DO NOTING FARMING!

How can we be prepared for a food crisis that may appear in the near future due to global climate change? What could be the way to increase the resilience of individuals and society against such a situation? Jülide Çiçek and Defne Mey Dilsiz, students from Curious Children's Science Academy, developed a project to find a meaningful answer to her question within the scope of the Young Reporters for the Environment international program.

GETTING INSPIRED BY FUKUOKA

The first answer they found during their research was a method developed by the Japanese philosopher and farmer Fukuoka, who lived between 1913 and 2008. According to Fukuoka, there was no plowing and processing of the soil, no machinery, no ready-made chemical fertilizers, no pesticides herbicides too. It was based on the consciousness of providing a sustainable lifestyle from the soil without damaging the soil with traditional agricultural techniques.Being inspired by Fukuoka, to reach safe food by learning and collecting edible herbs that grow spontaneously in nature, as did our hunter and gatherer ancestors who lived thousands of years ago, could be an area that needs to be discovered **to resist the expected food crisis due to climate change.**

NEXT GENERATIONS YET DO NOT KNOW THE VALUE OF THIS TREASURE ...

Ethnobotanical research contributes significantly to the scientific evaluation of plants with invaluable information, which is acquired through trial and error and has been passed down from generation to generation. Our country, which has a rich cultural heritage, also has an extensive knowledge treasure in terms of ethnobotanic. However, parallel to the migration from rural areas to cities and developing technology, new generations do not know the value of this treasure and carry the risk of being lost because this information is not used.

TODAY THE WHOLE WORLD IS TALKING TO MINIMIZE THE FOOD CRISIS AND ITS IMPACTS AS A RESULT OF A LONG PERİOD OF TİME

According to the figures of the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), 854 million people are starving in our world, which has a population of more than 6.6 billion. In our world where 1 person dies due to hunger every 4 seconds, the majority of them are children**. According to the figures of the United Nations, 6 million children die every year due to hunger and malnutrition.** 7 million 800 thousand people migrate every year due to lack of food.

Global Catastrophe? Climatic changes? Or is it an increase in greenhouse gas emissions? No matter how you approach the problem, the reality we come across; it has now reached eerie proportions. Today, the whole world is talking about minimizing the food crisis and its effects. It is possible to approach this problem in terms of the fundamental human right, the right to food. Our aim in this study; What should be our solutions to increase our resistance as humanity against a possible food crisis? It was to find a meaningful answer to the question.

The Young Reporters for the Environment received help from Gönül Gökarslan to benefit from her long-standing knowledge of wild edible herbs. Their responses during this study showed that this cultural heritage, which has indeed sunk into oblivion, could be the solution to a possible food crisis.

YOUNG REPORTERS ON THE FİELD ...

In our field study in Aşağı Çobanisa village of Manisa, Gönül Gökarslan, who specializes in edible weeds, has introduced 41 kinds of edible wild plants that grow spontaneously in the village and has learned all her knowledge about which herbal can be used in making food, how to harvest and how to clean shared with young reporters.

According to what Gönül Gökarslan told, collecting plants for nutrition purposes has an important history in our country, especially in the Western Anatolia region. People meet the food needs by collecting plants from the surrounding mountains and forests. This tradition continues in the countryside. The above-ground part or roots of many wild plants are used as vegetables. They are eaten raw or cooked, as well as dried or pickled. Although the existence of "herb culture" in parallel with the rich vegetation in our country is known, it cannot be said that this culture has been studied very well.

In addition to the use of wild plants like hibiscus, stinging nettle, mustard herb, bird herb, poppy herb, tangle herb, yeast herb, donkey halva herb, endive herb, five vein herb as vegetables, it is seen that the use of some of them as fragrance and flavoring is quite common.

CULTURAL HERITAGE AMBASSADOR

It is understood from the stories of Gönül Gökarslan, who is the ambassador of local cultural heritage on wild edible herbs, that these herbs are a proof of how generous mother nature is towards human beings. It is now our duty to protect this heritage and pass it on to future generations.

DISSEMINATIONS

https://sugep.exposure.co/14cd50c3d23926a9f6222e99d4fc6e31

https://www.milliyet.com.tr/yazarlar/fedai-unal/hicbir-sey-yapma-tarimi-6455164

2 Haber

Milliyet Ege 5.yıl

15 MART 2021 PAZARTESİ

EDİTÖR: BULUT PİŞİRİCİ SAYFA DÜZENİ: NEBİL BAĞADUR

Hiçbir şey yapma tarımı!

FEDO'NUN DÜKKANI

Fedai Ünal

fedonunal@gmail.com

Ne varsa gençlerde var!

Bu hafta iki genç öğrenci arkadaşımın; Jülide ve Defne'nin harika düşüncelerini köşeme taşımak istiyorum.

TÜRÇEV (Türkiye Çevre Eğitim Vakfı) tarafından organizasyonu yapılan, "Uluslararası Çevrenin Genç Sözcüleri" programı kapsamında Meraklı Çocuk Bilim Akademisi'nden Jülide Çiçek ve Defne Mey Dilsiz adlı öğrenciler, "Küresel iklim değişikliğine bağlı olarak yakın gelecekte görülebilecek bir gıda krizine nasıl hazırlıklı olabiliriz? Böylesi bir duruma karşı bireylerin ve toplumun dirençliliğini artırmanın yolu ne olabilir?" sorularına yanıt bulmak için bir proje geliştirdiler. Araştırmaları sırasında buldukları ilk yanıt; Japon filozof çiftçi Fukuoka'nın (1913-2008) metodu oldu.

Fukuoka'ya göre toprağı sürmek ve işlemek, makine kullanmak yok, hazır kimyasal gübreler kullanmak ya da pestisit ve herbisit kullanımı da yoktu. Geleneksel tarım tekniklerivle toprağa zarar vermeden, topraktan sürdürülebilir bir yaşam biçimi sağlama bilincine dayanıyordu. İki genç Fukuoka'dan ilham alarak giriştiler araştırmaya.

Değerini bilmiyor

Burada sözü hiç uzatmadan Jülide ve Defne'ye bırakıyorum...

"Zengin bir kültürel mirasa sahip olan ülkemizin etnobotanik açıdan oldukça kapsamlı bir bilgi hazinesi mevcut. Ancak göçler ve gelişen teknolojiye paralel olarak, yeni nesil bu hazinenin değerini bilmemekte, bilgiler kullanılmadığı için kaybolma riski taşımaktadır.

BM Gıda ve Tarım Teşkilatı (FAO) rakamlarına göre 854 milyon insan açlık çekmektedir. 7 milyon 800 bin insan da gıda yetersizliği nedeniyle her yıl göç etmektedir. Küresel felaket mi dersiniz? İklimsel değişiklikleri mi? Yoksa sera gazı salınımlarının artması mı? Soruna nasıl yaklaşırsanız yaklaşın, karşımıza çıkan gerçek; artık ürkütücü boyutlara ulaşmıştır.

Bugün tüm dünya gıda krizini ve bunun etkilerini minimize etmeyi konuşmaktadır. Bizim bu çalışmamızda amacımız; olası bir gıda krizine karşı insanlık olarak direncimizi artırmak için çözüm yollarımız neler olmalıdır, sorusuna anlamlı bir yanıt bulmaktı."

★★★

Manisa'nın Aşağıkaraisalı köyündeki alan çalışmamızda daha önceki nesillerden aktarılan bilgilerle yenilebilir yabani otlar konusunda uzmanlaşmış Gönül Gökarslan, köy kırsalında kendiliğinden yetişen 41 çeşit yenilebilir yabani bitkiyi tanıtıp, hangi yemeklerin yapımında bu otların kullanılabileceği, hasatının nasıl yapılacağı ve nasıl temizlenmesi gerektiği konusundaki bütün birikimini gençlerle paylaştı.

Halk ihtiyacını, civar dağ ve ormanlardan kendisi toplayarak karşılıyor. Bu gelenek kırsal kesimlerde hala sürüyor. Birçok yabani bitkinin toprak üstü kısmı veya kökleri sebze olarak kullanılıyor. Ülkemizde, zengin bitki örtüsüne paralel olarak 'ot kültürü'nün de varlığı bilinmekteyse de bu kültürün çok iyi araştırıldığı söylenemez.

Ebegümeci, Isırganotu, Gengelotu, Hardalotu, Kuşotu, Gelincikotu, Arapsaçı, Mayasılotu, Eşekhelvası, Hindiba, Beşdamarotu, Leylek Gagası gibi sebze olarak kullanılan yabani bitkilerin yanında bazılarının koku ve tat verici olarak kullanılışının da oldukça yaygın olduğu görülüyor. Yerel kültürel mirasın yabani yenilebilir otlar konusunda elçisi olan Gönül Gökarslan'ın anlattıklarından anlaşılan o ki, bu otlar, doğa ananın insan oğluna ne kadar cömert davrandığının adeta bir kanıtı. Bu mirasa sahip çıkmak ve gelecek nesillere aktarmak ise artık bizlerin görevi.

Sözün özü gençler diyor ki; doğa ile bir olalım, hiçbir şey yapmasak da biz doğaya iyi bakarsak, doğa da bize bakar.

Yaşayın siz çocuklar...

FOOTNOTES

https://en.wikipedia.org/wiki/Masanobu_Fukuoka

https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/842044/

http://tbbdergisi.barobirlik.org.tr/m2009-80-485

Our project supports the UN Sustainable Development Goals SDG12, SDG 13 and SDG 15.