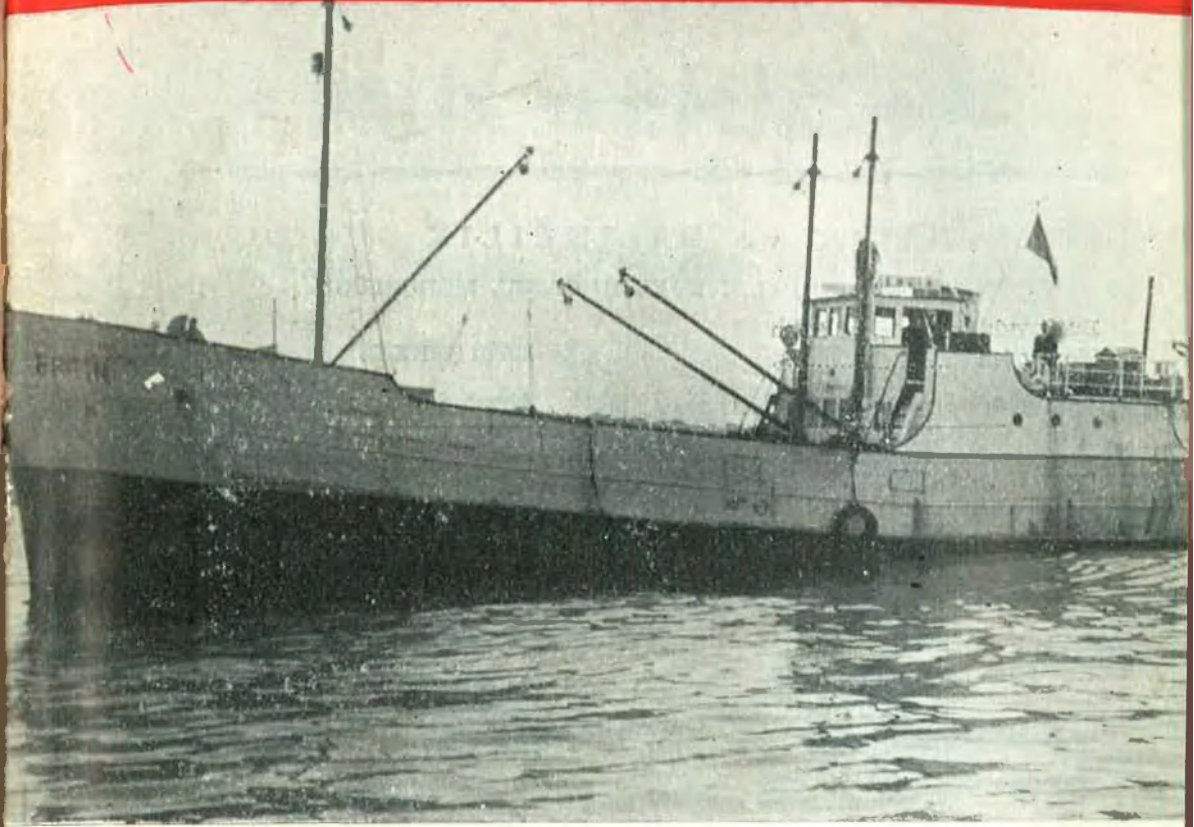


# BALIK ve BALIKÇILIK

Kuruluşu : 1953



## İÇİNDEKİLER

Soğuk Muhafaza Tekniğinde Yapılan Reform Ve Eleman Yetiştirilmesi Hakkında	1	Dünya Denizlerindeki Köpek Balıkları (Kısım X)	...
Balıkçılığımız	6	Birinci Beş Yıllık (1963 - 1967) Kalkınma Planındaki Balıkçılık Tedbirleri	...
		Dünya Balıkçılık Âlemi	...

CİLT : XVI

SAYI : 1

OCAK 1968

ET ve BALIK KURUMU GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

TARAFINDAN YAYINLANIR

## BALIK ve BALIKÇILIK

Sahibi : ET VE BALIK KURUMU GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

Bu Sayıda yazı işlerini fiilen  
idare eden .....

NAIL ŞENKAL

Adres ve Müracaat Yeri

Abone Şartları :

ET VE BALIK KURUMU  
İSTANBUL ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ  
BEŞİKTAŞ — İSTANBUL  
Telefon : 47 39 30

YILLIK	15	LİRA
HARİCE	30	LİRA

İlan Ücretleri Müdürlükle  
kararlaştırılır.

Not : Barınmak üzere gönderilen yazılar, Heyetçe incelenir, uygun bulunanlar basılır.

**Kapak Resmi: Et ve Balık Kurumuna ait frigorifik nakliye gemilerinden 177 gros ve 65 net tonluk «Engin» gemisi..**

**Baskı tarihi: 30/1/1968**

20 Mart 1968

Devlet Nüshası

# BALIK ve BALIKÇILIK

Kuruluşu: 1953

ET ve BALIK KURUMU TARAFINDAN HER AY YAYINLANIR



CİLT: XVI

SAYI: 1

OCAK 1968

## SOĞUK MUHAFAZA TEKNİĞİNDE YAPILAN REFORM VE ELEMEN YETİŞTİRİLMESİ HAKKINDA

Fehmi Ersan

Bugün soğuk muhafaza sistemi artık günlük yaşayışımızda, beslenmemizde büyük yeri olan önemli bir konu haline gelmiştir. Çünkü hemen bütün memleketlerde yiyecek stokları baş problem teşkil etmektedir. Bol zamanda akan suların barajlarda toplanarak kurak aylarda imdada yetiştirilmesi gibi soğuk depolar, hasadı yapılan gıda maddelerinin barajını teşkil etmektedir.

Yiyeceklerin ordular için uzun müddet bozulmadan muhafazası amacı ile keşfedilmiş olan konservecilik, zamanımızda son modern seviyesini bulduğu gibi soğuk muhafaza tekniği de son yıllarda büyük bir reformun kapisına gelmiş bulunuyor.

Hâlen bir çok ülkede olduğu üzere yurdumuzda da belli başlı şehirlerdeki soğuk muhafaza depoları amonyağın sıvı halden gaz ve tersine olarak tekrar sıvı haline getirilmesi esasına göre çalışmaktadır. Bu esnada amonyağın çevreden aldığı ısı sebebiyle de depoların tünel ve mu-



hafaza odaları - 38°C veya - 18°C dereceye kadar düşürülebilmektedir. Bu ameliye için ise bir çok makine ve tesise lüzum vardır. Bilhassa gaz amonyacı yeniden sıvı haline getiren kompresör ve yardımcılarının ve diğer ünitelerin işletme, bakım tamir masrafları ile amortismanları genel maliyeti yükseltmekte ve bir çok külfeti gerektirmektedir. Son soğutma tekniği ise artık bu yolu terk etmiştir. Şimdi çok daha avantajlı olan diğer bir sistem tatbik alanında yer almaktadır. Bu yeni metodda amonyacın yerine azot kullanılmaktadır. Hâlen Avrupa'da bir çok memleketin faydalanmaya başladığı bu tekniğin, Amerika'da 1970 yılında bütün soğuk sanayi ve tesislerde yerini alacağı bildirilmektedir.

Bilindiği üzere yüksek kompresyon ile sıvı haline getirilen hava azotu, çevre sıcaklığında gaz haline gelirken ısıyı - 195°C dereceye kadar aniden indirmektedir. Bu prensip derin dondurma sanayii tarafından tatbik alanında çok avantajlı görülerek, elde mevcut tesisler bu esasa göre değiştirilmeye başlanmıştır.

Azotun bu özelliğinden faydalanarak kurulmuş bir dondurma tüneline konveyyör üzerinde seyretmekte olan meselâ balık fletoları veya karideslerin üzerine ve altına sirküle edilecek sıvı azot, malı gayet hızlı ve mütecanis olarak -29 veya -37°C dereceye kadar indirerek dondurmaktadır.

Bu ameliyede, serpantinlerle pulverize edilen likid azot malla temas edince derhal gaz haline geçer ve ısıyı da o nisbette süratle düşürür. Bu esnada bir vantilatör - aspiratör azotu ayarlı bir şekilde çekerek malın üstünden seyretmesini sağlar. Çok mütecanis bir halde dondurulmuş olan fletolar veya karidesler istendiği hallerde 0°C derecedeki su içine düşürülerek üzerleri ayrıca bir buz tabakası ile glasiye edilmiş olur ki bu da malın derin dondurmada muhafazası esnasında hava ile temasını tamamen kesmiş olmak bakımından değer taşımaktadır. Çünkü bu sistem muhafaza usulü ile herhangi yiyecek maddesi çok uzun müddet tazelik vasıflarını bozmadan stok edilebilmektedir.

Yiyecek maddeleri ile direkt temas eden azotun yakıcı, tahrip edici veya sıhhate zarar verici bir etkisi olmaz. Bu pratik işletmede meselâ 1,5°C derece ile tünelde alman fletolar konveyyör üzerinde yalnız on dakikalık bir zaman içinde -37°C dereceye kadar düşük ısıda dondurulmuş olurlar. Bu suretle balık etinin hücrelerinde teşekkül eden kristaller çok küçük olmakta ve dolayısı ile nesiceleri teşkil eden hücreleri parçalamaktadır. Bunun sonucu olarak da mal âdi ısıda çözüldüğü zaman tazelik vasfından, tabii halinde bir şey kaybetmemiş olmaktadır. Hâlen bizde de tatbik edilen amonyakla dondurma metodunda ise mallar tünellerde saatlerce kaldıktan sonra -37°C dereceye getirilebilmektedir. Bu esnada

İse balık ve sair yiyecek maddelerin hücrelerinde teşekkül eden kristallerin büyük olmasıyla hücrelerde kırılma vâki olmakta ve bu yüzden malın çözümlenmesinden sonra hem tabii halinde ve kalitede değişiklik hem de bir miktar mayı sızması hâsıl olmaktadır. Likit azot usulü ise bu dehidratasyon olayını % 90 oranında azaltmaktadır.

Avrupa'da 1966 yılındanberi bu usulle çalışmaya başlayan soğuk depolardaki tünellerin kapasitesi yarımşar tonluktur. Meselâ yarım tonluk bir karides (kabuksuz) partisinin dondurulması için 600 Gr. likid azota ihtiyaç olmaktadır. Tünel kapasitesinin küçük olmasına karşılık 10 dakika gibi pek kısa zamanda -37°C derecelik ısı düşüklüğü temin edilmesi büyük avantaj teşkil etmektedir.

Diğer yandan, kompresörler, armatörler ve sâire gibi makine ve tesisin amortismanları, işletme masraf ve işçilik ücretlerinin çok aşağı seviyeye düşürülebilmesi likit azot metodu ile soğuk ve derin donma sanayiinde reform sayılacak yeniliktir.

Literatürden öğrenildiğine göre, son yıllarda Avrupa memleketlerinde frigorifik kara nakliyatında kompresörsüz kamyonlarla mal sevkiyatı yapılmaktadır. Bu kamyonlar malı yüklemeye başlarken, azot tüpleri de ayarlı olarak açılıp istenilen derin suhnet temin edilir. Nakliyatın gayet sâlim bir şekilde yapıldığı bu sistemde bütün makine ve bakım işi ise boşalan tüplerin doluları ile değiştirilmesinden ibaret bulunmaktadır.

Son yıllarda, pek çok şehir ve kasabalarımızda revaç bulan ipra, aygaz ve sair yakıt gazları tüplerinde olduğu gibi bu ikmal sistemi yurdumuz soğuk muhafaza sanayii için de düşünülmelidir. Hâlen faaliyette bulunan ve büyük enerji çeken kompresörlerle üniteler ve sair teçhizat yerine azot istihsal cihazları hem çok daha ekonomik olacak hem de dondurma ve soğuk muhafaza kapasitemiz birden büyük bir seviyeye ulaşacaktır. Gün geçtikçe artan ihtiyaç karşısında bu çok önemli konunun ele alınması Türkiye beslenme problemi alanında atılacak faydalı adımlardan olacaktır. Özellikle, domates, havuç gibi sebzelerle, meyvelerimiz bu metod ile derin dondurmaya tabi tutulursa yukarda izah edilen sebeble tazeliklerinden bir şey kaybetmeden pek uzun zaman muhafaza edilebilecektir.

Diğer yandan, bugün artık hemen bütün ülkelerde balık fletoları ticaret de yaygın hâle gelmiştir. Evlerde çok rağbet gören donmuş fletolar, balık temizleme külfetini ortadan kaldırmaktadır. Pişirilmesi de daha kolay olan bu tip mamullerin bıraktığı artıklar da balık sanayii için ham madde teşkil ettiğinden balık fiyatları üzerine müsbet etkide bulunmaktadır.



Balıklar fletto halinde dondurulur ve likid azot usulü kullanılırsa hem zamandan ve hem de tünel kapasitesinden faydanılmış olacaktır.

Şüphesiz her şeyde olduğu gibi bu alanda da önce bilgili eleman yetiştirilmesi ön plânda gelmektedir.

Bugün, özellikle balıkçılık ve bununla ilgili sanayii ile iş yerleri için en âcil ihtiyacımız eğitim merkezlerini teşkil etmektedir. Dünyanın bütün kıtalarındaki ülkelerde yapılmış olanları ve yapılanları inceleyerek her milletin başarıya bu adımla ulaşmış olduğunu görürüz.

Birleşmiş Milletler F.A.O. yayınlarında da bu önemli husus tavsiye edilmekte ve bununla paralel olarak girişilecek işler sıralanmaktadır.

Bilindiği üzere eğitimin ilk kademesini kurslar teşkil eder. İlk ve Orta okullarla Lise mezunlarına faydalı ve pratik bilgiler verecek ayrı, ayrı seviyedeki bu kursların müddeti de kısa ve uzun süreli olarak birbirini tamamlayacak şekilde ayarlanmalıdır.

Hâlen, pratik görgü ve insiyatifleri ile av yapmakta olan ve meslekî bir sınıf teşkil eden balıkçılara en kısa vâde içinde istihsali arttırmak gayesiyle açılacak kursların programını kendi görüşlerimize göre hazırlarsak ayrıca bir deneme safhasına ihtiyaç olacak, bu ise bize vakit ve nakid kaybına mal olacaktır. Halbuki bugün artık istihsal ve değerlendirme yönünde en ideal seviyeye ulaşmış bulunan milletlerin edindiği tecrübeler sonunda tesbit edilen en uygun yol ve usuller Birleşmiş Milletler yardım teşkilâtı tarafından yayınlanmaktadır. Bu tavsiyeler yurdumuz bünyesine uygun şekle getirilerek tatbik edilirse şüphesiz bir çok külfetten kurtulmuş olarak kısa vâde içinde sonuç almak mümkün olacaktır. Çeşitli karakter taşıyacak olan bu kurslar, hâlen balıkçılık faaliyeti olan ve ilerde de bu faaliyetlere başlanması müsait görülen şehir ve kasabalarımızda açılmalıdır.

Şüphesiz, balıkçılığın yalnız avcılık kısmında yapılacak böyle bir teşebbüs bizi tam gâyeye ulaştıramaz. Çünkü yalnız istihsal çoğaltmak bir şey ifade etmez. Bu malları değerlendirmek ayrı bir husus teşkil eder. Bu itibarla kursların da çeşitli sınıfları olacaktır. Meselâ, konservecilik kısmı ile tütsüleme, tuzlamacılık gibi imalât dalları uygun süre içindeki kursları dolduracak konuları teşkil etmektedir.

Bundan başka soğuk muhafaza ve dondurma ile depolama usullerinin, bu alanı kendilerine meslek edinmiş olanlara en pratik suretle öğretilmesi milyonlarca liralık değerdeki balık ve benzeri ile yumurta sebze meyve v.s.nin emniyeti bakımından çok büyük önem taşımaktadır.

Yaşadığımız çağda bir memleketin deniz ve toprak ürünlerinin emalet edileceği yerler soğuk muhafaza depolarıdır. Bu malların mutfağa gi-

rinceye kadar yapılacak nakliyatı da büyük bir önem taşımaktadır. Soğuk zincir dediğimiz bu sistemin bir tarafında vuku bulacak bilgisizlik hem sahibine hem de memlekete malî zarar verecek karakterdedir.

Balıkçılığın avcılık alanından başka, donatım kısmında çalışanların da ayrı bilgilere sahip olmaları lâzımdır.

Diğer yandan, balıkçı teknelerinin bakım ve onarımı da ayrı bir konudur. Şu halde bütün bunlar için ayrı ayrı kurslar tertip edecek ve yönetecek bir merkeze ihtiyaç olacaktır. Yeterli ve bilgili elemanların teşkil edeceği bu heyet, eğitim hizmetlerini yurdumuz bünyesine uygun gelecek şekilde ayarlamalıdır.



## BALIKÇILIĞIMIZ

Ömer YİĞİT

Türkiye'de Balıkçılığın geri bir durum arzemesi ve iptidai bir şekilde yapılması karşısında bütün dünya balıkçı milletleri Okyanuslarda hatta Kuzey ve Güney Kutupları da dahil fazla balık istihsalı için birbirleriyle âdeta yarış halindedirler. Bunun neticesi olarak da fazla istihsal edilen balık miktarları en rasyonel ve çeşitli bir şekilde istihlâk edilebilmektedir.

Memleketimiz Ekenomisinde çok önemli bir yer tutması gereken balıkçılığımız neden inkişaf edemiyor? Kıyı balıkçılığından açık deniz balıkçılığına neden dönülemiyor? Bu hususlara değinen ve sebeplerini ana hatlarıyla izah eden aşağıdaki yazıyı (İst. Ticaret Odası Yayın organı olan «İstanbul Ticaret» gazetesinden alarak) okuyucularımıza sunmayı faydalı gördük.

«Bugünkü istihsalimizi daha hakiki mânâda istihlâk edemediğimize göre daha fazla balığı Türkiye'ye açık denizlerden getirmek israftan başka birşey olamaz. Zira, maalesef memleketimizde halk tarafından balık yenmemektedir. Nüfus başına düşen istihlâk miktarı yılda 2 ilâ 3 Kg. dır. Burada az yemenin nedeni katıyen fiyat yüksekliği değildir. Örneğin, bu mevsimde palamutun kilosu 1 ilâ 2 lira arasında değişmektedir. Bugün Türkiye'de bu kadar ucuz bir diğer gıda maddesi yoktur. Bunun açık mânâsı balık balık yemiyordur.

Netice olarak aranmayan bir mal için çok pahalıya mal olacak yeni av yerlerine giderek daha fazla istihsale teşebbüs etmek lüzumsuz görülmektedir.

Açık deniz balıkçılığı yapılabilmesi için gerekli ilmi bilgiden yoksun bulunmaktayız. Bu işin en iptidai başlangıcı olan Balıkçılık Mektepleri-miz de yoktur. Seyrisifer kaideleri esaslı olarak bilinmemektedir. Haritadan anlayan balıkçımız pek azdır. Hele açık denizdeki avlanma metod ve muhafaza usulleri hakkında hiç bir bilgimiz bulunmamaktadır. Kısaca balıkçılığımıza bugüne kadar ilmin girmemesinden ötürü açık deniz balıkçılığı Türk balıkçılığı için bir hayâl olarak kabul edilmektedir.

Bu hususu da belirtmek gerekirken İstanbul Balıkçılar Cemiyeti ile Müstahsil Kooperatifleri tarafından memleketimizde balıkçılığın ilmi bir şekilde yapılmasını teminen lüzumlu yerlerde balıkçı mekteplerinin açıl-



ması talebedilmiş ve bu münasebetle bu husus 5 Yıllık Kalkınma Plânlarına dahil edilmiş bulunmaktadır.

Başka balıkçı milletlerin istihsalde kullandıkları akaryakıt bir fiat indirimine tabidir. Türk balıkçısı ise akaryakıtı pahalı olarak almaktadır. Keza diğer müstahsil memleketlerin balıkçıları av âletleri olarak kullandıkları ağ, deniz motoru, ekosander ve haberleşme cihazlarını umumiyetle kendileri imâl ettiklerinden maliyet bakımından da çok avantajlı durumdadırlar. Bu da Türk Balıkçılığının açık denize açılmasına büyük engel teşkil etmektedir. Diğer sebepler arasında malî imkânsızlıkların kısmen de olsa rolü önemlidir.

Arzedilen bu sebeplerden dolayı Balıkçılığımızın açık deniz balıkçılığına bugünkü şartlar muvacehesinde iltifat etmesine imkân görülmemektedir.»

Memleketimizde balıkçılık konusu ekonomimize tesiri bakımından üzerinde durulması gereken önemli meselelerimizden en başta gelenlerinden biridir.

Balık istihsalimizin artması her şeyden önce istihlâkin artmasına bağlıdır. Bu hususun gerçekleşebilmesi için de halkımızın balık yemeye alıştırılması ve teşvik edilmesi gerekmektedir. Bu ise Devlet Sektörlerinin ve Özel Teşebbüslerin birlikte faaliyet göstermesi ile mümkün olabilir. Ayrıca istihsalin artması ve balıkçılığımızın inkişafı için ilmin balıkçılığa girmesini sağlamak bunun içinde Lise seviyesinde balıkçılık meslek okulları açmak, bilgili ve kabiliyetli teknisyenler yetiştirmek, balıkçılığımızda nakliye ve ambalaj problemini halletmek, balık arama ve haberleşme şebekesini kurmak, akaryakıtta fiat indirimi sistemini uygulamak gibi başlıca tedbirlerin biran önce aksatılmadan alınması ve tatbiki gerekli görülmektedir.

Balıkçılığımızla ilgili söz konusu yazıda balıkçılığımızda nakliye ve ambalaj problemleri ile balık ihracatımıza dair aşağıdaki temasiar da çok ilginç görülmektedir.

«Balıkçılığımızda nakliye ve ambalaj konusunda her ne kadar (tah-ta, sandık, fiçı ve çuval) gibi ambalaj maddelerimiz çok iptidai ve iyi kalitede olmayan imalât şekilleri ile hazırlanmış iseler de bugün için büyük çapta frenleyici bir mesele halinde tezahür etmemektedir. Ambalaj mevzuunda muhtelif memleketlerde görülen plâstik sanayiinin bize de intikali icabetmektedir. Fakat bugün için pahalı oluşu, ihracatçılarımızı yine eski sistemde çalışmağa mecbur kılmaktadır. Nakliye durumuna gelince çabuk bozulan balığın iyi durumunu muhafaza ederek ahcının ayağına kadar gitmesi soğuk duruma getirilmenin aralıksız olarak tesisi ile mümkündür. Diğer bir ifade ile istihsalin başından itibaren ahcının eline varıncaya kadar balık mutlaka soğukta devamlı temasla olması icabetmek-

tedir. Balıkçının istihsal araçlarında bol miktarda buz veya soğuk hava depoları bulunması lâzımdır. Ayrıca balığı müstehlike ulaştırarak nakliye araçlarında soğuk hava tertibatının da bulunması zaruridir.

Balık ihracatçılarımız dolayısıyla müstahsillerimiz Türkiye'nin nakliye işlerinde çalışan firmaların hepsini kifayetsiz görmektedirler. Bilfarz, Devlet Denizyolları ile yapılan balık ihracaatında soğuk hava ambarları daima kifayetsiz kalmaktadır. İhracatçılarımızdan bir kısmını red etmekte ve az kimsenin malını nakledebilmektedir. Deniz Nakliye İşletmelerinin mevcut bütün soğuk hava ambarları çalışır vaziyette olmalıdır. Çoğu zaman bu ambarlar bozuklukları yüzünden mal alamamaktadırlar. Deniz Nakliyesinde en verimli çalışmayı ET ve BALIK KURUMU göstermektedir. Balıkçılığımız mustakar olmadığı için bu idarenin elindeki soğuk hava tertibatlı gemilerin zaman zaman başka hizmetlere aktarılması bu idarenin kabahati olarak telâkki edilmemesi icabeder. Frigorifik vagonlarımız ise çok azdır. Türk kamyonlarından balıkçılık sahasında hemen hemen hiç istifade edilememektedir. Alıcılarımız tesislerinin durumuna göre daha ziyade frigorifik kamyonları tercih ettiklerinden bilhassa Yugoslavya, Bulgaristan, Çekoslovakya ve kısmen de İtalya mallarının naklini kamyonla istemektedirler. İsrail, Tunus, İtalya ve Malta hem kara hem de deniz yoluyla mal almaktadır. Ne olursa olsun Türk balıkçılığının kaderi istihsal periyodunun yüksek devirlerinde nakliye konusu, buz azlığından daha fazla zorluk ihdas etmektedir.

Balık ihracatımıza gelince Ortak Pazar üyelerinden İtalya ve Yunanistan bizden balık almaktadırlar. Diğer ortaklar umumiyetle müstahsil memleketler olduklarından bizimle bu sahada alışverişleri pek olmamaktadır. Son defa Ortak Pazarın Türk balıklarının ihracında alıcıların gümrük indirimi uygulaması hakkında almış oldukları karar Türk balıkçıları nezdinde sevinç uyandırmıştır. Diğer Avrupa memleketlerinden Yugoslavya, Bulgaristan, Romanya, Çekoslovakya ve İsrail en önemli müstahsillerimizdendir. Pek az miktarda Almanya, İngiltere ve Fransa deniz balıklarımıza taliptirler. Göl balıklarımıza Almanya, Avusturya, Belçika, Danimarka, Fransa, İsveç, İsviçre bilhassa Romanya alıcıdırlar. Amerika'ya az da olsa muhtelif balıklar ihraç edilmekle beraber bilhassa lakerda ihraç edilmektedir.

Türkiye'de 1966 yılında 55.120.482 liralık balık ihraç edilmiştir. İstihsal durumunun gelecekte daha da verimli olacağı düşünüldüğünden ihracatımızın daha çok artacağı tahmin edilmektedir. İhracatımız evvelce taze balık olarak yapılırken şimdi daha ziyade dondurulmuş olarak yapılmaktadır. 1966 yılında 1.225.263 liralık taze ve 9.047.380 liralık dondurulmuş balık ihraç edilmiştir.»

Belirtmek gerekirken balıkçılığımızın gelişmesi konusunda alınmış



olan tedbirlerimize rağmen 1 nci 5 Yıllık Kalkınma Plânının tesbit ettiği hedeflere ulaşamamıştır. 5 Yıllık Plânın Balıkçılığa ait öngördüğü tedbirlerin aksamadan tatbik edilmesi ve bu alanda gerekli gayretlerin sarfedilmesi balıkçılığımızın inkişafı ve istihsalimizin çoğalması bakımından lüzumlu ve ehemmiyetli görülmektedir.

— o O o —

## **DÜNYA DENİZLERİNDEKİ KÖPEK BALIKLARI** (Kısım X)

**Yazan: Emekli Koramiral**  
**Şeref KARAPINAR**

### **ORDO (2) : HYPOTREMI (Skates ve Rays) Yassı köpek balıkları:**

«Türkiye deniz balıkları tayin anahtarı» isimli eserde bu ordodan tahis edilmemiş ve bu ordoya bağlı bütün familyalar (RAJII) alt ordosuna bağlı ayrı bir grup olarak gösterilmiştir.

Köpek balıkları sınıfına dahil bulunan bu ordo, birçok değişik familya ve genuslar tarafından temsil edilmektedir. Tamamiyle yassılaştırmış vücutlarıyla tipik köpek balıklarından ayrı bir manzara arz ederler. Aynı genuslara ait muhtelif spesiler arasında dahi bazı farklar görülür. Bu sebeple genel olarak bunların karın tarafı beyaz olanlarına (Ray) ve koyu renkli olanlarına (Skate) adı verilmiş ve böylece aralarında umumî bir tefrik yapılmıştır. Bununla beraber ilerde görüleceği üzere aynı türün hem (Ray) ve hemde (Skate) olarak isimlendirildiği de vâkidir.

Bu ordoya bağlı bütün yassı köpek balıklarında pektoral yüzgeçler vücudun ön kısmında teşekkül ederek başla birleşmiş ve kanat gibi yanlara açılmıştır. Anal yüzgeçleri yoktur. Bazılarında bulunan dorsal yüzgeç kuyruk üzerine yerleşmiştir. Galsama yarıkları 5 çift olup vücudlarının alt kısmındadır. Sırtlarında galsama hücresi ile irtibatlı olan bir nefes deliği bulunur.



Bir çoklarının etleri yenir, lezzetli ve makbul sayılır. Kalkan balıklarında bulunan çiviler (kemik tüberküller) ekserisinde bulunmaz.

**Subordo: (Narcobatoidea) : - Elektrikli balıklar - :**

Umumiyetle tropik denizlerde ve bazıları mutedil denizlerde en sığ sulardan 500 metre derinliklere kadar yayılmış olan bu gruba mensup balıklar dipleri kum ve çamurlu olan bölgelerde yaşayan dip balıklarıdır. Bati hareketli olduklarından gıdalarını dip ve dibe yakın yaşayan fıkra-sızlarla balıklar teşkil eder. Derileri düz ve çıplaktır. Hiç bir yerinde diken veya kemik tüberkül bulunmaz.

Renkleri kiremit kırmızısı zemin üzerine açık veya koyu lekeli olmakla beraber buldukları zemine göre renk değiştirebilmek hassasına maliktirler. Karın tarafları kirli pembemsi beyaz olur.

Umumiyetle tekerlek şeklindeki yuvarlak vücut yapıları ve buna ekli kısa ve küt kuyruklarıyla yassı köpek balıkları arasında farklı bir manzara arzederler.

Bu gruba mensup olan balıkların en büyük özellikleri sırtlarında pektoral yüzgeçleriyle başları arasında böbrek şeklinde adale dokulu büyük elektrik deşarjı husule getiren bir çift organa malik olmalarıdır. Bu organlar hayvanın vücudunda şakuli altı köşe sütunlar halinde bulunur. Şiddetli elektrik cereyanı hasıl edebilecek kudrette olan bu organlarını çalştırmak suretiyle hem kendilerini düşmanlarından korurlar ve hem de avlayacakları hayvanları paralyze ederek kolayca yakalayabilirler. Bu cereyan balığın cinsine göre 40 - 220 volt arasında gerilimli cereyan şeklinde husule gelmektedir. Avlarını yakalama şekli enteresandır. Bati hareketli olan bu balıklar dipte sâkin yatmakta iken cıvardan bir av geçtiğini hiseder etmez derhal harekete geçerek avının üstüne gelir ve onu zeminle kendi arasında bıraktıktan sonra öldürücü veya uyuşturucu şiddette bir elektrik neşrederek hareketsiz bırakırlar.

Bu balıklar bir defa deşarj yaptıktan sonra tekrar elektrik hasıl etmek için beklemeğe lüzum kalmadan müteaddit deşarjlar yapabilmektedirler. Ancak birbirini takip eden bu deşarjlarda elektrik kudreti azalmakta ve bir kaç deşarjdan sonra hayvan tamamiyle kudretsiz bir hale gelerek kendini bırakmaktadır. Bununla beraber kısa bir istirahat hayvana tekrar elektrik hasıl etme kudretini iade eder.

Dünya denizlerinde elektrikli balıkların 20 kadar spesisi bilinmektedir. Bunlar daha ziyade sıcak denizlerde bulunurlar. Bazı türler 200 libre ağırlığa ulaşır. Avrupanın Atlantik sahillerinde 3 spesisi bilinmektedir.

Yavrularını doğurarak dünyaya getirirler. Tropik denizlerde tesadüf edilen NARCINE ve HYPNAS gibi genüslere meşhur elektrik balıklarının

dandır. Narke latince de narkoz veya narkotik kelimelerinde olduğu gibi uyuşturucu mânasına gelmektedir. NARCİNE bu kelimedenden alınmıştır. HYPNAS ile Yunancada aynı mânâyı ifade eden Upnos kelimesinden gelmektedir. Ve Hypnotism de olduğu gibi bu da uyuşturma mânasına gelmektedir:

Türkiye sularında (Torpil balığı), (Elektrik balığı) veya (Uyuşturan) isimleriyle tanınan üç spesi mevcut olup bunlar TORPEDO genüsüne mensupturlar.

Tatlı sularda NARCOBATOİDEA alt ordosu ile alâkalı olduğunu tahmin ettiğim bazı elektrik balıkları vardır. Meselâ:

ELECTROPHORUS ELECTRICUS isminde Güney Amerika'da Amazon nehri ve kollarında yaşayan bir nevi tatlı su yılan balığı 600 volt şiddetinde cereyan hasil edebilmektedir. Bunun gibi Güney Afrikada yaşayan MALATRİNUS ELECTRICUS, Nil nehrinde bulunan GYMNARCHUS NILOTICUS, ve ayrıca GYMNOTUS CARAPO, STERNARCHUS ALBIFRONS gibi türler de muhtelif şiddette elektrik hasil eden tatlı su balıklarıdır.

#### **Familya (1) : Torpedinidae (Electric rays) :**

Bu familyaya Torpedo, Narcine, Hypnas vesaire gibi genüsler bağlıdır. Sırtlarında, vücudun sağ ve solunda gözlerin arkasına isabet eden kısımda iki adet oldukça büyük böbrek şeklinde elektrik organları vardır. Kuvvetli elektrik deşarjı yapan bu organların büyük fertlerde 100 volttan fazla elektrik hasil ettiği tesbit edilmiş isede şimdiye kadar hiç bir insanı öldürdüğü görülmemiştir. Avlandıkları zaman kuyruklarından tutulduğu takdirde insanın kolunu uzun müddet uyuşturacak şekilde cereyan hasil etmektedirler.

Bu balıkların karın yüzgeçlerinin geri hizasında iki dorsal yüzgeç bulunmaktadır. Kuyruğun her iki yanında uzunlamasına deri katmeri mevcuttur.

İlkbahar ve yaz aylarında ürerler, hamilelik müddeti bir senedir. Doğum esnasında sahillere sokularak sığ sularda yavrularını dünyaya getirirler. Bazan o kadar sığ sulara gelirler ki cezir zamanı suların çekilmesiyle karaya oturanları görülmüştür.

Türkiye sularında (Elektrik balığı) veya (Uyuşturan) adı ile TORPEDO NOBİLİANA, TORPEDO NARKE, ve TORPEDO MARMORATA isimli üç türü yaşamaktadır. Bunların boyları 2-5 kadem civarındadır. Başka memleketlerde eti yenirsede Türkiyede rağbet edilmez.

(Not: Elektrik balıkları hakkında daha fazla malûmat almak için Balık ve Balıkçılık mecmuası 1956 senesi Aralık ayı sayısında intişar eden





Sayın İlham Artüzün «Balıklarda elektrik hasıl etme kabiliyeti» başlıklı yazısını okuyunuz.)

**TORPEDO MARMORATA (Marbled electric ray) :**

Türkiye sularında da bulunan bu balık 3.5 kadem boya ulaşır. Vücudunda gayrı muntazam lekeler bulunur. Kan seromunda zehir bulunduğu ve bu serom memelilere zerk edildiği takdirde şiddetli zehirlenme ârazı gösterdiği tesbit edilmiştir. Az miktarda zerk edildiği zaman bu zehirlenme hayvanda 24 saat kadar devam eden felç, diyare ve muvazenesizlik gibi haller husule getirmekte ve miktar artırılacak olursa âni felç husule gelerek kısa bir müddet sonra hayvan nefes alamayarak ölmektedir.

**TORPEDO NOBİLİANA (Dark electric ray) :**

**(NARCACION NOBİLİANA)**

Türkiye sularında da bulunan bu balık Atlas Okyanusu ve Akdenizin mutedil sularında yaşamaktadır. Balıkla beslenir. Türkiye denizlerinde bulunanlar 4.5 kadem boya ve 75 libre ağırlığa ulaşırlarsa da dünya denizlerinde 200 libre ağırlığa ulaşanları görülmüştür. Bunların vücudunda lekeler yoktur. Gözleri hizasında enine bir girinti mevcuttur. Balıkla beslenirler.

**TORPEDO NARCE (Eyed electric ray) :**

**(TORPEDO TORPEDO)**

Vücutlarında ekseriya gayet net olarak görünen 5 adet yuvarlak leke bulunur. Bu lekelerin etrafında açık renk bir hâle vardır. İngilizce ismini bu özelliğinden dolayı almıştır. Boyları 2 kadem kadar olur. Türkiye sularında da vardır.

**TORPEDO CALİFORNİCA (Californian electric ray) :**

**(TETRANARCE CALİFORNİCA)**

Büyük boy elektrik balıklarındandır. 7 kadem boya ve 200 libre ağırlığa ulaşırlar. Bütün dünya denizlerinde tropik bölgelerde yaşarlar. Disk şeklindeki vücutları boylarının yarısı kadardır. Rengi pembe ile kahverengi arasında değişir. Bazılarında siyah lekeler bulunur. Bu balıklar hakkında fazla bilgi mevcut olmamakla beraber elektrik kudreti fazla ve tehlikeli bir balık olarak bilinmektedir. Yılan balığı ve Som gibi iri balıkları elektrik şoku ile öldürerek yemektir. Türkiye sularında yoktur.



Torpedo genişüne bağlı TORPEDO OCCIDENTALIS, TORPEDO OCELLATA gibi daha başka türler de mevcuttur.

**NARCINE BRASILIENSIS:**

Tropik denizlerde yaşayan ufak boylu elektrik balıklarındandır. En fazla 2 kadem boyunda olurlar. Elektrik kudreti bilinircede azdır. Brezilya sahillerinde çok bulunduğundan ismini buradan almıştır. Türkiye sularında yoktur .

**Subordo (2) : BATOIDEA :**

HYPOTREMI ordosunu teşkil eden ve elektrik organları bulunmayan bütün yassı köpek balıkları familyaları bu alt ordoya bağlanmıştır. Bu familyalar RHINOBATIDAE, PRISTIDAE, RAIIDAE, TRYGONIDAE isimlerini taşımakta olup karakteristikleri ve fizyolojik vasıfları itibariyle birbirinden çok farklı, pek geniş ve yaygın bir canlılar grubunu teşkil etmektedir.

Bunlarda tipik köpek balıkları gibi kıkırdak iskeletlidir. Pulları plakoit tipte olup tıpkı dişlerde olduğu gibi en dışta bir mine tabakası sonra bir dantin tabakası ve en içerde de bir pulpları vardır. Esasen bütün köpek balıklarının dişlerinin, pullarının tekâmülü neticesinde hasıl olduğu iddia edilmektedir.

BATOIDEA'lar çok zarif yüzerler. Kelebek gibi kanat hareketleri vardır. Yukardan bakıldığı zaman umumiyetle dip renginde olduklarından tefrikleri güç olur. Üzerinde lekeler vardır. Karın kısımları ekserisinde açık gri veya krem rengi olur. Mühim bir kısmının pektoral yüzgeçleri başlarına kadar uzamaktadır. Ekserisinde kuyruk vardır ve bu kuyruk muhtelif cinslerde başka şekil arzeder.

**Familya (1) : RHINOBATIDAE (Guitar fishes) :**

Bu familya RHINOBATUS, DISCOBATUS genişlerini ihtiva etmektedir. Vücutlarının şekli bakımından yassı köpek balıkları içinde tipik köpek balıklarına en fazla bunlar benzemektedirler. Boyları diğer familyalara nisbetle daha ufak olur. Sırt yüzgeçlerini dümen gibi kullanırlar. Pektoral yüzgeçleri ufak olur. Tropik ve ılık denizlerin sahil sularında pek fazla olmayan derinliklerde, dipte, kum, ince çakıl veya yosunluk zemin üzerinde yaşarlar.

Karnivordurlar, Gıdalarını dip ve dibe yakın yaşayan ufak balıklarla bütün fıkasız hayvanlar teşkil eder. Küçük balıkları nisbeten kovalayarak yakalayabilirlerse de fazla hareketli olmadıklarından uzun müddet yüzemezler. Ve sık sık yatarak dinlenirler. Yavrularını doğurarak dün-

yaya getirirler. Takriben 20 kadar spesisi bilinmektedir. Türkiye sularında bu familyanın bir tek mümessili yaşamaktadır.

**RHINOBATUS COLUMNAE (GUITAR FISH):**

**(RHINOBATUS RHINOBATUS)**

Türkiyenin Ege ve Akdeniz sahillerinde (İğneli keler) veya Dikenli keler) adı ile yaşayan bu tür en fazla 3,5 kadem boyunda olur. Sahildeki sığ sulardan 20 metre derinliklere kadar bulunur. Rengi sarımsı gri veya yeşilimsi esmerdir. Vücutları pütürlü ve sırtlarının ortası boydan boyya tüberküllüdür. Karın tarafları kirli beyazdır.

İlkbahar ve yaz aylarında ürerler. Az sayıda yavrularlar.

**RHINOBATUS PRODUCTUS (SHOVELNOSE GUITAR FISH) :**

Amerika sahillerinde yaşayan iki türden birisi olup California sularında bulunur. Diğer mümessil (BARRED GUITAR FISH) adı ile tanınmakta olup sırtında koyu çizgilerin bulunmamasıyla tefrik edilmektedir.

Bu familya mümessillerinin diğer bütün Raylerden karakteristik farkı olan özellikleri (THORNBACK), (ANGEL SHARK) ve ELECTRIC RAY)lerde olduğu gibi kuyruklarının üzerinde bir caudal yüzgeçle iki dorsal yüzgecinin bulunmasıdır. Bu üç cinsten de ileri doğru uzamış olan ve ismine vesile olan burunları ile tefrik edilirler.

Kum veya çamur zemin üzerinde sığ sahil sularında yaşarlar. California körfezinde çok bulunurlar. Sürü halinde yaşarlar. Normal boyları 3 kadem isede 5 kadem boyunda ve 40 libre ağırlıkta olanları görülmüştür. Yaz aylarında çiftleşir, bir sene hamilelik müddetinden sonra yavrularını doğurarak dünyaya getirirler. Her seferinde 28 kadar yavru yaparlar. Doğan yavrular yarım kadem boyunda olur. Karnivordurlar. Krustaseler, deniz kurtları ve molüsklerle beslenirler. Tabii ömürleri hakkında bilgi mevcut olmamakla beraber akvaryumlarda 6-10 sene yaşamaktadırlar. İnsanlara saldırmazlar. Kuyruk etleri makbul olduğundan senenin her mevsiminde avlanırlar. Türkiye sularında yoktur.

**RHINOBATUS LENTIGINOSUS (GUITAR FISH) :**

Birleşik Amerikanın Florida sahillerinde yaşayan ufak boylu köpek balıklarındandır. En fazla 2 kadem boya ulaşırlar. Boyları genişliklerinin üç misli büyük olur. Renkleri sırtta kurşuni olup üzerinde soluk renkli ufak benekler vardır. Tropik denizlerde yaşayan bazı akrabalarında bu ufak benekler yerine büyük parlak lekeler vardır.

Türkiye sularında bulunmaz.

(Devam edecek)



## BİRİNCİ BEŞ YILLIK (1963 - 1967) KALKINMA PLÂNINDAKİ BALIKÇILIK TEDBİRLERİ

Şadan BARLAS

Türkiye Büyük Millet Meclisinin 21 Kasım 1962 tarihli onayı ile kesinleşip Resmî Gazetenin 3 Aralık 1962 gün 11272 sayılı nüshasında yayınlanarak yürürlüğe giren «Birinci Beş Yıllık Kalkınma Plânı»nda yer alan esaslara göre hazırlanan ve Bakanlar Kurulu tarafından kabul edilen «Yıllık Program»larda öngörülen balıkçılıkla ilgili tedbirler yıllık programlar itibariyle aşağıda bildirilmiştir.

I. Bakanlar Kurulu tarafından görüşülüp 6/1328 sayı ve 25/1/1963 tarihli kararname ile kabul edilen «1963 Yıllık Programı» Resmî Gazetesinin 8/2/1963 gün ve 11329 sayılı nüshasında yayınlanarak yürürlüğe girmiştir. Sözü edilen Programda öngörülen balıkçılıkla ilgili tedbirler şunlardır:

1. Belli başlı su ürünleri için en uygun ve ekonomik tekne ve gereç tiplerini tâyin etmek üzere deneme avcılığı yapmak.

2. Deneme sonunda daha verimli olduğu anlaşılan tekne ve gereç tiplerine, bunların geniş ölçüde kullanılmasını sağlamak üzere, öncelikle kredi kolaylıkları göstermek.

3. İç piyasada işleme, taşıma ve dağıtım araçlarının yeteri kadar bulunmasına dikkat etmek ve bunların belli ölçülere göre temizlik ve ısı bakımından denetlemesini sağlamak.

4. İhracatın öncelikle artırılması için başlıca ihraç merkezlerinde ihracat birliklerinin kurulmasını teşvik etmek.

5. İç piyasada taze ve buzlanmış balık ve başka su ürünleri dağıtımına, ihracatta donmuş balık gibi maddelere öncelik vermek. İnsan yiyebileceği olarak kullanılmayan ekonomik olmayan su ürünlerinden ve artıklarından yağ ve un yapılarak değerlendirilmesi çarelerini aramak. Geniş halk kitlelerinin yiyebileceği ucuz balık köftesi yapma ve bunu yayma konuları üzerinde durulmak.

6. Su ürünlerinin kalitesini, uygulanabilecek asgarî standartla korumak. Bu standartların uygulanması fiyatları yükselme yönünde etkilememelidir.

7. Su ürünlerinin üretimi, toplanması ve dağıtımını bakımından belli



başlı balıkçılık merkezleri olan yerleri gerekli temel tesisler ve araçlarla donatmak. Bu yerlerin çoğunda eksik olan donatımı tamamlamak.

8. Denizlerde ve iç sularda başlıca su ürünlerinin cinslere göre stokları ve verim kabiliyetlerini tesbit etmek.

9. Eldeki pazarlama imkânlarına göre su ürünleri kaynaklarının bulunduğu bilinen yerlerde deneme avları, başka yerlerde arama avları ve biyolojik araştırmalar yapmak.

10. Bütün av sahalarında personel ve para imkânlarının elverdiği ölçüde su ürünleri ve biyolojisi, göçleri ve yaşama şartları üzerinde temel araştırmalara hızla devam etmek.

11. Su ürünlerini işleme ve muhafaza usullerinin geliştirilmesi için araştırmalar yapmak ve elde edilen sonuçların piyasa şartları içinde uygulanmasıyla yayılmasına çalışmak.

12. Avlanma, üretme, muhafaza, işleme ve dağıtımda birim maliyetlerini tesbit ve piyasaların geliştirilmesine yardım etmek üzere ekonomik inceleme ve araştırmalar yapmak. Bu inceleme ve araştırmaların yapılabilmesi için gerekli istatistiklerin toplanması ilk hedeftir. Bu amaçla Devlet İstatistik Enstitüsü ile işbirliği yapılarak gerekli düzeni kurmak.

13. Su ürünleriyle ilgili bütün alanlarda ileri ve yurt şartlarına göre geliştirilmiş teknikleri öğretmek için kısa süreli kurslar düzenlemek yaygın yapmak ve başlıca balıkçılık merkezlerinde sanat okulları seviyesinde balıkçılık okulları açılması için imkânlar araştırmak.

14. Balıkçılık ekonomisi, idaresi ve çeşitli araştırma kollarında yabancı ülkelerde yüksek nitelikte personel yetiştirilmesine önem vermek.

15. Zabıta Saydiye Nizamnamesi ile su ürünlerini ilgilendiren başka mevzuat hükümleri gözden geçirilerek, su ürünleri kaynaklarının (Sünger ve su bitkileri) dahil modern esaslara göre işletilmesini, korunmasını, su ürünlerinin işlenmesini, muhafazasını, pazarlanmasını sağlayacak bir su ürünleri kanun tasarısı hazırlamak.

16. Uluslararası kurallara uygun kara sularını 6 mile, balıkçılık bölgesini 12 mile çıkaran bir kanun tasarısı hazırlamak.

17. Su ürünleri kredileri konusunda T.C. Ziraat Bankasına yetki veren 6118 sayılı kanun ile buna bağlı tüzük gözden geçirilerek kredilerin miktar, süre ve faiz hadleri ve teminat bakımlarından uygun duruma getirilmesini sağlayacak kanun ve tüzükler hazırlamak. Bu kanun ve tüzüklerde tekne ve takımların sigorta edilmesi ve sigortalı tekne ve takımların teminat olarak kabulünü de dikkate almak.

18. Devletin hüküm ve tasarrufunda bulunan iç sularda, dalyan ve voli yerlerinde iltizam yolu ile kişilere avlama ve işletme hakkının verilmesi usulüne, yürürlükteki mukavelelerde yazılı sürelerin bitmesiyle son

vermek. Bundan sonra bu usul yerine esasları mevzuatla düzenlenecek belli şartlarla ve uzun süreli olarak avlanma ve işletme hakkını tercihan kooperatiflere ve kooperatif köy işletmelerine vermek.

19. Süngercilikte avlama, işleme ve pazarlama konuları önemle ele alınarak, araçların iyileştirilmesi işleme tesislerinin kurulması, fiyatlarda kararlık sağlanması, can emniyeti de «Vurgunk» tedavisi için gerekli tedbirleri almak.

20. Öngörülen tedbirleri uygulayacak, programları hazırlayıp yürütecek, ilgili Devlet daireleri arasında koordinasyonu sağlayacak balıkçılık konusunda özel teşebbüse yardım ve öncülük edecek bir teşkilât kurmak. Et ve Balık Kurumunun balıkçılıkla ilgili tesislerini işletmede bağımsız bir kuruluşla balıkçılık teşkilatına bağlamak.

II. Bakanlar Kurulu tarafından görüşülüp 23/9/1963 günlü ve 6/2232 sayılı kararıyla kabul edilen «1964 Yıllık Programı» Resmî Gazetenin 15/10/1963 gün ve 11531 sayılı nüshasında yayınlanarak yürürlüğe girmiştir. Sözü edilen programda öngörülen balıkçılıkla ilgili tedbirler şunlardır:

1. Su ürünlerinin üretim ve sürümünü teşvik amacıyla belediyelerin kendi bölgelerinde haftada bir günü su ürünleri tüketim günü olarak kabul etmeleri konusunu incelemek.

2. Özel sektörün kooperatifleşerek teşkilâtlandırılmasını desteklemek. Kurulmuş ve kurulacak kooperatiflerin görevlerine uygun olarak çalışmalarını ve gelişmelerini sağlayacak düzeni, Ticaret Bakanlığınca Maliye Bakanlığı, T.C. Ziraat Bankası ve ilgili diğer kuruluşlarla işbirliği yapılarak tesbit etmek, gerekli hukukî, idarî ve malî tedbirleri almak.

3. Su ürünleri yatırım kredilerini en az 5 milyon T.L. artırmak.

4. Balıkhanelerin islahı ve birer su ürünleri borsası haline getirilmesi konusunu ele almak.

III. Bakanlar Kurulu tarafından görüşülüp 13/10/1964 tarih ve 6/3788 sayılı kararıyla kabul edilen «1965 Yıllık Programı» Resmî Gazetesinin 25/11/1964 tarih ve 11865 sayılı nüshasında yayınlanarak yürürlüğe girmiştir. Sözü edilen programda öngörülen balıkçılıkla ilgili tedbirler şunlardır:

1. Su ürünleri teşkilâtı kuruluncaya kadar temel araştırmaların ve mevsimlik balık hareketleri hakkında bilgilerin toplanması ile ilgili çalışmaların esas olarak İstanbul Üniversitesi Fen Fakültesi Hidrobiyoloji Enstitüsünce yapılmasını sağlamak. Bu çalışmalarını Ticaret Bakanlığı ile işbirliği halinde yürütmek. Balık üretiminin artmasını sağlayacak bilgileri en kısa zamanda balıkçılara ulaştırmak.

2. Balık hareketleri hakkında balıkçılara bilgi ulaştırmak üzere:



PTT., Et ve Balık Kurumu Genel Müdürlüğü ve diğer ilgililerce bir arada telsiz kullanma imkânlarını araştırmak.

3. Yerli imâl edilen ağların standartlara ve satış fiyatlarının dünya fiyatlarına uygunluklarının sağlanması için gerekli tahsisler yapılmakla birlikte bu konuda gerekli standartları tesbit etmek.

4. Su ürünleri kredilerinin verilmesinde Ziraat Bankası balıkçı kooperatifleriyle işbirliği yapmak.

5. İç sular balıkçılığının özellikle baraj gölleri, tabii göllerde balık üretmeciliğinin geliştirilmesi için avlanmayı düzenleyen hükümlerin uygulanması, kredi ve ilgili kuruluşlararası işbirliği yapılması gibi tedbirler üzerinde durmak.

6. İhracatın gelişmesinde önemli etkisi olacak bir faktör, üretimin devamlılığı ve maliyetlerin düşürülmesidir. Bu yönü ile üretimi geliştirici tedbirler ihracatın geliştirilmesi için de söz konusu olmaktadır.

IV. Bakanlar Kurulu tarafından görüşülüp 30/11/1965 tarihli ve 6/5769 sayılı karariyle kabul edilen «1966 Yıllık Programı» Resmî Gazetesinin 2/2/1966 gün ve 12216 sayılı nüshasında yayınlanarak yürürlüğe girmiştir. Sözü edilen programda öngörülen balıkçılıkla ilgili tedbirler şunlardır:

1. Balıkçılık mevzuatını modern anlayışlara göre düzenleyecek, su ürünleri Kanun Tasarısının kanunlaşması ve balıkçılık hizmetlerini düzenli bir şekilde yürütecek su ürünleri teşkilâtının bir an evvel kanunlaşması için çalışmak.

2. Küçük balıkçıların kooperatiflerini desteklemek balıkçı malzemelerinin ve kredilerin bu kooperatifler eliyle sağlanmasını gözönünde tutmak.

3. Balık satış ve soğuk muhafaza yerlerinin kooperatifler eliyle kurulması konusunu ele almak.

4. Balıkçılıkla ilgili mevzuat çıkarılıncaya kadar bu alandaki araştırmaları Ticaret Bakanlığının koordinatörlüğü ile İstanbul Üniversitesi Hidrobiyoloji Araştırma Enstitüsüne yaptırmak. İç sular bakımından da Devlet Su İşleri Genel Müdürlüğüne çalışmalarından faydalanmak. Araştırma sonuçlarının balıkçılara ulaştırılması esas olacaktır.

5. Av yerleri ile balıkçılık limanları arasında barınaklar, cankurtarma ve haberleşme tesislerinin tamamlanması imkânları üzerinde durulmak.

V. Bakanlar Kurulu tarafından görüşülüp 30/11/1966 tarih ve 6/7413 sayılı karariyle kabul edilen «1967 Yıllık Programı» Resmî Gazetesinin 14 Aralık 1966 gün ve 12477 sayılı nüshasında yayınlanarak yürür-



lûge girmiştir. Sözü edilen programda öngörülen balıkçılıkla ilgili tedbirler şunlardır:

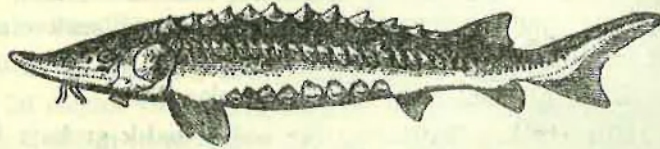
1. Sektörlerdeki gelişmeye önemli yetkisi yönünden tüketim alışkanlığının yayılması amacıyla yatılı okul, iktisadî devlet teşekkülleri, yardımlaşma sandıkları gibi kuruluşlarda, yemek programlarına geniş ölçüde balık konması ve bu amaçla balıkçı kooperatifleriyle işbirliği sağlanması üzerinde durulmak.

2. Kooperatifleşmenin desteklenmesine devam etmek. Bu amaçla, bankaların işletme ve tesis kredileri kooperatifler aracılığı ile verilecek ve ayrıca kooperatiflere de tesis kredisi sağlanacaktır.

3. Balıkçılık kooperatiflerinin ihracat yapmasını desteklemek.

4. İthalî zorunlu araç ve donatım için gerekli tahsisleri vermek ve bu konuda kooperatiflere öncelik tanımak.

5. İç sular balıkçılığının daha hızlı geliştirilmesi konusu üzerinde çalışmak.



# **Dünya Balıkçılık Âlemi**

## **İÇ HABERLER**

★ 1968 yılı Bayındırlık Bakanlığı bütçesinin müzakeresinde Bütçe Komisyonunda konuşan Bayındırlık Bakanı Orhan Alp başlanan 10 adet balıkçı barınağından Kumkapı, Marmara adası, Fatsa, Bozhane ve İmroz barınaklarının bu yıl içerisinde tamamlanacağını bildirmiştir. Malûm olduğu üzere sözü edilen balıkçı barınaklarının inşası Birinci Beş Yıllık Kalkınma Plânında öngörülmüştü.

★ Et ve Balık Kurumu İstanbul Şube Müdürlüğü Müdür Muavinlerinden Nail Şenkal Şube Müdürü olmuştur.

★ Et ve Balık Kurumu, 1967 yılı sonlarına doğru, kara sularımız dışında 15-20 gün denizde kalıp av yapabilecek ve tuttuğu balıkları soğuk ambarında muhafaza edebilecek nitelikte 220-250 gros tonluk kıçtan ağ atıp toplayan bir trol balıkçı gemisinin projeleri üzerinde çalışmalara başlamıştır.

Otomatik kontrol cihazı, telsiz telefon cihazı, radar cihazı, cayro kompas, direction finder, ekosaunder, elektrikli iskandil cihazı, fish grap (balık göstergesi) gibi elektronik âletlerle teçhiz edilecek olan geminin tam boyu 32.10 metre, kaimeler arası boyu 27.00 metre, genişliği 7.70 metre ve azamî sür'ati saatte 13 deniz mili olacaktır.

Gemide 150 metreküp kapasiteli bir soğuk balık ambarı bulunacaktır. Karinesi hidrokonik şekilde olacak geminin Wort Leonard (Generator - Motor) sisteminde çalışan ağ vinci bulunacak ve takriben beygir gücü iskele sancak 2x400 B.H.P. olacaktır.

Hizmete girdiğinde Türkiyenin ilk en büyük kıçtan trol balıkçı gemisi olacak bu geminin mürettebatı 19 kişidir ve takribî maliyeti 3 milyon Türk Lirasıdır.

★ Et ve Balık Kurumununun 1967/68 av tatbikat programı uyarınca, Ocak - Mayıs 1968 döneminde, Doğu Karadeniz bölgesinde hamsi ve istavrit avcılığı yapmak üzere Kuruma ait 83 gros tonluk «Sazan» ve 17 gros tonluk «Pisi» av gemileri naylon hamsinoz ve istavrit ağlarla donatılmış olarak 18 Ocak 1968 tarihinde Trabzon'a müteveccihen İstanbul-

dan hareket etmişlerdir. Gemiler Ocak ayı sonlarına doğru Doğu Karadenizde hamsi avına başlayacaklardır.

★ 1967/68 av tatbikat programı uyarınca Et ve Balık Kurumuna ait 83 gros tonluk «Yunus» av gemisi 18 Ocak 1968 günü Mersin'e mütevecihen İstanbul'dan hareket etmiştir. Yerli naylon trol ağı ile donatılmış bulunan «Yunus» av gemisi Mersin bölgesinde karides ve dip balıklar bakımından verimli av sahaları aramasında bulunacaktır. Bu aramalar sonucunu zemini müsait ve verimli olduğu tesbit edilecek sahalarda, Kuruma ait olup hâlen İstanbul Üniversitesi Hidrobiyoloji Araştırma Enstitüsüne tahsis edilmiş olan çekme kuvveti «Yunus» av gemisine nazaran yüksek bulunan 173 gros tonluk «Arar» araştırma gemisi, Kurum tarafından Japonya'dan ithal edilen naylon karides ağı ile çalışmalarda bulunacaktır. Mersin bölgesinde yapılacak ve on gün devam edecek olan bu çalışmalar Kurumda görevli bulunan Japon balıkçılık uzmanı T. İshiro tarafından sevk ve idare edilecektir.

★ Et ve Balık Kurumu, balıkyağı ve unu üretiminde ham madde olarak kullanılmak üzere, Aralık 1967 ayında Trabzondaki Balıkyağı Unu Fabrikası için 13.2 ton yunus, 129.5 ton hamsi; Zeytinburnu Et Kombinasyonu için 2.5 ton balık alımında bulunmuş ve 3.7 ton yunus yağı, 9.0 ton hamsi yağı, 2.4 ton yunus unu, 20.7 ton hamsi unu imal etmiştir. Kurum aynı ay içerisinde Trabzon mamulü 10.0 ton yunus yağı, 9.7 ton hamsi yağı satmıştır.

★ Et ve Balık Kurumu 1967/68 av tatbikat programı uyarınca havanın müsaadesi oranında 4, 5, 26, 27 ve Aralık 1967 günleri Sazan, Yunus av gemileri ve Turna Mercan yardımcı av gemileri ile Karadeniz Boğazı dışında naylon palamut gırgır ağı ile av tatbikatında bulunmuştur.

★ Et ve Balık Kurumu 1967/68 av tatbikat programı uyarınca 13, 18, 19, 25 ve 26 Aralık 1967 günleri Pisi av gemisi ile Batı Karadeniz bölgesinde yeni imal ettiği naylon trol ağları ile av tatbikatında bulunmuştur.

★ Et ve Balık Kurumu Ocak 1968 başında Bulgaristan'a 200 ton dondurulmuş palamut balığı satmıştır. Balıklar Şubat 1968 ayı içerisinde sevk edilmeye başlanacaktır.

★ İstanbul Balık Hâlleri Müdürlüğünce verilen bilgiye göre, Kasım 1967 ayında adı geçen Hâllere 4.379.382 TL.sı değerinde 731.899 kilogram ve 16.804 adet çeşitli deniz ve tatlı su balıkları gelmiştir. Bunların cinsler itibariyle miktar ve aylık ortalama toptan kilogram satış fiyatları aşağıda gösterilmiştir:

**Deniz balıkları:** Barbunya 830 kg 4021 krş; Tekir 14096 kg 1637 krş; Kalkan 14422 kg. 910 krş; Dil-Pisi 3071 kg 1781 krş; Levrek 6075 kg



1346 krş; Kefal 25518 kg 498 krş; Gümüş 786 kg 1953 krş; Kupes 73 kg 427 krş; Mezgit 786 kg 915 krş; İskorpit 135 kg 607 krş; Mercan-Sinagrit 1482 kg 1541 krş; Hani, Lapina, İşkına 188 kg 1013 krş; Lüfer 160660 kg 435 krş; Minakop 1521 kg 1009 krş; Kaya 686 kg 339 krş; Hamsi 12517 kg 495 krş; Kılıç 3617 kg 2355 krş; İstavrit 7466 kg 298 krş; İzmarit-İstrongiloz 375 kg 538 krş; Sardalya 311 kg 811 krş; Orkinoz 355 kg. 250 krş; Zargana 1407 kg. 245 krş; Dülger 33 kg 672 krş; Gelincik 284 kg 1140 krş; Uskumru 108373 kg 283 krş; Çitari 1966 kg 1610 krş; Karagöz 275 kg 1373 krş; Kolyoz 1384 kg 402 krş; Köpek balığı 2 kg 250 krş; Akya 3 kg 1000 krş; Tirsi 17 kg 211 krş; Kırlangıç 1409 kg 999 krş; Torik 29747 kg (4648 çift) krş; Palamut 305508 kg (203672 çift) krş; Keler 35 adet 1311 krş; Muhtelif balıklar 641 kg 702 krş.

İstanbul Balık Hâllerine Kasım 1967 ayında gelen torik ve palamut balıklarının beher çiftinin ortalama ağırlıkları sırasıyla 6400 ve 1500 gramdır.

**Tatlı su balıkları:** Mersin 1011 kg 724 krş; Kefal 115 kg 182 krş; Turna 192 kg 187 krş; Kızılkanat 15 kg 33 krş; Yılan balığı 107 kg 580 krş; Sazan 411 kg 128 krş; Levrek 5416 kg 717 krş; Yayın 1665 kg 416 krş.

**Krústaseler:** Karides 16944 kg 1179 krş; İstakoz 950 adet 2524 krş; Böcek 311 adet 3123 krş; Pavurya 9802 kg 120 krş; Çağanoz 2300 adet 18 krş.

**Molüskler:** İstridye 2404 adet 38 krş; Tarak 975 adet 19 krş; Sübye 27 adet 714 krş.

## **DIŞ HABERLER**

### **FAO**

★ Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Teşkilâtı Batı Almanya Cumhuriyetinin nazik daveti üzerine 1968 yılı Eylül ayı sonunda veya Ekim başında Bremen'de bir Balıkçı Limanları ve Liman Pazarları Konferansı düzenleyecektir.

Konferansın hedefleri balıkçı limanlarının ve liman pazarlarının plânlanması, finansmanı, inşası, idaresi ve çalıştırılması ile ilgili ekonomik ve teknik problemleri tetkik etmektir.

### **Birleşik Arap Cumhuriyeti**

★ Sulardaki servetler ve oşinoloji mevzuundaki Birinci Arap Konferansı Şubat 1968 de Arap Birliğinin Kahire'deki merkezinde toplanacaktır. Konferansa Birleşik Arap Cumhuriyeti, Suriye, Ürdün, Irak, Lübnan, Fas, Libya, Kuveyt olmak üzere sekiz Arap ülkesi iştirak edecektir.

On iki gün devam edecek Konferans, Arap Birliğinin ve Birleşik Arap Cumhuriyeti Yüksek Bilimsel Araştırma Konseyinin müşterek himayesinde yapılacaktır. Konferans için hazırlanmış olan gündemde, sekiz Arap ülkesinin sularındaki servetlerin işletilmesi hususunda müşterek bir politikanın tesbitinin incelenmesine, bir Arap şirketinin teşkili ile Arap ülkelerinin karasularında ve açık denizlerde balıkçılık yapacak ortak bir araştırma filcsunun yapımına öncelik verilmiştir. Gündemde başka konular da yer almış bulunmaktadır.

Konferansa iştirak edecek ülkeler tarafından sunulacak araştırma raporları üzerinde de müzakereler yapılacaktır.

Birleşik Arap Cumhuriyeti Yüksek Konseyi Bilimsel İlişkiler Direktörü Abdel Thabet, Konferansla ilgili ihzarî Komitenin gündemine aşağıdaki beş maddenin konulmasının kararlaştırıldığı bir toplantı yapmış olduğunu söylemiştir.

- 1) Oşinoloji ve sulardaki servetlerin geliştirilmesi.
- 2) Doğal ve deniz kaynaklarının ekonomik işletilmesi.
- 3) İnsan gücünü yetiştirme programlarının planlanması.
- 4) Oşinoloji ve sulardaki kaynaklar alanında Arap ülkeleri arasında işbirliği.
- 5) Sulardaki servetlerin idaresi için mevzuat.

Birleşik Arap Cumhuriyeti Konferansa, balıkçılığın, denizdeki mineral kaynakların ve hidroliklerin bilimsel işletmesi konusunda 50 araştırma tebliği arz etmiştir. Diğer tebliğler bilimsel araştırma alanına entegre edilmiş bir Arap politikasının üzerindeki etüdlere; ortak bir Arap şirketi veya şirketler kurmak suretiyle balıkçılık alanının müştereken işletilmesine; işleme ve yetiştirme ile gemi yapımı alanında iktisap edilen tecrübelerin mübadelesi ve Arap balıkçılığının geliştirilmesi için ortak bir plânın meydana getirilmesine dairdir.

Ürdün, akar sularda balıkçılık işletmeciliği, tatlı sularda ve göllerde balık yetiştiriciliği konusunda üç tebliğ arz etmiştir.

Irak, Arap ekonomisinde balık araştırmaları dahil, onbir konu ile ilgili tebliğler arz etmiştir.

Suriye, enformasyon ve tecrübe mübadelesi için daimî bir Büronun kurulması dahil, sekiz konu ile ilgili tebliğler arz etmiştir.

Lübnan, balık pazarlanması ile imalâtının koordinasyonuna, balığın depolanması ve balıkçılık araştırma laboratuvarlarının kurulmasına dair üç tebliğ arz etmiştir.

«Fishing News International»den

### İtalya

★ İtalya'da yılda insan başına 10 kilonun biraz üstünde balık tüketilmektedir. İtalya, balık tüketimi bakımından Avrupa İktisadî Topluluğu



üyesi ülkeler arasında sondan bir evvelki sırayı işgal etmektedir. Fransa'da yılda fert başına 14 kilogram, Federal Almanya Cumhuriyetinde 10,6 kilogram, Belçika ve Lüksemburg'ta 10,5 kilogram ve Hollanda'da 9,7 kilogram balık tüketilmektedir.

Aynı zamanda İtalya, Fransa'nın % 11, Federal Almanya Cumhuriyetinin % 20, Belçika ve Lüksemburg'un % 53 ü yerine % 60 ile balık ithalâtında önemli bir hisseye sahip bulunmaktadır.

Buna mukabil, İtalyan balıkçı filosu Avrupa İktisadî Topluluğu üyesi ülkelerin tümünün balıkçı filosunun yarısı kadardır. İtalya'da 16.700 balıkçı teknesi ve 55.000 balıkçı mevcuttur. Fransa'nın 13.800 balıkçı teknesi 42.000 balıkçısı, Hollanda'nın 1.500 balıkçı teknesi 7.150 balıkçısı ve Belçika'nın 300 balıkçı teknesi 7.100 balıkçısı var .

#### «La Pêche Maritime»den

★ İtalyan hükûmeti taze ve dondurulmuş av mahsullerini Sovyet Rusya'dan ve Doğu Avrupa ülkelerinden (Polonya, Macaristan, Bulgaristan, Çekoslovakya, Arnavutluk) gümrüksüz ithal edilebilecek mahsuller meyanına dahil etmiştir. İtalya Balıkçılık Teşebbüsleri Federasyonu İtalyan Parlâmentosunda bu hareketin muhalefetinin önderliğini yapmıştır. Federasyon İtalyan Parlâmentosunda, Ortak Pazarın diğer ülkelerinin deniz mahsullerinin ithalâtı üzerindeki vergileri tamamen serbest bırakmalarına işaret etmiştir.

#### «Commercial Fisheries Review»den

##### Tunus

★ Millî Bilimsel ve Teknik Oşinografi ve Balıkçılık Enstitüsü, Akdeniz Bölgesi Deniz Biyolojisi ve Oşinoloji Enstitüsü ile müştereken ve FAO, Unesco, Akdeniz Bölgesi Deniz Triaaj Merkezinin yardımlarıyla Akdeniz ülkelerinin genç araştırmacıları ve üniversite öğrencileri için Tunus'un Salambo ve Kelibia şehirlerinde 24 Mart - 4 Nisan 1968 tarihlerinde bir Deniz Biyolojisi ve Balıkçılık Kursu düzenleyecektir. Kursun programında deniz biyolojisine giriş, balıkçılık ilimlerine giriş, hidrografiye giriş, balıkçılık ve işletmecilik, denizde bir sefer etüdünün hazırlanması konuları bulunmaktadır.

##### Sovyet Rusya

★ Sovyet Sosyalist Cumhuriyetleri Birliği Ticaret Odası tarafından Sovyet İktisadî Kurumlar ve Dış Ticaret ile Leningrad Sovyet İcra Komitesinin yardımlarıyla düzenlenen «Milletlerarası balık avlama ve işleme, deniz mahsullerini istihraç ve işleme teçhizatı Sergisi» 6 ilâ 20 Ağustos 1968 tarihlerinde Leningrad'da açılacaktır.

Hedef - Modern balık ve deniz mahsullerini avlama ve işleme teçhi-



zatinin fabrikasyonu ve işletilmesi alanında yapılan son yenilikleri takdim etmek.

Sovyet ve yabancı tüccarlarla iş adamları arasında temasların kurulmasına ve ticarî ilişkilerin geliştirilmesine yardım etmek.

Balık ve deniz mahsullerinin avında ve işlenmesinde kullanılan modern teçhizatın hazırlanmasında, fabrikasyonunda, kullanılmasında iktisap edilen realizasyonların tatbikinde elde edilen tecrübelerin mübadelesini geliştirmek.

Program - Serginin programı hemen hemen aşağıdaki seksiyonları ihtiva etmektedir.

- 1) Balıkçılık endüstri filosu;
- 2) Endüstriyel balıkçılık edevatı;
- 3) Balıkçılık tesisleri;
- 4) Gölcüklerde balık yetiştiriciliği, nehirlerde, göllerde, rezervuarlarda, denizlerde iklimleştirme ve sun'i üretme;
- 5) Ağ malzemeleri ve balık avlama gereçlerini imal makinaları;
- 6) Taze balık ve deniz mahsullerini işleme makinaları;
- 7) Balık mamullerini ambalajlama teçhizatı;
- 8) Balıkçılık sanayiinde muamelelerin kumandası ve kontrolünün otomatizasyonu;
- 9) Manütansyon ve taşıma gereçleri;
- 10) Frigorifik tesisler;
- 11) Balık arama teçhizatı;
- 12) Balıkçılar, balıkçılık endüstrisindeki işçiler için iş elbiseleri;
- 13) Artizanal ve sportif balıkçılık;
- 14) Av mahsulleri nümuneleri;
- 15) Balıkçılık endüstrisi üzerindeki bilimsel ve teknik literatür.

Her türlü malûmat için müracaat yeri: Sovyet Sosyalist Cumhuriyetleri Birliği Yabancı Sergiler Dairesi, 6 Kouibychev, Moskova, K 3 (SSCB).

«La Pêche Maritime»den

#### Yunanistan

★ Yunanistan'ın işlenmiş av mahsulleri konserve edilmiş balıkları, tuzlanmış balıkları, deniz süngerlerini ve balık unlarını ihtiva eder. Selânik'te sadece küçük çapta bir fabrika balık konserve imalinde bulunmaktadır. Konserve edilmiş balık üretimindeki azalma, yabancı rekabetin Yunanistan piyasasında kaydettiği yükselmeye atfedilebilir.

Balık, başlıca Kavala, Selânik, Volos ve Eriğboz ile Midilli adalarında bulunan kıyı yerlerindeki birçok küçük ve makineleşmemiş fabrikalarda tuzlanmaktadır. Balıkçılık Sanayii Bakanlığı Balıkçılık Müdürlüğü 1966 yılı tuzlanmış balık üretimini 4000 ton tahmin etmektedir. 1965 de

4.500-5000 ton balık tuzlanmıştır. Azalma, daha besleyici gıdalara karşı diyet rejimlerine olan temayülden meydana gelmiştir.

Deniz süngerleri Yunanistanın ihraç ettiği başlıca işlenmiş av mahsulleridir. 1966 sünger üretimi, Yunanistan ve Libya sularında olmak üzere, 54 tondur. (1965 de üretim 69 tondu). Azalma, bilhassa mürettebat kaydında ve Kuzey Afrika ülkelerinden sünger avlama müsaadesinin elde edilmesinde karşılaşılan zorluktan ileri gelmiştir.

1965 sonlarına doğru başlamış olan balık unu üretimi 1966 da 714 tona baliğ olmuştur. Bu miktar 3 balıkçı fabrika gemisinde elde edilmiştir (gemilerden biri sadece 1966 yılının son iki ayında çalışmıştır). Yunanistan'da karada balık unu fabrikası yoktur. Şimdi, hâlen, sipariş edilmiş balıkçı fabrika gemileri 1967 ve 1968 de hizmete girdiğinde üretimin artacağı umulmaktadır.

Pire'de, Selânik'te, Patras'ta, Chalkis'de ve Kavaladaki balıkhaneye binaları tamamlanmıştır. Volostaki balıkhanenin inşası geri bırakılmıştır. 1966 yılında Yunan tarımsal ürünlerinin ihracı karşılığında ekipman tedarik edilmek amacıyla ikili ticaret anlaşmaları yapılmış olan Doğu Avrupa ülkeleri arasında bir umumî ihale yapıldı. Bir Sovyet teşkilâtının en yüksek teklifte bulunmasına rağmen ihale kimseye verilmedi. Haber verildiğine göre balıkhanelerin sevk ve idaresi Yunanistan Ziraat Bankasınınca deruhte edilecektir. Banka küçük ve orta boydaki balıkçı gemi ve sünger tekne sahiplerine malî yardımında bulunmaktadır.

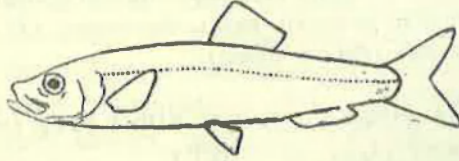
Üretim ve açık deniz balıkçı filosunun tuttuğu balıkların pazarlanmasını örgütlemek için Yunanistan Sanayi Kalkınma Bankası bir korporasyon kurdu. Açık deniz balık istihsali 1956 da 1360 tondan 1966 da 29.500 tona yükselmiş ve 1970 de 86.000 tona erişeceği umulmaktadır. Muhtemelen, bu korporasyon balıkları ve balık yan ürünlerini işlemek üzere kolaylıklar sağlayacaktır. Sermayesi 20.000.000 drahmi (6.000.000 TL.) dir. Sermayenin % 49 u açık deniz balıkçı gemi sahiplerine ağıttır.

Sünger hariç, deniz mahsulleri ihracatı 1966 da 1954 tona baliğ olmuştur. 1965 de ihraç edilen deniz mahsulleri 3483 tondu (14.421.600 TL değerinde). Fark, başlıca taze, dondurulmuş, tuzlanmış ve konserve edilmiş balık ihracatındaki azalmadan ileri gelmiştir. En büyük azalma Bulgaristan'a yapılan ihracatta olmuştur (1966 da 74.700 TL. değerinde 36 ton. 1965 de 2.753.100 TL. değerinde 1447 ton). 1966 da 23.319.900 TL. değerinde 102 ton sünger ihraç edilmiştir. Bunun 98 tonu ham veya işlenmişti. 1965 de ise 106 ton ihraç edilmiştir. 1966 da başlıca alıcı ülke 30 tonla (7.884.000 TL.) Amerika Birleşik Devletleridir.

1966 senesinde Yunanistan 118.8 milyon Türk lirası değerinde 40.620

ton deniz mahsulleri ithal etmiştir. 1965 de 152.1 milyon değerinde 55.084 ton ithal edilmişti. 1966 ithalâtı: 56.7 milyon Türk Lirası değerinde 15.378 ton taze, dondurulmuş ve tuzlanmış balık; 11.7 milyon Türk Lirası değerinde 7.175 ton konserve edilmiş balık; 1.971.000 Türk Lirası değerinde 17 ton deniz süngeri; 11.7 milyon Türk Lirası değerinde 18.054 ton balık ve et unları. Yunanistan'a dondurulmuş balık ithali Mart 1966 da yasaklanmıştır.

«Commercial Fisheries Review»den





# BALIK VE BALIKÇILIK

(FISH and FISHERY)

Foundation : 1953

VOL. XVI No. 1	JANUARY 1968	ET ve BALIK KURUMU G. M. İSTANBUL ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ BESİKTAŞ - İSTANBUL	EDITOR N. ŞENKAL
-------------------	-----------------	--	---------------------

## C O N T E N T S

	<u>Page</u>
REFORM IN THE TECHNIC OF COLD STORAGE AND ON PERSONEL TRAINING .....	1
THE TURKISH FISHERY .....	6
THE SHARKS AND RAYS IN THE WORLD SEAS (PART X) .....	9
Order (2): Hypotremi (Skates and rays), Suborder (1): Narcobatoidea, Family (1): Torpedinidae (Electric rays), Suborder (2): Batoidea, Family (1): Rhinobatidae (Guitar fishes).	
MESURES TAKEN IN FISHERY IN THE FIRST FIVE (1963 - 1967) YEARS DEVELOPMENT PLAN OF TURKEY .....	15
WORLD FISHING NEWS .....	20

## TERCÜME KURULU TOPLANTISI ÇALIŞMALARI

Tercüme Kurulu yeni dönem çalışmalarına 14 Kasım 1967 Salı günü saat 9.30 da başlamıştır. Prof. Nesterin Dırvana, Prof. Sencer Tonguç, Prof. Yaşar Önen, Prof. Kudret Ayiter, Prof. Ahmet Temir, Prof. Akdes N. Kurat, Prof. Hasan Eren, Prof. Türkân Rado, Prof. Tayyip Okıç, Prof. Tahsin Yazıcı, Prof. Kenan Akyüz, Prof. Mehmet Kaplan, Doç. Beynun Akyavaş, Doç. Selmin Evrim, Doç. Şerif Baştav, Doç. Türkân Tunga, Doç. Nihat Çetin, Doç. Muharrem Ergin, Öğ. Görevlisi Cemil Ziya Şanbey, Ahmet Muhip Dranas, Necdet Bingöl, Afif Obay, Enver Esenkova, Cevad Memduh Altan, Mahir Yalnız, Nihat Sami Banarlı, Ahmet Kabaklı, Müjgân Cunbur, Mehmet Önder, Kemal Or, Tefvik Göksel'in katıldıkları toplantıyı Yayınlar ve Basılı Eğitim Malzemeleri Genel Müdürlüğü'nde, Millî Eğitim Bakanı Sayın İlhami Ertem açmış ve konuşmasında özetle:

«Toplumun yaşama düzeninin geliştirilmesinde ve yaratıcı gücünün artırılmasında kültürün önemi çok belirli hale gelmiştir. Bu bakımdan kültürün, sanatın, ilmin her dalında eserler vermek, bu eserlerle cemiyetimizi kuvvetli hale getirmek zorundayız. Son zamanlarda cemiyette yaratılmak istenen bunalıma karşı yüksek heyetinizin seçeceği eserler daha büyük kıymet ifade edecektir. Bir yandan ikinci beş yıllık plânda kültür faaliyetlerine büyük ehemmiyet verilmekte 1000 kitaplık bir temel kütüphane yaratılması zarureti belirmektedir. Tabii ki bu 1000 temel kitabın büyük bir kısmının yerli eserler, gerek geçmişin değerli eserlerinin bugünkü dile uydurulmuş veya çevrilmiş şekilleriyle ve gerek yeni yaratılacak eserlerle süslerken; ileri gitmiş yabancı memleketlerin kıymetli eserlerinden de faydalanmak gerekecektir.

Bu 1000 kitaplık kütüphaneyi hazırlıyabilirsek, öyle tahmin ediyorum ki, Türk kültürüne büyük hizmet etmiş olacağız ve yeni yetişmekte olan gençlerimize de, sağlam esaslar üzerinde kendilerini herhangi yanlış ve aşırı akımlara kaptırmadan, şahsiyetlerinin teşekkülü imkânını sağlamış olacağız.

Cemiyetimiz bir bunalıma doğru sürüklenmek istenmektedir. Bunun sıkıntısını ben yakinen hissetmekteyim ve sizlerin de aynı histe olduğunuzu tahmin ediyorum. Bu bakımdan çok kıymetli heyetinizin, cemiyetin içinde bulunduğu şartları hesaba katarak seçeceği eserlerin çok önemli rol oynayacağına inanmaktayım.

Yine yüksek heyetiniz, eser seçimindeki titizlik kadar, yaşayan dili-

# **BAŞAK SİGORTA A.Ş.**

**Türkiyede Sermayesi ve Teşkilâtı En Büyük Sigorta Şirketi**  
Sermayesi : 3.000.000

**YANGIN — NAKLİYAT — HAYAT — KASKO — TRAFİK  
FERDİ VE KOLLEKTİF KAZA — HIRSIZLIK  
CAM KIRILMASI — UMUMİ MES'ULİYET  
S İ G O R T A L A R I**

**Çabuk İş — Kolay Ödeme**

**TÜRKİYENİN HER TARAFINDA  
T. C. ZİRAAT BANKALARI,  
EMNİYET SANDIKLARI ve  
TURİZM BANKASI**

**ACENTELERİDİR**  
**Telefon: 471256 - 478354 - 475676**





## **VİTA'yı çok seviyor...**

VİTA'nın tadı o kadar nefis ki, VİTA ile pişen bir yemekten daha lezzetli bir şey olabilir mi!

VİTA, kalorisi bol ve kuvvet sağlayan bir gıdadır.

VİTA hafiftir, mideyi yormaz, çünkü fevkalâde sâf ve asiditesi az olan nebatî yağlarla imâl edilir.

GRAFİKA



VİTA sayesinde  
kocanız yemekleri  
çok kolay hazmeder.  
Keyfi yerinde  
olur.



**yemeğin lezzeti  
midenin dostudur.**

V.127



## ET ve BALIK KURUMU

TELGRAF : ETBALIK ETBALIK BEŞİKTAŞ  
TELEFON : 11 60 00 47 51 98

ANKARA

İSTANBUL

ET VE BALIK KURUMU, YURT İÇİ VE YURT DIŞI PİYASALARA TAZE VE DONMUŞ ET, DERİ, BAĞIRSAK, ET YAĞLARI, ET MAMULLERİ, DİĞER HAYVANİ ÜRÜNLER İLE BALIK, BALIKUNU VE BALIK YAĞI ARZETMEKTEDİR. AYRICA FRİGORİFİK NAKLİYE GEMİLERİNİ İÇ VE DIŞ SEFERLER İÇİN KİRAYA VERMEKTEDİR. ET VE DİĞER ÜRÜNLER İÇİN ANKARA: BALIK, BALIKUNU, BALIKYAĞI VE GEMİLER İÇİN İSTANBUL ADRESİNE MÜRACAAT EDİLMELİDİR.

ET VE BALIK KURUMU OFFERS FRESH AND FROZEN MEAT, HIDES AND SKINS, SHEEP AND BEEF CASINGS, FATS, MEAT PRODUCTS AND OTHER ANIMAL BY PRODUCTS; ALSO FISH, FISH MEAL AND FISH OIL, TO THE DOMESTIC AND FOREIGN MARKETS. IN ADDITION REFRIGERATED VESSELS ARE CHARTERED FOR CARRYING CARGO TO TURKISH AND FOREIGN PORTS FOR MEAT AND OTHER PRODUCTS PLEASE CONTACT OUR ANKARA HEAD OFFICE, FOR FISH, FISH MEAL, FISH OIL AND VESSELS OUR ISTANBUL ADDRESS MUST BE CONTACTED.

EBK 4/1968

YAYLACIK MATBAASI

Istanbul

Fiatı: 125 kuruş