



DOKAP BÖLGESİ
ÜNİVERSİTELER BİRLİĞİ

DOKAP Bölgesi
ULUSLARARASI TURİZM
SEMPOZYUMU

23-24 Ekim 2017
Karadeniz Teknik Üniversitesi
Trabzon-TÜRKİYE

Bildiriler Kitabı

Basım tarihi : 17 Ekim 2017
Basım yeri : Karadeniz Teknik Üniversitesi Matbaası
Sempozyum İletişim : (462) 377 4401- 377 2101
E-Posta : unidokap@ktu.edu.tr

ISBN : 978 – 605 – 2271 – 04 - 9

SUNUŞ

Değerli Katılımcılar,

Üniversitelerimizin sahip olduğu beşeri sermayenin ekonomik kalkınmanın en önemli dinamiği olduğu gerçeğinden hareketle DOKAP Bölgesinde yer alan 9 devlet ve 1 vakıf üniversitesinin DOKAP Bölge Kalkınma İdaresi Başkanlığı ile bir araya gelmesiyle 15 Kasım 2016 tarihinde kurulmuş olan DOKAP Bölgesi Üniversiteler Birliği (ÜNİ-DOKAP), bölgemiz ve ülkemiz için çok değerli bir girişimdir. Üniversitelerimiz arasında Eğitim-Öğretim, AR-GE, sanat ve kültür, toplumsal hizmet ve bölge kalkınmasına yönelik iş birliğinin geliştirilmesi ÜNİ-DOKAP'ın temel hedefleri arasında yer almaktadır. Birliğimizin ilk üst kurul toplantısında, bölge turizminin ele alınacağı bir sempozyumun düzenlenmesi kararı alınmış olup tüm üye üniversitelerimiz ve DOKAP Bölge Kalkınma İdaresi Başkanlığımızın katkıları ile DOKAP Bölgesi Uluslararası Turizm Sempozyumu düzenlenmiştir.

Sempozyum ile amacımız; turizmde nitelikli işgücü, tesis ve hizmet kalitesiyle DOKAP Bölgesinin uluslararası bir marka haline gelmesi, turizm ürün ve hizmetlerinin çeşitlendirilmesi ve iyileştirilmesi, turizm değer zincirinin her bileşeninde kalitenin artırılması ve sürdürülebilirlik ilkesi çerçevesinde bölgesel kalkınmada öncü bir sektör haline getirilmesidir. Sempozyuma katılan çok sayıda akademisyen, kurum ve sivil toplum kuruluşu temsilcileri, hazırladıkları bildiriler ile DOKAP Bölgesi turizmine farklı açılardan bakmış, sorunları tespit etmiş ve çözüm önerileri sunmuştur. Böylece 10. Kalkınma Planımızda da belirtilen politikalar doğrultusunda, turizm hareketlerinin yoğunlaştığı bölgemizde turizmle ilgili alınacak kararlara da katılım sağlamışlardır.

Ülkemizin her köşesinden gelerek Sempozyuma ilgi gösteren davetli konuşmacılarımıza, tüm akademisyenlerimize, ÜNİ-DOKAP üyesi üniversitelerimize, DOKAP Bölge Kalkınma İdaresi Başkanlığımıza ve İl Kültür ve Turizm Müdürlüklerimiz başta olmak üzere turizmin tüm paydaşlarına teşekkür ediyor, Sempozyum kazanımlarının bölgemize ve ülkemize faydalı olmasını diliyorum.

Prof. Dr. Süleyman BAYKAL
DOKAP Bölgesi Üniversiteler Birliği Dönem Başkanı
Karadeniz Teknik Üniversitesi Rektörü

Sempozyum Başkanları

Prof. Dr. Süleyman BAYKAL	DOKAP Bölgesi Üniversiteler Birliği Dönem Başkanı Karadeniz Teknik Üniversitesi Rektörü
Ekrem YÜCE	DOKAP Bölge Kalkınma İdaresi Başkanı

Onur Kurulu

Prof. Dr. Sait BİLGİÇ	Ondokuz Mayıs Üniversitesi Rektörü
Prof. Dr. Mustafa ŞAHİN	Gaziosmanpaşa Üniversitesi Rektörü
Prof. Dr. Hüseyin KARAMAN	Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Rektörü
Prof. Dr. Cevdet COŞKUN	Giresun Üniversitesi Rektörü
Prof. Dr. Tarık YARILGAÇ	Ordu Üniversitesi Rektörü
Prof. Dr. Fahrettin TİLKİ	Artvin Çoruh Üniversitesi Rektörü
Prof. Dr. Selçuk COŞKUN	Bayburt Üniversitesi Rektörü
Prof. Dr. Halil İbrahim ZEYBEK	Gümüşhane Üniversitesi Rektörü
Prof. Dr. Ersan BOCUTOĞLU	Avrasya Üniversitesi Rektör Vekili

Danışma Kurulu

Prof. Dr. Vedat CEYHAN	Ondokuz Mayıs Üniversitesi Rektör Yrd.
Prof. Dr. Sefa TARHAN	Gaziosmanpaşa Üniversitesi Rektör Yrd.
Prof. Dr. Mustafa Serkan SOYLU	Giresun Üniversitesi Rektör Yrd.
Prof. Dr. Şevket Metin KARA	Ordu Üniversitesi Rektör Yrd.
Prof. Dr. Ali BİLGİN	Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Rektör Yrd.
Prof. Dr. Abdulkuddüs BİNGÖL	Artvin Çoruh Üniversitesi Rektör Yrd.
Prof. Dr. Halil İbrahim ŞİMŞEK	Bayburt Üniversitesi Rektör Yrd.
Prof. Dr. Bünyamin KOCAOĞLU	Gümüşhane Üniversitesi Rektör Yrd.
Prof. Dr. Yavuz ÖZORAN	Avrasya Üniversitesi Rektör Yrd.

Bilim Kurulu

Prof. Dr. Ali Sait ALBAYRAK	Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi
Prof. Dr. Alaattin KIZILTAN	Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi
Prof. Dr. Mehmet KÜÇÜK	Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi
Prof. Dr. Cemalettin ŞAHİN	Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi
Prof. Dr. Fatih SEYİS	Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi
Prof. Dr. Gökhan ABAY	Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi
Prof. Dr. Turan YÜKSEK	Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi
Yrd. Doç. Dr. Elif ACUNER	Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi
Yrd. Doç. Dr. Zehra EROL	Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi
Yrd. Doç. Dr. Emre ASLAN	Gümüşhane Üniversitesi
Yrd. Doç. Salih YILDIZ	Gümüşhane Üniversitesi
Yrd. Doç. Dr. İsmail ÇALIK	Gümüşhane Üniversitesi
Yrd. Doç. Dr. Uğur AKDU	Gümüşhane Üniversitesi
Yrd. Doç. Dr. Bilal YALÇIN	Gümüşhane Üniversitesi
Doç. Dr. Yetkin BULUT	Ondokuz Mayıs Üniversitesi
Yrd. Doç. Dr. Yasin KELEŞ	Ondokuz Mayıs Üniversitesi
Yrd. Doç. Dr. Seden DOĞAN	Ondokuz Mayıs Üniversitesi
Yrd. Doç. Emine TAŞ	Bayburt Üniversitesi
Prof. Dr. Mustafa CİN	Giresun Üniversitesi
Prof. Dr. Musa GENÇ	Giresun Üniversitesi
Prof. Dr. Serkan DOĞANAY	Giresun Üniversitesi
Yrd. Doç. Hakan AKYURT	Giresun Üniversitesi
Prof. Dr. Mehmet TUNCER	Çankaya Üniversitesi
Prof. Dr. Nazmi KOZAK	Anadolu Üniversitesi

Prof. Dr. Özkan TÜTÜNCÜ	Dokuz Eylül Üniversitesi
Prof. Dr. Aykut KARAMAN	Altınbaş Üniversitesi
Prof. Dr. Neslihan DOSTOĞLU	İstanbul Kültür Üniversitesi
Doç. Dr. Adem ERBAŞ	Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi
Prof. Dr. Vlatko P. KOROBAR	Republic of Macedonia
Prof. Dr. Celal Abdi GÜZER	Ortadoğu Teknik Üniversitesi
Prof. Dr. Atila GÜL	Süleyman Demirel Üniversitesi
Prof. Dr. Claudia JUROWSKI	Northern Arizona Üniversitesi
Prof. Dr. Mehmet ZAMAN	Atatürk Üniversitesi
Prof. Dr. Ermile MESKHIA	Batumi Art State University
Prof. Dr. Khatuna MANAGADZE	Batumi Art State University
Prof. Dr. İlkay ÖZDEMİR	Karadeniz Teknik Üniversitesi
Prof. Dr. Muhammet BORAN	Karadeniz Teknik Üniversitesi
Prof. Dr. Murat TOPBAŞ	Karadeniz Teknik Üniversitesi
Prof. Dr. Hasan KARAL	Karadeniz Teknik Üniversitesi
Doç. Dr. Erdem TAŞDEMİR	Karadeniz Teknik Üniversitesi
Doç. Dr. Fatih BEKTAŞ	Karadeniz Teknik Üniversitesi
Yrd. Doç. Dr. Coşkun ERÜZ	Karadeniz Teknik Üniversitesi
Yrd. Doç. Dr. Sercan EROL	Karadeniz Teknik Üniversitesi
Yrd. Doç. Dr. Şebnem ERTAŞ	Karadeniz Teknik Üniversitesi
Yrd. Doç. İsmail KÖSE	Karadeniz Teknik Üniversitesi
Dr. Muhammet PANAHA	Islamic Republic of Iran
Yrd. Doç. Dr. Ediz GÜRİPEK	Gaziosmanpaşa Üniversitesi
Yrd. Doç. Mehmet GÜLLÜ	Gaziosmanpaşa Üniversitesi
Yrd. Doç. Emin ARSLAN	Gaziosmanpaşa Üniversitesi
Prof. Dr. Ümit YILMAZ	The University of Georgia

Düzenleme Kurulu

Prof. Dr. Hikmet ÖKSÜZ	Karadeniz Teknik Üniversitesi Rektör Yrd.
Prof. Dr. Asım ÖREM	Karadeniz Teknik Üniversitesi Rektör Yrd.
Prof. Dr. Hasan KARAL	Karadeniz Teknik Üniversitesi
Prof. Dr. Murat TOPBAŞ	Karadeniz Teknik Üniversitesi
Doç. Dr. Erdem TAŞDEMİR	Karadeniz Teknik Üniversitesi
Doç. Dr. Abdullah AKAT	Karadeniz Teknik Üniversitesi
Doç. Dr. Fatih BEKTAŞ	Karadeniz Teknik Üniversitesi
Doç. Dr. Ebru ÇOLAK	Karadeniz Teknik Üniversitesi
Yrd. Doç. Dr. Şebnem ERTAŞ	Karadeniz Teknik Üniversitesi
Yrd. Doç. Dr. İsmail KÖSE	Karadeniz Teknik Üniversitesi
Yrd. Doç. Dr. Melike ÇELİK	Karadeniz Teknik Üniversitesi
Öğr. Gör. Ali Haydar DOĞU	Karadeniz Teknik Üniversitesi
Öğr. Gör. Fegan MUTLU	Karadeniz Teknik Üniversitesi
Okt. Veysel USTA	Karadeniz Teknik Üniversitesi

Sempozyum Sekreteryası

Öğr. Gör. Ali Haydar DOĞU	Karadeniz Teknik Üniversitesi
Nazlı GÜLEŞ	Karadeniz Teknik Üniversitesi
Elif GÖKÇE	Karadeniz Teknik Üniversitesi

Akademik Bildiriler

Bu kitapta yer alan bildiri metinleri sempozyumun konu başlıklarına uygun olarak yazarlar tarafından hazırlanmıştır. Bildiriler yazarların kendi fikirlerini yansıtır ve herhangi bir değişiklik yapılmadan aynı şekilde basılmıştır. Yazarlar hazırladıkları kendi bölümlerinden sorumludur.

Editörler

Ali Haydar DOĞU

Elif GÖKÇE

Nazlı GÜLEŞ

İÇİNDEKİLER

İÇİNDEKİLER	I
SUNUŞ	II
GİRİŞ	III
1. DOĞU KARADENİZ BÖLGESİ GASTRONOMİK UNSURLARININ GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ	1
2.KIRSAL TURİZM VE REKREASYON POTANSİYELİ BAĞLAMINDA “YAZLIK KÖYÜ TURİSTİK KÖY İŞLETMESİ YERLEŞİMİ” HARİTASININ OLUŞTURULMASI	10
3.TRABZON’DA KIRSAL ALANLARIN KALKINMASI AMACIYLA, TURİZME YÖNELİK, ÇEKİRDEK ALANLARIN OLUŞTURULMASI: SÜRMENE ÖRNEĞİ	24
4.ÜNİVERSİTE ÖĞRENCİLERİNİN YÖRESEL MUTFAKLARA YÖNELİK ALGISI: KARADENİZ MUTFAĞI ÖRNEĞİ	35
5.DOĞU KARADENİZ GÜNÜBİRLİK TURLARDA MÜZİK REPERTUVARI ANALİZİ	44
6.GÜMÜŞHANE İLİ AÇISINDAN EKO-TURİZMİN SWOT ANALİZ YARDIMIYLA DEĞERLENDİRİLMESİ	48
7.ARAP TURİSTLERİN DOĞU KARADENİZ BÖLGESİ’NE EKONOMİK KATKILARINI BELİRLEMeye YÖNELİK BETİMSSEL BİR ARAŞTIRMA	59
8.YENİ BİR SPOR DİSİPLİNİ OLARAK YELKEN İLE ORYANTİRİNG ETKİNLİĞİNİN İNCELENMESİ	69
9. YUSUFELİM’DE	79
10.DOKAP BÖLGESİNDEKİ TURİZM FAALİYETLERİNİN SEKTÖREL KREDİ ÇERÇEVESİNDE BELİRLENMESİ: 2010-2016 YILLARI ARASI BANKACILIK VERİLERİNİN KARŞILAŞTIRMALI BİR ANALİZİ	84
11.TURİZMİN BÖLGESEL KALKINMAYA ETKİSİ: DOKAP BÖLGESİ İÇİN SWOT ANALİZİ	91
12.TAŞINMAZ KÜLTÜR VARLIĞI KORUNMA ALANI EDİNİM MALİYETİ İÇİN COĞRAFİ VERİ TABANI TASARIMI	99
13.TRABZON’DA TURİZM FARKINDALIĞININ YEREL BASIN ÜZERİNDEN İNCELENMESİ	107
14.DESTİNASYON PAZARLAMASINDA İMAJIN ROLÜ, DOĞU KARADENİZ BÖLGESİNDE EĞİTİM GÖREN ÜNİVERSİTE ÖĞRENCİLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA	120

15.DOKAP BÖLGESİNDE SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM İÇİN SEBZE ÜRETİMİ	128
16.ETKİNLİK TURİZMİ BAĞLAMINDA FİLM FESTİVALLERİNİN ŞEHİRLERE ETKİSİ.....	133
17.SOSYAL SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK ÇERÇEVESİNDE KATILIMCI TURİZM PLANLAMASI: GÜMÜŞHANE ÖRNEĞİ.....	139
18. ARTVİN İLİNİN DOĞA TURİZMİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ	148
19.ARTVİN'DE GASTRONOMİ TURİZMİ ALGISI: ARTVİN ÇORUH ÜNİVERSİTESİNDE ÇALIŞAN AKADEMİSYENLER ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA	155
20.SÜRDÜRÜLEBİLİR KÜLTÜR TURİZMİ VE BAYBURT İLİNİN KÜLTÜREL TURİZM POTANSİYELİ	162
21.ULAŞTIRMANIN ÜLKE EKONOMİSİ VE SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM ÜZERİNDE Kİ BİLEŞİK ETKİLERİ.....	170
22.KÜLTÜR TURİZMİNİN GELİŞTİRİLMESİNDE YEREL YÖNETİMLERİN ETKİNLİĞİ: BAYBURT İLİ ÖRNEĞİ.....	178
23.BAYBURT TURİZMİNİN GELİŞME POTANSİYELİ, SORUNLAR VE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ	183
24.JEOTURİZM: SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZME DOĞU KARADENİZ BÖLGESİNDEN ÖRNEKLER	188
25.GİRESUN ADASININ EKOTURİZM POTANSİYELİNİN BELİRLENMESİ.....	203
26.TURİZM VE OTELCİLİK MESLEK YÜKSEKOKULU ÖĞRENCİLERİNİN ACİL VE İLK YARDIM GEREKTİREN DURUMLAR HAKKINDAKİ BİLGİ VE TUTUMLARI: KARADENİZ TEKNİK ÜNİVERSİTESİ ÖRNEĞİ	210
27.ULUSLARARASI SEYAHAT EDENLERİN SEYAHATLERİNDE YAŞADIKLARI SAĞLIK SORUNLARI VE ALDIKLARI ÖNLEMLER: İNTERNET TABANLI BİR ÇALIŞMA	218
28. UÇUŞLARDA MEYDANA GELEN TIBBİ ACİLLER VE KORUNMA YOLLARI.....	223
29.ARTVİN HALKININ İHTİYAÇLARININ BELİRLENMESİ VE BU İHTİYAÇLARIN KARŞILANMA DÜZEYLERİ	226
30.TURİZMİN GELİŞİMİ VE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİ AÇISINDAN YEREL YÖNETİMLERİN ROLLERİ ÜZERİNE BİR İNCELEME: BAYBURT-DEMİRÖZÜ BELEDİYESİ DİRİLİŞ PROJESİ ÖRNEĞİ.....	235
31.ARAP TURİSTLERİN TRABZON VE ÇEVRESİNE YÖNELİK DESTİNASYON TERCİHLERİ, BEKLENTİ VE ŞİKÂyetLERİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA	240
32.BÖLGESEL DESTİNASYON PAZARLAMA ARACI OLARAK YEREL FESTİVALLER: TRABZON ÖRNEĞİ.....	252

33.BAYBURT ŞEHİRİ KÜLTÜREL TURİZM ALANLARINDAN OSMANLI DÖNEMİ FERRUHŞAD BEY TESİSİ.....	258
34.KARADENİZ TEKNİK ÜNİVERSİTESİ TIP FAKÜLTESİ ACİL SERVİS ÇALIŞANLARININ YABANCI UYUKLU HASTALARA SAĞLIK HİZMETİ SUNUMUNDA YAŞANAN SORUNLAR HAKKINDAKİ DÜŞÜNCELERİ	269
35.KARADENİZ TEKNİK ÜNİVERSİTESİ TIP FAKÜLTESİ YETİŞKİN ACİL SERVİSE BAŞVURAN YABANCI UYUKLU HASTALARIN ÖZELLİKLERİ.....	272
36.TURİZM İŞLETMELERİNİN SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZME YÖNELİK YAPTIKLARI İNOVASYON ÇALIŞMALARINI ÜZERİNE ARAŞTIRMA	276
37.KORUNAN ALANLARIN ARAZİ YÖNETİMİNDE CBS UYGULAMALARI	285
38.ORTAK PAZARLAMA STRATEJİSİYLE OLUŞTURULAN YENİ DESTİNASYONLARIN REKABET GÜCÜNÜN ARTTIRILMASI: RİZE VE ARTVİN ÜZERİNE BİR UYGULAMA	299
39.TURİZMİN YÜKSELEN ALTERNATİFİ YAYLALAR, ÇAMBAŞI YAYLASI ÖRNEĞİ	310
40.PAZAR BALLICA MAĞARASI EKONOMİK ETKİNLİĞİNİ İÇİN ALTERNATİF KAYNAKLAR	321
41.YÖRESEL LEZZET HARİTASININ DİNAMİK WEB HARİTALAMA TEKNİKLERİ İLE ÜRETİLMESİ: TRABZON İLİ ÖRNEĞİ	331
42.YEREL PAYDAŞLARIN BAKIŞ AÇISIYLA TURİZMDE YAYLA EVLERİNİN KULLANILMASI YAKLAŞIMI	338
43.TURİZM SEKTÖRÜNE SAĞLANAN VERGİSEL TEŞVİKLERİN BÖLGESEL KALKINMAYA VE GÜMÜŞHANE TURİZMİNE ETKİLERİ	351
44.ANKARA'DA BULUNAN SEYAHAT ACENTALARININ DOKAP İLLERİNE DÜZENLEDİĞİ TURLAR VE WEB SİTELERİNDE YER ALAN TUR PROGRAMLARININ İÇERİK ANALİZİ.....	363
45.KARADENİZ TEKNİK ÜNİVERSİTESİ FARABİ HASTANESİ'NE YAPILAN YABANCI UYUKLU HASTA BAŞVURULARININ DEĞERLENDİRİLMESİ.....	376
46.DOĞU KARADENİZ TURİZMİNDE EĞİTİMSEL PROBLEMLERE UZAKTAN EĞİTİM İLE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ.....	381
47.TURİZM AÇISINDAN PERŞEMBE İLÇESİ: SAKİN (CİTT SLOW) ŞEHİR HAREKETİ (ORDU)	593
48.FIRTINA VADİSİNDE GERÇEKLEŞTİRİLEN RAFTİNG FAALİYETLERİNİN REKABETÇİLİK ANALİZİ VE DESTİNASYONUN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİNE KATKISI	400
49.KENT İMAJINI OLUŞTURMADA DESTİNASYON PAZARLAMASI:TRABZON KENTİ ÜZERİNE BİR İNCELEME.....	411

50.DAĞ VE YAYLA TURİZMİNİN DOĞU KARADENİZ TURİZMİ İÇİN ÖNEMİ	419
51.TONYA İLÇESİNİN TURİZM POTANSİYELİ.....	428
52.KENT TANITIMINDA ETKİLİ BİR ARAÇ OLARAK WEB SAYFALARI: DOKAP BÖLGESİ İLLERİ KAPSAMINDA BİR ARAŞTIRMA	438
53.YEREL TURİZMDE EYLEM PLANI SÜRECİ:TOKAT İLİ ÖRNEK UYGULAMASI ...	445
54.TURİZMİNİN TOKAT İLİ EKONOMİSİNE ETKİLERİ.....	452
55.PAZAR BALLICA MAĞARASI EKONOMİK ETKİNLİĞİNİ ARTIRMAK İÇİN ALTERNATİF KAYNAKLAR.....	465
56. DOKAP BÖLGESİNDE FAALİYET GÖSTEREN KIŞ TURİZM İŞLETMELERİ İÇİN MALİ BİR KOLAYLIK: ÖZEL HESAP DÖNEMİ	476
57.DOĞU KARADENİZ BÖLGESİ SÖZLÜ KÜLTÜRÜNÜN KÜLTÜR ENVANTERİ ÇALIŞMALARI İÇİNDEKİ YERİ VE KÜLTÜR TURİZMİNE ETKİLERİ ÜZERİNE DEĞERLENDİRMELER.....	483
58.ÖZNEMLİKTE NESNELİĞE KENT ESTETİĞİ MODUSLARI.....	488
59.TONYA'DA (TRABZON) SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZMİN UYGULANMASI ÖNERİSİ.....	498
60.FIRTINA VADİSİNDEKİ TURİZM FAALİYETLERİNİN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİ İÇİN EKOLOJİK BİR YAKLAŞIM: MONORAY VE HAVADAN TAŞIMA SİSTEMİNİN KURULMASI.....	506
61.ORDU İLİ GASTRONOMİ TURİZMİ POTANSİYELİ.....	519
62.KAMU KURUMLARI, SOSYAL MEDYA VE TURİZM:DOKA BÖLGESİ VALİLİKLERİNİN TURİZME YÖNELİK TWİTTER MESAJLARININ DEĞERLENDİRİLMESİ.....	524
63.DOĞU KARADENİZ'DE KEŞFEDİLMİYİ BEKLEYEN YENİ BİR TURİZM KAPISI: TARİHİ HANLAR	538
64.TARİHİ SÜRMENE-BAYBURT KERVAN YOLU- KAHVEDÜZÜ HANLARI ÖRNEĞİNDE TURİZM POTANSİYELİNİN İRDELENMESİ	548
65.GASTRONOMİ VE TANITIM FAALİYETLERİNDE İNOVASYON: YÖRESEL GASTRO MOBİL ÖRNEĞİ	560
66.DOĞU KARADENİZ (TRABZON) DE KIYI MÜDAHALELERİ VE DENİZ - KIYI TURİZMİ POTANSİYELİ.....	565
67.TRABZON İLİNDE YER ALAN BALIKÇI BARINAKLARININ YAT TURİZMİ AMAÇLI KULLANILABİLİRLİĞİ.....	570

- 68.SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM KAPSAMINDA ZİNAV GÖLÜ TURİZM POTANSİYELİNİN ARTTIRILMASINA YÖNELİK ÖNERİLER.....575**
- 69.SEBASTAPOLİS ANTİK KENTİNİN KÜLTÜREL MİRAS TURİZMİ KAPSAMINDA DEĞERLENDİRİLMESİ: DÖRT ADIM MODELİ.....578**
- 70.SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM İÇİN BEŞİKDÜZÜ SAKİN ŞEHİR OLMALI (MI?).....583**
- 71.GÜMÜŞHANE'DE YABANCI UYUKLU TURİSTLERİN 112 ACİL ÇAĞRILARININ ÖZELLİKLERİ.....593**
- 72.SAĞLIK TURİZMİNİN TÜRKİYE'YE VE DOĞU KARADENİZ BÖLGESİNE KATKISI599**
- 73.TURİZM TEMELİNDE DOĞU KARADENİZ BÖLGESİNDEKİ YAYLALARIN ARAP TURİSTLER ÜZERİNDEKİ ROLÜ612**

DOĞU KARADENİZ BÖLGESİ GASTRONOMİK UNSURLARININ GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ

Songül Seda KAMBER TAŞ
(Arş. Gör. / Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi) s.sedakamber@gmail.com
Sedat TAŞ
(Öğr. Gör. / Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi) sedattas61@gmail.com

ÖZET

Yemek ve kültür başlıklarının kesiştikleri noktada başlayan gastronomi kavramı; şehirlerin, bölgelerin ve ülkelerin turizm pazarlamalarında avantaj sağlayan yeni bir turizm alanının gelişmesine kaynak sağlamıştır. Sahip olduğu coğrafi, iklimsel ve kültürel çeşitliliklerin etkisiyle gelişen zengin Türk Mutfağı, her bölgesinde barındırdığı farklı gastronomik değerlerle bu açıdan büyük önem bir taşımaktadır. Bu çalışmanın amacı; Doğu Karadeniz Bölgesi'nin gastronomik değerlerini ortaya koyup bu değerlerinin sürdürülebilirliğine destek olarak gelecek nesillere aktarılabilmesinde rol oynamak ve destinasyonların yerel kimliklerini yansıtan mutfak kültürleriyle farklılık yaratarak bölgenin rekabet edilebilirliğini artırmaktır. Bu bağlamda araştırmannın konusunu, Doğu Karadeniz Bölgesi'nde öne çıkan gastronomik unsurların incelenmesi oluşturmaktadır. Bölgedeki iller bir bütün halinde değerlendirilerek bölgenin farklı lezzetler arayan gastronomi turistleri için daha cazip hale gelmesine yardımcı olacak önerilerde bulunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Gastronomi Turizmi, Gastronomik Unsurlar, Doğu Karadeniz Bölgesi.

EVALUATION OF GASTRONOMIC FEATURES OF EASTERN BLACK SEA REGION IN TERMS OF GASTRONOMY TOURISM

Songül Seda KAMBER TAŞ
(Research Assistant/ Gümüşhane University Faculty of Tourism, Department of Tourism Guidance)
s.sedakamber@gmail.com
Sedat TAŞ
(Lecturer/ Gümüşhane University Faculty of Tourism, Department of Tourism Guidance)
sedattas61@gmail.com

ABSTRACT

The gastronomy which started at the intersection of food and culture titles; It provides resources for the development of a new tourism field that benefits cities, regions and countries in tourism marketing. Due to the geographical, climatic and cultural diversity that it has, the rich Turkish Cuisine has a great importance in this respect with its different gastronomic values in each region. The purpose of this study is to play a role in revealing the gastronomic values of the Eastern Black Sea Region and transferring them to future generations in support of the sustainability of these values. And to increase the competitiveness of the region by making a difference with the culinary cultures that reflect the local identities of the destinations. In this context, the subject of the research is the examination of the gastronomic elements that prominent in the Eastern Black Sea Region. The provinces in the region were taken as a whole and suggestions were made to make them more attractive for tourists seeking different tastes.

Keywords: Gastronomy, Gastronomy Tourism, Gastronomical Features, Eastern Black Sea Region.

1.GİRİŞ

Gelişen ve değişen dünyayla birlikte günümüz turizm anlayışında da farklılıklar meydana gelmeye başlamıştır. Günümüz tüketicisi tatil anlayışı, kitle turizminden alternatif turizm türlerine doğru yönelen bir ivme kazanmıştır. Teknolojik gelişmelerle birlikte kolaylaşan ulaşım hizmetleri, artan tatil süreleri, bireylerin eğitim seviyeleri, gelir düzeyleri, yeni yerler ve deneyimler edinme arzusu vb. faktörler bireylerin tercihlerindeki bu değişimde etkin rol oynamaktadır. Özel ilgi alanları dahilinde yeni yerler, yeni tatlar, yeni maceralar, yeni kültürler deneyimlemek isteyen bireyler farklı turizm türlerine yönelmeye başlamıştır. Gastronomi turizmi de bu anlamda önem kazanan turizm türlerinden birisidir. Artık turistler deniz, güneş, kum üçlüsünün dışında gittikleri bölgelerin mutfak kültürünü de merak etmekte ve hatta kimi zaman bir seyahatin motivasyon kaynağını sadece sahip olunan gastronomik değerler de oluşturabilmektedir.

Bu bağlamda araştırmanın konusunu; destinasyonların yerel kimliklerini yansıtan mutfak kültürleriyle farklılık yaratarak bölgenin turizm pazarında rekabet edilebilirliğini artırmak amacıyla Doğu Karadeniz Bölgesi'nde öne çıkan gastronomik unsurların incelenmesi oluşturmaktadır. Bölgedeki iller bir bütün halinde değerlendirilerek bölgenin farklı lezzetler arayan gastronomi turistleri için daha cazip hale gelmesine yardımcı olacak önerilerde bulunulmuştur. Ayrıca bu araştırma; Doğu Karadeniz Bölgesi'nin gastronomik kimliğini yansıtan akademik çalışmaların yetersiz oluşu, sunulan öneriler ışığında bölgesel turizm ekonomisine sağlayabileceği katma değerler ile bölgesel kalkınma açısından ilgili kişi, kurum, kuruluş ve paydaşlara çıkarımlar sunabilmesi adına da önem taşımaktadır.

2. GASTRONOMİ VE GASTRONOMİ TURİZMİ

Gastronomi kelimesi etimolojik olarak incelendiğine; Yunanca *gastros (mide)* ve *gnomos (kural veya yasa)* kelimelerinin birleşiminden oluşarak, yeme ve içmeyle ilgili kurallar ya da normları işaret ettiği görülmektedir (Santich, 2004: 16; Tez, 2012: 9). Genellikle *yemek pişirme ve iyi yemek yeme sanatını incelen bir bilim dalı* olarak ifade edilmesinin yanı sıra *kültür ve yiyecek arasındaki ilişkiyi inceleyen bir bilim dalı* olarak da ele alınmaktadır (Kivela ve Crotts, 2006: 354). Gastronomi kavramı Türk Dil Kurumu Sözlüğünde ise, *'iyi yemek yeme merakı'* ve *'sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi'* olmak üzere iki tanımla betimlenmektedir (Türk Dil Kurumu, 2017).

Kivela ve Crotts (2006: 354-355) gastronominin disiplinler arası bir faaliyet olduğuna işaret ederek; kimya, edebiyat, antropoloji, jeoloji, sosyoloji, müzik, tarih, felsefe ve psikoloji ile ilgili değerlendirmeleri de içerdiğine vurgu yapmaktadır. Özetle gastronomi; insani temel ihtiyaçlardan olan yiyecek ve içeceğin birçok bilim dalıyla ilişkilendirilerek hazırlanmasını, pişirilmesini ve sunulmasını estetik bir anlayışla ele alan yeni bir bilim dalıdır (Görkem ve Sevim, 2011: 75).

Gastronomi turizmi ise; faydalı olan ve haz veren arasındaki mükemmel dengeyi sağlamaya çalışan, günlük yiyecek ihtiyacı ile mutfak deneyimleri arasında turist üzerinde eşsiz izler bırakabilen yeni bir niş turizm türüdür. Gidilen coğrafi bölge, gelenekler ve kültür de bu güzel deneyimin birer parçasıdır (Diaconescu ve Nistoreanu, 2013: 42).

3. DOĞU KARADENİZ BÖLGE MUTFAĞI VE GASTRONOMİK UNSURLARI

Toplumlar için bir kültür ögesi olan yemek (yeme-içme), insanlık tarihinin başlangıcından bu yana coğrafyalar değiştikçe toplumların sahip olduğu yaşam biçimleri ve beslenme ritüellerindeki değişimlere bağlı olarak gelişim göstermiştir (Taş ve Başkan, 2017: 373). Yüzyıllar içinde meydana gelen mutfak kültürleri, zaman içinde etkileşim içinde bulunarak birbirleriyle benzer özellikler gösterebilmektedirler. Fakat Türk mutfağı içerisinde özel bir yere sahip olan Doğu Karadeniz mutfağı, günümüzde de özgünlüğünü koruyan ender mutfaklardan birisidir (Cömert ve Özata, 2016: 1964). Genel olarak değerlendirildiğinde, Doğu Karadeniz mutfağına ait yemekler kısa sürede hazırlanan, pratik yemeklerdir. Yemeklerin çabuk hazırlanabilir olmasının bir nedeni de yöre kadınının düzenli olarak ev dışında işlerle uğraşıp, yemek yapımına ayıracak zamanının kısıtlı olması gösterilmektedir (Çokişler, 2013: 222). Doğu Karadeniz mutfağı denildiğinde, çay, fındık, hamsi, karalahana ve mısır ilk akla gelen gıdalar arasındadır. Türkiye mısır üretiminin % 45'i, fındık üretiminin %80'inden fazlası, çay üretiminin %65'i Karadeniz bölgesinden temin edilmektedir (Karadağ vd., 2014: 42). Bölgede kıyı yerleşmelerin yoğunluğundan dolayı, balıktan yapılan yemekler ön plana çıkmaktadır. Doğu Karadeniz insanı için önemli bir kültürel figür haline gelen hamsi, mutfak kültürüne yerleşmiş olup yöresel zenginlik haline gelmiştir (Düzgüneş, 2010: 8). Hamsi tüketimi çoğunlukla bölgenin kıyı kesiminin mutfağında yer alırken, iç kesimlere doğru gidildikçe hamsi yerine alabalık tüketildiği görülmektedir (Çokişler ve Türker, 2015:125). Doğu Karadeniz mutfağında balık tüketimi yoğun olsa da Akçaabat köftesi, Artvin et kavurması gibi bölge içerisinde sunulan özgün et ürünleri de bulunmaktadır (Şengül 2015: 49). Balık ve et tüketiminin yanı sıra bölgenin fazla yağış alması çeşitli otların ve bahçe sebzeçiliği üretiminin gelişmesine imkan sağlamıştır (Kızılırmak vd., 2014: 77). Karadeniz'e özgü pirinçli bir sebze yemeği olarak hazırlanan dibleler, her çeşit sebze ve otlar yapılmaktadır. Sebzeler mıhlama ve ezme olarak da değerlendirilmektedir. Yenilebilen yabani otlar çorbadan böreğe her yemekte kullanılmaktadır. Zılbıt kavurması ve sakarca kayganası bu yemeklere örnek olarak gösterilebilir (Karadağ vd., 2014: 43). Karalahana çorbası ve sarması ise Doğu Karadeniz mutfağının sembolü olmuş yiyeceklerindendir (Şengül, 2015: 49).

3.1. Coğrafi İşaretli Ürünler

Son yıllarda ekonomik anlamda ülkelere önemli katkılar sağlayan turizm sektörü, kültürel ve geleneksel değerlerin tanıtımında da etkin bir rol oynamaktadır (Orhan, 2010:243). Coğrafi açıdan bir bölgeye veya yöreye özgü doğal koşulları ve bölgesel özelliklerini, tanınırlıklarını ve kalitelerini arttıran yöresel ürünlere olan talep hızla artmaktadır (Schneider ve Ceritoğlu, 2010: 30). Bu artış ve eğilimlerin fark edilmesiyle birlikte yöresel ve özgün olanı korumak adına yapılan ilk uygulama 1992 yılında Avrupa birliği ülkelerinde, daha sonra ise Coğrafi İşaret sistemi içinde uluslararası ölçekte kullanılmaya başlanmıştır (Kan vd., 2012:93). Ülkemizde yerel değerlerin korunmasına yönelik ilk çalışma, 27.06.1995 tarihinde yürürlüğe giren 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Kararname” ile gerçekleştirilmiştir. Çıkarılan bu yasayla birlikte, tescilleri vermek üzere Türk Patent Enstitüsü görevlendirmiştir. Türk Patent Enstitüsü’nün yaptığı tanıma göre coğrafi işaret; *belirgin bir niteliği, ünü ya da diğer özellikleri itibariyle kökenin bulunduğu bir yöre, alan, bölge ya da ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren bir işaret* olarak tanımlanmaktadır (Türk Patent Enstitüsü, 2017).

Coğrafi işaretler *mahreç işareti* ve *menşe adı* olarak ikiye ayrılmaktadır. Bir ürünün üretiminden bitimine kadar tüm işlemler ilgili bölgede gerçekleşiyorsa buna menşe adı, bu aşamaların en az biri ilgili bölgede gerçekleşiyorsa mahreç işareti verilmektedir (Özkaya vd., 2013:17). 04.12.2017 tarihi itibariyle Türk Patent Enstitüsü’nce 245 adet tescilli coğrafi işaret olup, başvurusu değerlendirme sürecinde olan 414 adet ürün bulunmaktadır (turkpatent, 2017).

Yöresel değerleri ekonomiye kazandıran, coğrafi işareti alan bölgenin tanıtımını yaparak ve sahip olunan bu değerlerin gelecek nesillere aktarılmasında rol oynayan coğrafi işaretler (Özkaya vd., 2013:17; Tanrıku, 2011:181) bölgelerin ya da şehirlerin gastronomi turizmi açısından değer taşımaktadır. Doğu Karadeniz Bölgesi’nde bulunan coğrafi işaretli ürün sayısını incelediğimizde; 12 adet tescilli coğrafi işaretli ürün, 20 adet başvuru değerlendirme sürecinde bulunan ürün olduğu görülmektedir (turkpatent, 2017). Tescil alan ve tescil bekleyen ürünlerin bölgedeki şehirlere göre hazırlanan listesi aşağıdaki gibidir.

Tablo 1. Doğu Karadeniz Bölgesi’ne Ait Coğrafi İşaretli Ürünler

S.N	COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜNÜN ADI	İLİ
1	Akkuş Şeker Fasulyesi	Ordu
2	Giresun Tombul Fındığı	Giresun
3	Piraziz Elması	Giresun
4	Akçaabat Köftesi	Trabzon
5	Trabzon Telkariye ve Hasırı	Trabzon
6	Hamsköy Sütlacı	Trabzon
7	Çarşıbaşı Keşanı	Trabzon
8	Gümüşhane Dut Pestili	Gümüşhane
9	Gümüşhane Kömesi	Gümüşhane
10	Gümüşhane Sironu	Gümüşhane
11	Gümüşhane Ekmeği	Gümüşhane
12	Rize Bezi (Feretiko)	Rize

Kaynak: <http://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/geographicalRegisteredList/>

Tablo 2. Doğu Karadeniz Bölgesi'ne Ait Tescil Bekleyen Ürünler

S.N	COĞRAFI İŞARET İÇİN BAŞVURUDA BULUNULAN ÜRÜNÜN ADI	İLİ
1	Ünye Pidesi	Ordu
2	Ordu Tostu	Ordu
3	Fatsa Yalıköy Köftesi	Ordu
4	Ordu Perşembe Ceviz Helvası	Ordu
5	Ünye Beyaz Bentoniti	Ordu
6	Ünye Taşı	Ordu
7	Ordu Yayla Pancarı Turşusu	Ordu
8	Çamoluk Kuru Fasulyesi	Giresun
9	Çamoluk Şeker Kuru Fasulyesi	Giresun
10	Sürmene Pidesi	Trabzon
11	Sürmene Bıçağı	Trabzon
12	Trabzon Kazaziyesi	Trabzon
13	Kelkit Zilli Kilim	Gümüşhane
14	Çayeli Kurufasulye Yemeği	Rize
15	Derepazarı Pidesi	Rize
16	Anzer Balı	Rize
17	Rize Çayı	Rize
18	Rize Simidi	Rize
19	Puçuko	Artvin
20	Laz Böreği	Artvin

Kaynak: <http://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/geographicalList/>

3.2. Gastronomi Müzeleri

Gastronomi turizmine olan talebin artışı, destinasyonların gastronomik unsurlarının turizm çekiciliği unsuru olarak kullanılmasını da beraberinde getirmiştir (Bekar vd., 2017: 468). Kültürel yatırımların en önemlilerinden biri; toplumların tarihi ve kültürel yapılarının paylaşılmasına aracılık eden müzeleri korumak, geliştirmek ve sayısını arttırmaktır. Müzeler; turizm endüstrisinin önemli bir ayağıdır (Özdemir, 2008: 35-36). Bu kapsamda değer gören gastronomi müzeleri; farklı kültürlerin yeme içme alışkanlıklarının devam ettirilmesi ve hatırlanmasının yanı sıra destinasyonların turizm pazarlamalarında önemli çekicilik unsurlarından biridir. (Bekar vd., 2017: 468).

Gastronomi müzeleri; yiyecek ve içeceklerin geçmiş tarihini yansıtmakla beraber ziyaretçilerin bu yiyeceklerin üretimine katılım ya da gözlem imkanı sunmakta, tadım yapabilmelerine olanak verip zamanlarını hoşça değerlendirebilecekleri sosyokültürel aktiviteler de sunmaktadır (Şenel, 2017: 57). Tarihi mutfaklar ve gastronomi müzeleri gibi özgün ve farklı deneyimler sunabilen destinasyonlar, turistler için sadece destinasyon merkezi olmakla kalmayacak bunun yanı sıra mevcut pazarda mutlak bir rekabet üstünlüğe sahip olacaklardır (Yıldız, 2016: 32). Ülkemizde bulunan gastronomi müzeleri aşağıdaki tabloda isimleriyle birlikte verilmiştir.

Tablo 3. Türkiye’de Bulunan Gastronomi Müzeleri

S.N	Müze Adı	Müzenin Olduğu İl
1	Adatepe Zeytin Yağı Müzesi	Ayvacık / Çanakkale
2	Peynir Müzesi	Büyük Boğatepe Köyü / Kars
3	Geleneksel Mutfak Müzesi	Şanlıurfa
4	Oleatrium Zeytin ve Zeytin Yağı Tarihi Müzesi	Kuşadası / Aydın
5	Köstem Zeytin Yağı Müzesi	Urla / İzmir
6	Kutman Tarihi Şarap Müzesi	Tekirdağ
7	Emine Göğüs Mutfak Müzesi	Gaziantep
8	Antakya Mutfak Müzesi	Hatay
9	Marmaris Bal Evi	Marmaris / Muğla

Tabloda da görüldüğü gibi Doğu Karadeniz Bölgesi’nde gastronomi müzesi bulunmamaktadır. Ancak web tabanlı yapılan araştırma sonucunda Rize’de Çaykur Çay Müzesi’nin oluşturulacağı bilgisine ulaşılmıştır. Kurulacak olan müzede çayın tüm paydaşlarına yer vermeyi hedefleyen Çaykur, bu kapsamda ilk etapta 24 ülkeden 21 yılda toplam 356 parçadan oluşan antika çaydanlık koleksiyonu oluşturmuş. Fabrika hinterlandı içerisinde kurulacak çay müzesi ile ilgili çalışmalarını da sürdürüyor (çaykur, 2017). Müzenin yapım aşaması tamamlandığında bölgede sadece 1 adet gastronomi müzesi bulunmuş olacaktır. Oysaki zengin bir kültürel mirası içinde barındıran bu coğrafyada pek çok simge olmuş gastronomik ürün bulunmaktadır. Bölge tanıtımına, turizmüne ve ekonomisine yadsınamaz katkılar sağlayacak olan bu müzelerin sayısının mümkün olduğunca çok ve hızlı bir şekilde artırılması bölgesel ve noktasal anlamda olumlu neticeler doğuracaktır.

3.3.Festivaller

Festivaller, bir bölgede belli dönemlerde toplumun kendine ait olan bir değerini kutlamak, bir olay veya kişiyi anmak amacıyla yapmış oldukları kültürel, sanatsal ve sosyal içerikli etkinlikler olarak ifade edilmektedir. Bu etkinliklerle topluma ait geleneklerin yaşatılması ve toplumların sahip olduğu kültürü gelecek nesillere aktarmak amaçlanmaktadır (Giritlioğlu vd, 2015:308). Rekabet üstünlüğü sağlamak adına birden fazla çekicilik unsurunu bünyesinde barındırması gereken destinasyonlar için festivaller (Şengül ve Genç, 2016: 79); bir bölgenin veya yörenin sahip olduğu doğal, tarihi, kültürel değerlerinin tanıtılmasında, yerel turizm faaliyetlerinin geliştirilmesinde ve bölgenin kalkınmasında önemli bir araç olarak değerlendirilmekte ve etkin bir rol oynamaktadırlar (Özgürel vd., 2015:113). Festivaller sanat, yerel kültür, yemek, şarap ya da tarım ürünleri, tarihsel açıdan önemli olaylar gibi farklı temalara sahip olarak düzenlenmektedir. (Yıldız ve Polat, 2016: 41).

Dünyada her binlerce katılımcının katkısıyla başarılı bir şekilde gerçekleştirilen gastronomi temalı festivallere baktığımızda; üretici ve tüketiciyi bir araya getirme, inovatif ürünleri tadabilme, yapılan festivallerin birkaç gün sürebildiği gibi bir ay boyunca sürmesiyle yadsınamaz bir ekonomik Pazar yaratma, bölgesel ve/veya yöresel tanıtım alanı yaratma vb. gibi pek çok girdiyi bir arada gerçekleştirme imkanı sunduğunu görebilmekteyiz. Bütün bir ekim ayı boyunca, dünyaca ünlü şef ve mutfakların katılımıyla gerçekleştirilen *Sidney Uluslararası Yemek Festivali*; eylül ayının son haftası İngiltere’nin batısında, Galler’in Başkenti Cardiff’te 460’tan fazla peynirin çeşitli etkinliklerle görücüyü çıktığı dünyanın önde gelen peynir festivallerinden biri olan *Great British Peynir Festivali* ve yine eylül ayında gerçekleştirilen, normalde 400 kişinin yaşadığı fakat *Hasat Festivali*’nde 15 bin kişiye ev sahipliği yapan Russin’deki festivaller dünyada başarı ile yürütülen gastronomi festivalleri arasındaki yerlerini almışlardır (fortuneturkey, 2017).

Giritlioğlu vd. (2015) tarafından gerçekleştirilen çalışmada; Türkiye’de düzenlenen festivallerin, düzenlenme temasına, düzenlendiği zamana ve düzenlendiği bölgeye göre sınıflandırılması amaçlanmıştır. Araştırmanın sonucunda; Türkiye’de en fazla “kültür” temalı festivallerin düzenlendiği tespit edilirken, festivallerin en fazla Temmuz ayında düzenlendiği sonucuna ulaşılmıştır. Öte yandan Marmara Bölgesi Türkiye’de en fazla sayıda festivalin düzenlendiği bölge olurken ikinci sırada ise Karadeniz Bölgesi’nin geldiği tespit edilmiştir.

Doğu Karadeniz Bölgesi'nde gerçekleştirilen gastronomi temalı festivallerin listesi gerçekleştirildiği yöre ile birlikte aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Tablo 4. Doğu Karadeniz Bölgesi'nde Gerçekleştirilen Gastronomi Temalı Festivaller

S.N	Festival Adı	Festival Tarihi	Festival Yeri
1	Altın Fındık Kültür ve Sanat Festivali	16-17 Temmuz	Fatsa/ORDU
2	Direkli Altın Bal Kültür-Sanat ve Turizm Festivali	Eylül Ayı	Gürgentepe/ORDU
3	Uluslararası Ordu Altın Fındık Kültür-Sanat ve Doğa Festivali	30 Haziran- 06 Temmuz	Merkez/Ordu
4	Geleneksel Fırınlanmış Ören (Darı) Mısır Unu Helva Şenlikleri	Temmuz Ayının İlk Haftası	Eynesil/GİRESUN
5	Karagöl Keşkek Festivali	Temmuz Ayının İkinci Haftası	Dereli/GİRESUN
6	Şebinkarahisar Kültür Sanat ve Ceviz Festivali	Ağustos Ayının İkinci Haftası	Şebinkarahisar/GİRESUN
7	Çamoluk Bal Festivali	Ağustos Ayının İkinci/Üçüncü Haftası	Çamoluk/GİRESUN
8	Kuru Fasulye Festivali	Ağustos Ayının İkinci Haftası	Çamoluk/ Giresun
9	Çömlekçi Deresi Fındık Festivali	Temmuz Ayının İkinci Haftası	Tirebolu / Giresun
10	Meşepuarı Fındık Şenliği	Temmuz Ayının Üçüncü Haftası	Piraziz / Giresun
11	Güzel Yayla Sütlaç Festivali	Temmuz Ayının İlk Haftası	Hamsiköy/Maçka/ Trabzon
12	Fındık ve Karayemiş Festivali	29-30 Temmuz	Arsin / Trabzon
13	Ekmek ve Kültür Festivali	4-5-6 Ağustos	Vakfikebir /Trabzon
14	Tonya Tereyağı Festivali	Ağustos'un Son Cumartesi-Pazar Günü	Tonya / Trabzon
15	Uluslararası Gümüşhane Kuşburnu-Pestil Kültür ve Turizm Festivali	25, 26 ve 27 Ağustos	Merkez/ Gümüşhane
16	Rize Çay ve Yaz Spor Şenliği	25 Temmuz - 15 Ağustos Arası	Merkez / Rize
17	İkizdere Anzer Balı ve Yayla Şen.	Ağustos Ayının İlk Haftası	Ballıköy / İkizdere /Rize
18	Uluslararası Pastacılar Festivali	Mayıs Ayının Üçüncü Haftası	Çamlıhemsin /Rize
19	Hamsi Şenliği	Aralık Ayının Üçüncü Hafta Sonu	Merkez /Rize
20	Pide ve Turizm Festivali	Eylül Ayının Üçüncü Hafta Sonu	Derepazarı / Rize
21	Camili Kafkas Arı ve Bal Festivali	Temmuz Ayının Dördüncü Haftası	Borçka / Artvin

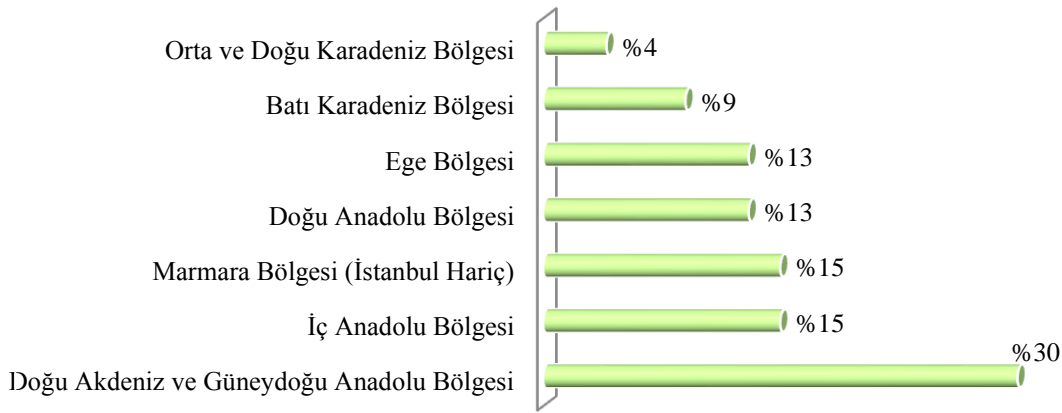
Kaynak: (İl Kültür ve Turizm Müdürlükleri, Belediyeler ve Valiliklerin web siteleri taranarak tablolaştırılmıştır).

Sunulan tabloda görüldüğü üzere, yapılan gastronomi temalı festivallerin sayısı her ne kadar hatırı sayılır olarak değerlendirilebilirse de içerik ve kapsam olarak değerlendirdiğimizde yeterli olduğu görüşünde şüphe uyandırmaktadır. Çünkü gerçekleştirilen festivaller küçük ölçekte kalmakta, ulusal ve uluslararası düzeyde değerlendirilemediği düşünülmektedir.

3.4.Gastronomi Turları

Kültürel mirasın önemli bir göstergesi olan yiyecek içeceklerin; tarihini özümsemek, üretimini veya yapılışını görmek, tadımını gerçekleştirmek gibi nedenlerle farklı bölgelere gerçekleştirilen seyahatler gastronomi turu olarak tanımlanmaktadır (Hjllager, 2003: 58). Dünya Turizm Örgütü'ne üye olan ülkelerin de önemine vurgu yaptıkları gastronomi turları, ekonomik katkıların yanı sıra destinasyonların birbirlerinden farklılaşarak yerel kültürlerinin sürdürülebilir kılınmasında önemli bir araç olarak kullanıldığını ifade etmektedir (Kızılırmak vd. 2016:260). Kosta Rika'ya gerçekleştirilen kahve turları, Belçika ve İsviçre'ye yapılan çikolata turları, Japonya ve Sri Lanka'ya yapılan çay turları ulusal ve uluslararası ölçekte gerçekleştirilen gastronomi temalı turlardan bazılarıdır (Yüncü, 2010: 31).Kızılırmak vd. tarafından (2016) ülkemizde gerçekleştirilen gastronomi tur rotalarının bölgelere göre dağılımını incelemek amacıyla gerçekleştirilen çalışmada; yurtiçinde faaliyet gösteren dört büyük seyahat acentasının gastronomi/gurme turu teması içinde yer alan toplam 46 tur rotasının olduğu tespit edilmiştir.

Şekil 1. Gastronomi Tur Güzergâhlarının Bölgesel Dağılımı



Kaynak: Kızılırmak, İ., Oflluoğlu, M. ve Şişik, L. (2016). Türkiye'de Uygulanan Gastronomi Turları Rotalarının Web Tabanlı Analizi ve Değerlendirmesi (Web-Based Analysis and Evaluation of Gastronomy Routes Applied in Turkey), Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 4 (1) s. 258-269.

Şekil 1'de de görüldüğü üzere Türkiye'de uygulandığı belirlenen 46 gastronomi tur rotasının % 30'u Doğu Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerini kapsamaktadır. Bölgeler itibariyle farklı birçok farklı kültüre ev sahipliği yapan Türkiye'de en az gastronomi turunun yapıldığı bölge % 4 oranıyla Orta ve Doğu Karadeniz Bölgesidir. Gastronomi tur güzergâhları kapsamında, bölgeler arasındaki dengesizlik dikkat çekmektedir. Bu durum, Doğu Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu Bölgelerinin turistik çekim unsuru olarak yerel mutfaklarını daha fazla ön plana çıkarabildiklerini göstermektedir. Çalışma sonucunda elde edilen %4'lük oran Orta ve Doğu Karadeniz Bölgesi'ne gerçekleştirilen gastronomi tur programlarının ortak yüzdesi olarak belirtildiğinden, Doğu Karadeniz Bölgesi'ni tek olarak değerlendirmek istediğimizde yüzdenin daha da aşağı düşeceği görülmektedir.

4.SONUÇ VE ÖNERİLER

Yapılan literatür taraması sonucunda bölgede gerçekleştirilen gastronomi temalı festivallerin birçoğunun yerel ölçekteki katılımcılarla sınırlı kaldığı görülmektedir. Yapılacak festivallerin ulusal ve uluslararası ölçekte gerçekleştirilmeleri amaçlanarak bu alanda uzmanlaşmalı ve istikrarlı olunmalıdır. İlgili tüm paydaşlar koordineli bir şekilde çalışmalıdır.

Bölgenin sahip olduğu kültürel değerler göz önüne alındığında coğrafi işaretli ürün sayısı tatmin edici değildir. Özellikle bölge mutfağı içerisinde ön plana çıkan yöresel ürünlerin coğrafi işaret tescil başvurularının ivediyle ilgili kurumlarca yapılması gerekmektedir.

Bölgede, bölge mutfağının geçmişi, bugünü ve geleceği arasında köprü görevi görebilecek bir mutfak müzesi bulunmamaktadır. Bölgenin sahip olduğu mutfak kültürü unsurlarının sergilenebileceği müze ve bölgeye özgü yemeklerin hem sunulabileceği hem de yapımının öğretilenebileceği eğitim merkezlerinin açılması için çalışmalar yapılmalıdır.

Bölge gastronomik değerler bakımından zengin olmasına karşın, gerçekleştirilen gastronomi turları oldukça yetersiz bulunmaktadır. Bugün Fransa’da Alsace Şarap Rotası, Lavanta Rotası, Napolyon Rotası gibi üç yüzü aşkın tematik turizm rotaları bulunmaktadır. Alanında uzman kişilerden destek alınarak bölgesel lezzet rotaları oluşturulmalı, oluşturulan rotalar seyahat acenteleri ve tur operatörleriyle paylaşılarak Doğu Karadeniz Bölgesi’nin gastronomik potansiyeli harekete geçirilmeli ve gastro turistlerle buluşturulmalıdır.

Yöresel mutfak lezzetleri arayan turistlerin talepleri dikkate alınmalı, yaşadıkları yerde tüketebilecekleri yemekler yerine bölge mutfağına özgü yemekler sunan işletmeler açılmalıdır. Bölgeye yapılan turizm tanıtım faaliyetleri içerisinde bölge mutfağına gereken önem verilmelidir.

KAYNAKÇA

Bekar, A., Arman, M.S. ve Sürücü, Ç. (2017). Turizmde Çekicilik Unsuru Olarak Gastronomi Müzeleri: Marmaris Bal Evi Örneği, *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, (5), 42, s. 468-477.

Çokişler, N. ve Türker, A. (2015). Mutfak Kültürünün Turizm Ürünü Olarak Kullanım Etkinliğinin İncelenmesi: Ayder Turizm Merkezi Örneği, *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Elektronik Dergisi*, Cilt:6, Sayı:14, s.122-136.

Çokişler, N. (2013). Türk Halk Kültürü Ürünlerinin Turizmde Kullanımı: Doğu Karadeniz Örneği. Doktora Tezi, Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.

Cömert, M. ve Özata, E. (2016). Tüketicilerin Yöresel Restoranları Tercih Etme Nedenleri ve Karadeniz Mutfağı Örneği. *Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 9 (42), s.1963-1973.

Diaconescu, D.M. ve Nistoreanu, P., (2013). Gastronomic Tourism – Option For The Development Of Local Communities. *Cactus Tourism Journal*, Cilt: 8, Sayı:2, s.42-43.

Düzgüneş, E. (2010). Hamsinin Karadeniz Kültüründeki Yeri ve Hamsi Avcılığının Tarihsel Gelişimi. *1. Ulusal Hamsi Çalıştayı: Sürdürülebilir Balıkçılık*, Trabzon.

Giritlioğlu, İ., Atınç, O. ve Özekici, Y.K. (2015). Bir Turizm Çeşitliliği Olarak Festival Etkinliklerinin Sınıflandırılması: Türkiye Üzerine Bir Değerlendirme, *Sosyal Bilimler Araştırmalar Dergisi*, s. 306-323.

Görkem, O. ve Sevim, B. (2011). Gastronomi Turizmi ve Türkiye’de Yüksek Öğretim Düzeyinde Mutfak Eğitiminin Genel Görünümü, *1. Uluslararası Turizm ve Otelcilik Sempozyumu*, 29 Eylül-1 Ekim 2011, s.73-83.

Hjalager, A. M. (2003). A Typology of Gastronomy Tourism, Hjalager, A.M ve Richards, G., *Tourism and Gastronomy*.

Kan, M., Gülçubuk, B., ve Küçükçongar, M. (2012). Coğrafi İşaretlerin Kırsal Turizmde Kullanılma Olanakları, *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, Cilt:14, Sayı:22, Issn: 1309-9132, s: 93-101.

Karadağ, M., Çelebi, F., Ertaş, Y. ve Şanlıer, N. (2014). Geleneksel Türk Mutfağından Seçmeler: Besin Öğeleri Açısından Değerlendirilmesi, *Türk Mutfağı Yiyeceklerine Genel Bakış*, Detay Yayıncılık: Ankara.

Kızılırmak, İ., Albayrak, A. ve Küçükali, S. (2014). Yöresel Mutfağın Kırsal Turizm İşletmelerinde Uygulanması: Uzungöl Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 4 (1), s.75-83.

Kızılırmak, İ., Ofluoğlu, M. ve Şişik, L. (2016). Türkiye’de Uygulanan Gastronomi Turları Rotalarının Web Tabanlı Analizi ve Değerlendirmesi (Web-Based Analysis and Evaluation of Gastronomy Routes Applied in Turkey), *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (1) s. 258-269.

Kivela, J. Ve Crotts, J.C. (2006). Tourism And Gastronomy: Gastronomy’s Influence On How Tourist Experience A Destination. *Journal Of Hospitality And Tourism Research*, 30 (3), s.54-77.

Orhan, A. (2010). Yerel Değerlerin Turizm Ürününe Dönüştürülmesinde “Coğrafi İşaretlerin” Kullanımı: İzmit Pişmaniyesi Örneği, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, Cilt:21, Sayı:2, s. 243-254.

Özdemir, Gökçe, (2008), Destinasyon Pazarlaması, Detay Yayınları: Ankara.

Özgürel.,G., Alan.,R. ve Bingöl.,Z. (2015). Yerel Kalkınmada Bir Araç Olarak Festivaller: Munzur Doğa ve Kültür Festivali, *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, Cilt: 5, Sayı:2, s.113-121.

Özkaya, F., Sünnetçioğlu, S., Can, A. (2013), “Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Önemi”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1), s.13-30.

Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *Hospitality Management*, 23, s.15-24.

Schneider, G.K. ve Ceritoğlu, A.B. (2010). Yöresel Ürün İmajının Tüketici Satın alma Davranışı Ve Yüksek Fiyat Ödeme Eğilimi Üzerindeki Etkisi-İstanbul İlinde Bir Uygulama. *Pazarlama ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi*, Sayı: 6, s.29-52.

Şenel, P.(2017). Gastronomi Tur ve Durakları. (Gastronomi Üzerine Araştırmalar içinde, Edt.Bozok, D., Avcıkurt C., Doğdubay, M., Sarıoğlu, M., Girgin, G.K.) Ankara: Detay Yayıncılık, 1.Baskı, Isbn: 978-605-9440-80-6, s. 57-66.

Şengül, S. (2015). Karadeniz Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yöresel Yemekleri, (Yöresel Mutfaklar kitabı içinde), Ankara : TRAMEP Beta Basım Yayımları.

Şengül S. & Genç, K. (2016). “Festival Turizmi Kapsamında Yöresel Mutfak Kültürünün Destekleyici Ürün Olarak Kullanılması: Mudurnu İpekyolu Kültür Sanat ve Turizm Festivali Örneği, Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 23.

Tanrıkulu, M. (2011). Türkiye’de Coğrafi İşaretlerin Tespiti ve Tescil Edilmesinin Önemi, *Uluslararası Sosyal Bilimler Eğitimi Dergisi*, Cilt:1, Sayı:2, s.173-184.

Taş, S. ve Başkan, K.(2017). Çamlıhemşin Vadisinde Yiyecek İçecek İşletmeleri Menülerinde Yöresel Yemeklerin Kullanımı, (Gastronomi Üzerine Araştırmalar içinde, Edt. Bozok, D., Avcıkurt C., Doğdubay, M., Sarıoğlu, M., Girgin, G.K.), Ankara: Detay Yayıncılık, 1.Baskı, Isbn: 978-605-9440-80-6, s. 373-384.

Tez, Z. (2012). Lezzetin Tarihi, Geçmişten Bugüne Yiyecek, İçecek Ve Keyif Vericiler, Hayykitap: İstanbul.

Yıldız, E.Ö.2016. Turistik Ürün Olarak Gastronomi. Gastronomi ve Turizm. Editörler: Kurgun, H. ve Özşeker, B.D.360 s. Detay yayıncılık, Ankara.

Yıldız, S.B. ve Polat, E. (2016).Yerel Halkın Eskişehir’de Düzenlenen Festivallerin Etkilerine Yönelik Algıları, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, Cilt: 4, Sayı:2, s.40-62.

Yüncü, H. R. (2010). Yerel Değerler Ve Yayla Turizmi Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi Ve Perşembe Yaylası, *10. Aybastı-Kabataş Kurultayı*, Ankara.

İnternet Kaynakçası

Çaykur (2017).

<http://www.caykur.gov.tr/Pages/Haber/HaberDetay.aspx?ItemId=941&Hash=50B44938B8536EF4850B78745BA0037AB68BD6B8CB3CF4A275BCB32D9E5EE0B5> (Erişim tarihi: 02.11.2017).

Fotruneurkey (2017).

<http://www.fortuneturkey.com/fotograf/yemek-ve-sarap-festivali-12271> (Erişim tarihi: 25.10.2017).

Türk Dil Kurumu (2017).

http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_bts&arama=kelime&guid=TDK.GTS.5a26ac5e029339.27315767 (Erişim tarihi: 23.09.2017).

Türk Patent Enstitüsü (2017). <http://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/6B3F914C-E72C-437C-8A30-F50C51DE0A23.pdf> (Erişim tarihi: 25.09.2017).