

BALIK ve BALIKÇILIK

Kuruluşu : 1953



İÇİNDEKİLER

Japon Hükûmeti Tarafından Hibe Edilen Fish Finder Cihazı Merasimle Et ve Balık Kurumuna Tevdi Edildi	1	Dünya Denizlerindeki Köpek Balıkları (Kısım XI)	10
Türk Balık Sanayiinde Temizliğe (Hijyen) Önem Verilmelidir	3	Türkiye Ekonomisinde Balık ve Balıkçılık	16
Akdeniz Balıkçılık Genel Konseyi Toplandı	7	Tunus Hükûmeti Balıkçılığ. Geliştirme' için Büyük Çaba Harcamaktadır	20
		Dünya Balıkçılık Âlemi	23
		Et ve Balık Kurumu Yayınları	23

CİLT XVI SAYI : 2

ŞUBAT 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

Ahane Sartları :

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

YILLIK	15	LİRA
HARİCE	30	LİRA

İlan Ücretleri Müdürlükle
kararlaştırılır.

Not : Barılmak üzere gönderilen yazılar, Heyetçe incelenir, uygun bululanlar basılır.

Kapak Resmi: Japon Hükûmeti tarafından hibe edilen «Fish Finder» balık arama cihazının Et ve Balık Kurumuna teslimi münasebetiyle İstanbul Japon Konsolusluğunda yapılan törenden bir an.

Baskı Tarihi: 27.2.1968

2 5 Nisan 1968

Devlet Nüshası

BALIK ve BALIKÇILIK

Kuruluşu: 1953

ET ve BALIK KURUMU TARAFINDAN HER AY YAYINLANIR



CİLT : XVI

SAYI : 2

ŞUBAT 1968

JAPON HÜKÜMETİ TARAFINDAN HİBE EDİLEN FİSH FİNDER CİHAZI MERASİMİLE ET VE BALIK KURUMUNA TEVDİ EDİLDİ

Saim ONAT
Balıkçılık Uzmanı

Memleketimiz balıkçılığının geliştirilmesi amacıyla büyük bir anlayış gösteren Japon hükûmetinin, Teknik İşbirliği Programından gerek balıkçı uzmanları gerekse malzeme temini yolunda vaki olan yardımlarına bir yenisinin daha ilâvesi münasebetiyle 14.2.1968 günü saat 15.00 de İstanbul Japon Konsolosluğunda bir tören tertiplenmiştir.

Et ve Balık Kurumuna hibe edilen yeni model «Fish Finder» balık arama cihazının teslimi münasebetiyle bir konuşma yapan Japon Konsolosu Sayın HİKOİCHİ SHİOJİRİ:

«Japon Hükûmeti Dış İşleri Bakanlığı tarafından Türk Hükûmetine Teknik İşbirliği Programı çerçevesinde hibe edilmiş olan ve İbaraki Ma-



ru gemisi ile İstanbula gelmiş bulunan «Fish Finder» cihazının, Et ve Balık Kurumu temsilcisi, İstanbul Şube Müdürü sayın Nail Şenkal'a teslim muamelesini ifa etmekle büyük memnuniyet duymaktayım.

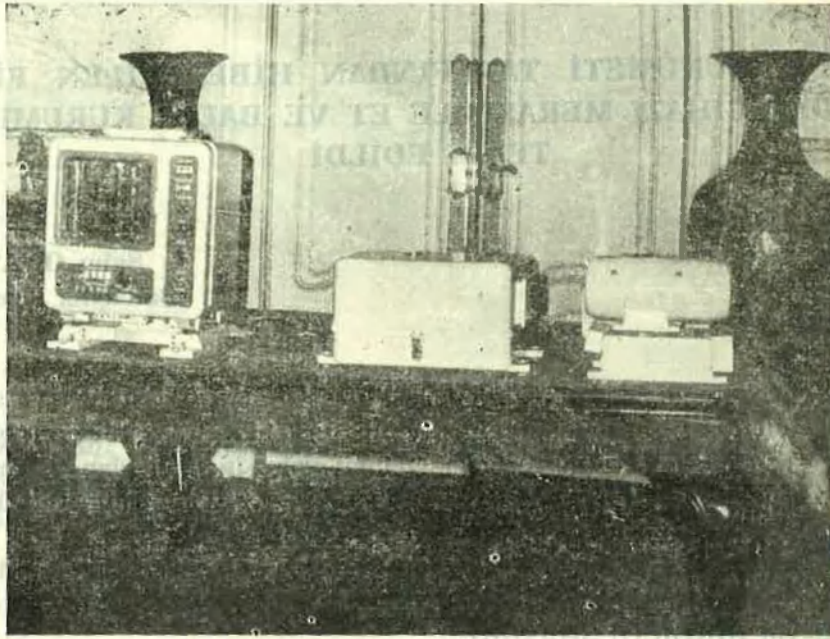
Mezkûr modern balık araştırma âletinin Türkiye'de balıkçılığın ilerlemesinde faydalı olacağını ümit eder. Sayın Kurumunuza karşı en dostane temennilerimi tekrarlarım.» demişlerdir.

Et ve Balık Kurumu temsilcisi İstanbul Şube Müdürü sayın NAIL ŞENKAL, Konsolosun bu iyi dileklerine karşılık olarak:

«Hibe edilen Fish Finder cihazı dolayısıyla, Japon Hükûmetine memleketim ve müessesem adına teşekkürlerimi arzeder, iki dost memleket arasındaki iyi münasebetlerimizin devamını temenni ederim.» mukabelesinde bulunmuşlardır.

Samimi bir hava içersinde geçen toplantıda Basın mensuplarının, hibe edilen cihazla ilgili çeşitli soruları, Konsolos H. SHIOJIRI ve İstanbul Şube Müdürü NAIL ŞENKAL tarafından cevaplandırılmıştır.

Modern balık araştırma âleti Fish Finder'in, çalışmalarımız için faydalı olmasını temenni ederiz.



«Fish Finder» cihazı ve aksamı

TÜRK BALIK SANAYİİNDE TEMİZLİĞE (HİJİYEN) ÖNEM VERİLMELİDİR

Fehmi ERSAN
Kimyager

Balık sanayii deyince, bizde yalnız konserve fabrikaları akla gelir, halbuki gerçek anlamda, balık denizden çıkıp (tabir câizse) tekneye ayak bastığı andan itibaren artık balık sanayii de başlamış demektir. Bundan sonra yapılan her türlü muamele, işlem, muhafaza ve pişirmede tek gaye, bu deniz yaratığının, insan oğluna bahsettiği gıda değerinde bir kayıp olmadan tüketilmesidir. İşte bu zincirin tümüne birden balık sanayii denmektedir.

Şu halde, bu değerli nimeti sudan çıkaran balıkçı da balık sanayii'nin elmanıdır.

Diğer yandan, her çeşit su ürünlerine tabiatın verdiği bünye, onun süratle bozulmasına sebep olacak karakterdedir. Balık baştan kokar tâbiri burdan gelir, baştan yani mikrobların nüfuz edebileceği galsama kısmından olmak üzere çarçabuk denecek kadar kısa zamanda bayatlama emâreleri görülür. Bu itibarla, her şeyden önce balık avcılarının bu durumu göz önünde bulundurarak millî kaynağımızın heba olmamasına gayret etmeleri lâzımdır. Yani temizliğe son derece itina etmelidirler. Çünkü balığın bırakıldığı tekne, sandık ve sair yerlerdeki mikroplar balık üzerinde süratle üreyecek alan bulurlar. Bilindiği üzere balıkların üzerinden sızan ve mukoza (mucus) denilen mayi balığın temas ettiği yere nüfuz eder ve oralarda mikroplar için bir üreme yeri hazırlamış olur. İşte bu sebepten, sudan tertemiz alınan balığı bu gibi yerlere bırakmamak ilk temizlik tedbiridir. Bunun için tekneler ve sandıklar aşağıda izah olunacağı suretle temizlenmelidir.

Ötedenberi yapılan müşahedelere göre ise maalesef, balık muhafaza yerlerine gelen veya konserve fabrikalarına giden balıklarımızın ilk andan itibaren temizlik icaplarına göre muamele edilmediği ve bu yüzden de kalite ve lezzette değişiklikler hâsıl olduğu görülmektedir.

Bilindiği üzere, balık eti diğer kara hayvanlarının etlerinden ayrı olarak kolayca hazmolmaya çok elverişli halde bulunmaktadır. Büyük ve küçük baş kasaplık hayvanların aksine olarak sularda yaşayan bu yara-

tıkları ot ve sair yemlerle beslenerek onları protein haline getirmeyip diğer deniz canlıları yerler ve bu suretle de etlerindeki albüminli maddeler (Amino asitler) vücudumuzda kolayca sindirilebilecek haldedir. Bu sebepten diğer etler taze halde yenmeyip bir iki gün bekletilir. Böylece bir nevi mayalanmaya terk edilir ve proteinli maddelerin parçalanarak daha kolay sindirilecek duruma gelmesi sağlanır. Yâni halk tabiriyle et yumuşatılır. Balıklarda ise bu hale cevaz yoktur. Çünkü (Yumuşatma) zaten mevcuttur. Bundan sonra ise etde de olduğu gibi bozulma vâki olur.

Şu halde balığın bu iyi kalitesini bozmadan tüketimini sağlamak balık sanayiinin en başta gelen vasfıdır. Aksi halde taze balık yenmesine, konserve tüketimine karşı isteksizlik olur.

Yukarda izah edildiği üzere balık vücudu mikrobların bulaşmasına, üremesine elverişlidir. Onu korumazsak bayatlama ve bozulma daha hızlı vâki olur. Neticede sağlığa zararlı hale gelmese bile vücudumuz için faydalı taraflarından kayıplar olur.

Balık sanayiimizde, çoğunlukla hasıl olmuş kaniya göre ise, «Balık nasıl olsa dondurulacağı veya konserve edileceği için teknelerde, sandıklarda veya yerlerde kirlenmesinde önemli bir sakınca bulunmaz. Çünkü bu mikroblar dondurma tünellerindeki alçak suhunette veya konserve fabrikası kazanlarında ölür.» Bu düşünce hiç doğru değildir. Çünkü bu esnada da mikrop yapacağını yapmış, balık etini tegayyür ettirerek az veya çok nisbette kaliteyi düşürmüş olur.

Balığın ilk kirlenmesi, mikrobla bulaşması teknelerde veya sandıklar ile satış yerlerindeki dikkatsizlikten ibaret değildir. Flete veya konserve yapımı için konduğu masaların yüzeyleri, işçinin el ve elbiseleri de kirlenmede rol oynar. Paslanmaz çelikten gayri aliminyum veya kalaylı madenlerle plâstik maddeden yapılmış olanlarda da mikroplar yuva yapabilir. Bu maddeler çelik kadar dayanıklı olmadığından muhtelif sebeplerle aşınır ve hasıl olan pürtükler, delikciklerde mikroplar ürerler.

Özetle, iyi kalite konserve yemek ve ihraç edebilmek ve ağız tadı ile taze balık yiyebilmek için avlamadan itibaren nakil, pazar ve işleme yerlerinde son derece temizlik şartlarının sağlanması gerekmektedir. Burada esefle tekrarlamak yerinde olursa İstanbul balıkhanesinin kenarında bulunduğu Halic'in kirli sularının büyük dezavantaj teşkil ettiğini hatırlatırız. Boğaz kıyılarının bazı mevkielelerinde balık tekneleri ve sandıklarını yıkayanlar da aynı hatayı işlemektedirler.

Balık iş yerlerinin temizliği için ilk akla gelen sabundur. Tabii aıap sabunu bu maksada en uygun olanıdır. Son zamanlarda ise piyasada çok çeşidli deterjan tipleri revaç görmektedir. Fakat bu maddelerin geliş

güzel kullanılmaması da göz önünde bulundurulmalıdır. Çünkü bazı cinslerinin toksik etkisi bulunmaktadır. Temizlik yapan şahıslar ile balığı yiyecekler için bu hal mahzur teşkil eder. Halk arasında «Amerikan sabunu» adıyla tanınan bu maddeler ellerde ciltten nüfuz eder. Balıkla temasta deride kalır. Sonra iyice yıkanmadan yenirse sağlığa zararlı etkiler doğurur.

Tekne ve sandıklarla konserve fabrikalarındaki masalar ve âletlerin temizliğinde bu hususa dikkat edilmelidir.

Diğer yandan, özellikle büyük işletmelerde deterjanların evsafı da çok önemli bulunmaktadır. Gerçi bu sunî sabunlar çok köpürürse de bu her zaman için mikropların temizlenmesinde yeterli etkide bulunamaz. Çünkü köpük su ile akar gider, çok ufak deliklerle pürüzlü yerlere nüfuz edemez. Bu bakımdan deterjanın su ile iyice emülsiyon olması ve su içinde mütecanis halde dağılması lâzımdır. Ancak böylelikle en ufak kirleri, yağları temizleyerek oralarda yuvalanmış mikrobları imha eder. Bunun sayesinde de büyük iş yerlerinde temizlik kolay olur ve malzemenin, işçilikten tasarruf sağlanır.

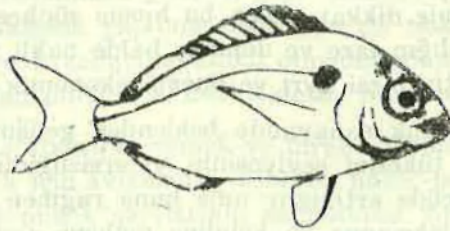
Balık sanayiinde ilerlemiş memleketlerin bu temizlik işini ayrı bir ihtisas haline getirdiğini görüyoruz. Büyük şirketlerde bu işe atanmış uzmanlar, tekmeden itibaren işleme yerlerine kadar temizleme ameliyelerini takip etmekte, direktif vermektedir. Bu suretle iş gücünün ve malzemenin kayıp vermemesi sağlanmakta ve diğer yandan da hijyenik usul ve kurallara uygun temizlik emniyet altında bulundurulmaktadır. Bu suretle masrafı en asgarî hadde indirilen temizlik işi sonuç üzerine çok büyük etki göstermektedir. Bu da balığın tazelik vasıflarını devam ettirerek tüketiciye kadar teslim edilmesidir.

Balık sanayiinde dikkat edilen bu husus şüphesiz yalnız hijyenden ibaret değildir. Balığın taze ve donmuş halde nakli ve muhafaza şartlarının da yerine getirilmesi ayrı ve önemli ekonomik değer taşımaktadır.

Yurdumuzda balık sanayiinde beklenen gelişme hasıl olmamıştır. Buna sebep balık tüketim seviyesinin yetersizliğidir. Gerçi Türk balık tüketimi büyük ölçüde artmıştır ama buna rağmen özel sektörü teşvik edecek dereceye ulaşmamış ve kendine mahsus özellik almış durumda kalmıştır. Çünkü balığın az olduğu mevsim ve zamanlarda tatminkâr görünen satışlara karşılık her hangi halk akınında durum değişmektedir. Eskidenberi müşahede edilen bu husus, geniş çapta istihşallere gidilmesinde tereddütlere sebep olmaktadır. Bunun başlıca sebeplerinden birisinin, halkımıza her zaman taze ve tazelik vasıflarını iyi şekilde muhafaza etmiş balık yedirilememesidir. Bunda gerçek hijyenik ve muhafaza şartlarına riayet edilmemesi başlıca rol oynamaktadır. Bir yandan da

balık yemek ve müstahzarlarının monotonluğu bu isteksizliklere yol açmaktadır. Esasında ise milletçe kasaplık hayvan etlerine düşkünlüğümüz vardır. Balık kokusu evlerimizde hoşnutsuzluk yaratır. Halbuki, bu gün diğer memleketlerde balıklar artık fletto halinde piyasaya çıkarılmaktadır. Bütün balığın mutfaklarda temizlenmesi külfeti kalkmıştır. Bazen balık daha tekne de iken güvertedeki makinelerle fletolar çıkarılır. Tabii bu esnada son derece temiz işçiler hijyenik kurallar içinde çahşırlar. Bizde ise balık satış yerleri ve ambalajlamada hiç bir yeniliğe gidilmemiştir. Balık tüketiminde istekleri artıracak diğer tip balık mamulü de fümre balıklar teşkil etmektedir. Karides, midye gibi ürünler de dahil deniz ve tatlı su balıklarının lezzetlerini tamamen değiştiren, özel bir tad veren tütsüleme sanayiimiz ise çok ilkel ve yetersiz kalmıştır. Bu tip balık mamlulleri, balığa alışık olmıyan Anadolu halkımızın da ilgisini çekecek ve iştahla yenecek lezzettedir. Fakat şunu da yine konumuz içine alarak ilâve etmek yerinde olur ki tütsüleme ve sosis imalâtı için tüketilecek ürünün özellikle tazelik vasıflarında değişiklik olmaması şarttır.

Özetle denilirse, balık avcısı, nakliyatçısı, tüccarı ve imalâtçısı ile bu malları soğuk veya donmuş muhafazada tutan elemanların bu nimeti zedeledikten kirletip mikroplatmadan tüketime kadar ulaştırmaları balık sanayiimiz ve millî ekonomimiz hayrına olacak başlıca şartlardan bulunmaktadır.



AKDENİZ BALIKÇILIK GENEL KONSEYİ TOPLANDI

Süleyman ARISOY

Türkiye'nin de üyesi bulunduğu, IX Akdeniz Balıkçılık Genel Konseyi - General Fisheries Council for the Mediterranean (GFCM) - 4-10 Aralık 1967 tarihleri arasında Yugoslavya'nın Adriyatik Denizi, Dalmaçya kıyılarındaki Split şehrinde toplanarak komiteler halinde çalışmıştır.

Toplantıya üye memleketler adına İspanya (4 kişi), Fransa (9 kişi), İsrail (1 kişi), İtalya (10 kişi), Libya (1 kişi), Malta (1 kişi), Tunus (3 kişi), Türkiye (1 kişi), Yugoslavya (23 kişi), Cezayir (1 kişi), Yunanistan (1 kişi), Kıbrıs (2 kişi), ve uluslararası organizasyonlardan, IHB (1 kişi), IPFC (1 kişi), LAEA (1 kişi), Mambo (1 kişi), Mediterranean Marine Sorting Center (2 kişi), OECD (1 kişi), Napoli Zooloji İstasyonu (1 kişi), UNESCO (1 kişi), FAO Balıkçılık departmanı (6 kişi), Sekreteryaya (4 kişi), Tercüman ve teknisyen (5 kişi), Yugoslav Hükümeti ve ofis memurları (8 kişi) olmak üzere (91 kişi) delege, eksper gözlemci v.s. olmak üzere katılmışlardır.

Bu toplantıya, Türkiye adına, T.C. Ziraat Bankasından, A.Ü. Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi, Beşeri ve Ekonomik Coğrafya Kürsüsü, Türkiye Deniz ve İçsular Ekonomisi Öğretim Görevlisi Süleyman Arısoy katılmıştır.

Konseyde, üye memleketlerin balıkçılıkları ile ilgili bir çok ilmi ve teknolojik tebliğleri okunarak tartışılmıştır.

Gelecek toplantının Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Teşkilatı, Balıkçılık Divizyonu Roma merkezinde, 1969 yılında yapılması kararlaştırılmıştır.

AKDENİZ BALIKÇILIK GENEL KONSEYİ VE AMACI

İkinci Dünya Harbinden sonra onun ortaya çıkardığı halli gerekli bir çok sosyal, ekonomik önemli problemler arasında, dünyada yaşayan insanların refah ve saadatinin başı sayılan beslenme ve bunu sağlayacak kaynakların geliştirilerek emre amade kılınması gerekiyordu.

Harpten sonra hür memleketler tarafından teşekkül eden Birleşmiş

Milletlerin (United Nations) bu amaçla kurduğu en büyük etkili kolu Gıda ve Tarım Teşkilâtı (Food and Agriculture Organization) dır.

Besinle ilgili kaynakları kapsayan bu yapıda ziraat hayvancılık ormancılık ve balıkçılık (Fisheries Division) gibi çeşitli talî kolları mevcuttur.

Balıkçılık Divizyonu ise ön plânda dünyadaki protein (Aminoasid) yetersizliğini giderecek en verimli ve devamlı kaynak olarak bu teşkilât-ça priorite tanınan bir kol olarak teşekkül ettirilmiştir.

Balıkçılık divizyonu deniz balıkçılığı (Marine Fisheries) ve iç sular balıkçılığı (Inlandwater Fisheries) gibi çeşitli hidro coğrafik farklılık gösteren memleketleri kapsamına almıştır.

Bu çok önemli, geniş ve verimli alanlar çağımıza kadar istihsal, teknoloji, ekonomi gibi her yönü ile gelişmemiş primitif kalmıştır. Besin kaynakları ve imkânlarının Birleşmiş Milletlerce organize edilmesinde bölgelere göre ayrı ayrı topluluklar organize edilmiştir.

Bu bölgeler yani rejyonların ortaya çıkışında aynı deniz havzasında bulunan hidrobiyolojik ve hidro coğrafik yönden üniform olan deniz kıyısı milletlerinin bir araya getirilmesi suretiyle olmuştur.

Böylece, rejyonlardaki ortak problemler, konular ve yapılar daha kolayca ve birlikte ele alınabilmektedir.

Indo-Pacific Fisheries Council (IPFC) - Indo Pasifik Balıkçılık Konseyi ve Türkiyenin üyesi bulunduğu General Fisheries Council For the Mediterranean (GFCM) - Akdeniz Balıkçılık Genel Konseyi ayrı coğrafi rejyonlarda teşekkül ettirilmiş olan iki önemli balıkçılık teşekkülüdür.

Türkiye Ege Akdeniz ve Marmara denizleri ile bu yapıda üye olmakta fakat Karadenizdeki varlığı ile bu rejyonun kısmen dışında kalmaktadır.

Ne varki Türkiye'de Karadenizin balıkçılık bakımından mevcut durumu ve artan önemi ortaya bir çok yeni konular ve problemler çıkarmakta, gelecekte bunların uluslararası açıdan ele alınması da gerekecektir.

Akdeniz Balıkçılık Genel Konseyi kısaca (GFCM) belirli fasılalarla üye memleketler delegelerinin bir araya gelmesi sureti ile toplanırlar.

Bu toplantılarda getirilen ilmî, teknik ve ekonomik sorunlar Konseye arz edilerek tartışılır ve görüşülür ve karara bağlanır.

IV. Toplantısını İstanbul'da 1956 yapmış olan (GFCM) bu defa IX. Toplantısını 4-10 Aralık 1967 tarihleri arasında Yugoslavya - Split'te akdetmiştir.

Akdeniz Balıkçılık Genel Konseyi (GFCM) Komiteler halinde çalışır ve bu faaliyetinde evvelce yaptığı çalışma programına uygun olarak dai-

ma aktüel konular üzerinde çalışmakla Akdeniz havzası balıkçılığının gelişmesine geniş çapta hizmet eder.

Teknik yardım (Technical assistance) programları ile ilgili üye memleketlerin yardım talebinde bulunmak üzere meydana getirdikleri projeleri gerçekleştirmek için gerekli eksperleri fonları ve diğer ihtiyaçları sağlar.

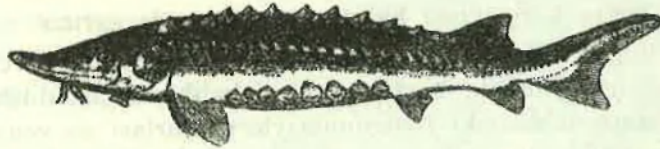
Balıkçılığını geliştirmek için üye memleketlerce bu teknik yardımdan faydalanmak büyük bir fırsat ve imkândır. Türkiye son sekiz sene zarfında FAO (Gıda ve Tarım Organizasyonu)dan balıkçılık için bir talepte bulunmamış ve yardım temin etmemiştir.

Bu gerçek Türkiye Balık Ekonomisi için kaçırılan büyük fırsatlardır.

Konseyn FAO Balıkçılık Divizyonu Sekreteryası patronajı altında çalışan ve fakat her toplantıda üye memleket temsilcileri arasından genel kurulda seçilen bir (yönetim kurulu) vardır.

Kurulun teşekkül ettirilmesinde üyelerin değişik memleket temsilcileri arasından olmalarına çalışılır.

Geçmişte Türkiye delegeleri de yönetim kuruluna seçilmişlerdir. Türkiye'nin balıkçılık yönünden gelişmemiş ve fakat buna karşılık çok önemli, verimli, gelişmeye müsait yapısı itibarıyla Konseyde özel bir bilgi ve önem görmektedir. Bu sebeple, Türkiye'nin de Akdeniz Balıkçılık Genel Konseyine karşı daha fazla ve aktif bir ilgi ve işbirliği göstermeside şarttır. Gelecek yıllarda arzulanan bu temayül ve ilginin artması ile Türkiye balık ekonomisi ilmi ve teknolojik yönlerden gelişme gösterebilir.



DÜNYA DENİZLERİNDEKİ KÖPEK BALIKLARI (KISIM XI)

**Yazan : Emekli Koramiral
Şeref KARAPINAR**

Familya (2): PRISTIDAE (SAW FISH, SAW RAY):

Bu familya SCLERORHYNCHUS, PRISTIS genüslerini ihtiva etmektedir. Bu balıklar kozmopolit olup bütün tropik ve mutedil denizlerin sahil sularında dip ve dibe yakın yaşamaktadırlar. En mümmeyiz vasıfları burunlarında uzun, yassı ve ağır bir destereye sahip olmalarıdır isimlerini de bu özelliklerinden almışlardır. Bu destere üst çeneden ileriye doğru burun kemiğinin uzaması ve her iki yanında çiviye benzeyen dişlerle mücehhez bulunması suretiyle meydana gelmiştir.

Burun, ağız ve galsama yarıkları vücudun alt kısmındadır. Ayrıca ağzında da dişler bulunmakta olup bunlar yassı ve öğütücüdür.

Dünya denizlerinde yaşayan 6 spesisi bilinmektedir. Bunlar ekseriya kumsal sahillerde veya nehir mansuplarında görülürler. Çok defa nehirlerin içine girerek oldukça uzak mesafelere kadar yükseldikleri görülmüştür.

Türlere göre muhtelif boyda olurlar. 23 kadem boyunda ve 1000 libre ağırlıkta olanları görülmüştür.

Renkleri sırtta kurşunimsi kahve rengi karında sarımsı gridir.

Karnivordurlar. Dip ve dibe yakın yaşayan fıkırsızlarla ve ufak balıklarla beslenirler. Bilhassa barbunya cinsi balıklara çok düşkündürler. Gıdalarını destere şeklindeki rostrumlarıyla çamurları ve yosunları karıştırmak suretiyle orada bulunan küçük hayvanları yakalayıp temin ederler. Yahut balık sürüleri içine dalar, destelerini ufki şekilde sağa sola sallayarak balıkları öldürür ve zemine dökülen bu balıkları bilahare istirahat zamanında yerler. Desteleri aynı zamanda kuvvetli bir müdafaa silâhıdır. Büyüklükleri ve destelerinin kesici kudreti nisbetinde çok tehlikeli olabilen bu hayvanlar ürkütülmedikçe insanlara taarruz etmezler. Balinalara da hücum ettikleri görülmüş ve işitilmemiştir.

İlkbahar ve yaz aylarında ürerler. Az sayıda yavrularını doğurarak dünyaya getirirler. Ancak Ovoviviparous olduklarından yumurtalarını vücutlarında saklayarak yavruların çıkmasına kadar muhafaza etmektedirler. Her seferinde 15 yavruya kadar yaparlar. Yavrunun desteresi doğum esnasında ana ferdi zedelememek için bir deri kılıf içinde bulunur. Yavru doğduktan sonra bu mahfaza düşererek destere meydana çıkar. Hamilelik müddeti bir senedir.

İrvine isimindeki bir yazar, (Fishes and Fisheries of the Gold Coast) isimli eserinde Keta bölgesindeki yerlilerin bu hayvanın desteresini sihirbazlıkta kullandıklarını, bu destereyi kırmızı, beyaz ve mavi renklere boyadıktan sonra karşısına geçerek ibadet ettiklerini yazmakta ve bunlardan birisinin 3 kadem 11 pus boyunda ve kaidesinin 13 pus, ucunun ise 8 pus genişlikte olduğunu bildirmektedir.

Destere balıklarının eti yenir ve bir çok memleketlerde makbul sayılır. 3 kadem boyuna kadar olanlarının tavası lezzetli olur. Kuyruk kısmını derisi yüzülerek ince dilimler halinde ıskara edildiği takdirde lezzetli ve makbuldür.

Bilinen bazı spesiler şunlardır:

PRISTIS ANTIQUORUM (SAW FISH):

Türkiye sularında (Destere balığı) adı ile bulunan bir türdür. Rengi sırtta kurşuni gri karında sarımsı gridir. Ufak boyludur.

PRISTIS BASSANII:

Mutedil denizlerde yaşayan ufak boylu bir türdür. Akdenizde de bulunur. Türkiye sahillerinde görülmez.

PRISTIS PERROTTETI:

Tropik denizlerde yaşar. Ufak boylu bir türdür. Desteresinin üzerinde 18-20 çift diş bulunur. Birinci dorsal yüzgeci karın yüzgecinin biraz ilersi hizasında yer almıştır. Birleşik Amerikanın güney sahillerinde çok bulunur. Türkiye sularında yoktur.

PRISTIS PECTINATUS:

En fazla büyüyen destere balığı türüdür. 23 kadem boyunda olanları görülmüştür. Tropik denizlerde yaşar. Desteresi üzerinde sağlı sollu 24 - 32 çift diş bulunur. Birinci dorsal yüzgeci karın yüzgecinin tam hizasındadır. Orta Amerika ve Brezilya denizlerinde görülür. Çok kuvvetli bir balıktır. Türkiye denizlerinde yoktur.

Familya (3): RAJIDAE (SKATE, RAY):

Birçok mehazlerde RAJIDAE adı ile bahşı geçen bu familya RAJA,

PSAMMOBATİS genüslerini ihtiva etmektedir. Bu familyaya mensup köpek balıkları Kuzey ve Güney yarım kürelerinin oldukça sıcak denizlerinden mutedil ve nisbeten soğuk sularına kadar bütün sahillerin en sığ bölgelerinden 500 metre derinliklere kadar çok fazla yaygın olarak bulunan dip balıklarıdır. Umumiyetle serin suları tercih ettiklerinden semitropikal denizlerde ancak derin sularda bulunurlar. Deniz dibinde kum veya ince çamurlu zemin üzerinde yaşarlar.

Bu familyanın 150 den fazla spesisi bilinmektedir. Görünüşleri kalın balıklarında olduğu gibi yassı ve yuvarlakçadır. Cüsseleri itibariyle ekseriyetle ufak olmakla beraber 7 kadem boya ve 500 libre ağırlığa ulaşan cinsleri vardır.

İki ana kola ayrılmış olan bu familyada burun kısmı uzun olanlara (Skate), kısa olanlara ise (Ray) denilmektedir. Bununla beraber halk dilinde bazı türlere hem Skate ve hemde Ray olarak isim verildiği de vâkidir.

Bunlar umumiyetle dip balıkları olmakla beraber bazan köpek balıkları gibi güneşli havalarda satha yükselerek güneşlenmektedirler. Muhaceretleri aynı sahil bölgesinde denizin hararetine tabi olarak derin sularla sığ sular arasında mahalli olarak ceryan eder.

Renklerini bulundukları zemine göre değiştirebilmek imkânına sahiptirler. En fazla rastlanan renkler koyu esmer, koyu sincâbi, koyu gri veya siyah olup bu renk zemini üzerinde irili ufaklı ve açık koyulu lekeler bulunmaktadır. Karın kısımları açık renk veya kirli beyazdır. Renklerinin bulundukları zemine intibak etmesi yüzünden kolay tefrik edilemezler.

Bu familyaya mensup balıklarda büyük pektoral yüzgeçler hayvanın burnuna kadar imtidad ettiğiinden vücutları dairevi bir şekil almaktadır. Kuyrukları umumiyetle yuvarlak, kalınca ve uzundur. Bazılarında ufak kuyruk yüzgeci vardır. Oldukça adalı ve kuvvetli olan bu kuyruğun her iki kenarında uzunlamasına kıvrımlar vardır. Derileri ince ve luzucetli bir sıvı ile kaplıdır. Birçoklarında ucu eğri kemik düğmeler ve dikenler vardır. Dişleri ufaktır. Bazı türlerde sivri bazılarında tamamen körleşmiş olur.

Pektoral yüzgeçlerini çarparak veya dalgalandırarak yüzerler. İcabında oldukça süratli hareket edebilmelerine rağmen umumiyetle seri yuzen hayvanları takip edebilme kabiliyetleri yoktur.

Gündüzleri kendilerini kuma veya çamura gömerek istirahat ederler. Kendisini gömmek için suyu kuyruğu ile karıştırarak kum veya çamurun üstüne yığılmasını sağlarlar. Tehlike anında vücutlarını kuma veya çamura bastırarak daha fazla gömülürler. Tehlike devam edecek olur.

sa top şeklinde bükülerek gerilmiş bir yayın açılması gibi fırlar ve dikenleriyle düşmana saldırırlar.

Karnivordurlar .Başlıca gıdaları dip ve dipte yaşayan gastropod, Actinia vesaire gibi hareketsiz veya yavaş hareketli fıkasızlarla krüstase, molüsk ve dip balıklarıdır. Ölü organizmaları da yerler. Avlanmak için geceleri tercih ederler. Mozaik biçimi tertiplenmiş olan dişleriyle her türlü gıdayı kolayca kırar ve yiyebilirler. Dipte yaşamalarına rağmen ve ağızları da vücutlarının alt kısmında olduğu halde kendi üstlerinde dolaşan balıkları da hile ile avlarlar.

İlkbahar ve yaz aylarında yumurtlayarak ürerler. Yumurtaları 12 santimetre boyunda dört köşe, koyu kahverengi kalın keratin bir kapsül içinde bulunur. Dişi ferd sayısı 10-30 adet yumurtalarını dibe bırakır. Bu kapsüllerin köşelerinde filiz gibi sarkıntılar vardır. Bunlar yumurta ile üreyen Dogfish'lerdeki gibi helezonî şekilde değildir. Yumurtalar bu sarkıntılar vasıtasıyla dibe tutunurlar. 10-30 günlük bir kuluçka müddetini (Bazı spesilerde bir sene olduğu hakkında kayıtlar vardır) müteakip kapsüller açılarak 10-13 santimetre boyunda yavrular çıkar. Boşalan kapsüller cezir sularında dolaşanlar tarafından kolleksiyon için toplanmaktadır.

Umumiyetle trawllerde çıkarlar. Avrupa memleketlerinde bunların pektoral yüzgeçleri yenir. İstanbulda da vatoz adı ile satılmakta ve bazı ahvalde balıktan anlamayan müşterilere kalkan balığı olarak satılmaktadır. Bütün spesilerin büyük kanat etleri mükemmel bir gıda olmasına rağmen halk arasında köpek balıklarına karşı devam edegelen ananevi istikrâh bunların Avrupa memleketlerinde dahi fazla rağbet görmesine mani olmaktadır. Türkler vatoz eti yemezler. Eti Keler balığının etinden daha lezzetsiz olur. Bununla beraber son zamanlarda Vatoz etinin Türklerden de müşteri bulduğu görülmektedir.

Vatozlar zararsız hayvanlardır. İnsanlardan daima kaçarlar.

Türkiye sularında 13 spesisi bulunan bu familya müessillerinin hepsine bizde (Vatoz balığı) denilmektedir. Vatozların çok bilinen türleri üzerinde aşağıda kısaca izahat verilmiştir:

RAJA CLAVATA (THORNBACK RAY):

Kısa burunlu vatozların arasında en fazla görülen ve tanınan balık Batık, Şimal denizi, Akdeniz, Marmara ve Karadenizde yaşamaktadır. Türkiye sularında ve İngilterede çok bulunur. İngilterenin bütün sahillerinde senenin her mevsiminde avlanır. İngilterede halk arasında bu balığa (Roker) adı verilmektedir.

Bu hayvanların orta büyüklükte iki sırt yüzgeçleri vardır. Kuyruk kısmı incelmış olup kuvvetlidir. Bu kuyruk bir yüzgeçle nihayetlenmek-

tedir. Erkeklerde kopulatif organlar vardır. Gövdenin alt ve üst sathında; fazla sayıda kemik tüberküller ve dikenler bulunur. Ayrıca pullar üzerinde geriye doğru yatık iri dikenler vardır.

Renkleri sarımsı kıızıdan kurşunimsi kahverengine kadar değişik olur. Üzerinde sarı beyaz lekeler vardır. Erkek fertlerde sırtta dört sıra gayrı muntazam çizgiler bulunur. Vücudun alt kısmı beyaz olur. Erkeklerin boyu dişilerden daha ufaktır. En büyükleri 4 kadem boyunda ve 100 libre ağırlıkta olur.

Çok sayıda dişleri vardır. Bu dişler erkeklerde sivri, dişilerde yassı olur.

Oviparousturlar. Yaz bidayetlerinde sahillere sokularak yumurtlarlar. Kışın derin sulara çekilirler.

Etleri yenir. Kan seromunun memeliler için zehir tesiri yaptığı tesbit edilmiştir. Yağı ayrıca istihsal edilir.

RAJA PUNCTATA:

Türkiye sularında bulunan vatoz balıklarındandır. Bu balıklarda muzo yuvarlak olmayıp sivricidir. Pektoral yüzgeçlerin kaidelerine yakın ortası beyaz ve kenarları esmer renkte birer göz lekesi bulunur. Spiracle (nefes deliği) nin arka kenarında bir iki adet diken vardır. Boyları 2 kadem civarındadır.

RAJA PICTA:

Türkiye sularında bulunan vatoz balıklarındandır. Sırtlarında koyu renk dalgalı bantlar bulunur. Siyah lekeleri yoktur. Boyları 3.5 kademe kadar olur.

RAJA MIRALETUS (Brown ray):

Türkiye sularında bulunan vatoz balıklarındandır. Başın hemen gerisinde orta kısımda iki üç adet diken bulunur. Kuyrukta üç sıra tüberkül veya diken vardır. Pektoral yüzgeçlerin kaidesinde sarı kenarlı, mavî renkli göz lekesi bulunur. Boyları 4 kademe kadar olur.

RAJA ALBA:

Türkiye sularında bulunan vatoz balıklarındandır. Başın gerisinde diken yoktur. Kuyrukta, ortada ve yanlarda iki sıra diken bulunur. Pektoral yüzgeçlerin kaidesinde göz lekesi yoktur. Pektoral yüzgeçlerin alt kenarları esmer renkte olur. Boyları 7 kadem civarındadır.

RAJA OCULATA:

Türkiye sularında bulunan vatoz balıklarındandır. Başın gerisinde diken yoktur. Kuyrukta diken vardır. Dişleri 90-93 sıradır. Boyları 4 kadem civarındadır.

RAJA RADULA (ROUGH RAY):

Türkiye sularında bulunan vatoz balıklarındandır. Müzo çok kısa, küt ve yuvarlaktır. Pektoral yüzgeçlerin kaidesinde ortası esmer, kenarları sarımsı göz lekeleri vardır. Spiracle (nefes deliği)nin arka kenarında diken yoktur. Boyları 2 kadem civarındadır.

RAJA CIRCULARIS (Sandy ray):

Türkiye sularında bulunan vatoz balıklarındandır. RAJA NAEVUS'a çok benzerse de yalnız pektoral yüzgeçlerin kaidesindeki lekeler bunlarda yoktur. Buna mukabil sırtta sarı zemin üzerine müteaddit beyaz noktalar bulunur.

Diğer ailesi mensuplarında olduğu gibi erkek ve dişi fertlerin görünüşünde bîrîz farklar vardır. Erkek fertlerde pektoral yüzgecin üst kenarında tırnak gibi uzamış dikenler bulunur. Bazı fertlerde başın kenarlarında da dikenler vardır.

Dişleri 78 - 83 sıralıdır. Boyları 5 kadem civarında olur.

RAJA BATIS (BLUE SKATE):

Türkiye sularında bulunan vatoz balıklarındandır. İngiltere sularında yaşayan en büyük spesilerden biri de budur. Kanatları arasındaki genişlik 7 kademe ulaşmaktadır. Fakat umumiyetle sahile yakın avlananları ufak boyda olup 15 libre ağırlıktadır. İngilterede bu balığı (BLUE SKATE), (GREY SKATE), (FLAPPER SKATE) gibi muhtelif isimler verilmektedir.

Bu türün burnu uzun ve sivri ve sivri. Karın tarafları açık kurşunî renkte olur. Dişleri aralıklı sıralar halinde tertiplenmiştir.

Kan seromunun memeliler için zehir tesiri yaptığı tesbit edilmiştir.

(Devam edecek)



TÜRKİYE EKONOMİSİNDE BALIK VE BALIKÇILIK

Ömer YİĞİT

Karalar gibi sular da insanların ihtiyacını gidermeye yarayan çeşitli maddeler ihtiva etmektedir. Bu maddelerin en önemlilerinden biri de balıklardır.

Yeryüzündeki mevcut denizler bu servete aynı derecede sahip olmadıkları gibi arzettikleri istihsal imkânları da yekdiğerinden çok farklıdır. Denizlerin balık zenginliği suyun sıcaklık derecesine kesafetine derinlik vaziyetine ve tuz oranına göre çok farklı durumlar arzeder.

Balık protein yağ ve madenî maddeler bakımından çok zengin bir gıdadır. Yüksek değerli bir besin maddesi olan balıktan dış memleketlerde eczacılıkta, çeşitli maddeler imalinde, istihsal edilen yağından sabun, boya baskı mürekkebi, tabaklamada, zambak, gübre, hayvan yemi, jelatin ve dericilikte faydalanılmakta ise de, bizde sadece un istihsal edilerek gübre ve hayvan yemi olarak kullanılmakta yağından da dericilikte istifade edilmektedir.

Türklerde balıkçılığın başlangıcı çok eski tarihlere kadar gider. Önceleri göl, nehir ve ırmak balıkları avlanması suretiyle balıkçılık yapılmış, daha sonra deniz balıkçılığına başlanılmıştır. Yurdumuzun çeşitli balık cinsleri ve miktarları ile dolu denizlerle çevrilmiş bulunması sahil halkını balıkçılıkla uğraşmaya sevk etmiş bulunmaktadır. Eskiden sahil şehirlerindeki halkın büyük bir kısmı balıkçılıkla iştigal ederdi. Zamanımızda balıkçılık sahil halkının ekseri kısmının iştigal vasıtası değildir. Balık etinin talî bir gıda maddesi olması sebebi ile sahil şehirlerindeki halkın ancak muayyen bir kısmı balıkçılık yapmakta bunların da büyük çoğunluğu muayyen mevsimlerde bu işte çalışmaktadır.

Memleketimizde balığa karşı talep diğer etlerin fiyatlarının yüksek oluşu ve azlığı nisbetinde artmaktadır. Örneğin, İstanbul'da geçtiğimiz yıllarda Aralık ayından Nisan ayına ve bazı yıllarda kış mevsiminin devamına göre Mayıs ve Haziran aylarına kadar et fiyatlarında bir yükselme olduğundan balığa karşı talebin artmış olduğu buna karşılık Hazi-

randan Kasım ayının sonuna kadar et fiyatlarında bir düşme olduğundan balığa karşı talebin azalmış olduğu görülmüştür.

Kıyılarımızda çok bol, cinsleri itibariyle çeşitli ve kıymetli balıklar mevcuttur. Bu balıklardan istifade edilerek önemli bir gelir sağlanmaktadır. Bununla beraber Türkiye'de balık sanayiinin ileri olduğu ve ihracat gelirlerimizin fazla olduğu söylenemez. Zira memleketimizde balıkçılık çok iptidai bir şekilde ve eskidenberi devam edegelen usul ve vasıtalarla yapılmaktadır. Bu itibarla balık avcılığı rantabl değildir.

Son yıllarda balıkçılık Karadeniz ve Marmara'da epeyce ileri bir durum arzemiştir. Yılda takribi olarak 100 bin ton civarında balık istihsal edilmektedir. Balık istihsalimizin takriben yarısını hamsi teşkil etmekte olup bunun mühim bir kısmı gübre olarak kullanılmaktadır. Denizlerimizde istihsal edilen başlıca balık cinsleri hamsi, kefal, torik, yunus, istavrit, kalkan, palamut, uskumru, barbunya, lüfer, sardalye, kolyoz, orkinos, vs. dir.

Marmara denizinde mevcut sardalya, barbunya, kılıç, kalkan, levrek ve pisi balıkları etlerinin lezzeti bakımından önemli cinslerden olup bunlar iktisadî kıymeti haizdir.

Karadenizde altmışa yakın balık cinsi vardır. En çok avlanan balık hamsi, kalkan ve palamuttur. Bunlardan pek istifade edilemez. Ege'nin kefal, karagöz, sardalye ve çipurası önemlidir.

Akdenizde daha ziyade Ege'nin cinsleri mevcut olup bir hayli balık çeşidi vardır. Burada Ton balığı önemlidir.

Ayrıca akarsularımızda yapılan balık avcılığı da memleketimiz ekonomisinde önemli bir yer tutar. Yılda takriben 6-7 bin ton civarında tatlı su balığı istihsal edilir. Kara sularımızda istihsal edilen balık cinsleri alabalık, karabalık, kızılkanat, yılan balığı, kefal, sazan ve yayındır. Sazan ve yılan balığı dahilde pek istihlâk edilmediği için ihraç edilir. Fakat bu konserve yapılışı memleketimizde pek iptidai bir şekildedir. Kızılırmak ve Yeşilirmak ağızlarında çıkarılan mersin balığı da iktisadî bir önemi haizdir. Bunun yumurtalarından istifade edilir. Balık istihsal edilen karasularımız üzerindeki köylerden bazılarının başlıca geçim kaynağını balıkçılık teşkil eder.

Yurdumuzda istihsal edilen balıklar, fiyatların yüksek oluşu sebebiyle şimdilik iç istihlâki karşılamakta, fakat ihracatı bakımından önemli bir durum arzetmemektedir. Denizlerimizde avlanan balıkların ihracatı yılda 12 bin ton civarındadır. Bunun en önemli kısmını Torik, Palamut ve Orkinos teşkil eder. 1966 yılında 8-10 bin ton torik ve palamut ile 400-500 ton uskumru ihracatı yapılmış olup bunun haricinde takriben 6-8 ton da balık yumurtası ve ciğeri ihraç edilmiştir. Türkiye'de deniz ve göllerden istihsal edilen balıklar taze olarak istihlâk edilir. İktisadî

bakımdan taze balık pek rol oynamaz, kuru balıkçılık daha önemlidir. Memleketimizde balık konserve sanayii geri bir durumda bulunmaktadır. Fennî bir balıkçılık sistemi tatbik edildiği takdirde memleketimiz için mühim bir gelir temin edilir ve bu arada balık konserve sanayii gelişerek önemli bir ihracat kolunu teşkil edebilir.

Görülüyor ki eski yıllardan zamanımıza doğru balık istihsalı ve gelirleri artmaktadır. Gelecekte balıkçılık sahasında gerekli hamleler yapılarak inkişafı cihetine gidilir ve sahil balıkçılığından açık deniz balıkçılığı şekline dönülebilirse balık istihsalı ve balık sanayii de inkişaf edecek böylece gelirlerimiz artacak ve ekonomimiz üzerindeki etkisi önemli olacaktır. Bu sanayi kolunun inkişafı için istihsalden istihlâke kadarki safhalarını düzenlemek, balıkçı müstahsilini kalkındırmak, kültürlü bir hale getirmek, bunun için de kredi imkânları sağhıyarak çeşitli malzemeyi temin etmek, kısaca standardizasyona tâbi tutmak öngörülmektedir.

Bugün fazla miktarda balık istihsal edilmesi karşısında bunların değerlendirilmesi gerekir. Bunun için de yeni istihlâk sahaları temin edilmesi, dondurma tesisleri, soğuk hava depoları miktarının arttırılması icabetmektedir. Bu suretle eskiden ancak sahil bölgelerine inhisar eden balık istihlâki yurdumuzun iç bölgelerine kadar yayılmış olacaktır.

Türkiye'de balık istihsalini arttırmak istihsal yerlerini modern vasıta ve tesislerle teçhiz edilerek balıkçılık sanayiini inkişaf ettirmek, iç istihlâki karşılamak, ayrıca ihracatımızı geliştirmek üzere 1952 yılında Ticaret Bakanlığına bağlı olarak ET VE BALIK KURUMU kurulmuştur. Et ve Balık Kurumu 15 yıldan beridir bu alanda faaliyette bulunmaktadır. Balıkçılık alanında önemli hizmetleri olmuştur.

Balıkçılığın inkişafı ve istihsalin değerlendirilmesi için bir önem arzeden balıkyağı-unu fabrikasını Trabzon'da kurmuş, çeşitli balık türlerini ve kalıntılarını değerlendirmek suretiyle müstahsillere iyi bir gelir temin edilmesi hususunu gerçekleştirmiştir. İmal edilen balık yağı ve unu sanayiinde kullanılmaktadır.

Balık avcılığı ve ticareti konusunda yerli ve yabancı ihtisas adamlarından faydalanmak suretiyle gerekli etüd ve araştırmalar yapılmaktadır.

Balıkların denizlerde cins miktar ve istihsal verimleri üzerinde Hidrobiyoloji enstitüsü ile Akdeniz ve Karadenizde müşterek muhtelif çalışmalar yapmakta ve bunların neticesi önemli bilgi ve araştırmalar elde edilmektedir.

FAO (Gıda ve Tarım Teşkilâtı) gibi beynelmilel bir teşekkülün üye-

si bulunan Türkiye'de Et ve Balık Kurumu balıkçılık konusunda bu teşkilâtla devamlı olarak ilişkiler kurmaktadır.

Halen denizlerimizde kendi vasıtaları olan av gemileri ile modern balık avı tecrübe ve araştırmaları yapmaktadır. Kurumun balık istihsalı kâfi gelmemekle beraber bir miktarda dışarıdan mübayaa etmek suretiyle bunları ihracat pazarlarına arz etmektedir.

Et ve Balık Kurumu bu çalışma ve faaliyetleri ile balıkçılık konusunda kendine düşen hizmeti elindeki imkânlar dahilinde lâyıki ile yapmaktadır. Bu müesseseye imkânlar sağlandığı takdirde balıkçılık konusundaki çalışmalarının daha da artacağına ve memleketimiz ekonomisi için büyük imkânlara sahip bulunan balıkçılığımızın inkişafında önemli bir rol oynayacağına muhakkak nazarı ile bakılabilir.



TUNUS HÜKÜMETİ BALIKÇILIĞI GELİŞTİRMEK İÇİN BÜYÜK ÇABA HARCAMAKTADIR

**La Pêche Maritime'den
Çeviren: Şadan Barlas**

Tarım, maden, petrolden sonra dördüncü millî bir servet olan balıkçılık son seneler zarfında büyük değişikliklere maruz kalmıştır. Artizanel merhaleden endüstriyel merhaleye ulaşmıştır. 1400 kilometre uzunluğundaki sahillerin rasyonel bir şekilde işletilmesini sağlamak amacıyla la Tunus hükûmeti hiç bir çabadan kaçınmamıştır.

Balıkçılık politikasının başarıya ulaşmasının sayısız balıkçı limanlarının mevcudiyetine, personelin yetiştirilmesine, balıkçı filosunun yenilenmesine, atelye ve tamir şantiyelerinin yapımına bağlı bulunduğunu müdrik olan hükûmet bu sahalara mühim sermayeler yatırmıştır.

Liman altyapısı. — La Goulette, Kelibiya, Mehdiye ve Gabes olmak üzere dört büyük balıkçı limanı ile balıkçı topluluklarının bulunduğu kıyı mahallerinde sayısız barınaklar inşa edilmiştir.

Balıkçı filosunun modernleştirilmesi. — Üç ve beş yıllık kalkınma plânları dönemlerinde 1.500.000 dinar değerinde elli tane açık deniz trol gemisi satın alınmıştır. Balıkçı filosunun modernleştirilmesine senede on gemi yapımı ile devam edilmektedir. Bu işlere muvazi olarak yelkenli balıkçı kayıkları modernleştirilmiş ve birkaç yüz kıyı balıkçı teknesi yenilenmiş veya motorlaştırılmıştır.

Personelin yetiştirilmesi. — Personelin sür'atle yetiştirilmesinden stajyerlerin yabancı ülkelere gönderilmesinden başka, Tunus hükûmeti üst kadroların yetiştirilmesi için biri Kelibiya'da diğeri Sus'ta olmak üzere iki seyrüsefer ve balıkçılık okulu açmıştır. Balıkçı filosunu kumanda etmek üzere bu okullardan her sene elli kaptan ve makinist mezun olmaktadır.

Gemi tezgâhları ve atelyeler. — İyi bir şekilde teçhizatlandırılmış modern atelyeleri bulunan üç önemli gemi tezgâhı Bizerte, Sus ve Sfaks'da

kurulmuştur. Dördüncü tezgâh ise Tunus'un güneyindeki Zarzis mevkiinde inşa halindedir.

Balık ağ fabrikası ve balık yan ürünleri işleme fabrikası. — Rades'te bir balık ağ fabrikası monte edilmiştir. Fabrika Tunus'un ithal ettiği 200.000 dinarlık balık ağ ihtiyacının kâffesini karşılamaktadır. Yılda 1500 tondan fazla ham madde işleyen iki balık unu fabrikası La Goulette ve Monastır'da kurulmuştur. Fabrikaların imal ettikleri balık ununun %90'ı ihraç edilmektedir.

Soğu zinciri. — Frigorifik odalardan ve soğutulmuş tezgâhlardan başka, üç derin dondurma tünelli üç frigorifik depodan ibaret bir soğu zinciri Sfaks, Mehdiye ve Tunus şehrinde tesis edilmiştir. Depoların kapasitesi 1000 tondur. Dördüncü depo ise yeni Gabes limanı için etüd edilmektedir. Günde 70 tondan fazla buz istihsal eden onbeş kadar buz fabrikası bu frigorifik ekipmanı tamamlamaktadır.

Kooperatifler. — Millî Balıkçılık Ofisi, Balıkçılık sektörünü reorganize ettikten sonra 1967 den itibaren istihsal ve hizmet kooperatiflerinin yaratılmasıyla iştigal etmektedir. Sözü edilen kooperatiflerden birkaçı faaliyete geçmiştir. Ofis trol gemilerini ve tesislerini bu kooperatiflere vermekte ve onları koordine ve kontrol etmektedir.

İstihdam. — Tunus'un bağımsızlığa kavuştuğunun ertesi günü 13.000 olan balıkçı sayısı 1966 sonunda 19.000'e yükselmiştir.

Pazarlama. — Yüzden fazla satış yerine malik olan bir zincir büyük şehirlerde ve ülkenin iç kısımlarında yaratılmıştır. Keza istihsal fazlasına mahreçler sağlamak amacıyla yabancı ülkelerde (Fransa, İtalya, İsviçre, Hollanda) satış yerleri mevcuttur. Hükûmet, üretimi rasyonel bir şekilde sürmek ve bütün Tunusluların daha iyi bir şekilde gıdalanmasını sağlamak amacıyla dağıtım devresinin genişletilmesini kararlaştırmıştır.

Konserve fabrikaları. — Hükûmet, sanayicilerin yardımı ile deniz mahsulleri konservesi sektörünü reorganize etmiştir. Uzun zaman ihmal edilmiş olan bu sektör dört yıllık plân sonunda sayı dikkat bir gelişme kaydedecek ve porgramın gerçekleşmesi halinde (fabrikaların teşhizatlandırılması, modernleştirilmesi ve merkezleştirilmesi) birçok konserveleri hem evsaf ve hem de fiyat bakımından milletlerarası rekabetle mücadele etmek imkânını bulmuş olacaktır.

Balıkçılara yardım. — Balıkçılar ve kooperatifler için önemli bir yardım programı hazırlanmış ve uygulanmaya başlamıştır. Hâlen Millî Balıkçılık Ofisi balıkçılara 1.000.000 dinardan fazla ikrazda bulunmuştur. Bu

ikrazlar balıkçıların istihsalinden ifraz edilen hisseler ve çok düşük faiz hadleri ile ödenmektedir.

Balıkçı lojmanları. — Balıkçılar için çok geniş bir mesken inşaat programı hazırlanmış ve hâlen uygulanmaktadır. Yılda asgarî iki yüz lojmanın inşası öngörülmüştür.

Sağlık hizmetleri. — Tunus, Sus ve Kelibiya şehirlerinde olmak üzere üç sağlık merkezi balıkçıları parasız tedavi etmektedir. Biri Sfaks'da diğeri Medinin'de (Güney Tunus) olmak üzere iki merkez daha açılacaktır.

Yelkenli kayıkların modernleştirilmesi. — 6000 den fazla yelkenli kayığın yerine balıkçıların denizde can emniyetini sağlayan motorlu kayıkların ikamesi zaman meselesi gibi ortaya nazik problemler çıkarmıştır. Esasen kereste pahalı ve bakım masraflıdır. Millî Balıkçılık Ofisi plâstik kayıklar üzerinde denemelerde bulunmuş ve bu denemelerden tatminkâr sonuçlar elde edilecek olursa ilk plâstik tekne inşa tezgâhı kurulacaktır. Tezgâh yılda 6 ilâ 8 metre boyunda 200 tekne inşa edebilecektir.

Üretim. —

	Tonaj (Ton)	Değer (Dinar)	Balıkçı adedi
1956	11.500	1.844.000	13.000
1966	29.000	4.600.000	19.130

Özet: Millî Balıkçılık Ofisinin başlıca faaliyetleri şunlardır:

- Balık avlama teçhizat ve usullerinin modernleştirilmesi;
- Açık deniz sünger ve mercan avcılığı;
- Balık yetiştiriciliği ve ıstıdyecilik;
- Deniz mahsullerinin istihsalı ve pazarlanması;
- Derin dondurulmuş mahsuller; orkinoz ve sardalya balıkları konservesi;
- Gemi tezgâhları ve mekanik atelyeler;
- Her nev'i balık ağ dokuma fabrikası;
- Yan ürünlerin işlenmesi (balık unu ve yağı);
- Balıkçıların hayat seviyesinin yükseltilmesi ve sosyal ve meslekî bakımından gelişmeleri;
- Kooperatiflerin kurulması ve teşvik edilmesi;
- Balıkçı gemileri için krediler.

Dünya Balıkçılık Âlemi

İÇ HABERLER

★ Ticaret Bakanlığının; memleketimizle İsrail arasında imzalanmış Ticaret Protokoluna ekli «A» listesine ek ve yeni kontenjanların ilâve edilmesi hakkında 29 Aralık 1967 tarihli 12789 sayılı Resmî Gazete'de yayınlanan İhracat İşlerine Dair Anlaşmalar: (67/85) sayılı sirküleri gereğince Türkiyeden İsrail'e 400 tonluk taze, dondurulmuş balıklar ve lâkerda için ek ve yeni bir kontenjan öngörülmüştür.

★ Et ve Balık Kurumu, balıkyağı ve unu imalâtında ham madde olarak kullanılmak üzere Ocak 1968 ayında 9.5 ton yunus, 1206.2 ton balık satın almış ve 2.4 ton yunus yağı, 86.1 ton balık yağı, 1.6 ton yunus unu, 194.6 ton balık unu istihsal etmiştir. Kurum aynı ay içinde Trabzon mamulü 4.0 ton yunus yağı, 9.0 ton balık yağı, 3.7 ton yunus unu, 208.5 ton balık unu ve Zeytinbunu mamulü 3.8 ton balık unu satmıştır.

★ Et ve Balık Kurumuna ait frigorifik nakliye gemileriyle Ocak 1968 ayında toplam 53657 Türk lirası değerinde 161.3 ton çeşitli gıda maddesi taşınmıştır. Gıda maddelerinin 11.7 tonu memleket limanları arasında, mütebakisi dış ülkeler limanları arasında taşınmıştır.

★ 1967 yılında Türkiye'de dondurulmuş olan deniz ve tatlı su ürünlerinin miktarının 7000 tona yakın olduğu tahmin edilmektedir.

★ İstanbul Balık Hâlleri Müdürlüğünce verilen bilgiye göre, Aralık 1967 ayında adı geçen Hâllere 5.048.220 Türk lirası değerinde 1.656.276 kilogram ve 83.338 adet çeşitli deniz ve tatlısu ürünleri gelmiştir. Bunların cinsleri ile miktar ve aylık ortalama toptan kilogram satış fiatları (bazı ürünlerin fiatları adet olarak verilmiştir) aşağıda gösterilmiştir:

Deniz balıkları: Barbunya 852 kg 3304 krs; Tekir 11492 kg 1446 krs; Kalkan 5419 kg 1111 krs; Dil-Pisi 3710 kg 1447 krs; Levrek 9515 kg 1548 krs; Kefal 25069 kg 488 krs; Gümüş 788 kg 2103 krs; Kupes 44 kg 661 krs; Mezgit 2522 kg 592 krs; İskorpit 120 kg 417 krs; Mercan -

Sinağrit 1251 kg 1356 krş; Hani, Lâpina, İşkina 181 kg 482 krş; Lüfer 107565 kg 461 krş; Minakop 1582 kg 1022 krş; Kaya 183 kg 522 krş; Hamsi 74275 kg 247 krş; Kılıç 1328 kg 2429 krş; İstavrit 296075 kg 112 krş; İzmarit 2032 kg 284 krş; Sardalya 165 kg 856 krş; Orkinoz 10259 kg 244 krş; Zargana 1124 kg 194 krş; Dülger 7 kg 514 krş; Gelincik 58 kg 1463 krş; Uskumru 45256 kg 434 krş; Karagöz 278 kg 1093 krş; Çitari 77 kg 1437 krş; Kolyoz 396 kg 537 krş; Tirsi 2 kg 700 krş; Akya 33 kg 166 krş; Köpek balığı 15 kg 100 krş; Torik 105246 kg (19490 çift) 363 krş; Palamut 924964 kg (711511 çift) 242 krş; Keler 70 adet 935 krş; Marya 769 kg 529 krş.

İstanbul Balık Hâllerine Aralık 1967 ayında gelen torik ve palamut balıklarının beher çiftinin ortalama ağırlıkları sırasıyla 540g ve 1300 gramdır.

Tatlısu balıkları: Mersin 387 kg 636 krş; Kefal 68 kg 486 krş; Yılan balığı 3 kg 800 krş; Sazan 133 kg 360 krş; Kızıl kanat 295 kg 263 krş; Sudak 1494 kg 576 krş; Yayın 1710 kg 340 krş.

Krústaseler: Karides 10994 kg 1387 krş; İstakoz 1484 adet 2140 krş; Böcek 10 adet 3760 krş; Pavurya 991 adet 274 krş; Çağanoz 1400 adet 32 krş.

Molüskler: Kalamarya 2 kg 500 krş; Sübye 31 adet 583 krş; Tarak 2102 adet 40 krş; İstirdye 1150 adet 45 krş.

DIŞ HABERLER

Birleşik Arap Cumhuriyeti

★ İspanyanın gemi tezgâhlarında her biri 1200 tonluk üç adet dondurma tertibatlı kıçtan trol balıkçı gemisinin yapımının tamamlanmasıyla Mısır yeni bir açık deniz balıkçı filosunu geliştirmeye başlamıştır.

İspanya'nın Atlantik üzerindeki Vigo şehrinde bulunan Astilleros Construcciones Gemi İnşaat Konsorsiyumu «Ras Banas», «Berenice», «Hurghada» isimlerinde üç trol balıkçı gemisini Mısır'da sularda mevcut kaynaklarla işgal eden Teşkilâta teslim etmiştir. Gemiler 76 metre boyunda, 12 metre genişliğinde, 1239 gros ve 509 net tonajdadır. Tutulan balıklar başları kesildikten sonra, günlük kapasiteleri 30 ton olan tünellerde dondurulmaktadır.

Bu üç gemi Afrikanın batı kıyılarında işletilecektir. Hint denizinde de çalıştırılmaları düşünülmektedir. Fakat Süveyş kanalının kapalı bulunmasından ötürü bu mümkün görülmemektedir. Bildirildiğine göre Sovyetler Birliği de Mısır'a dondurma tertibatlı trol gemileri verecektir.

Fakat bu gemilerin yandan ağ atıp toplayan 500 tonluk daha küçük trol gemileri mi yoksa 3170 tonluk fabrika vazifesini gören kıçtan trol gemileri mi olacağı henüz bilinmemektedir.

«Fishing News International» den

İspanya

★ İkinci Dört Yıllık (1968-1971) Kalkınma Plânında öngörüldüğü üzere İspanya balık üretimini 1.680.000 metrik tona yükseltecektir. Toplam 27000 gros tonluk yeni gemiler balıkçı filosuna ilâve edilecek ve halen mevcut balıkçı gemileri için bir modernleştirme programı hazırlanmaktadır.

«Fishing News International» den

İtalya

★ İktisadî durum hakkında İtalyan Hükûmetinin hazırladığı yıllık rapora göre taze ve dondurulmuş balık tüketimi 1966 da %1,5 artarken kurutulmuş ve konserve edilmiş balık tüketimi 1964 den beri sabit kalmıştır. Tüketimdeki artışın sebebi dondurulmuş balık piyasasının genişlemiş olmasıdır. Fert başına dondurulmuş balık tüketimi yılda 6.2 kilogramdan 6.7 kilograma yükselmiştir. Kurutulmuş veya konserve edilmiş balık tüketimi insan başına yılda 2.6 kilogram olarak kalmaktadır.

1970 senesinde 600.000 ton yâni insan başına yılda 10.9 kilogram taze ve dondurulmuş balık tüketileceği tahmin edilmektedir.

İtalya'da konserve sanayiinin total istihsali 1966 da 50.000 tonu teşkil etmiştir. Bu artış, talebi karşılamak için zeytinyağlı ton konserve istihsalinde kaydedilen artıştan ileri gelmiştir. Diğer balık konserveleri istihsali sabittir. 1964 ve 1966 yılları arasında zeytinyağlı ton konserve istihsali 30.000 tondan 40.000 tona yükselmiştir.

«La Pêche Maritime»den

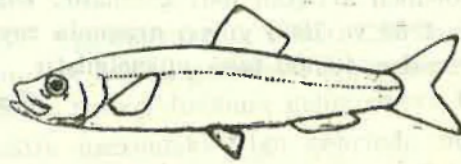
Yunanistan

★ Frangista şirketine ait trol gemilerinin bir buçuk sene müddetle Hint Okyanusunda balık avcılığına iştiraki ve 1967 başından itibaren bu Okyanusa diğer yedi Yunanlı trol gemisinin gelişi bu bölgenin Batı Afrikadaki balık avlama yerlerinin işletilmesine nazaran bazı avantajlar arzettiğini göstermektedir. İri balıklar ve Hint Okyanusunun Pire'ye daha yakın mesafede olması sözü edilen avantajların en büyük kısmını teşkil etmektedir. Hint Okyanusunda elde edilen sonuçların Moritanya'da yapılan balık avcılığından elde edilen sonuçlardan daha önemli olduğu tahmin edilmektedir.

Binnetice, Orta Doğu krizi son bulunca Yunan trol balıkçı gemilerinin Hint Okyanusuna tekrar gidecekleri tahmin edilmektedir.

Bununla beraber tecrübe, Yunan trol balıkçı gemilerinin Hint Okyanusuna sahil dar ülkelerle ilişkilerin ademi mevcudiyetinden ötürü müşkilât ile karşılaştıklarını göstermiştir. Yunanistanda yayınlanan Halieia adlı balıkçılık dergisi Yunanistanın Arap Yarımadası, Habeşistan, Somali vs. gibi Afrika kıyısı ülkeler ile ikili anlaşmalar aktetmeğe şimdiden çaba harcamasının lâzımgeldiğini bildirmektedir. Yunanistan bu ülkelere çeşitli kompansasyonlar ve bilhassa balıkçılık, vs. maddesinde teknik yardım ve kooperasyon teklifinde bulunabilir.

Halieia dergisi keza FAO'nun Hint Okyanusunda ve özellikle Okyanusun batı kısmında balıkçılığı kalkındırmak maksadiyle bu bölgede daimî bir balıkçılık konseyi ihdas etmek niyetindedir. FAO Teşkilâtı, Sovyetler Birliğinden sonra Hint Okyanusuna trol balıkçı gemisi gönderen ilk memleket olduğundan Yunanistanın Konseyde temsil edilmesini istemektedir.



BALIK VE BALIKÇILIK

(FISH and FISHERY)

Foundation : 1953

VOL. XVI No. 2	FEBRUARY 1968	ET ve BALIK KURUMU G. M. (İSTANBUL ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ BEŞİKTAŞ - İSTANBUL	EDITOR N. ŞENKAL
--------------------------	-------------------------	--	----------------------------

CONTENTS

	<u>Page</u>
FISH FINDER DONATED BY THE GOVERNMENT OF JAPON TO TURKEY	1
THE IMPORTANCE OF HYGENE IN THE FISHERIES OF TURKEY	3
IX. MEETING OF GENERAL FISHERIES COUNCIL FOR THE MEDITERRANEAN	7
THE SHARKS AND RAYS IN THE WORLD SEAS (PART XI)	10
Family (2) : Pristidae (Saw fishes), Family (3) Raiidae (Skates and rays).	
FISH AND FISHERY IN THE ECONOMY OF TURKEY	16
EFFORTS MADE BY THE GOVERNMENT OF TUNISIA FOR THE DEVELOPMENT OF FISHERIES	20
WORLD FISHING NEWS	23

Et ve Balık Kurumu Yayınları

K i t a b ı n A d ı	Neşir Yılı	Müellifin Adı	Fiatı (Kırş.)
— Mezbaha kalıntılarının hayvan yemi olarak değeri	1954	Dr. Sabri Dilman	125
— Yüksek ve alçak proteinli mısır ların proteinlerinin biyolojik değerlerinin mukayesesi	1955	Dr. Osman Koçtürk	150
— Bazı önemli yemlerimizin neşvünemalarını bitirmiş burulmuş Akkaraman koyunlarının semirtilmesi üzerindeki etkileri	1955	A. Kemal Göğüş	450
— Evcil hayvanların beslenme esasları ve tekniği	1955	Dr. Sedat Kanju	200
— Etin dondurulması ve donmuş muhafazası	1956	Dr. Osman Koçtürk	100
— Hayvan yemi olarak mısır	1956	Dr. Osman Koçtürk	30
— Etle ilgili faydalı bilgiler	1956	Dr. Osman Koçtürk	250
— Kasaplık canlı hayvan eksperimentiz pratiği	1957	Ragıp Saguner	300
— Tavuk beslemenin pratik esasları ve vitaminler	1958	Dr. Osman Koçtürk	250
— Gıda maddelerinin soğuk ve donmuş muhafazası	1958	Dr. Osman Koçtürk	135
— Et koyunu yetiştirenler için el kitabı	1958	Dr. Osman Koçtürk	535
— Et hayvanı yetiştirmede belli başlı kaideler ve yem formülleri	1958	Dr. Osman Koçtürk	420
— Sistematik et muayeneleri pratik el kitabı	1958	Muzaffer Oral	700
— Ordu beslenmesinde donmuş et	1957	Dr. Osman Koçtürk	50
— Yonca çayırotu gibi önemli yemlerin muhtelif konserve metodlarıyla kısa saklanmaları için Ankara'da yapılan araştırmalar	1955	Dr. Şükrü Bilgurlu	510

— Kemik unu, balık unu, kan unu saklanması ve kullanılması	1958		25
— Karadeniz havzası balıkları	1955	(Dr. S. Slastenenko) (Hanif Altan)	3500
— Memleketimizde kasaplık hayvan alım satımı	1959	Ragıp Saguner Veteriner Bakteriolog	800
— Et endüstrisinde bağırsak işletmeciliği	1954	Orhan Arçıl	1000
— Sun'î soğuk üretimi	1965	Hans Goldnes (Mak. Müh.) Murat Kubatoğlu	900
— Soğuk uygulamada beyaz mantarlarla yalıtım şekli.	1965	Genel Müdürlük Tesisat Müdürlüğü	500

Bu kitaplar Ankara'da Et ve Balık Kurumu Genel Müdürlüğünden, «Karadeniz Havzası Balıkları» adlı kitap İstanbul, Beşiktaş Et ve Balık Kurumu İstanbul Şube Müdürlüğünden de temin edilebilir. Talep edildiğinde ödemeli olarak bildirilecek adrese gönderilir.

Balıkçılarımıza

M.W.M. (Halk dili ile Marşal) deniz motorlarına ait yedek parçaların satışına Et ve Balık Kurumu İstanbul Şube Müdürlüğünde devam edilmektedir.

İsteklilerin Et ve Balık Kurumu Şube Müdürlüğü, Beşiktaş, İstanbul adresine müracaatları rica olunur.

**ET VE BALIK KURUMU
İSTANBUL ŞUBE MÜDÜRLÜĞÜ**



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**

A C E N T E L E R İ D İ R

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.

GRAFIKA



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



**yemeğin lezzeti
midenin dostudur.**



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 PIYASALARA TAZE VE DONMUŞ ET, DERİ, BAĞIRSAK, ET YAĞLARI, ET MAMULLERİ, DİĞER HAYVANI 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 9/1968

YAYLACIK MATBAASI

İstanbul

Fiatı: 125 kuruş