

**KAHRAMANMARAŞ'TA DONDURMACILIK VE ORTAYA
ÇIKARDIĞI MEVSİMLİK GÖÇ**

**THE ICE CREAM PRODUCT IN KAHRAMANMARAŞ AND ITS
RESULTS, SEASONAL MIGRATION**

Yrd. Doç. Dr. Emin TOROĞLU¹
Dr. Nadire KARADEMİR
Prof. Dr. Mehmet TIRAŞ



ÖZET

Türkiye sahip olduğu özgün coğrafi şartları nedeniyle, yöresel ürünler bakımından oldukça zengin bir ülkedir. Bu araştırmada ülkemizde tanınan ve severek tüketilen Kahramanmaraş dövme dondurmasının il ekonomisindeki yeri ve dondurma imalatı ile perakende ticareti amacıyla yılın belli dönemlerinde ülke bazında gerçekleşen mevsimlik göçün özellikleri belirlenmiştir. Çalışmayı ortaya koymak amacıyla Kasım 2010- Nisan 2011 tarihleri arasında Kahramanmaraş şehrinde dondurma imalatı ve perakende ticareti amacıyla il dışına gitmiş olan 359 kişi ile 25 sorudan oluşan anket uygulaması yapılmıştır. Anket verileri coğrafi yöntemlerle değerlendirilmiş ve sonuçlar çıkarılmıştır

Anahtar Kelimeler: Kahramanmaraş, Dondurma, Ekonomik Coğrafya, Mevsimlik Göç

¹ Bu makale Türk Coğrafya Kurumu tarafından düzenlenen Uluslararası Katılımlı Coğrafya Kongresi'nde (07-10 Eylül 2011- İstanbul) bildiri olarak sunulmuştur.

¹ Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Coğrafya Bölümü
İletişim: etoroglu@ksu.edu.tr

ABSTRACT

Turkey, due to its unique geographical conditions is a rich country in terms of local products. In this study, the economic situation of Kahramanmaraş hand-churned ice cream which is liked and consumed in large quantities in our county and the properties of seasonal migration which occurs in certain months of the year for doing retail trade and ice-cream production through the country were presented. To achieve this study a questionnaire method was used which consists of 359 people who went out of the city for retail trade and ice-cream production in Kahramanmaraş city between November 2010-April 2010 and 25 questions were asked. Questionnaire results were evaluated with geographic methods and results were obtained.

Key Words: *Kahramanmaraş, Ice Cream, Economic Geography, Seasonal Migration*

GİRİŞ

Türkiye sahip olduğu özgün coğrafi şartları nedeniyle, yöresel ürünler bakımından oldukça zengin bir ülkedir. Gerçekten her yöremizin ülke insanları tarafından az yada çok tanınan yöresel ürünleri bulunmaktadır. Bazen bu yöresel ürünler şehir ve bölge ekonomisinde önemli bir yer tutmaktadır. Bu çalışmaya konu olarak; ülkemiz insanlarıncı tanınan ve zevkle tüketilen yöresel Kahramanmaraş Dövme Dondurması seçilmiştir.

Kahramanmaraş dondurmasının ülke çapında tanıtılmasından itibaren, yöresel dondurma üretmek ve perakende ticaretini yapmak üzere ülkemizin her yöresine mevsimlik olarak göçe başlanmıştır. Dondurma ticareti için gidenlerin bir kısmı gittikleri yerlere dondurma imalathaneleri ve ticarethaneleri kurmuşlardır.

Çalışmada amaç; ülkemizde tanınan ve severek tüketilen Kahramanmaraş dövme dondurmasının il ekonomisindeki yerini ve dondurma imalatı ile perakende ticareti amacıyla yılın belli dönemlerinde ülke bazında gerçekleşen mevsimlik göçün özelliklerini ortaya koymaktır.

Çok yönlü olduğu kadar, karmaşık ve değişik boyutlar gösteren “mevsimlik göç” olgusu, coğrafyada az çalışılmış bir konudur. Mevsimlik iş gücü göçü ve bunun beraberinde getirdiği sorunların ülke ölçeğinde ortaya konulabilmesi çok sayıda alansal ve sistematik araştırmaları gerektirmektedir. Mevsimlik işgücü göçlerinin zaman süreci içerisinde gösterdiği değişiklikler, göç alan ve veren alanların çokluğu ve dağılımı, göç olaylarına neden olan faktörlerin karmaşıklığı, olayı saptama ve bütünlüğe ulaştırmadaki önemli zorluklar olarak saptanmıştır. Ayrıca mevsimlik işgücü göçü olgusunun coğrafi incelemelerinde; mevsimlik iş gücü göçlerine neden olan faktörleri saptamak ve bu tür göçlerle ilgili benzer karakteristikleri gruplandırmak önemli bir yer tutmaktadır (Şen, 1984:1).

Materyal ve Metot

Çalışmada Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odası (KMTSO) ve Esnaf ve Sanatkâr Odaları Birliği'nden firmalar ile üretim ve istihdam değerleri hakkında veriler toplanmıştır. Şehirde dondurmacılıkla uğraşanlarla yüz yüze görüşme metoduyla bilgiler derlenmiştir. Ayrıca Kasım 2010- Nisan 2011 tarihleri arasında Kahramanmaraş şehrinde dondurma imalatı ve perakende ticareti amacıyla il dışına gitmiş olan kişiler arasından çalışma grubu olarak seçilen 359 kişi ile 25 sorudan oluşan anket uygulaması yapılmıştır. Ankete katılacak bireyler belirlenirken “bir grubun belirli özelliklerini belirlemek için verilerin toplanmasını amaçlayan çalışmalarda kullanılan tarama (survey) yöntemi” benimsenmiştir. Anket, aynı soru grubunun çok sayıdaki kişiye çeşitli iletişim araçları veya kendisine sorulmasını içermektedir. Anketler tamamlandıktan sonra genellikle her bir soruyu bir şekilde cevaplayan kişilere ait sıklık dereceleri ve yüzdeler şeklinde cetveller haline getirilir ve rapor edilir (Büyüköztürk ve Diğ., 2009). Bu şekildeki betimsel araştırmalar verilen bir durumu olabildiğince tam ve dikkatli bir şekilde tanımlamaktadır.

Ankete katılanlara bu faaliyete katılanların tahmini sayısını belirlemek için de sorular yöneltilmiştir. Bu nedenle dondurmacılık faaliyetine bağlı olarak mevsimlik göçe katılanların toplam sayıları tahmini değerleri vermektedir. Bu tür çalışmalarda veri elde

etmenin sadece anket uygulamaları ile mümkün olduğu belirtilmiştir. Ayrıca coğrafi çalışmalarda her defasında amacın mutlak değerleri belirlemek olmadığı, anket yönteminin coğrafi olayların mekânlara göre oransal dağılımını ve yoğunluğunu ortaya koymada da önemli olduğu Mutluer (1992:123) tarafından vurgulanmıştır.

Araştırmada kurum, kişi ve anketlerden elde edilen veriler, coğrafi yöntemlerle değerlendirilmiş, şekil, grafik ve tablolara dönüştürülerek görsel hale getirilmiştir. Tüm bunlar coğrafi düşünce ile amaca yönelik olarak yorumlanmış ve sonuçlar çıkarılmıştır.

BULGULAR ve TARTIŞMA

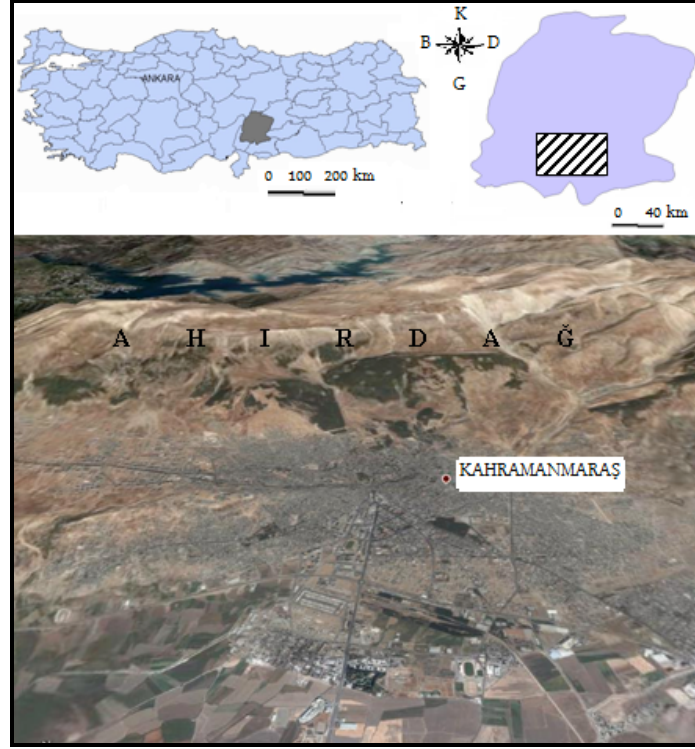
Kahramanmaraş'ta Dondurmacılık

Kahramanmaraş şehri 412.252 nüfusu ile, Akdeniz Bölgesi'nin Adana bölümünde, Ahır Dağı'nın güney yamacında ortalama 650 m yükseltide, Maraş ovasına hakim bir alanda yer almaktadır (Şekil 1). Güneyinde Maraş ovası uzanırken, kuzeyinde Ahır Dağı 2301 m'ye kadar yükselir.

Kahramanmaraş'ta yöresel dövme dondurmaya ortaya çıkaran coğrafi özellikler incelendiğinde ise; şehir çevresinde tipik Akdeniz ikliminin varlığı görülür. Yıllık ortalama sıcaklık 16,5 °C'dir. Günlük maksimum sıcaklıklar Mayıs – Ekim ayları arasında (6 ay) 24 °C'nin üzerindedir. Ülkemizde normal giyinmiş ve normal enerji harcadığı varsayılan bir insan için en düşük 16.7 °C, en yüksek 24.7 °C sıcaklık değerlerinin ideal sıcaklık değerleri olduğu belirlenmiştir (Sungur, 1980:36). Bu nedenle yöre insanları sıcak yaz aylarında serinletici tedbirler almak zorunluluğu duymaktadır. Şehrin hemen gerisinde yer alan Ahır Dağı (2301 m) ve onun kuzeyinde uzanan Berit (3027 m) ve Engizek (2496 m) dağları sahip oldukları yüksek zirveleriyle eskiden dondurma yapımı için gerekli olan karı saklayabilecek yükseltilere sahiptir.

Yöresel dondurmanın bileşenlerinden biri de keçi sütüdür. Şehir çevresindeki mera alanlarının genelde sarp ve taşlı olması yörede kıl keçisi beslemeyi zorunlu kılmıştır. Araştırma alanı ve çevresi bu özelliğinden dolayı Türkiye'de kıl keçisinin en çok beslendiği alanlardan birisi olmuştur (Özçağlar, 1995:44; Sandal ve Toroğlu, 2007:18). 2008 yılı verilerine göre ildeki keçi sayısı 123.806'dır. İldeki dondurmacılık faaliyeti keçi yetiştiriciliğini teşvik ettiği gibi, bazı dondurma firmalarının keçi çiftlikleri de mevcuttur.

Yöresel dondurma yapımındaki diğer bir önemli husus da salep bitkisidir ki; dondurmaya başlıca özelliğini veren salep Kahramanmaraş ve çevresinde doğada yaygın olarak bulunmaktadır. Kahramanmaraş ve çevresi yumruları salep olarak kullanılan yabancı orkideler bakımından ülkenin önemli bir yöresi olup, yetişen başlıca yabancı orkide türleri ise *Orchis anatolica*, *O. mascula*, *O. spitzelii*, *O. tridentata*, *O. morio*, *O. palustris*, *Orphys holoserica*, *Dactylorhiza romana*, *D. osmanica*, *Himantoglossum affine*, *Anacamptis pyramidalis*'dir (Tekinşen, 2011).



Şekil 1. Kahramanmaraş'ın Lokasyon Haritası

Kahramanmaraş'ta salepli dondurmayı ilk defa 1920 yılında Halep'ten gelerek Kahramanmaraş'a yerleşen Hacı Mehmet isimli bir şahsın yapmış olduğu ifade edilmektedir. Kısa bir süre (4-5 yıl) sonra Kel Ali (Kıyak) olarak bilinen şahıs, salepli dondurmayı, özlü düzgün bir yapı vermek için, dövme demir kaşıkla karıştırarak Kahramanmaraş'ın ünlü dövme dondurmasının temelini atmıştır (Tekinşen, 2011).

Yöresel olarak başlangıçta kar, keçi sütü, şeker ve salep kullanılarak geleneksel usullerle yapılan Maraş Dondurması, 1950'ye kadar mayıs-eylül arasında şehrin eteğinde bulunduğu Ahır Dağı'ndan kendirden yapılmış çuvallar arasında katırlarla getirilen kar ile yaylalardan gelen keçi sütü ve salep ile evlerde hazırlanan karışımın dükkânlarda el ile işlenmesiyle yapılmıştır. 1965 yılında şehirde buz fabrikasının kurulmasıyla yıl boyunca yapılabilir hale gelmiştir. 1980'lerin ortalarına kadar da küçük ölçekli işletmelerde ve geleneksel yöntemlerle yapılmaya devam edilmiştir. Bu dönemde atölyelerde geceleri üretim yapılarak, gündüz soğutucu arabalarla şehir ile çevresindeki yerleşmelerde satışa sunulmuştur.

1986 yılında ilk kez teknolojiye geçilmiş ve dondurma üretiminde sanayileşme başlamıştır. Böylelikle dondurmacılık 1980'li yılların ortalarından itibaren il ekonomisinde önemli bir yer tutmaya başlamıştır. Soğutuculu arabaların temini ile de uzak şehirlere

dondurma dağıtılmaya başlanmıştır. 1990'lı yıllarda ise ildeki büyük dondurma firmaları tarafından diğer il merkezlerinde şubeler açılmıştır. Kahramanmaraş merkezli dondurma firmaları tarafından ilk Cafe 1993'te İstanbul'da açılmıştır. 2006 yılı itibarıyla yurtdışında 10, yurtiçinde 26 ilde 182 noktada Cafeler açılmıştır. Hedefi her ilde bir Cafe açmak olan firmalar, yurtdışına 1996'da KKTC bayiliği ile açılmıştır (Akalin ve Karagözlü, 2011:8).

Faal nüfusun sektörel dağılımı Kahramanmaraş'ın, hizmet ve sanayi şehri özelliğine sahip olduğunu göstermektedir (Erbaşlı, 2010:23). 2004 yılı verilerine göre; dondurma ihracatı ilin toplam 205.517.000 \$'lık ihracatının %0.3'ünü oluşturmuştur. 2007 yılı sanayi verilerine göre; şehirdeki 10 dondurma fabrikasında 3000 ton dondurma üretimi gerçekleştirilmektedir. Bu sektör imalat sanayi sektöründe 215 kişi istihdam etmiştir. 2010 yılı KMTSO verilerine göre; Kahramanmaraş'ta toplam 427 sanayi tesisi faaliyet göstermekte olup, bunun 96'sı gıda sektörüne aittir. Gıda sektöründe faaliyet gösteren bu firmaların ise 28'i dondurma üretimi gerçekleştirmektedir. 2011 yılı itibarıyla şehirdeki dondurma firmalarının sayısı 30 olmuştur.

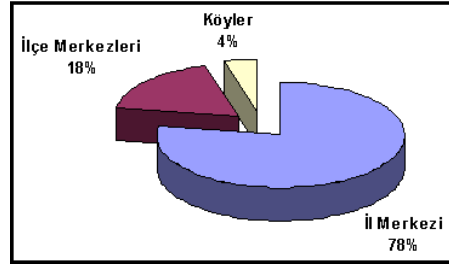
Dondurma fabrikalarının tahmini üretim kapasitesi günlük 200 ton kadardır. Ancak ülkemizde dondurma tüketiminin %80'inin mayıs-ekim ayları arasında gerçekleştirildiği (İTO, 2011:14) düşünüldüğünde fabrikaların yıl boyunca tam kapasite çalışmayacağı açıktır. İlde üretilen dondurmanın büyük oranda iç tüketime yönelik olduğu görülmektedir. Bununla birlikte Birleşik Arap Emirlikleri, Bulgaristan, Kore, Suudi Arabistan, Bahreyn, Avustralya, Kuveyt, Umman, Katar A.B.D., Almanya, Birleşik Arap Emirlikleri, Çin, İngiltere, Tunus, Mısır gibi ülkelere ihracat da yapılmaktadır.

Şehirde fabrika ve atölye şeklindeki tesislerin dışında, geleneksel olarak Maraş dövme dondurması imalatı ve ticareti ile uğraşan 200 kadar da dondurmacı esnafı bulunmaktadır. Şehirde dondurmacılık sektörünün direk yada dolaylı olarak 3000 kişi kadar istihdam sağladığı tahmin edilmektedir.

Dondurmacılık Amacıyla Ortaya Çıkan Mevsimlik Göçün Nitelikleri

Kahramanmaraş'ta yapılan ankette dondurmacılık yapmak üzere il dışına mevsimlik olarak gidenlerin sayısını belirlemek amacıyla, çevrelerinde bu iş için il dışına giden kaç kişinin olduğu ve gittikleri yerlerde kendilerinin dışında dondurmacılık amacıyla Kahramanmaraş'tan gelmiş kaç kişi bulunduğu sorusu yöneltilmiştir. Anket verilerinden elde edilen sonuçlara göre Kahramanmaraş ilinde tahminen 3000-3500 kişilik bir grubun yıllık olarak bu türden aktiviteye katıldığı saptanmaktadır. Bu rakamlara aynı amaçla il dışına gidip, gittiği yerde daimi işyeri açarak yerleşen 921 kişilik tahmini nüfus dahil değildir.

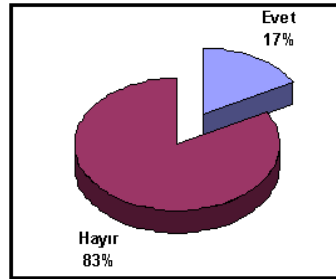
Dondurmacılık yapmak amacıyla il dışına giden faal nüfusun tamamını erkekler oluşturmaktadır. Dondurma imalatı ve ticaretinin emek yoğun bir iş olması ve özel beceri gerektirmesi nedeniyle, mevsimlik göçe katılanları erkekler olmaktadır. Şen (1984:4; 1985:142;1988:45) ve Yılmaz (1992:132) bu tür mevsimlik göçlere sadece erkeklerin katıldığını yaptıkları çalışmada ortaya koymuşlardır.



Şekil 2. Ankete katılanların daimi ikamet yerleri

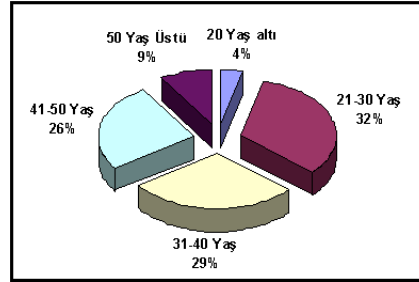
Mevsimlik göçün istikamet ve yönünü belirlemek için araştırma için hazırlanmış ankette deneklere daimi ikamet yerleri sorulmuştur. Ankete katılanların %78'i il merkezinde, %18'i ilçe merkezlerinde ve %4'ünün de köylerde ikamet ettikleri belirlenmiştir (Şekil 2). Bulgular, Kahramanmaraş'ta dondurmacılık faaliyeti amacıyla gerçekleşen mevsimlik göçün Şen (1984:4)'in yaptığı tipolojik gruplandırmaya göre; kentten kente yapılan göç olarak değerlendirilmesi gerektiğini göstermektedir.

Dondurmacılık faaliyeti amacıyla il dışına mevsimlik olarak gidenlerin %83'ü ailesini beraberinde götürmezken, %17'si ailesini beraber götürmektedir (Şekil 3). Bu durum bu türden mevsimlik göçün bireysel bir karar alma sonucu gerçekleştiğini ve göçün ekonomik nedenle gerçekleşmekte olduğunu göstermektedir.



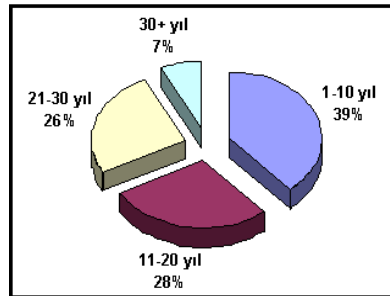
Şekil 3. Ankete katılanların ailelerini götürme durumu

Mevsimlik göçe katılanların yaş yapısını belirlemek amacıyla ankete katılanlara yaşları sorulmuştur. Mevsimlik göçe katılanların yaş aralığı 17-65 arasında değişmekle birlikte, 20-30 yaş aralığı %32 ile en yüksek paya sahiptir. Bunu %29 ile 31-40 yaş aralığı, %26 ile 41-50 yaş aralığı takip etmektedir (Şekil 4).



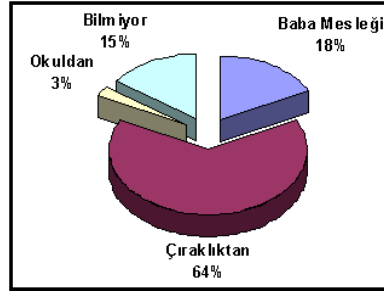
Şekil 4. Ankete katılanların yaş durumu

Kahramanmaraş'ta dondurmacılık faaliyetine bağlı olarak gerçekleşen mevsimlik göçün başlama zamanını ve gelişimini belirlemek amacıyla ankete katılanlara yaptıkları faaliyetteki meslek yılları sorulmuştur. Ankete katılanların %7'si 30 yıldan daha uzun süredir bu işi yaptığını belirtirken, %26'sı 21-30 yıldır, %28'i 11-20 yıldır, %39'u ise 1-10 yıldır bu faaliyeti yürütmekte olduğunu belirtmiştir (Şekil 5). Bu durum Kahramanmaraş'ta dondurmacılık faaliyetinin gelişimi ile uyumlu bir durum olup, dondurmacılıkta görülen sanayileşme ile birlikte il dışına mevsimlik gidenlerin sayısında bir artış olduğunu göstermektedir.



Şekil 5. Ankete katılanların faaliyet süreleri

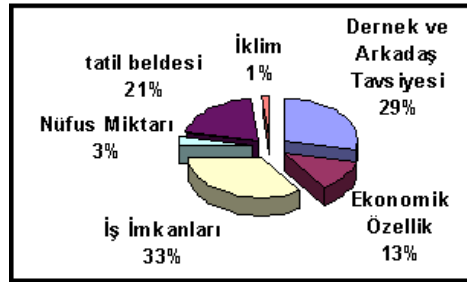
Dondurmacılık özel beceri ve bilgi isteyen bir meslektir. Bu nedenle vasıflı işgücü grubuna girmektedir. Her bir mesleğin belirli bir öğrenme süreci vardır. Bu amaçla ankete katılanlara dondurmacılık mesleğini öğrenme şekli sorulmuştur. Dondurmacılık faaliyetine katılanların %64'ü mesleği çıraklıktan öğrendiklerini belirtirken, %18'i baba mesleği olduğunu bildirmiştir (Şekil 6). Buradaki önemli bir durum da dondurmacılık amacıyla mevsimlik göçe katılanların %15'inin dondurma imalatını bilmemesidir. Bunlar hazır dondurmanın kaşıkla külaha konarak satışını ifade eden kaşıkçılık işlerinde çalışanlardır (Foto 1).



Şekil 6. Anket katılanların mesleği öğrenme şekli.

Dondurmacılık amacıyla mevsimlik göçe katılanlar sadece dondurmacılıkla uğraşmamaktadır. Genel olarak dondurmacılıkla birlikte, tatlı ve diğer pastane ürünlerinin imalat ve ticaretini birlikte yapmaktadır. Gittiği yerlerde sadece dondurmacılık yapanların oranı %16 iken, dondurmacılıkla birlikte diğer pastane ürünleri imalatı ve ticareti yapanların oranı %84'tür.

Dondurmacılık amacıyla il dışına gidenlere varış noktalarını nasıl belirledikleri sorusu da yöneltilmiştir. Gidilen yeri belirleyen en önemli faktör varış noktasının iş imkânları ve ekonomik özellikleridir. Dondurmacılık göçünü gerçekleştirenlerin mevsimlik göç olayında coğrafi özellikleri dolaylı olarak algıladıkları görülmektedir. Anket katılanların %33'lük kısmı gideceği yeri belirlerken iş imkânlarını araştırmakta, %29'u tavsiye üzerine gideceği yeri belirlemekte, %21'i tatil beldesi olmasına dikkat etmekte ve %13'ü gideceği yerin ekonomik özelliğine bakmaktadır (Şekil 7).



Şekil 7. Anket katılanların gittiği yeri belirleme şekilleri

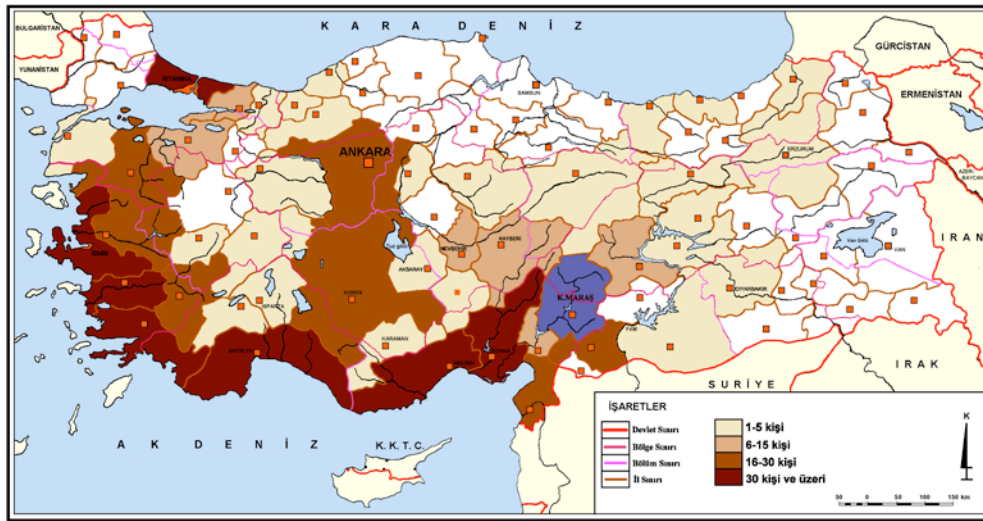


Foto 1. İstanbul Gülhane Parkı yakınında bir kaşıkcı

Dondurmacılık amacıyla il dışına gidenlerin 345'i yurt içinde çeşitli illere giderken 14 kişinin ülke dışına gitmiş olduğu belirlenmiştir. Bunlar Çin, Tayvan, Hongkong, Fas, Suriye, Malta, Singapur, Dubai ve Belgrad'a gitmişlerdir. Dondurmacılık amacıyla mevsimlik gidilen iller ve yoğunlukları Şekil 8'de gösterilmiştir. Mevsimlik göçün ağırlık merkezini turistik Ege ve Akdeniz kıyı illeri ve büyük şehirlerimiz oluşturmaktadır. Göçün önemli bir kesimini almış olan illerimiz aynı zamanda ülkemizde dondurma tüketiminin yüksek olduğu yerlerdir (Foto 2). Buralar Kahramanmaraş'ın en fazla göç verdiği iller arasında yer almakta olup (Toroğlu, 2011:69), dondurmacılık amacıyla gerçekleşen mevsimsel göçün daimi göçü teşvik eden özelliğini de ortaya koyabilir.

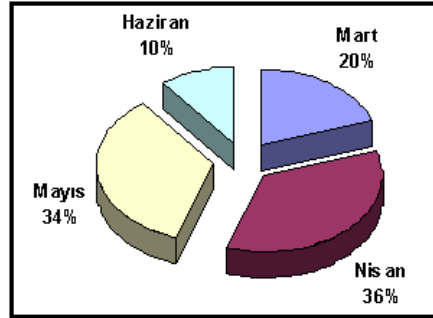


Foto 1. İstanbul Eminönü'nde mevsimlik Maraş dövme dondurmacısı



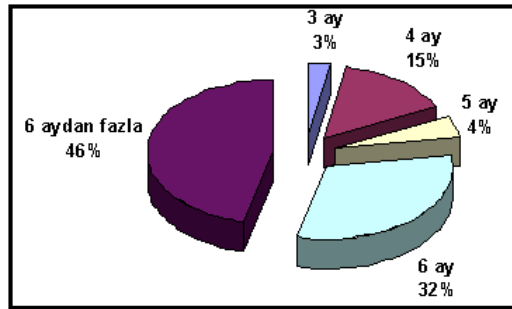
Şekil 8. Türkiye'de dondurmacılık amacıyla gidilen yerler

Dondurma ülkemizde mevsimlik tüketilen bir gıda ürünüdür. Tüketimin %80'lik kısmının sıcak ayları oluşturan mayıs-ekim ayları arasında gerçekleşmekte olduğu belirlenmiştir. Dolayısıyla dondurmacılık amacıyla il dışına gidenlere gidiş zamanları ay olarak sorulmuştur. Bu amaçla il dışına gidenlerin mart ayından haziran ayına kadar olan dönemde il dışına çıktıkları görülmektedir. %36'lık pay ile nisan en fazla il dışına gidilen ay olurken, bunu %34'le mayıs ayı, %20 ile mart ayı ve %10 ile haziran ayı takip etmektedir (Şekil 9). Nisan ve mayıs ayları dondurmacılık amacıyla il dışına çıkış için en uygun ay olarak görülmektedir.



Şekil 9. Ankete katılanların il dışına çıkış zamanları.

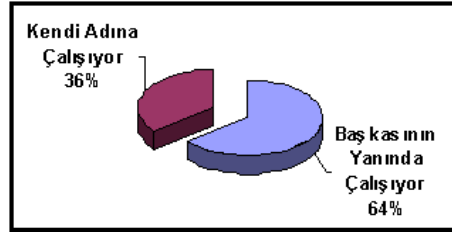
Mevsimlik göçe katılanların göç sürelerini belirlemek amacıyla varış noktalarında kaldıkları süre sorulmuştur. Dondurmacılık amacıyla mevsimlik göçe katılanların %46'sı 6 aydan fazla bir süre gittiği yerde kalmakta iken %32'si 6 ay, %15'i 4 ay, %4'ü 5 ay, %3'ü 3 ay gittiği yerde kalmaktadır (Şekil 10).



Şekil 10. Ankete katılanların il dışında kalış süreleri

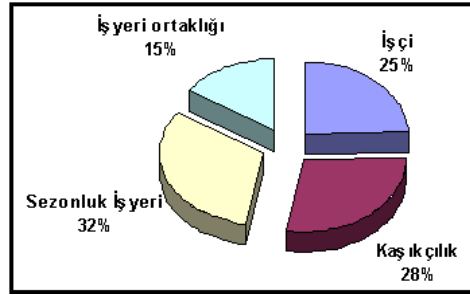
Anket değerlerine göre Kahramanmaraş'tan dondurmacılık amacıyla gerçekleşen mevsimlik göç, Şen (1984:4) tarafından belirlenen, tarım dışı iş kollarında nitelikli işçi olarak mevsimlik işgücü grubuna girmektedir. Ancak buradaki mevsimlik göçün daimi göçe dönüşümü yönünde eğilimler de görülmektedir. Daha önce mevsimlik olarak dondurmacılık faaliyetine katılanlardan tahminen 921 kişinin gittiği yerlere işyeri açarak daimi olarak yerleştiği belirlenmiştir.

Kahramanmaraş'tan dondurmacılık amacıyla il dışına mevsimlik olarak gidenlerin %36'sı kendi adına çalışmakta iken, %64'ü başkasının yanında çalışmaktadır (Şekil 11). Gerçekte dondurma imalatı ve ticareti çok sayıda teçhizata sahip olmayı gerektirmektedir. Bu eşyaların mevsimsel olarak uzak mesafeler arasında taşınması da ayrı bir maliyet gerektirdiğinden başkasının yanında çalışmak uzak mesafe gidenler için avantajlı bir durum ortaya çıkarmaktadır. Kendi adına çalışanların mevsimlik göçü daimi göçe çevirme oranları başkalarının yanında çalışanlara oranla daha yüksektir.



Şekil 11. Ankete katılanların gidilen yerde işyeri durumu

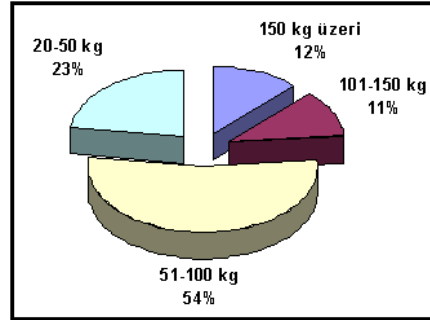
Dondurmacılık amacıyla göçe katılanların %32'si sezonluk işyeri açarken, %15'i bir işyeri ile ortaklık yapmaktadır (Şekil 12). Bu işyeri ortaklığı ya yerel bir pastane ile anlaşarak orada dondurma üretip satma şeklinde ya da daha önce oralara gidip yerleşmiş ve işyeri açmış olanlarla gerçekleştirilmektedir. İşçi olarak gidenler (%25) bir işyeri için dondurma imalatı gerçekleştirmekte ve kaşıkçı olarak gidenler (%28) ise sadece dondurmanın perakende ve külahlı satışı ile uğraşmaktadır. Bunların mevsimlik göçünün daimi göçe dönüşme oranı çok düşüktür.



Şekil 12. Ankete katılanların gidilen yerde çalışma şekli

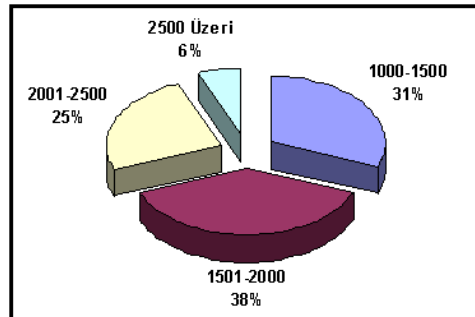
Ankete katılanlara mevsimlik olarak gittikleri yerlerde dondurmayı temin etme şekli sorulmuştur. Mevsimlik göçe katılanların %53'ü dondurma imalatını kendileri gerçekleştirmekte iken; %47'lik önemli bir kısmı dondurmayı Kahramanmaraş'taki fabrikalardan temin etmektedir. Dondurma yapmayı bilmeyenler soğutuculu araçlarla buldukları yerlere kadar ulaştırılan dondurmaların kaşıkçılık denilen perakende satışı ile uğraşmaktadırlar. Bir kısım dondurmacılar imalatı bildikleri halde dondurmayı Kahramanmaraş'tan getirtmeyi tercih etmektedirler.

Dondurmacılık amacıyla mevsimlik olarak il dışına gidenlere gittikleri yerdeki günlük ortalama dondurma satış miktarları sorulmuştur. Buradan elde edilen sonuçlar en azından ülke içerisindeki yöresel dondurmanın üretim ve tüketimi konusunda da bir fikir verebilmektedir. Dondurmacıların %54'ü günlük 51-100 kg arasında dondurma satarken, %23'ü 20-50 kg arasında, %11'i 101-150 kg arasında ve %12'si 150 kg'ın üzerinde dondurma satışı yapmaktadır (Şekil 13). Kişi başına ortalama 70 kg dondurma satışı yapıldığı belirlenmiştir. Kaba bir hesaplama ile ülkemizde sezonunda günlük 250-300 ton arasında yöresel Kahramanmaraş dondurmasının üretimi ve ticareti yapılmaktadır.



Şekil 13. Ankete katılanların günlük dondurma satış miktarları

Dondurmacılık amacıyla yapılan mevsimlik göçte en önemli faktör ekonomiktir. Bu amaçla ankete katılanlara aylık gelirlerinin miktarları sorulmuştur. Ankete katılanların %38'i aylık gelirlerinin %1500-2000 TL arasında olduğunu belirtmişlerdir. %25'i 2001-2500 TL, %6'sı 2500 TL üzerinde olduğunu bildirmiştir. Ancak 1000-1500 TL arasında yer alan %31'lik kısım en düşük gelire sahiptir (Şekil 14). Dondurmacılık amacıyla göçe katılanların %69'luk kesimi sezonluk da olsa ortalama bir devlet memurundan daha fazla kazanmaktadır. Geri kalan %31'lik kısmı ise Kahramanmaraş'ta sanayi alanında çalışan vasıfsız ve asgari ücretli işçilerden daha fazla gelir elde etmektedir.



Şekil 14. Ankete katılanların aylık gelir durumu

Kahramanmaraş'ta dondurmacılık amacıyla mevsimlik göçe katılanların elbette sorunları da vardır. Uygulanan ankette katılımcılara yaptıkları faaliyetle ilgili olarak karşılaştıkları sorunları yazmaları istenmiştir. Bu faaliyette karşılaştıkları en büyük sorun olarak barınma sorunu ifade edilmiştir. Ankete katılanların %70'inin bu problemi belirtmiş olması bu tür mevsimlik göçte barınmanın önemli bir problem olduğunu ortaya koymaktadır. Diğer önemli bir problem ise ulaşım"dır. Ailelerini yanlarında götürmeyen dondurmacılar belirli aralıklarla ailelerini görmek istemekte ve onlara özlem duyduklarını ifade etmektedirler. Yapılan işin mevsimsel olması ve bu işte kayıt dışılığın yüksek olması nedeniyle sigortalama işleminin yapılmaması en fazla şikâyet edilen konulardan birisidir. Sezonluk işyeri açanlar ve işyeri önlerinde kaşıkcılık yapanlar için en önemli sorun yerel yönetimlerin ve zabıtalının kendilerini zorlayıcı ve ayrımcı davranışları olarak

belirtilmektedir. Başkalarının yanında işçi olarak çalışanlar ise mesai kavramının olmadığı bir çalışma yürüttüklerini ve bunun karşısında alınan ücretlerin düşük kaldığını belirtmektedirler.

SONUÇ

Yöresel Kahramanmaraş dövme dondurması 1920'li yıllarda ortaya çıkmış, ev ve atölye süreci geçirmiştir. 1980'li yılların ortalarından itibaren de sanayileşme süreci yaşamaktadır. Dondurmacılık şehrin ekonomisinde çok ön sırada değilse de, şehirdeki gıda sanayinde önemli bir yere sahiptir. Sanayileşmenin yanında geleneksel dondurma üretimi şehirde henüz terk edilmiş değildir. Şehirdeki hem sanayi üretimi hem de geleneksel dondurma üretimi kendine özgü bir mevsimsel işgücü göçünü ortaya çıkarmıştır.

Özgün bileşimi ve imalat şekli ile yöresel Kahramanmaraş dondurmasının ülke bazında tanınmasından sonra yaygınlaşmaya başlayan dondurmacılık amaçlı mevsimsel göç, büyük kısmı Kahramanmaraş şehrinden olmak üzere, ilçe ve köylerden de mevsimlik göçe katılıma neden olmuştur. Geneli itibarıyla bu mevsimsel göç kentten kente mevsimlik göç olarak algılanmalıdır.

Dondurmacılık faaliyetine bağlı mevsimsel göçün temeli ekonomiktir ve kararlar bireysel olarak alınmaktadır. Göçe katılanlar daha çok orta yaş grubunda yer almakta ve bütünüyle erkek nüfustan oluşmaktadır. Ailelerin göçe katılma oranı (%17) düşüktür.

Mevsimlik göçe katılanlar yoğun olarak gelir seviyesi yüksek, yıllık sıcak devrenin uzun olduğu Ege ve Akdeniz kıyı illerini tercih etmektedirler. Bunu büyük şehirleri barındıran illerimiz takip etmektedir. Dondurmacılık amacıyla mevsimlik göç 3-9 ay arasında sürmekte olup, göç nisan-mayıs ayında başlamakta ve kasım-aralık ayı ile birlikte sona ermektedir. Dondurmacılık amacıyla mevsimlik göçün daimi göçe dönüşümü söz konusu olup, mevsimlik gidilen yere yerleşenlerde (921 kişi) mevcuttur.

KAYNAKÇA

- AKALIN, S.; KARAGÖZLÜ, C., (2011), *Dondurma Teknolojisi*. Ege Üniv. Ziraat Fakültesi Ders Notları, İzmir.
- BÜYÜKÖZTÜRK, Ş., ÇAKMAK, E.K., AKGÜN, Ö.E., KARADENİZ, Ş., DEMİREL, F., (2009), *Bilimsel Araştırma Yöntemleri*. Pegem Akademi Yay., Ankara.
- ERBAŞLI, K., (2010), *Tekstil Sanayisinin Kahramanmaraş'ın Sosyo-ekonomik ve Kültürel Yapısına Etkisi*. K.S.Ü. Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Kahramanmaraş.
- İTO, (2011), *Dondurma Sektörü*. <http://www.ito.org.tr/Dokuman/Sektor/1-29.pdf> (01.08.2011).
- KTSO (2009), *Kahramanmaraş Sanayi Envanteri*, Kahramanmaraş Ticaret ve Sanayi Odası, Kahramanmaraş.
- MUTLUER, M., (1992), “Edremit Yöresi Kırsal Alanında Nüfus Hareketlerine Neden Olan Faktörler”. *Ege Coğrafya Dergisi*, 6:119-151.
- ÖZÇAĞLAR, A., (1995), “Türkiye’de Küçükbaş Ve Büyükbaş Hayvanların Coğrafi Dağılışı”, *Ankara Üniversitesi Türkiye Coğrafyası Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi*, 4: 1-61.
- SANDAL, E.K., TOROĞLU, E., (2007), “Döngel Yaylaları’nda (Kahramanmaraş) Keçi Yetiştiriciliğine Bağlı Yaylacılık” *Doğu Akdeniz Ormanlık Araştırmaları Dergisi (DOA Dergisi)*, 13:113-140.
- SUNGUR, K. A., (1980), “Türkiye’de insan yaşamı için uygun olan ve olmayan ısı değerlerinin aylık dağılışı ile ilgili bir deneme”. *İ.Ü. Coğrafya Enstitüsü Dergisi*, 23:27-36.
- ŞEN, E., (1984), “Türkiye’de Mevsimlik Göçler Üzerine Düşünceler” *Ege Coğrafya Dergisi*, 2:1-7.
- ŞEN, E., (1985), “Çamaltı Tuzlası’nda Çalışan Mevsimlik İşçilerin Sosyo-ekonomik Yapısı ve Tuz Üretimine Ana çizgileri”. *Ege Coğrafya Dergisi*, 3:129-174.
- ŞEN, E., (1988), “İzmir Kentinde İnşaat İşçiliği: İşçilerin Kentleşme Sürecindeki Konumlarıyla İlgili Gözlemler”. *Ege Coğrafya Dergisi*, 4:41-70.
- TEKİNŞEN, K. K., (2011), *Geçmişten Günümüze Ağızda Uyanan Lezzet; Maraş Dondurması*. <http://www.kentmaras.com/makale/marasdondurmasi.php> (09.04.2011)

TOROĞLU, E., (2011), “Kahramanmaraş İlinde Göçler”. *K.S.Ü. Sosyal Bilimler Dergisi*, 8(1):65-77.

YILMAZ, A., (2001), “Samsun Merkez İlçe Kırsal Alanında Seçilmiş Dört Köyde Mevsimlik İşgücü Göçü Üzerine Bir Araştırma”. *Türk Coğrafya Dergisi*, 36:129-144.

Kahramanmaraş'ta Dondurmacılık ve Ortaya Çıkardığı Mevsimlik Göç