

## Türkiye’de Enginar Üretimi ve Pazarlaması

Zerrin KENANOĞLU BEKTAŞ<sup>1\*</sup>, Gamze SANER<sup>2\*</sup>

<sup>1</sup> Doç.Dr., Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü, İzmir.

<sup>2</sup> Prof.Dr., Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarım Ekonomisi Bölümü, İzmir.

\*e-posta: zerrin.bektas@ege.edu.tr, Tel: 0 232 311 27 22 Fax: 0 232 388 18 64

Geliş tarihi: 27.03.2013, Kabul tarihi: 17.05.2013

**Özet:** Enginar Akdeniz orjinli ve besin değeri yüksek bir bitki türü olup, insan beslenmesinde ve ilaç sanayiinde yaygın bir şekilde kullanılmaktadır. Gerek dünyada gerekse Türkiye’de son yıllarda enginar üretim alanı ve üretim miktarında önemli artışlar görülmüştür. Türkiye’de geleneksel enginar üretimi yoğun olarak İzmir, Bursa, Aydın, Antalya ve Adana illerinde yapılmaktadır. Türkiye’de 2011 yılında 2444 hektar alanda toplam 33460 ton geleneksel enginar üretimi gerçekleştirilirken, Adana, Antalya, Bursa, Eskişehir, İstanbul, İzmir, Manisa ve Zonguldak illerinde ise 91.38 ton organik enginar üretilmiştir. Türkiye’nin 2011 yılında geleneksel enginar dışsatım değeri (137506 \$) geleneksel enginar dışalım değeri (2874455 \$)’ne göre daha düşük olarak gerçekleşmiştir. Üretici ve perakende bazında organik enginar fiyatlarının geleneksel enginara göre daha yüksek olduğu saptanmıştır.

Bu çalışmada, Türkiye’de geleneksel ve organik enginar üretimindeki gelişmeler, dış ticaret durumu, geleneksel ve organik enginarın pazarlama kanalı, fiyatları ortaya konulmuş, enginar üretimine ve pazarlamasına yönelik bazı öneriler sunulmuştur.

**Anahtar Kelimeler:** Enginar, organik enginar, fiyat, pazarlama.

## Artichoke Production and Marketing in Turkey

**Abstract:** Artichoke, a Mediterranean originated plant species with high nutritional value, is widely used in human nutrition and pharmaceutical industries. In recent years, a significant increase has been observed in the amount of artichoke production and production area in Turkey as well as the rest of the world. Conventional artichoke in Turkey has been intensively produced in the provinces of Izmir, Bursa, Aydın, Antalya and Adana. In 2011, while 33460 tonnes of conventional artichoke production in Turkey is performed in a total of 2444 hectares of land, 91.38 tons of organic artichokes are produced in the provinces of Adana, Antalya, Bursa, Eskişehir, İstanbul, İzmir, Manisa and Zonguldak. Turkey's conventional artichoke exports value, (137506 \$) was lower than conventional artichoke imports value (2874455 \$) in 2011. On the basis of producer and retailer, the prices of organic artichokes were found to be higher than the conventional artichoke’s.

In this study, developments of conventional and organic artichoke production, foreign trade situation, conventional and organic artichoke marketing channel and the prices are observed and possible solutions regarding production and marketing of artichokes are provided.

**Key Words:** Artichoke, organic artichoke, price, marketing.

## Giriş

Enginar (*Cynara scolymus L.*) Akdeniz orjinli bir tür olup, bu havzada yer alan tüm ülkelerde yabancı formlarının bulunduğu bilinmektedir. Bazı kaynaklarda enginarın yabancı formlarının yapraklarının değerlendirildiğine ilişkin ilk bilgilerin M.Ö. 300 yıllarına kadar uzandığı görülmektedir (Eser ve ark., 2006). Enginar eski Yunanlılar ve Romalılar dönemlerinden beri bilinen ve bu dönemlerde kral sofralarında yemek olarak tüketilen bir sebzedir (Vural ve ark., 2000). Enginar insan sağlığı açısından yararlı olması nedeniyle ilaç sanayiinde de yaygın bir şekilde kullanılmaktadır. Enginarın idrar söktürücü etkisi yanında böbrek taşlarının dökülmesi, sarılık tedavisi, safra algısının artırılması, damar sertliğine karşı koruyucu özelliği, kandaki yağ düzeyini düşürmesi gibi amaçlarla da kullanıldığı belirtilmektedir (Eser, 2002). Ayrıca, içerisindeki cynarin maddesi nedeniyle karaciğer dostu olarak bilinmektedir (Ekinci, 1972).

Dünyada 2011 yılı verilerine göre 129692 hektar alanda 1547931 ton enginar üretimi gerçekleştirilmiştir. Dünyada, 2000-2011 döneminde enginar üretim alanı %5.42, enginar üretim miktarı %17.49 oranında artmıştır. Enginar üretimi yoğun olarak Akdeniz ülkeleri dışında Çin, Peru, Şili, Arjantin ve ABD’de yapılmaktadır. Enginar üretim alanı bakımından en önemli ülkeler 2011 yılı verilerine göre sırasıyla İtalya (%38.23), İspanya (%11.67), Çin (%8.48), Mısır (%7.31), Fransa (%6.48) ve Peru (%6.08)’dur. Enginar üretim miktarı bakımından en önemli ülkeler ise İtalya (% 30.66), Mısır (% 13.08), İspanya (% 11.76), Peru (% 9.72), Arjantin (% 6.52) ve Çin’dir (%4.85) (FAO, Çeşitli Yıllar). 2011 yılında Türkiye’nin dünya enginar üretim alanı içindeki payı % 1.88, enginar üretim miktarı içindeki payı %2.16 olarak gerçekleşmiştir (FAO, Çeşitli Yıllar).

Türkiye’de 2011 yılında 2444 hektar alanda toplam 33460 ton geleneksel enginar üretimi gerçekleştirilmiştir (TUİK, Çeşitli Yıllar). Türkiye’nin geleneksel enginar üretim alanı 2000-2011 döneminde %11.60 oranında, geleneksel enginar üretim miktarı %36.57 oranında artmıştır. Türkiye’de organik enginar üretim miktarı 2011 yılında 91.38 tondur (T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Çeşitli Yıllar).

Dünyada 2010 yılında 58.202 milyon dolar karşılığında 38262 ton enginar dışsatımı gerçekleşmiştir. Dünya geleneksel enginar dışsatımı içerisinde en önemli paya sahip olan ülkeler; İspanya (%37.60), Fransa (%24.73), Yunanistan (%17.05), İtalya (%14.50)’dır (FAO, Çeşitli Yıllar). Türkiye’nin 2011 yılında geleneksel enginar dışsatım değeri 137506 \$, geleneksel enginar dışalım değeri 2874455 \$’dır (TUİK, Çeşitli Yıllar).

Türkiye’de ve yurtdışında enginarda bitki tipi değişimi, kromozom incelemeleri, morfolojisi, üretim yöntemleri konularında yapılan birçok çalışmaya rastlanılmıştır. Ancak, Türkiye’de ve yurtdışında yapılan literatür incelemesinde enginar üretimini ekonomik açıdan inceleyen çalışmalar yok denecek kadar azdır. Bu çalışmada gerek Türkiye ve gerekse Ege bölgesinde önemli bir yere sahip olan enginar üretimi ve pazarlama durumu ortaya konulmuş, üretim ve pazarlamasına yönelik bazı öneriler getirilmiştir. Çalışmada,

2000-2011 yılları arasında Türkiye’de geleneksel ve organik enginar üretimindeki gelişmeler, dış ticaret durumu, geleneksel ve organik enginarın pazarlama kanalı, maliyetleri ve fiyatları makro veriler yardımıyla ortaya konulmuştur. Bu verilerin analizinde yüzdeler ve basit indeksler hesaplanmıştır. Cari fiyatı reel fiyata dönüştürmede 1994 bazlı toptan eşya fiyat endeksi (TEFE) kullanılmıştır.

## Türkiye’de Geleneksel Enginar Üretimi

Türkiye’de enginar üretimi çoğunlukla vegetatif yöntemlerle gerçekleştirildiğinden, bu tür üretime uygun Sakız ve Bayrampaşa çeşitleri ağırlıklı olarak yetiştirilmektedir. 2000’li yılların başlarında tohumla üretilen çeşitler ağırlıklı konserve ve dondurulmaya yönelik üretimde kullanılmaya başlanmıştır. Türkiye’de Bayrampaşa, Sakız, Yerli tip ve yabancı kaynaklı küçük başlı konservelik çeşitler yetiştirilmektedir (Eser ve ark., 2006).

Türkiye’nin geleneksel enginar üretim alanı 2000 yılında 2190 hektar iken, 2011 yılında % 11.60 oranında artarak 2444 hektar olarak gerçekleşmiştir. Geleneksel enginar üretim miktarı ise 2000 yılında 24500 ton iken, % 36.57 artarak 2011 yılında ise 33460 tona yükselmiştir. Geleneksel yöntemlerle yetiştirilen enginar verimi 2000-2011 döneminde % 22.38 oranında artış eğilimi göstermiştir. Türkiye’de geleneksel enginarın verimi dünya ortalamasının (11935 kg/hektar) üzerindedir (Çizelge 1).

**Çizelge 1.** Türkiye’de Geleneksel Enginar Üretim Alanı (hektar) ve Üretim Miktarı (ton)

Yıllar	Enginar Üretim Alanı (ha) (1)	İndeks (2000=100)	Üretim Miktarı (ton) (2)	İndeks (2000=100)	Verim (kg/hektar) (3)	İndeks (2000=100)
2000	2190	100.00	24500	100.00	11187	100.00
2001	2179	99.50	26500	108.16	12162	108.72
2002	2400	109.59	27000	110.20	11250	100.56
2003	2500	114.16	28000	114.29	11200	100.12
2004	2378	108.58	30000	122.45	12616	112.77
2005	2600	118.72	36000	146.94	13846	123.77
2006	2900	132.42	35007	142.89	12071	107.90
2007	2800	127.85	33807	137.99	12074	107.93
2008	3000	136.99	36320	148.24	12107	108.22
2009	2900	132.42	34859	142.28	12020	107.45
2010	2400	109.59	29070	118.65	12113	108.28
2011	2444	111.60	33460	136.57	13691	122.38

Kaynak: (1, 3) FAO, Çeşitli Yıllar (<http://www.fao.org>).

(2) TÜİK, Çeşitli Yıllar (<http://www.tuik.gov.tr>).

Geleneksel enginar üretiminin en yoğun yapıldığı bölgeler; Ege, Doğu Marmara ve Akdeniz’dir. Ege bölgesinde Sakız çeşidi, Marmara bölgesinde (Bursa ve İstanbul) Bayrampaşa çeşidi, Ege ve Akdeniz bölgesinde yerli enginar yetiştirilmektedir. Daha önceki yıllarda Türkiye’de Darıca ve Tuzla Enginarı gibi bazı yerli çeşitlerinde yetiştirildiği bilinmektedir (Ekinci, 1956). 2011 yılında geleneksel enginar üretim miktarının % 51.89’u

Ege bölgesinde, % 34.23'ü Doğu Marmara bölgesinde, % 11.42'si Akdeniz bölgesinde gerçekleşmiştir. Bunu sırasıyla Batı Anadolu (%1.20), Batı Marmara (%1.04), Batı Karadeniz (%0.21) ve İstanbul (%0.01) bölgeleri izlemektedir\*. Türkiye'de iller itibariyle geleneksel enginar üretim miktarı incelendiğinde; 2011 yılında geleneksel enginar üretim miktarının %32.09'u İzmir, % 23.19'u Bursa, % 14.04'u Aydın, %5.88'i Antalya ve % 5.25'i Adana illerinde gerçekleşmiştir (Çizelge 2).

**Çizelge 2.** Türkiye'de İllere Göre Geleneksel Enginar Üretim Miktarı (ton) ve Dağılımı (%)

İller	2000		2011	
	Üretim Miktarı (ton)	Geleneksel enginar üretim miktarı içinde illerin payı (%)	Üretim Miktarı (ton)	Geleneksel enginar üretim miktarı içinde illerin payı (%)
İzmir	12563	51.28	10738	32.09
Bursa	10805	44.10	7758	23.19
Aydın	920	3.76	4697	14.04
Antalya	12	0.05	1966	5.88
Adana	-	-	1757	5.25
Bolu	-	-	1620	4.84
Sakarya	-	-	1393	4.16
Muğla	30	0.12	1216	3.63
Manisa	-	-	713	2.13
Yalova	-	-	425	1.27
Ankara	-	-	400	1.20
Balıkesir	130	0.53	289	0.86
Kocaeli	10	0.04	214	0.64
Diğer iller	30	0.12	274	0.82
Toplam	24500	100.00	33460	100.00

Kaynak: TÜİK, Çeşitli Yıllar (<http://www.tuik.gov.tr>).

2000 yıllarda Türkiye'nin geleneksel enginar üretim miktarının %95'ini İzmir ve Bursa illeri karşılarken, 2011 yılında bu oran % 55'e düşmüştür. Gerek İzmir ilinin gerekse Bursa ilinin geleneksel enginar üretim miktarı içindeki payı 2011 yılında azalma eğilimi göstermiştir. Aydın, Antalya, Adana, Bolu, Sakarya, Muğla ve Manisa illerinde ise geleneksel enginar üretiminde artış görülmüştür (Çizelge 2). Özellikle, Aydın ilinde 2000 yılında geleneksel enginar üretim miktarı 920 ton, 2005 yılında 1370 ton iken, 2011 yılında 4697 tona yükselmiştir.

İzmir Tarım İl Müdürlüğü'nün verilerine göre; İzmir ilinde 2000 yılında 892.00 hektarlık alanda geleneksel enginar üretimi yapılırken, bu miktar 2006 yılında %11.83 oranında artarak 997.50 hektara yükselmiştir. İzmir ilinde geleneksel enginar üretim yapılan alan 2011 yılında 857.40 hektara düşmüştür. Türkiye'de 2011 yılında geleneksel enginar üretim yapılan alanın % 35.08'ini İzmir ilinde gerçekleştirmiştir. İzmir ilinde

\* İstatistiki bölge birimleri sınıflandırma sistemine göre alınmıştır.

geleneksel enginar üretim miktarı 2000 yılı baz alındığında %28.50 oranında artarak 2005 yılında 16144 ton üretimle en yüksek düzeye ulaşmıştır (Çizelge 3).

**Çizelge 3.** İzmir İlinde Geleneksel Enginar Üretimindeki Değişimler (2000-2011)

Yıllar	Üretim Alanı (hektar)	İndeks (2000=100)	Üretim Miktarı (ton)	İndeks (2000=100)	Verim (kg/hektar)	İndeks (2000=100)
2000	892.00	100.00	12563	100.00	14080	100.00
2001	898.00	100.67	12528	99.72	13950	99.08
2002	907.00	101.68	12652	100.71	13950	99.08
2003	955.00	107.06	13030	103.72	13640	96.88
2004	979.00	109.75	13492	107.39	13781	97.88
2005	984.00	110.31	16144	128.50	16410	116.55
2006	997.50	111.83	11371	90.51	11400	80.97
2007	814.00	91.26	9707	77.27	11930	84.73
2008	800.00	89.69	9540	75.94	11930	84.73
2009	829.90	93.04	9731	77.46	11720	83.24
2010	850.40	95.34	10545	83.94	12400	88.07
2011	857.40	96.12	10737	85.47	12520	88.92

Kaynak: İzmir Tarım İl Müdürlüğü, Çeşitli Yıllar (<http://www.izmirtarim.gov.tr>).

**Çizelge 4.** İlçelere Göre Geleneksel Enginar Üretim Alanı, Üretim Miktarı ve Verim Durumu

İlçeler	2000			2011		
	Üretim Alanı (hektar)	Üretim Miktarı (ton)	Verim (kg/hektar)	Üretim Alanı (hektar)	Üretim Miktarı (ton)	Verim (kg/hektar)
Balçova	4	40	10000	2.0	30	15000
Çiğli	13	156	12000	4.0	52	13000
Güzelbahçe	12	150	12500	10.0	130	13000
Narlıdere	1	11	11000	-	-	-
Bergama	5	30	6000	50.0	300	6000
Çeşme	180	1080	6000	250.0	3125	12500
Foça	4	40	10000	1.5	23	15000
Karaburun	160	2400	15000	80.0	960	12000
Menderes	40	520	13000	40.0	520	13000
Menemen	20	300	15000	25.0	375	15000
Seferihisar	300	6000	20000	150.4	1880	12500
Selçuk	33	396	12000	50.0	750	15000
Tire	-	-	-	2.5	38	15000
Torbalı	-	-	-	62.0	930	15000
Urla	120	1440	12000	130.0	1625	12500
Toplam	892	12563	14080	857.4	10737	12520

Kaynak: İzmir Tarım İl Müdürlüğü, Çeşitli Yıllar (<http://www.izmirtarim.gov.tr>).

İzmir ilinde 2005 yılından sonra geleneksel enginar üretim miktarında azalma görülmüştür. 2000 yılı baz alındığında geleneksel enginar üretim miktarı 2006 yılında %9.49 oranında azalarak 11371 tona, 2011 yılında %14.53 oranında azalarak 10737 tona düşmüştür (Çizelge 3). Ege bölgesinde üretilen geleneksel enginar üretim miktarının %61.83'ü İzmir ilinden karşılanmaktadır. 2011 yılı verilerine göre; İzmir ilinde toplam sebze üretim değeri içinde geleneksel enginarın payı % 2.05'dir.

İzmir ilinde ilçelere göre 2000 ve 2011 yıllarında geleneksel enginar üretim alanları, üretim miktarları ve verim durumları Çizelge 4'te verilmiştir.

2011 yılında İzmir ilinde geleneksel enginar üretim alanının %29.16'sını Çeşme, %17.54'ünü Seferihisar, %15.16'sını Urla, %9.33'ünü Karaburun ilçeleri oluşturmuştur. Geleneksel enginar üretim miktarı açısından durum değerlendirildiğinde; İzmir ilinde üretilen geleneksel enginar üretim miktarının %29.10'u Çeşme, %17.51'i Seferihisar, %15.13'ü Urla, %8.94'ü Karaburun ilçelerinden sağlanmıştır.

## Türkiye'de Organik Enginar Üretimi

Türkiye'de organik enginar üretimi yıllar itibariyle dalgalanmalar göstermiştir. 2000 yılında organik enginar üretim miktarı 2 ton iken, 2006 yılında artış eğilimi göstermiş ve en yüksek düzeye (1354.93 ton) ulaşmıştır. 2007 yılında bir önceki yıla göre %91.20 oranında azalarak 119.21 tona düşmüştür. 2008 yılında organik enginar üretim miktarı 2007 yılına göre %778.69 oranında artış göstererek 1047.69 tona yükselmiştir (Çizelge 5).

**Çizelge 5.** Türkiye'de Organik Enginar Üretim Miktarı (ton)

Yıllar	Üretim Miktarı (ton)	Üretim Yapılan İller
2000*	2	...
2001*	42.20	İzmir
2002	210.03	Antalya, İzmir
2003	100.03	Antalya, İzmir
2004	278.56	Antalya, İzmir, Muğla
2005	588.08	Antalya, İzmir, Muğla
2006	1354.93	Antalya, Aydın, Bolu, Bursa, İzmir, Muğla
2007	119.21	Adana, Antalya, Bursa, Çanakkale, İzmir, Kocaeli, Sakarya
2008	1047.49	Antalya, Bursa, Çanakkale, İzmir, Sakarya
2009	821.47	Adana, Aydın, Bursa, Eskişehir, İzmir, Kocaeli
2010	207.16	Adana, Antalya, Bursa, İstanbul, İzmir, Manisa, Sakarya
2011	91.38	Adana, Antalya, Bursa, Eskişehir, İstanbul, İzmir, Manisa, Zonguldak

Kaynak:1)\*Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Ekolojik Tarım Komitesi Kayıtları, 2000- 2001, Ankara.  
2) T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Çeşitli Yıllar (<http://organik.tarim.gov.tr>).

2011 yılında 91.38 ton organik enginar üretimi Adana, Antalya, Bursa, Eskişehir, İstanbul, İzmir, Manisa ve Zonguldak illerinde gerçekleşmiştir. 2005 yılı hariç, 2000-2011 yılları arasında organik enginar üretim miktarının en yüksek olduğu il İzmir'dir. 2011 yılında organik enginar üretim miktarının % 57.69'u İzmir ilinde gerçekleşmiştir.

## Türkiye’de Geleneksel ve Organik Enginar Dış Ticareti

Türkiye’nin geleneksel enginar dışsatım miktar ve değerinde son 5 yıllık dönem içerisinde büyük düşüş yaşandığı Çizelge 6’da görülmektedir. 2007 yılında 486449 \$ olan geleneksel enginar dışsatım değeri % 71.73 azalarak 2011 yılında 137506 \$ olarak gerçekleşmiştir. Beş yıllık dönem içerisinde en fazla 2007 yılında taze/soğutulmuş geleneksel enginar dışsatımı yapılmıştır. 2007 yılından sonra taze/soğutulmuş geleneksel enginar dışsatım miktarında ve değerinde azalma görülmüştür.

**Çizelge 6.** Türkiye’nin Geleneksel Enginar Dışsatım ve Dışalım Miktarı, Değeri (2007-2011)

Yıllar	Geleneksel Enginar	Dışsatım Miktarı (kg)	Dışsatım Değeri (\$)	Dışalım Miktarı (kg)	Dışalım Değeri (\$)
2007	Taze/soğutulmuş	55430	54719	2067012	694964
	Dondurulmuş	591	3163	66200	132483
	Sirkersiz, konserve edilmiş (dondurulmamış)	133733	428567	42672	137966
	<b>Toplam</b>	<b>189754</b>	<b>486449</b>	<b>2175884</b>	<b>965413</b>
2008	Taze/soğutulmuş	4565	7363	1964705	823904
	Dondurulmuş	1337	15411	220992	603968
	Sirkersiz, konserve edilmiş (dondurulmamış)	81534	288784	12096	33454
	<b>Toplam</b>	<b>87436</b>	<b>311558</b>	<b>2197793</b>	<b>1461326</b>
2009	Taze/soğutulmuş	800	1058	2505794	725528
	Dondurulmuş	4861	19262	127610	411948
	Sirkersiz, konserve edilmiş (dondurulmamış)	24213	102598	46284	159137
	<b>Toplam</b>	<b>29 874</b>	<b>122918</b>	<b>2679688</b>	<b>1296613</b>
2010	Taze/soğutulmuş	198	119	3889086	1181483
	Dondurulmuş	4447	50827	352760	844492
	Sirkersiz, konserve edilmiş (dondurulmamış)	28762	115432	20390	73376
	<b>Toplam</b>	<b>33317</b>	<b>166378</b>	<b>4262236</b>	<b>2099351</b>
2011	Taze/soğutulmuş	-	-	5560437	1601881
	Dondurulmuş	3126	16308	368380	911094
	Sirkersiz, konserve edilmiş (dondurulmamış)	23258	121198	114356	361480
	<b>Toplam</b>	<b>26384</b>	<b>137506</b>	<b>6043173</b>	<b>2874455</b>

Kaynak: TÜİK, Çeşitli Yıllar (<http://www.tuik.gov.tr>).

2011 yılında dondurulmuş geleneksel enginar ve geleneksel enginar konservesi olarak dışsatım yapıldığı, taze/soğutulmuş geleneksel enginar dışsatımının yapılmadığı dikkati çekmektedir. 2007- 2011 yılları arasında en yüksek dışsatım miktar ve değeri geleneksel enginar konservesinden sağlanmıştır. Türk Standartları Enstitüsü (TSE) tarafından enginar dış ticareti yapılırken zorunlu olarak TSE 1133 Enginar standardı getirilmiştir. 10/5/1993

tarihli ve 21577 sayılı Resmi Gazete’de yayımlanan TS 1133 Enginar standartları Türk Standartları Enstitüsü tarafından revize edilmiş olup, 04.06.2007 tarih ve 26542 sayılı Resmi Gazete ile dış ticarete zorunlu uygulamaya konulmuştur. Bu standarda göre enginarın tarifine, sınıflandırma ve özelliklerine, numune alma ve muayeneleri ile piyasaya sunulacağı belirtilmektedir (T.C. Resmi Gazete, 2007).

2011 yılında Türkiye’nin dondurulmuş olarak geleneksel enginar dışsatımı yaptığı en önemli ülkeler sırasıyla Afganistan, Azerbaycan, ABD, Yunanistan ve Maldivler’dir. Türkiye’nin konserve olarak geleneksel enginar dışsatımı yaptığı ülkeler ise İngiltere, Hollanda, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti, Afganistan, Çin, Fransa, Almanya, ABD, Makedonya, Azerbaycan, Singapur ve Ekvador Ginesi’dir. Türkiye’nin geleneksel enginar dışalım miktarı ve değerleri 2007-2011 yılları arasında sürekli bir artış göstermiştir. 2007 yılında geleneksel enginar dış alım miktarı 2175884 kg iken, 2011 yılında 6043173 kg yükselmiştir. Dışalım değeri 965413 \$ iken, % 197.74 oranında artarak 2874455 \$’a çıktığı saptanmıştır (Çizelge 6). Türkiye’nin beş yıllık dönem içerisinde büyük miktarlarda taze/soğutulmuş geleneksel enginar dışalımını yaptığı dikkati çekmektedir.

Geleneksel enginar dışalımının yapıldığı ülkeler; taze enginarlarda Mısır ve Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti, dondurulmuş enginarlarda Mısır, konserve enginarlarda Peru, Mısır, İtalya ve Çin’dir. Türkiye’de son yıllarda taze geleneksel enginar dışsatımı çok az yapılırken, büyük miktarlarda dışalım yapıldığı saptanmıştır. Bunun nedeni bazı firmaların özellikle Kıbrıs Türk Cumhuriyeti ve Mısır’dan çok düşük fiyatlarla geleneksel enginar dışalımını yapmalarıdır. Türkiye’deki firmaların daha düşük fiyatlardan yurt dışından taze geleneksel enginar dış alımı yapmaları geleneksel enginar dış alımını arttırdığı şeklinde yorumlanabilir. Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti’ndeki Enginar Üretici Birliklerinin haberi olmadan tüccarların bazı üreticilerin malını piyasa fiyatının altında satın alarak Türkiye’de beklenen pazar fiyatının altında pazarladığını ve böylece büyük oranlarda fiyat düşüşleri olduğu belirtilmektedir (Kıbrıs Postası, 27 Mayıs 2011). 2007-2011 yılları arasında taze/soğutulmuş, dondurulmuş ve sirkesiz, konserve edilmiş enginarın dışsatım ve dışalım fiyatları incelendiğinde; tüm kalemlerde dışalım fiyatlarının dışsatım fiyatlarına göre oldukça düşük olduğu görülmektedir (Çizelge 7).

2011 yılında dondurulmuş enginarın 5.22 \$/kg’dan dışsatımı yapılırken, 2.47 \$/kg’dan dışalım yapılmıştır. Aynı yılda sirkesiz, konserve edilmiş enginarın kg başına 5.21 \$ üzerinden dışsatımı yapılırken, dışalımının 3.16 \$ üzerinden yapıldığı saptanmıştır. 2007-2011 yılları arasında taze/soğutulmuş enginarın dışsatım fiyatının dışalım fiyatına göre oldukça yüksek olduğu dikkati çekmektedir. Taze enginarın oldukça düşük fiyatlardan dışalımının yapıldığı belirlenmiştir.

2000-2010 yılları arasında organik enginar dışsatımı incelendiğinde; yalnızca 2008 yılında Almanya’ya taze/soğutulmuş organik enginar dışsatımının yapıldığı görülmüştür (T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık, Çeşitli Yıllar ve Ege İhracatçı Birlikleri Kayıtları, 2010). Türkiye’nin organik enginar dışalımını ise bulunmamaktadır.



**Çizelge 7. Türkiye'nin Geleneksel Enginar Dışsatım ve Dışalım Fiyatları (\$/kg)\***

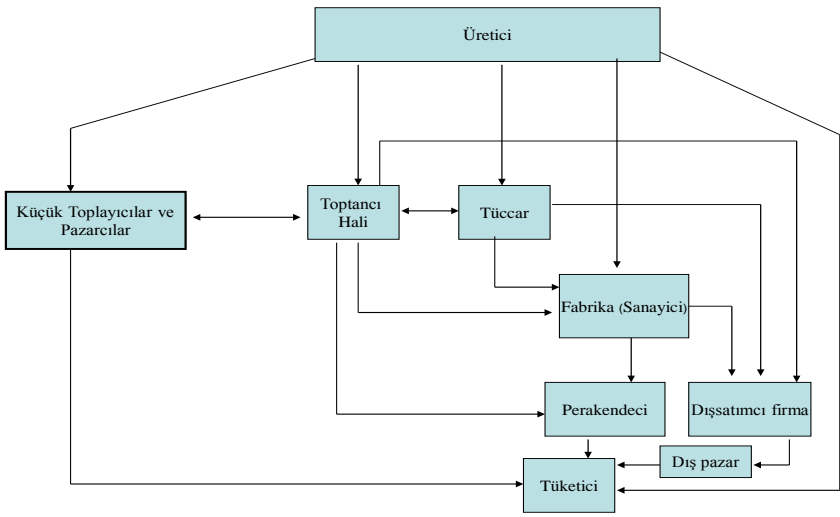
Yıllar	Geleneksel Enginar	Dışsatım Fiyatı (\$/kg)	Dışalım Fiyatı (\$/kg)
2007	Taze/soğutulmuş	0.99	0.34
	Dondurulmuş	5.35	2.00
	Sirkesiz, konserve edilmiş (dondurulmamış)	3.20	3.23
2008	Taze/soğutulmuş	1.61	0.42
	Dondurulmuş	11.53	2.73
	Sirkesiz, konserve edilmiş (dondurulmamış)	3.54	2.77
2009	Taze/soğutulmuş	1.32	0.29
	Dondurulmuş	3.96	3.23
	Sirkesiz, konserve edilmiş (dondurulmamış)	4.24	3.44
2010	Taze/soğutulmuş	0.60	0.30
	Dondurulmuş	11.43	2.39
	Sirkesiz, konserve edilmiş (dondurulmamış)	4.01	3.60
2011	Taze/soğutulmuş	-	0.29
	Dondurulmuş	5.22	2.47
	Sirkesiz, konserve edilmiş (dondurulmamış)	5.21	3.16

\*Çizelge 6'dan yararlanılarak dışsatım ve dışalım fiyatları hesaplanmıştır.

## Türkiye'de Enginarın Pazarlama Kanalları

Türkiye'de geleneksel enginarın pazarlama kanalları Şekil 1'de verilmiştir. Üreticiler tarafından geleneksel enginar küçük toplayıcılara ve pazarcılara, toptancı haline, tüccara ve fabrikaya satılmaktadır. Bazı üreticiler ise semt pazarlarında ya da yol kenarındaki tezgahlarda geleneksel enginarı doğrudan satış şeklinde tüketiciye sunmaktadırlar. Bunun yanı sıra, sanayici tarafından ürün işlenerek konserve ve dondurulmuş olarak iç ve dış piyasada satışı yapılmaktadır. Tukaş, Tat, Altındağ Gıda Konserve ile Penguen firmaları gerek konserve gerekse dondurulmuş, Superfresh firması ise dondurulmuş olarak enginarı işleyen büyük firmalardır. Bu firmalar ürünlerini 720 cc, 1000 cc, 1500 cc cam kavanozlarda enginar konservesi, 150 gramlık ambalajlarda dondurulmuş enginar olarak iç piyasaya sürmektedirler.

Türkiye'de organik enginarın iç piyasası incelendiğinde; üreticiler tarafından organik olarak üretilen enginar organik pazara, organik ürün satan mağazalara ve e-ticaret (internet) yoluyla tüketiciye ulaşmaktadır. Ayrıca, üreticiler organik enginara pazar bulamadıklarında yerel semt pazarlarında geleneksel enginar fiyatından tüketiciye doğrudan satış yapmaktadırlar. Pazarcılar ve tüccarlar tarafından da organik enginar üreticilerden satın alınarak piyasaya sunulmaktadır. Sanayici tarafından da organik enginar işlenerek (meze) iç piyasaya ve dış piyasaya sunulmaktadır.



**Şekil 1:** Türkiye’de Geleneksel Enginarın Pazarlama Kanalları

## Fiyatlar

Üretici eline geçen enginar fiyatları (cari,) Türkiye genelinde ve İzmir ilinde 2000-2011 döneminde sürekli bir artış eğilimi göstermiştir (Çizelge 8). Türkiye’de 2011 yılında üretici eline geçen bir kilogram geleneksel enginarın cari fiyatı 2.75 TL iken (TUİK, Çeşitli Yıllar), İzmir ilinde 2.00 TL’dir (İzmir Tarım İl Müdürlüğü, Çeşitli Yıllar). Dört adet enginarın bir kilograma karşılık geleceği varsayımından yola çıkılarak aynı dönemde üretici eline geçen geleneksel enginarın cari fiyatı Türkiye’de 0.69 TL/adet, İzmir ilinde 0.50 TL/adet olarak bulunmuştur. İzmir Tarım İl Müdürlüğü verilerine göre; 2011 yılında bir kg enginarın üretim maliyeti ise 0.64 TL/kg bulunmuştur (İzmir Tarım İl Müdürlüğü, 2011). Bu verilere göre 1 kg enginar üretiminden 1.36 TL/kg (0.34 TL/baş) net kâr elde edilmektedir.

Üretici eline geçen enginar fiyatlarının seyri konusunda fikir vermesi amacıyla enflasyonun göstergesi olan Toptan Eşya Fiyat Endeksi (1994=100) kullanılarak üretici eline geçen enginar reel fiyatları hesaplanmıştır. 2011 yılında 2000 yılına göre Türkiye’de üretici eline geçen geleneksel enginar reel fiyatlarında % 33.11 oranında bir artış gözlenmiştir. Ele alınan dönem içerisinde 2007, 2009 ve 2010 yılları hariç diğer yıllarda üretici eline geçen reel fiyatlarda bir azalmanın olduğu dikkat çekmektedir. 2011 yılında İzmir ilinde geleneksel enginar reel fiyatlarında 2000 yılına göre %14.79 oranında bir azalma olduğu saptanmıştır. 2000-2011 döneminde, İzmir ilinde üretici eline geçen enginar reel fiyatlarında % 22.49’luk bir artışla en yüksek fiyat 2005 yılında gerçekleşmiştir. Türkiye genelinde ve İzmir ilinde üretici eline geçen enginar reel fiyatlarının en düşük olduğu yıl 2002 yılıdır. İzmir ilindeki geleneksel enginar reel fiyatlarındaki artış oranı Türkiye genelinden daha düşük bulunmuştur. Son yıllarda diğer illerde de enginar üretiminin yoğun olarak yapılması, İzmir ilinin enginar üretimindeki ağırlığının yıllar itibarıyla azalması, yörede üreticilerin pazar bulmada yaşadıkları sorunlardan dolayı enginar fiyatlarının daha düşük fiyat düzeyinde oluştuğu ifade edilebilir. Ülkeler arası

karşılaştırma yapıldığında FAO'nun 2012 yılı Şubat ayı verileri göre ise dünyada üretici eline geçen fiyatın en yüksek olduğu ülke 2.13 \$/kg ile Yunanistan iken, bu ülkeyi 1,81 \$/kg ile Arjantin, 1,25 \$/kg ile ABD, 1,20 \$/kg ile Türkiye, 1.13 \$/kg ile Kıbrıs izlemektedir. ABD'de bir baş enginarın üretici fiyatı 1-1.10 \$ arasında değişirken, perakende satış fiyatı 1.5-4 \$ arasında değişmektedir (USDA, 2011; Shinohara, 2008). Bu durumda tüketici fiyatının % 30.66'sı üreticiye dönebilmektedir. İzmir ilinde ise enginarın perakende satış fiyatının % 33.33'unun üreticiye geri döndüğü belirlenmiştir (Bektaş ve Saner, 2011).

**Çizelge 8.** Türkiye'de ve İzmir İlinde Üretici Eline Geçen Geleneksel Enginar Fiyatları (TL/kg)

Yıllar	Türkiye			İzmir		
	Cari fiyat (TL/kg) (1)	Reel fiyat (TL/kg)*	Reel İndeks (2000=100)	Cari fiyat (TL/kg) (2)	Reel fiyat (TL/kg)*	Reel İndeks (2000=100)
2000	0.35	0.0148	100.00	0.40	0.0169	100.00
2001	0.46	0.0120	81.08	0.50	0.0131	77.51
2002	0.56	0.0097	65.54	0.60	0.0104	61.54
2003	0.78	0.0108	72.97	0.80	0.0111	65.68
2004	0.87	0.0108	72.97	-	-	-
2005	1.02	0.0118	79.73	1.80	0.0207	122.49
2006	1.24	0.0130	87.84	1.83	0.0192	113.61
2007	1.52	0.0150	101.35	1.90	0.0188	111.24
2008	1.57	0.0138	93.24	1.90	0.0166	98.22
2009	1.87	0.0162	109.46	1.70	0.0147	86.98
2010	2.85	0.0227	153.38	2.00	0.0159	94.08
2011	2.75	0.0197	133.11	2.00	0.0144	85.21

\* 1994 =100 bazlı Toptan Eşya Fiyat Endeksi kullanılarak hesaplanmıştır.

Kaynak: 1) TÜİK, Çeşitli Yıllar (<http://www.tuik.gov.tr>).

2) İzmir Tarım İl Müdürlüğü, Çeşitli Yıllar (<http://www.izmirtarim.gov.tr>).

İzmir Büyükşehir Belediyesi Hal Müdürlüğü'nün verilerine göre; 2000-2011 yılları arasında enginarın en yüksek, en düşük ve ortalama cari ve reel fiyatları Çizelge 9'da verilmiştir. 2011 yılında İzmir toptancı halindeki en düşük enginar cari fiyatı 0.76 TL/adet, en yüksek enginar fiyatı 1.62 TL/adet olarak belirlenmiştir. İzmir Toptancı Halindeki enginar reel fiyatları, 2001 ve 2002 yılı hariç, 2000 yılına göre bir artış göstermiştir. 2000 yılı baz alındığında, 2011 yılında İzmir toptancı halinde enginarın reel fiyatında % 54.55 oranında artış olduğu saptanmıştır. 2011 yılında enginar reel fiyatı bir önceki yıla göre % 32.81 oranında artmıştır.

Türkiye'de organik enginarın perakende fiyatları konusunda istatistiksel verilere rastlanmamaktadır. Ancak Bostanlı organik pazarında 2011 yılının Nisan ayında organik olarak yetiştirilen enginarın perakende satış fiyatının 2.5-4 TL/adet arasında değiştiği belirlenmiştir. Aynı yıl, geleneksel enginarın perakende satış fiyatının ise 0.5-2.5 TL/baş arasında gerçekleştiği saptanmış, organik enginarın fiyatının geleneksele göre daha yüksek olduğu gözlemlenmiştir.

**Çizelge 9.** İzmir Toptancı Halinde En Yüksek, En Düşük ve Ortalama Geleneksel Enginar Fiyatları (TL/adet)

Yıllar	En düşük cari fiyat (TL/adet) (1)	En yüksek cari fiyat (TL/adet) (2)	Ortalama cari fiyat (TL/adet) (3)	Ortalama reel fiyat (TL/adet)*	Reel İndeks (2000=100)
2000	0.07	0.18	0.13	0.0055	100.00
2001	0.07	0.19	0.13	0.0034	61.82
2002	0.13	0.28	0.21	0.0037	67.27
2003	0.27	0.67	0.47	0.0065	118.18
2004	0.59	1.17	0.88	0.0110	200.00
2005	0.59	1.17	0.88	0.0101	183.64
2006	0.63	1.44	1.04	0.0109	198.18
2007	0.48	1.08	0.78	0.0077	140.00
2008	0.55	1.23	0.89	0.0078	141.82
2009	0.48	1.12	0.80	0.0069	125.45
2010	0.52	1.07	0.80	0.0064	116.36
2011	0.76	1.62	1.19	0.0085	154.55

\* 1994 =100 bazlı Toptan Eşya Fiyat Endeksi kullanılarak hesaplanmıştır.

Kaynak: (1) ve (2) veriler İzmir Büyükşehir Belediyesi, Çeşitli Yıllar (<http://www.izmir.bel.tr/eislem/halfiyatları.aspx>) alınmıştır.

(3) Cari ortalama fiyatlar hesaplanmıştır.

## Sonuç

İnsan sağlığı açısından çok önemli bir yere sahip olmasına rağmen enginar tüketimi henüz istenilen düzeyde değildir. Dünyada yıllık kişi başına enginar tüketimi 0.22 kg, İtalya'da 8 kg, İspanya'da 4 kg, Fransa'da 2 kg, Şili'de 2.4 kg ve Arjantin'de 1.6 kg'dır (Lario ve Fernandez, 2006). ABD'de 2010 yılında taze enginar tüketimi yıllık kişi başına 0.68 kg'dır (ERS, 2010). Türkiye'de ise kişi başına enginar tüketimi ile ilgili istatistiki verilere ulaşılacakla birlikte tüketiminin çok yaygın olmadığı ifade edilebilir. Türkiye'de Ege, Marmara ve Akdeniz bölgesindeki tüketiciler tarafından bilinen bu bitkinin tüketimi, bu bölgenin halkı tarafından tüketilmekte ancak sınırlı kalmaktadır. Türkiye'nin tüm bölgelerine enginarın tanıtımı yapılarak, enginar tüketimini artırıcı pazarlama stratejileri geliştirilmelidir. Enginarın yurt iç tüketiminin artırılması pazarlama sorunlarının çözümünde de fayda sağlayacaktır.

Enginar üreticileri enginar fiyatının düşüklüğü, tüccara güven duymamaları, parasını zamanında alamama, vadeli satış ve alıcı bulmada bir takım sorunlar yaşamaktadır. Bektaş ve Saner (2011) tarafından İzmir yöresinde yapılan bir araştırma sonucuna göre; organik enginar üreticilerinin organik olarak ürettikleri enginarın tamamını organik ürün olarak satamadıkları ve geleneksel enginar olarak pazarladıkları, iç piyasada organik enginar satışı yapmanın zorluğu yanında pazarlama zincirinde sorun olduğu görülmüştür. Gerek geleneksel enginar gerekse organik enginar üretimi yapan üreticilerin pazarlık gücünün artmasını sağlayacak birlik ya da kooperatiflerin kurulması ile iç satışların gelişebileceği, üretim ve pazarlama sorunlarının giderileceği düşünülmektedir.

Kaliteli ve dış talebe yönelik enginar üretiminin yapılması desteklenmelidir. Ayrıca üreticinin üretim ve pazarlama aşamasındaki karşılaştıkları problemler sözleşmeli üretimle bir ölçüde giderilebilir.

Türkiye’de enginarda dışsatım ve dışalım dengeleri karşılaştırıldığında; ticaret bilançosunun negatif olduğu ve toplam dışalımın dışsatımdan daha yüksek olduğu belirlenmiştir. Türkiye’nin beş yıllık dönem içerisinde büyük miktarlarda taze/soğutulmuş geleneksel enginar dışalım yaptığı dikkati çekmektedir. Türkiye’de enginar hasadının turfanda başladığı zaman, Kıbrıs’da enginar hasadının yoğun olarak yapılması, üretimin yüksek oluşu ve bu dönemde Türkiye’de enginar üretiminin yeterli olmaması nedeniyle büyük miktarlarda Kıbrıs Türk Cumhuriyeti’nden enginar dış alımı gerçekleşmektedir. Türkiye’de yoğun enginar hasat döneminin başlaması ile birlikte Kıbrıs Türk Cumhuriyeti’nde enginarın pazarlanmasında problem yaşanmaktadır Türkiye’deki firmaların Kıbrıs Türk Cumhuriyeti’nden daha düşük fiyatlardan taze enginar dış alımı yapmaları, Türkiye’de de üreticinin eline geçen enginarın fiyatının düşmesine, üreticilerin pazarlamada birçok problemlerle karşılaşmalarına yol açmaktadır. Birçok yöredeki üreticiler enginar üretiminden vazgeçmiş veya enginar üretim alanlarını azaltarak başka alternatif ürünlere yönelmişlerdir.

Çalışmada, 2008 ve 2009 yıllarında taze enginarda dışsatım fiyatları üretici eline geçen fiyatlardan daha yüksek iken, 2007 ve 2010 yıllarında ise daha düşük olduğu saptanmıştır. Firmalar taze enginarı yurtdışından daha düşük fiyatlarla satın alarak, daha yüksek fiyatlarla dışsatımını gerçekleştirmektedir. Türkiye’de son beş yıl içinde taze/soğutulmuş enginar dışsatım miktarının azaldığı, hatta 2011 yılında hiç yapılmadığı, taze/soğutulmuş enginar dışalım miktarının ise hızla arttığı saptanmıştır. 2007-2011 yılları arasında taze/soğutulmuş enginarın yüksek fiyatlardan dışsatımı yapılırken, düşük fiyatlardan dışalım yapılmıştır. Aynı dönemde dondurulmuş ve konserve enginarın dışsatım fiyatlarının dışalım fiyatlarına göre daha yüksek olduğu saptanmıştır. Firmalar, düşük fiyatlardan dışalım yaptıkları taze/soğutulmuş enginarı dondurulmuş veya konserve olarak işleyerek katma değer yaratmalı, rakip ülkeleri tanımalı, markalaşmaya giderek potansiyel talebin ortaya çıkarılması için yeni pazar arayışlarında bulunmalıdırlar.

Türkiye’nin gerek iklim gerekse ekolojik özellikleri enginar üretimi için uygundur. Önemli bir gelişmede Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ayaş Çiftliğinde de beş yıldır yapılan çalışmalar sonucu enginar üretimi ve satışına başlanmasıdır. Yurtiçi ve yurt dışı pazarlama stratejileri geliştirilerek enginar üretiminin artırılması sağlanmalıdır.

Organik enginar üretimi yaygınlaştırılmalı ve organik enginarın pazarlama zincirinde yaşanan sorunların ortadan kaldırılması için organik tarım konusunda üreticiye ve tüketiciye yönelik eğitim programları hazırlanmalıdır. Bu programların hazırlanmasında kitle iletişim araçlarından yararlanılarak organik tarımın yetiştirme tekniği, ekonomisi ve pazarlamasına yönelik yayınlar yapılmalıdır. Üretici ile tüketiciyi buluşturacak hedef noktaların oluşturulması gerekmektedir. Üreticilerin ürettikleri enginar üretim dalını verim, fiyat, değişken masraflar, brüt marj ve maliyet gibi bazı ekonomik kriterlere göre inceleyen araştırmalara gereksinim duyulmaktadır. Ürünlerin ekonomik yönü ile ilgili yapılan araştırmaların sonuçlarının üreticiye aktararak, üreticiye yönelik eğitim ve yayım çalışmalarının yapılmasına katkı sağlayacaktır.

## Kaynaklar

- Bektaş, Z.K., G. Saner, 2011. Geleneksel ve Organik Yetiştirilen Enginarın Ekonomisi Üzerine Bir Araştırma: İzmir İli Örneği, ISBN: 978-605-87513-0-9, 80 s., İzmir.
- Ege İhracatçı Birlikleri Kayıtları, 2010.
- Ekinci, A.S., 1956. Modern Sebzeçilik, Ege Matbaası, İstanbul.
- Ekinci, A.S., 1972. Özel Sebzeçilik, Ahmet Sait Matbaası, İstanbul.
- ERS (Economic Research Service), 2010. US Department of Agriculture, Vegetables and Melon Year Book.
- Eser, B., 2002. Enginar Yetiştiriciliği, Ege Üniversitesi Tarımsal Uygulama ve Araştırma Merkezi, Çiftçi Broşürü:26, İzmir.
- Eser, B., H.İlbi, A.Uğur, 2006. Enginar Yetiştiriciliği, Hasad Yayıncılık, ISBN:975-8377-45-5, İstanbul, 64 s.
- Food and Agriculture Organization (FAO), Çeşitli Yıllar (<http://www.fao.org>). (Erişim Tarihi: Ocak 2013 )
- İzmir Büyükşehir Belediyesi, Çeşitli Yıllar. (<http://www.izmir.bel.tr/eislem/halfiyatlari.aspx>)
- İzmir Tarım İl Müdürlüğü, Çeşitli Yıllar (<http://www.izmirtarim.gov.tr>). (Erişim Tarihi: Aralık 2013)
- İzmir Tarım İl Müdürlüğü, 2011(<http://www.izmirtarim.gov.tr>). (Erişim Tarihi: Ocak 2013)
- Kıbrıs Postası, 27 Mayıs 2011.  
(<http://www.kibrispostasi.com/index.php/cat/35/news/54638/Pagename/banner.html>).
- Lario N.A., Juan A. Fernandez, 2006. "Analysis of The Artichoke Trade", Proceedings of the VI International Symposium on Artichoke, Carddon and Their Wilds Relatives, Acta Horticulturae, 457-464.
- Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Ekolojik Tarım Komitesi Kayıtları, 2000- 2001. Ankara.
- T.C. Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı, Çeşitli Yıllar (<http://organik.tarim.gov.tr>). (Erişim Tarihi: Ocak 2013 )
- T.C. Resmi Gazete, 2007. Sayı 265424, 4 Haziran 2007.
- Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK), Çeşitli Yıllar (<http://www.tuik.gov.tr>). (Erişim Tarihi: Aralık 2013)
- Shinohara, Togo, 2008. Development of Management Practices For Artichoke Production in South East Texas(Master of Science), A& M University, Texas, December, 149 pages.
- USDA 2011, Vegetables 2010. Summary, January 2011.
- Vural, H., D.Eşiyok, İ.Duman, 2000. Kültür Sebzeleri (Sebze Yetiştirme), Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Bahçe Bitkileri Bölümü, İzmir, 394-408.