

Su Ürünleri Sektörünün Japonya İçin Önemi

Atilla HAŞİMOĞLU – SÜMAE, Kalkan Projesi Eşdeğer Uzmanı

BALIKÇILIK VE DENİZ ÜRÜNLERİNİN JAPON HALKI İÇİN GEÇMİŞTEN BUGÜNE SÜREGELEN ÖNEMİNİ, ONLARIN LİTERATÜRLERİNDE VAR OLAN BALIKÇILIK İLE İLGİLİ 800'Ü AŞKIN ATAJÖZÜNDEN KOLAYCA ANLAMAK MÜMKÜNDÜR.

Japonya, bütünüyle Pasifik Okyanusunda yer alan çok sayıdaki adadan meydana gelen bir adalar devletidir. Bu coğrafi konum nedeniyle çok zengin su ürünleri türlerine sahip bulunmaktadır. Buradaki balık türlerinin zenginliğini sağlayan ve onlar için zengin doğal beslenme kaynakları oluşturan en önemli etmen kuzey ve güneyden gelen su akıntılardır. Güneyden gelen tropikal su akıntıları (kuroshio) ve kuzeyden gelen soğuk su akıntıları (oyashio) Japon kara sularına doğru her iki yönden akarak burada birbirine karışmakta ve dünyanın en verimli balıkçılık alanlarını oluşturmaktadır. Bu sayede, orijinleri kuzey ve güney denizleri olan 3.500'ü aşkın balık türü bu sularda yaşamaktadır.



Yüzlerce yıldan beri denizle iç içe yaşayan Japon insanı için denizin önemi ve anlamı büyüktür. Bunu öncelikli kılan en önemli faktörlerden biri, Japonya'da karaların büyük oranda dağlık ve engebeli olması nedeniyle tarıma elverişli alanların sınırlı olmasıdır. Bu sınırlı arazide en fazla yetiştirilen ürün geleneksel gıda olan pirinçtir. Dolayısıyla alternatif ürünlerin yoğun olarak üretimi alan darlığı nedeniyle istenilen miktarlarda yapılamamaktadır. Bu durum tarım ürünleri fiyatlarını da arttırmaktadır.

Gerek tarım alanlarının azlığı, gerekse nüfusun kalabalık olması nedeniyle Japonya yıllar önceden başlayarak birinci önceliği su ürünleri üretimine vermiş ve ülkede gerçek

anlamda bir su ürünleri kültürü oluşmuştur. Büyük bir deniz ve iç su ürünleri potansiyeline sahip ülkede, hem su ürünleri üretimine olan talebi karşılamak hem de avcılıkla azalan stokları takviye etmek amacıyla ekonomik değeri yüksek olan türlerin yetiştiriciliği yapılmaktadır. Bu türler içerisinde karides, çipura, levrek, Japon pisi balığı ve son yıllarda tuna balığı ve benzeri bir çok balığın yetiştiriciliği gerek özel gerekse resmi kuruluşlar tarafından başarılı bir şekilde yürütülmektedir.

Japonya su ürünleri yetiştiriciliğinde dünyada öncü konumundadır. Gerek 6.63 milyon tonluk yıllık su ürünleri üretimiyle gerekse Tokyo'da kurulan Tokyo Balıkçılık Üniversitesi'yle bunu açıkça göstermektedir. Bu üniversite bünyesinde balıkçılığın her alanıyla ilgili olarak kurulmuş olan fakülteler, tamamen bilimsel çalışmalarla birlikte lisans ve lisans üstü eğitim vermektedir.

Japonya ulaşılmış olduğu yüksek teknolojisini diğer ülkelere transfer edebilmek amacıyla, süresi programın içeriğine göre belirlenen kurs programları ve seminerler hazırlanmaktadır. Hazırlanan programa göre, konuyla ilgili çeşitli ülkelerden ilgili katılımcılar davet edilerek davetlilerin bilgi, beceri ve yeteneklerini artırıcı yönde ferdi ve grup çalışmaları yapılmaktadır.

Programlar, konuyla ilgili uzmanlar tarafından bütün ayrıntıları ele alınarak dikkatli bir şekilde hazırlanmaktadır. Hem programın kendisi hem de uygulanma biçimi buradaki çalışmaların ne kadar disiplinli ve hazırlanan plan ve programa ne kadar uygun bir şekilde yürütüldüğünü açıkça göstermektedir.

Japonya'da yürütülen düzenli çalışmayı her alanda olduğu gibi su ürünleri sektöründe de görebiliriz. Her sektör tamamen bağımsız bir şekilde çalışmasına rağmen kurumların birbirleriyle olan iş ilişkileri son derece iyidir.

Bu anlamda çalışmalara, bilimsel araştırmalarıyla yön verecek olan çok sayıda araştırma enstitüsü, günümüz yüksek teknolojisini kullanarak yetiştiricilikte karşılaşılan problemlerin çözümüne ve yeni geliştirilen teknolojilerin uygulanmasına yönelik çalışmalar yapmaktadırlar.

Balıkçılık ve deniz ürünlerinin Japonya halkı için geçmişten beri süregelen önemini onların literatürlerinde var olan balıkçılık ile ilgili 800'ü aşkın atasözünden kolayca anlamak mümkündür. Günümüzde ise yol üzerinde bir ilan panosundaki balık ile ilgili afişlerden ve amblemlerden, marketlerde satılan su ürünlerinden veya restoranlarda tüketime sunulan saşumi, tempura gibi balık yemekleri başta olmak üzere yüzlerce çeşit balık münüsüyle zengin Japon mutfağından ve kişi başına düşen günlük ortalama 200 gramlık balık tüketim miktarından, balığın Japon halkı için ne denli önemli olduğu aşikardır.

Bu denli yüksek oranda su ürünleri üretimine rağmen Japonya diğer üretici ülkelerden balık ithal etmektedir. Japonya'nın ithal ettiği su ürünleri miktarı kendi yıllık toplam üretiminin hemen hemen yarısı kadardır. Yüksek orandaki bu balık ihtiyacı beraberinde üretimin sürekliliğinin gereğini ortaya çıkarmaktadır. Doğal kaynaklardaki stokların avcılıkla birlikte azalmaması için denize balık bırakma programları, üretimi yapılan her tür için uygulanmaktadır. Balıklandırma programı dahilinde, yetiştirme istasyonlarında üretilmiş olan çeşitli türlere ait juveniller deniz stoklarının desteklenmesi amacıyla markalanarak denize bırakılmaktadır. Ayrıca bazı balık türlerinin (sarıkuyruk, yılan balığı vb.) juvenilleri denizden toplanarak yüzen kafeslerde veya havuzlarda yetiştiriciliği yapılarak pazara sunulmaktadır.

Japonya, kanunların titizlikle uygulandığı bir kurallar ülkesidir. Bunu her alanda olduğu gibi balıkçılık sektöründe de kolayca görebilmek mümkündür. Japonya'da balıkçılıkla uğraşan herkes balıkçılık kooperatiflerine üye olmak zorundadır. Üye olmayanlar balıkçılık yapamamaktadır. Yapılan balıkçılık üretiminden elde edilen gelirin %5'i kooperatifler bünyesinde toplanarak, doğal stokların takviyesi, balıkçı liman tesisleri ve benzeri yatırımlara dönüşmektedir. Kooperatife getirilen ürün burada kayıt edildikten sonra satışa sunulmaktadır.

Japonya'da balıkların satışa sunulduğu marketler bizim deyimimizle balıkçı halleri iki kısım halinde incelenebilir. Resmi nitelikte olan marketler ve özel nitelikteki marketler. Resmi marketlerin işleyişini bünyesinde kurulmuş olan özel şirketlere ait acenteler tarafından

yürütülmektedir. Resmi yapıda olan marketlerin yeri ve yapılmış olan tesisler acentelere kiralanarak işleyişleri tamamen acenteler tarafından yürütülmektedir. Merkez market niteliğindeki Tokyo Tsujiki market yapısal olarak resmi nitelikte olan bir markettir. Bu marketin işleyiş tamami açık arttırma sistemine göre düzenlenmiştir. Dolayısıyla alıcıların ihtiyaçlarına göre buraya getirilen su ürünlerinin fiyatlarında günlük olarak fiyat farklılıkları oluşabilmektedir.



Özel marketlerin yapısı da resmi marketlere benzer olmakla birlikte işleyiş olarak küçük bazı farklılıklar vardır. Resmi marketlerde olduğu gibi bünyesinde balık hali içerisindeki işlemleri yürütmekten sorumlu olan özel şirketlere ait aracı acenteler bulunmaktadır. Bu tür marketlerde, bünyesi içinde bulunan aracılardan günlük ihtiyaca göre yetiştiricilerden balık istemesi sonucu fiyatlar arasında gündelik büyük farklılıklar oluşmaz. Sadece satılan her üründen %5 oranında bir meblağ aracıya ödenmektedir.

Japonya'da, balığın işlendikten sonra belirli bir süre içerisinde tüketimi, üzerinde hassasiyetle durulan bir konudur. Bu nedenle işlendikten sonra son aracıya (süper market vb.) gelen balığın tüketimini hızlandırmak ve bir sonraki güne kalmasını önlemek amacıyla, getirildikten 6-7 saat sonra fiyat indirimine gidilmektedir.

Bir deniz ve ada ülkesi olan Japonya'da geleneksel yaşam deniz ve balıkçılıkla iç içe olduğu için geleneksel olarak düzenlenen festivallerinde, danslarında, el sanatlarında, ve sergilerde denizin ve su ürünlerinin etkilerini kolayca görmek mümkündür. Özellikle yaz ve sonbahar mevsimleri içerisinde, büyük oranda katılımların gerçekleştiği, insanların birbiriyle kaynaşıp geleneksel dans kıyafetleri içerisinde coşup eğlendiği, genellikle su ürünü ağırlıklı yiyeceklerin tüketildiği, havai fişek gösterilerin yapıldığı festivaller düzenlenmektedir. Bu tür festivallerde açıkça görülebileceği gibi, Japon insanı için deniz ve su ürünleri yaşamlarının ayrılmaz bir parçasını ve yaşam tarzını oluşturmaktadır.

