

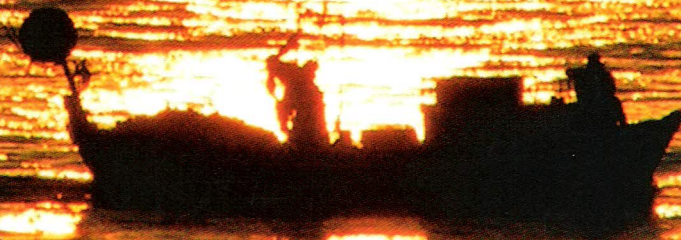


MERSİN

DENİZ TİCARETİ

Mart 2006 | Yıl 14 | Sayı 166

Mersin'in 'Alpler'i: Karboğazi
İstanbul Boğazi'ndeki Deniz Kazaları



Doğu Akdeniz'de Ekonomik Öneme Sahip Balık Türleri

Ar.Gör. Nuray SOYDEMİR
Doç. Dr. Bedii CİÇİK
Mersin Üniversitesi
Su Ürünleri Fakültesi

BALIKÇILIK TARİHİ, KARASAL TARIMDAN ÇOK DAHA ESKİ OLDUĞUNDAN, İNSAN İLK DÖNEMLERDEN BU YANA ÇEŞİTLİ BALIK AVLAMA YÖNTEMLERİ GELİŞTİRMİŞTİR. BALIK YÜKSEK ORANDA HAYVANSAL PROTEİN İÇERMESİ NEDENİYLE BESİNSEL BAKIMDAN SUCUL ORTAMLARIN EN ÖNEMLİ ÜRÜNÜDÜR.

Bu nedenle balıkçılık, ilk çağlardan günümüze kadar uzanan gelişim süreci içerisinde, yeryüzünün her bölgesinde ve her döneminde yer almış ve önemli bir ekonomik sektör olmuştur. Bu süreç içerisinde insanda gelişen sağlıklı ve bilinçli beslenme isteği, balıkçılığın önemini daha da artırmıştır. Bir taraftan mevcut doğal kaynaklardan yararlanma isteği diğer taraftan insanların balıkta, aradığı damak tadını bulması balık tüketimini artırmış ve balıkçılığa farklı boyutlar kazandırmıştır.

Ülkemiz, gerek deniz gerekse iç suları bakımından azımsanmayacak bir su ürünleri potansiyeline sahip olmakla birlikte, bunun ülke ekonomisine katkısı henüz yeterince yansımamaktadır.

Ülkemizi üç taraftan saran denizlerimiz birbirleri ile bağlantılı olmalarına rağmen her biri karakteristik bir takım özellikler taşırlar. Karadeniz, Avrupa'dan gelen pek çok tatlı su kaynağı, özellikle de Tuna Nehri tarafından beslenir. Ege Denizi, Akdeniz'in bir uzantısıdır ve büyük ölçüde Akdeniz'in karakteristik özelliklerini taşır. Marmara Denizi ise Akdeniz ve Karadeniz sularını birbirine bağlayan bir ara geçit oluşturur.

Akdeniz, ülkemizde kıyıları olan en büyük su kütlesidir. Avrupa, Asya ve Afrika kıtaları arasında yer alır. Cebelitarık Boğazı ile Atlas Okyanusuna bağlanır ve okyanus suları akıntılar aracılığıyla tüm Akdeniz'i dolaşabilir. Suların sürekli ve düzenli olarak yer

değiştirmesi Akdeniz'in benzetme bağlamında nefes almasını sağlar. Ancak bu durum Akdeniz için bir kazanç mıdır, tartışılır. Sulardaki bu hareket bir yandan oksijenlenmeyi sağlarken diğer yandan besin maddelerinin akıntılarla taşınmasına neden olur ve böylece besin ortamda yeterli düzeyde kalmaz. Besin azlığı da Akdeniz'de üretimi sınırlandırır ki Akdeniz endemik yani Akdeniz kökenli türlerin yanında gerek Atlas Okyanusundan, gerekse Süveyş kanalının açılması ile Kızıldeniz'den göç ederek gelen (lesepsiyen) ve ekonomik öneme sahip pek çok balık türüne barınak sağlar. Gerek ülkemizde gerekse dünyada toplam su ürünleri üretiminin yaklaşık 3/4'ünün deniz balıkları üretiminden sağlandığı dikkate alındığında, Akdeniz anılan özelliğine bağlı olarak besinsel bakımdan yeterli olsaydı, tek başına dünya balıkçılığını önemli düzeyde etkileyeceği kaçınılmaz bir gerçektir.

Akdeniz, tür çeşidi açısından, ülkemize kıyısı olan tüm denizler arasında en fazla balık türüne sahiptir. Araştırmalara göre yaklaşık 500 tür bulunmaktadır. Bunlardan ekonomik öneme sahip balık türleri arasında, ülke üretimine sundukları katkılarına göre; orkinos (*Ephinephelus guaza*-Bluefin tuna), sardalya (*Sardinella aurita*-Pilchard), kefal (*Mugil saliens*-grey mullet), istavrit-karagöz (*Trachurus mediterraneus*-Sead), çipura (*Sparus auratus*-Seabream), gümüş (*Atherina boyeri*-Sand smelt), kolyoz (*Scomber japonicus*-Chup mackerel), lüfer (*Pomatomus saltator*-

Blue fish), mercan (*Pagellus erythrinus*-Red porgy), barbunya (*Mullus barbatus*-Red mullet) sayılabilir. Bölgede yaşayan tüm ekonomik öneme sahip olan ve olmayan türleri tanıtmak olası olmadığından burada ticari öneme sahip birkaç tür üzerinde durulmuştur.

■ Orkinos

Orkinos, ülkemiz ekonomisine katkı bakımından ilk sırada yer alır. Atlas Okyanusu'ndan Akdeniz'e sürüler halinde girip farklı bölgelere yönelen özel bir türdür. Orta veya üst su tabakasına yakın yerlerde yaşarlar. Nisan ayı sonundan, Eylül ayı sonlarına kadar Akdeniz'den Karadeniz'e geçiş yaparlar. Göç zamanı, orkinosların bir kısmı, Akdeniz'in güneyine, Tunus ve Cezayir kıyılarına yönelirken, diğer kısmı İstanbul Boğazı açıklarında bekleyerek, Karadeniz'den Marmara Denizi'ne sürüler halinde mevsimsel göç eden balık türlerini avlarlar. Ekim ayında başlayıp Aralık ayı sonuna kadar göçlerini tamamlar. İlkbahar ve yaz ayları başlangıcı başlıca üreme periyodudur.



Besin olarak Torik, palamut, kofana, uskumru, hamsi, kolyoz, sardalya gibi balıklar ağız yapılarına uygun olduğu için tercih ettikleri türlerdir. Oldukça iri yapılı olmalarına karşın kendilerinden daha büyük olan köpek balıklarına yem olurlar.

Eti oldukça lezzetli olup, özellikle konserve şeklinde tüketilmektedir. Ülkemizin son zamanlarda en önemli su ürünleri ihracat ürününü oluşturur ve başta Japonya olmak üzere İtalya ya işlenmemiş, dondurulmuş yada konserve şeklinde ihracatı yapılmaktadır.

Orkinos, dalyanlarda özel olarak yapılmış gırgır ağlarıyla, Akdeniz'de büyük ırgırlarla ve olta ile avlanır. Orkinos oltası özel olarak yapılır. Oltta avcılığı oldukça ilgi çekici ve heyecan vericidir.

■ Sardalya

Sardalya da tıpkı orkinos gibi okyanusların ve onların uzantısı olan denizlerin ılıman bölgelerinde sürüler halinde yaşar. Akdeniz'de bulunanlar, Ege ve Marmara Denizi'ne, Marmara Denizi'nde bulunanlar ise Karadeniz'e göç ederler. Ege Denizi ve Marmara Denizi'nin yerli türleri de vardır. Pelajik balıklardır. Yazın genellikle kıyılara yaklaşırken, kışın derin sulara çekilirler. Besin olarak yumurtadan yeni çıkmış balık yavruları ve planktonları tercih ederler. Üreme mevsimleri ilkbahar sonlarıdır.



Etinin lezzetli oluşu, taze, tuzlu ve konserve olarak tüketilebilmesi ve en önemlisi bol miktarda avlanabilmesi nedeniyle bu tür, dünya balıkçılık ticaret ve sanayiinde önemli bir yere sahiptir. Avcılığı gırgır ağlarıyla ve çaparı ile yaz ayları süresince yapılır.

■ Kefal

Kefal, sıcak ve ılıman denizlerin kıyılarında, denizlerle bağlantılı tatlı, tuzlu, acı sularda sürüler halinde yaşar. Denizlerle bağlantılı göl ve akarsularda bulunmalarının başlıca nedeni beslenmedir. Yumurtlamak için tekrar denizlere dönerler. Sıcaklık, tuzluluk ve oksijen derişimindeki değişimlere karşı oldukça dayanıklıdır.



Çok uzun süre yaşayabilmektedirler. Erkekleri 6-7, dişileri 7-8 yaşlarında üreme olgunluğuna ulaşır. Başlıca besinlerini, balık yumurtaları, deniz kurtları, balık larvaları ve plankton oluşturur.

Eti beyaz ve oldukça lezzetli olup ülkemizde genellikle taze olarak tüketilir. Diğer ülkelerde ise taze tüketiminin yanı sıra tuzlu ve tütsülü ürünleri de tercih edilmektedir.

Avcılığı dalyanlarda, fanyalı, özel gırgır, serpme, voli ağları ile ve kuzuluklarda yaz aylarında yapılır. Bazı bölgelerde avcılığında dinamit gibi yasal olmayan araçların kullanımı yavru ve yumurtalı balıklarda toplu ölümlere neden olduğundan türün sürekliliğini tehdit etmektedir.

■ Çipura

Çipura, Okyanus ve uzantısı denizlerin ılıman bölgelerinde yaşar. Yazın sığ kıyı yerlerde, kışın derin sularda bulunurlar. Üremeleri ilkbahar aylarında olur.



Küçük kabuklu deniz hayvanları, deniz kurdu, karides, sardalya, çamuka, aterina ve diğer küçük balıklar ile beslenirler. Bu nedenle etleri oldukça lezzetli ve tüketimi yaygındır.

Avcılığı, fanyalı ağlarla ve eşkina, mercan, karagöz balıkları için hazırlanmış özel köstekli oltalarla da yapılır.

■ Gümüş

Gümüş, sıcak ve ılıman denizlerin dibi kumsal sahil ve koylarında yaşar. Lüfer, tirs, palamut, kolyoz, uskumru, zargana ve diğer büyük balıklara yem olmaktan kurtulamaz. Plankton ve balık yumurtaları ile beslenir ve bu nedenle eti oldukça lezzetlidir. Üremeleri ilkbahar ortalarında başlar yaz sonuna kadar devam eder.



Özel olarak hazırlanmış, aterina ağı, çökertme, manyat ağlarıyla ve dalyanlarda avlanır.

■ Lüfer

Lüfer, sahil bölgesi balığıdır ve sürüler halinde yaşar. Çok geniş yayılım alanına sahiptir. Atlas Okyanusu, Hint Okyanusu, Endonezya Adaları, Madagaskar Adaları, Akdeniz, Karadeniz, Marmara Denizi'nde dağılım gösterir. Yaşamları süresince, her boyda farklı isimler alırlar. Bu isimlendirme büyükten küçüğe doğru defneyaprağı, çinekop, kabaçinekop, sarıkanat, lüfer ve kofana şeklinde yapılmıştır. Akdeniz'de 1 m boyunda olanlarına rastlanmıştır.

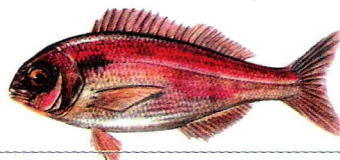


Kendisinden daha büyük balıkları avlayabilecek vücut yapısına sahiptir. Başlıca predatörü yunustur. Ancak sürü halinde yunusa zarar verdikleri de ileri sürülmektedir. Lüfer, kanibalist bir tür olduğundan aç kaldığında kendi yavrularını da besin olarak tüketmektedir. İstavrit, izmarit, aterina, çamuka, hamsi, uskumru, kolyoz, kefal, barbunya, tekir ve zargana besinlerini oluşturan başlıca türlerdir.

Üremeleri Nisan ayı ortalarında başlar, haziran ayı sonuna kadar devam eder. Avcılığı, olta, çaparı, seğırtme, çarpma ve kaşıkla yapılır.

■ Mercan

Mercan, denizlerin çakıllı dip bölgelerinde yaşar. Eti çok lezzetli ve rengi dikkat çekici güzelliğindedir. Sardalya, kolyoz, mürekkep balığı, çağanoz, karides, hamsi ve küçük balıklar ile beslenir.



Üremeleri ilkbahar ortalarından Ağustos sonlarına kadar devam eder. Avcılığı olta ile yapılır.

■ Barbunya

Barbunya, denizlerin sıcak ve ılıman sahil bölgelerinde, dipte ve küçük sürüler halinde yaşar. Derileri çok ince olduğu için çok hassastırlar. Dip sularda buldukları için ortası balıklarına göre çok daha uzun süre yaşayabilirler. Deniz kurtları, karides ve balık yumurtaları ile beslenirler.

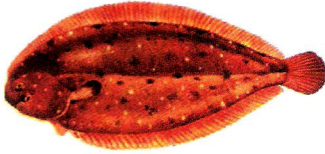
Üreme dönemlerinde erkekler dişi bireylerin etrafında bulunurlar. İlkbahar sonları ve yaz aylarında sepetle yapılan avcılıkta, dişi bireyin sepete konması erkeklerin sepete girmelerini sağlar.



Avcılığında daha çok fanyalı ağlar kullanılır. Ayrıca trata, trol ağları, izmarit yakalamaya yarayan sepetlerle, paraketa ve olta ile de avlanılır. Kışın derin sulara çekilirler.

■ Dil balığı

Dil balığı, Akdeniz'in dip sularında yaşayan ekonomik öneme sahip bir türüdür. Görünüşü nedeniyle bu ismi almıştır. Yaklaşık 15-20 yıl gibi çok uzun süre yaşadığı tahmin edilmektedir.

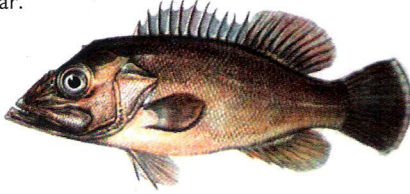


Bu tür ilkbahar sonlarında üremeye başlar. Yumurtadan çıkan larvalar, füze şeklindedir ve ergin bireye benzemez. İlk 15-20 günü yüzey sularında geçirdikten sonra tamamen dip sularında yaşarlar.

Etləri beyaz ve çok lezzetli olduğu için tercih edilir. Avcılığı, fanyalı ağlarla ve trol ağlarıyla yapılır. Dalyanlarda da yakalanabilirler.

■ Hani

Sıcak ve ılıman denizlerin dibi taşlık, oyuk yerlerini tercih eden hani balıklarının Akdeniz'de yaklaşık 9-10 türü bulunmaktadır. Karides, küçük çağanoz ve küçük balıklarla beslenirler. Etləri beyaz ve oldukça lezzetlidir. Üremeleri ilkbahar ortalarında başlar yaz sonuna kadar devam eder. Fanyalı ağlar ve olta ile avlanırlar.



Özetle, belirtilen türler ve daha pek çoğu etlerinin lezzetli olması nedeniyle tüketimde tercih edilmektedir. Ancak, aşırı avlanma ve kirlilik tür ve türe ait birey sayısını azaltmakta ve Akdeniz'in ülkemiz deniz balıkları üretimine katkısını sınırlandırmaktadır.

Devlet İstatistik Enstitüsü 2003 yılı verilerine göre, Akdeniz, ülkemiz deniz balıkları üretiminin sadece %3'lük kısmını karşılayabilmektedir. Devlet Planlama Teşkilatının 1980'li yıllardan günümüze su ürünleri istatistikleri, Akdeniz'de deniz balıkları üretiminin %50 oranında azaldığını belirtmektedir. 1997 yılında 21,894 ton olan deniz balıkları üretimi 2003 yılında 11,832 tona düşmüştür. Aynı veriler, ülkemizdeki toplam deniz balıkları üretiminin, tüm su ürünleri üretimine katkısının da son 20 yılda %10 oranında azaldığı saptanmıştır. Toplam

üretimdeki azalmanın, Akdeniz'deki azalmadan daha düşük olma nedeni, üretimin diğer denizlerde dalgalanma göstermesidir. Diğer bir ifade ile belirli dönemlerde karşılaşılan olumsuz faktörlerin etkisiyle azalan balık popülasyonu bir sonraki dönemde, faktörlerin ortadan kalkması ile yeniden artmaya başlamıştır. Buna en güzel örneği Karadeniz oluşturur.

1980'li yılların ortalarında, Tuna Nehri aracılığıyla Karadeniz'e çok yüksek düzeyde fosfor taşınmıştır. Fosfor, besin zincirinin ilk basamağını oluşturan tek hücreli bitkisel canlıların besinini oluşturur. Dolayısıyla fosfor miktarının ortamda artışı, bu canlıların da aşırı çoğalmasına neden olmuştur. Aynı dönemde, *Mnemiopsis leidy* adı verilen ve besin zincirinin ikinci halkasında yer alan zooplankton ve balık larvaları ile beslenen bir tür, yabancı ticari gemilerin balast suları ile taşınarak kısa bir süre içinde bölgede baskın duruma gelmiştir. *M. leidy*'nin zooplanktonu tüketmesi bir taraftan ortamda zooplanktonun besinini oluşturan fitoplanktonun (birincil üreticilerin) aşırı çoğalmasını tetikleyerek kirliliğine neden olurken, diğer taraftan balığın besinini büyük ölçüde tüketmiş ve bu doğrudan üretime yansımıştır. 1980'li yılların ortalarında gözlenen bu olaylar Karadeniz'in ekolojik yapısının bozulmasına neden olmuş, 1990'lı yılların ortalarında *M. leidy*'nin ortamdaki uzaklaşması ve fosfor kirlenmesinin azalması ile Karadeniz'in verimliliği yeniden artmaya başlamıştır.

SONUÇ OLARAK, DENİZ BALIKLARI ÜRETİMİNDEKİ BU AZALMANIN BAŞLICA NEDENLERİNİ AŞIRI VE BİLİNÇSİZ AVCILIK, KİRLİLİK VE BUNLARA BAĞLI EKOLOJİK DEĞİŞİMLER OLUŞTURUR. AKDENİZ, EKONOMİK ÖNEME SAHİP TÜR ÇEŞİDİ FAZLA OLMASINA RAĞMEN DAHA ÇOK AŞIRI VE BİLİNÇSİZ AVCILIK İLE KİRLİLİK SONUCU ÇOK SINIRLI ÜRETİM SAĞLAYABİLMEKTEDİR.

BU DURUMUN GEREK SEKTÖRDE GEREKSE SEKTÖR DIŞINDA YER ALAN BİREYLERİN, SU ÜRÜNLERİ ÜRETİMİ VE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİ KONUSUNDA BİLİNÇLENDİRİLMESİ, DUYARLILIĞININ ARTTIRILMASI DİĞER BİR İFADE İLE DENİZLERİMİZE HEP BİRLİKTE SAHİP ÇIKILMASI HALİNDE İYİLEŞTİRİLEBİLECEĞİ OLASIDIR.

