

diyarbakır **baklagil** raporu

Araştırma Serisi: 5

KARACADAĞ KALKINMA AJANSI
"Yerel Kalkımın Zirvesi"

Baklagiller, mercimek, nohut, fasulye, bezelye, bakla ve börülceyi içine alan ürün grubundan oluşmaktadır. Güneydoğu Anadolu Bölgesi baklagillerin gen merkezi olarak kabul edilen 'Bereketli Hilal'in en önemli parçasıdır. ABD'li bilim adamı Jared Diamond İlk nohutun menşinin Güneydoğu Anadolu bölgesi olduğunu belirtmektedir (MÖ. 8000)

İçeriklerindeki yüksek karbonhidrat, protein ve lif oranları ile düşük miktardaki yağ ve sodyum, baklagilleri gerçek bir "Süper Gıda" yapmaktadır. Araştırmalar baklagillerin düzenli tüketilmesi sonucunda kalp hastalıklarına yol açan kolesterol ve trigliserid oranının düştüğünü göstermiştir. Baklagiller ayrıca içeriklerindeki düşük glisemik endeks sayesinde diyabet hastalarına da çok faydalıdır. Baklagiller besleyici özellikleri nedeniyle dünyadaki 2 milyar'dan fazla insan için protein kaynağıdır.

Tablo 1- Nohut ve Mercimeğin Besin Değerinin Pirinçle Karşılaştırması (250 ml'lik bir Bardak-Piştirilmiş)

Besin Maddesi	Birim	Nohut	Mercimek	Beyaz Pirinç
Protein	g	14,5	17,9	4,6
Lif	g	12,5	16,0	1,4
Karbonhidrat	g	45	40	41
Demir	mg	4,7	6,6	2,9
Kalsiyum	mg	80	38	30
Çinko	mg	2,5	2,5	0,6
Tiamin (B1)	mg	0,19	0,34	0,34
Riboflavin (B2)	mg	0,10	0,15	0,03
Niasin (B3)	mg	0,9	2,1	3,6
Piridoksin (B6)	mg	0,23	0,35	0,25



Baklagiller, tarla bitkileri yetiştiriciliğinde ekim alanı ve üretim bakımından tahıllardan sonra gelen tane ürünlerdir. Dünyada yaklaşık 60 milyon ton üretim ve 40 milyar dolarlık piyasa değerine sahip bir ürün grubudur.

Dünyada üretimi gerçekleştirilen baklagiller arasında fasulye ilk sırada yer almaktadır. Bu ürünü nohut, bezelye ve mercimek izlemektedir. Ülkemizde ise, baklagiller içerisinde en fazla nohut üretimi yapılmaktadır. Bu ürünü mercimek ve fasulye takip etmektedir.

Ülkemiz, 1980 ve 1990'lı yılların başlarında kırmızı mercimek üretimi ile dünya pazarlarına hâkim bir ülke iken bugün Kanada, Avustralya ve son zamanlarda ABD'nin ihracata yönelik üretim faaliyetlerinden dolayı mercimek ithalatçısı ülke konumuna gelmiştir. Bu ülkelerin ihracatlarındaki artışların nedenleri arasında; örgütlü pazarlama faaliyetleri, yeterli mekanizasyon, hastalık ve zararlılarla etkin mücadele, kaliteli ve yüksek verimli tohumluk kullanımı ve düşük maliyetli yüksek verim gelmektedir (Özel, 2005).

Ülkemizde kişi başına yıllık ortalama 3-4 kg fasulye, 4-5 kg mercimek ve 5-6 kg nohut tüketildiği dikkate alındığında, yemeklik tane baklagillerin ülkemiz insanları açısından önemi ortaya çıkmaktadır (TÜİK, 2009).

Yetiştiricilik İçin Elverişli Doğa

Diyarbakır, uzun güneşlenme süresi, geniş ve verimli topraklara sahip oluşu sayesinde baklagil yetiştiriciliğinde doğal bir avantaja sahiptir. Bu avantaj, teknolojideki son sistemlerin kullanılması ve modern arazi yönetim yaklaşımlarıyla katlanabilir. Soğuk kış periyodu baklagilleri hastalık ve zararlılardan korumanın yanında depolama risklerini de minimuma indirmektedir. Kurak ve yarı kurak alanlarda nohut ve mercimeğin, sulu alanlarda ise fasulyenin ekim nöbetine girmesi, gerek birim alanda elde edilen verimin artırılması, gerekse nadas alanlarının azaltılması açısından önemlidir.

Sağlıklı Bir Gezegen

Azot, bitki büyümesi açısından en gerekli elementlerden biridir. Bu nedenle birçok tarımsal ürün yetişmek için azot içerikli suni gübrelere ihtiyaç duymaktadır. Ancak baklagiller köklerinde bulunan Rhizobium bakterileri sayesinde havadaki serbest azotu bitkilerin kullanabileceği forma dönüştürürler. Suni gübreler maliyetleri nedeniyle çiftçilere önemli bir yük getirirken, taşınma sırasında tüketilen yakıt ve gübrenin yapısından dolayı açığa çıkan gaz doğaya önemli zararlar vermektedir.

İhracat Rakamları

Diyarbakır ili 2010 yılı rakamlarına göre Hububat, Bakliyat, Yağlı Tohumlar ve Mamulleri grubundan 26 Milyon 952 bin dolarlık ihracat gerçekleştirmiştir. Ülkemizin 2011 yılı Ocak-Ağustos döneminde baklagiller alanında yaptığı ihracat miktarı 159.203.170 TL olarak gerçekleşmiştir. Baklagil ürünleri ihraç edilen ülkelerin başında Irak, Mısır, Suudi Arabistan, Sudan, İngiltere, Ürdün ve Almanya gelmektedir. Üretimde bu kadar yüksek potansiyele sahip olunmasına rağmen mevcut ihracat rakamları düşük düzeylerde seyretmektedir.



Üretim Miktarı

Tablo 2- Diyarbakır İlindeki Önemli Yemelik Baklagillerin Yıllar İtibariyle Üretim Miktarları

Yıllar	Ekim Alanı ve Üretim Miktarı	Kırmızı Mercimek	Nohut
1991	Ekim Alanı (ha)	121.095	48.242
	Üretim (ton)	104.465	48.632
2000	Ekim Alanı (ha)	112.573	31.105
	Üretim (ton)	92.034	28.520
2008 ¹	Ekim Alanı (ha)	68.381	12.256
	Üretim (ton)	27.569	13.288
2009	Ekim Alanı (ha)	42.803	9.405
	Üretim (ton)	56.921	15.359
2010	Ekim Alanı (ha)	47.226	6.372
	Üretim (ton)	111.483	8.953



Tablo 3- Diyarbakır İline Komşu İllerin Yıllar İtibariyle Baklagil Üretim Miktarları

Yıllar	Ekim Alanı ve Üretim Miktarı	ŞANLIURFA		MARDİN		BATMAN	
		Kırmızı Mercimek	Nohut	Kırmızı Mercimek	Nohut	Kırmızı Mercimek	Nohut
1991	Ekim Alanı (ha)	174.990	15.839	113.744	9.025	24.829	1.819
	Üretim (ton)	128.966	14.796	95.455	11.097	27.254	1.418
2000	Ekim Alanı (ha)	131.915	3.585	62.710	4.869	10.630	1.500
	Üretim (ton)	68.228	2.221	42.236	4.229	10.363	824
2008 ²	Ekim Alanı (ha)	119.190	8.909	44.269	3.197	7.189	1.751
	Üretim (ton)	36.702	1.530	8.020	485	856	225
2009	Ekim Alanı (ha)	59.056	8.809	37.502	3.006	9.412	2.100
	Üretim (ton)	95.722	12.852	50.635	2.897	14.469	3.236
2010	Ekim Alanı (ha)	75.747	7.946	38.157	4.338	10.277	1.198
	Üretim (ton)	136.384	9.056	80.767	6.053	19.525	1.592

Tablo 4- Diyarbakır ve Komşu İllerin Üretim Miktarlarının Türkiye Üretimi ile Karşılaştırılması

Yıllar	Ekim Alanı ve Üretim Miktarı	Diyarbakır, Şanlıurfa Mardin, Batman		TÜRKİYE	
		Kırmızı Mercimek	Nohut	Kırmızı Mercimek	Nohut
1991	Ekim Alanı (ha)	434.658	74.925	537.000	878.000
	Üretim (ton)	356.140	75.943	440.000	855.000
2000	Ekim Alanı (ha)	317.828	41.059	390.000	636.000
	Üretim (ton)	212.861	35.794	280.000	548.000
2008 ²	Ekim Alanı (ha)	239.029	26.113	290.000	505.165
	Üretim (ton)	73.147	15.528	106.361	518.026
2009	Ekim Alanı (ha)	148.773	23.320	189.378	455.934
	Üretim (ton)	217.747	34.344	275.050	562.564
2010	Ekim Alanı (ha)	171.407	19.854	211.600	455.690
	Üretim (ton)	348.159	25.644	422.000	530.634

²2008 yılında bölgede meydana gelen kuraklık verimin düşmesine neden olmuştur.

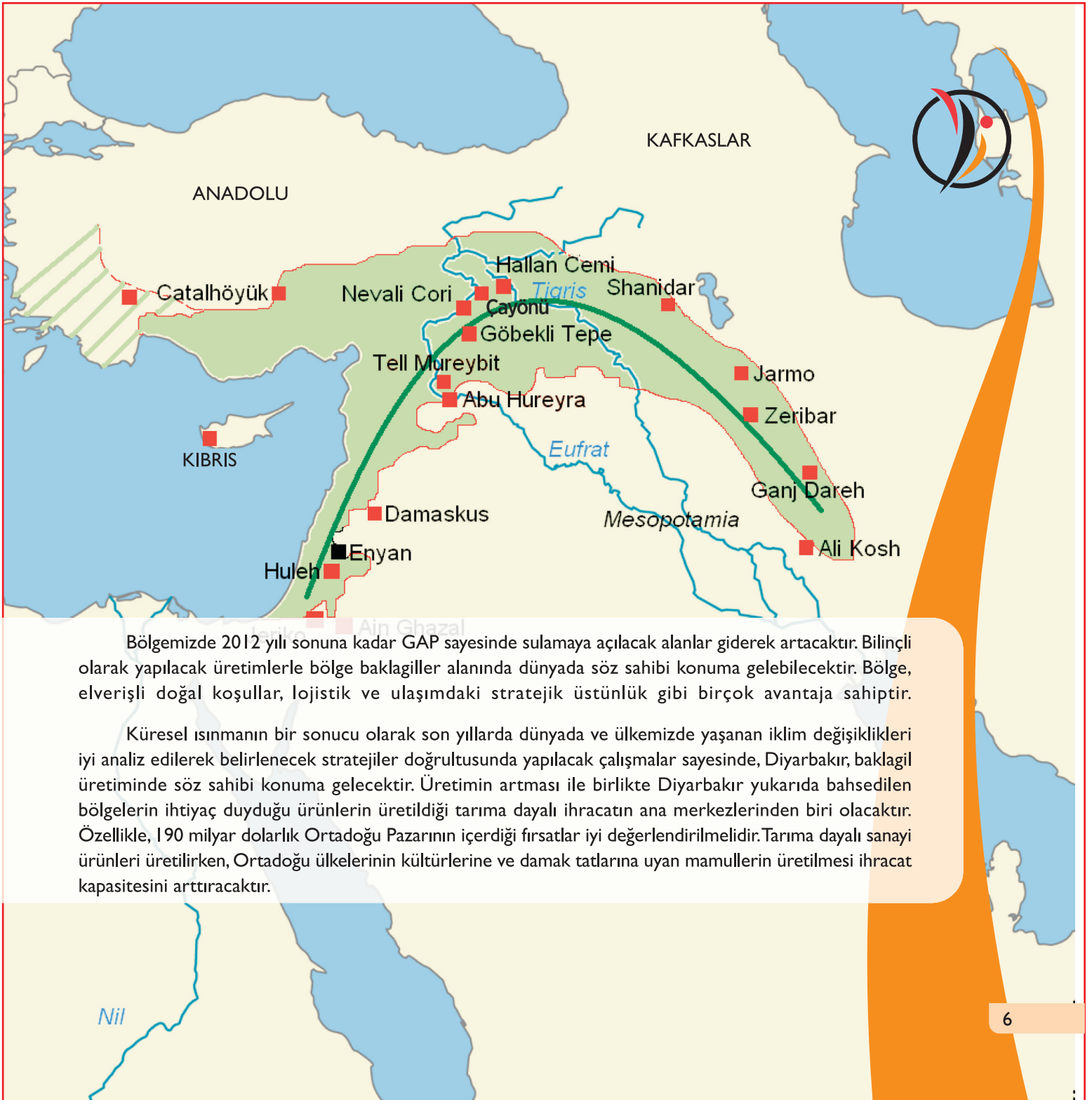
Tablo 5- Dünyadaki Önemli Mercimek ve Nohut Üreticileri

ÜRÜN	ÜLKE	EKİM ALANI (1000 ha)	ÜRETİM (1000 ton)
Nohut	Hindistan	7.500	6.540
	Pakistan	1.081	741
	Türkiye	455	562
	Avustralya	363	445
Mercimek	Kanada	963	1.510
	Hindistan	1.310	810
	Türkiye	189	275
	ABD	165	265

Diyarbakır ili ve kendisine komşu olan Şanlıurfa, Mardin ve Batman illeri 2010 yılında ülkemiz kırmızı mercimek üretiminin %82,5'ini gerçekleştirmiştir. Ayrıca bu iller ülkemiz nohut üretiminin %4,8'ini gerçekleştirmiştir. 2009 yılı verilerine göre Türkiye hem nohut hem de mercimek üretimi bakımından dünyada 3 üncü sırada yer almıştır. Bu veriler analiz edildiğinde Diyarbakır, Şanlıurfa, Mardin ve Batman illerinin mercimek üretimi bakımından dünyada 3 üncü sırada olduğu görülmektedir. Bölgenin bu alanda ne kadar önemli konumda olduğu bu verilerle kolaylıkla anlaşılabilir.

24 ülkenin yer aldığı Ortadoğu ve Kuzey Afrika (WANA Bölgesi) ile 6 ülkenin yer aldığı Orta Asya bölgesinin şu anki nüfusu 386 milyondur. Bu iki bölgedeki toplam Gayri Safi Yurt İçi Hâsıla (GSYİH) 1 trilyon 371 milyar dolardır. Yapılan çalışmalarda bu bölgelerin toplam nüfusunun 2020 yılında yaklaşık 3 kat artarak 1,1 milyara çıkacağı tahmin edilmektedir. 2000-2020 yılları arasında WANA bölgesinde tahıl ve baklagil üretim açığının 82 milyon tona ulaşacağı öngörülmektedir (GAP BKİ, 2010; ICARDA, 1995).

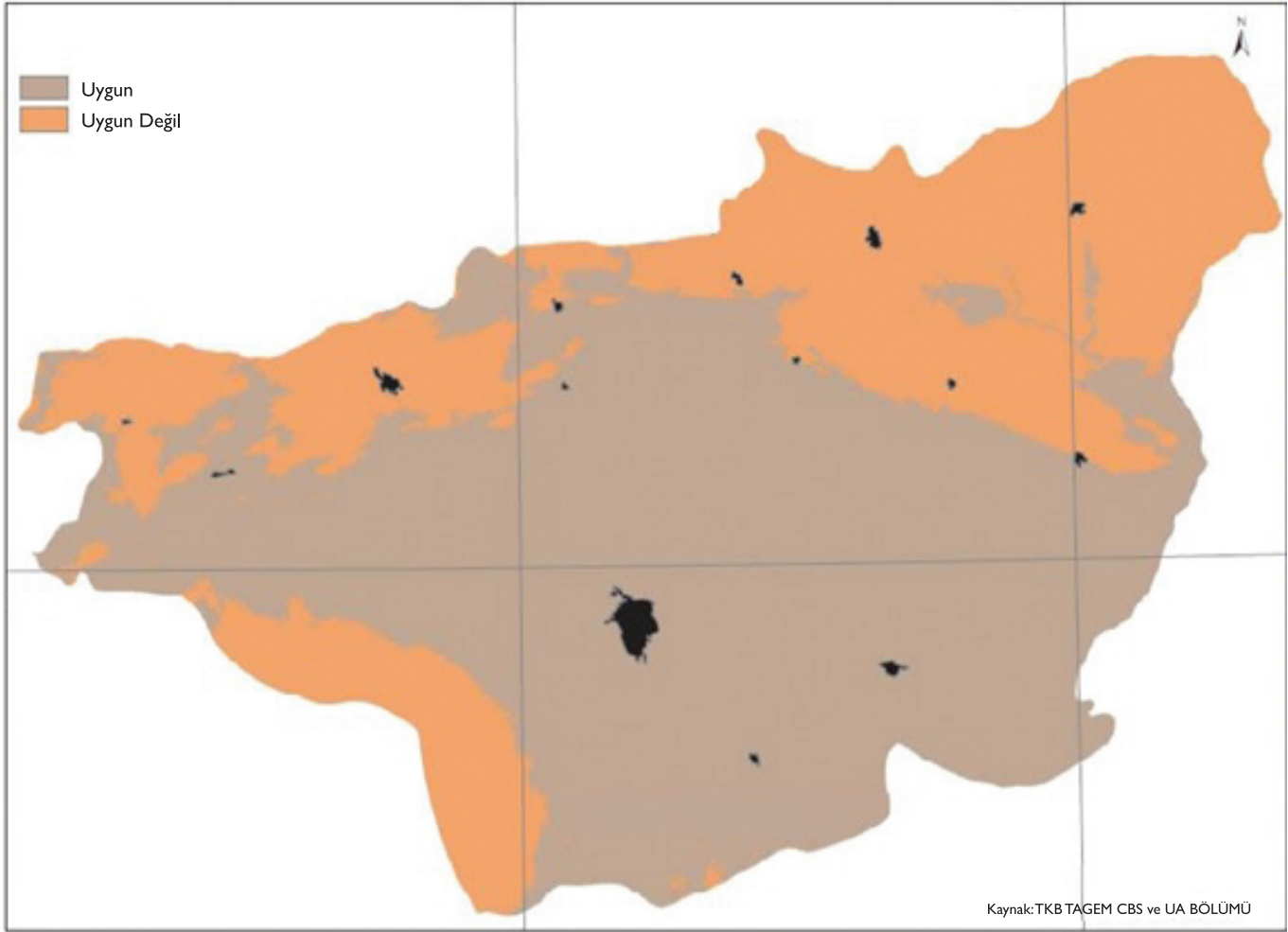




Bölgemizde 2012 yılı sonuna kadar GAP sayesinde sulamaya açılacak alanlar giderek artacaktır. Bilinçli olarak yapılacak üretimlerle bölge baklagiller alanında dünyada söz sahibi konuma gelebilecektir. Bölge, elverişli doğal koşullar, lojistik ve ulaşımdaki stratejik üstünlük gibi birçok avantaja sahiptir.

Küresel ısınmanın bir sonucu olarak son yıllarda dünyada ve ülkemizde yaşanan iklim değişiklikleri iyi analiz edilerek belirlenecek stratejiler doğrultusunda yapılacak çalışmalar sayesinde, Diyarbakır, baklagil üretiminde söz sahibi konuma gelecektir. Üretimin artması ile birlikte Diyarbakır yukarıda bahsedilen bölgelerin ihtiyaç duyduğu ürünlerin üretildiği tarıma dayalı ihracatın ana merkezlerinden biri olacaktır. Özellikle, 190 milyar dolarlık Ortadoğu Pazarının içerdiği fırsatlar iyi değerlendirilmelidir. Tarıma dayalı sanayi ürünleri üretilirken, Ortadoğu ülkelerinin kültürlerine ve damak tatlarına uyan mamullerin üretilmesi ihracat kapasitesini arttıracaktır.

Diyarbakır İlinde Kırmızı Mercimek Yetiştiriciliğine Elverişli Alanlar



Kırmızı Mercimek Tarımına Uygun Alanlar

Diyarbakır ilinde dağlık kesimler dışındaki tüm alanların kırmızı mercimek yetiştiriciliğine elverişli olduğu yukarıdaki haritadan anlaşılmaktadır. İlde sanayiye yönelik iyi çeşitler kullanılmaktadır. Bunların başlıcaları; Şakar, Çağlı, Seyran96, Fırat87, Altıntoprak, Yerli Kırmızı ve Kafkas'tır. Çeşitleri geliştiren kurumların başında GAP Uluslararası Tarımsal Araştırma ve Eğitim Merkezi, Dicle Üniversitesi Ziraat Fakültesi ve Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü gelmektedir. Diyarbakır ili 2010 yılında Türkiye kırmızı mercimek üretiminin %26,4'ünü tek başına gerçekleştirmiştir.

MERCİMEK



Çağlı:

- Kışa ve kurağa dayanıklı, solgunluk hastalığı ve yatmaya çok dayanıklı, erkenci bir çeşittir.
- Yüksek Verimli (Ortalama 165-237 kg/da)
- Bin tane ağırlığı 31-40 gr
- İslahçı Kuruluş; GAP Uluslararası Tarımsal Araştırma ve Eğitim Merkezi

Altıntoprak:

- Kışa ve kurağa dayanıklı, yatmaya ve solgunluk hastalığına dayanıklı, erkenci bir çeşittir.
- Yüksek Verimli (Ortalama 165-237 kg/da)
- Bin tane ağırlığı 32-40 gr
- İslahçı Kuruluş; GAP Uluslararası Tarımsal Araştırma ve Eğitim Merkezi



Seyran 96:

- Kışa ve kurağa dayanıklı, yatmaya çok dayanıklı, erkenci bir çeşittir.
- Yüksek Verimli (Ortalama 150-200 kg/da)
- Bin tane ağırlığı 30-36 gr
- İslahçı Kuruluş; GAP Uluslararası Tarımsal Araştırma ve Eğitim Merkezi

Fırat 87:

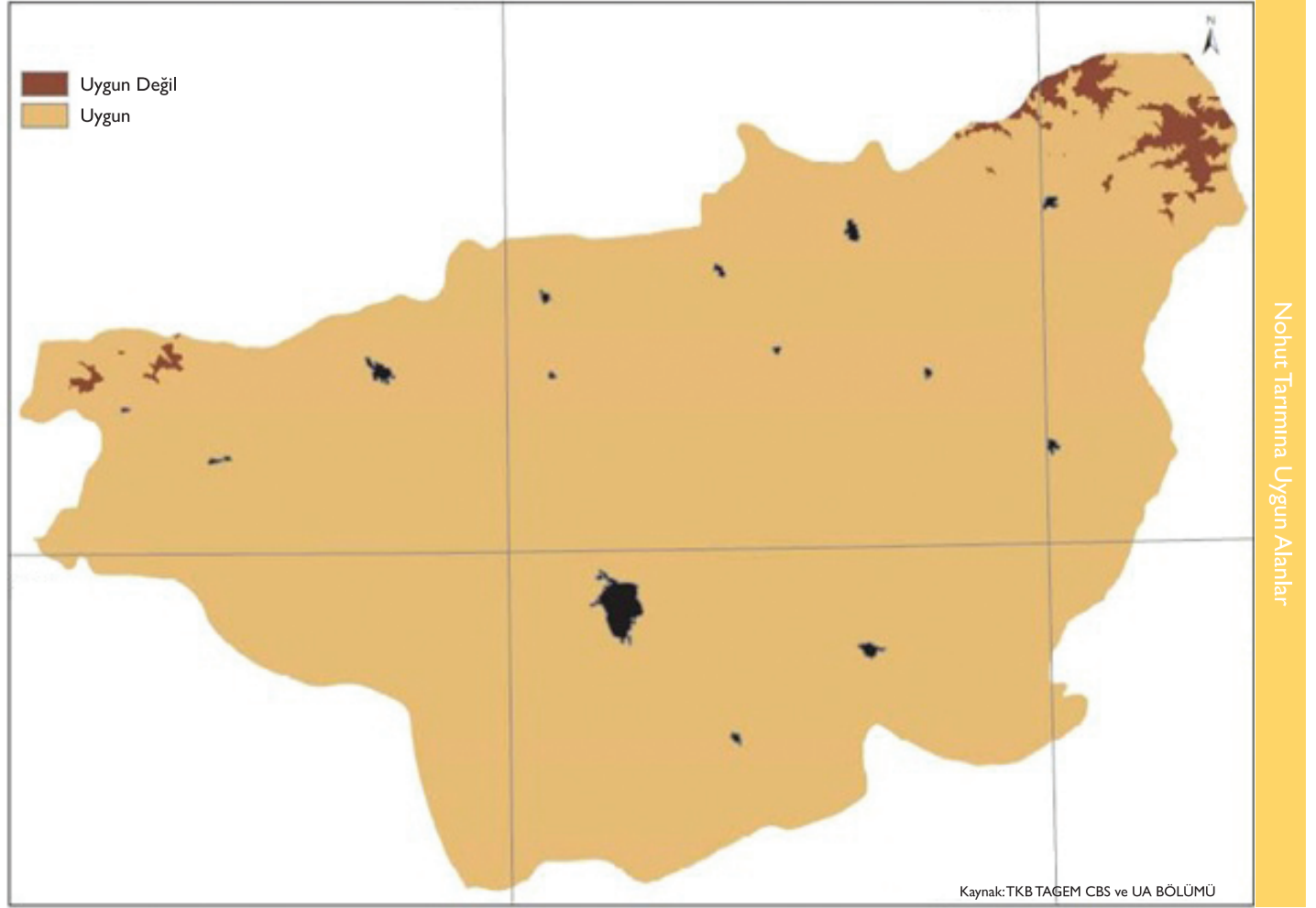
- Kışa ve kurağa dayanıklı, yatmaya orta derecede dayanıklı, solgunluk hastalığına dayanıklı, orta erkenci bir çeşittir.
- Yüksek Verimli (Ortalama 175-225 kg/da)
- Bin tane ağırlığı 35-40 gr
- İslahçı Kuruluş; GAP Uluslararası Tarımsal Araştırma ve Eğitim Merkezi



Yerli Kırmızı:

- Kışa ve kurağa dayanıklı, yatmaya orta derecede dayanıklı, orta erkenci bir çeşittir.
- Orta verime sahiptir
- Bin tane ağırlığı 33 gr
- İslahçı Kuruluş; GAP Uluslararası Tarımsal Araştırma ve Eğitim Merkezi

Diyarbakır İlinde Nohut Yetiştiriciliğine Elverişli Alanlar



NOHUT



Haritada görüldüğü üzere Diyarbakır ilinin neredeyse bütün bölgeleri nohut yetiştiriciliği için elverişli durumdadır. İlde Diyar95 ve ILC-482 çeşidi dışında genelde yerli çeşitler kullanılmaktadır. 2010 yılında ülkemizdeki nohut üretiminin %1,6'sı Diyarbakır ilinde gerçekleşmiştir.



Diyar 95:

- Kışa dayanması toleranslı, kurağa dayanıklı, geççi bir çeşittir. Kışlık ekim için uygundur. Antraknoza dayanıklıdır.
- Verimli (Ortalama 150-200 kg/da)
- Bin tane ağırlığı 400-450 gr
- İslahçı Kuruluş; GAP Uluslararası Tarımsal Araştırma ve Eğitim Merkezi

ILC-482:

- Kışa ve kurağa dayanıklı, erkenci bir çeşittir. Kışlık ekim için uygundur. Antraknoza toleranslıdır.
- Yüksek verimli
- Bin tane ağırlığı 280-310 gr
- İslahçı Kuruluş; GAP Uluslararası Tarımsal Araştırma ve Eğitim Merkezi



Baklagillerin Sanayide Kullanım Olanakları

Ülkemizde baklagiller çoğunlukla dane olarak yemeklerde tüketilmektedir. Kırmızı mercimek yaygın olarak çorba yapımında kullanılmaktadır. Nohut genel olarak sulu yemeklerde tercih edilmektedir. Yurtiçindeki ve yurtdışındaki alıcılar baklagilleri genelde paketler halinde (1, 2, 5, 25, 40 kg vb.) satın almak istemektedirler.

Baklagiller alanında potansiyeli yüksek olan ilimizin ihracat rakamlarını arttırabilmesi ve ülke içindeki tüketiciye de daha çok hitap edebilmesi için ürün çeşitlendirmesine gidilmesi gerekmektedir. Dünyada baklagillerden yapılan mamullerin çeşitlendirilmesi konusunda önemli çalışmalar yürütülmektedir.

Mercimek Pürelı Kek



Nohut Unu



Mercimek Salatası

Nohut Unu ile Yapılmış Bisküvi
(Glutensiz ve Glisemik Endeksi Düşük)



Mercimek ve Nohut Unundan
Yapılmış Makarna

Bölgedeki yatırımcıların baklagillere yönelik yapacakları yatırımlarda sözleşmeli olarak organik üretim yaptırılmaları ve ürün çeşitliliğine gitmeleri elde edecekleri kârı katlayacaktır.

Diyarbakır İlinde Baklagil Ürünlerine Dayalı Sanayi Alanında Faaliyet Gösteren İşletmeler

DOĞU YILDIZI GIDA TARIM ÜRÜNLERİ HAYVANCILIK İNŞ.KUYUMCULUK NAK.SAN VE TİC.LTD.ŞTİ.
BAĞCILAR MAH.1205 SOK.NO:9 ŞANLIURFA YOLU ÜZERİ 7.KM/ DİYARBAKIR
Telefon Numarası: 0412 2550898 - Faks Numarası: 0412 2550899


DERELER GIDA TEKSTİL NAK.TEM.İNŞ.TAAH.SAN.TİC.LTD.ŞTİ.
BAĞCILAR MAH.YENİHAL YOLU ÜZERİ 1097 SOK. ERBAB 2 YAŞAM SİTESİ B BLOK NO:29 /DİYARBAKIR
Telefon Numarası: 0412 2521243 Faks Numarası: 0412 2521244
E-mail: cantoprak@cantoprak.com.tr Web: www.cantoprak.com.tr

OPAŞ GIDA, TEKSTİL, KIRTASIYE VE FOTOĞRAFÇILIK SANAYİ VE TİCARET ANONİM ŞİRKETİ
KIBRIS CAD. NO:9 DAĞKAPI/ DİYARBAKIR
Telefon Numarası: 0412 2230482 Faks Numarası: 0412 2218969

DİCLE GIDA İNŞAAT TEMİZLİK TEKSTİL SANAYİ TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ
YENİ HAL CAD. GIDA TOPTANCILAR SİTESİ I BLOK NO:12/A 21070 - KAYAPINAR/DİYARBAKIR
Telefon Numarası: 0412 2521206 Faks Numarası: 0412 2521206

ERSA 21 TARIM ÜRÜNLERİ GIDA İNŞAAT LTD. ŞTİ.
DİYARBAKIR OSB ERGANİ YOLU ÜZERİ 22. KM. 24. CADDE 2 ADA 105 PARSEL NO: 4 - DİYARBAKIR
Telefon Numarası: 0412 3450421 - Faks Numarası: 0412 3540221
E-mail: ersa21_@hotmail.com



NOT  :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



“Yatırımlarınız için Doğru Anahtar”

KARACADAĞ KALKINMA AJANSI
DİYARBAKIR YATIRIM DESTEK OFİSİ

Selahattin Eyyubi Mah. Urfa Bulvarı No: 15/A

Bağlar/DİYARBAKIR

Tel: 0412 237 12 16 - 17 Fax: 0412 237 12 14

www.investdiyarbakir.com

dbakirydo@karacadag.org.tr

www.karacadag.org.tr