الثروة السمكية فى محافظة حضرموت

عبدالعزيز أحمد باعيسى*

الملخص

دراسة الثروة السمكية فى محافظة حضرموت هي دراسة بحثية وذات قيمة اقتصادية كبيرة حيث تتناول مقدمة للثروة السمكية فى محافظة حضرموت وأهم مناطق توزيع الأسماك فيها التي تتسم بكثرة الأسماك والأحياء البحرية وأهم أنواع الأسماك التي توجد فيها التونة والديرك والهامور والجحش والقرش والحبّار والشروخ.

كما تبين الدراسة أهمية محافظة حضرموت فى مجال إنتاج الأسماك وبخاصةٍ الصيد التقليدي حيث تحتل المركز الثاني بين المحافظات الساحلية اليمنية، ويقوم هذا الإنتاج بتغطية السوق المحلية للمحافظة ويصدر الفائض إلى الأسواق الخارجية حيث شكلت مبيعاتها نحو 20.3% من إجمالي مبيعات المحافظات الساحلية فى الدولة .كما توضح الدراسة أهمية الثروة السمكية فى رفد صناعة التعليب فى المحافظة وأهمها مصنع المكلا لتعليب الأسماك الغويزي ومصنع سبأ لتعليب الأسماك ويسهم إنتاج هذين المصنعين فى تغطية السوق المحلية ويصدر فائضهما إلى الخارج وبخاصةٍ الدول المجاورة.

أهداف البحث :

تأتي أهمية البحث فى إلقاء الضوء على واقع الثروة السمكية فى المحافظة من خلال تناول إنتاج المحافظة من الأسماك ثم تبيان أهم أنواعها، ومدى إسهامها فى تغطية ما يحتاجه السكان منها ثم تصدير الفائض إلى المحافظات اليمنية الأخرى ودول الجوار على هيئة أسماك مجمده أو معلبات سمكية.

منهج البحث:

تحقيقا لأهداف البحث ومن خلال البيانات المتوفرة عن منطقة الدراسة (محافظة حضرموت) رجح الباحث

المنهج الإحصائي والتحليلي وتمثيل الظاهرات وتحليل البيانات للإنتاج السمكي والمبيعات السمكية فى محافظة حضرموت.

تمهيد:

إن النشاط السمكي من الأنشطة الاقتصادية القديمة التي مارسها الإنسان ومع التقدم الحضاري ومع شدة الحاجة إلى الإسماك لمواجهة النقص في اللحوم أصبح التركيز عليها فى الوقت الحاضر[1] وأصبحت تمارس بشكل تجاري وعلى أسس علمية.

وتشرف محافظه حضرموت على البحر العربي بساحل طويل يقدر بنحو 350 كم[2] ، مما شجع على صيد الأسماك منه ونشأت على طول ساحل البحر العربي فى المحافظة العديد من موانئ الصيد مثل، المكلا، والشحر، والحامي، والديس الشرقية، وقصيعر، ومصينعه، وحضاتهم.

ويؤثر توافر الغذاء اللازم للأسماك تأثيراً كبيرا فى وجود الأسماك أو قلتها أو كثرتها ويعد البلانكتون المكون من كائنات عضوية دقيقة وحيدة الخلية الغذاء الأساسي لكائنات البحر المختلفة ويقسم إلى الآتي :

1- البلانكتون النباتي

2- البلانكتون الحيواني

ويعتمد تكاثر النوع الأول على عوامل عديده من أهمها الشمس التي تعد مصدر الطاقة في عملية التمثيل الكورفيلي التي يقوم بها البلانكتون النباتي وذلك لأن الضوء يتخلل حتى عمق 200 متر فى مياه البحار تبعاً لصفاء المياه التي تسقط عليها الأشعه، وعلى انكسار أشعه الشمس، ولذلك يعيش البلانكتون النباتي فى المياه السطحية التي يتخللها الضوء.

* استاذ مساعد بقسم الجغرافيا – كلية الآداب– جامعة حضرموت.

أما البلانكتون الحيواني فيستطيع الحياة على أعماق أكبر من البلانكتون النباتي لأنها تتغذى على الميت من الذي يترسب من المياه السطحية، إلا أن كثافة العضويات الحيوانيه تتناقص مع تزايد الأعماق.

ويعتمد تكاثر البلانكتون الثاني على توافر الغازات وأهمها أكسيد الكربون وعلى الفوسفات والنترات المختلفة ولذلك ينتشر بكثرة فى المناطق التي تتعرض لحركة المياه الباطنية التي تتكون فى شكل تيارات صاعدة تعمل على دفع المواد الأزوتية وقد يكثر البلانكتون فى المياه البحرية. التي تغمر الأرصفة القارية حيث تتوافر المواد النتروجينية التي تلقي بها الأنهار فى مصباتها، وفى الوقت نفسه لضحولة المياه في هذه الأرصفة.

وتنقسم الأسماك إلى الأنواع الاتية:

1- الأسماك السطحية: وتعيش بالقرب من سطح الماء مثل الرنجة والتونة والماكريل والسردين وتعيش هذه الأسماك فى شكل أسراب تهاجر إلى مسافات وتعود إلى موقعها.

2- الأسماك القاعية: وتعيش فى أعماق البحر وهي أسماك مهاجرة ولا توجد فى شكل أسراب، وتتطلب جهدا كبيرا فى صيدها نظرا لوجودها فى القاع، ومن ثم فأسعارها أعلى من الأسماك السطحية.

1- الأسماك التي تعيش فى البحار والمحيطات وتبيض فى الأنهار وتقضي بقيه حياتها فى البحار ومن اشهرها السالمون[3] وقد أصبح صيد الأسماك يؤثر تأثيراً كبيرا فى اقتصاد الدول التي تمارسه على نطاق واسع فى سواحلها المنتشرة ومنها اليمن، وتعد محافظة حضرموت من أهم المحافظات اليمنية التي تمارس هذا النشاط الاقتصادي الحيوي حيث تمتلك سواحل طويلة تمتد على ساحل البحر العربي ترتكز عليها موانئ الصيد الرئيسية وأهمها المكلا، وبروم، والشحر وشحير، وقصيعر والحامي والديس الشرقية ومصينعة وحضاتم، كما أصبحت الأسماك عنصرا أساسيا في غذاء السكان فى سواحلها وفي الظهير الملاحف لها، لأن البروتين الحيواني الذي يمكن الحصول عليه من الأسماك يعد أرخص من ذلك الذي يمكن الحصول عليه من اللحوم وخاصة في المناطق ذات المستوى المعيشي المنخفض كما تشمل الحيوانات المائية الحوت ومنها حوت القرش (اللخم) وإذا ما تم صيد الأسماك بطريقة منظمة وعلى أسس علمية فإن ذلك سيساعد على المحافظة على الثروة السمكية فهي من الموارد المتجددة إذا أحسن الجانب البشري استغلالها الاستغلال الاقتصادي الأمثل.

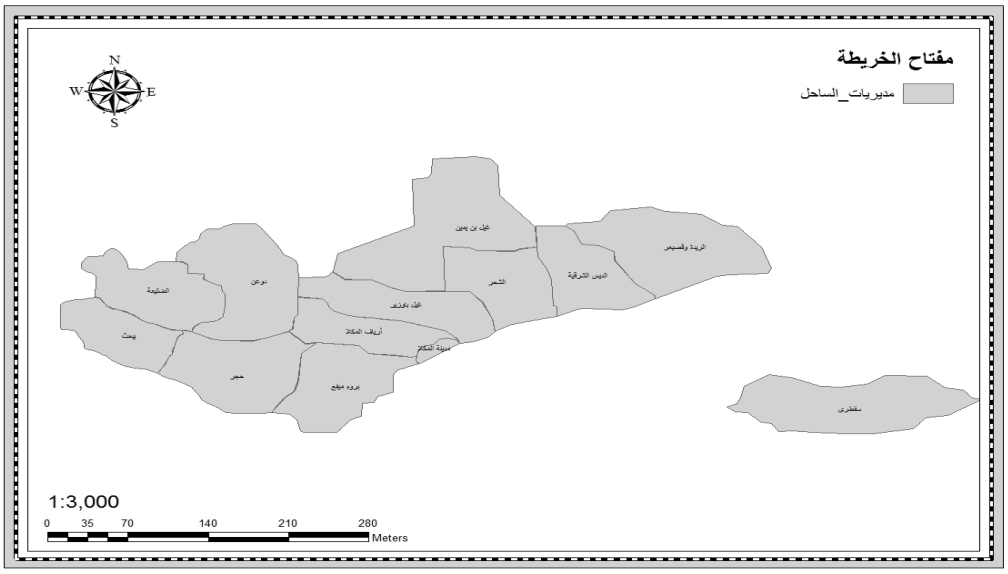
مقومات الثروة السمكية:

تعتمد الثروة السمكية وزيادة إنتاجها على عدد من المقومات والعوامل المؤثرة والذي يؤثر توافرها مجتمعة أو معظمها أو بعضها تأثيراً مهماً فى الإنتاج السمكي، وهذه العوامل تتمثل فيما يأتي:

1-الموقع : تقع محافظة حضرموت بين دائراتي عرض 14-19 شمالا وتمتد حدودها الجنوبية المطلة على بحر العرب حتى حدودها الشمالية مع المملكة العربية السعودية، كما تقع بين خطي طول 48-51 شرقا فهي من جهة الشرق محاذية لمحافظة المهرة، ومن جهة الغرب محاذية لمحافظة شبوة.

ويؤثر هذا الموقع الفلكي والجغرافي إلى حد كبير في توزيع الأسماك ونوعها لأن ارتباط توزيع الأسماك بالموقع بالنسبة لدوائر العرض يرجع إلى تباين البيئة الطبيعية للأسماك المتمثلة في خصائص المياه الطبيعية والكيميائية في العروض المختلفة مما يؤثر في خصائص الأسماك وأنواعها حيث تنتشر أسماك التونة والسردين والزينوب والسخلة (الغودة) والديرك في هذه العروض بينما تنتشر أسماك الماكريل والرنجة في العروض الشمالية، أما الحيتان فتتواجد في معظم البحار على سطح الكرة الأرضية،

ولكن نتيجة لانقراض معظمها بسبب الإسراف في صيدها تكاد تقتصر وجودها على المسطحات المائية المتطرفة الموقع سواء كان ذلك في أقصى شمال المحيطين الأطلسي والهادي في نصف الكرة الشمالي أو في المياه القريبة من قارة أنتاركيتكا في نصف الكرة الجنوبي.



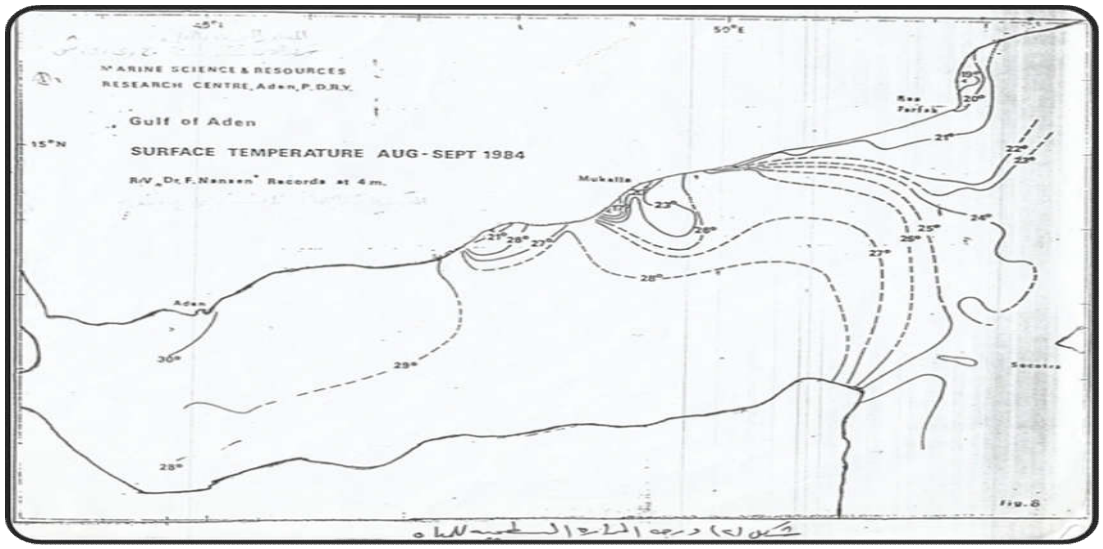
المصدر: الجمهورية اليمنية، الجهاز المركزي للإحصاء، مكتب حضرموت، حضرموت في أرقام، صفحة 4

شكل (1) مديريات الساحل بمحافظة حضرموت

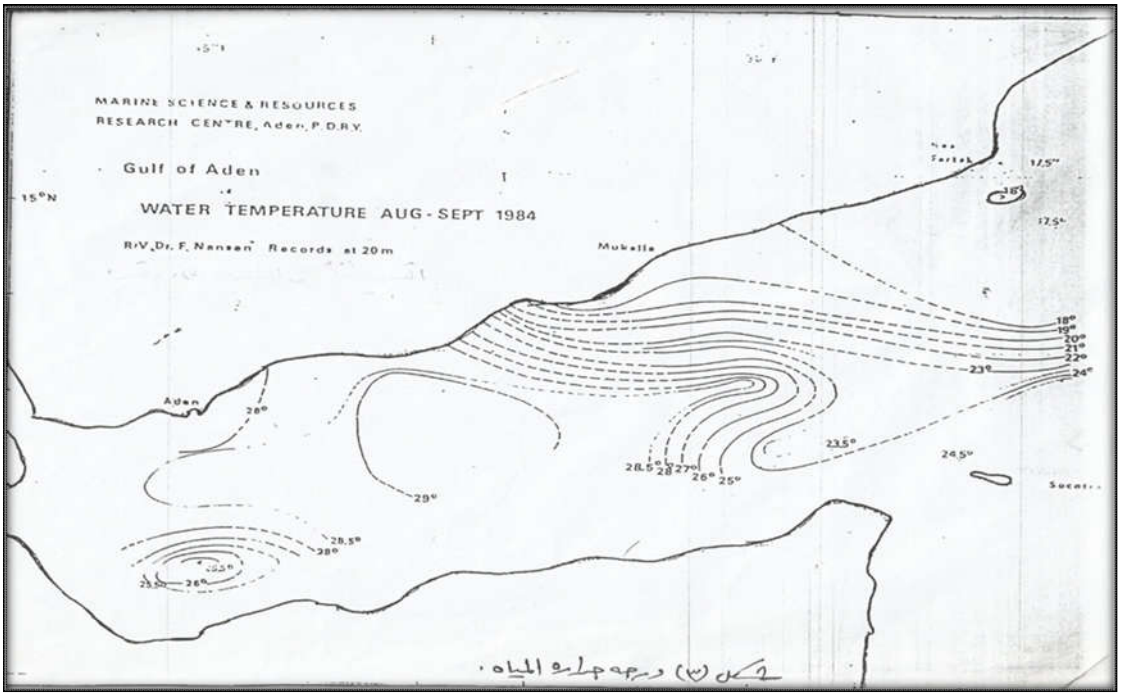
2- **ضحالة المياه:** يحصل الصيادون عادة على الأسماك في المياه الضحلة المتمثلة في الرفارف والأرصفة القارية التي يقل عمقها عن 200 متر وهذه الأرصفة تختلف من مكان لآخر، فتتوسع فى عرضها وقد تضيق. أما المياه الشديدة العمق فلا يمارس فيها الصيد لانعدام الضوء وقلة المواد الغذائية

3-**الخصائص الطبيعية للمياه:** إن لطبيعة المياه من حيث الملوحة ودرجة الحرارة أثراً في تحديد نوع الأسماك التي تعيش فيها، فهناك أسماك تتحمل نفس الملوحة المرتفعة بمياه البحار، بينما تجد بعض الأسماك تتأثر كثيرا عند تغير نسبة ملوحة المياه فجائيا، كما تحدد حرارة الماء المناطق الصالحة لأن تكون حضانات للأسماك، ولذلك تتحرك الأسماك حركة فصلية خلال السنة تمشيا مع درجة الحرارة، كما تهبط إلى الأسفل خلال النهار حيث درجة حرارة المياه السفلية تكون أبرد نسبيا.

4-اختلاط مياه التيارات البحرية: عند تقابل تيارات بارده بأخرى دافئة فإن هذه التيارات تكون محملة بالكثير من المواد العضوية والبلانكتون التي تتجمع في مناطق التقاء هذه التيارات مما يساعد على تكاثر الأسماك، وللعوالق النباتية القدرة على الاحتفاظ بموضعها فى مستويات المياه العليا حيث تكون للحرارة والملوحة والضوء مواتية ومناسبة لها[4]. وتتضح تاثيرات معظم هذه المقومات في الرؤوس الساحلية المطلة على سواحل م/ حضرموت.



شكل (2) درجه الحرارة السطحية للمياه



شكل (3) درجه حرارة المياه

5- كثرة الخلجان: تساعد على ضعف حركة المد والجزر مما يؤدي إلى سهولة إنشاء الموانئ لاستقبال سفن الصيد، وتسهيل معيشة الأسماك في المياه الهادئة، وإمكانية نمو المواد العضوية اللازمة (البلانكتون) كغذاء للأسماك.

6- **كثافة السكان:** يلاحظ أن معظم مناطق صيد الأسماك يتوافر فيها نمو السكان وذلك لأن توافر الأيدي العاملة اللازمة للصيد مهمة من ناحية، وتوافر

السكان المستهلكين أهم من ناحية أخرى وذلك يسهم فى نجاح نشاط صيد الأسماك فى كل مناطق الإنتاج السمكي بمحافظة حضرموت.

7- **العادات والتقاليد:** تساعد بعض العادات والتقاليد على زيادة استهلاك الأسماك في بعض المناطق ومنها عدم توافر اللحوم بدرجة كافية في معظم المناطق وارتفاع أسعارها كما هو الحال في مناطق ساحل ووادي حضرموت وهذا من شأنه يسهم فى ارتفاع الطلب على الأسماك في المناطق الساحلية وكذلك الجهات الداخلية حيث تنقل إليها الكميات الفائضة من الإنتاج السمكي

8- **قلة المساحة المزروعة:** تقل مساحة الأراضي المزروعة مقارنة بعدد السكان في ساحل حضرموت وذلك للحصول على حاجتهم سواء المحلية أو بهدف التصدير، حيث بلغت المساحة المزروعة فى مدينة المكلا الساحلية 2009/2008[5] (555.18 هكتار) فقط من إجمالي المساحة المزروعة في المحافظة 290.967.260هكتار في الموسم نفسه ، ومن ثم تتجه الأيدي العاملة إلى البحار بحثا عن الغذاء أو لتصدير الفائض من الإنتاج كما هو الحال فى المنطقة الساحلية لمدينة المكلا

9- **التقدم العلمي والتكنولوجي** : ساعد هذا العامل على تطوير أساطيل الصيد، وتوسيع ميدان نشاطها في البحار والمحيطات، وتقدم طرق حفظ الأسماك وتجميدها ونقلها حيث توجد في محافظة حضرموت ثلاثة مصانع للتعليب فى خلف والريان وحله ومن ثم تسويق منتجاتها ومما ساعد على زيادة إنتاجها هو نقل فائض الإنتاج لمسافات بعيده داخل المحافظة والجمهورية وإلى الدول المجاورة.

الثروة السمكية في اليمن :

تنتشر السواحل اليمنية المطلة على الجهة الشرقية من البحر الأحمر والشمالية من بحر العرب وأهم المحافظات اليمنية التي تنتشر على هذا السواحل الحديدة وتعز وأبين وحجة وحضرموت وعدن ولحج والمهرة وشبوة وسقطرى، وتحتوي هذا المحافظات على العديد من موانئ الصيد التي تغذي السوق المحلية بأنواع الأسماك وأهمها الثمد والزينوب والديرك والسخلة والهامور واللخم والباغة والساردين وغيرها من الأنواع الأخرى، ويزيد من هذه الأنواع السمكية ان فائضها ينقل إلى المحافظات الأخرى وإلى الأسواق الخارجية وخاصه دول الجوار مثل المملكة العربية السعودية ودول الخليج العربي، وقد بلغ إجمالي كمية الإنتاج من الأسماك والأحياء البحرية الأخرى المصطادة بالصيد التقليدي والصناعي عام 2012م (230.516) طناً بقيمة 116.402مليون ريال موزع كالاتي:

جدول (1) كمية وقيمة الإنتاج من الأسماك والأحياء البحرية الأخرى عام 2012م

القطاع	الكمية / طن	القيمة / مليون ريال
أسماك السطح	184.413	92.207
أسماك أعماق	27.662	13.831
أحياء بحرية أخرى	18.441	10.364
الإجمالي	230.516	116.402

المصدر: وزراه الثروة السمكية والتخطيط والمشروعات السمكية

أما حسب التوزيع للمحافظات المنتجة للأسماك المتنوعة سواء عبر الصيد التقليدي أو الصناعي فتختص بها عشر محافظات معينة ثلاث في شمال اليمن وسبع في جنوب اليمن وتبرز محافظة الحديدة كأكبر محافظة منتجة للأسماك في شمال اليمن كما تبرز المهرة وحضرموت كأكبر محافظتين منتجتين للأسماك على مستوى اليمن وعلى مستوى المحافظات الجنوبية في اليمن حيث ساهمتا بنحو 138,567 طناً بقيمة 69,611 مليون ريال 2012م.

الثروة السمكية في محافظة حضرموت:

وتشرف محافظة حضرموت بحدودها الجنوبية على بحر العرب قرابة 350 كم[6] وقد شجع ذلك على صيد الأسماك في الكثير من المناطق الرئيسة وأهمها المكلا وبروم وروكب والشحر والحامي والديس الشرقية وقصيعر والمصينعة، وقد ارتفع إنتاج الأسماك فى المحافظة حتى بلغ 52604 أطنان عام 2012م.

ويوضح الجدول الآتي كمية الإنتاج من الأسماك والأحياء البحريـة (الصـيد التقليـدي) حسـب المحافظـات السـاحلية.

جدول (2) كمية الإنتاج من الأسماك والأحياء البحرية في المحافظات الساحلية (الصيد التقليدي) 2012 م

البيان	الكمية / طن
أبين	19513
تعز	4388
حجة	6142
الحديدة	21583
حضرموت	52604
شبوة	9393
عدن	14313
لحج	2017
المهرة	86161
سقطرى	2541
الإجمالي	228655

المصدر: وزراه الثروة السمكية، قطاع التخطيط والمشروعات السمكية

ويتبين من الجدول السابق بأن محافظة حضرموت تأتي فـي المركـز الثـاني مـن حيـث إنتـاج الأسـماك والأحيـاء البحريـة عـام 2012 م بعـد محافظـة المهـرة حيـث بلـغ إنتاجها 52604 أطنـان من إجمـالي الإنتـاج 228655 طنـاً بنسـبة 23% مـن إجمـالي إنتـاج الأسـماك فـي الجمهوريـة اليمينـة. حيـث تتضـح أهميـة المحافظـة فـي إنتـاج أنـواع الأسـماك المختلفـة مـن المراعـي الخصـبة والشـعاب المرجانيـة ذات المناخـات الملائمـة علـى تكـاثر ونمو الأسماك من بحر العرب حيث تنتشر العديد من مراكـز الصـيد وكـذلك التعاونيـات والجمعيـات السـمكية والمؤسسات والشركات المستمرة في مجال إنتاج الأسماك التجارية في خليج عدن وبحر العرب وهو ما يتمثل في الإنتـاج الصـناعي كمـا أن الكثيـر مـن سـكان المـدن السـاحلية يشـتغلون فـى هـذا النشـاط البشـري وكـذلك النشاطات المرتبطـة بهـا مثـل صـناعة القوارب بأنواعهـا المختلفـة وكـذلك الـورش لصـيانة القوارب وسـفن الصـيد

(العبارى) التي تجوب سواحل بحر العرب الذي يحد سواحل المحافظة من جهة الجنوب كما زاد من اهتمام النشاط السمكي وجود وسائل الحفظ والتبريد في النقاط الرئيسية لتجميع المنتج السمكي كما هو الحال في مدينة المكلا وبروم وقصيعر وغيرها من المناطق الأخرى والتي تقوم بحفظ المنتج ثم نقله إلى مناطق الاستهلاك في ضواحي المناطق الساحلية أو الداخلية في وادي حضرموت ومديريات الصحراء وقد ارتفع عدد مصانع الأسماك من مصنع إلى ثلاثة مصانع في المناطق الساحلية لمدينة المكلا وضواحيها في كل من حلة والريان حيث بلغ إنتاج مصنع المكلا (الغويزي) عام 2012(7105000) علبة (180جرام) بقيمة بلغت 1776000000 ريال[7] أما مصنع سبأ لتعليب الأسماك فقد بلغ إنتاجه في العام نفسه 16689000علبة بقيمة 2412000000 ريال، ولا تقتصر أهمية الثروة السمكية في التجارة والغذاء بل لها أهمية في صناعة السماد وعلف الحيوان[8].

ويتصف بحر العرب الذي تطل عليه محافظة حضرموت بارتفاع درجة الحرارة القصوى التي بلغت نحو 38,7م (يونيو) ودرجة الحرارة الدنيا بلغت 14,2م في الشهر نفسه[9] وهذا يؤثر في نوعية وكمية الأسماك المنتشرة في المياه الإقليمية لليمن ومحافظة حضرموت لأن ارتفاع درجة الحرارة عن 20 م يؤدي إلى قلة البلانكتون الذي تتغذي عليه الأسماك في المياه، ويؤدى ارتفاع درجة الحرارة عن 20م إلى ارتفاع نسبة الدهون في الأسماك الذي يجعلها غير مستساغة للاستهلاك كثيرا ويفضل المستهلك تناول أنواع معينة من الأسماك كالتونة والساردين، كما يؤدي ارتفاع درجة الحرارة إلى سرعة تلف الأسماك المصادة فى ظل وسائل حفظ الأسماك التقليدية والمتمثلة بوضع تلك الأسماك في الثلج وعلى الرغم من تلك السلبيات غير أن بحر العرب يزخر بالأنواع المتعددة من الأسماك ومما يفيض عن حاجة محافظة حضرموت المحلية وتصدير الفائض منها الى الأسواق الخارجية وخاصة دول الجوار المملكة العربية السعودية ودول الخليج العربي.

جدول (3) كمية الإنتاج من الأسماك التجارية المصطادة عبر الجمعيات والتعاونيات السمكية حسب النوع بمحافظة حضرموت عام 2008م

النوع	الكمية / طن
التونة (ثمد)	8973
الديرك (طرناك)	202
الساردين (عيد)	88
جحش (خوضر)	501
هامور (خلخل)	596
صعوبان (عنلفوض)	53
عربي (عنوب)	5
قرش (لخم)	2658
حبّار (عزيز)	1786
الشروخ	2
الإجمالي	14864

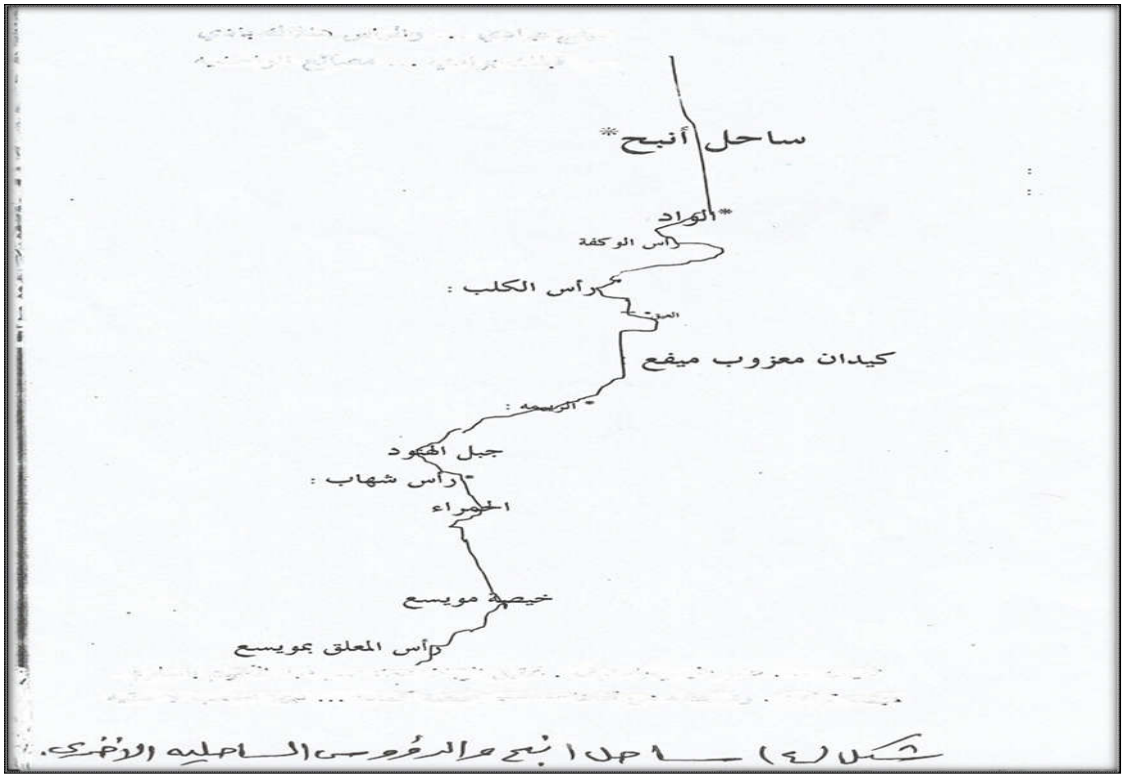
المصدر: مكتب وزراه الثروة السمكية – م/ حضرموت

ويتبين من الجدول السابق (3) تصدر سمك التونة قائمة الأنواع المصطاده من الأسماك لجودتة ومن ثم طلب المستهلك لهذا النوع رغم ارتفاع سعره فقد بلغت الكميات المنتجة منه 8973 طناً وهو مايشكل نحو 60.4% من إجمالي الكميات المنتجة من الأسماك التجارية عام 2008م يليها سمك القرش بإنتاج بلغ 2658 طناً وهو مايمثل نحو 17.9% من إجمالي الكميات المنتجة من الأسماك عام 2008م ثم الحبّار فقد بلغت الكمية المنتجة منه 1786 طناً وهو مايمثل 12%من إجمالي كمية الأسماك المنتجة فى محافظة حضرموت عام 2008م أي أن هذه الأنواع الثلاثة تشكل نحو 90.3% من إجمالي كمية الأسماك المنتجة فى المحافظة في العام نفسه يليها الهامور والجحش ثم الديرك وقد أسهمت هذه الأنواع الثلاثه بنحو 1199 طناً من إجمالي الكمية المنتجة من الأسماك في العام نفسه والتي بلغت 14864 طناً ثم تاتي الأنواع الأخرى على التوالي الساردين والصعوبان والعربي والشروخ وإن كان الأخير الأفضل من حيث النوع فى السوق المحلية والخارجية وقد ارتفع إنتاج الأسماك إلى 24345 طناً عام 2011[10].

– التوزيع الجغرافي ومراكز الإنزال السمكي في المحافظة.

ومن أهم مناطق تركز الثروة السمكية في محافظة حضرموت:

ساحل انبح: وهو عبارة عن ساحل رملي طويل ويمتد الساحل من بعد راس الشحارات غربا حتي الواد شرقا ثم يليه راس الوكفه وراس الكلب حتى بلدة ميفع، ويشتهر هذا الساحل بأنواع الأسماك المختلفة وخاصة سمك الديرك (الطرناك).



المصدر: عمر خميس باميترف، بحر العرب وأحواله (ساحل حضرموت أنموذجا)مطبعة وحدين الحديثة،سبتمبر 2012 صـ11

شكل (4) ساحل انبح والرؤوس الساحلية الأخرى

قشار شعب سالم: ويقع ما بين راس الغبر وراس الصدع وبعدها يأتي قشار أم عيسى وخلفة الشريف وهذان الموقعان يحتويان على مخزون كثير من الأسماك التى اشتهرت بها بلدة بروم مثل العندق والحصيحصة والهامور (الخلخل) وغيرها لتغطي احتياجات مدينة المكلا وضواحيها من الأسماك.

فرش المكلا: وهو عبارة عن هضبة صخرية مستوية تكثر فيها المراعي المرجانية كما لا يوجد مسافه ما بين فرش المكلا إلى راس روكب ثم فرش الخريف بمنطقة شحير، وهذه مواقع تتواجد فيها أنواع كثيرة من الأسماك والأحياء البحرية.

قشار 20 باعا: وهي صفة لعدة مواقع صخرية مشهورة على امتداد مياه ساحل حضرموت وتتسم بكثرة الأسماك مثل قشار 20 فوة ويقع مقابل لثغر وادي فوة ويمتد باتجاه الغرب قرب قشار حلة وإلى الشرق باتجاه قشار وادي امبيخة ويتوافر فية الخوضر والهامور (الخلخل) والسخلة (الغودة) والديرك (الطرناك).

الراس : وهو عبارة عن جبل صخري تكثر فية الأسماك والأحياء البحرية مثل راس الكلب باتجاه منطقة ميفع وراسي الحمراء والصدع.

القشار الشاطئ : وهو عبارة عن مواقع صخرية مترامية بدايتها امتداد لصخور برية ظاهرة ملامسة للمياة على السطح مثل قشار حصيصة ودحس وبروم وشاطئ خلف المكلا وقشار شحير والحامي وشرمة وقصيعر وتنشر فيها أسماك القشريات والشروخ.

المطاحيس : وهي عبارة عن جزر مسطحة ظاهرة (محببة ومتماسكة) يكثر فيها الطحالب والعشب وتفصلها شقوق صغيرة جدا مثل مطاحيس شرج المكلا والشحرو الحامي والقرن وقصيعر وتكثر فيها أنواع الأسماك والأحياء البحرية.

قشار صبايا الشحر20-27-30 باعا : وهي عبارة عن هضاب وسلاسل صخرية متداخلة بمراعي غنية تفصلها شقوق وساحات رملية ويحده من الغرب شحير ومن الشرق قشار خالد وقشار قليدة وأطراف تصل إلى عمق 60 باعا فوق الشحر وهي مناطق غنية بأنواع الأسماك والأحياء البحرية.

قشار بلحمام والصحراء بالحامي : وهي عبارة عن مواقع صخرية تفصلها مواقع رملية وقطع من القشرات الفريدة بمكوناتها الطبيعية الغنية بالمراعي والأعشاب المرجانية وتنتشر فيها أنواع الأسماك مثل الديرك (الطرناك) وأنواع أخرى من صيد القشار.

الشعب: وهي عبارة عن موقع غني بالمراعي والأعشاب المرجانية المحمية بهضاب صخرية ومغارات أغلبها ذات مسافات واسعة وتفصلها أودية ومن أهمها شب مصينعه المعروفة بإنتاجها الأجود من أنواع الأسماك والأحياء البحرية بكافة أنواعها فى ساحل محافظة حضرموت.

ولذا فإن النشاط السمكي فى محافظة حضرموت يعد من أهم الأنشطة الاقتصادية حيث يعمل به نحو 14731 صياداً من إجمالي 74857 صياداً في جميع التعاونيات السمكية باليمن عام 2011م[11] وهم ما يشكلون 19.7% من إجمالي العاملين فى صيد الأسماك فى الجمعيات التعاونية السمكية بالدولة.

كما بلغت عدد الجمعيات التعاونية السمكية فى محافظة حضرموت 20 جمعية من إجمالي 129 جمعية فى اليمن[12] وهي ماتشكل 15.5% من إجمالي الجمعيات السمكية فى الدولة عام 2011م وأهم مراكز الإنزال للانتاج السمكي بمنطقة ساحل محافظة حضرموت هي:

- مركز إنزال المضي
- مركز إنزال المصينعه
- مركز إنزال الريدة
- مركز إنزال قصعير
- مركز إنزال القرين

- مركز إنزال الحامي
- مركز إنزال الشحر
- مركز إنزال شحير
- مركز إنزال ميفع
- مركز إنزال حصيصة
- مركز إنزال بروم
- مركز إنزال العمال
- مركز إنزال خلف

كما بلغ عدد القوراب المستخدمة فى النشاط السمكي عبر الجمعيات التعاونية فى محافظة حضرموت عام 2011م (4539 قارباً) من إجمالي 20803 قوارب أي ما يشكل 21,8% من عدد القوراب التابعه للجمعيات التعاونية السمكية فى محافظة حضرموت 2011م وأهم أنواع الإنتاج السمكي فى محافظة حضرموت والمحافظات الساحلية اليمنية الأخرى للصيد التقليدي والمؤسسات والشركات عام 2012م هي التونة (الثمد) وقد بلغت الكميات المنتجة منه 35869طناً أي ما يشكل نحو 17% من إحمالي الأسماك المنتجة عام 2012م واللخم والساردين(العيد) والديرك (الطرناك) وقد بلغ إنتاجه 6033 طناً والزينوب وقد بلغ إنتاجه 4823 طناً.

أما أنواع القشريات والرخويات فيحتل الحبّار المركز الأول حيث بلغ إنتاجه 15679 طناً وهذا ما يشكل 88.3% من إجمالي إنتاج القشريات والرخويات فى المحافظات الساحلية اليمنية والمؤسسات الشركات عام 2012م وتعاني الجمعيات السمكية من صعوبات أهمها:

1-ارتفاع أسعار المحروقات ومعدات الاصطياد والمكائن البحرية وقطع غيارها.

2-عدم تنفيذ وتفعيل القوانين واالوائح والأنظمة المتعلقة بعمل البحر.

3-عدم وجود أماكن لإيواء قوراب الصيادين.

4-العبث في البحر من قبل بعض البواخر التي تحمل تراخيص والبعض التي لاتحمل تراخيص

5-عدم وجود دراسة للمخزون السمكي

6- عدم وجود غرفة عمليات للمتابعة والرصد والإشعار المبكر للصيادين قبل حدوث الكوراث البحرية

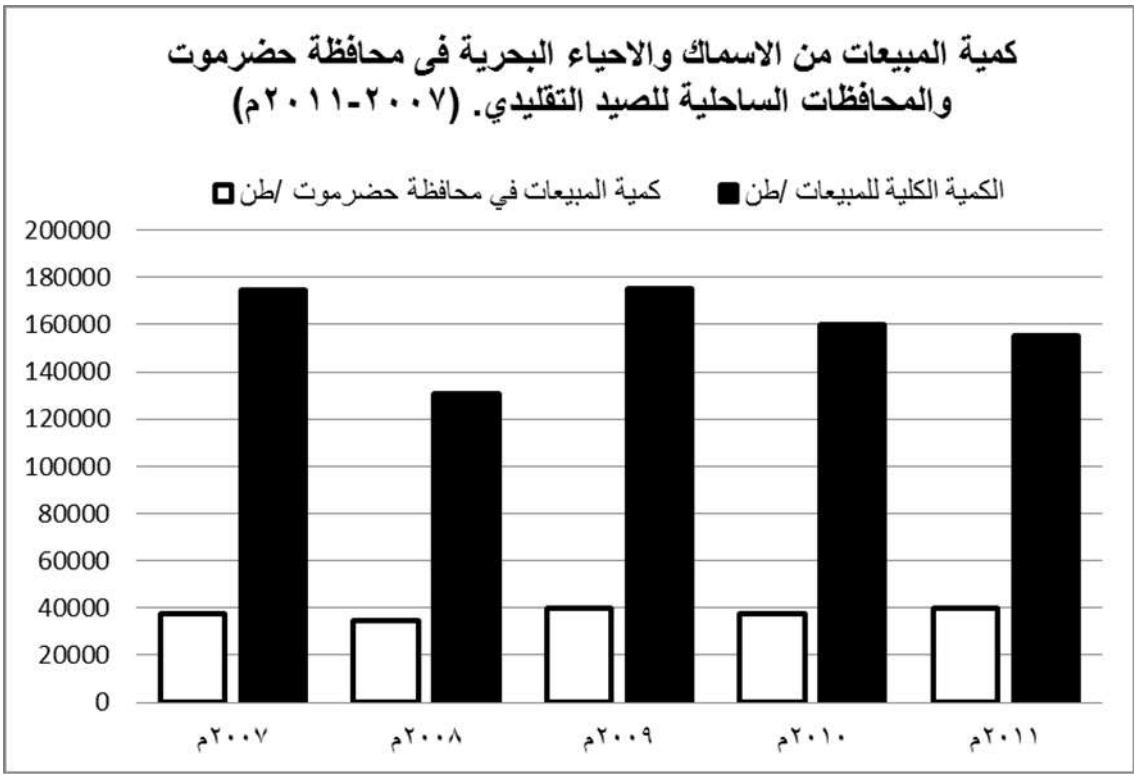
إسهام المحافظة فى المبيعات السمكية.

وتبرز أهمية الإنتاج السمكي والأحياء البحرية فى المحافظة من حيث كمية الإنتاج من الصيد التقليدي المبيع إلى نسبة الإجمالي الكلي فى المحافظات الساحلية للدولة ويوضح الجدول الآتي كمية المبيعات من الأسماك والأحياء البحرية فى الفترة (2007-2011م).

جدول (4) كمية المبيعات من الأسماك والأحياء البحرية فى محافظة حضرموت والمحافظات الساحلية للصيد التقليدي.(2007-2011)

العام	كمية المبيعات في محافظة حضرموت /طن	الكمية الكلية للمبيعات/طن
2007م	37316	174382
2008م	34642	130591
2009م	39951	175486
2010م	37303	160153
2011م	39914	155201

المصدر: وزراة الثروة السمكية قطاع التخطيط والمشروعات السمكية.



شكل (5) كمية المبيعات من الأسماك والأحياء البحرية في محافظة حضرموت والمحافظات الساحلية للصيد التقليدي (2007 – 2011م)

ويتبين من الجدول السابق جدول(4) أن محافظة حضرموت قد أسهمت بكميات وفيرة من مبيعات الأسماك بلغت نحو 189126 طناً في الفترة من 2007م وحتى 2011م، فقد بلغت مبيعاتها من الأسماك عام 2007م (37316 طناً) وهي ما يشكل نحو 21.4 % من إجمالي مبيعات المحافظات الساحلية من اليمن أما فى عام 2008م فقد أسهمت بنحو 34642 طناً وهو ما يمثل 26.5% من إجمالي مبيعات المحافظات الساحلية في اليمن بالرغم من انخفاض إسهامها مقارنة بعام 2007م ويعزى ارتفاع النسبة إلى انخفاض الإنتاج الكلي من الأسماك فى المحافظات الساحلية باليمن، أما فى عام 2009م فقد ارتفعت مبيعات محافظة حضرموت من الأسماك 39951 طناً وهي أعلى كمية مبيعات للأسماك للمحافظة خلال الفترة من 2007–2011م وهذه الكمية تشكل 22.8% من إجمالي مبيعات الأسماك في المحافظات الساحلية للدولة، ثم في عام 2010م بلغت مبيعات محافظة حضرموت في الأسماك 37303 أطنان وهو ما يشكل نحو 23.3% من إجمالي مبيعات الأسماك في المحافظات الساحلية وأخيرا عام 2011م ارتفعت مبيعات محافظة حضرموت من الأسماك مقارنة بالعام الذي سبقه 2010م فقد بلغت هذه المبيعات نحو 39914 طناً وهو مايمثل نحو 25.3% من إجمالي مبيعات المحافظات الساحلية اليمنية من الأسماك وهي بذلك تحتل المركز الثاني بعد محافظة المهرة ومن العشر المحافظات اليمنية الرئيسة فى مبيعات الأسماك بأنواعها المختلفة.

صناعة تعليب الأسماك فى محافظة حضرموت :

توجد فى محافظة حضرموت ثلاثة مصانع لتعليب الأسماك هي مصنع المكلا (الغويزي) ويقع فى منطقة خلف ومصنع الريان ويقع فى منطقة الريان والثالث مصنع سباء لتعليب الأسماك ويقع فى منطقة حلة، ونلقي الضوء على مصنعي المكلا وسباء ويعد الأول تبعا للقطاع العام الحكومي والثاني للقطاع الخاص.

أولا: مصنع المكلا (الغويزي):

أنشىء بموجب قرار مجلس الوزراء رقم (19) لعام 1975م كمنشأة صناعية انتاجية مستقلة ماليا وإداريا وافتتح في 30 نوفمبر 1979م[13] ويعد أقدم مصانع التعليب فى المحافظة بل كان المصنع الوحيد قبل الوحدة اليمنية وقد بلغ إنتاجه عام 1980) 1,916,700علبة (حجم 180جرام) أما فى عام 2012م فقد ارتفع الى7,105,000 علبة[14] أي أنه تضاعف إنتاجة أكثر من ثلاث مرات، ومنذ عام 1994م اعتمد المصنع على سمك التونة (الثمد) وهو من أفضل أنواع الأسماك ويوضح الجدول الآتي إنتاج مصنع المكلا من المعلبات السمكية.

جدول (5) إنتاج مصنع المكلا من المعلبات السمكية (2011/2000م)

العام	الإنتاج بالعلبة
2000م	8921400
2001م	13090800
2002م	15087300
2003م	18680900
2004م	19817888
2005م	13183300
2006م	15562100
2007م	9403300
2008م	10928900
2009م	8656500
2010م	4516397
2011م	4340985

المصدر: قسم الإنتاج بمصنع تعليب الأسماك بالمكلا (الغويزي)

شكل (6) إنتاج مصنع المكلا من المعلبات السمكية (2000م-2011 م)

ويتبين من الجدول السابق جدول(5) بأن إنتاج مصنع التعليب (الغويزي) قد ارتفع من 2000م إلى 2004م من 8,921,400 علبة إلى 19,817,888 علبة أي بزيادة تصل إلى 10,896,488علبة أي نسبة تصل الى 222% من عام 2000 م باعتبارها سنة الأساس وترجع هذه الزيادة إلى زيادة السمك المستهلك من التونة والذي ارتفع من 3877 طناً عام 2000م إلى 6932,3 طناً عام 2004 أي بزياده بلغت نحو 3055,3 طناً خلال أربع سنوات ثم انخفض عام 2005م إلى 13,183,300علبة وبعدها ارتفع الإنتاج فى العام الذي يليه 2006م إلى 15,462,100علبة لارتفاع السمك المستهلك بالمصنع إلى 5337,27 طناً عما كان عليه عام 2005م 4653,65 طناً ثم واصل إنتاجه بين الانخفاض والارتفاع بين عامي 2007-2008 م ثم واصل انحداره وانخفض السمك المستهلك فى نوع التونة (الثمد) إلى 1063,48 طناً فقط.

ويعاني المصنع من عده صعوبات ومشاكل أهمها :

1- شحة الأسماك المصطادة محليا.

فقد أصبح من الواضح بأن السبب الرئيسي لانخفاض إنتاجية المصنع هو عدم توفر الكميات المطلوبة من أسماك التونة نتيجة لشحة الأسماك المصطادة محليا منذ عام 2007م وحتى عام 2011م[15]حيث ارتفعت الأسعار من 303 ريال /كجم إلى 600 ريال /كجم.

2-إحجام وزارة المالية لتقديم الدعم من قبل الدولة للمشاريع والبرامج الاستثمارية للمصنع.

3-عدم تسديد الديون المستحقة للمصنع من قبل عدد من المؤسسات والهيئات الحكومية.

-ثانيا: مصنع سبأ للأسماك :

يقع مصنع سبأ لتعليب الأسماك على المدخل الغربي لمدينة المكلا ويبعد عنها بحوالي20كم[16] ، وقد تم اختيار الموقع بعناية خاصة وما يلائم طبيعته ونشاطه الاقتصادي وبما يسمح لأي توسع فى مختلف مجالات التنمية المرتبطة بالأحياء البحرية ويعد أول مصنع لتعليب الأسماك فى الشرق الأوسط يحصل على ترخيص من المفوضية الأوربية لتصدير المنتجات السمكية وتبلغ العمالة التي يمكن ان تستوعبها مختلف مواقع العمل فى المصنع 150

عاملا يشكل القطاع النسائي فيه 40% ويتضمن التخصصات العلمية المرتبطة بالصناعات السمكية وهي في مجملها عمالة يمنية بنسبة 98%من إجمالي العمالة فى المصنع.

وقد بلغ إنتاج مصنع تعليب الأسماك من المعلبات عام 2012م حوالي 8,967,000علبة[17] وهو مايمثل نحو

28.2%من إجمالي الإنتاج من الأسماك المعلبة فى الدولة عام 2012م وهو بذلك يحتل المركز الثاني على مستوى الدولة فى هذا المجال

-مشاكل صيد الأسماك فى المحافظة وتسويقها:

تعاني حرفة الصيد فى المحافظة صعوبات بشرية كثيرة تتمثل في أساليب ووسائل الصيد والعمالة وراس المال ووسائل النقل والتسويق والتجهيزات المختلفة حيث لاتزال حرفة الصيد فى المحافظة بمعظمها تمارس أساليب تقليدية ووسائل تفتقر إلى الأساليب الحديثة والآلآت المتطورة المجهزة بالوسائل المناسبة للصيد التي يمكن للصيادين بواسطتها الصيد فى الأماكن العميقة البعيدة عن خط الساحل.

ويعاني الصيادون من قلة رؤوس الأموال اللازمة للصيد، وقلة مايقدم لهم من بنك التسليف التعاوني والزراعي بالمحافظة، كما تفتقر حرفة الصيد فى المحافظة إلى الأساليب السليمة والوسائل المناسبة لحفظ ونقل الأسماك وارتفاع أجورها مما يؤثر في النشاط السمكي فى المحافظة كما تنقل الأسماك من موانئ الصيد فى المحافظة إلى الأسواق المركزية أو إلى أجزاء محافظة حضرموت الداخلية (مديريات الوادي والصحراء) والمحافظات الأخرى في صناديق بلاستيكية تحمل على عربات نقل يشترط أن تكون هذا العربات فى حالة جيدة للاستفادة من سرعتها وقدرتها على اجتياز الطرق التي تمر بها والوصول للأسواق فى أقصر وقت ممكن للتقليل من الكميات التالفة من الأسماك المنقولة وبيع الكميات الجيدة في الأسواق فى الأوقات المناسبة للتسويق.

وتتميز الأسماك فى معظم الأوقات بارتفاع أسعارها مما يجعل سكان المحافظة يتجهون نحو تناول لحوم الدواجن وخاصة المستورد من فرنسا والبرازيل لرخص سعرها مقارنة بأسعار أنواع الصيد من التونة والديرك والسخلة.

كما تعاني سواحل المحافظة من التلوث وخاصة مشتقات البترول فقد غرقت الباخرة (شامبليون1) بالقرب من حديقة السلام فى يوليو 2013م بمدينة المكلا وكانت معبأة بكميات كبيرة من المازوت (عدة الاف من الأطنان) وتسربت منها كميات من المازوت فى مياه السواحل المحيطة بها بل ووصلت لمسافات أبعد، مما سبب تلوثا واسعا في هذا المياه ليخلق مشكلة كبيرة للثروة السمكية المتنوعة فيها وخاصة القشريات بأنواعها المختلفة.

شكل (7) الباخرة شامبليون 1 الغارقة فى المياه الساحلية بمدينة المكلا

النتائج والتوصيات:

من خلال عرضنا السابق لموضوع الثروة السمكية فى محافظة حضرموت يمكننا إبراز النتائج التالية :

1- تتمتع محافظة حضرموت بسواحل طويلة ممتدة على الأجزاء الجنوبية من الدولة ومطلة على بحر العرب يصل طولها إلى نحو 350 كم. كما تنتشر فيها الرؤوس الصخرية والمرافئ الطبيعية التي ساعدت على ازدهار النشاط السمكي في الكثير من المناطق الساحلية من منطقة بروم وحتى حضاتم.

2- يتركز النشاط السمكي ومراكز الإنزال فى عده مناطق مهمة مثل ساحل أبنج وفرش المكلا ومنطقة الراس والمطاحيس وقشار صبايا الشحر ومنطقة الشعب ثم أهم مناطق الإنزال للثروة السمكية فى المضي ومصينعة والريدة وقصيعر والحامي والشحر وميفع وبروم وخلف وغيرها من المناطق الأخرى للإنزال السمكي.

3- تنوع الأسماك المصطادة فى محافظة حضرموت وأهمها التونة (الثمد) والديرك (الطرناك) والزينوب والساردين (العيد) والسخلة (الغودة) والباغة وأنواع القشريات الأخرى.

4- قلة الكميات من الأسماك التى تذهب للتسويق الداخلي فى المناطق الساحلية والداخلية من محافظة حضرموت مما يجعل أسعارها فى تزايد مستمر وخاصة فى المواسم التي تقل فية الكميات المصطادة والتي تذهب إلى الشركات المستثمرة فى المجال السمكي ومنها للتصدير إلى الخارج.

5- ازدهار نشاط تعليب الأسماك في محافظة حضرموت فقد بلغت مصانع التعليب إلى ثلاثة مصانع تعتمد على أفضل أنواع السمك وهو التونة وهي مصنع المكلا للتعليب (الغويزي) ومصنع التعليب فى الريان ومصنع سبأ للتعليب فى منطقة حلة.

أما أهم المقترحات والتوصيات التي تساعد على تنمية الثروة السمكية فى المحافظة من حيث الكمية والنوعية فيمكن تدوينها في الآتي:

1- الاهتمام بالمصايد السكمية وخاصة فى فترة التوالد حتى تساعد على زيادة الأسماك وعدم انقراظ نوعيات معينة منها أو قلتها أو نذرتها.

2- توفير العناية الكبيرة لما يسمى بزراعة الماء

ويعني ذلك زراعة الأسماك فى الأرصفة القارية بالمحافظة مما يوفر احتياجات سكانها من البروتين ويستطيع الإنسان فى محافظة حضرموت فى التحكم فى نوع الأسماك المفضل لديه من حيث الجودة والقيمة الغذائية.

3- تحسين التكاثر للأسماك عن طريق التهجين وهو ما يساعد على انتشار مزراع للأسماك ذات نوعيات جيدة فى المحافظة.

4- إلزام الوزارة (وزراة الثروة السمكية) شركات الاصطياد الصناعي والتي تتمتع بتراخيص الاصطياد فى المياه الإقليمية بتوفير كميات التونة لمصانع التعليب ومنها مصنع المكلا للتعليب (الغويزي).

5- تنظيم الاستثمار فى مجال الإنتاج السمكي بمحافظة حضرموت بحيث يخدم تغطية السوق المحلية وتسويق الفائض إلى الأسواق الخارجية.

6- منع قوراب وسفن الصيد من الجرف القاري الذي يعمل على لإضرار بالثروة السمكية في المحافظة.

7- تيسير وتسهيل القروض للصيادين حتى يتمكنوا من شراء أدوات الاصطياد المختلفة، واستخدام الأجهزة الحديثة في هذا المجال.

8- توفير القوراب الواسعة للجمعيات التعاونية السمكية ولمجموعات الصيادين حتى تساعد على زيادة الكميات المنتجة من الأسماك ومن نوعيتها الجيدة.

الهوامش:

(1) علي أحمد هارون، أسس الجغرافية الاقتصادية دار الفكر العربي، القاهرة.2000 ص 332

(2) عمر سعيد باحاج، تقرير عن الثروة السمكية 2012 ص1

(3) د/محمد أحمد فلهوم – الجغرافيا الاقتصادية، دار جامعة عدن للطباعة والنشر،2002، صـ151

(4) علي جمعان قمان ، المميزات والخصائص العامة لمياه ومصايد خليج عدن وتأثيرها على صناعه الأسماك، بحث مقدم إلى ندوة الآفاق المستقبلية للاستغلال الأمثل للثروة السمكية والأحياء البحرية الأخرى، كلية البيئة والاحياء البحرية المكلا يوليو 1999م صـ11

(5) الجهاز المركزي للإحصاء، مكتب الزراعة والري، مكتب حضرموت، ص 62

(6) عمر سعيد باحاج ، تقرير عن الثروة السمكية في حضرموت صـ1 يناير 2012م. تقرير سبق ذكره

(7) وزراه الثروة السمكية ، قطاع التخطيط والمشروعات السمكية

(8) نصر السيد نصر –جغرافية الموارد الاقتصادية (مصر والعالم) ج2 صـ119

(9) الجهاز المركزي للإحصاء– كتاب الإحصاء السنوي صـ14

(10) تقرير إحصائي من مدير جمعية الاتحاد التعاوني السمكي صـ1

(11) وزراه الثروة السمكية قطاع التخطيط والمشروعات السمكية

(12) وزراه الثروة السمكية قطاع التخطيط والمشروعات السمكية (مصدر سبق ذكره(

(13) برنامج تأهيل وتحديث الغويزي ، مصنع تعليب الأسماك صـ 3

(14) وزراة الثروة السمكية قطاع التخطيط والمشروعات السمكية

(15) علي سالم عبدالملك ، التقرير الإنتاجي والمالي والسنوي لعام 2011م لمصنع التعليب الغويزي صـ8

(16) تقرير مختصر عن مصنع سبأ لتعليب الأسماك –المكلا– ص2

(17) وزراة الثروة السمكية، قطاع التخطيط والمشروعات السمكية

المراجع والمصادر:

1- إحصائيات قسم الإنتاج بمصنع تعليب الأسماك بالمكلا.

2- برنامج تأهيل وتحديث الغويزي، مصنع تعليب الأسماك – مذكرة عن منشأة المصنع وبرامج التأهيل.

3- تقارير الاتحاد التعاوني السمكي محافظة حضرموت.

4- تقرير مختصر عن مصنع سبأ لتعليب الأسماك بالمكلا.

5- الجهاز المركزي للإحصاء، كتاب الإحصاء السنوي، مكتب الزراعة والري 2009/2008م.

6- الجهورية اليمنية، الجهاز المركزي للإحصاء، مكتب حضرموت، حضرموت في أرقام، صفحة 4

7- عبد الولي محسن العرشي – الجغرافيا الزراعية لمحافظة الحديدة – رسالة ماجستير غير منشورة مقدمة إلى كلية الآداب عين شمس – 1994م.

8- علي أحمد هارون أسس الجغرافيا الاقتصادية، دار الفكر العربي 2000م.

9- علي جمعان قمان (المميزات والخصائص العامة لمياه ومصايد خليج عدن وتأثيرها على الأسماك) بحث مقدم إلى ندوة الآفاق المستقبلية للاستغلال الأمثل للثروة السمكية والأحياء البحرية الأخرى، بكلية البيئة والأحياء البحرية، المكلا، يوليو 1999م.

10- علي سالم عبد الملك، التقرير لإنتاجي والسنوي لمصنع التعليب بالمكلا (الغويزي)عام 2011م.

11- عمر خميس باميترف، بحر العرب وأحواله (ساحل حضرموت أنموذجا)مطبعة وحدين للأوفست 2012م.

12- عمر سعيد باحاج، تقرير الثروة السمكية فى حضرموت يناير 2012م.

13- محمد أحمد فلهوم، الجغرافيا الاقتصادية، دار جامعة عدن للطباعة والنشر 2002م.

14- نصر السيد نصر، جغرافية الموارد الاقتصادية الجزء الثاني (مصر، العالم).

15- وزراة الثروة السمكية، قطاع التخطيط والمشروعات السمكية.

The Economic Importance of Fish Sources in Hadhramout Governorate

Abdul-Aziz Ahmed Baeesa

Abstract

This Study of fish resources in Hadhramout Governorate has a significant economic value. It tackles the fish resources in the governorate of Hadhramout and the most important fish zones, which are characterized with large numbers of fish and rich marine biology. It also shows the main types of fish such as tuna grouper (Hamoor), emperor (Jahish), Shark, cuttlefish and lobster.

Moreover, the study reveals the importance of Hadhramout Governorate in the production of fish especially through traditional fishing. Hadhramout occupies the second position among the coastal governorates of Yemen with reference to fish production. This production covers the local market of the governorate and a part of that production is exported to foreign markets. Hadhramout fish sales is 25.3% of the total fish sale of the other coastal governorates in the country. The study also confirms the importance of the fish resources in providing fish for the canning industry in the governorate such as Al-Mukalla canning Fish Factory, Al-Ghaweizi Factory and Saba Canning Fish Factory whose production covers the local market and a part of it is exported to the neighboring countries.