

ما فیای تجاری پشت واردات سیر از چین/ ۴۰ درصد تولید داخلی صادر میشود



مدیرعامل تعاونی کشاورزی سیرکاران استان همدان خاطر نشان کرد: از آنجاییکه سردخانه برای نگهداری سیر در استان همدان وجود ندارد کشاورزان سیر را در خاک نگه می‌دارند تا خشک شود سپس آن را برداشت می‌کنند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از ایلنا؛ حجت‌الله حیدریان با اشاره به میزان تولید سیر در سال جاری، گفت: در استان همدان کشاورزان در تیر ماه حدود ۵۵ هزار تن سیر برداشت کردند. در داخل کشور مصرف سیر چندان رایج نیست از این رو بخشی از تولید داخلی به کشورهای حاشیه خلیج فارس صادر می‌شود.

وی با بیان اینکه ۴۰ درصد از سیر تولیدی صادر شد، تصریح کرد: استان‌های دیگر از زمانی که محصول جوانه می‌زند تا وقتی که خشک می‌شود آن را مصرف می‌کنند سیر استان همدان اگر در سردخانه‌های سنتی بماند باز هم جوانه نمی‌زند. و از آنجایی که استان همدان سردخانه ندارد محموله برای نگهداری به استان البرز آورده می‌شود.

به گفته این فعال کشاورزی، برای احداث سردخانه در همدان تلاش

کردیم اما از آنجایی که بانک با اعطای تسهیلات با سود ۵ درصد موافقت نکرد از راه اندازی سردخانه صرفه نظر کردیم.

حیدریان قیمت سیر در سردخانه ها را کیلویی ۴۰ تا ۴۵ هزار تومان عنوان کرد و افزود: سیر موجود در انبارهای سنتی کیلویی ۲۲ تا ۲۳ هزار تومان است چرا که این سیر جوانه زده و قابلیت مصرف خوراکی دارد و نمی توان برای ترشی و تولید سوسیس و کالباس از آن استفاده کرد.

وی با اشاره به تولید سیر در دیگر استان های کشور، گفت: سیر در استان های خوزستان، زنجان و اردبیل تولید می شود اما باید به این نکته اشاره کنم که سیر در دشت مغان اردبیل بیشتر از همدان تولید می شود اما ماندگاری این سیر به نسبت استان ما پایان تر است چرا که رطوبت سیر این استان بالاست و بعد از مدتی جوانه میزند این در حالیست که کشاورزان همدانی سیر را تا ۲۰ تیر ماه در خاک نگه می دارند تا خشک شود سپس آن را برداشت می کنند اینگونه می توان محصول را انبارهای سنتی نیز نگهداری کرد.

این فعال کشاورزی با بیان اینکه سیر همچنان از چین وارد کشور می شود، تصریح کرد: تعاونی سیرکاران تلاش زیادی کرد که مانع ورود سیر چینی به کشور شود اما تلاش های ما به نتیجه نرسید و این محصول را مافیاهای تجاری وارد کشور می کنند. باید به این اشاره کنم که سیر چینی کیفیت و خاصیت لازم را ندارد این در حالیست که می توان از سیر ایرانی حداقل ۷۰ نوع دارو تولید کرد. سیر مریانج همدان در کشور اسپانیا خواهان زیادی دارد.

حیدریان صنایع تبدیلی سیر را در کشور ضعیف عنوان کرد و خاطر نشان کرد: شرکت های تبدیلی سیر به دلیل عدم حمایت از آنها یا تعطیل شدند و یا در آستانه ورشکستگی هستند. در صنایع تبدیلی می توان عرق سیر را گرفت همچنین آن را پودر و خشک کرد.

وی در پاسخ به این پرسش که سیر به کدام کشورها صادر می شود؟ تصریح کرد: روسیه، ارمنستان، پاکستان، افغانستان، ازبکستان و از ترکیه به کشورهای اروپایی می رود. افزایش قیمت سیر باعث شده است که این محصول از سوی مردم خریداری نشود و ما چاره ای جز صادرات آن نداریم.

به گفته این فعال کشاورزی، قیمت سم و کود افزایش چشمگیری داشت و همین مسئله خرید کود را از توان کشاورز خارج کرد. کود فسفاته

بسته‌ای ۵۴۴ هزار تومان شده است از این رو کشاورزان مجبور هستند محصول خود را به‌صورت سلف کیلویی ۱۵ هزار تومان بفروشند در حالی‌که از اگر در زمان برداشت بفروشند حداقل می‌تواند کیلویی ۱۸ هزار تومان بفروش برسانند؛ کشاورزان ۵ تن سیر ۷۵ میلیون تومان بفروش رسید.

سرویس خبری: کشاورزی

منبع: ایلنا