

Смаилов Э.А., Наджиева Г.Ж., Смаилова Х.Э.

**РЫНОК ШАРТЫНДА ТҮШТҮК КЫРГЫЗСТАНДЫН
ӨНҮГҮШҮНҮН КӨЙГӨЙЛӨРҮ**

Смаилов Э.А., Наджиева Г.Ж., Смаилова Х.Э.

**ПРОБЛЕМЫ РАЗВИТИЯ ЮГА КЫРГЫЗСТАНА В ПЕРИОД
РЫНОЧНОЙ ЭКОНОМИКИ**

E.A. Smailov, G.Zh. Nadzhieva, Kh.E. Smailova

**PROBLEMS OF DEVELOPMENT OF THE SOUTH OF KYRGYZSTAN
DURING THE MARKET ECONOMY**

УДК.633.18.631.5

Дүйнөлүк экономикалык коомчулукка интеграциялоо максатында Кыргызстандын түштүк аймагын өнүктүрүүнүн жолдору сунушталды. Кыргызстандын айыл чарба чийки заты, токой чарбасынын продукциялары жана рекреациялык ресурстары өздөрүнүн сапаттык көрсөткүчтөрү, химиялык касиеттери жана экологиялык тазалыгы боюнча бир кыйла мыкты экендиги менен айырмаланышат, бирок алардын илимий негизделгендиги жана өздөштүрүү деңгээли бир топ төмөн. Ушундай жагдайдан чыгуунун жолдору жана усулдары көрсөтүлдү, алар күрчтү өстүрүп өздөштүрүү үчүн миңдеген гектар жаңы жерлерди берет, ошондой эле суу ташкындары сыяктуу табигый кырсыктардан да коргойт, агро-экотуризмди өнүктүрүүнүн жолдорун ачып берет.

Негизги сөздөр: интеграция, экспорт, инвестиция, күрүч, айдоо аянттары, түшүмдүүлүк, грек жаңгагы, бал, дарылоочу минералдык суу, дарылоочу ылай.

Предложены пути развития южного региона Кыргызстана с целью интеграции в мировое экономическое сообщество. Сельскохозяйственное сырье, продукции лесного хозяйства и рекреационные ресурсы Кыргызстана по своим качественным показателям, химическим свойствам и экологической чистоте значительно отличаются в положительную сторону, но уровень их научной обоснованности и освоенности довольно низкий. Приведены пути и методы выхода из этого положения, что даст несколько тысячи гектаров новых земель для освоения под рис, но и предохранит от стихийных бедствий в виде наводнения, открывает пути развития агро-экотуризма.

Ключевые слова: интеграция, инвестиция, рис, площади посева, урожайность, грецкий орех, мед, лечебная минеральная вода, лечебные грязи.

Problems of development of South Kyrgyzstan in the period of market economy. The ways of development of the southern region of Kyrgyzstan in the purpose of integration into the world economic community are suggested in this article. Agricultural raw materials, forestry products and reactionary resources of Kyrgyzstan with their qualitative indicators, chemical properties and ecological purity significantly differ in the positive direction but their level of scientific validity is rather low. The ways and methods of getting out of the situation are given in this article, it will give thousand hectares of new land for development if rice and will also protect against natural disasters such of floods. It will also open the way for the development of agro-ecotourism.

Key words: integration, export, investments, rice, sowing area, productivity, walnut, honey, medical mineral water, therapeutic mud.

Перед Кыргызстаном стоит вопрос интеграции в мировое экономическое пространство. Сегодня, все нищи всемирного торгового пространства уже заняты, идет ожесточенная борьба за место. Единственный путь, это показать то, что сельскохозяйственное сырье, продукции лесного хозяйства и рекреационные ресурсы Кыргызстана по своим качественным показателям, химическим свойствам и экологической чистоте значительно отличаются в положительную сторону. Кроме того, используя методы биотехнологии и на-на технологии при переработке сырья и отходов сельского и лесного хозяйства Кыргызстана можно получать биологически активные добавки, лекарственное сырье, композиционные материалы и др. Всем нам надо научиться дорожить и разумно использовать данные нам богом природные богатства.

Общеизвестно, что в Кыргызстане 65% населения проживают в сельской местности, и от подъема экономики сельских товаропроизводителей зависит благосостояние сельчан. Поэтому каждый регион должен определиться какую сельскохозяйственную культуру необходимо возделывать и производить для подъема экономики региона.

Для Юга Кыргызстана наряду с хлопком, табаком, кукурузой на зерно, семенами люцерны, ранними сортами картофеля важной культурой является рис. Рис – уникальная сельскохозяйственная культура, возделываемая в зоне поливного земледелия: Китая, Индии, в странах юго-восточной Азии, Средней Азии, России, Австралии, Америки и другие. Для 50% населения земли – это одно из главных продуктов питания. Поэтому только 4% мирового объема производства риса идет на экспорт, тогда как мировая объем торговли пшеницей составляет около 18% её мирового производства. Хотя по объему мирового производства зерновых культур, на долю риса приходится 29%, пшеницы 29%, кукурузы 30% и ячменя 7%. Китай и Индия производя 55% мирового объема производства риса, экспортируют всего лишь около 1% что свидетельствует о том что, хотя объемы производства большие, обеспечивают они в основном себя, а на долю экспорта у них остается очень мало. Такая же тенденция и в других странах мира производящих рис.

В Кыргызстане за последние 20 лет посевные площади риса увеличились в 4,1 раза и составили в 2016 году 9900 га, при этом валовые сборы увеличились в 12,8 раза и составили 34,8 тыс. тонн (табл.1).

Таблица 1.

Площади посева и производства риса в Кыргызстане.

Показатели	1993	1995	2000	2005	2010	2015	2016
Площадь посева, га	2432	4497	7224	5938	6336	8600	900
Урожайность, ц/га	11,1	16,9	26,3	28,8	30,6	34,2	4,7
Валовые сборы, тыс.т	2,7	7,6	19,0	17,1	20,9	30,2	4,8

Основные районы рисоводства в Кыргызстане расположены в Ошской (Узгенском, Кара-Кульджинском, Карасуйском и Араванском районах), Джалал-Абадской (Сузакском, Базар-Коргонском, Ноокенском и Аксыйском районах) и в Баткенской областях (Кадамжайском, Лейлекском и Баткенском районах) (табл. 2).

Таблица 2.

Площади посева риса по областям Кыргызстана

Регионы	Площадь посева, тыс. га							
	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Баткенская область	2558	2501	2495	2718	2550	2700	3000	3100
Джалал-Абадская область	2251	2369	3095	3606	3600	4300	4300	4200
Ошская область	1527	1419	1570	1558	1600	1600	2600	2600

Высоким рыночным спросом оценивается рис, производимый в Узгенском и Кара-Кульджинском районах, который по цвету не белый, а от светло-буроватого до темно-коричнево-бурого цвета. А рис, производимый в Джалал-Абадской и Баткенской областях в основном на 100% белый и используется для диетических и различных блюд в кулинарии. На юге республики кроме местного сорта «Арпа-шалы» и его разновидностей полученных методом естественного отбора (Кара-Кылтырык, Казым, Ак-урук, Туя-тиш и др.) вегетационный период которых составляет 90-110 дней а урожайность составляет 25-40ц/га, также возделывают Узбекистанские сорта «Маргов», «Президент», «Аланга», «Мустакил», «Лазер» и другие, они высоко урожайные сорта (в 1,5-2,0 раза выше), но вегетационный период их составляет 130-160 дней. И многие субъекты возделывающие сорта риса из Узбекистана в 2011 г. из-за погодных условий (ранних заморозков в конце октября и в начале ноября) не успели убрать урожай.

Знаменитый на весь мир Узгенский рис, отличается качественными показателями и по калорийности, нигде в мире нет такого качественного риса как Узгенский. Узгенский рис возделывается по оригинальной старинной технологии (нигде больше в мире такая технология возделывания риса не применяется), а высеваемые сорта риса имеют многовековую историю возделывания и отличаются приспособленными к особенностям почвенно-климатических и экологических составляющих региона.

Качественные и лечебные свойства Узгенского риса неоспоримы и высоко оценены в Японии на международной выставке по рису. Много Узгенского риса вывозится в республики Средней Азии и в особенности в Узбекистан, при этом одни просят разновидность Узгенского риса «Зарча», другие «Дастан сарык» которые значительно отличаются по химическому составу и качественным показателям. Кроме того, в последние годы во многих городах России плов делается исключительно из Узгенского риса, поэтому много риса вывозится также в Россию, примечательно то, что в Вашингтоне есть ресторан где «рис Узгенский, а плов американский». В октябре 2007 года два гражданина США, прибыв в Кыргызстан решили обязательно побывать на родине «лучшего в мире риса». С дотошностью изучали посланцы Нового цвета, откуда у этого продукта столь ценные вкусовые и питательные качества? Никто не смог дать им полного и разъяснительного ответа. Попробовали блюда, приготовленные поварами из Узгенских чайхан, которые предлагают на выбор десятки разновидностей царского блюда из риса. В 2012 году мы выслали в Китай знакомому профессору 2 кг Узгенского риса, он один килограмм передал своему руководителю в Японию (Токийский университет). В ответ он получил, с удовольствием и восхищением «Хо-хо-хо», что означало, где ты такой замечательный рис достал.

Кроме того, по мировым стандартам на рис, содержание белка должно быть не менее 6%, искусственный рис содержит 8% белка, а в Узгенском рисе содержание белков в зависимости от сорта и почвенных условий 10-13% и более того, в шелухе до 9% белка. Когда ученые из Словацкого НИИ растениеводства рассказали об этом нашим рисоводам, крестьяне заявили: о том чтобы Узгенский рис, они помогли продать в 2-3 раза дороже по цене. Но это требует кропотливой трудоемкой работы, строгое соблюдение агротехники и технологии производства риса, составление паспортных данных риса, калибровки по сортам и определение качественных показателей каждой партии риса, что сегодня ничего этого не делается. Только в 2012 году, в результате наших исследований совместно со Словацким НИИ растениеводства в Государственный реестр сортов и гибридов растений допущенных к использованию на территории Кыргызской Республики введены два сорта Узгенского риса – «Ак-урук» и «Кара-Кылты-

рык», до этого информация о возделывания риса отсутствовала.

Поэтому научное и экономическое значение для развития региона, имеет изучение, исследование технологии возделывания, ее усовершенствование и внедрение новых высокоурожайных сортов Узгенского риса, увеличение производства и улучшение качественных показателей с сохранением особенностей технологии возделывания риса в Кыргызстане.

В Узгенском районе богатый лесной массив. Он занимает 53,6 тыс. га, в том числе грецкие орехи 4,5 тыс.га, клен 3,8 тыс.га, боярышники 1,4 тыс.га, дикие яблони 0,8 тыс.га, арча и ива 0,8 тыс. га. Гослесфонд расположен по всей территории Узгенского района, протяженность составляет с Севера на Юг 45 км, с Востока на Запад 110 км и состоит из 7 лесничеств и национальный парк «Кара-Шоро» с площадью 8450 гектаров.

Узгенский мехлесхоз является частью уникальных Кыргызских орехоплодовых лесов. По занимаемым грецким орехом площади (40,5 тыс.га) южно-кыргызские леса не имеют себе равных в мире. Леса могут служить оздоровительным целям, удовлетворению культурных и эстетических запросов населения, являются привлекательными объектами посещения туристов. «Желуди Юпитера» – так называли грецкий орех древние римляне, греки «персидскими», королевскими». Само название «грецкий орех» явное недоразумение. В Греции этот орех в диком состоянии не рос, его родина Малая Азия, в диком виде произрастает в горных районах Средней Азии и на Кавказе. Орех грецкий дает ценное сырье для фармацевтической промышленности, обладает ценной древесиной, используемой в мебельной промышленности для изготовления поделок.

Химический состав грецкого ореха: Листья содержат гидроюглон, легко окисляющихся в юглон, флавоноиды, гиперозоиты, 3-арабизоид кверцетина, 3-арабинзоит кенмферрола, дубильные вещества (3-4%), минеральные соли, витамины С (5%), каротин (до 0,33 мг), эфирное масло (до 0,03%). Зеленая наружность околоплодник незрелых орехов содержит дубильные вещества (до 25%), красящее вещество юглон, обладающее бактерицидным действием и много витамина С (1000-3000 мг). Глубокие исследования химического состава и лечебных свойств дикого грецкого ореха на сегодня остаются открытыми.

Пчелиный мед – продукт, вырабатываемый медоносными пчелами (*Apis mellifera*) главным образом из нектара цветущих растений, но отличающийся от нектара физическими и химическими свойствами. По научным данным, пчелы существовали за 56 миллионов лет до появления первобытного человека. До нашей эры мед использовался как пищевой продукт и как лечебное средство. Меду приписывалось свойство сохранять юность и бодрость. Древнегреческий философ Демократ (460-370 гг. до н.э.), проживший свыше ста лет, говорил, что для сохране-

ния здоровья «внутренности следует орошать медом, а наружность маслом».

Горный Узгенский мед является чисто экологическим продуктом, Медоносная растительность предгорных и горных районов произрастающая на высоте свыше 1800 метров над уровнем моря богата ценными медоносами – которые являются лечебными травами. Узгенский мед обладает ароматным запахом и медовым вкусом, цвет меда (от светло-янтарного, или слегка желтоватого, коричневого, темно-коричневых тонов) в основном зависит от вида растений, нектар которого собран и переработан пчелами. Ранние медоносы, такие как эспарцет, мышиный горох (нут), шалфей, иван-чай, донник, синяк, и другие, дают более светлый мед, но он является наиболее лечебным, так как много разнотравья. Более темный цвет меда получается при надземных медоносах из растений, как: душица, чабрец, эремурус, мята и другие.

Узгенский мед славится далеко за пределами Кыргызской Республики, его закупают и вывозят в Узбекистан, Казахстан, Россию. До развала СССР постоянно, ежегодно из Узгенского района экспортировали в Японию 1000-1200 тонн меда в год.

В Узгенском районе имеются около 100 источников минеральных вод, изучение которых имеет важное значение для развития туристической и лечебной базы и экспорта лечебных минеральных вод региона. На юго-западном склоне Ферганского хребта в верховых реки Жазы на ее правом берегу находится более 20 источников лечебных минеральных вод. Среди них в большей степени изучены и хорошо известны минеральные воды «Кара-Шоро». Они находятся на высоте 2200-2900 метров над уровнем моря, расположены в 80-85 км к востоку от города Узген,

Почти все источники этих вод по составу относятся к углекислым хлоридогидрокарбонатным, хлоридо-натриевым с минерализации от 2,4 до 15,0 г/л. Группа углекислых вод, благодаря содержанию в них химических элементов, необходимых для организма человека, обладает важными лечебными свойствами, и являются одной из самых эффективных. Минеральные источники углекислых вод «Кара-Шоро» по своему составу близки к всемирно известным и знаменитым кавказским лечебно-столовым водам Боржоми, Ессентуки, Нарзан также не уступают им по вкусовым и лечебным свойствам. Воды этой группы рекомендуются при заболеваниях желудочно-кишечного тракта, печени, желчного пузыря, сахарного диабета и ожирении.

Наряду с этим несколько источников Кара-Шоринского месторождения углекислых вод содержат повышенную концентрацию растворенного железа, а несколько групп родников являются чисто железистыми. Однако в настоящее время железистые источники практически не используются, хотя они могли бы быть средством для лечения от анемии, заболевания широко распространенного среди населения на-

шей республики, особенно в Южной ее части. В 2010 году, мы повезли 2 литра минеральной воды «Кара-Шоро» в Бишкек, знакомому доктору медицинских наук из Китая, один литр выпили вместе во время обеда, а один литр он забрал в Китай. Приехав к нам в Узген в ноябре, он настаивал на поездку в Кара-Шоро», когда приехав в «Кара-Шоро» он выпил стакан воды и сказал, что он думал его угощали водой из лаборатории. Он восхищался качеством воды и утверждал, что это вода не минеральная а лечебная. И ее надо употреблять малыми дозами, так как в ее составе есть алюминий. Это по результатам их исследований.

Углекислая вода Кара-Шоро расположена в Узгенском районе в 80 км от древнего города Узген на юго-западном склоне Ферганского хребта на высоте 2340-2370 м над уровнем моря, открыты в 1945 году при проведении гидрогеологических съемок. А подробное их исследование было проведено КГЭ в 1971 году. Месторождение разведано скважинами. Имеются источники. Воды 3-х скважин (5,8,12) и источники 2 рекомендованы Кыргызским НИИ курортологии и физиотерапии для промышленного разлива, разработан республиканский стандарт, этикетка, запасы составляют около 250м³/сутки.

Каро-Шоро 5,8,12 характеризуется гидрокарбонатно-хлоридным натриевым составом, общей минерализацией от 4,5 до 12,0 г/л и относятся к общеизвестному арзкинскому типу. Углекислые воды Кара-Шоро содержат значительное количество железа, придающего им наряду с другими компонентами (СО₂) ионный состав, минерализацию и другие лечебные свойства. Минеральная лечебная вода Кара-Шоро-5 применяется в комплексной терапии больных язвенной болезнью желудка и двенадцатиперстной кишки.

Бутылочная минеральная, вода «Кара-Шоро-5» хлоридно-свободной углекислоты 1,5-1,6г/л, содержанием железа до 22мг/л. В воде имеются такие биологически компоненты, как стронций и барий. В солевом составе воды преобладает хлористый натрий (74-76%) содержатся около 10% гидрокарбоната натрия, что приближает эту воду к лечебным водам типа, Эссенуки (Эссенуки 4). Минеральные воды «Кара-Шоро» считаются лечебными, поэтому не следует злоупотреблять, а пить согласно рекомендации 3 раза в день.

Месторождение лечебных грязей. Важное место в рекреационных ресурсах принадлежит лечебным грязям Чымбай и Кыймыл (Айыл округи Дон-Булак и Шоро-башат, Узгенского района).

Чымбайское месторождений грязей является крупнейшими в Ошской области, разведано в 1957 г. расположено в 3 км к юго-востоку от г.Узген, на правобережье реки Кара-Дарья, площадь 108 тыс.м², из них 10 га рекомендовано, к освоению. Площадь отложений 0,5-2,5 м. Запасы 142,7 тыс.м³ и представлены торфяно-солевыми отложениями и отличаются содержанием многообразных минеральных солей и

микроэлементов, органический соединений. Такие типы грязей в основном используются для лечения органов пищеварения, дыхания, гинекологических и кожных заболеваний. В настоящее время Чымбайское месторождение лечебной грязи используется частично в санатории-профилактории в селе Кара-Кочкор Кара-Кулжинского района. По словам профессора Алымкулова Д.А. (высказанного на международном семинаре по проблемам использования современных химических технологий в биомедицине и здравоохранении (г. Чолпон-Ата 2008 г.) грязи Кыймыл (с. Шоро-Башат) расположенные в 10 км к северо-западу от города Узген являются как и грязи Чымбай лечебными. Это бесценные богатства Кыргызстана.

Несмотря на благоприятные условия и уникальные рекреационные ресурсы района, уровень их научной обоснованности и освоенности относительно низкий, поэтому необходимо:

- дать научно-обоснованную оценку качественных, калорийных и экологических показателей сортов риса возделываемых в Кыргызстане;

- разработать агротехнику возделывания и технологическую производственную для получения высокоурожайного качественного и экологически чистого риса в Кыргызстане, превышающую урожайность не менее в 1,3-1,5 раза;

- конечным результатом этих работ должна стать пропаганда качественных показателей, экологической чистоты риса производимого в Кыргызстане, что должно способствовать реализации Кыргызского риса на мировом рынке с учетом его качества по достойной цене;

- для дальнейшего увеличения площадей под рис в Узгенском, Кадамжайском, Сузакском, Кара-Кульджинском и других районах, улучшая его качественные показатели и спрос на него, потребует больших объемов инвестиции для строительства дамб и водных сооружений с целью эффективного и гарантированного использования пойм рек Кара-Дарья, Жазы, Заргер, Чангет (в Узгенском, Сузакском и Кара-Кульджинском районах) и пойму реки Сох (в Кадамжайском районе) а это, не только несколько тысяч гектаров новых земель необходимых для освоения под рисовые поля, которая с лихвой окупятся в ближайшие годы, но и предохранит эти районы от стихийного бедствия в виде наводнения. Это приведет к улучшению социально-экономической ситуации в регионе, а в частности и в Кыргызстане в целом;

- организация и открытие агро-экотуризма, с учетом оригинальной технологии и техники возделывания и производства риса в Узгенском районе, где получают знаменитый Узгенский рис по старинной дедовской технологии, которая в мире нигде нет;

- учитывая своеобразные неповторимые почвенно-климатические условия для произрастания диких лесов грецкого ореха с неповторимым химическим составом, горного меда получаемых из лекарственных

ных трав, рекреационных ресурсов в виде источников лечебных минеральных вод «Кара-Шоро», где на 1 км² расположены 17 источников отличающих друг от друга химическим составом и лечебных грязей «Чимбай» и «Кыймыл» начать исследование по производственному применению и рекламе этих природных богатств Кыргызстана.

Для выполнения огромного объема этих работ необходимо создать координирующий и руководящий научный центр, мы предлагаем решением Правительства Кыргызской Республики создать при Узгенском институте технологии и образования, региональный научный центр Министерства сельского хозяйства, пищевой промышленности и мелиорации. Руководство этим центром предлагаем возложить на Узгенский институт (так как научно-исследовательские институты г. Бишкек по финансовым проблемам, не в состоянии приезжать и довольно долго находится в командировке и проводить научные исследования а при необходимости отправлять экспедиции), которые имеют достаточно известную научную школу и связи с другими научными учреждениями не только Кыргызстана и много лет ученые института занимаются в институте проблемами риса, меда и минеральными источниками. В институте в

течении многих лет проводятся исследования по качественным показателям различных сортов риса возделываемых в Кыргызстане, влиянию почвенно-климатических условий, типов почв и минеральных удобрений на качество риса (подготовлены две кандидатские диссертации по Узгенскому и Баткенскому рисов «Ак-Турпак»). В 2012г. в Государственный реестр сортов и гибридов растений допущенных к использованию на территории Кыргызской Республики введены два сорта Узгенского риса – «Ак-урук» и «Кара-Кылтырык», до этого информация о сортах возделываемых в Кыргызстане риса отсутствовала. В 2017 году получен патент КР №1961 на «Способ получения высококачественного Узгенского риса (Бюлл. №6 от 30.06.17). По вопросам характеристики и качества меда разных зон Узгенского и Кара-Кулджинского районам изданы в 2013 году две научные статьи.

Литература:

1. Смаилов Э.А., Наджиева Г.Ж., Смаилова Х.Э. Инвестиционная привлекательность Узгенского района. - Бишкек, 2012. - С. 108.
2. Смаилов Э.А., Самиева Ж.Т., Смаилова Х.Э. Рис уникальная культура. - Бишкек, 2011. - С. 132.

Рецензент: к.э.н., доцент Абдыкеримов А.