

Bilecik'te 7 bin 500 ton üretildi: amurdan arındırılarak sofralara geliyor

Türkiye'de yeşil soğanın en çok üretildiği illerin başında gelen Bilecik'te son hasadına balanan rn, Türkiye'nin birçok iline gönderiliyor.

[Haber Merkezi](#) 25.04.2024 12:01:00



Marmara Bölgesi'nin sebze üretim merkezlerinden Bilecik'in Söğüt ve İnhisar ilçesine bağlı köylerdeki seralarda yeşil soğanın son hasadı yapılırken temizlenip

satış noktalarına gönderiliyor. İklim dolayısıyla mikro klima özelliği taşıyan bölgede 'Marmara'nın Küçük Antalya'sı' diye de adlandırılırken, örtü altı tarımın yapıldığı köylerde Aralık ayı gibi başlayan yeşil soğan hasadının sonuna gelindi. Yeşil soğanın hasadında ve temizliğinde çalışanların çoğunluğunu oluşturan kadınlar, sabah ev işlerini tamamladıktan sonra tarlada toplanan ürünleri çamurundan temizleyerek deste haline getiriyor. Hasatta işin yükünü, zahmetini çeken kadınlar, taze soğanın dikim, söküm, toplama, temizleme, yıkama ve paketleme gibi aşamalarının her bölümünde çalışıyor. Temizlenen yeşil soğanlar Marmara Bölgesi olmak üzere Türkiye'nin birçok iline gönderiliyor.

"İSTANBUL, ANKARA, BURSA BU ŞEKİLDE BÜYÜKŞEHİRLERE GÖNDERİRİZ"

Bu yıl hasadı tamamlanan taze soğan hakkında bilgi veren Yakacık Köyü Muhtarı Hüseyin Yıldırım, *"Marmara'nın küçük Antalya'sı olarak adlandırılan ovadayız. Marulla beraber taze soğan hasadımız da başladı. Belirli miktarda taze soğan yapıyoruz büyük şehirlere gönderiyoruz. Taze soğan bizim köyde 50 dönüm, 60 dönüm vardır. Biz bunun kurusunu alırız dikeriz onu taze yaparız. 50 dönüm aşağı yukarı 500 ton 600 ton kuru soğan alır ekeriz biz kendi köyümüz olarak. Tabi dışarılarda var daha fazla da üretim oluyor. Biz taze soğanı işleriz, işçiliğini yaparız İstanbul, Ankara, Bursa bu şekilde büyükşehirlere göndeririz"* dedi.

Yıldırım açıklamanın devamında, "Söküyoruz, ondan sonra içeride temizlik yapıyoruz, temizliyoruz güzelce paketleyip gönderiyoruz. Geçen sene bu kadar değildi bu sene rekolte fazla. Mesela geçen seneden en az 100-150 ton fazla ekim var. Fiyat şu anda tam şey değil bizim burada 30-40 lira arası yeşili. Tabi halde değişiyor" diye konuştu.

"TAZE SOĞAN İŞÇİLİĞİ ZOR BİRAZ"

Taze soğan üreticisi Kamile Aktaş ise "*Burada 8 dönüm oluyor. Taze soğanı yapıyoruz, dikeyiyoruz bu zamanda işte. Bu ayın sonunda da yapıyoruz yani. Soğan bittikten sonra domatese başlıyoruz, dikeyiyoruz. Şimdi fiyatlar düşük. Bir iniyor, bir çıkıyor. Yani soğan işçilik olunca biraz zor*" dedi.

Öte yandan İl genelinde bin 877 dekar alanda yılda 7 bin 600 tonu aşkın yeşil soğan üretiliyor.