



DÜZCE
ÜNİVERSİTESİ

LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

**PERMAKÜLTÜR ÇİFTLİKLERDEKİ GASTRONOMİK
FAALİYETLERİN TURİST DENEYİMİ AÇISINDAN
DEĞERLENDİRİLMESİ**

ÖZNUR DURCAN

YÜKSEK LİSANS TEZİ

TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ ANABİLİM DALI

DANIŞMAN

DR. ÖĞR. ÜYESİ EMRAH ÖZTÜRK

DÜZCE, 2025

T.C.
DÜZCE ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

PERMAKÜLTÜR ÇİFTLİKLERDEKİ GASTRONOMİK
FAALİYETLERİN TURİST DENEYİMİ AÇISINDAN
DEĞERLENDİRİLMESİ

Öznur DURCAN tarafından hazırlanan tez çalışması aşağıdaki jüri tarafından Düzce Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Turizm ve Otel İşletmeciliği Anabilim Dalı'nda **YÜKSEK LİSANS TEZİ** olarak kabul edilmiştir.

Tez Danışmanı

Dr. Öğr. Üyesi Emrah ÖZTÜRK

Düzce Üniversitesi

Jüri Üyeleri

Dr. Öğr. Üyesi Emrah ÖZTÜRK

Düzce Üniversitesi

Doç. Dr. Sedat ÇELİK

Şırnak Üniversitesi

Dr. Öğr. Üyesi Muhammet Caner KAYA

Düzce Üniversitesi

Tez Savunma Tarihi: 25/04/2025

BEYAN

Bu tez çalışmasının kendi çalışmam olduğunu, tezin planlanmasından yazımına kadar bütün aşamalarda etik dışı davranışımın olmadığını, bu tezdeki bütün bilgileri akademik ve etik kurallar içinde elde ettiğimi, bu tez çalışmasıyla elde edilmeyen bütün bilgi ve yorumlara kaynak gösterdiğimi ve bu kaynakları da kaynaklar listesine aldığımı, yine bu tezin çalışılması ve yazımı sırasında patent ve telif haklarını ihlal edici bir davranışımın olmadığını beyan ederim.

25 Nisan 2025

Öznur DURCAN



TEŞEKKÜR

Yüksek Lisans öğrenimimde bilgisi ve tecrübesiyle sabırla yol gösteren, tez konusunun seçiminden araştırmanın yürütülmesine kadar tüm süreçte desteğini ve emeğini esirgemeyen, tüm zorlukların kolaylıkla çözümlenmesine katkı sağlayan, öğrettiği her kelimenin hayatıma katmış olduğu önemi asla unutmayacağım, kendisini akademik olarak örnek aldığım ve öğrencisi olmaktan her zaman gurur duyacağım çok kıymetli danışman hocam Dr. Öğr. Üyesi Emrah ÖZTÜRK'e en içten dileklerimle teşekkür ederim.

Lisans eğitimim boyunca değerli görüşlerini paylaşan, bizlere yol gösteren yüksek lisans eğitimimde de yardımlarını esirgemeyen Öğr. Gör. Dr. Samet KARAHAN'a ve eğitim sürecimde yer alarak bana katkı sağlayan bütün hocalarıma teşekkürü borç bilirim. Yine bu süreçte kıymetli fikirlerini paylaşan, destek olan ve yol gösteren değerli hocam Öğr. Gör. Atıf AKKİL'e teşekkürlerimi sunarım. Tez savunmasında jüri üyesi olarak bulunan ve değerli önerileriyle katkı sağlayan Doç. Dr. Sedat ÇELİK ve Dr. Öğr. Üyesi Muhammet Caner KAYA'ya teşekkür ederim. Ayrıca araştırmanın veri toplama sürecinde yardımlarını esirgemeyen çiftlik sahibi ve gönüllü turistlere de verilerin sağlanmasında verdikleri katkılardan dolayı teşekkür ederim.

Lisans ve Yüksek Lisans sürecini beraber tamamladığımız canım dostum Aylin YILDIRIM GÜLER'e teşekkür ederim. Her zaman sevgisiyle yanımda olan kıymetli annem Muazzez DURCAN'a, en büyük destekçim biricik ablam Özlem DURCAN SANÇAR'a ve güneş gibi parlayan gözleriyle hayatıma anlam katan yeğenlerim Alparslan Asil ve Alperen Cesur'a teşekkürlerimi sunarım. Son olarak tezimi, bugünlere gelmemde emeklerini asla ödeyemeyeceğim, beni sabır ve ilgisiyle yetiştiren rahmetli anneannem Neriman SORAN ve dedem Ahmet SORAN'a ithaf ediyorum.

25 Nisan 2025

Öznur DURCAN

İÇİNDEKİLER

Sayfa No

ŞEKİL LİSTESİ.....	viii
TABLO LİSTESİ.....	x
GÖRSEL LİSTESİ.....	xii
KISALTMALAR.....	xiii
ABSTRACT	xv
1. GİRİŞ.....	1
1.1. ARAŞTIRMANIN PROBLEMİ.....	2
1.2. ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ	3
1.3. ARAŞTIRMANIN SAYILTI LARI	3
1.4. ARAŞTIRMANIN SINIRLILIKLARI.....	4
1.5. TANIMLAR	4
2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE	7
2.1. GASTRONOMİK FAALİYETLER	7
2.1.1. Sürdürülebilir Gastronomi	19
2.1.2. Permakültür Çiftlik	22
2.1.3. Gastronomi Turizmi ve Permakültür Çiftlikler.....	25
2.2. TARIM TURİZMİ.....	27
2.2.1. TaTuTa Ekolojik Çiftliklerde Tarım Turizmi ve Gönüllü Bilgi Tecrübesi Takası Projesi	29
2.2.2. Türkiye’den ve Dünya’dan Permakültür Çiftlikler.....	31
2.3. TURİST DENEYİMİ.....	33
2.3.1. Turist Deneyiminin Özellikleri	35
2.3.2. Turist Deneyiminin Boyutları.....	37
2.3.2.1. Katılım Deneyimi	39
2.3.2.2. Bilgi Deneyimi	39
2.3.2.3. Anlamlılık Deneyimi.....	40
2.3.2.4. Hazcılık (Hedonizm) Deneyimi	40
2.3.2.5. Yerel Kültür Deneyimi	40
2.3.2.6. Eğlence Deneyimi	41
2.3.2.7. Sosyalleşme Deneyimi.....	41
2.3.2.8. Kaçış Deneyimi	41
2.4. TURİSTLERİN TEKRAR ZİYARET ETME NİYETİ	42
2.5. ALAN YAZIN TARAMASI.....	44

3. YÖNTEM	48
3.1. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ	48
3.2. EVREN VE ÖRNEKLEM	49
3.3. VERİ TOPLAMA ARAÇLARI.....	51
3.4. VERİLERİN TOPLANMASI.....	52
3.5. VERİLERİN ANALİZİ	54
3.6. GEÇERLİLİK VE GÜVENİRLİK	55
4. BULGULAR VE TARTIŞMA	57
4.1. ÇİFTLİK SAHİPLERİNE YÖNELİK BULGULAR.....	59
4.1.1. Çiftlikte Sunulan Hizmetler İle İlgili Bulgular.....	60
4.1.2. Çiftlikte Yapılan Yöresel Yiyecek ve İçecekler İle İlgili Bulgular.....	62
4.1.3. Çiftlikte Üretilen Ürünler İle İlgili Bulgular	64
4.1.4. Gönüllü Turistlerin Yiyecek ve İçecek Faaliyetlerine Katılımı İle İlgili Bulgular.....	74
4.1.5. Gönüllü Turistlerin Çiftlikte Geçirdikleri Zaman İle İlgili Bulgular	77
4.1.6. Yöresel Ürün Satışı İle İlgili Bulgular	79
4.1.7. Çiftlikteki Sürdürülebilirlik Doğrultusunda Yapılan Faaliyetlere Yönelik Bulgular.....	81
4.1.8. Çiftlikte Permakültür Tarımı Uygulama Nedenleri İle İlgili Bulgular...	83
4.1.9. Çiftlikte Oluşturulan Permakültür Alanları İle İlgili Bulgular.....	85
4.1.10. Çiftlik Sahiplerinin Çiftlikteki Ürünlerin Gastronomik Değerine Yönelik Algıları İle İlgili Bulgular	87
4.1.11. Çiftlik Sahiplerinin Konaklayan Gönüllü Turistlerin Yaşadıkları Deneyimlere Yönelik Algıları İle İlgili Bulgular	89
4.1.12. Çiftlik Sahiplerinin Konaklayan Gönüllü Turistlerin Tekrar Ziyaret Etme Niyetlerine Yönelik Algıları İle İlgili Bulgular.....	92
4.2. GÖNÜLLÜ TURİSTLERE YÖNELİK BULGULAR	94
4.2.1. Gönüllü turistlerin Permakültür Çiftlikleri Ziyaret Etme Nedenlerine Yönelik Görüşleri İle İlgili Bulgular	94
4.2.2. Gönüllü Turistlerin Çiftlikte Yaşadığı Deneyimler ve Ürünlerin Üretim, Hasat ve İşleme Süreçlerine Yönelik Bulgular.....	97
4.2.3. Gönüllü Turistlerin Çiftlikteki Gastronomik Faaliyetlere Katımları Sonucunda Yaşadıkları Deneyim İle İlgili Değerlendirmelerine Yönelik Bulgular.....	100
4.2.4. Gönüllü Turistlerin Tekrar Ziyaret Etme Niyetine Yönelik Değerlendirmeleri İle İlgili Bulgular	119
5. SONUÇ VE ÖNERİLER	122
5.1. ÇİFTLİK SAHİPLERİNE YÖNELİK SONUÇLAR	122

5.2. GÖNÜLLÜ TURİSTLERE YÖNELİK SONUÇLAR.....	129
5.3. ÖNERİLER.....	135
6. KAYNAKLAR.....	138
7. EKLER	164
7.1. EK 1: ÇİFTLİK SAHİBİNE YÖNELİK GÖRÜŞME FORMU	164
7.2. EK 2: GÖNÜLLÜ TURİSTLERE YÖNELİK TÜRKÇE GÖRÜŞME FORMU	166
7.3. EK 3: GÖNÜLLÜ TURİSTLERE YÖNELİK İNGİLİZCE GÖRÜŞME FORMU	168
7.4. EK 4: ETİK KURUL İZNİ.....	170
ÖZGEÇMİŞ	171



ŞEKİL LİSTESİ

Sayfa No

Şekil 2.1. Besin sisteminin özellikleri	10
Şekil 2.2. Gastronomik faaliyetler	11
Şekil 2.3. Sürdürülebilir gastronominin diğer sektörlerle ilişkisi	21
Şekil 2.4. Permakültürün 3 etik kuralı	23
Şekil 2.5. Deneyimlerin boyutları	38
Şekil 3.1. Veri toplama	53
Şekil 4.1. Çiftlikte sunulan hizmetler kelime bulutu.	62
Şekil 4.2. Çiftliklerdeki yöresel yiyecek ve içecekler kelime bulutu.	64
Şekil 4.3. Sebze ve meyve türleri kelime bulutu.	67
Şekil 4.4. Tıbbi aromatik bitkiler kelime bulutu.....	69
Şekil 4.5. Hayvansal ürünler kelime bulutu.....	71
Şekil 4.6. Tahıl ve baklagil çeşitleri kelime bulutu.	72
Şekil 4.7. İşlenmiş ürünler kelime bulutu.	74
Şekil 4.8. Gönüllü turistlerin yiyecek içecek yapımına katılımına yönelik kelime bulutu.....	76
Şekil 4.9. Gönüllü turistlerin çiftlikteki katıldığı faaliyetler kelime bulutu.	79
Şekil 4.10. Satışı yapılan ürünler kelime bulutu.	81
Şekil 4.11. Çiftlikteki sürdürülebilirlik faaliyetleri kelime bulutu.	83
Şekil 4.12. Permakültür tarımı uygulama nedenleri kelime bulutu.	85
Şekil 4.13. Çiftlikteki permakültür alanları kelime bulutu.	87
Şekil 4.14. Gastronomik değer kelime bulutu.	89
Şekil 4.15. Turist deneyiminde öne çıkan boyutlara yönelik kelime bulutu.	91
Şekil 4.16. Gönüllü turistlerin çiftlikleri tekrar ziyaret etme nedenleri kelime bulutu... 93	
Şekil 4.17. Permakültür çiftlikleri ziyaret etme nedenleri kelime bulutu.	96
Şekil 4.18. Gönüllü turistlerin katılım sağladıkları faaliyetler kelime bulutu.	99
Şekil 4.19. Gönüllü turistlerin çiftlikteki karşılaştıkları ürünler kelime bulutu.....	100
Şekil 4.20. Haz deneyimine yönelik kelime bulutu.	102
Şekil 4.21. Yerel kültür deneyimine yönelik kelime bulutu.	104
Şekil 4.22. Anlamlılık deneyimine yönelik kelime bulutu.	107
Şekil 4.23. Gönüllü turistlerin keyif aldıkları işler kelime bulutu.	109
Şekil 4.24. Gönüllü turistlerin keyif almadıkları faaliyetler kelime bulutu.....	110
Şekil 4.25. Bilgi deneyimine yönelik kelime bulutu.	112

Şekil 4.26. Eğlence deneyimine yönelik kelime bulutu.....	114
Şekil 4.27. Sosyalleşme deneyimine yönelik kelime bulutu.	116
Şekil 4.28. Kaçış deneyimine yönelik kelime bulutu.	118
Şekil 4.29. Permakültür çiftliklerindeki gönüllü turistleri tekrar ziyaret etme niyetine etkileyen faktörler kelime bulutu.	121



TABLO LİSTESİ

	<u>Sayfa No</u>
Tablo 2.1. Turizm ve gıda etkileşimleri.....	9
Tablo 2.2. Gastronomi alanındaki trendler.	20
Tablo 2.3. Türkiye’deki permakültür çiftliklerin listesi.	31
Tablo 2.4. Dünyadaki permakültür çiftlikler.	32
Tablo 2.5. Turist deneyimine yönelik tanımlar.....	34
Tablo 2.6. Unutulmaz turizm deneyiminin potansiyel yapıları.	37
Tablo 3.1. Çiftlik sahipleri ve gönüllü turistlere yönelik görüşme takvimi.....	53
Tablo 3.2. Araştırma kapsamında alınan geçerlilik ve güvenilirlik önlemleri.	55
Tablo 4.1. Çiftlik sahibine ait bulguların analizine yönelik amaç listesi.....	57
Tablo 4.2. Gönüllü turistlere ait bulguların analizine yönelik amaç listesi.	58
Tablo 4.3.Çiftlik sahipleri ile ilgili demografik bilgiler.	59
Tablo 4.4.Çiftlikteki hizmetler.....	60
Tablo 4.5. Çiftlikte yapılan yöresel yiyecek ve içecekler.....	62
Tablo 4.6. Meyve ve sebze türleri.....	65
Tablo 4.7. Tıbbi aromatik bitkiler.....	67
Tablo 4.8. Hayvansal ürünler.....	69
Tablo 4.9. Tahıl ve baklagiller.....	71
Tablo 4.10. İşlenmiş ürünler.	73
Tablo 4.11. Gönüllü turistlerin yiyecek ve içecek yapımı faaliyetlerine katılımı.	75
Tablo 4.12. Gönüllü turistlerin çiftlikteki faaliyetleri.....	77
Tablo 4.13. Çiftlikteki ürünlerin satışı.....	79
Tablo 4.14. Çiftlikteki sürdürülebilirlik doğrultusunda yapılan faaliyetler.....	81
Tablo 4.15. Çiftlikte permakültür tarımı uygulama nedenleri.	83
Tablo 4.16. Çiftlikte oluşturulan permakültür alanları.	85
Tablo 4.17. Çiftlikteki ürünlerin gastronomik değeri.	87
Tablo 4.18. Çiftlik sahiplerinin gönüllü turistlerin yaşadıkları deneyimlere yönelik algıları.....	89
Tablo 4.19. Çiftlik sahiplerinin gönüllü turistlerin tekrar ziyaret etme niyetlerine yönelik algıları.....	92
Tablo 4.20. Gönüllü turistlere yönelik genel bilgiler.....	94
Tablo 4.21. Permakültür çiftlikleri ziyaret etme nedenleri ve daha önce permakültür çiftlik ile ilgili bilgileri.	94
Tablo 4.22. Gönüllü turistlerin çiftlikte katılım sağladıkları faaliyetler.....	97
Tablo 4.23. Haz deneyimi.....	100

Tablo 4.24. Yerel kültür deneyimi.....	102
Tablo 4.25. Anlamlılık deneyimi.....	105
Tablo 4.26. Katılım deneyimi.....	107
Tablo 4.27. Bilgi deneyimi.....	110
Tablo 4.28. Eğlence deneyimi.....	112
Tablo 4.29. Sosyalleşme deneyimi.....	114
Tablo 4.30. Kaçış deneyimi.....	116
Tablo 4.31. Gönüllü turistlerin permakültür çiftlikleri tekrar ziyaret etme niyetleri ve tekrar aynı çiftliği ziyaret etme durumları.....	119

GÖRSEL LİSTESİ

	<u>Sayfa No</u>
Görsel 1. Üretim	12
Görsel 2. Sebze Yetiştirme Toplama	13
Görsel 3. Hazırlık Aşaması	13
Görsel 4. Pişirme Aşaması	14
Görsel 5. Gıda İşleme	15
Görsel 6. Servis Aşaması	15
Görsel 7. Satış Aşaması	16
Görsel 8. Kültürlerarası Etkileşim	17
Görsel 9. İmece Usulü	17
Görsel 10. Kendi Kendine Yeterlilik	18

KISALTMALAR

TATUTA: Tarım Turizm Takas (Ekolojik Çiftliklerdeki Tarım Turizmi ve Gönüllü Bilgi ve Tecrübe Takası)

WWOOF: Word World Wide Opportunities On Organic Farms (Organic Çiftliklerde Dünya Çapındaki Fırsatlar)



ÖZET

PERMAKÜLTÜR ÇİFTLİKLERDEKİ GASTRONOMİK FAALİYETLERİN TURİST DENEYİMİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ

Öznur DURCAN

Düzce Üniversitesi

Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Turizm ve Otel İşletmeciliği Anabilim Dalı

Yüksek Lisans Tezi

Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Emrah ÖZTÜRK

Nisan 2025, 170 sayfa

Son yıllarda önemi anlaşılan bir konu olan sürdürülebilir gastronomi kapsamında permakültür çiftlikleri ön plana çıkarmaktadır. Permakültür çiftliklerde üretilen ürünlerin organik gıda kategorisinde değerlendirilerek sürdürülebilir gastronomiye katkı sağlaması dikkat çekmektedir. Şehir hayatının getirdiği yorgunluk, organik gıdaya erişim zorluğu, deneyimsel turizm çeşitlerine olan ilgi ve gastronomi alanına gösterilen yönelim permakültür çiftliklerini araştırma alanı olarak değerlendirilmesine yol açmaktadır. Bu bağlamda araştırmanın temel amacı, permakültür çiftliklerdeki gastronomik faaliyetleri turist deneyimi açısından değerlendirmektir. Bu doğrultuda Türkiye’de bulunan permakültür tarımı benimseyen 12 adet çiftlik araştırmanın evrenini oluşturmaktadır. Araştırmada nitel araştırma yöntemi uygulanmıştır. Veriler görüşme tekniği ile elde edilmiştir. Permakültür çiftliklerin sahipleri ve bu çiftliklere gelen gönüllü turistlerle görüşmeler yapılmıştır. Toplamda 7 permakültür çiftlik sahibi ve 12 gönüllü turistle görüşme yapılmıştır. Araştırma kapsamında katılımcılarla yapılan derinlemesine görüşmelerde yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Görüşme sonucunda elde edilen veriler betimsel ve içerik analizi teknikleri birlikte kullanılarak analiz edilmiştir. Araştırma sonucunda permakültür çiftliklerde gastronomik faaliyetlerin yer aldığı ve bu faaliyetlerin üretim, yetiştirme, toplama, hazırlama, pişirme, işlem ve satış aşamalarından oluştuğu tespit edilmiştir. Bu faaliyetlere gönüllü turistlerin aktif olarak katılım sağlaması çiftliklerde kültürel etkileşimi, imece usulünü ve kendi kendine yetebilme imkânını ortaya çıkardığı sonucuna varılmıştır. Ayrıca permakültür çiftliklerdeki uygulamalar sürdürülebilir gastronomi faaliyetlerinin var olduğunu ve sürdürülebilir gastronomi faaliyetlerini desteklediğini göstermektedir. Gönüllü turistlerin gastronomik faaliyetler kapsamında permakültür çiftliklerde olumlu deneyimler yaşadığı ayrıca bu deneyimlerin tekrar ziyaret etme niyetine olumlu katkı sağladığı sonucuna varılmıştır.

Anahtar Sözcükler: Permakültür Çiftlik, Sürdürülebilir Gastronomi, Organik Gıda, Turist Deneyimi, Tekrar Ziyaret Etme Niyeti.

ABSTRACT
EVALUATION OF GASTRONOMICAL ACTIVITIES IN PERMACULTURE
FARMS IN TERMS OF TOURIST EXPERIENCE

Öznur DURCAN

Düzce University
Graduate School, Department of Tourism and Hotel Management

Master's thesis

Supervisor: Assoc. Prof. Dr. Emrah ÖZTÜRK

April 2025, 170 pages

In recent years, permaculture farms have come to the forefront within the scope of sustainable gastronomy, which has become an important issue. It is noteworthy that the products produced in permaculture farms are evaluated in the organic food category and contribute to sustainable gastronomy. The fatigue brought by city life, difficulty in accessing organic food, interest in experiential tourism types and the tendency shown in the field of gastronomy lead to the evaluation of permaculture farms as a research area. In this context, the main purpose of the research is to evaluate gastronomic activities in permaculture farms in terms of tourist experience. In this direction, 12 farms in Turkey that adopt permaculture agriculture constitute the universe of the research. Qualitative research method was applied in the research. Data were obtained by interview technique. Interviews were conducted with the owners of permaculture farms and volunteer tourists who came to these farms. A total of 7 permaculture farm owners and 12 volunteer tourists were interviewed. Semi-structured interview form was used in in-depth interviews conducted with the participants within the scope of the research. The data obtained as a result of the interviews were analyzed using descriptive and content analysis techniques together. As a result of the research, it was determined that gastronomic activities are included in permaculture farms and these activities consist of production, cultivation, collection, preparation, cooking, processing and sales stages. It was concluded that the active participation of volunteer tourists in these activities revealed cultural interaction, cooperative work and self-sufficiency opportunities in the farms. In addition, the practices in permaculture farms show that sustainable gastronomy activities exist and support sustainable gastronomy activities. It was concluded that volunteer tourists had positive experiences in permaculture farms within the scope of gastronomic activities and these experiences positively contributed to the intention to revisit.

Keywords: Permaculture Farm, Sustainable Gastronomy, Organic Food, Tourist Experience, Revisit Intention.

1. GİRİŞ

Bireylerin değişen talepleri sonucunda turizm alanındaki güncel konular, yeni eğilimler, deneyime dayalı turizm eşitleri ve gastronomi alanına olan ilginin artmasıyla beraber alternatif turizm çeşitlerinden biri olan tarım turizmine olan ilgi de artmıştır. şehir hayatının getirdiği yorgunluk, doğaya zlem ve ilginin artması, zamanın getirdiği doğal ve organik olmayan ürünlerin tkutilmesi, sağlık sorunlarının ortaya çıkması ve insanların deneyimsel turizm çeşitlerine olan ilginin artması onları tarım turizmine yönlendirmektedir.

Tarım turizminin temel amacı, insanları çiftlik deneyimi, yerel gıda üretimi ve kırsal yaşam tarzı ile bir araya getirmektir. Ayrıca bu turizm türü eğitim fırsatları sağlar, yerel ekonomilere destek olur, sürdürülebilirliği teşvik eder ve tarım sektörüne ikinci bir gelir sağlayarak kırsal yaşamın korunmasına yardımcı olmaktadır (Chaisriya vd., 2024). Gastronomi kavramı ise, tarımsal üretimle bir ilişki içerisindedir (Santich, 2007). Tarladan sofraya kadar bütün gıda üretim sürecine katılım (yetiştirme, hazırlama, pişirme ve işleme) sağlamaları bireylerin yerel gıdayı tanımlarına, gastronomik faaliyetlere katılmalarına ve farklı deneyimler kazanmalarına fırsat sağlamaktadır. Tarım turizmi, geleneksel tarımı turizm ile bir araya getirerek ziyaret eden bireylere sebze ve meyve toplama gibi faaliyetler ve sürdürülebilir çiftçilik uygulamaları hakkında bilgi edinmesine yönelik birçok deneyim sunmaktadır (Chaisriya vd., 2024). Sürdürülebilirlik ilkeleriyle benzer özellikler taşıyan permakültür, kent hayatından uzak kalmak isteyen bireylere yönelik, bahçede işler, yeşillendirme çalışmaları, organik tarım gibi farklı öğeleri bir araya getiren ve bu aktivitelere katılım sağlayan kişileri ortak bir amaca dâhil eden öğretici bir kavramdır. Ayrıca sürdürülebilir yaşam alanlarını tasarlayan eko turizm, kırsal turizm ve agro-turizmine de yapısı itibariyle oldukça uygundur (Tatar ve Olay, 2015).

Permakültür, kalıcı tarımı ve kalıcı kültürü kapsayan, doğa ile birlikte çalışma felsefesi olarak tanımlanmaktadır (Derman ve Balcı, 2019). Permakültür tarımda, doğayla uyum içerisinde olmak, doğaya en az şekilde müdahale etmek, doğayla bağlantı kurmak ve bireyi doğanın içine yerleştirmek esas alınmaktadır (şimşek, 2016: 69). Böylelikle doğaya zarar vermeden tarım faaliyetleri yapılmakta ve organik tarımla birlikte organik gıda üretimi gerçekleşmektedir.

Sürdürülebilir bir anlayışı benimseyen tarım turizmi Türkiye’de Buğday Derneği’nin “TaTuTa Ekolojik Çiftliklerde Tarım Turizmi ve Gönüllü Bilgi Tecrübe Takası” projesi ile ön plana çıkmaktadır. Proje doğrultusunda Türkiye’de organik tarımla geçim sağlayan çiftçi ailelere ekonomik, gönüllü işgücü ve bilgi desteği oluşturarak tarımın sürdürülebilirliğini sağlamakta ve turistler ev sahipleri ile bir araya gelmektedir. Bireyler projeye katılım sağlayarak ekolojik tarım yapan çiftliklerde gönüllü turist olarak farklı deneyimler elde etmektedir. Ziyaretçi katılımını aktif olarak gerektiren çiftlik faaliyetlerinin (kendin yap temasında meyve toplama, hayvan besleme gibi) turistleri tekrar ziyaret etmeye teşvik eden faktörler arasında yer almaktadır (Liang vd., 2022). Turistlerin yaşadıkları deneyimlerin ortaya konması ve destinasyonu tekrar ziyaret etme niyetinin belirlenmesi turizm sektörü için önem arz etmektedir.

1.1. ARAŞTIRMANIN PROBLEMİ

1960 ve 1970 yıllarında ilk olarak Bill Mollison’un tek başına ürettiği daha sonra da David Holmgren ile geliştirdiği permakültür kavramı gıda, barınak ve enerji ihtiyaçlarını karşılayan ve dünyanın kaynaklarını koruyan “sürdürülebilir bir dünya gözetme” sistemi olarak ifade edilmektedir (Demir, 2013). Bu kapsamda birçok çiftlik sahibi permakültür ilkelerini benimseyerek daha sınırlı kaynaklarla organik ürün elde edebilmektedir. Ayrıca permakültür, sıradan çiftçilik tekniklerinin ötesine geçerek, dünyaya özen göstermeyi, insanlara özen göstermeyi ve fazla olanın paylaşılmasını vurgulayan geniş bir anlayışı temsil etmektedir (World Permaculture Association, 2024a). Böylece permakültür çiftlikler sürdürülebilir tarım gerçekleştirmektedir. Ayrıca bu çiftlikler tarım turizmi ve permakültür eğitimleri kapsamında gönüllü turistlere ev sahipliği yapmaktadır.

Türkiye’de Buğday Derneği’nin yürüttüğü TaTuTa Projesi, doğa dostu tarım için bireylerin çiftlik faaliyetlerine gönüllü olarak katılmasını sağlayan ve burada insanların toprakla zaman geçirmesini, kültürel etkileşimin kurulmasını amaçlayan küresel bir hareket olarak ifade edilmektedir (Buğday Derneği, 2023a). Bu proje kapsamında çiftlik sahiplerinden bazıları permakültür tarımı benimsemektedir. Permakültürün organik tarım ve yerel gıda üretimini desteklemesi hedefleri çerçevesinde bu tarım yöntemini benimseyen çiftliklerde gastronomik faaliyetlerin yer aldığı düşünülmektedir. Bu doğrultuda araştırmanın problemi, Türkiye’de TaTuTa Projesine bağlı olan permakültür tarımı benimseyen çiftliklerde yer alan gastronomik faaliyetleri ortaya çıkararak, uygulanan bu faaliyetlerin gönüllü turistler açısından yerel kültür, anlamlılık, katılım,

haz, bilgi, eğlence, sosyalleşme, yenilik ve kaçış deneyimi kapsamında nasıl değerlendirildiğini araştırmaktır.

1.2. ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ

Son yıllarda değişen turist talepleri doğrultusunda deneyime dayalı turizm türleri ve gastronomi turizminde yeni eğilimler önem kazanmaktadır. Ayrıca turist deneyiminin ortaya çıkarılması turizm alanında gelen gönüllü turist profilini öğrenmek açısından önemli bir etkidir. Bu kapsamda araştırmanın temel amacı permakültür çiftliklerde uygulanan gastronomik faaliyetleri turist deneyimi açısından değerlendirmektir. Bu genel amaç doğrultusunda araştırmanın alt amaçları ise;

- Permakültür çiftliklerde üretilen ürünleri tespit etmek,
- Permakültür çiftliklerdeki gastronomi faaliyetlerini ortaya çıkarmak,
- Permakültür çiftliklerdeki gastronomi faaliyetleri sonucu yapılan yiyecek ve içecekleri tespit etmek,
- Çiftlikte gerçekleştirilen gastronomi faaliyetlerine katılan gönüllü turistlerin yaşadıkları deneyimleri belirlemek,
- Gönüllü turistlerin permakültür çiftlikleri tekrar ziyaret etme hakkındaki düşüncelerini ortaya çıkarmak,
- Permakültür çiftliklerdeki sürdürülebilirlik uygulamalarını sürdürülebilir gastronomi açısından değerlendirmektir.

1.3. ARAŞTIRMANIN SAYILTI LARI

Sayıltı olarak da ifade edilen varsayımlar, araştırmacı tarafından doğruluğu kabul edilen ancak ispatlanmamış önerme cümleleridir (Bogdan ve Biklen, 1997: 145). Bu araştırmanın sayıltıları aşağıdaki şekilde sıralanmaktadır.

- Araştırmaya katılım sağlayan tüm katılımcıların görüşme sorularını cevaplayabilecek yeterli bilgi ve tecrübeye sahip oldukları kabul edilmiştir.
- Katılımcıların görüşme sorularını samimi ve dürüst bir şekilde cevapladıkları varsayılmaktadır.

- Permakültür çiftliklerde gastronomik faaliyetlerin var olduğu, gönüllü turistlerin bu faaliyetlere katılım sağladığı ve bu bilgileri aktarabildiği varsayılmaktadır.
- Bu araştırma, permakültür çiftliklerdeki gastronomik faaliyetlerin gönüllü turistlerin yaşadığı deneyimlere olumlu yönde katkısının olabileceği varsayımından yola çıkarak gerçekleştirilmiştir.

1.4. ARAŞTIRMANIN SINIRLILIKLARI

Sınırlılık kavramı, araştırmanın uygulanacağı evren örneklem, veri toplama araçları, bireylerin ifadelerinin doğası, araştırmanın analizi gibi araştırmanın potansiyel zayıf yönlerini kapsamaktadır (Karasar, 2012: 73). Bu araştırmanın sınırlılıkları aşağıdaki gibi sıralanmaktadır:

- Zaman ve maliyet gibi kısıtlayıcı nedenlerden dolayı araştırmada görüşmeler online ve yüz yüze gerçekleştirilmesi,
- Türkiye’deki permakültür çiftlikleri ziyaret eden gönüllü turistlerin sayısının sınırlı olması.
- Sadece gönüllü turisti olan permakültür çiftliklerin araştırmaya dâhil edilmesi,
- Gastronomi faaliyeti olmayan permakültür çiftliklerin araştırmaya dâhil edilememesi ve görüşme yapılamaması,
- Araştırma konusu kapsamında permakültür çiftliklerde konaklayan misafirlerin mevsimselliğe bağlı olarak gastronomik faaliyetlere katılım sağlamasının değişkenlik göstermesi araştırma sonuçlarının genellenebilir olması açısından bir sınırlılık olarak ifade edilmektedir.
- Çalışmanın yürütüldüğü zaman aralığı 29.03.2024/08.09.2024 tarihleri ile sınırlıdır.

1.5. TANIMLAR

Permakültür: “Permanent” (Kalıcı) ve “Agriculture” (Tarım) kelimelerinin üretilen Permakültür kavramı, kendi ihtiyaçlarını üreten ve atıklarının geri dönüşümünü sağlayabilen bir sistem olarak ifade edilmektedir (Üner-Koç, 2013).

Permakültür Çitlik: Permakültür çiftlik uzun vadede diğer sistemlere göre daha az kaynak yoğun olan bir sistem içermektedir. Toprağın korunmasına ve yerel çok yıllık

ürünlerin kullanımını desteklemektedir. Ayrıca permakültür çiftlikler organik uygulamaları kullanarak organik gıda yetiştirmeye odaklanmaktadır (Grocycle, 2024).

Tarım Turizmi: Tarım ve hayvancılıkla ilgili işlerin yürütüldüğü bölgeleri ziyarette bulunmak, günlük olarak gerçekleştirilen işleri izlemek, üretilen gıdaları tatmak, konaklayacak yer karşılığında çalışmak, bölgede düzenlenen eğlencelere ve festivallere katılmak gibi çeşitli faaliyetleri kapsayan özel ilgi turizmi türleri içerisinde yer alan bir turizm çeşidi olarak ifade edilmektedir (Çavuşoğlu, 2012: 50).

Organik Tarım: Üretimi, sentetik gübre ve tarımsal ilaç kullanmadan üretilen, sağlığa uygun, en az seviyede tarımsal girdiler kullanarak ekolojik çeşitliliğin devamının sağlanmasına ve iyileştirme çalışmalarını esas alarak insan ve çevreye duyarlı bir üretim felsefesi olarak açıklanmaktadır (Bozyiğit ve Kılınç, 2019: 205).

Gastronomi: Gastronomi kavramı insanların refahını ve yiyecek içeceklerini kapsayan her konudaki bilgi birikimi olarak tanımlanmaktadır (Altınel, 2009). Başka bir ifadeye göre yemek yeme sanatını incelemek amaçlı ortaya çıkan disiplin dalı şeklinde ifade edilmektedir (Kivela ve Crotts, 2006).

Gastronomi Turizmi: Temel motivasyon kaynağı, özel olan bir yemeğin tadımını veya bir yemeğin üretim sürecini görmek için yöresel veya kırsal bölgeleri, yiyecek üretim merkezlerini, restoranları, yemek festivallerini ziyaret etmek olarak tanımlanabilir (Yüncü, 2010: 29). Ayrıca gastronomi turizmi farklı isimlerle de ifade edilmektedir. Bu ifadeler yiyecek, mutfak ve gurme turizmi olarak sıralanabilir. Hepsi aynı anlamı taşımaktadır (Yang vd., 2024).

Sürdürülebilir Gastronomi: Toplumun gıda ihtiyacının devam etmesini sağlarken, çevreye zarar vermeden gıdaların üretim aşamasının, dağıtımının ve tüketiminin yapılması olarak tanımlanmaktadır (Ayyıldız, 2018).

Turist Deneyimi: Uzun süreli olarak hafızaya etki edecek kadar güçlü, gerçekleşmiş bireysel seyahat ile ilgili bir olay olarak ifade edilmektedir (Larsen, 2007).

Tekrar Ziyaret Etme Niyeti: Bireyin gitmiş olduğu bölgeyi tekrar ziyaret yapmaya hazır olması ve/veya istekli olması olarak ifade edilmektedir (Stylos vd., 2016: 42).

Gönüllü Turist: Misafir (ziyaretçi) olarak ziyaretlerde belirli bir ücret karşılığında konaklanırken gönüllü kapsamında yapılacak ziyaretlerde iş gücü karşılığında yeme-içme ve konaklamadan yararlanılmaktadır (Şekerli, 2018: 75). Bu kapsamda gönüllü turist

kavramı emek esaslı olarak yeme-içme ve konaklama karşılığında gönüllü iş gücü olarak ifade edilmektedir.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Permakültür çiftliklerde gastronomik faaliyetlerin turist deneyimi ve tekrar ziyaret etme niyeti açısından değerlendirildiği bu çalışmanın literatür bölümü; gastronomik faaliyetler, tarım turizmi, turist deneyimi ve tekrar ziyaret etme niyetleri konu başlıklarını kapsamaktadır. Bu bağlamda literatür bölümünde birinci kısımda; gastronomik faaliyetler, sürdürülebilir gastronomi, permakültür, gastronomi turizmi ve permakültür çiftliklere yönelik bilgiler bulunmaktadır. Daha sonra tarım turizmi kavramı, TaTuTa projesi ve Türkiye’den ve Dünya’dan permakültür çiftliklere örnekler verilmiştir. Ardından turist deneyimi kavramı, turist deneyiminin özellikleri ve boyutları işlenmiştir. Son kısımda ise turistlerin tekrar ziyaret etme niyetleri incelenmiştir.

2.1. GASTRONOMİK FAALİYETLER

Gastronomi kavramının, 1801 tarihinde Joseph Berchoux tarafından yazılı kaynaklar arasında yer alan “Gastronomie ou L’Homme des Champs a Table”, “Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan” isimli eseri ile birlikte literatürde kullanıldığı kaynaklarda yer almaktadır (Üner ve Şahin 2016). Ardından 1835’li yıllar arasında Fransız Akademisi “gastronomi” kelimesini sözlüğe ekleyerek resmi bir şekilde kayıtlara geçmesine katkı sağladığı görülmektedir (Gürsoy, 2014: 12). Öte yandan gastronomi ile ilgili araştırmalar ve mevcut kaynaklar incelendiğinde özellikle son on yılda birçok araştırmanın yapıldığı görülmektedir. İlgili kavram yeni ortaya çıkmış bir gibi görünse de tarihsel süreci çok eski zamanlara dayanmaktadır (Erşen, 2017: 7). Çünkü yemek yeme faaliyetlerinin aktif duruma gelmesi insanlık tarihinin başlamasına kadar eski tarihlere kadar uzanmaktadır (Hegarty, 2009: 13). Dolayısıyla yemek yeme faaliyetlerinin ortaya çıkışı gastronomi kavramının gelişmesine katkı sağlamaktadır.

Literatürde yer alan gastronomi tanımları ele alındığında Richards (2002:17) gastronomi kelimesini “yemeğin hazırlanması, pişirilmesi, sunumu ve tüketilmesinin bir yansıması” şeklinde tanımlamaktadır. Kivela ve Crotts (2006) ise ele aldıkları çalışmada gastronomi kavramını “yemek yeme sanatını inceleyen disiplin dalı” olarak ifade etmektedir. Başka bir tanıma göre gıdalar ile ilgili kullanılan araç gereçlerin nasıl kullanılması gerektiğini açıklayan, çeşitli mutfak kültürlerinin benzer ve farklı yönlerini ortaya koyan, yemeklerden alınan zevki arttıran ayrıca tarihi, kültürü ve yemekleri birbirinin bir parçası

şeklinde sunmak için uğraşan bir bilim dalıdır (Eren, 2007). Bir diğer ifade ile gastronomi bir bilim dalıdır (Wilkins ve Hill, 1994; Santich, 2004). Bu doğrultuda gastronomi ile ilgili yapılan tanımlar değerlendirildiğinde bir bilim dalı olarak ortak bir görüşün olduğu öne çıkmaktadır.

Gastronominin temel amacı, gıdaların doğru bir şekilde ve mevcut koşullara uygun olarak temin edilme aşamasından başlayarak hazırlanması ve sunum zamanına kadar geçen bütün süreçleri içinde barındıran ve tüm süreci sanat eseri yaratma bilinciyle yönetmeyi sağlamaktır (Kargiglioğlu, 2015). Ayrıca gastronomi gıdaların tarihsel bir süreç içerisinde bütün özelliklerinin detaylı bir şekilde araştırılarak uygulanması ve geliştirme çalışmaları ile günümüze uyarlanması çalışmalarını kapsamaktadır (Deveci vd., 2013). Dolayısıyla, temelinde yeme ve içme ile ilgili araştırmaları kapsasa da çağdaş gastronomiye göre, gıdaların üretim aşamasından, hazırlık aşamasına kadar nerede, nasıl, neden ve ne zaman tüketim aşamasının gerçekleştiği gibi süreçleri kapsayan çok yönlü bir kavram olarak kullanılmaktadır (Santich, 2004). Dolayısıyla gastronomi, yalnızca yemekleri pişirme olarak değil, gıdaların güvenli bir şekilde, birleştirilme, işlenme, dağıtılma ve tüketilme aşamalarıyla süreklilik gösteren bir süreci ifade etmektedir (Hegarty, 2009: 13). Bu doğrultuda gastronomi alanı tarladan sofraya kadar olan süreci kapsayan bir kavram olarak önem kazanmaktadır. Gastronomi alanının daha iyi anlaşılabilmesi için üretim ve tüketim boyutlarının neler olduğunun bilinmesi de önem arz etmektedir (Ateş, 2014: 6). Bu bağlamda gastronomi; üretim, tüketim, üretim ve tüketimin birlikte ele alınması şeklinde üç başlık altında sınıflandırılmaktadır:

Üretim boyutunda yemeklerin hazırlanma süreci dikkate alınmaktadır. İyi bir yemeğin hazırlanma, pişirilme, sunma ve masa kurma sanatı, iyi yemek yeme ve yiyecekleri pişirmeyle ilgili uygulamalar üretim boyutunda incelenir (Akgöl, 2012; Özdemir ve Altınar, 2019). Ayrıca üretim boyutu yiyecek ve içeceklerin nitelikli kullanımı ve bunun için gerekli olan bilgi birikimi, iyi yemek yapma durumunun oluşması için gerekli olan aşçılık kuralları olarak da sıralanmaktadır (Hatipoğlu, 2010; Altınar, 2009).

Tüketim boyutuna bakıldığında, güzel olan yiyecek içecekleri beğenme duygusu, iyi bir yemek yeme açısından aşırı beğeni duygusu ve gösterişli görünen yemeklere karşı olan bağlılık duygusu şeklinde yer almaktadır. Ayrıca tüketim olayı, turizmin ayrılmaz bir parçasıdır. Turistler yalnızca görsel ve işitsel değil aynı zamanda gidilen bölgenin lezzetlerini de tüketmektedir (Hatipoğlu, 2010; Altınar, 2009). Yemekler başka bir kültürün içine girmek için önemli bir araçtır; dolayısıyla yiyecek ve içecekler, bireye

“diğerlerini” akıl yoluyla olduğu gibi duyular aracılığıyla tanıma imkânı vermektedir. Bu sayede, yöresel yiyecekler; bir destinasyona ait özelliklerin en önemli parçasını taşıırken, ziyaretçilerin bu bölgede edinecekleri tecrübeler, farklı cazibeler eklemektedir (Shenoy, 2005: 1). Bu bağlamda destinasyonların yiyecek ve içecek çeşitliliği tüketim boyutu kapsamında önem kazanmaktadır.

Üretim ve tüketim boyutu ile bir arada ele alındığında ise gastronomi, yemeklerin hazırlanması, pişirilmesi ve servis edilmesi sürecini kapsamaktadır. Ayrıca yemeklerin uygun kurallar çerçevesinde uygun araç gereçler kullanılarak servis edilmesi, menüde yer alan yiyeceklerin ne kadar satıldığı, belirli bölgelerin mutfak kültürlerini gelenek ve göreneklerini kapsayan, kültüre ait bilgilerin, alışkanlıkların ve damak tadının beğenilere uygun bir biçimde uyum içinde bir araya gelmesini içeren süreç olarak ifade edilmektedir (Altınel, 2009; Hatipoğlu, 2010; Akgöl, 2012, Altınel, 2011; Özdemir ve Altınar, 2019). Bu doğrultuda gastronominin üretim ve tüketim boyutu Tablo 2.1’de yer almaktadır.

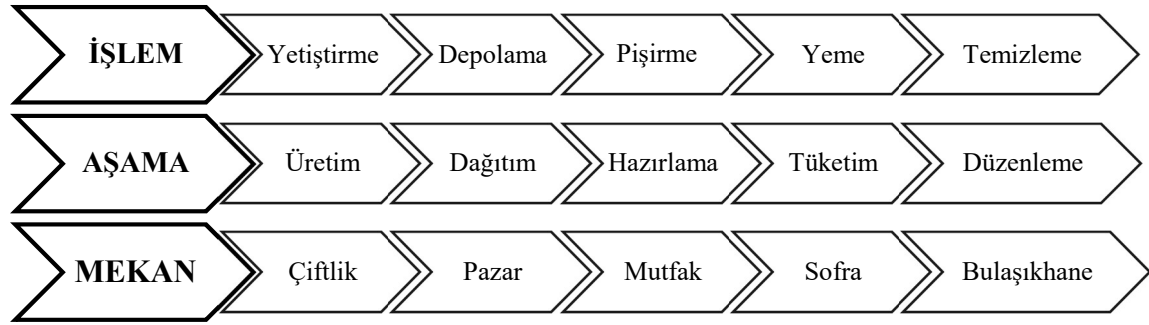
Tablo 2.1. Turizm ve gıda etkileşimleri.

Üretimle İlgili	Tüketimle İlgili
Doğrudan	Doğrudan
Turistlerin yediği gıdaların üretimi aşağıdaki boyutları içermektedir; • Tarımsal ve bahçecilik gıda üretimi • Tarımsal yönetim sistemleri • Gıda işleme • Tedarik zinciri yönetimi • Turizmin destinasyondaki gıda üretimi üzerindeki etkisi.	Turistlerin gıda tüketimi aşağıdaki boyutları içermektedir; • Turistlerin gıda tercihleri • Hizmetler sektörü yönetim çalışmaları • Gıda güvenliği sorunları • Turizmin destinasyon alanlarının gıda tüketimi üzerindeki etkileri
Dolaylı	Dolaylı
Turistlerin yedikleri gıdaların üretimi aşağıdaki yönleri içermektedir; • Toprak, emek ve sermaye: turizm ve gıda üretim sektörleri arasındaki rekabet ve tamamlayıcılık • Manzaraların ve ortamların oluşturulması ve bakımı • Tesislerin yaratılması, örneğin; çiftlik parkları ve çiftlik evi pansiyonları gibi. • Karşılıklı olarak faydalı ulaşım iyileştirmeleri tarım için dağıtım fırsatlarını artırabilmektedir.	Turistlerin gıda tüketimi aşağıdaki boyutları içermektedir; • Turistlerin tarımsal manzara ve ortamları tüketmesi • Bir destinasyon imaj bileşeni veya pazarlama tanıtım aracı olarak yiyecek ve • Çiftlik parkları ve ziyaretçilerin cazibe merkezleri gibi tarımsal turizm ürünleri ve hizmetlerin tüketimi.

Kaynak: Boyne, vd., 2002.

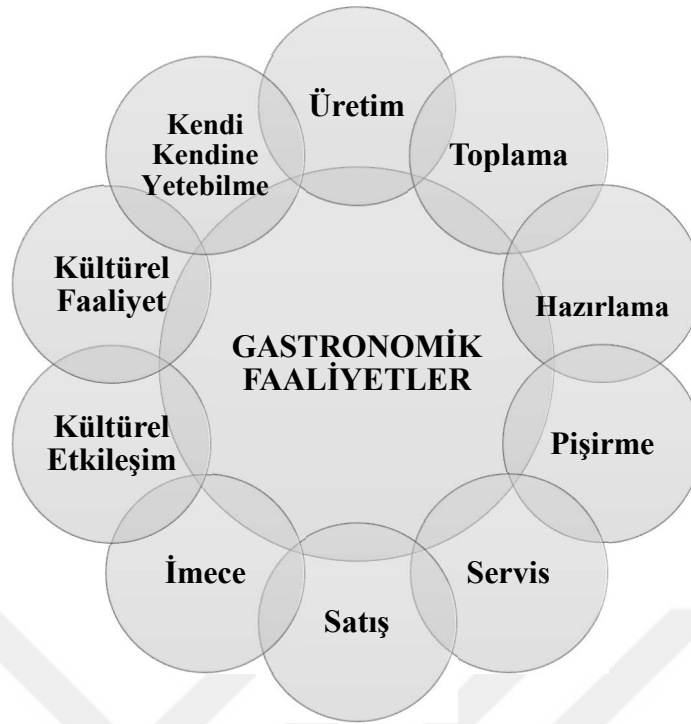
Tablo 2.1’de görüldüğü üzere gıdaların üretim ve tüketim boyutları tarımsal faaliyetleri ve çiftlikleri içerisinde barındırmaktadır. Bu doğrultuda çiftliklerde gıda üretim ve tüketim sürecinin varlığı gastronomik faaliyetlerin göstergesi olarak ortaya çıkmaktadır. Öte yandan gastronominin çok boyutlu yapısı, üretim aşamasının karmaşıklığını da ortaya koymaktadır. Çoğunlukla tarlada başlayan yolculuğun sofrada bir ürüne dönüşme süreci

kolay olmamaktadır. Farklı bireylerin gönüllü olarak bir imece yapıyormuş gibi yapmış oldukları birliktelik “yemek” adı verilen tutkuyu ortaya çıkarmaktadır. Bu sürece üretim adı verilmektedir. Fizyolojik olarak bir ihtiyaç olan açlık duygusu ise gastronomi alanında “tüketimin” merkezinde yer almaktadır (Boyne, vd., 2002). Dolayısıyla üretim aşaması yalnızca gıdaların mutfak aşamasında işlem görmesi sürecini değil ürünlerin mutfağa gelmeden önceki sürecini de kapsamaktadır. Bu kapsamda üretim ve tüketim boyutlarının tarımsal faaliyetleri içinde barındırması besin sistemi özelliklerini göstermektedir. Besin sisteminin özellikleri Şekil 2.1’de yer almaktadır.



Şekil 2.1. Besin sisteminin özellikleri (Deniz vd., 2018)’den uyarlanmıştır.

Şekil 2.1’de yer alan besin sisteminin özellikleri incelendiğinde işlem, aşama ve mekân boyutları çiftlikler açısından değerlendirildiğinde bütün boyutların çiftliklerde var olduğu görülmektedir. İşlem ve aşama boyutu üretim ve tüketim boyutlarını temsil ederken mekân boyutu ise çiftlikleri temsil etmektedir. Bu doğrultuda agro-turizm (Deniz vd., 2018) ve tarım turizmi kapsamında çiftliklerde yer alan gastronomik faaliyetler besin sisteminin özellikleri tablosunda bulunan işlem ve aşamaların gerçekleştiği göstermektedir. Deniz vd. (2018), agro turizm tesislerinde gastronomik faaliyetleri incelemek amaçlı yapmış oldukları çalışmada ise gastronomik faaliyetleri Şekil 2.2’de yer almaktadır.



Şekil 2.2. Gastronomik faaliyetler (Deniz vd., 2018)’den uyarlanmıştır.

Deniz vd. (2018), yapmış oldukları çalışma sonucunda çiftliklerde konaklayan turistler için gastronomik faaliyetleri içeren bir sürecin var olduğu, turistlerin üretim, toplama, hazırlama, pişirme ve servis aşamalarına katılım sağladıkları tespit edilmiştir. Ayrıca gastronomi alanının tarımsal üretimle ilişki içerisinde olmasından dolayı gastronomi yalnızca kültürel turizm ile ilgili değil aynı zamanda deneyimsel turizm ile de ilişkilendirilmektedir (García-Henche vd., 2020; Ramón Fernández, 2020). Dolayısıyla ziyaretçiler çiftliklerde kırsal hayata doğrudan katılım sağlama fırsatı elde etmektedir. Çiftliklerde yetiştirilen ürünlerin hasat zamanı toplanması, hazırlanması, pişirilmesi, işlenmesi ve servis edilmesi aşamalarında yer almaları turistlere gastronomik bir deneyim sunmaktadır. Böylece gıda sisteminin özellikleri içinde yer alan işlem ve aşamaların çiftliklerde gerçekleştiği anlamına gelmektedir (Deniz vd., 2018). Diğer yandan çiftlikte bu faaliyetlere turistlerin katılım sağlaması ve gönüllü olarak yardım etmeleri imece usulünü ve kültürel etkileşimi ortaya çıkarmaktadır. Diğer taraftan Richards (2002), Santich (2004), Hegarty (2009) ve Kargiglioğlu (2015)’nin kullandıkları tanımlar incelendiğinde literatürde ortak olarak ifade ettikleri; gastronominin gıdaların üretim aşamasından yani yetiştirme/toplama, hazırlanma, pişirme, saklama/işleme/depolama ve tüketim aşaması olan satışa kadar olan bütün süreçleri kapsadığı görülmektedir. Bu açıdan değerlendirildiğinde gıda sistemi içerisinde yer alan aşamaların çiftliklerde uygulandığı ve bu durumun gastronomik faaliyetleri temsil ettiği görülmektedir. Ayrıca Şekil 2.2’de

gastronomik faaliyetler kapsamında satış boyutunun da olduğu görülmektedir. Bütün bu süreç incelendiğinde çiftliklerdeki gastronomik faaliyetler başlıca üretim, yetiştirme/toplama, hazırlama, pişirme, işleme, servis, satış, kültürel etkileşim, imce ve kendi kendine yeterlilik başlıkları altında toplanmaktadır.

- **Üretim:** Tarımsal üretim, tarih boyunca toplumların en temel geçim kaynağı ve medeniyetlerin gelişmesinde önemli bir rol almaktadır. Tarımın ekonomik açıdan önemini gösteren başlıca faktörler ise sosyal istikrar, beslenme, kırsal kalkınma, istihdam, ekonomik kalkınma, gelir kaynağı, çevre yönetimi, inovasyon ve sürdürülebilirlik olarak sıralanmaktadır (Altunses, 2024). Tarımsal üretim, temel üretim faktörleri içinde yer alan doğal kaynaklar, emek, sermaye ve girişimci gücünün bir araya getirildiği, tarla üzerinde bitki, hayvan ve hayvansal ürün yetiştirilmesi ayrıca yetiştirenler tarafından bu ürünlerin işlenmesi aşamasındaki tüm faaliyetleri kapsamaktadır (Söztutar, 2022). Dolayısıyla üretim birçok alanı içinde barındırmaktadır. Yenilenebilir enerji kaynaklarında üretim aşamasında yer almaktadır.



Görsel 1. Üretim (World Permaculture Association, 2024b).

- **Yetiştirme/Toplama:** Tarımsal ürünlerin bahçeye ekiminin yapıldığı ve olgunlaştıkları zaman toplandığı süreçleri ifade etmektedir. Yiyecek toplama vahşi doğada veya ekili arazilerde yapılmaktadır ve bu olaya hasat ismi verilmektedir (Alimentarium, 2024). Yabani bitki türleri (melisa, gelincik, ebegümece, hindiba, böğürtlen vb.), meyve sebze türleri (kavun, karpuz, şeftali, enginar, bakla, bamya vb.), tahıl baklagil türleri (buğday, mısır, fasulye, nohut, mercimek vb.), tıbbi aromatik

bitki türleri (aronya, kudret narı, aynısefa, karanfil, lavanta vb.) çiftliklerde yetiştirme ve toplama aşamasında yer almaktadır.



Görsel 2. Sebze Yetiştirme Toplama (Buğday Derneği, 2024).

- **Hazırlama:** Üretim aşamasında yer alan hazırlama kısmı; et, sebze ve hamurların pişirme sürecine hazırlık yapıldığı aşamadır. Sebzelerin yıkanması, etlerin ayrıştırılması (sinir, yağ vb.) un ve diğer malzemelerin hamur olacak hale getirilmesi işlemlerini ifade etmektedir (İlban ve Karadut, 2018). Örneğin çiftliklerde konserve yapımı için sebze ve meyvelerin yıkanması, ayıklanması, doğranması, peynir-yoğurt-tereyağı gibi hayvansal gıdaların yapımı için sütün sağılması, ekmek yapımı için un-tuz-su ve diğer malzemelerin hazırlanması hazırlık aşaması içerisinde yer almaktadır.



Görsel 3. Hazırlık Aşaması (Unliver Food, 2024).

- **Piştirme:** Piştirme, yiyeceklerin besin kalitesini arttırmak ve tüketilebilir bir yemeğe dönüştürmek için ısı uygulama aşamasıdır (Öney, 2018). Bir diğer ifade ile hazırlanan ürünlerin, ısıl işlem uygulanarak, sindirilebilir, sağlık koşullarına uygun, lezzetli ve

çiğnenebilir hale getirme işlemlerini kapsamaktadır (Eraslan, 2013). Temel pişirme yöntemleri 3'e ayrılmaktadır. Bunlar suda pişirme, kuru ısıda pişirme ve diğer yöntemler olarak sıralanmaktadır. Suda pişirme yöntemleri; ön haşlama, hafif ateşte haşlama, haşlama, kısık ateşte az suda pişirme, kendi suyu ile pişirme ve buharda pişirme teknikleri olarak sıralanmaktadır. Kuru ısıda pişirme; ızgarada pişirme, fırında kızartma, fırında pişirme, sote ve yağda kızartma teknikleri olarak sıralanmaktadır. Diğer yöntemler ise; mikrodalga yöntemi, kızılötesi ışınlı pişirme ve vakumlayarak pişirme teknikleri olarak sıralanmaktadır (Öney, 2018).



Görsel 4. Pişirme Aşaması (Erkin, 2024).

- **İşleme:** Gıdaların tüketim aşamasına kadar olan süreci uzatmak hem ekonomik açıdan hem de ekolojik durum olarak tercih edilmektedir. Bu amaç doğrultusunda, gıdaların bozulmalarını önleyerek uzun süre muhafaza edebilmek, gereğinden fazla üretilen, mevsiminde üretimi olamayan veya daha az miktarda üretilen mevsimlerde tüketilmesini sağlamak, lezzetini arttırmak, yumuşak olmasını ve daha kolay sindirilebilmesini sağlamak amacı ile gıdalar üzerinde uygulanan birtakım işlemlere işleme denmektedir (Zencir, 2018: 30). Birçok gıda mevsim dışında kullanılmak üzere gıda saklama yöntemlerini uygulayarak saklanmaktadır (Albayrak, 2021). Böylece gıdaları saklama aşaması çeşitli işlem aşamasını göstermektedir. Süt, et, sebze, meyve, tahıl, baklagil ve balıkların daha uzun süre kullanılması veya mevsiminin olmadığı zamanlarda rahatlıkla tüketilebilmesi amacıyla gıda işleme teknikleri kullanılmaktadır. Ayrıca gıdalar bu şekilde işlenmesi satışının kolaylaşmasını sağlamaktadır. Turşu, fermentasyon, reçel, marmelat, sirke, tuzlama, fümeleme ve kurutma işlemleri gıda işleme aşamasını kapsamaktadır.



Görsel 5. Gıda İşleme (Karataş, 2019).

- **Servis:** Yiyecek ve içecek bölümü, konaklama işletmelerinde restoran, bar ve banket salonlarında misafirlere sunulmak için yiyecek içecek maddelerinin tedarik edilmesi, korunması ve depolanmasını sağlayan ve bütün yiyecek içecek ihtiyaçlarını karşılayan bölüm olarak ifade edilmektedir (Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2009). Yiyecek içecek servis bölümleri ise, otel içinde yiyecek içeceklerin misafirlere sunulduğu bölümlerdir. Otel işletmelerinde servis bölümleri restoran, bar, ziyafet salonu, kahvaltı salonu, lobi, oda servisi ve gece kulübü olarak sıralanmaktadır (Özer, 2010). Böylece servis mutfakta hizmet etmekle görevli bireylerin yaptığı iş ve bu işin yapılma biçimi hizmet olarak tanımlanmaktadır (Türk Dil Kurumu, 2024a). Bu kapsamda servis, personelin yiyecek ve içecekleri temel servis tekniklerine uygun malzeme ve takımları kullanarak misafirlere kaliteli hizmet vermesi olarak ifade edilmektedir (Ankara Üniversitesi, 2024). Dolayısıyla servis, hazırlanan yiyecek içecekleri misafirlere uygun ekipmanlar aracılığıyla sunulmasını kapsamaktadır.



Görsel 6. Servis Aşaması (İstanbul Gastronomi Merkezi, 2024).

- **Satış:** Satıcı ile alıcı arasında yapılan ve bir malın alıcıya verilmesi ile bunun

karşılığında bir fiyat alınması yoluyla yapılan işlemdir (Türk Dil Kurumu, 2024b). Ayrıca satış işlemi çiftlikler kapsamında değerlendirildiğinde üretilen ürünlerin satış işlemleri olarak ifade edilebilir. Bu doğrultuda yöresel ürünlerin ticari açıdan değer kazanması, küresel boyutta pazara açılması ve mülkiyet hakkının korunması ekonomik olarak büyük önem taşımaktadır (Başat-Töre vd., 2017: 65-66). Böylece çiftliklerde üretilen ürünlerin satışının yapılması destinasyona ekonomik kazanç sağlayabilmektedir.



Görsel 7. Satış Aşaması (Ekolojik Pazar, 2024).

- **Kültürel Etkileşim:** Yemek ve mutfak kültürü, toplumların yaşam şekillerini, kimliğini, beslenme alışkanlıklarını ve özgün yönlerini ortaya koyan önemli kültürel miras değerleri arasında yer almaktadır (Karaca ve Karacaoğlu, 2016: 561). Bireyler yaşanan göçler sayesinde birbirlerinden etkilenmekte veya göç ettikleri bölgelere kendi yöresel yemeklerini taşımaktadır ve bu olayın sonucunda toplumların beslenme alışkanlıkları sürekli değişim göstermektedir (Yurt vd., 2010: 358). Dolayısıyla toplumların birbirinin yemek kültürlerini benimsemeleri kültürel etkileşimi ortaya çıkarmaktadır.



Görsel 8. Kültürlerarası Etkileşim (Kültür nedir, 2024).

- **İmece:** Birçok bireyin toplanıp elbirliğiyle bir kişinin işini görmesi” şeklinde ifade edilmektedir (Caferoğlu, 1946: 330). İmece usulünde işlerin beraber yapılması, yardımlaşma kavramı vardır. Özellikle kırsal alanlarda görülen imece geleneğinde amaç köydeki işleri ve ihtiyaçları el birliği ile ortaklaşa gerçekleştirilmesidir. Böylece yapılması gereken işler daha hızlı, sırayla, eşit koşullarda ve karşılıklı olarak yardımlaşma ile bitmiş olur (Karabatak-Bektaş, 2018). Tarlaları sürme, ekin ekme biçme, mahsulleri taşıma, harman işleri, sebze meyve ile ilgili işler, kışlık gıdaların hazırlanması (un öğütme, pekmez, bulgur, erişte vb.) imece usulü ile yapılmaktadır (Kaderli, 2008: 98). Bu kapsamda bireylerin gönüllü olarak el birliği ile tarım işlerine yardım etmesi ve kışlık yiyecek içecek hazırlaması imece geleneğini devam ettirmektedir.



Görsel 9. İmece Usulü (Denizli Ekspres, 2024).

- **Kendi Kendine Yeterlilik:** Gıdaların yeterli olarak üretilmesi hususunda üretim kapasitesi ile temel olarak insanların gıda konusunda ihtiyaçlarını karşılaması

yansıtan, yerel değerler ve geleneklerle kültürel açıdan beslenmiş duyuşal deneyim haline gelmektedir (Hjalager, 2010). Böylece gastronomik ürünler turist deneyimini anlamlı kılmak için önem taşımaktadır. Bu araştırmada gastronomik faaliyetler üretim, yetiştirme, toplama, hazırlama, pişirme, işlem ve satış başlıkları kapsamında değerlendirilmiştir.

2.1.1. Sürdürülebilir Gastronomi

Dünyadaki insan nüfusunda yaşanan artış, teknolojiye yaşanan değişimler, ekonomik anlamda yaşanan büyümeler, sanayileşme devrimi gibi çok çeşitli faktörler elde bulunan kıt kaynakların tükenme tehlikesi yaşamasına ve doğal çevre üzerinde büyük tahribatlara sebep olmaktadır. Sınırlı miktarda bulunan doğal kaynaklarda yaşanan azalma durumu beraberinde getirdiği problemlerle birlikte sürdürülebilirlik kavramının önemini vurgulamaktadır (Erçetin, 2023). Çünkü sürdürülebilirlik sayesinde gelecek nesillere ülkenin veya bölgenin değerleri aktarılır ve kültürel unsurlar kaybolma tehlikesi altında girmemektedir. Sürdürülebilir kalkınmanın gelecek nesilde dünya için çok önemli olduğunun farkında olan her sektör kendine özgü farklı çözümler üretmeye çalışmakta ve sürdürülebilirlik kavramı her sektör için farklı bir değerlendirmeyle çeşitli uygulamalar ortaya çıkarmıştır (Kahraman ve Türkay, 2006). Sürdürülebilir tarım ise, ekolojiye zarar vermeyen, doğanın kendi kendini yenilemesine fırsat veren tarımsal sistemler ve uygulamalardır. Ayrıca sürdürülebilir tarım, doğal kaynakları tahrip etmeden, aşırı derecede tüketmeden güvenli bir şekilde gıdaya erişim sağlayan ve güvenli bitki üretimi yapan bütüncül tarımsal yaklaşım olarak yer almaktadır (Ergelen, 2024). Küreselleşme ile birlikte turizm sektörünün temel yapı taşlarını oluşturan çevre ve doğal kaynakların tahribatı nedeniyle turizm için sürdürülebilirlik kavramı önemli hale gelmektedir. Sürdürülebilir turizm kavramı ile benzer özellikler gösteren sürdürülebilir gastronomi turizmi de önem kazanmaktadır (Swarbrooke, 1999). Ayrıca gıda ve gastronomi, destinasyonların sürdürülebilir gelişimi için belirleyici unsurlar olarak daha fazla kabul görmektedir. Destinasyonların çekiciliğini ve rekabet gücünü artıran faktörleri potansiyel olarak temsil ederken, ekonomik, sosyal ve çevresel sürdürülebilirliğine katkıda bulunabileceği teorisi birçok araştırmada yaygın olarak kabul edilmektedir (Rinaldi, 2017). Bu kapsamda gıdalar sürdürülebilir gastronomi için temel oluşturmaktadır.

Sürdürülebilir gastronomi ise, “çiftlikten restorana” kavramı ile turizm endüstrisi içinde yer alan yöresel tarım ürünlerinin kullanımına destek vererek insanları kaliteli turistik ürüne teşvik etmektedir (Akbaba ve Serçeoğlu, 2022). Bu kapsamda gıdaların doğal

çevreye duyarlı bir şekilde üretiminin sağlanıp bireyleri hem fiziksel olarak hem de zihinsel açıdan en iyi şekilde beslemesine yönelik hazırlanması ve tüketilmesi anlamlarına gelmektedir (Scarpato, 2003). Dolayısıyla sürdürülebilir gastronomi alanının temel yapı taşlarının yerel yiyecek içecek üretiminin, ev yemeklerinin devamlılığının sağlanmasının, yerel mutfağa ilişkin bilginin nesilden nesile öğretilmesinin ve yerel damak lezzetinin gelecek olan kuşaklara aktarılmasının gastronominin sürdürülebilir olması açısından çok önemli olduğu fikri ortaya konmaktadır (Akbaba ve Serçeoğlu, 2022). Bu doğrultuda sürdürülebilir gastronomi kavramı incelendiğinde iki temel başlık ortaya çıkmaktadır. Birincisi gıdaların üretiminde çevreye duyarlı, ekolojik bir üretimin söz konusu olması durumu ikincisi ise yerel gıdaların, yöresel mutfakların gelecek kuşaklara bozulmadan aktarılmasının sağlanması şeklinde sıralanmaktadır. Doğal olana yönelim istek ve ihtiyaçların değişmesi bireylerin tercihlerinde de etkili olmaktadır. Özellikle son yıllarda yaşanan turizm sektöründeki değişim her alanda kendini göstermektedir. Bireylerin alternatif turizm türlerine yönelmesi, değişen talepler, deneyime dayalı turizm çeşitleri ve gastronomi alanına olan ilgi gastronomi trendlerinin oluşturulmasına katkı sağlamaktadır. Ayrıca doğal olana yönelim ve sürdürülebilir gastronominin ön plana alınması gastronomi alanında organik tarım, permakültür ve çiftlikler kavramlarını ön plana çıkarmaktadır. Bu kapsamda gastronomi alanındaki eğilimler Tablo 2.2’de yer almaktadır.

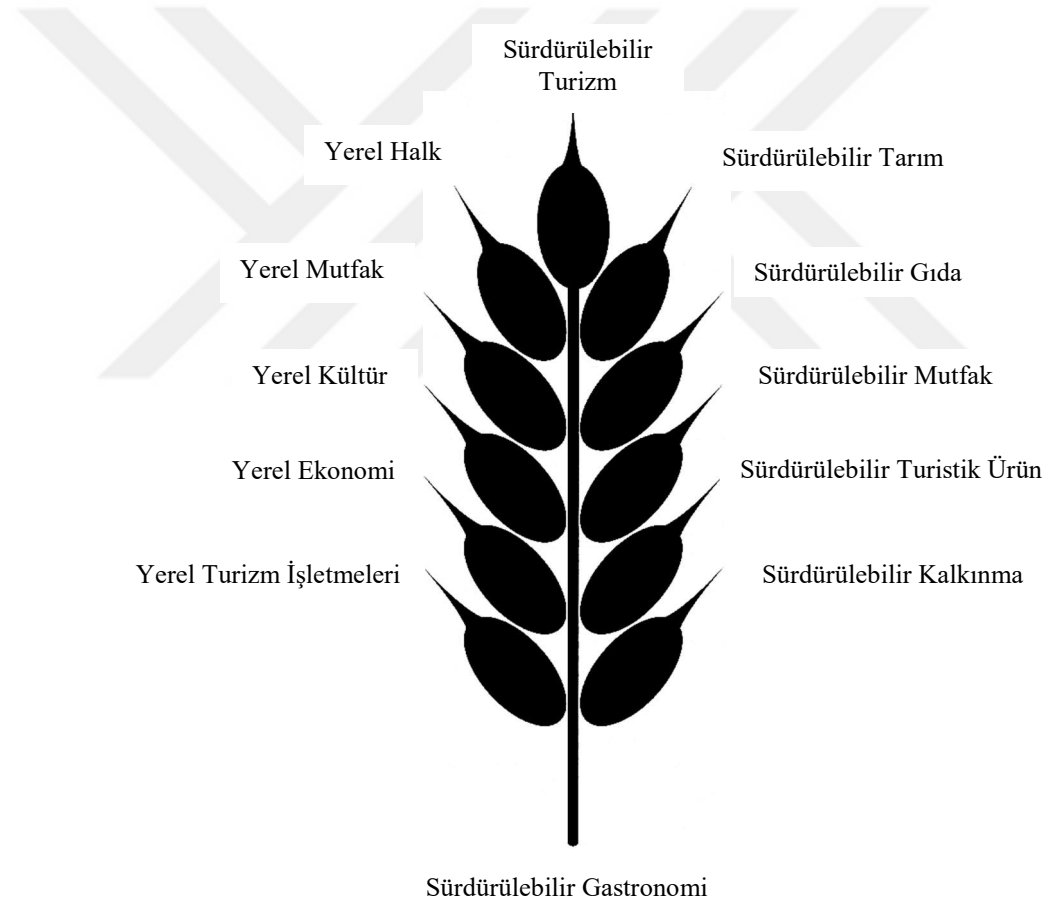
Tablo 2.2. Gastronomi alanındaki trendler.

Sürdürülebilir Gastronomi	Gastronomi Müzeleri	Gastronomi Rotaları
Yeşil Restoranlar	Etnik Restoranlar	Yenilebilir Çiçekler ve Böcekler
Füzyon Mutfak	Fonksiyonel Gıdalar	Coğrafi İşaretleme
Slow-Food/Fast	İçecek Trendleri	Bulut Mutfaklar
Yiyecek Stilizliği ve Fotoğrafçılığı	Atıksız Mutfaklar	Gastronomide Neofobi ve Neofili
Sorumlu Gastronomi	Hücrel Tarım	Sokak Lezzetleri
Organik Restoranlar	Şehir Tarımı	Nörogatronomi
Moleküler Gastronomi	Gastronomi Turizmi	Gastronomi Rehberliği
Kase Yemekleri	Organik Tarım ve Dikey Tarım	Gastro Diploması
Gastronominin Resim Sanatına Etkisi	Helal Gıdalar	Gastronomi Turları
Akdeniz Diyeti	Gastronomi Festivalleri	Gastronomi Turizminde Permakültür Çiftlikler

Kaynak: Kurgun (2017); Yıldız ve Yılmaz (2020); Akbaba ve Serçeoğlu (2022); Aldemir (2022); Yılmaz ve Şahin Yılmaz (2024) kaynaklarından oluşturulmuştur.

Gastronomi alanındaki yaşanan değişimler farklı trendleri beraberinde getirmektedir. Bu trendler genel itibari ile gıda alanında yaşanan sorunlara çözüm üretmek amaçlı yapılmakta ve aynı zamanda kontrolsüz nüfus artışı, hayvancılığın azalması, tarım

alanlarının yetersiz kalması, su sorunları, taşıma alanındaki maaliyet artışı ve çevre kirliliği gibi olumsuzluklara çözüm önerisi sunma konusunda bu trendler sürdürülebilir bir alternatif olarak öne çıkmaktadır (Kurgun, 2017). Sürdürülebilir gastronomi kavramı, toplumun gıda ihtiyacının devam etmesini sağlarken, çevreye zarar vermeden gıdaların üretim aşamasının, dağıtımının ve tüketiminin yapılması olarak ön plana çıkmaktadır (Ayyıldız, 2018). Gastronomi alanındaki trendler incelendiğinde sürdürülebilirlik kavramına önem verildiği görülmektedir. Sürdürülebilir gastronomi, organik tarım, dikey tarım, şehir tarımı, organik restoranlar, yeşil restoranlar ve gastronomi turizminde permakültür çiftlikler gastronomi ve tarımın birbirinin ayrılmaz bir parçası olduğunu göstermektedir. Sürdürülebilir gastronominin diğer sektörler ile ilişkisi Şekil 2.3'te yer almaktadır.



Şekil 2.3. Sürdürülebilir gastronominin diğer sektörlerle ilişkisi (Akbaba ve Serçeoğlu, 2022).

Şekil 2.3'te görüldüğü üzere sürdürülebilir gastronomi birçok sektör ile ilişki içerisindedir. Özellikle tarım, mutfak, gıda, kalkınma ve turistik ürünlere sürdürülebilirlik özelliği yüklenmektedir (Akbaba ve Serçeoğlu, 2022). Dolayısıyla tarım, gıda, mutfak,

turistik ürün ve kalkınmaya sürdürülebilirlik özellikler yüklenmesi “sürdürülebilir tarım” felsefesi ile yürütülen permakültür çiftlikleri ön plana çıkarmaktadır. Sürdürülebilir gastronomi kavramının günümüzde önem kazanmasıyla, azalan kıt kaynakların en verimli ve etkin bir şekilde kullanılması sağlanarak, korunması amaçlanmaktadır. Bu kapsamda tüketiciler ürün seçme aşamasında sağlıklı ve organik olan gıdanın arayışı içinde bulunurken, işletme sahipleri de tüketicilerine farklı ürünler sağlama arayışı içerisine girmektedir (Lang vd., 2014). Bu doğrultuda sürdürülebilir gastronomi turizmi ön plana çıkmaktadır. Çünkü çevreye duyarlı olan sürdürülebilir gastronomi turizmi, organik, yöresel ve otantik olan gıdaların üretim aşamasında sürekliliğin sağlanabilmesi, ev yemeklerinin yöresel kültürünün sürekliliğinin sağlanabilmesi, yöresel yemek pişirme yöntemlerinin korunarak gelecek kuşaklara aktarılması, özgün gastronomi kültürünün yaşatılması ve yiyecek içecek çeşitliliğinin korunmasını desteklemektedir (Akdağ ve Üzülmüş, 2017). Öte yandan sürdürülebilir gastronomi turizmi kavramı, özel restoranlar, yerel gıdalar, özel yemek üretim tesisleri, yiyecek festivalleri, özel yemek organizasyonları, doğal marketler, tarihi alıveriş merkezleri, yöreye özgü yaşam kültürü, organik tarım ve geleneksel üretim bileşenlerinden oluşmaktadır (Scarpato, 2003). Bu bileşenler doğrultusunda tarım turizmi, kırsal turizm ve yavaş turizm sürdürülebilir gastronomi turizmini desteklemektedir (Durlu-Özkaya, Sünnetçioğlu ve Can, 2013). Gıda üretimine ve işlenmesine uygulanan sürdürülebilirlik kavramı (Gün ve Kılıç, 2022) permakültür çiftliklerin temelini oluşturmaktadır. Permakültür ve permakültür çiftlikler sürdürülebilir gastronomi uygulamaları ile ilişki içindedir.

2.1.2. Permakültür Çiftlik

Fikir olarak ilk defa 1959 yılında Bill Mollison tarafından Tazmania’nın yağmur ormanlarında otlayan keseli hayvanları gözlemlerken ortaya çıkan (Hemenway, 2015: 16), 1960-1970’li yıllar arasında Avustralyalı bilim adamı Bill Mollison ve öğrencisi David Holmgren tarafından, “sürdürülebilir tarım tekniği” anlamına gelmekte olan “Permakültür” kavramı geliştirilmiştir (Holzer, 2021: 14). Bu doğrultuda “permakültür, insanla doğanın uyumunun temel alındığı, doğayı gözlemleyip taklit ederek, doğaya en az müdahalenin uygulandığı, kendi ihtiyaçlarını karşılayabilen sistem tasarımları” olarak tanımlanmaktadır (Gökmen, 2009). Dolayısıyla permakültür yöntemi doğal döngüleri ve ekolojik sistemi kapsayan, doğayı örnek alarak uygulanan bir tarım yöntemi olarak ortaya çıkmaktadır (Holzer, 2021: 14). Amaç şehir ve köylerde ihtiyaçlarını karşılayan, çevresini sömürmeyen ve kirletmeyen, dolayısıyla uzun vadede sürdürülebilir, ekolojik

olarak sağlıklı ve ekonomik olarak uygulanabilir sistemler yaratmaktır. Mümkün olan en küçük alanı dahi kullanarak arazinin ve yapıların karakteristiğini, bitki ve hayvanların doğal özellikleriyle bir araya getirir. Permakültür kısaca doğaya rağmen değil, doğayla birlikte çalışmanın felsefesidir. Uzun süren düşünceli bir gözlemle bitkilerle hayvanların tüm işlevlerini göz önünde bulundurur (Permatürk, 2024).

Ayrıca permakültür kavramı temel olarak bir “sistem tasarımı” olarak ifade edilmektedir. Bu tasarımda önemli olan iki temel unsur yer almakta olup biri sistemin sürdürülebilir olması ikincisi ise dışa bağımlı olmadan kendi kendine yetebilen bir sistem şeklinde tasarlanmış olması olarak ifade edilmektedir (Stark, 2009). Bu sayede çiftliklerde sürdürülebilirlik sağlanmış olup kendi kendine yetebilen yapısı sayesinde dışa bağımlı olmadan devamlılığını sağlayabilmektedir. Bu bağlamda permakültür 3 temel etik kuralını içermektedir. Bu etik kurallar Şekil 2.4’te yer almaktadır (Mollison, 2012):



Şekil 2.4. Permakültürün 3 etik kuralı (Permaculture Principles, 2024).

- **Dünyayı gözetmek:** Canlı ve cansız bütün varlıkların ekolojik sistem içinde varlıklarını adil bir şekilde devam ettirebilmesi için “dünyaya özen göstermek” ve onu en doğru şekilde kullanmak gerekmektedir.
- **İnsanı gözetmek:** Canlı ve cansız tüm varlıklar üzerinde belirleyici etkisi bulunan insan dünyada canlılar âleminin küçük bir kısmını oluşturmaktadır. Bu kapsamda kendi ihtiyaçlarımızı karşılarken dünyaya zarar veren kötü hareketlerden uzak durmak insanın kendi kazancı açısından özen göstermesi demektir.
- **Üretim fazlasını dünyayı ve insanları gözetme amacını gerçekleştirmek için kullanmak:** İsraf etmeyi önlemeyi hedeflemektedir. Bireylerin kendi ihtiyaçlarını karşıladıktan sonra var olan diğer canlıların da ihtiyaçlarını karşılayabilmesi için

etkiyi ve enerjiyi meydana çıkarmayı önermektedir.

Permakültürün 3 etik kuralı incelendiğinde doğayı ve insanları ön planda tutan bir tasarım sistemi olduğu görülmektedir. Dolayısıyla permakültür, doğaya saygılı sürdürülebilir yerleşimler oluşturmak için doğanın gözlemini, geleneksel tarım sistemlerinin içerdiği tecrübeyi, modern ve bilimsel teknolojik bilgiyi esas alan bir sistem bütünüdür. Bu bağlamda sistem hem kırsal alanlarda hem de kentsel alanlarda uygulanabilirliğe sahiptir (Güleryüz, 2013). Permakültür su ve enerji tasarrufunu, bölgesel olarak kendi kendine yeterliliği ve sürdürülebilir yerel gıda üretimini amaçlamaktadır (Demir, 2013). Ayrıca permakültürün çiftliklerde kullanılan pratik uygulamaları bulunmaktadır. Bu uygulamalar aşağıdaki gibi sıralanmaktadır (Ecoduirnal, 2024):

- ***Su Hasadı:*** İnsan, hayvan veya bitkilerin kullanımında su kaynağı sağlamak amacıyla, yağışlarla birlikte meydana gelen yüzey akışının toplanması olarak ifade edilmektedir. Su hasadında yağmur suları depolandıktan sonra su kaynaklarının önemli bir kısmını kullanan tarım arazilerinde kullanılmak için bekletilir (Yetik ve Şen, 2020). Ayrıca suyu doğrudan bitkilerin köküne ileten damla sulama gibi teknikler, ürün verimliliğini korurken su kullanımını önemli ölçüde azaltabilir. Benzer şekilde, yağmur suyu hasadı ve artırılmış atık suyun yeniden kullanılması, tatlı su kaynaklarına olan bağımlılığı azaltarak sürdürülebilir çiftçiliğe katkıda bulunmaktadır (Khan vd., 2022).
- ***Toprak İyileştirme:*** Gelişimini tamamlamış yeşil gübre bitkilerinin (yonca, fiğ, bakla vb.) sürülerek toprağa karıştırılmasıyla (yeşil gübreleme) organik madde miktarı artırılır ve bakteriyel aktivitenin artmasını sağlamaktadır (Ecoduirnal, 2024). Böylece toprak yapısı iyileştirilerek verim arttırılmaktadır.
- ***Malç (Örtüleme):*** Sebze yetiştiriciliğinde kalite ve üretim artışına paralel olarak önemi giderek anlaşılan malç uygulaması, toprak yüzeyinin organik ve inorganik maddeler ile örtülmesi olarak tanımlanmaktadır. Malç uygulaması ile toprakta yer alan nemin muhafaza edilmesi, yabancı otların kontrol edilmesi, toprak sıcaklığındaki değişiklik, toprak yapısının korunması, iş gücü gereksiniminin azalması, temiz meyve üretilmesi, ürün maliyetinin azaltılması ve zararlıların kontrolünü sağlamaktadır (Ekinci ve Dursun, 2006).
- ***Biyolojik Çeşitlilik ve Hayvansal Üretim:*** Çeşitlilik içerisinde zararlılarla, bunların dengelenmesini sağlayan diğer çeşitlerin çoğaltılması ve sağlıklı ürün yetiştirilmesi

hedeflenmektedir. Bu sayede böcek öldürücü tarım ilaçlarına gerek kalmamakta ve başta arılar olmak üzere verimli bir üretim için gerekli olan böceklerin de bölgede hareketliliği sağlanmış olmaktadır (Ecoduinal, 2024).

- **Kompost:** Etrafındaki bitkilere çeşitli vadelerde farklı besin maddeleri sunan, bu nedenle canlılara ev sahipliği yapan, dolayısıyla çürüme işlemi az da olsa hâlâ devam eden "canlı" bir oluşumu ifade etmektedir. Kompost uygulamasını toprağa yaydıktan sonra toprak ekosistemine karışır, toprak yer alan biyolojik süreçleri destekleyerek çeşitliliği artırır ve humusa dönüşmektedir (Buğday Derneği, 2021).
- **İşçiliğin ve Masrafların Azaltılması:** Toprağın sertleştirilmesinden kaçınmak ve toprak canlılığının sürdürülmesi için sağlanan tasarımlar sayesinde malç uygulaması, hayvansal ve bitkisel atıkların toprağa serilmesi gibi işlemlerle verimlilik sürdürülebilir kılınmaktadır. Dolayısıyla yer solucanları gibi faydalı organizmalar için elverişli bir ortam oluşmaktadır (Ecoduinal, 2024). Böylece toprak elverişli hale gelerek işçilik masrafları azaltılır.

Permakültürün çiftliklerde uygulanması toprak kalitesini arttırmakta ve tarımı verimli hale getirmektedir. Bu sayede toprak verimi ile organik gıda üretimi sağlanmaktadır. Dolayısıyla permakültür çiftliklerde gıda üretimiyle gastronomi kavramı bir araya gelmektedir. Bu kapsamda gastronomi turizmi ve permakültür çiftlikler arasındaki ilişki önem kazanmaktadır.

2.1.3. Gastronomi Turizmi ve Permakültür Çiftlikler

Bir bölgeye seyahat etmenin temel motivasyonunu; gıda üreticilerini ziyaret, yiyecek ve içecek festivallerine ve fuarlarına katılma, belirli lokantaları, yiyecek içeceklerle ilgili özgün mekânları ziyaret etmek, yöresel lezzetleri tatmanın oluşturduğu turizm çeşidine gastronomi turizmi denilmektedir (Hall ve Mitchell, 2005). Karim ve Chi (2010)'e göre gastronomi turizmi, farklılık gösteren yiyecek ve içecekleri tatma, bu gıdaların üretim süreçlerini görme, çeşitli kültürleri ve mutfak kültürlerini inceleyerek öğrenme, farklı besin sistemleri ve yemek yeme yöntemlerini keşfetme gibi istekler doğrultusunda gerçekleştirilen, seyahat ve konaklama unsurlarını da içerisinde barındıran ilişkiler bütünü olarak tanımlanmaktadır. Ayrıca gastronomi turizmi "ana motivasyon faktörü özel bir yemek çeşidini tatmak veya bir gıdanın üretilmesini görmek amacıyla, gıda üreticilerini, restoranları, yemek festivallerini ve özel alanları ziyaret etmek" olarak tanımlanabilir (Zengin vd., 2015: 513). Yapılan tanımlar doğrultusunda gastronomi

turizmi farklı bölgelere ait mutfak kültürlerini tanımak, tarihlerini öğrenmek, çiftliklere katılım sağlayarak üretim şekillerini görmek, yerel lezzetleri deneyimleme için seyahat etmek ve konaklamak şeklinde özetlenmektedir.

Son zamanlarda belli bir bölgede yapılan yemekleri veya yalnızca o bölgede üretilen hammadde ile hazırlanan yemekleri tatmak ve üretim sürecini gözlemlemek gibi çeşitli faktörler ziyaretçilerin destinasyonu tercih etmelerinin başlıca nedenlerinden biri haline gelmektedir (Yüncü, 2010). Gastronomi turizminin kökeni tarım, kültür ve turizm alanından oluşmaktadır (Hjalager ve Corigliano, 2000; Yüncü, 2010). Bu üç unsur; gastronomi turizminin bölgesel olarak çekicilik ve deneyim açısından pazarlanmasına ve konumlandırılmasına olanak sağlamaktadır. Ayrıca tarım alanı, ürünü sunmakta, kültür alanı; tarihi ve otantikliği, turizm sektörü ise; alt yapı ve hizmetleri kapsamaktadır. Bütün bu unsurlar, gastronomi turizmi altında bir araya gelmektedir (Yüncü 2010: 29). Bu sayede gastronomi turizmi birçok farklı alanı bünyesinde barındırmaktadır. Tarım sayesinde gıdaya erişim, kültür sayesinde yiyeceklerin tarihi ve turizm sayesinde de tüm bu ürünlerin birçok insan tarafından deneyimlenmesine fırsat vermektedir. Örneğin bireylerin yöresel lezzetleri tatma amacıyla başka bir destinasyonu ziyaret etmesi, çiftlikleri, kırsal bölgeleri ziyaret ederek burada gıdaların yetiştirilme, toplanma, hazırlama, pişirme, işleme aşamalarına katılım sağlaması gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmektedir.

Tarım ve ekoloji gastronomi alanının ayrılmaz bir parçasıdır, bunun nedeni gıdaların nereden geldiğini anlama düşüncesi ve onları mümkün olan en iyi şekilde doğal çevreye ve biyolojik çeşitliliğe zarar vermeyecek şekilde üretiminin sağlamasıdır (Sassatelli ve Davolio, 2012). Gıdalar ve yemek pişirmeye olan ilginin artmasıyla birlikte, yenilen gıdaların doğası ve etkileşimlerini belirleyen kimyevi ve fiziksel kuralları da anlama isteğinde artış yaşanmaktadır (Wolke, 2004). Dolayısıyla bir bölgeye ait yemekler o destinasyonun seçiminde ve o bölgede gelen turistlerin yaşadıkları deneyimler açısından çok büyük bir etkiye sahip olmaktadır (McKercher, Okumus ve Okumus, 2008: 137). Bu bağlamda gastronomi alanı, turizm sektörünü ve turist deneyimini geliştirmenin önemli bir anahtarı olarak çeşitli kültürleri farklılaştırmaya yönelik kültürel bir güç olması açısından turizm endüstrisi için bir anlamlılık ifade etmektedir (Van Westering, 1999). Böylece yaşanan gastronomik deneyim ve bu faaliyetlere katılım sağlanması bireyler üzerinde farklı etkilere sebep olabilmektedir. Zamanla insanların değişen istekleri ile birlikte deneyimsel turizm çeşitleri popüler hale gelmekte ve bireyler farklı deneyimler

yaşamak için seyahatler düzenlemektedir. Gastronomi turizmi kapsamında bireyler gıdaların üretim ve tüketim aşamalarında yer almak, farklı kültürler tanımak, sosyalleşmek ve organik tarımı öğrenmek amacıyla permakültür çiftlikleri ziyaret etmektedirler. Gastronomi ve tarımın birbirinin bir parçası olması ekolojik çiftlikleri gastronomik faaliyetler ile buluşturmaktadır. Ekolojik çiftliklerde insanlar permakültür tarım sayesinde organik gıdaya ulaşım sağlamakta ve gıdaları kendileri üretim ve tüketimlerini sağlayabilmektedirler.

Permakültür, insan yerleşimlerini doğada bulunan ilkeler ve sürdürülebilirlik fikrine göre tasarlamayı amaçlayan bir sistemdir (Permatürk, 2024). Dolayısıyla sürdürülebilir olması organik gıda üretimi açısından permakültür çiftlikleri bireyler tarafından tercih edilen bir alan olmasına olanak sağlamaktadır. Ayrıca permakültür, doğal ekosistemler gibi tarımsal sistemler oluşturmayı kapsamaktadır. Her şeyin doğada olduğu gibi uyum içerisinde çalışması üzerine tasarlanmış çiftlikler, bitkilerin, hayvanların ve toprağın verimliliğini artıracak şekilde oluşturulmaktadır (Swasya Living, 2024). Permakültür hem üretim hem de kapsamlı tarımsal faaliyetler için avantaj sağlamaktadır (Karaarslan, 2012). Böylece permakültür çiftliklerdeki tarımsal faaliyetler ile gıda üretimi gerçekleşmektedir. Gıda üretimi ise permakültür çiftliklerde gastronomi faaliyetlerine alt yapı oluşturmaktadır. Gastronomi turizmi kapsamında yer alan yiyecek içecek üreticilerini ziyaret etme açısından permakültür çiftlikler önemli bir üretim yeri olarak yer almaktadır.

2.2. TARIM TURİZMİ

Son yıllarda turistlerin beklenti ve istekleri değişmekte olup, doğal olan güzellikler, deniz-kum-güneş üçlüsü gibi kitle turizmi çeşitlerinden farklı olarak ziyaretçilerin özel ilgi alanlarına hitap eden ürünlerin olması bir bölgenin tercih edilmesinde daha etkili bir hale gelmektedir (Çevik ve Saçılık, 2011: 503). Özellikle şehir hayatının vermiş olduğu yorgunluk hissi ile bireyler doğal ortamları ziyaret etmeyi tercih etmektedirler. Bu doğrultuda ise tarım turizmi ön plana çıkmaktadır. Gastronomi turizmine küresel boyutta katılım ve ilgi artış yaşadıkça, daha fazla araştırma, eşsiz yerel yiyecek geleneklerinin kırsal köyleri çekici hale getirmeye yardımcı olabileceğini ortaya çıkarmaktadır. Kırsal kalkınma, kırsal turizm ve gastronomi turizmi giderek birbirine bağlanmaktadır (Yang vd., 2024). Ayrıca tarım turizmi, tarım bölgelerinde önemli bir tamamlayıcı faaliyet olarak yer almaktadır. Bu turizm çeşidi yeni deneyimler arayan birçok ziyaretçiyi destinasyona çeker ve kırsal alanlarda yaşayan insanlar için alternatif gelir

oluşturmaktadır (Martinus vd., 2024). Öte yandan tarım turizmi, sürdürülebilir ve yerel kalkınmayı oluşturarak çiftlik faaliyetlerinin çeşitlendirilmesinde önemli bir rol oynamaktadır (Ohorodnyk ve Finger, 2024). Tarım turizminin avantajı ise, kırsal toplulukların kültürel, sosyal değerlerinin ve geleneklerinin yaşatılmasını ve paylaşılmasını teşvik etmesidir (Abadi ve Khakzand, 2022). Tarım turizmi, tarımsal üretim ve ürünler hakkında çiftçi deneyimlerini ziyaretçilere sunmayı sağlayan bir turizm faaliyeti olarak ifade edilmektedir. Bu faaliyet, ziyaretçilerin tarımsal bilgi ve deneyimlerini geliştirip güzel vakit geçirmelerini imkân tanırken çiftçilerin ekonomik gelirini arttırmaktadır (Akşit, 2016: 1943). Kısaca tarım turizmi bireylerin eğlenmek, dinlenmek, bilgi sahibi olmak için kırsal bölgelere yaptıkları seyahatler ve burada konaklamaları olarak ifade edilmektedir.

Tarım turizmi faaliyetleri; küçük bungalovlarda, pansiyonlarda veya kamp koşullarında konaklama, kahvaltı yapma, piknik, meyve sebze toplama, hayvanların bakımı, süt sağımı, peynir yapımı, bal tadılması, at biniciliği, yöresel ürün festivalleri, balıkçılık, doğa yürüyüşü gibi aktiviteleri içermektedir. Bu süreç içerisinde gelen turistler gönüllü olarak çalışan rolünde çiftlikte gerçekleşen aktivitelere ve üretim faaliyetlerine katkı sağlamaktadır. Özellikle tarım faaliyetlerinin gelişiminde, yöresel ürünlerin tanıtımı ve satışında önemli bir rol oynamaktadır. Bunlar dışında tarım turizmi kapsamında tarımsal alanların yapısına uygun olarak köy ya da çiftliklerde ziyaretçilere eğlenceli, dinlendirici, heyecanlandırıcı, bilgilendirici ve sportif aktiviteler de sunulmaktadır (Başer, 2020: 168). Bu faaliyetlere ek olarak yapılan ürünlerin tadılması, ürünlerinin satın alınması, günlük tarım faaliyetlerine katılım sağlama, yerel kültürü, gelenek görenekleri görme gibi aktivitelerde yapılabilmektedir (Gündüz, 2004: 32). Tarım turizmi kuruluşları turistler için izleme, aktivitelere katılma ve satın alma gibi çeşitli faaliyetlere dayanmaktadır. Bu bileşenlerin hepsi tarım işletmeleri tarafından sağlanmaktadır (Hurma vd., 2010).

Tarım turizmi tarihsel süreç içerisinde incelendiğinde temelinin 1800'lü tarihlere dayandığı görülmektedir. Bu tarihler aralığında kentlerde yaşayan bireylerin kırsalda yaşayan akraba ve arkadaşlarını ziyarete gittikleri bölgelerde yapmış oldukları köy işleri bu turizmin başlangıcının ilham kaynağı olmuştur (Şahbudak ve Şimşek, 2017: 317). 1992 yılında Rio'da bir araya gelen dünya ülkelerinin gerçekleştirdikleri "Rio-Gündem 21" isimli uluslararası toplantı düzenlemiştir. Kırsal turizmin veya tarım turizminin geliştirilmesi maddesi de bu toplantı kapsamında önem kazanmıştır (Gündüz, 2004). Bu sayede kırsal alanlarda turizm faaliyetleri aktif hale gerilmeye çalışılarak kırsal alanlar

için alternatifler sunulmuştur. Bireyler bu alanlara tarım ile ilgili faaliyetlere katılma (yetiştirme-toplama), yerel kültürü tanıma, bilgi edinme, dinlenme, yöresel yemekleri tatma, farklı gelenek görenekleri öğrenme ve deneyim kazanma gibi çeşitli nedenlerle seyahat etmekte ve konaklama yapmaktadırlar.

Türkiye’de yer alan tatil çiftlikleri turistlere kırsal yaşam ile ilgili deneyimler yaşatırken, destinasyona özgü olan yiyecek ve içecek türleri ve tüketim tarzları ile ilgili de bilgiler vermektedir. Tatil çiftliklerinin faaliyetlerinin içinde mevsime göre sebze-meyve yetiştirme, hasat zamanı, ot toplama ve ayıklama, hayvanları besleme, süt ve süt ürünleri yapımı, doğa yürüyüşleri, kuş gözlemciliği ve bitki inceleme gibi çeşitli ekolojik hareketler bulunmaktadır (Selvi ve Demirer, 2012: 189). Tüm dünyada bireyler tarım turizmine bireysel veya grup halinde katılım sağlayabilmektedir.

Tarım turizmi ve gönüllülük çalışmalarının organize bir hale getirilmesi ve bütün dünya ülkelerine genişlemesi ise 1971 yılında İngiltere’de kurulan WWOOF (World Wide Opportunities on Organic Farms Organik /Çiftlikler Üzerindeki Dünya Çapındaki Fırsatlar) ile birlikte olmuştur. Tarımsal alanda bilgi ve deneyim takası anlayışı ile yola çıkan WWOOF, tarımın ve ekolojik yapı üzerinde meydana gelen bozulmaları önlemek ile gönüllü olarak yapılan seyahatlerle birlikte ev sahibi olan destinasyonlarda tarımsal alanların ve kırsal yaşamın kalkındırılması, yardıma ihtiyaç duyan kişilere yardım edilmesi, gübreleme yöntemlerinin doğal çevreye duyarlı bir şekilde yapılması, yerinde deneyim ve yaşama dokunma hedefleri doğrultusunda ilerlemiştir. 2004 yılında ise WWOOF Türkiye’ye TaTuTa Projesi ağı ile gelmiştir (WWOOF Türkiye, 2023a). Bu durum ise Türkiye’de tarım turizmi, kırsal turizm ve gönüllü turizm çeşitlerinin organizasyon yapısı olarak gelişimini kolaylaştırmıştır. Böylece turistler proje kapsamında tüm dünya ülkelerini tarım turizmi amacıyla kolaylıkla ziyaret edebilmektedir.

2.2.1. TaTuTa Ekolojik Çiftliklerde Tarım Turizmi ve Gönüllü Bilgi Tecrübesi Takası Projesi

Ekolojik çiftliklerde tarım turizmi, Avrupa ülkelerinde 100 yıldan fazla zamandır bir sektör halinde gelişme göstermesine ve İkinci Dünya Savaşı’ndan sonra hızlı bir şekilde büyümesine rağmen, Türkiye’de ise son birkaç yıldır tanınmaya başlayan bir turizm çeşidi olarak ön plana çıkmaktadır (Yılmaz, 2008: 130). Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı’nın desteğiyle Buğday Derneği 2004 yılında TaTuTa projesine hayat vermiştir.

Proje aynı zamanda dünya çevresinde yaklaşık 100 ülkede 11.000'in üzerinde ekolojik çiftliğin kayıtlı olduğu WWOOF ağıının Türkiye temsilciliğini yapmaktadır (Artuğer vd., 2013). Şu anda 132 ülke ile devam eden WWOOF'un hedefleri dünyanın her yerindeki bireylere fırsat sunmak, organik tarım ve bahçe konusunda pratik beceriler kazandırmak, ev sahiplerine yardımcı olmak, bireylerin kırsal yaşamı deneyimlemesine olanak sunmak, organik ve sürdürülebilirlik hareketini desteklemek ve kültürel alışverişi sağlamaktır. Organik tarım ve bahçecilik alanında deneyim kazanmayı, yaşam deneyimi toplamayı, yabancı ülkeleri dil ve kültürleri ile tanımayı, kırsala çıkmayı, yeni insanlarla tanışmayı, organik tarıma uygulamalı destek vermeyi ve son olarak yeryüzünde barışa katkı sağlamaktadır (WWOOF, 2024a). Bu hedefler doğrultusunda bireyler dünyanın her bölgesine tarım turizmi kapsamında seyahat gerçekleştirebilmekte ve bu sayede kültürel alışveriş yaşanmaktadır.

Ekolojik tarımı sağlamak ve sürdürülebilirliğini desteklemek amacı ile oluşturulan "TaTuTa" projesi, "Buğday Ekolojik Yaşamı Destekleme Derneği" tarafından hayata geçirilmiştir (Ahmadova ve Akova, 2016). TaTuTa çiftliklerinde sürdürülebilirlik kapsamında insan yerleşimleri kurmak amaçlı sistemler uygulanmaktadır. Ayrıca ekolojik yaşamı destekleyen TaTuTa çiftlikleri sürdürülebilir tarım ve turizm faaliyetlerini uygularken permakültür sisteminden yararlanmaktadır. TaTuTa ve permakültür uygulamaları sürdürülebilirlik doğrultusunda gerçekleştirilmiş önemli bir proje olarak yer almaktadır (Cicik ve Akdağ, 2021). Projenin hedefleri aşağıdaki şekilde sıralanmaktadır (Buğday Derneği, 2023b).

- Ekolojik yaşam hareketinin içerisindeki gruplar, bireyler ve çeşitli kültürler arasındaki iletişimi arttırması,
- Ekolojik üretimin öncelikle kırsalda yaşayan nüfus için, doğal döngülerle bir arada, sürekli olarak yaşamsal kaynak oluşturması açısından sağlıklı örneklerin oluşturulması ve çoğaltılması,
- Şehirlerde yaşayan insanların ekolojik çiftliklerdeki günlük yaşamı deneyimleyerek, ekolojik yaşam ile ilgili sorumluluklarını içselleştirmesi ve böylece günlük hayatta daha fazla uygulamaya geçirilmesi,
- Tüketici ve üretici faaliyetlerinde ilk elden ekolojik yöntem, deneyim ve bilgi paylaşımı,
- Doğa dostu üretim ve tüketim modellerinin desteklenmesi yoluyla, toprak, hava su

kalitesinin, biyolojik çeşitliliğin, iklimlerin ve diğer doğal döngülerin sağlıklı bir biçimde devam ettirilmesine katkı sağlanması olarak ifade edilmektedir.

Bu çiftlikler sayesinde yurt dışından gelen yabancı turistler, konaklama yaptıkları çiftliklerde Türk kültürünü, Anadolu misafirperverliğini ve Türk yemeklerini olabilecek en iyi şekilde tanıma şansı bulmaktadırlar (Şekerli, 2018). Böylece turizm açısından bakıldığı zaman, yerel gıda ürünlerini tatma imkanı, turist deneyimini geliştirebilir, destinasyon hakkında farkındalığı artırabilir, ilk ve tekrar ziyaretlere teşvik edebilmektedir (Boyne ve Hall, 2004). Bu sayede hem gastronomik açıdan ülke tanıtımı sağlanmış olup hem de tanıtım sayesinde ekonomik açıdan ülkeye gelir sağlanmaktadır. Ayrıca misafirperverlik ve kültür alışverişi bireylerde beğeni oluşturmakta ve tekrar ziyaret etmelerine olanak sağlamaktadır. Bu çiftliklerin bazıları permakültür sistemini benimseyerek faaliyetlerini gerçekleştirmektedir.

2.2.2. Türkiye’den ve Dünya’dan Permakültür Çiftlikler

Türkiye’de permakültüre ait tasarımlar ile üretim yapan küçük ölçekli permakültür çiftlikleri yer almaktadır. Gelemer Permakültür Projesi, Ahlatdede Permakültür Uygulama Çiftliği, İmece Evi Doğal Yaşam ve Ekolojik Çözümler Çiftliği küçük ölçekli permakültür çiftlikleri örnekleri içerisinde yer almaktadır (Ar ve Uğuz, 2014: 230). Türkiye’de Sihirli Tohumlar Permakültür Çiftliği, Belentepe Permakültür Çiftliği, Malva Permakültür Çiftliği de bulunmaktadır. Permakültür projeleri ayrıca TaTuTa Projesi Çiftlikleri bünyesinde de faaliyet gösterebilmektedir. Türkiye’de 52 TaTuTa çiftliği bulunmaktadır. Özellikleri arasında permakültür uygulaması bulunan 12 TaTuTa çiftliği Tablo 2.3’te yer almaktadır.

Tablo 2.3. Türkiye’deki permakültür çiftliklerin listesi.

ŞEHİR	ÇİFTLİK İSMİ	BULUNDUĞU İLÇE/KÖY
Kocaeli	Farge Organik	Fethiye
Bilecik	Zeytinliboğaz	Gölpazarı
İstanbul	Yaşam Ormanı	Beykoz
Balıkesir	Kazdağı Uzak Vadi	Havran
Bolu	Yaban	Mudurnu
Bolu	Tohum Ambarı	Mengen
İzmir	Zoe	Foça
Muğla	Starfarm Pure Grown	Bodrum
Denizli	Güneçyaka	Çameli
Muğla	Barbaros Farm	Bodrum
Sakarya	Eğitim Çiftliği	Pamukova
Bursa	Eryaman Çiftliği	Orhangazi

Kaynak: WWOOF Türkiye, 2023b

Son on yılda, Amerika Birleşik Devletleri gıda üretim araçlarıyla ilgili olarak yeniden

uyanış yaşamaktadır. Tüketicilere sunulan organik gıdaların sayısının artması, daha sürdürülebilir bir gıda sistemini teşvik etme yönündeki bu hareketin bir kanıtı olarak görülmektedir (Howard ve Allen, 2010). Seyahat ve turizm etiğine yönelik artan ilgi de pazardaki önemli eğilimlerden bir tanesi olmaktadır. Kitle turizminin getirdiği dezavantajlar giderek daha belirgin bir hale geldikçe, yerel yerlerin yüksek sızıntı oranları, çevresel bozulma ve sosyal değişimler nedeniyle kaçırdıkları faydaların tadını çıkarmasını sağlayacak daha iyi niyetli turizm biçimleri sunmayı amaçlayan bir platform ortaya çıktı (Jafari, 1989). Alternatif turizm türlerinin listesi çeşitlilik göstermektedir, fakat bunlar arasında gastronomi turizmine ve deneyimsel turizm çeşitlerine ilgi gösterenler permakültür çiftliklere yönelim göstermektedir.

Kırsal kesime özlem duyan ancak kırsal kesimde hiç arkadaşı olmayan ve daha doğal bir kırsal hayata erişmenin yolu olmayan (Dewille, 2011: 21) kişilerin ihtiyaçlarını karşılamak için, Sue Coppard ve İngiltere'deki Working Weekends (hafta sonu çiftçileri) 1971'de Working Weekends on Organic Farms programını kurmuşlardır (Johansen, 2022). 1971 yılında İngiltere'de kurulan WWOOF dünyadaki ilk eğitimsel ve kültürel değişim programı olarak yer almaktadır. Şu an da bu programa kayıtlı toplam 130'dan fazla çiftlik yer almaktadır (WWOOF, 2024b). WWOOF ev sahibi çiftlikler geleneksel ticari çiftlik konaklamalarından farklılık göstermektedir (McIntosh ve Campbell, 2001). WWOOF gönüllüleri de deneyimlerinin geleneksel ticari çiftlik konaklamalarına kıyasla farklı olduğunu düşünmektedir (McIntosh ve Bonnemann 2006). Bu programa kayıtlı permakültür tarım yöntemini benimseyen çiftliklerden bazıları Tablo 2.4'te yer almaktadır.

Tablo 2.4. Dünyadaki permakültür çiftlikler.

ÜLKE	PERMAKÜLTÜR ÇİFTLİK SAYISI
FRANSA	1160
İTALYA	254
ALMANYA	192
İNGİLTERE	194
İSPANYA	184
HOLLANDA	38
YUNANİSTAN	41

Kaynak: WWOOF, 2024c yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 2.4'te yer alan ülkelerin permakültür çiftlik sayıları incelendiğinde özellikle Avrupa ülkelerinde permakültür tarım yönteminin uygulandığı görülmektedir. Bu ülkeler içerisinde ise 1160 permakültür çiftlik ile Fransa ön plana çıkmaktadır.

2.3. TURİST DENEYİMİ

Turist kavramı, tek yönlü yapılan yolculuklardan farklı olarak, çok yönlü koşullara bağlı bir şekilde değişebilen turlar veya gidiş-dönüş yolculuğa çıkan bireyler olarak ifade edilmektedir (Cohen, 1974). Deneyim kavramı ise, müşterilerin satın alma eyleminin öncesinde ve sonrasında yüz yüze geldiği çeşitli uyaranlara yönelik verdikleri tepkilerden oluşan olay bütünüdür (Schmitt, 1999). Oh vd. (2007)'e göre bir tüketicinin bakış açısından incelendiğinde, deneyimler bu faaliyetleri tüketen bireyler için keyifli, ilgi çekici ve unutulmaz karşılaşmalar olarak tanımlanabilir. Deneyim kelimesi bireylerin yaşamakta olduğu her şeyi içinde barındırdığı için belirsiz bir kavram (Aho, 2001: 33) olarak literatürde yer almaktadır. Bu durum “hem bir süreci hem de bir sonucu, son durumu ya da bir ürünü” ifade etmektedir. Bir kişinin içsel durumu olarak ifade edilebileceği gibi bireysel olarak karşılaştığı, yaşadığı ya da başından geçen bir olay sayesinde de meydana gelmektedir (Cohen, 2000: 215). Ayrıca deneyim, “zaman içerisinde meydana gelen yoğun duyguların sıradan bir örneği” olarak da ifade edilebilir (Arnould ve Price, 1993: 25). Bu yönü ile deneyim kelimesi en kapsamlı olarak kişilerin günlük hayatlarında karşılaştıkları bir hadiseyi betimlemek için kullanılır (Carù ve Cova, 2003). Yapılan tanımlar doğrultusunda deneyim kavramı bireylerin tüketim sonucu yaşadıkları olaylar bütünü olarak ifade edilebilir.

İlk defa 1960'lı tarihlerde önem verilen deneyim kavramı gibi turist deneyimi kelimesi de günümüze kadar birçok farklı yazar tarafından değerlendirilmiş ve çok fazla tanımlı yapılmıştır (Uriely, 2005). Turist deneyimini çok daha eski zamanlarda konu edinen araştırmalar mevcuttur (Cohen, 1979; Maccannell, 1973). Aho (2001) yapmış olduğu çalışmada turizm tanımını deneyim kavramıyla bütünleştirmektedir. Yazara göre turizm bireyleri bir yerden farklı bir yere hareket ettirerek çeşitli deneyimler üreten süreçlerin toplamıdır. Larsen (2007:15) turist deneyimini “uzun süreli hafızaya girecek kadar güçlü, seyahatle ilgili geçmiş bir kişisel olaylar” olarak ifade etmektedir. Andersson (2007: 47), “üretim ve tüketimin karşılaştığı an” şeklinde tanımlamaktadır. Mossberg (2007: 60), “bireyin bilinçli anında ortaya çıkan ve belirli bir olaya karşı duygu ve düşüncelerine ilişkin sürekli akış” olarak ele almaktadır. Wijaya vd. (2013: 35)'ne göre “turistik deneyim, bireyin, fiziksel, zihinsel, duygusal hatta ruhsal düzeyde karşılaştığı ve bireyde unutulmaz izlenimler bırakarak, aldığı kararları ve gelecekteki eylemlerini etkileyen faaliyetler bütünü”dür. Lashley, (2008) turist deneyimi işletme ile turist arasında kaliteli ilişkiler oluşturmak ve anılar yaratmak için gerekli olan hissiyatı harekete geçiren,

duygular ile birleşen bir düşünce olarak ifade etmektedir.

Turist deneyimi turistler ile destinasyon arasındaki bir etkileşimdir (Stamboulis ve Skyannis, 2003). Aslında, turistler destinasyon kapsamında, motivasyonları, seyahat deneyimleri, destinasyonun imajı ve buna karşılık olarak gelen beklentilerle çevreyle, seyahat bağlamıyla ve koşullarla başa çıkma yolları tarafından koşullandırılan çekici, benzersiz ve unutulmaz deneyimler aramaktadırlar (Ellis ve Rossman, 2008; Mossberg, 2007; Prebensen ve Foss, 2011; Stamboulis ve Skayannis, 2003). Dolayısıyla turizm kapsamında, turist deneyimi başarılı, yenilikçi ve rekabetçi turizm arzının anahtarı olarak kabul edilmektedir (Ellis ve Rossman, 2008; Stamboulis ve Skayannis, 2003; Zehrer, 2009). Sunmuş olduğu hizmetler ile turizm endüstrisi, deneyim ekonomisi ile destinasyona gelen turistlerin yeni arayışlarını karşılayabilecek ve bu duruma uyum sağlayabilecek sektörlerin başında gelmektedir (Otto ve Ritchie, 1996). Dolayısıyla turistlerin olumlu deneyimler yaşamaları destinasyona rekabet avantajı sağlaması açısından önem kazanmaktadır. Turist deneyimine yönelik yapılan tanımlar Tablo 2.5'te yer almaktadır.

Tablo 2.5. Turist deneyimine yönelik tanımlar.

Yazar	Tanımlar
Andersson, 2007	Turizmde deneyim, tüketimin ve üretimin karşı karşıya geldiği an olarak ortaya çıkar.
Boorstin, 1964	Turist deneyimleri, kitle turizminin tüketim faaliyetlerinden ve günlük yaşamdan farklıdır.
Carlson, 1997	Turist deneyimleri tatil boyunca düşüncelerin ve duyguların sürekli akışıdır.
MacCannel, 1973	Turist deneyimleri, modern yaşamın zorluklarının üstesinden gelebilmek için otantik bir deneyim arayan, diğer insanların gerçek yaşamlarına ilgi duymaya başlayanların modern yaşama karşı aktif bir tepkisidir.
Lashley, 2008	Turist deneyimi işletme ile konuk arasında iyi ilişkiler oluşturmak ve hatıralar yaratmak için gerekli olan duyguları harekete geçiren, duygularla birleşen bir bakış açısıdır.
Li, 2000	Turist deneyimi, turist açısından eğlenceyi, öğrenmeyi veya hepsini birden kapsayan çok fonksiyonlu boş zaman faaliyetidir.
Uriely, 2005	Turist deneyimi, tüketici tarafından o anda oluşturulan, anlaşılması güç, farklı ve çeşitlilik gösteren bir olgudur.
Titz, 2007	Deneyimsel tüketim, konaklama sektörü ve turizm bağlamında kapsamlı bir biçimde tüketici davranışlarını anlamının odak noktasıdır.

Kaynak: Güvervin-Göçmen, 2021.

Turist deneyimine yönelik yapılan tanımların çoğu, destinasyondaki deneyime atıfta bulunmaktadır. Fakat bir turizm faaliyetinin deneyimi, seyahatten önce planlama ve hazırlık aşamalarında başlamakta ve turistin geri dönmesinden sonra gerçekleşen olayların hatırlanması ve iletilmesi yoluyla devam etmektedir (Clawson ve Knetsch, 1966). Ayrıca, bireyler benzer etkinlikleri ve ortamları farklı şekillerde

deneyimlemektedir (Pine ve Gilmore, 1999). Bu nedenle, turist deneyimi oldukça öznel olduğundan dolayı sadece dâhil olan belirli bireyler ve deneyimlerin gerçekleştiği belirli ortamlar bağlamında düşünülerek yorumlanabilmektedir (Jennings, 2006). Dolayısıyla turist deneyimleri, öncelikle duygusal, hazcı ve sembolik yönlerle işaretlenen, son derece öznel ve değişken olarak kabul edilmektedir (Otto ve Ritchie, 1996).

Turist deneyimi turistlerin bölgede yaşadıkları bütün zihinsel, davranışsal ve duygusal etkileşimlerdir (Oh vd., 2007: 119). Ayrıca turist deneyimi “olay gerçekleştikten sonra olumlu bir şekilde hatırlanan deneyimler” bütününe kapsamaktadır (Kim vd., 2012: 13). Turist deneyimini daha geniş açıdan anlayabilmek için yapılan tanımlar bütün olarak incelendiğinde turist deneyimi “destinasyonda yer alan turistlerin yaşadıkları katıldıkları faaliyetler sonucu ortaya çıkan duygular bütünü” olarak ifade edilmektedir. Turist deneyimlerin oluşturulması için beş önemli unsur bulunmaktadır. Bu unsurlar aşağıdaki şekilde sıralanmaktadır (Gilmore ve Pine, 2002: 5):

- İçerik deneyimi oluşturmak
- Pozitif işaretleri kullanmak
- Negatif iletişimlerini ortadan kaldırmak
- Hatırlanmaya değer şeyleri bulmak
- Tüm duyuları kullanmak olarak beş ana başlıkta toplanmaktadır.

Bir turist, kültürel bir deneyim için bir bölgeye gelebilir ve yerel kültürden, tarihi ve doğal kaynaklardan yararlanırken, aynı zamanda yemekleri ve farklı lezzetleri tatmak isteyebilir (Yüncü, 2010). Bu durumda tekrar ziyaret ve tavsiye etme niyeti üzerinde önemli bir rol oynamaktadır. Turistler ziyaretleri sırasında olumlu deneyimlere sahip olması destinasyonun ve mekânın tercih edilen bir yer haline gelmesine fırsat sağlamaktadır. Ayrıca deneyimler, turizm sektöründeki temel ürün olarak kabul edildiğinden dolayı turist deneyimi üzerine yapılan akademik çalışmalar ilgili alan için önem kazanmaktadır.

2.3.1. Turist Deneyiminin Özellikleri

Turist deneyimi genel anlamı ile turistlerin turizm aktivitelerine katılım sağlamasının öncesinde, sırasında ve sonrasında hafızada kalacak kadar anı biriktirmesi olayı olarak ifade edilmektedir (Kaya, 2020: 30). Sürekli olarak gelişen ve büyüyen deneyim kaynaklarının en başında yer alan turizm sektörü, kişilere eşsiz anlatılar ve deneyimler oluşturmaktadır (Binkhorst ve Den Dekker, 2009: 315). Turizm sektörü bireylere farklı

faaliyet imkânı sunarak çeşitli deneyimlere olanak sağlamaktadır. Değerlendirilen deneyim, turizm deneyimi araştırmalarının birçoğunun odak noktası olmakta ve yaşanan deneyimler genellikle bir olay ile duygusal, fiziksel, ruhsal veya entelektüel düzeyde etkileşime giren bir bireyde olmak olarak tanımlanır (Pine ve Gilmore, 1999) ve unutulmaz izlenimler bırakır (Gram, 2005).

Bireyler bir duruma yönelik olarak kendisinde geliştirmiş olduğu değer yargılarına, tutumlara ve inançlara izafeten kendine ait bir deneyim yaratmaktadır (Knutson vd., 2006). Turizm aktivitelerinde turistler birbirleri ile aynı şeyi aynı yerde yapsalar bile birbirlerinden farklı deneyimlere sahip olurlar çünkü belirli bir zamandaki ruh halleri ve kendi kişisel duyguları, yaşanan deneyimlerin yorumlarını etkiler (Mahdzar, 2019: 38). Bu durumda da deneyimin kişiden kişiye değişebileceğini ve birçok farklı etken doğrultusunda şekillendiğini göstermektedir. Aho'ya göre turistik deneyim oluşumu, yedi aşamada gerçekleşmektedir. Bunlar aşağıdaki şekilde sıralanmaktadır;

- **Yönelim Aşaması:** İlgi uyandırma evresidir.
- **İlgi Aşaması:** Gitme düşüncesi ile neticelenen ilginin arttığı evredir.
- **Ziyaret Aşaması:** Seyahat etmeyi ve bölgeyi içeren kesin ziyaret evresidir.
- **Değerlendirme Aşaması:** Önceden yaşanan deneyim ve alternatifleri birbiri ile kıyaslama, gelecekte yapılacak olan eylemlerin kararlaştırıldığı evredir.
- **Depolama Aşaması:** Fiziksel (fotoğraf, hediyelik eşya), sosyal (ileride hatırlanacak bireyler ve sosyal durumlar) ve zihinsel olarak depolama (duygular, izlenimler ve yeni anlamlar) evresidir.
- **Yansıma Aşaması:** Yaşanan deneyimin kendiliğinden veya kurgu olarak tekrar sunulduğu evredir.
- **Kuvvetlendirme Aşaması:** Yaşanan anıları desteklemek için çeşitli toplantıların düzenlenmesi ve seyahat aşamasında yeni deneyimlerin oluşma evresi olarak ifade edilmektedir.

Turist deneyimi, “bireyin bir turizm etkinliğine katılma öncesinde (planlama ve hazırlanma), sürecinde (destinasyon), sonrasında (hatırlanma) turizm faaliyetlerine ilişkin öznel değerlendirmelerini (duyuşsal, bilişsel ve davranışsal)” içermektedir. Tung ve Ritchie (2011). Bu kapsamda Polat (2016), turizm psikolojisini üç ayrı döneme ayrılan bir süreç olarak ifade etmektedir. Bunlardan ilki, turist deneyiminden önceki dönemi

kapsamaktadır. Bu dönemde varış noktasında yer alan paydaşların turizm ortamını gelen turistlere uygun hale getirme gayretlerini içermektedir. İkincisi, turist deneyimi anından oluşmaktadır. Bu süreçte turist sağlayıcıları ve paydaşlar, turistlerin iyi bir deneyim yaşaması için gayret göstermektedir. Üçüncüsü ise, turistlerin yaşadıkları deneyim sonrasını kapsamaktadır. Bu süreçte, paydaşlar ortamın tekrardan ziyaret edilmesi için gerekli koşulları sağlama çabasına girmekte, turistler ise elde ettikleri deneyimleri günlük yaşamda uygulama gayreti göstermektedir (Karagöz, 2019). Dolayısıyla turistlerin tekrar ziyaret etme niyetleri için yaşadıkları deneyimler önemli rol oynamaktadır. Öte yandan deneyimin oluşması farklı faktörlerden etkilenmekte ve bireylerde farklılık gösterebilmektedir. Bu açıdan değerlendirildiğinde turist deneyiminin boyutlara ayrılarak kategorize edilmesi deneyimin anlaşılmasına yardımcı olmaktadır.

2.3.2. Turist Deneyiminin Boyutları

Destinasyonların ve otel işletmelerinin rekabet edebileceği bir ortam geliştirebilmesinin önemli bir basamağı da turizm deneyimini oluşturan boyutların anlaşılmasını sağlamaktır (Ersoy ve Tuğal, 2018). İlgili literatür incelendiğinde deneyimi turizm ve turist açısından ele alan çalışmalardan hareketle beş yazar/yazarlar tarafından boyutlandırıldığı ortaya çıkmaktadır. Bunlardan birincisi Cohen (1979) tarafından, diğerleri ise Kim vd., (2012), Unger ve Kernan (1983), Quinlan Cutler ve Carmichael (2010) ve Aho (2001)'nin çalışmalarında konu edindiği turist deneyimi boyutları şeklinde sıralanmaktadır (Karahana, 2024). Yapılan bu araştırmalar teorik olarak güçlü bir altyapı oluşturmaktadır. Kim Ritchie ve McCormick (2012) yaptığı çalışmada literatürde yer araştırmalar aracılığıyla 58 ifadenin yer aldığı 16 temel yapı belirlemiştir (Kahraman, 2019).

Tablo 2.6. Unutulmaz turizm deneyiminin potansiyel yapıları.

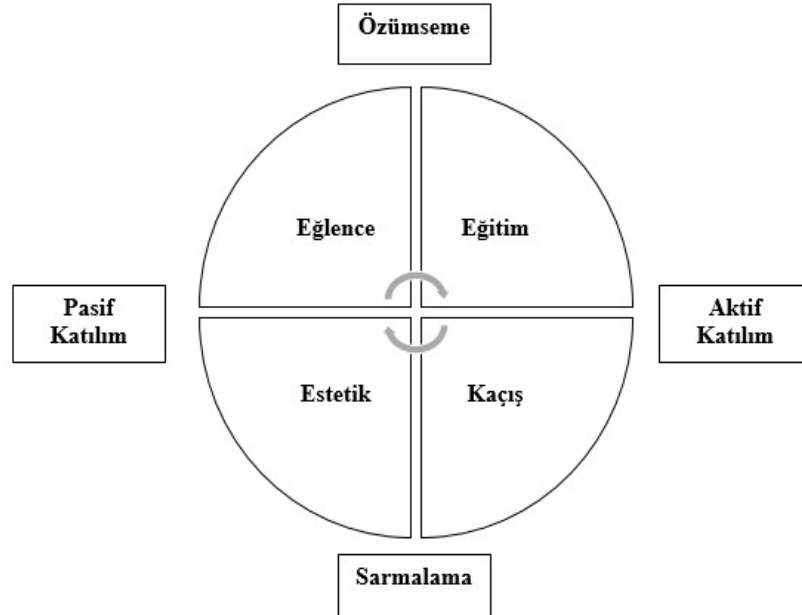
Alanı	Tanımı	Literatür
Hedonizm (Hazcılık)	Kişiyi heyecanlandıran hoş duygular	Dunman ve Mattila, 2005; Mannell ve Kleiber 1997; Otto ve Ritchie, 1996.
Rahatlama	Fiziksel aktivite olmadan rahatlık ve zevk hissi	Howard vd., 1993; Mannell vd., 1988.
Uyarım	Kişinin kendisini yükselten ve/veya canlandıran duyguların uyandırılması	Arnould ve Price 1993; Bolla vd., 1991; Howard vd., 1993; Obenour vd., 2006; Samdahl, 1991.
Yenilenme	Yenilenmiş olma hali	Howard vd., 1993; Hull ve Michael 1995; Samdahl, 1991.
Olumsuz duygular (örneğin öfke ve hayal kırıklığı)	Olumsuz psikolojik duygular	Aziz, 1995; Ryan 1991, 1993.
Sosyal Etkileşim/Yerel Kültür	Seyahat ortakları ve/veya yerel halkla bağlantı ve grup kimliği hissi	Ap ve Wong, 2001; Arnould ve Price 1993; Bolla, vd., 1991; Howard vd., 1993; Obenour vd., 2006; Samdahl 1991.
Mutluluk	Kalpten gelen bir sevinç duygusu	Bolla vd., 1991.

Tablo 2.6. Unutulmaz turizm deneyiminin potansiyel yapıları. (devam)

Anlamlılık	Büyük bir değer veya önem duygusu	Bruner, 1991; Jamal ve Hollinshead 2001; Noy, 2004; Wilson ve Harris, 2006.
Bilgi	Bir birey tarafından bilinen bilgi, gerçekler veya deneyimler	Blackshaw, 2003; Otto ve Ritchie, 1996.
Meydan okumak	Fiziksel ve/veya zihinsel yetenek gerektiren bir deneyim	Lee vd., 1994; Mannell ve Iso-Ahola, 1987.
Değer Değerlendirmesi	Bir seyahatin parasal değer açısından değerlendirilmesi ve faydası	Latour ve Peat, 1979; Ryan, 2002; Yoon ve Uysal, 2005.
Hizmet Değerlendirmesi	Bireylerin turizm işletmeleri tarafından sağlanan hizmetin algılanan kalitesi	Bartlett ve Einert, 1992; Leiss, 1979; Cliff ve Ryan, 1994.
Beklenmedik Olaylar	Seyahat sırasında karşılaşılabilecek öngörülemez bir olay veya durum	Aziz, 1995; Christianson, 1992; Ryan, 1991, 1993; Talarico ve Rubin 2003
Kişisel İlgi	Bir kişinin turizm deneyimine katılım düzeyi	Bloch ve Richins, 1983; Blodgett ve Granbois, 1992; Celsi ve Olson, 1988; Park ve Hastak, 1994; Sanbomatsu ve Fazio, 1990; Swinyard, 1993.
Yenilik	Yeni bir deneyim yaşamaktan kaynaklanan psikolojik bir yenilik hissi	Dunman ve Mattila, 2005; Farber ve Hall, 2007.
Katılım	Turizm deneyimine fiziksel katılım	Berry vd., 2002; Pine ve Gilmore, 1999.

Kaynak: Kim vd., 2012.

Araştırma kapsamında belirlenen 16 boyut neticesinde unutulmaz turistik deneyimin yedi boyut altında yer aldığı belirtilmiştir. Bu boyutların turistik deneyim kapsamında kişilerin hafızasına etkiye bulunduğu ve turist deneyimi açısından önemli boyut olduğu belirtilmektedir (Kahraman, 2019). Ayrıca turist deneyimi farklı araştırmalar kapsamında dört boyuttan oluşmaktadır. Bunlar; eğitim deneyimi, estetik deneyimi, eğlence deneyimi ve kaçış deneyimi olarak yer almaktadır (Aslan, 2022). Şekil 2.5'te 4 turist deneyimi boyutu yer almaktadır.



Şekil 2.5. Deneyimlerin boyutları (Pine ve Gilmore, 1999).

Pine ve Gilmore tarafından ifade edilen dört deneyim boyutu bulunmaktadır. Bireylerin

katılım durumlarına göre aktif pasif olarak ve ortam ile ilişki durumuna göre özümseme sarmalama olarak dört deneyim boyutu yer almaktadır. Bu boyutlar, eğlence, estetik, eğitim ve kaçış olarak sıralanmaktadır. Birçok araştırmacı tarafından turist deneyimini açıklamak amaçlı boyutlar oluşturmaktadır. Bu araştırmada ise permakültür çiftliklerde gastronomi faaliyetlerine katılım sağlayan bireylerin deneyimleri değerlendirilecektir. Bu nedenle araştırma kapsamında konu ile ilgili olarak, katılım, bilgi, anlamlılık, hazcılık, yerel kültür, eğlence, sosyalleşme ve kaçış deneyimi boyutları kapsamında 8 turist deneyimi boyutu temel alınmıştır.

2.3.2.1. Katılım Deneyimi

Katılım, fiziksel olarak turist deneyimlerinin içerisinde yer almayı ifade etmektedir (Kim vd., 2012: 15). İnsanlar deneyim elde etmek istedikleri faaliyetler açısından bir tatile ne kadar çok katılım sağlarsa, geçmişte yaşanan seyahat deneyimlerini daha iyi hatırlayabilir ve tekrar alabilmektedirler (Coudounaris ve Sthapit, 2017). Tüketici deneyiminin dört alanından birisi olan katılım aktif ve pasif olarak iki farklı grupta değerlendirilmektedir. Aktif katılımda birey deneyim kazanacağı performans veya etkinliklerde aktif olarak yer almaktadır. Pasif katılımda ise kişi olayları gözlemci veya dinleyici olarak deneyimlemektedir (Pine ve Gilmore, 1998: 101). Öte yandan kırsal turizm deneyimleri esnasında olumlu bir uyarılma yaratmanın diğer bir yolu, turistlerin kırsal hayatla daha fazla etkileşimini sağlamaktır. Bu katılım, tarımsal faaliyetlerle uğraşarak, el sanatları ile ilgilenerek veya yiyeceklerin üretim kısmına aktif olarak katılım sağlayarak gerçekleşmektedir (Carvalho vd., 2016). Bu bağlamda kırsal alanlar aktif katılımı gerektirmekte ve katılım deneyiminin ortaya çıkmasında önemli bir altyapı sağlamaktadır.

2.3.2.2. Bilgi Deneyimi

Bilgi deneyimi boyutunda, bireyler tarafından yeni kültürlerin görülmesi ve yeni bilgilerin kazanılması beklenmektedir (Chandralal ve Valenzuela, 2015: 293). Ayrıca bireyler aktif olarak bir faaliyete katılım sağladığında ve bütün dikkatini ona yönlendirdiğinde eğitimsel deneyimler ortaya çıkmaktadır (Chang, 2018: 56). Dolayısıyla bilgi boyutu, en önemli turist deneyimlerinden biri olarak ortaya çıkmaktadır (Tung ve Ritchie, 2011). Bilginin oluşum aşamasında denemelerin, edinilen tecrübelerin ve gözlem yapmanın etkisi oldukça büyük bir yer edinmektedir. Bireyler tarafından kazanılan bilinen bilgiler deneyimleri meydana getirmektedir (Kim vd., 2012: 15).

2.3.2.3. Anlamlılık Deneyimi

Anlamlılık, bireylerin önemli ve değerli bir şeyler yaptıklarını hissetme duygusunu kapsamaktadır (Wilson ve Harris, 2006). Anlamlılık, turistlerin bireysel olarak önemli ve anlamlı aktivitelere katıldıklarını hissetmesini sağlamaktadır (Chandralal ve Valenzuela, 2015: 293). Bu durumda bireylerin yaptıkları seyahatte anlamlı bir şeyler yapma duygusu ile hareket ettiklerini göstermektedir. Turizm sektöründe çalışan bireyler, anlamlı deneyimler ortaya çıkarmada önemli bir rol oynamaktadır.

2.3.2.4. Hazcılık (Hedonizm) Deneyimi

Hedonizm haz, heyecan ve keyif gibi duygularla ilişkili deneyimleri ifade eder (Chandralal ve Valenzuela, 2015:293). Hazcılık (Hedonizm) Yunanca “Hedone” kelimesinden türetilmiş ve duygusal veya duygusal zevk arayışı olarak ifade edilen zevk, haz ya da keyif anlamına gelmektedir (Trauer ve Ryan, 2005). Hazcılık boyutu dört alt boyutta temsil edilmektedir (Kim, 2009):

- Yeni bir deneyim yaşamaktan heyecan duymak,
- Aktivitelere katılım sağlamak,
- Gerçekleştirilen turizm deneyiminden keyif almak,
- Heyecanlı olarak sıralanmaktadır.

Turistler seyahat deneyimleri esnasında eğlence, haz, zevk gibi hedonik deneyim arayışı içerisine girmektedir (Kim ve Ritchie, 2014: 324). Hazcılık diğer bir ifadeyle hedonizm hatırlanabilir turizm deneyiminin duygusal boyutu arasında yer almaktadır. Dolayısıyla hazcılık genel anlamda mutluluk, zevk, olumlu duygular ve heyecan öğelerini kapsamaktadır (Vada vd., 2019: 323).

2.3.2.5. Yerel Kültür Deneyimi

Yerel kültür deneyimi, turistik bölgede ziyaretçiler ve yerel halk arasında olan etkileşimi ve yerel kültür ile farklı dillerin deneyimini kapsamaktadır. Bu tarz bir etkileşim, deneyimi daha unutulmaz kılmaktadır (Tung ve Ritchie, 2011). Yerel kültür deneyimi boyutu üç alt boyutta temsil edilmektedir (Kim, 2010):

- Yerel halka yönelik olumlu izlenimler,
- Destinasyondaki yerel halkın arkadaş canlısı olması,
- Yerel kültürü yakından deneyimlemek şeklinde sıralanmaktadır.

Yerel kültür, seyahat edenlerin dost canlısı yerel insanlarla deneyimlerini temsil eder (Chandralal ve Valenzuela, 2015:293). Yerel kültürleri keşfetmek ve anlamak, bölge halkı ile etkileşim halinde olmak insanlar için önemli bir motivasyon kaynağı olmaktadır (Coudounaris ve Sthapit, 2017: 1085). Yöresel yemek ve mutfaklar yöresel değerleri yansıtan en önemli öğeler olduğundan dolayı yöresel kültürü en iyi şekilde temsil ettiği için bu öğeler turizm deneyiminin vazgeçilmezi arasında yer almaktadır (Tsai, 2016: 536). Böylelikle insanlar seyahat ettikleri bölgenin yerel kültürünü yakından tanıyarak kültürler arası etkileşim çoğalmaktadır.

2.3.2.6. Eğlence Deneyimi

Eğlence deneyimi, ziyaretçilerin faaliyetlere zihinsel ve fiziksel anlamda pasif olarak bulundukları ve kendilerine sunulan faaliyetleri özümseme olduğu boyut olarak ifade edilmektedir (Oh vd., 2007; Pine ve Gilmore, 1998; Song vd., 2015). Turistler genel olarak kendileri için hazırlanan faaliyetlere katılım sağlarlar (Oh vd., 2007: 121). Eğlence deneyimi boyutunda daha çok duygular, tüketim sürecinin merkezinde yer almaktadır (Hirschman ve Holbrook, 1982). Öte yandan bireylerin eğlence olarak isimlendirdikleri deneyimler, genel anlamda bir gösteriyi seyrederken, müzik dinlerken veya kitap okurken yaşadıkları gibi duyuları yoluyla pasif olarak özümstedikleri deneyimleri kapsamaktadır (Oh vd., 2007). Ayrıca bireylerin hayvanları izlemesi ve doğal taibatta bulunmaları da pasif olarak katılım sağladıkları eğlence deneyimi boyutu kapsamında değerlendirilmektedir.

2.3.2.7. Sosyalleşme Deneyimi

Sosyalleşme deneyimi boyutu turistlerin deneyimleri esnasında benzer ilgi alanlarına sahip olan yeni bireylerle beraber geçirdikleri zaman süreci ifade etmektedir (Huang ve Hsu, 2009). Bireylerin arkadaşlarıyla sosyal bağlarını geliştirmelerini ve yerel halktan insanlar ile arkadaşlıklar kurmasını sağlayan önemli bir deneyimi kapsamaktadır (Chandralal ve Valenzuela, 2015: 304) Aynı zamanda da turistlerin deneyimler yoluyla elde ettikleri sosyal ilişkileri içeren bir deneyimdir (Triantafillidou ve Petala,2015: 80). Tüm bu unsurlar turizm deneyimlerine yeni bir boyut katar ve bu da gezginlerin deneyime ilişkin hafızasını artırabilmektedir (Chandralal ve Valenzuela, 2015: 303).

2.3.2.8. Kaçış Deneyimi

Kaçış, bireylerin düzenli ortamlarından geçici olarak uzaklaşmaları, günlük hayatlarını biçimlendiren kural ve değerlerin gücünü askıya almalarına ve kendi hayatları ve içinde

yer aldıkları toplumları hakkında farklı bir bakış açısından düşünmelerine olanak sağlamaktadır (Uriely, 2005: 203). Kaçış deneyimi boyutunda ziyaretçiler, yalnızca faaliyetlere katılmakla kalmayıp günlük yaşamın sıradanlığından uzaklaşarak faaliyetlerle ile bütünleşmektedir (Oh vd., 2007). Eğlence deneyimi boyutunun tersi olarak aktif katılımı sağlayan bir deneyim olarak ifade edilmektedir (Yuan ve Wu, 2008: 390).

2.4. TURİSTLERİN TEKRAR ZİYARET ETME NİYETİ

Turistlerin geçmişte yaşamış olduğu seyahat deneyimi, bireylerin bir bölgeyi tekrar ziyaret etme davranışını önemli ölçüde etkilemektedir. Böylelikle daha önce gerçekleştirilen seyahatlerin ziyaretçilerin davranış ve tutumlarında olumlu veya olumsuz olarak bir etki oluşturabileceği kabul edilmektedir (Huang ve Hsu, 2009). Dolayısıyla akılda depolanan bilgiler, kişilerin bir sonraki turizm deneyimlerinde etkili karar mekanizması olarak ortaya çıkmaktadır (Demir ve Ülker-Demirel, 2019: 665). Bu bağlamda turistik bir bölgede turistlerin deneyimle elde ettikleri memnuniyetlerinin o bölgeye karşı bağlılığa etki etmektedir. Turizm bölgesine yönelik bu sadakat seviyesi turistlerin aynı bölgeyi tekrar ziyaret etmesini ve bölgeyi başkalarına tavsiye etmesini sağlamaktadır (Yoon ve Uysal, 2005: 45).

Turizm araştırmacıları kişilerin turizm deneyimleri vasıtasıyla yeteneklerini ve perspektiflerini genişleterek, yeni birtakım unsurlar edinme isteğinde bulunduklarını ortaya koymaktadırlar (Kim, 2014: 32). Bir bölgeyi ziyaret eden turist belli bir süre içerisinde aynı bölgeyi tekrar ziyaret etme planını yansıtan bilişsel bir durum olarak ifade edilmektedir (Çelik vd., 2017). Bu bağlamda tekrar ziyaret etme niyetini güdüleyecek beş farklı faktör bulunmaktadır. Buna göre bu faktörler aşağıdaki şekilde sıralanmaktadır (Gitelson ve Crompton 1984: 210-213);

- Bireyler farklı kişiler ile tanışabileceklerinden emin olmaktadırlar.
- Duygusal olarak bağ oluşumuna imkân sağlamaktadır.
- Kötü bir tecrübe tehlikesini azaltmaktadır
- Gidilecek olan bölgeyi farklı açılardan deneyimleme olanağı sağlamaktadır.
- Elde edilen deneyimden memnun kalınması durumunda tekrar tercih etme açısından öncelik sağlanmaktadır.

Bu kapsamda ziyaretçilerin bir destinasyonu tekrar ziyaret etmesi için memnuniyet, güvenilirlik, destinasyon imajı, ziyaretçi ile işletme arasında kurulan bağ gibi faktörlerin hayati değer taşıdığı söylenebilir (Sivaslıgil, 2023). Ayrıca turistlerin daha önce yaşadıkları deneyimler sonucunda meydana gelen duygusal bağ neticesinde tekrar aynı destinasyona gitme istediğini gösteren niyet olarak kabul görmektedir (Kim vd., 2017: 896). Öte yandan turistlerin sadakatleri de tekrar ziyaret etme niyetine olumlu yönde etkilemektedir. Destinasyonda sadakati etkileyen faktörler ise; bireysel özellikler, memnuniyet, bağlılık ve güven olarak sıralanmaktadır. Dolayısıyla destinasyona seyahat eden turistlerin bireysel özellikleri sadakati düzeyini etkilemektedir. Yapılan araştırmalar ziyaretçilerin meslek, yaş, eğitim durumu gibi demografik özelliklerinin turistik bölge seçiminde etkili olduğunu vurgulamaktadır (Şengül, 2016: 17).

Turistler, tercih edecekleri turizm bölgesi konusunda genellikle geçmişte yaşanan hatıralara başvurmaktadırlar (Zhang vd. 2018: 326). Bu durumda bireylerin destinasyonu tekrar tercih etme nedenlerinde yaşanan deneyimin önemli bir rol oynadığını göstermektedir. Dolayısıyla tek bir deneyim, turistleri yenilik arayışına ve tekrar ziyarete etmeye yönlendirebilmektedir (Jang ve Feng, 2007). Turistlerin seyahat ettikleri yerlere tekrar gelmeyi isteme sebebi ise bu destinasyonlara karşı kurulan yakınlık hissi ve deneyimlerin özgünlüğü ile ilişkilendirilmektedir (MacCannel, 1973). Kısaca turistlerin seyahatleri boyunca edindikleri olumlu duygular, tekrar ziyaret etme niyetine sebep olabilmektedir. Literatürde yer bağlılığı, destinasyon imajı, rekreasyon algısı ve turizm deneyimi gibi turist algısına yönelik teorilerin tekrar ziyaret etme niyetini tahmin etmek amacıyla kullanıldığı ve bunların olumlu etkilerinin bulunduğu vurgulanmaktadır (Huang vd., 2017). Seyahat memnuniyetinin destinasyon memnuniyeti üzerinde doğrudan ve dolaylı olarak destinasyon memnuniyeti aracılığıyla tekrar ziyaret etme niyeti üzerinde etkileri olduğu görülmektedir (Acharya vd., 2023). Ayrıca yapılan araştırmalar turistlerin destinasyonda yaşadıkları memnuniyetlerine dayalı olarak tekrar ziyaretlerinin turizm sektörünün yönetimi ve bireylerin ihtiyaçlarını belirlemek için önemli olduğunu vurgulamaktadır (Kozak ve Rimmington, 2000). Bu doğrultuda tekrar ziyaret etme niyetinde etkili olan faktörler; önceden ziyaret edilen bir destinasyonu tekrar ziyaret ederek beğenmeme riskini azaltma, aynı kişilerle karşılaşma, mekâna duygusal açıdan bağlanma, daha detaylı gezme ve yaşadıkları tecrübeleri diğer bireylere aktarma olarak sıralanabilir (Karaçar, 2016). Bu kapsamda bireylerin aynı destinasyonu tekrar ziyaret etmesindeki etkili olan faktörler değerlendirildiğinde memnuniyet ve kurulan bağın

önemi ortaya çıkmaktadır.

Bir bölgeye yeni turistleri çekmek, mevcut turisti elde tutmaktan çok daha maliyetli olabilmektedir. Bu nedenle turizm işletmeleri, büyümeyi devam ettirebilmek için mevcut olan turistlerin memnuniyetine odaklanarak devamlılığı sağlamak destinasyona yeni turistler çekmek turizm sektörü için hayati bir öneme sahiptir (Çatı ve Koçoğlu, 2008: 184). Ayrıca turizm endüstrisinde tekrar ziyaretler, işletmelerin ve destinasyonların turist sayısını arttırmak için önemli bir faktör olarak kabul edilmektedir (Wang, 2004). Tekrar ziyaretler turizm sektöründe rekabetçiliği sürdürmek ve sürdürülebilirliğini desteklemek amacı için önemli bir strateji olarak görülmektedir (Hamid ve Mohamad, 2020). Turizm sektörünün ana kaynağının insan olması, deneyimlerin bireylere göre farklılık göstermesi ve yaşanan bu deneyimlerin tekrar ziyaret etme niyetine büyük oranda etkilemesi turizm araştırmalarının her alanında deneyim ve tekrar ziyaret etme niyetinin araştırılmasının önünü açmaktadır.

2.5. ALAN YAZIN TARAMASI

Literatürde Permakültür çiftlikler ile ilgili çalışmalara çok kısıtlı rastlanılmasına rağmen, Türkiye’de TaTuTa Dünya’da ise WWOOF çiftlikleri üzerine araştırmaların yapıldığı görülmektedir. Ancak bu çalışmalar da yine oldukça az sayıda yer almaktadır.

Ayrıca WWOOF şu ana kadar sınırlı akademik alanda yer almaktadır. Özellikle WWOOFing’i ele alan çalışmalar, söz konusu fenomenin son on yıldaki çarpıcı büyümesine rağmen nadir olarak literatürde yer almaktadır (Kotulek, 2011). Bu araştırma permakültür çiftliklerin gastronomik faaliyetler açısından incelenmesinin yanı sıra bu faaliyetlerin turist deneyimi açısından değerlendirilerek tekrar ziyaret etme niyetlerinin belirlenmesi açısından önem kazanmaktadır. Permakültür Çiftlikler, TaTuTa ve WWOOF kavramlarını konu edinen yerli ve yabancı çalışmalar aşağıdaki şekilde özetlenmektedir.

TaTuTa ve WWOOF Çiftlikleri İle İlgili Yapılan Çalışmalar

Selvi ve Demirer (2012), çiftlik işletmelerinde TaTuTa projesinin amacına ne derece ulaştığına yönelik yaptıkları araştırmada projenin söz konusu olan çiftliklerde henüz tam olarak amacına ulaşmadığı sonucuna varmışlardır. Civelek (2013), Tatuta çiftliklerinde agro turizm potansiyeli ve uygulamaları ortaya çıkarmaya yönelik çalışma yapmıştır. Ar ve Uğuz (2014), çalışmada dünyadaki ve Türkiye’deki permakültür uygulamalarını

inceleyerek permakültür uygulamalarının eko-köy ve çiftlik olarak yoğunluk gösterdiği sonucuna varmıştır. Tatar ve Olay (2015), permakültürü tanıtmak ve Belentepe Permakültür Çiftliği'nin agroturizm permakültür ilişkisi ve uygulanabilirliğine yönelik bakış açısını ortaya çıkarmaya yönelik çalışması yer almaktadır. Şimşek (2016), TaTuTa çiftliklerindeki turistlere hangi ekolojik pratiklerin öğretildiği ve bu kazanılan pratiklerin ekolojik hayata katkılarını inceleyemeye yönelik araştırma gerçekleştirmiştir. Şekerli (2018), ekolojik çiftliklerin TaTuTa projesi uygulamalarına ilişkin durumunu ortaya koymaya yönelik yapmış olduğu çalışmasında çiftliklerde gerçekleştirilen TaTuTa projesinin amacına ulaşmış olduğu ve memnunluk derecesinin yüksek olduğu sonucuna varmıştır. Eren (2018), permakültür uygulamalarının bir restoran üzerinde etkinliğini araştırmak üzere yapmış olduğu çalışmasında permakültür uygulamalarının organik ürünlerin temin edilmesinde ve bireylerin yeni eğilimlerini karşılayabilme derecesinde etkili olduğunu tespit etmiştir. Yıldırım (2018), Türkiye'de TaTuTa projesine bağlı olan çiftlik sahiplerinin ve burayı ziyaret eden turistlerin çiftlik turizmi deneyimlerini ortaya çıkarmaya yönelik yaptığı çalışmada turistlerin olumlu deneyimler elde ettikleri ve çiftlik sahiplerinin de çiftlik turizmi açısından olumlu deneyimler yaşadığı sonucuna ulaşmıştır. Deniz vd., (2018), TaTuTa kapsamında faaliyet gösteren agroturizm tesislerinin gastronomik açıdan incelemeye yönelik yaptıkları araştırma sonucunda agroturizm çiftliklerinde gastronomik unsurların yer aldığı bir sürecin varlığı tespit edilmiş, ziyaret eden bireylerin toplama, hazırlama, pişirme, servis ve üretim süreçlerine katılım sağladıkları görülmüştür. İlhan Nas ve Gurlaş (2019), permakültür yönteminin uygulandığı çiftlik ve eko köylerde performans değerlendirmelerini sağlayacak raporlama yöntemi üzerine yaptıkları araştırmada permakültür için yapılan uygulamaların verimliliğinin, ekolojik ve sosyokültürel açıdan işletme paydaşları ile bilgi paylaşımı olarak yetersiz olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Cicik (2019), TaTuTa çiftliklerindeki uygulamaların permakültür gönüllülerinin motivasyonların yönelik yapmış olduğu çalışmada gönüllülerin genel itibarı ile çiftlikte gerçekleştirilen uygulamalardan memnun olduğu ve motivasyonu olumlu yönde etkilediği sonucuna ulaşılmıştır. Özdemir, Akyürek ve Kutukız (2019), TaTuTa çiftliklerini ziyaret eden turistlerin çevrimiçi yorumlarını değerlendirdiklerini çalışma sonucunda yapılan yorumları %85.9 u olumlu %14.1 inin ise olumsuz olduğu sonucu ortaya çıkmıştır. Akkuş ve Yordam (2019), yapmış oldukları araştırmada gastronomik unsurlar konuyu oluştururken sonuç olarak çiftliklerin yalnızca konaklama dışında çiftlik faaliyetlerine katılım gösteren çiftlikler olduğu saptanmış ayrıca ele alınan çiftlikte birçok farklı yerel ürün üretildiği ancak iki çiftlikte satış

yapıldığı tespit edilmiştir. Akın vd., (2021), tatuta ekolojik çiftliklerde pandemi sürecinin yaratmış olduğu krizi fırsata çevirebilmelerini belirlemeye yönelik yapmış olduğu çalışmada örneklem de yer alan 11 çiftliğin ziyaretçi kabulünü durdurduğu, 10 çiftliğin ise kriz anını fırsata çevirdiğini tespit etmiştir. Fırat (2021), tarafından ele alınan çalışmada Türkiye'deki permakültür alanları ile ekolojik yaşam çiftliklerindeki uygulamaları ekolojik sürdürülebilirlik ilkeleri kapsamında değerlendirmiştir. Sonuç olarak TaTuTa üyeliğindeki tüm çiftliklerde ekolojik tarım yöntemlerinin mevcut olduğu ve organik üretimin yapıldığı tespit edilmiştir. Akduman Derman (2022), tarafından yapılan çalışmada Türkiye'de permakültür uygulamaların mevcut durumu ve gerçekleştirilen uygulamaların sürdürülebilir turizm ile ilişkisini ortaya koymaya yönelik bir araştırma gerçekleştirmiş. Araştırma kapsamında yeterli düzeyde olmasa da örnek uygulamaların yer aldığı sonucuna varılmıştır. Ulusal literatürde yer alan araştırmalar incelendiğinde çalışmaların genellikle TaTuTa çiftlikleri üzerinde yoğunlaştığı görülmektedir. Ayrıca çiftliklerin agro turizm ve gastronomi açısından değerlendirildiği çalışmalarda yer almaktadır. Öte yandan yapılan araştırmaların çoğunlukla çiftlik sahiplerine yönelik yapıldığı ve gelen turistlere yönelik araştırmanın sınırlı sayıda olduğu görülmektedir. Yapılan araştırmalarda konu olarak genellikle TaTuTa projesinin işleyişi üzerine çalışmaların yürütüldüğü tespit edilmiştir.

McIntosh ve Bonnemann (2006), gönüllülerin deneyimlerini Yeni Zelanda'daki bir WWOOF çiftliği ile diğer geleneksel ticari çiftlikler arasında ayırmaya odaklanarak analiz sunmaktadır. Yeni Zelanda'daki WWOOF gönüllülerinin profilini çıkararak, "ticari çiftlik konaklaması ziyaretçilerinin profilinden çok, sırt çantalı gezginler gibi uzun vadeli bütçeli gezginlerin profiliyle daha benzer demografik özelliklere sahip olabileceklerini" tespit etmişlerdir. Mosedale (2009), WWOOF programın başlangıcından bu yana motivasyonlardaki değişiklikleri incelemiştir. Ev sahiplerinin tarihsel olarak organik yetiştiricilerle bağlantı kurmak, organik hareketi desteklemek ve bilgilerini paylaşmak için WWOOF'a katıldıklarını tespit etmiştir. Terry (2014), yapmış olduğu araştırmada WWOOF-USA aracılığıyla Carolinas'ta uygulandığı şekliyle gönüllü turizmin değerini değerlendirmektedir. Çiftçilerin deneyimlerine odaklanıldığında bu çalışmada, sonuç olarak bu özel turizm çeşidinin, özellikle işgücü sıkıntısıyla başa çıkmada, hem sosyal hem de ekonomik anlamda birçok faydasının olduğu tespit edilmiştir. Lans (2016), yapmış olduğu inceleme makalesinde, gönüllülerin çiftlik bakımına katkı sağladığı bakım ekonomisinin bir alt kümesine örnek olarak Kuzey Amerika'daki WWOOF adlı

programını incelemektedir. Wengel, McIntosh ve Cockburn-Wootten (2018), yapmış oldukları çalışmada Yeni Zelanda'daki WWOOF çiftliklerinin vaka çalışmasını kullanarak, WWOOF programındaki çiftçilerin ve gönüllülerin deneyimlerini incelemiştir. Burns ve Kondo (2015), yaptıkları makale çalışmasında Japonya'daki WWOOF verilerini analiz etmiş ve Japonya'daki WWOOF faaliyetlerinin yeni toplumsal gelişmeyi nasıl ve kolaylaştırma potansiyeline sahip olduğunu ortaya çıkarmıştır. Sonuç olarak yeni toplumsal gelişme dört yönlü olarak belirlenmiştir. Birincisi, yeni organik gıda üretim pazarları için fırsatlar. İkincisi, ülke çapında bir toplumsal gelişmedir. Üçüncüsü, aşağıdan yukarıya toplumsal gelişmeyi oluşturur, dolayısıyla hükümete hiçbir maliyet veya bağımlılık gerektirmez şeklinde sıralanmaktadır. Mostafanezhad (2016), yapmış olduğu makalede, çiftlik sahiplerinin WWOOF katılım motivasyonlarını incelemektedir. Çiftlik sahiplerinin motivasyonlarını, organik, manevi ve eğitici yeni sosyal hareket gündemleriyle dayanışma ilan etme girişimi olarak ifade etme eğiliminde olduklarını tespit etmiştir. Johansen (2022), Yeni Zelanda'daki WWOOF kültürünün fenomenoloji tabanlı bir etnografi aracılığıyla eleştirel bir incelemesini sunmaktadır. Araştırma sonucunda yiyeceklerin, ev sahibi-misafir ilişkilerini kuran ve aracılık eden bir mekanizma olarak hizmet ettiği bulunmuştur. Kosnik (2013), WWOOF'un ilk kapsamlı etnografik çalışmasını yapmıştır. Bu çalışmada, çevreci sosyal eğilimin karmaşıklıklarının ve WWOOF içindeki çevresel, sosyo-ekonomik ve politik süreçler arasındaki bağlantıların bir analizini gerçekleştirmiştir. Bunn (2014), WWOOF ağının eleştirel bir etnografik incelemesini amaçlayan çalışma sonuç olarak gönüllülerin organik tarım hakkında bilgi edinme yönünün dışında ağın sunduğu çeşitli deneyimler için WWOOF'u seçtiklerini, çiftçi pazarları ve marketlerde ürün bulunabilirliği gibi organik gıdalara olan artan talebi karşılamış olduğunu tespit etmiştir. Uluslararası literatürde yer alan çalışmaların WWOOF çiftlikleri üzerine yoğunlaştığı görülmektedir. Ayrıca yapılan araştırmaların WWOOF çiftliklerinin yapısını ortaya çıkarmaya yönelik ve genellikle çiftlik sahiplerinin motivasyonu üzerine yapıldığı tespit edilmiştir. Çiftliğe gelen turistlere yönelik çalışmalar ise sınırlı sayıda yer almaktadır.

3. YÖNTEM

Araştırmanın birinci kısmında araştırmanın, problemi, amacı, önemi, sayıltı, sınırlılıkları ve tanımları yer almaktadır. İkinci kısımda, literatürü oluşturan, gastronomik faaliyetler, tarım turizmi, turist deneyimi ve tekrar ziyaret etme niyeti detaylı olarak ele alınmıştır. Araştırma kapsamında belirlenen amaçlara nasıl ulaşılacağına dair sürdürülen metodolojik süreci içeren yöntem kısmında ise, araştırmanın evreni, örnekleme, veri toplama araçları, veri toplama süreci ve elde edilen verilerin analizine ilişkin bilgiler yer almaktadır.

3.1. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Araştırmanın temel amacı, permakültür çiftliklerde uygulanan gastronomik faaliyetlerin turist deneyimi açısından değerlendirmektir. Bu amaç doğrultusunda araştırmanın alt amaçları ise aşağıda sıralanmaktadır:

- Permakültür çiftliklerde üretilen ürünleri tespit etmek,
- Permakültür çiftliklerdeki gastronomi faaliyetlerini ortaya çıkarmak,
- Permakültür çiftliklerdeki gastronomi faaliyetleri sonucu yapılan yiyecek ve içecekleri tespit etmek,
- Çiftlikte gerçekleştirilen gastronomi faaliyetlerine katılan gönüllü turistlerin yaşadıkları deneyimleri belirlemek,
- Gönüllü turistlerin permakültür çiftlikleri tekrar ziyaret etme hakkındaki düşüncelerini ortaya çıkarmak,
- Permakültür çiftliklerdeki sürdürülebilirlik uygulamalarını sürdürülebilir gastronomi açısından değerlendirmektir.

Araştırma amacı doğrultusunda verilerin derinlemesine incelenmesi, keşifsel bilgilerin elde edilmesi ve farklı boyutlar altında yorumlanabilmesi için nitel (kalitatif) araştırma yöntemi ile kurgulanmıştır. Nitel araştırma kavramı "verileri toplama yöntemi olarak görüşme, gözlem, doküman analizi gibi çeşitli yöntemlerin kullanılarak, olayların ve olguların doğal ortamda bütüncül olarak ortaya konulmasına yarayan bir süreç" olarak ifade edilmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2021). Ayrıca nitel araştırmalar, davranışları,

inanışlar ve anlamları normal bir biçimde ortaya çıktıkları süreç içerisinde tanımlamak, anlamak ve açıklamak amaçlanmaktadır (Wu ve Volkar, 2009: 2721). Dolayısıyla nitel araştırmalar olayları ve olguları doğal ortamı içinde tümevarım yaklaşımıyla tanımlar ve bireylerin bakış açılarına odaklanmaktadır. Araştırmacının katılımcı olarak rolünün olması, doğal ortama duyarlı olması, bütüncül yaklaşıma sahip olması, algıların ortaya çıkmasını sağlaması, esnek bir yapısının olması nitel araştırma yönteminin önemli özellikleri olarak sıralanmaktadır (Çokluk, Yılmaz ve Oğuz, 2011: 96). Bu doğrultuda nitel araştırmalarda görüşlerine başvurulmuş kişilerin duygu ve düşüncelerinin anlaşılması ve bunlara yönelik derinlemesine bilgi toplanması temel teşkil etmektedir (Kuş, 2009). Araştırma da örnekleme oluşturan bireylerin yaşadıkları deneyimlere yönelik duygu ve düşüncelerinin araştırılmak istenmesi nitel araştırma yöntemini ön plana çıkarmaktadır. Dolayısıyla nitel araştırma, algı ve olayların doğal ortamda geçekçi ve bütünlüğü bozulmadan gözlenmesine odaklanan nitel bir süreç (Balcı, 2015: 300) olduğundan dolayı çiftliklerde birebir iletişim kurularak araştırmacı tarafından toplanan veriler araştırmanın geçerliliğine katkı sağlamaktadır. Bu bilgiler doğrultusunda araştırmada nitel araştırma yönteminin kullanılmasında etkili olan birkaç farklı neden bulunmaktadır. Bu nedenler aşağıda sıralanmaktadır.

- Çiftlikte konaklayan gönüllü turistlerin elde ettikleri deneyimlerinin derinlemesine incelemenin nicel yöntem ile elde edilmesinin zorluğu,
- Yıl içinde konaklayan gönüllü turist sayısının nicel yöntem için yeterli olmaması,
- Araştırma verilerinin doğrudan çiftlik yöneticileri ve gönüllü turistlerden elde edilmek istenmesi,
- Araştırma kapsamında derinlemesine ve keşifsel verilerin elde edilmek istenmesi,
- Araştırmaya dâhil edilen çiftliklerin sınırlı olması nitel yöntemin araştırma kapsamında tercih edilmesinde etkili olmuştur.

3.2. EVREN VE ÖRNEKLEM

Evren, araştırmacının olay veya olgu kapsamında en iyi bilgiyi alabileceğini düşündüğü gruplar olarak ifade edilmektedir. Bu bağlamda evren; kıta, ülke, şehir, kurumlardan oluşabileceği gibi cinsiyet, meslek, ırk ve yaş gibi demografik özellikleri barındıran kavramlarda evreni oluşturabilmektedir (Baltacı, 2018: 234). Bu doğrultuda öncelikle internet üzerinden Türkiye'deki permakültür çiftlikler olarak arama yapılmıştır. Daha

sonra buradaki çiftliklerin web sayfaları incelenmiş ve düzenli olarak gönüllü turist alımının olmadığı ve çoğunun daha önce gönüllü turist kabul etmediği sonucuna ulaşılmıştır. Ardından TaTuTa projesinin web sayfası incelenmiş ve bu proje kapsamında dünyanın birçok bölgesinde yabancı ve yerli turistlerin çiftlikleri ziyaret ederek oradaki faaliyetlere katılım sağladığı tespit edilmiştir. Bu kapsamda araştırmanın evrenini WWOOF Türkiye'ye bağlı TaTuTa Buğday derneğine üye 12 permakültür çiftliği oluşturmaktadır. Bunlar illere göre, Balıkesir (1), Bilecik (1), Bolu (2), Bursa (1), Denizli (1), İstanbul (1), İzmir (1), Kocaeli (1), Muğla (2), Sakarya (1) şeklinde sıralanmaktadır (WWOOF Türkiye, 2023).

Örneklem ise evreni temsil etmek için farklı yöntemlerle evren unsurlarından seçilmiş olan ve üzerinde inceleme yapılacak olan grubu ifade etmektedir (Özen ve Gül, 2007: 397). Nitel (kalitatif) araştırma yöntemlerinde örneklem belirleme sürecinde belirli bir sayı bulunmamaktadır. Araştırmayı yapacak bireyin neyi öğrenmek istediğine, çalışmanın amacına göre neyin daha uygun olacağına, güvenilir olacağına, mevcut olan zaman ve kaynaklar ile neler yapılabileceğine göre örneklem sayısı değişim gösterebilmektedir (Patton, 2002: 244).

Araştırma kapsamında amaca uygun olarak amaçlı örnekleme yöntemi tercih edilmiştir. Amaçlı örneklem yöntemi genel olarak belirli bir özellik taşıyan kişilerin ya da özel durumlar araştırılmak istendiği zaman tercih edilmektedir (Büyüköztürk vd., 2018). Ölçüt örnekleme yönteminde ise temel öngörü önceden belirlenmiş ölçütü karşılayan tüm durumların çalışılmasıdır. Bu kapsamda ölçüt, araştırmacı tarafından belirlenebilir veya önceden hazırlanmış bir ölçüt listesi kullanılabilir (Yıldırım ve Şimşek, 2021). Bu kapsamda araştırmada amacına yönelik olarak 12 permakültür çiftlik arasından 8 adet permakültür çiftlik örneklem olarak seçilmiştir. Araştırma kapsamında ölçüt örneklem tekniği ile yalnızca 8 adet permakültür çiftliğin belirlenmesindeki neden, bu çiftliklerdeki gastronomi faaliyetlerinin ortaya çıkarılmak istenmesidir. Ayrıca bu faaliyetlerin turist deneyimi açısından değerlendirilmesi için gönüllü turistlerin konakladığı çiftlikler tercih edilmiştir. Böylece araştırmanın amacına uygun bir şekilde gastronomik faaliyet ve gönüllü turist kabulü olmaması nedeniyle 4 permakültür çiftlik araştırma kapsamında değerlendirilmeye alınmamıştır. 1 çiftlik sahibinden araştırma esnasında geri dönüş alınmaması nedeniyle araştırma toplam 7 permakültür çiftlik kapsamında değerlendirilmiştir. Etik kurallar doğrultusunda araştırmaya katılım sağlayan çiftliklerin bilgileri araştırmada açık bir şekilde yer almamaktadır. Yalnızca araştırmacının bildiği

sıralama ile kod isimler verilerek belirtilmişlerdir.

3.3. VERİ TOPLAMA ARAÇLARI

Nitel araştırma yöntemi görüşme, gözlem ve doküman incelemesi olarak üç genel veri toplama tekniğini kapsamaktadır (Karataş, 2015). Gözlem (mülakat), bireylerin fikirlerini, deneyimleri ve duyguları ile doğrudan olarak alıntılar yapılmasına olanak tanımaktadır. Gözlemler, bireylerin etkinlikleri ve deneyimlerinin gözlemlenebilen kısımları olan süreçlerin betimlenmesine olanak sağlamaktadır. Doküman analizi ise resmi yayınların, kişisel günlüklerin ve açık uçlu anketlere verilen yazılı cevapların incelenmesini kapsamaktadır (Patton, 2014: 4). Nitel veri toplama teknikleri değerlendirildiğinde nitel araştırmaların çoğu görüşme yöntemine dayanmaktadır. Bu durum için bazı önemli nedenler bulunmaktadır. Araştırmacı, görüşmeleri kullanarak insanların öznel deneyimleri ve tutumları gibi erişilemez olan gerçeklik alanlarına ulaşabilir. Görüşme aynı zamanda mesafeleri aşmanın çok uygun bir yoludur. İnsanlarla görüşerek geçmiş olaylar ve deneyimler incelenebilir (Denzin ve Lincoln, 2021: 685). Bu araştırma kapsamında veri toplama aracı olarak görüşme tekniği kullanılmıştır. Araştırma kapsamında görüşme tekniğinin uygulanmasının temel nedeni araştırmanın amacına yönelik olarak bireylerin öznel deneyimlerine yönelik derinlemesine veri toplamak istenmesidir. Bu kapsamda araştırmada yarı-yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Yarı-yapılandırılmış görüşmelerde ise, ele alınacak konuların veya soruların daha önceden belirlendiği, fakat araştırma yapan kişinin bu soruları farklı sözcükler ile ifade edebildiği, soruları farklı sıralarda karşıdaki bireye yöneltebildiği bir görüşme tekniği olarak ifade edilmektedir. Araştırmacı bu süreçte konu ile ilgili doğrudan veya dolaylı olarak araştırmayla ilgili olabilecek gelişmelere göre soru formunda yer almayan yeni sorular ekleme esnekliğine sahip olmaktadır (Güler vd., 2015: 115). Ayrıca bu yöntem araştırmacıya gerek duyulduğunda derinlemesine bilgi toplama olanağı sağlamaktadır (Gülbüz ve Şahin, 2018: 184). Dolayısıyla araştırmada yarı-yapılandırılmış görüşme tekniğinin tercih edilmesinin nedeni, permakültür çiftliklerde araştırmacıya görüşme esnasında konunun farklı boyutlarının ortaya çıkarılmasına olanak vermesi olarak sıralanabilir.

Araştırma kapsamında görüşme formu hazırlanırken öncelikle literatürde, gastronomik faaliyetler, permakültür çiftlikler, turist deneyimi ve tekrar ziyaret etme niyeti üzerine incelemeler yapılmıştır. Civelek (2013), Şekerli (2018), Akkuş ve Yordam (2019),

Kahraman (2019) ve Öztürk (2019) tarafından yapılan araştırmalardan yararlanılarak yarı yapılandırılmış görüşme formu oluşturulmuştur. Araştırmaya ilişkin verileri toplamak için hem çiftlik sahiplerine hem de gönüllü turistlere yönelik iki ayrı görüşme formu geliştirilmiştir. Çiftlik sahiplerine Türkçe görüşme formu hazırlanmıştır. Ancak gönüllü turistler içerisinde yabancı milliyetlere mensup gönüllü turistler de olduğu için hem Türkçe hem İngilizce görüşme formu hazırlanmıştır.

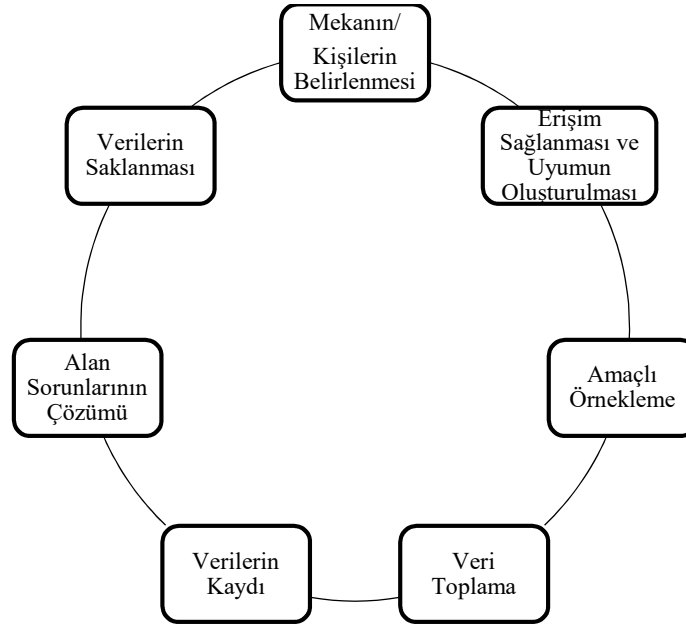
Çiftlik sahiplerine yönelik geliştirilen görüşme formunda çiftlikteki gastronomik faaliyetleri, permakültür tarımı benimseme nedenleri, gönüllü turistlerin yaşadıkları deneyimleri ve gönüllü turistlerin tekrar ziyaret etme niyetlerini belirlemeye yönelik 12 açık uçlu soru sorulmuştur. Ayrıca çiftlik sahiplerinin demografik özellikleri ve çiftlik ile ilgili genel bilgilerin belirlenmesine yönelik 9 kısa soru sorulmuştur (EK-1).

Gönüllü turistlere yönelik geliştirilen görüşme formunda ise gönüllü turistlerin çiftlikteki katılım sağladıkları gastronomik faaliyetler, yaşadıkları deneyimler ve tekrar ziyaret etme niyetlerini belirlemeye yönelik 11 açık uçlu soru sorulmuştur. Ayrıca gönüllü turistlerin demografik verilerinin belirlenmesine yönelik 9 kısa soru sorulmuştur (EK-2 ve EK-3).

Hazırlanan görüşme formu turizm alanında uzman 3 akademisyene gönderilerek uzman değerlendirmeleri sonucunda düzenlenmiştir. Ardından çiftlikte konaklayan gönüllü turistlerin yabancı milliyetlerden de olması nedeniyle görüşme formu alanında uzman 2 akademisyen tarafından Türkçe'den İngilizce diline çeviri yapılmıştır. Daha sonra 1 çiftlikte pilot çalışma gerçekleştirilmiş ve soruların anlaşılabilirlik düzeyleri test edilmiştir. Pilot çalışma sonucunda görüşme formunda düzenlemeler yapılmış ve son halini almıştır.

3.4. VERİLERİN TOPLANMASI

Veri toplama; ortaya çıkan araştırma problemlerine cevap verebilmek için nitelikli bilgiler toplamayı amaçlayan, birbiriyle ilişkili bir dizi faaliyet olarak nitelendirilmektedir (Creswell, 2016: 146). Böylece verilerin toplanması, araştırma kapsamında nitelikli bilgilerin elde edilmesi araştırmanın önemini arttırmaktadır. Şekil 3.1'de veri toplama faaliyet süreci yer almaktadır.



Şekil 3.1. Veri toplama (Creswell, 2016: 146).

Araştırma kapsamında mekanın/kişilerin belirlenmesi aşamasında TaTuTa projesine bağlı permakültür tarımı benimseyen 12 adet çiftlik belirlenmiştir. Ardından bu çiftliklerle iletişim kurularak gastronomik faaliyetlerin olup olmadığı ve gönüllü turist kabul edip etmeme durumları sorulmuştur. Örnekleme yöntemi olarak ölçüt örnekleme doğrultusunda, amaçlı örnekleme yöntemi ile gastronomik faaliyetleri olan ve gönüllü turist kabulü yapan çiftlikler araştırma kapsamında değerlendirmeye alınmıştır. Bu doğrultuda TaTuTa projesine bağlı toplam 7 permakültür çiftlik kapsamında veri toplama alanını oluşturmaktadır. Daha sonra araştırma kapsamında kullanılacak görüşme formları oluşturularak etik kurul onayı için Düzce Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Etik kuruluna başvuruda bulunulmuş ve gerekli olan izinler alınmıştır (EK-4). Görüşme formu oluşturulup gerekli izinler alındıktan sonra çiftlik sahipleri ile tekrar iletişime geçilmiş ve randevu tarihleri oluşturulmuştur. Bu kapsamda zaman ve maliyet açısından yakın olan Marmara Bölgesi'ndeki çiftlikler ile yüz yüze görüşmeler yapılmış, Ege Bölgesi'nde yer alan çiftlikler ile telefon görüşmesi/online görüşme yöntemleri ile veriler toplanmıştır. Araştırma esnasında 1 çiftlik sahibinin geri dönüş yapmaması nedeniyle toplam 7 permakültür çiftlik değerlendirmeye alınmıştır. Aşağıda yer alan Tablo 3.1'de çiftlik sahipleri ve gönüllü turistlere yönelik görüşme takvimi yer almaktadır.

Tablo 3.1. Çiftlik sahipleri ve gönüllü turistlere yönelik görüşme takvimi.

ÇİFTLİKLER	KATILIMCI	GÖRÜŞME TARİHİ	GÖRÜŞME YERİ
ÇİFTLİK 1	Çiftlik Sahibi 1	29.03.2024	Çiftlik
	Gönüllü 1	29.03.2024	Çiftlik

Tablo 3.1. Çiftlik sahipleri ve gönüllü turistlere yönelik görüşme takvimi. (devam)

	Gönüllü 2	29.03.2024	Çiftlik
ÇİFTLİK 2	Çiftlik Sahibi 2	01.04.2024	Çiftlik
	Gönüllü 3	25.05.2024	Çiftlik
	Gönüllü 4	25.05.2024	Online
	Gönüllü 5	01.04.2024	Online
	Gönüllü 6	01.04.2024	Online
	Gönüllü 7	01.04.2024	Online
ÇİFTLİK 3	Çiftlik Sahibi 3	04.08.2024	Çiftlik
	Gönüllü 8	04.08.2024	Çiftlik
ÇİFTLİK 4	Çiftlik Sahibi 4	04.08.2024	Çiftlik
	Gönüllü 9	04.08.2024	Çiftlik
ÇİFTLİK 5	Çiftlik Sahibi 5	17.10.2024	Online
	Gönüllü 10	17.10.2024	Online
ÇİFTLİK 6	Çiftlik Sahibi 6	01.09.2024	Online
	Gönüllü 11	01.09.2024	Online
ÇİFTLİK 7	Çiftlik Sahibi 7	08.09.2024	Online
	Gönüllü 12	08.09.2024	Online

Bir permakültür çiftlikte 01-31 Mart 2024 tarihleri arasında pilot çalışma gerçekleştirilmiştir. Görüşmelerden önce katılım sağlayan kişilere, çalışmanın içeriği hakkında detaylı bir şekilde bilgi aktarımı gerçekleştirilmiştir. Pilot çalışma ile çiftlik sahibi ve gönüllü turistlerle yapılan görüşme sonucunda görüşme formlarında yer alan soruların anlaşılabilirlik düzeyi değerlendirilmiş ve soruların son hali düzenlenmiştir. Daha sonra 01.04.2024/08.09.2024 tarihleri arasında diğer çiftlik sahipleri ve gönüllü turistler ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Araştırmaya katılım sağlamayı kabul eden çiftlik sahibi ve çiftlikte konaklayan gönüllü turistler ile yapılan görüşmeler esnasında alınan ses kayıtları ve online olarak alınan yanıtlar Word programı ile yazıya aktarılmıştır. Görüşmeler 7 çiftlik sahibi ve 12 gönüllü turist ile toplam 19 katılımcıyla tamamlanmıştır. Böylece veri toplama sürecinde yer alan basamaklar araştırma kapsamında tamamlanmıştır. İşletme sahibi ve gönüllü turistlere yönelik görüşme formları EK-1, EK-2 ve EK-3 de yer almaktadır.

3.5. VERİLERİN ANALİZİ

Analiz, verilerin değerlendirilmesi ve bilgiye dönüştürülmesi sürecini kapsamaktadır (Bal, 2016: 171). Nitel araştırmada verilerin analizinde en sık uygulanan teknikler; betimsel analiz, içerik analizi ve söylem analizi olarak sıralanmaktadır (Balcı, 2015: 40). Nitel araştırmalarda veri analizi, analiz için verilerin hazırlanmasını ve organizasyonunu, sonra verileri kodlamayı ve kodların bir araya getirilmesiyle temalara indirgemeyi ve son olarak veriyi şekiller, tablolar veya bir tartışma halinde sunmayı içermektedir (Creswell, 2016: 180). Bu araştırma kapsamında yapılan görüşmeler sonucunda elde edilen veriler,

betimsel ve içerik analizi teknikleri birlikte kullanılarak analiz edilmiştir. Çünkü betimsel analiz tekniğinde yorumlanan veriler, içerik analizi tekniği ile derinlemesine analiz yapılarak, fark edilemeyen kavramlar ve temalar ortaya çıkarılabilmektedir (Karagöz, 2021). Bu doğrultuda veriler Word programı ile yazıya aktarılmıştır. Ardından her bir soru önceden belirlenen boyutlar altında sınıflandırılarak betimsel ve içerik analizlerine tabi tutulmuştur. Oluşturulan boyutlardan temalar oluşturularak bulgular tablolar halinde sunulmuştur.

3.6. GEÇERLİLİK VE GÜVENİRLİLİK

Son zamanlarda özellikle turizm alanında nitel araştırmaların öneminin farkına varılarak yapılan çalışmaların sayısında artış olduğu görülmektedir (Durcan ve Öztürk, 2023). Nitel çalışmaların sayısının artmasıyla birlikte nitelikli araştırmaların nasıl gerçekleştirileceğine yönelik tartışmalarında sayısında artış yaşanmaktadır (Yıldırım, 2010: 90). Bu doğrultuda güvenirlik ve geçerlilik kavramları ön plana çıkmaktadır. Nitel araştırmanın ölçütlerinden olan güvenirlik ve geçerlilik çalışmada kullanılan en önemli ölçütler olarak yer almaktadır. Güvenirlik; dış güvenirlik ve iç güvenirlik olmak üzere iki kategoriye ayrılmaktadır. Dış güvenirlik, çalışma sonuçlarının benzer ortamlarda tekrar aynı şekilde elde edilip edilemeyeceğine, iç güvenirlik ise farklı araştırmacıların aynı verileri kullanarak aynı sonuçlara elde edip edemeyeceğine ilişkindir (Karataş, 2015: 76). Dolayısıyla güvenirlik kavramı sonuçların tekrar edilebilirliği ile ilişkili bir kavramdır (Baltacı, 2019: 381). Geçerlilik kavramı ise, araştırmacının araştırdığı olguyu, olduğu gibi ve olabildiğince yansız gözlemesi anlamına gelmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2005). Araştırma kapsamında toplanan verilerin ayrıntılı bir şekilde rapor edilmesi ve sonuçlara nasıl ulaştığını detaylı bir şekilde açıklaması nitel araştırmalarda geçerlilik düzeyinin önemli bir ölçütü olarak kabul edilmektedir (Yıldırım, 2010: 81-82). Eroğlu ve Bektaş (2016)'ın çalışmasında kullandıkları geçerlilik ve güvenirlik önlemleri Tablo 3.2'de yer almaktadır.

Tablo 3.2. Araştırma kapsamında alınan geçerlilik ve güvenirlik önlemleri.

GÜVENİRLİLİK	İç Güvenirlik	Kayıt cihazı kullanılarak veri kaybının önlenmesi Bulguların yorum yapılmadan sunulması
	Dış Güvenirlik	Verilerin sonuç kısmında uygun şekilde tartışılması Veriler arasında tutarlılığın kontrol edilmesi
GEÇERLİLİK	İç Geçerlilik	Uzman görüşünün alınması Katılımcı teyidi Uzun süreli etkileşim Doğrudan alıntı

Tablo 3.2. Araştırma kapsamında alınan geçerlilik ve güvenilirlik önlemleri. (devam)

GEÇERLİLİK	Dış Geçerlilik	Veri toplama aracı ve sürecin açıklanması Araştırma grubunun özelliklerinin açıklanması Araştırma grubunun seçim şeklinin açıklanması Araştırmanın uygulama sürecinin betimlenmesi Araştırmacının rolünün açıklanması Veri analiz sürecinin açıklanması Kullanılan yöntemin seçim nedeninin açıklanması Geçerlilik güvenilirlik önlemlerinin açıklanması Amaçlı örnekleme
-------------------	-----------------------	---

Kaynak: Eroğlu ve Bektaş, 2016: 48

Tablo 3.2’de Eroğlu ve Bektaş (2016)’ın yapmış olduğu çalışmada kullandıkları geçerlilik ve güvenilirlik önlemleri sıralanmaktadır. Bu doğrultuda Tablo 3.2’de yer alan geçerlilik ve güvenilirlik önlemleri araştırma kapsamında değerlendirilmiştir. Bu bilgiler doğrultusunda araştırmada **iç geçerliliğin** sağlanması amacıyla; araştırmada kullanılan görüşme formu uzman görüşlerine başvurularak hazırlanmıştır. Daha sonra araştırma kapsamında kullanılacak görüşme formları etik kurul onayı için Düzce Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Etik kuruluna başvuruda bulunulmuş ve gerekli olan izinler alınmıştır. Katılımcılar ile görüşme sırasında ve öncesinde gerekli açıklamalar yapılmış ve pilot çalışma ile soruların anlaşılabilirliği teyit edilmiştir. Görüşmeler en kısa 30 dakika en uzun 55 dakika sürmüş ve veri toplama süreci 5 aylık bir süreci kapsamaktadır. Böylece çiftlik sahipleri ile sürekli olarak iletişim devam etmiştir. Ayrıca katılımcıların verdikleri yanıtlar bulgular bölümünde doğrudan aktarma şeklinde sunulmaktadır. Araştırma kapsamında yalnızca görüşme tekniğinin kullanılmasında dolayı veri çeşitleme yapılamaması iç geçerliliği sınırlayacak faktör olarak yer almaktadır. **Dış geçerliliği** sağlamak amacıyla; araştırma yöntem, modeli, evren ve örnekleme, veri toplama araçları, verilerin toplanma süreci, verilerin analizi ve elde edilen bulguların düzenlemesine yönelik bilgiler ayrıntı bir şekilde anlatılmıştır. **İç güvenilirliği** sağlamak amacıyla; görüşmeler katılımcıların onayı ile ses kayıt cihazına kaydedilmiş ve böylece veri kaybı önlenmiştir. Ayrıca elde edilen bulgular yorum yapılmadan doğrudan sunulmuştur. **Dış güvenilirliğini** sağlamak amacıyla; elde edilen veriler sonuç kısmında uygun bir şekilde tartışılmış ve veriler arasında tutarlılık olup olmadığı kontrol edilmiştir. Böylece araştırmanın geçerliliği ve güvenilirliği sağlanmıştır.

4. BULGULAR VE TARTIŞMA

Araştırmanın bu kısmında, çiftlik sahipleri ve çiftliklerde konaklayan gönüllü turistler ile yapılan görüşmeler sonucunda, araştırma kapsamında sorulan sorulara yönelik görüşlerini içeren araştırma bulguları yer almaktadır. Bulgular çiftlik sahiplerinden ve gönüllü turistlerden ayrı ayrı alınmıştır. Bulguların sunumu ile ilgili izlenen süreç ise şu şekilde açıklamaktadır. İlk olarak, çiftlik sahiplerine ilişkin demografik bilgilere yer verilmiştir. Daha sonra çiftlik sahiplerinin çiftlikteki gastronomik faaliyetler, turistlerin yaşadıkları deneyimler ve turistlerin tekrar ziyaret etme niyetine ilişkin görüşleri yer almaktadır. Bu kapsamda görüşme esnasında sorulan 12 soru analiz boyutlarını oluşturmaktadır. Ardından çiftlikte konaklayan gönüllülerin demografik özelliklerine yer verilmiştir. Daha sonra gönüllü turistlerin çiftlikteki gastronomik faaliyetlere, yaşadıkları deneyime ve tekrar ziyaret etme niyetine yönelik görüşleri yer almaktadır. Bu doğrultuda görüşme esnasında sorulan 11 soru analiz boyutları kapsamında değerlendirilmiştir.

Verilerin iki taraflı yürütülmesinin temel amacı; çiftlik sahipleri ve gönüllü turistlerden alınan yanıtların tutarlılığının değerlendirilmesidir. Böylece çiftlikteki gastronomik faaliyetlere, yaşanan turist deneyimine ve tekrar ziyaret etme niyetine alınan yanıtların birbiri ile paralellik göstereceği öngörülmektedir. Ayrıca bulgular kısmında katılımcıların vermiş oldukları yanıtların birçoğu doğrudan aktarılmış ve bunlara yönelik temalar oluşturulmuştur. Yanıtların doğrudan aktarılmasının temel nedeni ise permakültür çiftlikler ile ilgili çalışmaların yeterli düzeyde olmaması ve bu alana yönelik açıklayıcı bilgilere yer vermektir. Çiftlik sahiplerine yöneltilen araştırma soruları ve araştırmacıların bu sorular doğrultusunda ulaşmak istediği amaçların bulunduğu, bulguların analiz edilmesine yönelik amaç çizelgesi Tablo 4. 1’de yer almaktadır.

Tablo 4.1. Çiftlik sahibine ait bulguların analizine yönelik amaç listesi.

Çiftlik Sahibine Yönelik Görüşme Soruları	Ulaşılmak İstenen Amaç
İşletmenizde ne tür hizmetler sunmaktasınız?	Çiftlikte sunulan hizmetleri ortaya çıkarmak, gönüllülerin hangi aktivitelere katılım sağladığını belirlemek,
Gelen misafirler için hangi yöresel yiyecek ve içecekleri sunuyorsunuz?	Çiftlikte konaklayan gönüllüler için yöresel yiyecek ve içeceklerin yapılıp yapılmadığını belirlemek,
Çiftlikte misafirlerinize yemek yaptırıyor musunuz? Ne tür yemekler yaptırıyorsunuz?	Çiftlikte konaklayan gönüllülerin yemek yapma faaliyetlerine katılıma durumunu belirlemek,

Tablo 4.1. Çiftlik sahibine ait bulguların analizine yönelik amaç listesi. (devam)

Çiftliğinizde hangi ürünleri üretiyorsunuz? Sebze, meyve, tahıl, baklagil, hayvansal ürünler ve işlenmiş gıdalar olarak kategorize edebilir misiniz?	Çiftlikte üretimi yapılan yiyecek içecekleri belirleyerek kategorize edilmesini sağlamak ve gastronomik değer taşıyıp taşımadığını belirlemek,
Misafirleriniz çiftlikte nasıl zaman geçiriyor? Katıldığı faaliyetler nelerdir?	Çiftlikte konaklayan gönüllülerin hangi faaliyetlere katıldığını belirlemek,
Misafirlerinize yöresel ürünlerinizin satışını yapıyor musunuz? Varsa hangi ürünler?	Çiftlikte üretilen ürünlerin satış durumunu belirlemek,
Çiftlikte sürdürülebilirlik doğrultusunda hangi faaliyetleri gerçekleştirmektесiniz?	Çiftlikte sürdürülebilirlik kapsamında hangi uygulamaların ön plana çıktığını belirlemek ve permakültür çiftlikleri sürdürülebilir gastronomi kapsamında değerlendirmek,
Neden permakültür tarım faaliyetlerini yürütüyorsunuz?	Permakültür tarım faaliyetlerinin bilinçli bir şekilde yapıp yapılmadığını belirlemek,
Permakültür uygulamalarını çiftlikte hayata geçirdiğiniz alanlar hakkında bilgi verebilir misiniz?	Çiftlikteki permakültür alanlarını belirlemek,
Çiftliğinizde ürettiğiniz ürünler sizce gastronomik değer taşıyor mu? Sizce işletmede hangi gastronomi faaliyetleri var?	Çiftlik sahiplerinin çiftlikteki faaliyetlerin gastronomik değerine yönelik algılarını belirlemek,
Çiftlikte kalan gönüllülerin yaşadıkları deneyimler hakkında neler söyleyebilirsiniz?	Çiftlik sahiplerinin çiftlikte konaklayan gönüllülerin yaşadıkları deneyime yönelik görüşlerini belirlemek,
Gönüllülerden tekrar ziyaret etme talebinde bulunanlar oluyor mu? Sizce onların çiftliğinize tekrar gelmelerinin nedenleri nelerdir?	Çiftlik sahiplerinin çiftlikte konaklayan gönüllülerin tekrar ziyaret etme niyetlerine ve bu durumun nedenine yönelik görüşlerini belirlemek,

Gönüllü turistlere yöneltilen araştırma soruları ve araştırmacıların bu sorular doğrultusunda ulaşmak istediği amaçların bulunduğu, bulguların analiz edilmesine yönelik amaç çizelgesi Tablo 4.2’de yer almaktadır.

Tablo 4.2. Gönüllü turistlere ait bulguların analizine yönelik amaç listesi.

Gönüllü Turistlere Yönelik Görüşme Soruları	Ulaşılmak İstenen Amaç
Permakültür çiftlikleri ziyaret etme nedenlerinizden bahsedebilir misiniz? Çiftliği ziyaret etmeden önce permakültür tarım hakkında bilginiz var mıydı? Neler söyleyebilirsiniz?	Gönüllülerin permakültür çiftlikler hakkında bilgi sahibi olma durumunu belirlemek ve permakültür çiftlikleri tercih etme nedenlerini ortaya çıkarmak,
Çiftlikte yaşadığınız deneyimler hakkında bilgi verebilir misiniz? Hangi ürünlerin üretiminde, hasadında, işlenmesinde bulundunuz?	Gönüllülerin çiftlik deneyimlerini değerlendirmek ve katılım sağladıkları üretim sürecini ortaya çıkarmak,
Çiftlikte faaliyetlere katılarak ürünlerin üretimine, toplanmasına veya işlenmesine katkıda bulunmaktan aldığınız hazzı nasıl değerlendirebilirsiniz?	Gönüllülerin katılım sağladıkları gastronomik faaliyetlerin haz deneyimi kapsamında değerlendirilmesi,
Çiftlikte yaşadığımız deneyimi yeni bilgi edinme açısından nasıl değerlendirirsiniz?	Gönüllülerin katılım sağladıkları gastronomik faaliyetlerin bilgi deneyimi kapsamında değerlendirilmesi,
Çiftlikteki faaliyetlerin eğlenceli olup olmama durumu konusunda neler söyleyebilirsiniz?	Gönüllülerin katılım sağladıkları gastronomik faaliyetlerin eğlence deneyimi kapsamında değerlendirilmesi,

Tablo 4.2. Gönüllü turistlere ait bulguların analizine yönelik amaç listesi. (devam)

Çiftlikte üretilen yiyeceklerin ya da yetiştirilen ürünlerin yerelliği konusunda neler söyleyebilirsiniz? Sizce yerel kültürü yansıtır mı?	Gönüllülerin katılım sağladıkları gastronomik faaliyetlerin yerel kültür deneyimi kapsamında değerlendirilmesi,
Çiftlikte yaşadığınız deneyimin anlamlılığı konusu ile ilgili neler söyleyebilirsiniz? Kazanımlarınız nelerdir?	Gönüllülerin katılım sağladıkları gastronomik faaliyetlerin anlamlılık deneyimi kapsamında değerlendirilmesi,
Çiftlikte katılım sağladığınız faaliyetlerin keyif aldığınız ve almadığınız yönlerinden bahsedebilir misiniz?	Gönüllülerin katılım sağladıkları gastronomik faaliyetlerin katılım deneyimi kapsamında değerlendirilmesi,
Çiftlikte yaşadığınız deneyimi sosyalleşme açısından nasıl değerlendirebilirsiniz?	Gönüllülerin katılım sağladıkları gastronomik faaliyetlerin sosyalleşme deneyimi kapsamında değerlendirilmesi,
Günlük rutinlerinizden uzaklaşmada bir kaçış yeri olarak çiftlikleri nasıl değerlendirirsiniz?	Gönüllülerin katılım sağladıkları gastronomik faaliyetlerin kaçış deneyimi kapsamında değerlendirilmesi,
Yakın zamanda tekrar permakültür çiftlikleri ziyaret etme konusunda ne düşünüyorsunuz? Tekrar bu çiftliğe gelmeyi düşünüyor musunuz? Neden?	Gönüllülerin permakültür çiftlikleri tekrar ziyaret etme niyetlerini belirlemek ve permakültür çiftlikleri tekrar ziyaret etme nedenlerini ortaya çıkarmaktır.

Araştırma bulgularının aktarımında çiftlik sahipleri ve çiftlikte konaklayan gönüllü turistlerin görüşlerinin gizliliklerini sağlamak amacıyla etik kurallar çerçevesinde görüşme yapılan çiftlik sahipleri ve gönüllü turistlerin isimleri kodlanarak sunulmuştur. 7 çiftlik sahibi ile görüşüldüğünden dolayı her bir çiftlik sahibinin ismi “ÇS1, ÇS2, ÇS3...ÇS7” şeklinde 1’den 7’ye kadar verilen rakamlar ile kodlanmıştır. Bu çiftliklerde konaklayan 12 gönüllü turist ile görüşüldüğünden dolayı da her bir gönüllü turistin ismi “G1, G2, G3...G12” şeklinde 1’den 12’ye kadar olan sayılar ile kodlanmıştır. Çiftlikler “Ç1, Ç2, Ç3...Ç7” şeklinde kodlanmıştır. Bu doğrultuda araştırma bulgularını değerlendirmeye yönelik genel bilgiler ve boyutlar aşağıda yer almaktadır.

4.1. ÇİFTLİK SAHİPLERİNE YÖNELİK BULGULAR

Araştırmaya katılım sağlayan çiftlik sahipleri ile ilgili genel bilgiler Tablo 4.3’te yer almaktadır.

Tablo 4.3. Çiftlik sahipleri ile ilgili demografik bilgiler.

Çiftlik Sahibi	Cinsiyet	Yaş	Eğitim Durumu	Medeni Durum	Meslek
ÇS1	Erkek	37	Lisans	Evli	Şehir Planlamacı
ÇS2	Erkek	44	Lisansüstü	Bekâr	Mühendis
ÇS3	Erkek	53	Lisansüstü	Bekâr	Bilgisayar Mühendis

Tablo 4.3. Çiftlik sahipleri ile ilgili demografik bilgiler. (devam)

ÇS4	Erkek	46	Lisans	Bekâr	Çiftçi
ÇS5	Kadın	46	Lisans	Evli	Sosyoloji
ÇS6	Erkek	40	Lisans	Bekâr	Turizm
ÇS7	Erkek	70	Lisansüstü	Bekâr	Uzman Tıp Doktoru

Tablo 4.3'te yer alan çiftlik sahiplerine yönelik genel bilgiler incelendiğinde çiftlik sahipleri cinsiyet olarak 6 erkek ve 1 kadın şeklinde ayrıldığı görülmektedir. Yaşlarına bakıldığı zaman 37-70 yaş aralığında olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca eğitim durumu olarak 4 kişinin lisans, 3 kişinin lisansüstü eğitime sahip olduğu görülmektedir. Medeni durumları incelendiğinde 2 kişinin evli 5 kişinin bekâr olduğu tespit edilmiştir. Çiftlik sahiplerinin meslekleri incelendiğinde ise 5 çiftlik sahibinin farklı meslek grubundan geldiği 2 çiftlik sahibinin ise çiftçilik mesleği yaptığı tespit edilmiştir.

4.1.1. Çiftlikte Sunulan Hizmetler İle İlgili Bulgular

Görüşmeye katılım sağlayan çiftlik sahipleri tamamı çiftlikte sunulan hizmetler ile ilgili açıklamalar yapmıştır. Çiftlik sahiplerinin vermiş oldukları yanıtlar Tablo 4.4'te yer almaktadır.

Tablo 4.4.Çiftlikteki hizmetler.

ÇİFTLİK SAHİPLERİ	ÇİFTLİK SAHİPLERİNİN YANITLARI
ÇS1	Tarımsal üretim, gönüllü turist kabulü, ziyaretçi kabulü (yalnızca konaklama), orman yürüyüşleri, organik ürünlerin satışı, permakültür eğitim gezileri, ormanda yiyecek arama (dağ çileği), yiyecek ve konaklama hizmeti, çiftlik turu, gezi
ÇS2	Tarımsal üretim, gönüllü turist kabulü, orman yürüyüşü, yakın çevredeki yerlere ziyaret(at çiftliği, düğün, deniz, köy), yiyecek ve konaklama
ÇS3	Tarımsal üretim, gönüllü turist kabulü, orman yürüyüşü ve ormanda yiyecek arama (mantar, kızılçık, ot, ahlat)
ÇS4	Tarımsal üretim, gönüllü turist kabulü, ziyaretçi kabulü (yalnızca konaklama), permakültür eğitim gezileri, workshop, çiftlikte üretilen ürünlerin satışı, organik pazar, yiyecek ve konaklama hizmeti
ÇS5	Tarımsal üretim, organik ürünlerin satışı, gönüllü turist kabulü, ekolojik tarım yöntemleri geliştirme bilgi paylaşımı
ÇS6	Tarımsal üretim, restoran hizmeti, gönüllü turist kabulü, ziyaretçi kabulü (yalnızca konaklama), workshop, permakültür eğitim gezileri, çiftlik turları, organik ürünlerin satışı
ÇS7	Tarımsal üretim, gönüllü turist kabulü, orman yürüyüşü, gezi (Roma Yolu, Bizans Kalesi, baraj, deniz), kozmetik ürün yapımı eğitimi (krem, diş macunu, sabun, Arap sabunu)

Tablo 4.4'te görüldüğü üzere çiftlikte sunulan hizmetler çeşitlilik göstermektedir. Çiftlikte sunulan hizmetler incelendiğinde 7 çiftlik sahibinin tarımsal üretim, 7 çiftlik sahibinin gönüllü turist kabulü, 4 çiftlik sahibinin orman yürüyüşü, 4 çiftlik sahibinin organik ürün satışı, 3 çiftlik sahibinin ziyaretçi kabulü, 3 çiftlik sahibinin yiyecek ile

konaklama, 3 çiftlik sahibinin permakültür eğitim gezisi, 2 çiftlik sahibinin workshop, 2 çiftlik sahibinin ormanda yiyecek arama, 2 çiftlik sahibinin gezi, 2 çiftlik sahibinin çiftlik turu, 1 çiftlik sahibinin restoran, 1 çiftlik sahibinin ekolojik tarım yöntemleri geliştirme bilgi paylaşımı, ve 1 çiftlik sahibinin kozmetik ürün yapımı eğitimini hizmet kapsamında değerlendirdiği tespit edilmiştir. Çiftlik sahiplerinin çiftlikte sunulan hizmete yönelik vermiş oldukları yanıtlar aşağıda yer almaktadır.

ÇS1: “...çiftliğimiz içerisinde tarımsal üretim yapıyoruz... ürettiğimiz ürünleri toptan ve perakende olarak satışını gerçekleştiriyoruz...konaklama için yerimiz mevcut ve kiralyoruz... Günübirlik turlarımız, orman yürüyüşleri gibi aktiviteler yapıyoruz...”

ÇS2: “...hizmet olarak konaklama ve yiyecek hizmeti veriyoruz...gönüllü olarak gelenlerle aramızda emeğe dayalı konaklama ve ihtiyaçların karşılanması esaslı bir ilişkimiz var...”

ÇS3: “...tarım faaliyetleri yapıyoruz...gönüllü kabul ediyoruz...ormanda mantar gibi çeşitli bitkiler toplamak için yürüyüşler yapıyoruz...”

ÇS4: “...direk kendi içimizde yaptığımız üretimlerin dışında insanlara da zaman zaman workshoplar yapıyoruz... permakültür kursu düzenliyoruz...ürettiğimiz ürünleri işliyoruz ve bunları satıyoruz...”

ÇS5: “...tarımsal faaliyet ve gönüllü kabulü yapıyoruz...ürettiğimiz ürünleri satıyoruz...”

ÇS6: “...çiftliğimiz de organik tarım yapılmaktadır...çiftlik turları düzenliyoruz... Workshop yapılıyor...permakültür konuşmaları gibi çeşitli aktivitelerimiz oluyor...”

ÇS7: “...orman içi yürüyüş rotaları var çok sayıda ve doğa sporları kulüplerine uzun süre başkanlık yöneticilik ve rehberlik yaptım....gelen gönüllülere rehberlik yaparak orman yürüyüşleri yapıyoruz...”

Görüşme esnasında çiftlik sahiplerine yöneltilen permakültür çiftliklerde sunulan hizmetlere yönelik soruya verilen cevaplarda en fazla tekrarlanan anlamlı kelimelerin frekans analizi oluşturulmuştur. Şekil 4.1’de frekans analizi yapılan kelimeler yer almaktadır.

ekmek, ÇS4 nohutlu mantı, sirkencibun, keşkek, ekşi mayalı ekmek, ÇS5 Ege yöresine ait yemekler, ÇS6 ayran, limonata, ÇS7 Bolu iline özgü yemekler yaptığını belirtmiştir. Çiftlik sahiplerinin çiftlikte yapılan yöresel yiyecek ve içeceklerle ilgili soruya vermiş oldukları yanıtlar aşağıda yer almaktadır.

ÇS1: “...çiftlikte yaptığımız yemekleri yöresel yemek kategorisinde sayamayız daha çok modern mutfak yemeklerini yapıyoruz...bölgesel diyebileceğimiz burada mancar gibi ot çeşitleri var onların mezelerini yapıyoruz... gözleme gibi yiyecekler hazırlıyoruz...”

ÇS2: “...misafirlerimizi kendi soframıza kabul ediyoruz dolayısıyla bizim yemek kültürümüzde, yeme alışkanlıklarımızda ne varsa aynı şekilde faydalanıyorlar...en belirgin olarak bizde Karalahana vardır yetiştiririz sarmasını yaparız...”

ÇS3: “...burada yetişen ürünlerle yemeklerimizi hazırlıyoruz...mantarlar olduğu zaman onlardan lezzetli bir yemek yapıyoruz...özellikle bu bölgeye ait yöresel bir yemek hazırlamıyoruz...madımak otu, semizotu ile yemek ve gözleme yapıyoruz..”

ÇS4: “...buradaki herşey buraya özgü aslında. Siz hiç keçi peynirli, pırasalı sucuklu yumurta yediniz mi? Burada o özgünlük var...elimizde malzeme olarak ne var biz o gün sağlıklı bir şekilde nasıl doyacağız nasıl öğün geçireceğiz her şeyi bunun esnekliği ile üretiyoruz...farklı farklı reçete çıkartıyoruz burada...”

ÇS5: “...mısır ekmeği, sac böreği, pekmez ve bazlama gibi yöresel yiyecekler hazırlıyoruz...sebzeleri haşlayıp ya da kavurarak, sarımsaklı yoğurtla karıştırıp üzerine biberli yağ döktüğümüz yöresel bir yiyecek olarak yoğurtlama yapıyoruz...”

ÇS6: “...içecek olarak ayran, limonata ev yapımı olarak yapılıyor...restoranımızda gelen taleplere göre yemekler hazırlanıyor...dünya mutfakları yemekleri yapıyoruz genellikle”.

ÇS7: “...ben Bolu’lu olduğum için daha çok Bolu’ya özgü et yemekleri yapıyoruz... bir göletimiz var ve oradaki balıklardan çok güzel balık yemekleri yapıyorum...”

Çiftlik sahiplerinin vermiş oldukları yanıtlar incelendiğinde çiftliklerde genel itibariyle yöresel yiyecek ve içecek çeşitlerinin yapıldığı görülmektedir. Ayrıca ÇS4 yöresel yiyecek ve içeceklerin dışında ürün geliştirme kapsamında yeni lezzetler denemeye açık olduğunu ve çiftlikte yer alan besinlerden özgün yiyecekler elde ettiğini ifade etmiştir. ÇS1 ve ÇS4 ise yöresel yiyeceklerin ağırlıklı olarak yer almadığını ve modern yiyecek çeşitlerinin yapıldığını belirtmişlerdir. Öte yandan ÇS2 çiftlikte kendi memleketine özgü olarak Karadeniz yemeklerinin ağırlıklı olarak yapıldığını, yemeklerin yapımında

çiftlikte yetiştirilen ürünlerin kullanıldığını dolayısıyla hazırlanan yiyeceklerin daha lezzetli olduğunu ve bu durumun gelen gönüllü turistler için daha çok ilgi çekici olduğunu ifade etmiştir. Diğer taraftan ÇS5 ise Ege Bölgesi'ne özgü olan yöresel yiyecek ve içecek çeşitlerini çiftlikte yaptıklarını belirtmiştir. ÇS6 ise Türk kültürünü yansıtan içecek olarak ayran ve limonata yaptıklarını fakat yiyecek çeşidi olarak dünya mutfağı yemeklerini yaptıklarını belirtmiştir. ÇS7 ise Bolu iline özgü yöresel yiyecek ve içecek çeşitlerini yaptıklarını ifade etmiştir.



Şekil 4.2’de görüldüğü üzere permakültür çiftliklerde yapılan yöresel yiyecek ve içeceklere yönelik en büyük vurgu “Gözleme” ve “Ekşi Mayalı Ekmek” kelimelerinde olmuştur. İkinci sırada ise “Komposto” ve “Hoşaf” kelimeleri yer almaktadır. Diğer kelimelerin ise frekans değeri aynıdır.

Görüşmeye katılım sağlayan çiftlik sahiplerinin tamamı çiftlikte üretimi yapılan ürünler ile ilgili açıklamalar yapmıştır. Çiftlik sahiplerinin vermiş oldukları yanıtlar meyve sebze türleri, tıbbi aromatik bitkiler, hayvansal ürünler, tahıl baklagiller ve işlenmiş ürünler

olarak 5 ana başlık altında kategorize edilmiştir.

Tablo 4.6.Meyve ve sebze türleri.

ÇİFTLİK SAHİPLERİ	ÇİFTLİK SAHİBİNİN YANITLARI
ÇS1	Domates, balkabağı, salatalık, beyaz lahana, çilek, karnabahar, dut, elma, pazı, marul, kıvırcık Kale, taze Soğan, maydanoz, kırmızı biber, taze fasulye, yeşil sarımsak, yeşilbiber, karalahana, bakla, mor lahana, kaldirik, bezelye, pancar, erik, havuç, mısır, mürdüm eriği, siyah turp, mor havuç, kiraz, şemsiye mantarı, brokoli, patlıcan, enginar, kabak, karpuz, kivi, barbunya, ebegümeci, ıspanak, kereviz, armut, bamya, radika, turp otu, pırasa, pancar, kestane, ceviz, fındık
ÇS2	Domates, salatalık, karalahana, papaz eriği, alıç, bakla, armut, incir, trabzon hurması, kırmızı erik, enginar, pazı, patates, nar, kayısı, vişne, ayva, ahududu, böğürtlen, üzüm, karamürver, elma, kızılçık, maydanoz, kıvırcık, yabanmersini, yeşil soğan, patlıcan, biber, frenk üzümü, dut, koca yemiş, güz zeytinleri, beктаşı üzümleri, fasulye, mor biber, ceviz, fındık, kestane, böğürtlen
ÇS3	Domates, salatalık, biber, patlıcan, ahlat, zeytin, mantar, elma, armut, üzüm, dut, vişne, kiraz, kayısı, şeftali, erik, karpuz, nektarin, kızılçık, karpuz, marul, taze soğan, maydanoz, kabak, pırasa, enginar, çilek
ÇS4	Domates, salatalık, pancar, roka, maydanoz, meksika biberi, kuşçu ören biberi, zeytin, incir, çilek, kiraz, şeftali, kamber biber, fasulye, ıspanak, böğürtlen
ÇS5	Domates, salatalık, elma, üzüm, fasulye, biber, patlıcan, soğan, patates, havuç, turp, pırasa, börülce, barbunya, kiraz, ayva, elma, çilek, ceviz, badem
ÇS6	Domates, salatalık, biber, patlıcan, maydanoz, kuzukulağı, dereotu, tere, kıvırcık, pırasa, bamya, fasulye, barbunya, acur, börülce, semizotu, enginar, çilek, kavun, karpuz
ÇS7	Domates, biber, salatalık, lahana, pırasa, brokoli, trabzon hurması, anjelika eriği, mürdüm eriği, deveci armut, dilberdudağı, armut, orak armut, vişne, kiraz, çilek, kayısı, şeftali, kızılçık, fasulye, patlıcan, frenk üzümü, kabak, mantar, ceviz, fındık, badem, kestane

Tablo 4.6’da yer alan sebze meyve çeşitleri incelendiğinde çiftliklerde mevsime uygun çok sayıda sebze ve meyve çeşitlerinin yetiştirildiği tespit edilmiştir. Öte yandan ÇS1 çiftlikte yıl içerisinde 300’den fazla çeşit olarak ürün ürettiğini ve 100’den fazla bitkisel ürün çeşitliliği olduğunu belirtmiştir. ÇS2 çiftlikte 1000’in üzerinde farklı bitki çeşitliliğinin olduğunu ifade etmiştir. ÇS7’de çiftlikte 200’ün üzerinde bitki çeşitliliği olduğunu vurgulamıştır. Ayrıca çiftlik sahipleri sebze meyve çeşitlerinin toprağın ve iklimin özelliklerine göre değişiklik gösterdiğini her ürünün üretim miktarlarının farklılık gösterdiğini belirtmiştir. Bunun yanı sıra çiftlik sahipleri permakültür uygulamaları kapsamında deneme yanılma yoluyla birçok farklı sebze meyve çeşidi denediklerini ifade etmiştir. Çiftlik sahiplerinin çiftlikte yetiştirilen sebze ve meyve çeşitlerine yönelik soruya vermiş oldukları yanıtlar aşağıda yer almaktadır.

ÇS1: “...çiftliğimizden yıl içerisinde 300’den fazla ürün üretiyoruz. 100’den fazla bitkisel ürün var...her türlü mevsimsel sebze çeşitleri, yeşillikler ve meyve çeşitlerini yetiştiriyoruz...”

ÇS2: “...tek tek sayacak olursak uzunca bir liste olur...bostan yapıyoruz bostan deyince tabi ki ilk akla gelen biber oluyor, patlıcan oluyor, domates bulunduğumuz iklim dolayısıyla nazlı bir bitki oluyor çok az yetiştiriyoruz...meyve ağaçlarımız var orman yemişleri dediğimiz yemişlerimiz var...”.

ÇS3: “...yaklaşık 800 ağaç meyvemiz var çiftlikte...elma, armut, üzüm, dut, vişne, kiraz, kayısı, şeftali, erik gibi birçok farklı meyve çeşidi yetiştiriyorum...çeşitlilik açısından zengin olması hayvanlar için besin kaynağı oluyor...”

ÇS4: “...çiftlik sadece burası değil benim bazı işlediğim arazilerimde var etrafta, 10 km ileride arazilerimiz var...her sene planlıyoruz, ayçiçeğinden tutunda o an ihtiyacımız ne ise onları yetiştiriyoruz...hayvanlarımız var onların yiyeceklerini de kendimiz üretiyoruz...”

ÇS5: “...biber, patlıcan, domates, soğan, patates, havuç, turp, pırasa, börülce, barbunya gibi bütün sebze ve meyve çeşitlerini üretiyoruz...”

ÇS6: “...çifliğimizde organik tarım yapılmaktadır...domates, salatalık ,acur patlıcan gibi ürünler ata tohumlarından yetiştirilmektedir...”

ÇS7: “...200 kadar meyve ağacımız var...ceviz, fındık, badem, trabzon hurması, erik çeşitleri anjelika, mürdüm, dilberdudağı, armut, vişne, kiraz kayısı şeftali kızcık gibi birçok çeşit mevcut...”

Görüşme esnasında çiftlik sahiplerine yöneltilen permakültür çiftliklerde yetiştirilen sebze meyve çeşitlerine yönelik soruya verilen cevaplarda en fazla tekrarlanan anlamlı kelimelerin frekans analizi oluşturulmuştur. Şekil 4.3’te frekans analizi yapılan kelimeler yer almaktadır.



Şekil 4.3. Sebze ve meyve türleri kelime bulutu.

Şekil 4.3’te permakültür çiftliklerde yetiştirilen sebze ve meyve çeşitleri incelendiğinde en büyük vurgu “Domates” ve “Salatalık” kelimelerine olmuştur. İkinci sırada ise “Çilek” ve “Patlıcan” kelimeleri yer almaktadır. Üçüncü sırada ise “Biber”, “Elma”, “Fasulye”, “Kırmızı Biber”, “Maydanoz” ve “Pırasa” kelimeleri sıralanmaktadır.

Tablo 4.7. Tıbbi aromatik bitkiler.

ÇİFTLİK SAHİPLERİ	ÇİFTLİK SAHİBİNİN YANITLARI
ÇS1	Lavanta, maydanoz, biberiye, nane, kekik, dağ kekiği, reyhan, hardal otu, mentollü nane, italyan fesleğeni, ebegümeci, defne yaprağı, aronya, limoni kekik, melisa
ÇS2	Limon mervanı, fesleğen, reyhan, lavanta, kekik, altınçiçek, ölmez otu, civanperçemi, pelin otu, maydanoz, karabaş otu, biberiye, adaçayı, melisa, bilyalı kekik, limoni kekik, dağ kekiği, ıtır, limon otu, nane
ÇS3	Kekik, nane, maydanoz
ÇS4	Rosmary biberiye, lavanta, adaçayı, laden, arnica montana, karakafes, zahter, rus adaçayı, salvia turukitum, salvia ofsanis
ÇS5	Ihlamur, adaçayı, nane, kekik, melisa
ÇS6	Adaçayı, kekik, nane, rezene, maydanoz, biberiye
ÇS7	Lavanta, adaçayı, maydanoz, biberiye, karabaş otu

Tablo 4.7’de permakültür çiftliklerde ön plana çıkan tıbbi aromatik bitki çeşitleri yer almaktadır. ÇS1 tıbbi aromatik bitki çeşitlerinin daha çok marjinal tarım arazilerinde değerlendirilmesi gerektiğini belirtmiştir. Bunun nedenini ise tıbbi aromatik bitkilerin dirençli bitkiler arasında yer alması ve çok fazla toprak besinine ihtiyaç duymaması şeklinde açıklamaktadır. Ayrıca bulundukları bölgenin nemli olmasından dolayı bu bitkilere yönelik kurutma işlemini yalnızca kurutma makinesi ile yüksek hacimli olmayacak şekilde devam ettirebildiğini ifade etmiştir. ÇS2 ise biyoçeşitliliği arttırmak

amacıyla birçok tıbbi aromatik bitkiye yer verdiğini ifade etmiştir. ÇS4 çiftlikte çok fazla tıbbi aromatik bitki yetiştirdiğini ve bazılarını ise doğadan toplayarak elde ettiğini belirtmiştir. Ayrıca tıbbi “Laden” bitkisini antibakteriyel özelliği ile sabun yapımında kullandığını belirtmiştir. Bazı bitkileri krem yapımında, bazı bitkileri ise çay yapımında kullandıklarını ifade etmiştir. Çiftlik sahiplerinin yanıtları incelendiğinde tıbbi aromatik bitkilerin permakültür çiftliklerde biyolojik çeşitliliği arttırmak, çay yapımında, yemeklere aromatik baharat olarak ve krem sabun gibi kozmetik alanında değerlendirildiği tespit edilmiştir. Çiftlik sahiplerinin çiftlikte yetiştirilen tıbbi aromatik bitkilere yönelik soruya vermiş oldukları yanıtlar aşağıda yer almaktadır.

ÇS1: “...tıbbi aromatik bitkiler daha çok marjinal tarım arazilerinde değerlendirilmesi gereken bitkiler çünkü çok dirençli dayanıklı bitkiler kolay hasta olmaz, su istemez çok fazla toprakta besin olmasına gerek yoktur...daha çok kenarda köşede kalan alanları bunlarda değerlendiriyoruz...kurutmayı çok az yapabiliyoruz çünkü burası nemli bir bölge o yüzden çok sağlıklı olmuyor...”

ÇS2: “...çeşitliliğe çok önem veriyoruz...tek tek saysak 1000’in üzerinde çeşit bulunuyor... limon mervanı, fesleğen, reyhan, lavanta, kekik, altınçiçek, ölmez otu, civanperçemi, pelin otu, maydanoz, karabaş otu, biberiye, adaçayı, melisa gibi farklı çeşitler deniyorum...”

ÇS3: “...çok fazla tıbbi aromatik bitki çeşidi ekmiyoruz...kekik, nane, maydanoz var...”

ÇS4: “...bölgede çok fazla adaçayı var özellikle mayıs ayında onları hasat ediyoruz... laden var yeni keşfettiğim bir bitki ve acayip antibakteriyel bir bitki ve infuleanza ve covid için çok etkin bir bitki...arnica montana, karakafes gibi bazı bitkileri kendim yetiştiriyorum veya doğadan topluyorum...özellikle zahter çok fazla var bizim buralarda yani bunları ürüne dönüştürüp çaylarını hazırlayıp tüketebiliyoruz...”

ÇS5: “...ıhlamur, adaçayı, nane, kekik, melisa gibi tıbbi aromatik bitkilerimiz var...”

ÇS6: “...adaçayı ,kekik ,nane,rezene,biberiye yetiştiriyoruz...”

ÇS7: “...arılar için tıbbi aromatik bitkiler var...lavanta, adaçayı, biberiye, karabaş otu karabuğday gibi 200’ün üstünde bitki çeşidi var...”

Görüşme esnasında çiftlik sahiplerine yöneltilen permakültür çiftliklerde yetiştirilen tıbbi aromatik bitki çeşitlerine yönelik soruya verilen cevaplarda en fazla tekrarlanan anlamlı kelimelerin frekans analizi oluşturulmuştur. Şekil 4.4’te frekans analizi yapılan kelimeler

yer almaktadır.



Şekil 4.4'te permakültür çiftliklerinde yetiştirilen tıbbi aromatik bitki çeşitleri incelendiğinde en büyük vurgu “Adaçayı”, “Kekik”, “Maydanoz” ve “Nane” kelimelerine olmuştur. İkinci sırada “Biberiye ve “Lavanta” kelimeleri yer almaktadır. Üçüncü sırada ise “Melisa” yer almaktadır.

Tablo 4.8. Hayvansal ürünler.

ÇİFTLİK SAHİPLERİ	ÇİFTLİK SAHİBİNİN YANITLARI
ÇS1	Yumurta, kırmızı et, beyaz et
ÇS2	Bal, kırmızı et, yumurta, beyaz et
ÇS3	Tereyağı, yoğurt, peynir, ayran, kefir, bal, salamura peynir, lor peyniri, tuzlama peynir, beyaz peynir, kırmızı et, beyaz et, çeçil peyniri, yumurta, süt
ÇS4	Sucuk, sosis, kuru et, kırmızı et, kıyma, beyaz et, yumurta, bal, koyun peyniri, hellim peyniri, konserve et
ÇS5	Hayvansal ürün üretimi yok
ÇS6	Hayvansal ürün üretimi yok
ÇS7	Bal, yumurta, yoğurt, peynir, tereyağı, kaymak

Tablo 4.8’de permakültür çiftliklerdeki hayvansal ürün çeşitleri yer almaktadır. ÇS1 ve ÇS2 çiftlikte hayvan türlerinin yer aldığını fakat süt ve süt ürünleri olarak üretim yapmadığını belirtmiştir. Ayrıca hayvancılık faaliyetlerinin yumurta, bal ve et olarak devam ettirildiğini ifade etmiştir. ÇS3 ve ÇS5 hayvancılık faaliyetlerinden süt ve süt ürünleri elde ettiklerini belirtmiştir. ÇS4 ise hayvancılık faaliyetlerinin aktif olarak yer aldığını ve aile mesleği olarak devam ettirildiğini ifade etmiştir. Çiftlik sahiplerinin

çiftlikte üretilen hayvansal gıdalara yönelik soruya vermiş oldukları yanıtlar aşağıda yer almaktadır.

ÇS1: “...arı varlığımızı sadece eko zinciri tamamlamak için çeşitliliği arttırmak için tutuyoruz bal üretimimiz yok...işlenmiş hayvan ürünü çok fazla üretmiyoruz...yumurta üretimimiz var ayrıca zaman zaman yaşı gelen hayvanların kesimi yapıyor ve et satışı yapıyoruz...”

ÇS2: “...arılarımız var sertifikalı bir arıcıyım...koyunlarımız, tavuklarımız var...et olarak kullanıyoruz ama peynir gibi süt ve süt ürünleri işlemesi yapmıyoruz...”

ÇS3: “...15 koyun, 7 keçi, 1 dana, 1 inek ve 400 üzerinde kanatlı hayvanım var. Tereyağı, yoğurt, peynir, ayran, bal yapıyorum...çeşitli peynirler deniyorum salamura peynir, beyaz peynir, tuzlama peynir, lor peyniri, çeçil peyniri yapıyorum...”

ÇS4: “...arılarımız var bal üretiyoruz, koyunlarımızdan süt sağıp peynir yapıyoruz, kuzuyu tamamen kesip et olarak satışını yapıyoruz...sütçülük yapmıyorum yani süt hayvancılığı yapmıyorum daha çok besi üzerine yapıyorum...”

ÇS5: “Hayvansal ürün üretimi yer almıyor”

ÇS6: “Hayvansal ürün üretimi yer almıyor”

ÇS7: “...bal, yumurta, yoğurt, peynir, tereyağı, kaymak üretimi yapıyorum...”

Görüşme esnasında çiftlik sahiplerine yöneltilen permakültür çiftliklerde üretilen hayvansal gıda çeşitlerine yönelik soruya verilen cevaplarda en fazla tekrarlanan anlamlı kelimelerin frekans analizi oluşturulmuştur. Şekil 4.5’te frekans analizi yapılan kelimeler yer almaktadır.

gibi bir durum söz konusu oluyor...tahıl ekmek için fazla iyi topraklar...mısır, bezelye, fasulye ve bakla ekiyoruz tahıl çeşidi olarak...”

ÇS2: “...biz bahçeciyiz hobi boyutunda dolayısıyla bizim çalıştığımız toprakta buğdayın yetiştiği gibi daha kurak toprak değil buğdaygiller bu tarz iklimlerde zorlanır...mısır, fasulye yetiştiriyoruz, kışın bakla ekiyoruz hem baklayı alıp yemek yapıyoruz hem de toprağı zenginleştiriyor...”

ÇS3: “...fasulye, buğday ve mısır ekiyoruz... buğdaydan ekmek yapıyoruz...”

ÇS4: “...karabuğday (greçka) üretimi yaptım...ben mesela greçkadan un elde ettim, onu taş değirmende öğüttüm... ilçemizde ayçiçeği ve buğday tarımı yapıyoruz...”

ÇS5: “...nohut, kuru fasulye, buğday, mısır ekiyoruz ve bunların satışını yapıyoruz...”

ÇS6: “...buğday, fasulye ve barbunya yetiştiriyoruz...”

ÇS7: “...tahılı ürün haline getirmek çok zor ve yörede yapılmıyorsa zor oluyor... değirmen lazım, patoz lazım olmadığı için yapmak çok zor...kinoa, karabuğday ve fasulye ekiyoruz ama çok fazla değil...”

Görüşme esnasında çiftlik sahiplerine yöneltilen permakültür çiftliklerde üretilen tahıl ve baklagil çeşitlerine yönelik soruya verilen cevaplarda en fazla tekrarlanan anlamlı kelimelerin frekans analizi oluşturulmuştur. Şekil 4.6’da frekans analizi yapılan kelimeler yer almaktadır.



Şekil 4.6. Tahıl ve baklagil çeşitleri kelime bulutu.

Şekil 4.6’da permakültür çiftliklerde yetiştirilen tahıl ve baklagil çeşitleri incelendiğinde en büyük vurgu “Fasulye” kelimesine olmuştur. İkinci sırada “Mısır” kelimesi yer almıştır. Üçüncü sırada ise “Bakla” ve “Buğday” kelimeleri yer almaktadır.

Tablo 4.10. İşlenmiş ürünler.

ÇİFTLİK SAHİPLERİ	ÇİFTLİK SAHİBİNİN YANITLARI
ÇS1	Kırmızı kapyra biber konserve, karnabahar konserve, taze fasulye konserve, patlıcan konserve, brokoli turşusu, domates konserve, biber salçası, domates salçası, mürdüm eriği marmelatı, sauerkraut lahana turşusu, pancar turşusu, biber turşusu, imambayıldı konserve, menemen sosu, mor lahana turşusu, yeşil domates turşusu, zeytinyağlı pırasa konserve, kuru nane, kuru defneyaprağı
ÇS2	Patlıcan konserve, biber konserve, erik turşusu, fasulye turşusu, ekmek, sirke, meyve kurutma (dut)
ÇS3	Yoğurt, peynir, tereyağı, menemen sosu, reçel, meyve sebze kurutma (domates, armut), sirke, pekmez, ekmek, zeytinyağı
ÇS4	Sirke, sirkencibun (kiraz, vişne, çilek, kıvılcık), şarap (üzüm, kiraz, erik), ekmek, kamber salçası, reçel, zeytinyağı, sucuk, sos, kuru et, peynir, konserve, turşu(erik, kiraz), kurutulmuş sebze meyve (erik, kiraz, patlıcan, domates, biber), marmelat, lokum, sele zeytin
ÇS5	Domates konserve, reçel çeşitleri (kiraz, ayva, elma, çilek), marmelat çeşitleri, kurutulmuş meyve (elma), sirke (elma), pekmez
ÇS6	Zeytinyağı, domates sosu, kurutulmuş domates
ÇS7	Menemen sos, kurutulmuş meyve sebze (Trabzon hurması, domates), marmelat, reçel, meyve suyu konsantresi, peynir, yoğurt, taze fasulye konserve, turşu, salça

Tablo 4.10’da permakültür çiftliklerde işlenmiş ürün çeşitleri yer almaktadır. Permakültür çiftliklerde yer alan işlenmiş ürünler incelendiğinde konserve, turşu, sos, salça, marmelat, kurutulmuş sebze meyve, ekmek, sirke, pekmez, zeytinyağı, yoğurt, şarap, peynir, lokum, zeytin ve reçel çeşitleri tespit edilmiştir. Çiftlik sahiplerinin çiftlikte üretilen işlenmiş ürün çeşitlerine yönelik soruya vermiş oldukları yanıtlar aşağıda yer almaktadır.

ÇS1: “...küçük bir kurutma makinemiz var onda genellikle kalan ürünlerimizi mümkün olduğunca kurutuyoruz...hazır konserve olarak imambayıldı, zeytinyağlı pırasa, taze fasulye, menemen sos, domates sos, turşu çeşitleri yapıyoruz...”

ÇS2: “...patlıcan ve biberlerden konserve yapıyoruz.... fasulyelerden turşu kuruyoruz...”

ÇS3: “...tereyağı, yoğurt, peynir, menemenlik, sos, turşu, kurutma, reçel, karpuz kabuğu reçeli, pekmez, sirke, ekmek, zeytinyağı yapıyoruz...”

ÇS4: “...kuru et, içecekler üretiyoruz yazın çok sıcak oluyor, gazlı içecekler burada erişmek zor.... sirkencibundan bahsediyorum ama bunu kiraz, vişne, çilek, kıvılcık sirkesiyle yapınca değişik bir damak tadı çıkıyor ortaya....”

sahiplerinin vermiş oldukları yanıtlar Tablo 4.11’de yer almaktadır.

Tablo 4.11.Gönüllü turistlerin yiyecek ve içecek yapımı faaliyetlerine katılımı.

ÇİFTLİK SAHİPLERİ	ÇİFTLİK SAHİBİNİN YANITLARI
ÇS1	Kendi kültürlerine ait yemekler (Çin, Hindistan ve Meksika yemekleri), konserve yapımı, gıda paketleme
ÇS2	Ekmek yapımı, enginar yemeği yapımı, turşu kurma, meyve suyu hazırlama, sirke yapımı, kokteyl hazırlama
ÇS3	Makarna yapımı, salata yapımı, çorba yapımı, reçel yapımı, turşu kurma
ÇS4	Dünya mutfakları (Arjantin’e özgü şeftalili içecek), reçel yapımı, turşu kurma, konserve yapımı, sirke yapımı, salça yapımı, gıda paketleme
ÇS5	Kendi kültürlerine özgü yemekler, pekmez yapımı
ÇS6	Dünya mutfakları, workshop
ÇS7	Kendi kültürlerine özgü yemekler (Almanya ve İspanyol yemekleri), tereyağı yapımı, konserve yapımı, peynir yapımı, gıda kurutma

Tablo 4.11’de çiftlik sahiplerinin gönüllü turistlerin yiyecek ve içecek yapımı faaliyetlerine katılımına yönelik yanıtlar yer almaktadır. Gönüllü turistlerin yiyecek ve içecek faaliyetlerine katılım durumu incelendiğinde ÇS1, ÇS2, ÇS3, ÇS4, ÇS5 ve Ç7 gıda işleme süreçlerine aktif olarak katılım sağladıklarını belirtmiştir. Ayrıca ÇS1, ÇS4, ÇS5 ve ÇS7 gelen gönüllü turistlerin kendi kültürlerine özgü yemekler yaptığını ifade etmiştir. ÇS6 ise gelen gönüllü turistlerin workshop etkinliklerine katıldığını ve Dünya mutfaklarına ait yemeklerin hazırlandığını belirtmiştir. Çiftlik sahiplerinin gönüllü turistlerin yiyecek içecek yapımına katılımına yönelik vermiş oldukları yanıtlar aşağıda yer almaktadır.

ÇS1: “...gönüllü olarak gelen arkadaşların hepsi yemeklerini kendileri yapıyorlar...bir gün Çin yemeği, bir gün Hindistan, bir gün Meksika yemekleri yapılıyor ve güzel bir ortam oluşuyor...”

ÇS2: “...şuanda çiftlikte bulunan gönüllümüz ekmek yapımında, ekmeğin hamurunun oluşumunda anneme yardımcı oldu, güzel bir enginar yemeği yaptık birlikte, kendisi birkaç gün önce turşu kurdu daha sonrada birlikte likör yapacağız...yemek konusunda gastronomi ile mutfakla arası iyi olanlarla birlikte yapıyoruz...”

ÇS3: “...çoğunlukla ben yapıyorum ama çok yoğunsam onlar yapıyorlar...tabi daha çok salata, makarna tarzı yemekler yapıyorlar ağır yemekler yapmıyorlar...”

ÇS4: “...mümkün mertebe bende dünya mutfaklarını merak ettiğim için onların iyi yaptıkları yemekleri mutfağımızda pişirmesine izin veriyoruz...”

ÇS5: “...kendileri için yapıyorlar, farklı kültürlerden farklı yemek çeşitleri ortaya çıkıyor...”

ÇS6: “...workshop yapılıyor onlara katılım sağlıyorlar...daha çok dünya mutfağı

yemekleri yapıyor...”

ÇS7: “...muhteşem yemek yapabilen gönüllülerimiz oldu...Almanya'dan bir çift gelmişti ve sebzelerden çok güzel yemekler yapmışlardı... İspanyol bir şef geldi o da orkestra gibi çalışıyordu...”

Çiftlik sahiplerinin vermiş oldukları yanıtlar incelendiğinde ÇS 1, ÇS 4 ve ÇS 5, ÇS 6 ve ÇS7 çiftlikte konaklayan gönüllü turistlerin kendi yemeklerini kendilerinin yaptığını ve bu şekilde kültürel etkileşimin daha çok yaşandığını ifade etmiştir. Ayrıca ÇS 2 yabancı gönüllü turistlerin Türk kültürünü daha iyi tanımasını için yemekleri kendilerinin hazırladığını vurgulamıştır. Öte yandan çiftlik sahiplerinin verdikleri yanıtlar incelendiğinde genel itibarıyla gönüllü turistlerin kendi yemeklerini hazırladıkları fakat bu durumun onların isteklerine göre belirlendiği tespit edilmiştir.

Görüşme esnasında çiftlik sahiplerine yöneltilen permakültür çiftliklerde gönüllü turistlerin yiyecek içecek faaliyetlerine katılımına yönelik soruya verilen cevaplarda en fazla tekrarlanan anlamlı kelimelerin frekans analizi oluşturulmuştur. Şekil 4.8’de frekans analizi yapılan kelimeler yer almaktadır.



Şekil 4.8. Gönüllü turistlerin yiyecek içecek yapımına katılımına yönelik kelime bulutu.

Şekil 4.8’de yer alan gönüllü turistlerin permakültür çiftliklerde katılım sağladıkları yiyecek ve içecek yapımı faaliyetlerine katılımına yönelik kelime bulutu incelendiğinde en büyük vurgu “Kendi Kültürlerine Ait Yemekler”, “Konserve Yapımı” ve “Turşu Kurma” kelimelerine olmuştur. İkinci sırada “Gıda Paketleme”, “Sirke Yapımı”, “Dünya Mutfakları” ve “Reçel Yapımı” kelimeleri yer almaktadır. Diğerleri ise eşit frekans

değerinde sıralanmaktadır.

4.1.5. Gönüllü Turistlerin Çiftlikte Geçirdikleri Zaman İle İlgili Bulgular

Görüşmeye katılım sağlayan çiftlik sahiplerinin tamamı çiftlikte gönüllü turistlerin geçirdikleri zaman ile ilgili açıklamalar yapmıştır. Çiftlik sahiplerinin vermiş oldukları yanıtlar Tablo 4.12’de yer almaktadır.

Tablo 4.12. Gönüllü turistlerin çiftlikteki faaliyetleri.

ÇİFTLİK SAHİPLERİ	ÇİFTLİK SAHİBİNİN YANITLARI
ÇS1	Ürün yetiştirme, bahçe işleri, mutfakta doğrama-temizleme-hazırlama-pişirme-paketleme işlemleri (turşu bidonlama, lahanaları ovma), hasat (çilek, taze soğan, maydanoz, mevsimlik sebze ve meyve), gezi, hayvan bakımı (yumurta toplama, yem verme), çiftlik turu, doğa yürüyüşleri, ot temizleme ve tarım yöntemleri ile ilgili bilgilendirme
ÇS2	Ürün yetiştirme (domates, salatalık), hasat (dut, erik), mutfakta doğrama-temizleme-hazırlama-pişirme işlemleri (ekmek, turşu, kokteyl, meyve suyu, sirke), hayvan bakımı (yumurta toplama, yem verme), otları temizleme, doğa yürüyüşleri, gezi, bahçe işleri
ÇS3	Marangozluk işleri, hasat (buğday, mısır, kızılcık, mantar, ahlat, zeytin), Ürün yetiştirme (domates, biber, patlıcan), mutfakta doğrama-temizleme-hazırlama-pişirme işlemleri (turşu, reçel), hayvan bakımı, ot temizleme, doğa yürüyüşleri
ÇS4	Ürün yetiştirme, hasat (zeytin),), mutfakta doğrama-temizleme-hazırlama-pişirme-paketleme işlemleri, ot temizleme, hayvan bakımı
ÇS5	Ürün yetiştirme (mevsimlik sebze meyve), hasat (ceviz, üzüm, elma, badem, nohut, buğday, kuru fasulye), mutfakta doğrama-temizleme-hazırlama-pişirme işlemleri (pekmez, ceviz ayıklama), ot temizleme, hayvan bakımı, tarım yöntemleri ile ilgili bilgilendirme
ÇS6	Ürün yetiştirme, hasat (zeytin), mutfakta doğrama-temizleme-hazırlama-pişirme işlemleri, hayvan bakımı, çiftlik turu
ÇS7	Ürün yetiştirme (mevsimlik sebze meyve), hasat, mutfakta doğrama-temizleme-hazırlama-pişirme işlemleri (tereyağı, peynir, yoğurt, konserve), doğa yürüyüşleri, gezi, ot temizleme, hayvan bakımı, kozmetik ürün yapımı eğitimleri, marangozluk işleri (gölet inşa etme)

Tablo 4.12’de yer alan permakültür çiftliklerde gönüllü turistlerin katılım sağladığı 8faaliyetler incelendiğinde 7 çiftlik sahibi gönüllülerin ürün yetiştirme, hasat, mutfak işleri ve hayvan bakımı faaliyetlerine katılım sağladığını belirtmiştir. 6 çiftlik sahibi ot temizleme, 4 çiftlik sahibi doğa yürüyüşü, 3 çiftlik sahibi gezi, 2 çiftlik sahibi çiftlik turu, 2 çiftlik sahibi marangozluk, 2 çiftlik sahibi tarım ile ilgili bilgilendirme ve 1 çiftlik sahibi kozmetik ürün yapımı eğitimi faaliyetlerine katılım sağladıklarını ifade etmiştir. Ayrıca çiftlik sahipleri gönüllü turistlerin katılım sağladıkları işlerin mevsime göre farklılık gösterdiğini ve mevsime uygun olarak çiftlikteki gerçekleştirilen bütün işlere katılım sağladıklarını belirtmiştir. Çiftlik sahiplerinin gönüllü turistlerin çiftlikte katılım sağladığı faaliyetler ile ilgili vermiş oldukları yanıtlar aşağıda yer almaktadır.

ÇS1: “...tohum fide dikimi yapılıyor, çapa yapıyorlar mutfakta doğrama, temizleme,

hazırlama işlemlerine katılım sağlıyorlar...”

ÇS2: “...orman yürüyüşü yapıyoruz, yakın çevrede ziyaretler düzenliyoruz, mevsim çok önemli örneğin kışın geliyorsa yetiştirme anlamında ne yazık ki mevsim dolayısıyla yetiştirme olarak çok fazla bir şey yok...baharda geliyorsa yetiştirme yoğun gerçekleşiyor...yaza geçiş ile birlikte örneğin yine bugünlerde erik hasadını gerçekleştirdik...”

ÇS3: “...hemen hemen her şeye katılım sağlıyorlar...bulaşık yıkamaktan tutun, marangozluk işlerine, inşaat işlerine, hasat zamanı gelenler hasat yapıyorlar...mesela buğdaylar olduğu zaman o dönem hasata yoğunlaşıyoruz...eğer dikim zamanıysa mesela mayısın başı gibi domates, biber, patlıcan gibi sebzelerin yerleri hazırlanıyor...”

ÇS4: “...bu dönem zeytin hasadı yapacağız, ya da bu dönem çok iş yok hayvanlarla ilgileneceğiz şeklinde...onlarda bütün bu soyma, ayıklama, temizleme, kaynatma, karıştırma, paketlenme kısımlarında hep katılım sağlıyorlar bizimle birlikte...”

ÇS5: “...hasat zamanları katılım sağlıyorlar...birlikte ceviz hasadı yapıyoruz ve bu süreçte kabuğundan ayırma toplama aşamalarında yardımcı oluyorlar, ayrıca ot biçme, hayvan otlatma gibi işlere katılım sağlıyorlar...”

ÇS6: “...zeytin toplamasından tutun toprakla uğraşmaları fide ekimi yetiştirilmesi toprakla ilgili tarımla ilgili her şeye katılım sağlıyorlar...”

ÇS7: “...hasat dönemi meyve sebzeleri topluyoruz onların kurutulması, komposto, meyve suyu, kavanozlara yapıyoruz...ilkbahar da ben bahçeyi sürüyorum...gönüllülerde fideleri dikeyiyorlar...”

Görüşme esnasında çiftlik sahiplerine yöneltilen gönüllü turistlerin çiftlikte katılım sağladığı faaliyetlere yönelik soruya verilen cevaplarda en fazla tekrarlanan anlamlı kelimelerin frekans analizi oluşturulmuştur. Şekil 4.9’da frekans analizi yapılan kelimeler yer almaktadır.



Şekil 4.9. Gönüllü turistlerin çiftlikteki katıldığı faaliyetler kelime bulutu.

Şekil 4.9’da yer alan gönüllü turistlerin permakültür çiftliklerde katılım sağladıkları faaliyetler incelendiğinde en büyük vurgu “Hasat”, “Hayvan Bakımı”, “Mutfak İşleri” ve “Ürün Yetiştirme” kelimeleri yer almaktadır. İkinci sırada “Ot Temizleme” kelimesi yer almaktadır. Üçüncü sırada ise “Doğa Yürüyüşleri” kelimesi yer almaktadır.

4.1.6. Yöresel Ürün Satışı İle İlgili Bulgular

Görüşmeye katılım sağlayan çiftlik sahiplerinin tamamı çiftlikte yetiştirilen ürünlerin satışı ile ilgili açıklamalar yapmıştır. Çiftlik sahiplerinin vermiş oldukları yanıtlar Tablo 4.13’te yer almaktadır.

Tablo 4.13. Çiftlikteki ürünlerin satışı.

ÇİFTLİK SAHİPLERİ	ÇİFTLİK SAHİBİNİN YANITLARI
ÇS1	Evet / Organik menemen sos, zeytinyağlı pırasa, geleneksel domates sosu, imambayıldı, zeytinyağlı biber sote, turşu çeşitleri, marmelat ve sebze ile meyveler
ÇS2	Hayır
ÇS3	Hayır
ÇS4	Evet / Sumak, et çeşitleri, salça, zeytinyağı, un, mevsimlik sebze meyveler
ÇS5	Evet / Ceviz, nohut, pekmez, kuru fasulye, ıhlamur
ÇS6	Evet / Zeytinyağı
ÇS7	Hayır

Tablo 4.13’te çiftlikte üretilen ürünlerin satışına yönelik bilgiler yer almaktadır. 4 çiftlik sahibi çiftlikte üretilen ürünlerin satışının yapıldığını ifade etmiştir. 3 çiftlik sahibi ise yalnızca kendilerine yetecek kadar ürün ürettiklerini fazla olan ürünlerin ise yakın çevreye dağıtıldığını belirtmiştir. Ayrıca ÇS7 üretimin az olduğunu ileriyeleyen zamanlarda

üretileen ürünlerin satışını yapacağını belirtmiştir. Çiftlik sahiplerinin yanıtları doğrultusunda permakültür çiftliklerde yöresel ürün satışına yönelik verilen yanıtlar analiz edilmiş ve kelime bulutu şeklinde aşağıda yer almaktadır.

ÇS1: “...yaptığımız ürünleri toptan ve perakende olarak satışını gerçekleştiriyoruz hepsi organik sertifikalı üretimdir... hazır konserve olarak imambayıldı, zeytinyağlı pırasa, taze fasulye, menemen sos, domates sos, turşu çeşitleri yapıyoruz... şuan da zincir marketlerde de satış gerçekleştirilmektedir...”

ÇS2: “...kendimize yetecek boyutta üretim yapıyoruz aşırı üretim gibi yöntemlerimiz yok dolayısıyla satış yapmıyorum fazla olanı etrafımızdaki kişilere dağıtıyorum...”

ÇS3: “...satış yapmıyoruz... fazla olanı ailemize ve etrafımızdaki insanlara dağıtıyoruz...”

ÇS4: “Evet yapıyorum... yakın çevreye haftalık liste oluşturup dağıtım yapıyorum... ayrıca burada yetiştirdiğimiz ürünleri toptan olarak satıyoruz... bir dönem yetiştirdiğimiz buğdayları çok kaliteli ekmek fırınlarına gönderdim...”

ÇS5: “Evet... ceviz, nohut, pekmez, kuru fasulye, ıhlamur gibi yetiştirdiğimiz ürünleri paketleyip satışını yapıyoruz...”

ÇS6: “...online satış sitemizden çiftlikte çıkan ürünlerimizi alma imkânları veriyoruz...”

ÇS7: “...satış yapmıyorum... şuan ürettiğim ürünler satış yapacak boyutta değil fakat ileriki dönemde ürünlerde artış oldukça satış yapmayı düşünüyorum... ayrıca satış yapılması çiftlikteki masrafların karşılanması için çok önemli, birçok masraf bu sayede karşılanabiliyor...”

Görüşme esnasında çiftlik sahiplerine yöneltilen çiftlikte yetiştirilen ürünlerin satışına yönelik soruya verilen cevaplarda en fazla tekrarlanan anlamlı kelimelerin frekans analizi oluşturulmuştur. Şekil 4.10’da frekans analizi yapılan kelimeler yer almaktadır.

tohumluk yetiştirme, 2 çiftlik sahibi doğadaki ürünleri kullanma, 1 çiftlik sahibi çok yıllık bitkiler, 1 çiftlik sahibi deterjan üretme, 1 çiftlik sahibi elektrik üretme, 1 çiftlik sahibi otları mücadele ve 1 çiftlik sahibi sıfır atık uygulamaları gerçekleştirdiğini ifade etmiştir. Çiftlik sahiplerinin sürdürülebilirlik doğrultusunda yapılan faaliyetlere yönelik vermiş oldukları yanıtlar aşağıda yer almaktadır.

ÇS1: “...çiftlikte organik üretim yaptığımız için hiçbir sentetik girdi kullanılmıyor... temelde toprağımızı iyileştirme üzerine çalışmalarımızı yapıyoruz...toprak kalitemiz artınca verimde artış gösteriyor...”

ÇS2: “...su kullanımı için malçlama yapıyoruz...toprak iyileştirme yapıyoruz bahçeciliğin temel etkeni, kompost ile birlikte toprak zenginleştirme, organik maddeyi zenginleştirme, toprağın nemini koruma ağırlıklı olarak yaptığımız çalışmalarımız...”

ÇS3: “...mesela kendi elektriğimizi ve deterjanımızı üretiyoruz...kimyasal kullanmıyoruz...gıdalarımızı saklama yöntemleri ile saklıyoruz kurutuyoruz...”

ÇS4: “...kendi ihtiyaçlarımızı kendimiz karşılamamız lazım bunun birinci basamağı toprak, toprağı işleyecek gübre, hayvancılık faaliyetleri bundan dolayı var kendi kompostumuzu üretebilmek için...”

ÇS5: “...iaçsız tarım, damlama sulama, kompost ve otları mücadele için koyun otlatma faaliyetlerini gerçekleştirmekteyiz...”

ÇS6: “...bu alanda da ilk önce toprak onarım çalışmaları ile toprağın ev sahipliğine güvenerek bütün besinleri bitkilerimizin topraktan alması gerektiğini düşünerek kendi toprak onarım çalışmalarımızı yürüttük...bu onarım çalışmaları doğrultusunda da kendi tohumumuzdan fidemize fidemizden mahsüle dönüştürdük....”

ÇS7: “...ata tohumlarını kullanıyoruz...binalarımız çatılarında da yağmur olukları var...”

Görüşme esnasında çiftlik sahiplerine yöneltilen çiftlikteki sürdürülebilirlik faaliyetlerine yönelik sorulan soruya verilen cevaplarda en fazla tekrarlanan anlamlı kelimelerin frekans analizi oluşturulmuştur. Şekil 4.11’de frekans analizi yapılan kelimeler kelime bulutunda yer almaktadır.



Şekil 4.11. Çiftlikteki sürdürülebilirlik faaliyetleri kelime bulutu.

Şekil 4.11’de çiftlikteki uygulanan sürdürülebilirlik faaliyetleri incelendiğinde en büyük vurgu “Kompost” kelimesine olmuştur. İkinci sırada “Malç”, “Toprak İyileştirme” ve “İlaçsız Tarım” kelimeleri yer almaktadır. Üçüncü sırada ise “Su Hasadı” kelimesi yer almaktadır.

4.1.8. Çiftlikte Permakültür Tarımı Uygulama Nedenleri İle İlgili Bulgular

Görüşmeye katılım sağlayan çiftlik sahiplerinin tamamı çiftlikteki permakültür tarımı uygulama nedenleri ile ilgili açıklamalar yapmıştır. Çiftlik sahiplerinin vermiş oldukları yanıtlar Tablo 4.15’te sıralanmaktadır.

Tablo 4.15. Çiftlikte permakültür tarımı uygulama nedenleri.

ÇİFTLİK SAHİPLERİ	ÇİFTLİK SAHİBİNİN YANITLARI
ÇS1	Toprak kalitesini artırmak, verimi artırmak, organik gıda üretmek
ÇS2	Permakültür ilkelerinin kültürle uyumlu olması, sürdürülebilir olması
ÇS3	Sürdürülebilir olması, toprak kalitesini artırmak, organik gıda üretmek
ÇS4	Sürdürülebilir olması ve permakültürün etik temelleri olması
ÇS5	Organik olması, doğayı korumak, sürdürülebilir olması
ÇS6	Organik olması, sürdürülebilir olması, doğayı korumak, kendi kendine yeterliliği sağlaması
ÇS7	Sürdürülebilir olması

Tablo 4.15’te yer alan çiftlik sahiplerinin permakültür tarımı uygulama nedenleri incelendiğinde ÇS2, ÇS3, ÇS4, ÇS5, ÇS6 ve ÇS7 sürdürülebilir olduğu tercih ettiklerini belirtmiştir. ÇS1, ÇS3, ÇS5 ve ÇS6 ilaçsız tarım sayesinde organik gıda üretimine destek olduğundan dolayı uyguladığını ifade etmiştir. ÇS1 ve ÇS3 toprak kalitesini artırdığından

dolayı uyguladığını belirtmiştir. ÇS5 ve ÇS6 doğayı korumak amacıyla uyguladığını belirtmiştir. Ayrıca ÇS1 verimi artırmak, ÇS2 permakültür ilkelerini kültürel değerlerle uyumlu olması, ÇS4 permakültürün etik temelleri olması ve ÇS6 kendi kendine yeterliliği sağlaması amacıyla permakültür tarımı uyguladıklarını ifade etmiştir.

Çiftlik sahiplerinin çiftlikte permakültür tarımı uygulama nedenlerine yönelik vermiş oldukları yanıtlar aşağıda yer almaktadır.

ÇS1: “...toprak kalitesini arttırmak için uyguluyoruz...kökler, su ve besin maddeleri daha derine gidebiliyor...oradaki mikrobiyolojik yaşam daha canlı hale geliyor...böylece verim artıyor...”

ÇS2: “...zaten temeline baktığımızda da oldukça temel ilkeleri söyler...suyu iyi kullanmayı, bakım gerektirdiğini, kardeşliği öğütler...bunlarda bizim hem kültürümüzde hem tarımımız da olan şeyler...”

ÇS3: “...niye konvensiyonel tarım yapmıyoruz daha doğrusu sadece tek başına permakültür yapmıyoruz... daha çok doğayı korumak ve sürdürülebilirliği sağlamak için permakültür ilkelerini uyguluyoruz...”

ÇS4: “...sürdürülebilir olduğu için öyle bir öğretisi olduğu için permakültürün etik temelleri olduğu için, dünyayı korumak, insanı korumak, bunları koruyarak yürüttüğü faaliyetlerden elde ettiği artı değer varsa bunları ilk iki maddeye bağışlamak permakültürün amacı olarak yer almaktadır...”

ÇS5: “...doğayı sömürmeye değil, doğanın bir parçası olarak yaşamamız gerektiğine inandığımız için...”

ÇS6: “...permakültür aslında sürdürülebilir yaşam alanları tasarım birimidir...dış girdiye dayalı değildir...bu yüzdende kendi ata tohumu ile ve kendi doğal döngüsüyle yetiştirdiği için ürünlerinde besin değeri farkı çok yüksektir...”

ÇS7: “...permakültür adı üstünde sürdürülebilir tarım demek...bir yerde yaşıyorsanız yaşamı orada devam ettiriyorsanız her şey sürdürülebilir olmalı...”

Görüşme esnasında çiftlik sahiplerine yöneltilen permakültür tarımı uygulama nedenlerine yönelik sorulara verilen cevaplarda en fazla tekrarlanan anlamlı kelimelerin frekans analizi oluşturulmuştur. Şekil 4.12’de frekans analizi yapılan kelimeler kelime bulutunda yer almaktadır.



Şekil 4.12. Permakültür tarımı uygulama nedenleri kelime bulutu.

Şekil 4.12’de çiftlikte permakültür tarımı uygulama nedenleri incelendiğinde en büyük vurgu “Sürdürülebilir Olması” kelimesine olmuştur. İkinci sırada “Organik Gıda Üretmek” kelimesi yer almaktadır. Üçüncü sırada ise “Toprak Kalitesini Artırma” ve “Doğayı Korumak” kelimeleri sıralanmaktadır.

4.1.9. Çiftlikte Oluşturulan Permakültür Alanları İle İlgili Bulgular

Görüşmeye katılım sağlayan çiftlik sahiplerinin tamamı çiftlikte permakültür alanları ile ilgili açıklamalar yapmıştır. Çiftlik sahiplerinin vermiş oldukları yanıtlar Tablo 4.16’da sıralanmaktadır.

Tablo 4.16. Çiftlikte oluşturulan permakültür alanları.

ÇİFTLİK SAHİPLERİ	ÇİFTLİK SAHİBİNİN YANITLARI
ÇS1	Seraların içerisinde malçlama, ilaçsız tarım, ekim alanlarında kompostlama, yararlı bakteriler ile toprak iyileştirme, biyolojik çeşitlilik ile zinciri tamamlama, doğadaki malzemeleri yapılarada kullanma
ÇS2	Su tasarrufu için malçlama, kompost ile toprak iyileştirme, yağmur suyu depolama, yerleşim yeri düzenlemesi, gölet arıcılık ve farklı bitki türleri ile biyolojik çeşitlilik
ÇS3	Malçlama, kompost, ilaçsız tarım ve doğadaki malzemeleri yapılarada kullanma
ÇS4	Kompost için hayvancılık faaliyetleri, malç, ilaçsız tarım, su hasadı, toprak iyileştirme, yerleşim yeri düzenlemesi ile mimari yapı
ÇS5	Hayvancılık faaliyetleri ile kompost, ilaçsız tarım, su hasadı
ÇS6	Kompost ile toprak iyileştirme, malçlama, toprak iyileştirme
ÇS7	Gölet ve çatıda yağmur olukları ile su hasadı, ilaçsız tarım, tuvalet kompostu, malç, toprak kalitesi için toprak iyileştirme, arılar için florayı zenginleştirerek biyolojik çeşitlilik, mimari yapı (ahşap ve cam)

Tablo 4.16’da çiftliklerde oluşturulan permakültür alanları incelendiğinde 7 çiftlik sahibi kompost, 5 çiftlik sahibi ilaçsız tarım, 5 çiftlik sahibi toprak iyileştirme, 5 çiftlik sahibi malç, 4 çiftlik sahibi su hasadı, 3 çiftlik sahibi biyolojik çeşitlilik, 2 çiftlik sahibi yerleşim yeri düzenlemesi, 2 çiftlik sahibi doğadaki malzemeleri kullanma ve 2 çiftlik sahibi mimari yapı olarak permakültür çiftlik ilkelerini hayata geçirdiğini belirtmiştir.

Çiftlik sahiplerinin çiftlikte oluşturulan permakültür alanları ile ilgili vermiş oldukları yanıtlar aşağıda yer almaktadır.

ÇS1: “...özellikle seraların içerisinde malç uyguluyoruz...aynı doğada olduğu gibi kimse bitkiyi taşımaz aslında öldüğü yerde tekrar kompost haline gelir bizde bu mantığı mümkün olduğunca koruyoruz, zinciri tamamladığımız için dışarıdan girdiye bağımlılığımız yok denemek kadar az oluyor...”

ÇS2: “...eve yakın olarak gerçekleştirdiğimiz bir kış bostanı var...dolayısıyla kış sebzelerini eve yakın bir alana çekerek permakültürün temel ilkelerinden biri olan yerleşim yerleşim yeri alan kavramını uyguladık...”

ÇS3: “malç uyguluyoruz...kompost uyguluyoruz...binalarda mümkün olduğunda doğadaki malzemeleri kullanıyoruz...ağaçları, deredeki kumu, taşları değerlendiriyoruz...”

ÇS4: “...tasarım, mesela şu binanın içine girdiğimizde buz gibi bir mutfak dışarı 35 derece içerisi 24 bazen 18 derece oluyor... permakültür etik temelli insan yerleşkeleri kuran bir bilim dalı...bir sürü bakış açısıyla eğilmemizi sağlıyor faaliyetlere...”

ÇS5: “...kaynak sularını biriktirerek idareli kullanma, fazla su isteyen ürünleri tercih etmeme, kompost yapımı, koyun otlatarak otla mücadele, aynı koyunların gübresiyle araziye gübreleme yapıyoruz...”

ÇS6: “...ilaçsız tarım ve kompost uyguluyoruz...”

ÇS7: “...kompost yapıyoruz...malç yapıyoruz...kompost tuvaletimiz var...toprak iyileştirme için doğal gübreler kullanıyorum...ilaç kullanmıyorum...”

Görüşme esnasında çiftlik sahiplerine yöneltilen çiftlikteki çiftlikteki permakültür alanlarına yönelik sorulara verilen cevaplarda en fazla tekrarlanan anlamlı kelimelerin frekans analizi oluşturulmuştur. Şekil 4.13’de frekans analizi yapılan kelimeler kelime bulutunda yer almaktadır.



Şekil 4.13. Çiftlikteki permakültür alanları kelime bulutu.

Şekil 4.13’te çiftlikteki permakültür alanları incelendiğinde en büyük vurgu “Kompost” kelimesine olmuştur. İkinci sırada “Malç”, “Toprak İyileştirme” ve “İlaçsız Tarım Uygulamaları” yer almaktadır. Üçüncü sırada ise “Su Hasadı” kelimesi yer almaktadır.

4.1.10. Çiftlik Sahiplerinin Çiftlikteki Ürünlerin Gastronomik Değerine Yönelik Algıları İle İlgili Bulgular

Görüşmeye katılım sağlayan çiftlik sahipleri çiftlikteki ürünlerin gastronomik değer taşıması ile ilgili açıklamalar yapmıştır. Çiftlik sahiplerinin vermiş oldukları yanıtlar Tablo 4.17’de sıralanmaktadır.

Tablo 4.17.Çiftlikteki ürünlerin gastronomik değeri.

ÇİFTLİK SAHİPLERİ	ÇİFTLİK SAHİPLERİNİN YANITLARI
ÇS1	Taşıyor / organik sertifikalı ürünler
ÇS2	Taşıyor / lezzet
ÇS3	Taşıyor / üretim, toplama ve işleme aşamaları
ÇS4	Taşıyor / lezzetli ve özgün tatlar
ÇS5	Taşıyor / restoran olmaması
ÇS6	Taşıyor / yüksek kaliteli ürünler
ÇS7	Taşıyor / lezzetli ve organik gıda

Tablo 4.17 incelendiğinde ÇS1 organik sertifikalı ürünleri olduğundan dolayı, ÇS2 yemeklerin lezzetlerinin yüksek olduğundan dolayı, ÇS3 gastronomiye ait sürecin var olduğundan dolayı, ÇS4 özgün tatlar ile lezzetli yemekler olduğundan dolayı, ÇS6 kaliteli ürünler olduğundan dolayı ve ÇS7 ise lezzetli yemekler ve organik ürünler olduğundan dolayı gastronomik değer taşıdığını belirtmiştir. ÇS5 ise restoran faaliyetleri

olmadığından dolayı gastronomik değer taşımadığını ifade etmiştir. Çiftlik sahiplerinin çiftlikteki ürünlerin gastronomik değer taşımasına yönelik görüşleri aşağıda yer almaktadır

ÇS1: “...bahsettiğim paketli yemeklerin birçoğu alanında tek yani organik sertifikalı İmambayıldı paketli halde piyasa da yok bu anlamda ender ürünler üretiyoruz ve genel olarak beğeniliyorlar...bence çiftlikteki faaliyetler gastronomik değer taşıyor...”

ÇS2: “...gastronomik değer taşıdığını düşünüyorum ancak ticari boyutta değil burada lezzet konusunda fark ortaya çıkıyor burada yapılan ya da ortaya çıkan mahsuller en son patates de çok belirgin olarak karşılaştık patates gibi çok temel belirgin tadının çok beklendik olması beklenen bir sebze çok farklı bir lezzet boyutuna gidiyor...”

ÇS3: “...tabiki gastronomik değer taşıdığını düşünüyorum...üretiyoruz, topluyoruz, işliyoruz ve yiyoruz....ticari boyutta bir şey yapmıyoruz...tamamen kendimiz için üretim yapıyoruz...”

ÇS4: “...burada yapacağınız bir makarnada yine buraya has bitkilerle buraya has buğdaylarla veya buraya has değirmenler işte bir alt yapısı varsa o da gastronomik bir ürün olarak sayılmaktadır...sirkeler gastronomik ürün çünkü her yerde bu kiraz sirkesini bulamazsınız...”

ÇS5: “Hayır taşımıyor fazla...”

ÇS6: “...ürünlerimiz yüksek kaliteye sahip olduklarından dolayı restoranlar bizim ürünlerimizle yemek yapmayı tercih ediyorlar...gastronomik değer taşıyor...”

ÇS7: “...tabi taşıyor...zaten biz dışarıdan ürün almıyoruz...biz tarım ilaçlarını daha doğrusu tarım zehirlerini biz kullanmıyoruz ve kullanılan ürünleri de almıyoruz...burada kendimiz üretiyoruz her aşamasını kendimiz yapıyoruz...”

Görüşme esnasında çiftlik sahiplerine yöneltilen çiftlikteki üretilen ürünlerin gastronomik değer taşımasına yönelik sorulan soruya verilen cevaplarda en fazla tekrarlanan anlamlı kelimelerin frekans analizi oluşturulmuştur. Şekil 4.14’te frekans analizi yapılan kelimeler kelime bulutunda yer almaktadır.



Şekil 4.14. Gastronomik değer kelime bulutu.

Şekil 4.14’te yer alan permakültür çiftliklerdeki üretilen ürünlerin gastronomik değerine yönelik kelimeler incelendiğinde en büyük vurgu “Lezzet” kelimesine olmuştur. İkinci sırada “Organik Gıda” kelimesi yer almaktadır. Üçüncü sırada ise “Özgün Tatlar”, “Gastronomi Süreci” ve “Yüksek Kaliteli Ürünler” kelimeleri sıralanmaktadır.

4.1.11. Çiftlik Sahiplerinin Konaklayan Gönüllü Turistlerin Yaşadıkları Deneyimlere Yönelik Algıları İle İlgili Bulgular

Görüşmeye katılım sağlayan çiftlik sahipleri çiftlikte konaklayan gönüllü turistlerin yaşadıkları deneyimler ile ilgili açıklamalar yapmıştır. Çiftlik sahiplerinin vermiş oldukları yanıtlar Tablo 4.18’de yer almaktadır.

Tablo 4.18. Çiftlik sahiplerinin gönüllü turistlerin yaşadıkları deneyimlere yönelik algıları.

ÇİFTLİK SAHİPLERİ	ÇİFTLİK SAHİPLERİNİN YANITLARI
ÇS1	Sosyalleşme, haz, yerel kültür, bilgi, eğlence, anlamlılık, katılım
ÇS2	Yerel kültür, haz, anlamlılık, bilgi, eğlence, sosyalleşme, kaçış, katılım
ÇS3	Haz, yerel kültür, sosyalleşme, bilgi, katılım
ÇS4	Yerel kültür, haz, bilgi, eğlence, kaçış, anlamlılık, katılım
ÇS5	Haz, yerel kültür, anlamlılık, bilgi, sosyalleşme, eğlence, kaçış, katılım
ÇS6	Bilgi, haz, katılım
ÇS7	Haz, bilgi, eğlence, yerel kültür, anlamlılık, sosyalleşme, kaçış, katılım

Tablo 4.18’de yer alan çiftlik sahiplerinin gönüllü turistlerin yaşadıkları deneyimlere yönelik verdikleri yanıtlar incelendiğinde 7 çiftlik sahibi katılım, 7 çiftlik sahibi bilgi, 7 çiftlik sahibi haz, 6 çiftlik sahibi yerel kültür, 5 çiftlik sahibi anlamlılık, 5 çiftlik sahibi

eğlence, 5 çiftlik sahibi sosyalleşme ve 4 çiftlik sahibi kaçış deneyimi yaşadıklarını ifade etmiştir.

Çiftlik sahiplerinin gönüllü turistlerin yaşadıkları deneyimlere yönelik vermiş oldukları yanıtlar aşağıda yer almaktadır.

ÇS1: “...öğle saatinde yedikleri Türk yemekleri onlara ilginç geliyor...zaman zaman yaptığımız uygulamalarla ilgili bilgi veriyoruz onlar sorarsa daha çok yardımcı oluyoruz...”

ÇS2: “...kendileri için iyi bir deneyim bir turist olarak bir ülkede bulunmanın çok çok ötesinde bir kültürü tanıma, o ülkede yaşayan insanlar gerçekten ne yiyor evinde ne izliyor birebir görebilecekleri çok iyi bir deneyim oluyor...ayrıca yaptıkları faaliyetlerden haz alıyorlar zaten bunun için bu seyahatleri gerçekleştiriyorlar...”

ÇS3: “...burada yaptıkları işlerden keyif alıyorlar, yabancılar burada yapılan yemekleri çok lezzetli buluyorlar ama tamamen yaşadıkları deneyimler karakterlerine göre değişiklik gösteriyor...”

ÇS4: “...yerel kültürü yansıtması açısından daha önce o üründen başka bir yerde tatmadıkları, görmedikleri gibi bizimle paylaşımlarda bulunuyorlar...deneyim kazanmak amaçlı geldikleri için yaptıkları faaliyetler onlara eğlenceli geliyor...”

ÇS5: “...çiftlikteki yemeklerin yerel kültürü yansıtması özellikle yabancı gönüllülerin çok hoşuna gidiyor...gelen gönüllülerden gerçekten öğrenmek isteyenler oluyor onlar için bizde sürekli olarak toprakla ilgili bilgi ve deneyimlerimizi aktarıyoruz...”

ÇS6: “...zeytin toplamasından tutun toprakla uğraşmaları fide ekimi yetiştirilmesi toprakla ilgili tarımla ilgili her şeyi doyusya öğreniyorlar...”

ÇS7: “...gönüllüler yaptıkları işleri videoya çekiyorlar ve geri dönüşleri çok güzel oluyor çok keyif alıyorlar eğleniyorlar izlenimlerini yazıyorlar oralardan okuyoruz...”

Çiftlik sahiplerinin gönüllü turistlerin yaşadıkları deneyimi değerlendirmeye yönelik vermiş olduğu yanıtlar incelendiğinde ÇS1 en fazla sosyalleşme açısından gönüllü turistlerden geri dönüş aldığını belirtmiş ve bunun nedeni olarak çiftlikte aynı anda 20 gönüllü turistin bulunma imkânı sayesinde kurulan arkadaşlıklar olarak ifade etmiştir. ÇS2 gönüllü turislerin yaptıkları faaliyetlerde haz duygusunun ön plana çıktığını ve ziyarette bulunma nedenlerinin keyif almak amaçlı olduğunu belirtmiştir. ÇS3 gönüllü turistlerin yaptıkları faaliyetlerden keyif aldıklarını ve yerel kültürü yansıtan ürünlerin olumlu bir etki yarattığını ifade etmiştir. ÇS4 katılım sağladıkları faaliyetlerden keyif aldıklarını ve yerel kültüre ait olan ürünlerin yabancı gönüllü turistlerin daha fazla ilgisini

çektığını belirtmiştir. Ayrıca farklı milliyetlerden olan bazı gönüllü turistlerin çiftlikte öğrendikleri yemek tariflerini kendi ülkelerinde yapmaya devam ettiklerini ifade etmiştir. ÇS5 konaklayan yabancı gönüllü turistlerin yerel kültürü yansıtan ürünler hakkındaki olumlu geri dönüşleri olduğunu belirtmiş ve katılım sağladıkları faaliyetlerin onlarda anlamlılık boyutunu ön plana çıkardığını ifade etmiştir.

Diğer taraftan çiftlik sahiplerinin tamamı konaklayan gönüllü turistlerin çiftlikteki faaliyetlere katılımları sonucunda yaşadıkları deneyimlerin kişisel özelliklerine göre farklılık gösterdiğini vurgulamıştır. Ayrıca çiftlik sahipleri pandemi döneminden sonra çiftliklere gelen gönüllü turist profilinde değişim yaşandığını belirtmiş ve bu durumun olumsuz yönlerinin olduğunu ifade etmişlerdir. Bu olumsuzlukları ise daha çok çiftlikleri tatil yeri olarak görmeleri ve çiftlik faaliyetlerine katılma konusunda isteksiz bireylerin olması şeklinde açıklamışlardır. Böylece çiftlik sahipleri çiftlikleri ziyaret eden gönüllü turist sayısının pandemi döneminden sonra azalma yaşadığını belirtmişlerdir. Görüşme esnasında çiftlik sahiplerine yöneltilen gönüllü turist yaşadıkları deneyimleri değerlendirmelerine yönelik sorulan soruya verilen cevaplarda en fazla tekrarlanan anlamlı kelimelerin frekans analizi yapılmış ve kelime bulutu oluşturulmuştur. Şekil 4.15'te frekans analizi yapılan kelimeler yer almaktadır.



Şekil 4.15. Turist deneyiminde öne çıkan boyutlara yönelik kelime bulutu.

Şekil 4.15'te görüldüğü üzere çiftlik sahiplerinin gönüllü turistlerin çiftlikteki gastronomik faaliyetlere katılımı sonucunda edindikleri deneyimlere yönelik vermiş oldukları yanıtlar incelendiğinde en büyük vurgu “Katılım”, “Bilgi” ve “Haz”

kelimelerine olmuştur. İkinci sırada “Yerel Kültür” kelimesi yer almaktadır. Üçüncü sırada ise “Anlamlılık”, “Eğlence” ve “Sosyalleşme” kelimeleri sıralanmaktadır.

4.1.12. Çiftlik Sahiplerinin Konaklayan Gönüllü Turistlerin Tekrar Ziyaret Etme Niyetlerine Yönelik Algıları İle İlgili Bulgular

Görüşmeye katılım sağlayan çiftlik sahipleri çiftlikte konaklayan gönüllü turistlerin tekrar ziyaret etme niyetleri ile ilgili açıklamalar yapmıştır. Çiftlik sahiplerinin vermiş oldukları yanıtlar Tablo 4.19’da sıralanmaktadır.

Tablo 4.19. Çiftlik sahiplerinin gönüllü turistlerin tekrar ziyaret etme niyetlerine yönelik algıları.

ÇİFTLİK SAHİPLERİ	ÇİFTLİK SAHİPLERİNİN YANITLARI
ÇS1	Evet/ arkadaşlık bağı
ÇS2	Evet/ doğal çevre, arkadaşlık bağı ve memnuniyet
ÇS3	Evet/ doğal çevre, arkadaşlık bağı, memnuniyet
ÇS4	Evet/ arkadaşlık bağı, memnuniyet, bilgi öğrenme, ait olma duygusu (aile gibi hissetme), misafirperverlik
ÇS5	Evet/ arkadaşlık bağı, memnuniyet, dinlenme ve stresten uzaklaşma
ÇS6	Evet/ bilgi, memnuniyet
ÇS7	Evet/ ulaşım kolaylığı, memnuniyet, ait olma duygusu (aile gibi hissetme)

Tablo 4.19’da çiftlik sahiplerinin gönüllü turistlerin tekrar ziyaret etme niyetlerine yönelik vermiş oldukları yanıtlar incelendiğinde 6 çiftlik sahibi memnuniyet, 5 çiftlik sahibi arkadaşlık bağı, 2 çiftlik sahibi ait olma duygusu, 2 çiftlik sahibi bilgi, 1 çiftlik sahibi dinlenme, 1 çiftlik sahibi misafirperverlik, 1 çiftlik sahibi stresten uzaklaşma ve 1 çiftlik sahibi ulaşım kolaylığı nedeniyle gönüllülerin çiftlikleri tekrar ziyaret ettiklerini ifade etmiştir. Çiftlik sahiplerinin gönüllü turistlerin tekrar ziyaret etme niyetlerine yönelik vermiş oldukları yanıtlar aşağıda yer almaktadır.

ÇS1: “...gelen gönüllüler oluyor...çoğunlukla buradaki arkadaşlık o ilişki bağının güçlülüğü onlarda bir yer ediyor ve tekrar geliyorlar...nasıl sevdiğiniz bir insanı tekrar görmek istersiniz zaman zaman yanına gidersiniz o gönüllülerde de böyle bir durum oluyor...”

ÇS2: “Var...çok beğendikleri için olabilir burada toprakla, bitkilerle ve bizlerle kurdukları bağ bunun için çok belirleyici açıkçası...kendileri ile haberleşiyoruz...iletişim devam ediyor...”

ÇS3: “Evet var. Birkaç gönüllü tekrar tekrar geldi ve ana nedeni ortamı çok seviyorlar... gönüllüler ile ev sahipleri arasındaki ilişkide çok önemli... dost kazanıyoruz...çiftlikler genelde şehre yakın yerlerde oluyor ama burada kazdağlarının içinde doğal ortam gelen

gönüllüleri etkiliyor...”

ÇS4: “Bir Fransız çift gelmişti burada öğrendikleri birçok şeyi şuanda küçük dükkânlarında üretip satıyorlar...başka bir kişide ekmek ve salça yapıp satmaya başladı...hani bu işi gerçekten öğrenmek için gelen insanlar bunları hayatlarında uyguluyorlar ve fırsat bulduklarında tekrar gelmek istiyorlar...”

ÇS5: “Evet, aile gibi hissetmeleri, bizi sevmeleri, zihnen dinlenmeleri ve stresten uzaklaşma istekleri onların tekrar ziyaret etme taleplerinde etkili oluyor...”

ÇS6: “...çok pozitif bir ortamda çalışıyorlar çok verim ve öğretim alıyorlar o sebeple tekrar gelmek isteyenler oluyor...”

ÇS7: “...gelmek isteyen gönüllüler ve gelen gönüllüler oldu...çoğu zaman yakın yerdeki gönüllüler tekrar gelmek istiyor...”

Görüşme esnasında çiftlik sahiplerine yöneltilen gönüllü turistlerin tekrar ziyaret etme niyetlerini değerlendirmelerine yönelik sorulan soruya verilen cevaplarda en fazla tekrarlanan anlamlı kelimelerin frekans analizi yapılmış ve kelime bulutu oluşturulmuştur. Şekil 4.16’da frekans analizi yapılan kelimeler yer almaktadır.



Şekil 4.16. Gönüllü turistlerin çiftlikleri tekrar ziyaret etme nedenleri kelime bulutu.

Şekil 4.16’da yer alan çiftlik sahiplerinin permakültür çiftlikleri ziyaret eden gönüllü turistlerin tekrar ziyaret etme nedenlerine yönelik görüşleri incelendiğinde en büyük vurgu “Memnuniyet” kelimesine olmuştur. İkinci sırada “Arkadaşlık Bağı” kelimesi yer almaktadır. Üçüncü sırada ise “Ait Olma Duygusu”, “Doğal Çevre” ve “Bilgi” kelimeleri sıralanmaktadır.

4.2. GÖNÜLLÜ TURİSTLERE YÖNELİK BULGULAR

Araştırmaya katılım sağlayan gönüllü turistler ile ilgili genel bilgiler Tablo 4.20’de yer almaktadır.

Tablo 4.20. Gönüllü turistlere yönelik genel bilgiler.

Gönüllüler	Cinsiyet	Yaş	Eğitim Durumu	Meslek	Yaşadığı Şehir
G1	Kadın	25	Lisansüstü	Uluslararası Lojistik	Londra
G2	Erkek	30	Lise	Satış Elemanı	Çin
G3	Kadın	32	Lisans	Yönetici	Güney Afrika
G4	Kadın	24	Lisans	Moda Tasarımcısı	Ankara
G5	Erkek	39	Lisansüstü	Doğal Tarım Uzmanı	İstanbul
G6	Erkek	24	Lisans	Bahçıvan	Almanya
G7	Kadın	28	Lisansüstü	Araştırmacı	Ankara
G8	Kadın	29	Lisans	Uluslararası Ticaret	Ankara
G9	Kadın	24	Lisans	Doktor	Paris
G10	Erkek	33	Lisans	İç Mimar	Türkiye
G11	Kadın	38	Lisansüstü	Öğretmen	Muğla
G12	Erkek	32	Lisansüstü	Fotoğrafçı	İstanbul

Tablo 4.20’de yer alan gönüllü turistlere yönelik genel bilgiler incelendiğinde katılım sağlayan gönüllü turistlerin cinsiyet olarak 7 kadın ve 5 erkek olarak ayrıldığı görülmektedir. Yaşlarına bakıldığında 20 yaş ve üzeri olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca eğitim durumu olarak 1 kişinin lise, 6 kişinin lisans ve 5 kişinin lisansüstü eğitime sahip olduğu görülmektedir. Gönüllü turistlerin Uluslararası Lojistik, Satış Elemanı, Yönetici, Moda Tasarımcısı, Doğal Tarım Uzmanı, Bahçıvan, Araştırmacı, Uluslararası Ticaret, Doktor, Fotoğrafçı ve İç Mimar olarak farklı meslek gruplarından olduğu tespit edilmiştir. Yaşadıkları şehirler incelendiğinde ise 5 gönüllü turistin yurtdışında yaşadığı, 7 gönüllü turistin Türkiye’de yaşadığı görülmektedir.

4.2.1. Gönüllü turistlerin Permakültür Çiftlikleri Ziyaret Etme Nedenlerine Yönelik Görüşleri İle İlgili Bulgular

Görüşmeye katılım sağlayan gönüllü turistlerin tamamı permakültür çiftlikleri ziyaret etme nedenleri ile ilgili açıklamalar yapmıştır. Gönüllü turistlerin vermiş oldukları yanıtlar Tablo 4.21’de yer almaktadır.

Tablo 4.21. Permakültür çiftlikleri ziyaret etme nedenleri ve daha önce permakültür çiftlik ile ilgili bilgileri.

GÖNÜLLÜLER	GÖNÜLLÜLERİN YANITLARI
G1	Arkadaş edinmek, yeni kültürler tanımak, permakültür çiftçiliğini öğrenmek, sürdürülebilir tarımı öğrenmek, organik tarımı öğrenmek /Var
G2	Permakültür çiftçiliğini öğrenmek /Yok

Tablo 4.21. Permakültür çiftlikleri ziyaret etme nedenleri ve daha önce permakültür çiftlik ile ilgili bilgileri. (devam)

G3	Doğada vakit geçirmek, permakültür çiftçiliğini öğrenmek, topluluğun bir parçası olmak /Yok
G4	İşlerin yapılışını deneyimlemek, permakültür çiftçiliğini öğrenmek /Yok
G5	Permakültür çiftçiliğini öğrenmek, organik tarımı öğrenmek, permakültürü tanıtmak, permakültür çiftçiliğini deneyimlemek /Var
G6	Permakültür çiftçiliğini deneyimlemek/Var
G7	Sürdürülebilir tarım, permakültür çiftçiliğini öğrenmek /Var
G8	Permakültür çiftçiliğini deneyimlemek/Var
G9	Yeni kültürler tanıma /Var
G10	Organik gıda üretimi, permakültür çiftçiliğini öğrenmek /Yok
G11	Sürdürülebilir tarım /Var
G12	Doğayla uyumlu yaşamı anlama, permakültür çiftçiliğini deneyimlemek /Var

Tablo 4.21’de yer alan gönüllü turistlerin permakültür çiftlikleri ziyaret etme nedenlerine yönelik vermiş oldukları yanıtlar incelendiğinde 7 gönüllü permakültür çiftçiliğini öğrenmek, 4 gönüllü permakültür çiftçiliğini deneyimlemek, 3 gönüllü sürdürülebilir tarımı öğrenmek, 2 gönüllü organik tarım öğrenmek, 2 gönüllü yeni kültürler tanımak, 1 gönüllü arkadaş edinmek, 1 gönüllü doğada vakit geçirmek, 1 gönüllü doğayla uyumlu yaşamı anlamak, 1 gönüllü işlerin yapılışını deneyimlemek, 1 gönüllü organik gıda üretimi, 1 permakültürü tanıtmak ve 1 gönüllü topluluğun parçası olmak amacıyla permakültür çiftlikleri ziyaret ettiğini belirtmiştir. Ayrıca 8 gönüllünün daha önce permakültür tarım hakkında bilgi sahibi olduğu, 4 gönüllünün ise daha önce pemakültür tarım hakkında bilgi sahibi olmadığı tespit edilmiştir. Gönüllü turistlerin permakültür çiftlikleri ziyaret etme nedenlerine yönelik verdikleri yanıtlar aşağıda yer almaktadır.

G1: “...arkadaş edinmek, yeni kültürleri keşfetmek ve çiftçilikle ilgili bazı temel bilgileri öğrenmek...”

G2: “...permakültür çiftçiliği konusunda bilgim yoktu bu yüzden anlamak istiyorum...”

G3: “...doğada vakit geçirip öğrenirken ve bir topluluğun parçası olarak zamanımı verimli geçirmek için ziyaret ettim...”

G4: “...doğadaki şeyleri deneyimlemek ve orada işlerin nasıl yapıldığına dair daha fazla bilgi edinmek istedim...”

G5: “...bu nedenle permakültürü tanıtmak, hakkında daha fazla bilgi edinmek ve permakültürle temas halinde olmak için permakültür çiftliklerini ziyaret ediyorum...”

G6: “...permakültür felsefesi hakkında biraz bilgim vardı ama gerçek bir çiftlikte bununla ilgili yeterli deneyimim yoktu...”

G7: “...yaptığım seyahatler sırasında, sürdürülebilir tarım uygulamalarını daha

Şekil 4.17’de yer alan gönüllü turistlerin permakültür çiftlikleri ziyaret etme nedenleri incelendiğinde en büyük vurgu “Permakültür Çiftçiliğini Öğrenmek” kelimesine olmuştur. İkinci sırada “Permakültür Çiftçiliğini Deneyimlemek” kelimesi yer almaktadır. Üçüncü sırada ise “Sürdürülebilir Tarım” kelimesi yer almaktadır.

4.2.2. Gönüllü Turistlerin Çiftlikte Yaşadığı Deneyimler ve Ürünlerin Üretim, Hasat ve İşleme Süreçlerine Yönelik Bulgular

Görüşmeye katılım sağlayan gönüllü turistlerin tamamı çiftlikte karşılaştıkları ürünler ve katılım sağladıkları faaliyetler ile ilgili açıklamalar yapmıştır. Gönüllü turistlerin vermiş oldukları yanıtlar Tablo 4.22’de yer almaktadır.

Tablo 4.22. Gönüllü turistlerin çiftlikte katılım sağladıkları faaliyetler.

GÖNÜLLÜLER	GÖNÜLLÜLERİN YANITLARI
G1	Yabani ot temizliği, hayvan bakımı, ürün yetiştirme, ürün paketleme deneyimi / sarımsak, çilek, brokoli, marul, taze soğan, maydanoz ekimi
G2	Yemek yapımı, hasat, ürün yetiştirme, hayvan bakımı, ürün işleme deneyimi /brokoli yemeği, lahana hasadı, taze soğan ve çilek yetiştirme, brokoli hasadı ve brokoli konservesi
G3	Hayvan bakımı, bahçe işleri, kompost hazırlama, ekim yatakları hazırlama, ürün yetiştirme, yiyecek içecek yapımı, hasat, ürün işleme ve gezi deneyimi / yeşilbiber, salatalık, patlıcan yetiştirme, erik turşusu kurma, kokteyl hazırlama, enginar yemeği yapımı, kahvaltı hazırlama, ekmek yapma, erik ve dut hasadı
G4	Ürün yetiştirme, yabani ot temizliği, hayvan bakımı, marangozluk işleri deneyimi/ yumurta toplama
G5	Bahçe işleri deneyimi
G6	Ürün yetiştirme, hasat, bahçe işleri, yabani ot temizliği, hayvan bakımı, ürün işleme, yiyecek içecek yapımı deneyimi/ patlıcan, biber yetiştirme, likör yapımı, sirke yapımı, ekmek yapımı, yumurta toplama, yoğurt yapımı, patlıcan yemeği, biber kızartması, et yemeği
G7	Hayvan bakımı, yabani ot temizliği, hasat, yiyecek içecek yapımı, ürün işleme, gölet inşa etme, bahçe işleri deneyimi/ aloevera ve gül yetiştirme, meyve suyu yapımı, bal alma, süt sağma, elma toplama, elma sirkesi yapımı
G8	Bahçe işleri, hasat, ürün işleme, yabani ot temizliği, hayvan bakımı deneyimi/ erik toplama, karpuz kabuğu reçeli yapımı, yumurta toplama
G9	Hayvan bakımı, ürün işleme deneyimi/ reçel yapımı
G10	Hasat, ürün işleme, hayvan bakımı deneyimi/üzüm, nohut, ceviz ve badem hasadı, pekmez yapımı, koyun otlatma
G11	Ürün yetiştirme, hasat, ürün işleme, esans üretimi deneyimi/ mevsimlik meyve sebze yetiştirme, reçel yapımı, mandalina hasadı, zeytin hasadı
G12	Kompost hazırlama, hasat, yiyecek içecek yapımı deneyimi/ kabak, domates hasadı, sebze çorbası yapımı

Tablo 4.22’de görüldüğü üzere gönüllü turistlerin çiftlikte katılım sağladığı faaliyetler 9 gönüllü hayvan bakımı, 8 gönüllü hasat, 8 gönüllü ürün işleme, 6 gönüllü ürün yetiştirme, 5 gönüllü bahçe işleri, 5 gönüllü yabani ot temizliği, 5 gönüllü yiyecek içecek yapımı, 2 gönüllü kompost hazırlama, 1 gönüllü ekim yatakları hazırlama, 1 gönüllü esans üretimi, 1 gönüllü gezi, 1 gönüllü gölet inşa etme, 1 gönüllü marangozluk işleri ve 1 gönüllü ürün paketleme deneyimi yaşadığını ifade etmiştir. Gönüllü turistlerin çiftlikte katılım

sağladıkları faaliyetlere yönelik vermiş oldukları yanıtlar aşağıda yer almaktadır.

G1: “...yabani otların temizlenmesi, tohum ekimi (sarımsak, çilek), paketleme, hayvanların bakımı vb. fide ekimi...”.

G2: “...bu çiftlikte brokoli hasadı, yeşil soğan hasadı ve çilek yetiştirme işlerinde görev aldım...”

G3: “...hayvanları besliyorum, peyzaj alanlarını temizliyorum, meyveleri topluyorum, ot ve kompost hazırlıyorum, ekim için yataklar hazırlıyorum, sebzeler ekiyorum ve arı kovanındaki çerçeveleri kontrol etmeye yardım ediyorum...”

G4: “...hasada uygun bir mevsim değildi...kış mevsimi olduğundan bitki yetiştirmek, ot toplamak, yumurta toplamak gibi faaliyetlerle meşgul oldum...”

G5: “...çiftlikte o dönemde ihtiyaç duyulan ne varsa katıldım...çiftliğin bitkileriyle ilgilendim, çiftlik sahibinin deneyimlerini dinledim...”

G6: “...pek çok farklı aktiviteye katıldım...tohum ekiminden, meyve ve sebze hasadına, budamadan, sulamaya, yabani otların temizlenmesinden, hayvanların bakımına kadar... likör yapımı, sirke yapımı gibi ürünlerin bir kısmını da farklı şekillerde işledik...”

G7: “...çiftlikte gül yetiştirmeye ve yaban hayatı için bir gölet inşa etmeye katıldım...doğal elma sirkesi ve taze sıkılmış meyve sularının yanı sıra ev yapımı lezzetlerin tadını daha çok çıkardım...”

G8: “...bahçe bakımı, bahçedeki çeşitli yeşillik bitkiler ile ilgilendik ve olgunlaşmış olanları hasat ettik, karpuz kabuklarından reçel yaptık, zararlı otları temizledim, hayvanları besledim ve yumurtları topladım...”

G9: “...hayvanların durumunu kontrol ediyorum...çilek reçeli yaptık...”

G10: “...üzüm hasadı, pekmez yapımı, nohut hasadı, ceviz hasadı, koyun gütmek, badem hasadı gibi faaliyetlerde bulundum tüm işler çok keyifliydi...hepsini tekrar tekrar yapmaktan memnun olurum...”

G11: “...sebze meyve üretiminde yer aldım...mandalina hasadı yapıp reçel üretimi, koku üretimi gibi çok çeşitli süreçlerde görev yaptım...”

G12: “...çiftlikte en çok kompost hazırlama ve doğal gübre kullanımı ilgimi çekti... bahçeden domates ve kabak topladım ve unlarla bir çorba da yaptık...bahçenin su ve enerji döngülerini öğrenmek önemli oldu...”

Görüşme esnasında gönüllü turistlere yöneltilen permakültür çiftliklerde katılım sağladıkları faaliyetlere yönelik sorulan soruya verilen cevaplarda en fazla tekrarlanan anlamlı kelimelerin frekans analizi yapılmış ve kelime bulutu oluşturulmuştur. Şekil 4.18’de frekans analizi yapılan kelimeler yer almaktadır.



Şekil 4.18. Gönüllü turistlerin katılım sağladıkları faaliyetler kelime bulutu.

Şekil 4.18’de görüldüğü üzere gönüllü turistlerin çiftlikte katılım sağladıkları faaliyetlerde en büyük vurgu “Hayvan Bakımı” kelimesine olmuştur. İkinci sırada “Hasat” ve “Ürün İşleme” kelimeleri yer almaktadır. Üçüncü sırada ise “Ürün Yetiştirme” kelimesi yer almaktadır.

Gönüllü turistlerin yanıtları doğrultusunda çiftliklerde ekim, hasat, işlem ve ürün paketleme aşamalarına katıldıkları yiyecek ve içeceklerin analizi yapılmış ve kelime bulutu şeklinde aşağıda yer almaktadır.

Tablo 4.23'te gönüllü turistlerin katılım sağladıkları faaliyetlerin haz boyutu kapsamında değerlendirmelerine yönelik vermiş oldukları yanıtlar incelendiğinde 6 gönüllü faaliyetlere katılım sağlamak, 3 gönüllü gıda işleme süreci, 3 gönüllü toprak ile uğraşmak, 3 gönüllü doğada olmak, 2 gönüllü çiftçilik ile ilgili bilgiler öğrenmek, 1 gönüllü çiftlikteki süreç, 1 gönüllü doğal sistemi görmek, 1 gönüllü doğal sistemi görmek, 1 gönüllü emek vermek, 1 gönüllü farklı kültürlerle tanışmak, 1 gönüllü gıdaların nereden geldiğini öğrenmek, 1 gönüllü hayvanlara bakmak, 1 gönüllü sağlıklı hissetmek, 1 gönüllü, 1 gönüllü psikolojik olarak iyi hissettirmesi, 1 gönüllü gönüllülük esas olması ve 1 gönüllü sürdürülebilir olması nedeniyle haz duygusu yaşadıklarını ifade etmiştir. Gönüllü turistlerin yaşadıkları deneyimi haz boyutu altında değerlendirmelerine yönelik verdikleri yanıtlar aşağıda yer almaktadır.

G1: *"...çiftlikte puanım 8,5/10...bu aktiviteler sırasında bazı temel çiftçilik bilgilerini öğrenebiliyorum ve oradaki diğer gönüllülerle kültür ve hikâye alışverişinde bulunabiliyorum..."*

G2: *"...brokolinin işlem sürecine katıldığında kendimi eğlence ve başarı duygusu içinde hissediyorum...Kimchi yemeyi sevdiğim için işleme sürecine katılabilmek keyif vericiydi..."*

G3: *"...harika bir deneyimdi...bir parçası olmaktan ve tüm döngüyü görmekten çok keyif aldım..."*

G4: *"...açık havada olmaktan, ellerimi kirletmekten ve sıkı çalışmamın sonuçlarını görmekten keyif alıyorum..."*

G5: *"...çiftlikte çalışmaktan zevkimi 1'den (en düşük) 10'a (en üst) kadar puanlayacak olursam 9 diyebilirim...doğanın kendi enerjisi ve güzelliği keyif vericiydi..."*

G6: *"...çok hoştu...süt ürünleri, ekmek, yumurta ve et dâhil her malzemenin nereden geldiğini ve nasıl işlendiğini bilmek iyi hissettirdi...yemeği yerken kendimi çok sağlıklı hissettim ve iş tatmin ediciydi..."*

G7: *"...deneyimlerimden büyük keyif aldım ve bunların psikolojik sağlığım için de faydalı olduğunu gördüm..."*

G8: *"...her zaman yapmadığım toprakla uğraşmayı dinlendirici ve keyifli buldum...özellikle edindiğim katkıları kendi hobi bahçemde kullanmak istiyorum..."*

G9: *"...çiftlikteki işlere katılmak ve hayvanlara bakmak, bu benim için bir zevkti..."*

Tablo 4.24. Yerel kültür deneyimi. (devam)

G2	Yerel halkın yediği yemekler, yerel tarım ürünleri/yansıtıyor
G3	Türk mutfağı, yerel tarım ürünleri, yerel çiçekler/yansıtıyor
G4	Yerel tarım ürünleri /yansıtıyor
G5	Yerel tarım ürünleri, Türk mutfağı/ yansıtıyor
G6	Yerel tarım ürünleri, Türk mutfağı, köy usulü yemekler/yansıtıyor
G7	Mevsimlik bitkiler, Tük mutfağı/yansıtıyor
G8	Ata tohumu kullanılan ürünler/yansıtıyor
G9	Yerel halkın yediği yemekler, yerel tarım ürünleri, Türk mutfağı/yansıtıyor
G10	Türk mutfağı, yerel tarım ürünleri/yansıtıyor
G11	Yerel tarım ürünleri/yansıtıyor
G12	Mevsimlik bitkiler, yerel tarım ürünleri/yansıtıyor

Tablo 4.24’te görüldüğü üzere 9 gönüllü yerel tarım ürünlerin, 6 gönüllü Türk mutfağının, 2 gönüllü yerel halkın yediği yemeklerin, 2 gönüllü mevsimlik bitkilerin, 1 gönüllü ata tohumu kullanılan ürünlerin, 1 gönüllü köy usulü yemeklerin ve 1 gönüllü yerel çiçeklerin yerel kültürü yansıttığını ifade etmiştir. Ayrıca 11 gönüllü çiftlikte yetiştirilen ürünleri ve yapılan yiyecek içecekleri yerel kültürü yansıttığını belirtmiştir. 1 gönüllü ise yerel kültürü yansıtmadığını ifade etmiştir. Bu durumun nedeni olarak çok fazla hasat döneminde olmadığından dolayı yerel kültürü yansıtan yiyecek içecekler ile karşılaşma fırsatının olmadığını vurgulamıştır. Gönüllü turistlerin yaşadıkları deneyimi yerel kültür boyutu altında değerlendirmelerine yönelik verdikleri yanıtlar aşağıda yer almaktadır.

G1: “...çiftlikte yetiştirilen yiyecekler oldukça taze ve organiktir...bu çiftlikte kaldığım süre boyunca pek çok yemeğin tadına bakma fırsatım olmadı...”

G2: “...yerel vatandaşların yediği ürünleri yansıtabilecek, yerel kültürü yansıtan ve yerel kültürel lezzetleri ortaya çıkarabilecek bazı ünlü yerel tarım ürünleri bulunuyor...”.

G3: “...evet, kesinlikle yerel kültürü yansıtıyorlar ve modern Türk yemek kitaplarını pişiriyoruz...çok çeşitli sebzeler, meyveler, çiçekler var...”

G4: “...çiftlikte üretilen ürünler kalitelidir...nasıl büyük bir özen ve dikkatle üretildiklerini görebilirsiniz...evet, ürünler yerel kültürü yansıtıyor...”

G5: “...evet yöreyi yansıtıyordu...”

G6: “...evet kesinlikle...Türk mutfağı ve var olan yerel ürünler hakkında çok şey öğrendim...bol bol patlıcan ve biber yemeği yedik...köy usulü ekmek ve yoğurt yapmayı öğrendim ve her şey çok tazeydi...”

G7: “...evet mevsimlik bitkiler yerel kültürü yansıtıyor...”

G8: “...yetiştirilen ürünlerde özellikle ata tohumu kullanılanlarda yerellikten söz edebiliriz...”

G12: “...çiftlikte üretilen yiyecekler yerel, mevsime uygun diyebilirim...biraz yerelliği zenginleştiriyor diyebilirim...köyde bir önceki neslin ektiği ama şimdi ekilmeyen ürünler olabilir...bu çiftlikler insanların yeniden bu ürünlerin ekilmesine teşvik de sağlıyor...”

Görüşme esnasında gönüllü turistlere yöneltilen permakültür çiftliklerde katılım sağladıkları faaliyetler sonucunda yaşadıkları yerel kültür deneyimine yönelik sorulara verilen cevaplarda en fazla tekrarlanan anlamlı kelimelerin frekans analizi yapılmış ve kelime bulutu oluşturulmuştur. Şekil 4.21’de frekans analizi yapılan kelimeler yer almaktadır.



Şekil 4.21. Yerel kültür deneyimine yönelik kelime bulutu.

Şekil 4.21’de görüldüğü üzere gönüllü turistlerin yerel kültür deneyimi yaşamalarında etkili olan temalar incelendiğinde en büyük vurgu “Yerel Tarım Ürünleri” kelimesine olmuştur. İkinci sırada “Türk Mutfağı” kelimesi yer almaktadır. Üçüncü sırada ise “Mevsimlik Bitkiler” ve “Yerel Halkın Yediği Yemekler” kelimeleri sıralanmaktadır.

Tablo 4.25. Anlamlılık deneyimi.

GÖNÜLLÜLER	GÖNÜLLÜLERİN YANITLARI
G1	Emek verilmesi açısından anlamlı
G2	Yeni bir deneyim ve çiftlik işlerine (ekim, hasat) katılmak açısından anlamlı
G3	Doğada vakit geçirmek, farklı bitki çeşitleri görmek ve ev sahibinin ilgisi açısından anlamlı
G4	Çiftlikte çalışmak, doğada vakit geçirmek, fiziksel aktivite, kendi kendine yeterlilik, yeni bilgi öğrenme, çevre yönetimi ve kültürel mirası koruma açısından anlamlı
G5	Permakültür ile ilgili bilgi sahibi olmak açısından anlamlı
G6	Yerel kültür ve sürdürülebilir yaşamı öğrenmek açısından anlamlı
G7	Yerel kültür, yeni bilgi öğrenme, besleyici yemekler hazırlama, çiftlik hayvanları ile ilgilenme açısından anlamlı
G8	Dinlenme, farklı insanlarla tanışmak ve doğada vakit geçirme açısından anlamlı
G9	Yeni bilgi öğrenmek ve toprakla vakit geçirmek açısından anlamlı
G10	Farklı insanlarla tanışmak, doğada vakit geçirmek, yemekler ve çiftlikte çalışmak açısından anlamlı
G11	Çevre ve doğa bilinci, iş birliği, yeni bilgi öğrenmek açısından anlamlı
G12	Doğa ile bağ kurmak, şehirden uzaklaşmak, yeni bilgiler öğrenmek açısından anlamlı

Tablo 4.25'te görüldüğü üzere gönüllü turistlerin çiftliklerde katılım sağladığı faaliyetlerin anlamlılığına yönelik vermiş oldukları yanıtlar incelendiğinde 5 gönüllü doğada vakit geçirme, 5 gönüllü bilgi öğrenmek, 3 gönüllü çiftlik işlerine katılım sağlamak, 2 gönüllü farklı insanlarla tanışmak, 2 gönüllü besleyici yemekler hazırlama, 2 gönüllü yerel kültür, 1 gönüllü çevre ve doğa bilinci, 1 gönüllü çevre yönetimi, 1 gönüllü çiftlik hayvanları, 1 gönüllü dinlenme, 1 gönüllü emek verilmesi, 1 gönüllü ev sahibinin ilgisi, 1 gönüllü farklı bitki çeşitleri görmek, 1 gönüllü fiziksel aktivite, 1 gönüllü iş birliği, 1 gönüllü kendi kendine yeterlilik, 1 gönüllü kültürel mirası koruma, 1 gönüllü permakültürle ilgili bilgi sahibi olmak, 1 gönüllü sürdürülebilir yaşamı öğrenmek, 1 gönüllü şehirden uzaklaşmak, 1 gönüllü toprakla vakit geçirmek ve 1 gönüllü yeni bir deneyim yaşama sonucunda anlamlılık deneyimi yaşadıklarını ifade etmiştir. Gönüllü turistlerin yaşadıkları deneyimi anlamlılık boyutu altında değerlendirmelerine yönelik verdikleri yanıtlar aşağıda yer almaktadır.

G1: “...çiftlikte gönüllü olduktan sonra ürünler için ne kadar emek verildiğini fark etmeye başladım ve sofradaki yemeğe eskisinden daha fazla değer vereceğim...”

G2: “...bu ilk ziyaretim ve çiftliğim...benim hiç denemediğim ve hiç görmediğim için harika bir deneyim...çünkü ekimden hasada kadar olan süreçte daha fazla çiftlik işi bilebilirsiniz...”

G3: “...inanılmaz derecede anlamlı bir deneyimdi...doğada çok fazla zaman geçirmeyi çok sevdim...”

G4: “...bir çiftlikte çalışmak, doğayla bağlantı kurma, fiziksel aktivite, kendi kendine yeterlilik, yeni beceriler öğrenme, çevre yönetimine katkıda bulunma ve kültürel mirası koruma fırsatları sunarak son derece anlamlı olabilir...”

G5: “...permakültür felsefesi ve permakültürel yaşam tarzıyla aşılarmış olmanın tek gerçeğinin kalışımı anlamlı kıldığını düşünüyorum...çünkü hala çiftlikte öğrendiğim pratik bilgileri tanıştığım insanlarla paylaşıyorum ve bu şekilde bir ideoloji yayılıyor...”

G6: “...çok anlamlı...yerel kültür hakkında çok şey öğrendim ve daha sürdürülebilir yaşamın mümkün olduğunu hissettim...”

G7: “...bu çiftliklerde geçirdiğim zaman bana çok çeşitli beceriler kazanmamı sağladı... tarım uygulamaları hakkında bilgi sahibi oldum, kendimi Türk kültürüne kaptırdım, besleyici yemekler hazırlama yeteneğimi geliştirdim ve çiftlik hayvanlarına nasıl bakım yapacağımı öğrendim bunlar benim için çok anlamlıydı...”

G8: “...fiziksel ve ruhsal dinlenme en büyük kazanımındı, farklı insanlarla tanışıp sohbet etmek, çiftlikte vakit geçirmek eğlenceliydi...deneyimimi oldukça anlamlı buluyorum...”

G9: “...bu günlük hayatımdan tamamen farklı, ellerimizle bir şeyler yapmaktan zevk alıyoruz...dağlar güzel, yaşamak öğrenmek bir lütuf...”

G10: “...çok güzel insanlar tanıdım...çok güzel yemekler yedim...çok güzel gün doğumları/batımları izledim...çalışmanın keyif verdiğini öğrendim bu anlamlı ve değerliydi...”

G11: “...çevre ve doğa bilinci oluşturma açısından kıymetli...yeni birikimler oluşturma ve işbirliği kısmı da çok değerli...”

G12: “...doğayla bağ kurmak için bir fırsattı bu...burada geçirdiğim her dakikanın benim için anlamı büyük...”

Görüşme esnasında gönüllü turistlere yöneltilen permakültür çiftliklerde katılım sağladıkları faaliyetler sonucunda yaşadıkları anlamlılık deneyimine yönelik sorulan soruya verilen cevaplarda en fazla tekrarlanan anlamlı kelimelerin frekans analizi yapılmış ve kelime bulutu oluşturulmuştur. Şekil 4.22’de frekans analizi yapılan kelimeler yer almaktadır.

Tablo 4.26’da görüldüğü üzere gönüllü turistlerin katılım sağlamayı sevdiği faaliyetlere yönelik yanıtlar incelendiğinde 9 gönüllü hayvan bakımı, 8 gönüllü hasat, 8 gönüllü tüm faaliyetler, 6 gönüllü ekim yapma, 6 gönüllü ürün işleme, 5 gönüllü yemek pişirme, 3 gönüllü gıda işleme, 1 gönüllü temizlik yapma ve 1 gönüllü gezi faaliyetlerine katılım sağlamayı sevdiklerini belirtmiştir. Ayrıca gönüllü turistlerin katılım sağlamayı sevmeyen faaliyetler incelendiğinde ise 2 gönüllünün yabancı ot temizleme, 2 gönüllünün sıcak havada çalışmak, 1 gönüllünün işlerin uzun zaman alması, 1 gönüllünün erken saatte iş yapmak ve 1 gönüllünün temizliğin yetersiz olması şeklinde ifade ettiği tespit edilmiştir. Gönüllü turistlerin katılım deneyimi boyutu kapsamında verdikleri yanıtlar aşağıda yer almaktadır.

G1: “...tohum ekmeyi ve işlemeyi seviyorum, bir noktaya kadar tarlada yabancı otları ayıklamak daha çok fiziksel açıdan zarar verici bir şey...”

G2: “...hayvanlarla ilgilenmeyi seviyorum ilginç ve çok güzeldi...güneş çok güçlüyken açık havada çalışmayı sevmiyorum çünkü çok zor... tohum ekimini tercih ediyorum...”

G3: “...hepsinin tadını çıkardım! Ayıklama, dikim, yemek pişirme, turşu kurma, temizlik, hasat...ev sahibi bizi plaja ve göl çevresinde bir gezintiye çıkarmak için büyük çaba sarf etti çok anlamlıydı...”

G4: “...çiftliğin faaliyetlerini genel olarak beğendim...zararlı otları toplamak için çok zaman harcadım, bu yüzden biraz sıkıcıydı ama genel olarak çok farklı ve ilginç şeyler yaşadım...”

G5: “...aslında çiftlikle ilgili sevmeyen hiçbir şey yok...çiftliği, çiftlik sahiplerini ve bana davranış biçimlerini beğendim...çok paylaşımcı ve ilgiliydiler...”

G6: “...yaptığım etkinliklerin çoğunu beğendim...iş idare edilebilirdi ve hatta yeni yamalar dikerek bahçeye ekleme yaptık...özellikle hayvanları beslerken rutin duygusunu sevdim...”

G7: “...çiftlikler ve açık havada yaşamla ilgili her şeye derin bir ilğim var...bazı yerlerin temizliğinin yetersiz olması beni hayal kırıklığı yaratıyor...”

G8: “...her zaman faaliyetlerin iyi organize edilmesinden keyif aldım...”

G9: “...tek sevmeyen şey her şeyin çok zaman alması, özellikle de koyunları dağa çıkarırken...”

G10: “...tüm faaliyetlerden keyif aldım..hiç birini dışa çıkarmak istemem...”

G11: “...her yönüyle keyifliydi dediğim gibi gönüllülük...”

G12: “...topladığımız ürünlerden çorba yapıp içmek çok keyifliydi...erken saatte kalkıp bu fiziki işleri yapmak yorucu...”

Görüşme esnasında gönüllü turistlere yöneltilen permakültür çiftliklerde katılım sağlamayı sevdikleri faaliyetlere yönelik sorulan soruya verilen cevaplarda en fazla tekrarlanan anlamlı kelimelerin frekans analizi yapılmış ve kelime bulutu oluşturulmuştur. Şekil 4.23’de frekans analizi yapılan kelimeler yer almaktadır.



Şekil 4.23. Gönüllü turistlerin keyif aldıkları işler kelime bulutu.

Şekil 4.23’de görüldüğü üzere gönüllü turistlerin katılım deneyimi sonucunda keyif aldıkları faaliyetler incelendiğinde en büyük vurgu “Hayvan Bakımı” kelimesine olmuştur. İkinci sırada “Hasat” ve “Tüm Faaliyetler” kelimeleri yer almaktadır. Üçüncü sırada ise “Ekim Yapma” ve “Ürün İşleme” kelimeleri sıralanmaktadır.

Görüşme esnasında gönüllü turistlere yöneltilen permakültür çiftliklerde katılım sağlamayı sevmedikleri faaliyetlere yönelik sorulan soruya verilen cevaplarda en fazla tekrarlanan anlamlı kelimelerin frekans analizi yapılmış ve kelime bulutu oluşturulmuştur. Şekil 4.24’te frekans analizi yapılan kelimeler yer almaktadır.



Şekil 4.24. Gönüllü turistlerin keyif almadıkları faaliyetler kelime bulutu.

Şekil 4.24’te görüldüğü üzere gönüllü turistlerin katılım deneyimi sonucunda keyif almadıkları faaliyetler incelendiğinde en büyük vurgu “Yabani Ot Temizliği” ve “Sıcak Havada Çalışmak” kelimelerine olmuştur. Diğerleri ise aynı frekans değerinde sıralanmaktadır.

Tablo 4.27. Bilgi deneyimi.

GÖNÜLLÜLER	GÖNÜLLÜLERİN YANITLARI
G1	Permakültür çiftçiliği hakkında yeni bilgi, çiftlikteki bütün bilgiler yeni bilgi
G2	Ekim, hasat ve mahsullerin korunması hakkında yeni bilgi
G3	Hayvan bakımı, kompost hazırlama, yemek yapımı, permakültür çiftçiliği hakkında yeni bilgi
G4	Çiftlikte vakit geçirmek, tarımsal uygulamalar, çevresel süreçler, sürdürülebilirlik, permakültür çiftçiliği hakkında yeni bilgi,
G5	Çiftlikte yaşamak, doğayla bağlantı kurmak, permakültür çiftçiliği hakkında yeni bilgi
G6	Türk mutfağı, yerel ürünler, yemek yapımı, çiftçilik deneyimi, permakültür çiftçiliği hakkında bilgi
G7	Tarım uygulamaları, Türk mutfağı, hayvan bakımı, yemek yapımı hakkında yeni bilgi
G8	Bahçe işleri, permakültür çiftçiliği, sürdürülebilirlik hakkında yeni bilgi
G9	Hayvan bakımı, yemek yapımı, çiftlikteki bütün bilgiler hakkında yeni bilgi
G10	Hasat, sabırlı olmak, organik tarım hakkında yeni bilgi
G11	Doğaya yönelik çözümler, deneyim, sürdürülebilirlik hakkında yeni bilgi
G12	Ekosistem, kompost hazırlama, permakültür çiftçiliği hakkında yeni bilgi

Tablo 4.27’de görüldüğü üzere gönüllü turistlerin permakültür çiftliklerde katılım sağladığı faaliyetlerin bilgi deneyimi açısından değerlendirmelerine yönelik yanıtları incelendiğinde 7 gönüllü permakültür çiftçiliği, 6 gönüllü çiftçilikle ilgili deneyim, 4 gönüllü yemek yapımı, 3 gönüllü hayvan bakımı, 3 gönüllü sürdürülebilirlik, 2 gönüllü

kompost hazırlama, 2 gönüllü tarım uygulamaları, 2 gönüllü Türk mutfağı, 2 gönüllü hasat, 1 gönüllü bahçe işleri, 1 gönüllü çevresel süreçler, 1 gönüllü doğaya yönelik çözümler, 1 gönüllü doğayla bağlantı kurma, 1 gönüllü ekim, 1 gönüllü ekosistem, 1 gönüllü mahsüllerin korunması, 1 gönüllü organik tarım, 1 gönüllü sabırlı olmak ve 1 gönüllü yerel ürünler hakkında bilgi sahibi olduğunu ifade ettiği tespit edilmiştir. Gönüllü turistlerin yaşadıkları deneyimi bilgi boyutu altında değerlendirmelerine yönelik verdikleri yanıtlar aşağıda yer almaktadır.

G1: “...çiftlikte ilk kez çalışacağım için her şey benim için yeni...”

G2: “...ekimden hasada kadar olan süreci anlayabildim...mahsullerin korunmasına ilişkin birçok bilgi edinebildim...”

G3: “...kompost hazırlamayı öğrendim... lezzetli bir enginar yemeği yaptım.....çok şey öğrendim! Umarım hafızam hepsini hatırlar”.

G4: “...bir çiftlikte vakit geçirmek, tarımsal uygulamalar, çevresel süreçler ve sürdürülebilir yaşam teknikleri hakkında değerli bilgiler sağlayabildim...”

G5: “...çiftlikte yaşamak, doğayla bağlantı kurmak ve permakültür çiftçiliği hakkında pek çok şey öğrendim...”

G6: “...çiftçilik konusunda biraz eğitim almış olsam da bu deneyim, çiftçiliği gerçekliğe bağlamama ve kendi bilgi ve tecrübe eksikliklerimi değerlendirmeme yardımcı oldu...”

G7: “...tarım uygulamaları hakkında bilgi sahibi oldum, çiftlik hayvanlarına nasıl bakım yapacağımı öğrendim...çok olumlu ve harika...”

G8: “...bildiğim yöntemlerin uygulanışı ve bilmediğim yöntem malzeme ve tekniklerin doğrusunu görmek iyi oldu...”

G9: “...bu benim için tam bir keşif, bu yüzden çok şey öğreniyorum...”

G10: “...nazlı bir cevizin ne zaman meyvelerini soyup sunacağını gözlemlemeyi benim için...her sabah ağaçları gezip hasat zamanını hesaplamak...sabırlı olmayı, gerektiği anda doğru hamleyi yapmayı öğretti bana...”

G11: “...olumlu bir süreç ve çok geliştirici...doğaya yönelik çözümler öğrendim...gönüllü olarak geldiğim çiftliklerde deneyim ve bilgi sahibi oldum...”.

G12: “...kitaptan öğrendiğim bilgileri pratikte görmek beni pekiştirdi ama her kitapta göremeyeceğiniz bilgiler de öğreniyorsunuz burada...ekosistemin nasıl sağlandığını

Görüşme esnasında gönüllü turistlere yöneltilen permakültür çiftliklerde katılım faaliyetleri bilgi deneyimi kapsamında değerlendirmelerine yönelik sorulan soruya verilen cevaplarda en fazla tekrarlanan anlamlı kelimelerin frekans analizi yapılmış ve kelime bulutu oluşturulmuştur. Şekil 4.25’de frekans analizi yapılan kelimeler yer almaktadır.



Şekil 4.25'te görüldüğü üzere gönüllü turistlerin yeni bilgi deneyimi kapsamında permakültür çiftliklerde sağladıkları kazanımlar incelendiğinde en büyük vurgu “Permakültür Çiftliği” kelimesine olmuştur. İkinci sırada “Çiftçilik İle İlgili Deneyim” kelimesi yer almaktadır. Üçüncü sırada ise “Yemek Yapımı” kelimesi yer almaktadır.

GÖNÜLLÜLER	GÖNÜLLÜLERİN YANITLARI
G1	Etkinlikler açısından eğlenceli
G2	Hayvanlarla ilgilenmek, farklı kültürden insanlar ile tanışmak açısından eğlenceli
G3	Müzik dinlemek, doğayı seyretmek, yerel yemekler tatmak açısından eğlenceli
G4	Toprak ile uğraşmak, açık havada olmak, doğayı seyretmek açısından eğlenceli
G5	Etkinlikler açısından eğlenceli
G6	Etkinlikler, hayvanlarla ilgilenmek, yerel yemekleri tatmak açısından eğlenceli
G7	Meditasyon yapma, doğayı seyretmek açısından eğlenceli
G8	Etkinlikler açısından eğlenceli
G9	Etkinlikler açısından eğlenceli
G10	İşlerin iyi organize olması, etkinlikler açısından eğlenceli
G11	İşlerin iyi organize edilmesi açısından eğlenceli
G12	Bireyler arasındaki uyum, etkinlikler açısından eğlenceli

Tablo 4.28’de görüldüğü üzere 7 gönüllü etkinlikler, 3 gönüllü doğayı seyretmek, 2 gönüllü hayvanlarla ilgilenmek, 2 gönüllü işlerin iyi organize edilmesi, 2 gönüllü yerel yemekler tatmak, 1 gönüllü açık hava, 1 gönüllü bireyler arasındaki uyum, 1 gönüllü toprak ile uğraşmak, 1 gönüllü müzik dinlemek, 1 gönüllü meditasyon yapmak ve 1 gönüllü farklı kültürden insanlar ile tanışma sonucunda eğlence deneyimi yaşadığını ifade etmiştir. Gönüllü turistlerin yaşadıkları deneyimi eğlence boyutu altında değerlendirmelerine yönelik verdikleri yanıtlar aşağıda yer almaktadır.

G1: “...etkinlikler benim için oldukça eğlenceli çünkü çiftlikte ilk kez çalışıyorum...benim için her şey yeni...”

G2: “...hayvanlarla ilgilenmek eğlenceli...”

G3: “...gerçekten eğlenceli...ayrıca her zaman müzik çalıyordu ve çalmadığında doğayı dinlemek her zaman çok güzeldi...ev sahibinin lezzetli yemekleri de bize ihtiyacımız olan enerjiyi verdi...”

G4: “...açık havada olmaktan keyif alıyorum...bu yüzden keyifliydi ve eğlendim...”

G5: “...etkinlikler eğlenceliydi, sanırım çiftlik sahiplerinin bu etkinliklere karşı tutumundan kaynaklanıyordu onlar eğleniyordu, bu yüzden benim eğlenmem kolay oldu...”

G6: “Evet kesinlikle. Çok eğlenceliydi”.

G7: “...çok eğlenceli değil ama dışarıda oturup doğayı izlemenin ve meditasyon yapmanın keyfini çıkarabilirsiniz...”

G8: “...bütün faaliyetler eğlenceli ve katılan insanlarda eğlenmek için gelmişlerdi...”

G9: “...evet bu eğlenceli, her zaman yapılacak bir şeyler vardır...”

G10: “...çiftlik sahipleri öyle güzel organize ettiler ki keyif almamak, eğlenmemek elde değildi...çalışmak için toplanmıyoruz da sanki toplanmışız bide çalışalım gibiydi...”

G11: “...iyi bir eğitim tasarımının olduğu yerde eğlenmek gerekli değildir...bilgiyi doğru almak ve içselleştirmek gereklidir...”

G12: “...doğayla kurduğum bağ bir yana ama tabi ki buradaki eğlenceyi sağlayan şey, ortak paydada buluşan insanların uyumlu bir şekilde çalışıp, üretilip, tüketmesi...faaliyetlerde insanların kaynaşmasına yardımcı oluyor...genel olarak faaliyetler eğlenceli diyebilirim...”

Görüşme esnasında gönüllü turistlere yöneltilen permakültür çiftliklerde katılım sağladıkları faaliyetleri eğlence deneyimi kapsamında değerlendirmelerine yönelik sorulan soruya verilen cevaplarda en fazla tekrarlanan anlamlı kelimelerin frekans analizi yapılmış ve kelime bulutu oluşturulmuştur. Şekil 4.26’da frekans analizi yapılan kelimeler yer almaktadır.



Şekil 4.26. Eğlence deneyimine yönelik kelime bulutu.

Şekil 4.26’da görüldüğü üzere gönüllü turistlerin eğlence deneyimi yaşamalarında etkili olan temalar incelendiğinde en büyük vurgu “Etkinlikler” kelimesine olmuştur. İkinci sırada “Doğayı Seyretmek” kelimesi yer almaktadır. Üçüncü sırada ise “Yerel Yemekler Tatmak”, “Hayvanlarla İlgilenmek” ve “İşlerin İyi Organize Olması” kelimeleri sıralanmaktadır.

Tablo 4.29. Sosyalleşme deneyimi.

GÖNÜLLÜLER	GÖNÜLLÜLERİN YANITLARI
G1	Diğer gönüllüler sayesinde yeni kültür öğrenme ve arkadaş edinme
G2	Diğer gönüllüler sayesinde dil öğrenme, yeni kültürler öğrenme
G3	Diğer gönüllüler, çiftlik sahibi ve yerel halk ile sosyalleşme, yerel kültürü tanıma
G4	Diğer çiftçiler, diğer gönüllüler ile sosyalleşme, arkadaş edinme
G5	Diğer gönüllüler, çiftlik sahibi ile sosyalleşme
G6	Çiftlik sahibi ve yerel halk ile sosyalleşme, yerel kültürü tanıma
G7	Çiftlik sahibi ve yerel halk ile sosyalleşme, yerel kültürü tanıma
G8	Diğer gönüllüler ve çiftlik sahibi ile sosyalleşme, yeni kültür öğrenme
G9	Çiftlik sahibi ile sosyalleşme
G10	Çiftlik sahibi ve diğer gönüllüler ile sosyalleşme, arkadaş edinme
G11	Diğer gönüllüler ile sosyalleşme, yeni kültürler öğrenme
G12	Diğer gönüllüler ile sosyalleşme, arkadaş edinme, yeni kültürler öğrenme

Tablo 4.29’da görüldüğü üzere 9 gönüllü diğer gönüllüler, 7 gönüllü çiftlik sahibi, 3 gönüllü yerel halk ve 1 gönüllü diğer çiftçiler ile tanışarak sosyalleşme deneyimi yaşadığını belirtmiştir. Ayrıca yaşanan sosyalleşme deneyimi sayesinde 5 gönüllü yeni kültürler öğrenme, 4 gönüllü arkadaş edinme, 3 gönüllü yerel kültürü tanıma ve 1 gönüllü dil öğrenme avantajı sağladığını ifade etmiştir. Gönüllü turistlerin yaşadıkları deneyimi sosyalleşme boyutu altında değerlendirmelerine yönelik verdikleri yanıtlar aşağıda yer almaktadır.

G1: “...arkadaş edinmek ve yeni kültürler öğrenmek için harika bir fırsat olduğunu söyleyebilirim...sahada çalışırken dizilerimizi paylaşıyor ve farklı müzikler dinliyoruz...”

G2: “...harika, şanslıyım, burada bir ülkeden biri var, ingilizcesi harika, ingilizceyi tercüme etmeme yardım ediyor, çünkü ingilizcem iyi değil...”

G3: “...harika! İlk geldiğimde bir gönüllü daha vardı...çiftlik sahibi bizi bir düğüne götürdüler, gece kokteyl yapıyoruz, yürüyüşe çıktık...”

G4: “...sosyalleşme açısından bir çiftlikte çalışmak, diğer çiftçiler ve gönüllülerle güçlü bağlantılar ve dostluk kurma fırsatları sunabilir...”

G5: “...çiftlikte kalan başka gönüllülerde vardı, bu yüzden onlarla, çiftlik sahibi ve onun sevimli annesiyle birlikte sosyalleştim...”

G6: “...çiftlik şehirden uzak olmasına rağmen çiftlik sahibi çok iyi bir arkadaştı ve beni büyük bir nezaketle ağırladılar...”

G7: “...çok iyi yerel insanlarla yaşıyorum ve çeşitli konular hakkında konuştuk ve ilginçti...”

G8: “...çiftlikte kalan gönüllüler vardı ve birlikte vakit geçirdik...”

G9: “Türkçe konuşamıyorum bu yüzden yeni insanlarla tanıştığımda çok fazla beden dili kullanıyorum...”

G10: “...gelen misafirlerin her biri çok cana yakındı...bir anda koca bir ailenin parçası oluveriyorsunuz...”

G11: “...olumlu yeni insanlar yeni deneyimler oluşturdu kaldığım süreçte...”

G12: “...burada hayatımın devamında konuşmaya devam edeceğim insanlarla tanıştım...sosyalleşme imkânı veren bir etkinlik ve ortam...farklı hayat hikâyelerimizi anlatıp, daha sonrasında bizi burada buluşturan doğa sevgisi ve permakültür ilgisi

üzerine fikir alışverişi yaptık... sosyalleşme için sağlıklı bir ortam diyebilirim...”

Görüşme esnasında gönüllü turistlere yöneltilen permakültür çiftliklerde yaşadıkları deneyimi sosyalleşme boyutu kapsamında değerlendirmelerine yönelik sorulan soruya verilen cevaplarda en fazla tekrarlanan anlamlı kelimelerin frekans analizi yapılmış ve kelime bulutu oluşturulmuştur. Şekil 4.27’de frekans analizi yapılan kelimeler yer almaktadır.



Şekil 4.27. Sosyalleşme deneyimine yönelik kelime bulutu.

Şekil 4.27’de görüldüğü üzere gönüllü turistlerin sosyalleşme deneyimi kapsamında etkileşim kurdukları bireyler incelendiğinde; diğer gönüllüler, çiftlik sahibi, diğer çiftçiler, yerel halk olduğu tespit edilmiştir.

Tablo 4.30. Kaçış deneyimi.

GÖNÜLLÜLER	GÖNÜLLÜLERİN YANITLARI
G1	Benzersiz bir deneyim, günlük rutinden uzaklaşmak açısından kaçış deneyimi
G2	Şehir hayatından uzak, dinlenme sağlaması açısından kaçış
G3	Günlük rutinden uzaklaşmak, bilinçli ve amaçlı birşeyler üretmek açısından kaçış deneyimi
G4	Günlük rutinden uzaklaşmak, dinlenme sağlaması, temiz havanın rahatlatması, stresten uzaklaşma sağlaması açısından kaçış deneyimi
G5	-
G6	Gerçek hayatı öğretmesi, gıdanın nereden geldiğini öğretmesi açısından kaçış deneyimi
G7	Günlük rutinden uzaklaşmak, yeni deneyimler elde etmek açısından kaçış deneyimi
G8	Günlük rutinden uzaklaşmak, dinlenme sağlaması, iş dışı aktiviteler açısından kaçış deneyimi
G9	Günlük rutinden uzaklaşma, iş dışı aktivite açısından kaçış deneyimi
G10	Günlük rutinden uzaklaşmak açısından kaçış deneyimi

Tablo 4.30. Kaçış deneyimi. (devam)

G11	Doğa ile bütünlük açısından kaçış deneyimi
G12	Dinlenme sağlama, huzur vermesi, keyifli olması açısından kaçış deneyimi

Tablo 4.30’da yer alan gönüllü turistlerin kaçış deneyimi ile ilgili yanıtları incelendiğinde 7 gönüllü günlük rutinden uzaklaşmak, 4 gönüllü dinlenme sağlama, 2 gönüllü iş dışı aktiviteler, 1 gönüllü benzersiz bir deneyim, 1 gönüllü doğa ile bütünlük, 1 gönüllü gerçek hayatı öğretmesi, 1 gönüllü gıdanın nereden geldiğini öğretmesi, 1 gönüllü huzur vermesi, 1 gönüllü keyifli olması, 1 gönüllü stresten uzak olması, 1 gönüllü şehir hayatından uzak olması, 1 gönüllü temiz havanın rahatlatması, 1 gönüllü yeni deneyimler elde etmesi ve 1 gönüllü bilinçli amaçlı birşeyler üretmesi sonucunda kaçış deneyimi yaşadığını ifade etmiştir. Gönüllü turistlerin kaçış deneyimi ile ilgili vermiş olduğu yanıtlar aşağıda yer almaktadır.

G1: “...günlük hayattan sıkıldıysanız kesinlikle çiftçilik deneyimi yaşamınızı tavsiye ederim. Her gün çok benzersiz ve günlük rutinimden tamamen farklı...”

G2: “...çiftlikte yaşamak sanki kendimin farklı bir versiyonunu yaşıyormuşum gibi hissettiriyor...hızlı tempolu bir şehirde yaşadığım için üzerimde çok fazla baskı hissediyorum...ancak bir çiftlikte yaşamak size her gün zaman ayırmanızı ve dinlenmenizi sağlar...”

G3: “Evet harika bir denge... Günlük rutinden tamamen farklı bir deneyim yaşıyor...bilinçli ve amaçlı birşeyler üretmek çok farklı...”

G4: “...benim için çiftlikler her zamanki rutinimden uzakta, temiz bir nefes gibi... günlük hayatın koşuşturmasından tam anlamıyla bir kaçış...”

G5: “...pek çok psikoloğun hastalarına doğada vakit geçirmelerini tavsiye ettiği doğrudur çünkü çok kararlı bir günlük rutinin içinde sıkışıp kalmak bazen hayatın anlamını oluşturabilmektedir...fakat çiftliğe günlük rutinden kaçmak için gittiğimi söyleyemem...”

G6: “Evet. Gerçek hayatın neye benzediğini, bir evi geçindirmek ve masaya ayak basmak için ne gerektiğini hatırlamak için kesinlikle iyi bir deneyim...”

G7: “...aslında rutinden kopmak ve hayattaki yeni deneyimleri keşfetmek inanılmaz derecede ödüllendirici...”

G8: “...hayatın rutinlerinden uzaklaşmak ve biraz dinlenmek iş dışı aktiviteler ile meşgul olmak için ziyaret ettim...”

4.2.4. Gönüllü Turistlerin Tekrar Ziyaret Etme Niyetine Yönelik Değerlendirmeleri İle İlgili Bulgular

Görüşmeye katılım sağlayan gönüllü turistlerin tamamı permakültür çiftlikleri ziyaret etme nedenleri ile ilgili açıklamalar yapmıştır.

Tablo 4.31. Gönüllü turistlerin permakültür çiftlikleri tekrar ziyaret etme niyetleri ve tekrar aynı çiftliği ziyaret etme durumları.

GÖNÜLLÜLER	GÖNÜLLÜLERİN YANITLARI	
	Tekrar Ziyaret Etme Nedenleri	Tekrar Ziyaret Etme Durumu
G1	Doğal çevre, misafirperverlik, arkadaş edinme, farklı kültürler tanıma, organik gıdalar ile yemek yapılması	Evet/aynı çiftlik ve diğer permakültür çiftlikler
G2	Farklı kültürler tanıma, arkadaş edinme, memnuniyet	Evet/aynı çiftlik ve diğer permakültür çiftlikler
G3	Çiftçilik ve yemek pişirme hakkında bilgi edinmek, Türk kültürünü öğrenmek, arkadaş edinme, anlamlı olması, memnuniyet, misafirperverlik	Evet/aynı çiftlik ve diğer permakültür çiftlikler
G4	Misafirperverlik, memnuniyet, ait olma duygusu(aile gibi hissetme), temiz olması, doğal çevre	Evet/aynı çiftlik ve diğer permakültür çiftlikler
G5	Mutlu hissetme, misafirperverlik, memnuniyet	Evet/aynı çiftlik ve diğer permakültür çiftlikler
G6	Misafirperverlik, kendi mülkünü kurmak için daha fazla bilgi öğrenmek, memnuniyet	Evet/aynı çiftlik ve diğer permakültür çiftlikler
G7	Yeni bilgiler öğrenme, memnuniyet, farklı kültürler tanıma, farklı yemekler tatma, misafirperverlik	Evet/aynı çiftlik ve diğer permakültür çiftlikler
G8	Mutlu hissetme	Evet/aynı çiftlik ve diğer permakültür çiftlikler
G9	Yeni yerler keşfetme, farklı kültürler tanıma, arkadaş edinme	Evet/farklı çiftlikler
G10	Ait olma duygusu(aile gibi hissetme), memnuniyet, misafirperverlik	Evet/aynı çiftlik ve diğer permakültür çiftlikler
G11	Daha fazla bilgi edinme, deneyim kazanma	Evet/aynı çiftlik ve diğer permakültür çiftlikler
G12	Farklı deneyimler kazanma, daha fazla bilgi edinme, sistemin nasıl devam ettiğini görmek, memnuniyet	Evet/aynı çiftlik ve permakültür çiftlikler

Tablo 4.31’de görüldüğü üzere 8 gönüllü memnuniyet, 7 gönüllü misafirperverlik, 5 gönüllü daha fazla bilgi öğrenmek, 4 gönüllü farklı kültürler tanıma, 4 gönüllü arkadaş edinme, 2 gönüllü ait olma duygusu, 2 gönüllü farklı deneyimler kazanma, 2 gönüllü mutlu hissetme, 2 gönüllü doğal çevre, 1 gönüllü yeni yerler keşfetmek, 1 gönüllü temiz olması, 1 gönüllü sistemin nasıl devam ettiğini görmek, 1 gönüllü Türk kültürünü öğrenmek, 1 gönüllü anlamlı olması ve 1 gönüllü organik gıdalar olması nedeniyle tekrar permakültür çiftlikleri ve aynı permakültür çiftliğini ziyaret etme niyetinde olduğunu belirtmiştir. Ayrıca 11 gönüllü aynı çiftliği ve diğer permakültür çiftlikleri ziyaret etme niyeti olduğunu ifade ederken 1 gönüllü ise farklı permakültür çiftlikleri ziyaret etme niyetinin olduğunu ifade etmiştir. Bunu nedeni olarak farklı kültürler tanımak ve farklı şehirler görmek olarak belirtmiştir. Gönüllü turistlerin çiftlikleri tekrar ziyaret etme

nedenlerine yönelik vermiş oldukları yanıtlar aşağıda yer almaktadır.

G1: “...permakültür çiftliklerini tekrar ziyaret etmek isterim...ortam güzel, insanlar çok sıcakkanlı ve çiftlikte üretilen bu organik gıdaları kullanarak akşam yemeği pişirebiliyoruz...”

G2: “...daha fazla zamanım olursa tekrar gelmek isterim çünkü buradaki gibi başka bir yer bulabileceğimizi sanmıyorum, 13 gönüllü bir evde yaşıyor, her gün kendi kültürümüzü kendimiz paylaşıyoruz, birlikte çalışıyoruz...”

G3: “...bunu kesinlikle tekrar yapacağım, çiftçilikten yemek pişirmeye, Türk kültürüne kadar birçok yeni şey öğrendim...seyahat etmenin çok daha anlamlı bir yolu gibi hissettiriyor ve ayrıca yeni arkadaşlarla ayrılıyorsunuz...”

G4: “...keşke böyle bir deneyimi tekrar yaşayabilseydim ve hatta aynı çiftliği ziyaret edebilseydim çünkü oradaki insanlar çok nazikti...kendi ailemin arasındaymışım gibi hissetmemi sağladılar ve aramızdaki anlayış ve bağı kolaylaştırdılar...”

G5: “...evet, zaman çizelgem izin verdiğinde çiftlikleri tekrar ziyaret etmek istiyorum... aynı çiftliği tekrar ziyaret etmeyi gerçekten çok isterdim çünkü kendimi fiziksel, duygusal ve ruhsal olarak iyi hissettim...”

G6: “...gelecekte diğer organik çiftlikleri ziyaret etmek ve bir gün kendi mülküne sahip olma umuduyla mümkün olduğunca çok şey öğrenmek isterim...”

G7: “...elbette tekrar yapacağım çünkü yeni şeyler öğrenmeyi ve farklı kültürlerde yeni yemekler denemeyi seviyorum...”

G8: “...tekrar gelmeyi düşünüyorum yaşadığım tecrübe ve katıldığım işler beni mutlu etti...”

G9: “...tekrar yapmak isterim ama gideceğim yeri ve çiftliği değiştirdim çünkü farklı insanlar görececek ve yeni yerler keşfedecektim...”

G10: “...evet, çiftlik deneyimine bir süre daha devam edicem...her ay bir çiftlik ziyaret etmeyi planlıyorum... bu çiftliği tekrar ziyaret etmeyi çok isterdim...artık bir çiftlikten ziyade ailem oldular”.

G11: “...evet hala devam ediyorum permakültür çiftlikleri ziyaret etmeye...daha fazla bilgi edinip öğretmek ve daha fazla deneyim kazanmak için tekrar ziyaret ediyorum...”

G12: “...kesinlikle tekrar bir permakültür çiftliğine ziyarete giderim...mümkünse ilk

Görüşme esnasında gönüllü turistlere yöneltilen permakültür çiftliklerde yaşadıkları sonucunda permakültür çiftlikleri tekrar ziyaret etme niyetlerine yönelik sorulan soruya verilen cevaplarda en fazla tekrarlanan anlamlı kelimelerin frekans analizi yapılmış ve kelime bulutu oluşturulmuştur. Şekil 4.29’da frekans analizi yapılan kelimeler yer almaktadır.



Şekil 4.29’da yer alan gönüllü turistlerin permakültür çiftlikleri tekrar ziyaret etme nedenleri incelendiğinde en büyük vurgu “Memnuniyet” kelimesine olmuştur. İkinci sırada “Misafirperverlik” kelimesi yer almaktadır. Üçüncü sırada ise “Daha Fazla Bilgi Öğrenmek” kelimesi yer almaktadır.

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu bölümde araştırma ile ilgili elde edilen bulgular, literatürde yer alan bilgilerle tartışılarak değerlendirilmiştir. Permakültür çiftliklerdeki gastronomik faaliyetlerin turist deneyimleri açısından değerlendirme ve turistlerin tekrar permakültür çiftlikleri ziyaret etmelerine yönelik elde edilen bulgular hem çiftlik sahiplerinden hem de permakültür çiftlikleri ziyaret eden gönüllü turistlerden elde edilmiştir. Araştırma sonuçlarına çiftlik sahiplerinden ve gönüllü turistler elde edilen bulgular kapsamında ayrı ayrı aşağıda yer verilmiştir. Daha sonra her iki katılımcı grubundan elde edilen sonuçlar genel olarak değerlendirilmiştir. Değerlendirme kapsamında elde edilen sonuçlar beşinci bölümde yer almaktadır.

5.1. ÇİFTLİK SAHİPLERİNE YÖNELİK SONUÇLAR

Çiftlik sahiplerinden alınan bilgiler kapsamında permakültür çiftliklerde sunulan hizmetler, tarımsal üretim, organik ürün satışı, gönüllü turist kabulü, ziyaretçi kabulü (yalnızca konaklama), permakültür eğitim gezileri, orman yürüyüşü, workshop, yiyecek ile konaklama, gezi, ormanda yiyecek arama, restoran hizmeti, çiftlik turu, ekolojik tarım yöntem bilgi paylaşımı, kozmetik ürün yapımı ve çiftlik turu olarak tespit edilmiştir. Bu durumda permakültür çiftliklerde çeşitli faaliyetlerin yer aldığını göstermektedir. Sunulan hizmetler kapsamında organik ürün satış faaliyetlerinin olması ekonomik açıdan önem kazanmaktadır. Çünkü yerel pazarlar çiftçilere sundukları yiyecek çeşitlerini artırma ve turizm aracılığıyla daha geniş kitlelere tanıtma fırsatı sağlamaktadır. Dolayısıyla bu tür yerel ürünleri tanımak isteyen turistler için çekim merkezi haline gelmektedir (Folgado-Fernández vd., 2019). Bu kapsamda permakültür çiftliklerde üretilen gıdaların organik pazarlarda satışının yapılması turistik değer kazanması açısından önem kazanmaktadır. Sunulan hizmetler kapsamında diğer bir önemli sonuç ise permakültür çiftliklerde restoran hizmeti ve workshop etkinliklerinin yer almasıdır. Çünkü permakültür tekniklerinin uygulanması, çiftçilerin gıda ve beslenme ihtiyaçlarını karşılamak için organik ürünler yetiştirme ve fazla olan ürünleri satabilmek için yerel pazarlara olan erişim kapasitesini artırmaktadır (Yadav vd., 2023). Bu durumda permakültür çiftliklerde üretilen organik gıdalar “tarladan sofraya” olarak restoran bölümünde ve workshop etkinliklerinde değerlendirilmektedir. Böylece permakültür çiftlikleri ziyaret eden turistlerin organik gıdaya erişim sağladığı sonucuna ulaşılmıştır. Dolayısıyla bu durum

sürdürülebilir gastronomi için önemli bir temel oluşturmaktadır. Öte yandan son yıllarda ormanlık alanlarda turizm faaliyetleri ve rekreasyona olan ilgi dünya çapında bir artış göstermektedir (Korcz, 2024; Pinchlerová vd., 2023; Zhang vd., 2020). Bu kapsamda permakültür çiftliklerdeki verilen hizmetler dikkat çekmektedir. Turistlerin benzersiz deneyimler yaşamasını sağlayan gastronomi etkinlikleri, turistik bölgelerin tanıtımının sağlanması ve pazarlamasının yapılmasında önemli bir paya sahiptir (Đerčan, Kalenjuk, Bubalo-Živković ve Lukić, 2017: 185). Bu doğrultuda çiftliklerdeki faaliyetlerin gastronomi etkinlikleri olarak değerlendirilmekte ve destinasyonun tanıtımı için önem taşımaktadır. Tüm bu değerlendirmeler kapsamında permakültür çiftliklerde sunulan hizmetler ve faaliyetler hem gastronomi faaliyetlerinin hem de sürdürülebilir gastronomi faaliyetlerinin var olduğu sonucunu ortaya çıkarmıştır.

Çiftlikte yapılan yöresel yiyecek içecek çeşitleri incelendiğinde ise çiftlik sahiplerinin memleketlerinin etkili olduğu ortaya çıkmıştır. Böylece çiftliğe gelen gönüllü turistler yöreye özgü ve Türk kültürüne ait farklı yemek çeşitlerini deneyimleyebilmektedir. Ayrıca, mutfak sanatlarının bireyleri bir araya getirme konusunda önemli bir yeri vardır. Yemek turizminde, şefler, yerel halk ve turistlerle etkileşimler genel olarak yemek masasında gerçekleşmekte ve bu durum kültürlerarası etkileşim ile diyalog kurmayı teşvik etmektedir (Yeboah ve Ashie, 2024). Diğer yandan yöresel yemekler kırsal alanlarda yaşayan yerel halkın kültürünün turistlere tanıtılmasında önemli bir rol oynamaktadır (Apak ve Gürbüz, 2023). Tokmak ve Sever (2018) yapmış oldukları araştırmada kırsal turizm işletmelerinin yerel kaynak kullanımının istenen düzeyde olmadığı sonucuna ulaşmıştır. Akkuş ve Yordam (2019) TaTuTa çiftliklerinde yapmış oldukları araştırmada birçok yerel ürün üretildiğini ve bunların kullanıldığını tespit etmiştir. Bu araştırma kapsamında ise permakültür çiftliklerde yerel tarım ürünlerinin üretildiği fakat bu tarım ürünlerinden yöresel yiyecek içecek kapsamında yeterli düzeyde kullanılmadığı tespit edilmiştir. Dolayısıyla yöresel yiyecek ve içecek çeşitlerine çiftliklerde çok fazla önem gösterilmediği sonucuna ulaşılmıştır. Yöresel yiyecek ve içecekler bir bölgenin mutfak kültürünü gösteren önemli unsurlar arasında yer almaktadır. Son yıllarda turistlerin seyahat etme nedenleri arasında, turistik bölgelerin sahip oldukları mutfak kültürlerini keşfetmek amacı olduğu görülmektedir (Horng ve Tsai, 2012). Bu sebeple yerel ve bölgesel turizm bölgeleri pazarlanırken yemekler göz önünde bulundurulmalıdır (Okumus, Okumus ve McKercher, 2007: 255). Dolayısıyla permakültür çiftliklerde yöresel yiyecek ve içecek çeşitleri yapımına daha fazla önem

verilmesi destinasyonun tanıtımına katkı sağlayabilecektir. Ayrıca yemekler kültürel değişim için önemli bir faktördür (D'Antuona ve Bignami, 2012). Dünyada yapılan keşiflerin kültürlerarasında yaşanan etkileşimi artırdığı, farklı toplumların temas haline geçerek kültürel alışveriş ve bilgi paylaşımını desteklediği bilinmektedir (Karaçeper, 2024: 1976). Bu doğrultuda çiftlikte konaklayan gönüllü turistlerin farklı milliyetlerden oluşması farklı toplumların yemek kültürünün birbiri ile etkileşim halinde olmasına olanak sağlamaktadır. Bu durumda gönüllü turistlerin yiyecek içecek faaliyetlerine katılım sağlaması kültürel etkileşimi ortaya çıkarmaktadır.

Çiftlikte yetiştirilen ürünler incelendiğinde mevsimlik olarak sebze meyve çeşitlerinin yetiştirildiği tespit edilmiştir. Öte yandan bölgesel farklılıkların yetiştirilen ürünlerde etkili olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Çiftliklerde yenilebilir ot ve baharatların olması ve bunların yemeklerde, çeşitli bitki çaylarında kullanılması da gastronomi faaliyetlerini göstermektedir. Bazı ülkelerde uzun zamandır devam eden yenilebilir çiçek tüketimi ve çok fazla çeşitli içeren endemik yenilebilir çiçek türleri yer almaktadır. Ayrıca bu çiçekler protein içeriği ve antioksidan aktiviteye sahip besin özellikleri taşıdığından dolayı mutfakın önemli bir parçası olarak kabul edilmektedir (Mulik, 2024). Kabak çiçeği, hatmi, melisa, hanımeli, gül ve lavanta olarak örnek verilebilir. Diğer yandan otlar besin çeşitliliği açısından sağlıklı beslenmede dikkat çekmektedir. Bu otlar madımak, ısırgan, yemlik, yarpuz; böğürtlen, ahlat ve kızcık gibi meyveler olarak örneklendirilebilir (Kocadağ vd., 2021). Dolayısıyla bu ürünlerin besin olarak yiyecek ve içecek yapımında kullanılması ürün işlem aşamasını göstermektedir. Böylece permakültür çiftliklerde yenilebilir otların kullanılması gastronomi faaliyetleri için önemli bulgular arasında yer almaktadır. Öte yandan çiftliklerdeki işlenmiş ürün çeşitliliğinin olması da gastronomi faaliyetlerinin göstergesi olarak ortaya çıkmaktadır. Yıl içerisinde üretilen fazla gıdalar, kurutma işlemiyle ele alınabilmektedir. Böylece meyve, sebze, baharatlar ve tıbbi bitkiler gibi tarım ürünlerinin kurutulması, gıda yaşam döngüsüne katkı sağlamaktadır (Kokate, 2024). Geleneksel gıda muhafaza şekilleri genel itibarıyla, kurutma işlemi, konserve yapımı, fermantasyon ve diğer yöntemler olarak sıralanmaktadır. Ayrıca bunlara ek olarak meyvelerin kurutulması konserve yapılarak reçel, marmelat ve pekmez olarak işlenmesi de farklı yöntemler arasında yer almaktadır (Saygın ve İlban, 2019). Bu kapsamda tarımsal ürünlerin ve hayvansal gıdaların çeşitli işlem aşamalarından geçerek saklama yöntemleri doğrultusunda hazırlanması permakültür çiftliklerde bir diğer gastronomik faaliyeti göstermektedir. Ayrıca permakültür uygulamalarında temel kural;

bitki hayvan ve insanın bir araya getirilerek sürdürülebilir ve kendi kendine yetebilen üretim sisteminin “mümkün olan en küçük alanda” hayata geçirilmesi olarak ön plana çıkmaktadır (Ecoduirnal, 2017). Bu doğrultuda çiftliklerdeki sebze meyve, tıbbi aromatik bitkiler, hayvansal ürünler, tahıl ve baklagil türlerindeki çeşitlilik biyolojik çeşitlilik ile dışa bağımlılığı azaltıp kendi kendine yeterliliği desteklemektedir. Ayrıca Akkuş ve Yordam (2019)’ın araştırmasında çiftliklerin temel faaliyet kolları değerlendirildiğinde, iki çiftlik özellikle büyükbaş hayvancılıkta, bir çiftlik ise arıcılıkta ön plana çıktığı belirlenmiştir. Böylece çiftliklerdeki faaliyetlerin veya üretim süreçlerinin farklılaştığı sonucu permakültür çiftliklerde farklı gıda çeşitlerinin ortaya çıkması sonucunu desteklemektedir.

Gönüllü turistlerin çiftlikte yiyecek içecek yapımı faaliyetlerine katılımı incelendiğinde aktif olarak gıda işleme süreçlerine katılım sağladıkları tespit edilmiştir. Ayrıca gelen gönüllü turistlerin kendi kültürlerine özgü yiyecek içecek çeşitleri yaptığı sonucuna ulaşılmıştır. Yiyecek içecek hazırlama faaliyetlerine katılım sağlanması, bireyler arası değişimler ile temel mutfak bilgisi, hikâyeleri ve geleneklerin paylaşımını kolaylaştırmaktadır. Ayrıca bu durum hem turistler hem de ev sahipleri için yaşanan deneyimini zenginleştirmektedir (Yeboah ve Ashie, 2024). Bu sayede permakültür çiftliklerde konaklayan gönüllü turistlerin farklı milliyetlerden olması ve kendi kültürlerine özgü yiyecek içecek çeşitlerini yapmaları kültürlerarası etkileşime katkı sağlamaktadır. Böylece gönüllü turistlerin permakültür çiftliklerde öğrenmiş oldukları yeni yemek tariflerini, farklı mutfak kültürünü ve çeşitli pişirme tekniklerini kendi evlerinde uygulaması mutfak kültürünün küresel boyutta tanınmasına önemli katkı sağlamaktadır.

Gönüllü turistlerin permakültür çiftliklerde katılım sağladıkları faaliyetler değerlendirildiğinde ürün yetiştirme, hasat, ürün işleme, yiyecek içecek hazırlama, mutfak işleri, gezi, hayvan bakımı, ot temizleme, çiftlik turu, marangozluk, tarım ile ilgili bilgilendirme, kozmetik ürün yapımı ve doğa yürüyüşleri temalarının var olduğu tespit edilmiştir. Deniz vd. (2018) yapmış oldukları çalışma sonucunda TaTuTa çiftliklerinde turistlerin üretim, toplama, hazırlama, pişirme ve servis aşamalarına katılım sağladıklarını ve bu faaliyetlerin gastronomik bir unsur olduğu sonucuna ulaşmışlardır. Bu doğrultuda araştırma kapsamında gönüllü turistlerin üretim, yetiştirme, toplama, hazırlama, pişirme ve gıda işleme süreçlerine katılım sağlamaları permakültür çiftliklerde gastronomik faaliyetlerin var olduğunu göstermektedir. Ayrıca birçok kimsenin toplu halde el birliği

ile bir bireyin veya bir topluluğun işlerini yapması ve böylece işlerin sıra ile bitirilmesi imece olarak ifade edilmektedir (Türk Dil Kurumu, 2024c). Dolayısıyla bireylerin gönüllü olarak çiftliklerde gastronomik faaliyetlere katılım sağlaması imece usulünün olduğu sonucunu ortaya koymaktadır.

Yöresel ürünlerin ticari açıdan değer kazanması, küresel boyutta pazara açılması ve mülkiyet hakkının korunması ekonomik olarak büyük önem taşımaktadır (Başat-Töre, Sandıkçı ve Çelik, 2017: 65-66). Ahmadova ve Akova (2016) çiftliklerdeki ürünlerin organik pazar, online ve mağazalarda satışının yapıldığını tespit etmiştir. Bu kapsamda permakültür çiftliklerde yöresel ürün satışı incelendiğinde 4 çiftlikte ürün satışı olduğu fakat 2 çiftlikte ürün satışı yapılmadığı tespit edilmiştir. Ayrıca bu satışlar organik pazar, online ve mağazalarda yapılmaktadır. Çiftliklerde satış işlemlerinin yeterli düzeyde olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Yöresel ürünlerin satışı kırsal kalkınma için önem taşımaktadır. Bu doğrultuda çiftliklerde üretilen ürünlerin tanıtım ve pazarlamasının yapılması satış aşaması için önem taşımaktadır. Ayrıca organik gıdalar popülerlik kazanmakta ve zamanla tüketimi artış yaşamaktadır (Gohary vd., 2024). Dolayısıyla permakültür çiftliklerde üretilen ürünlerin organik olması tüketicilerin dikkatini çekmektedir. Bu yüzden çiftliklerde satış pazarlamalarının desteklenmesi tüketicilerin, çiftlik sahiplerinin ve yerel toplumun refahını olumlu yönde etkilemektedir. Son yıllarda yiyecek pazarları popüler turistik yerler haline gelmiştir. Mevsim yiyecekleri ile eğlence pazarları bir destinasyonun ve yerel toplumun özgünlüğünü tanıtmada stratejik bir önem kazanmaktadır (Crespi-Vallbona ve Noguer- Juncà, 2024). Gıda pazarları, yerel gıdaların, geleneksel tarımın ve kırsal topluluğun önemini vurgulamaktadır. Bu pazarlar işletmeleri destekler ve sürdürülebilir tarım uygulamalarına yönelterek ev sahibi ve ziyaretçiler için yarar sağlamaktadır (Sims, 2009). Bu kapsamda permakültür çiftliklerde üretilen ürünlerin pazarda ve online olarak satışının gerçekleştirilmesi yerel ürünlerin tanıtılmasına katkı sağlamaktadır.

Çiftlik sahiplerinin çiftlikte üretilen ürünlerin gastronomik değer taşımaya yönelik algıları incelendiğinde katılımcılardan 6'sı taşıdığını belirtmiştir. 1 katılımcı ise restoran faaliyetleri olmaması nedeniyle taşımadığını ifade etmiştir. Bu durumda çiftlik sahiplerinin çoğunun gastronomi alanı ile ilgili bilgi sahibi olduğu göstermektedir.

Permakültür sürdürülebilir yaşamı benimseyen bir tasarım yaklaşımı olarak ifade edilmektedir (Parlak, 2024: 32). Çiftliklerde permakültür tarımı uygulama nedenleri değerlendirildiğinde sürdürülebilir olması, organik gıda üretimi, toprak kalitesini artırma,

doğayı koruma, kendi kendine yeterliliği sağlama, kültürel değerlerle uyumlu olması ve etik ilkelerinin var olması sonucuna ulaşılmıştır. Bu doğrultuda permakültürün sürdürülebilir olması çiftlikte bu tarım yöntemini tercih etme nedenini desteklenmektedir. Ayrıca çiftlikteki permakültür uygulamaları incelendiğinde malç, kompost, toprak iyileştirme, biyolojik çeşitlilik, mimari yapı, su tasarrufu, ilaçsız tarım, doğadaki malzemeyi kullanma, tuvalet kompostu ve yerleşim yeri düzenlemesinin ön plana çıktığı görülmektedir. Diğer taraftan ekolojik çiftliklerin tasarım sisteminde yer alan pratik uygulamalar, su hasadı, malç (örtüleme), toprak iyileştirme kompost, biyolojik çeşitlilik hayvansal üretim ve işçilik masraflarının azaltılması olarak 5 faktör şeklinde sıralanmaktadır (Fırat, 2021). Bu kapsamda permakültür çiftliklerde kullanılan yöntemlerin bilinçli bir şekilde yapıldığı görülmektedir.

Permakültür çiftliklerde sürdürülebilirlik doğrultusunda uygulanan ilaçsız tarım, ata tohumları, sıfır atık konsepti, toprak iyileştirme, doğadaki ürünleri değerlendirme ve su hasadı kapsamında sürdürülebilir gastronomi faaliyetlerini desteklediği sonucuna ulaşılmıştır. Organik atıklar kompost yapılarak ekolojik bir şekilde toprağı, fiziksel, biyolojik ve kimyasal açıdan desteklemektedir. Bu kapsamda kompost uygulaması sürdürülebilir gıdanın temelini oluşturan toprak için önemli katkı sağlamaktadır (Yavaş ve Pehlivan, 2023). Böylece permakültür çiftliklerde toprak iyileştirme çalışmaları sürdürülebilir gastronominin temelini oluşturmaktadır. Ayrıca ata tohumlarının kullanılması organik gıda üretimi için önem arz etmektedir. Bu doğrultuda permakültür çiftliklerde sürdürülebilir gastronomi faaliyetlerinin olduğu tespit edilmiştir. Sürdürülebilir bir tarım ve gıda sistemi için; tarım-ormancılık, gıda, zararlılar ile mücadele, toprak ve su yönetimi bütünlüğü gerekmektedir (Güneş ve Karakaş, 2022). Ayrıca sürdürülebilirlik yöntemleri arasında, yeşil becerilerin geliştirilmesi odak noktası olarak ortaya çıkmaktadır. Yeşil beceriler; yenilenebilir enerji yönetimi, çevre yönetimi, sürdürülebilir inşaat-mimari, su tasarrufu ve atık yönetimi olarak sürdürülebilirliği teşvik etmek amacıyla gerekli olan çok yönlü yeterlilikleri kapsamaktadır (Hu vd., 2024). Bu kapsamda permakültür çiftliklerde sürdürülebilirlik doğrultusunda yapılan uygulamalar değerlendirildiğinde sürdürülebilir tarım ve gıda sisteminin yer aldığı tespit edilmiştir.

Gastronomi deneyimleri, turistlerin gıda maddelerinin veya mutfak sisteminin tüketimi, hazırlanması ve sunumuna yönelik aktif ve keşfedici kalımını kapsamaktadır (Huang vd., 2023). Ayrıca seyahat eden turistlerin bir bölgede yaşadıkları gastronomik deneyimler, memnuniyet düzeylerinin belirlenmesinde önemli bir unsur olarak ortaya çıkmaktadır

(Santa-Cruz vd., 2019). Bu kapsamda çiftlik sahiplerinin gönüllü turistlerin çiftlikte yaşadıkları deneyimlere yönelik vermiş oldukları yanıtlar doğrultusunda yerel kültür, anlamlılık, katılım, haz, bilgi, sosyalleşme, eğlence ve kaçış deneyimi boyutlarının ön plana çıktığı tespit edilmiştir. Böylece gönüllü turistlerin aktif olarak gastronomik faaliyetlere katılım sağlamaları ve mutfak kültürünü yakından tanıma avantajı sağlamaları seyahatleri esnasında yaşadıkları deneyimin çeşitlenmesinde etkili olmaktadır. Diğer yandan tarım, çevrenin olumlu olarak algılanmasında önemli bir özne olmuştur. Güzel bir peyzaj ve çeşitli faaliyetler olumlu turist algılarını önemli bir faktör olarak yer almaktadır. Olumsuz turist deneyimleri ise çoğunlukla hijyen kalitesinin düşük olması ve ulaşım kaynaklarının yetersizliğinden kaynaklı ortaya çıkmaktadır (Yang vd., 2024). Bu doğrultuda permakültür çiftlikler doğal ortam sağlaması ve çok çeşitli aktiviteler sunması açısından da turist deneyimini olumlu yönde etkilemektedir.

Kaliteli yerel gıdaların üretiminin yapıldığı sürdürülebilir destinasyonda yaşanan olumlu deneyimler turistlerin sadakatini olumlu yönde etkileyebilmektedir. Gıdaya dayalı önerme olasılığı ve gelecekte aynı turistik bölgeyi tekrar ziyaret etme olasılığı turistlerin destinasyonda yaşadıkları deneyimin olumlu olarak değerlendirilmesiyle ilişkilendirilmektedir (Hui vd., 2007). Ayrıca turistik aktiviteler deneyimleriyle birlikte destinasyon deneyimlerinin de bir bölgeyi tekrar ziyaret etme niyetini iyileştirmektedir (Duan ve Wu, 2024). Bu doğrultuda çiftlik sahiplerinin gönüllü turistlerin permakültür çiftlikleri tekrar ziyaret etmesine yönelik vermiş oldukları cevaplar incelendiğinde gönüllü turistlerin tamamının tekrar ziyaret etmek istedikleri tespit edilmiştir. Dolayısıyla permakültür çiftliklerde ata tohumlarının, yerel yemeklerin ve sürdürülebilir faaliyetlerin yer alması yaşanan deneyimleri olumlu yönde etkileyerek tekrar ziyaret etme niyetinin ortaya çıkmasına olanak sağladığı sonucu ortaya çıkmaktadır. Tekrar ziyaret etme nedenlerine yönelik görüşleri incelendiğinde ise arkadaşlık bağı, toprak, memnuniyet, doğal çevre, bilgi öğrenme, ait olma duygusu, misafirperverlik, dinlenme, stresten uzaklaşma ve ulaşım kolaylığı temalarının ortaya çıktığı sonucuna ulaşılmıştır. Bu kapsamda turistlerin ziyaret ettiği bir destinasyondan memnun kalarak yeniden görme isteği tekrar ziyaret etme niyetini kavramını ortaya çıkarmaktadır. Ayrıca daha önce gittikleri bir destinasyona tekrardan giderek beğenmeme olanağını azaltma; aynı kişilerle karşılaşma, aynı mekâna duygusal anlamda bağlanma, daha detaylı olarak gezme, keşfetme ve yaşadığı tecrübeleri diğer insanlara aktarma gibi çeşitli faktörler turistlerin aynı bölgeyi tekrar ziyaret etmelerinde etkili olmaktadır (Çetin ve Şahin-Perçin, 2021).

Böylece araştırma sonucunda ortaya çıkan permakültür çiftlikleri tekrar ziyaret etme nedenleri ilgili literatür ile benzerlik göstermektedir.

Araştırmanın çiftlik sahiplerine yönelik genel sonucu, permakültür çiftliklerde üretim, yetiştirme, toplama, hazırlama, pişirme, işlem ve satış sürecinin olması gastronomik faaliyetleri oluşturmaktadır. Deniz vd. (2018) yapmış oldukları çalışma sonucunda TaTuTa çiftliklerinde turistlerin üretim, toplama, hazırlama, pişirme ve servis aşamalarının gastronomik faaliyetleri oluşturması araştırma sonucunu desteklemektedir. Dolayısıyla bu faaliyetlere konaklayan gönüllü turistlerin aktif olarak katılım sağlaması farklı milliyetten bireylerin bir arada olması ile kültürel etkileşimi, gönüllü olarak çiftlik işlerine yardımcı olması ile imece usulünü ortaya çıkardığı tespit edilmiştir. Ayrıca permakültür çiftliklerde hayvansal ürün ve gıda çeşitlerinin artırılması ile biyolojik çeşitliliğin oluşturulmasının dışa olan bağımlılığı azaltarak kendi kendine yeterliliği sağladığı sonucuna ulaşılmıştır. Diğer bir önemli sonuç ise çiftliklerdeki sürdürülebilirlik kapsamında yapılan ilaçsız tarım ile organik gıda üretimi, ata tohumlarının kullanılması ve sıfır atık uygulamaları sürdürülebilir gastronomi açısından önemli bir potansiyel oluşturmaktadır. Öte yandan çiftlikte konaklayan gönüllü turistlerin yaşadıkları deneyim boyutlarının; yerel kültür, anlamlılık, katılım, haz, bilgi, sosyalleşme, eğlence ve kaçış olarak ön plana çıktığı tespit edilmiştir. Ayrıca gönüllü turistlerin çiftlikte yaşadıkları deneyimlerin tekrar ziyaret etme niyetine olumlu yönde etkilediği sonucuna varılmıştır.

5.2. GÖNÜLLÜ TURİSTLERE YÖNELİK SONUÇLAR

Permakültür çiftliklerde konaklayan gönüllü turistlerden alınan bilgiler kapsamında permakültür çiftlikleri ziyaret etme nedenleri incelendiğinde, permakültür çiftçiliğini öğrenmek ve deneyimlemek, sürdürülebilir ve organik tarımı öğrenmek, yeni kültürler tanımak, arkadaş edinmek, doğada vakit geçirmek, doğayla uyumlu yaşamı anlamak, organik gıda üretimi, permakültürü tanıtmak ve topluluğun parçası olmak temalarından oluştuğu tespit edilmiştir. Harman (2014) bağımsız olarak seyahat eden yerli turistlere yönelik yapmış olduğu çalışma sonucunda seyahat motivasyonlarını; diğer kültürleri tanıma, yeteneklerini sergileme, kişisel gelişim, sosyalleşme, deneyim yaşama ve rahatlama boyutları altında değerlendirilebileceğini tespit etmiştir. Bu kapsamda araştırma sonunca ortaya çıkan temalar ile bağımsız olarak seyahat eden yerli turistlerin motivasyonları ile benzerlik göstermektedir. Ayrıca permakültür gönüllülerinin gönüllülük motivasyonları manevi tatmin, kültürel tatmin ve kişisel tatmin boyutları

altında toplanmaktadır (Cicik, 2019). Bu doğrultuda permakültür çiftlikleri ziyaret etme nedenleri gönüllülük motivasyonlarında yer alan kültürel tatmin, manevi tatmin ve kişisel tatmin boyutlarıyla da benzerlik gösterdiği görülmektedir. Öte yandan araştırma sonucuna ortaya çıkan organik gıda, sürdürülebilirlik, permakültürü tanıtmaya ve doğayla uyumlu yaşamı anlama temaları değişmekte olan turist tercihlerini de ön plana çıkarmaktadır. Çünkü son yıllarda yaşanan olumsuz durumlar örneğin pandemi süreci ve çeşitli hastalıklar bireyleri doğal olana yönlendirmektedir. Dolayısıyla permakültür çiftlikler sürdürülebilir gastronomi açısından önem taşımaktadır.

Gönüllü turistlerin çiftlikte katılım sağladığı faaliyetler incelendiğinde hayvan bakımı, hasat, ürün işleme, ürün yetiştirme, bahçe işleri, yabancı ot temizliği, yiyecek içecek yapımı, kompost hazırlama, ekim yatakları hazırlama, esans üretimi, gezi, gölet inşa etme, marangozluk işleri ve ürün paketleme deneyimi boyutları ön plana çıkmaktadır. Bu kapsamda gönüllü turistlerin vermiş oldukları yanıtlar ve çiftlik sahiplerinin vermiş oldukları yanıtlar birbirini desteklemektedir. Gönüllü turistlerin katılım sağladıkları faaliyetlerin mevsime göre farklılık göstermesi çiftlikteki işlerin çeşitliliğini artırdığını göstermektedir. Bu durumda bireylerin farklı aktivitelere katılım sağmasına olanak tanınmaktadır. Deniz vd., (2018) araştırma sonucunda misafirlerin doğrudan kırsal hayata katılım sağladıklarını tespit etmiştir. Ayrıca çiftliklerde yetiştirilen ürünlerin toplanması, hazırlanması, pişirilmesi ve işlem aşamalarında yer almalarının misafirlere gastronomik bir deneyim sunduğu sonucuna ulaşmıştır. Dolayısıyla araştırmanın bir diğer önemli sonucu gönüllü turistlerin ürün yetiştirme/ekim, yiyecek içecek hazırlama, gıda işleme, gıda paketleme ve üretim faaliyetlerine katılım sağlamaları permakültür çiftliklerdeki gastronomik faaliyetlerin gerçekleşmesi açısından çok büyük katkı sağlamaktadır. Öte yandan gönüllü olarak çiftlik sahiplerine yardımcı olmaları imece usulünün yer aldığını göstermektedir. Anadolu coğrafyasının önemli kültürlerinden biri olan “imece kültürü”, kırsal yerleşim yerlerinin günlük ihtiyaçları için toplu olarak iş yapma bilincini ve dayanışma oluşturmayı zorunlu hale getirirken sosyal anlamda sürdürülebilirliğin parçası olarak meydana gelmektedir (Kara, 2016). Dolayısıyla imece usulü permakültür çiftlikler için önem taşımaktadır. Gönüllü turistlerin katılım sağladıkları faaliyetler ile çiftliklerde yetiştirme, hasat, işlem ve paketleme işlerine yardımcı oldukları yiyecek içecek çeşitleri incelendiğinde ise çiftlik sahiplerinin vermiş oldukları yanıtlar ile gönüllü turistlerin verdikleri yanıtlar birbirini desteklemektedir. Bu da permakültür çiftliklerde gastronomi ve sürdürülebilir gastronomi faaliyetlerinin olduğu sonucunu ortaya koymaktadır.

Turistler turizm ürünlerini deneyimlerken (tüketirken) öncelik olarak haz duygusunu aramaktadır (Kim ve Ritchie, 2014). Bu kapsamda gönüllü turistlerin haz deneyimi yaşamalarında etkili olan faktörler incelendiğinde, faaliyetlere katılım sağlamak, gıda işleme süreci, toprak ile uğraşmak, doğada olmak, çiftçilik ile ilgili bilgiler öğrenmek, çiftlikteki süreç, doğal sistemi görmek, emek vermek, farklı kültürlerle tanışmak, gıdaların nereden geldiğini öğrenmek, hayvanlara bakmak, sağlıklı hissetmek, psikolojik olarak iyi hissettirmesi, gönüllülük esas olması ve sürdürülebilir olması sonucunda haz duygusu yaşadıkları tespit edilmiştir. Sonuç olarak gönüllü turistlerin permakültür çiftliklerinde farklı nedenlerden dolayı haz duygusu yaşadıkları ortaya çıkmıştır. Ayrıca doğal ortamda bulunmaları haz duygusunu yani keyif almalarını olumlu yönde etkilediği sonucuna varılmıştır.

Destinasyonlarda yerel yiyecek ve içecek çeşitlerini tüketmek, yerel kültürü deneyimlemek anlamına gelmektedir (Wijaya vd., 2013). Bu kapsamda gönüllü turistlerin yerel kültür deneyimi kapsamında vermiş oldukları yanıtlar incelendiğinde çoğunluğunun çiftlikte yetişen ürünlerin ve hazırlanan yiyecek içeceklerin yerel kültürü yansıttığını belirttikleri sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca yerel kültürü yansıtan yiyecek ve içeceklere yabancı bireyler açısından daha fazla ilgi gösterildiği tespit edilmiştir. Dolayısıyla kültürel etkileşim açısından yerel kültürü yansıtan ürünlerin çiftliklerde kullanılması önem arz etmektedir. Öte yandan yerel kültürü keşfetmek ve yöre halkı ile iletişim kurmak ziyaretçiler için önemli motivasyon kaynakları arasında yer almaktadır (Coudounaris ve Stapit, 2017: 1086). Bu bağlamda permakültür çiftliklerinde yerel kültürü yansıtan ürünleri kullanımı, gönüllü turistlerin yerel kültür deneyimini yönde etkilediği sonucu ortaya çıkmıştır.

Anlamlılık deneyimi, bireylerin kendilerini tanımaları, gezileri esnasında kendileri ile ilgili birşeyler öğrenmeleri ve kişisel olarak gelişimlerine katkı sağlamaları açısından önemli bir boyut olarak değerlendirilmektedir (Ülker-Demirel, 2020). Bu kapsamda gönüllü turistlerin anlamlılık deneyimi kapsamında vermiş oldukları yanıtlar incelendiğinde; doğada vakit geçirme, bilgi öğrenmek, çiftlik işlerine katılım sağlamak, farklı insanlarla tanışmak, besleyici yemekler hazırlama, yerel kültür, çevre ve doğa bilinci, çevre yönetimi, çiftlik hayvanları, dinlenme, emek verilmesi, ev sahibinin ilgisi, farklı bitki çeşitleri görmek, fiziksel aktivite, iş birliği, kendi kendine yeterlilik, kültürel mirası koruma, permakültürle ilgili bilgi sahibi olmak, sürdürülebilir yaşamı öğrenmek, şehirden uzaklaşmak, toprakla vakit geçirmek ve yeni bir deneyim yaşama temaları

sonucunda yaşadıkları deneyimin anlamlı olduğu sonucu ortaya çıkmıştır. Dolayısıyla bireylerin permakültür çiftliklerde gastronomi faaliyetlerine katılım sağlamaları, bahçe işleri yapmaları ve hayvanlar ile ilgilenmeleri onlara bilgi açısından katkı sağlarken anlamlı bir deneyim yaşamalarına yol açtığı tespit edilmiştir. Öte yandan anlamlılık deneyimi, bireylerin değerli ve önemli birşeyler yaptıklarını hissetleri ile ilgili bir duygu olarak yer almaktadır (Wilson ve Harris, 2006). Bu kapsamda gönüllü turistlerin çiftliklerde uzun süre emek vermesi sonucunda ürün elde etmesi anlamlılık deneyiminin oluşmasını desteklediği görülmektedir.

Katılım, turistlerin bir faaliyete ne derecede ilgi gösterdiği ve faaliyetlerin duygusal tepkilerini nasıl uyandırdığıyla ilgili bir deneyim boyutudur (Gürsoy ve Gavcar, 2003). Gönüllü turistlerin permakültür çiftliklerde katılım sağlamaları sonucunda keyif aldıkları ve almadıkları yönler tespit edilmiştir. Araştırma kapsamında gönüllü turistlerin katılım deneyimi sonucunda keyif aldıkları faaliyetler hayvan bakımı, hasat, tüm faaliyetler, ekim yapma, ürün işleme, yemek pişirme, gıda işleme, temizlik yapma ve gezi faaliyetleri temaları ortaya çıkmıştır. Bu durumda gönüllü turistlerin özellikle gastronomik faaliyetler kapsamında üretim, yetiştirme, gıda işleme ve yemek pişirme aktivitelerinden keyif aldıkları sonucuna ulaşılmıştır. Gönüllü turistlerin katılım deneyimi sonucunda keyif almadıkları faaliyetler ise, yabani ot temizliği, sıcak havada çalışma, temizliğin yetersiz olması, işlerin uzun zaman alması ve erken saatte çalışma temalarından oluşmaktadır. Dolayısıyla gönüllü turistlerin keyif aldıkları ve almadıkları işler kişilik özelliklerine göre farklılık göstermektedir. Çiftlik sahiplerinin vermiş oldukları yanıtlar ile bu durum desteklenmektedir.

Gönüllü turistlerin yeni bilgi deneyimi boyutu kapsamında permakültür çiftliklerde elde ettikleri kazanımlar incelendiğinde; permakültür çiftçiliği, çiftçilikle ilgili deneyim, yemek yapımı, hayvan bakımı, sürdürülebilirlik, kompost hazırlama, tarım uygulamaları, Türk mutfağı, hasat, bahçe işleri, çevresel süreçler, doğaya yönelik çözümler, doğayla bağlantı kurma, ekim, ekosistem, mahsüllerin korunması, organik tarım, sabırlı olmak ve yerel ürünler ile ilgili bilgiler kapsamında bilgiye erişim sağladıkları tespit edilmiştir. Bilgi deneyimi, turistlerin eğitimini ve öğrenmesini kapsayan bilişsel bir yön olarak ortaya çıkmaktadır (Morgan ve Xu, 2013). Öte yandan vermiş oldukları yanıtlar incelendiğinde gönüllü turistlerin çiftlikte öğrendikleri bilgileri günlük yaşamda kullanmaları dikkat çekmektedir. Örneğin bazı yabancı gönüllü turistler kendi ülkelerine döndüklerinde permakültür çiftliklerde öğrendikleri yiyecek ve içecekleri üreterek

satışını gerçekleştirmiştir. Dolayısıyla bazı turistlerin, seyahatleri esnasında öğrendikleri yeni tarifleri, pişirme tekniklerini ve yemeklerle ilgili gelenek görenekleri evlerine döndüklerinde kullanmaları mutfak kültürünün küreselleşmesine katkı sağlamaktadır (Yeboah ve Ashie, 2024). Bu nedenle gönüllü turistlerin yaşadıkları bilgi deneyimi yiyecek ve içecekler kapsamında yerel kültürün tanıtılması açısından ön plana çıkmaktadır.

Bireylerin eğlence olarak isimlendirdikleri deneyimler, genel olarak bir gösteriyi izlerken, müzik dinlerken veya kitap okurken hissettiği ve pasif olarak özümstedikleri deneyimleri kapsamaktadır (Oh vd., 2007). Bu kapsamda gönüllü turistlerin eğlence deneyimi yaşamalarında etkili olan temaların, etkinlikler, doğayı seyretmek, hayvanlarla ilgilenmek, işlerin iyi organize edilmesi, yerel yemekler tatmak, açık hava, bireyler arasındaki uyum, toprak ile uğraşmak, müzik dinlemek, meditasyon yapmak ve farklı kültürden insanlar ile tanışma sonucunda ortaya çıktığı tespit edilmiştir. Dolayısıyla literatürde yer aldığı gibi gönüllü turistlerin pasif olarak katılım sağladıkları etkinliklerden eğlence deneyimi yaşadığı sonucuna ulaşılmıştır.

Sosyalleşme deneyimi bireylerin arkadaşlarıyla sosyal bağlarını geliştirmelerini ve yerel halktan insanlar ile arkadaşlıklar kurmasını sağlayan önemli bir deneyimi kapsamaktadır (Chandralal ve Valenzuela, 2015: 304). Bu kapsamda permakültür çiftliklerde TaTuTa projesi ile aynı anda çok fazla gönüllü turistlerin bir arada kalması sosyalleşme deneyimi açısından önemli katkı sağladığı tespit edilmiştir. Öte yandan gönüllü turistler çiftlikten ayrıldıktan sonra da iletişimlerinin devam ettiği tespit edilmiştir. Ayrıca gönüllü turistlerin verdikleri cevaplar doğrultusunda permakültür çiftliklerde yer alan faaliyetlere katılım sağlamanın uyum içerisinde çalışmak ve bilgi alışverişi kapsamında sosyalleşme deneyimini geliştirdiği sonucuna ulaşılmıştır. Dolayısıyla sosyalleşme deneyimi sonucunda gönüllü turistler yeni kültürler öğrenme, arkadaş edinme, yerel kültürü tanıma ve dil öğrenme avantajı sağlamaktadır. Böylece kültürel etkileşim sağlanmaktadır.

Kaçış deneyimi boyutu, bireylerin yaşamın tekdüzeliğinden uzaklaştığını hissettirmektedir (Thanh ve Kirova, 2018). Gönüllü turistlerin permakültür çiftliklerdeki yaşadıkları deneyimler kapsamında değerlendirdiği kaçış deneyimi boyutu incelendiğinde çoğunluğunun kaçış deneyimi yaşadığı tespit edilmiştir. Gönüllü turistlerin kaçış deneyimi yaşamalarında etkili olan temalar incelendiğinde; günlük rutinden uzaklaşmak, dinlenme sağlama, iş dışı aktiviteler, benzersiz bir deneyim, doğa ile bütünlük, gıdanın nereden geldiğini öğretmesi, stresten uzak olması, şehir hayatından

uzak olması ve yeni deneyimler elde etmesi temalarının ön plana çıktığı tespit edilmiştir. Literatürde yer alan kaçış deneyimi tanımları doğrultusunda permakültür çiftliklerde gönüllü turistlerin kaçış deneyimi yaşadıkları sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca permakültür çiftliklerin doğa ile iç içe olması ve farklı deneyimler yaşatması kaçış deneyimi açısından önemli bir alt yapı oluşturduğu görülmektedir.

Permakültür gönüllü turistlerinin tekrar ziyaret etme niyetleri incelendiğinde tamamının yeniden permakültür çiftlikleri ziyaret etmek istedikleri sonucuna ulaşılmıştır. Bu kapsamda ziyaret etme niyetlerinin permakültür çiftliklerde yüksek olduğu tespit edilmiştir. Turizm sektöründe rekabetin artması nedeniyle turistlerin memnuniyet düzeyi, tekrar ziyaret etme niyeti ve davranışı, destinasyonlarda ve doğal alanların sürdürülebilir kalkınmasında önemli rol oynamaktadır (Lin, 2024). Dolayısıyla permakültür çiftliklerde gönüllü turistlerin tekrar ziyaret etme niyetlerinin olumlu olması rekabet avantajı sağlamaktadır. Öte yandan tekrar ziyaret etme nedenleri değerlendirildiğinde; memnuniyet, misafirperverlik, daha fazla bilgi öğrenmek, farklı kültürler tanıma, arkadaş edinme, ait olma duygusu, farklı deneyimler kazanma, mutlu hissetme, doğal çevre, yeni yerler keşfetmek, temiz olması, sistemin nasıl devam ettiğini görmek, Türk kültürünü öğrenmek, anlamlı olması ve organik gıdalar boyutları ortaya çıkmıştır. Cicik (2019) permakültür gönüllülerinin motivasyonlarının tekrar ziyaret etme niyetine olumlu etki etkilediğini bulgulamıştır. Permakültür gönüllülerinin gönüllülük motivasyonları ise kültürel tatmin, kişisel tatmin ve manevi tatmin başlıkları olarak sıralanmaktadır. Bu kapsamda araştırmanın sonuçları kapsamında ortaya çıkan tekrar ziyaret etme nedenleri permakültür gönüllülük motivasyonları ile örtüşmektedir. Acharya vd. (2023) yapmış oldukları çalışmada seyahat memnuniyetinin ve destinasyon memnuniyetinin doğrudan ve dolaylı olarak tekrar ziyaret etme niyeti üzerinde olumlu etkileri olduğu sonucuna ulaşmıştır. Dolayısıyla permakültür çiftliklerde konaklayan gönüllü turistlerin memnuniyet dereceleri tekrar ziyaret etme niyeti açısından büyük önem taşımaktadır.

Araştırmanın permakültür çiftliklerde konaklayan gönüllü turistlere yönelik genel sonucu; gönüllü turistlerin üretim, yetiştirme, hasat, hazırlama, pişirme ve işlem aşamalarına katılım sağladıkları tespit edilmiştir. Bu kapsamda permakültür çiftliklerdeki gastronomik faaliyetler gönüllü turistler için büyük önem taşımaktadır. Ayrıca gönüllü turistlerin farklı milliyetlerden olması gastronomik açıdan çeşitli yiyecek içecek tariflerinin kültürel etkileşim kapsamında mutfak kültürüne katkı sağladığı sonucuna ulaşılmıştır. Gönüllü turistlerin permakültür çiftliklerde gastronomi faaliyetlerine katılım

sağlaması sonucunda ise yerel kültür, katılım, anlamlılık, haz, bilgi, sosyalleşme, eğlence ve kaçış deneyimi boyutlarının ön plana çıktığı tespit edilmiştir. Bu kapsamda permakültür çiftlikler farklı turist deneyimlerinin yaşanmasında etkili olmaktadır. Diğer bir önemli sonuç ise permakültür çiftliklerin sürdürülebilir olması, organik gıda üretimi yapması ve deneyim elde etmek gönüllü turistlerin bu çiftlikleri tercih etmesinde etkili faktörler olarak tespit edilmiştir. Dolayısıyla turist tercihleri kapsamında sürdürülebilir gastronominin önemli bir etken olduğu görülmektedir. Ayrıca permakültür çiftliklerin sürdürülebilir gastronomi turizmi açısından değerli bir potansiyel oluşturduğu sonucu ortaya çıkmaktadır.

Araştırmanın genel sonuçlarında hem çiftlik sahipleri hem de gönüllülerden elde edilen bulgular kapsamında permakültür çiftliklerde üretim, yetiştirme, toplama, hazırlama, pişirme, işlem ve satış faaliyetlerinin yer alması sonucu gastronomik bir sürecin var olduğu ortaya çıkmıştır. Bu sonuç Deniz vd, (2018) çalışmasının sonuçlarıyla benzerlik göstermektedir. Hem çiftlik sahipleri hem de gönüllülerden elde edilen bulgulara bağlı olarak elde edilen sonuçlar doğrultusunda ulaşılan bir diğer genel sonuç ise gönüllü turistlerin gastronomik faaliyetler kapsamında permakültür çiftliklerde olumlu deneyimler yaşadığı ve bu deneyimlerin tekrar ziyaret etme niyetine olumlu katkı sağladığıdır. Bu sonuç ise Yıldırım (2018)'ın yapmış olduğu çalışmanın sonuçlarıyla benzerlik göstermektedir. Ayrıca çiftliklerdeki sürdürülebilirlik faaliyetleri sonucunda organik gıda üretiminin sürdürülebilir gastronomi için önemli bir potansiyel oluşturduğu sonucunu ortaya çıkarmıştır.

5.3. ÖNERİLER

Araştırma kapsamında elde edilen sonuçlarla bağlantılı olarak geliştirilen sektöre ve araştırmacılara yönelik öneriler aşağıda sıralanmaktadır.

Sektöre Yönelik Öneriler

- Çiftlik sahipleri tarafından permakültür çiftliklerde sunulan hizmetler kapsamında; ürün toplama faaliyetleri, üretici ziyaretleri, gastronomi turları, yöresel pazar ziyaretleri ve yemek kursları olarak çeşitli gastronomi etkinlikleri hazırlanabilir.
- Çiftlikler kırsal alanlarda bulunmaları nedeniyle kırsal turizm, ekoturizm faaliyetleri için önemli kaynak oluşturan bir alt yapıya sahiptirler. Bu turizm çeşitlerinin geliştirilmesi için yatırım yapılabilir.

- Çiftliklerin çoğunluğu şehir dışında yer almaktadır. Bu nedenle bazı çiftlikler ulaşım sağlama konusunda yetersiz kalmaktadır. Bu kapsamda yerel yönetimlerle iş birliği yapılarak çiftlik yollarının düzeltilmesi ve ulaşım araçlarının çiftliklere kadar sürmesi konusunda düzenlemeler yapılabilir.
- Permakültür çiftlikler mahsul üretimi ve organik gıda üretimi için büyük önem taşımaktadır. Bu organik mahsuller ve işlenmiş gıdalar yöresel restoranlarda değerlendirilebilir. Ekolojik restoranlar oluşturulabilir.
- Turistlerin çiftliklerle doğrudan iletişim kurabilmeleri ve çiftliklerin tanıtımının yapılabilmesi için çiftliklere ait web siteleri düzenlenebilir ve online olarak sosyal medyada aktif kullanıma açılabilir.
- Permakültür çiftliklerin özellikle gönüllü turist kabulü yaptığı ve turizm faaliyetleri kapsamında ziyaretçi/turist kabulünün az olduğu tespit edilmiştir. Dolayısıyla bu çiftliklerde turizm faaliyetleri geliştirilerek ekolojik özelliklerini kaybetmeden turizme açık alanlar haline getirilebilir. Böylece çiftlikler ve yerel halk turizm faaliyetleri ile daha fazla ekonomik kazanç elde edebilir.
- Çiftlikte üretilen ürünlerin, yerel paydaşların desteği ile tanıtım ve pazarlama faaliyetleri gerçekleştirilebilir.
- Permakültür çiftlikler sürdürülebilir gastronomi kapsamında geliştirilerek yerel yemek kültürü ile ön plan çıkarılabilir.
- Türkiye'de TaTuTa projesine bağlı 12 adet permakültür çiftlik bulunmaktadır. Bu kapsamda çiftlik sayısının çok kısıtlı olduğu görülmektedir. Dolayısıyla yerel paydaşlar ve kamu kurumları tarafından desteklenerek permakültür tarıma yönelik eğitim çalışmaları düzenlenebilir.
- Kırsal destinasyonlar iyi yönetilirse birden fazla çekici, "otantik" ve unutulmaz turist deneyimine olanak tanıyan benzersiz kaynak sunmaktadır (Lane ve Kastenholz, 2015). Ayrıca kırsal alanlar, sürdürülebilir yerel kalkınmaya uyum sağlarken, turistlere hitap eden çekici turist deneyimlerinin planlanması ve pazarlanmasında kullanılabilecek uyaranlar açısından zengin yerel kaynakları içermektedir (Agapito, 2014). Bu kapsamda permakültür çiftlikler turizm paydaşları, kamu kurum ve kuruluşları ve sivil toplum kuruluşları tarafından desteklenerek alternatif turizm destinasyonları olarak turizm sektörüne kazandırılabilir. Ayrıca yerel kültürü yansıtan ürünlere ağırlık verilerek "otantik" ve unutulmaz turizm deneyimi açısından kaynak oluşturulabilir.

Araştırmacılara Yönelik Öneriler

- Araştırmacılara yönelik ise gelecekte yapılacak çalışmalarda permakültür çiftliklere gelen gönüllülerin turist tipolojisi incelenebilir. Böylece gelen turistlerin tipolojileri ortaya çıkarılarak bireysel özelliklerine yönelik olarak hizmet kalitesi yönetilebilir.
- Permakültür çiftliklerde gıda işlem süreçleri incelenebilir. Bu kapsamda geleneksel ve modern gıda işlem süreçleri tespit edilebilir.
- Permakültür çiftliklerde daha uzun zaman aralığında yabancı ve yerli turistlerin yaşadıkları deneyimler karşılaştırmalı olarak nicel araştırma yönetimi şeklinde çalışılabilir. Böylece yabancı ve yerli turistlerin arasındaki benzerlik ve farklılıklar tespit edilebilir. Ayrıca nicel olarak çalışılması farklı boyutların ortaya çıkmasına olanak sağlayabilir.
- Kırsal turizm kapsamında permakültür çiftlikler il bazlı olarak değerlendirilerek turizm sektöründe daha aktif olması açısından öneriler geliştirilebilir.
- Ek olarak bu araştırma permakültür çiftlikler kapsamında kırsal alanlarda sürdürülebilir gastronomi turizminin önemini vurgulamaktadır. Sürdürülebilir gıda uygulamaları temel alınarak “otantik mutfak deneyimleri” yaratılabilir. Bu kapsamda sıfır atık uygulamaları veya sürdürülebilir gastronomi kapsamında permakültür çiftliklerinde araştırmalar yapılabilir.

6. KAYNAKLAR

- Abadi, A., ve Khakzand, M. (2022). Extracting the qualitative dimensions of agritourism for the sustainable development of Charqoli village in Iran: The promotion of vernacular entrepreneurship and environment-oriented preservation perspectives. *Environment, Development and Sustainability*, 24(11), 12609-12671.
- Acharya, S., Mekker, M., ve De Vos, J. (2023). Linking travel behavior and tourism literature: Investigating the impacts of travel satisfaction on destination satisfaction and revisit intention. *Transportation research interdisciplinary perspectives*, 17, 100745.
- Agapito, D., Valle, P., ve Mendes, J. (2014). The sensory dimension of tourist experiences: Capturing meaningful sensory-informed themes in Southwest Portugal. *Tourism Management*, 42, 224-237.
- Ahmadova, S., ve Akova, O. (2016). Türkiye’de organik ekoturizm çiftlikleri üzerine bir araştırma. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 6(1) 14-29.
- Aho, S. K. (2001). Towards a general theory of touristic experiences: Modelling experience process in tourism. *Tourism Review*, 56(3/4), 33-37.
- Akbaba, A. ve Serçeoğlu, N. (2022). *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*. Detay Yayıncılık.
- Akdağ, G., ve Üzülmmez, M. (2017). Sürdürülebilir gastronomi turizmi kapsamında otantik yiyeceklere yönelik bir inceleme. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(Özel Sayı 2), 301-309.
- Akduman Derman, E. (2022). *Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Türkiye’de Permakültür Uygulamaları*. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.
- Akgöl, Y. (2012). *Gastronomi Turizmi ve Türkiye’yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi*. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
- Akın, A., Akın, A., Baş, M., ve Karakan, H. İ. (2021). Pandemi döneminde TaTuTa çiftliklerinin uyguladığı stratejiler. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(3), 1896–1911.

- Akkuş, G., ve Yordam, S. (2019). Kastamonu’da faaliyet gösteren tatuta çiftliklerinin gastronomik faaliyetlerinin incelenmesi. *In Ganud international conference on gastronomy, nutrition and dietetics*, 409-415.
- Akşit Aşık, N. (2016). Gazipaşa’nın tarım turizmi (agroturizm) potansiyelinin değerlendirilmesi: Swot analizi. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 9(42) 1942-1953.
- Albayrak, A. N. (2021). *Gıda Saklama Yöntemlerinde Farklılıkların Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma: Afyonkarahisar Örneği*. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar.
- Aldemir, T. (2022). *Güncel Gastronomi Trendleri*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Alimentarium(2024). *Techniques for gathering food*, <https://www.alimentarium.org/en/fact-sheet/techniques-gathering-food> adresinde 20 Şubat 2024 tarihinde alınmıştır.
- Altinel, H. (2009). *Gastronomide Menü Yönetimi*. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Altinel, H. (2011). *Menü yönetimi ve menü planlama*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Altunses, F. (2024). *Gaziantep İlinde Tarımsal Üretim İçerisinde Hayvancılığın Yeri*. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Mustafa Kemal Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Hatay.
- Andersson, T. D. (2007). The tourist in the experience economy. *Scandinavian journal of hospitality and tourism*, 7(1), 46-58.
- Ankara Üniversitesi (2024). Yiyecek ve İçecek Servisi Ders Notları. <https://acikders.ankara.edu.tr/course/view.php?id=4252> adresinden 10 Haziran 2024 tarihinde alınmıştır.
- Apak, Ö. C., ve Gürbüz, A. (2023). The effect of local food consumption of domestic tourists on sustainable tourism. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 71, 103192.
- Ar, H., ve Uğuz, S. Ç. (2014). Sürdürülebilir Turizm Çerçevesinde Gönüllü Turizmi ve Permakültür İlişkisi: Permakültür Çiftlik ve Köy Uygulamaları. VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi, 222-232.

- Arnould, E. J., ve Price, L. L. (1993). River magic: Extraordinary experience and the extended service encounter. *Journal of consumer Research*, 20(1), 24-45.
- Artuğer, S., Özkoç, A. G., ve Kendir, H. (2013). Ta-Tu-Ta (tarım-turizm-takas) çiftliklerinin pazarlanması ve tanıtılması için öneriler. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3, 1-5.
- Aslan, A. (2022). *Kültürel Zeka ve Davranışsal Niyet Arasındaki İlişkide Algılanan Değer ve Turist Deneyiminin Aracı Rolü*. (Yayımlanmamış doktora tezi). İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Ateş, U. (2014). *Gastronomi Turizminin Çanakkale Turizmine Katkısı*. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çanakkale.
- Ayyıldız, S. (2018). Meyvelerden yapılan yemeklerin sürdürülebilir gastronomi kapsamında değerlendirilmesi: Osmanlı Mutfak Kültürü örneği. *International Gastronomy Tourism Studies Congress*, 20-22 September, Kocaeli, 575-587.
- Bal, H. (2016). *Nitel Araştırma Yöntem ve Teknikleri*, İstanbul: Sentez Yayıncılık.
- Balcı, A. (2015). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntem, Teknik ve İlkeler*, Ankara: Pegem Akademi.
- Baltacı, A. (2019). Nitel araştırma süreci: Nitel bir araştırma nasıl yapılır?. *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(2), 368-388.
- Başat Töre, H., Sandıkçı, M., ve Çelik, S. (2017). Gastronomik kimlik oluşturmada yöresel ürünlerin rolü: ürünlerin satış ve pazarlanmasına yönelik bir örnek olay incelemesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(Özel Sayı 2), 67-76.
- Başer, G. (2020). Tarım turizminin gelişim potansiyeline yönelik çiftçilerin tutumlarının araştırılması. *Turizm Akademik Dergisi*, 7(2), 165-188.
- Binkhorst, E., ve Den Dekker, T. (2009). Agenda for co-creation tourism experience research. *Journal of Hospitality Marketing and Management*, 18(2-3), 311-327.
- Bogdan, R. ve Biklen, S. K. (1997). *Qualitative research for education*. Boston, MA: Allyn ve Bacon.

- Boyne, S. and Hall, D. (2004). Place promotion through food and tourism: rural branding and the role of websites. *Place Branding*, 1 (1), 80–92.
- Boyne, S., Williams, F. and Hall D. (2002). On the trail of regional success: tourism, food production and the ıle of arran taste trail. A. M. Hjalager and G. Richards (Editörler), *Tourism and gastronomy içinde*, (91-114). London: Routledge Publishing.
- Bozyiğit, S., ve Kılınç, G. (2019). Tüketicilerin sağlıklı gıda algıları ve tüketim davranışları: keşifsel bir çalışma. *Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (45), 201-229.
- Buğday Derneği (2021). Sağlıklı Toprak ve Sağlıklı Bitkiler İçin Kompost Rehberi. https://www.bugday.org/blog/wpcontent/uploads/2021/04/KompostRehber_web.pdf adresinden 15 Mart 2024 tarihinde alınmıştır.
- Buğday Derneği (2023a). TaTuTa Projesi. <https://www.bugday.org/blog/category/tatuta/> adresinden 15 Nisan 2023 tarihinde alınmıştır.
- Buğday Derneği (2023b). TaTuta Projesi Hedefleri. <https://www.bugday.org/blog/latest-event/#:~:text=TaTuTa'n%C4%B1n%C3%B6nemi%20ve%20hedefleri&text=T%C3%BCketici%20ve%20%C3%BCretici%20faaliyetlerinde%20ilk,bir%20%C5%9Fekilde%20devam%C4%B1na%20katk%C4%B1%20sa%C4%9Flamas%C4%B1> adresinden 15 Mart 2023 tarihinde alınmıştır.
- Buğday Derneği (2024). Mevsimsel beslen Şubat ayında hangi meyve ve sebzeler yetişir?. <https://www.bugday.org/blog/mevsimsel-beslen-subat-ayinda-hangi-meyve-ve-sebzeler-yetisir/> adresinden 10 Ekim 2024 tarihinde alınmıştır.
- Bunn, R. (2014). Weeding through the WWOOF network: The social economy of volunteer tourism on organic farms in the Okanagan Valley (Doctoral dissertation, University of British Columbia).
- Burns, G., ve Kondo, T. (2015). An analysis of WWOOF activities in Japan: Facilitating new social development. *The Japanese Journal of Rural Economics*, 17, 82-87.
- Büyüköztürk, Ş., Kılıç Çakmak, E., Akgün, Ö. E., Karadeniz, Ş., ve Demirel, F. (2018). *Eğitimde Bilimsel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Pegem Akademi Yayıncılık.
- Caferoğlu, A. (1946). *Kuzey-Doğu İllerimiz Ağızlarından Toplamalar*. İstanbul: Bürhaneddin Erenler Matbaası.

- Carù, A., ve Cova, B. (2003). Revisiting consumption experience: A more humble but complete view of the concept. *Marketing theory*, 3(2), 267-286.
- Carvalho, M., Lima, J., Kastenholz, E., ve Sousa, A. J. (2016). Cocreative rural tourism experiences - Connecting tourists, community and local resources. In E. Kastenholz, M. J. Carneiro, C. Eusébio, ve E. Figueiredo (Eds.), *Meeting challenges for rural tourism through co-creation of sustainable tourist experiences* (pp. 79–101). Newcastle upon Tyne: Cambridge Scholars Publishing.
- Chaisriya, K., Preeyawongsakul, P., Gilbert, L., Nualnoom, P., Rattanaungrot, S., Narongrach, R., ve Silakun, N. (2024). Enhancing visitor experiences and economic outcomes through gamified AR: The impact of a Location-Based Augmented Reality Game in agritourism. *Journal of Open Innovation: Technology, Market, and Complexity*, 10(4), 100415.
- Chandralal, L., ve Valenzuela, F. R. (2015). Memorable tourism experiences: Scale development. *Contemporary Management Research*, 11(3), 291-310.
- Chang, S. (2018). Experience economy in hospitality and tourism: Gain and loss values for service and experience. *Tourism management*, 64, 55-63.
- Cicik, Ş. (2019). *TaTuTa Çiftliklerindeki Uygulamaların Permakültür Gönüllülerinin Motivasyonlarına Etkisi*. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.
- Cicik, Ş., ve Akdağ, G. (2021). Çiftlik turizmi uygulamalarının permakültür gönüllülerinin motivasyonlarına etkisi. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 5(2), 359-387.
- Civelek, M. (2013). *Sürdürülebilirlik Kapsamında Agro-Turizm ve Kırsal Kalkınma İlişkisi: Muğla Yöresindeki TaTuTa Çiftliklerinin Agro-Turizm Potansiyeli Yönünden Değerlendirilmesi*. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Muğla.
- Clawson, M. ve Knetsch, J.L. (1966). *Economics of Outdoor Recreation*. Baltimore, MD: Johns Hopkins.
- Cohen, E. (1974). Who is a tourist? A conceptual clarification. *The sociological review*, 22(4), 527-555.
- Cohen, E. (1979). A phenomenology of tourist experiences. *Sociology*, 13(2), 179-201.

- Cohen, E. (2000). 'Experience', in J. Jafari, Encyclopedia of Tourism. London: Routledge: 215- 16.
- Coudounaris, D. N. ve Sthapit, E. (2017). Antecedents of memorable tourism experience Related to behavioral intentions. *Psychology and Marketing*, 34(12): 1084- 1093.
- Crespi-Vallbona, M., ve Noguer-Juncà, E. (2024). The role of summer markets in promoting authenticity and social sustainability of the regions: The case of La Santa market (Catalonia, Spain). *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 36, 100924.
- Creswell, J. W. (2016). *Nitel Araştırma Yöntemleri* (Çev. Mesut Bütün ve Selçuk Beşir Demir), Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Creswell, J. W., ve Clark, V. L. P. (2016). *Designing And Conducting Mixed Methods Research*. New York: Sage.
- Çatı, K., ve Koçoğlu, C. M. (2008). Müşteri sadakati ile müşteri tatmini arasındaki ilişkiyi belirlemeye yönelik bir araştırma. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (19), 167-188.
- Çavuşoğlu, M. (2012). Bozcaada üzüm tarımı turizmi ve elektronik tatil tasarım site uygulaması. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 2 (2): 49-54.
- Çelik, P., Yüzbaşıoğlu, N., ve Topsakal, Y. (2017). The impact of tourists perceptions on revisit intention. IX International Tourism Congress (ITC'17), Peniche- Portugal, 29-30 November.
- Çetin, B., ve Perçin, N. Ş. (2021). Japon turistlerin seyahat motivasyonlarının turist memnuniyeti ve tekrar ziyaret etme niyeti üzerine etkisi: Kapadokya örneği. *Iğdır Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (25), 598-623.
- Çevik, S., ve Saçılık, M. Y. (2011). Destinasyonun rekabet avantajı elde etmesinde gastronomi turizminin rolü: Erdek örneği. 12. Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı, 12, 503-515.
- Çokluk, Ö., Yılmaz, K. ve Oğuz, E. (2011). Nitel bir görüşme yöntemi: Odak grup görüşmesi. *Kuramsal Eğitimbilim*, 4 (1): 95-107.
- D'Antuono, L. F., ve Bignami, C. (2012). Perception of typical Ukrainian foods among an Italian population. *Food Quality and Preference*, 25(1), 1-8.

- Demir, M. (2013). *Bill Mollison: Scot Vlaun söyleşi*. <https://permakulturplatformu.org/2013/09/07/bill-mollison-scot-vlaun-soylesisi/> adresinden 12 Şubat 2024 tarihinde alınmıştır.
- Demir, S., ve Ülker-Demirel, E. (2019). Bir deneyimi unutulmaz kılan unsurlar nedir? Unutulmaz turizm deneyimi üzerine kavramsal bir değerlendirme. *Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 21(2), 661-682.
- Deniz, S., Özden, O., Akgün, O., ve Yıldırım, H. M. (2018). Agro turizm tesislerinin gastronomi faaliyetleri açısından incelenmesi: Çanakkale örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 364-378.
- Denizli Ekspres (2024). İmece usulü geleneksel etkinlikte 31 kazan keşkek ve 22 kuzu eti pişirildi. <https://www.denizliekspres.com.tr/imece-usulu-geleneksel-etkinlikte-31-kazan-keskek-ve-22-kuzu-eti-pisirildi/47013/> adresinden 5 Haziran 2024 tarihinde alınmıştır.
- Denzin, N. K. Ve Lincoln, Y. S. (2021). *SAGE Nitel Araştırmalar Kılavuz Kitabı* (Çev. Gülay Ekici ve Sabahattin Yeşilçınar), Ankara: Vizetek Yayınevi.
- Đerčan, B., Kalenjuk, B., Bubalo-Živković, M., ve Lukić, T. (2017). Gastronomic and wine tourism as regional development factor; Case study—the municipality of Šid, Serbia. *World Scientific News*, 88(2), 183-198.
- Derman, E., ve Balcı, M. (2019). Sürdürülebilir turizm kapsamında yeşil yıldızlı bir otel işletmesinde permakültür uygulamalarının değerlendirilmesi. *Journal of Social Research and Behavioral Sciences*, 5(9).
- Deveci, B., Türkmen, S., ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi: Bigadiç örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3(2), 29-34.
- Deville, A. (2011). Alice in WWOOFerLand: Exploring Symbiotic Worlds Beyond Tourism. Unpublished Doctoral thesis, University of Technology, Sydney.
- Duan, Y., ve Wu, J. (2024). Sport tourist perceptions of destination image and revisit intentions: An adaption of Mehrabian-Russell's environmental psychology model. *Heliyon*. 10(11).
- Durcan, Ö. ve Öztürk, E. (2023). Alternatif turizm konulu Türkiye’de yapılan lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizi. 21. Geleneksel Turizm Sempozyumu. Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi Yayınları. 84-100.

- Durlu Özkaya, F., Sünnetçioğlu, S., ve Can, A. (2013). Sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinde coğrafi işaretlemenin rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1), 13-20.
- Ecodiurnal (2017). Permakültür (Sürdürülebilir Tarım) Nedir?. <https://ecodiurnal.com/permakultur-nedir/> adresinden 18 Mart 2024 tarihinde alınmıştır.
- Ecodiurnal, (2024). Permakültür çiftlikler. <https://ecodiurnal.com/permakultur-tasarimi/> 12 Şubat 2024 tarihinde alınmıştır.
- Ekinci, M., ve Dursun, A. (2006). Sebze yetiştiriciliğinde malç kullanımı. *Derim*, 23(1), 20-27.
- Ekolojik Pazar, (2024). Kayseri’de Zehirsiz Gıdanın Adresi Kocasinan %100 Ekolojik Pazar 12. kez açıldı!. <https://ekolojikpazarlar.org/?cat=35> adresinden 5 Mart 2024 tarihinde alınmıştır.
- Ellis, G. D., ve Rossman, J. R. (2008). Creating value for participants through experience staging: Parks, recreation, and tourism in the experience industry. *Journal of Park and Recreation Administration*, 26(4), 1–20.
- Eraslan, N. (2013). *Pişirme Yöntemleri*. Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Erçetin, E. (2023). *Sürdürülebilir Turizmde Akıllı Şehir ve Akıllı Turizmin Önemi*. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Eren, S. (2007), Türk Mutfağı ve Haccp Sistemi: Mutfak Profesyonellerinin Haccp Bilgilerinin Ölçülmesi, *I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu*, 10-11 Nisan, Antalya.
- Eren, S. (2018). Ekolojik restoranlar ve perma-kültür uygulamaları: Ekbiçyeiç restoranı üzerine bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 534-552.
- Ergelen, O. (2024). *Türkiye Tarımında Kendi Kendine Yeterlilik*. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Erkin, A. (2024). *Yemek Pişirmenin Temel Adımları ve Teknikleri*. <https://alperkin.net/yemek-pisirmenin-temel-adimlari-ve-teknikleri/> adresinden 25 Mayıs 2024 tarihinde alınmıştır.

- Eroğlu, S., ve Bektaş, O. (2016). STEM eğitimi almış fen bilimleri öğretmenlerinin STEM temelli ders etkinlikleri hakkındaki görüşleri. *Eğitimde Nitel Araştırmalar Dergisi*, 4(3), 43-67.
- Ersoy, M., ve Tuğal, F. N. (2018). Türkiye'yi ziyaret eden Rus turistlerin destinasyon imaj algılamaları ve hatırlanabilir turizm deneyimleri üzerine bir araştırma. *Artıbilim: Adana Bilim ve Teknoloji Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(2), 64-78.
- Erşen, G. (2017). *İzmir Karaburun Yarımadası Gastronomi Turizmi Ürününe Yönelik Rotalarının Coğrafi Bilgi Sistemleri İle Belirlenmesi*. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Fırat, A. (2021). *Türkiye'de Yer Alan Permakültür Alanları ve Ekolojik Yaşam Çiftliklerinin Ekolojik Sürdürülebilirlik Kapsamında Değerlendirilmesi*. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Kilis 7 Aralık Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Kilis.
- Folgado-Fernández, J. A., Campón-Cerro, A. M., ve Hernández-Mogollón, J. M. (2019). Potential of olive oil tourism in promoting local quality food products: A case study of the region of Extremadura, Spain. *Heliyon*, 5(10).
- García-Henche, B., Salvaj, E., ve Cuesta-Valino, P., (2020). A sustainable management model for cultural creative tourism ecosystems. *Sustainability*, 12 (22), 9554.
- Geopard Agriculture (2024). Practices of sustainable permaculture farming. <https://geopard.tech/blog/what-is-permaculture-farming-and-its-practices/> adresinden 14 Mayıs 2024 tarihinde alınmıştır.
- Gilmore, J.H. ve Pine II, B.J. (2002). Customer Experience Places: The New Offering Frontier. *Strategy and Leadership*, 30(4), 4-11.
- Gitelson, R. J., ve Crompton, J. L. (1984). Insights into the repeat vacation phenomenon. *Annals of Tourism Research*, 11 (2), 199-217.
- Gohary, A., Madani, F., Lie, D. S., ve Chan, E. Y. (2025). Does rejecting inequality enhance green consumption? The effect of power distance belief on organic food consumption. *Appetite*, 206, 107764.
- Gram, M. (2005) Family holidays. A qualitative analysis of family holiday experiences. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 5 (1), 2-22.

- Grocycle (2024). *How to Create a Permaculture Homestead in 8 Steps?* <https://grocycle.com/permaculture-homestead/> adresinden 8 Ekim 2024 tarihinde alınmıştır.
- Güler, A., Halıcıoğlu, M. B., ve Taşgın, S. (2015). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Güleryüz, M. (2013). *Bir Ütopya Hareketi Olarak Eko-Köyler: Türkiye'deki Örnekler Üzerine Bir İnceleme*. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). İstanbul Kültür Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Gümüşhane Tarım Orman (2021). Çiftçilere Ödenecek Tarımsal Destekler Belli Oldu. <https://gumushane.tarimorman.gov.tr/Haber/644/Ciftcilere-Odenecek-Tarimsal-Destekler-Belli-Oldu> adresinden 28 Mart 2024 tarihinde alınmıştır.
- Gün, S., ve Kılıç, G. D. (2022). Eko gastronomi ve sürdürülebilir gastronomi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(2), 999-1015.
- Gündüz, S. (2004). *Ankara İli Kalecik İlçesinde Tarımsal Turizme Uygun Alanların Saptanması ve Tarımsal Turizm Modelinin Oluşturulması Üzerine Bir Araştırma*. (Yayımlanmamış doktora tezi). Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Güneş, E., ve Karakaş, T. (2022). Tarım ve gıda sistemlerinde sürdürülebilirlik yaklaşımları. *Journal of Academic Value Studies*, 8(3), 304-316.
- Gürbüz, S. ve Şahin, F. (2018). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*, Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Gürsoy D. (2014). *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi*. Ankara: Oğlak Yayıncılık.
- Gürsoy, D. ve Gavcar, E. (2003). International leisure tourists involvement profile. *Annals of Tourism Research*, 30(4), 906-926.
- Güvercin Göçmen, Z. (2021). *Turist Deneyimi Yaratmada Mobil Artırılmış Gerçeklik (AR) Uygulamasının Rolü: Efes Örenyeri Uygulaması*. (Yayımlanmamış doktora tezi). Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Hall, M. ve Mitchell, R. (2005). Gastronomic tourism: comparing food and wine tourism experiences. İçinde M. Novelli (Editör), *Niche Tourism. Contemporary Issues, Trends and Cases*, 89-100.

- Hamid, A. H. A., ve Mohamad, M. R. (2020). Validating theory of planned behavior with formative affective attitude to understand tourist revisit intention. *International Journal of Trend in Scientific Research and Development*, 4(2), 594-598.
- Harman, S. (2014). Bağımsız seyahat eden yerli gezginlerin seyahat motivasyonları üzerine bir araştırma. *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, 10(21), 107-128.
- Hatipoğlu, A. (2010) *İnançların Gastronomi Üzerindeki Etkileri: Bodrum'daki Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Görüşlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma*. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Hegarty, J. A. (2009). How might gastronomy be a suitable discipline for testing the validity of different modern and postmodern claims about what may be called avant-garde?. *Journal of Culinary Science and Technology*, 7(1), 1-18.
- Hemenway, T. (2015). *Permakültür Bahçeleri* (Çev. İlknur Urkun Kelso), İstanbul:Yeni İnsan Yayınevi.
- Hirschman, E. C., ve Holbrook, M. B. (1982). Hedonic consumption: emerging concepts, methods and propositions. *Journal of marketing*, 46(3), 92-101.
- Hjalager, A. M. (2010). A review of innovation research in tourism. *Tourism Management*, 31(1), 1-12.
- Hjalager, A., M., ve Corigliano, M., A. (2000). Food for tourists determinants of an image. *International Journal Of Tourism Research*, 2, 281-293.
- Holzer, S. (2021). *Permakültür Uygulamaları*. (Çev. N. Ceren Sümer Turanlıgil). İstanbul: Yeni İnsan Yayınevi.
- Horng, J. S., ve Tsai, C. T. (2012). Culinary tourism strategic development: an Asia-Pacific perspective. *International journal of tourism research*, 14(1), 40-55.
- Howard, P. H., ve Allen, P. (2010). Beyond organic and fair trade? An analysis of ecolabel preferences in the United States. *Rural Sociology*, 75(2), 244-269.
- Hu, B., Na-Nan, K., ve Kittichotsawat, Y. (2024). Toward sustainable farming: Assessing and validating green skills for agricultural professionals in China. *Environmental Challenges*, 101067.

- Huang, D., Jin, X., Huang, J., ve Kong, S. (2023). Tourist acceptance of robot chefs in gastronomy experiences: A behavioural reasoning perspective. *Tourism Management Perspectives*, 48, 101172.
- Huang, S., ve Hsu, C. H. (2009). Effects of travel motivation, past experience, perceived constraint, and attitude on revisit intention. *Journal of Travel Research*, 48(1), 29-44.
- Huang, Z., Zhang, C., ve Hu, J. (2017). Destination brand personality and destination brand attachment—the involvement of self-congruence. *Journal of Travel and Tourism Marketing*, 34(9), 1198-1210.
- Hui, T. K., Wan, D., ve Ho, A. (2007). Tourists satisfaction, recommendation and revisiting Singapore. *Tourism management*, 28(4), 965-975.
- Hurma H, Kubaş A., ve İnan Ç (2010). Trakya Bölgesindeki Tarımsal Üreticilerin Ek Gelir Olanakları: Tarım Turizmi. Uluslararası II. Trakya Bölgesi Kalkınma - Girişimcilik Sempozyumu, Bildiri Kitabı I, 219-227, Kırklareli.
- İlban, M. O., ve Karadut, G. (2018). *Toplu Yemek İşletmeleri İçin Yiyecek İçecek Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- İlhan Nas, T. ve Gurlaş, F. (2019). Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Permakültür Disiplinin Uygulandığı Ekolojik Köy ve Çiftliklerine Yönelik Bir Performans Değerlendirmesi: Pastoral Vadi Örneği, Karadeniz Uluslararası Sosyal Bilimler Kongresi.
- İstanbul Gastronomi Merkezi, (2024). Profesyonel Servis Eğitimi. <https://gastronomimerkezi.com/profesyonel-servis-egitimi/> adresinden 8 Mayıs 2024 tarihinde alınmıştır.
- Jafari, J. (1989). An English language literature review. In J. Bystrzanowski (Ed.), *Tourism as a factor of change: A sociocultural study* (17–60). Vienna: Centre for Research and Documentation in Social Science.
- Jang, S. ve Feng, (2007). Temporal destination revisit intention: The effects of novelty seeking and satisfaction. *Tourism Management*, 28, 580–590.
- Jennings, G. (2006) Perspectives on quality tourism experiences: An introduction. In G. Jennings and N.P. Nickerson (eds) *Quality Tourism Experiences* (122). Burlington, MA: Elsevier Butterworth-Heinemann.

- Johansen, K. M. L. (2022). Exploring the Culture of WWOOF Participation in New Zealand: An Ethnographic Approach (Doctoral dissertation, University of Otago, Dunedin New Zealand).
- Kaderli, Z. (2008). Deliorman'ın Aydogdu Köyünde Meci/İmece. *Türkbilig*, (16), 90-112.
- Kahraman N., ve Türkay, O., (2006). *Turizm ve Çevre*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kahraman, O. C. (2019). *Turist Deneyimi ve Tekrar Ziyaret Etme Niyeti Arasındaki İlişkide Kişilik Özelliklerinin Aracı Rolü: Alternatif Turizm Türlerine Katılan Turistler Üzerine Bir Araştırma*. (Yayımlanmamış doktora tezi). İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü. İstanbul.
- Kara, M. A. (2019). Toplumsal dayanışma kavramı temelinde imece kültürü: Tirebolu-Doğankent yöresi örneği. *The Journal of Academic Social Science Studies*, 12(53), 377-386.
- Karaarslan, G. (2012). Gıda ve Permakültür. <https://permakulturplatformu.org/2012/02/25/gida-ve-permakultur/> adresinden 20 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- Karabatak Bektaş, N. (2024). İmece kültürü ve imece kelimesi üzerine. *The Journal of Turk-Islam World Social Studies*, 18(18), 490-501.
- Karaca, O. B., ve Karacaoğlu, S. (2016). Kültür, din ve yemek etkileşimi çerçevesinde Arap mutfağının kavramsal olarak incelenmesi: Adana ili örneği. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(2), 561-584.
- Karaçar, E. (2016). *Rekreatif Faaliyetlerde Çevreye Yönelik Tutumların ve Destinasyon İmajının Tekrar Ziyaret Etme Niyetine Etkisi: Ilgaz Dağı Milli Parkı Örneği*. (Yayımlanmamış doktora tezi). Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Karaçeper, E. İ. (2024). Yemek ve kültür ilişkisi bağlamında Balkan restoranlarının menü içerik analizi. *Kent Akademisi*, 17(5), 1975-1994.
- Karagöz, H.A. (2019). *Yerel Restoranların Turist Deneyimine Etkisi*. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Karagöz, Y. (2021). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri ve Yayın Etiği*. Ankara: Nobel

Yayıncılık.

Karahan, S. (2024). *Aşırı Turizm Destinasyonlarında Kalabalık Algısı, Destinasyon Hizmet Kalitesi ve Turist Deneyiminin Memnuniyet ve Davranışsal Niyete Etkisi: Kültür Turizmi Destinasyonu Örneği*. (Yayımlanmamış doktora tezi). Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Ankara.

Karasar, N. (2012). *Bilimsel Araştırma Yöntemi*. Ankara: Nobel Yayıncılık.

Karataş, K. (2019). Yazın Yapılabilecek Sebze Konserveleri. <https://gastromanya.com/yazin-yapilabilecek-sebze-konserveleri/> adresinden 12 Mart 2024 tarihinde alınmıştır.

Karataş, Z. (2015). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri. *Manevi temelli sosyal hizmet araştırmaları dergisi*, 1(1), 62-80.

Kargiglioğlu, Ş. (2015). *Gaziantep'te Gastronomi Turizmi: Gaziantep'i Gastronomi Turizmi Kapsamında Ziyaret Eden Yerli Turistlerin Görüşleri Üzerine Bir Araştırma*. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.

Karim, A.S. ve Chi, C.G.Q. (2010). Culinary tourism as a destination attraction: An empiricial examination of destinations food image. *Journal of Hospitality Marketing and Management*, 19(6), 531-555.

Kaya, B. (2020). *Unutulmaz Turizm Deneyiminin Hikâye Anlatıcılığına Etkisi*. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Batman Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Batman.

Khan, M.M., Siddiqi, S.A., Farooque, A.A., Iqbal, Q., Shahid, S.A., Akram, M.T., Rahman, S., Al-Busaidi, W., ve Khan, I. (2022). Towards sustainable application of wastewater in agriculture: a review on reusability and risk assessment. *Agronomy*, 12 (6), 1397.

Kim, J. H. (2014). The antecedents of memorable tourism experiences: The development of a scale to measure the destination attributes associated with memorable experiences. *Tourism management*, 44, 34-45.

Kim, J. H. ve Ritchie, J. B. (2014). Cross-cultural validation of a memorable tourism experience scale (MTES). *Journal of Travel Research*. 53(3): 323-335.

- Kim, J.-H. (2009). Development of a Scale To Measure Memorable Tourism Experience, Indiana: Indiana University.
- Kim, J.-H. (2010). Determining the factors affecting the memorable nature of travel experiences. *Journal of Travel and Tourism Marketing*, 27(8), 780-796.
- Kim, J.-H., Ritchie, J.R.B. ve McCormick, B. (2012). Development of A Scale to Measure Memorable Tourism Experiences. *Journal of Travel Research*, 51(1), 12-25.
- Kim, S., Park, J. H., Lee, D. K., Son, Y. H., Yoon, H., Kim, S., ve Yun, H. J. (2017). The impacts of weather on tourist satisfaction and revisit intention: a study of South Korean domestic tourism. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 22(9), 895-908.
- Kivela, J. ve Crotts, J. C. (2006). Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination. *Journal of Hospitality ve Tourism Research*, 30 (3), 354-377.
- Knutson, B.J., Beck, J., Kim, S., ve Cha, J. (2006). Identifying the dimensions of the experience construct. *Journal of Hospitality and Leisure Marketing*, 15(3), 31-47.
- Kocadağ, S., Çelikay, N., Kelat, Z., Aykul, F., Yardım, N., Karahan, S., Karaağaoğlu, E., Akgün, S., Oğul, H., Aksoydan, E., Kızıltan, G., ve Pekcan, A. G. (2021). Türkiye’de yenilebilir ot tüketim durumu. *Sağlık ve Toplum*, 31(2), 195-203.
- Koerich, G. H., ve Sousa, R. P. L. (2021). Gastronomic creative tourism: A systematic review of the literature. *Revista Turismo: Estudos and Práticas (RTEP)*, 10(2), 1–15.
- Kokate, Y. D., Baviskar, P. R., ve Suryawanshi, S. D. (2024). Performance investigation of newly developed novel hemispherical solar dryer for sustainable food preservation: Comparative analysis with traditional methods. *Solar Energy*, 283.
- Korcz, N., Ciesielski, M., Kamińska, A., Choromański, K., Gotlib, D., Stefán, F., ve Taczanowska, K. (2024). The use of digital tools in forest tourism and recreation-Experiences from Warsaw agglomeration in Poland. *Trees, Forests and People*, 18, 100697.
- Kosnik, E. (2013). WWOOF, environmentalism and ecotopia: Alternative social practices between ideal and reality. Doctor Thesis.

- Kot lek, J. (2011). WWOOF–Sustainable tourism scheme: An interdisciplinary issue. *Electronic Proceedings Book*, 131.
- Kozak, M., ve Rimmington, M. (2000). Tourist satisfaction with Mallorca, Spain, as an off-season holiday destination. *Journal of travel research*, 38(3), 260-269.
- Kurgun, H. (2017). N rogastronomi, Kurgun, H. (Editör), Gastronomi trendleri milenyum ve ötesi içinde (24-35). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Ku , E. (2009). *Nicel-Nitel Araştırma Teknikleri, Nicel mi, Nitel mi?*. Anı Yayıncılık.
- Kültür ne demek. (2024). Kültür ne demek? <https://ne-demek.com.tr/kultur-ne-demek-3785> adresinden 19 Mart 2024 tarihinde alınmıştır.
- Kültür ve Turizm Bakanlığı (2009). Yiyecek ve  cecek Servisi. <https://istanbul.ktb.gov.tr/Eklenti/23193,tryiyecek-ve-icecek-servisi.pdf?0> adresinden 8 Haziran 2024 tarihinde alınmıştır.
- Lane, B., ve Kastenholz, E. (2015). Rural tourism: The evolution of practice and research approaches - towards a new generation concept? *Journal of Sustainable Tourism*, 23(8–9), 1133–1156.
- Lang, M., Stanton, J. ve Qu, Y. (2014). Consumers evolving definition and expectations for local foods. *British Food Journal*, 116 (11), 1808-1820.
- Lans, C. (2016). Worldwide opportunities on organic farms (WWOOF) as part of the existing care economy in Canada. *Geoforum*, 75, 16-19.
- Larsen, S. (2007). Aspects of a psychology of the tourist experience. *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 7(1), 7-18.
- Lashley, C. (2008). Marketing hospitality and tourism experiences. In H. Oh and A. Pizam (Eds.), *Handbook of Hospitality Marketing Management* (pp. 552). Oxford, UK: ButterworthHeinemann.
- Liang, A., Hsiao, T. Y., Chen, D. J., ve Lin, J. H. (2022). Agritourism: experience design, activities and revisit intention. *Tourism Review*, 76 (5), 1180–1195.
- Lin, M. (2024). Understanding the influencing factors of tourists' revisit intention in traditional villages. *Heliyon*, 10(15).

- MacCannell, D. (1973). Staged authenticity: Arrangements of social space in tourist settings. *American journal of Sociology*, 79(3), 589-603.
- Mahdzar, M. (2019). Tourists perception on memorable tourism experience towards their revisit intentions to Islamic Tourism destination in Shah Alam Selangor. *Journal of Emerging Economies and Islamic Research*, 7(1), 37-44.
- Mak, A. H., Lumbers, M., Eves, A., ve Chang, R. C. (2012). Factors influencing tourist food consumption. *International Journal of Hospitality Management*, 31(3), 928–936.
- Martinus, K., Boruff, B., ve Picado, A. N. (2024). Authenticity, interaction, learning and location as curators of experiential agritourism. *Journal of Rural Studies*, 108, 103294.
- McIntosh, A. J., ve Bonnemann, S. M. (2006). Willing workers on organic farms (WWOOF): The alternative farm stay experience?. *Journal of sustainable tourism*, 14(1), 82-99.
- McIntosh, A., ve Campbell, T. (2001). Willing workers on organic farms (WWOOF): A neglected aspect of farm tourism in New Zealand. *Journal of Sustainable Tourism*, 9(2), 111-127.
- McKercher, B., Okumus, F., ve Okumus, B. (2008). Food tourism as a viable market segment: It's all how you cook the numbers!. *Journal of travel & tourism marketing*, 25(2), 137-148.
- Mollison, B. (2012). *Permakültüre Giriş*. Sinek Sekiz Yayınları.
- Morgan, M., ve Xu, F. (2013). Student travel experiences: Memories and dreams. In *marketing of tourism experiences* (118-138). Routledge.
- Mosedale, J. (2009). WWOOFing in New Zealand as alternative mobility and life style. *Pacific Geographies*, 32,25-27.
- Mossberg, L. (2007). A marketing approach to the tourist experience. *Scandinavian journal of hospitality and tourism*, 7(1), 59-74.
- Mostafanezhad, M. (2016). Organic farm volunteer tourism as social movement participation: A Polanyian political economy analysis of World Wide Opportunities on Organic Farms (WWOOF) in Hawaii. *Journal of Sustainable*

Tourism, 24(1), 114-131.

Mulík, S., Hernández-Carrión, M., Pacheco-Pantoja, S. E., ve Ozuna, C. (2024). Endemic edible flowers in the Mexican diet: Understanding people's knowledge, consumption, and experience. *Future Foods*, 9.

Oh, H., Fiore, A. M., ve Jeoung, M. (2007). Measuring experience economy concepts: Tourism applications. *Journal of travel research*, 46(2), 119-132.

Ohorodnyk, V., ve Finger, R. (2024). Envisioning the future of agri-tourism in Ukraine: from minor role to viable farm households and sustainable regional economies. *Journal of Rural Studies*, 108, 103283.

Okumus, B., Okumus, F., ve McKercher, B. (2007). Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: The cases of Hong Kong and Turkey. *Tourism management*, 28(1), 253-261.

Otto, J. E., ve Ritchie, J. B. (1996). The service experience in tourism. *Tourism management*, 17(3), 165-174.

Öney, H. (2018). Temel Mutfak Bilgileri, Zencir, E. Editör, Temel Mutfak Teknikleri içinde (2-29). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayını.

Özdemir, G. ve Altınır, D.D. (2019). Gastronomi kavramları ve gastronomi turizmi üzerine bir inceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 1-14.

Özdemir, Ö., Akyürek, S., ve Kutukız, D. (2019). Tatuta çiftliklerini ziyaret eden turistlerin çevrimiçi yorumlarının incelenmesi. *Turar Turizm ve Araştırma Dergisi*, 8(1), 106-126.

Özen, Y., ve Gül, A. (2007). Sosyal ve eğitim bilimleri araştırmalarında evren-örneklem sorunu. *Atatürk Üniversitesi Kazım Karabekir Eğitim Fakültesi Dergisi*, (15), 394-422.

Özer, E. (2010). *Yiyecek İçecek Bölümü İşgörenlerinin Hizmet İçi Eğitiminin İş Tatminine Etkisi: Afyonkarahisar'daki Beş Yıldızlı Otel İşletmelerinde Bir Uygulama*. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar.

Öztürk, H. (2019). *Kamp Deneyiminin Ziyaretçi Memnuniyeti ve Yeniden Ziyaret Etme*

Niyeti Üzerine Etkileri: Gökçetepe Tabiat Parkı Örneği. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Kırklareli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Üniversitesi, Kırklareli.

Parlak, N. N. (2024). *Permakültürün Kent Dirençliliğini Artırmada Bir Araç Olarak Kullanılma Potansiyelinin İrdelenmesi.* (Yayımlanmamış doktora tezi). İstanbul Üniversitesi-Cerrahpaşa, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, İstanbul.

Patton, M. Q. (2002). *Qualitative research and evaluation methods* (3rd ed.). Thousand Oaks, CA: Sage Publications.

Patton, Q. M. (2014). *Nitel Araştırma ve Değerlendirme Yöntemleri* (Çev. Mesut Bütün ve Selçuk Beşir Demir), Ankara: Pegem Akademi.

Permaculture Principles (2024). *Permaculture Design Principles.* <https://permacultureprinciples.com/about/> adresinden 8 Ocak 2024 tarihinde alınmıştır.

Permatürk (2024). Permakültür nedir. <https://www.permaturk.org/> adresinden 3 Mayıs 2024 tarihinde alınmıştır.

Pine, B. J. ve Gilmore, J. H. (1998). Welcome to the experience economy, *Harvard Business Review*, 76(4), 97-105.

Pine, B.J. ve Gilmore, J.H. (1999) *The Experience Economy: Work is Theatre and Every Business a Stage.* Boston, MA: Harvard Business School Press.

Polat, S. A. (2016). *Turizm ve Turist Psikolojisi.* Gazi Kitabevi.

Prebensen, N. K., ve Foss, L. (2011). Coping and co-creating in tourist experiences. *International Journal of Tourism Research*, 13(1), 54–67.

Quinlan Cutler, S., ve Carmichael, B. (2010). The dimensions of the tourist experience. *The tourism and leisure experience: Consumer and managerial perspectives*, 3-26.

Ramón Fernández, F. (2020). La gastronomía como elemento inmaterial en la declaración de bienes de interés cultural de la Comunitat Valenciana (España) y su influencia en el destino turístico. *Turismo y Patrimonio*, (15), 161-179.

Richards, G. (2002). *Gastronomy: An Essential Ingredient in Tourism Production and*

Consumption, in Hjalager, A.M. and Richards, G. (eds.), *Tourism and Gastronomy*, London: Routledge, 3-20.

Rinaldi, C. (2017). Food and gastronomy for sustainable place development: A multidisciplinary analysis of different theoretical approaches. *Sustainability*, 9(1748), 1-25.

Santa Cruz, F. G., Tito, J. C., Pérez-Gálvez, J. C., ve Medina-Viruel, M. J. (2019). Gastronomic experiences of foreign tourists in developing countries. The case in the city of Oruro (Bolivia). *Heliyon*, 5(7).

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

Santich, B. (2007). The study of gastronomy: A catalyst cultural understanding. *The International Journal of the Humanities*, 5(6), 53-58.

Sassatelli, R., ve Davolio, F. (2012). Consumption, Pleasure and Politics Slow Food and the politico-aesthetic problematization of food. *Journal of Consumer Culture*, 10(2), 202-232.

Saygın, C. U., ve İlban, M. O. (2019). Kırsal alanlarda kadınların uyguladıkları geleneksel gıda muhafaza yöntemleri. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(4), 2942-2961.

Scarpato, R. (2003). Sustainable Gastronomy as a Tourist Product. In *Tourism and gastronomy* (132-152). Routledge.

Schmitt, B. (1999). Experiential Marketing. *Journal of Marketing Management*, 15 (1-3), 53-67.

Selvi, M., ve Demirer, D. (2012). Ekolojik tatil çiftliklerinin TaTuTa projesi deneyimine ilişkin örnek olay incelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 23(2), 187-202.

Shenoy, S. (2005). Food Tourism And The Culinary Tourist. Clemson University. Unpublished Ph. Doctoral Thesis.

Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience. *Journal of sustainable tourism*, 17(3), 321-336.

- Sivaslıgil, M. K. (2023). *Müzeleri Ziyaret Eden Turistlerdeki Deneyimleme Kalitesi Düzeyinin Tekrar Ziyaret Etme Niyetine Etkisi: Tokat Şehir Müzesi Örneği*. (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Tokat.
- Song, H. J., Lee, C. K., Park, J. A., Hwang, Y. H., ve Reisinger, Y. (2015). The influence of tourist experience on perceived value and satisfaction with temple stays: The experience economy theory. *Journal of Travel and Tourism Marketing*, 32(4), 401-415.
- Soyhan S. (2020). *Türk Tarım Sektörünün Sürdürülebilir Gıda Güvencesi Açısından Değerlendirilmesi: Veri Zarflama Analizi*. (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Van.
- Söztutar, M. (2022). *Kırsal Alanlarda Tarımsal Üretim ve Mülkiyet Yapılarının Dönüşümü: İzmir-Menderes Örneği*. (Yayınlanmamış doktora tezi). Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Stamboulis, Y. ve Skayannis, P. (2003) Innovation strategies and technology for experience-based tourism. *Tourism Management*. 24 (1), 35-43.
- Stark, P. L. (2009). Penny Livingston Stark ile Permakültür Çalıştayı, Pastoral Vadi, Fethiye, 19-27 Eylül 2009, 1-43.
- Stylos, N., Vassiliadis, C. A., Bellou, V., ve Andronikidis, A. (2016). Destination images, holistic images and personal normative beliefs: Predictors of intention to revisit a destination. *Tourism management*, 53, 40-60.
- Swarbrooke, J. (1999). Sustainable tourism management. CABI. *The Three Dimensions of Sustainable Tourism*, 47-69.
- Swasya Living (2024). What Is Permaculture Farming? A Comprehensive Guide to Sustainable Agriculture. <https://www.swasyaliving.com/post/what-is-permaculture-farming> adresinden 28 Mart 2024 tarihinde alınmıştır.
- Şahbudak, E., ve Şimşek, O. (2017). An Alternative ecological life model: TaTuTa project (Agricultural tourism and volunteer knowledge, experience exchange on ecological farms). *Journal of Current Researches on Social Sciences*, 7(3), 313-332.
- Şekerli, S. (2018). *Tarım Turizmi (Tatuta) Projesi Kapsamında Faaliyet Gösteren Ekolojik Çiftliklerde Bir Araştırma: İzmir İli Örneği*. (Yayınlanmamış yüksek

lisans tezi). İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.

Şengül, S. (2016). *Yöresel Mutfak Tercihindeki Motivasyon Unsurlarının Destinasyonu Tekrar Tercih Etme ve Başkalarına Önerme Üzerine Etkisi*, (Yayımlanmamış doktora tezi). Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.

Şimşek, O. (2016). *Alternatif bir Ekolojik Yaşam Modeli: TaTuTa (Ekolojik Çiftliklerde Tarım Turizmi ve Gönüllü Bilgi, Tecrübe Takası) Projesi*, (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Cumhuriyet Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sivas.

Tatar, S., ve Olay, N. (2015). Agro-Turizm kapsamında permakültürün uygulanabilirliği ve geliştirilmesi: Belentepe Permakültür Çiftliği örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 5(2), 29-34.

Terry, W. (2014). Solving labor problems and building capacity in sustainable agriculture through volunteer tourism. *Annals of Tourism Research*, 49, 94-107.

Thanh, T. V., ve Kirova, V. (2018). Wine tourism experience: A netnography study. *Journal of Business Research*, 83, 30-37.

Tokmak, C. ve Sever, Y. (2018). Kırsal turizm destinasyonlarında yerel kaynak kullanımı: Bursa örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 436-454.

Trauer, B., ve Ryan, C. (2005). Destination image, romance and place experience an application of intimacy theory in tourism. *Tourism Management*, 26(4), 481-491.

Triantafyllidou, A., ve Petala, Z. (2015). The role of sea-based adventure experiences in tourists' satisfaction and behavioral intentions. *Journal of Travel and Tourism Marketing*, 33, 67-87.

Tsai, C. T. (2016). Memorable Tourist Experiences and Place Attachment When Consuming Local Food. *International Journal of Tourism*, 18(6), 536-548.

Tung, V. W. S., ve Ritchie, J. B. (2011). Exploring the essence of memorable tourism experiences. *Annals of tourism research*, 38(4), 1367-1386.

Türk Dil Kurumu (2024a). Servis. <https://sozluk.gov.tr/> adresinden 6 Mayıs 2024 tarihinde alınmıştır.

- Türk Dil Kurumu (2024b). Satış kavramı. <https://sozluk.gov.tr/> adresinden 10 Mayıs 2024 tarihinde alınmıştır.
- Türk Dil Kurumu (2024c). İmece kavramı. <https://sozluk.gov.tr/> adresinden 10 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.
- Unger, L. S., ve Kernan, J. B. (1983). On the meaning of leisure: An investigation of some determinants of the subjective experience. *Journal of Consumer Research*, 9(4), 381-392.
- Unliver Food (2024). Mutfakta Ön Hazırlık: Mise en Place (Mizanplas) Nedir?. <https://www.unileverfoodsolutions.com.tr/konsept-uygulamalarimiz/seflerin-hayati/mutfakta-on-hazirlik.html> adresinden 22 Şubat 2024 tarihinde alınmıştır.
- Uriely, N. (2005). The tourist experience: Conceptual developments. *Annals of Tourism research*, 32(1), 199-216.
- Ülker-Demirel, E. (2020). Yabancı turistlerin unutulmaz turizm deneyimleri üzerine netnografik bir araştırma: Gelibolu Yarımadası örneği. *Trakya Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 9(1), 67-90.
- Üner-Koç, B. (2013). *Bill Mollison ile söyleşi: Permakültür, sessiz bir devrim*. <https://permakulturplatformu.org/2013/05/22/bill-mollison-ile-soylesi-permakultur-sessiz-bir-devrim/> adresinden 10 Şubat 2024 tarihinde alınmıştır.
- Üner, E. H., ve Şahin, G. G. (2016). Türkiye gastronomi turizmi potansiyelinin her şey dâhil satış sistemi içinde. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(3), 76-100.
- Vada, S., Prentice, C., ve Hsiao, A. (2019). The Influence of Tourism Experience and Well-being on Place Attachment. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 47, 322-330.
- Van Westering, J. (1999). Heritage and gastronomy: The pursuits of the new tourist. *International Journal of Heritage Studies*, 5(2), 75-81.
- Wang, D. (2004). Tourist behaviour and repeat visitation to Hong Kong. *Tourism Geographies*, 6(1), 99-118.
- Wengel, Y., McIntosh, A., ve Cockburn-Wooten, C. (2018). Tourism and dirt: A case study of WWOOF farms in New Zealand. *Journal of Hospitality and Tourism*

Management, 35, 46-55.

Wijaya, S., King, B., Nguyen, T. H., ve Morrison, A. (2013). International visitor dining experiences: A conceptual framework. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 20, 34-42.

Wilkins, J., ve Hill, S. (1994). *The life of luxury*. Blackawton, Totnes: Prospect Books.

Wilson, E., ve Harris, C. (2006). Meaningful travel: Women, independent travel and the search for self and meaning. *Tourism: An International Interdisciplinary Journal*, 54(2), 161-172.

Wolke, R. L. (2004). *Einstein Ahçısına Ne Dedi?* (Çev. Ferhan Çamlıkaya), İstanbul: Epsilon Yayınları.

World Permaculture Association (2024a). Permaculture vs Agroecology: Unveiling Sustainable Farming Practices. <https://worldpermacultureassociation.com/permaculture-and-agroecology/> adresinden 20 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.

World Permaculture Association. (2024b). Üretim. <https://worldpermacultureassociation.com/permaculture-sustainable-future/> adresinden 12 Ekim 2024 tarihinde alınmıştır.

Wu, H. L. ve Volker, D. L. (2009). The use of theory in qualitative approaches to research: Application in end-of-life studies. *Journal of Advanced Nursing*, 65(12), 2719-2732.

WWOOF Türkiye, (2023a). Tatuta projesi. <https://wwoofturkey.org/tr/> adresinden 13 Mart 2023 tarihinde alınmıştır.

WWOOF Türkiye, (2023b). Permakültür Çiftlik Sayıları. <https://wwoofturkey.org/tr/hosts?methodologies=%5B%22permaculture%22%5D> adresinden 10 Mart 2023 tarihinde alınmıştır.

WWOOF, (2024a). Wwoof hakkında. <https://wwoof.net/about/> adresinden 20 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.

WWOOF, (2024b). Wwoof çiftlik sayıları. <https://wwoof.net/> adresinden 19 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.

WWOOF, (2024c). Dünyadaki Permakültür Çiftlikler. <https://wwof.net/news/check-our-calendar-for-2024/> adresinden 20 Nisan 2024 tarihinde alınmıştır.

Yadav, S. P. S., Lahutiya, V., Ghimire, N. P., Yadav, B., ve Paudel, P. (2023). Exploring innovation for sustainable agriculture: A systematic case study of permaculture in Nepal. *Heliyon*, 9(5).

Yang, M., Qiu, J., Ding, K., Zhang, S., ve Fan, W. (2024). Visitor preferences in rural gastronomic tourism environment and the related design implications. *Heliyon*, 10(3).

Yavaş, G., ve Pehlivan, T. (2023). Sürdürülebilir Gastronomi İçin Bir Dost: Kompost, Kahraman, C. Editör. *Sürdürülebilirlik İçin Akademik Araştırmalar-I* içinde (75-92) İstanbul: Artikel Akademi.

Yeboah, R., ve Ashie, M. D. (2024). Promotion of local food as tourism product in the Cape Coast Metropolis: An explorative research. *Heliyon*, 10.

Yetik, A. K., ve Şen, B. (2020). Su Hasadı Sistemlerinin Önemi ve Teknikleri. *Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*, 8, 46-53.

Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2005). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri, 5. Baskı, Ankara: Seçkin Yayıncılık.

Yıldırım, A., ve Şimşek, A. (2021). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri, (12. Baskı), Ankara: Seçkin Yayıncılık.

Yıldırım, G. (2018). *Kırsal Turizm Kapsamında Türkiye'de Çiftlik Turizminin Değerlendirilmesi: TaTuTa Çiftlikleri Örneği*. (Yayımlanmamış doktora tezi). Selçuk Üniversitesi. Sosyal Bilimler Enstitüsü. Konya.

Yıldırım, K. (2010). Nitel araştırmalarda niteliği artırma. *İlköğretim Online*, 9(1), 79-92.

Yıldız, M., ve Yılmaz, M. (2020). Gastronomi alanındaki trendlere bir bakış. *Sivas Interdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*(5), 19-35.

Yılmaz H. (2008). *Turizm Çeşitlendirmesi Kapsamında Ekoturizmin Ürünü Olarak Tatil Çiftlikleri: Türkiye'deki Tatil Çiftliklerine Yönelik Swot Analizi*. (Yayımlanmamış doktora tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyon.

- Yılmaz, G. ve Şahin Yılmaz, A. (2024). *Örnek Olaylarla Gastronomi Turizminde Yeni Eğilimler*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yoon, Y., ve Uysal, M. (2005). An examination of the effects of motivation and satisfaction on destination loyalty: a structural model. *Tourism management*, 26(1), 45-56.
- Yuan, Y.-H. Ve Wu, C. (2008). Relationships among experiential marketing, experiential value and customer satisfaction. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 32(3), 387-410.
- Yurt B., Yıldız, Ö., Kumlay, A.M., ve Küçüköner, E. (2010). Iğdır Yöresinde Tüketilen Bazı Hayvansal Kaynaklı Geleneksel Gıdalar. 1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 15-17 Nisan 2010, (358-359). Tekirdağ.
- Yüncü, H. R. (2010). Sürdürülebilir turizm açısından gastronomi turizmi ve Perşembe yaylası. *Aybastı-Kabataş Kurultayı 11*. (19-26). Ankara.
- Zehrer, A. (2009). Service experience and service design: Concepts and application in tourism SMEs. *Managing Service Quality*, 19(3), 332–349.
- Zencir, E. (2018). *Temel Mutfak Teknikleri*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayını.
- Zengin, B., Uyar, H., ve Erkol, G. (2015). Gastronomi turizmi üzerine kavramsal bir inceleme. *Ulusal Turizm Kongresi*, 1, 16.
- Zhang, H., Wu, Y. ve Buhalis, D. (2018). A model of perceived image, memorable tourism experiences and revisit intention. *Journal of destination marketing and management*, 8, 326-336.
- Zhang, S. X., Wang, Y., Rauch, A., ve Wei, F. (2020). Unprecedented disruption of lives and work: Health, distress and life satisfaction of working adults in China one month into the COVID-19 outbreak. *Psychiatry research*, 288, 112958.

7. EKLER

7.1. EK 1: ÇİFTLİK SAHİBİNE YÖNELİK GÖRÜŞME FORMU

Araştırma Konusu

Permakültür Çiftliklerdeki Gastronomik Faaliyetleri Turist Deneyimi Açısından Değerlendirilmesi

Tarih: .../.../...

Yer: ...

Başlangıç: ...

Bitiş: ...

Sayın Katılımcı,

Düzce Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü Tezli Yüksek Lisans öğrenciyim. “Permakültür Çiftliklerdeki Gastronomik Faaliyetlerin Turist Deneyimi Açısından Değerlendirilmesi” başlıklı araştırmanın temel amacı, permakültür çiftliklerdeki gastronomik faaliyetleri turist deneyimi açısından incelemektir. Tez çalışması aşağıda bulunan sorulara sizin vereceğiniz cevaplar sonucunda şekillenecektir. Vereceğiniz cevaplar sadece bilimsel amaçlı kullanılacak olup kişisel bilgileriniz başka amaçlarla ve/veya farklı yerlerde kesinlikle kullanılmayacaktır.

Katkılarınız için teşekkür ederim.

Düzce Üniversitesi/ Lisansüstü Eğitim Enstitüsü/ Öznur DURCAN

Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Emrah ÖZTÜRK

GÖRÜŞME SORULARI

1. Çiftliğinizde ne tür hizmetler sunmaktasınız?
2. Gelen gönüllü turistler için hangi yöresel yiyecek ve içecekleri sunuyorsunuz?
3. Çiftliğinizde hangi ürünleri üretiyorsunuz? Sebze, meyve, tahıl, baklagil, hayvansal ürünler ve işlenmiş gıdalar olarak kategorize edebilir misiniz?
4. Çiftlikte konaklayan gönüllü turistlere yemek yaptırıyor musunuz? Ne tür yemekler yaptırıyor musunuz?
5. Gönüllü turistler çiftlikte nasıl zaman geçiriyor? Katıldığı faaliyetler nelerdir?

6. Gönüllü turistlere yöresel ürünlerinizin satışını yapıyor musunuz? Varsa hangi ürünler?
7. Çiftlikte sürdürülebilirlik doğrultusunda hangi faaliyetleri gerçekleştirmektesiniz?
8. Neden permakültür tarım faaliyetleri yürütüyorsunuz?
9. Permakültür uygulamalarını çiftlikte hayata geçirdiğiniz alanlar hakkında bilgi verebilir misiniz?
10. Çiftliğinizde ürettiğiniz ürünler sizce gastronomik değer taşıyor mu? Sizce işletmede hangi gastronomi faaliyetleri var?
11. Çiftlikte kalan gönüllü turistlerin yaşadıkları deneyimler hakkında neler söyleyebilirsiniz?
12. Gönüllü turistlerden tekrar ziyaret etme talebinde bulunanlar oluyor mu? Sizce onların çiftliğinize tekrar gelmelerinin nedenleri nelerdir?

KİŞİSEL BİLGİLER

Görüşülen Kişinin

Cinsiyeti:

Yaşı:

Medeni Durumu:

Eğitim Durumu:

Mesleği:

Çiftlik Faaliyet Yılı:

Gönüllü Turist Sayısı (2023-2024):

Çiftlikte Çalışan Sayısı:

Ziyaretçi Kabulü:

Görüşmeye katıldığınız ve verdiğiniz değerli bilgiler için çok teşekkür ederim.

7.2. EK 2: GÖNÜLLÜ TURİSTLERE YÖNELİK TÜRKÇE GÖRÜŞME FORMU

Araştırma Konusu

Permakültür Çiftliklerdeki Gastronomik Faaliyetleri Turist Deneyimi Açısından Değerlendirilmesi

Tarih: .../.../...

Yer: ...

Başlangıç: ...

Bitiş: ...

Sayın Katılımcı,

Düzce Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü Tezli Yüksek Lisans öğrenciyim. “Permakültür Çiftliklerdeki Gastronomik Faaliyetlerin Turist Deneyimi Açısından Değerlendirilmesi” başlıklı araştırmanın temel amacı, permakültür çiftliklerdeki gastronomik faaliyetleri turist deneyimi açısından incelemektir. Tez çalışması aşağıda bulunan sorulara sizin vereceğiniz cevaplar sonucunda şekillenecektir. Vereceğiniz cevaplar sadece bilimsel amaçlı kullanılacak olup kişisel bilgileriniz başka amaçlarla ve/veya farklı yerlerde kesinlikle kullanılmayacaktır.

Katkılarınız için teşekkür ederim.

Düzce Üniversitesi/ Lisansüstü Eğitim Enstitüsü/ Öznur DURCAN

Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Emrah ÖZTÜRK

GÖRÜŞME SORULARI

1. Permakültür çiftlikleri ziyaret etme nedenlerinizden bahsedebilir misiniz? Çiftliği ziyaret etmeden önce permakültür tarım hakkında bilginiz var mıydı? Neler söyleyebilirsiniz?
2. Çiftlikte yaşadığınız deneyimler hakkında bilgi verebilir misiniz? Hangi ürünlerin üretiminde, hasadında, işlenmesinde bulundunuz?
3. Çiftlikte faaliyetlere katılarak ürünlerin üretimine, toplanmasına veya işlenmesine katkıda bulunmaktan aldığınız hazzı nasıl değerlendirebilirsiniz?
4. Çiftlikte üretilen yiyeceklerin ya da yetiştirilen ürünlerin yerelliği konusunda neler söyleyebilirsiniz? Sizce yerel kültürü yansıtıyor mu?
5. Çiftlikte yaşadığınız deneyimin anlamlılığı konusu ile ilgili neler söyleyebilirsiniz? Kazanımlarınız nelerdir?

6. Çiftlikte katılım sağladığınız faaliyetlerin keyif aldığınız ve almadığınız yönlerinden bahsedebilir misiniz?
7. Çiftlikte yaşadığınız deneyimi yeni bilgi edinme açısından nasıl değerlendirebilirsiniz?
8. Çiftlikteki faaliyetlerin eğlenceli olup olmama durumu konusunda neler söyleyebilirsiniz?
9. Çiftlikte yaşadığınız deneyimi sosyalleşme açısından nasıl değerlendirebilirsiniz?
10. Günlük rutinlerinizden uzaklaşmada bir kaçış yeri olarak çiftlikleri nasıl değerlendirirsiniz?
11. Yakın zamanda tekrar permakültür çiftlikleri ziyaret etme konusunda ne düşünüyorsunuz? Tekrar bu çiftliğe gelmeyi düşünüyor musunuz? Neden?

KİŞİSEL BİLGİLER

Görüşülen Kişinin

Cinsiyeti:

Yaşı:

Medeni Durumu:

Eğitim Durumu:

Mesleği:

Seyahat Etme Sıklığı:

Çiftlik Deneyimi:

Aylık Gelir:

Yaşadığı Şehir:

Görüşmeye katıldığınız ve verdiğiniz değerli bilgiler için çok teşekkür ederim.

7.3. EK 3: GÖNÜLLÜ TURİSTLERE YÖNELİK İNGİLİZCE GÖRÜŞME FORMU

Research Topic

The Evaluation of Gastronomic Activities in Permaculture Farms in terms of Tourist Experience

Date: .../.../...

Place: ...

Starts: ...

Ends: ...

Dear participant,

I am a Thesis Master's student at Düzce University Tourism and Hotel Management Department. The main purpose of the research with the title "Evaluation of Gastronomic Activities in Permaculture Farms in Terms of Tourist Experience" is to investigate gastronomic activities in permaculture farms in terms of tourist experience. The thesis study will be shaped as a result of your answers to the questions below. Your answers will only be used for scientific purposes and your personal information will never be used for other purposes and/or in different places.

Thank you very much for your contributions.

Düzce University / Graduate Education Institute / Öznur DURCAN

Advisor: Assistant Professor Emrah ÖZTÜRK

INTERVIEW QUESTIONS

1. Can you tell us about your reasons for visiting permaculture farms? Did you know about permaculture farming before visiting the farm? What can you say?
2. Can you give information about your experiences on the farm? Which products have you been involved in the production, harvesting and processing?

3. How can you evaluate the pleasure you get from participating in activities on the farm and contributing to the production, collection or processing of products?
4. What can you say about the locality of the food produced or the products grown on the farm? Do you think it reflects the local culture?
5. What can you say about the meaningfulness of your experience on the farm? What are your gains?
6. Can you tell us about what you liked and did not like about the activities you participated in on the farm?
7. How would you evaluate your experience on the farm in terms of obtaining new information?
8. What can you say about if the activities on the farm are fun or not?
9. How can you evaluate your experience on the farm in terms of socialization?
10. How would you evaluate farms as an escape from your daily routine?
11. What do you think about visiting permaculture farms again soon? Would you like to come to this farm again? Why/Why not?

Personal Information

Interviewer

Gender:

Age:

Marital status:

Education:

Occupation:

Travel Frequency:

Farm Experience:

Monthly Income:

The city where you are living:

Thank you very much for participating in the interview and providing valuable information.

7.4. EK 4: ETİK KURUL İZİNİ

T.C. DÜZCE ÜNİVERSİTESİ BİLİMSEL ARAŞTIRMA VE YAYIN ETİK KURULU KARARLARI		
<u>TOPLANTI SAYISI</u>	<u>KARAR SAYISI</u>	<u>KARAR TARİHİ</u>
4	2024/64	21.03.2024
KARAR NO: 2024/64 Düzce Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans programı öğrencisi Öznur DURCAN'ın "Permakültür Çiftliklerdeki Gastronomik Faaliyetlerin Turist Deneyimi Açısından Değerlendirilmesi" başlıklı çalışması Etik Kurulumuzca incelenmiş olup, çalışmadaki zaman çizelgesinin güncellenmesi, ilgili çalışmanın araştırma protokolüne uyulması ve etik onay tarihinden itibaren geçerli olmak koşulu ile uygulanmasının etik açıdan uygun olduğuna;		
Oy birliği ile karar verildi.		

ÖZGEÇMİŞ

KİŞİSEL BİLGİLER

Adı Soyadı : Öznur DURCAN
Yabancı Dili : İngilizce, Almanca.

ÖĞRENİM DURUMU

Derece	Alan	Okul/Üniversite	Mezuniyet Yılı
Y. Lisans	Turizm ve Otel İşletmeciliği	Düzce Üniversitesi	2025
Lisans	Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik	Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi	2020
Lise		Karamürsel Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi	2015

YAYINLAR

- Akkil, A., Mesci, Z., Yıldırım Güler, A., ve Durcan, Ö. (2024). Düzce ilinin gastronomi turizm potansiyeli üzerine bir araştırma. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 8(2), 250-264.
- Durcan, Ö. ve Öztürk, E. (2023). Alternatif turizm konulu Türkiye’de yapılan lisansüstü tezlerin bibliyometrik analizi. *21. Geleneksel Turizm Sempozyumu*. Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi Yayınları. 84-100.
- Durcan, Ö. ve Öztürk, E. (2024). “Denizli ilinin gastronomi arz kaynaklarının gastronomi turizmi potansiyeli kapsamında değerlendirilmesi”, *Gastronomi Turizmi Araştırmaları* 1, (1. Baskı), içinde (561-578), Detay Yayıncılık, Ankara. ISBN: 978-625-5532-22-0.
- Durcan, Ö. ve Öztürk, E. (2025). Permakültür çiftliklerdeki gastronomi faaliyetlerinin değerlendirilmesi (Evaluation of Gastronomy Activities in Permaculture Farms). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 13(1), 607–632.