्थानीय बोसे

स्थानीय नाम : बोसे अदुवा

पाईने मूख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-३, ४ कास्की, १०००-१७०० मि. उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

गानामा बढी नसा नहुने, पात ठूला र लाम्चा हुने, गानो पहेंलो हुने, भाँच्दा पट्ट भाँचिने, उम्रने बित्तिकै राता टुसा देखिने र पछि यसको डाँठ र पात हरियो हुने

- **बाली अवधि** : फागुनदेखि पौषसम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ९० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : २७०-२७५ दिन
- **औषत उत्पादन** : २४०-३२० के.जी./रोपनी

- **पौष्टिक गुण** : क्यालोरी, सोडियम, पोटासियम, पाचन रेशा, भिटामिन आदिको स्रोत
- **बजारीय गुण** : नसा नहुने भएकोले पिस्न सजिलो, औषधीय गुण भएको
- **प्रयोग** : तरकारीमा र अचारमा मसलाको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-मध्यम, खेती प्रचलनको अवस्था-उस्तै
- **अनुकूलता** : रोगकीरा कम लाग्ने, सुक्खा मौसम भए पनि उत्पादन दिन सक्ने

४३. बाली : बेसार

४३.१ जातः स्थानीय बेसार

स्थानीय नाम : बेसार

पाईने मुख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-३, ४ कास्की, १०००-१७०० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

पात ठूला र लाम्चा हुने, गाना पहेंलो हुने

- **बाली अवधि** : फागुन देखि मंसीरसम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ९०-१२० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : २६०-२७० दिन
- **औषत उत्पादन** : २४०-३२० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : क्यालोरी, भिटामिन-सि, एन्टी अक्सिडेण्ट तत्व पाइने, मुटु रोग एवम् मधुमेह रोगको लागि उपयोगि
- **बजारीय गुण** : औषधीय गुण भएको र थोरै बेसार भए पनि तरकारी पहेंलो हुने
- **प्रयोग** : तरकारीमा मसलाको रूपमा र रङ्गको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-सुलभ, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : रोगकीरा नलाग्ने, सुक्खा मौसम भए पनि उत्पादन दिन सक्ने

४४. बाली : लसुन

४४.१ जात : जेठे लसुन

स्थानीय नाम : जेठे लसुन

पाइने मुख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-४, कास्की, १२००-१८०० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

पात साना लाम्चो र छाम्दा नरम हुने, गाना र पोटी पनि ठूला, फूलको रङ्ग सेतो हुने, बोटकोबिचबाट एउटा डाँठ जाने र फूल फुल्ने, गानो ठूलो हुने, छोडाउन सजिलो हुनुको साथै सबैले रूचाउने

- **बाली अवधि** : भदौदेखि जेष्ठसम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ३६-४० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : २४५-२५० दिन
- **औषत उत्पादन** : १६०-२४० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : प्रोटिन, फलाम, म्याग्नेसियम, फस्फोरस तत्व पाइने, रूघाखोकी, उच्चरक्तचाप र कलेजोको रोगलाई उपयोगी

- **बजारीय गुण** : औषधीय गुण भएको, बाली लामो समयसम्म रहने
- **प्रयोग** : तरकारीमा मसलाको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-सुलभ, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : रोगकीरा नलाग्ने चिसो सहन सक्ने, विशेष गरी उच्च भेगमा खेती गरिने

४४.२ जात : स्थानीय चैते लसुन

स्थानीय नाम : चैते लसुन

पाईने मूख्य स्थानहरू : भदौरे, अन्नपूर्ण-४, कास्की, १०००-१५०० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

बोट सानो, डाँठ छोटो, पात लाम्चो हुने, पात छाम्दा नरम, गानो अन्य जातको तुलनामा केही सानो, पोटी पनि सानो, बोटकोबिचबाट एउटा डाँठ जाने र फूल फुल्ने

- **बाली अवधि** : भदौदेखि चैत्रसम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ३५-४० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : २४५-२५० दिन
- **औषत उत्पादन** : १६०-२४० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : बढी पिरो हुने, बास्ना कडा आउने भएकोले थोरै राख्दा पनि तरकारी स्वादिलो हुने, बिभिन्न प्रकारका रोगको औषधिको रूपमा काम गर्ने
- **बजारीय गुण** : औषधीय गुण भएको, बाली लामो समयसम्म रहने
- **प्रयोग** : तरकारी र अचारमा मसलाको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-दुर्लभ, खेती प्रचलनको अवस्था-उस्तै
- **अनुकूलता** : रोगकीरा नलाग्ने, पहाड देखि तराईसम्म खेती गरिने

४४.३ जात : भोटे लसुन

स्थानीय नाम : भोटे लसुन

पाईने मूख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-३ र ४, कास्की, १२००-१८०० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

अन्य जातका तुलनामा बोट केहि ठूलो र पात चाक्ला, लाम्चा हुने, गानो र पोटी पनि ठूलो हुने, बोटको बीचबाट एउटा डाँठ जाने र फूल फुल्ने

- **बाली अवधि** : भदौ देखि बैशाखसम्म
- **बोटको औषत उचाई** : ६० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : २४५-२५० दिन
- **औषत उत्पादन** : १६०-२४० के.जी./रोपनी
- **पौष्टिक गुण** : प्रोटिन, फलाम, म्याग्नेसियम, फस्फोरस तत्व पाइने, रूघाखोकी, उच्चरक्तचाप र कलेजोको रोगलाई उपयोगी
- **बजारीय गुण** : पोटी ठूलो भएकोले केलाउन सजिलो हुने र तरकारीमा थोरै पोटी राखे पनि हुने, उत्पादन बढी दिने र विभिन्न प्रकारको रोगमा औषधिको रूपमा काम गर्ने
- **प्रयोग** : तरकारीमा मसलाको रूपमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-सुलभ, खेती प्रचलनको अवस्था-बढ्दो
- **अनुकूलता** : रोगकीरा नलाग्ने, विशेष गरी पहाडी क्षेत्रमा खेती गरिने

४५. बाली : छ्यापी

४५.१ जात : स्थानीय छ्यापी

स्थानीय नाम : छ्यापी

पाईने मुख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-४ कास्की, १२००-१८०० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

पात गोलाकार, मसिनो, लाम्चो, बोट होचो, बाक्लो पातहरु र गानो रातो हुने

- **बाली अवधि** : भदौदेखि जेठसम्म
- **बोटको औषत उचाई** : २५-३० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : २५०-२७० दिन
- **औषत उत्पादन** : ८०-१६० के.जी./बोट
- **पौष्टिक गुण** : प्रोटिन, फलाम, म्याग्नेसियम, फस्फोरस तत्व पाइने, रुघाखोकी, उच्चरक्तचाप र कलेजोको रोगलाई उपयोगी
- **बजारीय गुण** : स्वादिलो तथा बास्नादार
- **प्रयोग** : तरकारी तथा दालहरुमा जिम्मुको सट्टामा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-मध्यम, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : रोगकीरा नलाग्ने, चिसो सहन सक्ने

४६. बाली : वन धनियाँ

४६.१ जात : स्थानीय

स्थानीय नाम : वन धनियाँ

पाईने मुख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-३, ४ कास्की, १५००-२००० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

बोट होचो, झारहरु जस्तै हुने, चिस्यान भएको ठाउँमा निकै गाँज लाग्ने, पातको छेउमा काँडाहरु निस्कने, नरम खालको हुने र रङ्ग गाढा हरियो हुने

- **बाली अवधि** : एक पटक लगाई सारेपछि निरन्तर भइरहने
- **बोटको औषत उचाई** : ५-७ से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : वर्षैभरि तयार हुने
- **औषत उत्पादन** :
- **पौष्टिक गुण** : आइरन तत्व बढी हुने र गुलियोको मात्रा कम हुने
- **बजारीय गुण** : विभिन्न तरकारीहरुमा सुहाउने र स्वादिलो तथा बास्नादार
- **प्रयोग** : तरकारी तथा दालहरुमा प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-मध्यम, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : रोगकीरा नलाग्ने, बाह्रै महिना खेती गर्न सकिने

४७. बाली : पुदिना

४७.१ जात : स्थानीय पुदिना

स्थानीय नाम : पुदिना

पाईने मूख्य स्थानहरू : अन्नपूर्ण-३, ४, कास्की, १०००-१५०० मि.उचाईसम्म

जातको चारित्रिक गुण तथा विशेषताहरू

बोट होचो, झारहरु जस्तै हुने, चिस्यान भएका ठाउँमा निकै गाँज आउने, पात तथा मुन्टा नरम हुने, पातको किनारा तलमाथि उठेको हुने, बिच भागमा पनि चिरा चिरा परेका स-साना टुक्रा जस्तो देखिने र रङ्ग हरियो हुने

- **बाली अवधि** : एक फटक सारेपछि निरन्तर भइरहने
- **बोटको औषत उचाई** : १०-३० से.मि.
- **बाली पाक्ने समय** : वर्षैभरि हुने
- **औषत उत्पादन** : ५-७ के.जी./बोट
- **पौष्टिक गुण** : पाचन शक्ति बढाउने, रूघाखोकी, टाउको दुख्ने, निद्रा नलाग्ने, रोगको लागि उपयोगी
- **बजारीय गुण** : एक पटक रोपेपछि सधैंभरि उत्पादन लिन सकिने, छोप बनाउन अति स्वादिलो र छोपले खान पचाउन सहयोग गर्ने
- **प्रयोग** : विशेष गरी अचार वा चट्नी बनाएर खान प्रयोग गरिने
- **स्वाद विश्लेषण** : स्वादिलो हुने
- **जातको वर्तमान अवस्था** : संरक्षण अवस्था-मध्यम, खेती प्रचलनको अवस्था- घट्दो
- **अनुकूलता** : रोगकीरा नलाग्ने, सबै खालको जमिनमा खेती गर्न सकिने

★★★

सन्दर्भ सामग्री

Genebank. Annual Report 2077/78 (2020/21). National Agriculture Genetic Resources Centre, NARC, Khumaltar, Lalitpur, Nepal.

Gurung R., Dhakal R., et al. (2019). Catalogue of Traditional Mountain Crop Landraces in Nepal. LI–BIRD, NARC and Bioversity International.

Gurung, R., Dhakal, R., Pudasaini, N., Paneru, P.B., Pant, S., Adhikari, A.R., Gautam, S., Yadav, R.K., Ghimire, K.H., Joshi, B.K., Gauchan, D., Shrestha, S. and Jarvis, D.I. 2019. Catalogue of Traditional Mountain Crop Landraces in Nepal. LI–BIRD, Pokhara, NARC, Kathmandu and Bioversity International.

https://beta.gorkhapatraonline.com/opinion. Retrieved from 13th Sept. 2023

https://nagariknews.nagariknetwork.com/economy. Retrieved from 13th Sept. 2023.

https://www.onlinekhabar.com/2022/10/1211222. Retrieved from 13th Sept. 2023.

NARC(2021) Annual Report 2077/78 (2020/21). Retrieved from 26th Sept. 2023

गुरूङ्, आर., सुवेदी, एस., पौडेल, पि. र पुडासैनी, एन. (२०७६). मर्स्याङ्दी गाउँपालिका-१ र २, घनपोखरामा पाइने रैथाने बालीका जातहरू. लिबर्ड, जीन बैंक/नार्क र बायोभर्सिटी इन्टरनेशनल

घिमिरे, के.एच., जोशी, बि., र गौचन, डि.(२०७५). हिमाली भेगको लागि स्थानीय बालीका उत्कृष्ठ जातहरू. जीन बैंक-नार्क, लिबर्ड र बायोभर्सिटी इन्टरनेसनल

ढकाल, आर., यादव, आर., स्थापित, एस., न्यौपाने, एस., पौडेल, पि.र गुरुङ्, आर. (२०७४). रामेछाप हरियो लट्टे : परिचय र उत्पादन प्रविधि. लिबर्ड नेपाल र पहाडी बाली अनुसन्धान कार्यक्रम

थापा, पि., घिमिरे, के., पुडासैनी, एन., श्रेष्ठ ए., न्यौपाने, एस., र गौचन, डि., (२०७९) उपयोग मार्फत संरक्षणका लागि सिफारिस भएका बालीका रैथाने जातहरूको संक्षिप्त परिचय. जीन बैंक-नार्क, लिबर्ड र बायोभर्सिटी इन्टरनेसनल

पन्त, एस., रावत, एस. र पुडासैनी, एन., निरन्जन, ... (२०७६). खार्पुनाथ गाउँपालिका वडा नं.-४, छिप्रा, हुम्लामा पाइने रैथाने बालीका जातहरू. लिबर्ड जीन बैंक/नार्क र बायोभर्सिटी इन्टरनेशनल

पनेरु, पि.बि., आले मगर, एल. र पुडासैनी, एन. (२०७६). तातोपानी गाउँपालिका वडा नं.-४, हाँकु, जुम्लामा पाइने रैथाने बालीका जातहरू. लिबर्ड जीन बैंक/नार्क र बायोभर्सिटी इन्टरनेशनल

पुडासैनी, एन. र लिंखा, वि.के. (२०७६). गौरीशंकर गाउँपालिका-१ र २, जुंगू, दोलखामा पाइने रैथाने बालीका जातहरू. लिबर्ड जीन बैंक/नार्क र बायोभर्सिटी इन्टरनेशनल

पौडेल, आई., उपाध्याय, डि., शेर्पा, एल., ढकाल, आर. र पराजुली, ए. (२०७३). बेगनास तथा रूपाताल जलाधार क्षेत्रमा पाइने धान तथा तरकारी बालीका स्थानीय जातहरू. जैविक विविधता, अनुसन्धान तथा विकासका लागि स्थानीय पहल (लिबर्ड), पोखरा

सहास नेपाल (२०७०). स्थानीय डुडे रायो बालीः एक चिनारी. दलचोकी सामुदायिक बीउ बैंक र यु.एस.सी. क्यानाडा, एशिया

कृषि विकास निर्देशनालय, गण्डकी प्रदेश, पोखरा, कास्की नेपालमा पाइने रैथाने तथा स्थानीय बालीहरू सम्बन्धी प्रोफायल आ.व. २०८०/८१