تجارت جهانی زیره سبز و نقش ایران در آن

محمدی، فرهاد

مقدمه

زیره سبز ادویه‏ای با کاربردهای مختلف‏ می‏تواند از جایگاه ویژه‏ای در صادرات‏ محصولات کشاورزی کشور برخوردار باشد.زیره سبز در طبقه‏بندیها جزو گیاهان داروئی محسوب شده و هدف از تولید آن تاکنون صد ور به آن سوی‏ مرزهای کشور بوده است.مهمترین‏ استفاده آن مصارف خوراکی و صنعتی‏ و دارویی است.ویژگیهای این گیاه‏ ارزشمند جایگاه آن را سرالگوی کشت‏ مناطق خاصی از کشور و خصوصا"استان‏ خراسان تثبیت کرده است.مهمترین این‏ ویژگیها عبارتند از:فصل رشد نسبتا" کوتاه،نیاز آبی کم،همزمان نبودن فصل‏ کار آن با دیگر محصولات زراعی، اشتغال زایی،ارزش افزودهء قابل توجه‏ و درآمد خوب،ایران به عنوان بزرگترین‏ صادرکننده زیره سبز با سهمی حدود 40 درصد تولید جهانی،متوسط 35 درصد تجارت جهانی و صد ور حدود 95 درصد محصول تولیدی از موقعیت خاصی‏ در تولید و عرضه این محصول با ارزش‏ برخوردار است.

کشت و تولید زیره سبز در ایران

امروزه در بسیاری از شهرستانهای استان‏ خراسان و توابع آن مانند کاشمر،سبزوار، مشهد،تربت حیدیه،تایباد،گناباد، فردوس،طبس،نیشابور،قوچان،شیروان، بجنورد،اسفراین،سرخس و درگز زیره‏ سبز کشت می‏شود.حدود 85 تا 90 درصد زیره سبز تولیدی کشورمان مربوط به این‏ استان است.همچنین در برخی بخشهای‏ شهرستانهای گنبد،شاهرود،سمنان، اصفهان،یزد،کرمان،کاشان،تبریز و زابل‏ زیره سبز به صورت خالص یا مخلوط با پیاز در حاشیه کرّت محصولات دیگر کشت‏ می‏شود که در سالهای اخیر گرایش به‏ کشت خالص زیره سبز افزایش یافته‏ است.زیره سبز به صورت دیم و آبی در زمان‏ کاشت نیمه آذر تا نیمه بهمن به تناسب‏ آب‏وهوای منطقه انجام می‏شود.کاشت‏ زیره سبز تا به حال در خراسان بیشتر به‏ صورت دیم بوده است.زیره سبز در مناطقی که داررای خاکهای لومی شنی‏ با زهکشی خوب که ماده آلی بالا داشته‏ باشد و درجه حرارت در طی دورهء رشد برای سه تا چهار ماه معتدل و ملایم باشد عملکرد خوبی خواهد داشت.کنترل کامل‏ علفهای هرز ضروری است زیرا که گیاه‏ زیره سبز بسیار کوچک و ضعیف است. طبیعت حساس و ضعیف گیاه به علاوه نیاز به کنترل علفهای هرز نشان از هزینه‏های‏ زیاد.برداشت زیره اعم از دیم و آبی از اواخر اردیبهشت تا اواخر خردادماه بسته به‏ شرایط جوی انجام می‏گیرد.برداشت‏ محصولا زیره سبز به محض رسیده‏ حد اکثر به مدت 10 روز باید انجام شود. زیرا اگر عمل برداشت دیر صورت گیرد بوته بیش از حد خشک می‏گردد و به‏ محض تماس دست کارگر با آن همه‏ بذرهی آن می‏ریزند و در نتیجه مقدار محصول در واحد سطح افت خواهد کرد.نشانه رسیدن زیره،زرد رنگ شدن‏ بوته می‏باشد.محصول زیره سبز به وسیلهء کارگران با دست و یا دامهای مخصوص درو و سپس خرمن می‏شود.بوجاری و پاک‏ کردن از سال 48 با سرمایه‏گذاری بخش‏ خصوصی و خرید و نصب ماشین‏آلات زیره‏ پاک‏کنی انجام می‏شود.در حال حاضر تعداد دستگاههای بوجاری به هشت‏ دستگاه در شهرستانهای مشهد،کاشمر و سبزوار رسیده است.زیره سبز بوجاری‏ شده در حال حاضر در کیسه‏های کنفی 55 کیلوگرمی بسته‏بندی می‏شود که از آغاز استفاده از دستگاههای بوجاری به همین‏ صورت بوده است.سطح زیر کشت و میزان‏ تولید زیره سبز در طول برنامه اول توسعه‏ (73-68)از رشد قابل ملاحظه‏ای‏ برخوردار بوده است.طبق آمار سازمان‏ کشاورزی خراسان سطح زیر کشت در فاصلهء مذکور از 31220 هکتار به‏ 108230 هکتار و میزان تولید بین 9766 تن تا 49598 تن در نوسان بوده است. البته برای به دست آوردن میزان کل زیره‏ سبز کشور در فاصلهء سالهای برنامه اول‏ دود 10 درصد به مقادیر تولید خراسان‏ افزوده شود.در سال گذشته(74)سطح‏ زیره کشت سبز استان خراسان به 66629 هکتار و میزان تولید 25009 تن گزارش‏ شده است.

سایر تولیدکنندگان زیره‏ سبز در جهان

دیگر کشورهای عمده تولیدکننده زیره‏ سبز در حال حاضر هند،ترکیه،سوریه، پاکستان و مصر هستند.کشورهای هند و پاکستان در مقابل تولید بالای خود مصرف‏کننده عمدهء محصول خود می‏باشند.در این بین ایران،ترکیه،سوریه عمده تولید خود را صادر می‏کنند،زیره‏ سبز در چین،افغانستان،مرکش،مالت، اتیوپی و آمریکای شمالی و جنوبی‏ بخصوص در شیلی نیز کشت می‏شود. تاکنون آمار دقیقی از تولید و کشت زیره‏ توسط سازمان‏های بین المللی و از جمله‏ سازمان خواربار جهانی‏ ( FAO )در کشورهای تولیدکننده ارائه‏ نشده است.

مواد مصرف زیره سبز

زیره سبز از جنبهء غذایی بیشتر در غذاهای ایرانی(بطور محدود) و مکزیکی مصرف می‏شود و در پخت‏ و پز شیرینها،نان،زرده تخم مرغ،پلو، پنیر و مایه پنیر به کار برده می‏شود و اشتهاآور است.در هلند هم از آن برای‏ تولید بعضی نوشابه‏ها و ادویهء خاص‏ پنیر استفاده می‏شود.در هند یکی‏ از مهمترین اجزای چاشنیها،بخصوص‏ پودر کاری،به حساب می‏آید در غذاهای‏ محلی امریکای جنوبی و مرکزی نیز برای‏ خوش طعم کردن بعضی از انواع‏ سوسیس،و به صورت کامل یا خردشده‏ برای طعم دادن به انواع سوپها، گوشتها،برنج،نان و ترشیها و در غذاهای‏ تخم‏مرغ‏دار و سس‏های سالاد نیز استفاده‏ می‏شود.از اسانس زیره سبز،در صنایع‏ کنسروسازی،نوشابه‏سازی و به طور محدود در تهیه ادوکلن،شامپو و صابون نیز استفاده می‏شود.از نظر خصوصیات دارویی، زیره سبز،معرق و بادشکن است و ورم و نفخ‏ معده را معالجه می‏کند،و در درمان‏ قولنج‏های شدید اطفال نیز مصرف‏ می‏شود.همچنین از زیره سبز به عنوان‏ ضد انقباض،ضد نفخ،مسکن و محرک‏ استفاده می‏شود و اسانس آن فعالیت ضد باکتریایی دارد.علاوه بر دانه و اسانس زیره‏ سبز،از ما زاد حاصل از استخراج اسانس‏ از آن کنجاله نیز به دست می‏آید.که‏ هم‏اکنون به شکل کود برای محصولات‏ زراعی کشورمان استفاده می‏شود.کنجالهء زیره دارای ترکیبات فیبری و پروتئینی‏ است که نقش آن را در تغذیه دام قابل‏ توجیه می‏سازد.همچنین پس از عملیات‏ بوجاری دانه از کاه جدا می‏گردد و کاه‏ باقیمانده تقریبا"معادل رزن زیره سبز تولید است که در حال حاضر به مصرف‏ سوخت و گل اندود پشت بام روستائیان‏ می‏رسد که با توجه به آنالیز شیمیائی‏ و ترکیبات غذایی موجود در آن می‏تواند در تغذیه دام نیز مورد استفاده قرار گیرد.

بازار داخلی زیره سبز

برای بررسی بازار زیره سبز،مشخص‏ کردن وضعیت ترکیب یا آمیزه بازاریابی‏ و مسائل و مشکلات آن باید مد نظر قرار گیر که عبارتند از:محصول،ساختار سود و قیمت،محل و روش توزیع،روش فروش‏ و تبلیغات و ترویج و بسته‏بندی.در ارتباط با محصول،علاوه بر تعیین وجود انگیزه‏ در کشاورزان،تأمین نیازها و تسهیلات‏ بانکی لازم برای آنان و ارائه و ترویج‏ بهترین روش کشت و روشهای دستیابی به‏ عملکرد بالاتر،تحقیق و به کار بستن‏ روشهای بهبود کیفی محصول،ساخت و به‏ کارگیری ماشین‏آلات جمع‏آوری‏ و برداشت محصول،محل نگهداری‏ محصول و به کارگیری روشهای مناسب‏ مبارزه با آفات و بیماریهای‏ گیاهی،چگونگی کاهش هزینه‏ها از مسائل اصلی و قابل توجه در این زمینه‏ است.در مورد ساختار سود و قیمت،قیمت‏ زیره سبز در فصل کاشت،افزایش در فصل‏ برداشت کاهش می‏یابد بعلاوه نقش‏ واسطه‏ها و دلالان نیز در این زمینه قابل‏ توجه است که با تقویت بنیه مالی و دادن‏ امکانات به تولیدکنندگان می‏توان‏ تا حد قابل توجهی این مسئله را اصلاح‏ نمود.روش توزیع با توجه به استفاده‏ محدود آن در داخل و روش فروش و تبلیغات‏ نیز در داخل مصداق چندانی ندارد که‏ گسترش و کاربرد محصول در داخل نیز قابل بررسی و توجه است.زیره برای‏ صادرات در کیسه‏های گونی کنفی‏ بسته‏بندی می‏شود که با توجه به‏ سرمایه‏گذاری صادرکنندگان عمده دیگر در این زمینه و بسته‏بندی مناسب برای‏ پودر زیره،سرمایه‏گذاری و تأمین‏ اعتبار در این زمینه لازم به نظر می‏رسد.

صادرات و تجارت‏ خارجی زیره سبز

طبق آمار گمرک ایران کشورهای امارات‏ متحده عربی،دوبی،ژاپن،انگلستان، پاکستان،آلمان و هلند از جمله واردکنندگان‏ عمده زیره سبز ایران در طول برنامه اول‏ توسعه(73-68)بوده‏اند.کشورهای‏ پاکستان،ترکیه،هند و صادرکنندگان‏ مجدد مانند سنگاپور،امارات متحده عربی‏ و آمریکا که صادرات مجدد دارند از صادرکنندگان عمده این محصول‏اند. میزان صادرات ایران در فاصله زمانی‏ یاد شده بین 10823 تن تا 31660 تن‏ و ارزش آن بین 22/12 میلیون دلار تا 12/36 میلیون دلار بوده است.حد اکثر قیمت متوسط برای هر تن نیز 1155 دلار و حد اقل آن نیز 945 دلار مطابق‏ با آمار رسمی است.کشورهای آمریکا، اتحادیه اروپا،برزیل،ژاپن،کلمبیا، سنگاپور،مکزیک،مالزی،سری لانکا، افریقای جنوبی و ونزوئلا از جمله‏ عمده‏ترین واردکنندگان زیره سبز در جهان هستند.

مسائل و مشکلات‏ صادرات زیره سبز و بازاریابی آن

از مشکلات قابل توجه زیره سبز قاچاق‏ محصول و سود مضاعف آن برای دلالان‏ و واسطه‏ها است.طبق بررسیهای به عمل‏ آمده 10 تا 15 درصد زیره به صورت‏ قاچاق صادر میشود که این مقدار در سال‏ 74 به علت برقراری پیمان و صد ور آن‏ از طریق مرزهای شرقی و جنوبی بدون‏ پیمان ارزی روبه افزایش گذاشته‏ است.همچنین حضور و تعدد صادرکنندگان‏ که بعضا"با مسائل صد ور زیره نیز آشنایی‏ کامل نداشته‏اند و لزوم آموزش‏ صادرکنندگان تازه کار و واقعی در این زمینه‏ از جمله مسائل صادرات محصول به شمار می‏رود.بالا بردن کیفیت و نقش هدایتی‏ استاندارد ملی و توجه،استانداردهای قابل قبول جهانی نظیر سری ایزو 9000 و برنامه‏ریزی جهت به کارگیری آن از دیگر ضرورتها برای صادرات محصول است. در مورد قیمت نیز با آن‏که کشورمان به‏ طور معمول بالاترین صادرات زیره سبز را در اختیار دارد نسبت به سایر رقبا از قیمت‏ پایین‏تری برخوردار است.براساس‏ آمار و ارقام منتشره از سوی‏ ITC در Market News Service در سال‏ گذشته و جاری قیمت زیره سبز ایران‏ همواره پائین‏تر از رقبای دیگر صادکننده‏ بوده است.توجه به ادامهء روش مطلوب‏ و با مقررات یکسان در صادرات،معرفی‏ و شناساندن زیره سبز و صادرکنندگان آن‏ طریق شبکه اطلاعات کامپیوتری مرکز تجارت جهانی( ITC )و نحوه ارائه قیمت‏ و تحویل سفارش و زمان پرداخت نیز باید در صادرات بیشتر مدنظر قرار گیرد.برای‏ بازرایابی گسترده‏تر محصول توجه به‏ عناصر ترکیب بازاریابی مشخص کردن‏ نقاط قوت و ضعف و تلاش جهت رفع نقاط ضعف در داخل کشور و سپس بررسی‏ دقیق‏تر و با انسجام بیشتر آنها در بازارهای‏ بین المللی بیش از گذشته باید مورد توجه‏ قرار گیرد.به نظر می‏رسد پیش‏بینی‏ مرکزی تحقیق جهت برنامه‏ریزی مسائل‏ مختلف کشت،تولید،بسته‏بندی،بازاریابی‏ و مدیریت بازارهایی خارجی و سامان‏ دادن و ارائه راه حل جهت بهبود وضع‏ صادرات با شرکت محققان،کارشناسان، صادرکنندگان و مسئولین ذی‏ربط از جمله‏ اقدامات اساسی و ضروری در این زمینه‏ است.همچنین تشکل صادرکنندگان، برخورد جدی و فعال در امر تحقیقات‏ بازاریابی و فراهم کردن زمینهء گسترش‏ فعالیت عاملان و واسطه‏های فروش‏ محصول در بازارهای خارجی و توجه به‏ نقش فرهنگ و مطالعه متقابل عناصر فرهنگی با شاخصهای فعالیتهای‏ بازاریابی نقش بسزایی در اصلاح امر صادرات و یافتن جایگاه واقعی ایران در آن‏ خواهند داشت.

منبع:

مقالات برگزیده سمینار کشاورزی ایران‏ و بازارهای جهانی،مقاله تولید و صادرات‏ زعفران و زیره سبز ایران،فرهاد محمدی، مرکز توسعه صادرات ایران،17 و 18 شهریور1375