



<http://www.akademikbakis.org>

## TOSYA'DA PİRİNÇ ÜRETİMİNİN DÜNÜ, BUGÜNÜ VE GELECEĞİ

Murat TANRIKULU\*

### Öz

Tosya ilçesi; ülkemizin Karadeniz Bölgesinde, Batı Karadeniz Bölümü'nün güneyinde yer alır. Bir belde, 52 köy ve 96 mahalleden oluşan Tosya kırsal kesiminde yerleşme dokusu dağınmıştır. Nüfusun yarısına yakını Tosya kent merkezinde yaşar. İlçede, en önemli ekonomik uğraşlar; tarım, tarıma dayalı sanayi ve ticarettir. Yetiştirilen temel bitkisel ürünler; pirinç, buğday, şeker pancarı, meyve (elma, erik, üzüm, armut) ve az da olsa sebzedir. Bu bitkisel ürünler arasında hiç şüphesiz pirincin hem ülkemiz hem de Tosya için ayrı bir önemi vardır. Geçmişten günümüze Tosya, pirincin ülkemizdeki en önemli üretim merkezlerinden biri olmuştur. Ancak geçen sürede uygulanan yanlış tarım politikaları, önemli bir ithal ürün kalemi olan pirincin üretiminde hem Tosya'da hem de ülkemizin pirinç üretilen diğer merkezlerinde olumsuzluklara yol açmıştır. Konu, nicel, tarihsel ve fenomenolojik yöntemlerle ele alınmıştır. Çalışmanın amacı Tosya'da pirinç üretiminin tarihsel seyrini ortaya koymak, sorunları belirlemek, bu sorunların çözümüne yönelik öneriler ve gelecek için perspektifler sunmaktır.

Anahtar kelimeler: Kastamonu, Tosya, çeltik, pirinç, kavuz

## PAST, PRESENT AND FUTURE OF PADDY PRODUCTION IN TOSYA

### Abstract

Tosya district; in the Black Sea region of our country, is located in the south western part of the Black Sea. Tosya is a town and 52 villages. The rural settlement disorganized tissue. Nearly half of the population live in the Tosya city centre. The most important economic activities in the county are agriculture, agro-based industries and trade. Basic vegetable products grown; rice, wheat, sugar beets, fruits (apples, plums, grapes, pears), and a lesser vegetable. Among these herbal products, rice is a distinctive feature both for our country and for Tosya. Tosya from the past to the present day, rice has been one of the most important production centers in the country. However, the agricultural policy applied in the last period has caused the rice plant, which is an important imported product item, to be negatively affected both in Tosya and other rice producing centers of our country. The subject has been handled in a quantitative, historical and fenomenologic way. The aim is to put forward the situation of rice production in Tosya in past, present and future, to show the problems experienced and to offer suggestions.

Key words: Kastamonu, Tosya, paddy, rice, kavuz

### YÖNTEM

Tosya'da Pirinç Üretiminin Dünü, Bugünü ve Geleceği adlı bu çalışmada yöntem olarak tarihsel ve nicel verilerle birlikte nitel araştırma desenlerinden fenomenoloji kullanılmıştır. Tarihsel yöntem, olay ve olguların tarihi süreç içinde gelişim seyrini konu çerçevesinde gözler önüne seren ve sosyal bilimlerde yaygın olarak kullanılan bir yöntem iken nicel değerler daha çok istatistik verilerden oluşur ve rakamlarla karşılaştırma yapmayı sağlayarak konuyu somutlaştırmayı kolaylaştırır. Fenomenoloji ise farkında olduğumuz ama derinlemesine ve ayrıntılı bir anlayışa sahip olmadığımız olgulara odaklanmaktadır. Bu anlamda bize tümüyle

\*Doç. Dr., Çankırı Karatekin Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Coğrafya Bölümü, kutlukul@gmail.com

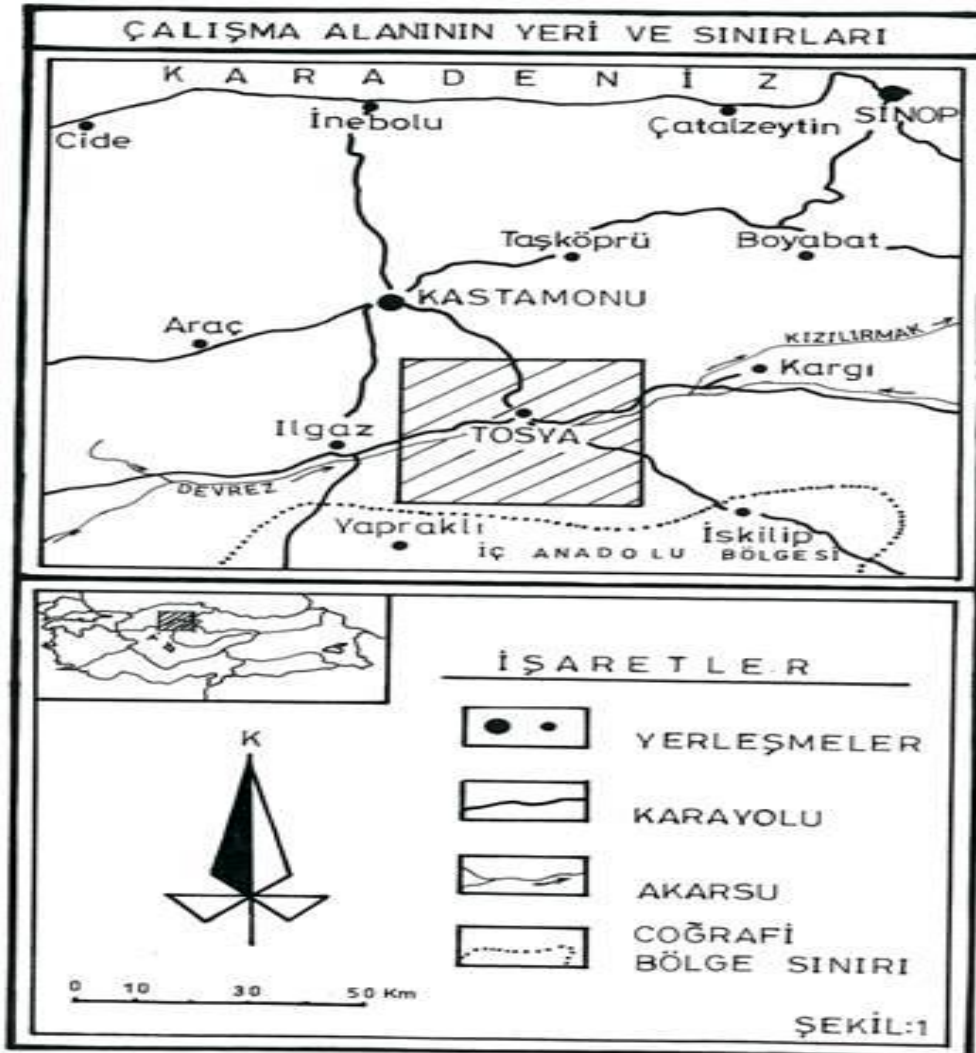


<http://www.akademikbakis.org>

yabancı olmayan aynı zamanda da tam anlamını kavrayamadığımız olguları araştırmayı amaçlayan çalışmalar için uygun bir araştırma zemini oluşturur (Yıldırım ve diğer., 2006: 23).

## GİRİŞ

Tosya ilçesi; ülkemizin Karadeniz Bölgesinde, Batı Karadeniz Bölümü'nün güneyinde 41° 01' kuzey enlemi, 34° 02' doğu boylamı arasında yer alır. Bir belde, 52 köy ve 96 mahalleden oluşan Tosya kırsal kesiminde yerleşme dokusu dağınıktır. Kastamonu iline bağlı idari bir birim olan ilçe; 1 197 km<sup>2</sup> yüz ölçümüne sahip olup, ilçe merkezinin deniz seviyesinden ortalama yükseltisi 870 m'dir. İlçe, kuzeyde Kastamonu merkez ilçe ve Taşköprü ilçesi, güneyde Çorum ve Çankırı illeri, batıda da yine Çankırı ili ile çevrilidir. Doğuda Çorum iline komşu olan Tosya ilçesinin merkezi, ilçe topraklarının hemen hemen orta kesiminde yer alır (Şekil 1-3).



Şekil 1: Tosya'nın lokasyonu (K: Tanrıkulu).



## A. TOSYA VE ÇELTİK

Tarihi Neolitik döneme kadar uzanan Tosya, Şemseddin Sami'nin 1889 tarihli Kamusu-ı Alam adlı sözlüğünde verdiği bilgiye göre 1864'te belediye, 1867'de de kaza yapılmıştır. Adı geçen eserde Tosya ile ilgili şu bilgiler verilmektedir. Nüfus 7 bin kadardır. Toprağı münbit ve mahsuldar olup başlıca mahsulatı pirinçtir. Pirinçle birlikte tütün, pamuk, kenevir ve birkaç seneden beri afyon da ekilmektedir. Tüm kaza, Kargı nahiyesi ile birlikte 73 karyeden (köyden) oluşmuştur (Sami, 1896).

Tosya'nın Osmanlı İmparatorluğu dönemindeki ekonomisi çeltik üretimi ve dokumacılıktan oluşan tarım ve el sanatlarına dayanmaktaydı. İmparatorluğun yıkılıp yerine Türkiye Cumhuriyeti'nin kurulduğu 1923'lerden sonra, tüm Anadolu bir toparlanma ve kalkınma sürecine girmiştir. Bu dönemde Tosya dokumacılığı da canlanmış, tezgahlar yeniden işlemeye başlamıştır. Ayrıca bu dönemde pirinç üretimindeki gerileme durmuş, artan üretime bağlı olarak akarsu kenarlarında kol ya da su gücüyle çeltiği kavuzlarından ayırmada yararlanan dinkler çalışmaya başlamış ve 1926 yılında ilk çeltik fabrikası kurulmuştur. Bu sayede çeltikler, dinkler yanında fabrikalarda da işlenmeye başlanmıştır. Kısa süre içinde 4'e yükselen fabrikaların, sonraki yıllarda iki tanesi kapanmıştır. Bugün çalışır durumda ikisi şehir merkezinde, biri de Ortalık Beldesi'nde olan üç adet atölye tipi fabrika mevcuttur.

1970'e gelindiğinde Türkiye'yi saran endüstrileşme rüzgarından etkilenen Tosya'da, bu dönemde buğday ve pirinç unu üreten bir un fabrikası da faaliyet göstermeye başlamıştır.

Tosya'da günümüzde tarım yapılan arazinin 86.122 dekarla %30'unu oluşturan sulu tarım alanları; Tosya Ovası'nda ve taban suyunun yüzeye çıkarıldığı birikinti konileri üzerinde bulunmaktadır (Şekil 3). Düz ve düze yakın olan ve İlçenin en geniş sulu tarım alanı olan Tosya Ovası'nda verim yüksek ve makine kullanım yaygındır. Ovada sulama; kanallarla ve su motorlarıyla Devrez Çayı'ndan çekilen suyla yapılmaktadır. Birikinti konileri üzerinde ise meyve bahçeleriyle bağlar geniş alanlar kaplar ve bu alanların sulanmasında ise taban suyundan faydalanılır. Sulu tarım alanlarının % 35'i I.; % 34'ü II.; % 21.2'si III. ve % 9.3'ü de IV. sınıf kullanma kabiliyetine sahip araziler üzerinde yer alır. Eğimi genel olarak % 2'yi geçmeyen I. ve II. sınıf arazilerde çeltik ve şeker pancarı, en fazla tarımı yapılan ürünlerdir (Tanrıku, 1999: 86-103).

Çeltik (*Oryza Sativa*), Buğdaygillerden boyu 100 cm'ye kadar çıkan tek yıllık bir bitkidir. Buğdaygillerin öbür üyelerinde olduğu gibi boğumlu bir sapı , boğumlardan çıkan ince, uzun ve yassı yapraklar ve başakçıkların birleşmesiyle oluşan bileşik salkım biçiminde çiçek toplulukları vardır. Her salkımda 100-150 başakçık, her başakçıkta bir çiçek bulunur. Çiçekler dallanarak taneleri oluşturur. Ortalama 5-15 mm boyunda ve 2-4 mm genişliğindeki taneler, kenarları üst üste binen iki kavuzla kaplıdır. Kavuzlu taneler yaygın olarak çeltik adını alır. Çeltik tarımı M.Ö 3000'lerde Hindistan'da başlamış, daha sonra batıya yayılmıştır. Avrupa'ya Ortaçağ'da, Türkiye'ye ise yaklaşık 500 yıl önce gelen pirinç, gelişini takip eden 40-50 yıl



<http://www.akademikbakis.org>

sonra ise Tosya'da yetiştirilmeye başlanmıştır. Çok geniş bir yayılış alanı olan pirinç, su içinde yetiştirilen tek tahıl türüdür (Şekil 2-4-7).



Şekil 2: Çeltik

Bir kültür bitkisi olan çeltik onun ürünü olan pirinç, aynı zamanda tüm diğer kültür bitkileri gibi sanayiye hammadde ve konu olan bir bitki ve üründür. Bu nedenle çeltiğe ve pirince ait kavramların burada verilmesi, geniş faydalanma alanının görülmesini de sağlayacaktır. *Çeltik*: Buğdaygiller (Gramineae) familyasının *Oryza sativa* L. türüne giren kültür bitkilerinin kavuzu soyulmamış taneleri. *Kahverengi Pirinç (Kargo Pirinç)*: Kavuzları soyulmuş, ancak herhangi bir parlatma ve ön pişirme işleminden geçirilmemiş tane. *Pirinç*: *Oryza sativa* L. türüne giren kültür bitkilerinin tanesi olan çeltiğin tekniğine uygun olarak kavuzları soyulduktan sonra, çeşitli değirmenleme işlemleri uygulanarak embriyo ve kabuk ile alörönün kısmen veya tamamen alınması suretiyle elde edilen tane ürünü. *Kırık Taneler*: Tam tanelerin 3/4'ünden daha küçük olan pirinç taneleridir. Belirli oranda maltlık olarak bira üretiminde değerlendirilir. *Kavuz*: Çeltiğin soyulduktan sonra elde edilen dış kabuğudur. Yakacak ve izolasyon malzemesi olarak kullanılır. Tavukçuluk ve ahır hayvancılığında altlık, metalurji sanayinde ısı izolasyonu, renk verici ve parlatıcı olarak kullanılır. *Kepek*: Pirincin üst tabakası olup çeltiğin pirince işlenmesi aşamalarından olan kabuk soyma kısmında elde edilir. Soyulan kavuz ve kapçıklardan oluşur. Sığır besiciliği ve pastacılık sektöründe değerlendirilir. *Ham Tane*: Tam olgunlaşmamış yeşil pirinç taneleridir. Ham tanenin büyük bir kısmı hayvan yemi olarak kullanılıyor olsa da az bir miktarı da bira sanayinde kullanılmaktadır. *Fotosel İadesi*: Kırıkları ayrılmış olan tam pirinç taneleri lazerli sistemle çalışan optik ayıklama cihazına aktarılır. Bu cihazlar kusurlu olan sarı, amber, kahverengi, beyaz (tebeşiri) renkteki taneler ile kırmızı çizgili pirinç tanelerini ayıklar. Bu ayrılmış olan kusurlu pirinç taneleri sektör içerisinde fotosel iadesi veya sorteks iadesi olarak tanımlanmaktadır. Fotosel iadesinden ayrılan kusurlu pirinç tanelerinin büyük bir kısmı midye dolma yapımında kullanılmaktadır. Hiç kullanılmayacak taneler ise hayvan yemi olarak değerlendirilmektedir. *Pirinç Kepeği*



<http://www.akademikbakis.org>

*Yağı:* Pirinç kepeğinden çıkarılmış olan yüksek kaliteli bir yemeklik yağdır. *Pirinç Unu:* Kabuk soyma işlemi esnasında elde edilir. Soyulan kabuğun testa ve pericarp kısımlarından oluşur. Pastacılık sektöründe, insan ve hayvan beslenmesinde kullanılır. Pirinç hamuru, cips ve başka aperiatif yiyecekler ve kahvaltı amaçlı tahıl ürünleri üretilmek üzere tabaka haline getirilebilir. Buna göre; 100 kg çeltiğin işlenmesi ile randımına bağlı olarak ortalama; ana ürün olarak 55-60 kg sağlam pirinç, yan ürün olarak 7-8 kg kırık pirinç, 8-10 kg pirinç kepeği, 2-3 kg fotosel iadesi (kırmızı çizgili, hasarlı, tebeşiri olan pirinç taneleri), 2-3 kg ham tane, 15-20 kg kavuz elde edilir (www.tmo.gov.tr/Upload/Document/hububat/2015hubrapor.pdf).

### A. 1. Çeltiğin İklim İsteği

Tosya'da yetiştirilen ve en önemli kültür bitkilerinden biri olan çeltik; nisan sonu ve mayıs aylarında yazlık olarak ekilmektedir. Bu dönemde (çimlenme ve kardeşlenme dönemi) 5 ila 15 °C'luk bir hava sıcaklığına ve 5 °C'un üzerinde bir toprak sıcaklığına ihtiyaç duyan çeltik, sapa kalkma ve başak verme dönemlerinde hava sıcaklığının sürekli olarak 20 °C'un üzerinde olmasını ister.

Tosya, gerek kışlık ekimi yapılan kültür bitkilerinin gerekse yazlık ekimi yapılan kültür bitkilerinin ihtiyaç duyduğu sıcaklık isteklerine, extrem şartlar dışında cevap verebilecek klimatolojik özelliklere sahiptir. Tarımsal faaliyetleri etkileyen extrem sıcaklık şartlarının en önemlisi zamansız oluşan don olaylarıdır. Don olayı, toprak içindeki suyun donması ile başlar. Toprak içinde donan su, buza dönüştüğü için bitki köklerini hırpalar ve keser. Erken gelişme devresinde toprağın donması, tohumların çimlenmesini engeller ve tohumun ölmesine neden olur. Toprak üzerinde ise gerek tarla bitkilerinin gerekse meyvelerin gövde, sap, yaprak ve çiçeklerinin donması, elde edilecek ürünün ya tamamen tahrip olmasına ya da büyük oranda zarar görmesine neden olur. Tosya'da tarımsal üretimin esasını oluşturan elma, armut gibi meyveler -30 derecede, asma -21 derecede, kışlık ekim yapılan buğday -20 derecede, şeker pancarı -16 derecede donmakta iken, çeltik sıcaklığın sıfırın altında seyrettiği bir kaç gün içinde donarak tahrip olmaktadır. Bu denli önemli olan don olayının Tosya'daki seyrine bakıldığında ise Tosya'da donlu geçen günlerin sayısının oldukça fazla olduğu ortaya çıkar. Tosya meteoroloji istasyonunun 26 yıllık ölçüm sonuçları dikkate alındığında yılın 92.2 gününün; diğer bir ifadeyle 1/4'ü nün donlu geçtiği görülür.

Tosya'da; bitki hayatı ve alınacak ürünün rekoltesini etkilemesi açısından nisan ve mayıs aylarında zaman zaman görülen don olayları hiç şüphesiz çok önemlidir. Çeltiğin ve şeker pancarının ekim ve çimlenme zamanına, meyve ağaçlarının da çiçek açma zamanına denk gelen ve bir kaç gün sürebilen don olayı, Tosya çiftçisine telafisi zor zararlar vermektedir. Bu aylarda görülecek don; yeni ekilmiş, çimlenmiş, ya da çimlenmek üzere olan çeltik ve şeker pancarı tohumlarının yer yer ya da tamamen ölmesine, meyve çiçeklerinin buz tutarak dökülmesine, meyve tutmadan çürümesine neden olmakta ve halk arasında soğuk vurma denilen olay gerçekleşmektedir. Bu olay; etkili olduğu buğday, çeltik ve şeker pancarı ekili tarlalarda ya tamamen ya da yer yer çıplak ve ürün yetişmeyen alanlar olarak kendini gösterir. Öte yandan eylül ve ekim aylarında görülecek donlar da nispi derecede zararlara yol



<http://www.akademikbakis.org>

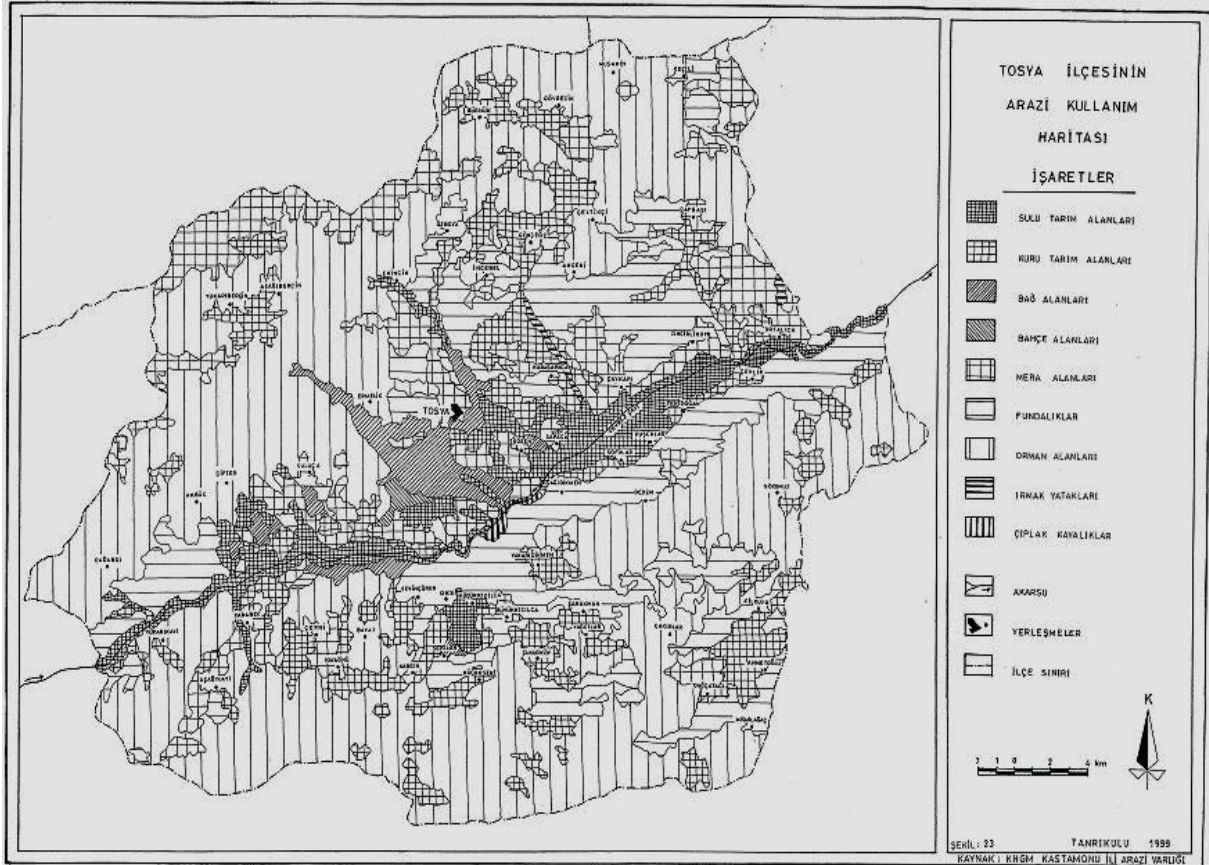
açabilmektedir. Bu aylarda görülen donlar, çeltiğin hasadından sonra tarlanın yeni ürün için hazırlanmasını geciktirebildiği gibi, hasat dönemi yeni gelmiş ya da henüz hasat edilmiş olan şeker pancarı yumrularındaki şeker safiyetini azaltıcı bir etkiye de sahiptir (Tanrıkulu, 1999: 86-103).

## A.2. Çeltiğin Toprak İsteği

Çeltik ekimine uygun alüvyal topraklar, genetik profili olmayan düz veya düze yakın topraklarla zayıf profil teşekkülü gösteren ve tanınmış gruplardan her hangi birine ait olmayan diğer toprakları içine alır. Bu topraklar Tosya'da olduğu gibi, nehirlerin dar veya geniş taşma sahaları ile buralara komşu olan gayet hafif meyilli (% 1-3) vadi kenarlarını, dar kıyı şeritlerini, eski göl tabanlarını ve büyük nehirlerin deniz kenarlarında oluşturdukları deltaları ihtiva eder (Oakes, 1958: 54). Alüvyal topraklar araştırma alanında Devrez Çayı ve bu çaya karışan akarsular tarafından taşınan ve depolanan materyaller üzerinde oluşan A, C profilli genç topraklardandır. A profilinin tekstürü killi tın ile kilden oluşmuş, mutedil orta granüler yapıdadır. Reaksiyonu kalevi ve kireçsiz, Ph değeri 7.0-8.0 arasındadır. Mineral bileşimleri akarsu havzasının litolojik bileşimi ile jeolojik periyotlarda yer alan toprak gelişimi sırasındaki erozyon ve birikme derecelerine bağlı olup heterojendir. Profillerinde horizonlaşma ya hiç yok ya da çok az belirgindir. Çeltik yetiştiriciliği için ideal olan bölge toprağının tuzsuz, zengin kireçli, organik madde bakımından az, katyon değişim kapasitesi açısından fakir ancak yarayışlı fosfor, toplam azot, potasyum, bor, çinko, demir, bakır bakımından yeterli, mangan bakımından fazla değerlere sahip olduğu tespit edilmiştir (Oakes, 1958: 17-54). Tosya'da, Devrez Çayı vadisi boyunca görülen alüvyal topraklar, araştırma alanının en önemli tarım alanı durumunda olan Tosya Ovası'nı oluşturmuşlardır. Tosya Ovası ve Devrez Çayı vadisi boyunca ekilebilen diğer alüvyal alanlar, Tosya ile hemen hemen özdeşleşmiş bir ürün olan çeltiğin neredeyse tek yetişme alanını oluşturur. Tosya Ovası; Tosya'da tarımın adeta bel kemiğidir (Şekil: 3), (Tanrıkulu, 1999: 86-103). Çeltik yetiştiriciliği için ideal olan bölge toprağının tuzsuz, zengin kireçli, organik madde bakımından az, katyon değişim kapasitesi açısından fakir ancak yarayışlı fosfor, toplam azot, potasyum, bor, çinko, demir, bakır bakımından yeterli, mangan bakımından fazla değerlere sahip olduğu tespit edilmiştir.



<http://www.akademikbakis.org>



Şekil 3: Tosya İlçesinin Arazi Kullanım Haritası (K: Tanrıkulu)

### A. 3. Çeltiğin Su İsteği

Sulama ve sudan yararlanma modern tarımın en başta gelen şartıdır. Özellikle yılın bir bölümünün kurak geçtiği yerlerden biri olan araştırma alanında, bu dönemde suyun ve sulamanın önemi bir kat daha artmaktadır. Kurak dönemin, Tosya tarımına olan olumsuz etkisini tamamen yok etmek, ya da en aza indirmek için devletin ve sınırlı da olsa halkın gayretleri mevcuttur. Bu çalışmalar daha çok akarsular üzerinde yoğunlaşmaktadır. Araştırma alanının en önemli akarsuyu olan ve Tosya Ovası için hayati bir önem taşıyan Devrez (Düzağaç) Çayı; kaynağını Kızılcahamam'ın doğusunda yer alan ve Köroğlu dağları içinde bir silsile olan Işık Dağı'ndan alır. İlçe topraklarına Bağardı köyü batısında giren çay, bir süre kuzeydoğu yönünde akar. Karabey köyünün kuzeyinde doğu yönüne dönerek akışına devam eden Devrez, Tosya şehir merkezinin güneyinden geçtikten sonra, yine kuzeydoğuya yönelir (Şekil 3-4).

Tosya'da 287.072 dekarlık toplam tarım arazisininin 86122 dekarı (% 30) sulu tarım alanlarından oluşmaktadır. Bu alanların 60.285 dekarı (% 70) tarla alanlarından oluşurken 25.837 dekarı (% 30) meyve ve sebze bahçelerinden oluşmaktadır. Sözü geçen alanlar Devrez Çayı ve yeraltı suları vasıtası ile sulanırken aynı zamanda kooperatiflerin kontrolünde,



## AKADEMİK BAKIŞ DERGİSİ

Sayı: 71 Ocak – Şubat 2019

Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler E-Dergisi

ISSN:1694-528X İktisat ve Girişimcilik Üniversitesi, Türk Dünyası

Kırgız – Türk Sosyal Bilimler Enstitüsü,

Celalabat KIRGIZİSTAN



<http://www.akademikbakis.org>

özellikle meyve bahçelerinin sulanması amacıyla yapılmış 13 adet sulama arki mevcuttur. Bu arklar; Acı kavak (4090 dekar), Yazıçam (3780 dekar), Yenice (3610 dekar), Beşçam (2250 dekar), Koldan (2440 dekar), Hasanarkı (3950 dekar), Kaleyakası (5350 dekar) Kuyumcu 197 dekar), Aşağıpınar (1 090 dekar), Çatak (800 dekar), Selekırı (320 dekar)'dır. 9 adet sulama amaçlı kooperatifin yukarıdaki arklar vasıtası ile suladığı toplam alan 33255 dekar'dır. Şahıs sulamaları ise 27,000 dekarın üzerindedir. Sulanabilen toplam arazinin % 71 kooperatifler ve şahıslar tarafından sulanırken, % 29'unu devlet sulamaktadır.



Şekil 4: Ortalıca beldesi, Devrez Çayı ve çeltik tarlaları (K: <https://mapio.net/pic/p-9916504/>).

Tosya'da baraj ve gölet yapım çalışmaları da halihazırda devam etmektedir. Bu barajlardan Tosya Kösençayırı Barajı yükseltme çalışmalarına 2013 yılında başlanmış ve 2015 yılında çalışma tamamlanmıştır. Bu çalışmayla barajın kapasitesi en az %50 artırılmış ve özellikle Aşağı Ova'da çeltikte büyük verim kayıplarına yol açan temmuz ve ağustos aylarındaki kuraklık/susuzluk sorunu bir nebze hafifletilmiştir. Ayrıca Tosya Akbük Barajı inşası 15.12.2016 tarihinde başlamış ve 19.05.2020 tarihi itibarıyla tamamlanması beklenmektedir. Baraj tamamlandığında 5 bin 860 dekar zirai arazi modern sulama sistemine kavuşacaktır. Bu sayede kurak geçen yıllarda Devrez Çayı'nın kurummasıyla ortaya çıkan ve başta çeltik tarlalarını olumsuz etkileyen su sorunu da çözüme kavuşmuş olacaktır. Tosya Ovası'nda susuzluğa çözüm arayışları içinde Kayseri Deresi ve Çukurhan göletleri de araştırma/projelendirme aşamasında olan diğer çalışmalardır.

### B. TOSYA'DA TARIMI YAPILAN ÇELTİK TÜRLERİ

Tosya'da günümüzde en çok ekilen çeltik türleri; Akkılçık/Akçeltik, Sarıkılçık, Maratelli ve yöreye has bir çeltik olan Yaşar çeltiğidir (Şekil 5-11). Bu çeltik türleri her yıl 1200-2200 hektar arasında bir alana ekilir. Kastamonu Şeker Fabrikası'nın faaliyete geçmesine kadar bir yıl ekilen tarlalar diğer yıl nadasa bırakıl arak dinlendirilirdi. Ancak fabrikanın faaliyete geçmesiyle birlikte çeltik, şekerpancarıyla münavebeye girmiştir. Böylece çiftçi topraktan daha fazla yararlanır olmuştur. Tosya Ovası'nda toprağı olan ve bu ovaya açılan yan derelerin





<http://www.akademikbakis.org>

vadi tabanlarında toprağı bulunan 23 köyde çeltik ekimi yapılmakta olup dekara 13 ila 23 kg tohum atılmakta ve 300 ila 700 kg arasında verim alınmaktadır.

Tosya’da ekimi yapılan adı geçen çeltik türleri içinde Sarıkılçık çeltik türünün ayrı bir yeri ve önemi vardır. Tosya pirinci olarak da tanınmış olan bu tür, Tosya Belediye Başkanlığı’nın Türk Patent ve Marka Kurumu’na başvurusu ve gerekli araştırmaların yapılmasından sonra 2017/2 Sayılı Resmi Türk Patent ve Marka Kurumu, Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni’nde 03.04.2017 tarihi itibarıyla yayımlanarak Tosya pirinci adıyla Tosya/Kastamonu adına tescil edilmiştir. Türk Gıda Kodeksi Pirinç Tebliğine göre orta taneli pirinç sınıfında yer alan Tosya pirinci diğer adıyla Sarıkılçık, genellikle erkenci, soğuğa dayanıklı, kritik yılları başarıyla atlatabilmesi açısından bölge ekolojik koşullarına uzun yıllar içinde uyum sağlamış ve üretici tarafından benimsenmiştir. Kavuz ve kılçıkları kırmızımsıtrak koyu sarı renkte, kılçıklı ve uzun boylu olan bu çeşidin yatmaya dayanıklılığı iyi ve verimliliği orta durumdadır. Tosya çeltiğinin fabrikada kavuzların soyulması ve tane dış katlarının giderilip parlatılması sonucu elde edilen ürüne Tosya Pirinci adı verilir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2017: 22-28), (Şekil 5-6-11).



Şekil 5: Akçeltik, Yaşar, Maratelli ve Sarıkılçık (K: Türk Patent ve Marka Kurumu).

Tosya pirinci, Yukarı Kayı ve Dağardı köylerinden başlayıp Çifter, Karabey, Suluca, Çepni, Tosya merkez, Kösen, Sapaca, Çaykapı, Yenidoğan, Çevlik ve Ortalıca köylerini içine alan Devrez Çayı boyunca uzanan vadide yaklaşık 45 km uzunluğundaki alanda, 450–770 metre rakımlar arasındaki yükseltiler içerisinde 2 dereceye kadar eğimli alanlarda yetiştirilmektedir. Söz konusu coğrafi alan 40° 54' ve 41° 03' kuzey enlemleri ile 33° 47' ve 34° 18' doğu boylamları arasında yer almaktadır. 2016 yılında Tosya ilçesinde Sarıkılçık genotipinin ekim alanının 2500 da olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca bölgede toplam 6000 dekar ekim alanında



## AKADEMİK BAKIŞ DERGİSİ

Sayı: 71 Ocak – Şubat 2019

Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler E-Dergisi

ISSN:1694-528X İktisat ve Girişimcilik Üniversitesi, Türk Dünyası

Kırgız – Türk Sosyal Bilimler Enstitüsü,

Celalabat KIRGIZİSTAN



<http://www.akademikbakis.org>

Tosya Pirincinin ekiminin yapılması mümkündür (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2017: 22-28).



Şekil 6: Tosya adına tescillenmiş Tosya pirinci (Sarıkılçık)'nin marka işareti (K: TPMK).

### C. TOSYA'DA ÇELTİK EKİMİ

Çin ve Hindistan gibi uzak doğu ülkelerinde çeltik ekimi değişik usullerle yapılmakla birlikte, Tosya'da daha çok serpmeye denilen usul tercih edilmektedir. Önceden temizlenerek hazırlanan ve tohumluk denilen çeltikler, çuvallara doldurularak ön çimlendirme işlemine tabi tutulur ve bu halde bir iki gün ile en çok bir hafta kadar suda bekletilir. Daha sonra tohumlukların içinde bulunduğu çeltik, çuvallardan alınır ve bir yere yığılır. Bu yığın 3-4 saat aralıklarla süzgeçli kovalarla sulanır ve ıslak kalması sağlanır. Bu işlem sonucunda tohumluklar çimlenir ve ekime hazır hale gelir. Ön çimlendirme işleminin düzenli olması, çimlenme çıkış hızının çabuk ve düzenli olmasını sağlar.

Ekimden önce tava denilen ve çevresi, genişliği 30-70 ve yüksekliği 30-50 cm'lik (başka yöntemler bulunmakla birlikte), genellikle toprak setlerle/seddelerle kapatılan tarlalar sürülür. Tosya ovasında çeltik ekimi yapılacak olan toprak sonbaharda veya ilkbaharda derin sürüm yapılarak işlenmektedir. Bununla birlikte ilçede toprak işleminin ilkbaharda yapılması yaygındır. Traktörlere takılan tir pulluğu yardımıyla tavalarda tesviye edilir. Arazinin tesviye işlemi önemli olup, küçük parsellerde tesviye bıçağı ile yapılabilir (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2017: 22-28), (Şekil 7-8).



<http://www.akademikbakis.org>



Şekil 7: Çeltik için tarlaların hazırlanması (K: <http://tosya.bel.tr/tosya-tarihi>).

Sürme ve tasviye işleminin ardından genellikle 500-900 m<sup>2</sup> genişliği bulan tavalar içerisinde toprak yüzeyini 10-20 cm örtecek şekilde su verilir ve bu haldeyken tarla tabanı tapan denilen hayvan ya da traktörlerin çektiği ağır bir kalas ya da bunun yerini tutan metal bir aletle düzeltilir.<sup>1</sup> Bu ağır kalasa yörede keşan düzeltme çalışmalarına da keşanlama adı verilir. Böylece ekime hazır hale getirilen tarla, çuvallarda çimlendirilen çeltik tohumları serpilmeden hemen önce karıştırılır. Su, milli ve çamurlu bir hale gelince tohumluklar serpilir. Daha önce çuvallarda çimlendirilen ve ağırlaşan çeltik taneleri suyun içinde dönerek tabana çöker ve kök salar. Böylece ekim tamamlanır (Şekil: 7-8-12). Yetiştiricilikte minimum su sıcaklığı 12 °C olmalıdır. Ortalama sulama suyu sıcaklığı ise 25–30 °C arasında kalmalıdır. Bölgede çeltikte sürekli sulama yapılmaktadır. Sadece gübreleme, yabancı ot mücadelesi ve zorunlu hallerde kesilir. Hasattan 15–20 gün önce tavaların suyu kesilir. Toprak sonbaharda veya ilkbaharda derin sürüm yapılarak işlenir. Tosya ilçesinde toprak işleme ilkbaharda yapılmaktadır. Traktörlere takılan tir pulluğu yardımıyla tavaların etrafında genişliği 40-70 cm, yüksekliği de 30-50 cm seddeler oluşturulur ardından tavalar tesviye edilir. Arazinin tesviye işlemi önemli olup, küçük parsellerde tesviye bıçağı ile yapılabilir. Ardından oluşturulan 500-900 m<sup>2</sup> tavalar

<sup>1</sup> Tapan (veya sürgü), tarlaya atılan tohumu örtmek ve toprağı düzlemek için eskiden bir hayvana günümüzde bir traktöre bağlanıp çekilerek gezdirilen, ağaçtan yada metalden yapılan geniş bir tarım aracıdır. Toprağı fazla bastırmadan düzeltmek için tapanlardan yararlanılır. Tapan, tarla yüzeyindeki küçük kesikleri ezerek kırar ve toprağı düzeltir.



<http://www.akademikbakis.org>

içerisine düzleme işlemini tamamlamak için keşan aleti yardımıyla su dolu tavalarda keşanlama yapılır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2017: 22-28), (Şekil 7-8).



Şekil 8:Keşanlama ve serpmeye yöntemi (K: www.habergazetesi.com.tr., www.aa.com.tr).

Diğer çeltik türleri gibi Tosya çeltiği de başta azot, fosfor, potasyum ve çinko olmak üzere 16 adet besin maddesine ihtiyaç duyar. Ekimden sonra azotlu ve fosforlu olmak üzere bir kez taban gübresi, bir kez çeltik çayır haline gelince üst gübre ve bir kez de olgunlaşma gübresinin verilmesi reelteyi olumlu yönde etkiler. Verilecek azot miktarı 18–20 kg/da arasında olmalıdır. Azotlu gübre iki defada eşit miktarlarda yarısı ekimde veya kardeşlenme başlangıcında, diğer yarısı da ekimden yaklaşık 55–60 gün sonra uygulanmalıdır. Fosforlu gübrelerle gübrelemede, fosforlu gübre ekim öncesi dekara 20 kg triple süper fosfat gübresi şeklinde uygulanmalıdır. Tosya'da nisan sonu ve mayıs ayı başlarında yukarıdaki usulle ekilen çeltik 4,5-5 ay su içinde kalarak ve çözülmüş oksijeni kullanarak gelişimini tamamlar. Ancak bu esnada ürüne zarar veren hastalık ve zararlılar da yok değildir. Bunlar, kahverengi yaprak lekesi, yanıklık ve çürüklük gibi hastalıklar ile; pembe sap kurdu, sarı sap kurdu ve yaprak kurdu gibi zararlı böceklerdir. Bir diğer zararlı da yabancı otlardır. Bölgede sorun olan en önemli yabancı ot darıcan bitkisi, diğer yabancı otlar ise sivri saz, kurbağa kaşığıdır. Kimyasal mücadele yönteminde yabancı ot ilaçları kullanılabilir. En fazla zararı meydana getiren darıcan otuna karşı ekimden 25–30 gün sonra, darıcan daha 3–4 yapraklıyken su kesilir ve tarlada hiç su kalmadığı zaman ilaçlama yapılır. İlaç uygulamasından 48 saat sonra tekrar tarlaya su verilir. Otların su altında kalarak ölümünü kolaylaştırmak için bu su verme işleminde su seviyesi biraz yüksek tutulmalıdır. Hastalıklar ve zararlılarla mücadelenin bir diğer yolu da dayanıklı tohumluklar kullanmaktır (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2017: 22-28).

#### D. ÇELTİĞİN HASADI VE ÜRÜNÜN ELDE EDİLMESİ



## AKADEMİK BAKIŞ DERGİSİ

Sayı: 71 Ocak – Şubat 2019

Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler E-Dergisi

ISSN:1694-528X İktisat ve Girişimcilik Üniversitesi, Türk Dünyası

Kırgız – Türk Sosyal Bilimler Enstitüsü,

Celalabat KIRGIZİSTAN



<http://www.akademikbakis.org>

Olgunlaşma ve başakların kızarma devri olan ekim ayına doğru çeltik, artık suya ihtiyaç duymaz. Bu zamanda tarlaların suyu kesilerek kurumaya bırakılır. 15-20 gün kurutulan tarla, tarım araçlarının girebileceği kıvama gelince hasat başlar. Hasat Tosya Ovası'nda 15 Eylül-15 Ekim tarihleri arasında ve büyük oranda biçerdöverlerle yapılır. Ancak dar alanlarda motorlu ot biçme tırpanı/orağı ya da oldukça azalmakla birlikte el orağıyla yapıldığı da olur. Orakla biçilen çeltik, bağ yapılarak demet demet harmana getirilir ve burada kurumaya bırakılır. 3-4 gün içinde kuruyan demetler; ya dövülerek, ya dövenle sürülerek, ya da batözle çekilerek sap ve dane birbirinden ayrılır.

Tosya çeltiğinin hasadı salkımların % 80'nin saman rengini aldığı, alt kısımdaki danelerin sert mum devresine ulaştığı ve danelerin % 22-24 arasında rutubet içerdiği dönemde yapılmalıdır. Hasat için verilen zaman aralığı genel olarak danelerin bu oranda olduğu zaman aralığıdır. Hasat edilmiş çeltiğin kurutulması gereklidir. Biçerdöverle yapılan hasatta elde edilen ürün % 24-25 oranında ve oldukça yüksek sayılabilecek bir neme sahiptir. Bu yüksek nem oranı depolamada sıkıntı meydana getirebileceğinden % 14 oranına kadar düşürülmelidir. Bu işlem kurutma ile sağlanabilir. Kurutma işlemi güneş altında yapılan kurutma ile sağlanmaktadır. Güneş altında kurutmada çeltik sert beton veya benzeri zeminlere serilir. Bu şekilde 4-5 gün güneş altında tutulan ürünün rutubeti istenen seviyeye düşer. Kurumanın dengeli olması amacıyla sergen kürek veya tırmıkla sık sık karıştırılmalıdır (Türk Patent ve Marka Kurumu. 2017: 22-28), (Şekil 9).



Şekil 9: Kavuzlarından ayrılan pirincin kurutulması (K: <http://tosya.bel.tr/tosya-tarihi>).



## AKADEMİK BAKIŞ DERGİSİ

Sayı: 71 Ocak – Şubat 2019

Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler E-Dergisi

ISSN:1694-528X İktisat ve Girişimcilik Üniversitesi, Türk Dünyası

Kırgız – Türk Sosyal Bilimler Enstitüsü,

Celalabat KIRGIZİSTAN



<http://www.akademikbakis.org>

Hasadın ardından elde edilen kabuk kaplı kavuzları çıkarılarak taneler parlatılır. Kabuklardan ayırma ve parlatma işi önceleri Devrez Çayı kenarında kurulan ve suyla çalışan, çıkardığı sestene dolayı adına "dink" denilen tokmaklarla dövülerek yapılır, sonra kıl çuvallarda ovularak parlatılırdı. Ancak çeltik fabrikalarının kurulmasıyla dink pirinci terk edilmiş ve fabrika pirinci ön plana çıkmıştır. Fabrikalarda önce kabuğundan ayrılan çeltik, daha sonra tanelerdeki pas denilen kırmızılığı alan krom manyezitten yapılan zımparalarla törpülenir ve kauçuk parlatıcı fırçalarla parlatılarak yenmeye hazır pirinç haline getirilir (Şekil 9-10-11-12). Artıklar ise hayvan yemi olarak değerlendirilir.



Şekil 10: Tosya’da bir çeltik fabrikası ve kavuzlu çeltiğin kavuzlarından ayrılarak parlatıldığı makine (K: Tanrıku).

Yukarıdaki işlemler esnasında, özellikle parlatma işlemi, aslında ürünün besleyici değerinin büyük ölçüde yitirilmesine neden olur. Çünkü bu işlem yapılırken, tanelerin yüzeyini çevreleyen protein, yağ, tiyamin (B1), niyasin, demir ve kalsiyumca zengin dış katman yok olur. Geriye yalnızca nişastaca zengin bir ürün kalır. İşte bu yüzden tek yönlü olarak pirinçle beslenenlerde niyasin yokluğundan beriberi hastalığı görülür.



## AKADEMİK BAKIŞ DERGİSİ

Sayı: 71 Ocak – Şubat 2019

Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler E-Dergisi

ISSN:1694-528X İktisat ve Girişimcilik Üniversitesi, Türk Dünyası

Kırgız – Türk Sosyal Bilimler Enstitüsü,

Celalabat KIRGIZİSTAN



<http://www.akademikbakis.org>



Şekil 11: Parlatılmış Akçeltik, Yaşar, Maratelli ve Sarıkılçık (K: TPMK).

Görüldüğü gibi çeltik, ekiminden hasadına ve hasadından sonra da satıma hazır hale gelinceye kadar yoğun bir emeğe ihtiyaç göstermektedir. Bununla birlikte bazı yıllar, iklimin kurak geçmesi ve Devrez Çayı'nın kurumması, bazı yıllar ise hastalık ve zararlılar, çiftçinin bu emeğini alıp götürmekte ve böyle yıllarda rekolte düşmektedir. İklimin uygun geçtiği yıllarda ise rekolte yükselmektedir. Tosya, Kastamonu ve ilçeleri arasında çeltik üretiminde başta gelmektedir. 2017 yılında Tosya'da üretilen 5000 tonluk çeltik, Kastamonu çeltik üretiminin % 90'ıdır. Üretilen pirinç, çiftçi tarafından doğrudan Tosya pazarında satılabildiği gibi, Kastamonu, Ankara, İstanbul ve diğer illerden gelen toplayıcı tüccarlar tarafından da satın alınabilmektedir (Tanrıku, 1999: 86-103).



<http://www.akademikbakis.org>



Şekil 12: Tosya Ovası ve çeltik tarlaları (K: <http://tosya.bel.tr/tosya-tarihi>).

## E. TOSYA'DA PİRİNÇ ÜRETİMİNİN TARİHİ SEYRİ

Türk mutfağında önemli bir yeri olan pirinç ve onun bitkisi olan çeltiğin Anadolu'ya XV. yüzyılda Mısır'dan getirildiği ve ilk ekimlerin Kastamonu ilinin Tosya ilçesinde yapıldığı görüşü yaygındır. Osmanlı İmparatorluğu kayıtlarına göre; XVI. yüzyılda Tosya kazasında çeltik ziraatı yapılmış hatta 1719-1720 yılında Tosya şehrinden dışarıya pirinç ihraç edilmiştir. XVI. yüzyıla ait kayıtlarda Anadolu'nun pirinç merkezleri arasında Beypazarı, Niksar ve Boyabat'la birlikte Tosya'nın da adı geçmektedir. Ayrıca özellikle kayıtlarda Devrez Çayı boyunca uzanan vadi tabanında padişah hassı (sofrası) olarak ayrılmış olan lezzetli pirinçlerin elde edilmesi için çeltik üretiminin yapıldığı bildirilmektedir. Osmanlı döneminde olduğu gibi Cumhuriyet döneminde de çok ünlü olan Tosya pirincinin ününü sürdürmek, üretici ve tüketiciyi korumak için 1934 yılında 19 maddelik bir çeltik talimatnamesi yayınlanmıştır. Bu talimatnamede dink pirinci ve fabrika pirincinin (İlk çeltik fabrikası Tosya'da 1926'da kurulmuştur) ayrı fiyatlardan işlem göreceği, dink pirincini fabrika pirinci diye satanlara ya da her iki pirinci karıştıranlara cezai işlem uygulanacağı, dinklerin ve fabrikaların çalışma usulleri, satılmak için getirilen pirinçlerin muayenelerinin Ticaret Odalarınca ücret karşılığı yapılacağı, pirincini muayeneden kaçırana aynı şekilde cezai işlem uygulanacağı vurgulanmıştır. Bu talimatnamede; 1923 yılında Tosya'da 15.700 dönüm (dekar) alana 314.000 kilo çeltik ekildiği ve 3 077 200 kilo ürün alındığı, bu ürünün 666.800 940 kilosunun 133.376 lira karşılığı ihraç edildiği, aynı şekilde 1933'te de 200.000 dönüme 440 000 kilo çeltik ekildiği, 6.500.000 kilo ürün elde edildiği, bunun 1.951.000 kilosunun 312 000 lira karşılığı Abana iskelesinden ihraç edildiği bilgileri de yer almaktadır (Ergi, 1997: 49).





<http://www.akademikbakis.org>

Tosya’da çeltik ekim alanları ve pirinç üretim miktarı II. Dünya Savaşı’nın devam ettiği zor yıllarda oldukça azalmış ancak sonraki yıllarda, 1930’lu yıllardaki seviyesine ulaşmasa da artarak devam etmiştir. Tosya’da İlçe Tarım Müdürlüğü’nün verilerine göre 1982’de 16000 dekarlık bir alana çeltik ekilmiş ve 6400 ton pirinç elde edilmiştir. Bundan sonraki yıllarda çeltik ekim alanlarında ve dolayısıyla pirinç üretim miktarlarında dalgalı bir seyrin ve kademeli bir azalışın olduğu görülür. Bunda daha önce de değinildiği üzere çeltiğin şeker pancarıyla münavebeye girmesi etkili olduğu gibi bir önceki yıl pirince olan talep ve buna endeksli oluşan fiyatlar da etkili olmuştur. 1986 yılında Tosya’da çeltik ekim alanları hiç olmadığı kadar azalmış ve 12550 dekar olarak gerçekleşmiştir. Ancak iklim ve su şartlarının iyiliği verime olumlu yansımış ve üretim 6500 ton olarak gerçekleşmiştir. 1987 yılında ekim alanları ortalama bir değer olan 16000-18000 aralığına yaklaşmış ve 15000 dekarlık bir alan çeltik ekimi için kullanılarak 6000 ton pirinç üretilmiştir. Takip eden yılda Tosya pirincine olan talep artışı, 1989 yılına gelindiğinde ekim alanlarında ve üretim miktarında büyük bir sıçramanın olmasına yol açmıştır. Adı geçen yılda 22000 dekarlık bir alanda çeltik ekimi yapılmış ve 11000 ton pirinç üretilmiştir. Her üründe olduğu gibi arz talep dengesi sonraki yıllarda bozulmuş, buna paralel olarak 1992’de ekim alanları 1987 yılının da altına düşerek 12000 dekar olarak gerçekleşmiş ve bu alanlardan 4356 kg pirinç üretilmiştir. 1993 yılında tekrar 18000 dekarlık bir ekim alanı ve 8100 tonluk bir rekolte gerçekleşmiştir. Bu yıldan 1997 yılına kadar ekim alanları 18000-16400 dekar, üretim ise 7402-8100 ton arasında değişiklik göstermiştir. 1997 yılından sonra çeltik ekim alanlarında ve pirinç üretiminde bir gerileme başlamış ve bu gerileme 2010 yılında yaklaşık 2/3 oranına ulaşmıştır. 2010 yılında Tosya’da 5438 dekar alanda çeltik ekimi yapılmış ve 3516 ton pirinç üretilmiştir. Bu azalışta daha sonra değinilecek olan ve geçerliliğini günümüzde de koruyan faktörler etkili olmuştur. Azalış, ulusal ve yerel basında yankı bulmuş, “Tosya pirinci öldü, Tosya’da pirinç üreticisi kan ağlıyor” gibi başlıklarla sorun ilgililere ulaştırılmaya çalışılmıştır. 2012 yılına gelindiğinde ekim ve üretim miktarlarında az da olsa bir artış yaşanmıştır. Aynı yıl Tosya’da 8000 dekarlık alana çeltik ekilmiş, 4400 tonluk rekolte yakalanmıştır. Sonraki yıllarda ekim ve üretim miktarlarında küçük oynamalar olsa da önemli bir değişiklik olmamıştır. 2015, 2016 ve 2017’de sırasıyla 8000, 8650, 8500 dekarlık alanda çeltik ekimi yapılmış 4200, 5100 ve 5000 tonluk üretimler gerçekleşmiştir. Bir karşılaştırma yapılabilmesi açısından 2015 yılı için Kastamonu ve Türkiye’de çeltik ekim alanları ve pirinç üretimine baktığımızda şu sonuçlara ulaşırız. 2015 yılında Kastamonu’da çeltik ekilen alanların toplamı 9114 dekar ve üretim 5975 tondur. 2017’de ise çeltik ekilen alanların 10.219 dekara, üretimin ise 6.521 tona yükselmiştir. Zikredilen ekim ve üretim değerlerinin % 90’ı Tosya’da gerçekleşmiştir. Aynı yıl Türkiye’de 1. 158. 561 dekar alana çeltik ekilmiş ve 920 000 ton pirinç üretilmiştir (TÜİK 2016-2018).

## F. TOSYA’DA ÇELTİK EKİCİLERİNİN SORUNLARI VE TÜRKİYE’NİN ÇELTİKTE KÜRESEL POZİSYONU

Tosya’da çeltik üretimini olumsuz etkileyen en önemli sorunlardan biri, hiç şüphesiz tarımsal işletmelerin küçük ve çok parçalı olmasıdır. Ortalama 9 parçadan oluşan işletmelerde arazinin çok büyük bir kısmı 0-25 dekar arasındaki tarlalardan oluşmaktadır. Genellikle bir çiftçi



<http://www.akademikbakis.org>

ailesinin geçimini sağlamaktan uzak olan bu cüce işletmelerden ekonomik manada yararlanmak çok zordur. Bu nedenle ortakçılık ve kiralama usulü yaygındır. Ülke genelinde ve Tosya'da bu anlamda tarım arazilerinin daha fazla parçalanmasının ve böylece kullanımdan çıkmasının önüne geçmek için 30.4.2014 tarihli 5403 sayılı Toprak Koruma ve

Arazi Kullanımı Kanununu çıkarılmıştır. Bu kanun genel olarak şunu amaçlamaktadır: Kanuna göre, asgari tarımsal arazi büyüklüğü, bölge ve yörelerin toplumsal, ekonomik, ekolojik ve teknik özellikleri gözetilerek Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı'nca belirlenecek. Belirlenen asgari büyüklüğe erişmiş tarımsal araziler, bölünemez eşya niteliği kazanacak. Mirasa konu tarımsal arazi ve yeter gelirli tarımsal arazilerde mülkiyetin devri esas olacak. ...Mirasçılar arasında anlaşma sağlanamadığı takdirde, mirasçılardan her biri yetkili sulh hukuk mahkemesi nezdinde dava açabilecek. Bu durumda sulh hukuk hakimi, tarımsal arazi veya işletmenin mülkiyetinin; tespit edilen ehil mirasçıya devrine, birden çok ehil mirasçının bulunması halinde öncelikle asgari geçimini bu işletmeden sağlayan mirasçıya, bunun bulunmaması halinde bu mirasçılar arasından en yüksek bedeli teklif eden mirasçıya devrine, ehil mirasçı olmaması halinde mirasçılar arasından en yüksek bedeli teklif eden mirasçıya devrine karar verebilecek. ...Hakim satışa karar verebilecek. Mirasa konu tarımsal işletmenin kendisine devrini talep eden mirasçı bulunmadığı takdirde, hakim satışına karar verebilecek. Tarımsal arazilerin satılması halinde, sınırdaş tarımsal arazi malikleri de önalım hakkına sahip olacak. Bakanlık, gerekli hallerde asgari tarımsal arazi büyüklüğünün altındaki tarımsal arazileri toplulaştırabilecek veya bu düzenleme kapsamında kamulaştırabilecek.<sup>2</sup> Ancak adı geçen kanun ve bağlı yönetmelikler yayımlandığı tarihten sonrasını kapsamakta ve öncesine yönelik uygulamalar içermemektedir. Bu nedenle yasanın başarıya ulaşması Tosya gibi alanlarda zaman alacaktır.

Çeltik ekim alanlarının ve üretimin artırılması için çiftçilerin teşvik edilmelerini sağlayacak en önemli faktör, çeltik alım fiyatlarıyla, girdi fiyatları arasında gerekli dengenin kurulması, çiftçilerin üretim maliyetinin altında ürün satmak durumunda bırakılmamasıdır. 1994 yılında alınan 5 Nisan İstikrar Kararları doğrultusunda çeltik ürünü destekleme alım kapsamından çıkarılmış, bu ise ekim alanlarının daralmasına ve üretimin düşmesine neden olmuştur. Sonraki yıllarda tekrar desteklenen tarım ürünleri arasına alınan çeltikte destekleme tutarları çiftçiyi teşvikten uzak kalmıştır. Örneğin 2018 yılında çeltik çiftçisine dekar başına 40 lira mazot ve 4 lira da gübre desteği sağlanmış olmakla birlikte bu rakam emek yoğun tarım ürünleri ve çeltik için yeterli değildir. Diğer tedbirler olarak, pirinç ithalatından alınan fonların, iç piyasa fiyatları düşünülerek düzenlenmesi ve TMO alım merkezlerinin zamanında açılması sayılabilir.

TMO, alım yaptığı diğer ürünlerde olduğu gibi çeltikte de fiyatların üreticiler yönünden normalin altına düşmesini ve tüketici aleyhine anormal derecede yükselmesini önlemek amacıyla piyasa düzenlemesine yönelik her türlü tedbiri almakla görevlidir. TMO, bu görev kapsamında üretiminin sürdürülebilirliği ve piyasa istikrarının sağlanmasına yönelik politikalar oluşturmaktadır. Bu çerçevede iç ve dış piyasaları yakinen takip etmekte, piyasa

<sup>2</sup> Daha geniş bilgi için bkz. [www.tarim.gov.tr/Sayfalar/GormeEngellilerDetay.aspx?OgeId=412&Liste=Haber](http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/GormeEngellilerDetay.aspx?OgeId=412&Liste=Haber)



<http://www.akademikbakis.org>

istikrarının sağlanmasına yönelik gerektiğinde alım, satış, ithalat ve ihracat gibi araçları kullanarak üretici-tüketici ve sanayici arasında sağlıklı bir yapı oluşturmaktadır. TMO, piyasa düzenleme görevi gereği piyasaya arz edilen ürünün tamamını almaktan ziyade, piyasada ki arz fazlası ürünü alarak piyasaları düzenlemeye yönelik politikalar oluşturmaktadır. Ancak bu politika çeltik pazarında tüccarın elini güçlendirmekte ve çiftçiyi tüccara muhtaç duruma düşürmekte/düşürebilmektedir. TMO, ürünün tamamına yönelik alım yapacağını/yapabileceğini ürünün hasadından önce açıklamalı ve çeltik çiftçinse alternatif sunmalıdır. Bu uygulama fiyatta değer ve istikrarı sağlayarak çiftçiyi koruma altına alacaktır. Bu aşamada TMO pirinç alım ve satış fiyatları belirlenirken devir stoku, üretim miktarı, maliyet, iç ve dış piyasa fiyatları, enflasyon, ithalat-ihracat ve dış ticaret verileri, refah payı, üretimin sürdürülebilirliği ve diğer ürün alımlarında uygulanan fiyatlar dikkate alınmakla mükelleftir. Böyle olursa ancak, çeltik ekim ve pirinç üretimi artırılabilir ve döviz çıktısı engellenmiş olur, sürdürülebilirliğin sağlanması durumunda Türkiye pirinç ihraç eden ülke konumuna gelebilir.

Tosya çeltik üreticileri; susuzluk, kuraklık, zirai don, çeltik hastalık ve zararlıları gibi tarımsal üretimi tehdit eden risklere karşı kayıtsız kalabilmektedirler. Bunda, Tarım Sigortaları Havuzu (TARSİM) gibi kurumlardan habersizlik, sigorta maliyeti ve bilgisizliğin etkili olduğu anlaşılmaktadır. Bu risklerin ortaya çıkması durumunda ise çiftçinin bir yıllık emeği yok olup gidebilmekte ve çiftçi çok zor durumlara düşebilmektedir.

Çeltik ekicileri, diğer tarımsal ürünlerde olduğu gibi Tarım Kredi Kooperatiflerinden destek sağlayabilmektedirler ancak fındık, zeytin, kayısı, incir gibi tek ürüne yönelik uzmanlaşmış kooperatifçiliğe henüz geçememişlerdir. Bu da böyle bir oluşumun sağlayacağı faydadan mahrum kalmalarına neden ve kazançlarını daha fazla artırmalarına engel olmaktadır.

Tosya ve çeltik ekimiyle ilgili buraya kadar anlatılanların ışığında ülkemizin 1995'ten günümüze kadar olan süreçte adı geçen ürünlerdeki küresel pozisyonuna kısaca bakmak, bu üründe nerede olduğumuzun yanıtını vermesi bakımından önemlidir. Türkiye 2017 yılında dünya çeltik ekim alanları içinde yaklaşık % 0,7'lik bir paya sahiptir ve önemli çeltik ekici ve pirinç üreticisi ülkeler arasında yer almaz.<sup>3</sup> Çeltik, Türkiye tahıl ekim alanları içerisinde %1 pay alırken üretimde % 2,5 paya sahiptir. Toplam 28 ilde yaklaşık 1 milyon 95 bin dekar (109 505 hektar) alanda çeltik tarımı yapılmaktadır. Ekilen alan ve üretim bakımından ilk sırada Marmara Bölgesi yer almaktadır. Buna göre üretimin % 70'i Marmara Bölgesi'ndedir. Karadeniz ise üretimin % 26'sına sahiptir ve bu iki bölge Türkiye üretiminin % 96'sını oluşturmaktadır. Kalan % 4'lük kısmı ise İç Anadolu (% 2), Güneydoğu Anadolu (% 1) ve diğer (% 1) bölgeler oluşturmaktadır. Ülkemizde buğdaydan sonra en fazla tüketilen tahıl türü pirinçtir. Bununla birlikte Türkiye'de 1995 yılında 50.000 hektarlık alana çeltik ekilmiş ve 150 000 ton pirinç elde edilmiştir. Ülkemizde pirinç tüketimi dikkate alındığında 1990'lı yıllarda üretimin yeterli olmadığı görülmektedir. Çünkü aynı yıl 307.847 ton pirinç ithal edilmiş ve karşılığında 109.431.000 dolarlık bir ücret dış ülkelere ödenmiştir. Gelişmekte olan

<sup>3</sup> 2017 yılında dünyada 161 milyon hektarlık bir alanda çeltik ekimi yapılmış ve 486 milyon ton üretim gerçekleşmiştir. Aynı yıl ülkemizde 109 505 hektar alan çeltik ekimi için değerlendirilmiş ve 900 00 ton pirinç üretilmiştir.



<http://www.akademikbakis.org>

ülkemizin döviz kaybının önlenmesi bakımından pirinç üretiminin artırılması bu yıllarda bir zorunluluk olarak görülmüştür. Sahip olunan tarımsal kaynaklar üretimin artırılması için yeterlidir. Ancak bunun için pirinç üretiminin teşviki yönünde tedbirler alınmalıdır. 2010 yılında pirinç ithalatı 409.199 ton ile son dönemin en yüksek seviyesindedir. 2014 yılında ise üretimde bir önceki yıla göre yaşanan % 7,8'lik azalışa bağlı olarak çeltik ithalat miktarı yaklaşık 300 bin ton olmuştur. Ülkemizin 2015 yılı pirinç ithalatı 189 bin ton olarak gerçekleşmiştir. Ülkemizde son dönemde en yüksek pirinç ihracatı, 834 ton ile 2011 yılında yapılmıştır. 2015 yılı pirinç ihracatımız ise bir önceki yıla göre % 22 artışla 437 ton olmuştur. Ülkemizde, son dönemde pirinç ithalatının büyük çoğunluğu ABD, Rusya Federasyonu, Bulgaristan, Portekiz ve İspanya'dan yapılmaktadır. TÜİK verilerine göre 2014/ 2015 dönemi ülkemizin pirinç ürünü yeterlilik derecesi, % 65,4 olarak gerçekleşmiştir. 2015 yılında ülkemizin pirinç ithalatı 120 bin ton, ihracatı ise 24 bin ton olmuştur. Ülkemizde pirinç ithalatının büyük çoğunluğu ise İtalya, Hindistan, Yunanistan, Bulgaristan, Tayland ve ABD'den yapılmaktadır. Aynı şekilde TÜİK'ten alınan verilere göre 2016/17 dönemi ülkemiz pirinç ürünü yeterlilik derecesi bir önceki değerlendirme dönemine göre artarak % 69,9 olarak gerçekleşmiştir. 2017 yılında ülkemizin pirinç ithalatı yaklaşık 149 bin ton, ihracatı ise 49 bin ton olmuştur. Ülkemizde pirinç ithalatının büyük çoğunluğu ise İtalya, Hindistan, Yunanistan, Bulgaristan ve Çin'den yapılmıştır. TÜİK tarafından; dış satım, stok değişimi, kayıplar göz önüne alınarak hazırlanan denge tablolarına göre yılda kişi başına tüketilen pirinç miktarı 2000 yılında 7 kg iken 2016 yılında 9,40 kg' ye çıkmıştır (TÜİK 2018).

## SONUÇ ve ÖNERİLER

Sonuç olarak Türkiye ve Tosya için çeltik çok önemli bir kültür bitkisidir. Tosya'da çeltik yetiştiriciliği yüzyılları bulan geçmişi ile ilçenin kültürel alt yapısında bir değer olarak yerini almış bulunmaktadır. Bu değer, Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından ilçe adına tescillenerek resmîyet de kazanmıştır. Devrez Çayı vadisi ve Tosya Ovası'nda geniş ekim alanları olan çeltik, emek yoğun bir şekilde üretilmekte olup Türkiye'nin her tarafında aranır ve tercih edilir bir üründür. Böyle olmasına rağmen ülkemiz ve Tosya'da çeltik ekiminin teşvik edilmemesi durumunda ekim alanları daralmış ve üretim azalmıştır. Gerekli önlemler alınmazsa ekim alanlarının daha da daralması ve üretimin durması kaçınılmaz olacak, sonuçta ise ülkemiz pirinçte dışa bağımlı olmaktan kurtulamayacaktır. Ülkemizde birçok tarımsal ürünün yetiştirilmesinde olduğu gibi çeltiğin ekim, dikim, yetiştirilmesi ve ürünün elde edilmesinde sorunlar yaşanmaktadır. Bu sorunların bazıları genele matufken bazıları ürüne ve yetiştirilme alanına matuf sorunlardır. Bu sorunların ürüne ve yetiştirilme alanına matuf olanlarının çözümü için aşağıdaki öneriler sunulabilir.

Araştırma alanında tarımsal işletmeler küçük ve çok parçalıdır. Ortalama 9 parçadan oluşan işletmelerde arazinin çok büyük bir kısmı 0-25 dekar arasındaki tarlalardan oluşmaktadır. Genellikle bir çiftçi ailesinin geçimini sağlamaktan uzak olan bu cüce işletmelerden ekonomik manada yararlanmak çok zordur. Yukarıda sözü edilen yasa çerçevesinde arazilerin daha fazla küçülmesi yönünde teoride önemli bir adım atılmış olmakla birlikte uygulamada bunun zaman alacağı görülmektedir. Yasa zamanı kısaltıcı iyileştirmelere tabi tutulmalıdır. Sarıkılçık çeltiğinin Tosya adına Tosya pirinci olarak tescillenmesi önemli bir gelişmedir. Ancak,



## AKADEMİK BAKIŞ DERGİSİ

Sayı: 71 Ocak – Şubat 2019

Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler E-Dergisi

ISSN:1694-528X İktisat ve Girişimcilik Üniversitesi, Türk Dünyası

Kırğız – Türk Sosyal Bilimler Enstitüsü,

Celalabat KIRGIZİSTAN



<http://www.akademikbakis.org>

üretimin artırılması, çiftçinin girdi maliyetlerinin üzerinde bir destekle desteklenmesini ve sübvansede edilmesini gerekli kılmaktadır. TMO alım merkezleri ürünün hasadı göz önünde bulundurularak açılmalı ve pirinç kg fiyatı erken açıklanmalıdır. Bu fiyat maliyetler dikkate alınarak belirlenmeli, çiftçiler tüccarın inisiyatifine terk edilmemelidir. Öte yandan Tosya çeltiği adının istismarını önlemek için de takibin ve kontrollerin ödünsüz yapılması zorunludur. Tosya çeltiği markası ve Tosya çeltik üreticilerinin bu markadan gerekli faydayı sağlamaları için ürün, organik ürün olarak da değerlendirilmeli ve bunun için dinkler tekrar çalıştırılmalı, doğal gübre kullanımı sağlanmalı, parlatma işlemleri doğal süreçlerle yerine getirilmeli, çiftçi bu yönde eğitilmeli ve yukarıda dile getirilen gerekli çaba gösterilmelidir. Tosya çeltik üreticileri, “Tosya Çeltik Ekicileri ve Pirinç Üreticileri Kooperatifi” gibi bir adla örgütlenmelidir. Bu kooperatif ekici ve üreticileri desteklemeli, Tosya çeltiği markasıyla üretilen ürünün alımı, satımı, denetlenmesi, dağıtımı, ulusal ve uluslar arası tanıtımını üstlenmeli ve yalnızca bu üründe uzmanlaşmalıdır. Tosya çeltik üreticileri, susuzluk, kuraklık, zirai don, çeltik hastalık ve zararlıları gibi tarımsal üretimi tehdit eden risklerin önlenmesine yönelik olarak bilinçlendirilmelidir. Çiftçinin Tosya Çeltiği üreticileri ad vb. adlarla kooperatifleşmesi sağlanmalı ve TARSİM kapsamında sigortalı ürün yetiştirilmesi önerilmeli/özendirilmelidir. Çiftçinin TARSİM’den yararlanması için çiftçi kayıt sistemine kayıtlı olması zorunlu olduğundan, bu kaydın kooperatif, kaymakamlık, belediye başkanlığı ya da muhtarlıklar aracılığı ile takibi yapılmalıdır.

### KAYNAKÇA

E rgi, İ. (1997). *İpek Yol u Üzerinde Bir Sanayi Merkezi Tosya*, Kastamonu.

Oakes, H. (1958). *Türkiye Toprakları*, İzmir.

Sami, Ş. (1316). *Kâmûsu 'l-a 'lâm*, Mihran Matbaası, Cilt 4, Yeni basım, Kaşgar Neşriyat, Ankara ,1996.

Tanrıkulu, M. (1999). *Tosya'nın Ekonomik Coğrafyası*. Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, AÜ, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2006). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*, Ankara: Seçkin Yayınevi.

T.C. Türk Patent ve Marka Kurumu, Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni, (2017). Sayı 2, s. 22-28.

TÜİK, 2017, 2017, 2018 verileri.



## AKADEMİK BAKIŞ DERGİSİ

Sayı: 71 Ocak – Şubat 2019

Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler E-Dergisi

ISSN:1694-528X İktisat ve Girişimcilik Üniversitesi, Türk Dünyası

Kırgız – Türk Sosyal Bilimler Enstitüsü,

Celalabat KIRGIZİSTAN



<http://www.akademikbakis.org>

### İNTERNET KAYNAKLARI

<https://www.aa.com.tr/tr/turkiye/ureticilerin-celtik-mesaisi-basladi/1151680>, (10.11.2017).

<http://www.habergazetesi.com.tr/haber/201269/samsun-celtik-uretiminde-turkiye-i>,  
(11.03.2018).

<http://istamonu.com/haber-detay/1457/sozun-bitip-tarihin-konustugu-yer:-tosya>, (19.11.2017).

<https://mapio.net/pic/p-9916504/>, (19.11.2017).

[www.tarim.gov.tr/Sayfalar/GormeEngellilerDetay.aspx?OgeId=412&Liste=Haber](http://www.tarim.gov.tr/Sayfalar/GormeEngellilerDetay.aspx?OgeId=412&Liste=Haber)  
(10.11.2017).

<http://tosya.bel.tr/tosya-tarihi>, (10.05.2018).

<http://www.tmo.gov.tr/Upload/Document/hububat/2015hubrapor.pdf>, (10.05.2018).

<http://www.tmo.gov.tr/Upload/Document/hububat/HububatRaporu2017.pdf>, (10.11.2018).