

TAŞKÖPRÜ SARIMSAĞI BAŞARI HİKÂYESİ

(Doküman Oluşturma Tarihi: Kasım 2017)



YÖRE:

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

ÜRÜN:

Dünyada pek çok yerde yetiştirilmesine rağmen, kaliteli sarımsaklar ılıman iklimlerdeki selenyumunu en yüksek ve kumlu topraklarda yetişmektedir. Kastamonu'nun Taşköprü ilçesinde yetiştirilen sarımsak, bölgenin kendisine has toprak çeşidi ve bitki örtüsü sayesinde, diğer bölgelerde yetişen sarımsaklara ve ithal olarak ülkemize giren türlere kıyasla öne çıkmaktadır. Bilimsel adı *Allium Sativum* olarak geçen ve coğrafi işaret tesciline sahip olan Taşköprü Sarımsağı, aromalı, keskin kokulu, selenyum içeren ve süre açısından yüksek dayanıklılığa sahip bir sarımsak türüdür. Kükürtlü uçucu yağların miktarı, mineral maddeler ve vitaminler yönünden zengin besin değeri, içindeki kuru maddelerin oranının yüksekliği, başlarının iri ve kaliteli olması nedeni ile ihracata elverişliliği, ülkemizde bileşiminde

¹ İbret, Ü. (2005), Sebzeçilik, "Türkiye'deki Sarımsak Tarımı Ve Taşköprü Sarımsağı Üzerine Coğrafi Açından Bir İnceleme". *Marmara Coğrafya Dergisi* 12: 21

² Koyuncu, M. (2012), "Sarımsağın Tarihçesi, Kullanım Alanları, Sarımsağın Faydaları", Taşköprü Sarımsak Paneli Bildiri Notları, Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı Yayınları, Kastamonu, ss. 11-19.

³ <https://biruni.tuik.gov.tr/bitkiselapp/bitkisel.zul>

selenyum elementi bulunan tek çeşit olması gibi özellikler Taşköprü Sarımsağı'nı diğer sarımsaklardan farklı kılmaktadır.²

Ülkemizde kuru sarımsak üretimi açısından en önemli sayılabilecek ilçe yaklaşık %22'lik pay ile Taşköprü'dür. Kastamonu'da üretilen sarımsağın tamamına yakını Taşköprü ilçesinde yetiştirilmektedir.³ Bölgedeki 126 köyden 96'sı çiftçilerin beyaz altın da dediği sarımsakla uğraşmaktadır. Yörede yapılan çalışmalar sayesinde Taşköprü Sarımsağı; kırsal kalkınma, nüfusu yerinde tutma ve şehirlere göçün önlenmesi açısından çok önemli bir etken olmuştur.

TESCİL SÜRECİ:

Taşköprü Sarımsağı'nın coğrafi işaret tescili için Taşköprü Belediyesi tarafından 28.05.2009 yılında coğrafi işaret başvurusu yapılmış ve 15.06.2010 tarihinde 135 numarası ile coğrafi işaret tescili alınmıştır.

ÜRÜNLE İLGİLİ ÇALIŞMALAR

2008 yılında 18.000 ton olan Taşköprü Sarımsağı üretimi zamanla azalarak 2012 yılında 10.000 bin ton seviyesinin altına düşmüştür. Taşköprü Sarımsağı'nın kendine has özelliklerinin önemine rağmen Çin sarımsağının daha yüksek miktarlarda ürün vermesi dolayısıyla yöredeki çiftçi zamanla Taşköprü Sarımsağı yerine Çin sarımsağını tercih etmeye başlamış ve bunun sonucunda da Taşköprü Sarımsağı yok olma tehlikesiyle karşı karşıya kalmıştır. Yerel tohumun korunması ve gelecek nesillere aktarılması için bu durumun önüne geçilmesi amacıyla yörede birçok çalışma yapılmıştır. Taşköprü Sarımsağı'nın tarihinde Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından coğrafi işaret olarak tescil edilmesi ve bu tescil kapsamında sağlanan hukuki hakların getirdiği avantajlar dolayısıyla özel sektör Taşköprü Sarımsağı'na yönelik özel bir proje gerçekleştirme kararı almıştır.

Reis Gıda ve METRO Toptancı Market'in ortak yürüttüğü projede Taşköprü Sarımsağı üreticilerine pazar sağlanarak, sürdürülebilir tarımı ve yerel değerlere sahip çıkmanın önemini üreticilere anlatılması hedeflenmiştir. Bu noktada üreticiye Taşköprü Sarımsağı ürettikleri takdirde mallarının alınacağı sözü verilmiş üreticilere bu konuda motivasyon sağlanmıştır.

Bölgede doğaya ve çalışanlara karşı sorumlu, sürdürülebilir ve izlenebilir bir tarım yapılması konusunda yardımcı olunmuştur. Üreticiler ilk olarak Taşköprü sarımsağı coğrafi işaret tesciline uygun yerli tohum kullanmaya başlamışlardır. Daha sonra üreticilere nasıl daha fazla verim elde edecekleri, toprağa, böceğe nasıl daha az zarar verecekleri konusunda eğitimler verilmiştir. En sonunda da ürünleri için dünya standartlarındaki kaliteli üretimin göstergesi olan ve ürünün tüm Avrupa pazarında satılabilmesini sağlayan GLOBAL G.A.P. sertifikası almaları istenmiştir. Üretim aşaması tamamlandığında ürünler belirtilen özel sektör firmaları tarafından satın alınmıştır. Böylece üretici daha fazla kazanmıştır. Verilen bu sertifika ve eğitimlerle birlikte üretici uluslararası bir sistemin içerisine dâhil olmuştur. Böylece 4 yıllık bir süreçte, Taşköprü Sarımsağı üretici sayısı 2870'den 3490'a, üretim miktarı 9800 tondan 17640 tona ve birim fiyatı 9 TL'den 16,5 TL'ye çıkmıştır. Taşköprülü

üreticilerin “para etmiyor” düşüncesiyle dereye döktükleri yerli sarımsak, bugün hak ettiği değeri bulma yolunda önemli mesafe kat etmiştir.

Coğrafi İşaretli Taşköprü Sarımsağı Projesi 4.000 aileyi kapsamış, 18.000 hektar toplam alana sahip olan bölgede yaklaşık olarak 750 hektar alanda çalışma yapılmış ve GLOBAL G.A.P. sertifikasyonu sağlanmıştır. 200’ün üzerinde üreticiye Taşköprü Belediyesi salonunda verilen eğitimlerle üretim verimliliği ve gerektiği kadar gübre kullanımı sağlanmıştır. Bununla beraber üretim %20-25 seviyesinde artırılmış daha kaliteli ürünlere ulaşım sağlanmıştır. Taşköprü Sarımsağı’nın eskiden olduğu gibi yılın 12 ayı bulunabiliyor olması için halen çalışmalar sürmektedir.

ÖNCESİ SONRASI:

Taşköprü Sarımsağı’nın yıllara göre ekim ve hasat verilerine bakıldığında yapılan çalışmalar sonrası, yıllara göre artan değerlerin dikkat çekici olduğu görülmektedir. 2012 yılında ekim yapılan alan 21.800 dönümken 2017 yılında bu değer 26.000 dönüme çıkarak 4.200 dönüm arttığı görülmektedir. Yine 2012 yılındaki hasat miktarına bakıldığında 9.800 ton olan değer 2016 yılında 17.640 tona ulaşarak 4 yılda 7.840 ton arttığı görülmektedir. (Tablo 1)

Tablo 1: Taşköprü Sarımsağı’nın Yıllara Göre Ekim ve Hasat Verileri

YIL	EKİM YAPILAN			HASAT YAPILAN		BİR ÖNCEKİ YILA GÖRE	
	KÖY SAYISI	ÇİFTÇİ SAYISI	DÖNÜM	DÖNÜM BAŞI VERİM (kg)	MİKTAR (ton)	HASAT ORANI	DÖNÜM ORANI
2012	79	2.870	21.800	450	9.800	-31,22%	14,73%
2013	79	2.870	22.600	750	16.950	72,95%	3,66%
2014	79	2.870	20.780	700	14.550	-14,16%	-8,05%
2015	84	3.050	23.800	600	14.280	-1,86 %	14,58%
2016	90	3.270	24.500	720	17.640	19,05%	2,85%
2017	96	3.490	26.000	-	-	-	-

Taşköprü Sarımsağı’nın satış tonajlarına bakıldığında 2012 yılında 7.184.000 kg olan değer 2016 yılında 7.516.000 kg artarak 14.700.000 kg’a ulaştığı görülmektedir. (Tablo 2)

Tablo 2: Taşköprü Sarımsağı'nın Satış Tonajları

YIL	ÜRETİM MİKTARI (KG)	TOHUMA AYRILAN	SATIŞA SUNULAN MİKTAR
2012	9.800.000,00	2.616.000,00	7.184.000
2013	16.950.000,00	2.712.000,00	14.238.000
2014	14.500.000,00	2.493.600,00	12.006.400
2015	14.280.000,00	2.856.000,00	11.424.000
2016	17.640.000,00	2.940.000,00	14.700.000

Taşköprü Sarımsağı'nın ortalama satış fiyatlarına bakıldığında 2014 yılında 9,00 TL olan perakende satış fiyatının 2017 yılında 7,50 TL artarak 16,50 TL'ye yükseldiği görülmektedir. (Tablo: 3)

Tablo 3: Taşköprü Sarımsağı'nın Ortalama Satış Fiyatları

YIL	TAŞKÖPRÜ FİYATI (TL)	SATIŞ FİYATI (TL)	PERAKENDE SATIŞ FİYATI (TL)
2014	4,58	6,52	9,00
2015	4,48	9,01	13,00
2016	6,04	12,66	17,00
2017	6,13	11,27	16,50