

#14

RURAL DEVELOPMENT

kırsal kalkınma

EKİM-KASIM-ARALIK
OCTOBER-NOVEMBER-DECEMBER
2018



TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLERİN DEĞERİ YÜKSELİYOR MEDICINAL AND AROMATIC PLANTS ARE ON THE RISE



HABER

Tarım ve Orman Bakanlığı
Dr. PAKDEMİRLİ'ye emanet

NEWS

Ministry of Agriculture and
Forestry entrusted to Dr. Pakdemirli
P.06



GEZİ

Kültürel mirasın çinilerle döşeli
yolu: Kütahya

JOURNEY

A ceramic road of the cultural
heritage: Kütahya
P.60



TEMA

Ülkemizin en özel
çiçeği: Gül

THEME

The most special flower
of our country: Rose
P.73





EKİM-KASIM-ARALIK 2018 | OCTOBER-NOVEMBER-DECEMBER 2018

3 Aylık Süreli Yayın | Quarterly Journal

ISSN: 2149-472X

Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu Başkanlığı adına imtiyaz sahibi
Publisher on behalf of Agriculture and Rural Development Support Institution Presidency
HAKAN KALENDER

Yayın Kurulu Başkanı | Head of the Editorial Board & Genel Yayın Yönetmeni | Chief Editor
RAMAZAN ÇELEBİ

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü | Managing Editor
RAMAZAN ÇELEBİ

Yayın Koordinatörleri | Editorial Coordinators
CEREN ALTINEL-RÜYAM DEMİRKIRAN

Görsel Yönetmen | Art Director
EBRU İNAL

Katkıda Bulunanlar | Contributors
**YUSUF ÇELİK-ZEHRA ÇİDAM-MUHAMMET FATİH ÇOLAK-ERHAN GÖZÜAÇIK-SEREN
HAYDAROĞLU-GENER ATA KÖLANLI-HAKAN ÖZEN-ERGUN KEMAL YENİDÜNYA**

Çeviri | Translation
LİNAS TERCÜME-BALKAN TERCÜME

Yönetim Yeri | Place of Management
Turan Güneş Bulvarı No.68 Yıldız Çankaya/Ankara

İletişim | Contact
Tel : +90 312 409 14 00
Web : www.tkd.gov.tr
Mail : basin@tkd.gov.tr

Dergide yer alan yazıların sorumluluğu yazarlara aittir. Makul alıntılar dışında
iktibas yapılamaz.

The contents of this publication are the sole responsibility of the authors. Copying
is not allowed except for reasonable citations.

HOSS

Yapım | Production
Via Green, Mustafa Kemal Mah. 2079. Sok. No: A/44
Eskişehir Yolu, Çankaya/ANKARA
Tel : +90 312 417 14 15-417 14 20
Faks : +90 312 417 14 94
www.hossajans.com.tr

Baskı | Print
Tarım ve Orman Bakanlığı Eğitim ve Yayın Dairesi Başkanlığı
İvedik Cad. Bankacılar Sk. No:10 06170 Yenimahalle/ANKARA
Tel: (0312) 344 88 53 - 315 65 55 Faks: (0312) 344 8140
Baskı Tarihi | Print Date
04.10.2018

SUNUŞ

Değerli Kırsal Kalkınma Dergisi Okurları,
Ülkemiz, üç önemli floristik bölgenin kesiştiği bir coğrafyadadır. Bu konumu, farklı iklimlere ve geniş bitki çeşitliliğine sahip olmasını beraberinde getirmektedir.

Dünyada ve ülkemizde “doğaya dönüş” ön plana çıkmıştır. Bu süreçte, gıda, sağlık ve kozmetik sektörlerinde tıbbi ve aromatik bitkilerin kullanımı giderek artmaktadır. Tıbbi ve aromatik bitkiler yakın gelecekte tarımın en çok kazanç getiren sektörlerinden birisi olacaktır. Türkiye ise mevcut potansiyeli sayesinde bu sektörde “cennet” tabirini hak eden ülkelerin başında gelmektedir.

Bu potansiyelimizin verimli bir şekilde kullanılması temel hedeflerimizdendir. Tıbbi ve aromatik bitkiler sektöründe dünya piyasalarında rekabet edebilecek kalitede üretiminin artırılması ve uluslararası markaların çıkarılması için yoğun gayret gösteriyoruz.

Bakanlık olarak, bütüncül bir bakış açısıyla belirlediğimiz tarımsal üretim politikası çerçevesinde bu alandaki çalışmalarımızı hız kesmeden yürütmekteyiz. Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu vasıtasıyla IPARD Programı kapsamında tıbbi ve aromatik bitkilere yönelik, üretim, işleme ve pazarlama yatırımlarına destek sağlıyoruz. Kırsal alanda kaliteli üretim yapan, sürdürülebilir, ihracat potansiyeli yüksek, AB standartlarına ulaşmayı hedefleyen ve istihdamı artıran yatırımlara destek vermeye, Türkiye'nin büyümesine katkı sağlamaya devam edeceğiz.

Sahip olduğumuz bu verimli ve zengin topraklara olan borcumuzu, asil ve şerefli milletimize edeceğimiz hizmetle ödeyeceğimize hiç kimse şüphe duymasın. Sözlerimi sonlandırırken, Cumhuriyetimizin 95. yıldönümünde, başta Gazi Mustafa Kemal Atatürk olmak üzere tüm İstiklal Kahramanlarımızı rahmet ve minnetle anıyor, 29 Ekim Cumhuriyet Bayramı'nızı kutluyorum.



BAKAN / MINISTER

Dr. Bekir Pakdemirli

INTRODUCTION

Dear Readers of Rural Development Journal,
Turkey is located at the intersection point of three significant floristic regions. This location brings along access to different climates and a wide range of plant varieties.

“Back to Nature” is now a popular theme in the world and in Turkey. In this process, the use of medicinal and aromatic plants in food, health and cosmetics industries keeps increasing. Medicinal and aromatic plants are soon going to be one of the most profitable industries of agriculture. With its current potential, Turkey rightfully leads the list of countries that deserve the title “heaven” in this sector.

Utilizing this potential in the most productive way is one of our primary goals. We exert great efforts to enhance high quality production in the medicinal and aromatic plants industry to compete in the international markets, and to create globally recognized brands.

Within the framework of the agricultural production policy developed by the Ministry with a holistic perspective, we keep working rigorously. We provide support for investments on production, processing and marketing of medicinal and aromatic plants within the scope of the IPARD Programme through the Agriculture and Rural Development Support Institution. We will keep supporting investments in rural areas to achieve sustainable, high quality production that creates jobs and aims to comply with the European Union standards, thereby contributing to the growth of Turkey.

I assure you that we will pay our debt to these fertile and rich lands by serving our noble and honourable people.

As I end my remarks, I would like to commemorate Gazi Mustafa Kemal Atatürk and all our Independence heroes on the 95th anniversary of our Republic, and I celebrate the October 29 Republic Day.

BAŞKANIN MESAJI

Tıbbi ve aromatik bitkiler eski çağlardan beri gıda, ilaç ve kozmetik alanlarının başlıca ham maddesi olarak kullanılmaktadır. Türkiye, zengin florasıyla çok sayıda tıbbi ve aromatik bitkiyi bünyesinde barındırdığı için, tarımsal potansiyeli ve geniş yüz ölçümü sayesinde tıbbi ve aromatik bitkiler üretiminde dünyanın önde gelen ülkelerinden birisi olmayı başarmıştır.

Tüm dünyada tıbbi ve aromatik bitkilere olan talep her geçen gün artmaktadır. Bu doğrultuda tıbbi ve aromatik bitkilerde sürdürülebilir üretim ve pazar potansiyelini değerlendirmek için bu ürünlerin istenen miktar ve kalitede üretilmesi gerekmektedir. Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu olarak ülkemizdeki potansiyeli artırmak ve Avrupa Birliği standartlarında üretim gerçekleştirmek için üzerimize düşen görevin bilinciyle üreticilerimizi desteklemeye devam ediyoruz. Çiftlik Faaliyetlerinin Çeşitlendirilmesi ve Geliştirilmesi alt tedbiri kapsamında tıbbi ve aromatik özelliği olan bitki üretimi için modern ve son teknoloji donanımlı tesisleri ülkemize kazandırmak için var gücümüzle çalışmaya devam ediyoruz. Kurumumuzca sağlanan destekler kapsamında yeni bir uygulama olan ve pilot bölge olarak belirlediğimiz Ankara'nın Beypazarı ilçesinde Tarım-Çevre, İklim ve Organik Tarım Tedbiri ile 1,6 milyon avro luk desteği Ankaralı üreticilerimizin kullanımına sunduk. 2019 yılı Ocak ayında proje başvurularını kabul edeceğimiz IPARD II Dördüncü Başvuru Çağrısının girişimcilerimiz için hayırlı olmasını temenni ederim. Kırsal Kalkınma dergimizin on dördüncü sayısını ilgiyle okumanızı diliyorum, Cumhuriyetimizin 95. yılında Gazi Mustafa Kemal Atatürk ve kahramanlarımızı bir kez daha minnetle anarak, tüm okurlarımızın 29 Ekim Cumhuriyet Bayramı'nı en içten ve samimi duygularıyla kutluyorum.



BAŞKAN / PRESIDENT

Hakan Kalender

FOREWORD BY THE PRESIDENT

Since ancient times, medicinal and aromatic plants have been used as the main ingredient in food, medicine and cosmetics fields. Harboring numerous medicinal and aromatic plants within its rich flora, Turkey has succeeded in becoming one of the leading countries in producing medicinal and aromatic plants owing to its agricultural potential and wide surface area. The global demand for medicinal and aromatic plants increases with each passing day. Therefore, medicinal and aromatic plants should be produced in desired amounts and quality for sustainable production and making use of the market potential. As Agriculture and Rural Development Support Institution, with the awareness of the responsibility on our part, we continue our support for the producers in order to increase the potential of our country and to comply with European Union standards in production. We are working incessantly to bring modern and state-of-the-art facilities to Turkey for medicinal and aromatic plant production within the scope of the Farm Diversification and Business Development sub-measure. In Beypazarı district of Ankara, which we have selected as the pilot region for Agri-Environment, Climate and Organic Farming measure as a new implementation, and in this scope, we provided EUR 1.6 million support to the producers of Ankara. I hope that IPARD II Programme's Fourth Call for Applications to be launched in January 2019 will be beneficial for our entrepreneurs. I hope you enjoy the fourteenth issue of our Rural Development journal, and once again commemorating Gazi Mustafa Kemal Atatürk and our heroes on the 95th anniversary of our Republic, I sincerely celebrate the October 29 Republic Day of each and every one of our readers.



HABER
NEWS

06

TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI
DR. PAKDEMİRLİ'YE EMANET
Ministry of Agriculture and Forestry
entrusted to Dr. PAKDEMİRLİ



08

KIRSAL KALKINMAYI
DESTEKLEMeye
DEVAM EDECEĞİZ
We will continue to support rural
development



11

EGE BÖLGESİ'NE 517
MİLYON LİRA TKDK HİBESİ
ARDSI grant of 517 million liras
for the Aegean Region



12

TKDK BAŞKAN VEKİLİ
KALENDER, 13. ULUSAL
TARIM EKONOMİSİ
KONGRESİ'NE KATILDI
ARDSI Vice President Kalender
attended 13th National
Agricultural Economy Congress



GİRİŞİMCİDEN MESAJ VAR
WE GOT A MESSAGE FROM AN ENTREPRENEUR

18



BAKİŞ
OVERVIEW

22

YITIK HAZİNENİN KÂŞIFI
Discoverer of the missing treasure
Fuat Sezgin



YAPRAKLAR YEŞERİRKEN
AS THE LEAVES TURN GREEN



26

TKDK STANDARTLARINDAKİ TESİSİ İLE
HAYVANCILIKTA SEKTÖR ORTALAMASINI
İKİYE KATLADI
Doubled the livestock production sector average in his
facility at ARDSI standards



KAPAK
COVER

35

TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLERİN DEĞERİ
YÜKSELİYOR
Medicinal and aromatic plants are on the rise



GEZİ
JOURNEY

56

KÜLTÜREL MİRASIN
ÇİNİLERLE DÖŞELİ YOLU
Road to cultural heritage adorned by ceramics
KÜTAHYA



EKRAN
SCREEN

62

AMERİKA'YI FETHEDEN TÜRK GİRİŞİMCİ
The Turkish entrepreneur who conquered the US
Hamdi Ulukaya



TEMA
THEME



70

ÜLKEMİZİN DÜNYA YAĞ GÜLÜ PAZARINDAKİ YERİ
Turkey's place in the global Rosa Damascena market

74

"GÜLBİRLİK DÜNYA PAZARIYLA REKABET EDİYOR"
"Gülbirlik competes on the international market"

78

EV HANIMIYDI TKDK DESTEĞİ İLE GÜL
PATRONİÇESİ OLDU
Housewife turned rose boss with ARDSI aid



KİTAP
BOOK

66

İBN SİNA



FİLM
MOVIE

67

BUĞDAY
Wheat



WEB
WEB

68

BIRAKABİLİRSİN!
You can quit!



TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI DR. PAKDEMİRLİ'YE EMANET MINISTRY OF AGRICULTURE AND FORESTRY ENTRUSTED TO DR. PAKDEMİRLİ

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ile Orman ve Su İşleri Bakanlığının birleştirilmesiyle oluşturulan Tarım ve Orman Bakanlığına atanan Dr. Bekir Pakdemirli, düzenlenen törenlerle görevi devraldı. Pakdemirli, Orman ve Su İşleri Bakanı Prof. Dr. Veysel Eroğlu'nun makamında gerçekleştirilen devir teslim töreninde yaptığı konuşmada, Türkiye'nin petrol ve altın kaynakları anlamında çok zengin olmadığını, ancak bereketli toprakları ve nadir bir bitki örtüsü bulunduğunu söyledi. Kaynakların verimli ve adil kullanımını sağlamak için çalışacaklarını belirten Pakdemirli, "Türkiye daha büyük bir ülke olacaksa ufka da bakılması gerek. Sadece kendimize değil, dünyadaki bütün mazlumları kucaklayacak şekilde hizmet etmemiz lazım." değerlendirmesinde bulundu.

Dr. Bekir Pakdemirli, who was assigned to the Ministry of Agriculture and Forestry which was established by merging the Ministry of Food, Agriculture and Livestock and the Ministry of Forestry and Water Affairs, has taken over the post in the ceremonies held. Pakdemirli, in his speech given in the Minister of Forestry and Water Affairs Prof. Dr. Veysel Eroğlu's office for the handover ceremony, stated that Turkey is not rich with respect to petrol and gold resources, yet she has fertile lands and rare vegetation. Pakdemirli, stating that they would work for the efficient and fair use of resources, commented "If Turkey is to be a great country, horizons should be looked at. We need to serve not only to ourselves, but in a manner to embrace all the oppressed in the world."

EROĞLU, PAKDEMİRLİ'YE MEKTUP VERDİ

Eroğlu ise, şu ana kadar 6,5 milyon hektar araziye sulamaya açtıklarını, bu hamleyle Türkiye'de tarımın şaha kalktığını dile getirdi. Ormanlara dikilen gelir getirici türlerin gelirininin 49 yılına vatandaşlara verildiğini aktaran Eroğlu, şu ifadeleri kullandı: "Ama vatandaşlar benden bu sürenin uzatılmasını istedi. Sürenin uzatılması için 2067 yılında Bakan olacak kişiye mektup yazdım. Size bir mektup vereceğim, bu mektubu sizden sonraki Bakana da teslim edeceksiniz. Bu mektup 2067 yılındaki Bakana teslim edilmek üzere elden ele verilecek. Ben vatandaşlara söz verdim." Eroğlu, daha sonra Pakdemirli'ye mektubu verdi ve mermer şadırvan hediye ederek, yeni görevinin hayırlı olması temennisinde bulundu. Pakdemirli de Eroğlu'na bugüne kadarki hizmetleri için teşekkür ederek, vazo hediye etti ve bundan sonraki yaşamında başarılar diledi.

"ÇİFTÇİMİZİN YÜZÜ GÜLSÜN, ÇOCUKLARIMIZ ORMANLARLA BÜYÜSÜN"

Pakdemirli, Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanı Ahmet Eşref Fakıbaba'nın makamında düzenlenen törendeki konuşmasında ise, çiftçiliğin ana gelir kalemleri olmadığını vurguladı. Çiftçiliğin hakkıyla yapmaya kalkıldığı zaman çok çok harcandığına, az az kazanıldığına dikkati çeken Pakdemirli, "İnşallah, bu yeni dönemde üreticimizi ve çiftçimizi ezdirmeden, ama tüketicimizi de gıda enflasyonuna karşı koruyarak Türk tarımını iyi yerlere götürürüz. Yeni sisteme bürokrasinin adapte olması gerekiyor. Çünkü, eskiye göre daha hızlı çalışacağız. Eskiden çok basit bir şey için bile yasa çıkarmak gerekirken bugün o gereklilikler ortadan kalkmış oldu. O yüzden bugün yöneticilerin artık çok bahanesi kalmadı." diye konuştu. Pakdemirli, Bakanlık dönemindeki çalışmalarını nedeniyle Fakıbaba'ya teşekkür ederek, yeni dönemin sloganının da, "Çiftçimizin yüzü gülsün, çocuklarımız ormanlarla büyüsün" şeklinde olduğunu açıkladı. Fakıbaba ise, almış olduğu bayrağı üst seviyeye getirmek için takım arkadaşlarıyla büyük gayret sarf ettiklerini anımsatarak, başlayan yeni sistemde Pakdemirli'ye başarı dileklerini ilettili. Pakdemirli, konuşmaların ardından görevi Fakıbaba'dan devraldı.

İLK ZİYARET İZMİR'E

Pakdemirli, çalışmalarına Bakanlık merkez bürokratlarıyla bir araya gelerek yürütülen çalışmalar ve planlanan projeler hakkında bilgi alarak başladı. Daha sonra, Bakanlığın bağlı ve ilgili kuruluşlarını da ziyaret eden Pakdemirli, çalışmalarını yerinde inceledi. Bazı programlara katılmak üzere ilk ziyaretini İzmir'e gerçekleştiren Pakdemirli, çeşitli sektör toplantılarına katıldı. Pakdemirli, Adnan Menderes Havalimanında helikoptere binerek Buca ilçesinde çıkan orman yangınında zarar gören alanları da inceledi.

EROĞLU, GAVE A LETTER TO PAKDEMİRLİ

Eroğlu, on the other hand, expressed that they had irrigated an area of 6,5 million hectare so far; and that thanks to this move, agriculture in Turkey had reared up. Stating that the income from the income-generating species planted in forests has been given to the citizens for 49 years, Eroğlu expressed: "Yet, the citizens asked me for the extension of this time. I wrote a letter to the person to be the Minister in 2067 for time extension. I am going to give you a letter, and you will deliver this letter to the next Minister. This letter will be handed over to be delivered to the Minister in 2067. I gave my word to the citizens." Later, Eroğlu gave the letter to Pakdemirli and wished him success with his new post, bestowing a marble fountain upon him as a present. Pakdemirli, thanking Eroğlu for his services to date, gave him a vase as a gift and wished success for the rest of his life.

"MAY OUR FARMERS BE HAPPY; MAY OUR CHILDREN GROW IN FORESTS"

In his speech for the ceremony held in the Minister of Food, Agriculture and Livestock Ahmet Eşref Fakıbaba's office Pakdemirli, stresses that farming is not their main income item. Pakdemirli, who drew attention to the fact that when farming is carried out properly, it costs too much; yet brings in too less, stated "Hopefully, within this new period, we will carry Turkish agriculture to better positions without letting our producers and farmers be oppressed yet protecting our consumers against food inflation. The bureaucracy needs to adapt to the new system because we will work faster than before. While it was necessary to enact a bill even for a simple thing, today all those necessities have been eliminated. Therefore, the administrators do not have many excuses left today." Thanking Fakıbaba for his services during his Ministry, Pakdemirli announced the motto of the new term as "May our farmers be happy; may our children grow in forests."

Fakıbaba, on the other hand, reminding that he and his teammates had exerted a lot of effort to take the flag, which he had received, to the upmost, wished success for Pakdemirli with the new system which just started. Pakdemirli took over the post from Fakıbaba following the speeches.

FIRST VISIT TO İZMİR

Pakdemirli began his studies by coming together with the central bureaucrats of the Ministry and getting information about the studies in progress and the planned projects. Then, visiting the affiliated and relevant institutions of the Ministry, Pakdemirli examined the studies on-site. Pakdemirli, making his first visit to İzmir to participate to some programmes, attended various sector meetings. Pakdemirli also examined the fields which had been damaged in the fire in Buca district after getting on a helicopter at Adnan Menderes Airport.



KIRSAL KALKINMAYI DESTEKLEMeye DEVAM EDECEĞİZ

WE WILL CONTINUE TO SUPPORT RURAL DEVELOPMENT

Kırsal kalkınmaya destek sağlayarak her daim üreticilerin yanında olduklarını ifade eden Tarım ve Orman Bakanı Dr. Bekir Pakdemirli, Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumunun (TKDK), IPARD-II 3. Çağrı İlanı kapsamında sözleşme imzaladığı ve toplam yatırım tutarı 195 milyon TL olan 315 projeye 110 milyon TL hibe verileceğini açıkladı. Bakan Pakdemirli yaptığı açıklamada kırsal kalkınma desteklerinin hız kesmeden devam edeceğini belirterek, "Kırsal kalkınmaya destek sağlamak, modern, rekabet gücü yüksek ve Avrupa Birliği standartlarındaki işletmelerin sayılarını artırmayı hedefliyoruz. Bu doğrultuda TKDK üzerinden IPARD-II Programı kapsamında Avrupa Birliği Kırsal Kalkınma hibelerini kullanılmaya devam edeceğiz." dedi. IPARD-II 3. Çağrı kapsamında 1. ve 2. grupta desteklenen projelerle birlikte toplam desteklenen proje sayısının bin 589'a, sağlanan hibe miktarının da 355 milyon TL'ye ulaştığını vurgulayan Pakdemirli, "Böylece sektöre, 355 milyon TL'lik hibe desteğiyle birlikte 635 milyon TL yatırım yapmış olacağız. Bakanlık olarak kırsalda yatırımlarının artması için elimizden geleni yapmaya ve ülkemizin büyümesine katkı sunmaya devam edeceğiz." dedi.

Minister of Agriculture and Forestry Dr. Bekir Pakdemirli, who stated that they have always been beside producers by providing support to rural development, has announced that Agriculture and Rural Development Support Institution (ARDSI) has signed a contract within the scope of IPARD-II 3rd Call, and that an amount of 110 million TL will be donated for 315 projects of which investment amount is 195 million TL. In his statement, asserting that their supports for rural development would continue unabated, Minister Pakdemirli said, "We aim to provide support for rural development and increase the number of modern and competitive enterprises which comply with the EU standards. Therefore, we will continue to make European Union Rural Development grants used within the scope of IPARD-II Programme through ARDSI." Pakdemirli, emphasising that the total number of supported projects, together with the projects supported in the 1st and 2nd groups within the scope of IPARD-II 3rd Call has reached 1589, and the amount of grants has reached to 355 million TL, said "Therefore, we will have invested 635 million TL in the sector together with the grant support of 355 million TL. As Ministry, we will continue to do our best to increase the investments in the rural, and to contribute to the development of our country."

TARIM ARAZİLERİ ÇİFTÇİLERE KİRALANACAK AGRICULTURAL LANDS WILL BE RENTED TO FARMERS

Tarım ve Orman Bakanı Dr. Bekir Pakdemirli ile Çevre ve Şehircilik Bakanı Murat Kurum, Çevre ve Şehircilik Bakanlığına yönelik eylem planı içerisinde yer alan Hazine'ye ait tarım arazilerinin çiftçilere kiralanmasını sağlayan düzenleme hakkında görüşme gerçekleştirdi. Görüşme sonrası düzenlenen basın toplantısında konuşan Bakan Pakdemirli, devletin vatandaşıyla malını mülkünü paylaştığının altını çizerek, "Bunu yeni sistemin bir artısı olarak algılamak lazım. İnşallah hazineye ait izinsiz, sözleşmesiz kullanılan bu tarım arazileri bundan sonra kayıt altına alınmış olacak. Çiftçilerimiz bu kira bedellerini ödeyerek artık gönül rahatlığıyla tarım arazilerini ekip biçecek." ifadesini kullandı. Üreticilerin desteklerden faydalanmaları için Çiftçi Kayıt Sistemine (ÇKS) kayıt yaptırmasının gerekliliğini vurgulayan Bakan Pakdemirli, toplam 218 bin çiftçiye yaklaşık 125 milyon lira destek verdiklerini, yıllık 200 milyon liralık ecrimisil ödemesi olduğu ve bunun yüzde 50 indirimli ödeneceği dikkate alındığında kiranın da bedavaya geldiğini ifade etti. Öte yandan Çevre ve Şehircilik Bakanı Kurum, kiralama yapılabilmesi için 31 Aralık 2017'den önce bu arazilerin 3 yıl süreyle kullanılmış olması gerektiğine dikkati çekti. Bakan Kurum, bunun tespitinin Bakanlığa bağlı illerdeki Milli Emlak Müdürlükleri bünyesinde yapılmış olması gerektiğini aktardı. Söz konusu çalışmalara ilişkin başvuruların Çevre Şehircilik İl Müdürlükleri bünyesindeki Milli Emlak Müdürlüklerine yapılacağını ve detaylı bilgilere buralardan ulaşılabileceğini de kaydetti.

The Minister of Agriculture and Forestry Dr. Bekir Pakdemirli and The Minister of Environment and Urbanisation Murat Kurum held a meeting regarding the regulation which is included in the action plan for the Ministry of Environment and Urbanisation and which allows renting the agricultural lands belonging to the Treasury to the farmers. The Minister Pakdemirli, who spoke at the press conference held after the meeting, underlining that the state shares her possessions with her citizens, stated, "This should be perceived as a plus of the new system. Hopefully, the agricultural lands of the Treasury which have been used without permission or contract will have been registered. Our farmers, paying the rent, will peacefully cultivate the agricultural lands." Minister Pakdemirli, emphasising the necessity for the producers to register in Farmer Registration System (FRS) to benefit the grants, stated that they have had granted approximately 125 million Turkish Liras to a total of 218.000 farmers; that there is a 200 million adequate pay per year and that considering this will be paid with a discount of 50 per cent, rent will be compensated. On the other hand, The Minister of Environment and Urbanisation Kurum remarked that in order for the lands to be rented, these lands needed to be used for 3 years before December 31, 2017. Minister Kurum quoted that this needed to be ascertained by the General Directorates of National Real Estate in provinces affiliated with the Ministry. He also noted that the applications for the studies in question shall be made to the General Directorates of National Real Estate within Provincial Directorate of Environment and Urbanisation, and that detailed information could be obtained from here.





BAKAN PAKDEMİRLİ'DEN SUDAN'A ZİYARET VISIT TO SUDAN FROM MINISTER PAKDEMİRLİ

Tarım ve Orman Bakanı Dr. Bekir Pakdemirli Sudan'a gerçekleştirdiği ziyarette iki ülke arasındaki 500 milyon dolarlık ticaret hacminin yeterli olmadığını belirterek karşılıklı çabayla bu hacmin 10 milyar dolar seviyelerine çıkarılabileceğini söyledi. İki ülke işbirliğinin önemine değinen Bakan Dr. Pakdemirli, "Cumhurbaşkanımız Erdoğan'ın ziyaretinden sonra en büyük delegasyonla Sudan'dayız. Bu delegasyonun çok büyük bir ağırlığını iş adamları oluşturuyor. Ülkemiz ve iki milletin refahı için buradayız. Havaalanı, tarım, enerji, sulama, hayvancılık gibi birçok alanda da hâlihazırda zaten Türk iş adamlarının burada yatırım yapıyor olması beni ayrıca memnun etti." dedi. Sudan'ı Türkiye'nin Afrika'ya açılan kapısı olarak gördüklerini ifade eden Bakan Pakdemirli, Sudan ve Türkiye arasında tarihe dayanan bir ilişkinin olduğunu, iki ülke arasındaki tarım, hayvancılık ve diğer konulardaki işbirliğinin geliştirilmesi amacıyla ziyarette bulduklarını belirtti. İngiltere, Çin, ABD, Fransa gibi birçok ülkenin geleceğe yönelik gıda arzını sağlama almak için Afrika'da tarım arazisi kiraladığına işaret eden Pakdemirli, şöyle konuştu: "Biz de aynısını en başta Sudan'da yapmaya çalışıyoruz. Yeni yeni kontratlı ekimlere de başladık. Zaten pamukla ilgili ciddi güzel gelişmeler var. Bu seyahatimizde ve bunu takip eden günlerde hızlı bir şekilde karşılıklı tarımsal işbirliğini artıracacağız. Kalabalık bir ekiple buraya geldik, 40 kadar iş adamı var yanımızda. Hepsini buradaki imkân ve kabiliyetlere bakıyorlar. Yakın bir zamanda aksiyona geçiyor olacağız." Görüşmeden duyduğu memnuniyeti dile getiren Sudan Tarım ve Ormanlık Bakanı Abdullah Süleyman, Sudan ve Türkiye'nin birlikte birçok alanda işbirliğini arzu ettiklerini vurgulayarak, "Sudan geniş topraklara sahip ve birinin gelip bunları işleymesini bekliyor, toprak Sudan'da ancak teknoloji Türkiye'de." dedi.

On his visit to Sudan the Minister of Agriculture and Forestry Dr. Bekir Pakdemirli, stating that the trade volume of 500 million Dollars between the two countries is not adequate, said that this volume could be raised to 10 billion dollar-level through mutual efforts. Minister Dr. Pakdemirli, mentioning the importance of the cooperation of the two countries; "We are in Sudan with the largest delegation after our President Erdoğan's visit. A great majority of this delegation consists of businessmen. We are here for our country and the prosperity of the two nations. The fact that Turkish businessmen are currently investing in here in many areas such as airport, agriculture, energy, irrigation and livestock has also pleased me." Minister Pakdemirli, who expressed that they see Sudan as Turkey's door to Africa, stated that there is a historical relation between Sudan and Turkey, and that they visited in order for the cooperation between the two countries in agriculture, livestock and other areas to be developed. Pakdemirli, stating that many countries such as England, China, the USA and France rent agricultural lands in Africa to ensure future food demand, said: "We, too, are trying to do the same firstly in Sudan. We have recently started contract-based seeding. Besides, there are significant developments regarding cotton. On this visit and on the following days, we will increase mutual agricultural cooperation expeditiously. We have come here with a crowded team; there are about 40 businessmen. They are all analysing the possibilities and capabilities here. Soon, we will be taking action." The Minister of Agriculture and Forestry of Sudan Abdullah Süleyman, verbalising his pleasure for the meeting, after emphasising that they desire cooperation in many areas between Sudan and Turkey, said, "Sudan has large territory and they are waiting for somebody to come and cultivate; Sudan has lands yet Turkey has technology."

EGE BÖLGESİ'NE 517 MİLYON LİRA TKDK HİBESİ ARDSI GRANT OF 517 MILLION LIRAS FOR THE AEGEAN REGION

Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu (TKDK) Başkan Vekili Hakan Kalender, Ege Bölgesi'nde bugüne kadar toplam 517 milyon lira hibeyle 2 bin 66 projeyi desteklediklerini bildirdi. Kalender, Kırsal Kalkınma dergisine yaptığı açıklamada, et, süt, yumurta, bitkisel ürünler, arıcılık, yerel ürünler, kırsal turizm, su ürünleri yetiştiriciliği, makine parkları, yenilenebilir enerji ile süt-et-su ürünleri-meyve sebze ürünlerinin işlenmesi yönünde sektörlerin TKDK teşvikleri kapsamında yer aldığını söyledi. Türkiye'nin 42 ilindeki girişimcilerin bu teşviklerden yararlanabildiğini belirten Kalender, şöyle konuştu: "Ege Bölgesi'nde ise Afyonkarahisar, Aydın, Denizli, Kütahya, Manisa ve Uşak olmak üzere toplam 6 şehire hibe veriyoruz. Bu şehirlerimizde TKDK hibeleri ve yatırımcılarımızın gayretleriyle Avrupa Birliği standartlarında üretim yapan nitelikli yatırımlar hayata geçirildi. Ege Bölgesi'nde bugüne kadar toplam 517 milyon lira hibeyle 2 bin 66 proje desteklendi."

AFYONKARAHİSAR İLK SIRADA

Kalender, iller bazında değerlendirildiğinde, Ege'de en çok TKDK hibesini 450 projeye ödenen 146 milyon lira hibeyle Afyonkarahisar'ın aldığını dile getirdi. Bu tesislerle birçok vatandaşın iş sahibi olduğunu vurgulayan Kalender, Ege'de inşaat aşaması devam eden projelerin bulunduğunu, bunların tamamlanmasıyla belirlenen hibenin de proje başvuru sahiplerine ödeneceğini aktardı. Kalender, Anadolu coğrafyasının verimli toprakları ve çalışkan insan kaynağıyla zengin bir yerel mirasa sahip olduğunu vurgulayarak, "Bu mirasın yerinde değerlendirilerek, kırsalda ekonomik çeşitliliği arttırmak istiyoruz. Ülkemizin daha da kalkınabilmesi ve vatandaşlarımızın refah seviyesinin yükseltilebilmesi için üretim ekonomisini önceliyoruz. Sayın Tarım ve Orman Bakanımız Bekir Pakdemirli de, 'köyünde, kasabasında oturan insanı şehre göç ettirmemenin yolunu bulmamız lazım. Bunu mutlaka başarmalıyız ve başarmanın yollarını bulmalıyız' diyerek konunun önemini vurguluyor. Bu hibe teşviklerimiz, bu hedeflere ulaşmada büyük önem arz ediyor." ifadelerini kullandı. Kalender, yılın çeşitli zaman dilimlerinde proje başvuru çağrısında bulduklarını anımsatarak, girişimcileri TKDK'ya proje sunmaya davet etti.

Vice President of Agriculture and Rural Development Support Institution (ARDSI) Hakan Kalender has stated that so far, they have supported 2066 projects with total 517 million lira-grant in the Aegean Region. In his declaration in the Rural Development journal, Kalender stated that sectors regarding the treatment of meat, milk, eggs, herbal products, apiculture, local products, rural tourism, aquaculture, machine parks, renewable energy and milk-meat-water products, fruit and vegetable products are all included in the scope of ARDSI grants. Reminding that the entrepreneurs in 42 provinces of Turkey could utilise these grants, Kalender, said: "We give grants in 6 cities in the Aegean Region, including Afyonkarahisar, Aydın, Denizli, Kütahya, Manisa and Uşak. In these cities, thanks to the ARDSI grants and the efforts of our investors, qualified enterprises producing on the European Union standards have been accomplished. So far, 2066 projects have been supported in the Aegean Region with a total of 517 million lira-grant."

AFYONKARAHİSAR IS THE FIRST

Kalender expressed that when evaluated on provincial basis, in the Aegean Region, Afyonkarahisar received the greatest amount of ARDSI grant with 146 million lira grant paid for 450 projects. Emphasising that many citizens were employed in these facilities, Kalender stated that in the Aegean, there are projects of which construction is in progress; and that upon completion of them, the determined grants would be paid to the project application owners. Kalender, emphasising that Anatolian territory has a rich local heritage with its fertile lands and hardworking human resources, said, "We want to increase economic diversity in the rural by appraising this heritage on site. In order for our country to develop more and for our citizens' welfare level to rise, we prioritise production economy. Our Honourable Minister of Agriculture and Forestry Bekir Pakdemirli, too, stresses the significance of the issue saying, 'We need to find a way to make people who live in their villages or towns not migrate to cities. We must succeed in this and must find ways to do this. These grant incentives are of great importance in achieving these goals.' Reming that they call for project applications in various times during the year, Kalender invited entrepreneurs to submit projects to ARDSI."





TKDK BAŞKAN VEKİLİ KALENDER 13. ULUSAL TARIM EKONOMİSİ KONGRESİ'NE KATILDI

ARDSI VICE PRESIDENT KALENDER ATTENDED 13TH NATIONAL AGRICULTURAL ECONOMY CONGRESS

Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu (TKDK) Başkan Vekili Hakan Kalender, Kahramanmaraş'ta düzenlenen "13. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi" açılış paneline katıldı.

Kalender, Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi (KSÜ) Ziraat Fakültesi Konferans Salonu'nda gerçekleştirilen panelde yaptığı konuşmada, TKDK'nın IPARD Programı çerçevesinde Avrupa Birliği'ne katılım öncesi yardım kapsamında kırsal kalkınma hibelerini yatırımcılara kullandığını söyledi. Her projeye ve her yatırıma destek vermediklerini belirten Kalender, şöyle konuştu: "Ayakları yere basan sağlam, sürdürülebilir, teknoloji kullanımını özendiren, AB standartlarına ulaşmayı hedefleyen, rekabetçi ve sağlam projeleri destekliyoruz. Bunlarla ilgili kriterlerimizi yayınlıyoruz. Bu kriterlerin mantığı hem IPARD Programı'nda hem de TKDK'nın prosedürlerinde yer alıyor. Yatırımcılar da bu çerçevede projelerini hazırlayıp bize sunuyorlar."

Vice President of Agriculture and Rural Development Support Institution (ARDSI) Hakan Kalender attended the opening panel of the "13th National Agricultural Economy Congress" organised in Kahramanmaraş.

In his speech in the panel arranged in the Conference Hall of Faculty of Agriculture of Kahramanmaraş Sütçü İmam University (KSÜ), Kalender said that ARDSI, within the framework of IPARD Programme, have made investors use rural development grants within the scope of the European Union pre-accession assistance. Expressing that they do not support all projects and all investments, Kalender said the following: "We support the competitive and solid projects which are grounded and sustainable, which encourage use of technology and aim to reach the European Union standards. We broadcast our criteria regarding this. The reason for these criteria included both in IPARD Programme and ARDSI procedures. Investors prepare their projects within this framework and submit to us."

TKDK DESTEKLİ AHIRLARDA DOLULUK, YÜZDE 80'İN ÜZERİNDE

Kalender, TKDK'nın IPARD hibelerini kullandığı ilk yıllarda yatırımcıların uygun proje sunma noktasında istenilen seviyede olmadıklarını dile getirdi. Böyle bir proje mantığı Türkiye'de yeni yeni oturmaya başladığı için insanların kafasında soru işaretleri oluştuğuna değinen Kalender, ilk proje çağrısında 4 başvuru alındığını anımsattı.

IPARD II'nin 1. çağrısına gelindiğinde 9 bin projeye ulaştıklarını dile getiren Kalender, "4 projeden 9 bin projeye uzanan bir süreç var ve bu süreçte yapılan ciddi tanıtım ve eğitim işleri var. Hala, bugün bile proje hazırlama aşamasında eleştiriler geliyor, ama yatırımcı üretime geçip kar etmeye başlayınca, danışman firma daha çok müşteri kazanıp kendini geliştirince, yatırımın yapıldığı köy ve ilçe tarımsal potansiyel ekonomik anlamda kalkınca, kırsaldaki işletmelerin sürdürülebilirliği ve rekabetçiliği artınca aslında aşağıdan yukarıya herkesi mutlu eden, güzel sonuçları barındıran bir yapıya kavuşmuş oluyoruz." ifadelerini kullandı. Beş yıl boyunca desteklenen işletmelerin denetlendiğini, bunun da sürdürülebilirliğe önemli katkı sağladığını aktaran Kalender, IPARD kapsamında desteklenen ahırlardaki doluluk oranlarının yüzde 80'in üzerinde olduğunu, bu oranın da Türkiye ortalamasının çok üzerinde olduğuna dikkati çekti.

"IPARD PROJELERİNİN YERELDEKİ ÇARPAN ETKİSİ YÜKSEK SEVİYEDEDİR"

İşletmelerin çevredeki diğer çiftçilere örnek olduğuna da değinen Kalender, şöyle devam etti: "TKDK destekleri ile büyüyen, gelişen ve ihracat yapan işletmeler kuruluyor. Daha önce ilçesi içinde satış yapanlar, şimdi bölgesine hitap eden bir noktaya geliyor. Tabi, sadece hayvancılık değil, diğer noktalarda da. IPARD hibelerinin yereldeki çarpan etkisi yüksek seviyededir. Sadece hibe veren bir kurum değiliz. Sağlanan hibelerle aynı zamanda yereldeki makine ekipman sanayisi ve inşaat sanayisine katkı sağlıyoruz. TKDK hibeleriyle 75 bin tane makine ekipman desteklenmiştir. Bunlar çok önemli rakamlardır. Yine, yaklaşık 12 bin projeden, 6 bini inşaat yapmıştır. O bölgedeki, o çerçevedeki, o ildeki inşaat firmaları bu durumdan faydalanmıştır. Bu açıdan da önemlidir." Kalender, yeni yatırımcıların eğitim seviyesinin yüksek olduğunu vurgulayarak, yatırımcıların yüzde 40'ının üniversite mezunu olduğunu kaydetti.

Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Cengiz Sayın moderatörlüğündeki kongrede, Tarım Reformu Genel Müdür Yardımcısı Metin Türker ve Ondokuz Mayıs Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Vedat Ceyhan da konuşma yaptı. Kongreye, Tarımsal Araştırmalar ve Politikalar Genel Müdür Yardımcısı Hasan Gezginc, Doğu Akdeniz Kuşağı Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürü Doğan Gözcü, KSÜ Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Kadir Saltalı, KSÜ Ziraat Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Cafer Gençoğlan, KSÜ Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölüm Başkanı Prof. Dr. Cuma Akbay, TKDK Kahramanmaraş İl Koordinatörü Ahmet Cemil Ceyhan, kamu kurumlarının müdürleri, sivil toplum kuruluşlarının yetkilileri, akademisyenler ve öğrenciler katıldı.

OCCUPANCY OF THE ARDSI SUPPORTED BARN IS OVER 80 PER CENT

Kalender expressed that during first years when ARDSI made IPARD grants used, investors were not at the desired level regarding appropriate project submission. Mentioning that since such a project mentality has recently established in Turkey, question marks popped up in people's minds, Kalender reminded that 4 applications were received at the first project call. Stating that they reached 9 thousand projects with the 1st call of IPARD II, Kalender said, "There is a period extending from 4 projects to 9 thousand projects, and there are serious publicity and training works done during this period. Even today, we still receive criticism at project preparation stage; however, when the investor starts production and makes profit, when the consultant firm gains more customers and improves itself, when the village and town which is invested in develops economically, when the sustainability and competitiveness of the rural enterprises increase, we obtain a structure which pleases everyone from bottom-up and involves good consequences." Kalender, who quoted that the supported enterprises are inspected for five years, and this contributes significantly to sustainability, drew attention on the fact that the occupancy rates in the barns supported within the scope of IPARD are over 80 per cent, and that this rate is far above the Turkey average.

"THE LOCAL MULTIPLIER EFFECT OF IPARD PROJECTS IS HIGH"

Kalender, who also mentioned that the enterprises serve as model for the other farmers around, continued as: "Enterprises growing, developing and exporting through ARDSI grants are being established. Those which sell within their districts are now reaching a level to address their regions. Surely, not only in livestock farming, in other areas, as well. The local multiplier effect of IPARD projects is high. We are not an institution which only gives grants. We also contribute to the local machinery equipment industry and construction industry through the grants provided. 75 thousand machinery equipments have been supported thanks to ARDSI grants. These are significant numbers. Besides, 6 thousand of approximately 12 thousand projects have built buildings. The construction companies in that area, in that neighbourhood, in that province have utilised this situation. It is significant in this respect, too."

Emphasising that the education level of new investors is high, Kalender noted that 40 per cent of the investors are university graduates.

At the congress moderated by Prof. Dr. Cengiz Sayın, Faculty Member in the Faculty of Agriculture of Akdeniz University, Metin Türker, Deputy General Manager of Agricultural Reform and Prof. Dr. Vedat Ceyhan, Faculty Member in Agricultural Economy Department in the Faculty of Agriculture of Ondokuz Mayıs University also gave speeches. Hasan Gezginc, Deputy General Manager of Agricultural Researches and Policies; Doğan Gözcü, Director of East Mediterranean Transitional Zone Agricultural Research of Institute; Prof. Dr. Kadir Saltalı, Vice Chancellor of KSÜ; Prof. Dr. Cuma Akbay, Dean of KSÜ Faculty of Agriculture; Ahmet Cemil Ceyhan, Head of Department of Agricultural Economy Department in KSÜ Faculty of Agriculture; ARDSI Kahramanmaraş Provincial Coordinator, directors of public institutions, officers of non-governmental organisations, academicians and students participated the congress.



TKDK HEYETİ BEYPAZARI'NDA

Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu (TKDK) Ankara İl Koordinatörlüğü tarafından, Beypazarı ilçesinde "IPARD II-4. Çağrı İstişare Toplantısı" düzenlendi.

TKDK Proje Hizmetleri Genel Koordinatörü Şerife Kuntoğlu, Taş Mektep'te gerçekleştirilen toplantıda yaptığı konuşmada, pilot bölge olarak belirlenen Beypazarı'nda uygulanmak üzere 1,6 milyon avro hibeyle desteklenecek toprak örtüsü yönetimi ve toprak erozyonu kontrolü için yeni başvuru çağrısı açıkladıklarını söyledi. Yeni çağrının, 'daha verimli tarım için daha iyi toprak' amacını taşıdığını belirten Kuntoğlu, şöyle konuştu: "Yeni hibe paketi Beypazarı ilçemize hayırlı olsun. Bu paket, doğrudan bir desteği içeriyor. Yani, herhangi bir yatırım yapılmasını gerektirmiyor. Buradaki tanıtım çalışmalarımızla halkımıza ulaşarak bunu en güzel şekilde yapmak istiyoruz. En önemli etken, doğru çiftçiye ulaşmak. Bu konuda sizin desteklerinizi çok önemsiyoruz."

Pilot bölge olan Beypazarı'nda sağlanacak desteğin detaylarına değinen Kuntoğlu, "Çiftçi Kayıt Sistemine (ÇKS) kayıtlı üreticilere verilecek bu destek kapsamında, başvuru için toplam arazi büyük-

lüğünün en az 10 dekar, tarımsal parsel büyüklüğünün ise en az 2 dekar olması gerekiyor. İki pakette sunulan desteğin birinci paketi kapsamında, 5 yılın 3'ünde fiğ ekimi yapan üreticilere hektar başına yıllık olarak hibe verilecek. İkinci paket kapsamında ise 5 yıl boyunca korunga ekimi yapan üreticilere hektar başına yıllık olarak ödeme yapılacaktır." dedi. Başvurular için TKDK Ankara İl Koordinatörlüğü tarafından Beypazarı ilçesinde ofis açıldığı belirtilen İl Koordinatörü Güzin Oyman'da kayıtlar bu ofisten yapılacağı ve proje başvurularının Ocak 2019'da kabul edileceğini kaydetti.

Ankara İl Tarım ve Orman Müdür Yardımcısı Ali Yalçın, Beypazarı İlçe Tarım ve Orman Müdür Vekili Yavuz Ekici ile Beypazarı Ziraat Odası Başkanı Mustafa Ateş, izlenmesi planlanan yol haritasına ilişkin görüşlerini paylaştı. TKDK uzmanları ise uygulamaya ilişkin teknik bilgilendirme yaptı ve soruları yanıtladı.

Kuntoğlu, toplantının ardından Beypazarı Belediye Başkanı Tuncer Kaplan'ı makamında ziyaret ederek, yeni çağrıya ilişkin bilgiler verdi ve destek istedi. TKDK ofisini de ziyaret eden Kuntoğlu, yürütülen çalışmalarla ilgili personelden bilgi aldı.

ARDSI COMMITTEE IN BEYPAZARI

ENPARD-II 4th Call Consultancy Meeting" was organised in Beypazarı district by Agriculture and Rural Development Support Institution (ARDSI) Ankara Provincial Coordination Unit. ARDSI General Coordinator for Project Services Şerife Kuntoğlu, in her speech at the meeting held in Taş Mektep, stated that they had announced a new call for applications for ground cover management and soil erosion control to be supported with a grant of 1,6 million Euros and to be implemented in Beypazarı determined as pilot area. Kuntoğlu, stating that the new call aimed "better soil for more efficient agriculture," said: "Congratulations new grant package to Beypazarı. This package includes a direct support. That is, it does not require any investment. We want to perform this in the best way by reaching our people here through our publicity works. The most important factor is to reach the right farmer. We care your supports regarding this issue a lot." Mentioning the details of the support to be provided to Beypazarı, the pilot area, Kuntoğlu said, "Within the scope of this support to be awarded to the producers registered in the Farmer Registration System (FRS), total land size must be minimum 10 decares, and the size of agricultural parcel must be

minimum 2 decares for application. Within the scope of the first package of the support offered in two packages, grants will be awarded annually per hectare to the producers who planted vetch in 3 of 5 years. Within the scope of the second package, producers who plant sainfoin for 5 years will be paid annually per hectare." Provincial Coordinator Güzin Oyman, stating that an office has been opened in Beypazarı district by ARDSI Ankara Provincial Coordination Unit for applications, noted that the applications would be made to this office and that the project applications would be accepted in January 2019. Ali Yalçın, Deputy Manager of Ankara Provincial Directorate of Agriculture and Forestry; Yavuz Ekici, Deputy Manager of Beypazarı District Directorate of Agriculture and Forestry and Mustafa Ateş, President of Beypazarı Chamber of Agriculture shared their views regarding the route map planned to be followed. ARDSI specialists, on the other hand, provided technical information regarding the implementation and answered questions. Kuntoğlu, visiting the Beypazarı Mayor Tuncer Kaplan in his office after the meeting, gave information about the new call and asked for support. Kuntoğlu, visiting the ARDSI office, too, got information from the staff about the studies carried on.

TKDK 1.906 PROJESİ ONAYLADI ARDSI APPROVED 1.906 PROJECTS

Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu (TKDK) Proje Değerlendirme ve Seçim Komisyonu, 1.906 projeyi onayladı. TKDK Başkan Vekili Hakan Kalender başkanlığında Dursun Çolak Konferans Salonu'nda toplanan Komisyon, Katılım Öncesi Kırsal Kalkınma Aracı (IPARD) II Programı kapsamında 21 Aralık 2017'de yayımlanan "Çiftlik Faaliyetlerinin Çeşitlendirilmesi ve İş Geliştirme" başlığı altındaki 7 alt sektörden ve Tarımsal İşletmelerin Fiziki Varlıklarına Yönelik Yatırımlar başlığı altındaki 4 tedbirden oluşan başvuru çağrı ilanı çerçevesinde TKDK'ya sunulan projeleri inceledi.

Komisyon, yapılan değerlendirmelerin ardından toplam yatırım bütçesi 931 milyon liralık 1906 projenin onaylanmasını kararlaştırdı. Projelerin onaylanmasıyla başvuru sahipleri TKDK ile sözleşme imzalamaya hak kazandı. Onaylanan projeler için 516 milyon liralık hibe yatırımcıların kullanımına sunulacak. Ağırlıklı olarak küçük ölçekteki işletmelerin desteklediği bu projeler, bitkisel üretim, arıcılık, zanaatkarlık-yerel ürünler, kırsal turizm, su ürünleri, makine parkları, yenilenebilir enerji ve hayvancılık sektörlerini içeriyor.

Toplantılara, Tarım ve Orman Bakanlığı ile diğer Bakanlıklardan temsilciler ve TKDK genel koordinatörleri katıldı.

Agriculture and Rural Development Support Institution (ARDSI) Project Evaluation and Selection Commission approved 1906 projects. The Commission, gathering in Dursun Çolak Conference Hall under the presidency of ARDSI Vice President Hakan Kalender, analysed the projects submitted to ARDSI within the framework of application call consisting of 4 measures under the title Investments for the Physical Assets of Agricultural Enterprises and from 7 sectors under the title "Diversification of Farming Activities and Business Development" which was issued on December 21, 2017 within the scope of Instrument for Pre-Accession-Rural Development (IPARD) II Programme. The Commission, following the evaluations, agreed on the approval of 1906 projects of which total investment budget is 931 million liras. With the approval of the projects, the applicants became entitled to sign contract with ARDSI. A grant of 516 million liras will be put into the investors' service for the approved projects. These projects, in which mostly the small-scale enterprises are supported, include herbal production, apiculture, craftsmanship-local products, rural tourism, aquaculture, machine parks, renewable energy and livestock farming. Representatives from the Ministry of Agriculture and Forestry, representatives of other ministries and ARDSI general coordinators participated to the meetings.



TKDK ÇALIŞANLARINDAN TÜRK KIZILAYINA KAN BAĞIŞI

BLOOD DONATION FROM ARDSI EMPLOYEES TO TURKISH RED CRESCENT

Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu (TKDK) çalışanları, Türk Kızılayına kan bağışında bulundu. Türk Kızılayı Ankara Kan Bağışı Merkezi Müdürlüğü ekipleri, TKDK Dursun Çolak Konferans Salonu'nda kan bağışı standı kurdu. Stant alanına gelen TKDK çalışanları, kayıt formunu doldurduktan sonra, sağlık görevlilerince nabız, tansiyon, ateş ve hemogloblin testlerinden geçirildi. Sağlık kontrollerinin tamamlanmasının ardından kan alma işlemleri gerçekleştirildi. Türk Kızılayı, "Ulusal Kan Temini Projesi" kapsamında gönüllü ve sürekli bağışçılardan temin ettiği kanı ihtiyaç sahiplerine ulaştırıyor.

Employees of Agriculture and Rural Development Support Institution (ARDSI) donated blood to the Turkish Red Crescent. Teams of Turkish Red Crescent Ankara Directorate of Blood Donation Centre set up a blood donation booth in the ARDSI Dursun Çolak Conference Hall. ARDSI employees coming to the booth were tested for pulse, blood pressure, fever and haemoglobin by healthcare staff after filling in the registration form. Following the completion of health controls, blood collection was performed. Turkish Red Crescent delivers the blood it obtained from volunteer and regular donors within the scope of "National Blood Provision Project" to those in need.



KARAMAN

KARDEŞİNDEN DUYDU TKDK DESTEĞİYLE SÜT İŞLETMESİ KURDU

HEARD ABOUT IT FROM HIS BROTHER FOUNDED DAIRY ENTERPRISE WITH ARDSI SUPPORT

Tocuk yaşlarından itibaren baba mesleği olan tarımla uğraşan Şakir Aslan, TKDK ile tanıştıktan sonra Aslan Kardeşler Süt Çiftliği'ni kurarak, hayvancılık yapmaya başladı. Aslan'ın 120 baş sağmal kapasitesi olan işletmesinde şu an Almanya'dan getirilen 95 adet sağmal hayvan ile 75 adet buzağı ve düve bulunuyor. Günlük 2.500 litre civarında süt üretimi yapılan çiftliği büyütme isteyen Şakir Aslan, 200 sağmal hayvan kapasitesine ulaşmayı ve erkek hayvanları besleyerek de yaklaşık 200 başlık bir besi işletmesine sahip olmayı hedefliyor. İşletmenin kuruluş aşaması ile ilgili bilgiler veren Aslan, "Yurt dışında çalışan kardeşim Karaman'a geldiğinde TKDK desteklerinden haberdar olmuş. Ben de bu destekleri duyuyordum ancak hayvan yetiştiriciliği ve süt üretimi hakkında bir düşüncem olmadığından pek ilgimi çekmemişti. Kardeşim TKDK ve desteklerinden bahsettikten sonra bu konuya ilgi duymaya ve araştırmaya başladım. Destek verilen işletmeler ve işletme sahiplerinden edindiğim bilgiler ile Kurum personelinin gayretleri neticesinde bu konuda bir yatırım yapmaya karar verdim." diyor. Projeyi TKDK desteği ile gerçekleştirmelerinden dolayı çok memnun olduklarına vurgu yapan Aslan, Kurum desteği olmaksızın bu kadar modern bir işletmeyi hayata geçiremeyeceklerini belirtiyor. Aslan'ın yeni yatırımcılara mesajı ise şöyle: "TKDK'dan proje yapmayı düşünenlere tavsiyem öncelikle İl Koordinatörlüğü'ne giderek projeler hakkında detaylı bilgi almaları ve sektörde faaliyet gösteren işletme sahipleri ile görüşerek plan yapmalarıdır."

Sakir Aslan, who had followed his father's footsteps and been a farmer since childhood, entered the livestock industry by founding Aslan Kardeşler Dairy Farm after becoming acquainted with ARDSI. With a capacity of 120 milking livestock, Aslan's enterprise contains 95 milking livestock as well as 75 calves and heifers. Şakir Aslan, who wants to expand the farm in which 2,500 litres of milk is produced daily, aims to reach a capacity of 200 milking livestock and have a livestock enterprise with a capacity of 200 animals by breeding the male livestock. Providing information about the foundation phase of the enterprise, Aslan says "When my brother, who works abroad, came to Karaman, he heard about ARDSI supports. I had been hearing about these support myself, but hadn't shown much interest as I had no plans to go into stock farming and milk production. After my brother talked about ARDSI and their supports, I took interest in the subject and started to research. As a result of the information I obtained from the owners of enterprises that received support and the efforts of the Institution staff, I decided to make an investment in this field." Underlining his contentment in regard to carrying out the project with the support of ARDSI, Aslan says that they wouldn't be able to bring such a modern enterprise into being without the support of the Institution. "My advice to those who consider undertaking a project with ARDSI supports is for them to go to the Province Coordination Unit to receive detailed information about the projects and to make plans by consulting with owners of enterprises that operate in the sector." says Aslan to the new investors.

TKDK DESTEĞİ İLE ÜRÜN KALİTESİNİ ARTIRDI

IMPROVED HIS PRODUCT QUALITY WITH IPARD SUPPORT

Emekli öğretmen olan Said Gürses, 5 yıldan bu yana Aydın'da incir ve kestane üretimi yapıyor. Yolu TKDK ile kesişen ve bu sayede Gül-Sa isimli işletmesini kuran Gürses, Avrupa Birliği standartlarındaki işletmesinde, hem üretim hem de ürün kalitesini arttırdı. "Nazilli'de yapılan tanıtım toplantısı sonucunda Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu'nu tanıdım. TKDK'nın sağladığı destekler ve bu desteklerin geri ödemesiz olması bana cazip geldi. İl Koordinatörlüğünde yaptığımız görüşmeler yatırım yapma konusundaki cesaretimi arttırdı ve kararımı vererek 12. Çağrı Döneminde TKDK'ya projemi sundum. Proje sayesinde tesisimizin makine ekipmanlarını tedarik ettim. TKDK sayesinde Avrupa Birliği standartlarında üretim yapan bir tesis seviyesine ulaştık." diyen Gürses, daha sağlıklı ürünler elde ederek, bu ürünleri hem iç hem de dış piyasaya pazarlama amacına ulaştığını belirtiyor. Çevresinde bulunan herkese TKDK desteklerinin önemini anlattığını söyleyen Gürses, "Dürüst olan ve projesini doğru hazırlayan herkesi TKDK ayırım yapmadan bu desteklerden faydalandırıyor. İstiyorum ki vatandaşları bu destekler hakkında daha çok bilgilendirelim. Bu desteklerden herkes faydalansın. Ben şahsım adına gittiğim her yerde ve çevremdeki arkadaşlarıma TKDK hakkında bilgiler veriyorum." şeklinde konuşuyor.

Said Gürses, a retired teacher, has been involved in fig and chestnut production in Aydın for the last 5 years. Gürses, who crossed paths with ARDSI and founded the enterprise called Gül-Sa as a result, improved both the rate and the quality of production in his enterprise compliant with EU standards. "I got to know about Agriculture and Rural Development Support Institution at the publicity meeting in Nazilli. The supports provided by ARDSI and the fact that they were non-refundable seemed appealing to me. The meetings at the Provincial Coordination Unit further encouraged me to make an investment. After making my decision, I presented my project to the Institution in the 12th Call Period. I procured the machine equipment of our facility thanks to the project. We reached the level of a facility the production of which is compliant with EU standards." says Gürses, adding that he was able to meet his goal of marketing both to the domestic and to foreign market by producing healthier products. Noting that he tells everyone around him about the importance of ARDSI supports, Gürses says "ARDSI ensures, without discrimination, that anyone who is honest and has adequately prepared his/her project gets to benefit from these supports. I want everyone to be informed more about these supports more so that everybody gets to benefit from them. Personally, I inform my friends and the people in places I go to about these supports."



AYDIN



TKDK CESARET VERDİ TRABZON'DA ZORU BAŞARDI

BEATING THE ODDS IN TRABZON, ENCOURAGED BY ARDSI

TR Coğrafi koşullarından ötürü Türkiye'nin diğer bölgelerinin aksine, et ve et ürünleri üzerine işletme sayısı çok az olan Trabzon'da, zoru başaran bir isim var: Şener Kalkışım. Küçük bir esnaf lokantası sahibi olan Kalkışım, TKDK'dan aldığı destekle HC Grup Et İşleme Tesisi'ni Trabzon'da kurdu.

"Bölgemizde et ve et ürünleri üzerine yatırım yapmak oldukça zahmet isteyen bir durum." diyen Kalkışım, bu yatırımı gerçekleştirme sebebi olarak, Akçaabat Köftesinin IPARD programı kapsamında desteklenmesini gösteriyor. Bu desteğin Trabzon için önemli bir kazanım olduğuna dikkat çeken Şener Kalkışım, kendi işletmesi ile ilgili şunları söylüyor: "Küçük bir esnaf lokantasıyken, zaman içerisinde, birçok restorana olan büyük bir kurum haline geldik. Şu anda HC grup olarak et ve et ürünlerini işleyip Türkiye çapında Akçaabat Köftesini pazarlayarak piyasaya sunmak istiyoruz. Bu süreçte bir proje hazırlayarak TKDK'ya başvuru yaptık ve uygun bulundu. Kurum oldukça pozitif bir yaklaşıma sahip. Yapıcı, yönlendirici ve ihtiyaç olduğunda bilgi paylaşımı konusunda çok destek olduklarını gördüm."

HC Grup olarak söz konusu projeyi ancak daha uzun bir süre zarfında yapabileceklerini söyleyen yatırımcı, TKDK'nın bu süreyi kısalttığını ve ufuklarını açtığını belirtiyor. Yeni fikirlerle TKDK'nın kapısını yeniden çalmayı planladıklarını da aktaran Kalkışım, "Bugün belli seviyeye gelmiş ticaret erbaplarına tavsiyem; işlerini büyütme istiyorlarsa, modern bir tesise, modern bir altyapıya sahip olmak istiyorlarsa mutlaka TKDK'ya başvururlar." diyor.

EN In Trabzon, where, unlike other regions in Turkey, the number of enterprises for meat and meat products is small due to geographical conditions, there's one person that beat the odds: Şener Kalkışım. Kalkışım, who owned a small tradesmen's restaurant, founded HC Grup Packing Plant in Trabzon with the support he received from ARDSI.

"Making investments on meat and meat products in our region is quite challenging." says Kalkışım, who points out IPARD Programme support for Akçaabat meatballs as the reason for his investment. Stating that this support is a significant gain for Trabzon, Kalkışım says about his own enterprise, "We became, in time, a major organization with several restaurants after starting out as a small tradesmen's restaurant. We, as HC Grup, now want to process meat and meat products and market Akçaabat meatballs nationwide. In this process, we applied to ARDSI by preparing a project and it was approved. The institution has quite a positive approach. They are constructive, directive and they are very supportive in regard to information sharing when necessary."

Expressing that HC Grup would need a longer time frame to be able to carry out the project, the investor says that ARDSI shortened the time and broadened their horizon. Kalkışım, who reflects that they plan on knocking at ARDSI's door again with new ideas, says "My advice to tradesmen who have achieved a certain level is that they definitely should apply to ARDSI if they want to expand their business and have a modern facility and modern infrastructure."

TARHANA TKDK DESTEĞİ İLE STANDART YÜKSELTİ

TARHANA RAISED STANDARDS WITH ARDSI SUPPORT

TR Anadolu kadının evinde yaptığı tarhana, artık modern işletmelerde, el değmeden hazırlanıyor ve pazara sunuluyor. Murat Doboğlu da ev ortamında başladığı tarhana üretimini, TKDK sayesinde modern bir işletmeye taşıyan başarılı yatırımcılardan biri.

Doboğlu, TKDK Kahramanmaraş İl Koordinatörlüğü tarafından yürütülen bilgilendirme faaliyetleri kapsamında, yöreye özgü tarhananın Avrupa Birliği fonları ile desteklendiğini öğreniyor. Bunun üzerine projesini hazırlayarak, başvurusunu gerçekleştirdiğini aktaran yatırımcı, "Prosedürler oldukça yoğun olmasına karşın bizim gayretimiz ve Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu çalışanlarının özverili çalışmaları neticesinde destek almaya hak kazandık. Bu sayede iyi bir tesise sahip olduk." şeklinde konuşuyor.

Murat Doboğlu, TKDK'nın desteği ile yakaladığı başarıyı şöyle anlatıyor: "Şu anda müşterilerimizin tesisimizi büyük bir beğenile ziyaret etmesi bizi ziyadesiyle memnun ediyor. Tarhana gibi yöresel bir ürünün destekleneceğini hayal bile edemezken şimdi Avrupa Birliği destekli bir yatırımın sahibi olmak son derece memnuniyet verici. Edindiğim bilgilere göre ilimizde çok sayıda firma tarhana üretimini uygun olmayan koşullarda gerçekleştiriyor. Bu şekilde çalışan tüm kişi ve kurumlara tavsiyem; vakit kaybetmeden TKDK'ya başvurarak IPARD Programı desteklerinden yararlanmaları ve uygun ortamlarda sağlıklı ürünleri tüketicilere sunmalarındır."

EN The tarhana, which Anatolian woman makes in her home, is now being prepared untouched and marketed in modern enterprises. Murat Doboğlu is one of the successful investors carrying his tarhana production to a modern enterprise. Doboğlu learned that tarhana, a peculiar product to our province, is supported with the European Union funds thanks to the information activities conducted by ARDSI Kahramanmaraş Provincial Coordination Unit. Then, he completed his preparations and applied. He says, "We became eligible for the support as a result of our endeavour and diligent work of Agriculture and Rural Development Support Institution employees despite the intensive procedures. Thus, we obtained a good facility."

Murat Doboğlu describes the success he achieved with the support of ARDSI as follows: It makes us very happy when our customers visit and like our facility now. While we could not even imagine that a local product like tarhana would be supported, now, we are glad to own an investment supported by the European Union. According to the information I obtained, many companies produce tarhana under unsuitable conditions in our province. Therefore, my recommendation to all persons and institutions working under these conditions by applying to ARDSI benefit from IPARD Programme supports and offer healthy products in suitable environments to the consumers without wasting time.



KAHRAMANMARAS

YİTİK HAZİNENİN KÂŞIFI

DISCOVERER OF THE MISSING TREASURE

FUAT SEZGİN

Dr. Abdulkadir MACİT

Kocaeli Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Siyer ve İslam Tarihi Ana Bilim Dalı Öğretim Üyesi
Faculty Member at Kocaeli University Faculty of Theology Department of Prophetic Biography and Islamic History

Geçtiğimiz aylarda 94 yaşında bir ‘âlim’in ciddiyetini yansıtan samimi bir çehre ile ahirete uğurladığımız Prof. Dr. Fuat Sezgin, boş konuşmaktan hazzetmemiş, yılı 365 gün yaşayan bir azim ve irade insanı görünümü arz etmiştir. Hedefe ulaşmada engel tanımama, en zor dil engellerini bile inanılmaz bir hız ve suhuletle aşma en dikkat çeken özellikleri arasında olmuştur. Sezgin, tarihin tozlu arşivlerinde saklanmış İslam Medeniyetine ait değerleri, oryantalist Alman hocası tarafından da kulağına fısıldanan hazineyi ortaya çıkarmaya ömrünü adanmıştır. Bu gayreti ve ortaya koyduğu eserleri ile ardından gelenlere çok güzel bir örneklik taşımış ve bizlere büyük bir emanet bırakmıştır.

HAYATI BAŞARILARLA DOLU

Fuat Sezgin 24 Ocak 1924 yılında Bitlis’te dünyaya geldi. Çocukluğundan itibaren esas merakı matematikti ve hedefi iyi bir mühendis olmaktı. Fakat üniversite yıllarında katıldığı bir seminer hayatının akışını değiştirdi. “İnsan, hocasını sırtında yumurta taşıyormuşçasına dikkatli dinlemelidir.” sözleriyle yâd edeceği Helmut Ritter’in daha seminerin ilk saatinde talebesi olmaya karar verdi. Arap Dili ve Edebiyatı üzerinde yaptığı çalışmayla doktor, “Buhari’nin Kaynakları” isimli çalışmasıyla doçent oldu. Öğrenciliği sırasında Carl Brockelmann’ın (1868-1956) 5 ciltlik Arap Edebiyatı Tarihi isimli eserini okudu. Sezgin, ulaştığı yazılı kaynakların çoğunun eserde yer almadığını görünce yazarlar ve eserlerle ilgili daha kapsamlı bakış sunacak bir hayat projesi olan çalışmasına başladı. Çalışmalarını bir zaman sonra Almanya’da Frankfurt Üniversitesi’nde yoğun bir tempo ile sürdürdü.

“BU KİTABI BAŞKASI YAZAMAZDI”

Bundan sonra bilimsel çalışmalarının ağırlık noktası “Arap-İslam Kültür Çevresinde Tabii Bilimler Tarihi” alanı oldu. Aynı yıllarda Avrupalı Şarkiyatçılardan oluşan İslam Bilimleri Tarihi yazmaya çalışan bir ekip de aynı işe koyulmuştu. Sezgin, heyetin “Bir Müslüman veya Türk bu kitabı yazamaz. Kitabı gülünç olur.” şeklindeki haksız ithamlarına maruz kaldı. 7./14. yüzyıldan itibaren gelişen oryantalist çalışmaları için kaynak eser haline gelmiş ve hala aşılamamış 13 ciltlik “Arap-İslam Edebiyatı Tarihi” eserinin ilk cildini 1967 yılında yayımlandığında, Komite, “Bizim devam etmemize lüzum yok.” diyerek komisyonu lağvetti. Bu eser hakkında Ritter, “Hiç kimse böyle bir kitap yazmadı. Bunu sizden başka hiç kimse yazamaz!” diyerek Sezgin’i taltif etti.

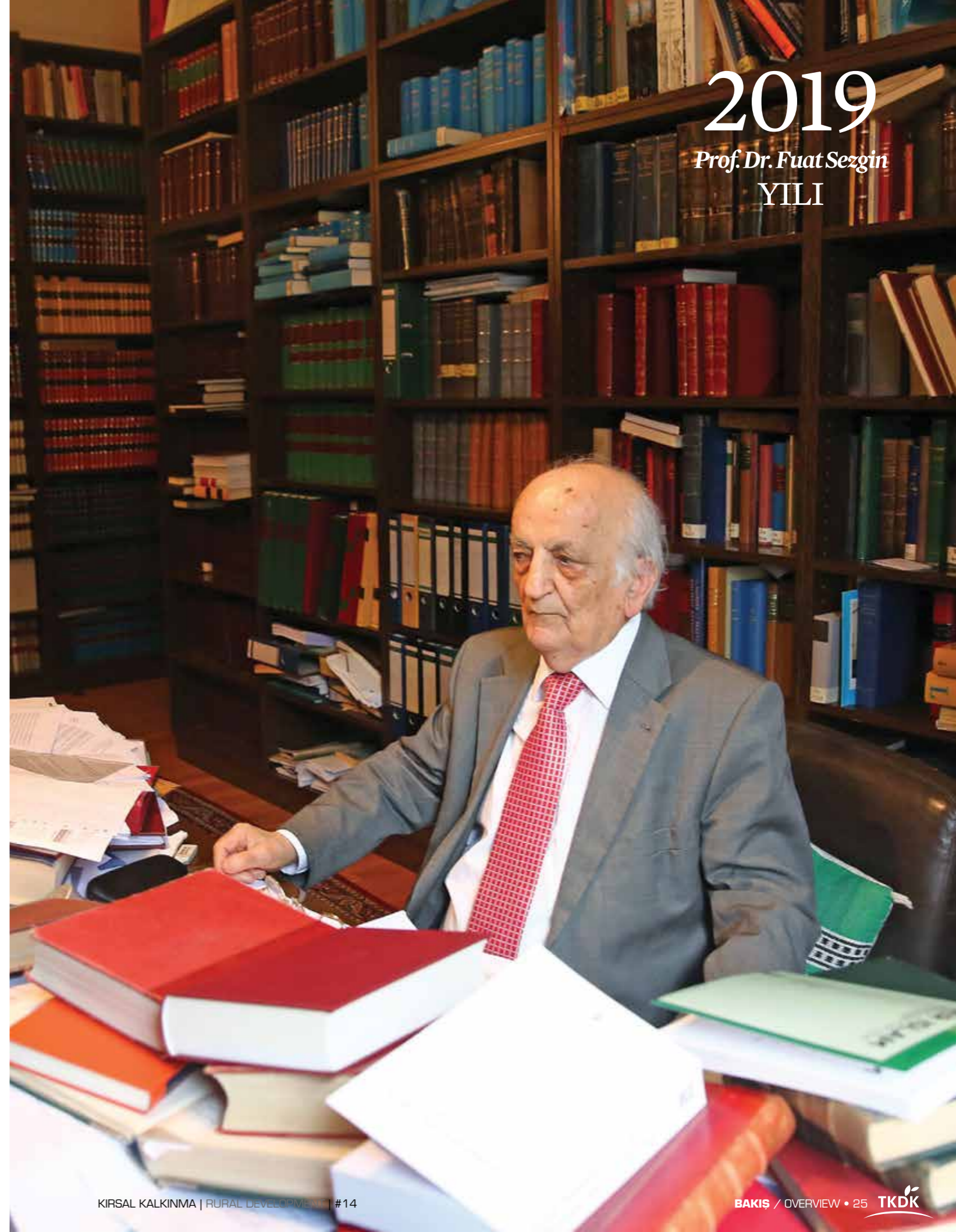
Prof. Dr. Fuat Sezgin, whom we bid farewell to in the past months with a face that reflects the dignity of a 94-year-old scholar, did not enjoy pointless talk, was a man of determination and will who lived life to its fullest. Knowing no boundaries on the path to goals, overcoming even the most difficult language barriers with remarkable speed and ease were among his most striking attributes. Sezgin dedicated his life to unearthing the precious artifacts of Islamic Civilization hidden in dusty pages of history, the treasure that was whispered in his ear by his orientalist German professor. With his drive and his works, he set a great example for the people who will follow him and left us a great legacy.

A LIFE FULL OF SUCCESS

Fuat Sezgin was born in Bitlis on January 24, 1924. His main field of interest during childhood was mathematics and he aspired to be a fine engineer. But one seminar he attended during his university years changed the course of his life. Within the first hour of the seminar held by Helmut Ritter, whom he would later remember with his remark “One must listen to his teacher with the care of carrying an egg on his back”, he decided to be one of Ritter’s students. He became a PhD with his work on Arabic Language and Literature and became an associated professor with his work entitled “The Sources of Al-Bukhari”. During his time as a student, he read Carl Brockelmann’s (1868-1956) 5-volume work, “History of Arabic Literature”. Upon seeing that most of the written sources he was able to access were not featured in the work, he started a life project that would provide a more extensive look at authors and their works. Sometime later, he intensively continued his studies at Frankfurt University in Germany.

“NO ONE ELSE COULD HAVE WRITTEN THIS BOOK”

Later, the point of emphasis in his scientific studies became the “History of Natural Sciences in the Arabic-Islamic Culture.” During the same period, a group consisting of European Orientalists had also begun efforts to write about the History of Islamic Sciences. Sezgin was subjected to the unfair claim of “A Muslim or a Turk cannot write this book. The book would be ridiculous.” by the committee. After he published the first volume of his 13-volume “History of Arabic-Islamic Literature” in 1967, which has become a source work for oriental studies that have been developing since the 7th-14th centuries and has not been surpassed since, the Committee dissolved itself saying “We need not continue.” About this work, Ritter commended Sezgin proclaiming “No one else wrote a book like this.



2019
Prof. Dr. Fuat Sezgin
YILI



Kitabının yayımlanması ve düşüncelerinin destek görmesiyle Sezgin'in önu açıldı. Alman Araştırma Cemiyeti kitabını finanse etti. İlerleyen yaşına aldırılmadan İslam Bilim Tarihi ile ilgili olarak fizik, kimya, biyoloji, hayvancılık, veterinerlik, ziraat, tıp, astronomi, coğrafya gibi bilim dallarına ait eser veya orijinal aletlerin varlığını duyunca dünyanın neresinde olursa olsun peşine düştü. 28'e yakın dil bildiği için tercümana ihtiyaç duymadan bulduğu her eseri bizzat inceleyen Sezgin, 60'ın üzerinde ülkenin kütüphanelerinde çalışmalar yaptı. Yaklaşık 400.000 cilde yakın yazma eseri tetkik etti. Birçok kütüphanenin tozlu raflarındaki eserleri, gün yüzüne çıkarıp araştırmacıların ulaşabileceği kaynaklar haline getirdi. Daha sonra J.W. Goethe Üniversitesi'ne bağlı Arap-İslam Bilimleri Tarihi Enstitüsü'nü ve müzesini kurdu. Bu müzede çok büyük bir kütüphane ve Arapça el yazmaların mikrofilm koleksiyonu ve 1300 kadar tıpkıbasımı vardı. Ayrıca belgelerdeki çizimler ve anlatımlardan yola çıkarak, yaklaşık 800 bilimsel objeyi yeniden tasarlayarak müzeye dönüştürdüğü enstitüsünde sergiledi.

İLMİ DÜŞÜNCESİ

İlmi düşüncesinin temelini fikri bağımsızlığı koyan ve Müslümanların geri kalmalarının nedenlerini özel olarak inceleyen Sezgin'e göre bunun en önemli sebebi Müslümanların bir yandan klasik İslam bilim mirasından uzaklaşmaları; diğer yandansa modern Batı'da ortaya çıkan ilmi gelişmeleri takip edememeleridir. Bu doğrultuda araştırmalar yapan ve İslam'ın ilme verdiği değeri ortaya koymaya çabalayan Sezgin, hayatının sonuna kadar Müslüman toplumların kendi köklerinden kopmaksızın yeni bir ilmi gelişim sağlayabilmesi için mücadele etmiştir. Bu mücadelesini sürdürürken günümüzde geçerli bir ilmi perspektif için çağın ilmi gelişmelerini de takip etmek gerektiğini haykırmıştır.

No one else but you could've written this book!" After the book was published and his ideas gained support, new doors were opened for Sezgin. German Research Foundation funded his book. He tracked down works or original devices in fields such as physics, chemistry, biology, livestock, veterinary medicine, agriculture, medicine, astronomy and geography in relation to the History of Islamic Science upon hearing about them, without regard for his advanced age or their location in the world. Sezgin, who personally analyzed every single work he found as he spoke nearly 28 languages, carried out studies in libraries of more than 60 countries. He investigated nearly 400,000 volumes of written works. He brought works sitting on dusty library shelves to light and turned them into sources accessible by researchers. He then founded the Institute of History of Arabic-Islamic Science and its museum as part of J.W. Goethe University. The museum featured a large library as well as a microfilm collection and 1,300 facsimiles of Arabic manuscripts. He also exhibited approximately 800 scientific artifacts that he had redesigned with the help of the drawings and explanations in the documents in his institute, which he transformed into a museum.

SCHOLARLY THOUGHT

According to Sezgin, who placed independence at the center of his scholarly thought and examined the reasons why Muslims fell behind, the main reason is that Muslims moved away from the heritage of classic Islamic science and weren't able to follow the scientific developments in the modern West. Sezgin, who carried out studies to this end and attempted to reveal the contribution Islam made to science, struggled his entire life for the cause of Muslim communities achieving new scientific development.

Ona göre Müslümanların ciddi katkılar yaptıkları bilimsel gelenek insanlığın ortak malıdır ve onu Batılı tekelden kurtarmak gerekmektedir. Batılılar Müslümanların bilimsel geleneğe yaptıkları katkıyı önemsizleştirerek modern ilimlerin temelinde yer alan katkıları küçümsemektedirler. Dolayısıyla bugün bir Müslüman ilim adamının özgüven problemi ortaya çıkmakta ve ilme katkı yapmakta psikolojik zorluklar oluşmaktadır. Sezgin bu yönüyle Müslümanlarda ilmin yeniden inkişaf ettirilmesi için ilmi bilinci şart koşmaktadır.

GERİLEMENİN SEBEBİ DİN DEĞİLDİR

Sezgin, Müslümanların şaşalı ve muhteşem asırlarının ardından yaşadıkları gerilemenin sebebinin İslam dini olmadığını şu sözlerle vuzuha kavuşturmuştur: "Müslüman dünyasındaki gerilemeye İslam'ın sebep olduğu iddiası doğrulansaydı yaklaşık 70 yılı bulan araştırmalarımda bu gerçeği kabul etmek zorunda kalırdım. Gerileyişin sebebi din değildir. Başka tarihi sebepler var. Müslümanlar, 8-16. yüzyıllar arasında tüm ilim dallarında önemli buluşlara sahiptir. Papazlar, Müslüman âlimlerin kitaplarını Latinceye tercüme ederek bilimsel gelişmenin ilk adımlarını atıyordu. Bu arada Batı, bilimini sanıldığının aksine din adamlarına borçludur. Avrupalılar; Sicilya ve Endülüs'te tercüme edilen İslam bilginlerinin eserlerini kaynak göstermeden intihal ediyorlardı."

ESERLERİ

Sezgin'in eserleri saymakla bitmez. Bütün ciltleri tek tek sayıldığında Coğrafya, Tıp, Matematik, Astronomi, Müzik, Felsefe gibi orijinal eserlerin tıpkıbasımlarını ve bu konuda araştırmalar yapmış Batılı bilim adamlarının çalışmalarının yeniden basımlarını içeren 1300 cilt civarındaki eser Sezgin'in ömrünün ne kadar bereketli olduğunu ortaya koyuyor. Bunların haricinde Geschichte des Arabischen Schriittums (GAS) adıyla dünyada tanınan 13 ciltlik eseri; Wissenschaft und Technik im Islam (İslam'da Bilim ve Teknik) adlı 5 ciltlik katalog; Zeitschrift für Geschichte der Arabisch-İslamischen Wissenschaften isimli dergi çalışması onun önemli çalışmalarıdır.



While he continued his struggle, he also voiced out the necessity to follow the scientific developments of the time in order to have a valid scientific perspective. According to him; scientific tradition, to which Muslims have made significant contributions, is the common property of humanity and it should be rescued from Western monopoly. By trivializing the contributions Muslims made to scientific tradition, Westerners are belittling contributions at the foundation of modern sciences. This results in Muslim scientists having confidence issues and psychological difficulties in contributing to sciences. Sezgin considers scientific consciousness paramount for scientific development among Muslims.

REGRESSION IS NOT CAUSED BY RELIGION

Sezgin clarifies that Islam is not the cause of Muslims' regression after centuries of glory and excellence with the following words: "If the claim that regression in the Muslim world is caused by Islam was affirmed, I would have had to accept it as the truth after my studies of nearly 70 years. Regression is not caused by religion. There are other historical reasons. Muslims made significant inventions across all scientific fields between 8th-16th centuries. Priests were taking the first steps for scientific development by translating the books of Muslim scholars into Latin. Also, the West, contrary to popular belief, owes its science to clergymen. Europeans were plagiarizing the works of Muslim scholars that were translated in Sicily and Andalusia."

WORKS

Sezgin's works are countless. When counted one by one, approximately 1,300 volumes of work including the facsimiles of original works in fields such as Geography, Medicine, Mathematics, Astronomy, Music, Philosophy and reprints of works by Western scientists in these fields shows how fruitful Sezgin's life was. His other prominent works include his world-renowned 13-volume work called Geschichte des Arabischen Schriittums (GAS), his 5-volume catalogue called Wissenschaft und Technik im Islam (Science and Technique in Islam) and his journal called Zeitschrift für Geschichte der Arabisch-Islamischen Wissenschaften.



TKDK STANDARTLARINDAKİ TESİSİ İLE HAYVANCILIKTA SEKTÖR ORTALAMASINI İKİYE KATLADI

AFYON BOLVADİN'Lİ GİRİŞİMCİ ÖMER GANI TEK, TKDK DESTEKLERİ İLE KURDUĞU VE ÖZEL BESLEME TEKNİKLERİ UYGULADIĞI MODERN TESİSİNDE ÜRETİMDE SEKTÖR ORTALAMASINI İKİYE KATLAMIS DURUMDA.

DOUBLED THE LIVESTOCK PRODUCTION SECTOR AVERAGE IN HIS FACILITY AT ARDSI STANDARDS

AN ENTREPRENEUR FROM AFYON, BOLVADİN, ÖMER GANI TEK HAS DOUBLED THE INDUSTRY AVERAGE IN PRODUCTION AT HIS MODERN FACILITIES THAT WAS FOUNDED WITH ARDSI SUPPORT, WHERE HE PRACTICES SPECIAL FEEDING METHODS.

Hayvancılık, insanın dengeli beslenmesi için gerekli olan et ve süt gibi temel ürünleri üretmesi, iş sahası yaratması, insan gıdası olarak tüketilemeyen bitkileri değerlendirilmesi nedeniyle vazgeçilmez bir sektör. Özellikle küçükbaş hayvan yetiştiriciliğinin Türkiye ekonomisinde özel bir önemi var. Bugüne kadar ülkemizde geleneksel yöntemlerle yapılan küçükbaş hayvancılık, TKDK destekleri ile yeni bir boyut kazanmış durumda.

Derin ve uzun bir alüvyon ova üzerinde 10 bin yıllık tarihi geçmiş olan Afyon Bolvadin'de TKDK destekleriyle modern bir tesis kuran Ömer Gani Tek, teknolojik tesisi ile olmaz denilenleri de hayata geçirmiş.

Tesisinde kurduğu ekosistemle bütün kaynaklarını en verimli şekilde kullanan Tek, bir başarı hikâyesi olan girişimcilik sürecini anlattı.

Tek, 1967 yılında Bolvadin'de dünyaya geldiğini ve hayvancılık yapmaya kadar; esnafıktan kamyon şoförlüğüne kadar birçok iş yaptığını belirtiyor. Emekli olduktan sonra tarımsal kalkınma kooperatifi iştirakiyle şirket kurduklarını ve üyelerine örnek olmak amacıyla TKDK ile proje yapmaya karar verdiklerini anlatan Tek, "Küçükbaş hayvancılık Türkiye'de biraz garip kalmıştı. Biz de teknolojiye uygun yatırım olması durumunda ülkemizdeki et açığının küçükbaş hayvancılık ile giderilebileceğine kanaat getirdik. '300 Baş Besi Koyunu Projesi'ni hayata geçirdik. İyi ki böyle bir yatırım kararı vermişiz." diyor.

"KAPALI TESİSTE DAHA VERİMLİ ÜRETİM YAPIYORUZ"

Tek, genel kanaatin aksine merasız bir üretim yaptıklarını altını çizerek, "Biz koyuncululuğu tamamen kapalı olarak yapıyoruz.

Livestock production is an indispensable industry for it provides the necessary basic products such as meat and milk, which are the staples of a balanced diet, it creates jobs and makes use of the plants that cannot be consumed as food by humans. Especially ovine livestock production has a special place in the economy of Turkey. Ovine livestock production has been done with traditional methods until today, but ARDSI supports have added a new dimension to it. Ömer Gani Tek, who has established a modern facility with the supports of ARDSI in Afyon Bolvadin, a place that has a history of 10,000 years on a deep and long alluvial plain. Using all resources in the most efficient way possible with the ecosystem that he established at his facility, Tek told us about his entrepreneurship process, which is a success story. Tek says that he was born in 1968 in Bolvadin, and states that he had held many jobs ranging from tradesmanship to truck driving, until he started livestock production. Stating that they established a company after retirement, collaborating with agricultural development cooperatives and decided to conduct projects with ARDSI to serve as a model to its members, Tek: "Ovine livestock was a bit left behind in Turkey. We figured that with appropriate investments in technology, we might make up for the meat shortage in Turkey with ovine livestock. We implemented the 300 Sheep Project. We are so glad that we decided to make this investment."

"MORE EFFICIENT PRODUCTION IN INDOOR FACILITIES"

Tek emphasizes that they produce without pasturelands contrary to popular belief, and says "We raise the sheep in completely indoor facilities. The surrounding pasturelands are of low quality.



Çevremizdeki meralar kalitesiz. Bir de içeride beslenen hayvanların hastalığa yakalanma riski daha da düşüyor. Şu an itibarıyla günlük bir koyuna 1,7 kg yem veriyoruz ve bunun maliyeti 1,5 TL'ye karşılık geliyor. Ancak meraya çıkan bir hayvan 6-7 ayda 20-25 kg canlı ağırlığa ulaşıyor, kapalı sistemde biz ise 4 ayda 50-55 kg canlı ağırlığa ulaşmış oluyoruz. Dolayısıyla böyle bir üretim daha kârlı oluyor. Bu da bizi diğer çiftliklerden ayırıyor.” şeklinde konuşuyor.

“5 KİLO DOĞAN KUZU 4 AYDA 55 KİLO OLUYOR”

Kuzuların doğma ve büyüme evresi hakkında da bilgi veren Tek, koyunların 5 aylık hamilelik süreci olduğunu daha sonra yavru olmanın gerçekleştiğini söyledi. Tek, 5 kilo ağırlığında dünyaya gelen kuzuların doğumdan sonra bir hafta anne ile doğum locasında kaldığını bildirerek, “Anne ve yavruların kokularının sinmesi adına bu süreç çok önemli. Bir haftanın ardından kuzuları kendi bölmelerine alıyoruz ve 2 ay emiştiriyoruz. Bu süreçte hayvan 25 kg'a kadar çıkıyor. 2 ay sonra süten keserek yoğun besi programına aldığımız hayvanlar bir 25 kg da burada alıyor ve 50-55 kg seviyelerine ulaşıyor.” ifadelelerini kullanıyor.

“KARACABEY MERİDOSU BEREKETLİ BİR İRK”

İşletmedeki hedeflerinin kasaplık kuzu yetiştirmek olduğunu anlatan Tek, ırk seçim sürecini şöyle anlatıyor: “Bizim en baştan beri ilk hedefimiz kasaplık kuzu yetiştirmekti. Yaptığımız araştırmalarda hedefimize en uygun ırkın, etçil bir ırk olan Karacabey Merinos'u olduğuna karar verdik.

Moreover, feeding the livestock indoors reduces the risk of diseases. As of now, we give 1.7 kg feed to a sheep per day, and this costs us 1.5 TL However, livestock on feeding on pasturelands reach 20-25 kilograms of live weight over 6-7 months, but we reach 50-55 kilograms of live weight within 4 months with the closed system. Therefore, this type of production turns out to be more profitable. This is what separates us from other farms.”

“5 KG NEWBORN LAMB REACHES 55 KG WITHIN 4 MONTHS”

Tek also informs us about birth and growth period of lambs, and adds that lambing occurs at the end of a gestation period that lasts 5 months. Adding that the 5 kg new-born lambs stay in the box stalls for a week after birth, Tek says that “This process is crucial for the scents of the mother and the babies to infuse. After a week, we take the lambs to their own stalls and they are suckled for 2 months. The animal grows up to 25 kilograms during this process. Two months later, we wean the lambs and incorporate them into the intensive feeding programme, and they gain another 25 kg here to reach 50-55 kilograms.”

“KARACABEY MERİNO SHEEP IS A PRODUCTIVE BREED”

Stating that their aim is to raise butchery lambs, Tek explains the breed selection process as follows: “Our aim was to raise butchery lambs from the beginning. After doing research, we concluded that Karacabey Merino, a meat breed was the most appropriate breed for our goals. A breed with

Alman kökenli bir ırk olan Karacabey Merinos'u, ıslah çalışmalarının ardından ülkemize uygun hale getirilmiş. Kuzularımız 120 günlüğe gelene kadar günde ortalama 450-500 gr canlı artış gerçekleştiriyorlar. Bundan ötürü Karacabey Merinos'u çok verimli ve bereketli bir ırktır. 2015 yılının nisan ayında 100 dişi, 19 erkek koç ile tesisimiz faaliyete geçti. Bu 119 hayvan 3 yılda 900'e kadar çıktı. Bir de hayvanların yapağaları var. Buradan da bir hayvandan yılda 3,5 kg'lık bir yapağı kazanımımız oluyor. Bunları da Uşak, Manisa gibi illerdeki battaniye üreten firmalara satıyoruz.”

“SAĞLIKLI BESLENME İLE DAHA FAZLA KUZU ALIYORUZ”

Küçükbaş hayvan yetiştiriciliğinde her zaman son teknolojiyi takip etmeye çalıştıklarını belirten Tek, “Üniversite hocalarımızla her zaman iletişim halindeyiz. Bir koyunun daha sağlıklı yetişmesinde ihtiyacı olabilecek her şeyi temin etmeye çalışıyoruz. Yeterli ölçüde beslenen koyunların kuzulama potansiyelleri de yüksek oluyor. Türkiye’de ortalama kuzulama yılda 1 iken bizim, sağlıklı beslenme yöntemlerimizde bu rakam 1,5'a kadar çıkıyor. Bizim burada da %50 gibi bir avantajımız oluyor.” diyor.

“KÜÇÜKBAŞ HAYVAN SAYISI 100 MİLYONA ÇIKACAK”

Tek, Türkiye’de meraların kalitesizliğinden ötürü küçükbaş hayvancılığın gelişim gösteremediğine dikkati çekerek, “Bu durum ülkemizde küçükbaş hayvancılığı bitirme noktasına geldi. Ancak TKDK destekleri ile sektör yeni yeni kendine gelebiliyor.

German origins, Karacabey Merino was made to be appropriate for Turkey after improvement work. Our lambs grow 450-500 grams on average per day until they are 120 days old. Therefore, Karacabey Merino is a very productive and fruitful breed. Our facility came into operation in April 2015 with 100 ewes and 19 rams. The number of these animals increased from 119 to 900 in 3 years. They also yield wool. We gain 3.5 kg wool per year from a single animal. We sell them to companies that produce blankets in provinces like Uşak and Manisa.

“WE OBTAIN MORE LAMBS WITH HEALTHY FEEDING”

Stating that they always aim to be up to date with the latest technology in ovine livestock production, Tek says “We are constantly in touch with university professors. We try to procure everything that may be required in raising sheep in a healthier manner. Sheep that are fed appropriately have a higher potential of lambing. In Turkey, the average rate of lambing is 1 per year, our healthy feeding method increases this number up to 1.5. So, we have 50% advantage here as well.”

“NUMBER OF OVINE LIVESTOCK WILL INCREASE TO 100 MILLION”

Pointing out that ovine livestock production is lagging behind due to the low quality of pasturelands, Tek says “This situation brought ovine livestock production to the point of dying out. However, the industry is only recently able to recover itself with the support of ARDSI. In addition, the presence of facilities like ours is changing the perspective towards this sector.





Ayrıca bizim gibi tesislerin varlığı da bu sektöre olan bakışı değiştiriyor. Ülkemizde şu anda 30 milyon civarında küçükbaş hayvan var ancak Tarım ve Orman Bakanlığı hedefleri doğrultusunda bu rakamın 100 milyona çıkarılması öngörülmüyor. Ülkemizin et ihtiyacının verimli şekilde karşılanabilmesi adına bu çok önemli." şeklinde konuşuyor.

"TKDK DESTEKLERİ SEKTÖR İÇİN HAYATI ÖNEM TAŞIYOR"

TKDK ile 2013 yılındaki Tanıtım Toplantısında tanıştıklarını anlatan Tek, o süreci şöyle anlatıyor: "Daha önce de bahsettiğim gibi. Biz küçükbaş hayvan üreticiliği ve yetiştiriciliği yapmak istiyorduk. Olaya sadece ticari değil sosyal olarak da baktık. TKDK yetkilileri ile bu süreçte yoğun görüşmelerimiz oldu. 2014 yılında projemizi hazırladık ve yetkililere teslim ettik. Kısa süre içerisinde bize olumlu geri dönüş yaptılar. Aynı yılın Haziran ayından sözleşmemizi imzaladık, inşaat sürecimiz 6-7 ay sürdü. Afyon İl Koordinatörlüğü'ndeki yetkili arkadaşlarımız bu süreçte bize ellerinden gelen desteğin fazlasını verdiler. Hepsinden çok memnun kaldık."

"TKDK SAYESİNDE BİZİM HAYVANLARIMIZ PİYASA FİYATLARININ ÜZERİNDE GİDİYOR"

Tek, TKDK standartlarının piyasa tarafından bilindiğini ve bu tesislerden çıkan ürünlere olan talebin de yüksek olduğunu vurgulayarak, "Biz damızlık ve kasaplık hayvan yetiştiriyoruz. Tesisimizden tutun bütün üretim sürecimiz Avrupa Birliği standartlarında olduğu için de bize gelen talep yüksek oluyor. Tesisimizdeki TKDK standartları sayesinde piyasada 18-19 TL olan canlı hayvanın baskül fiyatını, biz 22-23 TL olarak belirliyoruz ve satıyoruz." diye konuşuyor.

"TKDK'YI HERKESE ÖNERİYORUZ"

Tesisi ziyaret eden herkese TKDK'yı önerdiklerini kaydeden Tek, sektördeki standardın yükselmesi adına bunun büyük önem taşıdığını belirtti. Tek, teknoloji kullanmadan hayvancılık yapmanın mantıksız olduğunu ifade ederek, yakın gelecekte aynı standartlarda büyükbaş hayvan üretimi konusunda TKDK'nın kapısını yeniden çalacaklarını anlattı.

EN BÜYÜK HATA, YANLIŞ TECRÜBEYİ TECRÜBE ETMEKTİR

Girişimci adaylarının araştırmacı olması gerektiğini vurgulayan Tek, devletin elindeki imkânlarla girişimcilerin arkasında olduğunu ifade etti. Tek, girişimci adaylarına şu önerilerde bulunuyor:

"Akıl aklıdan üstündür. Bir iş yapacak, katma değer üretecek herkes aklındaki girişim fikrini yetkililere sorsun. Gireceği sektörün arz-talep dengesini çok iyi araştırın. Tecrübe çok önemli. O işte tecrübe kazanmış birine danışmak, başarılı olmanın olmazsa olmazıdır diyebilirim. Çünkü en büyük hata, yanlış tecrübeyi tecrübe etmektir.

Currently, there are approximately 30 million ovine animals in Turkey and this number is planned to be increased up to 100 million as per the goals set by the Ministry of Agriculture and Forestry. This is very crucial in meeting Turkey's need for meat productively."

"ARDSI SUPPORT IS ESSENTIAL FOR THE SECTOR"

Telling that they met ARDSI at the Publicity Meeting held in 2013, he describes the process as such: "As I told before, we wanted to produce and raise ovine livestock. We did not just regard the matter as a commercial one, we also approached it from a social perspective. We had intensive negotiations with ARDSI authorities. We prepared our project in 2014 and delivered it to the authorities. They positively got back to us very shortly. We signed our agreement in June of the same year, the construction period lasted around 6-7 months. Our friends at Afyon Provincial Coordination Unit helped us as much as they could during the whole process. We were very pleased with all of them."

"OWING TO ARDSI, OUR LIVESTOCK SELLS AT PRICES HIGHER THAN THE MARKET AVERAGE"

TR
"TESİSİMİZDEKİ TKDK STANDARTLARI SAYESİNDE PİYASADA 18-19 TL OLAN CANLI HAYVANIN BASKÜL FİYATINI, BİZ 22-23 TL OLARAK BELİRLİYOR VE SATIYORUZ."

EN
"THANKS TO ARDSI-STANDARDS IN OUR FACILITY, WE ARE ABLE TO DETERMINE THE WEIGHT PRICE OF THE ANIMAL AS TRY 22-23, WHICH IS NORMALLY 18-19 TL IN THE MARKET."

Tek emphasizes that ARDSI standards are recognized by the market, and the products of these facilities are in high demand, saying "We raise livestock for breeding and butchering. Our whole production process complies with the European Union standards, and this is why we are in high demand. Thanks to ARDSI standards of our facility, we are able to determine the weight price of the animal to be TRY 22-23, which is normally TRY 18-19 in the market."

"WE RECOMMEND ARDSI TO EVERYONE"

Tek remarks that they recommend ARDSI to all visitors of their facility, and that this is essential for raising the standards of the industry. Stating that it is unreasonable to be in the livestock industry without relying on technology, Tek told that they would soon be asking for ARDSI's help to improve the standards of bovine livestock industry in the near future.

"ENTREPRENEURS SHOULD NOT GO THROUGH THE BAD EXPERIENCE"

Tek emphasizes that potential entrepreneurs should be inquisitive, and adds that the state stands behind the entrepreneurs with its available resources at hand. Tek's advice for future entrepreneurs is the following:

"Two heads are better than one. Anyone who wants to do some work and produce added value should run their entrepreneurship ideas by the authorities. They should examine the supply-demand equilibrium of their intended industry thoroughly. Experience is crucial. Consulting an experienced person in that field is an absolute must for success. Because the biggest mistake is to go through the bad experience."

ORMANLARIMIZ YANGIN RİSKİ ALTINDA

OUR FORESTS ARE THREATENED BY THE RISK OF FIRE

Deniz ATAÇ

TEMA Vakfı Yönetim Kurulu Başkanı
Chairperson of TEMA Foundation Board of Directors

TR Yaz mevsiminde orman yangınlarında belirgin bir artış görülüyor. Orman yangınlarının büyük bir bölümü piknik ateşi yakılması, sigara izmariti atılması gibi ihmal ve kusurlardan kaynaklanıyor. Yangınlar yalnızca ağaçlara değil ormanda yaşayan tüm canlılara zarar veriyor. Orman ekosistemi yangınlardan büyük zarar görüyor. Orman yangınlarıyla ağaçların yanı sıra orman altı bitki örtüsünü ve ormanın içinde yaşayan çok sayıda canlıyı kaybediyoruz. Her geçen yıl iklim değişikliğinin etkisiyle yangın riski daha da artıyor. Ormanlık alanlarda çok dikkatli davranmamız gerekiyor. Yapılan yanlış bir hareket binlerce hektar orman alanının ve canlıların hayatını kaybetmesine neden olabilir. Ormanda ateş yakılmaması, sigara izmaritlerinin ormana atılmaması ve bir yangın görüldüğünde hemen ALO 177'nin aranması gerekiyor.

YANGINA MÜDAHALE SÜRESİ 15 DAKIKAYA KADAR İNDİ

Orman Genel Müdürlüğü'nün web sayfasında yer alan bilgilere göre yaz aylarında ortalama 11 yangın çıkıyor. Antalya, Muğla, İzmir, Manisa ve Hatay illeri orman yangını sıralamasında ilk beş sırayı teşkil ediyor, 33 ildeki yangınların %50'si bu illerde gerçekleşiyor. Türkiye'de 2002 yılında orman yangınlarına müdahale süresi ortalama 40 dakika iken Orman Genel Müdürlüğü'nün yaptığı yatırımlarla bugün 15-16 dakikaya kadar düştü. Erken haber alma sistemlerinin kurulması ve helikopterlerin de aralarında yer aldığı yangın müdahale araçlarının yenilenmesi sürenin azalmasında etkili oluyor. Orman yangınlarına erken müdahale edilmesinde yurttaşlara da önemli roller düşüyor. Yurttaşlar herhangi bir yangın ya da duman gördüklerinde ücretsiz ALO 177 Orman Yangın İhbar Hattı'nı arayarak yangına erken müdahale edilmesine destek verebilirler. Bu sayede yangınlara daha kısa sürede ulaşıyor ve büyümesine imkan verilmeden küçük alanlarda kontrol ediliyor.

TÜRKİYE'DE ORMANLARIN %60'I YANGIN RİSKİ ALTINDA

Türkiye'de 1997-2017 yılları arasında çıkan yaklaşık 46 bin 200 adet orman yangını ile 185.665 hektar (166 bin hektarlık Tuz Gölü büyüklüğünün de üzerinde) orman yandı. Çıkan orman yangınlarının yaklaşık %90'ının insan kaynaklı olduğu görülüyor.

EN In July 2018, more than 90 forest fires broke out in 33 provinces of Turkey within just one week, and most of these fires were caused by humans, as is the case every year. There are significantly more forest fires during summer. Most forest fires happen due to negligent acts such as picnic fires or carelessly throwing away cigarette stubs. Fires damage trees and all living creatures in the forest alike. The forest ecosystem suffers from fires significantly. Because of the forest fires, we lose the undergrowth and many living creatures that dwell in the forests in addition to the trees. The risk of fire increases each year due to climate change. We have to be even more careful in forested lands. A single mistake may cost thousands of hectares of forested lands and the lives of living beings. People should not light fires or throw away cigarette stubs in the woods, and call 177 Hotline if they see fires.

FIRE RESPONSE TIME DOWN TO 15 MINUTES

According to the information provided on the website of General Directorate of Forestry, an average of 11 fires break out during summer months. Antalya, Muğla, İzmir, Manisa and Hatay are the top 5 provinces in terms of forest fires, 50% of the fires in the 33 provinces occurred here. Average fire response time to forest fires, which was 40 minutes in 2002, was dropped to 15-16 minutes thanks to the investments of the General Directorate of Forestry. Setting up early warning systems and renewing fire fighting vehicles including helicopters play a role in reducing the response time. There are also important roles for fellow citizens in early response to forest fires. The citizens can help contribute to early response to fire by calling the toll-free number ALO177 Fire Warning Line when they see a fire or smoke. This ensures that the response to fires is much earlier, and they are taken under control before they spread further.

60% OF TURKISH FORESTS ARE UNDER RISK OF FIRE

Between 1997-2017, approximately 46,200 forest fires burned down 185,665 hectares of forests (larger than Lake Tuz, 166 hectares) to the ground in Turkey. Of these forest fires, 90% are thought to be man-made.



Bu yangınların; %49'u ihmâl ve dikkatsizlik olarak nitelenen anız yakma, çöplük yangını, avcı ve çoban ateşi, sigara izmariti, piknik ateşi, enerji nakil hattı, trafik kazaları gibi sebeplerden kaynaklandı. Yalova ilinin 1,5 katı büyüklüğünde (yaklaşık 123.000 hektar) orman ihmâl ve kusurlar nedeniyle yandı. %10'u terör, kundaklama, orman açma ve diğer nedenlerle kasıtlı olarak çıkarıldı.

%31'inin nedeni saptanamadı. Uzmanlar bilinmeyen nedenlerin hemen hemen hepsinin insan kaynaklı olduğunu kabul ediyor. Doğal nedenlerle çıkan orman yangınları, yanan ormanların yaklaşık %3'ünü oluşturuyor.

Sadece 2017 yılı verilerine bakıldığında yaklaşık 2 bin 400 orman yangını çıktı. Yaklaşık 12 bin hektarlık (16 bin futbol sahası büyüklüğünde) bir orman alanı yandı. Yangın başına beş hektarlık alanın yandığı ve bu yangınların %11'inin doğal, %89'unun insan kaynaklı (%6 kasıt, %30 ihmâl ve dikkatsizlik, %53 faili meçhul) çıktığı tespit edildi. Yazları sıcak ve kurak geçen Akdeniz iklimi etkisi altındaki Türkiye'de ormanların %60'ı yangın riskiyle karşı karşıyadır. Kahramanmaraş'tan başlayıp Akdeniz ve Ege'yi takiben İstanbul'a kadar uzanan 1700 km'lik bandın 160 km derinliğindeki bölümü yangın açısından büyük risk taşıyor. Bu alanda yangına birinci derecede hassasiyet taşıyan 12 milyon hektar orman alanı bulunuyor.

TEMA Vakfı olarak küçük ihmallerin felaket getirdiğini hatırlatıyor, orman yangını riskine karşı tüm halkımızı dikkat ve hassasiyet göstermeye çağırıyoruz. Canları pahasına yangınlarla mücadele eden orman teşkilatımıza ve itfaiye ekiplerimize minnetlerimizi sunuyoruz.

49% of these fires were due to negligent and careless causes such as stubble burning, landfill fire, hunter and shepherd fires, cigarette stubs, picnic fires, energy transfer lines and traffic accidents. Forest land that is 1,5 times the size of Yalova province (approximately 123,000 hectares) burned down because of negligence. Ten percent of these fires were intentionally started due to reasons such as terrorism, arson, deforestation and others. The cause for 31% is unknown. Experts agree that almost all of the unknown causes are indeed man-made. Forest fires due to natural causes make up 3% of the forests that burned down.

According to 2017 data, there were 2,400 forest fires. Nearly 12 thousand hectares of forests (equivalent to 16 thousand soccer fields) burned down. On average, each fire burned down five hectares, and it was determined that 11% of these fires were due to natural causes and 89% were man-made (6% being intentional, 30% due to negligence, 53% unknown perpetrator).

The hot and dry Mediterranean summers of Turkey puts 60% of the forests at risk for fire. The 169 kilometer deep section of the 1700 kilometer long region that extends from Kahramanmaraş to İstanbul, passing through the Mediterranean and Aegean regions, is at serious risk of fire. There are 12 million hectares of forest land that are of primary susceptibility to fire.

The TEMA Foundation would like to remind that small negligent behaviors lead to disaster, and we invite our people to be more careful and sensitive towards the risk of fire. We are deeply grateful to our forestry organization and the fire brigade for fighting against fires at the cost of their own lives.

KAPAK COVER

TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLERİN DEĞERİ YÜKSELİYOR

BİNLERCE ÇEŞİT TIBBİ VE AROMATİK BİTKİNİN KAYNAĞI OLAN ANADOLU; KURUMLARI, SİVİL TOPLUM ÖRGÜTLERİ VE YATIRIMCISI İLE TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLERİ KORUMAK, GELECEK NESİLLERE ULAŞTIRMAK ÜZERE EL BİRLİĞİ İLE ÇALIŞIYOR.

MEDICINAL AND AROMATIC PLANTS ARE ON THE RISE

ANATOLIA, AS THE ORIGIN OF THOUSANDS OF MEDICINAL AND AROMATIC PLANTS, JOINS THE POWERS OF ITS INSTITUTIONS, NGOS AND INVESTORS TO PROTECT MEDICINAL AND AROMATIC PLANTS AND BRING THEM TO FUTURE GENERATIONS.

ANADOLU COĞRAFYASI VE TIBBİ VE AROMATİK BİTKİ YETİŞTİRİCİLİĞİ ANATOLIAN GEOGRAPHY AND CULTIVATION OF MEDICINAL AND AROMATIC PLANTS

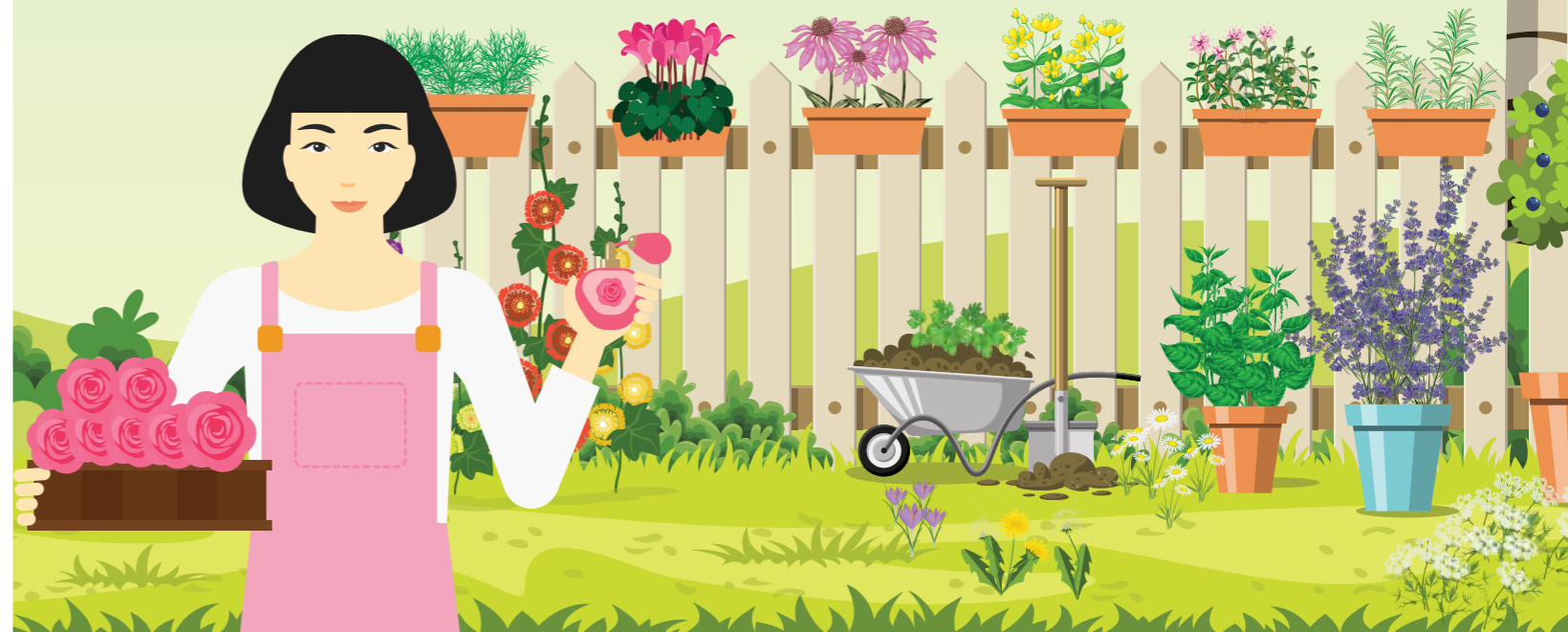
TÜRKİYE'NİN TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLER PAZARI VE ÜLKEMİZİN DÜNYADAKİ YERİ

TURKEY'S MEDICINAL AND AROMATIC PLANTS MARKET AND ITS PLACE IN THE WORLD

TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLERİN GIDALARDA KULLANIMI USE OF MEDICINAL AND AROMATIC PLANTS IN FOOD

SAĞLIK TURİZMİNDE TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLERİN KULLANIMI USE OF MEDICINAL AROMATIC PLANTS IN HEALTH TOURISM

"TÜRKİYE BİR TIBBİ VE AROMATİK BİTKİ CENNETİ" "TURKEY IS A MEDICINAL AND AROMATIC PLANTS HEAVEN"



ANADOLU COĞRAFYASI VE TIBBİ VE AROMATİK BİTKİ YETİŞTİRİCİLİĞİ

ANATOLIAN GEOGRAPHY AND CULTIVATION OF MEDICINAL AND AROMATIC PLANTS

Abdullah MADENCİ

Batı Akdeniz Kalkınma Ajansı Genel Sekreteri
Secretary General of the West Mediterranean Development Agency

Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün "Tıbbi ve Aromatik Bitkilerden Gelen Sağlık ve Refah" adlı Biyoçeşitlilik El Kitabı'na göre tıbbi ve aromatik bitkiler; insanları hastalıklardan koruyan, sağlıklarını devam ettiren ve rahatsızlıklarını gideren ilaçları sağlayan bitkiler olarak tanımlanmıştır. (Marshall, 2011) İnsanların bitkilerle ilgilenmeye başlaması ve onlardan faydalanmaya çalışması insanlığın tarihi kadar eskidir. İnsanlar, çevrelerini keşfederlerken farklı özellikleriyle diğer bitkilerden ayrılan tıbbi aromatik bitkileri keşfetmelerinden bu yana bu bitkileri baharat, ilaç sanayi, kozmetik gibi birçok alanda kullanmış ve hala kullanmaya devam etmektedir. İnsan toplulukları, deneme yanılma yoluyla ve elde edilen bilginin kuşaktan kuşağa aktarılması neticesinde hem tıbbi hem de kozmetik anlamında, bitkilerle ilgili önemli bir bilgi birikimine sahip olmuşlardır. Bugün dünyada, tahminlere göre 50.000-70.000 arasında bitkiden (tüm bitkilerin 1/6'sı) geleneksel veya modern tıpta yararlanılmakta... Dünya Sağlık Örgütü (WHO) verilerine göre ise Afrika ve Asya'da nüfusun %80'i sağlık amacıyla bitkilere dayalı ilaçları kullanmaktadır. Gelişmiş ülkelerde kullanılan ilaçların ise %25'i bitkisel etken madde içermektedir (Farnsworth vd., 1985). Yeryüzünde iklimin çeşitli olması bitki dağılımını da etkilemiştir. Tür açısından en zengin kısımlar tropik iklimin etkili olduğu yerlerdir. Ülkemizin orta kuşakta yer alması ve yer şekilleri bakımından zengin olması aynı iklim kuşağı içerisinde bile kısa mesafede birbirinden ayrılan küçük iklim adalarının oluşmasına sebep olmuştur. Bu iklim çeşitliği dünyada örneğine çok da rastlanmayan bir bitki örtüsü çeşitliliğini beraberinde getirmiş, ülkemizin hem endemik bitkiler hem de tıbbi ve aromatik bitkiler yönünden zengin bir ülke olmasının da kapısını açmıştır. Ülkemiz bu sebeplerden ötürü ekonomik açıdan da önemli bir potansiyele sahiptir. Ülkemizde bulunan bazı tıbbi ve aromatik bitkiler doğadan toplanabilirken bazı bitkiler tarımı yapılarak yetiştirilmektedir. İzmir Ticaret Borsası tarafından hazırlanan "Tıbbi Aromatik Bitkiler ve İyi Yaşam" adlı rapora göre, yurt içinde aktarlarda satılan bitki sayısının 200 civarında olduğu tahmin edilmektedir. Türkiye'de ticari amaçla doğadan toplanarak iç ve dış piyasada satılan bitki türlerinin sayısı uzmanlar tarafından 347 adet olarak belirtilmektedir (Faydaoğlu ve Sürücüoğlu, 2011). Bunların içinde endemik olanların sayısının 35 olduğu; doğadan toplanıp yurt dışına satılan doğal bitki türü sayısının ise 100 kadar olduğu belirtilmektedir. Bununla birlikte ülkemizdeki türlerin en az 1.000 kadarından çeşitli şekillerde yararlanıldığı ve 400 kadarının da ticaretinin yapıldığı tahmin edilmektedir.

The United Nations Food and Agriculture Organization's Biodiversity Handbook called "Health and Wealth from Medicinal Aromatic Plants" defines medicinal and aromatic plants as "plants that protect people from diseases, maintains their health and treats their ailments. (Marshall, 2011) Humanity's interest in plants and its attempts to utilize them are as old as humanity itself. After discovering medicinal aromatic plants that differ from other plants with their different qualities while discovering their environment, humans have made use of these plants in various fields such as spices, pharmaceutical industry and cosmetics and continue to do so. Human communities have obtained significant knowledge about plants, for medicinal and cosmetic purposes alike, via trial-and-error method and passing down knowledge from generation to generation. According to estimations, currently 50,000-70,000 plants (1/6 of all plants) are used in traditional or modern medicine globally. According to World Health Organization data, 80% of the population in Africa and Asia use plant-based medications for health purposes. 25% of the medications used in developed nations feature herbal active ingredients (Farnsworth et al., 1985). Varied nature of climates on the planet have an impact on the distribution of plants. Regions with tropical climate are the richest in terms of diversity. Turkey being located in the temperate climate region and having rich geographical formations resulted in the formation of small climate sub-regions, in close proximity to one another, within the same climate zone. Varied climates brought with them a flora that is rarely seen in the world and led to Turkey being rich in endemic plants as well as medicinal and aromatic plants. As a result, Turkey has significant economic potential. While some of the medicinal and aromatic plants in Turkey can be collected from nature directly, some of them are cultivated via agriculture. According to a report prepared by İzmir Commodity Exchange entitled "Medicinal Aromatic Plants and the Good Life", the number of plants sold in domestic herbalists is estimated to be around 200. Experts suggest that the number of plant species that are collected for commercial purposes and sold in domestic and foreign markets is 347 (Faydaoğlu and Sürücüoğlu, 2011). It is stated that 35 of these species are endemic, while the number of plant species that are collected from nature and sold to foreign markets is 100. Additionally, it is estimated that at least 1,000 of the species in Turkey are used in various ways and approximately 400 of them are marketed.



İnsanların okuma yazma oranının arttığı, bilginin, tarihin daha önce hiçbir dönemde görülmemiş derecede hızla yenilediği ve sosyal medya araçları sayesinde dünyanın her yerine aynı anda ulaşabildiği dünyamızda, artan nüfusla birlikte endüstriyel tıptan gıdaya her alana nüfuz etmiş durumdadır. Çağımızda yeni yeni görülen veya hızla artan bazı hastalıkların etkisiyle insanlar doğal ürünlere yönelmiş durumdadır. Tıbbi ve aromatik bitkiler dünyada bu dönemde bilinirliğini ve önemini artırmıştır. Bu ürünler, tıpkı organik tarım ürünlerinin diğer tarım ürünlerine kıyasla daha fazla tercih edilmesi gibi başta ilaç, gıda, kozmetik ve tarım olmak üzere pek çok endüstriyel alanda sentetik ürünlerin yerine yaygın bir şekilde kullanılmaya başlanmıştır. Bu durum, dünya çapında tıbbi ve aromatik bitkiler pazarının hızla büyümesine, 2009 yılında 60 milyar dolar büyüklüğünde olan pazarın günümüzde 110 milyar dolarlık bir büyüklüğe ulaşmasına en önemli etken olmuştur. Dünya ticaretine en çok konu olan tıbbi aromatik bitkiler; uçucu yağlar, sarımsak, kuru biber, baharatlar, zencefil, anason, rezene, kişniş ve tarçındır. Dünyada tıbbi ve aromatik bitki dış alımı yapan ülkeler içerisinde olan ABD, İngiltere, Almanya, Fransa, Hollanda, Çin, Hindistan gibi ülkeler aynı zamanda bir çok bitkinin de dış satımını yapan ülkeler arasındadır.

Tarih boyunca pek çok medeniyete ev sahipliği yapan, başka diyarlardan gelen çeşitli milletlerin özelliklerini bir potada eritebilen ve önceki kısımlarda belirtildiği üzere tıbbi ve aromatik bitkilerin yetişmesi açısından uygun iklimsel özelliklere sahip olan ülkemiz, bu bitkilerin ticaretinin yapıldığı önemli duraklardan biri olmuştur. Milattan önceki dönemde Kayseri Kültepe’de bulunan kil tabletlerde kişniş, kimyon ve kekik isimlerine rastlanmıştır (Sabuncuo, 2011). Hititlere ait çivi yazılı tabletlerde de günümüzde hala ilaç amaçlı kullanılan bitkilerin isimleri geçmektedir (Ertem, 1987). Önceki dönemlerden günümüze geldiğimizde ise küresel ekonominin bir parçası olan ülkemiz de dünyada büyüyen ekoturizm pazarından etkilenmiştir. Ülkemizde 2017 yılı verilerine göre bitkisel ürün pazarı 2,5 milyar TL’ye ulaşmıştır. Eczane sayısının 25.000 civarında olduğu ülkemizde aktar sayısı 6.500 civarındadır. 2012 yılında 33.263 ton bitki ihraç edilirken 2016 yılında bu miktar 49.118 tona ulaşmıştır. Bu dönemde ihracattan elde edilen gelir ise 100 milyon dolar’dan 158 milyon dolar’a çıkmıştır. En çok ihraç edilen bitkiler defne yaprağı, kekik, anason ve adaçayıdır. İthalat aynı dönemde 17 bin ton civarından 25 bin ton civarına çıkmış, ithalata harcanan miktar da 41 milyon dolar olarak gerçekleşmiştir. En fazla ithal edilen bitkiler karabiber, kimyon, adaçayı ve zencefil gibi bitkilerdir. İhraç edilen bazı ürünlerin aynı zamanda ithalat listesinde de bulunması bu ürünlerin

On our planet, where literacy rates are increasing, information is updated at a speed that had never been seen before in history and is able to simultaneously reach every corner of the planet via social media, industrialization has become a part of all fields, including medicine and food, with the growing population. Due to the impact of emerging or rapidly increasing diseases, people have turned to natural products. Global recognition and importance of medicinal and aromatic plants have increased in this period. Similar to organic agricultural products being preferred to other agricultural products, these products have started to be used in many industrial fields such as medications, food, cosmetics and agriculture instead of synthetic products. This was the most significant factor in the rapid global growth of the medicinal and aromatic plants market, reaching a size of 110 billion dollars as opposed to the size of 60 billion dollars in 2009. Among medicinal aromatic plants, the most frequent subjects of world trade are volatile oils, garlic, dried peppers, spices, ginger, aniseed, fennel, cilantro and cinnamon. Countries that import medicinal and aromatic plants such as the USA, England, Germany, France, Netherlands, China and India are also among the exporters of many plants.

Turkey, which hosted numerous civilizations throughout history, a melting pot of people coming from different lands and, as mentioned above, has suitable climatic conditions for the cultivation of medicinal and aromatic plants, has been one of the significant stations for the trade of these plants. The words cilantro, cumin and thyme were spotted on the clay tablets, dating B.C., located in Kültepe, Kayseri (Sabuncuo, 2011). Hittite cuneiform tablets mention plants that are still used for pharmaceutical purposes (Ertem, 1987). When we look at our day, Turkey, which is a part of global economy, has also been affected by the growing ecotourism market in the world. According to 2017 data, Turkey’s herbal product market has reached 2.5 billion TL. In Turkey, the number of pharmacies is around 25,000 whereas the number of herbalists is around 6,500. The amount of exported plants, which was 33,263 tonnes in 2012, has reached 49,118 tonnes in 2016. Export revenue rose from 100 million USD to 158 million USD in this period. Primarily exported plants are thyme, bay leaf, aniseed and sage. The amount of imports rose from 17,000 tonnes to 25,000 tonnes in the same period, while the amount spent on imports was 41 million USD. Primarily imported plants are black pepper, cumin, sage and ginger. The presence of certain exported products on the list of imports is caused by the fact that these products are imported under reasonable market conditions and exported with added value after processes such as packaging. Considering these data, it could easily be said that Turkey is a net exporter in the medicinal and aromatic plants sector.

Taking its favourable climatic conditions, topography and product amount into account, Turkey is one of the most prominent producers in the world. However, its revenue has not reached the desired levels. The main reason for this is the fact that the products produced via agriculture or collected from nature are sold without being processed. The main sectors where this is the case are cosmetics and food. In Turkey, products obtained through classic methods are exported with significantly low prices.

uygun piyasa koşullarında ithal edilip paketlenme gibi işlemlerden sonra katma değerle ihraç edilmesinden kaynaklanmaktadır. Bu verilerden hareketle ülkemizin tıbbi ve aromatik bitkiler sektöründe net ihracatçı konumunda olduğu rahatlıkla söylenebilir. Türkiye uygun iklim koşulları, toprak yapısı ve üretim miktarları dikkate alındığında dünyadaki en önemli üreticilerden biridir ancak elde ettiği gelir ise istenen seviyeye ulaşmamıştır. Bunun en önemli sebebi tarım yapılarak üretilen veya doğadan toplanan ürünlerin işlenmeden satılmasıdır. Bu durumun ortaya çıktığı en temel kategori, kozmetik ve gıda sektörleridir. Ülkemizde klasik yöntemler kullanılarak elde edilmekte olan ürünler oldukça düşük fiyatlarla ihraç edilmektedir. Bu ürünleri satın alan, doğal olarak bu ürünleri üretmeyen ülkeler ileri tekniklerle katma değeri yüksek etken maddeler elde etmekte, elde ettikleri bu etken maddelerden ise önemli nihai ürünler üretmekte ve bu ürünleri yüksek fiyattan pazarlamaktadırlar. Sonuç olarak ülkemiz, elde edilecek çok önemli bir katma değerden mahrum kalırken, nihai ürünleri yüksek fiyattan alarak da net ihracatçı olduğu bir kategoride dış ticaret açığının daha da artmasına seyirci kalmaktadır. Dünyada ticarete konu olan toplam bitki sayısı yaklaşık 3.000’dir. Ülkemizde ise tıbbi ve aromatik bitkilerden yaklaşık 20 kadarının tarımı yapılmaktadır. Geriye kalan bitkiler doğadan toplanarak tedarik edilmektedir. Toplamada yapılan hatalar bazı bitkilerin neslinin tehlikeye girmesine sebep olmaktadır. Bu türler kültüre alınmadığı için yıldan yıla üretim miktarlarında ve kalitelerinde dalgalanmalar olmakta, standartlaşma sağlanamamaktadır. Ayrıca ülkemiz florasında yer aldığı halde yetiştirilmeyen ve ithal edilmek zorunda kalan ürünler veya bunların etkin maddeleri ülkemizin ticaret potansiyelini düşüren etkenlerdendir. Bu faktörlerin dışında küresel iklim değişiklikleri, sanayileşme, bitkilerin doğal yetişme ortamlarının yapılaşma ve yol yapım çalışmaları sebebiyle daralması, bilinçsiz ağaçlandırma, madencilik çalışmaları sebebiyle bitkilerin varlığı tehdit altındadır. Sorunların çözümü adına düşük üretim sebebiyle kayıt altına alınamamış türlerin kayıt altına alınması ve bu ürünlerin tasnif edilerek veri tabanının sürekli güncellenmesi gerekmektedir. Bu adımdan sonra bu türlerin kültüre alınması ve ıslah edilmesi, kekik ve adaçayı gibi kültüre alınmış ürünlerde elde edilen başarıya ulaşılmasının ve ürünlerden daha yüksek katma değer alınmasının önünü açabilecektir. Bu kapsamda uçucu yağlardan etken maddeler üretmeye yönelik, Süleyman Demirel Üniversitesi tarafından yürütülen ve Batı Akdeniz Kalkınma Ajansı tarafından desteklenen “Gül ve Tıbbi Aromatik Bitkiler ve Ürünleri Araştırma ve Geliştirme Laboratuvarı Projesi” ile Orta Karadeniz Kalkınma Ajansı tarafından desteklenen Çorum İl Özel İdaresi’ne ait “Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Vadisi Projesi” sorunların çözümü adına umut veren projelerdir. Benzer projelerin özel sektörü de içerecek şekilde yaygınlaştırılması ülkemizi bu pazarda önemli bir oyuncu haline getirecektir.



Countries that purchase these products and do not produce them naturally obtain active ingredients with high added value using advanced techniques. They then produce important end-products using these active ingredients and sell these products with high prices. As a result Turkey is deprived of significant added value that could be obtained and becomes a mere spectator to its increasing foreign trade deficit in a field in which it is a net exporter by purchasing end-products at high prices.

Total number of plants in the world that are subjects of trade is approximately 3000. In Turkey, agriculture of approximately 20 medicinal and aromatic plants takes place. Other plants are supplied by being collected from nature. Mistakes during the collecting result in certain species becoming endangered. As these species are not cultured, their product amount and quality fluctuates from year to year and no standard can be established. Products that are featured in Turkey’s flora but have to be imported as they are not cultivated, and their active ingredients are among the factors that decrease Turkey’s trade potential. Aside from these factors, plants are threatened by global climate change, industrialization, derailment of plants’ natural habitat due to settlements and road construction works, unconscious forestation and mining activities.

In order to fix the issues, species that have not been registered due to low production need to be registered and the database should constantly be updated by classifying these products. Culturing and reclaiming these species will pave the way for replicating the success of cultured products like thyme and sage and obtaining higher added value from the products. Within this scope, “Research and Development Lab Project for Rose and Medicinal Aromatic Plants and Their Products”, aiming to produce active ingredients from volatile oils, undertaken by Süleyman Demirel University and supported by the West Mediterranean Development Agency and “Medicinal and Aromatic Plants Valley Project”, undertaken by Çorum Special Provincial Administration Unit and supported by the Central Black Sea Development Agency show promise in regard to fixing the issues. Popularizing similar products with the inclusion of the private sector would turn Turkey into a major player in this market.

KAYNAKÇA / REFERENCES

1. Ertem, H., 1987, Boğazköy Metinlerine Göre Hititler Devri Anadolu’sunun Florası, Türk Tarih Kurum Yayınları VII. Dizi-S65a.
2. Farnsworth NR, Akerele O, Bingle AS, Soejarto DD and Guo Z, 1985. Medicinal Plants in Therapy. Bulletin of the World Health Organization, 63 (6): 965-981.
3. Faydaoğlu E. ve Sürücüoğlu M.S., 2011. Geçmişten Günümüze Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Kullanılması ve Ekonomik Önemi. Kastamonu Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi, 11(1): 52-67
4. Marshall, E., 2011. Health and Wealth from Medicinal Aromatic Plants. FAO Diversification Booklet 17. Rural Infrastructure and Agro-Industries Division Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome 2011. ISSN 1810-0775. Web Site: <http://www.fao.org/3/a-i2473e.pdf>. Erişim Tarihi: 04.09.2018.
5. Sabuncuo, T., 2011, Çivi Yazılı Belgeler Işığında MÖ 2.Bin Yıl Anadolu’sunda Tarım. Pamukkale Ü., Sosyal Bilimler Ens., Yüksek Lisans Tezi. 154s.



TÜRKİYE'NİN TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLER PAZARI VE ÜLKEMİZİN DÜNYADAKİ YERİ

TURKEY'S MEDICINAL AND AROMATIC PLANTS MARKET
AND ITS PLACE IN THE WORLD

İşinsu KESTELLİ

Izmir Ticaret Borsası Yönetim Kurulu Başkanı
Chairperson of Izmir Commodity Exchange Board of Directors

TR Orta Asya'daki atalarımızın ardıç ağacını kötülükleri kovmak için kullanması, antik Yunan'da biberiyeden zihin açmak için yararlanılması, Romalıların yılın bolluk bereket içinde geçmesi için 1 Mart'ta kapılarına defne dalları asmaları, Hint kültüründe fesleğenin şans getirdiğine inanılması gibi saymakla bitmeyen gelenek ve efsane ışığında, bitkilerin insanlığın refahı için kullanımının çok eski dönemlere kadar uzandığını gayet iyi biliyoruz.

Günümüzde de eğitim seviyesi ve tüketici tercihleri geliştikçe özellikle tıbbi aromatik bitkiler çok daha önemli bir yere sahip olmaya başladı. İnsanların sağlıklı yaşama giderek daha fazla önem verdiği, sürdürülebilir bir dünyaya ihtiyacın her geçen gün arttığı modern dönem, tıbbi aromatik bitkilerin günlük hayatın vazgeçilmezleri arasında yer almasını sağladı.

İnsan varlığının ilk gününden itibaren tedavi amaçlı kullanılan bu bitkiler, bilimin ilerlemesi ile birlikte modern tıbbın en önemli malzemesi ve ilaçların etkin hammaddesi haline geldi. Bitkilerin tedavi edici gücü ve sağlıklı yaşam felsefesine ilgiyle birlikte tıbbi aromatik bitki sanayisi de hızla büyüdü. Sürdürülebilir bir ticaret için; sürdürülebilir ham madde temini, ürün kalitesi, iletişim, bilgi yönetimi ve tüketici güvenliğinin çok önemli birer parametre olduğunu göz önüne alacak olursak, Anadolu'nun tıbbi aromatik bitkiler sektöründe dünya ticareti açısından stratejik bir öneme sahip olduğu gerçeğini daha net olarak görebiliriz. Ülkemizin bitkisel zenginliği; üç fitocoğrafik bölgenin kesiştiği adres olmasından, kıtaların florası arasında köprü görevi görmesinden, çağlar boyunca pek çok cins ve sekiyonun orijin ve farklılaşım merkezi haline gelmesinden kaynaklanmaktadır. Bu zengin flora çok sayıda tıbbi ve aromatik bitkiyi de bünyesinde barındırmakla kalmayıp aynı zamanda pek çoğunda gen merkezi konumundadır. Anadolu coğrafyasının bu eşsiz özellikleri sayesinde ülkemiz, uluslararası tıbbi ve aromatik bitkiler ticaretinde önemli bir potansiyele sahiptir. Türkiye; bitkisel ilaç, bitki kimyasalları, gıda katkı maddeleri, kozmetik ve parfüm sanayi ile boya sanayi gibi önemli sektörlerle ham madde temin eden, önde gelen ülkeler arasındadır.

EN In light of countless traditions and legends such as our ancestors in Central Asia using juniper trees to repel evil, Ancient Greeks using rosemary to clear minds, the Romans hanging laurel branches on their doors on 1st of March for a year of prosperity and the Indian belief that basil is a bringer of good luck, we know that the use of plants for people's welfare goes a long way back.

Nowadays, as the level of education and customer preferences continue to advance, medicinal aromatic plants have started to gain more prominence. The modern period, where people's regard for healthy life and the need for a sustainable planet are ever increasing, has placed medicinal aromatic plants among the essentials of daily life.

These plants, which have been used for treatment purposes since the dawn of humanity, have become the essential material of modern medicine and the active ingredient of medications with scientific progress. The medicinal aromatic plant industry rapidly grew due to the interest in the healing power of plants and a healthy lifestyle. We can clearly see that Anatolia has a strategic significance in the medicinal aromatic plants sector in relation to global trade by taking into account the fact that sustainable raw material supply, product quality, communication, information management and consumer safety are important parameters for sustainable trade.

Turkey's vegetative wealth stems from the facts that it is the crossroads of three phytogeographical regions, it constitutes a bridge between continental floras and has been the place of origin and differentiation for many species and sections. Not only does this rich flora feature many medicinal and aromatic plants, it is also the genetic center for many of them. Due to the unique qualities of the Anatolian geography, Turkey has significant potential in the international trade of medicinal and aromatic plants. Turkey is among the leading suppliers of raw materials to important sectors such as herbal drugs, herbal chemicals, food additives, cosmetics and perfumery industry as well as dye industry.

Yapılan araştırmalara göre Türkiye’de ticari amala doğadan toplanarak i ve dış piyasada satılan bitki türlerinin sayısı 347’dir. Ancak lkemizdeki türlerin en az bin kadarından çeşitli Şekillerde yararlanıldığı ve 400 kadarının da ticaretinin yapıldığı tahmin edilmektedir. Türkiye tıbbi aromatik bitkiler sektöründe ciddi oranda bir ithalat-ihracat gerçekleştirmesine rağmen, zengin potansiyelimiz göz önüne alındığında ulaşılan rakamların olması gerekenin çok altında kaldığı da yadsınamaz bir gerçek olarak karşımıza çıkmaktadır. Ülkemizin; tıbbi aromatik bitki ihracatında yer tutan önemli bitkileri; kırmızı biber, anason, kimyon, kekik, rek otu, rezene ve süpürge otudur... Parfümeri, eczacılık gibi alanlarda kullanılan bitkilerin ise; haşhaş kapsül, Őerbetçi otu, oğulotu (melisa), ısırđan otu, adaçayı, gl, lavanta olduğu söylenebilir. Ülkemizde ticarete kullanılan tıbbi aromatik bitkiler ya doğadan toplanmakta ya da tarla ziraatı ile kültür bitkisi olarak yetiştirilmekte veya ithal edilmektedir. Ülkemiz; kekik, defne, kimyon, kebere, çay ve haşhaş tohumu ve alkaloitlerin de önemli tedarikçi ülke durumundadır. Ayrıca; morfin, gül yağı, kekik yağı, defne yağı, adaçayı yağı, ıtır çiçeği yağı, sığla yağı, kimyon yağı, reçine, terebentin, oleoresin, sığla, kitre, sakız, zank olarak ekstre ve ekstraktlarını da ihraç etmektedir. Türkiye; dış satımın önemli bir kısmını ABD, Almanya, Vietnam, Hollanda, Polonya, Brezilya, Kanada, İtalya, Belçika, Yunanistan, Fransa ve Japonya’ya yapmaktadır. Ülkemiz tıbbi aromatik bitkilerin ihracatından yıllık 150 ila 200 milyon dolar arasında bir gelir sağlamaktadır. Son dönemlerdeki ihracat verilerine bakıldığında yıllar içerisinde dünya ihracat değerlerinde artış yaşanmasına rağmen ülkemiz ihracat değerleri yatay bir seyir izlemektedir. Ülkemiz bir kısım tıbbi aromatik bitkiyi de ithal etmektedir. Örneğin Uzakoğu’dan tarçın, karabiber, karanfil, zencefil gibi ülkemizde yetişmeyen bitkiler ithal edilmektedir. Bir de maliyetleri düşük olduğu için ürettiğimiz bazı tıbbi aromatik bitkileri de ithal ettiğimizi görmekteyiz. Bu rnlerin biroğu yurt içinde işlenerek tekrar ihra edilmektedir.

According to studies, the number of plant species that are collected for commercial purposes and sold in domestic and foreign markets is 347. However, it is estimated that at least 1,000 of the species in Turkey are used in various ways and approximately 400 of them are marketed. Even though Turkey is involved in the import and export of medicinal aromatic plants at a significant level, it is undeniable that the achieved numbers are much below the optimal levels considering our grand potential. The plants that constitute a significant part of Turkey’s medicinal aromatic plant export are red pepper, aniseed, cumin, thyme, nigella, fennel and kochia. Among plants that are used in perfumery and pharmaceuticals are poppy capsule, hops, melissa, stinging nettle, sage, rose and lavender. In Turkey, medicinal aromatic plants that are used for commercial purposes are either collected from nature, grown as cultivated plants or imported.

Turkey is an important exporter of thyme, laurel, cumin, caper, tea, poppy seeds and alkaloids. It also exports extracts such as morphine, rose oil, thyme oil, laurel oil, sage oil, geranium oil, sweet gum oil, cumin oil, resin, turpentine, oleoresin, geranium, tragacanth, gum and glue. Most of Turkey’s exports are to the United States, Germany, Vietnam, Netherlands, Poland, Brazil, Canada, Italy, Belgium, Greece, France and Japan. Turkey generates a yearly income of USD 150-200 million from the export of medicinal aromatic plants. Export data from recent years shows that Turkey’s export rates are plateauing despite a gradual increase in global export rates. Turkey also imports certain medicinal aromatic plants. For instance, plants that do not grow in Turkey such as cinnamon, black pepper, cloves and ginger are exported from the Far East. It is also observed that we import some medicinal aromatic plants that we produce due to their low costs. Many of these goods are processed within the country and exported afterwards.



NELER YAPILMALI?

Tıbbi aromatik bitkiler sektörünün gelişimi için atacağımız her adımın önemi çok büyüktür. Günümüzün en önemli felsefesi olan, hatta geleceğe de yn vermesini beklediğim sağlıklı ve uzun yaşam arzusu ticareti yönlendirecek ve ateşleyecek çok önemli bir etmendir. Ancak lke olarak bundan faydalanabilmek ve tıbbi aromatik bitkiler sektörünü daha güçlü kılmak için bazı adımları atmamız da Şart. Öncelikle sektördeki üretim kayıtlarına alınması gerekiyor. Ormandan, kayalık zemin ve yamaçlar gibi zor yerlerden toplanan ürünlerin kayıt altına alınabilmesi için bu ürünlere prim verilmesi çok önemli. İhracatımızın artabilmesi için ürün kalitemizi yükseltmeliyiz. Pek çok üründe olduğu gibi tıbbi aromatik bitkiler sektöründe de hasat sonrası işlemlerde ve özellikle kurutma ve depolamada daha dikkatli olmalıyız. Tarım sektöründe en önemli konuların başında gelen ‘ham madde tedarikiliğinden vazgeçip mamul ya da yarı mamul üretilip onu satar pozisyona gelinmesi’ için tarımsal sanayimiz geliştirmeli, sektörü markalı üretime teşvik etmeli, bu sayede ürünün katma değerinin artarak ülkeye getirisinin artması temin etmeliyiz. Özellikle popülaritesi her geçen gün artan bitkisel çay pazarında daha aktif rol alabilmek için ciddi marka-laşma yatırımı yapmalıyız.

Akıllı Tarımın öneminin giderek arttığı günümüzde, sosyal medya ve dijital platformlar bir reklam aracı olarak etkin ve aktif kullanmalıyız... Ayrıca insanların beklentilerini iyi etüt ederek aroma terapi, vinoterapi, apiterapi, güzellik merkezleri, masaj merkezleri, kozmetik, sağlık sektörü gibi yeni kullanım alanlarının ve sektörlerin oluşturulmasını sağlamalıyız. Ülkemizin tıbbi aromatik bitkiler pazarında ihracat değerini 2023 yılında 5 milyar dolara yükseltme hedefi, yukarıda da sıraladığımız konularda çaba sarf etmemiz halinde gerçekleştirebileceğimiz bir hedeftir.

WHAT SHOULD BE DONE?

Every step taken for the development of the medicinal aromatic plants sector has major significance. Longing for a healthy and long life, which is the most important life philosophy of the current day and one that I expect will shape the future, is a very important factor that will steer and spark trade. However, we, as a nation, need take certain steps in order to benefit from it and strengthen the medicinal aromatic plants sector. Principally, production in the sector should be recorded. It is crucial to set a premium on these goods in order to record goods that are collected from difficult locations such as forests, rocky surfaces and slopes. We need to improve our product quality in order to increase our exports. As is the case with many goods, we need to be more careful about post-harvest processes, especially drying and storage, when it comes to the medicinal aromatic plants sector. We need to improve our agricultural industry in order to “abandon raw material supply and become a producer and seller of goods and semi-finished goods”, which is one of the most important issues in the agricultural sector; encourage branded production in the sector, thus ensuring the increase of products’ added value and the returns they bring to the country. We especially need to make significant branding investments in order to take a more active role in the herbal tea market, popularity of which is increasing on a daily basis. In a day and age where the importance of Smart Agriculture is gradually increasing, we need to make effective and active use of social media and digital platforms as a marketing tool. We also need to study people’s expectations and establish new areas of use and sectors such as aromatherapy, vinotherapy, apitherapy, beauty centers, massage centers, cosmetics and health sector. Our goal of increasing Turkey’s export value in the medicinal aromatic plants market to 5 billion dollars in 2023 is attainable if we exert efforts on the issues stated above.



TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLERİN GIDALARDA KULLANIMI

USE OF MEDICINAL AND AROMATIC PLANTS IN FOOD

Doç. Dr. (Assoc. Prof.) Ahmet ÜNER
Necmettin Erbakan Üniversitesi Öğretim Üyesi
Necmettin Erbakan University Faculty Member

TR İnsanlar temel gıda ihtiyaçlarını karşılamaya yanı sıra, bu besinleri tüketirken koku, görünüş, tat, tektür gibi lezzet unsurlarını göz ardı etmezler. Hatta çoğu zaman lezzet tatmini ön plana bile çıkmaktadır. Ülkelere göre ve hatta ülke içindeki bölgelere göre lezzet algısı değişir ve bu algı başka bir bölge için reddedilebilir. Tarımı yapılan temel gıda maddelerinin hemen hemen bütün dünyada lezzetleri benzerdir fakat bu ürünler hazırlanırken katılan ilave lezzetlendiriciler, sunum şekli ya da işleme yöntemleri lezzette değişiklik gösterir.

Tıbbi ve aromatik bitkiler yüzyıllardır bu amaçlarla kullanılmaya gelmiş ve bunlar gıdalarda kullanıldıklarında genellikle baharat olarak anılmışlardır. Baharatlar, çeşitli bitkilerin tohum, tomurcuk, çekirdek, meyve, çiçek, kabuk, kök, gövde, rizom, yumru, yaprak, sap, soğan gibi kısımlarının kurutulup; bütün halde ve/veya ufalanması ve/veya öğütülmesi ile elde edilen gıdalara renk, tat, koku ve lezzet vermek için kullanılan ürünleri olarak tanımlanabilir (Anon., 2013). Baharatlar ayrıca çoğu halk ilacının da terkinde de yerini alır. Baharat bilimi ile tıbbi ve aromatik bitkiler bu çerçevede keşif edilmektedir. 'Baharat' adı, ilgili bitkilerin gıda amaçlı kullanımını işaret etmektedir fakat, etkili bileşenlerce zengin olmaları bu gıda maddelerini aynı zamanda birer bitkisel ilaç üretim hammaddesi olarak kullanılabilir kılmaktadır (Soner ve ark., 2002).

Son yıllarda 'Fonksiyonel Gıda' kavramının kullanımı yaygınlaşmıştır. Geniş kapsamlı tanımı kapsam sınırlarını çizer ancak en basit şekilde ilaç olmayan fakat insan bünyesini güçlendirici gıda maddeleri olarak bilinirler. Kişisel gelirin yüksek olduğu, Amerika, çoğu Avrupa Birliği Ülkeleri ve Japonya gibi ülkelerde, hem de toplumsal olarak beslenme bilincinin yüksek olduğu bilinir ve bu bilinçle, nitelikli veya zinde yaşam anlayışı çerçevesinde fonksiyonel gıda tüketiminin fazla olması dikkat çeker (Stanson ve ark., 2005; Menrad, 2003). Temel gıda ihtiyacının karşılanmasının yanı sıra hastalanmayı önleyici unsurlar öne çıkar ve konforlu bir yaşam hedeflenir. Çeşitli fonksiyonel gıdalar mevcuttur. Bazı tıbbi ve aromatik bitkiler ve baharatlar da bu konu kapsamında değerlendirilir. Direkt tüketilen veya gıda maddelerine eklenen bitkilerin etken bileşenleri ve fizyolojik etkileri bu çerçevede değerlendirilir. Buradan hareketle, dünya ticaretinde pay bulan bu sektörde üretimin özendirilmesi, özellikle ekstraksiyon veya distilasyon ürünlerinin üretimine yönelik teşvik edilmelidir (Erbaş, 2006).

EN In addition to satisfying basic food needs, people do not ignore the flavour elements such as odour, appearance, taste, uniformity while consuming these foods. Yet more often the taste of flavour comes to the fore. Flavour perception varies by country, or even by region, and this perception may be rejected for another region. The basic foodstuffs cultivated are similar in almost all over the world; however, the flavourings, presentation or processing methods involved in the preparation of these products vary in taste. Medicinal and aromatic plants have been used for centuries for these purposes and are often referred to as spices when used in foods. Spices can be defined as such products of plants as seeds, buds, kernels, fruits, flowers, shells, roots, trunks, rhizomes, tuber, leaves, stems, bulbs, etc. used to add colour, flavour, smell and taste to food after being dried as a whole and / or crushed and / or grinded. (Anon., 2013). Spices are also included in the composition of most folk remedies. With the help of spice science, medicinal and aromatic plants intersect in this framework. 'The name 'spice' refers to the use of the relevant plants for food purposes; however, the fact that they are rich in effective components makes them available as raw material for production of herbal medicine. (Soner et al., 2002).

The use of "Functional Food" term has been widely used in recent years. Its broad definition defines the scope, but in the simplest way, they are known as non-medicinal yet human body enhancing foodstuffs. In such countries as America, many European Union countries and Japan, where personal income, social awareness of nutrition is known to be high; and with this awareness, it is noteworthy that functional food consumption is high in the framework of qualified or fit life understanding. (Stanson et al., 2005; Menrad, 2003). In addition to the fact that basic food needs are met, sickness preventive elements are highlighted and a comfortable life is targeted. Various functional foods are available. Some medicinal and aromatic plants and spices are also considered within the scope of this subject. The active components and physiological effects of plants that are directly consumed or added to foodstuffs are interpreted in this context. From this point of view, encouraging production in this sector, which has a share in world trade, especially the production of extraction or distillation products should be encouraged. (Erbaş, 2006).



Bitkisel çaylar da gıda bilimi çerçevesinde fonksiyonel gıdalar içinde değerlendirilebilir. Zhao ve ark., (2013) bitkisel çayların antioksidan, anti-inflamatuar, antimikrobiyal, antikanserijen, antiaterojenik, antiaging, kalbi koruyucu vb. fonksiyonel özelliklere sahip olduğunu bildirmiştir.

Ülkemizde 12 bin civarında fazla bitki taksonu (tür, alt tür, varyete, melez vb.), 10 bine yakın da tür mevcuttur. Bu taksonların 3.649'u endemiktir. Aktarlarda 200 civarında tıbbi bitki satılmaktadır. Yurdumuzda çeşitli bölgelerde yapılan etnobotanik çalışmalara göre yöre halkı çevresinde yetişen doğal bitki türlerinin ortalama %10-12'sini çeşitli amaçlarla kullanmaktadır. Tüm bunlar birlikte değerlendirildiğinde ülkemizdeki türlerin en az 1.000'den fazlasından çeşitli şekillerde yararlandığı 400 kadarının da ticaretinin yapıldığı tahmin edilmektedir (Arslan, 2016). Türkiye pek çok bitkinin gen merkezi olmasının yanında, bazı endemik türlerin de bulunduğu coğrafik bölgeleri içermektedir (Sağdıç ve ark., 2005). Bu çerçevede uluslararası ticarete ekonomik değeri yüksek baharatların veya tıbbi ve aromatik bitkilerin üretimi teşvik edilmelidir. Prof. Dr. Veysel Eroğlu'nun başkanlığı döneminde yaptığı çalışmalar konuya dikkat çekme açısından önem arz etmektedir. Bu üretimin sadece ham madde odaklı olması yeterli değildir. Bu ham maddelerden etken madde üretimi ile ilgili sanayinin ve bunlarla ilgili makine imal eden sanayinin de paralelinde gelişimi şarttır. Örneğin, Burdur ve Isparta yöresinde gülden çeşitli ürünlerin üretiminde kullanılan distilasyon ve ekstraksiyon makinası üretim sanayisi bir nebze gelişmiş olup, sanayi artık gülü ham madde olarak görmekte ve gül işlenerek katma değeri yüksek ürün olarak piyasaya çıkmaktadır. Benzer şekilde tıbbi ve aromatik bitkileri veya baharatları sadece sınıflandırıp, boyutlandırıp paketleyen bir üretim sisteminden sıyrılıp, artık bu ham maddeleri katma değeri daha yüksek ekstraktlara veya distilasyon ürünlerine çevirme gereği ortaya çıkmaktadır (Ünver, 2013). Türk yemek kültüründe baharat ve aromatik bitki kullanımı geniştir. Türkiye'de baharat kullanımı alışkanlığı bir mirastır ve yüzyıllar öncesine dayanan bir tarihsel süreci kapsar. Bu süreç Orta Asya'dan başlar (Güler, 2010).

Herbal teas can also be interpreted within functional foods within the framework of food science. Zhao et al., (2013) reported that herbal teas have such functional properties as antioxidant, anti-inflammatory, antimicrobial, anticancer, anti-atherogenic, anti-aging, heart protection etc.

In our country, there are around 12 thousand plant taxa (species, subspecies, variety, hybrid, etc.), and around 10 thousand species. 3.649 of these taxa are endemic. Around 200 medicinal plants are sold in herbalists. According to ethnobotanical studies conducted in various regions in our country, the local people use 10-12% of the natural plant species growing around the region for various purposes. When all of these are considered together, it is estimated that at least more than 1,000 species are utilised in various way, and around 400 of them are merchandised (Arslan, 2016). Turkey, besides being the centre of many plant genes, also contains some geographic regions where some endemic species are found (Sağdıç et al., 2005). In this context, the production of spices or medicinal and aromatic plants with high economic value should be encouraged in international trade. The works of Professor Dr. Veysel Eroğlu during his ministry are important for drawing attention to the subject. It is not enough that this production is solely raw material- focused. The development of the industry related to the production of active substance from these raw materials and the parallel development of related machinery production industry is also essential. As an illustration, Distillation and extraction machine production industry which is used in the production of various products of rose in Burdur and Isparta region has developed a little bit, industry now sees waste rose as raw material and rose is introduced as a product with high added value. Similarly, the necessity to get rid of production system in which medicinal and aromatic plants or spices are classified, sized and packaged; and to convert these raw materials into extracts or distillation products with high added value have emerged (Ünver, 2013). Spice and aromatic plant use in Turkish food culture is wide. Spice usage habit in Turkey is a heritage and covers an historical process dating back centuries. This process starts in Central Asia (Güler, 2010). The witness of this historical process is the spice route. While some of these spices are grown in our country, some are imported. In addition, we also have export products. Spices are also utilised in food industry as colorants or flavour additives. (Chengaiyah et al., 2010). Examples of those used as natural colorants include turmeric (yellow colouring agent), saffron (yellow colouring agent), safflower (red and yellow colouring agent), annatto (achiote), Bixaorellana L. (red colouring agent), pomegranate (red-purple colouring agents) tomato (red colour), paprika (red colour material) and marigold (yellow-orange). In the production of some food, their antimicrobial or antioxidant properties stand out and contribute to increase the shelf life of products. (Mahesh and Satish, 2008; Piljac et al., 2013). With the awareness of consumers, a resistance against artificial materials emerges. In this context, consumers have begun to question the additives. Because of being natural materials, the attractive aspect of medicinal and aromatic plants has been noticed day by day.

Bu tarihsel sürecin şahidi ise baharat yoludur. Bu baharatlardan bazıları ülkemizde yetişirken, bazıları ithal edilmektedir. Bunun yanı sıra ihraç ürünlerimiz de mevcuttur. Baharatlar aynı zamanda gıda sanayinde de genellikle renklendirici ya da lezzet katkısı olarak kullanım alanı bulmaktadır (Chengaiyah ve ark., 2010). Doğal renklendirici olarak kullanılanlara örnek olarak, zerdeçal (sarı renk maddesi), safran (sarı renk maddesi), aspir (kırmızı ve sarı renk maddesi), annatto (achiote) olarak bilinen Bixa orellana L. (kırmızı renk maddesi), nar (kırmızı-mor renk maddeleri), domates (kırmızı renk maddesi), paprika (kırmızı renk maddesi) ve kadife çiçeği (sarı-turuncu) sıralanabilir. Bazı gıdaların üretiminde ise antimikrobiyal ya da antioksidan özellikleri ön plana çıkar ve ürünlerin raf ömrünün arttırılmasına katkı sağlarlar (Mahesh ve Satish, 2008; Piljac ve ark., 2013). Tüketicilerin bilinçlenmesi ile yapay materyallere karşı bir direnç oluşmaktadır. Bu çerçevede tüketiciler katkı maddelerini sorgulamaya başlamıştır. Doğal materyal olmaları hasebiyle, tıbbi ve aromatik bitkilerin cezbedici yönü her geçen gün fark edilmeye başlanmıştır. Türkiye'de uygulanan yönetmeliklerde bu gelişimin seyrini düzenleme açısından önem arz etmektedir. Gıda sanayinde katkı olarak tıbbi aromatik bitki, baharat veya bunların ekstraksiyon, distilasyon ve diğer yöntemlerle üretilen ürünlerinin kullanımı öngörüldüğünde, renk, aroma, etken madde kaybı veya bunların etkinlik süresi gibi sınırlayıcı faktörlerden dolayı uygulanacak süreçler için konunun uzmanlarından görüş alınmalıdır. Gıda sanayinde baharat veya ürünlerinin kullanımına bazı örnekler; kırmızıbiber oleoresini kraker üretiminde, uçucu yağlar çeşitli ürünlerde aromalandırmada, toz ve taze baharatlar renklendirme ve lezzetlendirmek amaçlı bazı peynir ve zeytin çeşitlerinde kullanılır. Sucuk ve pastırma gibi ürünler zaten baharatsız olarak üretilemezler. Yalnız son yıllarda sucuk üretiminde muskat olarak bilinen küçük Hindistan cevizinin kullanımına rastlanmaktadır. Lezzet açısından uyumlu olmasına karşın bu tip geleneksel ürünlerimiz için önerilmemelidir. Çünkü lezzet mirastır ve bundan kaymalar miras kaybidir. Sanayi ucuz, etkin ve kolay temin edilebilir olması sebebiyle yapay renk, aroma, antioksidan, antimikrobiyal veya diğer ürün özellikleri düzenleyici katkı maddelerine yönelebilir. Beslenme, toplumların ekonomik, sosyal ve kültürel yapılarına bağlıdır (Topuzoğlu ve ark., 2007). Üreticiye, doğal katkı maddesi kullanımını yönünde tüketici baskısı oldukça önem arz etmekle birlikte bu baskıyı sınırlandıran iki unsur ekonomik güç ve bilinçtir. Bu çerçevede, toplumsal beslenme bilincinin arttırılması ile ilgili çalışmalar da yapılmalıdır.

Son yıllarda popüler hale gelen "hastalanmadan yaşam", "zinde yaşam", "yaşam kalitesi" gibi kavramlar mevcuttur. Yaşam kalitesini arttırmada çeşitli tavsiyeler olmakla birlikte yediklerimize özen gösterilmesi önemli unsurlardan biridir. Bu konuda Hipokrat'ın yüzyıllar önce 'Gıdanız ilacınız, ilacınız gıdanız olsun.' sözünü söylediğine inanılır. Bütün dünyada olduğu gibi ülkemizde de sosyo-ekonomik seviyenin yükselmesi ile konu ile ilgili talepler artmıştır. Bitkisel ürünleri konu kapsamına alan tebliğler ve yönetmelikler mevcuttur. Ancak bu ürünlerin katma değeri yüksek ürünlere dönüşümü ile ilgili süreç yavaş işlemektedir. Bu konuda üreticilerin teşviki ile toplumsal beslenme bilincinin artırılması öncelik arz etmektedir.

Regulations applicable in Turkey are also significant in terms of adjusting the course of this development. Considering the use of medicinal aromatic plants, spices or their products produced through extraction, distillation and other methods as additives in the food industry, experts should be consulted for the processes to be carried out due to limiting factors such as colour, flavour, loss of active substance or the duration of their action. Some examples for the use of spices or spice products in the food industry; use of paprika oleoresin in the production of crackers, use of volatile oils in flavouring various products, use of powder and fresh spices in some cheese and olive varieties in order to colourize and flavour. Products such as sausage and bacon cannot be produced without spices. However, the use of small peanuts known as nutmeg in sausage production has been observed in recent years. Although it is compatible in terms of flavour, it should not be recommended for our traditional products. Because the flavour is heritage and the shifts from it are loss of heritage. The industry may incline to artificial colour, aroma, antioxidant, antimicrobial or other product property regulatory additives due to the fact that they are inexpensive, effective and easy to obtain. Nutrition depends on the economic, social and cultural structures of societies (Topuzoğlu et al., 2007). While the consumer pressure on the use of natural additives is very important for the producer, the two elements that limit this pressure are economic power and awareness. In this context, studies on increasing social nutrition awareness should also be carried out.

There are concepts such as "life without getting ill", "fit life", "life quality" which has become popular in recent years. While there are various recommendations to improve life quality, taking care of what we eat is among important elements. Regarding this issue, Hippocrates is believed to have said 'May our food be your medicine, may your medicine be your food' centuries ago. As in the whole world, the demands on the subject have increased with the increase in the socio-economic level in our country. There are notices and regulations covering herbal products. However, the process of transforming these products into high added-value products is slow. In this regard, increasing the awareness of the community with the encouragement of producers is a priority.





SAĞLIK TURİZMİNDE TIBBİ AROMATİK BİTKİLERİN KULLANIMI

USE OF MEDICINAL AROMATIC PLANTS IN HEALTH TOURISM

Prof. Dr. Dilaver TENGLİMOĞLU

Atılım Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürü – Türkiye Sağlık Turizmi Derneği Genel Sekreteri
Director of Institute of Social Sciences of Atılım University – General Secretary of Turkey Medical Tourism Association

TR Ortalama ömrün uzaması, bireylerin sağlık bilincinin artması, sağlığın geliştirilmesi uygulamalarının yaygınlaşması ile birlikte 'hastalık' yerine 'sağlığa' yatırım yapılması temel politika halini almıştır. Bugün dünya üzerinde pek çok birey fast food gibi yapay beslenme alışkanlıklarından uzaklaşırken, doğal beslenme alışkanlıkları edinmeye başlamıştır. Bu değişim özellikle koruyucu sağlık hizmetlerinde de kendini göstermektedir. Bireyler hastalık halinin oluşmaması için tıbbi aromatik bitkileri ve ürünleri daha çok kullanmaya başlamışlardır. Tıbbi Aromatik Bitkiler, geleneksel ve modern tıp uygulamalarında insan sağlığını korumak, hastalıkları tedavi etmek amacıyla çağlar boyu kullanılmaktadır. Dünya genelinde 50.000'den fazla tıbbi bitki türünün tanımlandığı bilinmektedir.

EN With the prolongation of the average life span, health awareness of individuals, and the spread of health promotion practices, 'health' instead of 'disease' has become the main policy. Today, many individuals in the world are getting away from artificial eating habits like fast food, and have started to acquire natural eating habits. This change is particularly evident in preventive health services. Individuals have started to use medicinal aromatic plants and products more often in order not to cause disease. Medicinal Aromatic Plants are used in traditional and modern medical practices for ages to protect human health and to treat diseases. More than 50,000 medicinal plant species are known to have been defined worldwide. The number of medicinal aromatic plants used is around 20,000 according to the World Health Organization.

Dünya Sağlık Örgütü'ne göre kullanılan tıbbi aromatik bitkilerin sayısı ise 20.000 civarındadır. Tıbbi ve aromatik bitkiler kimyasal, uçucu yağ bitkileri, acı madde içeren, glikozit içeren, bitki çayları, ilaç bitkileri, baharat bitkileri, parfüm bitkileri, reçine bitkileri, boya bitkileri gibi pek çok sınıfa ayrılmaktadır. Tıbbi ve aromatik bitkiler, gıda ve baharat, aromatik ve tıbbi çay, bitkisel preparat, reçetesiz ilaç, aromaterapi, kozmetik gibi alanlarda kullanılmaktadır. Dünya pazarına bakıldığında tıbbi aromatik bitki sayısının en yüksek olduğu ülkelerin başında Çin, Hindistan, Vietnam, Tayland, Pakistan, Malezya ve Kore olduğu görülmektedir. Yeşil çay, sarımsak, kimyon, zencefil, anason, rezene, kişniş, tarçın, karanfil, vanilya, karabiber dünya üzerinde en çok üretilen ve kullanılan tıbbi aromatik bitkilerdir. Ülkemizde tıbbi aromatik bitkilerin kullanımının Osmanlı İmparatorluğu döneminde de yaygın olduğu bilinmektedir. Bu dönemde sağlığı koruma ve hastalıkları iyileştirmede aktarların önemli bir rolü vardı. Tıbbi aromatik bitki çeşitliliği açısından, üç tarafı denizlerle çevrili ve dört mevsimin yaşandığı ülkemiz oldukça zengindir. Ege, Akdeniz, Marmara bölgeleri başta olmak üzere diğer bölgelerde de tıbbi aromatik bitkiler bulunmaktadır. Ülkemizde defne, adaçayı, biberiye, kekik, nane, rezene, kişniş, meyan kökü yaygın şekilde üretilmekte ve kullanılmaktadır. Bugün ülkemizde, yaklaşık 9.700 bitki türü vardır ve bunların 1.700 tanesinin tıbbi özellikler taşıdığı bilinmektedir. Öte yandan tıbbi aromatik bitkilerin ticareti yaygın olarak yapıldığı için ülkemiz bu açıdan da şanslıdır. Tıbbi çay, aromaterapi, kozmetik ürünleri gibi kullanım alanları için tıbbi aromatik bitkilerin ihracatı yapılarak ekonomik katkı sağlanmaktadır. Türkiye Ziraat Odaları Birliği'nin açıklamasına göre Türkiye, dünyada tıbbi aromatik bitki ihracatı yapan 110 ülke içinde, 18'inci sırada yer almakta ve yıllık 25 milyar dolarlık pazardan 158.4 milyon dolar pay almaktadır. Son yıllarda tıbbi aromatik bitki yetiştiriciliği, teşvik, tanıtım gibi sorunlar yaşansa da ülkemizde yaygınlaşmıştır. Örneğin, Edirne'de Trakya Tarımsal Araştırma Enstitüsü tarafından lavanta tarlaları ekilmektedir. Ürün yetiştiriciliğinin yanı sıra bu yıl yapılan lavanta festivali ile ülkemizden ve yurt dışından turistlerin ilgisini bu alan çekmiştir. Bir başka örnek, tıbbi aromatik bitki üretimini artırmak adına Uşak ilinin Eşme ilçesinde İlçe Gıda, Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü'nün girişimiyle kekik üretimine başlanmıştır.

Medicinal and aromatic plants are divided into many classes such as chemical, volatile oil plants, those that contain bitter substances, those that contain glycosides, herbal teas, medicinal plants, spice plants, perfume plants, resin plants, dye plants. Medicinal and aromatic plants are used in such areas as food and spices, aromatic and medicinal tea, herbal preparations, non-prescription medicines, aromatherapy and cosmetics.

When the world market is considered, China, India, Vietnam, Thailand, Pakistan, Malaysia and Korea are observed to have the highest number of medicinal aromatic plants. Green tea, garlic, cumin, ginger, anise, fennel, coriander, cinnamon, cloves, vanilla, black pepper are the most produced and used medicinal aromatic plants in the world. It is known that the use of medicinal aromatic plants in our country was also widespread during the Ottoman Empire period. In this period, herbalists played an important role in protecting health and curing diseases. Our country, which is surrounded by seas on three sides and has four seasons, is rather rich in terms of medicinal aromatic plant diversity. There are medicinal aromatic plants particularly in the Aegean, Mediterranean and Marmara regions as well as other regions. In our country, laurel, sage, rosemary, thyme, mint, fennel, coriander, licorice are widely produced and used. Today, there are about 9,700 plant species in our country, of which 1,700 are known to have medicinal properties. On the other hand, because of the widespread trade of medicinal aromatic plants, our country is fortunate in this respect, too. Medicinal aromatic plants for medical tea, aromatherapy and cosmetic products are exported and thus provide economic contribution. According to the declaration of Turkey Union of Chambers of Agriculture, Turkey ranks 18th among the 110 countries in the world which exports medicinal aromatic plants, and has a share of 158.4 million dollars from the \$ 25 billion annual market shares. In recent years, medicinal aromatic plant cultivation has increased in our country even though there are such problems as incentives and publicity are experienced. For instance, fields of lavender are planted by the Trakya Agricultural Research Institute in Edirne. Besides product cultivation, with the lavender festival which was held this year this issue attracted the attention of tourists from Turkey and abroad. As an another example, in order to increase the production of medicinal aromatic plants, thyme production was started on the initiative of District Directorate of Food,

Son yıllarda Antalya, Isparta, Mersin, Manisa ve Hatay illerinde uçucu yağ üreten tesislerin sayısı artmıştır. Sağlık turizmi, bireylerin kendi ülkeleri dışında başka bir ülkede sağlık hizmeti almak için gerçekleştirdikleri hareketliliği teşvik eden alternatif bir turizm türüdür. Medikal turizm, termal turizm, yaşlı ve engelli bakımı, spa-wellness turizmi sağlık turizminin çeşitleridir. Bilindiği üzere ülkemiz son yıllarda medikal turizm başta olmak üzere diğer sağlık turizmi alanlarında da gelişim ve değişim süreci içerisinde. Ülkemiz; Hindistan, Tayland, Malezya gibi sağlık turizminde öncü ülkelerin güçlü rakibi olarak pazarda yer almaktadır. Sağlık turizmi açısından tıbbi aromatik bitki çeşitliliğinin fazla olması ülkemize avantaj yaratmaktadır. Tıbbi aromatik bitki kürleri ile yapılan tedavileri içeren sağlık turizmi faaliyetleri sezona bağlı olmadığı için, her mevsim sağlık turistlerini ülkemize çekebilme potansiyeline sahip ender ülkelerden biridir. Bitki çeşitliliğinin yaratmış olduğu oksijeni bol alanlar Klimatolojik Turizm açısından da ülkemizi turistlerin gözdesi haline getirebilecek potansiyel yaratmaktadır. Ayrıca ülkemizde istenen popüleriteyi bulamayan wellness turizminin gelişmesi için tıbbi aromatik bitkiler anahtar araç olarak kullanılmalıdır. Wellness uygulamalarında amaç, bireylerin kendini bedensel, ruhsal ve zihinsel olarak iyi ve zinde hissetmeleridir. Bu sebeple masaj, cilt bakımı, vb. aromaterapik uygulamalar kullanılmaktadır.

Bitkisel zenginliğin olması pek çok açıdan avantaj sağlamakla birlikte bitkisel tedavilerin bilimsel çalışmalarla kanıt dayalı hale getirilmesi önemli bir husustur. Öte yandan uygunsuz üretim ve kullanımların önüne geçilmesi için yasal dayanak oluşturulması da zorunludur. Bu bağlamda Türkiye İlaç ve Tıbbi Cihaz Kurumu 2015 yılında 'Geleneksel Bitkisel Tıbbi Ürünler Yönetmeliği' yayınlamıştır. Yönetmeliğin amacı; insan sağlığını koruyucu, tedavi edici etkileri olan ve geleneksel kullanıma sahip tıbbi bitkilerden hazırlanan bitkisel tıbbi ürünlerin ve bitkisel preparatların ruhsatlarını vermek, etkililik, güvenlilik ve kalitesi ile ilgili uyulması gereken usul ve esasları belirlemektir. Ayrıca bitkisel ürünlerin ruhsatlandırılması da Türkiye İlaç ve Tıbbi Cihaz Kurumu tarafından gerçekleştirilmektedir. Tıbbi aromatik bitkilerin ülkemizde üretiminin artırılması için teşvik çalışmaları fayda sağlayacaktır. Ayrıca pazarlama çalışmalarının yaygınlaştırılması önemlidir. Ülkemizde üretilen ve kullanılan tıbbi aromatik bitkiler ile ilgili uluslararası fuarlarda, geleneksel ve tamamlayıcı tıp kongrelerinde tanıtımların yapılması faydalı olacaktır. Sağlık turistlerinin dikkatini bu alana çekebilme için tıbbi aromatik bitkilerin kullanıldığı aromaterapi, vinoterapi (üzüm çekirdeği kürü), apiterapi (arı ürünleri kürü) gibi alternatif sağlık uygulamalarının tutundurma çalışmaları yaygınlaştırılmalıdır. Sağlık turizmi alanında fark yaratmak ve diğer ülkelere rekabet avantajı sağlamayı hedefliyorsanız, sağlık turizminde ürün zenginleşmesine gitmeliyiz Ayrıca tatil paketlerine tıbbi aromatiklerin ve geleneksel tıp uygulamalarının da dahil edilmesi gerekir.

Agriculture and Livestock in Eşme district of Uşak province. In recent years, the number of facilities producing volatile oil has increased in Antalya, Isparta, Mersin, Manisa and Hatay provinces. Health tourism is an alternative type of tourism that promotes the mobility of individuals in order to get health care in another country apart from their home countries. Medical tourism, thermal tourism, elderly and disabled care, spa-wellness tourism are the varieties of health tourism. As it is known, our country is in the process of development and change in the field of particularly medical tourism as well as other health tourism fields in the last years. Our country attains its place in the market as a vigorous rival for the leader countries in health tourism such as India, Thailand and Malaysia. The high number of medicinal aromatic plants in terms of health tourism creates advantages for our country. As health tourism activities, which include treatments with medicinal aromatic plants are not subject to seasons, our country is one of the rare countries that have the potential to attract health tourists to our country in every season. Areas with plenty of oxygen built up by plant diversity create a potential that can make our country favourite for tourists in terms of climatologic tourism, as well. In addition, medicinal aromatic plants should be used as key tools for the development of wellness tourism which cannot find the desired popularity in our country. The purpose of wellness practices is that individuals feel good, fit, mentally and mentally. Therefore, massage, skin care, etc. aromatherapy applications are used. Although the herbal richness is an advantage in many respects, it is important to make herbal treatments evidence-based with scientific studies. On the other hand, it is also necessary to establish a legal basis to prevent inappropriate production and use. In this context, Turkey Pharmaceuticals and Medical Devices Agency has issued 'Traditional Herbal Medicinal Products Directive' in 2015. The purpose of the regulation is to give the licenses of herbal medicinal products and herbal preparations prepared from medicinal plants which have traditional therapeutic effects and which have protective effects on human health, to determine the procedures and principles regarding the effectiveness, safety and quality. Moreover, the licensing of herbal products is carried out by Turkey Pharmaceuticals and Medical Devices Agency. Encouragement efforts to increase the production of medicinal aromatic plants in our country will provide benefits. It is also important to disseminate marketing activities. It will be useful to make presentations in traditional and complementary medicine congresses in international fairs related to medicinal aromatic plants produced and used in our country. In order to attract the attention of health tourists to this area, promotion studies of alternative health applications such as aromatherapy, vinotherapy (grape seed cure), apitherapy (bee products cure) should be dispersed. If we want to make a difference in the field of health tourism and to provide competitive advantage to other countries, we should go for product enrichment in health tourism. Moreover, medicinal aromatics and traditional medical practices should be included in holiday packages, too.

TR
"BUGÜN
ÜLKEMİZDE, YAKLAŞIK
9.700 BİTKİ TÜRÜ VARDIR
VE BUNLARIN 1.700 TANESİNİN
TIBBİ ÖZELLİKLER TAŞIDIĞI
BİLİNMEKTEDİR."
EN
"TODAY, THERE ARE ABOUT 9,700
PLANT SPECIES IN OUR COUNTRY,
OF WHICH 1,700 ARE KNOWN
TO HAVE MEDICINAL
PROPERTIES."



Prof. Dr. Nazım Şekeroğlu

Akdeniz Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Derneği Yönetim Kurulu Başkanı ve Kilis 7 Aralık Üniversitesi Mercidabık Ziraat Fakültesi Dekan Vekili
The Chairperson of the Association of Medicinal and Aromatic Plants of Mediterranean Board of Directors and the Deputy Dean of Kilis 7 Aralık University Mercidabık Faculty of Agriculture.



“TÜRKİYE BİR TIBBİ VE AROMATİK BİTKİ CENNETİ”

“TURKEY IS A MEDICINAL AND AROMATIC PLANTS HEAVEN”

Türkiye, zengin bitki çeşitliliği, coğrafi konumu ve tarihi derinliğinden ötürü tıbbi ve aromatik bitkiler konusunda bulunduğumuz coğrafyada öne çıkmaktadır. Ülkemiz bu özellikleri ile gelecek dönemde bitkisel ürünler konusunda çok iyi konumlara gelebilecek pozisyonadadır. Biz de bu konu hakkında en çok araştırma yapmış isimlerden biri olan Akdeniz Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Derneği Yönetim Kurulu Başkanı ve Kilis 7 Aralık Üniversitesi Mercidabık Ziraat Fakültesi Dekan Vekili Prof. Dr. Nazım Şekeroğlu ile bir röportaj gerçekleştirdik.

► **Kavram olarak, ‘Tıbbi ve Aromatik Bitkiler’ denince ne anlaşılmalıdır?**

Bileşimindeki biyoaktif maddeler, fitokimyasallar dediğimiz maddelerden ötürü insan sağlığı üzerine olumlu etki yapan, çeşitli hastalıkların tedavisinde kullanılan bitkiler olarak genel bir tanımlama yapabiliriz. Ancak biz bu bitkileri günlük hayatımızda gıda, kozmetik, tekstil ve dini ritüeller gibi alanlarda da kullanıyoruz.

► **Türkiye’de bu gibi kaç çeşit bitki türü bulunuyor?**

Türkiye florasında 12 bin tür, 14 bine yakın da bitki taksonu doğal olarak yetişiyor ve bu bitkilerin bin kadarının Etnobotanik anlamda kullanıldığı tahmin ediliyor. Ticari anlamda ise yaklaşık 400 farklı bitkinin yurt içi veya yurt dışına pazarlandığı belirtiliyor.

► **Türkiye’de en çok üretilen tıbbi ve aromatik bitkiler hangileri?**

Ülkemizde doğadan en fazla toplanan ve üretimi yapılan bitkilerin başında kekik, haşhaş, defne, adaçayı, biberiye, dağ çayı, keçiboynuzu, soğanlı ve yumru bitkiler geliyor. Kimyon, anason, kişniş, çörekotu, çemen, gül, şerbetçiotu ve lavanta bitkileri ise tarla üretimi bakımından giderek artan ürünler. Son yıllarda şeker otu (stevia), ekinazya, kinoa gibi yeni ürünlerin de üretiminde artışlar yaşanıyor. Ülkemizde resmi rakamlara göre 120 bin dekarlık bir alanda üretim yapılıyor.

► **Ülkemiz tıbbi ve aromatik bitkiler bakımından dünyada hangi konumda bulunuyor?**

Anadolu toprakları 3 bitki coğrafyasının keşiştiği bir konumda yer alıyor. Bunlar, İran/Turan-Akdeniz-Avrupa/Sibirya bölgeleri. Dünya üzerinde de toplamda 7 ila 8 bitki coğrafyası var. Avrupa’nın tamamındaki bitki türü 9-11 bin arasında iken Türkiye’deki tür sayısı 12 binin üzerinde. Dolayısıyla Türkiye bir bitki cenneti. Ülkemizde sadece 100’den fazla kekik türü var. Bu doğrultuda Türkiye tıbbi ve aromatik bitki üretiminde dünyada ilk 10 içerisinde yer alıyor.

Turkey is very prominent in its region when it comes to medicinal and aromatic plants due to its rich variety of plants, geographical location and historical depth. Bearing these features, our country has the potential to be in a very good position regarding herbal products in the future. We had an interview with one of the people who have done the most research on this subject, Prof. Dr. Nazım Şekeroğlu, the Chairperson of the Association of Medicinal and Aromatic Plants of Mediterranean Board of Directors and the Deputy Dean of Kilis 7 Aralık University Mercidabık Faculty of Agriculture.

► **What should be understood from ‘Medicinal and Aromatic Plants’ conceptually?**

We can make a general definition as the plants that have a positive effect on human health and that are used in the treatment of various diseases because of the bioactive substances and phytochemicals in their composition. However, we use these plants for other purposes such as food, cosmetics, textiles and even religious rituals.

► **How many plant species such as these are there in Turkey?**

The flora of Turkey is the natural home to 12 thousand species and almost 14 thousand plant taxons, and it is estimated that nearly a thousand of these plants are used for Ethnobotanical purposes. As for commercial purposes, it is indicated that approximately 400 different plants are marketed domestically or internationally.

► **What are the most produced medicinal and aromatic plants in Turkey?**

The plants that are most harvested from nature and produced in Turkey are thyme, poppy, laurel, sage, rosemary, sideritis, locust beans, bulbous and tuberous plants. In terms of field crop cultivation, cumin, aniseed, cilantro, nigella, fenugreek, hops and lavender are ever growing in production. There are also increases in the production of new products such as stevia, echinacea and quinoa during the recent years. According to official figures, production is made in 120 thousand decares of land in Turkey.

► **Türkiye’de hangi ürünlere daha çok talep var? İç tüketim nasıl?**

Ülkemizde daha çok baharat ve bitkisel çay olarak kullanılan bitkiler ön plana çıkarken, ithal edilenlerde altın çilek, kırmızı yemiş (red berry), mate çayı ve gıda takviyelerinin satışı dikkat çekiyor. Zayıflamaya yardımcı, şeker düşürücü bitkilere olan talep sürekli artarken, kış döneminde de bağışıklık sistemini güçlendirici bitkilere yönelim daha fazla oluyor.

► **Türkiye’de tıbbi ve aromatik bitkiler pazarının hacmi nedir? Sektörün ihracatı ne durumda?**

Türkiye’de resmi rakamlara göre ham madde olarak 200 milyon dolarlık bir tıbbi ve aromatik bitkiler pazarı var. Ancak uzmanların görüşü doğrultusunda resmi olmayanlarla birlikte pazarın büyüklüğünün 500 milyon dolardan fazla olduğu tahmin ediliyor. Türkiye; kekik, defne, meyan kökü, ıhlamur, adaçayı, biberiye, meşe palamudu gibi ürünleri ihraç ederek yıllık 150 milyon dolar döviz kazanıyor. 2023 hedeflerinde tıbbi ve aromatik bitki ihracatı hedefi ise 2 milyar dolar olarak yer alıyor. Türkiye’nin bu alanda temel ihracat pazarı ise Almanya’dır. Ancak burada şunu da belirtmek gerekir ki Türkiye’nin bu alandaki ihracatının %90’ı ham madde şeklindedir. Bu da standardizasyon eksikliğinden kaynaklanmaktadır. Bir de ülkemizde bu sektörün gelişimi açısından yerel borsaların kurulması gerekir. Örneğin Denizli’de bir kekik borsası kurulmalı ki üretimde çok güçlü olduğumuz bu bitkinin ticaretinde de söz sahibi olmalıyız.

► **En çok ithal ettiğimiz bitkiler hangileri?**

Türkiye’nin tıbbi ve aromatik bitki ithalatında baharatlar öne çıkıyor. Bu noktada karabiber, tarçın, karanfil, zencefil, hindistan cevizi ve sumak en çok ithal edilenler arasında bulunuyor.

► **Where is Turkey situated in the world in terms of medicinal and aromatic plants?**

Anatolia is in the intersection of 3 plant geographies. These are Irano-Turanian, Mediterranean and Euro-Siberian regions. There is a total of 7 - 8 plant geographies in the world. There are 8-11 thousand plant species in the whole of Europe whereas the number of species in Turkey is over 12 thousand. Hence, Turkey is a paradise of plants. There are more than 100 species of thyme alone. Accordingly, Turkey is one of the top 10 countries in medicinal and aromatic plant production.

► **Which products are more in demand in Turkey? How is the domestic consumption?**

In our country, spices and plants that are consumed as herbal teas are generally more popular. As for imported products, the sales of physalis, red berry, mate tea and dietary supplements are remarkable. While the demand for plants that help with weight loss and diabetes is ever increasing, the demand for plants that boost the immune system is higher during winter.

► **What is the market volume of medicinal and aromatic plants in Turkey? What about the sector’s exports?**

According to official figures, the market for medicinal and aromatic plants in terms of raw materials is worth USD 200 million. Adding in the unofficial figures in accordance with expert opinions amounts up to a market size of more than USD 500 million. Turkey earns USD 150 million annually by exporting products such as thyme, laurel, licorice, linden, sage, rosemary and acorns. The 2023 goals for medicinal and aromatic plant export is set as USD 2 billion.



► **Dünyada bu konuda söz sahibi ülkeler hangileri?**

Dünyada tıbbi ve aromatik bitkiler konusunda Almanya, ABD, Japonya, Çin ve Hindistan ön plana çıkıyor. Ancak özellikle kozmetik ve parfümeri alanında kullanılan bitkilerde Fransa tekel konumundadır. Uzakdoğu menşeli bitkilerin ticareti Singapur üzerinden yönetilmektedir.

► **Ülkemizde değeri anlaşılmamış bir bitki var mı, daha çok yetiştirilmesi gereken?**

Mantarların bitki olup olmadığı hala tartışılıyor ama trüf mantarı üretimi çok önemli. Dünyada trüf mantarının kilosu 2000-5000 avrodan satılıyor. Gurme restoranlarda ve lüks mutfaklarda olmazsa olmaz bir ürün. İspanya bu alanda dünya birincisi ve yıllık sadece mantardan kazandığı gelir 2 milyar dolar seviyesinde. Bu ürün aslında ülkemizde doğal olarak yetişiyor. Daha fazla odaklanması durumunda dünya pazarından biz de pay alabiliriz. Bunlara ilaveten papatya, pire otu, salep, meyan kökü, sumak gibi ürünlerin üretimi daha da artırılmalıdır.

► **Tıbbi ve aromatik bitkilerde gelecek döneme ilişkin beklentileriniz neler? Yıldızı parlayacak ürünler hangileri?**

Gelecek yıllar doğal ürünlere olan talebin artacağı bir dönem olacak. Özellikle dünyada antidepresan ilaçların tüketiminin artmasından ötürü; rahatlatıcı, stres giderici, uykuya geçişi kolaylaştıran rezene/anason, kedi otu, sarı kantaron, lavanta çayı/yağı gibi bitkilerin yıldızı parlayacak. Nasıl ki geçmişte ülkeler zenginliklerini baharat ticaretinden almışlarsa, gelecekte de ülkelerin bitkisel zenginlikleri çok önemli bir hal alacak.

► **Türkiye’nin tıbbi ve aromatik bitkilerdeki hacmini daha iyi değerlendirebilmesi için neler yapılmalı? Bu noktada TKDK gibi kurumların önemi nedir?**

TKDK’nın destekleri standardizasyonun sağlanması, üretim bilincinin artması ve bu sektörün hak ettiği konuma gelmesi bakımından çok önemli. Bu noktada butik üretimi desteklemeli, kırsala dönüşü sağlamalıyız. TKDK’nın da amacı olan kırsal kalkınmanın olmazsa olmazı yerinde üretimdir. Tıbbi ve aromatik bitkiler açısından yerinde üretime destek hayati önem taşır.

The main export market of Turkey in this field is Germany. However, I shall point out the fact that 90% of Turkey’s export in this field is raw materials. This is due to lack of standardization. In addition, local stock markets should be established for the development of the industry in our country. For instance, there should be a stock market for thyme in Denizli so that we also have a say in the commerce of this plant, which we are a very strong producer of.

► **What are the plants that we import the most?**

Spices are the most imported medicinal and aromatic plants in Turkey. Black pepper, cinnamon, cloves, ginger, coconuts and sumac are among the most imported ones.

► **What are other prominent countries in this matter?**

Germany, USA, Japan, China and India stand out in the world regarding medicinal and aromatic plants. However, France is the monopoly in plants that are especially used for cosmetic and perfumery purposes. The commerce of plants of Far Eastern origin is directed from Singapore.

► **Are there certain overlooked plants that we should grow more in Turkey?**

Mushrooms being plants is heavily debated, but truffle production is crucial. Truffles are sold at EUR 2000-5000 per kilogram in the world. It is indispensable for gourmet restaurants and luxury kitchens. Spain is the world leader in this field and they make USD 2 billion per year from mushrooms alone. This product grows naturally in Turkey. We can get our slice of the market if we focus on the subject more. Additionally, the production of chamomiles, fleabane, salep orchid, licorice and sumac should be increased even more.

► **What are your expectations regarding the future of medicinal and aromatic plants? Which products will be more popular?**

The demand for natural products will be increasing in the years to come. Due to the increased use of antidepressants in the world, soothing, stress-relieving plants that help with falling asleep such as fennel/aniseed, polemonium, St. John’s wort, lavender oil/tea will rise to the top. Just like the countries accumulating their wealth based on spice commerce in the past, the herbal wealth of countries will be crucial in the future.

► **What should be done to make better use of Turkey’s volume of medicinal and aromatic plants? What is the significance of institutions such as ARDSI in this matter?**

The ARDSI’s support is very important in ensuring standardization, increasing production awareness and bringing the industry to the point where it deserves to be. We should support boutique production and facilitate going back to the rural roots. Local production is essential for rural development, which is also the goal of ARDSI. Supporting the local producers is of vital importance in terms of medicinal and aromatic plants.



KÜLTÜREL MİRASIN ÇİNİLERLE DÖŞELİ YOLU

ROAD TO CULTURAL HERITAGE
ADORNED BY CERAMICS

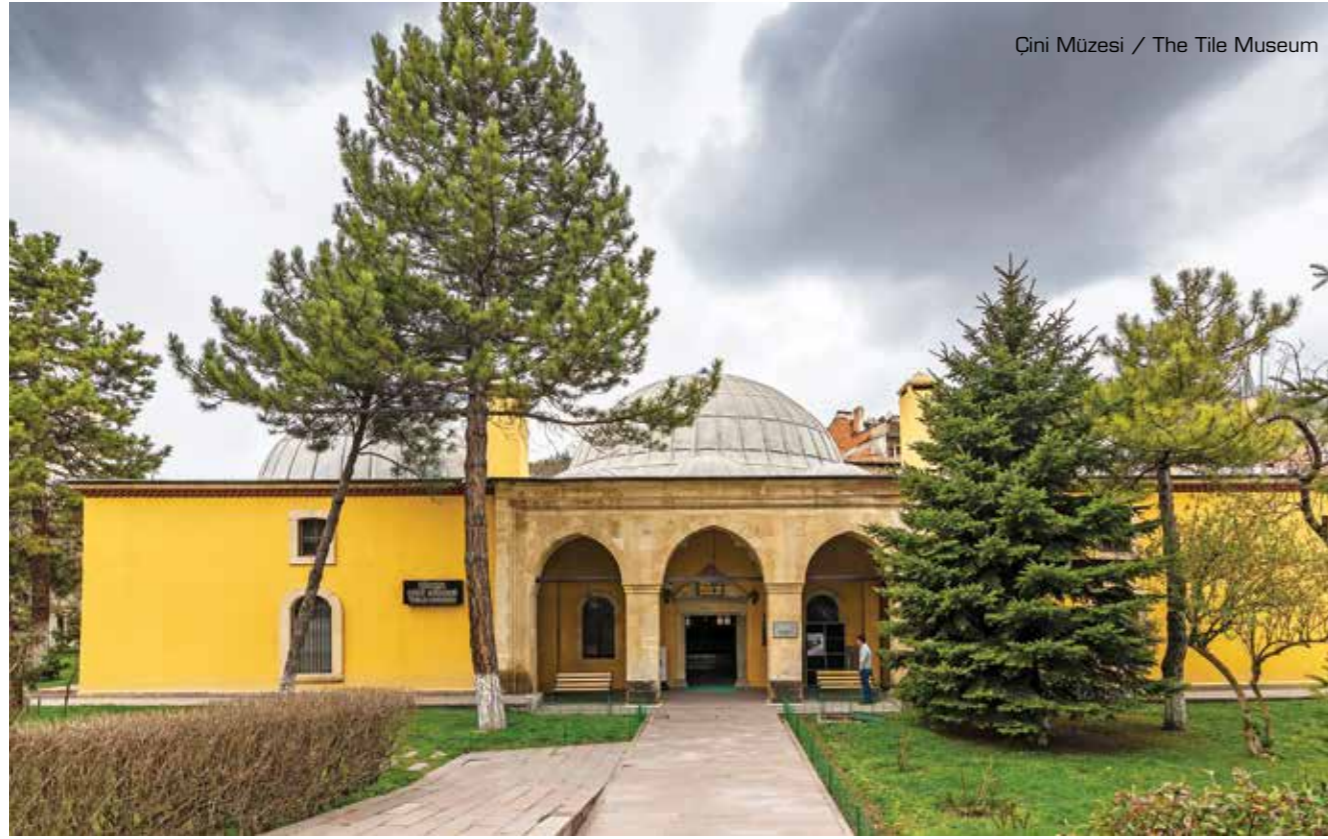
KÜTAHYA

Beril ŞEN

Ayşe TAŞKIN

Türkiye'nin dört bir yanında, sayısı artan kent müzeleri ilk adımımızı attığımızda bölgeye ve kente dair kayda değer bir perspektif verir. Fotoğraflar, belgeler, kazılar bir yana bu kenti yaşayanları da yad eder; bir zamanlar esnaf olarak kente damgasını vuran ancak şimdilerde unutulmaya yüz tutmuş demirci, bakırcı, kalaycı, keçeci, sepetçi, bıçakçı, semerci, nalbant, kunduracı hepsi anılır. Tüm zanaatlar bir yana, müze kuşkusuz Kütahya'yla en çok özdeşleşen geleneksel çini sanatının da inceliklerine değinmeden geçmiyoruz.

While wandering around the Ottoman houses, you feel like you are in some sort of cultural heritage time tunnel. It is not difficult to comprehend what Germiyan Street means for Kütahya. Restaurants, cafes and the City Museum all recreate the history once again in this atmosphere. Number of the city museums across Turkey continues to increase. These provide a noteworthy perspective into the region and the city upon your first arrival. The museums memorialize this city and its people, in addition to all the photographs, documents and excavations. The metalsmith, coppersmith, tinsmith, blacksmith, shoemaker and felt, basket, knife and saddle maker that all made their marks once upon a time, but are now close to being forgotten, are also commemorated. In addition to all crafts, the museum also touches upon the delicacy of traditional ceramics art that is most identified with Kütahya.



Çini Müzesi / The Tile Museum

TEBRİZ'DEN KÜTAHYA'YA

Çevresindeki zengin kil yatakları nedeniyle, Frig, Hellenistik, Roma ve Bizans dönemlerinde de yoğun olarak seramik üretimine sahne olan Kütahya'nın en erken tarihli çinileri Kurşunlu Cami (1377) minare şerefesindeki tek renk sırlı tuğlalar ve günümüzde Kütahya Çini Müzesi olarak kullanılan Germiyanolu II. Yakup Bey İmareti'nin türbesinde (1428), sanduka ve zemin döşemesinde kullanılan çinilerdir. Kütahya'nın gerçek anlamda çini üretimiyle kullanılması, I. Sultan Selim'in 1514'te Çaldıran'da İranlılar'ı yenerek, Tebriz'deki çini zanaatkarlarının bazılarını Kütahya'ya, bazılarını da İznik'e yerleştirmesiyle başlar. Bu, aynı zamanda iki şehir arasında, iki yüzyıl sürecek rekabetin de başlangıcı olur. Bir "saray sanatı" olarak nitelendirilen İznik çiniciliğiyle bir "halk sanatı" sayılan Çanakkale çiniciliği arasındaki bir çizgide, bir "kent sanatı" olarak gelişen Kütahya çiniciliği altın çağını 17. ve 18. yüzyıllarda yaşar. Önceleri Bizans ve Selçuklu kültürleri Kütahya çinilerinde birlikte kullanılır, ardından Osmanlı devrinde, bu çiniler İstanbul ve Kudüs'teki mimari yapıları süsler. 5 bin yıl önce başlayan seramik yapımı bugün fabrikalarda, atölyelerde ve evlerde yaklaşık 15 bin kişinin önemli bir geçim kaynağı. Günümüz Kütahya çinilerinin, Osmanlı devrindeki örnekleri kadar ince bir zevki ve sade bir estetiği yansıtamamalarının nedeni olarak, o devirde yaratılan renk karışımlarının sırrının çözülmemiş olması gösteriliyor.

DÜNYANIN İLK TOPLU İŞ SÖZLEŞMESİ

Kütahya'nın merkezi ziyaretçilerin ilgi odağı çünkü görmeye değer çoğu eser merkezde bulunuyor. Kentte görmek için can atacağımız ilk yer muhtemelen Çini Müzesi olacaktır. Burada adeta çinilerle döşenmiş bir zaman tüneline 14. yüzyıldan günümüze dek yapılmış çiniler sergileniyor.

FROM TABRIZ TO KÜTAHYA

The earliest ceramics made in Kütahya, where ceramic was intensely produced during Phrygia, Hellenistic, Rome and Byzantine periods thanks to the rich clay deposits nearby, are the single-color glazed bricks used on the minaret balcony of Kurşunlu Mosque (1377) and the ceramics used in the sarcophagus and flooring in the tomb of Yakup II of Germiyan (1428). The history of Kütahya's actual ceramics production begins with Selim the Grim overpowering Iranians in the Battle of Chaldiran in 1514, and settling some of the ceramics craftsmen of Tabriz in Kütahya, and some in Iznik. This is also the beginning of a two-century competition between the two cities. Developing as a "city art" right on the line between Iznik ceramics defined as a "palace art" and Çanakkale ceramics defined as "people's art", Kütahya ceramics experienced its golden age in the 17th and 18th centuries. The Byzantium and Seljuk cultures were used together in Kütahya ceramics and these ceramics embellished architectures in İstanbul and Jerusalem during Ottoman Empire. Starting out 5,000 years ago, ceramics making is a significant livelihood today for around 15,000 people in factories, workshops and at homes. Today's Kütahya ceramics not being able to demonstrate a delicate and simple aesthetic of the ones from Ottoman period suggests that colour blending done at that age could not be figured out.

WORLD'S FIRST COLLECTIVE AGREEMENT

As most of the works worth seeing are in the city center, Kütahya's city center is an attraction for the visitors. The first place you will probably crave to visit in the city is the ceramics museum. This ceramics time machine showcases ceramics produced way back in 14th century to this date. It was transformed into museum, which is located in a beautiful garden, from the last Germiyan Ruler Yakup II İmareti Social Complex.

Güzel bir bahçe içindeki müze, son Germiyan Beyi II. Yakup Çelebi İmareti Külliyesi'nden dönüştürülmüş. İmareti, medrese, mescid, türbe, kütüphane ve hamamdan oluşan külliye sadece mescid ve türbesi ayakta. Külliye'nin imaret bölümünde sergilenen çiniler arasında, üzerinde Osmanlıca yazı olan bir belge var. Bu, 1766 yılında çinici işçiler ve işverenler arasında yapılan, dünyanın ilk toplu iş sözleşmesi olarak kabul edilen Fincancılar Esnafı Anlaşması. Kütahya Şer'iyeh Mahkemesi, Kadı Ahmet Efendi zamanına ait sicile göre bu dünya tarihinde devlet hakemliğinde yapılmış, bilinen ilk yazılı toplu sözleşme.

SANAT ESERİ CAMİ

Kütahya'da bulunan tek padişah camii... Şehzade Yıldırım Bayezid, Germiyan Beyi Süleyman Şah'ın kızı Devlet Hatun ile evlendiğinde, Kütahya Valisi iken (1381-1389) bu camii yaptırmaya başlar. Ancak seferden sefere koşarken, Ankara Savaşı sonunda Timurlenk'e esir düşer ve ölür. Oğlu Musa Çelebi'nin tamamladığı camii, birçok önemli olaya sahne olur. Kanuni Sultan Süleyman, 1522'de Rodos Seferi'ne giderken, Kütahya'da üç gün ordusu ile kalır ve Mimar Sinan'a bu camii tamir etmesini emreder. 1534'te yine Kanuni, Irak seferine çıktığında burada kalır ve namaz kılar. II. Selim, şehzadeliğinde Kütahya valisi iken, 1566'da babası ölünce, hatibe Cuma Hutbesi'ni kendi adına okumasını emreder ve bu yolla padişahlığını burada ilan eder. Cuma namazından sonra da İstanbul'a hareket eder ve tahta geçer. 1889'da Kütahya Sancak Yöneticisi Veysel Paşa zamanında camii temellerine kadar yıkılır ve bugünkü kubbeli ve mermer direkli olan inşaat başlatılır. Hattat Tekirdağlı zade Halil Kütahyavi'ye ait camii duvarlarındaki kaligrafi; çivi kullanılmadan yapılan ahşap minber; 1922'de Yunanlılar tarafından öldürülen ve eski Hükümet Konağı'nın da çinilerinin yaratıcısı olan Hafız Mehmet Emin'in yaptığı çiniler; yerli Rum ustalar İlya ve Yorgi'nin imzasını taşıyan Çavdarhisar (Aizanoi) harabelerinden getirilen mermer sütun ve plakalar görmeye değer detaylar.

Only the mosque and the tomb survived in the social complex out of the imaret, madrasah, mosque, tomb, library and Turkish bath. There is this one document with Ottoman writing on among the ceramics showcased in the imaret of the social complex. This document is Cup Artisans Agreement, which is considered to be the world's first collective agreement signed between ceramics workers and employers in 1766. According to a registration from Kütahya Religious Court, Qadı Ahmet period, it is the world's first known collective agreement to be drawn up under the arbitration of the state.

A WORK OF ART: THE MOSQUE

The only sultan mosque in Kütahya: Ulu Mosque... Şehzade Bayezid started the construction of this mosque when he married Devlet Hatun, daughter of Germiyan Ruler Suleyman Shah, while he was the Governor of Kütahya (1381-1389). However, running from one expedition to another, he was captured by Tamerlane after the Battle of Ankara and died in captivity. His son Musa Çelebi completed the mosque, where many significant events occurred. Suleiman the Magnificent stayed in Kütahya for three days while going on to the Rhodes Expedition in 1522 and ordered Sinan the Architect to repair this mosque. Suleiman once again stayed here in 1534 while on Iraq expedition and prayed in the mosque. While Selim II was the governor of Kütahya when he was a prince, he ordered the preacher that the Friday Sermon be in his name when his father died in 1566 and announced his reign. After the Friday prayers, he went to İstanbul and ascended the throne. The Mosque was demolished right to its foundation in 1889 during Kütahya Sanjak Officer Veysel Pasha period and the construction of today's mosque with the dome and marble post began. The calligraphy on the mosque walls of Calligrapher Halil Kütahyavi of Tekirdağ, wooden minbar constructed without using nails, ceramics done by Hafız Mehmet Emin, killed by the Greek in 1922, who also produced the ceramics of the old Government Office, marble columns and plates brought from Aizanoi ruins, which are done by Greek masters İlya and Yorgi are among the attractions in the region.



Ulu Camii/Ulu Mosque



SELÇUKLU ESİNTİLERİ

Tamamen çinilerle kaplı, turkuaz dış yüzü, kentin simgesi Çinili Cami'nin güzelliklerine sadece bir girizgahtır. İlk bakışta son derece davetkar olan cami, 1973 yılında Kütahyalı Ressam Ahmet Yakupoğlu tarafından yaptırılmış. Sekizgen ana gövdesi, hat sanatı ile bezeli kubbesi ve son cemaat yeri ile Selçuklu Beylikler devri esintileri taşır. İçi de bu kente yakışır çinilerle bezelidir. Çarpıcı bir başka yapı da Saray Mahallesi'ndeki eski Hükümet Konağı ve bugünkü Adliye Sarayı. Adliye Sarayı'nın hemen karşısındaki Taş Mektep olarak bilinen bina, Kütahya Lisesi. 1890'da lise olarak açılan bina, 1917'de Ziraat Okulu olmuş. I. Dünya Savaşı ve Kurtuluş Savaşı sırasında, Alay Komutanlığı ve Askeri Hastane olarak kullanılmış.

SAVUNMANIN KALBI

Mavi ve kırmızımsı bir kaya üzerindeki kente hakim Kütahya Kalesi tepede adeta bir yüzük gibi durur. Kütahya'nın tahinli ve haşhaşlı pidesini tatmak için Kale Yolu'ndaki Neşe Fırın'ın önünde kuyruğa girin. Bu lezzet, yokuş yukarı yürüyüşünüzde size motivasyon olacaktır. Dört tarafı kayalıklarla çevrili kalenin etrafında hendek olmamakla birlikte, surlarının altı uçurumdur. Evliya Çelebi'ye göre, kale 70 burca ve üç bölüme sahipmiş; Kale-i Bala, Kale-i Sagir ve dış surlar... Osmanlı döneminde kale, müstahfiz tımar askeri korumasına ve dizdar denilen kale ağasının idaresine verilir, kale arazisi de topçu, lağımçı, cebeci askerlerinin ikameti için ayrılmış.

YA HAZRETİ MEVLÂNÂ!

Ön avlusunda kendi etrafında dönen bir derviş heykeli bulunan ve halk arasında Dönerler Cami olarak isimlendirilen yapı, aslında Mevlâna'nın torunu Mevlevi Şeyhi Ergun Çelebi'nin kuruculuğunu yaptığı, Kütahya'nın ilk mevlevihanesi...

SELJUK INSPIRATIONS

With its turquoise walls completely covered with ceramic tiles, Çinili Mosque is only the prologue to what the city can offer. The mosque has an alluring aura and was built in 1973 by Ahmet Yakupoğlu, Painter from Kütahya. It is inspired from Seljuk Beylik Period with its octagon main body, dome with calligraphy and narthex. Its inside is covered with ceramic tiles as well, carrying the legacy of the city. Another striking structure in Kütahya is the old Government Office in Saray Neighborhood, which is now the Courthouse. The building just across the Courthouse is Kütahya High School, known as Taş Mektep (Stone School). Opened in 1890 as a high school, it became an Agricultural School in 1917. The school was used as Regimental Command and Military Hospital during the World War I and Turkish War of Independence.

HEART OF THE DEFENSE

Kütahya Castle stands over the city on top of a blue and reddish rock, almost like a ring. Get in line at Neşe Bakery on Kale Road to get yourself Kütahya's famous flatbread with tahini and poppy seeds. This flavour will be the wind behind your back on the steep roads. There are no ditches around the castle, which is surrounded by rocks, but underneath there is a cliff. According to Evliya Çelebi, the castle has 70 bastions and three parts, namely Kale-i Bala (Upper Castle), Kale-i Sagir (Lower Castle) and the external walls. The castle was given to the protection of janissary with tımar and to the administration of the castle lord called dizdar. The land of the castle was allocated for the residence of the gunner, miner and armorers.

HIS HOLINESS, RUMI!

The structure, also known as the Dönerler Mosque, has a dervish statue that rotates around himself in the front yard and is the first mevlevi lodge

Tekke ve zaviyelerin kapatılmasıyla birlikte, 1959 yılında semahanesi restore ettirilerek cami olarak ibadete açılan 14. yüzyıla ait mevlevihanedeki Semahane Mescidi'ne bitişik türbede, Ergun Çelebi ve diğer mevleviler gömülü. Mevlevihanenin dede hücreleri ve kütüphanesi gibi birkaç bölümü daha varmış ancak bugün geriye sadece semahane kısmı kalmış. Cuma akşamları imarette fakirlere yemek verildiği de biliniyor. Sema meydanını çevreleyen kemer sütunları üzerinde Mevlevi sikkeleri resmedilmiş, 'Ya Hazreti Mevlâna' ve beyitler sekiz tekrarlı yazılmış. Tarihi kent dokusunu hissetmek için, eski Kütahya evleri, daha çok Dönerler Camii'nin yanındaki Eğdemir Sokak ile Germiyan Sokak'ta...

DÜNYANIN İLK BORSASI

Kütahya'nın gururu kent merkezine 57 km mesafedeki Aizonai antik kenti, adını efsanevi Kral Arkas'ın üç oğlundan biri, mitolojik kahraman Azan'dan alıyor. Bu bölgenin en çarpıcı anıtı, bir plato üzerinde bulunan Zeus adına inşa edilen Anadolu'nun en iyi korunmuş tapınağı... M.S. 2. yüzyıla ait gıda pazarı olarak kullanılmış yuvarlak yapıda (Macellum) bulunan bir yazıtta, 4. yüzyılda imparatorluk pazarlarında satılan tüm malların fiyatları yer alıyor. İmparator Diocletianus'un 304 yılında, adeta enflasyonla mücadele için yaptığı bu ücret tespiti ile burası dünyanın ilk borsası olarak kabul ediliyor.

OYUNCAK ÜRETEEN UYGARLIK

Kütahya'nın Afyon ve Eskişehir'le paylaştığı Frig Vadisi, kayalara elle oyularak yapılan mağara, sunak, kilise, kaya mezarı ve şapellerle, bambaşka bir dünyadır. Kütahya'nın bu etkileyici bölgesini ziyaret edemeseniz de Kütahya Arkeoloji Müzesi'nde sergilenen buluntular bu coğrafya hakkında fikir verecektir. 1965'te açılan Kütahya Arkeoloji Müzesi'nde Anadolu'da çocuklar için oyuncak üreten ilk uygarlık Frigler'in üretimlerinin yanı sıra Roma dönemine ait adak stelleri de dikkat çekici.



in Kütahya, which is actually established by Mevlevi Sheikh Ergun Çelebi, grandson of Rumi. In 1959, with the closing of Islamic monasteries, its ritual room (semahane) was restored as mosque and it was opened for prayers. Ergun Çelebi and other mevlevi are buried in the tombs next to Semahane Masjid in the mevlevi lodge, built in the 14th century. The Mevlevi lodge had a couple of other parts such as ancestor cells and library. However, only the ritual room survived until today. It is also known that on Fridays, the public kitchen provided dinner for the poor. Mevlevi coins were pictured on the arch columns surrounding Sema square, "His Holiness, Rumi!" and couplets were repeated eight times. Feel the history of the city; go to the old Kütahya houses on Eğdemir Street and Germiyan Street, just around the corner of Dönerler Mosque.

FIRST COMMODITY EXCHANGE IN THE WORLD

Aizanoi ancient city, 57 km to the center of Kütahya, is named after one of three sons of the legendary King Arkas, the mythological hero Azan. The most striking monument in this region is the best preserved temple in Anatolia, which is built on top of a plateau for Zeus. On an inscription found in an oval structure (macellum) used as food market in 2 A.D., prices for all products sold in the empire's markets in the 4th century are stated. This price control done by the Emperor Diocletian in 304, in order to combat inflation, is considered the first commodity exchange in the world.

A CIVILIZATION PRODUCING TOYS

Frig (Phrygian) Valley, which is shared by Kütahya, Afyon and Eskişehir, is a whole new world with its cave, altar, church, sepulchre and chapels carved in the rocks by hand. Even if you cannot visit this amazing region in Kütahya, the findings in Kütahya Archaeological Museum will provide some information about this geography. Opened in 1965, Kütahya Archaeological Museum showcases the products of Phrygian, the first civilization to create toys for children in Anatolia, as well as alter stelae from Roman period.

AMERİKA'YI FETHEDEN TÜRK GİRİŞİMCİ

THE TURKISH ENTREPRENEUR WHO
CONQUERED THE US

HAMDİ ULUKAYA

ERZİNCAN'DA BAŞLADIĞI HAYAT HİKÂYESİNİ AMERİKA'NIN EN ÇOK TANINAN GİRİŞİMCİLERİNDEN BİRİ OLARAK DEVAM ETTİREN HAMDİ ULUKAYA, SOSYAL SORUMLULUK PROJELERİ İLE DE DİKKAT ÇEKİYOR.

ERZİNCAN-NATIVE HAMDİ ULUKAYA, WHO CONTINUES HIS STORY AS ONE OF THE MOST WELL-KNOWN ENTREPRENEURS IN THE UNITED STATES, ALSO DRAWS ATTENTION WITH HIS SOCIAL RESPONSIBILITY PROJECTS.

Prof. Dr. Selçuk Şirin

Hamdi Ulukaya, Amerika'da yakaladığı başarı ile adeta girişimciliğin kitabını yazan bir isim... Erzincan'ın İliç ilçesinde, süt ürünleri üreten bir ailenin üyesi olarak dünyaya gelen Ulukaya, ABD'nin "En Yenilikçi 10 Şirket"i arasında yer alan Chobani markasının kurucusu ve üst yöneticisi... Chobani markalı yoğurt ve yoğurt ürünlerinin satış rakamlarını, ilk 5 yıl içerisinde 1 milyar doların üzerine çıkararak tüm dikkatleri üzerine çeken Ulukaya, sosyal sorumluluk projeleri ile de isminden bahsettiriyor. Ulukaya bu kapsamda; 2015'te "The Giving Pledge"i (Bağış Taahhütü) imzalayarak servetinin büyük bir kısmını küresel mülteci krizine çözüm bulunmasına ayırdı. Yine mültecilerin hayatlarını iyileştirmek amacı ile Tent Foundation'ı (Çadır Vakfı) kurdu. Food Dream Foundation (Yemek Rüyası Vakfı) da yine bir yardım vakfı... Genç girişimcilere destek olmak için ise Hamdi Ulukaya Girişimi'ni (HUG) hayata geçirdi. Ulukaya ile nikâhı New York Konsolosluğu'nda kıyıldıktan sonra Anadolu geleneklerine uygun kına gecesi ve düğün töreni için geldiği İstanbul'da buluştuk...

► Erzincan'da doğup büyüdünüz. Bu noktalara geleceğinizin hayalini kurmuş muydunuz?

Çocukluğuma gittiğim zaman sık sık, 'Acaba şu uzaklarda ne var?' diye bir resme baktığımı hatırlıyorum... Dünyam güzeldi ama her zaman dağın arkasını merak ediyordum. Dağın öbür tarafına gidenler olmuştu, hikâyeler anlatmışlardı. Sivas'a git, Erzincan'a git... Oradan İstanbul'a, Ankara'ya, Amerika'ya git... Giderken birçok şey yaşıyorsun, görüyorsun.

It is fair to say that Hamdi Ulukaya wrote the book on entrepreneurship with his success in the United States. Ulukaya, who was born in İliç, Erzincan to a family of dairy producers, is the founder and senior executive of Chobani, which was named as one of the "10 Most Innovative Companies" in the United States. Ulukaya, who increased the sales of Chobani's yogurt and yogurt-products above 1 billion dollars in the first 5 years, also makes a name for himself with his social responsibility projects. In this regard, Ulukaya signed 'The Giving Pledge' in 2015 to donate most of his fortune to the efforts for finding a solution to the global refugee crisis. He also founded Tent Foundation, again with the purpose of improving refugees' lives. Food Dream Foundation is also a relief foundation. In addition, he started the Hamdi Ulukaya Initiative (HUI) to support young entrepreneurs. We met Ulukaya in Istanbul, to which he arrived for henna night and traditional Anatolian wedding ceremony after solemnization in the New York Consulate.

► You were born and raised in Erzincan. Did you ever dream about getting where you are now?

When I think about my childhood, I remember often looking at a picture, wondering "What's there in the distance?" My world was nice, but I was always curious about the other side of the mountain. There had been ones that had gone to the other side of the mountain and they had told stories. Go to Sivas, go to Erzincan... Then to İstanbul, to Ankara, to the United States... You live through a lot and see a lot along the way. The feelings open up and we do not just go but see as well. We feel. Among all sounds, chaos and busyness I have always noticed the differences.





Hisler açıldığı için sadece gitmiyoruz, aynı zamanda görüyoruz da. Hissediyoruz. Ben o seslerin, kargaşanın, yoğunlukların içinde her zaman farklı olanı, başka olanı görmüşümdür.

► **Başarıyı Amerika'da yakaladınız ama Türkiye'de de artık çok tanınıyorsunuz. Neler hissediyorsunuz Türk gençleri ile konuşunca?**

Gençlerin gözlerindeki gülümseme çok hoşuma gidiyor. Gelip merhaba diyenlerin hepsi azimli. Gözlerinde bir ışıltı var ve bir yere gelecekler. Kapalıçarşı'daydık, bir arkadaş geldi, Malatyalıydı... Dükkanından eşim Louise'e bir hatıra verdi. 'Ağabey idolümsün, her şeyini takip ediyorum.' dedi. Sadece Chobani şapkası istedi. Böyle oluyor; karşılaşıyoruz, fotoğraf çektiriyoruz, sohbet ediyoruz. Çoğunun Hamdi Ulukaya Girişimi'nden (HUG) haberi var. HUG'la ilgili acayip güzel şeyler söylüyorlar.

► **Sizi Türkiye'de daha sık görebilecek miyiz bundan sonra?**

Eşim adeta hasta oldu İstanbul'a... Ben çalıştığım için çok sık gelemiyorum. Ama buraya geldiğim zaman, New York'ta ne olmadığını, orada neleri kaçırdığımı görüyorum.

► **You achieved success in the United States but are now quite well known in Turkey as well. What do you feel when you talk to Turkish young people?**

I really enjoy the smile in young people's eyes. All the ones who come say hi are determined. They have a glimmer in their eyes and they will achieve something. We were in the Grand Bazaar and someone approached us, he was from Malatya. He gave my wife, Louise, a souvenir and told me "You're my idol, I follow you on every platform." He only asked for a Chobani hat. It goes that this; we run into each other, take photos and have a chat. Most of them know about the Hamdi Ulukaya Initiative (HUI). They say great things about HUI.

► **Are we going to see you in Turkey more often from now on?**

My wife fell in love with Istanbul. I cannot visit that often because of work. But when I do visit, I see what New York lacks and what I'm missing there.

► **What do you miss the most?**

There is depth here. Relationships are different, handshakes are different, conversations are different. More intimate. More human.

► **En çok neyi özleyorsunuz?**

Derinlik var burada. İlişkiler farklı, el sıkılmalar farklı, sohbetler farklı. Daha samimi. İnsaniyet var. Duygulu bir insanlık var. O çok güzel bir lezzet. Geldikçe, 'Keşke böyle bir ortamda büyüye çocuklarım.' diyorum.

► **Yine de çocuklarınızı Anadolu kültürü ile yetistirdiğinizi biliyoruz...**

Evet, Anadolu müzikleri dinliyoruz çocuklarımla... Kitap okuyoruz, Ahmet Ümit'in kitapları, Binbir Gece Masalları...

► **İstanbul'da düğün planladınız. Eşinizle iki ayrı dünyadan gelen insanlarsınız. Farklılıklarınız var, bu farklılıkların ilişkinize nasıl etkileri oldu?**

Tabii kültürel farklılıklar var. Louise dağları benimle birlikte sevmeye başladı, ben de Akdeniz'i onunla birlikte keşfediyorum. Yani dağla denizi buluşturduk. Hayat bence farklılıkları bir araya getirince daha güzel.

► **İşlerinizden bahsedecek olursak; New York'ta ve Aspen'de restoran işine yenilikler katarak Chef's Club'ları kurdunuz. Restorancılık fikri nasıl gelişti?**

Aslında ben finans okudum. Restoran işine başladım çünkü yemeği çok seviyorum. İlk restoranımı Aspen'de beş sene önce açtım. New York ve Aspen'deki Chef's Club'ları devrettim. Şu an ise yeni bir konsept üzerinde çalışıyorum.

► **Chef's Club'lardaki konseptiniz nasıldı?**

Bir Broadway Müzikali sahnesi gibi olmak istedik. Genç ve tecrübeli şefler için belirli zamanlarda yemek yapacakları bir platform olmaya çalışıyoruz. Bir gece, bir hafta, bir ya da iki ay süreyle restoran onların oluyor. Ayrıca, şefler dekoru da kendi restoranlarındaymış gibi değiştirebiliyorlar.

► **Türkiye'den bir şefi ağırladınız mı?**

Evet, Mehmet Gürs bir haftalığına Chef's Club'daydı. Çok çok iyiydi, çok enteresandı.

► **Sosyal sorumluluk çalışmalarınızdan bahsedebilir misiniz?**

En son erkek kardeşim, ben ve babam Food Dream Foundation'ı kurduk. Bize düğün hediyesi vermek isteyenlerin bağışlarını kabul ediyoruz. Genç Türklere açılış okullarında burs vererek, onları profesyonel aşçılığa hazırlayan bir vakıf. Amerika'da da ülkenin farklı yerlerinden gelen gençlerin açılış okul eğitimlerini karşılıyor. Sonrasında da Jean-Georges grubuna dâhil restoranlarda hedeflerine göre işlerde çalışmaya başlıyorlar. Program aslında Hamdi Ulukaya Girişimi'ne bu yönüyle benziyor. Birçok mülteciyi de bu vakıfa gelen bağışlarla destekledik UNICEF sayesinde. Ayrıca, mültecilerin sorunlarına çare aramak üzere kurduğumuz Tent Foundation da çalışmalarına devam ediyor.

There is a more emotive humanness. That is a nice taste. When I visit, I end up saying "I wish my kids could grow up in an environment like this."

► **We do know that you still raise your kids with Anatolian culture.**

Yes, we listen to Anatolian music with my kids. We read Ahmet Ümit's books, Arabian Nights...

► **You planned a wedding in Istanbul. You and your wife come from entirely different worlds. You have differences, in what ways these differences have impacted your relationship?**

There obviously are some cultural differences. Louise started to love the mountains with me and I am discovering the Mediterranean with her. In a sense we brought the mountain and the sea together. To me, life is nicer when you bring differences together.

► **If we talk about your businesses, you founded Chef's Clubs in New York and Aspen, bringing innovation into the restaurant business. How did the restaurant idea come about?**

TR
"ÇALIŞTIĞIM İÇİN ÇOK SIK GELEMİYORUM TÜRKİYE'YE AMA BURAYA GELDİĞİM ZAMAN, NEW YORK'TA NE OLMADIĞINI, ORADA NELELERİ KAÇIRDIĞIMI GÖRÜYORUM."

My original field of study was finance. I started the restaurant business because I love food. I opened my first restaurant in Aspen five years ago. I handed over the Chef's Clubs in New York and Aspen and am currently working on a new concept.

EN
"I CAN'T VISIT TURKEY TOO OFTEN BECAUSE OF WORK, BUT WHEN I DO, I SEE WHAT NEW YORK LACKS AND WHAT I'M MISSING THERE."

► **How was your concept in Chef's Club?**

We wanted to resemble the stage of a Broadway Musical. We strive to be a platform where young and experienced chefs can cook at certain times. The restaurant is theirs for a night, a week, a month or two months. Additionally, chefs can change the decor as if they are at their own restaurants.

► **Have you ever had a chef from Turkey?**

Yes, Mehmet Gürs was at Chef's Club for a week. He was very good and very interesting.

► **Could you talk about your social responsibility projects?**

Most recently; my brother, my father and I founded the Food Dream Foundation. We accept the donations from people who want to give us a wedding gift. The Foundation gives young Turks scholarships at culinary schools and prepare them for professional cookery. We cover the culinary school expenses of young people who come from different parts of the United States as well. Then they start to work, in accordance with their goals, at restaurants that are included in the Jean-Georges group. In that sense the programme is similar to the Hamdi Ulukaya Initiative. We also supported, via UNICEF, many refugees with the donations made to this foundation. Additionally, the Tent Foundation, which we founded to come up with solutions to refugee issues, continues its studies.

İBN SİNA

TR İslam felsefe tarihinde Fârâbî'den sonraki zirve olarak kabul edilen İbn-i Sina'ya göre pozitivizm, rasyonalizm, materyalizm veya spiritalizm gibi modern felsefi akımların aksine olay ve meseleler tek taraflı değil, akıl ve tecrübenin uyumu gözetilerek, yani bütün yönleriyle ele alındığında çözülebilir. Eğer insanın manevi/ ruhsal yönü ihmal veya inkâr edilirse, onun maddi/cisimsel yönü de tam olarak anlaşılabilir. Bu yüzden İbn-i Sina her meselede sadece akli değil tecrübeyi de devreye sokmakta, bu ikisinin uyumundan metafizik açıklamalara geçmektedir. İbn-i Sina Arifler ve Olağanüstü Hadiselerin Sırları'nda (Hayykitap, 2010), "Bazen ariflerden, onların neredeyse 'âdeti' (doğal düzeni) ters çevirebildikleriyle ilgili haberler sana ulaşır ve sen hemen onları yalanlamaya yeltenirsin." dedikten sonra muhatabını hemen uyarır: "Böyle bir haber karşısında sen de bekle ve acele etme." İnsanın "yalanlamaya yeltenen" yönü akıldır. Akıl olağanüstü olaylar karşısında hemen fizik kurallarına dayanarak inkâra sapar. Oysa aklın tecrübeyle birlikte hareket etmesi sonucunda doğru açıklamalara ulaşacağını söyler İbn-i Sina. Bunun için de önce arif nedir, kimlere arif denir, onları diğer insanlardan üstün kılan unsurlar hangileridir, zahit, abid ve arif arasında ne gibi farklar vardır, arifin züht ve takvadan maksadı nelerdir, peygamberler neden gönderilmiş gibi konuların enine boyuna öğrenilip düşünülmesi gerekmektedir. Ondansonra, tekrar edecek olursak, kesinlikle fizik kurallarının, İbn-i Sina'nın deyişiyle, "doğada görülen yollar"ın ihmaline sapmadan tecrübeyi devreye sokarak, olayların açıklamalarına geçilebilir. Arifler ve Olağanüstü Hadiselerin Sırları, İbn-i Sina'nın meşhur kitabı el-İşârât ve't-Tenbîhât'ın sadece bir bölümüdür. Aynı bölümün yine bir İslam filozofu olan Fahreddin Râzî tarafından şerh edilmesi kitaba ayrı bir özellik kazandırmış. Böylelikle İbn-i Sina tarafından işaretlenip ayrıntısına girilmeden geçilen konular, Fahreddin Râzî tarafından açıklanmış, belki de yorumlanarak güncellenmiştir. 11. yüzyılda yazılmış olmasına rağmen, İbn-i Sina'nın çağları aşan felsefesi, bakış açısı ve konuları işleyişi sayesinde günümüz insanına da seslenebilmekte, yazının başında belirttiğimiz gibi, modern felsefi akımların çıkmazlarına belki de çözüm getirmektedir.

EN According to Avicenna, known as the best in Islamic philosophy after Al-Farabi, in contrast with the modern philosophical movements as positivism, rationalism, materialism or spiritualism, matters and issues cannot be resolved one-sidedly but by observing the harmony between mind and experience, in other words, when handled with all their aspects. If a person's moral/spiritual self is neglected or denied, the material/tangible aspect cannot be fully understood. Therefore, Avicenna uses not only the mind but also the experience for all matters and reaches metaphysical explanations through the harmony of these two. In Intellectuals and the Secret of Extraordinary Incidents (Arifler ve Olağanüstü Hadiselerin Sırları) (Hayykitap, 2010), Avicenna says, "Sometimes you hear a news saying the intellectuals almost turn inside out the natural order and you immediately attempt to deny them," and adds, "Wait and do not rush in the face of this news." The mind is the part of humans "opting for denial". It goes to denial based on the rules of physics when faced with extraordinary incidents. But Avicenna says that if the mind acts in harmony with the experience, right explanations will come. For this, certain matters such as who are the intellectuals, what makes a person an intellectual, what makes them superior to other people, what are the differences between devotee, servant and intellectual, what is the intention of the intellectual in terms of piety and devotion, why the prophets were sent should be broadly learned and thought through. To reiterate, the incidents can be explained by adding experience into the equation, without omitting the rules of physics, or "the ways found in nature" as Avicenna says. Intellectuals and the Secret of Extraordinary Incidents is only a chapter in Avicenna's famous book "el-İşârât ve't-Tenbîhât". The annotation of this chapter by Fakhr al-Din al-Razi, an Islamic philosopher, makes the book especially significant. This way, matters that are marked by Avicenna but passed without going into detail were explained, and maybe even interpreted and updated, by Fakhr al-Din al-Razi. Despite being written in the 11th century, Avicenna can address even today's humanity with his timeless philosophy, perspective and the way he handles matters. As we said earlier, maybe he brings even a solution to the dilemmas of modern philosophical movements.

TR
Arifler ve Olağanüstü Hadiselerin Sırları
İbn Sina
Ceviren
Ömer Türker
Hayy Kitap
Üçüncü Baskı
120 Sayfa



EN
Intellectuals and the Secret of
Extraordinary Incidents
İbn Sina
Translator
Ömer Türker
Hayy Kitap
Third Edition
120 Pages

BUĞDAY

TR Buğday'ın orijinal dilinin İngilizce olması, ayrıca siyah beyaz çekilmesini izleyici yadırgayabilir. İngilizcenin neden Buğday filminin orijinal dili olarak seçildiğini düşündüğümüzde, filmin konusuna odaklanmamız gerekir. Filmin konusu iklim değişiklikleri, genetiğiyle oynanan tohumlar ve mülteci sorunudur. Aslında bunlar filmin görünen, ilk bakışta fark edilen konularıdır. Semih Kaplanoğlu bu konuların gerisinde insanı, hayatı, maneviyatı ve arayışı düşünmektedir. Görüleceği üzere alt ve üst konular hiç de sadece bir ülke insanını ilgilendiren cinsten değildir. Filme göre yakın gelecekte baş gösterecek olan sıkıntılar, uluslararası düzeydedir; bir ülke veya milleti değil bütün dünyayı ve milletleri ilgilendirmektedir. O yüzden aslında filmin orijinal dili Ugandaca da olabilir! Cemil mesleğinin doruğundayken modern şehri terk eder. Aynı şekilde Erol da kariyerinin zirvesindedir; genetiğiyle oynanmamış, diğer deyişle doğallığından uzaklaştırılmamış bir tohumun peşindedir. İki bilge adam için de anahtar kelime arayıştır. Onları buluşturan da arayış olgusudur. Arayış olgusuyla filmin siyah beyaz çekilmesi arasında ilinti kurulabilir. İki isim de modernizmin gözleri kamaştıran dünyasından uzaklaşmayı, sıfırdan başlamak istemektedirler. Arayış olgusu filmin genelinde hissedilecek şekilde işlenmiş. Aslında Semih Kaplanoğlu her insanın belli bir arayış ve yolculuk içinde olduğunu çok iyi biliyor ve filmlerinde bunu kullanmaya çalışıyor. İnsan için hayati olguların filmi çekmek istiyor da denebilir. Bu, ona bazı kolaylıklar da sağlıyor. Mesela arayış ve yolculuk çerçevesi içinde işlenen çok karışık, dini, felsefi ve bilimsel konular izleyiciyi sıkımsıyor, rahat bir şekilde izleniyor. Başka bir örnek; filmde geçen Hızır-Musa kıssası veya Yunus Emre-Taptuk Emre menkıbesi gibi tarihî olayların izleyici tarafından mutlaka bilinmesi gerekmiyor. Daha doğrusu Semih Kaplanoğlu yalın bir entelektüelliğe kaymamış. O, kıssa ve menkıbeleri yeniden yorumladığı için, her tür izleyiciye hitap edebiliyor. 30. Tokyo Uluslararası Film Festivali'nde En İyi Film Ödülüne layık görülen Buğday için, Türk film tarihinin başyapıtlarından denilse yeridir.

WHEAT

EN Viewers may find it strange that Grain's (Buğday's) original language is English and it is shot in black and white. In order to figure out why it is originally shot in English, we should focus on the theme of the movie. The theme of the movie is climate change, genetically modified seeds and refugee issue. These are the visible themes detected at first glance. Semih Kaplanoğlu scrutinize people, life, spirit and search behind all these topics. As can be seen, the topics and sub-topics do not concern only one country. The distress that we will face in the near future according to the movie is at an international level. It does not concern only one country or nation, rather the entire world and all the nations. Therefore, the original language of the movie might as well be Swahili! Cemil leaves his modern life in the city when he is at the peak of his career. Similarly, Erol is also at the top in his job; he is after a seed that is not genetically modified, meaning that is natural. For both these men, the keyword is search. Searching is what brings them together. There may be a correlation between searching and the fact that the movie is shot in black and white. Both of these men want to get away from the blinding world of modernism and start over. Searching is embroidered in the movie in a way to make its presence felt. Semih Kaplanoğlu is well aware that everyone is in some sort of a search or journey and tries to use this fact in his movies. One might say, he wants to shoot phenomena vital for humanity. This grants him certain convenience. For instance, very complex, religious, philosophical and scientific matters handled within the framework of search and journey do not bother the audience; they are comfortable with watching it. Another example is that, the viewer does not necessarily have to know the historical events such as Khidr and Moses story or Yunus Emre and Taptuk Emre legend mentioned in the movie. Or rather, Semih Kaplanoğlu did not opt for a simple sophistication. As he re-interprets these stories and legends, he can address all kinds of audiences. It is safe to say Grain, Tokyo Grand Prix winner at the 30th Tokyo International Film Festival, is one of Turkish movie masterpieces.



EN
Director
Semih Kaplanoğlu
Writer
Semih Kaplanoğlu, Leyla İpekçi
Genre
Fiction
Producers
2017 - Turkey, Germany, France,
Sweden, Qatar
Runtime
128 min.
Cast
Jean-Marc Barr, Ermin Bravo, Grigory
Dobrygin, Cristina Flutur

BIRAKABILİRSİN! YOU CAN QUIT!

Sitenin ismi bile ne kadar birikimli, konusunda uzman kişiler tarafından hazırlandığını göstermekte. Sigara bağımlılarının bazıları, “Şu kadar zamandır sigara kullanıyorum.” diyerek geçen uzun süreyi, bazılarıysa bırakma düşüncesi karşısında duydukları psikolojik ve bedensel tedirginliği sebep göstererek umutsuzluğa düşmekte, “Bırakamam.” demektedir. Sitenin ismi, sigarayı bırakma niyetinde olan veya olmayan her ziyaretçiye umut vermekte, başka ifadeyle gerçeği göstermektedir. Sitede sigarayı bırakmak isteyen birinin aklına takılacak her tür soruya mantıklı, diğer kişiler tarafından tecrübe edilerek doğrusu bulunmuş, başarılı sonuçlara ulaşılmış cevaplar bulunmaktadır. Siteyi hazırlayanlar, sigara bağımlılığının bedensel nedenlerden ziyade psikolojik nedenlere dayandığını çok iyi bildikleri için, site ziyaretçilerini rahatlatarak, onlara umut verecek, onların gözünde büyüyen ama aslında gayet basit olan engelleri aşmalarına yardımcı olacak bir dil kullanmışlar. Siteye göre bağımlılıktan kurtulmak üç aşamalı bir çalışmayı gerektirir: “Başlarken”, “Bırakırken”, “Bıraktıktan Sonra”. Bu ana başlıklardan sonra, ayrıntılarına alt başlıklara girilmektedir. Mesela “Başlarken” bölümünün altında “Sigarayı Bırakma Planı Hazırla”, “Krizlerle Başa Çıkma”, “Ne Kadar Tasarruf Edeceksin” gibi alt başlıklar vardır. Bu başlıklar, site ziyaretçilerine siteyi hazırlayanlar tarafından ne kadar güvenilirliğini gösteriyor. İnsanı en iyi kendisi tanıyıp bilir. Bırakabilirsin.org sitesi de bu önermeden yola çıkıyor. Site, bağımlıların karşılaşabileceği engelleri gösteriyor. Fakat bunlarla mutlaka karşılaşacaksınız gibi bir dayatma veya zorunlu yol gösterme içine girmiyor. Ziyaretçi kendine uygun olan başlıkları tıklayarak, kendi bırakma yolunu keşfedecektir. O şekilde en kolay bırakma yöntemine ulaşacaktır. Site, ziyaretçisini bu şekilde yüreklendirdiği gibi, özgüven konusunda da desteklemeyi başarıyor. Yeşilay yönetiminde, Sağlık Bakanlığı desteğiyle açılan site, her geçen gün yeni malzemelerle zenginleştiriliyor. Özellikle farklı kişilerin farklı deneyimlere dayanan sigara bağımlılığından kurtulma hikâyeleri çok faydalı ve ilgili çekici.

Even the name of the web site shows that it is prepared by experts with knowledge and expertise in their fields. Smoking addicts are drawn to desperation either by saying “I have been smoking for this much” indicating the long period of time they consumed cigarettes or by justifying it with the psychological and physical anxiety they may face if they quit. Thus, they tend to think “I cannot quit.” The name of the web site gives hope to both those who wish to quit smoking and who do not and reflects the utter truth. There are logical answers to every kind of question that one might have about quitting smoking that are based on experience and have been proven successful. As the makers of this web site are well aware of the fact that smoking addiction is based on psychological reasons rather than physical ones, they used a language that will comfort the visitors, give them hope and help them overcome simple obstacles that they think to be difficult. According to the web site, quitting an addiction is a three-step process: “Starting”, “Quitting” and “Post-Quitting”. Following these main titles should come the details, the sub-titles. For instance, there are sub-titles namely “Prepare a Plan for Quitting Smoking”, “Crisis Management”, “How Much You Will Save” under the “Starting” titles. These titles demonstrate the faith of the makers of this web site in its visitors. People know themselves the best. “Bırakabilirsin” (“you can quit”) web site is based on this motto. It displays certain obstacles addicts may face. However, it does not say that they will necessarily face these obstacles or there is only one way to quit. By clicking on suitable titles, the visitors will discover their own paths to quitting smoking. This will help them achieve the easiest way to quit. In addition to encouraging, the web site also provides support for its visitors in terms of self-confidence. The web site was built under the leadership of the Turkish Green Crescent and through support of the Ministry of Health and is enriched with new materials every single day. Success stories for quitting smoking based on different experiences of different people are especially beneficial and interesting.



<https://birakabilirsin.org>



ÜLKEMİZİN EN ÖZEL ÇİÇEĞİ: GÜL

KUTSAL ANLAMLARI VE GÜZELLİĞİ İLE EN ÖZEL ÇİÇEKLERDEN OLAN GÜL, ISPARTA ÖZELİNDE ÜLKEMİZİN ÖNEMLİ TİCARET KALEMLERİNDEN BİRİNİ OLUŞTURUYOR. GÜL PAZARI, DEVLET DESTEKLERİ VE ÖZEL SEKTÖRÜN GAYRETLERİ İLE BU İDDIASINI SÜRDÜRÜYOR.

TURKEY'S MOST SPECIAL FLOWER: ROSE

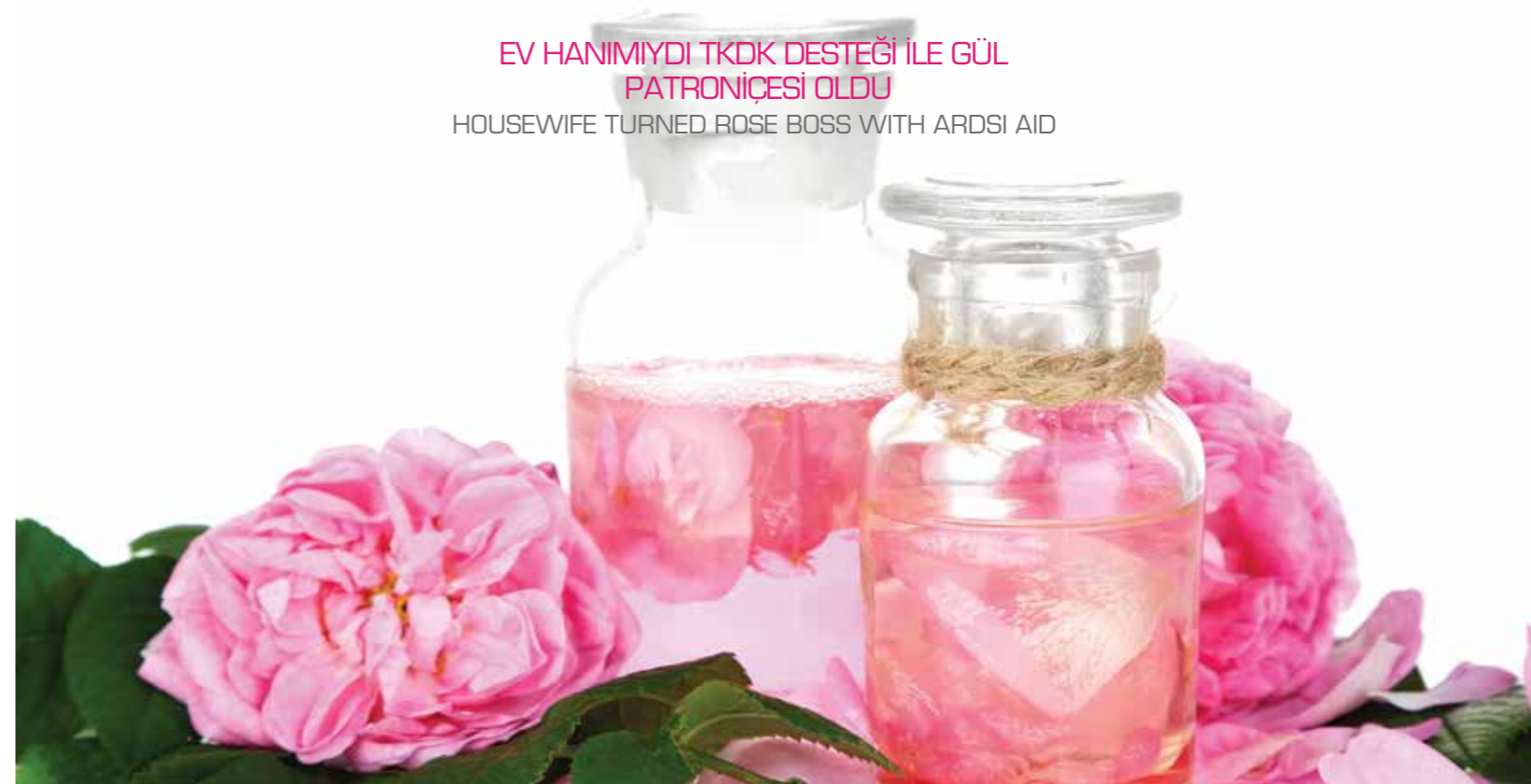
WITH ITS DIVINE MEANINGS AND BEAUTY, ROSE IS ONE OF THE MOST SPECIAL FLOWERS, AND ONE OF THE SIGNIFICANT COMMERCIAL ITEMS OF TURKEY SPECIFIC TO ISPARTA. THE ROSE MARKET MAINTAINS ITS AMBITION THROUGH GOVERNMENT SUPPORTS AND PRIVATE SECTOR INITIATIVES.

ÜLKEMİZİN DÜNYA YAĞ GÜLÜ PAZARINDAKİ YERİ TURKEY'S PLACE IN THE GLOBAL ROSA DAMASCENA MARKET

“GÜLBİRLİK DÜNYA PAZARIYLA REKABET EDİYOR”
“GÜLBİRLİK COMPETES ON THE INTERNATIONAL MARKET”

EV HANIMIYDI TKDK DESTEĞİ İLE GÜL PATRONİÇESİ OLDU

HOUSEWIFE TURNED ROSE BOSS WITH ARDSI AID



ÜLKEMİZİN DÜNYA YAĞ GÜLÜ PAZARINDAKİ YERİ

TURKEY'S PLACE IN THE GLOBAL ROSA DAMASCENA MARKET

Prof. Dr. Hasan BAYDAR-Doç. (Assoc) Dr. Sabri ERBAŞ

Tarım Bilimleri ve Teknolojileri Fakültesi Öğretim Üyesi-Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Öğretim Üyesi
Faculty Member at Department of Agronomy and Agricultural Technologies-Faculty Member at Applied Sciences University of Isparta

Dünyada 200 kadar türü olan Rosa cinsinin Türkiye'de 25 kadar eski bahçe gülü ve 45 kadar yabancı ve kültür türleri bulunmaktadır. Bu gül türlerinden Rosa damascena Mill, Rosa gallica L., Rosa alba L., Rosa centifolia L., Rosa bourboniana Desp., Rosa moschata Herrm. ve Rosa rugosa L., kokulu gül türleri sınıfında yer alırlar. Ancak ticari olarak gül yağı üretilen yüksek kalitede koku moleküllerine sahip özellikle parfüm, kozmetik, ilaç ve gıda endüstrisi için uçucu yağından faydalanılan en önemli gül türü Rosa damascena'dır. Günümüzde ticari olarak sadece Göller yöresinde yağ gülcülüğü yapılmaktadır. Anadolu'da yüzyıllardır gül suyu, reçel, güllab, güllaç, gülbeşeker, vb. ürünler elde etmek amacıyla "Isparta gülü", "Yağ gülü", "Damask gülü", "Şam gülü", "Peygamber gülü", "Muhammedi gül" ve "Hasgül" adlarıyla anılan kokulu eski bahçe güllerinden yararlanılmıştır. Dünyada ilk gül yağının İran veya Hindistan'da üretildiği oradan Mezopotamya, Anadolu, Avrupa ve Kuzey Afrika'ya yayıldığı ve Fas üzerinden de İspanya'ya yayıldığı varsayılmaktadır. Gül suyunun ise 12. yy'da İran'dan ihraç edildiği tahmin edilmektedir. Yüzyıllar içinde gül tarımı ve endüstrisi gelişerek dünyanın farklı ülkelerine yayılmıştır ve son yıllarda dünyada kokulu gül tarımına yönelen ülke sayısı artış göstermiştir. Gül yağı üretiminin %90'ı Bulgaristan ve Türkiye'de yapılırken, geriye kalan kısmı Suriye, Pakistan, Mısır, Ukrayna, Gürcistan, Azerbaycan, İran, Hindistan, Suudi Arabistan, Tunus, Cezayir, Fas, Güney Rusya, Fransa, Almanya, İtalya, Yunanistan, Hindistan, Macaristan, Çin, Lübnan, Kırgızistan, Özbekistan, Meksika, Etiyopya, Güney Kıbrıs, İspanya, İngiltere'ye ve Avrupa'nın diğer bölgelerine de yayılmıştır. Dünya pazarında gül yağı, gül koncreti ve gül absolütü üretiminde Türkiye ve Bulgaristan; gül suyu üretiminde İran ve Hindistan; kuru gül üretiminde ise Fas söz sahibi ülkeler konumundadır. Önemli bir gül yağı üreticisi olan Bulgaristan'da yağ gülü üretiminin gelişimi, Balkanların tamamını içine alan ve gül kültürünün yayılmasını sağlayan Osmanlı İmparatorluğunun sınırlarının gelişmesi ile paralellik göstermektedir. Ülkenin "Gül Vadisi" olarak adlandırılan ve Karlova ile Kazanlık arasında yer alan ortalama 350 rakımlı orta bölgeleri olan Plovdiv (%41), Stara Zagora (%42) ve Sliven'de (%11) yağ gülü (Rosa damascena) tarımı (seleksiyon ıslahı ile geliştirilen "Svezhen" ve "Iskra" ve mutasyon ıslahı ile geliştirilen "Eleyna" ve "Yanina" çeşitleri) yapılmaktadır.

Turkey has nearly 25 old garden rose species and 45 wild and culture species of the genus Rosa, which has nearly 200 species across the world. Among these rose species, Rosa damascena Mill, Rosa gallica L., Rosa alba L., Rosa centifolia L., Rosa bourboniana Desp., Rosa moschata Herrm. and Rosa rugosa L. are classified as scented roses. But the most important rose species of all is Rosa damascena, which has high quality odor molecules, is used to commercially produce rose oils and whose volatile oils are used in perfumery, cosmetics, pharmaceutical and food industries. Currently, commercial oil-based cultivation of roses only takes place in the Lakes Region. The scented old garden rose that is known by the names of "Isparta rose", "Oil rose", "Damask rose", "Damascus rose", "Prophet's rose", "Muhammad's rose" and "Purerose" has been used in Anatolia for centuries to produce products such as rose water, jam, güllaç, gülbeşeker (desserts made with roses). It is assumed that rose oil was first produced in Iran or India and then spread to Mesopotamia, Anatolia, Europe and North Africa, and then to Spain via Morocco. It is estimated that rose water was imported from Iran in the 12th century. Rose cultivation and the rose industry gradually grew throughout the centuries, spread to different countries across the world and in recent years the number of countries that have turned to scented rose cultivation has increased. 90% of rose oil production is carried out in Bulgaria and Turkey, while the rest spread between Syria, Pakistan, Egypt, Ukraine, Georgia, Azerbaijan, Iran, India, Saudi Arabia, Tunisia, Algeria, Morocco, Southern Russia, France, Germany, Italy, Greece, Hungary, China, Lebanon, Kyrgyzstan, Uzbekistan, Mexico, Ethiopia, Southern Cyprus, Spain, England and other regions of Europe. In the global market, Turkey and Bulgaria are leaders in the production of rose concrete and rose absolute, Iran and India are the leaders in the production of rose water while Morocco is the leader in the production of dry rose. The development of rosa damascena production in Bulgaria, which is a prominent producer of rose oil, parallels the expansion of the Ottoman Empire, which incorporated the Balkans entirely and allowed rose culture to expand. Rose damascena is cultivated ("Svezhen" and "Iskra", produced via selective breeding and "Eleyna" and "Yanina", produced via mutation breeding) in Bulgaria in the mid-regions of Plovdiv (41%), Stara Zagora (42%) and Sliven (11%) which are located between Karlovo and Kazanlak, have an average altitude of 350 and constitute what is called "Rose Valley."



Bunun yanında R. damascena'nın yetiştirilemediği daha soğuk bölgelerde yaklaşık 600-1.000 da alanda beyaz gül (R. alba) yetiştirilmektedir. Bulgaristan'da 2018 yılında yaklaşık 8.000 ha alanda ortalama 16.000 ton gül çiçeği hasat edilmiş ve gül çiçeklerden buhar destekli distilasyon ile 4 ton gül yağı (3.500 kg çiçekten 1 kg gül yağı) ve n-hexan ekstraksiyonu ile 2 ton gül konkriti (400 kg çiçekten 1 kg katı gül yağı) elde edilmiştir. 1877-78 Türk-Rus savaşından sonra Bulgaristan'ın Osmanlı İmparatorluğundan ayrılması ile yağ gülü Anadolu'nun farklı bölgelerinde (Diyarbakır, Trabzon, Adana, Kastamonu, Konya ve Aydın gibi) yetiştirilmeye çalışılsa da 1. Dünya Savaşı ile birlikte Isparta ve Burdur illeri dışında diğer illerde gül bahçeleri bakımsızlıktan dolayı yok olmuştur. Türkiye Cumhuriyeti'nin kurulması ile birlikte gül tarım alanları hızla artış göstermiş ve 1927 yılında gül yağı üretimi 1927 yılında 150 kg'a yükselmiştir. Isparta'da ilk modern gül yağı distilasyon tesisi 1935 yılında Mustafa Kemal Atatürk'ün direktifleri ile kurulmuştur. Isparta'da fabrika koşullarında ilk gül yağı üretimi 1954 yılında kurulan "Gülbirlik" kooperatifi ile başlamış ve 1972 yılında "Başmakçı" kooperatifi ile devam etmiştir. Daha sonraki yıllarda gül yağı fabrikaları sayısı artarak devam etmiştir ve bugün Isparta, Burdur, Afyonkarahisar ve Denizli illerinde (Göller Bölgesi) ikisi Fransız orijinli olmak üzere yaklaşık 20 adet gül yağı fabrikası bulunmaktadır. Ayrıca Isparta'da bulunan ve ambleminde yağ gülü olan Süleyman Demirel Üniversitesi bünyesinde Gül ve Gül Ürünleri Araştırma ve Uygulama Merkezi (GÜLAR) 2005 yılında kurulmuştur. Göller bölgesinde yağ gülü tarımı alanlar 800-1.600 m rakımda değişmekte ve 3.000 ha alanda yetiştirilmektedir. Bu alanların %80'i Isparta ili sınırları içinde bulunurken, Burdur ilinde (Merkez ve Ağlasun ilçesi) 4.096 da, Afyonkarahisar ilinde (Dazkırı, Dinar ve Başmakçı ilçelerinde sırasıyla 240, 350 ve 2.000 da) 2.590 da, Denizli ilinde ise 320 da alanda yağ gülü yetiştirilmektedir. Isparta'da yağ gülü üretim alanlarının en yoğun yapıldığı yerler Keçiözümlü (%46.7), Gönen (%21.1) Merkez (%19.3) ve Eğirdir (%5.5) kasabasıdır. Çiçekler rakıma göre Mayıs ve Haziran aylarında elle toplanmaktadır. Yağ gülü tarımı ile uğraşan yaklaşık 10 bin aile işletmesi bulunmaktadır. 2018 yılında yaklaşık 9.000 ton gül çiçeği hasat edilmiş ve yaklaşık 1.4 ton gül yağı, 7 ton gül konkriti ve 2 ton gül absolütü (1 kg konkritten etil alkol ekstraksiyonu ile 660 g absolüt elde ediliyor) üretilmiştir. Dünya pazarında 1 kg gül yağı 7.500 avro, 1 kg gül konkriti 800 avro ve 1 kg gül absolütü ise 1.800 avro'dan alıcı bulmuştur. Türkiye 18'in üzerinde ülkeye gül yağı, gül konkriti ve gül absolütü ihraç etmektedir. İhracatta yaklaşık %88'lik payla ilk sırayı AB ülkeleri almaktadır. Toplam ihracatın %61'ini tek başına Fransa oluşturmaktadır.

In the colder regions in which R. damascena cannot be cultivated, white roses (R. alba) are cultivated in an area of 600-1,000 decares. 16,800 tonnes of roses were harvested in an area approximately of 8,000 hectares in Bulgaria in 2018, and 4 tonnes of rose oil via steam-powered distillation (1 kg of rose oil from 3,500 kg of roses) and 2 tonnes of rose concrete via n-hexane extraction (1 kg concrete rose oil from 400 kg of roses) were obtained from these roses. While there were attempts to cultivate rosa damascena in various regions of Anatolia (such as Diyarbakır, Trabzon, Adana, Kastamonu, Konya and Aydın) as Bulgaria seceded from the Ottoman Empire after the Russo-Turkish Wars of 1877-78, rose gardens in provinces beside Isparta and Burdur were destroyed due to negligence. Rose cultivation areas rapidly increased after the Republic of Turkey was founded and the production of rose oil rose to 150 kg in 1927. The first modern rose oil distillation facility in Isparta was founded in 1935 upon Mustafa Kemal Atatürk's orders. First factory-made production of rose oil was carried out in the "Gülbirlik" cooperative founded in 1954 and continued with the "Başmakçı" cooperative in 1972. The number of rose oil factories continued to increase in the following years and currently there nearly 20 rose oil factories, two of which are of French-origin, in Isparta, Burdur, Afyonkarahisar and Denizli (Lakes Region). Additionally, Research and Application Center for Rose and Rose Products (GÜLAR) was founded in 2005 within Süleyman Demirel University, which is located in Isparta and features a rosa damascena on its emblem. Rosa damascena areas in the Lakes Region vary between 800-1,600 m in altitude and the cultivation is carried out in an area of 3,000 hectares. 80% of these areas are located in the Isparta province. Rosa damascena is cultivated in an area of 4,096 decares in Burdur (Central and Ağlasun districts), an area of 2,590 decares in Afyonkarahisar (in an area respectively of 240, 350 and 2,000 decares in Dazkırı, Dinar and Başmakçı districts) and an area of 320 decares in Denizli. Isparta areas with the most intensive production of rosa damascena are Keçiözümlü (46.7%), Gönen (21.1%), Central (19.3%) and Eğirdir (5.5%). The flowers are collected by hand in May and June, depending on the altitude. There are approximately 10,000 family businesses involved in the cultivation of rose damascena. 9,000 tonnes of roses were harvested in 2018 and nearly 1.4 tonnes of rose oil, 7 tonnes of rose concrete and 2 tonnes of rose absolute (660 g of absolute is obtained from 1 kg of concrete via ethanol extraction) were produced. 1 kg of rose is worth EUR 7,500; 1 kg of rose concrete is worth EUR 800 and 1 kg of rose absolute is worth EUR 1,800 in the global market. Turkey exports rose oil, rose concrete and rose absolute to more than 18 countries. Main destination of exports is the EU with a share of 88%. France single-handedly makes up for 61% of total exports. France is followed by Germany (18.4%), England (12.2%), USA (2.9%), Switzerland (2.0%), Bahrain (1.7%), India (1.6%) and Saudi Arabia (1.4%). Iran's history with roses is one of the world's longest-extending ones. Currently, rose damascena is cultivated in an area of 18,000 hectares in Iran and the most prominent production areas are Isfahan (Kashan), Kerman, Kermanshah, Fars and East Azerbaijan. Among these regions, the area with the most intensive production is Kashan. Altitudes of the regions vary between 200 and 2,500 m. While Iran was a producer of rose oil in past years, its current main products are rose water and dry rose. There are 3,500 rose water production facilities, most of which are located in Kashan and are small businesses. An average of 55,000 tonnes of rose water is produced annually and exported to countries such as Saudi Arabia, USA, some EU countries,

Bu sırayı Almanya (%18.4), İngiltere (%12.2), ABD (%2,9), İsviçre (%2,0), Bahreyn (%1.7), Hindistan (%1.6) ve S.Arabistan (%1.4) izlemektedir. İran dünyada en eski gül tarihine sahip ülkelerden birisidir. Günümüzde İran'da yaklaşık 18.000 hektarlık alanda yağ gülü tarımı yapılmakta ve en önemli üretim alanları İsfahan (Kashan), Kerman, Kermanshah, Fars and Doğu Azerbaycan bölgeleridir. Bu bölgeler arasında en yoğun üretim yapılan bölge Kashan'dır. Bölgelerin rakımları 200-2.500 m arasında değişmektedir. Geçmiş yıllarda İran'da gül yağı üretimi yapılırken, bugün ana ürünleri gül suyu ve kuru güldür. Çoğunluğu Kashan'da olmak üzere ve çoğu küçük işletme olan yaklaşık 3.500 adet gül suyu üreten tesis bulunmaktadır. Her yıl ortalama 55.000 ton gül suyu üretilmekte ve Suudi Arabistan, ABD, bazı AB ülkeleri, Afganistan, Pakistan gibi ülkelere ihraç edilmektedir. Hindistan'da Rajasthan eyaletinin Himachal Pradesh, Kashmir ve Pushkar yörelerinde, Uttar eyaletinde Hasayan, Ettah, Kanuj, Ghazipur ve Lucknow yörelerinde ve Punjab eyaletinde Prades ve Bihar yörelerinde olmak üzere 3.500 ha alanda yağ gülü tarımı yapılmaktadır. Üretilen çiçeklerin büyük bir çoğunluğu gül suyu üretiminde kullanılırken, ortalama 100 kg gül yağı üretilmektedir. Üretilen gül suyunun %60-70'i dini törenlerde kullanılmaktadır. Suudi Arabistan'da gül tarımı Mekke ve Cidde'nin üst bölgesinde kalan ve yayla havasına sahip Taif vilayetinin al-Hada ve al-Shafa bölgelerinin kırsal kesimlerinde yoğun bir şekilde yapılmaktadır. 2000 m rakıma sahip bu bölgelerde yaklaşık 2000 civarında gül tarımı yapan çiftlik bulunmaktadır. Yıllara göre değişmekle birlikte Taifte ortalama her yıl 75 kg gül yağı üretilmektedir. Bu ülkelerin yanında yağ gülü üretimi Afganistan'da da gelişme göstermiştir. Yağ gülü üretimi, haşhaş üretim alanlarının azalması ve buna alternatif arayışlar sonucunda Cenabat bölgesinde de başlamıştır. Üretim yaklaşık 120 ha alanda yapılırken, gül yağı üretimi son yıllarda 120 kg'a ulaşmıştır. Çin'de yağ gülü yeni bir tarım ürünü olarak üretilmektedir ve tamamen organik üretim yapılmaktadır. Çin'in yağ gülü üretim miktarı ile ilgili herhangi bir veri bulunmazken, genellikle R. rugosa türünün tarımı ülkenin kuzeyinde Kushai bölgesinde hatırı sayılır miktarda gül yağı üretilmektedir. Suriye, R. damascena'nın atalarının bulunduğu ve Damask isminin verildiği ülkedir. Suriye'de gül tarımı Kalamoon dağlarına kadar uzanan ve "Gül Vadisi" olarak da adlandırılan Al-Marrah'ta yapılmaktadır. 5.000 nüfuslu 700 ailenin yaklaşık 270'i bölgede gül tarımı ile uğraşmaktadır. Ancak ekim alanları ve üretim miktarları hakkında kesin bir bilgi bulunmamaktadır. Fas'ta gül üreten bölgeler kuzey Atlas Dağları ve güneyde Cebel Saghro arasındadır. Genellikle R. damascena ve çoğunlukla R. centifolia türleri yetiştirilmekte ve çiçekler tomurcuk döneminde toplanarak, kurutulur ve distilasyon veya ekstraksiyon ile gül yağları elde edilir. Özellikle 800 rakımlı Meknes bölgesinde R. centifolia asma bahçeleri arasında yetiştirilmektedir. Fransız parfüm endüstrisi Güney Fransa'da kurulmuştur. Üreticiler daha çok küçük işletmeler halindedir. Üretim alanları ve 1100-1200 m rakımda yüksek verime sahip Grasse, Pegomasi Mougin ve Montaurox bölgeleri sınırlıdır. Fransa'da genel olarak R. damascena ve çoğunlukla R. centifolia (Rose de Mai) gül türleri yetiştirilir. Ülkede gül yağından ziyade üretim daha çok gül konkriti ağırlıklıdır. Ancak üretim alanlarının miktarı hakkında herhangi bir kayda ulaşılamamıştır. Son yıllarda Etiyopya'da gül tarımı yapan ülkeler arasında girmiştir. R. damascena'nın yetiştirildiği bu ülkede nisan ve eylül ayları olmak üzere yılda iki defa ürün hasat edilmekte ve yaklaşık 120 da alandan 5 kg civarında gül yağı elde edilmektedir.

Afganistan and Pakistan. Rosa damascena is cultivated on an area of 3,500 hectares in India, in Himachal Pradesh, Kashmir and Pushkar regions of the Rajasthan state; Hasayan, Ettah, Kanuj, Ghazipur and Lucknow regions of the Uttar state as well as the Pradesh and Bihar regions of the Punjab state. Most of the produced flowers are used in rose water production and an average of 100 kg of rose oil is produced. 60-70% of the rose water produced is used in religious ceremonies. Rose is densely cultivated in Saudi Arabia in the rural areas of al-Hada and al-Shafa regions of the Taif province, which is located in the East of Jeddah and Meqqa and has a highland climate. There are approximately 2,000 rose cultivation farms in these regions, which have an altitude of 2,000 m. While the number varies year to year, an average of 75 kg of rose water is produced in Taif annually. In addition to these countries, production of rosa damascena has also developed in Afghanistan. Production of rosa damascena has also begun in the Khanabad region as a result of decreasing poppy production areas and the search for alternatives. The production is carried out on an area approximately of 120 hectares and the production of rose oil has reached 120 kg in the recent years. Rosa damascena is produced in China as a new agricultural product and the production is fully organic. While there is no data regarding China's production quantity for rosa damascena, a considerable amount of rose oil is produced in the Kushai region, located in the northern part of the country, where R. rugosa is cultivated. Syria is the country in which the ancestors of R. damascena are located and where the flower received the name Damask. Rose cultivation in Syria is carried out in al-Marrah, which extends to the Kalamoon mountains and is also called "Rose Valley". 270 of the 700 families that constitute a population of 5,000 lives off rose cultivation. However, there is no clear information regarding the areas of cultivation and production quantity. Rose producing regions in Morocco are located between Atlas Mountains in the north and Cebel Saghro in the south. R. damascena and R. centifolia are the mainly produced species. The flowers are collected in the budding period, dried and rose oil is obtained via distillation or extraction. R. centifolia is cultivated among hanging gardens in the Meknes region, which has an altitude of 800. The French perfumery industry was founded in Southern France. Most producers are small businesses. Production areas are limited to Grasse, Pegomasi Mougin and Montaurox regions, which offer high efficiency at altitudes of 1100-1200 m. R. damascena and R. centifolia (Rose de Mai) are the mainly produced species in France. Production is mostly based on rose concrete rather than rose oil. However, no records were accessed regarding the number of production areas. Ethiopia has recently become a rose cultivating country. The country cultivates R. damascena and harvests two times during the year, in April and September, and obtains 5 kg of rose oil from an area of 120 decares.





“GÜLBİRLİK DÜNYA PAZARIYLA REKABET EDİYOR”

“GÜLBİRLİK COMPETES ON THE INTERNATIONAL MARKET”

Gülbirlik, ülkemizde gül sektörünün oluşumu, gülün ticarileştirilmesi ve yurt dışına pazarlanması konularında en önemli aktörlerden biri. Dünya çapındaki çalışmaları ile sektörde söz sahibi olan Gülbirlik Genel Müdürü Hasan Çelik, Birliğin çalışmaları, hedefleri ve ülkemiz gül sektörüne dair sorularımızı yanıtladı.

► ‘Gülbirlik’ten önce gül sektörü ve Gülbirlik’ten sonra gül sektörü’ gibi bir ayrım yapılırsa, Birlik neleri başardı bugüne kadar?

Sektörümüz, Gülbirlik kurulmadan önce düzensiz ve plansız bir şekilde; üreticilerin ve kurulmuş olan istihsal kooperatiflerinin birbirleriyle rekabet ettiği ve gerçekte alınması gereken karşılığın alınmadığı sıkıntılı bir dönem yaşıyordu. Gülbirlik’in kurulması ile üreticiler ve kooperatifler bir araya gelerek güçlerini birleştirdi ve birbirleriyle rekabet etmek yerine yurt dışına açılıp yabancılarla rekabete başladılar. Bu rekabet ise kalite ve verimlilik konusunda üretici ortakların daha bilinçlenmelerini, karlılığı ve milli ekonomiye katkı sağlamayı beraberinde getirmiştir. Özetle; Gülbirlik güç birliğini, verimli ve kaliteli üretimi, sektörün geleceğe emin adımlarla ilerlemesini, uluslararası planda markalaşmayı ve üreticilerin alın terlerinin karşılığını hakkıyla almayı teminat altına almıştır.

Gülbirlik is one of the key players in the establishment of the rose industry in Turkey, commercializing and marketing the rose abroad. One of the most prominent people in the industry with his worldwide works, General Director of Gülbirlik, Hasan Çelik, answered our questions about the works of the Union, future goals and the rose industry of Turkey.

► If there were a distinction in the rose industry as before and after Gülbirlik, what has the Union accomplished until today?

Before the foundation of Gülbirlik, the industry was irregular and lacking plans; it was a period where the producers and cooperatives were competing against each other and nobody obtained their efforts’ worth. With the foundation of Gülbirlik, manufacturers and cooperatives joined forces, and instead of competing with each other, they started to compete internationally. This competition lead to the manufacturer partners becoming more conscious regarding quality and productivity, along with more profitability and contribution to the national economy. In summary, Gülbirlik has ensured collaboration, productive and high-quality manufacturing, the industry taking confident steps towards the future, branding in the international arena and that the producers are rewarded for their hard labor.

► Gülbirlik’te neleri hedeflediniz ve hedeflerinizin ne kadarını hayata geçirebildiniz?

Gül sektöründe uzun yıllar boyunca gül yağı ve gül koncreti (katı gül yağı) ile yan ürün olarak da gül suyu üretimi yapılmakta ve bu ürünlerde ham madde olarak tamamına yakını yurt dışına ihraç edilmekteydi. Ancak son 10-15 yılda yapılan bilimsel çalışma deneme üretimleri ile maliyetleri düşüren yeni üretimler ve üretim teknikleri devreye alındı. Aynı zamanda Birliğimizce kurulan Rosense A.Ş. bünyesinde güle dayalı ve gül menşeli kozmetik, gıda ve parfümeri ürünleri üretilmeye başlandı. Gülbirlik olarak hedeflediğimiz kozmetik sanayisinin başlangıcı olması bakımından bu adım büyük önem arz etmektedir. Diğer taraftan, gerek ham madde gerekse nihai ürün bazında sektöre özgü ürünlerde yurt içi ve yurt dışı bilinirliği ve markalaşma yolculuğunda çok önemli başarılar sağlanmıştır. Artık gül ve gül ürünleri sıradan bir ürün olmaktan çıkmış; aranan, kıymeti bilinen ve katma değeri yüksek bir ürün haline gelmiştir.

► Gülbirlik’in Isparta’ya, yetiştiricilere, ülkemize olan ekonomik katkılarından bahsedebilir misiniz?

Bölgemizde yaklaşık 12.000 civarında gül üreticisinden bahsetmek mümkün. Doğal olarak bunların tamamı Birliğimizce ortak değildir. Ancak ister ortak olsun ister ortak olmasın Birliğimizin sektör adına verdiği hizmetlerden üreticilerin tamamı faydalanabilmektedir. Örneğin; bahçelerin kurulması, bahçelerin bakımı, ilaçlama, budama ve toplama konularında Birliğimizce köy toplantıları düzenlenmektedir. Ziraî mücadele ve gül bahçesi bakımı ile ilgili broşürler üreticilere dağıtılmaktadır. Diğer taraftan gerek sezon içerisinde gerekse sezon dışında işçi istihdam edilmesi, sektörün tüm paydaşlarına kendi çapında ekonomik imkânlar sunması bakımından katkı sağlamaktadır. Özellikle Gülbirlik-Rosense A.Ş. öncülüğünde geliştirilen kozmetik ve gıda ürünlerinin üretimi ve pazarlanması, yurt dışına açılımda Isparta esnafının müteşebbislik ruhu canlanmıştır. Yeni yeni firmalar ve markalar oluşmaya başlamıştır. Tüm bu firmaların üretimleri ve ihracatları hem Isparta ve hem de ülke ekonomisine ham madde ihracatından yıllık yaklaşık 25 milyon avro döviz girdisi sağlamaktadır. Kozmetik ve gıda ürünlerinin satışından ise Isparta ekonomisi önemli kazanımlar elde etmektedir. Böylece kozmetik sektöründe dışa bağımlılıktan da yavaş yavaş kurtulacağımıza inanıyoruz.

► Ülkemizde gül yetiştiriciliği sektörü olarak benimsenmiş ve sistematığe oturmuş mudur? Bu konudaki eksiklikler nelerdir?

Ülkemizde Isparta’da gül yetiştiriciliği konusunda üreticilerimiz engin bir tecrübe ve deneyime sahiptir. Burada yaklaşık 100 yıllık bir tecrübeden söz ediyoruz. Ancak, hala bazı konularda prensip ve kural bağlamında eksikliklerden bahsetmek mümkün. Örneğin, ekim ve dikim alanlarının kontrolsüz ve bilinçsiz bir biçimde çoğaltılarak arz talep dengesinin bozulması, akabinde ihracat fiyatlarının düşüşe geçmesi gibi.

Gül çiçeği çok nazık ve hassas bir üründür. Sabahın erken saatlerinde toplanarak hızlı bir şekilde fabrikalarda işlenmesi gerekir. Aksi halde hem verim hem de kalite kaybı söz konusu olur. Dolayısıyla her üreticinin işleyebileceği ve sezonda gecikmeye neden olmadan sabahın erken saatlerinde toplayabileceği kadar bahçe kurması esastır.

► What were your goals at Gülbirlik, and how much of these goals were you able to realize?

For many years, the rose industry produced rose oil and rose concrete (solid rose oil), and rose water as a side product. Almost all of the raw material for these products used to be exported. However, new and cost-lowering techniques of production have been implemented via the scientific study test productions of the last 10-15 years. At the same time, rose-based and cosmetic, food and perfumery products that are of rose origin started to be produced by Rosense A.Ş, which was founded by the Union. This step is crucial in representing the beginning of the cosmetic industry that Gülbirlik aimed for. On the other hand, many important successes were achieved in terms of domestic and foreign recognition and branding in sector-specific products, both on raw material and final product basis. Rose and rose products are no longer ordinary products; they have become treasured and high value-added products that are sought for.

► Could you mention the contributions of Gülbirlik to Isparta, cultivators and the national economy?

We can say that there are approximately 12,000 rose cultivators in our region. Obviously, not all of them are associates of the Union. However, all producers can benefit from the services provided for the industry by the Union, whether they are associates or not. For example, the Union holds village meetings regarding laying out and taking care of gardens, pesticides, trimming and picking. The producers are handed out flyers pertaining to agricultural pest control and rose garden care. Moreover, it contributes to employing workers during both high and low seasons, and providing all stakeholders with financial opportunities as much as it can. Especially the production and marketing of the cosmetic and food products developed by Gülbirlik-Rosense A.Ş. has rekindled the entrepreneurial spirit of Isparta tradesmen in terms of expanding abroad. New companies and brands are emerging. The production and export of all these companies bring in a foreign currency inflow of EUR 25 million per year from the export of raw materials, contributing to the economies of both Isparta and Turkey. Isparta economy achieves significant gains from the sales of cosmetic and food products. Thus we believe that we will eventually eliminate foreign dependency in the cosmetic industry.

► Has Turkey adopted and regimented rose cultivation as a sector? What are the shortcomings concerning this matter?

Our producers in Isparta possess great knowledge and experience regarding rose cultivation. We are talking about 100 years of experience here. However, there are still some issues that are lacking in terms of principles and rules. For example, the uncontrolled increase of cultivation and plantation areas disrupts the supply - demand equilibrium, thereby lowering the export prices. Rose is the most delicate and sensitive flower. It has to be picked early in the morning, and has to be processed at the plants rapidly. Otherwise, there will be losses in productivity and quality. Therefore every producer should lay out a garden that is only as big as they can pick and process the flowers during the early morning hours without causing delays during the high season.

Yoksa el emeği ve alın teri bahçede hazan olup toprağa dökülecektir. Sektörün öncelikli sorunu, gül çiçeği toplanması gibi görünür. İnanıyoruz ki bu gibi sorunlar zaman içerisinde kendiliğinden ortadan kalkacaktır.

► **Ürün kalitesinin iyileştirilmesine dair Ar-Ge faaliyetleri yürütülüyor mu?**

Bölgemizde üretilen ‘Rosa Damascena’ yağlık pembe Isparta gülünün yağ oranı ve veriminin artırılması, soğuğa ve sıcağa dayanıklı hale getirilmesi konularında Süleyman Demirel Üniversitesi bünyesinde faaliyet gösteren ‘GÜLAR’ (Gül Ürünleri Araştırma Merkezi) Ar-Ge çalışmalarını devam ettirmektedir. Yapılan çalışmalara biz de Gülbirlik olarak destek vermekteyiz.

► **Birliğin ürün yelpazesinden, ihracat rakamlarından bahseder misiniz?**

Birliğimizin ana iştiğal konusuna giren gül çiçeği ve gül çiçeğinin işlenmesinden elde edilen gülyağı, gül konkreti ve gül suyu gibi ürünlerin satışları yurt içi ve yurt dışına yapılmaktadır. Gül yağı ve gül konkretinin % 90’ı ihraç edilmektedir. Gül suyu ise nihai ürüne dönüştürüldükten sonra hem yurt içi hem yurt dışına satılmaktadır. Yıllık gül çiçeği rekoltesi, 8 bin ila 9 bin ton seviyelerindedir. En fazla gül çiçeği almını da Gülbirlik yapmaktadır. 2010 yılından bu yana ihracat rakamları yükselerek devam etmektedir. Öyle ki 2016 yılında Gül yağı kilogram fiyatı 12.000 avro seviyelerine ulaşmıştır. 2018 ihracat rakamları ise 7.500-8.000 avro/kg’a kadar gerilemiş durumda.

► **Dünyanın en ünlü parfüm markalarında Isparta gülü kullanılıyor, ülkemizde bu ölçülerde markaların çıkmamasına ilişkin düşünceleriniz nelerdir? Bu noktada neler yapılabilir?**

Evet, dünyanın en ünlü parfüm markalarında Türk gülyağı kullanılmaktadır. Hakkını teslim etmek gerekir ki bu ünlü markaların yaklaşık 300 yıllık geçmişleri ve deneyimleri söz konusu. Diğer taraftan herhangi bir marka parfüm içerisinde sadece gül yağı mevcut değildir. O parfüm formülasyonunda onlarca kimyasal koku ve bileşenleri mevcuttur. Böyle bir formülasyonda gülyağı sadece fixatör (tutucu-tespit edici) olarak kullanılmaktadır. Bunun yanı sıra, parfüm sanayi belli bir yatırımı ve büyük bir tecrübeyi bilimsel çalışmayı gerektirdiği gibi ortalama 3.000 çeşit koku ve bileşenlerinin laboratuvarınızda bulunması gerekir. Peki, yapılamayacak bir iş midir bu? Kesinlikle başarılabilir. Bugüne kadar bu sektörde hâkim güç olan uluslararası dev firmalar, ülkeler ve kıtalararası pazarlara hâkim olmuşlardır. Ama her şeyin bir başlangıcı vardır. Gülbirlik olarak Rosense AŞ’nin yapacağı çalışmalar, sektörün diğer paydaşları ve devletin desteğiyle ile özellikle Isparta gelecekte kokunun merkezi olacaktır. Buna inanıyoruz.

► **Bilindiği üzere ile Kâbe örtüsü her yıl Isparta gülünün suyu ile yıkanır, bu kutsal sürece dair bildiklerinizi bizimle paylaşır mısınız?**

1980’li yıllarda Kâbe’nin gülsuyu ile yıkanması için ihtiyaç duyulan gülsuyu Gülbirlik tarafından düzenli bir şekilde hac mevsimi öncesi gönderilmiştir. Buna karşılık hiçbir bedel de talep edilmemiştir.

Otherwise, the hard labor will be wasted for nothing in the garden. The primary problem of the industry seems to be the rose picking. We believe that such problems will be eliminated on their own over time.

► **Are there R&D activities aimed at improving the product quality?**

There are ongoing R&D studies aimed at increasing the oil content and yield of the pink, oil-bearing Isparta rose, ‘Rose damascena’, and making it more resistant to heat and cold at ‘GÜLAR’ (Rose Products Research Center) operating under Süleyman Demirel University. Gülbirlik supports these studies.

► **Could you mention the Union’s range of products and export figures?**

Being the main field of interest of the Union, the rose flower and its associated products rose oil, rose concrete and rose water that are obtained after processing, are sold both in domestic and foreign markets. 90% of rose oil and rose concrete is exported. Rose water, on the other hand, is sold in both domestic and foreign markets after being converted into the final product. Annual rose flower yield is around 8,000-9,000 tons. Gülbirlik purchases the highest amount of rose flowers. Export figures have been increasing since 2010. In 2016, rose oil price per kilogram reached EUR 12,000. In 2018, export figures have decreased to almost EUR 7,500 - 8,000 per kg.

► **The most famous perfume brands of the world use Isparta rose; what are your thoughts on the absence of Turkish brands of this size? What can be done?**

Yes, most famous perfume brands of the world use Turkish rose oil. We have to give credit where it is due; these prominent brands have nearly 300 years’ worth of history and experience. On the other hand, rose oil is not the only component of a perfume of any brand. A perfume formulation consists of numerous chemical odors and components. Rose oil is merely used as a fixator in such formulations. Besides, the perfume industry necessitates having approximately 3,000 types of different odors and components in the laboratory besides a certain amount of investment, great experience and scientific studies. So, is it unachievable? It is definitely achievable. Being the prevalent force in the industry, international giants have dominated the international and intercontinental markets until today. But everything has a beginning. Thanks to the works to be done by Rosense A.Ş. as Gülbirlik, along with the support of other stakeholders of the industry and the government, Isparta in particular will become the center of fragrance in the future. We believe in this.

► **As it is known, the Kiswa (the cloth that covers the Kaaba) is washed with rose water of Isparta origin, would you please share your knowledge on this holy process?**

During the 1980s, Gülbirlik has supplied the rosewater needed to wash the Kaaba before the hajj season (pilgrimage) regularly. No payment was ever demanded in return.

Ancak 1990 yılı başına doğru Suudi Arabistan Hac ve Evkaf Bakanlığı ile yapılan görüşmelerde gülsuyu gönderme isteğimize cevap verilmedi. Müslümanların kiblesi Kâbe’nin gülsuyu ile yıkanması hususunda, Türkiye’nin ve Türk milletinin Allah rızası için yaptığı bu hizmeti, Osmanlı’dan beri süregelen geleneği sürdürmek, bu manevi iklimin kıyamete kadar da devamını sağlamak istiyoruz.

► **TKDK tarafından gül yetiştiricilerine destekler sağlanıyor. Bu tip destekleri nasıl değerlendiriyorsunuz?**

Gül çiçeğinin sanayi ve endüstri bitkisi olarak kabul edilmesiyle birlikte; gül üreticilerimize mazot, gübre ve toprak analizleri konusunda destek miktarları artırıldı. Bildiğimiz kadarıyla TKDK tarımsal üretim bazında değil, gül çiçeği proses ünitesi tesisi konusunda destek sağlıyor. Köylerde gül üreticilerinin üretim bazında desteklenmesinin daha doğru olacağını düşünüyoruz. Gül çiçeği üreticisinin ürettiği ve teslim ettiği ürünün kilogram bazında doğrudan desteklenmesi zorunludur, gereklidir. Çok özel bir hususiyeti olan ve bir kültür ürünü olarak da kabul edebileceğimiz gülcülük sektöründe ülkemiz (Isparta bölgesi) Gülbirlik’in liderliğinde haklı bir gurur yaşamaktadır. Rakip ülkelere karşı rekabet şansımızı sürdürürebilmek, sektörü ve piyasalarını yönlendirebilmek için gülcülüğün üretici bazında desteklenmesi en acil beklentimizdir. Aksi halde elimizdeki bu gücü de kaybedebiliriz.

However, in the early 1990, our request to send rosewater was left unanswered by the Saudi Arabia Ministry of Hajj and Umrah. With regard to washing the Kaaba with rose water, we wish to uphold this tradition that has roots back in the Ottoman era and continue this service that the Turkish people offer for the sake of Allah, and to ensure the continuity of this spiritual and sentimental bond forever.

► **ARDSI provides supports for rose cultivators. What do you think of supports of this type?**

Following the establishment of the rose flower as an industrial plant, diesel, fertilizer and soil analysis supports for the rose cultivators were increased. As far as we know, ARDSI provides support regarding rose flower process unit facilities, but not for agricultural production. We believe it would be better to support rose cultivators in villages in terms of production. Direct support for the products that are produced and delivered by the rose flower cultivators in terms of kilograms is necessary and obligatory. Turkey (Isparta region) is rightfully proud with Gülbirlik leading the rose industry, which can be considered as a cultural, specialty product. Support for rose cultivation that is based on the producers is our most urgent expectation in order to keep competing with other rivaling countries, steering the industry and its markets. Otherwise, we might lose the power that we have.



EV HANIMIYDI TKDK DESTEĞİ İLE GÜL PATRONİÇESİ OLDU

"2010 YILINDA EVLENDİM. ÇOCUĞUM BÜYÜYÜNCE BİR İŞ YAPMAK İSTEDİM. TKDK DESTEĞİ İLE GÜL ÜRETİMİNE GİRİŞTİK. BUGÜN 100 DÖNÜM ALANDA GÜL ÜRETİMİ YAPIP, İŞLEYİP, İHRAÇ EDİYORUM."

HOUSEWIFE TURNED ROSE BOSS WITH ARDSI AID

"I GOT MARRIED IN 2010. I WANTED TO WORK WHEN MY CHILD GREW UP. WE STARTED TO PRODUCE ROSES WITH ARDSI SUPPORT. I NOW PRODUCE ROSES IN A 100-DECARE AREA, PROCESS THEM AND EXPORT THEM."

TR Gül; aşkı, güzelliği, sevgiyi ve duruluğu sembolize eden en özel çiçek türü... Bunca güzelliği içerisinde barındıran gül aynı zamanda parfümeri sanayiinin de en önemli ham maddelerinden biri. Ülkemizde başta Isparta olmak üzere birçok ilde ticari olarak üretimi yapılan gül, Tarım ve Kırsal Kalkınmayı Destekleme Kurumu (TKDK) destekleri ile artık uluslararası üretim standartlarına da kavuşmuş durumda. Eğitim için geldiği Isparta'da evlenerek gül üreticiliğine başlayan Hacer Erkan da TKDK desteklerinden faydalanan üreticilerden biri. 2 çocuk annesi Erkan'la gül üreticiliğini ve aldığı desteği konuştuk.

► **Bize biraz kendinizden bahseder misiniz?**

Aslen Bursa Karacabey'liyim. Muhasebe Bölümü mezunuyum. 2007'de öğrenci olarak Isparta'ya geldim ve 2010 yılında evlendim. Eşim veteriner hekim. Evlendikten sonra, çocuğum da büyüyünce bir şeyler yapmak istedim. Eşimle aklımıza gül üretimi yapmak geldi. 2013 yılında başladık ve bugün 100 dönüm alanda gül üretimi yapıyoruz.

► **Gül üretimi nasıl yapılır? Belli bir üretim ve hasat tarihi var mı?**

Kasım ayından dikim işlemleri başlar. İyi bakılırsa gül 40-50 sene yaşar. Hava şartlarına göre mayıs ayının ortalarında hasat yapılır. Bu süreçte çapalama da yapılır. Gül aynı sezon içerisinde 40 gün tomurcuk verir ve her gün hasat alırsınız. Bu dönemlerde istihdam sayımız 100 kişiye kadar ulaşır.

► **Burada üretilen güllerin özelliği nedir? Rakiplerinden nasıl ayrışıyor?**

Öncelikli olarak bizim gülmümüzün koku oranı çok yüksek. Doğal bir üretimde elde ettiğimiz güllerimizi çuvallarda hiç bekletmeden, kokusunu uçurmadan işliyoruz. Diğer birçok tesiste bu güller uzun süre çuvallarda bekliyor. Bu da gülün kalite değerlerini düşürüyor. Bunlara çok dikkat ettiğimiz için yaptığımız analizlerde de gül yağımızın içerisindeki değerler ortalamamızın çok üzerinde çıkıyor.

► **Bir yılda ne kadarlık gül üretimi oluyor? Bunları nasıl değerlendiriyorsunuz?**

Geçen sene 3 ton 150 kilogram gülden 1 litre gül yağı elde ettik. Bu iyi bir verimlilik rakamıydı bizim için. Piyasa ortalamasından 4 ton gülden 1 litre gül yağı üretilmektedir. Bu doğrultuda geçen yıl 13-15 litre arasında gül yağımız oldu. Buna ilaveten 2 ton seviyelerinde de gül suyu ürettik.

► **Peki, gül yağı üretimi nasıl oluyor? Zor bir süreç mi?**

Toplanan güller kazana atılır. Burada 100 dereceden fazla bir sıcaklıkta güller işlenir. 2 saatte yaklaşık 500 kilogram gülü işleyebiliyoruz. Sezonda birçok gece uykusuz kaldığımız oluyor. Bu aynı zamanda çok hassas da bir süreçtir. Sıcaklığı sürekli kontrol etmek gerekir. Eğer ayarı kaçırırsanız güller yanar. Bu ince ayardaki işlemlerin ardından gül yağı meydana gelir.

EN Rose, the most special flower of them all, symbolizing love, beauty, affection and purity... Aside from featuring all this beauty, rose is also one of the most important raw materials in the perfumery industry. Commercial production of roses takes place in many provinces in Turkey, especially in Isparta, and has now also reached international production standards thanks to Agriculture and Rural Development Support Institution (ARDSI) support. Hacer Erkan, who moved to Isparta for education, got married and started to produce roses, is one of the producers benefiting from ARDSI support. We spoke with Erkan, who is the mother of two children, about rose production and the support she received.

► **Could you tell us a little about yourself?**

I am originally from Karacabey, Bursa. I studied Accounting. I arrived in Isparta in 2007 as a student and I got married in 2010. My husband is a veterinarian. After I got married and my child grew up, I wanted to do something. My husband and I thought about rose production. We started in 2013 and now produce roses in a 100-decare area.

TR "BİZİM GÜLÜMÜZÜN KOKU ORANI ÇOK YÜKSEK. ÇÜNKÜ BİZ GÜLÜN KOKUSUNU UÇURMADAN İŞLİYORUZ. YAPTIĞIMIZ ANALİZLERDE DE GÜL YAĞIMIZIN İÇERİSİNDEKİ DEĞERLER ORTALAMANIN ÇOK ÜZERİNDE ÇIKIYOR."

EN "OUR ROSES' SCENT IS VERY INTENSE. THAT'S BECAUSE WE PROCESS WITHOUT LETTING THE SCENT DISAPPEAR. ANALYSES SHOW THAT VALUES IN OUR ROSE OIL ARE CLEARLY ABOVE AVERAGE."

► **How is rose produced? Is there a specific date for production and harvest?**

Plantation begins in November. If given proper care, roses live for 40-50 years. Harvest takes place mid-May, depending on the weather. Weeding also takes place during this process. Roses proliferate for 40 days in one season and you harvest every day. Our number of employees reaches 100 in this period.

► **What is special about the roses produced here? What separates them from competitors?**

First, our roses' scent is very intense. We process our roses, which we produce naturally, without keeping them in sacks and letting their scent disappear. In many facilities, roses are kept in sacks for long periods, which decreases the quality of roses. Analyses show that values in our rose oil are clearly above average, and that is because we pay a lot of attention to these factors.

► **What is the amount of your annual rose production? How do you use them?**

Last year, we obtained 1 liter of rose oil per 3 tonnes and 150 kg of rose. That was a good rate of efficiency for us. Market average is 1 liter per 4 tonnes of rose. Accordingly, we obtained 13-15 liters of rose oil last year. We additionally produced approximately 2 tonnes of rose water.

► **How is rose oil produced? Is it a challenging process?**

Collected roses are put into a boiler. There the roses are processed at a temperature exceeding 100 degrees. We can process approximately 500 kg of roses in 2 hours. We have many sleepless nights during the season. It is also a very delicate process, you need to constantly check the temperature. Inappropriate setting results in roses burning. After these fine-tuned processes, rose oil is obtained.





► **Gül yağı ve gül suyunu ihraç mı ediyorsunuz? Ürüne olan talep nasıl?**

Gül suyunu ağırlıklı olarak iç piyasaya veriyoruz. Gül yağında ise pazar ağırlıklı olarak yurt dışında. Çünkü iç piyasada ciddi alıcılar olmuyor. Biz de aracı firmalar aracılığıyla gül yağımızı ihraç ediyoruz. Ancak bu sene ihracat pazarlarında sıkıntı yaşadık henüz gül yağımızı satamadık.

► **Gül kaç farklı sektörde kullanılıyor?**

Kozmetikten gıdaya birçok alanda gül ürünlerini kullanıyoruz. Özellikle söylemek gerekirse gül çayı, gül reçeli, gül konservesi, gül kremi, gül likörü, gül lokumu ve gül sabunu gibi gülden birçok ürün elde edilmektedir.

► **Gül yağı ve gül suyu hangi alanlarda kullanılıyor?**

Gül yağı ağırlıklı olarak kozmetik sanayisinde koku amaçlı kullanılır. Isparta gülünden üretilen gül yağlarının aroması ve koku kalıcılığı yüksektir. Gül suyu ise vücudumuz için doğal bir tonik görevi üstlenir. Bizim gül suyumuzun yağ oranı dengelendiği için yüz temizliğinde de gönül rahatlığıyla kullanılmaktadır.

► **Ihracat pazarında hangi ülkeler ön plana çıkıyor?**

Ihracat noktasında kozmetik sanayi ülkeleri ön plana çıkıyor. Bu ülkelerin başında gelen Fransa. Fransa'yı da İspanya, İngiltere ve Almanya takip ediyor. Son yıllarda bazı Uzak Doğu ülkeleri de ihracat pazarları arasına girmiş durumda. Bizim burada TKDK'dan da bir talebimiz var. Hepimiz biliyoruz ki TKDK destekli işletmelerden üretilen ürünler piyasa standartlarının üzerinde. İhracat noktasında bizim gibi TKDK destekli firmalar ihraç pazarlarına önerilir ve desteklenirse bu hem üreticiyi standartlarını yükseltmeye iter hem de "Türk Malı"nın kalite algısı yükselmiş olur.

► **TKDK ile nasıl tanıştınız, Kurumdan nasıl haberiniz oldu?**

Her zaman aklımda bir iş yapma düşüncesi vardı. Ne yapsak diye düşünürken yerel bir televizyon kanalında Kurumu ve hibe desteklerini izledik. Eşimle beraber destekler hakkında bilgi almak için Isparta İl Koordinatörlüğüne gittik. TKDK'ya ilk projemizi sunduk. Bu projede hibe desteğiyle sulama sistemleri ve bazı tarımsal makineleri aldık.

► **İş birliği süreciniz nasıl geçti?**

Bazen insanlar prosedürleri çok olduğu için TKDK ile çalışmaktan çekiniyorlar. Ancak bunlar işin doğasında var, elbette olacak. Isparta İl Koordinatörlüğü'ndeki çalışanlar da bizimle çok yakından ilgilendiler. Sanki bir şeyler yapmamızı bizden çok onlar istiyordu. Şunu açıkça söyleyebilirim ki onların desteği olmadan ben bu işi yapamazdım. Başka herhangi bir kurumun süreci bu kadar sahipleneceğini düşünmüyorum. Eğer işini düzgün yapıyorsanız istenen belgeler de çok imkânsız şeyler değil.

► **Do you export rose oil and rose water? What is the demand for these products?**

Rose water is mainly sold to the domestic market. Market for rose oil, on the other hand, is mostly foreign, because the domestic market doesn't have major buyers. As such, we export our rose oil via intermediary firms. However, we had difficulties with the export market this year and have yet to sell our rose oil.

► **In how many sectors are roses used?**

We use rose products in many fields, from cosmetics to food. Specifically, products such as rose tea, rose jam, canned rose, rose cream, rose liquor, rose-flavoured Turkish delights and rose soaps are made from roses.

► **In which fields are rose oil and rose water used?**

Rose oil is mainly used in the cosmetics industry for its smell. The aroma and smell persistence of rose oils produced from Isparta roses are strong. Rose water, on the other hand, is a natural tonic for our bodies. Our rose water can be comfortably used for face cleaning as its oil rate is balanced.

TR

"GÜL SUYU VÜCUDUMUZ İÇİN DOĞAL BİR TONİK GÖREVİ ÜSTLENİR. BİZİM GÜL SUYUMUZUN YAĞ ORANI DENGELENDİĞİ İÇİN YÜZ TEMİZLİĞİNDE DE GÖNÜL RAHATLIĞIYLA KULLANILMAKTADIR."

EN

"ROSE WATER IS A NATURAL TONIC FOR OUR BODIES. OUR ROSE WATER CAN BE COMFORTABLY USED FOR FACE CLEANING AS ITS OIL RATE IS BALANCED."

► **Which countries stand out in the export market?**

Countries with a prominent cosmetics industry stand out. France is the main one, followed by Spain, England and Germany. In recent years, Far East countries have also become export markets. We have a request from ARDSI on this matter. We all know that products of ARDSI-supported enterprises are above market standards. If ARDSI-supported companies like us are supported and recommended to export markets, this would push producers to increase production standards as well as improving the quality perception of products made in Turkey.

► **How did you meet ARDSI? How did you learn about the Institution?**

I always had the idea to do business. As we were contemplating what we should do, we saw the Institution and their grant support on a local TV channel. My husband and I went to the Isparta Provincial Coordination Unit to get more information about the support. We submitted our first project to ARDSI. We purchased irrigation systems and some agricultural machinery with the grant support.

► **How was the collaboration process?**

Sometimes people refrain from working with ARDSI because of the numerous procedures. That is the nature of this type of business. Employees at the Isparta Provincial Coordination Unit paid close attention to us. It was as if they wanted us to do something more than we did. I can honestly say that I would not be able to do this without ARDSI support. I do not think another institution would embrace this process as much as they did. If you are doing your job properly, the documents they ask for are not impossible to provide, either.



► **TKDK ile önümüzdeki süreçte de çalışmayı düşünüyor musunuz?**

Yakın dönemde gül koncreti projemiz var. Konkret de kozmetikte kullanılan bir hammadde. Bunun için de yılbaşında başvurularımızı yaptık. Başvurumuz şu anda değerlendirme aşamasında.

► **Girişimci adaylarına neler tavsiye ediyorsunuz?**

Gül özelinde bahsetmek gerekirse; 100 dönümün altından gül üretimi yapamayan ve ürettiği gülü işleyecek tesisi olmayan kişiler için gül yatırımı çok mantıklı olmayacaktır. Üretim hacmi ve işleme bu işte çok önemli.

Genel olarak ise hangi işte olursa olsun bir bilene sormak çok önemli. Çünkü hiçbir iş dışarıdan görüldüğü gibi olmuyor. Bir de bütçenin hepsini bir yere bağlamamak ve pazar araştırması yapmak da olmazsa olmazdır.

► **Would you consider continuing to work with ARDSI in the future?**

We have a rose concrete project for the short-term. Rose concrete is a raw material used in cosmetics. We made our application in regard to this at the beginning of the year. Our application is currently in the review process.

► **What recommendations do you have for entrepreneur candidates?**

Speaking strictly about roses, it would not be logical for people who are not able to produce roses in a minimum of 100 decares and do not have the facilities to process them to invest in roses. Production volume and processing are crucial in this business. As a general rule, it's important to consult someone who is knowledgeable. Because no business is what they appear to be from the outside. In addition, it is essential not to tie the entire budget together into one place and to carry out market studies.