



IKERKETA-LANA:
NEKAZARITZA SEKTOREAREN EGOERA TOLOSALDEAN:
NEKAZARI ETA KONTSUMITZAILEEN IKUSPUNTUA

(GRADU AMAIERAKO LANA)

Enpresen Administrazio eta Zuzendaritzako Gradua

2018/2019 ikasturtea

Egilea: *Lizarza Carrera, Maitane*

Zuzendaria: *Aldaz Odriozola, Maider*

Aldez aurretik, esker onak eman...

*...Gurasoei, uneoro berotasuna eman eta
bertan egoteagatik.*

*...Maiden Aldaz, gradu amaierako zuzendariari,
lan hau aurrera ateratzen laguntzegatik.*

*...Ikerketan modu batera edo bestera
esku zabalik lagundu nauen orori.*

AURKIBIDEA

I. ATALA. SARRERA	5
1.1. LABURPENA.....	5
1.2. HELBURUAK.....	6
1.3. GAIA AUKERATZEKO ARRAZOIAK	6
1.4. LANAREN PLANTEAMENDUA.....	7
1.5. METODOLOGIA	9
II. ATALA. EDUKI TEORIKOAK.....	11
2.1. NEKAZARITZAREN HASTAPENAK	11
2.2. NEKAZARITZAREN DEFINIZIOA ETA NONDIK NORAKOAK	12
2.3. NEKAZARITZAK GIZAKIAREKIN DUEN HARREMANA.....	13
2.4. SORTUTAKO INPAKTUA	15
2.5. HOBEKUNTZAK ETA MOTAK.....	18
III. ATALA. LANAREN GARAPENA	21
3.1. TOLOSALDEA EZAGUTZEN	21
3.2. ERLIEBEA ETA LURZORUA.....	24
3.3. NEKAZARITZAK HARTZEN DUEN AZALERA	24
3.4. NEKAZARITZAREN GARAPENEAN LAGUNTZEN DUTEN PARTAIDEAK.....	26
3.5. ZAILTASUNAK.....	30
3.5.1. SUPOSATZEN DUEN PROZESU LUZEA ETA DENBORA	30
3.5.2. GEROZ ETA GIZARTE EXIGENTEAGOA.....	32
3.5.3. KONTSUMITZAILEEN JOERA	33
3.5.4. KAPITAL BEHARRA.....	37
3.6. KLIMA TOLOSALEAN	37
3.7. LAGUNTZAK ETA ARAUAK.....	39
3.8. AZTERKETA ENPIRIKOA ETA EMAITZAK.....	43
3.8.1. HELBURUAK	43
3.8.2. PARTE HARTZAILEAK	43
3.8.3. NEKAZARIEKIN LORTUTAKO EMAITZAK.....	46
3.8.4. KONTSUMITZAILEEKIN LORTUTAKO EMAITZAK	48
IV. ATALA. ONDORIOAK ETA PROPOSAMENAK.....	54
5.1. ONDORIOAK.....	54
5.2. PROPOSAMENAK	56

V. ATALA. BIBLIOGRAFIA	58
VI. ATALA. ERANSKINAK	61

IRUDIEN AURKIBIDEA

1.IRUDIA: Uraren bizitza zikloa mundu mailan

2.IRUDIA: Tolosaldeako erliebearen mapa

TAULEN AURKIBIDEA

1.TAULA: Euskal AE, Gipuzkoa eta Tolosaldeako nekazaritza azalera erabilia

2.TAULA: Elikagai taldeen banaketa g/eguneko (2012.urtea)

3.TAULA: Nekazarien elkarrizketen emaitzak

GRAFIKOEN AURKIBIDEA

1.GRAFIKOA: Fruituen garrantzia (2017.urtea)

2.GRAFIKOA: Fruituen kanal banaketa %tan (2017.urtea)

3.GRAFIKOA: Barazkien garrantzia (2017.urtea)

4.GRAFIKOA: Barazkien kanal banaketa %tan (2017.urtea)

5.GRAFIKOA: Berotegi efektuko gasen isurketa

I. ATALA. SARRERA

1.1. LABURPENA

Ikerketa lan honen helburua nekazaritzaren Tolosaldeako egoera zein den aztertzea izan da. Hasteko, nekazaritzaren inguruko hainbat esparru teoriko landu dira; besteak beste, hastapenak, gizakiokin duen harreman zuzena, elikadurarekin duen lotura, sortutako ingurugiro-inpaktuak eta azken urteetan emandako aurrerapenak. Jarraian, gaia Tolosaldean zentratzeko eskualdeari buruzko informazioa ematen da, batez ere, gaia lanean hobeto kokatzeko. Honen segidan, azterketa praktikoa egiten da nekazaritzaren bi oinarri nagusienak aztertuz, kontsumitzaileak eta nekazariak. Horretarako, elkarrizketa egituratuak erabili dira, ahalik eta informazio ireki eta gertukoena lortzeko. Erabilitako metodologia kualitatiboaz baliatuz, elkarrizketak transkribatu eta emaitzak atera dira. Nekazarien emaitzak taula batean jaso dira eta aldiz kontsumitzaileenak lau grafiko desberdinetan. Grafiko bakoitzean, lau alderdi desberdin hartzen dira kontutan, produktua, prezioa eta kalitatea, erosotasuna eta ekologikotasuna. Amaitzeko, ondorioak atera eta egoera hobetzeko proposamenak egiten dira.

Bertako ekonomia sustatu eta ingurunea zaintzen duen nekazaritzaren alde guztiok lan egin dezagun.

El objetivo de este trabajo de investigación ha sido analizar la situación de la agricultura en Tolosaldea. En primer lugar, se han trabajado varios ámbitos teóricos de la agricultura, entre otros, los principios de la agricultura, la relación que tiene con los seres humanos, la conexión con la alimentación, los impactos en el medio ambiente y las mejoras que se han llevado a cabo en los últimos años. Después, para centrar mejor el tema en Tolosaldea, se proporciona información en cuanto a la comarca. A continuación, se ha efectuado el análisis práctico con los dos pilares más significantes de la agricultura, los consumidores y los propios agricultores. A su vez, para conseguir amplia información y de primera mano, se han realizado varias entrevistas estructuradas. Además, a base de la metodología cualitativa, se han transcrito las entrevistas para luego sacar los resultados. Por un lado, los resultados de los agricultores se han guardado en una tabla, en cambio los de los consumidores en cuatro gráficos diferentes. Dichos gráficos están clasificados por diferentes ámbitos: el producto, el precio y la calidad, la comodidad y ecologismo. Para finalizar, se han sacado conclusiones y varias propuestas para mejorar la situación.

Trabajemos todos para sustentar la economía local y la agricultura que cuida el medio ambiente.

1.2. HELBURUAK

Enpresen Administrazio eta Zuzendaritzako Graduan lau urtez ikasle izan eta gero, bertan lortutako jakinduria eta ezagutzak modu erreal eta praktikoago batean martxan jartzeko garaia da. Gradua amaituzat emateko ezinbestekoa da Gradu Amaierako Lana egin eta defendatzea, horregatik nik aukeratutako ikerketa hau aurrera ateratzea izan da nire egin beharra. Horretarako graduan eskuratutako prestakuntza-edukiak, gaitasunak eta trebetasunak ikerketa honetan islatzen saiatu naiz.

Ikerketa honetan Tolosaldeako eskualdean ematen den nekazaritza hartu dut oinarri eta bertako nekazari zein kontsumitzaileen, ezaugarriak, ideiak, jokaerak eta pentsaerak aztertu ditut. Honen helburua izan da ahalik eta emaitza interesgarri eta originalenak eskuratzea, horrela ikerketa-proiektua ahalik eta aberasgarriena izateko. Lanaren asmoa, bertako nekazaritzaren egoera zein den aztertu eta egoera hobetzeko aukerak ikustean, proposamenak egitean datza.

Elikatzea guztien egunerokotasunen dagola jakinik, oinarrizko azterketa bat egitea izan da nire asmoa. Guztiek ulertzeko modukoa eta guztientzat baliagarria izan daitekeena. Lan honek nekazaritzaren oinarrizko kontzeptuak barneratzeko balio duela uste dut eta baita egungo egoera zein den jakiteko ere. Gainera bertako nekazaritza egoera larri baten aurrean zegoela pentsatuta soluzioak edo ateak irekiko zituen aukerak bilatzea ikerketa interesgarria iruditu zitzaidan.

Aipatzea gustatuko litzaidake hasieran lana obligazio eta egin behar moduan hartu nuela. Baina ikerketarekin aurrera nindoan heinean, gustua hartu eta lanak Gradua gainditzeko baina gehiagorako balio zezakeela konturatu nintzen. Dударik gabe helburu pertsonalak lortu ditudala uste dut eta pertsonalki hainbeste ordu pentsatzen igaro eta gero, ikuspuntu asko aldatu eta beste batzuekin kritikoagoa izateko balio izan dit. Batez ere ingurumenarekin gehiago kontzientziatzeko. Hala ere, lanaren helburua haratago joatea gustatu litzaidake eta ni ez gainontzeko guztiak ere pixka bat kritikoagoak izatea norbere buruarekin.

Amaitzeko, esan nahiko nuke gai honek ez duela mugarik, oraindik gehiago aztertu daitekeelako. Beraz, ikerketa lan hau ekarpen berri bat besterik ez da izango. Izan ere, oso gai konplexua da eta alderdi desberdin askotatik aztertu daiteke gaia. Honekin lotuta jarraitu daitezkeen ikerketak honakoak izan daitezke; Tolosaldeako nekazaritza enpresa baten azterketa, bertako nekazaritzarekin kontsumitzaileen eskaeren zenbatetan ase daitezkeen, gazteek nekazaritza lanbide bezala ikusteko zein motibazio falta zaien eta nekazaritza ekologikoarekin bakarrik nola aurrera egin daitezkeen besteak beste. Oraingoz, nire ikerketarekin egindako ekarpen txiki hau baliagarria izatearekin konformatzen naiz.

1.3. GAIA AUKERATZEKO ARRAZOIAK

Graduan bertan zaudenen, gradu amaierako lana urrun ikusten da, momentuan azterketak direlako arazo nagusia baina behin azterketa guztiak gainditu eta

beharrezkoak diren kredituak eskuratu ostean, orduan hasten dira gradu amaierako lanari buruzko buru haustekak.

GAUR web orrian eskaintzen diren gaiak atera baino lehen nire kabuz gaia aukeratzea erabaki nuen proaktibotasunez jokatu. Hori horrela, buruari buelta batzuk ematen hasi nintzen eta benetan zer gai interesatzen zitzaizkidan pentsatzen hasi. Graduan zehar kontabilitateko espezialitatea landu nuen eta "Kontabilitate Publikoa" asignatura interesgarria iruditu zitzaidanez Maider Aldaz irakaslearengana jo nuen. Bere laguntzarekin konturatu nintzen gertukoa eta interesa sortzen zidan gai bat landu ezker, lana errazago egingo nuela eta gainera emaitza hobekak lortuko nituela. Hala ere, esperientzi berria eta lan potoloa bezain garrantzitsua denez, dudak, kezkek eta buru haustekak izan nituen. Nondik nora jo jakin gabe eta nahiko galdua ibili nintzen arren, herri txiki batean bizirik eta txikitatik baserri giroan hezia izan naizenez nekazaritza eta abeltzaintzari buruzko interesa piztu zitzaidan. Gertutik ikusi eta bizi izan dut suposatzen duen lana baina denborarekin pixkanaka baserriak hustuz eta gutxituz doazenez, honen inguruko azterketa bat egitea interesgarria iruditu zitzaidan. Ikerketa honen bitartez lortu nahi nuena zen egungo egoera aztertu; zailtasunak, erraztasunak, eman diren aldaketak, arazoak eta ondorioak. Behin hori aztertuta, nekazarien egoera zein den ikusi eta kontsumitzaileen joera kontutan hartuta egoera hobetzeko proposamenak azaltzea. Kanpotik ikusita eta begirada batez, bertako nekazaritza eta abeltzaintza gutxitzen ari dela esango nuke, generazio berriek jarraipenik emateko motibaziorik aurkitzen ez dutelako.

Jarraitzeko, nekazaritzak zein abeltzaintzak gure inguruko herriei ematen dien aberasgarritasuna oso handia delakoan nago. Baina lehen aipatu bezala gizartean eman diren hainbat aldaketa direla medio, geroz eta gutxiago baloratu edo zaintzen dira. Beste modu batera esan da, hauek mantentzeko intentzio edo ilusio gutxi ikusten da. Izan ere, guztiok nahi dugu Euskal Herria berde eta txukun ikusi baina ezer gutxi egiten da gure abeltzain eta nekazarien alde. Lantzea erabaki nuen gaia gertukoa eta egunerokotasunean daukaguna da.

Gainera, baserriaren gutxitzea printzipioz ez da arazo bezala ikusten den gai bat, baina honek hainbat eragin negatibo sortuko ditu gure inguruan. Kutsadura eta garraio publikoa erabiltzeko kanpainak egiten diren moduan, honi buruzko kontzientziazio falta eta gogoeta falta sumatzen dut.

Amaitzeko, hizkuntzari dagokionez, nire ama hizkuntza euskara izanik eta ikasketa ia guztiak euskaraz egin ditudanez, lan hau euskaraz egingo nuela argi nuen hasieratik. Hala ere, zailtasunak eta erraztasunak tarteko oso aberasgarria iruditzen zait lana euskara bezalako hizkuntza zahar eta txiki batean jorratzea, horregatik, emaitza txukun bat lortzeko bidean, lanari ekin nion.

1.4. LANAREN PLANTEAMENDUA

Burututako ikerketa lan hau sei atal nagusitan banatuta dago: sarrera, atal teorikoa, atal praktikoa, ondorioak, bibliografia eta eranskinak. Jarraian, laburki atal bakoitzari dagokiona azalduko dut.

Hasteko, ohikoena den moduan lana sarrera bat eginez hasi dut. Bertan, gaiaren nondik norakoak laburpen baten bidez azaltzeaz gain, ikerketa lan honen bidez lortu nahi diren helburuak ere azaldu ditut. Ondoren, gaia aukeratzeko arrazoiak zein diren esan ditut. Metodologiaren atalean, lana egiteko aukeratutako modua zein izan den azaldu dut, baita jarraitutako pausoak zein izan diren ere. Hau da, erabilitako informazio-iturria zein izan den eta baita jarraitutako prozesua zein izan den ere.

Jarraian, lanaren atal teorikoan zentratu naiz marko teorikoa osatuz. Atal honetan, nekazaritzaren hastapenak zein izan diren aipatzeko aukera izan dut. Horrez gain, gaiari gehiago zentratzeko, nekazaritzaren definizioak eta nondik norakoak aipatzeari jo diot. Behin hori eginda, gizakiokin duen harremana eta sortutako ingurugiro-inpaktuak zein diren azaldu ditut. Ostera, nekazaritzaren hobekuntzekin eta motekin amaitu dut.

Atal horren ostean, atal praktikoari ekin diot. Lehenik eta behin, zentratu garen eskualdea, Tolosaldea, hobeto ezagutzeko, hainbat datu ematea egokia zela iruditu zait. Baita bertan dagoen erliebe eta lurzoruari buruzko informazioa ematea ere. Ondoren, Tolosaldean mugitzen den nekazaritza pixka bat hobeto ezagutzeko, hartzen dituen azalerari buruzko hainbat datu eman ditut. Bestalde, interesgarria delakoan, bertako nekazaritzan parte hartu eta laguntzen duten partaideak zein diren aipatu ditut. Hau da, nekazaritza garatzen eta ezagutzen laguntzen dutenak. Aldiz hurrengo atalean, guztiek ezagutzen ditugun zailtasunez hitz egin dut hurrengo pausotan; eskatzen duen prozesua eta denbora, geroz eta gizarte zorrotzagoa, kontsumitzaileen joera eta kapital beharra. Atal teorikoan klimak duen garrantzia ikusita, Tolosaldeako klima zailtasunetik kanpo aztertzea erabaki dut, izan ere, klima nekazaritzarentzat oztopo den bezalaxe, nekazaritzak ere klima oztopatzen du. Behin hori jorratuta, ematen diren laguntzak aipatu ditut. Amaitzeko, lanaren garapenean, azterketa empirikoa egin dut kontsumitzaileen eta nekazarien egoera eta emaitzak lortzeko. Bertan jarraitutako prozesua metodologian aipatzen den arren, elkarriketak eginez landu dudala aurreratzen dut.

Behin egoera aztertuta eta lan osoan zehar ikasitakoaz baliatuz, ondorioak atera ditut. Ondorioak argiagoak izateko intentziaz, ondorioak gaika puntu desberdinetan banatuta ditut. Batzuk zuzenen ateratakoak eta besteak berriz atal teoriko zein praktikoaren artean ondorioztatutakoak. Jarraian, hobekuntzak emateko asmoz, nire proposamenak zein diren aipatu ditut.

Bibliografia izan da hurrengo atala. Bertan, informazioa lortzeko erabili ditudan informazio-iturriak zitatuta ditut. Informazioa iturri ezberdinetatik hartua izan da, baina batez ere artikulua eta web orrietatik.

Amaitzeko, eranskinen atala aurkitzen da. Informazio gehigarri moduan eman nahi nituen hainbat taula eta irudi aurkitzeko aukera dago. Esaterako, bertako barazkiak irudi eta izenekin batera zein diren ikusteko aukera dago. Bestalde, Tolosaldeako Landa Garapen Elkarteko, hau da, Tolomendiko kide diren barazki zein edari nekazari ekoizleak zein diren aipatu nahi izan ditut. Horrez gain, azterketa empirikoa burutzeko egin ditudan elkarriketa guztiak ere bertan jarriak daude. Beraz, norbaitek interes berezirik izango balu, informazio gehigarri hori jasotzeko aukera ere badu.

1.5. METODOLOGIA

Gratu Amaierako Lana ikerketa bat dela kontutan izanik, metodologiari dagokionez, bi zati nagusi desberdintzen dira. Batetik, atal teorikoa, non nekazaritzaren hainbat alderdi teoriko esplikatzen diren. Zati teorikoa hau lantzeko, nekazaritzaren inguruko informazioa azaltzen den artikuluetara jo behar izan dut. Bestetik, aldiz, Tolosaldeako nekazari zein kontsumitzaileen egoerak, jokaerak eta ideiak aztertzeko helburua nenez, jendearekin elkartu eta elkarrizketak egin ditut. Egia esan, egunerokotasunean guztion artean dagoen gaia denez, ez zait zaila egin informazio bila kalera ateratzea.

Esan bezala lehenengo atala teorikoa denez, informazio-iturri desberdinak bilatu behar izan ditut. Hala ere, unibertsitateak antolatutako mintegietara joateko aukera izan nuen eta benetan baliogarria izan zait. Bestalde, informazio-iturriak zitatzen eta bibliografian modu egokian jartzen ere erakutsi didate. Aipatu behar dut ia informazio guztia sarean aurkitu dudala, batez ere artikuluetan. Gainera, hain gai zabala izanik, informazio izugarri dago eta nire gaia mugatzea ez zait batere erraza izan. Beraz, artikulua asko arakatu eta irakurri ondoren, niretzako baliagarriak ziren atalak hartuz joan naiz nire azterketa propioa osatu arte.

Gainera, aipatu nahiko nuke Euskal Herriko Unibertsitateko irakasle den Mirene Begiristain Zubillagaren doktoretza tesiak eta beste hainbat lanek ere hainbat zentzutan lagundu didatela. Nahiz eta informazio-iturri honetatik ez dudanez eduki asko barneratu nire lanean, jarraibide moduan eta iturri berriak lortzeko baliagarriak izan zaizkit. Etorkizun batean lan hauek atentzio handiago batez irakurtzea oso interesagarria iruditzen zait, nekazaritza lokalaren eta ekologikoaren alde egiten dituen ekarpen guztiengatik.

Bigarren atalari dagokionez, informazioa nire kabuz lortzea izan da giltza. Hala ere, aurrena, Tolosaldeako datu batzuk ezagutzera emateko, informazioa batez ere web orrietatik atera dut. Helburua gaia Tolosaldean hobeto zentratzea izan da. Kokapena, azalera, bertako ohiturak, elkarteak eta zailtasunei buruzko informazio ere ezarri dut. Ondoren, Tolosaldeako nekazari zein kontsumitzaileengana jotzea erabaki dut gertuagotik beraien egoera, ohiturak eta pentsaerak ezagutzeko.

Azterketa burutzeko beraz, ikerketa kualitatiboa erabili dut. Gainera erabaki dut azterketa elkarrizketak egiten burutuko dudala, horrela etnografia zientzia sozialak aipatzen duen moduan, jendeak esaten duena eta egiten duena kontrastatzeko aukera izan dut. Gainera ikerketa kualitatiboa, kuantitatiboarekin alderatzen badugu, Dorio, Massot eta Sabariegok (2012) esaten duten moduan, kualitatiboak errealitatea gertuagotik ikusteko aukera emateaz gain, ikuspegi ezberdinak ikertzeko aukera ere ematen du. Bestalde, elkarrizketak egiterako garaian, elkarrizketa egituratua erabili dut, hau da, nik galderak aurrez pentsatuak nituen eta elkarrizketatuak emandako erantzunak bakarrik jaso ditut. Horrekin esan nahi dut, berak emandako erantzunaren arabera, ez niola beste galdera batez erantzuten, nik prestatutako hurrengo galderara pasatzen ginen. Elkarrizketatuak zer erantzungo zidan ez nekien arren, galdera askok beraien artean harremana zuten, beraz arrazoi horrengatik bere galdera jaso eta hurrengora salto egiten nuen. Gainera, azkeneko galdera erabili dut zerbait erantsi

nahi zuten galdetzeko. Beraz, zerbait esan, argitu edo zerbait berria esan nahi izan balute ere, beraien aukera eskaini nien.

Elkarrizketak egitea, zegoen modu irekiena zela pentsatu nuen. Hala ere, galdera batzuetara mugatuta dagoenez, inoiz ez da guztiz irekia izango baina informazio anitza jasotzeko tresna eraginkorra zela pentsatu nuen. Gainera, pertsona bakoitzak bere ohituraren, hezkuntzaren, kulturaren eta beste hainbat arrazoen arabera, erantzun desberdinak ematen ditu. Horregatik, lortutako emaitzak subjektiboak direnez, elkarrizketa bat baino gehiago egin ditut ikuspuntu ezberdinak alderatzeko. Thompsonnek (1988) ondo aipatzen duen moduan, gizabanako bakoitzaren historia beraz subjektiboa izango da, eta horregatik historia errealago bat osatzeko beharrezkoa da gizabanako ezberdinen historiak jasotzea.

Orokorrean beraz, erabilitako metodologia horretan oinarritu da, galderak egin eta elkarrizketatuak egindako galderari erantzunez. Berriz ere gogoratu nahi dut, elkarrizketa ahalik eta irekiena izateko, azken galderan aukera ematen niela nahi zuten beste zerbait eransteko. Egia da, bi elkarrizketa mota egin ditudala, batetik kontsumitzaileei eta bestetik nekazariei. Nekazariei egindako elkarrizketa guztietan galdera berdinak erabili ditut, eta kontsumitzaileei egindako elkarrizketetan ere bai, beraz bi elkarrizketa desberdin egin ditut galdera desberdinez. Nekazarien elkarrizketa hamabost galderaz osatua dago eta aldiz kontsumitzaileena lau ataletan banatuta dago. Produktua, kalitatea eta prezioa, erosotasuna eta ekologikotasun, horien barruan lau galdera ezberdin dituztelarik. Hori horrela, nekazari elkarrizketatuak hiru izan dira eta horietako bat Tolomendiko partaide dena. Elkarrizketatuak hiru izatea nahikoa dela uste dut, Tolosaldeako nekazarien ezaugarriak oso antzerakoak direlako eta beraz, elkarrizketa hauen bitartez jasotzen den informazioa nahikoa da. Aldiz kontsumitzaile mota asko bereizten dira ezaugarrien arabera, generoa, adina, ohiturak etab. beraz, elkarrizketa gehiago beharrezkoak dira Thompsonnek (1988) aipatzen duen historia osatzeko.

Elkarrizketetarako prestatutako galderak, elkarrizketatuarentzako ahalik eta erosoak izaten saiatu naiz. Batzuetan erantzunak laburrak izan dira, baina nire asmoa ahalik eta informazio gehien edo hoberena lortzea izan da. Beraz, ohiturei dagokienez, askotan erantzun laburrekin nahikoa izan da. Bestalde, elkarrizketatuak erantzunei askatasun osoz erantzuteko eta baldintzatuak ez sentitzeko, ez diet inongo momentuan nire iritzirik eman. Thompsonnek (1988) esaten duen moduan, elkarrizketa gure iritzia partekatuz hasten badugu, elkarrizketatuak guri entzutea gustatuko zitzaigunarekin erantzuten baitu.

Elkarrizketa erregistratzeko grabagailua erabili dut elkarrizketatuak oztoporik jarri ez duen kasuetan. Aldiz nahi izan ez dutenei, elkarrizketa idatziz jaso diet. Hala ere, EHUko Etika Batzordeak dioen bezala, elkarrizketen ataleko 1.eranskinean ikus daitekeen konfidentzialtasun ituna egin da elkarrizketatuen identitatea babesteko. Bertan jasoko duten babesa eta aukerak azaldu dizkiet. Ondoren, beraien identitatea babesteko elkarrizketei elkarrizketa edo kontsumitzaile hitza eta ondoren zenbakiaren bidez desberdinu ditut.

Hori horrela, elkarrizketatuekin hitzorduak adostu ondoren, konfidentzialtasun itunak sinatu dira. Lekuari dagokionez, elkarrizketatua eroso sentituko zen lekuak

aukeratu ditugu. Nekazarien kasuan adinez nagusiagoak direnez, beraien etxeetara gerturatzea nahi izan zuten, batez ere beraien erosotasunagatik. Esku zabalik jaso ninduten eta elkarrizketak oso gertukoak izan ziren. Aldiz kontsumitzaileen kasuetan, leku ezberdinak erabili ditugu pertsona bakoitzaren arabera. Garrantzitsuena biok eroso sentitzea zen eta elkarrizketatua ez konprometitua sentitzea, horregatik, pertsona bakoitzaren arabera leku ezberdinak erabili ditut, beraien etxeak eta baita leku publikoak ere. Ematen zidaten informazioa ahalik eta naturalena izan zedin, konfiantzazko klima eta lagun arteko elkarrizketak egiten saiatu nintzen. Horretarako, errespetua azaldu nien, gogoz entzuten niela erakutsi nien eta jarrera ulerkorraz hartu nituen.

Behin elkarrizketak grabatuta edo idatziz jasota, ordenagailura pasatu nituen. Egia da, ez dudala hitzez hitz esaten zuten guztia transkribatu. Hau da, informazioa ematen zuten hitz guztiak jaso ditut baina zizakadurak eta makulu-hitzak kendu ditut, “eee...”, “mmm...” edo elkarrizketaz kanpokoak ziren hitzak, inola ere informazioa manipulatu gabe.

Jarraian, egindako elkarrizketetatik emaitzak atera ditut taula eta grafikoetan jasoz. Nekazarien emaitzak taula batean eta aldiz kontsumitzaileenak lau grafiko desberdinetan. Taula nahikoa handia den arren hiru elkarrizketa izan direnez emaitzak nahiko argi ikusten dira. Kontsumitzaileen grafikoak berriz aurretik aipatu bezala, produktua, kalitatea eta prezioa, erosotasuna eta ekologikotasuna ataletan banatuta azaldu ditut. Beraien erantzunak hiru-lau kalifikaziotan banatu ditut eta horren arabera grafikoak egin. Grafikoetan ere hiru-lau kolore erabili ditut sailkapenaren arabera. Grafikoen koloreak, berdea, urdina, laranja eta gorria dira eta jasotako emaitzaren arabeko kolorea dute, hau da, emaitza ona edo egokiena izango litzatekeenari kolore berdea eman zaio, hurrengoari urdina, besteari laranja eta azkenik txarrenari edo okerrenari gorria. Kolore horiek hautatu dira emaitza ahalik eta azkarren atzemateko asmoz.

Amaitzeko, taula eta grafikoan lortutako emaitzak komentatzen dira eta azkenik ondorioak atera. Ondorioak puntu desberdinetan banatuta daude argiago ikusteko. Nahiz eta gero batzuek beraien artean lotura izan, lan luzea denez puntuka garbiagoa dela iruditu zait. Jarraian, proposamenak ere egiten dira ikusten diren ahuleziak konpondu edo egoera hobetzeko.

II. ATALA. EDUKI TEORIKOAK

2.1. NEKAZARITZAREN HASTAPENAK

Nekazaritzaren hastapenak aspalditik datoz, izan ere duela 10.000 urte inguru gure arbasoek ehiza, arrantza eta frutak erabiltzen zituzten beraien bizi iraupenerako. Ahal zituzten abereak hezi eta zerealak landatzen zituzten, modu horretan beraiek eta animaliak ere elikatu ahal izateko (Zeven eta de Wet, 1982). Zerealak eta basa landareen fruituak (naturalki eta espontaneoki sortzen direnak) biltzen zituzten bitartean, ehiza eta arrantza ere egiten zuten. Horrela, pixkanaka esperientzia lortuz

eta milaka urtetako behaketari esker, nekazaritzari buruzko ezagutzak lortzen joan ziren. Hala ere, kokapenaren arabera prozesu desberdinak eman ziren arren, naturalki sortzen ziren espezie guztien artean intuizioaren eta beharren arabera batzuk hautatzen zituzten. Ondoren, egindako obserbazio eta proba desberdinei esker, hurrengoan uzta hobea eta kalitate hobea izatea lortzen zuten (Rincón, Pérez eta Romero, 2006).

Hau izan zen gizakiak aurkitu zuen lehenengo sekretua. Nolanahi ere, esperientzia lortzeko prozesua pixkanaka eta urte askoren poderioz eman zen aurretik aipatu bezala. Zuhaitzei begira jarri eta hausnarketa txiki bat eginez, ikusi zuten zuhaitzek ematen zituzten fruituak urriak izateaz gain, txikiak eta zapore gutxikoak zirela. Beraz, animalien artean espezie desberdinak elkarren artean nahastuz hobetzen zihoazela ikusirik, zuhaitzekin gauza bera egitea erabaki zuten. Modu horretan, proba ezberdinak eta esperimenduak eginez, baldintza fisiologiko berdineko zuhaitzak elkartuz, lehen alperrak ziren zuhaitzetatik fruitu goxo eta ugariak ateratzen zirela jakin zuten (Grau, 1881).

Gainera, Robledo-Arratiak (2015) zehazten du esanez, hego-mendebalde Asiatikoan hasi zirela basa zerealak landatzen; Iran, Irak, Turkia, Siria, Libano eta Txipre. Horrez gain, aurretik Grauek (1881) esandakoa berresten du, hau da, nekazariak landareen artean eragindako elkar trukeen ondorioz, basa landare edo naturalki eta espontaneoki sortuak izatetik, etxekotutako nekazaritza izatera pasatu zirela eta horrela pixkanakako prozesu baten bidez, nahi zituzten ezaugarrietako landareak lortu zituztela, batez ere tamaina eta forma aldetik. Beraz, landareen etxekotzeren inguruko teoriaren inguruan ados daude trukeen bidezko jarduera baten bidez lortua izan dela.

Ekologoek uste dute laboreak eta larreak, gizakiak erregulatutako benetako ekosistema direla eta gizakiak historian zehar markatutako jarduera adierazten dutela. Beraz, nekazaritzak gure espezieari etengabea elikatu ahal izateko aukera eman dio. Ostera, Lurreko azalera osotik soilik %11 ak ematen du nekazaritza lantzeko erraztasuna (D.E, 1999).

2.2. NEKAZARITZAREN DEFINIZIOA ETA NONDIK NORAKOAK

Esaterako, nekazaritzaren definizio sinple moduan esan daiteke; gizakiek egindako ereintza edo nahita egindako landareen laborantza dela, bilketarekin eta basa landareekin inolako zerikusirik ez duena, azken hauek, ehiztari-biltzaile paleolitiko eta mesolitikoen artean dudarik gabe existitu ziren arren (Zapata, 2005). Bestetik, Bilbon jaioa izan zen Antton Azkonak (1989), lotura handia duen beste hitz batzuek azaltzen du; berak dio nekazaritzan, ekosistema baten zati bat aukeratzen dela, zati horretan dauden espezie guztiak, edo ia guztiak, desagerrarazten direla eta berezkoak diren espezie horien ordean, gizakiarentzat interesa duten beste espezie oso gutxi batzuk ezarri. Espezie hauek, era kontrolatu eta babestuan hazten dira. Laburki beraz, gizakiak teknika batzuek eta jakintzaz baliatuz berarentzat aproposena den ekosistemako zati batean nahita ereindako landareen laborantza da. Horiek, gizakion beharren edo nahien arabera aukeratuak izan dira eta gizakia bera arduratuko da bere

ekoizpenaz, kontrolaz eta babesaz eta egindako esfortzutik, elikagaiak lortuko ditu, esaterako, frutak, barazkiak eta zerealak. Horretarako, natura baliabide eta bere baliabide propioez baliatuko da gizakia.

Gainera, nekazaritza ustiapena, ingurumen unitatea da, non, prozesu geologiko, fisiko-kimiko eta biologikoak integratzen dituen, bai fluxuen bidez, bai materia zikloen bidez eta baita izaki bizidunek zein ingurumenak egindako energia ekarpenen bidez (Molina, 1992). Beraz, eguzkiak ematen duen energiaren gain, berriztagarriak ez diren eta mugatuak diren baliabideak ere erabiltzen dira, esaterako, fosforoa, sufrea eta erregai fosilak.

Horregatik, Azkonak (1989) aipatzen duen moduan, era kontrolatu eta babestuan egin behar da, izan ere lurra eta espezieak izateaz gain, beste faktore batzuk ere kontrolatu behar dira, hauen ustiapena aberasgarria izan dadin. Gainera, kontrol eta babes hauek, teknologia eta ezagupenen aurrerapenaren ondorioz aldatuz eta hobetuz joan dira historian zehar eta, aldi berean, gizakiak lortu dituen etekinek ere gora egin dute.

Hori horrela, Molinak (1992) ere baieztatzen du Azkonak (1989) bezala nekazaritza ekosistema natural baten manipulazioari esker lortzen dela, horretarako kopuru jakin bateko energia eta materialak kontsumituz eta ezagutza eta ekoizpen tresna egokiak erabiliz.

2.3. NEKAZARITZAK GIZAKIAREKIN DUEN HARREMANA

Lurra beti izan da gizakion aliatua bizi-baldintzak hobetzeko. Neolitoan zenbait landare eta animalien etxekotzeak zenbait elikagaia bermatzen ditu. Hortaz, nekazaritza eta abeltzaintza funtsezko jarduera bihurtu dira gure biziraupenerako.

Alabaina, nekazaritzak betidanik ekonomikoki eta sozialki garrantzi handia izan du baina bere partizipazioa zeharkakoa gehiago izan denez, baliteke beste sektoreek zer esan gehiago eman izana ekonomian. Hala ere, horrek ez du esan nahi beste sektoreek baina garrantzi txikiagoa duenik, alderantziz, Etxezarretak (2006) ondo aipatzen duen moduan, nekazaritza, bere emaitza kuantitatiboek erakusten duten baino askoz ere jarduera garrantzitsuagoa da, izan ere elikagaiak ekoizten ditu, gizakien bizitzarako ezinbesteko ondasunak. Nekazaritza eta abeltzaintza jarduerak faktore estrategikoa osatzen dute gizarte guztietan, eta horregatik jaso izan dute eta jasotzen jarraituko dute beraien garrantzi ekonomikoa baino handiagoa den arreta (Etxezarreta, 2006).

Hari berdinari helduz, azken autore honek dio nekazaritzak gure sozietatean duen funtzioa bi zatitan banatuta dagoela. Batetik, gizakia elikatzeko oinarritzko elikagaiak ekoiztu behar ditu eta bestetik, elikagaiak ekoizten dituen momentu berean, irabaziak jaso behar ditu bere produkzioan inbertitzen duen kapitalerako. Bi funtzioak ezinbestean bete beharko dira, bigarrena betetzen ez bada, ezingo baita lehengoarekin jarraitu.

Cerdá-k (2003) berriz ere aurretik Etxezarretak (2006) aipatutakoa berresten du. Nekazaritza jarduera ezinbestekoa da herrien sostengurako, hortaz klase sozial guztientzat onargarriak diren prezioetan ekoiztu behar dira. Baita ere kontutan izan behar da, jarduera honek lehen mailako beharrak asetzen dituen produktuak ekoizten dituela eta beraz, bere eragina garrantzi oso handikoa dela bai ikuspuntu sozialetik eta baita ekonomikotik ere. Honekin batera, Maslow-en (1954) piramidea jarraituz, gizakion beharren arabera proposatutako teoriak ere, elikatzea, behar fisiologiko eta oinarrizkotzat hartzen du, eta hori horrela, gainontzeko beharrak ase ahal izateko, ezinbestekoa da aurretik basikoak direnak aseak izatea.

Hala ere, erraz esaten da elikagaiak maila sozial guztientzat eskuragarri egon beharko luketela baina kontutan hartu beharra dago herrialde garatuenetan beharrezkoak diren elikagaiak baino gehiago ekoizten ziren bitartean, gutxiago garatutako herrialdeetan hazkuntza demografiko handiagoa izanik, elikagai kantitate txikiagoa eskuratzen zutela, erreferentzia XX. mendeari eginez baina gaur egun gertatzen jarraitzen duen zerbait izanik. Sevilla eta Holle (2004, Rincón, Pérez eta Romeron, 2006). Bistakoa eta oso nabarmena da herrialde azpigaratuetako egoera, elikagai asko ekoizten dituzte, baina aldiz beraien ez dute probatu ere egiten, ez da beraien kontsumorako, herrialde garatuenentzako egiten baitute lan ia esklabo moduan.

Elikadurarekin duen harreman zuzenarekin jarraituz, Oshaug eta Haddad-en (2002) esanetan, elikaduraren segurtasuna hiru oinarrietako bat da nutrizio on batean, zaintza onarekin segituz eta osasun onarekin amaituz. Bestetik, 1996ko "Cumbre Mundial sobre la Alimentación" erakundeak, espazio bat sortu zuen nekazaritzaren eta elikaduraren arteko elkarlana hobetzeko. Azken hauek esaten dute elikadura segurtasuna existituko dela pertsona guztiek, uneoro, nahikoak diren elikagaiak eskuratzeko ahalmen fisiko eta ekonomikoak dituztenean, eta gainera elikagaiak seguruak eta elikagarriak direnean beraien beharrak ase ahal izateko, modu horretara, bizitza osasuntsu eta aktibo bat izan dezaten.

Honenbestez, ondorioa da harreman honen bitartez elkar lagundu daitezkeela eta nekazaritzaren sektoreak bere behar propioak asebate. Adibidez, pobreziaren aurka eta nutrizioaren alde eginez, laguntza eta babes hobekak lortzeko aukera izango dute sektore publikoaren aldetik. Bestetik, nutrizioan bere ahaleginak jarriz, kontsumitzaileen beharrak eta nahiak gogobetetzea ere lor dezakete. Beraz, erlazioa hobetu ahal izateko eragina erabaki politikoetan, estrategien garapenean eta berrikuntza instituzionaletan dago, modu horretan, baldintza horiek nekazari pobre eta kontsumitzaile pobreen mesedetan jokatu dezaten (Oshaug eta Haddad, 2002).

Gainera baldintza klimatologikoen nekazarien konpetentzia sendotuko dute baina baita nekazariak ustiapenean etengabe egiten duten esfortzuak ere. Beti ere beraien produktibitatea handitzeko eta emaitzen kalitatea hobetzeko, ekoizpenaren eta komertzializazioaren arteko harremana ahaztu gabe (Cerdá, 2003). Hori dela eta nekazariak geroz eta sektore konpetitiboago bati aurre egin behar dionez, geroz eta eskaera zorrotzagoak izanik eta prezioak ere doituagoak izanik, teknologia berriak ezartzea beharrezkoa eta derrigorrezkoa da (Gil, 2010). Horrela, nekazaritzaren hastapenetatik, eta horrekin batera nekazaria, bere ohiturak aldatzen joan da momentuko beharretara egokitzen joateko. Era berean, azken honek nekazaritza doitu

baten alde egiten du apustu. Berak dio nekazaritza tradizionalarekin jarraitzeak eragin negatiboak dituela eta beraz, nekazaritza doitua honela definitzen du: "*Nekazaritza doitua, esku-hartzea modu egokian egitean datza, une edo momentu egokian eta leku zehatzean*". Beste hitz batzuetan esanda, lurraren ezaugarrien arabera, izurriteen arabera edo gaixotasunen arabera, dosi desberdinak ezarri beharko zaizkio, bai herbizida, bai ongarrri eta baita beste hainbat kasutan ere, horrela ingurumenari ahalik eta kalte gutxien sortzeko asmoz.

Bongiovanni (2009) ere aurrekoarekin ados azaltzen da, hau da, nekazaritza leku eta momentu zehatz batean egitea hobea dela. Zehatzago esanda, kudeaketa hobea bat egitea, momentu aproposan eta leku partikular batean. Hori aurrera eramatea posible da teknologiari esker, kostuak gutxitzeko aukera eta dosi zehatzagoak ezartzeko aukera ematen duelako. Hala ere, horrek ez du esan nahi aukera onena hori denik, gutxiago bada ere, kalte egiten jarraitzen baitu eta hobea goak diren sistemak aztertu daitezke.

2.4. SORTUTAKO INPAKTUA

Argi dago, gaur egun, gure artean nagusi den gaia dela ingurumena. Aurretik esan bezala, lurra betidanik izanda gizakion aliatua baina gizakiok ordea ez dugu errespetatu gure planetak eskaini digun ohorezko ituna. Horren ordez, lurra eraldatu eta transformatzen jarraitu dugu bere muga naturalak kontutan hartu gabe (DE, 1999).

Nahiz eta beharrezkoa den jardura batez ari garen, ingurumenari presio handia egin dio eta etorkizuneko elikagaien kalitate eta kantitate ekoizpena baldintzatzen du. Gaur egun, nekazaritzako ekoizpenaren hazkuntza eta epe laburreko errentagarritasuna bilatzen da etengabe eta oharkabean pasatzen zaizkigu sistema hori erabiliz ingurumenean eta ekosisteman sor daitezkeen eragin negatiboak. Baliabide naturalen erabilera azken hamarkadetan handitu egin da eta planetaren ahalmenak gairatu ditugu. Hori dela eta, mundua mehatxu larri batean aurrean aurkitzen da, bai aldaketa klimatikoari dagokionez, bai kutsadura kimikoari dagokionez, bai baliabide naturalen agortzeari dagokionez eta baita biodibertsitatearen galerari dagokionez ere (Andrade, 2016).

Egia da, nekazaritzan hainbat faktore aldagarrik esku hartzen dutela eta ondorioz gizakiak ez du beti posible izango bere borondatez jardura honetan parte hartu eta jardura tokiz aldatzea. Besteak beste, garrantziaren ordena mantenduz; klima, lurra eta ura. Horregatik, natura baliabide hauek guztizko eragina izango dute nekazaritza jardura posible eta aldi berean errentagarria eta eraginkorra izan dadin. Beste faktore aldagarriak dagokionez, anitzak eta era askotakoak izan daitezkeen arren, beraiengan jardutea posible izango da teknologia edo enpresa erakunde bidez (Cerdá, 2003). Hain zuzen horregatik, gure ingurumena zaintzea lehendabiziko egin beharra da.

Viglizzok (2001) Malthusen duela 200 urteko tranpa gogorarazten digu egungo egoera azaltzeko, berak dio erraza dela tranpan erortzea baina aldiz zaila bertatik ateratzea. Garai hartan Malthusek ohartarazi zigun ondasunen eskaeren handitzeko joera planetaren gaitasunen ginetik ari zela handitzen eta horrela jarraituz gero, etorkizunean planetaren kolapsoa saihestea ezinezkoa izango zela. Teknologiaren

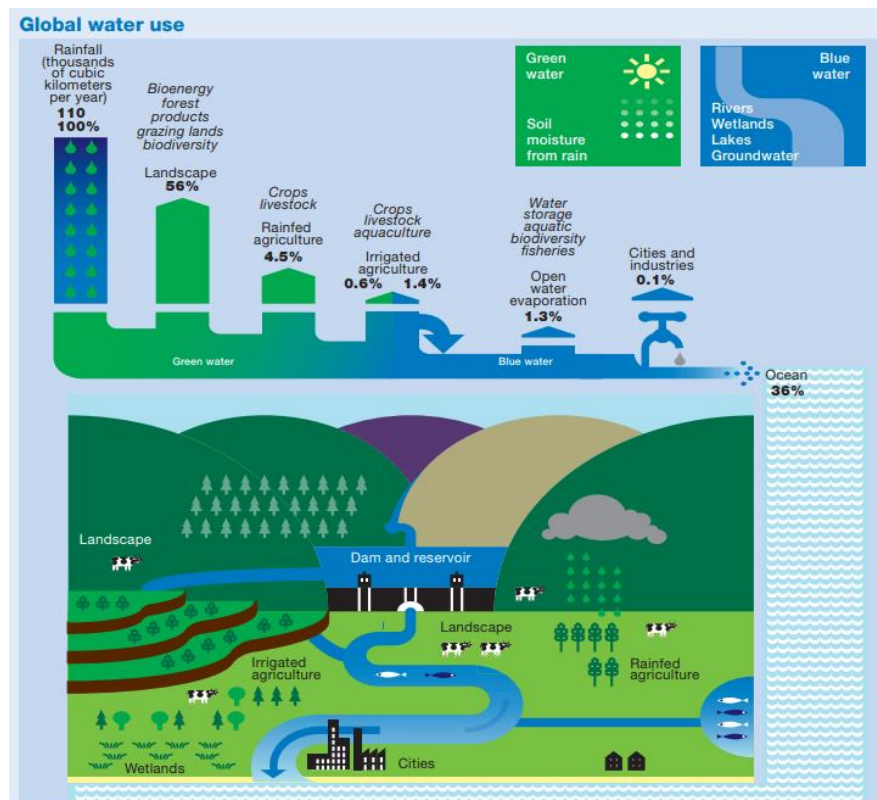
aurrerapenarekin batera, egun, gizartea arazo global baten aurrean aurkitzen da, esaterako, ureko eta aireko kutsadura, lurren higadura, desertizazioa, negutegi efektuko gasak, aldaketa klimatikoak, habitataren hondamena eta basa bizitzaren galera gizakiok hamarkadaz hamarkada eragindako presioaren ondorioz. Hala ere, irteerak baditu nahiz eta zaila izan askotan ekonomia eta ekologia bide beretik bideratzea. Horrez gain, kosta egiten da sinestea gizarteak hainbeste denbora behar izan duela arazo hauez jabetzeko, batzuetan galera saihestu ezina denean erreazionatuz. Zorionez, nazioarteko komunitatea geroz eta gehiago arduratzen da gure planetaz bere osotasunean.

Aldaketa klimatikoak, arazo izugarriak ekartzen dizkio gure planetari, temperaturen etengabeko igoerak, prezipitazio aldaketa bortitzak, erradiazio handia, haizea, muturreko eguraldia eta izotz blokeak urtu itsasoko maila igoaz. Bestetik, nekazaritzaren ondorioz ere berotegi efektua sorrarazten duten gasek ere gora egiten dute, karbono dioxidoa, metanoa eta oxido nitrosoak (Petit et al., 1999).

Kutsadura kimikoa berriz, Andraderen (2016) esanetan, hondakin erradiaktibo, kutsatzaile organiko iraunkorrak, plastikoak, metal pisutsuak, halogenoak (fluorra, kloroa, bromoa, iodoa, astatoa eta ununseptioa) eta bestelako produktu ez organikoen ondorioz sortzen da. Arazoa da nekazaritza dela bigarren kutsadura kimiko gehien sortzen duen sektorea, pestizida eta elikagaien ziklo aldaketen ondorioz. Gainera pestizida hauek, lurrian, airean eta lur gaineko uretan zein lurpekotan daude eta hauek gizakion zein animalien osasunean eragiten dute. Bestetik, modu txarrean erabilitako ongarriek naturaren elementuak asaldatu eta kutsadura ekarri dute.

Urari dagokionez, Moldenen (2007) iritziz, litekeena da egungo elikagaien ekoizpenak eta ingurumen-joerak berdin jarraitzen badute, munduko toki askotara krisia ekartzea. Nekazaritzan uraren erabilera hobetzen baldin bada bakarrik lortuko da, datozen hurrengo 50 urteetan ur gezaren erronkei aurre egitea. Gainera, egun, leku askotan ur baliabide urriko lehia bizia da, ibai askok ez dute nahikoa ur eskaera guztiei aurre egiteko edo ibaiak itsasora iristeko. Ur faltak beraz, ehunka milioi pertsonentzako janaria ekoizteko murriztapena suposatzen du eta 80 herrialde eta 1200 milioi pertsona inguruk sufritzen dute egun ur eskasia kantitate aldetik eta baita kalitate aldetik ere, horrela herrialde pobreetan hainbat eta hainbat hildako eraginez. Nekazaritza egokia ezinbestekoa da erronka honi aurre egiteko, izan ere, elikagaien ekoizpenak eta beste nekazaritzako produktuek ur gezaren eta lurpeko uren %70 hartzen dute. Aldiz tamalgarria da jakitea %70 horretatik, batzuetan beste uraren %35 bakarrik heltzen dela landareetara eta gainerakoa emankorrak ez diren lurretan galtzen dira.

1. IRUDIA: Uraren bizitza zikloa mundu mailan



ITURRIA: International Water Management Institute (2007).

Argi ikusten da irudian uraren bizitza zikloaren zehar atal guztiak elkartuta daudela eta beraz, ura toki batean kutsatzen bada, kutsadura hori gainontzeko atal eta lekuetara ere garraiatzen dela kutsadura hori zabalduz. Ur iturri nagusia lurreko gainazalera erortzen den euria da, eta ur berdearen %56 basoak, artzaintzako lurrek eta biodibertsitateak ebapotranspiratzen du eta %4,6 berriz nekazaritzak. Ur urdineko %70 berriz ureztaketarako erabiltzen da eta hiriek eta industriak ere ur urdina hartzen dute. Ondoren %90eko zenbatekoan itzultzen dute baina dagoeneko kalitate txarrean. Gainontzekoa, itsasora joaten da.

Bestetik, nekazaritzak, eremu zabaletako ingurumen egitura sinplifikatzea suposatzen du, dibertsitate naturala, ereindako landare kopuru txiki batengatik ordezkaturik, hau da, bere kabuz ingurunean sortu diren espezie ugari galtzea, gizakiok aukeratutako gutxi batzuen truke. Sinplifikatze honek gainera hainbat limite igarotzen ditu, esaterako, nekazaritza eremuak areagotzea habitat naturala galduz, espezie basatiak galtzea eta dibertsitate onura ere berarik galduz, oihaneko edo basoko espezieak gutxitzea (Altieri eta Nicholls 2007). Weyland, Poggio eta Ghersak (2008) diote ikerketa baten arabera nekazaritza biziagotzearekin batera biodibertsitatearen galera nabarmena izan zela homogeneotasuna ekarriz. Ostera, bi ikuspuntu desberdintzen dituzte eta horietako bat da nekazaritzak biodibertsitatea areagotzeko balio izan beharko lukeela ekoizpena alde batera utziz, baita beharrezkoa bada nekazaritza gutxitu eta gainontzeko basa bizitza areagotu ere. Honek, nahiz eta nekazariei kostuak handitu, biodibertsitateari bizitza emango lioke errentagarritasun

soziala piztuz. Azken finean, guk orain eragindako galerak, etorkizunean norbaitek ordaindu beharko ditu.

Baita ere, ekoizten ari garen nekazaritzak, hondakin ugari sortzen ditu ekoizpenean, prozesuan, garraioan, biltegian, banaketan eta marketinean egiten diren eragiketetan kalitate eta kantitate ezberdineko hondakinak sortuz. Hondakin hauek ez badira maneiatzen, manipulatzeko, tratatzeko eta modu egokian erreperatzen, kontaminazioa eta degradazioa sortzeaz gain, biomasaren zati garrantzitsu bat eta etorkizuneko prozesuetan berrerabiliak izan zitezkeen elementuak galtzen dira (Viglizzo, 2001). Hala nola, fruten eta barazkien industrian zabor gehienak izozte, lehorte eta ontziratze prozesuan sortzen dira eta baita garbitze, zatitze, garraiatze eta esterilizazio faseetan ere materia ez organikoak pilatzen dira. Sortzen diren zabor eta hondakinei aurre egiteko modu egokiena industria honetan, uzta jasotzerako garaian aprobetxatuko ez direnak, materia organiko bezala birziklatzea eta mantenugai bezala lurrean aprobetxatzea izango lirateke. Aipatzekoa da baita ere elikagaien bilgarriek eta ontziratzeek (food packaging) ingurunean sortzen duten inpaktua. Alde batetik, guztiok gure begieztatik ikusten dugun birziklatzeko zaila den zaborra eta beste aldetik, bilgarrien fabrikazioak, elikagaiak bilgarrietan jartzeak, ontziratzeak eta garraioak suposatzen duten energia. Prozesu luze honek beraz, elikagaiei efizientzia gutxitu eta aldiz negutegi efektua eragiten duen gasak areagotzen ditu.

2.5. HOBEKUNTZAK ETA MOTAK

Sortzen dituen arazoengatik, geroz eta gehiago dira nekazaritza tradizionala erabiltzen jarraitu beharrean, nekazaritza doitu edo nekazaritza iraunkor, ekologiko baten alde apustu egiten dutenak. Hori dela eta, lurraren fruituak gozatzeko erabiltzen diren ustiapen-ereduak berriro diseinatu beharko dira, modu horretan ingurumena errespetatzen, izan ere nekazaritza bizitza estilo bezala ulertu behar da, bere arazoek ez baitie nekazariari soilik eragiten, gizarte osoari baizik (DE, 1999).

Egungo teknologia, jakintza eta ezagutzari esker, nekazaritza jasangarri eta ekologiko baten alde apustu egin daiteke. Teknologia aldaketa positibo baterako erabili daiteke. Hala ere, bere garaian honen bidez lurra ongariengatik aldatzea lortu zen, erresistentzia genetikoa pestizidengatik eta belardi zonaldeak kontzentratutako elikagaiengatik (Viglizzo, 2001). Orain berriz beste aurrera pauso batzuk eman behar dira, akatsak lokalizatu eta teknologia bidez hobekuntzak eman daitezkeen.

Agro Bialar marketing web guneak erakusten dizkigu nekazaritza mota desberdinak zeintzuk diren eta desberdintzeko lau irizpideak zein diren.

Lehenengo irizpidea, urarekiko duen menpekotasuna; batetik, nekazaritza lehorra aurkitzen da eta kasu hauetan ez da behar nekazariak laborantza ureztatzea, nahikoa baita euri bidez edo lurpetik jasotzen duten ura. Bestea, ureztatutako nekazaritza da eta kasu honetan beharrezkoa den ur kantitatea botatzen zaie hainbat metodo erabiliz. Hau da, beharrezkoa da ureztaketa egitea uzta izateko eta horrekin batera, kapitala, teknologia eta egitura hidrikoak.

Ekoizpenaren magnitudea eta merkatuarekin duen harremana kontutan izanik, beste bi mota bereizten dira. Batetik, biziraupenerako nekazaritza, nekazariaren eta bere familiaren beharrak asetzeko adina ekoizteaz arduratzen da. Eta bestetik, nekazaritza industrialak, ahalik eta ekoizpen handiena lortzean datza ondoren merkaturatzeko.

Hirugarrenik, lortu nahi den errendimenduaren eta erabilitako moduen arabera osterak ere, bi mota desberdintzen dira. Batetik, nekazaritza intentsiboa, modu kontrolatu batean ahalik eta ekoizpen eta errendimendu handiena lortzea du helburu, ahalik eta leku txikienean eta ondorioz lurra gehiago kaltetzen du, normalean elikagai bakar batean zentratuz. Bigarrenik, nekazaritza estentsiboa, azalera handiagoa erabiltzen da eta horri esker presio txikiagoa eragiten dio lurriari. Beraz, bere helburua ez da ahalik eta errendimendu handiena ateratzea, eta gainera ingurunea eta batez ere lurra hobeto zaintzeaz gain, produktu kimiko eta ongari gutxiago erabiltzen dira.

Azkenik, metodo eta helburuen araberrako irizpidean lau mota desberdintzen dira. Lehenik, nekazaritza industrialak, ahalik eta ekoizpen handiena lortzean datza, ahalik eta toki eta denbora gutxienean. Ondorioz, nahiz eta irabazi komertzialak izan, higadura ekologikoa handia eragiten du. Bigarrenik, nekazaritza naturalak dago, gizakion esku hartzerik gabekoa da ondoren kontsumitzeko. Pestizida eta ongariak erabili gabe eta belar txarrak kendu eta bakandu gabe. Hirugarrenik, nekazaritza tradizionalak, belaunaldiz belaunaldi leku baten erabilitako sistema tipikoak dira, hau da, betidanik erabilitakoak baina pixkanaka berrituz joan direnak. Sistema honen bidez errentagarritasun handia lortzen da teknologia eta baliabide gutxi erabilia. Epe luzeko errendimendua ere bermatzen da, elikagaien aniztasuna sustatuz. Amaitzeko, nekazaritza ekologikoa edo organikoa daukagu, honek baliabide naturalak erabiltzen ditu produktu kimikoak eta eraldatutako organismoak erabili gabe. Lurra, ingurumena, urtaroak, lurreko ugalkortasuna eta espezie begetalak zaindu eta sustatzen ditu. Gainera horri esker bertatik lortzen diren elikagaiak osasuntsuagoak, zapoetsuagoak eta kalitate handiagokoak dira eta ez dute pestizida eta produktu kimikorik izango. Horrez gain, ingurumena errespetatu eta sustatzen dute.

Nekazaritza mota ezberdinak aztertuta, ikus daiteke hainbat arrazoi direla eta batzuk kaltegarriak direla ingurumenarentzako. Dugarik gabe hobetze bidea hartzea ezinbestekoa da eta egungo teknologiaz baliatu daiteke horretarako. Izugarritzko informazio pila eskuratzeko abilezia dago eta beraz, naturari kalte egiten dieten nekazaritzak alde batera uzteko aukera paregabea daukagu.

Remmers-ek (1993) aipatzen duen moduan, askotan ez da erreza izaten urte askoz belaunaldiz belaunaldi transmititu diren ohiturak aldatzea, hau da, nekazaritza tradizionalak atzean uztea. Gainera, gizarteko beharrekin harreman estuan garatu da nekazaritza tradizionalak, naturarekiko dependentzia handia zuen gizartea eta azkenean denborarekin ingurumenaren tratatzeko era bizitzeko modu batean bilakatu da. Batzuetan, lana horrela zergatik egiten den galdetzean; "ez dakit, horrela egiten dut beti" edo "horrela egitea da ohitura" edo "horrela egin behar da" bezalako erantzunak jaso daitezke. Hala ere, pixkanaka aurretik aipatutako kalteez kontzientziatzeko garaia da eta aurrerapausoak emanaz ohitura hobek hartzeko garaia, izan ere, esaterako tona bat ongari nitrogenatu ekoizteko, hiru tona petrolio behar dira. Horrek suposatuko luke mundu osoan nekazaritza mota hau erabiliko balitz petrolioak 11 urte soilik

iraungo lituzkeela. Gainera, erabiltzen diren pestizidak ondoren elikagaietan eta ingurunean amaitzen dute eta kantzerraren eragileetako bat horixe da. Emakumeen esnean ere 11 pestizida desberdin atzeman dituzten eta baita gizonezkoen espermetan ere. Beraz, gai serioa denez, aurreko datuak ematen dituen “Grupo de Agricultores Ecológicos de Tenerifekoek” (1997) aipatzen duten moduan, biodibertsitatea zaindu eta ingurumena kutsatzen ez duen nekazaritza baten alde apustu egiteko garaia da. Elikagai garbi osasuntsuak lortzen dituen eta nekazal munduari bere lekua ematen diona, nekazaritza ekologikoa.

Nekazaritza ekologikoa, nekazaritza tradizionaletik abiatzen da ezagutza berriak eguneratuz eta horrela naturarekin eta gizakiokin errespetuzkoa den nekazaritza jarduera garatuz. Eguzkiaren energia hobeto aprobetxatzen da, energia berriztagarriak erabiltzen dira eta zaborra birziklatu, berriztatzeko gaitasuna errespetatuz eta ekosistema zainduz. Hala ere, bere asmoa ez da natura menperatzea edo berri bat sortzea baina bai bertan gure lekua bilatzea eta administratzen jakitea (“Grupo de Agricultores Ecológicos de Tenerife”, 1997). Bestalde, Bizkaiko Nekazaritza Ekologikoaren Aldeko Elkarteak aipatu moduan, mundu osoko nekazaritza ekologikoaren mugimenduak batzen dituen IFOAM erakundeak 2005ean ezarri zuen bezala, 4 dira ekoizpen eredu honen printzipioak: Ekologia, osasuna, berdintasuna eta ardura. Europar Batasun osoan aplikatzen den arautegi bat jarraitzen du; (CE) 834/2007 Reglamentua eta (CE) 889/2008 Reglamentua. Arautegi hauetan jarraitu beharreko baldintzak eta etiketatzeko jarraibideak zehazten dira eta Euskal Autonomia Erkideagoan arautegia betearazteko ardura Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseiluak (ENEK) dauka. Hori dena esanda, Gipuzkoako Nekazaritza Ekologikoaren Aldeko Elkarteak gaineratzen duen moduan, produktu kimikoak saihesten lan egin behar da, luraren emankortasuna zaintzeko, biodibertsitatea lantzeko eta animalien ongizatea bermatzeko besteak beste. Lurra bizitzaren oinarria da eta bere emankortasuna denboran mantendu eta hobetu behar da. Hori guztiagatik, nekazaritza ekologikoak ongari eta pestizida kimiko gehigarri eta orokorrean sintesiko produktu kimikorik gabeko nekazaritzaren alde egiten du apustu. Aldi berean, ingurumena hondatu eta elikagaiak kutsatu gabe ekoiztea bermatzen du, horretarako, ongari berdeak, kontrol biologikoak, uzten txandakatzea eta biodibertsitatearen lanketa bultzatuz esaterako.

Nekazaritza ekologikoa erabiltzearen arrazoiak hainbat dira, eta horien artean aurreko atalean aipatutako ingurumen inpaktuak eragindako kalteak dira, kutsadura handitu eta aldiz kalitatea eta bioaniztasuna galdu. Hori gutxi balitz, baserritar eta laborarien kultura eta landa eremuaren balioa galtzen ari da mundu osoan zehar eta baita gurean ere. Gero eta nekazarien seme-alaba gutxiagok jarraitzen dituzte gurasoen urratsak. Bestalde, bere aurka jokatzeko duten mitoak gezurtatzea egokia izan daiteke kontsumitzaileen uste okerrak saihesteko. Horietako bat da produktu ekologikoak garestiagoak direla esatea, baina hori ez da beti horrela izaten. Batzuetan, prezioan ez da desberdintasunik ematen eta arazoa prezioa den kasuetarako, zuzeneko salmenta sistema erabilienez gero. Ohera, produktu hauen prezioa, ingurumenean eta osasunean eragiten dituen onurak kontutan izanik baloratuko bagenitu, produktu konbentzionalak baino merkeagoak izango lirakeke. Bestetik, itxura txarraren mito nabarmenak da. Nahiz eta batzuetan hauen itxura ez den horren homogeneoa izaten, esan beharra dago askotan itxurak ez duela kalitatea bermatzen.

Beste batzuek berriz, nekazaritza ekologikoa hippyen kontua dela uste dute, baina zorionez, hippyena beharrean ingurumenaz eta elikaduraz arduratzen direnenak dira. Amaitzeko, batzuek produkzio txikiagoa ematen dutelakoan daude eta beharbada hasieran horrela izango da baina denbora kontua da, teknika egokiak hartu arte (Gipuzkoako Nekazaritza Ekologikoaren Aldeko Elkarte, Biolur web gunea).

Honekin guztiarekin aurrera jarraitzeko beharrezkoa da nekazariak eta kontsumitzaileak bat eginda egotea. Nekazariak naturarekin izandako errespetua baloratua eta ordaindua izango dela jakin behar dute eta kontsumitzaileek berriz, elikagaien jatorria jakiteko eskubidea izango dute. Biek, elkarrekin, ingurumena hondatzen ez duen eta osasuna zaintzen duen nekazaritza aurrera ateratzeko, kooperazio eta komertzializazio modu hobekak erabiliz (Grupo de Agricultores Ecológicos de Tenerife). Esaterako, Begiristain eta Lópezek (2016) nekazari txikiak ekoizpen ekologikoa merkaturatzeko egiten duten proposamenean, merkaturatze zirkuituetatik bitartekariak kentzea aipatzen dute, horrela, produktuen prezioak duinagoak izango direlako, baita merkeagoak eta guztien eskuragoak, eta gainera nekazariak lanaren saria jasoko dute. Beraien esanetan, onartezina da soldata apala duten herritarrek kalitate txikiko eta hondakin toxikodun elikagaiak kontsumitzera behartuta egotea. Bestalde, gaineratu nahi dute, elikagai ekologikoen ekoizpenak eta kontsumoak ere gora egin behar dutela egunerokotasuna bilakatu arte eta horrela, nekazariak produktu ekologikoen bideragarritasuna lortzen duten bitartean, kontsumitzaileek eskuragarritasuna izango dute. Horregatik, Euskal Herria bezalako tokietan produktu ekologikoen ekoizleen ekonomia bideragarria izan dadin, arazo sozioekonomikoei aurre egin beharko zaie eta merkaturatze estrategia koherente eta eraginkorrak diseinatzeari denbora aplikatu. Besteak beste, tokiko elikadura sustatu behar da, sasoiari sasoi edo garaian garaikoa dena. Janari freskoagoa eta kalitate handiagokoa izango da, kostu txikiagoak lortuz. Horrela, aurretik ingurunearen inpaktuan eragiten duten hainbat prozesu ekidinez, garraioa, hozketa prozesua, ontziraketak etab. kostua txikitzen lagunduko dute eta aldi berean baita kalteak gutxitzen ere.

III. ATALA. LANAREN GARAPENA

3.1. TOLOSALDEA EZAGUTZEN

Behin nekazaritzaren atal teorikoak ikusita, gure helburua nekazaritzak Tolosaldean duen egoera aztertzea denez, jarraian zonalde horrek dituen ezaugarrien azterketa burutuko dugu.

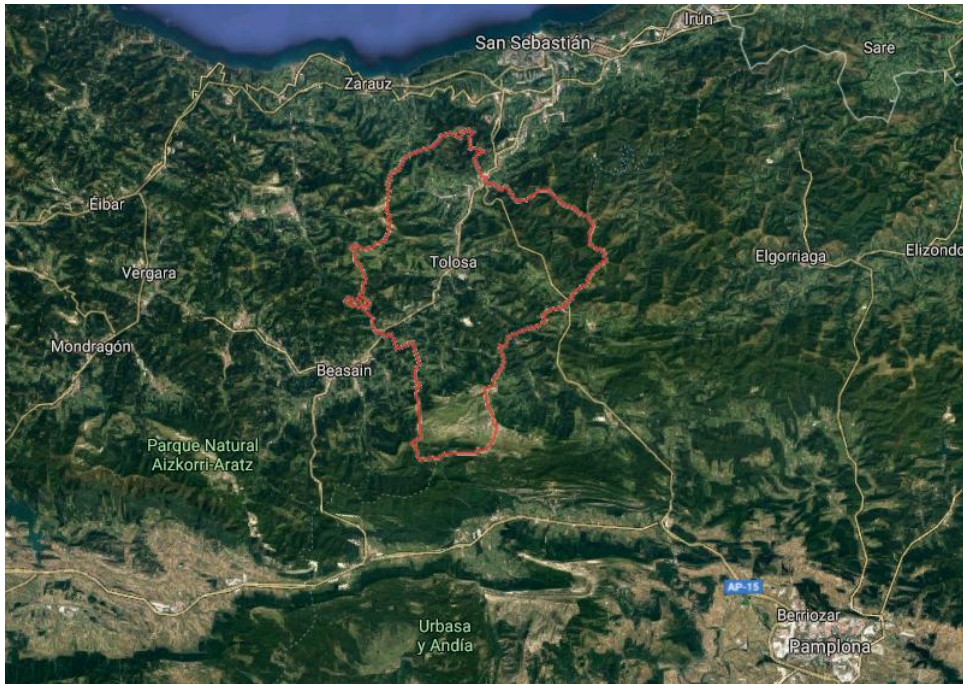
Hasteko, aztertuko dugun kokaguneari buruzko informazio esanguratsuena aztertze aldera, esan dezakegu Tolosaldea 28 udalerriz osatuta dagoen Gipuzkoa ekialdeko eskualde bat dela. Tolosaldeak mugan Nafarroa du ekialdetik, mendebaldetik berriz Urola Kosta, iparretik Donostia eta azkenik hegoaldeko Goierri. Egun, 48.196 biztanle inguru eta 332 km^2 ko azalera ditu eta udalerririk garrantzitsuenak Tolosa izanik (18.835 biztanle), argi dago eskualdearen izena hortik datorrela. Tolosa, inguruko herri txiki guztien erdigunean aurkitzen da gutxi gorabehera.

Biztanleriari begiratu besterik ez dago antzemateko inguruko herriak, populazioari dagokionean behintzat benetan txikiak direla. Guztira 48.196 biztanle izanik eta Tolosak 18.835 hartzen dituela ikusirik, 29.300 geratzen dira gainontzeko 27 udalerrietarako, beraz, udalerriko batz besteko biztanle kopurua nahiko txikia dela esan daiteke. Hala ere, herri handiagoak zein txikiagoak daude. Handienen artean, Tolosa ondoan kokatuak daudenak daude; Amasa-Villabona, Ibarra, Zizurkil, Anoeta, Alegia, Irura eta Asteasu. Gainontzekoek, 1.000 biztanletik gertu edo beheragoko biztanleria dute eta ia denak mendi ondoan kokatuak daude. Herri txikienek 100-200 arteko biztanle kopurua dute, horiek dira: Orexa, Baliarrain eta Gaztelu.

Herrien azalerari dagokionez, herri txikiak mendi ondoan kokatuak daudenez, nahiz eta biztanle kopurua nahiko txikia izan, azalera handia hartzen dute biztanle kopuruarekin proportzioan alderatzen baditugu. Normalean, etxeak beraien artean modu sakabanatuagoan aurkitzen dira eta baserri edo etxe handiak izaten dira. Beraz, eremu handian jende gutxiago bizi da. Gainera, inguruan, belaze handiak izaten dituzte eta askok baratzak izaten dituzte, etxetik gertu, modu erosoan, beharrezko barazki edo frutak lortzeko helburuarekin. Adibide garbi bat jartzearren, Berastegik 1.000 biztanle inguru izan arren, Tolosak baino azalera handiagoa hartzen du eta beraz, horrek esan nahi du mendi, belaze, baso eta larre handiak dituela beregan.

Laburbilduz, Tolosaldea bere osotasunean hartzen badugu, eskualde menditsu eta berdetsua dela bistakoa da. Nahiz eta herri txiki eta handiagok osatuta egon, guztiak elkarrengatik gertu aurkitzen dira, lehen esan bezala Tolosa erdigunean izateak, guztiak bertan elkartzea errazten du eta horregatik herrien artean harreman oso estua dago.

2.IRUDIA: Tolosaldeako erliebearen mapa



ITURRIA: Google maps (2019).

Irudian ikusteko aukera dugun moduan, belaze, larre eta bestelako lur eremu handiak ditu Tolosaldeak eta gainera oso zonalde berdea da. Bertako klimak, erliebe hau izaten laguntzen du eta horregatik edozein udalerrietatik edonondik begiratuta ere, mendiak, zuhaitzak, baratzak, belardiak eta belazeak aurkituko ditugu.

Hala ere, lur eremu guztian kategoria ezberdinak banatzen dira. IPCC (The Intergovernmental Panel on Climate Change)ak proposatzen dituen lur-erabilerak sei hauek dira; nekazaritza lurra, larreak, kokalekuak, baso-lurrak, heze gunek eta bestelako lurrak (ikusi 1.irudia eranskinetan). Beraz, argi dago nahiz eta erliebe oso berdea izan, nekazaritza lurrak mugatuak direla eta nekazaritza toki zehatz batzuetan bakarrik ematen dela.

Tolosaldean zentratuz, baratze familiarra da Tolosaldean gehien nabarmentzen den nekazaritza mota. Hauek, partzela txikiak dira ($500m^2$ baino txikiagokoak), lehorreko lur edo sail ureztatuak. Bertan; barazkiak, patata, beste belarreko laborantza eta fruituak landatzen direlarik, nagusiki autokontsumorako izaten dira, baina badira merkatuetara joateko ohitura dutenak ere. Baita sagarrondo ugari dituen oro ere, eta negozio moduan sagardotegiak jarri dituztenak. Barazkiei dagokionez, besteak beste hauek dira hemen ekoizten direnak; patata, tomatea, berenjena, letxuga, lekak, babarrunak, piper berde eta gorriak, azaloreak, azak, kalabaza, kalabazina, pepinoa, porruak, azenarioak, tipula zuria, tipula gorria, tipulina, brokolia, arbi zuria, eskarola, zerbak, erremolatxa eta ilarrak. Frutari dagokionez, gehienbat Tolosaldean sagardoa egiteko sagarrak dira nagusi, baina badaude laranjak, kiwiak eta marrubiak ere. Horrez gain, hurrak eta intxaurrek ematen dituzten zuhaitzak ere baditugu (ikusi 2. Irudia eranskinetan).

Hala ere, badirudi ekoizpen sistemari dagokionean, oraindik ere modu ekologikoan ekoiztearena ez dela egunerokotasunean ikusten den zerbait nahiz eta pixkanaka

barneratzen ari den. Azken hau, ohitura bilakatzea izugarrizko aurrerapena izango litzateke. Ostera, bertako nekazarien garaian garaikoa ekoizten dute eta garraioa, boltsaratzea, hozte eta beste prozesu batzuk ekiditen dituzte. Baina aldiz kontsumitzaile gehienek, produktu ekologikoa ez kontsumitzeaz gain, atzeritik ekarritako produktuak erosten dituzte kate luzeak bultzatuz.

3.2. ERLIEBEA ETA LURZORUA

Nekazaritza modu egokian eman dadin, ingurune fisikoaren baldintzapean dago; erliebea, klima eta lurzorua. Klima aurrerago aztertuko dugun arren, erliebeari dagokionez, hainbat faktore hartu behar dira kontutan. Adibidez, eremua gerroz eta maldatsuagoa bada, zailagoa da hazkuntza, lurzorua lehorragoa eta ezegonkorragoa izango da eta gainera, lana nekezagoa izateaz gain, makineria ibiltzeko ere zailagoa izango da. Beraz, nahiz eta oso lauak diren lur eremuek ere beraien alde txarrak izan, zalantza gabe egokiagoak dira. Hiru mila metrotik gorako lur eremuetan ere nekazaritza oso eskasa izaten da, espezie berezikoak soilik ematen dira, altuera igo ahala tenperaturak behera egiten baitute eta baldintza klimatikoak ere okertu egiten dira. Tolosaldearen kasuan ordea, udalerrri batetik besterako altuera ez da horrenbeste aldatzen eta ematen den nekazaritza toki lauetan ematen da, batez ere, nekazarien erosotasunari begiraturaz. Zonalde menditsua den arren, bertako nekazaritza herrietatik gertu ematen da, esaterako, etxe ondoko belazean, baserrian edo lorategiaren ondoan. Lurzorurekin jarraituz, beste hainbat faktore aztertu behar dira lurzoru egokia izan dadin, ea lurzoru azidoak, alkalinoak edo gaziak diren. Hiru motako lurzoru hauek ematen badira ez dira egokiak izango, mikroorganismoen kalterako direlako, gai kimiko batzuen xurgatzea eragozten dutelako eta hezetasuna atxikitzen ez dutelako. Alderantziz ordea, lurzorueta daude mikroorganismoak eta materia organikoak bere mesedetan jokatzen dute, nitrogeno, fosforo eta potasioak landareen elikagarritasuna lortzen dutelako.

Ondorioz, Tolosaldeako herritarrek, erliebea ez dute arazo izaten nekazaritza modu egokian burutu ahal izateko, toki lauak eta itsas mailatik oso altu ez daudenak baitituzte. Aldiz lurzoru motari dagokionez, lurzorua egokia izango da bere zaintza modu egokian egiten bada, beraz, hori, kasuan kasurako aztertu beharko litzateke. Hala ere, nekazari bakoitzak bere lurzorua egokia izan dadin lortuko du, kimiko, pestizida eta antzerakoak saihesten baldin baditu. Egia da, momentuko uztarako bere alde jokatuko dutela eta ekoizpen hobetua ekarriko diotela, nahiz eta produktuak kimiko horiek izango dituen, baina epe luzera lurzoruaren eta ingurumenaren aurka jokatzen dute. Horregatik, gaur egun, behin eta berriz aipatu bezala, nekazaritza tradizionala beharrez, ekologikoa eta ingurumena zaintzen duenaren alde egiten da.

3.3. NEKAZARITZAK HARTZEN DUEN AZALERA

Esaterako, Eustateko, nekazal zentsuak 10 urtez behin burutzen duen azterketan, Euskal AE, Gipuzkoa eta Tolosaldeko zonaldeetan nekazaritzak erabiltzen duen azaleraren datuak ikusteko aukera dugu. Bertan, 10 urteko tartea duten azken hiru

epealdietako datuak jasotzen dira, 1989, 1999 eta 2009.urtekoak hain zuzen. Eta urte bakoitzerako, ustiapen kopurua eta hektarea neurria erabiltzen dira. Pena da azken 10 urteotako datuak ez izatea, oraindik ere argitaratzeke baitaude.

1.TAULA: Euskal AE, Gipuzkoa eta Tolosaldeako nekazaritzako azalera erabilia

NEKAZARITZAKO AZALERA ERABILIA									
	2009			1999			1989		
	Ust.kop	Ha	%(U.K.)	Ust. kop	Ha	%(U.K.)	Ust. kop	Ha	%(U.K.)
Euskal AE	16.352	201.457	60,37	24.442	255.290	90,23	27.086	223.835	100
Gipuzkoa	5.784	55.237	68,17	8.141	58.859	95,95	8.484	59.810	100
Tolosaldea	1.006	7.929	65,83	1.424	12.054	93,19	1.528	9.880	100

ITURRIA: Egileak moldaturikoa. Eustat. Nekazaritza zentsua.

-% (U.K) = Oinarri urtearekin alderatuz hartzen duen % koa ustiapen kopuruak.

1.Taulan agertzen dena aztertze aldera, ustiapen kopurua aztertzen hasiz, ikus daiteke Euskal AEan, Gipuzkoan nahiz Tolosaldean, 1989.urteetik 1999ra eta 2009ra ustiapen kopurua gutxitu egin dela. Euskal AEan, 1989.urtean ustiapen kopurua 27.086 zen eta 1999.urterako berriz 24.442ra jaitsi zen, hau da, ia %10ean eta 2009.urterako 16.352ra jaitsi zen, oinarri urtearekiko % 40an. Gipuzkoan ere antzerako zerbait gertatu da, 1989.urtean ustiapen kopurua 8.484 zen baina 1999.urterako %5an gutxitu zen, beraz ez zen asko izan, baina ondorengo 10 urteetan, oinarri urtearekiko %30 baina gehiagoko jaitsiera eman zen. Tolosaldean ere, gutxi gorabehera antzeko bilakaera izan du, Euskal AE baino jaitsiera txikiagoa baina Gipuzkoan baina handiagoa. 1989.urteko bertako ustiapen kopurua 1.528koa zen baina hurrengo 10 urteetan %7an behera egin zuen. 2009.urterako, %35ean gutxitu zen 1989urtearekin alderatuz, nekazaritzak hartzen zuen ustiapen kopurua 1.006koa izatera pasatuz.

Nekazaritzako azalera erabilia hektareatan neurtuta aztertzen badugu, Euskal AEan eta Tolosaldean lehen 10 urteetan gora egin zuen hektarea kopuruak baina 2009.urterako jaitsiera eman zen, oinarri urtekoa baino gutxiago izatera pasatuz. Aldiz, Gipuzkoan, pixkanaka beherako joera egin du, nahiz eta jaitsiera 1989.urteetik 2009.urtera ez den oso nabarmena izan, 59.810Ha izatetik 55.237 izatera pasatu ziren. Tolosaldean berriz, oinarri urtean, 9.880Ha ziren eta hurrengo 10 urteetan 12.054 izatera pasatu ziren, printzipioz gauza positibo bezala ikusiko genukeena baina 2009.urtean berriro ere behera egin zuen hektarea kopuruak 7.929 izatera gutxitu arte.

Ondorioa nahiko argia da, nekazaritzan erabiltzen den azalerak behera egin du. Lehen 10 urteetako beherakada ez da horren handia izan baino ondorengo 10 urteetan oraindik eta beheraka handiago jasan du. Hau da, geroz eta jaitsiera handiagoa ari da jasaten. Beraz, bistakoa da nekazaritza azalera gutxitzen doan heinean, nekazaritzako ekoizpenak ere behera egiten duela eta horrela, bertako nekazaritza pixkanaka galduz doala. Egun, lur eremu asko erabiltzen dira etxeak eta hiri guneak sortzeko eta horrek guztiak ere eragina du nekazaritzaren beherakadan, orain, beste erosotasun batzuei garrantzi handiagoa ematen baitzaie. Hori dela eta, herri txiki asko hutsik ari dira geratzen, egungo generazioek orokorrean hirietara jotzeko ohitura gehiago dutelako. Dena dela, nekazaritza gutxitzearen arrazoiak aurrerago egindako azterketa enpirikoan hobeto aztertzen saiatuko gara. Baina nekazaritza gutxitzearen proba nabarmena 1.taulak erakusten duena da, datu estatistikoak erabiliz lortutako informazioa.

3.4. NEKAZARITZAREN GARAPENEAN LAGUNTZEN DUTEN PARTAIDEAK

Aurreko atalean ikusi dugun joera beherakor horri aurre egin eta nekazaritza sustatzen saiatzen diren hainbat erakunde, proiektu eta jarduera aurkitu ditugu eta atal honetan horietako bakoitzaren funtzioa azalduko dugu.

-TOLOMENDI

Tolomendi, 1990tik bailarako landa garapena sustatzen duen Tolosaldeako Landa Garapen Elkarte da. Aldi berean, elkarte hau, Tolosaldea osatzen duten 28 udalerrien eta lehengo sektoreko eragileen elkarlanean lortzen dutenaren emaitza da. Beraien leloa da “baserri iraunkorrak, herri iraunkorretan” eta bertan, kideen arteko partaidetza, komunikazioa eta elkarlana sustatzen dira, modu horretan eskualdeko nekazaritza eremua garatzeko helburuarekin. Beraien egitekoak Landa Garapen Programan jasoak dituzte eta azken programa honek, Euskadiko Landa-ingurunearen garapenerako 10/1998 legean du jatorria.

Tolomendik bere web gunean azaltzen duen moduan, diru-laguntzen dinamizazioa, proiektuen bideratzea eta aholkularitza teknikoaren zerbitzuak eskaintzen ditu. Momentuan 5 dira eskaintzen dituen zerbitzuak (Tolomendi web gunea).

Batetik, proiektuen dinamizazioa eta aholkularitza teknikoa. Nagusiki baserriarren elkarteei eta udaletxeei baina baita banakako interesatuei ere, sektoreko edo landa eremuko behar, zalantza, asmo, nahi eta abar.-ei buruzko aholkularitza zerbitzua eskaintzen dute.

Bigarrenik, diru-laguntzen kudeaketa. Administrazio desberdinek urtean zehar argitaratzen dituzten diru-laguntzen kudeaketa egiten laguntzen dute, eskualdeko landa ingurunekeo proiektuak aurrera ateratzeko. Horretarako, diru laguntzen helburuen

argibideak edo aurkeztu beharreko dokumentazioa zein den esaten diete, beti ere, diru-laguntza horiek eskuratu ahal izateko.

Hirugarrenik, plastiko bilketa eta kudeaketa. Baserritarrei sortzen zaizkien plastikoen laguntzeko, esaterako, negutegietako edo baratzetako bolumen handiko plastikoen edo baserrietan sortzen diren asilo bolen bilketa eta kudeaketa egiten dute, birziklatzeko baimendutako enpresa batera eramenez. Modu honetan, baserritarrei pisu bat kentzen laguntzeaz gain, lehengo sektore garbi baten alde egiten eta ingurumenean plastiko zaborrak sortu ditzakeen kalteak ekiditen lan egiten dute.

Laugarrenik, IKT zerbitzua udal eta elkarteei. Informazio eta Komunikazio Teknologia (IKT) zerbitzua eskaintzen zaie udal eta Tolomentiko kide diren elkarteei beraien egunerokoan dituzten arazoei irtenbidea ematen laguntzeko. Gainera, teknologia honen bidez herritarrei zerbitzu hobekak eta eraginkorragoak ematen dizkiete.

Azkenik, bosgarrena, azoketarako karpak. Jaialdi, feria eta azokak errazteko asmoz, karpak kudeatzen dituzte.

Tolomendin parte hartzen duten fruta eta barazki ekoizleak guztira 40 dira eta gehienak baserriak diren arren, badaude elkarteak eta kooperatibak direnak ere. Beste batzuek ordea, zuzenean fruta saldu beharrean, fruta erabiliz edariak egiten dituzte, esaterako, sagarrondoek emandako sagarrekin sagardoa edo mahatsez baliatuz, txakolina. Hauek ordea gutxiago dira, zehazki 11 baina guztiek jatorri berbera dute, baserria (Ikusi eranskinetan 1. eta 2. taulak).

-JAN TOLOSALDEAN

Proiektuei dagokienez, “Jan Tolosaldea”, Tolomendi Tolosaldeko Landa Garapen Elkarteak martxan jarritako proiektua da eta Tolosaldeako Elikadura Onaren Plangintza osatzeko sortua izan zen. Proiektu hau, eskualdeko 2015-2020 LGP-ren helburuetako bat izanik, hainbat estrategia planteatzen ditu aurrera eramateko. Horiek dira; ekonomikoki bideragarriak diren baserriak, ingurunearekiko errespetuzkoak diren baserriak, sozialki iraunkorrak diren baserriak, elikaduran ahalik eta burujabeenak diren herriak, energian autonomi maila handiagoa duten herriak, ekonomia lokalean oinarritutako herriak, mugikortasun iraunkorren oinarritutako gizarteak, sortzen den zaborraren kudeaketa iraunkorra duten herriak eta herritarren bizi kalitate duina bermatzen duten herriak.

Beraien filosofia, “zer jan, hura izan” denez, jatearen ekintzak gizarte baten izate eta garapenean duen eragina aintzat hartzen dute. Horregatik, proiektuak denbora luzez jarraitzea izango litzateke bidea, horrela ate berriak irekiz eskualdean gai hauei buruzko ikuspegi bateratu eta koordinatua garatzeko. Beraz, Tolosaldeako Elikadura Onaren Plangintza bikaintasunez aurrera eramateko, hasiera batean jarritako helburuak honakoak dira: Landa Ingurunea babestea elikadura babesteko, Tolosaldeako elikadura sistema eraldatzeko saiakera xume baino irmoa abiatzea, bertako elikagai ekoizleentzako merkatuak gehitzea, elikaduraren sisteman parte hartzen duten eragile desberdinen elkarlana, egituraketa eta antolaketa bultzatzea,

bertako elikagaiak garatzeko eta bultzatzeko oinarrizko azpiegiturak sortu edo egokitzea eta elikadura aniztasuna babestea, Euskal kulturaren osagai garrantzitsua baita (Jan Tolosaldea, 2015).

-FRAISORO ESKOLA

Tolomendiz gain, Zizurkilen kokatuta dagoen Fraisoro Eskolak ere nekazaritzaren garapenean laguntzen du. Fraisoro, nekazaritza-abeltzaintza, basogintza, natur ingurunearen kudeaketa, lorezaintza eta loregintza arloetan espezializatuta dagoen lanbide heziketako ikastetxea da. Eskola hau, Eusko Jaurlaritzako Hezkuntza Sailaren menpe dago eta 115 urte inguru daramatza lehen sektoreari zerbitzua ematen. Prestakuntza, enplegu eta ekintzailatza zerbitzu integralen bidez sektore honen lehiakortasuna hobetzea da asmoa. Bere politika kalitatea da, betiere ingurumena zainduz eta bere jarduera-eremuan aritzen direnen segurtasuna bermatuz.

Bere jarduera aurrera eramateko, beharrezkoak dituen azpiegiturez baliatzen da, liburutegia, makineria, ikasgelak, oiletegiak, negutegiak eta ukuiluak. Are gehiago, nekazal eta ingurumen laborategia ere baditu. Horri esker, laborategian burutzen dituen analisiekin, Ekonomia Sustapeneko, Landa Inguruneako eta Lurralde Orekako Departamendua, Gipuzkoako Foru Aldundiko departamenduak, zenbait erakunde eta zerbitzu hau eskatzen duen orori, behar bezala erantzutea lortzen du, eskatzen zaion analisi zerbitzuari aurre eginez.

Printzipioz, Fraisoro Ingurumen eta Nekazal Laborategiak eskaintzen dituen analisi zerbitzuetatik gure interesekoak honakoak dira; lurzoru hobetzaileak eta laborantzarako substraktuak, zoruak, landareak, urak eta isuriak, zentzumen analisia, sagardoa eta txakolina, landare osasuna, garapena eta berrikuntza eta sagardoaren mikrobiologia. Analisi hauen bidez, besteak beste, sagardoaren kalitatea ezagutu ahal izango da kontrol prozesuak gainditzeko, landareen gaixotasunei buruzko diagnostikoak lortuko dira, elikagaien ezaugarriak definituko dira, usaina, zaporea eta kolorea, ongari organikoak aztertuko dira eta zoruen emankortasunari buruzko informazioa jaso ahal izango da.

Fraisoro Eskola eta Tolomendi Tolosaldeako Landa Garapen Elkartea, askotan elkarlanean aritzen dira, azken finean, biek helburu antzerakoak dituzte. Biek modu batera edo bestera beraien ekarpenak eginez nekazaritza bultzatu eta garatzea, ez dakitenei erakutsiz, guztiei lagunduz eta beti ere gauzak hobetuz.

Jarritako intentzio, gogo eta ideiekin hainbat proiektu ateratzen dituzte aurrera eta horietako bat, Tolosako Udalarekin batera sustatutako Santa Lutzia nekazaritza hazitegia da. Txabola egoki bat eta lantzeko prest dagoen lurra eskaini dituzte, hala nola, ura, argia, komuna, dutxa eta beharrezkoak diren gutxieneko makineria ere bertan dituela. Esaterako, Tolomendik, diru-laguntza desberdinak emateaz gain, nekazari hasi berriei lagundu eta profesional izateko bidean jarriko ditu. Beste aldetik, Fraisorok, lursailen ustiapen-baldintzen kudeaketa eta proiektuen eta ekintzaileen jarraipena egingo du. Beharrezkoa izan ezker, formakuntza eskaintzeaz ere arduratu daiteke. Beste proiektu batzuk ere badituzte martxan, esaterako lurramendi aurreko zelaietan baratze parkea.

-MERKATUAK

Herriko tradizioari jarraikiz, larunbatero goizeko 8:30etatik aurrera, Tolosan, nekazaritzari bere tarte ere egiten zaio merkatua ospatuz eta baserriar askorentzat egun berezia izan ohi da. Bertan, baserrietako produktu freskoak guztien eskura dira eta bertaratzen direnek aukera paregabea izaten dute bertako ekoizleei garaian garaiko produktuak zuzenean erosteko. Tolosarrek, zein inguruko herri txikiak jendeak ohitura du bertara joan eta merkaturan barazkiak eta frutak erosteko. Merkatuari esker, besteak beste; bertako nekazaritza sustatzen da, nekazariak saltzeko aukera izaten dute, kontsumitzailek ekoizleei zuzenean erosteko aukera izaten dute, bertako ekonomia eta pasaia indartzen da, elikadura osasuntsua izaten laguntzen du, bertako produktuek ingurumena gutxiago kaltetzen dute, bertako produktuak dastatu ahal izateko aukera eskaintzen du eta baserriarren lana baloratu eta saritu daiteke. Merkatua, Tolosako hiru leku ezberdinetan banatuta egoten da. Zerkausian, bertako produktuak saltzen dira eta aniztasun handia eta aukera izugarria eskaintzen duten 54 ekoizle desberdinek hartzen dute parte. Gehienak Tolosaldeakoak dira baina badira inguruko beste zenbait herrietatik gerturatzen diren hainbat ekoizle ere, merkatuz merkatu ibili ohi direnak (Ikusi eranskinetan 3. taula). Euskal Herri plazan, atzerriko produktuak eta ehungintzakoak egoten dira salgai eta Berdura plazan berriz, landareak eta loreak izaten dira, bai apaintzeko balio dutenak, bai janariari bizitasuna emateko balio duten landare aromatikoak eta baita baratzean landatzeko barazki landareak ere. Azken hauek ere bertako ekoizleak dira eta guztira sei dira (Ikusi eranskinetan 4. taula). Guztiek ezartzen dituzten prezioak, gutxi gorabehera oso antzerakoak izaten dira, beraien artean prezio bidezko lehiakortasuna gutxitzeko, prezio minimo bat eta gehieneko bat errespetatu behar izaten dituzte. Porterrek (1985) desberdindutako 3 estrategietako bat, kostuetan liderra izatearen estrategia, saihestu nahi da guztiei aukera antzerakoak emateko.

Euskal Herriko azoka ezagunetariko bat izanik, bisita gidatuak ere eskaintzen dira. Kanpotik etortzen diren atzerritarrentzat hizkuntza ere egokitzen da eta bisita euskaraz, gazteleraz, ingeleraz edo frantsesez izan daiteke. Bisitaren iraupena ordu eta erdikoa da eta amaieran, Zerkausian produktuak dastatzeko aukera izaten da. Zerbitzu hau, urteko guztian zehar izaten da larunbatetan eta bere prezioa 6€ da, kasu berezietan aldiz 3€ eta erreserba "online" bidez egin daiteke. Informazio gehiagorako berriz, Tolosaldeako Tour Turismo bulegora jo daiteke.

Larunbateroko ohiko merkatuaz gain, badira Tolosaldean egun berezietan ospatzen diren merkatuak ere. Horien artean, Maiatzaren 1ean Abaltzisketan Aralarreko larre irekiera; Ekainean, Tolosan bertan San Juan-etako merkatu berezia; Irailean, Asteasun, nekazaritza, abeltzaintza eta artisau produktuak eta Ibarra, bertako produktu tradizionala den pipermin (guindilla) merkatua; Urrian, Tolosan, Zizurkilen eta Alegian, Tolosa Goxua eta nekazaritza zein abeltzaintza merkatuak; Azaroan, Tolosan, babarruna astea eta Abenduan, Tolosan, txuleta festa eta gabonetako merkatu berezia ospatzen dira.

-SALMENTAK

Esaterako, Tolosaldean bertan, bertako produktu ekologikoak zuzenean erosteko aukera ere badago. Aldaba Zahar baserria, produktu ekologikoen produkzio eta salmentan oinarritutako elkarte da. Duela 20 urte bainago gehiago sortu zen elkarte hau eta beraien bizibidea elikagai osasuntsuak produzitu eta saltzea da, hori dela eta, produktu guztiak modu ekologikoan ekoizten dituzte. Beraien produktuak baserrian bertan, asteroko banaketan edo hainbat merkatutan eros daitezke. Donostian, Hernanin, Ordizian, Tolosan eta baita Biolur-en (Gipuzkoako Nekazaritza Ekologikoaren Aldeko Elkarte, Biolur web gunea) azokan ere.

Merkatuez gain, Dastatu online plataformaren bidez ere, Euskal Herriko produktuak erosi eta gozatzeko aukera dago. Almazena Asteasun dauka eta hiru denda fisikoetatik bat Tolosan aurkitzen da. Produktu naturalak eta osasuntsuak dira eta Dastatu plataformaren bidez saltzeko baldintzetako bat da, produktuak norberak ekoiztuak eta eraldatuak izatea. Bertan saltzen diren produktuetan ere kalitate handia bermatzen da, lurralde bakoitzeko kalitatezko arauak ezartzen dituzten erakundeen kontrola erabiliz. Esaterako, kalitatea bermatzeko, barazkiak asteartetan bakarrik banatzen dituzte, barazki horiek jaso berriak eta freskoak izan daitezen eta gainera garaiko produktuak bakarrik eskaintzen dituzte, bere betiko zapore naturala izan dezan.

3.5. ZAILTASUNAK

3.5.1. SUPOSATZEN DUEN PROZESU LUZEA ETA DENBORA

Jakoba Errekondok (2015), "Bizi Baratzea" liburuan, baratzeria murgiltzeko grina daukatenentzat idatzitako liburuan, argi aipatzen ditu prozesua modu aproposan egiteko jarraibideak zein diren. Ezertan hasi aurretik, gogoaz izateaz gain, laboreak landatzeko toki bat, argia eta ura izan behar dira. Gainera, lurrak, mineralak, materia organikoak, mikroorganismoak, aieka fisikoak eta aieka kimikoak beharko ditu. Horrez gain, ongarri mineralak nahiz organikoak ere beharko ditu lurrak. Horien artean, karea edo gisua (kareharri hautsa, errautsa, kare bizia, kare hila, alga kaltzioa), simaurra (behi, ahuntz, txerri, untxi simaurra, arkorotza), luarra eta ongarri berdea. Gainera, ongarri organikoak modu ekologian eginez gero, jarduera hau guztiz borobilduko litzateke, horrela lurraren emankortasuna hobetu edo handituko bailitzateke baina ingurumena kaltetu gabe; ENEEK-k argitaratutako "Simaurraren Konpostajea Nekazaritza Ekologikoan" liburuak ondo aipatzen duen moduan. Besteak beste, laboreen errotazio edo txandatze egokiak, abonua berdeen eta batez ere lekadunen erabilera, lurra era egokian lantzea edota zelaietan abereen erabilera egokia egitea.

Beraz, gauzak ondo egin nahi badira inplikazioa eta denbora ere beharko dira. Horregatik, gustuko lekuan aldaparik ez dagoenez, batzuentzat gustuko lana izango da, baina aldiz beste batzuentzat gehiegizko konpromisoa izango da.

Ondoren, landarea eskuratu beharko dugu eta horretarako hainbat aukera ezberdin dauzkagu, esaterako ereintza. Egia da, askok, horretan jarduten duten lekuetara jotzen dutela eta bertan landare txikiak erosi, ondoren, bere baratzean edo

lur sailean landatzeko. Baina landatzen hasi aurretik, urtaroari begiratu beharko diogu zein landare landatu jakiteko. Urtaro bakoitzean egiten duen eguraldiaren arabera, landare batzuen edo besteen garaia izango baita, eta garaian garaikoa landatu behar da. Euskal Herrian, 4 urtaro nabarmen bereizten dira eta laboreek, eta oro har izaki bizidunek, urtaroen zikloari nola jarraitzen dioten aztertzen duen arloa fenologia da.

Behin landarea modu egokian sartu ostean, lan nagusienak geratuko litzaizkiguke, egunero edo beharrezkoa den heinean behintzat erreparatu beharrekoak. Horiek izango dira; lurra irauli edo ez, ureztaketa, jorraketa, lurreztatzea, azpiak egitea, kimatzea eta arbatzea.

Bestetik, ezin gara ahaztu fruta arbolez, hauek ere beren zaintza beharrezkoa baitute ondoren fruituak eman ditzaten. Laffittek (n.d) bere artikuluan aipatzen duen moduan, sagarrondoak izan zen hemengo lehenengo fruitu arbola eta datu bitsi bezala, euskara ere hizkuntza zaharra izanik, baserri eta abizen asko datoz hortik, esaterako, Tolare, Sagardia, Sagasti, Sagardia etab. Arbola hauek ere, barazkiekin pasatako prozesu antzerakoa eskatzen dute, toki apropos bat, beharrezko lur, argi eta ura. Ondoren, banan-banan landatu beharko dira, bai hazia bera edo baita dagoeneko hazten ari diren zuhaizka txikiak ere. Horretan aditua den norbaitek, landare batetik beste bat ateratzeko abilezia baldin badu, berak sor dezakete fruitu arbola emango duen arbolatxoa.

Ondoren, fruta arbolaren arabera, zaintza desberdina emango zaio, baino gutxieneko garbiketa bat egitea ezinbestekoa izango da, bere hazkuntza modu egokian lagundu ahal izateko. Esaterako, sagarrondoak ez du zaintza berezirik beharko bi urtez behin bere uzta eman dezan, aldiz, kiwiek, zaintza espezializatuago bat beharko dute, bertan arren eta emeen arteko jokaerek garrantzi handia baitute. Hala ere sagardoaren ekoizpena jarduera ekonomiko nagusienetako bat da gure eskualdean eta bere gaixotasun eta izurriteak kontrolatzea da lan garrantzitsuenetako bat. Gipuzkoako Foru Aldundiko web guneko sagarrondo atalean azaltzen den moduan, egun, izurriteak eta gaixotasunak kontrolatzeko gaitasun gehiago daude baina bereziki kontrol orokor eta biologikoak gomendatzen dira.

Jarraitzeko, ilargia ere kontutan hartu beharreko aldagaia da; ilgora, ilbete, ilbehera edo ilberri den, landareak landatzerako garaian eta baita jasotzerakoan ere. Garai batean, Lurretik 384.400km-tara dagoen satelite honi askoz ere gehiago erreparatzen zioten gure aurrekoek baina gaur egun ere, oraindik asko dira ilargiaren arabera jokatzeko dutenak, bai landare eta zuhaitz kontuetan eta baita gizakiotan ere. Esaterako, tuberkuluak, ilbeheran, eta airean hazten diren barazkiak, ilgoran erein behar direla esaten da aspalditik. Gizakion kasuan berriz, asko dira ilea mozteko garaian ilargiari begiratzen diotenak, ile ugari eta sendoa izan dezaten.

Nolanahi ere, hemen inguruko klima zein den jakinda, hainbat arazo edo konplikazio sor dakizkiguke; izotza, haizea, ura, eguzki falta etab. Eta gaitzak eta izurriteak ere oso ohikoak dira. Barazkien gaitzen artean; gorrina, herdoila, zurina eta usteldurak eta izurriteen artean; zorria, euli zuria, nematodoak, barraskilo eta bareak, satagina, luhartza, satorra, hari harra, azen harra eta beste batzuk. Frutetan berriz ohikoagoak dira; onddoak, landare parasitoak, birusak, intsektuek, akaroek, eguzki-kolpeak, sustrai itotzeak etab. -ek sor ditzaketen arazoak.

Seguruenik, batzuei, prozesu osoa ikustean, lan hauetan hasteko gogoia joango zaie, baina errealitatea horixe da, platera etxeko barazki nahiz frutez beteta ikusteko, aurretik egin beharreko lana ez da batere makala, dedikazio handia eskatzen duela bistakoa da.

3.5.2. GEROZ ETA GIZARTE EXIGENTEAGOA

Garai batean, berdin zion kalitatezko pegatina izan edo ez, produktuak handiak edo txikiak ziren, zapora benetan ona edo txarragoa zuten. Garai batean goseari aurre egitearekin eta elikatzearekin nahikoa baitzen. Gaur egun ordea, Tolosaldean ez zaigu jatekorik falta eta beraz, aukera handia dagoenez punta puntako eta dagoen onena nahi dugu. Garai batean pasa zituzten miseriak ikusteko aukera dugu, benetan bizi zituztenen ahotik, ahotsak web orriak eskaintzen dituen elkarrizketei esker. Elkarrizketak adineko jendeari eginikoak dira eta bertan hainbat pasarte kontatzen dituzte. Bizi izan zuten egoera tamalgarria kontatzen dute askok, zenbat lan egiten zuten eguzkia ateratzen zenetik sartzen zen arte, zenbat urterekin hasi behar izaten zuten etxean lanean, zer izaten zuten etxean jateko, egunero merkatura astoan joan behar produktuak saldu eta eguneko sosa ateratzeko, produktuak nola kontserbatzen zituzten etab. Gaur egun ordea, teknologian eta gizartean eman diren aurrerapenei esker, gutxieneko beharrei aurre egiteko gaitasuna dugu. Elikadurari dagokionez, produktu bakoitzeko aukera anitza daukagu eta beraz onena eta merkeena bilatzen dugu. Horrela dio, Patxi Izagirrek, 70.hamarkadatik merkatuetan Montes izenarekin saltzen aritzen den Ibartarrak bere Montes Etxea web gunean. Garai batean, lehen mailako eta bigarren mailako barazkiak saltzen zituzten prezio desberdinetan eta jendeak bietatik erosten zuen, orain ordea guztiek puntako barazkiak eta merkeak nahi dituzte.

Gainera, kalitatezko hainbat froga pasa behar izaten dira eta baldintzak ere geroz eta zorrotzagoak dira. Egia da balio erantsi handiagoa ematen diola produktuari baina kostuak ere handitu egiten dira, beraz errentagarritasuna bilatu behar da. Esaterako, kalitateko labelak, produktuak bereizi eta nabarmendu egiten ditu eta horri esker kontsumitzaileari balio erantsi bat sortzen dio. Etiketa identifikatzaile honen bidez, merkaturan produkzioa finkatzeko aukera ematen duen kontsumitzailea bilatzen da. Salmenta gunean berriz, Gipuzkoako baratzearen ohiko irudia finkatzen du, hala jatorria zein kalitatea bermatzen du. Etiketa horren bidez, baratzezaintza eta frutikultura sektorearen parte hartze zuzenarekin onarturiko araudiaren zehaztapenak betetzen direla egiaztatzen du.

Bereziki, kalitateko labelak, euskal produktuak egiaztatzeko sorturiko araudiaren babesa izango du, horrela produktu horiek, pegatina edo etiketa erregistratu baten bidez identifikatzeko. Bertako nekazaritza eta kultura nortasuna begiratzeko balio izango du baina aurretik aipatu bezala nekazarien kostuek gora egingo dute, beraz oreka bilatuz errentagarritasuna aurkitu beharko dute. Hazi da kalitateko labera ziurtatzen duen erakundea.

3.5.3. KONTSUMITZAILEEN JOERA

Kasu honetan ere garai bateko egoerarekin alderatzen badugu, familien egiturak eta ohiturak asko aldatu dira. Garai batean senide asko izaten ziren eta diru gutxi, horregatik aho guztiak ase ahal izateko, taloa, ura eta ezer gutxirekin elikatzen ziren. Orain ordea, familietan batz bestea bi seme-alaba izaten dira eta emakumeek ere etxetik kanpo lan egiten dute. Beraz, zorionez, emakume gehienek ez dute eguna etxean pasatzen bazkaria prestatzen edo etxeko lanak egiten, denborarik ere ez baitute izaten. Denbora falta horrek eta egun dauden erosotasun guztiak ikusita, ohiturak aldatzea ekarri du. Janari prestatu ugari saltzen dira, garbituta eta prest dauden barazkiak, denetariko frutez osatutako mazedonia itxurako poteak, edozein lantoki eta unibertsitatetan janariz betetako makinak etab. erraztasun ugari daude kontsumitzaileen eskura eta horrek erosotasun handia ematen duenez, etxean prestatu beharrean poltsikotik diru ateratzea errazagoa egiten zaigu gehienetan.

2.TAULA: Elikagai taldeen banaketa g/eguneko (2012.urtea)

ELIKAGAIK	GRAMOAK/EGUNEKO
1- Alkoholik gabeko edariak	446
2- Esnea eta deribatuak	349
3- Barazkiak	327
4- Frutak	305
5- Zereala eta deribatuak	218
6- Edari alkoholikoak	208
7- Haragia eta animalia produktuak	179
8- Arraina eta mariskoak	103
9- Olioak eta koipeak	47,2
10- Arrautzak	31,1
11- Azukrea eta gozoak	29,8
12- Lekaleak	12,9

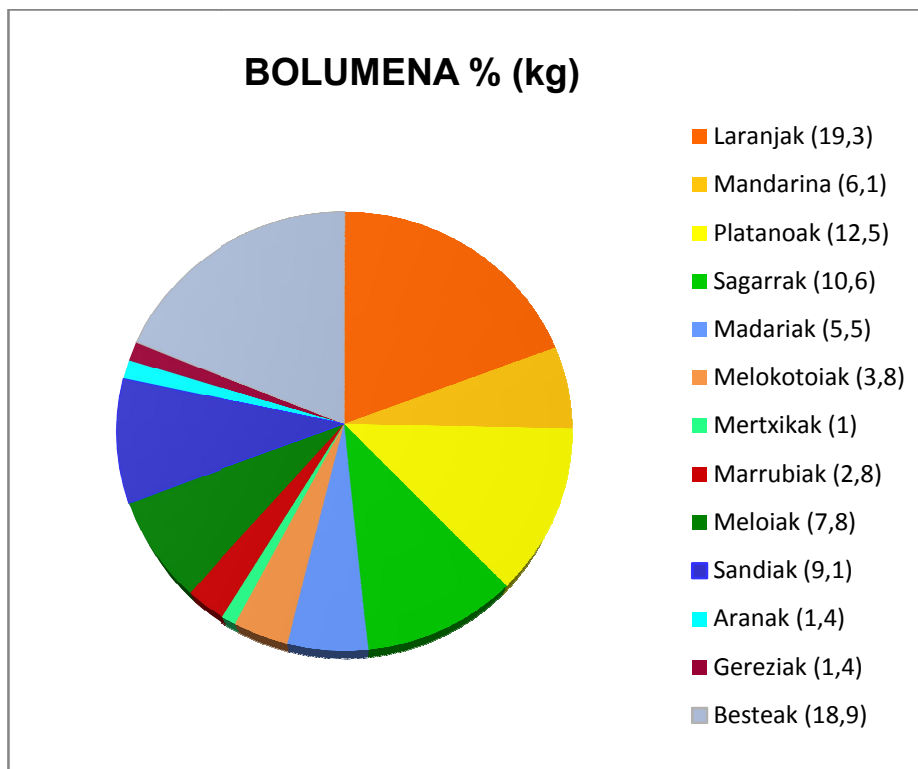
ITURRIA: Egileak moldatuta. Espainiako Gobernuko web gunetik

Eguneko gramotan neurtutako kontsumo handiena alkoholik gabeko edarietan egiten da, zehazki 449g/eguneko. Seguruenik, zifra honen arrazoia ura izango da. Talde honetan sartzen baitira, ur minerala, infusioak, freskagarriak, zukuak etab. Ondoren esnea eta deribatuak dira gehien kontsumitzen direnak eta hirugarrenik barazkiak. Barazkien kontsumoa eguneroko batz bestekoa gramotan 327 da. Hauen jarraian ditugu frutak, antzeko kontsumoarekin, 305gramo/eguneko. Beraz, barazkiak eta frutak, kontsumitzaileon egunerokoan garrantzi handia dutela argi ikusten da. Atzetik datoz, zerealak, edari alkoholikoak eta haragiak. Eta amaitzeko, arrainak, olioak, arrautzak, azukreak eta lekaleak ditugu kontsumo txikienarekin.

Kasu honetan beraz, nekazaritzak duen zailtasuna ez da bere kontsumo falta izango. Baizik eta kontsumitzaileek produktuak non erosten dituzten, nolakoak erosten dituzten eta zein jatorritakoak.

Espainiako Gobernuak 2017. Urtean jasotako datuen arabera, grafiko honek erakusten ditu Espainian kontsumitzen diren fruituak zeintzuk eta zenbat diren.

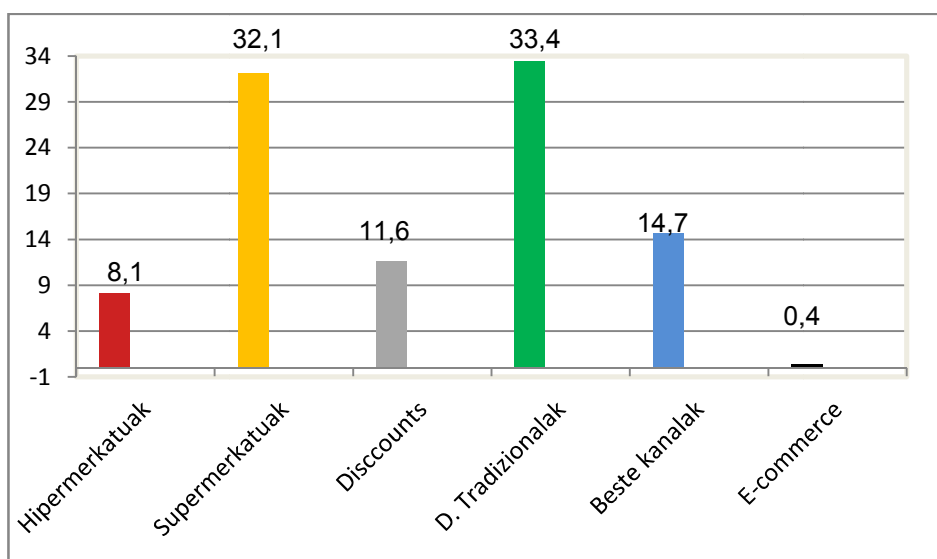
1.GRAFIKOA: Fruituen garrantzia (2017.urtea)



ITURRIA: Egileak moldatuta. Espainiako Gobernuko web gunetik

1.Grafikoak erakusten digunaren arabera, laranja, platanoak eta sagarrak dira bolumen (kg) handiena hartzen duten frutak. Laranja %19,3 hartzen dute ehuneko osotik, platanoek %12,5 eta hirugarrenik, sagarrak, %10,6. Jarraian, sandiak, meloiak eta mandarinak daude, %9 eta %6aren artean. Eta azkenik, madariak, melokotoiak, marrubiak, aranak eta gereziak.

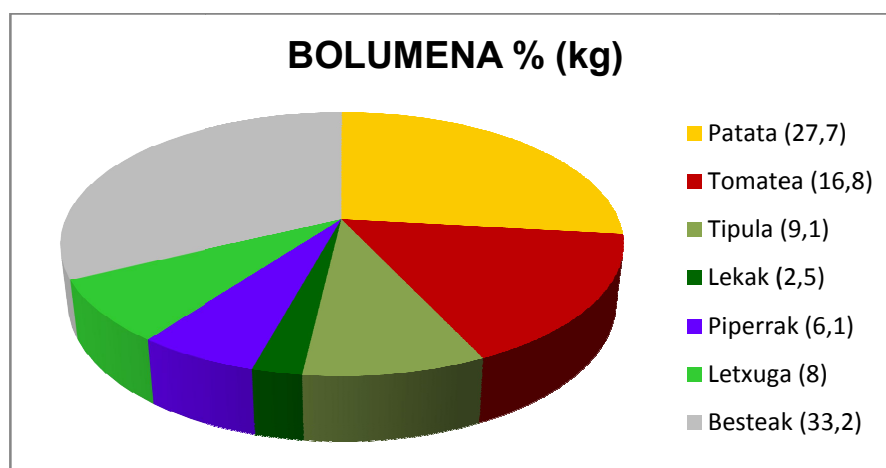
2.GRAFIKOA: Fruituen kanal banaketa %kotan (2017.urtea)



ITURRIA: Egileak moldaturikoa. Espainiako Gobernuko web gunetik

Beraz, 2.grafikoan ikusteko aukera dugun moduan, fruta erosteko kanalik gustukoenak 2017.urtean zehar, denda tradizionalak izan dira %33,4 batez. Baina supermerkatuak oso gertu dituzte %32,1 hartzen baitute eta lehia handiena printzipioz bi hauen artekoa da. Beraz, orokorrean Espainian frutak erosteko kontsumitzaileek oraindik ere denda tradizionalak erabiltzen dituzten arren, atzetik presionatuz datoz besteak ere. Azken finean, gainontzeko banaketa kanalek eskaintzen dituzten erosotasunek hauen erabilera igotzea ekartzen dute.

3.GRAFIKOA: Barazkien garrantzia (2017.urtea)

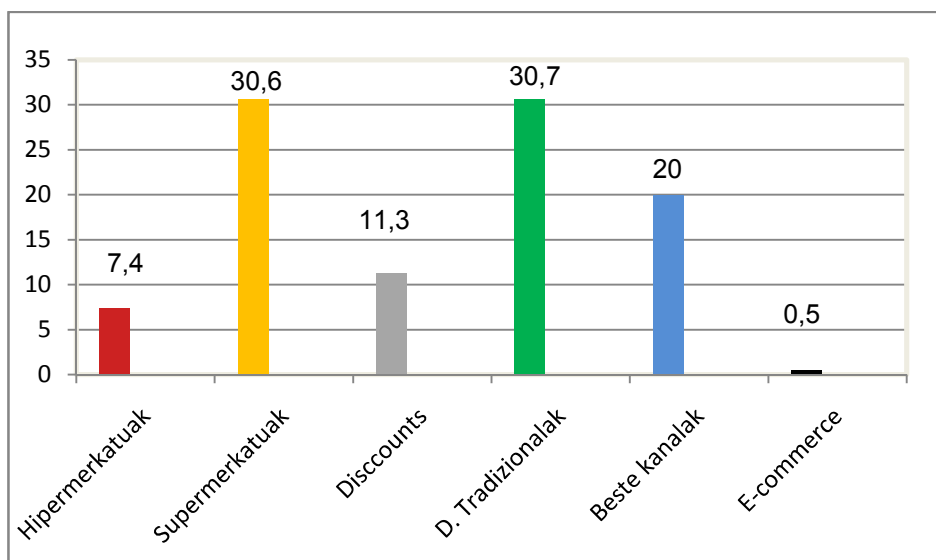


ITURRIA: Egileak moldaturikoa. Espainiako Gobernuko web gunetik

Kasu honetan, 3.grafikoak erakusten digu Espainian 2017.urtean zehar garrantzi handiena kg-tan neurtuta patatak eta tomateak hartzen dutela, %27,7 eta %16,8 hartuz. Hauen segidan, tipulak %9,1 hartzen du eta letxugak berriz %8 eta piperrak

%6,1. Eta amaitzeko, azkenik lekak %2,5eko garrantzia hartzen dute ehuneko osoarekiko.

4.GRAFIKOA: Barazkien kanal banaketa %kotan (2017.urtea)



ITURRIA: Egileak moldaturikoa. Espainiako Gobernuko web gunetik

Barazkien banaketa kanalari dagokionez, azken grafiko honetan azaltzen den moduan, fruituen banaketa kanalaren egitura oso antzekoa du. Kasu honetan ere, supermerkatuak eta denda tradizionalak ia parean daude %30,6 eta %30,7 batekin. Jarraian beste kanalak daude eta gero deskontuzko dendak, hipermerkatuak eta internet bidezko salmentak.

Ondorioz, aurretik aipatu bezala, barazki zein fruten kontsumoa nabarmena da. Aldiz, gure nekazariei eragozten dien hainbat banaketa kanal daude eta ondorioz, beraien irabaziak kaltetzen dituzte. Bertako nekazariarentzat modurik egokiena zuzeneko salmenta izango litzateke, banaketa geroz eta laburragoa bada, kostuak gutxitu eta beraz irabazi marjina handitu edo prezioak gutxitzeko aukera izango dute. Bestetik, askok ez die barazki eta frutek jatorriari behatzen eta horietatik asko kanpotik inportatutakoak izaten dira, ondorioz, bertako nekazarien aurka jokatzeko dute. Hori horrela, atal teorikoan azaldutako eragin negatibo ugari sustatzen dituzte gure kontsumitzeko joerak.

Esaterako, supermerkatu handietan erositako frutek eta barazkiek bertara ekartzeko egiten duten prozesu osoa aztertuko bagenu, ekoizteko modua, ontziratzeak eta garraioak, hainbat energia kontsumitu eta kutsadura handia eragiten dute. Aldi berean, bertako ekonomia bultzatu beharrean, bertako nekazarian lana gutxiesten dute. Egia da, horrek bertako produktuak eta garaikoak direnak kontsumitzea suposatzen duela eta aldiz nahi dugunean nahi duguna jatera ohituak gaude. Grafiko hauek guztiak Espainiako kontsumo joera erakusten digute, baina zehazki Tolosaldeako zein den jakiteko, aurrerago eginiko azterketa enpirikoan oinarrituko gara.

3.5.4. KAPITAL BEHARRA

Etxezarretak (2006) aipatzen duen moduan, garai batean nekazaritza irabazi asmorik gabeko ekintza zen, bere helburu nagusia familia aurrera ateratzea eta elikatze behar adina elikagai izatea zen. Hala ere, gaur egun Tolosaldean dauden nekazari gehienak autokontsumorako ekoizten badute ere, bertan egindako lana, ingurunearekiko errespetatua eta elikadura osasuntsu baten aldeko jarrera txalotzekoa da. Ekoizpena txikia bada ere, gutxieneko makineria bat izatea ezinbestekoa da, hori horrela ezean, eskuz egin beharreko lana askoz ere zailagoa eta neketsuagoa baita. Bestalde, beste kostu batzuk ere suposatzen ditu nekazaritzak, horien artean lurra egokitzeko makineria, produktuak, barazkien landareak, barazkiak landatzeko tresnak eta bertan pasatako lan orduak. Ekoizpena txikia den kasuetan irabazirik ez da izaten, ez baita dirua irabazteko helburuz egiten, gehienez ere autokontsumorako eta familiari banatzeko adina barazki eta fruta lortzen dituzte. Nolanahi ere, gutxieneko kapitala eta lana beharrezkoak dira eta aldiz, klimaren joeraren arabera jasoko duten uzta ez da inola ere ziurra izango.

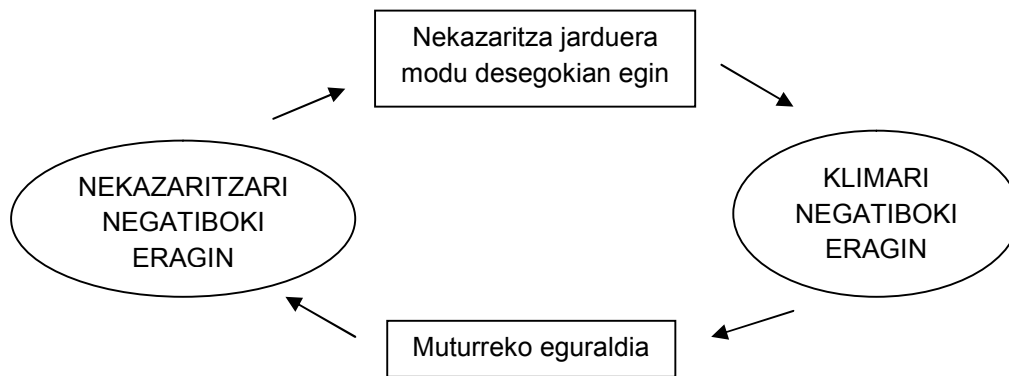
Aldiz nekazaritza irabazi asmorako egiten duten ekoizleek, askoz ere produkzio handiagoa beharko dute gero merkatuan sartu edo negozio moduko bat jartzea posible izateko. Hori horrela, beharrezko lurra, kapitala eta lana ere garrantzitsuagoak dira. Gainera, Cerdák (2003) ondo aipatzen duen moduan, nekazariak geroz eta sektore lehiakorrago bati aurre egin behar dietenez, makinerietan garatu beharreko teknologiak kostu handiak suposatuko dizkiete. Hala nola, pertsonak egiten duten lana azkartzeko aukera ematen dute eta horrela denbora gutxiagoan produkzio handiagoa lortu. Bestalde, instalazio egokien bidez ere, arazo klimatologikoei aurre egiteko aukera dute eta beraien uzta ezta baldintzaturik egongo. Beraz, sektore konpetitibo horretako lehian sartu ahal izateko, instalazio, makineria, langileak eta ikerketarako kapitala beharrezkoa eta ezinbestekoa da.

Aipatu bezala, Tolosaldeako nekazari gehienak baserrietatik datoz eta hasiera batean beraien helburua ez da negozio bat ezartzea. Beraz, ekoizpen txikien bidez, aspalditik esan ohi den bezala lan ugari eta irabazi gutxiko sektorea da, horregatik belaunaldi berriek nahiago dute bertan inbertitzen hasi beharrean arrisku txikiagoko beste lan bati ekin.

3.6. KLIMA TOLOSALEAN

Orokorrean, Espainia eta Europa mailan, nekazaritzak kliman duen eragin negatiboa oso nabarmena dela ikusi ahal izan dugu. Hau da, isurtzen diren gasek berotegi efektuan erantzukizun handia dutela. Aldiz Tolosaldean zentratuz, klima-aldaketaren aurka buru-belarri aspalditik ari dira lanean eta baita negutegi efektua eragiten duten gasak murriztu nahian ere. Azken urteotako konpromisoa energia kontsumoa eta CO₂ isurpenak % 20an gutxitzea izateaz gain, energia berriztagarriak %20 handitzea ere bada. Helburu hauek lortzeko asmoz, hainbat plangintza eta estrategiei heldu die.

Gezurra dirudien arren, klima eta nekazaritzaren artean erlazio zirkularra osatzen dute. Nekazaritza modu desegokian egitean, ingurumena kaltetzen du eta ondorioz klimari negatiboki eragiten dio. Hori horrela, muturreko eguraldia eragiten du eta horrek nekazaritzari kalte egiten dio uzta ona zapuztuz. Ondorioz, nekazaritzak produkzio hobe lortzeko erabiltzen dituen baliabideek, berriro ere klimari negatiboki eragin liezaieke eta modu horretan elkarri positiboki eragin beharrean, elkar oztopatzen dute. Horren harira, berriz ere nekazaritza ekologikoa aipatu beharra dago, ingurunearen errespetua jaso ahal izateko, aurretik bera errespetatzen duena.

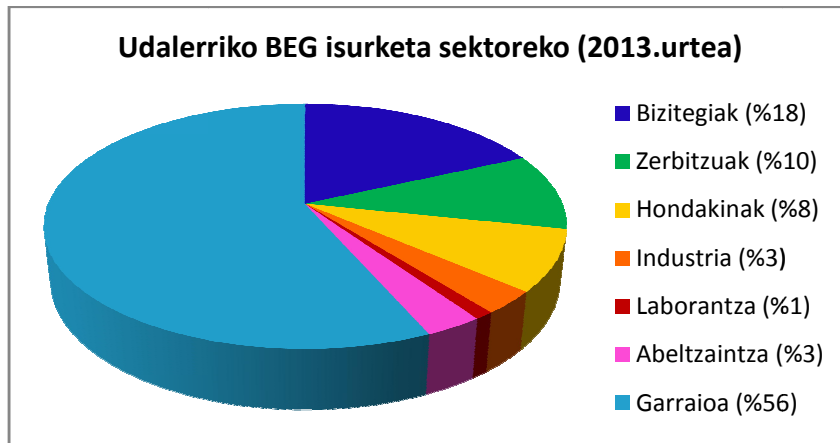


ITURRIA: Egileak egindakoa

Tolosako udaleko parte den, Tolosako Ingurumen Zentroak egindako azterketaren harira, esan daiteke zonalde honetan nekazaritzak ez duela berotegi efektuan inolako kalte nabarmenik eragiten. Izan ere, 2013.urtean lortutako emaitzen arabera, sektore guztiekin alderatuz, nekazaritzak %1eko inplikazioa bakarrik du. Beraz, alde horretatik, nekazaritza bide onetik dabilela esan daiteke. Dena dela, kontutan izan behar da nekazaritzako sektoreak Tolosaldean duen garrantzia edo pisua agian beste sektoreena baina txikiagoa dela eta ondorioz, sortzen duen eragina ere txikiagoa dela.

Ondorengo grafikoan ikus daiteke Tolosako udalerrien berotegi efektuko gasen (BEG), 2013.urteko inbentarioa.

5.GRAFIKOA: Berotegi efektuko gasen isurketa



ITURRIA.Tolosako Ingurumen Zentroa.

Bertan ongi ikusten den moduan, 5.grafikoan, garraioa da BEG en isurketa handiena egiten duen sektorea, erdia baino gehiago hartzen baitu %56 batez. Jarraian, %18 hartzen du bizitegietan sortzen diren gasek. Zerbitzuek eta hondakinek berriz, %10 eta %8ko eragina dute berotegi efektuko gasetan. Eta kopuru txikiagoak hartzen dituzte industriak, laborantzak eta abeltzaintzak hiruren artean %9ko gasen isurketa eginez. Beraz, arazo konkretu hau, beste sektore batzuen aldetik enfokatu beharko litzateke.

Esaterako, garraioari dagokionez, kalte handienak berak sortzen dituzenez; arreta, garraio motetan, ibilgailu kopuruan edo erregai motetan zentratu beharko litzateke. Tolosaldea herri txiki ugari osatuta dagoela kontutan izanik, herritar askok hartu behar izaten duten autoa beraien bizitokitik lanera, eskolara edo kalera jaisteko, beraz zerbitzu publiko gehiago edo hobetuen alde egin daiteke apustu.

Bizitokitietan sortzen diren berotegiko efektuetako gasak gutxitzeko ere, ura murriztearen aldeko sentsibilizazio kanpainak garatzea ari dira. Hau da, bizitokitietan ur kontsumoa murrizteko gailuak ezartzea edo ekimenak bultzatzea. Baita hondakinen sortze tasa txikitzea, jasangarritasuna errespetatzen duten kontsumo joerak bultzatzen, bigarren eskuko merkatuak ospatzen, ohitura desegokiak aldatzea, oinezkoei eta txirrindulariei erraztasunak ematea, informazioa banatzen etab. Baina alor hori aztertzea ez denen lan honen funtsa, bere azterketa beste momentu baterako utziko dugu.

3.7. LAGUNTZAK ETA ARAUAK

Aurreko atalean aipatutako hainbat zailtasunei aurre egiteko sektore publikoak jarduera hau laguntzeko asmoz hainbat laguntza eskaini eta arau argitaratu ditu. Beraz azken bi hauek aztertzeko, Gipuzkoako Foru Aldundiaren, Gipuzkoako Lurralde Historikoko Araudiaren atalera jo dezakegu, batetik, mendiak, basa animaliak eta landareen atala daukagu eta bestetik, nekazaritza eta abeltzaintzari buruzkoak.

Gure interesekoak honakoak izan daitezke eta guztiak eguneratuak daude.

- 1253/87 FORU AGINDUA, abenduaren 9koa, zeinak Eskualdeko Nekazal Bulegoen Lurralde banaketa aldatzen duena (1987ko abenduaren 28ko GAO).
- 4/1990 FORU DEKRETUA, urtarrilaren 16koa, Gipuzkoa Lurralde Historikoko zenbait flora-espezieren babesak finkatzen duena (1990ko otsailaren 9ko GAO).
- FORU AGINDUA, 1994ko otsailaren 28koa, Nekazaritza Ustiatzearen Erroldak Gipuzkoako herrialde historikoaren barruan izango duen kudeaketa arautzekoa (1994ko martxoaren 14ko GAO).
- 36/2001 FORU DEKRETUA, apirilaren 24koa, Fraisoroko Zentroak eskaintzen dituen zerbitzuengatikoko prezio publikoak finkatzen dituena (2001eko maiatzaren 8ko GAO).
- 62/2002 FORU DEKRETUA, azaroaren 19koa, Landa gipuzkoaren eraketari buruzkoa (2002ko abenduaren 2ko GAO).
- FORU AGINDUA, 2003ko urriaren 29koa, Gipuzkoako Lurralde Historikoan mahastiak landatzeko eskubide-erreserba arautzen duena (2003ko azaroaren 13ko GAO).
- 214/2011 FORU AGINDUA, apirilaren 5koa, Gipuzkoako Lurralde Historikoko Nekazaritzako Makineriaren Erregistro Ofizialean makineria inskribatzeari buruzkoa (2011ko apirilaren 15eko GAO).
- 10/2013 FORU DEKRETUA, martxoaren 5koa, Gipuzkoako Lurralde Historikoko Nekazaritza Lurren Funtza arautzekoa (2013ko martxoaren 18ko GAO).
- 9/2015 FORU DEKRETUA, apirilaren 14koa, Gipuzkoako Biodibertsitatearen Kontseilua sortzekoa (2015eko apirilaren 24ko GAO).
- 14/2015 FORU DEKRETUA, maiatzaren 26koa, Gipuzkoako Lurralde Historikoan produktu fitosanitarioak aplikatzeko ekipoen aldizkako ikuskapenak arautzen dituena eta ikuskatu behar diren ekipoen errolda eta azterketa teknikorako estazioen erregistroa sortzen dituena (2015eko maiatzaren 5eko GAO).

Dekretu eta agindu hauek bere funtsean helburu arautzea baldin badute ere, esaterako aipatutako 10/2013 Foru Dekretuak, azken urteotako Gipuzkoako nekazaritza lurren eta nekazaritza ustiatzearen kopuruak izan duen beherakadan laguntzeko eginikoa da. Nekazaritza lurren babesik eza eta lurralde nekazaritza kanpoko erabilera emateko egin den prozesuak egoera larriagoa bihurtu du. Modu horretan elikagaiak ekoizteko gaitasuna murriztu egin da eta lurralde oinarria ere gutxi eskualdatzen da. Ondorioz, zaildu egiten dute hain beharrezkoa den belaunaldi aldaketa, izan ere ez baitago ustiatzearen titularrei diru sarrera nahikoa bermatuko dien behar besteko nekazaritza azalera. Halaber, Foru dekretu honen xedea nekazaritza lurak babesten laguntzea eta nekazaritzarako erabiliko direla bermatzea da. Hau da, nekazaritzarentzat egiten diren laguntza guztiak ez dute zertan ekonomikoak izan, horregatik honako dekretu hau aipatzen dut laguntza adibide gisa.

Laguntza ekonomikoei dagokienez, berriro ere Gipuzkoako Foru Aldundiko Landa Garapeneko laguntzetara jotzen badugu, bertan laguntza desberdinak aurkituko ditugu. Laguntzen artean, nekazaritza ustategietako inbertsioak; nekazari gazteen enpresak sortzea; ustategi txikien garapena; mendi guneetarako eta beste muga natural nabarmenak dituzten guneetarako laguntzak, eta nekazaritza eta ingurumenaren eta klimaren laguntzak eta nekazaritza ekologikorako laguntzak.

1) Nekazaritza ustategietako inbertsioetako laguntzen helburua nekazaritza ustategiaren emaitza ekonomikoak hobetzea, haren modernizazioari laguntzea, haren tamainaren edo ekoizpen orientazioa berregituratzeko aukera ematea edo ingurumenarekin, klima aldaketarekin eta animalien ongizatearekin lotutako erronkei aurre egitea da. Laguntzak eskuratzeko, honako inbertsioak egin behar dira: Nekazaritzako eta abeltzaintzako eraikinak eta instalazioak eraikitzea, eskuratzeko edo hobetzea; lehen eskuko nekazaritzako makineria erostea; baratzezaintza eta lorezaintzarako instalazio berriak; fruta arbolak landatzea, orokorrean, sagardotarako sagarrondoa barne; arkitektoen, ingeniarien, topografoen, segurtasun koordinatzaileen ordainsariak, baita bideragarritasun ikerketak ere eta ustategiaren lursailetan egindako hobekuntza iraunkorrak.

Onuradunak 18-65 urte bitarteko nekazaritza ustategien titularrak diren pertsona fisiko edo juridikoak izango dira, nagusiki nekazariak direnak eta nekazaritza jardueraren arabera dagokien Gizarte Segurantzaren araubidean afiliatuta daudenak.

Laguntza ondoren Foru dekretuan erregulatuta dago; 9/2016 Foru Dekretua, maiatzaren 10ekoa, Gipuzkoako Lurralde Historikoko nekazaritza ustategien aldeko laguntzei buruzkoa: nekazaritza ustategietan inbertsioak egiteko laguntzak eta nekazari gazteek enpresak sortzeko laguntzak.

2) Nekazari gazteak enpresak sortzera bultzatzeko ere goian aipatutako foru dekretu berdina erabiltzen da. Honen helburua berriz gazteak nekazaritzaren sektorean sartzea da belaunaldi aldaketa sustatuz.

Onuradunak 18-40 urte bitarteko pertsona fisikoak izan daitezke, Gipuzkoan kokatutako nekazaritza ustategi baten titulartasuna lortu dutenak.

Onuradunek bost urteko epea izango dute instalatzeko eta epea igarotzean bi baldintza hauek bete beharko dituzte. Batetik, ustategiak gutxienez, 9.600 euro/gazteko marjina izatea eta gutxienez nekazaritza laneko unitate bat izan beharko du gazteko. Eta bestetik, onuraduna Gizarte Segurantzaren araubide berezian afiliatuta egon beharko da, nekazaritza jardueraren arabera dagokionean, eta nagusiki nekazaria izan beharko da.

Laguntza hasiera 20.000 eurokoa izango da, laguntza onartu eta bi urtetako soldatagatikoa. Ondoren laguntza handitu egin daiteke 70.000 euroko gehienezko zenbatekora.

3) Ustategi txikien garapeneko laguntzek berriz, ustategi txikiak abiaraztea erraztea eta sustatzaile batek bere jarduera hastea da. Nekazaritza ustategi txikitzat

joko da instalatutako pertsonako 4.800-9.600 euro arteko marjina garbia duena eta instalatutako pertsonako nekazaritza laneko unitate erdiaren eta unitate baten arteko lan bolumena duena.

Onuradunak 18-45 urte bitarteko pertsona fisikoak izan daitezke, prestakuntza egokia dutenak eta Gipuzkoan kokatutako nekazaritza ustiategi txiki baten titulartasuna lortu dutenak.

Onuradunek bost urteko epea izango dute instalatzeko eta epea igarotzean bi baldintza hauek bete beharko dituzte. Batetik, ustiategiak gutxienez, 4.800euro/gazteko marjina izatea eta gutxienez nekazaritza laneko unitate erdi bat izatea gazteko. Eta bestetik, onuraduna Gizarte Segurantzaren araubide berezian afiliatuta egotea, nekazaritza jardueraren arabera dagokionean eta nekazari profesionala izatea.

Laguntza 15.000 eurokoa da eta honako laguntza hau eta hemen erregulatua dago: Gipuzkoako Lurralde Historikoko nekazaritza ustiategi txikien garapenerako laguntzak ematea arautzeko oinarriak.

4) Mendi gunetarako eta beste muga natural nabarmenak dituzten gunetarako laguntzak ematen dira, nekazaritzako ekoizpenak mendi gunetan edo beste muga natural nabarmen batzuk dituzten gunetan edukitzeak dituen gastu gehigarri eta diru sarreren galerak konpentsatzeko. Baldintza txarrak dituzten gunetan nekazaritza sistemak mantentzeak gune horien ingurumen arloko interes handia eta lurralde oreka mantentzen laguntzen du.

Onuradunak 18 urtetik gorakok diren nekazaritza ustiategien titularrak diren pertsona fisikoak edo juridikoak dira, nagusiki nekazariak eta nekazaritza jardueraren arabera dagokien Gizarte Segurantzaren araubidean afiliatuta daudenak. Ustiapenean egindako nekazaritza jarduera zorrotzek gutxienez nekazaritza laneko unitate erdia okupatuko dute.

Laguntzei dagokienez, mendiko gunetzat jotzen den nekazaritzako azalera erabilgarriko hektarea bakoitzeko laguntzaren zenbatekoa 297 eurokoa izango da. Ustiategi bakoitzeko diruz lagundu daitekeen gehieneko azalera 30 hektarea dira eta pizgarria jaitsi egiten da azalera hazten den heinean. 6/2016 foru dekretuak arautzen du.

5) Nekazaritza eta ingurumenaren eta klimaren laguntzak, eta nekazaritza ekologikorako laguntzak, nekazaritza ustiategietan nekazaritza eta ingurumenaren eta klimaren konpromisoak edo konpromiso ekologikoak borondatez hartzen dituzten nekazariari konpentsatzea da helburua. Horrekin batera honako helburuak lortzen dira: landa paisaiaren eta nekazaritzako paisaiaren kontserbazioa, hobekuntza eta dibertsifikazioa sustatzea; biodibertsitateari onura dakarkioten eta ingurumena eta animalien ongizatea errespetatzen duten ekoizpen sistemak eta jardunbideak sustatzea; nekazaritzako biodibertsitatea babestea eta uraren eta lurzorua kudeaketa hobetzea.

Kasu honetan onuradunak pertsona fisikoak edo juridikoak dira, nekazaritza ustategien titularrak direnak eta 18-65 urte bitartekoak. Egoera hau erregulatzeko ere 6/2016 foru dekretua erabiltzen da.

3.8. AZTERKETA ENPIRIKOA ETA EMAITZAK

3.8.1. HELBURUAK

Atal honetan, Tolosaldean bertan nekazaritzaren inguruan dauden ohiturak, pentsaerak, ideiak eta jokaerak aztertu nahi dira. Horretarako aurretik metodologiaren atalean aipatutako pausoak jarraitu dira elkarrizketak eginez. Azterketa egiteko bi ikuspuntu desberdin erabili dira, nekazariak eta kontsumitzaileak. Horretarako hainbat elkarrizketa burutu dira, nekazarien egoera zein den ikusi eta horren aurrean kontsumitzaileek zer jokaera izaten duten aztertu nahi izan da. Elkarrizketako galdera bakoitza pentsatua dago erantzun bat edo beste bilatzeko baina helburu nagusienak honakoak izan dira:

- Tolosaldeako nekazari perfila zein den ikusi.
- Nekazariak beraien lana nola ikusten duten aztertu.
- Nekazarien ohiturak zeintzuk diren aztertu.
- Klimarekiko dependentzia eta erlazioa gaineratu.
- Kontsumitzaileentzako produktu ideala zein den.
- Kontsumitzaileek prezio eta kalitatearen artean hartzen duten jokaera.
- Kontsumitzaileen ohiturak.
- Kontsumitzaileen produktu ekologikoei buruz zer deritzen ikusi.

3.8.2. PARTE HARTZAILEAK

Zehazki nekazari elkarrizketatuak hiru izan dira eta horietako bat Tolomendiko partaide da. Nekazarien artean perfila ez da asko aldatzen nahiz eta modernoagoak edo tradizionalagoak diren. Geroz eta gehiago ari dira bultzatzen gazteak sektore honetan sartzera baina printzipioz adinaren batz bestekoa nahiko altua da. Elkarrizketatuak hiru izatea nahikoa dela uste dut, Tolosaldeko nekazarien ezaugarriak oso antzerakoak direlako eta beraz, elkarrizketa hauen bitartez jasotzen den informazioa nahikoa da. Aldiz kontsumitzaileen artean elkarrizketatuak hamar izan dira, kontsumitzaile mota ezberdin gehiago banatzen baitira ohituren, generoaren eta adinaren arabera. Horregatik metodologian aipatu bezala, Thompsonnek (1988) azaltzen duen historia erreala osatzeko gizabanako ezberdinen historiak jasotzea beharrezkoa da. Joerak aztertzekeo elkarrizketan zehar lau atal ezberdinak dira, produktua, prezioa eta kalitatea, erosotasuna eta ekologikoa izatea. Kontsumitzaile

bakoitzak bere erantzunak emango ditu eta asko beraien artean desberdinak izango diren arren, erantzunak aztertuz emaitzak lortzea izango da lana.

Amaitzeko, azpimarratu nahi dut elkarrizketa ez zaiela batere astuna egin, beraien egunerokotasunean dagoen zerbait dela bistakoa da. Gertutik ezagutzen dute gaia eta bazekin zertaz galdetzen nien.

Nekazarientzako prestatutako galderak honakoak izan dira:

- 1.-Zenbat urte dituzu? Eta zenbat urte daramatzazu nekazaritza munduan?
- 2.-Baserrian bertan bizi zara? Ala baratza beste nonbait duzu?
- 3.-Zergatik egiten duzu? Negoziorako, autokontsumorako, banatzeko, entretenimendurako?
- 4.-Bertatik bizi daitekeela uste duzu?
- 5.- Nekazaritza ekologikoa praktikatzen duzu? Zergatik?
- 5.- Badakizkizu nekazaritza ekologikoaren alde onak zeintzuk diren?
- 7.-Saltzeko egiten duzun kasurako, prezioa zeren arabera jartzen diozu?
- 8.-Zein produktu ekoizten dituzu gehienbat? Zergatik horiek eta ez beste batzuk?
- 9.-Klimak eragin handia izaten al du, produktuak aukeratzeko garaian edo uzta ona izateko?
- 10.-Garaikoak ez diren produktuak ekoizteko berotegia (inbernaderoa) erabiltzen duzu?
- 11.-Zenbat denbora eskaintzen diozu? Asteburuetan jairik izaten al da?
- 12.-Kaletarrek zuen lana baloratzen dutela uste al duzu? Ala supermerkatuetara jotzen dute kilometroak egin dituzten produktuak erostera?
- 13.-Bertako nekazaritza galtzen doala esango zenuke? Zein etorkizun ikusten diozu?
- 14.-Nekazaritzaren alde txarrena? Eta onena?
- 15.-Aipatzea gustatuko litzaizukeen beste zerbait?

Kontsumitzaileentzako prestatutako galderak honakoak:

Kontsumitzailea taldekatzeko galderak:

- 1.-Zenbat urte dituzu?
- 2.-Norekin bizi zara?
- 3.- Sexua?

Joerak aztertzeko galderak:

1- PRODUKTUA

- Zein fruitu dira gehien kontsumitu edo erosten dituzunak?
- Zein barazki dira gehien kontsumitu edo erosten dituzunak?
- Bertan ekoiztutakoa den begiratzen duzu? Ala ez diozu garrantzirik ematen?
- Garaian garaikoak erosten dituzu ala ez diozu denboraldiari begiratzen? Dendan dagoen bitartean erosi egiten duzu?

2- PREZIOA eta KALITATEA

- Produktu osasuntsuak erosten ari zarela kontuan izanik, zeni begiratzen diozu lehenengo prezioari ala kalitateari?
- Bertako produktuen prezioa merkea, garestia ala normala dela esango zenuke?
- Prezioa arazoa dela uste duzu produktu hauek erosterakoan?
- Zure elikadura osasuntsua dela esango zenuke ala "just it" erakoetara jotzeko joera duzu, hau da, janari lasterretako jatetxeetara?
- Itxura onena dutenak erostera jotzen duzu? Ala kontziente zara koloretsuak eta tamaina berdinekoak izateko kimikoak dituela produktu horrek?

3- EROSOTASUNA (gertukotasuna)

- Herriko merkatuan edo dendan erosten dituzu ala supermerkatu handiera gehiago jotzen duzu?
- Garbituta eta poltsetan prest dauden produktuak erosten dituzu? (tomateak, letxugak, fruitu enbasatuak...)
- Denbora arazoa dela uste duzu jatordu osasuntsu bat prestatzerako garaian?
- Nola sukaldatu ohi da zure etxean? Nork? Noiz? Zenbat egunetarako?

4- NEKAZARITZA EKOLOGIKOA

- Nekazaritzako produktu ekologikoak erosteko ohitura duzu ala ez diozu gai horri jaramonik egiten?
- Produktu ekologikoen prezioa merkeagoa, garestiagoa ala berdina da?

-Nekazaritza ekologikoak ingurunea errespetatu eta elikagai osasuntsuagoak ekoizten dituela jakinda, gainprezioa ordaintzeko prest egongo zinateke?

-Eta prezio berdina edo merkeagoa lortzeko zuzenean nekazariari erosiko zenieke?

-Nekazaritza ekologikoari buruz zer dakizu?

3.8.3. NEKAZARIEKIN LORTUTAKO EMAITZAK

Nekazariari burutako elkarrizketen emaitzak ondorengo taulan agertzen dira modu laburtu eta argiago batean:

3.TAULA:Nekazarien elkarrizketen emaitzak

EZAUGARRIAK	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Adina:</u> 56-76 urte bitarte • <u>Mota:</u> Nekazari txikiak • <u>Noiz hasi:</u> Betidanik gurasoekin • <u>Non bizi:</u> Baserrian bertan edo inguruan
ZERTARAKO?	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Hasieran:</u> Beharragatik • <u>Ondoren:</u> Ohitura, autokontsumoa eta entretenimendua
NEGOZIOA	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Ez:</u> Oso zaila. Instalakuntza eta inbertsio handiak behar • <u>Bai:</u> Ohiturei jarraituz merkatuetan edo ingurukoei salduz
PREZIOA	<ul style="list-style-type: none"> • Merkatutakoa oinarri hartuta
PRODUKTUAK	<ul style="list-style-type: none"> • Garaian garaikoak • Gustukoenak direnak
EGURALDIA	<ul style="list-style-type: none"> • Erabateko menpekotasuna lanerako • Uzta baldintzatu • Berotegia erabili laguntzeko (inberndareroa) baina normalean ez
DENBORA	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Zenbat:</u> Beharrezkoa dena, ia egunero • Eguraldiaren arabera

EKOLOGIKOTASUNA	<ul style="list-style-type: none"> • <u>Ezagutu</u>: Oinarrizkoa • <u>Praktikatu</u>: Ohiturak aldatzea zaila baina badirudi pixkanaka
SENTSAZIOAK	<ul style="list-style-type: none"> • Oro har lana baloratzen da (jendea kontziente) • Batzuetan ez da saritzen • Egindakoarekiko gogobetetasuna • Lan sakrifikatua (lan asko eta ezegonkorra)
ETORKIZUNA	<ul style="list-style-type: none"> • Desberdina • Ez galtzea belaualdi berrien esku

ITURRIA: Egileak egindakoa

3. Taula honen irakurketa burutzeko, Tolosaldeako nekazarien ezaugarriei begiratuz, adinez nahiko altukoak direla ikus daiteke. Egia da, azterketa egin aurretik banuela horren susmoa, nekazariak bilatzerakoan jende helduarengana soilik jo nezakeela ohartuta. Printzipioz, nekazariak adin zaharrekoak izatea ez da txarra, nekazaritza badagoen seinale baita, baina etorkizunari begiratuz galtzeko arriskua handiagoa da. Hauetako asko, txikitatik gurasoekin hasi ziren nekazaritza munduan eta horrek betidanik bizimodu hori ikusi eta ikastea ekarri die. Bestalde, baserrietan bizi, inguruan bat izan edo behintzat baratza izateko lurrak dituzte. Horri esker, posible zaie leku bat izatea makinak jasotzeko eta beraien landareak landu eta ekoizteko. Ondorioz, txikitatik jaso duten bizimodu bat da beraientzat nekazaritza.

Hasieran familia aurrera ateratzeko ofizioa zen, abereak gobernatu eta familiak zer jatekoa edukitzeko. Ondoren egoerak hobera egin zuenean, ez zen hil edo biziko asuntza beraien nekazaritza baina ohiturei jarraitu die gaur arte. Barazkiak erosteko dirua izanagatik ere, beraiek lortzeko aukera izanik, nahiago izan dute beti bezala jarraitu. Barazkiak eta jatekoa lortzeaz gain, denbora pasatzeko entretenimendu bezala ere balio die.

Aldiz ez dute bizimodu hori negozio bihurtzea hain erraza ikusten. Beraien nekazaritza eremuak txikiak dira eta bertatik lortzen duten ekoizpenarekin bakarrik bitztea ezinezkoa da. Beharbada zerbait saltzeko aukera izango dute, baina ez aberats egiteko intentzioz. Dirua lortzeko beste aurrera pauso batzuk egin behar dira eta guztiz bertan busti. Lur sail handiagoak erosi eta bertan lan asko egin, pertsona bakar batentzat ezinezkoa izango litzatekeena. Horregatik familiakoen arteko zerbait, negozio bat edo enpresa bat sortzea izango zen hurrengo aukera. Gerora aipatuko diren arriskuen aurrean, askoz erosoagoa da beste lanpostu bat bilatu eta nekazaritza afizio edo entretenimendu bezala mantentzea.

Eguraldia eta denbora dira nekazarien etsai. Hasteko, argi dago ezin daitekeela nahi dena edonoiz eta edonon landatu, beraz, urtarok eta denboraldiak errespetatu behar dira eta momentuan momentukoa lortzeko aukera bakarrik izango dugula jakin.

Hala ere, eguraldia ezegonkorra da eta ez da inoiz ziurra izaten. Garaian garaiko landareak ere ez dira beti ondo ateratzen, eguraldia ez baita berdina izaten eta landareek ura eta eguzkia bere neurrian behar izaten dituzte. Askotan lana egin eta eguraldiaren gora beherengatik uzta gabe geratzen dira nekazariak eta berriro ere lana egin behar izaten dute horiek atera eta beste batzuk landatzen. Hau guztia aipatzen ari naizen bitartean, denbora ere bertan sartzen da. Eguraldi ona dagoenean, normalean denbora gehiago igarotzen dute lanean eta berdin dio asteko zein egun izan. Lana, uzta bezalaxe askotan eguraldiaren menpekoa da.

Ekologikotasunari dagokionez, printzipioz ez die arreta berezirik jarri. Oinarrizkoena badakite zer den, pestizida eta herbizida gabea eta produktu osasuntsuagoak lortzen direla. Aldiz ez zait iruditu kontziente direnik ingurumenarekiko sortzen duen inpaktuaz. Beraien ohitura eta adina erabili daitezke aitzakiatzat. Hala ere, nekazariari informazio gehiago eman diezaiekegu, horrela ohitura txiki batzuk aldatuz ingurunean sortuko lituzketen onuren berri emanez.

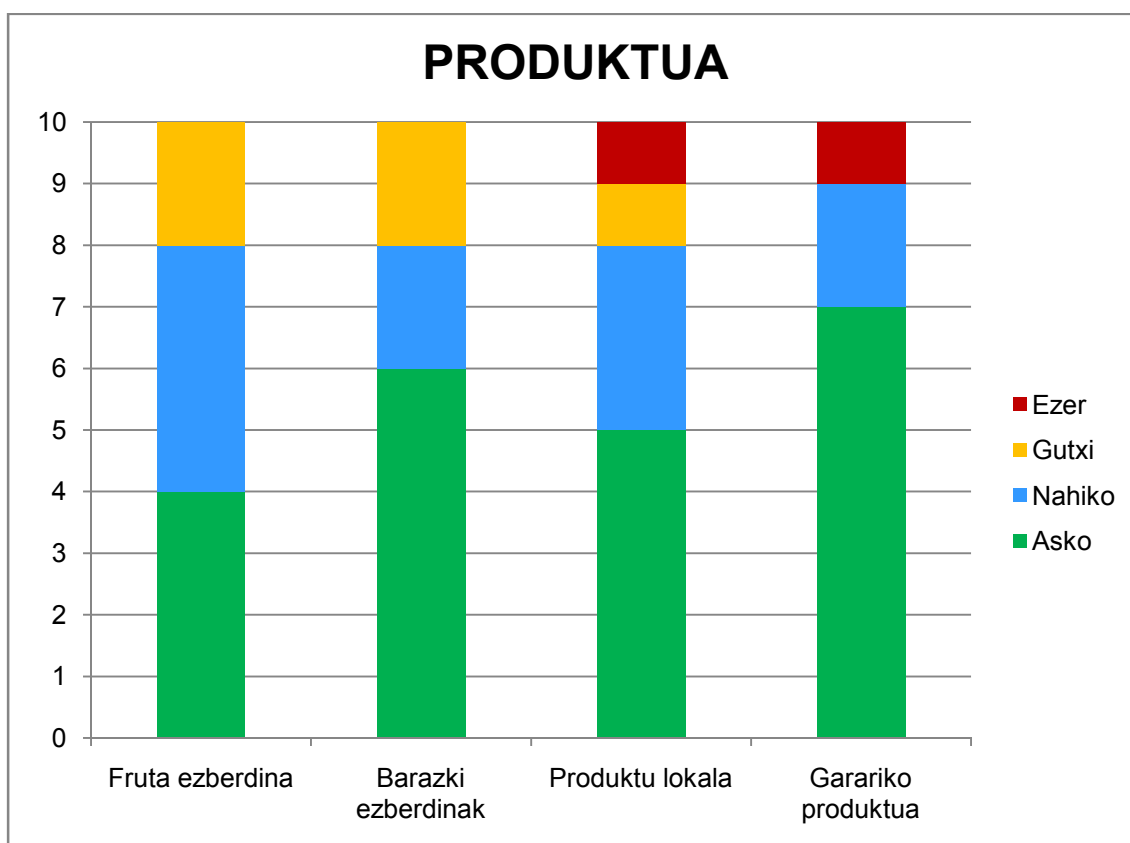
Jarraitzeko, nekazariak bi sentsazio dituzte. Alde batetik, beraien lanarekin oso gustura sentitzen dira. Beraien lanaren emaitzak ikusi eta disfrutatzen dituzte harrotasunez. Gainera, beraien lana baloratu eta ikusten dela esango lukete, horrela sentitzen dute behintzat beraien ingurukoaren aldetik. Aldiz askotan baloratu arren ez dira sarituak sentitzen. Baserritarrek gizartean hartzen duten lekuagatik eta beste hainbat kontsumitzaileek supermerkatu handietan edozer erosteko hartzen duten erabakiagatik. Horregatik baloratuak sentitzen dira baina askotan ezerezean geratzen dela uste dute.

Amaitzeko, etorkizunari buruzko ikuspegiari dagokionez, desberdina izango dela diote. Desberdina izatea onerako edo txarrerako izan daiteke, baina pentsa dezagun onerako izango dela. Belaunaldi berrien lana ezinbestekoa izango da nekazaritza mantendu eta hobetzeko. Horretarako gazteei erakutsi eta modu hobekak aurkeztea bide berriak irekitzen laguntzeko, gizartearen egin beharra dela diote.

3.8.4. KONTSUMITZAILEEKIN LORTUTAKO EMAITZAK

Kontsumitzaileekin lortutako emaitzetan, aurretik hamar kontsumitzaileei burutako elkarrizketen bidez lortutako emaitzak islatzen dira. Horretarako, aipatu bezala, lau grafiko desberdin erabili dira. Grafikoen Y ardatzean pertsona kopurua ikus daiteke, guztira hamar, elkarrizketatu kopuru berdina. X ardatzean berriz, elkarrizketan egindako galderaren araberako kontzeptua jasotzen da. Ondoren, jasotako erantzunaren arabera erantzunak kolore desberdinetan banatuta jaso dira eskuin aldean ikus daitezkeen koloretan desberdinduta.

6.GRAFIKOA: Kontsumitzaileen emaitzak: Produktua



ITURRIA: Egileak egindakoa.

6.Grafiko honetan, elkarrizketen bidez produktuari buruz lortutako emaitzak ikus ditzakegu. Orokorrean, begirada batean emaitzak nahiko positiboak direla esan dezakegu, gehien nabarmentzen diren koloreak berdea eta urdina baitira.

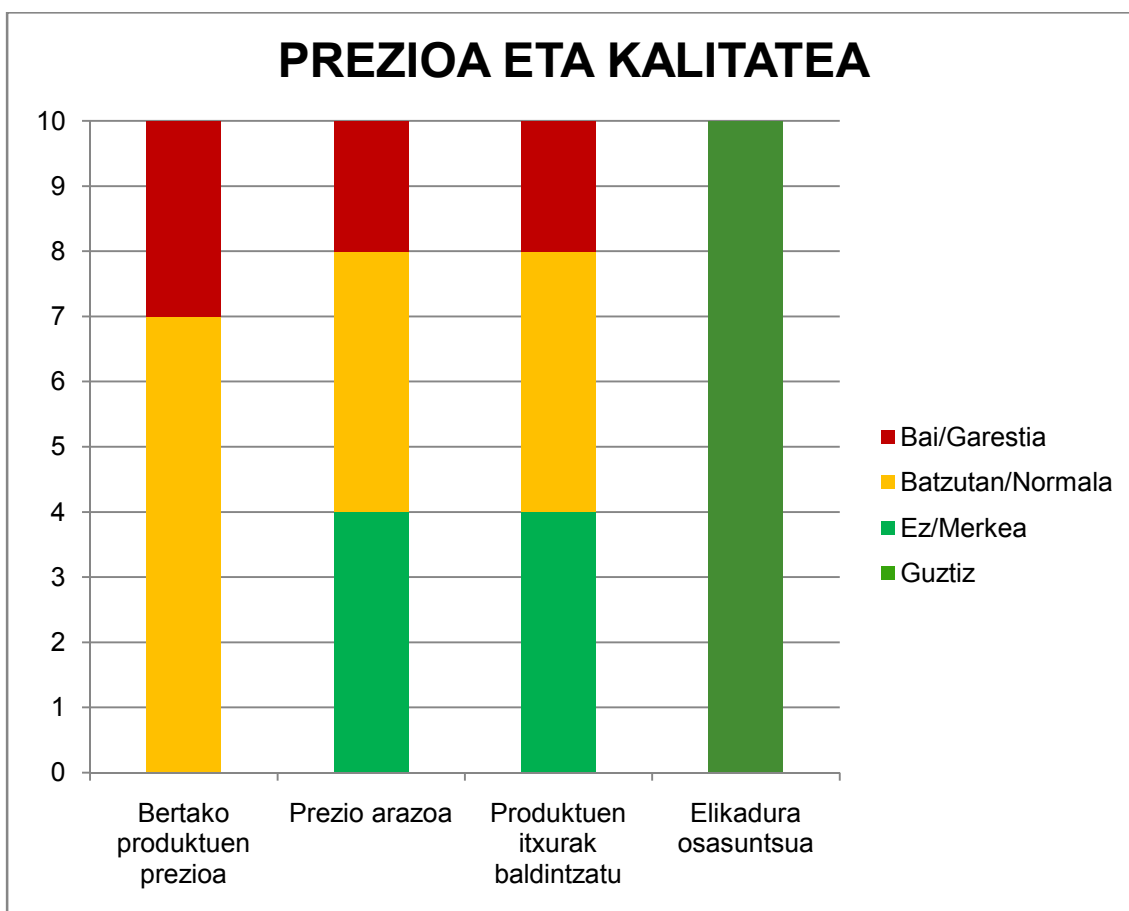
Hasteko, fruta ezberdinak kontsumitzen direla ikus dezakegu, elkarrizketatuetako 4ek fruta desberdin asko kontsumitzen dituela esan duelako eta beste 4ek berriz nahikoak. Aldiz 2 soilik izan dira fruta kopuru eta barietate gutxi kontsumitzen dutela erantzun dutenak. Hau da, galdera honetan jendeak fruta desberdinak jateko ohitura duela ikus daiteke eta beraz, fruten kontsumo ohitura ez litzateke arazo bat izango. Barazkiekin jarraituz, emaitzak pixkatxo bat gora egiten dute. 10 kontsumitzaileetatik 6k barazki ezberdin asko kontsumitzen dituzte, 2k nahiko barazki eta beste 2k gutxi. Kasu honetan, barazkien kontsumo ohiturak oso onak dira, frutenak baino zerbait hobetoagoak. Orokorrean beraz, Tolosaldeako kontsumitzaileen artean fruta eta barazki kontsumoa nahiko altua dela esan daiteke.

Behin barazki eta frutak erosteko ohitura dagoela ikusita, zein produktu erosteko joera dagoen ikusiko dugu. Hasteko, ikus dezakegu kontsumitzaileen erdiek, gehienbat bertako produktuak erosten dituztela eta gehienek segurtasun handiagoa ematen dietela aipatu dute. Beste erdietatik 3k normalean produktu lokala erosten dute eta beste 2k aldiz gutxitan edo inoiz ez die begiratzeko erosten duten produktua ea bertakoa den edo ez. Erosten dituzten produktuak garaikoak diren ere aztertu dugu, eta kasu honetan elkarrizketatuetatik 7k garaiko produktuak erosten dituztela erantzun dute, hauen kalitatea aipatuz. Aldiz, 2k normalean garaikoak erosten dituztela azaldu

dute, baina ez beti. Eta bakar batek erantzun du dendan dagoen bitartean erosi egiten duela garaia edozein izanda ere.

Produktuaren analisi bezala beraz, ikus dezakegu orokorrean fruitu eta barazkiak kontsumitzeko ohitura badagoela, eta orokorrean gutxi batzuk kenduta garaian garaiko produktuak eta bertakoak erosten dituztela. Bertako produktuek segurtasuna ematen diete eta aldiz garaikoak izateak kalitatea eta zaporea bermatzen die.

7.GRAFIKOA: Kontsumitzaileen emaitzak: Prezioa eta kalitatea



ITURRIA: Egileak egindakoa

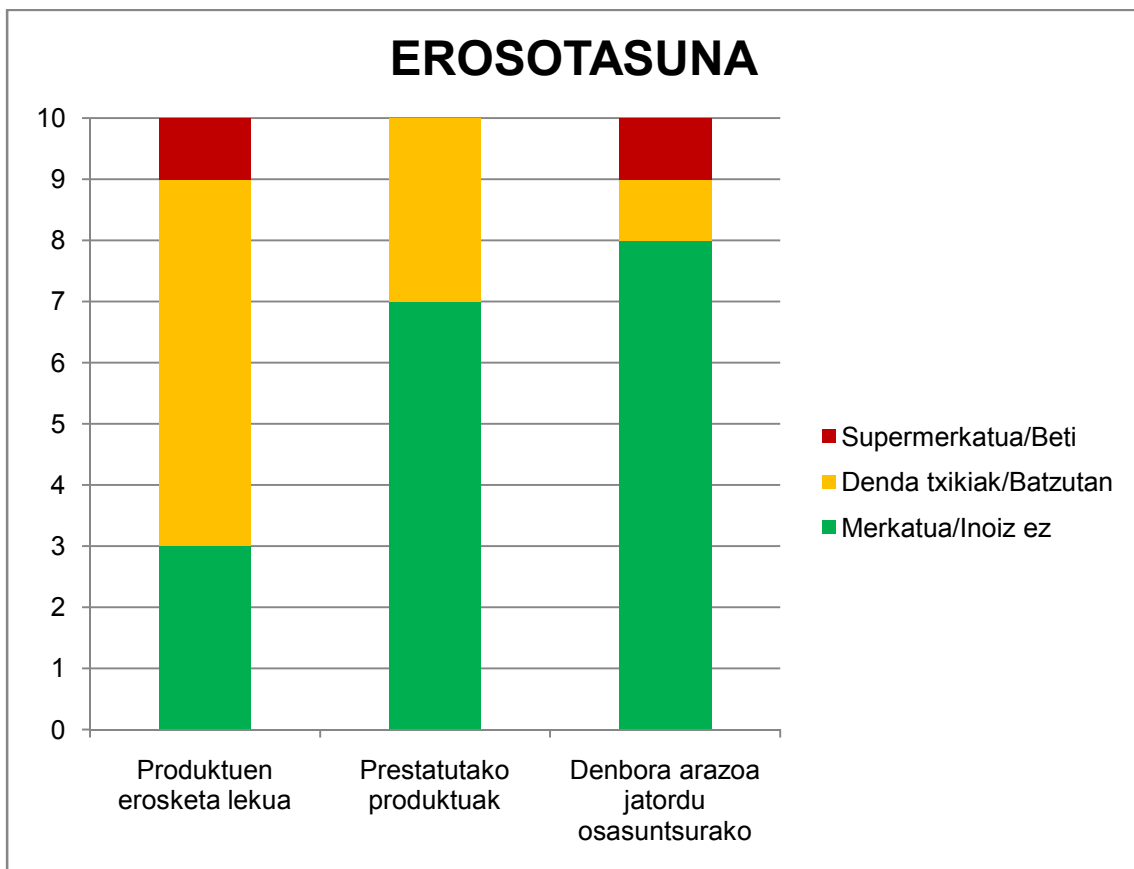
Prezioa eta kalitatea aztertzeko 7.grafikoa daukagu eta hemen ere ez nuke esango emaitzak negatiboak direnik. Azken finean prezioa eta kalitatearen artean balantza jartzea ez da erraza izaten, batzuetan bati ematen baitaio garrantzia eta besteetan besteari. Galdera hori grafikoak agertzen ez den arren, elkarrizketatuei prezioa eta kalitatearen arteko balantza planteatzean, askok ez dakite argi erantzuten, hau da, biei begiratzen die. Askok produktuaren arabera jokutzen dute edo beraien ekonomia mailaren arabera.

Bertako produktuen prezioari buruz galdetzean, inork ez du esan prezioak merkeak direnik. Baina 10 kontsumitzaileetatik 7k prezioa normala dela erantzun dute, aldiz beste 3rek prezioa garestia dela diote. Halere, prezioa garestia dela aipatzen

duten pare batek, ez dute produktua gutxiesten, hau da, produktuak prezio garestia izatea normala dela diote. Bi arrazoirengatik, lana baloratzen dutelako eta supermerkatu handiekin lehiatzea oso zaila delako. Ostera, produktu hauen prezioa ea arazoa den galdetzean, 4ek ezezkoa diote, beste 4ek batzuetan arazoa izan daitekeela edo produktua aukeratzeko garaian baldintzatzen dituztela diote eta aldiz 2k bertako produktu hauen prezioa arazoa dela diote. Azken finean, prezioa arazoa izan daiteke norberaren ekonomia mailaren arabera, baina gehienek ez dute arazotzat jotzen produktu hauen prezioa.

Hurrengo galderarekin berriz, ea produktuen itxurak erosterako garaian baldintzatzen dituzten jakin nahi izan dugu, hau da, supermerkatuetan beti izaten dira tamaina handi eta oso koloretsukoak diren barazki eta frutak, esaterako sagarrekin oso nabarmena izaten da. 10 kontsumitzaileetatik 4ek beraiek ez dituztela baldintzatzen diote, horrekin batera, jakitun direlako produktu horiek lortzeko kimikoak erabili dituztela. Beste 4ek diote batzuetan itxurak engainatzen dituztela eta beste 2k diote beti itxura onenekoak erosten dituztela. Batzuk gaineratzen dute, itxura onenekoak beti ez dela onena eta osasuntsuena, eta aldiz besteek diote saltzen badaude kalitate frogak pasatu dituztelako dela eta horregatik erosten dituztela. Amaitzeko, guztiek diote beraien elikadura osasuntsua dela eta ez dutela janari lasterretako jatetxeetara joateko ohiturarik.

8.GRAFIKOA: Kontsumitzaileen emaitzak: Erosotasuna



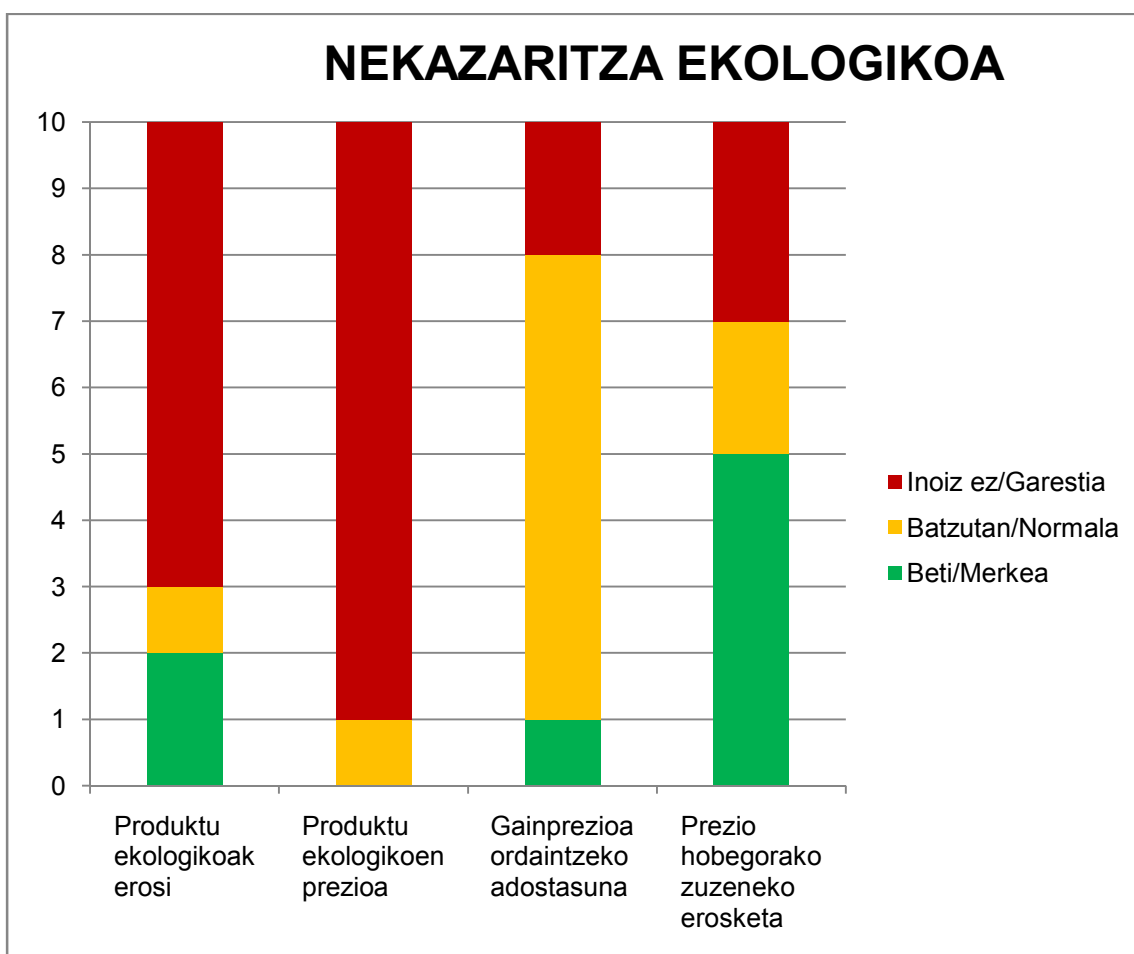
ITURRIA: Egileak egindakoa

8.grafikoan erosotasuna aztertzean, gehienbat kontsumitzaileek beraien denbora nola planifikatzen duten ikusi nahi izan da. Esaterako, erosketa lekuari dagokionez, merkatuetan produktuak erosiz bertako ekonomia sustatzeaz gain, bertako produktu osasuntsuak erosteko aukera ere badago, baina askotan supermerkatu handiek eskaintzen dituzten erosotasunek gure portaera aldatzen dute. Egindako azterketan, elkarrizketatuetatik 3k ia beti produktu hauek merkatuan erosten dituztela diote, aldiz 6ek erosketa hauek denda txikietan egiten dituztela diote, nahiz eta batzuetan merkatura edo supermerkatuetara ere joan, eta azkenak, erosketak ia beti supermerkatuan egiteko joera duela dio.

Jarraian, ea poltsetan edo poteetan prestatuta etortzen diren produktuak erosteko joera duten galdetu zaie. 10etik 7k ezezkoa diote, baina aldiz 3k batzuetan erosten dituztela diote, azken finean erosotasunagatik. Hala ere, erosotasuna baino, ohitura edo produktuari ematen zaion garrantzia da gehiago. Produktu ona nahi badugu, ondoko nekazariari erosita produktua ezaguna eta osasuntsua lortuko dugu eta ez kilometroak egin dituen gugana iristeko. Bestalde, prestatuak etortzen direnak, egunak iraun ditzake, eta hortik ondoriozta daiteke kalitate kaxkarrekoak direla.

Kontsumitzaileen artean 8k, denbora ez dute arazo bezala ikusten jatordu osasuntsu bat egiten, ordea 2k beti edo batzuetan arazoak izaten dituzte denbora falta dela eta. Ostera, grafikoan azaltzen ez den galdera batean, sukaldatzeko ohituren inguruan galdetzean, ikusi da emakumezkoek sukaldatzen jarraitzen duten arren, gizonezkoek ere geroz eta gehiago hartzen dutela parte sukaldean, eta baita seme-alabek ere. Gainera, egunero sukaldatu ohi da nahiz eta sobratutakoa hurrengo egunean ere aprobetxatzen den.

9.GRAFIKOA: Kontsumitzaileen emaitzak: Nekazaritza ekologikoa



ITURRIA: Egileak egindakoa

Azken grafikoan, kontsumitzaileek produktu ekologikoekin duten harremana aztertu nahi izan da, baina orokorrean emaitzak ez dira oso positiboak izan grafikoan ikusten den gorritasun horrek azaltzen duen moduan.

Hasteko, produktu ekologikoak erosten dituzten galdetu zaie eta 2k baiezkoa erantzun duten arren, batek batzuetan erantzun du eta aldiz gainontzeko 7rek ez dutela erosten diote, ez diete arreta berezirik jartzen. Gerta liteke, ezezkoa erantzun dutenetako batzuk ohartu gabe batzuetan ekologikoak direnak erostea, baina printzipioz ez da kontzienteki egiten duten jarduera bat.

Bestalde, produktu ekologikoen prezioaren inguruan galdetzean, bat ez gainontzeko guztien prezioa garestiagoa dela uste dutela diote. Izan ere, askok begiratu ere egiten ez dietenez, beraien pentsaeraz hitz egin dute. Halere, kontrajarri xamarra den arren, 7k produktu ekologikoen gainprezioa ordaintzeko batzuetan prest egongo lirakeela diote. Arraroa da, produktu ekologikoak erosten ez dituela esan eta gero ingurumena zaintzen duela azaltzean agian prest egongo zitezkeela esatea. Aldiz beste 2k ez luketela ordainduko erantzun dute eta batek baiezkoa.

Ondoren, produktu ekologikoak zuzenean nekazariei erosteko aukera planteatu zaie prezio hobegoak lortzeko asmoz, eta kasu horretan, 10 kontsumitzaileetatik

erdiek baiezkoa eman dute, 2k batzuetan baietz eta aldiz 3k halere ez luketela erosiko esan dute.

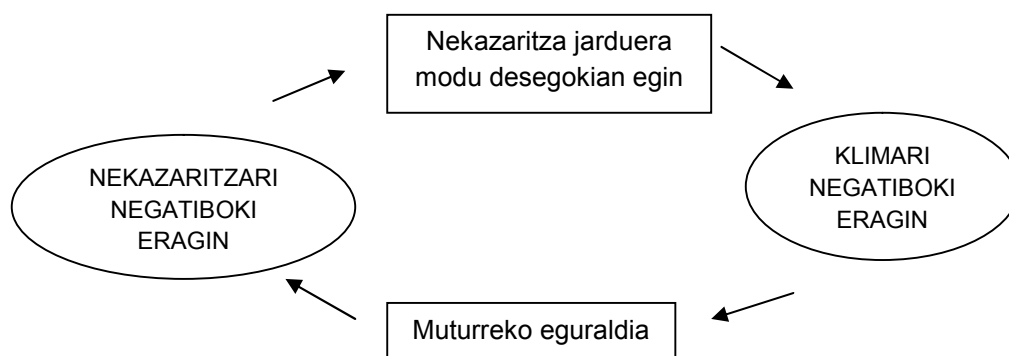
Amaitzeko, grafikoan azaltzen ez den arren, nekazaritza ekologikoaren inguruan zer dakiten galdetu zaie. Ia denek azaldu dute kimiko, pestizida eta herbizida gabeko produktuak direla, osasuntsuagoak, baina aldiz oso gutxi aipatu dute ingurumena. Produktuen ekologikotasunaren inguruan, produktuen kalitateak kezkatzen ditu beraz, baina aldiz ez dira ohartu ingurumenarekiko duen eraginean.

IV. ATALA. ONDORIOAK ETA PROPOSAMENAK

5.1. ONDORIOAK

1.Ondorioa: Klima eta nekazaritzaren arteko arazo zirkularra

Lana burutzen hasi aurretik, ez nuen inolako dudarik klimak eragin zuzena zuela nekazaritzarengan. Hau da, nekazaritzak dependentzia handia zuela klimarekiko eta horren arabera, eguraldi hezea, lehorra, beroa, eguzkitsua edo euritsua izan; barazki edo fruituaren arabera uzta ona edo txarra izatea eragiten zuela. Aldiz, ez nuen espero nekazaritzak klimari horrenbesteko eragin negatiboa sortu ziezaikeenik. Artikuluak irakurri eta irakurri eta guztietan topatzen nuen klima bertan, baina gehienetan nekazaritzak klimari sortzen dizkion arazo eta eragin negatiboez hitz egiten dute.



ITURRIA: Egileak egindakoa

Horregatik aipatzen dut arazoa zirkularra dela eta moztu egin behar dela katea. Hau da, nekazaritzak ahalik eta min gutxien egingo balio ingurumenari, klima ez zen okertzen joango eta horrela, klimak ez lioke hainbesteko kalterik sortuko nekazaritzari. Gainera nekazaritza hain ekintza osasuntsu eta naturala izanik, kontraesana sortzen du naturari horrelako kaltea sortzeak.

2.Ondorioa: Kontsumitzaile eta nekazaritzaren arteko harremana hobetzeko bitartekariak gutxitzea

Guztiok dakigun bezala, elikatzea oinarrizko beharra da eta horregatik nekazaritza eta elikadura elkar lagundu daitezke. Esaterako, hemen daukagun Eusko Labelak harreman hori sustatzen duela esango genuke, behintzat kontsumitzaileei jatorria eta kalitatea bermatzen baitie eta kontsumitzaile batzuk hori saritzen dute produktua erosiz.

Baina arazoa da klase sozial guztientzat onargarriak diren prezioetan ekoiztu behar direla. Onartezina da soldata apala duten herritarrek kalitate txikiko eta hondakin toxikodun elikagaiak kontsumitzera behartuta egotea. Horregatik, geroz eta inportanteagoa da kontsumitzaile eta nekazarien harremana hobetzea. Lortu nahi dena azkenean, produktu hauen prezioak baxuak eta kalitatezkoak izatea da, ondorioz bertako nekazari ekologikoei bezero leialak behar dituzte kanpoko enpresa handiekin lehiatzeko. Hortaz, ondorio nagusia, bertako kontsumitzaileek, bertako nekazari ekologikoei erosi ezker, hauek bezero fidelak lortuko lituzkete eta horrela enpresa handiei aurre egin prezio onargarri bateagoan salduz. Egoera ikusirik, kontsumitzaile eta nekazarien arteko harremana hobetzeko, harreman zuzena izatea aukeretako bat izango litzateke, hau da, bitartekari kopurua gutxitu eta horrela konfiantza giroa handituz elkar hobeto ulertzea. Nekazariak azalpenak, gomendioak eta informazioa emateko aukera izango dute eta kontsumitzaileek berriz jasotzekoa. Modu honetan, nekazariak marjina handiagoa irabazteko aukera izango luke eta baita prezio baxuagoak jartzeko ere.

3.Ondorioa: Tolosaldeako nekazaritzaren gutxitzea saihestea

Gehienbat Tolosaldean dagoen nekazaritza adineko jendeari esker mantentzen da alegia hori ikusi dugu nekazaritzen emaitzen taulan. Aktibitatea aldiz progresiboki jaisten joango da izan ere osasun arazoak adinaren ondorioz gehitzen joango dira eta ondorioz nekazaritza ere pixkanaka jaisten joango da. Beraz, ondorioa da gure nekazaritza galdu nahi ez badugu belaunaldi berriei nekazaritzaren ateak ireki behar zaizkiela. Hau da, besteak beste, txikitatik sektore hau erakutsi, gazteei laguntzak eman nekazari moduan hasi daitezen eta nekazarien ondorengo generazioei erraztasunak eman jarraitzeko. Nolabait generazio berriak motibatu behar dira landa eremuetan geratzeko eta nekazaritza sektorean muturra sartzeko, gazte guztiek hirietara alde egin ez dezaten. Horrela nekazaritza mantentzeaz gain, herri txikien esentzia mantentzea lortuko litzateke.

4. Ondorioa: Hezkuntza alorrean nekazaritzaren aldeko aurrerapausoa

Hezkuntzan gauza asko irakasten diren arren, haurrei jaten ditugun produktuen berri ematea ondo legoke, etorkizunean izango diren kontsumitzaile aldetik, horrela hauek pixkana kontzientziatzen joateko. Beraz, lanean zehar aipatutako Tolosako merkatuko bisita gidatuak beraienez ere egokitu daitezke. Ikusi bezala, Tolosa eskualdearen erdian kokatuta dago eta inguruko eskola guztietarako balio izango luke. Bestalde, hauen interesa piztu eta nekazaritzarekiko grina sortuz nekazari berriak ere lortu daitezke jarduera honetatik.

5.Ondorioa: Erosketa lekuen erosotasunak

Elkarrizketa bidez jasotako datuei erreparatuz ikusi dugu kontsumitzaile batzuek merkatuetan erosten dituztela produktuak, baina beste askok supermerkatu edo denda txikietara jotzen dute bertan dituzten erosotasunen ondorioz, besteak beste aparkamendua eta produktu aniztasuna. Horregatik, askok bertako produktu kalitatezkoak erosi beharrean, eskura dituzten beste zenbait produktu merkeago erosten dituzte. Egungo gizartea nahi dugunean nahi duguna izaten ohituta gaude eta beraz batzuei esfortzu handia suposatzen die merkatuetara edo nekazariengana zuzenean joatea. Horregatik, astean behineko merkatuaz gain, kontsumitzaileei produktu hauen eskuragarritasun handiagoa eman behar zaie. Esaterako, Tolomendiko partaide diren nekazariei lokal bat uztea bertan beraien produktuak saldu ahal izateko. Eta aukera hori ezin bada, bertako produktu ekologikoen beste merkaturatze sistema bat erabili beharko da. Kontsumitzaileei erosotasunak eman eta bertako produktu zaporetsuak dastatzeko aukera emateko. Baina batez ere, nekazariei laguntzeko.

6.Ondorioa: Nekazaritza ekologikoaren ezjakintasuna

Ikerketa honen atal teorikoan argi geratu da ingurumena zaintzeko bidea nekazaritza ekologikoa dela hainbat arrazoi direla medio. Aldiz lanean burututako azterketa praktikoan ikusi da kontsumitzaileak oraindik ez direla horrekin jabetu. Hau da, nekazaritza ekologikoa kimikorik gabeko produktuekin erlazionatzen dute eta beraz badakite produktu hauek osasuntsuagoak direla osasunerako. Ostera, ez dira jabetzen ingurumenaz arduratu eta zaintzen duen nekazaritza mota dela.

Horren atzean ezjakintasuna edo informazio falta dago, baina argi dagoena da kontsumitzaile hauek produktu hauek erostera bultatzeko, lehenik eta behin, informazio osoa izatea beharrezkoa dela. Beraz, nekazaritza ekologikoaren informazioa banatzea ezinbestekoa da kontsumitzaile berriak lortu nahi badira, besteak beste, IFOAM erakundeak aipatzen dituen ekologia, osasuna, berdintasuna eta ardura sustatuz.

Horregatik, ondo legoke Eusko Jaurlaritzak kontsumitzaileen kontzientziazioan parte hartzea, kimikoak dituzten produktuak sortzen dituzten gaixotasunei buruzko datuak emanaz eta ingurumenean sortzen dituen kutsadura eta kalteak azalduz. Horretarako, hainbat datu esanguratsu erabili daitezke, esaterako, kantzerraren eragileetako bat dela esatea.

Nekazariei ekologikotasunean murgiltzen laguntzeko berriz, ongari naturalak erabiltzen ikasten lagundu daiteke, esaterako, lanean aipatutako ENEEK en argitaratutako hainbat liburu erakutsiz Tolomendiko partaide direnei.

5.2. PROPOSAMENAK

1.Proposamena:

Haurrak nekazaritzarekin harremanetan jartzeko, 4.ondorioan aipatu bezala, hezkuntza nekazaritzara ere bideratu daiteke etorkizuneko kontsumitzaileak txikitatik kontzientziatuak izateko. Adibidez, Tolosako merkatuko bisita gidatua eskoletara egokituz. Bestalde, eskoletatik egiten diren irteerak ere baserrietara egin daitezke, horrela landareak landatu eta egiten diren lanak erakusteko, honek, interesa piztu eta produktuen jatorria erakusteko balio du. Jarduera honekin, etorkizuneko nekazari berriak eskuratu daitezke.

2.Proposamena:

Foru Aldundiak nekazari gazte ekintzaileei ematen dizkieten laguntzak ematen jarraitu eta ahal den neurrian hobetzen joatea. Batez ere, gazteek nekazaritza sektorea aukera eta lanbide bezala ikusteko eta aurrerapausoa ematera motibatuzko. Bestalde, kanpaina gehiago egitea gazte nekazarien alde, gai tabu bat ez izateko eta normaltasuna emateko.

Baita ere, ikasleei Fraisoro eskola bezalako aukerak erakustea, bakoitzak bere gustuko bidea har dezan, eta ez soilik graduak edo moduluak ikasteko ateak ireki.

3.Proposamena:

Aztikerrek Tolomendiren eskariz egin duen ikerketan ikus daitekeen bezala, bertako establezimenduak, bertako produktuak erosteko ohiturara bultzatzea. Hau da, ostalariek beraiek ere, bertako ekonomia sustatzen laguntzeko eta nekazariari esku bat botatzeko, beraien hornitzaile bezala bertako nekazariak aukeratzea. Horrek suposatuko lieketen konfiantza, gertutasuna eta kalitatea baloratuz. Eta azken finean elkar lagunduz.

4.Proposamena:

Kanpainak, hitzaldiak eta informazioa banatu bertako kontsumitzaileek bertako produktuak eta ekologikoak erosteko. Horretarako, beharrezkoa den informazioa banatu eta sortzen dituen eragin negatiboak azaldu. Gainera, batek bakarrik egin ezker ez da ezer lortzen, baina kontzientziarioa lortzeko ezjakintasuna gainditu behar da lehengo eta horren soluzioa informazioa ematea da. Batetik, produktu lokalak erostera bultzatzeko bertako ekonomia bultzatzeko eta baita kanpotik datozen produktuek sortzen dituzten ingurumen arazoak saihesteko. Eta bestetik, produktu ekologikoak erosteko, horrela nekazariak ere modu ekologikoan egitera bultzatu eta bezeroak izango dituztela ziurtatzeko. Azken finean, kontsumitzaileak dagoena erosten du, eta ekologikoa egongo balitz ez luke hori erosi beste aukerarik izango. Beraz, bertako produktu ekologikoak erostera bultzatu, beharrezkoa bada, nekazariari zuzenean erosituz.

V. ATALA. BIBLIOGRAFIA

- Agro Bialar. Marketing Agropecuario; Tipos de Agricultura. *¿Cuáles Son y Cómo se Clasifican?*. 2019-05-13-an hartua, hemendik: <https://www.bialarblog.com/tipos-de-agricultura-cuales-como-clasifican/>
- Ahotsak.eus. Grabazioa. Gaiak: Baserria. 2019-04-25ean hartua, hemendik: <https://ahotsak.eus/gaiak/09/?page=6>
- Altieri, M. Á., & Nicholls, C. I. (2007). *Biodiversidad y manejo de plagas en agroecosistemas* (Vol. 2). Bartzelona: Editorial Icaria.
- Andrade, F. H. (2016). *Los desafíos de la agricultura*. Acassuso: International Plant Nutrition Institute.
- Azkona, A (1989). *Giza ekintzen eragina Euskal Herriko inguru giroan*. Udako Euskal Unibertsitatea, Bilbo.
- Begiristain, M. eta López, D. (2016). *Familiako ekoizpen ekologikoa merkaturatzeko proposamen agroekologiko bat*. Euskadiko Nekazaritza eta Elikadura Ekologikoaren Kontseilua (ENEK).
- Bello, A., López-Pérez, J. A., Díez-Rojo, M. A., López-Cepero, J., & García-Álvarez, A. (2008). *Principios ecológicos en la gestión de los agrosistemas*. *Arbor*, 184 (729), 19-29.
- Bizi Baratzea. Liburutegia: Bizi baratzea garaian garaikoa garaiz. Jakoba Errekondoren liburua. 2019-04-25ean hartua, hemendik: <https://www.bizibaratzea.eus/liburua/bizi-baratzea-garaian-garaikoa-garaiz-aurrerapena>
- Bizi Baratzea. Liburutegia: Simaurraren konpostajea nekazaritza ekologikoan. ENEK/Biolur. 2019-04-25ean hartua, hemendik: <https://www.bizibaratzea.eus/liburua/simaurraren-konpostajea-nekazaritza-ekologikoan>
- Bongiovanni, R. (2009). *Econometría espacial aplicada a la agricultura de precisión*. Actualidad Económica.
- Cerdá, A. (2003). *Agricultura eficiente y agricultura eficaz*. Mediterráneo económico.
- D.E. (1999). *Perspectiva ambiental, L'agricultura*, Fundación Terra.
- Dorio, I., Massot, I. & Sabariego, M. (2012). *Metodología de la investigación educativa* (3.atal., 273-366 or.). Madril: La Muralla.
- Ekolur Bizkaia: Nekazaritza Ekologikoa. 2019-05-16an hartua, hemendik: <https://www.biolur.net/eu/agricultura-ecologica-que-es>
- Etxezarreta, M. (2006): *La agricultura española en la era de la globalización*. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madril.

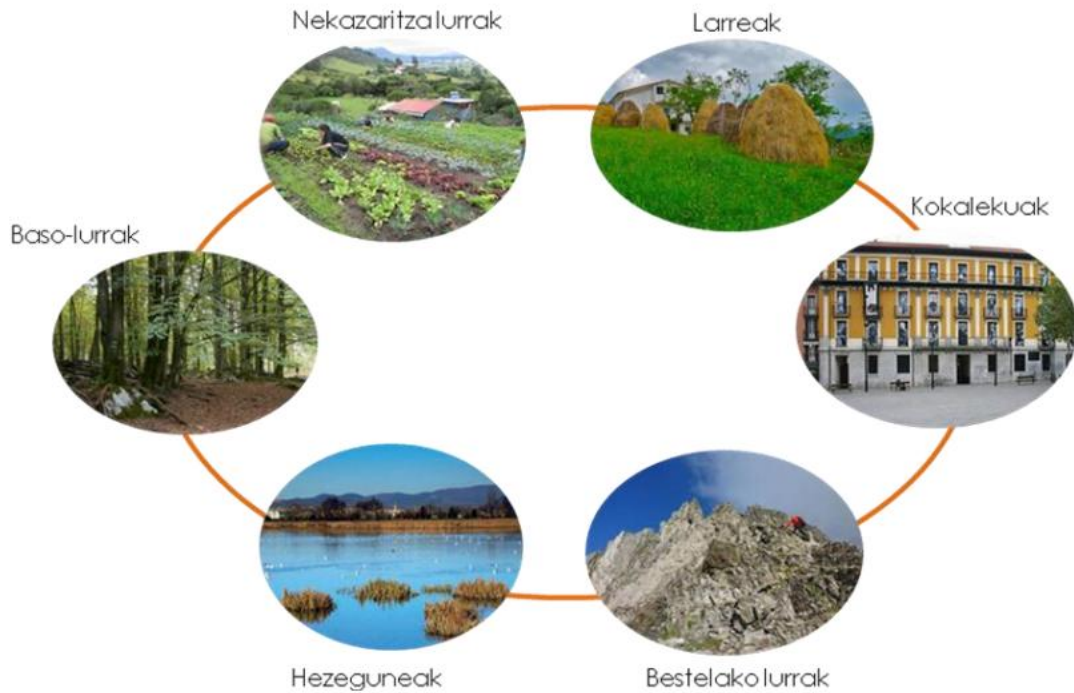
- Eustat. Gaiak. Lurren banaketa orokorra. Estatistika taulak: Euskal AEko nekazaritza-ustiategiak, lurralde, eskualde eta ustiategia zuzentzen duen pertsonaren prestakuntzaren eta sexuaren arabera, 2009-1999-1989. 2019-04-16an hartua, hemendik: http://eu.eustat.eus/elementos/ele0006300/Euskal_AEko_nekazaritza-ustiategiak_lurralde_eskualde_eta_ustiategia_zuzentzen_duen_pertsonaren_prestakuntzaren_eta_sexuaren_arabera/tbl0006321_e.html
- Gil, E. (2010). *Situación actual y posibilidades de de la agricultura de precisión*. Escuela Superior de Agricultura de Barcelona.
- Gipuzkoako Foru Aldundia: Gipuzkoako Lurralde Historikoko Araudia. 2019-06-10ean hartua, hemendik: http://www4.gipuzkoa.net/ogasuna/script/GFA_araudia/areas.asp?areaid=30&i=e
- Gipuzkoako Foru Aldundia. Landa Garapena: Laguntzak. 2019-06-10ean hartua, hemendik: <https://www.gipuzkoa.eus/eu/web/landagarapena/laguntzak>
- Gipuzkoako Foru Aldundia: Sagarrondoa. 2019-04-17an hartua, hemendik: <https://www.gipuzkoa.eus/eu/web/sagarrondoak/hasiera>
- Gobierno de España alimentación. Valoración de la Dieta: Valoración de la Dieta Española de acuerdo al Panel de Consumo Alimentario 2012. 2019-05-20an hartua, hemendik: https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-y-comercializacion-y-distribucion-alimentaria/Valoracion%20Nutricional%202012_tcm30-104396.pdf
- Gobierno de España alimentación. Consumo y comercialización y distribución alimentaria. Panel de consumo alimentario. Últimos datos: Informe Anual de Consumo Alimentario 2017. 2019-05-20an hartua, hemendik: https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/consumo-y-comercializacion-y-distribucion-alimentaria/informeconsumoalimentacionenespana2017_prefinal_tcm30-456186.pdf
- Grau, V. (1881). *El museo canario*. Revista quincenal, tomo II, Las Palmas.
- Grupo de Agricultores Ecológicos de Tenerife. (1997). *La Agricultura Ecológica*. Nº2, Alisios.
- Laffitte, V. & Laffitte, O (N.D.) *Arboricultura frutal*. Gipuzkoa: Hedatuz.
- Maslow, A. H. (1954). *Motivation and personality*. Walker.
- Molden, D. (2007). *Water for food, water for life*. A Comprehensive Assessment of Water Management in Agriculture. Earthscan, UK eta USA.
- Molina Navarro, M. G. (1992). *Agroecología: bases teóricas para una historia agraria alternativa*. Agroecología y Desarrollo, Research Gate.
- Montes Etxea Ibarra. 2019-05-01ean hartua, hemendik: <http://grekoizleak.com/a40pizagirre.html>

- Nekazaritza Ekologikoaren Aldeko Elkarte. Nekazaritza Ekologikoa: Zer da?. 2019-05-16an hartua, hemendik: <https://www.biolur.net/eu/agricultura-ecologica-que-es>
- Oshaug, A., & Haddad, L. J. (2002). *Nutrición y agricultura*. Ginebra.
- Remmers, G. (1993). Agricultura tradicional y agricultura ecológica: vecinos distantes. *Agricultura y sociedad*, 66, 201-220.
- Rincón, A., Pérez, D., & Romero, A. (2006). Agricultura Tropical Sustentable y Biodiversidad. *Revista Digital Ceniap*.
- Robledo-Arratia, L. (2015). *La historia de la agricultura y los cultivos transgénicos*. Cienciorama.
- Tolomendi.eus. 2019-04-20an hartua, hemendik: <http://www.tolomendi.eus/>
- Tolomendi.eus. Jan Tolosaldea. Atxikitu: Printzipioen dokumentua. 2019-04-20an hartua, hemendik: http://www.tolomendi.eus/wp-content/uploads/2018/10/Atxikemendu_formularioa.pdf
- Tolosako Ingurumen Zentroa. Energia plangintza: Tolosa 2013. 2019-04-11an hartua, hemendik: <https://udala.tolosa.eus/sites/default/files/files/2013%20TOLOSA%20BEG%20inbentarioa.pdf>
- Tolosako Ingurumen Zentroa. Zerbitzuak. Energia plangintzak: Plangintza osoa bere neurriekin. 2019-04-14an hartua, hemendik: https://udala.tolosa.eus/sites/default/files/files/Tolosako_EIEP_20130325.pdf
- Petit, J. R., Jouzel, J., Raynaud, D., Barkov, N. I., Barnola, J. M., Basile, I. & Delmotte, M. (1999). Climate and atmospheric history of the past 420,000 years from the Vostok ice core, Antarctica. *Nature*, 399(6735), 429.
- Porter, M. (1985) *Competitive Advantage*. New York, Free Press.
- Thompson, P. (1988). *La voz del pasado: la historia oral*. Espainia: Edicions Alfons el Magnànim, Institució Valenciana D'Estudis I Investigació.
- Viglizzo, E. F. (2001). *La trampa de Malthus: agricultura, competitividad y medio ambiente en el siglo XXI*. Editorial EUDEBA, Buenos Aires.
- Viveros casa montes euskara. 2019-04-25ean hartua, hemendik: <http://grekoizleak.com/a40pizagirre.html>
- Weyland, F., Poggio, S. L., & Ghera, C. M. (2008). Agricultura y biodiversidad. *Ciencia hoy*, 106, 27-35.
- Zapata, L. (2005). Agricultura prehistórica en el País Vasco litoral. *Munibe Antropologia-Arkeologia*, (57), 553-561.
- Zeven, A. C., & De Wet, J. M. (1982). *Dictionary of cultivated plants and their regions of diversity: excluding most ornamentals, forest trees and lower plants*. Pudoc.

VI. ATALA. ERANSKINAK

IRUDIAK

1.IRUDIA: Lurraren sei erabilera motak



ITURRIA: Tolosako Udala, 2013

2.IRUDIA: Tolosaldean aurki daitezkeen barazki motak

LILIAZEROAK: Tipula zuria, tipula gorria, baratxuri freskoa, porrua eta tipulina



KRUZIFEROAK: Arbi zuria, errefautxoak, rukula, aza, lonbarda, bruselako aza, azalorea eta brokolia



KONPOSATUAK: Txikoria, kukulua, letxuga desberdinak eta eskarola



KENOPODIAZEDOAK: Zerba, erremolatxa eta ziazerba



BORAGINAZEKOAK: Borraia



UNBELIFEROAK: Apio nabo, azenarioa eta apioa



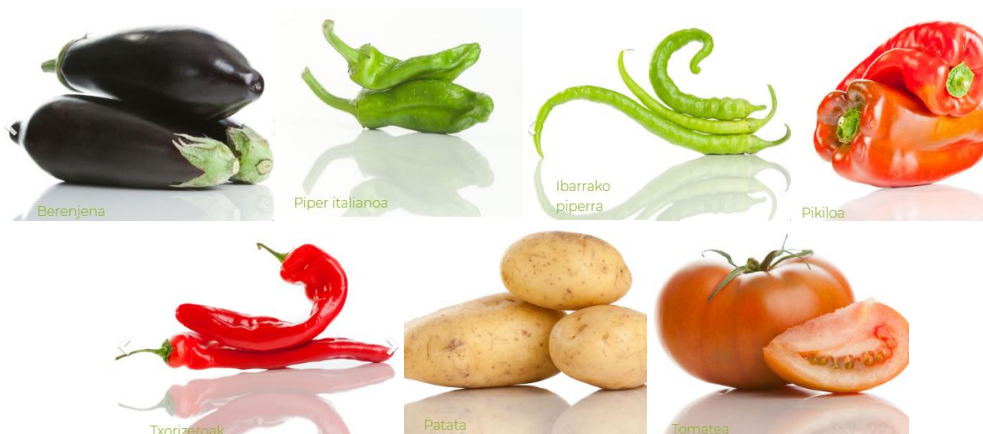
LEKADUNAK: Potxa, baba beltza, ilarra, babarrun beltza eta babarrun zuria



KURKUBITAZEOAK: Kalabaza desberdinak, kalabazina eta pepinoa



SOLANAZEOAK: Berenjena, piper italianoa, Ibarako piperra, pikiloa, txorizeroak, patata eta tomatea



ITURRIA:Ordiziako azoka.

TAULAK

1.TAULA: Tolomendiko parte diren fruta eta bazari ekoizleak

Zamora baserria <i>Albiztur</i>	Urreta-Bitarte baserria <i>Albiztur</i>	Olateaga Goikoa baserria <i>Albiztur</i>	Mendigibel baserria <i>Anoeta</i>
Lizolateine baserria <i>Asteasu</i>	Ibarguren baserria <i>Asteasu</i>	Andazarrate baserria <i>Asteasu</i>	Barazki bizidunak Teileri baserria <i>Berrobi</i>
Allanegi baserria <i>Elduain</i>	Aragor baserria <i>Gaztelu</i>	Martin-enea baserria <i>Gaztelu</i>	Zapaterie Etxeberri baserria <i>Gaztelu</i>
Goienetxe baserria <i>Hernalde</i>	Lekueder Etxea <i>Hernalde</i>	Saraon baserria <i>Hernalde</i>	Urtxoloenea baserria <i>Ibarra</i>
Zubeltzu Piperrak <i>Ibarra</i>	Malkorra baserria <i>Ibarra</i>	Eskinetxe baserria <i>Ibarra</i>	Montes Barazkiak <i>Ibarra</i>
Ibarrako Piperrak Koop. <i>Ibarra</i>	Argindegi baserria <i>Ibarra</i>	Iguategui baserria <i>Ibarra</i>	Gurutzeta baserria <i>Irura</i>
Agrojateko baserria <i>Larraul</i>	Mahala <i>Leaburu</i>	Arbola Txiki baserria <i>Leaburu</i>	Sasigain baserria <i>Orendain</i>

Etxetxo Goikoa baserria <i>Tolosa</i>	Soroenea baserria <i>Tolosa</i>	Eceizabarrena baserria <i>Tolosa</i>	Urtzabal baserria <i>Tolosa</i>
Artzabaltza baserria <i>Tolosa</i>	Etxeko baserria <i>Tolosa</i>	Andoain baserria <i>Tolosa</i>	Tolosako Babarrun Elkarte <i>Tolosa</i>
Bermuga-Bedaio baserria <i>Tolosa</i>	Pottok baserria <i>Zizurkil</i>	Sarobe baserria <i>Anoeta</i>	Ugarte baserria <i>Asteasu</i>

ITURRIA: Tolomendiko web gunea.

2.TAULA: Tolomendiko parte diren edari ekoizleak

Zabalbide Sagardoa Zabalbide baserria <i>Abaltzisketa</i>	Aburuza Sagardoa Olatza baserria <i>Aduna</i>	R.Zabala Sagardoa Zabala baserria <i>Aduna</i>	Urruzola Txakolina Garaikoetxea baserria <i>Alkiza</i>
Sarasola Sagardoa Sarasola baserria <i>Asteasu</i>	Borobia Sagardoa Borobia baserria <i>Ibarra</i>	Begiristain Sagardoa Iturriotz baserria <i>Ikaztegieta</i>	Goikoetxea Sagardoa Goikoetxea baserria <i>Lizartza</i>
Eguzkitza Sagardoa Eguzkitza baserria <i>Tolosa</i>	Isastegi Sagardoa Isastegi baserria <i>Tolosa</i>	Hika Txakolina Hika <i>Amasa-Villabona</i>	-

ITURRIA: Tolomendiko web gunea.

3.TAULA: Tolosako zerkasusiko merkatuko kideak

IZEN ABIZENAK	HERRIA	PRODUKTUAK
1- Francisca Garmendia	Anoeta	Barazkiak, arrautzak
2- Arantzazu Beraza	Albiztur	Barazkiak, arrautzak, esnekiak

3- Itziar Etxeberria	Ordizia	Esnekiak, intxaurreak, urrak, babarrunak,menbriloa
4- Josefa Iraola	Tolosa	Barazkiak, perretxikuak, onddoak, frutak, arrautzak, loreak
5- Leire Saizar	Amezketeta	Ogiak, gozoak
6- Mikel Lasa	Hernani	Perretxikuak, onddoak, esnekiak
7- Iñaki Garcia "Barazki Bizidunak"	Tolosa	Barazkiak, arrautzak, loreak, landareak
8- Jose Angel Loidi	Zizurkil	Barazkiak, ogiak, gozoak, frutak, eraldatuak, arrautzak
9- Aldaba Zahar	Tolosa	Barazkiak, ogiak, gozoak, esnekiak
10- Amparo Otoño	Zizurkil	Barazkiak, arrautzak
11- Arantza Garaiburu	Amezketeta	Esnekiak, babarruna, sagarrak, piper Mermelada
12- Inaxio Gorosabel	Azkoitia	Ogia, gozoak
13- Joakina Iturrioz	Anoeta	Barazkiak, arrautzak
14-Quesos Aldanondo	Olaberria	Esnekiak
15-Luis Aguinaga	Tolosa	Barazkiak
16-Begoña Aristi	Tolosa	Barazkiak, frutak, arrautzak
17-Carmen Arocena	Tolosa	Barazkiak
18-Xabier Goikoetxea	Tolosa	Barazkiak, frutak, arrautzak
19-Amaia Sorarrain	Asteasu	Barazkiak, frutak, arrautzak
20-Juan Miguel Arregi	Antzuola	Sagarrak
21-Edurne Arsuaga	Gaztelu	Barazkiak

22-Jose Antonio Aizpuru	Errezil	Frutak, arrautzak
23-Maria Arruti	Ibarra	Barazkiak
24-M ^a Arantzazu Jauregi	Arama	Barazkiak
25-Aitor Otaegi	Ibarra	Txerrikiak
26-M ^a Teresa Jauregi	Anoeta	Barazkiak, arrautzak, fruta
27-Gregorio Balerdi	Zerain	Barazkiak, frutak, eraldatuak, arrautzak, esnekiak, ogia, gozoak
28-Kontxi Zugasti	Ikaztegieta	Barazkiak, arrautzak
29-Miren Aguirrezabala	Gabiria	Barazkiak, arrautzak, fruta
30-Josefa Zabala	Leaburu	Barazkiak, arrautzak, fruta, loreak
31-Jose Antonio Labaka	Errezil	Sagarrak, barazkiak
32-Ana Maria Izaguirre	Ibarra	Barazkiak
33-Kaxi Izaguirre	Lasarte	Barazkiak, loreak
34-Oiaralda S.L.	Getxo	Barazkiak, frutak
35-Cristina Arregi	Ibarra	Barazkiak, arrautzak
36-Olatz Aranguren	Azkoitia	Barazkiak, arrautzak, esnekiak, fruitu lehorrak
37-Ceferino Auzmendi	Ataun	Barazkiak, perretxikuak, onddoak, fruta
38-Maria Angeles Estanga	Astigarraga	Arrautzak, esnekiak
39-Joxe Mari Ucin	Azkoitia	Barazkiak
40-Juan Jose Salaberria	Tolosa	Barazkiak

41-Asier Mendizabal	Asteasu	Ardi esnea
42-Nestor Errasti	Pasaia	Barazkiak
43-Fermin Legarra	Goldaratz	Ahuntz gazta, eztia
44-Lucia Arana	Gaztelu	Barazkiak, arrautzak
45-Juana Arrospide	Ibarra	Barazkiak, arrautzak
46-M ^a Josefa Mugika	Errezil	Bertako produktuak
47-M ^a Dolores Landa	Bidania	Gazta, babarruna
48-M ^a Carmen Goiburu	Ormaiztegi	Ogia, gozoak
49-Jose Ignacio Eceiza	Ibarra	Barazkiak
50-Ignazia Zugasti	Errezil	Fruta, arrautzak, barazkiak, esnekiak
51-M ^a Asun Galarza	Amezketza	Barazkiak, arrautzak, esnekiak
52-Pilar Imaz	Hernialde	Barazkiak, arrautzak, fruta, loreak
53-Feli Alzaga	Ibarra	Barazkiak, arrautzak
54-Mahala	Leaburu	Esnekiak eta txerrikiak

ITURRIA: Tolosa turismoko web gunea, egileak moldatuta.

4.TAULA: Tolosako berdura plazako merkatuko kideak

IZEN ABIZENAK	HERRIA	PRODUKTUAK
1-Patxi Izaguirre	Ibarra	Barazkiak, landareak
2- Jose Cecilio Insausti	Ibarra	Barazkiak, landareak

3- Pio Peña	Ibarra	Barazkiak, landareak
4- José Ignacio Eceiza	Ibarra	Barazkiak, landareak
5- Iñigo Javier Azpiazu	Anoeta	Loreak
6- Aranburu Mintegia	Aginaga	Loreak

ITURRIA: Tolosa turismoko web gunea, egileak moldatuta.

ELKARRIZKETAK

1. Eranskina. Konfidentziasun kontratua

Ekonomia eta Enpresa Fakultateko Enpresen Administrazio eta Zuzendaritza Gradu ikaslea naiz Gipuzkoako Euskal Herriko Unibertsitatean. Gradua gainditu ahal izateko Gradu Amaierako Lana egin behar da eta kasu honetan Tolosaldeako nekazaritzaren inguruko ikerketa bat burutzen ari naiz. Ikerketa aurrera eramateko Tolosaldeako herritarrekin harremanetan jartzea erabaki dut elkarrizketa batzuk burutuz. Azterketa honen bitartez herritarrek nekazaritzako produktuen aurrean dituzten ohiturak, ideiak eta joerak aztertzea da asmoa.

Horretarako zure laguntza eske nator ikerketa honetan parte har dezazun eskatuz nire elkarrizketa onartuz. Elkarrizketa grabagailu baten bidez jasoko da, betiere elkarrizketatua ados dagoen bitartean. Helburua ahalik eta informazio onena jasotzea baita, baina horrela ez den kasuetarako, elkarrizketa modu idatzian jasoko da.

Behin elkarrizketa amaitu eta datu guztiak jaso direnean, jasotako informazioa aztertuko da eta ondorioak aterako dira. Dena dela, ikerketan parte hartu duen pertsonaren identifikazio errespetatu eta babestuko da. Beraz, ez da inon sexua eta adina ez den beste daturik inon azalduko. Gainera, elkarrizketa grabatua nahiz idatzizkoa guztiz konfidentzialak izango dira eta ez dira sekula inon publikatuko. Dokumentu honek beraz ondorengo baieztatzen du:

- Nire boluntarioz ikerketan parte hartzen dut.
- Elkarrizketaren helburuak ezagutzen ditut eta bertan lortutako datuak lan honetarako bakarrik erabiliko direla ulertzen dut, betiere modu konfidentzian eta nire izena inon azaldu gabe.
- Elkarrizketan burutako galderak ikerketa honetan laguntzeko izango dira beraz ez da arazorik izango galderaren bat erantzun nahi ez bada.
- Amaieran, lana eskuratzeko aukera izango dut.
- Arazorik edo dudarik sortu ezker, zurekin harremanetan jartzeko aukera izango dut.

Aldez aurretik, mila esker.

Parte hartzailearen izen-abizenak
eta firma

Elkarrizketatzailearen izen-abizenak eta
firma

Data:

2.Eranskina. Nekazarien elkarrizketak

1.NEKAZARIA

1.-Zenbat urte dituzu? Eta zenbat urte daramatzazu nekazaritza munduan?

59 urte ditut eta betidanik ibili izan naiz nekazaritza munduan.

2.-Baserrian bertan bizi zara? Ala baratza beste nonbait duzu?

Etxe batean bizi naiz eta bertan badut baratza txiki bat. Horrez gain, egunero baserrira joaten naiz eta han baratza handiago bat dut, gainerako senideekin batera.

3.-Zergatik egiten duzu? Negoziorako, autokontsumorako, banatzeko, entretenimendurako?

Denetik apur bat, ohiturei jarraitzeko ere bai.

4.-Bertatik bizi daitekeela uste duzu?

Gaur egungo egoera ikusirik oso zaila dela iruditzen zait.

5.- Nekazaritza ekologikoa praktikatzen duzu? Zergatik?

Bai, produktu osasuntsuagoak lortzen direlako.

5.- Badakizkizu nekazaritza ekologikoaren alde onak zeintzuk diren?

Bai, nire produktuetan antzematen dut.

7.-Saltzeko egiten duzun kasurako, prezioa zeren arabera jartzen diozu?

Gehienbat babarruna saltzen dut eta honen prezioa merkatuan dagoena ikusiz ezartzen dut. Orientazio gisa, asko balio izan ohi digu Ordiziako merkatuetan dauden prezioek.

8.-Zein produktu ekoizten dituzu gehienbat? Zergatik horiek eta ez beste batzuk?

Babarruna (saltzeko), porrua, azelga, baina, tipula, letxuga, tomatea eta koliflora, besteak beste. Gehien kontsumitzen diren produktuak direlako, eta babarrunak nahiz eta lan asko eduki inguru honetakoa prezio onean saltzen delako.

9.-Klimak eragin handia izaten al du, produktuak aukeratzeko garaian edo uzta ona izateko?

Bai, dudarik gabe.

10.-Garaikoak ez diren produktuak ekoizteko berotegia (inbernaderoa) erabiltzen duzu?

Ez.

11.-Zenbat denbora eskaintzen diozu? Asteburuetan jairik izaten al da?

Egunero, ahal dena, baina igandeetan jai egiten dugu txisteak aterako dizkiguten beldurrez.

12.-Kaletarrek zuen lana baloratzen dutela uste al duzu? Ala supermerkatuetara jotzen dute kilometroak egin dituzten produktuak erostera?

Iruditzen zait gizarteak baloratzen duela, baina kontu hutsean geratzen den zerbait dela. Izan ere, ni ere zaku berean sartuz, erosoagoa egiten zaigu supermerkatuara joan eta handik erostea, zer produktu erosten ari garen jakin gabe. Horrek gainera bertako nekazariak kaltetzen ditu.

13.-Bertako nekazaritza galtzen doala esango zenuke? Zein etorkizun ikusten diozu?

Galtzen baino, aldatzen ari dela iruditzen zait. Etorkizunari dagokionez, ez dakit zer gertatuko den baina argi dagoena da belaunaldi berriek lan asko egin beharko dutela galdu nahi ez bada. Laguntzak ematea ere ondo egongo zen.

14.-Nekazaritzaren alde txarrena? Eta onena?

Alde txarrena lan oso sakrifikatua dela. Denbora asko eskatzen du eta askotan ez dago zure esku soilik, eguraldiak eragin handia du. Inoiz ez da lan ziurra, ez baitakizu uzta ona edo txarra izango den.

Alde onena lortzen diren produktuek kalitate aldetik ez dutela zerikusirik beste edonon lor daitezkeenekin. Eta lan sakrifikatua denez, uzta biltzerakoan lortutako gogobetetasuna paregabea da.

15.-Aipatzea gustatuko litzaizukeen beste zerbait?

Guztien onerako gizarteak kontzientziatu behar dela gai hauen inguruan.

2.NEKAZARIA

1.-Zenbat urte dituzu? Eta zenbat urte daramatzazu nekazaritza munduan?

Betidanik, garai hartan ez zegoen besterik. Gure etxean pobreak ginen eta jana eduki ahal izateko eta abereak aurrera ateratzeko lan asko egin behar zen. Orain 76 urte bete berriak ditut.

2.-Baserrian bertan bizi zara? Ala baratza beste nonbait duzu?

Bai, aurrena gurasoekin eta gero ezkondu eta gizonarekin. Baratza baserri ondoan dago, hortxe bertan.

3.-Zergatik egiten duzu? Negoziorako, autokontsumorako, banatzeko, entretenimendurako?

Garai hartan jan nahi bazen ez zegoen besterik. Ohiturari jarraitu diogu eta gai naizen bitartean horrelaxe jarraituko dut. Baratzean guretzako adina baino gehiago dago eta seme-alabek eramaten dute etxera. Beste zer eginik ez daukagunez horrela entretenitu eta mugitu egiten naiz.

4.-Bertatik bizi daitekeela uste duzu?

Oso zaila. Gu ez behintzat. Guk jateko adina eta listo, baina dirurik ez.

5.- Nekazaritza ekologikoa praktikatzen duzu? Zergatik?

Ez, betiko ohiturei jarraitzen diet. Bestela ere nahiko lan badugu eta.

5.- Badakizkizu nekazaritza ekologikoaren alde onak zeintzuk diren?

Naturalagoa dela, kimiko gabe.

7.-Saltzeko egiten duzun kasurako, prezioa zeren arabera jartzen diozu?

Ez, saldu ez. Eta familiakoei ezin hasiko gara hori kobratzen.

8.-Zein produktu ekoizten dituzu gehienbat? Zergatik horiek eta ez beste batzuk?

Denboraldiaren arabera. Hemen ohikoenak direnak, letxuga, tomatea, lekak, patata, kalabaza, piperrak, berenjena...

9.-Klimak eragin handia izaten al du, produktuak aukeratzeko garaian edo uzta ona izateko?

Beharko. Landarearen arabera eguraldi desberdina behar da eta. Askotan momentuko landarearekin ere nahiko lan izaten da ondo ateratzeko.

10.-Garaikoak ez diren produktuak ekoizteko berotegia (inbernaderoa) erabiltzen duzu?

Ez, inoiz ez dugu izan.

11.-Zenbat denbora eskaintzen diozu? Asteburuetan jairik izaten al da?

Ia egunero egiten dut buelta nik, gauza bat edo beste beti da zerbait, baina semeek ere laguntzen didate. Asteburuetan ere berdin, eguraldi ona bada, askotan.

12.-Kaletarrek zuen lana baloratzen dutela uste al duzu? Ala supermerkatuetara jotzen dute kilometroak egin dituzten produktuak erostera?

Beti izan dugu baserrikok tentel fama. Baina ona probatzen duenak ona izaten du. Badut Donostian bizi den seme bat eta etortzen denean gustura asko joaten da etxera poltsa berdurez beteta.

13.-Bertako nekazaritza galtzen doala esango zenuke? Zein etorkizun ikusten diozu?

Atzetik jarraipen gutxi ikusten dut nik, lan asko egin behar baita. Gu txikitatik ohitu ginen lanean baino gaur egungo gazteak beste modu batera bizi dira.

14.-Nekazaritzaren alde txarrena? Eta onena?

Onena, ez dagoela etxekoa baino hoberik. Eta txarrena lan asko duela. Lurra prestatu, landareak erosi edo hazia erein, egunero zaindu, jaso...

15.-Aipatzea gustatuko litzaizukeen beste zerbait?

Ez, aipatzeko gehiago ezer ez.

3.NEKAZARIA (TOLOMENDIKO PARTAIDEA)

1.-Zenbat urte dituzu? Eta zenbat urte daramatzazu nekazaritza munduan?

60 urte ditut eta txiki txikitatik hasi nintzen gurasoei laguntzen. Familian 150 urte baino gehiago daramatzagu azoketara joaten eta ni laugarren generazioa naiz.

2.-Baserrian bertan bizi zara? Ala baratza beste nonbait duzu?

Bai. Baserrian bizi naiz eta etxearen aldamenean daukat baratza, etxetik pauso batera.

3.-Zergatik egiten duzu? Negoziorako, autokontsumorako, banatzeko, entretenimendurako?

Garai hartan familia aurrera ateratzeko, nire familia herrira jaisten zen produktuak saldu eta dirua ateratzera. Nik tradizioari heldu nion eta txikitatik gurasoekin ikasi nuena egiten jarraitu dut bizitza osoan. Ordizia, Tolosa eta beste merkatu batzuetara joateaz aparte gure baserrian bertan ere saltzen dugu, bai landareak eta baita barazkiak ere. Guk behintzat barazkiak erosten ez dugu lanik izaten eta familiakoak etxera etortzen direnean beraiei ere ematen dizkiegu.

4.-Bertatik bizi daitekeela uste duzu?

Lan asko eta diru gutxiko lana da, oso sakrifikatua da lurra. Egunero egin behar da lan zer izango den jakin gabe. Eguraldiari begira egon behar izaten da askotan landareak noiz landatu jakiteko eta gerora ere zerura begira bizi gara zer etorriko zain. Bertatik bizitzeko oso zaila da, horretarako ekoizpen handiak eta instalazio handiak behar dira.

5.- Nekazaritza ekologikoa praktikatzen duzu? Zergatik?

Egia esan duela gutxira arte gure betiko modua erabili dugu baina azken urteen gauza batzuk aldatzen joan gara. Askotan entzuten den gaia da eta guk ere parte hartu behar genuela ikusi genuen. Pestizidak eta herbizidak kentzea da plana baina oraindik ere ez dugu gure artetik erabat kendu. Lanean gabiltza tela antigerminalak delakoarekin baina oraindik esperimentatzen gabiltza.

5.- Badakizkizu nekazaritza ekologikoaren alde onak zeintzuk diren?

Produktu osasuntsuagoak lortzen dira, produktu kimikorik gabekoa. Lurra ere ez du kaltetzen.

7.-Saltzeko egiten duzun kasurako, prezioa zeren arabera jartzen diozu?

Merkatuetan ibiltzen garenok gutxieneko eta gehienezko prezioak jarriak dauzkagu eta horiek errespetatzen dira. Hainbeste urte eta gero ongi hartua dugu.

8.-Zein produktu ekoizten dituzu gehienbat? Zergatik horiek eta ez beste batzuk?

Garaian garaiko produktuak, alperrik lana egitea izango zen bestela, ez litzateke itxurazko ezer etorriko. Urtaroen eta eguraldiaren arabera lan egiten joan behar da, batzuetan lehenago eta beste batzuetan beranduago landatuz.

9.-Klimak eragin handia izaten al du, produktuak aukeratzeko garaian edo uzta ona izateko?

Erabateko eragina. Landare bakoitzak ura eta eguzkia bere neurrian behar ditu. Haizea eta izotza ere etsai ditugu, landareak hondatzen dituzte. Eta gero intsektuak eta zomorroak ere ez dira beti berdin izaten.

10.-Garaikoak ez diren produktuak ekoizteko berotegia (inbernaderoa) erabiltzen duzu?

Bai, zati handi bat inbernadero moduan jarrita daukagu. Landare txikiak ere saltzen ditugu gero beste baserriarrek beraien baratzen landatzeko eta berotegiaren bidez errazagoa egiten zaigu landareak aurrera ateratzea.

11.-Zenbat denbora eskaintzen diozu? Asteburuetan jairik izaten al da?

Egunero egin behar da lan. Askotan eguraldiaren arabera ez ohiko orduetan ere aritzen gara lanean. Askotan ahalik eta azkarren landatzea komeni zaigulako edo jasotzea edo bestek lanak egitea, lana egin behar, ez daukagu laneko ordutegirik, beharra dagoenean egin egin behar.

12.-Kaletarrek zuen lana baloratzen dutela uste al duzu? Ala supermerkatuetara jotzen dute kilometroak egin dituzten produktuak eroatera?

Denetarik dagoela esango nuke. Batzuek bai, badakite zenbateko sakrifizioa egiten dugun, lana ikusi egiten baita eta ahoz ahoko kontuak azkar zabaltzen dira. Betiko bezeroak ditugu, ezagunak, herriko jendea eta askok produktua ezaguna eta gertukoa izatea asko baloratzen dute. Gainera produktua ezagutzen dute eta badakite barazki onak direla, naturalak.. Besteek ez dute ikusi nahi, aukera gehiegi daude eta errazagoa da supermerkatuetara joan eta apaletatik hartzea.

13.-Bertako nekazaritza galtzen doala esango zenuke? Zein etorkizun ikusten diozu?

Egia da nekazari txikien arteko ohitura gehienbat baserrietan dagoela eta hauen urteak gora doazela. Atzetik datozenen gogo eta interesen esku dago etorkizuna. Egia da nekazaritza txikia galtzen ari dela baina geroz eta ekarpen eta laguntza gehiago ematen ari dira gazteek bide horri heldu diezaieten.

14.-Nekazaritzaren alde txarrena? Eta onena?

Onena egindako lanetik jateko aukera izatea. Sakrifizioa lanean islatzen da eta tripa konkistatuz egindako lanaz harro sentitzen zara. Bezeroak zure produktuarekin pozik eta kritika onak jasotzeak ere asko laguntzen du.

Txarrena berriz ezegonkortasuna. Arrisku handia du, beti baitago uzta txarra edo behar bezalakoa ez ateratzeko aukera eta orduan ez dago konponbiderik.

15.-Aipatzea gustatuko litzaizukeen beste zerbait?

Nire atzetik semeek jarraituko dutela uste dut eta alde horretatik oso pozik nago. Baina gazteak nekazaritza mundua probatzera gonbidatuko nituzke, betidanik egon izanda baserritarra gutxi etsita baina horri buelta eman diezaiokegula uste dut. Orain gauza modernoagoak daude eta gainera geroz eta garrantzi handiagoa ematen zaio elikadurari. Proiektu berri politikak egin daitezke gazten gaitasunak erabiliz.

3.Eranskina. Kontsumitzaileen elkarrizketak.

1.KONTSUMITZAILEA

Kontsumitzailea taldekatzeko galderak:

1.-Zenbat urte dituzu? 39 urte

2.-Norekin bizi zara? Gizonarekin

3.-Sexua? Emakumea

Joerak aztertzeko galderak:

1- PRODUKTUA

-Zein fruitu dira gehien kontsumitu edo erosten dituzunak?

Batez ere udan jaten dut fruta. Likidotsuak eta freskoak direnak erosten ditut, melokotoia, nektarina, meloia, sandia eta horrelakoak.

-Zein barazki dira gehien kontsumitu edo erosten dituzunak?

Kalabazina, kalabaza, patatak eta lekak. Eta bestela entsalada egiteko barazkiak

-Bertan ekoiztutakoa den begiratzen duzu? Ala ez diozu garrantzirik ematen?

Bai saiatzen naiz bertakoa erosten, segurtasun handiagoa ematen dit.

-Garaian garaikoak erosten dituzu ala ez diozu denboraldiari begiratzen? Dendan dagoen bitartean erosi egiten duzu?

Bai urtaroaren arabera produktu batzuk edo besteak erosten ditut, bestela ez dute zaporerik izaten.

2- PREZIOA eta KALITATEA

-Produktu osasuntsuak erosten ari zarela kontuan izanik, zeni begiratzen diozu lehenengo prezioari ala kalitateari?

Kalitatea prezioaren aurretik jartzen saiatzen naiz.

-Bertako produktuen prezioa merkea, garestia ala normala dela esango zenuke?

Normala, erosteko modukoa.

-Prezioa arazoa dela uste duzu produktu hauek erosterakoan?

Nire kasuan prezioa ez da arazoa.

-Zure elikadura osasuntsua dela esango zenuke ala "justit" erakoetara jotzeko joera duzu, hau da, janari lasterretako jatetxeetara?

Bai, normalean otorduak etxean edo lanean egiten ditut baino etxean prestatutakoa jenez.

-Itxura onena dutenak erostera jotzen duzu? Ala kontziente zara koloretsuak eta tamaina berdinekoak izateko kimikoak dituela produktu horrek?

Egia da batzuetan itxurari ere begiratzen diotela baino erdiko zerbait erosten dut.

3- EROSOTASUNA (gertukotasuna)

-Herriko merkaturan edo dendan erosten dituzu ala supermerkatu handiera gehiago jotzen duzu?

Etxe inguruan hartuak ditut denda batzuk eta bertan erosten ditut.

-Garbituta eta poltsetan prest dauden produktuak erosten dituzu? (tomateak, letxugak, fruitu enbasatuak...)

Ez. Behin poltsan prestatutako letxuga mota bat erosi nuen eta oportetara joan nintzen hozkailuan paketea irekita utzita. Etxera itzultzean berdin berdin jarraitzen zuen eta horrek zer pentsatu eman zidan.

-Denbora arazoa dela uste duzu jatordu osasuntsu bat prestatzerako garaian?

Nire kasuan ez. Ez dut haurrik eta denbora daukat.

-Nola sukaldatu ohi da zure etxean? Nork? Noiz? Zenbat egunetarako?

Jan behar dugunaren arabera batak edo besteak sukaldatzen du. Batzuetan momenturako behar dena soilik eta beste batzuetan gehiago sukaldatu ondoren hizozteko.

4- NEKAZARITZA EKOLOGIKOA

-Nekazaritzako produktu ekologikoak erosteko ohitura duzu ala ez diozu gai horri jaramonik egiten?

Batzuetan atentziora deitzen dit eta erosten dut baina behar baina gutxiago.

-Produktu ekologikoen prezioa merkeagoa, garestiagoa ala berdina da? Garestiagoak dira.

-Nekazaritza ekologikoak ingurunea errespetatu eta elikagai osasuntsuagoak ekoizten dituela jakinda, gainprezioa ordaintzeko prest egongo zinateke?

Bai, ongi ordaindutakoa dela uste dut.

-Eta prezio berdina edo merkeagoa lortzeko zuzenean nekazariari erosiko zenieke?

Baita ere.

-Nekazaritza ekologikoari buruz zer dakizu?

Natura gehiago zaintzen duela baina ezer gutxi.

2.KONTSUMITZAILEA

Kontsumitzailea taldekatzeko galderak:

1.-Zenbat urte dituzu? 50

2.-Norekin bizi zara?Familiarek 4 kide

3.-Sexua? Emakumea

Joerak aztertzeko galderak:

1- PRODUKTUA

-Zein fruitu dira gehien kontsumitu edo erosten dituzunak?

Laranja, sagarra, marrubik, gerezik, piña, udarea, platanok, briñoiak, kiwia eta meloia

-Zein barazki dira gehien kontsumitu edo erosten dituzunak?

Porruk, azalorea, brokolia, kolak, espinakak, azelgak, tipula, batxuria, tomatea, kalabaziña, kalabaza, letxuga eta aza.

-Bertan ekoiztutakoa den begiratzen duzu? Ala ez diozu garrantzirik ematen?

Bai merkatu erosten det gehien bat.

-Garaian garaikoak erosten dituzu ala ez diozu denboraldiari begiratzen? Dendan dagoen bitartean erosi egiten duzu?

Garaian garaikoa erosten det.

2- PREZIOA eta KALITATEA

- Produktu osasuntsuak erosten ari zarela kontuan izanik, zeni begiratzen diozu lehenengo prezioari ala kalitateari?

Prezioari begiratzen diot.

-Bertako produktuen prezioa merkea, garestia ala normala dela esango zenuke?

Normala.

-Prezioa arazoa dela uste duzu produktu hauek erosterakoan?

Ez.

-Zure elikadura osasuntsua dela esango zenuke ala “just it” erakoetara jotzeko joera duzu, hau da, janari lasterretako jatetxeetara?

Ez, osasuntsua daukat.

- Itxura onena dutenak erostera jotzen duzu? Ala kontziente zara koloretsuak eta tamaina berdinekoak izateko kimikoak dituela produktu horrek?

Kontziente naiz produktu kimikoak dituztela baina egoera onean daudenak erosten ditut.

3- EROSOTASUNA (gertukotasuna)

-Herriko merkatuan edo dendan erosten dituzu ala supermerkatu handiera gehiago jotzen duzu?

Herriko merkatuan

-Garbituta eta poltsetan prest dauden produktuak erosten dituzu? (tomateak, letxugak, fruitu enbasatuak...)

Ez

-Denbora arazoa dela uste duzu jatordu osasuntsu bat prestatzerako garaian?

Ez

-Nola sukaldatu ohi da zure etxean? Nork? Noiz? Zenbat egunetarako?

Egunero eta denon artean

4- NEKAZARITZA EKOLOGIKOA

-Nekazaritzako produktu ekologikoak erosteko ohitura duzu ala ez diozu gai horri jaramonik egiten?

Ez ditut orokorrean ekologikoak erosten

-Produktu ekologikoen prezioa merkeagoa, garestiagoa ala berdina da? Garestiagoa

-Nekazaritza ekologikoak ingurunea errespetatu eta elikagai osasuntsuagoak ekoizten dituela jakinda, gainprezioa ordaintzeko prest egongo zinateke? Ez det erosten

-Eta prezio berdina edo merkeagoa lortzeko zuzenean nekazariei erosiko zenieke? Bai

-Nekazaritza ekologikoari buruz zer dakizu? Produktu kimikoak ez dituztela erabiltzen.

3.KONTSUMITZAILEA

Kontsumitzailea taldekatzeko galderak:

1.-Zenbat urte dituzu? 26 urte

2.-Norekin bizi zara? Mutilarekin

3.- Sexua? Emakumea

Joerak aztertzeko galderak:

1- PRODUKTUA

-Zein fruitu dira gehien kontsumitu edo erosten dituzunak?

Sagarra, udarea eta briñoia.

-Zein barazki dira gehien kontsumitu edo erosten dituzunak?

Tomatea, letxuga, porrua eta tipula.

-Bertan ekoiztutakoa den begiratzen duzu? Ala ez diozu garrantzirik ematen?

Bai ahal bada bertako produktua erosten dut baina ez beti.

**-Garaian garaikoak erosten dituzu ala ez diozu denboraldiari begiratzen?
Dendan dagoen bitartean erosi egiten duzu?**

Dendan dagoena erosten dut.

2- PREZIOA eta KALITATEA

-Produktu osasuntsuak erosten ari zarela kontuan izanik, zeni begiratzen diozu lehenengo prezioari ala kalitateari?

Biei begiratzen saiatzen naiz, baina prezioan alde handia baldin badago, agian prezioari lehenengo.

-Bertako produktuen prezioa merkea, garestia ala normala dela esango zenuke?

Erosteke garaian egia da bertako produktuek dezente gehiago balio dutela, baina ondoren, pentsatzen jarri, hau da, baserritarren tokian jarri eta errespetatzea da prezioa.

-Prezioa arazoa dela uste duzu produktu hauek erosterakoan?

Gaur egun dauden soldata batzuk ikusita bai. Baina egia da, orokorrean behintzat, produktu onak direla erosten ari garenak.

-Zure elikadura osasuntsua dela esango zenuke ala "just it" erakoetara jotzeko joera duzu, hau da, janari lasterretako jatetxeetara?

Oso osasuntsua.

-Itxura onena dutenak erostera jotzen duzu? Ala kontziente zara koloretsuak eta tamaina berdinekoak izateko kimikoak dituela produktu horrek?

Kontziente naiz askotan itxura ona duten horiek ez direla hain onak osasunerako.

3- EROSOTASUNA (gertukotasuna)

-Herriko merkatuan edo dendan erosten dituzu ala supermerkatu handiera gehiago jotzen duzu?

Gehienetan dendan, ala saiatzen naiz.

-Garbituta eta poltsetan prest dauden produktuak erosten dituzu? (tomateak, letxugak, fruitu enbasatuak...)

Ez.

-Denbora arazoa dela uste duzu jatordu osasuntsu bat prestatzerako garaian?

Ez.

-Nola sukaldatu ohi da zure etxean? Nork? Noiz? Zenbat egunetarako?

Bion artean sukaldatzen dugu egunero.

4- NEKAZARITZA EKOLOGIKOA

-Nekazaritzako produktu ekologikoak erosteko ohitura duzu ala ez diozu gai horri jaramonik egiten?

Ez diot jaramonik egiten.

-Produktu ekologikoen prezioa merkeagoa, garestiagoa ala berdina da?

Garestiagoa esango nuke.

-Nekazaritza ekologikoak ingurunea errespetatu eta elikagai osasuntsuagoak ekoizten dituela jakinda, gainprezioa ordaintzeko prest egongo zinateke?

Agian bai, ez dakit esaten orain.

-Eta prezio berdina edo merkeagoa lortzeko zuzenean nekazariei erosiko zenieke?

Ez.

-Nekazaritza ekologikoari buruz zer dakizu?

Produktuak ekoizteko garaian ez dela produktu kimikorik erabiltzen, produktuak ez direla apaintzen eta abar. Ahalik eta produktu osasuntsuenak ekoiztea dute helburu.

4.KONTSUMITZAILEA

Kontsumitzailea taldekatzeko galderak:

1.-Zenbat urte dituzu? 52 urte

2.-Norekin bizi zara? Nire senarra eta alabarekin

3.- Sexua? Emakumezkoa

Joerak aztertzeko galderak:

1- PRODUKTUA

- Zein fruitu dira gehien kontsumitu edo erosten dituzunak?

Platanoa, sagarra gehienbat neguan eta gero udaran, udako fruta; marrubiak, gereziak, meloia.

- Zein barazki dira gehien kontsumitu edo erosten dituzunak?

Erosi batez ere neguko barazkiak, porruak, brokoli, azaroa, kalabaza eta patata.

- Bertan ekoiztutakoa den begiratzen duzu? Ala ez diozu garrantzirik ematen?

Dena edo ia dena bertakoa erosten dut.

- Garaian garaikoak erosten dituzu ala ez diozu denboraldiari begiratzen? Dendan dagoen bitartean erosi egiten duzu?

Ez, ahal dudan gehiena garaian garaikoa. Esaterako esparragoa, tomatea eta beste barazki asko nahiz eta neguan dendan izan nik ez ditut erosten, garaikoak bakarrik.

2- PREZIOA eta KALITATEA

- Produktu osasuntsuak erosten ari zarela kontuan izanik, zeni begiratzen diozu lehenengo prezioari ala kalitateari?

Ez nuke jakingo bat aukeratzen, bie. Batzuetan, adibidez sagarrak, txikiak izanagatik ere sagarra izaten jarraitzen du beraz kalitate ona duela pentsatuz erosi egiten ditut.

- Bertako produktuen prezioa merkea, garestia ala normala dela esango zenuke?

Produktu onak direla pentsatzen dudanez, prezioa egokia da.

- Prezioa arazoa dela uste duzu produktu hauek erosterakoan?

Nire kasuan ez, baina badago jendea barazkiak erosterakoan, askotan, bat erosi beharrean bestea erosten duena.

- Zure elikadura osasuntsua dela esango zenuke ala "just it" erakoetara jotzeko joera duzu, hau da, janari lasterretako jatetxeetara?

Erabat osasuntsua.

- Itxura onena dutenak erostera jotzen duzu? Ala kontziente zara koloretsuak eta tamaina berdinekoak izateko kimikoak dituela produktu horrek?

Ez, kontziente naiz eta ez ditut erosten.

3- EROSOTASUNA (gertukotasuna)

-Herriko merkatuan edo dendan erosten dituzu ala supermerkatu handiera gehiago jotzen duzu?

Beti herriko merkatuan, baina supermerkatu handietan nagoenen zerbait behar badut ere erosten dut.

-Garbituta eta poltsetan prest dauden produktuak erosten dituzu? (tomateak, letxugak, fruitu enbasatuak...)

Ez, ia inoiz ez. Beti erortzen da zerbait baina %95ean ezetz esango nuke.

-Denbora arazoa dela uste duzu jatordu osasuntsu bat prestatzerako garaian?

Ezta pentsatuta ere, beti dago denbora nahi denerako.

-Nola sukaldatu ohi da zure etxean? Nork? Noiz? Zenbat egunetarako?

Nik neuk, egunero. Egunean egunekoa egiten dut eta batzuetan baita bi egunetarako ere.

4- NEKAZARITZA EKOLOGIKOA

-Nekazaritzako produktu ekologikoak erosteko ohitura duzu ala ez diozu gai horri jaramonik egiten?

Ahal dudan heinean bai, baina ez beti.

- Produktu ekologikoen prezioa merkeagoa, garestiagoa ala berdina da?

Nahi eta nahiez garestiagoa behar du baina egia da beste baldintza batzuk hartzen dituela kontuan. Beraz hori guztia prezioan sartuta dago.

-Nekazaritza ekologikoak ingurunea errespetatu eta elikagai osasuntsuagoak ekoizten dituela jakinda, gainprezioa ordaintzeko prest egongo zinateke?

Ahal dudan artean bai. Nahiz eta lehen esan bezala beti beti beti ez dudan ekologikoa erosten.

-Eta prezio berdina edo merkeagoa lortzeko zuzenean nekazariei erosiko zenieke?

Bai, noski baietz.

-Nekazaritza ekologikoari buruz zer dakizu?

Barazkiak lortzeko ez direla produktu kimikoak erabili behar. Gauza naturalak erabiliz lortu daitekeela ingurunea gehiago errespetatuz.

5.KONTSUMITZAILEA

Kontsumitzailea taldekatzeko galderak:

1.-Zenbat urte dituzu?24 urte

2.-Norekin bizi zara?Guraso eta arrebarekin bizi naiz

3.- Sexua? Gizonezkoa

Joerak aztertzeko galderak:

1- PRODUKTUA

-Zein fruitu dira gehien kontsumitu edo erosten dituzunak?

Fruitu asko kontsumitzen ditut, asko gustatzen baitzaizkit. Normalean, garaian garaiko fruituak jatea gustatzen zait, alegia, adibidez udan melokotoiak, intxaurrak, gereziak, marrubiak, urrak, meloiak, sagarrak... Bestalde, badira fruitu batzuk urte osoan jaten ditudanak edozein izanda ere garaia, platanoak, sagarrak, udareak, intxaurrak eta abar.

-Zein barazki dira gehien kontsumitu edo erosten dituzunak?

Egia esan, barazki zalea naiz, elikadura osasuntsu batean ezinbestekoak baitira. Hauei dagokienez ere, garaian garaikoa kontsumitzeko joera izan ohi dugu gure etxean, baina frutekin bezala, hauetan ere urtaroari lotuta ez dauden barazkiak ere jaten ditugu inbernaderoetatik ateratakoak. Kontsumitzen ditugun barazkiak ondorengoak dira,

lekak, dilistak, letxuga, piperrak, kalabazina, porrua, baba, leka, azalorea, azenarioa, arbia, patata eta abar.

-Bertan ekoiztutakoa den begirutzen duzu? Ala ez diozu garrantzirik ematen?

Gure etxean beti saiatzen gara Euskal Herriko produktuak erosten, hau da, eusko labela erosten. Bestalde, larunbat goizetan, normalean gurasoak, merkatura jaisten dira eta bertan baserritatik baserritarrek ekarritako produktuak erosten ditugu. Hala ere, supermerkatuetara joaten garenean, saiatzen gara hemengo etiketa duten produktuak erosten, nahiz eta onartu beharra dudan noizbehinka beste herrialde batzuetan ekoiztutako erosten dugun Euskal Herrian ekoizten ez den produktu baten aurrean gaudenean.

-Garaian garaikoak erosten dituzu ala ez diozu denboraldiari begirutzen? Dendan dagoen bitartean erosi egiten duzu?

Bai hori da, aurretik esan dizudan bezala, garaian garaikoa erosteko joera dugu. Azken batean, gaur egun inbernaderoengatik nahiz eta garaian garaiko produktua ez izan supermerkatuan urte guztian zehar produktu guztiak auri ditzakegu. Guk etxean batzuetan erosi izaten dugu urtaroari ez dagozkion produktuak nahiz eta asko nabaritzen den urtaroari dagokion produktua ez bada.

2- PREZIOA eta KALITATEA

- Produktu osasuntsuak erosten ari zarela kontuan izanik, zeni begirutzen diozu lehenengo prezioari ala kalitateari?

Beti saiatzen gara bi kontzeptu hauek balantzan jartzen, elkarren artean erdiko produktu horren alde egiten dugu gure etxean. Hala ere, egia da askotan kalitateari garrantzi gehiago ematen diogula prezioari baino, azken batean, euro gutxi batzuk gehiago ordaindu arren produktu osasuntsuagoak jatea merezi baitu.

- Bertako produktuen prezioa merkea, garestia ala normala dela esango zenuke?

Bertako produktuetan urtean zehar prezio ezberdinetan eskaintzen dira. Adibidez, produktua zenbait arrazoiengatik (eguraldia, uzta txarra...) urria bada prezioak asko egiten du gora edo produktuaren kantitatea handia bada prezioak behera egiten du. Hala ere, bertako produktuak garesti xamarrek direla uste dut, baina normala iruditzen zait, baserritarrek lan asko egiten dute kalitate bikaineko produktuak eskaintzeko, eta hau ordaindu beharra dago.

- Prezioa arazoa dela uste duzu produktu hauek erosterakoan?

Bai, askotan gauza merkeagoak erosteko joera dugu kontsumitzaileok prezioaren arrazoiengatik. Jakitun gara prezioa eta kalitatea eskutik heldurik doazela, baina zenbait arrazoiengatik, normalean ekonomia, produktu merkeagoak erosten dira sozietatean.

- Zure elikadura osasuntsua dela esango zenuke ala “just it” erakoetara jotzeko joera duzu, hau da, janari lasterretako jatetxeetara?

Pentsatzen dut gure etxeko elikadura osasuntsua dela, nahiz eta beti egoten dira salbuespenak astean behin edo bitan produktu ez-osasuntsuan jateko.

-Itxura onena dutenak erostera jotzen duzu? Ala kontziente zara koloretsuak eta tamaina berdinekoak izateko kimikoak dituela produktu horrek?

Guztiok jakitun gara %90 batean kolore eta forma perfektuak duten produktu guztiak kimikoz beteriko produktuak izan ohi direla. Hala ere, begiek erosketak egiterako orduan parte hartzen dute eta gure etxea ere, askotan itxura ederra duena erosten dugu.

3- EROSOTASUNA (gertukotasuna)

-Herriko merkatuan edo dendan erosten dituzu ala supermerkatu handiera gehiago jotzen duzu?

Gehienetan herriko denda eta merkatuan erosten ditugu produktuak. Gainera, herrian produktu ia guztiak eskuratu daitezke. Horrez gain, batzuetan, erraztasunagatik (aparkamendua...) supermerkatu handietara joaten gara produktuak erostera.

-Garbituta eta poltsetan prest dauden produktuak erosten dituzu? (tomateak, letxugak, fruitu enbasatuak...)

Beti egoten dira salbuespen txikiak, baina ia inoiz ez ditugu poltsetan prest egoten diren produkturik erosten. Alde batetik, kalitate oso kaxkarrekoak baitira eta bestetik, jakitun garelako 100% kimikoekin osatutako produktuak direla.

-Denbora arazoa dela uste duzu jatordu osasuntsu bat prestatzerako garaian?

Momentuan etxeko kide guztiak lanean gabiltza, alegia honen ondorioz etxean geroz eta denbora gutxiago igarotzen dugu. Eta horrek, arazoak suposatzen ditu gure etxean jatordu osasuntsuak prestatzerako garaian. Beraz, batzuetan baina ez beti, denbora bai da arazoa.

-Nola sukaldatu ohi da zure etxean? Nork? Noiz? Zenbat egunetarako?

Normalean ama lanera joan aurretik zerbait lehenago esnatzen da eguneko bazkaria egiteko eta beste batzuetan, aitak eguerdian lanetik etortzean sukaldatzen du. Egunean egunekoa sukaldatzen da.

4- NEKAZARITZA EKOLOGIKOA

-Nekazaritzako produktu ekologikoak erosteko ohitura duzu ala ez diozu gai horri jaramonik egiten?

Bai, garrantzia ematen diogu nekazaritzako produktu ekologikoak erosteari. Etxean jakitun gara produktu ekologikoen beharraz elikadura osasuntsu bat mantentzeko beharrezkoak direla.

-Produktu ekologikoen prezioa merkeagoa, garestiagoa ala berdina da?

Produktu ekologikoen prezio garestiagoak direla inork ez du zalantzan jartzen, azken batean guztiz naturalki ekoiztutakoak dira eta hauen atzean egindako lana eta zaintze prozesuak handiagoak dira.

-Nekazaritza ekologikoak ingurunea errespetatu eta elikagai osasuntsuagoak ekoizten dituela jakinda, gainprezioa ordaintzeko prest egongo zinateke?

Bizitzako edozein alderditan aurki genezake prezio ezberdineko eskaintzak eta hauek beti eksklusibotasunarekin edo kalitatearekin erlazionaturik daude. Hori dela eta, ekonomia arazorik ez duten familiek gainprezio hauek ordaintzeko arazorik ez dute izango, jakitun baitira erosten hari diren produktuak onak direla. Ostera, beste familia askotan, gainprezio hau ordaintzeko prest ez dira egongo eta parekoak diren produktu merkeagoak erosiko dituzte gure kasuan bezala.

-Eta prezio berdina edo merkeagoa lortzeko zuzenean nekazariari erosiko zenieke?

Bai, nik neuk, zuzenean nekazariari erosiko nieke prezio berdina edo merkeagoa lortzeko eta diru pixka bat aurrezteko asmoz.

-Nekazaritza ekologikoari buruz zer dakizu?

Nekazaritza ekologikoak elikadura osasuntsu bat aurrera eramaten laguntzen du. Alegia, nekazaritza ekologikoan produktu guztiak era natural batean aurrera eramaten dira, inongo hondakin kimiko eta pestizidarik gabe. Gainera, produktu hauen atzean baserritarrek lan handia eta dedikazio handia eskatzen dute produktuaren benetako zaporea lortu dezan.

6.KONTSUMITZAILEA

Kontsumitzailea taldekatzeko galderak:

1.-Zenbat urte dituzu? 30 urte

2.-Norekin bizi zara? Neskarekin

3.- Sexua?Mutila

Joerak aztertzeko galderak:

1- PRODUKTUA

-Zein fruitu dira gehien kontsumitu edo erosten dituzunak?

Udarea, sagarra, nektarina eta tomatea.

-Zein barazki dira gehien kontsumitu edo erosten dituzunak?

Porrua, lekak, zerbak, azenarioa eta letxugak.

-Bertan ekoiztutakoa den begiratzen duzu? Ala ez diozu garrantzirik ematen?

Tomateari bakarrik. Bestea dagoena edo iruditzen zaidana erosten dut.

-Garaian garaikoak erosten dituzu ala ez diozu denboraldiari begiratzen? Dendan dagoen bitartean erosi egiten duzu?

Saiatzen naiz, baina ez beti.

2- PREZIOA eta KALITATEA

-Produktu osasuntsuak erosten ari zarela kontuan izanik, zeni begiratzen diozu lehenengo prezioari ala kalitateari?

Kalitatea aurretik jartzen dut nik

-Bertako produktuen prezioa merkea, garestia ala normala dela esango zenuke?

Normala, erosteko modukoa.

-Prezioa arazoa dela uste duzu produktu hauek erosterakoan?

Ez, nire kasuan ez behintzat.

-Zure elikadura osasuntsua dela esango zenuke ala "just it" erakoetara jotzeko joera duzu, hau da, janari lasterretako jatetxeetara?

Osasuntsua, oso noizean behineko gauzak dira horiek.

-Itxura onena dutenak erostera jotzen duzu? Ala kontziente zara koloretsuak eta tamaina berdinekoak izateko kimikoak dituela produktu horrek?

Bai. Ez zaizkit distiratsuak direnak gustatzen.

3- EROSOTASUNA (gertukotasuna)

-Herriko merkatuan edo dendan erosten dituzu ala supermerkatu handiera gehiago jotzen duzu?

Herriko dendetan.

-Garbituta eta poltsetan prest dauden produktuak erosten dituzu? (tomateak, letxugak, fruitu enbasatuak...)

Ez. Horiek erostea azken aukera izango zen.

-Denbora arazoa dela uste duzu jatordu osasuntsu bat prestatzerako garaian?

Ez.

-Nola sukaldatu ohi da zure etxean? Nork? Noiz? Zenbat egunetarako?

Bion artean. Egunean edo bezperan. Askoz jota bi egunetarako.

4- NEKAZARITZA EKOLOGIKOA

-Nekazaritzako produktu ekologikoak erosteko ohitura duzu ala ez diozu gai horri jaramonik egiten?

Ez diot begiratzen.

-Produktu ekologikoen prezioa merkeagoa, garestiagoa ala berdina da?

Garestiagoa suposatzen dut, baina ez dakit.

-Nekazaritza ekologikoak ingurunea errespetatu eta elikagai osasuntsuagoak ekoizten dituela jakinda, gainprezioa ordaintzeko prest egongo zinateke?

Neurri batean bai, baina ez gehiegi. Beste era batera planteatu beharko litzateke gai hau eta ez norberaren esku bakarrik utzi. Denon artean (gobenua, gizartea) nekazaritza osoa ekologikoa egitera bultzatu beharko genuke. Kostu hau guztion gain hartuz.

-Eta prezio berdina edo merkeagoa lortzeko zuzenean nekazariei erosiko zenieke?

Berdin zait. Baina erosotasunagatik dendara jotzen dut.

-Nekazaritza ekologikoari buruz zer dakizu?

Ezer gutxi. Suposatzen diut produktu kimikorik ez dutela erabiliko eta beraien lan metodoak jasangarriagoak izango direla.

7.KONTSUMITZAILEA

Kontsumitzailea taldekatzeko galderak:

1.-Zenbat urte dituzu?25 urte

2.-Norekin bizi zara?Orain gurasoekin, ama eta aita. Baina orain arte lagunekin

3.- Sexua?Gizonezkoa

Joerak aztertzeko galderak:

1- PRODUKTUA

-Zein fruitu dira gehien kontsumitu edo erosten dituzunak?

Normalean; sagarra, laranja, mandarina eta platanoa. Uda giroan; gereziak, sandia, melokotoia, sandia eta meloia.

-Zein barazki dira gehien kontsumitu edo erosten dituzunak?

Tomatea, letxuga, tipula, azenarioa, porruak, kalabaza eta zerbak.

-Bertan ekoiztutakoa den begiratzen duzu? Ala ez diozu garrantzirik ematen?

Normalean ez diot denbora asko eskaintzen elikagaiak erosteari, ikasketa eta lana direla denboraz larri ibiltzen naiz eta beraz oso gutxitan begiratzen dut ea bertan ekoiztutakoak diren.

**-Garaian garaikoak erosten dituzu ala ez diozu denboraldiari begiratzen?
Dendan dagoen bitartean erosi egiten duzu?**

Kasu honetan aldiz garrantzi handia ematen diot denboraldiari eta erosten dudan guztietan begiratzen dut. Hortaz, ez dut erosten dendan dagoen guztia bertan egote hutsaren arrazoiagatik.

2- PREZIOA eta KALITATEA

-Produktu osasuntsuak erosten ari zarela kontuan izanik, zeni begiratzen diozu lehenengo prezioari ala kalitateari?

Garrantzia ematen diot produktuaren kalitateari baina kontua da kalitatezko produktuak gehiago balio dutela beste batzuek baino, orduan normalean prezioari gehiago begiratzen diot, nahiz eta ahalik eta produktu osasuntsuenak izaten saiatzen naizen.

-Bertako produktuen prezioa merkea, garestia ala normala dela esango zenuke?

Nire ustez bertako produktuak bai dira nahiko garestian baino normala prezio garestia izatea, azken batean merkatu handiekin borrokatzea zaila baita.

-Prezioa arazoa dela uste duzu produktu hauek erosterakoan?

Ez dakit arazo bat izan daitekeen baino kontsumitzaile naizen aldetik egia da gehiagotan nahiago dudala prezio merkeagoa duten produktuak erosi, bertakoak ez

-Zure elikadura osasuntsua dela esango zenuke ala “just it” erakoetara jotzeko joera duzu, hau da, janari lasterretako jatetxeetara?

Oso osasuntsua dela esango nuke, horrelako produktuak ez ditut batere gustuko.

-Itxura onena dutenak erostera jotzen duzu? Ala kontziente zara koloretsuak eta tamaina berdinekoak izateko kimikoak dituela produktu horrek?

Galdera hau oso ona iruditzen zait. Kontziente naiz itxura polita eta koloretsua duten elikagaiak produktu kimikoak izan ditzaketela, baina inkontzienteki gehienetan hauek erosten ditut, itxurak engainatu egiten nauela esan dezaket.

3- EROSOTASUNA (gertukotasuna)

-Herriko merkatuan edo dendan erosten dituzu ala supermerkatu handiera gehiago jotzen duzu?

Supermerkatu handietara jotzen dut gehienetan eta herriko dendetan oso gutxi erosten dut. Azken batean supermerkatuetan mota guztietako elikagaiak baitaude.

-Garbituta eta poltsetan prest dauden produktuak erosten dituzu? (tomateak, letxugak, fruitu enbasatuak...)

Letxuga adibidez, poltsetan daudenak erosten ditut, baina gainontzeko produktu guztiak, barazkiak eta frutak poltsetan ez daudenak, tomateak eta besteak.

-Denbora arazoa dela uste duzu jatordu osasuntsu bat prestatzerako garaian?

Nire kasuan bai. Lana eta ikasketak direla ez da erraza izaten jatordu osasuntsu bat prestatzea, honek denbora suposatzen du eta horren ondorioz gauetan sukaldatu behar izaten dut.

-Nola sukaldatu ohi da zure etxean? Nork? Noiz? Zenbat egunetarako?

Normalean amak sukaldatzen du eta noizean behin aitak. Afaria eta hurrengo egunerako bazkaria gauean prestatzen da, beti egun baterako.

4- NEKAZARITZA EKOLOGIKOA

-Nekazaritzako produktu ekologikoak erosteko ohitura duzu ala ez diozu gai horri jaramonik egiten?

Egia esan gai honi ez diot kasurik egiten.

-Produktu ekologikoen prezioa merkeagoa, garestiagoa ala berdina da?

Ez nago oso seguru, baina uste dut garestiagoak izango direla.

-Nekazaritza ekologikoak ingurunea errespetatu eta elikagai osasuntsuagoak ekoizten dituela jakinda, gainprezioa ordaintzeko prest egongo zinateke?

Beti arrazoi berdina erabiliko dut, etxean dirua badago produktu osasuntsuenak erosteko prest egongo nintzateke. Beraz kasu honetan bai.

-Eta prezio berdina edo merkeagoa lortzeko zuzenean nekazariei erosiko zenieke?

Ez, egia esan ez. Nahiago dut erosotasun handiagoz dendetan erosi.

-Nekazaritza ekologikoari buruz zer dakizu?

Ez dakit asko, baino pentsatzen dut nekazari hauek ez dutela produktu kimikorik erabiltzen produktua egoera osasuntsuan eta naturalean hazteko.

8.KONTSUMITZAILEA

Kontsumitzailea taldekatzeko galderak:

1.-Zenbat urte dituzu? 53 urte

2.-Norekin bizi zara? Nire senarra eta nire bi semeekin

3.- Sexua? Emakumezkoa

Joerak aztertzeko galderak:

1- PRODUKTUA

-Zein fruitu dira gehien kontsumitu edo erosten dituzunak?

Denetik erosteko ohitura dugu, baina nagusiki sagarrak, platanoak, mandarinak eta meloiak.

-Zein barazki dira gehien kontsumitu edo erosten dituzunak?

Letxuga, tomatea, lekak, porruak, kalabazina edo kalabaza esaterako.

-Bertan ekoiztutakoa den begiratzen duzu? Ala ez diozu garrantzirik ematen?

Bertakoa izateari garrantzia ematen diot, segurtasuna ematen baitit.

-Garaian garaikoak erosten dituzu ala ez diozu denboraldiari begiratzen? Dendan dagoen bitartean erosi egiten duzu?

Garaian garaikoa jaten saiatzen gara, gaur egun urte guztian zehar denetik erosteko aukera izanda ere.

2- PREZIOA eta KALITATEA

-Produktu osasuntsuak erosten ari zarela kontuan izanik, zeni begiratzen diozu lehenengo prezioari ala kalitateari?

Kalitateak lehen aipatutako segurtasuna ematen dit eta nire ingurukoek elikagai onenak jatea nahi dudanez, kalitatea prezioa baina garrantzitsuagoa da niretzat, beti ere prezioak eragina edukita erosketak egiterako orduan.

-Bertako produktuen prezioa merkea, garestia ala normala dela esango zenuke?

Eusko label bezala ezagutzen diren produktuen prezioa, kanpotik kantitate handitan ekoizitako produktuena baino handiagoa izatea normala da, eta pixka bat garestiagoa izanda ere epe motzean, epe luzera begiratzuz merkea ateratzen dela esango nuke, bertako produktuen kalitatea oinarritzat edukiz.

-Prezioa arazoa dela uste duzu produktu hauek erosterakoan?

Nire iritziz jende askok ez du ulertzen bertako produktuek izan dezaketen balioa eta kalitate aldetik bertako eta kanpoko produktuan parean izanda, normala da prezio baxuenekoaren bila joatea.

-Zure elikadura osasuntsua dela esango zenuke ala “just it” erakoetara jotzeko joera duzu, hau da, janari lasterretako jatetxeetara?

Nirea osasuntsuztat hartuko nuke eta egia esanda familia guztiarena ere bai. Halere, nire semeek guk duguna baina ohitura handiagoa dute Mc Donals edo Telepizza bezalako lekuetara joateko, horregatik noizean behin horrelako gauzak jaten utzita ere, ohitura moduan osasuntsu jaten erakusten saiatzen gara.

-Itxura onena dutenak erostera jotzen duzu? Ala kontziente zara koloretsuak eta tamaina berdinekoak izateko kimikoak dituela produktu horrek?

Egia da beti itxurarik politena duenaren bila joaten garela, baina horrek ez du esan nahi itsusiagoak direnak kalitate txarrekoak direla pentsatzen dudarik. Pentsatu nahi dut kimiko horiek guztiak segurtasun eta kontrol zorrotz batzuk jarraitzen dituztela eta bertan salgai badaude osasuntsuak direlako izango dela, bestela ez nintzateke erostera joango.

3- EROSOTASUNA (gertukotasuna)

-Herriko merkatuan edo dendan erosten dituzu ala supermerkatu handiera gehiago jotzen duzu?

Herrian ez daukagu supermerkatu edo hipermerkatu handirik. Asteko erosketak handia Tolosan edo Ordizian egiten dugu, baina arraina, okindegiko gauzak, barazkiak edo haragia denda txikietan egiten dugu.

-Garbituta eta poltsetan prest dauden produktuak erosten dituzu? (tomateak, letxugak, fruitu enbasatuak...)

Fruitu enbasatuak adibidez bai, melokotoia eta horrelakoak baina tomateak edo letxugak herriko denda txikietan erosten ditugunez, ez dira poltsetan sartuta izaten eta modu naturalago batean eramaten ditugu frigorifikora.

-Denbora arazoa dela uste duzu jatordu osasuntsu bat prestatzerako garaian?

Nire ustetan osasunak ez du preziorik eta telebista ikusten denbora igaro beharrean nahiago dut denbora hori honetan aprobetxatu.

-Nola sukaldatu ohi da zure etxean? Nork? Noiz? Zenbat egunetarako?

Gure etxean momentuan sukaldatu ohi dugu. Normalean nire senarrak edo nik sukaldatzen dugu, baina egunen batean biotako inor ez bagaude etxean semeek ez dute inongo arazorik beraien janaria prestatzeko.

4- NEKAZARITZA EKOLOGIKOA

-Nekazaritzako produktu ekologikoak erosteko ohitura duzu ala ez diozu gai horri jaramonik egiten?

Egia esateko ez dugu horrelako produktu asko kontsumitzeko ohiturarik.

-Produktu ekologikoen prezioa merkeagoa, garestiagoa ala berdina da?

Nire ustetan garestiagoa dela esango nuke.

-Nekazaritza ekologikoak ingurunea errespetatu eta elikagai osasuntsuagoak ekoizten dituela jakinda, gainprezioa ordaintzeko prest egongo zinateke?

Lehen esan dudan "Eusko Label" produktuekin egindako konparaketa berdina da, denbora, arreta eta lan gehiago eskaintzen bazaizkie normala da prezioan horrek eragina izatea, beraz batzuetan bai baina beste batzuetan ez.

-Eta prezio berdina edo merkeagoa lortzeko zuzenean nekazariei erosiko zenieke?

Bai, kalitatea mantenduko balitz nork ez luke hori egingo?

Nekazaritza ekologikoari buruz zer dakizu?

Nekazaritza ekologikoa sustantzia kimikorik erabili gabeko produktuak produzitzean datzala esango nuke, beti ere lurra errespetatuz eta produktuen beharrezko hazte-prozesua bermatuz.

9.KONTSUMITZAILEA

Kontsumitzailea taldekatzeko galderak:

1.-Zenbat urte dituzu? 53 urte

2.-Norekin bizi zara? Emaztea eta bi semerekin

3.- Sexua?Gizonezkoa

Joerak aztertzeko galderak:

1- PRODUKTUA

-Zein fruitu dira gehien kontsumitu edo erosten dituzunak?

Meloia, laranjak, gereziak, platanok eta marrubiak.

-Zein barazki dira gehien kontsumitu edo erosten dituzunak?

Tomatea, piperrak (berdeak eta gorriak), azenarioa, lekak, ilarrak, zerbak eta letxugak.

-Bertan ekoiztutakoa den begiratzen duzu? Ala ez diozu garrantzirik ematen?

Ahal denean senideren baten baratzekoak jaten ditugu baina erositakoan ez diet beti begiratzen.

-Garaian garaikoak erosten dituzu ala ez diozu denboraldiari begiratzen? Dendan dagoen bitartean erosi egiten duzu?

Normalean garaian garaikoak.

2- PREZIOA eta KALITATEA

-Produktu osasuntsuak erosten ari zarela kontuan izanik, zeni begiratzen diozu lehenengo prezioari ala kalitateari?

Biei, prezioa beti aldatzen doanez, garestia iruditzen zaidanean beste barazki edo fruta bat erosten dut, kalitate/prezio lotura hobea daukana.

-Bertako produktuen prezioa merkea, garestia ala normala dela esango zenuke?

Egokia. Bestela, supermerkatuek bertako denda txikiak jango dizkigute.

-Prezioa arazoa dela uste duzu produktu hauek erosterakoan?

Ez, arazoa ez.

-Zure elikadura osasuntsua dela esango zenuke ala “just it” erakoetara jotzeko joera duzu, hau da, janari lasterretako jatetxeetara?

Orokorrean ona.

-Itxura onena dutenak erostera jotzen duzu? Ala kontziente zara koloretsuak eta tamaina berdinekoak izateko kimikoak dituela produktu horrek?

Itxura ona dutenak, baina oso argi badago ez dela naturalki erreproduzitu izan, ez dut erosten.

3- EROSOTASUNA (gertukotasuna)

-Herriko merkatuan edo dendan erosten dituzu ala supermerkatu handiera gehiago jotzen duzu?

Merkatuan bai baina gehiago denda txikietan.

-Garbituta eta poltsetan prest dauden produktuak erosten dituzu? (tomateak, letxugak, fruitu enbasatuak...)

Normalean ez.

-Denbora arazoa dela uste duzu jatordu osasuntsu bat prestatzerako garaian?

Ez nuke esango.

-Nola sukaldatu ohi da zure etxean? Nork? Noiz? Zenbat egunetarako?

Normalean emazteak baina jan behar dugunaren arabera aldatzen dugu. Egunekoa baina sobratzen dena hurrengo egunean ere jaten dugu.

4- NEKAZARITZA EKOLOGIKOA

-Nekazaritzako produktu ekologikoak erosteko ohitura duzu ala ez diozu gai horri jaramonik egiten?

Ez, kasu askorik ez.

-Produktu ekologikoen prezioa merkeagoa, garestiagoa ala berdina da?

Garestiagoa suposatzen dut.

-Nekazaritza ekologikoak ingurunea errespetatu eta elikagai osasuntsuagoak ekoizten dituela jakinda, gainprezioa ordaintzeko prest egongo zinateke?

Ez.

-Eta prezio berdina edo merkeagoa lortzeko zuzenean nekazariei erosiko zenieke?

Ez dakit, agian produktuaren arabera bai.

-Nekazaritza ekologikoari buruz zer dakizu?

Kimiko eta beste zenbait “tranpa”-rik gabeko produktuak direla.

10.KONTSUMITZAILEA

Kontsumitzailea taldekatzeko galderak:

1.-Zenbat urte dituzu? 24 urte

2.-Norekin bizi zara? Gurasoekin

3.- Sexua?Emakumezkoa

Joerak aztertzeko galderak:

1- PRODUKTUA

-Zein fruitu dira gehien kontsumitu edo erosten dituzunak?

Udarea, platanoa eta laranja.

-Zein barazki dira gehien kontsumitu edo erosten dituzunak?

Tomatea, letxugak, kalabazina, porrua eta azenarioa.

-Bertan ekoiztutakoa den begiratzen duzu? Ala ez diozu garrantzirik ematen?

Bai, normalean bai.

**-Garaian garaikoak erosten dituzu ala ez diozu denboraldiari begiratzen?
Dendan dagoen bitartean erosi egiten duzu?**

Ia beti garaian garaikoak.

2- PREZIOA eta KALITATEA

-Produktu osasuntsuak erosten ari zarela kontuan izanik, zeni begiratzen diozu lehenengo prezioari ala kalitateari?

Biei, batzuetan kalitatea aurretik jartzen dut eta besteetan prezioa, produktuaren edo egunaren arabera.

-Bertako produktuen prezioa merkea, garestia ala normala dela esango zenuke?

Orokorrean merkez ez behintzat, garestia esango nuke.

-Prezioa arazoa dela uste duzu produktu hauek erosterakoan?

Batzuetan bai.

-Zure elikadura osasuntsua dela esango zenuke ala “just it” erakoetara jotzeko joera duzu, hau da, janari lasterretako jatetxeetara?

Ez, osasuntsua.

-Itxura onena dutenak erostera jotzen duzu? Ala kontziente zara koloretsuak eta tamaina berdinekoak izateko kimikoak dituela produktu horrek?

Itxurari ez diot garrantzi handirik ematen, produktua ezagutzen badut badakit ona egongo dela.

3- EROSOTASUNA (gertukotasuna)

-Herriko merkatuan edo dendan erosten dituzu ala supermerkatu handiera gehiago jotzen duzu?

Herriko dendetan.

-Garbituta eta poltsetan prest dauden produktuak erosten dituzu? (tomateak, letxugak, fruitu enbasatuak...)

Normalean ez.

-Denbora arazoa dela uste duzu jatordu osasuntsu bat prestatzerako garaian?

Ez, denbora ezta arazoa nire kasuan sukaldatzeko.

-Nola sukaldatu ohi da zure etxean? Nork? Noiz? Zenbat egunetarako?

Aitak edo nik. Egunero egunekoa.

4- NEKAZARITZA EKOLOGIKOA

-Nekazaritzako produktu ekologikoak erosteko ohitura duzu ala ez diozu gai horri jaramonik egiten?

Ez, ekologikoak ez.

-Produktu ekologikoen prezioa merkeagoa, garestiagoa ala berdina da?

Garestiagoak dira.

-Nekazaritza ekologikoak ingurunea errespetatu eta elikagai osasuntsuagoak ekoizten dituela jakinda, gainprezioa ordaintzeko prest egongo zinateke?

Agian produktu batzuetan bai.

-Eta prezio berdina edo merkeagoa lortzeko zuzenean nekazariei erosiko zenieke?

Bai, beharbada bai.

-Nekazaritza ekologikoari buruz zer dakizu?

Gizakiaren manipulaziorik gabe lortutako produktuen ekoizpena dela, kimikorik erabili gabe eta genetikoki manipulatu gabekoak.