

TÜRKİYE’ DE LEBLEBİ ÜRETİMİ ve TİCARETİ (Production and Trade of Roasted Chickpea in Turkey)

Yrd. Doç. Dr. Vedat ÇALIŞKAN

*Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi Coğrafya
Bölümü, v.caliskan@comu.edu.tr*

Yasemin GEMİCİ

*Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi Coğrafya
Bölümü*

ÖZET

Çalışmada Türkiye’nin leblebi üretimi ve ticaretinde önemli yer edinen Çorum, Serinhisar (Denizli) ve Tavşanlı (Kütahya)’da leblebi sektörü incelenmiştir. Seçilen örneklem alanlarda leblebi üreticilerinin sosyoekonomik profil özelliklerinin yanı sıra sektörün ham madde temini, üretim ve pazarlama aşamasındaki ekonomik ve mekânsal ilişkileri araştırılmıştır. Çalışmada değerlendirilen veriler, örneklem alanlarda uygulanan anket sonuçlarına; imalatçılarla, sektörle bağlantılı kuruluşlar ile yapılan görüşmelere dayanmaktadır. Elde edilen sonuçlar Türkiye’de leblebi sektörünün başlıca merkezlerinin ilk kez karşılaştırmalı olarak değerlendirilmesine olanak sağlamıştır. Araştırma sürecinde sağlanan veriler ile Türkiye’de leblebi sektörünün SWOT analizi de yapılmıştır. Böylece sektörün güncel durumu ortaya konularak; sektörün güçlü ve zayıf yönlerine, fırsatlara ve tehdit unsurlarına dikkat çekilmiştir. Araştırma bulguları, sektörün geleceğine ilişkin alınacak kararlar ve oluşturulacak stratejiler için bir kaynak oluşturmaktadır.

Türkiye’de leblebi sektörü, özellikle yurt dışından artan taleplere bağlı olarak büyük bir gelişme potansiyeline sahiptir. Ancak üretim ve pazarlama aşamalarında karşılaşılan çeşitli güçlükler sektörün gelişimini engellemektedir. Söz konusu faktörlerin etkisi örneklem alanların coğrafi konum özellikleri ile sektörün mekânsal ilişkilerine göre farklılık göstermektedir.

Anahtar kelimeler: *Leblebi, Çorum, Serinhisar, Tavşanlı, Swot Analizi.*

ABSTRACT

The roasted chickpea sector in Corum, Serinhisar (Denizli) and Tavsanli (Kutahya), which have gained an important place in the production and trade of roasted chickpea in Turkey, was examined in the study. The economic and spatial relationships of the sector at the stages of supply of raw materials, production and marketing, along with the socioeconomic profile characteristics of producers of roasted chickpea, in the selected sample areas were investigated. The data evaluated in the study are based on the results of survey applied in the sample areas and on the interviews with manufacturers as well as with the institutions and establishments in connection with the sector. The obtained results enabled the first comparative evaluation of the primary centers of the roasted chickpea sector in Turkey. The SWOT analysis of the roasted chickpea sector in Turkey was also made with the data obtained during the research process. Therefore, the current state of the roasted chickpea sector was suggested and the strengths, weaknesses, opportunities and threats of the sector were highlighted. The research findings are a useful source for the decisions to be taken, and the strategies to be formed, concerning the future of the sector.

In Turkey, the roasted chickpea sector has great potential for development depending particularly on the increasing demands from abroad. However, various difficulties encountered at the stages of production and marketing hinder the development of the sector. The impact of the factors concerned varies by the characteristics of geographical location of the sample areas and the spatial relationships of the sector.

Key words: *Roasted chickpea, Corum, Serinhisar, Tavsanli, Swot Analysis.*

1. GİRİŞ

Baklagil ürünleri birkaç süreçten (örneğin kabukların ayrılması, kaynatma, kavurma, ayıklama ve öğütme vb.) geçirilerek çeşitli yiyeceklerin hazırlanmasında kullanılır. Esasen baklagillerin kısa bir süre yüksek sıcaklığa maruz bırakılarak kavrulması yöntemi uzun yıllardır Asya'da, Orta Doğu'da ve Güney Amerika'da uygulanmaktadır. Bu tür ürünler arasında leblebi olarak adlandırılan kavrulmuş nohut, en popüler olanıdır (Coşkuner ve Karababa, 2004; 257-258). Dünya üzerinde üretim

ve tüketim alanı oldukça geniş olan leblebi, birçok ülkede farklı isimlerle anılır: Bengal gram (Hindistan), Roasted chickpea (İngilizce), Garbanzo (Latin Amerika), Hommes, Hamaz (Arap Dünyası), Shimbra (Etiyopya) (Kobas, 2006; 3).

Leblebinin kökeni ve geçmişi tam olarak bilinmemektedir. Buna karşın yüzyıllardır Anadolu'da bilinen leblebi Türk insanı tarafından Kuzey Afrika, Orta Doğu, Avrupa ve bazı Afrika ülkelerine tanıtılmıştır (Coşkuner ve Karababa, 2004; 258). Türkiye'de başlangıcı belirlenemeyen bir zamandan beri leblebi üretim yapılmaktadır. Bu konuda ilk bilgileri 17. Yüzyılın ünlü gezgini Evliya Çelebi vermektedir. Çelebi'nin aktardıklarından leblebiciliğin 17. Yüzyılda İstanbul'da yaygın olarak üretildiği ve tüketildiği anlaşılmaktadır. Galata şekerçileri esnafının (Çelebi, 2004; 537) ve tacir bakkallar esnafının leblebicilikle ilgilendiği (Çelebi, 2004; 554), bunun yanı sıra İstanbul'da leblebici esnafının 100 dükkân ile 400 çalışanı bulunduğunu bildirmektedir (Çelebi, 2004; 556).

Türkiye, gerek zengin kuruyemiş çeşitleri ve üretim teknikleri ile gerekse kuruyemiş tüketiminin yüksek olduğu bir ülkedir. Kuruyemişler Türk mutfağında tamamlayıcı tatlar ve çeşni olarak geleneksel bir yer edinmiştir. Türkiye, yılda 800 bin ton kuruyemiş tüketimi ile bu alanda 3 milyar dolarlık bir pazara sahiptir ve kişi başına yıllık 3 kg. kuruyemiş tüketimi ile dünyada ilk sırada yer almaktadır (Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, 2009). Leblebi ise Türkiye'de önemli miktarlarda üretilen, yaygın olarak tüketilen, ticari açıdan önem taşıyan bir kuruyemiş türüdür.

Hammaddesini tarımdan temin eden, hammaddeye işleme, üretim ve ambalajlama teknikleri uygulayarak raf ömrünü artıran, hammaddeye ürün çeşitliliği sağlayarak katma değer katan tarıma dayalı sanayi alt sektörü gıda sanayii olarak adlandırılır (Yaşar, 2002; 69). Leblebicilik, gıda sanayii alt sektörleri içinde sebze ve meyve işleme sanayii içinde yer alır. Bununla birlikte üretimde şeker, kakao ve çikolatanın kullanımı, şekerli mamuller sanayii ile ilişkisini de ortaya koymaktadır. Nohudun leblebiye dönüşmesi yaklaşık bir buçuk ayı bulan bir süreçte, çok sayıda işlemin sonucunda olmaktadır. Bu üretim sürecinde leblebicilik sektörü, tarım sektöründen sağladığı taleplerin (nohut, şeker, baharatlar) yanı sıra ambalaj, ulaşım, enerji ve endüstriyel

TÜRKİYE’DE LEBLEBİ ÜRETİMİ VE TİCARETİ

mutfak sektörü ürünlerine de ihtiyaç duymaktadır. Bu özelliği ile leblebi imalatı ve ticareti, istihdamı çoğaltıcı katkısının yanı sıra bazı sektörlerin gelişimini de desteklemektedir.

Türkiye’de leblebi üretiminin en köklü geçmişe sahip olduğu yerleşmeler Tavşanlı ve Çorum’dur. Serinhisar ise yakın geçmişte leblebi üretimine başlamakla birlikte, leblebi sektörü burada önemli gelişmeler kaydetmiştir. Çalışma için belirlenen örneklem merkezler Çorum kenti, Tavşanlı (Kütahya) ve Serinhisar (Denizli) ilçeleri olarak belirlenmiştir. Bu seçimde, belirlenen bu yerleşmelerin günümüzde Türkiye’nin en büyük leblebi üretim merkezleri olmalarının yanı sıra, Türkiye’de leblebi üretiminin coğrafi işaret tescilinin yapıldığı yerleşmelerin de sadece bu üç yerleşme ile sınırlı olması etkili olmuştur.

Türkiye’de leblebi sektörünü ele alan çalışmalar oldukça sınırlıdır. Var olan çalışmalar içinde Türkiye’de leblebi üretim tekniklerini ve üretim aşamalarını değerlendiren çalışmaların (Bilgir, 1976; Aydın, 2002; Gülümser, 1988) yanı sıra Kalkan (1970)’in Seydişehir’de; Yardımcı (1984)’nın ise Zile’de leblebi üretimini ilçe ölçeğinde ele alan özet türünden yayınlar bulunmaktadır. Günümüzde Türkiye’de leblebi sektörüne ilişkin veri ve bilgiler oldukça sınırlıdır. Çalışma ile Türkiye’nin geleneksel gıda üretiminde önemli bir yere sahip olan leblebi üretimi kapsamlı bir şekilde ele alınmıştır. Böylece Türkiye’de leblebiciliğin önem taşıdığı alanlarda sektörün sanayi coğrafyası bakımından değerlendirilmesi, sektörün gelişimini engelleyen kritik sorunların saptanması amaçlanmıştır. Örneklem alanlardaki leblebi üretimi ve ticaretinin karşılaştırmalı olarak değerlendirilmesi ile Türkiye’de leblebi sektörünün güncel durumunun belirlenmesi hedeflenmiştir.

2. YÖNTEM

Çalışma kapsamında, örneklem alanlarda leblebi üreticilerine yönelik hazırlanan 32 sorudan oluşan 50 anket uygulanmıştır. Böylece uygulanan toplam anket sayısı 150 olmuştur. Anketler leblebi üreticilerinin sosyoekonomik özelliklerini, işletmelerin niteliğini, istihdam özelliklerini, sektörün girdi taleplerini ve bunların temin edildiği alanları, sektörün başlıca sorunlarını belirlemeye yönelik olarak hazırlanmıştır. Anketin bazı soruları ise işletme sahiplerinin

yörelereindeki leblebicilik faaliyetlerine ilişkin görüş ve tutumlarını ölçmeye yönelik olarak hazırlanmıştır. Yanıtlar beş nokta Likert ölçeği ile ‘1’ kesinlikle katılmıyorum, ‘5’ ise kesinlikle katılıyorum değerlendirmesine karşılık gelecek şekilde ölçülmüştür. Uygulanan anket sonuçları, genel olarak Türkiye’de leblebi sektörünü yansıttığı gibi, örneklem alanların karşılaştırılmasına da olanak sağlamıştır.

Sektöre ilişkin verilerin sağlanmasında çeşitli kurum ve kuruluşlar ile yapılan görüşmeler de yardımcı olmuştur. Çorum’da Çorum Ticaret Odası, Çorumlu leblebicilerin temsil edildiği Fırıncılar Odası, İl Tarım Müdürlüğü, Çorum Belediyesi ile yapılan görüşmeler; Tavşanlı’da Tavşanlı Leblebiciler Odası, İlçe Tarım Müdürlüğü, Tavşanlı Belediyesi, Çukurköy Belediyesi ile yapılan görüşmeler; Serinhisar’da Kuruyemiş Üretim ve Pazarlama Kooperatifi, Serinhisar Belediyesi, İlçe Tarım Müdürlüğü ile yapılan görüşmeler örneklem alanlarda leblebi sektörüne ilişkin verilerin hazırlanmasına önemli katkılar sağlamıştır.

Çalışmada leblebi sektörünün değerlendirilmesinde SWOT analizi yöntemi kullanılmıştır. Analiz, anketlerden elde edilen sonuçlara ve yapılan görüşmelere dayanmaktadır. Bilindiği gibi SWOT Analizi, bir sürecin veya durumun güçlü yönlerini belirleyerek bunları en uygun fırsatlarla eşleştiren, zayıf ve tehdit edici yönleri azaltmayı hedefleyen sistematik bir planlama (stratejik planlama) aracıdır. Başka bir deyişle SWOT analizi, planlamada dikkate alınacak temel bilgilerin elde edilmesi için kullanılmaktadır. Analizin temel amacı karar verme aşamasında konu ile ilgili kuvvetli veya zayıf, avantajlı veya dezavantajlı noktaların beraberce görülebilmesini sağlamaktır. SWOT kısaltması İngilizce Strengths (Güçlü Yönler), Weaknesses (Zayıf Yönler), Opportunities (Fırsatlar), ve Threats (Tehditler) kelimelerinin baş harflerini içeren bir kısaltmadır. Analizin ‘güçlü yönleri’ ile ‘zayıf yönleri’, kurum içi yapı ile ilgili iken, ‘fırsatlar’ ve ‘tehditler’ dış çevre ile ilişkili olmaktadır (Uçar ve Doğru, 2005; Temel vd., 2007; Çelik ve Murat, 2008; Küçüksüleymanoğlu, 2008; Mansuroğlu vd, 2008).

3. LEBLEBİNİN HAMMADESİ: NOHUT

Taze sebze olarak tüketildiği gibi şekerli ve tuzlu çerez olarak da yenen nohut, içerdiği zengin protein, mineral maddeler ve vitaminler nedeniyle yüzyıllardır dünya nüfusunun beslenmesinde önemli bir yere

TÜRKİYE' DE LEBLEBİ ÜRETİMİ VE TİCARETİ

sahiptir. Nohut taneleri, ağırlıkları oranında %18-31 oranında protein içermektedir. Günümüzde yemeklik tane baklagiller içinde nohut ve mercimeğin dünya nüfusunun protein ihtiyacının %10'unu karşıladığı tahmin edilmektedir (DPT, 2001; Kobas, 2006).

Türkiye, dünya baklagiller üretiminde özellikle de mercimek ve nohut üretiminde önde gelen üretici ülkelerden birisidir. Ancak yıllar içinde üretimde meydana gelen artışla birlikte, nohut üretiminde yıllara göre dalgalı bir seyir izlenmektedir. 1960-1969 arasındaki dönemde Türkiye'nin yıllık ortalama nohut üretimi 93.940 tondur (Bilgir, 1976; 7). 1990'a gelindiğinde 860 bin tona ulaşan nohut üretimi, 1995 yılında 730 bin tona gerilemiş; 2000 yılında 548 bin tona kadar düşen üretim, 2005'te artarak 610 bin ton olmuştur. 2008 yılında ise 505.165 hektar ekim alanından 518.026 ton nohut elde edilmiştir (TUİK, 2010).

Dünya yıllık nohut üretimi ise 10,5 milyon ton civarında gerçekleşmektedir. Ancak dünyada üretilen nohudun büyük bir kısmı üretildiği ülkelerde tüketilmektedir. Bu nedenle nohut ihracatı gerçekleştiren ülkeler sınırlıdır. Türkiye, nohut ihracatında dünyada ilk sıralarda yer almaktadır (DPT, 2001; Bayrak, 2006). 2008 yılında Türkiye'de tahıllar ve diğer bitkisel ürünler grubunda en yüksek yeterlilik derecesi %127,7 ile nohutta gerçekleşmiş ve toplam arzın %22,2'si (114.247 ton) ihraç edilmiştir (TUİK, 2010). Leblebinin temel ham maddesinin nohut oluşu, leblebi üretimi ve ihracatında Türkiye'ye önemli üstünlükler sağlamıştır. Türkiye'de üretilen nohudun yaklaşık % 20'si leblebi üretiminde kullanılmaktadır (ATAEM, 2010).

Nohut, mercimekten sonra kuraklığa, sıcaklığa ve kirece en fazla dayanıklı yemeklik baklagildir. Nohut, Türkiye'nin her bölgesinde yetiştirilmekte olup, kışları ılık geçen batı bölgelerimizde "kışlık", İç Anadolu çevresinde ise "yazlık" olarak ekimi yapılmaktadır. Türkiye'de nohut yetiştirilen bölgelerin yanı sıra ekimi yapılan nohut çeşitleri de farklı özelliklere sahiptir. Bu nedenle nohudun yetiştirilme takvimi bölgelere ve nohut türüne göre farklılaşır. Örneğin nohut ekimi Orta Anadolu'da Mart ayı sonunda başlarken, Doğu Anadolu'da Nisan ortası ve Mayıs başını bulur. Damla 89, Gülümser ve Çağatay gibi antraknoz hastalığına dayanıklı çeşitler Mart ayı ortasından itibaren Amasya, Tokat ve Çorum'da ekilebilmektedir. Daha hassas çeşitler için ise Mayıs ayı beklenmektedir (Kobas, 2006; 3).



Şekil 1. Türkiye’de nohut üretiminin illere göre dağılışı (TUİK, 2008 verilerine göre hazırlanmıştır).

2008 yılında nohut üretiminin 20 bin tonun üzerinde gerçekleştiği 8 il vardır (Şekil 1). Bunlar sırasıyla Uşak, Antalya, Kütahya, Konya, Çorum, Yozgat, Kırşehir ve Adıyaman’dır. Örneklem alanların il bazında üretimlerine bakıldığında, Kütahya ili 33.618 ton ile ilk sırada yer almaktadır. Kütahya’yı 29.853 ton ile Çorum ve 12.540 tonluk üretimi ile Denizli izlemektedir. Bu üç il, Türkiye nohut üretiminin yaklaşık %15’ini (76.011 ton) sağlamaktadır.

Leblebi imalatında Anadolu’da yetiştirilen yerli kültür nohudu (Cicer arietinum L.) çeşitleri ile yine Türkiye’de yetişen İspanyol menşeli nohut türleri kullanılır. Leblebi yapmaya elverişli nohutlar genellikle iri taneli, dolgun ve yüzeyi düz olanlardır (Bilgir, 1976; 7). Leblebi imalatçıları bu özelliklerin yanı sıra kabuk rengi kırmızı, kabuğu kolay ayrılabilen özellikteki nohutları leblebi üretiminde tercih ederler. Üretilecek leblebinin çeşidine göre nohut cinsi de bazı farklılıklar gösterir. Örneğin Çorum leblebisi (sarı leblebi) için en uygun nohut cinsi kalın kabuklu ve kabuğunu çabuk atma özelliğine sahip olan damla cinsi nohuttur. Bu tür nohutlar daha çok Çorum ve çevresindeki yörelerde yetiştirilir (Kobas, 2006; 6). Sarı leblebi imalatında ayrıca Uşak (kırmızı nohut) olarak adlandırılan tür de uygunluk gösterir (ATAEM, 2010). Ege Bölgesi’nde ise beyaz leblebi (sakız leblebisi) üretiminde Uşak ve Balıkesir yörelerinin kırmızı nohutları iyi kalitede leblebi imalatı için

uygundur (Kobas, 2006; 6). Genel olarak leblebi imalatında İç batı Anadolu ve Güney Marmara bölümleri ile İç Anadolu’nun kuzey kesimlerinde yetişen kırmızı ve iri taneli nohutların kullanıldığını belirleyebiliriz.

4. LEBLEBİ ÜRETİMİNİN BAŞLICA ÖZELLİKLERİ

Günümüzde Türkiye’de yılda 30 bin ton civarında üretildiğini tahmin ettiğimiz leblebinin birçok çeşidi bulunur. Üretim teknikleri ve kullanılan ham madde leblebi türüne göre değişiklik gösterdiği gibi her yörenin kendine özgü üretim tekniği de söz konusudur. Bu durum leblebi üretiminde büyük bir zenginlik ortaya çıkarmıştır. Son yıllarda sektördeki yöresel rekabetin üründe çeşit geliştirmeye dayalı olduğu gözlenmektedir. Buna bağlı olarak sarı leblebinin ve beyaz (sakız) leblebinin yanı sıra biberli, vanilyalı, ballı, susamlı, çıtır, cips, çikolatalı, kahveli, portakallı, acılı, karanfilli, tuzlu, limonlu, karabiberli leblebi üretimi de yaygınlaşmıştır. Araştırma sürecinde Tavşanlı’da 32 çeşit, Çorum’da 24 çeşit, Serinhisar da ise 15 çeşit leblebi üretildiği de belirlenmiştir. Ancak her yörenin uzmanlaştığı leblebi üretimleri söz konusudur. Örneğin üçüncü kavurma aşamasında kabukları çıkarılmayan beyaz leblebi daha çok Ege bölgesinde üretimi yapılan bir çeşittir.

Leblebinin üretimi diğer kuruyemişlere göre bazı farklılıklar gösterir. Bilindiği gibi kuruyemişlerin hemen hepsi, yaş sebze ve meyvelerin kurutulması; bazıları da kavrulması ile tüketim özelliği kazanmaktadır. Nohudun leblebiye dönüşmesi ise yaklaşık bir buçuk ayı bulan bir süreçte, çok sayıda işlemin sonucunda olmaktadır. Bu süreçte çeşitli araç-gerecin kullanıldığı birçok işlem söz konusudur. İlk olarak nohutları boylarına göre ayırmak, kırıkları elemek için “elek” adı verilen araç kullanılır. Kavurma işlemleri ise “ocak”larda ya da ısıtmalı “kavurma makineleri”nde gerçekleşir. Kavurma ocakları geleneksel üretimde ateş tuğlası, kerpiç, tava ve karıştırıcıdan oluşur ve yakacak olarak is yapmayan odunlar kullanılır. Sonraki süreçte “ıslama teknesi” ya da “ıslama makineleri” kullanılır. Ayrıca dişlenmiş bakır saçlar ile kıl, keten, telis çuvallar da üretimin bir parçasıdır.

Leblebi üretiminde kullanılan ocaklar, çuval ve çullar, bakır saçlar vb birçok malzeme geleneksel el yapımı araçlardır. Üretim için

gerekli bu malzemelerin tamamı yerel çevrelerden sağlanmaktadır. Leblebi üretimi her ne kadar geleneksel yöntemlerle sürdürülse de yerel malzemeler ve ustalıklarla olan ilişkiler, leblebi üretim yöntemlerinin yerel farklılıklara bağlı olarak zenginleşmesini sağlamıştır.

Leblebi üretimindeki bölgesel ve yerel farklılıklar, aynı zamanda ülke içinde ve uluslar arası pazarlarda rekabeti etkileyen bir faktördür. Çalışmada ele alınan örneklem yerleşmeler, yerel bir ürün olarak leblebilerini haksız rekabetten korumak amacıyla coğrafi işaret tescilini sağlamıştır. 2010 yılı Aralık ayı itibariyle Türk Patent Enstitüsü tarafından Türkiye’de tescili sağlanan toplam 137 coğrafi işaret bulunmaktadır. Bunlar arasında en büyük grup 81 adet ile ‘tarımsal ürün’ ya da ‘işlenmiş yiyecek-içecek ürünleridir. Leblebi üretimleri tescillenen yerler ise bu listede Çorum (42. sırada), Tavşanlı (60. sırada) ve Denizli (134. sırada) olarak sıralanmaktadır (T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, 2010). 2002 yılında leblebi üretimi konusunda ilk coğrafi işaret tescili “Çorum Leblebisi” için yapılmıştır. Bunu 2003 yılında tescillenen “Tavşanlı Leblebisi” ile 2009 yılında tescillenen “Denizli Leblebisi” izlemiştir. Coğrafi işaret tescil raporlarında örneklem alanların leblebi üretimindeki temel esaslar belirlenmiştir. Raporlar değerlendirildiğinde öne çıkan ve farklılığı sağlayan bazı yöresel özellikler şu şekilde belirlenmektedir:

Çorum Leblebisi: Üretiminde Çorum’da ya da benzer iklim özellikleri taşıyan yörelerden temin edilen “damla” cinsi nohut kullanılır. Üretim sürecinde 4 kez kavurma işlemi gerçekleştirilir. Tescil raporunda belirtilen işlemler ve bu işlere ayrılan süreler hesaplandığında, nohuttan leblebi elde edilmesinin en az 97 en çok 112 günde tamamlandığı anlaşılmaktadır. Üretimin hava geçirmez tuğla (lime) ile örülen ocaklarda ve Çorum’da ustaları tarafından özel olarak imal edilen bakır tavalar ile yapıldığı; ocakta kullanılacak malzemenin meşe odunu olması gerektiği belirtilmektedir. Üretim sürecinde kıl çuvalların yanı sıra telis çuvallar da kullanılır.

Denizli Leblebisi: Sarı ve kırmızı renkte olan Uşak, Kütahya, Balıkesir illerinde yetişen tüylü ve kalın kabuklu nohutlardan üretilen bir üründür. Rapordan sağlanan hesaplama göre nohudun leblebiye dönüşmesi 37-41 gün arasında değişmektedir. Denizli leblebisi

üretiminde kendir çuvalı kullanılmaktadır. 3 kez ısıtma ve bir kez tavlama yapılmaktadır.

Tavşanlı Leblebisi: Leblebik nohudun %90'ı Balıkesir, Uşak, Kütahya ve Manisa'dan sağlanmaktadır. 3 tav aşamasından geçen nohutlar için bu işleminin 13-24 gün sürdüğü hesaplanmıştır. Burada 3. tav (kavurma) sürecinin ne kadar süreceği ustaya bırakıldığı için süre düşük görünmektedir. Güre adı verilen tuğla ve çamurdan imal edilmiş ocakların üstünde Yatağan (Muğla)'dan temin edilen bakır tavalı kullanılır. Odun cinsi olarak gürgen ve meşe odunları kullanılır. Tavşanlı civarındaki Yörük köylerinde dokunan kıl çuvallar ve çullar leblebi kalitesinin ayrılmaz parçası olarak kabul edilmektedir. Buna ek olarak imalat sürecinde keten çuvallar da kullanılmaktadır.

Tescillenen leblebi üretimlerinin coğrafî sınırları Tavşanlı'da ilçe sınırları, Denizli ve Çorum'da ise il sınırları olarak belirlenmiştir. Üretimde insan faktörüne de yer verilmektedir. Buna göre Tavşanlı'da leblebicilerin yanında 5 yıl çıraklık ve kalfalık dönemlerini tamamlayan gençler peşkir kuşanarak usta olabilirler. Bu süre Çorum'da daha uzundur. Leblebi ustalarının yanında en az 8 en fazla 10 yıl çıraklık yapanlar usta olabilmektedir. Denizli leblebisi üretiminde ise bu konuda herhangi bir koşul belirtilmemiştir.

5. ÖRNEKLEM ALANLARDA LEBLEBİ ÜRETİMİ

Türkiye'nin leblebi sektörü, büyük bir gelişme potansiyeline sahip olmakla birlikte, sektörün gelişme gösterebildiği alanlar oldukça sınırlıdır. Türkiye'de leblebi imalatının önem taşıdığı yerler yakın geçmişte oldukça fazlaydı. Ancak sektörü etkileyen bazı sorunlar ve rekabet süreci leblebileri ile ünlenen birçok yerleşmede bu geçim kaynağının zayıflamasına yol açmıştır. Günümüzde leblebi üretiminin ekonomik bakımdan halen önem taşıdığı yerleşmeler arasında Çorum, Denizli, Kütahya, Gaziantep, Erzincan, Mardin, Kula (Manisa) ve Sandıklı (Afyonkarahisar) sayılabilir (Şekil 2).

Çalışmada ele alınan yerleşmelerin leblebi üretiminde öne çıkmaları birçok faktörle ilişkilidir. Bunlar arasında ham madde temininde kolaylıklar, ulaşım bağlantıları, sektörün geçmişi ve deneyimleri öne çıkmaktadır. Ulaşım ilişkileri ham madde temininde önem taşıyan bir konu olduğu gibi asıl önemli etki pazarlama

süreçlerinde ortaya çıkmaktadır. Özellikle üretimi perakende satışlara dayanan yerleşmeler için durum böyledir. Zaman içinde yeni yolların yapımı ile ulaşım yapısında oluşan değişimler bazı yerleşmelerde avantajlı durumun yitirilmesine ve leblebiciliğin önemini kaybetmesine yol açmaktadır. Örneğin Havran (Balıkesir)'da yeni yolların ilçe merkezi dışından geçmesi, yıllar içinde nohut üretiminin büyük düşüş göstermesi ile böyle bir süreç yaşanmıştır. Bazen de Seydişehir (Konya)'da olduğu gibi geçim kaynaklarının çeşitlenmesi ve rekabet süreçlerine bağlı olarak leblebiciliğin önemini kaybettiği yerleşmeler söz konusudur. Diğer yandan ulusal perakende pazarında rekabet gücü zayıflayan ancak bu süreci ihracata yönelerek aşmaya çalışan yerleşmeler de bulunmaktadır. Kula (Manisa) ve çalışmada ele alınan Serinhisar (Denizli) ilçeleri bu tür özelliklere sahip yerlerdir.



Şekil 2. Geçmişte ve/veya günümüzde leblebi üretiminin önem kazandığı yerleşmelerin dağılışı.

Çorum

Çorum ili toprakları Orta Karadeniz bölümü ile Orta Kızılırmak bölümlerinde uzanış gösterir. Uygun konum özellikleri nedeniyle Çorum, İç Anadolu Bölgesi ile Karadeniz Bölgesi arasında ulaşım bağlantısını sağlayan önemli bir kavşaktır. 2009 yılı nüfusu 540.704 kişi (TUİK, ADNKS, 2009) olan Çorum'da leblebicilik geçmişten günümüze önemli bir ekonomik faaliyet olmuştur. Çorum, modern endüstri anlamında çok

TÜRKİYE' DE LEBLEBİ ÜRETİMİ VE TİCARETİ

köklü bir geçmişe sahip değildir. İl genelinde en önemli ekonomik faaliyet kolu tarımdır. İlde ilk olarak gelişme gösteren endüstri kolu un fabrikalarının başı çektiği gıda sektörü olmuştur. Daha sonra Türkiye'de inşaat sektöründe görülen gelişmeye paralel olarak taşa toprağa dayalı endüstri kolları (çimento, tuğla, kiremit vb) gelişme göstermiştir (Yılmaz, 2004:59,70). Çorum'da leblebi sektöründen elde edilen sermaye birikimi aynı zamanda un ve tuğla fabrikalarının gelişimini de sağlamıştır. Leblebicilikle uğraşanların büyük ölçüde ikinci faaliyet alanları da bu sektördedir.

Çorum ili, yılda yaklaşık 5 bin ton leblebi üretimiyle Türkiye'nin önemli bir leblebi üretim merkezidir (Şekil 3). Çorum'da Leblebi imalathanelerinin sayısı 80'dir. Bu imalathaneler daha çok Çorum, Sungurlu ve Osmancık ilçelerindeki küçük işletmelerdir. Bunun yanı sıra toptan satış yapan 155, perakende satış yapan 186 mağaza bulunmaktadır. Bu sayıya tek el bayileri, marketler ve bakkaliyeler vb dahildir.

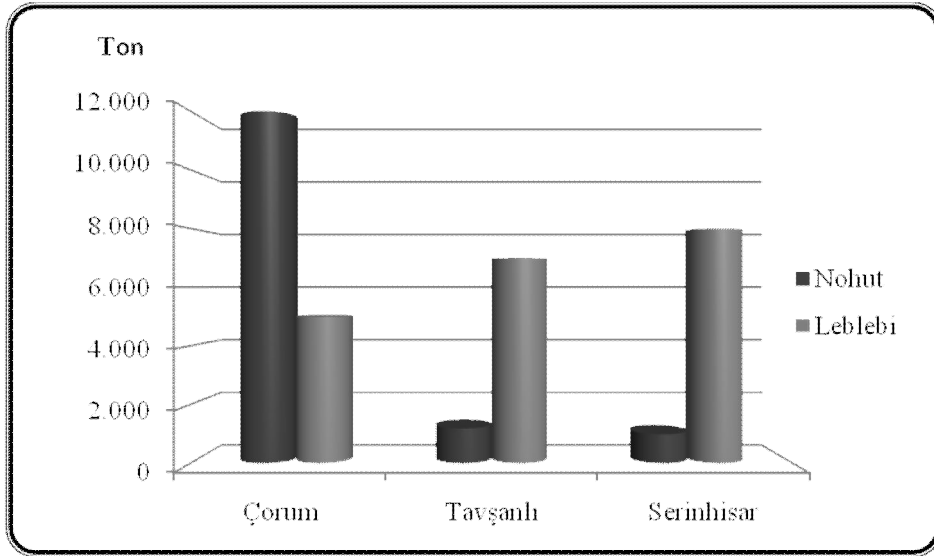
Serinhisar

Leblebicilik Denizli ili genelinde önem taşıyan bir ekonomik faaliyettir. İlde leblebi üretimi yapan 500 firma bulunur. İlde leblebi üretiminde öne çıkan iki yerleşmeden birisi olan Tavas ilçesine bağlı Kızılca beldesinde 200'e yakın; Serinhisar ilçesinde ise 160 civarında leblebi imalathanesi bulunur. İmalathanelerin tamamına yakını aile işletmesi şeklinde olup evlerin hemen altında veya yanında yer almaktadır. Büyük ölçekli işletme sayısı 10 kadardır. İlçenin günlük leblebi üretim kapasitesi 100-150 ton civarındadır. İlçenin yıllık üretimi ise 8 bin ton civarındadır (Şekil 3).

Serinhisar'ın 2009 yılı nüfusu 15.438'dir (TUIK, ADNKS, 2009). İlçe, Ege bölümü ile Antalya bölümü sınırı üzerinde yer almaktadır. İlçenin Denizli, Antalya, Burdur ve Muğla ile ulaşım bağlantısı mevcuttur. Serinhisar'da leblebi üretimi 1950'li yıllarda başlamış ve 1970'lere kadar aralıklarla sürmüştür. Bu tarihten itibaren teknolojik araçların devreye girmesi ile sektörde tekrar canlanma başlamıştır.

Serinhisar'da genellikle sarı leblebi olarak bilinen sakız leblebisinin üretimi yapılır. Üretim yerleri ilçe merkezinin çeşitli

mahallelerine dağılmıştır. İlçedeki leblebi üretimi daha çok ihracata yönelik olarak hazırlanmaktadır.



Şekil 3. Çorum (Merkez), Tavşanlı ve Serinhisar ilçelerinin yıllık nohut ve leblebi üretimleri (Nohut üretimleri için veri kaynağı TÜİK,2008; Leblebi üretimleri ise çalışma kapsamında tahmini olarak hesaplanmıştır).

Tavşanlı

İç batı Anadolu bölümünde yer alan, Tavşanlı İlçesinin nüfusu 100.028'dir (TÜİK, ADNKS, 2009). Kütahya kentine 48 km mesafede bulunan Tavşanlı'nın kara yolu ile Dursunbey-Balıkesir; Orhaneli-Keles-Bursa; Örencik-Çavdarhisar-Uşak; Domaniç-İnegöl; Emet-Çavdarhisar-Uşak ve Simav bağlantıları bulunmaktadır. Bununla birlikte ilçenin kara yolu bağlantıları işlek güzergâhların dışındadır. Karayolu ulaşımına ek olarak ilçenin demiryolu bağlantısı da vardır. Tavşanlı'dan Balıkesir üzerinden batıya, Kütahya üzerinden de doğuya ve İç Anadolu'ya uzanan demiryolu hattı bulunur.

Tavşanlı'da leblebiciliğin yaklaşık 3 asırlık bir geçmişi bulunmaktadır. İlçedeki leblebi üretiminin büyük bölümü Çukurköy mahallesinde gerçekleştirilir. 1987 yılında belde olan Çukurköy, 2009 yılı itibariyle mahalle olmuştur. 2007 yılı nüfusu 4.924 olan Çukurköy'de

halkın yüzde 80'i geçimini leblebicilik ile sağlamaktadır. Burada hemen her konutun zemin katı leblebi imalathanesi durumundadır.

Tavşanlı'da yılda yaklaşık 7 bin ton leblebi üretilmektedir (Şekil 3). İlçede leblebi üretimi yapan firma sayısı 293'tür. Ticaret ve Sanayi Odasına kayıtlı olan görece daha büyük üreticilerin sayısı ise 15'tir. Leblebicilik ilçede kömür çıkarımına dayalı işlerden sonra en büyük istihdam alanıdır.

5.1. SEKTÖRÜN HAMMADDE, İŞGÜCÜ, EKİPMAN VB. TALEPLERİ

Leblebi üretiminin geçmişten günümüze gelişme gösterdiği yerlerin dağılışı ile nohut üretiminin yüksek miktarda gerçekleştiği yerler arasında belirgin bir ilişki dikkati çeker. İlk başlarda yerel çevreden ham madde temini oldukça önemli bir faktördü. Fakat zamanla ulaşım olanaklarının gelişmesiyle leblebi üretilen yerler ile nohudun temin edildiği yerler arasındaki mesafeler de zaman içinde artmıştır. Örneğin Serinhisar'da leblebi üretiminin başladığı ilk yıllarda nohutlar Uşak, Yeşilova ve Çavdır (Burdur)'dan sağlanıyordu. Günümüzde ise Antalya, Mersin, Balıkesir, Niğde, Nevşehir ve Konya'dan da nohut temin edilmektedir. Genel olarak leblebi sektörünün büyük gelişme gösterdiği yerler, yörelerinde yetişen nohut miktarının talebi karşılayamaması nedeniyle ham madde gereksinimlerini başka illerden karşılamaya başlamıştır. Çorum'da da leblebi sektörü ihtiyaç duyduğu nohudu Çorum ilinin yanı sıra Balıkesir, Uşak, Kütahya, Yozgat, Malatya, Soma, Kırkağaç (Manisa)'dan sağlamaktadır. Benzer olarak Tavşanlı ilçesinde de nohut, Kütahya'nın yanı sıra Balıkesir ve Uşak illerinden temin edilmektedir.

Örnekleme alandaki leblebi imalatçıları genellikle evlerinin bir bölümünü imalathane olarak düzenlemiş olan aile işletmeleridir. Nitekim işletmelerde kiracılık oranının %10-15 aralığında oluşu, işletmelerin büyük bölümünün aile işletmesi olmasıyla ilişkilidir. İşletmelerde çalışanlar daha çok aile fertleridir. Sonbaharda nohut alımlarının başlamasından sonra işgücüne gereksinim artarsa da gerekli olan işgücü yakın çevrelerden kolayca sağlanmaktadır.

Küçük çapta üretim yapan aile işletmeleri ile büyük ölçekli işletmeler arasında zamanla ortaya çıkan iş bölümü giderek

yaygınlaşmaktadır. Küçük aile işletmelerin büyük bölümü artık birinci imalatı gerçekleştirirken, daha büyük ölçekli işletmeler ise ikinci imalatı (tuzlu, soslu, şekerli vb leblebilerin üretimi) gerçekleştirmektedir.

Leblebi imalatında, eleme, kavurma makineleri ile tavalar kullanılır. Serinhisar'da kullanılan bakır tavalar Muğla-Yatağan'dan, kavurma makineleri ise Denizli'den tedarik edilir. Makine ve ambalaj gereksiniminin tamamı Serinhisar ya da Denizli'den sağlanır. Çorum'da ise sektörün ihtiyaç duyduğu ambalajlar İstanbul, İzmir, Ankara ve Çorum'dan sağlanırken; makineler Çorum, Denizli, Kütahya, İstanbul, İzmir ve Konya'dan temin edilir. Tavşanlı'da sektörün ihtiyaç duyduğu makinelerin yaklaşık %10'u Kütahya'da üretilir. Makinelerin büyük bölümü (%60) Kula'dan sağlanırken, gereksinimin bir bölümü de Denizli (%20) ve Konya (%10) illerinden karşılanır. Örnek alanların tümünde kuruyemiş makineleri ve ambalaj endüstrisi leblebiciliğe bağlı olarak gelişme göstermiştir.



Fotoğraf 1.



Fotoğraf 2.

Leblebi üretiminde yerel çevreden sağlanan birçok araç-gereç ve malzeme kullanılır (Fotoğraf 1: Çorum Küçük Sanayi Sitesinde leblebi imalatında kullanılan makineleri imal eden bir atölye; Fotoğraf 2: Tavşanlı'da dinlendirme aşamasında kullanılan kıl çuvallar).

5.2. LEBLEBİ İMALATI ve TİCARETİNİN MEKÂNSAL İLİŞKİLERİ

Örnekleme alanlarda leblebiciliğin temel geçim kaynaklarından birisi olması mekânsal görünümüne de yansımıştır: Yerleşim alanları içinde, konutların altında ya da hemen yanında yer alan imalathaneler ve depolar; yerleşmenin önemli caddeleri üzerinde sıralanan perakende ve toptan leblebi satışı yapan mağazalar; leblebi üretimi için makine imalatı ve tamiri yapan atölyeler, leblebi firmalarına ait reklam panoları vb unsurlar mekânsal görünümün şekillenmesinde etkili olmuştur.



Fotoğraf 3.



Fotoğraf 4.

Örnekleme yerleşmelerde imalathaneler genellikle konutların zemin katında ya da konut eklentisi olarak yer almaktadır (Fotoğraf 3'de Tavşanlı'da; Fotoğraf 4'de Serinhisar'daki imalathane örneklerinden görünüm).

Leblebisi ile ünlenen tüm yerleşmelerde perakende satış yapan mağazalar yaygın olarak şehirlerarası yolların üzerinde yer alır. Öteden beri karayolları üzerinde gerçekleşen perakende leblebi satışları, söz konusu yerleşmelerin ve leblebilerinin ülke geneline tanıtılmasını sağlamış, bunun yanı sıra leblebi üretiminin önem kazandığı yerleşmelerde mekânsal görünümün bir parçası haline gelmiştir. Nitekim Çorum'da leblebi satış mağazaları otogarın da yer aldığı kentin merkezi kesiminin yanı sıra, çevre yolu bulvarı üzerinde yoğun bir dağılım gösterir. Sadece Osmancık kavşağı ile Binevler kavşağı arasında kalan

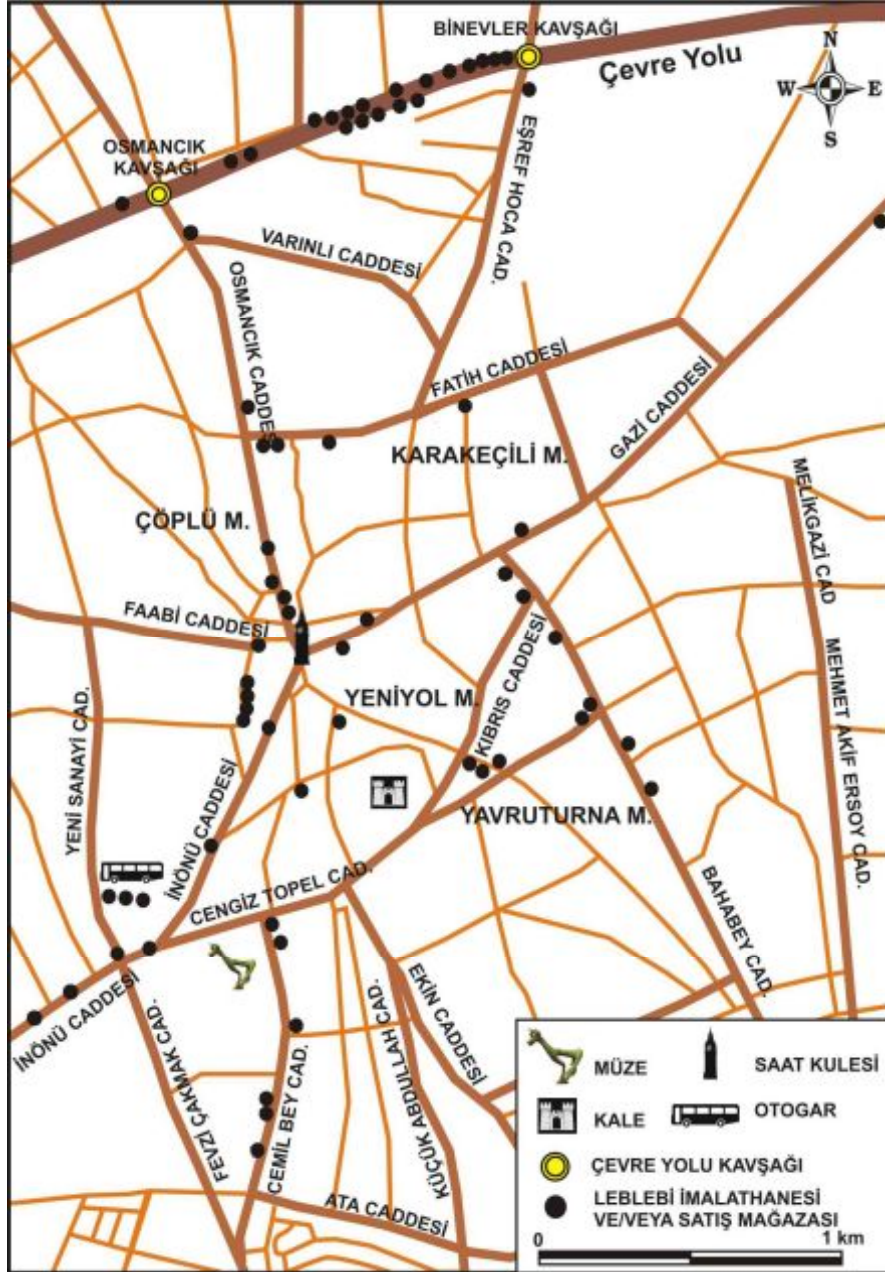
kesiminde yolun iki kıyısında 20 kadar leblebi satış mağazası bulunur. Bunun yanı sıra Gazi, İnönü, Bahabey ve Osmancık caddeleri üzerinde de perakende satış mağazaları yoğunlaşmıştır (Şekil 4). Benzer olarak Serinhisar’da da leblebi satış mağazaları Denizli-Antalya karayolu kenarında yoğunlaştığı görülür. Günümüzde burada 20’den fazla perakende satış mağazası bulunur (Fotoğraf 5).



Fotoğraf 5. Antalya-Denizli karayolu kenarında leblebi satış mağazaları (Serinhisar).

Örnek alanlarda leblebi üretimi yapan işletmelerin genel olarak küçük bir bölümü (%10) perakendecilik yapar. Üreticiler daha çok ürünlerini toptan olarak pazarlamaktadır (%70). Bunun yanı sıra hem perakende hem de toptan satış yapanların oranı da %20’dir. Leblebi üreticileri toptan satışların neredeyse tamamını tüccarlara gerçekleştirir. Tavşanlı’daki üretimlerin çok büyük bölümü tüccarlardan gelen taleplerle fason olarak gerçekleştirilir. Sadece Serinhisar’da toptan satışlar kooperatif aracılığı ile düzenlenmektedir.

TÜRKİYE' DE LEBLEBİ ÜRETİMİ VE TİCARETİ



Şekil 4. Çorum kentinde leblebi imalathaneleri ve/veya satış mağazalarının yoğunluk kazandığı alanda dağılımları.

Leblebi aynı zamanda bir ihraç ürünüdür ve Türkiye'nin leblebi ihracatı son yıllarda artarak 10 bin tonun üzerine çıkmıştır. Bilgir (1976)'in aktardıklarından 1960'larda Türkiye'nin yıllık leblebi ihracatının yaklaşık 438 ton olduğu anlaşılmaktadır (Bilgir, 1976; 7). 2000 yılında Türkiye'nin leblebi ihracatı 7.400 ton, 2003 yılında 10.350 ton ve 2005 yılında da 11.260 ton olarak gerçekleşmiştir. 2005 yılında leblebi ihracatından toplam 13,5 milyon dolar gelir elde edilmiştir (Kobas, 2006; 8).

İhracat yapılan ülkelerin talep ettiği leblebi çeşitleri farklıdır. Yunanistan, Makedonya ve diğer Balkan ülkeleri daha çok sarı leblebiyi tercih ederken, baharatlı ve acılı ürünler Ortadoğu'da ve Arap ülkelerinde, aromalı ve şekerli ürünler ise Avrupa ülkelerinden talep görmektedir. Çorum'dan başta Almanya olmak üzere Fransa, İsviçre, İspanya, Yunanistan, İtalya, Kanada, ABD ve Avustralya'ya ihracat yapılmaktadır. Tavşanlı leblebileri de daha çok Almanya, Fransa, İngiltere, Bulgaristan, Yunanistan, Makedonya, Arnavutluk, Lübnan, Irak, Suriye'ye ihraç edilmektedir. Serinhisar'da imalatçılar pazarlama konusu ile doğrudan ilgilenmezler. Toptan satışlar ilçedeki leblebi kooperatifi aracılığı ile Denizli kentinde bulunan ihracatçı firmalara yapılır. Türkiye leblebi ihracatında önemli bir yer edinen Denizli Ticaret Borsası'nda Türkiye'nin diğer alanlarından gelen leblebiler de işlem görmekte ve buradan çeşitli ülkelere ihraç edilmektedir.

Ulusal ya da uluslar arası fuar ve festivaller de ürünlerin, markaların tanıtımı için önemli fırsatlar sunan organizasyonlardır. Çorum hariç diğer örneklem alanlarda doğrudan leblebi tanıtımını hedefleyen festivaller bulunur. Tavşanlı'da 2000 yılından itibaren "Leblebi ve Kömür Festivali"; Serinhisar'da ise 2001 yılından itibaren "Leblebi ve Kültür Festivali" düzenlenmektedir. Tavşanlı'da sonbaharda düzenlenen bu festivalin yanı sıra ilkbaharda düzenlenen "Şaban Dede Leblebi Şenliği" de önemli bir etkinliktir. Çorum'da ise yöre leblebilerinin tanıtımı "Hitit Festivali" çerçevesinde olmaktadır. Yurt dışındaki uluslararası festivallere ilgi ise Tavşanlı ve Çorum'daki az sayıda ihracatçı firmanın katılımı ile sınırlıdır.

6. ANKET BULGULARININ DEĞERLENDİRİLMESİ

Leblebi üretimi ile ün kazanan çevrelerde üretim genellikle babadan oğula geçen bir gelenek içinde sürdürülmektedir. Leblebiciliğin geleneksel bir üretim olması nedeniyle bu işle uğraşanların çok büyük bölümü oradaki yerleşme nüfusuna kayıtlıdır. Örneklem alanlarda uygulanan anket sonuçları da bu durumu doğrulamaktadır. Çorum kentindeki üreticilerin %92'sinin doğum yeri Çorum iken, %8'inin doğum yeri Çorum dışındaki illerdir. Tavşanlı ilçesindeki üreticilerin %90'ı doğum yerinin Tavşanlı olduğunu belirtirken,%8'i Kütahya'nın diğer ilçelerinden, %2'si ise Kütahya dışındaki illeri belirtmiştir. Serinhisar'da da durum benzer özellikler gösterir. Görüşme yapılan üreticilerin % 78'i Serinhisar doğumlu iken, %22'si de Denizli Merkez ve Acıpayam ilçesi doğumludur.

Üreticilerin yaş gruplarına dağılışı leblebiciliğin o yöredeki geçmişi ile bağlantılı sonuçlar ortaya koymaktadır. Örneğin Çorum ve Tavşanlı gibi leblebi üretiminin daha köklü geçmişe sahip olduğu yerlerde 40 yaş ve üzeri nüfusun oranı belirgin bir şekilde yüksektir. Sektörün yeni gelişme merkezlerinden birisi olan Serinhisar'da üreticiler genç nüfus yapısı ile farklılaşmaktadır (Tablo-1).

Yaş grupları	Çorum	Serinhisar	Tavşanlı
20-29	%12	%60	%14
30-39	%12	%28	%32
40-49	%48	%4	%40
50+	%28	%8	%14

İşletme sahiplerinin öğrenim durumu değerlendirilecek olursa, en büyük paya ilköğretim mezunları sahiptir. Bu grubun oranları Çorum'da %56, Serinhisar'da %64, Tavşanlı'da ise % 78'dir.

Yükseköğretim mezunlarının oranı Çorum'da en yüksek orana (%12) sahip iken; bu oran Tavşanlı'da ve Serinhisar'da %2'dir.

Leblebi üretimi yapan işletmeler genellikle küçük aile işletmeleridir. Bu nedenle leblebiciliğin yanı sıra başka geçim kaynakları da mevcuttur. Bunlar genellikle tarımsal faaliyetlerdir. Buna karşın ailelerin esas ekonomik faaliyeti leblebiciliktir. Leblebiciliğin yanı sıra başka işleri de olanların oranı Çorum'da %20, Serinhisar'da %12, Tavşanlı'da %42 olarak belirlenmiştir. Sadece leblebicilik ile elde edilen aylık gelirler örneklem alanlarda oldukça farklılaşmaktadır. Çorum ve Serinhisar'da işletmeler leblebi üretiminden genel olarak daha yüksek gelir elde etmektedir. Tavşanlı'da küçük işletme yapısının yaygın oluşunu bağlı olarak genel olarak işletme gelirleri düşüktür. Bir diğer neden de Tavşanlı'da işletme sahiplerinin pazarlama süreci ile ilgilenmeyerek, daha çok fason üretim yapmalarıyla ilişkilidir. Bu durumda kazançlar da azalmaktadır.

İşletmelerde toplam çalışan sayısı da işletme büyüklüğünü ifade eden bir gösterge olduğu gibi leblebi üretiminden sağlanan gelirlerin farklılaşmasını da açıklamaktadır. En düşük çalışan sayısına sahip işletmeler daha çok Tavşanlı'dadır (%88). Çorum'daki işletmelerin %16'sı, Serinhisar'daki işletmelerin ise %18'i 10'dan fazla sayıda kişinin çalıştığı işletmelerdir (Tablo 2). Çalışanların bir bölümü aile fertleridir. Çorum'daki işletmelerde çalışanların %65'i ücretli işçilerdir. Bu oran Serinhisar'da %47, Tavşanlı'da %67 şeklindedir.

Çalışan Sayısı	Çorum	Serinhisar	Tavşanlı
1-5 kişi	%68	%64	%88
6-10 kişi	%16	%18	%8
11-15 kişi	%8	%8	%2
16+ kişi	%8	%10	%2

Diğer yandan Çorum'daki işletmelerde ortalama çalışan sayısı 5.8 iken, Serinhisar'da 5.5, Tavşanlı'da ise 3.7 kişidir. İşletmelerin yıllık leblebi üretimlerine bakıldığında, Çorum'daki işletmelerin büyük bölümü

TÜRKİYE' DE LEBLEBİ ÜRETİMİ VE TİCARETİ

100 tonun altında üretim yaparken (%72), Tavşanlı'daki işletmelerin yarısı 300 ton ve üzerinde üretim yapmaktadır (Tablo 3). Bu sonuç daha çok Tavşanlı'dan diğer leblebi üretimi yapan merkezlere büyük miktarlarda birincil imalat ürünleri ve fason üretim yapılması ile ilgilidir.

Tablo 3. Leblebi imalathanelerinin yıllık üretim miktarına göre dağılımı

Yıllık Üretim Miktarı	Çorum	Serinhisar	Tavşanlı
100 tondan az	72%	16%	10%
101-200 ton	8%	24%	16%
201-300 ton	12%	32%	24%
301 ton +	4%	28%	50%

Leblebi üretiminin yüksek olduğu yerlerde ihracatın da buna paralel gelişeceği önermesi bu sektörde doğru değildir. Örneğin Çorum'da görüşme yapılan işletmelerin %30'u ihracat da yapmaktadır. Bu oran Serinhisar'da %22 iken, Tavşanlı da %2'dir. Tavşanlı'da leblebi üretiminin işletmeler ölçeğinde yüksek olmasına karşın ihracata katılan firma sayısının azlığı yine üretimlerin başka iller için fason olarak yapılması ile ilgilidir. Serinhisar'da ise firmaların yaklaşık beşte biri doğrudan ihracat gerçekleştirmektedir. Ancak firmaların tamamına yakını kooperatif aracılığı ile ihracata yönelik leblebi üretmektedir.

Örnekleme alanlarda görüşme yapılan işletme sahiplerine sektördeki en önemli üç sorunu belirtmeleri istenmiştir. Ankette yer alan seçeneklerden ham madde temini, iş gücü temini, araç gereç temini, ekipman ve araç gereç temini sorunları en az işaretleme yapılan seçenekler olmuştur. "Sermaye yetersizliği" üç örnekleme alanında da, ilk üç sorun arasında belirtilmiştir. Tavşanlı'da ve Serinhisar'da bu sorun ilk sırada yer alırken, Tavşanlı da toplam 41 işaretleme ile bu soruda en çok işaretlenen sorun olmuştur (Tablo 4).

Tablo 4. Örneklem alanlardaki leblebi üreticilerine göre sektörün en önemli üç sorunu ve bu sorunların işaretlenme sayıları

	1	2	3
Çorum	Yeni ustaların yetişmemesi (38)	Sektöre yeni katılan girişimcilerin kaliteyi olumsuz etkilemeleri (24)	Sermaye yetersizliği (18)
Serinhisar	Sermaye yetersizliği (33)	Sektöre sağlanan desteklerin olmayışı (28)	İhracat olanaklarının geliştirilememesi (11)
Tavşanlı	Sermaye yetersizliği (41)	Tanıtımın yetersiz oluşu (34)	Pazarlama sorunları (26)

Uygulanan anketin bazı sorularında o yöredeki leblebiciliğe ilişkin belirlenen bazı ifadeler sunulmuş; yanıtlar beş nokta Likert ölçeği ile ‘1’ kesinlikle katılmıyorum, ‘5’ ise kesinlikle katılıyorum olarak ölçülmüştür (Tablo 5). Deneklerin değerlendirme sonuçları, örneklem alanlarda sektörün bazı özellikleri bakımından tutum ve algı farklılıkları bulunduğunu ortaya koymuştur. Leblebi sektöründe üretim geleneksel bir anlayışla, aile içinde kuşaktan kuşağa geçerek sürdürülmektedir. Leblebicilik uğraşı bir bakıma aile mirası ve geleneğidir. Nitekim bu görüşe, ‘kesinlikle katılıyorum’ ya da ‘katılıyorum’ seçeneğinde işaretleme yapanların oranı Tavşanlı ve Serinhisar’da %86, Çorum’da %76 olarak belirlenmiştir.

Çorum’da görüşülen üreticilerin %80’i leblebicilik sektörünün günümüzde bir gerileme içinde olduğunu değerlendirmektedir. Bu oran Tavşanlı’da %90’a ulaşmaktadır. Serinhisar’da ise leblebi üreticilerinin sadece %22’si bu görüşe katıldığını bildirmiştir. Bu yargı, aynı zamanda kontrol sorusu durumundaki “leblebicilik sektörü günümüzde ilerleme ve gelişme içindedir” ifadesine verilen yanıtlarla tutarlıdır. Buna göre Çorum’daki leblebi üreticilerinin %19’u, Serinhisar’da %72’si, Tavşanlı’da ise sadece %2’si leblebi sektörünün gelişme içinde olduğu konusunda hem fikirdir. Sonuçlar Tavşanlı’da leblebi sektöründe büyük bir gerileme yaşandığını ortaya koyarken, Serinhisar’da leblebi sektörünün gelişme içinde olduğunu yansıtmaktadır.

TÜRKİYE' DE LEBLEBİ ÜRETİMİ VE TİCARETİ

Tablo 6. Leblebi üreticilerinin sektöre ait bazı ifadelerle ilişkin değerlendirmeleri

	Çorum					Serinhisar					Tavşanlı				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Pazarlama konusunda güçlüklere bulunmaktadırlar	% 34	% 28	--	% 16	% 22	% 10	% 20	-	% 28	% 42	% 20	--	% 8	% 72	
İşgücü temininde güçlüklere bulunmaktadırlar	% 30	% 36	% 1	% 15	% 18	% 44	% 28	--	% 22	% 6	% 68	% 12	--	% 3	% 14
Hammaddede bulunmaktadırlar güçlüklere bulunmaktadırlar	% 28	% 40	--	% 12	% 20	% 12	% 18	% 2	% 20	% 48	% 40	% 6	--	% 4	% 50
Leblebi sektöründe ilerlemelerimizde ve gelişmelerimizde	% 42	% 38	% 1	% 5	% 14	% 14	% 12	% 2	% 44	% 28	% 88	% 8	% 2	% 2	--
Leblebi sektörü günümüzde gerileyen içindedir.	% 12	% 8	--	% 60	% 20	% 6	% 68	% 2	% 12	% 10	% 6	% 4	--	% 24	% 66
Leblebi imalatında babadan oğula geçen bir anlayış	% 16	% 8	--	% 46	% 30	% 4	% 8	% 2	% 24	% 62	% 10	% 4	--	--	% 86

(1 = kesinlikle katılmıyorum, 2 = katılmıyorum, 3 = fikrim yok, 4 = katılıyorum, 5 = kesinlikle katılıyorum)

Çorum'daki üreticilerin de yaklaşık beşte biri sektörün ilerleme ve gelişme gösterdiği yönünde fikir bildirmektedir.

Ham madde temininde güçlük yaşandığı ifadesini doğru bulan leblebi üreticilerinin oranı Çorum'da %32, Tavşanlı'da %54 iken Serinhisar'da bu oran %68'e ulaşmaktadır. Serinhisar'da ham madde temininde yaşanan güçlükler daha çok ihracata uygun kaliteli nohudun sağlanması ile ilgilidir. Örneklem alanlar, büyük miktarda nohut yetiştirilen çevrelerde yer alırlar. Ancak kaliteli ve leblebi imalatına uygun nohutların yöreden temin edilmesinde bazen güçlükler yaşanmaktadır.

Sektörün niteliksiz iş gücü temininde zorlanmadığı; ancak kalifiye, ustalık sertifikasına sahip işgücünün karşılanmasında sorunlar yaşandığı belirlenebilir. Çorum'daki üreticilerin %33'ü "işgücü temininde güçlükler bulunduğu" ifadesine katılmaktadır. Bu oran Serinhisar %28, Tavşanlı'da ise %17'dir. Kuşkusuz Tavşanlı'da ekonominin fazla çeşitlilik göstermeyişi, leblebiciliğin kömürden sonra ilçenin en önemli geçim kaynağı oluşu işgücü temininde güçlükleri azaltmaktadır. Tavşanlı'da leblebiciliğin köklü geçmişi, ilçede leblebi üretimine aşına olanların oranının yüksek olması, işgücü teminini kolaylaştırıcı bir faktördür.

Pazarlama konusunda güçlükler yaşandığını değerlendiren işletme sahiplerinin oranı Çorum'da %38, Serinhisar'da %70, Tavşanlı'da ise %80'i bulmaktadır. Serinhisar'daki güçlükler daha çok ihracat olanaklarının önündeki engellerdir. Tavşanlı'da oranın yüksek olmasının nedeni ise ihracat ve perakende leblebi ticareti olanaklarının zayıf olması ile ilgilidir.

Gerçekten de Türkiye leblebi sektörü bazı eksikleri nedeniyle yurt dışı pazarlarda rekabet gücünden ve kalıcı olmaktan henüz uzaktır. Leblebi ihracatının önündeki başlıca engeller standart üretimin sağlanması, markalaşma, kalite yönetimi, sektörde örgütlenme, paketleme ve ambalaj, ihracat için gerekli olan bürokratik engellerin aşılması konularındadır. Bu alandaki boşluğun yabancı firmalar tarafından değerlendirildiği anlaşılmaktadır. Örneğin ihracat yeterliliğine sahip Yunan dış ticaret firmaları Denizli bölgesinden nohut alıp işleyerek kendi markalarıyla Kanada, ABD ve diğer Avrupa Birliği ülkelerine

pazarlamaya başlamıştır. Bu açıdan Türk leblebisinin coğrafî işaret tescilini yapılması da önem taşıyan bir konu olarak ortaya çıkmaktadır.

Gerek ulusal gerekse uluslar arası pazarlarda leblebi üreten merkezlerin rekabeti giderek artmaktadır. Rekabetin son yıllardaki gücü kalitenin garantisinin markalaşarak pekiştirilmesi olmaktadır. Kalite yönetim sistemleri de markaların pazar gücünü artıran bir faktördür. Özellikle Serinhisar'da markalaşma sürecinde başarılar elde edildiği görülmektedir. İlçede marka tescili yaptıran işletme sayısı günümüzde 48'dir. İlçede faaliyet gösteren leblebi ve kuruyemiş imalathanelerinin yaklaşık %80' i marka çalışmalarını tamamlamıştır.

7. LEBLEBİ SEKTÖRÜNÜN SWOT ANALİZİ

Örnekleme yerleşmelerde gerçekleştirilen anketlere ve görüşme formlarından elde edilen verilere dayanarak Türkiye'de leblebi sektörünün SWOT analizi yapılmıştır. Bu değerlendirme ile Çorum, Serinhisar ve Tavşanlı'daki leblebi sektörünün geliştirilmesinde hem sektör içi faktörlerden kaynaklanan güçlü ve zayıf yönlerin hem de dış çevresel durumların oluşturduğu fırsatlar ve tehdit unsurlarının belirlenmesine çalışılmıştır. Türkiye'nin farklı alanlarında yer alan örnekleme yerleşmeler, üretim özellikleri ile Türkiye'de leblebi sektörünü temsil yeteneğine sahiptir. Yapılan değerlendirme leblebi sektöründe mevcut durumun daha iyi anlaşılmasını kolaylaştırarak bir anlamda sektörün "mevcut durum" analizidir. Diğer yandan saptanan durumlar sektörün geleceğe dönük alacağı kararları yönlendirmekte ve gelecekteki durumunun ne olacağını öngörmeye yardımcı olmaktadır. Bu ikinci anlamıyla yapılan değerlendirme, bir bakıma sektörün "gelecek durum" analizi olmaktadır.

Güçlü Yönler

G1. Ulusal ölçekte leblebi üretimini ve tüketimini destekleyen geleneksel teknikler ve kültürel özelliklerin varlığı,

G2 Çorum, Serinhisar ve Tavşanlı leblebilerinin coğrafî işaret tescilinin yapılmış olması,

G3. Çorum, Serinhisar ve Tavşanlı'nın coğrafî konum özelliklerine bağlı olarak ulaşım avantajlarına sahip oluşları ile bölgesel pazarlara yakınlık,

G4. Çorum, Serinhisar ve Tavşanlı'nın leblebi üretimine elverişli nohut üretim alanlarına yakınlığı,

G5. Sektörün geleneksel ve yerel bağlantılarının sağladığı deneyimler.

Zayıf Yönler

Z1. Yetersiz sermayeye sahip küçük işletmelerin yaygın oluşu,

Z2. İmalatçıların yerel ve ulusal örgütlenme sorunları,

Z3. Leblebiciliğin geliştirilmesine yönelik politika ve desteklerin olmayışı,

Z4. Sektörde yeni ustaların yetişmesinde güçlükler,

Z5. Tanıtım ve pazarlamaya ayrılan kaynakların yetersizliği,

Z6. Leblebi üretimi konusunda Meslek Yüksek Okullarında programların bulunmayışı,

Z7. Rekabetin yerel uzmanlaşmayı engellemesi,

Z8. İmalathanelerin konutlarla iç içe bulunması. İmalathaneler sanayi siteleri, toptan satış yapan firmalar için de gıda toptancı sitelerinin halen faaliyete geçmemesi.

Fırsatlar

F1. Dünyada sağlıklı beslenmeye ve doğal ürünlere artan ilginin yeni pazar olanakları sunması,

F2. Leblebi adına düzenlenen festival ve şenliklerin ürün tanıtımına, yeni pazarlar ve tüketiciler kazanmaya sağladığı katkılar,

F3. Ulusal ve uluslar arası pazarlarda Çorum, Tavşanlı ve Serinhisar leblebilerinin tanınıyor oluşu.

Tehditler

T1. Küresel ölçekte etkileşimlere bağlı olarak cips vb ürünlerin ulusal çerez pazarında yaygınlaşmaya başlaması,

TÜRKİYE' DE LEBLEBİ ÜRETİMİ VE TİCARETİ

T2. Küçük işletmelerin dış pazarların büyük ölçekli taleplerini karşılayamaması,

T3. İhracata yönelik bürokratik ve teknik sorunlar,

T4. Üretimde standardizasyon konusunda sorunların varlığı.

SWOT analizi sonuçları örneklem alanlardaki leblebi sektörünün zayıf yönlerinin yüksek olduğunu göstermektedir. Belirlenen zayıf yönleri güçlü yönlere dönüştürecek stratejiler geliştirilmesi gereklidir. Sektörün güçlü yönleri de 5 başlık ile temsil edilmektedir. Belirlenen güçlü yönlerin fırsatlardan yararlanacak şekilde kullanılması için sektörel planlamaya ve desteğe gereksinim vardır. Sektörü tehdit eden 4 başlık bulunmaktadır. Bunlar genel olarak leblebi ihracatı ile dış pazarlardaki rekabet sorunlarına dayanmaktadır. Tehditlerin de sektörün güçlü yanları ile bütünleştirilerek fırsatlara dönüşmesi sağlanabilir. Sonuçlar, sektörün geleceği ile ilgili planlama çalışmalarında çözüm bekleyen temel sorun alanlarının yanı sıra değerlendirilmesi gereken fırsatlara dikkat çekmektedir.

8. SONUÇ ve ÖNERİLER

Çalışmada ele alınan örneklem alanlar, 500'den fazla işletme ile Türkiye'nin leblebi üretiminin üçte ikisini sağlamaktadır. İşletme sayısı en fazla Tavşanlı'da (293)'dir. Örneklem alanlarda 15'ten fazla işçi çalıştıran, modern tesislere sahip büyük işletmelerin oranı %20'dir. Ancak sektörde küçük aile işletmeleri egemendir.

Örneklem alanlardaki araştırma sonuçları Tavşanlı ve Çorum'da leblebi sektörünün gerileme sürecinde olduğunu; Serinhisar'da ise gelişme ve ilerleme içinde bulunduğunu ortaya koymaktadır. Tavşanlı'da leblebi ticareti zamanla zayıflayarak, üretim başka illerdeki işletmeler için yapılan birincil üretime ya da fason üretime kaymıştır. Böylece Tavşanlı'da leblebi ticareti geçmişe kıyasla büyük düşüş kaydederken; üretimde teknolojiyi ve kooperatif örgütlenmesini başarılı şekilde kullanan, ihracata yönelik pazarlama seçeneğini geliştiren Serinhisar'da leblebi ticareti gelişmesini sürdürmüştür. Çorum'da ise leblebicilik,

önemli yolların kavşağında bulunmasının avantajını iyi kullanarak rekabet sürecinde bu iki yerleşmenin arasında yerini almıştır.

Doğal bir aperitif yiyecek olarak leblebi, her geçen gün uluslar arası pazarlarda daha fazla tanınmakta ve talep edilmektedir. Ancak bu süreçte Türkiye’de leblebi sektörünün ihracat potansiyelini geliştirmeye yönelik herhangi bir çalışma bulunmamaktadır. Öncelikle yapılması gereken, sektöre yönelik desteklerin ve stratejinin belirlenmesidir. Diğer yandan Türkiye leblebilerinin coğrafi işaret tescilinin de bu süreçte tamamlanması gerekir.

Leblebinin üretim sürecinde kaliteli nohut üretiminden başlayan, ambalaj ve mutfak sanayi vb birçok alt sektöre uzanan faktörler etkili olmaktadır. Bunun yanı sıra üretilen leblebinin dış pazarlarda tanıtımı ve ihracı da yine birçok faktörün etkili olduğu bir süreçtir. Sektörde mesleki örgütlenmenin yetersizliği, küçük işletmelerin sektöre egemen oluşu vb yapısal özellikler dış pazarlara açılmayı güçleştirmekte, sektörün sorunları ile baş etmesini olanaksız hale getirmektedir. Sektörün ihracat potansiyeli, istihdam yapısı ve tarımsal ilişkileri düşünüldüğünde bütüncül bir yaklaşım ile desteklenmesinin gereği ortaya çıkmaktadır. Bu amaçla ülkemizde leblebi sektörünün ele alınarak yapılandırılması ve yönlendirilmesi gereklidir. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı, Dış Ticaret Müsteşarlığı, İhracatçı Birlikleri, Ticaret Borsaları, mevcut leblebici örgütleri ve kooperatifleri, yerel yönetimler vb ilgili kurum ve kuruluşların ortak katılımıyla belirlenecek destekler ve alınacak kararlar sektörün geleceğini güçlü bir hale getirecektir.

Leblebi sektöründe ulusal pazar rekabeti de artmaktadır. Bu süreçte pazar olanakları için örgütlenmeye, teknolojik yenilenmeye, markalaşmaya, kaliteye önem veren yerleşmeler kalıcı olabilecektir. Çalışma kapsamında sağlanan bulgular ürünlerini kolaylıkla pazarlayan, dış ticaret bağlantılarını geliştiren merkezlerin bu rekabet sürecinde dayanıklı olabileceğini göstermektedir. Ham madde temini ise rekabet sürecinde ürün kalitesi üzerinde etkili bir faktördür. Üretimde standardizasyonun sağlanması ve üretimde kayıpların azalması leblebi üretimine uygun, kaliteli nohut kullanımına bağlıdır. Bunun için sertifikalı tohum kullanımının yaygınlaşması gerekmektedir. Leblebi ihracatının artırılması standart üretimle mümkün olabilecektir. Standart üretim için ise standart hammaddenin sağlanması gerekmektedir.

TÜRKİYE' DE LEBLEBİ ÜRETİMİ VE TİCARETİ

Tüccarlar yerine borsalar aracılığı ile alımların yaygınlaşması leblebi sektöründe ürün kalitesini artırmaya yardımcı olacaktır.

Türkiye'de faaliyet gösteren leblebi üreticileri ulusal ölçekte temsil edilecek kurumsal bir yapılanmaya sahip değildir. Yerel olarak ise Çorum'da leblebi üreticilerinin mesleki örgütlenmesi bulunmazken, Tavşanlı'da Leblebiciler Odası, Serinhisar'da da Leblebi Kooperatifi bulunmaktadır. Sektörde dağınık ve küçük çaplı imalathanelerde gerçekleşen üretim yapısı egemendir. Küçük işletmelerin sınırlı finansman ve üretim olanakları, yerel ölçekte organize olmayan bir üretim yapısı nedeniyle büyük talepler kısa sürede karşılanamadığından ihracat olanakları sınırlanmaktadır. Leblebi üreticilerin kooperatifler yoluyla üretim ve pazarlama ilişkilerini düzenlemeleri, genel olarak aile işletmelerinin egemen olduğu leblebi sektörüne büyük destek sağlayacaktır. Kooperatif örgütlenmesi ile üretimin ortak bir çatı altında sağlanması, uzmanlaşmayı destekleyerek, kaliteyi yükseltecek, işletme verimliliğini artıracaktır.

Genellikle leblebi imalathaneleri yerleşim dokusu içine dağılmış bir düzene sahiptir. Leblebi üretimi ve pazarlanması amacıyla oluşturulacak sanayi siteleri ve gıda toptancı sitelerine gereksinim vardır. Böylece sektörde gıda güvenliği ve tüketici sağlığı vb konularda da ilerleme sağlanacaktır.

Sektörün gelecekte karşılaşması olası sorunlardan biri de geleneksel üretim tekniklerine vakıf ustaların yeterince yetişmemesidir. Meslek Yüksekokullarında leblebi ustası yetiştirecek programların açılması bu bakımdan önemli yararlar sağlayacaktır.

Leblebinin ulusal ve uluslar arası etkinliklerde tanıtımı geliştirilerek sürdürülmelidir. Serinhisar ve Tavşanlı'da leblebi tanıtımı için ulusal düzeyde festivaller ve bir şenlik düzenlenmektedir. Bu tür etkinlikler leblebinin tanıtımı ve yeni pazarlar elde etmesine katkıda bulunmaktadır. Günümüzde koruma katkı maddeleri içeren ve insan sağlığına zararlı birçok çerez türüne karşı leblebinin iyi bir alternatif olduğunu vurgulayan tanıtıcı kampanyalar leblebinin yeni pazarlar bulmasını kolaylaştıracaktır. Bu nedenle uluslar arası fuarlara, yarışmalara Türkiye leblebilerinin katılımı artırılmalıdır. Günümüzde gelişmiş ülke toplumlarının sağlıklı beslenme alışkanlıklarına, doğal ürünlere artan ilgisi, çeşitli nedenlerle ihmal edilmiş bazı geleneksel

besinlerin üretiminde yeniden canlanma sağlamaktadır. Yapımı geleneksel tekniklere dayanan leblebi de proteince zengin besleyici özellikleri ile dünya ölçeğinde ilgi ve talep görebilecek aperitif bir yiyecektir.

Teşekkür

Anketlerin uygulaması sürecinde Çorum’da Nurten Sarıdaş ve Tuba Çalışkan’a; Tavşanlı’da Bahar Bilgin, Ersin Eroğul ve değerli meslektaşım Sedat Sağırbaş’a yardımları ve katkıları nedeniyle teşekkürler.

KAYNAKÇA

- Aydın, F., 2002, “*Nohudun Kullanımı ve Leblebi Üretimi*”, Hububat Ürünleri Teknolojisi Kongre ve Sergisi, 3–4 Ekim 2002, s.503–513, Gaziantep.
- Bayrak, S., 2006, Dünya ve Türkiye Bakliyat Sektörü, Akdeniz İhracatçı Birlikleri Araştırma Serisi No.44.
- Bilgiri, B., 1976, Türk Leblebilerinin Yapılışı ve Bileşimi Üzerinde Araştırmalar, Ege Üniversitesi Yayınları, Yayın No:232, İzmir.
- Coşkun, Y. ve Karababa, E., 2004, “*Leblebi: a Roasted Chickpea Product as a Traditional Turkish Snack Food*”, Food Reviews International, 20: 3, p.257-274.
- Çelebi, E., 2004, Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi: İstanbul, 1. Cilt, 2. Kitap, Yapı Kredi Yayınları, 3. Baskı, İstanbul.
- Çelik, N. ve Murat, G., 2008, “*Sayısallaştırılmış Swot Analizi ile Bartın İlinin Ekonomik Yapısını Değerlendirme*”, 2. Ulusal İktisat Kongresi, 20–22 Şubat 2008, DEÜ, İzmir.
- DPT, 2001, Sekizinci Beş Yıllık Kalkınma Planı, Bitkisel Üretim Özel İhtisas Komisyonu Raporu, Tahıl ve Baklagil Alt Komisyonu Raporu, Ankara.

TÜRKİYE’DE LEBLEBİ ÜRETİMİ VE TİCARETİ

- Gülümser, A., 1988, “*Nohutun hasattan sonra değerlendirilmesi ve leblebi yapımı*”, Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Ziraat Fakültesi Dergisi, 3: 251–260.
- Güngör, S. ve Arslan, M., 2004, “*Turizm Ve Rekreasyon Stratejileri İçin Swot Analizi, Görsel Kalite Değerlendirmesi, Turizm Tesislerinin Beğenilirliği ve Turizm Tesisleri Durum Analizi Uygulaması: Beyşehir İlçesi Örneği*”, S.Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi, 18 (33), s.68 – 72.
- Kalkan, M., 1970, “*Seydişehir’de Leblebicilik*”, Pancar, 19(209), s.24-26.
- Kendirli, S. ve Tanrıöven, C., 2004, “*Çorum Ticaret Borsasının İşlevleri ve Borsa Üyelerinin Beklentileri*”, Gazi Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi 6/2, s.165-185.
- Kobas, T., 2006, Leblebi Sektör Araştırması, AB ve Uluslar arası İşbirliği Şubesi, TGDF (Türkiye Gıda ve İçecek Sanayii Dernekleri Federasyonu), İstanbul.
- Küçüksüleymanoğlu, R., 2008, “*Stratejik Planlama Süreci*”, Kastamonu Eğitim Dergisi, Cilt:16, No:2, s. 403-412.
- Mansuroğlu, S., Taşcıoğlu, S. ve Gülyavuz, P., 2008, “*Turizm Kentleri ve Kıyılarımızdaki Çevresel Etkilerin Peyzaj Mimarlığı Açısından Swot Analizi Tekniğiyle Belirlenmesi*”, Türkiye’nin Kıyı ve Deniz Alanları VII. Ulusal Kongresi, Bildiriler Kitabı, s.473-484.
- Serinhisar Tarım İlçe Müdürlüğü, 2009, Brifing Dosyası, Tarım ve Köyşleri Bakanlığı, Serinhisar İlçe Müdürlüğü, Ocak 2009.
- Tabak, B.İ., 2003, “*Türkiye’nin Uluslar arası Pazar Fırsatlarının Belirlenmesinde Swot Analizi Uygulanması*”, S.D.Ü. İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, C.8, S.1, s.221-234.
- Temel, E. K.; Bulut, Z.A.; Sürgevil, O., 2007, “*Örgütlerde Mevcut Durum Analizi*”, TÜHİS İş Hukuku ve İktisat Dergisi, Cilt:20, Sayı:4-5.s.28-34.
- TUİK, 2010, Haber Bülteni, “Bitkisel ürün denge tabloları: tahıllar ve diğer bitkisel ürünler”, Sayı: 69, 20 Nisan 2010.

- Uçar, D. ve Doğru, A.Ö., 2005, “CBS Projelerinin Stratejik Planlaması ve SWOT Analizinin Yeri”, TMMOB Harita ve Kadastro Mühendisleri Odası 10. Türkiye Harita Bilimsel ve Teknik Kurultayı, 28 Mart - 1 Nisan 2005, Ankara
- Yardımcı, M., 1984, “Zile’de Leblebici Esnafı”, Türk Folkloru, 6(64), s16-17, İstanbul.
- Yaşar, O., 2002, Sanayi Coğrafyası Açısından Bir Araştırma: Türkiye’de Tarıma Dayalı Sanayiler, Çantay Kitabevi, İstanbul.
- Yılmaz, M., 2004, “Çorum İlinde Endüstrinin Tarihsel Gelişimi”, Coğrafi Bilimler Dergisi, 2(1), Ankara, s. 57-72.
- Yumuk, G. ve İnan, İ.H., 2005, “Trakya Bölgesindeki İmalat Sanayi İşletmelerinin kalite Maliyetlerinin SWOT Analizi ile Değerlendirilmesi”, Tekirdağ Ziraat Fakültesi Dergisi, 2(2), s.177-188.
- <http://www.turkpatent.gov.tr>, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Türk Patent Enstitüsü.
- <http://tuikrapor.tuik.gov.tr/>, TÜİK, 2008, Tarla Ürünleri (ISIC Rev3 sınıflamasına göre).
- <http://www.tarimmerkezi.com>, “Nohut ve mercimek’te ekim alanları daralıyor”, Tarım Merkezi, 16 Ekim 2008.
- <http://www2.tbmm.gov.tr/d23/7/7-7966c.pdf>, T.C. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, 2009, Strateji Geliştirme Başkanlığı, Soru Önergesi Yanıtları, 30.07.2009.
- <http://tuikapp.tuik.gov.tr/adnksdagitapp/adnks.zul>, TÜİK, 2009, Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi (ADNKS), Nüfus Sayım Sonuçları.
- <http://www.ataem.gov.tr/default.asp>, ATAEM (Eskişehir Anadolu Tarımsal Araştırma Enstitüsü), 2010.