

ענף גידול התמרים חוזר לרמת נגב

איציק דוד, מילי זנבר ואמנון בוסתן – צוות עצי פרי, מו"פ רמת נגב

חקלאי רמת נגב, דרך הוועדה החקלאית האזורית והמרכז לחקלאות מדברית (מו"פ רמת נגב), מאתרים ובוחנים ענפי ייצור חדשים ובעלי פוטנציאל כדי לקיים, להרחיב ולחזק את החקלאות באזור כמקור פרנסה יציב והוגן. מבין ענפי עצי הפרי בישראל, גידול התמר הוא הרווחי ביותר בשני העשורים האחרונים. עד כה, המחירים בארץ ובחו"ל נותרו יציבים, למרות התרחבות מהירה של הענף בשנים האחרונות, מה שנוסף תקווה להמשך פריחה ויציבות.



לפני שש שנים הוקם בתחנה מטע 'מג'הול' צעיר מתרביות רקמה, בנוסף לחלקת ניסוי קטנה יותר, שכללה חוטרי 'ברהי', עץ 'מג'הול' וותיק ומניב, ועוד מספר שתילי 'מג'הול'. במקביל הוחל בבחינה

תיאורטית ומעשית של התאמת גידול התמר לתנאי האזור. מרבית המומחים סברו, עפ"י הידע הקיים בספרות, שהסיכוי לכונן ענף תמרים מסחרי ברמת נגב נמוך, בעיקר בשל היות העונה החמה קצרה ומתונה מידי בהשוואה לערבה ובקעת הירדן. ניתוח מעמיק יותר, וגם בחינת יבוליו של "העץ הבודד" בתחנה, הביאו למסקנה, שהתנאים באזור מאפשרים יבולים טובים, דומים לאלה המקובלים באזורי הגידול הקלאסיים. הבעיה העיקרית, אותה אנו חולקים עם עמקי הצפון, היא התמשכות תקופת התפתחות הפרי כך, שמועד הבשלתו מאוחר – סוף ספטמבר ותחילת אוקטובר. במועד זה, הטמפרטורות נמוכות מידי והלחות היחסית גבוהה מכדי לאפשר לפרי שהבשיל לסיים בהצלחה את הצמלתו (התייבשות על העץ). במצב זה, הפרי המתוק והעסיי תוסס, מחמיץ או נרקב.

כדי לפתור בעיה זו, פותח מוצר מיוחד – מג'הול עסיי במיוחד. הפרי נגדד בשלב הבוחל (פרי שאך זה הבשיל והפך מצהוב וקשה לחום ורך), כאשר הוא בשיא איכותו מבחינת מרקם וטעם, מוקפא ונארז באריזה אטרקטיבית ומשווק לצרכן הסופי לאחר הפשרתו, כפי טרי. למרות הצלחת המוצר בשווקים בארץ ובחו"ל, רוב המגדלים בחרו שלא לשווקו, בעיקר בגלל הקשיים הלוגיסטיים הכרוכים בגדיד ובאריזה. למעשה, אותם מגדלים שבחרו לעסוק במוצר זה התאימו את הגידול למוצר מבחינת עומס היבול, השאיפה לפרי גדול במיוחד ומוקפד וכל ההתארגנות הכרוכה בכך.



ברמת נגב, אם ברצוננו לגדל 'מג'הול', אין כמעט ברירה אלא להתכונן למוצר זה או דומה לו. במו"פ לקחנו צעד נוסף קדימה ואנו עוסקים בפיתוח שיטה לגדיד אשכול חד-פעמי, כאשר הפרי עדיין צהוב אך בוגר מספיק. האשכולות הנגדדים נפרטים בבית האריזה, עוברים מיון ראשוני ומוכנסים לתהליך הבחלה וייבוש, בתנאים מלאכותיים המחקים את התנאים הנדרשים לכך וקיימים בערבה, אך לא ברמת נגב. הפיתוח המלא של מערך הטיפול בפרי ייארך בוודאי עוד מספר שנים וכך גם הגדרה ומיתוג של המוצר הייחודי לרמת נגב (הפרי פחות מתוק, וזהו יתרון ומרקמו וטעמו שונים מעט). נצטרך גם להתגבר על בעית השלפוח, האופיינית לאזורים לחים יחסית. בנוסף, בשיתוף פעולה הדוק עם חוקרים מהפקולטה לחקלאות ומכון וולקני, אנו פועלים להקטין את השונות בין הפירות באשכול, מכשול קטן בדרך לגדיד אשכולות שלמים, ולשיפור נוסף של תהליך ההבחלה. כמו כן, בכוונתנו לבחון מספר מוגבל של זנים חדשים איכותיים שיימצאו מתאימים לתנאי האזור.

כמובן שלנוכח האתגרים הללו, יאמרו רבים שכדאי להמתין עד שיבשילו הפתרונות. אלא שהשווקים אינם ממתנים, ופרק הזמן החולף מנטיעה עד להגעה ליבול גבוה ויציב הוא כעשר שנים. יתכן שהמתנה פירושה איחור משמעותי בכניסה לשוק. מאידך, נטיעה עכשיו כרוכה בנטילת סיכון רב,

במיוחד לנוכח השקעת ההון הנדרשת להקמת המטע ולהיערכות לטיפול בפרי. הוועדה החקלאית החליטה לתמוך במגדלים שיקימו 'משקי מודל' וכעת נטועים כ- 35 דונם בקדש ברנע וכמהין (בנוסף לכ- 20 דונם 'וותיקים' בניצני פעמונית). צוות עצי הפרי במו"פ יעניק לנוטעים תמיכה מקצועית ככל שתידרש.



ענף תמרים מסחרי כבר התקיים בעבר ברביבים, אך כלל זנים שנדחקו, לצערנו, בפני 'מג'הול'. כולנו מצפים לפירות המחקר לעתיד לבוא ומייחלים להצלחת הנטיעות החדשות. אנו תקווה לתקומתו של תחום עצי הפרי באזור בכלל (חוחובה, זית, גפן יין, ועוד) ובפרט – לשגשוגו של ענף גידול התמרים ברמת נגב.