

## 'Suşı'nın susamı Muđla'dan gidiyor

**Muđla'nın Ula ilçesine bağlı Gökova Mahallesi'nde Türkiye'nin en kaliteli susamı geleneksel yöntemlerle üretiliyor. Bölgedeki iklim dolayısıyla yağ oranı yüksek ve aroması çok lezzetli olan sarı susama Japonlar talip oldu.**

Gökova'nın geleneksel yöntemlerle üretilen susamının son yıllardaki en büyük müşterisi Japonya. Japonlar, geleneksel yemekleri şuşı yapımında kullandıkları susamın kalite ve lezzetine çok önem veriyor. Bu yüzden hasat döneminde Türkiye'de sadece Gökova'da geleneksel yöntemlerle üretilen susamı yerinde satın almak için geliyorlar.

Türkiye'de geleneksel yöntemle susam üretilen Gökova'da hasat başladı. Başta Japonlar ve Yunanlılar olmak üzere bir çok ülkenin satın aldığı susamın, "yerel tür" olduğu, coğrafi işaretleme çalışmalarına başlandığı bildirildi.



Ula Gıda Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürü Süleyman Kurnaz, Türkiye'de geleneksel yöntemlerle susamın sadece Gökova'da üretildiğini açıkladı. Gökova havzasında 9 bin dekarlık alanda bin ton civarı üretimi yapıldığını belirten Kurnaz, "Üretiminde tamamı yerel tek bir çeşitle sarı susam ve geleneksel yöntemlerle yapılıyor. Ot alması, elle hasat yolumu, sökülmesi daha sonra gümüller yapıp kurutulması ve bu mevsimde de artık silkinerek hasadının gerçekleştirilmesi, her işlem geleneksel yöntemle. İlçemizde organik üretim yavaş yavaş geliyor. Bu sene yaklaşık 50 ton organik susam bekliyoruz. Çeşidimiz yerli bir çeşit. Tüccarın tercih ettiği bir çeşit ve bunun da sebebi yağ oranının ve aromasının yüksek olması" dedi.

Gökova'da susamın sulanmadan yetiştiğini kaydeden Kurnaz, "Toprak yapımız buna uygun. Gün boyu esen denizden gelen o rüzgarların etkisiyle susamımızın daha lezzetli aroması ve yağ oranının yüksek olduğunu biliyorum. Son yıllarda artık Japonya'dan da gelip ilçemizden susam alınıyor. Gökova susamı özel bir susam diyebiliriz. Cođrafi işaretleme için Muđla Ticaret ve Sanayi Odası'yla birlikte hazırlıklara başladık" diye konuştu.

Organik üretim yapmalarına rağmen, susamın kendilerinden ucuza alınıp 10 kat fazla fiyatla satıldığını belirten çiftçi Salih Kesen, "İlaç kullanmıyoruz. Masrafımız fazla oluyor ama biz topraklarımızın temiz kalması için uğraşyoruz işte. İşçilik ağır, buna rağmen karşılığını alamıyoruz. Birkaç tüccar anlaşmış, üreticiden değeri üzerinden almıyorlar. Birkaç yıl önce 3.5 liraya verdiğimiz susam, markette 27 liraya satılıyordu. Ülkenin geleceği için en kötü olan bizden sonraki nesil çiftçilik yapmıyor. Bizim nesil de 3 - 4 yıl daha yapar. Çünkü cazibesi yok geliri yok. Zarar edince de gençler bu işe gönüllü bakmıyor" derken, bir başka çiftçi Muzaffer Mücek, "İlaç kullanmıyoruz. Geleneksel yöntemlerle üretim yapıyoruz. Toprağımız verimli, bir de severek işliyoruz. Sevgimizi de içine katıyoruz" diye konuştu.

Ula Gıda Tarım ve Hayvancılık İlçe Müdürü Süleyman Kurnaz, Türkiye'de geleneksel yöntemlerle susamın sadece Gökova'da üretildiğini açıkladı. Gökova havzasında 9 bin