

السعودية..

منتدى الجوف الزراعي الدولي

قضايا مهمة نحو تحقيق مسار التحول لنظم
غذائية مستدامة، تكفل الأمن الغذائي للأجيال
الحالية والمستقبلية

شهدت منطقة الجوف السعودية انطلاق فعاليات منتدى الجوف الزراعي الدولي الأول الذي أقيم بمركز الجوف الحضاري بمدينة سكاكا، وأكد صاحب السمو الملكي الأمير فيصل بن نواف بن عبد العزيز أمير منطقة الجوف، أن قطاع البيئة والمياه والزراعة يشهد قفزات متطورة ونجاحات مستمرة في ظل دعم واهتمام القيادة الحكيمة -أيدها الله- التي قدمت نهضة تنموية شاملة ترجمتها عبر رؤية المملكة 2030 الطموحة والتي أولت القطاع الزراعي كل اهتمام، ترجم ذلك من خلال جهود وزارة البيئة والمياه والزراعة للإسهام في تنمية القطاع الزراعي وتعزيز الأمن الغذائي.





في وقت يشهد العالم فيه تغيرات كبيرة أدت لتدن غير مسبوق في مستويات الأمن الغذائي، إذ بلغ عدد الأشخاص الذين تأثروا بانعدام الأمن الغذائي في عام 2021م ما يقارب 828 مليون شخص، أي حوالي 9.8% من سكان العالم، ويتوقع أن يصل العدد إلى 670 مليون شخص في عام 2030م، أي بنسبة 8% من عدد السكان، وسيناقش خلال المنتدى تحول النظم الغذائية الزراعية، والتغيرات المناخية، والابتكار والتقنية، والاستثمار الزراعي، واستدامة الموارد والمراعي، وهي قضايا مهمة نحو تحقيق مسار التحول لنظم غذائية مستدامة، تكفل الأمن الغذائي للأجيال الحالية والمستقبلية.

وطنا، وأن تسهم توصياته في رفع كفاءة القطاع الزراعي بالمنطقة والمملكة بشكل عام، مقدماً شكره لكافة الجهود المبذولة من فرع الوزارة بالمنطقة وكافة الجهات المشاركة والشركات ومزارعي المنطقة، سائلاً المولى عز وجل أن يبارك بالجهود. عقب ذلك، شهد سمو أمير منطقة الجوف ومعاللي وزير البيئة والمياه والزراعة توقيع استثمار مشروعين لإقامة مزارع دواجن بين الوزارة التي مثلها في التوقيع مدير عام فرع وزارة البيئة والمياه والزراعة بمنطقة الجوف علي بن محمد المنصور، فيما مثل شركة المراعي محمد بن رشيد البلوي. وأوضح مدير برنامج منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة بالمملكة الدكتور أيمن عمر في كلمته، أن هذا المنتدى يأتي

وأوضح سموه أن منطقة الجوف سلة غذاء المملكة بمنتجاتها الزراعية المميزة التي وصلت إلى درجة تنافسية عالية في الأسواق المحلية والعالمية.

جاء ذلك خلال افتتاح سموه "منتدى الجوف الزراعي الدولي الأول" بحضور معالي وزير البيئة والمياه والزراعة المهندس عبد الرحمن بن عبد المحسن الفضلي، وذلك بمركز الجوف الحضاري بمدينة سكاكا.

وبين سموه أهمية الحرص على استخدام وسائل التقنية الحديثة لتوفير استهلاك المياه وتعزيز استدامة النشاط الزراعي وتنميته، والاستفادة من الخبرات العلمية وتوطين التقنيات الزراعية الحديثة عبر الزراعة الذكية، متمنياً سموه أن يحقق المنتدى التطلعات المرجوة في خدمة





وبطاقة تخزينية تبلغ 3 ملايين لتر سنويًا، ونظام عصر يقلل كمية المياه المستهلكة مقارنةً بالأنظمة التقليدية، باستخدام أحدث التقنيات لضمان جودة عالية لمنتج زيت الزيتون.

ثم انطلقت ورش العمل المختصة والتي استمرت ثلاثة أيام، بمشاركة عدد من المنظمات المحلية والإقليمية والدولية.

استقطاب المهتمين بالزيتون والتمر والحرف اليدوية

استقطب منتدى الجوف الزراعي الدولي عدداً من الشركات الكبرى في إنتاج الغذاء وكذلك المهتمين بالصناعات والمشغولات والحرف اليدوية التي اشتهرت بصناعات الزيتون ومشتقاته بإبداع وصناعة أبناء وبنات المنطقة. ومن بين المشاركين في المعرض: أم سلطان الشمري التي كونت سمعة واسعة على مستوى المملكة من خلال إنتاجها

مستوى المملكة، إضافة إلى التعريف بأساليب زراعة وإنتاج المحاصيل والفواكه الواعدة بالمنطقة، مثل الخوخ، والمشمش، والفسق، واللوز.

وفي ختام الحفل، دشّن سمو أمير المنطقة ومعالّي وزير البيئة والمياه والزراعة المعارض المصاحب للمنتدى والذي شهد عرض الشركات الرائدة في القطاع الزراعي ما لديهم من أبحاث علمية وصناعات وابتكارات وأنظمة حديثة تسهم في تطوير القطاع الزراعي من البذرة وحتى وصولها للمستهلك وأنظمة الري المتطورة والزراعات الحديثة والتقنيات المختلفة التي تؤدي إلى رفع الجودة وزيادة الإنتاج وتوفير الوقت والجهد وتطوير الخدمات المقدمة.

كما دشّن سمو أمير المنطقة مصنع زيت الزيتون الجديد بمشروع "نادك" في الجوف بطاقة إنتاجية تصل إلى 5 ملايين لتر

وأشار إلى أن الاستثمار الزراعي يُعد حجر الزاوية في مسار التحول؛ حيث يعتمد على التقنيات الحديثة ويراعي استدامة الموارد المحدودة والمتناقصة، خاصة في منطقتنا التي تعاني من ندرة المياه ومهددت التغير المناخي، لافتاً إلى ما تتميز به منطقة الجوف وما توفره من فرص استثمارية مهمة، خاصة في سلسلة القيمة للزيتون والقمح والفواكه الواعدة، والثروة الحيوانية، مؤكداً استعداد المنظمة للتعاون مع الوزارة وبفنية الشركاء لتعزيز العمل في هذا المجال.

بعد ذلك شاهد الحضور عرضاً مرئياً تناول تاريخ الزراعة في منطقة الجوف لاسيما زراعة الزيتون ومشتقاته والبالغ عدد أشجاره نحو أكثر من 17.7 مليون شجرة، وتطور التمور والفواكه والخضروات، وتطور الزراعة العضوية التي تميزت بالجودة ووفرة الإنتاج بنسبة 58% من إجمالي الإنتاج العضوي للمحاصيل الزراعية على



تحدث متعب أحمد الهديب الذي سجل نبتة السمح عالميًا، برفقة أيمن صالح الخابور خلال مشاركتهما في معرض Terra Madri في إيطاليا في منظمة سلو فود المهمة بالزراعة والغذاء العالمي فقال: إن نبات السمح معروف منذ زمن العرب، وهو نبتة سنوية تزهر بعد موسم الأمطار وتتضح بعد خمسة أشهر من الإزهار. حصاده صعب للغاية لأنه يتطلب مهارات مختلفة، يتم حصاد السمح في فصل الصيف عندما يجف النبات تمامًا. يبدأ المزارع بفصل الأزهار (الكعبر) عن الأغصان المنخفضة، على ارتفاع 20 سم فوق سطح الأرض.

بذور السمح

من أكثر النباتات التي تميز منطقة الجوف نبات السمح الذي ينتمي إلى جنس *Mesembryanthemum*، والذي يستخدم على نطاق واسع لفوائده الغذائية واحتوائه على نسبة بروتين عالية تعادل 22 % ويستخدم في الغذاء والحلوى.



متعب الهديب

للعديد من الأصناف المستخلصة من زيت شجرة الزيتون المباركة، تنوعت بين صناعة الصابون والكريمات وأصناف عدة من المواد الطبيعية والمجسمات باستخدام قوالب الصابون، إضافة إلى تقديمها دورات معتمدة من بنك التنمية الاجتماعية بالمنطقة.

ونجحت أم سلطان في تطوير أعمالها باستخدام قوالب الصابون من خلال الصناعات اليدوية وفنون النحت لأبرز المعالم والشعارات الأثرية في المملكة كمثذنة مسجد عمر بن الخطاب -رضي الله عنه- بالجوف والقلاع التاريخية وغيرها من المعالم والمباني بمختلف مناطق المملكة

وأفكاره وحياته اليومية، ولولا النحت على الصخور والأخشاب لما تعرفنا على جوانب مهمة من التاريخ القديم، وبالنسبة لي فقد دهشت بمكون الخشب الذي تمكنت من تشكيله وتحويله إلى تحف وأشكال فنية مختلفة لاقى اهتمام الجمهور.

محمد سليمان الصنعوني يقول: حولت هوايتي للنجارة والخشب لتكون بعدا آخر، غير الاستخدام العادي للمقتنيات الخشبية بالمنازل، فأنا أنقش الأبواب والنوافذ والمقاعد وغيرها من المقتنيات المنزلية، ولكن بطرق فنية تحمل اللمسة التراثية القديمة

كرب النخيل ويعتمد تميزه على توفر أشجار النخيل في منطقة القصيم هذه المنطقة التي قد ترعرع فيها ومارس فيها موهبته، فعندما رأى توفر السعف والجذوع فكر في أن يحولها إلى تحف فنية، حيث تمكن من خلال مهاراته وقدراته الإبداعية في تحويل كرب النخيل وهي الجزء السفلي من السعف إلى تحف فنية مميزة تخطف الأنظار من جمالها، وبالفعل استطاع تحقيق ذلك وشارك في مهرجان الجنادرية في دولة الكويت حيث لفت أنظار الزوار لأعماله الفنية وبدأ الطلب عليها وحجزها وشرائها.

ويقول النحات عبد الله الفرخ: ان النحت من المهن الفنية القديمة، ومن خلاله وثق الإنسان كل مشاهداته

وفي كثير من الأحيان، عندما يكون النبات جافاً، يتم الضغط عليه حتى تبقى الأزهار الجافة فقط - مثل البذور - على الأرض. حيث يتم وضعها في وعاء مغلق بالماء لبضعة أيام. يتم تحميم البذور حتى تصل إلى لون معين ثم تطحن. النكهة مماثلة لنكهة السمسم.

وأضاف: تستخدم بذور السمح في تحضير بعض الأطباق التقليدية مثل البكيلة والمثقلة (التطماج) والحلوى مثل البتي فور، الغريبه، معمول التمر، برازق، كيكة السمح والخبز والعصيدة. يتم تحضير كل هذه الأطباق بخلط السمح مع التمر والسمن وزيت الزيتون، بالإضافة إلى ذلك، يمكن صنع دقيق من هذه البذور لصنع الخبز أو المخبوزات الأخرى

هذا النبات نادر جدًا، واليوم بسبب زيادة التصحر وتغير المناخ، فهو معرض لخطر الانقراض نظرًا لضعف النظم البيئية التي يعيش فيها بشدة.

أعمال فنية

يُعد الفنان التشكيلي عبدالرحمن الغث من الفنانين السعوديين المهرة الذين تمكنوا من النحت بدقة عالية على



عبدالله محمد الفرخ



محمد سليمان الصنعوني



عبدالرحمن علي الغث

