

wira®

ISSN 1305-5607

| DENİZ KÜLTÜRÜ VE HABER-YORUM DERGİSİ | YIL:10 | SAYI: 94 | AĞUSTOS-2014 | 10 TL |



Savaş Onur / Devrim Cenk Ulusoy / Cezmi Ersöz / Nezh Bilecik / Ömer Faruk Kara →

Deniz Çoban / Yasemin Saraç/ Marmara Festivali / Dünya'nın kaderini değiştiren haritalar →

Dünya'nın en güzel adaları/ Denize bakmak değil denizi görmek İvan Ayvazovski →

Ağustos'un mavi rotası: Amasra / Ege'den denize bırakılmış bir çiçek: Halikamas Balıkçısı →



9 771305 560704

Çiftlik balıkçılığına yeniden bakmak-Mavi Tarım

Çiftlik balıkçılığı özellikle ekosisteme etkileri bakımından oldukça tartışılan bir mevzu. Türkiye'nin toplam çiftlik balığı üretimiyle Avrupa'da birinci sırada geldiğini düşünürsek bu konunun etraflıca tartışılması zaten elzem olarak görünüyor. Özellikle turizm konusunda balık çiftliklerine pek çok itiraz yapılırken çoğunlukla ekosisteme ve turizme zararlı olduğu söylene de Adnan Menderes Üniversitesi Ziraat Fakültesi Su Ürünleri Mühendisliği Bölümü'nden Doç.Dr. Deniz Çoban, National Geographic Dergisi'ne yazdığı Yeni Mavi Tarım makalesiyle bir anda bu konuya farklı bir bakış açısı getirip dikkatleri çekti. Yeni yapılan düzenlemelerle beraber kültür balıkçılığının hem ekonomik olarak hem de doğayla uyumlu bir besin kaynağı olarak insanlığın görmezden gelemeyeceği bir sektör olduğunu söyleyen Çoban, sektörler arası çekişmelerin bazı manipülasyonlar doğurduğunu ve bunları aşmak gerektiğini söylüyor.



Öncelikle Türkiye, kültür balıkçılığında dünyaya göre nerede?

FAO 2013 istatistiklerine göre 2010 yılında balıkçılık ve su ürünleri yetiştiriciliği toplamda 148 milyon ton olarak bildirilmiş, bu rakamın 128 milyon tonu insan tüketimi için kullanılmış ve kişi başı su ürünleri tüketimi 19 kg olarak belirlenmiştir. Genel olarak insanoğlu hayvansal protein ihtiyacının %17'sini balıktan elde etmektedir. Toplam balık ihtiyacının yetiştiricilik yoluyla elde edilmesi ise 1990'lı yıllarda %13 iken bu rakam dünyada 2010 yılında %40'a çıkmıştır ve giderek artacağı düşünülmektedir. Ülkemizde Türkiye İstatistik Kurumu'nun (TÜİK, 2013) verilerine bakacak olursak toplam su ürünleri üretimimiz 607,515 ton ile dünya üretiminde ortalarda yer alırken, Akdeniz'de özellikle çipura ve levrek yetiştiriciliğinde ön saflarda yer almaktadır. Ülkemiz yetiştiricilik sektörü 213 bin ton üretim hacmi ile 914 milyon ABD doları değere sahiptir. Öyle ki Avrupa'nın en büyük çipura ve levrek yavru balık üretim tesisi Aydın ili sınırları içerisinde Bafa gölü kıyısında yer altı suyu kullanarak üretim yapmaktadır. Yine benzer şekilde Avrupa'nın en modern ve otomasyonu en yüksek yavru balık üretim tesisi de İzmir Çandarlı'da bulunan Akvatek A.Ş. firmasıdır. Ayrıca çipura levrek üretiminin yanı sıra mavi yüzgeçli orkinos üretimi ile de Akdeniz'de önemli bir üretici konumundayız ve belirli bir boyda yakalanan orkinosların kafeslerde besisi yapılarak yıl sonunda doğrudan Japonya'ya satılarak ülke ekonomisine önemli bir döviz girdisi sağlanmaktadır. Yakın zamanda bu türün yumurtadan itibaren yetiştiriciliği yapılarak doğal stokların korunacağı kanısındayım.

Ülkemiz 2012 verilerine göre Akdeniz ülkeleri içerisinde toplam balık üretiminde ve iç su balığı üretiminde birinci, deniz balığı üretiminde ise Yunanistan'ın arkasından ikinci sırada yer almaktadır. Yakın zamanda Yunanistan'ın yaşadığı ekonomik krizden dolayı bu ülkedeki deniz balığı üretiminin düşmesi nedeniyle ülkemizin ilk sıraya yerleşeceği tahmin edilmektedir. Öyle ki Avrupa'da tüketilen her üç balıktan bir tanesi Türkiye'den gitmektedir.

Kültür balıkçılığı neden önemsenmeli, gözden kaçırılan noktalar var mıdır?

Dünyada ve ülkemizde artan nüfusun sağlıklı olarak yaşayabilmesi, ancak sağlıklı olarak beslenebilmesi ile mümkündür. Günümüzde yazılan birçok bilimsel makale, bu durumu destekleyici bilgiler vermektedir. Su ürünleri tüketimi ise sağlık açısından önemlidir. Bilindiği üzere balıklarda bulunun Omega 3 yağ asitleri insan sağlığı açısından oldukça önemlidir ve düzenli olarak tüketilmesi tavsiye edilmektedir. Görüldüğü üzere su ürünleri tüketimi ön plana çıkmaktadır. Geçtiğimiz birkaç yıla kadar avcılık yoluyla elde edilen su ürünleri tüketiciye daha fazla sunulmakta idi. Fakat günümüzde azalan



doğal balık stoklarına rağmen artan insan nüfusu, bizi kültür balıkçılığının gelişmesine ve insanoğlunun daha uygun fiyata balık tüketmesine sevk etmiştir. Avrupa'da ve dünyanın başka kıtalarında artan kültür balıkçılığına paralel olarak ülkemizde de son 10 yıl içerisinde 4 kat artmış ve daha da artacaktır, artmakta zorundadır. Ülkemiz kültür balıkçılığı konusunda yukarıda da bahsettiğim gibi oldukça iyi bir konumdadır. AB ülkelerine gönderebildiğimiz tek hayvansal ürün başta kültür balığı olmak üzere su ürünleridir.

Dışarıya ihracat yapmamıza rağmen kendi tüketimimiz dünya ortalamasının çok altında bunu neye bağlıyorsunuz?

Bunun beslenme alışkanlığı ile doğrudan ilgisi olduğunu düşünüyorum. Bizler Anadolu'nun verimli topraklarında bulunuyoruz. Gıda ihtiyacımızı karadan kolaylıkla sağlayabiliyoruz. Dolayısıyla beslenme alışkanlığımızda yaptığımız ya da ektiğimiz hasada/ürüne göre değişiklik gösteriyor. Bu durum bizi su ürünlerinden uzaklaştırıyor.

Gerçi bazı bölgelerde istisnai durumlar olabilir ama bu durum istatistiklere yansımamaktadır. Balık çabuk bozulan ve hemen tüketilmesi gereken bir üründür. Ayrıca bizler balığı kızartarak tüketme alışkanlığına sahibiz. Dolayısıyla evlerde özellikle ev hanımları tarafından bu pişirme yöntemi pek tercih edilmemektedir. Hâlbuki kızartarak yapılan pişirme yönteminin, balıktan alacağımız tat ve vitaminin azalması üzerinde ciddi bir etkisi olacaktır. Bu durumu değiştirmekte biraz zaman alacaktır. Balık veya diğer su ürünlerini taze veya işlenmiş şekilde daha pratik bir şekilde tüketilmesini sağlarsak bizimde kişi başı 6,7 kg olan su ürünleri tüketimimiz artacağı kanısındayım.

Kültür balıkçılığı, açık deniz balıkçılığıyla uyum sağlayabilir mi?

Açık deniz balıkçılığından kasıt kafeslerin açığa taşınması ise zaten konulan kanunlar ile üreticiye uyum sağlamak açısından başka bir şans bırakılmamıştır. Bu durum küçük tip işletmelerin taşınma maliyetlerini kaldıramamasından



Sektörün büyümesindeki en büyük etken kıyılarımızın, yer altı kaynaklarımızın ve iç sularımızın Avrupa ve Akdeniz ülkelerinde üretim yapan diğer ülkelere göre daha verimli olması olarak söylenebilir.



dolayı tesislerini kapatarak mali açıdan daha büyük firmalara satılmalarına neden olmuştur.

Kültür balıkçılığının sektörünü neler doğrudan etkiliyor? Büyük bir sektörü olduğunu söylüyorsunuz, bu şekilde büyümesinin sebepleri nelerdir?

Doğa ve canlı ile mücadele eden her sektör gibi, kültür balıkçılığı da oldukça meşakkatli bir sektördür. Hem bu işin arazisinde çalışanlar için hem de firma sahipleri için çeşitli zorluklar içerir. Kafeslerde yetiştiricilik yapanlar her şeyden önce açık denizde bir kere doğa ile mücadele ederler. Dolayısıyla ekipmanlarınız ve personeliniz çok iyi olmalıdır. Karada üretim yapan firmalar ise özellikle larval üretimi hassas olan çipura ve levrek gibi deniz balıklarında elektrik kesintisine bağlı sorunlar yaşarken günümüzde artan teknoloji ile bu durum bertaraf edilmiştir. Artık ülkemiz geçmişte diğer ülkelere hizmet ve malzeme alırken, günümüzde bu durum yavaş yavaş tersine dönmektedir.

Sektörün daha da büyümesini, doğanın yanında dövizdeki dalgalanmalar ve devlette bakanlıklar arası alınan kararlar etkilemektedir. Öyle ki bir su ürünleri tesisi üretim ruhsatı alabilmesi için geçen süre ve alınması gereken onaylar, bu işe yatırım yapmak isteyen firmalar üzerinde çekinceler yaratmaktadır. Üretim ruhsatını Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'ndan alan, üretim yapan sonra başka bir bakanlığın aldığı karardan etkilenerek üretimini durduran hatta kapatan birçok firma örneği bulunmaktadır. Bu durum sektörün daha da büyümesini engellemektedir.

Sektörün büyümesindeki en büyük etken kıyılarımızın, yer altı kaynaklarımızın ve iç sularımızın Avrupa ve Akdeniz ülkelerinde üretim yapan diğer ülkelere göre daha verimli

olması olarak söylenebilir. Bu durum üretimi yapılan ticari türlerinde doğal olarak sularımızda bulunması anlamına gelmektedir. Ayrıca ülkemizin bulunduğu coğrafi konum, üretilen türlerin satıldığı AB, Orta Doğu ve Arap yarım adasındaki pazarlara yakın olmamızı sağlamaktadır. Bunlara ilaveten AB'de iş gücünün ülkemize göre pahalı olması da kültür balıkçılığı sektörünün öne çıkmasına neden olmaktadır. Ayrıca ürettiğimiz balığının kalitesinin ve standardının yüksek olması birçok özel firmanın almış olduğu kalite ve standardizasyon belgeleri ile ispatlanmaktadır.

Kültür balıkçılığının ekosisteme zararlı olduğu yönündeki tartışmalarla alakalı ne söylemek isterseniz?

Her sektör gibi su ürünleri yetiştiricilik firmaları da bulunduğu ortama kirlilik yükü bırakmaktadır. Bu yük aynı ortamı kullanan diğer sektörleri de içene alacak şekilde bir sıralama yapacak olursak, su ürünleri sektörü sonlarda yer alacaktır. Kafeslerde üretim yapan firmalar için çevreye verdiği yük iyi bir mühendislik hesabı ile alıcı ortamın kaldırma kapasitesi hesaplanarak firmalara üretim izni verilirse, doğanın bundan en az şekilde etkileneyeceği düşünülebilir. Geçmiş yıllarda uygun olmayan mühendislik uygulamaları artık günümüzde uygulanmamaktadır. Özellikle devlet ve sivil/gönüllü kuruluşların firmalar üzerinde yoğun bir baskısı mevcuttur. Karada üretim yapan tesisler ise devletin belirlediği standartlara göre kullandıkları suyu alıcı ortama vermektedir. Su ürünleri üretimi yapan firmalar buldukları su kolonu ile sürekli etkileşim halindedir. Dolayısıyla çevrenin kirlenmesi demek, o bölgenin kirlenmesi demek bu da firmaların üretim yapamamaları demektir.

Bugüne kadar kültür balıkçılığının ekosisteme zararlı ve düzgün bir iş olmadığı gibi bir algı neden oluştu?

Bunun başında sektörler arası çatışma yatmaktadır. Ülkemiz için çok büyük bir döviz girdisi olan turizm sektörü ile su ürünleri sektörü maalesef aynı doğal ortamı kullanmaktadır. Bu sebepten dolayı bir çatışma yaşanmıştır. Ayrıca ikincil konut dediğimiz yazlıklarında bu bölgelerde bulunması özellikle kafeslerde deniz balığı yetiştiriciliğinin bundan etkilenmesine neden olmuştur. Artık günümüzde deniz balığı çiftlikleri en yakın karadan 1,1 km uzağa taşınmışlardır.

Çiftlikle yetiştirilen balıkla, denizde yetişen balığın farkı nedir?

Besin değeri olarak tabii ki doğa balığı kültür balığına göre daha besleyicidir. Çünkü doğada bulunan canlılar ile beslenmektedir. Kültür balığı ise günümüzde oldukça yüksek teknolojiye sahip fabrikalarda üretilen yemler ile beslenmektedir.

Bence ikisi arasında bir tercih yapmaktan ziyade yakalandığı ya da üretildiği yerin bilindiği, soğuk zincir



koşullarının son kullanıcıya kadar uygulandığı taze balıkları tüketmek daha sağlıklıdır.

Kültür balıkçılığına devletin bakışı nasıldır, bir teşvik ya da kısıtlama söz konusu mu?

Kültür balıkçılığına devletin bakışı kurumdan kuruma göre değişmektedir. Günümüzde Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nın çeşitli teşvikleri bulunmaktadır.

Türkiye'de ve dünyada deniz verimliliği nereye doğru gidiyor? Deniz verimliliği konusunda nasıl bir bakış açısı ve politika gerçekleştirilmelidir?

Dünyamız sürekli değişim içerisinde olan dinamik bir yapıya sahiptir. Üzerinde canlılar yaşamaya başladığından itibaren, popülasyonlarında bir değişim görülmüştür. Bu karalarda olduğu gibi denizlerde de aynıdır. Günümüzde yeni türler keşfettiğimiz gibi yok olma tehlikesi altında olan türlerde bulunmaktadır. Burada hızlandırıcı etken insanoğludur. Bizler çevreye duyarlı, sürdürülebilirliğin ön planda olduğu üretim modellerini her üretim kolunda

geliştirebildiğimiz sürece, bu küre üzerinde daha kaliteli yaşayabiliriz.

Gelecekte önem kazanacak mesleklerin başında sağlık, tarımsal ve hayvansal üretime bağlı meslek dalları ön planda olacaktır, su ürünleri mühendisliği de bu mesleklerin içerisinde. Sürdürülebilir üretim o iş kolundaki etkili, bilgili ve deneyimli kişiler ile olabilir.

Bu yüzden su ürünleri sektörünün her aşamasında etkili olacak mühendislerin görev alması kaçınılmazdır. Denizlerde verimliliğin devamlılığı bilinçli avlanma, karada faaliyet gösteren fabrika, evsel konutlar vb. yapıların oluşturduğu kirliliğin etkili ve doğru bir şekilde arıttığımız sürece, ayrıca karalarda denizlerin verimliliğini dolaylı etkileyen orman sahalarını ve verimliliği doğrudan etkileyen posidonia adını verdiğimiz deniz çayırlarını koruyan politikalar gerçekleştirdiğimiz sürece doğru bir bakış açısı yakalamış oluruz.