1. SEKTOREKO AZTERKETA

AZKOITIA

17

AURKIBIDEA.

1. SARRERA 4

1.1 HELBURUA 4

1.2 METODOLOGIA 4

2. AZKOITIA 4

2.1 HERRIA 4

2.2 GEOGRAFIA 4

2.3 DEMOGRAFIA 5

2.4 EKONOMIA 8

3. LEHEN SEKTOREA 11

3.1 BASERRIAK 11

3.2 ESPLOTAZIO MOTAK 15

3.3 SALMENTA BIDEAK 19

3.4 LURZORUAREN ERABILERA 21

3.5 ZIURTAGIRIAK 24

3.6 ESTALDURA, KIDETZA 25

3.7 PROFESIONALTASUN MAILA ETA LANGILE KOPURUA 26

3.8 TRANSFORMAZIO GUNEAK ETA PRODUKTUEN BALIO ERANTSIA 27

3.9 ONDORENGOTZA 28

4. BERTAKO PRODUKTUEN KONTSUMOA 30

4.1 AZKOITIKO ELIKAGAIEN ESTABLEZIMENDUAK 30

4.2 AZKOITIKO JATETXE ETA TABERNAK 32

4.3 AZKOITIKOA JANGELA KOLEKTIBOAK 34

5. AZOKA 35

6. BEHARRA, PROPOSAMENAK, ESKAERAK 36

6.1 IZARRAITZ 36

6.2 MADARIAGA 37

6.3 MARTIRIETA 38

6.4 ELOSUA 38

6.5 AIZPURUTXO 39

6.6 SANTA KUTZ 39

6.7 URRATEGI 40

6.8 ASTARBE 42

6.9 ITSASAGA 42

6.10 SAN MARTIN 42

6.11 OROKORRAK 42

7. EKINTZA PLANA 41

8. ELKARRIZKETA EREDUA 46

9. ELKARRIZKETAK 49

1. SARRERA.

1.1 HELBURUA:

Azkoitiko udalaren helburuen artean dago lehen sektorea indartzea eta baserritarrak eta bertako produktuak balorean jartzea.

1.2 METODOLOGIA:

Bi eratako informazio iturri erabili ditugu txosten hau garatzeko orduan:

1. Estatistika serie ofizialak: Grafikoak eta taulak partekatzen dira txostenean, aztertutako datuen interpretazioa errazagoa eta garbiagoa izateko. Hauek informazio iturri ezberdinetatik jasotako datuekin osatu ditugu, esaterako Wikipedia, Azkoitiko udala, "Herrixen" Azkoitiko merkatari elkartea, www.foro-ciudad.com, Eustat (Euskal Estatistika erakundea), Gipuzkoako Foru Aldundia, www.gipuzkoa.net, INE (Estatistikako institutu nazionala), Geovisor Euskadi, Gipuzkoa irekia, LurData, www.gaindegia.eus, Lanbide, b5m.gipuzkoa.eus, google maps.

2. Elkarrizketa pertsonalak: Azterketarako beharrezkoak genituen datuekin, inkesta eredu bat osatu dugu, baserriz baserri egindako elkarrizketetan informazioa jasotzeko erabili duguna. Elkarrizketak, 2017ko Ekainak 1ean hasi eta 2017ko Uztailaren 10 bitartean egin ditugu. Azterketaren berri emateko, aukeratutako baserritar lagin horrekin telefono bitartez jarri gara kontaktuan. Banan bana denekin hitz egiten saiatu gara eta orokorrean guztiek atseginez hartu gaituzte. Adostutako zerrendan dauden eta elkarrizketak egin ez ditugun ustiaketak ere badaude; hau bi arrazoiengatik gertatu da; bata titularrak adinagatik edo lehen sektoretik ez delako bizi hitz egiteari uko egin diolako eta bestea ezin izan garelako beraiekin kontaktuan jarri, kontaktua gaizki dugulako edo ez dutelako gure deia erantzun.

2. AZKOITIA.

2.1 HERRIA:

Azkoitia Gipuzkoako barnealdeko herri bat da, Urola Erdia eskualdekoa eta 55,4 kilometro karratu dituena.

2.2 GEOGRAFIA:

2.2.1 Ingurune naturala:

Urola ibaiak sortzen duen haranean dago kokatua. Haran hau altuera dezenteko mendiz inguratuta dago, Gipuzkoako "Arno-Tolosa" antiklinorioaren hegoaldera dagoen apalunean, Urola ibaiak harri bigunen artean egindako ildo edo bidean. Ibaiaren alde hori izan ezik, gainontzeko zatia menditsua da eta horien artean Izarraitz (942m) eta Azkarate (628m)

mendiak ditugu nagusi iparraldera; hegoaldera berriz, lurrak pixkanaka igotzen doaz, esan berri ditugun altueratara heldu arte, hala nola Hirumugarri tontorrean (939m), Hirukurutzeta mendilerroan (895m).

Urola ibaiak (55km) hego mendebaldetik ipar ekialderantz zeharkatzen du udalerria. Honek eta bere bi ibaiadarrek, Igaran eta Katuin errekek osatzen dute ibai sarea. Hauez gain, Azkoitiko udalerrian Mari Kutz Putzua izeneko aintziratxoa dute.

2.2.2 Mugakideak:

Azkoitiak iparreko aldetik Mendaro eta Debarekin egiten du muga, hegoaldetik Zumarraga eta Urretxurekin, ekialdetik Azpeitiarekin eta mendebaldetik Plazentzia, Elgoibar, Antzuola eta Bergararekin.

2.2.3 Auzoak:

Azkoitia 22 auzotan dago banatua eta zortzi industri poligono ditu:

1. Herrigunean: Altamira, Altzibar, Alde Zaharra, Floreaga, Jausoro, Juin, Mekoleta, San Martin, San Juan Zahar, Santa Klara, Santa Kutz, Txalonerreka eta Txerloia.

2. Herrigunetik kanpo: Aizpurutxo, Astarbe, Elosua, Izarraitz, Kukuerri, Madariaga, Olaso eta Urrategi.

3. Industri poligonoak: Basarte, Bazterretxe, Intxausti, Juin, Juin Txiki, Txerloia, Ugarte eta Umansoro.

2.3 DEMOGRAFIA:

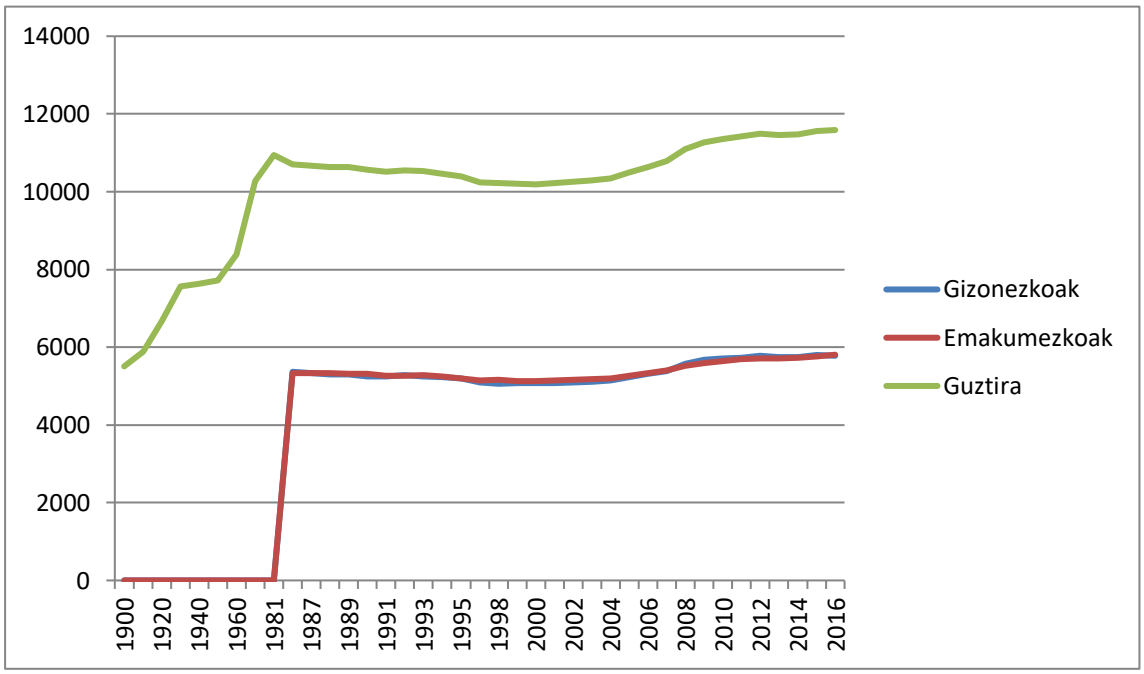
2.3.1 Biztanleriaren bilakaera 1900-2016:

1900 urtetik gaur egunera, Azkoitiko biztanleriaren hazkundea handia izan da 2016ko datuekin konparatuta. 1900 urtean, 5.506 biztanle zeuden eta 2016an 11587, %211 gehiago.

AZKOITIKO BIZTANLEGOAREN BILAKAERA 1900-2016			
Urtea	Gizonezkoa	Emakumezkoa	Guztira
2016	5.780	5.807	11.587
2015	5.800	5.766	11.566
2014	5.750	5.730	11.480
2013	5.751	5.712	11.463
2012	5.787	5.705	11.492
2011	5.728	5.689	11.417
2010	5.711	5.640	11.351
2009	5.683	5.583	11.266
2008	5.576	5.515	11.091
2007	5.389	5.398	10.787
2006	5.309	5.332	10.641
2005	5.230	5.262	10.492
2004	5.147	5.198	10.345
2003	5.113	5.175	10.288
2002	5.101	5.156	10.257

2001	5.083	5.142	10.225
2000	5.068	5.124	10.192
1999	5.080	5.132	10.212
1998	5.066	5.165	10.231
1996	5.096	5.142	10.238
1995	5.193	5.204	10.397
1994	5.224	5.245	10.469
1993	5.251	5.277	10.528
1992	5.280	5.273	10.553
1991	5.255	5.257	10.512
1990	5.251	5.310	10.561
1989	5.305	5.324	10.629
1988	5.304	5.327	10.631
1987	5.338	5.335	10.673
1986	5.364	5.340	10.704
1981	-	-	10.946
1970	-	-	10.278
1960	-	-	8.384
1950	-	-	7.714
1940	-	-	7.632
1930	-	-	7.557
1920	-	-	6.675
1910	-	-	5.883
1900	-	-	5.506

Taula 1. Azkoitiko biztanleriaren bilakaera 1900-2016. (Iturria: www.foro-ciudad.com).



Grafikoa 1. Azkoitiko biztanleriaren bilakaera 1900-2016. (Iturria: www.foro-ciudad.com).

2.3.2 Biztanleriaren dentsitatea:

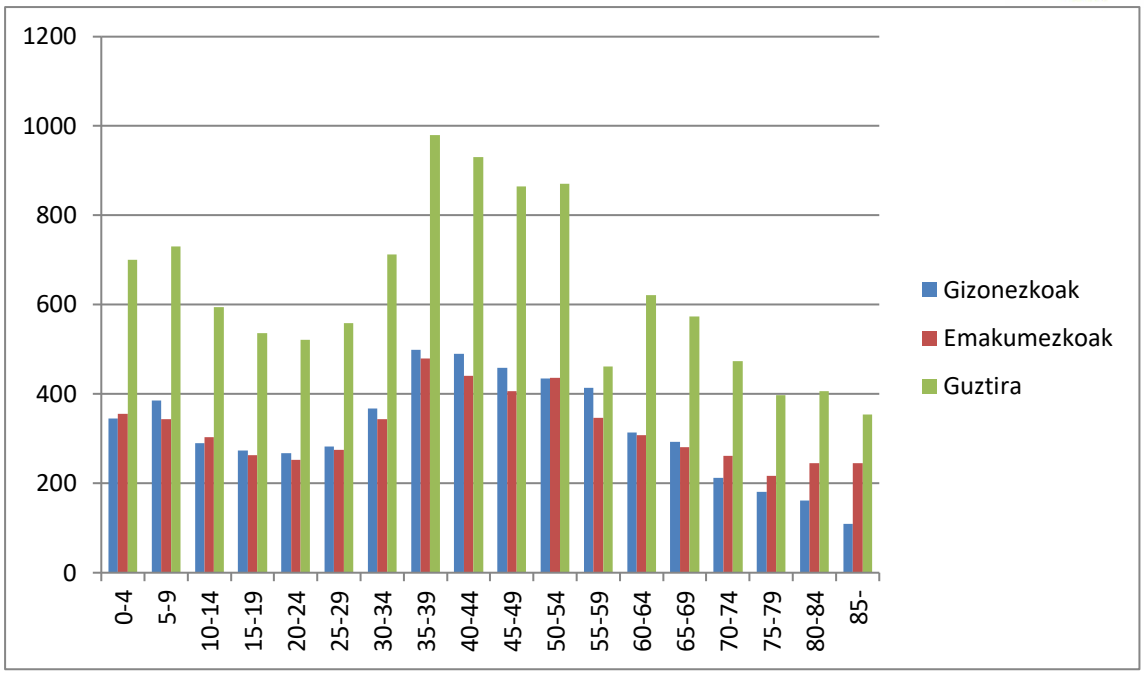
2016 urtean, Azkoitiak 11587 biztanle zituen eta 55,40 kilometro karratuko azalera. Hau horrela izanik, 209,15 biztanle zituen kilometro karratuko.

Azkoitiko %49,9a gizonezkoa zen eta %50,1a emakumezkoa.

2015 urtean, EAEn, 2.189.257 biztanle zeuden 7.234 kilometro karratuko azalera batean, beraz 302,63 biztanle zeuden kilometro karratu bakoitzean. Gipuzkoako kasuan, 716.834 biztanle zeuden 1997 kilometro karratutan, hau da 358,95 biztanle kilometro karratuko.

AZKOITIKO BIZTANLERIA. SEXU ETA ADINAREN ARABERAKOA 2016			
Urtea	Gizonezkoak	Emakumezkoak	Guztira
0-4	345	356	701
5-9	386	344	730
10-14	290	304	594
15-19	274	263	537
20-24	268	253	521
25-29	283	275	558
30-34	368	344	712
35-39	499	480	979
40-44	490	441	931
45-49	458	406	864
50-54	435	436	871
55-59	414	347	761
60-64	314	308	622
65-69	293	281	574
70-74	212	262	474
75-79	181	217	398
80-84	161	245	406
85-	109	245	354
Guztira	5.780	5.807	11.587

Taula 2. Azkoitiko biztanleria. Sexu eta adinaren arabera 2016. (Iturria www.foro-ciudad.com).



Grafikoa 2 . Azkoitiko biztanleria. Sexu eta adinaren arabera 2016. (Iturria: www.foro-ciudad.com).

Biztanleriaren sexu eta adinaren datuetan oinarrituz, esan daiteke biztanleriaren %31,42a 0-29urteen artean dagoela, %49,54a 30-64 artean eta %19,04a 65 urtetik gorakoak direla. Datuak horrela, orokorrean biztanleri gaztea dela esan dezakegu.

Landa eremuaren biztanleria dentsitatea orokorra daukagu, Gipuzkoa mailan eta 104.617 pertsonakoa da, hau da guztiaren %15,1a. (Datu hauek INE bidez jakin izan ditugu).

2.4 EKONOMIA:

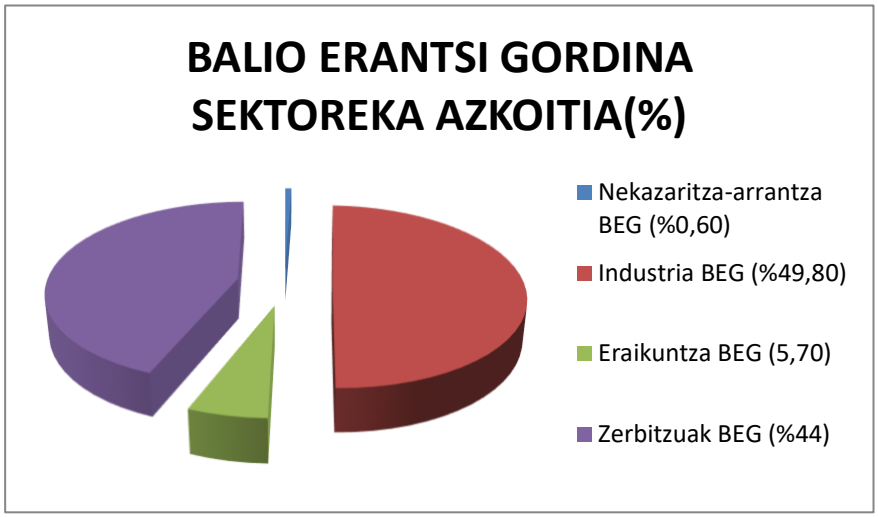
2.4.1 Balio Erantsi Gordina (BEG):

2012ko datuei begirada bat botatzen badiogu, industria sektoreak eta zerbitzu sektoreak duten garrantzia ikus dezakegu. Nekazaritza da pisu gutxien duen sektorea.

BALIO ERANTSI GORDINA (%)					
	Urtea	Azkoitia	Urola Kosta	Gipuzkoa	EAE
Nekazaritza-arrantza sektorea	2012	0,60	2,30	0,70	0,80
Industria sektorea	2012	49,80	35,00	28,60	24,20
Eraikuntza sektorea	2012	5,70	8,00	6,90	7,00
Zerbitzu sektorea	2012	44,00	54,70	63,80	68,00

Taula 3. Balio Erantsi Gordina 2012. (Iturria: Eustat, Azkoitiko udalmap).

Taula 3. Balio Erantsi Gordina 2012. (Iturria: Eustat, Azkoitiko udalmap).



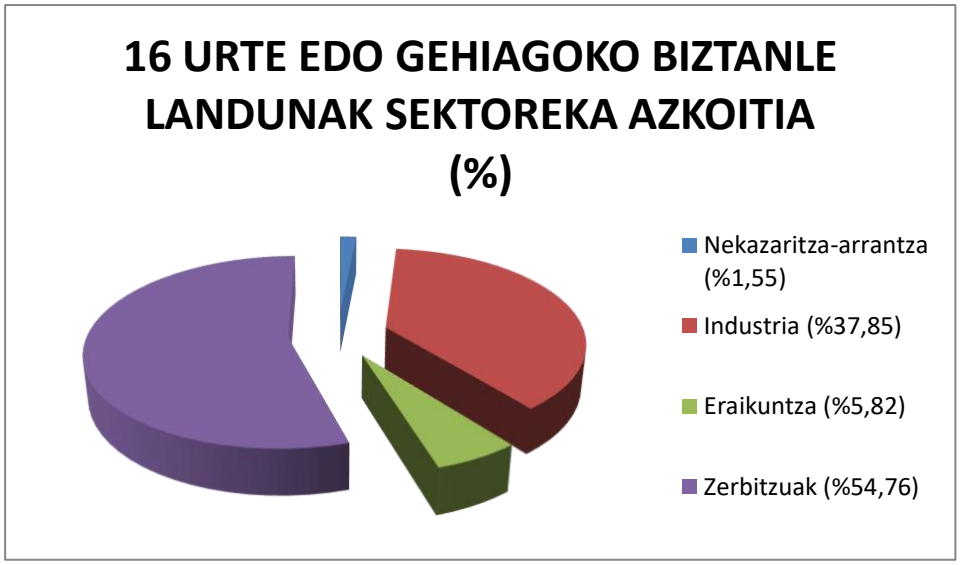
Grafikoa 2. Balio Erantsi Gordina sektoreka, Azkoitia 2012 (Iturria: Eustat, Azkoitiko udalmap)

2.4.2 Okupazio tasa:

2015 urtean, okupazio tasarik baxuena Azkoitian, Urola Kostan, Gipuzkoan eta Euskal Autonomi Erkidegoan nekazaritza sektorean izan zen eta altuena berriz zerbitzuen sektorean.

16 URTE EDO GEHIAGOKO BIZTANLE LANDUNAK (%)					
	Urtea	Azkoitia	Urola Kosta	Gipuzkoa	EAE
Nekazaritza-arrantza sektorea	2015	1,55	2,46	1,39	1,53
Industria sektorea	2015	37,85	28,98	23,24	19,40
Eraikuntza sektorea	2015	5,82	5,95	5,41	5,59
Zerbitzu sektorea	2015	54,76	62,60	69,94	73,46

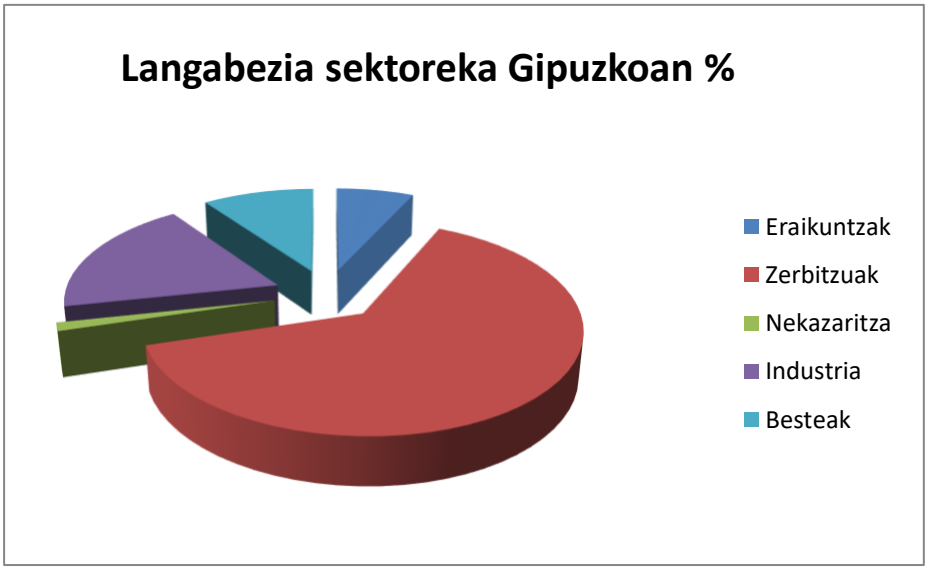
Taula 3. 16 urte edo gehiagoko biztanle landunak 2016. (Iturria: Azkoitiko udalmap).



Grafikoa 4. 16 urte edo gehiagoko biztanle landunak sektoreka Azkoitian 2015. (Iturria: Eustat, Azkoitiko udalmap).

2.4.3 Erregistratutako langabezia tasa:

Langabezi tasa modu proportzionalean banatzen da, sektore garrantzitsuenetan tasa altuagoa izanda. Ala nola, 2012ko Abenduaren 31an erregistratutako datuen arabera, Gipuzkoan %63,49ko tasa zegoen zerbitzuetan, %28,56 industrian, eraikuntzan %6,82a eta %1,31, baxuena nekazaritzan.



Grafikoa 5. Langabezia sektoreka Gipuzkoan (%). (Iturria: Estatuko Lanerako Zerbitzu publikoa 2012/12/31).

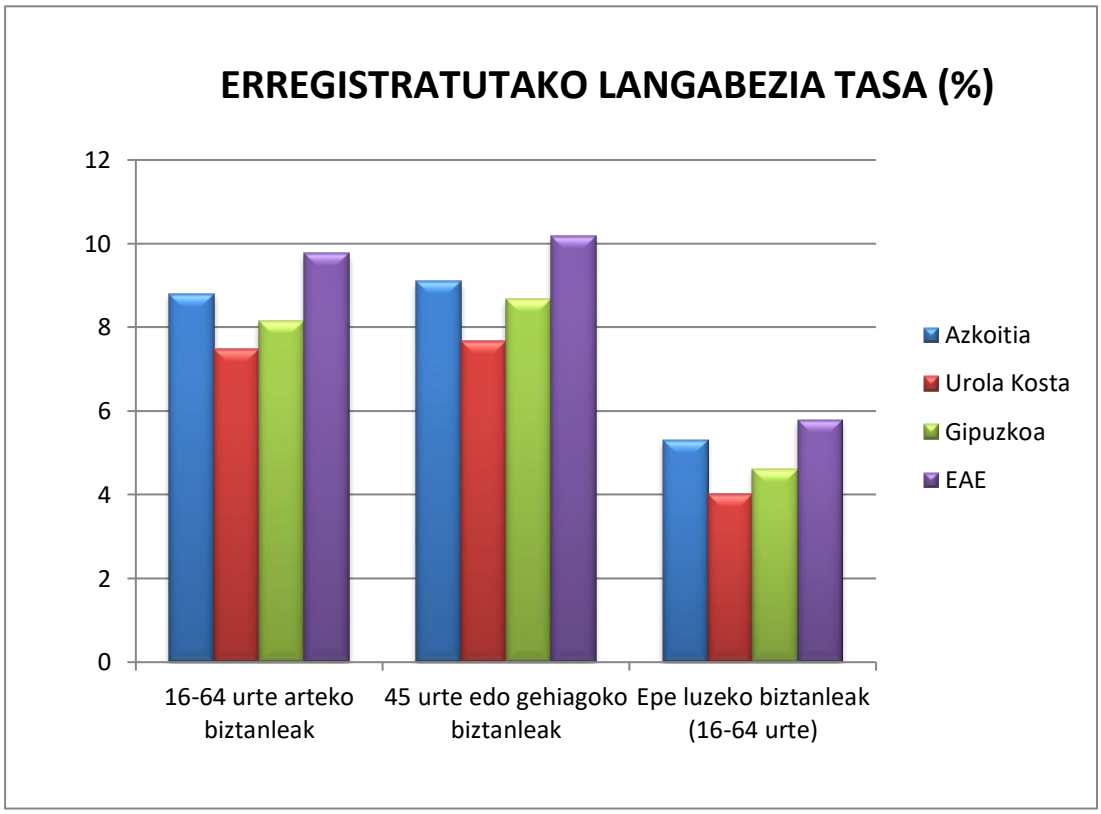
Langabeziaren datu orokorrak, 2016ekoak ditugu, non Azkoitian 16 eta 64 urte bitartean %8,80koa zen, eskualdean %7,47, Gipuzkoan %8,16 eta Euskal Autonomi Erkidegoan %9,77a.

45 urtetik gorakoen langabezia datuak, Azkoitian %9,10a, eskualdean %7,67, Gipuzkoan %8,68a eta Euskal Autonomi Erkidegoan %10,18 zelarik.

Epe luzeko 16 eta 64 urte arteko biztanleen langabezi tasa honakoa zen, Azkoitian %5,30a, %4,02a eskualdean, %4,61a Gipuzkoan eta Euskal Autonomi Erkidegoan %5,78a (azken datu hauek 2015ekoak dira).

ERREGISTRATUTAKO LANGABEZIA TASA (%)					
	Urtea	Azkoitia	Urola Kosta	Gipuzkoa	EAE
16-64 arteko biztanleak	2016	8,80	7,47	8,16	9,77
45 urte edo gehiagoko biztanleak	2016	9,10	7,67	8,68	10,18
Epe luzekoa (16-64 urte bitartekoak)	2015	5,30	4,02	4,61	5,78

Taula 4. Erregistratutako langabezia tasak (%) 2016. (Iturria: Eustat, Azkoitiko Udalmap).



Grafikoa 6. Erregistratutako langabezia tasa (%) 2016. (Iturria: Eustat, Azkoitiko Udalmap).

Langabezia tasa 1.sektorean hitz egiten dugunean, Gipuzkoa mailan 817pertsonakoa da, Urola Kostan 154 eta Azkoitian 12. (Datu hauek Eustat bidez jakin izan ditugu).

3. LEHEN SEKTOREA.

3.1 BASERRIAK:

Elkarrizketak egiten hasi aurretik, beharrezkoa iruditu zaigu Azkoitian herrian erroldatuta dauden baserrien zerrenda bat egitea, honela guztiak identifikatuta eduki eta elkarrizketa nori egin erabakitzeko.

Lan hau egiteko, baserri guztien lagin bat erabili nahi izan dugu eta zein baserri aukeratu erabakitzeko irizpide ezberdinak hartu ditugu kontuan; 0.5 NLU (Nekazaritza Lan Unitateak), Udaleko ordezkariekin adostutako ekoizleak eta azokako ekoizleak.

Lehen azpi sailkapen bat egiteko, guk genituen datuak erabili ditugu; bertan bakoitzaren NLU-ak izan ditugu kontuan. Kasu honetarako 0,5 NLU-tik gorako baserriak hartu ditugu, beraiekin hitz egitea interesgarriagoa iruditu zaigulako gure azterketarako.

Zerrenda honekin, udaleko ordezkariekin bildu ginen, beraiekin adosteko zerrenda honetatik norekin hitz egin, beraiek hauen datuak eguneratuagoak dituzte eta.

Sailkapen honekin amaitzeko, egokia iruditu zaigu Azkoitiko azokan postua duten ekoizleekin hitz egitea, horregatik gure sailkapenean sartu ditugu. Azokan, 18 ekoizle egoten dira, 15 Azkoitikoak eta hiru kanpokoak, dena den beraiekin hitz egitea erabaki dugu.

Azpi sailkapen hau egin ostean, 55 baserri/ekoizleren taula orokor bat egin dugu. 55horietatik, 52 Azkoitiarrak dira eta 3 kanpokoak.

Identifikazio honekin amaitu ostean, beraiekin kontaktuan jartzen saiatu gara. Azkoitiko 52 ekoizletik 39rekin elkartzea lortu dugu eta kanpoko ekoizleen kasuan, hirutik hiruekin. Hau horrela, guztira 42 ekoizlerekin bildu gara.

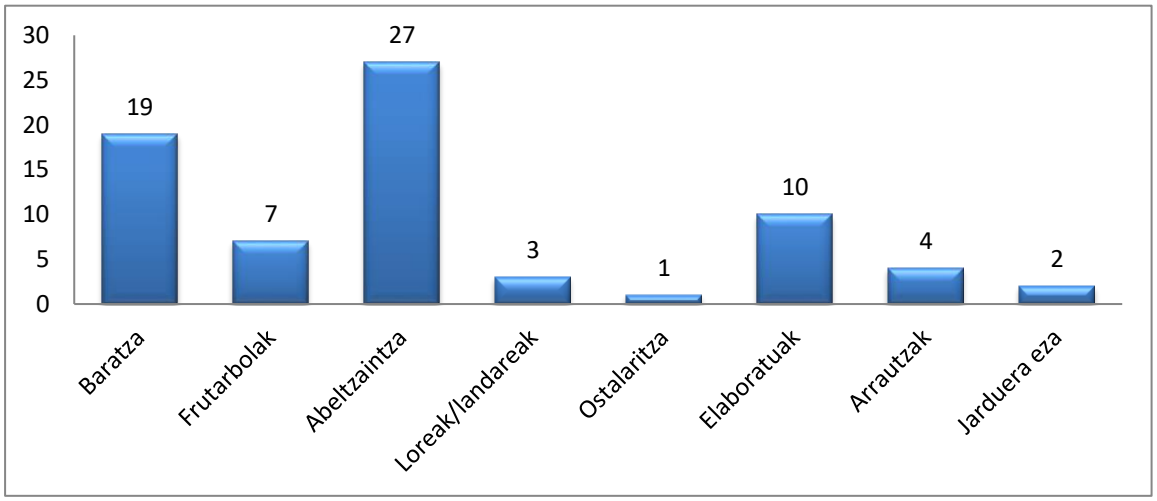
Gu izan gara bertaratu garenak, ondoen etortzen zitzaien egun eta orduan, eta beraiek esandako tokira, baserritarrei/ekoizleei dena errazagoa izateko.

3.2 ESPLOTAZIO MOTAK:

Elkarrizketak burutu ondoren, jarduera tipologia ezberdinen arabera sailkapen bat egin dugu, guztira sei jarduera ezberdinetan sailkatu ditugu. Kontuan hartzeko interesgarria iruditu zaigu, landa eremuan edo baserrian bizi diren pertsonak baina jarduerarik ez dutenak edo lehen sektoretik bizi ez direnak sailkapenean sartzea.

Sailkapen hau egiterakoan, argitu beharra ikusten dugu, Azkoitiko biztanleen elkarrizketak hartu ditugula kontuan, puntu honetan Azkoitiko esplotazioengatik hitz egin nahi dugulako.

Guzti hau horrela izanda, esplotazioei buruz hitz egingo dugun puntuetan 39 baserri/esplotazio hartuko ditugu kontuan.



Grafiko 7. Baserrien jarduera tipologia.

Baserri batzuek jarduera bikoitza, hirukoitza edo gehiago egiten dutela kontuan hartu behar dugu.

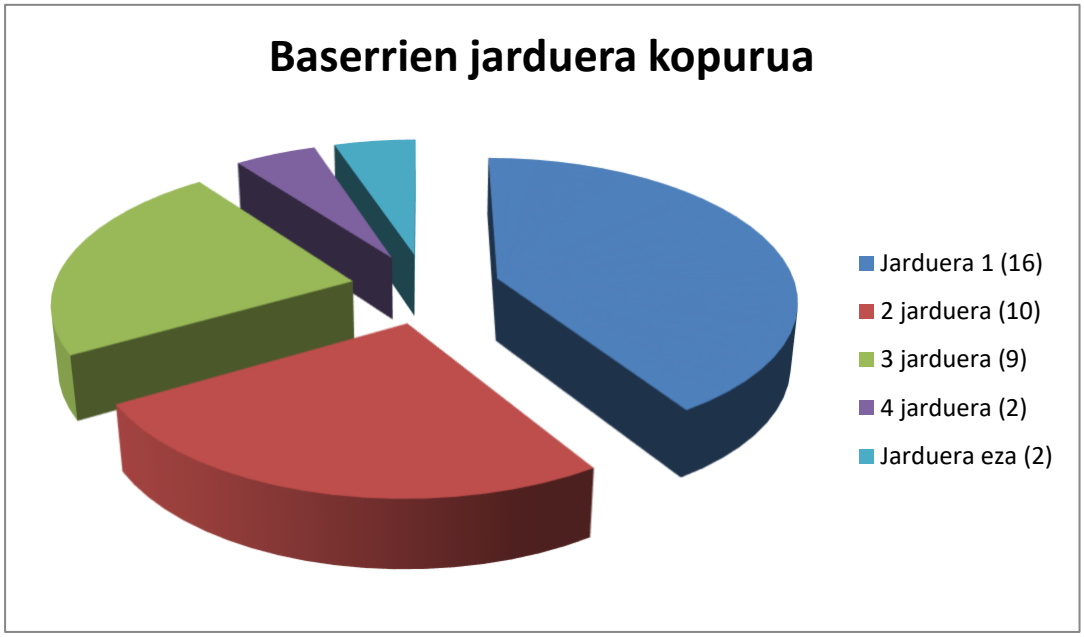
Emaitza hauek ikusiaz, esan genezake Azkoitiko jarduera nagusia abeltzaintza dela, 27 ekoizlerekin. Baratza lantzen duten esplotazioak 19 dira eta produktu elaboratuekin lan egiten dutenak 10. Frutarbolekin lan egiten duten ekoizleak zazpi dira eta lau ekoizlek arrautzak lantzen dituzte. Gutxien lantzen diren jarduerak lore eta landareena eta ostalaritza dira lehenengo jarduera hiru ekoizlek lantzen dute eta bigarrena berriz ekoizle bakar batek. Azpimarratzeko datua iruditzen zaigu, bildu garen ekoizle guztien artean bi baserri soilik direla jarduerarik ez dutenak.

BASERRIEN JARDUERA TIPOLOGIA %								
Jarduera	Baratza	Frutarbolak	Abeltzaintza	Lore/Landare	Ostalaritza	Elaboratuak	Arrautzak	Jarduera eza
Portzentaia	%26,03	%9,59	%36,99	%4,11	%1,37	%13,69	%5,48	%2,74

Taula 5.Baserrien jarduera tipologia (%).

Aurreko sailkapena egiterakoan, argitu beharra ikusten dugu jarduera bat dutela aipatzen dugunean, baserrian, jarduera horretatik diru sarreraren bat jasotzen dutela dela eta jarduera eza aipatzen, ez dagoela diru sarrerarik.

Esan beharra dago jarduerarik ez daukaten baserriak nahiz jardueraren bat daukatenak, beraien kontsumorako ere lantzen dutela.



Grafiko 8.Baserrien jarduera kopurua.

Goiko grafikoa kontuan hartuta, ikus dezakegu 29 esplotaziotik 16k jarduera bakarra daukatela, 10ek bi, 9 ekoizlek hiru jarduera eta bi direla lau jarduera dutenak. Jarduerarik ez duten ekoizle kopurua bikoa da.

Baserriko jardueretatik diru sarrerarik ez dutenen %100ak baratza bat dauka autokontsumorako. Biak baratzaz gain animaliak dituzte lur sailak garbi mantentzeko.

Jarduera duten 37 esplotaziotik, 25 dira kanpoko diru sarrerak ere badituztenak, hau da, etxetik kanpo ere lan egiten dute beraiek edota etxeko beste kide batek edo pentsio bat kobratzen dute. Beraien hitzetan, beste diru sarrera bat ez balukete edukiko, ezinezkoa izango litzateke esplotazioaren aktibitatea mantentzea.

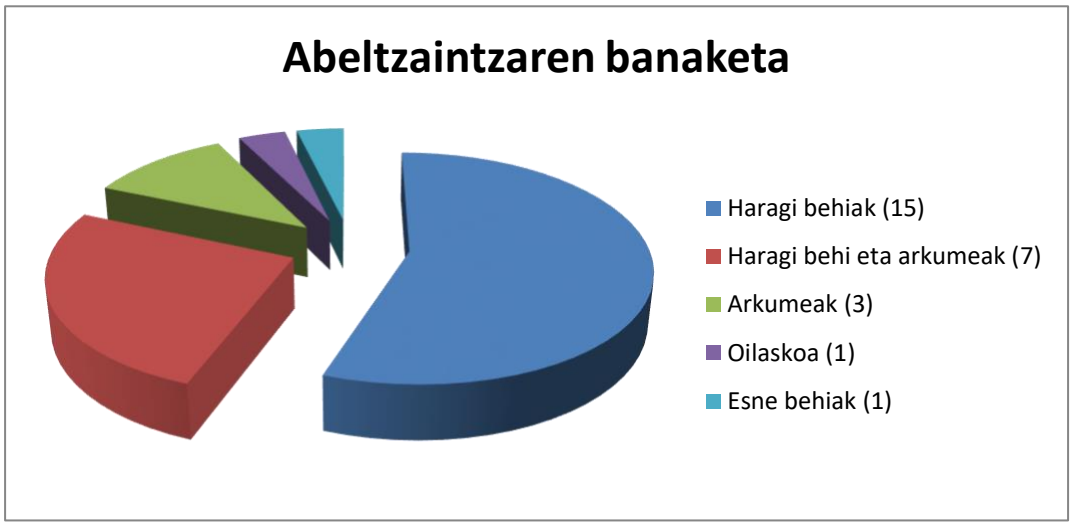
3.2.1 Baratzagintza:

Bildu garen ekoizle guztien artean, 19 dira baratza lantzen dutenak. Azaldu beharra ikusten dugu, hauetariko batek, orokorrean barazkiak lantzen dituen arren, beraiek bereziki tomatearekin egiten dutela lan.

3.2.2 Frutarbolak:

Zazpi dira sektore hau lantzen duten ekoizleak.Laurek sagarrarekin soilik egiten dute lan eta beste hiruak orokorrean garaiko fruta ezberdinekin.

3.2.3 Abeltzaintza:



Grafiko 9. Abeltzaintzaren jardueraren banaketa azpi jardueretan.

Abeltzaintza lantzen duten ekoizleetatik, hogei dira azpi jarduera bakarra lantzen dutenak, hauetatik hamabostek okeletarako behiekin egiten du lan, hiruek arkumeekin, batek lantzen ditu oilaskoak eta beste batek esnetarako behiekin.

Zazpi ekoizle dira bi azpi jarduera lantzen dituztenak, denak okeletarako behiekin eta arkumeekin egiten dute lan.

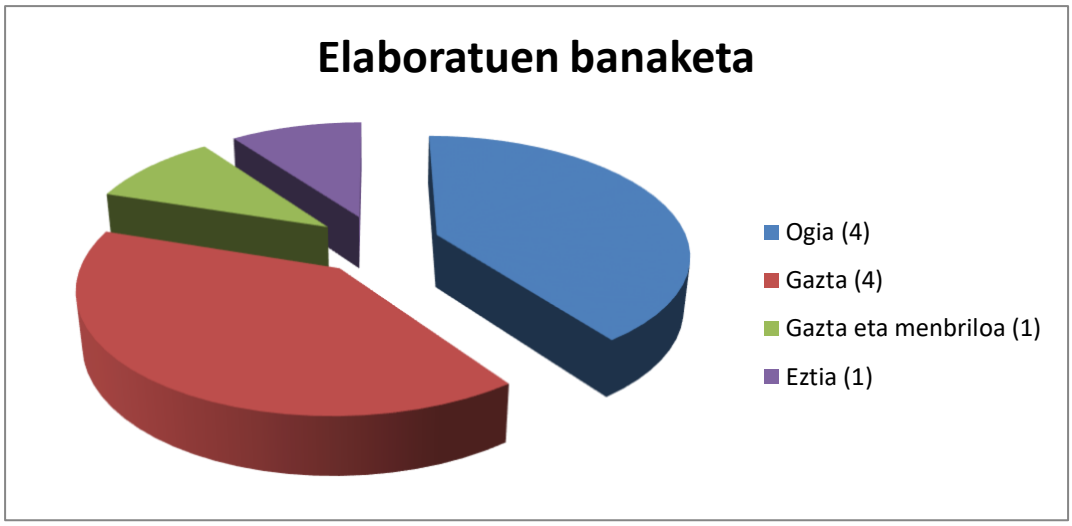
3.2.4 Lore/landareak:

Hiru ekoizlek lantzen dute. Denak azpi jarduera honez gain beste azpi jarduera bat ere lantzen dute, birek baratza eta batek sagarrak.

3.2.5 Ostalaritza:

Esplotazio batean aurkitu dezakegu jatetxea. Ostalaritzaz gain, okeletarako behiekin ere egiten dute lan.

3.2.6 Elaboratuak:



Grafiko 10. Elaboratuen banaketa azpi jardueretan.

Aztertu dezakegu, guztira hamar ekoizlek egiten dutela lan elaboratutako produktuekin. Hauetariko laurek ogia egiten dute eta beste laurek gazta. Ekoizle bakarra dago eztia egiten duena eta baita ere ekoizle bakarra da bi azpi jarduera lantzen dituena, gazta eta menbriloa.

3.2.7 Arrautzak:

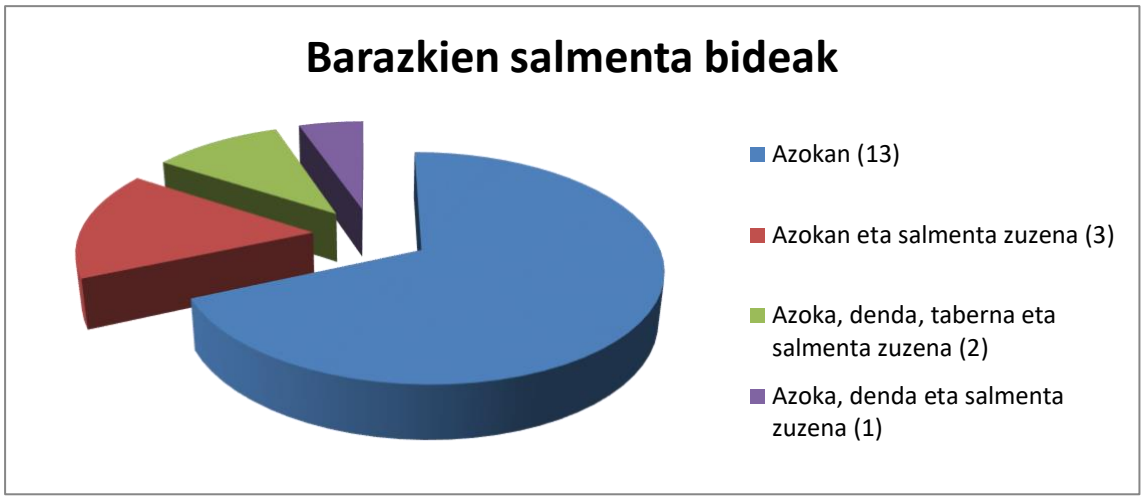
Lau ekoizlek egiten dute lan arrautzekin, baina denak beste azpi jarduera bat ere lantzen dute gutxienez.

3.3 SALMENTA BIDEAK:

Salmenta bideak aztertzerakoan, egokiena jardueraren araberako sailkapena (ikus 7grafikoa, 14 orrialdea) jarraitzea iruditu zaigu eta horrela salmenta jarduera ezberdinak aztertu.

3.3.1 Barazkien salmenta:

Esan bezala, barazkiekin lan egiten duen ekoizleak hemeretzi dira. Salmenta bide ezberdinak aurkitu ditugu:



Grafikoa 11. Barazkien salmenta bide ezberdinak.

Hamahiru ekoizle dira azokan bakarrik egiten dutenak salmenta, hiru ekoizlek azokaz gain esplotazioan ere egiten dute salmenta zuzena. Bi ekoizlek, azoketan, dendetan, tabernetan eta esplotazioan salmenta zuzena egiten dute eta ekoizle batek azokan, dendetan eta esplotazioan salmenta zuzena.

Ikus dezakegu ekoizle guztiak daukatela salmenta bide azoka, baina hiru ekoizle daude Azkoitiko azokara salmentara joaten ez direnak.

3.3.2 Fruten salmenta:

Puntu honetan, sagarrak eta frutak orokorrean saltzen dituzten zazpi ekoizle ditugu. Zazpi hauetatik lau dira sagarrarekin bereziki lan egiten dutenak eta hiru dira fruta orokorrean lantzen dutenak.

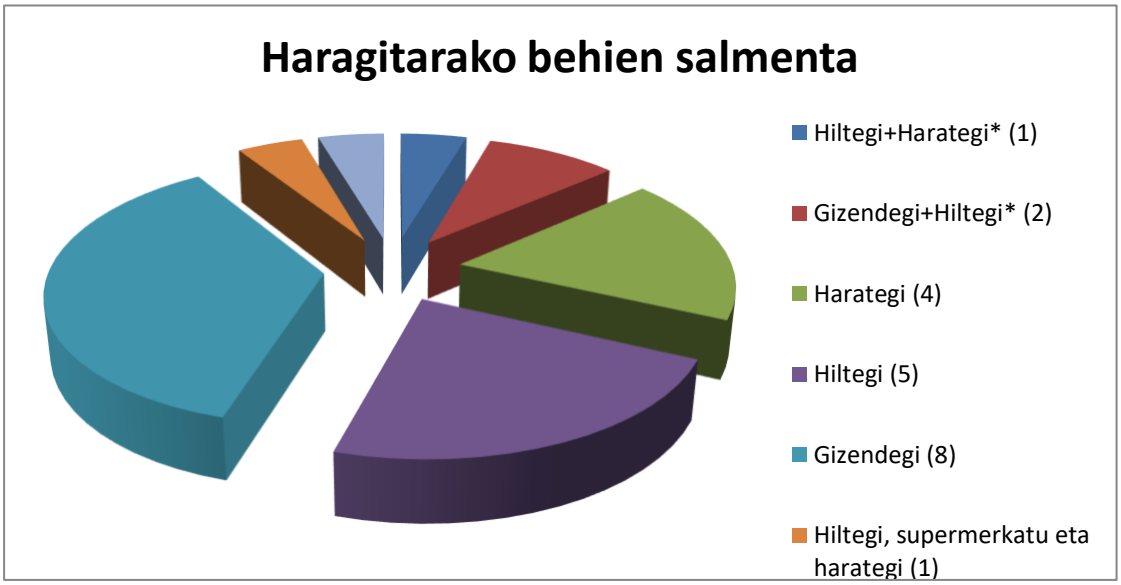
Sagarra lantzen duten ekoizle guztiek azokan egiten dute salmenta baina beste bide ezberdinei ere balioa ateratzen die, hau da lautik hiruek azokez gain sagardogile ezberdinei egiten diete salmenta eta beste ekoizleak azokan eta esplotazioan salmenta zuzena.

Fruta ezberdinekin lan egiten duten ekoizleen kasuan ere denak egiten dute salmenta azokan, eta bakar batek azokaz gain esplotazioan salmenta zuzena egiten du.

3.3.3 Abeltzainen salmenta bideak:

Abeltzainen salmenta ezberdinak aztertzeko, lehen egindako banaketa (ikus 9 grafikoa, 17 orrialdea) kontuan hartzea erabaki dugu. Banaketa horretan ikus daitekeen moduan, hamabost ekoizle daude haragitarako behiekin lan egiten dutenak, zazpi haragitarako behi eta arkumeekin jarduten dutenak, hiru ekoizlek arkumeekin egiten dute lan, ekoizle batek oilaskoekin eta baita ere batek esnetarako behiekin. Azpi jarduera bat baino gehiago lantzen duten ekoizleen kasuan, azpi jarduera bakoitzaren salmenta bidea hartu dugu kontuan.

Haragitarako behiez hitz egitean, 22 ekoizle ezberdinez ari gara hitz egiten. Hauek aztertzerakoan, salmenta bide ezberdinak agertu dira.



Grafiko 12. Haragitarako behien salmenta bideak.

Aurreko grafikoaren azalpen bat:

1. * ikurra daukaten salmenta bideen kasua da txahalaren salmenta toki batean egiten dutelako eta behien salmenta beste batean.

Ikus dezakegunez, gehiengoak, 8 ekoizlek txahalak 4-5 hilabete dituztela gizendegi batetara saltzen dituzte. Bost ekoizle dira hiltegi bati saltzen dietenak eta lau berriz harategi batetara egiten dutenak salmenta. Ekoizle bakar batek dauka salmenta bide bat baino gehiago produktu berdinarentzat, hiltegi, supermerkatu eta harategietara egiten du salmenta. Ekoizle baten kasua da txahala hiltegira saltzen duena baina behiak harategira saltzen dituena eta bi ekoizle daude txahalak gizendegira eramaten dituztenak baina behiak hiltegira.

Arkumeen kasuan, hamar ekoizle dira beraiekin lan egiten dutenak. Ekoizleen 100%-ak salmenta hiltegira egiten dute.

Oilaskoekin lan egiten duen ekoizle bakar bat aurkitu dugu eta berak LumaGorri-ri egiten dio salmenta.

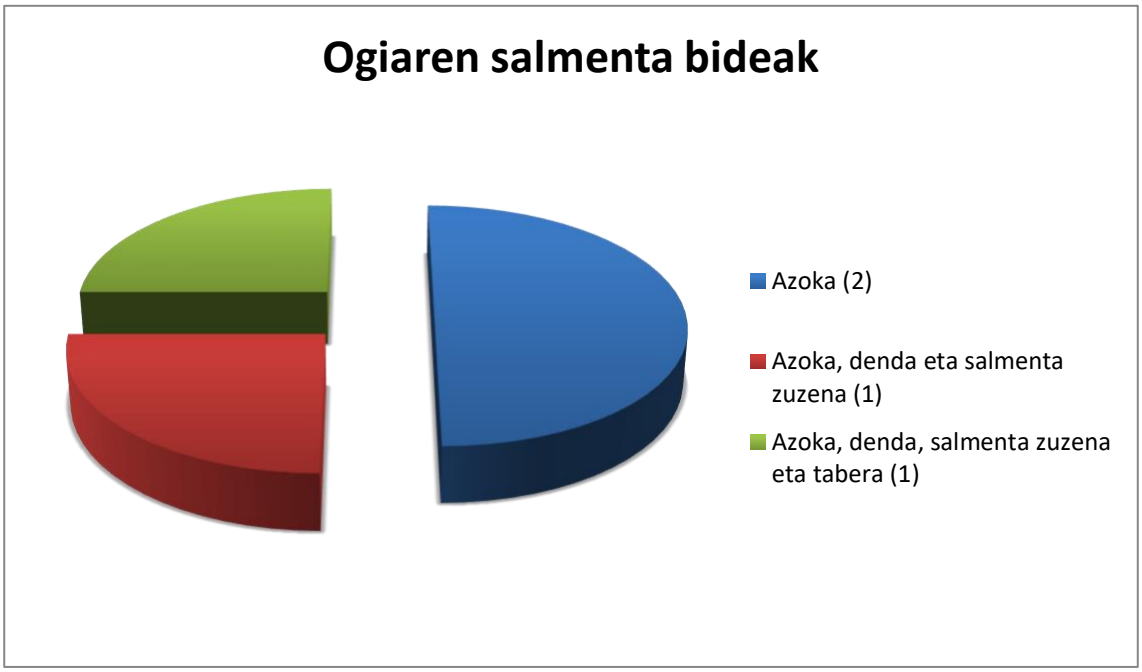
Esnetarako behiekin lan egiten duen ekoizle bat aurkitu dugu eta berak salmenta Kaiku-ri egiten dio.

3.3.4 Lore eta landareen salmenta:

Jarduera hau burutzen duten hiru ekoizlerekin elkartu gara. Bide ezberdinak dauzkate salmentak burutzeko. Bi ekoizlek azoketan eta esplotazioan salmenta zuzena burutzen dute eta hirugarrenaren kasuan, azoka eta salmenta zuzena egiteaz gain denda batzuetara ere saltzen du bere produktua.

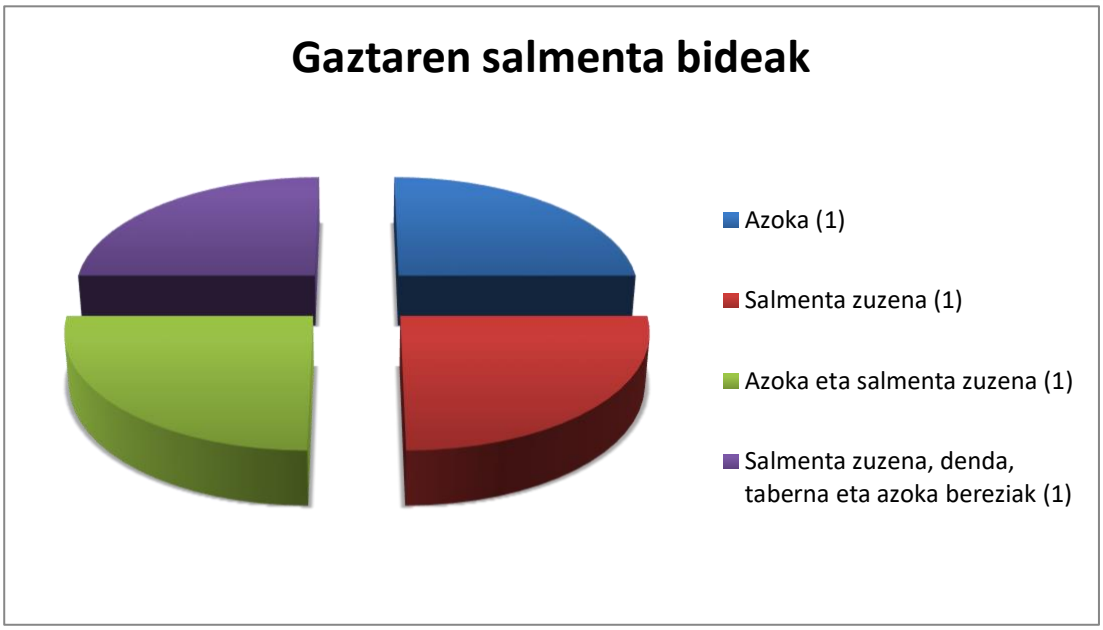
3.3.5 Produktu elaboratuen salmenta:

Kasu honetan ere, abeltzaintzaren berdin, jarduera honen salmenta bide ezberdinak aztertzeko, lehen egindako banaketa (ikus 10 grafikoa, 18 orrialdea) kontuan hartzea erabaki dugu. Banaketa horretan ikus daitekeen moduan, lau ekoizle daude ogia elaboratzen dutenak, beste lau gazta egiten dutenak, bat eztia egiten duena eta beste bat gazta eta menbriloa egiten dituena.



Grafiko 13. Ogiaren salmenta bideak.

Ogia egiten duten lau ekoizlerekin elkartu gara. Salmenta bide ezberdinak dituztela ikus dezakegu grafikoan. Bi ekoizlek azokan soilik egiten dute salmenta, beste ekoizle batek azokan egiteaz gain dendetan eta esplotazioan salmenta zuzena egiten du eta azken ekoizle bat dago salmenta azokan, dendetan, esplotazioan salmenta zuzena eta tabernetan egiten duena.



Grafiko 14. Gaztaren salmenta bideak.

Ikus dezakegunez, **gazta** egiten duten ekoizleak ere lau dira eta kasu honetan bakoitzak salmenta bide ezberdinak erabiltzen ditu. Ekoizle batek azokan bakarrik egiten du salmenta eta beste batek esplotazioan salmenta zuzena bakarrik. Hirugarren ekoizle batek azokan eta esplotazioan salmenta zuzena egiten du eta azken ekoizleak esplotazioan salmenta zuzena egiteaz gain, denda, taberna eta azoka berezietan egiten du.

Ekoizle bat dago **gazta eta menbriloa** egiten duena eta berak salmenta guztiak azokan burutzen ditu.

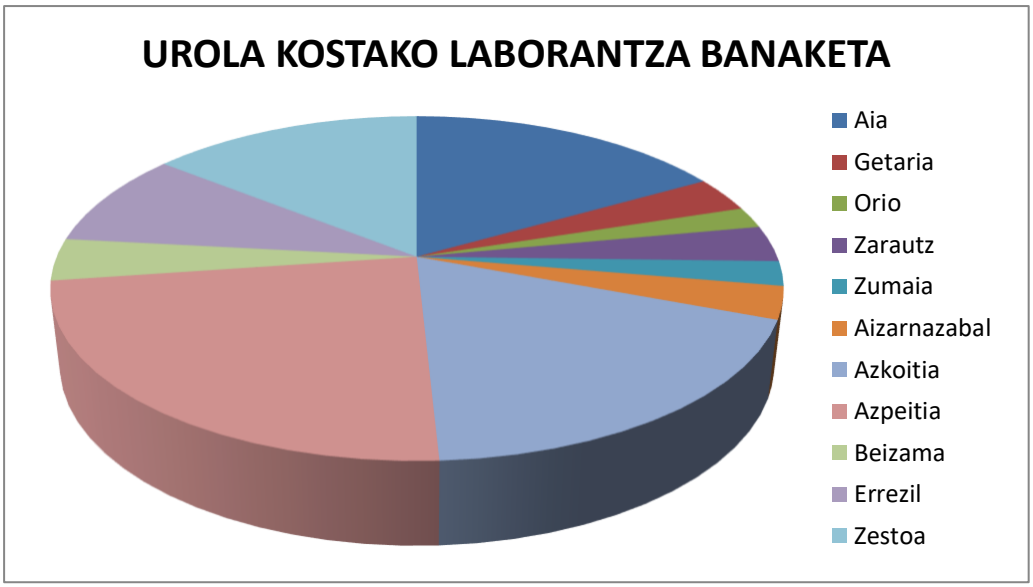
Eztia egiten duen ekoizle batekin elkartu gara, berak ere salmenta azokan bakarrik egiten du.

3.3.6 Arrautzen salmenta:

Lau ekoizle daude arrautzekin lan egiten dutenak, denak salmenta azokan egiten dute.

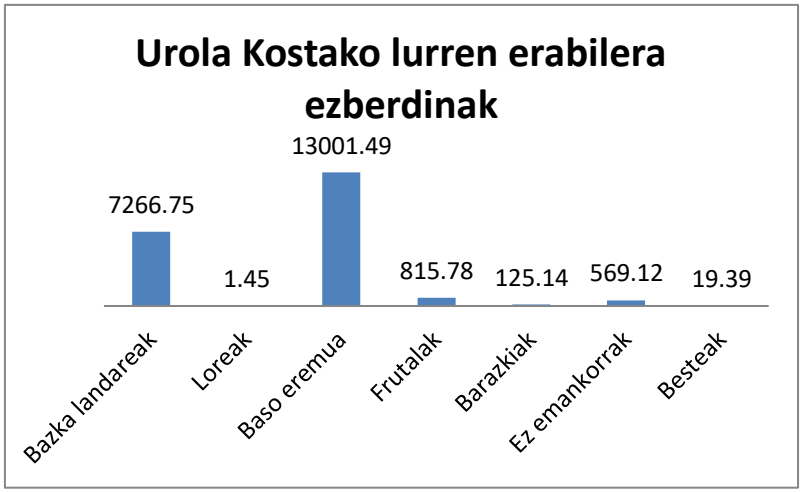
3.4 LURZORUAREN ERABILERA:

Urola kostako laborantza azalera guztira 21.799,12 hektareatakoa da. Azalera hamaika herrialdetan dago banatua. Horrela da banaketa horren emaitza: Aia %16,77; Orio %1,99; Zarautz %3,39; Getaria %3,28; Zumaia %2,30; Aizarnazabal %3,04; Zestoa %14,33; Azpeitia %23,59; Azkoitia %18,41; Beizama %3,96 eta Errezil %8,94.



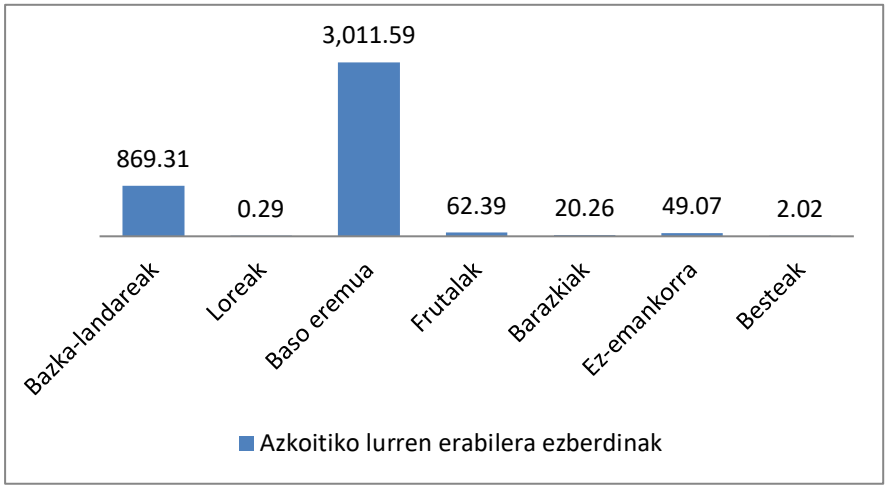
Grafika 15. Urola Kostako laborantza azalera banaketa herriz herri hektaeratan, 2016. (Iturria: Gipuzkoako Foru Aldundia).

Hurrengo grafikoan (grafika 16), Urola Kostan alta emanda dauden lurren erabilera ezberdinak zein diren ikusi ahal dugu eta bakoitzak zein eremu kantitate okupatzen duten. Lur eremu handiena baso eremua da, 13.001,49 hektarearekin eta ondoren bazka-landareena, 7.266,75 hektarearekin. Eremu txikiena berriz loreena da 1,45 hektarearekin.



Grafiko 16. Alta emanda dauden lurren erabilera ezberdinak Urola Kostan hektareatan 2016. (Iturria: Gipuzkoako Foru Aldundia).

Azkoitiko kasuan, eremurik handiena baso eremua da, 3.011,59 hektarearekin eta ondoren bazka-landareen eremua 869,31 hektarearekin. Aipatzekoa da, loreen kasuan eremua oso txikia dela ez daukatela hektarea bat bera ere, 0,29.



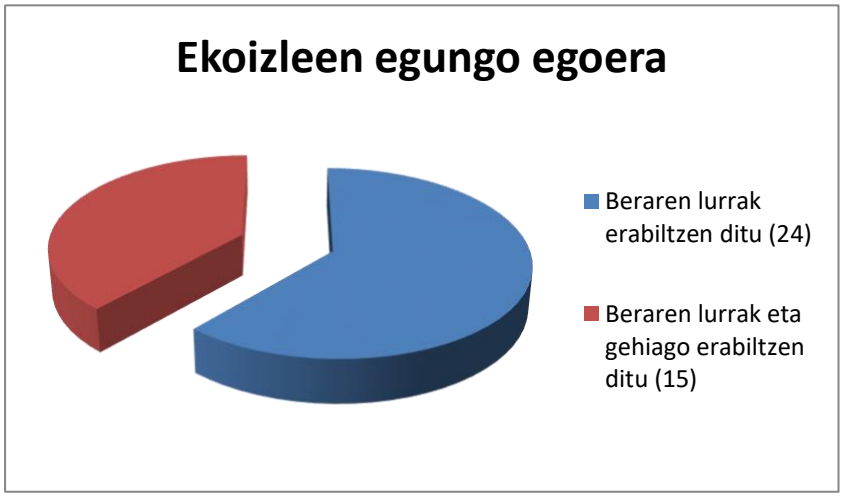
Grafiko 17. Alta emanda dauden lurren erabilera ezberdinak Azkoitian, hektareatan, 2016. (Iturria: Gipuzkoako Foru Aldundia).

3.4.1 Ekoizleen lurrak:

Gaur egungo ekoizle bakoitzaren lur sailen egoera aztertzeko, beraiekin hitz egindakoari erreparatzea pentsatu dugu.

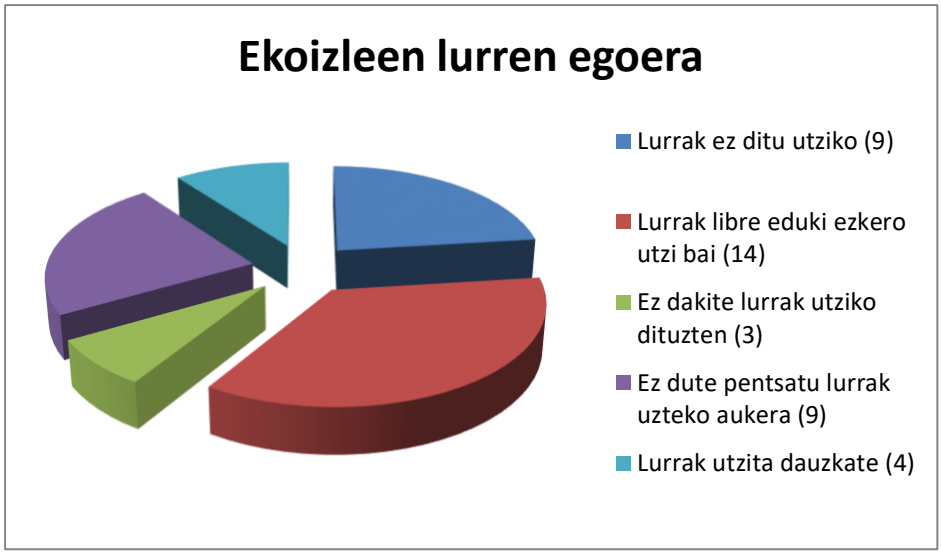
Puntu hau aztertzeko, bertako 39 ekoizleen datuak aztertu ditugu.

Lehenik ekoizleen egungo egoerari erreparatuko diogu.



Grafiko 18. Ekoizleen gaur egungo lurren egoera.

Ekoizle guztiak beraien lurrak erabiltzen dituzte, baina 39 ekoizletik 15ek beraien lurrak erabiltzeaz gain besteen lurrak ere erabiltzen dituzte.



Grafiko 19. Ekoizleen lurren egoera

14 ekoizle agertu dira lurrak uzteko prest baldin eta beraiek libre edukiko balituzkete. Bederatzi ekoizlek esan digute ez dituztela lurrak utziko eta baita ere bederatzi dira aukera honetan ez dutenak pentsatu ere egin. Lau ekoizlek, gaur egun jada lurrak utzita dituzte eta hiru ekoizlek ez dakite lurrak utziko lituzketen edo ez.

Bi aipamen egin beharra ikusten dugu, alde batetik inork ez duela adierazi lurrak utziko dituela, hau da lur denak enplegatuta daude eta bestetik ekoizle bat baino gehiagok lur falta bat dagoela aipatu dutela eta beraiek lur beharra daukatela.

3.5 ZIURTAGIRIAK:

Puntu hau aztertzerakoan, Azkoitiko eta jarduera duten ekoizleak hartu ditugu kontuan. Hau horrela izanik 37 ekoizleren datuak aztertu ditugu.

Aztertutako Azkoitiko 37 ekoizleetatik 22k ziurtagiriren bat daukate eta 15ek ez.

Sagarra sagardotegira saltzen duten bi ekoizleak Euskal Sagardoa zigiluaren barruan dauden sagardotegietara saltzen dute.

Hiru ekoizle daude ekologiko zigilua dutenak, ogia egiten duen ekoizle bat, sagarrarekin lan egiten duen beste bat eta azkena barazkiak lantzen dituena. Aipatu ekoizle batek azaldu digula Ekologiko zigilua ateratzeko tramiteak burutzen ari dela.

Haragitarako behien ekoizleei dagokionez, batek “Xata Roxa” Asturiaseko zigilua dauka eta hamaika dira Label zigilua dutenak, bat dago gainera Giokela ziurtagiria duena.

Arkumeekin lan egiten dute zazpi ekoizlek daukate Label.

Label zigilua duten beste bi ekoizle dauzkagu, batak babarrunekin dauka Label-a eta besteak oilaskoekin.

Gazta egiten duten ekoizle guztietatik batek bakarrik dauka Idiazabal gazta ziurtagiria.

Ekoizle batek Ekoizpen Integratua zigilua dauka.

Grafiko 20. Ekoizleen ziurtagiri ezberdinak.

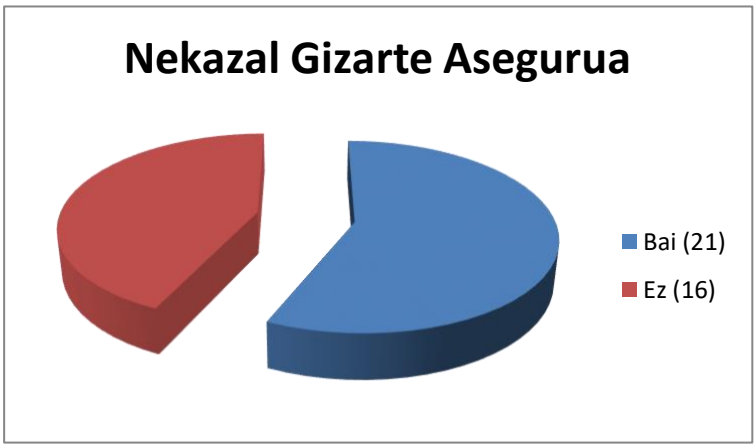
Aurreko grafikoaren azalpen bat:

1. Ekoizleek ziurtagiri bat baino gehiago eduki dezakete.

3.6 ESTALDURA ETA KIDETZA:

3.6.1 Estaldura:

Puntu honetan ere jarduera duten ekoizleak hartu ditu kontuan, hau da 37 ekoizleren datuak landuko ditugu.



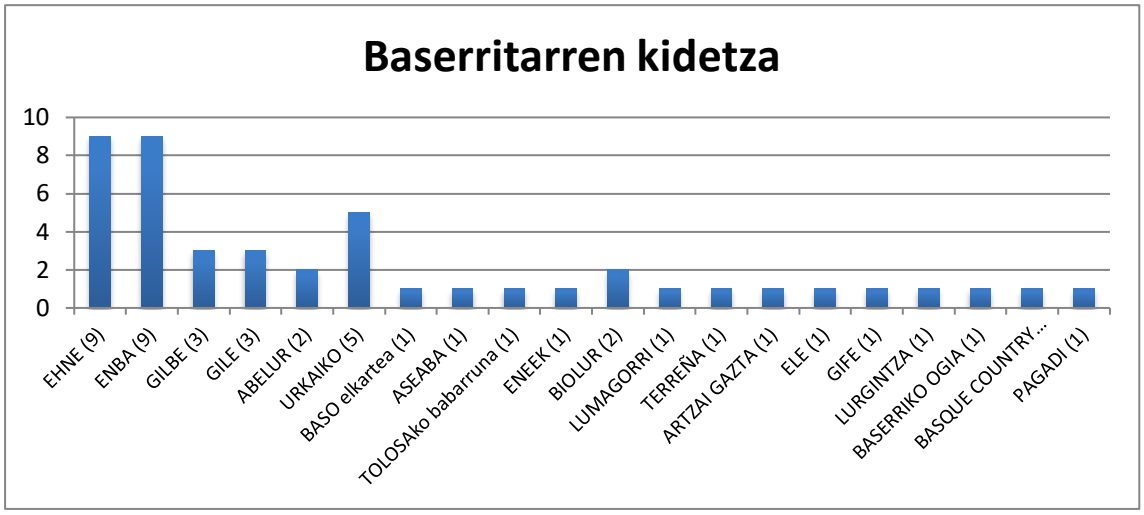
Grafiko 21. Nekazal gizarte asegurua.

Ekoizle guztietatik, 21 ekoizlek Nekazal Gizarte Aseguruaren barruan garatzen dutela adierazi digute, 16 ekoizlek ezezkoa agertu duten bitartean.

3.6.2 Kidetza:

Jarduera duten 37 ekoizletatik, hamahiru dira elkarteren baten parte ez direnak.

Gelditzen diren ekoizleetatik, hamaika dira elkarte bakar bateko partaide direnak, zazpi ekoizle berriz bi elkarteren parte dira. Hiru ekoizle dira hiru elkarteren parte direnak eta baita ere hiru ekoizle dira hiru elkarte baino gehiagoko parte direnak.



Grafiko 22. Baserritarren kidetza.

Nekazal sindikatuen presentzia nabarmena da, bederatzi ekoizle EHNE sindikatuaren kide dira eta bederatzi baita ere ENBAkoak.

3.7 PROFESIONALTASUN MAILA ETA LANGILE KOPURUA:

3.7.1 Profesionaltasun maila:

Puntu honetan ere aurrekoetan bezala jarduera duten 37 ekoizleren datuak aztertuko ditugu.

37 ekoizletik hamasei dira autonomo bezala dihardutenak, hauetatik denak bi ezik Nekazal Gizarte Aseguruan alta emanda daudelarik. Guztiak ez dira jarduten beraien ustiaketan soilik lanean.

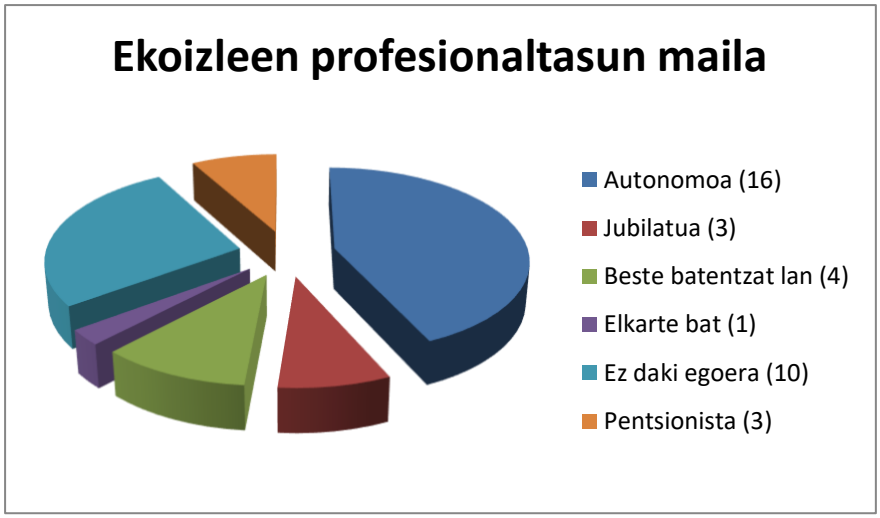
Aztertutako 37tik hiru dira jubilaturik daudenak, hauetariko batek oraindik Nekazal Gizarte Asegurua ordaintzen duelarik.

Lau ekoizle dira beste batentzat lanean daudenak, laurek etxetik kanpo jarduten dute lanean eta horrez gain esplotazioan aktibitatea daukate.

Hiru ekoizle daude (pentsionista deritzogunak), beraiek egiten zuten lanerako ez gaitasuna dutenak baina baserriko aktibitatean jarduteko gai direnak.

Elkartu garen ekoizleetatik batek bakarrik dauka elkarte bat eratuta.

Azkenik gelditzen zaizkigun hamar ekoizlek ez zekiten beraien egoera zein zen.



Grafiko 23. Ekoizleen profesionaltasun maila.

3.7.2 Langile kopurua:

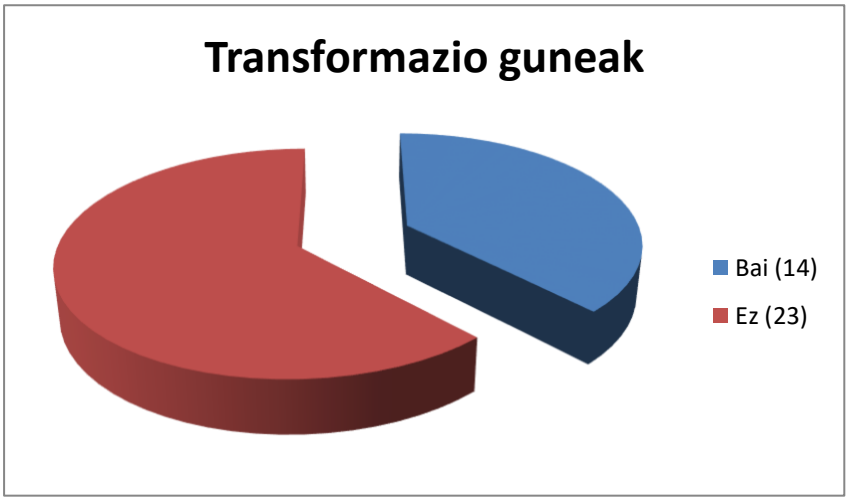
Jarduera duten 37 ekoizletatik, birek bakarrik dauzkate langileak. Lehenengo ekoizlearen kasuan, esplotazioan ostalaritza zerbitzu bat ematen du eta ostalaritza zerbitzurako dauzka kontrataturik, normalez bi langile, baina uda partean zazpi langile izatera iristen omen dira. Bestearen kasuan berriz, familiako pertsona bat dauka kontrataturik jardunaldi erdian.

Langilerik ez daukaten ekoizleak dira gehiengokoak, 35. Esan beharra dago gehienei familiako senideek edota lagunek laguntzen dietela beraien denbora librean.

3.8 TRANSFORMAZIO GUNEAK ETA PRODUKTUEN BALIO ERANTSIA:

37 ekoizleren erantzunak izango ditugu kontuan puntu hauek aztertzerakoan, aktibitatea daukaten ekoizleenak.

3.8.1 Transformazio guneak:



Grafiko 24. Transformazio guneak.

Goiko grafikoan antzeman dezakegunez, 37 ekoizletik 14k bakarrik daukate transformazio gune bat eta aipagarria iruditzen zaigu ekoizle batek bi transformazio gune dituela, hau da errota bat eta labea dauzka. Orduan denera hamabost transformazio gune daude aztertu ditugun esplotazioetan.

Transformazio gune hauetako bat sukaldea dugu, esplotazioaren barruan jatetxe bat daukate eta bertakoa.

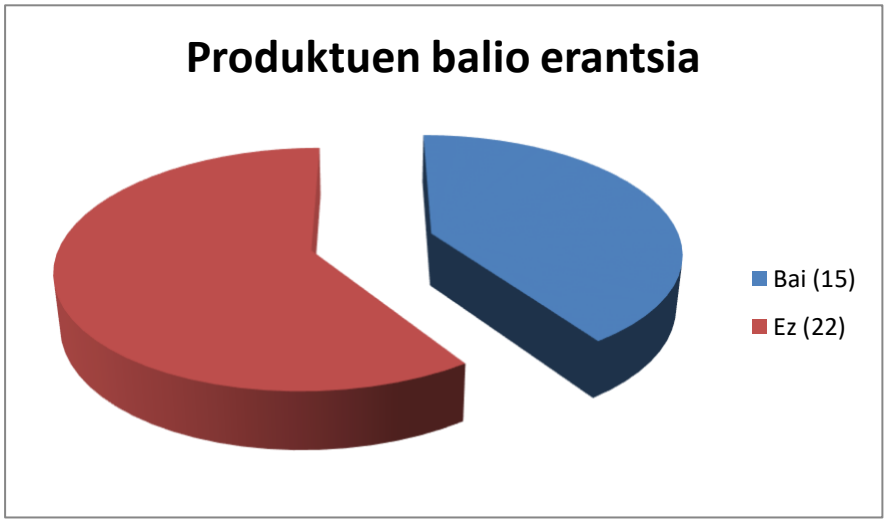
Beste sei ogia egiteko labeak dira, sei hauetatik lau dira profesional mailan erabiltzen dutenak, batek autokontsumorako eta beste batek ez dio erabilerarik ematen.

Beste bi gaztandegiak dira eta bi dira baita ere errotak. Erroten kasuan bat martxan dago baina bestea ez.

Amaitzeko, lau dolare dauzkagu. Bat hidraulikoa. Hiru martxan daude, baina autokontsumorako erabiltzen dituzte eta bat da martxan ez dagoena, gainera etxean daukate baina muntatu gabe.

Transformazio gunerik ez daukaten 23 ekoizleetatik bakarrak aipatu digu hemendik urte batzuetara jartzeko aukera pentsatzen ari dela.

3.8.2 Produktuen balio erantsia:



Grafiko 25. Produktuen balio erantsia.

37 ekoizletik 15enak bakarrik daukate balio erantsia.

Hauetariko hiruren kasua da beraien frutarekin, sagarrarekin hain zuzen ere egiten duela beste batek sagardoa, beraiek zuzenean ez diotela balio erantsi hori ematen. Beraiek egiten duten sagardo edota txakolin kantitate txikiak autokontsumorako dira. Beste hiru ekoizle daude baita ere produktuari balio erantsi bat ematen diotenak baina autokontsumorako, baten kasuan ogia egiten du beraientzako eta besteen kasuan sagardoa.

Jatetxea duen esplotazioaren kasuan, beraien okela erabiltzen dute jatetxean, beraz baiezkoen taldean sartu ditugu.

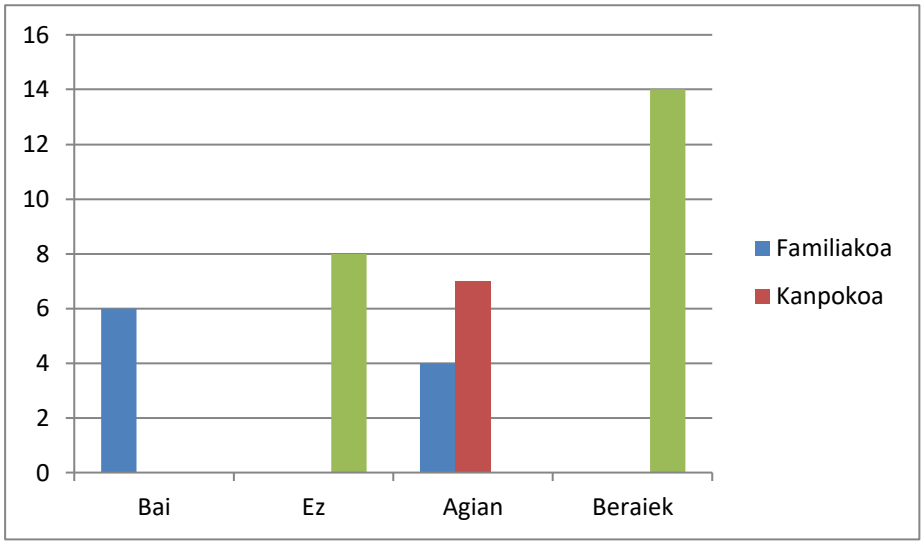
Ogia egiten duten lau ekoizle dauzkagu.

Bost ekoizle daude gazta egiten dutenak eta hauetariko batek gazta egiteaz gain menbriloa ere egiten du.

3.9 ONDORENGOTZA:

Nekazal edo baserri jarduerarekin lotuta, ondorengotzak duen garrantzia izugarria da, dagoeneko jarduerak burutzen dituztenak mantentzea ezinbestekoa da, ezagutzen duguna mantendu ahal izateko.

Puntu hau ikertzerakoan eta grafikoa egiterakoan, elkarrizketatu ditugun Azkoitiko baserritar guztiak hartu ditugu kontuan, jarduera dutenak eta jarduerarik ez dutenak.



Grafiko 26. Etorkizunerako egoera.

Grafiko honetan antzeman dezakegunez, hamalau ekoizle dira ondorengotzan pentsatu ez dutenak, oraindik ere urte batzuek gelditzen zaizkie beraiei, beraiek dira ondorengotza. Hauetariko bost orain ez asko hasi dira, beraiek izan dira erretiratu direnen ondorengotza eta jadanik esplotazioa beraien izenean daukate edota tramiteak egiten ari dira hori horrela izateko.

Elkarrizketatutako ekoizle guztietatik, seik argi daukate ondorengotza badutela. Kasu honetan erreleboa familian daukate, ez dago inor kanpoko erreleboa daukanik.

39 ekoizle hauetatik zortzik ez daukate erreleborik. Kontuan eduki behar da zortzi hauetatik birek gaur egun aktibitaterik ez daukatela. Gelditzen diren ekoizleek adierazi digute lurrak/esplotazioak beraien seme-alabei edota ilobei geldituko zaizkiela eta beraiek erabakiko dutela zer egin, autokontsumorako eduki, beraiek jarraitu (zaila ikusten dute) edota kanpoko norbaiti utzi.

Azkenik, badaude hamaika ekoizle ez dutenak guztiz ezeztatzen norbaitek jarraitzea ustiaketetan. Alde batetik horietatik laurek garbi daukate norbaitek jarraitu behar badu etxekoa izango dela, baina ez dela segurua. Beste zazpi ekoizle daude garbi daukatenak jarraitu behar badu norbaitek beraiek egiten duten aktibitatean kanpokoa izango dela.

Azaldu beharra ikusten dugu gaur egun Azkoitian gero eta gehiago ikusten dela baserri mistoa. Hasi berri diren gazteetatik bi dira baserri mistoa praktikatzen dutenak. Baita ere adierazi, klaru daukatenak familiako norbaitek jarraitu behar duela baita ere adierazi dute baserri misto bezala izango dela.

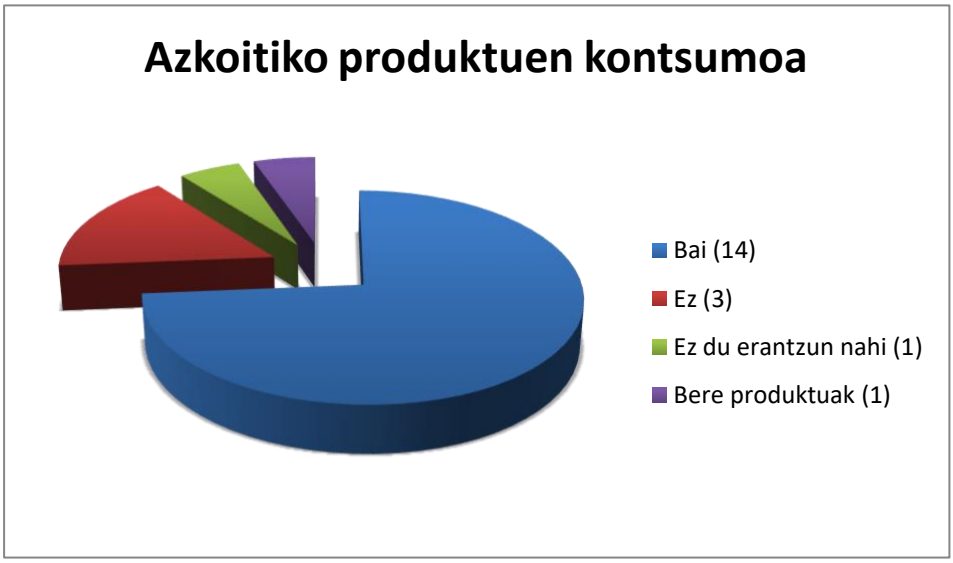
4. BERTAKO PRODUKTUEN KONTSUMOA.

Interesgarri iruditzen zaigu Azkoitiko elikagaiekin lan egiten den sektore ezberdinak aztertzea, erabiltzen duten produktua bertakoa den edo ez jakiteko. Horretarako hiru lan ildo aztertu ditugu: elikagaien establezimenduak, jatetxe edota tabernak eta jangela kolektiboak.

Azkoitiko Herrixen elkarteak eman dizkigu Azkoitiko lokal ezberdinen datuak lanean hasteko. Telefonoz jarri gara beraiekin kontaktuan.

4.1 AZKOITIKO ELIKAGAIEN ESTABLEZIMENDUAK:

Guztira 29 elikagai establezimenduren zerrenda eman digute Herrixen elkartekoek. Hauetatik 19rekin kontaktatzea lortu dugu.



Grafiko 27. Azkoitiko produktuen kontsumoa elikagaien establezimenduetan.

Ikus dezakegunez bertako produktua erabiltzen dutela 14 establezimenduk adierazi digute. Hauetako zortziek adierazi digute nori erosten dioten, beste seiek baiezkoa eman dute baina ez dute askoz gehiago zehaztu. Baiezko erantzuna eman dutenen artean aurkitzen ditugu Azpeitia eta Azkoitia inguruetako produktuak erosten dituzten establezimenduak.

Ezezkoa eman digutenak hiru izan dira. Hauetatik birek ez dute produktu freskorik saltzen belar dendak dira. Ezekoa eman digun hirugarrenak adierazi digu aztertzen ari dela bertako ekoizleekin lan egitea.

Establezimendu batek bakarrik ez du erantzun nahi izan eta bakarrak esan digu baita ere beraien produktuekin egiten dutela lan.

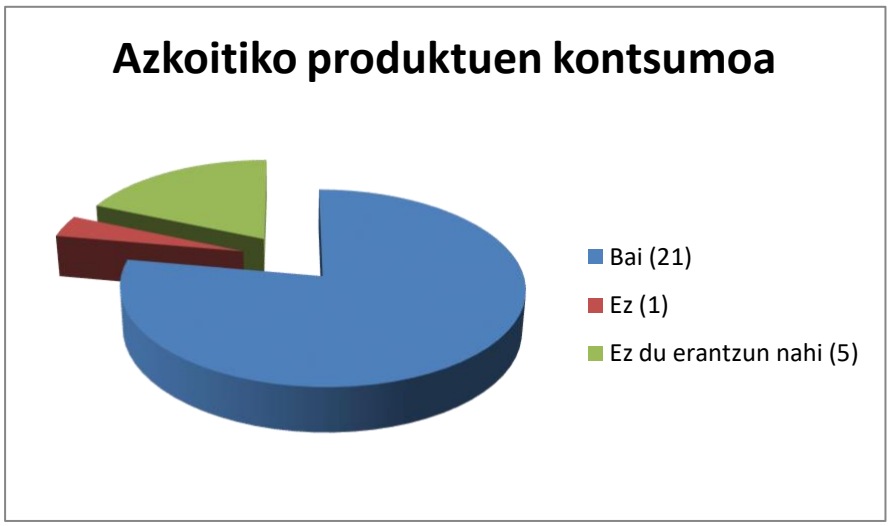
Konprobatu ahal izan dugunez, Euskal Okela baimendutako harategiak hiru dira, kontuan hartzeko datua.

4.2 AZKOITIKO JATETXE ETA TABERNAK:

Kasu honetan, Herrixen elkarteak 37 jatetxe edota tabernaren zerrenda bat eman digu.

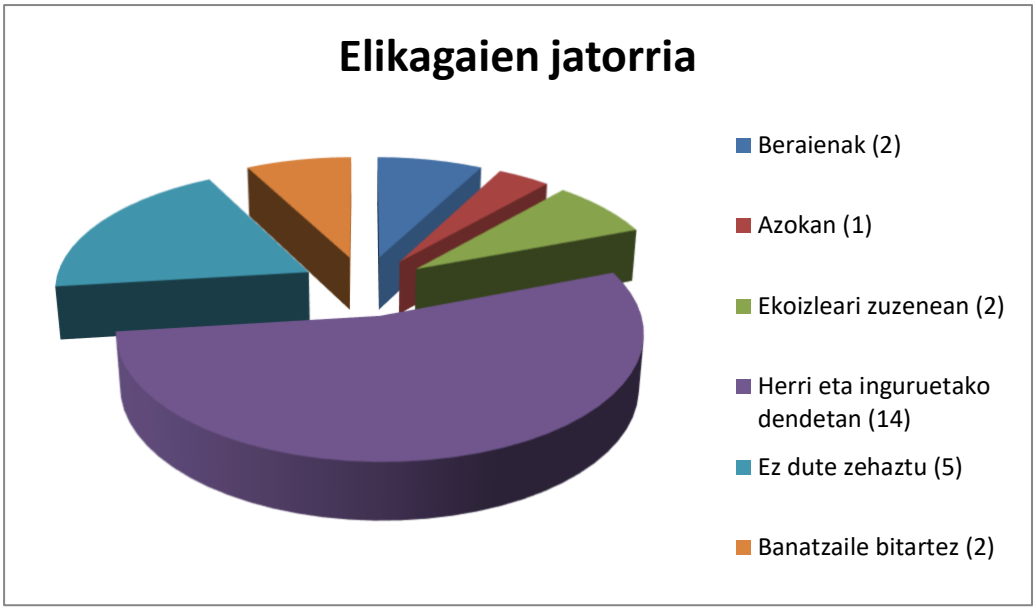
Zerrenda horretatik, 29 establezimendurekin kontaktatu dugu.

Kontaktuan jarri garen 29 jatetxe edota tabernetatik bi dira janaririk erabiltzen ez dutenak, beraz guzti hau horrela izanik, 27 establezimenduren erantzunak jaso ditugu ondorengo grafikoan.



Grafiko 28. Azkoitiko produktuen kontsumoa jatetxe eta tabernetan.

Aurreko grafikoan (grafiko 28) ikusi ahal dugun bezala, hitz egindako establezimendu guztietatik 22rek esan digute bertako produktua erabiltzen dutela eta bakar batek adierazi digu ezezkoa. Bost dira ez dutenak erantzun nahi izan.



Grafiko 29. Azkoitiko jatetxe eta tabernetan kontsumitzen diren elikagaien jatorria.

Grafikoa interpretatzerako garaian kontuan izan behar dugu establezimendu batzuk toki bat baino gehiagotan erosten dituztela elikagaiak.

Azokan erosten duen establezimenduak ez du zehaztu ekoizle bati erosten dion, denda iraunkorretan edo larunbateko azokan erosten duen.

Ekoizleari zuzenean erosten dietenen kasuan, ekoizle/esplotazioaren izena eman digute.

Aipatzeko datua iruditzen zaigu bertako eta garaiko produktuez hitz egiten dugunean, establezimendu askotako arduradunek ez dakitela benetan zer esan nahi den kontzeptu horrekin. Beraientzako herriko denda batean erositako produktuak bertako izena jasotzen du. Hau horrela, esan dezakegu bertako eta garaiko kontzeptua ez daukatela bereganatuta.

4.3 AZKOITIKO JANGELA KOLEKTIBOAK:

Kasu honetan, azterketa hau burutu ditugun datak medio, ezin izan dugu kontaktuan jarri jangela batzuekin, ikastetxeetakoekin, oporrengatik itxita zeuden eta.

Azkoitiko eguneko zentro eta egoitzako jangelekin jarri gara kontaktuan. Biak adierazi digutenez akordio bat daukate sinatuta Azkoitiko ekoizleren batekin, ez digute zehaztu nahi izan ekoizle/esplotazioaren izena.

5. AZOKA.

Azkoitiko udalak emandako azokako postuen zerrendan hogei ekoizle agertzen dira. Ekoizle hauekin kontaktuan jarri gara eta denekin lortu dugu aurrez aurre hitz egitea. 17 ekoizle Azkoitiarrak dira eta hiru Azpeitiarrak.(Azpeitiarren artean ekoizle bat Azkoitiarra da, baina esplotazioa Azpeitian duenez ez dugu Azkoitian kokatzen).

Azokara joaten diren ekoizleei galdetu diegun bezala, elkartu garen ekoizle guztiekin hitz egin dugu azokari buruz. Iritzi orokorra da azoka beheraka doala, ez dagoela bere egoerarik hoberenean, baina gehienek garbi daukate azoka guztien egoera dela orokorrean. Azokara joaten ez diren ekoizle denak ez dira salmentara joango, beraientzat denbora galtze bat delako, baina kasu bat aurkitu dugu ez duena ezezko zuzena esan, agian hemendik denbora batera hasiko litzatekeela esan digu.

Egoera honen aurrean, ekoizleek proposamen ezberdinak egin dituzte, hona hemen gehien errepikatu direnak:

- Produktuen deskarga eta ondorengo karga egiteko kokapen egoki bat aurkitzea.

- Neguan hotza pasatzen dute ekoizleak, eraren bat aurkitu behar da goxotasuna bilatzeko.

- Erosotasuna bai ekoizle eta baita erosleentzat ere.

- Aparkaleku faltaren aurrean zerbait egin.

- Produktuen jatorri eta kalitatearen kontrol bat.

- Kanpaina ezberdinak egin: erosleak azokara bultzatzeko, gazteen erosketa ohiturak aldatzeko, bertako eta garaiko produktuak balorean jartzeko, Azoka bera bultzatzeko.

- Larunbateko Azokan baserritar ekoizleez gain egoten diren beste postuen kokapen aldaketa bat, berriro ere lehen egoten ziren tokira itzuli.

- Dinamizatzaile bat egotea azokan.

- Eraikinaren barruan dauden postu itxiei irtenbide bat eman.

- Eraikinean zenbait aldaketa: ateak aldatu edo berritu, uralitazko teilatua aldatu, eraikina barrutik zuriz margotu eta argi zuriak jarri.

- Produktuak mugitzeko karroak desagertuz doaz, gehiago jarri.

- Ekoizle gazteak aurkitu eta azokara salmentara bultzatu.

6. BEHARRAK, PROPOSAMENAK, ESKAERAK.

Bildu garen Azoitiko 38 ekoizleren beharrak, proposamenak edota eskaerak bildu ditugu atal honetan.

Hauek aztertzerakoan, egokiena banaketa bat egitea iruditu zaigu, hau da, alde batetik ekoizleak auzoka banatu ditugu eta auzorako egin dituzten ekarpenak sailkatu ditugu eta beste puntu batean, egin dituzten ekarpen orokorrak. Hau horrela, azpi atal hauetan banatuta gelditu da: Izarraitz, Madariaga, Martirieta, Elosua, Aizpurutxo (Zumarragako errepidean dauden baserriak ere atal honetan sartu ditugu), Santa Kutz, Urrategi, Astarbe, Itsasaga, San Martin eta orokorrak.

6.1 IZARRAITZ:

Izarraitz auzoan zazpi bizilagunekin elkartu gara. Ondoren zerrendatu ditugu auzo honetan azaldu diren behar, proposamen edota eskaerak:

- Zaborrontziak auzo nukleora gerturatu, gaur egun auzoko zonalde batzuetatik herrira joan behar izaten baitute zaborra botatzera.

- Auzoko errepide ertzen garbiketa lehenago egin. Garbiketa egitean erretena egin.

- Internet zerbitzuaren arazoak konpondu.

6.2 MADARIAGA:

Madariaga auzoan sei bizilagunekin elkartu gara.

- Attolako parkearen berrikuntza bat egin.

- Attolako parkean dauden zabor arazoak konpondu.

- Zakarrontzi gehiago jarri auzoan zehar.

- Postontzik etxeetako bidegurutzetan jarri.

- Auzoko pistekin dauden arazo ezberdinak konpondu.

- Errepide ertzak sarriago eta lehenago garbitu.

- Internet zerbitzua hobetu.

6.3 MARTIRIETA:

Auzoan sei bizilagunekin elkartu gara.

- Auzoko mendiko pistetan pauso kanariarrak jarri.

6.4 ELOSU:

Elosu auzoan hiru bizilagunekin elkartu gara.

- Internet zerbitzua hobetu.
- Kamioi arazoekin zerbait egin.
- Txirrindularien arazoekin zerbait egin.
- Postontzien kokapen aldaketa bat.

6.5 AIZPURUTXO:

Aizpurutxo auzoan lau bizilagunekin elkartu gara.

- Txirrindulariekin zerbait egin, abiadura handian ibiltzen dira auzoko baserri bideetan.
- Internet zerbitzua hobetu.

6.6 SANTA KUTZ:

Lau bizilagunekin elkartu gara Santa Kuntz auzoan.

- Auzoko hondakindegiarekin zerbait egin.

6.7 URRATEGI:

Lau biztanlerekin elkartu gara.

- Ibaia garbitu, gaur egun auzokoak garbitzen dute.
- Internet zerbitzua hobetu auzoan.

6.8 ASTARBE:

- Errepide ertzen garbiketa lehenago egin.
- Internet zerbitzua auzoan hobetu.
- Auzoko errepidea zabaldu. Garaietan auzoan trafiko handia izaten da eta sekulako arazoa da, bi auto ez baitira sartzen errepidean.

6.9 ITSASAGA:

Auzoan bizilagun batekin elkartu gara.

Ez du auzorako ekarpenik egin.

6.8 SAN MARTIN:

Bizilagun batekin elkartu gara auzoan.

- Aterpetxerako bidean autoekin dauden arazo ezberdinekin zerbait egin.

6.10 OROKORRAK:

Erabat ados azaldu dira hitz egin dugun ekoizleak: Udala eta baserritarren arteko erlazioa sendotu behar da.

Ondoren zerrendatuta daude ekoizleen proposamen, behar edota jaso diren eskaera ezberdinak:

- Birziklapen kontrol bat: Herriko biztanleriak birziklatzen duen eta egoki egiten duenaren kontrol bat.

- Basurdeak: Basurde, orein eta azeriekin dauden arazoen aurrean zerbait egin behar da. Dena suntsitzen ari dira.

- Aparkalekua: Herrian aparkaleku arazo bat dago. Honen aurrean zerbait egin, egun berezietan batik bat ezinezkoa da autoa herrian aparkatzea eta landa eremutik nahita ezkoa daukate autoan herrira joatea.

- Erraztasunak: Baserri/esplotazioekin zerikusia daukaten gaietan erraztasunak jarri baserritarrei. Gaur egun udalera joan eta oztopoak bakarrik ikusten dituzte.

- Mendi bideak: Herriko mendi bideen garbiketa bat.

- Udalak landa eremuan diru gehiago inbertitu.

- Lur sailak lortzeko erraztasun gehiago.

- Baserri mistoak: Baserri mistoak aurrera atera ahal izateko diru laguntza eta apoio gehiago ematea.

- Baserritar eta udalaren artean bilera gehiago egitea.

- Jardunaldiak: Jardunaldi ezberdinak sortu herritarrei eta biztanleriari baserria eta baserri bizia nolakoa den azaltzeko.

- Baserriak ez desagertzeko zerbait egin, saiatu.

- ITE: Baserriek ITE pasatu behar dute, udalaren aldetik laguntza ezberdinak egotea, informazioa, laguntza ekonomikoa...

- Udaletik diru laguntzak sortu makinaria erosi behar dutenei laguntzeko.

- Gazteak baserrietara joan edota bertan gelditzeko udaletik zerbait egiten saiatu.

Aztertu izan dugu, Azkoitian auzoak orokorrean auzo elkarte bezala jokatzen dutela.

7. EKINTZA PLANA.

EKINTZA	EPE LABURRA	EPE ERTAINA	EPE LUZEA	ARDURADUNAK	BESTE ARDURADUNAK
Udala eta baserritarren arteko harremanak errazteko bideak jorratu	X			Udala	Baserritarrak, Urkome
Lurren eskuragarritasuna bultzatu	X			GFA	Udala, Urkome
Sektorea aktibatu	X			GFA	Udala, Urkome, Fraisoro, Hazi
Azokako mahai baten sorrera bultzatu	X			Udala	Baserritarrak, Urkome
Azokaren irudia sortu	X			Udala	Urkome
Azokako dinamizatzaile baten figura sortu		X		Udala	Urkome
Azokako postuetako produktuak kontrolatu		X		Udala	Azokako baserritarren mahaia
Herriko ekoizleen ekoizpena sustatuko duten irizpideak lehiaketa publikoetako pleguetan sartu		X		Udala	
Ostalaritzako eragileekin elkarlana sustatu		X		Udala	Urkome, ostalariak, Um Blem Ble
Herriko dendariekin elkarlana sustatu		X		Udala	Urkome, dendariak, Herrixen
Herriko bazkari kolektiboetan bertako produktua sustatu		X		Udala	
Udalerrian propaganda, informazio eta	X			Udala	Urkome

komunikazio kanpaina ikusgarriak egin

Taula 15. Ekintza plana.

1. Udala eta baserritarren arteko harremanak errazteko bideak jorratu.

2. Lurren eskuragarritasuna bultzatu: Lurren beharrean dauden ekoizle eta ekoizle berriak eskuragarri edukitzea.

3. Sektorea aktibatu, gaztea sartu: 1.sektorean gazte, langabetu eta ikasleen txertaketa bultzatu. Ondorengotza falta handia ikusi da elkarrizketak egin ondoren. Elkarlanerako sare bat sortu udala eta eragile ezberdinen artean.

4. Azokako mahai baten sorrera: bertako tema (arazo, ekitaldi, behar…) ezberdinei erantzuna emateko. Azokan postua dutenen ordezkariak (bi gutxienez eta lau gehienez), udaleko ordezkari bat, Urkomeko ordezkari bat eta dinamizatzaileaz osatua egon beharko lukeela iruditzen zaigu.

5. Azokaren irudia sortu.

6. Dinamizatzaile baten figura sortu: Azokaren eguneroko martxa aurrera eramango duen pertsona baten beharra ikusten dute bertan egoten diren baserritarrek. Azoka eta bertan egoten diren ekoizleen alde lan egingo duen pertsona bat.

7. Postuetako produktuen kontrol bat: Produktuaren jatorria eta produktuen kalitatea egokia izan dadin.

8. Herriko ekoizleen ekoizpena sustatuko duten irizpideak lehiaketa publikoetako pleguetan sartu: eraikuntza publikoetako jangelak, jatetxeak edota tabernak lehiaketara ateratzean, balorean jartzea bertako produktuaren erabilera.

9. Ostalaritzako eragileekin elkarlana sustatu: Herriko taberna eta jatetxeak bertako eta garaiko produktua erabiltzera bultzatu. Elkarlanerako sare bat sortu udala, Urkome eta Um Blem Ble (ostalarien elkartea).

10. Herriko dendariekin elkarlana sustatu: Herriko dendetan bertako eta garaiko produktuaren salmenta egitera bultzatu. Elkarlanerako sare bat sortu udala, Urkome eta Herrixen (dendarien elkartea).

11. Herriko bazkari kolektiboetan bertako produktua sustatu.

12. Udalerrian propaganda, informazio eta komunikazio kanpaina ikusgarriak egin: Toki ezberdin eta estrategikoetan bertako produktua eta azoka bultzatuko dituen propaganda, informazio eta komunikazio kanpaina ezberdinak gauzatu.