



ရောဝတီတိုင်းဒေသကြီးရှိ ငါးမျိုးစိတ်များနှင့်
တန်ဖိုးမြင့်ထုတ်ကုန် ထုတ်လုပ်မှု
အခြေအနေကိုလေ့လာခြင်း



၁။ နောက်ခံအကြောင်းတရား

မြန်မာနိုင်ငံသည် မြစ်ချောင်းအင်းအိုင်ပေါများပြီး ငါးနှင့် ရေသယံဇာတပိုင်ဆိုင်မှု ကမ္ဘာ့အဆင့် (၁၄) တွင်ရှိသည်။ ရေချိုငါးလုပ်ငန်း ထုတ်လုပ်မှုအနေဖြင့် အရှေ့တောင်အာရှတွင် အမြင့်ဆုံးဖြစ်ပြီး ပြည်တွင်း ငါးထုတ်လုပ်မှု၏ (၂၈) ရာခိုင်နှုန်းခန့်ရှိသည်။

ဧရာဝတီတိုင်းဒေသကြီးသည် မြစ်ဝကျွန်းပေါ်ဒေသဖြစ်ပြီး မြန်မာပြည်၏ အနောက်တောင်ဘက်တွင် တည်ရှိသည်။ နယ်နိမိတ်ချင်း ထိစပ်နေသော ပြည်နယ်နှင့်တိုင်းများမှာ အနောက်မြောက်တွင် ရခိုင်ပြည်နယ်၊ မြောက်ဘက်နှင့် အရှေ့ဘက်တွင် ပဲခူးတိုင်းဒေသကြီး၊ အရှေ့ဘက်တွင် ရန်ကုန်တိုင်းဒေသကြီး၊ တောင်ဘက်နှင့် အနောက်ဘက်တွင် ဘင်္ဂလားပင်လယ်အော်တို့ရှိသည်။ မြေပြန့်မြေကျယ်ပေါများ၍ မြစ်ချောင်းများလည်း ကွန်ချာသဖွယ် ယှက်သန်းနေ ကြသည်။

ဧရာဝတီတိုင်းဒေသကြီးကို ပုသိမ်၊ ကျုံပျော်၊ ဟင်္သာတ၊ မြန်အောင်၊ မအူပင်၊ မြောင်းမြ၊ ဖျာပုံ၊ လပွတ္တာ စသည့်ခရိုင် (၈) ခု၊ မြို့ပေါင်း (၄၅)မြို့၊ ရပ်ကွက်ပေါင်း (၃၀၀)ကျော်၊ ကျေးရွာအုပ်စု (၂၀၀၀)ခန့်၊ ရွာပေါင်း (၁၂၀၀၀) ဝန်းကျင် ပါဝင်သည်။ ထိုဒေသသည် ရန်ကုန်တိုင်းနှင့် မန္တလေးတိုင်း ပြီးလျှင် တတိယမြောက် လူဦးရေ သိပ်သည်းဆုံးဒေသတစ်ခုဖြစ်သည်။ ဧရာဝတီတိုင်းဒေသကြီးတွင် နေထိုင်ကြသည့် လူမျိုးအများဆုံးမှာ ဗမာလူမျိုးဖြစ်ပြီး ဒုတိယအများဆုံးမှာ ကရင်လူမျိုးနှင့် အခြားသောလူမျိုးများလည်း စုပေါင်းနေထိုင်ကြသည်။



Citizen Action for Transparency (CAfT)

မြေဆီမြေနှစ် ပေါကြွယ်ဝသော မြေနုကျွန်းဒေသဖြစ်၍ စပါး၊ မြေပဲ၊ ဂုန်လျှော်၊ ဆေး၊ ငရုတ်၊ ကြက်သွန်၊ ပဲမျိုးစုံတို့ စိုက်ပျိုးကြသည်။ ဧရာဝတီတိုင်းဒေသကြီး၏ နာမည်ကြီးသော အခြားလုပ်ငန်းတစ်မျိုးမှာရေထွက်ပစ္စည်း လုပ်ငန်း ဖြစ်သည်။ မြစ်ချောင်းအင်းအိုင် အများအပြားရှိ၍ သားငါးပုစွန်ပေါများစွာ ထွက်ရှိပြီး ငါးပိ၊ ငါးခြောက်၊ ငံပြာရည်၊ ငါးပိရေကျို၊ ပုစွန်ခြောက် လုပ်ငန်းများကို လည်း အကြီးအကျယ် လုပ်ကိုင်ကြသည်။ ရေချိုငါးဖမ်းလုပ်ငန်းအပြင် ရေနံငါးဖမ်း လုပ်ငန်းကိုလည်း ကျယ်ကျယ်ပြန့်ပြန့် လုပ်ကိုင်ကြသည်။

ငါးသည် လူမျိုး၊ဘာသာ၊ အသက်အရွယ်မရွေး စားသုံးနိုင်ပြီး အာဟာရဓာတ်၊ အသားဓာတ်၊ ရောဂါကာကွယ်နိုင်သောဓာတ်မျိုးစုံကိုလည်း ငါးမှရရှိနိုင်သည်။ ကမ္ဘာ့လူဦးရေအတွက် လိုအပ်သော အသားဓာတ် နှင့် ရိက္ခာကို ရေထွက်ကုန်ပစ္စည်းများမှရရှိသည်။ မြန်မာတို့၏ နေ့စဉ် အစားအစာတွင် ငါးစို၊ ငါးခြောက်၊ ငါးပိ၊ ငံပြာရည်၊ ငါးပိရေကျို၊ ငါးချဉ်၊ ငါးပိကောင် စသည့်ဖြင့် အသွင်မျိုးစုံဖြင့် ပါဝင်နေပါသည်။ နိုင်ငံစီးပွား ဖြစ်ထွန်းမှုတွင် ငါးကဏ္ဍသည် အရေးပါသော ကဏ္ဍတစ်ရပ်အဖြစ် ရပ်တည်လျက်ရှိသည်ကို တွေ့ရပြီး မြန်မာပြည်သူများ၏ လူမှုစီးပွား တိုးတက်ရေးအတွက်လည်း မှီခိုအားထားနေရသည်။



၂။ အနှစ်ချုပ်

ဧရာဝတီတိုင်းဒေသကြီး အတွင်း ရေမြေအနေအထား၊ ရေဝေရေလွဲ မတူညီသော ခရိုင် (၃) ခုရှိ မြို့နယ် (၅)မှ ကျေးရွာ (၁၂)ရွာတွင် နေထိုင်ကြပြီး ရေလုပ်ငန်းကို အဓိက အသက်မွေးဝမ်းကြောင်းအနေဖြင့် ပြုလုပ်နေသော အင်းသူကြီးများ၊ ရေလုပ်သားများ နှင့် တွေ့ဆုံကာ အချက်အလက်များကို မေးမြန်းကောက် ယူခဲ့သည်။ ထိုသို့မေးမြန်းရာမှ ရရှိလာသောအချက်အလက်များအရ ငါးဖမ်းရာ၌ အချိန်ပြည့်ဖမ်းဆီးသူနှင့် အချိန်ပိုင်းဖမ်းဆီးသူများရှိကြပြီး အချို့မှာလည်း လယ်ယာလုပ်ငန်းနှင့် တွဲဖက်လုပ်ကိုင်ကြသည်။ အင်းလုပ်ငန်းစတင်ချိန်မှာ အင်းလေလံအောင်သည့် မြန်မာလ တော်သလင်းလဆန်း (၁)ရက်နေ့မှ စတင်၍ ပြာသိုလဆန်း (၁)ရက်နေ့ထိလုပ်ကိုင်ကြပြီး အချို့အင်းများတွင် အခြေအနေအမျိုးမျိုးကြောင့် တန်ခူးလဆန်းအထိ လုပ်ကိုင်ကြသည်။ အင်းလေလံအောင်စဉ်ကတည်းက အင်းပြုပြင်ရန်အတွက် လေလံအောင်သည့် ငွေကြေးပမာဏ၏ (၃၀) ရာခိုင်နှုန်းကို စရံငွေအဖြစ် တင်ထားရသည်။ ထိုသို့ အင်းပြုပြင်သူများလည်းရှိကာ မပြုပြင်ဘဲ ငါးမျိုးစိုက်ထည့်သူများလည်းရှိကြသည်။

ယခင်က အင်းများတွင် ငါးသားပေါက်များမှာ သဘာဝအတိုင်းပေါများစွာရှိနေခြင်းကြောင့် ငါးမျိုးစိုက်ထည့်ရန် မလိုသော်လည်း ယခုအခါ အကြောင်းအမျိုးမျိုးကြောင့် ငါးသားပေါက်များရှားပါးသွားပြီး ဝယ်ယူစိုက်ထည့်ရ သည်အထိ ဖြစ်လာသည်။ သို့သော် အချို့အင်းများသည် မြစ်ချောင်းများနှင့် ဆက်နေသောကြောင့် မြစ်ရေဝင်ချိန်တွင် ကျန်ရစ်ခဲ့သောငါးများသည် မြန်မာလ ကဆုန်နှင့် နယုန်လ တွင် ဥချကြပြီး ဝါဆိုလ တွင် သားပေါက်ကြသည်။ သို့သော် တခါတရံ ရေဝင်ချိန်စောလျှင် တန်ခူး၊ ကဆုန်လ တွင်လည်း သားပေါက်ကြ ကြောင်းသိရှိရသည်။ အင်းအတွင်းရှိ ငါးသားပေါက်များအား ကြီးထွားစေရန် နှင့် ပြောင်းရွှေ့မသွားစေရန် အတွက် အခြေခံငါးစာဖြစ်သော ဖွဲနုကို အခြားသော အရာများနှင့်ရောစပ်ကာ အချိန်မှန်ကျွေးကြရသည်။



Citizen Action for Transparency (CAfT)

ကြီးထွားလာသောငါးများကို ဖမ်းဆီးရာတွင် အင်းအနေအထားပေါ်မူတည်၍ ငါးဖမ်းကရိယာ အမျိုးမျိုးအသုံးပြုဖမ်းဆီးကြပြီး ငါးဖမ်းဆီးသောကာလမှာလည်း နေရာဒေသအလိုက် အနည်းငယ် ကွဲပြားကြသည်။ အင်းများတွင် အများအားဖြင့် ဖမ်းဆီးရရှိသော ငါးမျိုးစိတ်များ တူညီကြသော်လည်း ငါးရရှိမှု ပမာဏမှာ ကွဲပြားသည်။ အစီရင်ခံစာလေ့လာခဲ့သည့် အချိန်ကာလအတွင်း ငါးမျိုးစိတ်ပေါင်း (၄၁) မျိုး၊ ပုစွန်မျိုးစိတ် (၂)မျိုး နှင့် ခရုမျိုးစိတ် (၁) မျိုး တို့ကို မှတ်တမ်းတင်နိုင်ခဲ့သည်။ ပျောက်ကွယ်သွားသော ငါးမျိုးစိတ်များမရှိသော်လည်း ရှားပါးသွားသော ငါးမျိုးစိတ်များ နှင့် ကျူးကျော်ဝင်ရောက်လာသော မျိုးစိတ်ဖြစ်သည့် ငါးစုပ်ခွက် နှင့် ရွှေခရုတို့ကို အင်းများ တွင်တွေ့ရှိခဲ့ရသည်။ ဖမ်းဆီးရရှိသောငါးများကို တန်ဖိုးဖြင့်ထုတ်ကုန်အနေဖြင့် ငါးပိရေကျို၊ ငံပြာရည်၊ ငါးခြောက်၊ ငါးကျည်းခြောက်တို့အပြင် ငါးပြေမ နှင့် ငါးဖယ် တို့ကို ငါးပိကောင်အဖြစ် ရောင်းချကြသည်။

^၁ https://www.google.com/.wikipedia.Ayeyarwady_Region

ထိုသို့ရောင်းချရာ၌ အချို့ အင်းတောင်သူများသည် မိမိတို့နေရာနှင့် နီးစပ်သည့် မြို့နယ်ပွဲရုံများသို့ တိုက်ရိုက်တင်ပို့ ရောင်းချခြင်း၊ ပွဲစားများမှ တစ်ဆင့်ရောင်းချခြင်း၊ လက်လီတစ်ဆင့်ပြန်လည် ရောင်းချခြင်းနှင့် ၎င်းတို့ကိုယ်တိုင်တိုက်ရိုက် ရောင်းချခြင်း စသည့် နည်းအမျိုးမျိုးဖြင့် ဖြန့်ဖြူးရောင်းချ ကြသည်။



၃။ ရည်ရွယ်ချက်

- က။ ရောဝတီတိုင်းဒေသကြီးရှိ ဖမ်းဆီးရရှိသော ငါးမျိုးစိတ်များကို မှတ်တမ်းတင်နိုင်ရန်။
- ခ။ ငါးမျိုးစိတ်အသစ်များ၊ ရှားပါးသွားသော ငါးမျိုးစိတ်များ၊ ကျူးကျော်ဝင်ရောက်လာသော မျိုးစိတ်များ ရှိ/မရှိ ဆန်းစစ်နိုင်ရန်။
- ဂ။ တန်ဖိုးမြင့်ထုတ်ကုန် ထုတ်လုပ်ရောင်းချနိုင်မှုအခြေအနေကို လေ့လာနိုင်ရန်။

၄။ အချက်အလက်ကောက်ယူပုံနှင့် နည်းစနစ်များ

ရောဝတီတိုင်းဒေသကြီးအတွင်း ရေမြေအနေအထားနှင့် ရေဝေရေလွှဲမတူညီသော ဟင်္သာတ၊ မအူပင်၊ မြန်အောင်ခရိုင်တို့မှ လေးမျက်နှာ၊ ဇလွန်၊ ပန်းတနော်၊ ဓနုဖြူ၊ အင်္ဂပူမြို့နယ်တို့ရှိ ရှမ်းစု၊ သုံးဆက်၊ ထိန်ငူ၊ လဟာကြီး၊ ရေဖြူ၊ ကျားသေ၊ ဝါးပတော၊ ငြိမ်းအေး၊ မှတ်တိုင်၊ အိုင်ဆယ်၊ တော်ကွဲ၊ မွေပင် ကျေးရွာတို့တွင် ရေလုပ်ငန်းဖြင့် အသက်မွေးဝမ်းကျောင်းပြုလုပ်ကြပြီး အချိန်ပြည့်/အချိန်ပိုင်း ငါးဖမ်းကြသော ရေလုပ်သား များနှင့် တိုက်ရိုက်တွေ့ဆုံမေးမြန်းခဲ့သည်။

ထိုသို့မေးမြန်းရာတွင် လေ့လာရရှိသောအင်းပြင်ဆင်မှုအခြေအနေ၊ ငါးမျိုးစိုက်ထည့်ခြင်း၊ ငါးစာပြုလုပ်ခြင်း၊ ဖမ်းဆီးရရှိသောငါးအမျိုးအစားများ၊ ရှားပါးသွားသည့်ငါးမျိုးစိတ်များ၊ ထပ်မံအသစ်တွေ့ရှိရသည့် ငါးမျိုးစိတ် များ၊ ကျူးကျော်ဝင်ရောက်လာသောငါးမျိုးစိတ်များ၊ လုပ်ငန်းအခက်အခဲများ၊ တန်ဖိုးမြင့်ထုတ်ကုန် အမျိုးအစားများ၊ ထုတ်ကုန်ပြုလုပ်နည်းများနှင့် တင်ပို့ရောင်ချမှု အခြေအနေများကို မေးမြန်းခဲ့သည်။ ထိုသို့မေးမြန်းရာတွင် နယ်မြေအခြေအနေ၊ လမ်းပန်းဆက်သွယ်ရေး၊ လုံခြုံရေးအရ အချိန်၊ နေရာနှင့် လူဦးရေကန့်သတ်မှုများရှိခဲ့သည်။ ကောက်ယူရရှိခဲ့သော အချက်အလက်များကိုအခြေခံ၍ အရည်အသွေး ဆိုင်ရာခွဲခြမ်းစိတ်ဖြာမှု (Qualitative analysis) နည်းလမ်းကို အသုံးပြုပြီး တင်ပြထားပြီး ဓာတ်ပုံများဖြင့် လည်း မှတ်တမ်းများတင်ခဲ့သည်။

၅။ တွေ့ရှိချက်

ဟင်္သာတ၊ မအူပင်နှင့် မြန်အောင်ခရိုင်အတွင်းရှိ ကျေးရွာအချို့တွင် နေထိုင်ကြသော အချိန်ပြည့်/အချိန်ပိုင်း ရေလုပ်သားများနှင့် အင်းသူကြီးများအား တွေ့ဆုံမေးမြန်းထားသည့် အချက်အလက်များအရ ဖမ်းဆီးရရှိသောငါးအမျိုးအစားများ၊ ငါးအမျိုးအစားအလိုက်တွေ့ရှိရမှု၊ ပျောက်ကွယ် သွားသောငါးမျိုးစိတ်များနှင့် ရှားပါးသွားသောငါးမျိုးစိတ်များ၊ မျိုးစိတ်အသစ်များနှင့် ကျူးကျော်ဝင်ရောက် လာသောငါးမျိုးစိတ်များ၊ တန်ဖိုးမြင့်ထုတ်ကုန်ထုတ်လုပ်သည့်ငါးများ၊ ထုတ်လုပ်ပုံအဆင့်ဆင့်၊ ရောင်းချသည့် ဈေးကွက် အနေအထား တို့ကို သိရှိခဲ့ရသည်။

၅ (က)။ အင်းပြင်ဆင်ခြင်း

ရေလုပ်ငန်းဖြင့် အသက်မွေးဝမ်းကြောင်းပြုသည့် အင်းသူကြီးများသည် အင်းလေလံရပြီးနောက် အင်းပြင်ဆင်သည့် လုပ်ငန်းလုပ်ကိုင်ကြရသည်။ အင်းပြင်ဆင်ရာ၌ အင်းဇောင်းများပြုပြင်ခြင်း၊ ဗေဒါတောများကို ဖြတ်ပြီးလိပ်တင်ခြင်း၊ ရေစီးရေလာကောင်းမွန်စေရန်ပြုလုပ်ခြင်း၊ မြေအိတ်ချခြင်း၊ ဝါးတိုင်အသစ်စိုက်ရခြင်း၊ ကြိုးသစ်လဲလှယ်ခြင်း စသည့် လုပ်ငန်းတို့ကို စတင်၍ လုပ်ကိုင်ကြရသည်။ ထိုအပြင် သစ်ကိုင်းများ၊ ချုံများခုတ်ပြီး ချထားခြင်းဖြင့် ငါးများနေထိုင်ရန် နေရာ (ဒေသအခေါ် ငါးနေငါးထိုင်) ဖန်တီးပေးကြသည်။ အင်းပြင်ရာ၌ ကုန်ကျစရိတ်ကို အင်းသူကြီးများက အကုန်အကျခံရပြီး မည်သူမှထုတ်ပေးခြင်းမရှိသည့်အပြင် အင်းကို ကြေးတိုင်စိုက်လျှင် အင်းလေလံ၏ (၃၀)ရာခိုင်နှုန်းကို အင်းပြုပြင်ရန် အတွက်စရံငွေကြိုပေးထားရပြီး ထိုငွေကိုပြန်ထုတ်လျှင် စရိတ်ဟုသောခေါင်းစဉ်ဖြင့် (၂-၃)သိန်းတောင်းယူထားကြသည်။ ထိုသို့ အင်းချလံဖြတ်ပိုင်းတွင် ပါဝင်ခြင်း မရှိသော ငွေများကိုပေးရသော ဖြစ်စဉ်များရှိနေခြင်းကြောင့် အင်းလေလံချိန်တွင် မိမိဆွဲမည့် အင်းလေလံ တန်ဖိုးထက် (၂)ဆခန့် ကုန်ကျကာ ငွေကြေးဆိုင်ရာအခက်အခဲများတွေ့ကြုံနေရပါသည်။

“ကြေးတိုင်စိုက်ရင် ဒီအင်းကိုပြုပြင်မယ်ဆိုပြီး စတော်တင်ထားရတယ်။

၃၀၇၁စိုက်နှုန်းကျွန်တော်ပြန်ထုတ်ရင် စတော်ဆိုပြီး နှစ်သိန်း သုံးသိန်းပြန်ပြန်တောင်းတယ်။

ကျွန်တော်ပိုက်ဆံ ကျွန်တော်ထည့်ထားပြီး ကျွန်တော်ပြန်ထုတ်ရင် အကုန်ပြန်ပေးရမယ်။

အဲဒါတွေကြောင့် လက်လုပ်လက်စား တောင်းတွေ ဒုက္ခရောက်တာ”

(ဒေသခံ အင်းတောင်သူတစ်ဦး)

၅ (ခ)။ ငါးမျိုးစိုက်ထည့်ခြင်း နှင့် ဥသားပေါက်ခြင်း

၂၀၂၂ ခုနှစ် အစောပိုင်းကာလများတွင် ငါးများကို မြစ်၊ ချောင်း၊ အင်း၊ အိုင်များတွင် သဘာဝအတိုင်းပေါများစွာ တွေ့ရှိရ၍ ငါးမျိုးစိုက်ထည့်ရန်မလိုခဲ့ပေ။ လက်ရှိတွင် အင်းတောင်သူများသည် အင်းထဲ၌ငါးမျိုးများ စိုက်ထည့်ကြရပြီး အချို့က သဘာဝအတိုင်းတွေ့ရသော ငါးများကိုဖမ်းဆီးရောင်းချကြသည်။ ငါးမျိုးစိုက် ထည့်ရန်အတွက် ငါးသားပေါက်(ငါးသန်)များဝယ်ယူရန် ကုန်ကျစရိတ်ကို ငါးလုပ်ငန်းဦးစီးမှ ကောက်ယူထား သော်လည်း လာရောက်စိုက်ထည့်ပေးခြင်း မရှိသောကြောင့် ငါးသားပေါက်များကို ငါးလုပ်ငန်းဦးစီး၏ ငါးသားပေါက်ဌာန (သို့မဟုတ်) ပြင်ပငါးကန်များမှ သွားရောက်ဝယ်ယူပြီး စိုက်ထည့်ကြရသည်။

ကောက်ယူထားသော ငါးသားပေါက်ဝယ်ယူရန် ကုန်ကျစရိတ်သည် အင်းချလံဖြတ်ပိုင်းတွင် ပါဝင်ခြင်းမရှိကာ ယင်းကုန်ကျစရိတ်ငွေပေးသွင်းခြင်းမရှိပါက အင်းချလံထုတ်ပေးခြင်းလည်းမရှိပေ။ ပြီးခဲ့သည့်နှစ်က ငါးသားပေါက် (၁) ကောင်လျှင် (၂၀-၅၀)ပြားပေးရပြီး ငွေကျပ်သိန်း(၅၀)ဖိုးခန့် ထည့်ထားခဲ့ကြရသည်။ ယခုနှစ်တွင် ငါးသားပေါက်ဈေးနှုန်း (ငါးကျည်း ၁ပိဿာလျှင် ကျပ်၂၅၀၀ခန့်) တက်လာသောကြောင့် သိန်း(၁၀၀)ဖိုးခန့် ထည့်ထားကြောင်း သိရှိရပါသည်။ အချို့နေရာများတွင် ငါးသားပေါက် တစ်ကောင်ချင်းစီ ဈေးနှုန်းမှာ ငါးအကောင်ရေ (၁)သိန်းကို ငွေကျပ်သိန်း(၅၀)ပေးရသောကြောင့် တစ်ကောင်လျှင် (၅၀)ကျပ်နှုန်းကျနေသည်ကို တွေ့ရှိရသည်။

“အင်းငါးမျိုးစိုက်ထည့်ရတယ်။ အဲဒါက အင်းချလဲထဲမှာမပါဘူးပေါ့လေ။ အပြင်ကသပ်သပ်ယူတာ။ ပါစင်းတစ်နဲ့ တိုးတာတို့ကတော့ ချလဲနဲ့ယူတာ ။ ငါးအင်းစိုက်ထည့်တာကတော့ ဥပဒေအလွတ်ယူတာ။ မပေး မဖြစ်ယူတာ။ မဟုတ်ရင် ချလဲမထုတ်ပေးဘူး”

(ဒေသခံအင်းတောင်သူတစ်ဦး၏ ပြောကြားချက်)

ထို့ပြင် ၎င်းတို့စိုက်ထည့်ထားသော ငါးများကို ပြန်လည်ဖမ်းဆီးပြီး ရောင်းချရာတွင် အရင်းမကျေသည့် ဖြစ်စဉ်များကိုလည်း ကြုံတွေ့ရကြောင်း အင်းတောင်သူအချို့က ပြောကြားသည်။ အချို့ အင်းတောင်သူများသည် ငါးမျိုးစိုက်ထည့်ခြင်းကိုသာပြုလုပ်ကြပြီး အင်းပြုပြင်ခြင်းမရှိပေ။ အချို့နေရာများတွင် ငါးမျိုးစိုက်ထည့်ခြင်း မရှိသော်လည်း ရေကြီးပြီးနောက် ရေပြန်ကျ သွားသောအခါ ချောင်းရိုးထဲမှ ငါးပေါက်ကလေးများ ကျန်ခဲ့ခြင်း (ဒေသအခေါ် အကျန်ငါး)၊ မြစ်နှင့်ဆက်နေသောအင်းများသည်လည်း မြစ်ရေတက်ချိန်တွင် အင်းအတွင်းသို့ ဝင်လာသောရေနှင့်အတူ ငါးသားပေါက်များပါလာခြင်း စသည့်ပုံစံများဖြင့် ငါးမျိုးဆက်အသစ်များ ရရှိလာခဲ့ သည်။ သက်ဆိုင်ရာဌာနက ငါးမျိုးစိုက်ထည့်ရန် ငွေကြေးကောက်ခံခဲ့သော်လည်း လာရောက်ထည့်ပေးခြင်း မရှိခြင်း ကြောင့် အင်းတောင်သူတို့မှာ ၎င်းတို့၏ ငွေကြေးဖြင့် ငါးသားပေါက်များဝယ်ယူစိုက်ထည့်နေရ၍ ငါးသားပေါက်ဝယ်ယူရသည့်စရိတ်၊ သယ်ယူပို့ဆောင်ရေးစရိတ် စသည့် ထပ်ဆောင်းကုန်ကျငွေ များရှိနေ သဖြင့် အင်းတောင်သူတို့မှာ ‘မိအေးနှစ်ခါနာ’ ဆိုသကဲ့သို့ နစ်နာမှုများနှင့် ကြုံတွေ့နေကြရသည်။

“ကျနော်တို့ ငါးသန်ဖိုးထည့်ထားတယ်။ ငါးသန်လှာထည့်ဖို့လိုတယ်။ လှာမချဘူး ခုထိဘဲ။ ငါးသန်ဖိုးယူထားရင် ငါးသန်စိုက်ထည့်ပေးရမယ်လေ။ ဘာလို့ချမှပေးတာလဲ။ ဥပမာ ၁၀သိန်းဖိုးသွင်းထားလို့ ၅သိန်းဖိုး လာချရင် လက်ခံသေးတယ်။ တခါမှလှာမထည့်ပေးဘူးဘူး။ ခုကျနော်ပိုက်ဆံသွားသွင်းတယ်ဆို၊ ငါးသန်ဖိုးကို သူတို့ယူထားတာ၊ ဘောင်ချာဖွင့်မပေးဘူး၊ ချလဲထဲမပါဘူး။ ဘာလဲသွားသွင်းတာ အင်းဖိုးဘဲသွင်းရတာ။ ကျန်တာအကုန်လုံး သူတို့ယူထားတာ။ အဲဒီငါးသန်ကလည်း သူတို့ငါးမဟုတ်ဘူး။ ဘေးအင်းတွေက အချို့အချောင်ရတဲ့ဟာတွေ။ ကျနော်က ဒီနှစ်မှ ထဲထဲဝင်ဝင်ဝင်လို့သိတာ”

(ဒေသခံအင်းတောင်သူတစ်ဦး)

၅ (ဂ)။ ငါးဥသားပေါက်ခြင်း

ငါးများသည် ကဆုန်နှင့် နယုန်လ (မေလနှောင်းပိုင်း၊ ဇွန်လ) တို့တွင် ဥချကြပြီး ဝါဆိုလ (ဇွန်လနှောင်းပိုင်း၊ ဇူလိုင်လ) တွင် သားပေါက်ကြပြီး တခါတရံ ကဆုန်လ ကျော်လျှင်လည်း သားပေါက်ကြ၍ အချို့အင်းများတွင် ရေဝင်စောလျှင် တန်ခူးလ၌လည်းသားပေါက်ကြကြောင်းသိရှိရသည်။ ထိုသို့ ငါးသားပေါက်သည့် အချိန် ကာလမတူရခြင်း အကြောင်းရင်းသည် မိုးလေဝသအခြေအနေပေါ်တွင် မူတည်သည်ဟု ရေလုပ်သားများက ယူဆကြပြီး အခြားအကြောင်းရင်းများကို သေချာစွာမသိကြချေ။ ငါးများဥချသားပေါက် ရာနေရာမှာ အပင်မျောလွှေးနှင့် အကောင်မျောလွှေးများ ပေါက်ပွားရာ ရေစပ်၊ ချုံစပ်နားရှိ အရိပ်ရသော နေရာတွင် ဥချလေ့ရှိသည်။

ငါးသားပေါက်များ ရှားပါးသွားရခြင်း အကြောင်းရင်းသည် ချောင်းထဲတွင်ငါးသားပေါက်မှုနည်းခြင်း၊ အောက်မှရေသည် အင်းထဲသို့မရောက်ခြင်း၊ စိုက်ပျိုးရေးသုံးပေါင်းသတ်ဆေးများကြောင့် ငါးဥများထိခိုက် ခြင်း၊ ဘက်ထရီးရှော့တိုက်၍ ငါးဖမ်းခြင်း၊ ဆေးချ၍ငါးဖမ်းဆီးခြင်း စသည်တို့ကြောင့်ဖြစ်ကြသည်။ အထက်ပါ ဖြေဆိုချက်များကို လေ့လာခြင်းဖြင့် အင်းတောင်သူများသည် ငါးများ၏ အလေ့အထ၊ သဘာဝပတ်ဝန်းကျင်အခြေအနေနှင့် တရားမဝင်ငါးဖမ်းဆီးမှုတို့ကြောင့် ငါးသားပေါက်များ အပေါ်သက် ရောက်နေသည့် အခြေအနေများကို သိရှိနားလည်ကြကြောင်း မှတ်တမ်းတင်နိုင်ခဲ့သည်။

“ငါးဖမ်းကရိယာကြောင့်ရော၊ ဆေးတွေကြောင့်ရောငါးရှားသွားတာ၊ ငါးရစ်ငါးသန်ချိန် ငါးမဖမ်းရဘူး၊ ကဆုန်၊ နယုန်ဆိုရာတယ်။ ဝါဆိုလလောက်ဆိုသားပေါက်ပြီ။ ကဆုန်ကျော်တန့်လဲပေါက်ချင်ပေါက်တာ၊ အဲလိုမတူတဲ့အကြောင်း တော့မသိဘူး”

(ဒေသခံရေလုပ်သားတစ်ဦး၏ပြောကြားချက်)

၅ (ဃ)။ ငါးစာပြုလုပ်ခြင်းနှင့်ကျွေးခြင်း

အင်းအတွင်းရှိ ငါးများကြီးထွားစေရန်နှင့် အခြားနေရာများသို့ ပြောင်းရွှေ့မသွားစေရန် ရည်ရွယ်၍ အင်းပြင်ဆင်ခဲ့စဉ်က ခြံချထားသော ငါးများကို ငါးစာ၊ နွားသားရေ(အမဲရေခွံ)နှင့် အရိုးများကျွေးကြသည်။ ငါးစာအနေဖြင့် အင်းတောင်သူများစုသည် ဖွဲနု (၈-၁၂)ပြည်၊ ရွှံ့ (သို့မဟုတ်) နွားချေး (၄-၈)ပိဿာ၊ မျှင်ငါးပိ(၂-၃) ပိဿာ တို့ကိုရောစပ်ပြုလုပ်ပြီး နံနက် (၁)ကြိမ်၊ ည(၁)ကြိမ် အချိန်မှန် ကျွေးကြသည်။ အချို့အင်းတောင်သူများက ဖွဲကြမ်း (၁၃)အိတ်၊ ဖွဲနု (၁)အိတ် နံ့သာဖူးဆီ (၂၀)သားခန့်ရောပြီး လုံး၍ ကျွေးကြသည်။

အင်းတောင်သူ အနည်းငယ်ကသာ (၁)ပုလင်းလျှင် (၇၅၀၀၀)ကျပ်တန် ငါးဆေးများလည်းရောစပ်ကျွေးကြပြီး အချို့ကလည်း ဖွဲနုကို ရေဖြင့်လုံးကာ နေလှန်းပြီး ကျွေးကြသည်။ နွားသားရေကို ကျွေးရာတွင် အတုံးများ တုံးပြီး ကြိုးဖြင့်ချည်ကာ အင်း၏အလယ် ရေပြင်၌ချထားပြီး ကျွေးကြသည်။ ဆေးအနေဖြင့် မန်းကျည်းရွက် များကိုလည်း အစာထဲတွင်ထည့်ပြီး ကျွေးကြသည်။ ငါးစာကျွေးရာ၌ အင်းရေပြင်တွင် လက်ဖြင့်ပက်၍ သော်လည်းကောင်း၊ ရေပြင်ဝါးတိုင်များစိုက်ပြီး ထိုတိုင်တွင် ငါးစာထည့်ထားသောအိတ်ကို ချည်ထား၍ လည်းကောင်း ကျွေးကြပြီး အဆိုပါတိုင်များကို အင်းတောင်သူတို့က အစာတိုင်ဟုခေါ်ကြသည်။

ငါးစာပြုလုပ်ရာတွင် ပါဝင်သောပစ္စည်းများကွဲပြားသော်လည်း အခြေခံအားဖြင့် ဖွဲနုပါဝင်ပြီး ငါးစာကျွေးရာ တွင် အချိန်မှန်ကျွေးကြသည်ကို လေ့လာမှတ်တမ်းတင်နိုင်ခဲ့သည်။ ငါး၏ အခြေခံအစာဖြစ်သော ဖွဲနုအပြင် အစာအမျိုးမျိုးစမ်းသပ်ကျွေးခြင်း၊ အချိန်မှန်အစာကျွေးခြင်း စသည့်အချက်များကို မှတ်တမ်းတင်နိုင်ခြင်းဖြင့် အင်းတောင်သူများသည် ငါးများ၏သဘောသဘာဝကို ကောင်းစွာနားလည်သိရှိပြီး ၎င်းတို့အရပ်ဒေသရှိ လွယ်ကူစွာရနိုင်သော ဒေသထွက်ကုန်များကို မှန်ကန်စွာအသုံးပြုနိုင်ကြောင်း တွေ့မြင်ခဲ့ရသည်။

“ကျွန်ုပ်တို့အလုပ်တုံ့ငါးစာက မျှင်ငါးပိအချိန် (၁၀၀) လောက်ကုန်တယ်။ ဝယ်ရတယ်။ ငါးစားပုလင်းက ၇သောင်းခွဲဝယ်ရတယ်။

ဒီမှာပြတ်ပြီဆို ဓနုဖြူကငါးမွေးကန်သမား တွေအိတ်ပြန်ဝယ်ရတယ်။ ပွဲနဲ့ ပွဲနဲ့တစ်နေ့ ၃အိတ်ကုန်တယ်။ ရွံနဲ့ရောကျွေးတာ။

ဒီငှက်ထဲ အမဲအရေခွံဝယ်ပြီးတုံးကျွေးသေးတယ်။ (ကျိုးနဲ့ချည်ပြီး ရေလယ်လောက် မှာသွားတားတာ)”

(ဒေသခံအင်းသူတောင်သူ အမျိုးသမီးတစ်ဦး)

၅ (င)။ ငါးဖမ်းဆီးကလ

ငါးဖမ်းဆီးသောကာလမှာ နေရာဒေသအလိုက် အနည်းငယ် ကွဲပြားခြားနားသော်လည်း အများအားဖြင့် ငါးရစ်၊ငါးသန်ကာလမှလွဲ၍ ကျန်ရာသီကာလများတွင် ဖမ်းဆီးကြသည်။ ငါးရစ်အချိန်တွင် ငါးမဖမ်းရဟု ထုတ်ပြန်ထားသော်လည်း စားဝတ်နေရေးအခက်အခဲ၊ ရေမြေအနေအထားနှင့် ရာသီဥတုအခြေအနေအရ မွေးမြူရေးငါးကန်များတွင်လည်းကောင်း၊ မြစ်၊ချောင်း၊အင်းအိုင် များထဲတွင်လည်းကောင်း ဖမ်းဆီးကြသည်ကို တွေ့ရှိရသည်။

ငါးလုပ်ငန်းဦးစီးဌာနမှ အင်းရာသီကို တော်သလင်းလဆန်း (၁)ရက်မှ ပြာသိုလဆန်း(၁)ရက်နေ့အထိ သတ်မှတ်ထားကြသည်။ သို့သော် ရေလုပ်သားများသည် စားဝတ်နေရေးအခက်အခဲ၊ လောင်စာဆီအခက်အခဲ၊ လုပ်သားအင်အားရှားပါးလာပြီး နေ့စားလုပ်အားခမြင့်တက်မှု၊ ကုန်ဈေးနှုန်းကြီးမြင့်မှုစသည့်တို့ကြောင့် တပေါင်းလထိ ဖမ်းဆီးကြသည်။ အချို့အင်းတောင်သူများမှာ မရင်းစပါးစိုက်ကြသောကြောင့် နိုဝင်ဘာနှင့် ဒီဇင်ဘာလ(၂)လသာ ငါးဖမ်းကြပြီး ဇန်နဝါရီလတွင် စပါးစိုက်ကြသည်။ မရင်းစပါးခင်းများရေပြန်ကျချိန် (တန်ခူးလ)ရောက်ရှိမှသာ ပြန်လည်ဖမ်းဆီးကြသည်။

အဆိုပါအချက်များကို ကြည့်ခြင်းအားဖြင့် ၎င်းတို့၏ စားဝတ်နေရေးပြေလည်စေရန်အတွက် ရေလုပ်ငန်းကို အဓိကထား၍လုပ်ကိုင်သူများရှိပြီး လယ်လုပ်ငန်းနှင့် ရေလုပ်ငန်းတွဲဖက်လုပ်ကိုင်နေကြသော အင်းတောင်သူ များလည်းရှိသည်ကို လေ့လာသိရှိခဲ့ရသည်။

“ငါးဖမ်းကလ ဇာတေ ဖမ်းလို့ရတဲ့လအကုန်ဖမ်းတယ်။ ငါးရစ်ငါးသန်ကလကလွဲလို့ပေါ့။ တကယ်တော့ ဇူလိုင်လ ရေပြာပေါက် (မြစ်ရေအင်းထဲဝင်တင်ရောက်ချိန်) ကတည်းက ဖမ်းတယ်။ ငါးပုပဒနဲ့မညီလို့၊ ဒါကြောင့် ငါးရစ်အချိန်ကလွဲလို့ တောင်လျှောက်ဖမ်းတယ်။ ခုချိန်ထိလဲဖမ်းတယ်”

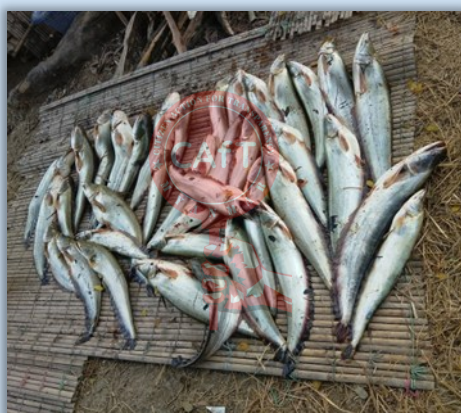
(ဒေသခံအင်းတောင်သူတစ်ဦး)

၅ (၁)။ ဖမ်းဆီးရရှိသောငါးမျိုးစိတ်များ

လေ့လာမှတ်တမ်းတင်ခဲ့သည့် အချိန်ကာလအတွင်း ငါးမျိုးစိတ်ပေါင်း (၄၁) မျိုး၊ ပုစွန်မျိုးစိတ် (၂)မျိုးနှင့် ခရုမျိုးစိတ် (၁)မျိုး တို့ကို မှတ်တမ်းတင်နိုင်ခဲ့သည်။ ဖမ်းဆီးရရှိခဲ့သောငါးများမှာ ငါးခုံးမ၊ ငါးသလဲထိုး၊ ငါးပြား၊ ငါးဇင်စပ်၊ ငါးဖယ်၊ ငါးဖယ်အောင်း၊ ငါးမြစ်ချင်း၊ ငါးကြင်းဖြူ၊ ငါးခေါင်းပွ၊ ငါးပြေမ၊ ကပ်သပိုး၊ ငါးဖောင်ရိုး၊ ငါးမေးတို၊ ငါးရုံ၊ တီလားဗီးယား၊ ငါးဘဲ၊ ငါးနက်ပြာ၊ ငါးကျည်း၊ ငါးခူ၊ ငါးဂျောင်း၊ ငါးဘတ်၊ ငါးဇင်ရိုင်း၊ ငါးနုသန်း၊ ငါးရှဉ့်၊ ငါးပူတင်း၊ ငါးသံချိုတ်၊ ငါးအိုက်၊ ငါးဒိန်း၊ ငါးအုံတုံ၊ ငါးစုပ်ခွက်၊ ငါးဖျင်းစလက်၊ ဂျပ်နီငါး၊ ငါးမြေထိုး၊ ငါးရွေး နှင့် ငါးတန်တို့ဖြစ်ကြသည်။ ရေချိုပုစွန်တုပ်နှင့် ပုစွန်ဆိတ်တို့ကိုဖမ်းမိပြီး ရွှေခရုများလည်း ပိုက်များ၊ မြွေများထဲတွင် ပါလာတက်ကြသည်။

ရာသီဥတုအခြေအနေနှင့်ပတ်သက်၍ အင်းတောင်သူတို့က ၂၀၂၀ နှင့် ၂၀၂၂ခုနှစ်တွင် မိုးအသင့်အတင့် ကောင်း ပြီး ၂၀၂၁ နှင့် ၂၀၂၃ ခုနှစ်တွင် မိုးရွာသွန်းမှုနည်း၍ ယခုနှစ် ၂၀၂၄ ခုနှစ်တွင် မိုးရွာသွန်းမှုအလွန်ကောင်းကြောင်းပြောပြကြသည်။

နှစ်အလိုက်ငါးရရှိမှုမှာ ၂၀၂၀ခုနှစ် ကိုဗစ်(၁၉)ကပ်ရောဂါ ဖြစ်စဉ်ကာလတွင် မိုးရွာသွန်းမှု အသင့်အတင့် ရှိသော်လည်း အပြင်သို့ထွက်၍ ငါးဖမ်းဆီးမှုနည်းကာ ငါးရရှိမှုနည်းပြီး ငါးဈေးနှုန်းလည်း မကောင်းခဲ့ပေ။ ၂၀၂၁ခုနှစ်နှင့် ၂၀၂၃ ခုနှစ်တွင် မိုးနည်းသောကြောင့် ငါးရရှိမှုနည်းပြီး ငါးဈေးနှုန်းအသင့်အတင့်ရှိခဲ့သည်။ ၂၀၂၂ ခုနှစ်တွင် မိုးရွာသွန်းမှုရှိပြီး ငါးရရှိမှုလည်းအသင့်အတင့်ရှိ၍ ငါးဈေးနှုန်းလည်းအသင့်အတင့်ရခဲ့ကြသည်။ ၂၀၂၄ ခုနှစ်တွင် မိုးရွာသွန်းမှု၊ ငါးရရှိမှုနှင့် ငါးဈေးနှုန်းလည်းမြင့်တက်လာသကဲ့သို့ ကုန်ကျစရိတ်နှင့် အခွန်အခ များသည်လည်း ယခင်ကထက် (၂)ဆခန့် မြင့်တက်လာသည်။



Citizen Action for Transparency (CAfT)

တစ်နှစ်အတွင်း လအလိုက်ငါးရရှိမှုမှာ တော်သလင်း၊ သီတင်းကျွတ်၊ တန်ဆောင်းမုန်းနှင့် နတ်တော်လများ တွင် (ဩဂုတ်လနောက်ဆုံအပတ်မှ ဒီဇင်ဘာလအထိ) ငါးဖမ်းဆီးရရှိမှု အများဆုံးဖြစ်သည်။ မိုးရွာသွန်းမှု ကောင်းလျှင် ငါးရရှိမှုများပြီး မိုးရွာသွန်းမှုနည်းလျှင် ငါးရရှိမှုနည်းကြောင်းနှင့် မိုးရာသီကုန်ခါနီးတွင် ငါးဖမ်း ဆီးရရှိမှု နည်းလာလေ့ရှိကြောင်း အင်းတောင်သူများကပြောကြားခဲ့သည်။

အချို့အင်းများသည် ရေပြင်ကျယ်၍ အောက်ဖက်၌ စိမ့်စမ်းရရှိပြီး အစာပေါများခြင်းကြောင့် ငါးကြီးထွားနှုန်းမြန်ပြီး ငါးတစ်ကောင်အလေးချိန်မှာ ယခုနှစ် (၁)ပိဿာရှိလျှင် လာမည့်နှစ်တွင် (၃-၄) ပိဿာထိကြီးထွားသွားကြသည်။ ငါးခေါင်းပွများ စတင်ဝင်ရောက်လာချိန်တွင် (၂-၃)လက်မအရွယ်အစား ခန့်ရှိပြီး ယခုအခါ အသေးဆုံးတစ်ကောင်လျှင် (၄၀)ကျပ်သားခန့်ရှိပြီး အကြီးဆုံးမှာ (၁.၈)ပိဿာခန့်ရှိကြ ကြောင်း တွေ့ရှိရသည်။

ယခုဖမ်းဆီးရရှိသော အသေးဆုံးငါးတန် (၁)ကောင်လျှင် (၈၀)ကျပ်သားမှ (၁)ပိဿာထိရှိပြီး အကြီးဆုံးမှာ (၂) ပိဿာကျော်ခန့် အလေးချိန်ရှိကာ နှစ်ချို့ငါးကြီးတစ်ကောင်လျှင် အသေးဆုံး(၄)ပိဿာမှ အကြီးဆုံး (၁၀) ပိဿာထိရှိကြသည်။ အရသာအလွန်ကောင်းပြီး အချို့လေးသော ငါးဒိန်းငါး အမျိုးအစားကို ယခင်နှစ်များက ဖမ်းဆီးရရှိခြင်းမရှိဘဲ ယခုနှစ်တွင် ထိုအင်း၌ ပြန်လည်ဖမ်းဆီးရရှိခဲ့ကြသည်။ ပိုက်ဆံသွင်းအခါ ငါးပိရေကျိုလုပ်ရန် ငါးနုတ်လေး (ငါးခုံမ၊ငါးဇင်ရိုင်း) များကို အနည်းဆုံး (၄)ပိဿာမှ အများဆုံး (၃၀) ပိဿာထိဖမ်းမိကြသည်။

အင်းတောင်သူများ၏ ပြောကြားချက်အရ ပုဇွန်တုပ်၊ ငါးဘဲ၊ ငါးဇင်ရိုင်း နှင့် ငါးသံချိတ် တို့သည် နွေဦးအစ ရေပူလာသောအချိန်ကာလဖြစ်သည့် တပို့တွဲလ (ဖေဖော်ဝါရီလ)တွင် အများအပြားဖမ်းဆီးရရှိကြောင်းလည်း မှတ်တမ်းတင်သိရှိခဲ့ရသည်။

ဤစာတမ်းအတွက် လေ့လာခဲ့သော အင်းများသည် အင်းရေပြင်အကျယ်အဝန်း၊ ရေဝင်ရေထွက် ပေါက်များအနေအထား၊ မိုးရရှိမှု နှင့် အစာရေစာပေါများမှု စသည့်တို့အပေါ်တွင် မူတည်၍ အင်းတစ်ခု နှင့်တစ်ခု တွေ့ရှိရသည့်ငါးပမာဏ၊ ပေါများစွာတွေ့ရသည့်ငါးမျိုးစိတ်၊ ရှားပါးစွာတွေ့ရသည့် ငါးမျိုးစိတ်တို့မှာ မတူညီကြချေ။ သို့သော် အင်းတိုင်းတွင် ငါးစုပ်ခွက် နှင့် ရွှေခရုတို့ကို တွေ့ရှိရပြီး ပျောက်ကွယ်သွားသော ငါးမျိုးစိတ်များမရှိသော်လည်း ရှားပါးသွားသော ငါးမျိုးစိတ်များနှင့် ကျူးကျော်ဝင်ရောက်လာသော ငါးမျိုးစိတ်များရှိကြသည်။

Citizen Action for Transparency (CAfT)

ဒေသအခေါ် အောက်ငါးများဖြစ်သည့် ငါးကျည်း၊ ငါးခူ၊ ငါးမြွေထိုး၊ ငါးရှဉ့်နှင့် ငါးသလဲထိုး ငါးမျိုးစိတ်များကို ၂၀၁၆ မှ ၂၀၁၉ ခုနှစ်ထိ နည်းပါးစွာတွေ့ရ၍ ၂၀၁၉ ခုနှစ်နောက်ပိုင်းမှသာ ပေါများစွာပြန်လည်ဖမ်းဆီးရရှိပြီး ယခုလေ့လာခဲ့စဉ်ကာလ ၂၀၂၄ခုနှစ်တွင် ကပ်သပိုးငါး အနည်းပျောက်သည်ကိုတွေ့ရှိခဲ့ရသည်။ ငါးဒိန်း၊ ငါးနက်ပြာ၊ ငါးအုံတုံ နှင့် ငါးကြင်းဖြူ တို့လည်း ယခင်နှစ်များက ရှားပါးသွားပြီး ယခုနှစ်တွင် ပြန်လည်ဖမ်းဆီးရရှိခဲ့သည်။

ကျူးကျော်မျိုးစိတ်တစ်ခုဖြစ်သည့် ငါးစုပ်ခွက်သည် ၂၀၁၅ခုနှစ်မှ စတင်တွေ့ရှိလာပြီး ထိုငါးသည် ပုဇွန် နှင့် ငါးသားပေါက်များကို စားသောကြောင့် အင်းထဲ၌ ငါးသားပေါက်များ တဖြေးဖြေးရှားပါးလာသည်။ ငါးစုပ်ခွက် ငါးများသည် ရေညှိများကိုလည်းစားသောကြောင့် အင်းတောင်သူအချို့က ၎င်းတို့နေအိမ်ရှိ ရေကန်ထဲသို့ထည့် ထားကြပြီး အချို့အင်းတောင်သူတို့က ယင်းငါးများကို သုတ်သင်ရှင်းလင်းခဲ့ကြသည်။ နောက်ထပ် ကျူးကျော်မျိုးစိတ်တစ်ခုဖြစ်သော ရွှေခရုများကို အင်းအတွင်းတွင်သာမက လယ်ကွင်းများနှင့် စိုက်ခင်းများတွင်လည်း အလွန်ပေါများစွာတွေ့ရသည်။

အင်းထဲ၌ ငါးဖမ်းပိုက်ဖြင့်ငါးဖမ်းရာ ပိုက်တစ်ခါဆွဲလျှင် ရွှေခရု (၁)ပိဿာခန့် ပိုက်ထဲတွင်ကပ်ညှိပါလာကြပြီး အင်းတောင်သူများသည် ကြိတ်ချေဖျက်ဆီးပစ်ကြပြီး အချို့ရေလုပ်သားငယ်များသည် ငါးစာအဖြစ်ပြန်လည်အသုံးပြုကြသည်။ အထက်ပါတွေ့ရှိချက်များအရ ငါးရရှိမှုနှင့် မိုးလေဝသ အခြေအနေသည် ဆက်စပ်လျက်ရှိကြောင်း၊ အင်းတောင်သူများသည် သဘာဝနည်းအားဖြင့် ကျူးကျော်မျိုးစိတ်များကို နှိမ်နင်းနေကြောင်းလည်း လေ့လာတွေ့ရှိရသည်။

**“ငါးဒိန်းက ငါးလူးပုံစံမျိုး၊ ခေါင်းတော့မတူဘူး၊ ကိုယ်လုံးက ငါးလူးလို သွယ်သွယ်ဘဲ၊
တအားစားကောင်းတာ၊ ငါးခေါင်းပွတို့၊ ငါး(မြစ်ချင်းတို့နဲ့ ဘာအိုင်တာမှတ်လို့၊ သူကတအားစားကောင်းတာ။
အချိုလေးတယ်။ ရှားသွားပြီ၊ ဒီနှစ်မှ(ပန်တွေ့တာ။ ဒီမှာငါးမျိုးစိတ်ပျောက်တာ မျိုးမရှိဘူး။
ငါးအရများတယ်။ မများဘူးဆိုတာ ကိုယ်ဘက်က ရေရ(ခွင်း မရ(ခွင်းပေါ်မှာလဲ မှတည်တာပေါ့။
မိုးနည်းလို့၊ ရေနည်းရင်မရဘူး။ မိုးများလို့၊ ရေရင်ငါးရတယ်ပေါ့”**

(အင်းတောင်သူတစ်ဦး)

နမူနာ (၁) ဖမ်းဆီးရရှိသော ငါး/ပုရွန်မျိုးစိတ်စာရင်း

စဉ်	သိပ္ပံနာမည်	ယေဘုယျနာမည်	ဒေသအခေါ်နာမည်
၁	<i>Puntius chola</i>	Chola barb	ငါးခုံးမ
၂	<i>Puntius sophore</i>	Stigma barb	ငါးခုံးမမြီးနီ
၃	<i>Puntius gonionotus</i>	Sliver barb	မလေးရှားငါးခုံးမ
၄	<i>Lepidocephalichthys berdmorei</i>	Burmese sand loach	ငါးသလဲထိုး
၅	<i>Setipinna sp.</i>	Hairfin Anchovy	ငါးပြား
၆	<i>Parambassis sp.</i>	Glass perch	ငါးဇင်စပ်
၇	<i>Notopterus notopterus</i>	Bronze featherback	ငါးလာ/ငါးဖယ်
၈	<i>Osteobrama belangeri</i>	Manipur osteobrama	ငါးဖယ်အောင်း
၉	<i>Labeo rohita</i>	Rohu	ငါးမြစ်ချင်း
၁၀	<i>Cirrhinus marigala</i>	White carp	ငါးကြင်းလုံး/ငါးကြင်းဖြူ
၁၁	<i>Catla catla</i>	Catla	ငါးခေါင်းပွ
၁၂	<i>Anabas testudineus</i>	Climbing perch	ငါးပြေမ
၁၃	<i>Glossogobius giuris</i>	Tank goby	ကပ်သပိုး
၁၄	<i>Dermogenys burmanica</i>	Freshwater garfish	ငါးဖောင်ရိုး
၁၅	<i>Zenarchopterus</i>	Halfbeak garfish	ငါးမေးတို
၁၆	<i>Channa striata</i>	Common snakehead	ငါးရုံ
၁၇	<i>Channa marulius</i>	Great snakehead	ဒိုင်းငါးရုံ
၁၈	<i>Channa panaw</i>	Panaw snakehead	ငါးပနော်/ငါးသင်းအုံ
၁၉	<i>Oreochromis sp.</i>	Tilapia	ငါးဖီလာ / တီလားမီးယား
၂၀	<i>Amblypharyngodon atkinsonii</i>	Burmese carplet	ငါးဘဲ
၂၁	<i>Labeo calbasu</i>	Orange fin labeo	ငါးနက်ပြာ
၂၂	<i>Heteropneustes fossilis</i>	Stinging catfish	ငါးကျည်း
၂၃	<i>Clarias batrachus</i>	Asian walking catfish	ငါးခူ

Citizen Action for Transparency (CAfT)

၂၄	<i>Sperata aor</i>	Long-whiskered catfish	ငါးကျောင်း
၂၅	<i>Wallago attu</i>	Wallago	ငါးဘတ်
၂၆	<i>Mystus vittatus</i>	Striped dwarf catfish	ငါးဇင်ရိုင်းကြက်ချေး
၂၇	<i>Mystus bleekeri</i>	Day's Mystus	ငါးဇင်ရိုင်းကျွဲ
၂၈	<i>Ompok pabo</i>	Pabo catfish	ငါးနုသန်း
၂၉	<i>Monopterusuchia</i>	Asian swamp eel	ငါးရှဉ့်
၃၀	<i>Leiodon sp.</i>	Pufferfish	ငါးပူတင်း
၃၁	<i>Gagata cenia</i>	India gagata	ငါးသံချိတ်
၃၂	<i>Hemibagrus microphthalmus</i>	Irrawaddy Mystus	ငါးအိုက်
၃၃	<i>Labeo gonius</i>	Kuria labeo	ငါးဒိန်း
၃၄	<i>Labeo nandina</i>	Trout	ငါးအုံတုံ
၃၅	<i>Hypostomus sp.,</i>	Common pleco	ငါးစုပ်ခွက်
၃၆	<i>Tricogaster fasciatus</i>	Banded gourami	ငါးဖျင်းစလက်
၃၇	<i>Trichogaster pectoralis</i>	Snakeskin gourami	ဂျပန်ငါး
၃၈	<i>Macrongothus aral</i>	Spiny eel	ငါး မြွေထိုးပြောင်ချော
၃၉	<i>Macrognathis zebrinus</i>	Zebra spiny eel	ငါး မြွေထိုးကြံဆစ်
၄၀	<i>Mystus gulio</i>	Long whiskered catfish	ငါးရွေး
၄၁	<i>Pangasius pangasius</i>	Pangas catfish	ငါးတန်
၄၂	<i>Macrobrachium rosenbergii</i>	Freshwater prawn	ရေချိုပုစွန်တုပ်
၄၃	<i>Penaeus sp.</i>	Shrimp	ပုစွန်ဆိတ်
၄၄	<i>Pomacea canaliculata</i>	Golden apple snail	ရွှေခရု

၅ (ဆ)။ တန်ဖိုးမြင့်ထုတ်ကုန်ထုတ်လုပ်ခြင်း

တန်ဖိုးမြင့်ထုတ်ကုန်အနေဖြင့် ငါးပိရေကျို၊ ငံပြာရည်၊ ငါးခြောက်၊ ငါးကျည်းခြောက်တို့အပြင် ငါးပြေမ နှင့် ငါးဖယ် (ဒေသအခေါ် - ငါးလာ) ကို ဆားလူးပြီး ငါးပိကောင်အဖြစ် ရောင်းချကြသည်။



၅ (ဆ.၁)။ ငါးပိရေကျို နှင့်ငံပြာရည်

ငါးပိရေကျိုပြုလုပ်ရာတွင် မိမိတို့ဖမ်းမိသောငါးများကိုပြုလုပ်သူများရှိသကဲ့သို့ ငါးအစိမ်းဝယ်ပြီး ပြုလုပ်သော သူများလည်းရှိသည်။ ငါးအစုံ (၁)တင်းလျှင် (၁၆)ပိဿာခန့်ရှိပြီး ပါဝင်သော ငါးအမျိုးအစားများမှာ ငါးခုံးမ၊ ငါးဇင်စပ် နှင့် ငါးဇင်ရိုင်း တို့ဖြစ်ပြီး ငါးပိရေကျိုပြုလုပ်ရာတွင် ငါး(၁)တင်းကို ဆား (၂)ပိဿာခန့်ထည့်၍ ပြုလုပ်ကြပြီး ထိုသို့ပြုလုပ်ရာ၌ ငါးဘဲများပါလာလျှင် ငါးပိရေကျို၏ အရသာကို ခါးသက်စေသည်။ ငါးပိရေကျိုပြုလုပ်နည်းမှာ ငါးအစုံကို တစ်ညခန့် ရေဖြင့်စိမ်ခြင်း (သို့မဟုတ်) ရင်းပေါ်တွင်တင်ထားပြီး အပုပ်ခံခြင်း၊ ငါးဗိုက်ပွလာသောအခါ ခေါင်းဖြတ်၊ အကြေးခွံထိုးကြသည်။ ထို့နောက် ရေစင်အောင်ဆေးကာ ဆားဖြင့်နယ် (ဒေသအခေါ် - ဆားကူးခြင်း)ပြီး၊ (၃)ရက်ခန့် နေလှမ်းရကြောင်းနှင့် ပြန်ထောင်းပြီး အိုးထဲ၌ သိပ်ထားပြီးမှ အိုးအသစ်ထဲသို့ပြောင်းထည့်ရကြောင်း သိရသည်။

ထိုသို့ပြုလုပ်ရာတွင် ငါးကိုရေစင်အောင်ဆေးပါက ငါးပိရေကျိုမှာအရောင်မဲသွားပြီး စားလျှင်အရသာ ခါးသွားတတ်သည်။ ငါးအစုံ (၁)တင်းကို ဆားဖြင့်သိပ်၍ နေလှန်းပြီးလျှင် ငါးပိရေကျို အိုးသိပ် (၇)ပိဿာခန့်ရှိသည်။ ဝယ်ယူသူများအနေဖြင့် ဆားဖြင့်နယ်ထားပြီးသော ငါးပိရေကျိုကိုဝယ်ယူသူများ ရှိသကဲ့သို့ အိုးသိပ်ငါးပိရေကျိုကို ဝယ်ယူ နှစ်သက်သူများလည်းရှိကြသည်။ ဝယ်ယူသူများစုသည် အနီးပတ်ဝန်းကျင်ရှိ ကျေးရွာများနှင့် မြို့များမှဝယ်ယူကြပြီး ရန်ကုန်မြို့ပေါ်မှ ဝယ်ယူသူ နည်းပါးနေသေး ကြောင်း သိရသည်။



ကျေးရွာမှ မြို့သို့ပြောင်းရွှေ့နေထိုင်ကြသူများသာ အဆိုပါငါးပိရေကျိုကို ဝယ်ယူကြသည်။ မြို့ပေါ်မှဝယ်ယူသူ နည်းပါး ရခြင်းမှာ မြို့ပေါ်နေ စားသုံးသူအများစုမှာ ငါးအကောင် ကိုပြုလုပ် ထားသော ငါးပိရေကျို ကိုကြိုက် နှစ်သက်ကြပြီး ထောင်းထားသော ငါးပိရေကျိုကို နှစ်သက်မှုနည်းကြသည်။ လွန်မြို့နယ်အတွင်းရှိ ငြိမ်းအေးအင်းမှ ထွက်ရှိသော ငါးပိရေကျိုသည်ကြာရှည်စွာထားသော်လည်း သံချေးမတက်ကြောင်းနှင့် အနံ့မွှေးနေကြောင်းတို့ကိုလည်း လေ့လာတွေ့ရှိခဲ့ရသည်။ ငါးပိရေကျိုလုပ်ငန်းကို သီတင်းကျွတ်လ (အောက်တိုဘာ)မှ နတ်တော်လ (ဒီဇင်ဘာ) အထိ ပြုလုပ်ကြသည်။

“ရောင်းဝယ်ဝေဝေ၊ ဝေဝေဝေ၊ မရောင်းဘူး။ ရန်ကုန်ဘက်ကြာဝေ၊ တို့လိုကြောကြောပျက်ပျက်ဝေ၊ မစားဘူး။ အကောင်လိုက်ကြီးတွေကို စားဝေ။ အဲဒီဝေ၊ တို့ဟနဲ့ မတိုးဘူး။ အဝယ်တိုင်းဝယ်၊ ကိုယ့်ရွာ၊ ကိုယ့်အိမ် ပြောင်းသွားတဲ့လူတွေလောက်ပဲ ဒီလိုပဲတိုက် စားဝေ။”

(အင်းဝကလေး ၆၃သံတော်ဦး)

ငံပြာရည်ကို ရင်းပေါ်တွင် ဆားနယ်ပြီး လှမ်းထားသောငါးများမှကျလာသော စင်ကျရည်ကို (၂)ကြိမ်ပြန်ကြိုပြီး ငံပြာရည်အနေဖြင့်ရောင်းချကြသည်။ ထိုသို့ကြိုရာတွင် ပထမအကြိမ် အနောက်ကြိုပြီး ပိတ်စဖြင့် ပြန်စစ်ကာ နောက်တစ်ကြိမ်အကြည်ပြန်ကြိုပြီးမှသာ ရောင်းချကြသည်။ ရောင်းချခြင်း ဖြင့်ရရှိလာသော ဝင်ငွေသည် ငါးပိရေကျို ပြုလုပ်ရာတွင်ကုန်ကျထားသောဆားဖိုးကို ပြန်ရရှိခဲ့ကြသည်။ ကြိုထားပြီးသော ငံပြာရည်ကို ရေထဲ၍မရကြောင်းနှင့် ရေတစ်စက်ခန့်ဝင်လျှင်ပင် ပုပ်သွားတတ်ကြောင်းကိုလည်း သိရှိခဲ့ရသည်။ အချို့ကလည်း မိုးရေကာဖျင်စ (တာလဘက်စ) ကို ကန်ပုံသဏ္ဌာန် ပြုလုပ်ကာ ငံပြာရည်ပြုလုပ်မည့် ငါးများကိုဆားဖြင့်နယ်ပြီးထည့်ထားကာ အပေါ်သို့ တက်လာသော အရည်ကို သေချာစွာပြန်ကြိုပြီး ငံပြာရည်အဖြစ်ရောင်းချကြသည်။

လေ့လာတွေ့ရှိချက်များအရ အင်းတောင်သူများသည် ငါးအစိမ်းရောင်းချခြင်းသာမက မြန်မာတို့၏ ထမင်းပွဲတွင် နေ့စဉ်စားသုံးကြသော ငါးပိရေကျို လုပ်ငန်းကိုလည်း ကျွမ်းကျင်စွာ ပြုလုပ်ရောင်းချနိုင်ကြောင်းမှတ်သားခဲ့ရပါသည်။

“သူ့မှာကုန်ကျတဲ့အားဖိုးက ခင်ကျရည်ကိုပြန်ကြိုလိုက်တော့ အားဖိုးပြန်ထွက်လာတာပေါ့။ အဲလိုတွက်ပြီး ငါးပိသမား
တွေရောင်းကြတာ။ ငံပြာရည်ထွက်တာ အားဖိုးပြန်ကမ္ဘာလှည့်။ ငံပြာရည်ကရေထိလို့မရဘူး။ ရေတစ်ဝင်တာနဲ့ပုပ်တာ”

(ငံပြာရည်ထုတ်လုပ်ရောင်းချသည့် အင်းတောင်သူ တစ်ဦး)

၅ (ဆ.၂)။ ငါးခြောက်ပြုလုပ်ခြင်း

ငါးရုံကို အခြောက်လှမ်း၍ ငါးရုံခြောက်အဖြစ်လည်းကောင်း၊ ငါးကျည်းကို ကျပ်တိုက်ခြင်းဖြင့် ငါးကျည်း
ခြောက်အနေဖြင့်ထုတ်လုပ်ရောင်းချကြသည်။ ဂျပန်ငါးများကို အခြောက်လုပ်၍ရသော်လည်း များစွာ ထွက်ရှိခြင်း
မရှိသောကြောင့် အစိမ်းအတိုင်းရောင်းချကြသည်။ ငါးရုံခြောက်ပြုလုပ်ရာတွင် ဖမ်းဆီးရရှိသောငါးရုံများကို ရေဆေး၊
အကြေးခွံဖယ်၊ ဝမ်းဗိုက်အတွင်းမှ ကလီစာများထုတ်၊ ဓားဖြင့်ခွဲ၊ ဆားဖြင့်သိပ်ပြီး (၁)ရက်ခန့်ထားကာ သန့်စင်အောင်
ရေပြန်ဆေး၍ ငါးအရွယ်အစားအလိုက် နေပူထဲတွင် (၂-၃)ရက်ခန့်လှမ်းကြရသည်။ ခြောက်သွေ့သွားပါက
ဈေးကွက်ထဲသို့ တင်ပို့ရောင်းချနိုင်ပြီး ငါးအစုံ (၁) ပိဿာကို ငါးခြောက်ပြုလုပ်ပါက ငါးခြောက် (၂၇.၅)
ကျပ်သားခန့်ရရှိသည်။

ငါးရုံခြောက်ပြုလုပ်ရောင်းချသူများသည် ငါးအစုံ (၁)ပိဿာကို ဆား(၁၀)သား ထည့်သိပ်ထားပြီး
အချို့ကလည်း အရောင်လှစေရန် ယမ်းစိမ်း (၀.၁)ကျပ်သားထည့်၍ ပြုလုပ်ကြသည်။ ငါးကျည်းခြောက် ပြုလုပ်ရာတွင်
ဖမ်းဆီးရရှိသောငါးကျည်းများကို မီးဖိုတွင် သံကောစင်တင်ထားပြီး ထိုကောပေါ်တွင် ငါးကျည်းများတင်၍ ၂၄နာရီခန့်
မီးအေးအေးဖြင့်ကင်ကာ အထက်အောက်လှန်ပေးရသည်။ ငါးများ ကျွတ်သွားပါက
ဈေးကွက်သို့တင်ပို့ရောင်းချနိုင်ကြောင်း သိရသည်။ ငါးကျည်းအစုံ (၁)ပိဿာ ပြုလုပ်လျှင် ငါးကျည်းခြောက် (၂၀-၂၅)
ကျပ်သားခန့်ရရှိကြသည်။ အင်းတောင်သူများသည် ၎င်းတို့ အင်းမှ ထွက်ရှိသော ငါးများကို တန်ဖိုးမြင့်ထုတ်ကုန်
အဆင့်ဆင့်ပြုပြင်ထုတ်လုပ်ခြင်းဖြင့် ပြင်ဆင်ထုပ်ပိုးရောင်းချကြသည်။



“ငါးခြောက်ခွဲလို့ရတာ ငါးရုံတစ်မျိုးဘဲရှိတယ်။ ငါးကျည်းကတော့ ကျပ်တိုက်ရောင်းတယ်။ ဂျပန်ငါးလဲရတယ်။ ငါးအစိုကတော့ ရန်ကုန်တိုက်ရိုက်တင်တယ်”

(အင်းဝတောင်သူတစ်ဦး)

၅ (ရ)။ တင်ပို့ရောင်းချခြင်းနှင့် ဝင်ငွေရရှိမှု

အချို့ အင်းတောင်သူများက ဖမ်းဆီးရရှိသောငါးများကို ရေခဲပုံးများဖြင့်ထည့်ကာ ရန်ကုန်၊ အဖျောက်၊ ဟင်္သာတ နှင့် ပုသိမ်မြို့တို့ရှိပွဲရုံများသို့ တိုက်ရိုက်တင်ပို့ ရောင်းချကြပြီး အချို့မှာ ပွဲစားများမှ တစ်ဆင့်ရောင်းချခြင်း၊ လက်လီပြန်လည်ရောင်းချသူများကလည်း လာရောက်ဝယ်ယူခြင်း၊ ၎င်းတို့ကိုယ်တိုင် တိုက်ရိုက်ရောင်းချခြင်း စသည့် နည်းအမျိုးမျိုးဖြင့် ဖြန့်ဖြူးရောင်းချကြသည်။

ငါးဘတ် (၁)ပိဿာလျှင် (၄၀၀၀၀)ကျပ်၊ ငါးပြား (၁)ပိဿာလျှင် (၅၀၀၀)ကျပ်၊ ငါးမြစ်ချင်း (၁)ပိဿာလျှင် (၇၀၀၀)ကျပ်၊ ငါးရှဉ့် (၁)ပိဿာလျှင် (၁၂၀၀-၁၅၀၀၀)ကျပ် စသည့်ဖြင့် ငါးအမျိုးအစားအလိုက် ရောင်းချကြ သည်။ အင်းလုပ်ငန်းစတင်ချိန်ကာလတွင် ငါးပိရေကျိုပြုလုပ်ရန်အတွက် ငါးခုံးမ၊ ငါးဇင်စပ် နှင့် ငါးဇင်ရိုင်း တို့ကို ရောင်းချရာ ငါး(၁)တင်း (၁ဖိပိဿာခန့်) လျှင် ကျပ် (၃၅,၀၀၀-၄၀,၀၀၀)မှ ငါးသန့်လျှင် ကျပ်(၄၅,၀၀၀)ထိ ရောင်းချရပြီး ကိုယ်တိုင် ငါးပိရေကျို ပြုလုပ်ပြီးရောင်းချလျှင် (၁)ပိဿာလျှင် (၁၀၀၀၀)ကျပ် ရောင်းချကြသည်။ ပြီးခဲ့သည့် ၂၀၂၃ ခုနှစ်တွင် အင်းတောင်သူတစ်ဦးမှ ငံပြာရည် (၁၂)ပိဿာဆန့်သော (၁)ပုံးလျှင် (၄၀၀၀၀)ကျပ် နှုန်းဖြင့်ရောင်းချပြီး တစ်နှစ်ပတ်လုံးရောင်းရငွေမှာ ငွေကျပ်သိန်း(၄၀)ရရှိ၍ ငါးပြေမကို ဆားလူးပြီးရောင်းချရာ ငွေကျပ် သိန်း(၇၀) ရရှိခဲ့ကြောင်းသိရှိရသည်။

ထို့အပြင် တစ်နှစ်ပတ်လုံး ကုန်ကျစရိတ်နှုတ်ပြီး ငွေကျပ်သိန်း(၁၀၀)ကျန်ပါက အင်းသူကြီးအတွက် သိန်း(၆၀) ခန့်သာရရှိပြီး ကျန်သိန်း(၄၀)ခန့်မှာ လုပ်သားဌားရမ်းခ အတွက် ပေးရကြောင်း အင်းတောင်သူအချို့က ပြောပြ သည်။ အဆိုပါအချက်အလက်များအရ အင်းလုပ်ငန်းသည် အင်သူကြီးသာမက အင်းလုပ်သားများအတွက် လည်း ဝင်ငွေရရှိစေသည်။



၆။ နိဂုံး

ယခု စာတမ်းသည် ဧရာဝတီတိုင်းဒေသကြီး၏ မတူညီသော ခရိုင် (၃)ခု အတွင်းရှိ အင်းများတွင် တွေ့ရှိရသောငါးမျိုးစိတ်များ နှင့် တန်ဖိုးဖြင့် ထုတ်ကုန်ပြုလုပ်ရောင်းချခြင်း ကဏ္ဍကို အဓိကထား လေ့လာခဲ့သည်။

ရည်ရွယ်ချက်အနေဖြင့် ဧရာဝတီတိုင်းဒေသကြီးရှိ ဖမ်းဆီးရရှိသော ငါးမျိုးစိတ်များ၊ ရှားပါးသွားသည့် ငါးမျိုးစိတ်များ၊ ကျူးကျော်ဝင်ရောက်လာသည့် ငါးမျိုးစိတ်များကို မှတ်တမ်းတင်ပြီး တန်ဖိုးဖြင့် ထုတ်ကုန်ထုတ်လုပ်ရောင်းချသည့် အခြေအနေကို မှတ်တမ်းတင် လေ့လာနိုင်ရန်အတွက်ရည်ရွယ်ခဲ့သည်။ ကွင်းဆင်းလေ့လာခဲ့သော ကျေးရွာပေါင်း(၁၂)ရွာမှ အင်းအတွင်းငါးဖမ်းခြင်းလုပ်ငန်းဖြင့် အသက်မွေးဝမ်း ကျောင်းပြုလုပ်ကြသော ရေလုပ်သားများနှင့်တိုက်ရိုက် တွေ့ဆုံမေးမြန်းခဲ့ပြီး ရရှိခဲ့သော အချက်အလက် များကို အခြေခံ၍ အရည်အသွေးဆိုင်ရာခွဲခြမ်းစိတ်ဖြာမှုနည်းလမ်းကို အသုံးပြုပြီး တင်ပြထားသည်။

လေ့လာတွေ့ရှိချက်အရ လုပ်ငန်းမစတင်မီ အင်းအတွင်းရေစီးရေလာကောင်းစေရန် ဗေဒါတောများ ရှင်းလင်းခြင်း၊ အင်းဇောင်း(အင်းနှုတ်ခမ်းဘောင်)များပြုပြင်ခြင်းစသည့် လုပ်ငန်းများမှာ ကုန်ကျစရိတ်ကြီးမား သည့်အပြင် အင်းလေလံအောင်သည့် ငွေကြေးပမာဏ၏ (၃၀) ရာခိုင်နှုန်းကိုလည်း ဦးစီးဌာန၌ စရံငွေတင်ထားရကြောင်းသိရှိရသည်။ အင်းတောင်သူများအနေဖြင့် ယခုအခါ အင်းအတွင်း ငါးမျိုးစိုက်ထည့် ရခြင်းကြောင့် ငါးသားပေါက်များဝယ်ယူရသည့် ကုန်ကျစရိတ်လည်းရှိနေကြသည်။ ငါးသားပေါက်သည့်လမှာ ရာသီဥတုအခြေအနေနှင့် အင်းအနေအထားတို့ကိုလိုက်၍ မတူညီကြသည့်အပြင် သဘာဝဘေးအန္တရာယ်နှင့် လူများပြုလုပ်သည့် အခြေအနေအရပ်ရပ်၏ အကျိုးဆက်အနေဖြင့် အင်းအတွင်း ငါးသားပေါက်များ ရှားပါးသွားရခြင်းကိုလည်းသိရှိခဲ့ရသည်။



Citizen Action for Transparency (CAfT)

အင်းအတွင်း ငါးများကြီးထွားစေရန်နှင့် ငါးများရှိနေစေရန် ရည်ရွယ်၍ ဖွဲ့နုကို အခြားအစာအမျိုးမျိုးရောစပ်ကာ အချိန်မှန်ကျွေးကြရသည်။ ငါးလုပ်ငန်းဦးစီးဌာနမှ အင်းရာသီကာလကို တော်သလင်းလဆန်း (၁)ရက်မှ ပြာသိုလဆန်း (၁)ရက်နေ့အထိ သတ်မှတ်ထားသော်လည်း အခြေအနေအမျိုးမျိုးကြောင့် ရေလုပ်သားများသည် တပေါင်းလထိ ဖမ်းဆီးကြသည်။ ဖမ်းဆီးရရှိသောငါးမျိုးစိတ်ပေါင်း (၄၁) မျိုး၊ ပုစွန်မျိုးစိတ် (၂)မျိုးနှင့် ခရု မျိုးစိတ် (၁)မျိုးတို့ကို မှတ်တမ်းတင်နိုင်ခဲ့သည်။ သေးငယ်သော ငါးခုံမနှင့် ငါးဇင်ရိုင်း ကဲ့သို့ငါးမျိုးစိတ်မှ ငါးဘတ်နှင့် ငါးတန်ကဲ့သို့ ကြီးမားသောငါးမျိုးစိတ်များကိုလည်း ဖမ်းမိကြသည်။ ငါးစုပ်ခွက်နှင့် ရွှေခရုတို့ကို နေရာတိုင်းတွင် တွေ့ရှိရပြီး ပျောက်ကွယ်သွားသော ငါးမျိုးစိတ်များမရှိသော်လည်း ရှားပါးသွားသော ငါးမျိုးစိတ်များနှင့် ကျူးကျော်ဝင်ရောက်လာသော ငါးမျိုးစိတ်များရှိကြသည်။ တန်ဖိုးမြင့်ထုတ်ကုန်အနေဖြင့် ငါးပိရေကျို၊ ငံပြာရည်၊ ငါးခြောက်၊ ငါးကျည်းခြောက်တို့အပြင် ငါးပြေမ နှင့် ငါးဖယ် ကို ဆားလူးပြီး ငါးပိကောင် အဖြစ် နီးစပ်ရာမြို့များသို့လည်း တင်ပို့ရောင်းချကြသည်။

ကောက်ယူခဲ့သောအချက်အလက်များအရ ငါးမျိုးစိတ်များ၊ ရှားပါးသွားသောငါးမျိုးစိတ်နှင့် ကျူးကျော်ဝင်ရောက် လာသောငါးမျိုးစိတ်များ၊ တန်ဖိုးမြင့်ထုတ်ကုန်ထုတ်လုပ်နည်းများကိုလည်း လေ့လာသိရှိခဲ့ရသည်။ အင်းတောင် သူများသည် ၎င်းတို့ လုပ်ကိုင်ကြသည့် အင်းလုပ်ငန်းတွင် ကျွမ်းကျင်မှုရှိခြင်း၊ ပတ်ဝန်းကျင်အခြေအနေနှင့် ငါးများဆက်စပ်မှုကိုသိရှိခြင်း၊ ဒေသထွက်ကုန်ပစ္စည်းများကို အင်းလုပ်ငန်း၌ စနစ်တကျပြန်လည် အသုံးပြုနိုင်ခြင်း နှင့် မိရိုးဖလာပြုလုပ်လာကြသည့် တန်ဖိုးမြင့်ထုတ်ကုန် ထုတ်လုပ်နိုင်မှုနည်းပညာများကို လက်ဆင့်ကမ်း သယ်ဆောင်လာနိုင်ခြင်း စသည့် အားသာချက်များကိုတွေ့ရှိရသည်။



Citizen Action for Transparency (CAfT)

အားနည်းချက်အနေဖြင့် စစ်တမ်းကောက်ယူရာ၌ ဖြေဆိုသူများတွင် အမျိုးသား/ အမျိုးသမီးဦးရေ မညီမျှခြင်း၊ ဖမ်းဆီးရရှိသော ငါးမျိုးစိတ်အားလုံး၏ မှတ်တမ်းဓာတ်ပုံမရရှိခြင်း၊ ဒေသခံများနှင့် ဆက်သွယ်ရေး အခက်အခဲ ဖြစ်နေခြင်း၊ အင်းသူကြီးများ အလုပ်မအားလပ်သည့်အချိန်တွင် ကွင်းဆင်းခဲ့ခြင်းကြောင့် အချိန်လုံလောက်စွာ မေးမြန်းနိုင်မှု မရှိခြင်း စသည့် အချက်များရှိသော်လည်း ရည်မှန်းချက်နှင့် ကွဲလွဲမှုမရှိခဲ့ပေ။

အင်းလေလံဆောင်သည့်အချိန်မှစ၍ လေလံအောင်သောငွေကြေးပမာဏအပြင် အခြားသော အင်းပြင်ဆင် ခြင်းကိစ္စရပ်များအတွက်လည်း အပိုထပ်ဆောင်းပေးရခြင်းကြောင့် အင်းတောင်သူများသည် ငွေကြေးဆိုင်ရာ အခက်အခဲများကြုံတွေ့နေကြရသည်။ ဌာနဆိုင်ရာတို့က ငါးမျိုးစိုက်ထည့်ရန် ခေါင်းစဉ်ဖြင့် ငွေကြေးကောက် ခံခဲ့သော်လည်း အမှန်တကယ်လာရောက်စိုက်ထည့်ပေးခြင်းမရှိခြင်းကြောင့် ၎င်းတို့ငွေကြေးဖြင့် ငါးသားပေါက် များဝယ်ယူစိုက်ထည့်နေရခြင်းကြောင့် ငါးသားပေါက်ဝယ်ယူရသည့်စရိတ်၊ သယ်ယူပို့ဆောင်ရေးစရိတ် စသည့် ထပ်ဆောင်းကုန်ကျငွေများရှိနေခြင်းသည် အင်းတောင်သူများမှာ ထိခိုက်နစ်နာမှုများနှင့် ကြုံတွေ့ခံစားနေကြ ရသည်။

သဘာဝပတ်ဝန်းကျင်အခြေအနေနှင့် တရားမဝင်ငါးဖမ်းဆီးမှုများသည် ငါးသားပေါက်များ မျိုးတုန်းခြင်းအပေါ် တိုက်ရိုက်အကျိုးသက်ရောက်မှုရှိခြင်းကြောင့် အနာဂတ်ကာလတွင် ငါးမျိုးစိတ်များရှားပါးလာမည့် အန္တရာယ် များနှင့် အင်းတောင်သူတို့ ကြုံတွေ့ခံစားကြရနိုင်သည်။

ငါးများ၏ အခြေခံအစာဖြစ်သော ဖွဲနုအပြင် အစာအမျိုးမျိုးစမ်းသပ်ကျွေးခြင်း၊ အချိန်မှန်အစာကျွေးခြင်း စသည့်အချက်များကို ကြည့်ခြင်းအားဖြင့် အင်းတောင်သူများသည် ငါးများ၏ သဘောသဘာဝကို ကောင်းစွာ နားလည်သိရှိပြီး ၎င်းတို့အရပ်ဒေသရှိ လွယ်ကူစွာရနိုင်သည့် ဒေသထွက်ကုန်များကို မှန်ကန်စွာအသုံးပြု နိုင်ခြင်းအား လေ့လာသိရှိခဲ့ရသည်။



ထို့အပြင် အင်းတောင်သူများသည် ငါးအစိမ်းရောင်းချခြင်းနှင့်အတူ တန်ဖိုးမြင့်ထုတ်ကုန်များ ထုတ်လုပ် ရောင်းချသည့်လုပ်ငန်းကိုလည်း လက်ဆင့်ကမ်းသယ်ဆောင်လာနိုင်ခဲ့သည်ကို မြင်တွေ့ခဲ့ရသည်။ ငါးနှင့် တန်ဖိုးမြင့် ထုတ်ကုန်များကို ၎င်းတို့၏ ကျေးရွာ၊ဒေသများအပြင် အခြားမြို့ကြီးများသို့ ပို့ဆောင်ကာ ရောင်းချ လာနိုင်ခြင်းကြောင့် ဈေးကွက်အသစ်များကို ရှာဖွေခဲ့လေ့ရှိလာနိုင်မည်ဖြစ်သည်။ ယင်းအချက်များကို ကြည့်ခြင်းဖြင့် အင်းလုပ်ငန်းသည် အင်းသူကြီးအပြင် အင်းလုပ်သားများကိုပါ ဝင်ငွေပိုမိုရရှိစေနိုင်သည်။

အဆိုပါလေ့လာချက်စာတမ်းအရ အင်သူကြီးများပေးဆောင်နေရသော ငွေကြေးပမာဏမှာ အင်းလေလံခွန် အပြင် အင်းချလံတွင် မပါသည့် အခြားပေးဆောင်နေရသော ငွေကြေးပမာဏရှိနေခြင်းကြောင့် ယင်းကိစ္စရပ်များကို သေချာစွာစိစစ်သင့်ပါသည်။ အင်းအတွင်း ငါးမျိုးများစိုက်ထည့်ရာတွင်လည်း အခြားနေရာများသို့ သွားရောက်ဝယ်နေရသောကြောင့် အပိုကုန်ကျငွေများမရှိစေရန်ရည်ရွယ်၍ အင်းအထိ လာရောက်ကာ ငါးမျိုးစိတ်စိုက်ထည့်ပေးခြင်းပြုလုပ်ပါက အင်းလုပ်ငန်းအတွက် ပိုမိုထိရောက်နိုင်ကြောင်း တွေ့ရှိရသည်။

တန်ဖိုးမြင့်ထုတ်ကုန်အနေဖြင့် ငါးဆားနယ်လုပ်ငန်းနှင့် ငါးချဉ်လုပ်ငန်းတို့ကို မြှင့်တင်ပေးခြင်း၊ သေသပ်လှပ ပြီး ဆွဲဆောင်မှုရှိသည့် ထုပ်ပိုးမှုနည်းစနစ်များကို ပံ့ပိုးပေးခြင်း၊ မိုးရာသီကာလအတွင်း ပြုလုပ်ထားသည့် ငါးခြောက်များ မှီမစွဲစေရန်နှင့် အမြန်ခြောက်စေရန် နည်းစနစ်သစ်များကို ပံ့ပိုးပေးခြင်း စသည့်တို့ကို ဖြည့်ဆည်းပေးရန်လိုအပ်နေသည်။

ဆက်လက်၍ သုတေသနအနေဖြင့် ငါးမျိုးစိတ်အသစ်များ၊ ရှားပါးမျိုးစိတ်များ၊ ကျူးကျော်မျိုးစိတ်များ ရှိ/ မရှိကိုလည်းကောင်း၊ နေ့စဉ်ရရှိသည့် ငါးကုန်ချိန်ပမာဏနှင့် ဝင်ငွေအခြေအနေကိုလည်းကောင်း၊ တန်ဖိုးမြင့်ထုတ်ကုန် တစ်ခုချင်းစီ၏ အသေးစိတ်အချက်အလက်များကိုလည်းကောင်း မှတ်တမ်းတင် လေ့လာနိုင်သည်။ အချုပ်ဆိုရသော ဤလေ့လာမှုစာတမ်းသည် အင်းတောင်သူများ၏ ကြုံတွေ့နေရသော အခက်အခဲများ၊ ယခင်ကတည်းကအသုံးပြုလာခဲ့သည့် တန်ဖိုးမြင့်ထုတ်ကုန်ထုတ်နည်းများ၊ ဒေသထွက် ကုန်များကို အသုံးပြု၍ ငါးစာပြုလုပ်နည်းများ စသည့်တို့ကို လေ့လာအကဲခတ် သိရှိနိုင်မည်ဖြစ်သည်။