

Karbaw

OPISYAL NA MAGASIN NG PHILIPPINE CARABAO CENTER

Science City of Muñoz, Nueva Ecija

Fresh Milk



Pastries



Coldbrew Coffee



ISSN 2507-8933



9 772507 893003

Tomo 6, Big. 2 | 2021
Pangalawang Isyu

Karbaw

OPISYAL NA MAGASIN NG PHILIPPINE CARABAO CENTER

PATNUGUTAN

Tomo 6, Big. 2 | 2021
Pangalawang Isyu

Patnugot ERIC P. PALACPAC, ROWENA GALANG-BUMANLAG
Tagapamahalang Patnugot MA. CECILIA C. IRANG
Layout at Ilustrasyon CHRISSALYN L. MARCELO
Manunulat CHAMANEI C. ELIAS, MA. CECILIA C. IRANG,
ROVELYN T. JACANG, KHRIZIE EVERT M. PADRE
Tagapamahala sa Sirkulasyon RALPH JOSH C. BALLADO
Tagapayo RONNIE D. DOMINGO

Ang Karbaw ay isang magasin na inilalathala ng Knowledge Management Division (KMD) ng Philippine Carabao Center (PCC), isang ahensiya sa ilalim ng Kagawaran ng Agrikultura, apat na beses sa isang taon. Layon ng Karbaw magasin na iparating sa mga mambabasa nito ang iba't ibang kwento ukol sa mga tao, pangyayari, at iba pa na may kinalaman sa umiigting at lumalagong industriya ng kalabaw sa bansa.

Ang reproduksiyon ng alin mang artikulo mula sa pahayagang ito ay hinihimok nang may wastong pagkilala sa may akda o sa Karbaw magasin. Gayundin, tinatanggap ng patnugutan ang anumang komento at suhestiyon tungkol sa mga nailimbag na artikulo. Ipadala ang inyong mga kuru-kuro sa ilivestockbiotech@gmail.com.

NATIONAL HEADQUARTERS AND GENE POOL Science City of Muñoz, Nueva Ecija, Philippines 3120 • Tel. No: +63 044 456-0734 • URL: <http://www.pcc.gov.ph> • E-mail: pccoed2021@gmail.com **MANILA LIAISON OFFICE** 2nd Floor IEC Building, NIA Complex, EDSA, Quezon City, Philippines • Telefax: +63 02 8 921-3863 E-mail: pcc-mlo@mozcom.com **REGIONAL CENTERS:**
PCC at MMSU +63 077 792-3187 • 09279655724, pccmmsu@gmail.com • **PCC at CSU** +63 078 377-9315, pccpiat07@yahoo.com • **PCC at DMMSU** 09209829666, pccdmmsu2020@gmail.com • **PCC at CLSU** +63 044 940-3061 • 09175663278, pccclsu@gmail.com • **PCC at UPLB** +63 049 536-2729, 09157144314, pccuplb@gmail.com • **PCC at VSU** +63 053 563-7649 • 09171454772, pccvsu@gmail.com • **PCC at WVSU** +63 033 323-4781 • 09999916115, pccwvsu@yahoo.com • **PCC at LCSF** 09190068392, pcclcsf@yahoo.com • **PCC at USF** 09971117680, 09451193998, pccusf.ubay@yahoo.com • **PCC at MLPC** 09101795905, 09067260979, pcc_mlpc09@yahoo.com • **PCC at CMU** 09399169719, 09666456292, pccmusuan@yahoo.com • **PCC at USM** 09193970872 • 09206219722, usm_pcc@yahoo.com

MGA NILALAMAN

3 Mapa-agahan, tanghalian, o hapunan - Kardeli, aprub sa bayan!

6 Coffee-on-wheels: Produktong tatak Pinoy

8 Tagumpay sa paggawa ng tinapay



12 Pagkamit sa binuong pangarap

17 OFW noon, integrated farmer ngayon



PALIWANAG SA PABALAT

Hindi maikakaila ang ganansyang hatid ng negosyong paggagatasan dahil maliban sa pagbebenta ng gatas ay sigurado rin ang mas malaking kita kapag ipinroseso ito sa iba't ibang produkto gaya ng mga flavored milk drinks, yogurt, tinapay, at kape na hinaluan ng gatas ng kalabaw. Naipakikita lamang dito na sa pagiging malikhaing mga Pinoy ay hindi nakapagtata kang mas marami pang dekalidad na produktong mula rito ang makikilala sa pambansang merkado.

(LARAWANG KUHA NINA ROWENA BUMANLAG AT ALEXANDER PARAGUAS)

MAPA-AGAHAN, TANGHALIAN, O HAPUNAN-

KARDELI

APRUB SA BAYAN!

NI CHAMANEI ELIAS

Likas sa ating mga Pinoy ang hilig sa pagkain at pagluluto. Nguni't maselan tayo pagdating sa kalidad ng anumang produktong pagkain. Patok sa panlasa kung ang ihahain sa atin ay pagkaing masustansya, masarap at madaling lutuin.

Pagdating sa "dali" ng pagluluto, kadalasang hindi bantog gamitin ang karne ng kalabaw dahil sa pag-aakalang matigas ito at mahirap lutuin. Ito ang kaisipang nais baguhin ng DA-Philippine Carabao Center (PCC) sa muli nitong pagpapakilala ng karne ng kalabaw bilang premium quality meat sa ilalim ng brand name na Kardeli.

ANO NGA BA ANG KARDELI?

Pangalan pa lang nakatatakam na! Hango ang Kardeli sa mga salitang "carabao" at "delicacy".

Kapag sinabing Kardeli, ito ay mga produktong choice cuts ng karne ng kalabaw katulad ng brisket, belly, ribeye, riblet, tenderloin, at sirloin. Mayroon ding Kardeli Specials gaya ng tapa, tocino, at sausages. Ang Kardeli ay karneng sinisigurong malinis, masustansya,

SUNDAN SA SUSUNOD NA PAHINA



KARDELI

MEAT AND DELI

CHOICE CUTS



SAUSAGES



MAPA-AGAHAAN, TANGHALIAN...

MULA SA PAHINA 3

sariwa at natural mula sa mga kalabaw na inalagaan sa wasto at sistematikong produksyon.

Dinebelop ang Kardeli carabao meat products sa ilalim ng Carabao Meat Development Program, isang pangmatagalang proyekto ng DA-PCC na naglalayong pormal na muling ipakilala ang karne ng kalabaw sa merkado.

Pinagtutulungan ito ng Product Development and Innovation Section (PDIS), Animal Breeding and Genomics Section (ABGS), Production System and Nutrition Section (PSNS), Carabao-Based Enterprise Development Section (CBEDS) at Gene Pool ng ahensya. Kabilang sa nasabing programa ang pagpapabuti ng mga aspetong breeding, feeding, development of products and quality of meat, at enterprise development.

Ayon kay Patrizia Camille Saturno, Science Research Specialist II (SRS II) ng PDIS, matagal nang plano ang paglalabas ng mga produktong gawa sa karne ng kalabaw. Sa katunayan, ang DA-PCC sa Central Luzon State University (CLSU) ay gumagawa na ng carabao meat tapa, tocino at papaitan habang ang DA-PCC sa University of the Philippines Los Baños (UPLB) ay gumagawa ng 10 klase ng carabao meat sausage.

BAKIT KARNE NG KALABAW ?

Ayon sa Philippine Statistics Authority Carabao Situation Report, nasa 2.84 milyon ang bilang ng kalabaw sa Pilipinas sa kasalukuyan. Bumaba ito ng -0.9 porsyento noong nakaraang taon. Pinakamataas ang populasyon ng kalabaw sa Bicol Region na sinundan ng Western Visayas at Central Luzon.

Ayon kay Dr. Flores, malaki ang naitambag ng kalabaw sa lokal na produksyon ng karne sa bansa. Malaki rin ang pakinabang dito ng mga magsasaka lalo na pagdating ng matinding pangangailangan. Nandiyang maaari nilang ibenta o katayin ang kanilang kalabaw para sa karne nito sa mababang halaga.

Sa mga nakaraang taon, ang ahensya ay natuon sa pagpoproseso ng gatas kung kaya't nais naman nito ngayong ipromote ang produksyon ng karne ng kalabaw. Layunin ng proyekto na bumuo ng isang carabao meat line kung saan ang mga kalabaw ay pag-aaralan at partikular na palalakin para sa produksyon ng karne.

Dagdag pa ni Dr. Flores, malambot at mas mababa ang kolesterol ng karne ng kalabaw. Nagiging matigas lang ang karne kapag matanda nang kinatay ang kalabaw o 'di kaya'y kung hindi na ito mapapakinabangan sa bukid.

Ayon sa Europe Buffalo Production and Research on Buffalo Meat and Meat Industry ni Antonio Borghese (2005), nabanggit na ang buffalo meat ay may potensyal na tumaas ang demand dahil ito ay lean at ang taba ay mas mababa ng dalawang porsyento kumpara sa baka. Ligtas din ito sa mga pestisidyo at iba pang sakit dahil ang ipinapakain lamang ay mga damo.

Sa parehong pag-aaral, nabanggit din

na ang kalidad at dami ng karne ng kalabaw ay nakasalalay sa lahi nito, edad kung kailan kinatay, intensity ng pagpapakain, sistema ng pamamahala at kondisyon ng kapaligiran kung saan ito inaalagaan.

"Sa ngayon, sa atin pa lang nanggagaling ang mga produkto kaya nakokontrol natin ang proseso at taon kung kailan ito makakatay. Nasisiguro natin na ang paggawa ay naayon sa Good Animal Husbandry Practice o GAHP at ng Animal Welfare Act. Hindi tayo gumagamit ng growth hormone at antibiotics kung kaya't siguradong de-kalidad ang karne at walang additives," pahayag ni Dr. Flores.

Isa sa mga estratehiya ng ahensya ay ang crossbreeding program. Ito ay bilang pagtugon na rin sa Philippine Carabao Act of 1992 na naglalayong pataasin ang produksyon ng gatas at karne ng kalabaw.

Ayon sa pananaliksik, mataas ang potensyal ng mga crossbred sa paggawa ng gatas. Mas malaki rin ang sukat ng katawan ng mga ito kaya mas marami ang mabibigay na karne kumpara sa mga native na kalabaw.

Sa isang pag-aaral ng DA-PCC sa University of the Philippines-Los Baños (UPLB), ang crossbred na kalabaw ay kasing bilis ang paglaki kagaya ng baka kung masinsinan ang pagpapakain.

Sa kasalukuyan, pinapagting ng ahensya ang pag-iimplementa ng Carabao Meat Development Program at pagpapakilala ng karne ng kalabaw sa merkado upang matulungan ang industriya ng pagkakalabawan lalo na ang mga lokal na magsasaka. Ang mga Kardeli meat products ay mabibili pa lamang sa ngayon sa Milka Krem at Dairy Box outlet sa Science City of Muñoz, Nueva Ecija.

MALAKING PROPORSYON NG MGA PILIPINO ANG MAS GUSTO ANG KARNE NG KALABAW LALO NA SA VISAYAS AT MINDANAO. NGUN!T HINDI PA RIN NAWAWALA SA IMPRESYON NG NAKARARAM! ANG PAGIGING MATIGAS AT MABABANG KALIDAD NITO. KAYA UPANG MAITAMA ANG NEGATIBONG IMPRESYON AT BIGYANG HALAGA ANG KALABAW NG ATING MGA MAGSASAKA, BUMUO ANG DA-PCC NG PROGRAMA UPANG MAS MAPAUNLAD AT MAPABUT! ANG KALIDAD NG MGA KALABAW SA BANSA.

DR. ESTER FLORES SCIENTIST I AT HEPE NG ANIMAL BREEDING AND GENOMICS SECTION



May kakaibang panghalina ang kape kung kaya't kinagigiliwan itong gawing paksa ng mga larawang sadyang inayos para maging "instagrammable" o kaakit-akit para sa isang social media post.

Kalimitang ang disenyo, lalagyan, o brand ng kape na kapukaw-pukaw sa interes ang pinaghuhugutan ng inspirasyon para ito'y mai-upload at mga "millennials" ang mahilig gumawa nito bilang adorno para sa kanilang "selfies".

Kasabay nito ang paglalagay ng "hashtags" para mas marami ang makapansin at makakita.

Para sa ilan, tila pagpapasikat lang ito nguni't hindi ganito ang naging pananaw ng mag-asawang Alexander, 29, at Evadyn Paraguas, 34, ng Balungao, Pangasinan. Itinuring nila itong magandang

oportunidad para maipakilala at maisulong ang mga lokal na produkto ng mga magsasaka sa pamamagitan ng kanilang simpleng negosyo na "AE Cold Brew Coffee".

Ang ginagamit na kape ng AE Cold Brew ay mula sa mga coffee growers sa Cordillera habang ang specialty product nitong may gatas ng kalabaw ay mula naman sa mga dairy farmers ng Nueva Ecija.

Ayon sa Pew Research Center, millennial ang tawag sa henerasyong ipinanganak mula 1981 hanggang 1996 o kilala rin bilang Generation Y (Gen Y).

Alam nina Alex at Evadyn ang trend o patok sa mga kapwa nila millennials kaya naman isa ito sa mga isinaalang-alang nila para maipakilala at tangkilin ang kanilang produkto.

"Una, gusto naming mga millennials ay quality, sunod ay branding at 'yong presentation noong produkto kung maganda bang kuhanan ng litrato at i-post sa social media o 'yong tinatawag na instagrammable," ani Alex.

Baun-baon ang ganitong

konsiderasyon, inayos nila hindi lamang ang kalidad ng kanilang produkto bagkus ay maging ang packaging at presentasyon nito.

May sarili ring FB page na ginawa sina Alex, na naglalaman ng kaigayang mga litrato at video clips ng kanilang produkto, na hindi naman maikakailang pinaglaanan talaga ng oras ang konsepto. Pati ang paraan o set-up nila ng pagbebenta ay kakaiba rin upang makaagaw-pansin.

"Ang set-up namin ng pagbebenta ay coffee-on-wheels gamit ang classic na sasakyan at ipinupwesto namin sa harap ng bahay kung saan tuwing hapon ay dinadagsa ng mga bikers mula sa iba't ibang bayan dahil sa magandang landscape din noong lugar," kwento ni Alex.

Ang kotseng kuba ni Alex ay nakapagpapataas sa instagrammable quality ng kanilang mga coffee posts base sa mga inaaning komento at likes o hearts nito.

"Magandang target ang millennials para maipakilala natin ang mga produkto natin at matulungan

SUNDAN SA PAHINA 18

COFFEE-ON-WHEELS:

PRODUKTONG TATAK PINOY



NI MA. CECILIA IRANG
MGA LARAWANG KUHA NINA RALPH JOSH BALLADO AT ALEXANDER PARAGUAS



TAGUMPAY SA PAGGAWA NG TINAPAY

NI KHRIZIE EVERT PADRE

MGA LARAWANG KUHA NINA ROWENA BUMANLAG AT CHRISALYN MARCELO

Baking, teaching at learning- yan ang tatlong pinakamahahalagang sangkap na taglay ni Lea Irish Salazar, 53, may-ari ng Baking Ma'am Food House, sa pagtataguyod ng kaniyang munting negosyo. Bagama't nahirapan sa umpisa, pinagsumikapan niya itong palaguin at hindi natakot sumugal sa kabila ng pandemyang kinakaharap.

PAGSISIMULA

Taong 2015 nang magdesisyon si Lea na mag-aral ng Bread and Pastry Production NC II sa TESDA sa Guimba habang ginagampanan ang propesyon nya bilang isang guro sa Bacal II, Talavera, Nueva Ecija.

Sa pagtatapos niya ng maikling kurso ng baking sa TESDA, bumukas naman ang bagong oportunidad para kay Lea na makalipat sa isang senior high school sa Science City of Muñoz, ang karatig-bayan ng Talavera.

"Nagkaroon ng job opening ang senior high school noong 2016 at hindi ko inaasahan na nakatulong ang natapos ko na kursong Bread and Pastry Production NC II upang makapasok bilang isang guro sa Science at Bread and Pastry para sa Technology for Teaching and Learning," pagkukwento ni Lea.

Hindi naging madali ang pagsisimula niya sa pagtuturo ng baking dahil sa kakulangan ng kagamitan ng eskwelahan. Sa kaniyang pagpupursige at sariling pera ay unti-unti siyang nakaipon ng kagamitan para rito.

"Mula Lunes hanggang Huwebes ako nagtuturo, pagdating ng Biyernes ay magbe-bake naman kami. Dala-dala ko 'yong mga gamit sa barangay kung saan ako nagtuturo. Kusa ko itong ipinapahiram dahil gusto ko na matuto ang mga bata na walang hinihinging kapalit. Mula rin sa sarili kong bulsa nanggagaling ang pambili ng mga sangkap na ginagamit namin sa pagbe-bake. Bukod sa paggawa ng tinapay ay tinuruan ko rin sila ng tamang pagpe-presyo sa mga ito," dagdag ni Lea.

Nagpatuloy sa pagpupundar ng mga kagamitan si Lea para sa kaniyang klase na Bread and Pastry at bago nga mangyari ang pandemya ay nagawa na niyang makaipon ng

mga kagamitan para sa pagbe-bake. Kalaunan ay nagkaroon na rin ng sariling kagamitan ang eskwelahan na kaniyang pinagtuturuan.

Dahil dito ay nag-isip ng paraan si Lea kung paano pa mapakikinabangan ang mga kagamitang naipon nya sa pagbe-bake.

"Sadyang hilig ko ang pagkain ng Sylvanas at lagi akong bumibili nito. Naisip ko, bakit hindi ako gumawa ng sarili kong bersyon at gawin itong kakaiba sa lahat ng nabibili rito sa aming lugar. Napag-alaman ko na ang Sylvanas pala ay may cashew nuts at hindi nalalayo sa Sans Rival. Nag-isip pa ako kung paano ko maiaangat ang produkto ko gamit ang mga sangkap na mabibili lang dito sa lokal na pamilihan at makatutulong sa iba, lalo na sa mga magsasaka. Doon ko na naisipang gamitin ang gatas ng kalabaw sa paggawa ng Sylvanas," saad ni Lea.

Taong 2017 nang simulan ni Lea ang pag-aaral

at paggawa ng sariling Sylvanas recipe gamit ang gatas ng kalabaw bilang pangunahing sangkap para sa filling. Katulong niya ang kaniyang dalawang anak sa pagtikim at pagbibigay suhestiyon kung paano mapabubuti

SUNDAN SA PAHINA 10





TAGUMPAY SA PAGGAWA...

MULA SA PAHINA 9

ang lasa at texture nito. Ilang ulit din niyang sinubukan hanggang sa tuluyan na niyang makuha ang tamang timpla. Tinawag niya itong Milkyvannas. Ang French buttercream nito ay hinaluan ng gatas ng kalabaw na mas nagpalasa at nagpalinamnam pa sa kaniyang bersyon ng Sylvanas na mas pinasarap pa dahil sa ibinudbod na dinurog na cashew nuts at graham crackers.



CONTACT DETAILS:

Lea Irish A. Salazar
Owner, Baking Ma'am Food House
Bayuga St., Poblacion South,
Science City of Muñoz, Nueva Ecija
0927.491.4010 | 0923.830.8203

Baking Ma'am Food House

HAMON SA PAGNEGOSYO

Bago nakamit ang tamis ng asenso ay nakaranas muna si Lea ng mga pagsubok sa pagpapakilala ng kaniyang produkto.

Isa sa mga nauna niyang reseller ay hindi naging maayos ang pagbabayad sa mga nakuha nitong produkto sa kaniya. Ang sumunod naman na kaniyang sinuplayan ay lumipat sa iba dahil sa mas mura raw ang paninda.

Gayunpaman, sa kabila ng mga naranasan ay mas lalo siyang nagpursige na makahanap ng mga bagong pwedeng pag-suplayan ng kaniyang Milkyvannas.

Taong 2019 ay nabigyan ng pagkakataon na makapagsuplay si Lea ng kaniyang produkto sa Dairy Box Delicatessen na matatagpuan sa Science City of Muñoz, Nueva Ecija at sa Gracias Kambingan sa Victoria, Tarlac.

Nguni't dahil din sa pagdating ng pandemya noong nakaraang taon ay ibinalik ang kaniyang mga produkto na Milkyvannas dahil hindi na maibenta na siya ring naging dahilan ng paghinto ng kaniyang produksyon sa loob ng dalawang buwan.

Nanumbalik lamang ito noong Mayo 2020 na kung saan ay kada ikalawang linggo kung siya ay magsuplay sa mga ito.

Tulad ng naunang karanasan, sinubok muli ang kaniyang katatagan sa pagnenegosyo pero hindi naging rason ito upang panghinaan ng loob si Lea.

"Ang dami ko na palang pinagdaanan. Sabi ko sa sarili ko: kung titigil ako ngayon, paano ako makakabawi?" ani Leah.

BAGONG YUGTO

Kung mayroon mang pintuan na nagsara ay tiyak naman na mayroon ding magbubukas.

Enero 2021 ay naging isa siya sa mga napiling suppliers ng produktong gawa sa Nueva Ecija sa kabubukas na DOST One-Stop Shop na matatagpuan sa Central Luzon State University sa Science City of Muñoz. Kasunod nito ay naging reseller din niya ang El Kapitan Kambingan na matatagpuan sa by-pass road sa Talavera.

Dahil na rin sa pagiging malikhain at pagkakaroon talaga ng passion sa baking, lumikha naman siya ng iba't ibang tinapay at pizza na ang dough ay may gatas ng kalabaw at lahat ng ito ay na-develop niya sa kasagsagan ng lockdown dahil sa pandemya.

"Ilsa lang timpla ng mga tinapay. Nagkakaiba-iba lang siya sa mga dinadagdag na flavors. Tulad ng Pork Floss buns, gawa sa gatas ng kalabaw ang malambot nitong tinapay na may mayonnaise bilang bread spread nito at may pork floss toppings. Ang Spring In the City naman ay ganoon din, ang pagkakaiba lang ay sa toppings nito na may spring onion, grated carrots, red bell pepper at binudburan ng sesame seeds. Lalo itong pinasarap dahil nilagyan ko rin ng pork floss ang magkabilang dulo nito," dagdag ni Lea.

Kamakailan lamang ay ipinakilala ni Lea ang kaniyang mga nilikhang produkto na may gatas ng kalabaw kay Dr. Ronnie D. Domingo, OIC Executive Director ng DA-Philippine Carabao Center.

Itinampok niya sa grupo ng mga

opisyal ng DA-PCC ang kaniyang iba't ibang uri ng produkto. Nangunguna dito ang Milkyvannas at Bun de Leche o Milky Buns. Ang Bun de Leche ay isang malambot na tinapay na may palaman sa loob na may halong gatas ng kalabaw at maihalalintulad sa sikat na pastel bread ng Cagayan de Oro. Kabilang din ang kaniyang Pork Floss buns at Spring In The City sa kaniyang ipinatikim. Mayroon din siyang dinebelop na Korean Cream Cheese na may cream cheese filling at garlic butter para sa kaniyang mga parokyano na mga Koreano. Ang Cheesy Garlic Bread ay lalong pinasarap dahil sa toppings nito na minced garlic, butter, grated cheese at sprinkled onion leaves o dried crushed parsley.

Bukod pa rito ay mayroon din siyang gawang cheese bread stick, sausage roll, tuna melt, ube crown o ube twist bread, mongo roll, tuna melts, pandesiosa at dinner rolls.

Itinampok din niya ang kaniyang Milky Pizza na ginamitan ng gatas ng kalabaw ang pizza crust at white sauce nito. May apat na flavors ang kaniyang produktong pizza: pepperoni, ham and cheese, Hawaiian at overload flavors. Mabibili ang tatlong pirasong 9-inch pizza sa halagang PHP333.

"Kapag gusto mo ang ginagawa mo kahit anong hirap pa 'yan, kahit anong pagod, may halaga yan lahat lalo na kapag nakikita mo nang tinatangkilik ng tao ang mga gawa mong produkto. Sabi nga ng mister ko, nagpapakapagod lang ako pagkatapos ay uuwi ako na masakit ang likod. Pero pag-uwi ko naman, kinakain naman nilang lahat ang gawa ko. Kasama sa pagnenegosyo ang dedication at commitment, hindi pwedeng sa umpisa lang magaling, kailangan tuluy-tuloy ito habang tumatagal. Sabayan mo ng sipag at panalangin sa Diyos, tiyak ang saya mo habang nakikita mong ikaw ay umaasenso," pagtatapos ni Lea.

PAGKAMIT SA BINUONG PANGARAP

NI CHAMANEI ELIAS

MGA LARAWANG KUHA NI RALPH JOSH BALLADO



CONTACT DETAILS:

Adeline's Buffalo Milk Products
San Manuel Tarlac City
0919.0690.554

Malinaw pa sa alaala niya na may kakaibang tuwa sa puso ng batang June Flores tuwing mag-aagahan, kasama ang buong pamilya, ng tsokolate o sariwang gatas ng kalabaw na ibabahog sa mainit na kanin na may kasamang tostadong tuyo.

Simula pa noon, nakakintal na sa isip niya na balang-araw ay magkakaroon siya ng sariling sakahan. Kaya naman, pagkasilang nya sa kaniyang nag-iisang anak na si Adeline, bumili na siya ng isang maliit na lupain upang simulan agad ang sakahang ipinangako nya sa sarili.

At iyon nga ang tinungong buhay ni June, ngayo'y 43 anyos na, may-ari ng Adelines' Dairy Farm na gumagawa ng sari-saring produktong mula sa gatas ng kalabaw.

Taliwas man ito sa natapos niyang kurso na chemical engineering, nakipagsapalaran pa rin siya na suongin ang negosyong ito sa kabila ng kakulangan niya sa kaalaman at pagsasanay sa pag-aalaga ng kalabaw.

MGA ALAALA SA NAKARAAN

Apat na magkakapatid sina June, tubong San Manuel, Tarlac City. Bagama't parehong guro ang kanilang mga magulang, kinailangan pa rin nila ng dagdag-kita kung kaya't pinasok nila ang pagbubukid upang matustusan ang kanilang pangangailangan.

Mahirap na masaya ang buhay sa bukid para sa magkakapatid, bagay na ayon kay June ay dapat maranasan ng mga kabataan ngayon na namulat sa makabagong teknolohiya katulad ng kompyuter at smart phones.

Sa kabila ng narating nang tagumpay ni June, hindi niya nakalimutang magbalik-tanaw sa kaniyang pinanggalingan.

"Sa tuwing umuuwi ako sa aming bukid ay nakakausap ko ang mga magsasaka sa amin, doon ko mas nakikilala at nauunawaan ang mga seryosong isyung pang-agrikultura tulad ng kakulangan sa capital, teknolohiya at suporta ng gobyerno maging ang nagmamahalang farm imputs. Naisip ko na kung gagamitin ko ang mga kasanayan at disiplina na nagpatagumpay sa aking sariling larangan, baka sakaling makapag-aambag din ako ng solusyon sa kasalukuyang mga problema ng ating mga magsasaka. Sa ngayon, nakikilahok kami sa pagtuturo at paggaganyak sa mga lokal na magsasaka na ikonsidera ang pagkabalabaw bilang isang karagdagang mapagkukunan ng kita," pahayag ni June.

Determinasyon at tiwala ang pinanghawakan ni June noong siya'y nagsisimula pa lang at siya ring nagtulak sa kaniya sa tinatamang tagumpay ngayon. Sa kabila ng mga pinagdaanang pagsubok ng Adeline's Dairy Farm, isa na ito ngayong modelo ng carabao-based enterprise sa Tarlac.

Bilang patunay sa kaniyang natatanaw na patuloy na pagtatagumpay sa negosyong ito, plano ni June na magpatayo ng training center o learning site para sa small-holder buffalo production katulad ng Axis Dairy Farm ng Bulacan upang makatulong at makaengganyo sa ibang kapwa magsasaka na pasukin ang pagkabalabaw.

Nakipag-ugnayan na rin siya sa City Veterinary Office para sa mga pagsasanay, extension work at information campaign na maaari niyang isagawa para sa mga interesadong magsasaka sa kanilang lugar.

MGA UNANG HAKBANG

Hindi naging hadlang para kay June ang pagiging babae sa pagkamit ng kaniyang mga pangarap. Sa suporta ng kaniyang pamilya, naitatag ang Adeline's Dairy Farm na siyang kauna-unahang Dairy Farm sa Tarlac City.

Noong 2017, bumili siya ng lote upang taniman ng mais. Kinailangan

SUNDAN SA PAHINA 14

PAGKAMIT SA BINUONG...

MULA SA PAHINA 13

niya ng kalabaw na pang-araro at pang-tudling kung kaya't siya'y umupa muna. Kalauna'y bumili siya ng dalawang native na kalabaw upang makatulong sa pagtatrabaho sa bukid.

"Noong nagsimula kami sa tradisyunal na larangang pagsasaka, naranasan namin ang buhay ng magsasaka. Naharap sa mababang halaga ang aming ani na kung susumahin ay kulang pa para maibalik ang aming puhunan. Sabi namin we must do something, introduce an innovation or other means of livelihood," pagkukwento ni June.

Doon niya napagdesisyunang subukan ang dairy farming.

"Noong nakita namin ang oportunidad sa gatasang kalabaw, sabi namin bakit hindi natin subukan? Nagsimula kami sa wala, umasa lang kami sa Google at YouTube. Mula sa 2 native na kalabaw, nagdagdag kami ng 14 na purebred murray buffaloes. Nahirapan kami, kailangan naming iwork-out 'yong forage management, feeding management, at health management," ani June.

Ayon kay June, sumali siya sa mga Facebook groups, nanood ng mga YouTube videos upang makahingi ng mga gabay sa pagkakalabaw. Hindi siya sumuko kundi mas lalong nagpursige at naghanap ng ibang paraan upang maipagpatuloy niya ang kaniyang pagkakalabaw.

"At that time wala pang webinar ang DA-PCC at halos wala kaming kakilala sa kanila. Naharap kami sa mga mas malalaking pagsubok kagaya ng mga pagkakasakit at pagkamatay ng ilang alaga naming kalabaw," dagdag ni June.

Sa kabila ng lahat ng pagsubok ni June, matatag parin ang pananaw nito patungkol sa pagkakalabaw.

PAGPAPAKILALA SA PRODUKTO

Sa katunayan, sinimulan na rin ni June ang product development para sa aning gatas noong Oktubre 2019. Naisip niya na kailangan na rin bigyan ng magandang brand name ang kaniyang mga produkto, dito naipanganak ang Adeline's Fresh Buffalo Milk Products na hinango niya sa pangalan ng kaniyang anak na si Adeline.

Sa tuwing nakikita niya ang kaniyang anak ay nananariwa sa alaala ni June ang kinalakhan niyang agahang tsokolate at fresh milk na kapares ng mainit na kanin at tuyo. Ito ang nagsisilbing inspirasyon sa patuloy na hakbangin ni June sa pagtatayo ng sariling pagawaan ng gatas.

Dati ay nakakaubos na siya ng 20 hanggang 30 bote ng gatas sa mga estudyante. Ngunit dahil sa pandemya, nasuspende ang face-to-face classes dahilang upang humina ang kanilang benta.

"Lesson learned: Huwag ituon ang pagbebenta sa iisang target market lang. Noong nagsimula ang lockdown, naipon ang mga ani naming gatas. Kaysa mapanis at masira lamang ay minarapat naming ibahagi ito sa mga frontliners, mga ampunan at home for special children upang mapakinabangan," ani June.

Sa pamamagitan ng e-commerce, naipasok niya ang kaniyang mga produkto sa online selling at ito aniya ang naging big break para sa produktong Adeline's.

"Our biggest sales were during the height of the lockdown. Naging malaking tulong ang kalidad ng gatas na aming binebenta sa merkado. Ito ay dahil sa maingat naming pagsunod sa tamang milk handling mula sa farm hanggang sa aming pansamantalang processing facility hanggang sa makarating ito sa mamimili. Sinisigurado rin namin ang pagsunod

sa tamang pagpoproseso ng gatas at magandang packaging," ani June.

Labis na nagkulang ang sariling produksyon ng gatas ng Adeline's Dairy Farm dahil sa peak demand. Para mabigyan lahat ng customer, naghanap si June ng mga dairy farmer partners. Dito niya nakilala ang mga batikan sa pagkakalabaw na sina Richard Reyes ng Pampanga at Lodivico Guieb ng Nueva Ecija na noon ay naharap din sa pagsubok sa hirap ng pagbebenta ng gatas noong kasagsagan ng pandemya.

Pumatok ang produkto ni June kung kaya't naisipan niyang magdagdag pa ng gatasang kalabaw. Karagdangang 16 na purebred murray buffalo ang binili ng Adeline's Dairy Farm upang matugunan sana ang demand sa merkado. Nakabili siya ng mga kalabaw galing sa isang farm sa Zambales. Karamihan sa mga kalabaw ay buntis subali't dahil sa pandemya, hindi gaanong natustusan ng tamang pakain kaya naman ang ilan ay nagkasakit pagkapanganak nila.

Bagama't naharap siya sa pagsubok ng pagkakasakit ng mga kalabaw, kalaunan ay naging kaantabay ni June sina Dr. Marvin Villanueva at Erwin Encarnacion ng DA-PCC sa tamang pangangalaga ng gatasang kalabaw at rehabilitasyon ng kalusugan ng kanilang mga alagang nakuha mula sa Zambales. Sa kasalukuyan, patuloy ang pakikipag-ugnayan ni June sa Carabao Based Enterprise Development (CBED) at iba pang departamento ng DA-PCC para sa tuloy-tuloy na gabay sa genetic improvement, herd management, product development, at quality improvement upang mapalawig ang kanilang Dairy Farm business.

"Mas marami pa sanang farmers na maengganyo na sumubok sa dairy farming. Mas maganda ngayon dahil ito rin ang isinusulong na proyekto ng butihing Mayor Cristy, katuwang ng Tarlac City Veterinary Office. Malaking bagay ang mas pagiging accessible ng mga impormasyon ngayon lalo na mula noong inilunsad ng DA-PCC ang kanilang webinar series na Cara-Aralan," pagganyak ni June.

MGA KATUWANG SA GAWAIN

Isa din sa dahilan kung bakit naitatag ang Adeline's dairy Farm ay ang hangaring makapagbigay ng regular na hanapbuhay sa mga taga Tarlac. Si Rodolfo o "Kuya Rod", ang farm manager ng Adeline's Dairy Farm ay dating nagtatrabaho sa isang security agency sa Maynila.

Bata pa lang si Kuya Rod ay pangarap na niya ang pagsasaka. Ayon dito, bakit pa siya magtatrabaho sa Maynila kung meron namang pagkakakitaan na maganda sa malapit.

"Noong nasa Maynila pa si Kuya Rod, hindi maayos ang kaniyang kalusugan. Pero nang malipat siya rito sa farm, mas bumuti ang kaniyang kalagayan dahil ito ang gusto nya talagang gawin sa buhay. Dagdag pa dito ang pagkakataon na nakakasama niya ang kaniyang pamilya ng madalas," saad ni June.

Samantala, ang kanilang milker na si Ruben ay dating arawang manggagawa. Dahil hindi sigurado ang kita at trabaho, mas pinili nito ang maging permanente na sa trabaho sa Adeline's Dairy Farm. Ani Ruben, malaking tulong ito sa kaniyang binubuong pamilya na nakatira lang malapit sa farm.

Kasama ang tatlo pang mga manggagawa, sina Kuya Rod ang tagapangalaga ng mga kalabaw sa Adeline's Dairy Farm—simula sa pagpapakin, paggagatas at

pagpapanatili ng kalinisan sa farm.

Ayon kay June, kasama nila ang mga manggagawa sa pagbuo ng pangarap sa farm. Maliban sa mga pansariling hangarin na kumita, nais din ng Adeline's Dairy Farm na mapabuti ang pamumuhay ng mga kasama sa bukid. Ito ang paraan niya ng pagpapasalamat para sa maayos na pag-aalaga ng mga ito sa kanilang mga kalabaw.

Sa kasalukuyan, 43 na kalabaw ang pag-aari ng Adeline's Dairy Farm, isa na rito ang junior bull na galing sa DA-PCC sa ilalim ng Bull Entrustment Program. May mga 19 na bulo nang naipanganak at ang iba ay naipamahagi na din sa mga kalapit bayan sa Tarlac. Sa kasalukuyan, walong kalabaw ang ginagatasan nila na nagbibigay ng 40 hanggang 50 litrong gatas kada araw.

Ang kanilang mga produktong tulad ng Adeline's Chocomilk, Pasteurized milk ay mga best-sellers na sa mga customers. Nakapag lunsad na din ng mga karagdagan produkto katulad ng Kesong -Puti (White Creamy Cheese) at Yoghurt. Kasalukuyang naipagbibili ang mga ito sa Tarlac, Laguna, Metro Manila, Zambales, at ilang lugar sa Mindanao.

Ani June, mahalaga ang pagiging mas sensitibo at metikulo ng isang babae sa larangan ng pagkakalabaw. Likas din sa mga kababaihan, aniya, ang pagmumulti-task at paggawa ng mga bagay-bagay mula sa puso. 🐾

MAHAL KO AT NASISIYAHAN AKO SA BAWA'T PAPEL NA GINAGAMPANAN KO SA BUHAY. BILANG ISANG INHENYERO, INA, MAGSASAKA, PRODUCT DEVELOPMENT, SALES PERSON AT IBA PA, HINDI MAHIRAP IYON.. AT DAHIL SA WALANG MALIW NA PAGSUPOORTA AT INSPIRASYON NA IBIBIGAY NG AKING PAMILYA, HANDA AKONG YAKAPIN ANG MAS MALALAKI PANG MGA RESPONSIBILIDAD AT HAMON NG BUHAY SA HINAHARAP.

JUNE FLORES CARAPRENEUR





SI ALEJANDRO AY DATING OVERSEAS FILIPINO WORKER (OFW) SA RIYADH, SAUDI ARABIA. MATAPOS MAGTRABAHO SA SAUDI SA LOOB NG LIMANG TAON, NAPAGPASYAHAN NIYA AT NG KANIYANG ASAWA NA UMUWI NA NANG TULUYAN SA BANSA UPANG MAKAPILING ANG KANIYANG PAMILYA

OFW NOON

INTEGRATED FARMER NGAYON

NI ROVELYN JACANG

LARAWANG KUHA NI RALPH JOSH BALLADO

Ang ipupuhunan mo ngayon ay aanihin mo bukas at kung mahusay ang iyong pangangasiwa, babalik ito sa iyo ng siksik, liglig, at umaapaw. Ito ang pinanghahawakang prinsipyo ni Alejandro Leoncio, 64, isang carapreneur mula sa San Miguel, Bulacan.

Dahil sa tuluy-tuloy na ganansyang nakukuha mula sa pag-aalaga ng kalabaw, mas lalong pinagbubuti ni Alejandro ang kaniyang dairy farm na sinimulan niya noong 2015 at itinalaga na nila itong regular na mapagkakakitaan.

Si Alejandro ay dating Overseas Filipino Worker (OFW) sa Riyadh, Saudi Arabia. Matapos magtrabaho sa Saudi sa loob ng limang taon, napagpasyahan niya at ng kaniyang asawa na umuwi na nang tuluyan sa bansa upang makapiling ang kaniyang pamilya.

Ang naipon mula sa pagtatrabaho niya sa ibang bansa ay ginamit nila upang maitayo ang isang electronics parts and service repair shop sa bayan ng San Miguel, Bulacan. Maganda ang tinakbo ng naturang negosyo sa pagtutulungan nilang mag-asawa, nagkaroon pa nga ito ng branch sa Gapan. Ang kinita mula sa negosyong ito ay ipinambili nila ng mga lupa na siya nila ngayong pinagyayaman.

Dahil siya ay kilala na sa kanilang lugar bilang isang aktibong magsasaka, lagi siyang naiimbitahang dumalo sa mga pagsasanay. Bago sumabak sa ano mang negosyo si Alejandro, sinisiguro niya na mayroon syang sapat na kaalaman tungkol dito. Ang larangan ng agrikultura ang isa sa mga interes ni Alejandro at anumang bagong kaalamang may kinalaman dito ay gusto niyang mapag-aralan. Lagi siyang interesado sa mga pagsasanay na makapagbibigay sa kaniya ng oportunidad o bagong pagkakakitaan.

Bagama't minamaliit ng ibang tao ang kanilang mga sinimulang negosyo dahil anila'y nagsasayang lang sila ng pera, pinatunayan ng mag-asawa na mali sila at ipinakitang ang kanilang mga negosyong itinayo ay kumikita

hanggang ngayon at lumalago pa nga.

Prinsipyo rin na Alejandro na ang perang kinikita mula sa kanilang mga negosyo ay ipupuhunan sa isa pang negosyo at isa na nga rito ang kaniyang natagpuang negosyong pagkakalabawan. Nguni't bago ito ay nasubukan muna niyang suongin ang iba pang kabuhayang pang-agrikultura kabilang na ang manggahan.

Sa isang seminar din niya nalaman ang tungkol sa mango production. Agad siyang nahikayat na taniman ang kaniyang 3.5 ektaryang lupain ng halos 1,000 puno ng mangga. Noong una'y naging maganda ang naging resulta ng negosyong ito dahil sa ikatlong taon ay nagsimula na silang umani. Nguni't kalauna'y bumaba ang kanilang produksyon nang magsilakihan na ang mga puno at magdikit-dikit na. Napilitan noon si Alejandro na magbawas ng mga punong mangga at noon din niya napagdesisyonang i-integrate ang paghahayupan sa kaniyang farm saka sinamahan ng gulayan.

Ang kinita mula sa mga mangga ay naging malaking tulong sa kaniyang

SUNDAN SA PAHINA 18

OFW NOON...

MULA SA PAHINA 17

pamilya. Bukod dito nagamit din niya ang kanilang kinita sa pagbili ng dalawang baka na naibenta rin at napalitan ng dalawang gatasang kalabaw. Nang mapatunayang may kita nga sa paggagatas ng kalabaw, bumili pa siya ng karagdang dalawa. Ayon kay Alejandro, ang puhunang ipinambili niya ng kalabaw ay maaaring mabawi mula sa kikitain sa isang kalabaw pa lang. Noong panahong iyon, mura man ang gatas, mura din naman niyang nabili ang mga kalabaw. Sa kasalukuyan, may 33 na kalabaw na si Alejandro; 10 rito ang ginagatasan. Noong 2019, ang kinita nila mula sa pagkakalabaw ay umabot na sa isang milyong piso. Ito ang patunay na ang Axis Dairy Farm ay patuloy ang pag-unlad sa larangan ng nasabing gawain.

Bukod sa kita mula sa gatas, naging malaking tulong din ang mga kalabaw sa paglilinis ng damo sa kanilang manggahan. Nagkaroon din siya ng karagdagang kita sa vermicomposting mula sa dumi ng kalabaw. Naibebenta niya ang isang bag ng vermicompost sa halagang PHP300. Ang pinakabago niyang pinasok na pagkakakitaan na kaugnay pa rin ng pagkakalabaw ay ang silage production.

Mula sa electronics parts at service shop business, sa manggahan at sa pagkakalabawan, buong mag-anak sina Alejandro na pinagyayaman ang kanilang mga naipundar na negosyo. Halimbawa, ang kaniyang babaeng anak ay patuloy na nagsasaliksik upang sila ay makagawa ng mga produkto mula sa gatas ng kalabaw. Sa mga susunod na buwan ay binabalak naman nilang lakihan pa ang kanilang produksyon sa vermicomposting.

Noong 2016, isa si Alejandro sa mga ipinadala ng lokal na pamahalaan ng San Miguel sa DA-PCC national headquarters sa Nueva Ecija upang magsanay bilang isang facilitator ng Farmer Livestock School on Dairy Buffalo Production (FLS-DBP). Ang kaalamang natutunan niya mula sa pagsasanay na ito ay kaniyang magagamit sa learning site na kasalukuyang ipinapatayo sa Axis Dairy Farm. Katuwang niya rito ang Agricultural Training Institute (ATI) kung saan ay napagkalooban siya nito ng halagang PHP300,000 para sa pagpapagawa ng nasabing learning site.

Bukod sa pinagkakaabalang sariling negosyo, nagbibigay din ng oras si Alejandro sa pakikipagpalitan ng mga impormasyon na may kinalaman sa pag-aalaga ng kalabaw at pagbebenta ng gatas sa kapwa magkakalabaw.

Sa kaniyang nakikitang tunguhin sa gawaing paggagatasan, hindi lang sariling pag-angat ang pinagtutuunan ng pansin ni Alejandro kundi maging ang pag-unlad ng kaniyang kapwa. Para sa kaniya, ang tunay na umuunlad na kabuhayan ay nagiging pagpapala hindi lang sa sarili kundi maging sa kapwa. 🌱

COFFEE-ON-WHEELS...

MULA SA PAHINA 7

ang mga lokal na magsasaka at maggagatas," dagdag niya.

Minsan nang pinatotohanan ni Agriculture Undersecretary for High-Value Crops Evelyn Laviña sa kaniyang mensahe noon sa isang coffee exposition na malaking bahagi ng pagtaas ng demand ng kape sa bansa ay mga millennials na handang gumastos ng PHP100 o higit pa para lang sa kape.

Ayon pa sa Perfect Daily Grind, isang pahayagan na naglalaman ng mga impormasyon at balita tungkol sa kape, mahilig din ang mga millennials sa malalamig at mabilisang inumin gaya ng ready-to-drink cold brew o 'yong on-the-go, na mainam lalo na sa mga abala sa trabaho nguni't nais pa ring makainom ng de-kalidad na kape.

KAPE + GATAS NG KALABAW

Dahil hilig na ng mag-asawa ang uminom ng kape, naisip nilang gawin itong negosyo na may adhikaing makatulong sa mga coffee growers sa Cordillera partikular na sa probinsya ng Benguet.

Ang AE Cold Brew ay may dalawang klase ng kape: cold brew Americano at cold brew latte gamit ang sarili nitong milk syrup.

Matapos maipakilala sa social media

ang kanilang produkto, marami ang nagpaabot ng interes at umorder sa kanila na karamihan ay mga millennials at ang iba'y mga dating katrabaho ni Alex sa DA-PCC. Nang matikman nila ito ay may nagmungkahi na subukang lagyan ng gatas ng kalabaw ang kanilang produkto. Doon na sinimulan ni Alex na magsagawa ng market research sa ilang mga suki nito kung magugustuhan nila ang may gatas ng kalabaw.

Labinlimang parukyano na ang edad ay 15 taong gulang hanggang 30 taon ang pinatikim niya sa isang "blind survey".

"Pinainom ko sila ng tig-isang baso ng cold brew latte 'yong original tapos binalikan ko sila pagkatapos ng 24 oras para ipainom naman 'yong latte na may gatas ng kalabaw. Sabi ko i-rate nila from 1 to 10. Ang karaniwang rate nila sa original ay 7 tapos 'yong rate nila sa may gatas ng kalabaw ay 9 hanggang 10," salaysay niya.

Aniya pa, mas masarap, malinamnam at nagustuhan ng mga tumikim ang cold brew latte na may gatas ng kalabaw kaya naman idinagdag ni Alex ang produktong ito bilang kanilang specialty product na pang pre-order muna dahil wala pa siya sa ngayon na regular na supplier ng gatas.

"Bilang dating empleyado ng DA-PCC, batid ko ang suliranin ng mga maggagatas lalo na ngayong pandemya kaya ang layunin namin ay hindi lang 'yong local coffee growers ang matulungan kundi pati na rin 'yong mga maggagatas natin," ani Alex.

Twing weekend nagbebenta ang mag-asawa ng kanilang cold brew

sa tapat ng bahay nila sa barangay Pugaro, na matatagpuan sa kahabaan ng daan papuntang Balungao Hilltop Adventure. Tumatanggap din sila ng mga orders online na idinedeliver naman nila sa ibang araw.

Nagkakahalaga ng PHP80 ang isang bote (350ml) at PHP70 ang cup (14 oz) ng cold brew latte original habang nasa PHP70 naman ang bote at PHP65 ang cup ng cold brew Americano. Ang specialty product naman nila na may gatas ng kalabaw ay nagkakahalaga ng PHP110.

"Nakatutuwa rin na sa kasalukuyang krisis ay nagtutulungan ang bawa't isa kaya nauuso ang mga community pantries na nilalahukan din ng mga millennials. Kapag nalaman nila na ang negosyo natin ay nakatutulong sa mga

☕ CONTACT DETAILS:

📍 AE Cold Brew Coffee
Balungao, Pangasinan

local producers, mas maeengganyo sila na bumili. Tapos ipopost nila sa social media, sadya man o hindi, sila na mismo ang nagpopromote ng produkto natin at ng mga farmers," paliwanag ni Alex.

Plano ngayon ng mag-asawa na magkaroon ng permanenteng tindahan para sa kanilang AE Cold Brew.

Base sa Philippine Coffee Board Inc., ang millennial generation ngayon ang isa sa buong-puso at buong-pagmamalaking nagsusulong ng local coffee industry sa Pilipinas. Kaya naman hindi maikakailang marami pa sa iba't ibang panig ng bansa ang kagaya nina Alex at Evadyn na sumusuporta at tumatangkilik din ng mga produktong Pinoy. 🌱



ONEDA

Ang OneDA ay isang pangkalahatang pamamaraan para sa pagpapalago ng agrikultura at pangisdaan upang umangkop sa moderno at industriyalisadong Agrikultura ng Pilipinas at makamit ang 2.5 porsyentong paglago sa sektor ng agrikultura.

Ito ay sa pamamagitan ng 18 estratehiya na pinagsisikapan ng mga kawani ng Department of Agriculture, regional offices, at mga kalakip na ahensya kabilang ang DA-Philippine Carabao Center.

18 ESTRATEHIYA

BAYANIHAN AGRI CLUSTERS

FOOD SAFETY & REGULATIONS

COLLECTIVE ACTION/
COOPERATIVES DEVELOPMENT

AGRI-INDUSTRIAL BUSINESS
CORRIDORS

PROVINCE-LED AGRICULTURE & FISHERIES
EXTENSION SYSTEMS

GLOBAL TRADE, EXPORT
DEVELOPMENT, & PROMOTION

MOBILIZATION
& EMPOWERMENT OF PARTNERS

POSTHARVEST, PROCESSING, LOGISTICS,
& MARKETING SUPPORT

DIVERSIFICATION

AGRICULTURE CAREER SYSTEM

CREDIT SUPPORT

EDUCATION & TRAINING:
AGRIBUSINESS MANAGEMENT

TECHNOLOGY AND INNOVATION
INCLUDING DIGITAL AGRICULTURE

YOUTH & WOMEN ENGAGEMENT

FARM MECHANIZATION
& INFRASTRUCTURE INVESTMENTS

EASE OF DOING BUSINESS &
TRANSPARENT PROCUREMENT

CLIMATE CHANGE ADAPTATION &
MITIGATION MEASURES

STRATEGIC COMMUNICATIONS

