

Başlıca ihracat yapılan ülkeler Rusya Federasyonu, Almanya, Romanya, Ukrayna ve Suudi Arabistan'dır. Ülkemiz 2008 Yılı itibariyle yaş meyve ve sebze ihracatı 1,8 milyar dolar ile 2,3 milyon ton olmuştur. Toplam sebze üretiminin % 3,9'u (1.052.151 ton) ihraç edilmiştir. Birçok sebzenin orijin kaynağı olan ülkemizde, sahip olunan bu tür ve çeşit zenginliğine rağmen dünya ihracatına yönelik öncelik taşıyan çeşitlerin üretimi konusunda bazı sorunlardan dolayı arzu edilen noktaya henüz gelinememiştir. Ancak günümüzde bu sorunların çözümüne yönelik başarılı adımlar atılmaya başlanmış olup gerek iç pazar gerekse dış pazarın talebini karşılar nitelikte ve nicelikte üretim çalışmaları öncelik kazanmaktadır. Dış satımda karşılaşılan diğer sorunlar standardizasyon, yabancı madde kalıntıları, nakliye, depolama, ambalajlama, finansman sorunları, pazar araştırmalarının yetersizliği, teşvik yetersizliği ile ürün işleme ve değerlendirme konularında olup bu sorunlarının çözümüne yönelik araştırma çalışmaları devam etmektedir.

### ÜRETİM BÖLGELERİMİZ

Bir yerde ticari olarak sebze üretiminden bahsedebilmek için o yerin ekolojik açıdan uygunluğu ve üretim alanlarının büyüklüğü ön plana çıkmaktadır.

Tür ve çeşit açısından ülkemizin en zengin alanlarını içine alan Ege, Akdeniz ve Marmara Bölgeleri en çok sebze üreten bölgelerdir.

### Üretimde Kullanılan Tohumun Önemi

Yüksek verim ve kaliteli ürün için sertifikalı tohum kullanalım. Sertifikalı tohum üretimi; Tarım ve Köyisleri Bakanlığına bağlı olan Resmi Kuruluşlar ve 21.08.1963 tarihli ve 308 sayılı Tohumlukların Tescil Kontrol ve Sertifikasyonu hakkındaki kanun ve bu kanuna

ilişkin yönetmeliklere uymayı taahhüt ederek "Tohumluk Yetiştirici Belgesi" almış özel kuruluşlarca yapılmaktadır. Kaliteli tohumluk kullanılmak suretiyle üretim yapılan alanlarda verimin %20-30 artabileceği bazı araştırma sonuçları tarafından doğrulanmaktadır.

### Sertifikalı Tohumlukta Etiketin Önemi

Satılan tohumların etiketli olmasına dikkat edilmeli, laboratuvar ve tarla koşullarında muayeneleri yapılarak standartlara uygunluğu tespit edilmiş olan tohumlukların sertifika sınıflarını belirten etiketlerin üzerinde tür, çeşit, ambalaj adı, üretim yılı, tohumluk kademesi ve kullanılmışsa ilacın adı yazılıdır.

### İYİ TARIM UYGULAMALARI

( *GAP: Good Agricultural Practices* )

*Çevre, insan ve hayvan sağlığına zarar vermeyen bir tarımsal üretimin yapılması, doğal kaynakların korunması, tarımda izlenebilirlik ile sürdürülebilirlik ile gıda güvenliğinin sağlanması amacıyla yapılan tarımsal üretim modeline iyi tarım denir.*

### Amaçlar;

- Çevre, insan ve hayvan sağlığına zarar vermeyen bir tarımsal üretimin yapılması ?
- Doğal kaynakların korunması?
- Tarımda izlenebilirlik ve sürdürülebilirlik?
- Gıda güvenliğinin sağlanmasıdır?

*Unutmayınız ki,  
İyi Tarım Ürünü Sertifikası  
Ürününüzün markası  
Olacaktır.*



## T.C. TEKİRDAĞ VALİLİĞİ İL TARIM MÜDÜRLÜĞÜ

### ÇİFTÇİ EĞİTİM VE YAYIM ŞUBESİ

Yayım No: 2010/5



## GENEL SEBZE YETİŞTİRİCİLİĞİ



## Sebze Yetiştiriciliği

Eski çağlarda insanlar, sağlıklı bir şekilde yaşamlarını sürdürebilmek için tabiatta var olan çeşitli yabancı otların farklı kısımlarından yararlanmışlardır(kök, gövde, sürgün, yaprak, çiçek, meyve, tohum vb). İnsanlar zaman içerisinde beslenmek amacıyla faydalandıkları bu yabancı otları kültüre almayı başarmak suretiyle bugün yetiştirdiğimiz sebzeleri elde etmişlerdir.

Anlaşılabileceği üzere kök, gövde, sürgün vb. farklı kısımları tüketilen, beslenmemizde içerdiği vitamin, karbonhidrat, yağ, proteinler ve madensel tuzlar açısından önem taşıyan sağlıklı yaşamın kaynağı olan, taze veya pişirilerek tüketilen tek ya da çok yıllık olan bu otsu bitkilere sebze denilmektedir.

Artan dünya nüfusunun yiyecek ihtiyacını karşılayabilmek, üretim alanlarının ve günümüzde giderek azalan su kaynaklarının bilinçli kullanımına yönelik yeni stratejilerin geliştirilmesi zorunluluğunu ortaya çıkarmıştır. Tarım sektörü yaşadığımız yüzyılın en önemli sektörü olma yolunda yeni bir trend kazanmıştır. İnsan beslenmesinde önemli bir yer tutan; çiğ ya da pişirilerek yenilen sebzeler, sağlıklı yaşam için mutfaklarımızın vazgeçilmez besinlerini teşkil etmektedirler. Nerdeyse tamamına yakını tohumla üretilen sebzelerin, yetiştiriciliğinde sağlıklı tohum seçimi önem taşımaktadır.

### Neden Sebze Tüketiriz?

Geçmişte yalnızca günlük kalori ihtiyacını karşılamaya yönelik bir aktivite olan bilinçsiz ve yanlış beslenme, günümüzde artan sağlık problemleri nedeniyle insanları bu sorunları bertaraf edecek nitelikte bilinçli ürün tüketimine yönlendirmiştir. Sebzeler, bünyesinde çeşitli vitaminler, mineraller ve koruyucu antioksidan maddeler bulunduran, ayrıca karbonhidrat, yağ, protein ve selüloz gibi insanda tokluk duygusu oluşturan besleyici değer taşıyan önemli gıdalarımızdır.

Çeşitli sebzelerin belirli miktarlarda ve sıklıkta tüketimi geçmişte et vb gibi ürünlere oranla daha ucuz oluşu nedeniyle tercih edilirdi.

## Sebze ve Sağlık

Vitamin, mineral maddeler, karbonhidrat, yağ ve protein kaynağı olan sebzeler içerdikleri selüloz, bağırsakların iyi çalışmasını sağlamaktadır. Tüketimleri ne kadar çok olursa olsun, kalori miktarları az olduğu için istenmeyen kilo artışlarına sebebiyet vermezler. Beslenmede denge unsurudurlar. (Hayvansal proteinlerin sindirimi esnasında alkali özelliği taşıyan sebzeler, meydana gelen asitleri nötralize etmektedirler.

Yeşilbiber, domates, lahana, karnabahar ve yeşil soğan, C vitamini, patates, bezelye, havuç ve fasulye B1 vitamini, domates, ıspanak lahana B2 vitamini, ıspanak salata, marul, havuç, pazı, A vitamini, ıspanak lahana B6 vitamini bakımından zengindirler.

İnsan vücudunun gelişmesinde yalnızca vitaminler değil ayrıca bazı mineral maddelerde önem taşırlar. İşte sebzeler, içerdikleri demir, kalsiyum ve fosfor vb mineral maddeler sayesinde insan beslenmesinde çok değerlidirler.

### Yakın Geçmişte Ülkemizde Sebze Üretimi

Günümüzde sağlıklı yaşamak adına giderek artan sebze tüketimini destekler nitelikte üretim de artmaktadır. Bilinçsiz bir şekilde üretim artışı her zaman tarımsal üretim yapan kesim için gelir artışının sağlanması için yeterli olmayabilir. Bu durum sebze guruplarının ideal yetiştirme alanlarının tespiti, insan sağlığına uygun şartlarda uygun değer, verim ve kalite özelliklerine sahip sebze türlerinin üretimine uygun klima ve toprak yapısına sahip alanların tespit edilmesi veya oluşturulması, depolama, pazarlama veya gıda normlarına uygun özellik ve şartlarda değerlendirme gibi konuların da göz önüne alınıp gerekli planlamalar ve piyasa araştırmaları yapılarak üzerinde durulması gereken önemli bir konudur.

## Üretim ve Tüketim

Bölgesel üretim yapan üreticilerimiz ürünlerini yetiştirmesi, depolaması ve pazarlamasına kadar geçen süreçlerde, markalaşma ve fiyat belirlenmesi gibi işlemlerde birlikte hareket edebilmesi için başarılı çalışmalar sergileyen üretici birliklerinden örnek modelleri alarak uygulamaları önem arz etmektedir. TÜİK 1990–2008 verilerine göre ülkemizde yaş meyve ve sebze üretiminin 35–43 milyon ton arasında değiştiği belirlenmiştir. Toplam üretimin %65'ini sebzeler oluşturmaktadır. Yurtiçi sebze üretiminin yurtiçi ihtiyacı karşılama derecesinin %106,6 ihracatın üretime oranının %6,4 ve en çok ihraç edilen ürünlerin taze soğan, domates, kuru soğan ve biber olduğu tespit edilmiştir. Toplam sebze ihracatının %46,8'i AB ülkelerine yapılmıştır. Ülkemizde kişi başına düşen sebze tüketiminin 276 kg olup bu tüketimin başını 109,8 kg ile domates çekmektedir. Bunu 51,9 kg ile karpuz izlemektedir. Meyvesi için yetiştirilen sebzeler grubunda seçilmiş ürünlerden domates, biber ve hiyar yeterlilik derecesi yüksek olan ürünler arasında yer aldı.

Bu ürün grubunda 0,5 kg ile kişi başı tüketimin en düşük olduğu ürün banya olmuştur. Kök ve yumru sebzeler grubu ürünlerinde, kuru soğan yeterlilik derecesi yüzde 111,2 ve kişi başına tüketimi 211,1 kg ile en yüksek değere sahip iken, bunu turp, taze soğan ve havuç izlemiştir. Kök ve yumru sebze grubunda kişi başına tüketimin en az olduğu ürünler turp ve taze soğan olup kişi başı tüketimleri sırasıyla 1,9 kg ve 2,1 kg olarak belirlenmiştir. Diğer sebzeler grubunda, yeterlilik derecesi en fazla olan ürün yüzde 105,1 ile pırasa iken, kişi başına tüketim bakımından en büyük değer 6,9 kg ile lahana, 5,3 kg ile marulda tahmin edildi. Bu ürün grubunda en düşük kişi başına tüketimin olduğu ürün semizotu oldu.