

Yeşil Çay Yeşil Sağlık

Elle (Doğal Yöntemle) Yeşil Çay Üretimi

[Halil KEMAL](#)

2001 yılında Çin Hangzhou Kentinde 40 günlük bir eğitim çalışmasına katıldım.

Bu seyahatin ilk cumartesi günü bizi "Çay Köyü" adlı bir yere götürdüler. Bir çay bahçesine girdik. Çay bitkisi, resimde görüldüğü gibi Doğu Karadeniz Bölgesi'nde yetişen çay bitkisinin aynısı idi. Daha sonra çayın toplanışı, elle yeşil çay üretimi, yeşil çayın tanıtımı, içimi ve satışı yapıldı.

Doğal yolla üretilmiş yeşil çayın, kalitesine göre 25-250 \$/kg arasında fiyat ile satıldığını gördüm.



Çin'de çay bahçelerinin kenarlarında yeşil çayın yaygın bir şekilde elle üretildiğini, Şehirde sık rastlanılan yeşil çay marketlerinde hijyen ortamlarda satıldığını izledim. O güne kadar yeşil çay hakkında hiçbir bilgim yoktu. Çay bitkisinin Bölgemizde de yetişmesi düşüncesi ile orada anlatılanları dikkatle dinledim. Nasıl üretildiğini en ince detayına kadar inceledim.



Orada bulunduğum sürece gezdiğimiz ve konakladığımız yerlerde yeşil çay konusunda gördüklerimi ve duyduklarımı not etmeye çalıştım. İnsanların her yerde bu içeceği içtiğini gözlemledim. Öğretmen dershanede, şoför aracının başında, işçi tarlada, memur bürosunda, barda, berberde ve her yerde yeşil çay içiliyordu. Orada bulunduğumuz sürece biz de yeşil çay içmeye çalıştık, ve yaklaşık 15 günlük sürede yeşil çayı içmeye alıştık.

Türkiye'ye dönünce asli işimi yürüttüğüm normal mesai saatleri dışında internetten ve yazılı belgelerden bu konuda bilgi toplamaya çalıştım.

Yeşil çayın öncelikle sağlık açısından çok yararlı bir içecek olduğunu, yeşil çayın çok tüketildiği uzak doğu ülkelerinde bazı hastalıkların az görülmesinin, yapılan araştırmalar sonucunda yeşil çay içilmesinden kaynaklandığını öğrendim. Bunun üzerine araştırma çalışmalarına devam ederek bunun Bölgemizde de elle üretimi konusunda çalışmalara başladım. Çin'de elle üretim yapılan özel kabın benzerini Ankara'da yaptırdım.

Mayıs 2002 tarihinde ilk sürgün dönemi Rize Çamlı Hemşin İlçesine giderek deneme üretimini gerçekleştirdim. Daha sonra Bölgemizde çay uzmanları ile yaptığım görüşmelerde Çaylarımızın kalite, tat ve koku yönünden yeşil çay üretimine çok elverişli olduğunu öğrendim.

Bu çalışmadan sonra bir yerel televizyon kanalında haber programı ile üreticilerin bilgilendirilmesi sağlandı.

Çalışmalarına amatörce devam ettim. Yeşil çayın elle üretim metodunun bölgemizde yeni bir ürün çeşidi olarak yaygınlaşması, yıllık 50 ton olan iç tüketimin yerli karşılanması, ileri safhalarda üretimin daha da artırılarak ihraç etme konumuna gelinebilmesi için tanıtım çalışmalarına katıldım.

Yeşil çay üretiminin bölgemizde yaygınlaşması ile siyah çay üretiminde yaşanan sorunlar da bir ölçüde azalacaktır. Elle ve fabrikasyon yöntemle yeşil çay üretimi Ülkemizde siyah çay üretimine alternatif olamaz. Ancak, üretimin belli bir yüzdesi yeşil çay olarak üretilmeğe başlanıldığında istihdam ve ekonomik girdi artışı olacaktır.

Örneğin, yeşil çay tüketiminin tanıtımlarla artması neticesinde ülkemizde 2 milyon kişinin yeşil çay içeceği varsayımı ile yıllık tüketim 1.460 ton rakamına ulaşabilecektir. Bu rakam ise yıllık siyah çay üretiminin yaklaşık %1'ine tekabül etmektedir. Yılda 700.000 ton yeşil çayın tüketildiği dünya pazarında, kimyasal mücadele ilacı (pestisid) içermeyen Türk Yeşil Çayı'nın pazarlanmasının zor olmayacağına inanıyorum.