

Samsun İlinde Salep Üretiminin Ekonomik Açından Değerlendirilmesi ve Tüketiminin Mevcut Durumu

Selime CANAN^{1*}, Zülal COŞKUN², Aykut BİLGİÇ², Zeynep BAYBAŞ²

¹Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Ekonomisi Bölümü, Samsun

²Ondokuz Mayıs Mart Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı, Samsun

*Sorumlu Yazar: selime.canan@omu.edu.tr

Geliş Tarihi: 15.08.2022 Düzeltme Geliş Tarihi: 11.11.2022 Kabul Tarihi: 11.11.2022

ÖZ

Araştırmada Samsun ilindeki salep yetiştiriciliği yapan işletmeleri sosyo-ekonomik açıdan incelemek ve tüketicilerin salep tüketim durumlarını ortaya koymak amaçlanmıştır. Bu amaçla araştırmada, 52 adet salep yetiştiricisi ve 300 adet salep tüketicisi ile yapılan görüşmelerden alınan 2021 yılı verileri kullanılmıştır. İncelenen işletmelerde ortalama salep verimi dekara 377 kg/da'dır. Bir kilogram salebin maliyeti 59,07 TL/kg olarak hesaplanmıştır. İncelenen işletmelerin dekara brüt karı 28050,65 TL ve net karı 13624,22 TL'dir. Salep yetiştiren tarım işletmeleri salep yetiştirmek üzere yaptıkları 1 TL masrafa karşılık 1,61 TL kar elde etmektedirler. Endemik bir bitki olan salep orkidelerinin doğadan toplanması ile elde edilecek kısa süreli kazançlara karşı sürdürülebilir kazanç sağlayacak salep tarımının getirisi teşvik edicidir. Makro düzeyde salep yetiştirme koşullarının her bir bölgeye özgü olması ve ihtiyaç olan tohumluğun sağlanması için kurumsal çalışmaların yapılması gerekmektedir. Tüketici araştırmasının sonuçlarına göre bireylerin %52'sinin salep tükettiği tespit edilmiştir. Tüketicilerin %53'ü salebi toz, %42'si hazır içecek ve %5'i kurutulmuş halde almaktadır. Satın alınan salebin %98'si içecek, %2'si pasta yapımında kullanılmaktadır. Tüketiciler yıllık ortalama 1150 ml hazır salep içmektedirler. Salebin piyasada uzun vadede tutunmasını sağlamak için tüketicilerin profillerini dikkate almak, kullanım alanları ve şifalı bir bitki olduğu konusunda bilgilendirmek ve reklam çalışmalarına önem vermek gerekmektedir.

Anahtar kelimeler: Salep, Salep Üretimi, Salep Tüketimi, Samsun

Economic Evaluation of Salep Production and the Current Status of Consumption in Samsun Province

ABSTRACT

In the research, it was aimed to reveal the current situation of salep production grown in Samsun, marketing channels and salep consumption status of consumers. For this aim, the data of 2021 obtained from the interviews with 52 salep growers and 300 salep consumers were used in the research. The average salep yield in the examined farms was 377 kg per decare. The cost of a kilogram of salep was calculated as 59.07 TL/kg. The gross profit per decare of the examined farms was 28050.65 TL and the net profit was 13624.22 TL. Farms made a profit of 1.61 TL in return for their 1 TL expense to grow salep. The return of salep farming, which will provide sustainable gains against the short-term gains to be obtained by harvesting the salep orchids, an endemic plant, was encouraging. At the macro level, it is necessary to carry out institutional studies to ensure that the salep growing conditions are specific to each region and to provide the seeds needed. According to the results of the consumer research, it was determined that 52% of the individuals consume salep. The rate of consumers who bought salep in powder, instant drink and dried form were 53%, 42% and 5%, respectively. Purchased salep was used to make drinks (%98) and cakes (%2). Consumers were drinking an

average of 1150 ml of instant salep annually. It is necessary to consider the profiles of consumers, to inform them that it is a medicinal plant, its usage areas, and to give importance to advertising activities in order to ensure that sale is held in the market in the long term.

Key words: Salep, Salep Production, Salep Consumption, Samsun

GİRİŞ

Salep, dünyanın çeşitli bölgelerinde doğada kendiliğinden yetişen endemik bir orkide bitkisidir. Yumru orkideler salep elde etmek için kullanılmaktadır. Yumrular kurutulur, değirmende öğütülür ve toz haline getirilip dondurma, kek, kurabiye ve pastalarda kıvam arttırıcı veya sıcak içecek olarak tüketilmektedir. Aynı zamanda ilaç sanayinde de kullanılmaktadır. Ancak yumru orkidelerin çoğu yılda birden fazla yumru vermedikleri için tarımı yapılamamakta ve doğal popülasyonlarından toplanmaktadır. Bu nedenle yok olma tehdidi altında olan saleplerin doğadan toplanması tüm dünyada yasaktır. Doğadan toplansa bile toplanan salep aynı standart ve kalitede olmamaktadır. Salep orkidelerinin doğal ortamlarında korunması ve laboratuvar ortamında çoğaltılması amaçlansa da salep talebi açısından yeterli olmadığı anlaşılmıştır.

Dünyada yaklaşık 880 cins 22 binden fazla tür salep orkidesi yetişmektedir. Türkiye ise coğrafik ve jeolojik yapısının avantajlarından dolayı bu endemik bitkinin 24 cinsine ve 204 türüne sahiptir (Çalışkan, 2020). Türkiye uzun yıllarca Almanya, Hollanda ve Kuzey Kıbrıs gibi ülkelere salep ihracatı yapmış, bu süreçte doğadan bilinçsiz ve fazla salep sökümü türleri tükenme tehlikesine sokmuştur. Kasperek ve Grimm'in (1999) yaptığı çalışmada 1993 yılında Türkiye'den Almanya'ya yapılan ihracat miktarının üretim tahminlerinden daha fazla olduğuna işaret etmiş ve Türkiye'de orkide popülasyonlarının daha iyi korunması yönünde öneride bulunmuştur. Bu nedenlerle 1974 yılında Tarım ve Orman Bakanlığı doğadan salep sökümü ve kaçak satılmasını önlemek amacıyla salep ihracatını yasaklamıştır. Ancak salep sökümü ve salep ihracatı yasak olmasına rağmen yurt içinde salep ticareti devam etmiştir. Salep orkidelerini doğal florasında korunması, deneme veya ticari amaçlı kültüre alınarak üretiminin ülke genelinde yaygınlaştırması, büyüyen salep sektöründe piyasanın ihtiyaç duyduğu ürünleri aynı standart ve kalitede tüketiciye ulaştırılması amacıyla Tarım ve Orman Bakanlığı 2016 yılında tıbbi ve aromatik bitki amaçlı, 2022 yılında ise gıda amaçlı salep üretimine özel izin ve sertifikalı tohumluk temini ile yurt içinde yetiştirilmesine ve tüketilmesine izin vermiştir.

Tarım ve Orman Bakanlığının dondurma sektörü dış pazar stratejileri çalışmasına göre 2015 yılında Türkiye'nin dondurma üretimi 304 bin tondur. Gıda standartlarına göre dondurma ve salep içeceğinde %6-7 oranında toz salep olması gerekmektedir. Bu oran, Türkiye'de salep içeceğinin üretim miktarı bilinmemekle birlikte, yalnızca dondurma üretimi için 2000 ton toz salebe ihtiyaç olduğunu göstermektedir. Yaklaşık 5-6 kg yaş salepten 1kg toz salep üretilmektedir. Bu da 10-12 bin ton yaş salep üretimine işaret etmektedir. Ancak Türkiye'de 2021 yılı itibarıyla 627 dekar salep üretim alanı, 1600 kayıtlı salep işletmesi ve 14 milyon salep orkidesi bulunmaktadır. Türkiye'deki salep üretiminin yaklaşık %15'i Karadeniz Bölgesinde gerçekleşmektedir. Karadeniz Bölgesinde ise Samsun İlinde yapılan çalışmalarda 30 civarında salep türü olduğu saptanmıştır. Tarla denemeleriyle bu çeşitler arasında 3-4 tanesinin üretime uygun olduğunu tespit edilmiştir. Samsun'da Ondokuzmayıs, Alaçam, Ladik, Atakum, Terme, İlkadım, Çarşamba ve Bafra ilçeleri salep üretimi yapmaktadır. Ancak Samsun'daki salep üreticilerinin %75'i Ondokuzmayıs ilçesinde bulunmaktadır.

Dünyada salebin yasa dışı toplanması, ticareti ve endemik bir bitki olan salep orkidelerinin tehlike altında olduğunu ortaya koyan birçok araştırma yapılmıştır (Kreziou ve ark., 2016; Charitonidou ve ark., 2019; Kasperek and Grimm, 1999; Ghorbani ve ark., 2014; Ustalar ve ark., 2022; Molnar ve ark., 2017; de Boer ve ark., 2017). Aynı zamanda salebin gıda sanayinde ve ilaç sanayinde kullanılabilecek şifalı bir bitki olduğunu ortaya koyan çalışmalar da bulunmaktadır (Jahromi, 2015; Karimi, 2016; Farhoosh and Riaz, 2007; Chen et al, 2021). Türkiye'de ise orkide florasını ortaya koyan (Gezgin ve Eltem, 2009; Loki ve ark., 2005; Erzurumlu ve ark., 2018; Baktır ve ark., 2014) ve tehlike altındaki salepler hakkında araştırmalar yapılmıştır (Molnar, 2017; Deniz, 2013). Aynı zamanda salep tarımının yapılabilmesi için üretim koşullarını araştıran çalışmalar da yapılmıştır (Çalışkan ve ark., 2019; Çalışkan ve ark., 2020; Çalışkan ve ark., 2021; Kurt, 2020; Bektaş ve ark., 2013). Türkiye'nin geleneksel gıda ürünleri olan Maraş dondurması ve salep içeceğinin tat, aroma ve içeriğini inceleyen denemeler de bulunmaktadır (Doğan ve Kayacı, 2004; Tamer ve ark., 2006; Karaman ve ark., 2011; Keçeli ve ark., 1998; Türkmen ve ark., 2021; Arnak ve Tarakçı, 2021; Solak ve ark., 2017; Acemi, 2019; Usta ve Yılmaz Ersan, 2017; Kaya ve Ar, 2001; Acu ve ark., 2017; Tekinsen ve Güner, 2010; Kus ve ark., 2005). Ancak ne dünyada ne de Türkiye'de laboratuvar veya deneme koşulları dışında, çiftçi koşullarında salebin üretimi ve ekonomik olarak yapılabilirliğini ortaya koyan herhangi bir çalışmaya rastlanmamıştır. Laboratuvar veya deneme koşullarında, çiftçinin yetiştiricilik kabiliyeti ve aslında var olan iklim, meteoroloji, toprak ve piyasa koşulları göz ardı edilmektedir. Aynı zamanda tüketicinin salep tüketim miktarı, talep şekilleri ve salebi talep eden tüketici

BULGULAR ve TARTIŞMA**Araştırma alanı ve incelenen tarım işletmelerinin genel özellikleri**

Araştırma alanında, endemik bitki türü olduğu için doğadan toplanması yasak olan salep orkidesinin üretimi, Tarım ve Orman Bakanlığından verilen özel izinle 2016 yılından itibaren bölgeye uygun salep bitkisinin tarımı yapılmaya başlanmıştır. 2021 yılı itibarıyla 52 üretici toplamda 94 dekar arazide yaklaşık 36 ton salep üretmiştir. İşletmelerde ilçede salep tarımının geliştirilmesi amacıyla daha çok sertifikalı salep tohumu üretilmektedir. Sertifikalı salep yumrusunun fiyatı ise 0,80 TL/adettir. Salep işletmeleri aynı zamanda kuru yumruları 63 ila 150 TL arasında bir fiyata satmaktadır. Toz haline getirilmiş salebin kilogram fiyatı ise 1500TL'yi bulmaktadır. Şu an için sınırlı miktarda kuru salep üretildiğinden yalnızca salebin öğütüldüğü bir değirmen bulunmamaktadır. İşletmeler kuru salebi buğday değirmeninde öğütmektedir.

Araştırma alanında salebin tesis dönemi ortalama 3 yıldır. Salep bitkileri genelde taban arazilerde yetiştirilmektedir. Metrekareye yaklaşık 200 yumru dikilmektedir. Üretim döneminde işletmeler gübreleme, ilaçlama, çapalama veya sulamaya ihtiyaç duymamaktadır. Yalnızca elle yabancı ot temizliği yapılmaktadır. Nisan-Mayıs aylarında çiçeklenme başladığında bir ay içerisinde her salep orkidesi için elle hasat yapılmaktadır. Hasat sonrası tohumluğa ayrılan yumrular hemen geri dikilmektedir. Hasat zamanı tahribat olmaması için sıralı ve her sıra arası boşluk bırakılarak dikim yapılmaktadır. Bir dekar salebi 8-10 işçi yaklaşık 15-20 gün hasat etmektedir. Bu nedenle hasat döneminde işçilik hem fazla hem de önemlidir.

Araştırma alanında Samsun İli ve İlçeleri Salep Üreticileri Birliği ve işletmelerle sözleşmeli üretim yapan 19 Mayıs Salep Evi bulunmaktadır. Bu örgütler işletmelere tohum temini yapmakta ve üretimin bütün aşamalarını uygulamalı olarak aktarmaktadır. Aynı zamanda 19 Mayıs Salep Evi, üreticilerden satın alınan salebi içecek ve dondurma olarak da satmaktadır.

Çizelge 1. İncelenen işletmelere ait sosyo-ekonomik özellikler.

Değişkenler	Ortalama	St.sapma
İşletme yöneticisinin yaşı (yıl)	46.86	8.64
İşletme yöneticisinin eğitim süresi (yıl)	8.54	2.96
İşletme yöneticisinin salep deneyimi (yıl)	5.81	1.96
Aile büyüklüğü (kişi)	4.04	1.05
Aile iş gücü (EİB)	1.25	0.41
Salep arazisi (da)	1.82	0.96
Salep üretimi (kg)	684.37	240.31
Salep satış fiyatı (TL/kg)	95.21	17.56
Tarım dışı gelir (TL/ay)	10562.30	4156.12

İncelenen işletmelerin yöneticileri ortalama 47 yaşındadır. Yöneticilerin %86'si erkek, %14'ü kadındır. Ayrıca %35'i lise mezunu, %31'i orta okul mezunu, %19'u üniversite mezunu, %15'i ilkokul mezunudur. Salep yetiştirme tecrübeleri ise ortalama 5 yıldır. Salep yetiştiriciliği yapan bir hane yaklaşık 4 kişiden oluşmaktadır ve aile iş gücü 1.25 erkek iş gücü birimidir.

İşletme yöneticilerinin tamamının tarım dışı geliri bulunmaktadır. Yöneticilerin %18'i memur, %29'u emekli, %44'ü esnaf ve %9'u diğer işlerde çalışmaktadır. Tarım dışı işlerden kazandıkları aylık gelir ortalama 10562 TL'dir (Çizelge1). Daha önce yapılan araştırmalarda Samsun ilindeki tarımsal işletmelerin tarım dışı işe sahip olma durumu söz konusu olsa da tamamının tarım dışı işe sahip olduğu tarımsal işletmecilik tipine rastlanmamıştır (Cebeci, 2010; Öztürk ve Akçay, 2011; Canan, 2014; Türkten vd, 2016; Canan ve ark., 2018; Kurt ve Boz, 2021).

Salep üretiminde maliyet unsurları ve birim üretim maliyeti

İncelenen işletmelerde salep yetiştiriciliğinin tesis döneminin ilk yılında, salep yumrusu, sürüm ve ekim masrafı gibi sabit masraflar, su, yabancı ot ve hasat iş gücü gibi değişken masraflar yapılmaktadır. Tesis dönemindeki hasat ürün satışı amacıyla değil, tohumluk yumru elde ederek salep orkidesi sayısını artırmak amacıyla yapılmaktadır. Araştırmada salep yetiştiriciliği tesis dönemi masrafı dekara 376889.90 TL olarak hesaplanmıştır. Toplam tesis masraflarının %68'i tesis döneminin değişken masraflarından olan ekim masrafıdır. Tesis döneminin ikinci sıradaki masrafı ise %29'luk payla çıplak arazi değeri faizdir (Çizelge 2). Kızılırmak ve Yeşilirmak nehirlerinin geçtiği Samsun ilinin verimli arazilerinin değerinin yüksek olması tesis dönemi masraflarında yüksek paya sahip olmasına neden olmaktadır (Canan ve ark., 2017).

Çizelge 2. Salep tesis dönemi masraf unsurları.

TL/da	1.Yıl	2.Yıl	3.Yıl	Toplam	%
Sabit Masraflar	37800.00	37500.00	37500	112800.00	29.93
Salep Yumrusu	300.00	-	-	300.00	0.08
Çıplak Arazi Değeri Faizi	37500.00	37500.00	37500.00	112500.00	29.85
Değişken Masraflar	260878.62	1605.64	1605.64	264089.90	70.07
Sürüm Masrafı	921.70	0.00	0.00	921.70	0.24
Ekim Masrafı	258351.28	0.00	0.00	258351.28	68.55
Su	24.04	24.04	24.04	72.12	0.02
Yabancı Ot İşçilik Masrafı	149.04	149.04	149.04	447.12	0.12
Hasat İşçilik Masrafı	1432.56	1432.56	1432.56	4297.68	1.14
Toplam	298678.62	39105.64	39105.64	376889.90	100.00

Çizelge 3. Salep üretim dönemi masrafı unsurları.

Masraf Unsurları	Birim	Miktar	%
Değişken Masraflar (A)	TL/da	7841.62	35.21
Geçici İşçilik (ot temizliği, hasat, vb.)	TL/da	1605.64	7.21
Taşıma masrafı	TL/da	1587.48	7.13
Pazarlama Masrafı	TL/da	4648.50	20.88
Sabit Masraflar	TL/da	14426.43	64.79
Aile İş Gücü Ücret Karşılığı	TL/da	12115.38	54.41
Bina Sermayesi Faizi	TL/da	1801.97	8.09
Salep Tesisi Amortismanı	TL/da	274.42	1.23
Vergi-Sigorta	TL/da	234.65	1.05
Toplam Masraflar (B)	TL/da	22268.05	100.00
Salep Üretim Miktarı	Kg/da	376.98	
Salep Fiyatı	TL/kg	95.21	
Salep ÜD (C)	TL/da	35892.27	
Birim Maliyet	TL/kg	59.07	
Brüt Kar (C-A)	TL/da	28050.65	
Net Kar(C-B)	TL/da	13624.22	
Oransal Kar (C/B)		1.61	

Araştırma alanında salep yetiştiriciliği yapan tarım işletmelerinde salebin üretim masrafı dekara 22 bin TL'dir. Toplam üretim masraflarının %35'ini değişken masraflar %65'ini ise sabit masraflar oluşturmaktadır (Çizelge 3). Sabit masrafların değişken masraflardan daha fazla olmasının sebebi aile iş gücünün yoğun kullanılmasından kaynaklanmaktadır. Araştırma alanında salep yetiştiriciliği yapan tarım işletmeleri sahiplerinin başka bir tarım işletmesine verdikleri alet-makinanın kirası ve tarım işletmesinde çalışma karşılığında aldıkları ücret bulunmamaktadır. Ayrıca araştırma alanının sürekli yağış alan bölgede olması nedeniyle sulamanın diğer bölgelere nazaran daha az yapılması ve salep orkidesinin gübreleme, ilaçlama ve çapalamaya ihtiyaç duymaması değişken masrafları azaltıcı yönde etkilemektedir.

İncelenen işletmelerde ortalama salep verimi dekara 377 kg'dır. Buna göre bir kilogram salebin maliyeti 59,07 TL/kg olarak hesaplanmıştır. İncelenen işletmelerin dekara brüt karı 28050,65 TL ve net karı 13624,22 TL'dir. Salep yetiştiren tarım işletmeleri salep yetiştirmek üzere yaptıkları 1 TL masrafa karşılık 1,61 TL kar elde etmektedirler (Çizelge3).

Salep yetiştiren işletmelerin %94'ü salebi yumru, %6'sı toz halde satmaktadır. İşletmelerin %32'si salebi salep evine, %23'ü tüccara, %21'i aracı firmaya, %15'i toptancıya, %4'ü internet üzerinden, %4'ü üretici birliğine satmaktadır. Ürünlerin %94'ünün peşin, %6'sının vadeli olarak satıldığı tespit edilmiştir. Salep satış fiyatlarından memnuniyetleri sorulduğunda işletme yöneticilerinin %56'sı fiyattan memnun olmadıklarını belirtmiştir. Üreticilerden alınan saleplerin de %42'si dondurma üreticilerine, %33'ü pastanelere ve %13'ü diğer (toptancı, tüccar) yerlere satılmaktadır.

Çizelge 4. Tüketicilerin salep tüketim durumları.

Cinsiyet	Tüketen		Tüketmeyen		Toplam	
	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde
Erkek	71	45.51	81	56.25	152	50.67
Kadın	85	54.49	63	43.75	148	49.33
Toplam	156	100.00	144	100	300	100.00
T testi ve p değeri	1.86; 0.063**					
Medeni durum	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde
Evli	67	42.95	69	47.92	136	45.33
Bekar	89	57.05	75	52.08	164	54.67
Toplam	156	100.00	144	100.00	300	100.00
T testi ve p değeri	0.86; 0.390					
Eğitim Durumu	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde
İlkokul	1	0.64	5	3.47	6	2.00
Ortaokul	5	3.21	9	6.25	14	4.67
Lise	27	17.31	23	15.97	50	16.67
Lisans	99	63.46	91	63.19	190	63.33
Yüksek lisans	21	13.46	16	11.11	37	12.33
Doktora	3	1.92	0	0.00	3	1.00
Toplam	156	100.00	144	100.00	300	100.00
X² testi ve p değeri	4.24; 0.039*					
Meslek grupları	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde
İşçi	9	5.77	11	7.64	20	6.67
Öğrenci	54	34.62	37	25.69	91	30.33
Memur	42	26.93	48	33.33	90	30.00
Tüccar	2	1.28	2	1.39	4	1.33
Ev Hanımı	8	5.13	9	6.25	17	5.67
Esnaf	4	2.56	8	5.56	12	4.00
Emekli	16	10.26	9	6.25	25	8.33
Özel Sektör	21	13.46	20	13.89	41	13.67
Toplam	156	100.00	144	100.00	300	100.00
X² testi ve p değeri	6.68; 0.463					
Gelir grupları	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde	Frekans	Yüzde
500-4000 (i)	78	50.00	59	40.97	137	45.67
4000-10000 (ii)	69	44.23	74	51.39	143	47.67
10000-45000 (iii)	9	5.77	11	7.64	20	6.66
Toplam	156	100.00	144	100.00	300	100.00
X² testi ve p değeri	2.53; 0.282					

*%5, **%10 önem düzeyinde istatistiksel açıdan anlamlıdır.

Tüketicilerin salep tüketim durumları

Anket yapılan tüketicilerin %51'i erkek, %49'u kadındır. Erkeklerin yaş ortalaması 36, kadınların yaş ortalaması 31'dir. Tüketicilerin haneleri ortalama 4 bireyden oluşmaktadır. Aylık gelirleri ortalama 5088 TL olup

gelirlerinin %36'sını gıda alışverişine harcamaktadırlar. Tüketicilerin %52'sinin salep tükettiği tespit edilmiştir. Tüketenlerin %85'i kişi, %15'i sonbahar aylarında salebi tercih etmektedir. Tüketicilerin %53'ü salebi toz, %42'si hazır içecek ve %5'i kurutulmuş halde almaktadır. Satın alınan salebin %98'si içecek, %2'si pasta yapımında kullanılmaktadır. Salebi içecek olarak tüketenlerin yıllık tüketim miktarı 1150 ml'dir.

Salep tüketenlerin %54'ü kadın, %46'sı erkektir. Tüketicilerin %43'ü evlidir. Salep tüketenlerin %63'ü lisans, %17'si lise, %14'ü yüksek lisans mezunudur. Meslek durumlarına göre; tüketicilerin %27'si memur, %35'i öğrenci, %14'ü özel sektör çalışanı, %10'u emeklidir. Tüketicilerin aylık geliri 4904 TL olmakla birlikte %50'si birinci gelir grubundadır (Çizelge 4).

Salep tüketmeyenlerin %56'sı erkek, %44'ü kadın ve %48'i evlidir. Tüketicilerin %63'ü lisans, %16'sı lise, %11'i yüksek lisans mezunudur. Meslek durumlarına göre; tüketicilerin %33'ü memur, %26'sı öğrenci, %14'ü özel sektör çalışanı, %8'i işçidir. Tüketicilerin aylık geliri 5289 TL olmakla birlikte %51'i ikinci gelir grubundadır (Çizelge 4).

Salep tüketen ve tüketmeyen bireyler karşılaştırıldığında, cinsiyete göre salep tüketme durumlarının farklılık gösterdiği ve eğitim seviyeleri ile salep tüketme durumları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir. Kadınların salep tüketim oranları erkeklere nazaran daha fazladır. Ayrıca eğitim seviyesi arttıkça bireyler arasında salep tüketme oranlarının da arttığı görülmektedir (Çizelge 4). Salebe benzer, beslenmede temel besin öğelerine sahip olmanın ötesinde, insan fizyolojisi ve metabolik fonksiyonları üzerinde ilave faydalar sağlayan, böylelikle hastalıklardan korunmada ve daha sağlıklı bir yaşama ulaşmada etkinlik gösteren fonksiyonel gıdalar ile yapılmış tüketici araştırmalarında; Bekoğlu ve ark., (2016), bekârların fonksiyonel gıda tüketiminin daha yüksek, eğitimi bireylerin ise daha düşük olduğu sonucuna, Bilgiç ve Yüksel (2012) ise fonksiyonel gıdaların çoğunlukla kadınlar tarafından tercih edildiği sonucuna, Doğan ve ark., (2011) ise kadınların fonksiyonel gıdalardan daha fazla beklentilerinin olduğu sonucuna ulaşmışlardır. Bu sonuçlarının aksine Büyükkaragöz ve ark., (2014) yaptığı araştırmaya göre, erkekler ve daha yaşlıların fonksiyonel gıda hakkında daha fazla farkında olduklarını tespit etmiştir. Doğan ve ark., (2011) yaptığı araştırmaya göre fonksiyonel gıda seçiminde eğitim ve gelir düzeylerinin etkili olduğu sonuçları bu araştırma sonuçlarıyla benzerlik gösterirken Büyükkaragöz ve ark., (2014) da eğitim ve gelir düzeylerinin fonksiyonel gıda tüketimini etkilemediğini ifade etmiştir.

SONUÇ ve ÖNERİLER

Araştırmada salep yetiştiriciliği tesis dönemi masrafı dekara 376889,90 TL olarak hesaplanmıştır. Toplam tesis masraflarının %68'i tesis döneminin değişken masraflarından olan ekim masrafıdır. Salep tarımı yaygınlaştıkça tohumluk yumru üretiminin de artması beklenmektedir. Böylelikle yumru fiyatlarında bir miktar düşüş ile tesis dönemindeki ekim masrafları azalacaktır.

Araştırma alanında salep yetiştiriciliği yapan tarım işletmelerinde salebin üretim masrafı dekara 22 bin TL'dir. Toplam üretim masraflarının %35'ini değişken masraflar. %65'ini ise sabit masraflar oluşturmaktadır. Sabit masrafların değişken masraflardan daha fazla olmasının sebebi aile iş gücünün yoğun kullanılmasından kaynaklanmaktadır. Özellikle salebin hasatında yumru kaybı yaşanmaması için ince işçilik gerekmektedir. Bu nedenle işletmeler, geçici işçiliğe güvenmemekle birlikte salep arazilerinin de küçük olması nedeniyle aile işgücünü kullanmaktadır. Araştırma alanında yapılan salep yetiştiriciliği eğitimlerine tarım işçileri de dahil edilmelidir. İncelenen işletmelerde ortalama salep verimi 377 kg/da'dır. Yaklaşık son 5 yıldır salep yetiştiriciliği yapan işletmelerin bazıları tesis döneminden yeni çıkmıştır. İşletmeler salep yetiştiriciliği konusunda tecrübe ve kabiliyet kazandıkça salep verimi de artacaktır. Salebin, yurt içi talebi karşıladıktan sonra yeniden ihracata konu olabilmesi için, bu verim seviyesinden, yaklaşık 27bin da salep arazisine ihtiyaç vardır. Makro düzeyde salep yetiştirme koşullarının her bir bölgeye özgü olması ve ihtiyaç olan tohumluğun sağlanması için kurumsal çalışmaların yapılması gerekmektedir.

Bir kilogram salebin maliyeti 59,07 TL olarak hesaplanmıştır. İncelenen işletmelerin dekara brüt karı 28050,65 TL ve net karı 13624,22 TL'dir. Salep yetiştiren tarım işletmeleri salep yetiştirmek üzere yaptıkları 1 TL masrafa karşılık 1,61 TL kar elde etmektedirler. Endemik bir bitki olan salep orkidelerinin doğadan toplanması ile elde edilecek kısa süreli kazançlara karşı sürdürülebilir kazanç sağlayacak salep tarımının getirisi teşvik edicidir. Ayrıca doğadan toplanan saleplerin aynı kalite ve standartlara sahip olması beklenmemelidir.

Tüketicilerin %52'sinin salep tükettiği tespit edilmiştir. Bu oran salebin geleneksel bir içecek ve ürün olduğunu göstermektedir. Salep tüketen ve tüketmeyen bireyler karşılaştırıldığında, cinsiyete göre salep tüketme durumlarının farklılık gösterdiği ve eğitim seviyeleri ile salep tüketme durumları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir. Kadınların salep tüketim oranları erkeklere nazaran daha fazladır. Ayrıca eğitim seviyesi arttıkça bireyler arasında salep tüketme oranlarının da arttığı görülmektedir. Salebin piyasada uzun vadede tutunmasını sağlamak için tüketicilerin profillerini dikkate almak, kullanım

alanları ve şifalı bir bitki olduğu konusunda bilgilendirmek ve reklam çalışmalarına önem vermek gerekmektedir. Türkiye’de salebin hem içecek hem de Maraş dondurmasında, geleneksel bir yeri olması nedeniyle, gıda firmalarının salep ürünleri üretimine odaklanmaları pazar payını arttıracak, tarım ve sanayi sektörüne katkıda bulunacaktır.

Çıkar Çatışması Beyanı: Makale yazarları aralarında herhangi bir çıkar çatışması olmadığını beyan ederler.

Araştırmacıların Katkı Oranı Beyan Özeti: Yazarlar makaleye eşit oranda katkı sağlamış olduklarını beyan ederler.

YAZAR ORCID NUMARALARI

Selime CANAN  <http://orcid.org/0000-0002-8041-3272>

Zülal COŞKUN  <http://orcid.org/0000-0001-9636-1713>

Aykut BİLGİÇ  <http://orcid.org/0000-0002-2817-6396>

Zeynep BAYBAŞ  <http://orcid.org/0000-0001-8591-7106>

KAYNAKLAR

- Acemi, A., Çobanoğlu, Ö., Türker-Kaya, S. (2019). Bazı Yumruklu Orkidelerin Glukomannan içeriğinin FTIR Tabanlı Karşılaştırmalı Analizi ve Ön İşleminin Glukomannan Ölçümü Üzerindeki Etkileri. *Gıda ve Tarım Bilim Dergisi*. 99(7), 3681-3686.
- Acu, M., Kinik, O., Yerlikaya, O. (2017). Keçi Sütünden Üretilen Probiyotik Dondurmanın Fonksiyonel Özellikleri. *Carpathian Gıda Bilimleri ve Teknolojisi Dergisi*, 9(4), 86-100.
- Arnak, BG ve Tarakçı, Z. (2021). Dondurma Üretiminde Salep İkamesi Olarak Chia (*Salvia Hispanica L.*) Müsilaj Tozunun Kullanımı. *Gıda İşleme ve Koruma Dergisi*, 45 (12), E16060.
- Bekoglu, F. B., Ergen, A. (2016). Degisen Tüketici Eğilimleri ve Teknolojik Gelişmelerin Perakendecilige Yansımaları/Reflections Of Changing Consumer Trends And Technological Developments On Retailing. *International Journal Of Research In Business And Social Science*, 5(2), 59.
- Bektaş, E., Cüce, M., Sökmen, A. (2013). In Vitro Germination, Protocorm Formation, and Plantlet Development Of Orchis Coriophora (Orchidaceae), A Naturally Growing Orchid Species In Turkey. *Turkish Journal Of Botany*, 37(2), 336-342.
- Bilgiç, S., Yüksel, A. (2012, Temmuz). İstanbul İlinde Üniversite Öğrencilerinin Fonksiyonel Gıdalara Yönelik Algı ve Tutumları. 2012 Uluslararası Endüstri Mühendisliği ve Operasyon Yönetimi Konferansı Tutanakları İçinde İstanbul, Türkiye (Cilt 1127).
- Bulut-Solak, B., Alonso-Miravalles, L., O’Mahony, J. (2017). Composition, Morphology and Pasting Properties of Orchis Anatolica Tuber Gum. *Food Hydrocolloids*. 69, 483-490.
- Büyükkaragöz, A., Bas, M., Sağlam, D., Cengiz, Ş. E. (2014). Consumers' Awareness, Acceptance and Attitudes Towards Functional Foods In Turkey. *International Journal Of Consumer Studies*, 38(6), 628-635.
- Canan, S. (2014). Samsun İli Bafra İlçesinde Çeltik Üretimine Yer Veren Tarım İşletmelerinde Toplam Faktör Verimliliğindeki Değişim ve İnovasyon (Doctoral Dissertation, Yüksek Lisans Tezi, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü).
- Canan, S., Abacı, N. İ., Ceyhan, V., Demiryürek, K. (2018). Samsun İli Çarşamba İlçesinde Kivi Yetiştiren Tarım İşletmelerinin Üretim Etkinliği. *Mediterranean Agricultural Sciences*, 31(3), 249-254.
- Canan, S., Ceyhan, V. (2017). Türkiye’de Biyokütle Fiyatındaki Değişimin Biyoetanol Maliyeti Üzerine Etkileri. *Anadolu Tarım Bilimleri Dergisi*, 32(1), 16-22.
- Cebeci, T. (2010). Samsun İlinde Süs Bitkileri Yetiştiriciliği Yapan İşletmelerde Üretim Etkinliği, Karlılık Durumu ve Pazarlama Yapısı (Master’s Thesis, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü).
- Chapagain, DJ., Meilby, H., Baniya, CB., Budha-Magar, S., Ghimire, SK. (2021). Illegal Harvesting and Livestock Grazing Threaten The Endangered Orchid *Dactylorhiza hatagirea* (D. Don) Soó in Nepalese Himalaya. *Ecology and Evolution*. 11(11), 6672-6687.
- Charitonidou, M., Stara, K., Kougioumoutzis, K., Halley, JM. (2019). Implications of salep collection for the conservation of the Elder-flowered orchid (*Dactylorhiza sambucina*) in Epirus, Greece. *Journal of Biological Research-Thessaloniki*. 26(18).

- Chen, Y., Kang, Q., Jiang, P., Huang, X. (2021). Yüksek Kaliteli Bor Nitrür Nano Tabakalarının Hızlı, Yüksek Verimli ve Ölçeklenebilir Pul Pul Dökülmesi ve Bunların Lityum-Kükürt Pillerde Uygulanması. *Nano Araştırma*, 14 (7), 2424-2431.
- Çalışkan, Ö., Kurt, D., Çırak, C. (2019). *Ophrys sphegodes* subsp. Kullanarak Yeni Sürdürülebilir Salep Üretim Yöntemlerinin Geliştirilmesi. *Tarım Bilimleri ve Teknolojisi Dergisi*, 21(6), 1547-1555.
- Çalışkan, Ö., Kurt, D., Çırak, C. (2021). Sahlep Orchid *Serapis Orientalis* (Greuter) İçin Yeni Bir Sürdürülebilir Üretim Yönetimi. *Pakistan Botanik Dergisi*, 53(3), 1051-1056.
- Çalışkan, Ö., Kurt, D., Odabaşı, MS. (2020). *Serapis Vomeracea* (Burm.f.) Briq'in Tarımsal Özellikleri, Salep Orkideleri. *Botanik Agrobotanik Bahçesi CLUJ-NAPOCA'nın Notları*, 48(1),245-260.
- De Boer, H., Ghorbani, A., Manzanilla, V., Raclariu, AC., Kreziou, A., Ounjai, S.,..., Gravendeel, B. (2017). DNA metabarcoding of orchid-derived products reveals widespread illegal orchid trade. *The Royal Society Publishing*, 284(1863).
- Deniz, IG. (2013). Antalya İlinin Kritik Tehlike Altındaki (CR) Orkide Türleri. XI Uluslararası Çiçek Ampulleri ve Otsi Uzun Ömürlüleri Sempozyumu. 1002, 37-41.
- Dogan, İ., Yıldız, O., Eydurun, E., Köse, Ş. (2011). A Study On Determination Of Functional Food Consumption Habits And Awareness Of Consumers İn Turkey. *Bulgarian Journal Of Agricultural Science*, 17(2).
- Doğan, M., Kayacier, A. (2004). Rheological Properties Of Reconstituted Hot Salep Beverage. *International Journal Of Food Properties*, 7(3), 683-691
- Ece Tamer, C., Karaman, B., Utku Copur, O. (2006). A Traditional Turkish Beverage: Salep. *Food Reviews International*, 22(1), 43-50.
- Farhoosh, R. Ve Riazı, A. (2007). İran'da Mevcut İki Salep Türü ve Bunların Konsantrasyon ve Sıcaklığın Bir Fonksiyonu Olarak Reolojik Özellikleri Üzerine Bir Kompozisyon Çalışması. *Gıda Hidrokolloidleri*, 21 (4), 660-666.
- Gezgin, Y., Eltem, R. (2009). Çeşitli Ege ve Akdeniz Orkidelerinden (Salepler) Endofitik Mantarların Çeşitliliği. *Türk Botanik Dergisi*. 33(6), 439-445.
- Ghorbani, A., Gravendeel, B., Naghibi, F., de Boer, H. (2014). Wild Orchid Tuber Collection in Iran: A Wake-up Call For Conservation. *Biodiversity and Conservation*, 23(11), 2749-2760.
- Jahromi, Z. K., Solhjoui, K., Jahromi, H. K. (2015). The Effect Of Salep Root Extract On Concentration Of GnRH, Progesterone And LH Hormone İn Female Rats. *Avicenna Journal Of Phytomedicine*, 5.
- Karaman, S., Yılmaz, MT., Kayacier, A. (2011). Glukomannan Bazlı Salep-Bal İçeceği Karışımlarının Reolojik Davranışı Üzerine Tek Yönlü Kafes Karışım Tasarımı Yaklaşımı: Duyusal Özelliklere Dayalı Bir Optimizasyon Çalışması. 25(5),1319-1326.
- Karimi, N., Kenari, R. E. (2016). Functionality Of Coatings With Salep and Basil Seed Gum For Deep Fried Potato Strips. *Journal Of The American Oil Chemists' Society*, 93(2), 243-250.
- Kasperek, M. ve Grimm, U. (1999). European Trade in Turkish Salep With Special To Germany, *Economic Botany*, 53(4), 396-406.
- Kaya, S., Tekin, A. R. (2001). The Effect Of Salep Content On The Rheological Characteristics Of A Typical Ice-Cream Mix. *Journal Of Food Engineering*, 47(1), 59-62.
- Keçeli, T., Konar, A., Robinson, RK. (1998). Salep ve Bazı Alternatif Stabilizatörlerin Keçi Sütü Dondurmanın Kalitesine Etkisi. *Uluslararası Süt Federasyonu Özel Sayısı*, 9803, 180.
- Kıral, T., Kasnaoğlu, H., Tatlıdil, F., Fidan, H., Gündoğmuş, E. (1999). Tarımsal Ürünler İçin Maliyet Hesaplama Metodolojisi ve Veri Tabanı Rehberi. *TKB Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü Yayınları*, (37).
- Kreziou, A., De Boer, H., Gravendeel, B. (2016). Harvesting Of Salep Orchids İn North-Western Greece Continues To Threaten Natural Populations. *Oryx*, 50(3), 393-396.
- Kurt, D. (2020). Doğal Ortama Ekilen Salep Orkidesinin Yıllara Dayalı Büyüme Modellerinin Geliştirilmesi. *Brezilya Biyoloji ve Teknoloji Arşivleri*, 63(2), 1-9.
- Kurt, Y. A., Boz, İ. (2021). Örtü Altı Sebze Yetiştiriciliğinde Kullanılan Bilgi Kaynakları: Samsun İli Çarşamba İlçesi Örneği. *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Tarım ve Doğa Dergisi*, 24(4), 895-903.
- Kuş, S., Altan, A., Kaya, A. (2005). Rheological Behavior and Time-Dependent Characterization Of Ice Cream Mix With Different Salep Content. *Journal Of Texture Studies*, 36(3), 273-288.
- Loki, V., Tokolyi, J., Suveges, K., Lovas-Kiss, A., Hürkan, K., Sramko, G., Molnar, VA. (2015). The Orchid Flora of Turkish Graveyards: A Comprehensive Field Survey. *Wiidenowia*. 45(2), 231-243.
- Molnar, VA., Nagy, T., Loki V., Suveges, K., Takaçlar, A., Bodis, J., Tokolyi, J. (2017). Turkish Graveyards as Refuges For Orchids Against Tuber Harvest. *Ecology and Evolution*, 7(24), 11257-11264.
- Molnar, VA., Suveges, K., Molnaar, Z., Loki, V. (2018). Using Traditional Ecological Knowledge in Discovery of Rare Plants: A Case Study From Turkey. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae*. 86(3), 1-10.

- Öztürk, D., Akçay, Y. (2011). Fındık Yetiştiriciliğinin Yatırım Analizi ve Karlılığının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma (Samsun İli Çarşamba ve Terme Ovası Örneği). Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi, 2011(2), 65-73.
- Sandal Erzurumlu, G., Sultana, N., Vural, M., Serce, S. (2018). Türkiye Karasal Orkide Türleri Arasında RAPD ile Ortaya Konan Genetik ve Fenotipik Varyasyon ve Morfolojik Özellikler. Türk Tarım ve Orman Dergisi. 42(4), 227-236.
- Tekinşen, K. K., Güner, A. (2010). Chemical Composition and Physicochemical Properties Of Tubera Salep Produced From Some Orchidaceae Species. Food Chemistry, 121(2), 468-471.
- Turkmen, N., Gursoy, A., Akal, C., Unal, E. M., Keskin, E. (2021). Evaluation Of Salep Obtained From Different Wild Orchid Species Of Turkey And Their Use İn Maras Type Ice Cream. Journal Of Food Processing And Preservation, 45(12), E16063.
- Türkten, H., Yıldırım, Ç., Gündüz, O., Ceyhan, V. (2016). Samsun İlinde Sığır Besiciliği Faaliyetlerinden Ortaya Çıkan Atık ve Yan Ürünlerin Değerlendirilmesi ve Yönetimi. Anadolu Tarım Bilimleri Dergisi, 31(3), 353-359.
- Usta, B., Yılmaz-Ersan, L. (2017). Evaluation Of Prebiotic Potential Of Salep Obtained From Some Orchidaceae Species. Fresen Environ Bull, 26(10), 6191-8.
- Ustalar, S., Anthoons, B., Madesis, P., Saroja, SG., Schermer, M., Gerritsen, W, Gravendeel, B. (2022). Quantifying An Online Wildlife Trade Using A Web Crawle. Biodiversity and Conservation, 31, 855-869.
- V, AM., Loki, V, Verbeeck, M, Suveges, K. (2021). Orchids Of Azerbaijani Cemeteries. Plants, 10(2), 1-10.
- Yaman, K. (2013). 1920'den Günümüze Türkiye Resmi Gazete Arşivlerinde Salep ve Ticaretine İlişkin Düzenlemeler. Tarih Kültür ve Sanat Araştırmaları Dergisi, 2(1), 172-180.
- Yaman, K., Akyıldız, MH. (2008). Kastamonu'da Bazı Odun Dışı Orman Ürünlerinin Toplaması, İşlenmesi ve Pazarlaması Maliyetleri. Kastamonu Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi. 8(1), 26-36.
- Yılmaz, I., Garipoğlu, H. (2014). Bazı Kurutulmuş ve Baharatlarda Aflatoxin Kirliliğinin Elisa ile Belirlenmesi. 9.Baltık Gıda Bilimleri ve Teknolojisi Konferansı, 3318-320.