



BOZKIR (KONYA) İLÇESİNDE TAHİN ÜRETİMİ: ÖZELLİKLER VE SORUNLAR

Tahin Production in Bozkır (Konya) District: Features and Problems

Emine AKÇAÖZOĞLU¹
Prof.Dr. Alpaslan ALİAĞAOĞLU²



Öz

Bozkır (Konya) ilçesinde tahin üretimi yıllardır yapılan, babadan oğula geçen sistemle işleyen ekonomik bir faaliyettir. Tahinin ana maddesi olan susamın, ekim alanlarından uzak bir mesafede tahinciliğin faaliyet alanının genel özellikleri ve sorunları bu çalışmanın konusudur. Araştırma sahasında marka sahibi olan tahin üreticileri ile görüşme yapıp, gözlemler aktarılmıştır. Susam tarımının yapıldığı alanlar haritalandırılıp, üretim miktarları tablo halinde sunulmuştur. Türkiye’de yaygın olarak üretilen beyaz tahinden farklı olarak esmer tahin üretimi yörenin tanıtıcı gıda ürünü olmaya adaydır ve bu konuda çalışmalar yürütülmektedir. Sonuç olarak görülmektedir ki tahin üretiminde atölye tipi yaygındır. Ulaşım, reklam, tanıtımın zayıflığı ve kooperatifleşmenin olmayışı başlıca sorunlardır.

Anahtar Kelimeler: Bozkır İlçesi, Susam, Tahin, sorunlar.

Abstract

Tahini production in the district of Bozkır (Konya) is an economic activity that has been carried out for many years with the system passing from father to son. In this study, the general characteristics and problems of sesame seed, which is the main ingredient of the tahini, and its activity area are discussed. In the research area, interviews were made with tahina producers who owned the brand and some observations were made. The areas where sesame cultivation is done are mapped and production quantities are presented in tables. Unlike the production of darksesamewhitesesamewidelyproduced in Turkey, becoming the region's handle foot products and studies are being conducted in this regard. As a result, it can be seen that in an area where sesame is not cultivated, tahini production can be made depending on the light raw material. Tahini production is also common in the work shoptype. The lack of transport, advertising, publicity and lack of cooperatives are problems

Keywords: Bozkır District, Sesame, Tahini, problems.

¹ Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora öğrencisi, coğrafya-emine 2013@hotmail.com, ORCID ID:0000-0002-5931-1140.

² Balıkesir Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Coğrafya Bölümü, alpaslan38ster@gmail.com, ORCID ID: 0000-0002-6198-3878.

Dergiye Geliş Tarihi: 19.04.2019

Yayına Kabul Tarihi: 21.06.2019

1. Giriş

Sanayi sektörüne hammadde veren en önemli ekonomik faaliyetlerden biri de, kuşkusuz tarım sektörüdür. Ürünleri fabrika ya da atölyelerde işlenerek, değişik malların (mamul maddelerin) elde edildiği tarım bitkileri, sanayi bitkileri (ing.Industrial crops) ya da endüstri bitkileri diye tanımlanır (Doğanay, 2007:144). Susam da endüstri bitkilerinden biridir.

Susam farklı şekillerde tüketilmektedir. Yağlı bitkilerden biri olan susam, atölye ve imalathanelerde işlenerek tüketildiği gibi hiçbir işlem görmeden de kullanılabilir. Susam hiçbir işlem görmediğinde hamur işlerinde özellikle ekmek, simit ve pide türevlerinde kullanılmaktadır. Kurabiye ve kömbe gibi atıştırılmalıklarda pasta süsü işlevi görmektedir. Susam, atölye ve imalathanelerde işlendikten sonra tahin ve susam yağı ürünlerini oluşturmaktadır. Hammadde olarak susam, elektrik kullanımı, öğütme sırasında değirmen taşı ile üretim makineleri imalatı, ambalajlama, dağıtım aşamaları ile tahin üretiminde istihdam ve ekonomik kazanç imkanı da sağlamaktadır.

Bozkır ilçesinde tahin üretimi ve sorunları bu çalışmanın problemidir. Çalışma giriş, amaç ve yöntem araştırma sahasının konum ve özellikleri dışında üç ana bölümden oluşmaktadır. Bunlar susam tarımı, tahin üretimi ve tahin üretiminde bazı sorunlar şeklindedir. Susam tarımı konusu işlenirken, dünyada ve Türkiye’de susam ekim alanları dağılışı haritaları ile gösterilmiş olup susam üretimi hakkında veriler tablolar aracılığıyla aktarılmıştır. Sorunlar kısmında, Bozkır ilçesinin ekonomisinde önemli bir paya sahip olan tahin üretiminin aşamaları, tahin üretimi başlığı ile verilmektedir. Sorunlar kısmında yörede tahin üretiminde karşılaşılan sorunlar verilmektedir. Çalışma sonuç ve öneriler ile sona ermektedir.

2. Çalışmanın Amacı ve Yöntemi

Çalışmanın ana materyalini Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) verileri, literatür taraması ve yerinde yapılan gözlemler oluşturmaktadır. Tahin üretimindeki hammadde susamdır. Bu bağlamda ülkemizde susam üretimi yapan iller verisi TÜİK’den alınıp Microsoft Office Excell programında grafik olarak verilmiştir. Dünya susam üretici ülkeler verisi FAO’dan alınmıştır. Bunun yanı sıra ArcMap 10.3 programında haritalar çizilmiştir. Bozkır ilçesindeki tahin üreticileri ile görüşme metodu uygulanmış olup saha etüdü sırasında tahin yapılışı aşamaları fotoğraflanmıştır.

İlçede atölye tipi imalat ile üretimi yapılan Bozkır tahini ile ilgili çalışmanın daha önce yapılmamış olması, bu çalışmanın gerekliliği kanaatini oluşturmuştur. Geleneksel yöntemlerle yapılan tahinciliğin, günümüzdeki durumu, gelecekte nasıl bir gelişme göstereceği ve geçmişle kıyaslama yapılması noktasında bu çalışma önem arz etmektedir.

3. İlgili Yayınlar

Türkiye’de susam tarımı ve tahin üretimi ile ilgili yayınlar fazla değildir. Bunlar sayıca az yüksek lisans, makale ve ders kitaplarından oluşmaktadır.

Özcan (1993), Gıda Bilimi ve Teknolojisi Anabilim Dalında yüksek lisans tezi olarak yapılan çalışmasında susam tohumu, yağı ve tahinin fiziksel ve kimyasal özellikleri üzerine durmaktadır.

Şahin (2014), Türkiye’nin ithalatında dikkat çekici bir payı oluşturmaya başlayan tarım ürünlerinden biri olan susam, ziraat coğrafyası kapsamında değerlendirilerek söz konusu faaliyetlerle ilgili yapılabilecekler konusunda önerilerde bulunulmuştur.

Bilmez (2015), Tarla Bitkileri Anabilim Dalında yüksek lisans tezi yapmıştır. Susam üretiminde temel problemlerini açıklamaktadır. Bunları sırasıyla makineli hasadı engelleyen olgunlaşma dönemindeki kapsüllerin çatlayarak tohum dökmesi, sınırsız büyüme tipi nedeniyle kapsüllerin aynı zamanda olgunlaşmaması, üretimi yapılan yerli çeşitlerin düşük verimli olması, tarımı yapılan diğer yağlı ürünler ile rekabet edilememesi ve son olarak sulamalı koşullarda solgunluk hastalığına hassas olması gibi etmenler

olarak sıralanabilir. Akdeniz, Ege ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nden toplanan toplam 110 adet susam materyali kullanılarak bu çalışma yapılmıştır.

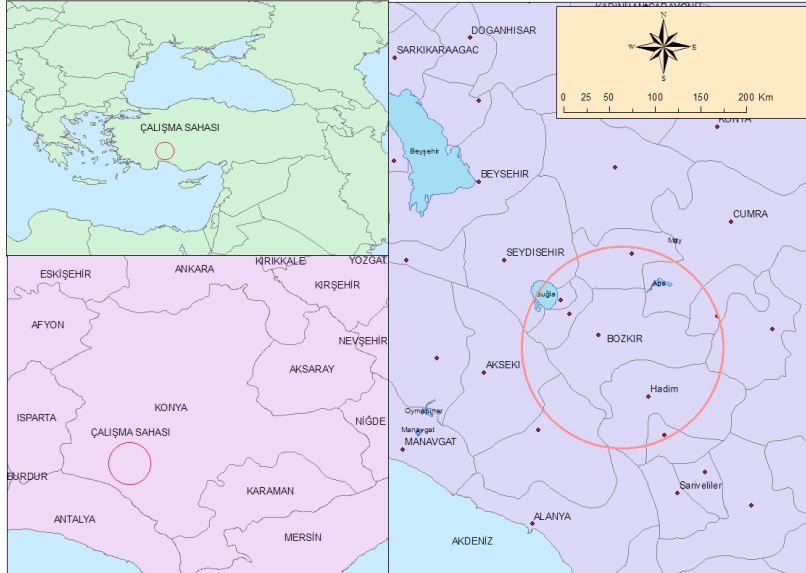
Seçer (2016), Türkiye'de 1990-2014 yılları arasında susam ekim alanlarında % 68.0, üretiminde % 54.6 azalma meydana gelmiştir. Yurt içi üretim, artan talebi karşılayamadığı için ithalat zorunlu hale gelmiştir. Türkiye'de ve dünyada önemli susam üreticisi olan yerlerin ekim alanı, verimi ve üretimi miktarları açıklanmaktadır.

İşler (2019), Ziraat Fakültesi Tarla Bitkileri Bölümü öğretim üyesinin hazırladığı Susam Yetiştiriciliği adlı çalışmada; susamın önemi, kökeni, coğrafi özellikleri, botanik özellikleri, dünyada susam üreten ülkeler, ekim dönemi ve susam zararlıları hakkında bilgiler vermiştir.

Ders kitabının bir bölümü olarak endüstri bitkilerinden olan susam bitkisinin ekonomik değeri ve susam tarımının özellikleri üzerinde durulmaktadır. Bu konuda, Bulut (2006), Doğanay (2007) Doğanay ve Coşkun (2012) ve Doğanay ve Çavuş (2013) ön plana çıkmaktadır.

4.Araştırma Sahasının Konumu ve Genel Özellikleri

Bozkır, Orta Anadolu'da bulunan idari anlamda Konya iline bağlı 2018 yılı itibariyle toplam 26.287 kişiden oluşan bir ilçedir. İl merkezine uzaklığı 120 km'dir. Coğrafi Koordinat Sistemine göre 37° 11' 20" kuzey enlemleri ile 32° 14' 52" doğu boylamları arasında bulunmaktadır. Bozkır'ın kuzeyinde Akören, Çumra, Güneysınır ilçeleri bulunmaktadır. Bu ilçeler Konya iline bağlıdır. Doğusunda Karaman iline bağlı Kâzımkarabekir ilçesi, güneyinde Konya İline bağlı Hadim, Antalya iline bağlı Gündoğmuş ilçeleri, batısında Antalya iline bağlı Akseki ilçesi ile Konya iline bağlı Ahırlı ilçesi bulunmaktadır (Şekil 1.) İlçesinin yüzölçümü 1.949 km², denizden yükseliği 1.162 m'dir. Karasal iklimin hâkim olduğu sahada Akdeniz iklim özellikleri de yer yer görülmektedir. Bitki türlerinden Ardıç (Juniperus), Sarıçam (PinusSylvestris), Sedir (CedrusLibani), Gökmar (Abies sp. mill.), Yabani Armut (PyrusPyraster) dağılışı göstermektedir. Terra-Rossa ve Kırmızımsı Akdeniz toprakları geniş alanlar kaplarlar. Çarşamba Çayı ilçenin en büyük akarsuyudur. Suğla Gölü ve Dipsiz Göl diğer önemli su kaynaklarıdır. Bozkır ilçesinde tahin üretimi ve ticareti, tarım ve hayvancılık faaliyetlerinin önüne geçmiştir.



Şekil 1. Araştırma Sahasının Lokasyon Haritası.

5- Susam Tarımı

Tohumlarından yağ elde edilen ve ülkemizde de az çok tarımı yapılan yağ bitkilerinden biri de susamdır (Doğanay-Çavuş, 2013:109). Susam beyaz çiçekli bir bitki olup, bunlardan dört gözlü bir kapsül yetişmekte ve tohumları, bu meyve içinde olgunlaşmaktadır. Tropikal ve yarı tropikal bölgelerde, özellikle de Tropikal Asya ile Yarı Tropikal Avrupa ülkelerinde yetiştirilmektedir (Doğanay, 2007:175).

Susam, tahin üretiminde, tahinin de büyük bir kısmı tahin helvası (Özcan, 1993:4) gibi bazı tatlıların hazırlamasında (Doğanay, 2007:175), dünyaca ünlü Türk atıştırmalığı (Türkish fastfood) olan simit (Şahin, 2014:405), pasta, kek, çörek gibi hamur işlerinde veya şekerleme (Seçer, 2016:27) olarak tüketilmektedir (Fotoğraf 1). Susam yağı çıkarıldıktan sonra arta kalan küspesi hayvan yemi olarak kullanılmaktadır. Özellikle kümes hayvanları yem olarak tüketmektedir. Susam yağı bazı cilt hastalıklarının tedavisi için de kullanılmaktadır.



Fotoğraf 1: Susamın Kullanıldığı alanlardan Bir Görünüm.

Susam terimi İngiliz. sesame, Latince sesannm (Doğanay, 2007:175), Farsça konjut, kunjed, Uygurca kunchi-kunjut ve Ermenice konjut-konjit (Şahin, 2014:414) olarak ifade edilmektedir. Türkçedeki kullanımı susam olarak bilinse de Adana, Osmaniye gibi illerde küncü olarak ifade edilmektedir (Fotoğraf 2).



Fotoğraf 2:Osmaniye’de Yapılan Susam Hasadından Bir Görünüm.

Gerekli yetiştirme şartlarını sağlayan alanlarda üretimi yapılan susamın en fazla Afrika kıtasında yetiştirildiği gözlenmektedir. Susam zararlısı olan beyazsinek ile mücadele edilmediğinden ve daha fazla kazancın elde edildiği ürünlerin yetiştirilme isteği susam ekim alanlarının daralmasına veya ikinci ürün olarak yetiştirilmesine neden olmaktadır.

Dünya üzerindeki susam ekim alanlarına bakıldığında; 2.141 338 hektar alanla Sudan başta gelmektedir. Ancak susam ekim alanları, verim ve üretim miktarlarıyla doğru orantılı değildir. Verim miktarı en fazla olan ülke Çin olmasına rağmen Tanzanya, üretim miktarının en fazla olduğu ülke konumundadır (Tablo1). Türkiye, Dünya susam ekim alanları sıralamasında oldukça geride kalmıştır. Türkiye’de susam ekim alanlarının dar oluşu, talepleri karşılayamama durumundan ötürü susam ithalatı yapılmaktadır. Dünya susam üreticileri tablosu (Tablo 1), Türkiye’nin hangi ülkelerden susam aldığına dair fikirler vermektedir.

Tablo 1 : Dünya Susam Ekim Alanları, Verim ve Üretimde Önde Gelen Ülkeler (2017 Yılı)

Ülkeler	Ekim Alanı (Hektar)	Verim (Hektar/Hektogram)	Üretim (Ton)
Sudan	2. 141.338	2.568	550.000
Hindistan	1. 800.000	4.172	75.1 000
Myanmar	1. 478.158	5.171	764.320
Tanzanya	750.000	10.743	805.691
Güney Sudan	628.649	3.246	204.068
Nijerya	500.000	11.000	550.000
Etiyopya	293.645	7. 873	231.187
Çin	262.078	14.007	367.080
Uganda	210.000	6.429	135.000
Burkina Faso	291.173	5.625	163.787
Nijer	117.321	4.199	49.263
Mozambik	115.000	5.217	60.000
Türkiye	28.031	6.568	18.410

Kaynak: <http://www.fao.org> Erişim Tarihi:24.03.2019.

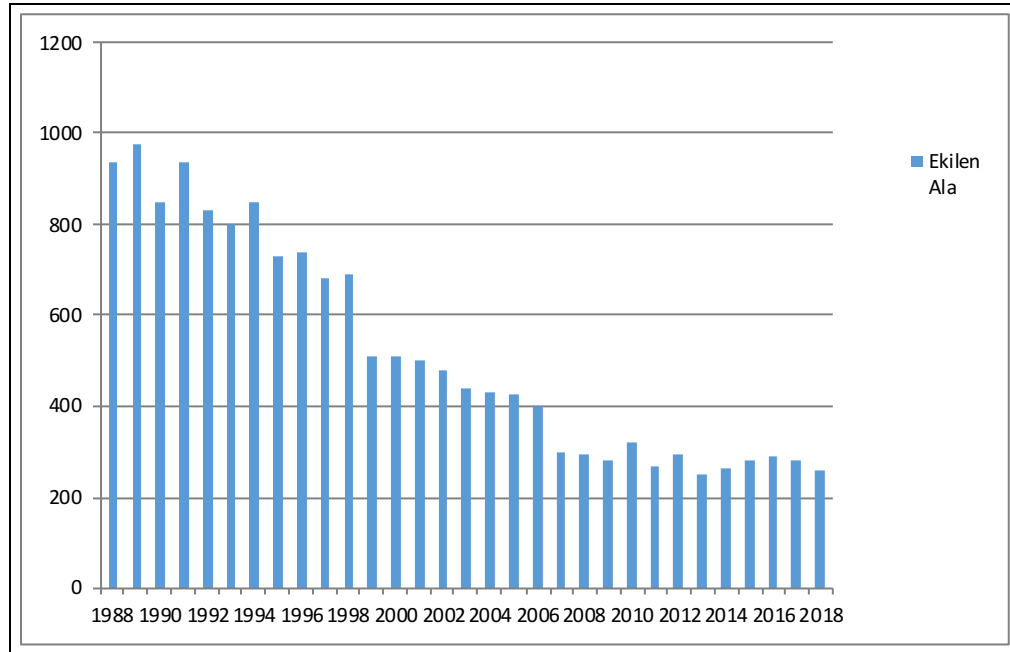
Türkiye’de susam ekim alanları 1988 yılından 1999 yılına kadar geçen sürede sürekli olarak dalgalanma göstermiştir. 2009 yılına kadar düzenli düşmüş, 2000 - 2018 yılları arasında da tekrar dalgalı bir seyir izlemiştir (Tablo 2, Şekil 1). Türkiye’deki susam üretim miktarı giderek azaldığı için ithalat yoluyla susam ihtiyacı karşılanmaktadır (Tablo 2).

Tablo 2: Türkiye’de Susam Ekim Alanı, Verim ve Üretim Miktarları (1988-2018).

Yıllar	Ekilen Alan (Dekar)	Verim (Kg/Dekar)	Üretim (Ton)
1988	940. 000	48	45.000
1989	976. 000	38	37.000
1990	850. 000	46	39.000
1991	940.000	46	43.000
1992	830.000	41	34.000
1993	800.000	38	30.000
1994	850.000	40	34.000
1995	730. 000	41	30.000
1996	740.000	41	30.000
1997	680.000	41	28.000
1998	690.000	49	34.000

1999	510.000	55	28.000
2000	509.000	47	23.800
2001	500.000	46	23.000
2002	480.000	46	22.000
2003	440.000	50	22.000
2004	430.000	53	23.000
2005	424.500	61	26.000
2006	399.393	66	26.545
2007	297.807	67	20.010
2008	292.236	70	20.338
2009	280.916	75	21.036
2010	318.242	74	23.460
2011	266.455	68	18.000
2012	292.063	56	16.221
2013	248.070	62	15.457
2014	263.496	67	17.716
2015	280.887	66	18.530
2016	289.332	67	19.521
2017	280.316	66	18.410
2018	259.858	67	17.437

Kaynak: Türkiye İstatistik Kurumu.



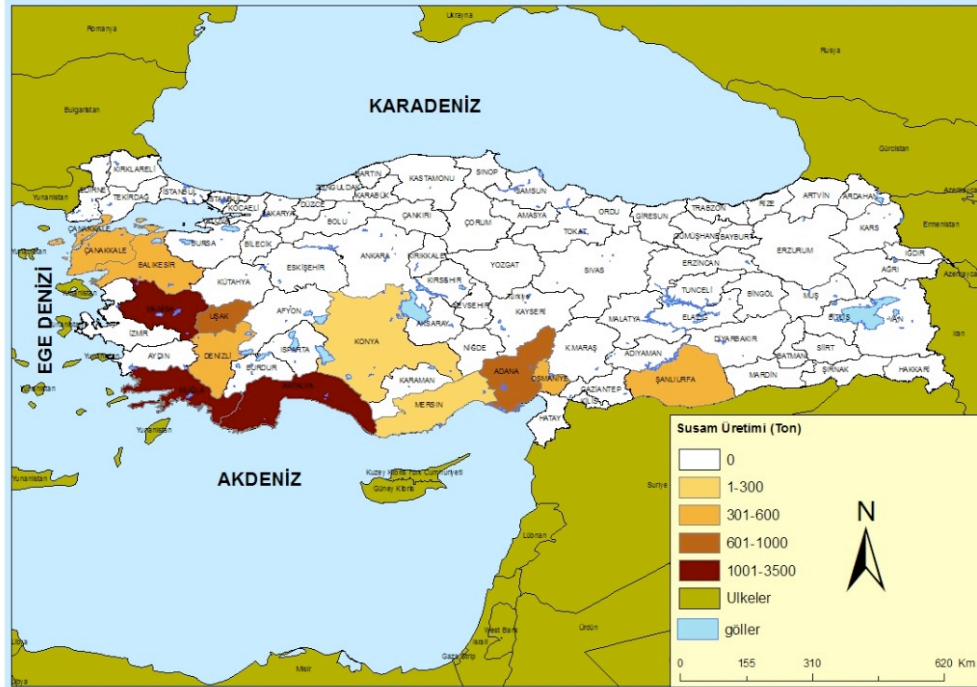
Şekil 1: Türkiye’de Susam Ekim Alanlarında Değişim (1988-2018)

2018 yılı itibariyle Manisa ve Antalya illeri susam üretiminde önde gelmektedir (Tablo 3). Ülkemizde susam üretiminin en fazla yapıldığı bölgelerin Ege ve Akdeniz olduğu görülmektedir (Harita 2).

Tablo 3Türkiye’de Susam Üretim Miktarı (2018).

İller	Üretim (Ton)	Yüzde %
Manisa	3.443	20
Antalya	3.426	20
Muğla	3.115	18
Uşak	2.410	14
Adana	1.721	10
Balıkesir	710	4
Şanlıurfa	522	3
Denizli	501	3
Osmaniye	453	2
Çanakkale	405	2
Konya	178	1
Mersin	122	1
Diğer	423	2
Toplam	17.429	100

Kaynak: Türkiye İstatistik Kurumu



Harita 2.Türkiye’de Susam Üretiminde Önde Gelen İller (2018)(Kaynak: TÜİK).

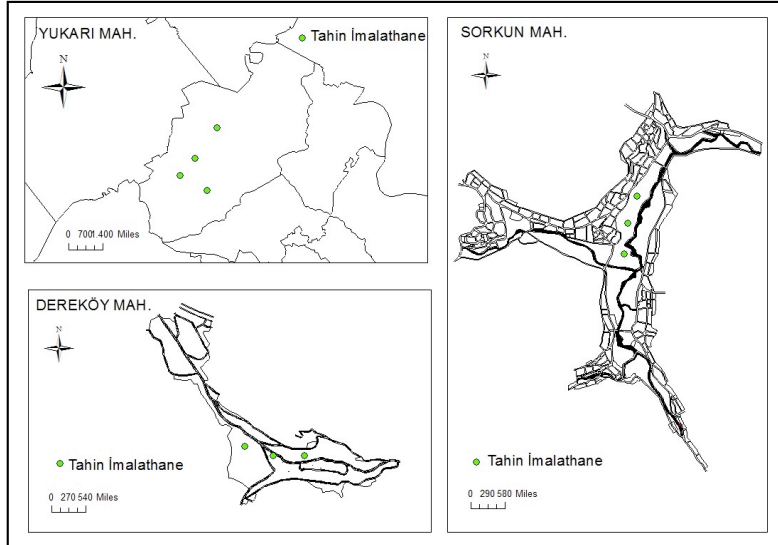
6- Tahin Üretimi

Tahin, susam tohumlarının kabukları ayrıldıktan ve fırında kurutulup kavrulduktan sonra değirmende öğütülmesiyle elde edilen bir üründür (Özcan,1993:3). Susamdan elde edilen ürünlerin başında tahin gelmektedir (Fotoğraf 3). İnceleme sahasında atölye tipi tahin üretimi yapılmaktadır.



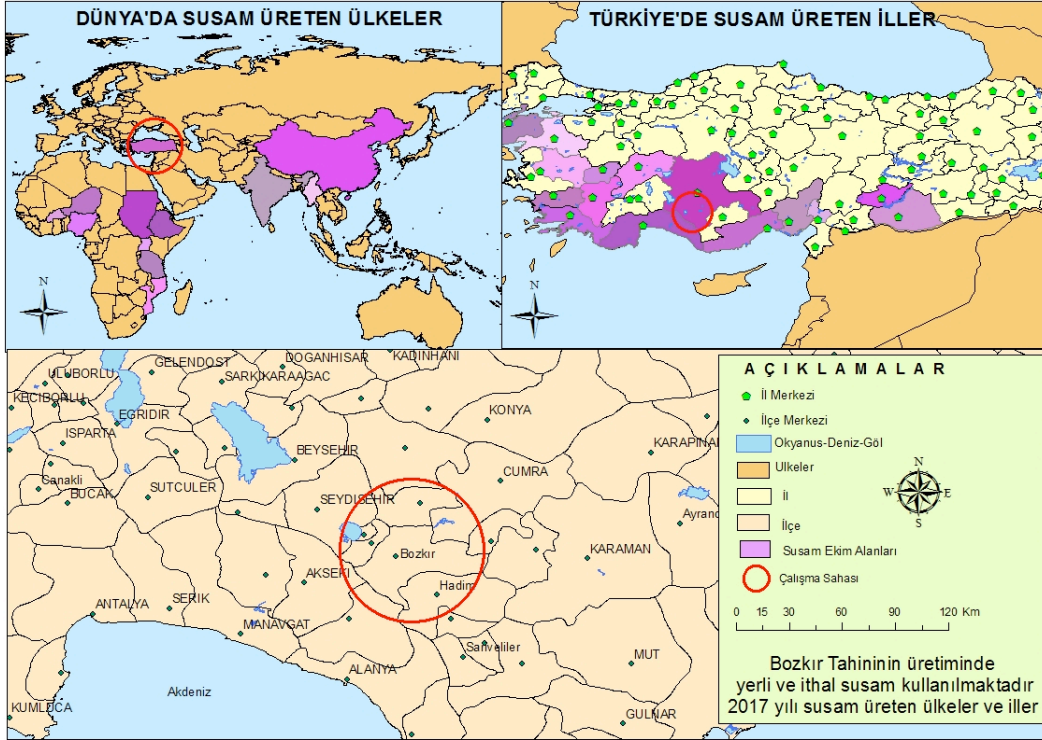
Fotoğraf 3: Susamdan Elde Edilen Tahin

Araştırma sahasındaki tahin imalathaneleri Yukarı Mahalle, Sorkun ve Dereköy mahallerinde toplandığı görülmektedir (Harita 3). Güleröğlü, Çavuşoğlu, Kalaycıoğlu ve Göktepe markalarca uzmanlaştığı tahin üretimi aynı firmalar tarafından yapılmakta olup, üç farklı sahada üretim merkezleri bulunmaktadır.



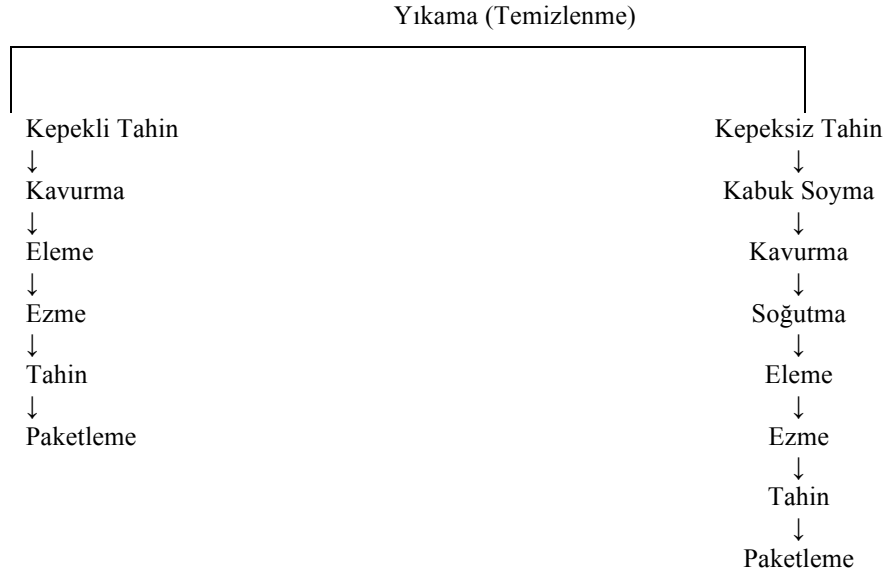
Harita 3: Araştırma Sahasındaki Tahin İmalathanelerin Dağılımı

Bozkır'da tahinin üretiminde hem yerli hem de ithal susam kullanılabilir. Bu durum işletmelerin tercihine kalmıştır. Dünya üzerinde en fazla susam üreticisi konumunda olan ülkeler Sudan, Hindistan, Myanmar, Tanzanya, Güney Sudan, Nijerya, Etiyopya, Çin, Uganda, Brukina Faso, Nijer, Mozambik'tir (Harita 4). Türkiye'deki en fazla susam üreticisi;Manisa, Antalya, Muğla, Uşak, Adana, Balıkesir, Şanlıurfa, Denizli, Osmaniye, Çanakkale, Konya, Mersin illeridir (Tablo 3, Harita 2).



Harita 4. Dünya ve Türkiye'de Susam Ekim Alanları (2017 Yılı).

Gerek yerli gerekse ithalat yoluyla elde edilen susam tohumu içerisindeki yabancı maddelerin ayrışması ve susamın şişmesi için yıkama işlemi yapılmaktadır. Aynı zamanda susamın acı suyu da çıkarılmaktadır. İçme suyu ile karıştırılan susam tohumunun yıkama işlemi 24 saat sürmektedir (Fotoğraf 4, Şekil 1).



Şekil 1: Susam İşleme Aşamaları

Kepekli ve kepeksiz tahin ayrımı yapılan üretimdeki aşamalardaki tek fark susam kabuğunun soyulmasıdır. Susamın kavrulması kazanlarda 45 dakika ile 60 dakika arasında değişmektedir. Kavurma işlemi ardıc ağacının odun ateşinde ve kara fırın da yapılıyorsa 4 saati bulmaktadır. (Fotoğraf 5, Şekil 1).



Fotoğraf 5: Susamın Kavrulma İşleminin Bir Görünümü.

Yüksek sıcaklıktaki kavrulma işleminin ardından soğumaya bırakılır. 2 saat dinlendikten sonra eleme işlemine geçilmektedir. Bazı makineler 3 aşamalı olup, büyük, orta ve küçük eleklerden geçirilip posası ayrıştırılmaktadır. Bazı işletmelerdeki makineler ise tek tip elek olup bir seferde eleme işlemi yapılmaktadır (Fotoğraf 6).



Fotoğraf 6: Kavrulan Susamın Elenme İşleminde

Nisan–mayıs aylarında Çarşamba Çayı sularının en coşkun olduğu dönemde su değirmenleri ile öğütme işlemi gerçekleştirilmektedir. Kar erimelerine bağlı olarak su akışının yoğun olduğu dönemde değirmen taşı 15 saniyede bir dönmekte, suyun azaldığı dönemde ise 30 saniyede bir dönmektedir. Tahin tüketiminin artmasına bağlı olarak yerel işletmeler daha fazla üretim için elektrikli kazanlara geçmiş bulunmaktadır. Ancak yine de bütünüyle teknolojik gelişmeler kullanılmamakta; geleneksel yöntemlerle de tahin üretimine devam edilmektedir (Fotoğraf 7).



Fotoğraf 7: Susamın Tahine Dönüştüğü An

Un, soğuk sıkım zeytinyağı ve tahin üretiminde kullanılan her biri 400 kilogram ağırlığındaki değirmen taşlarını üreten Mehmet Bozkurt (49), 1.764 rakımlı Ulus Dağı'nın zirvesinde bulunduğu taşları yerinde işlemektedir. Zirvede bulunduğu uygun durumdaki 700 kilogram ile bir ton arasındaki kayaları yerinde hiç oynatmadan işleyen Bozkurt, ülkenin dört bir tarafından gelen talebi tek başına karşılamaktadır (<https://www.yeniakit.com.tr/haber>). (Fotoğraf 8).Balıkesir'deki ustanın imal ettiği susam öğütme taşları Bozkır ilçesinde Balıkesir Taşı olarak bilinmektedir. Balıkesir taşının özellikleri; andezitten yapılan, sağlam,

yüksek ısıya dayanıklı, kaygan değildir. Değirmen taşları doğal andezit taşından el emeğiyle yapıldığı gibi, değirmen taşının fabrikasyon üretimi de mevcuttur. Deniz taşı, Magnezyum Oksit (Mg O), Zımpara karışımı ile de değirmen taşı üretilmekte ve çevresi de krom çeperiyle kaplanmaktadır.



Fotoğraf 8: Balıkesir Taşından Bir Görünüm.

Bozkır ilçesinde ilk defa tahinden üretilen lokum, tadı ve lezzetiyle iç ve dış piyasada satılmaya başlanmıştır (Fotoğraf 9)³



Fotoğraf 9: Tahinli Bozkır Lokumu

³ Bozkır tahinini Türkiye ve Dünyaya tanıtılabilmek amacıyla Bozkır lokumunu üretmeye başladıklarını ifade eden genç girişimci Hasan Güleröğlü, “Kendi imkânlarımızla yetiştirdiğimiz tahinli lokum, tamamen Bozkır tahininden üretilmekte olduğunu, Türkiye ‘de tahinden üretilen ilk lokum olarak satıldığını” ifade etmektedir. Güleröğlü, konuşmasına şöyle devam etti, Bugüne kadar lokum imalatı yapan diğer firmaların tahinli lokum üretememe sebebi olarak tahinin içinde bulunan yağ oranı ile lokum bileşenlerinin birbirine zıt olmasından kaynaklandığını, üretim aşamasında zorluklar yaşadıklarını ve 7. Denemelerinde başarılı olduklarını söylemektedir. “Aromalı satılan diğer lokumlara göre, tahinli lokumumuzun fiyatı biraz daha yüksek. Çünkü lokumuz renklendirici, tatlandırıcı ve glikoz içermiyor ve tamamen doğal bileşenlere sahiptir” diyerek sözlerini bitirmektedir. (<http://www.anadoludabugun.com.tr>).

7- Tahin Üretiminde Bazı Sorunlar

Ekonomik getirisi olan faaliyetler kendi özelinde birtakım sorunlar içermektedir. Bu sorunların tespiti ve tasnifi, çözüm önerilerini kolaylaştırmakta ve ortadan kaldırılan sorunlar sayesinde, üreticisinden tüketicisine kadar fayda sağlamaktadır. Bozkır ilçesinde ‘tahan’ olarak adlandırılan tahin üretimindeki sorunlar, ilçede marka yapmış tahin üreticileri ile görüşülerek ortaya konulmuştur. Tahin üretiminde kullanılan susamın Bozkır’da ekim alanının olmayışı en önemli sorun olarak karşımıza çıkmaktadır. Dışarıdan temin edilen susamın ulaşım giderleri ciddi bir bütçe oluşturmaktadır. Tahin üretiminde yerli susam ve ithal susam kullanılmaktadır. Yerli susam en fazla Antalya’nın Manavgat ilçesinden getirilmektedir. Susam alım yerleri işletmeler tarafından kayda alınmadığı için genel değerlendirme yapılmıştır. Manavgat susamının kullanılmasında yakın mesafe olmasının yanı sıra yağlı ve lezzetli olduğu düşüncesi tahin üreticilerinin sıklıkla tercih etmesine yol açmış bulunmaktadır. Beyaz tahin üretiminde ülke piyasasında rakibi bulunan Bozkır tahininin, çifte kavrulmuş olarak adlandırılan esmer tahin üretiminde tek başına yarıştığı görülmektedir. Beyaz tahin üreticileri kurumsallaşmış olup, diğer kurumsal marketlerin yöresel ürün reyollarında satışı yapılmaktadır. Bozkır ilçesindeki firmalar Güleroglu, Çavuşoglu, Kalaycıoglu ve Göktepe olarak karşımıza çıkmaktadır. Babadan-oğula geçen bu mesleği günümüzde üçüncü kuşaklar sürdürmektedir. Ambalaj işlemleri geleneksel yöntem olarak kabul edilen helki (helke) kullanımı bazı yerlerde yerini plastik kovalara bırakmıştır. Bozkır tahininde cam kavanoz kullanımına henüz geçilmemiştir. Bunun sebebi olarak nakliye sırasında kırılma ihtimali gösterilmektedir. İlçede PTT Kargo hariç, hiçbir özel kargo firması bulunmamaktadır. Mobil kargo olarak adlandırılan sistemde haftanın sadece iki günü belirsiz saatte kargo gelmektedir. Bu yöntemle kırılabilir olduğu için cam kavanoz ambalajına geçilememektedir. Bozkır ilçesinde üretilen tahin ve tahinli lokum tanıtım ve reklam sorunu da yaşamaktadır. Kurumsal firma olmayışı, kooperatifleşme yoksunluğu gibi sebeplerle tanıtım bütçesi oluşturulamamaktadır.

8- Sonuç ve Öneriler

Tahin üretiminden tüketim aşamasına kadar olan süreçte birçok sorun ile karşılaşmıştır. Tahin, Bozkır ilçesinde üretilse de ana maddesi olan susam başka sahalardan getirilmektedir.

Susam, Türk ve Dünya mutfağında bazen doğrudan bazen de işlenmiş (tahin, tahin helvası, simit ve çeşitli yiyeceklerde) olarak kullanılmaktadır. Tahin üretiminde susamın yerine alternatif olacak başka bir gıda henüz keşfedilmemiştir. Hamur işlerinde kullanılan susamın yerine, pasta süsleri olarak bilinen renkli şekerlemeler, çörek otu, Hindistan cevizi veya pudra şekeri kullanılsa da hiçbiri susamın lezzetini vermemektedir. Bu sebeple ülkemizde susam üretimi konusunda olumsuzlukların ortadan kaldırılması ve üretiminin yeniden canlanması gerekmektedir. Susam üretimi artırılarak tahin ve tahin helvası yapımında kullanılan susam ihtiyacı iç piyasadan karşılanmalıdır.

Ambalajlamada cam kavanozlara geçilmesi, tüketicinin Bozkır tahinini tercih etmesini hızlandıracaktır. Çünkü beyaz tahin üretim piyasasına bakıldığında; cam kavanozla ambalaj yapıldığı görülmüştür. Dağıtım yapacak ulaşım sistemlerinin güven ortamı oluşturması, ambalajlarda cam kavanoz kullanımına geçilmesini kolaylaştıracaktır.

Her ne kadar babadan-oğula geçen bir meslek olarak görülsede yine de tahincilik konusunda ilçedeki meslek liselerinde bölümlerin açılması gerekmektedir. Çünkü Türk mutfak kültüründe yer edinmiş olan tahin ve tahin helva tüketimi damaklarda yerini koruyacaktır. Bu nedenle alışılmış tadın unutulması ve tahincilik mesleğinin yok olması mümkün görülmemektedir. Tahin üretimi konusunda yeterli eğitimi alan kişiler, Bozkır tahinini daha iyi yerlere getireceği düşünülmektedir.

Araştırma sahasındaki tahin üreticilerinin bireysel hareket etmesi rekabet ortamını canlı tutmaktadır. Ancak bunun olumsuz sonuçlarıyla karşılaşabileceği de düşünülmektedir. Her bir tahin üreticisi marka değerini koruduğu sürece hayatta kalabilmekte, birlikte hareket edildiğinde küçük işletmelerin de ayakta kalacağı fikri oluşmaktadır. Tahin üretiminde ortak bir paydada buluşulmamaktadır. Bu durum yerli-ithal

susam kullanımı, geleneksel tahin üretimi yönteminden modern üretime geçme ve aile mesleğinin devam ettirme isteği gibi nedenlerden kaynaklanmaktadır.

Kaynakça

- Bilmez, A., (2015), *Türkiye'nin Farklı Bölgelerinden Sağlanan Susam (Sesamun indicum L.) Populasyonlarının Agromorfolojik Özellikler Bakımından Karşılaştırılması*, Dicle Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Diyarbakır.
- Bulut, İ. (2006). *Genel Tarım Bilgileri ve Tarımın Coğrafi Esasları (Ziraat Coğrafyası)*, Gündüz Eğitim ve Yayıncılık, Ankara.
- Doğanay, H. (2007). *Ekonomik Coğrafya 3 Ziraat Coğrafyası*, Aktif Yayınevi, İstanbul.
- Doğanay, H., Coşkun, O. (2012). *Tarım Coğrafyası* (2.Baskı), Pegem Akademi, Ankara
- Doğanay, H. Çavuş, A. (2013), *Türkiye Ekonomik Coğrafyası* Güncellenmiş ve Geliştirilmiş 6. Baskı, Pegem Akademi, Ankara.
- İşler, N., *Susam Yetiştiriciliği*, Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarla Bitkileri Bölümü, Ders Notu, Erişim Tarihi 2019).
- Özcan, M. (1993), *Susam, Susam Yağı ve Tahinde Fiziksel-Kimyasal analizler ve Yağ Asitleri Bileşiminin Belirlenmesi*, Selçuk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Konya.
- Şahin, G. (2014), Türkiye'de Üretimi Azalan Önemli Bir Yağ Bitkisi Susam, *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 404-433.
- Seçer, A. (2016), "Türkiye'de Susam Üretim ve Dış Ticaretinde Gelişmeler, Çukurova", *Tarım Gıda Bil.Der.*, 31, 27-36.
- <https://www.yeniakit.com.tr/haber/balikesirde-dagin-zirvesindeki-kayalardan-degirmen-tasi-yapiyor-385761.html> 16 Ekim 2017 Erişim Tarihi:22.03.2019
- <http://www.anadoludabugun.com.tr/turkiye-nin-ilk-tahinli-lokumu-uretildi-ozel-haber-72886> 23.11.2018. Erişim tarihi:22.03.2019.
- <http://www.fao.org/faostat/en/#data/QC>
- <https://biruni.tuik.gov.tr/medas/?kn=92&locale=tr>