

سابقه ۳۰ ساله جشنواره های ترویجی کشاورزی در کشور

مدیر کل دفتر توسعه فعالیت‌های زنان روستایی و عشایری وزارت جهاد کشاورزی گفت: جشنواره‌های ترویجی یکی از فعالیت‌های ترویجی هستند که در طول ۳۰ سال گذشته در کشور به کار گرفته شده اند تا بتوانیم در ترویج و ارتقاء دانش بهره‌برداران و گروه‌های مخاطبان اقدام کنیم.

به گزارش خبرنگاران گروه صنعت و تجارت گزارش خبر، مریم پهماسبی در حاشیه برگزاری جشنواره طبخ آبزیان و غذاهای دریایی در شهرستان سپیدان بیان کرد: جشنواره طبخ آبزیان یکی از برنامه‌هایی است که با هدف ارتقاء سرانه مصرف آبزیان در این استان برنامه ریزی و برگزار شد.

این مقام مسئول ضمن تقدیر از همکاری دستگاه‌های مختلف از جمله سازمان جهاد کشاورزی استان فارس، فرمانداری شهرستان سپیدان، مدیریت شیلات و امور آبزیان استان، تولید کنندگان بخش خصوصی و بسیاری از عوامل دیگر که در برگزاری جشنواره مذکور نقش آفرین بوده اند، افزود: قدمت جشنواره‌ها به حدود ۱۰۰ سال در طول تاریخ می‌رسد.

به گفته وی؛ ایران یکی از کشورهایی است که در زمینه برگزاری جشنواره‌ها بسیار فعال است و در کنار سایر روش‌های آموزشی گروهی و انفرادی از ابزار جشنواره‌ها استفاده می‌نماید.

او در پاسخ به این پرسش که چرا جشنواره ای را با عنوان طبخ آبزیان طراحی و اجرا کرده اید، اظهار کرد: ما در شاخص سرانه مصرف ماهی در کشور با سطح جهانی فاصله داریم از این رو می‌طلبید که خانواده‌ها و به صورت مشخص زنان یاد بگیرند و این را در الگوی خانواده پیاده کنند.

وی با اشاره به اینکه اگر یک نگاهی به آمار و ارقام بیندازیم، سرانه مصرف ماهی در ایران تقریباً نصف سرانه مصرف ماهی در دنیا است، ابراز کرد: با توضیحاتی که در این جشنواره داده شد متوجه می‌شویم متأسفانه در خیلی از استان‌ها این میزان حتی کمتر از میانگین ملی است.

پهماسبی با بیان اینکه در این جشنواره بانوان روستایی و عشایری به طبخ آبزیان دعوت و تشویق می‌شوند، افزود: در این برنامه علاوه بر اینکه افراد با روش‌های جدید طبخ آبزیان آشنا می‌شود می‌توانند آن دانش و دانسته‌های که دارند در حوزه طبخ با سایر مخاطبین و شرکت کنندگان به اشتراک بگذارند.

مدیر کل دفتر توسعه فعالیت‌های زنان روستایی و عشایری وزارت جهاد کشاورزی از برگزاری جشنواره طبخ ماهیان به عنوان یک برنامه یادگیری افقی در بین گروه‌های مخاطب یاد کرد و گفت: ما کشاورزی را یک زنجیره می‌بینیم و معتقدیم که اگر می‌خواهیم تولید یک محصول پایدار باشد و دستیابی به امنیت غذایی آسانتر شود، لازم‌اش این است که به درستی مصرف شود.

پهماسبی می‌افزاید: باید سعی کنیم که بر روی فرهنگ مصرف خانوارهای روستایی و عشایری و به صورت خاص زنان روستایی و شهری کار کنیم زیرا که مصرف صحیح غذا هم به لحاظ بهداشتی و سلامت خانواده اهمیت دارد و هم به دلیل تضمین امنیت و تولید آن محصول، مطمئناً سعی خواهیم کرد که فعالیت‌هایی از این دست را بیشتر در برنامه‌هایمان داشته باشیم.

جشنواره و مسابقه طبخ آبزیان همراه با کارگاه آموزشی طبخ غذاهای دریایی در تفرجگاه چله گاه شهر اردکان مرکز شهرستان سپیدان با حضور علیرضا سامری فرماندار این شهرستان، معصومه مویدی مدیر هماهنگی ترویج کشاورزی، علی فلاحی مدیر امور شیلات و آبزیان، شهاب‌الدین صالحی مدیر جهاد کشاورزی شهرستان و جمع کثیری از مسئولین محلی و شرکت کنندگان و علاقه‌مندان برگزار شد.