पत्र सूचना शाखा
(मुख्यमंत्री सूचना परिसर)
सूचना एवं जन सम्पर्क विभाग, उ0प्र0

मुख्यमंत्री दैनिक जागरण द्वारा आयोजित 'टेस्ट ऑफ उ0प्र0 ईट, कनेक्ट, सैलिब्रेट–वन डिस्ट्रिक्ट वन कुजीन' समारोह में सम्मिलित हुए

कार्यक्रम स्थल पर लगायी गयी व्यंजन प्रदर्शनी का अवलोकन तथा ओ0डी0ओ0सी0 के दक्ष कारीगरों को सम्मानित किया

उ0प्र0 की पारम्परिक पाक कला, खान–पान की विविधता और स्थानीय व्यंजनों में रोजगार सृजन तथा आर्थिक आत्मनिर्भरता की अपार सम्भावनाएँ : मुख्यमंत्री

प्रदेश के प्रत्येक जनपद में पारम्परिक व्यंजन को उचित मंच, तकनीक, पैकेजिंग, ब्राण्डिंग और बाजार उपलब्ध कराकर वैश्विक पहचान दिलायी जा सकती

राज्य सरकार ओ0डी0ओ0सी0 को तहसील, ब्लॉक, ग्राम और कस्बा स्तर तक विस्तारित करने की दिशा में कार्य कर रही

हमें अपने स्थानीय उत्पादों और परम्पराओं के प्रति जागरूक होकर उन्हें वैश्विक बाजार तक पहुँचाने के लिए मुखर होना होगा

किसी भी खाद्य व्यवसाय की पहली शर्त शुद्धता, इस मानक को प्रत्येक परिस्थिति में बनाए रखना होगा

लखनऊ : 05 नवम्बर, 2026

मुख्यमंत्री योगी आदित्यनाथ जी ने कहा कि उत्तर प्रदेश की पारम्परिक पाक कला, खान–पान की विविधता और स्थानीय व्यंजनों में रोजगार सृजन तथा आर्थिक आत्मनिर्भरता की अपार सम्भावनाएँ हैं। प्रदेश के प्रत्येक जनपद की अपनी विशिष्ट पाक परम्परा, स्वाद और व्यंजन हैं। इन पारम्परिक व्यंजनों को उचित मंच, तकनीक, पैकेजिंग, ब्राण्डिंग और बाजार उपलब्ध कराकर वैश्विक पहचान दिलायी जा सकती है। राज्य सरकार 'वन डिस्ट्रिक्ट वन प्रोडक्ट' की सफलता के बाद 'वन डिस्ट्रिक्ट वन कुजीन' (ओ0डी0ओ0सी0) को भी तहसील, ब्लॉक, ग्राम और कस्बा स्तर तक विस्तारित करने की दिशा में कार्य कर रही है, ताकि स्थानीय कारीगरों, हलवाइयों, महिलाओं और पारम्परिक पाक कला से जुड़े परिवारों की आय में वृद्धि हो सके।

मुख्यमंत्री जी आज समाचार पत्र दैनिक जागरण द्वारा आयोजित 'टेस्ट ऑफ उत्तर प्रदेश ईट, कनेक्ट, सैलिब्रेट–वन डिस्ट्रिक्ट वन कुजीन' समारोह को सम्बोधित कर रहे थे। इस अवसर पर उन्होंने कार्यक्रम स्थल पर लगायी गयी व्यंजन प्रदर्शनी का अवलोकन तथा ओ0डी0ओ0सी0 के दक्ष कारीगरों को सम्मानित किया।

हमारे घरों में पीढ़ियों से माताएँ, बहनें, दादियाँ और नानियाँ पारम्परिक व्यंजन बना रही हैं। उनके अनुभव और पाक कला को उचित पहचान मिलनी चाहिए। हलवाई अपने हुनर और रचनात्मकता से नए–नए पकवान तैयार करते हैं। इन सभी की प्रतिभा को मंच प्रदान करना ही इस अभियान का उद्देश्य है। यही स्वदेशी का वास्तविक मॉडल है और इसे ही 'लोकल टू ग्लोबल' की अवधारणा कहा जाता है। हमें अपने स्थानीय उत्पादों और परम्पराओं के प्रति जागरूक होकर उन्हें वैश्विक बाजार तक पहुँचाने के लिए मुखर होना होगा।

मुख्यमंत्री जी ने कहा कि हमारी प्राचीन परम्परा में अन्न को अत्यन्त सम्मान दिया गया है। शास्त्रों में 'अन्नं ब्रह्म' कहकर अन्न को ब्रह्म का स्वरूप माना गया है। 'जैसा खाएंगे अन्न, वैसा रहेगा मन' की मान्यता भारतीय जीवन दर्शन का महत्वपूर्ण हिस्सा रही है। भारतीय समाज में भोजन को केवल पेट भरने का साधन नहीं माना गया, बल्कि उसे कला, संस्कृति, परम्परा और आध्यात्मिकता से भी जोड़ा गया है। आज की आधुनिक भाषा में इसे मूल्य संवर्धन कहा जा सकता है। भारत में प्राचीन काल से ही अन्न को विभिन्न रूपों में तैयार करके अनेक प्रकार के व्यंजन बनाने की समृद्ध परम्परा रही है।

मथुरा–वृन्दावन में ठाकुर जी को 56 भोग अर्पित किए जाते हैं। यह हमारी समृद्ध पाक कला और भोजन की विविधता का उदाहरण है। अच्छी पाक कला में वही व्यक्ति पारंगत हो सकता है, जिसका मन और अंतःकरण शुद्ध हो। शुद्ध मन और अच्छे भाव से तैयार किया गया भोजन ही वास्तविक अर्थों में सुस्वादिष्ट और श्रेष्ठ होता है।

वर्ष 2017 में प्रधानमंत्री जी ने उत्तर प्रदेश की वास्तविक ताकत की ओर ध्यान आकर्षित करते हुए कहा था कि प्रदेश की शक्ति उसकी पारम्परिक खेती–बाड़ी के साथ–साथ परम्परागत उद्यमों में निहित है। जब खेती और पारम्परिक उद्यमों को एक साथ जोड़ा जाएगा, तभी उत्तर प्रदेश आर्थिक रूप से सशक्त बनेगा। उस समय उन्होंने वर्तमान केन्द्रीय गृह एवं सहकारिता मंत्री श्री अमित शाह जी से परम्परागत उद्यमों का अर्थ जानना चाहा था। इस पर श्री शाह ने मुरादाबाद के पीतल उद्योग, अलीगढ़ के ताला उद्योग और वाराणसी की साड़ी सहित प्रदेश के विभिन्न क्षेत्रों के पारम्परिक उत्पादों का उदाहरण दिया था।

मुख्यमंत्री जी ने कहा कि वर्ष 2017 में एक कार्यक्रम के सिलसिले में उन्हें स्वयं म्यांमार जाना पड़ा। सीधी उड़ान उपलब्ध नहीं होने के कारण बैंकॉक के रास्ते यात्रा करनी पड़ी और रात्रि में थाईलैण्ड में रुकने का अवसर मिला। वहाँ अधिकारियों के साथ बातचीत के दौरान उन्होंने पूछा कि थाईलैण्ड की अर्थव्यवस्था इतनी मजबूती से कैसे आगे बढ़ी है। वहाँ के अधिकारियों ने कहा कि जब तक पारम्परिक खेती–बाड़ी को मैन्युफैक्चरिंग क्षमता और उत्पादन से नहीं जोड़ा जाएगा, तब तक अर्थव्यवस्था मजबूत और सशक्त नहीं बन सकती।

थाईलैण्ड में हुई इस बातचीत ने प्रधानमंत्री जी की दूरदर्शी सोच को और स्पष्ट किया। उत्तर प्रदेश लौटने के बाद उन्होंने अधिकारियों की एक समिति गठित कर प्रदेश के पारम्परिक उत्पादों का जनपदवार सर्वेक्षण कराने के निर्देश दिए। सर्वेक्षण में पता चला कि प्रदेश के 75 जनपदों में से 58 जनपदों में विशिष्ट पारम्परिक उत्पादों की पहचान उपलब्ध थी। शेष जनपदों के लिए भी विशिष्ट उत्पादों को चिन्हित करने की तैयारी प्रारम्भ की गई। इस सर्वेक्षण में ऐसे अनेक पारम्परिक व्यंजनों की जानकारी सामने आयी, जिनके बारे में व्यापक स्तर पर जानकारी उपलब्ध नहीं थी। अभी केवल जनपद स्तर पर जानकारी जुटायी गई है। जब इस अभियान को तहसील स्तर तक ले जाया जाएगा, तब व्यंजनों और स्थानीय पाक परम्पराओं की विविधता का और बड़ा स्वरूप सामने आएगा।

मुख्यमंत्री जी ने कहा कि आज प्रदेश के सभी 75 जनपदों के लिए एक–एक विशिष्ट उत्पाद निर्धारित किया जा चुका है। इन उत्पादों को तकनीक से जोड़ा गया, कारीगरों को तकनीकी सहयोग दिया गया, बाजार उपलब्ध कराया गया और उनकी ब्राण्डिग की गई। वर्ष 2018 में 'वन डिस्ट्रिक्ट वन प्रोडक्ट' योजना को औपचारिक रूप से प्रारम्भ किया गया।

'वन डिस्ट्रिक्ट वन प्रोडक्ट' योजना के सकारात्मक परिणाम आज प्रदेश के सामने हैं। इस योजना के माध्यम से उत्तर प्रदेश लगभग 02 लाख करोड़ रुपये के उत्पादों का निर्यात कर रहा है। प्रदेश के लगभग 80 उत्पादों को भौगोलिक संकेतक (जी0आई0) टैग प्राप्त हो चुका है। जी0आई0 टैग किसी उत्पाद की विशिष्ट भौगोलिक पहचान और उसकी गुणवत्ता को प्रमाणित करने में महत्वपूर्ण भूमिका निभाता है। इससे उत्पादों की वैश्विक बाजार में पहचान और स्वीकार्यता बढ़ती है। आवश्यकता है कि हम अपने उत्पादों को समय के अनुरूप तकनीक, गुणवत्ता और बाजार की अपेक्षाओं से जोड़ते रहें।

वह जब भी प्रदेश के किसी जनपद में जाते थे, वहाँ खान–पान की कोई न कोई विशिष्ट परम्परा, अलग स्वाद और विशेष व्यंजन देखने को मिलता था। केन्द्रीय गृह मंत्री जी द्वारा 'वन डिस्ट्रिक्ट वन कुजीन' योजना का शुभारम्भ किया गया था। उस समय किसी ने इसकी सफलता और सम्भावनाओं का इतना व्यापक अनुमान नहीं लगाया था। आज स्पष्ट है कि इस क्षेत्र में रोजगार, स्वरोजगार, महिला सशक्तीकरण और स्थानीय अर्थव्यवस्था को मजबूत करने की अपार क्षमता मौजूद है।

दुनिया की प्रमुख खाद्य उत्पाद कम्पनियों में शामिल नेस्ले का कारोबार इतना बड़ा है कि उसके खाद्य उत्पादों की बिक्री का मूल्य उत्तर प्रदेश सरकार के वार्षिक बजट के बराबर है। यह 09 लाख करोड़ रुपये से अधिक अनुमानित है। जब एक कम्पनी खाद्य पदार्थों के माध्यम से इतनी बड़ी आर्थिक उपलब्धि हासिल कर सकती है, तो हमारे स्थानीय व्यंजन भी वैश्विक बाजार में अपनी जगह बना सकते हैं। बलिया का बाटी–चोखा और जौनपुर की

इमरती भी दुनिया भर में लोकप्रिय हो सकती है। आवश्यकता है कि इन व्यंजनों को सही पहचान, गुणवत्ता, पैकेजिंग और विपणन का सहयोग दिया जाए। प्रदेश के प्रत्येक जनपद में ऐसे व्यंजनों को व्यवस्थित रूप से बाजार उपलब्ध कराया जाए, तो वे बड़े व्यवसाय का स्वरूप ग्रहण कर सकते हैं।

मुख्यमंत्री जी ने कहा कि आज कार्यक्रम में आते समय एक छोटी बच्ची ने मूँग की दाल से तैयार नमकीन का एक पैकेट उन्हें भेंट किया। जब उससे पूछा कि यह किसने बनाया है, तो बच्ची ने बताया कि उसकी मम्मी इसे बनाती और बेचती हैं। उस बच्ची के उत्साह और आत्मीयता ने उन्हें प्रभावित किया।

मुख्यमंत्री जी ने अधिकारियों तथा दैनिक जागरण परिवार से आग्रह किया कि बच्ची की माँ के उत्पाद को उचित पैकेजिंग और ब्राण्डिग से जोड़ा जाए। इस प्रकार के घरेलू उत्पादों को थोड़ा सा सहयोग मिल जाए, तो वे एक बड़े ब्राण्ड के रूप में स्थापित हो सकते हैं। यह उदाहरण बताता है कि उत्तर प्रदेश के घर–घर में ऐसे उत्पाद तैयार करने की क्षमता मौजूद है। आवश्यकता है कि इस पारम्परिक कौशल को पहचानकर बाजार से जोड़ा जाए। इस आयोजन के माध्यम से प्रदेश के अलग–अलग जनपदों के कारीगरों, हलवाइयों और परिवारों द्वारा तैयार किए गए विविध पारम्परिक व्यंजनों को एक मंच पर देखने और उनकी विशेषताओं को जानने का अवसर मिला है।

जापान में 'वन विलेज वन प्रोडक्ट' मॉडल काफी सफल है। वर्ष 1980 में जापान के एक गवर्नर ने इस अवधारणा को प्रारम्भ किया था। इस पहल के अन्तर्गत प्रत्येक गाँव को अपना एक विशिष्ट उत्पाद विकसित करने के लिए प्रोत्साहित किया गया। यह अभियान लगभग 300 गाँवों तक विस्तारित हुआ और वहाँ के विशिष्ट उत्पादों को जी0आई0 टैग भी प्राप्त हुआ। इन गाँवों के कारीगर, हलवाई और अन्य स्थानीय लोग अपने पारम्परिक उत्पादों के माध्यम से 02 लाख करोड़ रुपये से अधिक का मुनाफा अर्जित करते हैं।

जापान के पास सीमित आबादी और संसाधनों के बावजूद स्थानीय उत्पादों को वैश्विक बाजार से जोड़ने का एक प्रभावी मॉडल है। उत्तर प्रदेश के पास विशाल आबादी, समृद्ध सांस्कृतिक विरासत और विविध प्रकार के पारम्परिक व्यंजनों की बड़ी श्रृंखला उपलब्ध है। ऐसे में प्रदेश के लिए इस क्षेत्र में अपार सम्भावनाएँ हैं। उत्तर प्रदेश में किसी परिवार में सुबह चाय के समय अलग प्रकार का नाश्ता, दोपहर में अलग भोजन, शाम को चाय के साथ अलग व्यंजन और रात्रि में अलग प्रकार का भोजन परोसा जाता है। यहाँ प्रत्येक व्यंजन के लिए समय और अवसर की एक परम्परा विकसित हुई है।

सामान्यतः समोसा शाम के समय खाया जाता है, जबकि जलेबी और रबड़ी सुबह अथवा देर रात्रि में पसंद की जाती है। इसी प्रकार अलग–अलग खाद्य पदार्थों का सेवन

अलग–अलग समय पर किया जाता है। सामान्यतः सुबह दाल–चावल खाने की परम्परा नहीं है। परिवारों में सामान्यतः दोपहर के भोजन का विशेष महत्व होता है। पर्व और त्योहारों के अवसर पर भारतीय परिवारों में इतने प्रकार के पकवान तैयार किए जाते हैं कि उनकी विविधता और मात्रा अपने आप में अद्भुत होती है। प्रत्येक परिवार की अपनी विशिष्ट पाक परम्परा होती है। यही हमारी सांस्कृतिक विरासत और सामाजिक जीवन की विशेषता है।

हमारे परिवारों में पाक कला पीढ़ी–दर–पीढ़ी हस्तान्तरित होती रही है। माँ अपनी बेटी को, दादी अपनी पोती को, नानी अपनी नातिन को और मौसी परिवार के अन्य सदस्यों को पारम्परिक व्यंजन बनाना सिखाती हैं। इस प्रकार बिना किसी औपचारिक प्रशिक्षण के भी परिवारों में पाक कला का ज्ञान आगे बढ़ता रहता है। घर में परिवार के लिए भोजन तैयार करते समय गुणवत्ता और शुद्धता का विशेष ध्यान रखा जाता है। यही मानक व्यवसाय के स्तर पर भी बनाए रखने की आवश्यकता है। उन्होंने हलवाइयों, कारीगरों और खाद्य पदार्थ तैयार करने वाले लोगों से अपने उत्पादों में शुद्धता और गुणवत्ता बनाए रखने की अपील की।

भोजन प्रत्येक व्यक्ति की अनिवार्य आवश्यकता है। इसलिए लोगों को अच्छा, गुणवत्तापूर्ण और शुद्ध भोजन उपलब्ध कराना अत्यन्त महत्वपूर्ण है। खाद्य पदार्थों में मिलावट अथवा ऐसी किसी भी सामग्री का उपयोग नहीं होना चाहिए, जिससे लोगों के स्वास्थ्य पर प्रतिकूल प्रभाव पड़े। इस प्रकार की लापरवाही हमारी पारिवारिक और पारम्परिक पाक कला को भी नुकसान पहुँचाती है।

'वन डिस्ट्रिक्ट वन कुजीन' की वर्तमान सूची में अभी अनेक व्यंजन और स्थानीय खाद्य उत्पाद शामिल होने शेष हैं। राज्य सरकार इस अभियान को और व्यापक स्वरूप प्रदान करेगी। पहले इसे तहसील स्तर तक विस्तारित किया जाएगा। इसके बाद ब्लॉक स्तर और फिर ग्राम तथा कस्बा स्तर पर भी स्थानीय व्यंजनों और खाद्य उत्पादों की पहचान की जाएगी। इससे प्रत्येक क्षेत्र के विशिष्ट उत्पादों को सामने लाने, उन्हें जी0आई0 टैग दिलाने, उचित मंच उपलब्ध कराने और उनके विकास के लिए आवश्यक सहयोग प्रदान करने में मदद मिलेगी।

इस अभियान का उद्देश्य केवल बड़े व्यवसायियों को प्रोत्साहित करना नहीं है, बल्कि उन परिवारों तक भी आर्थिक अवसर पहुँचाना है, जिनके पास वर्तमान में आय का कोई स्थायी साधन नहीं है। कोई भी परिवार अपनी पारम्परिक पाक कला के माध्यम से आय अर्जित कर सकता है। महिलाएँ स्वयं सहायता समूह बनाकर इस कार्य को आगे बढ़ा सकती हैं और परिवार की अतिरिक्त आय का माध्यम तैयार कर सकती हैं। इस क्षेत्र की वास्तविक क्षमता को पहचानने और उसका समुचित उपयोग करने की आवश्यकता है। स्थानीय उत्पादों

की माँग विकसित होने पर कारीगरों और छोटे व्यावसायियों को अपने कार्य के विस्तार के लिए नए अवसर मिलेंगे।

मुख्यमंत्री जी ने कहा कि काशी में ऐसे अनेक कारीगर, हलवाई और दुकानदार हैं, जिनकी दुकानें दिन में केवल एक–दो घण्टे के लिए खुलती हैं। इतने कम समय में ही उनकी इतनी बिक्री हो जाती है कि उन्हें पूरे दिन दुकान खोलकर बैठने की आवश्यकता नहीं पड़ती। वे अपना अन्य कार्य भी करते हैं और अपनी पारम्परिक पाक कला के माध्यम से अच्छी आय अर्जित करते हैं। यह स्थानीय व्यंजनों की लोकप्रियता और गुणवत्ता का प्रमाण है। यदि किसी उत्पाद का स्वाद, शुद्धता और गुणवत्ता अच्छी है, तो ग्राहक स्वयं उसकी तलाश करते हुए पहुँचते हैं। इस प्रकार पारम्परिक कारोबार को भी एक मजबूत आर्थिक मॉडल बनाया जा सकता है।

किसी भी खाद्य व्यवसाय की पहली शर्त शुद्धता है। इस मानक को प्रत्येक परिस्थिति में बनाए रखना होगा। अधिक मुनाफा कमाने के लालच में मिलावट करना, धोखाधड़ी करना अथवा शॉर्टकट अपनाकर दूसरों के स्वास्थ्य के साथ खिलवाड़ करना किसी भी स्थिति में स्वीकार्य नहीं है। यदि कारोबारी शुद्धता और गुणवत्ता बनाए रखेंगे, तो समाज भी उनके व्यवसाय को संरक्षण देगा और उसे आगे बढ़ाएगा। लेकिन यदि वह अनुचित तरीके अपनाएंगे, तो अंततः उनके कारोबार और पारम्परिक विरासत को नुकसान पहुँचेगा।

भारतीयों ने दुनिया को भोजन बनाने और विभिन्न प्रकार के व्यंजन तैयार करने की कला सिखायी है। सरकार ने इस क्षेत्र में उद्यमिता और स्वरोजगार को प्रोत्साहित करने के लिए 02 योजनाएँ लागू की हैं। इनमें मुख्यमंत्री युवा उद्यमी विकास अभियान महत्वपूर्ण है। इस योजना के अन्तर्गत चयनित कारीगरों, हलवाइयों, महिलाओं और परिवारों को अपना व्यवसाय प्रारम्भ करने अथवा उसका विस्तार करने के लिए प्रारम्भिक चरण में 05 लाख रुपये तक का ब्याजमुक्त और गारण्टीमुक्त ऋण उपलब्ध कराया जा रहा है। साथ ही, निर्धारित प्राविधानों के अनुसार अनुदान की सुविधा भी दी जाती है।

मुख्यमंत्री युवा उद्यमी विकास अभियान के अन्तर्गत इस वित्तीय सहायता की सीमा को आगे बढ़ाते हुए साढ़े सात लाख रुपये और फिर 10 लाख रुपये तक पहुँचाने की व्यवस्था की जा रही है। जो लोग बड़े स्तर पर अपना व्यवसाय स्थापित करना चाहते हैं, उनके लिए 20 लाख रुपये तक की सुविधा उपलब्ध कराने का भी प्रयास किया जा रहा है।

किसी भी व्यवसाय को आगे बढ़ाने के लिए सबसे जरूरी इच्छाशक्ति है। यदि किसी कारीगर, हलवाई अथवा परिवार की महिला में अपना काम शुरू करने और उसे आगे बढ़ाने का संकल्प है, तो सरकार उन्हें आवश्यक वित्तीय सहायता और अवसर उपलब्ध कराने के लिए प्रतिबद्ध है। इस क्षेत्र में रोजगार सृजन की व्यापक सम्भावनाएँ हैं। स्थानीय स्तर पर

गुणवत्तापूर्ण खाद्य उत्पाद तैयार करके प्रदेश के भीतर, देश के अन्य हिस्सों और अन्तरराष्ट्रीय बाजारों तक पहुँचाया जा सकता है। उत्तर प्रदेश स्वयं बहुत बड़ा बाजार है। यहाँ प्रत्येक मौसम, क्षेत्र और पर्व के अनुसार विभिन्न प्रकार की खाद्य सामग्रियाँ उपलब्ध हैं। उन्हें प्रोत्साहित करने, गुणवत्तापूर्ण बनाने और बाजार से जोड़ने की आवश्यकता है।

मुख्यमंत्री जी ने कहा कि बुलन्दशहर की एक महिला को उत्तर प्रदेश दिवस पर उनके असाधारण कार्य के लिए 'यू0पी0 गौरव सम्मान' सम्मानित किया गया था। जब उस महिला के पास रोजगार का कोई साधन नहीं था, तब उन्होंने मात्र 500 रुपये उधार लेकर दिल्ली जाने का निर्णय किया। अधिक शिक्षित न होने के बावजूद उन्होंने वहाँ अचार बनाने का कार्य प्रारम्भ किया। अपनी मेहनत, लगन और उद्यमशीलता के बल पर उन्होंने इस छोटे से कार्य को इतना आगे बढ़ाया कि आज वह बुलन्दशहर की लगभग 500 महिलाओं को रोजगार उपलब्ध करा रही हैं। वह 'अचार वाली दीदी' के नाम से विख्यात हैं। यह उदाहरण बताता है कि आगे बढ़ने के लिए सबसे आवश्यक इच्छाशक्ति और साहस है। यदि व्यक्ति में कार्य करने का संकल्प हो, तो अवसर और मंच भी उपलब्ध हो जाते हैं। प्रदेश की हजारों महिलाएँ अपनी पारम्परिक पाक कला और घरेलू खाद्य उत्पादों के माध्यम से इसी प्रकार आत्मनिर्भर बन सकती हैं।

मुख्यमंत्री जी ने कहा कि वीरांगना रानी लक्ष्मीबाई की धरती झाँसी में दैनिक जागरण की स्थापना हुई। वर्ष 1942 से प्रारम्भ हुई इसकी शानदार यात्रा आज इसे उत्तर भारत के सबसे लोकप्रिय हिन्दी दैनिक समाचार पत्रों में स्थापित कर चुकी है।

मुख्यमंत्री जी ने विश्वास व्यक्त करते हुए कहा कि दैनिक जागरण परिवार उत्तर प्रदेश सरकार के साथ मिलकर 'वन डिस्ट्रिक्ट वन कुजीन' अभियान को नई ऊँचाइयों तक पहुँचाने में महत्वपूर्ण भूमिका निभाएगा। राज्य सरकार इस अभियान को और प्रभावी ढंग से आगे बढ़ाएगी, जिससे प्रदेश के पारम्परिक व्यंजनों को पहचान, कारीगरों को सम्मान, महिलाओं को रोजगार और स्थानीय परिवारों को आर्थिक आत्मनिर्भरता प्राप्त हो सके।

इस अवसर पर पर्यटन एवं संस्कृति मंत्री श्री जयवीर सिंह, दैनिक जागरण के निदेशक श्री संदीप गुप्ता, राज्य सम्पादक श्री आशुतोष शुक्ल, मुख्यमंत्री के सलाहकार श्री अवनीश कुमार अवस्थी सहित विभिन्न जनपदों से आये 'वन डिस्ट्रिक्ट वन कुजीन' से जुड़े कारीगर, व्यवसायी और अन्य गणमान्य नागरिक उपस्थित थे।

————————

PN-CM-Dainik Jagran-ODOC Programme-05 November, 2026