

العوامل المؤثرة على توطن صناعة الراشي في قضاء هيت

الخبير اللغوي / د. محمد جاسم العيساوي

م. صبحي أحمد مخلف

قسم الجغرافية / كلية التربية / جامعة الأنبار

المقدمة

تهتم جغرافية الصناعة بتوزيعها الجغرافي وتغيره على المستويات المحلية والإقليمية والقومية والعالمية مع التركيز على الصورة الحاضرة والتنبؤ بالمستقبل . ولا يمكن للدارس إن يتعرف بدقة على الصورة الحاضرة ويتكهن بالمستقبل إلا في ضوء الماضي ١ ، هذا ما موجود فعلياً في مدينة هيت . فعلى الرغم من تناقص المادة الخام الرئيسية (السمسم) التي تزود معامل قضاء هيت في صناعة الراشي أو الطحينية ، إلا إن الصناعة لا زالت قوية ولم تتأثر بفعل عامل القصور الذاتي industrial inertia واكتساب أهلها لمهارات هذه الصناعة .

ويلزم لفهم الباحث صورة التوزيع الجغرافي للصناعة أن يلم بالآتي :

١ . الخصائص التقنية للصناعة .

٢ . الخصائص الاقتصادية (عناصر التكتل - السوق - العمل) .

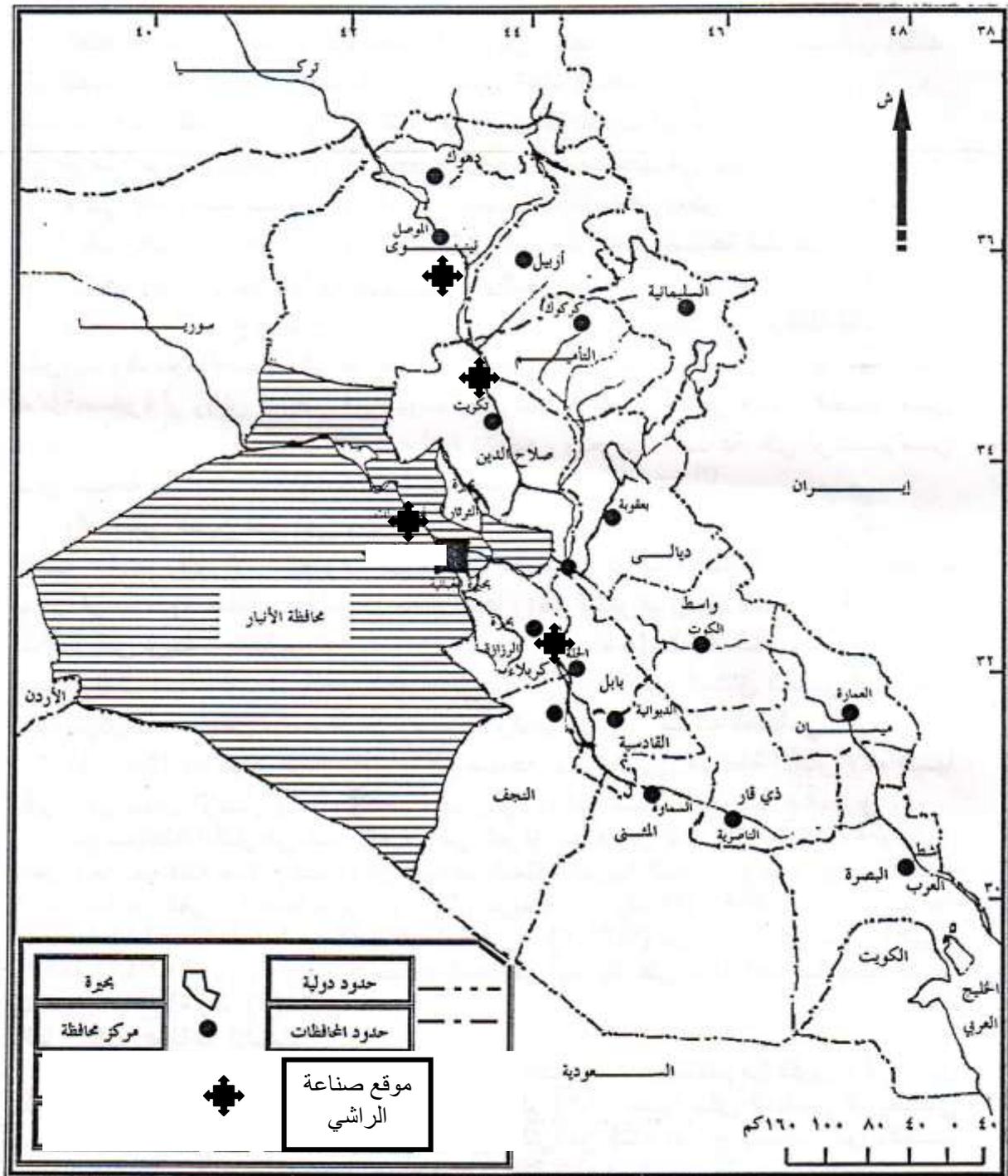
٣ . المنظور التاريخي للتوزيع الجغرافي للصناعة .

وتعد صناعة الراشي المعروفة بالطحينية^٢ واحدة من الصناعات الغذائية التقليدية الموروثة والتي اتسعت دائرة الطلب على إنتاجها حتى تجاوزت قدرة الإنتاج المحلي واضطر القطر إلى استيرادها من أقطار أخرى في فترة السبعينات ويزداد أهمية هذه الصناعات فكونها تعتمد على المواد الأولية المحلية . وتساهم بصورة مستمرة في توفير إحدى المنتجات الغذائية . ومشاريع إنتاج الراشي تظهر مركزاً واضحاً في محافظات محدودة من القطر، وأهمها نينوى والأنبار وصلاح الدين وكربلاء . خارطة رقم (١)، وبهذا تعد مشكلة أمام الباحث الجغرافي تتطلب الإجابة على التساؤل عن ناحية العوامل الوصفية وراء ذلك التركيز وهل أن تلك العوامل قادرة على استقرار تركزها وعلى مواكبتها للتطورات الاقتصادية والاجتماعية وحل التكتلات التي ترافق ذلك ؟ ويفرض الباحث أن العوامل التاريخية والاجتماعية لعبت الدور الأكثر أهمية في التوطن هذه الصناعة، وان التغيير في طبيعة الاستهلاك وطرق الإنتاج يمكن إن تؤدي إلى إحداث تغييرات هيكلية ومعاشية واقتصادية.

واعتمد الباحث في منهجه الدراسة الميدانية والتي وفرت أرضية للبيانات والتحليل واستجلاء بعض من خصائص هذه الصناعة حيث لا تتوفر مصادر كافية عنها، ويعود ذلك إلى حريتها وعدم لوجها تجارة العراق الخارجية وان معظم مشاريعها لا تنتمي إلى إتحاد الصناعات العراقية .

* الطحينية كلمه شائعة وهي تعبر عن طريقة الصنع بطحن السمسم ولكن كلمة راشي أكثر شهرة .

خارطة العراق موضحاً عليها التوزيع الجغرافي لمعامل الراشي في العراق



المصدر: من عمل الباحث بالاعتماد على : الدليمي، صبحي أحمد، التوزيع المكاني للصناعات الإنشائية الكبيرة الحجم في محافظة الأنبار، رسالة ماجستير، كلية التربية، جامعة الأنبار، ٢٠٠٣، ص ١٠ .

وتحاول الدراسة أن تغطي النقاط الآتية :

١. التعريف بصناعة الراشي وأهميتها .
٢. توطن صناعة الراشي في قضاء هيت .
٣. تحليل العوامل المؤثرة لتوطن صناعة الراشي في هيت .
٤. تحليل عوامل الطلب والإنفاق صناعة الراشي .

واتضح للباحث أن العوامل المؤثرة التي عملت على تركيز صناعة الراشي في القضاء أخذت الآن تفقد من قوة الدور الذي لعبته في الماضي، إلا إن جودة الإنتاج أكسبت العامل حرفة جيدة والتي لازالت مسيطرة ولحد الآن على سوق الانبار ولها منافسة قوية في سوق العراق عموماً .

أولاً : تعريف بصناعة الراشي

يقوم إنتاج الراشي على سحق بذور السمسم المنظفة وتحويلها إلى سائل كثيف مائل للصفرة وهو ذو أهمية غذائية كبيرة فهو احد مصادر الزيوت النباتية التي تتميز عموماً بكونها تغذي الجسم بطاقة حرارية تساوي ضعف الطاقة التي يحصل عليها من المواد الكربوهيدراتية أو من البروتينية . وبذور السمسم تدخل في غذاء الإنسان مباشرة لإضافتها إلى الخبز وبعض المعجنات وبعض من الحلويات ويدخل الراشي في غذاء الإنسان مباشرة باعتباره مادة رئيسية بوجبة الفطور . كما في معظم مناطق محافظة الانبار او يضاف إلى التمر أو الدبس ليكون جزءاً من وجبة الغذاء كما في وسط وجنوب العراق وبصوره غير مباشرة اذ يدخل الراشي كمادة أولية في صناعة العديد من أنواع الحلويات والسكريات حيث يتفنن منتجو الحلوى في استخدامه سواء في الكمية المضافة أو النوعية التي تتأثر بنوع السمسم المصنع ١ وبعد تعرضه إلى النار عند قليه إذ يقبل بعض الحلويات الاستخدام الراشي فاتح اللون أو إلى الألوان الغامقة المائلة إلى السمرة وهو ما تشتهر به مدينة هيت وهذا هو مفضل في المحافظه على العكس من الراشي فاتح اللون والذي يكون مفضل في محافظة نينوى ٢ وتقوم على بذور السمسم صناعة زيت السمسم (السيرج) والذي يعد إنتاجه مرحلة تالية الإنتاج الراشي ٣ وكانت صناعة السيرج الأساسية الاستخدامات فهو احد مصادر الإضاءة وصناعة الصابون والإصباغ وبعض من العقاقير والمنتجات الغذائية وقد دفع تطور الصناعي الحديث إلى قيام صناعات جديدة وتطوير ما كان قائماً منها وذلك اعتماداً على خصائص السمسم الذي يحتفظ بطعمه وجودته لمدة طويلة وكونه لا يتأكسد لاحتوائه على مادة السيومولين (seuamolin) ومن بين تلك المنتجات الزيد الصناعي وزيت التزييت والمنصفات ومبيدات الحشرات والأصباغ ومواد التجميل وطريقة إنتاج الراشي لازالت نفس الطريقة القديمة التي كانت سائدة عدا تغييرات في طبيعة استخدام الطاقة إذ استخدم القوة الكهربائية في إدارة الطواحين بدلا من القوة الحيوانية النفط بدلا عن الوقود النباتي وتستخدم معامل الراشي في هيت الطاقة الكهربائية في تجفيف بذور السمسم بدلا من الطريقة البدائية السائدة في معظم معامل القطر والتي تقوم بنشر السمسم وتعرضه للشمس مباشرة ويمر إنتاج الراشي عبر المراحل التالية :

- ١ . يتم تنظيف السمسم عن طريق وضع السمسم في الماء لمدة خمس ساعات تقريبا بعدها يتم عزل قشور السمسم من خلال جلاية وهي عبارة عن قدر حديدي يعمل على الكهرباء .
- ٢ . ومن ثم يغسل السمسم بالماء والملح ومن خلال هذه الطريقة يطفو اللب على سطح الماء والشوائب وحببات السمسم الغير ناضج تنزل إلى الأسفل بواسطة مصفاة يدوية يتم التقاط السمسم أو ما يسمى (بصيد السمسم) .
- ٣ . بعدها يغسل السمسم أكثر من ثلاث مرات حتى يتم التخلص من الأملاح .ومن ثم يعالج السمسم بالحرارة حتى يتم التخلص من الرطوبة الناجمة من عملية الغسل ويتم هذه العملية بواسطة الفرن المركزي .

٤ . وبعدها يتم تحميم السمسم بواسطة منفاخ ناري ويستخدم النفط في عملية الحرق والطاقة الكهربائية في تحريك الذراع الذي يقوم بتقليب السمسم داخل الفرن حتى يكتسب اللون الأصفر* ٤ وبعدها ينشر على البساط حتى يبرد وثم تتم عملية غربلة السمسم مرة ثانية حتى نتخلص من الشوائب نهائياً .

٥ . ينقل السمسم إلى الطاحونة ، والتي هي عبارة عن قطعتين من الحجر الصلب جدا وغالبا ما يكون ايطالي المنشأ وتركبي وفي معامل هيت يستخدم الحجر الايطالي لأنه يقاوم أكثر ويتم تحريك الحجر بواسطة محرك كهربائي ويوجد في وسط الحجر فتحة كي ينزل منها السمسم من خلال حوض يكون مركب على الحجر ولكن غير متصل به لان الحجر متحرك وفي إحدى جوانب الحجر الثاني السفلي وفتحة أخرى لكي ينزل منها عصير السمسم (الراشي) .

ثانياً : توطن صناعة الراشي في قضاء هيت

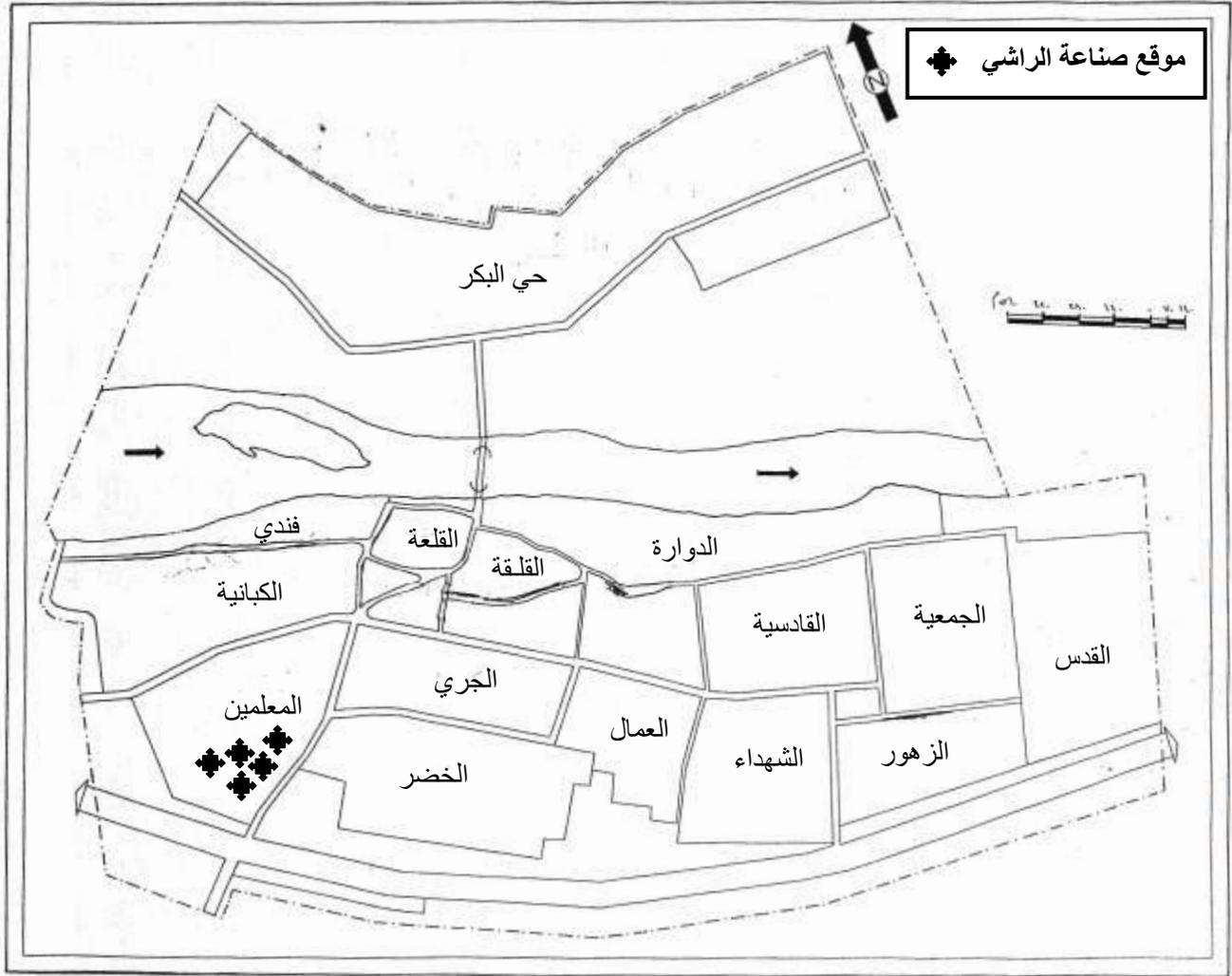
تظهر صناعة الراشي تركز في قضاء هيت من دون الاقضية الأخرى في المحافظة الانبار ، ومع عدم توافر بيانات تفصيلية عن مشاريع هذه الصناعة إذ لا يشير الجهاز المركزي للإحصاء بيانات منفردة عنها ، كما أن معظم المشاريع غير منتمية إلى اتحاد الصناعات العراقي لحرفيتها أوعدم استقرارها التاريخي . ويتوطن في حي المعلمين في قضاء هيت معظم مصانع إنتاج الراشي بل أبرزها وذلك لقدم هذه الصناعة واكتسابها خبرة كبيرة جدا حيث يوجد معملين الإنتاج الراشي بالإضافة إلى معمل إنتاج عصير التمر (الدبس) يشير توطن هذه الصناعة إلى توفر متطلباتها أو بعض منها حيث شكلت عامل جذب لقيامها وتوطنها واستقرارها.

ثالثاً : تحليل العوامل المكانية لتوطن صناعة الراشي

إن أية صناعة لا تقوم دون توفر متطلبات نجاحها واستقرارها إذ استثنينا تلك التي تقوم لإغراض إدارية وعسكرية . وصناعة الراشي تقوم بكونها تتسم بكونها من الصناعات القديمة التي عرفها الإنسان في العراق لكن تركزها في قضاء هيت يشير إلى وجود عوامل جذب محلية ارتبطت بها الصناعة ، حيث أن مدينة هيت اشتهرت منذ زمن بعيد بالصناعات الحرفية التي توارثتها عبر الأجيال حيث أصبح العامل التاريخي سبب رئيسي لتوطن العديد من الصناعات الحرفية ذات المهارات الفنية المتوارثة وخصوصا صناعة السلال وصناعة تقطيع الأحجار وصناعة الدبس والراشي فهي محاطة ببيئات جغرافية متباينة زراعية وصحراوية رعوية وحقول للبساتين والفواكه كما أن نهر الفرات كان عاما وسيط بين قضاء هيت والمدن المجاورة كما ارتبطت بطرق برية إلى المناطق الغربية الحدودية ومنها إلى سوريا والأردن مما أسهم في توسع أسواقها ونمو اقتصادها وتنشيط الطلب المحلي .

* هذا اللون معروف لدى أصحاب العامل حتى يعطي إنتاج الراشي ذو اللون الأصفر . وكلما تغير اللون السمسم أثناء التحميم تغير اللون الراشي إلى الأبيض والأصفر الداكن حيث أن عملية التحميم هي التي تتحكم باللون الراشي .

خارطة رقم (٢) تركيز مشاريع صناعة الراشي في هيت



المصدر: من عمل الباحث بالاعتماد على : الحياني، بلال بردان، استعمالات الأرض الحضرية في مدينة هيت (دراسة حضرية خرائطية)، رسالة ماجستير، كلية التربية للبنات، جامعة بغداد، ٢٠٠٦، ص ١٥ .

وفي ضوء ما تقدم يمكن تحليل عوامل توطن صناعة الراشي ومتطلبات قيامها بالاتي :

أ. المواد الأولية : تعتمد صناعة الراشي على مادة أولية رئيسية واحدة هي بذور السمسم ومواد مساعدة شائعة هي الملح والمياه وتتوفر السمسم أساسا في الإنتاج المحلي فهو يزرع في كافة محافظات القطر مع تباين في كميات الإنتاج والمساحة المزروعة ويرتكز إنتاجه بنسب عالية في عدد من المحافظات الوسطى ، حيث أن الست محافظات شغلت المراكز الأولى عام ١٩٩٦ بنسبة ٩٧٪ من المساحات المزروعة ٩٨٪ في الإنتاج وهي كل من بابل والقادسية وواسط وصلاح الدين الانبار(١) . (جدول رقم ١)

جدول رقم (١) تطور المساحات المزروعة وإنتاج السمسم بالعراق والانبار ١٩٩٦ - ٢٠٠٢

الأنبار			العراق		
السنة	المساحة/ دونم	الإنتاج/ طن	%	الإنتاج / طن	%
١٩٩٦	٧٣٦٩٢	٨١١٤	٩٠.٩	٩٥	٨٥.٤
١٩٩٧	٧٥٨٢١	٨٣٥٤	٧٩.٨	١٢٤	٦٧.٣
١٩٩٨	٨١٢٢٤	٨٩٩٤	٦٩.٢	١٩٨	٤٥.٤
١٩٩٩	٨٢٣٢٣	٩١١٢	٦٨.٧	٢٢٠	٤١.٤
٢٠٠٠	٨٣٤٥٤	٩٣٤٥	٣٧.٥	٢٩٥	٣١.٦
٢٠٠١	٨٥٢٣٦	٩٦٤٨	٣٧.٥	٣٥٥	٧١.١
٢٠٠٢	٨٥٤٤٥	٩٧٨٨	٣٧.٦	٣٤٤	٢٨.٤

المصدر: من عمل الباحث بالاعتماد على المجموعات الإحصائية السنوية لسنوات متفرقة.

ومن الجدول يلاحظ إن التوسع في الأراضي الزراعية قائم كما إن الإنتاج في زيادة مستمرة بالإضافة إلى نوعية السمسم المنتج في المحافظه هو من الدرجة الأولى وعلية طلب حتى من أسواق المحافظات الأخرى ويعتمد قضاء هيت اعتمادا كاملا على الاقضية والنواحي في محافظة الانبار في تجهيز المادة الأولية. خارطة رقم (٣).

ب. رأس المال: إن صناعة الراشي من الصناعات البسيطة في تكتيكها والصغيرة نسبيا في حجمها وتقنيات إنتاجها وعدد العاملين فيها. وهي لا تحتاج إلى رؤوس أموال كبيرة مقارنة مع المشاريع الصناعية الحديثة لكنها مع ذلك تعد من اكبر المشاريع التي يمتلكها النشاط الصناعي الخاص في القضاء. ويتضح ذلك كون اغلب المشاريع يمتلكها الأفراد ويعمل فيها أفراد العائلة ولكن هناك تفاوت في عملية استثمار رؤوس الأموال في هذه الصناعة فمعظم المصانع تتبع وسائل تقليدية في إنتاج الراشي في حين وجد الباحث إن معمل احمد صبري مجهز بكائن حديثة لإنتاج كميات كبيرة وإنتاج أسرع من مادة الراشي ولكنها تعمل بالطاقة الكهربائية من المرحلة الأولى في عزل الراشي وصولا إلى الطاحونة.

ج. الأيدي العاملة بالقطر: لطبيعة مشاريع إنتاج الراشي القائمة من حيث الحجم وطبيعة العمليات الإنتاجية والتسويق فان مشاريع هذه الصناعة لا تقوم على استخدام أعداد كبيرة من اليد العاملة إذ إن معدل التشغيل يبلغ أربعة عمال للمشروع الواحد ومن خلال الزيارة الميدانية اتضح للباحث إن نسبة ٧٥٪ المشغلين يعملون دون اجر فهم أصحاب المشاريع وعوائهم ويشير ذلك إلى إن هذه الصناعة ذات طبيعة حرفية ومتوارثة وتحتاج إلى خبرة معينة وعمل متواصل ورعاية خاصة للحصول على إنتاج ذو خصائص مرغوب فيها لذلك يمكن اعتبار هذا العامل هو عامل رئيسي من عوامل توطن صناعة الراشي.

د. العامل الاجتماعي والتاريخي: تحتاج دراسة العامل التاريخي إلى دراسات من زوايا متعددة لأهميتها في استجلاء عوامل توطن هذه الصناعة موضوعة الدراسة في قضاء هيت فالصناعة الحالية ما هي إلى الامتداد تاريخي

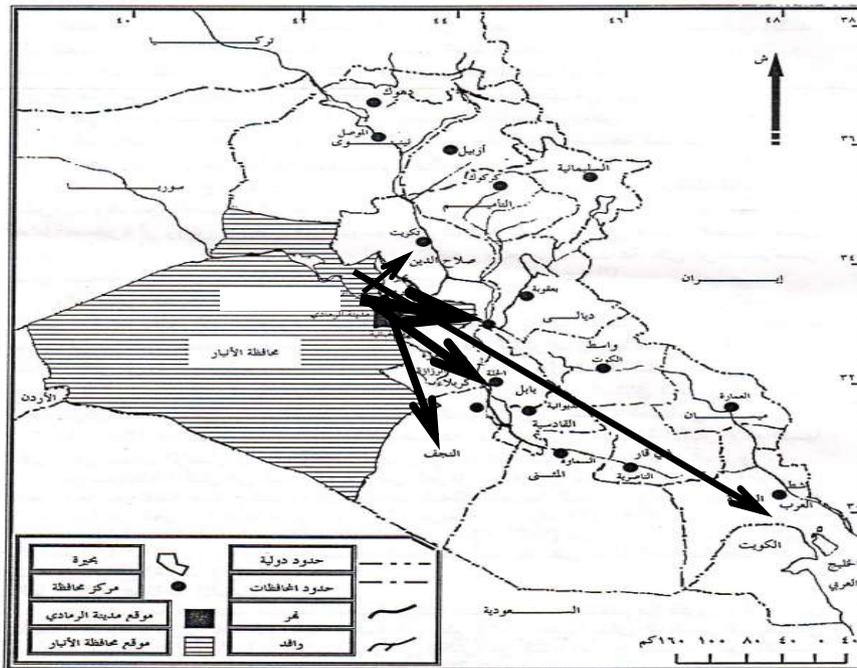
رابعاً: تحليل عوامل الطلب وأفاق التطور

تحت العنوان اعلاة نقوم بتحليل عوامل السوق والنقل وتأثير ذلك في أفاق الصناعة والتغيرات المحتملة فيها وصولاً إلى توصيات البحث

أ. السوق: يشكل الطلب على المنتجات احد أهم عوامل قيام ونجاح الصناعة ويعد مقداره وتناميته قوة ديناميكية للزيادة الإنتاج والتوسع في عدد المشاريع وحجمها، إن عوامل الطلب المحلية كنمط الغذاء السائد وتأثير العوامل الاجتماعية ونشوء وتطور الصناعات التكميلية والخصائص المناخية، ساعدت منذ وقت مبكر لتكون هيت موطناً لقيام صناعة الراشي وتمركزه ويتضح ذلك من إن نسبة عالية من الإنتاج يسوق في مراكز الإنتاج حيث يفضل السكان الإنتاج الجديد والحصول على الراشي مباشرة من مطاحنه وتتراوح نسبة التسويق المكانية للإنتاج بين ١٠-٨٠٪ طبقاً لقدم المشروع وموقعة بين مناطق تركيز السكان وإذا كان ذلك يصح في الماضي وحتى الآن إلى حد ما فان ارتفاع مستوى المعيشة ومعدل دخل الفرد وتحسن وتطور طرق النقل ووسائطه جعل الإنتاج يتجه نحو السوق الوطنية، فمع إن النسبة الأكبر من إنتاج الراشي تستهلك في محافظة الانبار، فان حصصاً متزايدة من الإنتاج أخذت تتجه لتلبية الطلب في أسواق بغداد والمحافظات الأخرى بصورة مباشرة أو غير مباشرة. مثل صلاح الدين والحلة وكربلاء والنجف والبصرة. خارطة رقم (٤) وبالنظر لازدياد الطلب وتناميته في السنوات الماضية نتيجة لارتفاع مستوى المعيشة واعتماد الراشي كمادة غذائية في بعض قطاعات المجتمع فان الإنتاج المحلي لم يعد يغطي السوق المحلي وخصوصاً في الفترة ١٩٨٩-١٩٩٩ حيث اضطر التجار إلى استيراده من الخارج وهذا ما يؤكد مدى الطلب المتزايد على مادة الراشي.

خارطة العراق رقم (٤)

الأهمية النسبية للراشي السوق للمحافظات



المصدر: من عمل الباحث بالاعتماد على الخارطة رقم (١).

ب. الطلب وكلف النقل : أي إن أي صناعة لا بد لها من نقل منتجاتها إلى الأسواق وقبل ذلك نقل موادها

الأولية نحو موقع المشروع والنقل كما هو معروف يشكل كلفا مضافة إلى الإنتاج وبالتالي إلى الأسعار النهائية .
(سعر التسليم) وتؤثر كلف النقل في اختيار موقع المشروع الصناعي فهي تنجذب نحو الأسواق والمواد الخام أوالى نقطة بينهما وتحت تأثير عوامل أخرى.تقليل كلف النقل. وصناعة الراشي في قضاء هيت تحتاج إلى نقل موادها الأولية بذور السمسم في مناطق الإنتاج الموزعة على أفضية محافظة الانبار وبما أن أسعار السمسم مرتفعة فان كلف النقل تسهم بشكل نسبي في كلف الإنتاج وخصوصا أن أصحاب المعامل يعتمدون على شراء كميات كبيرة من بذور السمسم لغرض تخزينها داخل المعامل لكي لا يتعرضون إلى مضاربات التجار داخل السوق وبما أن إنتاج الراشي كان يستهلك ، محليا ، حيث يحصل المشترون على الراشي في العمل مباشرة فلا تضاف كلف نقل جديدة ، إلا إن ارتفاع الطلب وتنامي الأسواق وتزايد نسبة السوق منة إلى محافظة بغداد وبعض المحافظات الأخرى وارتفاع كلف النقل وزيادتها الكبيرة جعل الأسعار تتأثر بالبعد المكاني عن المشروع فيزداد سعر الطن الواحد من الراشي. إن ارتفاع الكلفة في قيمة الإنتاج النهائي يعمل دون شك يأتي باتجاهين : الأول زيادة الطاقة الإنتاجية للمشاريع كي تستفيد من موفورات الحجم والثاني إنشاء مشاريع جديدة عند الأسواق الكبيرة المتنامية.

ج. الأفاق الإقليمية لصناعة الراشي والتغيرات الجديدة : إن العوامل التي تم ذكرها سابقا لا بد إن

تؤدي إلى تغيرات هيكلية متنوعة فزيادة الطلب وتنوع مصادره وأقاليمه وتوقف الاستيراد هي عوامل ذات تأثير كبير في تحديد مستقبل وأفاق هذه الصناعة والتي يمكن تحديدها كما يأتي :

١. إنشاء مشاريع جديدة : لقد دفع ازدياد الطلب وتناميها إلى بناء مشاريع جديدة وقد أخذت في بناء حاليا

مشاريع عديدة في محافظة بغداد ومحافظة نينوى بالإضافة إلى إن عدد من المشاريع الصناعية في قضاء هيت أصبح أربع مشاريع عام ٢٠٠٦ بدلا من مشروعين عام ٢٠٠٣ (الدراسة الميدانية) .

٢. تغير الهيكل الإقليمي : على الرغم من أن راشي هيت اخذ دورا كبيرا لفترات طويلة من الزمن إلا أن بروز

مواقع إنتاجه جديدة وخصوصا في كل من الكاظمية محافظة بغداد ومحافظة بابل وصالح الدين أدت إلى حدوث اتجاهات التغير الإقليمي في هيكل عدد المشاريع وكمية الإنتاج .

٣. توسع الاعتماد على السمسم المحلي : لقد رافق الطلب على الإنتاج ارتفاع الطلب على السمسم وبالتالي

التوسع في الأراضي المزروعة وفي معدلات الإنتاج ، فهناك عوامل مشجعة أخرى مثل ارتفاع أسعار السمسم وتوافر المياه في فصل الصيف.

وتجدر الإشارة إلى إن عمليات إنتاج السمسم تحتاج إلى اهتمام مهارة في الزراعة وفي الجني والنقل وخصوصا أن السمسم من المحاصيل التي لا تنضج مرة واحدة كما هو معروف في محاصيل القمح والشعير مثلا. إنما يتطلب خزنه ومن ثم الحصول على بذور السمسم على مراحل. كما يواجه السمسم عند الجني والنقل مشكلة انخراط بذوره فظلا عن تعرض المحصول إلى العديد من الأوبئة والأمراض وهو ما يتطلب معالجة مستمرة لضمان الإنتاج ورفع الإنتاج والحفاظ على أسعار مناسبة

د. مطالب تطوير صناعة الراشي: طبقا للنتائج أعلاه ومن الملاحظات المباشرة أثناء الزيارة الميدانية يمكن أن

نحدد أبرز مطالب التطوير أو ما يمكن أن تسبقها توجيهات البحث :

١. دعم زراعة السمسم وتوجيه الاهتمام نحو رفع إنتاجية الأرض وإنتاج المحصول ويأتي ذلك بإنشاء مركز الأبحاث السمسم في إحدى الجامعات الإقليمية كتركيت أو الانبار.
٢. دعم صناعة الراشي وتحسين طرق إنتاجه وتوفير الشروط الصحية اللازمة ويمكن أن يهتم بإنشاء مركز الأبحاث في جامعة الانبار لخدمة وتطوير إنتاج المحافظة من الصناعات الغذائية عموما وصناعة الراشي خصوصا.
٣. الاهتمام بتوفير الأسواق الخارجية باعتبار الراشي يعتمد مواد أولية محلية مما يكسبه ميزة موقعية المنافسة.
٤. دعم وزارة الصناعة الإنتاج بتوفير عبوات صحية مناسبة للتسويق والخزن وبأسعار مناسبة.
٥. ربط المشاريع باتحاد الصناعات العراقي لضمان تطويرها ودعم إنتاجها وتيسير الاستفادة من المصرف الصناعي تمويلا ومشورة.
٦. دعوة البلديات وإدارات المحلية لدعم مشاريع هذه الصناعة وتوفير المياه النقية وضمان إيصال التيار الكهربائي واستقراره واعتبار مشاريعها تمثل أسس النشاط الاقتصادي وإقليمي التي تتطلب رعاية خاصة.
٧. ربط الرسوم والضرائب المتنوعة بما تقدمه الجهات الإدارية من خدمات للصناعة كي يكون تبادل المنفعة عامل تشجيع للمستثمرين

الخلاصة:

إن صناعة الراشي في قضاء هيت تعد امتدادا تاريخيا للصناعة الحرفية التي أسهمت عوامل البيئة مع العوامل الاجتماعية في قيامها ومع ظهورها عوامل جديدة تعمل على زيادة عدد المشاريع ودفع طاقاتها كاتساع الأسواق والطلب فإنها عوامل تدفع أيضا نحو تغيير الهيكل الإقليمي للإنتاج يساعد في ذلك بساطة التكتيك والعمليات الإنتاجية وصغر رأس المال المستثمر. إن تشجيع وتطوير هذه الصناعة ينبغي أن يكون جزء من عملية تنمية الصناعات الإقليمية والريفية لذا ينبغي إن تحصل على رعاية خاصة من الإدارات والجهات المعنية.

قائمة المصادر

١. الديب، محمد محمود، الجغرافية الاقتصادية، مطبعة الإنكلمصرية، ٢٠٠٦ .
٢. صفر، ناصر حسين، المحاصيل الزيتية والسكرية، كلية الزراعة، جامعة بغداد، ١٩٩٠ .
٣. الدراسة الميدانية .
٤. طيفور، حسين الحوئي، المحاصيل الزيتية، مطابع وزارة التعليم العالي والبحث العلمي، ١٩٩٠ .
٥. وزارة التخطيط، الجهاز المركزي للإحصاء، المجموعة الإحصائية السنوية لسنة ١٩٩٦، جدول (٣، ٤) .
٦. الدليمي، صبحي احمد، التوزيع الجغرافي للصناعات الإنشائية الكبيرة في محافظة الانبار، رسالة ماجستير، كلية التربية، جامعة الانبار، ٢٠٠٣ .
٧. الحياني، بلال بردان، استعمالات الأرض الحضرية في مدينة هيت (دراسة حضرية خرائطية)، رسالة ماجستير، كلية التربية للبنات، جامعة بغداد، ٢٠٠٦ .