

Çalışmak;

Hele toprağı bereketli bir diyarda

*Şartlar ne olursa olsun her daim
her koşulda çalışmak...*

*Hele bu topraklar ÷lkemiz tarım potansiyeli
bakımından yüksek veriler gösteriyorsa*

Hiç durmaksızın canla başla çalışmak...

*Diyarbakır Gıda Tarım ve Hayvancılık
İl Müdürlüğü olarak, ÷lkemiz tarım potansiyeli
bakımından önemli bir yere sahip olan Diyarbakır
topraklarında, görev almanın ne denli önemli
olduğunun farkındayız.*

*Gıda tarım ve hayvancılık sektörü ile uğraşan her
kesimden çiftçilerimiz, üreticilerimiz ve de
tüketicilerimiz bilmelidirler ki çalışmalarımızın her
adımında her daim bir ayna
modelini benimsiyoruz.*

*Çiftçilerimiz, üreticilerimiz ve de
tüketicilerimizin yüzlerindeki ifadeler bizler için yol
gösterici oluyor. Yansımaların; gıda tarım ve
hayvancılık alanında ne denli çalıştığımızın işareti
olduğunu biliyoruz.*

*Her karış toprağından maneviyat fışkıran
Diyarbakır Toprakları bu yıl çokça
yağmurla buluştu.*

*Tarımda verim arttı çiftçilerimizin yüzlerinde umut
belirdi, daha çok çalışma hevesi doğdu.
Çiftçilerimizi böyle görmek bizleri inanılmaz mutlu
kılan temel hedeflerimizin ilklerindendir.*

*Bizler ise yol gösterici tavrımızı
her anlamda sürdürme gayreti içerisindeyiz.
Çünkü biliyoruz ki*

*Ekildikçe, sulandıkça hiç kuşkusuz bereket
filizleri ile donanıyor Diyarbakır toprakları...*

Değerli çiftçilerimiz, sevgili okuyucularımız;

*Toprağı bereketli, insanı sadakatli,
manevi duyguların dorukta olduğu güzel
kentimiz Diyarbakır'dan yansımaları,
değerli yazarlarımızla hemen her alanda sizler için*

*araştırdığımız konuları ve özellikle Diyarbakır
tarımı ile ilgili yol gösterici birçok bilgiyi
Diyarbakır'da Tarım dergisinde bulabilirsiniz.*

*Yine yoğun ve özel bir çalışmanın ardından
hazırlanmış olduğumuz Diyarbakır'da Tarım dergisi
Eylül-Aralık sayımızı her sayımızda olduğu gibi bu
sayımızda da değişik konu içerikleriyle, sizler için
en iyi bir şekilde vermeye çalıştık. Arkadaşlarımız*

*Diyarbakır merkezinden en ücra yerlere kadar
giderek, çalışkan insanımızın yapmış olduğu
işlerden, soludukları havaya kadar birçok konuyu
kaleme almayı görev bildiler.*



Mustafa Ertan ATALAR

Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürü

***Diyarbakır'da Tarım** dergisi'nde
emeğı geçen herkese teşekkürü bir borç bilirim.*

***Bir sonraki sayımızda buluşabilmek dileğiyle
keyifli okumalar...***



İmtiyaz Sahibi
İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Adına
Mustafa Ertan ATALAR

Yazı İşleri Müdürü
Mehmet Şefik TÜRKER

Genel Yayın Yönetmeni
Ahmet MURATOĞLU

Yazı İşleri
Gülhan KAYA AYYILDIZ
Murat KANAT

Editör
Gülhan KAYA AYYILDIZ

Yazı Kurulu
Mehmet Şefik TÜRKER
Mustafa KORKUTAN
Ahmet MURATOĞLU
Murat KANAT

Danışma Kurulu
Gazeteci-Yazar Mehmet MERCAN
Yrd. Doç. Ali İhsan ÖZTÜRK
Remzi ÇEKİÇ Zir. Müh.
Serhat Tantekin Zir. Müh.

Muhabirler
Serpil AKDEMİR
Sultan TEKİN
Mensur KAPLAN
Cengiz GÜRTEKİN
Mehmet Fatih OCAKHAN

Fotoğraf Arşivi
Mensur KAPLAN

Grafik-Tasarım
Filiz ARAS

Yazışma Adresi
İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü
Valilik Karşısı Yenişehir/ DİYARBAKIR
Tel: (0412) 223 49 72-223 60 55
Fax: (0412) 224 51 04
Yayın Türü: DÖRT AYDA BİR YAYINLANIR
YAYGIN SÜRELİ YAYIN
ISSN No: 2149-8288



İÇİNDEKİLER



4

EDİTÖRDEN

Diyarbakır'da en güzel mevsimdir sonbahar. Diyarbakır'ın Sonbaharı, bir taraftan yazın kayurucu sıcaklıklarından, serin bir iklime merhaba diyor, öte yandan kışa hazırlık için yapılacak birçok çalışmayı da beraberinde getiriyor. Çok bereketli ayları içeriyor bu mevsim...

6

ANIZ NEDİR?

Evet... Anız konusu oldukça önemlidir. Anız hububat hasadından sonra tarlada kalan bitki artıklarına (sap, başak ekseri, yaprak, vb) anız denilmektedir.

14

DİYARBAKIR FIRINI ve EKMEĞİ

Adım Nizamettin Yılmaz. Burada hem yönetici olarak hem de yeri geldiğinde işçi olarak çalışıyorum. Diyarbakır Ekmek Fırını 1970 yılında kurulmuştur. Hikayesi çeyrek asrı deviren Diyarbakır ekmek fırını elbirliğiyle ayakta tutmaya çalışıyoruz.

41

DİYARBAKIR İLİNDE ÜZÜM YETİŞTİRİCİLİĞİ

Ülkemizde toplam 467 092 ha alanda 4 175 356 ton üzüm üretimi gerçekleştirilmektedir. Bu üretim sırasında bağlarda dekara ortalama üzüm verimi 996 kg civarındadır.

46

TUZ TÜKETİMİ VE SAĞLIK

Besinlerin pek çoğunun içinde bulunan sodyum, doğal yiyecek tuzu olarak adlandırılır. Sofra ya da mutfak tuzunun da büyük bir bölümü sodyumdur. Tuz (sodyum klorür), lezzet verici özelliği nedeniyle besin hazırlamada kullanıldığı gibi küflenme, böceklenme gibi durumları önlemek için besin saklama işlemlerinde de kullanılır.

58

KARPUZ'A HASAT SONRASI UYGULAMALAR

Karpuz, kabakgiller (Cucurbitaceae) familyasına mensup (Citrullus vulgaris) Schrader türüne giren kültür bitkilerinin meyvesidir (Anon, 2007). Karpuz, dünyada 2011 yılında en fazla üretilen ürünler arasında 16. sırayı almışken, 2012 ve 2013 yıllarında ise 14. sırada yer almıştır.

62

BURUSELLA HASTALIĞI

Brusella cinsindeki etkenler, evcil hayvanlarda önemli ekonomik kayıplara neden oldukları gibi, enfekte hayvanların süt ve süt ürünleri, hatta et ile insanlara da bulaştıkları ve hastalığa neden oldukları için halk sağlığı yönünden de önemli bir gruba oluşturmaktadırlar.



editörden

Diyarbakır'da
en güzel
mevsimdir

sonbahar

Diyarbakır'da en güzel mevsimdir sonbahar.
Diyarbakır'ın Sonbaharı, bir taraftan yazın kavurucu sıcaklıklarından, serin bir iklime merhaba diyor, öte yandan kışa hazırlık için yapılacak birçok çalışmayı da beraberinde getiriyor.

Çok bereketli ayları içeriyor bu mevsim...
Öyleyse biz de Diyarbakır'da Tarım dergisi olarak, bu güzel ve bereketli sonbahar aylarına hoş geldin sefalar getirdin diyoruz...

Diyarbakır dedik
Mevsimlerden sonbahar dedik ve
Nihayetinde bereket dedik...

Bütün bir yaz hiç durmaksızın çalışıp didinen çiftçilerimiz ve üreticilerimiz, yoğun ve yorucu bir mevsimi daha geride bıraktılar. Emeklerinin karşılığı olan ürünlerini, bütün bir kışa saklamak için büyük gayret sarf ettiler.

Emeğin kazanca, kazancın berekete dönüşeceği günler, çiftçi ve üreticilerimize merhaba derken, bizler de Diyarbakır'da Tarım dergisi olarak mevsimine uygun araştırdığımız konular ve içerikleriyle siz değerli okuyucularımız, kıymetli çiftçilerimiz ve üreticilerimize her daim rehber olmaya çalışacağız...

Diyarbakır'da Tarım dergisi çalışanları olarak, faydalı olacağına inandığımız birçok konuyu, konu uzmanlarıyla birebir görüşerek soruyor, araştırıyor ve değerli yazarlarımızın kalemlerinden sizlerle paylaşıyoruz.

Diyarbakır'da anız ile ilgili çalışmalar denince akla, Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü Bitkisel Üretim ve Bitki Sağlığı Şube Müdürlüğü'nde görevli Ziraat Mühendisi Serhat TANTEKİN geliyor...

Özellikle sonbahar aylarında anızlı tarlalar ne yazık ki sonu hiç düşünülmeden ateşe veriliyor. Oysaki tarlaya çakılan her kibrit sadece anızları değil, tarla içinde yaşayan faydalı böcekleri, kuşları ve sürüngen gibi birçok canlıyı da katlederek, tabiatın dengesini bozuyor.

Diyarbakır'da Tarım dergisi, siz değerli çiftçilerimiz ve üreticilerimiz için anız ile ilgili bilgilendirici ve uyarıcı birçok bilgiyi konu uzmanı TANTEKİN'den almak üzere bir söyleşi gerçekleştirdi.

İl Müdürlüğümüz Hayvan Sağlığı ve Yetiştiriciliği Şube Müdürlüğü'nce Hayvan Hastalık ve Zararlıları ile Mücadele Programı çerçevesinde yürütülecek aşılama kampanyaları ile Aşılamanın Hayvan Hastalıklarındaki Yerine değinilecek, çiftçilerimiz sonbahar aşılama takvimi ile ilgili birçok bilgiyi bu yazıda bulabilecek.

"İlçe Müdürlüklerimizden dergimizin sayfalarına yansıyanlar" bölümünde bu sayımızda, Hani Gıda

Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğü'nün yapmış olduğu çalışmaların yanı sıra gerçekleştirmiş olduğu projeler de yer almaktadır.

Bereketli toprakların diyarından, birçok medeniyetin teknesinde yoğrulmuş kültürüyle Diyarbakır'ımızın, yazmakla anlatılmakla bitmeyecek çok çeşitli konularını yine sizlerle buluşturabilmenin mutluluğu içerisindeyiz.

Değerli yazarımız Mehmet MERCAN'ın kaleminden "Eski Diyarbakır'da kış hazırlığı" adlı yazı ile o yıllara ait sınırsız duygular zihninizde yer edinecek ve bir an o yıllara doğru yol alacaksınız.

Yazarımız Mehmet SONGUR'un, tarihin canlı tanığı olarak adlandırdığı Hacı Zülfikar

KELEKÇİOĞLU'nun ağzından kaleme aldığı Dicle Nehriyle özdeşleşen kelekleri "Dicle Nehri Üzerinde Kelekler" adlı konuyla yine tadına doyamayacağınız bir yazı karşılayacak sizleri...

Diyarbakır'ın Güzellikleri sayfamızda bu sayımızda arkadaşlarımız Çüngüş'e bağlı Malkaya Köyü'ne gittiler. Malkaya Köyü'nden esintiler bulacağınız karelerle bir an köy yaşamını soluyacak, belki de içinizde en kısa zamanda bu güzel köyümüzü ziyaret etme isteği uyanacak.

Diyarbakır'ımızın zengin mozaikini bütün güzellikleriyle Diyarbakır'da Tarım Dergisi'nde gösterebiliyorsak ne mutlu bize...

Başarıya dair her şey sayfamızda, Güzel şehir Diyarbakır'ımızın, çalışkan ve güzel insanlarıyla çok çeşitli alanlarda birçok başarıya imza attığı çalışmalar yer alıyor. Hele bu başarıda kadın eli var ise, değmeyin o işin güzelliğine...

Özlem CAN...

El sanatları eğitmeni olarak, ipek koza alanında çok çeşitli ürünler üreten başarılı bir kadın. Bölgede yaşayan kadınların isterlerse neleri başarabileceklerini yaptığı ve sergilediği çalışmalarından da rahatlıkla görebiliyoruz.

Diyarbakır'da Tarım dergisi, koza ipek ürünlerinin görsel şölene dönüştüğü yeri ziyaret ederek, bu işe gönül vermiş CAN'la keyifli bir söyleşi gerçekleştirdi. Yine klasikleşen Bunları Biliyor musunuz sayfasında Diyarbakır ile ilgili birçok hatırlatmalar ile bir kez daha ne kadar kadim bir yerde yaşadığımızın mutluluğunu duyacaksınız.

Verimli topraklarımızın coğrafyası ile ilgili yazılan makaleler, Eylül ve Aralık dönemine ait Tarım Takvimi, Projeler ve güncel birçok konu ile siz değerli çiftçilerimiz, üreticilerimiz ve sevgili okuyucularımıza rehber olabilmişsek Diyarbakır'da Tarım dergisi çalışanları olarak diyebiliriz ki ne mutlu bizlere...



Diyarbakır'da anız ile ilgili
çalışmalar denince akla,
Gıda Tarım ve Hayvancılık
İl Müdürlüğü Bitkisel Üretim ve
Bitki Sağlığı Şube
Müdürlüğü'nde görevli
Ziraat Mühendisi
Serhat TANTEKİN geliyor...

Diyarbakır'da Tarım dergisi,
siz değerli çiftçilerimiz ve
üreticilerimiz için anız ile
ilgili bilgilendirici ve uyarıcı
birçok bilgiyi konu uzmanı
TANTEKİN'den almak
üzere bir söyleşi
gerçekleştirdi.



*Anız yangınları
konusu ülkemizin her yerinde
olduğu gibi Diyarbakır'da da
büyük önem arz etmektedir.*

*Anızın toprağa
karıştırılmasının
toprak ve ürün verimine yönelik
birçok faydasının bulunmasının
yanı sıra doğal dengeyi
koruyor olması da
bilinen bir gerçek...*



ANIZ

nedir?

Konumuza Öncelikle anız nedir diye başlayalım mı?

Evet... Anız konusu oldukça önemlidir. Anız hububat hasadından sonra tarlada kalan bitki artıklarına (sap, başak eksen, yaprak, vb) anız denilmektedir. Diyarbakır yaklaşık 7 milyon dekarlık tarım alanı varlığı ile ülkemizin en önemli illeri arasındadır. Bu alanın yaklaşık 5 milyon dekarlık kısmında da hububat tarımı yapılmaktadır.

Neden anız yakılıyor bu konuda anız yakan üreticilerimize neler söyleyeceksiniz?

Genelde tarla sürüm masraflarını azaltmak için anız yakılmaktadır. Bazı üreticilerimiz de bazı zararlıları ve yabancı otları azalttığına inandığı için anız yakmaktadır. Üreticilerimiz şunu bilmelidirler ki anız yakmadan da iyi bir tohum yatağı hazırlamak mümkündür.

Çiftçilerimiz ve üreticilerimize şunu söylemek istiyorum; anız yakılması zararlıları azaltmadığı gibi yabancı otları da engellemektedir. Zira anız yaktığı halde süne gibi zabrus gibi zararlılardan son derece muzdarip olan, tarlamı yabancı otlar istila etti diye yakınan üreticilerimiz bunu çok iyi bilmektedirler. Zararlı ve yabancı ot mücadelesinde doğru olan, teknik talimatlara uymaktır. Teknik talimatlar da da anız yakma diye bir mücadele yöntemi bulunmamaktadır. Ayrıca akaryakıt masraflarını azaltmak için anız yakılması doğru bir tercih değildir. Zira bir litre mazot uğruna onlarca kilogram verim oluşmakta, yani astarı yüzünden pahalı bir iş olmaktadır.

Özetle ideal olan DİPTEN BİÇİM yapmak, daha sonra sürümü gerçekleştirmektir.

Öyleyse üreticilerimiz iyi bir tohum yatağını hazırlamak için nasıl bir yol izlemelidirler?

Anız yakmadan da iyi bir tohum yatağı hazırlamak mümkün-

dür diyoruz. Bu kapsamda dipten biçim yapılarak anızın oluşturabileceği sıkıntı yok edilmiş olacaktır. Biçerdöverlere sap kıyıcı dağıtıcı daha uygun bir metod olup, böylelikle tohum yatağı hazırlamak artık oldukça kolaydır.

İdeal olanı biçim sonrası derin sürümle tarlada kalan anızı toprağa karıştırmaktır. Bu şekilde tarla faresi, ekin kanbur böceği(zabrus) gibi toprak altı zararlıları ile de etkin bir mücadele yapılmış olacaktır. Oysa anız yakarak derin işlemeden kaçınmak verimde ciddi düşüslere yol açabilmektedir.



Toparlayacak olursak öncelikle anızın faydalarından yola çıkarak, anız yakmanın zararları ile ilgili neler söyleyeceksiniz?

Anızları yakmak; insanların ve hayvanların yaşam kalitelerini düşürmekte, onlara zarar vermektedir. Evlerimizin içine kadar kül, duman girmekte; toprağımız, hayvanlarımız, tüm doğa, anız yangınlarından zarar görmektedir. (Kaldı ki bir canlıyı yakmak hiçbir vicdan tarafından kabul edilebilir bir şey değildir)

Toprak; su gibi, organik-inorganik madde dönüşümü gibi yaşamsal döngülere ev sahipliği yapan canlı bir varlıktır. İçerisinde gözle görülebilen ve görülemeyen sayısız canlıyı barındırmaktadır. Tüm bu canlıların bir görevi vardır. Toprağı toprak yapan bu yaşamsal yönüdür. Anızların toprağa karıştırılması bu noktada çok önemlidir. Anız hem topraktaki canlılık için mutlaka olması gereken bir maddedir hem de toprağımızın su tutmasını yani suyu depolamasını sağlamaktadır. Anız, yağışların toprak tarafından daha iyi emilmesini ve daha da muhafaza edilmesini sağlar. Suyun yüzeyden akıp gitmesi engellenir. Dolayısıyla bitkiler yağışların yetersiz olduğu aylarda kuraklıktan daha az zarar görür. Kuraklık ilimiz için büyük bir risk olup, anızların yakılmamasının ne kadar önemli olduğu-

nu göstermektedir. Ayrıca toprağımızın havalanma kapasitesini arttırmakta bir anlamda toprağın akciğeri olma görevini gerçekleştirmektedir.

Anız, topraklarımızı su ve rüzgâr erozyonundan korur. Toprağın en önemli kısmı, en değerli kısmı en üstteki incecik kısımdır. Bu kısım su ve rüzgâr ile aşınmakta, akıp gitmekte, toprağımızın kıymetini, verimini azaltmaktadır. Yüzeyinde anız olmayan topraklar zamanla çölleşerek, elden çıkmaktadır. Son yıllarda artan toz bulutları da küresel ısınma ile beraber anızsız kalan topraklardan kaynaklanmaktadır.

İşte buradan bir kez daha anlıyoruz ki anız yakmak geleceğimizi karartmakla aynı anlamı taşımaktadır.

Anız yakmayalım bugüne ve geleceğe umutla bakalım. Unutmayalım ki; Anız, toprağı ve doğayı, dolayısıyla bizleri ve birçok canlıyı birçok tehlikeden önemli oranda korur.

Ayrıca anız topraktaki organik madde miktarını artırır. Organik madde de toprağın su tutma, havalanma kapasitelerini artırır. Bitki besin maddelerinden daha iyi istifade edilmesini sağlar. Unutmayalım ki kullandığımız gübrelerde organik madde yoktur. İlimiz topraklarındaki organik madde miktarı da oldukça düşük seviyelerdedir. Sürdürülebilir bir tarım için mutlak surette organik madde miktarı korunarak artırılmalıdır. Bunun da en ucuz, en kolay, en faydalı yolu anızı yakmadan toprağa karıştırmaktır. Anız yakılmadığında, 2. yıldan itibaren çürüten anızların toprağa kazandırdığı azot miktarı kullanacağımız gübre miktarını azaltacaktır. Yani anız yakan biri 12 kg./dekar saf azot kullanırken, anız yakmayan üretici 6-10 kg./dekar azot kullanarak aynı sonucu elde edecektir. Dekar başına ortalama 4-6 kg. saf azot yaklaşık 15-25 kg. gübre tasarrufu demektir.

Anız yakma esnasında oluşan yüksek sıcaklık topraktaki gözle

görülebilen (yılan, faydalı böcekler, vb.) ve gözle görülemeyen (faydalı mikroorganizmalar) canlıların da yanmasına yol açar. Yok olan yılanlar, tarla faresi yoğunluğunun artmasına yol açar. Sonuçta tabiatteki narin dengeyi dikkate almayan, önemsemeyenler tabiata verdikleri zararın karşılığını acı bir şekilde almaktadırlar. Küresel ısınmaya karşı tabiat da, sellerle, kuraklıkla, kutuplarda erime ile ve diğer afetlerle cevap vermektedir.

Anız yangınlarında hasat edilmeyen alanlar veya çevredeki ağaçlar, direkler, alet makineler de yanmakta, hayvan ve hatta insanlar da ölebilmektedirler.

Özetle Anız Yakmanın Zararlarını sıralarsak;

- Toprak verimsizleşir. Anız yakıldığında oluşan sıcaklık faydalı olan ve toprağı toprak yapan küçük canlıları öldürür. Toprak zamanla kısırlaşır, çölleşir.
- Toprakta olması gereken organik madde kaybolduğundan su tutma ve havalanma kapasitesi düşer. Bu da bir anlamda KURAKLIK demektir.
- Daha fazla kimyasal gübre kullanmak zorunda kalırız, bu da cebimize ve toprağımıza zarar demektir.
- Toprak yorulur. Daha az verim alırız.
- Bitki örtüsünden yoksun kalan toprak, rüzgâr ve su ile taşınarak erozyona maruz kalır.
- Paramız yok olur.
- Tek sermayemiz olan toprağı-mız yok olur, zamanla çöle döner.
- Geleceğimiz yok olur

Anızın Faydaları

- Birinci yıldan sonra verimi arttırır.
- Maliyetleri azaltır.(daha az gübre)

- Erozyonu azaltır, engeller.
- Toprağı korur, zenginleştirir.
- Kuraklık etkilerini azaltır.
- Toprağın daha iyi havalanmasını, daha fazla su tutmasını sağlar.
- Saman elde etmek suretiyle ek gelir demektir.
- Çocuklarımıza daha iyi bir gelecek, daha temiz bir dünya ve tabiat bırakmamızı sağlar.

Son Olarak, Anız Yakılmasının Engellenmesi için Diyarbakır Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü Olarak Ne Tür Önlemler Alıyorsunuz?

2016 YILINDA ANIZ YANGINLARININ ÖNLENMESİNE İLİŞKİN OLARAK İL MÜDÜRLÜĞÜMÜZCE YAPILAN ÇALIŞMALAR ve ÇEVRE VE ŞEHİRCİLİK İL MÜDÜRLÜĞÜNCE UYGULANAN 2015 YILI İDARİ YAPTIRIM MİKTARLARINI şöyle sıralayabilirim

- Anız yakılmasının yasaklanmasının Mahalli Çevre Kurulu gündemine alınması sağlanmış ve 17.03.2016 tarih ve 2016/73 nolu MÇK Kararı ile anız yakılmasına dair yasak kararı alınmıştır. Karar tüm ilçe müdürlükleri aracılığı ile muhtarlıklara ve Ziraat Odalarına gönderilmiştir.
- Orman Yangınları İle Mücadele Komisyonunun 05.04.2016 tarih ve 2016/1 sayılı Kararı İlçe Müdürlüklerimiz aracılığı ile Muhtarlıklara ve Bal Üreticileri Birliğine gönderilmiştir.
- Süne zararlısı ile mücadele amacıyla İl Müdürlüğümüz bünyesinde kurulan ekipler aracılığı ile anız yakılmasının engellenmesine yönelik olarak köylerde eğitimler düzenlenmiş ve hazırlanan 10.000 adet çiftçi mektubu dağıtılmıştır. 1500 adet liflet ve 300 adet afiş ise dağıtım aşamasındadır.
- Anız yakılmasının yasaklanması, yangınların engellenmesi için kurum kuruluş ve üreticilerin yapması gereken iş ve işlemlerin tespit edilmesi, ilgili kesimlerin eğitilmesi

ve kamuoyunun bilinçlendirilmesi amacıyla 25.05.2016 tarih ve 2016/2 sayılı Valilik Tebliği hazırlanmış, bu Tebliğ Muhtarlıklar, Kaymakamlıklar, Çiftçi örgütleri, Emniyet Müdürlüğü, Jandarma Komutanlığı, Karayolları Müdürlükleri, Orman İşletme Müdürlüğü, Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüğü, Belediye Başkanlığı, Milli Eğitim Müdürlüğü, İl Müftülüğüne gönderilmiştir.

• Tüm ilçelerimizde anız yangınları ile mücadele ekipleri oluşturulmuştur (17 ilçede 90 personel). Bu ekipler anız yangınları ile mücadele kapsamında 2016/73 sayılı Mahalli Çevre Kurulu Kararı gereği yapılacak talep doğrultusunda koluk kuvvetleri ve zabıta ile birlikte tespit çalışmalarına dâhil olacaktırlar. Yine ekiplerimiz eğitim yayım ve rutin kontrol ve çalışmalarını sürdürecektir, düzenlenen tutanaklar İl Çevre ve Şehircilik Müdürlüğüne gönderilmektedir

• 2015 yılında İl Çevre ve Şehircilik Müdürlüğüne Kurumumuzca düzenlenmiş 397 adet anız yangını tespit tutanağı gönderilmiş, bu tutanaklardan 94 adedine cezai işlem uygulanmıştır. Diğer kurumlardan gönderilen 43 adet tutanak da dâhil olmak üzere olmak üzere toplam 137 adet tutanağa 370.884 TL. İdari para cezası uygulanmıştır.

Konuyu Bakanlığımızın anız konusunda yapmış olduğu sloganla noktalamak istiyorum;

**Anızları yakan
masum
canlıları da yakar...
Bilinçli çiftçi
anız yakmaz... ve**



**ANIZ YAKAN
KENDİNİ VE
GELECEĞİNİ YAKAR**

GAP-TEYAP

ÇİFTÇİ ÖRGÜTLERİ MERKEZLİ ÇOĞULCU YAYIM MODELİ

Faruk ALAN - GAP-TEYAP Diyarbakır Saha Uzmanı

31 Mart 2011 Yılında faaliyetlere başlayan GAP TEYAP (GAP Tarımsal Eğitim ve Yayım Projesi) Güneydoğu Anadolu'nun 6 ilinde açmış olduğu proje ofisleriyle 9 ilde (Şanlıurfa, Diyarbakır, Adıyaman, Gaziantep, Kilis, Mardin, Şırnak, Batman, Siirt) il bazlı faaliyetler planlanmış ve yürütmüştür. 3 yıllık proje süresince gerçekleştirilen faaliyetler planlanan faaliyetlerin kat be kat üzerinde olmuştur. Üç yıl sürdürülen GAP TEYAP Projesinin sonunda GAP Bölge Kalkınma İdaresi, STK lar, Bölge Üniversiteleri, GTHB İl Müdürlükleri, Bölgedeki

Tarımsal Araştırma ve Ziraat Mücadele Müdürlükleri ve Ziraat Odalarının da katıldığı bölgesel çalıştaylar yapılarak Türkiye'ye örnek olabilecek bir yayım modelinin oluşturulmasına çalışılmıştır.

Çalıştaylar sonucunda GAP TEYAP Çiftçi Örgütleri Merkezli Çoğulcu Yayım Modelinin oluşturulmasına ve uygulanmasına karar verilmiştir.

GAP TEYAP Çiftçi Örgütleri Yayım Modeli Güneydoğu Anadolu bölgesinin 6 ilinde oluşturulan il koordinatörlükleri ile 9 ilde faaliyetlerin yürütülmesine karar verilmiştir.

*3 yıllık proje
süresince gerçekleştirilen
faaliyetler planlanan
faaliyetlerin kat be kat
üzerinde olmuştur.*





MODELİN GEREKÇESİ

Kamu yayımı dışındaki sistem, tamamen Bakanlığın konuyla ilgili sağlamış olduğu desteklerden yararlanmak üzere yapılandırılmış olup aslında olması gereken sorunların yerinde profesyonel ve kendi kendine yardım prensibi ile çözümlemesine yönelik sürdürülebilir bir yaklaşım değildir. Bu sistem ülkemizde ve bölgemizde daha etkin bir hal alabilmesi için Çiftçi Örgütlerinin güçlendirilmesi ve ağırlıklı olarak bu örgütler üzerinden yürütülmesi sistemi güçlü kılacaktır. Bu sistemin başarılı bir şekilde uygulanabilmesinin ilk ve en önemli şartı bölgede yaşanan tarımsal sorunların ve onları oluşturan temel nedenlerin farkında olmalarına bağlıdır.

Projenin en önemli bileşeni olan bölgemize uygun bir yayım modelinin geliştirilmesi kapsamında, çiftçi örgütlerini tarımsal eğitim yayım ve danışmanlık hizmetleri konusunda aktive etmek ve etkinliklerini artırmaya yönelik “GAP TEYAP Çiftçi Örgütleri Merkezli Çoğulcu Yayım Modeli” geliştirilerek 1 Ocak 2014 ile 31 Aralık 2016 dönemlerini kapsamak üzere uygulamaya konulmuştur.

MODELİN AMAÇ VE HEDEFİ

Projenin Amaç ve Hedefleri;

Hedef: GAP Bölgesinde

Tarımsal Kalkınmayı Hızlandırmak,

Amaç 1: Başta sulamaya açılmış ve açılacak alanlar olmak üzere çiftçilerin ihtiyaç duydukları eğitim yayım hizmetlerinin verilmesi konusunda çiftçi örgütlerinin harekete geçirilmesi.

Amaç 2: Çiftçi Örgütlerinin idari ve teknik açıdan geliştirilip güçlendirilerek sürdürülebilir ve etkin bir yayım ve danışmanlık hizmeti verme işlevini üstlenmelerini sağlamak.

Amaç 3: Çalışma alanlarında potansiyelleri değerlendirmeye yönelik örgütlenme ve grup oluşturma konularında farkındalık sağlamak, tarımsal örgütlenme konusunda model amaç ve hedeflerine uygun yeni oluşumları teşvik etmek.

MODELİN UYGULAMA ALANI, SÜRESİ VE HEDEF GRUBU

Model, GAP Bölgesinde yer alan illerde öncelikle sulanan ve sulamaya açılacak alanlarda 5 (beş) yıl süreyle uygulanacaktır.

Modelin 5 yıllık uygulama planı kapsamında çalışma alanlarında bulunan çiftçi örgütlerinde çalışan/çalışacak 240 yayım elemanı ve 15.000 çiftçi modelin birincil hedef grubunu oluşturacaktır.

Ayrıca, model kapsamında, GTHB yayım personeli ve birincil

grubun dışında yer alan çiftçi örgütleri ile özel sektörde yayım konusunda çalışan yaklaşık 1000 teknik elemanı ve 40.000 çiftçi de projenin ikincil hedef grubunu oluşturacaktır.

Bunların dışında bölgede tarımsal konularda örgütlenme bilincinin oluşturulması ve tarımsal kalkınmaya katkı sağlaması yönünde yönlendirilmeleri konusunda yapılacak faaliyetler kapsamında 9 ilde faaliyet gösteren çiftçiler de projenin bir



Bu sistem ülkemizde ve bölgemizde daha etkin bir hal alabilmesi için Çiftçi Örgütlerinin güçlendirilmesi ve ağırlıklı olarak bu örgütler üzerinden yürütülmesi sistemi güçlü kılacaktır.



GAP Bölgesi Çiftçi Örgütleri Merkezli Çoğulcu Yayım Modeli

başka hedef grubunu oluşturacaktır.

➤ **DDKKYB:** 2014 Yılında Model Kapsamında Çalışılan Diyarbakır İli Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliği 2010 Yılından Beri Tarımsal Yayım Yetki Belgesine Sahip Ve Tarımsal Eğitim Ve Yayım Çalışmaları Yapmaktadır. Bu Kapsamda Diyarbakır DKKYB 8 Tarım Danışmanı Teknik Eleman Çalıştırmaktadır. Birlik tarafından GAP TEYAP Toplantı salonu yaptırılmış ve eğitim hizmetleri sunulmaya başlanmıştır. Birliğe ait 4 adet araç, bir adet AB standartlarında hayvan nakil aracı bulunmaktadır. Birlik Bölgeye hitap edebilecek bir hayvan hastanesi açmış ve faaliyetlere başlamıştır. Birlik tarafından dondurma imalathanesi açma çalışmaları yürütülmekte ve birlik bünyesinde damızlık çiftliği planlanmaktadır. Birlik Başkanı Abdullah ÇETİNKAYA, GAP TEYAP yayım modeline destek vermektedir

➤ **Eğil OTÜB:** Eğil Organik Tahlil Üreticileri Birliği 2014 yılının son aylarında GAP TEYAP yayım modeline, Birliğin talebi doğrultusunda yayım modeline alınmıştır. Birlik Model öncesi 17 üyeye sahip iken GAP TEYAP ve Diyarbakır GTHB İl Müdürlüğü Ve Tarım İlçe Müdürlüğünün katılımları ile köy toplantıları, bilgilendirme faaliyetleri sonucunda birliğin üye sayısı 402 ye çıkartılmış ve organik üretim yapan köy sayısı ise 4 ten 5 e yükseltilmiştir. Tarımsal yayım yapabil-

mek için bir adet araç satın alınmış ve faaliyetlerin sürdürülebilmesi için yer kiralanmıştır. Birliğin teknik alt yapısının güçlendirilmesi amacıyla Büro malzemesi desteğinde bulunulmuştur. Yayım yetki belgesi alınması için yönetim kurulu karar almış ve 2016 yılında Tarımsal Yayım faaliyetlerine başvuru aşamasındadırlar.



Sıra No	İl-İlçe,	Model Uygulama	Sulamaya Açılmış/Açılacak Alanlar	Örgütlenme
1	Diyarbakır	DDKKYB		
2	Diyarbakır /Eğil	Eğil Organik Tahlil Üreticileri Birliği (EOTÜB)		
3	Diyarbakır/Bismil		Pamukçay	
4	Diyarbakır/Dicle			Dicle Organik Meyve Üreticileri Birliği
5	Diyarbakır /Kulp			Kulp Koza Çiftçi Örgütü
6	Diyarbakır/ Sur	Sur Ziraat Odası		
7	Kurum Kuruluş Ziyaretleri, Diğer çiftçi örgütleri ziyaretleri, Katılım sağlanan il düzeyindeki toplantılar koordinasyon ve farkındalık çalışmaları			

için yönetim kurulu karar almış ve 2016 yılı için yayım yetki belgesine başvuru yaparak iki teknik elemanın istihdamı sağlanmaya başlanmıştır. GAP Bölge Kalkınma İdaresi tarafından Bölgesel Ajanslara sunulan GAP Organik Tarım Değer Zinciri Pilot Uygulamalar Mali Destek Programı çerçevesinde Dicle Organik Meyve Üreticileri Birliği Organik Üzüm suyu ve Organik Çim suyu projesi uygulanmaya konulmuştur. Dicle üniversitesi tarafından hazırlanan Organik bağcılığın geliştirilmesi projesinin Dicle ilçesinde Organik Meyve Üreticileri Birliği üretim sahalarında yapılması için görüş bildirilmiş ve projenin bu alanlarda yapılması sağlanmış ve proje birliğe üye çiftçilerin bağlarında yürütülmektedir. GAP Kırsal Entegre Projesi kapsamına alınan ilçede GAP TEYAP, Dicle Üniversitesi ve Dicle Tarım İlçe Müdürlüğü ile yapılan istişareler sonucu Organik tarım ürün desenine uygun bir ürün işleme ve paketleme tesisinin ilçede yapılmasının hem ilçe ekonomisine hem de bölge ekonomisine katkı sağlanacağı dile getirilmiştir. Ürün işleme ve paketleme projesi GAP Bölge Kalkınma İdaresi tarafından uygun görülmüş ve onaylanmıştır.

► **Pamukçay:** Sulamaya Açılmış ve açılacak alanlarda suya hazırlık çalışmaları kapsamında Bismil Pamukçay bölgesinde sulamaya açılacak köylerde, sulama birliği kurma çalışmaları, bilgilendirme toplantıları, grup oluşturma eğitimleri düzenlemektedir. Paydaş kuruluşlarla faaliyetler planlamakta ve yürütülmektedir. Lider çiftçilerle sulama birliği kurulum çalışmalarını yürütmekte, Pamukçay bölgesindeki çiftçilere suyun etkin kullanımı ve Diyarbakır koşullarında yetiştirilebilecek alternatif ürün yetiştiriciliği konularında çiftçilere yardımcı olmak ve demonstrasyonlarla destekleyerek çiftçilerin teknik kapasitelerinin artırılmasına yönelik çalışmalar yürütülmektedir. Bu kapsamda Çavuşlu Köyü Dalkıran Mezrasında Pamukçay bölgesinde ilk defa modern tarım tekniklerine



uygun damlama sulama sistemli terli terbiye kapama bağ tesis edilmiştir. GAP TEYAP olarak Pamukçay bölgesinde yapılan anket çalışmaları sonucu suyun gelmesi durumunda ekimi yapılacak ürünler olarak ise mısır tarımının ön plana çıkmasından dolayı Tatlıçayır Köyünde Damla sulama mısır demosu kurulmuştur. 2015 yılında çiftçi tarafından yapılan mısır Ekiminde 17 dekarlık alanda salma sulamayla 6 günde sulama yapabilirken GAP TEYAP tarafından 30 dekarlık alanda damla sulama sistemiyle yapılan mısır demosu tarla alanı 4 e bölünerek 12'şer saat dilimi ile 48 saatte (2 gün) tarla sulaması yapılmaya başlanmıştır. Çiftçi ile yapılan görüşmelerde ve çekilen fotoğraflarda 20,06,2015 yılında çiftçinin yaptığı mısır ekiminde mısır boyları 1 metreyi bulmazken uygun tekniklerle yapılan GAP TEYAP demosundaki mısırın boyu 17 gün farkla 03,06,2016 yılında 2 metreyi aşmıştır. Bu demo ile ortaya çıkan sonuç uysun sulama sistemleri ile zaman kaybı, işçi tasarrufu, fazla su kaybı önleneceği gibi daha fazla verimde elde edileceği bölgedeki çiftçiler tarafından görülmesi sağlanmıştır.

Sulamaya açılmış ve açılacak alanlarda çiftçi örgütlemesi ve çiftçi örgütü kurulması çalışmaları kapsamında sulama birliği kurulması konusunda köy toplantıları ve bilgilendirme faaliyetleri GAP TEYAP, Diyarbakır DSİ ve Diyarbakır GTHB İl Müdürlüğü ile ortaklaşa yürütülmektedir. Sulama birliği kurulumu çalışmaları sırasında hazırlanacak tüzükte Sulama birliğinin tarımsal danışmanlık faaliyetlerinde bulunabilme maddeleri tüzüğe eklenerek birliğin tarımsal yayım yetki belgesi alması ve tarımsal danışman çalıştırması için faaliyetler yürütülmektedir. Türkiye'de bir ilk olarak Sulamaya açılmış ve açılacak alanlarda bir baraj inşaatı çalışmaları tamamlanmadan

Sulama sahası alanlarının köy sayısal değerleri, köylerdeki sulanacak parseller ve parsel müşterekleri, sulanacak alanın işletme bakım haritası hazırlanmıştır. Sulama sahası İşletme Bakım Haritasının hazırlanmasında en büyük katkılar Diyarbakır DSİ 10 bölge Müdürlüğü, Diyarbakır GTHB İl Müdürlüğü ve Tarım Reformu ile Diyarbakır GAP TEYAP saha uzmanlarının katkıları ile yapılmıştır.

► **Kulp İpekböceği:** Kulp Kaymakamlığı ve Tarım İlçe müdürlüğünün talebi üzerine Kulp İlçesinde Türkiye üretiminin % 40-50 ipekböceği koza üretimi gerçekleştirilmektedir. Üretilen kozalar Bursa veya Eskişehir'deki kooperatiflere satılmakta ve bu kooperatifler üzerinden desteklemeler alınmaktadır. Kulp ilçesinde Türkiye'deki tek faal ipekböceği iplik fabrikası bulunmaktadır. Üretilen kozalar Kulp'taki İpek İplik Fabrikasında ipliğe ve Kulp Merkezdeki Dokuma tezgâhlarında Ürüne dönüştürülmektedir. Bu potansiyeli harekete geçirmek, Üretici sayısını ve birim alandaki verimi artırmak ve üreticileri tek çatı altında birleştirmek için Örgütlenme ve grup oluşturma çalışmaları kapsamında köy toplantıları yapılmaktadır. Yapılan toplantılar sonucunda kooperatif kurulmasına karar verilmiş ve bu yönde çalışmalar toplantılar yapılmaktadır.

2016 Planlanan ve Yapılacak Faaliyetler:

GAP TEYAP Yayım modeli çerçevesinde Diyarbakır'da 2016 yılı faaliyetlerin planlanması çerçevesinde Diyarbakır İlindeki kurum ve kuruluşların konu uzmanları ve Model kapsamında faaliyet gösteren çiftçi örgütlerinin saha uzmanı teknik elemanlarının sahada karşılaştıkları ve çiftçiler tarafından dile getiren sorunların çözümüne yönelik eğitim ve yayım planlamaları yapılmıştır. Planlanan faaliyetlerin yürütülmesi için Diyarbakır GTHB İl Müdürlüğü,

İl Müdür Yardımcıları, Şube Müdürlükleri ile yoğun görüşmeler yapılmış ve düzenlenecek faaliyetler tarım takvimine uygun olarak yapılmasına karar verilmiştir ve bu yönde çalışmalar yapılmaya başlanmıştır. Diyarbakır GTHB ile yapılacak çalışmaların önceliği İyi Tarım Uygulamaları, Organik Tarım, Hayvancılıkta Teknik eleman eğitimleri ve Köy toplantıları, Bitkisel üretimde Hastalık- Zararlı eğitimleri olacaktır.

Eğitim planlamaları konusunda görüşülen Diyarbakır Zirai Mücadele Müdürlüğü ile Entegre mücadele yöntemleri konusunda eğitimler yürütülecektir. Hastalık ve zararlıların tespiti ve mücadele çalışmalarında yine bu kurumumuzdan destek alınacaktır. Bağcılığın geliştirilmesi, bağda budama, bağların telli terbiye sistemlerine uygun hale getirilmesi ve saha çalışmalarında Dicle Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe bitkileri bölümü hocaları ile planlamalar yapılmış ve saha çalışmaları yapılmaya başlanmıştır.

• Model kapsamında 2016 yılı ve sonrasında Model kapsamında faaliyet yürütülen alanlarda ve çiftçi örgütlerinde yapılması düşünülen faaliyetler.

• Diyarbakır Damızlık Koyun Keçi Yetiştiricileri Birliğinde Halk Elinde Ülkesel Hayvan Islahı Projelerinde yer alan çiftçilerin damızlık fazlası hayvanlarının hayvan pazarlarında satılmasını ve kasaplığa gitmesini önlemek ve bu damızlıkların sürü yenilemede kullanılabilmesi için Birlik tarafından damızlık hayvan çiftliği yapılması planlanmaktadır.

• Eğil Organik tahıl Üretimleri Birliğini güçlendirme ve üretim alanlarında ve verimde artış sağlanabilmesi amacıyla GAP Bölge kalkınma idaresi ve Diyarbakır DSİ 10. Bölge müdürlüğü tarafından açtırılmıştır. Açtırılan sulama kuyuları Eğil OTÜB ne devir işlemleri gerçekleştirilmiş ve GAP TEYAP Sulama Uzmanı AKİF YENİKALE tarafından yapılan projelendirme ile 35 çiftçinin meyve bahçelerinde

faaydalanacağı meyvelerde damla sulama suyu projesi hazırlanmıştır. GAP TEYAP tarafından hazırlanmış Projeye ve çiftçilere katkı olarak ta Diyarbakır GTHB İl Müdürlüğü tarafından projeden faydalanacak çiftçilere sulama suyunda kullanılmak üzere 1000 adet mandallı boru hibe edilmiştir.

• Dicle Organik meyve Üreticileri birliği kurulum Çalışmaları bitirilmiş, geliştirme çalışmaları kapsamında GAP Kırsal Entegre Projeleri dâhilinde Dicle İlçesinde Ürün desenine uygun ürün işleme tesisi kurulumu çalışmalarına katkı ve teknik destek verilecektir. Birlik üyesi organik bağcılara budama, bağların uygun telli terbiye sistemlerine alınması, hastalık ve zararlılarla biyolojik mücadelenin öğretilmesi, Örgütlenme ve grup oluşturma faaliyetleri çerçevesinde üretilen ürünlerin işlenmesi, paketlenmesi ve pazarlanması çerçevesinde köy toplantıları yapılacaktır.

• Kulp Kaymakamlığı ve Tarım İlçe Müdürlüğü'nün talebi üzerine Kulp İlçesinde Türkiye üretiminin % 40-50 ipekböceği koza üretimi gerçekleşmektedir. Bu ilçede faal durumda bir fabrika ve dokuma tezgâhları bulunmakta olup yoğun ve kaliteli üretim yapılmaktadır. GAP TEYAP tarafından ilçede üretilen ve işlenerek pazara sunulan ipek böceği koza üreticilerini tek çatı altında toplamak ve ipek koza üretimi yapan çiftçi sayısını ve üretimi artırmaya

yönelik eğitim çalışmaları yapılmaktadır. 2016 yılı içerisinde Kulp ilçede İpekböceği Koza Kooperatifi kurulması ve besleme evi projesi çalışmaları yürütülmektedir.

2014-2015 Yılları Gerçekleşen Faaliyetler ve Sonuçları:

Diyarbakır GAP TEYAP il koordinatörlüğü olarak Diyarbakır ilindeki kurum, kuruluşlarla işbirliği için 2014-2015 yılları arasında Diyarbakır'daki kurum ve kuruluşlarla faaliyetler yürütülmüş ve yürütülmektedir. Bu faaliyetler çerçevesinde yapılan köy toplantıları, teşvik müsabaka programları, tarla günü etkinlikleri, açılış davetleri, çalıştay ve panellere ortak katılımlar gerçekleştirilmiştir. Sulamaya açılmış ve açılacak alanlarda suya hazırlık, suyun etkin kullanımı, sulama birlik kurulumu çalışmaları ve alternatif enerji ve alternatif ürün yetiştiriciliği konularında faaliyetler gerçekleştirilmiştir. Kulp İpek böceği koza üretimi gerçekleştiren çiftçilerin sorunlarının tespiti, üreticileri tek çatı altında toplayarak ürün artışı sağlamak ve yapılan köy toplantıları ile tabandan tavana bir hareketle bir çiftçi örgütü kurulması çalışmaları yürütülmektedir.

Model kapsamında çalışılan alanlarda yürütülen tüm bu faaliyetler çerçevesinde ulaşılan çiftçi ve teknik eleman sayıları aşağıdaki tabloda verilmiştir.





Diyarbakır

Fırını ve Diyarbakır Ekmeği

Sultan TEKİN-Mensur KAPLAN

Diyarbakır damak tatları denince;

*Büyüklüğü ile ün yapmış karpuzu,
tescillenmiş örgü peyniri, damaklarda tat
bırakan ciğeri ve her bir yere ün salmış
burma kadayıfı gelir akla...*

*Ama her sofranın baş tacı olan ekmek,
özellikle Diyarbakırlıların vazgeçilmez
damak tatlarının en başında
yerini alıyor...*

*Diyarbakır ekmeği sofraların en başında
yerini alırken, aynı zamanda lezzetiyle de
tek başına bir öğün konumundadır...*

*Hele kışın fırından yeni çıkmış sıcacık
bir ekmeğin tereyağı ile buluşmasının
damaklarda bıraktığı o eşsiz lezzeti tarif
etmek zor olsa gerek.*

*Yazları ise karpuzun yanında başka
hiçbir şey istemeksizin yeterlidir
Diyarbakır ekmeği...*

*Nar gibi kızaran, sıcacık bir
Diyarbakır ekmeği;*

*Sadece bir ekmek olup sade
yenilebildiği gibi,*

*Her bir yiyeceği sarıp sarmalar,
güzel bir tat bırakır damaklarda
Yeri geldiğinde nakış nakış işlenir
Yeri geldiğinde boy boy şekillenir
hamarat ellerde.*

*Ekmek serüvenin asıl önemli kısmını
fırınlara oluşturuyor.*

*Taş fırında odun ateşi ile lezzet bulan,
emeğin ekmeğe çevrildiği o lezzet
duraklarından birindeydi
Diyarbakır'da Tarım dergisi.*

*Arkadaşlarımız Yenişehir semtinin ilk
fırını olan **Diyarbakır Fırını**nın
yöneticisi Nizamettin Yılmaz ile
keyifli bir
söyleşi gerçekleştirdiler...*





Röportajımıza başlamadan önce sizi tanıyabilir miyiz?

Adım Nizamettin Yılmaz. Burada hem yönetici olarak hem de yeri geldiğinde işçi olarak çalışıyorum. Diyarbakır Ekmek Fırını 1970 yılında kurulmuştur. Hikayesi çeyrek asrı deviren Diyarbakır ekmek fırını elbirliğiyle ayakta tutmaya çalışıyoruz. Burası aynı zamanda bir akraba işletmesidir.

Diyarbakır Fırını ne zaman kuruldu, bize bu serüveni anlatır mısınız?

Diyarbakır ekmek fırını 1970 yılında bugünkü adıyla yoğurt pazarında kurulduğundan bu yana hizmet vermektedir. 1979 yılında Yenişehir'e yani buraya taşındık. Buraya taşınmamızın sebebi bu bölgede bir fırın ihtiyacı olmasıydı. Buraya gelerek bu ihtiyacı giderdiğimizizi düşünüyorum. Ayrıca Yenişehir semtinin ilk fırınıyız, yıllardır bu semte hizmet veriyoruz.

Fırınınızın kendine özgü bir özelliği var mı? Bizlere anlatır mısınız?

Tabi ki var. Fırınımız yapılış şekliyle diğer fırınlardan ayrı bir özelliğe sahip. Diyarbakır'a özgü bildiğimiz bazalt taşından yapılmıştır. Bazalt taşının hava alma özelliğinden dolayı ekmek daha güzel kabarıyor ve ekmeğe ayrı bir lezzet katıyor.

Diyarbakır halkı genelde hangi ekmeği tercih ediyor?

Ekmeğimiz doğal bir ekmek. İnsanımız doğal ekmeği tercih ediyor. Hem lezzeti hem de Diyarbakır yöremize özgü olması nedeniyle daha çok tercih ediliyor. Beyaz ekmek, Tam buğday ekmeğine göre daha çok tüketiliyor. Tam buğday ekmeğini ise kadınlar daha çok tüketiyor. Çünkü kadınlar hem kendi sağlıklarını hem de ailelerinin sağlıklarını daha çok düşünüyorlar ve tam buğday ekmeğinin besleyicilik değerinin daha çok olduğunu farkındalar.

Diğer şehirlerimizde pideyi sadece ramazanda görebiliyoruz oysa Diyarbakır'da 12 ay boyunca hemen her fırında görebiliyoruz bunun nedeni nedir acaba?

Fırınımızda her zaman pide mevcuttur çünkü geçmişten bugüne halkımız pide ekmeğini daha çok seviyor ve daha çok tercih ediyor. Yani talep doğrultusunda gelişen bir durum olduğunu söyleyebilirim. Diğer şehirlerde pideler genellikle ramazan ayında bizim frencella dediğimiz bir yöntemle somun ekmek inceltirilerek yapılıyor. Bizim fırınımızda pide için kullandığımız un, tuz ve diğer malzemeler tamamen doğaldır. Kimyasal veya fabrikasyon malzeme kullanmıyoruz.

Bu özel fırında hangi lezzetler pişiyor biraz da bundan bahseder misiniz bize?

Fırınımızda her çeşit ekmek pişirebiliyoruz. Çörek ve börek pişiriyoruz. İnsanlar evde hazırladıkları

yemekleri buraya getiriyorlar. Taş fırınımızda lezzet bulan yemeklerin tadına doyum olmuyor. Ayrıca Lahmacun ve pide pişiriyoruz.

Gelelim yukarıda bahsettiğiniz ünlü Diyarbakır çöreğine, bu çöreğin özelliği nedir biraz anlatır mısınız bize?

Diyarbakır çöreğini otuz beş yıldır üretiyoruz. Çöreğimiz un, süt, yağ, mahlep, rezene ve tarçın karışımından oluşuyor, içine konulan baharatlarla farklı bir lezzete kavuşuyor ve diğer çöreklerden bu yönüyle ayrılıyor. Diyarbakır çöreğini bütün şehirlere gönderiyoruz. 2006 yılından beri İstanbul Tüayp Fuarında Diyarbakır Çöreği ikramlık olarak sunuluyor. İstanbul, Ankara, İzmir, Adana ve diğer pek çok şehirde yapılan fuarlara Diyarbakır çöreği gönderiyoruz.

Yurtdışına da gönderiyoruz. Berlin Turizm Fuarına da çöreğimizi gönderdik. Genellikle çöreğimizin yanında tam buğday ekmeği ve beyaz ekmek de istiyorlar biz de karışık bir paket hazırlayıp gönderiyoruz.

Diyarbakır çöreğinden ekmek çeşitlerine bir geçiş yaparak sormak istiyoruz kaç çeşit ekmek üretiyor?

Somun ekmek, açık ekmek, tam buğday ekmeği, beyaz ekmek, mahalle nişanını sayabilirim. Bir de ustalarımızın yapış şekline göre verdiğimiz isimler var iki başlı ve çakıl ekmeği gibi. Çakıl ekmek kare şeklinde oluyor, iki başlı ekmek ise biraz daha uzun bir görüntüye sahip. Bu şekilde ustaların turnakla verdiği şekle göre de isim alıyor ekmeklerimiz.

Mahalle nişanı olarak adlandırılan ekmeğin Diyarbakır'da ünlü olduğunu biliyoruz. Mahalle nişanı ekmeği nasıl bir ekmektir anlatır mısınız?

Eskiden evlerimizde annelerimiz ve kızlarımız hamur yoğurur ve bu hamuru fırına gönderirdi. Ustalarımız bu ekmeği yaparken birkaç turnak hareketi ile ekmeği

hamurla çok oynamadan yapardı ve bu işleme şekli, ekmeğin yumuşak olmasını sağlardı. Şimdilerde fırına hamur gönderme olayı çok kalmadı ama müşterilerimizin %10'u bu lezzetten vazgeçemiyor, biz de onlar için Mahalle nişanını üretmeye devam ediyoruz.

Fırınızdaki bu lezzetli ürünleri üretirken hangi teknolojiyi kullanıyorsunuz?

Hamur karıştırma işleminde kullandığımız hamur kazanı dışında ekmek ve diğer tüm ürünlerimiz el yapımıdır. Hamur açma, işleme ve ekmeğe şekil verme işlemlerini ustalarımız elle yapıyorlar ve fırına elle sürülüyor ekmekler.

Sofralarımıza farklı lezzetler sunan bu fırında kaç kişi çalışıyor? çalışma ortamından biraz bahsedermisiniz?

Fırınımda toplam 10 kişi çalışıyor. Ustalarımız ve kalfalarımız işbölümü yaparak çalışıyorlar. Çalışanlarımız usta ve kalfa olmalarına ve çalıştıkları zamanla orantılı olarak ücret alıyorlar. Çalışanlarımızın emeklerinin karşılığını fazlasıyla vermeye gayret gösteriyoruz. Çünkü özel bir iş yaptığımızın farkındayız.

Ekmek haricinden başka hangi lezzetler geçiyor bu fırında?

Halkımız bize evde hazırladıkları yemekleri gönderiyorlar biz de pişirmeye çalışıyoruz. Bunun karşılığında herhangi bir ücret kesinlikle talep etmiyoruz. Genellikle testide ve çömlekte güveç, lahmacun, etli pide, tava ve testi kebabı gibi yemekleri de fırınımda pişiriyoruz.

Tabi bu güzel lezzetlerin hijyenik bir ortama ihtiyacı var; fırının hijyen kurallarını bize anlatır mısınız?

Biz bu işi yaparken ürün çeşidini artırmaya, ürünlerimizi kaliteli bir şekilde üretmeye önem veriyoruz. Bu kaliteyi yakalamanın ilk ve en önemli ayağı da hijyeni sağlamak. Bu nedenle fırınımda temizlik her şeyden önce geliyor ve hijyen konusunda çok hassas davranıyoruz. Kullandığımız malzemeden araç gereçlere kadar temizliğe çok önem veriyoruz. Bu mesleğe başladığımız günden bugüne insanlara hep daha kaliteli hizmet vermeyi amaçladık. Hijyenik bir ortamdan sonra kaliteli bir ürün için kullanılan un nasıl olmalı bizi bu konuda da aydınlatırsanız seviniriz...

Kaliteli bir ekmek için öncelikle kullanacağımız un kaliteli olmalı. Bu ise farklı un çeşitlerinin harmanlanmasıyla elde ediliyor ki biz bu işleme paçal diyoruz. Paçal işlemini yaparken gevrek ve sert undan uygun oranlarda harmanlama yaptığımızda karşınıza kaliteli ve lezzetine doymayacak bir ekmek çıkıyor.

Diyanbakır'da neredeyse herkesin bildiği Askıya ekmek uygulamasından konuşalım biraz da. Bu konuda bizlere neler söyleyeceksiniz?

Askıya ekmek uygulaması ilk kez burada başladı. Bence çok güzel yardımlaşma imkânı sağlıyor. Ekmek alan müşterilerimiz ihtiyacı olan insanlar için de ekmek parası veriyor ve ihtiyacı olan biri geldiğinde biz bu paradan kendisine ekmek veriyoruz. Şu an

Diyanbakır'da hemen hemen tüm fırınlarda askıya ekmek uygulaması var. İhtiyacı olanlara yardımcı olmaya çalışıyoruz, çok güzel bir yardımlaşma örneği askıya ekmek uygulaması.

Askıya ekmek uygulamasını ilk biz başlattık dediniz, Askıya ekmek uygulaması fikri nasıl oluştu?

Ekmeğini bizden alan bir vali yardımcımız bir gün İtalya'da başından geçen bir hadiseyi anlattı. Orada insanlar kahve içtikten sonra içtikleri kahvenin parasını öderken bir kahve parası daha ödüyorlarmış. İhtiyacı olanlar kafeye gelip askıda olan bu kahveden içiyorlarmış. Ben de bunu ekmek için yapmaya başladım.

Fırınızdaki günlük olarak bu yardım eli yaklaşık kaç kişiye uzanıyor?

Günde ortalama 50'ye yakın kişi bu uygulamadan faydalaniyor. İhtiyacı olanlar askıda olan ekmeklerden alıyorlar. Biz de yardım etmek isteyenlerle yardıma ihtiyacı olanlar arasında kurduğumuz bu köprüden büyük bir mutluluk duyuyoruz. Dilerim diğer sektörlerde de bu uygulama yaygınlaşsın ve daha çok ihtiyaç sahibi insan faydalansın bu uygulamadan.

Bu kalite ve lezzeti üreten fırınınız herhangi bir belgeye sahip mi?

Bizim ürettiğimiz ürünler uluslararası standartlara uygundur ve fırınıma bu nedenle ISO 22000 belgesi verilmiştir. İşimizi layıkıyla yapmanın ve bu lezzetleri en kaliteli ve hijyenik şekilde sunmanın mutluluğunu yaşıyoruz.

Röportajımızı bitirirken bizlere son olarak neler söylemek istersiniz?

Son olarak şunu söylemek istiyorum. İnsan sağlığı çok önemlidir. Özellikle gıda alanı olmak üzere hemen her konuda temizlik kurallarına hassasiyetle yaklaşmak gerektiğine inanıyorum. **Diyanbakır'da Tarım dergisi**, bizlere fırınıma ve ürünlerimizi anlatma fırsatı verdiği için çok teşekkür ediyorum.



Eski Diyarbakır'da kış hazırlığı

Mehmet Mercan - Gazeteci-yazar

Arada bir alışık normalin dışında havalar hüküm sürse de biliyoruz ki, artık sonbahardayız.

Evet. Ne olursa olsun güzel geçiyor sonbaharımız...

Eskiden Diyarbakır'da sonbaharın bir başka tadı vardı...

Bir bakıma telaş aylarıydı sonbahar.

Ve eylül başlarında başlardı bu telaş.

Hoş, bu telaşın bir bölümünü günümüzde yaşayanlar da var ya ...

Evlerde yaz başlarında toplanan halılar, kilimler yeniden serilir, boya badana yapılır.

Ve tabii en önemlisi kışlık zahire hazırlıklarına başlanır; çeşitli sebzeler kurutulur... Sade yağ, peynir, pekmez, kavurma, un, bulgur stokları yapılır.

Kışa hazırlık aslında asırlardır sürdürülen bir Anadolu geleneğidir. Eylül ayında başlar ekim, kasım aylarında yoğunlaşır. İnsanlar kışın ağır ve uzun geçeceğini, çevre ile ulaşımın aksayacağını düşünerek başta un ve bulgur olmak üzere her türlü yiyecek ihtiyaçlarını karşılama hazırlığına başlarlar.

Her ne kadar şimdilerde hemen her mevsimde, her türlü sebzeyi bulmak mümkün olsa da, Diyarbakır'ın yerli aileleri alışmıştır bir kere. İlla ki kışlık zahiresini kendi eliyle hazırlayacak, patlicanını, dolmalık biberini, bamyasını, domatesini bu aylarda kurutacak.

Ve illa ki HEVSEL'in sebzesi olacak kurutmak için...

Çünkü Diyarbakırlılar kış mevsiminde de olsa sera sebzelerinin, konservelerin yavan tadına alışkın değiller.

Kurutmalık olarak Çermik patlicanı, Gezin fasulyesi, Serde domatesi, Karaz'ın bamyası tercih edilenler...

Bu yüzden, eylül ayı ile ekim ayı, Diyarbakır'da TELAŞ aylarıdır diyoruz.

Eskiden daha bir yoğundu bu telaş...

İlk, yakacak hazırlığı yapılırdı.

Önce odun, kömür alınır elbette.

Çünkü, eskiden sur içi evlerin hiçbirinde kalorifer yoktu. Kentteki tek kaloriferli bina Vilayet Konağıydı. Taş kömürü sobası da çok az sayıdaki evde vardı. Tüm binalar odun sobası ile ısıtılırdı.

Bu yüzden odun önemliydi...

Yine bu aylarda evlerin toprak damları sıvanır, boya badana yaptırılırdı. Damları sıvamak için gerekli Pışruk ağustos ortalarında hazırlanırdı.

PIŞRUK; damları sıvamak için hazırlanan özel çamurun adıdır.

Elenmiş kara toprakla saman birbirine karıştırılır, iyice yoğrulur, sonra da sokağın uygun bir yerine duvar dibine yığılı bırakılır, çamurun içindeki samanların çürümesi beklenirdi. Bir bakıma bu süre içinde top-

rağın mayalanması gerçekleşirdi. Çamurun içindeki çürümüş samanlar yapışkanlık sağlardı toprağa. Bu çamur damlara sıvandığında adeta betonlaşırdı...

Kerpiç binaların duvar sıvaları da yine bu yöntemle yapılırdı.

Bu yöntemle yapılan sıva damları bütün bir kış boyunca yağmurdan, kardan korur, akmamasını sağlardı...

Eskiden sur içi evlerin hiçbirinde kalorifer ya da elektrikli ısıtıcılar yoktu.

Zaten her evde elektrik de yoktu.

Kentteki tek kaloriferli bina Yenişehir semtindeki Vilayet Konağıydı. Taş kömürü sobası da çok az sayıdaki evde vardı. Tüm binalar odun sobası ile ısıtılırdı. Bu yüzden odun önemliydi...

Kentin odun pazarları çeşitli semtlerdeki boş arsalarla kurulurdu. En çok da Eski Yoğurt Pazarı ile İçkale'nin güney surları bitişiğinde ARBEDAŞ gözesi çevresindeki sur diplerine.





Diyarbakır'a odun, Dicle Nehri üzerinden KELEKLERLE getirilirdi. Günümüzde Dicle Üniversitesi'ne ulaşımın sağlandığı Fiskayası köprüsünün kurulduğu kıyılara yanaşan keleklerden indirilen odunlar eşek ve katırla odun pazarlarına taşınırdı. Satışlar da buralarda yapılırdı.

Ayrıca, gezici odun satıcıları vardı.

Eşeklere, katırlara yüklenmiş odunlar mahalle aralarında gezdirilir, götürü pazarlıkla satılırdı.

Halk arasında bu alışverişe "Arabi bazar" denirdi.

Sokaklarda sırt odunu satıcıları da vardı. Bunlar da sokak sokak dolaşır, "Bi arkha kuru odun, kuru odun." diye bağırır, hem odun satar hem de evin kapısı önünde ellerindeki dehre ve baltalarla odunları sobalara sığacak ölçüde kırarlardı. Bir arkha odun, yaklaşık 25-30 kilo gelirdi...

En makbul odun, Dicle'nin Pirijman Köyü ormanlarından keleklerle getirilen meşe odunuydu.

Bu odunun ateşi daha dayanıklı olduğu için tercih edilirdi. Ve tabii fiyatı da diğerlerine göre pahalıydı...

Kuşkusuz kış hazırlığı yalnız yakacakta olmazdı.

Yiyecek için de Eylül ayında başlardı hazırlıklar.

Çeşitli turşular kurulus, pastırma yapılır, küplere sade yağ doldu-

rulur. şehriye dökülürdü. Ayrıca kurutmalık sebzeler alınırdı. Bamya, yeşil fasulye, dolmalık ve güveçlik patlıcan, dolmalık biber, kabak, hatta domates alınırdı. Alınan sebzeler yıkanır, ayıklanır, temiz bezlere serilir, bazıları da iplere dizilir kurutulurdu.

Biber ve domates salçası da bu aylarda çıkarılırdı...

Bu arada kışlık zahire hazırlanırdı.

Bazı aileler buğday pazarından hazır bulgurluk kaynatılmış dövme alırken, bazı aileler bulgurluk buğday alır evlerde kaynatırlardı. Haşlanmış buğdaydan avuç avuç yemek hoşumuza giderdi. Bu yüzden annelerimizden azar iştirdik.

Kaynatılan buğday damlarda serilip kurutulduktan sonra mahalle aralarındaki DİNKLERE gönderilirdi.

Haşlanmış ve kurutulmuş bulgurluk buğday dinklerde gözleri bağlı atların çevirdiği tonlar ağırlığındaki büyük silindirik taşların altında dövülürdü.

Köylerde ise bu işlem büyük taş dibeklerde yapılırdı.

Köy meydanındaki büyük taş dibeklerin önünde karşılıklı duran iki, bazen üç kişi ellerindeki ağır tokmakları sıra ile ve ritmik hareketlerle indirir, saatler süren yorucu bir uğraş sonunda haşlanmış buğday dövülmüş olurdu. Dinklerde ya da taş dibeklerde dövülen buğday daha

sonra mahalle aralarında sırtlarında makineleriyle "Bulgur çekeen, bulgur çekeen" diye dolaşan seyyar makinecilere çektilirildi.

Çekilen bulgur çeşitli ölçülerdeki eleklerden geçirildikten sonra kilerdeki küplere doldurulurdu.



**A y nı
aylarda evlerde
bulgurdan
başka, peynir,
pekmez, sade yağ,
kavurma, kuru üzüm,
ceviz, bastık ve üzüm
sucuğu da yapılırdı.
Her birinin küpü
ayrıydı...**

A y n i aylarda evlerde bulgur, başka, peynir, pekmez, sade yağ, kavurma, kuru üzüm, ceviz, bastık ve üzüm sucuğu da yapılırdı. Her birinin küpü ayrıydı...

Yağ, kavurma, peynir ve pekmez küplerinin içi dışı yeşil, sırlıydı. Dışarıya sızıntı olmasın diye. Diğer küpler, yani un, bulgur, kuru bakliyat konulan küpler ise normal olurdu.

Kavurma günleri şenlikli olurdu. Evde kesilmiş özel besi koyunların etleri, ya da kasaptan alınmış gövde etler yumruk büyüklüğünde doğranır, bolca sade yağ ve kuyruk yağı ile büyük kavurma kazanlarına atılarak pişirilirdi.

Kavurma günü yakın akrabalar evde toplanır, bir yanda etler pişerken bir yandan da kesilmiş koyunun ciğeri ve yüreği ile kebablar yapılırdı. Avlunun uygun yerinde ya da mutfaktaki ocakta gümr ateş üzerine kurulu demirden üç ayağın üzerine konulmuş büyük kazanlarda yapılan kavurmanın içine ekmeğimizi batırıp yemeğe can atardık.

Fokur fokur yağda kavrulan etlerin arasına ayva atılırdı.

Kavurma ile birlikte pişen ayvalar sıcak sıcak dilimlenir yenirdi.

Etler kavrulduktan sonra bir miktar alınır, yağa batırılmış ekmeklerin üzerinde, üstü örtülü tabaklara konur, mahalledeki yoksul ailelere ve komşulara gönderilirdi...

Pişen kavurma sıcak sıcak özel sırlı küplere doldurulur soğumaya bırakılırdı...

Etler büyük kepçelerle küplere doldurulurken ailenin büyüğü ninemiz ya da annemiz kavurmanın bereketli olması için besmele çeker dua ederdi.

Böylece dualar eşliğinde küplere doldurulan kavurma, zorunlu

olmadıkça, kar düşene kadar kullanılmazdı...

Diyarbakır'da kış mevsiminde, kurutulmuş sebzeler ve kavurma ile yapılan ünlü yemekler vardı.

Bunlar arasında kavurmalı keşkek, kaynamış pekmez içine atılmış kavurma ile yapılan Defşeviti-ağız-yakan-incikli ekşili Meftune, kavurmalı Belloh, yani mercimekli köfte. Kış türüsü, sumaklı ekşili dolma en çok yapılanlardı. ..

Kavurmanın ardından bu kez pastırma hazırlığı yapılırdı. Yine evde kesilmiş koyunların etleri, ya da kasaptan alınmış butlar kıyıldıktan sonra özel baharatlar ve yeteri kadar sarımsak katılarak yoğrulur, birkaç saat dinlendirildikten sonra sakatatçılardan sağlanan temizlenmiş şirdanlara doldurularak ağırlıkların altında saatlerce bekletilir, sonra da avlunun havadar, güneş görmeyen bir bölümünde saçaklardaki direklerle çakılmış çivilere, ya da çengellere asılır kurumaya bırakılırdı...

Evlerde, "ŞA'RE KESME" (şehriye) zamanı genellikle ekim ve kasım aylarıdır.

ŞA'RE KESME, Diyarbakır'da İMECE'nin en güzel uygulandığı gelenektir. Yakın komşular, akrabalar Şa're kesilen eve gelir, yardım ederler.

Evin hanımı konuklara çay, çerez, evde yapılmış tatlılar, çörekler ikram eder. Şa're kesme sırasında kadınlar hem sohbet eder, hem mani yarışmaları düzenleyerek eğlenirler.

Bu sırada doğaçlama yapılan yarışmalarda ve atışmalarda kadınlar kızlar, mahalledeki, sevdalıları üzerine, kentte meydana gelmiş önemli olaylar üzerine maniler yakar, şarkılar, türküler söylerlerdi.

Denilebilir ki Şa're günleri Diyarbakır manilerinin, türkülerinin doğduğu ortamlardır...

Kadınların sohbetinde; her türlü haber ve dedikodu vardır.

Gelin-kaynana kavgasından, karı-koca ilişkilerine, eltilerin, kumaların kıskançlıklarına, gençlerin kaçamaklarına kadar her şey. ..

Karısına kim ne almış, hangi kadın, nerede ne giymiş, hangi takıyı takmış, kim kime sevdalı, hangi kadın pasaklı, kim daha nekes, yani cimri, kim daha cömert, bu sohbetlerde ortaya serilirdi.

Kısaca, kavurma günlerinin de, şa're günlerinin de Diyarbakır folklorunda ayrı bir şenlikli yerleri vardı...Evet, gerçekten güzeldi O günler...



GAP

Uluslararası Tarımsal Araştırma ve Eğitim Merkezi Müdürlüğü

*Diyarbakır'da Tarım dergisi olarak
bu sayımızda;*

*1992 yılında kurulan, Malatya, Elazığ, Bitlis,
Şanlıurfa, Adıyaman, Diyarbakır, Mardin,
Batman, Siirt, Şırnak ve Hakkâri illerinin
AR-GE çalışmalarını yürüten GAP Uluslararası
Tarımsal Araştırma Ve Eğitim Merkezi
Müdürlüğünü ziyaret ettik.*

*GAP Uluslararası Tarımsal Araştırma Ve Eğitim
Merkezi Müdürlüğü'nün bölge tarımına
katkısını;*

*Diyarbakır'da Tarım dergisi Muhabiri
Sultan Tekin'e anlatan*

*GAP Uluslararası Tarımsal Araştırma ve
Eğitim Merkezi Müdürü*

Mehdi Sümerli;

GAP Uluslararası Tarımsal Araştırma Ve Eğitim Merkezi Müdürlüğü 1992 yılında kuruldu. Müdürlüğümüz Malatya, Elazığ, Bitlis, Şanlıurfa, Adıyaman, Diyarbakır, Mardin, Batman, Siirt, Şırnak ve Hakkâri illerinin AR-GE çalışmalarını yürütüyor.

AR-GE çalışmaları zaman alan, emek isteyen işlerdir. Bugüne kadar AR-GE çalışmalarımızı, çiftçinin ve sanayicinin talebini dikkate alarak yürüttük. Bu çalışmalar kapsamında kurumumuz buğdayda, mercimekte, nohutta, arpada ve yem bezelyesinde 41 çeşit tescil etti dedi.

Islah çalışmaları zaman ve emek istiyor. Bir çeşidin tescili yaklaşık 11 -12 yıl alıyor. Hem sanayicinin kalite talebini hem çiftçinin yüksek verim talebini dikkate almak zorundayız. Şu anda bölgede üretilen çeşitlerin çoğu makarnalık, ekmeklik buğday ve baklagillerden mercimek kurumumuzun tescil ettiği çeşitlerdir. Bugün kırmızı mercimekte kurumumuz Türkiye koordinatörüdür. Aynı zamanda 6 tane kırmızı mercimek çeşidimiz var. Şu anda bölgede üretimi yapılan kırmızı mercimeğin %95'ten fazlası kurumumuzun tescil ettiği çeşitlerdir. Çiftçinin çok iyi tanıdığı komando olarak bilinen Fras 87 ilk çeşitlerimizden biridir. Bir diğer çeşidimiz olan Tigris'in verimi dekara 250 kiloyu buluyor.



Ekmeklik buğday bulgur çeşitlerimiz ve makarna sanayinin çok yakından tanıdığı çeşitlerimiz var. Doğal sarı rengi nedeniyle makarna sanayisinde tercih edilen, İtalyan çeşitleriyle rekabet edebilecek düzeyde, Güney Yıldızı dediğimiz bir çeşidimiz var. Bu çeşitleri ıslah çalışmalarımıza borçluyuz.

Müdürlüğümüzde eğitim ve ıslah çalışmalarını birlikte yürütüyoruz. Ulusal ve uluslararası eğitim çalışmalarımız oluyor. Bir yıl önce uluslararası Mezopotamya Tarım Kongresini gerçekleştirdik. Yaklaşık 9 ülkenin katıldığı ve 360 bildirinin sunulduğu çok güzel bir tarım kongresi oldu. Bunun yanında yine uluslararası ilişkilerimizin olduğu çok önemli kuruluşlar var. Smith, İrkada, İlip kuruluşları ile ortak projelerimiz var. Çalışanlarımız bu kuruluşların eğitim faaliyetlerine katılıyor. Tabi kurum olarak bizim de eğitim çalışmalarımız mevcut ve çalışanlarımız bizim eğitimlerimize de katılıyor. Karşılıklı projeler kapsamında

yabancı dil eğitimleri gerçekleştiriyoruz. Ayrıca ortak ıslah çalışmaları ve ortak materyal alışverişi yapıyoruz.

Bizim yaptığımız ıslah çalışmaları özellikle makarnalık buğdayda, mercimekte, ekmeklik buğdayda ve mısırdaki devam ediyor. Bunun yanında bizim Dış Kaynak Birimimizin Avrupa Birliği'ne sunduğu ve AB fonlarından faydalandığı projeler yürütüyoruz. AB fonlarından faydalanarak akredite edilmiş bir laboratuvar kurumumuzda kuracağız. Bu laboratuvar Diyarbakır ve Şanlıurfa'daki çırçır fabrikalarının tek bant sistemine geçişini sağlayacak. Bunlardan alınan numuneler akredite edilmiş laboratuvarımızda analiz edilecek ve bu analiz sonucunda web ortamında sanayicinin kullanımına sunulacak. Sanayici istediği zaman web ortamında hangi çırçır fabrikasından hangi kalitede ne miktarda ürün olduğunu görecektir ve gerektiğinde direk irtibata geçebilecektir. Bu 6 bin Euro'luk bir proje ve

ihalesi devam ediyor. Bu sene içinde akredite edilmiş laboratuvarımız kurulacak. Çırçır fabrikasında tek bantta geçişte ilk etapta 50 tane çırçır işletme fabrikası Diyarbakır, Şanlıurfa'da, sonra ise Batman ve Mardin'de kurulacak. Kalitesi yüksek olan buğday çeşitlerinin ortaya çıkarılması amacıyla yaptığımız projeler bulunuyor. TÜBİTAK'ın sponsor olduğu bu projeler 2011'den 2015'e kadar sürecek.

Bölgemiz çok önemli bir bölge. Dünyada buğdayın gen merkezi olan Karacadağ, en kaliteli makarnalık buğdayın da yetiştiği yerdir. Biz ıslah çalışmalarımız için hala Karacadağ'dan buğday topluyoruz. Aslında yaptığımız çalışmalar sadece ülkemizi değil tüm dünyayı ilgilendiren, tüm dünyanın faydalandığı çalışmalardır. Bütün AR-GE çalışmalarını böyledir. Şuanda Irak'ta bizim geliştirdiğimiz pek çok çeşit bulunmaktadır. Tabi biz öncelikle bölgemizi, ülkemizi düşünerek yapıyoruz çalışmalarımızı.



Laboratuvarın bugün ki durumu...

Laboratuvarımızın alt yapısını düzelttik. Bu konuda Karacadağ Kalkınma Ajansı'nın bizlere sunduğu desteği belirtmek isterim. Kendilerine teşekkür ediyoruz. Alt yapı projeleri ile laboratuvarımızı işlevsel bir konuma getirdik. Bu laboratuvarın çatısı altında kalite analizleri yapabildiğimiz gibi moleküler analizleri ve toprak analizleri de yapıyoruz. Hem çiftçilerimizin topraklarını hem ıslah çalışması deneme alanlarımızdaki toprakların analizlerini burada yapıyoruz. Yine ıslah çalışmalarında yürüttüğümüz projeler için kalite analizlerimizi burada yapıyoruz.

Söz yine projelere geliyor...

Bu güne kadar kuruluş olarak 326 tane proje yürüttük. Bunlardan 280'ne yakınıni sonuçlandırdık. Şuanda 62 tane projemiz devam ediyor. Az önce bahsettiğim konular dâhil olmak üzere serin iklim tahıllarından tutun da hayvancılığa kadar pek çok konuda çalışmalarımız devam ediyor. Biz her yıl Araştırma komitesiyle yeni teknik projeleri, devam eden ve sonuçlanan projeleri yılda bir kez bir araya gelerek tartışırız, değerlendiririz. Sonra bunları arge çalışmalarıyla ilgilenen kurum ve kuruluşlar, üniversiteler, özel sektör ve araştırma kuruluşlarının bir arada bulunduğu her yıl Şubat, Mart aylarında

Antalya'da yapılan değerlendirme toplantılarında tartışmaya açılır. Yeni projeleri katı-

lımcılar değerlendirir, projeler kabul edilirse başlar, devam eden projelerde ise değerlendirmeler neticesinde gerek görülürse revizyona gidilir.

Projelerimizle ilgili tarla günleri düzenliyoruz. Tarla günlerine önder çiftçilerimizi ve komşu ülkelerden çiftçileri davet ediyoruz. Tarla günleri etkinliği ile çiftçiler hem çalışmalarımızı görüyor hem de çiftçilerimizle bilgi alışverişinde bulunuyoruz. Çiftçimiz ihtiyaç duyduğu konularda bizden eğitim alabiliyorlar. Bu çalışma kapsamında yılda yaklaşık 80 stajyer alıyoruz. Stajyerlerimiz tarlada uygulamayı öğrenimlerinin son aşamasını burada tamamlıyorlar.

Karacadağ Kalkınma Ajansına sunduğumuz bir projemiz de var. %75 hibe alarak 250 klowatlık elektrikli güneş enerjisinden elde etmeyi amaçlıyoruz. 3 dekarlık bir arazi üzerine güneş enerjisi sistemi kurduk. Bu proje ile kurumumuzun elektrik ihtiyacının %51'ni karşılıyoruz yılda yaklaşık 200 bin lira bir getirisi oluyor kurumumuza.



SÖYLEŞİ

Çevreye insana hiçbir zararı olmayan yenilenebilir çevre dostu bir enerji güneş enerjisi. Bu proje ile de çiftçimize model olmak istedik. Çiftçilerimiz zaman zaman güneş enerjisi sistemimizi görmeye geliyor. Gören çiftçilerimizden yoğun bir talep geliyor. Çiftçilerimiz başvurduğunda TKDK % 90'na varan



DIYARBAKIR'DA TARIM • EYLÜL-ARALIK 2016





destekleme yapabiliyor. Çiftçilerimiz bu konuyla ilgili Karacadağ Kalkınma Ajansı ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu ile iletişime geçebilir. Çiftçilerimiz Haziran ayında gelip güneş enerji sistemimizi görebilirler ve uzman arkadaşlarımızdan bilgi alabilirler. Bizim özellikle yaz aylarında sulamadan kaynaklı olarak elektrik ihtiyacımız artıyor. 400 bin liralık bir elektrik tüketimi oluyor. Bu sistem sayesinde ihtiyacımızın yarısını karşılamış olacağız.

Türkiye Ulusal Ajansı Erasmus+ Yetişkin Eğitimi Personel Hareketliliği Eylem Planı kapsamında 2015 yılında GAP Uluslararası Tarımsal Araştırma ve Eğitim Merkezi tarafından hazırlanan “Tarımsal Ar-Ge ve Eğitim Faaliyetlerinin AB Perspektifiyle Geliştirilmesi” adlı projemiz 2015-1-TR01-KA104-015825 proje numarası ile kabul edilmiştir. Proje, Avrupa Birliği Katılım Öncesi Mali Yardım Aracı (IPA) İnsan Kaynaklarının Geliştirilmesi Operasyonel Programı tarafından desteklenmektedir. Proje kapsamında yerel ortaklarımız Diyarbakır Ziraî Mücadele Enstitüsü Müdürlüğü ve Siirt Üniversitesi Ziraat Fakültesi ile birlikte toplam 15 kişi, Yunanistanda faaliyet gösteren Hellenic Agricultural Organization' a bağlı Plant Breeding and Genetic Resources Institute (Bitki Islahı ve Genetik Kaynaklar Enstitüsü) kurumuna, AB Üyesi ülkelerde yürütülen AR-GE ve eğitim faaliyetlerinin yerinde görülmesi

amacıyla 09-19 Mayıs 2016 tarihleri arasında 10 günlük teknik seyahat gerçekleştirilmiştir.

Ev sahibi kuruluş olan Bitki Islahı ve Genetik Kaynakları Enstitüsü Yunanistan tarımının kırsal sorunlarını çözmek için bitkisel üretim ile ilgili araştırma yapmayı ve bu bilgileri geniş kitlelere yaymayı amaçlayan bir kuruluştur.

Ziyaret edilen kuruluşlar işbaşı programı sırasında kurumlarını ve yürüttükleri projeleri tanıtan sunumlar yapmışlardır. Daha sonra kurumlara ait laboratuvarlar ve deneme alanları gezilerek çalışmalar hakkında yerinde bilgi alınmıştır. Yapılan işbaşı programı boyunca proje katılımcısı kurumlar arasında birçok ortak çalışma alanları olduğu gözlemlenmiştir. Bu nedenle katılımcı kuruluşlar ve ev sahibi kuruluşlar arasında daha sonraki dönemlerde yapılabilecek olan ikili işbirliği alanlarının geliştirilmesine karar verilmiştir.

İl Müdürlüğümüz ile iş birliği içinde yürütülen projeler...

Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü ile sürekli olarak dirsek teması içindeyiz. Ortak projelerimiz oluyor. Özellikle bu yaz aspirin bölgesinde yaygınlaşmasıyla ilgili birlikte bir tarla günü düzenledik. Aspirin hem yağlık olarak hem boya sanayinde kullanılan bir bitkidir. Son dönemde Bakanlığımız bu bitkileri çok önemsemekte, yaygınlaştırılması amacıyla yüksek oranda da destek vermektedir. Bu tip yaygınlaştırılması istenen bitkilerle ilgili demontrasyon çalışmaları yaparak çiftçinin





**Gıda Tarım ve
Hayvancılık
İl Müdürlüğü ile
sürekli olarak dirsek
teması içindeyiz.
Ortak projelerimiz
oluyor. Özellikle bu yaz
aspirinin bölgemizde
yaygınlaşmasıyla
ilgili birlikte bir tarla
günü düzenledik.**

daha önce tanımadığı ürünlerin ekiminden hasadına kadar tüm aşamalarını görmelerini sağlıyoruz. Biz şüana kadar genelde tarımsal faaliyetlerimizden bahsettik ama kurumumuzun bir de hayvancılık birimi var. Bu biriminin Bakanlığımızın önemli projelerinden biri olan “halk evinde ıslah projesi” bulunmaktadır. Arzuladığımız bir şey vardı; mühendisimizi, ıslahçımızı, üniversiteyi, İl Müdürlüğümüzü, birlikleri çiftçiye götürmek. Projenin yapılması, takibi ve liderliğini kurumumuz yapıyor. Ödemeyi Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü yapıyor, danışmanlığını üniversite yapıyor, Keçi Birliği ve Manda Birliği ile istişare ederek tüm çalışmalarda onların görüşlerinden faydalanıyoruz. Diyarbakır’da Zom Koyunu ile ilgili bir projemiz var. Karacadağ bölgesinde 6000 başla ve 100 çiftçimizle 40 köyde ıslah çalışmalarımızı çiftçinin evinde yapıyoruz. Diyarbakır’da Karakaş koyunu ve kıl keçisi ile de ilgili ıslah çalışması yürütüyoruz. Diyarbakır’da Anadolu mandasıyla ilgili de çalışmalarımız var. Biz bu projeye başlarken 2200 tane manda vardı ıslah çalışmasında ve şimdi

Diyarbakır’da manda sayısı 15000’i geçti. Hayvan ıslah çalışmalarımız Diyarbakır’la sınırlı değil. Batmanda da Koçeri olarak bilinen koyun cinsi ile ilgili çalışmalar yapıyoruz. Batman Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü ve Batman Keçi Birliği ile hayvan ıslah çalışmalarını yürütüyoruz. Siirt’te de Siirt keçisi olarak adlandırılan aslında Ankara tiftik keçisi olan ile ilgili ıslah çalışmalarını Siirt Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü ve Koyun, Keçi Birliğinin katkılarıyla yürütüyoruz. Hem tiftik hem kıl keçisi bu çalışmalar kapsamında” dedi.

**GAP Uluslararası
Tarımsal Araştırma Ve
Eğitim Merkezi Müdürü
Mehdi Sümerli’ye
Diyarbakır’da Tarım
dergisine verdiği değerli
bilgiler için
teşekkür ediyoruz.**

Mercimek, ülkemizde nohuttan sonra en geniş ekim alanına ve en büyük üretim miktarına sahip olan bir yemeklik tane baklagil bitkisidir. Ülkemizde 250.000 ha'lık alanda mercimek ekimi yapılmakta, 345.000 ton mercimek üretilmektedir (Anonim, 2014). Ülkemizde Kırmızı ve Yeşil olmak üzere, iki tip mercimek üretimi yapılmaktadır. Genel olarak kırmızı mercimek Güneydoğu Anadolu Bölgesinde yeşil mercimek ise Orta Anadolu ile Geçit Bölgelerinde yetiştirilmektedir. Türkiye toplam kırmızı mercimek ekim alanının % 20.2'si ve üretim miktarının % 21.2'si Diyarbakır ilinde gerçekleşmektedir (Çetin ve Karadeniz, 2013)

Mercimek tanesinde % 20.4-30.9 gibi (Şehirli, 1988) gibi yüksek oranda protein bulunduran önemli birer yemeklik tane baklagil bitkisidir.

Mercimek soğuğa, sıcağa ve kurağa dayanan ve fakir topraklarda yetişebilen bir bitki olması nedeniyle kışlık Tahıl-Nadas ekim nöbetinin uygulandığı kurak bölgelerimizde ekim nöbetine girerek birim alan verimini artırmada ve nadas alanlarımızı azaltmada önemli bir değere sahiptir.

Mercimek bir baklagil bitkisi olarak, derine giden köklerine yerleşen azot bakterileri ile ortak yaşamları sonucu, havanın serbest azotunu bağlayarak, topraktaki azot oranını arttırmakta ve böylece toprak verimliliğine olumlu yönde etkide bulunmaktadır. Bugün, bütün ileri tarım tekniğinin uygulandığı yerlerde, geliştirilen yeni ekim nöbeti sistemlerinde, toprak verimliliğini korumak ve artırmak yönünden, o bölgeye uyan bir baklagil bitkisinin yer aldığı açıkça bilinen bir gerçektir.

Tarım alanlarımızın büyük bir kısmında, yağışın yeterli olmadığı ve halen sulama olanaklarının da bulunmadığı düşünülürse, sıcağa ve kurağa dayanıklı ve bu bölgelerimizde sulanmaksızın ürün verebilen mercimek, ülkemizde, kuru tarım sisteminin uygulandığı yerlerde, önemli bir "Yemeklik Tane Baklagil" bitkisi olarak ortaya çıkmaktadır.

Mercimeğin ülkemiz için diğer bir önemi de, "Yemeklik Tane Baklagiller" arasında, ihraç edilen birer ürün olarak yer almasıdır.

Dünyanın değişik yerlerinde diğer bitkilerde olduğu gibi mercimekte de yapılan ıslah çalışmaları ile daha verimli ve daha kaliteli özelliklere sahip çeşitler geliştirilmektedir. Zira, hızla artmakta olan nüfusu beslemek bütün dünyanın sorunudur. Üretimin artırılması artık ekim alanlarının artırılması ile mümkün olmaktadır. Üretimin artırılması için birim alan tane verimini artırmak gerekmektedir. Bu ise başta yüksek verim potansiyeline sahip iyi bir çeşidin kullanılmasının yanı sıra uygun yetiştirme tekniklerinin geliştirilmesi ile mümkün olacaktır. İyi bir çeşit olmadan sadece uygun yetiştirme teknikleri verimi artırmada yetersiz kalacaktır.

Bu makalede Diyarbakır'da Mercimek tarımı için uygun çeşit kullanımı, tohum yatağı hazırlığı, ekim yöntemi, ekim zamanı, tohumluk miktarı, gübreleme, sulama, hastalık, yabancı ot kontrolü ve hasat yöntemleri gibi konular ele alınmıştır.

Çeşit ve Tohumluk:

Diğer ürünlerin yetiştirilmesinde olduğu gibi mercimek üretiminde de ilk ve temel konu çeşittir. Bölgede kullanılan çeşitler tescilli

Güney Doğu Anadolu Bölgesi'nde

mercimek tarımı

Yrd. Doç. Dr. Zübeyir TÜRK*

*Dicle Üniversitesi

Diyarbakır Meslek Yüksekokulu

Bitkisel ve Hayvansal Üretim Bölümü

çeşitler olmayıp yıllardır çiftçilerin yetiştirdiği karışık populasyondur. Son yıllarda Güneydoğu Anadolu Tarımsal Araştırma Enstitüsü tarafından yürütülen adaptasyon çalışmalarında yöreye adapte olabilecek yüksek verimli mercimek çeşitleri tespit edilmiştir. Uzun yıllar verim denemelerine alınan söz konusu çeşitler bölgede yetiştirilen yerel populasyonlardan oldukça yüksek oranda birim alan tane verimi vermektedir. Bölge çiftçisi söz konusu çeşitleri kullandığı takdirde daha yüksek verim elde edecektir.

Diyarbakır ekolojik koşulları için önerilecek mercimek çeşitleri ve bazı tarımsal özellikleri şunlardır.

1. Fırat-87: Kırmızı kotiledon rengine, yarı yatık gelişme tabiatında, Güneydoğu Anadolu Bölgesi kışına ve kurağına dayanıklı, yüksek verimli, 1000 tane ağırlığı 39.0 gr, dane dökmesi az, harmanlanması iyi, tohum böceği (Bruchus)'ne dayanması orta derecede, danedeki protein oranı % 27.3 ve pişme durumu iyi derecede olan, ancak geçici bir çeşittir.

2. Seyran-96: Güneydoğu Anadolu Bölgesi kışına ve kurağına dayanıklı, kırmızı kotiledon rengine, dik gelişen, yatmaya dayanıklı, makinalı hasada uygun, erkenci, yüksek verimli, 1000 tane ağırlığı 30.0-36.0 gr, dane dökmesi az, harmanlanması iyi, bruchusa dayanıklı, diğer çeşitlere göre kısa sürede pişme özelliğine sahip bir çeşittir.

3. Çağıl: Dik büyüyen, makinalı hasada uygun, kışa, kurağına ve yatmaya dayanıklı, iyi çevre şartlarında verimi yüksek bir çeşittir. Çevre şartları kötüleştikçe verimi düşmektedir.

4. Altıntoprak: Kötü çevre şartlarındaki verimi standart çeşitlerden iyi, çevre şartları iyileştikçe verim potansiyeli artan bir çeşittir. Sıcağına ve kurağına dayanıklı, dik gelişme formuna sahip, makinalı hasada uygun bir çeşittir.

5. Tigris: Güneydoğu Anadolu Bölgesi kışına ve kurağına dayanıklı, kırmızı kotiledon rengine, dik gelişen, makinalı hasada uygun, ortalama verimi 159-280 kg/da, 1000 tane ağırlığı 25.3-37.3 gr arasında değişen bir çeşittir.

Öte yandan mercimek üretiminde çeşit kadar önemli olan diğer bir konu ise kullanılan tohumluğun kalitesidir. Zira tohumluğun kalitesi ürünün verimi ve niteliği üzerine doğrudan etkili olmaktadır. İyi bir tohum ya da tohumluğun taşınması gereken özellikler aşağıdaki şekilde olmalıdır.

- a) Tohumluğun çimlenme gücü yüksek olmalı,
- b) Yabancı ot tohumlarından temizlenmiş olmalı,
- c) Taneler iri, dolgun olmalı,
- d) Tohum böceği (Bruchus) zararına uğramamış olmalı,
- e) Tane üzerinde hastalık belirtileri olmamalı,
- f) Tohumluk mutlaka seçilerek tozlanmalı, kırık taneler ve cansız maddelerden temizlenmiş olmalı,
- g) Kullanılan çeşit içerisinde başka çeşit olmamalı,

Bölge çiftçisi bugüne kadar tohumluğunu kendisi temin etmektedir. Çiftçi yukarıda sayılan özelliklere sahip mercimek tohumluğunu ektiği takdirde daha yüksek verim elde edecektir.

Tohum Yatağı Hazırlığı:

Yağışa dayalı ekim sisteminde buğdaydan sonra mercimek yetiştiriciliğinde buğday hasadından hemen sonra birinci sürümün Soklu Pullukla 15-20 cm derinlikte yapılarak bitki artıklarının gömülmesi, ikinci toprak işleme ise yağmurlardan sonra ve ekimden önce Kazayağı+Tırmık veya Diskaro+Tırmık ile gerçekleştirilmesi tavsiye edilir (Anonim, 1983, 1985, 1986).

Ekim Zamanı:

Güneydoğu Anadolu Bölgesinde ekim yöntemleri ve sürüm aletleri dikkate alındığında mercimek için en uygun ekim zamanı Kasım ayı ortalarıdır (Orhan, 1991). Mercimekte ekim zamanı denemesinin çok yıllık sonucuna göre; Kasım ayında tavlı toprağa yapılan ekimler, verim artışı ve yabancı ot yoğunluğunun azalması bakımından faydalı bulunmuştur.

Mercimek ekiminde geç kalındığında; yağışlardan dolayı mibzer kullanılamamakta, ekimin serpmeye olarak yapılması zorunluluğu ile karşı karşıya kalınmaktadır. Bu durum bir miktar tohum kaybına ve verim düşüklüğüne neden olmaktadır. Mercimeğin erken ekimlerinde ise yabancı otların daha büyük problem olduğu unutulmamalıdır.



Ekim Yöntemi:

Ekim, serpmeye veya mibzerle yapılabilir. Ancak en ideal ekim yöntemi mibzerle sıraya yapılan ekimdir. Bölgede kırmızı mercimek ekimi genellikle hububat mibzeri ile yapılmaktadır. Ancak mibzeri olmayan çiftçiler mercimeği serpmeye olarak ekmektedir.

Serpmeye ekimde tohumluk kaybının yanında, ekim derinliğinin eşit olmaması nedeniyle bitkilerin çıkış zamanları farklı olmakta, üniform bir çimlenme sağlanamamakta ve bakım işlemleri güçleşmektedir.

Tohumluk Miktarı:

Birim alana ekilecek tohumluk miktarı; ekim sıklığına ve çeşitlerin tane büyüklüğüne bağlı olarak değişmektedir. Bölgede yürütülen çalışmalara göre; dönüme atılacak tohumluk miktarının mibzerle ekimde, kırmızı mercimekler için 9-10 kg olduğu tespit edilmiştir. Mibzerle ekimde; sıra arası mesafesi 20 cm, sıra üzeri 2-3 cm, ekim derinliği ise 4-5 cm. olmalıdır (Anonim, 1986).

Kaliteli ve temiz tohumluğun kullanılmasının yanı sıra doğru sulama, gübreleme ve ilaçlama yapılması çok önemlidir.



Gübreleme:

Toprak analizleri yapıldıktan sonra gübrelemeye karar verilmelidir. Zira; her toprağın gübre ihtiyacı değişmektedir.

Güneydoğu Anadolu Tarımsal Araştırma Enstitüsü deneme alanlarında yürütülen araştırma sonucuna göre; ekimle birlikte dönüme 2.0-3.0 saf azot ve 6 kg/da saf fosfor düşecek şekilde gübre verildiğinde mercimekten en iyi verim alınmaktadır (Kaya, 1981). Söz konusu miktar

18-46-0 kompose gübresi kullanılarak sağlanır.

Ekim mibzerle yapılacaksa, gübrenin ekimde verilmesi tavsiye edilir. Eğer ekim mibzerle yapılmıyorsa, ikinci sürümden sonra tarla yüzeyine fosforlu gübre serpilir ve kazayağı veya diskaro ile toprağa karıştırılır.

Sulama:

Bölgemizde ilave sulanan şartlarda mercimek veriminde önemli ölçüde artış olduğu araştırma sonuçlarıyla belirlenmiştir. Sulama sayısı ve zamanı yağış ve toprak nemine bağlıdır. Yüksek verim için Diyarbakır ve benzeri yerlerde mercimekte bakla bağlama devresinde bir defa sulamanın, Ceylanpınar gibi sıcakların erken olduğu yerlerde ise çiçeklenme devresinde yapılacak bir sulamanın yeterli olduğu tespit edilmiştir (Anonim, 1990, 1991).

Yabancı Ot Kontrolü:

Mercimek veriminin yüksek olması için yabancı ot mücadelesi şarttır. Geniş ve dar yapraklı yabancı otlar mahsulü gölgeleyerek ve onun besinine ortak olarak zarar yapar. Bu yüzden yabancı otlarla erken dönemde mücadele edilmelidir. İyi

bir tohum yatağı hazırlamak, ekim derinliğini iyi ayarlamak ve uygun ekim sıklığı kültür bitkisinin sağlıklı gelişmesine yardımcı olabileceği gibi yabancı otlarla olan rekabetini de artırır.

Hastalıklarla Mücadele:

Bölgemizde mercimek yetiştiriciliği için; kışlık tahılların hasadından sonra veya Sonbaharda yağmurlardan önce soklu pullukla 15-20 cm derinlikte ilk sürüm yapılması; özellikle toprak kaynaklı mantari hastalıklarla mücadele için tavsiye edilir.

Yine hastalıklarla mücadele etmede dayanıklı çeşit kullanılması önemli bir yer tutar.

Hasat ve Harman:

Bölgemizde mercimekler el, ot, tırpan, traktörün kuyruk milinden hareket alan biçme makinasıyla önce hasat edilir, daha sonra harman edilir veya direkt biçer-döverle hasat ve harman yapılır. Özellikle tırpan, ot biçme makinası ve biçer-döverle yapılacak hasat için tarlanın düz ve taşsız olması gerekir. Tırpan ve biçme makinası ile hasat, mercimekler sarardığı zaman yapılır. Biçer-döverle hasat yapılacaksa mercimeklerin kurumaları beklenmelidir. Fakat gereğinden fazla bekletilirse dane dökme başlar.

KAYNAKLAR

1. Alagöz, R., Keklikçi, Z., 1990. İki Yıllık Ekim Nöbeti Denemesi Sonuç Raporu. Güneydoğu Anadolu Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. DİYARBAKIR.
2. Anonim, 1981-90. Ülkesel Yemlik Dane Baklagiller Projesi Raporları. Güneydoğu Anadolu Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. DİYARBAKIR.
3. Anonim, 2014. Bitkisel Üretim İstatistikleri Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK). Yüce-tepe Mah. Necatibey Cad., No:114, www.tuik.gov.tr, 06100 Çankaya/ANKARA.
4. Çetin, F., Karadeniz, E., 2013. GAPUTAEM GÜNCEL, TC. Gıda Tarım Ve Hayvancılık Bakanlığı, GAP Uluslararası Tarımsal Araştırma ve Eğitim Merkezi, Tarımsal Ekonomi ve Politika Araştırmaları Bölüm Başkanlığı, ARALIK 2013 - YIL:1 SAYI:1 / ISSN :2148-1962. Baklagil Raporu / Nüsha 3.
5. Kaya, M., 1981. Mercimekte Agronomik Araştırmalar: Ekim Sıklığı ve Kullanılacak Gübre Miktarı. Güneydoğu Anadolu Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. DİYARBAKIR.
6. Keklikçi, Z., Alagöz, R., Kılınç N., 1987. Diyarbakır Koşullarında Mercimeğin Tarla Hazırlığı Araştırması Sonuç Raporu. Güneydoğu Anadolu Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Diyarbakır.
7. Orhan, A., 1991. Güneydoğu Anadolu'da Mercimek Tarımı, Sorunları ve Çözüm Yolları. Güneydoğu Anadolu Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü. Yayın No: 1991.9 Diyarbakır.
8. Şehirli, S., 1988. Yemlik Dane Baklagiller. Ankara Üniv. Ziraat Fakültesi Tarla Bitkileri Bölümü, Ankara.

Programa alanan AŞILAMALAR

Bülent AYDIN - Veteriner Hekim, **Sezgin YAŞEDİCİ** - Veteriner Hekim
Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü, Hayvan Sağlığı ve Yetiştiriciliği Şube Müdürlüğü

İnsan veya hayvan vücudunun sağlıklı işleyişi, binlerce denge ve savunma sistemi üzerine kurulu olup bu denge ve sistemlerin bozulmasına engel olmaya yönelik atılan her adım ve çalışma koruyucu hekimlik alanına girer. Özellikle Veteriner Hekimlikte koruyucu hekimliğin rolü çok büyüktür. Koruyucu hekimlik hizmetleri arasında yer alan, aşılamalar, anti parazitler uygulamalar, temiz içme suyu, besin hijyeni, vektör kontrolü, barınak hijyeni vb uygulamalar ile sadece bir canlının değil, onlarca risk grubu altındaki canlının sağlığını güvence altına alınır. Bu kapsamda İl Müdürlüğümüz Hayvan Sağlığı ve Yetiştiriciliği Şube Müdürlüğü tarafından Hayvan Hastalık ve Zararlıları ile Mücadele Programı çerçevesinde yürütülecek aşılama kampanyaları ile hayvan hastalıklarının kontrol altına alınması hedeflenmekte ve hastalık sebebiyle görülen hayvan ölümleri ve ekonomik verim kayıplarının önlenmesine çalışılmaktadır. Bu amaçla 2016 Yılında Şap, Sığırların Nodüler Ekzantemi, Koyun-Keçi Vebası(PPR), Brucella ve Kuduz Hastalıklarına karşı koruyucu aşılama kampanyaları düzenlenecektir.



Tarih boyunca büyük ekonomik kayıplara yol açan salgın hastalıkları ve bu hastalıklarla mücadele, toplumların, devletlerin gündeminde öncelikli olarak yer edinmiş ve bu amaçla çeşitli tedbirler alınması yoluna gidilmiştir. Bu tedbirlerin başında koruyucu hekimlik hizmetleri gelmektedir.



Şap Hastalığı;

Halk arasında ‘dabak’ veya ‘tabak’ olarak da bilinen tüm çift tırnaklı hayvanların akut seyirli çok bulaşıcı ve ateşli viral bir hastalığıdır. Hasta hayvanlarda depresyon, yüksek ateş, iştahsızlık, ağız mukozasında, tırnak aralarında ve memelerde veziküllerle karakterize olan morbiditesi (bulaşma) yüksek bir hastalıktır. Ergin hayvanlarda mortalite (ölüm) oranı düşük olmasına karşın büyük ekonomik kayıplara neden olmaktadır. Genç hayvanlarda kalp yetmezliğine bağlı olarak ani ölümlere neden olduğu için mortalite oranı oldukça yüksektir. Hastalık enfekte hayvanlar ve bunların bulaşık materyali ile direkt kontakt temasla değil, aynı zamanda mekanik olarak canlı veya cansız vektörler ile endirekt bulaştırılır. Esas bulaşma salya, süt, idrar, gaita ve aft sıvısı ile olur.

Şap Hastalığı 5996 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanuna göre ihbarı mecburi ve tazminatlı hastalıklar listesinde yer almaktadır. Nakledilecek hayvanlara en az 21 gün önceden Şap aşısının yaptırılması ve veteriner sağlık raporunun alınması, şüpheli vakalarda İl/İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüklerine haber verilmesi gerekmektedir. 2016 yılı Şap aşılama kampanyası İlkbahar ve Sonbahar dönemi olmak üzere yılda iki defa tekrarlanır.

Aşılanan hayvanlar 6 ay boyunca bağışık kalırlar. İlimizde İlkbahar Şap Aşılama Kampanyası 29 Şubat 2016 tarihinde sonlandırılmış olup ücretsiz olarak 284.418 adet büyükbaş hayvana uygulanarak İl genelinde % 94,5 oranında başarı sağlanmıştır. Sonbahar Şap Aşılama Kampanyası ise 11 Temmuz - 30 Eylül 2016 tarihleri arasında gerçekleştirilecek olup 17 İlçe Müdürlüğümüze bağlı mahalle ve köylerdeki işletmeleri kapsayacak şekilde 300.964 büyükbaş hayvanın program çerçevesinde aşılama sağlanacaktır. Kampanyada 2 aylıktan büyük tüm büyükbaş hayvanlar aşılanacaktır.

Sığırların Nodüler Ekzantemi Hastalığı (Lumpy Skin Disease);

Ülkemizde ilk defa 2013 yılında Kahramanmaraş İlinde tespit edilen, hızla yayılma eğilimi gösteren bu hastalık İlimize bağlı Çermik, Hazro ve Çınar İlçelerinde 2014 yılında tespit edilmiştir. Bulaşma, sivrisinek, kene ve sokucu sinekler aracılığıyla ve daha az olarak direkt temas ile şekillenmektedir. Patlamış deri lezyonları, tükürük, burun akıntısı, süt ve enfekte hayvanın semeni ile de bulaşma gerçekleşmektedir. Özellikle yağmurların yağdığı ilkbahar ve sonbahar mevsimlerinde, uzayan yaz ve geç gelen kış aylarında sinek aktivitesinin yoğun olduğu dönemlerde, su yollarının olduğu bölgelerde

yaygın olarak görülmektedir. Sığırların Nodüler Ekzantemi Hastalığı 5996 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanuna göre ihbarı mecburi ve tazminatlı hastalıklar listesinde yer almaktadır. Nakledilecek hayvanlara en az 30 gün önceden (Sığırların Nodüler Ekzantemi Hastalığı) LSD aşısının yaptırılması ve veteriner sağlık raporunun alınması, şüpheli vakalarda İl/İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüklerine haber verilmesi gerekmektedir. 2016 yılı Sığırların Nodüler Ekzantemi Aşılama Kampanyası dönemi sineklerin aktif olduğu dönemlerden önce başlatılmış olup Bakanlığımızca belirtilen 24 Haziran 2016 tarihinde sonlanacaktır. Bu dönemde 3 aylık yaştan itibaren tüm büyükbaş hayvanların aşılama hedeflenmektedir.

Kuduz Hastalığı;

Bütün sıcakkanlı hayvanlarda ve insanlarda da (zoonoz) görülen merkezi sinir sisteminin akut seyirli öldürücü viral bir hastalığıdır. Kuduz virüsü enfekte hayvanın ısırganlığı ile bulaşır. Canlı virüs deri veya mukozalardan vücuda girdikten sonra bu bölgedeki çizgili kas hücrelerinde çoğalır. Bunun ardından sinir uçlarından içeri giren virüs, sinir yolunu takip ederek merkezi sinir sistemine ulaşarak ensefalitise neden olur. Hastalık seyri üç formda görülür. Bunlar; Sakin form; Bu dönemde görülen en belirgin bulgu davranış bozukluklarıdır. Alishık olmadığı gıdaları yeme isteği, sık sık idrar yapma, yara yerlerini kaşıma, ürkek-



lik ve korkaklık gözlenir. Saldırgan form; Bilinç giderek kaybolur ve hasta hayvan hırçınlaşarak her şeye karşı saldırgan durumuna geçer. Bu dönemde yutak kasılmalarından dolayı hayvanlar su içemezler hatta kendi tükürüklerini dahi yutamazlar ve bu yüzden ağızda bol miktarda salya gözlenir. Hayvanlarda bilhassa yabancı cisimleri ısırılmalarından dolayı çoğu kez diş kırıkları meydana gelir. Paralitik form; Bu dönemde önce yemek borusu, çiğneme ve boğaz kaslarında felçler meydana gelir devamında yüz felçleri ile beraber çene felci şekillenir. İlerleyen dönemlerde tüm vücutta gelişen felçlerle beraber hayvan 1-2 gün içerisinde ölür. Kuduz hastalığı 5996 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanuna göre ihbarı mecburi ve tazminatlı hastalıklar listesinde yer almaktadır. İlimizde Kuduz Aşılama Kampanyası Bakanlığımızca belirtilen 29 Şubat - 29 Nisan tarihleri arasında gerçekleştirilmiş olup kampanya süresi içerisinde 17 İlçe Müdürlüklerimizce 2874 adet sahipli ve sahihsiz kedi ve köpeğe ulaşılarak aşılanmaları sağlanmıştır.

Koyun-Keçi Vebası(PPR) Hastalığı;

Koyun ve keçilerde yüksek ateş, ağız yaraları, mide bağırsak yangısı ve pnömoni (akciğer yangısı) gibi belirtiler ile kendisini gösteren Morbiditesi (bulaşma) çok yüksek viral bir hastalıktır. Keçiler koyunlara göre hastalığa daha duyarlıdır. Bulaşmada sindirim ve solunum yolları rol oynar. Koyun-Keçi Vebası hastalığı 5996 sayılı Hayvan Sağlığı ve Zabıtası Kanuna göre ihbarı mecburi hastalıklar listesinde yer almaktadır. Hayvanlar hayatları boyunca en az

1 defa PPR aşısı ile aşılanmalıdır. Nakledilecek hayvanlara en az 15 gün önceden PPR aşısının yaptırılması ve veteriner sağlık raporunun alınması, şüpheli vakalarda İl/İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüklerine haber verilmesi gerekmektedir. Bakanlığımızın 2016 Yılı Hayvan Hastalık ve Zararlıları ile Mücadele Programı kapsamında, İlimizde Koyun-Keçi Vebası (P P R) Hastalığının Aşılama Kampanyası 2016 yılı Mart ayında başlatılmış olup 30 Kasım 2016 tarihine kadar devam edecektir. Bu kapsamda daha önce aşılanmamış ya da aşı geçmişinden şüphe edilen ergin küçükbaş hayvanlar ile yeni doğan genç hayvanların 3 aydan itibaren Koyun-Keçi Vebası aşısı ile aşılanması hedeflenmektedir.

Brucella Hastalığı;

Evcil hayvanlarda önemli ekonomik kayıplara neden olan insanlara da bulaşabilen (zoonoz) bir hastalıktır. Hasta hayvanların çiğ süt ve süt ürünleri ile insanlara bulaştığı için halk sağlığı yönünden önemli bir hastalıktır. Sığırlarda genellikle gebeliklerinin 5-7. aylarında, koyunlarda da gebeliklerinin 2-4. aylarında yavru atmalar (abort) şeklinde kendini gösterir. Hastalığı geçiren hayvanlar hayatları boyunca enfekte kalırlar ve hastalığı yayarlar. Bulaşmada atık yavrular, atık yavru zarlari ve sıvıları, hasta hayvanların süt ve idrarları önemli rol oynar. Hayvanlar bu materyalleri yalayarak veya brucella etkeni ile bulaşık su ve gıdaları tüketerek enfekte olurlar. Ayrıca enfekte boğa ve koçların semenlerinde bru-

cella bakterileri bolca bulunduğundan çiftleşme yoluyla da enfeksiyonu diğer hayvanlara bulaştırırlar. Brucella hastalığı 5996 sayılı Hayvan

Sağlığı ve Zabıtası Kanuna göre ihbarı mecburi ve tazminatlı hastalıklar listesinde yer almaktadır Hayvan sahiplerinin koruyucu olarak her yıl 3-6 aylık buzağlarına brucella genç S-19 ve 3-6 aylık kuzularına brucella genç rev-1 aşılarını yaptırmaları gerekir. Bu kapsamda İl Müdürlüğümüz Hayvan Sağlığı ve Yetiştiriciliği Şube Müdürlüğü tarafından Hayvan Hastalık ve Zararlıları ile Mücadele Programı çerçevesinde yürütülecek aşılama kampanyası tüm İlçelerimizde yıl boyu devam edecektir.

Bulaşmada atık yavrular, atık yavru zarlari ve sıvıları, hasta hayvanların süt ve idrarları önemli rol oynar.



İlçe Müdürlüklerimizden Dergimizin Sayfalarına Yansıyanlar

Hani

Abdülaziz ALİOĞLU- Hani Gıda Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürü



Hani ilçesi, fiziki özellikler bakımından Güneydoğu Anadolu ve Doğu Anadolu Bölgeleri arasında bir geçiş karakteri göstermektedir. Yazları sıcak ve kurak, kışları kar yağışlı ve uzun geçmektedir.

İlçe, marnlı ve kumlu-killi toprak yapısı özelliği taşır. Özellikle Sığ kireçsiz kahverengi toprak yapısına sahip olan Hani, Diyarbakır'ın 67 km. kuzeyinde yer alıp, denizden 750 m. yüksekliğindeki dağlık bir bölgede kurulmuş ve yüzölçümü 450 km²'yi bulmaktadır.

İlçede 21 mahalle (köy), 5 merkez mahallesi ve 23'de bağlı mezra bulunmaktadır. Merkez nüfusu 8,603 köy nüfusu 24.211 kişi olan İlçenin toplam nüfusu 32.814 kişidir. Pestil, Cevizli Sucuk, Pekmez, Örgü Peyniri, Terayağı, Çökelek, K ı r m ı z ı Üzüm, ve Seren

Kavunu Hani İlçesi'nin Mahalli ürünleridir.

Hani İlçesi'nin Tarımsal Yapısı

Hani İlçesinde, toplamda 121 Bin 250 dekar tarım arazisi bulunmaktadır. İlçe tarım ve hayvancılık için zengin bir potansiyele sahiptir. Halkın %95'i geçimini tarım ve hayvancılıktan sağlamaktadır. İklim ve çevre koşulları göz önüne alındığında ilçenin kuzey deki köylerinde (elma, üzüm, ceviz, yem bitkileri), ova köylerinde (buğday, arpa, soğan, tütün, kavun, üzüm, badem) tarımı yapılmaktadır. Hayvancılık olarak ise; sığır, koyun, keçi ve arı yetiştiriciliği yapılmaktadır.

Hani Gıda Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğü'nün 2016 Yılı Faaliyetleri

1-BİTKİSEL ÜRETİM BİRİMİNİN YAPTIĞI FAALİYETLER

İlçenin 91.000 dekarı kayıt altında olup, tarımsal desteklemelerden faydalanmaktadır. Bu desteklemelerle; 1921 çiftçiye 1.108.847 TL mazot gübre 335 çiftçiye 241,104 TL yem bitkileri, 363 çiftçiye 234.377 TL hububat prim ve 75 çiftçiye 58.000 sertikalı tohum fide desteklemeleri verilmiştir.

İlçede toplamda 121 Bin 250 dekar tarım arazisi bulunmaktadır. Bunun 91.000 dekarı kayıt altında olup tarımsal desteklemelerden faydalanmaktadır. İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, tarımda yeni gelişen teknolojileri görmeleri için Şanlıurfa Tarım ve Hayvancılık Fuarına 20 çiftçinin katılımlarını sağlamıştır. İFAD projesi kapsamında 35 üreticinin bahçesine gidilip yerinde tespit yapılarak meyve ağaçlarında hastalık ve zararlılar hakkında bilgi verildi. İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'nün talebi üzerine Tarımsal Kırsal Kalkınma Destekleme Kurumu (TKDK) uzman personelleri tarafından girişimcilere, önder üreticilere, muhtarlara ve teknik elemanlara



toplam da 53 kişiye Kırsal Kalkınma Programı hibe desteklemeleriyle ilgili bilgilendirme toplantısı yapıldı. Halk eğitimde arıcılıkla ilgili kurs açılarak 18 kişiye arıcılık kursu verildi. Ayrıca, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından finanse edilen, Arıcılığı Geliştirme ve Yaygınlaştırma Projesi kapsamında Hani ilçesinde 20 aileye 20 arılı kovan ve malzemeleriyle beraber toplamda 400 adet kovan dağıtımı gerçekleştirildi. 20-22 Mayıs tarihlerinde Hani İlçesi Gürbüz, Gömeç, Yukarı Turalı ve Kaledibi Köylerinde arılı kovanların hak sahiplerine dağıtımı Hani İlçe Müdürlüğü'nce yapıldı. Bitki florası zengin olan köylerde ve toprağı az veya hiç bulunmayan, çiftçilere yönelik gelir getirici faaliyetler sağlayarak bu sektörün yaygınlaştırılmasını, bal üretiminden elde edilecek gelir ile bölge ekonomisine ve ülke ekonomisine katkı sağlayarak üreticilerin ekonomik refahını yükseltmek Projenin ana hedeflerindendir.

2-HAYVANSAL ÜRETİM BİRİMİNİN YAPTIĞI FAALİYETLER

İlçede, 15.000 küçükbaş ve 12.500 Büyükbaş hayvan bulunmaktadır. 2016 yılında Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na ilçede hedeflenen %85şap aşılama Programı, Hani Gıda Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğü'nce 8430 adet büyükbaş aşı yapılmıştır, böylelikle, hedefin üstüne çıkarak %98 oranında aşılama yapılması gerçekleştirilmiştir.

11.350 büyükbaş ve 10.190 küçükbaş hayvan sağlık taraması, Büyükbaş hayvanlarda 11275 doz



şap, 560 doz brucella 100 doz Limpy Skin diesae(Çiçek,Küçükbaş hayvanlarda ise 6999 doz ppr(veba) ve 1400 doz Brucella aşıları yapılmıştır.

1500Büyükbaş ve 7000 Küçükbaş hayvana küpe takımı, 245 büyükbaş hayvana suni tohumlama ve 4875 küçükbaş ve 290 büyükbaş hayvan sevk edilmiştir

3-GIDA BİRİMİNİN FAALİYETLERİ

İlçede, 117 adet toplu gıda tüketim ve satış işletmesi bulunmaktadır.

125 defa gıda satışı ve üretimi yapan işyerleri denetlenmiştir. Gıda denetim ve kontrolleri yapılmaya devam edilmektedir.

2015 YILI DESTEKLEME MİKTARLARI

Bitkisel Üretim Birimi Destekleme Miktarı: 1,7 Milyon Türk Lirası Hayvansal Üretim Birimi Desteklemesi: 1 Milyon Türk Lirası İlçe; çiftçilerine

toplamda 2,7 Milyon Türk Lirası hibe sağlamıştır.

2015 -2016 YILINDA GERÇEKLEŞEN PROJELER

-Hayvancılık yatırımları çerçevesinde 4 adet 49 büyükbaş kapasiteli ahır yapımı tamamlanmıştır.

-Hayvancılık yatırımları çerçevesinde 4 adet damızlık boğa ve 39 adet damızlık koç-teke yetiştiricilere dağıtımı yapıldı.

-20 aileye, 20 arılı kovan ve arıcılık malzemesi %100 hibeli olarak verilmek üzere ihalesi tamamlanmıştır. 15 Mayıs 2016 yılında bu Arılı kovanlar hak sahiplerine dağıtıldı.

-Tarımsal Kırsal Kalkınma Destekleme projeleri çerçevesinde 120 büyükbaş Süt Sığırcılığı kapasiteli işletme yapılmaktadır.

-GAP çerçevesinde %70 hibeli, 7000 a d e t

Chandler ceviz fidanı kapama bahçe tesisi için 60 üreticiye dağıtımı yapılarak 50 adet kapama meyve bahçesi oluşturmuştur.

- OR-KÖY Projesi kapsamında 6 üreticiye 12 süt ineği dağıtımı yapıldı.

2016 YILINDA İLK OLARAK DİKİMİ YAPILAN SANTE VE ADORA PATATES ÇEŞİDİ

İlçemizin Kırım Mahallesi Aka mezrası çiftçilerimizden Ayşe-Sinan KAYA şüana kadar hiç tarımı yapmayan ve bölgemiz çiftçileri tarafından hiç rağbet görmeyen Adore ve Sante cinsi patates



ekimini 13 dekarlık bir alanda ger-
çekleştirdi.7 şubat 2016 tarihinde
ekimi yapılan adoreve sante patates
çeşidinin Haziran sonu hasadı ger-
çekleştirilmiştir. Dekara ortalama
400 kg tohum atılmış olup 4000-
4500 kg/da verim alınmıştır. Hani
Gıda,Tarım ve Hayvancılık ilçe
müdürlüğüümüzce adore ve santa
cinsi patateslerin ekim ve hasat
şüreleri boyunca periyodik olarak
kontrollerimizi yapıp patates üreti-
mini, verimini, kalitesini ve satışı-
nın daha iyi bir düzeye ulaşması
için üreticimize gereken

her türlü teknik destek sağlanmıştır.
İlçemizde patates ekimini yapmamızın
amacı üreticilerimizin ekonomik
ve gelir seviyesini yükseltmek, mev-
cut yetiştirilen ekonomik değeri
olmayan ürünlerin yerine alternatif
olarak gelir getirici ve çiftçilerimizi
daha fazla kazanması için yeni
ürünlere yönelmesini sağlamaktadır.
Yaptığımız çalışmalar sonucu pazar
sıkıntısı olmayan, ilçemiz iklim ve
toprak koşullarına uygun olan pata-
tes yetiştiriciliği yapılabileceği
kanaatine varılmıştır"

***İlçemizde patates
ekimini yapmamızın
amacı üreticilerimizin
ekonomik
ve gelir seviyesini
yükseltmektir.***

İLÇELERİMİZDEN YANSIYANLAR



Bunları Biliyor musunuz?

Mehmet Fatih OCAKHAN- Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü,
Koordinasyon ve Tarımsal Veriler Şube Müdürlüğü



Tek faal İpekböceği İplik Fabrikası'nın Diyarbakır'ın Kulp İlçesi'nde olduğunu biliyor musunuz?

Türkiye'deki tek faal ipekböceği iplik fabrikası Diyarbakır'ın Kulp İlçesi'nde bulunmaktadır.

Üretilen kozalar Kulp'taki İpek İplik Fabrikası'nda ipliğe, ve Kulp merkezdeki dokuma tezgahlarında ürüne dönüştürülmektedir. Kulp kaymakamlığı ve Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'nün talebi üzerine Kulp İlçesi'nde Türkiye üretiminin % 40-50 ipekböceği koza üretimi gerçekleştirilmektedir.

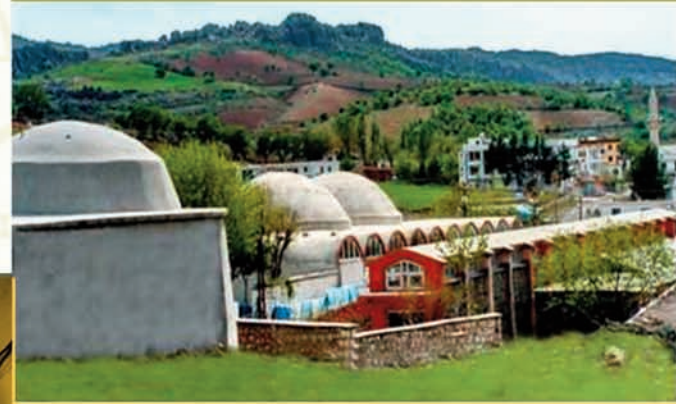
Kulp'ta faal durumda bulunan bir fabrika ve dokuma tezgahlarıyla yoğun ve kaliteli üretim yapılmaktadır.



Büyük Baştankara kuşlarının dört mevsim boyunca Dicle Vadisi'nde bulunduğunu biliyor musunuz?

Yeni davranış öğrenme konusunda kuşların en zeki % 3 lük dilimine giren Büyük Baştankara Kuşları, elli yılı aşkın bir süredir evrimsel ekolojik ve davranışsal araştırmalar için bir tür olmuştur. Bu nedenle öğrenme, hafıza ve bilişsel süreçlerin evrimini anlama açısından araştırmalarda sıklıkla kullanılan türdendir.

Diyarbakır'da Büyük Baştankara Kuşları'na dört mevsim boyunca, Hevsel Bahçeleri'nin yanı sıra Dicle Vadisi'nde de sıkça rastlanmaktadır.



Tarihi Çermik Hamamı'nın neden Şifalı Hamam olarak adlandırıldığını biliyor musunuz?

Şifalı su anlamını taşıyan Diyarbakır'ın Çermik İlçesinin adı, aynı zamanda bir hastalığın adını da taşıyor.

Tarihi dayanaklara göre, Çermik hamamlarının “Çermik hastalığına” iyi gelmesinin anlaşılmasından sonra ilçeye Çermik adı verilmiştir.

Yine kaynaklara göre “ Güneydoğu Anadolu'da hüküm süren Acem Kralı'nın Melike Belkis adında güzel bir kızı varmış. Bu kız bir gün hastalanmış ve zamanla kızın vücudunda bir takım yaralar çıkmış. Bu yaralar kızın kötü kokmasına neden olmuş. Kızının kötü kokmasını kendine yediremeyen kral, muhafızlar eşliğinde kızını ormana terk etmiş. Acem kızı ormanda gezinirken Çermik hamamlarının bugün bulunduğu yerde dinlenmek üzere ayaklarını sıcak suya koymuş ve bir süre sonra ayağındaki yaraların soyulduğunu görmüş, bunun üzerine sıklıkla ayaklarını aynı suya koymuş, bir süre sonra suyun ne kadar etkili olduğunu daha da fark etmiş ve bu suyun tedavi amaçlı olduğunu anlamış. Bu suyla tedavi olan Acem Kızı zamanla eski sağlığına kavuşmuş.

Çermik isminin de hamamdan geldiği tarihi bilgiler arasında yer almaktadır.

Mekke ve Medine'den sonra en fazla Sahabe Mezarı'nın bulunduğu üçüncü kentin Diyarbakır olduğunu biliyor musunuz?

Mekke ve Medine'den sonra en fazla Sahabe Mezarı'nın bulunduğu yer Diyarbakır'dır.

Sahabeler Kenti Diyarbakır, Mekke ve Medine'den sonra en fazla Sahabe Mezarı'nın bulunduğu üçüncü kent olma özelliğini taşıyor.



Anadolu'da İslam ile tanışan ilk şehrin Diyarbakır olduğunu biliyor musunuz?

Diyarbakır 638 yılında Hz. Ömer Döneminde Halid Bin Velid'in komutasında fethedilmiştir. Fetih ile Diyarbakır, Anadolu'nun İslam'a açılan ilk kapısı olmuştur.

Diyarbakır, Hazreti Ömer döneminde, İyaz bin Ganem komutasındaki İslam Ordusu tarafından fethedilmiştir.

Bizans yönetiminde bulunan şehir beş aylık kuşatmanın ardından 27 Mayıs 639'da İslam toprağı haline gelmiştir.

Diyarbakır, Mekke'nin Fethi'nin üzerinden on yıl geçmeden İslam toprağı olmuştur.

TBMM'ye giren "İlk Kadın Milletvekillerin"den birisinin, Diyarbakır Milletvekili Huriye Öñiz Baha Hanımefendi olduğunu biliyor musunuz?

Ülkemizde kadınlara seçme ve seçilme hakkının tanınmasıyla V. dönemde TBMM'ye giren 14 kadın milletvekilinden biri Huriye Öñiz Baha Hanımefendi'dir.

V. dönem(1935) Diyarbakır milletvekili olarak görev yapan Huriye Öñiz Baha Hanımefendi Cumhuriyet dönemi çocuk edebiyatının ilk özgün örneklerinden olan Köprüaltı Çocukları (1936) adlı çocuk romanının da yazarıdır. Kimsesiz çocukları konu alan eser, o dönemde çocuklar için yazılan hikaye ve romanlar arasında tek örnek olarak kalır ve cumhuriyet dönemi çocuk edebiyatının kurucularından kabul edilmiştir.

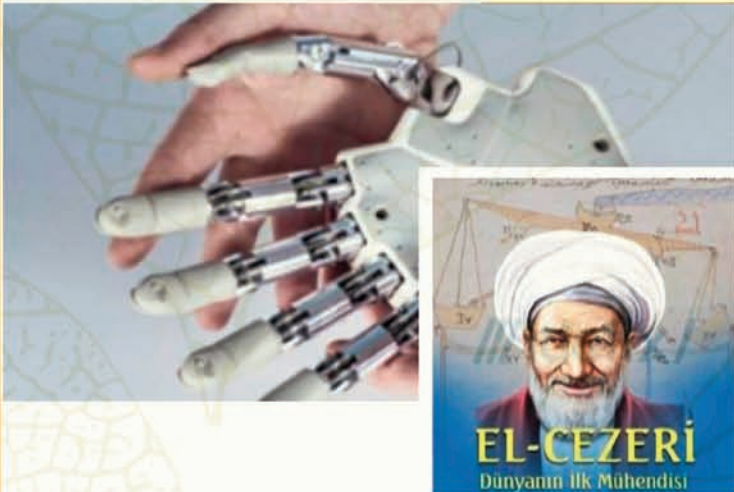
Kaynak: Duroğlu, Sibel (2007). *Türkiye'de İlk Kadın Milletvekilleri*. Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü



DIYARBAKIR'DA TARIM • EYLÜL 2016

Dünyada ilk robot el Cezeri tarafından Diyarbakır'da yapılmıştır.

El Cezeri, 1136'da Cizre-Diyarbakır'da doğdu. Adından anlaşıldığı üzere Dicle ve Fırat nehirleri arasında o zamanlar 'Cezire' adı verilen bölgede doğmuş olan El Cezeri, kendi ifadesine göre 1181-1206 yılları arasında, o zamanki adı amid olan Diyarbakır'da Artuklu hanedanının himayesinde bulundu. Kendisi de Artuklu Türklerinden olan Cezeri, 1205'te tamamladığı tek kitabını da Artuklu Emiri Nasirüddin Mahmud'un talebi üzerine yazdı.



köylerimiz

*Kiminin silası uzak, gurbeti uzun olur.
Kiminin silası yakın ve günlüktür gurbetliliği;
Ama ortak yanları hepsinin
Hayalleri, özlemleri, hüznüleri, kederleri
Ve En önemlisi
Nasırlı ellerle emek ekip bereket biçen kaderleri...*

Diyarbakır'da Tarım dergisi bu sayısında, doğal güzelliklerin yanı sıra, tarımın yanında bir turizm cenneti olan Çüngüş İlçesi Malkaya Köyü'nde.
İşte, arkadaşlarımızın yeşilin bin bir tonunun hakim olduğu bu güzel köyde yapmış oldukları ropörtaj ve izlenimleri...

Malkaya Köyü

Sultan TEKİN-Serpil AKDEMİR- Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü,
Koordinasyon ve Tarımsal Veriler Şube Müdürlüğü

Muhtarım öncelikle sizi biraz tanıyalım?

Ben Mehmet Sami Turan. Malkaya Köyü muhtarıyım. Üç yıldır köyüme elimden geldiğince hizmet etmeye çalışıyorum.

Bir muhtarın görevi köyün ihtiyaçları doğrultusunda köyüne hizmet etmektir.

O halde bize yaptığınız hizmetlerden bahseder misiniz?

Üç yıl içinde yaptığımız hizmetleri şöyle sıralayabilirim sizlere: 1200 metre yükseklikte köyümüzün kurak tarlalarına su götürdük. Köyümüzün sokaklarına parke taşları döşedik. Geçen yıl yapımına başladığımız iki katlı 500m² büyüklüğünde





taziye evimizin açılışını bekliyoruz. Köyümüzde toplantılar yaparak köyümüzün ihtiyacına ilişkin önerileri değerlendirip gerekli çalışmaları belirliyoruz ve köylümüzle iş birliği içinde çalışmalarımızı yürütüyoruz.

Köyümüzün ekonomik faaliyetleri nelerdir? Malkaya Köyü'nün geçim kaynakları nelerdir? Ne ile geçiniyorsunuz?

Köyümüzün geçim kaynağı bağ, bahçeciliktir. Fakat artık bağ bahçemiz buradaki nüfusun geçimini sağlamaya yetmiyor. Köylümüz kışın şehir merkezinde kamuda ve özel işlerde çalışarak yazın da bağ bahçesinde çalışarak geçimin sağlıyor. Yazın köyümüzün doluluk oranı %78 iken kışın bu oran %10'a düşüyor.

Köyümüzde okuma oranın çok yüksek olduğunu öğrendik, bu durum az önce söylediklerinizle ilgili sanırım. Köyümüz hangi meslek gruplarını yetiştirdi?

Çok doğru bir tespit. Köyümüz dağlık bir köy olduğu için tarım alanlarımız sınırlı. 1300'lü yıllarda bu köyden çok sayıda kişi Osmanlı medreselerinde müderris olarak çalışıyordu. Yani üniversite hoca-sıydı. Köyün tarihi de bu okuma oranlarında etkilidir diye düşünüyorum. Bu güne baktığımız da ise Rotterdam İslam Enstitüsü'nün rektörü Profesör Ahmet Akgündüz bizim köyden çıkmıştır. Frig Yürüyüş Yolu Proje ekibinde olan Doç. Dr. Hüseyin Sarı projenin reh-

ber kitabını da hazırlayan kişidir. Doç. Dr. Hüseyin Sarı Ankara Üniversitesi Fizik Mühendisliği Bölümünde öğretim üyesidir. Bu isimlerin dışında da köyümüzden 6 öğretim üyesi ve pek çok meslek grubundan başarılı şahsiyetler çıkmıştır.

Muhtarım bizlere köyünüzün tarihi ile ilgili neler söyleyeceksiniz?

Köyümüz 1200'de Malazgirt zaferinden sonra kurulmuş. Biz Türkmenlerin ataları buraya yerleşiyor. Köyümüzle ilgili yazılı kaynaklar Yavuz Sultan Selim dönemine dayanır. O dönem tapu kayıtlarında köyümüze ilişkin bilgiler mevcuttur. Köyümüzü tarihi açıdan önemli kılan bir unsur da bu yörede ilk değirmenlerin köyümüzde yapılmasıdır. Rüzgar değirmeni Akpınar mevkiinde yapılmış, sonra ipek ve su değirmenleri yapılmış. Eskiden çevre köylerden buraya değirmene gelirler, ununu bulgurunu burada öğütürlermiş.

Biraz da köyünüzün doğal güzelliklerini anlatır mısınız?

Köyümüz ormanlarıyla dağlarıyla bir doğa harikasıdır aslında. Yeşilin hakim olduğu görsel bir şölene, kuş sesleri eşlik eder.

Köyümüz beş şehrin ortasında yer alıyor, Elazığ, Malatya, Adıyaman, Urfa ve Diyarbakır'la çevrelenmiştir. Köyün tepesine çıkınca Karakaya'nın dolgusu kömür halinde simsiyah ışıldar.



Bu görüntüye Karacadağ eşlik eder bütün haşmetiyle. Gevher Baba ziyaretimiz bu muazzam manzarayı tamamlar. Gevher Babadan dürbünle baktığınızda aşağıda Yeşil Göl'de kalp şeklinde bir silüet görürsünüz. Yeşil Göl'e şifa bulmak isteyenler gelir ve bu şifalı suda yıkanır. Köyün camisinden Zoğar Tepesi'ne baktığınızda ise sabahları insan kafası, öğlene doğru padişah kavuğu, ikindiye doğru saray kapısı şeklinde silüetler zuhur eder. Kuzey doğusunda Karakaya güneyinde ise Atatürk barajıyla kendine has coğrafi özelliklerini tamamlar bu güzel köy.

Burada bol miktarda ceviz yetişir. Bir ceviz ağacı 10-15 yük ceviz verir. Cevizin 5-6 çeşidi üzümün 15 çeşidi köyümüzde yetişir. Boğazkere üzümü, kurutmalık üzüm en çok yetiştirdiğimiz üzümlerdir. Zamanında Fransa'dan gelip bizim düklere üzüm dikmişler. Fransızlar eskiden her yıl 11. Ayda gelir 12. aya kadar buradaki gayrimüslimlerle çalışır şaraplık üzümlerini toplayıp giderlermiş. Şarabın mayasını bizim buradaki boğazkere üzümünden yaparlarmış. Dünyaca ünlü boğazkere üzümünü yetiştirmiş bir yer olmanın haklı gururunu yaşıyoruz. Buradaki üzümün önemli bir özelliği de glikoz oranının yüksek olmasıdır. Bu sayede daha yoğun bir lezzete ve doyuruculuğa sahip oluyor üzümümüz. Şu anda üzümünden pestil ve kesme yapıyoruz. Pestilimiz ve kesmemiz oldukça kalitelidir ve tazeliğini uzun süre koruma özelliğine sahiptir. Bir pestilin ya da kesmenin lezzetinin her yapıda aynı olması için kullandığınız üzüm, pestili yapan kişi, pestilin piştiği kazan değişmeyecek. Bağcılıkta Çüngüş denildi mi duracaksınız orda. Güneydoğuda Çüngüş bağcılığın



merkezidir. Köyümüz bağlarının yanı sıra yetiştirdiği domates, biber, patlıcan başta olmak üzere sebzelerle de farklı lezzetlere ev sahipliği yapar. Tabi patatesin köyümüzdeki yeri bambaşka, tarihimizdir desek abartmış olmayız. Bütün yörenin patatesleri eskiden buradan giderdi. Patatesin bölgemize yayılması da bizim köyden olmuştur. Sadece patatesi değil yoncaı ve mısırı da bizim dedelerimiz bu yöreye getirmiştir. Eskiden dağlarımızdaki kekiklerle insanlarımız geçimini sağladı. Kekik çeşitlerine göre farklı zamanlarda toplanır, gün görmeyen yerlerde kurutulur ve hava almayan küplerde saklanır.

Muhtarımız kekikten bahsederken, köyün değerli büyüklerinden olan Mehmet Çiftçi hemen sözü alıyor ve dağlarında yetişen nadide bitkilerden başlayarak bu güzel köy hakkında sizin de ilginç bulacağınız bilgileri bizimle paylaşıyor.

Dağlarımızda nergis yetişiyor. Her şeyin bir zamanı var, nergisin derlenme zamanı mayısın ortalarıdır.

Nergis balla karıştırılıp yendiğinde sarılık hastalığına iyi gelen bir bitkidir. Bir mekana nergis koyarsanız oraya yılan akrep gelmez. Çevreye çok nefis bir koku yayar. Bir nergis türü var ki bizim köyümüz dışında bir yerde yetişmez. Bu nergisin kokusu on yıl geçse de ortamı doldurur. Dağlarımızda birkaç çeşit kekik yetişir. Pek bilinmez ama dağlarımızda salep de yetişir. Salep beş parmaklı bir bitkidir ve şu anda çiçektedir. Çiçekken toplanıyor, yıkandığında kabukları gidiyor küçük küçük doğranıp sütte kaynatılıyor ve çökelek gibi kurutulup saklama kabına bırakılıyor. Müthiş bir lezzeti var. Dağlarımızda Diyarbakır halkının çok sevdiği kengerin yetiştiğini de belirtmeden geçemeyeceğim. Kengerin iki üç çeşidi var. Bir de kengerden yapılan bir kahvemiz var. Kenger çiçek açtığında toplanıp kahve yapılır. Sütle kaydattığınız zaman bu kahve tadına doyamayacağınız bir lezzet sunar size. Beze dediğimiz bir bitkimiz var. Şu anda beze toplamanın tam zamanıdır. Ağız kokusuna iyi gelir. Yemekten





sonra kullandığınızda hem ağız kokusunu alır hem de ağız salgısını düzenler. Atalarımız yıl boyu kullanmak için bu bitkinin turşusunu yapmıştır. Bu turşuyu yemekten sonra kullandığınızda 24 saat etkili oluyor. Güneydoğunun en nadide bitkilerinin yetiştiği dağların diyarında yaşamaktan dolayı kendimizi şanslı hissediyoruz. Laborant Hüseyin beyle dağlara çıkar şifalı bitkiler toplardık. O mesleği nede niyle bitkileri tanırdı. Yılan ve akrep sokmasına karşı bitkilerden ilaç yapardı. Aslında bu köyün dağları bir şifahanedir adeta, değerlendirilmeyi bekleyen bir hazinedir.

Eskiden Diyarbakır'a elma bizim köyden giderdi. Hasanpaşa Hanı'na giden elmalar Diyarbakırlılar tarafından kapışılırdı. İpek yolu köyümüzün altından geçerdik bu da tarihi süreçte köyümüzü bir geçiş noktası haline getirmiştir. Arap Şam yolu bezirganlarla kafil kafil buradan geçerdik. O dönemde dünyanın en önemli köprülerinden olan Çermik'teki Haburvan Köprüsü köyümüzün bu konumunu pekiştirmiştir. Tabi burayı önemli kılan başka öğeler de var. O dönemde demircilik bir Şam'da bir de Çüngüş'te gelişmişti. Çüngüş'ün parası olan 1 teng 2 osmanlı lirası imiş. Bu durum da Çüngüş'te zanaatın gelişmiş olmasından kaynaklanır. Nalbantçılık çok gelişmiştir. 7 çeşit nalbant yapıldığı biliniyor. Hayvanların Öküz, beygir, at, katır oluşuna ve bu hayvanların yüküne göre değişiyor nalbantın çeşidi. Altın üretimi de buraya değer katan önemli bir zenginlik. Sarıkaya'dan Karakaya'yı geçince açılan dehlizlerden altın çıkarılmış, toprak küplere konarak eritilmiştir.

Muhtarımızdan ve Mehmet Amcamızdan aldığımız bilgilerden sonra bu şirin köye bir de kadın gözüyle bakalım diyoruz ve Naciye Yüce Hanımın evinin yolunu tutuyoruz.

Bize biraz kendinizden bahsedermisiniz? Köy yaşamını bize anlatırmısınız? Köyde hayat nasıl sürüyor?

Sabahtan öğleye kadar ev işiyle geçiyor vaktimiz, sonra komşu hanımlar sohbet muhabbet ardından bağ bahçe işleri bizi bekler. Malum köyde yaşam bağ bahçede geçiyor. Sebze yetiştiriyoruz. Domates, biber, patlıcan, soğan, maydanoz aklınıza ne gelirse yetiştiriyoruz. Burada yetişen her şeyin lezzeti bir başka güzeldir. Mis gibi kokusunu aldığınız gibi lezzeti de yediğinizde damağınızı şenlendirir. Bur da yetiştirdiğimiz üzümün tadını da başka hiçbir yerde bulamazsınız. Bizim işler bu lezzetleri yetiştirince bitmiyor. Ardından kış hazırlığımız başlıyor. Salçasıydı turşusuydu pestili kesmesiydi tarhanasıydı kurutmasıydı konservesiydi reçeliydi derken koskaca yazı bitiriyoruz.

Bu çalışkan ve doğa harikası köyü, güzel insanlarıyla baş başa bırakıp Diyarbakır'da Tarım dergisi çalışanları olarak, bir sonraki sayımız için Diyarbakır'ımızın başka bir güzel köyüne doğru yol alıyoruz.



Diyarbakır İlinde ÜZÜM yetiştiriciliği

Murat KAYA - Zir. Yük. Müh. GAP Uluslararası Tarımsal Araştırma ve Eğitim Merkezi
Kenan ÇELİK - Zir. Yük. Müh. GAP Uluslararası Tarımsal Araştırma ve Eğitim Merkezi
Doç. Dr. Gültekin ÖZDEMİR - Dicle Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü

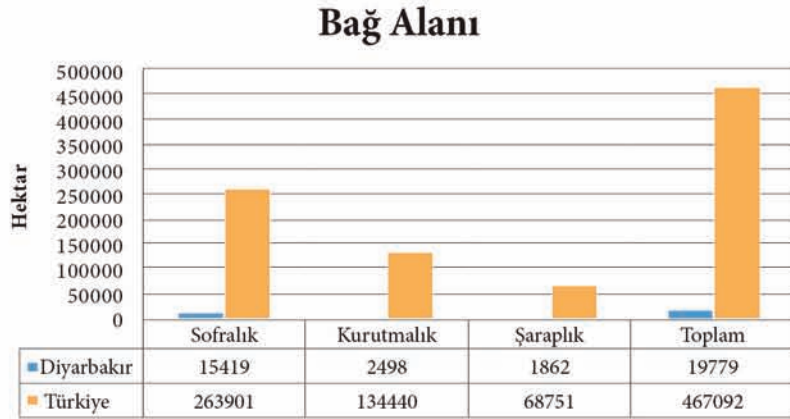
Ülkemizde toplam 467 092 ha alanda 4 175 356 ton üzüm üretimi gerçekleştirilmektedir. Bu üretim sırasında bağlarda dekara ortalama üzüm verimi 996 kg civarındadır. Bağ alanlarımızın %56'sı Sofralık, %29'u Kurutmalık ve %15'i ise Şaraplık üzüm alanlarıdır. Bu alanlarda üretilen üzümün %52'si Sofralık, %37'si Kurutmalık ve %11'i ise Şaraplık üzüm üretimi olarak gerçekleştirilmektedir. Diyarbakır ilinde ise toplam 19 799 ha alanda, 118 108 ton üzüm üretimi gerçekleştirilmektedir. Bağ alanlarında dekara

ortalama üzüm verimi 580 kg civarındadır. İlin bağ alanı varlığı incelendiğinde toplam bağ alanının %78'inin Sofralık, %13'ünün Kurutmalık ve %9'unun ise Şaraplık bağ alanları olduğu görülmektedir. Bu alanlarda üretilen üzümün ise %74'ünü Sofralık, %15'ini Kurutmalık ve %11'ini Şaraplık üzüm çeşitleri oluşturmaktadır (Şekil 1, 2 ve 3).

Diyarbakır ili üzüm yetiştiriciliği açısından son derece uygun toprak ve iklim koşullarına sahiptir. Genel

anlamda sıcak kara iklimine sahip ilde yazlar çok sıcak ve kurak, kışlar ise nispeten yağışlı geçmektedir. Gerek son yıllar gerekse uzun yıllara ait iklim verileri incelendiğinde asmanın büyüme ve gelişme gibi biyolojik işlevleri üzerine önemli etkisi bulunan maksimum, minimum ve ortalama sıcaklık dereceleri ile etkili sıcaklık toplamı, güneşlenme, yağış ve rüzgar değerlerinin Diyarbakır ilinde asmalarda büyüme ve gelişmeyi engelleyici düzeyde olmadıkları belirlenmiştir.

Diyarbakır ilinin özellikle Ergani, Lice, Çermik, Dicle, Eğil ve Çüngüş ilçeleri bağcılık açısından çok önemli bir potansiyele sahiptir. İlde yetiştirilen üzüm çeşitlerinin büyük bir kısmı sofralık ve şaraplık olarak değerlendirilmekle birlikte bazıları sıra, sucuk, pekmez, pestil, bastık, köfter gibi yöresel ürünlere işlenerek değerlendirilmektedir. İlın üzüm çeşit varlığını belirlemeye yönelik olarak yaptığımız çalışmalarda 60 civarında farklı yerel üzüm çeşidi ile yetiştiriciliğin yapıldığı belirlenmiştir. İlde en çok yetiştiriciliği yapılan çeşit Şire (Mazrume, Mazrune, Mazrumi) çeşididir. Tüm ilçelerde yetiştiriciliğinin yapıldığı ve yöre halkı tarafından sevilerek tüketildiği belirlenmiştir. Bu çeşidi Çüngüş ve Çermik ilçelerinde yoğun olarak yetiştiriciliği yapılan Boğazkere üzüm çeşidi izlemektedir. Son yıllarda Yalova incisi, Ata sarısı, Alphonse Lavalle, Trakya ilkeren ve Redglobe gibi Sofralık, Cabernet Sauvignon, Shiraz ve Merlot gibi Şaraplık üzüm çeşitlerine ait fidanlarla yeni bağların tesis edildiği de görülmektedir. Diyarbakır ilinde Dicle Üniversitesi Ziraat Fakültesi ve GAP Uluslar arası Tarımsal Araştırma ve Eğitim



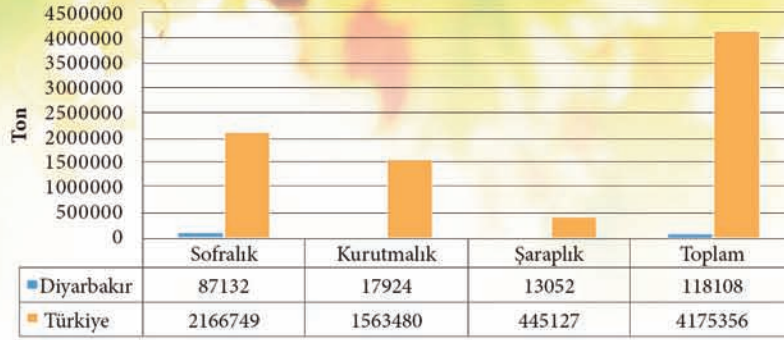
Merkezi bağcılık konusunda ıslah ve yetiştirme teknikleri bakımından birçok ciddi çalışma yürütmektedirler. Bunlardan birisi de Diyarbakır için çok önemli olan, pazara çıktığı zaman yerel pazarda en büyük paya sahip Şire (Mazrume) üzüm çeşidinde yapılan ıslah çalışmasıdır. Bu çalışma GAP Uluslar arası Tarımsal araştırma ve Eğitim Merkezince yürütülen 'Diyarbakır ve Mardin İllerinde Yaygın Olarak Yetiştirilen Şire Üzüm Çeşidinde Klon Seleksiyonu' projesidir. Bu proje bölgede çok sevilerek tüketilen şire üzüm bağlarının son yıllarda bazı hastalık ve zararlılar nedeniyle

giderek azalması, üretiminin düşmesi gibi ciddi sorunlar yaşaması üzerine yürütülmeye başlanmış olup proje sonucunda verimli ve kaliteli, hastalık ve zararlılardan arı şire üzüm çeşidinden en az 2-3 çeşit ıslah edilmesi amaçlanmıştır.

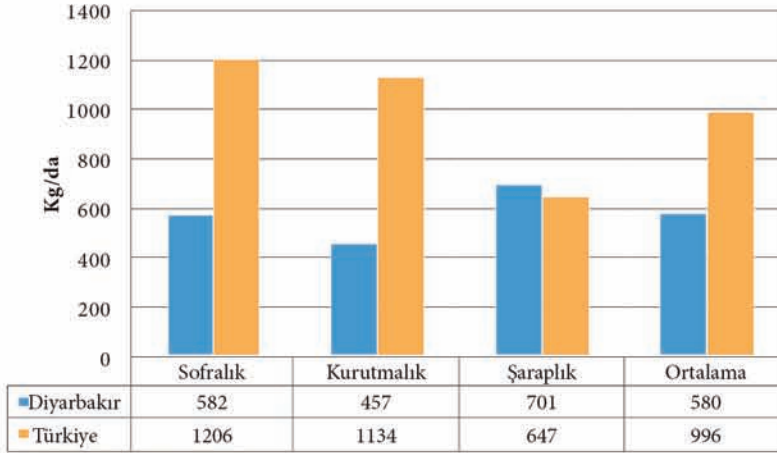
Bu araştırmanın ilk aşaması 2010 ve 2013 yılları arasında, Diyarbakır ve Mardin illerinde yürütülmüştür. Araştırmanın materyalini Diyarbakır'ın Ergani ve Çermik ilçeleri ile Mardin'in Savur ve Midyat ilçelerinde yaygın olarak yetiştirilen Şire üzüm çeşidi oluşturmaktadır. Seleksiyon çalışmaları çeşidin en iyi yetiştirildiği bölgede yapılmıştır.



Üzüm Üretim Miktarı



Üzüm Verimi



Ayrıca seleksiyon yapılacak bağların seçimi ürünün olgunlaşma dönemin-den itibaren çeşide ait populasyonda en az 5511 omca dikkate alınarak yapılmıştır.

Çalışmanın ilk aşaması sonrasında yapılan elemeler sonucu 22 adet klon seçilmiştir. Seçilen klonlar agrobacterium ve virüs testlerine tabii tutulduktan sonra ari olduğu belirlenmiş ve bu klonlardan fidanlar elde edilerek klon bağı tesis edilerek çalışmanın ikinci aşamasına geçilmiştir.

2016 yılında çalışmanın 7. Yılıni geride bırakmış olup önümüzdeki 5 yıl daha veri olarak en verimli, kaliteli en az 2-3 çeşit elde ederek tescil etmek ve aynı zamanda kurumda kurmayı planladığımız bağ fidanı üretim istasyonunda da fidan üretimi yapılarak üreticilerimize yüksek verimli ve sağlıklı fidan temin ederek şire üzüm çeşidinde üretimi artırılması ve dolayısıyla bölgemizde bağcılığın gelişmesi amaçlanmaktadır.

Dicle nehrinde kelekler

Mehmet SONGÜR - Yazar

Kelek Dicle nehri üzerinde ne zaman kullanılmaya başlandığı bilinmiyor. Eski çağlardan beri kelek, sal ve kayık gibi araçların kullanıldığı, bu araçlarla taşımacılık ve ulaşım'ın sağlandığı bilinmektedir. Asur kabartmalarında kelek desenleri bulunmaktadır. Asur devrinde 1970'li yıllara kadar gelen bu gelenek Dicle nehri üzerinde devam etti. Ormanların azlığı ve barajların yapımı bu geleneğin sonu oldu. Tarihin canlı tanığı, babası ile beraber Dicle nehri üzerinde yıllarca keleklerle taşımacılık yapan Hacı Zülfikar Kelekçioğlu, Dicle nehri üzerinde 18 kelek çalıştırdıklarını, Kelek'le Dicle ırmağı üzerinde, Diyarbakır'dan Hasankeyf, Cizre, Musul, Bağdat ve Basra'ya kadar eşya taşıdığını, Kelek yolculuğunda zaman zaman eşkıyalar yol kesip zahire aldıklarını söyledi. Zülfikar Amca, Dicle ilçesine bağlı Kelekçi köyündendir. Bu köyün eski adı Kelkom'dur. Dicle ilçesinin kuzeydoğusunda Diyarbakır'a uzaklığı 100 kilometredir. Yıllarca kelekçilik yapan tarihin canlı tanığı Hacı Zülfikar Kelekçioğlu, bu yolculuğu şöyle anlatır;

"Bir kelek 77- 80 tulumdur. Diyarbakır'dan aşağıya giden kelekler için bu rakam iki katına çıkar, yani Diyarbakır'dan Bağdat'ta giden kelekler 150-160 tulum üzerinde gider. Bu tulumlar koyun derisidir. Keçi derisi ince olduğu için buralarda kullanılmazdı. Tulumlar üflenerek şişirilir dört beş sıra halinde sırkılarla bağlanır. Dicle'den yüklenen odunlar Diyarbakır Fiskaya semtinde bulunan iskeleye getirilir ve burada satılır. Burada herkesin ayrı iskelesi ve kantarı vardı. 1 kantar 300 kilogramdır. Dicle'den Diyarbakır'a yolculuk suyun bol olduğu mevsimde 1, suyun az olduğu mevsimde 2 gün sürerdi. Mehtaplı gecelerde yolculuk yapılırdı. Dicle ve

Eğil'den Diyarbakır'a yaklaşık 100 kelek çalışırdı, bunların tümü Diyarbakır'ın kışlık yakacağı için odun taşırdı. Bu taşımacılık 8 ay devam ederdi. Kelek ayırır, Sal ayırır. Sal, Diyarbakır evleri toprak dam olduğundan, dam direklerini taşırdı. Sal'ı iki kişi kullanır, biri geride biri öndedir, kürek yerine sırık kullanılır, kürek kullanılmaz. (Dünyanın bir çok yerinde nehirlerin üzerinde köprülerin olmadığı dönemlerde suların yükseldiği kış ve ilkbahar aylarında karşıdan karşıya geçmek için sal kullanılmıştır). Keleklerde kürek kullanılır. Kelekler suyun akış yönüne doğru ilerlediğinden kürekler pek kullanılmaz. Nehrin yön değiştirdiği ve girdap olduğu yerlerde kürek kullanılırdı". Rahmetli babam usta bir kelekçiydi, 95 yaşında vefat etti. Babamla çok yolculuk yaptım. Babam Musul, Bağdat ve Basra'ya erzak ve eşya götürürdü. Keleğin ortasına bir hayvan derisi serilirdi, üstüne kum konurdu, kumun üzerinde ateş yakılırdı, yemekler burada pişirilirdi. İnsan taşımada kullanılan keleğin üstüne ihtiyaca göre insanların daha rahat bir yolculuk yapmaları için sazlardan yatak serilirdi, hava şartlarına göre gölgelik ve küçük, odacık yapılırdı. Babam Cumhuriyetin ilk yıllarında Kelekle Kolordu komutan'ını Musul'a götürdüğünü, bu yolculukta keleğe Bayrak asıldığını söyledi. Musul'dan buraya 7 konak'tır. Yolculuk sona erince keleğin sırkıları satılırdı, Tulumlar boşaltılır, eşek, deve veya katır'la tekrar kuzeye doğru yaya olarak yola düşerlerdi. Ayrıca Diyarbakır'dan Musul'a askeriye için erzak ve cep hane taşıdı. Askeriye için yapılan taşımacılık ihaleyle yapılırdı. Taşınan yalnız zahire ve askeri malzeme değildi, tüccar malları da bu yolla taşınırdı".(Osmanlı öncesi ve Osmanlı döneminde, Dicle nehri

üzerinde Diyarbakır'dan Hasankeyf, Cizre, Musul, Bağdat ve Basra arasında taşımacılık ve ulaşım keleklerle yapılırdı. Mezopotamya'daki şehirler arası sosyal ve ticari ilişkiler kelekler aracılığıyla olmuştur. Bu taşımacılık aynı zamanda bölge ekonomisi bakımından oldukça önemlidir. Diyarbakır'ın 2.5 km. güneyinde bulunan on gözlü köprü keleklerin başlangıç noktasıdır. On Gözlü Köprü'nün yaklaşık 50-70 metre güneyinde balıkçılar için set yapılmıştı, kelekler bu setin altında bağlanırdı) Dicle Nehri Diyarbakır'dan sonra aldığı kollarla su seviyesi daha da yükselir. suların azalması ve çoğalması nehir taşımacılığını etkiler. Cizre, Musul, Bağdat ve Basra'ya eşya taşıyan kelekler büyüktür, yaklaşık 9-10 ton yük taşır. Yalnız Diyarbakır'dan değil, Hasankeyf ve Cizre'den de keleklerle taşımacılık yapılırdı. Tulumlar sıcaktan ezilir, yaz aylarında kurutulur nar kabuğu, mazı ve tuzla dabaklanır ve seneye kullanılmak üzere kaldırılır. Tulumlar 2 yıl'dan fazla kullanılmaz.

Evliya Çelebi, Diyarbakır'da birçok geminin inşa edildiğini, bu gemilerin tulumdan yapıldığını, üzerlerine tahta döşediklerini, ağır yük taşıdıklarını, Diyarbakır Basra körfezi arasında çalıştıklarını ve Diyarbakır'da şat (nehir) kenarında bu gemilere ait iskelelerin bulunduğunu söylemektedir. Evliya Çelebi, bu gemilerden biriyle, Dicle üzerinden, Diyarbakır'dan Bağdat ve Basra'ya kadar, tavla ve satranç oynayarak, eğlenerek, etrafı izleyerek, kıyılardaki şehirleri ve köyleri ziyaret ederek, çok güzel sıhhatli bir yolculuk yaptığını anlatır. İlgili makamlara...

Dicle nehriyle özdeşleşen bir keleğin Fiskaya'nın altında Dicle nehri üzerine konulması dileğiyle.

TUZ

tüketimi ve sağlık

SABRİ ÜLKER GIDA ARAŞTIRMALARI ENSTİTÜSÜ VAKFI

Besinlerin pek çoğunun içinde bulunan sodyum, doğal yiyecek tuzu olarak adlandırılır. Sofra ya da mut-fak tuzunun da büyük bir bölümü sodyumdur. Tuz (sodyum klorür), lezzet verici özelliği nedeniyle besin hazırlamada kullanıldığı gibi küflen-me, böceklenme gibi durumları önlemek için besin saklama işlemlerinde de kullanılır.

Sağlık açısından değerlendirildiğinde; sodyum organizmada sıvı dengesini sağlamada ve kan basıncının düzenlenmesinde rol oynar. Ancak fazla tuz tüketiminin de yüksek kan basıncı (yüksek tansiyon) ile ilişkili olduğu daima dikkate alınmalıdır. Fazla tuz tüketimi, idrarla kalsiyum atımını artırarak kemiklerden kalsiyum kaybına neden olabilir. Bilindiği gibi kemiklerden kalsiyum kaybının artışı osteoporoz ve kemiklerin kırılma riskini artırır. Bu nedenle lezzetine bakmadan yiyeceklerle tuz eklenmemeli ve fazla tuzlu besinler tüketilmemelidir.

Kan basıncını düzenlemek ve yüksek tansiyonu önlemek için

- Yiyeceklerinize çok az tuz ekleyin.

- Tuzlu hazır besinleri seyrek ve az tüketin. Turşu, ketçap, hardal, zeytin, soya sosu gibi besinlerin tuz içeriği çok fazladır. Bu besinlerden uzak durun ya da çok az ve seyrek tüketin.

- Vücut ağırlığınızı dengede tutun. Ağırlık arttıkça kan basıncı da artar.

- Fiziksel aktiviteyi artırın; artan aktivite vücut ağırlığını dengeler, kan basıncını düşürür ve kronik hastalık riskini azaltır.

- Sebze ve meyve tüketimini arttırın. Sebze ve meyveler tuz ve enerji içeriği düşük besinlerdir. Bu besinler aynı zamanda potasyumdan zengindir. Potasyum kan basıncının düzenlenmesinde önemli bir besin ögesidir.

- Daima taze ve/veya tuz eklenmemiş besinleri tercih edin.

- Mutlaka satın aldığınız hazır ürünlerin etiketlerini okuyun, "Tuzsuz" ya da "tuzu azaltılmış" besinleri tercih edin.

- Masada tuz kullanmayın. Baharat ve maydanoz, nane, kekik, dereotu, rezene, fesleğen gibi aroma sağlayıcıları tuz yerine tercih edin.

- Dışarıda yemek yiyorsanız, tuzsuz hazırlanmasını isteyin.

- Bol su için. Su genelde az sodyum içerir. Şişe suları ile maden sularının sodyum içeriğini etiketinden kontrol edin

Tuz alımının azaltılmasında dikkat edilmesi gerekenler;

- Besinlerin içinde bulunan doğal sodyum bireylerin günlük gereksinmesini karşılar.

“Lezzetine bakmadan yemeklere tuz eklenmemeli ve fazla tuzlu besinler tüketilmemelidir!”

- Sofra tuzları iyotla zenginleştirilmiştir.

- Çok az miktarda (1/4 çay kaşığı) iyotlu tuz günlük iyot gereksinimini karşılamak için yeterlidir. İyot çabuk kayba uğradığından iyotlu tuzlar, ışık geçirmeyen kapalı kaplarda saklanmalıdır.

- Hazır besinlerin etiketlerini okuyup az tuzlu olanları tercih edilmelidir.

- Tuzlu baharat ve tatlandırma amacıyla tuz eklenmiş sebze aromaları az miktarlarda kullanılmalıdır.

- Eğer ev dışında yemek yeniliyorsa, az tuzlu yiyecekler tercih edilmelidir.

- İshal durumunda su kaybının yanı sıra tuz da yitirildiğinden suyla birlikte bir miktar tuz alınmalıdır.

- Bedensel çalışma sırasında, aşırı sıcak havalarda ya da fazla



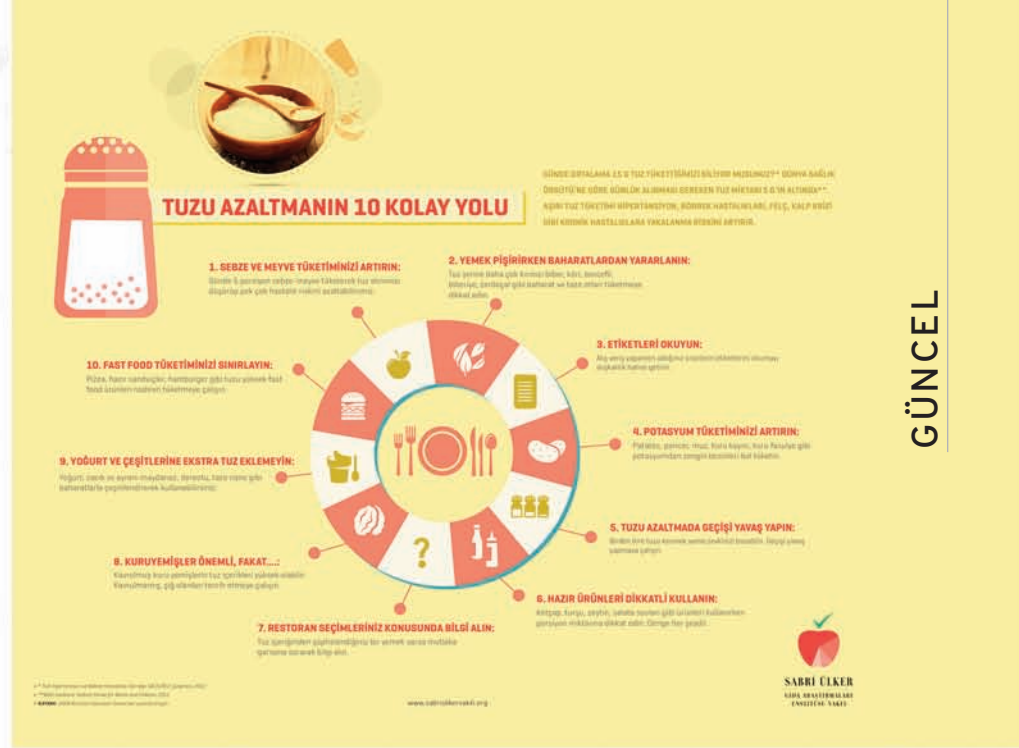
egzersiz yapıldığında terleme ile sodyum kaybını önlemek için su ile birlikte günlük tuz tüketimi yavaş yavaş artırılmalıdır.

Tuzu Azaltmak, Peki Ama Nasıl?

Tuz, yaşam için gerekli en önemli minerallerden biridir ve besinlerde doğal olarak bulunur. Kan basıncının düzenlenmesinde, vücut sıvı dengesinin ayarlanmasında, kas ve sinir fonksiyonlarında önemli görevleri vardır. Besinlerde doğal olarak bulunan tuzun yemeklere ek olarak konulmasında dikkatli olunmalıdır. Özellikle hipertansiyon ve kalp-damar hastalarının günlük tuz tüketimini sınırlandırmaları büyük önem taşır.

Türk Hipertansiyon ve Böbrek Hastalıkları Derneği'nin 2012 yılında yayınladığı çalışmaya göre; Türkiye'de günlük ortalama tuz tüketimi 15 g kadardır. Dünya Sağlık Örgütü (WHO)'nın "Yetişkin ve Çocuklarda Tuz Alımı"na yönelik yayınladığı Rapor'a (2012) göre ise günlük alınması önerilen tuz miktarı 5 g'ın altında olmalıdır. Bu oranlara baktığımızda ülkemizde tüketilen tuz miktarının ne kadar yüksek olduğu görülebilir.

Tuz tüketiminin azaltılmasında yemeklere eklenen tuz miktarının sınırlandırılması yanında turşu, tuzlu krakerler gibi besinlerin tüketiminin de azaltılması büyük rol oynar. Son yıllarda yapılan çalışmalarda yemeklere baharat veya taze otların eklenmesinin de tuz azaltılmasında kullanılabileceği gösteriliyor. İngiltere'de Reading Üniversitesi'nde yapılan bir çalışmada tuzu azaltılmış hazır çorbalara eklenen çeşitli bitki ve baharatların tüketicilerin beğenisinde büyük rol oynadığı gösterildi. Hazır çorbaların içeriğindeki tuz miktarının azaltılması, tüketicilerin çorbayı tercih etmemelerine neden olurken, çorbalara eklenen taze otlar ve baharatla-



rın bu etkiyi olumluya çevirdiğini gösterdi. İngiltere'de 160 kişide yapılan çalışmada; cinsiyet, yaş aralıkları ve sosyo ekonomik düzey göz önünde bulundurularak gruplamalar yapıldı. Katılımcıların günlük sodyum alımları, besin tüketim sıklığı anketi ve idrarla atım ile ölçüldü. Üç grup domates çorbası denendi. Birinci gruba normal tuzlu domates çorbası, ikinci gruba tuzu %57 azaltılmış domates çorbası + keklikotu ile birlikte defne yaprağı, sarımsak, karabiber gibi bazı baharat ve diğer taze otlar ve en son gruba da sadece tuzu %57 azaltılmış domates çorbası verildi. Beş gün ve daha uzun süre boyunca her gün taze ot ve baharat içeren domates suyunu içen grupta 'tuzlu tadı'nın hissedildiği, bitki ve baharatlı çorbanın beğenilme eğiliminin yükseldiği sonucuna varıldı. Benzer bir çalışma Brezilya'daki araştırmacılar tarafından normal ve yüksek tansiyona sahip kişilerle de yapıldı. Yaşları 63-79 arasında değişen katılımcılara farklı tuz konsantrasyonlarında ekmekler verildi. Yüksek kan basıncına sahip olan kişilerin en tuzlu ekmeği tercih ettikleri görüldü. İki hafta sonra aynı konsantrasyonlardaki ekmeklere keklikotu eklendi. Keklikotunun kullanılmasıyla birlikte katılımcıların daha az

tuzlu ekmekleri tercih ettikleri görüldü. Dolayısıyla besinlere eklenen baharat veya taze otların tuzlu yeme tercihlerini etkilediği görüldü.

Bu iki çalışmada da görüldüğü gibi ülkemizde tuz tüketimini kısıtlamada ekmeklerdeki tuz miktarının azaltılması gibi toplumsal önlemler yanında, yediğiniz besinlerde veya pişirdiğiniz yemeklerde baharat ve taze otlardan yararlanarak kendi kişisel 'tuz devrimi'nizi yaratabilirsiniz. Böylece yüksek kan basıncı riski gibi sorunları azaltabilir ve lezzetten ödün vermeden yemek yemenin keyfini çıkarabilirsiniz.



Güzel şehir Diyarbakır'ımız, çalışkan ve güzel insanlarıyla çok çeşitli alanlarda birçok başarıya imza atıyor. Hele bu başarıda kadın eli var ise, değmeyin o işin güzelliğine...



Özlem CAN

El sanatları eğitmeni olarak, ipek koza alanında çok çeşitli ürünler üreten başarılı bir kadın.

Bölgede yaşayan kadınların isterlerse neleri başarabileceklerini yaptığı ve sergilediği çalışmalarından da rahatlıkla görebiliyoruz.

Diyarbakır'da Tarım dergisi, koza ipek ürünlerinin görsel şölene dönüştüğü yeri ziyaret ederek, bu işe gönül vermiş CAN'la keyifli bir söyleşi gerçekleştirdi.



Sizi tanıtabilir miyiz?

İsmim Özlem CAN Diyarbakır Kulp doğumluyum. 10 yıldır el sanatları eğitmenliği yapıyorum. Bağlar Halk Eğitim Merkezinde ipek koza öğretmeni alanında eğitim veriyorum.

İpek denince aklınıza neler geliyor?

Doğallık, tırtıldan kelebeğe kelekten ipeğe ipekten çiçeğe dönüşen bir serüven geliyor aklıma...

Diyarbakır ve ipek bütünleşmesi ile ilgili bizlere neler söyleyebilirsiniz?

TUİK (Türkiye İstatistik Kurumu) araştırmalarında Diyarbakır ipek böceği üretimi alanında 1'nci sırada yer almaktadır. Hammadde burada üretilmektedir. 1973 yılında Milano'da yapılan Dünya el sanatları yarışmasında ipek puşi Türkiye'ye bir ilk kazandırmıştır. Geleneksel sanatlardan

olan ipek dokumacılığı ve ipek ürünlerinin oluşturduğu sanatı yaşatmak ve gelecek nesillere aktarmak için yeniden gündeme taşımak meslek edindirme kursları bünyesinde ipek kozası hanımların en çok beğendiği aksesuarları oluşturmaktadır.

Nasıl başladınız, büyük incelelik isteyen bu işi ne zamandan beri yapıyorsunuz?

Çeşitli el sanatları alanında eğitim vermekteyim, doğduğum ilçe olan Kulp'ta ipek böceği yetiştiriciliğinden ve geçmişteki ustaların ürünlerinden çok etkilendim, bu alanda araştırma ve geliştirme çalışmaları yaptım, sadece ipek koza eğitim alanında 8 yıldır çalışmaları devam etmektedir. Halk Eğitim Merkezleri bünyesinde eğitmen olarak çalıştım, dönem olarak her sene 20-30 öğrenci grubu ile eğitime devam etmekteyim.

Neler üretiyorsunuz?

Gelin aksesuarları, çocuk aksesuarları, dekoratif ev aksesuarları, resmi kurumlara bayrak, logo, amblem, fular, takı, el nakışları, vb. ürünler üretmekteyiz.

Çalışma ortamından bahsedermisiniz?

Derslik ortamında dönemsel öğrencilere Aile Destek Merkezinde eğitim vermekteyim.



1973 yılında Milano'da yapılan Dünya el sanatları yarışmasında ipek puşi Türkiye'ye bir ilk kazandırmıştır.





Ürettiğiniz ürünler sizin için ne ifade ediyor?

Tabiatın ürüne yansımalarını ifade ediyor, sadelik ve yüzyıllardan süren gelen geçmişin aktarılması, yaşatılması kadınlar tarafından tercih edilen yumuşak parlak kumaşların hammaddesi.

Her ürününüz ipekten mi? Neden ipek?

Her ürünümüz ipek kumaşı ve kozası yırtılmayan ve kırılmayan narin görünse de çok rahat şekil alabilen toz tutmayan bir hammadde olduğu için ve ipek diyarında olduğumuz için ipek'i tercih ediyoruz.

Öyleyse biraz da ipeğin kullanım alanlarından bahsedelim mi?

Elbette. İpek oldukça geniş bir kullanım alanına sahiptir. Özellikle;

Giysi, örtü kadınların beğenisi-ne sunulabilecek her türlü objeye dönüştürülebilmektedir. İpekle, Hayal gücü sınırsız olan tasarımlar elde etmekteyiz.

Çalışmalarınızda nasıl bir yol izliyorsunuz? Yaptığınız işin inceliklerinden bahsedermisiniz?

Araştırmacı ve üretken bir kişiliğe sahibim. Kendi mesleğimi çok seviyorum, mesleğimi geliştirmek için çok çaba harcıyorum. Bu anlamda; fuar ve seminerlere katılıyorum, başarılar elde ettikçe de daha fazla heyecan ve mutluluk duyuyorum. Azimle çalışmayı kendime hedef belirleyip o hedefe ulaşmak için her seferinde kendimi daha yoğun bir çalışmanın içerisinde buluyorum. Bu çalışmalarla, istediğim sonucu elde ettiğimi görünce büyük mutluluk duyuyorum. Zaten hep şöyle bir düşünce içerisindeyim “eğer bir

Unutulmaya yüz tutmuş bir sanatın geçmişten günümüze yeniden canlandırılarak, daha değerli üretim kapasiteleri artırılarak, Diyarbakır ve kadınlarımız adına önemli adımlar atılmasını temenni ediyorum.

insan yaptığı çalışmaların sonucunda mutluluysan hedefine ulaşmıştır” demektir.

Sadece kadınlar mı üretiyor yoksa erkekler de bu işin içinde mi?

Tabi ki en çok ilgiyi kadınlar göstermektedir, meslek sahibi olmak



için bu tür eğitimlerden faydalanmaktadırlar, eskiden bu iş alanında erkek ustalar olsa da günümüzde maalesef devam etmemektedir, talep doğrultusunda üretim alanında erkek katılımcılara da yer verilebilmektedir.

Bu güzel ürünleri nerelerde sergiliyorsunuz? Sipariş alıyor musunuz?

Halk Eğitim sergisinde, fuarlarda, kermeslerde ve kişisel sergilerde ürünlerimizi sunmaktayız, siparişler olduğu zamanlar bu talepleri karşılıyoruz.

Kozalı, ipekli ürünler üretmek size neler kattı?

Geçmiş günümüze yansıtan eğitimler veriyorum, eğitim verdiğim öğrencilerimle güzel iletişim, dostluklar geliştirdim. Bu konuda çok şeylerde öğrendim. Öğrettiğim öğrenciler de bu mesleği geliştirerek maddi kazanç elde etmektedirler bu da beni yeterince mutlu ediyor.

Yaptığınız işin ilgi gördüğünü düşünüyor musunuz? Daha çok kimler tarafından ilgi görülüyor?

Yaptığım ipek kozası çok ilgi görmektedir, bunu sergilerde ve fuarlarda gözlemlemekteyim, daha çok bayanlar bu sanata ilgi göstermektedir.

Nereden destek alıyorsunuz?

Kurumsal olarak Bağlar Sosyal Yardımlaşma ve Dayanışma Vakfından, bireysel olarak da Kulp İlçe Tarım Müdürlüğünden destek almaktayım.

Sizin ve öğrencilerinizin bu işte ekonomik anlamda herhangi bir kazancı oluyor mu?

Diyarbakır'da el sanatları satış merkezleri sunum alanları olmadığı için kursiyerler ipek koza alanında ürettikleri ürünleri sergiler esnasında ziyaretçilere satış yaparak maddi gelir elde etmektedirler, ancak bunun yeterli olmadığı düşünülürse diğer şehirlerimizde yer alan sanat satış merkezleri, külliye ve üretim

atölyelerine yer verilmesi satış potansiyellerini muhakkak artıracaktır.

Bu işin meraklılarına ya da bu işi yapacak kimselere önerilerde bulunmak ister misiniz?

Doğalıktan vazgeçmemelerini, geçmişten gelen teknikleri uygulayarak günümüze yansıtma isterim.

Sizce sadece bu ürünlere yönelik büyük bir sektör oluşturulabilir mi Diyarbakır'da? Bu konuda neler düşünüyorsunuz?

İpek dokuma el sanatının ham madde üretimi Diyarbakır'da yapıyor, bu alanda malzeme edinme, uygulama ve üretim geliştirme kolaylaştırılırsa ve yaygınlaştırılırsa güzel ve değerli bir sektöre dönüştürülebilir. Unutulmaya yüz tutmuş bir sanatın geçmişten günümüze yeniden canlandırılarak, daha değerli üretim kapasiteleri artırılarak, Diyarbakır ve kadınlarımız adına önemli adımlar atılmasını temenni ediyorum.

MAKINALI HASAT,

BAŞARILI HASAT KURALLARI, HASAT KAYIPLARI, NEDENLERİ VE AZALTILMA YOLLARI

Prof. Dr. Abdullah SESSİZ - Dicle Üniversitesi Ziraat Fakültesi
Tarım Makinaları ve Teknolojileri Mühendisliği Bölümü, Diyarbakır
asessiz@dicle.edu.tr

Pamuk bitkisinin kullanım alanının fazla olması, farklı sektörde yaratmış olduğu istihdam ve katma değer olanakları nedeniyle dünyada, ülkemizde ve bölgemizdeki popülaritesi oldukça yüksek olan bir tarımsal hammaddedir. Tekstil sanayisi için temel hammadde olma özelliğinden dolayı da üretiminin ve verim değerinin artırılması ülkemizin ve bölgemizin ekonomisi açısından hayati önem taşımaktadır. Türkiye, pamuk üretimi bakımından dünyanın yedinci ülkesidir. Avrupa'nın en önemli tekstil imalatçısıdır ve tekstil sektörünün lideridir. Türkiye'de pamuk tarımı ağırlıklı olarak Ege, Çukurova ve Güneydoğu Anadolu Bölgesinde yapılmaktadır. 1990'lı yılların sonlarına doğru GAP projesinin kademeli olarak uygulamaya geçmesiyle birlikte diğer bölgelere mevsimlik işçi olarak giden insan sayısında azalma meydana gelmiştir. Ege ve Çukurova Bölgelerinde pamuk tarımında başlayan işçi teminindeki zorluklar üretim maliyetini artırmış olup, elle yapılan hasadın ekonomik avantajları azalmıştır. Bunun bir sonucu olarak bu bölgelerde zorunlu olarak makinalı hasat

dönemi başlamıştır. Son 15 yıldır kademeli olarak Türkiye'deki pamuk üretimi Ege ve Çukurova Bölgesinden Güneydoğu Anadolu Bölgesine kaymaya başlamıştır. Mevcut durumda, Türkiye'nin pamuk üretiminin yarısından fazlası Güneydoğu Anadolu Bölgesinde gerçekleşmektedir. Sulamayla birlikte, artan pamuk üretim alanları başta mekanizasyon uygulamaları ve çırçır sanayisi olmak üzere pamuk sanayisine dayalı sanayi sektörünün gelişmesini sağlamıştır. Bu yüzden pamuk hem Türkiye hemde bölge ekonomisi açısından stratejik bir bitkidir. Bölge illerindeki pamuk üretimine ilişkin veriler Çizelge 1'de verilmiştir. Çizelgeden görüleceği gibi bölgenin en önemli pamuk üreticisi illeri Şanlıurfa, Diyarbakır ve

Mardin'dir. Desteklenmeler ve üretim maliyetlerindeki bazı olumsuz tarımsal politikalar nedenleriyle zaman zaman üretim alanlarında dalgalanmalar olmakla birlikte bölge halen birinciliğini korumaktadır. Örneğin 2010 yılında Türkiye'de 420.000 ha alanda 638 bin ton lif pamuk üretimi yapılmış olup, ortalama lif verimi 1.520 kg/ha olarak gerçekleşmiştir. Bölgede ise 236 bin ha'lık alanda 349 bin ton üretim yapılmıştır. Bu rakam Türkiye pamuk üretim payının % 56'sını oluşturmaktadır (TÜİK, 2011). Çizelge 1'den görüleceği gibi 2015 yılında ise Türkiye'de 430 ha'lık üretim alanında 1.639.055 ton kütlü pamuk elde edilmiştir. Güneydoğu Anadolu Bölgesinde ise yaklaşık 264.000 ha'lık alandan 1.187.465

Çizelge 1. Güneydoğu Anadolu Bölgesinde Pamuk Üretimi ve Verimi (TÜİK, 2015)

	Üretim Alanı (ha)	Üretim Miktarı (Ton)	Verim (kg/ha)
Adıyaman	7.950	34.872	4390
Batman	80.00	321	4010
Diyarbakır	30.899	141.289	4570
Mardin	8.655	41.319	4770
Şanlıurfa	206.035	916.298	4450
Gaziantep	6.605	32.368	4900
Kilis	39.00	139	3550
Şırnak	4.202	20.636	4910
Siirt	50.00	223	4460
Toplam	264.517	1.187.465	4490
Türkiye	430.000	1.639.055	3811

ton kütlü pamuk elde edilmişti. Mevcut durumda bölgedeki pamuk üretim alanı ve miktarı ülkemizin pamuk üretim alanlarının % 61'ini oluşturmaktadır (TUIK, 2015) Pamuk bitkisinin sürdürülebilirliği; bölgenin kalkınması, insan kaynaklarının etkin kullanımı ve kırsal kalkınma için oldukça önemlidir. Bu yüzden bölgede pamuk üretimini ve verimini artırmak, kayıpları azaltmak ve kaliteyi korumak sürdürülebilirlik açısından oldukça önemlidir. Tüm bunların sağlanması ancak mekanik hasatla olanaklıdır.

GAP BÖLGESİNDE MEKANİK HASAT ve ÖNEMİ

Türkiye’de 1990’li yılların ortalarından itibaren kademeli olarak GAP bölgesinden Ege ve Çukurova bölgelerine iş gücündeki akışının azalması nedeniyle bu bölgelerdeki pamuk üretiminde işgücü temini önemli bir problem olarak ortaya çıkmıştır. Bu nedenle, bu bölgelerde çoğu üretici pamuk üretimini ya bırakmak yada üretim alanlarını azaltmak zorunda kalmışlardır. Bu zorunluluk karşısında da elle hasada alternatif olarak makinalı hasada geçmişlerdir. Ancak, 2000’li yılların ortalarından itibaren Güneydoğu Anadolu Bölgesindeki kırsal alanlarda yaşayan insanların kentlere göç etmesiyle birlikte GAP bölgesinde de iş gücü temininde sorunlar başlamıştır. Hatta Bismil ve Çınar ovasında çiftçinin pamuğunu toplayamadığı dönemler olmuştur. Ayrıca, bir dönem Ege ve Çukurova’da olduğu gibi bölgede artan pamuk üretim alanlarına karşılık işgücüne olan talebin karşılanamaması ve işçi teminindeki zorluklar gibi nenelerden dolayı, hasat maliyeti artmış buna karşın, elle hasadın ekonomik avantajı bölgede de azalmıştır. İşçiye olan talebin karşılanamaması ve hasat maliyetinin artışı, üreticiyi zorunlu olarak pamuk toplama makinasını satın almaya ve kullanmaya itmiştir. Dolayısıyla, Türkiye’nin diğer pamuk üretim bölgelerinde olduğu gibi bölgede de işgücü maliyetinin artması pamukta hasat makinaları-

nın kullanımının önünü açmıştır. Özellikle, Diyarbakır ilinde sulu tarımın ve pamuk üretiminin yoğun olarak yapıldığı Bismil ve Çınar ilçelerinde pamuk hasat makinalarının sayısı, çeşitliliği ve kullanımı her geçen yıl artmaktadır.

Buna bağlı olarak GAP bölgesinde başta Şanlıurfa, Diyarbakır ve Mardin illeri olama üzere pamuk sanayisine dayalı çok sayıda çırçır ve yağ işletmeleri kurulmuştur. Bu kurulu işletmelere hammadde temin etmek ve işletmelerin sürdürülebilirliğini sağlamak için gerek devletin çiftçiye sağlamış oldukları çeşitli hibe destekleri ve gerek çiftçilerimiz kendi olanaklarıyla pamuk tarımı için mekanizasyon araçlarına ve sulama ekipmanlarına büyük yatırımlar yapmışlardır. Özellikle de satın alma maliyetleri oldukça yüksek olan pamuk hasat makinalarına ciddi yatırımlar yapılmıştır. Bölgede pamuk üretiminin veya veriminin azalması tüm bu üretim döngüsünün yok olmasına ve hatta yüksek maliyetli mekanizasyon araçlarının atıl duruma gelmesine neden olacaktır. Üretim süreci içerisinde pamuğun hasat maliyeti, toplam üretim maliyeti içerisinde önemli payı almaktadır. Örneğin Diyarbakır ilinde pamuk üretimi yapan üreticilerle yapmış olduğumuz bir anket çalışmasında pamuk toplama maliyetinin toplam maliyetinin yaklaşık % 25’ini oluşturduğu çiftçiler tarafından ifade edilmiştir. Bu yüksek bir orandır. Mutlaka azaltılması gerekmektedir. Ayrıca, hasat periyodu kaliteyi ve elde edilen kazancı etkileyen en önemli aşamadır. Kârlılık açısından ürünün olabildiğince kısa sürede ve en az kayıpla toplanması gerekmektedir (Öz ve Evcim., 2002; Sessiz ve ark., 2009; Sessiz ve ark., 2012; Sessiz ve ark., 2016). Tüm bunların sağlanması ancak, makinalı hasat ile gerçekleştirilebilir. Ancak, makinalı hasadın yaygınlaşması önemli uygulama sorunlarını da beraberinde getirmiştir. Bu sorunların başında pamuk hasadı sırasında operatörün dikkatsizliği ve sorumsuzluğu gelmekte-

dir. Özellikle operatör tarafından makine ayarlarının bitki özelliğine göre yapılamaması ve makinalı hasat için gerekli olan defoliant ve koza açıcı kimyasal ilaçların yanlış zaman, miktar ve uygulamalar nedeniyle oluşan ürün kayıplarının yanı sıra lif kalitesindeki düşüşler ile aşırı dozlarda yapılan uygulamaların yaratmış oldukları çevre sorunları gelmektedir.

MEKANİK HASAT

Hasat; genel olarak belirli bir olgunluk dönemine gelmiş olan tarımsal bir ürünün herhangi bir yöntem ve ekipman kullanılarak tarladan, bağdan, bahçeden uzaklaştırılması olayıdır. Her ürünün olgunluk zamanı, düzeyi ve hasat yöntemi farklılık göstermektedir. Tarımsal ürünün hasadı genel olarak ya insan tarafından elle yada mekanik olarak makina tarafından yapılmaktadır.

Pamuğun mekanik hasadı, bitkinin faydalı bölümü olan kütlü pamuğun (lif+çekirdek) bir hasat makinası (pamuk toplama makinası) ile bitki üzerinden alınmasıdır. Pamuğun makine ile hasadı için bugüne kadar birçok yöntem makine denenmiştir. Günümüz koşullarında etkin uygulama alanı bulan mekanik pamuk hasat makineleri, genellikle kütlü pamuğu toplayıcı tip ve kozaları kopararak toplayan makinelerdir (Şekil 1).

Ancak Türkiye’de ve özellikle GAP yöresinde açılan kozalardaki kütlünün toplanması sağlayan ve kütlü toplayıcılar (pickers) adlandırılan pamuk toplama (Hasat) makinası yaygın olarak kullanılmaktadır. Bu makineler kendi yürür en az dört sıralı makinalar olabildiği gibi küçük işletmeler için traktör kuyruk milinden hareket olarak çalıştırılan 2 sıralı tipleri de mevcuttur.





Şekil 1. Kendi yürür tip bir pamuk hasat makinası.

Bu toplama makinaları esas olarak üç kısımdan oluşmaktadır. Bunlar:

1. Pamuğu açık kozadan alan toplama ünitesi (tamburlar ve sap kaldırıcı)

2. Toplanan pamuğu depoya ileten ünite (nakil) ve

3. Depo (sepet)

Kütlü toplayıcı (picker) tip pamuk toplama makinaları, bitki üzerindeki açılmış kozalardaki kütlü pamuğu toplayarak koza kabuklarını ve yapraklar ile açmamış kozaları olgunlaşması için bitki üzerinde bırakan makinalardır. Kozaların açılma durumlarına ve uygulanan defolianta göre iki veya üç toplama yapılabilmektedir. Uygun koşullar sağlandığı takdirde en az kayıp ve elle toplama kadar temiz hasat yapılabilir. Nedir bunun uygun koşulları? Bunlar aşağıda kısa maddeler halinde verilmiştir.

Başarılı Bir Makinalı Hasat İçin Uyulması Gereken Önemli Kurallar

1. Başarılı bir makinalı hasat için her şeyden önce makineli hasada bölgenin ekolojik koşullarına uygun pamuk çeşidi seçilmelidir. Nitekim bölgemizde kullanılan çeşitlerin tümü makinalı hasada uygunluk açısından iyi çeşitlerdir.

2. Ekim sırasında tarla yüzeyi, makinenin çalışmasına olanak sağlayacak şekilde düzeltilmeli ve mümkün ise sırta ekim işlemi yapılmalıdır.

3. Ekimde sıra arası bitki mesafesi toplama ünitesinin sıra arası mesafesine uygun tutulmalı,

özellikle 4 sıralı ekim makinaları için sıra arası mesafe 70 cm tutulduğundan hasat sırasında da 4 sıralı hasat makinası tercih edilmelidir. Aksi takdirde çalışma sırasında ayar sorunları oluşmaktadır. Örneğin 5 veya 6 sıralı makinalar kullanıldığı zaman toplama sorunları ve kayıplar meydana gelmektedir.

4. Bitkinin bakım ve mücadele uygulamaları zamanında uygun makinayla yapılmalıdır.

5. Hasat döneminde yaprak döktürücü ve koza açtırıcı kimyasallar iklim koşulları, koza açılma durumu ve zamana uygun olarak kullanılmalıdır.

6. Ürün kalitesini korumak ve kayıpları azalmak için hasat ve hasat sonrası taşıma ve depolama işlemleri iyi organize edilmelidir.

7. Çırcırlama işlemleri, bakımlı ve modern ünitelerle donatılmış tesislerde yapılmalıdır.

Pamuk Hasat Makinesi Kullanırken Dikkat Edilmesi Gereken Emniyet Tedbirleri (Safer-omu.net)

1. Çalışma hızı 2.5-3 m/s geçmemelidir. Düzgün olmayan arazide giderken hız azaltılmalıdır. Aksi takdirde daha yüksek hızlarda üst kısım ağır olduğundan devrilebilir. Hasat makinesi; çukur, tümsek ve eğimli yerlerden uzak tutulmalıdır. Dik eğimler, karıklar dönüşü zorlaştırır ve devrilmeye sebep olabilir.

2. Boşaltma sırasında depoyu kaldırmadan önce yukarıda elektrik teli olup olmadığından emin olunmalıdır. Boşaltma işlemi bittikten sonra depo alçaltılmalıdır.

3. Dönme veya frenleme öncesi hızı azaltılmalıdır. Yüksek

yapılı pamuk hasat makinelerinde ani duruş, makinenin öne doğru çakılmasına neden olabilir. Hızlı dönüş de devrilmeye sonuçlanabilir.

4. Toplayıcı tambur tıkanıldığında derhâl hareket kesilmelidir ve motor durdurulmalıdır (stop edilmelidir).

5. Tüm parçalar duruncaya kadar beklenmelidir ve tıkanmaya neden olan şeyler, yolucu temizleyici mekanizma çevrilerek alınmalıdır.

6. Tıkanıklık giderildikten sonra motor çalıştırılır ve güç aktarılır. Eğer kavrama kaydırırsa tüm sistem yeniden kontrol edilmelidir.

7. Bakım sırasında daima emniyet destekleri, krika ve bloklar kullanarak makinenin operatör üzerine devrilmesi önlenmelidir.

8. Yolda giderken uyarı sinyalleri, ışıklar ve reflektörler kullanılmalıdır. Bu, makinenin kara yolunda görülmesini sağlar. Mümkünse gece yola çıkılmamalıdır.

9. Makinenin çalışması sırasında diğer kişilerle anlaşmayı sağlayacak el hareketleri öğrenilmeli ve kullanılmalıdır. Yorgunluğu önlemek bakımından iş aralarında dinlenmelidir.

10. Yumuşak ve düzgün olmayan arazilerde yüksek hızda durma ve dönüşlerden sakınılmalıdır. Bu şekilde çalışmalar devrilmeye sonuçlanabilir.

11. Makineyi çalıştırırken bütün emniyet muhafazalarının yerli yerinde olması sağlanmalıdır. Aksi takdirde hareketli parçalar insan elini veya elbisesini kapabilir.

12. Boşaltma öncesinde tarım arabası yanından herkesin uzaklaşması sağlanmalıdır. Pamuğun ağırlığı yaralanmalara ve nefes tıkanmasına yol açabilir.

13. Asla toplayıcı tambura kuvvet uygulayarak veya iğlere ayakla basarak çevrilmeye çalışılmamalıdır.

14. Asla çalışma sırasında tıkanık gidermeye çalışılmamalıdır.

PAMUK HASADINDA ÜRÜN KAYBI ve NEDENLERİ

Pamuk hasadında ürün kayıpları denilince tarlada hasat edilemeyen, makine tarlaya girmeden önce iklim koşulları veya başka nedenlerle yere dökülmüş veya hasat sırasında dökülen, tarlada kalan pamuk miktarı anlaşılmaktadır. Esas olarak ürün kayıplarına makinadan kaynaklanmayan iklim koşulları, tarla koşulları ve bitki özelliklerinin yanı sıra makinanın çalışma parametreleri etkilidir.

Her şeyden önce makinalı hasatta; hasat kayıplarını etkileyen en önemli faktörler makinanın ayar ve bakımının yanı sıra operatörün becerisidir. Becerikli ve sorumluluk sahibi olan bir operatör makinadan kaynaklanan kayıpları tarlanın ve bitki koşullarına göre uygun ayarlar yaparak en aza indirebilirler. Nitekim, bölge üreticilerinin ifade ettiği hasat kayıplarının oranı % 25 civarındadır. Ancak, üretici koşullarında farklı yaşlardaki pamuk hasat makinalarıyla yürütmüş olduğumuz bir çalışmamızın sonucunda uygun ayar-bakımla ve bilinçli operatörle makine kayıplarının % 6 civarında tutulabileceği görülmüştür. Diğer bir faktör, hasat edilen bitkinin özelliği (boy, açılmış koza durumu, yapraklılık durumu gibi), pamuk toplayıcıların (cotton picker) çalışması üzerinde önemli bir etkiye sahiptir. Ayrıca, makinanın tarladaki çalışma hızı hasat kayıpları açısından önemli bir parametredir. Hasat sırasında çalışma hızının 2.5-3.0 m/s arasında tutulması hasat kayıplarının azaltılması bakımından önemlidir. Ayrıca;

Ürün kayıplarını;

1. Hasat makinesinin özellikleri ve tipi(Koparıcı, toplayıcı gibi),
2. Pamuk cinsi,
3. Tarlada bitki dağılımı ve seyreltme durumu,
4. Bitki üzerindeki yaprak durumu,

5. Tarladaki yabancı ot miktarı,

6. Tarla koşulları,

7. Hasat zamanındaki kozaların açılma yüzdesi, hasattan önce defoliant uygulama miktarı ve zamanı

8. Toplama düzeninin hava akış hızı ile makine ilerleme hızı arasındaki oranın değişimi ve

9. Hasat dönemindeki iklim koşulları gibi durumlar etkilemektedir.

Yukarıda ifade edilen koşullardan dolayı makinalı pamuk hasadında hangi tip makine kullanılırsa kullanılsın ürün kayıplarını ortadan kaldırmak olanaksızdır. Makinalı hasada daha az uygun olan koşullarda üretilen pamuk ürününün % 15-25 kadarı kayıp olmasına karşın; uygun tarla, iklim koşullarında ve makine ayarlamalarında bu kayıplar, üretilen pamuk miktarının % 10'u ile % 5'ine kadar indirilebilmektedir.

MAKİNALI HASATTA DEFOLİANT UYGULAMA SORUNLARI ve ÖNERİLER

Aşırı veya zayıf defoliant uygulamalarının yaratmış olduğu olumsuzlukların yanı sıra uygulama yöntemi, zamanı ve uygulamadan sonra hasatın zamanında yapılmaması önemli sorunlardır. Doğal olarak, bu sorunlar bir yandan ürün kayıplarını arttırırken, diğer yandan lif kalitesini de önemli derecede olumsuz yönde etkilemektedir. Aşırı defoliant uygulanması veya zamansız yapılan uygulamalarda kimyasal kalıntı ve sürüklenme problemleri ortaya çıkmaktadır. Bu durum bir taraftan yaban hayvanların ölümüne diğer yandan insan ve hayvan sağlığı üzerinde ciddi olumsuzluklar yaratıldığı hayvan yetiştiricileri ve pamuk üreticileri tarafından ifade edilmektedir. Hayvanların hasat sonrası pamuk tarlalarında otlatılması sonucunda bitkiler üzerinde kalan defoliant kalıntılarından etkilenerek küçük ve büyük baş hayvanların düşük yaptıkları tespit edilmiştir.

Buna rağmen, kalıntı konusunda her hangi bir bilimsel çalışma da yapılmamıştır. Ayrıca, bölge genelinde böyle ciddi eksiklikler ve sorunlar olmasına rağmen, pamuk üreticisi esas olarak problemin üretimin hangi aşamasında oluştuğunu, problemin ana kaynağının ne olduğunu ve defoliantın hangi zamanda ve hangi uygulama dozlarında yapılması gerektiği konusunda tam olarak bir bilgiye sahip değildirler. Örneğin, pamuk üretiminin çok yoğun olarak yapıldığı Diyarbakır'ın Bismil ve Çınar ilçelerinde makinalı hasat için ürün olgunluğu, ürün ve mevcut hava koşulları ile istenilen hasat takvimi gibi faktörlere bağlı kalmadan sadece katalog değerleri üzerinden yaparak dökücü, koza açıcı gibi kimyasalların uygulandığı görülmüştür. Bu uygulamalar hem pamuk verimini hem de lif kalitesini olumsuz etkilemektedir. Ayrıca, kimyasal ilaç maliyetini ve dolayısıyla üretim maliyetini arttırmaktadır.

Diğer bir sorun ise son zamanlarda ilaçlama ve defoliant uygulamaları için büyük kapasiteli ilaçlama makinaları satın alan ve ücret karşılığında pamuk çiftçisine iş yapan makina sahiplerinin ekim zamanını, olgunluk dönemlerini, çeşit özelliklerini, kozaların açılma durumlarını dikkate almadan uygulama yapmalarıdır. Çünkü bölgede pamuk ekim zamanı üreticiden üreticiye, köyden köye bile değişiklik göstermektedir.

Defoliant sürecinde yaşanan bu olumsuzluklar üreticilerimizin hem ülke hem de dünya pazarlarındaki

rekabet gücünü azaltmaktadır. Ülkemizde üretilen pamuğun yarısından fazlasının bölgemizde üretildiği dikkate alındığında bölgede üretilen pamuğun diğer ülke pamuklarıyla rekabet etmesi ve pamuk üretiminin devam edebilmesi için verim ve kaliteyi azaltmadan ekonomik olarak üretilmesi gerekmektedir.

Görüldüğü gibi pamuk üretiminde kaliteyi ve elde edilecek kazancı etkileyen en önemli periyotlardan birisi hasat sürecidir. Hasat sürecini etkileyen de defoliant uygulamalarıdır. Bu nedenle, ürünün olabildiğince en iyi performansla, kısa sürede ve en az kayıpla toplanması gerekmektedir. Dolayısıyla pamuğun makinayla hasadının gerçekleştirilmesi için yaprak dökücü, koza açıcı ve kurutucular gibi kimyasalların kullanımını gerektirmektedir. Kimyasallar yardımıyla yapraklar daha erken dökülmekte, kozalar daha çabuk açılmaktadır. Bu durum hasadın daha erken yapılmasını sağlayarak daha yüksek verim ve lif kalitesinin iyileşmesine yardımcı olmaktadır. Defoliant etkinliği; uygulama zamanı ve miktarına, çevre koşullarına, emilme durumuna, bitki tekdüzeliğine, aktif madde kullanımını ve tankın karışım düzgünlüğüne bağlıdır. Defoliant uygulamalarının en önemli avantajı yeşil

aksamı ve nem oranını azaltarak pamuk toplama makinasının etkinliğini arttırmaktır. Özellikle defoliantın yanlış (aşırı veya zayıf) kullanımı ve hasadın yağışlara denk gelmesi durumunda yaprak ve kozaların pamuktaki lifin renk değiştirmesine ve başta verim olmak üzere lif kalitesinin düşmesine sebep olabilmektedir. Başarılı bir hasat için defoliant uygulama zamanı ve yürütülmesine dikkat edilmelidir. Zayıf defoliant ve erken uygulama lif kalitesini düşürmekte, geç uygulamalar ise yaprağı geç dökerek, hava koşullarına bağlı olarak koza çürüklüğü, lif hasarı ve ürün kayıplarının artmasına, ürün veriminin düşmesine sebep olmaktadır. Özellikle defoliant uygulama zamanı ve dozajı yöreye göre düzenlenmelidir. Çoğu üretici kural olarak kozaların % 60'nin açıldığı durumlarda defoliantı uygularlar. Bu strateji çoğu zaman iklim ve yanlış uygulamalardan dolayı daha hızlı ve daha yavaş olabilmektedir. Bu yüzden bu kurallar çoğu zaman sağlıklı değildir. İklim, bitki, olgunluk dönemleri dikkate alınarak hasat gerçekleştirilmelidir. Eğer kozalar yeterli derecede olgunlaşmadan koza açıcı kimyasallarla açılırsa lif ve mukavemet olumsuz etkilenir.

Defoliant uygulanmasına karar verildiği zaman ürün koşulları, mev-

cut durum, beklenen iklim koşulları ve hasat programı dikkate alınmalıdır. Olgunluk öncesi defoliant uygulanması verimi düşürebilir. Ayrıca, erken uygulama da mikronariteyi düşürmektedir. Ayrıca, hasat tarihi de son derece önemlidir. Hasada gelmiş pamuk çok kısa sürede hasat edilmediği takdirde sonbahar yağışlarına denk gelmekte ve gerek elle gerekse de makinayla toplanması zorlaşmaktadır. Verimin yanı sıra pamuk lif kalitesinde düşüş olmaktadır (Öz ve Evcim, 2002; Sessiz ve ark., 2009; Sessiz ve ark., 2012). Özellikle defoliantın uygulanmasından kaynaklanan olumsuzluklar hasat kayıplarını artırırken ürün kalitesini de azaltmaktadır. Dolayısıyla doğru makine seçiminde ve çalışma parametrelerinin belirlenmesinde defoliant seviyesi, sap çapı, bitki yüksekliği, alan genişliği, sap ve dal nem içeriği önemli rol oynamaktadır. Bu yüzden pamuk üreticileri hasat döneminde ürünün olgunluğunu, ürünün fiziksel koşullarını, mevcut hava koşullarını dikkate alarak hasat takvimini belirlemelidir.

Ürün koşulları ve hava sıcaklık durumu defoliant uygulama oranını belirlemektedir ve bu faktörler sezonun iklim koşullarına bağlı olarak büyük değişiklikler göstermektedir. Defoliant uygulamasında uygun



zaman, uygulanan hasat yöntemine ve olgunluğa bağlıdır. Uygun olmayan nem koşullarında yapılan uygulama ve hasat, depolama ve kaliteyi etkiler. Hasat öncesi yağış, aşırı oranda iğ temizleme çözümü, aşırı nem, kötü defolianttan dolayı bitki- de kalan yeşil yaprak, kısmen veya kötü koza açımı, olgunlaşmayan koza hem makine etkinliğini hem de verim ile lif kalitesini olumsuz etkiler. Bu yüzden başarılı bir hasat için defoliant uygulama zamanına ve yürütülmesine dikkat edilmelidir. Çok erken uygulamalar verim düşüşüne neden olurken, zayıf uygulamalarda kalite düşüşü meydana gelmektedir. Çok geç uygulanan defoliant uygulamaları yaprakların geç dökülmesine, hava koşullarından dolayı koza çürüklüğü, lif kalitesinin düşmesine ve kayıpların artmasına neden olmaktadır.

SONUÇ

Bölgede makinalı hasada yönelik yürütmüş olduğumuz çalışmalar sonucunda, çırçır randımanı, lif kalitesi ve hasat kayıpları bakımından makinalı pamuk hasadının elle hasada göre olumsuz bir etkisin

olmadığını aksine zaman, maliyet ve iş gücü bakımından büyük avantajlar sağladığını göstermiştir. Makinalı hasatta yabancı madde sayısı elle hasat yöntemine göre fazla olmuştur. Ancak, lif kalitesine olumsuz bir etkisi olmamıştır. Saatlik ortalama hasat kapasitesi 15 da/h civarında olması zaman ve işgücü açısından da önemli avantajlar sağlamaktadır. Dolayısıyla, bölgemizde her geçen artan pamuk üretim alanlarının zamanında hasat edilmesi ve işgücü temindeki sıkıntılardan kurtulmak için makinalı hasadın tüm bölgede yaygınlaştırılması hem üretici hemde ülke ekonomisi bakımından önemli avantajlar sağlayacaktır.

Ancak, son birkaç yıldan beri Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığının yanlış destekleme politikaları yüzünden üreticilerin büyük çoğunluğu pamuk üretiminden vazgeçmiş, mısır üretimine yönelmişlerdir. Pamuk üretim alanlarının azalmasının bir sonucu olarak pamuğa dayalı sanayinin önemli kolu olan çırçır sanayisinin yaklaşık % 35 kapanmış, geriye kalanların

çok düşük kapasitelerle çalışmaktadır. Bu durum aynı zamanda tarımsal mekanizasyon araçlarının yatırımlarını da olumsuz etkilemiştir. Özellikle de doğrudan pamuk tarımı için satın alınan pamuk toplama makinaları atıl duruma gelmiştir. Bu hem makina sahiplerini hem de çiftçileri olumsuz etkileyen faktörlerdir. Fakat, önümüzdeki yıl pamuk destekleme prim miktarının artırılması ve buna karşın mısır destekleme priminin azaltılması ve artık bölgede meydana gelen mısır zararlısındaki artışlar üreticilerin tekrar pamuk üretimine geri dönceği inancındayım. Dolayısıyla bu durum tekrar pamuk üretimini ve mekanizasyonun gelişmesine olumlu katkı sağlayacaktır.

KAYNAKLAR

<http://Safer-omu.net>. Safer. Kırsal Kalkınmada Çalışanlar için Daha Güvenli Tarım. Bilgi Kartları.

Sessiz, A. M. M.Turgut., F. G. Pekitkan. 2009. Dicle Vadisinde Pamuk Üretimi Yapan İşletmelerin Mekanizasyon Özelliklerinin Belirlenmesi Üzerine Bir Çalışma. Tarımsal Mekanizasyon 25 Ulusal Kongresi, S:65-69, 1-3 Ekim, Isparta.

Sessiz A., Esgici R., Eliçin A.K., Gürsoy S., 2012. Makinalı hasadın farklı pamuk çeşitlerinde pamuk lifinin teknolojik özelliklerine etkisi. 27. Ulusal Tarımsal Mekanizasyon Kongresi, S:154-159, Samsun.

Sessiz, A., R. Esgici., F.G. Pekitkan. 2016. The Relationship Between Mechanization and Cotton Ginning Industry. International Scientific Journal.

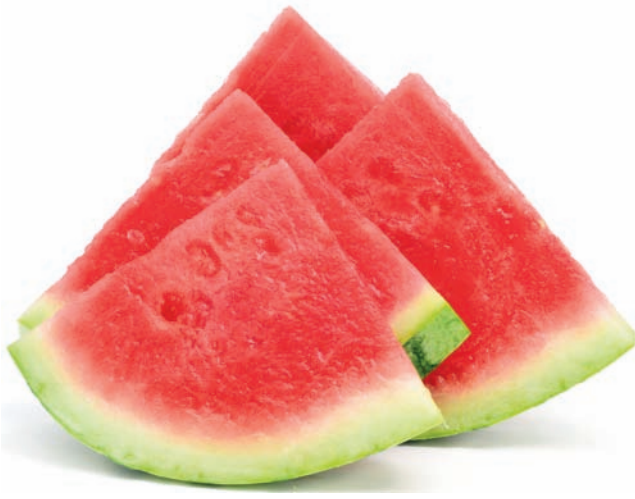
Mechanization in Agriculture. ISSN 0861-9638, issue 1/2016, Sofia, Bulgaria.

Öz, E., ve Evcim, H. Ü., 2002. Ege bölgesi koşullarında makinalı pamuk hasadında kantitatif performansların belirlenmesi. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi / ISSN 1018-8851, 39(2).

TÜİK.2011. Türkiye İstatistik Kurumu.

TÜİK.2015. Türkiye İstatistik Kurumu.





Karpuz'a HASAT SONRASI UYGULAMALAR

Doç. Dr.Asiye AKYILDIZ ve Arş. Gör. Erdal AĞÇAM
Çukurova Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü

Karpuz, kabakgiller (Cucurbitaceae) familyasına mensup (Citrullus vulgaris) Schrader türüne giren kültür bitkilerinin meyvesidir (Anon, 2007). Karpuz, dünyada 2011 yılında en fazla üretilen ürünler arasında 16. sırayı almışken, 2012 ve 2013 yıllarında ise 14. sırada yer almıştır. FAO'nun bildirdiğine göre, 2012 yılında karpuz üretiminde

Çin'in tek başına diğer ülkelerin toplamından daha fazla üretim yaptığı, Türkiye ise karpuz üretiminde 2. sırada yer almasına rağmen İran ile arasındaki farkın yüksek miktarda olmadığı, ancak 2013 yılına gelindiğinde İran'ın karpuz üretiminde Türkiye'yi geçtiği görülmektedir. Ülkemiz, dünya karpuz üretimi bakımından ikinci sıraya sahip olmakla beraber karpuzun gıda sanayinde hammadde olarak kullanımı ile ilgili

herhangi bir önemli gelişme olmamıştır. Bunun en temel nedeni karpuz suyunun ısıtma işlemi sonrasında tadında önemli düzeyde istenmeyen değişimdir. Karpuz suyunda istenmeyen tadın gelişimini engellemek ve raf ürünü uzatmak için, ısıtma işlemi alternatif yeni nesil gıda işleme teknolojileri (vurgulu elektrik alan, yüksek basınç ve ultrasound teknolojileri gibi) deneme aşamasında olup başarılı sonuçlar elde edilmeye

böcek zararları bulunmamalı, sert olmalı, çatlak bulunmamalı, yarılmamış olmalıdır. Bunlarda; yabancı tat ve koku, üzerinde nem (gözle görülebilir ıslaklık) bulunmamalıdır (Anon, 2007).

Sınıflandırma

Karpuzlar; botanik bakımından yapılarına göre çeşitlere, özelliklerine göre sınıflara, kütlelerine göre boylara ayrılır. Başlıca karpuz çeşitleri; Sugar, Washington, Yenidünya, Alacalı, Charleston, Grey 133, Diyarbakır, Crimson Sweet, Georgia Rattlesnake, Gülle, Kara'dır. Dünyada yaklaşık 500 çeşit karpuz yetiştirilmektedir. Bunlar kabuğunun, çekirdeklerinin biçimine, rengine ve kütlelerine göre farklılık gösterir. Özellikle Temmuz ortasından Ağustos sonuna kadar bol miktarda bulunan karpuz, alaca yeşil, sert kabuklu büyük meyveler veren, bir yıllık otsu bitkidir. Karpuzlar renk, şekil ve yetiştiği yere göre isim almaktadır. Karpuzlar kalite özelliklerine göre; Sınıf I, Sınıf II olmak üzere iki sınıfa ayrılır. Karpuzlar kütlelerine göre; küçük, orta, büyük, çok büyük olmak üzere dört boya ayrılır (Anon, 2007).

Olgunlaşma Endeksleri

Karpuz olgunluğa ulaştığında, zemin üzerinde bulunan benekler beyazdan soluk sarıya dönüşür, meyve sapı kahverengi ve kuru hale dönüşür, meyve yüzeyi parlaktan daha çok düzensiz ve mat hale gelir. Deneyimli hasat yöneticileri meyve dalında iken vurduğunda veya parmak ile tıklatıldığında, olgunlaşmamış meyve metalik zil sesi, olgun meyve ise donuk veya boş sesler yayar. Olgunluk belirlemede en güvenilir yöntem tarlada rastgele alınan karpuzun kesilerek rengini ve lezzetini incelemektir. Bazı alıcılar ise meyvenin suda çözünür kuru maddesini (briks) refraktometre ile ölçerler (Rushing ve ark., 2001).

Kalite Özellikleri

Karpuzlar; bütün (tam) olmalı, sağlam olmalı (çürüyerek, kötüleşerek tüketime uygunsuz hale gelenler ürünü etkilememeli), temiz olmalı (üzerinde gözle görülebilir yabancı madde bulunmamalı), böcek ve

çalışılmaktadır.

Karpuz

ülkemizde, domatesten sonra en çok üretilen ikinci sebzedir. Karpuz 2012 yılında 4022296 ton ile sebze üretim miktarları içinde % 14.5' lik paya sahipken, 2013 yılında 3887324 ton ile sebze üretim miktarları içinde % 13.7 lik paya inmiştir (TÜİK, 2013). Karpuz ülkemizde en çok üretilen bir ürün olmasına rağmen üretilen ürünün büyük bir çoğunluğu iç

Karpuzlar sabah erken saatlerde hasat edilmeli ve meyve bitkiden kıvrılarak değil; 4-5 cm uzunluğunda sap bıraktıktan sonra, kesilerek hasat edilmiş olmalıdır. Günün sıcak saatlerinde hasat edilen karpuzlar çabuk yumuşar, uzun süre saklanamazlar. Yeterince gelişmiş olması ve tatmin edici olgunluk görüntüsü karpuz için renk ve tadı ile tespit edilir. Bu özelliği karşılaması durumu, karpuzun meyve etinin orta noktasının en az 8 briks değerine sahip olması ile de tespit edilebilir (Anon, 2007).

Temizleme

Karpuz toplandığında yüzeyi kuru olmalıdır. Toprak ile temas eden kısımlar yumuşak bir kumaş veya pamuklu eldiven ile temizlenmelidir. Karpuzlar genellikle yıkanmaz. Ancak, gerekirse yıkama aşırı kirleri çıkarmak, belirli bir pazar için görünümünü geliştirmek, potansiyel hastalık yayılma riskini azaltmak için temiz suyla yıkanmaktadır. Sodyum hipoklorit (çamaşır suyu) ucuz ve kolayca bulunan bir temizlik maddesi olduğundan yaygın olarak kullanılmaktadır. pH'sı 6.5 olan suya 150 ppm ilavesiyle bozulma yapan organizmalara karşı çözüm olabilir. Yıkama suyu toprak ve bir organik madde ile kontamine hale geldikçe hipokloröz asidin temizleme yeteneği azalmaktadır (Anon, 2003).

Muhafaza ve Taşıma

Karpuzlara genellikle ön soğutma yapılmamakta ve bazı soğutmasız kamyonlarda sevk edilmektedir (Suslow 1999). Ön soğutma uygulanacak olursa, zorlamalı hava soğutma seçilecek yöntem olacaktır. Yaygın olarak kullanılan oda soğutmada, paletlenmiş kutular arasında iyi bir hava sirkülasyonu çok önemlidir. Meyve mukavva kutulara yerleştirilir. Mukavva kutu her ne kadar kötü hava sirkülasyonuna neden olsa da, karpuzlar yavaş yavaş soğuyacaktır (Rushing ve ark., 2001). Ambalajlar, taşıma, muhafaza ve pazarlama süresince karpuzları iyi bir durumda tutacak ve sağlığa zarar vermeyecek şekilde yeni, temiz,

kokusuz, ahşap, mukavva veya diğer uygun malzemeden hazırlanmış kasa, kutu, sepet vb. şekillerde olup, aksine bir istek olmadığı takdirde, 80x120 cm veya 100x120 cm boyutlarındaki paletlere uygun ölçülerde olmalıdır (Anon, 2007). Karpuzda çekirdekli ve çekirdeksiz, çeşit ve türler gibi bazı değişiklikler vardır, ancak genelde hiçbirisi için çok uzun süreli saklama uygun değildir. İdeal saklama sıcaklığı yaklaşık % 90 bağıl nemde 10 ile 15 °C aralığındadır. Meyve hasat takip eden 2 ila 3 hafta içinde tüketilmesi gerekmektedir (Hardenburg ve ark., 1986).

- Karpuzlar ve bunların içinde bulundukları ambalajlar, işleme yerlerinde, depolarda, taşıtlarda kötü koku yayan ve bunları kirletecek olan maddelerle bir arada bulundurulmamalıdır.

- Karpuzlar ve içlerinde karpuz bulunan ambalajlar, yağış ve yakıcı güneş altında veya dondurucu soğuklarda bırakılmamalı ve bu şartlarda yükletilip boşaltılmamalıdır.

- Dökme halinde taşınan karpuzlar taşıma araçlarının veya araçlardaki bölmelerin döşeme ve duvarlarından, onlara yabancı tat ve koku bulaştırmayacak, yeni ve temiz uygun bir malzeme ile tecrit edilmelidir.

- Karpuz ambalajlarının yükleme ve boşaltma işlemlerinde gerektiğinde palet veya konveyör kullanılması tavsiye edilir (Anon, 2007).

Karpuzların solunum hızları, 4-5 °C'de 3-4 mg CO₂ kg⁻¹ h⁻¹, 10 oC'de 6-9 mg CO₂ kg⁻¹ h⁻¹, 20 -25 °C'de 17-25 mg CO₂ kg⁻¹ h⁻¹'dir (Hardenburg ve ark., 1986).

Karpuzlar genellikle CA (kontrollü atmosfer) veya MAP (Modifiye Ambalajda Paketleme) iyi cevap vermemişlerdir. MAP biçimi bireysel meyve shrink-sargı ambalaj ile yapılan çalışmalar yararlı olmamıştır ve bazı durumlarda MAP çürüme oranlarını yükseltmiştir (Biglete 1992). Karpuzlar genellikle soğutulmamış reyonlarda ve perakende satış için renkli mukavva kutularda satılmaktadır.

Hasat Sonrası Fizyolojik Bozukluklar

Mekanik Yaralanma

Karpuz hasat, yükleme ve boşaltma sırasında kaba uygulamalar meyvenin berelenmesine, çatlamasına ve hasat sonrası kaybın yüksek miktarlarda olmasına neden olacaktır. İç berelenmeler meyve etinin hızlıca bozulmasına yol açar. Karpuzların, düşürülmesi, atılması veya üzerine basılması iç berelenmeye neden olarak meyve etinin bozulmasını hızlandırır (Anon, 2003).

Soğuk Zararı

Karpuzlar birkaç günden daha fazla, yaklaşık 10°C'nin altında saklandığında soğuk zararı meydana gelir. Soğuk zararı kritik sıcaklık derecesi ve bu derecede kalma süresi hasarın derecesi üzerinde etkilidir. Düşük sıcaklıklar hasarın başlamasını hızlandıracaktır. Bu koşullardaki depolamadan oda sıcaklığına döndüğünde belirtiler, kabukta kahverengi lekelenmeler, yüzeyde delinmeler, lezzette bozulmalar, meyve eti renginin solması ve artan bozulma sıklığıdır (Hardenburg ve ark., 1986; Suslow, 1999; Rushing ve ark., 2001). Soğutma öncesinde, yaklaşık 4 gün boyunca 30 °C 'de meyvenin bekletilmesi soğuğa karşı toleransı daha artırdığı bildirilse de, ancak tamamen problemin ortadan kaldırılmasını sağlayamamaktadır (Picha, 1986).

Etilen Hasarı, Üretimi ve Hassasiyet

Karpuzlar 20 °C'de 0.1 - 1.0 µL kg⁻¹ h⁻¹ aralığında üretim oranları ile düşük-etilen üreticileri olarak sınıflandırılır. Üretim oranları düşük olmasına rağmen, karpuzlar etilene son derece duyarlıdır. 5 µL L⁻¹'den daha az etilene maruz kalma meyve eti renginin solmasına, yumuşamasına, kabuk incilmesi ve aşırı olgunluğa neden olmaktadır (El Kashif ve ark., 1989, Suslow, 1999). Etilen konsantrasyonu, sıcaklık ve maruz kalma süresi arasındaki etkileşimler iyi tanımlanmış değildir. Bu nedenle karpuzların depolamasında öneri, herhangi bir şekilde etilene



maruz kalmasını engellemek yönündedir. Kapalı alanlarda etilen tutucu özelliğine sahip potasyum permanganat kullanılarak etilenin olumsuz etkisi sınırlandırılabilir. Karpuzların etilene maruz kalmasını engellemek için, yüksek miktarda etilen yayan diğer ürünlerden uzak tutulması kalite kayıplarının önüne geçilmesinde basit yöntemlerden biridir.

Hasat Sonrası Patoloji

Patojenlerin bazıları karpuzların hasat sonrası çürütmesine neden olabilir, ancak onaylanmış herhangi bir kimyasal olmadığından, çürümeye karşı birincil savunma hasatta dikkatli seçim yoluyla pazarlama zincirindeki hastalıklı meyvenin ayrılması ve sevkiyattan önce uygun sınıflandırma yapılmasıdır. *Fusarium* spp ve *Phytophthora capsici* mantarları için kontrol önlemleri genellikle yetersiz olduğundan hasat sonrası çürümeler kendini gösterebilir. Tarlada iyi hastalık kontrolü ile Antraknoz (*Colletotrichum orbiculare*) ve siyah çürüklük (*Didymella bryoniae*) karpuz üzerinde nadiren gelişir (Snowdon 1992, Rushing ve ark., 2001) Üretim alanlarındaki yüksek nisbi nem ve sıcaklık, kabukta geniş lezyonlar oluşumuna, kök ucu veya çiçek ucu çürümeleri ve yüzey lezyonları *Erwinia* veya çok çeşitli mantarların gelişimine neden olabilir (Suslow, 1999; Snowdon 1992). Karpuzda meyve lekeleri (*Acidovorax avenae* subsp. *Citrulli*) hasat sonrasında sorun oluşturduğu bildirilmektedir. Ancak araştırmalar, bu hastalığın hasattan sonra meyveden meyveye kolaylıkla bulaşmadığını gösterirken, pazar-

lama zincirinde uygun sınıflandırma ve sıcaklık yönetimi ile varlığının hemen hemen ortadan kaldırılabildiği ifade edilmektedir (Rushing ve ark., 1999).

Kalite Açısından Önemli Hususlar

Karpuzların hasadı ve ambalajlama işlemleri sırasında yaralanmaları önlemek için karpuzla kontrolsüz kuvvet uygulamalarından kaçınılması gerekir. Hasat ve ambalajlama işlemleri sırasında zarar gören meyve sevk edilmemelidir. Bu süreçlerde, hasar alan karpuzların zarar gören kısımları belirgin olmayabildiğinden, taşıma veya depolama sırasında iyice belirginleşerek ezilmiş alanlar ve meyve eti yaralanması şeklinde görülebilir. Daha büyük kayıpların önüne geçmek için bu kusurlu meyvelerin ayıklanması gerekmektedir.

Karantina Sorunları

İhracata yönelik karpuzlar hastalık, böcek, toprak ya da bitkisel kalıntılardan arındırılmış olmalıdır. Alıcı ülke, ürünün sağlık koşullarını sevkiyat öncesinde gözden geçirmektedir.

Taze Kesilmiş Ürünün İşlemeye Uygunluğu

Son yıllarda taze kesilmiş karpuz küpleri ve dilimlerinin piyasası önemli ölçüde büyümüştür. Ancak çoğunun üretim yerleri satış noktalarına yakın yerlerde yapılmaktadır. Daha avantajlı durumlar MAP'da (Modifiye Atmosferde Paketleme) elde edilebilmektedir. Taze kesilmiş karpuzların dağıtım sırasında mekanik işlemler karpuzla zarar vermektedir (Sargent 1998).

KAYNAKLAR

Anonymous, (2003). *Watermelon, Postharvest Handling Technical Series, Postharvest Care And Market Preparation, Ministry of Fisheries, Crops and Livestock, New Guyana Marketing Corporation, National Agricultural Research Institute, Technical Bulletin No. 6*

Anonim, (2007). *Karpuz, Türk Standartları Enstitüsü, TS 1132 Ankara*

Biglete, N.A. 1992. *Packaging And Storage of Watermelon Using Different Shrink-Wrap Techniques. M.S. thesis, Clemson University, Clemson, SC.*

Elkashif, M.E., D.J. Huber, and J.K. Brecht. 1989. *Respiration and ethylene production in harvested watermelon fruit: evidence for non-climacteric respiratory behavior. J. Amer. Soc. Hort. Sci. 114:81-85.*

FAO, 2012. *Food and Agriculture Organization of the United Nations. (http://www.fao.org).*

Hardenburg, R.E., A.E. Watada, and C.Y. Wang. 1986. *The Commercial Storage of Fruits, Vegetables, and Florist and Nursery Stocks, pp. 12,62. Agricultural Handbook 66, U.S. Department of Agriculture, Washington, DC.*

Picha, D.H. 1986. *Postharvest fruit conditioning reduces chilling injury in watermelons. HortScience 21:1407-1409.*

Rushing, J.W., J.M. Fonseca, and A.P. Keinath. 2001. *Harvesting and post-harvest handling, pp. 156-164. In Watermelons - Characteristics, Production, and Marketing, D.N. Maynard, ed., American Society for Horticultural Science Press, Alexandria, VA.*

Rushing, J.W., A.P. Keinath, and W.P. Cook. 1999. *Postharvest development and transmission of watermelon fruit blotch. HortTechnology 9:33-35.*

Sargent, S.A. 1998. *Fresh-cut watermelon. Citrus and Veg. Mag. 62:26-28,44.*

Snowdon, A.L. 1992. *Color Atlas of Postharvest Diseases and Disorders of Fruits and Vegetables, vol. 2, Vegetables. pp. 18,51. CRC Press, Boca Raton, FL.*

Suslow, T.V. 1999. *Watermelon. Recommendations for maintaining post-harvest quality. At http://postharvest.ucdavis.edu/produce_in formation.*

TÜİK, 2013. *Türkiye İstatistikler Kurumu/Bitkisel üretim istatistikleri*

BRUCELLOŞİS

Brusella Hastalığı

Dişar AYÇİÇEK - Veteriner Hekim,
Hayvan Sağılığı ve Yetiştiriciliğı Şube Müdürlüğü.

Brucellosis (Brusella Hastalığı) İnsan ve hayvanlarda Brusella cinsi mikroorganizmalar tarafından oluşturulan enfeksiyöz, genellikle subakut ve kronik seyirli zoonoz bir hastalıktır.

Brusella cinsindeki etkenler, evcil hayvanlarda önemli ekonomik kayıplara neden oldukları gibi, enfekte hayvanların süt ve süt ürünleri, hatta et ile insanlara da bulaştıkları ve hastalığa neden oldukları için halk sağlığı yönünden de önemli bir grubu oluşturmaktadırlar. Brusella cinsi mikroorganizmalar gram (-), hareketsiz, sporsuz, kapsülsüz küçük kokobasiller şeklinde olup, boyları 0.6 - 0.2 mikron, genişlikleri 0.3 - 0.5 mikron arasında değişir.

Brusella cinsi içinde bulunan:

B. melitensis: İnsanlarda Malta humması olarak bilinen hastalığın etkenidir. Başlıca konakçıları, koyun, keçi ve yabani sığırlardır, 3 biyotipi vardır.

B. abortus: İneklerde yavru atmalara neden olur. İnsanlarda Bang hastalığı etkenidir. Serolojik ve biyokimik reaksiyonlarla birbirinden farklı, 9 biyotipi bulunur.

B. suis: Evcil domuzlarda hastalık yapar, 4 biyotipi vardır.

B. ovis: Koçlarda kısırlık, koyunlarda yavru atmalara neden olur.

B. canis: Köpeklerde yavru atmalara neden olmaktadır.

ETKENİN DAYANIKLILIĞI

Brusella mikroorganizmaları, güneş ışığı ve dezenfektanlara karşı çok duyarlı olup, birkaç dakikada aktiviteyi kaybederler. Karanlık yerlerde doku ve uterus akıntısı içinde uzun süre canlı kalırlar. Kokuşma sonu kısa sürede ölürler, tüm brusella tipleri, pastörizasyon ısısında 15 - 20 dk. da tahrip olurlar. Etken, yapılan araştırma sonuçlarına göre tereyağında dört ay canlı kalabilmektedir. Enfekte süten yapılmış beyaz peynir, salamura içinde üç ay sonraya kadar kobayları enfekte edebilir ve beş ay sonra reaksiyon verebilir özelliktedir.

HASTALIĞIN BULAŞMA KAYNAKLARI

Brusellozis, zoonoz bir hastalık olduğundan her zaman hayvanlar ve insanlar için bir enfeksiyon kaynağıdır. Meslek hastalığı olarak bilinen brusellozis, veteriner hekimler, hayvan tüccarları ve mezbaha işçileri bulaşma ile her an karşı karşıya bulunmaktadır. Bulaşma oranı

entansif yetiştiricilik yapılan bölgelerde daha fazladır. Hastalık etkeni, en çok gebe hayvanların uterus içeriği, fötüs ve fötal membranlarda bulunduğu için bunlar hastalık kaynağı olarak önemli yer tutarlar. Bulaşma, başlıca sindirim sistemi, sağlam veya portantrelili deri, konjunktiva, çiftleşme ve sağım sırasında memelerin kontaminasyonu yoluyla meydana gelir. Son yıllarda vektörler üzerinde durulmakta, hastalığın naklinde sinek, sivrisinek, tahta kurusu, kene, pire gibi artropodlarla, yabani tavşan, sıçan, fare gibi kemiricilerin de rolü olabileceği bildirilmiştir. Brusellozlu ineklerin çoğu aborttan sonra haftalarca, hatta aylarca sütleriyle mikrop çıkarırlar. Etkenin sütle çıkışı periyodik olup, laktasyonun sonuna doğru daha fazla sıklaşır. İneklerde, memeye yerleşmiş olan etken devamlı veya zaman zaman dışarı atılır. Doğumdan hemen sonra yani ağız sütü ile takriben 200.000 / ml etken atılır. Abort yapmış keçi ve koyunlar, ilk 1-3 hafta içinde sütle periyodik olarak mikroorganizmayı çıkardıkları, 3 haftadan sonra tespit edilemediği bildirilmektedir. Brusellozdan dolayı yavru atan ineklerde abort tarihinden 30-40 gün sonra etken, uterus-tan kaybolarak hayvanların memelerine ve uterus yumrularına yerleşir. Enfekte analardan doğan buzağılarında enfekte oldukları, bunların 7 gün ile 16 hafta arasında dışkılarıyla mikroorganizmayı çıkardıkları saptanmıştır.

İNSANLARA BULAŞMA

İnfekte inek sütlerinin herhangi bir pastörizasyon işlemine tabi tutulmadan tüketilmesi, peynir veya tereyağı üretiminde kullanılması ve çiğ köfte yeme alışkanlığı önemli enfeksiyon kaynaklarıdır. Peynir, çökelek halinde bekletildiği zaman Brusellanın yaşam süresi 3 aya kadar çıkar. İnfekte hayvan gübresi kullanılan toprakta yetişen taze sebzelerle de hastalığın bulaşabildiği bildirilmektedir. İnsandan insana bulaşma ya çok seyrek ya da hiç görülmemektedir. Yaralı deriden veya ağızdan alınan mikroorganizma önce en yakın lenf yumrularına, oradan kana geçerek kemik iliğine, eklemlere, sinirlere, beyine ve özellikle cinsel organlara yerleşerek hastalık oluşturmaya başlar. İnsanlarda hastalık belirtilerinin görülmesi halinde hemen bir doktora başvurulması gerekir.

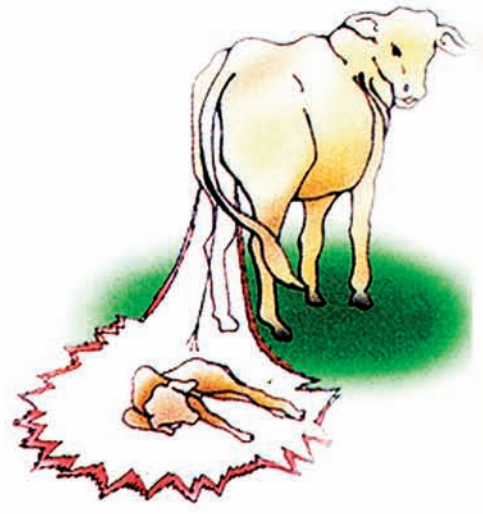
KLİNİK BELİRTİLER

Sığırlarda görülen başlıca klinik bulgular, yavru atma, kısırılık, mastitis ve ateştir. Abortlar, gebeliğin her döneminde olmakla birlikte, genel olarak gebeliğin 6-8' inci aylarında meydana gelir. İnsanlarda üşüme, dalgalı ateş ve terleme, karın ve eklem ağrısı gibi belirtilerle kendini

gösterir. Ateş 40 C' nin üstünde olup, gebe kadınlarda düşüklere neden olur. Erkeklerde orşitis sonu kısırılık şekillenir. Bazen ciddi komplikasyonlar sonucunda hastalık ölümle sonuçlanabilir.

HASTALIĞIN KONTROLU

En radikal önlemlerden biriside hayvanların aşılanarak hastalığın kontrol altına alınmasıdır. Bu kapsamda Bakanlığımız "Brusellanın Konjunktival Aşı İle Kontrol ve Eradikasyonu Projesini 01.01.2012 tarihinden itibaren başlatmıştır. Proje sığırlarda 10, koyun ve keçilerde 6 yıllık olarak planlanmış olmakla birlikte, sığırlarda 10 uncu, koyun ve keçilerde 6 ncı yıl yapılacak serosurvey çalışması sonuçlarına göre projenin uygulama süresi uzatılabilecektir. Uygulanacak proje gereği ergin ya da genç tüm dişi sığır, koyun ve keçiler ile damızlık olarak ayrılacak erkek koyun ve keçiler konjunktival aşı ile aşılanacaktır.



Gıdaların pişirilerek yenmesi, çiğ olarak tüketilen sebze ve meyvaların etkenin duyarlı olduğu dezenfektanlarla yıkanması gerekmektedir.

Proje gereği sığırlarda kitlesel aşı uygulama stratejisi olarak B.abortus S-19 konjunktival aşısı 2012 yılında, genç S-19 subcutan aşı ile aşılanmış olanlar hariç, tüm dişi sığırlara uygulanacaktır. 2013 yılında 2012 yılında aşılanamayan ergin dişi sığırların ilk aşılması, 1. aşılması yapılan hayvanların ikinci aşılması ve 3-6 aylık yaştaki dişi sığırların 1. aşılması yapılacaktır. 2014 yılında, 2013 yılında ilk aşıları yapılan hayvanların ikinci aşısı ve 3-6 aylık yaştaki buzağların 1. aşısı yapılacak ve bu şekilde 10 yıllık bir aşılama programı uygulanacaktır. Yeterli bağışıklığın oluşması için her hayvanın hayatı boyunca iki kez aşılması yeterlidir. Sığırlarda iki aşılama 12 ay arayla yapılacaktır. Proje gereği koyun ve keçilerde kitlesel aşı uygulama stratejisi olarak B.meliten-sis Rev.1 konjunktival aşısı 2012 yılında, genç Rev-1 subcutan aşı ile aşılanmış olanlar hariç, tüm dişi koyun ve keçiler ile damızlık erkek koyun ve keçilere uygulanacaktır. Yeterli bağışıklığın oluşması için her hayvanın hayatı boyunca bir kez aşılanması yeterlidir. Aşının uygulandığı ikinci yıl sadece 3-6 aylık yaşlardaki dişi kuzu ve oğlaklar ile bir önceki seneden aşılanmamış olarak kalan ergin dişi hayvanlar ile damızlık erkek hayvanlar aşılanacaktır.



Bu şekilde 6 yıllık bir aşılama programı uygulanacaktır. Bu proje ile sığır, koyun ve keçilerde Brusella sürü prevalansı öncelikle % 1'in altına çekilecek, sonra test ve kesim metodu uygulanarak hastalığın eradikasyonu sağlanacaktır.

Aşılamaların dışında Brusella etkeni pastörizasyon ısısına hassas olduğundan, gıdaların pişirilerek yenmesi, çiğ olarak tüketilen sebze ve meyvaların etkenin duyarlı olduğu dezenfektanlarla yıkanması gerekmektedir.

PATOLOJİK MATERYALLERİN ALINMASI VE GÖNDERİLMESİ

ABORTE OLMUŞ FÖTUS: Kokuşma olmamış aborte fötus laboratuvara gönderilir.

VAJİNAL

Hayvanlarda yavru atımından sonra 6 haftalık periyod içinde izolasyon şansı yüksektir. Vajinal akıntıları almak için hazırlanan sıvablar, özel tüpüne konulduktan sonra hemen laboratuvara gönderilir.

SIVAB:

SÜT: Şüpheli hayvanların meme başları dezenfekte edildikten sonra her meme bölgesinden, steril vida kapaklı tüplere, ilk iki sağımlı süt dışarı atıldıktan sonra 15 - 20 ml. miktarında sağılır. Tüplerin ağızları kapatılarak, soğuk koşullarda ve en kısa zamanda laboratuvara gönderilmelidir.

SPERMA: Boğalardan usulüne uygun olarak ve aseptik koşullarda alınarak steril küçük şişelere konur.

Laboratuvar muayeneleri için alınacak patolojik materyaller aseptik koşullarda, steril kaplara konulduktan sonra hemen gönderilmeli, bekletilecek olanlar buzdolabında saklanmalıdır.



Diyarbakır Güvercinleri

Yrd.Doç.Dr.Romedi ÇELİK- Dicle Üniversitesi Veterinerlik Fakültesi

Serdar BAYTEKİN- Ziraat Mühendisi Kayapınar İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü

G eçmişten Günümüze...

Güvercin yetiştiriciliği her yüzyılda ve her toplumda gündemini korumuş ve günümüze kadar süregelen gelecek nesillere bırakılacak bir miras kaynağı olmuştur. Güvercin tarih kitaplarının sayfalarında ve atalarımızın hikayelerinde her zaman bir konu başlığı olduğuna şahit olmaktayız. Güvercinler kimi zaman haberleşmede, kimi zaman sevgi söyleminde ve kimi zamanda şiirlerin mısralarında yer ve görev üstlenmiştir. İnsanların güvercin beslemelerinin başlıca nedeni çok hareketli ve taşıdığı renklerinden dolayı insanların insan psikolojisine olumlu etkilerinden dolayıdır.

Diyarbakır güvercin kültürü basılı yayınlar ve usta yetiştiricilerin söylemlerinde; 1515 yılından sonra her Eylül ayında Diyarbakır'da kurtuluş şenlikleri düzenlenmesi bir gelenek haline gelmiştir. Bu şenliklerin en önemli özelliklerinden biri de güvercin yarışmaları düzenlenmesi ve yarışma kazananlara altın olarak ödül verilmesidir. Diyarbakır'ın kurtuluşu bir güvercinin taşıdığı habere bağlı olarak geliştiği için güvercin yarışmaları, düzenlenen şenliklerin çok önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Bu

gelenek, Diyarbakır'da 400 yıl yaşatıldıktan sonra ne yazık ki I. Dünya savaşının sefalet dolu yıllarında ve onu izleyen yıllarda unutulmuş ve terk edilmiştir.

Diyarbakır'ın avlulu ve bahçeli her evinde mutlak süreçle güvercin beslenirmiş. Beslenen güvercinler hatasız güvercin olmasına dikkat edilir, bir hatası olan güvercin kafilden çıkarılırdı. Zaman içerisinde, bir taraftan hırsızlar tarafından çalınarak il dışına kaçırılan güvercinler ve bir taraftan da güvercin nesilleri gerekli ihtimam gösterilmediği için güvercin nesilleri zarar görmüştür. Bir zarar vuran etken de avlulu ve bahçeli evlerin zamanla yıkılmasıdır. Şimdilerde ise apartman dairelerinde sağlıklı kuş beslenemiyor nedeni ise açık havada uçup gezememesidir. Uçuş özelliğini gösteremeyen güvercinler sağlıklı yavru birey verme randımanını da düşürmektedir.

Ayrıca, Diyarbakır da yapılan velime geceleri yemek ve müzik eşliğinde olurdu. Geceyi düzenleyenlerin özelliklerine göre velime gecesi değişik konularda olurdu mesela edebiyatı seven insanlar daha çok romanlarla ve şiirlerle o geceyi geçirirlerdi. Güvercin merakı olan kişilerde güvercinlerinin yarışmasını yaparlarmış. Bu yarışmada hiçbir kusuru olmayan masalık tabir edilen güvercinler diye adlandırdıkları güvercinleri yarıştıırırlardı. En has özelliklere sahip kuş "masalık kuş" unvanını alırdı.



Diyarbakır'ın eski dönemlerinde, Fatihpaşa mahallesinde yer alan Kurşunlu Camisi, Yoğurt Pazarı, Mardin Kapısı'ndaki Seyhan Palas Kahvesi ve Melik Ahmet Çarşısı kuşçuların toplanma mekanları arasındaymış. Günümüzde ise Fatih Caddesinde birçok yetiştirici ve ticari anlamda mekanları bulunmaktadır.

Cemil Paşa Zadelere Mehmet Bey, Erhan AKALINLAR 'ın Dedesi Fit Hoca, Hacı Besim Bey, Cemil Paşa Zadelere Eshat bey ve Cemil Paşa Zadelere Muhammet Bey, Münir Efendi, Hevidanlızade Emin Efendi, Cemil Paşa Zade Kasım Bey ve Raif Hoca, Hamit Yazıcıoğlu'nun amcası Emingazeli, Zozo Alo ve Mahzunun oğlu Mehmet Efendi ve Mustafa Kemal ATATÜRK'ün kurtuluş savaşında silah arkadaşı olan Yüzbaşı Sabri BİNTEPE gibi kişiler dönemin bilinen kuşçularıdır.

Federasyon-Koruma ve Yarışmalar

Diyarbakır Irk Güvercinleri ile Posta Güvercinleri Koruma ve Yaşatma Derneği 2014 yılında kurulmuştur. Dernek başkanlığı görevini Hüseyin TUĞCU tarafından yürütülmektedir. Türkiye Güvercin Federasyonu ile ortak hareket ederek faaliyetlerini bünyesinde yürütmektedir. Derneğin 70 adet üyesi ve 120 adet yarışçısı bulunmaktadır. Diyarbakır'da 3000 – 4000 kişinin Güvercin beslediği Dernek tarafından ön görülmektedir.

Diyarbakır'da ve Diyarbakır dışında yaşayan güvercin sevenler ve yetiştiricilerle ortak bir bağ kurularak dernek bünyesinde çeşitli faaliyet ve aktiviteler yürütülmektedir.

Aktiviteler arasında Posta güvercin yarışları gelmektedir bu yarış Bolu İli girişinden Diyarbakır il merkezine (1050 km) kadar süren posta güvercinleri yarışı yapılmaktadır. Bu yarışma kapsamında her sezon 1500'e yakın güvercin yarışmaktadır. Yarışmanın finaline kadar 100 -150 kuş ulaş-

maktadır. Dernek üyelerinin ve yetiştiricilerin güvercinler ile duygusal bağ kurdukları gözlemlenmiş, topluma uyumlu daha duygusal insanlar oldukları duygusal görülmektedir. Bu duygusal bağın kopmaması adına, Dernek Diyarbakır yerel ırk güvercinlerinin korunması, ülkemizde tanıtılması ve ileriki dönemler için ırk özelliklerini taşıyan güvercinlerinin ırk özelliklerini kaybetmeden güvercin soyunun devam ettirilmesidir.

Bu amaçla; Diyarbakır kültürünün ve geleneğinin bir parçası olan Diyarbakır güvercinlerinin tanıtılması ve korunması adına Diyarbakır yöresinde yetiştirilen güvercinlerin ırk tespiti ile birlikte kantitatif ve kalitatif özelliklerinin belirlenmesi amacıyla Diyarbakır Irk Güvercinleri ile Posta Güvercinleri Koruma ve Yaşatma Derneğimizin Karacadağ Kalkınma Ajansının 2015 Yılı Doğrudan Faaliyet Mali Destek Programı dahilinde 'Diyarbakır Güvercinlerinin Tescillenmesi ve Tanıtım Projesi" desteklenmiştir.

Projemiz faaliyetlerini Diyarbakır Irk Güvercinleri ile Posta Güvercinleri Koruma ve Yaşatma Derneği ve Dicle Üniversitesi Veteriner Fakültesi Öğretim Üyesi Yrd. Doç. Romedi ÇELİK tarafından yürütülmüştür. Projemize Kayapınar Gıda, Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürlüğü gönüllü destek sağlamışlardır. Projemizin hazırlanması, sunulması ve yürütülme aşamalarının da teknik destek sunmuşlardır.

Projemiz ile incelenen güvercinlerin verileri Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'na Diyarbakır Güvercinleri Tescil dosyası ile başvuru yapılmıştır. Elde edilen veriler ve fotoğraflar www.diyarbakirguvercinleri.com adresinde tanıtım faaliyetlerine başlamıştır. Ayrıca önümüzdeki dönemde Diyarbakır Güvercinleri kataloğu basılacak ve tanıtım günleri düzenlenecektir.

TÜRLERİ

GEREÇ VE YÖNTEM-

Bu çalışma Diyarbakır Güvercinlerinin ırk tescilini gerçekle-





tirmek amacıyla yapılmıştır. İrk özelliklerini ortaya koymak amacı ile Diyarbakır İlinde güvercin yetiştiriciliği yapan 6 farklı kümeden rastgele olarak seçilen 110 erkek, 86 dişi toplam 196 güvercinin ölçülebilen özellikleri ile dış görünüş özellikleri incelenmiştir.

Çalışmanın hayvan materyalini farklı varyetelerden dişi ve erkek olmak üzere ergin yaşta toplam 196 baş Diyarbakır güvercini oluşturmuştur. Güvercinlerin çeşitli vücut ölçüleri ve dış görünüş özellikleri 0,2 g hassas terazi, ölçü şeridi ve dijital kumpas yardımı ile alınmıştır. Fotoğraf çekimleri ise Canon Eos 6D (24 Megapixel) ve canon 70-200 F4.0 L IS USM lens ile yapılmıştır. =



Ayrıca çekimlerde kullanılan ışık sistemi 3 adet flaş ve kontrol paneli yardımı ile yapılmıştır.

Güvercinlerin dış görünüş özellikleri gaga tipi, gaga ucu rengi ve tırnak rengi, baş tipi, tepelilik (kuşun başının arkasında olan tüy yönünün tersine çıkan tüylerin oluşturduğu

	Canlı Ağırlık	Gaga Uzunluğu	Gaga Derinliği	Baş Uzunluğu	Baş Genişliği	Kanat Uzunluğu	Vücut Uzunluğu	Kanat Açıklığı	Göğüs Genişliği	Kuyruk Uzunluğu	İncik Uzunluğu	İncik Çevresi	Göğüs Çevresi
Atlas	288.9												
	16.94	7.12	48.46	20.62	22.8	32.7	64.9	52.07	12.58	36.41	18.8	18.5	
Zeytuni	276.5	17.08	6.79	48.81	21.10	23.1	32.5	64.8	53.43	12.44	36.44	18.5	18.8
Narinci	289.9	17.27	6.64	47.62	20.76	23.5	32.8	65.7	53.01	12.74	36.12	24.7	18.5
Cigeri	280.9	16.99	6.49	47.29	20.67	23.2	32.8	65.5	52.09	12.62	36.24	24.5	18.4
Gogala	299.9	16.82	6.83	49.08	21.01	24.2	33.9	67.6	52.94	13.25	37.12	24.7	19.3
Küreng	292.4	17.07	6.89	49.12	20.83	24.6	33.7	68.5	52.88	13.31	36.80	25.5	18.9
Kekme Atlas	264.5	17.46	7.23	47.77	19.85	23.2	32.7	64.5	50.78	12.91	35.84	18.2	18.1
Bozak	275.5	17.88	7.20	49.22	19.72	23.3	32.7	64.7	50.93	12.73	37.02	18.6	18.8
Kekme Cigeri	283.7	18.06	7.44	48.95	19.88	23.6	33.2	65.8	50.74	13.14	36.78	19.2	18.5
Siyah parçalı	254.0	10.74	8.05	37.31	20.98	23.2	30.4	63.9	50.95	12.49	34.91	19.3	18.0
Mısırlı	262.0	9.47	8.01	35.51	20.59	22.5	29.9	61.8	51.50	12.25	34.16	19.3	18.5
Kuyruğu kara	254.2	10.42	8.12	36.45	20.84	23.0	30.7	63.2	51.30	12.53	33.91	19.8	18.2
Kuyruğu gök	286.2	10.17	8.94	37.35	21.13	23.0	31.6	63.7	53.76	12.62	35.74	20.0	19.7
Beyaz	257.7	9.98	7.81	36.59	20.72	22.7	30.7	61.8	51.58	12.34	34.09	19.2	18.2
Yusuflı	287.3	17.28	7.42	48.94	20.83	23.1	33.2	65.7	50.38	12.10	37.59	19.4	18.8
Kara	265.1	17.26	7.26	47.71	19.96	22.6	32.8	64.3	49.99	12.36	36.16	18.8	18.5
Miski	285.0	16.54	7.21	47.53	20.49	23.3	33.6	66.3	51.25	12.76	36.17	19.1	18.7
Zengo	289.1	17.66	7.50	48.21	20.70	23.2	32.8	65.1	51.94	12.37	37.19	19.2	18.9



yapı) durumu, paçalılık ve göz rengi çıplak göz ve fotoğraf çekimleri ile; kanat ve kuyruk telek sayısı ise sayılarak tespit edilmiştir. Fotoğraf çekimleri, güvercinlerin 80x80 Ürün çadırları içine konularak sağdan soldan ve önden aydınlatılacak şekilde yapılmıştır. Ayrıca çekimlerde ışık patlamasını önlemek için flaşlar softboxlar ile birlikte kullanılmıştır. Fotoğraflar 6000 kelvin ısı derecesinde yapılmıştır ve bütün çekimlerde aynı ısı sıcaklığı uygulanmıştır.

Vücut uzunluğu (üst gaga ucu ile en uzun kuyruk teleği arası); gövde uzunluğu (ilk göğüs omuru ile pygostyle sonu arası); kanat açıklığı (iki kanatın en uzun uçuş telekleri arası); kanat uzunluğu (omuz eklemi ile en uzun uçuş teleği arası); kuyruk uzunluğu (kuyruğun kuyruk kökü ile en uzun kuyruk teleği arası); göğüs çevresi (iki kanat altından göğüs kemiğinin en uç noktası boyunca); göğüs genişliği (sağ ve sol glenoid boşluğun arası); baş uzunluğu (üst gaga ucu ile condylus occipitalis arası); baş genişliği (kafatasının sol ve sağında en uç noktalar arası); gaga uzunluğu (üst gaga ucu ile gaga tüyleri arası); gaga derinliği (gaganın orta bölümünün üst ve alt kısmı arası) ve incik çapı (tarso-metatarsus kemiğinin ortasından) ölçülerek yapılmıştır. Kanat telek sayısında p-a-s (primer-axial-sekonder) sırası izlenmiştir. Vücut uzunluğu ölçülürken güvercinler sırt üstü yatırılarak tüm vücut düzleştirilmiş, kuyruk uzunluğu ölçümünde telek vücuda dik tutulmuş, kanat açıklığı ve uzunluğu alınırken kanatlar tam açık şekilde tutulmuş; kanat uzunluğu sol kanattan alınmıştır. Gaga derinliği ölçülürken alt ve üst gaga tam birleştirilmiştir. Tarsus çapı ölçümü mediolateral yönde, sağ metatarsustan yapılmıştır.

Diyarbakır Güvercinlerinin Genel Özellikleri

Diyarbakır Güvercinlerinin Tescillenmesi için toplan 196 adet güvercinin kantitatif ve kalitatif özellikleri belirlenmiştir. Diyarbakır güvercinleri 4 ana ve bunların alt grupları olmak üzere 18 gruba ayrılmaktadır.

Diyarbakır güvercinlerinin diğer güvercinlerden ayrılan en önemli özellikleri çok hareketli ve renkli olmasıdır. Yaklaşık olarak 1000 yıllık bir tarihsel geçmişe sahip olmalarıdır. Dünyada sadece bu bölgede yaşıyor olmasıdır. Havada uçarken takım halinde her grubun kendine özgü hareketleri vardır.

Diyarbakır Güvercinlerinde Mutlaka Aranacak Özellikler;

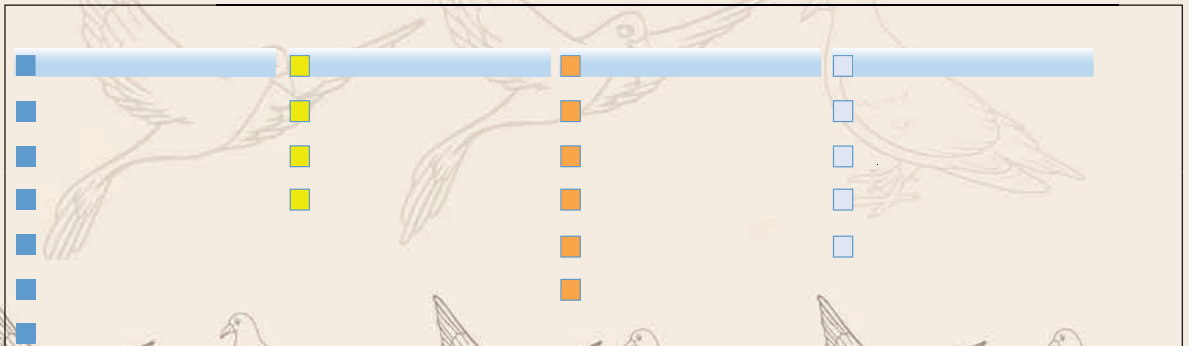
Kenkül (Baş kısmındaki tüy yapısı), Dimdik (gaga) rengi, Püskül yapısı (Göğüs üzerindeki tüy durumu), Tırnak rengi ve Vücut üzerindeki tüy yapısı başlıca aranan ve öngörülen özellikleridir.

Gögsüak

Ayakları tüylü ve tüysüz olarak ikiye ayrılır. Zeytuni ve Atlas'ın kenkül yapısı yatık grubun diğer üyelerinin ise kenküllü dik ve karşıdan görünürdür. Dimdik (gaga) ve tırnak rengi beyaz olanı tercihidir. Vücut yapısı olarak Zeytuni ve Atlas'ın ufak grubun diğer üyelerinin ise biraz daha iridir. Küreng ve Gogala'nın yürüyüşleri aslan gibi peltek yürüyüşse sahip olmaları en önemli özelliğini göstermektedir.

Kekme

Çok hareketli oldukları için çok kilo almazlar. Kenkül yapısı dik ve püskül yapıları gaga altından "V"





şeklinde göğüs bitimine kadar inmeli ve gür olmalıdır. Dimdik (gaga) rengi ve tırnaklar beyaz olanı tercih edilir. Ayaklar yapıları tüysüz ve vişneçürüğü renginde olmalıdır.

Dimdikufak

Baş yapıları simetriktr. Gaga yapıları ufak ve kalın olur. Göğüslerinde iki tane gonca gül şeklinde tüyleri bulunur bu tüyler kıvrım kıvrımdır. Ayakları tüysüz olup paçasızdır.

İçağlı

Kenkül yapısı dik püsküllüdür. Kenkül yapısı gaga altında v şeklinde göğüs bitimine kadar inmeli ve gür olmalıdır. Dimdik (gaga) rengi ve tırnaklar beyaz olanı tercih edilir. Kuyruklarında beyaz renge göre alt gruplara ayrılmaktadır.

Barınak

Güvercinler genellikle çatısız düz damlarda kurulan ve "pin" denilen kümeslerde besleniyor. Pin'in yeri güvenli değilse yanına bir de köpek kulübesi yerleştiriliyor. Boranhaneler ise basit formları, güvercinlere yönelik tasarlanan içyapıları ve yüzeylerindeki çeşitli dizilerdeki güvercin giriş delikleri ile dikkat çekerler. Geçmişi çok eskilere dayanan Boranhanelerde yabani ve evcil güvercinler özellikle gübre üretimi için tutulmuşlardır. Güvercinlerin gübresi eskisi kadar olmasa bile ekonomik değer taşımaya devam etmektedir. Diyarbakır yöresinde yeteri kadar korunamayan bu yapılar, bugün yok olma tehlikesi ile karşı karşıyadır. Bu binaların dış duvar yüzeylerinde, çatıya yakın ve yüksek bir konumda, güvercin giriş delikleri bulunmaktadır.



Bu delikler, çeşitli yönlerde bakmaktadır. Güvercinlerin boranhanelere giriş delikleri, düz dam seviyesinin hemen altında bulunur, bu nedenle yerden oldukça yüksektir. Bu delikler ortalama 30x25 cm boyutundadır. Güvercinler bu geçitten geçtikten sonra, iç duvarlarda asılı duran sepetten yuvalarına konmak için öncelikle iç mekândaki kavaktan sırtıkların (tünekler) üzerine konarlar. Sepetten yapılan yuvalar, kerpiç duvardaki ahşap sırtıklara asılıdır.

Diyarbakır güvercin kümeslerinde Diyarbakır'a özgü söğüt dallarından örülmüş sepetler folluk ve kuluçkalık olarak kullanılmaktadır.

Sorunlar ve Çözüm Önerileri

Diyarbakır güvercin alanların yetersiz, sağlıklı ortamların olmaması ve Diyarbakır güvercinlerinin yeterince tanıtılmaması, neslinin tükenmekte 18 çeşidin soyları tükenme üzeredir. Diyarbakır Güvercinleri koruma altına alınarak gen kaynak merkezi veya üretim çiftliği oluşturulması gelecek nesillere güvercin soylarının doğru bir merkezi yönetim ile mümkündür.

Yeryüzü üzerinde yetiştirilen çoğu güvercin uzun bir tarihsel geçmişi vardır. Doğru etkinlikler yapılarak halen süre gelen güvercin yetiştiricilerine karşı ön yargıların kırılmasıdır. Yeni projelerle güvercinler sahiplenerek ulusal ve uluslararası anlamda tanıtılmasıdır. Bölgesel güvercin hastalıklarının araştırılması ve çözümler üretilmesidir.





Başbakan Yıldırım hububat alım fiyatlarını açıkladı:

Buğdayın alım fiyatı ton başına 910 TL

AK Parti Genel Başkanı ve Başbakan Binali Yıldırım, AK Parti TBMM Grup Toplantısında yaptığı konuşmada, çiftçiler ve üreticilere yönelik müjdeler açıkladı.

Çiftçiler, tarımla uğraşanlar için müjdelerinin olduğunu aktaran Yıldırım, şöyle devam etti:

"Türkiye önemli tarım ülkesidir. Tarımsal gelişmede çiftçilerimiz için yeni açılımlar getiriyoruz. Tarım, Türkiye'de stratejik bir sektördür. Türkiye'nin geleceği tarımdadır. Tarım potansiyelimizi açığa çıkarmak ve Türkiye'nin kalkınmasında tarım ve hayvancılığın payını artırmak ana hedeflerimizden biri olacaktır. Ülke genelinde bugünlerde hububat hasadı devam ediyor. Toprak mahsulleri taahhütname ile alımlarına başladı. Ofis, 1,5 ay içerisinde 250 bin ton buğday alımını gerçekleştirdi. Çiftçilerimiz, ürünlerini Toprak Mahsulleri Ofisine (TMO) satmak isterse, ürün bedellerinin tamamını bayramdan önce peşin alabilecek."

"Bazen fiyat açıklamak gibi açıklamamak da politikadır"

Binali Yıldırım, uluslararası piyasaları yakından takip ettiklerini belirterek, üreticilerin fiyatlardan memnun olması dolayısıyla Toprak Mahsullerinin şu anda devreye girmediğini, gerekirse gireceğini belirt-

ti. Yıldırım, *"Bazen fiyat açıklamak gibi açıklamamak da bir politikadır, gerekliliktir. Fiyat üreticinin lehine ise fiyat açıklamanın bir anlamı yoktur"* ifadesini kullandı.

Hasadın yoğunluğuna bağlı olarak, özellikle Trakya bölgesinde buğday fiyatlarının biraz düşüş eğiliminde olduğunu, bu nedenle TMO'nun müdahale fiyatını açıklama ihtiyacı duyduğuna değinen Yıldırım, 2016 yılı için Anadolu kırmızı sert ekmeklik buğdayın alım fiyatını, ton başına 910 lira olarak belirlediklerini bildirdi.

Başbakan Yıldırım, bu fiyata, kaliteye göre yüzde 7'ye kadar ilave prim uygulanacağını, bundan böyle ofisin ürün alımlarında üreticiden ton başına kestiği boşaltma ücretini de kaldırdıklarına dikkati çekti.

Her zaman çiftçinin, üreticinin yanında olduklarını ve yanında olmaya da devam edeceklerini aktaran Yıldırım, *"Çiftçinin ürünü asla tarlada kalmayacak, kurda, kuşa yem ettirmeyeceğiz. Tarımda doğal afet kaçınılmaz bir gerçektir. Bu yıl da don, sel, dolu, kuraklık gibi afetlerden zarar gören çiftçilerimiz var. Zarar tespit çalışmaları illerde titizlikle devam ediyor. Başta Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı olmak üzere ilgili bakanlıklarımız teknik düzeyde çalışmalarını yapıyor. AK Parti, çiftçimizin hem iyi gün*

hem de kara gün dostudur" ifadesini kullandı. Yıldırım, tarım arazilerinin miras yoluyla bölünerek parçalanmasının önüne geçen düzenlemeleri gerçekleştirdiklerini dile getirdi.

"184 ovayı tarımsal sit alanı ilan ettik"

Şimdi yeni bir uygulamaya daha geçeceklerini, 6,5 milyon hektar büyüklüğündeki 184 ovayı tarımsal sit alanı ilan ettiklerini vurgulayan Yıldırım, şöyle devam etti:

"Buralara tohum atılacak, fidan dikilecek hiç bir çivi çakılmayacak, tarım arazisi olarak kalmaya devam edecek. Göç, hisse ve parçalanma nedeniyle ekilemeyen arazilerimizi atıl olmaktan çıkarıyoruz. Şahsa veya kamu kurumlarına ait olup da ekilmeyen arazileri sahipleri namına değerlendireceğiz, kiraya vereceğiz. Ekilmedik bir karış toprağımız kalmayacak. Bu topraklar milli servetimiz. Ekilmeyen 2 milyon hektar tarım arazisinden 17 milyar liralık yıllık tarımsal hasıla hedefliyoruz."

Başbakan Yıldırım, yurt dışında toprak kiralama meselesinin vizyon meselesi olduğunu vurguladı.

"Konu vizyon olunca, Ana Muhalefetin Genel Başkanının bu durumu anlamaması mazur görülebilir" diyen Yıldırım, devletler ve uluslararası şirketlerin, dünyada 200 milyon hektar tarım alanını değişik ülkelerde ya kiraladığını ya da satın aldığını belirtti.

"Meşhur hesap uzmanı hesapla bakalım"

Binali Yıldırım, şu değerlendirmelerde bulundu:

"Muhalefet ülkemize toprak kazandırmanın nesinden rahatsız olur anlamak mümkün değil. Biz vizyon sahibiyiz, biz nüfusumuzun 100 milyon, 150 milyona ulaşacağı dönemleri düşünerek adımlarımızı atıyoruz. Muhalefet, milli gelirin yüzde 1'inin çiftçiye destek olarak ödenmediğini sürekli iddia eder."

Tarımsal desteklemelerin milli gelirin yüzde 1'inden az olamayacağını yasa haline getiren biziz. 2015 yılının milli geliri 1 trilyon 953 milyar lira, tarıma verdiğimiz doğrudan destek ise 10 milyar liranın üzerinde. Ofisin ürün alımları için de 1 milyar 60 milyon. Bu destek değil de nedir, Sayın Kılıçdaroğlu?

Tarımsal kredilerin sübvansiyonlarına verdiğimiz 1 milyar 400 milyon liralık destek de çabası. Tarımsal ürün ihracatına desteğimiz 456 milyon lira. Bütün bunları üst üste koyduğumuzda tarım sektörüne desteğimizin boyutunu daha iyi görüyoruz. Bu desteklerin 2015 yılı sonunda eriştiği meblağ 19 milyar 590 milyon liradır. İşte destek budur, desteksiz atmakla bu işler olmuyor, destek vermekle oluyor. Meşhur hesap uzmanı hesapla bakalım, tarıma destek ne kadar? Hesapla da görelim. Biz; çiftçi, üretici, emekçi söz konusu olduğunda asla ve asla cimri olmayız; kürsüden, masadan değil, kasadan konuşuruz kasadan." Başbakan

Yıldırım, havza bazlı tarım modelini de uygulamaya koyduklarını bildirdi. En değerli ve gerekli ürünlerden başlamak suretiyle, her bir ürünü en verimli olduğu alanlarda destekleyeceklerini vurgulayan Yıldırım, şunları kaydetti:

"Çiftçimiz hangi ürünü, nerede, ne zaman ekecek, onu önceden bilecek; toprağa rastgele tohum saçma dönemi artık geride kalacak. 930 ilçemizde havza bazlı üretim için çalışmalar tamamlanmak üzere. Ağustos ayı itibarıyla yapılacak, ekilecek ürün listesini, tek tek çiftçilerimizle paylaşacağız."

"Her tarımsal işletmenin bir uzman sorumlusu olacak"

Toplulaştırma ve sulamayı birlikte ele aldıklarını, sulama yönetimindeki çok başlılığa son vereceklerini belirten Başbakan Yıldırım, "Sulama birliklerinin beceriksizliklerini ortadan kaldıracğıız. Her işletmeyi Tarım Bakanlığından 16 bin personele zimmetlemiş bulunuyoruz. Her işletmenin bir uzman sorumlusu olacak. Hayvan varlığını da artırmak için ne gereki-

yorsa çalışmaları yapıyoruz. Bu doğrultuda aile işletmelerini daha çok destekleyeceğiz. Genç çiftçilere 30 bin lira hibe desteği, bunlardan sadece bir tanesi..." diye konuştu.

Hayvancılıkta havza modelini geliştireceklerini anlatan Yıldırım, "Yetiştirici bölgesi", "Süt üretim bölgesi" gibi bölgelere ayıracıklarını, doğu ve güneydoğuyu yetiştiriciliğin merkezi haline getireceklerini, 550 lira olan buzağı desteğini daha da artıracıklarını kaydetti.

TİGEM'i damızlıkçılar birliği ve özel sektörle iş birliği içinde damızlık üretim merkezi haline dönüştüreceklerini vurgulayan Yıldırım, "Tabiri caizse hayvan üretim merkezleri şekline dönüşecek. Meraların kullanımını sağlamak için mera ıslah çalışmalarını daha da hızlandırıyoruz." ifadesini kullandı. Binali Yıldırım, AK Parti'nin, hayatın her alanında ne ihtiyaç varsa çözüm üreten, sorunun parçası değil çözümün öncüsü olan parti olmaya devam ettiğini, bundan sonra da aynı anlayışla çalışacaklarını bildirdi.

"Daha çok ekip, daha çok üreteceğiz"

Tarımda 150 milyarlık hasılayı 450 milyar liraya çıkarmayı hedeflediklerini belirten Bakan Çelik "Ülke genelindeki toprakların tamamını tarıma kazandırmayı planlıyoruz. Daha çok ekip, daha çok üreteceğiz" dedi.



Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Faruk Çelik, Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesince düzenlenen bayramlaşma töreninde, tarım ve hayvancılıkla ilgili yeni düzenlemeler yaptıklarını söyledi.

Tarımda 150 milyarlık hasılanın 450 milyar liraya çıkarılmasının hedeflendiğini belirten Çelik, daha çok ekip, daha çok üreteceklerini dile getirdi.

Yurt genelindeki toprakların tamamının tarıma kazandırılmasının planlandığını anlatan Çelik, suyun da ülkenin önemli meselelerinden biri olduğunu kaydetti. Sulama meselesini bir-iki yıl içerisinde kökten çözeceklerini dile getiren Çelik, "Çiftçimizi elektrikli sulamaya mahkum eden anlayıştan kurtaracağız. Bir taraftan sulama kanalları ve toplulaştırma birlikte bittiği zaman verimde de büyük artış olacak. Ama sulamaları bizim Harran Ovası'nda olduğu gibi 'ver gitsin' şeklinde değil, bilinçli

şekilde yapacağız. Damlama sulama olacak. Suda tasarruf yapacağız, toprağımızı bereketlendireceğiz, verimi arttıracacağız. Odalar, birlikler ve Bakanlığımız bütün imkanlarını bilinçli tarım için seferber edecek." diye konuştu.

"Tarımsal destek yılda iki defa verilecek"

Tarımsal desteklemelerle ilgili yeni kararlar aldıklarını vurgulayan Çelik, "Artık yılda bir müracaat, iki tarımsal destek olacak. Önümüzdeki yıldan itibaren ekim ve hasat döneminde iki destek olacak. Bunun dışındaki destekleri bu iki destek etrafında toparlayacağız. Böylece çiftçi kardeşimiz, ne aldığını bilecek. Kooperatif borçları var. Onlarla ilgili yapılandırma çalışmalarımız var. Bunlarla ilgili çalışmalarımızı son aşamaya getirdik." şeklinde konuştu.

Sulamadaki dağınıklığı ortadan kaldıracaklarını anlatan Çelik, "Sulamayı da derli toplu bir hale getireceğiz. En önemli adımlardan bir tanesi de ürün borsası dediğimiz ürün senedi. Ürettiklerinizi inşallah lisanslı depoya yerleştireceğiz. Çiftçiye ne zaman işine geliyorsa o zaman ürünlerini satma imkanı vereceğiz. 10 yıl sonra fiyatlar güzel, o zaman satacaksınız. Fiyatlar iyi değilse imkanları varsa, bir ay sonra daha iyiye o zaman ürünlerini satma imkanına kavuşacaklar. Bunu senetlerin ürün piyasasına çıkmasıyla gerçekleştirmiş olacağız." ifadelerini kullandı.

"Küpe sorununu ortadan kaldırıyoruz"

Çelik, hayvancılıkla ilgili de bazı düzenlemeler yaptıklarını belirterek, şöyle konuştu: "Hayvancılık yapan kardeşlerimiz ve işletmeleri olan kardeşlerimizle ilgili de yeni düzenlemelerimiz var. Küpe sorununu ortadan kaldırıyoruz. Küpeyle ilgili oluşmuş ciddi cezalar var, bunların hepsini affediyoruz. Her hayvan kayıtlı hale getirilecek. Hayvancılıkla ilgili bir tesis yapacaksınız ama mevcut mevzuat inşaat harçlarını çıkarıyor, bu harçları da ortadan kaldırıyoruz. Hayvancılığı geliştirmek için inşaat

ruhsat harçlarının ödenmeyeceği yasal düzenlemeyi Meclis'e göndermiş bulunmaktayız. GAP, Türkiye'nin tahıl ambarı, bunu geliştirecek düzenlemeleri yapmaya devam edeceğiz."

GAP SUKAY Tesisleri'nin açılışı yapıldı

Bakan Çelik, bayramlaşma programından sonra Şanlıurfa'daki GAP SUKAY Tesisleri'nin açılış törenine katıldı. Çelik burada yaptığı konuşmada, bölgeye çok önemli bir su sporları merkezi kazandırmanın sevincini yaşadıklarını söyledi.

Ramazan Bayramı olmasına rağmen İslam ülkelerinde kan ve gözyaşının durmadığını dile getiren Çelik, "Şanlıurlular olarak gönlümüz bayram olsun istiyoruz ama ne acı ki kan durmuyor, çocuklar gülmüyor. Kanlar akıyor ve çocuklar, maalesef ya denizlerde boğuluyor ya da bombalar karşısında hayatlarını kaybediyor. İslam coğrafyasının hali ortada. Avrupa Birliği diye ifade edilen Avrupa'nın başı var. Amerika'nın da başı var, Asya'ya geliyorsunuz onun da başı var ama ne acıdır ki bu çatışmaların ve terör olaylarının yoğun yaşandığı, acımasızlığın yoğun yaşandığı coğrafya İslam coğrafyasıdır. İslam coğrafyasının başı yok. Bundan dolayı büyük acılar yaşanıyor. Yaşanan bu acıların bir doğum sancısı olduğu inancındayız, inşallah bu doğum gerçekleşecek. İslam alemindeki bu başıboşluk ortadan kalkacak. Bu gerçekleştiği takdirde, inanıyorum ki üzüntü, keder değil vatan-daşlarımız mutluluk içinde yaşamını sürdürecektir." diye konuştu.

Sömürgeci ülkelerin "böl, parçala ve yut" politikasıyla hareket ettiğini anlatan Çelik, onların amaçlarının bölgenin zengin kaynaklarından bölge halkının yararlanmasını engellemek olduğunu belirtti.

"Rahatsız olsalar da Şanlıurfa için çalışacağız"

Güneydoğu'da terör olaylarının yaklaşık 1,5 yıldır sürdüğünü kaydeden Çelik, olayların bölgeyi özellikle son iki yılda geride bıraktığını söyledi. "Bölge terör tehdidi olmasaydı bir



basamak yukarıda olacaktı" diyen Çelik, şöyle konuştu: "Terör, bölgede turizmin gelişmesine, ticaretin gelişmesine, kalkınmaya mani oldu. Halen bölgenin ve milletin önüne engel koymaya devam ediyorlar. Hep beraber dayanışma içerisinde olacağız. HDP'lilere de sesleniyorum. Ey oraya gönül vermiş kardeşler, siz sesinizi yükselteceksiniz. Olan biten Şanlıurfa'nın aleyhine. Korkunun ecele faydası yok. Kimden korkuyorsunuz. Dağdan korkuyorlarmış. Nasıl milletvekiliymiş ya, dağdan, ovoidan, bayırdan kork. Böyle milletvekilliği olur mu? Madem bu millet seni seçti, Meclis'e gönderdi, bu bölge için doğru, hak ve hakikat neyse onu savunmak durumundasın. O ise bu açılışlardır, doğrusu tesis kazandıracaksın, işsize iş kazandıracaksın, çaresize derman olacaksın, milletvekilliği bu. Eğer bunlar için sesinizi yükseltmeyecekseniz niye seçildiniz o zaman? Memleketin bu güzel bölgesinin geri gidişi noktasında çabalayanlara destek veriyorsunuz. Şanlıurfa'daki kardeşlerime sesleniyorum. Bu gidişat, gidişat değil, yapılmak istenenler doğru değil. Şanlıurfa'nın istikametiyle uğraşmayın. Şanlıurfa, kalkınmayı hedef haline getirmiş. Bölgedeki insanlar çok sıkıntı çekti. Bırakın bölge gelişsin, sanayi, turizm, istihdam gelişsin. Rahatsız olsalar da olmasalar da Şanlıurfa'nın daha yukarı çıkması için çalışmaya devam edeceğiz."

Şanlıurfa Büyükşehir Belediye Başkanı Nihat Çiftçi de bölgeye çok önemli bir hizmeti daha kazandırmanın mutluluğunu yaşadıklarını belirtti.

Tesiste her türlü su sporlarının yapılabileceğini anlatan Çiftçi, heyecan ve adrenalini seven gençleri tesise beklediklerini kaydetti.

Bünyesinde 35 bin metrekairelik 1,5 metre derinliğinde gölet ve yaklaşık 5 bin metrekairelik ada bulunan GAP SUKAY'da, su üstü kayak ve su sporları yapılabilecek.

AB ile tam uyumlu gıda denetimi için 1400 personele eğitim verilecek

Avrupa Birliği ile yürütülen 12. Fasıl kapsamında, AB ile tam uyumlu denetim prosedürlerinin ve çok yıllık ulusal kontrol planının hazırlanması ile gıda ve yem güvenirliliği konularında, resmi kontrollerde görevli bin 400 personele AB mevzuatı, uygulamaları ve laboratuvar analizleri konularında eğitim verilecek.



Türkiye-AB katılım öncesi mali işbirliği kapsamında Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ile Fransa Tarım, Gıda ve Ormancılık Bakanlığı ve Macaristan Ulusal Gıda Zinciri Güvenliği Dairesi tarafından ortaklaşa yürütülen "Resmi Kontroller, Hayvan Refahı, Zoonozlar ve Hayvansal Yan Ürünlerle İlişkin Kapasitenin Geliştirilmesi" TR 13 IB AG 03 AB Eşleştirme Projesi'nin açılış toplantısı Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nda yapıldı.

Toplantıya Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Müsteşar Yardımcısı Nihat Pakdil, Macaristan'ın Ankara Büyükelçisi Gabor Kiss, Avrupa Birliği Türkiye Delegasyonu Başkanı Balazs Gargya, Fransız Baş Veteriner Hekim Loic Evain, Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü Gıda Kontrol ve Laboratuvarlar Daire Başkanı Neslihan Alper ile çok sayıda yetkili katıldı. Toplantının açılışında konuşan Müsteşar Yardımcısı Nihat Pakdil, sözlerine 15 Temmuz'da ülkemizde yaşanan alçak darbe girişiminde hayatını kaybeden şehitleri rahmetle ve saygıyla anarak ve aileleri başta olmak üzere bütün Türk halkına

başsağlığı dileklerini ileterek başladı. Pakdil ayrıca, kısa bir süre önce Fransa Nice kentinde yaşanan olay için de Fransa Hükümetine ve Fransız halkına geçmiş olsun dileklerini iletti. Türkiye ile Avrupa Birliği arasında 30 Haziran 2010 tarihinde müzakerelere açılan 12. Fasıl kapsamında çok sayıda faaliyet yürütüldüğünü dile getiren Pakdil, tarladan sofraya güvenilir gıda için ilk aşamadan itibaren çok dikkatli bir üretim yapılması gerektiğine dikkat çekti.

Üretim aşamasında gerekli dikkatin gösterilmemesi durumunda gıda ticaretinin de tehlikeye gireceğini vurgulayan Pakdil, "Eğer siz gıda sağlığını, gıda güvenirliliğini ihmal eder bir durumda iseniz hiç kimse sizden bu ürünü almak istemez. Gıda ihraç eden ve turistik bir ülke olarak bizim, ürünlerimizi tüketen başka ülkelerdeki insanlara güvenilir gıda sunmamız bütün insanlığa katkı sağlayacaktır. Bu çerçeveden bakıldığında öncelikli olarak mevzuatın hazırlanması daha sonra da uygulamaya yönelik olarak insan kaynaklarının oluşturulması, kapasitenin geliştirilmesi ve bunun kabul edilebilir standartlar içerisinde olması gerekir. Bu amaçla yapılmış

olan bu eşleştirme projesi çok önemlidir. Bu projenin hazırlanmasında emeği geçen tüm yetkililere teşekkür ediyorum. Proje kapsamında beraber çalışacağımız Fransız ve Macar meslektaşlarımıza da şimdiden işbirliğinden dolayı teşekkür ediyorum." diye konuştu. Avrupa Birliği Türkiye Delegasyonu Başkanı Balazs Gargya ise AB adına bu projede yer almaktan dolayı mutlu olduğunu belirterek, projenin güzel bir amaca hizmet ettiğini ifade etti. Macaristan'ın Ankara Büyükelçisi Gabor Kiss de toplantıya katılanları Türkçe, Fransızca ve Macarca selamladı. Burada olmaktan gurur duyduğunu dile getiren Kiss, "Türkiye menfur olaylardan dolayı zor zamanlardan geçiyor. Macaristan Hükümeti Türkiye'nin yanındadır" dedi. Türkiye ile Macaristan'ın çok eskiye dayanan tarihi ve kültürel ilişkilerinin bulunduğu işaret eden Kiss, bu projenin başarılı olacağına inandığını belirtti.

Eşleştirme projesiyle ilgili bilgi veren Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü Gıda Kontrol ve Laboratuvarlar Daire Başkanı Neslihan Alper ise, AB Katılım Müzakerelerinde 12. Fasıl olan "Gıda

Güvenliği, Veterinerlik ve Bitki Sağlığı" başlığı altında, gıda güvenirliliği konusunda AB müktesebatının iç hukuka aktarılması ve uygulanması konularında önemli ilerlemeler kaydedildiğini belirterek, bu kapsamda; 5996 sayılı Veterinerlik Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kabul edildiğini ve AB müktesebatına tam uyumun sağlanması amacıyla detaylı bir strateji hazırlandığını dile getirdi.

12. Faslin müzakerelere kapatılması için, AB ile tam uyumlu bir resmi kontrol sisteminin hayata geçirilmesi amacıyla yeterli idari yapının oluşturulması ve geliştirilmesine devam edilmesi şartının getirildiğini belirten Alper, Resmi Kontroller, Hayvan Refahı, Zoonozlar ve Hayvansal Yan Ürünlere İlişkin Kapasitenin Geliştirilmesi projesinin bu kapsamda hazırlandığını söyledi.

Alper, Bakanlık olarak bu projeye, gıda güvenirliliği (hayvan ve bitki kökenli ürünler), yem güvenirliliği, coğrafi işaretler, GDO'lar, hayvan refahı, zoonozlar ve hayvansal yan ürün yönetimi alanlarında resmi kontrollere ilişkin AB ihtiyaçlarına uyum kapasitesini arttırmayı hedeflediklerini kaydetti.

Projenin, Avrupa Birliği ve Türkiye Cumhuriyeti tarafından finanse edildiğini dile getiren Alper, "Projeye; AB ile tam uyumlu denetim prosedürlerinin ve çok yıllık ulusal kontrol planının hazırlanması, gıda ve yem güvenirliliği konusunda verilecek eğitimlerle kontrol hizmetlerinde kapasitenin geliştirilmesi ve laboratuvar uygulamaları hakkında etkin faaliyetler yürütülecek. Resmi kontrollerde görevli yaklaşık 1400 kişinin sektörel bazda AB mevzuatı, uygulamaları ve laboratuvar analizleri konularında eğitim almaları için projenin ana ortağı olan Fransa'nın Tarım, Gıda ve Ormancılık Bakanlığı (MAAF) ve Macaristan'ın Tarım Bakanlığı ile ortaklaşa çalışmalar yapılacaktır. Projenin bütçesi 2 milyon Euro olup, bu tutarın 100 bin Euro'su Türkiye tarafından finanse edilecek." dedi.

Batman'da Anız Yangını Önleme Çalışmaları Devam Ediyor

Batman'da merkeze bağlı 36 köyde Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü'nce 'Anız Yangınlarının Önlenmesi' konusunda çiftçiler bilgilendirildi.

Anız yangınları ile mücadelede görevli teknik personelin katıldığı bilgilendirme çalışmasında; anızın önemi, anız yangınlarının toprağa ve çevreye verdiği zararlar, anız yangınlarının engellenmesine yönelik eğitim yayım faaliyetleri ile yanan alanlara yönelik yapılması gereken iş ve işlemler hakkında açıklamalar yapıldı. Ayrıca, uyarıcı broşürler dağıtılarak muhtarlara valilik tebliği elden teslim edildi.

'Anız yangınlarının önlenmesi ve denetim Hizmetleri Tebliği(2016/1)' hazırlanarak ilgili kurumlara ve köy muhtarlıklarına gönderildi.

Teknik personel tarafından Biçerdöver kontrolleri yapılırken, anız yangınları konusunda eğitim

yayım çalışmaları da yapıldı. Batman Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü tarafından hazırlanan 8 adet 'Anız Yangını' konulu pankart, şehrin gözde yerlerine asılarak halkın farkındalığı sağlandı.

Bütün çiftçilere uyarı amaçlı, belli aralıklarla 2 defa kısa mesaj (sms) gönderildi.

2016 yılında, uyarıları dinlemeyerek anız yakan 14 kişiye toplam 34.040 TL ceza kesildi.

Basın-Yayın kuruluşlarına dağıtılmak üzere, Valilik Yazı İşlerine 'Basın Bülteni' gönderildi. Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü tarafından kurulan anız yangınlarının önlenmesi ekibi, her gün araziye çıkarak eğitim yayım çalışması yapmaya devam etmektedir.

Sebzelerimiz SAĞLIKLI ÇIKTI!

2016 yılı "Taze Sebze ve Meyvelerde Hasat Öncesi Pestisit Denetim Programı" kapsamında Batman'da yaklaşık olarak 4000 dekar taze sebze ve meyve alının kontrol edilerek numune alındı. Alınan numuneler içerisinde 2 adet domates ve 4 adet biber analiz yapılmak üzere laboratuvara gönderildi. Analiz sonuçlarında insan sağlığı açısından sıkıntı olacak bir duruma rastlanmadığı görüldü.

Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü'nce, kontroller sırasında, taze sebze ve meyve üretimi yapan Batman çiftçisine zirai mücadelede kullanılan bitki koruma ürünlerinin

ruhsatlı olması gerekliliği, bitki koruma uygulama makinesinin her ilaçlamadan önce kalibrasyonunun yapılmasını, kullanılan bitki koruma ürünlerinde tavsiye edilen doza ve ilaçlamayla hasat süresi arasındaki bekleme süresine uyulması konularında bilgi verildi.





Muş'ta Gıda Tarım Ve Hayvancılık İl Müdürlüğü'nce, DAP Kapsamında 40 Yetiştiricimize Damızlık Boğa Dağıtıldı

Muş'ta Bakanlığımız tarafından DAP, GAP, KOP ve DOKAP projesi kapsamında hayvancılıkla uğraşan, 40 yetiştiricimize simental ırkı damızlık boğalar yetiştiricilerin huzurunda, kulak küpe numaralarının kuraları çekilerek Muş Belediyesi canlı hayvan pazarında düzenlenen törenle sahiplerine dağıtıldı.

Düzenlenen törene; Muş Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürü Ergün Çolakoğlu, İl Müdür Yardımcısı Ferit Yıldız, Hayvan Sağlığı, Yetiştiriciliği ve Su Ürünleri Şube Müdür Ahmet Manap, Şube Personelleri ve Hayvan yetiştiricileri katıldı.

Dağıtım töreninde konuşan İl Müdürü Ergün Çolakoğlu: "DAP projesinin uygulanmakta olduğu 14 ilden birisi olan İlimizin de dahil olduğu bu projenin amacı; ulaşım ve iklim koşulları nedeniyle suni tohumla imkanlarının yetersiz olduğu, büyükbaş ve küçük baş işletmelerin et üretiminde verimlilik ile kalitenin artırılması ve bölgesel kalkınmayı sağlamak için etçi ve kombine ırklardan boğa, koç ve teke alımı yatırımlarının desteklenmesidir. Bu proje, büyük baş işletmelerde en az 10 ve en fazla 49 hayvanı olan yetiştiriciye bir baş boğa, küçükbaş işletmelerde ise en az 100 en fazla 200 arası dişi hayvanı olan yetiştiricilere ise hayvan sayısının %5' ini aşmayacak miktarda damızlık koç-teke alımını kapsamaktadır. 2014-2018 yılları arasını kapsamakta olan DAP projesi, damızlık erkek hayvan alım tutarının %80' i oranında hibe desteği; ahır-ağıl tadilat ya da yeni yapılacak kapalı, yarı açık ve açık sistemli ahır ve ağıl yapımında inşaatın gerçekleşme tutarının %50' si oranında hibe desteği vermektedir" ifadelerini kullandı. Şanlıurfa Ceylanpınar Tarım İşletmeleri

Müdürlüklerinden temin edilen ve 40 kişiye dağıtılan büyükbaş hayvanların hibe destek tutarının 320 bin TL olduğunu ifade eden Çolakoğlu, konuşmasının devamında: "Bu proje kapsamında Damızlık boğalar dış görünüş itibari ile ırk özelliği, döl verimi, vücut ağırlığı ve verim özellikleri ırk ortalamasının üzerindedir. Seçilen boğalar en az 14 aylık en fazla 24 aylık arasındadır ve ön soy kütüğüne kayıtlıdır. Boğaların 3 yıl satılmaması ve en az 1 yıl TARSİM Hayvan Hayat Sigortası yapılması zorunluluğu bulunmaktadır. Yetiştiricilerimiz anaç-sığır ve buzağı desteklemelerinden faydalanabilmeleri için boğalarını e-ıslah sistemine kaydetmeleri ve aşım bilgilerini İl Müdürlüğümüze bildirmeleri gerekmektedir. Ayrıca yetiştiricilerimiz Bakanlığımızın uyguladığı projeler ile ilgili İl ve İlçe müdürlüklerine başvuruda bulunabilir ve gerekli desteği alabilirler. Dağıtılan boğaların ilimizde hayvan ırkı gelişiminde ve veriminde büyük rolü olacağı kanısındayım, boğaların üreticilerimize hayırlar ve bol kazançlar getirmesini dilerim" ifadelerine yer verdi. Yapılan konuşmaların ardından Şanlıurfa Ceylanpınar tarım işletmesinden getirilen hayvanlar, veteriner hekimler tarafından kontrolleri yapıldıktan sonra hayvan sahiplerine teslim edildi. Çolakoğlu, hayvan sahiplerine hayırlı olsun dileklerini ilettikten sonra tören sona erdi.

Dane Mısır Üreticilerine 28,6 Milyon TL Fark Ödemesi Desteği

Mardin Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürü Ali Elçin'in yaptığı açıklamaya göre; bitkisel üretime destekleme ödemesi yapılmasına dair Tebliğ hükümleri kapsamında yapılan inceleme sonucunda, 2015 yılı üretim sezonu Çiftçi Kayıt Sistemine kayıtlı Mısır üreticileri tarafından ürün alım-satım belgesi ve borsa tescil beyannamesini 29/04/2016 tarihine kadar İlçe Müdürlüklerinize ibraz eden Artuklu, Kızıltepe, Derik, Mazıdağı, Yeşilli ve Savur İlçelerinde dane mısır üretimini yapan 5475 üreticiye 600.081,61 dekar üzerinden toplam 28.696.845 TL fark desteklemesine esas kesin ödeme icmalı ve İl Tahkim Komisyon Kararını Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığına sunulduğunu belirten Elçin, desteklemenin üreticilerimize hayırlı olması temennisinde bulundu.



Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı FARUK ÇELİK "Yeşil Masa Şanlıurfa' dan Yeşerecek" dedi...

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Faruk Çelik'in "Yeşil Masa" uygulamasının başlatılması hususundaki emir ve talimatları doğrultusunda, Şanlıurfa Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürü Dr. Murat Çakmaklı tarafından projelendirilen "Yeşil Masa" Çelik'in bizzat açılışını yapması ile Şanlıurfa'dan start aldı.

Faruk Çelik'in liderliği ve ülkemiz tarımına yönelik hedefleri doğrultusunda Şanlıurfa Tarımını, doğru iletişim ve sahada çözüm odaklı etkin çalışmalar ile hak ettiği potansiyele

ulaştırmada önemli bir mihenk taşı olacak "Yeşil Masa", Şanlıurfa'lı üreticilerimizin taleplerini en hızlı ve sağlıklı biçimde sonuçlandırmaya yönelik bir proje olarak hizmete girmiştir. Uygulama ile ilimizde bitkisel-hayvansal üretim yapan üreticilerimiz, gıda üretimi ve satışı yapan işletmelerimiz ile Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü arasında hızlı-etkili ve sürekli bir bilgi ağı kurulması hedeflenmektedir. Yeşil Masa uygulamasında çiftçiler-üreticiler web ortamında, mail ortamında,

telefon aracılığı ile veya kuruma bizzat başvuruda bulunarak talep, öneri ve şikayetlerini "Yeşil Masa" da görevli personellere iletecek, görevli uzman personel tarafından alınan talepler il ve ilçelerdeki konu uzmanlarına iletilecek ve en geç 5 (beş) işgünü içerisinde talep sahibine geri bildirimde bulunulacaktır. Süreç "Yeşil Masa" da görevli konu uzmanı tarafından kayıt altına alınarak bizzat yönetilecektir. Böylelikle Yeşil Masa ile çözülmemiş sorun, değerlendirilmemiş talep ve öneri, işleme alınmamış şikayet, kurum girişinde karşılanmamış çiftçi kalmayacaktır.

Çelik, "Yeşil Masa" uygulamasının açılışında yapmış olduğu konuşmada; "Uzun yıllardır siyasette beyaz masa uygulaması vardı ama konu tarım olunca "Yeşil Masa" olarak adlandırmak daha isabetli oldu. Ben il müdürümüzü tebrik ediyor görev alacak arkadaşlara başarılar diliyorum. Biz tarımı ayağa kaldıracaksak, tarım şaha kalkacaksa bu çiftçinin memnuniyetiyle, bilinçlenmesiyle gerçekleşir. Eğer biz bilinçli tarım yapabilirsek tarımsal verimde ve kalitede çok önemli noktalara geliriz. Eğer bu yönetim kadroları çiftçinin derdi ile dertlenirse, çiftçideki moral ve motivasyon da bu üretimin artmasına çok ciddi katkı sağlayacaktır. Dolayısıyla Şanlıurfa' da bu akşam başlatmış olduğumuz "Yeşil Masa" uygulamasını 81 vilayetimeze, inşallah Şanlıurfa' da öncülük yaparak yaygınlaştıracamız ve çiftçilerimizle burada hizmet veren görevlilerimiz arasında büyük bir köprü görevini bu masa görmüş olacaktır. "Yeşil Masa" nın hayırlı olmasını diliyorum. Tüm çiftçi kardeşlerimize bu masa sayesinde elde edecekleri verimin Türkiye' ye çok ciddi katkı sağlayacağı inancıyla bereketli olmasını diliyorum. Ellerinize sağlık diyorum." İfadeleriyle "Yeşil Masa" açılışını gerçekleştirdi.

Muş'ta Üzüm Bağcılığı Geliştirme Projesi

Muş Merkez İlçe Karaağaçlı Beldesi ve Hasköy İlçe Dağdibi Köylerine 1800 -1900 yıllarında Sovyetler Birliğinden getirilerek dikildiği ve yörenin iklim şartlarına iyi adapte olan üzüm çeşitlerinden alınan 21.000 bağ çeliği Muş ilinde Bağcılığı Geliştirme Projesinde kullanılmak üzere köklendirilmesi amacıyla Elazığ Orman Bölge Müdürlüğüne bağlı Malatya ve Elazığ Orman Fidanlık Şefliğine köklendirilmesi amacıyla gönderilen çeliklerin son durumunu görmek üzere Muş Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdür Yardımcısı Mehmet Gündoğdu ve Bitkisel Üretim Şube Müdürü Samet Aşkın yerinde incelemelerde bulundu.

Konu Hakkında açıklamalarda bulunan İl Müdür Yardımcısı Mehmet Gündoğdu "Üzüm Bağlarından çelik alma işlemiyle Muş ilinde üzüm yetiştiriciliğinin yaygınlaştırılmasını amaçladıklarını, bunun için de ilimizde Cumhuriyet öncesi dönemlere ait mevcut bağ alanlarında bulunan yerli üzüm çeşitlerinin korunarak mevcut bağ alanlarının yenilenmesi ve daha

geniş alanlara yayılması amacıyla hedeflenen 120.000 adet çelik alma işlemi kapsamında bu yıl için 21.000 adet çelik alımı yaptıklarını ve alınan bu çeliklerin tamamının 2017 yılında Muş'ta uygulanacak Bağcılığı Geliştirme Projesi kapsamında kullanılmak üzere köklendirilmesi amacıyla Elazığ Orman Bölge Müdürlüğüne bağlı Elazığ ve Malatya Orman Fidanlık Şefliğine gönderildi" dedi. Gündoğdu, Bitkisel Üretim ve Bitki Sağlığı Şube Müdürü Samet Aşkın ile birlikte yaptığı incelemelerde, köklendirilmesi amacıyla Elazığ Orman Şefliğinde bulunan 12000 adet çeliğin %70-80'ine yakınının köklendiği ancak Malatya Orman Fidanlık Şefliğinde bulunan 9000 adet çeliğin ise %20-30 oranında çimlendiği bilgisini verdi. İlimizde bağcılığın gelişmesi için önümüzdeki senelerde de konu hakkında gerekli çalışmaları hassasiyetle yürüteceğiz" dedi. Meyve, Sebze ve Bağcılığın Muş ilinde yaygınlaşmasını amaçladıklarını da sözlerine ekleyen Gündoğdu İnşallah hemşerilerimiz 2017 yılında İl Müdürlüğü'müzce uygulanacak bu projeden memnun kalacaklardır" dedi.



90 Personelle Anız Takibi

İlçe Müdürlüklerine yönelik olarak Anız Yangınlarının Önlenmesi Konulu eğitim ve bilgilendirme toplantısı haziran ayında İl Müdürlüğümüz toplantı salonunda gerçekleştirildi.



Toplantıya, Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürü Mustafa Ertan Atalar, İl Müdür Yardımcısı Mustafa Korkutan, İlçe Müdürleri ve anız yangınları ile mücadele çalışmalarında görevli teknik elemanlar katıldı.

Toplantıda İl Müdürü Mustafa Ertan Atalar, anızın önemi, anız yangınlarının engellenmesine yönelik eğitim yayım faaliyetleri ile yanan alanlara yönelik yapılması gereken iş ve işlemler hakkında bilgi verdikten sonra Bitkisel Üretim ve Bitki Sağlığı Şube Müdürlüğü'nde görevli Ziraat Mühendisi Serhat Tantekin ve Ziraat Teknikeri Abdulhalim Ezgin tarafından konu hakkında ayrıntılı bir sunum yapıldı. Yayım materyallerinin dağıtımı yapıldı.

Sunumda; Bu kapsamda 2016 yılında İl Müdürlüğü'müzce bugüne kadar yapılan çalışmalar değerlendirilmiş olup, bu çalışmalar;

1. Anız yakılmasının yasaklanmasının Mahalli Çevre Kurulu gündemine alınması sağlanmış ve 17.03.2016 tarih ve 2016/73 nolu MÇK Kararı ile anız yakılmasına dair yasak kararı alınmıştır. Karar tüm ilçe müdürlükleri aracılığı ile muhtarlıklara ve Ziraat Odalarına gönderilmiştir.

2. Orman Yangınları İle Mücadele Komisyonunun 05.04.2016

tarih ve 2016/1 sayılı Kararı İlçe Müdürlüklerimiz aracılığı ile Muhtarlıklara ve Bal Üreticileri Birliğine gönderilmiştir.

2. Süne zararlısı ile mücadele amacıyla İl Müdürlüğümüz bünyesinde kurulan ekipler aracılığı ile anız yakılmasının engellenmesine yönelik olarak köylerde eğitimler düzenlenmiş ve hazırlanan 10.000 adet çiftçi mektubu ile 1500 adet liflet ve 300 adet afiş dağıtılmıştır.

3. Anız yakılmasının yasaklanması, yangınların engellenmesi için kurum kuruluş ve üreticilerin yapması gereken iş ve işlemlerin tespit edilmesi, ilgili kesimlerin eğitilmesi ve kamuoyunun bilinçlendirilmesi amacıyla 25.05.2016 tarih ve 2016/2 sayılı Valilik Tebliği hazırlanmış, bu Tebliğ Muhtarlıklar, Kaymakamlıklar, Çiftçi örgütleri, Emniyet Müdürlüğü, Jandarma Komutanlığı, Karayolları Müdürlükleri, Orman İşletme Müdürlüğü, Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüğü, Belediye Başkanlığı, Milli Eğitim Müdürlüğü, İl Müftülüğüne gönderilmiştir.

4. Tüm ilçelerimizde anız yangınları ile mücadele ekipleri oluşturulmuştur (17 ilçede 90 personel). Bu ekipler anız yangınları ile mücadele kapsamında 2016/73 sayılı Mahalli Çevre Kurulu Kararı gereği yapılacak talep doğrultusunda kolluk kuvvetleri ve zabıta ile birlikte tespit çalışmalarına dâhil olacaklardır. Yine ekiplerimiz eğitim yayım ve rutin kontrol ve çalışmalarını sürdürecektir, düzenlenen tutanaklar Şube Müdürlüğümüz kanalıyla İl Çevre ve Şehircilik Müdürlüğüne gönderilecektir.

4. 2015 yılında İl Çevre ve Şehircilik Müdürlüğüne Kurumumuzca düzenlenmiş 397 adet anız yangını tespit tutanağı gönderilmiş, bu tutanaklardan 94 adedine cezai işlem uygulanmıştır. Diğer kurumlardan gönderilen 43 adet tutanak da dâhil olmak üzere olmak üzere toplam 137 adet tutanağa 370.884 TL. İdari para cezası uygulanmıştır.

Antraks Hastalığı İhbarı Diyarbakır Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'nü Anında Harekete Geçirdi

Diyarbakır'ın Yenişehir İlçesi'nde 8 Ağustos gecesi gelen bir ihbar, Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü'nü anında harekete geçirdi.

Yenişehir'in Ekinciler Mahallesi'nde gelen ihbar, mahallede bulaşıcı bir hastalık olan Antraks Hastalığının (Şarbon, antraks veya anthrax) görüldüğüne yönelikti. Ot obur hayvanlarda, özellikle sığır, koyun ve beygirlerde ani olarak ortaya çıkan ve insanlara da bulaşabilen bir hastalık olan Antraks Hastalığı ihbarını hemen değerlendiren Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü, anında olay yerine giderek, mahallede genel bir sağlık taraması yaptı. Hasta hayvanlardan Antraks hastalığı Şüphesiyle ilgili numuneler alınarak, zaman kaybedilmeden Elazığ Veteriner kontrol ve Araştırma Enstitüsü Müdürlüğüne gönderildi.

Ayrıca İlçe Sağlık gurubu başkanlığına ve ilgili kuruluşlara hastalık ile ilgili bilgiler veren Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü ekiplerince, 8 Ağustos tarihinde 10 adet büyük baş hayvanın telef olduğu tespit edildi. Telef olan hayvanlar iki metre derinliğinde çukur açılarak kireçlendikten sonra gömüldü. Telef olan hayvanlarla teması olan yetiştiriciler ilgili sağlık kuruluşlarına gönderildi. Ekinciler Mahallesinde geçici olarak kordon ve karantina işlemleri uygulanarak, yetiştiricilere Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü uzmanlarınca hastalık hak-



kında gerekli bilgilendirme yapıldı. Elazığ Veteriner Araştırma Enstitüsü Müdürlüğünün 9 Ağustos tarihinde göndermiş olduğu raporda sonucun antraks hastalığı müspet olduğu görüldü. Buna istinaden Yenişehir İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü tarafından Hayvan Sağlığı Zabıtası Komisyonu Kararı alınıp ilgili kuruluşlara gönderilerek 15 günlük karantina işlemi başlatıldı. Yine aynı tarihte hastalığın kontrol altına alınmasına yönelik olarak Ekinciler Mahallesinde bulunan 500 adet büyükbaş ve 3700 adet küçükbaş hayvana Antraks aşısı uygulandı, ayrıca hayvancılık işletmelerinde ve merada dezenfeksiyon işlemleri de yapıldı.



İl Müdürümüz Bismil'in Of Köyü'nde Arazi Toplulaştırmada Geline Nektayı Değerlendirdi

İl Müdürümüz Mustafa Ertan Atalar ve İl Müdür Yardımcısı Vedat Güler toplulaştırmanın devam ettiği Bismil'in Of Köyü'nde Köy muhtarı ve çiftçilerle bir araya geldi.

Toplulaştırmanın devam ettiği Bismil'in Of Köyü'nde 23 Haziran tarihinde çiftçilerle bir araya gelen Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürü Atalar ve İl Müdür Yardımcısı Vedat Güler, köyde toplulaştırma ile ilgili yapılan çalışmalar hakkında nabız yokladı.

Sohbet esnasında İl Müdürümüz, toplulaştırmanın devam ettiği köyde köy muhtarı ve çiftçilere, toplulaştırma ile ilgili genel değerlendirmeniz nasıl diye bir soru yöneltti.

Çiftçilerden İrfan Karaaslan "toplulaştırma sonucunda dağınık olan yerler birleştiği için işimiz kolaylaştı. Hissedar sayısı azaldı, desteklemeleri kolayca alabiliyoruz" dedi. Köy muhtarı Hasan Karaaslan ise "verasette tarla bölünmesinin önüne geçildi. Yapılan tarla içi yollar sayesinde tarlamıza rahatça gidebiliyoruz. Ayrıca yağmurlama ve damla sulama yapılarak sulama sorunu çözüldüğü için verimde de artış oldu. Bu saydığım değerlerle tarlamızın değeri arttı, pek çok açıdan toplulaştırma köyümüze fayda sağladı" dedi.

Muhtar ve çiftçilerin konuşmalarının ardından Atalar, sizin memnuniyetiniz bizi de memnun ediyor diyerek konuşmasına şöyle devam etti. Toplulaştırmada belli amaçlarımız var. Parçalı arazilerin bir araya getirilmesi, parçaların farklı yerlerde olmasından kaynaklanan zaman kaybını ve yakıt masraflarını azaltmak için bu par-

çalı arazileri aynı yerde toplamak, yani tarımın bir tek alanda yapılmasını sağlamak toplulaştırmanın genel amaçlarıdır. Miras alım-satım kiracılık ortakçılık gibi nedenlerle ortaya çıkan arazi parçalılığı ve dağınıklığını ortadan kaldırarak işletmeleri uygun büyüklüğe getirmek ve toplulaştırmadan sonra, parseller daha büyük ve şekilleri daha düzgün olduğundan, makineli tarım daha kolay yapılmakta ve giderlerde önemli oranda azalmalar olmaktadır. Çok parçalı oluşun ortaya çıkardığı tarla sınırı, yol ve su arklarından doğan arazi kayıplarını azaltmanın yanında aynı zamanda Arazide toplulaştırma çalışmaları tarımsal faaliyetler açısından olduğu kadar kırsal alanın sosyo- ekonomik sorunlarına çözüm getirmesi bakımından da büyük önem taşımaktadır. Bu nedenle arazi toplulaştırması sadece tarımsal faaliyetlere yönelik bir uygulama olarak görülmemelidir, kırsal yerleşmelerde yaşayan nüfusun çalışma şartlarını da iyileştirecek ve köyden kente göç olaylarını yavaşlatacak çok yönlü bir kırsal alan planlamasıdır. Bu çalışmayla tarımsal verim artmakta ve ürün çeşitliliği sağlanmaktadır.

Diyarbakır Arazi Toplulaştırma Projesi ve Tarla İçi Yol Yapımı Tamamlama Projesi kapsamında Bismil İlçesi Of Köyü'nde toplamda 40 km. yol açılmıştır. Bu yollar stabilize malzeme serilip sıkıştırılmak suretiyle 3,5 m. ve 6 m genişliğinde yapılarak tamamlanmıştır. Yollar çiftçilere tarlalarına rahat gidip gelme imkanı, sulama imkanı ve komşu tarlaların sınırını ihlal etmeden rahat bir şekilde tarlasına gitme imkanı vermiştir. Bu yollar aynı zamanda çiftçilere sayılan bu imkanları vermek suretiyle tarlalarını daha bir değerli hale getirmiştir dedi.

Biçerdöverle Hasat Sezonu Başladı. Denetimler Artırıldı

Diyarbakır Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürü Mustafa Ertan Atalar 2016 hububat hasat döneminin güzel bir şekilde devam ettiğini belirterek hasat yapılan tarlaları yerinde denetledi.

İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürü Mustafa Ertan Atalar Haziran ayında başlayan hasat sezonu dolayısıyla Çınar'ın Şükürlü Köyü'nde biçerdöverle hasadı yapılan tarlaları yerinde inceledi.

Biçerdöverle ilgili hasatta dikkat edilmesi gereken hususlara değinerek, hasat dönemi boyunca gerekli denetimleri yapacaklarını belirtti.

Atalar, biçerdöver ile hasatta dikkat edilmesi gereken en önemli hususlardan birinin, dane kaybının önlenmesi için yapılacak çalışmaların olduğunu söyleyerek, bu çalış-

maların baş aktörleri olan biçerdöver operatörlerine büyük sorumluluklar düştüğünü kaydetti. Operatörlerin dane kaybına sebep olan unsurlara dikkat etmesi, biçerdöverlerin gerekli bakımlarını ve ayarlarını yapmak ve yaptırmaları gerekliliğine değinerek, konuşmasına şöyle devam etti: "Operatör belgesi olmayanlara hasat yaptırılmamalı, olgunlaşmamış ürünlerini hasat ettirmemeli, rutubetin çok olduğu günlerde hasat yaptırmamalı, yağış olduğunda hububatın tam kuruması beklenmeli. Sabah erken ya da akşam saatlerinde rutubet çok daha fazla olacağından hasat yaptırmamalı. Bir tarladan diğerine geçerken mutlaka biçerdöver ayarları kontrol edilmeli. Elekler sıklıkla temizlenmeli, biçerdöver sahibi/operatörü ile üretici arasında sözleşme yapmaya özen göstermelidirler. Üreticilerimiz saydığımız hususlara dikkat etmeyen biçerdöver operatörlerini merkezde il müdürlüğüne, ilçelerde de ilçe müdürlüklerine bildirerek yardım istemelidirler. Kurallara uymayan biçerdöver sahibi ve operatörlerine, merkez ve ilçelerimizde görevli kontrolör arkadaşımız 5326 sayılı Kabahatler Kanunu'nun 32. maddesine göre 219 TL ve 40. maddesine göre 105 TL cezai işlem uygulayacaklardır"

Atalar, konuşmasını 2016 yılı hasat döneminin çiftçilerimiz için bol bereketli olmasını dileyerek noktaladı.



GENÇ ÇİFTÇİ HİBE DESTEKLEMESİ SONUÇLARI AÇIKLANDI

İlimiz de Genç Çiftçi Projeleri Desteklemeleri kapsamında 245 asil ve 465 yedek liste İl Değerlendirme Komisyonu tarafından belirlenmiştir. 27 Haziran-1 Temmuz 2016 tarihleri arasında ilana çıkarılmıştır. Konularına göre proje dağılımı; 75 adet besi danası, 53 adet düve (38 Simmental, 15 Montofon7), 44 adet küçükbaş (19 Akkaraman, 8 İvesi, 7 Merinos, 6 Morkaraman, 4 Keçi) ve 73 adet bitkisel ve diğer üretim projesi olmak üzere toplam 245 projenin desteklenmesi amacıyla 7.350.000,00 TL bütçe tahsis edilmiştir. 11-15 Temmuz 2016 tarihleri arasında asil listede yer alan Genç Çiftçilerle İlçe Müdürlükleri arasında hibe sözleşmesi imzalanacaktır.

Cumhuriyet Başsavcısı Ramazan Solmaz'dan İl Müdürümüze Ziyaret

Diyarbakır Cumhuriyet Başsavcısı Ramazan Solmaz'ın Antalya Cumhuriyet Başsavcılığına atanması nedeni ile İl Müdürlüğümüze veda ziyaretinde bulundu. Veda ziyareti kapsamında İl Müdürlüğümüze gelen Başsavcı Solmaz'ı İl Müdürümüz Mustafa Ertan Atalar karşıladı. Diyarbakır Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürümüz Mustafa Ertan Atalar Başsavcı Solmaz'a teşekkür edip, yeni görevinde başarılar diledi.



Gıda Kontrol Görevlisi Kursu Başladı

5996 Sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu kapsamında ve Kontrol Görevlisi Kursu Düzenleme Prosedürü gereği; 01-05 Ağustos 2016 tarihleri arasında düzenlenen Kontrol Görevlisi Kursu, açılış töreniyle başladı. 2016 yılı gıda kontrol görevlisi kursuna 10'u Şırnak ilinden, 28'i Diyarbakır ilimizden olmak üzere toplamda 38 kursiyer katıldı.

Kontrol Görevlisi Kursu açılış törenine, İl Müdürü Mustafa Ertan Atalar, İl Müdür Yardımcısı Mehmet Hüseyinoğlu, Gıda ve Yem Şube Müdürü Dr. Berna Duman Aydın, Şube Müdürlüğü personelleri ve kursiyerler katıldı.

İl Müdürü Atalar açılış konuşmasında 33 medeniyete beşiklik yapmış Diyarbakır hakkında kısa bir bilgi verdikten sonra konuşmasının devamında; İlimizde 754'ü Gıda üretim işletmesi, 4761'i gıda satış işletmesi, 2890'ı gıda toplu tüketim işletmesi ve 113'ü yem işletmesi olmak üzere toplam 8518 adet işletme olduğunu, gıda denetimlerinin 7 gün 24 saat süreyle çok titiz bir şekilde yapıldığını, vatandaşların güvenilir gıdaya ulaşması ve sağlıklı gıda tüketiminin sağlanmasının Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın temel görevlerinden biri olduğunu, gıda güvenilirliğinin sağlanmasının temini için hiçbir şekilde taviz verilmeyeceğini, Gıda denetçilerinin yaptıkları denetim izleme, gözetim, doğrulama, tetkik, numune alma gibi uygulamalarla bu amaca büyük katkı verdiklerini ve bu



görevi ifa ederken ilgili kanun ve mevzuatı çok iyi bilmeleri gerektiğini ifade etti. Atalar ayrıca, Gıda Kontrolörlüğünün zor ve özen isteyen bir görev olduğunu, bunun üstesinden gelinebilmesi için kanun ve yönetmeliklere hâkim olmak gerektiği, asli görevleri olan işletme denetimleri esnasında öncelikli amacın tüketici sağlığının korunması ve işletmeler arasında haksız rekabetin önlenmesi gerektiğini, denetim esnasında işletme sahibi ve çalışanlarına öncelikle mevzuatla ilgili güncel bilgileri aktarmak ve gıda işletmelerinin kalite standartlarını yükseltmek için teknik destek sağlayarak işletmeyi daha iyi bir seviyeye taşımak gerektiğini vurguladı. İl Müdürü Mustafa Ertan Atalar'ın açılış konuşmasını takiben Gıda Kontrol Görevlisi Kursu başladı.

Hayvan Sağlığı Değerlendirme Toplantısı Düzenlendi

İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğümüz toplantı salonunda 4 Ağustos 2016 tarihinde aşı çalışmaları, Bakanlık veri tabanları ve hayvancılık desteklemeleri konusunda değerlendirme ve eğitim toplantısı düzenlenmiştir. Toplantıya İl Müdür Yardımcısı Mehmet Hüseyinoğlu, Hayvan Sağlığı ve Yetiştiriciliği Şube Müdürü Necattin Gönç ile İlçe Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürleri ve görevli veteriner sağlık personelleri katılmıştır. Bilindiği gibi 2016 Yılında Hayvancılık Desteklemeleri; 2016/8791 sayılı "2016 Yılında Yapılacak Tarımsal Desteklemelere ilişkin Bakanlar Kurulu Kararı" ve bu karara istinaden Bakanlığımızca hazırlanan "Hayvancılık Desteklemeleri Hakkında Uygulama Esasları Tebliği (2016/26) hükümlerine göre yapılacaktır. Toplantının açılış konuşmasını yapan İl Müdür Yardımcımız Mehmet Hüseyinoğlu, hayvan küpeleme ve güncelleme çalışmaları ile hayvancılık desteklemelerine değindi. Bu sene büyükbaş desteklemelerinin büyük bir kısmının buzağı desteklemesi üzerinde toplandığını, bu nedenle buzağuların küpelenecek kayıt altına alınması ile programlı aşılama çalışmalarının tamamlanmasının büyük önem kazandığını belirtti. Daha sonra toplantı,



İlimizde 2016 yılında yürütülmekte olan Hayvan Hastalık ve Zararlıları ile Mücadele Programı kapsamında uygulanan Sonbahar Şap aşılama kampanyası, koruyucu aşılama çalışmaları, Bakanlığımız tarafından yenilenen veri tabanları, hayvan hareketlerinin kontrolü ve hayvancılık desteklemeleri (Buzağı desteklemeleri, Atık desteklemeleri, Malak desteklemeleri) konusunda konu uzmanlarınca çeşitli sunumlar yapılmıştır. Toplantı, soru-cevap faslı ve genel değerlendirmenin ardından tamamlanmıştır.

Kaçak Avlanma Denetimleri Sürüyor

İlimiz Su Ürünleri kontrol görevlileri ile kolluk kuvvetlerinin koordineli olarak yürüttüğü av yasağı kontrol ve denetim faaliyetleri kapsamında; Ergani ilçemiz sınırları içerisinde yapılan iki ayrı denetimlerde toplam 1.100 kg Sazan balığı yakalandı. Av yasağı döneminde avcılık yapan ve satışını yapan ilgililer hakkında yasal işlem yapılarak İdari Para Cezası uygulandı. El konulan balıkların Veteriner Hekim muayenesi sonucunda tüketime elverişli olmadığı tespit edilerek imha edildi.

İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürü Mustafa Ertan Atalar yaptığı açıklamada "Av Yasağına riayet etme hususunda daha duyarlı olunmasını, balıkların üremesi ve çoğalmasına imkân veren bu dönemde; olta dahil her türlü avlanmanın, kaçak balık naklinin ve satışının yasak olduğunun bilinmesini, bu yasağa uymayanların Müdürlüğümüze, Jandarma ve Emniyet birimlerine ihbar edilmesi noktasında hassasiyet gösterilerek av yasağı dönemine dikkat edilmesi gerektiğini belirtti.



Genç Çiftçi Projesi Kapsamında Kıl Keçisi Dağıtımı Yapıldı

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı tarafından tarımda sürdürülebilirliğin sağlanması, genç çiftçilerin girişimciliğinin desteklenmesi, gelir düzeyinin yükseltilmesi, alternatif gelir kaynaklarının oluşturulması ve kırsalda genç nüfusun istihdamına katkı sağlanması amacıyla yürütülen Genç Çiftçi Projesi kapsamında Diyarbakır' da kıl keçisi dağıtımı yapıldı.

Diyarbakır Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü'nden yapılan açıklamaya göre; Diyarbakır'da Genç Çiftçi Projesi desteklemeleri kapsamında; 172 hayvancılık projesi, 73 bitkisel üretim ve diğer projeler olmak üzere toplamda 245 proje belirlendi. Bu doğrultuda bakanlık tarafından 7 milyon 350 bin TL ödenek tahsil edildi. Hayvancılık projesinden küçükbaşaya ayrılan 31 projenin 19 Adedi Akkaraman, 8 adedi ivesi ve 4 adedi Kıl keçisi olup, projelerinde 38'zer adet dişi, 2'şer adet erkek olmak üzere 40'ar baş koyun veya kıl keçisi, proje sahiplerine teslim edilecektir. Proje kapsamında Bismil, Kulp, Lice ve Yenişehir ilçelerinde toplam 4 genç çiftçiye 40'ar adet olmak üzere 160 kıl keçisi teslim edildi. Genç Çiftçi projesine ait hayvanların temini Tarım İşletmeleri Genel Müdürlüğünden (TİGEM) de yapılmakta olup diğer hayvanların nakil ve teslimat işlemleri ileriki günlerde devam edecek.



Diyarbakır'daki göletlere 129 bin sazan yavrusu bırakıldı

Diyarbakır Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü, sazan balığı sayısındaki azalmayı önlemek için su kaynaklarına toplam 129 bin yavru sazan balığı bıraktı. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın 2016 yılı yatırım programında yer alan 'Balıklandırma Projesi' kapsamında Diyarbakır Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü, sazan sayısında azalma görülen göletlere sazan balığı takviyesi yaptı. Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü Balıkçılık ve Su Ürünleri Şube Müdürlüğü ekipleri, Akdeniz Su Ürünleri Araştırma Üretim ve Eğitim Enstitüsü Müdürlüğü'nde üretilmiş olan sazan yavru balıklarını Kocaköy, Bağlar, Kayapınar, Ergani, Çınar, Sur ve Silvan ilçelerinde bulunan iç su kaynaklarına bıraktı. İl Müdür Yardımcısı Mehmet Huseyinoğlu ile birlikte Balıkçılık ve Su Ürünleri Şube Müdürü Muhammed Kasım Aydın'ın da katıldığı balıklandırma çalışmalarında Sur ilçesinde bulunan Kabaklı göletine sazan yavru balığı takviyesi yapıldı. Diyarbakır Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürü Mustafa Ertan Atalar, Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın başlatmış olduğu projeyi Diyarbakır'da başarıyla uyguladıklarını belirterek, projenin amacının iç sularda azalan balık popülasyonunu arttırmak ve göl ekosistemin canlı tutulmasını sağlamak olduğunu ifade etti. Atalar, yapılan çalışmaların başarıya ulaşması için balıkçılara önemli görevler düştüğünün altını çizerek, göletlere bırakılan balıkların korunmasını ve en az bir kez üremelerine imkân sağlanılmasını ayrıca Bakanlığımızın belirlediği avlanma zamanı ve avlanabilecek balık boyu standartlarına uyulması konusunda hassasiyet gösterilmesini istedi.

6. Kültür ve Karpuz Tanıtım Etkinlikleri İlimizde Gerçekleştirildi

Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü tarafından bu yıl 6'ncısı düzenlenen Diyarbakır Kültürü ve Karpuzu etkinlikleri kapsamında "Diyarbakır Karpuzu Yarışması ve Karpuz Koşusu" yapıldı. Karpuz yarışmasına 25 üreticimiz katılarak birinciliği, 29 kilo 700 gram ağırlığındaki karpuzuyla  retici Mehmet Kaya, 29 kilo 300 gramla ikinciliği Mehmet Bettal ve 28 kilo 700 gramla    nc l ğ  Veysi Kurt kazandılar .Birinciye 5 bin, ikinciye 4 bin ve üçüncüye 3 biner lira ödül verildi.

Diyarbakır Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürlüğü tarafından bu yıl 6'ncısı düzenlenen Diyarbakır Kültürü ve Karpuz Tanıtım Etkinlikleri kapsamında "Diyarbakır Karpuzu Yarışması ve Karpuz Koşusu" 20 Eylül tarihinde ilimizde gerçekleştirildi.

Diyarbakır Hipodromu'nda gerçekleştirilen etkinliğe, Diyarbakır Valisi Hüseyin Aksoy,  nceki dönem Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Kutbettin Arzu, Diyarbakır Milletvekili Ebubekir Bal, İl Jandarma Komutanı Tuğgeneral Ali Demir, Vali Yardımcıları, Kaymakamlar, İl Emniyet Müdürü Adnan Taşdan, Gıda Tarım ve Hayvancılık İl Müdürü Mustafa Ertan Atalar, İl Müdür Yardımcıları şube ve İlçe Müdürleri, Diyarbakır Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı Ahmet Sayar, Ticaret Borsası Başkanı Engin Yeşil, Ziraat Odaları Koordinatörü ve Genel Merkez Yönetim Kurulu  yesi Cevat Delil, Sur Ziraat Odası Başkanı Mehmet Demir, Birlik Başkanları ve kurum müdürleri katıldılar. Diyarbakır Hipodromu'nda gerçekleştirilen etkinlikte bir konuşma yapan Vali Hüseyin Aksoy, Diyarbakır karpuzunun Türkiye'de ve dünyada meşhur üretim alanlarından biri olduğunu söyledi.

Aksoy, konuşmasına Diyarbakır karpuzunun önemine dikkati çekerek

şöyle devam etti."15-70 kilogram aralığındaki bu karpuzlar geçtiğimiz yıllarda üretilirdi. Yine bu yıl da bunu teşvik etmek, karpuzun önemini ortaya koyabilmek adına bu yarışma gerçekleştirildi. Amacımız Diyarbakır'ın ve Türkiye'nin önemli üretim noktalarından olan karpuz üretimini Türkiye ve dünya ile paylaşmak,  reticilerimizi bu konuda özendirmek ve bundan sonraki süreçte de üretimlerini gerçekleştirmelerini sağlamaktır. Türkiye'deki karpuz üretiminin önemli bir kısmı Diyarbakır'da gerçekleştiriliyor. Bu yönüyle de tarımsal üretim alanında da önemli üretim alanlarımızdan biridir "dedi.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık İl Müdürü Mustafa Ertan Atalar da etkinlik kapsamında yaptığı konuşmasında; Diyarbakır'ımız ülkemizde tarım ve hayvancılık potansiyeli açısından ilk 10 vilayet arasında yer almaktadır. Yaklaşık olarak, 15 milyon dekar alana sahip olan ilimizde 7 milyon dekar tarım arazisi içerisinde 45 bin dekarı karpuz ekim alanıdır. Ülkemizde karpuz  retilimi açısında ilimiz 4. sırada yer almaktadır. 33 medeniyete ev sahipliği yapmış olan ilimizin en önemli değerlerinden bir tanesi de Diyarbakır Karpuzu'dur diyerek konuşmasını sürdürdü.

Konuşmaların ardından katılımcılar, karpuz fotoğraf sergisini gezdi. Daha sonra "Karpuz Ağırlık



Yarışması"nda dereceye girenlere  d lleri verildi.

 rettiği 29 kilo 700 gramlık karpuz ile birinci olan Mehmet Kaya'ya  d l n  Vali Hüseyin Aksoy, 29 kilo 300 gramlık karpuz ile ikinci olan Mehmet Bettal'a  d l n  Gıda, Tarım ve Hayvancılık eski Bakanı Kutbettin Arzu, 28 kilo 700 gramlık karpuz ile üçüncü olan Veysi Kurt'a da  d l n  AK Parti Diyarbakır Milletvekili Ebubekir Bal verdi.

Etkinlikte, Diyarbakır Kültürü ve Karpuz Festivali Koşusu da yapıldı. 2 bin metre mesafeli koşuyu, jokeyliğini Necmi Altın'ın yaptığı "Bawikal" isimli at kazandı. Birinci olan atın sahibi Haluk Akyıldırım'a kupayı Vali Hüseyin Aksoy verdi.

T ren, dereceye girenlere verilen ödüllerin ardından son buldu.



İl Müdürümüz Sertifikalı Tohumculuk Tesisinde

İl Müdürü Mustafa Ertan Atalar ve İl Müdür yardımcısı Mustafa Korkutan Silvan da faaliyet gösteren Sertifikalı Tohum eleme ve paketlenme tesislerini ziyareti kapsamında Silvan İlçesinde bulunan Nergiz tohumculuğu ziyaret ettiler. İl Müdürü Atalar Nergiz tohumculuk fabrikasında, fabrika sahibi Ziraat Mühendisi Ali Nergiz'den çalışmalar hakkında bilgi alarak fabrikayı gezdiler.

2006 yılında Diyarbakır'ın Silvan ilçesinde zirai ilaç ve gübre satışıyla faaliyete başlayan ortaklık 2009 yılında şirketleşerek "sertifikalı tohum" üretimine başlamıştır. "Silvan Nergiz" markasıyla bölgede satış yapan firma Diyarbakır'ın çeşitli bölgelerinde bulunan yetiştiricileri vasıtası ile sözleşmeli üretim yapmaktadır. 2010 yılında 5 ton/sa kapasiteli modern tesisini faaliyete sokan firma; aynı zamanda Toprak ve Su Analiz Laboratuvarı ile de bölge çiftçisine hizmet vermektedir. Ana faaliyet konusu Sertifikalı Tohum Üretimi olan şirket aynı zamanda Zirai ilaç, gübre satışı yapmaktadır. Şirket 3000 m2 arsası içerisinde 1050 m2 kapalı alana sahiptir. Bu alan içerisindeki makinelerin üretim kapasitesi 30.600 ton/yıl dır. Firma buğday-arpa-nohut-mercimek-fiğ-yonca tohumu üretimi yapmaktadır. ürettiği çeşitleri; Pehlivan, Azül, Selimiye, Bezostaja-1, Ecem, Artuklu, Eyyübi Çağır, Fırat -87 Şakar Başbağ, Görkem Çağatay Zuhul Arda Zeus üretim iznini aldığı ve üretimini yaptığı çeşitlerdir ayrıca 2012 yılında Araştırmacı Kuruluş Belgesini alarak ARGE Çalışmalarına başlayan firma 2016 yılında 3 yeni çeşidi firma kendi bünyesinde tescil ettirmeyi başarmıştır. Bu çeşitler mercimek(veysel)-nohut (sevda)-buğday (badıkan) dır. Firma halen sertifikalı tohum üretimine devam etmektedir.



Bayram Sonrası İl Müdürlüğü Personeli Bayramlaşma Töreninde Bir Araya Geldi

Diyarbakır İl Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü personeli bayram tatilinin ardından bir araya gelerek bayramlaştı. Düzenlenen bayramlaşma töreni İl Müdürümüz Mustafa Ertan Atalar İl Müdür Yardımcıları Mustafa Korkutan, Mehmet Şefik Türker, Mehmet Hüseyinoğlu, Vedat Güler, Şube Müdürleri ile Merkez İlçe Müdürleri ve personellerin katılımlarıyla gerçekleşti.

İl Müdürümüz Mustafa Ertan Atalar törende; "Kardeşliğin birlik ve beraberliğin, sevginin, saygının doyurucu yaşandığı Kurban Bayramının, başta İl Müdürlüğümüz çalışanları olmak üzere tüm vatandaşlarımıza sağlık, mutluluk ve esenlikler getirmesini dilerim" dedi.

Personel arasında kaynaşmayı sağlayan ve kurum içinde birlik ve beraberliği pekiştiren bayramlaşma, İl Müdürlüğü bahçesinde gerçekleştirildi.



Diyarbakır İli

EYLÜL-EKİM-KASIM-ARALIK

TARIM TAKVİMİ



Nurcan ATABAY- Ziraat Mühendisi
Bitkisel Üretim ve Bitki Sağlığı Şube Müdürlüğü

EYLÜL AYI TARIM TAKVİMİ	HAFTALAR			
	1	2	3	4
Buğday ve Arpada toprak işleme ve ekim				x
Mısır II. Üründe sulama	x	x	x	x
Pamukta hasat			x	x
Mercimekte toprak işleme				x
Domates, Biber, Patlıcan da hasat	x	x	x	x
Marulda toprak işleme ve ekim	x	x	x	x
Antepfıstığında ve bağda hasat	x	x	x	x
Cevizde hasat	x	x	x	x
Karpuzda hasat	x	x		
Domates, Biber ve Patlıcanda sulama	x			
Sarımsak, Soğan da hasat	x	x	x	x

EKİM AYI TARIM TAKVİMİ	HAFTALAR			
	1	2	3	4
Buğday ve Arpada toprak işleme ve ekim	x	x	x	x
Buğday ve Arpa da gübreleme	x	x	x	x
Buğdayda zabrus mücadelesi, sürme rastık hasat. Mücadelesi			x	x
Mısır II. Üründe hasat			x	x
Pamukta hasat			x	x
Mercimekte toprak işleme, gübreleme	x	x	x	x
Mercimekte ekim	x	x	x	x
Marulda toprak işleme		x	x	x
Marulda üst gübreleme, sulama, dikim (güz için)	x	x	x	x
Bağda hasat	x			
Cevizde hasat	x	x	x	x
Cevizde antrakozda koruyucu ilaçlama	x	x	x	x
Bademde verticilliumda koruyucu ilaçlama	x	x	x	x





KASIM AYI TARIM TAKVİMİ

HAFTALAR

	1	2	3	4
Buğdayda toprak işleme, gübreleme, ekim	x	x	x	x
Buğdayda zabrus mücadelesi, sürme rastık hast. Mücadelesi	x	x	x	x
Mısır II. Üründe hasat	x	x	x	x
Marulda çapalama			x	x
Pamukta hasat	x	x	x	
Mercimekte toprak işleme, gübreleme	x	x	x	x
Mercimekte Ekim	x	x	x	x
Marulda sulama, hasat	x	x	x	x
Antepfıstığında aşıya hazırlık budaması			x	x
Bağda hasat	x	x	x	x
Ceviz ve bademde taban ve çiftlik gübresi			x	x
Cevizde antrakozda koruyucu ilaçlama	x	x	x	x
Bademde ağaç sarı kurdunda ve iç kurdunda kültürel önlemler	x	x	x	x
Bademde verticilliumda koruyucu ilaçlama	x	x	x	x

ARALIK AYI TARIM TAKVİMİ

HAFTALAR

	1	2	3	4
Buğdayda toprak işleme, ekim	x	x		
Buğdayda zabrus mücadelesi, sürme rastık hast. Mücadelesi	x	x	x	x
Buğdayda Tarla Faresi ile Mücadele	x	x	x	x
Mısır II. Üründe hasat	x	x	x	x
Marul sulama (güz için)	x			
Marul hasat (güz için)	x	x	x	x
Antepfıstığında aşıya hazırlık budaması	x	x	x	x
Bağda taban gübresi	x	x	x	x
Ceviz ve bademde taban ve çiftlik gübresi	x	x	x	x
Bademde ağaç sarı kurdunda ve iç kurdunda kültürel önlemler	x	x	x	x

PAMUK HASADI:

Pamuk değişik kullanım alanlarıyla dünyada tarım, sanayi ve ticaret sektörlerinde önemli konumu olan ürünlerden birisidir.

Hasat zamanı; iklim koşullarına, pamuk çeşidine ve ekim zamanına

göre değişir. Pamuk hasadı tahmini olarak kış yerlerde 9. Ayın 15' inde başlar havaların durumuna göre 11. Aya kadar devam eder. Pamukta hasat yöntemleri; El ile yapılan hasat ve Makine ile yapılan hasat tır. Elle yapılan hasada göre Makine ile yapılan

hasat oranı son yıllarda artmıştır. Pamuk hasadında dikkat edilecek en önemli konulardan biride pamuğun yaş ve cepelli toplanmamasıdır. Nemli ve kirli toplanan pamukların kalite özelliklerinde önemli kayıplar olmaktadır.