



Çay yetiştiriciliğinin ilk aşaması, çay bahçeleridir.



Yaş çay yaprağı, çay bahçelerinde yetiştirilerek üç sezonda hasat edilir. Her sezon arasında 3-4 hafta blunur Yaş çay yaprağı hasat edildikten sonra, günlük olarak çay alım yerlerinde ÇAYKUR'a, özel sektör firmalarına veya köylerde yol kenarlarında bulunan ve herhangi bir tüzel kişiliği olmayan spotçular, kantarcılar, peşinciler gibi isimlendirilen kişilere satılır.



Yaş çay yaprağı, köylerde bulunan çay alım yerlerinden alınarak fabrikaya taşınır ve burada çayın işlenme süreci başlar.

Soldurma: Yaş çay yaprağı, %70-80 arasında değişen miktarda su içerir. Soldurma işlemiyle metal bir levhanın üzerine serilen çay yaprakları ısıtılarak, nemi düşürülür. Böylece çay yaprakları suyunu kaybettiği için yumuşar.

Kıvrırma: Soldurma işlemi sonrasında çay yaprakları farklı makinelerde parçalanarak, ezilerek ve bükülerek bitki özünü hücreden dışarı çıkarıp çay yapraklarının yüzeyine buluşturılır. Kıvrırma işlemiyle beraber çayda oksidasyon da başlar.

Fermantasyon: Bu işlem, çay yaprağının havayla temas ederek, özünün oksijenle yanması (oksidasyon) sebebiyle kararmasıdır. Oksidasyon ile birlikte çayda istenen renk, burukluk, parlaklık, koku ve aroma oluşması sağlanır. Bu, çayın kalitesini belirleyen kimyasal değişikliklerin olduğu aşamadır.

Fırınlama/Kurutma: Fermantasyon tamamlandığında çay yaprağında halen %45-50 oranında su oranı mevcuttur. Bu oran, kurutma işlemiyle %3-4 seviyelerine indirilir. Kurutma işlemi ile çay yaprağı fırınlanarak oksidasyonu sonlandırılır.

Eleme: Kurutma işlemi tamamlandığında çay artık son aşamasını tamamlamış ve mamul haline gelmiştir. Tasnif aşamasında fırından çıkan kuru çaylar elekten geçirilerek kalınlık ve kalitelere göre ayrılır.

Paketleme: Farklı sınıflara ayrılan çaylar, her bir ürün için farklı miktarlarda harmanlanarak paketlenir.

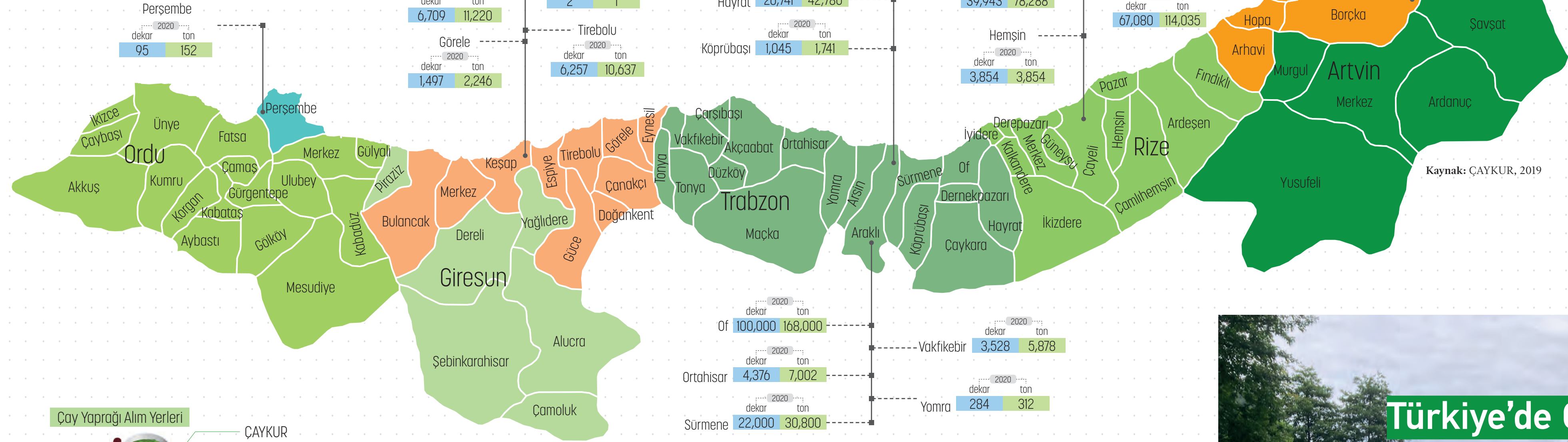
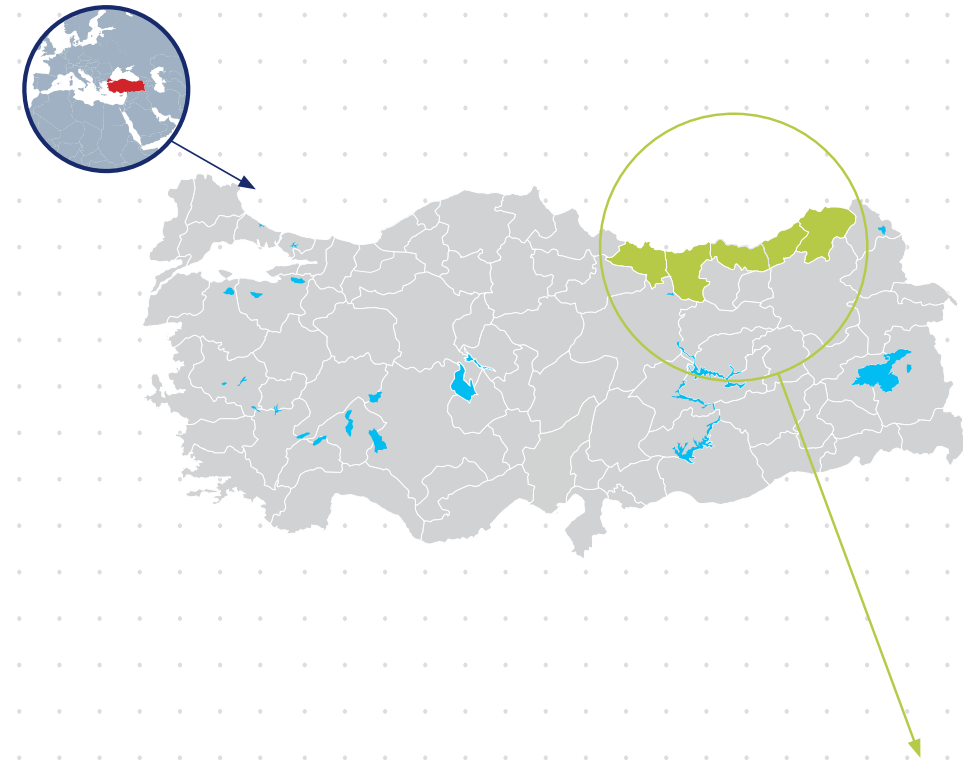
Duyu ile muayene/Tadım: Duyu ile muayene bakılarak, koklanarak ve tadımla yapılır. Tadımının çayın kalitesi konusunda kesin karara varmasında incelenmesi gereken en önemli özellikler: likörün rengi, parlaklığı, dem durumu, dolgunluk ve burukluktur.



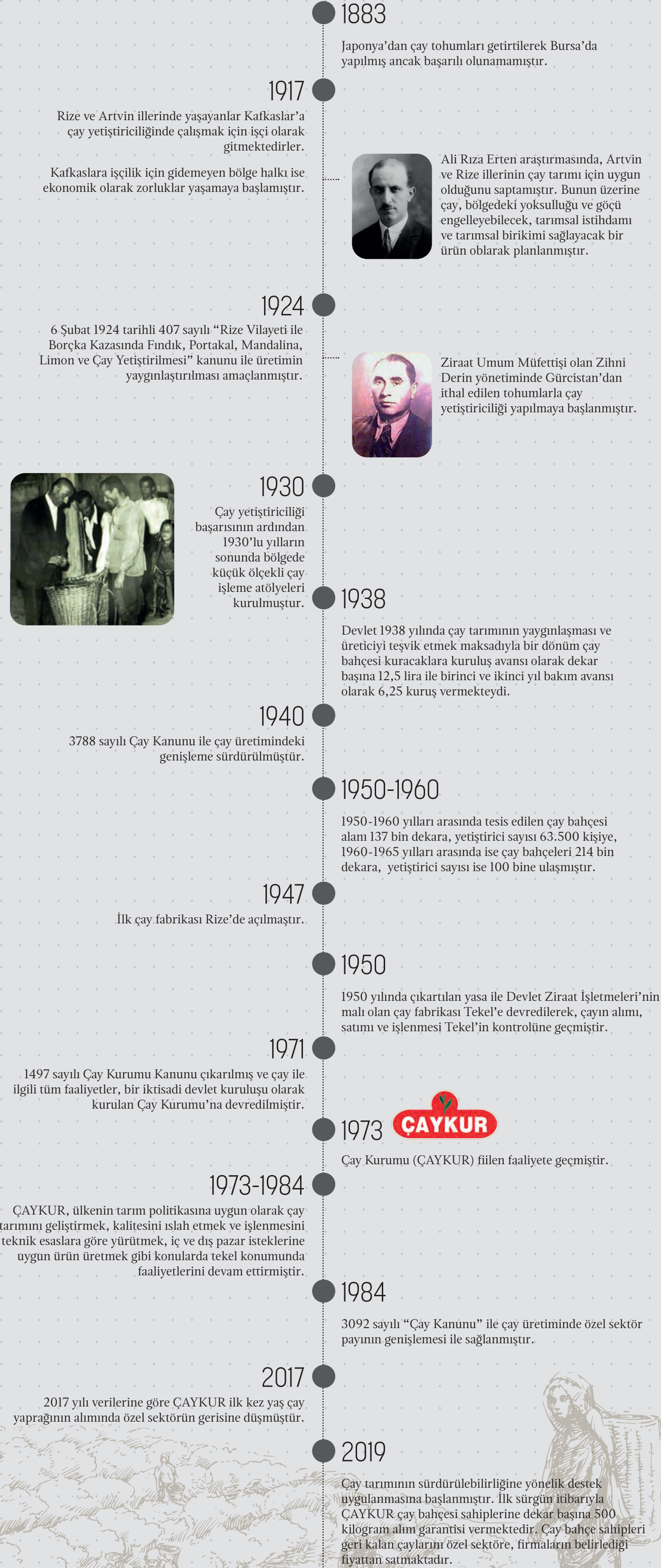
Fabrikada işlenen çaylar perakende satış yerlerine giderek tüketiciye sunulur. Tüketicinin de, çayın üretiminde önemli bir rolü vardır.

Kaynak: <http://www.ofcay.com.tr/uretim-asamalari.aspx>

Türkiye'de çay yetiştiriciliği yapılan iller 2020



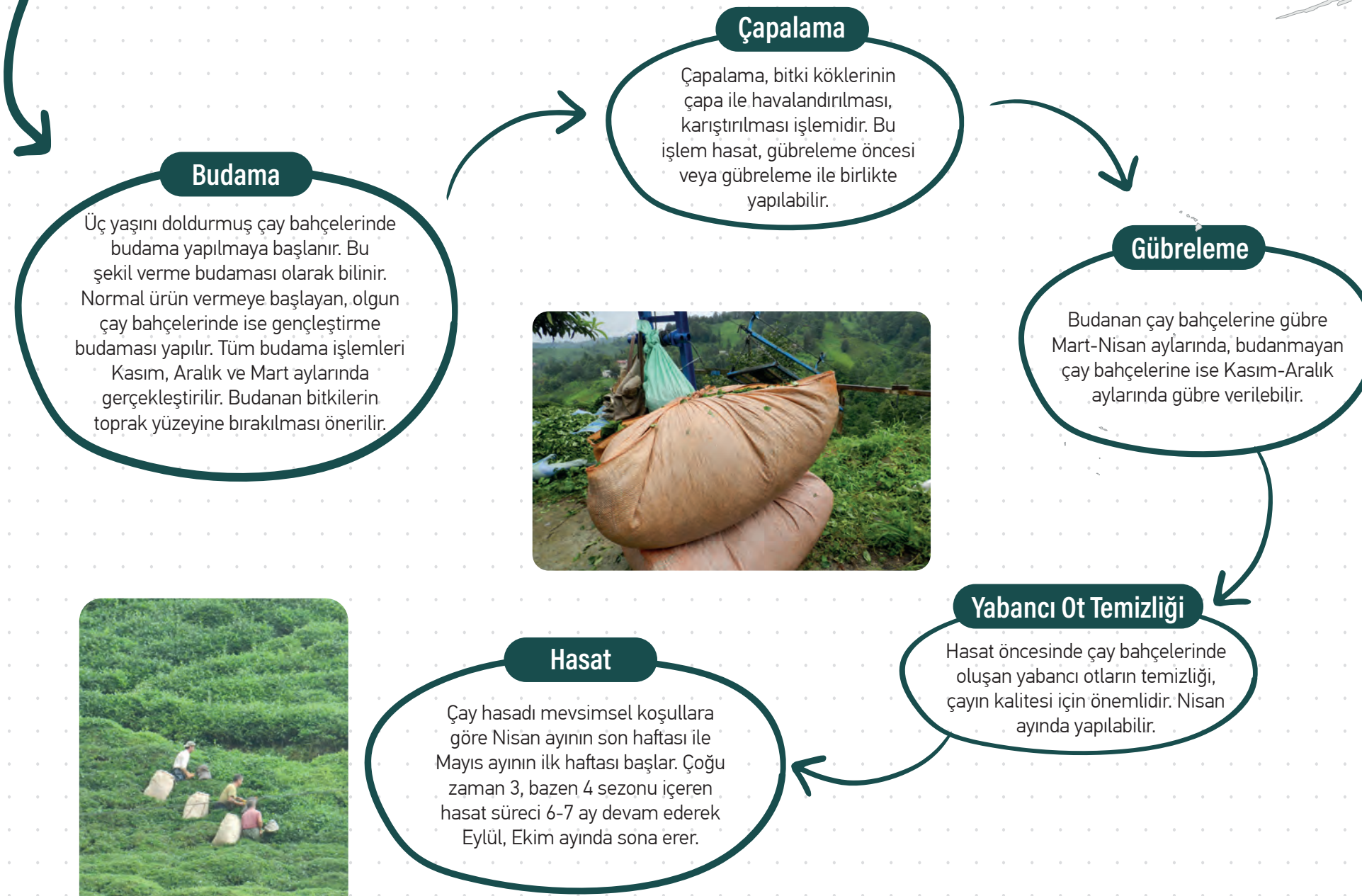
TÜRKİYE'DE ÇAY ÜRETİMİNİN KISA TARİHÇESİ



Kaynak: Ulukan, N. (Ordu Üniversitesi), Ulukan, U. (Ordu Üniversitesi), Current Debates in Labour Economics & Industrial Relations, Sayı:22, Çay Tarımı Ve Göçmen Emegi: Doğu Karadeniz'de Güçlü İşçiler, 2018 ve Tatoglu, M. (2019). "Çay Sektöründe Mevsimlik Tarım İşçiliği ve Gürcistan Uyruklu Kişilerin İletişim Sorunları", International Social Sciences Studies Journal, 5(36):2942-2946 makalelerinden derlenmiştir

ÇAY YETİŞTİRİCİLİĞİ TAKVİMİ

Çay bitkisi, yağışı bol ve sıcak iklimlerde yetişebilir. Türkiye'de Doğu Karadeniz Bölgesi çay yetiştiriciliği için oldukça elverişlidir. Çay yetiştiriciliğinin aşamaları:

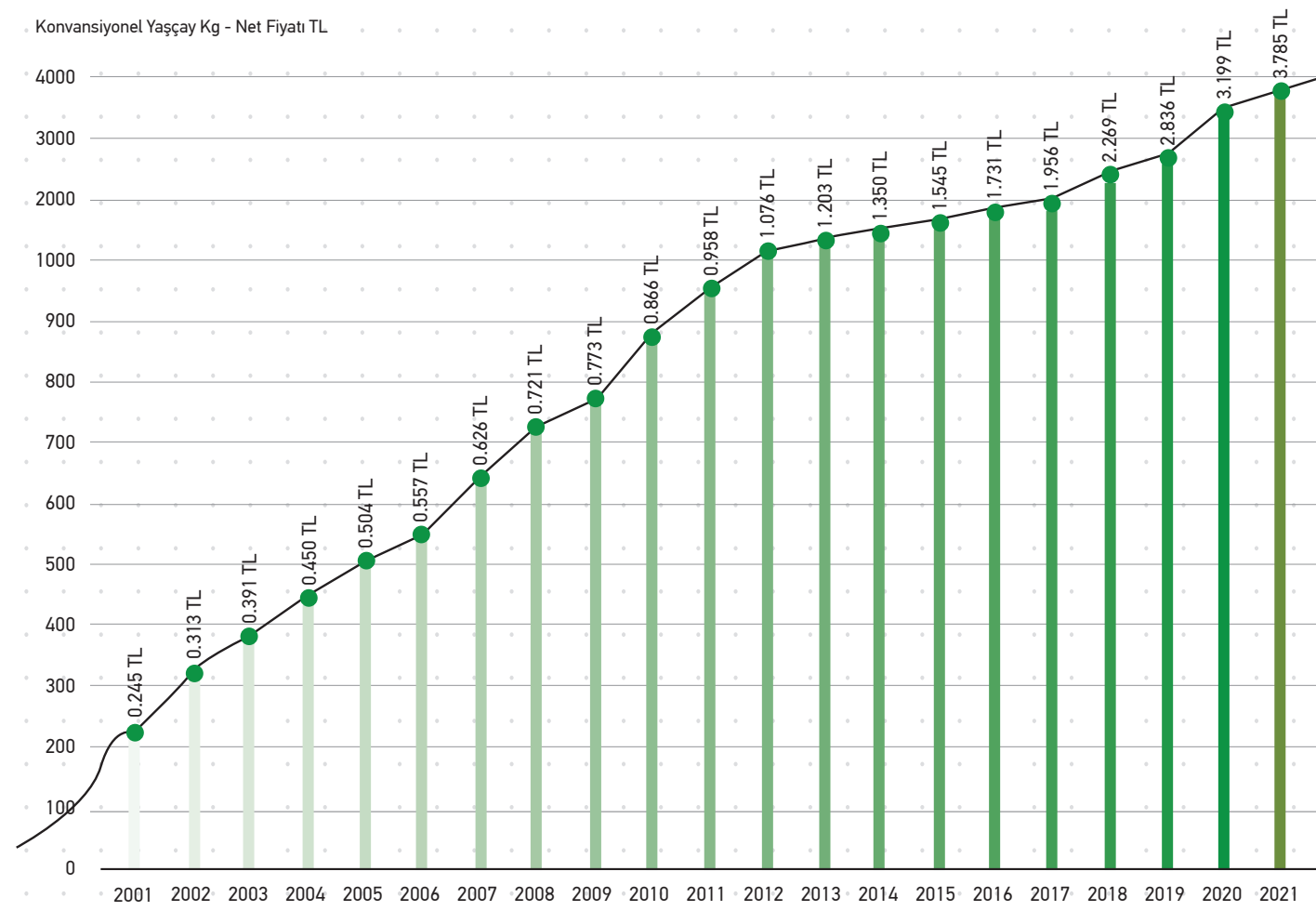


YARICILIK

Çay bahçesi sahibinin, çay yetiştiriciliği süreçlerini (bakım, hasat, satış) anlaşmalı olarak başka birine devretmesi ve satılan toplam yas çay yaprağının bahçe sahibi ve yarıc arasında bölüşülmesidir.

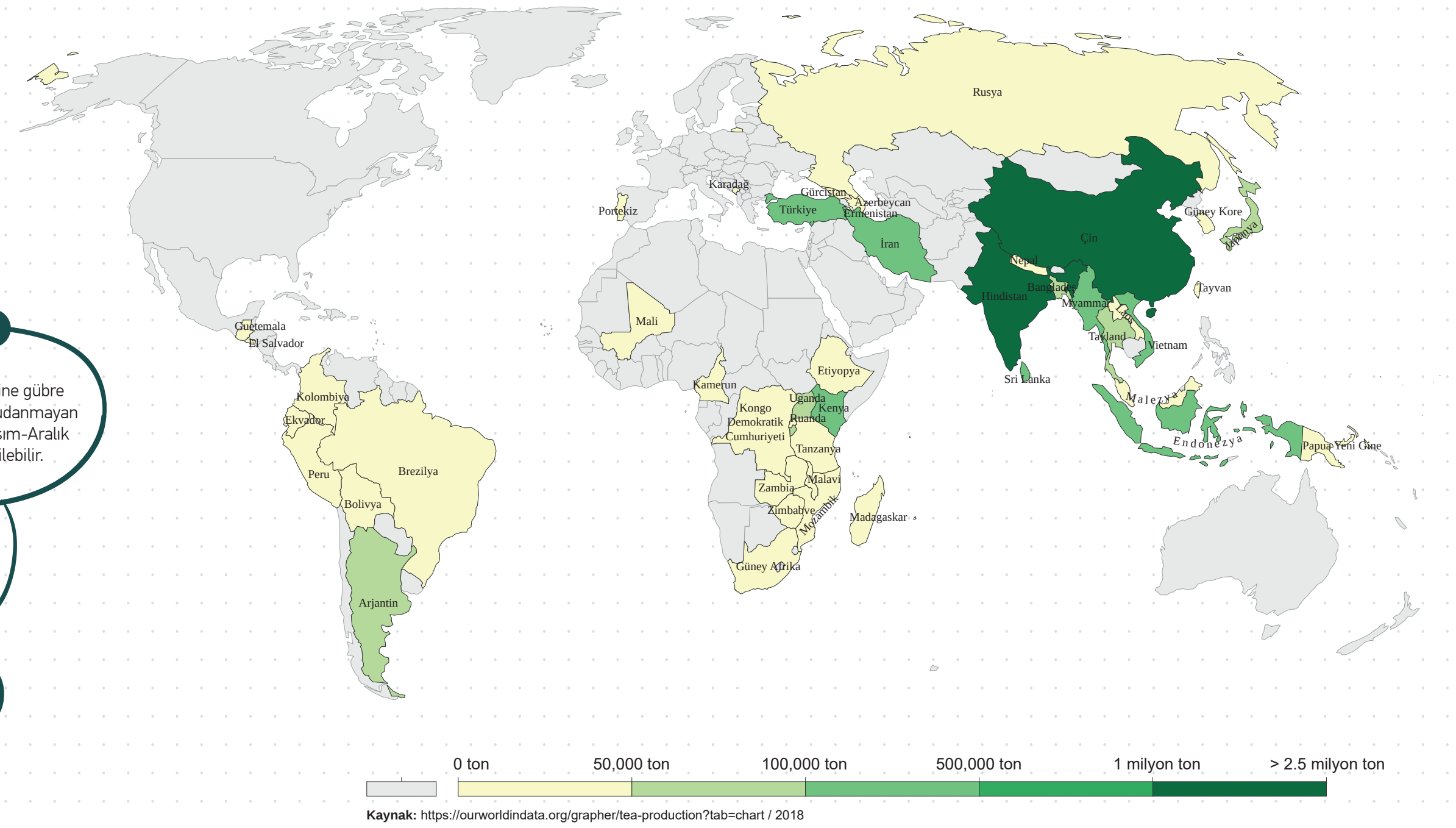


Yas Çay Fiyatları (Kg/TL)



Kaynak: <http://www.turkcayi.com/html/YillarItibariyleYasCayKgFiyatları.html>

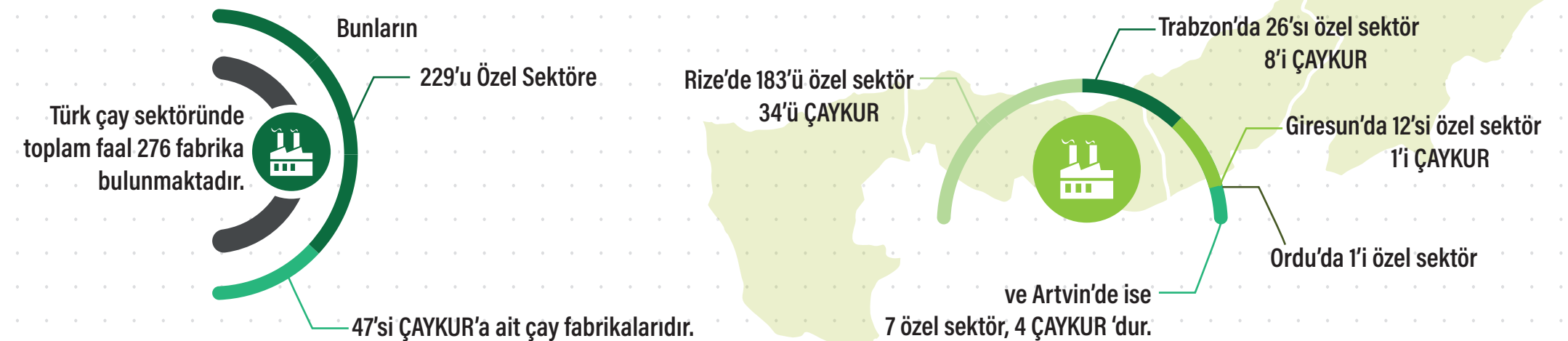
DÜNYADA ÇAY ÜRETİMİ



Y İ L	Konvansiyonel Yasçay Kg		Organik Yasçay Kg		Destekleme Kg		Budama	Tomurcuç Çay
	Brüt Fiyatı TL	Net Fiyatı TL	Brüt Fiyatı TL	Net Fiyatı TL	Brüt Fiyatı TL	Net Fiyatı TL	Net m² Fiyatı TL	Kg Fiyatı TL
2021	3.870	3.785	3.630	3.550	0.130	0.127	3.907	600
2020	3.270	3.199	3.230	3.160	0.130	0.127	3.434	575
2019	2.900	2.836	2.850	2.787	0.130	0.127	2.923	575
2018	2.320	2.269	2.280	2.230	0.130	0.127	2.339	575
2017	2.000	1.956	1.950	1.907	0.130	0.127	2.016	500
2016	1.770	1.731	1.730	1.692	0.130	0.127	1.784	400
2015	1.580	1.545	1.620	1.584	0.120	0.118	1.593	350
2014	1.380	1.350	1.500	1.467	0.120	0.118	1.391	300
2013	1.230	1.203	0	0	0.120	0.118	1.240	0
2012	1.100	1.076	0	0	0.120	0.118	1.109	0
2011	0.980	0.958	0	0	0.120	0.118	0.988	0
2010	0.885	0.866	0	0	0.115	0.113	0.892	0
2009	0.790	0.773	0	0	0.115	0.113	0.796	0
2008	0.737	0.721	0	0	0.102	0.100	0.743	0
2007	0.640	0.626	0	0	0.080	0.078	0.645	0
2006	0.570	0.557	0	0	0.080	0.078	0.575	0
2005	0.515	0.504	0	0	0.070	0.069	0.519	0
2004	0.460	0.450	0	0	0.065	0.064	0.464	0
2003	0.400	0.391	0	0	0.050	0.049	0.403	0
2002	0.320	0.313	0	0	0.000	0.000	0.323	0
2001	0.250	0.245	0	0	0.000	0.000	0.252	0

Kaynak: <http://www.turkcayi.com/html/YillarItibariyleYasCayKgFiyatları.html>

ÇAYKUR ve Özel Sektör Fabrika Sayıları



Kaynak: ÇAYKUR, 2019



www.ka.org.tr
info@ka.org.tr
kalkinmaatolyesi
kalkinmaatolyesi

Çankaya Mah. Üsküplü Cad. No: 16/14 Çankaya - Ankara/Türkiye
+90 (553) 211 38 97

© Bu yayının bir kısmı malıdır. Bir kısmından veya tamamından alıntı yapılabilmesi ve çoğaltılabilmesi için Kalkınma Atölyesi'nden izin alınmasına gerek yoktur.

Aralık 2021