

**TÜRKİYE'DEKİ SARIMSAK TARIMI VE TAŞKÖPRÜ  
SARIMSAĞI ÜZERİNE COĞRAFİ AÇIDAN BİR İNCELEME**  
(*A Geographical Study On Garlic Agriculture And Taşköprü Garlic In Turkey*)

*Yrd. Doç .Dr. B. Ünal İBRET\**

**ÖZET**

*Tarihte yemeklere tad vermenin yanında birçok hastalığın tedavisinde de mucize bitki olarak kullanılan sarımsak, günümüzde artık gıda sanayisinde de kullanılan bir bitki haline gelmiştir. Dünyanın birçok mutfağında yoğun olarak sarımsak kullanılmakta, tıbbi araştırmalarla sağlık açısından önemi anlaşıldığı için gelişmiş ülkelerde tablet haline getirilerek ilaç olarak da değerlendirilmektedir. Anadolu ve yakın coğrafyası sarımsağın anavatanı olarak bilinmektedir. Bu sebeple ülkemizde sarımsak çok eski zamanlardan günümüze yemek kültüründe ve halk hekimliğinde kullanılmaktadır. Ülkemizin başta karasal iklim geçiş bölgeleri olmak üzere, birçok yeri sarımsak tarımına uygundur. Ancak sarımsak geleneksel yöntemlerle tarımı yapılan bu sebeple yoğun olarak işgücü ve emek isteyen bir bitki olduğu için ülkemizin birçok yöresinde üretilmemektedir. Ülkemizin en önemli sarımsak üreten illerinden birisi Kastamonu'dur. Kastamonu kendi adını verdiği sarımsağı ile Türkiye'deki toplam yıllık sarımsak üretiminin yaklaşık %20'sinden fazlasını üretmektedir. Kastamonu sarımsağı denilince akla Taşköprü gelmelidir. Çünkü Kastamonu ilindeki yıllık toplam sarımsak üretiminin %90'nına yakını Taşköprü İlçesi üretmektedir. Geçim kaynaklarının sınırlı olduğu Taşköprü'de sarımsak tarımı yoğun olarak tarımsal işgücü kullandığı için kırsal nüfusun tarlaya bağlanmasına yardımcı olmuştur. Kastamonu sarımsağı kalitesi, araması ve dayanıklılığıyla ülkemizin en önemli çeşitleri arasındadır. Ancak bu sarımsağın iç ve dış pazarlarda tanıtımının yapılması gerekmektedir. Bu amaçla Taşköprü'de Sarımsak Festivali düzenlenmektedir.*

**Anahtar Kelimeler:**

**ABSTRACT**

*Was used for flavoring meals besides curing too many diseases as a miraculous plant has now become a plant being used in food industry. Garlic has largely been used in too many kitchens' of the world, and since its*

---

\* Kastamonu Üniversitesi, Kastamonu Eğitim Fakültesi, İlköğretim Bölümü, 37200-Kastamonu ibretb@gazi.edu.tr

*importance is understood in health by means of medical studies it has been produced in form of tablets as a medicine in developed countries. Anatolia and its close geographical surroundings are known to be the native land of garlic. Because of this garlic has been used in our country since its past history both in people's food culture and in their traditional medicine as a herb so far.*

*Most regions of our country including mainly the terrestrial passage regions are suitable for garlic agriculture. However; since garlic agriculture has been done with traditional methods and so requires too much labor and task-force it cannot be grown in many parts of our country. The most important city growing garlic in our country is Kastamonu. Kastamonu, which named its garlic after itself, has been growing nearly more than 20% of Turkey's total yearly garlic need.*

*Taşköprü must be remembered when the garlic of Kastamonu is mentioned. Because Taşköprü has been growing about 90% of the total garlic grown in Kastamonu yearly. In Taşköprü, where the mainstays are limited, garlic agriculture has helped to hold the country population in the region since it has required a large amount of agricultural human force. The garlic of Kastamonu is among the most important species with its quality, aroma and durability in our country. But this garlic must be introduced to domestic and foreign markets. Because of this The Garlic Festival has been organized in Taşköprü.*

**Key Words:**

## GİRİŞ

Sarımsak zambakgiller familyasından olan iki yıllık keskin kokulu bir bitkidir. Sarımsak ilk yıl birkaç dişten oluşan soğanını oluştururken, ikinci yıl çiçek açıp tohum vermektedir. Ancak sarımsak tarıma alındığı için tohumdan değil diş sarımsaktan üretilmektedir<sup>1</sup>. Dünyada yaklaşık 700 türü bulunan sarımsak Avustralya'nın dışında Avrupa ve Asya'dan, kuzeybatı Amerika'nın Pasifik Okyanusu kıyılarına kadar olan geniş bir coğrafyada tarımı yapılan bir bitkidir. Sarımsağın anavatanı Orta Asya'da doğal olarak yetişen *Allium longicuspis* bitkisinden ve Mezopotamya çevresinde kalan Türkiye, Suriye, Lübnan, İran, Kafkasya ve Orta Asya ülkelerinde yüzlerce çeşit sarımsak yetişmesinden dolayı Orta Asya ve Mezopotamya çevresinde

---

<sup>1</sup> Kütevin, Z., Türkeş, T., (1987), Sebzeçilik, İnkılap Kitapevi, İstanbul, s.154.

aranmalıdır. Bu bitkinin dâhil olduğu *Allium* cinsi ülkemizde 73'ü endemik olmak üzere 184 takson içermektedir<sup>2</sup>.

Sarımsak kültüre alınan en eski bitkiler arasındadır. Mitolojide insanları iyi eden ve ölüme meydan okuyan ve her derde deva olan bir üründür sarımsak<sup>3</sup>. Tıbbi kullanımı günümüzden yaklaşık 5000 yıl öncesine kadar inen bu ürün tarih boyunca sağlık, ekonomi ve sosyal alanda kendisinden bahsettirmiştir<sup>4</sup>. Sarımsağa ait en eski yazılı bilgiler M.Ö. 2600-2100 yılları arasında tarihlenen tabletlere dayanmaktadır<sup>5</sup>. Hititler de sarımsağı dış ülkelere satmakta ve iştahsızlıkları gidermek için sarımsak kullanmaktaydılar<sup>6</sup>. Herodot M.Ö. 450 yıllarında Mısır'ı gezerken Keops Piramidi'nin yapımında çalışan işçilere salgın hastalıklardan korunmaları ve direnç kazanmaları için sarımsak dağıtıldığından bahsetmiştir<sup>7</sup>.

Tarihi dönemlerde olduğu gibi Osmanlı döneminde de sarımsak tedavi amaçlı kullanılmıştır. Padişah IV.Mehmedin hekimbaşı olan Nasrullahoğlu Salih tarafından birçok hastalığı iyi geldiği ifade edilen sarımsak, Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesinde dahi kendisine yer bulmuştur<sup>8</sup>.

Sarımsak iklim ve toprak gibi fiziki coğrafya koşulları açısından çok fazla seçici olmadığı için başta Akdeniz ülkeleri olmak üzere Dünyanın birçok bölgesinde tarımı yapılabilen bir bitkidir. Doğal koşullar içerisinde ılıman iklime sahip az nemli yörelerin kumlu topraklarında en iyi yetişme şartlarını bulan bu bitki, tınlı ve killi topraklarda da yetişebilmekte, en iyi kalitede ürününü ise germanyum ve selenyumca zengin topraklarda vermektedir. İlıman iklim bölgelerinde kışın bile yetişebilen bu bitki, soğuk iklim şartlarının görüldüğü yerlerde kışın uyku durumuna geçmekte ve kurak zamanlarda da soğanını bir su deposu gibi kullanarak canlılığını devam ettirebilmektedir<sup>9</sup>.

<sup>2</sup> Akçiçek, E.- Ötleş, S.,(2006), Sarımsak Kitabı, İzmir Güven Kitabevi, İzmir, s.55.

<sup>3</sup> Erhat, A.,(1972), Mitoloji Sözlüğü, Remzi Kitapevi, İstanbul,s.78.

<sup>4</sup> Akçiçek, E.- Ötleş, S.,(2006), Sarımsak Kitabı, a.g.e., s. 57.

<sup>5</sup> Unutmaz,i.,(1997), Focus Dergisi, Yıl:3, Sayı:10, s.36.

<sup>6</sup> Ünal,A.,81980) Hitit Tıbbının Ana Hatları, Belleten, Sayı:175,s.488.

<sup>7</sup> Herodot Tarihi(1973) Çeviren: Muhtekim Ökmen, Remzi Kitapevi, İstanbul, s.148.

<sup>8</sup> Unutmaz,i.,(1997), a.g.e., s.40.

<sup>9</sup> Akçiçek, E.- Ötleş, S.,(2006), Sarımsak Kitabı, a.g.e., s. 65.

Sarımsağın bileşiminde çeşitli proteinler, A, B ve C grubu vitaminler, fito-sterinler, uçucu yağ ve ona keskin kokusunu ve tadını veren allil sülfür bulunmaktadır. Bu bileşim sarımsağın insan sağlığı açısından faydalı bir bitki olmasına sebep olmuştur. Sarımsağın antibiyotik ve antiseptik olarak solunum yolu hastalıklarının tedavisinde, damar sertliğinde tansiyon düzenlenmesinde, mide ve bağırsak hastalıklarında, tifo ve dizanteri, romatizma, varis, astım gibi hastalıkların tedavisinde, karaciğer yetmezliğinde, eklem ağrılarında, siyatikte, kanı temizlemede, soğuk algınlığını gidermede, yüksek ateşi düşürmede etkilerinin olduğu bilinmektedir<sup>10</sup>.

Tarih boyunca tıbbi yönü öne çıkarılan bir bitki olan sarımsak, esas olarak yiyeceklere lezzet ve tat vermek için yaş yada kuru olarak kullanılan bir bitkidir. Sarımsağın Dünya genelindeki kullanımı ülkeden ülkeye değişmekle birlikte genel olarak baharat, püre, konserve, kurutulmuş sarımsak tozu, sarımsak yağı ve sarımsak tableti olarak çeşitli şekillerde olmaktadır. Sarımsağın geniş bir kullanım alanının bulunması ve son yıllardaki yapılan araştırmalar sonucunda insan sağlığına olan olumlu etkilerinin ortaya konması öneminin artmasına yol açmıştır. Bu duruma bağlı olarak Dünya'nın geniş bir coğrafyasında sarımsak tarımı yapılmaktadır.

Dünya'da Birleşmiş Milletler Gıda Örgütü (FAO)'nün 2005 yılı kayıtlarına göre 14,5 milyon ton sarımsak üretimi yapılmaktadır. Bu üretim içerisinde 11 milyon ton üretimi ile Dünya üretiminin yaklaşık % 76'sını sağlayan Çin halk Cumhuriyeti ilk sırayı almaktadır. Çin'den sonra 500 bin ton üretimi ile Hindistan gelmekte, bu ülkeyi de 350 bin ton üretimi ile Güney Kore izlemektedir. Dünya sarımsak üretiminde 236 bin ton üretimi ile ABD 4., 230 bin ton üretimi ile de Rusya 5. sıradadır. Bu sıralamada Türkiye 99500 ton üretimi ile Tayland'ın arkasından 12. sırada bulunmaktadır.

Sarımsak ana hatlarıyla kabuklarının renklerine göre beyaz, pembe ve siyah olarak üç çeşide ayrılmıştır. Ancak ülkemizde üretilen sarımsak çeşitleri üretildiği yerlere göre isimlendirilmiştir. Bu çeşitlerden kuru sarımsak elde etmek için beyaz, pembe-beyaz kabuklu Kastamonu ve Balıkesir sarımsaklarının, taze tüketim için iri dişli pembe kabuklu ve

---

<sup>10</sup> Koç, H.,(2002) Bitkilerle Sağlıklı Yaşama, T.C.Kültür Bakanlığı Yayınları No:2883, Kültür Eserleri Dizisi No:373, Ankara, s.314.

az acılı İspanyol sarımsağı ile iri dişli gri kabuklu kara sarımsakların üretimi yapılmaktadır. Bu çeşitlerin yanında ülkemizin diğer önemli sarımsak çeşitleri beyaz, bej kabuklu orta irilikteki Edirne sarımsağı ile, Kayseri, Konya ve Samsun sarımsaklarıdır<sup>11</sup>.

Kastamonu kendi adını verdiği sarımsağı ile ülkemizin en önemli sarımsak dikim ve üretim sahasıdır. 1995-2005 yılları arasında ülkemizde üretilen sarımsağın ortalama % 23'ünün Kastamonu'da ürettiği anlaşılmaktadır. Kastamonu da en fazla sarımsak ekiminin yapıldığı yer Taşköprü'dür. 2005 yılında Kastamonu'da sarımsak üretimine ayrılan 2374 hektar tarım arazisinin %88,5'i (2100 hektar) Taşköprü'de bulunmaktadır. Bu durumdan anlaşılacağı üzere Kastamonu'da başlıca sarımsak üretim alanı Taşköprü'dür.

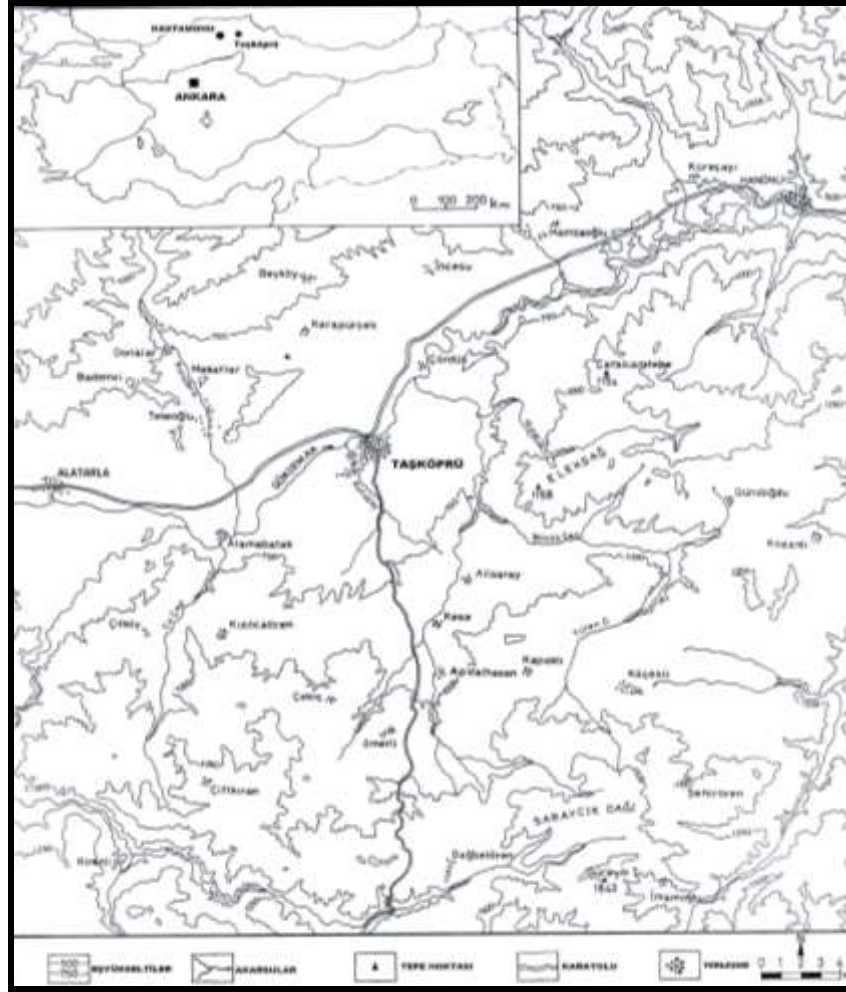
Taşköprü, Kastamonu İline bağlı bir ilçe olup, Karadeniz Bölgesi'nin Batı Karadeniz Bölümü içerisinde bulunmaktadır. Merkezi bağlı olduğu il merkezine yaklaşık 45 km uzaklıkta bulunan bu ilçenin kenarları yüksek sıradağları ile çevrilmiş bulunmaktadır. İlçenin kuzeyinde Küre Dağları, güneyinde ise Ilgaz Dağları'nın kolları yükselmektedir. Yüksekliği 2000 metreye yaklaşan bu iki dağ sırasından kaynağını alan akarsular, Kızılırmak'ın en büyük kollarından olan Gökırmak'a katılmaktadır. Batıdan doğuya doğru bir depresyon boyunca uzanan Gökırmak, Taşköprü ilçe merkezinden geçtikten sonra Boyabat'ta Kızılırmak'la birleşmektedir. Gökırmak ve kolları tarafından taşınan alüvyonlar Taşköprü Ovası'nda birikerek, buranın ülkemizin en önemli sarımsak dikim alanlarından birisi olmasına yol açmıştır (Şekil.1).

Kastamonu'da sarımsak tarımının en fazla yapıldığı yer olan Taşköprü'de iklim özelliklerini ortaya koyacak bir rasat istasyonu bulunmamaktadır. Buraya en yakın rasat istasyonu olan Kastamonu rasat istasyonu'nun verileri üzerinden değerlendirme yapıldığında Taşköprü'nün Karadeniz ve İç Anadolu Karasal iklimleri arasında bir geçiş iklimi özelliği gösterdiği anlaşılmaktadır.

Kastamonu'nun en büyük ilçelerinden birisi Taşköprü'dür. 2000 yılı nüfus sayımlarına göre 43800 kişilik nüfusu bulunan Taşköprü'nün temel geçim kaynağı tarım ve hayvancılık üzerinedir. Bu sebeple

---

<sup>11</sup> Kütevin, Z., Türkes, T., (1987), a.g.e., s.154-155.



*Şekil 1. Taşköprü'nün Türkiye Üzerindeki Yeri.  
Figure 1. The Location of Taşköprü in Turkey.*

Taşköprü için Gökırmak boyunca uzanan Taşköprü ovasının büyük bir önemi vardır. Taşköprü ovasında başta sarımsak olmak üzere şeker pancarı, kendir, meyve ve tahıl üretimi yapılmaktadır. Bu ovada tarımsal potansiyelin yüksek olması sebebiyle nüfus toplanmış ve toplu dokulu yerleşmeler oluşmuştur. İlçenin kenar kesimleri yüksek ve engebeli

olduğundan buralarda yerleşmeler çok üniteli bir hale gelmiş ve nüfus yoğunluğu azalmıştır.

Taşköprü'de geçim kaynakları sınırlıdır. Bu sebeple Taşköprü Kastamonu'nun birçok ilçesinde olduğu gibi başta Kastamonu Şehri olmak üzere İstanbul ve Ankara gibi büyük şehirlere göç vermektedir<sup>12</sup>. Sarımsak tarımı çok fazla işgücüne ihtiyaç gösterdiği için Taşköprü yöresinde nüfusun istihdamında önemli bir rol oynamaktadır. Bu sebeple sarımsak tarımı Taşköprü kırsalında nüfusu tarlaya bağlayarak göçü önleyen unsurlardan birisidir.

Görüldüğü gibi Kastamonu'nun ekonomik yapısı içerisinde sarımsağın önemi büyüktür. Ancak Taşköprü sarımsağı ülkemiz genelinde yeterince bilinmemektedir. Bu sebeple hak ettiği değere alıcı bulması için Taşköprü sarımsağının kalitesi korunarak iç ve dış pazarlarda tanıtımının yapılması gerekmektedir. Bu amaçla Taşköprü Belediyesi Sarımsak Festivali düzenlenmektedir.

Bu araştırmada öncelikle Türkiye'deki sarımsak tarımının coğrafi özellikleri incelenecek ve ülkemizdeki sarımsak üretiminin dağılışı ve bu durumu etkileyen fiziki ve beşeri coğrafya unsurlar ortaya konulmaya çalışılacaktır. Daha sonra ülkemizdeki sarımsak üretimi içerisinde önemli bir yeri bulunan Taşköprü sarımsağının özellikleri ve üretimi hakkında coğrafi bilgiler verilecektir. Bu çalışmanın amacı, aroması ve dayanıklılığıyla ülkemizin en önemli çeşitleri arasında olan Taşköprü sarımsağının coğrafi yönden tanıtımını yapmaktır.

### **SARIMSAK BİTKİSİNİN YETİŞME ŞARTLARI**

Sarımsak iklim şartları açısından fazla seçici olmayan bir bitkidir. Bu sebeple ülkemizin farklı iklim bölgelerinde kolaylıkla sarımsak tarımı yapılabilmektedir. Ancak sarımsak bitkisi en uygun yetişme şartlarını deniz ikliminden karasal iklime geçiş gösteren yörelerde bulabilmektedir. Optimum yetişme için 15–20 °C sıcaklığa ihtiyaç gösteren sarımsak bitkisi, sıcaklığın bu değerlerin altına inmesi veya üstüne çıkması durumunda soğan oluşumu açısından istenilen büyüklüğe ulaşamamaktadır. Bitkinin yaprak gelişimi sıcaklığın 15 °C'nin üzerine

---

<sup>12</sup> İbret, B.Ü., (2003), Kastamonu'da İç Göç Hareketleri, II. Kastamonu Kültür Sempozyumu Bildirileri, Kastamonu

çıkmasıyla hızlanmakta, 25 °C'nin üstüne çıkan sıcaklıklar ise gelişmeyi yavaşlatarak yapraklarda sararmaya, dolayısıyla verim kaybına yol açmaktadır. Sarımsak diş halindeyken -10 °C'ye kadar dayanabilmekte, bitki halindeyken de kısa süreler içerisinde olmak kaydıyla 0°C'nin birkaç derece altına kadar yaşamını devam ettirebilmektedir<sup>13</sup>.

Sarımsak bir uzun gün bitkisidir. Uzun gün koşulları çiçeklenmemiş bitkinin gelişimini olumlu yönden etkilediği için bu koşullarda gelişen bitkilerin başları dolgun ve iri dişlerden oluşmaktadır. Kısa günde, düşük ve çok yüksek sıcaklıkta sarımsak bitkisinin gelişmesi yavaşlamakta, baş ve diş verimi düşmektedir<sup>14</sup>.

İklim özellikleri incelendiğinde Kastamonu'da sarımsak bitkisinin yetişebilmesi için oldukça uygun şartların olduğu görülmektedir. Kastamonu Meteoroloji istasyonu'nun 70 yıllık rasat ortalamalarına göre Kastamonu'da yıllık ortalama sıcaklık 9,7 °C'dir. Yıl içerisindeki ortalama sıcaklığın dağılışına baktığımızda, en düşük ortalama sıcaklığın -1,2 °C ile Ocak ayına, en yüksek ortalama sıcaklığında 20,1 °C ile Temmuz ayına rastladığını görmekteyiz. Kastamonu'da sarımsak bitkisinin yetişme periyodu Şubat ayının son haftası ile başlayarak, Temmuz ayının son haftasına kadar sürmektedir. Kastamonu'nun ortalama sıcaklık değeri sarımsak ekiminin başladığı zaman 4,2 °C iken, sarımsağın yetişme döneminde sıcaklık hızla yükselerek yaprak gelişiminin hızlandığı Mayıs ayında 14,1°C'ye Haziran ayında da 17,4 °C'ye ve hasat ayı olan Temmuz ayında da en yüksek değeri olan 20,1 °C 'ye ulaşmaktadır. Daha önce de ifade edildiği gibi sarımsak bitkisi optimum yetişme şartlarını 15-20 °C arasında bulmakta, 25 °C'nin üzerine çıkan sıcaklık değerleri sarımsakta verim kaybına sebep olmaktadır. Bu duruma göre Kastamonu sıcaklık şartları açısından sarımsak bitkisinin yetiştirilmesine oldukça uygundur (Tablo.1).

---

<sup>13</sup> Günay, A. Ve Diğerleri., (1993), Kastamonu'da Sarımsak Üretimi ve Pazarlanmasının Geliştirme Üzerine Bir Araştırma. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Ankara, s.62-63.

<sup>14</sup> Akçiçek, E.- Ötleş, S., (2006), Sarımsak Kitabı, a.g.e., s. 79.



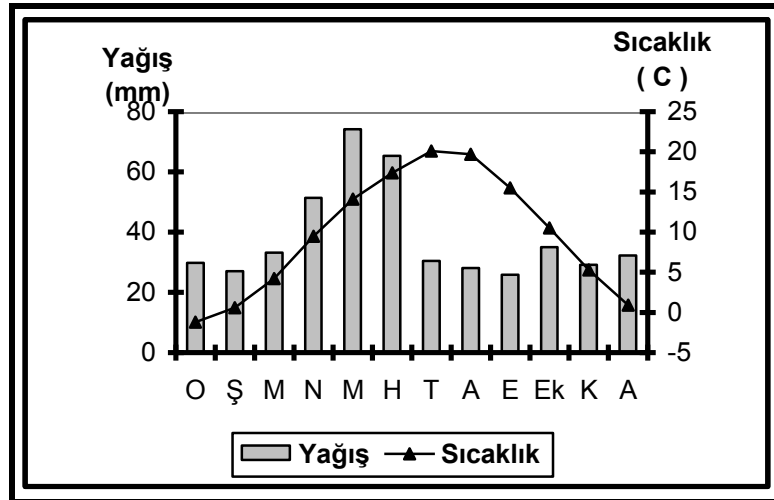
**Tablo-1.** Kastamonu'da Yıllık Ortalama Sıcaklık, Yağış ve Nispi Nem Değerlerinin Aylara Göre Dağılışı (1930-2000).

**Table- 1.** Kastamonu's Annual Mean Rainfull, Ttemperatures and Relative Humidity(%) AccordingTtomonth (1930-2000).

Aylar	O	Ş	M	N	M	H	T	A	E	Ek	K	A	Yıllık
Sıcaklık °C	-1,2	0,6	4,2	9,5	14,1	17,4	20,1	19,7	15,5	10,5	5,3	0,9	9,7
Yağış (mm)	29,8	27	33,2	51,4	74,1	65,3	30,4	28,1	25,8	35	29,2	32,2	461,5
Nispi Nem(%)	79	75	69	66	66	64	59	60	65	73	78	81	70

**Kaynak:** Devlet Meteoroloji İşleri Genel Müdürlüğü Verilerinden Derlenmiştir.

Kastamonu sıcaklık açısından olduğu gibi yağış ve nem şartları açısından da sarımsak bitkisinin yetiştirilmesine oldukça uygun bir ortama sahiptir. Yıllık toplam yağış tutarının 461,5 mm olduğu bölgede, yağışların aylara dağılımına bakıldığında yağışın en fazla Mayıs (74,1mm), Haziran (65,3 mm) ve Nisan(51,4 mm) aylarında yağdığını görmekteyiz. Yaz mevsiminin etkisiyle yağışlar Temmuz ayında 30,4 mm'ye, ağustos ayında da 28,1 mm'ye kadar inmekte, bölge eylül ayında ise 25,8 mm ile en az yağış almaktadır (Tablo:1, Şekil.2).



**Şekil 2.** Kastamonu'da Yıllık Ortalama Sıcaklığın ve Yağışların Aylara Dağılımı (1930-2000). **Figure 2.** Kastamonu's Annual Mean Rainfull and temperatures according to month (1930-2000).

Sarımsak bitkisi yağış isteği açısından dikim ve gelişme döneminde yağış istemekte, hasat döneminde ise yağışlı ve nemli hava koşulları bitkinin baş kısmının kurummasını geciktirdiği için küflenme ve çürümelere yol açmaktadır. Kastamonu'ya sarımsak bitkisinin dikiminin yapıldığı Şubat sonu ve Mart başlarında düşen yağışlar bu bitkinin çimlenmesi için yeterli olmaktadır. Bitkinin en çok suya ihtiyaç duyduğu gelişme dönemi olan Nisan, Mayıs ve Haziran aylarında ise Kastamonu en yağışlı aylarını yaşamaktadır. Temmuz ve Ağustos aylarında Kastamonu'da görülen kuraklık baş tutmuş sarımsağın kurummasını sağladığı için sarımsak için gereklidir. Bu yağış şartları içerisinde Kastamonu'da sulamaya gerek kalmadan sarımsak tarımı yapılabilmektedir. Ancak, verimin artırılması için dikim sonrası ve gelişmenin ilk evrelerinde sarımsakta sulama yapılmakta ve bazı seneler beklenenden az yağışların yağması sebebiyle sulama kaçınılmaz olmaktadır.

Nem koşulları sarımsak tarımında ve sarımsağın saklanması etkili olmaktadır. Bu nedenle sarımsağın tarımının yapıldığı yörelerin nem değerleri ve üretilen ürünün ticari değerine koruması için gerekli olan nem koşulları bitkinin tarımının yapılmasında önemli bir unsurdur. Sarımsak % 60 neme sahip bölgelerde en uygun gelişmeyi göstermektedir. Nemli hava koşulları sarımsağın dikim ve gelişme döneminde olumlu etki gösterirken, hasat döneminde nemin yükselmesi küflenme ve çürümelere yol açmaktadır. Hasat edilen sarımsağın uzun süre ticari değerini yitirmemesi için 10 °C'de ve % 60-70 nem koşullarında depolanmalıdır<sup>15</sup>. Kastamonu'nun yıllık nispi nem ortalaması %70'dir. Bu durum sarımsağın uzun süre bozulmadan saklanmasını sağlamaktadır. Bölgede en düşük nem koşullarının hasat dönemine Temmuz ayında % 59, Ağustos ayında da % 60 olması, bitkinin çabuk kurummasına ve buna bağlı olarak ta hastalıklardan korunmasına yardımcı olmaktadır.

İklim şartları açısından fazla seçici olmayan sarımsak, toprak şartlarına gelince seçici olmaktadır. Sarımsak bitkisi besin maddelerince zengin, geçirgen, kumlu-tınlı, milli-tınlı, orta ağırlıkta olan topraklardan uygun yetiştirme şartlarını bulmaktadır. Killi ve ıslak topraklarda çürüme göstermekte, sert ve kuru topraklarda ise başları küçük kalmaktadır.

---

<sup>15</sup> Akçiçek, E.- Ötleş, S.,(2006), Sarımsak Kitabı, a.g.e., s. 87.

Asidik ve bazik topraklarda gelişmesi yavaşlayan sarımsak, en iyi gelişmesini % 5 humus içeren kumlu-tınlı ve fazla nem buldurmeyen nötr topraklarda göstermektedir<sup>16</sup>.

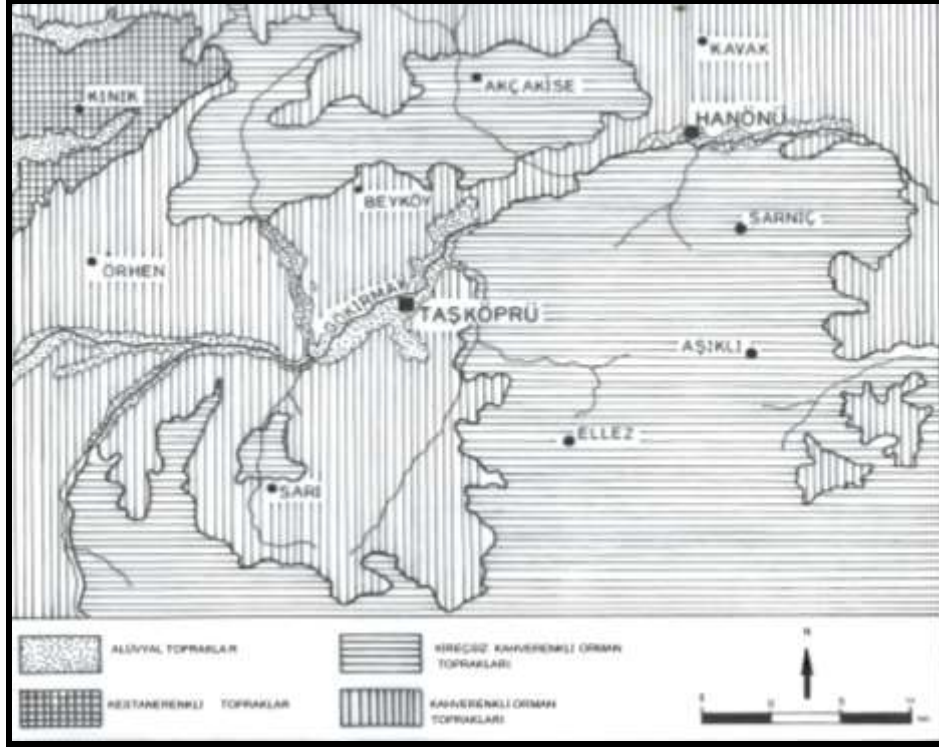
Görüldüğü gibi iklim şartları açısından fazla seçici olmayan sarımsak toprak istekleri açısından seçici olmaktadır. Bu sebeple ülkemizde sarımsak üretiminin yoğunlaştığı yerler, aynı zamanda sarımsak için uygun toprak özelliğine sahip olmalıdır. Ülkemizin en fazla sarımsak üreten yerleri arasında olması sebebiyle Kastamonu-Taşköprü yöresi de özellikle toprak istekleri açısından sarımsak tarımına uygunluk göstermektedir. Taşköprü'de sarımsak tarımı yapılan toprakların büyük bir bölümünü(%87,5) orta bünyeli topraklar, geri kalan az bir kısmını ise ağır bünyeli oluşturmaktadır. Orta bünyeli topraklar içerisinde %45'lik payla killi-tınlı tekstür ilk sırayı almakta ve bunu % 17,5 oranındaki paylarla kumlu-killi-tınlı ve tınlı tekstürlü olanlar izlemektedir. Toprak reaksiyonu açısından(pH) 7,15-7,86 arasında bulunan bu toprakların % 20'si nötr, % 80'i ise hafif alkali özellik göstermekte, organik madde yönünden de % 55'i az, % 45'i de orta ve fazla düzeyde bulunmaktadır<sup>17</sup>(Şekil.3).

Bu açıklamalardan da anlaşıldığı gibi Taşköprü yöresindeki toprakların % 85'i sarımsağın istediği orta ağırlıkta, geçirgen, kumlu-tınlı-killi bir yapıya sahiptir. Toprak reaksiyonu açısından sarımsağın istediği değerlere çok yakın olan bölge topraklarının, organik madde açısından yaklaşık yarısının yetersiz olduğu anlaşılmaktadır. Bu sebeple bölge de sarımsak tarımında dekara yaklaşık 3-6 ton arasında yanmış çiftlik gübresi kullanılmaktadır.

---

<sup>16</sup> Günay, A.,(1992), Özel Sebze Yetiştiriciliği, Cilt II, Ankara Üniv., Ziraat Fak., Yay., No:1, Ankara, s.62-63.

<sup>17</sup> Taban, S.,- Çıkılı, Y.,- Sezer, S.M. ve Diğerleri(2004), Taşköprü Yöresinde Sarımsak Tarımı Yapılan Toprakların Verimlilik Durumu ve Potansiyel Beslenme Problemlerinin Ortaya Konulması, Tarım Bilimleri Dergisi, Cilt: 10, Ankara, s.297-304.



**Şekil -3. Taşköprü ve Yakın Çevresinde Toprakların Dağılışı.**  
**Figure- 3. Distiribution of the Soil Types in the Taşköprü.**

### SARIMSAK TARIMININ BEŞERİ ESASLARI

Sarımsağın yetiştirilmesinde toprak tipinin seçimi ve seçilen toprağın dikime hazır hale getirilmesi verimi doğrudan etkilediği için oldukça önemlidir. Sarımsak üretiminde derin profilli, geçirgen, besin maddeleri açısından yeterli, kumlu-tınlı ve PH'ı nötr olan sulanabilir topraklar en iyi verimi vermektedir. Bu özellikteki topraklar I.sınıf tarım arazileridir. Bölgede bu tip topraklar Gökırmak ve kollarının getirdiği alüvyonla dolan Taşköprü Ovasında bulunmaktadır. Taşköprü Ovasının alüvyal toprakları en iyi verimi verdiği için genellikle sarımsak tarımına ayrılmaktadır. Ancak bölgede sarımsak tarımı için yeterli miktarda I.sınıf tarım arazisi yoktur. Bu sebeple bölgenin daha az verimli tarım arazilerinde de iyi gelir getirmesi dolayısıyla gübreleme yapılarak sarımsak tarımı yapılmaktadır.

Tarla seçiminde toprak tipinin yanında dikkat edilen bir durumda aynı tarlanın üst üste iki kez sarımsak tarımına alınmamasıdır. Sarımsak tarımının yapıldığı tarlalarda şekerpancarı, buğday, kenevir gibi ürünlerle ekim nöbetine gidilmekte, çiftçilerin deneyimlerine göre şekerpancarından sonra sarımsak yetiştirildiğinde verim artışı daha fazla olmaktadır.

Bölgede sarımsak tarımı için ayrılan tarlalar Sonbaharda dikimden ortalama 3 ay önce pullukla 20-30 cm derinlikte sürülürken, daha sonra dönüme 3-6 ton arasında yanmış çiftlik gübresi verilerek ikileme yapılmaktadır. Tarlanın verimini arttıran en önemli unsurlardan olan çiftlik gübresinin yanmış yani güneşte bırakılarak kurutulmuş olmasına dikkat edilmektedir. Çünkü taze çiftlik gübresinin kullanımında hastalık ve zararlılarla karşılaşma riski yüksek olmaktadır.

Dikimden önce tarlalar dikim, sulama ve hasatın kolay bir şekilde yapılmasını ve yüksek verimin alınmasını sağlamak için iyi bir şekilde işlenmekte ve dikime hazır hale getirilmektedir. İlkbahara doğru sarımsak dikilecek tarla tırmık, diskaro veya kürüm çekilerek dikime hazır hale getirilmektedir. Bölgede toprak yüzünün kurumasını önlemek ve böylece yumuşak kalan üst topraktan sarımsak çıkışını kolaylaştırmak için tırmık ve taban çekme işi dikimden hemen önce yapılmaktadır. Taban çekme işinde kabaran ve tava gelen toprağın fazla ezilmemesi için küçük traktörler ve öküzler kullanılmaktadır. Traktörlerin veya öküzlerin arkasına tırmık ve tırmığın arkasına da taban takılarak toprak düzlenmektedir. Taban çekme işinde dikkat çeken bir durum öküzlerin bu işlemde kullanılmasıdır. Bazı çiftçiler toprak sıkışmasını en aza indirmek ve böylece verimi yükseltmek için taban çekme işleminde öküz kullanmaya özen göstermektedir.

Bölgede sarımsak tarımı için yapılan toprak hazırlığı sırasında potasyum ve fosforlu gübrelerin tamamı, azotlu gübrenin ise 1/3'ü toprağa diskaro veya tırmık çekilerek toprağa 10-20 cm derinliğinde karıştırılmaktadır.

Dikim için hazırlanan tarlalarda dikim işlemi hava koşulların bağlı olarak genellikle Şubat ayının sonundan itibaren başlamakta ve Mart ayı içerisinde tamamlanmaktadır. Yörede dikim serpmeye usulü ile yapılmakla beraber son yıllarda az da olsa sarımsak mibzeri ile de dikim

yapılmaya başlanmıştır. Serpme usulü ile dekara yaklaşık 100-120 kg tohumluk atılmaktadır.

Bölgede sarımsak dikiminde dikkat çeken bir durum tarlaya serpilmiş dişlerin dikiminde imece usulünün uygulanması ve genellikle kadınların dikim işlemini gerçekleştirmesidir. Dikimi gerçekleştirecek kadınlar aynı hizaya geçmekte ve elle veya dikim çubuğu ile açtıkları yerin 4-5 cm derinliğine sıra arası mesafesi 10-15 cm, sıra üzeri mesafesi de 7-10 cm olacak şekilde dişleri dikmektedirler. Dikimde dişlerin kök verecek dip kısmının aşağıya, sürgün verecek üst kısmının da yukarıya gelmesine dikkat edilmekte, sürgün çıkışını kolaylaştırmak, geç ve düzensiz çıkışı engellemek için dişlerin fazla derine dikilmemesine ve dişler arasında eşit gelişmeyi sağlamak için de dikim mesafesinin korunmasına özen gösterilmektedir (Foto.1).



*Foto 1. İmece Usulü ile Sarımsak Dikimi.  
Photo 1. Garlic Planting with imece method.*

Sarımsak üretiminde tohumluk başlar kullanılmakta, bu başlar üreticinin kendi yetiştirdiği sarımsaklar içerisinde seçilerek dikim zamanına kadar bekletilmektedir. Tohumluk seçiminde iyi bir verim

almak için hastalık durumuna, baş büyüklüğüne ve diş ağırlığına, dişlerin sıralanmasına, başlarda zedelenme ve çürümenin olup olmadığına dikkat edilmektedir. Dikim için ayrılan başlar dikimden 3-5 gün önce dişlerine ayrılmaktadır. Dişe ayırma işlemi genellikle elle yapılmakla beraber bu işlem için sarımsak kalibre makineleri de kullanılmaya başlanmıştır. Dikim için sarımsağın orta kısmında kalan küçük dişler haricindeki başın çevresini saran 1. ve 3. sıradaki daha iri olan dişler kullanılmaktadır. Çok küçük ve cılız dişlerin kullanılması durumunda sarımsakta baş oluşumu gecikmekte ve halk arasında mürdük sarımsağı denilen tek dişli başlar oluşmaktadır.

Kastamonu'nun iklim şartları içerisinde geleneksel metotlarla kuru tarım arazilerinde sulama yapılmadan da sarımsak tarımı yapılabilmektedir. Ancak sulama yapılarak sarımsak yetiştirildiğinde sarımsağın baş iriliği ve verimi oldukça arttığı görülmektedir. Bölgede dikimden sonra yeterli yağışların olmadığı zamanlarda dişlerin çimlenmesini sağlamak ve çıkışını kolaylaştırmak için yağmurlama sulama yapılmaktadır. Genellikle taşırma ve yağmurlama sulama yöntemlerinin kullanıldığı Kastamonu'da göçüren adıyla bilinen nematod zararlısının yaygın olduğu yıllarda bu zararlının yayılmasını önlemek için yağmurlama sulamaya geçilmektedir. Vejetasyon dönemi boyunca iklim ve toprak özelliklerine bağlı olarak sarımsakta 2-4 defa su verilmekte, hasattan 20-25 gün önce tarlanın kuruması ve böylece çürümenin önlenmesi için sulama kesilmektedir.

Sarımsakta sulama gibi verimi doğrudan artıran diğer bir unsurda gübrelemedir. Daha önce ifade edildiği gibi sarımsak dikilmeden önce yapılan hazırlıklarda tarlalar besin maddeleri açısından yeterli hale getirilmek amacıyla gübrenilmektedir. Dikimden önce toprağa potasyum ve fosforlu gübrelerin tamamı, azotlu gübrenin ise 1/3'ü verilirken, bitkiler 8-10 cm boyuna gelince azotlu gübrenin 1/3, bundan 2-3 hafta sonra da azotlu gübrenin geri kalan kısmı toprağa verilmektedir.

Sarımsak tarlalarında yabancı otlar, yüksek çimlenme gücü, yayılma imkânları ve çoğalmalarıyla sarımsak bitkisinin besin, ışık ve suyuna ortak olarak verimin düşmesine yol açmaktadır. Bu sebeple sarımsak yetiştiriciliğinde çapalamanın büyük önemi bulunmaktadır. Çaplamadaki amaç yabancı ot kontrolünü sağlamak ve sulama yapıldıktan veya yağmur yağdıktan sonra toprakta oluşan kaymak

tabakasını kırmaktır. Bölgede sarımsak için 2-5 çapa yapılmaktadır. İlk çapa bitki çimlenip 5-10 cm boy aldıktan sonra yapılmaktadır. Daha sonraki çapalar yağış ve yabancı ot durumuna bağlı olarak 2-3 hafta ara ile yapılmaktadır.

Kastamonu'da sarımsak dikimi serpme usulü olarak yapıldığı için dikim işleminde olduğu gibi çapalama işleminde de makine kullanımı yapılamamaktadır. Çapalama aile üyeleri ve gündelikçi kadınlar tarafından yapılmaktadır. Sarımsak yetiştiriciliğinde dikim ve çapalama işleri yoğun emek istediğinden sarımsağın üretim maliyeti yüksek olmaktadır. Sarımsak tarımı çok fazla işgücüne ihtiyaç gösterdiği için Kastamonu-Taşköprü yöresinde nüfusun istihdamında önemli bir rol oynamaktadır. Bu sebeple sınırlı geçim kaynakları dolayısıyla göç veren Kastamonu'da, sarımsak tarımı nüfusu tarlaya bağlayarak önemli bir geçim kaynağı olmuştur.

Bölgede yapılan sarımsak üretiminde bazı yıllar Beyaz Çürüklük ve Soğan Mildiyosu adı ile bilinen hastalıklar ile Soğan-Sarımsak Sineği ve Soğansak Nematodu(Kocabaş-Göçüren) zararlıları verim ve kalitenin önemli ölçüde düşmesine yol açmaktadır. Bunlar içerisinde en fazla zararı veren bölgede Kocabaş veya Göçüren olarak isimlendirilen Soğan-Sak Nematodu'dur. Bu zararlı temiz tohum kullanılmadığı için bulaşmakta ve sulama suyuyla da kolayca yayılarak baş sarımsakta çürümelere yol açmaktadır. Ülkemizde üreticilerimiz bu konuda yeterince bilgilendirilmediği için sarımsak üretim alanlarımızın çoğu nematodla bulaşık hale gelmiştir. Bu hastalığın bulaştığı tarlaların temizlenmesi çok zor ve maliyeti yüksektir. Sarımsak üretimimizin geleceği açısından nematod bulaşmamış temiz tohumluk kullanımının büyük önemi bulunmaktadır<sup>18</sup>.

Kastamonu'da sarımsakta hasat zamanı hava şartlarına ve bitkinin taze yada kuru olarak kullanımına bağlı olarak değişmektedir. Taze sarımsakta Mayıs ayı başından itibaren başlayarak Haziran ayı sonuna kadar hasat yapılmakta, küçük demetler haline getirilen taze sarımsaklar Başta Kastamonu, Taşköprü ve Germeç mahalli pazarları olmak üzere bölge yakınındaki pazarlarda satışa sunulmaktadır.

---

<sup>18</sup> Akçiçek, E.- Ötleş, S.,(2006), Sarımsak Kitabı, a.g.e., s. 82.



Bölgede ticari manada sarımsak üretimi daha ziyade kuru sarımsak üretimi üzerindedir. Bu sebeple taze sarımsak üretimi genellikle ev ihtiyacı veya mahalli pazarlarda satışa sunulmak için küçük bahçelerde yapılırken, kuru sarımsak üretiminde geniş tarlalar kullanılmaktadır. Kuru sarımsakta yaprakların üst kısmında kurumanın başlamasıyla hasat zamanının yaklaştığı anlaşılmaktadır. Kastamonu'da hasat zamanından önce çok az çiftçi tarafından sarımsağın üst dallarında yaprak kırma işlemi uygulanmaktadır. Kırma işleminde sarımsak başlarına zarar vermeyecek bir ölçüdeki boş bir varil bitkilerin üzerinden geçirilerek bitkilerin yaprakları başın hemen üst kısmından bükülmektedir. Kırma işlemindeki amaç bitkinin baş kısmına daha fazla besin maddesinin gitmesini sağlayarak daha kaliteli ve iri bir baş sağlamaktır.

Kastamonu'da kuru sarımsağın hasat zamanı yaprakların sararak yatmasını takipleştir. Genellikle kuru sarımsakta hasat havaların iyice ısındığı Temmuz ayının ortalarından itibaren başlamakta ve hava şartlarına bağlı olarak bu işlem Ağustos ayının başlarına kadar sürmektedir. Hasat çapa, bel ve sarımsak söküm makinesi kullanılarak ya da pullukla yüzlek sürüm yapılarak gerçekleştirilmektedir. Sökümü yapılan sarımsaklar elle toplanarak "elba" adı verilen demetler haline getirilmekte ve kurutulmak amacıyla tarla yüzeyine düzgün sıralar halinde dizilmektedir (Foto. 2).

Tarlalarında kurutulmaya bırakılan sarımsak demetleri(elbalar) güneşlenme ve sıcaklık şartlarına bağlı olarak ortalama 3-10 gün arasında kurumaktadır. Kurumanın hızlanmasını sağlamak amacıyla elbaların toprağa bakan yüzleri birkaç gün arayla ters çevrilerek öbür yüzlerinin de kuruması sağlanmaktadır. Sarımsak için tarlada kurutma işlemi oldukça önemlidir. İyice kurumadan tarladan kaldırılan sarımsaklarda karama, çürüme ve kalite düşüşleri meydana gelmekte ve bu sarımsaklar saklama açısından uzun süre dayanmamaktadır.

Tarlada iyice kurutulan sarımsak demetleri sarımsak saplarının ufalanmasını kolaylaştırmak amacıyla çığ durumu gözetilerek sabahın erken ya da akşamın geç saatlerinde römorklara yüklenerek köylere götürülmektedir. Bazen sarımsaklar römorklara yüklenmeden önce içlerindeki kötü, ezik, çürük ve yaralıları ayrılarak ayıklanmaya tabi tutulmaktadır. Ancak genellikle sarımsaklar ayıklanmak için köylere

taşınmakta ve orada ayıklanan sarımsaklar boylarına ve kalitelerine göre de demetlenerek satışa hazır hale getirilmektedir.



**Foto 2.** Kurutulmaya Bırakılan Sarımsak Demetlerinden(Elba) Bir Görünüş.  
**Photo 2.** A General View of Garlic Bunch(Elba) Which for Drying on the Field.

Kastamonu çevresinde üretilen sarımsaklar satışa sunulmadan önce sınıflara ayrılmaktadır. Her kalitedeki ürünün fiyatı ve pazarlama imkânları aynı olmadığından, üreticiler ürünlerinin daha iyi bir gelir getirmesi için sınıflandırma işine önem vermektedir. Üretilen sarımsaklar başlarının iriliğine ve kalitelerine üç sınıfa ayrılmıştır. Bunlar içerisinde en kalitelisi iri sarımsaktır. Ondan daha küçükbaş iriliğine sahip olan sarımsaklara orta sarımsak, orta sarımsaktan daha küçükbaş iriliğine sahip olan sarımsaklara da ufak sarımsak olarak isim verilmiş ve kalitelendirilmiştir. Bunların dışında bölgede tek dişten oluşan sarımsaklar mürdük sarımsağı olarak sınıflandırılmıştır.

Sınıflandırılarak pazara hazır hale getirilen sarımsaklar, üreticinin durumuna göre satış için pazara gönderilmekte veya daha sonra satılmak

üzere depolanmaktadır. Depolama adı depolarda iptidai bir şekilde yapılmakta, demetler haline getirilmiş olan sarımsak bağları düzenli yığınlar haline getirilerek muhafaza edilmeye çalışılmaktadır. Bunun dışında ürün hevenk adı verilen örgü haline getirilerek asılmakta, baş halinde olanlar ise karton kutular veya tahta kasalarda saklanmaktadır.

Ayıklanan ve sınıflanarak demetler haline getirilen sarımsaklar boylarına göre düzenli yığınlar halinde römorklara yüklenmekte ve satış için pazarlara getirilmektedir. Bölgede genellikle üçüncü kalitedeki ufak sarımsaklar öncelikle satışa sunulmakta, daha değerli oldukları ve kolay pazarlandıkları için iri sarımsaklar ise en son satışa sunulmaktadır. Kastamonu'da üretilen sarımsağın toptan satış yerleri Taşköprü ve Taşköprü'ye bağlı bir kasaba olan Germeç'in sarımsak pazarlarıdır (Foto.3). Bu pazarlarda ürün yerli tüccarlara veya dışardan gelenlere satılmaktadır. Genellikle peşin satışın yapıldığı pazarlarda üreticilerin teşkilatlanmamış olmaları dolayısıyla fiyatı tüccarlar belirlemektedir. Bu pazarlarda tüccarlar aldıkları ürüne sap darası adı altında % 10 indirim uygulamaktadır.



*Foto 3. Taşköprü Sarımsak Pazarından Genel Bir Görüntü.  
Photo 3. A General View of Taşköprü Garlic Bazaar.*

## TÜRKİYEDE SARIMSAK EKİM ALANLARI VE ÜRETİMİ

Ülkemizde Cumhuriyetin ilanı ile başlayan kalkınma faaliyetleri içerisinde kullanılmayan tarım arazilerinin tarıma alınması, sulama, gübreleme ve tarımda makine kullanımının artması, ekili-dikili arazi miktarının artmasına yol açmıştır. Cumhuriyetin ilanı ile kavuşulan huzur ve istikrara bağlı olarak ülkemizin nüfusu hızla artmış, bu durum başta tahıllar olmak üzere gıda maddelerinin tüketimini artmıştır. Ülkemizin artan tüketimine paralel olarak hem ekim alanları genişlemiş ve hem de modern tarım metotları uygulanarak tarımda verim arttırılmıştır.

Ülkemizin artan nüfusunun gıda ihtiyacını karşılamak için daha fazla alanda ekim yapılmış böylece birçok tarım ürününün üretiminde artış sağlanmıştır. Ancak kuru sarımsak üretimine ayrılan tarım arazisinin miktarı dalgalanmalar göstermiştir. Ülkemizde 1925 yılında kuru sarımsak dikim alanı 5392 hektardır. Kuru sarımsak dikimi bu yıldan 1940 yılına kadar geçen sürede yaklaşık iki kat artarak 10530 hektara ulaşmış, 1940–1970 yılları arasında 8500–11100 hektar arasında değişmiş, 1982 yılında 13335 hektara çıkarak en geniş alanına ulaşmıştır. 1982 yılından itibaren kuru sarımsak dikim alanları azalmaya başlamış ve 2000 yılında 11350 hektar ve 2004 yılında da 10950 hektar olmuştur(Tablo.2).

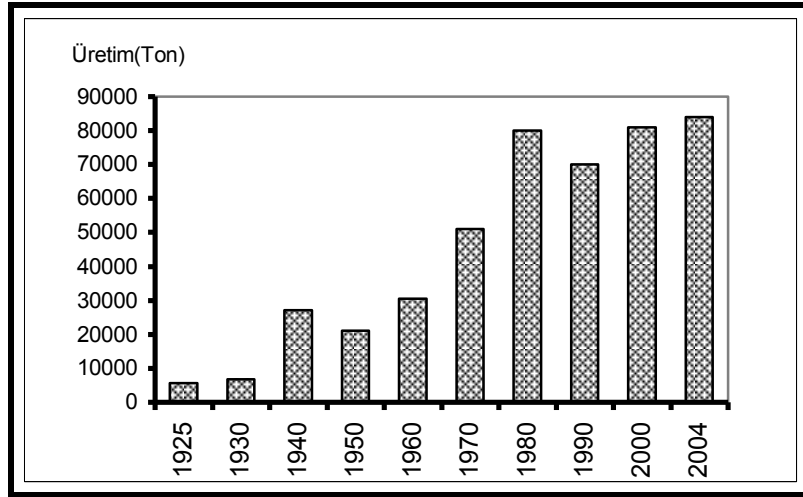
<i>Tablo 2. Türkiye’de Yıllara Göre Sarımsak Ekim Alanları ve Üretim Miktarları.</i>										
<i>Table 2. Garlic Fields and Garlic Production in Turkey by years</i>										
Yıllar	1925	1930	1940	1950	1960	1970	1980	1990	2000	2004
<b>Ekim Alanı (Hektar)</b>	5392	3100	10350	8419	8300	11000	13000	9500	11350	10950
<b>Üretim (Ton)</b>	5556	6695	27193	21000	30500	51000	80000	70000	81000	84000

**Kaynak:** TÜİK Tarım İstatistikleri Bültenlerinden Hazırlanmıştır.

Tablo. 2 de görüldüğü üzere ülkemizin sarımsak dikim alanı 1940 yılına kadar düzenli olarak artmış, 1940-1970 yılları arasında dalgalı bir seyir izlemiş, 1970-1982 yılları arasında tekrar artışa geçmiş ve 1982

yılından günümüze gelinceye kadar geçen sürede ise gerileme sürecine girmiştir.

Ülkemizde kuru sarımsak üretimi için ayrılan arazi miktarının yıllara göre değişmesi ve iklim şartlarına bağlı olarak alınan verimin aynı kalmaması dolayısıyla yıllara göre kuru sarımsak üretimi farklılık göstermektedir. Cumhuriyet döneminin başlangıcında yapılan 1925 yılı tarım istatistiklerinde 5556 ton kuru sarımsak üretimimiz vardır. 1940 yılında 27193 tona ulaşmış olan kuru sarımsak üretimimiz II. Dünya Savaşı'nın tesirlerinin görüldüğü 1940 yılından 1947 yılına kadar geçen sürede sürekli azalarak 1947 yılında 9767 tona düşmüştür. Bu yıldan itibaren 1982 yılına kadar olan zaman diliminde kuru sarımsak üretimimiz artarak 1982 yılında hem ekim alanının en geniş alanına ulaşması ve hem de birim alan başın alınan verimin de yükselmesi ile 84000 tona çıkmıştır. Bu yıldan itibaren kuru sarımsak üretimimiz dalgalı bir seyir izleyerek 2003 yılında Cumhuriyet tarihimizin en yüksek rekoru olan 98000 tona ulaşmış ve 2004 yılında ise bir önceki yıla oranla büyük bir düşüş göstererek 84000 ton olmuştur (Şekil.4).



Şekil 4. Türkiye'de Yıllara Göre Sarımsak Üretim Miktarları.

Figure 4. Garlic Production in Turkey by years

Sarımsak iklim şartları açısından fazla seçici olmadığından, ülkemizin sarımsak tarımına fazla uygun olmayan birçok yöresinde dahi

yöresel ihtiyaçları karşılamaya yönelik olarak sarımsak üretimi yapılmaktadır. Bu sebeple sarımsak üretiminin yapıldığı sahaların miktarı yıllara göre büyük değişikliğe uğramaktadır. Ülkemizin 2000-2005 yılları arasında başlıca sarımsak üreten illeri arasında Kastamonu, Balıkesir, Karaman, Hatay, Kahramanmaraş, Kırklareli, Muğla, Antalya, Diyarbakır ve Aksaray bulunmaktadır. En az sarımsak üretiminin yapıldığı illerin ise Doğu Anadolu ve Karadeniz kıyılarında olduğunu görmekteyiz. Doğu Anadolu illerinden Ağrı, Kars ve Van illerinde sarımsak üretimi hiç yapılmazken Ardahan, Bingöl, Bitlis, Erzurum ve Erzincan illerinde sarımsak üretimi yok denecek kadar azdır. Bu durumu sarımsağın istediği iklim şartlarına bağlamak mümkündür. Daha önce ifade edildiği gibi sarımsak yetiştirme döneminde(Nisan-Mayıs-Haziran) yeterli yağış ve 15-20 °C ortalama sıcaklık, hasat döneminde ise kuraklık ve ortalama 25 °C sıcaklık istemektedir. Sarımsağın bu iklim isteği değerlendirildiğinde Doğu Anadolu Bölgesinin Erzurum-Kars Bölümünde bulunan illerimizden hiçbirinin sarımsak üretiminin yapılabilmesi için uygun iklim şartlarına sahip olmadıkları anlaşılmaktadır. Örneğin Kars'ın sıcaklık ortalaması Nisan ayında 4,8 °C, Mayıs ayında 10,1 °C, Haziran ayında 13,5 °C ve Temmuz ayında da 17,3 °C'dir.

Doğu Anadolu Bölgesinden sonra ülkemizin en az sarımsak üreten bölgesi Karadeniz Bölgesidir. Karadeniz'e doğrudan kıyısı bulunan illerden Artvin, Ordu, Rize ve Trabzon'da sarımsak dikimi birkaç hektarda yapılmakta ve üretim oldukça az olmaktadır. Bilindiği gibi Karadeniz Bölgesi'nin Doğu Karadeniz Bölümü ülkemizin en fazla yağış alan yöresidir. Sarımsak hasat döneminde kuraklık istediği için Doğu Karadeniz Bölümü'nde bulunan iller hasat döneminde fazla yağış almaları sebebiyle sarımsak tarımına fazla uygunluk gösterememektedir. Hasat zamanında fazla yağışla birlikte sarımsağın başları çürümektedir. Bu sebeple Doğu Karadeniz Bölümü'nde sarımsak tarımı yaygın değildir.

Karadeniz Bölgesi'nde bulunmasına rağmen Kastamonu ülkemizin en önemli Sarımsak üreten yeridir. Ancak burada sarımsak tarımının yapıldığı sahalar deniz iklimine açık olmakla birlikte, deniz kıyısında olmayan yerlerdir. Ülkemizin Kastamonu'dan sonra en fazla sarımsak tarımının yapıldığı ili Balıkesir'dir. Balıkesir'de Kastamonu gibi ürettiği sarımsağa kendi adını vermiştir. Balıkesir'de de Bandırma

hariç tutulduğunda sarımsak tarımının yoğunlaştığı sahaların tıpkı Kastamonu'da olduğu gibi merkez ilçe, Manyas, Savaştepe ve İvrindi gibi iç kesimlerde bulunmaktadır. Marmara Bölgesi'nde Balıkesir'den sonra sarımsak tarımının yoğun olarak yapıldığı diğer bir ilimiz Kırklareli'dir. Kırklareli de Edirne Sarımsağı olarak bilinen sarımsak çeşidi yetiştirilmektedir. Burada sarımsak tarımının yapıldığı başlıca yerler deniz tesirine açık ancak deniz kıyısında bulunmayan geçiş iklimine sahip Babaeski ve Lüleburgaz'dır.

Sarımsak istediği optimum sıcaklık şartlarını Akdeniz ikliminde bulabilmektedir. Bu sebeple ülkemizin Akdeniz ve Ege bölgesindeki sulamalı tarımın yapıldığı sahaları sarımsak tarımı için oldukça uygun şartlara sahiptir. Örneğin Kastamonu'da sarımsak üretiminde dekar başına ortalama 800 kg verim alınırken, Antalya da sulama ile dekar başına 1200 kg verim alınabilmektedir. Ayrıca Akdeniz iklim şartları daha uzun bir dönem sarımsak tarımının yapılabilmesine imkân tanıdığından, Akdeniz Bölgesi'nde taze sarımsak üretimi de yoğundur. Akdeniz Bölgesinde sarımsak tarımının Hatay'ın Altınözü, Merkez ve Samandağı ilçelerinde, Kahramanmaraş'ın Merkez ilçesinde ve Antalya'nın da Merkez, Elmalı ve Korkuteli İlçelerinde yoğunlaştığı görülmektedir.

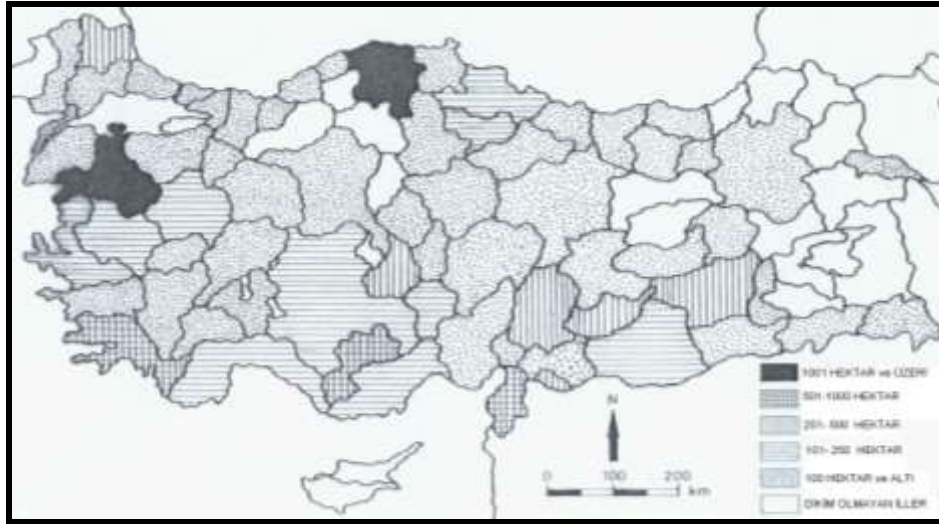
Ege Bölgesi'nde kuru sarımsak tarımının en fazla Muğla'nın Fethiye ilçesi, Kütahya'nın Emet, Gediz ve Simav ilçeleri ile Afyon'un Dinar ilçesinde yapıldığı görülmektedir. Afyon'da son senelerde sucuk ve salam imalathanelerinin artması kuru sarımsak tarımı yapılan sahaların genişlemesine yol açmıştır. Örneğin Afyon'da 2001 yılında 37 hektarda dikim yapılarak 533 ton ürün alınırken, 2004 yılında sarımsak dikim alanı 75 hektara ulaşmış, üretim ise 1340 ton olarak gerçekleşmiştir.

İç Anadolu Bölgesi'nde sarımsak tarımı Karaman, Aksaray, Niğde ve Konya arasında kalan bölgede yapılmaktadır. Karaman ili bu bölgemizde özellikle sarımsak üretimi ile dikkat çekmektedir. Çünkü Karaman ili ülkemizin Kastamonu ve Balıkesir'den sonra en fazla kuru sarımsak üreten yeridir. Karaman da sarımsak tarımı merkez ilçe ve Ayrancı ilçelerinde yoğunlaşmış, 2004 yılında bu ilde 730 hektar alandan 6033 ton kuru sarımsak üretimi yapılmıştır. İç Anadolu Bölgesi'nin Karadeniz Bölgesi'ne komşu olan kuzey illerinde sarımsak tarımının

oldukça az yapıldığı görülmektedir. Sarımsağın yetişme şartlarına sahip iklim özellikleri gösteren Kırıkkale, Çankırı ve Çorum illerinde sarımsak yetiştirilen sahalara oldukça azdır. Bu durum da göstermektedir ki sarımsak yetiştirilmesinde sadece doğal şartlar etkili olmamaktadır. Sarımsak ekiminden sökülmesine ve hatta muhafazasına kadar bir kültür işidir.

Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde sarımsak tarımını yapıldığı sahalara Diyarbakır ve Urfa çevreleridir. Diyarbakır'ın Çüngüş ve Urfa'nın Birecik ilçeleri Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde sarımsak üretiminde ön plana çıkmaktadır. Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin Siirt ve Şırnak illerinde ise istatistiğe değer bir üretim söz konusu değildir (Şekil.5).

Şekil. 5' de de görüldüğü gibi 2004 yılında Kastamonu kendi adını verdiği sarımsağı ile ülkemizin en önemli kuru sarımsak dikim ve üretim sahasıdır. Bu yılda ülkemizde 10950 hektar alanda kuru sarımsak tarımı yapılmış ve 84000 ton kuru sarımsak üretilmiştir. Üretilen bu sarımsağın % 25,8'ini ( 21684 ton) yalnız başına Kastamonu üretmiştir. 1995-2005 yılları arasında bölgede sarımsak tarımına ayrılan alan 2000-2500 hektar arasında değişmiştir (Tablo.3).



**Şekil 5.** Türkiye'de İllere Göre Sarımsak Üretimi (2004).

**Figure 5.** Garlic Production in Turkey according to Province(2004).

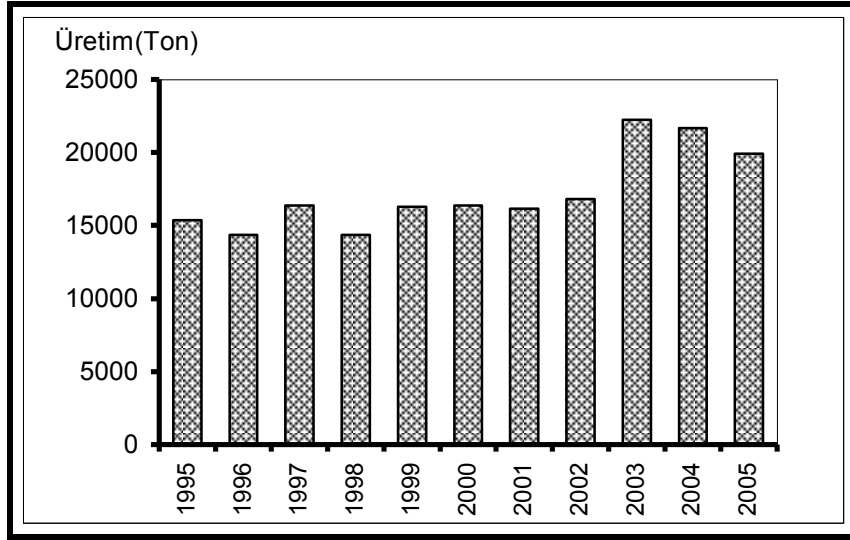


**Tablo 3. Kastamonu'da Kuru Sarımsak Üretimi(1995-2005).**  
**Table 3. Garlic(Dried) Production in Kastamonu(1995-2005).**

Yıllar	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Ekim Alanı (Hektar)	2118	1856	2038	1919	2484	2062	1985	2115	2697	2547	2375
Üretim(Ton)	15388	14359	16371	14365	16272	16377	16150	16808	22250	21684	19941
Verim (Kg/Hektar)	7032	7736	8032	7485	6550	7942	8136	7947	8250	8513	8396

**Kaynak:** Kastamonu İl Tarım Müdürlüğü Verilerinden Derlenmiştir.

Kastamonu'da 1995-2005 yılları arasında ortalama sarımsak üretim miktarı 14000-22000 ton arasında olmuştur. Üretim miktarı 1995 yılından 2002 yılına kadar geçen sürede 14000 ton ile 16000 bin ton arasında dalgalanma gösterirken, 2003 yılında 22000 tonun üzerine çıkmış, daha sonraki yıllarda azalarak 20000 tonun altına inmiştir (Şekil.6).



**Şekil 6. Kastamonu'da Yıllara Göre Sarımsak Üretim Miktarları(1995-2005).**  
**Figure 6. Garlic Production in Kastamonu by years(1995-2005).**

Kastamonu da en fazla kuru sarımsak ekiminin yapıldığı yer Taşköprü'dür. Örneğin 2005 yılında Kastamonu'da kuru sarımsak üretimine ayrılan 2374 hektar tarım arazisinin %88,5'i (2100 hektar) Taşköprü, % 7,8'i (184 hektar) merkez ilçe ve % 3,7'si de Hanönü ilçesinin sınırları içerisinde bulunmaktadır. Kastamonu'nun sahil kesimlerinde ise ticari manada kuru sarımsak üretimi yapılmamaktadır.

Daha önce bahsedildiği gibi sarımsak olgunlaşma, sökülme ve kurumaya bırakma dönemlerinde kuraklık istemektedir. Bu sebeple yaz aylarında da nispeten yağışlı iklim şartlarının görüldüğü Kastamonu kıyılarında kuru sarımsak tarımı söz konusu olmamaktadır.

Kastamonu'da kuru sarımsak verimi, yetişme döneminde etkili olan iklim ve toprak şartlarına bağlı olarak değişmekle birlikte ortalama olarak dekar başına 800 kg olmaktadır. Sulu şartlarda gübre kullanımıyla dekara 1200 kg verim alınabilmekte, kuru arazilerde yapılan üretimde ise dekar başına alınan verim 500 kg kadar inmektedir. Ülkemizde hektar başına alınan kuru sarımsak veriminin yıllar içerisinde düzenli olarak arttığı görülmektedir. Cumhuriyetin ilk başlarında doğal koşullar içerisinde yapılan kuru sarımsak tarımında hektar başına ortalama 1-2 ton verim alınmaktadır. 1950 li yıllarda hektar başına alınan ortalama kuru sarımsak verimi 3 ton, 1970'de 4 ton, 1975'te 5 ton, 1980 de 6 ton ve 1990'dan sonra da 7 tonun üzerine çıkarak 8 tona ulaşmıştır.

Kastamonu' da 1995-2005 yılları arasında hektar başına en az verim 1999 yılında 6550 kg, en fazla verim ise 2004 yılında 8513 kg olmuştur (Tablo.3). Bu durum da göstermektedir ki sarımsakta verim yıllar içerisinde hava şartlarına bağlı olarak değişmektedir. Bazı yıllar bölgede sarımsağın çimlenme ve boy atma döneminde yağışların yeterli olması ve yağışların arkasından da, sarımsağın kuruma sezonuna girdiği Temmuz ayı başından itibaren hava sıcaklığının 25 °C bulması verimi artırmaktadır. Bu sebeple kıraçta yapılan sarımsakta verim artışının olması için yağış ve sıcaklıkların düzenli olması önemlidir. Bölgede iklim şartları gibi verimi etkileyen bir diğer sorunda göçüren adı verilen nematod zararlısıdır. Bu zararlı bazı yıllar verimi büyük oranda azaltmaktadır.

Bu açıklamalardan da anlaşıldığı gibi Kastamonu'da yapılan sarımsak tarımında tarım arazisinin miktarı, verim ve üretim yıllara göre değişimler göstermektedir. Bölgede alınan verim değişiklikleri doğal olarak iklim koşullarına bağlı olarak değişmekle birlikte sulama, gübreleme ve kaliteli tohumluk seçiminin yani entansif tarımın yapılması verimi arttırmıştır. Kastamonu'da sarımsak ekimine ayrılan alanların genişliği ürünün fiyatıyla ilgili olarak değişmektedir. Sarımsakta bir fiyat istikrarı olamaması dolayısıyla ürünün para ettiği yılların arkasından

gelen yıllarda ekim alanlarının arttığı, tersi durumda ise ekim alanlarının kısmen daraldığı görülmektedir.

### **BAŞLICA SORUNLAR VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ**

Kastamonu'da yapılan sarımsak tarımında ürünün yetiştirilmesinde, depolamasında ve özellikle de pazarlanmasında güçlükler yaşanmaktadır. Bölgede sarımsak tarımı için ayrılan tarlalar her ne kadar düzgün bir şekilde işlense de, bu araziler genellikle düz değildir. Bu sebeple sarımsak tarımı geleneksel tarım metotları kullanılarak serpme usulü ile yapılmaktadır. Serpme usulü dikim de tohumlar rasgele dikildikleri için çapalama, ilaçlama, sulama ve hasat işlerinde modern tarım aletleri kullanılamamakta, böylece tarımsal işgücü kullanımı ön plana çıkmaktadır. Bu durum geçim kaynakları sınırlı olan Taşköprü yöresinde yaşayan kırsal nüfusun istihdamına kolaylık sağlasa da verim, kalite ve zaman kaybına yol açmakta ve dekar başına olan üretim maliyetini yükseltmektedir. İşçilik maliyetini azaltmak için bazı köylerde hala imece usulü yapılan serpme dikimde, tohumların dikim derinliği kişinin el maharetine bağlı olarak değiştiğinden tohumların çıkışı düzensiz olmakta, sık veya seyrek dikim yapılmaktadır. Böylece sarımsakta baş iriliği ve kalite değişmekte ve verim kayıpları görülmektedir. Bu sebeple sarımsak tarımında sıra dikime gidilmeli, serpme usulü dikim sadece sıra dikime uygun olmayan arazilerde uygulanmalıdır. Sıra usulü dikim sayesinde dikim, sulama, çapalama, ilaçlama ve özellikle de hasat zamanlarında makine kullanılarak işgücüne olan ihtiyaç en aza indirilebilir, ürün kaybı azaltılabilir, verim ve kalite arştı sağlanarak sarımsağın üretim maliyetleri düşürülebilir.

Sarımsak tarımında tohumluk seçimi, dekar başına kullanılan tohumluk miktarının durumunu, hastalıkları, kaliteyi ve verimi doğrudan etkilemektedir. Bu sebeple tohumluk seçimi bölgedeki sarımsak tarımının en önemli sorunları arasındadır. Kastamonu'da dikim için seçilen tohumluklar tamamen çiftçinin tecrübesine bağlı olarak sarımsağın dış görünüşüne göre yapılmaktadır. Bölge çiftçisi uzun yıllardan beridir edindiği tecrübesiyle kaliteli sarımsağı tanıyıp tohumluk olarak ayırabilmektedir. Ancak dış görünüşüyle her ne kadar sağlıklı gibi görülse de dikim için seçilen sarımsakların hastalıklı olup olmadıkları tam olarak bilinmemektedir. Bu sebeple özellikle Göçüren ya da

Kocabaş adı verilen Nematod hastalığı kolaylıkla yayılmakta ve büyük zararlara yol açmaktadır. Tohumluk seçiminde yaşanan diğer bir sorunda tohumlukların iriliğinin seçimidir. İri tohumlukların kullanılması dekar başına atılacak tohumluk miktarını artırarak maliyeti yükseltmekte, küçük tohumlukların kullanılması durumunda bazen istenilen büyüklük ve kalitede ürün alınamamaktadır. Sarımsak tarımında kullanılacak olan tohumlukların tescil ve sertifikalı olması ve çiftçilerin bu konularda bilinçlendirilmesi gerekmektedir.

Bölgede sarımsak tarımı için ayrılan tarlaların seçiminde gerekli özenin verilmediği görülmektedir. Alüvyal toprakları sevdiği için I.sınıf tarım arazilerinde dikildiğinde oldukça yüksek verim veren sarımsağın bölgenin taban suyu yüksek ve kıraç arazilerinde de tarımı yapılmaktadır. Bu sebeple sarımsak tarımı için gübre kullanımı mecburi hale gelmektedir. Gübre kullanımında mutlaka dikimden önce tarlaya çiftlik gübresi atılmaktadır. Bölgede tarım ve hayvancılık birlikte yapıldığından çiftçiler kullanacakları çiftlik gübresini kendileri üretebilmektedir. Ancak kimyevi gübre kullanımında bazı sorunlar yaşanmaktadır. Genellikle bölgede fosfor, potas ve azotlu gübre kullanımı yaygındır. Sarımsak tarımında bu gübrelerin hem miktar ve hem de gübreleme zamanının seçimi büyük önem taşımaktadır. Örneğin toprağa azotlu gübrenin 1/3'ü dikimden önce verilmelidir. Kastamonu'da gübre kullanımının belirli bir program dâhilinde yapılmadığı, farklı tekstür ve sütrüktüre sahip olan tarlalarda çiftçilerin kendi alışkanlıklarıyla gübre kullandıkları görülmektedir. Bu sebeple tarlaların toprak analizlerine uygun gübreler verilmeli ve gübreleme miktarı ve zamanı iyi seçilmelidir.

Sulama Kastamonu'da sarımsak verimini en fazla arttıran unsurlar arasındadır. Kuru arazilerde dekar başına alınan 500 kg.lık verim, sulu arazilerde 1200 kg kadar çıkmaktadır. Bu sebeple sarımsak tarımında bölgenin sulu arazileri tercih edilmektedir. Sarımsağın sulanması salma ve yağmurlama yöntemleriyle yapılmaktadır. Fazla bir maliyet getirmediği için su basar arazilerde geleneksel olarak yapılan salma sulama yöntemi kullanılmaktadır. Salma yöntemi Nematod(Göçüren) hastalığının görüldüğü yıllarda hastalık bulaşmamış alanlarda hastalığın yayılmasına yol açmaktadır. Nematod hastalığının bulaştığı tarlalarda üretime ara verilmekte veya birkaç yıl sarımsak ekimi yapılmamaktadır. Bu sebeple sarımsak tarımında yağmurlama yöntemi kullanılmalıdır.

Sarımsak tarımında serpmeye usulü dikim yabancı ot kontrolünde ilaçlamayı imkânsız bir hale getirdiğinden, mecburen çapalama yapılmaktadır. Bu durum tarımsal işgücüne olan ihtiyacı arttırmaktadır. Sıra usulü dikime geçişle makine kullanımı sayesinde çapalama çok kolay ve ucuz bir şekilde yapılabilir.

Sarımsak tarımında yaprak kırma işlemi verimi arttırmaktadır. Ancak Kastamonu'da yaprak kırma işlemi hem geleneksel olarak yapılmadığından ve ek bir işçilik maliyeti getirdiğinden dolayı fazla tercih edilmemektedir. Oysa yaprak kırma sonucunda daha iyi baş tutan sarımsağın verimi ve kalitesi artmaktadır. Bu konuda üreticiler bilinlendirilmelidir.

Kastamonu sarımsağı uzun süre dayanabilmesi özelliğiyle de kendisini göstermektedir. Bu sarımsağın uzun süre dayanıklı olmasında sökümünden sonra tarlada ve sonra da köylerde kurutulmasının doğrudan ilgisi bulunmaktadır. Sökümden sonra sarımsaklar kurutulmak amacıyla tarlada 7-10 gün arasında bekletilmektedir. Ancak bazı üreticiler sökümü yapılan sarımsakları tam kurutmadan satışa sunmakta ya da depolamaktadır. Bu sarımsaklar erken çürümektedir. Bu sebeple satıştan ve özellikle de depolamadan önce sarımsakların yeterince kurutulması gerekmektedir.

Kastamonu'daki sarımsak üreticileri ürettikleri sarımsakları irilik ve kalitelerine göre sınıflara ayırdıktan sonra satışa sunmaktadır. Pazara öncelikle satışı daha zor olan orta irilikteki 3. sınıf küçük boy ve 2. sınıf orta boy sarımsaklar sürülmekte, her zaman kolaylıkla alıcı bulabilen 1.sınıf iri sarımsaklar ise daha fazla gelir getirmesi için depolarda bekletilmektedir. Sarımsakların konulduğu depolar sarımsağın korunması için uygun iklimatik özellikleri olmayan iptidai şartlara sahip kiler ve samanlık gibi yerlerdir. Çiftçiler depolarında sarımsak demetlerini genellikle üst üste veya rasgele yığmakta, böylece ürünün korunması için gerekli olan nem ve sıcaklık şartlarını sağlayacak hava sirkülasyonu oluşmadığından üründe çürüme, kararma ve bozulmalar meydana gelmektedir. Kastamonu'da uzun süreli depolamayı birkaç büyük üreticinin dışında tüccarlar yapmaktadır. Tüccarlar aldıkları sarımsağı belirli bir süre depolayarak, ürünün azaldığı kış mevsiminde piyasaya sürmekte ve istedikleri fiyatı belirleyebilmektedir. Bölge çiftçisi için uzun süre depolama imkânlarının oluşturulması ürünün daha fazla gelir

getirmesine sebep olacağından örnek depolar oluşturulmalı ve çiftçiler depo ve depolama konusunda bilinçlendirilmelidir.

Ülkemizdeki yıllık toplam sarımsak üretiminde Kastamonu'nun önemli bir yeri bulunmaktadır. Ancak bu duruma rağmen Kastamonu'da sarımsağın satış ve pazarlanmasında bazı sıkıntılar yaşanmaktadır. Bölgede üretilen sarımsaklar Taşköprü ve Germeç pazarlarında satışa sunulmaktadır. Bu pazarların yegâne alıcısı olan tüccarlar, üreticinin ürünü üzerinde istedikleri gibi fiyat belirleyebilmekte ve aldıkları ürüne sap darası adı altında %10'luk bir indirim uygulamaktadır. Zaten zor şartlarda ve az miktarlarda üretim yapan çiftçiler, ürünlerinin yeterince para etmemesi ve sap darası uygulamasıyla sıkıntıya düşmektedir. Üreticilerin tüccar tekeli kırarak ve kendi ürünleri üzerinde istediği gibi satış haklarına sahip olabilmeleri için üretici birlikleri ve kooperatifler kurmaları bu sorunların çözümünde yardımcı olacaktır.

Ülkemizde bazı yıllarda hükümetler sarımsak ithalatına izin vermektedir. Böylece piyasaya başta Çin, İran ve Irak sarımsakları olmak üzere kalitesi düşük sarımsaklar girmektedir. Semt pazarlarında Kastamonu Sarımsağı olarak satılan bu ithal sarımsaklar üretim maliyetlerinin çok altında satışa sunulmakta, bu duruma bağlı olarak ta Kastamonu çiftçisinin ürünü elde kalmaktadır. Hükümetlerin sarımsak ithalinde belirli bir kota koymaları bölge çiftçisinin ürününün para etmesini sağlayacaktır.

Kastamonu Sarımsağı kalitesi yönünden ülkemizin en önemli çeşitleri arasındadır. Ancak İstanbul ve Ankara gibi büyük semt pazarlarında görüldüğü gibi başka çeşit sarımsaklar, kalitesi, araması ve dayanıklılığıyla kendisini bütün Türkiye'ye tanıtmış olan Kastamonu-Taşköprü sarımsağı olarak satılmaktadır. Taşköprü Belediyesi bu durumun farkına vararak kendi yöresine ait bu ürünün tanıtımını yapmaya çalışmaktadır. Bu amaçla Taşköprü Belediyesi Sarımsak Festivali düzenlenmekte, festival bünyesinde çeşitli kültürel ve bilimsel etkinlikler yaparak Kastamonu sarımsağını Türkiye gündemine taşımaktadır. Kastamonu Sarımsağı'nın tanıtımını yapmak ve sarımsak tüketimini arttırmak için kitapların yayınlanması, broşürlerin hazırlanması, basında tanıtımın yapılması ve özellikle bölgede sarımsak işleyen tesislerin kurularak dışarı gönderilen Kastamonu Sarımsağı'nın ürün imajı sağlanmalıdır.

## **SONUÇ**

Sarımsak iklim ve toprak gibi fiziki coğrafya koşulları açısından çok fazla seçici olmayan bir bitkidir. Bu sebeple ülkemizin farklı iklim bölgelerinde kolaylıkla sarımsak tarımı yapılabilmekte hatta sarımsak tarımına fazla uygun olmayan birçok yöresinde dahi yöresel ihtiyaçları karşılamaya yönelik olarak sarımsak üretilmektedir.

Ülkemizin başlıca sarımsak üreten illeri arasında Kastamonu, Balıkesir, Karaman, Hatay, Kahramanmaraş, Kırklareli, Muğla, Antalya, Diyarbakır ve Aksaray bulunmaktadır. En az sarımsak üretiminin yapıldığı illerimiz ise iklim şartları açısından sarımsak üretimine fazla elverişli olmayan iklimlere sahip Doğu Anadolu ve Karadeniz kıyılarındaki illerdir.

Ülkemizde kuru sarımsak üretimi için ayrılan arazi miktarının yıllara göre değişmesi ve iklim şartlarına bağlı olarak alınan verimin aynı kalmaması dolayısıyla yıllara göre kuru sarımsak üretimi farklılık göstermektedir. Cumhuriyet döneminin başlangıcında 1925 yılı istatistiklerine göre 5392 hektar alanda yapılan dikim sonucunda 5556 ton kuru sarımsak üretilmiştir. Artan nüfusumuzun ihtiyacına bağlı olarak sarımsak üretimine ayrılan tarım arazisinin miktarı artmış ve 2003 yılında Cumhuriyet tarihimizin en yüksek rekoltesi olan 98000 tona ulaşmıştır.

Kastamonu kendi adını verdiği sarımsağı ile ülkemizin en önemli kuru sarımsak dikim ve üretim sahasıdır. 2004 yılında ülkemizde üretilen 84000 ton sarımsağın % 25,8'ini(21684 ton) yalnız başına Kastamonu üretmiştir. Kastamonu'da 1995-2005 yılları arasında sarımsak tarımına ayrılan tarım arazi miktarı 2000-2500 hektar arasında değişmiştir. Üretim miktarı ise 14000-22000 ton arasında olmuştur. Bu dönem baz alındığında Kastamonu'nun ülkemizde üretilen sarımsağın ortalama % 23'ünü ürettiği anlaşılmaktadır.

Kastamonu da en fazla sarımsak ekiminin yapıldığı yer Taşköprü'dür. 2005 yılında Kastamonu'da sarımsak üretimine ayrılan 2374 hektar tarım arazisinin %88,5'i (2100 hektar) Taşköprü'de bulunmaktadır. Bu durumdan anlaşılacağı üzere Kastamonu'da sarımsak Taşköprü'de üretilmekte, Taşköprü'nün Kastamonu'ya bağlı olması sebebiyle Taşköprü sarımsağı, il dışında Kastamonu Sarımsağı olarak isimlendirilmektedir.

Kastamonu'da yapılan sarımsak tarımında tarım arazisinin miktarı, verim ve üretim yıllara göre değişmeler göstermektedir. Bölgede alınan verim değişiklikleri doğal olarak iklim koşullarına bağlı olarak değişmekle birlikte sulama, gübreleme ve kaliteli tohumluk seçiminin yani entansif tarımın yapılması verimi arttırmıştır. Ortalama olarak dekar başına 800 kg verimin alındığı bölgede sulu şartlarda ve gübre kullanımıyla dekara 1200 kg verim alınabilmekte, kuru arazilerde yapılan üretimde ise dekar başına alınan verim 500 kg kadar inmektedir. Ekim alanlarındaki değişiklikler ise ürünün fiyatıyla ilgili olarak değişmektedir. Sarımsakta bir fiyat istikrarı olamaması dolayısıyla ürünün para ettiği yılların arkasından gelen yıllarda ekim alanlarının arttığı, tersi durumda ise ekim alanlarının kısmen daraldığı görülmektedir.

Sarımsak dikimi serpme usulü olarak yapıldığı için sarımsak yetiştiriciliğinde dikim, çapalama ve hasat işleri yoğun emek istediğinden sarımsağın üretim maliyeti yüksek olmaktadır. Sarımsak tarımı çok fazla işgücüne ihtiyaç gösterdiği için Kastamonu-Taşköprü yöresinde nüfusun istihdamında önemli bir rol oynamaktadır. Bu sebeple sarımsak tarımı sınırlı geçim kaynaklarına sahip olması dolayısıyla göç veren Taşköprü kırsalında nüfusu tarlaya bağlayarak önemli bir geçim kaynağı olmuştur.

Kastamonu'da yapılan sarımsak tarımında ürünün yetiştirilmesinde, depolamasında ve özellikle de pazarlanmasında güçlükler yaşanmaktadır. Sarımsağın yetiştirilmesi aşamasında bölgede göçüren adı verilen Nematod zararlısı sağlıklı tohum seçiminin yapılmadığı ve yağışlı geçen yıllarda büyük oranda ürün kaybına yol açmaktadır. Bu hastalıktan korunmak için mübadeleli ekime gidilmiş ve yağmurlama sistemi ile sulama yapılmaya başlanmıştır. Bölgede sarımsak kiler veyahut evin çevresindeki eklentileri kullanılarak depolanmakta, bu depolar ve saklama şekilleri iptidai olduğundan üründe çürümeler sonucunda kayıplar oluşmaktadır. Kastamonu'da sarımsak üreticileri birlikleşme ve kooperatifleşme aşamasına gelememişlerdir. Bu sebeple üreticiler sarımsağın satış fiyatı üzerinde fazlaca etkili olamamaktadır. Üreticiler sarımsaklarını Taşköprü ve Germeç pazarlarında satışa sunmakta, burada tüccarlar sarımsak satış fiyatını belirleyerek alımda %10 oranında sap darası uygulamaktadır.



Kastamonu sarımsağı kalitesi, araması ve dayanıklılığıyla yönünden ülkemizin en önemli çeşitleri arasındadır. Ancak bu sarımsağın botanik özelliklerinin korunarak iç ve dış pazarlarda tanıtımının yapılması gerekmektedir. Bu amaçla Taşköprü Belediyesi Sarımsak Festivali düzenlenmektedir.

Eski çağlardan beridir yemeklere tat veren ve gerektiğinde ilaç olarak da kullanılan sarımsak, artık günümüzde modern tıp tarafından tıbbi ve antibakteriyel etkileri ortaya konmuş ve gıda sanayisinde de yaygın olarak kullanılır hale gelmiş bir bitkidir. Bu bitki çiğ olarak tüketildiği gibi kurutulmuş ve kapsüllenmiş olarak ta kullanılmaktadır. Ülkemizde daha sağlıklı bireyler yetiştirmek bu bitkinin tüketimi artırılmalıdır. Bu amaçla sarımsağın insan sağlığı üzerinde olan etkileri bilimsel çevreler tarafından ortaya konmalı ve değişik tanıtım çalışmaları yapılarak toplum bu konuda bilinçlendirilmelidir.

#### **KAYNAKÇA**

- Akçiçek, E.- Ötleş, S., (2006), Sarımsak Kitabı, İzmir Güven Kitabevi, İzmir.
- Doğanay, H., (199), Türkiye Ekonomik Coğrafyası, Çizgi Kitapevi, Konya.
- DİE Tarımsal Yapı(Üretim, Fiyat, Değer) İstatistikleri, Ankara.
- DİE İstatistik Göstergeler(1923–2002), Ankara.
- DİE 2004 Türkiye İstatistik Yıllığı, Ankara.
- Erhat, A., (1972), Mitoloji Sözlüğü, Remzi Kitapevi, İstanbul.
- Göney, S.,(1976), Türkiye Ziraatının Coğrafi Esasları, İstanbul Üniv. Yay. No:2600, İstanbul.
- Günay, A.,(1992), Özel Sebze Yetiştiriciliği, Cilt II, Ankara Üniv. Ziraat Fakültesi Yayınları, No:1, Ankara.
- Günay, A.ve Diğerleri.,(1993), Kastamonu'da Sarımsak Üretimi ve Pazarlanmasının Geliştirme Üzerine Bir Araştırma, Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi, Ankara, s.62-63.

- Gürel, F., (2005), Taşköprü'de Sarımsak Üretimi, Tokat Gazi Osman Paşa Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Bitirme Tezi, Tokat.
- Herodot Tarihi., (1973), Çeviren: Muhtekim Ökmen, Remzi Kitapevi, İstanbul.
- İbret,B.Ü., (2003), Kastamonu'da İç Göç Hareketleri, II.Kastamonu Kültür Sempozyumu Bildirileri, Kastamonu
- Koç, H., (2002), Bitkilerle Sağlıklı Yaşama, T.C.Kültür Bakanlığı Yayınları No:2883, Kültür Eserleri Dizisi No:373, Ankara.
- Kütevin, Z., Türkeş, T., (1987), Sebzeçilik, İnkılap Kitapevi, İstanbul.
- Mardan, N., (1991), Yeni Tarım Kılavuzu, Hacettepe-Taş Kitapçılık , Ankara.
- Özey, R., (2002), Türkiye Coğrafyası, Aktif Yayınevi, İstanbul.
- Sezer, M. S., (1995) Kastamonu Yöresinde Sarımsak Yetiştiriciliği, Sorunları ve Çözüm Önerileri, Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Bitirme Tezi, Bursa.
- Taban, S.,- Çıkılı, Y.,- Sezer, S.M. ve Diğerleri., (2004), Taşköprü Yöresinde Sarımsak Tarımı Yapılan Toprakların Verimlilik Durumu ve Potansiyel Beslenme Problemlerinin Ortaya Konulması, Tarım Bilimleri Dergisi, Cilt: 10, s.297-304, Ankara,. Unutmaz, İ., (1997), Focus Dergisi, Yıl:3, Sayı:10.
- Ünal, A., (1980), Hitit Tıbbının Ana Hatları, Belleten, Sayı:175.